

Gas BBQ

Gasolgrill / Gassgrill / Propangasgrill / Kaasugrilli



ELEMENTS

2-burner

ENG

SE

NO

DE

FI

Item no. 623514370103, -0104



Thank you for choosing to purchase a product from Rusta!



Read through the entire manual before installation and use!

Gas BBQ, Elements 2-burner

Read the user manual carefully to make sure that the product is assembled, used and maintained correctly, as described in the instructions in this user manual. Keep the user manual for future reference.

USE

- Use outdoor only.
- Read the instructions before using the appliance.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Do not modify the appliance.
- Only liquefied petroleum gas may be used as fuel.
- The barbecue is only intended for private use.
- NOTE! See package contents on page 42 and assembly instruction on page 44.

SAFETY INSTRUCTIONS

- The barbecue is only intended for outdoor use.
- Always place the barbecue and gas cylinder on a flat surface when using the barbecue.
- The barbecue may not be used in closed spaces due to risk of asphyxiation.
- Only use liquefied petroleum gas for the barbecue. Do not use charcoal, briquettes or other gas.
- Do not use lava rocks. The barbecue is equipped with a manifold that creates an even heat distribution.
- The barbecue becomes hot when lit. Keep children and pets at a safe distance.
- Do not move the barbecue when it is lit or hot – wait until the barbecue has cooled.
- WARNING! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- The barbecue may only be used with an approved regulator kit and comply with EN16129 with current version and national regulation.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.



WARNING!

If these instructions are not followed, an accident may lead to serious personal injury or property damage.

- When changing the gas cylinder which shall be carried out away from any source of ignition.
 - In the event of gas leak, turn off the gas supply.
 - Parts sealed by the manufacturer or his agent shall not be manipulated by the user.
 - Let the barbecue cool before cleaning it.
 - Use oven mitts and barbecue utensils to avoid burns when barbecuing.
 - Do not use primers such as lighter fluid for gas barbecues.
-
- Do not leave a lit or hot barbecue unattended.
 - Make sure that flammable gases, liquids (such as gasoline, alcohol) and other flammable materials are placed a safe distance from the barbecue.
 - The barbecue is only intended for making food. Never use the barbecue for purposes other than for which it is intended, for example, as a heat source or for heating objects.
 - **NOTE! Meat with a high fat content may cause flare-ups.**
 - The barbecue must be regularly cleaned of grease / oil, otherwise the risk that the fat starts to burn is big. If grease catches fire, turn off all burners, turn off the gas and leave lid closed until fire is out.
 - The hose and regulator must be tested for leaks before starting barbecuing. See the section CHECKING FOR LEAKS.
 - Worn or damaged hoses must be replaced immediately. We recommend that the regulator kit be replaced every other year to ensure that the hose is in good condition.
 - The barbecue is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities or who have limited experience and knowledge, unless they are supervised or instructed in using the barbecue by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure they do not play with the barbecue.
 - The barbecue and gas cylinder must be connected to a CE-approved regulator and hose with correct operating gas pressure.
 - Using an improper regulator or hose is dangerous and can lead to personal injury.
 - The hose must be a maximum of 1.5 m long. Worn or damaged hoses must be replaced.

GAS CYLINDER

- The gas cylinder must not be dropped or handled carelessly.
- If the barbecue is not used, the gas cylinder must be disconnected and the safety cap mounted.
- The gas cylinder must never be placed so that it is exposed to temperatures over 50° C. Therefore, do not place the gas cylinder directly under the barbecue. The gas cylinder must also never be placed or stored in places where there is a risk of fire or sparks, for example.
- Do not smoke in the immediate vicinity of the gas cylinder.
- It is prohibited to make any modifications to the gas cylinder. This can be fatal.
- Maximum gas cylinder size is H:800 x W:350 mm.

CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE BARBECUE

- Make sure the gas cylinder's valve is closed.
- Connect the regulator to the gas cylinder.
- Connect the hose to the barbecue's connector.
- Make sure that the hose is not clogged, knotted or lying against any part of the barbecue other than the connector.
- Check for leaks in the gas cylinder, regulator, hose and barbecue before starting to barbecue. See the section "Checking for leaks".

CHECKING FOR LEAKS

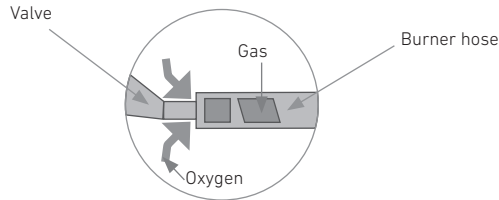
- Mix 50% soap with 50% water. Make sure that the gas valve on the gas cylinder is closed and that the pinion on the barbecue is closed.
- Put a soap solution on the gas cylinder's valve, the regulator, the hose and the connector to the barbecue.
- Open the gas valve on the gas cylinder. If there are small bubbles in any of the previously mentioned parts, this means that there is a leak.
- Close the gas valve and tighten the hose connectors. Perform the test again. If there is still a leak, contact your Rusta warehouse.

BURNERS

FREQUENTLY ASKED QUESTION

Why is there no seal between the burner and valve?

Answer: To burn correctly, the LPG needs to be mixed with oxygen, this is done where the valve joins the burner. To avoid poor combustion, the joint must not be sealed.



LIGHTING INSTRUCTIONS

1. Open the hood and make sure all the burners are closed.
2. Connect the regulator to the gas cylinder. Open the gas cylinder's valve to release the liquefied petroleum gas.
3. Press down on the knob on the barbecue and turn it counterclockwise to the MAX position. This releases the liquefied petroleum gas.
4. If the burner does not light within 5 seconds, turn the knob to the off position and close the valve on the gas cylinder. Wait 3 minutes and then repeat steps 2, 3 and 4.
5. When the barbecue is lit, repeat step 3 for the barbecue's other burner.
6. Close the door on the barbecue and let the barbecue warm up to the desired temperature.
7. Turn the knob between MAX and MIN to adjust the heat.
8. To turn it off, turn the gas cylinder's valve to the closed position and then turn the knob on the barbecue clockwise to the off position.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Let the barbecue/barbecue parts cool completely before cleaning them.
- Make sure the fuel supply on the gas cylinder is closed.
- The grease/oils that collect in the bottom of the barbecue, the drip plate and heat distributors must be cleaned from the barbecue regularly, otherwise there is a significant risk of the fat catching fire.
- Clean the interior and exterior of the barbecue and the drip plate thoroughly and regularly.
- If the barbecue is used in excessively corrosive environments, such as by the sea, it is extra important that the barbecue be cleaned often. Salt and moisture usually break down the barbecue's protective outer surface, which can lead to surface rust.

CLEANING THE OUTSIDE OF THE BARBECUE

- Wipe the outside of the barbecue with a soft sponge, a mild soap and water. Rinse with clean water and let it dry. Do not use abrasive cleaners.
- If there are any scratches/damage on the lacquer, it must be treated immediately to make sure it does not start to rust. Treat any scratches/damage on the lacquer by first rub away any rust and removing any paint flakes with a wire brush. Then paint with rust protection paint for metal in the relevant colour. Always follow the instructions on the paint tin.

CLEANING THE INSIDE OF THE BARBECUE

- Remove the grill rack.
- Wipe the barbecue with a mild soap and water. Rinse with clean water and let it dry. Do not use abrasive cleaners or oven cleaners.
- Before barbecuing, you can oil the grill rack with cooking oil so that the grill items do not stick.

CLEANING THE BURNERS

- Remove the grill rack.
- Clean the burners with a soft brush or blow it clean with compressed air. Wipe with a cloth.
- Carefully clean the clogged openings with pipe cleaners and stiff wire (such as an open paper clip).
- Make sure there is no damage to the burners (cracks or holes). Replace the burner if damage is found.
- Reinstall the burners and make sure the gas valve's mouth piece is firmly in the right position in the burner tube.
- Inspect the flames at the burner. A good flame should be blue with a yellow tip. If flames are excessively yellow and irregular, oil residue and food deposits may be collecting on the burner. Try cleaning the burner surface and the holes to improve the flames. Bad flames may also be caused by poor gas valve.

CLEANING THE GRILL RACK

- Do not use sharp objects to clean the grill rack, since its surface can be damaged.
- It is not necessary to clean the grill rack after each use. Let the barbecue burn at max power for about 5 minutes after grilling is finished and then remove the residue with a brush. Then wipe with paper towels.
- However, the grill rack must occasionally be carefully cleaned. Use mild soap and water. Rinse with clean water and let it dry.
- Before barbecuing, you can oil the grill rack with cooking oil so that the grill items do not stick.

CLEANING THE DRIP TRAY

Grease collects in the drip tray during barbecuing. Therefore, the drip tray must be cleaned regularly, preferably after each barbecuing. If the drip tray is not cleaned regularly, the grease may ignite during barbecuing.

INFORMATION ON STAINLESS STEEL

A common misconception about stainless steel is that it cannot oxidise, which is inaccurate. All steel can oxidise if the conditions for oxidation are right. However, stainless steel has a higher resistance to oxidation than non-stainless steel. This means that even stainless steel must be maintained to prevent oxidation and other corrosion. If not maintained, it is normal for the barbecue to suffer from so called red oxide. This is considered normal and is not grounds for complaint.

CLEANING STAINLESS STEEL

- Start by wiping the surface with a damp cloth and a mild soap. The surface must be clean and free of dirt and grease. Dry with a dry cloth.
- If the barbecue has gotten surface rust, you can use a light polish, Autosol, on a cloth and polish the surface until the surface rust disappears. Wipe clean with a dry cloth.
- To protect the surface, you can spray a thin layer of 5-56 or WD-40, two universal remedies to loosen red oxide and protect against moisture. Apply the product with a cloth so that you have an even coat.

NOTE! These products must not come in contact with the barbecue's painted surfaces or surfaces that come in contact with food.

STORAGE

- When the barbecue is not in use, it should be protected from rain and contaminants under a barbecue cover, this prevents contamination and surface rust.
- For long-term storage, for example, in the winter, the barbecue must first be carefully cleaned, dried and then stored under a barbecue cover in a dry and dustfree environment.
- The gas cylinder must always be closed when the barbecue is not in use and disconnected before the barbecue is put in storage.

PROBLEM-SOLVING

Problem	Possible causes	Action
Burner does not ignite.	Valve on LPG cylinder is shut.	Open valve on LPG cylinder.
	LPG cylinder is empty.	Replace cylinder.
	No sparks from the ignition system on the side of the burner when igniting.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check the cables to the ignitor are connected correctly. 2. Check the ignitor at the side of the burner is approximately 2–3 mm from the edge of the burner and directed towards the burner. If the ignitor sits too far from the burner, there will be no spark when igniting. If the ignitor is too close to the burner, the spark can be too small to cause ignition.
	Burner or valves are blocked by fat, dirt or insect net.	Clean burner and valves with pressurised air and pipe cleaner. Check the hole in the edge of the burner is not blocked by fat.
Temperature of the BBQ is too low.	Insufficient preparation time.	Close the lid and turn the knob to "high".
	Gas is blocked.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check there are no leaks. See section "checking for leaks". 2. Check the rubber washer on the LPG canister is intact. 3. Check there are no kinks in the gas hose. 4. Clean the burners.
	It is windy.	Shelter the BBQ from the wind.
Temperature of the BBQ is uneven.	Burner or valves are blocked by fat, dirt or insect net.	Clean burner and valves with pressurised air and pipe cleaner. Check the hole in the edge of the burner is not blocked by fat.
Intense flare ups.	Food with high fat content being grilled.	When grilling fatty meat or marinated meat, flare ups can occur. Remove some of the fat and marinade from the meat before grilling.
	Old fat.	The BBQ must be cleaned after each use, see section "cleaning and maintenance". If the BBQ is not cleaned after each use, fat will build up that can burst into uncontrolled flames.

TECHNICAL DATA

Total power	5,5 kW (400 g/h)
Gas category	I3B/P
Gas type	Butane, Propane or their mixtures
Gas pressure	30 mbar (Sweden, Norway and Finland) 50 mbar (Germany)
Injector size (main)	0.84mm (Sweden, Norway and Finland) 0.73mm (Germany)
Regulator	Single
Ignition	Single piezo ignition
Weight	10.4 kg
Dimensions	97x52x100 cm (WxDxH)

NOTE! See assembly instruction on page 44.

RIGHT OF COMPLAINT

By law the product must be returned to the place of purchase along with the original receipt in the event of a complaint. The user is liable for any damage to the product that is caused by not using the product for its intended purpose or by not following this user manual correctly. The right of complaint will not apply in these instances.



INFORMATION ABOUT HAZARDOUS WASTE

Used products should be handled separately from household waste. They should be taken for recycling in accordance with local rules for waste management.



Tack för att du valt att köpa en produkt från Rusta!



Läs igenom hela bruksanvisningen innan montering och användning!

Gasolgrill, Elements 2-burner

Läs bruksanvisningen noggrant och se till att produkten installeras, används och underhålls på rätt sätt enligt instruktionerna. Spara bruksanvisningen för senare bruk.

ANVÄNDNING

- Använd endast utomhus.
- Läs instruktionerna före användning.
- Flytta inte apparaten när den används.
- Stäng av gasotillförseln vid gasolbehållaren efter användningen.
- Modifiera inte apparaten.
- Endast gasol får användas som bränsle.
- Grillen är endast avsedd för privat bruk.
- OBS! Se förpackningens innehåll på sidan 42 och monteringsanvisningen på sidan 44.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Grillen får endast användas utomhus.
- Placera alltid grillen och gasflaskan på en plan yta när grillen används.
- Grillen får inte användas i slutna utrymmen på grund av risk för syrebrist.
- Använd endast gasol till grillen. Använd inte kol, briketter eller annan gas.
- Använd inte lavastenar. Grillen är försedd med värmefördelare som ger en jämn värmespridning.
- Grillen blir het när den är tänd. Håll barn och husdjur på säkert avstånd.
- VARNING! Åtkomliga delar kan vara mycket heta. Låt inte barn komma i närheten.
- Grillen får endast användas tillsammans med en godkänd regulatorsats och måste följa senaste versionen av SS-EN-16129 samt nationella föreskrifter.
- Denna apparat måste hållas borta från brandfarliga material under användning.
- Vid byte av gascylinder som ska utföras bort från någon antändningskälla.



VARNING!

Om föreskriften inte efterföljs kan en olycka leda till allvarlig person- eller egendomsskada.

- Vid gasläcka, stäng av gasförsörjningen.
- Delar som är förseglade av tillverkaren eller hans ombud får inte manipuleras av.
- Flytta inte på grillen när den är tänd eller het – vänta tills grillen har svalnat.
- Låt grillen kallna innan du rengör den.
- Använd grillvantar och grillredskap för att undvika brännskador vid grillning.
- Använd aldrig tändmedel som t.ex. tändvätska till en gasolgrill.
- Lämna aldrig en tänd eller het grill utan uppsikt.
- Se till att lättantändliga ångor, vätskor (t ex bensin, alkohol) och annat brännbart material placeras på säkert avstånd från grillen.
- Grillen är endast avsedd för matlagning. Använd aldrig grillen till annat än den är avsedd för, t ex som värmekälla eller för uppvärmning av föremål.
- **OBS!** Kött med ett högt fettinnehåll kan orsaka uppflammande lågor.
- Grillen måste regelbundet rengöras från fett/oljor, annars är risken stor att fettet börjar brinna. Om fett börjar brinna ska du stänga av alla brännare, stänga av gasolen och låta locket vara stängt tills elden släckts.
- Slang och regulator ska läckagetestas innan grillning påbörjas. Se avsnitt KONTROLL AV LÄCKOR.
- Sliten eller skadad slang skall genast bytas ut. Vi rekommenderar att regulatorsatsen byts ut vartannat år för att säkra att slangen är i god kondition.
- Grillen är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristfällig erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller får instruktioner angående hur grillen ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn måste övervakas för att säkerställa att de inte leker med grillen.
- Grillen och gasolflaskan ska kopplas ihop med CE-godkänd regulator och slang med korrekt drifttryck.
- Användning av felaktigt regulator eller slang är farligt och kan leda till personskada.
- Slangen får vara max 1,5 m lång. Sliten eller skadad slang ska genast bytas ut.

GASOLFLASKA

- Gasolflaskan får inte tappas eller hanteras ovarsamt.
- Om grillen inte används ska gasolflaskan kopplas bort och skyddshatten återmonteras.
- Gasolflaskan får aldrig placeras så att den utsätts för temperaturer över 50°C. Placera därför inte gasolflaskan direkt under grillen. Gasolflaskan ska heller inte placeras eller förvaras på platser där exempelvis eld eller gnistor riskerar att uppstå.
- Rök inte i gasolflaskans omedelbara närhet.
- Det är inte tillåtet att göra egna konfigureringar av gasolflaskan. Detta kan medföra livsfara.
- Maximal storlek på gascylindern är H :800 x B: 350 mm.

ANSLUTNING AV GASOLFLASKAN TILL GRILLEN

- Kontrollera att gasolflaskans ventil är stängd.
- Anslut regulatorn på gasolflaskans ventil.
- Anslut slangen till grillens nippel.
- Kontrollera att slangen inte är tilltäppt, har någon knut eller ligger mot en annan del av grillen än vid nippeln.
- Gör en läckagekontroll av gasolflaska, regulator, slang och grill innan grillningen påbörjas. Se avsnitt "Kontroll av läckor".

KONTROLL AV LÄCKOR

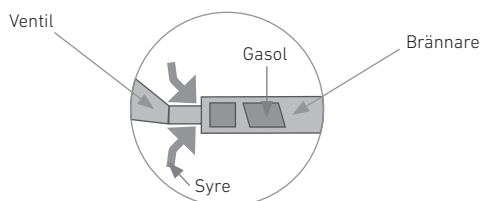
- Blanda 50% såpa med 50% vatten. Kontrollera att gasventilen på gasolflaskan är stängd och att vreden på grillen är avstängda.
- Pensla på såpalösningen på gasolflaskans ventil, regulatorn, slangen och anslutningen till grillen.
- Öppna gasventilen på gasolflaskan. Om det uppstår små bubblor på någon av tidigare nämnda delar, innebär det att det finns ett läckage.
- Stäng av gasventilen och dra åt slangkopplingarna. Gör testet igen. Om det fortfarande läcker, kontakta din Rusta-varuhus.

BRÄNNARE

VANLIGT FÖREKOMMANDE FRÅGA

Varför finns det ingen tätning mellan brännare och ventil?

Svar: För att gasolen ska få rätt förbränning upp vid brännaren måste den blandas med syre, det gör den i skarven mellan ventil och brännare. Skarven ska inte tätas, gör man det kommer förbränningen försämrats.



TÄNDINSTRUKTIONER

1. Öppna huven och se till att alla brännare är i avstängt läge.
2. Anslut regulatortill gasolflaskan. Öppna gasolflaskans ventil för att släppa på gasolen.
3. Tryck in något av vreden med blixtsymbol på grillen och vrid moturs mot läge **HI**. Detta släpper på gasolen och genererar en tändgnista.
4. Om brännaren inte tänds inom 5 sekunder, ska vredet vridas till avstängt läge och ventilen på gasolflaskan stängas. Vänta i 3 minuter och gör därefter om steg 2 och 3.
5. När grillen är tänd, upprepa steg 2 och 3 för grillens övriga huvudbrännare.
6. Stäng grillens lock och låt grillen komma upp i önskad temperatur.
7. Vrid på vredet mellan **HI** och **LO** för att justera värmen.
8. För att stänga av, vrid gasolflaskans ventil till avstängt läge och vrid sedan vreden på grillen medurs till avstängt läge.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Låt grillen/grilldelarna kallna helt innan du rengör dem.
- Kontrollera att bränsletillförseln vid gasolflaskan är avstängd.
- Grillen måste regelbundet rengöras från fett/oljor som har samlats i balja, dropplåt och värmefördelarna, annars är risken stor att fettet börjar brinna.
- Grillen ska regelbundet rengöras grundligt in-/utvändigt och dropplåt.
- Om grillen används i extra korrosiva miljöer, till exempel vid kusten, är det extra viktigt att grillen rengörs ofta. Salt och fukt kommer annars bryta ner grillens skyddande ytskikt, vilket kan leda till ytrost.

RENGÖRING AV GRILLENS UTSIDA

- Tvätta grillens utsida med en mjuk svamp, ett mildt diskmedel och vatten. Skölj med rent vatten och låt torka. Använd inte medel med slipverkan.
- Om det lackerade stålet får en repa/skada och har börjat rosta, borstas ytan med stålborste, skrapas och målas sedan med rostskyddsgrundfärg. Detta bör göras direkt när skadan upptäckts, då repor på lackeringen gör grillen mer rostkänslig.

RENGÖRING AV GRILLENS INSIDA

- Ta bort grillgallret.
- Tvätta grillen med ett mildt diskmedel och vatten. Skölj med rent vatten och låt torka. Använd inte medel med slipverkan eller ugnsgrengöringsmedel.

RENGÖRING AV BRÄNNARE

- Avlägsna grillgallren.
- Rengör brännarna med en mjuk borste eller blås rent med tryckluft. Torka av med en trasa.
- Rengör försiktigt tilltäppta öppningar med piprensare eller styv tråd (t.ex. ett öppnat gem).
- Kontrollera att det inte finns några skador på brännarna (sprickor eller hål). Byt ut brännaren om skador upptäcks.
- Återinstallera brännarna och kontrollera att gasventilernas munstycken sitter fast i rätt läge i brännarröret.
- Kontrollera brännarens flammor. En bra flamma ska vara blå med gult i toppen. För gul och oregelbunden flamma tyder på att oljerester och matavlagringar kan hålla på att ansamlas på brännaren. Försök att rengöra brännarens yta och hål för att få en bättre flamma. Dålig flamma kan också orsakas av dålig gasventil.

RENGÖRING AV GRILLGALLER

- Använd inte vassa föremål för rengöring av grillgaller eftersom dess yta kan skadas.
- Det är inte nödvändigt att rengöra grillgallren efter varje användning. Låt grillen brinna på maxeffekt i cirka 5 minuter efter avslutad grillning och avlägsna därefter resterna med en borste. Torka sedan av med pappershanddukar.
- Emellanåt bör dock grillgallren rengöras noggrannare. Använd mildt diskmedel och vatten. Skölj med rent vatten och låt torka.
- Före grillningen kan man olja in grillgallren med matolja för att det som ska grillas inte fastnar.

RENGÖRING AV DROPPPLÅT

Vid grillning ansamlas fett på droppplåten. Därför ska droppplåten rengöras regelbundet, helst efter varje grillning. Om droppplåten inte rengörs regelbundet kan fettets antändas och brand uppstå under grillning.

INFORMATION OM ROSTFRITT STÅL

En vanlig missuppfattning om rostfritt stål är att det inte kan oxidera, vilket är fel. Allt stål kan oxidera när förhållanden för oxidering är rätta. Rostfritt stål har däremot en högre motståndskraft mot oxidering än icke rostfritt stål. Det betyder att även rostfritt stål måste underhållas för att undvika oxidering och annan korrosion. Vanligast är att grillen, om den inte underhålls, kan drabbas av så kallad rödoxid. Detta anses normalt och är inte skäl för reklamation.

RENGÖRING AV ROSTFRITT STÅL

- Börja med att torka ytorna med en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel. Ytorna ska bli rena från smuts och fett. Torka med en torr trasa.
- Om grillen har fått ytrost kan du använda lite polermedel Autosol på en trasa och polera ytan tills ytrosten försvinner. Torka rent med en torr trasa.
- För att skydda ytan kan du spraya på ett tunnt lager med 5-56 eller WD-40, två universalmedel som löser upp rödoxid och skyddar mot fukt. Stryk ut medlet med en trasa så att du får en jämn hinna. OBS! Dessa medel ska inte användas på grillens målade ytor eller på ytor som kommer i kontakt med mat.

FÖRVARING

- När grillen inte används ska den skyddas från regn och föroreningar under ett grillöverdrag, detta förhindrar nedsmutsning och ytrost.
- Vid långtidsförvaring, till exempel på vintern, måste grillen först rengöras noga, torkas och därefter förvaras under ett grillöverdrag i en torr och dammfri miljö.
- Gasolflaskan ska alltid vara avstängd när grillen inte används och kopplas bort innan grillen ställs in till förvaring.

FELSÖKNING

Problem	Möjliga orsaker	Åtgärd
Brännaren tänder inte.	Ventilen på gasolflaskan är stängd.	Öppna ventilen på gasolflaskan.
	Gasoltuben är nästan tom eller tom.	Fyll på gasolflaskan
	Det kommer inga gnistor från stiftet vid sidan av brännaren vid tändning.	Kontrollera att kablarna till stiftet är korrekt anslutna. Kontrollera att stiftet vid sidan av brännaren sitter ungefär 2–3 mm ifrån brännarens kant och är riktad mot brännaren. Sitter stiftet för långt ifrån brännaren uppstår ingen gnista vid tändning. Sitter stiftet för nära brännaren kan gnistan bli för liten för antändning.
	Brännare eller ventiler är tilltäppta av fett, smuts eller insektsnät.	Rengör brännare och ventiler med tryckluft och piprensare. Kontrollera så att hålen i brännarens kant inte är tilltäppta med fett.
Temperaturen på grillen är låg.	För kort uppvärmningstid.	Stäng locket och ställ vreden på läge "high".
	Gasen är blockerad.	Kontrollera att det inte läcker. Se avsnitt "kontroll av läckor". Kontrollera att gummipackningen på gasolflaskan är intakt. Kontrollera att gasolslangen inte har några veck. Rengör brännarna.
	Det blåser.	Placera grillen i skydd från vind.
Temperaturen på grillen är ojämn.	Brännare eller ventiler är tilltäppta av fett, smuts eller insektsnät.	Rengör brännare och ventiler med tryckluft och piprensare. Kontrollera så att hålen i brännarens kant inte är tilltäppta med fett.
Kraftigt uppflammande lågor.	Fet mat grillas.	Vid grillning av fett kött eller kött i rikligt med marinad kan uppflammande lågor uppstå. Ta bort delar av fett och marinaden från köttet innan grillning.
	Gammalt fett.	Grillen måste kontinuerligt rengöras, se avsnitt "rengöring och underhåll". Rengörs inte grillen kontinuerligt ansamlas fett som kan börja brinna okontrollerat.

TEKNISK DATA

Total effekt	5,5 kW (400 g/h)
Gaskategori	I3B/P
Gastyp	Butan, propan eller en blandning av dessa
Gasträck	30 mbar (Sverige, Norge och Finland) 50 mbar (Tyskland)
Injektorstorlek (huvud)	0.84mm (Sverige, Norge och Finland) 0.73mm (Tyskland)
Regulator	Enkel
Tändning	Enkel piezotändning
Vikt	10,4 kg
Mått	97x52x100 cm (BxDxH)

OBS! Se monteringsanvisningen på sidan 44.

REKLAMATIONSRÄTT

Enligt gällande lag ska produkten vid reklamation lämnas in på inköpsstället och originalkvitto bifogas. Användaren är ansvarig för eventuella skador på produkten om produkten använts till ändamål den inte är avsedd för eller om bruksanvisningen inte följts. Reklamationsrätten gäller i sådant fall inte.



INFORMATION OM MILJÖFARLIGT AVFALL

Uttjänt produkt ska hanteras separat från hushållsavfall och lämnas in för återvinning enligt lokala regler för avfallshandling.



Takk for at du valgte å kjøpe et produkt fra Rusta!



Les gjennom hele bruksanvisningen før installasjon og bruk!

Gassgrill, Elements 2-burner

Les bruksanvisningen nøye og sørg for at produktet monteres, brukes og vedlikeholdes riktig i henhold til instruksjonene. Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig bruk.

BRUK

- Kun til utendørsbruk.
- Les instruksjonene før du bruker apparatet.
- Ikke flytt apparatet under bruk.
- Skru av gasstilførselen på gassbeholderen etter bruk.
- Ikke gjør endringer på apparatet.
- Det må kun brukes propan som brensel.
- Grillen er kun beregnet til privat bruk.
- OBS! Se pakkens innhold på side 42 og monteringsanvisningen på side 44.

SIKKERHETSFORSKRIFTER

- Grillen må kun brukes utendørs.
- Plasser alltid grillen og gassflasken på en plan flate når grillen er i bruk.
- Grillen må ikke brukes i lukkede områder på grunn av fare for oksygen-mangel.
- Bruk kun propan til grillen. Ikke bruk kull, briketter eller annen gass.
- Ikke bruk lavasteiner. Grillen er utstyrt med varmfordelere som gir jevn varmfordeling.
- Grillen blir varm når den er tent. Hold barn og husdyr på sikker avstand.
- Ikke flytt grillen når den er tent eller varm – vent til grillen har blitt kald.
- La grillen avkjøles før du rengjør den.
- Bruk grillvotter og grillredskap for å unngå brannskader ved grilling.
- Bruk aldri opptenningsmiddel som f.eks. tennvæske i en gassgrill.
ADVARSEL! Tilgjengelige deler kan bli svært varme. Hold små barn på avstand.
- Grillen skal kun brukes med godkjent regulatorsett, og den skal være i samsvar med gjeldende versjon av EN16129 med nasjonale forskrifter.
- Dette apparatet må holdes borte fra brennbare materialer under bruk.



ADVARSEL!

Dersom instruksjonene ikke følges kan det føre alvorlig skade på person eller eiendom.

- Ved bytte av gassflaske som skal føres bort fra noen antenningskilde.
- I tilfelle gasslekkasje, slå av gasstilførselen.
- Deler forseglet av produsenten eller dennes agent skal ikke manipuleres av brukeren.
- La aldri en tent eller varm grill stå uten tilsyn.
- Sørg for at lettantennelig damp, væsker (f.eks. bensin, alkohol) og andre brennbare stoffer plasseres på sikker avstand fra grillen.
- Grillen er kun beregnet til matlaging. Bruk aldri grillen til annet enn den er beregnet på, som f.eks. som varmekilde eller til oppvarming av gjenstander.
- **OBS! Kjøtt med høyt fettinnhold kan føre til oppflamming.**
- Grillen må regelmessig gjøres ren fra fett/oljer, ellers er risikoen stor at fettet begynner å brenne. Om fettet begynner å brenne skal du stenge av alle brennere, stenge av gassen og la lokket være stengt til ilden er slukket.
- Man må sjekke om det er noen lekkasjer før man begynner å grille. Se avsnittet SJEKKE OM DET ER LEKKASJE.
- Slitt eller skadet slange må byttes ut med en gang. Vi anbefaler at regulatorsettet byttes ut annethvert år for å sikre at slangen er i god stand.
- Grillen er ikke beregnet på å bli brukt av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale egenskaper eller manglende erfaring og kunnskap, med mindre de overvåkes eller får instruksjoner om hvordan grillen skal brukes av en person som har ansvaret for deres sikkerhet. Barn må være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med grillen.
- Grillen og gassflasken skal kobles sammen med CE-godkjent regulator og slange med korrekt driftstrykk.
- Bruk av feil regulator eller slange er farlig og kan føre til personskaade.
- Slangen skal være maks. 1,5 m lang. Slitt eller skadet slange må byttes ut med en gang.

GASSFLASKE

- Gassflasken må ikke mistes eller håndteres uforsiktig.
- Når grillen ikke er i bruk skal gassflasken kobles fra og beskyttelseshetten settes på.
- Gassflasken må aldri plasseres slik at den utsettes for temperaturer over 50°C. Plasser derfor ikke gassflasken rett under grillen. Gassflasken skal heller ikke plasseres eller oppbevares på steder hvor det eksempelvis kan oppstå ild eller gnister. Ikke røyk i umiddelbar nærhet av gassflasken.
- Det er ikke tillatt å gjøre egne konfigurasjoner med gassflasken. Det kan medføre livsfare.
- Maksimal gassflaskestørrelse er H:800xB:350 mm.

TILKOBLING AV GASSFLASKEN TIL GRILLEN

- Sjekk at gassflaskens ventil er stengt.
- Koble regulatoren på gassflaskens ventil.
- Koble slangen til grillens nippel.
- Utfør en lekkasjesjekk av gassflaske, regulator, slange og grill før grillingen starter. Se avsnittet "Sjekk om det er lekkasje".

SJEKKE OM DET ER LEKKASJE

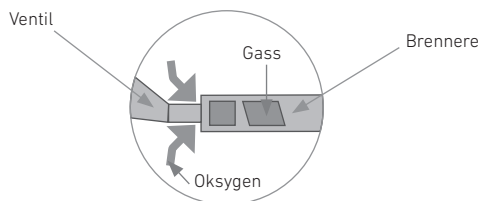
- Bland 50 % såpe med 50 % vann. Sjekk at gassventilen på gassflasken er stengt og at bryterne på grillen er stengte.
- Pensle på såpeoppløsningen på gassflaskens ventil, regulatoren, slangen og koblingen til grillen.
- Åpne gassventilen på gassflasken. Hvis det dannes små bobler på noen av de tidligere nevnte delene, betyr det at det er en lekkasje.
- Lukk gassventilen og ta av slangekoblingene. Gjør testet om igjen. Hvis det fortsatt lekker, kontakta ditt Rusta-varehus.

HOVEDBRENNERE

VANLIG SPØRSMÅL

Hvorfor er det ingen pakning mellom brenner og ventil?

Svar: For at gassen skal få riktig forbrenning oppe ved brenneren, må den blandes med oksygen. Det gjør den i pakningen mellom ventil og brenner. Pakningen må ikke tettes. Gjør man det, vil forbrenningen forringes.



TENNINGSINSTRUKSJONER

1. Åpne hetten og sørg for at all brennerne er i stengt stilling.
2. Koble regulatoren på gassflasken. Åpne gassflaskens ventil for å åpne for gassen.
3. Trykk bryteren på grillen litt inn og vri mot klokken mot stillingen HI. Dette åpner for gassen og genererer en tenngnist.
4. Hvis brenneren ikke tenner innen 5 sekunder, må bryteren vriss til stengt stilling og ventilen på gassflasken stenges. Vent i 3 minutter og gjenta deretter trinn 2 og 3.
5. Når grillen er tent, gjenta trinn 2 og 3 for grillens øvrige hovedbrennere.
6. Lukk grillens lokk og la grillen komma opp i ønsket temperatur.
7. Vri på bryteren mellom HI og LO for å justere varmen.
8. For å slå av, vri gassflaskens ventil til stengt stilling og vri deretter bryteren på grillen med klokken til stengt stilling.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- La grillen/grilldelene avkjøles før du rengjør dem.
- Sjekk at brenselstilførselen ved gassflasken er stengt.
- The grease/oils that collect in the bottom of the barbecue, the drip plate and heat distributors must be cleaned from the barbecue regularly, otherwise there is a significant risk of the fat catching fire.
- Clean the interior and exterior of the barbecue and the drip plate thoroughly and regularly.
- Hvis grillen brukes i ekstra korroderende omgivelser, for eksempel ved kysten, er det ekstra viktig at grillen rengjøres ofte. Salt og fukt vil ellers bryte ned grillens beskyttende sjikt, og det kan føre til overflaterust.

RENGJØRING INNI GRILLEN

- Fjern grillristen.
- Vask grillen med et mildt oppvaskmiddel og vann. Skyll med rent vann og la tørke. Ikke bruk middel med slipeeffekt eller ovnsrens.

RENGJØRING BRENNERE

- Defekt grillrist.
- Rengjør brennerne med en myk børste eller blås rent med trykkluft. Tørk av med en klut.
- Rengjør forsiktig tette åpninger med piperensere eller stiv tråd (f.eks. en utbrettet binders).
- Sjekk at det ikke er skader på brennerne (sprekker eller hull). Bytt ut brenneren hvis det oppdages skader.
- Sett inn brennerne igjen og sjekk at gassventilenes munnstykker sitter fast i riktig stilling i brennerrøret.
- Inspiser flammene fra brenneren. En god flamme skal være blå med gul tupp. Hvis flammen er veldig gul og uregelmessig, kan det hende at det har samlet seg olje- og matrester på brenneren. Prøv å rengjøre brennerens overflate og hullene slik at flammen blir bedre. En dårlig flamme kan også skyldes en dårlig gassventil.

RENGJØRING GRILLRIST

- Ikke bruk skarpe gjenstander til rengjøring av grillrist fordi overflaten kan skades.
- Det er ikke nødvendig å rengjøre grillristen etter hver bruk. La grillen brenne på maks. effekt i ca. 5 minutter etter avsluttet grilling og fjern deretter restene med en børste. Tørk deretter av med tørkepapir.
- Innimellom bør likevel grillristen rengjøres grundigere. Bruk et mildt oppvaskmiddel og vann. Skyll med rent vann og la tørke.

RENGJØRING AV DRYPPANNE

Ved grilling ansamles fett dryppannen. Derfor skal dryppannen dryppannen rengjøres regelmessig, helst etter hver grilling. Hvis dryppannen ikke rengjøres regelmessig kan fettsetningen under grilling.

INFORMASJON OM RUSTFRITT STÅL

En vanlig feiloppfatning om rustfritt stål er at det ikke kan oksidere, men det kan det. Alt stål kan oksidere når forholdene for oksidering ligger til rette for det. Rustfritt stål har derimot høyere motstandskraft mot oksidering enn ikke-rustfritt stål. Det betyr at også rustfritt stål må vedlikeholdes for å unngå oksidering og annen korrosjon. Vanligst er at grillen, hvis den ikke vedlikeholdes, kan bli utsatt for såkalt rødoksidering. Dette er normalt og gir ikke grunn for reklamasjon.

RENGJØRING AV RUSTFRITT STÅL

- Begynn med å tørke flatene med en fuktig klut og et mildt rengjøringsmiddel. Overflatene skal bli rene for smuss og fett. Tørk med en tørr klut.
- Hvis grillen har fått overflaterust kan du bruke litt poleringsmiddel Autosol på en klut og polere overflaten til overflaterusten forsvinner. Tørk rent med en tørr klut.
- For at beskytte overflaten kan du spraye på et tynt lag med 5-56 eller WD-40, to universalmidler som løser opp rødsidering og beskytter mot fukt. Gni ut middelet med en klut slik at du får en jevn hinne. OBS! Disse midlene skal ikke brukes på grillens malte flater eller på flater som kommer i kontakt med mat.

OPPBEVARING

- Når grillen ikke er i bruk skal den beskyttes mot regn og forurensning under et grillovertrekk, dette forhindrer tilskitning og overflaterust.
- Ved langtidsoppbevaring, for eksempel om vinteren, må grillen først rengjøres grundig, tørkes og deretter oppbevares under et grilltrekk på et tørt og støvfritt sted.
- Gassflasken skal alltid være stengt når grillen ikke brukes og kobles fra før grillen settes til oppbevaring.

FEILSØKING

Problem	Mulige årsaker	Tiltak
Brenneren tenner ikke.	Ventilen på gassflasken er stengt.	Åpne ventilen på gassflasken.
	LPG-flasken er nesten tom, eller tom	Fyll på gassflasken
	Det kommer ingen gnist fra stiften ved siden av brenneren ved tenning.	Kontroller at kablene til stiften er korrekt tilknyttet. Kontroller at stiften ved siden av brenneren sitter omtrent 2-3 mm fra brennerens kant, og er rettet mot brenneren. Sitter stiften for langt unna brenneren, oppstår det ingen gnist ved tenning. Sitter stiften for nære brenneren, kan gnisten bli for liten for antenning.
	Brenner eller ventiler er tilstoppet av fett, smuss eller insektsnett.	Rengjør brenner og ventiler med trykkluft og piperenser. Kontroller deretter at hullene i brennerens kant ikke er tilstoppet med fett.
Temperaturen på grillen er lav.	For kort oppvarmingstid.	Steng løkket, og still knappen på nivå «high».
	Gassen er blokkert.	Kontroller at det ikke lekker. Se avsnitt «kontroll av lekkasje». Kontroller at gummipakningen på gassflasken er intakt. Kontroller at gaslangen ikke har noen knekk. Rengjør brennerne.
	Det blåser.	Plasser grillen slik at den er beskyttet mot vind.
Temperaturen på grillen er ujevn.	Brenner eller ventiler er tilstoppet av fett, smuss eller insektsnett.	Rengjør brenner og ventiler med trykkluft og piperenser. Kontroller deretter at hullene i brennerens kant ikke er tilstoppet med fett.
Kraftige og høye flammer.	Fet mat grilles.	Ved grilling av fett kjøtt, eller rikelig marinert kjøtt, kan det oppstå høye flammer. Ta bort deler av fett og marinaden fra kjøttet før grilling.
	Gammelt fett.	Grillen må rengjøres kontinuerlig, se avsnitt «rengjøring og vedlikehold». Om ikke grillen rengjøres kontinuerlig, samles det fett som kan begynne å brenne ukontrollert.

TEKNISKE DATA

Totaleffekt	5,5 kW (400 g/h)
Gasskategori	I3B/P
Gasstype	Butan, propan eller en blanding av disse
Gasstrykk	30 mbar (Norge, Sverige og Finland) 50 mbar (Tyskland)
Injektorstørrelse (hoved)	0.84mm (Norge, Sverige og Finland) 0.73mm (Tyskland)
Regulator	Enkel
Tenning	Enkel piezotenning
Vekt	10,4 kg
Mål	97x52x100 cm (BxDxH)

OBS! Se monteringsanvisningen på side 44.

REKLAMASJONSRETT

I henhold til gjeldende lov skal produktet ved reklamasjon leveres inn på kjøpsstedet med maskinstemplet kvittering vedlagt. Brukeren er ansvarlig for eventuelle skader på produktet dersom produktet brukes til noe annet enn det som er tiltenkt, eller dersom bruksanvisningen ikke følges. I slike tilfeller bortfaller reklamasjonsretten.



INFORMASJON OM FARLIG AVFALL

Utslitt produkt skal ikke kastes i husholdningsavfall, men leveres til gjenvinning i henhold til lokale regler for avfallshåndtering.



Danke, dass du dich für den Kauf eines Produktes von Rusta entschieden hast!



Vor der Montage und Benutzung die gesamte Gebrauchsanleitung durchlesen!

Propangasgrill, Elements 2-burner

Lies die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch. Achte darauf, dass das Produkt gemäß der Gebrauchsanleitung installiert, verwendet und gewartet wird. Bewahre die Gebrauchsanweisung für eine evtl. spätere Verwendung auf.

GEBRAUCH

- Nur im Freien verwenden.
- Lies vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung durch.
- Bewege das Gerät nicht, wenn es sich in Betrieb befindet.
- Verschließe nach der Verwendung des Geräts die Gaszufuhr am Gaszylinder.
- Am Gerät dürfen keine Änderungen vorgenommen werden.
- Als Brennstoff darf nur Propangas verwendet werden.
- Nur für Privatgebrauch.
- HINWEIS! Siehe verpackungsinhalt auf Seite 42 und Installationsanweisungen auf Seite 44.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Der Grill darf nur im Freien verwendet werden.
- Stelle den Grill und die Gasflasche während des Gebrauchs auf einen ebenen Untergrund.
- Aufgrund des Risikos für Sauerstoffmangel darf der Grill nicht in geschlossenen Räumen verwendet werden.
- Verwende nur Propangas für den Grill. Verwende keine Kohle, Briketts oder anderen Gase (gilt nicht für kombinierte Kohle- und Propangasgrille).
- Verwende keine Lavasteine. Der Grill ist mit einem Wärmeverteiler ausgestattet, der eine gleichmäßige Wärmeausbreitung ermöglicht.
- WARNHINWEIS! Die Zubehörteile können sehr heiß werden. Nicht in der Reichweite von Kleinkindern verwenden.
- Der Grill darf nur mit einem zugelassenen Reglersatz verwendet werden und entspricht der EN16129 in der aktuellen Version und den nationalen Vorschriften.



WARNHINWEIS!

Wenn die Vorschriften nicht befolgt werden, kann ein Unfall zu gravierenden Verletzungen oder Sachschäden führen.

- Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
 - Beim Wechseln der Gasflasche, die von jeder Zündquelle fernzuhalten ist.
 - Schalten Sie bei Gasleck die Gasversorgung aus.
 - Vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden.
 - Denke daran, dass der Grill heiß wird, wenn er angezündet ist. Halte Kinder und Haustiere auf sicheren Abstand.
 - Stelle den Grill nicht um, wenn er angezündet oder heiß ist. Warte, bis der Grill abgekühlt ist.
 - Vor der Reinigung den Grill abkühlen lassen.
-
- Verwende Grillhandschuhe und Grillgerätschaften, um Verbrennungen beim Grillen zu vermeiden.
 - Verwende niemals Anzünder wie flüssige Grillanzünder oder Propangas für einen Gas- oder Kombigrill.
 - Feuer oder ein heißer Grill dürfen niemals unbeaufsichtigt sein.
 - Halte leicht entflammbare Stoffe, wie z. B. Benzin, Alkohol oder anderes brennbares Material auf sicheren Abstand zum Grill.
 - Der Grill ist nur zum Zubereiten von Speisen vorgesehen. Verwende den Grill nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck, z. B. als Heizquelle oder zum Erwärmen von Gegenständen.
 - **Hinweis! Fleisch mit hohem Fettgehalt kann zur Flammenbildung führen.**
 - Der Grill muss regelmäßig von Fett/Öl gesäubert werden, da ansonsten das Fett zu brennen beginnt. Wenn das Fett anfängt zu brennen, schalte alle Brenner aus und das Propangas ab und halte den Deckel geschlossen, bis das Feuer gelöscht ist.
 - Schlauch und Regler müssen vor dem Grillen auf Dichtheit überprüft werden. Siehe Abschnitt „Lecksuche“
 - Ein verschlissener oder beschädigter Schlauch muss sofort ausgetauscht werden. Wir empfehlen, das Reglerset jedes zweite Jahr auszutauschen, um sicherzustellen, dass der Schlauch in gutem Zustand ist.
 - Der Grill ist nicht vorgesehen für Personen (darunter auch Kinder) mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder Personen mit mangelnder Erfahrung/Kenntnis, insofern diese nicht überwacht oder angewiesen und dementsprechend betreut werden. Achte darauf, dass Kinder nicht mit dem Grill spielen.
 - Der Grill und die Propangasflasche werden über einen CE-zertifizierten Regler und einen Schlauch mit einem richtigen Betriebsdruck bedient.

- Die Verwendung eines falschen Reglers oder Schlauchs ist gefährlich und kann zu Verletzungen führen.
- Der Schlauch darf höchstens 1,5 m lang sein. Ein verschlissener oder beschädigter Schlauch muss sofort ausgetauscht werden.

PROPANGASFLASCHE

- Die Propangasflasche darf nicht fallen gelassen oder fahrlässig behandelt werden.
- Wenn der Grill nicht verwendet wird, muss die Propangasflasche entfernt und die Schutzkappe wieder aufgesetzt werden.
- Die Propangasflasche darf niemals so positioniert werden, dass sie Temperaturen höher als 50° C ausgesetzt ist. Stelle deshalb die Propangasflasche nicht direkt unter den Grill. Die Propangasflasche darf auch nicht an Orte gestellt oder aufbewahrt werden, an denen bspw. Feuer oder Flammen entstehen können. Nicht in unmittelbarer Nähe der Propangasflasche rauchen.
- Konfigurationen an der Propangasflasche sind nicht zulässig. Lebensgefahr.
- Die maximale Größe der Gasflasche beträgt H: 800 x B :350 mm.

ANSCHLUSS DER PROPANGASFLASCHE AN DEN GRILL

- Stelle sicher, dass das Ventil der Propangasflasche geschlossen ist.
- Schließe den Regler an die Gasflasche an.
- Schließe den Schlauch an den Anschluss am Grill an.
- Überprüfe die Dichtheit der Propangasflasche, des Reglers, des Schlauchs und des Grills, bevor du mit dem Grillen beginnst. Siehe Abschnitt „Lecksuche“.

LECKSUCHE

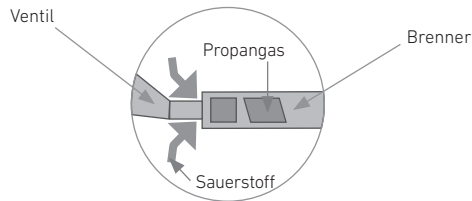
- Mische 50% Seife mit 50% Wasser. Überprüfe, dass das Gasventil an der Propangasflasche geschlossen und Knopf am Grill aus ist.
- Streiche die Seifenlösung mit einem Pinsel auf das Ventil der Propangasflasche, auf den Regler, den Schlauch und den Anschluss des Grills.
- Öffne das Gasventil der Propangasflasche. Wenn Blasen auf den zuvor genannten Teilen entstehen, bedeutet das, dass sich dort Lecks befinden.
- Schließe das Gasventil und ziehe die Schlauchverbindungen an. Wiederhole den Test. Wenn die Leckage weiter besteht, wende dich an dein Rusta-Warenhaus.

BRENNER

HÄUFIG GESTELLTE FRAGE

Warum befindet sich zwischen Brenner und Ventil keine Dichtung?

Antwort: Damit das Propangas im Brenner richtig verbrennt, muss es mit Sauerstoff vermischt werden. Das geschieht im Gelenk zwischen Ventil und Brenner. Das Gelenk darf nicht abgedichtet werden, da sich sonst die Verbrennung verschlechtert.



ANLEITUNGEN ZUM ANZÜNDEN

1. Öffne die Haube und achte darauf, dass sich alle Brenner im ausgeschalteten Modus befinden.
2. Schließe den Regler an die Propangasflasche an. Öffne das Ventil der
3. Propangasflasche, um Propangas freizusetzen.
4. Drücke einen der Knöpfe am Grill ein und drehe diesen entgegen dem Uhrzeigersinn in die Position HI. Das setzt Propangas frei und erzeugt einen Zündfunken.
5. Wenn der Brenner nicht innerhalb von 5 Minuten zündet, drehst du den Knopf auf Aus und das Ventil der Propangasflasche ist abgeschaltet. Warte 3 Minuten
6. und wiederhole die Schritte 2 und 3.
7. Wenn der Grill angezündet ist, wiederhole die Schritte 2 und 3 für die restlichen Hauptbrenner.
8. Schließe den Deckel des Grill und lasse den Grill die gewünschte
9. Temperatur erreichen.
10. Drehe am Knopf zwischen HI und LO, um die Wärme zu regulieren.
11. Um auszuschalten, drehst du das Ventil der Propangasflasche auf Aus und dann den Knopf am Grill im Uhrzeigersinn in die Ausschaltstellung.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung alle Teile des Grills abkühlen lassen.
- Überprüfe, ob die Brennzufuhr an der Propangasflasche geschlossen ist.
- Der Grill muss regelmäßig von Fett/Ölen, das sich in der Wanne, auf dem Tropfblech und in den Wärmeverteiltern sammelt, gesäubert werden, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Fett zu brennen beginnt.
- Der Grill muss regelmäßig innen und außen gereinigt werden, ebenso das Tropfblech.
- Wird der Grill in besonders korrosiven Umgebungen verwendet, z. B. am Meer, ist es besonders wichtig, dass der Grill oft gesäubert wird. Salz und Feuchtigkeit werden sonst die schützende Oberflächenbeschichtung des Grills abbauen, was zu Oberflächenrost führen kann.

REINIGUNG DER AUSSENSEITE DES GRILLS

- Wasche die Außenseite des Grills mit einem weichen Schwamm, einem Spülmittel und Wasser. Spüle mit sauberem Wasser nach und lasse ihn trocknen. Verwende keine Scheuermittel.
- Wird der beschichtete Stahl zerkratzt/beschädigt und beginnt zu rosten, bürste die Oberfläche mit einer Stahlbürste, schabe den Rost ab und streiche dann mit einer Rostschutzgrundierung nach. Dies sollte direkt nach Entdecken des Schadens
- durchgeführt werden, da die Kratzer auf dem Lack den Grill rostanfällig werden lassen.

REINIGUNG DER INNENSEITE DES GRILLS

- Entferne den Grillrost.
- Wasche den Grill mit Spülmittel und Wasser ab. Spüle mit sauberem Wasser nach und lassed den Grill trocknen. Verwende keine Scheuer- oder Backofenreinigungsmittel.

REINIGUNG DER BRENNER

- Nimm den Grillrost ab.
- Reinige die Brenner mit einer weichen Bürste oder blasediesen mit Druckluft sauber. Mit einem Tuch abwischen.
- Reinige vorsichtig verstopfte Öffnungen mit einem Pfeifenreiniger oder mit einem starren Draht.
- Überprüfe, ob es Schäden am Brenner gibt (Risse oder Löcher). Tausche beschädigte Brenner aus.
- Setze die Brenner zurück und kontrolliere, ob die Düsen des Gasventils fest in richtiger Position am Brennerrohr sitzen.
- Überprüfe die Flammen am Brenner. Korrekte Flammen sollten blau sein und eine gelbe Spitze aufweisen. Wenn die Flammen übermäßig gelb und ungleichmäßig sind, könnten sich Ölrückstände oder Essensreste auf dem Brenner angesammelt haben. Versuche, die Oberfläche des Brenners sowie die Löcher zu reinigen, um die Qualität der Flammen zu verbessern. Verminderte Flammen können auch auf Probleme mit dem Gasventil zurückzuführen sein.

REINIGUNG DES GRILLROSTES

- Verwende keine spitzen Gegenstände für die Reinigung des Grillrostes. Dessen Oberfläche kann beschädigt werden.
- Es ist nicht erforderlich, den Grillrost nach jedem Gebrauch zu säubern. Lasse den Grill nach Beenden des Grillens ca. 5 Minuten auf höchster Leistung brennen und entferne danach die Reste mit einer Bürste. Wische dann mit einem Papierhandtuch ab.
- Jedoch sollte der Grillrost hin und wieder gründlicher gereinigt werden. Verwende ein Spülmittel und Wasser. Spüle mit sauberem Wasser nach und lasse ihn trocknen.
- Vor dem Grillen kann man den Grillrost mit Speiseöl einreiben, damit das Grillgut nicht anhaftet.

REINIGUNG DES TROPFBLECHS

Beim Grillen sammelt sich auf dem Tropfblech Fett an. Daher muss das Tropfblech/der Fettbehälter regelmäßig gereinigt werden, am besten nach jedem Grillen. Wenn das Tropfblech/der Fettbehälter nicht regelmäßig gereinigt wird, kann sich das Fett unter dem Grill entzünden.

INFORMATIONEN ÜBER ROSTFREIEN EDELSTAHL

Ein häufiges Missverständnis über rostfreien Edelstahl ist, dass dieser nicht oxidieren kann. Das ist falsch. Jeglicher Stahl kann oxidieren, wenn für die Oxidation die richtigen Bedingungen vorherrschen. Rostfreier Edelstahl hat hingegen eine höhere Widerstandskraft gegen Oxidation als nicht rostfreier Edelstahl. Das bedeutet, dass auch rostfreier Edelstahl gewartet werden muss, um Oxidation oder andere Korrosion zu vermeiden. Ein nicht gewarteter Grill kann am häufigsten von rotem Eisenoxid betroffen werden. Das ist normal und kein Grund zur Reklamation.

REINIGUNG VON ROSTFREIEM EDELSTAHL

- Beginne damit, die Oberflächen mit einem feuchten Tuch und einem milden
- Reinigungsmittel abzuwischen. Die Oberflächen müssen frei von Schmutz und Fett sein. Wische mit einem trockenen Tuch nach.
- Hat der Grill Oberflächenrost, kannst du etwas Poliermittel Autosol auf ein Tuch geben und die Oberfläche so lange polieren, bis der Oberflächenrost verschwindet. Wische mit einem trockenen Tuch sauber.
- Um die Oberfläche zu schützen, sprühst du eine dünne Schicht mit 5–56 oder WD-40 auf. Das sind zwei Universalmittel, die rotes Eisenoxid auflösen und gegen Feuchtigkeit schützen. Trage das Mittel mit einem Tuch auf, sodass du einen gleichmäßigen Film erhältst.
- **ACHTUNG! Diese Mittel sollten nicht auf den lackierten Oberflächen des Grills oder den Oberflächen, die mit Speisen in Berührung kommen, verwendet werden.**

AUFBEWAHRUNG

- Wenn der Grill nicht benutzt wird, muss er vor Regen und Verunreinigungen unter einem Grillüberzug geschützt werden. Das verhindert Verschmutzung und Oberflächenrost.
- Bei einer Langzeitaufbewahrung, z. B. im Winter, muss der Grill erst gründlich gereinigt, getrocknet und danach unter einem Grillüberzug in einer trockenen und staubfreien Umgebung aufbewahrt werden.
- Die Propangasflasche muss immer abgestellt sein, wenn der Grill nicht verwendet wird. Schließen Sie sie vom Grill ab, bevor er aufbewahrt wird.

FEHLERSUCHE

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG
Der Brenner zündet nicht.	Das Ventil der Propangasflasche ist geschlossen.	Öffne das Ventil der Propangasflasche.
	Die Propangasflasche ist leer.	Fülle die Propangasflasche nach.
	Es kommen keine Funken aus den Stiften an der Seite des Brenners beim Anzünden.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrolliere, ob die Kabel der Stifte richtig angeschlossen sind. 2. Kontrolliere, ob der Stift an der Seite des Brenners ungefähr 2–3 mm vom Rand des Brenners sitzt und in Richtung Brenner weist. Sitzt der Stift zu weit vom Brenner weg, entstehen keine Funken beim Anzünden. Sitzt der Stift zu nah am Brenner, können die Funken beim Anzünden zu klein werden.
	Der Brenner oder die Ventile sind durch Fett, Schmutz oder Insektenschutz blockiert.	Reinige Brenner und Ventile mit Druckluft und Pfeifenreiniger. Kontrolliere, ob die Löcher am Brenner nicht mit Fett verstopft sind.
Die Temperatur am Grill ist zu niedrig.	Zu kurze Aufwärmzeit.	Schließe den Deckel und stelle den Knopf auf „high“.
	Das Gas ist blockiert.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfe, dass er nicht leckt. Siehe Abschnitt „Leckkontrolle“. 2. Kontrolliere ob die Gummidichtung an der Propangasflasche intakt ist. 3. Kontrolliere, ob der Gasschlauch geknickt ist. 4. Reinige die Brenner.
	Es ist starker Wind.	Stelle den Grill windgeschützt auf.
Die Temperatur am Grill ist ungleichmäßig.	Der Brenner oder die Ventile sind durch Fett, Schmutz oder Insektenschutz blockiert.	Reinige Brenner und Ventile mit Druckluft und Pfeifenreiniger. Kontrolliere, ob die Löcher am Brenner nicht mit Fett verstopft sind.
Stark auflodernde Flammen.	Fette Speisen werden gegrillt.	Beim Grillen von fettem Fleisch oder Fleisch mit reichlich Marinade können auflodernde Flammen entstehen. Entferne das Fett und die Marinade vorm Grillen.
	Altes Fett.	Der Grill muss regelmäßig gereinigt werden, siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung.“ Wird der Grill nicht regelmäßig gereinigt, sammelt sich Fett an, das unkontrolliert brennen kann.

TECHNISCHE DATEN

Gesamtleistung	5,5 kW (400 g/h)
Gaskategori	I3B/P
Gaskategorie	Butan, Propan oder Mischgase
Gasdruck	30 mbar (Schweden, Norwegen und Finnland) 50 mbar (Deutschland)
Einspritzgröße (Hauptbrenner)	0.84mm (Schweden, Norwegen und Finnland) 0.73mm (Deutschland)
Regler	Einfach
Zündung	Einfache Piezo-Zündung
Gewicht	10,4 kg
Maß	97x52x100 cm (BxTxH)

HINWEIS! Siehe Installationsanweisungen auf Seite 44.

REKLAMATIONSRECHT

Nach geltendem Recht wird das Gerät bei Reklamation in die Verkaufsstelle zurückgebracht. Der Originalbeleg muss beigelegt werden. Für Schäden, die durch nicht bestimmungs- und unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, ist der Käufer verantwortlich. In diesen Fällen verliert das Reklamationsrecht seine Gültigkeit.



INFORMATIONEN ÜBER UMWELTGEFÄHRLICHEN ABFALL

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss je nach den kommunalen Bestimmungen für Abfallbeseitigung einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden.



Kiitos Rusta-tuotteen ostamisesta!



Lue koko käyttöohje ennen kokoamista ja käyttämistä!

Kaasugrilli, Elements 2-burner

Lue käyttöohje huolellisesti. Varmista, että tuote asennetaan oikein ja että sitä pidetään kunnossa ohjeissa edellytettävällä tavalla. Säilytä käyttöohje tulevaa käyttöä varten.

KÄYTTÄMINEN

- Käytä vain ulkona.
- Lue ohjeet ennen laitteen käyttämistä.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Katkaise kaasupullon kaasunsyöttö käytön jälkeen.
- Älä tee laitteeseen muutoksia.
- Polttoaineena saa käyttää vain nestekaasua.
- Tämä grilli on tarkoitettu vain yksityiskäyttöön.
- HUOMIO! Pakkauksen sisältö on nähtävissä sivulla 42 ja koamisohje sivulla 44.

TURVALLISUUSOHJEITA

- Grilliä saa käyttää ainoastaan ulkona.
- Kun grilliä käytetään, aseta se ja kaasupullo aina vaakasuoralle alustalle.
- Grilliä ei saa käyttää suljetuissa tiloissa hapenpuutteen vaaran vuoksi.
- Käytä grillissä ainoastaan nestekaasua. Älä käytä hiiltä, brikettejä tai muuta kaasua.
- Älä käytä laavakiviä. Tässä grillissä on lämmönjakaja, joka takaa lämmön tasaisen leviämisen.
- Grilli kuumenee, kun se on sytytetty. Pidä lapset ja kotieläimet turvallisen etäisyyden päässä.
- Älä siirrä grilliä, kun se on sytytetty tai kuuma. Odota, kunnes grilli on jäähtynyt.
- Anna grillin jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen.
- VAROITUS! Osat, joihin voidaan päästä käsiksi, voivat olla erittäin kuumia. Pidä pikkulapset loitolla.
- Grilliä saa käyttää vain hyväksytyin säätimen kanssa, joka on standardin EN16129 nykyisen version ja kansallisten määräysten mukainen.
- Tämä laite on pidettävä erillään syttyivistä materiaaleista käytön aikana.



VAROITUS!

Jos ohjeita ei noudateta, voi tapahtua onnettomuus, josta voi aiheutua vakava henkilö- tai omaisuusvahinko.

- Vaihdettaessa kaasusylinteriä, joka on suoritettava pois kaikista sytytyslähteistä.
 - Katkaise kaasun syöttö, jos kaasua vuotaa.
 - Käyttäjän ei tule manipuloida valmistajan tai tämän edustajan sinetöimiä osia.
 - Käytä grillauksen aikana grillauskäsineitä ja -välineitä palovammojen estämiseksi.
 - Älä koskaan käytä nestekaasugrillissä sytytysnestettä tai muita sytytysaineita.
-
- Älä jätä sytytettyä tai kuumaa grilliä vartioimatta.
 - Pidä helposti syttyvät höyryt, nesteet (esimerkiksi bensiini ja alkoholi) sekä muut palavat aineet turvallisen etäisyyden päässä grillistä.
 - Tämä grilli on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Älä käytä grilliä muihin tarkoituksiin kuin sen käyttötarkoitukseen. Sitä ei saa käyttää esimerkiksi lämmittimenä tai esineiden lämmittämiseen.
 - **HUOMIO! Erittäin rasvainen liha voi aiheuttaa liekkejä.**
 - Grilli on puhdistettava säännöllisesti rasvasta ja öljyistä. Muutoin rasva voi syttyä tuleen. Jos rasva syttyy tuleen, sammuta kaikki polttimet, sulje nestekaasun syöttö ja anna kannen olla kiinni, kunnes tuli on sammunut.
 - Letkun ja paineensäätimen tiiviys on testattava ennen grillauksen aloittamista. Lisätietoja on kohdassa Vuotojen tarkistaminen.
 - Kulunut tai vaurioitunut letku tulee vaihtaa uuteen heti. On suositeltavaa vaihtaa paineensäädinsarja joka toinen vuosi, jotta letku pysyy hyvässä kunnossa.
 - Grilliä ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (lapset mukaan lukien), joiden fyysisissä tai henkisissä kyvyissä tai aisteissa on puutteita tai joilla ei ole kokemusta tällais-ten laitteiden käyttämisestä, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei valvo heitä tai anna heille ohjeita grillin käyttämisessä. Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, että he eivät leiki grillillä.
 - Grilli ja nestekaasupullo on yhdistettävä toisiinsa käyttämällä CE-hyväksyttyä paineensää-dintä ja letkua ja oikeaa käyttöpainetta.
 - Virheellisen paineensäätimen tai letkun käyttäminen on vaarallista. Se voi aiheuttaa henkilövahingon.
 - Letkun pituus saa olla enintään 1,5 metriä. Kulunut tai vaurioitunut letku tulee vaihtaa uuteen heti.

NESTEKAASUPULLO

- Nestekaasupulloa ei saa pudottaa eikä käsitellä varomattomasti.
- Kun grilliä ei käytetä, venttiili on irrotettava nestekaasupullosta ja suojuus on asetettava pai-kalleen nestekaasupulloon.
- Nestekaasupulloa ei saa asettaa paikkaan, jossa se altistuu yli 50 asteen lämpötiloille. Älä siksi aseta nestekaasupulloa suoraan grillin alle. Nestekaasupulloa ei saa myöskään asettaa paikkaan eikä säilyttää paikassa, jossa se saattaa altistua avotullelle tai kipinöinnille.
- Älä tupakoi nestekaasupullon välittömässä läheisyydessä.
- Nestekaasupulloon ei saa tehdä muutoksia. Muutoin voi aiheutua hengenvaara.
- Kaasupullon enimmäiskoko on K:800 x L:350 mm.

NESTEKAASUPULLON YHDISTÄMINEN GRILLIIN

- Varmista, että nestekaasupullon venttiili on suljettu.
- Yhdistä paineensäädin nestekaasupullon venttiiliin.
- Yhdistä letku grillin nippaan.
- Varmista, ettei letku ole tukossa tai solmussa ja ettei se osu muihin grillin osiin kuin nippaan.
- Varmista ennen käytön aloittamista, että nestekaasupullo, paineensäädin, letku ja grilli eivät vuoda. Lisätietoja on kohdassa "Vuotojen tarkistaminen".

VUOTOJEN TARKISTAMINEN

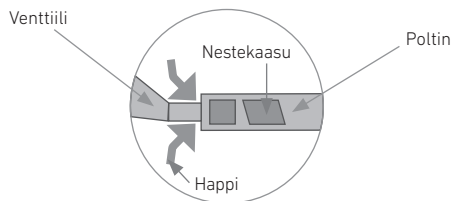
- Sekoita 50 % pesuainetta ja 50 % vettä. Tarkista, että nestekaasupullon kaasuventtiili ja grillin säädin ovat suljetussa asennossa.
- Sivele pesuaineen ja veden seosta nestekaasupullon venttiiliin, paineensäätimeen, letkuun ja grillin liitäntään.
- Avaa nestekaasupullon kaasuventtiili. Jos näissä osissa näkyy pieniä kuplia, niistä vuotaa kaasua.
- Sulje kaasuventtiili ja kiristä letkun liitokset. Tee testi uudelleen. Jos kaasua vuotaa edelleen, ota yhteys Rusta-tavarataloon.

POLTIN

USEIN KYSYTTYJÄ KYSYMYKSIÄ

Miksi polttimen ja venttiilin välillä ei ole tiivistettä?

Vastaus: Jotta nestekaasu palaisi oikein polttimessa, sen täytyy sekoittua happeen. Tämä sekoitus tapahtuu venttiilin ja polttimen liitoksessa. Liitosta ei saa tiivistää, jottei palaminen heikkenisi.



SYTYTYSOHJEET

1. Avaa suojus ja varmista, että kaikki polttimet ovat suljettuina.
2. Yhdistä paineensäädin nestekaasupulloon. Avaa nestekaasupullon venttiili nestekaasun syötön avaamiseksi.
3. Paina jotain salamasymbolilla merkityistä grillin säätimistä ja käännä se vastapäivään HI-asentoon. Tällöin nestekaasun syöttö avautuu ja sytytyskipinä muodostuu.
4. Jos poltin ei syty 5 sekunnissa, käännä säädin suljettuun asentoon ja sulje nestekaasupullon venttiili. Odota 3 minuuttia ja toista vaiheet 2 ja 3.
5. Kun grilli on sytytetty, toista vaiheet 2 ja 3 grillin muille pääpolttimille.
6. Sulje grillin kansi ja anna grillin saavuttaa haluttu lämpötila.
7. Säädä kuumuutta valitsemalla säätimelle asento HI- ja LO-asetusten väliltä.
8. Voit sammuttaa liekin kääntämällä nestekaasupullon venttiilin suljettuun asentoon ja kääntämällä sitten grillin säätimen myötäpäivään suljettuun asentoon.

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

- Anna grillin ja sen osien jäähtyä täysin ennen niiden puhdistamista.
- Varmista, että nestekaasupullon polttoaineensyöttö on suljettu.
- Grilli on puhdistettava säännöllisesti rasvoista/öljyistä, joita on kertynyt grillikaukalo-oon, tippa-alustalle ja lämmönjakajiin. Muuten vaarana on, että rasva alkaa palaa.
- Grillin sisä- ja ulkopuoli sekä tippa-alusta on puhdistettava säännöllisesti ja perusteellisesti.
- Jos grilliä käytetään erityisen syövyttävissä ympäristöissä, esimerkiksi rannikolla, on erityisen tärkeää puhdistaa grilli usein. Muuten suola ja kosteus vahingoittavat grillin suojakerrosta, mikä voi aiheuttaa pinnan ruostumista.

GRILLIN ULKOPINNAN PUHDISTAMINEN

- Pese grillin ulkopinta käyttämällä pehmeää sientä, mietoa puhdistusainetta ja vettä. Huuhtelee puhtaalla vedellä. Anna kuivua. Älä käytä hiovia aineita.
- Jos teräksen maalipinta on naarmuuntunut tai vaurioitunut ja alkanut ruostua, harjaa pinta teräsharjalla, hio se ja maalaa se ruostumista estävällä maalilla. Tämä on tehtävä heti vaurion havaitsemisen jälkeen, koska maalipinnan naarmuuntuminen altistaa grillin ruostumiselle.

GRILLIN SISÄPUOLEN PUHDISTAMINEN

- Irrota grillausritilä.
- Pese grilli miedolla astianpesuaineella ja vedellä. Huuhtelee puhtaalla vedellä. Anna kuivua. Älä käytä hiovia aineita äläkä uuninpuhdistusaineita.

POLTTIMIEN PUHDISTAMINEN

- Irrota grillausritilät.
- Puhdista polttimet pehmeällä harjalla tai puhaltamalla ne puhtaaksi paineilmalla. Kuivaa kankaalla.
- Puhdista tukkeutuneet aukot varovasti piipunpuhdistimella tai jäykällä rautalangalla (esi-merkiksi suoraksi taivutetulla paperiliittimellä).
- Varmista, ettei polttimissa ole halkeamien tai reikien kaltaisia vaurioita. Vaihda poltin, jos vaurioita on havaittavissa.
- Asenna polttimet takaisin ja varmista, että kaasuventtiilien suuttimet ovat poltinputkessa oikeassa asennossa.
- Tarkasta polttimien liekit. Hyvä liekki on sininen ja yläosastaan keltainen. Liian keltainen ja epä-säännöllinen liekki on merkki siitä, että polttimeen voi olla kerääntymässä öljyjäämiä ja ruoka-kerrostumia. Yritä puhdistaa polttimen pinta ja aukot paremman liekin aikaansaamiseksi. Huo-no liekki voi johtua myös huonosta kaasuventtiilistä.

GRILLAUSRITILÄN PUHDISTAMINEN

- Älä koskaan käytä teräviä esineitä grillausritilän puhdistamiseen, jotta sen pinta ei vaurioi-du.
- Grillausritilää ei tarvitse puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen. Anna grillin palaa täydellä teholla noin 5 minuutin ajan grillauksen päätyttyä ja irrota sen jälkeen jäämät harjalla. Pyyhi ritilä sitten paperipyhkeillä.
- Silloin tällöin grillausritilä on kuitenkin puhdistettava tarkemmin. Käytä mietoa astianpesuainetta ja vettä. Huuhtelee puhtaalla vedellä. Anna kuivua.
- Ennen grillausta grillausritilän voi öljytä ruokaöljyllä, jotta grillattava ruoka ei tartu kiinni.

RASVA-ALUSTAN PUHDISTAMINEN

Grillauksen yhteydessä rasva keräytyy rasva-alustaan. Siksi rasva-alusta pitää puhdistaa säännöllisesti, mieluiten jokaisen grillauksen jälkeen. Jos rasva-alustaa ei puhdisteta säännöllisesti, rasva voi syttyä ja grillauksen aikana voi syttyä tulipalo.

TIETOJA RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ

Monet luulevat, että ruostumaton teräs ei oksidoitu. Se ei pidä paikkaansa. Kaikki teräslaadut voivat oksidoitua, kun olosuhteet ovat otolliset. Ruostumaton teräs kuitenkin kestää oksidoitumista paremmin kuin ruostuva teräs. Siksi myös ruostumatonta terästä on pidettävä kunnossa oksidoitumisen ja muun korroosion estämiseksi. Jos grilliä ei pidetä kunnossa, siinä voi esiintyä punaiseksi oksidoitumista. Tämä on normaalia, joten se ei ole reklamaatioperuste.

RUOSTUMATTOMAN TERÄKSEN PUHDISTAMINEN

- Aloita pyyhkimällä pinnat kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pinnoissa ei saa olla likaa eikä rasvaa. Pyyhi kuivalla liinalla.
- Jos grillin pinnassa on ruostetta, hankaa pintaa Autosol-kiillotusaineeseen kostutetulla liinalla, kunnes pinnan ruoste on poissa. Pyyhi puhtaaksi kuivalla kankaalla.
- Pinnan voi suojata suihkuttamalla siihen ohuena kerroksena 5–56- tai WD-40-ainetta. Se liuottaa punaisen oksidoitumisen ja suojaa kosteudelta. Pyyhi ainetta liinalla, jotta pintaan muodostuu tasainen kalvo. HUOMIO! Näitä aineita ei saa käyttää grillin maalatuille eikä ruoan kanssa kosketuksiin joutuville pinnoille.

SÄILYTTÄMINEN

- Kun grilliä ei käytetä, suojaa se sateelta sekä ilmansaasteilta grillinsuojuksella likaantumisen ja pinnan ruostumisen estämiseksi.
- Pitkäkestoisessa säilytyksessä esimerkiksi talven ajaksi grilli on ensin puhdistettava tarkasti, kuivattava ja asetettava sitten säilytykseen kuivaan ja pölyttömään paikkaan.
- Nestekaasupullon tulee olla suljettuna aina, kun grilliä ei käytetä, ja se on irrotettava grillistä ennen grillin asettamista säilytykseen.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollisia syitä	Toimenpide
Poltin ei syty.	Nestekaasupullon venttiili on suljettu.	Avaa nestekaasupullon venttiili.
	Nestekaasusäiliö on melkein tyhjä tai tyhjä.	Vaihda nestekaasupullo täyteen nestekaasupulloon.
	Sytytettäessä polttimen sivun sytyttimistä ei tule kipinöitä.	Varmista, että sytyttimiin tulevat kaapelit on kytketty oikein. Varmista, että polttimen sivussa oleva sytytin on noin 2–3 mm:n päässä polttimen reunasta ja suunnattu poltinta kohti. Jos sytytin on liian kaukana polttimesta, sytyttämisen yhteydessä ei muodostu lainkaan kipinöitä. Jos sytytin on liian lähellä poltinta, kipinä voi olla liian pieni syttymistä varten.
	Lika, rasva tai hyönteisten verkot ovat tukkineet polttimen tai venttiilit.	Puhdista poltin ja venttiilit paineilmalla ja piipunpuhdistimella. Tarkista, ettei rasva tuki polttimen reunan aukkoja.
Grillin lämpötila on alhainen.	Liian lyhyt lämmitysaika.	Sulje kansi ja aseta nuppi asentoon "high".
	Kaasunsyöttö on tukkeutunut.	Tarkista, ettei se vuoda. Lisätietoja on kohdassa Vuotojen tarkistaminen. Tarkista, että nestekaasupullon kumitiiviste on ehjä. Tarkista, että kaasuletkussa ei ole pykimiä. Puhdista polttimet.
	Tuuli puhaltaa liian voimakkaasti.	Aseta grilli tuulelta suojaiseen paikkaan.
Grillin lämpötila on epätasainen.	Lika, rasva tai hyönteisten verkot ovat tukkineet polttimen tai venttiilit.	Puhdista poltin ja venttiilit paineilmalla ja piipunpuhdistimella. Tarkista, ettei rasva tuki polttimen reunan aukkoja.
Liekit leimahtavat suuriksi.	Valmistetaan rasvaista ruokaa.	Kun grillataan rasvaista tai runsaasti marinoitua lihaa, voi syttyä liekkejä. Poista lihasta rasvaa ja marinadia ennen grillaamista.
	Vanhaa rasvaa.	Grilli on puhdistettava säännöllisesti. Lisätietoja on osassa Puhdistus ja kunnossapito. Jos grilliä ei puhdisteta säännöllisesti, siihen kertyy rasvaa, joka voi palaa hallitsemattomasti.

TEKNISET TIEDOT

Kokonaisteho	5,5 kW (400 g/h)
Kaasun luokitus	I3B/P
Kaasun tyyppi	Butaani tai propaani tai niiden sekoitus
Kaasun paine	30 mbar (Ruotsi, Norja ja Suomi) 50 mbar (Saksa)
Suuttimen koko (pää)	0.84mm (Ruotsi, Norja ja Suomi) 0.73mm (Saksa)
Paineensäädin	Yksitoiminen
Sytyttäminen	Yksinkertainen pietsosytytys
Paino	10,4 kg
Mitat	97×52×100 cm (L×S×K)

HUOMIO! Katso kokoamisohjeet sivulta 44.

REKLAMAATIO-OIKEUS

Voimassaolevan lainsäädännön mukaan reklamaatio on tehtävä toimittamalla tuote ostopaikkaan. Alkuperäinen kuitti on esitettävä. Jos tuotetta on käytetty muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjetta ei ole noudatettu, käyttäjä on vastuussa mahdollisista vahingoista. Tällöin reklamaatio-oikeus ei ole voimassa.



TIETOJA ONGELMAJÄTTEISTÄ

Kun tuote on tullut elinkaarensa päähän, se on toimitettava kierrätykseen paikallisten määräysten mukaisesti. Sitä ei saa hävittää talousjätteenä.

ENG

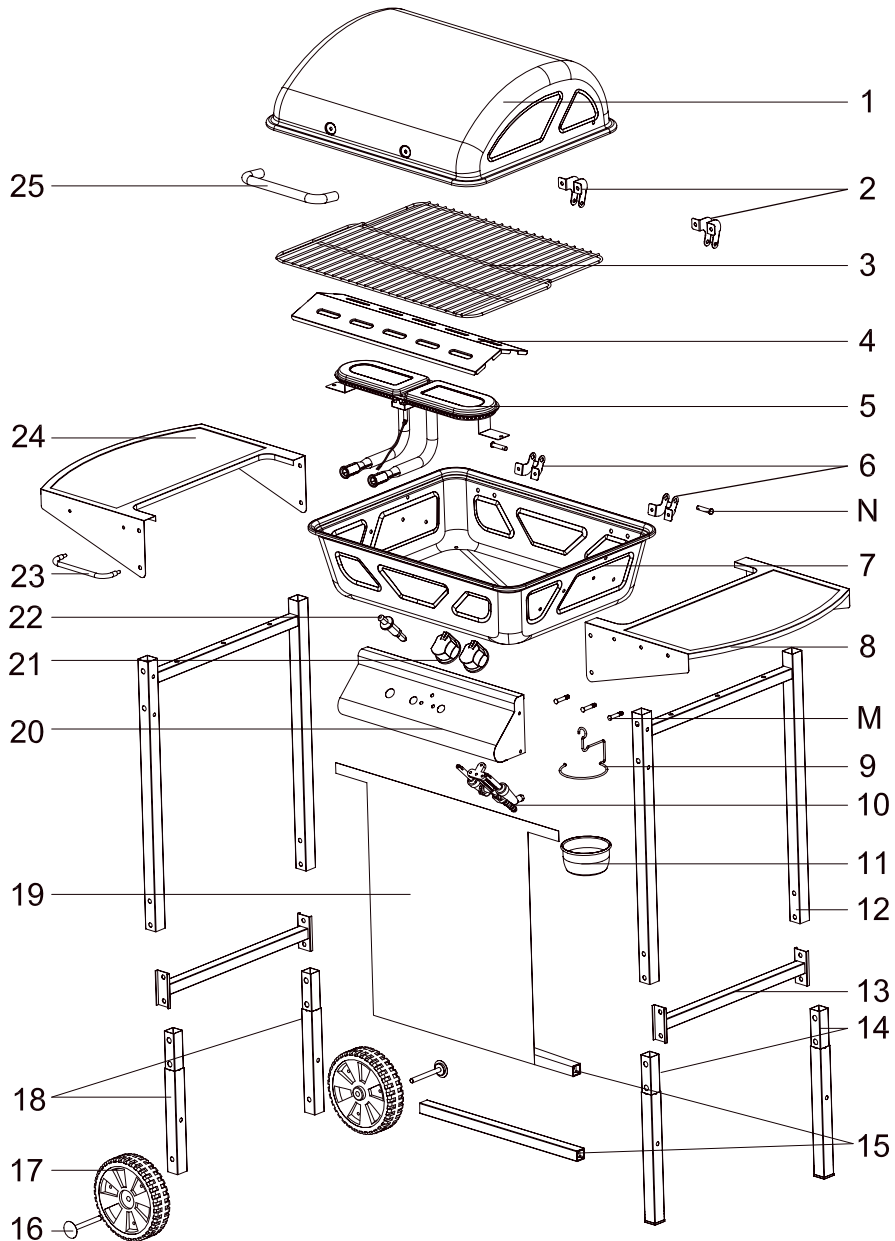
SE

NO

DE

FI

**PACKAGE CONTENTS / FÖRPACKNINGENS INNEHÅLL / PAKKENS INNHOLD /
VERPACKUNGSINHALT / PAKKAUKSEN SISÄLTÖ**



PARTS / DELAR / DELER / TEILE / OSAT

1	Lid / Lock / Lokk / Deckel / Kanssi	x 1
2	Top hinge / Övre gångjärn / Topphengsel / Scharnier oben / Yläsarana	x 2
3	Cooking grid / Tillagningsgaller / Stekerist / Grillrost / Grillausritilä	x 1
4	Flame tamer / Värmefördelare / Varmefordelere / Wärmeverteiler / Lämmönjakaja	x 1
5	Burner / Brännare / Brennere / Brenner / Poltin	x 1
6	Bottom hinge / Nedre gångjärn / Bunnhengsel / Scharnier unten / Alasarana	x 2
7	Barbecue tray / Grillfack / Grilldel / Grillfach / Grilllokero	x 1
8	Side shelf right / Höger sidohylla / Høyre sidehylle / Rechtes Seitenbrett / Oikea sivuhylly	x 1
9	Holder for grease cup / Hållare för fettkopp / Holder for fettkopp / Halter für den Fettbehälter / Rasvakupin pidike	x 1
10	Valve / Huvudbrännare / Hovedbrennere / Hauptbrenner / Pääpoltin	x 1
11	Grease cup / Fettkopp / Fettbehälter / Rasvakuppi	x 1
12	Leg frame upper / Övre stödräm / Beinramme, øvre / Oberes Rahmengestell / Runkojalca, ylempi	x 2
13	Transverse leg A / Tvärstag A / Tverrbjelke A / Seitenstrebe A / Poikkijalka A	x 2
14	Long connection leg / Långt ben / Langt forlengelsesbein / Langes Verbindungsstück Gestell / Pitkä liitäntäjalka	x 2
15	Transverse leg / Tvärstag / Tverrbjelke / Seitenstrebe / Poikkijalka	x 2
16	Wheel axle / Hjulaxel / Hjulaksling / Radachse / Pyörän akseli	x 2
17	Wheel / Hjul / Räder / Pyörä	x 2
18	Short connection leg / Kort ben / Kort forlengelsesbein / Kurzes Verbindungsstück Gestell / Lyhyt liitäntäjalka	x 2
19	Front cloth / Framtyg / Fremre tøydekke / Frontabdeckung / Etusuojus	x 1
20	Control panel / Kontrollpanel / Betjeningspanel / Bedientafel / Ohjauspaneeli	x 1
21	Control knob / Kontrollvred / Reguleringsbryter / Bedienungsknopf / Säädin	x 2
22	Igniter / Tändare / Tenner / Anzünder / Sytytin	x 1
23	Hanger / Hängare / Bøyle / Aufhänger / Ripustin	x 1
24	Side shelf left / Vänster sidorbord / Venstre sidebord / Linkes Seitenbrett / Vasen sivupöytä	x 1
25	Hood handle / Huvhandtag / Håndtak til hetten / Haubengriff / Suojuksen kahva	x 1

ENG

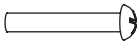










SE

NO

DE

FI

PARTS / DELAR / DELER / TEILE / OSAT

A		Screw / Skruv / Skrue / Schraube / Ruuvi M6X40	x 12 + 1
B		Nut / Mutter / Mutter / Mutter / Mutteri M6	x 8 + 1
C		Clip / Klämma / Klemmer / Klemme / Kiinnike M5X30	x 4 + 1
D		Screw / Skruv / Skrue / Schraube / Ruuvi M5X10	x 13 + 1
E		Screw / Skruv / Skrue / Schraube / Ruuvi M4X10	x 4 + 1
F		Nut / Mutter / Mutter / Mutter / Mutteri M5	x 20 + 1
G		Washer / Bricka / Skive / Unterlegscheibe / Aluslevy Ø5	x 2
H		Screw / Skruv / Skrue / Schraube / Ruuvi M6X10	x 8 + 1
L		Screw / Skruv / Skrue / Schraube / Ruuvi M5X30	x 10 + 1
M		Hook / Krok / Haken / Koukku	x 3
N		Hood support axle / Huvstødsaxel / Hovedstøtteaksling / Haubenträgerachse / Suojuksen kannatinakseli	x 2

ASSEMBLY / MONTERING / MONTAGE / KOKOAMINEN

TIPS FOR SUCCESSFUL MOUNTING

• Read through the entire mounting instructions before mounting. • Mount the barbecue on a clean and flat surface where there is no risk of parts flying off. • Tighten all screws when all parts are completely mounted. This facilitates mounting and increases the barbecue's stability. • Remove all parts from the packaging and sort them using the mounting instructions before mounting. • If the barbecue is not complete after careful checking, please contact Rusta's Customer Service.

TIPS FÖR EN LYCKAD MONTERING

• Läs igenom hela monteringsanvisningen innan monteringen påbörjas. • Montera grillen på en ren och jämn yta där det inte finns risk för att delar kommer bort. • Innan montering påbörjas: Ta ut alla delar ur förpackningen och sortera dem med hjälp av monteringsanvisningen. Skulle grillen trots noggrann kontroll inte vara komplett, ber vi dig att kontakta Rustas kundtjänst. • Ta fram de verktyg du behöver för montering – se innehållsförteckningen. • Dra åt alla skruvar först när alla delar är komplett monterade. Detta underlättar vid montering och säkerställer stabiliteten på grillen.

TIPS FOR VELLYKKET MONTERING

• Les gjennom hele monterings anvisningen før du starter med monteringen. • Monter grillen på en ren og jevn flate hvor det ikke er fare for at deler kan bli borte. • Før montering: Ta ut alle deler av esken og sorter dem ved hjelp av monteringsanvisningen. • Skulle grillen til tross for grundig kontroll ikke være komplett, ber vi deg kontakte Rustas kundetjeneste. • Til monteringen kan du trenge en skiftenøkkel, en stjerneskrutrekker og en tang (følger ikke med). • Dra til alle skruer når alle deler er komplett montert. Dette gjør monteringen enklere og sørger for at grillen blir stødig.

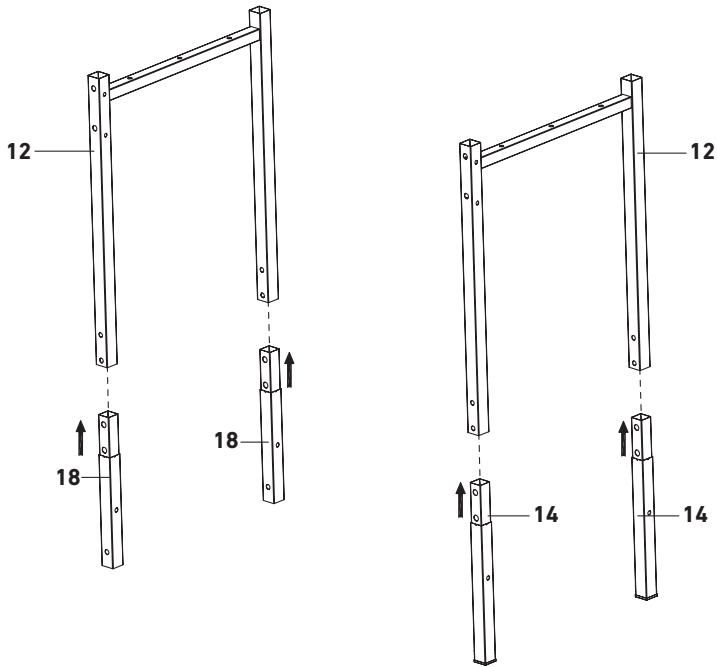
TIPPS FÜR EINEN ERFOLGREICHEN AUFBAU

• Vor der Montage die gesamte Gebrauchsanleitung lesen. • Montiere den Grill auf einer sauberen und ebenen Unterlage, bei der kein Risiko besteht, dass Teile wegkommen. • Vor der Montage: Entnehme alle Teile aus der Verpackung und sortiere diese mithilfe der Montageanleitung. Sollte der Pavillon trotz sorgfältiger Kontrolle nicht komplett sein, kontaktiere bitte den Kundendienst von Rusta. • Nimm die Werkzeuge zur Hand, die du für die Montage benötigst – siehe Inhaltsverzeichnis. • Ziehe alle Schrauben erst fest, wenn alle Teile vollständig zusammengebaut sind. Das erleichtert die Montage und gewährleistet die Stabilität des Grills.

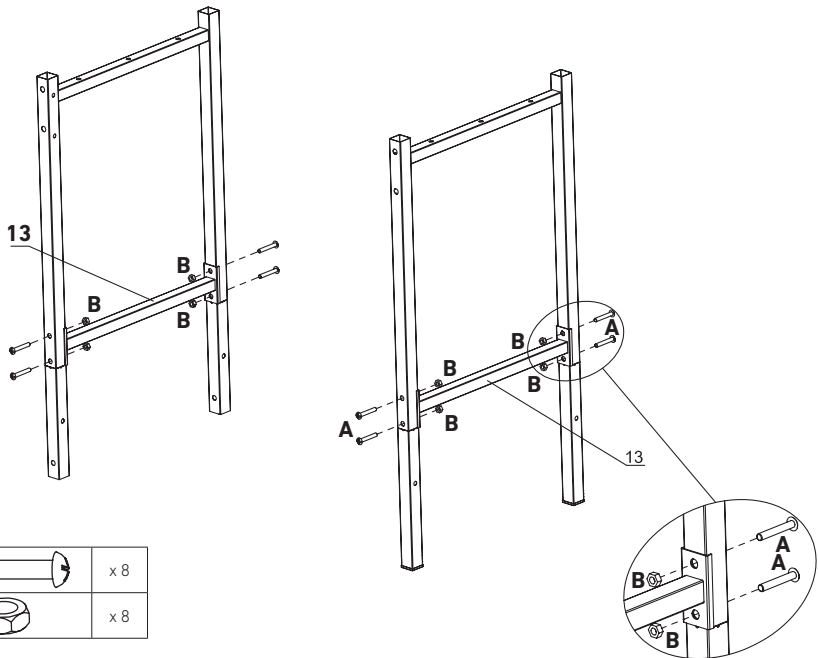
VINKKEJÄ ONNISTUNEESSEN KOKOAMISEEN

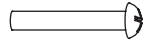

• Lue kokoamisohjeet kokonaan, ennen kuin aloitat kokoamisen. • Kokoa grilli puhtaalla ja tasaisella pinnalla, josta osat eivät pääse katoamaan. • Ennen kokoamisen aloittamista: Ota kaikki osat ulos pakkauksesta ja järjestyne kokoamisohjeen avulla. Jos grilli ei tarkasta varmistuksesta huolimatta sisällä kaikkia osia, pyydämme ottamaan yhteyden Rustan asiakaspalveluun. • Ota esiin kokoamisessa tarvittavat työkalut – katso sisältöluetteloa. • Kiristä kaikki ruuvit vasta sitten, kun kaikki osat on koottu kokonaan paikoilleen. Siten kokoaminen sujuu helpommin ja grillin vakaus voidaan varmistaa.

1

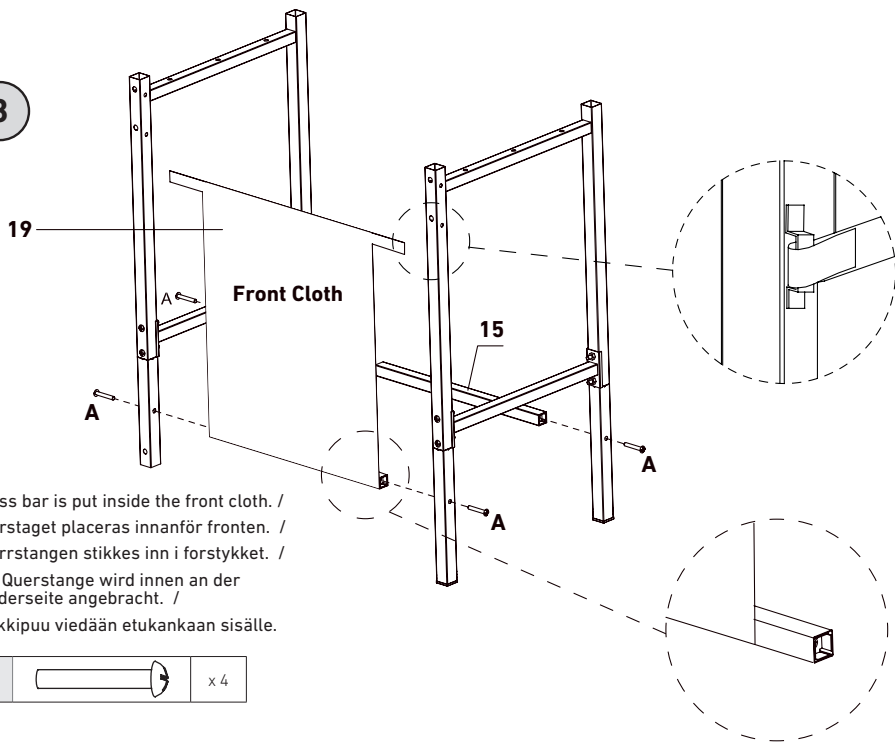


2

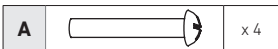


A		x 8
B		x 8

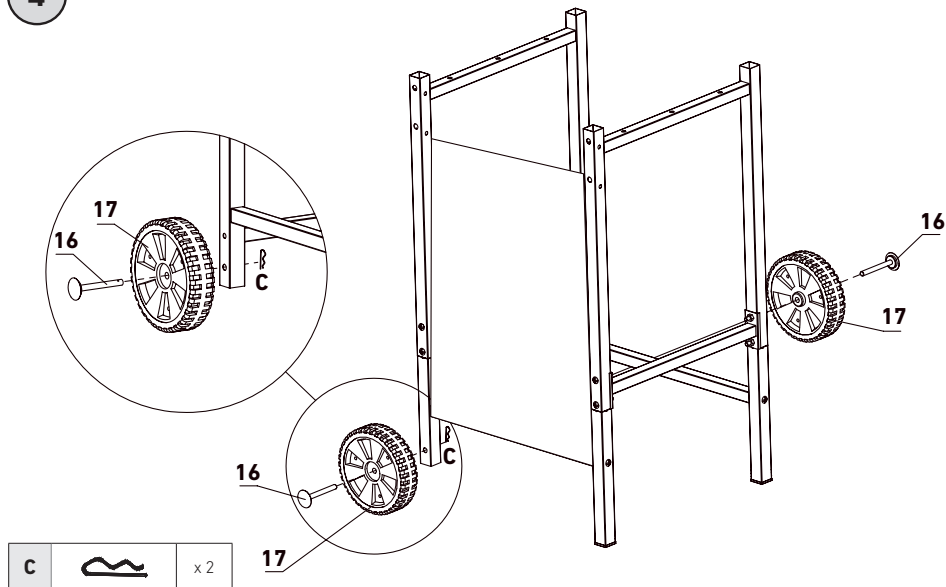
3



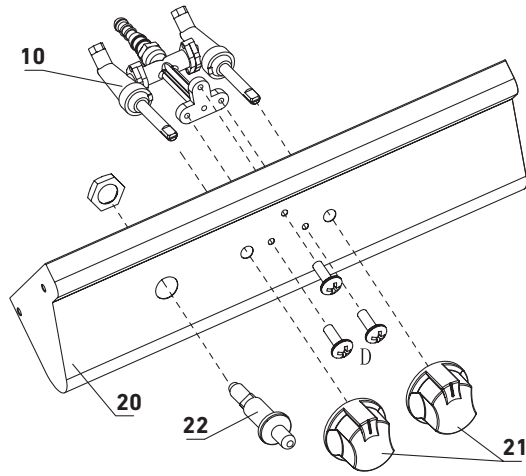
Cross bar is put inside the front cloth. /
Tvärstaget placeras innanför fronten. /
Tverrstangen stikkes inn i forstykket. /
Die Querstange wird innen an der Vorderseite angebracht. /
Poikkipuu vietään etukankaan sisälle.



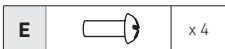
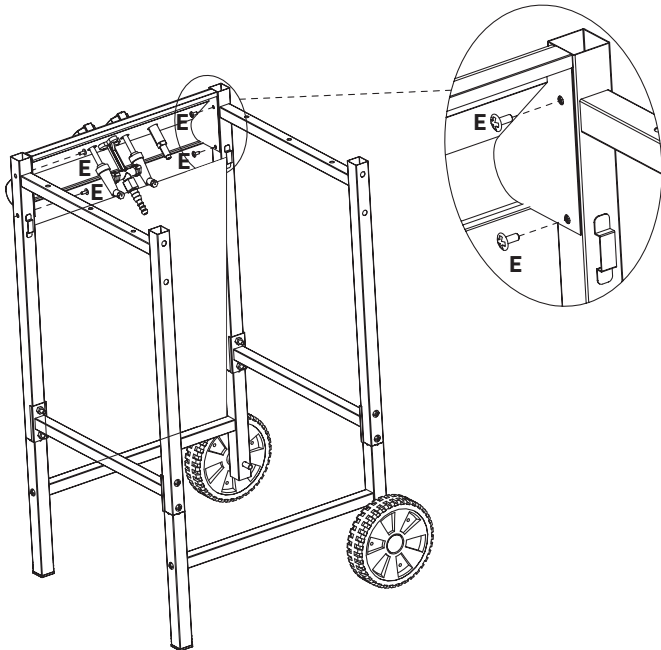
4



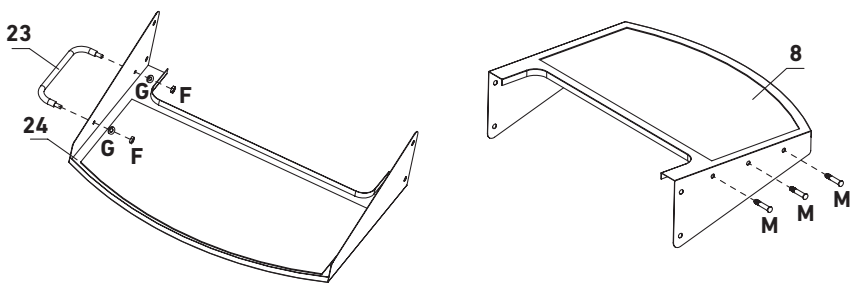
5






6

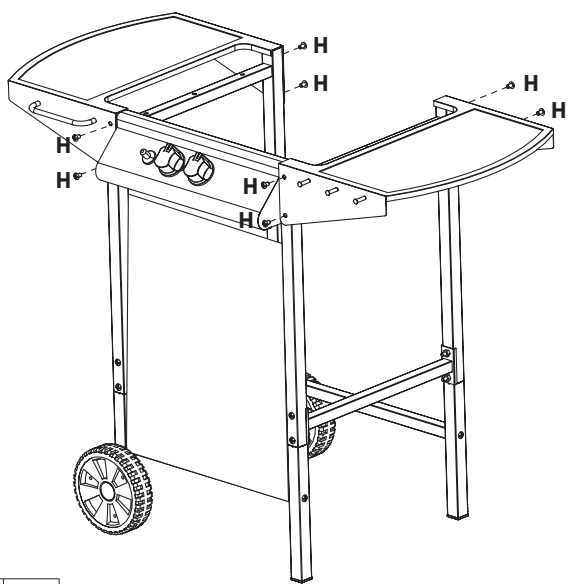



7



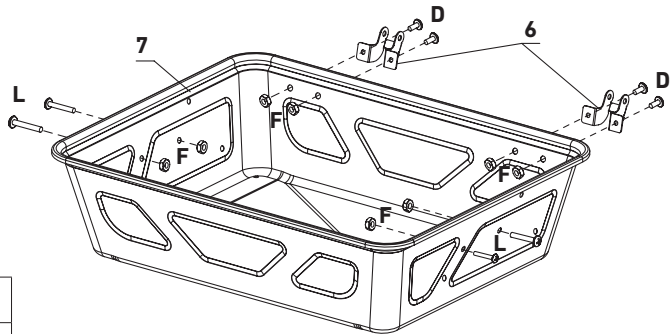
F		x 2
G		x 2
M		x 3




8



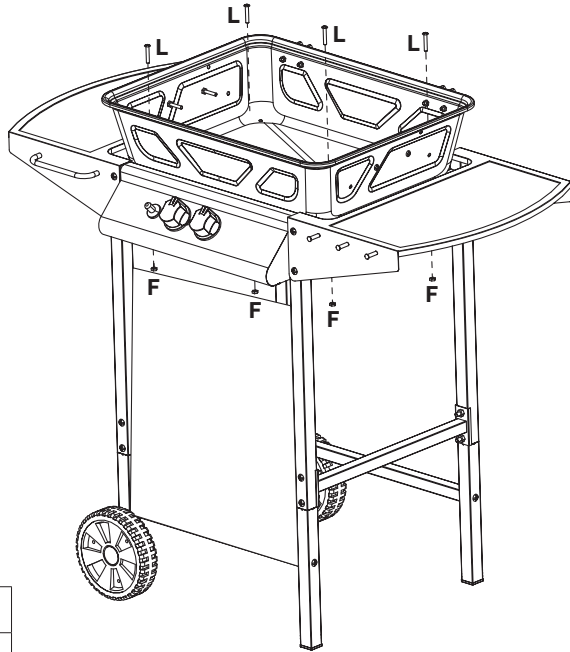
H		x 8
---	---	-----


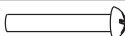
9



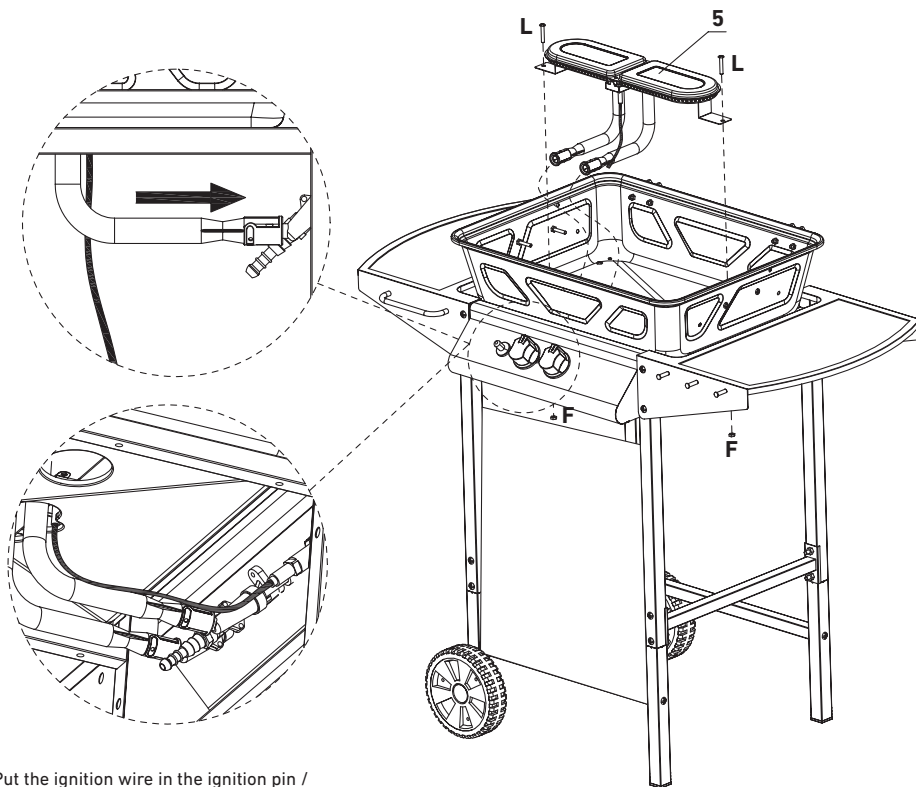
D		x 4
F		x 8
L		x 4

10


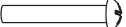


F		x 4
L		x 4

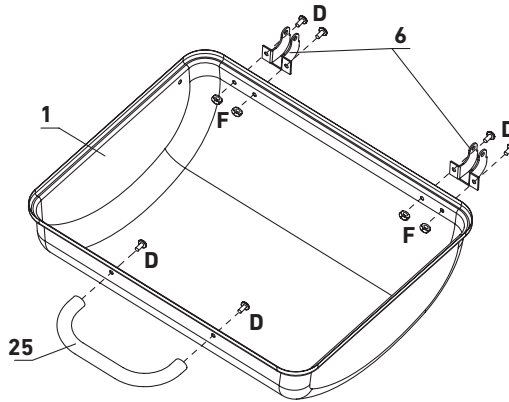
11





Put the ignition wire in the ignition pin /
 Sätt in tändningstråden i tändningspinnen /
 Sett inn tenntråden i tennpinnen /
 Setze das Zündkabel in den Zündstift /
 Aseta sytytinlanka sytytystappiin

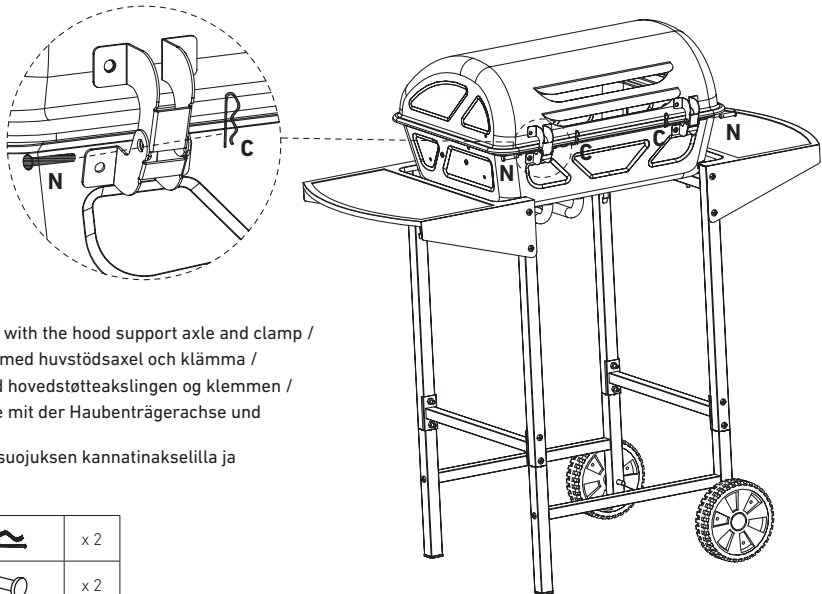
F		x 2
L		x 2

12




D		x 6
F		x 4

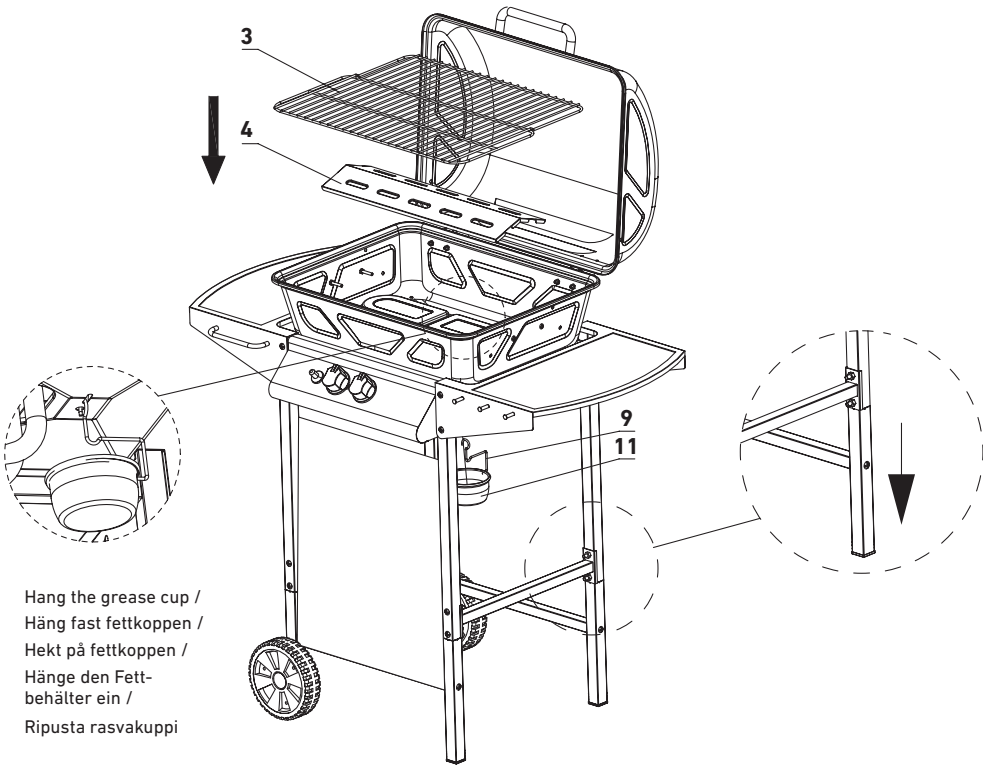
13



Attach the hood with the hood support axle and clamp /
 Sätt fast huvens med huvstödsaxel och klämma /
 Fest hetten med hovedstøtteakslingen og klemmen /
 Setze die Haube mit der Haubenträgerachse und Klemme ein /
 Kiinnitä suojuksen kannatinakselilla ja kiinnikkeellä

C		x 2
N		x 2

14



Hang the grease cup /
 Häng fast fettkoppen /
 Hekt på fettkoppen /
 Hänge den Fett-
 behälter ein /
 Ripusta rasvakuppi

If the grill is unstable, loosen the screws and pull down the connection leg until stable, and then tighten the screws. /

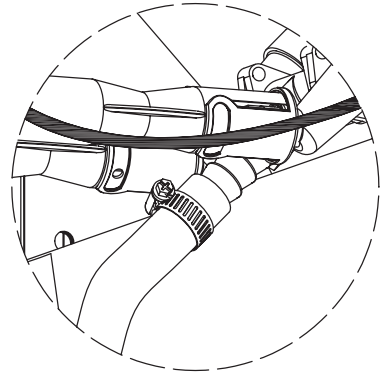
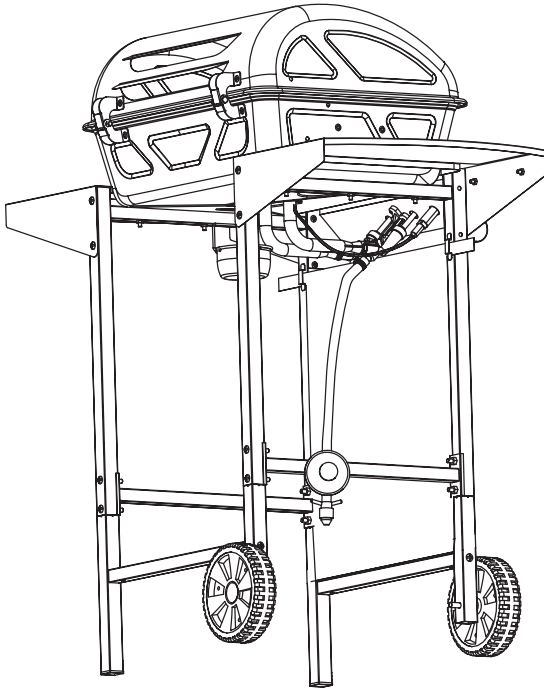
Om grillen är instabil, lossa skruvarna och dra ned benet tills grillen står stadigt. Dra sedan åt skruvarna. /

Hvis grillen er ustabil, kan du løsne skruene og trekke ned forlengelsesbeinet til grillen står stabilt, og stramme skruene. /

Wenn der Grill instabil ist, die Schrauben lösen und die Verbindungsstrebe nach unten ziehen, bis das Gerät stabil steht. Dann die Schrauben wieder festziehen. /

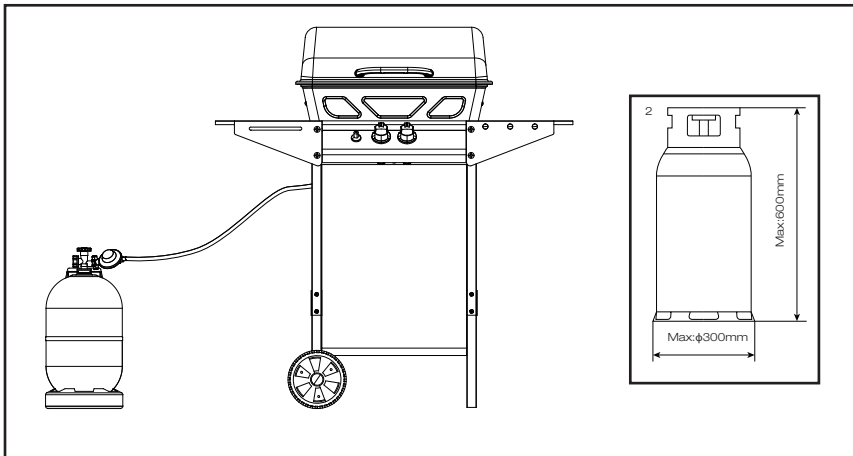
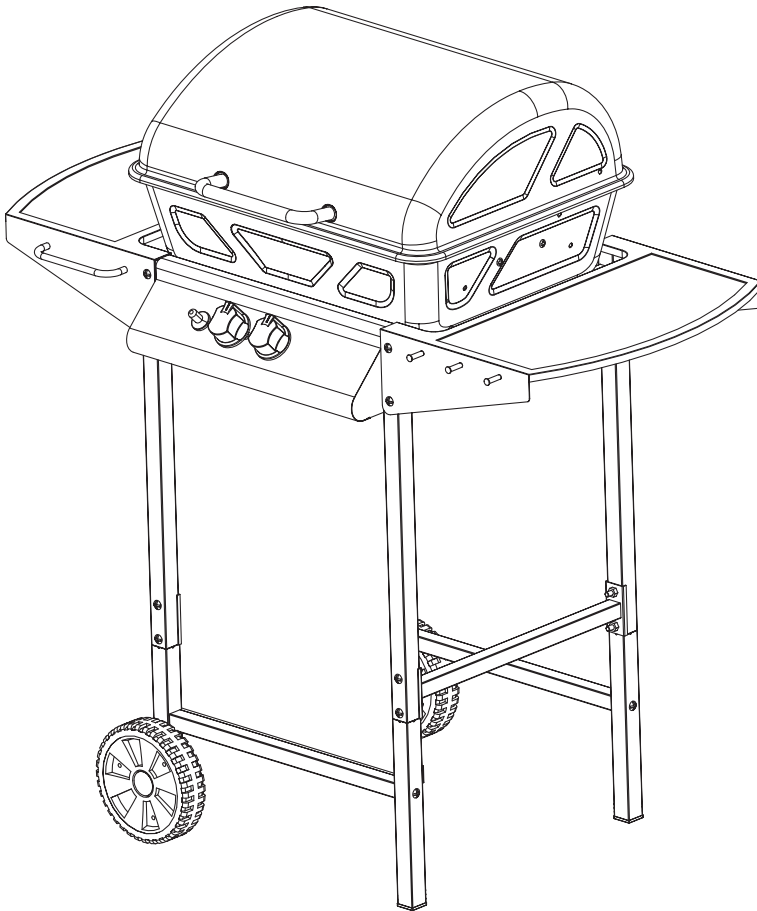
Jos grilli on epävaka, löysää ruuveja ja vedä liitäntäjalkaa alaspäin, kunnes grilli on vakaa, ja kiristä sitten ruuvit.

15



Connect the regulator hose (not included) /
Koppla fast regulatorslangen (medföljer ej) /
Koble på regulatorslangen (følger ikke med) /
Befestige den Reglerschlauch (nicht im
Lieferumfang enthalten) /
Kiinnitä säädinletku (ei sisälly toimitukseen)

16





ENG

Customer Service Rusta
Consumer contact:
Website:
E-mail:

Rusta Customer Service, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SWEDEN
www.rusta.com
customerservice@rusta.com

SE

Rustas kundtjänst
Konsumentkontakt:
Hemsida:
E-post:

Rusta Kundtjänst, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SVERIGE
www.rusta.com
customerservice@rusta.com

NO

Rustas kundetjeneste
Forbrukerkontakt:
Hjemmesida:
E-post:

Rusta Kundetjeneste, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SVERIGE
www.rusta.com
customerservice@rusta.com

DE

Kundenservice Rusta
Kundenkontakt:
Website:
E-mail:

Kundenservice Rusta, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SCHWEDEN
www.rusta.com
customerservice@rusta.com

FI

Rustan asiakaspalvelu
Kuluttajapalvelu:
Sivusto:
Sähköposti:

Kuluttajapalvelu Rusta, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, RUOTSI
www.rusta.com
customerservice@rusta.com