



DK

NO

SE

FI

GB

DE

ET

NL

Dangrill

Brugsanvisning · Bruksanvisning · Bruksanvisning
Käyttöohje · Instruction manual · Gebrauchsanweisung
Kasutusjuhend · Gebruiksaanwijzing

Gasgrill med 3 brændere

INTRODUKTION

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

TEKNISKE DATA

Brændere i grillen:	3 × 2,7 kW
Samlet varmeeffekt:	8,1 kW
Maks. gasforbrug:	500 g/time
Gastype og -tryk:	Butan, 30 mbar
	Propan, 30 mbar
I _{3+(28-30/37)} :	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
I _{3B/P(30)} :	CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, IT, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ, LV
I _{3B/P(50)} :	AT, CH, DE, SK
I _{3B/P(37)} :	PL
Dyser:	Ø 0,80 mm
Gasflaske:	Maks. 11 kg
Grillriste:	480×370 mm
Mål:	106×46×100,5 cm (b×d×h)

Med varmerist og indbygget termometer

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

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

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

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

Rustfrit stål, aluminium og varmemfast 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 gaslangen, så den ikke kommer i kontakt med varme dele på grillen, og så den ikke snor sig.

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

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

Gasflasken skal placeres ved siden af grillen. Den må ikke stå inde i selve grillen.

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

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 vedligeholdelses-anvisninger.

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

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

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

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

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

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

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

HUSK at rengøre drypbakken 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

Gasflasken må ikke tabes eller håndteres hårdhændet!

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

Gasflasken skal opbevares udendørs i oprejst stilling og utilgængeligt for børn. Gasflasken må aldrig opbevares på steder, hvor temperaturen kan overstige 50 °C.

Opbevar ikke gasflasken nær flammer, vågeblus eller andre antændelseskilder. Ryg ikke.

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

Gasflasken må ikke flyttes under brug.

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

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

RESERVEDELE

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

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

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

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

EU-OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Fabrikant:	
Virksomhedsnavn	Schou Company A/S
Adresse	Andreas Schous Vej 62
Postnummer	6000
By	Kolding
Land	Denmark

Denne overensstemmelseserklæring udstedes udelukkende på fabrikantens ansvar og erklærer hermed, at produktet

Produktidentifikation:	Produkt: Gasgrill med 3 brændere
	PIN: 2531DQ-0093
	Mærke: Dangrill Varenr.: 107243
Billedidentifikation:	

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

Referencenumre	
(EU)2016/426	

Henvisninger til standarder og/eller tekniske specifikationer, der anvendes i denne overensstemmelseserklæring, eller dele deraf:

Numre på harmoniserede standarder	
Notified Body for Module B + D.	DBI Certification A/S Address: Jernholmen 12, 2650 Hvidovre NB. 2531
EU Type Examination Module B	Certificate No.: 2531-GAR-CGC11602 Date of issue: 2025-09-29
EU Type Examination Module D	Certificate No.: 2531-GAR-CGA10472 Date of issue: 2025-10-07

Andre standarder og/eller tekniske specifikationer:

Standard eller teknisk procedure

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

Underskrevet for og på vegne af producenten af:

Kolding 21/10/2025


 Kirsten Vibeke Jensen
 Compliance Manager

SCHOU AFTER SALES

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

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

www.schou.com

Når det gælder:

Reklamationer

Reserve dele

Returvarer

Garantivarer

www.schou.com

Fremstillet i P.R.C.

Fabrikant:

Schou Company A/S

Andreas Schous Vej 63

DK-6000 Kolding

www.schou.com

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

Gassgrill med 3 brennere

INNLEDNING

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

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Brennere i grillen:	3 × 2,7 kW
Total varmeeffekt:	8,1 kW
Maks. gassforbruk:	500 g/time
Gasstype og -trykk:	Butan, 30 mbar
	Propan, 30 mbar
I _{3+(28-30/37)} :	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
I _{3B/P(30)} :	CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, IT, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ, LV
I _{3B/P(50)} :	AT, CH, DE, SK
I _{3B/P(37)} :	PL
Dyser:	Ø 0,80 mm
Gassflaske:	Maks. 11 kg
Grillrister:	480×370 mm
Mål:	106 × 46 × 100,5 cm (b × d × h)

Med varmerist og innebygd termometer

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

Hold grillen på sikker avstand fra brennbare gjenstander under bruk.

Bruk grillvotter når du håndterer grillen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kontroller regelmessig at gasslangen ikke er revnet eller mørken. Skift ut om nødvendig. Gassflasken skal plasseres ved siden av grillen. Den må ikke stå inne i selve grillen.

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.

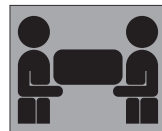
Når du skal koble til en ny gassflaske, eller hvis grillen ikke har vært brukt på en stund, må det utføres en lekkasjetest. Lekkasjetest må ikke foretas med bruk av åpen ild! Se avsnittet "Lekkasjetest".

Steng gasstilførselen på regulatoren etter bruk.

Ikke foreta endringer på grillen, inkludert regulatoren og brennerne. Ikke forsøk å åpne deler som er forseglede 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 oversiktlig måte. Bruk eventuelt emballasjen eller et teppe som underlag, slik at grillen og de tilhørende delene ikke får riper eller skade under monteringen av grillen.

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

BRUK

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

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.

Obs! Fettbranner dekkes ikke av garantien!

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

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

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

Grillristen kan rengjøres med en grillbørste før den er helt avkjølt. Hvis det er mange fastbrente matrester, kan risten legges i bløt i vann tilsatt rengjøringsmiddel og deretter skrubbet 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 (fettspurt) 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. Borst 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

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!

Kontroller at gasslangan ikke kommer i berøring med varme flater når gassflasken er riktig plassert.

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

Advarsel: Steng gassflasken hvis du kjenner gasslukt.

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 temperatuorene fra ilden.

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

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

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

EU-SAMSVARERKLÆRING

Produsent:	
Firmanavn	Schou Company A/S
Adresse	Andreas Schous Vej 62
Postnummer	6000
Sted	Kolding
Land	Denmark

Denne samsvarserklæringen er utgitt på produsentens eget ansvar. Produsenten erklærer hermed at produktet

Produktidentifikasjon:	Produkt: Gassgrill med 3 brennere PIN: 2531DQ-0093 Varemerke: Dangrill Varenr. 107243
Bildeidentifikasjon:	

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

Referansenummer	
(EU)2016/426	

Henvisninger til standarder og/eller tekniske spesifikasjoner det er søkt på grunnlag av ved utarbeidelse av denne samsvarserklæringen, eller ved utarbeidelse av deler av den:

Harmonisert standardnummer	
Notified Body for Module B + D.	DBI Certification A/S Address: Jernholmen 12, 2650 Hvidovre NB. 2531
EU Type Examination Module B	Certificate No.: 2531-GAR-CGC11602 Date of issue: 2025-09-29
EU Type Examination Module D	Certificate No.: 2531-GAR-CGA10472 Date of issue: 2025-10-07

Andre standarder og/eller tekniske spesifikasjoner:

Standard eller teknisk framgangsmåte

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

Signed for and on behalf of the manufacturer by:

Kolding 21/10/2025


Kirsten Vibeke Jensen
Compliance Manager

SCHOU AFTER SALES

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

Når det gjelder:

Reklamasjoner
Reservedeler
Returvarer
Garantivarer
www.schou.com

Produsert i Kina
Produsent:
Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 63
DK-6000 Kolding
www.schou.com

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

INTRODUKTION

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

TEKNISKA DATA

Brännare i grillen:	3 × 2,7 kW
Total värmeeffekt:	8,1 kW
Max. gasolförbrukning:	500 g/timme
Gasoltyp och -tryck:	Butan, 30 mbar
	Propan, 30 mbar
I _{3+(28-30/37)} :	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
I _{3B/P(30)} :	CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, IT, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ, LV
I _{3B/P(50)} :	AT, CH, DE, SK
I _{3B/P(37)} :	PL
Munstycken:	Ø 0,80 mm
Gasolflaska:	Max. 11 kg
Grillgaller:	480×370 mm
Mått:	106×46×100,5 cm (b×d×h)

Med värmegaller och inbyggd termometer

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 lå under användning och förvaring.

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

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

Håll grillen på säkert avstånd från brännbart material under användning.

Använd grillhandskar när du hanterar grillen.

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

Använd olika grillredskap för rätt och tillrett kött och håll dem åtskilda, annars kan bakterier överförs 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 vid sidan av grillen. Den får inte placeras inne i själva grillen.

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

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

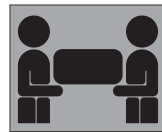
Gör ett läckagetest när du ansluter en ny gasolflaska eller om grillen inte har använts på länge. Läckagetest får aldrig utföras med öppen eld! Se avsnittet Läckagetest.

Stäng gasolförsörjningen på regulatorn efter användning.

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

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

MONTERING



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

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

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

ANVÄNDNING

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

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

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

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 tvållösning. Skölj med rent vatten och låt locket torka. Använd ALDRIG ugnsgrengöringsmedel!

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 droppplåten från fett och matrester. Om droppbrickan inte töms kan fett och matrester börja brinna, vilket kan göra skada på grillen och omgivningar.

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 regulatorn 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 frånkopplad och avlägsnad från gasolgrillen. Förvara gasolgrillen på en torr plats där den får stå i lä för vind och nederbörd.

LÄCKAGETEST

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

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

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

Åtgärda felet och gör ett nytt läckagetest.

Om du inte kan rätta felet får grillen inte användas!

Stäng regulatören efter läckagetestet.

GASOLFLASKA

Gasolflaskan får inte tappas eller hanteras hårdhänt!

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

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.

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

Gasolflaskan får inte flyttas under användning.

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

Varning: Stäng gasolflaskan om du känner lukten av gas.

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.

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

EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Tillverkare:

Företagsnamn	Schou Company A/S
Adress	Andreas Schous Vej 62
Postnummer	6000
Ort	Kolding
Land	Denmark

Den här försäkran om överensstämmelse utfärdas på tillverkarens eget ansvar och tillverkaren försäkras härmed att produkten

Produktidentifiering:	Produkt: Gasolgrill med 3 brännare PIN: 2531DQ-0093 Varumärke: Dangrill Artikelnummer: 107243
Bildidentifiering:	

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

Referensnummer	
(EU)2016/426	
Referenser till standarder och/eller tekniska specifikationer som tillämpas för denna försäkran om överensstämmelse, eller delar av den:	
Harmoniserad standard nummer	
Notified Body for Module B + D.	DBI Certification A/S Address: Jernholmen 12, 2650 Hvidovre NB. 2531
EU Type Examination Module B	Certificate No.: 2531-GAR-CGC11602 Date of issue: 2025-09-29
EU Type Examination Module D	Certificate No.: 2531-GAR-CGA10472 Date of issue: 2025-10-07

Andra standarder och/eller tekniska specifikationer:

Standard eller tekniskt förfarande

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

Signed for and on behalf of the manufacturer by:

Kolding 21/10/2025


Kirsten Vibeke Jensen
Compliance Manager

SCHOU AFTER SALES

OBS! Produktens modellnummer ska alltid uppges vid kontakt med återförsäljaren.
Modellnumret finns på framsidan i denna bruksanvisning och på produktens märkplåt.
www.schou.com

När det gäller:

Reklamationer
Reservdelar
Returvaror
Garantivaror
www.schou.com

Tillverkad i Folkrepubliken
Kina (PRC)

Tillverkare:

Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 63
DK-6000 Kolding
www.schou.com

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.

Kaasugrilli, 3 poltinta

JOHDANTO

Saat uudesta tuotteestasi suurimman hyödyn, kun luet tämän käyttöohjeen läpi ennen tuotteen käyttöönottoa. Säilytä tämä käyttöohje, jotta voit tarvittaessa palauttaa mieleesi tuotteen toiminnot.

TEKNISET TIEDOT

Grillin polttimet:	3 × 2,7 kW
Kokonaislämpöteho:	8,1 kW
Kaasun enimmäiskulutus:	500 g/tunti
Kaasun tyyppi ja paine:	butaani, 30 mbar propani, 30 mbar
I _{3+(28-30/37)} :	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
I _{3B/P(30)} :	CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, IT, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ, LV
I _{3B/P(50)} :	AT, CH, DE, SK
I _{3B/P(37)} :	PL
Suuttimet:	Ø 0,80 mm
Kaasupullo:	enintään 11 kg
Grilliritilä:	480 × 370 mm
Mitat:	106 × 46 × 100,5 cm (l × s × k)

Mukana lämpöritilä ja sisäänrakennettu lämpömittari

ERITYISET TURVALLISUUSMÄÄRÄYKSET

Grilliiä saa käyttää vain ulkona ja hyvin ilmastoituissa paikoissa. Paikka on hyvin ilmastoitu, kun vähintään 25 prosenttia seinäalasta on avoimena.

Grilli on suojattava sateelta ja tuulelta käytön ja säilytyksen aikana.

Aseta grilli tasaiselle ja vakaalle alustalle ennen sytyttämistä.

Alustan on oltava palamaton, esimerkiksi pihalaatoitus, kivipäällyste tai kovaksi poljettu maa. Grillin alla tai lähellä ei saa olla palavaa ainesta, kuten ruohoa, kasvillisuutta tai jäätettä.

Pidä grilli käytön aikana turvallisella etäisyydellä tulenaroista aineista.

Käytä grillikintaita, kun käsittelet grilliä.

Avaa kansi ennen grillin sytyttämistä! Jos yrität sytyttää grilliä kannen ollessa kiinni, seurauksena voi olla kaasuräjähdyksi!

Käsittele raakaa ja kypsää lihaa erillisillä työvälineillä ja säilytä työvälineet erikseen, koska muuten paistettuun lihaan voi tulla bakteereja, jotka voivat aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Erilaiset kaasugrillimallit voivat poiketa toisistaan huomattavasti. Lisäksi ne ovat erilaisia kuin brikkigrillit. Jotta saat parhaan mahdollisen käyttökokemuksen, suosittelimme, että tutustut grillin toimintoihin huolellisesti. Tällöin tiedät, miten grilli kannattaa lämmittää ruoalle, jota haluat valmistaa.

Jotta saat mahdollisimman paljon irti grillistäsi, lue lisää vinkkejä ja neuvoja ruoanlaittoon internetistä ja kirjoista ja tee grillaamisesta rikkaampi kokemus.

HUOMAUTUS! Grillin osat kuumenevat voimakkaasti käytössä. Pidä lapset turvallisen etäisyyden päässä grillistä. Älä siirrä grilliä, kun se on sytytetty tai lämmin. Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa.

Grillin enimmäislämpötila voi laskea, jos grilli on sijoitettu paikkaan, jossa tuulee paljon, tai jos grillaat talvella, jolloin sää voi olla sekä kylmä että tuulinen.

Ruostumattomalla teräksellä, alumiinilla ja lämmönkestävällä maaliopinalla on useita erilaisia ominaisuuksia, mutta yhteistä niille on se, että ympäristö ja käyttö vaikuttavat niihin, joten niissä voi ilmetä värimuutoksia, hilseilyä, ruostumista tms.

Ruostumaton teräs voi ruostua samoin kuin muutkin metallit. Käsitteellä tarkoitetaan pikemminkin sitä, kuinka nopeasti metalli ruostuu. Käytön ja ulkoympäristön ajan myötä aiheuttama ruoste ja hilseily eivät kuulu

takuuseen.

VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit turvallisen matkan päässä grillistä.

Sijoita kaasuletku niin, ettei se koske grillin lämpimiin osiin eikä kierry.

Käytä vain kansallisten viranomaisten hyväksymiä kaasuletkuja. Kaasuletku saa olla enintään 150 cm pitkä, ja se on varustettava hyväksytyllä säätimellä.

Tarkista säännöllisesti, ettei kaasuletkussa ole halkeamia tai murtumia, ja vaihda letku tarvittaessa.

Kaasupullo sijoitetaan grillin viereen. Sitä ei saa asettaa grillin sisään.

Kaasupullo vaihdetaan ulkona turvallisella etäisyydellä avotulesta ja muista syttymislähteistä.

Jos syntyy vuotoja, kaasunsyöttö on suljettava säätimestä välittömästi. Lähellä ei saa olla avotulta eikä muita syttymislähteitä. Odota muutamia minutteja, kunnes ilma alueella on vaihtunut.

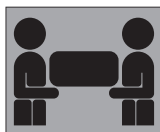
Suorita vuototesti aina, kun kaasupullo vaihdetaan tai grilli on ollut pitkään käyttämättä. Vuototestiä ei saa käyttää avotulta! Katso kohta Vuototesti.

Sulje kaasunsyöttö säätimestä käytön jälkeen.

Älä tee muutoksia grilliin, säädin ja polttimet mukaan lukien. Älä yritä avata tehtaalla sinetöityjä osia.

Sivupolttimilla käytettävien kattiloiden ja pannujen vähimmäishalkaisija on 120 mm ja enimmäishalkaisija on 240 mm.

KOKOAMINEN



Käytä apuna käyttöohjeen lopussa näkyviä kuvia. Grillin kokoamiseen tarvitaan kaksi henkilöä.

Ennen kokoamista pura kaikki osat pakkauksistaan (myös grilliosassa toimitetut) ja erottele ne toisistaan selkeästi. Käytä alustana pakkausta tai mattoa, jotta grilli ja sen osat eivät naarmuunnu tai vaurioidu, kun kokoat grillin.

Jälkikiristä lopuksi kaikki ruuvit ja mutterit. Kaikki grillin osat on stanssattu erittäin tarkasti oikean kokoisiksi. Jos niitä kiristetään epätasaisesti tai liikaa, tämä voi vaikuttaa grillin muiden osien kokoamiseen.

KÄYTTÖ

1. Käännä kaikki säätimet PUSH-asentoon.
2. Avaa kansi ennen grillin käyttöä.
3. Kytke säädin kaasupulloon. Säädä kaasunsyöttöä säätimestä asentoon ON. Tarkista saippuavettä liitoskohtiin levittämällä, ettei kaasupullon ja säätimen välillä ole kaasuvuotoa.
4. Paina vasemman yläpolttimen käyttöpainiketta 3–5 sekunnin ajan ja kierrä se sitten 90 astetta vastapäivään asentoon HI. Kuuluu napsahdus ja poltin syttyy. Jos niini ei tapahdu, toimenpide on toistettava. Pidä painike alhaalla muutaman sekunnin ajan polttimen ollessa päällä.
5. Jos poltin ei syty toisen yrityskerran jälkeen, odota 5 minuuttia ja toista vaihe 4.
6. Kun poltin on syttynyt, heti oikealla puolella olevat polttimet voi sytyttää samalla tavalla. Toista kaikkien polttimien osalta.
7. Säädä lämpöä kiertämällä painikkeita suurten ja pienten liekkisymbolien välillä.
8. Anna grillin lämmetä 10–15 minuuttia ennen grillaamisen aloittamista.
9. Sammuta grilli sulkemalla säädin. Kierrä tämän jälkeen kaikki laitteen säätimet myötäpäivään PUSH-asentoon.

Varoitus: Jos jokin polttimista ei syty, käyttöpainike on kierrettävä OFF-asentoon (myötäpäivään) ja säädin on suljettava. Odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää grillin uudelleen. Noudata aina sytytysohjeita.

Varoitus: Huomaa, että grillin kädensijan osat voivat olla kuumia käytön aikana.

PUHDISTUS

TÄRKEÄÄ:

Ruokajätteet ja rasva voivat syttyä tuleen, jos ne altistuvat kuumuudelle. Lue nämä ohjeet huolellisesti, jotta kaasugrillistäsi on iloa moneksi vuodeksi.

- Älä jätä grilliä koskaan ilman valvontaa varsinkaan silloin, kun grilliaat erittäin paljon rasvaa sisältäviä aineksia.
- Muista puhdistaa kaasugrilli joka käyttökerran jälkeen.
- On suositeltavaa kerätä rasva ja ruokajätteet keruuastiaan.

Huomio: Takuu ei korvaa rasvapalon aiheuttamia vahinkoja!

Lue käyttöohjeen lisäksi muut kunnossapito-ohjeet.

Kun grilli puhdistetaan ja sitä pidetään kunnossa, sen tulee olla täysin jäähtynyt ja kaasupullon kaasuventtiiliin tulee olla suljettu. Grilliä suositellaan pidettäväksi sytytettyinä vielä noin 15 minuuttia käytön jälkeen, jotta grilliritilään mahdollisesti jääneet ruoantähteet palavat.

Grilliritilä voidaan puhdistaa grilliharjalla, ennen kuin se on täysin jäähtynyt. Jos kiinnipalaneita ruokajäämiä on paljon, ritilää voidaan liottaa vedessä, johon on lisätty puhdistusainetta. Sen jälkeen ritilä pestään hankaustyynyllä tai vastaavalla. Huuhtelee ritilä vedellä ja rasvaa se ruokaöljyllä ennen käyttöä.

Lämpöritilä voidaan puhdistaa astianpesuharjalla ja -aineella. Voitele lämpöritilä ruokaöljyllä ennen seuraavaa käyttökertaa.

Jos grillin kannen sisäpinnan maali näyttää hilseilevän, siihen on todennäköisesti kiinnittynyt hiiltyneitä ruoantähteitä (rasvaroiskeita). Puhdista kannen sisäpinta lämpimällä vedellä ja pesuaineella. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja anna kuivua. Älä KOSKAAN käytä uuninpuhdistusainetta!

Ruoantähteet grillin pohjasta voidaan poistaa harjalla, kaapimella tai hankaussienellä. Pyyhi sen jälkeen grillin pohja kuivaksi kierrettyllä liinalla ja anna kuivua.

Grillin ulkopinta voidaan pyyhkiä kuivaksi kierrettyllä liinalla. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä.

MUISTA poistaa rasva ja ruoantähteet tippa-alustasta säännöllisesti. Jos alustaa ei tyhjennetä, rasva ja ruoantähteet voivat syttyä palamaan, mikä puolestaan voi vahingoittaa grilliä ja ympäristöä.

SUOSITTELEMME EHDOTTOMASTI KÄYTTÄMÄÄN GRILLIN PÄÄLLÄ SUOJAPAITETTÄ. Se suojaa grilliä sateelta ja tuulelta ja pitää grillin hyvässä kunnossa pidempään.

POLTTIMIEN PUHDISTUS

Polttimien reiät voivat tukkeutua hyönteisistä, jotka rakentavat niihin pesiä. Siksi polttimet on puhdistettava säännöllisesti.

Sulje säädin ja irrota se kaasupullostta. Poista liekkisuojat.

Puhdista polttimet pehmeällä harjalla tai paineilmalla.

Puhdista suuttimet piippurassilla tai ohuella rautalanganpätkällä.

Tarkista säännöllisesti, ettei polttimissa ole halkeamia tai muita vaurioita.

SÄILYTTÄMINEN

Kaasugrilliiä saa säilyttää sisällä vain, jos kaasupullo on kytketty irti ja poistettu kaasugrillistä. Säilytä kaasugrilli kuivassa, tuulelta ja sateelta suojatussa paikassa.

VUOTOTESTI

Valmista seos, jossa on 25 ml astianpesuainetta ja 75 ml vettä.

Tarkista, että säädin on kiinni. Kiinnitä säädin kaasupulloon ja avaa se.

Levitä saippuavesiliuosta letkun päälle ja kaikkiin liitoskohtiin. Jos näet kuplia, kaasua vuotaa. Vuotokohta on korjattava, ennen kuin grilli otetaan käyttöön.

Korjaa vika ja tee uusi vuototesti.

Jos et saa vikaa korjatuksi, grilliä ei saa käyttää!

Sulje säädin vuototestin jälkeen.

KAASUPULLO

Kaasupulloa on käsiteltävä aina varovaisesti!

Jos grilliä ei käytetä, kaasupullo on irrotettava siitä. Laita irrotettuun kaasupulloon suojus.

Kaasupulloa on säilytettävä ulkona pystyasennossa lasten ulottumattomissa. Älä säilytä kaasupulloa tilassa, jossa lämpötila voi ylittää 50 °C.

Älä säilytä kaasupulloa avotulen, apupolttimen tai muun sytytyslähteen lähellä. Tupakointi on kielletty.

Varmista, ettei kaasuletku joudu kosketuksiin kuumien pintojen kanssa, kun kaasupullo on asetettu paikalleen.

Kaasupulloa ei saa siirtää käytön aikana. Älä säilytä lisäkaasupulloja samassa säilytystilassa. Kaasupullojen venttiilejä ei saa tukkia.

Varoitus: Sulje kaasupullo, jos haistat kaasun hajun.

VARAOSAT

Grillin kuluminen käytön aikana on normaalia. Kuluminen määräytyy grillin käyttämisen ja hoitamisen mukaan. Lisäksi tuuli, sää ja tulen kuumuus vaikuttavat grilliin.

Tarjoamme laajaa valikoimaa varaosia, jotka vaihtamalla voit pidentää grillisi käyttöikää.

Löydät varaosat www.schou.com-

portaalistamme ja voit ostaa niitä sieltä.

Jos et löydä tarvittavia varaosia, ota yhteys palvelukeskukseemme.

EU-VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Valmistaja:

Yrityksen nimi Schou Company A/S

Osoite Andreas Schous Vej 62

Postinumero 6000

Kaupunki Kolding

Maa Denmark

Tämä vaatimustenmukaisuusvakuutus on laadittu valmistajan yksinomisella vastuulla. Valmistaja vakuuttaa, että tuote

Tuotteen tunnistetiedot:	Tuote: Kaasugrilli, 3 poltinta
	PIN: 2531DQ-0093
Kuvatunniste:	Tuotenimi: Dangrill Tuotenro: 107243
	

on yhdenmukainen seuraavien EY-direktiivien kanssa (mukaan lukien kaikki sovellettavat muutokset)

Viitenumero(t)

(EU)2016/426

Tässä vaatimustenmukaisuusvakuutuksessa tai sen osissa sovellettavien standardien ja/tai teknisten erittelyjen viitteet:

Yhdenmukaistettujen standardien numero(t)

Notified Body for Module B + D.	DBI Certification A/S Address: Jernholmen 12, 2650 Hvidovre NB. 2531
EU Type Examination Module B	Certificate No.: 2531-GAR-CGC11602 Date of issue: 2025-09-29
EU Type Examination Module D	Certificate No.: 2531-GAR-CGA10472 Date of issue: 2025-10-07

Muut standardit ja/tai tekniset erittelyt:

Standardi tai tekninen menettely

(1) Tarvittaessa tulee viitata standardin tai teknisen erittelyn sovellettaviin osiin tai lausekkeisiin.

Signed for and on behalf of the manufacturer by:

Kolding 21/10/2025


Kirsten Vibeke Jensen
Compliance Manager

SCHOU AFTER SALES

Huomaa: Tuotteen mallinumero on aina mainittava mahdollisessa yhteydenotossa.

Mallinumeron voi tarkistaa tämän käyttöohjeen etusivulta ja tuotteen tyyppikilvestä.

www.schou.com

Kun asia koskee:

Reklamaatioita

Varaosia

Palautuksia

Takuuasioita

www.schou.com

Valmistettu Kiinassa

Valmistaja:

Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 63
DK-6000 Kolding
www.schou.com

Kaikki oikeudet pidätetään. Tämän käyttöohjeen sisältöä ei saa jäljentää kokonaan eikä osittain millään tavalla sähköisesti tai mekaanisesti, esimerkiksi valokopioimalla tai -kuvaamalla, kääntää tai tallentaa tiedontallennus- ja hakujärjestelmään ilman Schou Company A/S:n kirjallista lupaa.

Gas grill with 3 burners

INTRODUCTION

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

TECHNICAL DATA

Burners in the barbecue:	3 × 2.7 kW
Total heat output:	8.1 kW
Max. gas consumption:	500 g/hour
Gas type and pressure:	Butane, 30 mbar
	Propane, 30 mbar
I _{3+(28-30/37)} :	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
I _{3B/P(30)} :	CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, IT, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ, LV
I _{3B/P(50)} :	AT, CH, DE, SK
I _{3B/P(37)} :	PL
Nozzles:	Ø 0.80 mm
Gas bottle:	Max. 11 kg.
Barbecue rack:	480×370 mm
Dimensions:	106×46×100,5 cm (w×d×h)

With warming rack and built-in thermometer

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 grill in the winter, when it may be both cold and windy.

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

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

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

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

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

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

The gas bottle must be placed next to the barbecue. It must not stand within the actual 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.

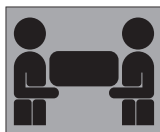
Carry out a leak test when you connect a new gas bottle or if the barbecue has not been used for a prolonged period. Do not carry out the leak test using a naked flame! See "Leak test".

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

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 using a collection tray to collect grease and food residues.

Note: Grease fires are not covered by the warranty.

Also remember to read the instructions with regard to the other maintenance instructions.

All cleaning and maintenance must be carried out when the barbecue has cooled down completely and with the gas supply switched OFF on the gas bottle.

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

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

The warming rack can be cleaned with a washing-up brush and washing-up liquid.

Lubricate the warming rack with cooking oil before it is used again.

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

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

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

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

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

CLEANING THE BURNERS

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

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

Lift the flame shields off.

Clean the burners with a soft brush or compressed air.

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

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

STORAGE

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

LEAK TEST

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

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

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

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

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

Close the regulator after the leak test.

GAS BOTTLE

The 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.

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

The gas bottle must not be moved during use. Never store an extra gas bottle in the same

storage space. Access to the valve on the gas bottle must not be blocked.

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

REPLACEMENT PARTS

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

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

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

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

EU DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer:

Company name	Schou Company A/S
Address	Andreas Schous Vej 62
Postal code	6000
City	Kolding
Country	Denmark

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer and herewith declares that the product

Product identification:	Product: Gas grill with 3 burners PIN: 2531DQ-0093 Brand Name: Dangrill Item no.: 107243
--------------------------------	--

Picture identification:



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

Reference Number(s)	
(EU)2016/426	

References of standards and/or technical specifications applied for this declaration of conformity, or parts thereof:

Harmonized Standard Number(s)	
Notified Body for Module B + D.	DBI Certification A/S Address: Jernholmen 12, 2650 Hvidovre NB. 2531
EU Type Examination Module B	Certificate No.: 2531-GAR-CGC11602 Date of issue: 2025-09-29
EU Type Examination Module D	Certificate No.: 2531-GAR-CGA10472 Date of issue: 2025-10-07

Other standards and/or technical specifications :

Standard or technical procedure

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

Signed for and on behalf of the manufacturer by:

Kolding 21/10/2025


Kirsten Vibeke Jensen
Compliance Manager

SCHOU AFTER SALES

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

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

www.schou.com

For:

Complaints

Replacements parts

Returns

Guarantee issues

www.schou.com

Manufactured in China

Manufacturer:

Schou Company A/S

Andreas Schous Vej 63

DK-6000 Kolding

www.schou.com

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.

Gasgrill mit 3 Brennern

EINFÜHRUNG

Damit Sie an Ihrem neuen Produkt möglichst lange Freude haben, bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung und die beiliegenden Sicherheitshinweise vor Ingebrauchnahme sorgfältig durchzulesen.

Ferner wird empfohlen, die Gebrauchsanweisung für den Fall aufzubewahren, dass Sie sich die Funktionen des Produkts später nochmals ins Gedächtnis rufen möchten.

TECHNISCHE DATEN

Brenner im Grill:	3 × 2,7 kW
Gesamte Heizleistung:	Leistungsaufnahme: 8,1 kW
Max. Gasverbrauch:	500 g/Stunde
Gastyp und -druck:	Butan, 30 mbar
	Propan, 30 mbar
I _{3+(28-30/37)} :	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
I _{3B/P(30)} :	CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, IT, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ, LV
I _{3B/P(50)} :	AT, CH, DE, SK
I _{3B/P(37)} :	PL
Düsen:	Ø 0,80 mm
Gasflasche:	Max. 11 kg
Grillroste:	480×370 mm
Maße:	106×46×100,5 cm (B×T×H)

Mit Warmhalterost und eingebautem Thermometer

BESONDERE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Grill darf nur im Freien und an gut ventilerten Orten benutzt werden! An einem gut ventilerten Ort sind mindestens 25% der Wandfläche offen.

Der Grill darf keinen Niederschlägen ausgesetzt werden und muss während des Gebrauchs und der Lagerung windgeschützt stehen.

Der Grill muss auf eine ebene und stabile Unterlage gestellt werden, bevor er angezündet wird.

Die Unterlage muss nicht-brennbar sein, z. B. Außenfliesen, Pflastersteine oder gestampfter Boden. Es dürfen sich keine brennbaren Gegenstände wie Gras, Pflanzen oder Abfall unter oder dicht bei dem Grill befinden.

Halten Sie beim Gebrauch einen Sicherheitsabstand zwischen dem Grill und

brennbaren Gegenständen ein.

Tragen Sie beim Gebrauch des Grills Grillhandschuhe.

Öffnen Sie die Abdeckung, bevor Sie den Grill anzünden! Falls Sie versuchen, den Grill bei geschlossener Abdeckung anzuzünden, kann dies eine Gasexplosion verursachen!

Verwenden Sie für rohes und zubereitetes Fleisch verschiedene Grillutensilien, da sonst Bakterien auf das gegrillte Fleisch übertragen werden können, was zu Lebensmittelvergiftungen führen kann.

Gasgrills unterscheiden sich von Typ zu Typ sehr stark und nicht zuletzt im Vergleich zu Kohलगrills. Um ein optimales Erlebnis zu haben, empfehlen wir Ihnen, gründlich zu üben, damit Sie lernen, wo auf dem Grill die beste Hitze für das Lebensmittel ist, das Sie zubereiten möchten.

Um Ihren Grill optimal nutzen zu können, finden Sie im Internet und in Buchform viele gute Tipps und Tricks, die Ihr Grillenerlebnis bereichern können.

ACHTUNG! Die Teile des Grills werden während des Gebrauchs sehr heiß. Halten Sie Kinder auf sicherem Abstand zum Grill. Der Grill darf nicht bewegt werden, solange er angezündet oder noch heiß ist. Der Grill darf niemals im Innern von Gebäuden verwendet werden.

Die maximale Temperatur des Grills kann reduziert werden, wenn er an einem Ort steht, an dem es sehr windig ist, oder wenn Sie im Winter grillen, wo es sowohl kalt als auch windig sein kann.

Edelstahl, Aluminium und hitzebeständige Farbe sind in vielen verschiedenen Qualitäten erhältlich. Allen ist gemeinsam, dass die Umgebung und der Gebrauch auf lange Sicht das Material beeinträchtigen, sodass es zu Farbänderungen, Abblättern, Rost usw. kommen kann.

Rostfreier Stahl bedeutet nicht, dass das Metall nicht rosten kann, sondern ist ein Hinweis darauf, wie schnell das Metall Rost annimmt. Rost und Abblättern, das im Laufe der Zeit infolge des Gebrauchs und dem Herumstehen im Freien auftreten wird, ist nicht von der Garantie umfasst.

WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere auf sicherem Abstand zum Grill.

Platzieren Sie den Gasschlauch so, dass er nicht mit heißen Teilen des Grills in Kontakt kommen und sich nicht verwickeln kann.

Verwenden Sie nur Gasschläuche, die von den Behörden Ihres Landes zugelassen sind. Der Gasschlauch darf maximal 150 cm lang sein und muss über einen zugelassenen Regler verfügen. Überprüfen Sie regelmäßig, ob der Gasschlauch Risse hat oder brüchig geworden ist, und tauschen Sie ihn erforderlichenfalls aus.

Die Gasflasche muss neben dem Grill platziert werden. Sie darf nicht im Grill selbst stehen.

Der Austausch der Gasflasche muss im Freien und im sicheren Abstand zu offenem Feuer und anderen Zündquellen stattfinden.

Falls ein Leck entsteht, müssen Sie die Gasversorgung umgehend am Regler schließen und offenes Feuer und andere Zündquellen vermeiden. Warten Sie einige Minuten, bis der Bereich ausgelüftet ist.

Führen Sie eine Leckprüfung durch, wenn Sie eine neue Gasflasche anschließen oder falls der Grill längere Zeit nicht benutzt wurde. Die

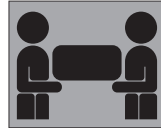
Leckprüfung darf nicht unter Verwendung von offenem Feuer durchgeführt werden! Siehe den Abschnitt „Leckprüfung“.

Schließen Sie nach dem Gebrauch die Gasversorgung am Regler.

Führen Sie keine Veränderungen am Grill oder an den Reglern und Brennern durch. Versuchen Sie nicht, Teile zu öffnen, die in der Fabrik versiegelt wurden.

Der kleinste und größte Durchmesser von Töpfen und Pfannen, die auf dem Seitenbrenner verwendet werden, beträgt 120 bzw. 240 mm.

ZUSAMMENBAU



Es wird auf die Abbildungen im hinteren Teil der Gebrauchsanweisung verwiesen. Für den Zusammenbau des Grills sollte man zu zweit sein.

Vor dem Zusammenbau müssen Sie alle Teile auspacken (auch die in der Grillkassette) und überschaubar anordnen. Benutzen Sie ggf. die Verpackung oder eine Decke als Unterlage, damit der Grill und seine Teile nicht zerkratzt oder beschädigt werden, während Sie den Grill zusammenbauen.

Warten Sie mit dem Nachziehen aller Schrauben, Bolzen und Muttern bis zum Schluss. Alle Teile des Grills werden sehr genau auf die Passform ausgestanzt, und falls Sie etwas ein wenig schräg oder zu fest anziehen, kann dies den Zusammenbau an anderen Stellen des Grills beeinträchtigen.

GEBRAUCH

1. Drehen Sie alle Bedienknöpfe in die Stellung PUSH.
2. Öffnen Sie vor dem Gebrauch den Deckel.
3. Schließen Sie den Regler an die Gasflasche an. Stellen Sie die Gasversorgung am Regler auf ON. Überprüfen Sie mit Seifenwasser, ob es Gaslecks zwischen der Gasflasche und dem Regler gibt.
4. Drücken Sie den Bedienknopf für den äußersten linken Brenner 3-5 Sekunden lang, und drehen Sie ihn 90 Grad gegen den Uhrzeigersinn in die Stellung CLICK. Ein Klicken ist zu hören, und der Brenner

geht an. Falls dies nicht geschieht, muss der Vorgang wiederholt werden. Halten Sie den Knopf noch einige Sekunden lang gedrückt, nachdem der Brenner angezündet ist.

5. Falls der Brenner nach dem zweiten Versuch nicht zündet, müssen Sie 5 Minuten abwarten und Schritt 4 wiederholen.
6. Wenn ein Brenner gezündet ist, kann der Brenner unmittelbar rechts davon auf die gleiche Weise gezündet werden. Wiederholen Sie dies für alle Brenner.
7. Regeln Sie die Hitze, indem Sie die Knöpfe auf eine Stellung zwischen den Symbolen für eine große und eine kleine Flamme drehen.
8. Lassen Sie den Grill 10-15 Minuten lang aufwärmen, bevor Sie zu grillen beginnen.
9. Schließen Sie den Regler, um den Grill abzuschalten. Drehen Sie danach alle Bedienelemente am Grill im Uhrzeigersinn in die Stellung PUSH.

Warnung: Falls ein Brenner nicht angezündet werden kann, muss der Bedienelement (im Uhrzeigersinn) auf die Aus-Stellung gedreht und der Regler geschlossen werden.

Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, ihn erneut wie oben beschrieben zu entzünden.

Warnung: Bitte beachten Sie, dass Teile des Handgriffs des Grills beim Gebrauch heiß werden können.

REINIGUNG

WICHTIG:

Essensreste und Fett können sich entzünden, wenn sie zu starker Hitze ausgesetzt werden. Lesen Sie daher diese Anweisungen sorgfältig durch, damit Sie viele Jahre lang Freude an Ihrem Gasgrill haben.

- Lassen Sie Ihren Grill niemals unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Sie Lebensmittel mit hohem Fettgehalt grillen.
- Reinigen Sie den Gasgrill nach dem Gebrauch.
- Wir empfehlen den Gebrauch einer Auffangwanne zum Auffangen des Fetts und der Essensreste.

Achtung: Fettbrände sind nicht von der Garantie umfasst!

Lesen Sie auch die sonstigen Wartungsanweisungen in der Gebrauchsanweisung durch.

Die gesamte Reinigung und Wartung sollte

durchgeführt werden, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen wurde.

Es wird empfohlen, den Grill eventuell verbliebene Speisereste auf dem Grillrost abbrennen zu lassen, indem man ihn nach dem Gebrauch ca. 15 Minuten lang eingeschaltet lässt.

Der Grillrost kann mit einer Grillbürste gereinigt werden, bevor er vollständig abgekühlt ist. Wenn viele fest gebrannte Speisereste vorhanden sind, kann der Rost in Wasser mit Reinigungsmittel eingeweicht und danach mit einem Scheuerschwamm o. dgl. geschrubbt werden. Spülen Sie den Rost mit Wasser ab und schmieren Sie ihn mit Speiseöl ein, bevor er wieder in Gebrauch genommen wird.

Der Warmhalterost kann mit einer Spülbürste und einem Spülmittel gereinigt werden. Schmieren Sie den Warmhalterost mit Speiseöl ein, bevor er wieder in Gebrauch genommen wird.

Falls es den Anschein hat, dass die Farbe an der Innenseite der Abdeckung des Grill abzublätern beginnt, handelt es sich dabei wahrscheinlich um verkohlte Speisereste (Fettspritzer). Reinigen Sie die Innenseite der Abdeckung mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und lassen Sie die Abdeckung trocknen. NIEMALS Ofenreiniger verwenden!

Speisereste am Boden des Grills können mit einer Bürste, einem Schaber oder einem Scheuerschwamm entfernt werden. Wischen Sie danach den Boden des Grills mit einem gut ausgewrungenen Lappen ab, und lassen Sie ihn trocknen.

Die Außenseite des Grills kann mit einem gut ausgewrungenen Lappen abgewischt werden. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien. DENKEN SIE DARAN, die Abtropfschale regelmäßig von Fett und Essensresten zu reinigen. Wenn die Abtropfschale nicht entleert wird, können Fett und Essensreste Feuer fangen, was den Grill und seine Umgebung beschädigen kann.

WIR EMPFEHLEN NACHDRÜCKLICH, EINEN ÜBERZUG FÜR DEN GRILL ANZUSCHAFFEN. Dieser schützt den Grill im Alltag gegen Wind und Wetter und hält ihn über längere Zeit sauber.

REINIGUNG DER BRENNER

Die Öffnungen in den Brennern können von Insekten blockiert sein, die darin Nester bauen, und sollten daher regelmäßig gereinigt werden. Schließen Sie den Regler und nehmen Sie ihn von der Gasflasche.

Heben Sie den Flammenschutz ab.

Reinigen Sie die Brenner mit einer weichen Bürste oder mit Druckluft.

Reinigen Sie die Düsen mit einem Pfeifenreiniger oder einem dünnen Stück Stahldraht.

Überprüfen Sie regelmäßig, ob es an den Brennern keine Risse oder andere Schäden gibt.

AUFBEWAHRUNG

Der Gasgrill darf nur im Innern von Gebäuden aufbewahrt werden, wenn die Gasflasche abgekoppelt und vom Gasgrill entfernt wurde. Bewahren Sie den Gasgrill an einem trockenen Ort auf, wo er vor Wind und Niederschlägen geschützt ist.

LECKPRÜFUNG

Stellen Sie eine Mischung aus 25 ml Spülmittel und 75 ml Wasser her.

Vergewissern Sie sich, dass der Regler geschlossen ist. Bringen Sie den Regler an der Gasflasche an und öffnen Sie ihn.

Tragen Sie die Spülmittellösung mit einer Bürste auf den Schlauch und alle Verbindungen auf. Falls Blasen erscheinen, gibt es ein Leck, das ausgebessert werden muss, bevor Sie den Grill in Gebrauch nehmen.

Beheben Sie den Fehler und führen Sie eine neue Leckprüfung durch.

Falls Sie den Fehler nicht beheben können, darf der Grill nicht benutzt werden!

Schließen Sie den Regler nach der Leckprüfung.

GASFLASCHE

Die Gasflasche darf nicht fallen gelassen oder grob behandelt werden!

Wenn der Grill nicht in Gebrauch ist, muss die Gasflasche abgekoppelt werden. Setzen Sie die Schutzkappe auf die Gasflasche, wenn sie abgekoppelt ist.

Die Gasflasche muss im Freien aufrecht stehend und für Kinder nicht erreichbar aufbewahrt werden. Bewahren Sie die Gasflasche nicht an Orten auf, wo die Temperatur 50 °C übersteigen kann.

Bewahren Sie die Gasflasche nicht in der Nähe von Flammen, Zündflammen oder anderen Zündquellen auf. Rauchen verboten!

Vergewissern Sie sich, dass der Gasschlauch nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt, wenn die Gasflasche korrekt angebracht ist.

Die Gasflasche darf während des Gebrauchs nicht bewegt werden. Bewahren Sie niemals eine zusätzliche Gasflasche im gleichen Lagerraum auf. Der Zugang zum Ventil an der Gasflasche darf nicht blockiert werden.

Warnung: Schließen Sie die Gasflasche, wenn Sie Gas riechen können.

ERSATZTEILE

Es ist normal, dass ein Grill im Lauf der Zeit abgenutzt wird und zerfällt. Das Ausmaß hängt einerseits vom Gebrauchsmuster und der Pflege des Grills ab, jedoch ebenfalls von den Witterungseinflüssen und der Höhe der Feuertemperatur.

Wir bieten eine Vielzahl von Ersatzteilen an, die Sie selbst austauschen und somit die Lebensdauer Ihres Grills verlängern können.

Sie können die Ersatzteile auf unserem Webportal www.schou.com finden und kaufen.

Falls Sie die benötigten Ersatzteile nicht finden können, wenden Sie sich einfach an unser Servicecenter.

EU-CONFORMITEITSVERKLARING

Hersteller:	
Name des Unternehmens	Schou Company A/S
Adresse	Andreas Schous Vej 62
Postleitzahl	6000
Ort	Kolding
Land	Denmark

Diese Conformiteitsverklaring wird unter der alleinigen Verantwortung des Herstellers ausgestellt und erklärt hiermit, dass das Produkt

Produktbezeichnung:	Produkt: Gasgrill mit 3 Brennern PIN: 2531DQ-0093 Markenname: Dangrill Artikelnummer: 107243
----------------------------	--

Bildkennung:



mit den Bestimmungen der folgenden EG-Richtlinie(n) (einschließlich aller geltenden Änderungen) übereinstimmt

Referenznummer(n)	
(EU)2016/426	

Verweise auf Normen und/oder technische Spezifikationen, die bei dieser Übereinstimmungserklärung angewandt wurden, oder Teile davon:

Nummer(n) der harmonisierten Norm(en)	
Notified Body for Module B + D.	DBI Certification A/S Address: Jernholmen 12, 2650 Hvidovre NB. 2531
EU Type Examination Module B	Certificate No.: 2531-GAR-CGC11602 Date of issue: 2025-09-29
EU Type Examination Module D	Certificate No.: 2531-GAR-CGA10472 Date of issue: 2025-10-07

Andere Normen und/oder technische Spezifikationen:

Norm oder technisches Verfahren

(1) Erforderlichenfalls wird auf die anwendbaren Teile oder Abschnitte der Norm oder der technischen Spezifikation verwiesen.

Signed for and on behalf of the manufacturer by:

Kolding 21/10/2025

Kirsten Vibeke Jensen
Compliance Manager

SCHOU AFTER SALES

Hinweis: Bei Anfragen stets die Modellnummer des Produkts angeben.

Die Modellnummer finden Sie auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung und auf dem Typenschild des Produkts.

www.schou.com

Im Fall von:

Reklamationen

Ersatzteile

Rücksendungen

Garantiewaren

www.schou.com

Hergestellt in der
Volksrepublik China

Hersteller:

Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 63
DK-6000 Kolding
www.schou.com

Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Gebrauchsanweisung darf ohne die schriftliche Genehmigung von Schou Company A/S weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form unter Verwendung elektronischer oder mechanischer Hilfsmittel, wie zum Beispiel durch Fotokopieren oder Aufnahmen, wiedergegeben, übersetzt oder in einem Informationsspeicher und -abrufsystem gespeichert werden.

Gaasigrill 3 põletiga

SISSEJUHATUS

Uue toote parimaks kasutamiseks tutvuge palun eelnevalt käesoleva juhendiga. Hoidke kasutusjuhend hilisemaks kasutamiseks alles.

TEHNILISED ANDMED

Grilli gaasipõletid:	3 × 2,7 kW
Kogu soojusvõimsus:	8,1 kW
Maksimaalne gaasikulu:	500 g/tund
Gaasitüüp ja rõhk:	butaan, 30 mbar
	propan, 30 mbar
I _{3+(28-30/37)} :	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
I _{3B/P(30)} :	CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, IT, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ, LV
I _{3B/P(50)} :	AT, CH, DE, SK
I _{3B/P(37)} :	PL
Otsikud:	Ø 0,80 mm
Gaasiballoon:	Maks. 11 kg.
Grillrest:	480×370 mm
Mõõtmed:	106×46×100,5 cm (l × s × k)

Soojendusresti ja sisseehitatud termomeetriga

ERILISED OHUTUSJUHISED

Grill on mõeldud kasutamiseks ainult õues ja hästi ventileeritavates kohtades! Hästi ventileeritavas piirkonnas peab olema avatud vähemalt 25% seinapinnast.

Grilli ei tohi sademete kätte jätta ning seda tuleb kasutamiseks ja hoiustamiseks ilmastiku eest kaitsta.

Enne süütamist tuleks grilli asetada kindlale ja tasasele pinnale.

See pind peab olema mittesüttiv, näiteks kiviplaadid, sillutusivid või tihendatud muld. Grilli all või lähedal ei tohi olla tuleohtlikke esemeid, nagu rohtu, taimi või prügi.

Hoidke grilli kasutamise ajal tuleohtlikest materjalidest turvalisel kaugusel.

Grilli käsitsemisel kasutage grillikindaid.

Enne süütamist avage kaas! Püüdes süüdata grilli, kui kaas on suletud, võib tekkida gaasiplahvatus!

Kasutage toore ja küpsetatud liha jaoks eraldi köögiiristu. Eraldades neid väldite bakterite ülekandumist küpsetatud lihale ning toidumürgituse riski.

Gaasigrillid erinevad tüübi lõikes oluliselt, eriti võrreldes söegrillidega. Parima kogemuse saamiseks soovitage regulaarselt harjutada, et õppida, kus grillil asub sobivaim kuumustase erinevate toitude jaoks.

Selleks, et oma grillist maksimaalselt kasu saada, leiate internetist ja raamatutest palju häid grillimisnippe ja -trikke, mis rikastavad teie grillimiskogemust.

MÄRKUS: Grilli osad muutuvad kasutamisel väga kuumaks. Hoidke lapsed grillist turvalisel kaugusel. Ärge liigutage grilli, kui see on süüdatud või kuum. Ärge kasutage seda kunagi siseruumides.

Grilli maksimaalne temperatuur võib väheneda, kui see asub väga tuulises kohas või kui grillite talvel, mil on nii külm kui ka tuuline.

Roostevaba teras, alumiinium ja kuumakindel värv on saadaval mitmes erinevas kvaliteediklassis. Kõigile neile on ühine see, et ümbrus ja kasutamiseviis mõjutavad metalli pikaajaliselt, mille tulemuseks võivad olla värvimuutused, koorumine jne.

See, et tegemist on roostevabast terasest metalliga, ei tähenda, et see ei võiks roostetada, vaid see viitab pigem sellele, kui kiiresti metall roostetab. Garantii ei kata roostet ega koorumist, mis tekivad aja jooksul kasutamise ja väljas oleku tõttu.

HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad grillist turvalisel kaugusel.

Paigutage gaasivoolik nii, et see ei puutuks kokku grilli kuumade osadega ning hoidke seda sirgena.

Kasutamiseks on lubatud ainult vastavate riiklike ametiasutuste poolt heaks kiidetud gaasivoolikud. Gaasivooliku maksimaalne pikkus on 150 cm ja see peab olema varustatud heakskiidetud regulaatoriga.

Kontrollige regulaarselt, et gaasivoolik ei oleks pragunenud ega murenenud, ja vahetage see vajadusel.

Gaasiballoon tuleb asetada grilli kõrvale. See ei tohi asuda grilli sees.

Gaasiballoon tuleb vahetada õues, lahtisest leegist ja muudest süüteallikatest ohutus kauguses.

Kui avastate lekke, lülitage regulaatorilt gaasi tarnimise kohe välja ja vältige lahtist tuld ning muid süüteallikaid. Oodake paar minutit, kuni ala on tuulutatud.

Uue gaasiballooni ühendamisel või kui grilli ei ole pikemat aega kasutatud, tehke lekkek kontroll.

Ärge tehke lekkek kontrolli lahtise leegiga! Vt „Lekkek kontroll“.

Pärast kasutamist lülitage regulaatori abil gaasi tarnimine välja.

Ärge püüdke grilli muuta, sealhulgas regulaatorit ja gaasipõletajaid. Ärge proovige avada tehases tihendatud osi.

Külgpõleti kasutamiseks mõeldud pottide ja pannide minimaalne ning maksimaalne diameeter on vastavalt 120 mm ja 240 mm.

KOKKUPANEK



Vaadake kasutusjuhiste tagaküljel olevaid illustatsioone. Grilli kokkupanekuks on vaja kahte inimest.

Enne kokkupanekut tuleb kõik osad (sh põletuskasti sees olevad) lahti pakkida ja selgelt välja paigutada. Vajadusel asetage need pakendile või vaibale, et grilli ja selle osi kokkupaneku ajal kriimustuste eest kaitsta.

Lõpetage kokkupanek, seejärel pingutage kõik kruvid, poldid ja mutrid. Kõik grilli osad on väga täpselt valmistatud, et need sobiksid omavahel.

Kui pingutate midagi veidi viltu või liiga kõvasti, võib see mõjutada grilli kokkupanekut mujal.

KASUTAMISEKS

1. Keerake kõik juhtnupud PUSH-asendisse.
2. Avage kaas enne kasutamist.
3. Ühendage regulaator gaasiballooniga. Regulaatoril seadke gaasi tarnimine mõeldud asendisse ON. Kasutage seebivett, et kontrollida, kas gaasiballooni ja regulaatori vahel on gaasilekkeid.
4. Vajutage vasakpoolseima gaasipõleti juhtnuppu 3–5 sekundit ja keerake seda seejärel 90 kraadi vastupäeva KLÕPS-asendisse. Kuulete klõpsu ja gaasipõleti süttib. Ebaõnnestumise korral korrake protseduuri. Kui gaasipõleti süttib, hoidke nuppu paar sekundit all.
5. Kui gaasipõleti ka pärast teist katset ei sütti, oodake 5 minutit ja korrake 4. sammu.
6. Kui üks gaasipõleti on süüdatud, saab samamoodi süüdata ka kohe paremal asuvat gaasipõletit. Korrake seda kõigi gaasipõletite puhul.
7. Reguleerige kuumust, keerates nuppe suure ja väikese leegi sümbolite vahele.
8. Enne grilli kasutamist laske grillil 10–15 minutit kuumeneda.
9. Grilli väljalülitamiseks sulgege regulaator. Seejärel keerake seadme kõik juhtnupud päripäeva asendisse PUSH.

HOIATUS: Kui gaasipõletit ei saa süüdata, tuleb juhtnupp keerata väljalülitatud asendisse (päripäeva) ja regulaator sulgeda. Oodake viis minutit, enne kui proovite seda uuesti süüdata, järgides süütamisprotseduuri.

HOIATUS: Pidage meeles, et grilli käepideme osad võivad kasutamise ajal kuumeneda.

PUHASTAMINE

OLULINE:

Toidujäägid ja rasv võivad väga kõrge kuumuse käes kergesti süttida. Seetõttu lugege neid juhiseid hoolikalt, et saaksite oma grilli aastaid nautida.

- Ärge kunagi jätke oma grilli järelvalveta, eriti kui valmistate kõrge rasvasisaldusega toitu.
- Puhastage grilli kindlasti pärast iga kasutamist.
- Soovitame rasva ja toidujääkide kogumiseks

kasutada kogumisalust.

Märkus: Rasvapõlengud ei kuulu garantii alla. Samuti pidage meeles, et lugege läbi ka muud hooldusjuhendid.

Kõik puhastus- ja hooldustööd tuleb läbi viia siis, kui grill on täielikult jahtunud ning gaasiballooni gaasitarne on välja lülitatud.

Soovitav on lasta grillil põleda umbes 15 minutit pärast kasutamist, et toidujäägid restilt eemalduda saaksid.

Puhastage grilliresti grillharjaga, kui see on veel soe. Kõrbenud toidu eemaldamiseks leotage resti seebivees ja seejärel puhastage küürimislapiga või sarnase vahendiga. Enne uuesti kasutamist loputage veega ja määrige see toiduõliga.

Soojendusresti saab puhastada nõudepesuharjaga ja nõudepesuvahendiga. Enne järgmist kasutamist määrige soojendusrest toiduõliga.

Kui grilli kaane siseküljel tundub värv kooruvat, on tõenäoliselt näha söestunud toidujääke (rasvapritsmeid). Puhastage kaane sisepinda kuuma seebiveega. Loputage puhta veega ja laske kuivada. Ärge kunagi kasutage ahjupuhastusvahendit!

Grilli põhjas olevad toidujäägid saab eemaldada harjaga, kaabitsa või küürimispadjaga. Seejärel pühkige grilli põhi hästi väänatud lapiga ja laske sel kuivada.

Grilli väliskülge saab puhastada hästi väänatud lapiga. Ärge kasutage agressiivseid ega abrasiivseid puhastusaineid ega -riistu.

PIDAGE MEELES, et puhastate regulaarselt tilgapüüdnit rasvast ja toidujääkidest. Kui tilgapüüdnit ei tühjendata, võivad rasv ja toidujäägid süttida, mis võib kahjustada grilli ja ümbritsevat ala.

SOOVITAME TUNGIVALT HANKIDA GRILLILE KATE. See pakub grillile igapäevast kaitset ilmastiku ja tuule eest ning aitab seda kauem atraktiivsena hoida.

GAASIPÕLETITE PUHASTAMINE

Gaasipõletite augud võivad putukate tõttu, kes sinna pesa teevad, ummistuda, seetõttu tuleks neid regulaarselt puhastada.

Lülitage regulaator välja ja eemaldage see gaasiballoonist.

Tõstke leegikaitse üles.

Puhastage gaasipõletid pehme harjaga või suruõhuga.

Puhastage otsikud torupuhastusvahendi või õhukese terastraadiga.
Kontrollige regulaarselt, et gaasipõletitel poleks pragusid. Kontrollige ka muid kahjustuse märke.

HOIUSTAMINE

Gaasigrilli võib siseruumides hoida ainult siis, kui gaasiballoon on lahti ühendatud ja eemaldatud. Hoidke gaasigrilli kuivas, tuule ja vihma eest kaitstud kohas.

LEKKEKONTROLL

Segage kokku 25 ml nõudepesuvahendit ja 75 ml vett.

Kontrollige, et regulaatori ventiil on suletud. Kinnitage regulaatori ühendus gaasiballooni külge ja avage regulaatori ventiil.

Puhastage voolikut ja kõiki ühendusi seebivee lahusega harjaga. Kui tekivad mullid, on tegemist lekkega, mis tuleb enne grilli kasutamist kõrvaldada.

Tegelege probleemiga ja tehke uus lekkekontroll.

Kui te ei suuda probleemi lahendada, ei tohi grilli kasutada!

Pärast lekkekontrolli sulgege regulaator.

GAASIBALLOON

Gaasiballooni ei tohi maha pillata ega jõuliselt käsitseda!

Kui grilli ei kasutata, ühendage gaasiballoon lahti. Pärast gaasiballooni eemaldamist asetage sellele kaitsekork.

Gaasiballoone tuleb hoida õues püstises asendis ja laste käeulatuses eemal. Ärge hoidke gaasiballoone kohtades, kus temperatuur võib olla üle 50 °C.

Ärge hoidke gaasiballoone leekide, valvepõleti või muude süüteallikate läheduses. Suitsetamine on keelatud.

Kontrollige, et gaasivoolik ei puutu kokku ühegi kuuma pinnaga, kui gaasiballoon on õigesti paigutatud.

Gaasiballooni ei tohi liigutada kasutamise ajal. Ärge kunagi hoidke lisagaasiballooni samas hoiuruumis. Gaasiballooni ventiilile ei tohi takistada ligipääsu.

HOIATUS: Sulgege gaasiballoon, kui tunnete gaasilõhna.

VARUOSAD

On normaalne, et grill kulub ja laguneb aja jooksul. Ulatus sõltub osaliselt kasutusmustrist ja grilli hooldusest, kuid ka tuule ja ilmastiku mõjust ning tule kõrgetest temperatuuridest.

Meil on lai valik varuosasid, mida saate ise vahetada, et pikendada oma grilli eluiga.

Varuosasid leiate ja saate osta meie portaalist www.schou.com.

Kui te ei leia vajalikke varuosasid, võite pöörduda meie hoolduskeskuse poole.

ELi VASTAVUSDEKLARATSIOON

Tootja:	
Ettevõtte nimi	Schou Company A/S
Address	Andreas Schous Vej 62
Postikood	6000
Linn	Kolding
Riik	Denmark

See vastavusdeklaratsioon antakse välja tootja ainuvastutusel ja sellega deklareeritakse, et toode

Toote identifitseerimine:	Toode: Gaasigrill 3 põletiga PIN: 2531DQ-0093 Kaubamärgi nimi: Dangrill Tootenr: 107243
Piltuvastus:	

on kooskõlas järgmis(t)e EÜ direktiivi(de) sätetega (kaasa arvatud kõik kohaldatavad muudatused)

Viitenumber/-rid

(EU)2016/426

Selle vastavusdeklaratsiooni või selle osade viited standarditele ja/või tehnilistele kirjeldustele, mida kohaldatakse:

Harmoneeritud standardi number/-rid

Notified Body for Module B + D.	DBI Certification A/S Address: Jernholmen 12, 2650 Hvidovre NB. 2531
EU Type Examination Module B	Certificate No.: 2531-GAR-CGC11602 Date of issue: 2025-09-29
EU Type Examination Module D	Certificate No.: 2531-GAR-CGA10472 Date of issue: 2025-10-07

Muud standardid ja/või tehnilised spetsifikatsioonid:

Standard või tehniline protseduur

(1) Vajaduse korral viidatakse standardi või tehnilise kirjelduse kohaldatavatele osadele või punktidele.

Signed for and on behalf of the manufacturer by:

Kolding 21/10/2025


 Kirsten Vibeke Jensen
 Compliance Manager

SCHOU AFTER SALES

Pidage meeles: märkida kõikide päringute puhul ära toote mudelinumber.

Mudelinumber on toodud ära käesoleva juhendi kaanel ning toote nimisildil.

www.schou.com

Palun kontakteeruge Teeninduskeskusega järgmistel juhtudel:

Kaebused

Osade vahetamised

Tagastamised

Garantiiküsimused

www.schou.com

Toodetud Hiina
Rahvavabariigis

Tootja:

Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 63

DK-6000 Kolding
www.schou.com

Kõik õigused kaitstud. Käesolevat kasutusjuhendit ei tohi ilma ettevõtte Schou Company A/S eelneva kirjaliku nõusolekuta paljundada ei osaliselt ega täielikult, elektrooniliselt või mehaaniliselt (näiteks fotokoopia või skaneering), tõlkida ega hoida andmebaasis ja otsingusüsteemis.

Gasbarbecue met 3 branders

INLEIDING

Om het beste uit uw nieuwe product te halen, gelieve deze instructies voor gebruik door te lezen. Bewaar de handleiding voor het geval u deze op een later moment wilt raadplegen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Branders in de barbecue:	3 × 2,7 kW
Totale hitte-afgifte:	8,1 kW
Max. gasverbruik:	500 g/uur
Soort gas en druk:	Butaan, 30 mbar
	Propaan, 30 mbar
I _{3+(28-30/37)} :	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
I _{3B/P(30)} :	CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, IT, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ, LV
I _{3B/P(50)} :	AT, CH, DE, SK
I _{3B/P(37)} :	PL
Mondstukken:	Ø 0,80 mm
Gasfles:	Max. 11 kg.
Barbecuerek:	480×370 mm
Afmetingen:	106 × 46 × 100,5 cm (b × d × h)

Met warmhoudrek en ingebouwde thermometer

SPECIALE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

De barbecue mag uitsluitend buitenshuis en in goed geventileerde ruimtes worden gebruikt! In een goed geventileerde ruimte is minimaal 25% van het muuroppervlak open.

De barbecue mag niet aan neerslag worden blootgesteld en moet tijdens gebruik en opslag tegen weersinvloeden worden beschermd.

Plaats de barbecue op een stevige, vlakke ondergrond voordat u hem aansteekt.

De ondergrond mag niet brandbaar zijn, zoals tegels, klinkers of aangestampte aarde. Zorg dat er geen brandbare objecten zoals gras, planten of afval onder of dichtbij de barbecue liggen.

Houd de barbecue tijdens gebruik op een veilige afstand van brandbare materialen.

Gebruik barbecuehandschoenen wanneer u de barbecue hanteert.

Open het deksel voordat u de barbecue aansteekt! Als u probeert de barbecue aan te steken terwijl het deksel gesloten is, kan er een gasexplosie ontstaan!

Gebruik apart kookgerei voor rauw en gaar vlees. Houd ze gescheiden om overdracht van bacteriën naar het gaar vlees en daarmee het risico op voedselvergiftiging te voorkomen.

Gasbarbecues verschillen sterk per type, en zeker vergeleken met houtskoolbarbecues. Voor een optimale ervaring raden wij u aan regelmatig te oefenen, zodat u leert waar op de barbecue de meeste hitte te vinden is die geschikt is voor het voedsel dat u wilt barbecueën.

Om het meeste uit uw barbecue te halen, kunt u op internet en in boeken talloze goede barbecuetips en -trucs vinden om uw barbecue-ervaring te verrijken.

Let op: Tijdens gebruik worden onderdelen van de barbecue erg heet. Houd kinderen op een veilige afstand van de barbecue. Verplaats de barbecue niet terwijl deze aan of heet is. Gebruik de barbecue nooit binnenshuis.

De maximale temperatuur van de barbecue kan worden verlaagd als deze op een zeer winderige plek staat, of als u in de winter grilt, wanneer het koud en winderig kan zijn.

Roestvrij staal, aluminium en hittebestendige verf zijn verkrijgbaar in diverse kwaliteiten.

Wat ze gemeen hebben, is dat de omgeving en het gebruik het metaal op de lange termijn beïnvloeden, wat kan leiden tot kleurveranderingen, afbladdering, enz.

Roestvrij staal betekent niet dat het metaal niet kan roesten, maar is meer een indicatie

van hoe snel het metaal kan roesten. Roest en afbladdering die in de loop van de tijd door gebruik en blootstelling aan de buitenomgeving ontstaan, vallen niet onder de garantie.

WAARSCHEUWING! Houd kinderen en huisdieren op een veilige afstand van de barbecue.

Plaats de gas slang zo dat deze niet in contact komt met hete onderdelen van de barbecue en houd de slang recht.

Gebruik uitsluitend gas slangen die zijn goedgekeurd door de relevante nationale autoriteiten. De gas slang mag maximaal 150 cm lang zijn en moet uitgerust zijn met een goedgekeurde regelaar.

Controleer regelmatig of de gas slang niet gescheurd of afgebrokkeld is en vervang deze indien nodig.

De gas fles moet naast de barbecue worden geplaatst. De gas fles mag niet in de barbecue zelf worden geplaatst.

Het verwisselen van de gas fles moet buitenshuis gebeuren, op een veilige afstand van open vuur en andere ontstekingsbronnen.

Als er een lek wordt ontdekt, draai dan direct de gastoevoer bij de regelaar dicht en vermijd open vuur en andere ontstekingsbronnen. Wacht een paar minuten tot de ruimte geventileerd is.

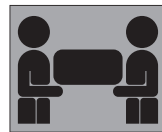
Voer een lektest uit bij het aansluiten van een nieuwe gas fles of als de barbecue gedurende een lange periode niet is gebruikt. Voer de lektest niet uit met een open vlam! Zie 'Lekttest'.

Schakel na gebruik de gastoevoer uit met de regelaar.

Probeer geen wijzigingen aan te brengen aan de barbecue, inclusief de regelaar en de branders. Probeer geen onderdelen te openen die in de fabriek zijn verzegeld.

De minimale en maximale diameter van potten en pannen voor gebruik op de zijbrander zijn respectievelijk 120 mm en 240 mm.

MONTAGE



Raadpleeg de illustraties achter in de instructies. Voor het monteren van de barbecue zijn 2 personen nodig.

Voordat u begint met monteren, moet u alle onderdelen (inclusief die in de vuurkist) uitpakken en op een overzichtelijke manier

neerleggen. Leg ze indien mogelijk op de verpakking of op een kleed, zodat de barbecue en de onderdelen niet bekrast raken tijdens de montage.

Wacht met het volledig vastdraaien van alle schroeven, bouten en moeren tot het einde. Alle onderdelen van de barbecue zijn zeer nauwkeurig gefabriceerd. Als iets scheef of te strak wordt vastgedraaid, kan dat elders invloed hebben op de montage.

GEbruik

1. Draai alle bedieningsknoppen naar de PUSH-stand.
2. Open het deksel voor gebruik.
3. Sluit de regelaar aan op de gasflEs. Zet op de regelaar de gastoevoer op 'AAN'. Gebruik zeepsop om te controleren op gaslekkages tussen de gasflEs en de regelaar.
4. Houd de regelknop voor de meest linkse brander 3-5 seconden ingedrukt en draai deze 90 graden tegen de klok in naar de KLIK-stand. U hoort een klikgeluid en de brander ontsteekt. Als het niet lukt, herhaal dan de procedure. Houd de knop nog enkele seconden ingedrukt zodra de brander brandt.
5. Als de brander na de tweede poging nog steeds niet aangaat, wacht dan 5 minuten en herhaal stap 4.
6. Zodra één brander brandt, kan de brander direct daarnaast op dezelfde manier worden aangestoken. Herhaal dit voor alle branders.
7. Reguleer de hitte door de knoppen te draaien naar een positie tussen de symbolen voor grote en kleine vlam.
8. Laat de barbecue 10-15 minuten opwarmen voordat u begint met barbecueën.
9. Draai de regelaar dicht om de barbecue uit te zetten. Draai vervolgens alle bedieningsknoppen op het apparaat met de klok mee naar de stand PUSH.

WAARSCHUWING: Als een brander niet kan worden aangestoken, moet de regelknop met de klok mee naar de UIT-stand worden gedraaid en moet de regelaar worden gesloten. Wacht vijf minuten voordat u het opnieuw aansteekt door de ontstekingsprocedure te volgen.

WAARSCHUWING: Houd er rekening mee dat delen van de handgreep van de barbecue heet kunnen worden tijdens gebruik.

REINIGING BELANGRIJK:

Voedselresten en vet kunnen gemakkelijk vlam vatten bij blootstelling aan zeer hoge hitte. Lees daarom deze instructies zorgvuldig door zodat u jarenlang plezier kunt hebben van uw barbecue.

- Laat uw barbecue nooit onbeheerd achter, vooral niet wanneer u voedsel bereidt met een hoog vetgehalte.
- Zorg ervoor dat u de barbecue na elk gebruik schoonmaakt.
- Wij raden aan een opvangbak te gebruiken om vet en voedselresten op te vangen.

Let op: Vetbranden worden niet gedekt door de garantie.

Lees ook de instructies voor het overige onderhoud.

Alle reinigings- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd wanneer de barbecue volledig is afgekoeld en de gastoevoer op de gasflEs is afgesloten.

Het wordt aanbevolen om de barbecue na gebruik ongeveer 15 minuten te laten branden, zodat eventuele etensresten van het barbecuerooster kunnen verbranden.

Maak het barbecuerooster schoon met een borstel voor de barbecue terwijl het nog warm is. Om aangekoekte etensresten te verwijderen, weekt u het rooster in zeepsop en schrobt u het vervolgens schoon met een schuursponsje of soortgelijk. Spoel het af met water en breng kookolie aan voordat u het opnieuw gebruikt. Het warmhoudrek kan worden schoongemaakt met een borstel en afwasmiddel. Smeer het warmhoudrek in met kookolie voordat u het opnieuw gebruikt.

Als het lijkt alsof de verf aan de binnenkant van het deksel van de barbecue begint af te bladderen, zijn dat waarschijnlijk aangekoekte etensresten (vetspetters). Maak de binnenkant van het deksel schoon met heet zeepsop. Spoel af met schoon water en laat het drogen. Gebruik NOOIT ovenreiniger!

Etensresten op de bodem van de barbecue kunt u verwijderen met een borstel, schraper of schuursponsje. Veeg vervolgens de onderkant van de barbecue schoon met een goed uitgewrongen doek en laat deze drogen.

De buitenkant van de barbecue kan worden afgenomen met een goed uitgewrongen doek. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of gereedschap.

VERGEET NIET regelmatig de druiptak schoon

te maken van vet en etensresten. Als de lekbak niet wordt geleegd, kunnen het vet en de etensresten vlam vatten, waardoor de vleesgrill en de omgeving beschadigd kunnen raken. WIJ RADEN U TEN STERKSTE AAN OM EEN HOES VOOR DE BARBECUE AAN TE SCHAFFEN. Zo biedt dit de barbecue dagelijkse beveiliging tegen weer en wind en blijft hij er langer aantrekkelijk uitzien.

REINIGING VAN DE BRANDERS

De gaten in de branders kunnen verstopt raken door insecten die er nesten in bouwen. Daarom is het belangrijk dat u ze regelmatig schoonmaakt.

Draai de regelaar dicht en maak hem los van de gasfles.

Haal de vlammenschermen eraf.

Maak de branders schoon met een zachte borstel of perslucht.

Maak de sproeikoppen schoon met een pijpenrager of een stukje dun staaldraad.

Controleer regelmatig of er geen scheuren in de branders zitten. Controleer ook op andere tekenen van schade.

OPSLAG

De gasbarbecue mogen alleen binnenshuis worden opgeslagen als de gasfles is losgekoppeld en verwijderd van de barbecue. Bewaar de gasbarbecue op een droge plek, beschermt tegen wind en regen.

LEKTEST

Meng 25 ml afwasmiddel met 75 ml water.

Controleer of de regelaar gesloten is. Sluit de regelaar aan op de gasfles en open deze.

Borstel de gasslang en alle aansluitingen met een sopje. Als er belletjes ontstaan, is er sprake van een lek. Dit moet worden verholpen voordat u de barbecue kunt gebruiken.

Los het probleem op en voer een nieuwe lectest uit.

Als u het probleem niet kunt oplossen, mag u de barbecue niet meer gebruiken!

Sluit de regelaar na de lectest.

GASFLES

Laat de gasfles niet vallen en behandel deze niet ruw!

Als de barbecue niet in gebruik is, koppel dan de gasfles los. Plaats de beschermkap op de gasfles nadat u deze hebt losgekoppeld.

Gasflessen moeten buiten rechtopstaand en buiten het bereik van kinderen worden bewaard. Bewaar gasflessen niet op plaatsen waar de temperatuur boven de 50 °C kan komen.

Bewaar gasflessen niet in de nabijheid van vlammen, waakvlammen of andere ontstekingsbronnen. Niet roken.

Controleer of de gasslang geen contact maakt met hete oppervlakken wanneer de gasfles correct is geplaatst.

De gasfles mag tijdens gebruik niet worden verplaatst. Bewaar nooit een extra gasfles in dezelfde opslagruimte. De toegang tot het ventiel op de gasfles mag niet worden geblokkeerd.

WAARSCHUWING: Sluit de gasfles af als u gas ruikt.

RESERVEONDERDELEN

Het is normaal dat een barbecue in de loop der tijd slijt en achteruitgaat. De slijtage hangt deels af van het gebruikspatroon en de verzorging van de barbecue, maar ook van de invloed van wind en weersomstandigheden en van de hoge temperaturen van het vuur.

Wij hebben een breed assortiment reserveonderdelen op voorraad die u zelf kunt vervangen en waarmee u de levensduur van uw barbecue kunt verlengen.

Via ons portaal www.schou.com kunt u reserveonderdelen vinden en aanschaffen.

Als u de benodigde reserveonderdelen niet kunt vinden, kunt u contact opnemen met ons servicecentrum.

EU-CONFORMITEITSVERKLARING

Fabrikant:

Bedrijfsnaam	Schou Company A/S
Adres	Andreas Schous Vej 62
Postcode	6000
Plaats	Kolding
Land	Denmark

Deze conformiteitsverklaring is uitgegeven onder de volledige verantwoordelijkheid van de fabrikant, die hierbij verklaart dat het product

Productidentificatie:	Product: Gasbarbecue met 3 branders PIN: 2531DQ-0093 Merknaam: Dangrill Artikelnr.: 107243
Foto-identificatie:	

conform de voorwaarden van de volgende EG-richtlijn(en) is (waaronder alle toepasselijke amendementen)

Referentienummer(s)	
(EU)2016/426	

Verwijzingen of normen en/of technische specificaties die van toepassing zijn voor deze conformiteitsverklaring, of delen daarvan:

Nummers geharmoniseerde norm(en)	
Notified Body for Module B + D.	DBI Certification A/S Address: Jernholmen 12, 2650 Hvidovre NB. 2531
EU Type Examination Module B	Certificate No.: 2531-GAR-CGC11602 Date of issue: 2025-09-29
EU Type Examination Module D	Certificate No.: 2531-GAR-CGA10472 Date of issue: 2025-10-07

Andere normen en/of technische specificaties:

Norm of technische procedure

(1) Indien van toepassing zullen de toepasselijke delen of clausules van de norm of de technische specificaties worden gerefereerd.

Signed for and on behalf of the manufacturer by:

Kolding 21/10/2025



Kirsten Vibeke Jensen
Compliance Manager

SCHOU AFTER SALES

Let op: Vermeld bij alle vragen het productmodelnummer.

Het modelnummer staat op de voorkant van deze handleiding en op het producttypeplaatje.

www.schou.com

Voor:

Klachten

Reserveonderdelen

Retourzendingen

Garantiekwesties

www.schou.com

Vervaardigd in P.R.C.

Fabrikant:

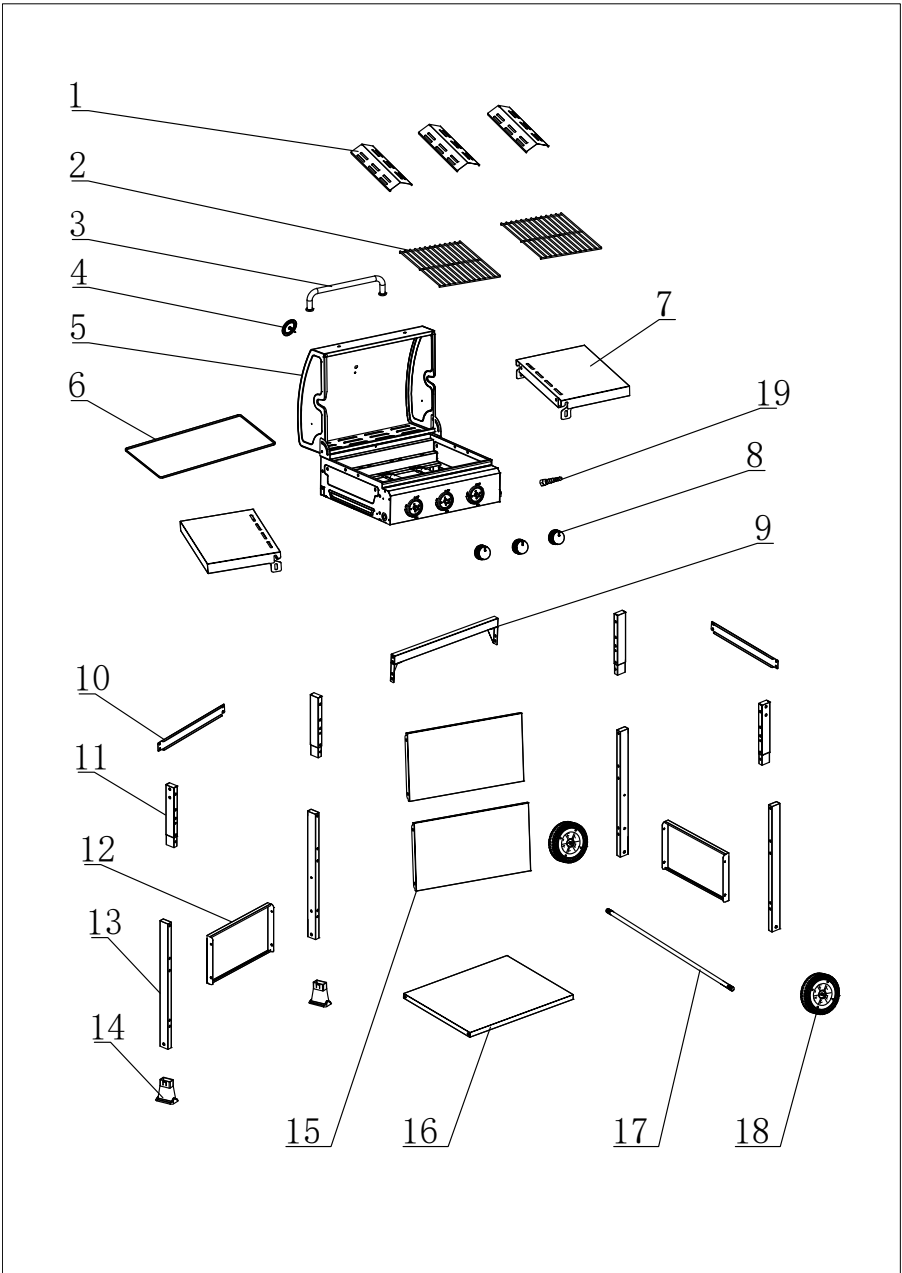
Schou Company A/S

Andreas Schous Vej 63






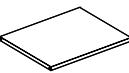






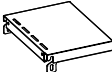










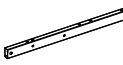
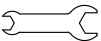
DK-6000 Kolding

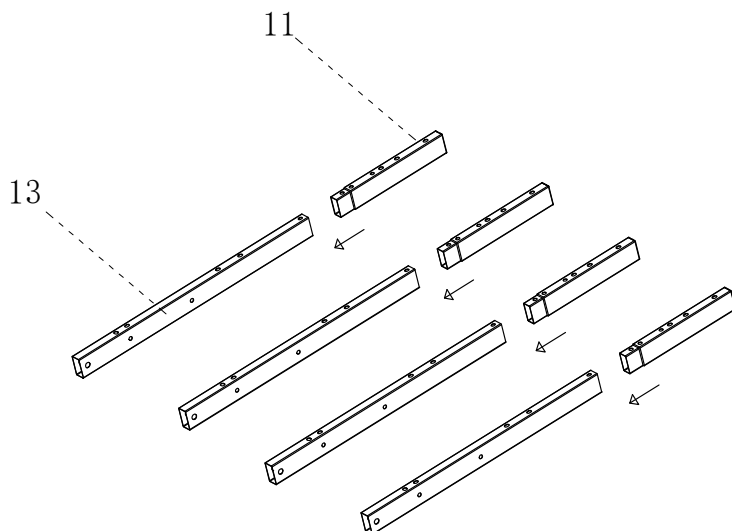
www.schou.com

Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze handleiding mag op geen enkele wijze, noch volledig noch in delen, elektronisch of mechanisch gereproduceerd worden, bijv. kopiëren of publicatie, vertaald of opgeslagen in een informatie-opslag- en ontsluitingssysteem zonder schriftelijke toestemming van Schou Company A/S.



- DK
- NO
- SE
- FI
- GB
- DE
- ET
- NL

1		3 PCS	14		2 PCS
2		2 PCS	15		2 PCS
3		1 PC	16		1 PC
4		1 PC	17		1 PC
5		1 PC	18		2 PCS
6		1 PC	19		1 PC
7		2 PCS			
8		3 PCS	A	 M5x10	20 PCS
9		1 PC	B	 M6x50	24 PCS
10		2 PCS	C	 M8nut	2 PCS
11		4 PCS	D	 M6x12	2 PCS
12		2 PCS	E	 M6	8PCS
13		4 PCS	F		1PC



DK: Sæt bensektionerne (11, 13) sammen uden at bruge skruer.

NO: Sett benseksjonene (11, 13) sammen uten å bruke skruer.

SE: Sätt ihop bensektionerna (11, 13) utan att använda skruvar.

FI: Kiinnitä jalkojen osat (11, 13) yhteen ilman ruuveja.

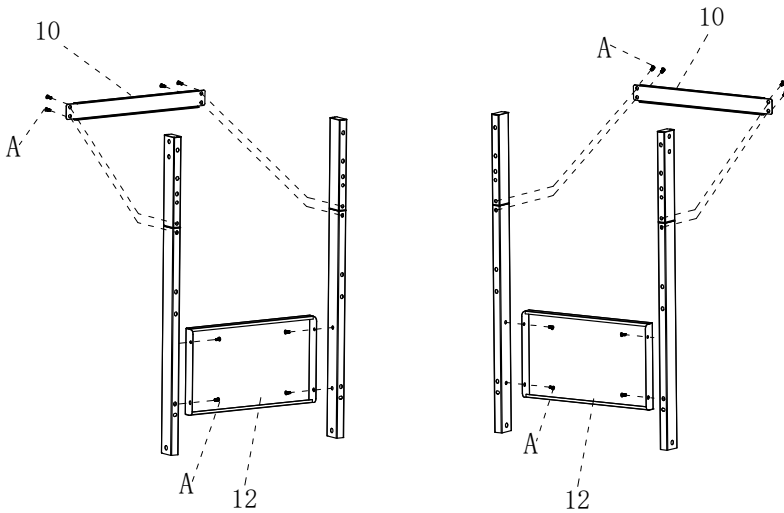
GB: Fit the leg sections (11, 13) together without using screws.

DE: Setzen Sie die Beingestelle (11, 13) zusammen, ohne Schrauben zu verwenden.

ET: Ühendage jalaseksioonid (11, 13) ilma kruvisid kasutamata.

NL: Zet de beensecties (11, 13) in elkaar zonder schroeven te gebruiken.

2 A X 16PCS



DK

NO

SE

FI

GB

DE

ET

NL

DK: Skru benene sammen parvist med én sideplade (12) og én tværbjælke (10) ved hjælp af fire skruer (A) pr. ben.

NO: Skru beina sammen parvis med én sideplate (12) og én tverrbjelke (10) ved hjelp av fire skruer (A) per ben.

SE: Skruva ihop benen parvis med en sidopanel (12) och en tvärbalk (10) med fyra skruvar (A) per ben.

FI: Ruuvaa jalat pareittain yhteen yhden sivulevyn (12) ja yhden poikkipalkin (10) kanssa käyttäen neljää ruuvia (A) per jalka.


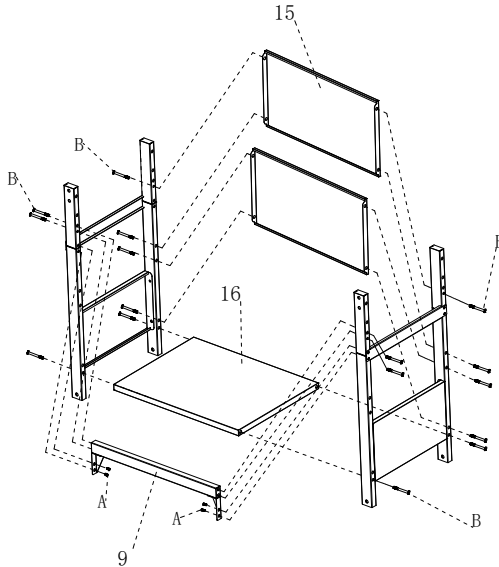
GB: Screw the legs together in pairs with one side baffle (12) and one crossbeam (10), using four screws (A) for each leg.

DE: Schrauben Sie die Beine paarweise zusammen mit einer Seitenblende (12) und einem Querträger (10), jeweils mit vier Schrauben (A) pro Bein.

ET: Kruvige jalad paaridena kokku ühe külgplaadi (12) ja ühe risttalaga (10), kasutades neli kruvi (A) iga jala kohta.

NL: Schroef de poten per paar aan elkaar met één zijpaneel (12) en één dwarsbalk (10), met vier schroeven (A) per poot.

3

A  X 4PCS B  X 16PCS

DK: Fastgør de to frontplader (15) mellem de forreste ben med otte skruer (B). Fastgør den bagerste tværbjælke (9) mellem toppen af de to bagben med fire skruer (B) og fire skruer (A). Monter bundpladen (16) med én skru (B) gennem hvert ben.

NO: Fest de to frontplatene (15) mellom de fremre beina med åtte skruer (B). Fest den bakre tverrbjelken (9) mellom toppen av de to bakre beina med fire skruer (B) og fire skruer (A). Monter bunnplaten (16) med én skru (B) gjennom hvert ben.

SE: Fäst de två frontplattorna (15) mellan de främre benen med åtta skruvar (B). Fäst den bakre tvärbalken (9) mellan de bakre benens övre delar med fyra skruvar (B) och fyra skruvar (A). Montera bottenplattan (16) med en skruv (B) genom varje ben.

FI: Kiinnitä kaksi etulevyä (15) etujalkojen väliin kahdeksalla ruuvilla (B). Kiinnitä takapoikkipalkki (9) takajalkojen yläosien väliin neljällä ruuvilla (B) ja neljällä ruuvilla (A). Asenna pohjalevy (16) yhdellä ruuvilla (B) jokaisen jalan läpi.

GB: Secure the two front plates (15) between the two front legs using eight screws (B).

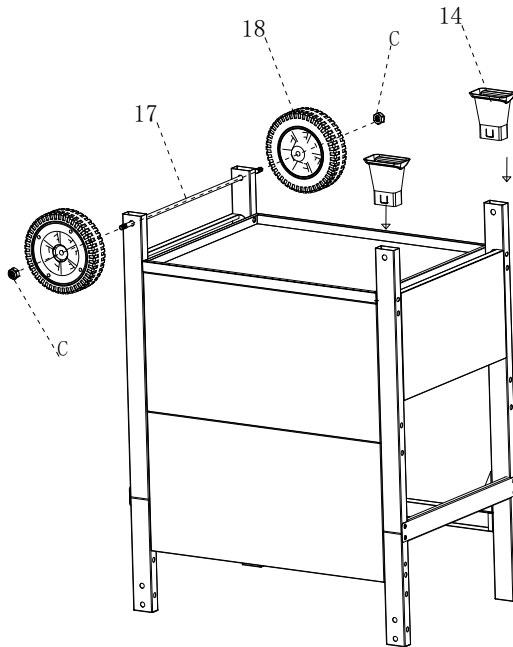
Secure the back crossbeam (9) between the tops of the two back legs using four screws (B) and four screws (A).

Fit the bottom plate (16) using one screw (B) through each leg.

DE: Befestigen Sie die beiden Frontplatten (15) zwischen den vorderen Beinen mit acht Schrauben (B). Befestigen Sie den hinteren Querträger (9) zwischen den oberen Enden der beiden hinteren Beine mit vier Schrauben (B) und vier Schrauben (A). Bringen Sie die Bodenplatte (16) mit einer Schraube (B) durch jedes Bein an.

ET: Kinnitage kaks esiplaati (15) esijalgade vahele kaheksa kruviga (B). Kinnitage tagumine risttala (9) tagajalgade ülemiste otste vahele nelja kruviga (B) ja nelja kruviga (A). Paigaldage põhiplaat (16) ühe kruviga (B) iga jala kaudu.

NL: Bevestig de twee frontplaten (15) tussen de voorpoten met acht schroeven (B). Bevestig de achterste dwarsbalk (9) tussen de bovenkanten van de achterpoten met vier schroeven (B) en vier schroeven (A). Monteer de bodemplaat (16) met één schroef (B) door elke poot.



DK: Indsæt hjulakslen (17) i hullerne i bunden af de højre ben. Sæt et hjul (18) og en møtrik (C) på hver ende af akslen og stram fra begge sider. Monter de to fodpropper (14) i bunden af de venstre ben.

NO: Sett hjulakslingen (17) inn i hullene nederst på de høyre beina. Plasser et hjul (18) og en mutter (C) på hver ende av akslingen og stram fra begge sider. Monter de to fotproppene (14) nederst på de venstre beina.

SE: Sätt in hjulaxeln (17) i hålen längst ned på de högra benen. Sätt ett hjul (18) och en mutter (C) på varje ände av axeln och dra åt från båda sidor. Montera de två fotpluggarna (14) längst ner på de vänstra benen.

FI: Aseta pyöräakseli (17) oikeiden jalkojen alaosiin reikiin. Laita pyörä (18) ja mutteri (C) kummankin akselin päähän ja kiristä molemmilta puolilta. Asenna kaksi jalkatulppaa (14) vasempien jalkojen alaosiin.

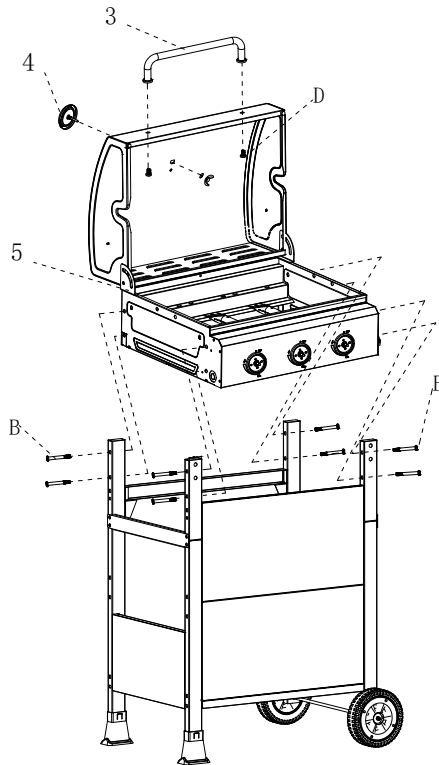
GB: Insert the wheel axle (17) into the holes at the bottom of the right legs. Place a wheel (18) and a nut (C) on each end of the axle and tighten them from both sides. Fit the two foot plugs (14) at the bottom of the left legs.

DE: Setzen Sie die Radachse (17) in die Löcher an der Unterseite der rechten Beine ein. Bringen Sie an jedem Ende der Achse ein Rad (18) und eine Mutter (C) an und ziehen Sie sie von beiden Seiten fest. Setzen Sie die beiden Fußstopfen (14) an die Unterseiten der linken Beine.

ET: Sisestage rattatelg (17) parempoolsete jalgade alumistesse aukudesse. Pange igale telje otsale ratas (18) ja mutter (C) ning pingutage mõlemalt poolt. Paigaldage kaks jalakorki (14) vasakpoolsete jalgade alla.

NL: Steek de wielas (17) in de gaten aan de onderkant van de rechter poten. Plaats een wiel (18) en een moer (C) op elk uiteinde van de as en draai ze aan van beide kanten. Bevestig de twee voetdoppen (14) aan de onderkant van de linker poten.

5 B X 8PCS D X 2PCS



DK: Monter termometeret (4) på låget af grillenheden (5). Fastgør håndtaget (3) til låget med to skruer (D). Fastgør benene til grillenheden (5) med to skruer (B) gennem hvert ben.

NO: Fest termometeret (4) på lokket til grillenheten (5). Fest håndtaket (3) til lokket med to skruer (D). Fest beina til grillenheten (5) med to skruer (B) gjennom hvert ben.

SE: Fäst termometern (4) på locket till grillenheten (5). Fäst handtaget (3) på locket med två skruvar (D). Fäst benen på grillenheten (5) med två skruvar (B) genom varje ben.

FI: Kiinnitä lämpömittari (4) grilliyksikön (5) kanteen. Kiinnitä kahva (3) kanteen kahdella ruuvilla (D). Kiinnitä jalat grilliyksikköön (5) kahdella ruuvilla (B) jokaisen jalan läpi.

GB: Fit the thermometer (4) onto the lid of the barbecue unit (5).

Attach the handle (3) to the lid of the barbecue unit (5) using two screws (D).

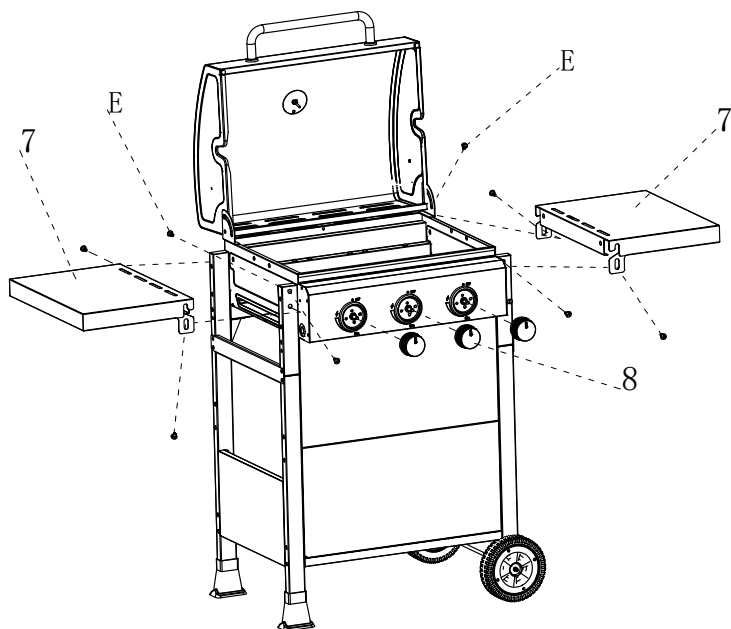
Secure the legs to the barbecue unit (5) using two screws (B) through each leg.

DE: Befestigen Sie das Thermometer (4) am Deckel der Grilleinheit (5). Befestigen Sie den Griff (3) am Deckel mit zwei Schrauben (D). Befestigen Sie die Beine an der Grilleinheit (5) mit zwei Schrauben (B) pro Bein.

ET: Kinnitage termomeeter (4) grilliseadme (5) kaanele. Kinnitage käepide (3) kaanele kahe kruviga (D). Kinnitage jalad grilliseadme (5) külge kahe kruviga (B) iga jala kaudu.

NL: Bevestig de thermometer (4) op het deksel van de barbecue-eenheid (5). Bevestig de handgreep (3) aan het deksel met twee schroeven (D). Bevestig de poten aan de barbecue-eenheid (5) met twee schroeven (B) per poot.

6 E X 8PCS



DK

NO

SE

FI

GB

DE

ET

NL

DK: Fastgør de to sideborde (7) sikkert til benene med to skruer (E) gennem hvert ben. Monter grebene (8).

NO: Fest de to sidebordene (7) godt til beina med to skruer (E) gjennom hvert ben. Monter knottene (8).

SE: Fäst de två sidoborden (7) ordentligt på benen med två skruvar (E) genom varje ben. Montera knapparna (8).

FI: Kiinnitä kaksi sivupöytää (7) tukevasti jalkoihin kahdella ruuvilla (E) jokaisen jalan läpi. Asenna nupit (8).

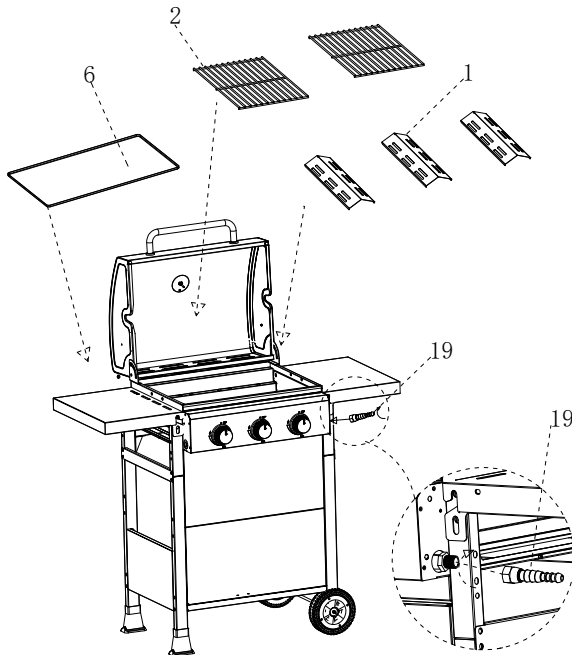
GB: Attach the two side tables (7) securely to the legs using two screws (E) through each leg. Fit the knobs (8).

DE: Befestigen Sie die beiden Seitentische (7) sicher an den Beinen mit zwei Schrauben (E) pro Bein. Bringen Sie die Knöpfe (8) an.

ET: Kinnitage kaks külglauda (7) kindlalt jalgade külge kahe kruviga (E) iga jala kaudu. Paigaldage nupud (8).

NL: Bevestig de twee zijtafels (7) stevig aan de poten met twee schroeven (E) per poot. Plaats de knoppen (8).

7



DK: Placer flammeskjoldene (1) over brænderne i grillenheden. Læg grillristene (2) på plads i grillen. Sæt drypbakken (6) i grillen. Fastgør ventilforbindelsen (19) på siden af frontpanelet.

NO: Plasser flammeskjoldene (1) over brennerne i grillenheten. Legg grillristene (2) på plass i grillen. Sett dryppbrettet (6) i grillen. Fest ventilkoblingen (19) på siden av frontpanelet.

SE: Placera flamskydden (1) över brännarna i grillenheten. Lägg grillgallren (2) på plats i grillen. Sätt droppbrickan (6) i grillen. Fäst ventilanslutningen (19) på sidan av frontpanelen.

FI: Aseta liekinsuojat (1) polttimien päälle grilliyksikössä. Laita grilliristilät (2) paikalleen grilliin. Aseta tippapeltti (6) grilliin. Kiinnitä venttiilyhdistin (19) etupaneelin sivulle.

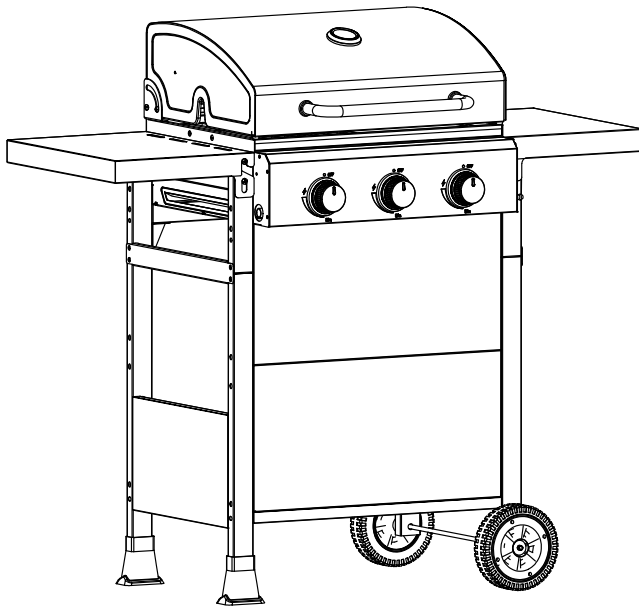
GB: Place the flame tamers (1) over the burners in the barbecue unit. Put the barbecue racks (2) in place inside the barbecue. Insert the drip tray (6) into the grill. Attach the valve connector (19) to the side of the front panel.

DE: Legen Sie die Flammenabdeckungen (1) über die Brenner der Grilleinheit. Setzen Sie die Grillroste (2) in den Grill ein. Schieben Sie die Fettauffangschale (6) in den Grill. Befestigen Sie den Ventilanschluss (19) an der Seite des Frontpaneels.

ET: Asetage leegikaitsed (1) põletite kohale grilliseadmes. Pange grilliretid (2) oma kohale grilli sisse. Sisestage tilgutusplaat (6) grilli. Kinnitage ventiiliühendus (19) esipaneeli küljele.

NL: Plaats de vlamverdelers (1) boven de branders in de barbecue-eenheid. Plaats de grillroosters (2) in de barbecue. Schuif de lekbak (6) in de grill. Bevestig de ventilaansluiting (19) aan de zijkant van het frontpaneel.

8



DK

NO

SE

FI

GB

DE

ET

NL

Dangrill