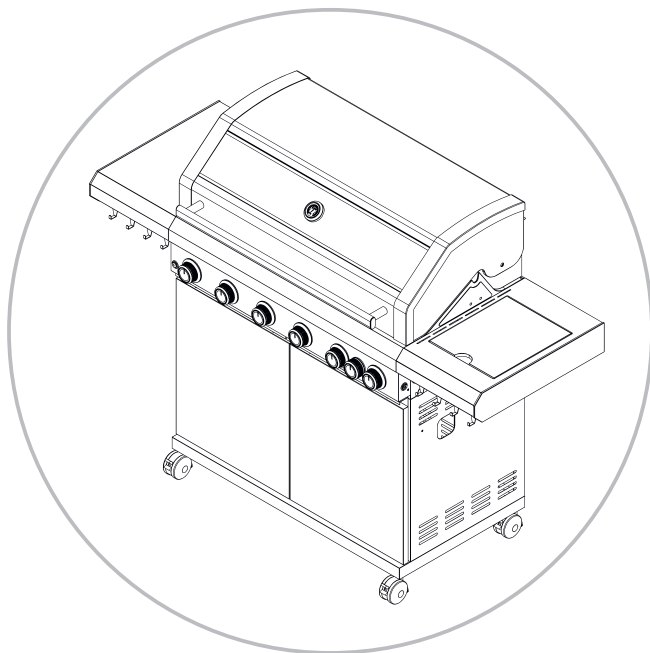


Gas BBQ

**Gasolgrill / Gassgrill /
Propangasgrill / Nestekaasugrilli**



ENDEAVOUR
6+1 burner

ENG

SE

NO

DE

FI



Thank you for choosing to purchase a product from Rusta!



Read through the entire manual before installation and use!

Gas BBQ, Endeavour 6+1 burner

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

USE

- Please read these instructions before use.
- The barbecue is only intended for private use.
- Only for outdoor use.
- Do not move the appliance while it is in use.
- Only use LPG as fuel.
- Turn off the gas supply at the gas container after use.
- Do not modify the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Only use the barbecue outdoors.
- Use only LPG for the barbecue. Do not use coal, briquettes or other gas.
- The barbecue may not be used in enclosed spaces due to the risk of asphyxia.
- Do not use lava stones. The barbecue is equipped with a heat distributor to provide even heat distribution.
- Never use igniters such as lighter fluid with a gas barbecue.
- Make sure that flammable gases, liquids (such as petrol or alcohol) and other flammable materials are placed at a safe distance from the barbecue.



WARNING! Accessible parts can get very hot. Do not allow children to get close.

- The barbecue is only intended for cooking food. Never use the barbecue for any other purpose than its intended use, for example, as a heat source or for heating objects.
- When replacing the gas cylinder, keep the cylinder away from ignition sources.
- In the event of a gas leak, turn off the gas supply.
- Parts sealed by the manufacturer or its agent must not be tampered with by users.
- Do not move the barbecue when it is lit or hot – wait until it has cooled down.
- Always place the barbecue and gas cylinder on a flat surface when the barbecue is in use.
- The barbecue becomes hot when lit. Keep children and pets at a safe distance.
- Never leave a lit or hot barbecue unattended.
- The barbecue is not intended to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience and knowledge, unless they are supervised or are given instructions on how to use the barbecue by a person who is responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the barbecue.
- **WARNING!** Meat with a high fat content may cause flare-ups.
- You must regularly clean the barbecue of any fat/oil. If you do not, there is a high risk of the fat starting to burn. If the fat starts to burn, you must switch off all the burners, turn the gas off and leave the lid closed until the fire is extinguished.
- Use barbecue gloves and barbecue utensils to avoid burns when barbecuing.
- Allow the barbecue to cool down before cleaning it.
- The hose and regulator must be tested for leaks before you start barbecuing. See the section “CHECKING FOR LEAKS” (see page 5).

- Worn or damaged hoses must be replaced immediately. We recommend that the regulator kit be replaced every two years to ensure that the hose is in good condition.
- Using the incorrect regulator or hose is dangerous and can cause injuries.
- The barbecue and gas cylinder must be connected to a CE-approved regulator and hose with a correct operating pressure.
- The barbecue may only be used together with an approved regulator kit, which must comply with the most recent version of SS-EN-16129 and national regulations.
- The maximum length of the hose is 1.5 metres. Worn or damaged hoses must be replaced immediately.



WARNING!

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

GAS CYLINDER

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

CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE BARBECUE

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

CHECKING FOR LEAKS

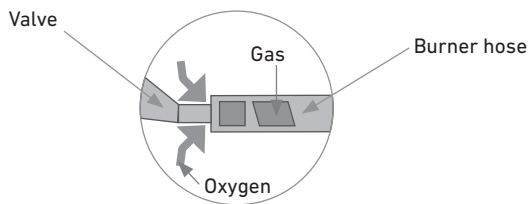
- Mix 50% soap with 50% water. Check that the gas valve on the gas cylinder is closed and that the knob on the barbecue is turned off.
- Apply the soap solution onto the gas cylinder's valve, regulator, hose and connector to the barbecue.
- Open the gas valve on the gas cylinder. If there are small bubbles in any of the parts mentioned above, there is a leak.
- Close the gas valve and tighten the hose connectors. Perform the test again! If there is still a leak, contact your Rusta store.

BURNERS

FREQUENTLY ASKED QUESTION

Why is there no seal between the burner and valve?

Answer: In order for the gas to get the right combustion at the burner, it must be mixed with oxygen. This happens in the joint between the valve and the burner. The joint must not be sealed. If you do, the combustion will deteriorate.



LIGHTING INSTRUCTIONS

1. Open the hood and make sure all the burners are in the off position.
2. Connect the regulator to the gas cylinder. Open the gas cylinder's valve to release the gas.
3. Press any of the knobs with a lightning symbol on the barbecue and turn anticlockwise towards the HI position. This releases the gas and generates a spark.
4. If the burner does not light within 5 seconds, turn the knob to the closed position and close the valve on the gas cylinder. Wait 3 minutes, and then redo steps 2 and 3.
5. Once the barbecue is lit, repeat steps 2 and 3 for the barbecue's other main burners.
6. Close the lid of the barbecue and allow it to reach the desired temperature.
7. Turn the knob between HI and LO to adjust the heat.
8. To switch it off, turn the gas cylinder's valve to the closed position and then turn the knob on the barbecue clockwise to the closed position.

SIDE BURNER LIGHTING INSTRUCTIONS

1. Open the lid, press and turn the side burner knob anticlockwise towards the HI position. Then press the ignitor at the right side of the control board until the side burner is ignited, continue to press and hold for another 5 seconds to ensure the burner stays lit.

CARE AND CLEANING

- Allow the barbecue and all parts to cool fully before cleaning them.
- Check to make sure the fuel supply from the LPG cylinder has been turned off.
- The grease/oils that collect in the bottom of the barbecue, the drip plate and heat distributors must be cleaned from the barbecue regularly, otherwise there is a significant risk of the fat catching fire.

- Clean the interior and exterior of the barbecue and the drip plate thoroughly and regularly.
- If the barbecue is used in especially corrosive environments, for example, by the sea, it is even more important to clean the barbecue often. Salt and moisture will break down the protective outer layer of the barbecue, which can result in surface rust.

CLEANING THE EXTERIOR OF THE BARBECUE

- Wash the outside of the barbecue with a soft sponge, a mild detergent and water. Rinse with clean water and let it dry. Do not use abrasive cleaners.
- If the painted steel is scratched or damaged and has started to rust, brush the surface with a steel brush, scrape it and then paint with anti-rust primer. This should be done as soon as the damage is discovered, as scratches in the paint make the barbecue more susceptible to rust.

CLEANING THE INTERIOR OF THE BARBECUE

- Remove the barbecue grille.
- Wash the barbecue with a mild detergent and water. Rinse with clean water and let it dry. Do not use an abrasive cleaner or oven cleaner.

CLEANING THE BURNERS

- Remove the barbecue grille.
- Clean the burners with a soft brush or blow it clean with compressed air. Wipe with a cloth.
- Carefully clean the clogged openings with pipe cleaners and stiff wire (e.g. an open paper clip).
- Check that there is no damage to the burners (cracks or holes). Replace the burner if you discover any damage.
- Refit the burners and check to make sure that the gas valves' mouth pieces are firmly in the correct position in the burner pipe.
- Check the burner's flames. A good flame should be blue with yellow at the top. A yellow and irregular flame indicates that oil residues and food deposits may be accumulating on the burner. Try to clean the surface and holes of the burner to get a better flame. A poor flame can also be caused by a poor gas valve.

CLEANING THE BARBECUE GRILLE

- Do not use sharp objects to clean the barbecue grille, as they may damage the surface.
- It is not necessary to clean the barbecue grille after each use. Allow the barbecue to burn at maximum power for about 5 minutes after finishing barbecuing and then remove any residues with a brush. Then wipe with paper towels.
- However, the barbecue grille should occasionally be cleaned more thoroughly. Use a mild detergent and water. Rinse with clean water and let it dry.
- Before barbecuing, you can oil the barbecue grille with cooking oil so that food does not get stuck during cooking.

CLEANING THE DRIP PLATE

When barbecuing, grease accumulates on the drip plate. Therefore, the drip plate should be cleaned regularly, preferably after each barbecuing. If the drip plate is not cleaned regularly, the grease may ignite and cause a fire during barbecuing.

INFORMATION ON STAINLESS STEEL

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

CLEANING STAINLESS STEEL

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

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

STORAGE

- When the barbecue is not in use, protect it from rain and contaminants under a barbecue cover. This prevents surface rust and stops it from getting dirty.
- For long-term storage, such as during the winter, first clean and wipe the barbecue carefully and then store it under a barbecue cover in a dry, dust-free environment.
- The gas cylinder must always be closed when the barbecue is not in use and disconnected before the barbecue put into storage.

SPECIFICATIONS

Total power	24 kW
Gas category	I 3B/P
Gas type	Butane, propane or a mixture of these.
Gas pressure	30 mbar (Sweden, Norway and Finland) 50 mbar (Germany)
Main nozzle size	0.92 mm (Sweden, Norway and Finland) 0.81 mm (Germany)
Side nozzle size	0.88 mm (Sweden, Norway and Finland) 0.75 mm (Germany)
Regulator	Single
Number of burners	6+1
Ignition	Simple piezo igniter
Weight	59 kg
Dimensions	W157 x D60 x H118 cm

NOTE! See the assembly instructions on page 55.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	ACTIONS
The burner will not light.	The valve on the gas cylinder is closed.	Open the valve on the gas cylinder.
	The gas cylinder is almost empty or empty.	Refill the gas cylinder.
	There are no sparks coming from the pin alongside the burner for ignition.	Check that the cables to the pin are correctly connected. Check that the pin alongside the burner is about 2–3 mm from the edge of the burner and is directed towards the burner. If the pin is too far from the burner, there will be no spark for ignition. If the pin is too close to the burner, the spark may be too small for ignition.
	The burner or valves are blocked by fat, dirt or insect netting.	Clean the burner and valves with compressed air and pipe cleaners. Check that the holes in the edge of the burner are not blocked by fat.
The temperature of the barbecue is low.	Too short warm-up time.	Close the lid and turn the knob to “high”.
	The gas is blocked.	Check that there are no leaks. See the section entitled “CHECKING FOR LEAKS”. Check that the rubber washer on the gas cylinder is intact. Check that there are no kinks in the gas hose. Clean the burners.
	It is windy.	Shelter the barbecue from the wind.
The temperature of the barbecue is uneven.	The burner or valves are blocked by fat, dirt or insect netting.	Clean the burner and valves with compressed air and pipe cleaners. Check that the hole in the edge of the burner is not blocked by fat.
Intense flare-ups.	Fatty food is being barbecued.	When barbecuing fatty meat or marinated meat, flare-ups can occur. Remove some of the fat and marinade from the meat before barbecuing.
	Old fat.	The barbecue must be continually cleaned, see the section “CARE AND CLEANING”. If you do not clean the barbecue continually, fat will build up that can burst into uncontrolled flames.

NOTES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



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



Läs igenom hela bruksanvisningen
innan montering och användning!

Gasolgrill, Endeavour 6+1 brännare

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

ANVÄNDNING

- Läs instruktionerna före användning.
- Grillen är endast avsedd för privat bruk.
- Endast för utomhusbruk.
- Flytta inte apparaten när den används.
- Endast gasol får användas som bränsle.
- Stäng av gasoltillförseln vid gasolbehållaren efter användningen.
- Modifiera inte apparaten.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Grillen får endast användas utomhus.
- Använd endast gasol till grillen. Använd inte kol, briketter eller annan gas.
- Grillen får inte användas i slutna utrymmen på grund av risk för syrebrist.
- Använd inte lavastenar. Grillen är försedd med värmefördelare som ger en jämn värmespridning.
- Använd aldrig tändmedel som t.ex. tändvätska till en gasolgrill.
- Se till att lättantändliga ångor, vätskor (t.ex. bensin, alkohol) och annat brännbart material placeras på säkert avstånd från grillen.



WARNING! Åtkomliga delar kan vara mycket heta. Låt inte barn komma i närheten.

- Grillen är endast avsedd för matlagning. Använd aldrig grillen till annat än den är avsedd för, t.ex. som värmekälla eller för uppvärmning av föremål.

- Vid byte av gascylinder, håll cylinder borta från antändningskällor.
- Vid gasläcka; stäng av gasförsörjningen.
- Delar som är förseglade av tillverkaren eller ombud får inte manipuleras av användare.
- Flytta inte på grillen när den är tänd eller het – vänta tills grillen har svalnat.
- Placera alltid grillen och gasflaskan på en plan yta när grillen används.
- Grillen blir het när den är tänd. Håll barn och husdjur på säkert avstånd.
- Lämna aldrig en tänd eller het grill utan uppsikt.
- Grillen är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristfällig erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller får instruktioner angående hur grillen ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn måste övervakas för att säkerställa att de inte leker med grillen.
- **WARNING!** Kött med ett högt fettinnehåll kan orsaka uppflammande lågor.
- Grillen måste regelbundet rengöras från fett/oljor, annars är risken stor att fettet börjar brinna. Om fett börjar brinna ska du stänga av alla brännare, stänga av gasolen och låta locket vara stängt tills elden släckts.
- Använd grillvantar och grillredskap för att undvika brännskador vid grillning.
- Låt grillen kallna innan du rengör den.
- Slang och regulator ska läckagetestas innan grillning påbörjas. Se avsnittet "KONTROLL AV LÄCKOR" (se sid. 15).

- Sliten eller skadad slang skall genast bytas ut. Vi rekommenderar att regulatorsatsen byts ut vartannat år för att säkra att slangen är i gott skick.
- Användning av felaktig regulator eller slang är farligt och kan leda till personskada.
- Grillen och gasolflaskan ska kopplas ihop med CE-godkänd regulator och slang med korrekt drifttryck.
- Grillen får endast användas tillsammans med en godkänd regulatorsats och måste följa senaste versionen av SS-EN-16129 samt nationella föreskrifter.
- Slangen får vara max 1,5 m lång. Sliten eller skadad slang ska genast bytas ut.



WARNING!

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

GASOLFLASKA

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

ANSLUTNING AV GASOLFLASKAN TILL GRILLEN

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

KONTROLL AV LÄCKOR

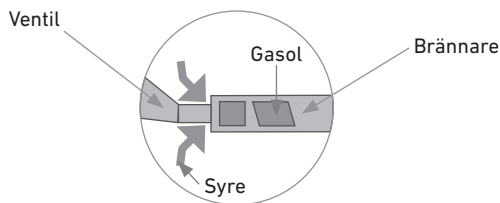
- Blanda 50% såpa med 50% vatten. Kontrollera att gasventilen på gasolflaskan är stängd och att vreden på grillen är avstängda.
- Pensla på såpalösningen på gasolflaskans ventil, regulatorn, slangen och anslutningen till grillen.
- Öppna gasventilen på gasolflaskan. Om det uppstår små bubblor på någon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

BRÄNNARE

VANLIGT FÖREKOMMANDE FRÅGA

Varför finns det ingen tätning mellan brännare och ventil?

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



TÄNDINSTRUKTIONER

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

TÄNDNINGSANVISNINGAR SIDOBRÄNNARE

1. Öppna locket, tryck och vrid sidobrännarens vred moturs mot HI-läget. Tryck sedan på tändaren på höger sida av kontrollpanelen tills sidobrännaren tänds. Fortsätt att hålla in den i ytterligare 5 sekunder för att säkerställa att brännaren förblir tänd.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

- Låt grillen/grilldelarna kallna helt innan du rengör dem.
- Kontrollera att bränsletillförseln vid gasolflaskan är avstängd.
- Grillen måste regelbundet rengöras från fett/oljor som har samlats i balja, dropplåt och värmefördelarna, annars är risken stor att fettet börjar brinna.
- Grillen ska regelbundet rengöras grundligt in-/utvändigt och dropplåt.

- Om grillen används i extra korrosiva miljöer, t.ex. vid kusten, är det extra viktigt att grillen rengörs ofta. Salt och fukt kommer annars bryta ner grillens skyddande ytskikt, vilket kan leda till ytrost.

RENGÖRING AV GRILLENS UTSIDA

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

RENGÖRING AV GRILLENS INSIDA

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

RENGÖRING AV BRÄNNARE

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

RENGÖRING AV GRILLGALLER

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

RENGÖRING AV DROPPLÅT

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

INFORMATION OM ROSTFRITT STÅL

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

RENGÖRING AV ROSTFRITT STÅL

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

FÖRVARING

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

SPECIFIKATIONER

Total effekt	24 kW
Gaskategori	I 3B/P
Gastyp	Butan, propan eller en blandning av dessa.
Gasträck	30 mbar (Sverige, Norge och Finland) 50 mbar (Tyskland)
Huvudmunstyckets storlek	0,92 mm (Sverige, Norge och Finland) 0,81 mm (Tyskland)
Sidomunstyckets storlek	0,88 mm (Sverige, Norge och Finland) 0,75 mm (Tyskland)
Regulator	Enkel
Antal brännare	6+1 st
Tändning	Enkel piezotändning
Vikt	59 kg
Mått	B157 x D60 x H118 cm

OBS! Se monteringsanvisningen på sid. 55.

FELSÖKNING

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

ANTECKNINGAR

[illegible]



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



Les gjennom hele bruksanvisningen
før installasjon og bruk!

Gassgrill, Endeavour 6+1 brennere

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

BRUK

- Les instruksjonene før bruk.
- Grillen er kun beregnet til privat bruk.
- Kun til utendørsbruk.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- Bruk kun propangass som brensel.
- Slå av gasstilførselen på gassbeholderen etter bruk.
- Ikke gjør endringer på apparatet.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Grillen skal kun brukes utendørs.
- Bruk kun propangass til grillen. Ikke bruk kull, briketter eller annen gass.
- Grillen skal ikke brukes i lukkede rom på grunn av risiko for oksygenmangel.
- Ikke bruk lavasteiner. Grillen er utstyrt med en varmemfordeler som gir en jevn varmemfordeling.
- Bruk aldri tennmiddel som f.eks. tennvæske til gassgriller.
- Sørg for at brennbar damp eller væske (f.eks. bensin eller alkohol) og andre brennbare stoffer oppbevares i sikker avstand til grillen.



ADVARSEL! Tilgjengelige deler kan være veldig varme. Ikke la barn oppholde seg i nærheten.

- Grillen er kun beregnet til matlaging. Bruk aldri grillen til annet enn den er beregnet til, f.eks. som varmekilde eller til oppvarming av gjenstander.

- Hold sylindren borte fra tennkilder når du bytter gassflaske.
- Steng gasstilførselen ved gasslekkasje.
- Brukere må ikke manipulere deler som er forseglet av produsent eller annen autorisert person.
- Ikke flytt på grillen når den er tent eller varm – vent til den har kjølt seg ned.
- Grillen og gassflasken skal alltid stå på et jevnt underlag når grillen er i bruk.
- Grillen blir varm når den er tent. Hold barn og husdyr på sikker avstand.
- La aldri en tent eller varm grill stå uten tilsyn.
- Grillen er ikke beregnet brukt av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskaper, med mindre de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om hvordan grillen skal brukes av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres. Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med grillen.
- **ADVARSEL!** Kjøtt med høyt fettinnhold kan føre til oppflamming.
- Grillen må rengjøres for fett/olje regelmessig, ellers er det fare for at fettet begynner å brenne. Hvis fett begynner å brenne, må du slukke alle brennere, stenge gassen og la lokket være lukket til brannen er slukket.
- Bruk grillvotter og grillredskap for å unngå brannskader ved grilling.
- La grillen kjøle seg ned før rengjøring.
- Test at det ikke er lekkasjer i slange og regulator før du begynner å grille. Se avsnittet LEKKASJEKONTROLL (side 25).
- Slitt eller ødelagt slange må skiftes ut umiddelbart. Vi anbefaler at regulatorsettet byttes ut annethvert år for å sikre at slangen er i god stand.
- Bruk av regulator eller slange med feil er farlig og kan føre til personskade.

- Grillen og gassflasken skal kobles sammen med CE-godkjent regulator og slange med korrekt driftstrykk.
- Grillen skal kun brukes sammen med godkjent regulatorsett og må være i samsvar med den nyeste versjonen av SS-EN-16129 og nasjonale forskrifter.
- Slangen kan være maks. 1,5 m lang. Slitt eller ødelagt slange må skiftes ut umiddelbart.

**ADVARSEL!**

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

GASSFLASKE

- Maksimal størrelse på gassylinderen er H:800 x B:350 mm.
- Gassflasken må ikke slippes i bakken eller håndteres uforsvarlig.
- Når grillen ikke er i bruk, skal gassflasken kobles fra og beskyttelseshetten settes på igjen.
- Gassflasken må aldri plasseres slik at den utsettes for temperaturer på over 50 °C. Plasser derfor aldri gassflasken rett under grillen. Gassflasken skal heller ikke plasseres eller oppbevares på steder der det er risiko for at det kan oppstå ild eller gnister.
- Ikke røyk rett i nærheten av gassflasken.
- Det er ikke tillatt å gjøre egne tilpasninger på gassflasken. Dette kan være livsfarlig.

TILKOBLING AV GASSFLASKEN TIL GRILLEN

- Kontroller at gassflaskeventilen er stengt.
- Koble regulatoren til gassflaskeventilen.
- Koble slangen til grillens nippel.
- Kontroller at slangen ikke er tett, har slått knute på seg eller ligger mot andre deler av grillen enn nippelen.
- Kontroller at det ikke er lekkasjer på gassflaske, regulator, slange og grill før du begynner å grille. Se avsnittet LEKKASJEKONTROLL.

LEKKASJEKONTROLL

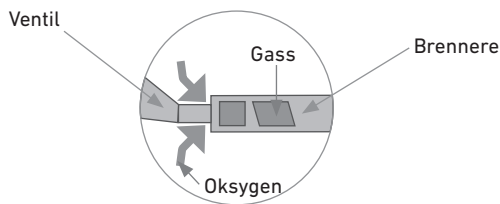
- Bland 50% såpe og 50% vann. Kontroller at gassventilen på gassflasken er stengt, og at knottene på grillen står i stengt posisjon.
- Pensle såpелøsningen på gassflaskeventilen, regulatoren, slangen og tilkoblingen på grillen.
- Åpne gassflaskeventilen. Hvis det oppstår bobler på noen av de tidligere nevnte delene, betyr det at det er lekkasje.
- Steng gassventilen og stram slangekoblingene. Utfør testen på nytt. Hvis det fortsatt er lekkasje, kontakt nærmeste Rusta-varehus.

BRENNER

VANLIG SPØRSMÅL

Hvorfor er det ingen pakning mellom brenner og ventil?

Svar: For at gassen skal forbrennes riktig oppe ved brenneren, må den blandes med oksygen. Dette skjer i skjøten mellom ventil og brenner. Skjøten skal ikke tettes. Gjør man det, blir forbrenningen dårligere.



INSTRUKSJONER FOR OPPTENNING

1. Åpne lokket og kontroller at alle brennere er slått av.
2. Koble regulatoren til gassflasken. Åpne gassflaskeventilen slik at gassen slipper ut.
3. Trykk inn en av knottene med lynsymbol på grillen, og vri mot klokken til HI-posisjon. Dermed slipper gassen ut, samtidig som det genereres en tenngnist.
4. Hvis brenneren ikke tennes innen 5 sekunder, vrir du knotten tilbake til AV-posisjon og stenger ventilen på gassflasken. Vent i 3 minutter, og gjenta deretter trinn 2 og 3.
5. Når grillen er tent, gjentar du trinn 2 og 3 for de andre hovedbrennerne på grillen.
6. Lukk lokket på grillen og la grillen nå ønsket temperatur.
7. Vri knotten mellom HI og LO for å justere varmen.
8. Skru av grillen ved å vri gassflaskeventilen til stengt posisjon, og vri deretter knottene på grillen med klokken til stengt posisjon.

BRUKSANVISNING FOR Å TENNE SIDEBRENNEREN

1. Åpne lokket og trykk inn og vri bryteren for sidebrenneren mot urviseren til HI. Trykk deretter på tennen på høyre side av kontrollene til sidebrenneren er tent. Fortsett å holde inne i 5 sekunder, slik at du er sikker på at brenneren er tent.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- La grillen/grilldelene kjøle seg helt ned før rengjøring.
- Kontroller at gassventilen på gassflasken er stengt.
- Grillen må regelmessig rengjøres for fett/olje som har samlet seg i kar, på dryppbrett og på varmfordelere, ellers er det høy risiko for at fettet begynner å brenne.
- Grillen må regelmessig rengjøres grundig, innvendig/utvendig og dryppbrett.

- Hvis grillen brukes i særlig korroderende miljøer, f.eks. ved kysten, er det ekstra viktig at grillen rengjøres ofte. Ellers vil salt og fuktighet bryte ned den beskyttende overflaten på grillen, slik at den kan ruste.

RENGJØRING AV GRILLENS UTSIDE

- Vask grillens utside med en myk svamp, mildt oppvaskmiddel og vann. Skyll med rent vann og la tørke. Ikke bruk slpende rengjøringsmidler.
- Hvis det lakkerte stålet får en ripe/skade og har begynt å ruste, må overflaten børstes med stålbørste, skrapes og deretter males med rustbeskyttelsesgrunning. Dette bør gjøres umiddelbart etter at du har oppdaget skaden, fordi riper i lakken vil gjøre grillen mer utsatt for rust.

RENGJØRING AV GRILLENS INNSIDE

- Ta av grillristen.
- Vask grillen med mildt oppvaskmiddel og vann. Skyll med rent vann og la tørke. Ikke bruk slpende rengjøringsmidler eller ovnsrengjøringsmidler.

RENGJØRING AV BRENNER

- Ta av grillristen.
- Rengjør brennerne med en myk børste, eller blås rent med trykkluft. Tørk av med en klut.
- Rengjør tilstoppede åpninger forsiktig med en piperenser eller en stiv tråd (f.eks. en utbrettet binders).
- Kontroller at det ikke finnes skader på brennerne (sprekker eller hull). Bytt ut brenneren om du oppdager skader.
- Sett brennerne på plass igjen og kontroller at munnstykkene til gassventilene sitter riktig plassert i brennerrøret.
- Kontroller brennerflamme. En god flamme skal være blå med gult i toppen. En gul og uregelmessig flamme tyder på at det holder på å samle seg olje- og matrester på brenneren. Prøv å rengjøre brenneroverflaten og -åpningene for å få en bedre flamme. Dårlig flamme kan også skyldes dårlig gassventil.

RENGJØRING AV GRILLRIST

- Ikke bruk skarpe gjenstander til rengjøring av grillristen, fordi dette kan skade overflaten.
- Det er ikke nødvendig å rengjøre grillristen etter hver bruk. La grillen brenne på maksimal effekt i ca. 5 minutter etter at grillingen er avsluttet, og løsne deretter restene med en børste. Tørk deretter av med tørkepapir.
- Men av og til bør grillristen rengjøres grundigere. Bruk mildt oppvaskmiddel og vann. Skyll med rent vann og la tørke.
- Før grillingen kan du olje inn grillen med matolje for å forhindre at maten setter seg fast under grillingen.

RENGJØRING AV DRYPPBRETT

Under grillingen samler det seg fett på dryppbrettet. Derfor må dryppbrettet rengjøres regelmessig, og helst etter hver grilling. Hvis ikke dryppbrettet rengjøres regelmessig, kan fettet antennes og begynne å brenne under grillingen.

INFORMASJON OM RUSTFRITT STÅL

En vanlig misforståelse om rustfritt stål er at det ikke kan oksidere, men dette er feil. Alt stål kan oksidere hvis forholdene ligger til rette for oksidering. Rustfritt stål har derimot en høyere motstandskraft mot oksidering enn stål som ikke er rustfritt. Det betyr at også rustfritt stål må vedlikeholdes for å unngå oksidering og annen korrosjon. Hvis grillen ikke vedlikeholdes, er det vanlig at det kan oppstå såkalt rødoksid. Dette er helt normalt og ingen grunn til reklamasjon.

RENGJØRING AV RUSTFRITT STÅL

- Begynn med å tørke av overflatene med en fuktig klut og et mildt rengjøringsmiddel. Overflatene skal bli rene for smuss og fett. Tørk over med en tørr klut.
- Hvis grillen har rustet på overflaten, kan du bruke litt Autosol-poleringsmiddel på en klut og pusse overflaten til rusten forsvinner. Tørk rent med en tørr klut.
- For å beskytte overflaten kan du spraye på et tynt lag med 5–56 eller WD-40, som er to universalmidler som løser opp rødoksid og beskytter mot fukt. Stryk ut middelet med en klut, slik at det legger seg som en jevn hinne.
OBS! Disse midlene må ikke brukes på malte overflater på grillen eller på overflater som kommer i kontakt med mat.

OPPBEVARING

- Når grillen ikke er i bruk, bør den beskyttes mot regn og forurensning med et grilltrekk for å forhindre at den blir skitten og at overflaten rustet.
- Hvis grillen skal settes bort over en lang periode, for eksempel om vinteren, må den først rengjøres nøye, tørkes og deretter oppbevares under et grilltrekk i et tørt og støvfritt miljø.
- Gassflasken skal alltid være avstengt når grillen ikke er i bruk og kobles fra før grillen settes bort.

SPESIFIKASJONER

Total effekt	24 kW
Gasskategori	I 3B/P
Gasstype	Butan, propan eller en blanding av disse.
Gasstrykk	30 mbar (Sverige, Norge og Finland) 50 mbar (Tyskland)
Størrelse på hovedmunnstykke	0,92 mm (Sverige, Norge og Finland) 0,74 mm (Tyskland)
Størrelse på sidemunnstykke	0,82 mm (Sverige, Norge og Finland) 0,74 mm (Tyskland)
Regulator	Enkel
Antall brennere	6+1 stk.
Tenning	Enkel pezotenning
Vekt	59 kg
Mål	B157 x D60 x H118 cm

OBS! Se monteringsanvisningen på side 55.

FEILSØKING

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Brenneren tenner ikke.	Ventilen på gassflasken er stengt.	Åpne ventilen på gassflasken.
	Gassflasken er nesten tom eller tom.	Fyll på gassflasken.
	Det kommer ingen gnister fra stiften ved siden av brenneren ved tenning.	Kontroller at kablene til stiften er riktig tilkoblet. Kontroller at stiften ved siden av brenneren sitter ca. 2–3 mm fra kanten på brenneren og er rettet mot brenneren. Sitter stiften for langt unna brenneren, oppstår det ingen gnist ved tenning. Sitter stiften for nært brenneren, kan gnisten bli for liten til tenningen.
	Brenner eller ventiler er tilstoppet av fett, smuss eller insektsnett.	Rengjør brenner og ventiler med trykkluft og piperenser. Kontroller deretter at hullene på kanten av brenneren ikke er tilstoppet med fett.
Temperaturen på grillen er lav.	For kort oppvarmingstid.	Lukk lokket og vri bryteren til nivået «high».
	Gassen er blokkert.	Kontroller at det ikke er lekkasje. Se avsnittet LEKKASJEKONTROLL. Kontroller at gummipakningen på gassflasken er intakt. Kontroller at gasslangen ikke er brettet. Rengjør brennerne.
	Det blåser.	Plasser grillen beskyttet fra vind.
Temperaturen på grillen er ujevn.	Brenner eller ventiler er tilstoppet av fett, smuss eller insektsnett.	Rengjør brenner og ventiler med trykkluft og piperenser. Kontroller deretter at hullene på kanten av brenneren ikke er tilstoppet med fett.
Kraftig oppflamming.	Fet mat grilles.	Ved grilling av fett kjøtt, eller rikelig marinert kjøtt, kan det oppstå kraftig oppflamming. Fjern deler av fett og marinaden fra kjøttet før grilling.
	Gammelt fett.	Grillen må rengjøres kontinuerlig, se avsnittet RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD. Hvis grillen ikke rengjøres kontinuerlig, samler det seg fett som kan begynne å brenne ukontrollert.

NOTATER

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



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



Vor der Montage und Benutzung die gesamte Gebrauchsanleitung durchlesen!

Propangasgrill, Endeavour 6+1 Brenner

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

GEBRAUCH

- Lies vor dem Gebrauch die Anweisungen.
- Der Grill ist nur für den Privatgebrauch vorgesehen.
- Nur zur Verwendung im Freien.
- Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht bewegt werden.
- Nur Propangas darf als Brennstoff verwendet werden.
- Schalte die Gaszufuhr am Gasbehälter nach dem Gebrauch aus.
- Keine Änderungen am Gerät vornehmen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Der Grill darf nur im Freien verwendet werden.
- Nur Propangas für den Grill verwenden. Keine Kohle, Briketts oder anderes Gas verwenden.
- Der Grill darf wegen der Gefahr von Sauerstoffmangel nicht in geschlossenen Räumen verwendet werden.
- Keine Lavasteine verwenden. Der Grill ist mit einem Wärmeverteiler ausgestattet, der eine gleichmäßige Wärmeausbreitung ermöglicht.
- Verwende niemals Anzünder wie flüssige Grillanzünder für eine Gasgrill.
- Halte leicht entflammbare Stoffe, wie z. B. Benzin, Alkohol oder anderes brennbares Material auf sicheren Abstand zum Grill.



WARNHINWEIS! Erreichbare Teile können sehr heiß sein. Kinder dürfen sich nicht in der Nähe aufhalten.

- Der Grill ist nur zum Zubereiten von Speisen vorgesehen. Verwende den Grill nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck, zum Beispiel als Heizquelle oder zum Erwärmen von Gegenständen.
- Halte beim Austausch der Gasflasche die Flasche von Zündquellen fern.
- Im Falle eines Gaslecks die Gaszufuhr abschalten.
- Die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelten Teile dürfen nicht vom Benutzer manipuliert werden.
- Der Grill darf nicht bewegt werden, wenn er angezündet oder heiß ist. Warte, bis der Grill abgekühlt ist.
- Stelle den Grill und die Gasflasche während des Gebrauchs auf einen ebenen Untergrund.
- Achte darauf, dass ein angezündeter Grill heiß wird. Kinder und Haustiere sind auf sicheren Abstand zu halten.
- Ein Feuer oder ein heißer Grill niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Der Grill ist nicht vorgesehen für Personen (darunter auch Kinder) mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder Personen mit mangelnder Erfahrung/Kenntnis, insofern diese nicht überwacht oder angewiesen und dementsprechend betreut werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Grill spielen.
- **WARNHINWEIS!** Fleisch mit hohem Fettgehalt kann zur Flammenbildung führen.
- Der Grill muss regelmäßig von Fett/Öl gesäubert werden, da ansonsten das Fett zu brennen beginnt. Wenn das Fett anfängt zu brennen, alle ausschalten, das Propangas abschalten und den Deckel geschlossen halten, bis das Feuer gelöscht ist.
- Verwende Grillhandschuhe und Grillgerätschaften, um Verbrennungen beim Grillen zu vermeiden.
- Vor der Reinigung den Grill abkühlen lassen.

- Schlauch und Regler müssen vor dem Grillen auf Leckagen überprüft werden. Siehe Abschnitt „LECKSUCHE“ (Seite 35).
- Ein verschlissener oder beschädigter Schlauch muss sofort ausgetauscht werden. Wir empfehlen, den Reglersatz jedes zweite Jahr auszutauschen, um sicherzustellen, dass der Schlauch in gutem Zustand ist.
- Die Verwendung eines falschen Reglers oder Schlauchs ist gefährlich und kann zu Verletzungen führen.
- Der Grill und die Propangasflasche werden über einen CE-zertifizierten Regler und einen Schlauch mit einem ordnungsgemäßen Betriebsdruck verbunden.
- Der Grill darf nur mit einem zugelassenen Reglerset verwendet werden und muss der neuesten Version der SS-EN-16129 und den nationalen Vorschriften entsprechen.
- Der Schlauch darf höchstens 1,5 m lang sein. Ein verschlissener oder beschädigter Schlauch muss sofort ausgetauscht werden.



WARNHINWEIS!

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

PROPANGASFLASCHE

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

ANSCHLUSS DER PROPANGASFLASCHE AN DEN GRILL

- Stelle sicher, dass das Ventil der Propangasflasche geschlossen ist.
- Schließe den Regler an das Ventil der Propangasflasche an.
- Befestige den Schlauch am Nippel des Grills.
- Überprüfe, dass der Schlauch nicht verstopft ist, keine Knoten hat oder an einem anderen Teil des Grills als dem Nippel anliegt.
- Überprüfe die Dichtheit der Propangasflasche, des Reglers, des Schlauchs und des Grills, bevor du mit dem Grillen beginnst. Siehe Abschnitt „LECKSUCHE“.

LECKSUCHE

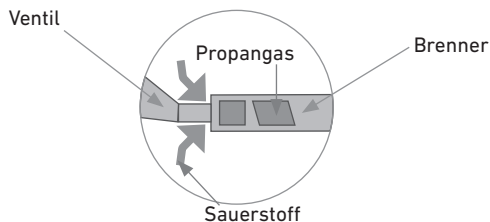
- Mische 50 % Seife mit 50 % Wasser. Überprüfe, ob das Gasventil der Propangasflasche geschlossen und ob der Knopf am Grill aus ist.
- Streiche die Seifenlösung mit einem Pinsel auf das Ventil der Propangasflasche, auf den Regler, den Schlauch und den Anschluss des Grills.
- Öffne das Gasventil der Propangasflasche.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

BRENNER

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Warum befindet sich zwischen Brenner und Ventil keine Dichtung?

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



ANLEITUNGEN ZUM ANZÜNDEN

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

ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN DES SEITENBRENNERS

1. Öffne den Deckel, drücke und drehe den Knopf des Seitenbrenners gegen den Uhrzeigersinn in die HI-Position. Drücke dann den Zünder auf der rechten Seite des Bedienfelds, bis der Seitenbrenner entzündet ist. Halte die Taste weitere 5 Sekunden lang gedrückt, um sicherzustellen, dass der Brenner eingeschaltet bleibt.

PFLEGE UND REINIGUNG

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

REINIGUNG DES GRILLS

- Wasche die Außenseite des Grills mit einem weichen Schwamm, einem Spülmittel und Wasser. Mit sauberem Wasser abspülen und trocknen lassen. Verwende keine Scheuermittel.
- Eventuelle Kratzer oder Schäden in der Beschichtung umgehend behandeln, da der Stahl sonst zu rosten droht. Dies sollte direkt nach Entdecken des Schadens durchgeführt werden, da die Kratzer auf dem Lack den Grill rostanfällig werden lassen.

REINIGUNG DER INNENSEITE DES GRILLS

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

REINIGUNG DER BRENNER

- Nimm den Grillrost ab.
- Reinige die Brenner mit einer weichen Bürste oder blase ihn mit Druckluft sauber. Mit einem Tuch abwischen.
- Reinige vorsichtig verstopfte Öffnungen mit einem Pfeifenreiniger oder mit einem starren Draht.
- Überprüfe, ob es Schäden am Brenner gibt (Risse oder Löcher). Tausche beschädigte Brenner aus.
- Setze die Brenner zurück und kontrolliere, ob die Düsen des Gasventils fest in richtiger Position am Brennerrohr sitzen.
- Überprüfe die Flammen des Brenners. Eine gute Flamme sollte blau sein und eine gelbe Spitze zeigen. Eine zu gelbe und unregelmäßige Flamme deutet darauf hin, dass sich Ölrückstände und Nahrungsmittelablagerungen auf dem Brenner ansammeln können. Versuche, die Oberfläche und die Löcher des Brenners zu reinigen, damit eine bessere Flamme entsteht. Eine schlechte Flamme kann auch durch mangelhaftes Gasventil verursacht werden.

REINIGUNG DES GRILLROSTES

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

REINIGUNG DES TROPFBLECHS

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

INFORMATIONEN ÜBER ROSTFREIEN EDELSTAHL

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

REINIGUNG VON ROSTFREIEM EDELSTAHL

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

AUFBEWAHRUNG

- Wenn der Grill nicht benutzt wird, muss er vor Regen und Verunreinigungen unter einer Abdeckhaube geschützt werden. Das verhindert Verschmutzung und Oberflächenrost.
- Bei längerem Nichtgebrauch, z. B. über den Winter, sollte der Grill zuerst gründlich gereinigt und getrocknet und anschließend unter einer Grillabdeckung in einer trockenen und staubfreien Umgebung aufbewahrt werden.
- Die Propangasflasche muss immer abgestellt sein, wenn der Grill nicht verwendet wird. Entferne die Flasche vom Grill ab, bevor er aufbewahrt wird.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Gesamtleistung	24 kW
Gaskategorie	I 3B/P
Gastyp	Butan, Propan oder ein Gemisch aus beiden.
Gasdruck	30 mbar (Schweden, Norwegen und Finnland) 50 mbar (Deutschland)
Hauptdüse Größe	0,92 mm (Schweden, Norwegen und Finnland) 0,81 mm (Deutschland)
Größe Seitendüse	0,88 mm (Schweden, Norwegen und Finnland) 0,75 mm (Deutschland)
Regler	Einfach
Anzahl Brenner	6+1 Stck.
Anzünden	Einfache Piezo-Zündung
Gewicht	59 kg
Maße	B157 x D60 x H118 cm

HINWEIS! Siehe Montageanleitung Seite 55.

FEHLERSUCHE

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	NAHMEN
Der Brenner zündet nicht.	Das Ventil der Propangasflasche ist geschlossen.	Öffne das Ventil der Propangasflasche.
	Die Gasflasche ist fast leer oder leer.	Fülle die Propangasflasche nach.
	Es kommen keine Funken aus den Stiften an der Seite des Brenners beim Anzünden.	Kontrolliere, ob die Kabel zu den Stiften richtig angeschlossen sind. Prüfe, ob der Stift an der Seite des Brenners ca. 2–3 mm von der Kante des Brenners entfernt und zum Brenner hin gerichtet ist. Sitzt der Stift zu weit vom Brenner weg, entstehen keine Funken beim Anzünden. Sitzt der Stift zu nah am Brenner, können die Funken beim Anzünden zu klein werden.
	Der Brenner oder die Ventile sind durch Fett, Schmutz oder Insektenschutz blockiert.	Reinige Brenner und Ventile mit Druckluft und Pfeifenreiniger. Kontrolliere, ob die Löcher am Brenner nicht mit Fett verstopft sind.
Die Temperatur am Grill ist zu niedrig.	Zu kurze Aufwärmzeit.	Schließe den Deckel und stelle den Regler auf „high“.
	Das Gas ist blockiert.	Prüfe, dass es nicht leckt. Siehe Abschnitt „LECKSUCHE“. Kontrolliere, ob die Gummidichtung an der Propangasflasche intakt ist. Kontrolliere, ob der Gasschlauch geknickt ist. Brenner reinigen.
	Es ist starker Wind.	Stelle den Grill windgeschützt auf.
Die Temperatur am Grill ist ungleichmäßig.	Der Brenner oder die Ventile sind durch Fett, Schmutz oder Insektenschutz blockiert.	Reinige Brenner und Ventile mit Druckluft und Pfeifenreiniger. Kontrolliere, ob die Löcher am Brenner nicht mit Fett verstopft sind.
Stark auflodernde Flammen.	Fette Speisen werden gegrillt.	Beim Grillen von fettem Fleisch oder Fleisch mit reichlich Marinade können auflodernde Flammen entstehen. Entferne das Fett und die Marinade vorm Grillen.
	Altes Fett.	Der Grill muss regelmäßig gereinigt werden, siehe Abschnitt „PFLEGE UND REINIGUNG“. Wird der Grill nicht regelmäßig gereinigt, sammelt sich Fett an, das unkontrolliert brennen kann.

DE





Kiitos Rusta-tuotteen
ostamisesta!



Lue koko käyttöohje ennen
kokoamista ja käyttämistä!

Nestekaasugrilli, Endeavour 6+1 poltinta

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

KÄYTTÖ

- Lue ohjeet ennen käyttöä.
- Tämä grilli on tarkoitettu vain yksityiskäyttöön.
- Vain ulkokäyttöön.
- Älä siirrä grilliä, kun se on käytössä.
- Polttoaineena saa käyttää vain nestekaasua.
- Sammuta nestekaasun syöttö nestekaasupullosta käytön jälkeen.
- Älä tee laitteeseen muutoksia.

TURVALLISUUSOHJEET

- Grilliä saa käyttää ainoastaan ulkona.
- Käytä grillissä ainoastaan nestekaasua. Älä käytä hiiltä, brikettejä tai muuta kaasua.
- Grilliä ei saa käyttää suljetuissa tiloissa hapenpuutteen vaaran vuoksi.
- Älä käytä laavakiviä. Tässä grillissä on lämmönjakaja, joka takaa lämmön tasaisen leviämisen.
- Älä koskaan käytä nestekaasugrillissä sytytysnestettä tai muita sytytysaineita.
- Pidä helposti syttyvät höyryt, nesteet (esimerkiksi bensiini ja alkoholi) sekä muut palavat aineet turvallisen etäisyyden päässä grillistä.



VAROITUS! Grillin osat voivat olla erittäin kuumia. Älä päästä lapsia grillin lähelle.

- Tämä grilli on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Älä käytä grilliä muihin tarkoituksiin kuin sen käyttötarkoitukseen. Sitä ei saa käyttää esimerkiksi lämmittimenä tai esineiden lämmittämiseen.
- Kaasupulloa vaihdettaessa pidä kaasupullo pois sytytyslähteiden läheisyydestä.
- Jos kaasua vuotaa, sammuta kaasunsyöttö.
- Käyttäjät eivät saa tehdä muutoksia valmistajan tai edustajan sinetöimiin osiin.
- Älä siirrä grilliä, kun se on sytytetty tai kuuma. Odota, kunnes grilli on jäähtynyt.
- Kun grilliä käytetään, aseta se ja kaasupullo aina vaakasuoralle alustalle.
- Grilli kuumenee, kun se on sytytetty. Pidä lapset ja kotieläimet turvallisen etäisyyden päässä.
- Älä jätä sytytettyä tai kuumaa grilliä vartioimatta.
- Grilliä ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (lapset mukaan lukien), joiden fyysisissä tai henkisissä kyvyissä tai aisteissa on puutteita tai joilla ei ole kokemusta tällaisten laitteiden käyttämisestä, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei valvo heitä tai anna heille ohjeita grillin käyttämisessä. Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, että he eivät leiki grillillä.
- **VAROITUS!** Erittäin rasvainen liha voi aiheuttaa liekkejä.
- Grilli on puhdistettava säännöllisesti rasvasta ja öljyistä. Muutoin rasva voi syttyä tuleen. Jos rasva syttyy tuleen, sammuta kaikki polttimet, sulje nestekaasun syöttö ja anna kannen olla kiinni, kunnes tuli on sammunut.
- Käytä grillauksen aikana grillauskäsineitä ja -välineitä palovammojen estämiseksi.
- Anna grillin jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen.
- Letkun ja paineensäätimen tiiviys on testattava ennen grillauksen aloittamista. Lisätietoja on kohdassa VUOTOJEN TARKISTAMINEN (katso sivu 45).

- Kulunut tai vaurioitunut letku tulee vaihtaa uuteen heti. Paineensäädinsarja on suositeltavaa vaihtaa joka toinen vuosi sen varmistamiseksi, että letku on hyvässä kunnossa.
- Virheellisen paineensäätimen tai letkun käyttäminen on vaarallista. Se voi aiheuttaa henkilövahingon.
- Grilli ja nestekaasupullo on yhdistettävä toisiinsa käyttämällä CE-hyväksyttyä paineensäädintä ja letkua ja oikeaa käyttöpainetta.
- Grilliä saa käyttää vain hyväksytyn paineensäädinsarjan kanssa, ja sen on oltava standardin SS-EN-16129 uusimman version ja kansallisten määräysten mukainen.
- Letkun pituus saa olla enintään 1,5 metriä. Kulunut tai vaurioitunut letku tulee vaihtaa uuteen heti.



VAROITUS!

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

NESTEKAASUPULLO

- Kaasupullon enimmäiskoko K:800 x L:350 mm.
- Nestekaasupulloa ei saa pudottaa eikä käsitellä varomattomasti.
- Kun grilliä ei käytetä, venttiili on irrotettava nestekaasupullosta ja suojus on asetettava paikalleen nestekaasupulloon.
- Nestekaasupulloa ei saa koskaan sijoittaa niin, että se altistuu yli 50 °C:n lämpötiloille. Älä tästä syystä aseta kaasupulloa grillin alle. Nestekaasupulloa ei saa myöskään asettaa paikkaan eikä säilyttää paikassa, jossa se saattaa altistua avotulelle tai kipinöinnille.
- Älä tupakoi nestekaasupullon välittömässä läheisyydessä.
- Nestekaasupulloon ei saa tehdä muutoksia. Muutoin voi aiheutua hengenvaara.

NESTEKAASUPULLON YHDISTÄMINEN GRILLIIN

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

VUOTOJEN TARKISTAMINEN

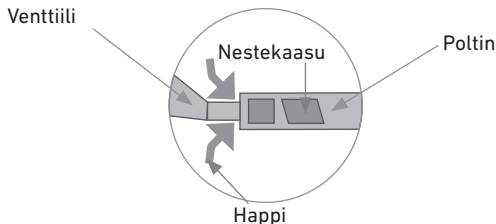
- Sekoita 50 % pesuainetta ja 50 % vettä. Tarkista, että nestekaasupullon kaasuventtiili ja grillin säädin ovat suljetussa asennossa.
- Sivele pesuaineen ja veden seosta nestekaasupullon venttiiliin, paineensäätimeen, letkuun ja grillin liitäntään.
- Avaa nestekaasupullon kaasuventtiili. Jos näissä osissa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

POLTIN

USEIN KYSYTTYJÄ KYSYMYKSIÄ

Miksi polttimen ja venttiilin välillä ei ole tiivistettä?

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



SYTYTYSOHJEET

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

SIVUPOLTTIMEN SYTYTYSOHJE

1. Avaa kansi, paina ja käännä sivupolttimen valitsinta vastapäivään kohti HI-asentoa. Paina sitten ohjaustaulun oikealla puolella olevaa sytytintä, kunnes sivupoltin syttyy. Jatka painamista ja pidä painettuna vielä 5 sekuntia varmistaaksesi, että poltin palaa.

HOITO JA PUHDISTAMINEN

- Anna grillin ja sen osien jäähtyä täysin ennen niiden puhdistamista.
- Varmista, että nestekaasupullon polttoaineensyöttö on suljettu.
- Grilli on puhdistettava säännöllisesti rasvoista/öljyistä, joita on kertynyt grillikaukalo, tippa-alustalle ja lämmönjakajiin. Muuten vaarana on, että rasva alkaa palaa.

- Grillin sisä- ja ulkopuoli sekä tippa-alusta on puhdistettava säännöllisesti ja perusteellisesti.
- Jos grilliä käytetään erityisen syövyttävissä ympäristöissä, esimerkiksi rannikolla, on erityisen tärkeää puhdistaa grilli usein. Muuten suola ja kosteus vahingoittavat grillin suojakerrosta, mikä voi aiheuttaa pinnan ruostumista.

GRILLIN ULKOPINNAN PUHDISTAMINEN

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

GRILLIN SISÄPUOLEN PUHDISTAMINEN

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

POLTTIMIEN PUHDISTAMINEN

- Irrota grillausritilä.
- Puhdista polttimet pehmeällä harjalla tai puhaltamalla ne puhtaaksi paineilmalla. Kuivaa kankaalla.
- Puhdista tukkeutuneet aukot varovasti piipunpuhdistimella tai jäykällä rautalangalla (esimerkiksi suoraksi taivutetulla paperiliittimellä).
- Varmista, ettei polttimissa ole halkeamien tai reikien kaltaisia vaurioita. Vaihda poltin, jos vaurioita on havaittavissa.
- Asenna polttimet takaisin ja varmista, että kaasuventtiilien suuttimet ovat poltinputkessa oikeassa asennossa.
- Tarkasta polttimien liekki. Hyvä liekki on sininen ja yläosastaan keltainen. Liian keltainen ja epäsäännöllinen liekki on merkki siitä, että polttimeen voi olla kerääntymässä öljyjäämiä ja ruokakerrostumia. Yritä puhdistaa polttimen pinta ja aukot paremman liekin aikaansaamiseksi. Huono liekki voi johtua myös huonosta kaasuventtiilistä.

GRILLAUSRITILÄN PUHDISTAMINEN

- Älä koskaan käytä teräviä esineitä grillausritilän puhdistamiseen, jotta sen pinta ei vaurioidu.
- Grillausritilää ei tarvitse puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen. Anna grillin palaa täydellä teholla noin 5 minuutin ajan grillauksen päätyttyä ja irrota sen jälkeen jäämät harjalla. Pyyhi ritilä sitten paperipyyhkeillä.

- Silloin tällöin grillausritilä on kuitenkin puhdistettava tarkemmin. Käytä mietoa astianpesuainetta ja vettä. Huuhtelee puhtaalla vedellä. Anna kuivua.
- Ennen grillausta grillausritilän voi öljytä ruokaöljyllä, jotta grillattava ruoka ei tartu kiinni.

RASVA-ALUSTAN PUHDISTAMINEN

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

TIETOJA RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ

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

RUOSTUMATTOMAN TERÄKSEN PUHDISTAMINEN

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

SÄILYTTÄMINEN

- Kun grilliä ei käytetä, suojaa se sateelta sekä ilmansaasteilta grillinsuojuksella likaantumisen ja pinnan ruostumisen estämiseksi.
- Pitkäaikaista varastointia varten, esimerkiksi talvella, grilli on ensin puhdistettava perusteellisesti, kuivattava ja varastoitava sitten grillisuojausten alla kuivassa ja pölyttömässä paikassa.
- Nestekaasupullon tulee olla suljettuna aina, kun grilliä ei käytetä, ja se on irrotettava grillistä ennen grillin asettamista säilytykseen.

TEKNISET TIEDOT

Kokonaisteho	9 kW
Kaasun luokitus	I 3B/P
Kaasun tyyppi	Butaani tai propaani tai niiden sekoitus.
Kaasun paine	30 mbar (Suomi, Ruotsi ja Norja) 50 mbar (Saksa)
Pääsuuttimen koko	0,92 mm (Suomi, Ruotsi ja Norja) 0,81 mm (Saksa)
Sivusuuttimen koko	0,88 mm (Suomi, Ruotsi ja Norja) 0,75 mm (Saksa)
Paineensäädin	Yksitoiminen
Poltinten määrä	6+1 kpl
Sytyttäminen	Yksinkertainen pietsosytytys
Paino	59 kg
Mitat	L157 x S60 x K118 cm

HUOM! Katso kokoamisohjeet sivulta 55.

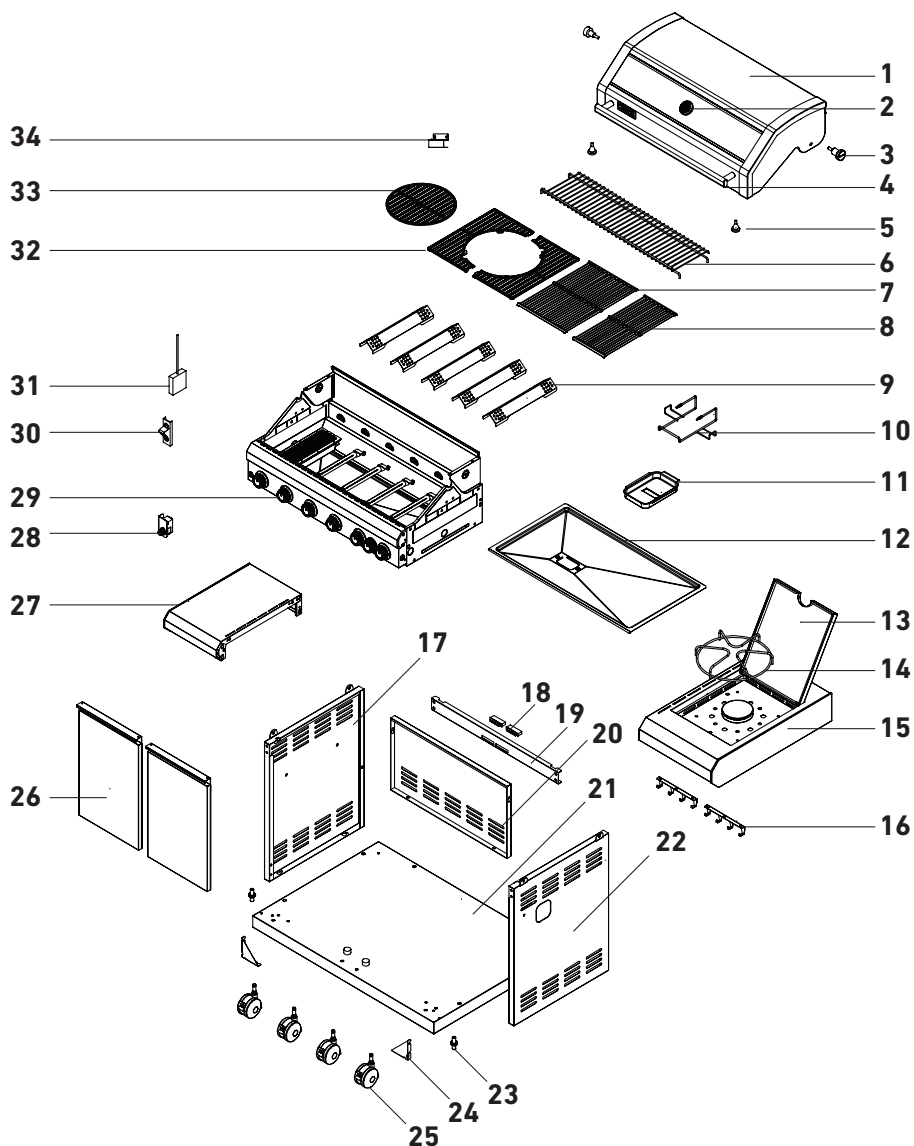
VIANMÄÄRITYS

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

MUISTIINPANOJA

[illegible]

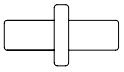
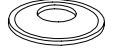
OVERVIEW / ÖVERSIKT / ØVERSIKT / ÜBERSICHT / YLEISKUVAUS



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

1	Lid assembly / Lock / Lokk / Deckelanordnung / Kansi	x 1
2	Thermometer / Termometer / Termometer / Thermometer / Lämpömittari	x 1
3	Lid screw / Skruv till lock / Skruve til lokk / Deckelschraube / Kannen ruuvi	x 2
4	Lid handle / Handtag till lock / Lokkhåndtak / Deckelgriff / Kannen kahva	x 1
5	Cushion rubber for the lid / Gummikudde för lock / Gummidemper til lokket / Gummipuffer für den Deckel / Kannen kumityyny	x 2
6	Warming rack / Varmhållningsgaller / Varmerist / Warmhalterost / Lämmitysritilä	x 1
7	Cast iron grill 450 x 240 mm / Gjutjärnsgrill 450 x 240 mm / Støpejernsrist 450 x 240 mm / Gusseisengrill 450 x 240 mm / Valurautainen grillilevy 450 x 240 mm	x 1
8	Cast iron grill 450*185mm / Gjutjärnsgrill 450 x 185mm / Støpejernsrist 450 x 185 mm / Gusseisengrill 450 x 185mm / Valurautainen grillilevy 450 x 185 mm	x 1
9	Flame tamer / Flamtdämpare / Flammtemmer / Flammenverteiler / Poltinsuoja	x 5
10	Grease cup holder / Hållare för fettkopp / Dryppkoppsholder / Halter Fettauffangschale / Rasvakupin pidike	x 1
11	Grease cup / Fettkopp / Dryppkopp / Fettauffangschale / Rasvakuppi	x 1
12	Grease tray / Fettbricka / Dryppbrett / Fettauffangwanne / Rasva-alusta	x 1
13	Side burner lid / Lock till sidobrännare / Lokk til sidebrenner / Deckel für Seitenbrenner / Sivupolttimen kansi	x 1
14	Side burner cooking grid / Matlagningsgaller för sidobrännare / Rist til sidebrenner / Grillrost für Seitenbrenner / Sivupolttimen ritilä	x 1
15	Right Side table with side burner / Höger sidobord med sidobrännare / Høyre sidebord med sidebrenner / Rechte Seitenablage mit Seitenbrenner / Oikeanpuoleinen sivutaso, jossa sivupoltin	x 1
16	Integrated hook / Integrerad krok / Integrert krok / Integrierte Hakenleiste / Kiinteä koukku	x 2
17	Cart left side panel / Vänster sidopanel för vagn / Venstre sidepanel for vogn / Linke Seitenwand Wagen / Vasemmanpuoleinen sivupaneeli	x 1
18	Door magnet / Dörrmagnet / Dørmagnet / Türmagnet / Kannen magneetti	x 2
19	Cart front beam / Frambalk för vagn / Frontlist for vogn / Fronträger Wagen / Etupalkki	x 1
20	Cart rear panel / Bakpanel för vagn / Bakpanel for vogn / Rückwand Wagen / Takapaneeli	x 1
21	Cart bottom panel / Bottenpanel för vagn / Bunnpanel for vogn / Wagenboden / Alapaneeli	x 1
22	Cart right side panel / Höger sidopanel för vagn / Høyre sidepanel til vogn / Rechte Seitenwand Wagen / Oikeanpuoleinen sivupaneeli	x 1
23	Door Hinge / Gångjärn / Dørhængsel / Türscharnier / Kannen sarana	x 2
24	Cart triangular support bracket / Triangulärt stödfäste för vagn / Trekantet støttebrakett for vogn / Dreieckiger Stützwinkel Wagen / Kolmikulmainen tuki	x 2
25	Lockable caster / Låsbart hjul / Låsbare rullehjul / Feststellbare Rolle / Lukittava pyörä	x 4
26	Door / Lucka / Dør / Tür / Kansi	x 2
27	Left Side table / Vänster sidobord / Venstre sidebord / Linke Seitenablage / Vasemmanpuoleinen sivutaso	x 1
28	Igniter for side burner / Tändare för sidobrännare / Tenner til sidebrenner / Zünder für Seitenbrenner / Sivupolttimen sytytin	x 1
29	Side table / Sidobord / Sidebord / Beistelltisch / Sivupöytä	x 1

30	Bottle opener / Flasköppnare / Flaskeåpner / Flaschenöffner / Pullonavaaja	x 1
31	Battery box / Batterilåda / Batteriboks / Batteriefach / Paristolokero	x 1
32	Gastronomy system basic grill 450 x 240 mm / Gastronomy System basgrill 450 x 240 mm / Gastronomy System Basic-rist 450 x 240 mm / Gastronomy System Standardgrill 450 x 240 mm / Gastronomy System -järjestelmän perusalusta 450 x 240 mm	x 2
33	Gastronomy Round grill Ø 305 / Rund grill Gastronomy Ø 305 / Gastronomy rund rist Ø 305 / Gastronomy Rundgrill Ø 305 / Gastronomy System -järjestelmän pyöreä grillialusta Ø 305 mm	x 1
34	Cable tidy bracket / Kabeluppsamlingskonsol / Kabelholder / Kabelhalter / Kaapelikiinnike	x 1

A		Screw / Skruv / Skrue / Schraube / Ruuvi M4	x 9
B		Screw / Skruv / Skrue / Schraube / Ruuvi M6	x 22
C		Door hinge / Gångjärn / Dørhengsel / Türscharnier / Kannen sarana	x 2
D		Washer / Bricka / Skive / Unterlegscheibe / Aluslevy	x 4

Necessary tools / Nödvändiga verktyg / Nødvendige verktøy / Notwendige Werkzeuge / Tarvittavat työkalut	
	Wrench (included) / Skiftnyckel (ingår) / Skiftenøkkel (inkludert) / Schraubenschlüssel (enthalten) / Jakoavain (sisälly toimitukseen)
	Philips screwdriver (included) / Stjärnskruvmejsel (ingår) / Stjerneskrutrekker (inkludert) / Kreuzschraubenzieher (enthalten) / Ristipääruuvitaltta (sisälly toimitukseen)
 x 5	Battery (Not included) / Batteri (Ingå ej) / Batteri (Ikke inkludert) / Batterie (Nicht enthalten) / Akku (Ei sisälly toimitukseen)

Make sure that no parts in the packaging are missing before mounting the barbecue. /
Kontrollera att inga delar i förpackningen saknas, innan du börjar montera grillen. /
Kontroller at ingen deler i pakken mangler, før du begynner å montere grillen. /
Kontrolliere, dass keine Teile in der Verpackung fehlen, bevor du mit der Montage des Grills beginnst. /
Varmista ennen kuin alat koota grilliä, ettei pakkauksesta puutu mitään osia.

ASSEMBLY / MONTERING / MONTAGE / KOKOAMINEN

TIPS FOR SUCCESSFUL ASSEMBLY

Read through all the assembly instructions before starting assembly.

- Assemble the barbecue on a clean and even surface where there is no risk of parts coming off.
- Before starting assembly: Remove all parts from the packaging and sort them using the assembly instructions. If the barbecue is not complete after careful checking, please contact Rusta's Customer Service.
- Get the tools out you need for assembly – see the table of contents.
- Do not tighten all the screws until all the parts are fully assembled. This makes assembly easier and will keep the barbecue stable.

TIPS FÖR EN LYCKAD MONTERING

Läs igenom hela monteringsanvisningen innan monteringen påbörjas.

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

TIPS FOR VELLYKKET MONTERING

Les gjennom hele monteringsveiledningen før du begynner å montere.

- Monter grillen på en ren og jevn flate der det ikke er risiko for at deler skal forsvinne.
- Før du begynner å montere: Ta ut alle deler av pakken og sorter dem ved hjelp av monteringsveiledningen. Hvis grillen til tross for grundig kontroll ikke skulle være komplett, ber vi deg om å kontakte Rustas kundeservice.
- Finn frem verktøyene du trenger til monteringen – se innholdsfortegnelsen.
- Stram alle skruer først etter at alle delene er fullstendig montert. Det gjør monteringen enklere og sikrer at grillen blir stabil.

TIPPS FÜR EINEN ERFOLGREICHEN AUFBAU

Vor der Montage die gesamte Montageanleitung lesen.

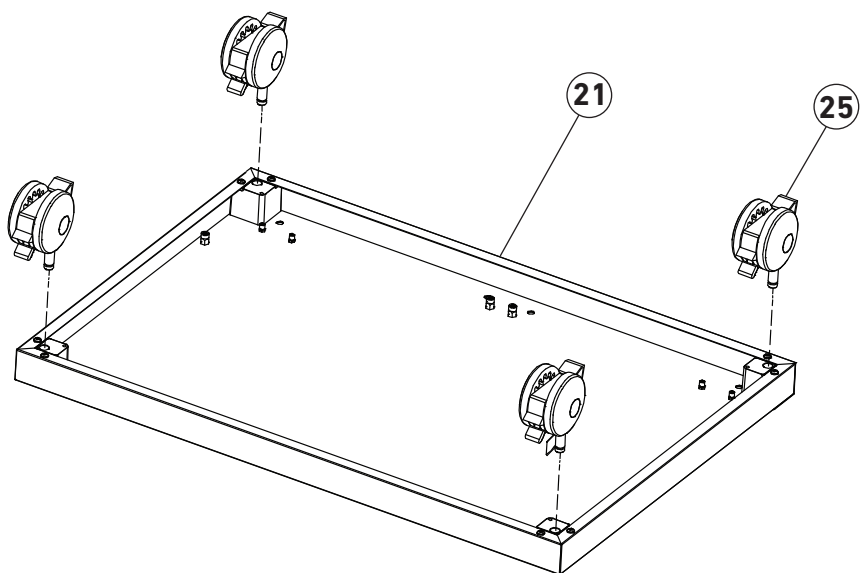
- Montiere den Grill auf einer sauberen und ebenen Unterlage, bei der kein Risiko besteht, dass Teile verloren gehen.
- Vor der Montage: Nimm alle Teile aus der Verpackung und sortiere diese mithilfe der Montageanleitung. Sollte der Grill trotz sorgfältiger Kontrolle nicht komplett sein, wendest du dich bitte an den Kundendienst von Rusta.
- Lege dir alle Werkzeuge bereit, die für die Montage erforderlich sind, siehe Inhaltsverzeichnis.
- Ziehe alle Schrauben erst fest, wenn sämtliche Teile vollständig zusammengebaut sind. Das erleichtert die Montage und gewährleistet die Stabilität des Grills.

VINKKEJÄ KOKOAMISEN ONNISTUMISEKSI

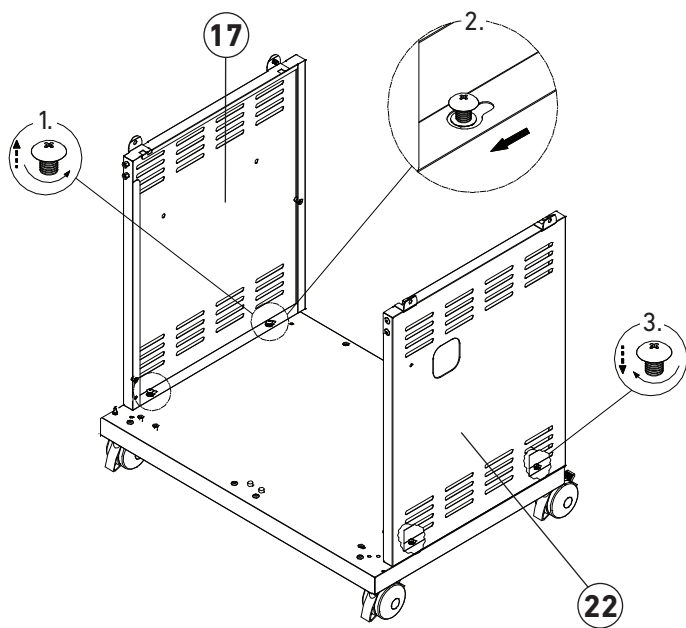
Lue koko kokoamisohje ennen kokoamisen aloittamista.

- Kokoa grilli puhtaalla ja tasaisella alustalla, josta osat eivät pääse katoamaan.
- Ennen kokoamisen aloittamista: Poista kaikki osat pakkauksesta. Lajittele ne kokoamisohjeen avulla. Jos grillin osia huolellisesta tarkastamisesta huolimatta puuttuu, ota yhteys Rustan asiakaspalveluun.
- Ota esiin kokoamisessa tarvittavat työkalut – katso sisältöluettelo.
- Kiristä kaikki ruuvit vasta sitten, kun kaikki osat on koottu kokonaan paikoilleen. Siten kokoaminen sujuu helpommin ja grillin vakaus voidaan varmistaa.

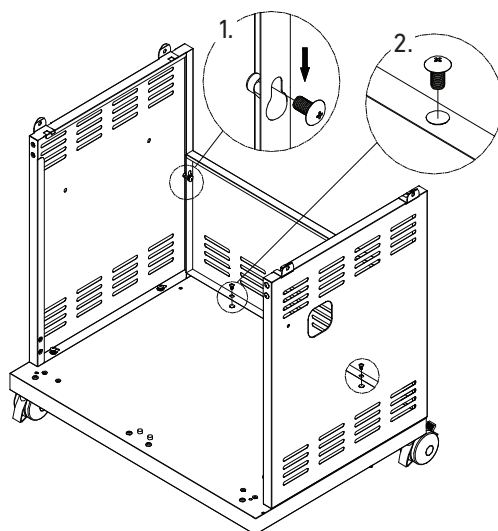
1



2



3

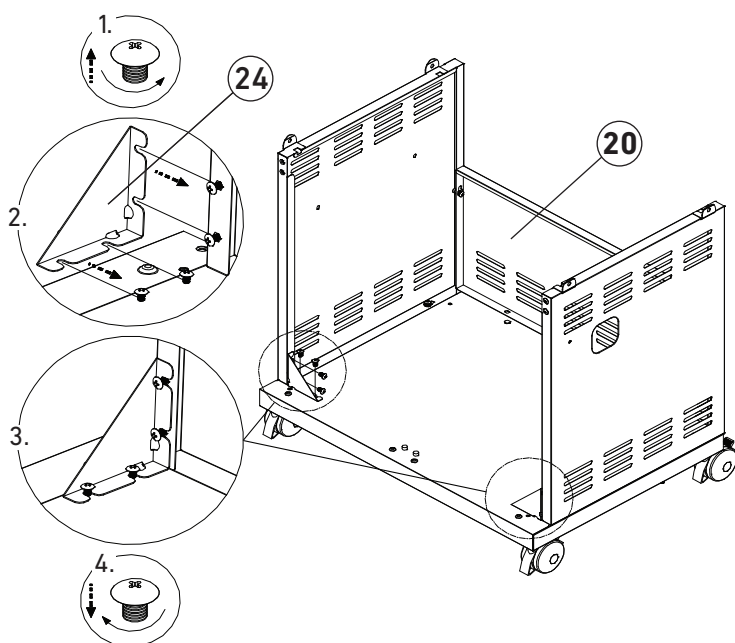


B

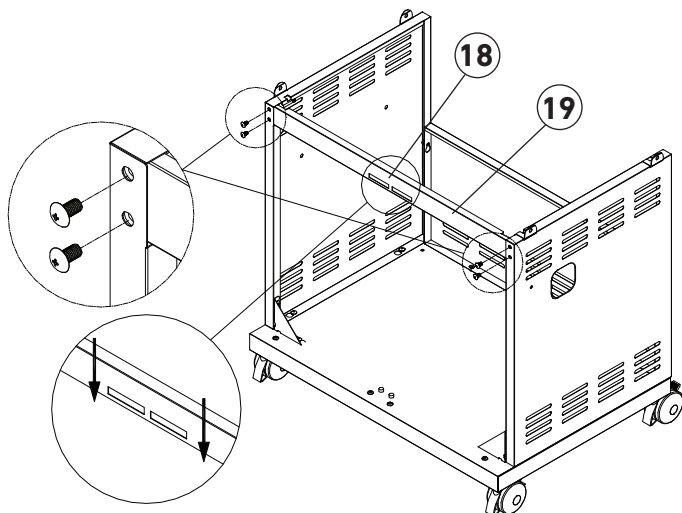


x 4

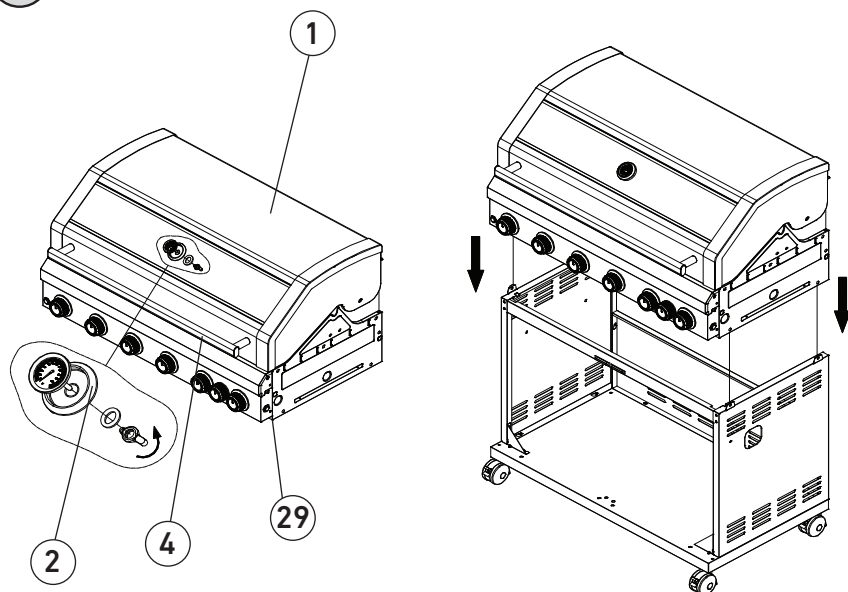
4



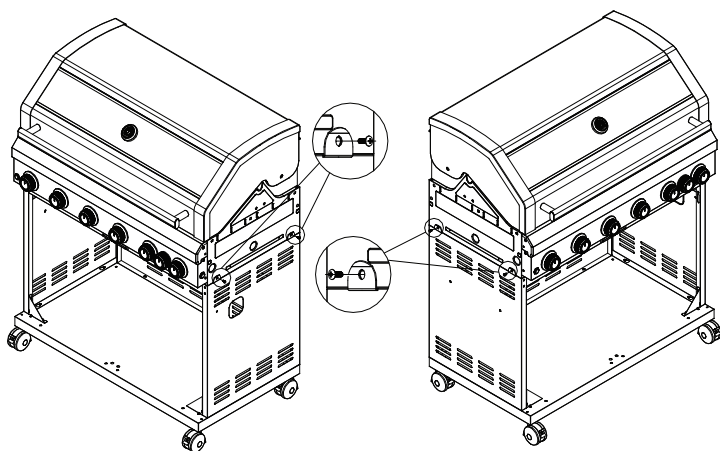
5



6



7

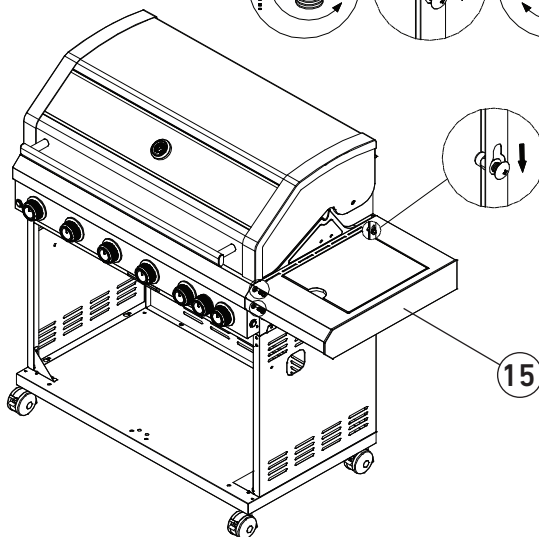
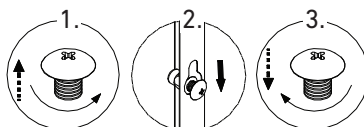


B

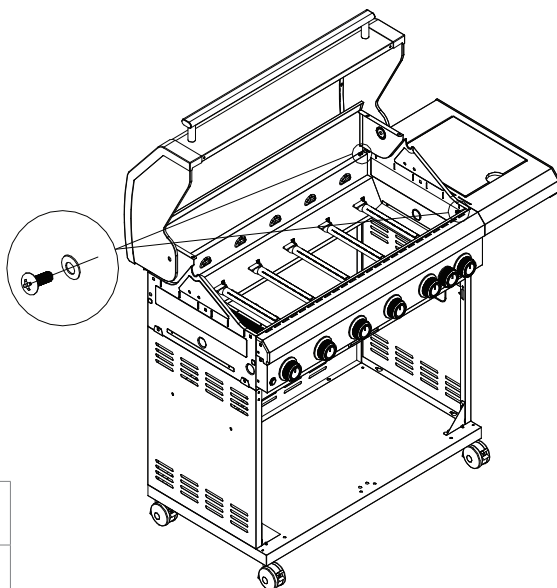


x 4

8

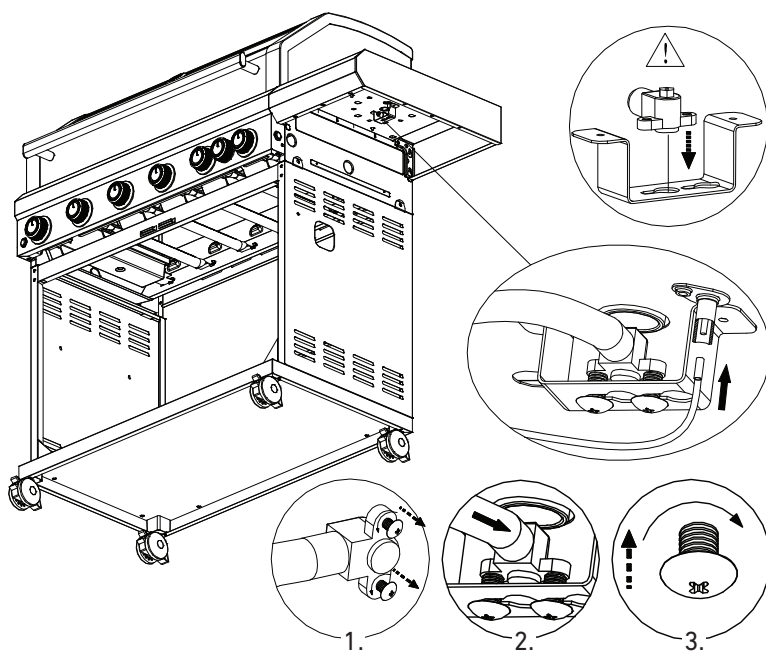


9

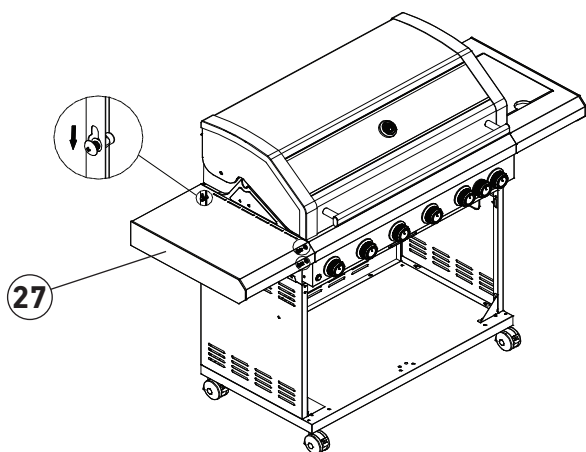
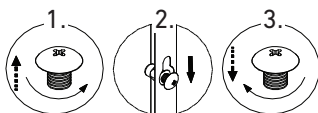


B		x 2
D		x 2

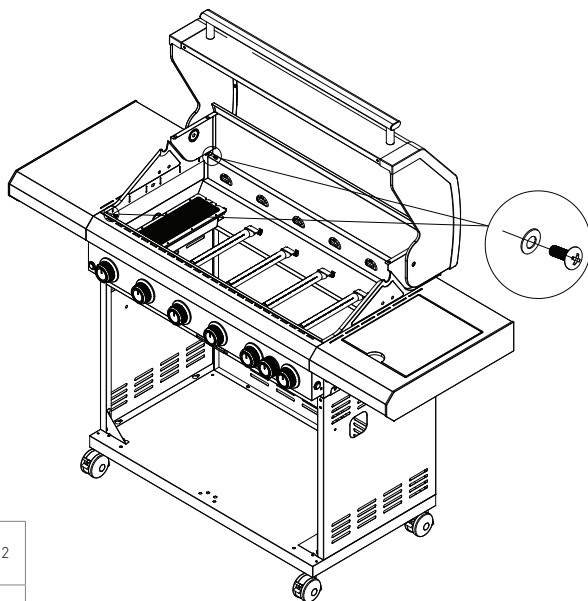
10



11

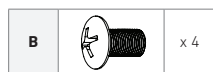
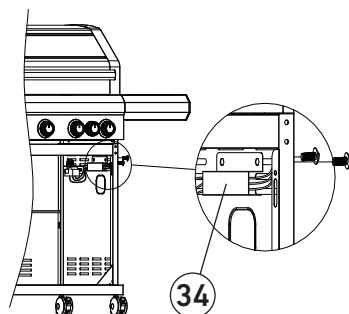
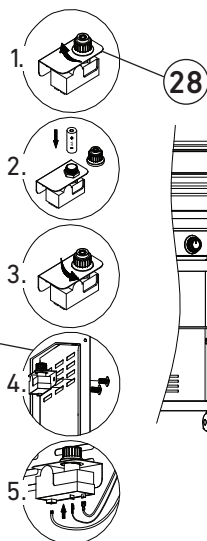
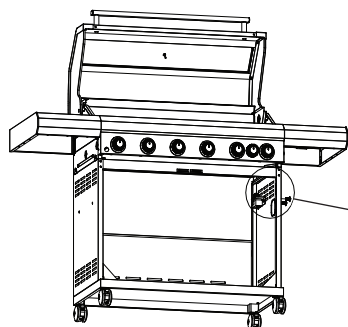


12

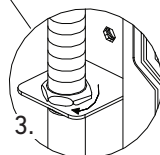
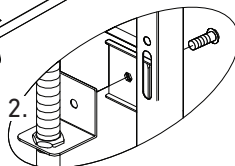
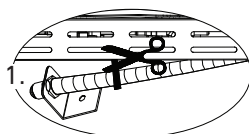
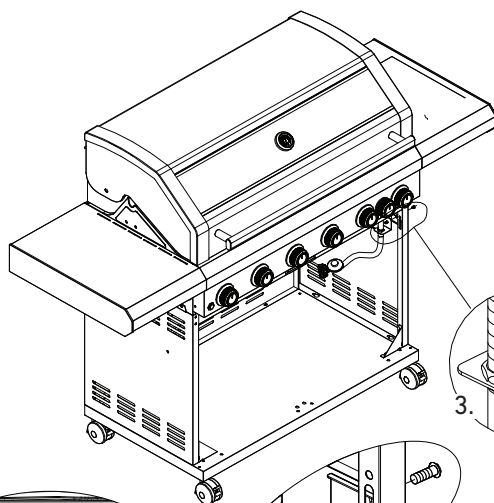


B		x 2
D		x 2

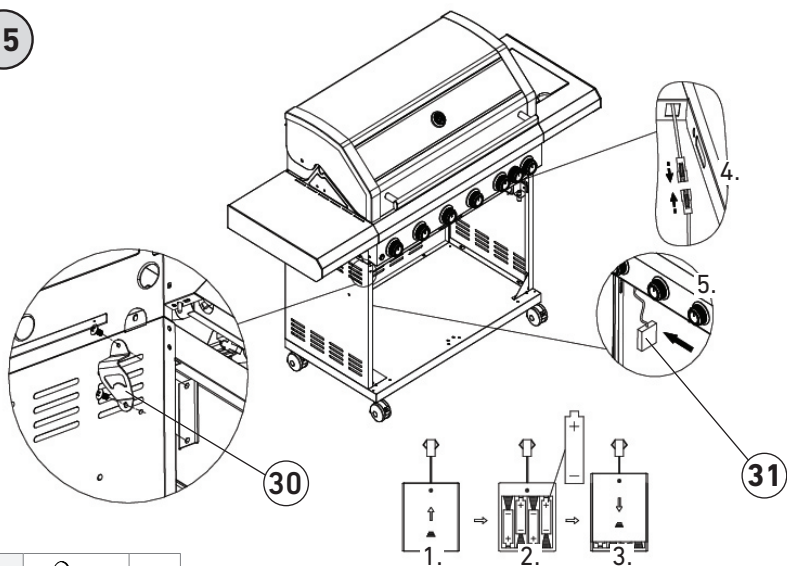
13



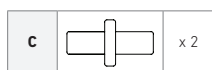
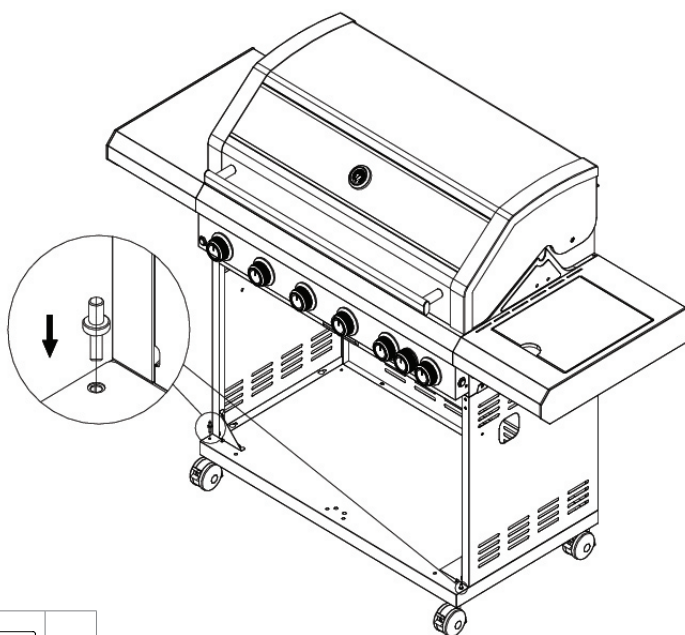
14



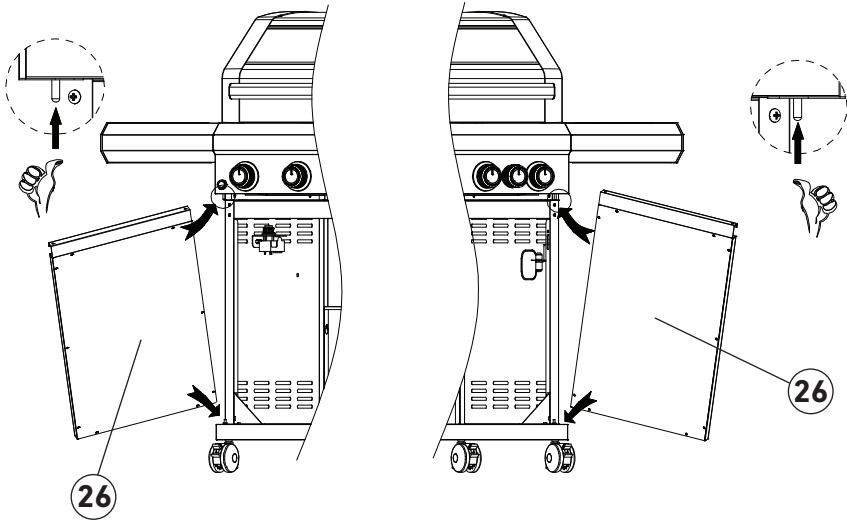
15



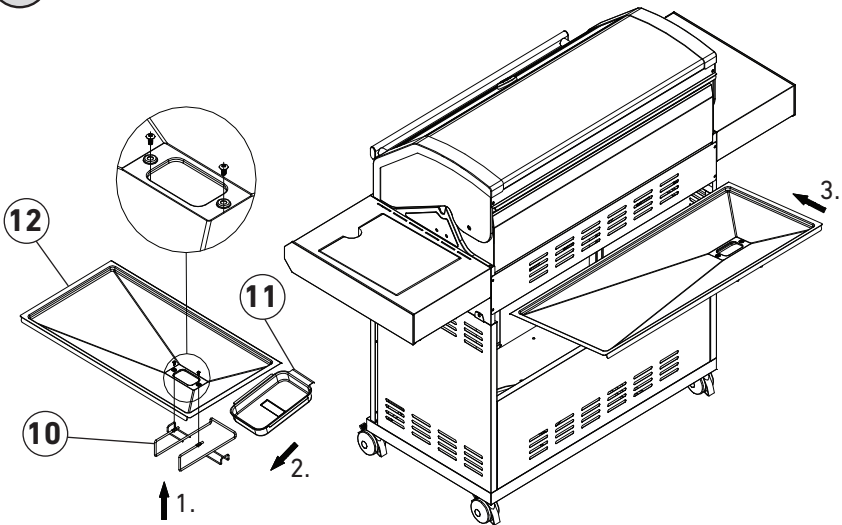
16

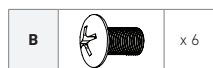
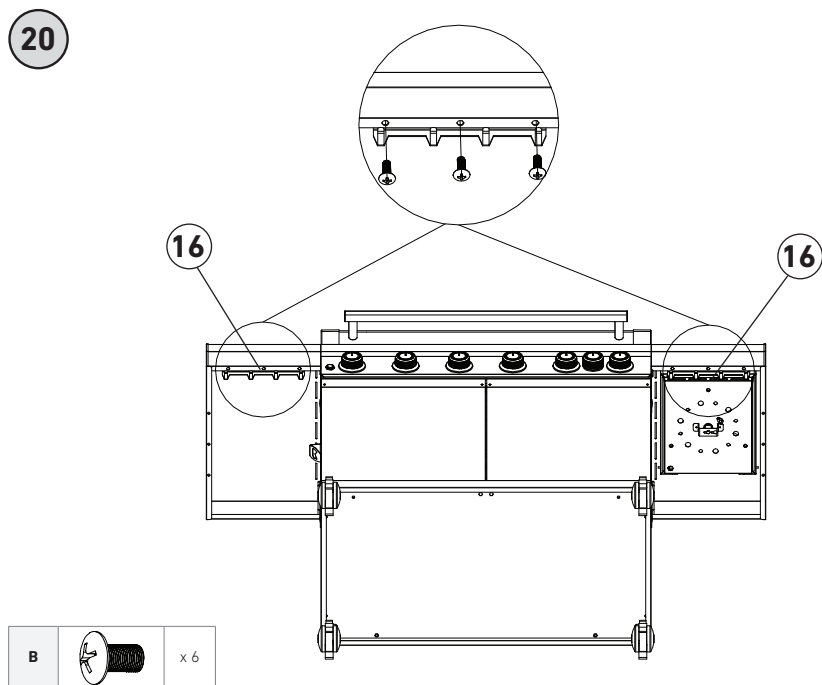
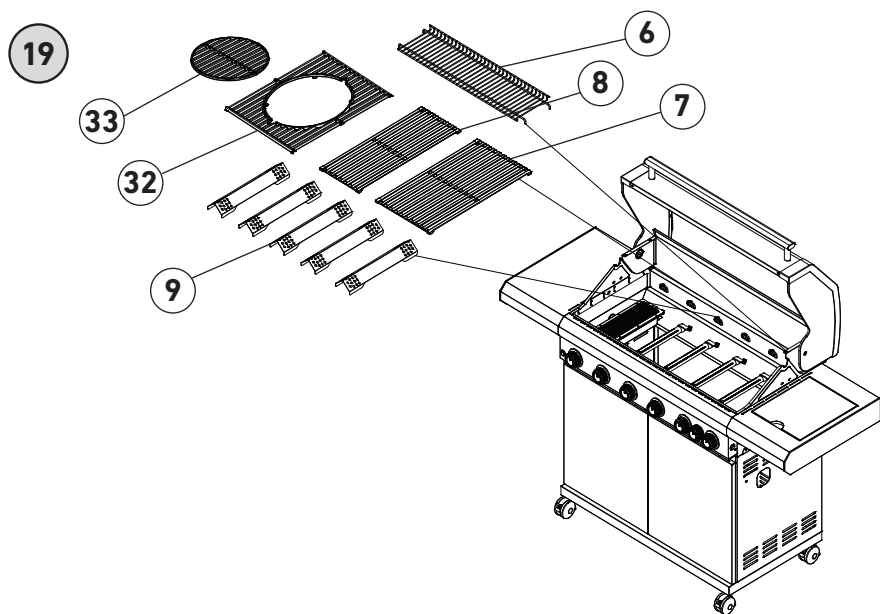


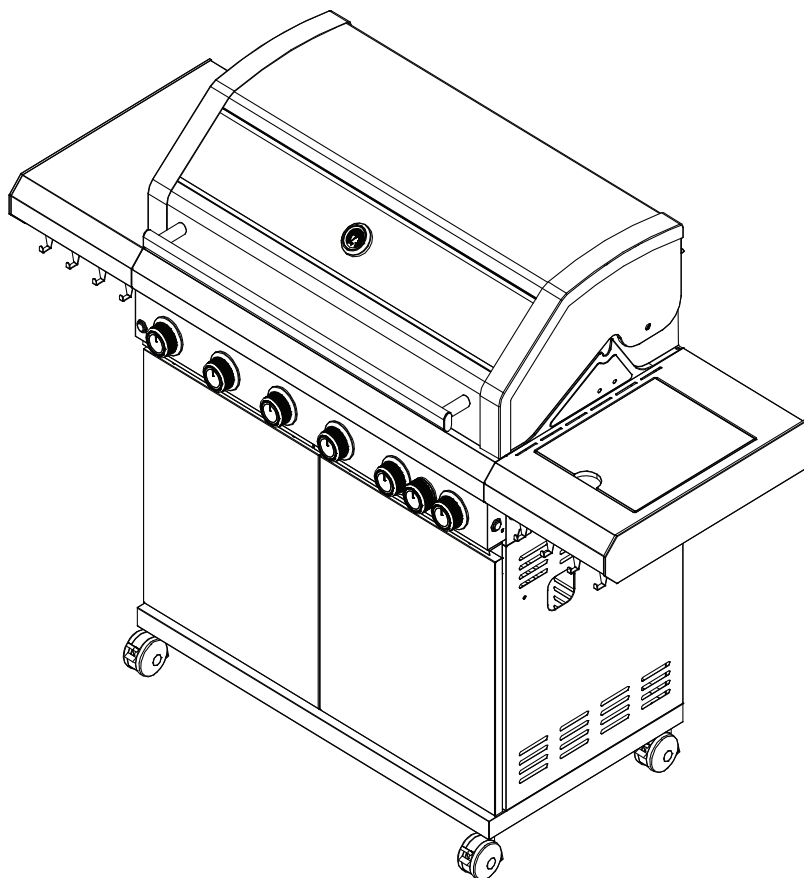
17



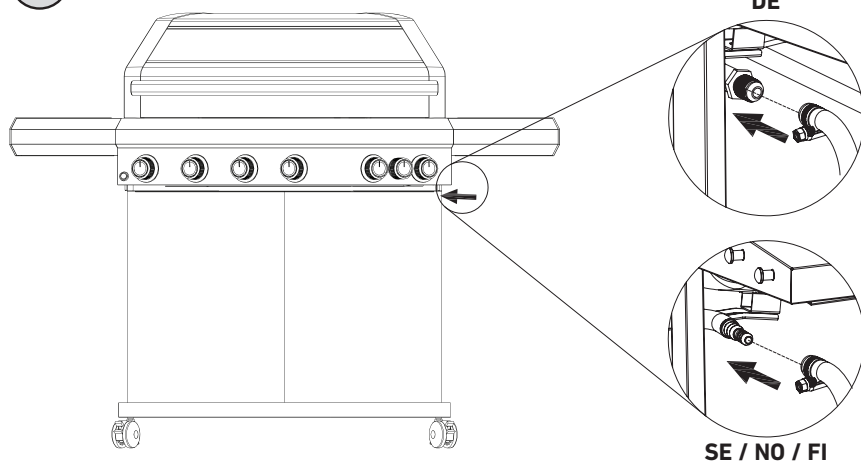
18



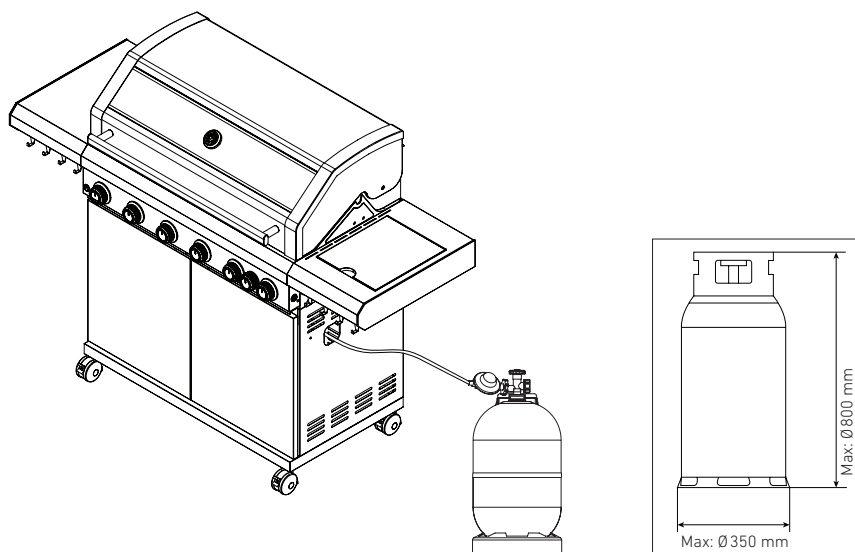




22



23



This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dotted lines.



RIGHT OF COMPLAINT

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

REKLAMATIONSRÄTT

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

REKLAMASJONSRETT

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

REKLAMATIONSRECHT

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

REKLAMAATIO-OIKEUS

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



ENG

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

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

SE

Rustas kundtjänst
Konsumentkontakt:
Hemsida:
E-post:

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

NO

Rustas kundetjeneste
Forbrukerkontakt:
Hjemmesida:
E-post:

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

DE

Kundenservice Rusta
Kundenkontakt:
Website:
E-mail:

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

FI

Rustan asiakaspalvelu
Kuluttajapalvelu:
Sivusto:
Sähköposti:

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

