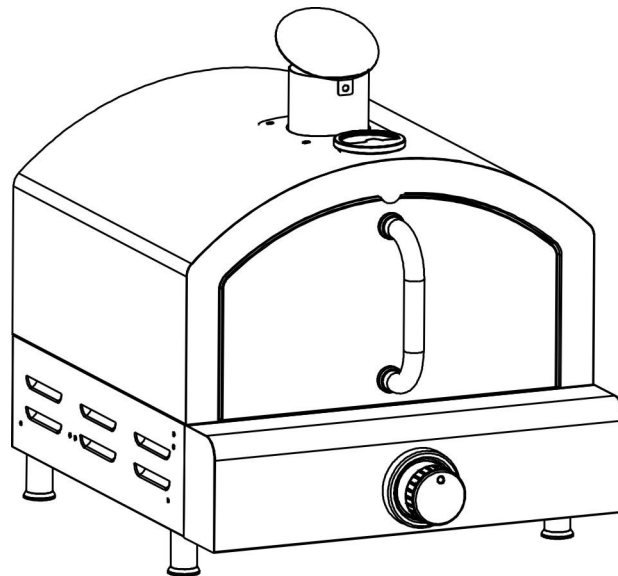


User Manual

Small pizz oven



LEV-HNS-P100

Please read the instructions before operating the appliance

Lindström & Sondén AB,
Havsbadvägen 1, 262 63 Ängelholm Sweden

OPERATING MANUAL

PLEASE READ INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY

WARNING

Hazardous fire or explosion may result if instructions are ignored

It is the consumer's responsibility to see that the barbecue is properly assembled, installed, and taken care of. Failure to follow instructions in this manual could result in bodily injury and/or property damage.

FOR YOUR SAFETY IF YOU SMELL GAS:

1. Turn off gas supply at bottle.
2. Extinguish all naked flames; do not operate any electrical appliances.
3. Ventilate the area.
4. Check for leaks as detailed in this manual.
5. If odour persists, contact your dealer or gas supplier immediately.

PRECAUTIONS:

1. Leak test all connections after each tank refill.
2. Never check for leaks with a match or open flame.
3. Do not store or use gasoline or other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
4. Any LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

Assembly

WARNING: Whilst every effort has made in the manufacturing of your barbecue to remove any sharp edge, you should handle all components with care to avoid accidental injury.

Tools required: Either a Philips crosshead or flat-bladed screwdriver and either a spanner (we have supplied a multifunction spanner) or a pair pliers.

ASSEMBLY:

Please read all instructions thoroughly before proceeding. Find a large, clean area in which to assemble your trolley barbecue. Please refer to the parts list and assembly diagram as necessary. Assembly of the barbecue involves many large components; it is advisable to have two people assemble the unit.

NOTICE: Make sure all the plastic protection is ripped off before assembling!

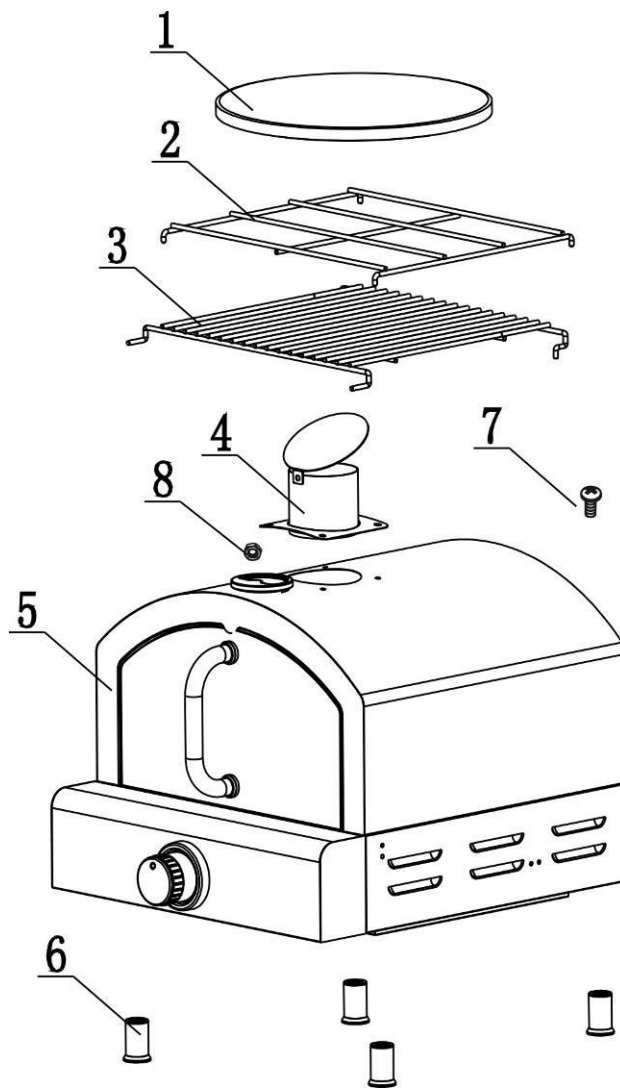
WARNING: Do not move the appliance during use.


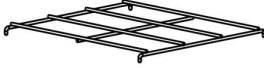






Turn off gas supply at the gas tank when appliance is not in use

Do not modify the appliance.

Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 3 m from side and 3 m from back.

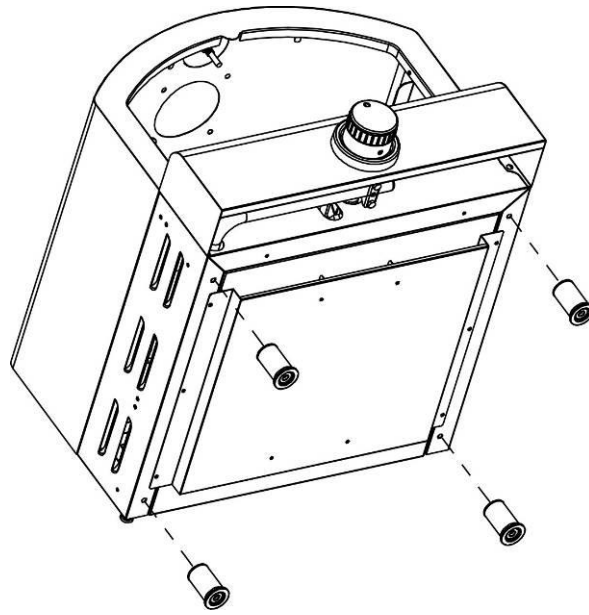
Exploded view:



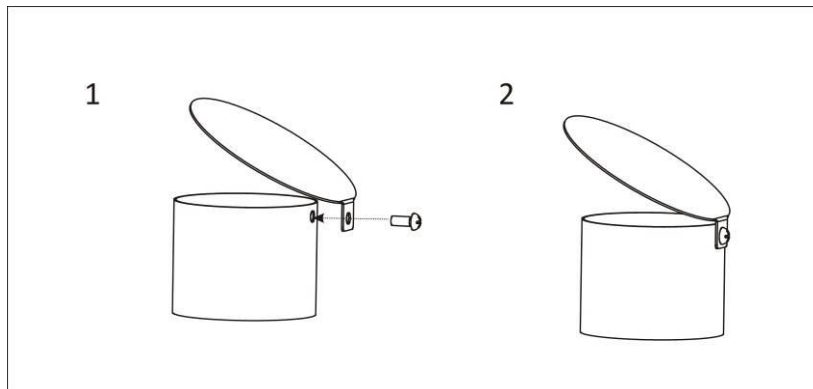
| NO. | PART | QTY | NO. | PART | QTY |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1 |  | 1 | 2 |  | 1 |
| 3 |  | 1 | |  | 1 |
| 5 |  | 1 | 6 |  | 4 |
| | | | 7 |  M5*8 | 5 |
| 8 |  M5 | 4 | | | |

ASSEMBLY:

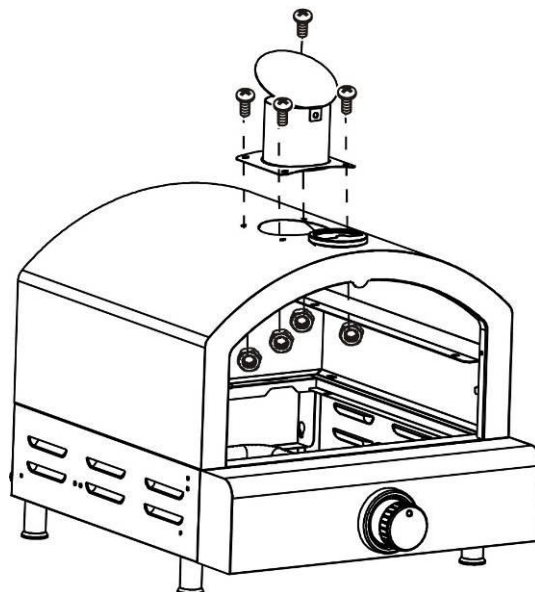
1.



2.

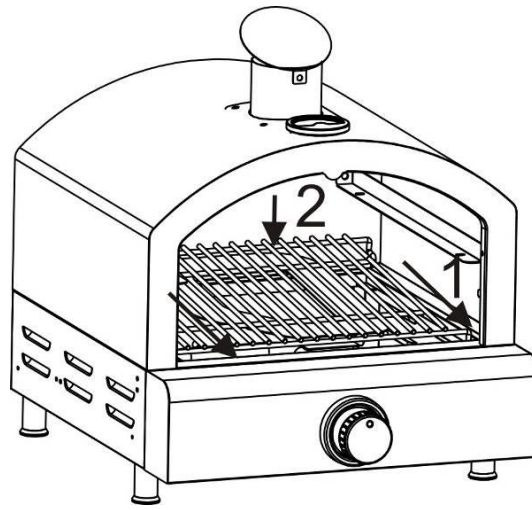


M4*8 1 PCS

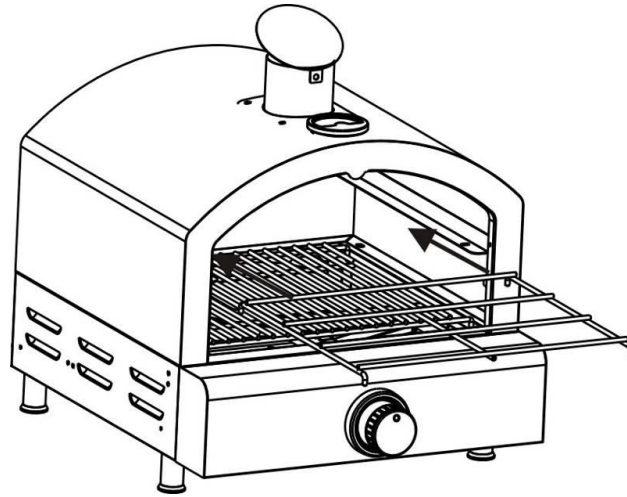


M5*8 4 PCS

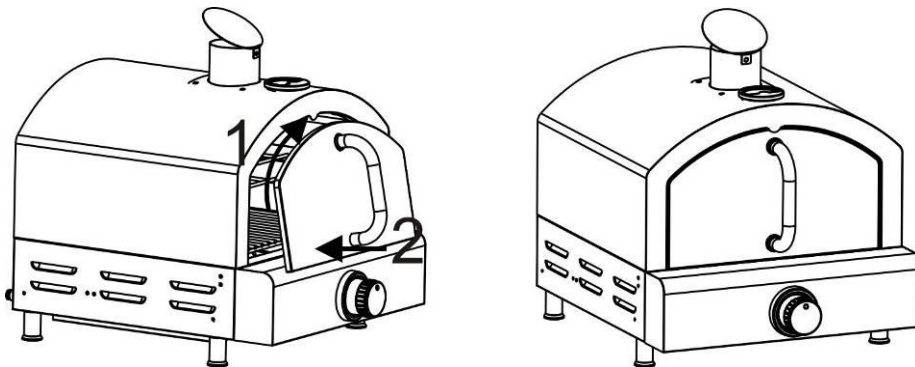
3



4



5



Technical Information:

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| Model: | HNS-P100 | | | HNS-P100-GER |
| TOTAL HEAT INPUT: (ALL GAS CATEGORIES) | 3.0 kW (218 g/h) | | | 3.3 kW (240 g/h) |
| GAS CATEGORY: | I₃₊(28-30/37) | | I_{3B/P}(30) | I_{3B/P}(50) |
| TYPES OF GAS: | Butane | Propane | LPG GAS MIXTURES | Butane, Propane or their mixtures |
| GAS PRESSURE: | 28-30 mbar | 37 mbar | 30 mbar | 50 mbar |
| INJECTOR SIZE: | 0.81 mm | | | 0.75 mm |
| IDENTIFICATION CODE: | | | | |
| FOR USE OUTDOORS AND IN WELL VENTILATED AREAS ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY. DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING USE. TURN OFF THE GAS SUPPLY AT THE GAS CYLINDER AFTER USE. DO NOT MODIFY THE APPLIANCE. THIS APPLIANCE MUST BE KEPT AWAY FROM FLAMMABLE MATERIALS DURING USE. READ THE INSTRUCTION BEFORE USING THE APPLIANCE. IN ADDITION A LOGO OR A WARNING SHALL BE USED TO FORBID GAS CYLINDERS IN PLACES OF THE APPLIANCE NOT INTENDED TO RECEIVE GAS CYLINDERS IF ANY. | | | | |

Note: Diameter dimension of pan use for side burner must be between 140-240mm



WARNINGS INFORMATION

IMPORTANT:

Read the following instructions carefully and be sure your barbecue is properly installed, assembled and cared for. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have any questions concerning assembly or operation, consult your dealer or LPG Gas Company. When used on the ground always place the appliance and cylinder on flat level ground. Never light the GRILL with the HOOD in the closed position.

Your barbecue can be used on gas cylinders between 9 kg and 12.7kg. Your barbecue will perform better if propane or LPG mixtures are used. Butane can be used but because of the rate of the appliance the cylinder will tend to freeze and supply gas at reduced pressures affecting the performance of your barbecue.

NOTE FOR CONSUMER: Retain for future Reference

CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas or LPG mixtures, fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips. For barbecue which set to I3B/P(30), I3+(28-30/37) should use a regulator which operates butane gas at 30 mbar and propane gas at 37 mbar. For I3B/P(50), a regulator operates the butane, propane gas mixture at 50mbar. Ensure the regulator was certified by standard EN16129

Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.

Regulator and Hose

Use only regulators and hose approved for LP Gas at the above pressures. The life expectancy of the regulator is estimated as 2 years.

The use of the wrong regulator or hose is unsafe; always check that you have the correct items before operating the barbecue.

The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. The length of the hose must be 1.5 metres (maximum). Worn or damaged hose must be replaced. Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the barbecue other than at its connection.

Storage of Appliance

Storage of an appliance indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. When the appliance is not to be used for a period of time it should be stored in its original packaging and stored in a dry dust free environment.

Gas Cylinder

The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! Always keep the cylinder in upright position. During operation, make sure the cylinder is away from any source of flame before you change the cylinder. If the appliance is not in use, the cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance. The gas cylinder must be sited outside the body of the appliance.

Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 50°C. Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. **DO NOT SMOKE AROUND THE APPLIANCE.**

This barbecue is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are **no overhead obstructions** and that there is a minimum distance of 1 m from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The barbecue must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct draughts and shall be positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user. No modifications should be made to any part of this barbecue.

Since this barbecue has no restriction in the emission of unburned gas, this barbecue must be installed and/or used outdoors or in an amply ventilated area. Place this BBQ in an amply ventilated area, the area must have at least 25% of the surface (sum of the wall surface) area open.

Connection to Appliance

Before connection, ensure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator, burner and burner ports. Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice. A clogged burner can lead to a fire beneath the appliance.

Clean burner holes with a heavy-duty pipe cleaner.

Fit the hose to the appliance using a spanner to tighten it onto the connection thread. If the hose is replaced it must be secured to the appliance and regulator connections with hose clips. Disconnect the regulator from the cylinder (according to the directions supplied with the regulator) when the barbecue is not in use.

The Barbecue must be used in a well ventilated area. Do not obstruct the flow of combustion air to the burner when the barbecue is in use. **ONLY USE THIS BARBECUE OUTDOORS.**

BEFORE USE CHECK FOR LEAKS

Never check for leaks with a naked flame, always use a soapy water solution

TO CHECK FOR LEAKS

Make 2-3 fluid ounces of leak detecting solution by mixing one part washing up liquid with 3 parts water.

Ensure the control valve is "OFF".

Connect the regulator to the cylinder and ON/OFF valve to the burner, ensure the connections are secure then turn ON the gas.

Brush the soapy solution onto the hose and all joints. If bubbles appear you have a leak, which must be rectified before use.

Retest after fixing the fault

Turn OFF the gas at the cylinder after testing.

If leakage is detected and cannot be rectified. Do not attempt to cure leakage but consult your gas dealer.

Lighting Instructions for barbecue

1. Open the hood of the barbecue before attempting to light the burners.
2. Turn all the control knobs clockwise to "OFF" position.
3. Connect the regulator to the gas bottle. Turn the gas supply "ON" at the regulator. Check with the use of soapy water for any gas leakage between the bottle and the regulator.
4. Push down the left hand control knob and turn it anti-clockwise to the "Full rate" position, A click will be heard this will be the piezo ignition device repeat this 4 or 5 times, this will light the burner. Observe if the burner has lit. If not repeat this process.
5. If the burner has not lit after retrying wait 5 minutes and repeat step 4.
6. Adjust the heat by turning the knob to the High/Low position.
7. If the burner does not light. Light the appliance with a match using the lighting hole in the side of the appliance. Consult your gas dealer to rectify the ignition.
8. To light the remaining burners in sequence from left to right, and repeat 4 above. The crosslighting channel between the burners will light the burner adjacent to it. Never attempt to light other burners except left hand burner first.
9. To turn the barbecue 'OFF' turn the cylinder valve or regulator switch to the 'OFF' position and then turn the control knob on the appliance clockwise to the 'OFF' position.

Warning: If the burner fails to ignite, turn the control knob off (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight with ignition sequence.

Before cooking for the first time, operate the barbecue for about 15 minutes with the lid closed and the gas turned on LOW. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odour from the painted finish.

Clean your barbecue after each USE. DO NOT use abrasive or flammable cleaners, as it will damage the parts of the product and may start a fire. Clean in warm soapy water.

WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep young children away from the hot appliance at all times (even while cooling down!). It is recommended that protective gloves (eg oven gloves) be used when handling particularly hot components.

CLEANING AND CARE

CAUTION: All cleaning and maintenance should be carried out when the barbecue is cool and with the fuel supply turned OFF at the gas cylinder.

CLEANING

“Burning off” the barbecue after every use (for approx 15 minutes) will keep excessive food residue to a minimum.

OUTSIDE SURFACE

Use mild detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.

If the inside surface of the barbecue lid has the appearance of peeling paint, baked on grease build-up has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong hot soapy water solution. Rinse with water and allow to completely dry. NEVER USE OVEN CLEANER.

INTERIOR OF BARBECUE BOTTOM

Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad then wash with a soapy water solution. Rinse with water and allow to dry.

WOODEN SURFACES

Wash with a soft cloth and hot soapy water solution. Rinse with water. Do not use abrasive cleaners, degreasers or a concentrated barbecue cleaner on wooden parts.

COOKING GRID

Use a mild soapy water solution. Non-abrasive scouring power can be used on stubborn stains then rinse with water.

CLEANING THE BURNER ASSEMBLY

Turn the gas OFF at the control knob and disconnect the cylinder.

Remove cooling grate.

Clean the burner with a soft brush or blow clean with compressed air and wipe with a cloth.

Clean any clogged ports with a pipe cleaner or stiff wire (such as an opened paper clip).

Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with a new burner. Reinstall the burner, check to ensure that the Gas valve orifices are correctly positioned and secured inside the burner inlet (venturi).

SERVICING

Your gas barbecue should be serviced annually by a competent registered person.

TROUBLE SHOOTING

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Burners will not light using the ignition system | <ol style="list-style-type: none">1.LP gas cylinder is empty2.faulty regulator3.obstructions in burner4.obstructions in gas jets or gas hose5. electrode wire loose or disconnected on electrode or ignition unit6.electrode or wire is damaged faulty pushbutton igniter | <ol style="list-style-type: none">1.replace with full cylinder2.have regulator checked or replace3.clean burner4.clean jets and gas hose5.reconnect wire6.change electrode and wire change igniter |
| Burner will not light with a match | <ol style="list-style-type: none">1.LG gas cylinder is empty2.Faulty regulator3.Obstructions in burner4.Obstructions in gas jets or gas hose | <ol style="list-style-type: none">1.Replace with full cylinder2.Have regulator checked or replace3.Clean burner4.Clean jets and gas hose |
| Low flame or flashback (fire in burner tube-a hissing or roaring noise may be heard) | <ol style="list-style-type: none">1.LP gas cylinder too small2.Obstructions in burner3.Obstructions in gas jets or gas hose4.Windy conditions | <ol style="list-style-type: none">1.Use larger cylinder2.Clean burner3.Clean jets and gas hose4.Use BBQ in a more sheltered position |

VERY IMPORTANT INFORMATION

CARE AND PROTECTION OF STAINLESS STEEL SURFACES

Your BBQ features Stainless Steel components, using moderate grade Stainless Steels. All Stainless Steel grades require a level of care and protection to retain their appearance. **Stainless Steels are not immune to corrosion and neither are they maintenance-free, contrary to popular public perception.** Even the highest marine grades of Stainless Steel require frequent cleaning with fresh water to avoid oxidation and other corrosive issues.

Modern tastes dictate that your BBQ features Stainless Steel with a brushed finish. This brushed finish is attained by running Stainless Steel sheets through an abrasive process that removes the mirror finish and leaves the brushed finish. Brushed-finish Stainless Steel requires frequent cleaning and care, to maintain its quality of appearance. Without adequate care it is realistic to expect that it will show signs of corrosion in time.

Stainless Steel is definitely not a maintenance-free material. Cleanliness and Stainless Steel are closely related.

After assembly, **we recommend that owners apply a thin layer of Olive Oil with a clean rag, to all exposed Stainless Steel areas.** This should then be polished in and buffed off with another clean rag to a non-oily finish. This process will aid protection against dirt and other corrosive contaminants, by providing a temporary food-safe shield. The Olive Oil layer also makes later polishing and removal of fingerprints easier. This process should be repeated frequently when cleaning your grill.

You may have bought a protective cover for your BBQ. It is recommended that a BBQ cover should be used at all times when the BBQ is not in use to protect your investment. **However it is vital to understand that unless the BBQ is cool, clean and dry when the cover is fitted, use of a cover can in fact be detrimental.** A cover placed on a warm, wet or unclean BBQ (or any mix of these factors) can in fact be a very effective corrosion breeder!

For this reason, **the BBQ should always be cool, cleaned of any surface contaminants or dirt and be thoroughly dry before a protective cover is fitted.** This is especially important before a BBQ is stored for any length of time i.e. if the BBQ doesn't get frequent use, or when the BBQ is stored away over winter months.

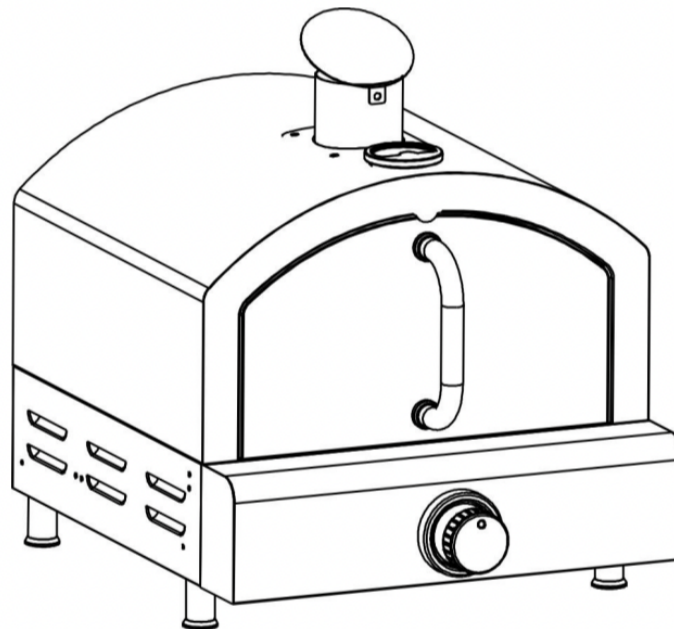
In order to maintain the quality of the finish of your Stainless Steel BBQ, the owner must be vigilant with care and maintenance according to this advice.

Look after your investment carefully and it will serve you well for many years to come.

Customer service:
info@myoutdoorkitchen.co.uk

Användarmanual

Gasdriven pizzaugn



LEV-HNS-P100

Läs instruktionerna innan du använder enheten

Lindström & Sondén AB,
Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm Sweden

BRUKSANVISNING

LÄS INSTRUKTIONER NOGGRANT INNAN ANVÄNDNING



VARNING

Farlig brand eller explosion kan uppstå om instruktionerna ignoreras. Det är konsumentens ansvar att se till att enheten är korrekt monterad, installerad och omskött. Misslyckande att följa instruktionerna i denna handbok kan resultera i kroppsskada och/eller egendomsskada.

FÖR DIN SÄKERHET OM DU KÄNNER LUKT AV GAS:

1. Stäng av gastillförseln vid flaskan.
2. Släck alla öppna lågor; använd inga elektriska apparater.
3. Ventilera området.
4. Kontrollera enligt beskrivningen i denna manual om det finns läckor.
5. Om lukten kvarstår, kontakta din återförsäljare eller gasleverantör omedelbart.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER:

1. Läcktesta alla anslutningar efter varje påfyllning.
2. Kontrollera aldrig efter läckor med en tändsticka eller öppen låga.
3. Förvara inte eller använd bensin eller andra brandfarliga ångor och vätskor i närheten av denna eller någon annan apparat.
4. En gasolflaska som inte är ansluten för användning får inte förvaras i närheten av denna eller någon annan apparat.

Montering



VARNING: Även om du har gjort allt vid montering av din enhet för att ta bort alla vassa kanter, bör du hantera alla komponenter med försiktighet för att undvika oavsiktlig skada.

Verktyg som krävs: Antingen en kryssskruvmejsel eller platt skruvmejsel och antingen en skiftnyckel (vi har levererat en multifunktionsnyckel) eller en tång.

MONTERING: Vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du fortsätter. Hitta en stor, ren yta där du kan montera din enhet. Se reservdelslistan och monteringsdiagrammet vid behov. Montering av enheten engagerar många stora komponenter; det är lämpligt att låta två personer montera enheten.

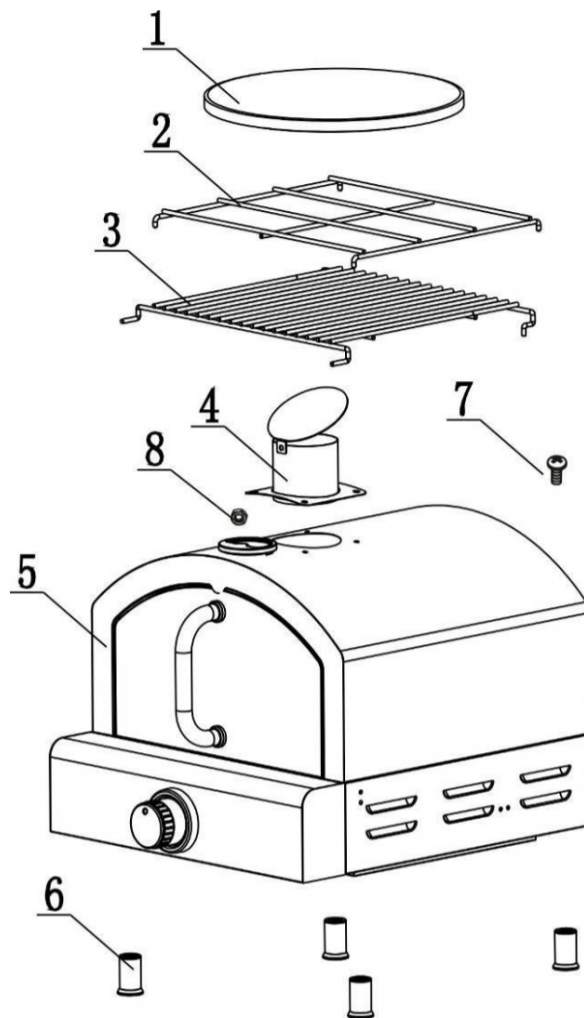
ANMÄRKNING: Se till att allt plastskydd är borttaget innan montering!



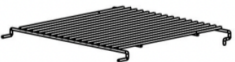







VARNING:

Flytta inte apparaten under användning.
Stäng av gastillförseln när apparaten inte används.
Modifiera inte apparaten.
Minsta avstånd från sidorna och baksidan av enheten till brännbar konstruktion, 3 m från sidan och 3 m bakifrån.

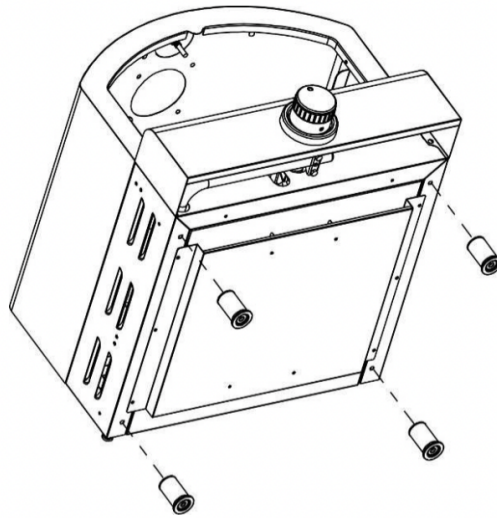
SPRÄNGSKISS:



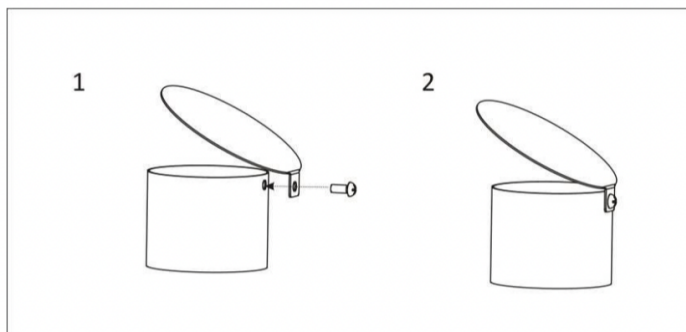
| NO. | PART | QTY | NO. | PART | QTY |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1 |  | 1 | 2 |  | 1 |
| 3 |  | 1 | |  | 1 |
| 5 |  | 1 | 6 |  | 4 |
| | | | 7 |  M5*8 | 5 |
| 8 |  M5 | 4 | | | |

MONTERING:

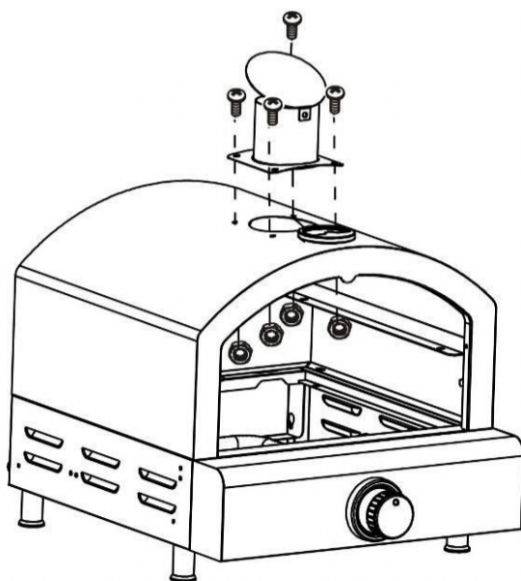
1.



2.

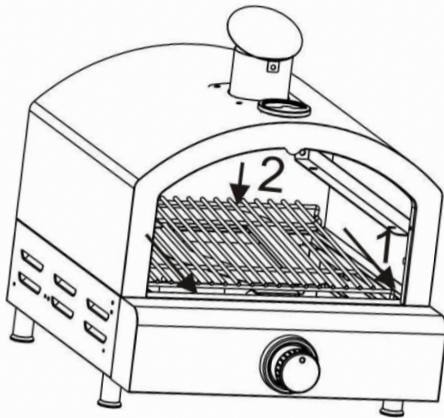



M4*8 1 PCS

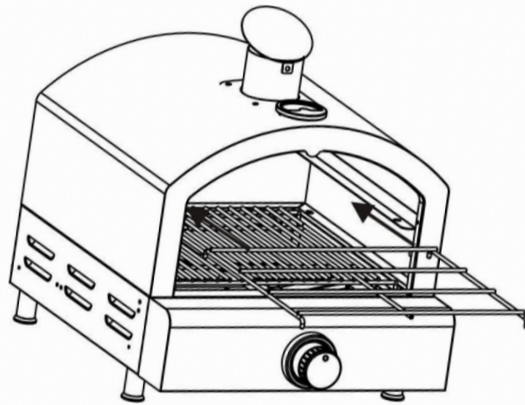



M5*8 4 PCS

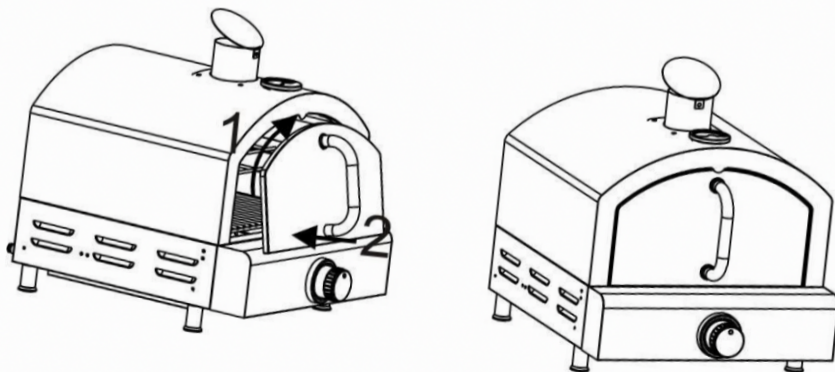
3



4



5



TEKNISK INFORMATION

| | | | |
|--------------------------|---------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Modell: | HNS-P100 | HNS-P100-GER | |
| Total värmeeffekt | 3.0 kW (218 g/h) | 3.3 kW (240 g/h) | |
| GAS CATEGORY: | I₃₊(28-30/37) | I_{3B/P}(30) | I_{3B/P}(50) |
| TYPES OF GAS: | Butane | Propane | LPG GAS MIXTURES |
| GAS PRESSURE: | 28-30 mbar | 37 mbar | 50 mbar |
| INJECTOR SIZE: | 0.81 mm | | 0.75 mm |

FÖR ANVÄNDNING UTOMHUS OCH I VÄLVENTILERADE OMRÅDEN
TILLGÄNGLIGA DELAR KAN VARA MYCKET HETA. HÅLL BARN BORTA. FLYTTA INTE
APPARATEN UNDER ANVÄNDNING. STÄNG AV GASTILLFÖRSELN VID GASCYLINDERN
EFTER ANVÄNDNING. MODIFIERA INTE APPARATEN. DENNA APPARAT MÅSTE
FÖRVARAS FRÅN BRANDFARLIGA MATERIAL UNDER ANVÄNDNING. LÄS
INSTRUKTIONSMANUALEN INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN.
DESSUTOM SKA EN LOGO ELLER EN VARNING ANVÄNDAS FÖR ATT FÖRBJUDA
GASCYLINDRE PÅ PLATSER FÖR
APPARATEN ÄR INTE AVSEDAD ATT MOTTA GASCYLINDRE OM NÅGRA.

INSTRUKTIONER

FÖR KONSUMENT: Behåll för framtida referens.

VIKTIGT

Läs följande instruktioner noggrant och se till att din enhet är korrekt installerad, monterad och omhändertagen. Misslyckande att följa dessa instruktioner kan leda till allvarliga kroppsskador och/eller egendomsskador. Om du har några frågor angående montering eller drift, kontakta din återförsäljare eller en gasolhandlare. När den används på marken, placera alltid apparaten och gasolflaska på ett plant och rakt underlag. Tänd aldrig GRILLEN med ugnen i stängt läge. Din grill kan användas på gasolflaskor mellan 9 kg och 12,7 kg. Din grill kommer att prestera bättre om propan eller gasolblandningar används. Butan kan användas men på grund av apparatens hastighet cylindern kommer att tendera att frysa och tillföra gas vid reducerat tryck vilket påverkar din prestanda utegrill.

ANSLUTNING AV GASOLTUBEN TILL APPARATEN

Denna apparat är endast lämplig för användning med lågtrycksbutan- eller propangas- eller gasolblandningar, utrustade med lämplig lågtrycksregulator via en flexibel slang. Slangen ska fästas vid regulatorn och apparaten med slangklämmor. För grill som är inställd på I_{3B/P}(30), bör I₃₊(28-30/37) användas en regulator som driver butangas vid 30 mbar och propangas vid 37 mbar. För I_{3B/P}(50), en regulator driver butan- och propangasblandningen

vid 50 mbar. Se till att regulatorn är certifierad enligt standard EN16129. Kontakta din LPG-återförsäljare för information om en lämplig regulator för gasflaskan.

Regulator och slang.

Använd endast regulatorer och slangar som är godkända för gasol vid ovanstående tryck. Den förväntade livslängden för regulator beräknas till 2 år. Användningen av fel regulator eller slang är osäkert; kontrollera alltid att du har rätt saker innan använda grillen. Slangen som används måste överensstämja med relevant standard för användningslandet. Längden på slangen måste vara 1,5 meter (max). Sliten eller skadad slang måste bli ersatt. Se till att slangen inte är blockerad, böjd eller i kontakt med någon annan del av grillen än vid dess anslutning.

Förvaring av apparaten

Förvaring av en apparat inomhus är endast tillåten om gasoltuben kopplas bort och tas bort från apparat. När apparaten inte ska användas under en tid bör den förvaras i original förpackning/skyddsöverdrag och förvaras i en torr dammfri miljö.

Gasoltub

Gasflaskan får inte tappas eller hanteras grovt! Håll alltid cylindern i upprätt läge. Under drift, se till att cylindern är borta från alla lågor innan du byter cylinder.

Om apparaten inte används måste cylindern kopplas bort. Sätt tillbaka skyddslocket på cylindern efter att ha kopplat bort cylindern från apparaten. Gasflaskan måste placeras utanför apparatens kropp. Cylindrar måste förvaras utomhus i upprätt läge och utom räckhåll för barn. Cylindern får aldrig förvaras där temperaturen kan nå över 50C. Förvara inte cylindern nära lågor, pilot ljus eller andra antändningskällor. **RÖK INTE I NÄRHETEN AV ENHETEN.**

Denna enhet är designad för användning utomhus, borta från lättantändliga material. Det är viktigt att det inte finns överliggande hinder och att det finns ett minsta avstånd på 1 m från sidan eller baksidan av apparaten. Det är viktigt att apparatens ventilationsöppningar inte blockeras. Enheten måste användas på en jämn, stabil yta. Apparaten bör skyddas mot direkt drag och ska placeras eller skyddas mot direkt kontakt av rinnande vatten (t.ex. regn).

Delar som är förseglade av tillverkaren eller dennes agent får inte ändras av konsumenten. Inga ändringar bör göras till någon del av denna enhet. Eftersom denna enhet inte har begränsning i utsläpp av oförbränd gas, måste denna installeras och/eller användas utomhus eller i ett väl ventilerat område. Placera denna enhet i ett rikligt ventilerat område, området måste ha minst 25 % av yta (summan av väggen yta) område öppet.

Anslutning till apparaten

Före anslutning, se till att det inte finns något skräp i huvudet på gasflaskan, regulatorn, brännaren och brännarportar. Spindlar och insekter kan häcka inuti och täppa till brännaren/venturiröret vid öppningen. En igensatt brännare kan leda till brand under apparaten. Rengör brännarhålen med en kraftig piprensare. Montera slangen på apparaten med en skiftnyckel för att dra åt den på anslutningsgången. Om slangen byts ut måste den säkras till apparaten och regulatoranslutningarna med slangklämmor. Koppla bort regulator från cylindern (enligt anvisningarna som medföljer regulatorn) när grillen inte används. Enheten måste användas i ett väl ventilerat utrymme. Hindra inte flödet av

förbränningsluft till brännare när grillen används. ANVÄND ENDAST DENNA ENHET UTOMHUS.



INNAN ANVÄNDNING KONTROLLERA FÖR LÄCKOR

Kontrollera aldrig efter läckor med öppen låga, använd alltid en tvålvattenlösning

FÖRE TESTNING

Kontrollera att allt förpackningsmaterial har avlägsnats från grillen. Gör en lösning av en del flytande diskmedel och en del vatten. Du behöver en sprayflaska, borste eller trasa för att applicera lösningen på komponenterna.

TESTA SÅ HÄR

1. Stäng AV brännarventilen
2. Öppna ventilen för gasoltuben genom att vrida den moturs.
3. Applicera tvållösningen på alla gasanslutningar. Tvålbubblor bildas om det finns en läcka.
4. Vid läckage, stäng omedelbart AV gastillförseln och täta läckan.
5. Slå PÅ gasen igen och kontrollera på nytt.
6. Om det fortsätter att läcka gas stänger du AV gastillförseln och kontaktar din gashandlare.

Lighting Instructions for barbecue

1. Open the hood of the barbecue before attempting to light the burners.
2. Turn all the control knobs clockwise to "OFF" position.
3. Connect the regulator to the gas bottle. Turn the gas supply "ON" at the regulator. Check with the use of soapy water for any gas leakage between the bottle and the regulator.
4. Push down the left hand control knob and turn it anti-clockwise to the "Full rate" position, A click will be heard this will be the piezo ignition device repeat this 4 or 5 times, this will light the burner. Observe if the burner has lit. If not repeat this process.
5. If the burner has not lit after retrying wait 5 minutes and repeat step 4.
6. Adjust the heat by turning the knob to the High/Low position.
7. If the burner does not light. Light the appliance with a match using the lighting hole in the side of the appliance. Consult your gas dealer to rectify the ignition.
8. To light the remaining burners in sequence from left to right, and repeat 4 above. The crosslighting channel between the burners will light the burner adjacent to it. Never attempt to light other burners except left hand burner first.
9. To turn the barbecue 'OFF' turn the cylinder valve or regulator switch to the 'OFF' position and then turn the control knob on the appliance clockwise to the 'OFF' position. Warning: If the burner fails to ignite, turn the control knob off (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight with ignition sequence

RENGÖRING OCH SKÖTSEL



WARNING: All rengöring och underhåll ska utföras när enheten är sval och med gastillförseln avstängd vid gasoltuben.

RENGÖRING

Att "bränna av" enheten efter varje användning (i ca 15 minuter) kommer att hålla överflödiga matrester till en minimum.

YTA UTANFÖR

Använd mildt rengöringsmedel eller bakpulver och varmvattenlösning. Icke-slipande skurpulver kan användas på envisa fläckar, skölj sedan med vatten.

Om lockets insida ser ut som flagnande färg, har fett har ansamlats och förvandlats till kol och flagnar av. Rengör noggrant med stark hett tvålvattenlösning. Skölj med vatten och låt torka helt. **ANVÄND ALDRIG UGNSRENGÖRING.**

INSIDAN

Ta bort rester med borste, skrapa och/eller rengöringsdyna och tvätta sedan med MILT tvålvatten. Skölj med vatten och låt torka.

TRÄYTOR

Tvätta med en mjuk trasa och varm tvålvattenlösning. Skölj med vatten. Använd inte slipande rengöringsmedel, avfettningsmedel eller koncentrerad grillrengöring på trädelar.

GALLER

Använd en mild tvålvattenlösning. Icke-slipande skurkraft kan användas på envisa fläckar och skölj sedan med vatten.

RENGÖRING AV BRÄNNAREMONTERING

Stäng AV gasen vid kontrollvredet och koppla loss cylindern. Ta bort kylgallret. Rengör brännaren med en mjuk borste eller blås ren med tryckluft och torka av med en trasa. Rengör eventuella igensatta portar med en piprensare eller styv tråd (som ett öppet gem).

Inspektera brännaren för eventuella skador (sprickor eller hål). Om skada upptäcks, byt ut den mot en ny brännare. Installera om brännaren, kontrollera att gasventilöppningarna är korrekt placerade och säkrade inuti brännarinlopp (venturi).

FELSÖKNING

| PROBLEM | MÖJLIG ORSAK | LÖSNING |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brännare tänds inte med hjälp av tändningssystem | 1. Gasolflaskan är tom 2. Defekt regulator 3. Hinder i brännaren 4. Hinder i gasstrålar eller gasslang | 1. Byt ut mot full gasoltub 2. Kontrollera regulatorn eller byt ut 3. Rengör brännare 4. Rengör jetstrålar och |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | 5. Elektrodråd lös eller fränkopplad på elektrod eller tändningsenhet 6. Elektroden eller tråden är skadad till tryckknapps tändare | gasslang 5. Anslut tråden igen 6. Byt elektrod och byt tråd till tändare |
| Brännaren tänds inte med en tändsticka | 1. LG gasflaskan är tom 2. Felaktig regulator 3. Hinder i brännaren 4. Hinder i gasstrålar eller gasslang | 1. Ersätt med full gasoltub 2. Låt regulatorn kontrolleras eller byt ut 3. Rengör brännaren 4. Rengör strålar och gasslang |
| Låg låga eller tillbakablick (eldar in brännarrör-en väsende eller brusande ljud kan höras) | 1. Gasolflaska för liten 2. Hinder i brännaren 3. Hinder i gasstrålar eller gasslang 4. Vindiga förhållanden | 1. Använd större gasoltub 2. Rengör brännaren 3. Rengör strålar och gasslang 4. Använd BBQ i en mer skyddat läge |

MYCKET VIKTIG INFORMATION
SKÖTSEL OCH SKYDD AV YTOR AV ROSTFRITT STÅL

Din enhet har komponenter i rostfritt stål. Rostfritt stål kräver en nivå av omsorg och skydd för att behålla sitt utseende. Rostfritt stål är inte immuna korrosion och inte heller är de underhållsfria, i motsats till vad folk tror. Även högsta marina kvaliteter av rostfritt stål kräver frekvent rengöring med färskvatten för att undvika oxidation och andra frätande problem. Modern smak diktar att din BBQ har rostfritt stål med en borstad finish. Denna borstade finish uppnås genom att köra plåtar av rostfritt stål genom en slipande process som tar bort spegel finishen och lämnar den borstade finishen. Borstad rostfritt stål kräver frekvent rengöring och skötsel för att underhålla dess utseendekvalitet. Utan adekvat vård är det realistiskt att förvänta sig att den kommer att visa tecken på korrosion i tid.

Rostfritt stål är definitivt inte ett underhållsfritt material. Renlighet och rostfritt stål är nära släkt.

Efter montering rekommenderar vi att man applicerar ett tunt lager olivolja, på alla synliga rostfria stål områden, med en ren mjuk trasa. Oljan ska sedan poleras in och putsas av med ytterligare en ren trasa till en icke-oljig finish. Denna process hjälper till att skydda mot smuts och andra frätande föroreningar genom att tillhandahålla en tillfällig matsäker sköld. Olivolja skiktet gör också senare polering och borttagning av fingeravtryck lättare. Denna process bör upprepas när du rengör din enhet.

Du kanske har köpt ett skyddsöverdrag till din ugn. Det rekommenderas att ett skydd alltid används när ugnen inte används för att skydda din produkt. Men det är viktigt att förstå att om inte enheten är sval, ren och torr när överdraget är monterat, kan användning av ett överdrag faktiskt vara skadlig. Ett lock placerat på en varm, våt eller oren enhet (eller någon blandning av dessa faktorer) kan faktiskt vara en mycket effektiv korrosions uppfödare!

Av denna anledning bör enheten alltid vara sval, rengöras från eventuella ytföroreningar eller smuts och vara ordentligt torkad innan ett skyddshölje sätts på. Detta är särskilt viktigt innan enheten förvaras under en längre tid t.ex. om enheten inte används ofta eller när enheten förvaras över vinter månader. För att bibehålla kvaliteten på finishen på din enhet i rostfritt stål måste ägaren vara vaksam med skötsel och underhåll enligt detta råd.

Ta hand om din investering noggrant så kommer den att tjäna dig väl under många år framöver.

Kundservice:
info@myoutdoorkitchen.se