

TIMM VLADIMIR

• KITCHEN •

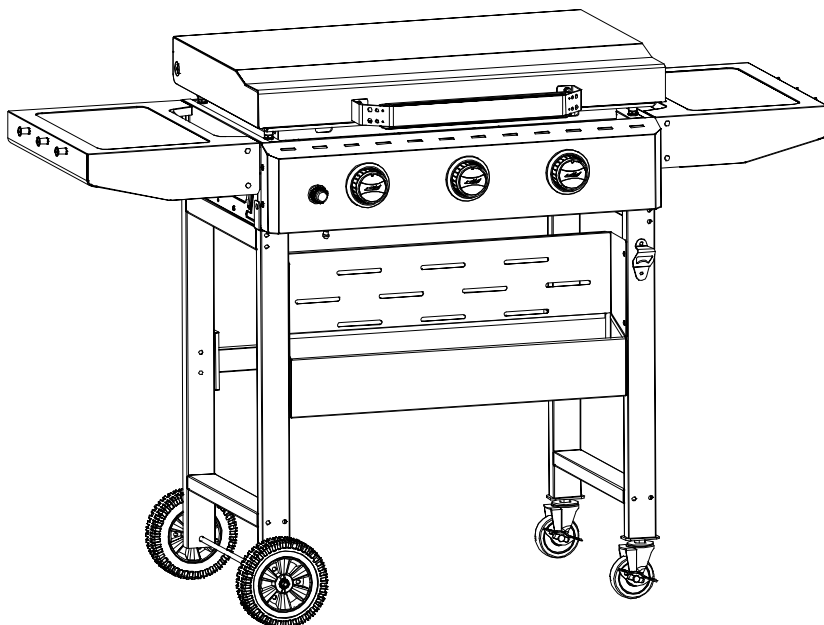
BRUGSANVISNING

100458036

PLANCHA

3 BRÆNDER

Læs brugsanvisningen grundigt før brug af apparatet, og gem den til senere brug.



KUN BEREGNET TIL PRIVAT BRUG

PLANCHA

ADVARSEL – FOR DIN SIKKERHED

- Kun til udendørs brug
- Læs instruktionerne før du bruger apparatet
- **FORSIGTIG:** Nogle tilgængelige dele kan blive meget varme. Hold børn væk

ADVARSLER OG SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

- Kun til udendørs brug.
- De dele, du håndterer, kan være ekstremt varme – hold børn væk fra grillens område.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- Luk for gasforsyningen på gasflasken efter brug.
- Ved gaslækage: Luk for gasen på flasken, sluk alle flammer, åbn grillens låg. Hvis lækagen fortsætter, kontroller for fejl/dårlige samlinger osv. Kontakt straks din gashandler, hvis problemet ikke kan løses.
- Brug eller opbevar ikke væsker, dampe eller andre materialer i nærheden af grillen under drift.
- Tænd aldrig grillen med benzin eller lignende væsker.
- Kontroller aldrig for gaslækage med åben flamme.
- Brug ikke gasgrillen, hvis der er gaslækage. Luk for gasforsyningen.
- Afmonter ikke gasforbindelser fra grillen eller regulator/flaske, mens grillen er i brug.
- Vær forsigtig; forlad aldrig grillen uden opsyn under drift. Luk for gasen på flasken efter brug.
- Grillen skal rengøres efter brug.
- Udvid ikke brænderporte eller dysåbninger ved rengøring af brændere/ventiler.
- Brug ikke grillen i garage eller andre lukkede rum.
- Hold mindst 0,5–1,0 m afstand til brændbart materiale.
- Servicér grillen efter anvisningerne mindst én gang årligt. Reparer ikke selv – kontakt service.
- Ændringer kan være farlige. Foretag ingen uautoriserede ændringer (gasventil, dyser osv.).

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Egenskab	Værdi
Model	GD23L13S1P1M5T1J1
Antal hovedbrændere	3
Nominel samlet varmeeffekt	12 kW / 872 g/h (3 × 4 kW)
Gas og forsyningstryk	Butan, propan 30 mbar
Gastype	LPG (flaskegas)
Apparatkategori	I3B/P(30)

Hovedbrænder, dysestørrelse 0,98 mm

Brug en 30 mbar lavtryksregulator og slange i overensstemmelse med EN 16129 og nationale regler.

MONTERINGSFORLØB

Sørg for, at din grill er korrekt samlet. Detaljerede samlevejledninger følger med hver grill og er modelspecifikke. Følg anvisningerne nøje for korrekt og sikker montage.

Bemærk: Selv om vi tilstræber enkel montage, kan skarpe kanter på ståldele give snitsår ved uforsigtig håndtering. Håndtér delene omhyggeligt. Brug arbejdshandsker.

Energisparetips:

- Sluk grillen, så snart maden er færdig.
- Forvarm kun 10–15 minutter (undtagen ved første ibrugtagning).
- Forvarm ikke længere end anbefalet.
- Brug ikke højere effekt end nødvendigt.
- Tilslut gasslangen og regulatoren til gasflasken på venstre side af grillen. Flasken skal stå sikkert og væk fra varmekilder. Slangediameter 8–10 mm.

PLANCHA

INSTALLATION (TILSLUTNING AF GASFLASKE)

Når du har gasflasken, kan den tilsluttes grillen.

- Udskift ikke gasflasken i nærheden af antændelseskilder. Placer flasken på venstre side af grillen, ikke inde i grillen. Hold den væk fra varmekilder og sikkert opstillet.
- Når grillen er klar til brug, tilslut lavtryksregulatoren til flaskens ventil.

Advarsel: Inden tænding skal du læse tændings- og sikkerhedsanvisningerne. Kontrollér før hver brug slangen for revner, snit eller slid. Er slangen beskadiget, må grillen ikke bruges. Ved flaskeskift: Ingen antændelseskilder i nærheden (åben ild, cigaretter, bål m.m.). Sørg for, at apparatet er slukket.

Sørg for, at slangen ikke er snoet/klemt – det kan påvirke gasflowet. Slangen må ikke berøre varme dele.

Brug en fleksibel slange der tåler >80 °C. Slangen skal udskiftes hver 2. år iht. nationale regler.

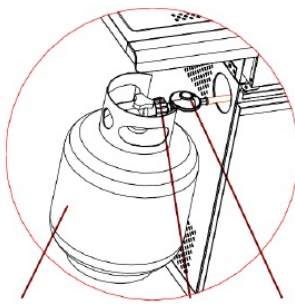
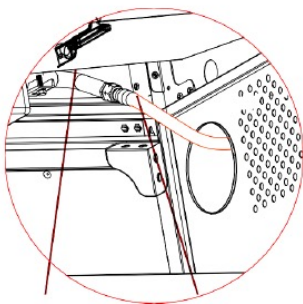
Udskiftning af gasflaske

Bemærk: Luk for gasen på flasken.

Maks. flaskemål (med regulator): H 80 cm, B 35 cm.

Tilslutning af gasflaske

- Fjern beskyttelseshætten fra flasken.
- Kontroller, at regulatorens gasindløbsventil er lukket.
- Træk låseringen op, tryk regulatoren ned på flaskens ventil, og lås ved at skubbe låseringen ned.
- Kontroller ved let at trække regulatoren opad, at den sidder fast.



AFPRØV ALTID FOR LÆKAGER MED SÆBEVAND EFTER TILSLUTNING.

Aftagning af gasflaske

- Luk regulatorens gasindløb.
- Løft låseringen og afmonter regulatoren fra flasken.

ADVARSEL: Det sorte område af håndtaget (Figur 2) bliver meget varmt under brug. Rør ikke ved det.



Figur 2

SIKKERHEDSANVISNINGER (DRIFT)

- Test altid slangeforbindelser med sæbevand for lækage efter samling.
- Låget skal være åbent under tænding.
- Brug varmebestandige handsker og solide grillredskaber med lange skafter.
- Vær opmærksom på uheld/brand. Kend placering og brug af førstehjælpkasse og brandslukkere.
- Hold elkabler og gaslanger væk fra varme overflader.
- Gennemsteg altid maden.
- Opvarm ikke uåbnede dåser/metalbeholdere på grillen – trykopbygning kan sprænge beholderen og give personskade/skade.

PLANCHA

TÆNDINGSVEJLEDNING

Advarsel: Låget skal altid være åbent ved tænding. Bøj ikke ansigtet ind over grillen under tænding.

Tænding af brænder(e) (hovedbrænder og evt. sidebrænder):

- Drej alle gasbetjeningsknapper til OFF. Åbn derefter flaskens ventil (til ON) via regulatoren.
- Skab gnist: Tryk og hold betjeningsknappen nede i 3–5 sek. for at lade gas strømme, og drej den mod uret til HIGH. Tændingen vil gniste ved brænderens tændrør. Du hører en kliklyd og ser en orange flamme fra venstre brænder.
- Hold knappen nede i yderligere 2 sek. efter kliklyden, så brænderøret fyldes med gas og antændes.
- Når én brænder er tændt, kan de tilstødende tændes ved at dreje deres knapper til HIGH. I HIGH-stilling bør flammen være svagt orange, ca. 12–20 mm. Reducér flammen ved at dreje knappen helt mod uret.
- Hvis grillen ikke tænder efter ovenstående, kontakt forhandleren.
- Hvis automattænding ikke kan bruges: Fjern riste/stegeplader og varmfordelere (heat plates). Drej ventilen 90° mod uret. Antænd med en lang tændlighter ca. 5 mm fra brænderporten. Genmonter varmfordelere og riste/stegeplade. Brug varmegandsker.

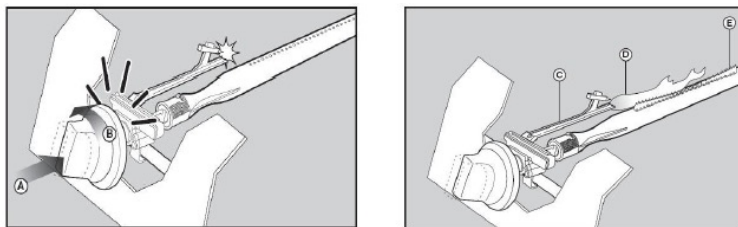
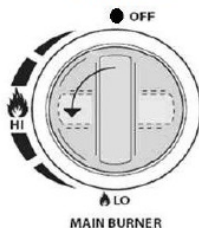


Figure 3



IBRUGTAGNING OG BRUG

VIGTIGT! Stegepladen skal indbrændes (seasones) før brug. Indbrænding laver en polymeriseret belægning, som modvirker fastbrænding og beskytter mod rust.

Før brug – instruktioner til indbrænding (oliebehandling) af stegeplade

1. Vask stegepladens overflade med varmt, sæbevand.
2. Skyl og tør grundigt.

BEMÆRK: Sæbe ødelægger en indbrændt stegeplade. Dette er den eneste gang, du bør bruge sæbe på stegepladens overflade.

INDBRÆNDING AF DIN STEGEPLADE

1. Tør eventuelle rester af stegepladen.
2. Opvarm stegepladen på høj varme, indtil overfladen skifter farve. (~10 min)
3. Brug en tang til at holde et stykke køkkenrulle eller en bomuldsklud og fordel 2–3 spiseskefulde af din indbrændingsolie (eller enhver plantebaseret madolie / smeltet animalsk fedt uden tilsætningsstoffer) over hele stegepladen.

Når du påfører olie, skal du sørge for, at laget er tyndt og jævnt – jo tyndere laget er, desto lettere vil det brænde ind.

4. Stegepladen er klar til endnu et lag olie, når den holder op med at ryge. Gentag trin 3 3–4 gange, eller indtil stegepladens overflade er sort.

Efter indbrænding kan nogle områder af overfladen stadig være lyse. Efter flere ganges brug vil indbrændingen blive mere jævn og forbedres over tid.

ADVARSEL: Bortskaf de klude eller stykker køkkenrulle, der er brugt til at fordele olie på stegepladen, korrekt for at undgå brandfare som følge af selvantændelse.

FOREBYGGELSE AF RUST

Brug din stegeplade jævnlige. Hver gang du laver mad, tilføj du et nyt lag indbrænding, hvilket reducerer risikoen for rust.

Hvis der alligevel opstår rust på overfladen, kan du fjerne det med ståluld eller sandpapir med lav kornstørrelse og derefter indbrænde overfladen igen.

PLANCHA

BRUG

- Forvarm til passende temperatur for emnet (et IR-termometer er nyttigt).
- Brug altid tilstrækkeligt fedt/olie ved stegning.
- Brug metalredskaber beregnet til formålet.
- Vind/kulde kan påvirke ydeevnen negativt.
- Brug ikke grillen med låget lukket – låget beskytter pladen mellem brug.

RENGØRING EFTER BRUG

- Skrab pladen ren med skraber/spatel og beskyt med olie (fx raps) efter hver brug for at modvirke rust.
- Led overskydende fedt og madrester via hullet på pladens højre kant ned i fedtbakken.
- Tøm og vask fedtbakken efter hver brug.

OPBEVARING

- Gasflasken opbevares udendørs på et godt ventileret sted. Afmonter flasken fra grillen, når den ikke er i brug. Gør dette udendørs og væk fra antændelseskilder.
- Efter længere tids stilstand: Tjek for gaslækager, blokeringer i brænder(e) m.m. før brug. Følg også rensaanvisningerne.
- Ved udendørs opbevaring: Sørg for, at området under frontpanelet er frit (ingen insekter m.v.). Blokeringer kan påvirke forbrændingsluft/ventilation.
- Det anbefales at afmontere stålpladen og opbevare den tørt og lunt indendørs om vinteren. Ved fugtig/kold opbevaring kan der dannes rust. Fjern rust mekanisk (slibning) før næste brug og indbrænd igen. Beskyt grill og plade mod regn/fugt med overtræk.

RENGØRINGSANVISNINGER

Anbefales hver 90. dag, men mindst én gang årligt. Det forlænger grillens levetid.

Sådan rengør du:

- Tænd brænderen og lad den køre 15–20 min. Sluk og lad apparatet køle af.
- Indvendige flader rengøres med varmt sæbevand. Brug stålbørste, ståluld eller skurevamp til genstridige pletter.
- Tjek jævnligt brænderen for insekter/spindelvæv, som kan blokere gassystemet. Rengør venturirørene grundigt og fri for blokeringer (en piberenser er velegnet).
- Ændringer på apparatet er farlige og ikke tilladt.

PLANCHA

FEJLFINDING

NØDSITUATIONER

Situation	Mulig årsag	Afhjælpning
Gaslæk fra sprækket/skåret/brændt slange	Beskadiget gaslange	Luk for gasen på flasken. Udskift slangen ved snit/revner. Lækagetest på flaske og regulator-tilslutning
Gaslæk fra gasflaske	Mekanisk fejl pga. bundkonstruktion eller misbrug	Luk for flaskens ventil
Gaslæk fra flaskens ventil	Mekanisk fejl eller misbrug af ventil	Luk for ventilen. Returnér flasken til gashandler
Gaslæk mellem flaske og regulator	Forkert montage, løs samling eller defekt gum-mipakning	Luk for ventilen, afmonter regulator, inspicér pakning. Lækagetest flaske/regulatorforbindelse
Flammer gennem betjeningspanel	Brand i brænderrør pga. delvis blokering	Sluk knapper og luk for flasken. Når flammer er væk og grillen er kold: Afmonter brænder, kontroller for spindelvæv/rust. Se montage- og rensevejledning
Stegepladen bliver ikke varm	1) Vind/kulde 2) Brænder tændte ikke	1) Flyt grillen i læ 2) Kontroller brændere/gasflow og tænd igen
Rust på stålplade	Forkert opbevaring	Beskyt mod fugt og oliér efter hver brug. Fjern rust ved slibning + indbrænd igen

FEJLFINDING

ALMINDELIG FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Fedtbrand eller vedvarende store flammer over overfladen	For meget fedt ophobet i brænderområde	Luk for flasken. Lad låget stå åbent, til flammerne dør. Når kold: Rengør brændkammer, fedtbakke og flader
Brænder tænder ikke med tænderen – gasrelateret	<ol style="list-style-type: none">1) Tænder forkert brænder2) Brænder ikke forbundet til ventil3) Brænder tilstoppet4) Ingen gasflow5) Damp-lock i forbindelsesmøtrik6) Forkert sammenkobling møtrik/flaske	<ol style="list-style-type: none">1) Se afsnit om betjeningspanel/brug/vedligehold2) Sørg for, at ventilen sidder i brænderør3) Fjern spindelvæv/blokeringer; se rengøring4) Tjek om flasken er tom; se "Pludseligt fald i gasflow"5) Drej knapper til OFF, luk for flasken, genforbind og prøv igen6) Drej møtrik ca. $\frac{1}{2}$–$\frac{3}{4}$ omgang
Brænder tænder ikke med tænderen – elektrisk	<ol style="list-style-type: none">1) Revner/skader i elektrode (gnist lækker)2) Elektrode-tip forkert placeret3) Madrester på ledning/elektrode4) Løse/afkoblede ledninger5) Kortslutning/gnist mellem lighter og elektrode6) Knappen sidder fast nede og gnistrer mellem enheder	<ol style="list-style-type: none">1) Udskift elektrode2) Tip skal pege mod tændhullet, afstand 3–5 mm ($\frac{1}{8}$"–$\frac{3}{16}$""); justér3) Rens med sprit og klud4) Genforbind ledninger / udskift dele5) Udskift tændledning6) Tjek forbindelser/isolering; udskift ledninger ved skadet isolation
Brænder tænder ikke med tændstik	Forkert tændmetode; se gasafsnit	<ol style="list-style-type: none">1) Se "Brug og vedligehold"2) Tænd hjælpeflammen
Pludseligt lille flamme/svagt gasflow	<ol style="list-style-type: none">1) Fedtophobning2) For fedt kød3) For høj tilberedningstemp	<ol style="list-style-type: none">1) Rengør brændere og brændkammer2) Reducér fedtindhold før grillning3) Sænk temperaturen

PLANCHA

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Flammer går ud	Kraftig/gustende vind; lav flaskeniveau; overflow-ventil aktiveret	Vend fronten mod vinden eller øg flamme. Fyld flasken. Se "Pludseligt fald i gasflow"
Vedvarende fedtbrand	Fedt ophobet omkring brændere	Drej knapper til OFF. Luk for flasken. Lad låget blive på og lad ilden dø. Når kold: Adskil og rengør
Tilbagebrand (brand i brænderrør)	Brænder/brænderrør tilstoppede	Drej knapper til OFF. Rengør brænder/brænderrør. Se rensevejledning
Flare-ups	1) Fedtophobning 2) For fedt kød 3) Temperatur for høj	1) Rengør brændere og brændkammer 2) Reducér fedtindhold 3) Sænk temperaturen
Én brænder antænder ikke de andre	Fedt/mad ved enden af overføringsrøret	Rengør overføringsrør med stål-børste

REKLAMATIONER

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, i den nærmeste Imerco butik.

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE

Elektriske apparater og batterier må ikke smides ud sammen med andet usorteret husholdningsaffald. Det skal afleveres separat.

Kontakt kommunen for oplysninger om lokale indsamlingsmuligheder. Hvis elektriske apparater og batterier smides på en losseplads, kan farlige stoffer sive ned i grundvandet og ende i fødekæden til fare for menneskers helbred.

Når man udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren forpligtet til at tage det gamle apparat tilbage uden beregning med henblik på korrekt bortskaffelse.



Produceret af: Imerco A/S, Smedeholm 16, DK-2730 Herlev

