

everdure  
by heston blumenthal

## FORCE™ FURNACE™

Assembly, operation &  
maintenance instructions

for Everdure by Heston  
Blumenthal FORCE™ &  
FURNACE™ gas barbeques  
and stands

[everdurebyheston.com/  
international](http://everdurebyheston.com/international)



CE 2531-20

# FORCE™

2 BURNER  
GAS BARBEQUE



# FURNACE™

3 BURNER  
GAS BARBEQUE



Power by design.

THE OUTDOOR  
PERFORMANCE

## **CONTENTS / INDHOLD / SISÄLLYSLUETTELO / INNHOLD / INNEHÅLL**

User and installation manual · EN .....	4
Brugs- og installationsanvisning · DK .....	24
Käyttö- ja asennusohjeet · FI .....	46
Bruks- og installasjonsanvisning · NO .....	68
Bruks- og installationsanvisning · SE .....	90

## CONTENTS

Important Safety Instructions .....	5-6
Appliance Details .....	7
Outdoor Installation Guide .....	8
Operating Instructions .....	9-10
Ignition Procedure .....	11
Cleaning & Storage .....	12
Troubleshooting .....	13
Barbeque Assembly .....	14-18
Maintenance .....	18
Parts List: Barbeque Assembly .....	19-22

OPERATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS FOR HBG2OSCAN, HBG2GSCAN, HBG2SSCAN, HBG2MSCAN, HBG2BSCAN, HBG3GSCAN, HBG3MSCAN, HBG3SSCAN, HBG3OSCAN and HBG3BSCAN GAS BARBEQUE RANGE Everdure by Heston Blumenthal outdoor gas barbeques. It is important that you retain these instructions, proof of purchase as well as other important documents about this product for future reference. Due to continual product development, Everdure by Heston Blumenthal reserves the right to alter specifications or appearances without notice. Dispose of packaging responsibly – recycle where facilities are available.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**IMPORTANT:** Read the safety precautions of this booklet carefully before removing the barbecue from its carton or connecting the barbecue to its gas supply.

**WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away

1. This gas barbecue and stand set are intended for USE OUTDOORS ONLY. This appliance must **NOT** be used indoors.
2. For your safety and enjoyment, read the instructions before using the appliance.
3. Ensure that all gas connections are tight before operating this appliance (refer to leak testing procedure in this manual). Always check for leaks when a gas cylinder is replaced or reconnected.
4. If not mounted on the cylinder hook, always place gas cylinder on a flat level surface.
5. Unsupervised children or pets should not be near a barbecue while cooking or during warm up or cool down. Ensure children or pets are kept a distance well away from the barbecue whilst it is in use. Ensure that young children do not play with the appliance. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons.
6. Particular care must be taken when removing the fat tray and the disposable foil trays. Mishandling of hot oil and fats can cause serious injury. Take care when changing plates & grills that parts are not hot & oil or fat does not drop onto the burner. Take care that the burner ports/venturi do not block up.
7. Turn gas valve/control knob and gas cylinder valve off after use. Do not allow build-up of unburned gas.
8. Never leave the burners on high for more than 5 minutes unless actually cooking. When cooking with the hood down, always follow the instructions in the Roasting section of this manual.
9. Do not move the appliance during use. The barbecue should only be lifted by the serveries at either side. Take care that undue pressure will not be placed on the gas hose, or turn off the gas supply & remove the hose from the cylinder or gas source (not at the barbecue). Take care that the fat tray & disposable aluminium foil tray are removed to minimise fat/oil spillage. It is recommended that protective gloves be worn when handling any hot components. Parts that are sealed by the manufacturer or agent must not be altered.

10. This barbecue has been designed to be used either on the supplied trolley or on a raised bench. When using a raised surface (table etc.), ensure the surface is level, large enough and strong enough to support the barbecue and will withstand temperatures of 60°C above ambient temperature. When using the stand, ensure that your barbecue is in a level position and the barbecue is secured onto the stand correctly (four screws at the barbecue base).
11. People with flammable clothing such as nylon etc. should keep well away from the barbecue when it is operating. This appliance must be kept away from flammable materials during use.
12. Do not use this appliance for any purpose other than what it is intended for. Any modification of the appliance may be dangerous. Do not modify the appliance.
13. In case of fat fire turn cylinder off. The fat tray should be cleaned and checked before using the barbecue. Disposable aluminium foil trays should be replaced before using the barbecue. Regular cleaning should reduce the build-up of fat and food residues which is combustible and can result in a fat fire. **Fat fires can be prevented with diligence in cleaning your fat tray and regular replacement of aluminium foil trays.** Do not allow the aluminium foil tray to overflow. Damage as a result of fat fire is not covered by your warranty and voids it. Do not use sand, kitty litter or fat absorbents in the fat tray or disposable aluminium foil tray.
14. Ensure that the product has adequate clearance from combustible materials. The appliance is designed so that heat will not affect the stand. All combustible materials must be kept more than 250mm from the sides and rear of the barbecue and more than 1500mm above the cooking surface of the barbecue.
15. If a burner makes a hissing sound when lit, it may be burning inside. Turn the burner off, allow to cool, and try ignition again. Keep your barbecue protected against strong wind – if this cannot be avoided, always check that the burners remain alight if operating the barbecue in windy conditions.
16. Do not carry out any servicing on the gas manifold of the barbecue yourself – this must only be done by authorised technicians.
17. We recommend that you regularly maintain your barbecue and keep it in good condition. This can be achieved by following the cleaning and maintenance suggestions in this booklet.
18. When not using the stand, the cylinder should be placed at a lower level to the barbecue, as far away as the hose will allow without undue tension on the hose, in a

protected spot (so it does not receive any fat splatter from cooking or can be accidentally knocked over). When using the stand, hang the gas cylinder from the cylinder hook. If this cannot be done (due to the design or size of the cylinder), the gas cylinder should be placed beside or behind the appliance, in a safe position protected from any fat splatter.

19. This appliance is not suitable for mounting in a movable vehicle (boat, trailer etc).
20. Do not use or store this appliance in areas of high salt content (a marine environment) or an area with caustic fumes or liquids (such as a domestic pool), as these chemicals can cause the appliance materials to deteriorate (and void the warranty). Regular cleaning and covering with an Everdure by Heston Blumenthal barbecue cover can help can help to reduce this.
21. The appliance shall be supplied with an approved hose which is certified to applicable EN Standards that is not exceeding 1.5m. For Finland, the hose length shall not exceed 1.2m. The gas regulator should be certified according to EN16129 (flow rate max. 1.5kg/hr). These should be connected as per local regulations. Position hose clamps and tighten. Do not allow the hose to kink or twist during installation and use. Change a new hose if leakage/blockage is sighted. It is suggested that the hose is changed every 3 years.



**DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE BEFORE READING THE INSTRUCTION BOOKLET**  
**DO NOT PLACE ARTICLES ON OR AGAINST THIS APPLIANCE**  
**DO NOT STORE CHEMICALS OR FLAMMABLE MATERIALS OR SPRAY AEROSOLS NEAR THIS APPLIANCE**  
**DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE INDOORS**  
**DO NOT ENCLOSE THIS APPLIANCE. THE MINIMUM CLEARANCE FOR THIS UNIT IS 1500mm ABOVE THE COOKING SURFACE AND 250mm FROM ANY SIDE**  
**DO NOT LIGHT WITH HOOD DOWN**

## APPLIANCE DETAILS

Note: The size of the injector diameter is stamped on one of the hexagon faces (e.g. '165' for Ø1.65mm injector).

MODEL DESIGNATION	DESTINATION COUNTRIES	HEAT INPUT	BURNERS	INJECTOR SIZE	GAS CATEGORY	GAS TYPE
<b>FORCE™</b>	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV	2x3.9kW	2	φ0.95mm	I 3+(28~30/37)	Butane at (28~30) mbar/ Propane at 37 mbar
	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	2x3.9kW	2	φ0.95mm	I 3B/P(30)	Butane, Propane and their mixtures at 30mbar
	AT, DE, CH, LU, SK	2x3.9kW	2	φ0.83mm	I 3B/P(50)	Butane, Propane and their mixtures at 50mbar
<b>FURNACE™</b>	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV	3x3.2kW	3	φ0.85mm	I 3+(28~30/37)	Butane at (28~30) mbar/ Propane at 37 mbar
	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	3x3.2kW	3	φ0.85mm	I 3B/P(30)	Butane, Propane and their mixtures at 30mbar
	AT, DE, CH, LU, SK	3x3.2kW	3	φ0.74mm	I 3B/P(50)	Butane, Propane and their mixtures at 50mbar

PIN CODE: 2531CS-0109

Barbeque	FORCE™			FURNACE™		
<b>Barbeque only</b>	LENGTH (mm)	WIDTH (mm)	HEIGHT (mm)	LENGTH (mm)	WIDTH (mm)	HEIGHT (mm)
	1170	515	410	1310	515	410
<b>Barbeque and stand</b>	1170	750	1170	1310	750	1170

Air is admitted at the underside of the combustion chamber (two 35mm x 20mm gaps between the fat tray and the chamber through an oval hole 75mm x 135mm in size). Exhaust gases are emitted around the edge of the plates (6mm gap) and through a 275mm x 40mm slot in the rear of the hood. When using an open grill, aeration also takes place through the slots of the grill. Burner aeration 17.8mm x 5mm both sides.

## GAS CONNECTIONS

### BUTANE & PROPANE GAS REQUIREMENTS

Check Gas Type and specifications plate on the underside of the RHS servery.

### FOR GAS CYLINDER CONNECTION

1. To achieve the optimum performance from your barbecue, an approved gas cylinder/bottle must be used. The supplied hose and/or regulator must first be connected to the barbecue inlet.
2. Do not connect a gas cylinder/bottle to a barbecue that is not secured in the supplied stand or on a stable raised surface. The cylinder should be lower than the barbecue, in a protected place on a stable surface.
3. Before connecting gas supply, take care that all gas control knobs are in the off position. Take the supplied Propane (37mbar) snap on regulator and adjust the regulator handle to off. Press the regulator down onto the cylinder valve until a click is heard. Once connected, turn the regulator handle to on to turn on the gas supply. Check all joints are secure.
4. To remove the regulator from the cylinder, turn the regulator handle to off, press the handle inwards and lift the regulator away from the cylinder valve.

NOTE: Only one gas cylinder should be stored on the stand at any one time.

### LEAK TESTING

1. Make sure the gas control knob is **Off** and turn the cylinder valve **On**.
2. Check for leaking joints by brushing with solution of half-liquid detergent and half water. If a leak is present, bubbles will appear (or you may hear a hissing sound). Retightening connections can generally repair a leaking joint. You must also check the gas hose and connection at the gas cylinder. If a leak cannot be resolved, do not proceed and turn the gas cylinder/bottle valve off.



**DO NOT USE NAKED FLAME FOR LOCATING GAS LEAKS.  
IF A LEAK PERSISTS CALL AN AUTHORISED GAS FITTER.**

### GAS CYLINDER

For mounting on the cylinder hook, the gas cylinder height cannot exceed 500mm and the diameter cannot exceed 320mm. If larger, place the cylinder on a flat level surface, where access to the cylinder valve is available, the hose does not come into contact with sharp edges or hot surfaces and where undue tension is not placed on the hose. Make sure that the gas cylinder and the routing of the flexible tube does not touch the trolley of the appliance or any hot/sharp surface. Always change the gas cylinder away from any source of ignition.

### OUTDOOR INSTALLATION GUIDE

This Appliance shall only be used in an above ground open-air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection.

This appliance must not be used indoors. Do not use your barbecue in garages, porches, sheds or other enclosed areas. The barbecue is not intended to be installed in or used on recreational vehicles (e.g. boats, camping vans) and should not be placed close to or under any surfaces that will burn or are sensitive to heat. Do not block/obstruct the flow of air and combustion around the barbecue housing while in use.

## OPERATING INSTRUCTIONS

### GENERAL INSTRUCTIONS

A fairly protected location is desirable for pleasant and efficient cooking. Try to keep the barbecue sheltered from strong winds as this will drastically reduce cooking efficiency. If this is unavoidable, position the length of the barbecue to be parallel in the direction of the wind. Keep the barbecue level. Check frequently that the burner remains alight when used in conditions of strong wind (through the viewing hole on the left hand side of the chassis or through open grills). Make sure the minimum distances of the barbecue to any wall or combustible surface are met, and that when not using the stand, the supporting surface can withstand the heat. When using the stand, take care that the barbecue is locked in position using the locks on the castors & the hose is not touching any hot surface.

### GAS TYPE AND CONSUMPTION

The barbecues are designed to operate on Propane and/or butane gas only. Gas consumption, Pressure and Injector Orifice sizes are shown on the Data Plate found under the right hand servrey.

### GAS CONTROL KNOB

The gas control knob locks in both the **Off** and **High** positions. By depressing the knob and turning anti-clockwise, gas flow will gradually increase until the **High** position is reached. Continue turning in this direction and gas flow will decrease until a simmer level is reached at **Low**. To turn gas flow off the gas control knob must be turned clockwise from **Low**, depressed at **High** and turned until the **Off** position is reached.

### MATT VITREOUS CAST IRON OPEN GRILLS AND SOLID PLATE

The FORCETM 2 burner and FURNACETM 3 burner barbecues are supplied with open grills. A flat, solid plate is available as an accessory for the FURNACETM for the right hand side (this is the recommended general grill and plate configuration which will reduce the heat flowing over the control knobs). The FURNACETM 3 burner barbecue has the option of a

central teppanyaki plate or a flat, solid plate for the right hand side. Note that the grills and plates used on either barbecue cannot be used on the other model and a maximum of one grill plate should be exchanged for a plate at any time (only one plate installed). The open grills have a solid strip of cast iron built into the bottom of the grill used to protect the burner from dropping oil or food. The grills are fitted onto the supports built into the inside of the chassis. When correctly allocated, there should be a 5-6mm gap between the grills, and the inner edge of the chassis. Any excess fat or liquid will flow into the chassis and drip through the barbecue into the fat tray and foil tray below the chassis. If burner ports become blocked, let the barbecue cool down & clean the burner with a wire brush. this barbecue. For a list of accessories go to the Everdure by Heston Blumenthal website.

**NOTE:** The enamel coating can be damaged by steel utensils. Damage to plates and grills due to the use of metallic or sharp objects will not be covered under warranty. It is recommended to use silicone cooking utensils as these are both hygienic and withstand high temperatures.

### FAT TRAY

Prior to use check that the fat tray is clean and lined with a disposable foil tray. Use only foil trays supplied for the barbecue, as trays of an incorrect size or height could cause problems with aeration to the barbecue or spilled fat and oils. Make sure the fat tray assembly is fully installed under the barbecue before operating the appliance.

**UNDER NO CIRCUMSTANCES MUST SAND, KITTY LITTER OR FAT ABSORBENTS BE USED IN THE FAT TRAY OR FOIL TRAY.**

## ROASTING

Roasting (or running the barbecue with the hood down) should not be done with all control knobs set to high. This is most important as severe overheating and spoilt food can result if these instructions are not followed. Roasting is best done using a raised roasting rack, such as the Everdure by Heston Blumenthal roasting rack HBROASTR, which allows heated air to circulate around the meat, and fats to drip away from the meat.

Always set the barbecue up with the standard full grill combination as spelled out in the assembly instructions. Cut a piece of foil slightly bigger than the roasting rack and place it in the centre of the barbecue on top of the grills. Cut some slots through the foil so that excess moisture and fats can flow through the grills. Place the roasting rack centrally over the foil. Pre-heat the barbecue for 5 minutes with the hood down and the outer gas controls on high (for FURNACE™ barbecues, **leave the centre control knob off**).

Once the barbecue has reached ~180°C, open the hood, place the food on the roasting rack, close the hood and turn the control knobs down to low (these can be adjusted during roasting to keep the internal temperature stable, as weather conditions such as temperature and wind speed will affect the efficiency of the barbecue). Monitor the food cooking periodically until food is cooked.

## ADJUSTING THE SERVERY

The left hand servery can be folded down to allow for easier storage (the right hand servery with the gas controls is fixed and cannot be adjusted). With the barbecue off and cool, place your left foot in front of the left rear leg to stabilise the barbecue and pull the servery forward to unlock it from the barbecue. With the servery fully extended, rotate it downward and release. See step 9 of the barbecue and stand assembly procedure for diagrams.

## AFTER COOKING

1. When finished, make sure burner control knobs are turned **OFF**.
- 2. TURN OFF THE GAS SUPPLY AT THE GAS CYLINDER AFTER USE.**
3. After cooking and whilst the barbecue is still warm, remove scraps from the grill with a non-metallic scraper.
4. Excess fat and meat scraps can be scraped off the inside of the chassis by removing the grill/plate to gain access.

**WARNING:** Some surfaces may still be hot – please use protective gloves.

5. Clean the fat tray and replace the aluminium foil tray after or before each use of the appliance.
6. Once the barbecue is cool close the hood and wipe off any fat splatter from the stand with a clean rag.



- READ ALL OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING THE APPLIANCE**
- OPEN THE HOOD BEFORE LIGHTING**
- MAKE SURE THE GAS CONTROL KNOB IS IN THE 'OFF' POSITION AND OPEN CYLINDER/BOTTLE VALVE**
- MAKE SURE THE GRILL AND PLATE ARE IN THE CORRECT POSITIONS FOR COOKING**

## LIGHTING THE BARBEQUE USING THE BUILT IN IGNITION ON THE CONTROL KNOBS

The FORCE™ and FURNACE™ barbeques have a rotary ignition system built into the gas valves, accessed by using the control knobs built into the right hand servery. To ignite a burner, push the appropriate control knob down and slowly rotate anti clockwise. This starts releasing the gas into the burner. As the knob reaches the ignition symbol on the control panel, a spark will ignite the gas in the burner. The knob can then be rotated the rest of the way to "HIGH" and released, or adjusted to the appropriate temperature setting.

If the burner does not ignite, return the control knob to the "OFF" position and retry. If there is still no ignition after 5 attempts, leave the barbeque off and retry again in 5 minutes time.

There are 2 control knobs on the FORCE™ barbeques and 3 control knobs on the FURNACE™ barbeques (one for each burner under a plate or grill). The control knob closest to the rear controls the burner to the right. The control knob closest to the front controls the burner to the left. The central control knob (FURNACE™ barbeque only) controls the centre burner.

## CLEANING & STORAGE

### EXTERNAL CLEANING

Before cleaning the barbeque exterior and stand, ensure the appliance has cooled and is safe to touch. Painted and plastic surfaces can be cleaned using a mild household detergent or cleaner and a clean cloth (do not use scourers or harsh detergents). **It is advisable to test cleaners on a small section of the appliance first. NEVER** use paint thinners or similar solvents for cleaning and **NEVER** pour cold water over hot surfaces. Dry the surface afterwards.

### INTERNAL CLEANING

Before cleaning the internal parts of your barbeque, ensure the appliance has cooled and is safe to touch. The inside of the hood can be cleaned by using some water, mild detergent and a sponge or mild scouring pad. The non-stick coated surface of the hot plate should be cleaned carefully so as not to scratch the surface as above, preferably when the surface is still warm. For hard to clean areas, use a little baking soda on a wet sponge. Do not use abrasive cleaners.

**WARNING!** The surfaces of the plates may be hot. Please ensure protective gloves are worn.

## STORAGE

When the appliance is not in use, the cylinder valve must be turned OFF, the barbecue, stand and the cylinder together must be stored outdoors in a well ventilated area. However it is permissible to store the appliance (but not the cylinder) indoors. Ensure the cooking surface is clean before storing away.



**STORE CYLINDER IN A WELL VENTILATED AREA OUT OF  
REACH OF CHILDREN**

When the gas cylinder is disconnected, replace the plug or cap on the valve outlet. For extended storage it is suggested that the primary air-port of the burners be covered against the penetration of insects or vermin. Spiders and small insects can spin webs or nest in the burner rails/tubes, which could lead to obstruction in the gas and air flow, resulting in a fire in and around the burner rails/tubes. This type of fire is called a flash-back and can cause serious damage to your barbecue and create an unsafe operating condition. To prevent this, regularly inspect and clean the burners. Use an Everdure Heston Blumenthal FORCE™ or FURNACE™ barbecue cover for extra protection, and to reduce this.

## TROUBLESHOOTING

Burner will not ignite when using the igniter:

Cylinder valve is not on	Turn cylinder valve on
Cylinder is empty	Replace with a full cylinder/bottle.
Igniter is not sparking	Remove grill/plate and visually check ignition box for a spark. Check that the cables to ignition point, or from the valve to the chassis have not broken or disconnected. Also check the alignment of the sparker. If there is no spark, contact service provider.
Injector is blocked	Clean injector with a toothbrush. Do not drill out or use wire. Do not remove injector. Contact service provider.

Burner flame is erratic:

Burner is blocked	Remove cooking surface and check burner for obstruction. Clean ports.
Flame is burning inside burner (hissing sound)	Turn off burner, allow to cool and re-ignite as per instructions.
Regulator is faulty	Contact service provider.
Injector is partially blocked	Clean injector with a toothbrush. Do not drill out or use wire. Do not remove injector. Contact service provider.

Gas is leaking from connections:

Connections are loose	Tighten loose connections (do not over-tighten) and leak test under pressure with soapy water solution (page 7)
Hose has deteriorated	Contact service provider - replace.
Gas valve is faulty	Contact service provider
Threads are damaged	Contact service provider

## BARBEQUE AND STAND ASSEMBLY

The barbecue and hood come fully assembled. To assemble, the stand must first be built (note: for transportation reasons, the barbecue is packaged bolted to the stand top, and should be removed before attempting to assemble the stand). The barbecue is placed back inside the stand after it has been assembled and reattached (it can be removed to cook from a raised bench). Only a medium size Philips screwdriver is needed.

Open the carton from the top and remove the parts. Remove all packaging (especially check inside the barbecue chassis) and place parts on a clean surface. Check for any damage or missing parts (if found, contact your service provider).

## INCLUDED PARTS FORCE™ AND FURNACE™

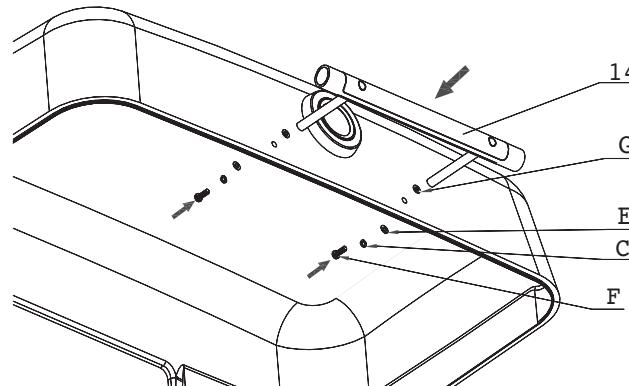
01 / Hood, barbecue chassis and 01B stand top assembly x 1Pc	02 / Left front leg x 1Pc	03 / Left back leg x 1Pc	04 / Right front leg x 1Pc	05 / Right back leg x 1Pc	06 / Bottom shelf support x 2Pcs	07 / Bottom shelf x 1Pcs	08 / Cast iron grill x 2pcs (FORCE model only)
09 / Cast iron middle grill (FURNACE model only) x 1Pc	10/ Cast iron grill x 2Pcs (FURNACE model only)	11 / Fat tray x 1Pc	12 / Cylinder hook x 1Pc	13 / Gas cylinder support chain x1Pc	14/ Hood Handle x 1Pc		
A / Bolt M6x12 x 15Pcs	B / Bolt M5 x 12 x 4Pcs	C / Spring washer Ø5 x 6Pcs	D / Spring washer Ø6 x 5Pcs	E / Flat washer Ø6 x 10Pcs	F / Bolt M5 x 30 x 2pcs	G / Fibre glass washer Ø5 x 2Pcs	H / Nut M6 x 1Pc

## PACKAGING

Remove all internal cartons and packaging from within the barbecue/hood assembly. Remove all external packaging and remove the appliance from the packaging base before operation. Recycle as per your local government laws.

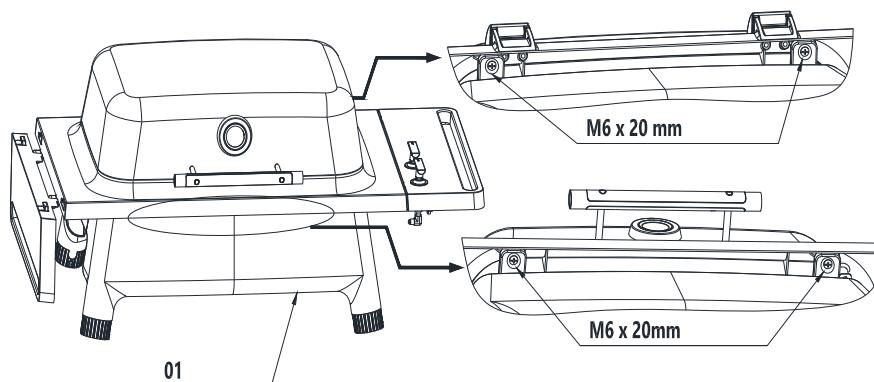
## STEP 01

/Open the hood and fix the hood handle (14) using two M5x30mm screws (F), two Ø5mm spring washers (C) , two Ø6mm flat washers (E) and two Ø5mm fibre glass washers (G). Tighten in place

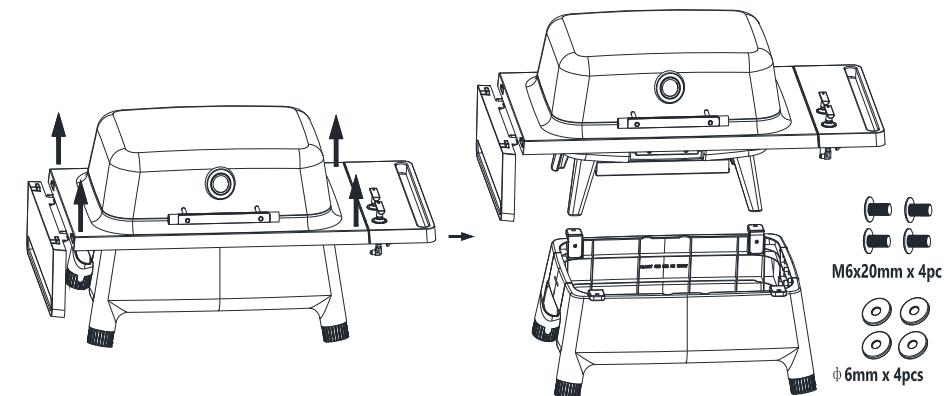


## STEP 02

/The hood and barbecue chassis assembly is transported screwed to the stand top by four M6x20mm screws and four Ø6mm spring washers (two at the front and two at the rear). Before attempting to build the stand, the stand top should be removed.



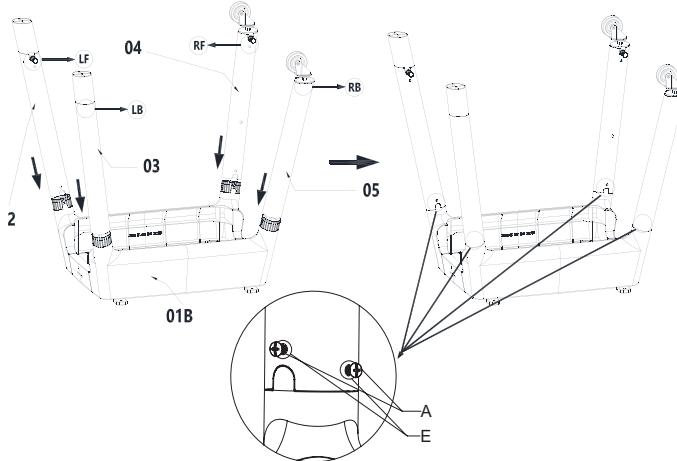
Angle the assembly slightly to the back and remove both M6x20mm screws, then do the same at the front, supporting the parts so they don't drop. Keep all of the fasteners for later use. Removable stickers at the front and rear will mark the positions of these screws. Remove the hood and barbecue chassis assembly from the stand top and place on the ground.



## STEP 03

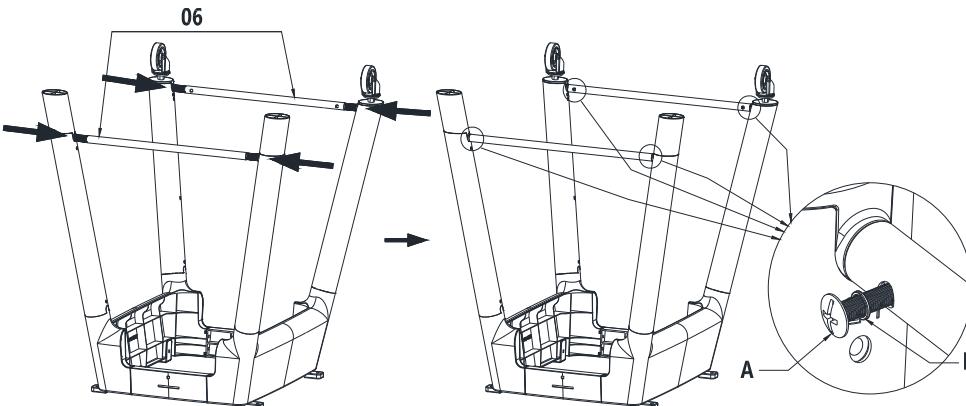
/Take the stand top (01B) and place it upside down (leg stumps up) on a clean surface (note: there is no front or rear to this part). Take the right front leg (04 with a screw hole in the foot) and slot it over the rear right corner stump. Fix in place using a M6 x 12mm screw (A) and flat washer (E), but do not tighten. Take the right rear leg (05 with a screw hole in the foot) and slot it over the front right corner stump. Fix in place using a M6 x 12mm screw (A) and flat washer (E), but do not tighten.

Take the left front leg (02) and slot it over the rear left leg stump. Fix into place using a M6x12mm screw (A) and flat washer (E), but do not tighten. Take the left rear leg (03) and slot it over the front right leg stump. Fix into place using a M6x12mm screw (A) and flat washer (E), but do not tighten.



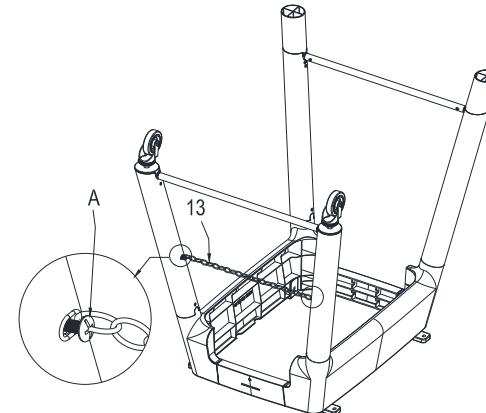
## STEP 04

/ Take the two bottom shelf supports (06) and fit them onto the cylindrical tabs at the inside of each foot. Rotate each one so that the outmost screw holes are facing inwards and the inner screw holes are facing the stand top (if not, pull out and fit in the opposite way). Fix in place with eight M6x12mm screws (A) and flat washers (E). When all are assembled, tighten up all eight screws and the screws from step 02.



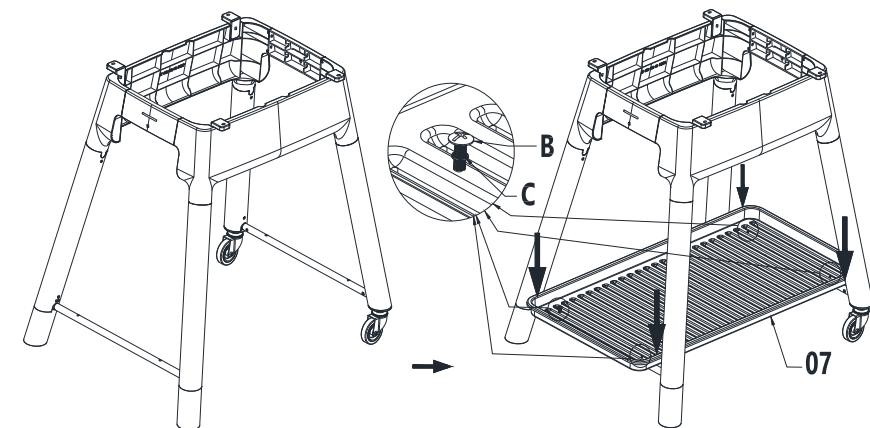
## STEP 05

/ There are two threaded holes at the inside of the right hand legs. Take the support chain (13) and fix it to the two legs with two M6x12mm screws (A). Tighten fully.



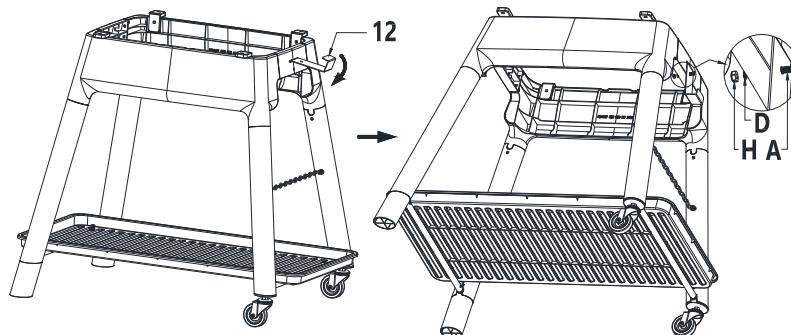
## STEP 06

/ Turn the stand onto its legs and check that all of the legs are stable. Take the plastic bottom shelf (07) and place it on the two bottom shelf supports. Line the four holes in the bottom shelf up with the threaded holes in the bottom tray supports and fix into position using four M5x12mm screws (B) and four spring washers (C). Tighten fully.



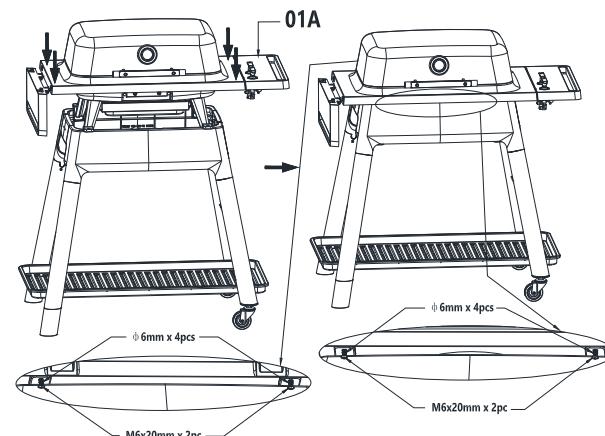
## STEP 07

/Push the flat edge of the cylinder hook (12) into the slot of the stand top (above the right hand side legs and castors) up until the dogleg, and then rotate down until the hook is against the stand top side. Fix into place using a M6x12mm screw (A), M6 locking nut (H) and spring washer (D). The stand is now complete.



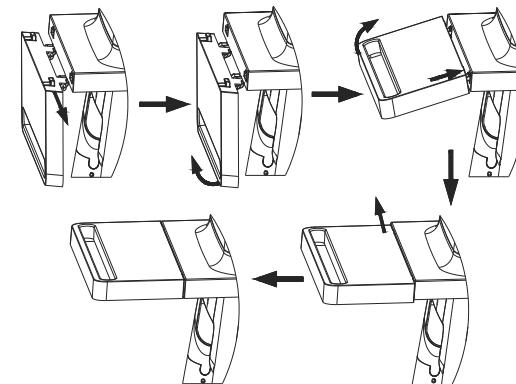
## STEP 08

/Position the stand with the castor wheels to the right. Two people should lift the barbecue and hood assembly (01A) by the serveries, and place it within the stand (facing forwards, castors to the right). Fix the barbecue to the stand top with the four M6x20mm screws and M6 spring washers removed at step 1 – two to the front and two to the rear. Tighten fully.



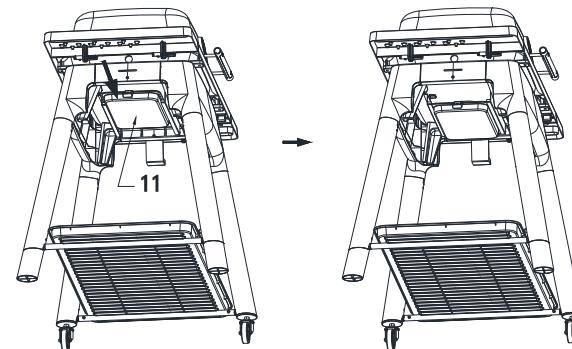
## STEP 09

/To extend the left hand side servery, support the front of the barbecue and pull the left hand servery forward (approximately 1cm) tensioning the spring. Rotate the left hand servery to the vertical position and allow the tension in the spring to pull the servery into place.



## STEP 10

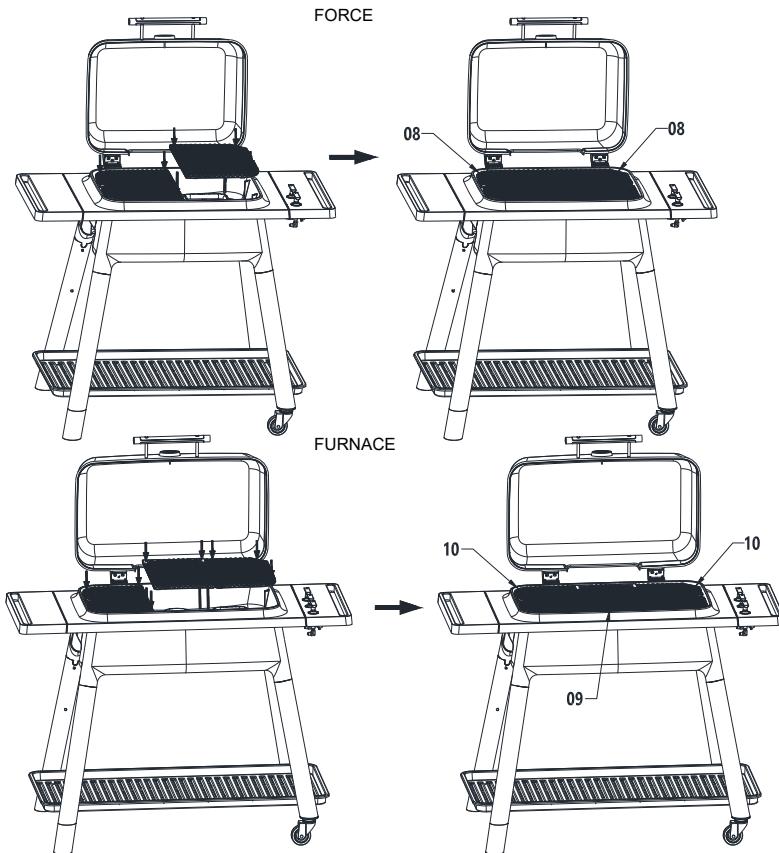
/Fit the fat tray (11) and disposable foil tray into the brackets at the bottom of the barbecue. Take care that the fat tray is allocated correctly.



## STEP 11

/Place the grills onto the barbecue as shown in the diagrams. Each grill should have a 5-6mm gap around each edge. Each grill will allocate in a groove on a plate support.

\*Due to ongoing design modifications, support brackets may be permanently fixed to the element



## STEP 12

/Connect an approved hose and/or regulator to the inlet manifold (if not already connected). Hook the gas cylinder onto the support hook (12) and lean it against the support chain. Connect regulator to the gas cylinder/bottle and leak test (as per the gas connections instructions). Check all hose connections are tight, and that all control knobs are off before turning on the gas supply and leak testing.

## MAINTENANCE

It is recommended that, at the commencement of each barbecue season, the following maintenance be conducted.

### BURNER

1. Brush the outside of the burners with a stiff brush to remove rust and dirt. Make sure all ports are open.

### GAS SUPPLY

1. Inspect the gas supply hose for any deterioration and replace it if necessary.
2. Test the gas circuit for leaks and remedy any found.

### BARBECUE AND HOOD

1. Wipe over the outer areas of the barbecue and hood with a clean cloth.

### STAND

1. Check all fasteners for tightness and re tighten where necessary to ensure rigidity of the structure.
2. Wipe over barbecue stand with a clean cloth. Add a little oil or grease to all moving parts.

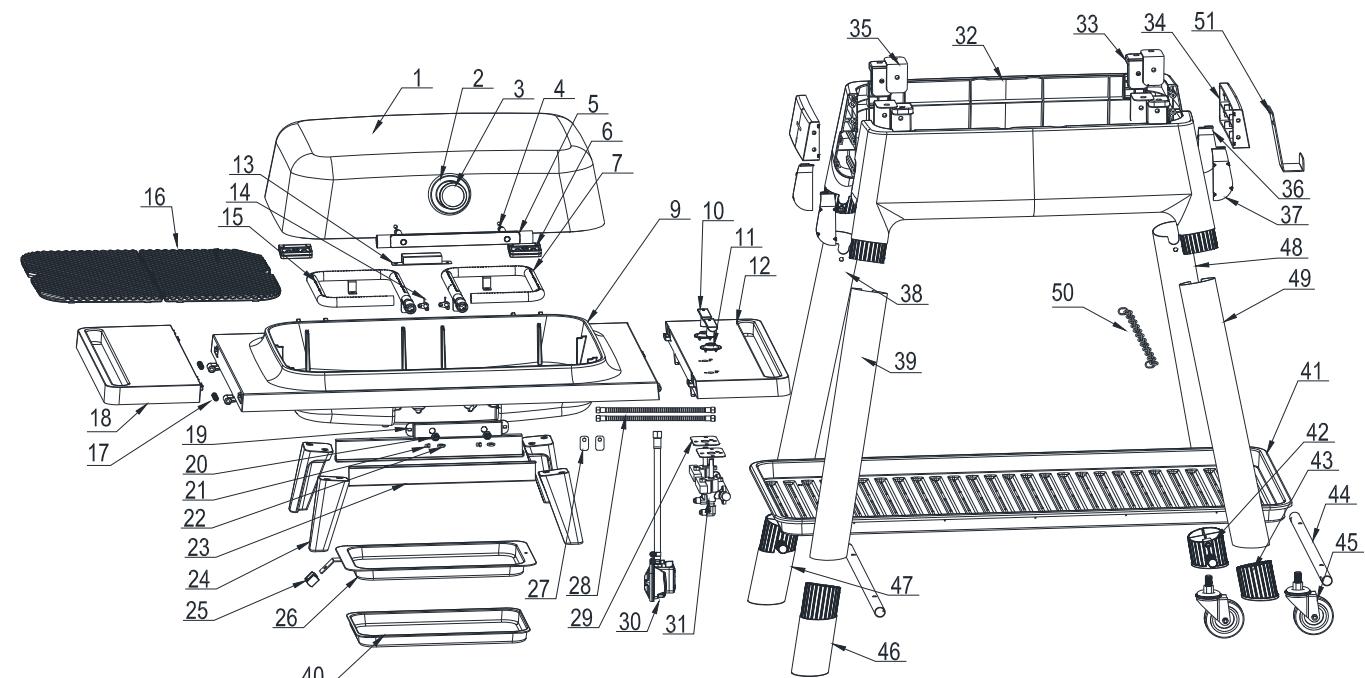
**If connected to the barbecue, check the screws holding the barbecue and stand together are all fitted and tight. Wear and tear to this barbecue can be reduced by using a barbecue cover and storing out of the weather when not in use.**

## PARTS LIST: FORCE™ BARBEQUES

	PART NAME	QTY
1	Hood HBG2 (Mint)	1
	Hood HBG2 (Stone)	1
	Hood HBG2 (Graphite)	1
	Hood HBG2 (Red)	1
	Hood HBG2 (Orange)	1
2	Temperature Gauge Bezel	1
3	Temperature Gauge	1
4	Hood Handle Spacer	2
5	Hood Handle	1
6	Hinge	2
7	Right Hand Burner (HBG2)	1
8	Hardware Kit (not shown)	1
9	Barbeque Chassis (HBG2)	1
10	Control Knob	2
11	Control Knob Bezel	2
12	Right Hand Side Servery (HBG2)	1
13	Gas Ignition Crossover Box (HBG2)	1
14	Electrode (HBG2)	2
15	Left Hand Burner (HBG2)	1
16	Open Grill (HBG2)	2
17	Servery Spring	2

18	Left Hand Servery	1
19	Injector Bracket (HBG2)	1
20	Injector Housing	2
21	Injector (HBG2)	2
22	Injector Housing Nut	2
23	Fat Tray Bracket (HBG2)	2
24	Barbeque Chassis Feet	4
25	Fat Tray Handle Cover	1
26	Fat Tray	1
27	Gas Tube Support	2
28	Gas Tube (HBG2)	2
29	Valve Support	2
30	Hose/Regulator	1
31	Gas Valve & Manifold Assembly (HBG2)	1
32	Stand Top Front/Rear Panel (HBG2)	2
33	Stand Top Spacer Bracket	4
34	Stand Top Side Panel	2
35	Spacer Bracket	4
36	Stand Top RR/FL Cap	2
37	Stand Top RL/FR Cap	2
38	Leg FL	1
39	Leg RL	1
40	Disposable Foil Tray	1
41	Bottom Shelf (HBG2)	1

42	Leg Cap RR	1
43	Leg Cap FR	1
44	Bottom Shelf Support	2
45	Castor	2
46	Foot FL	1
47	Foot RL	1
48	Leg FR	1
49	Leg RR	1
50	Gas Cylinder Support Chain	1
51	Cylinder Hook	1

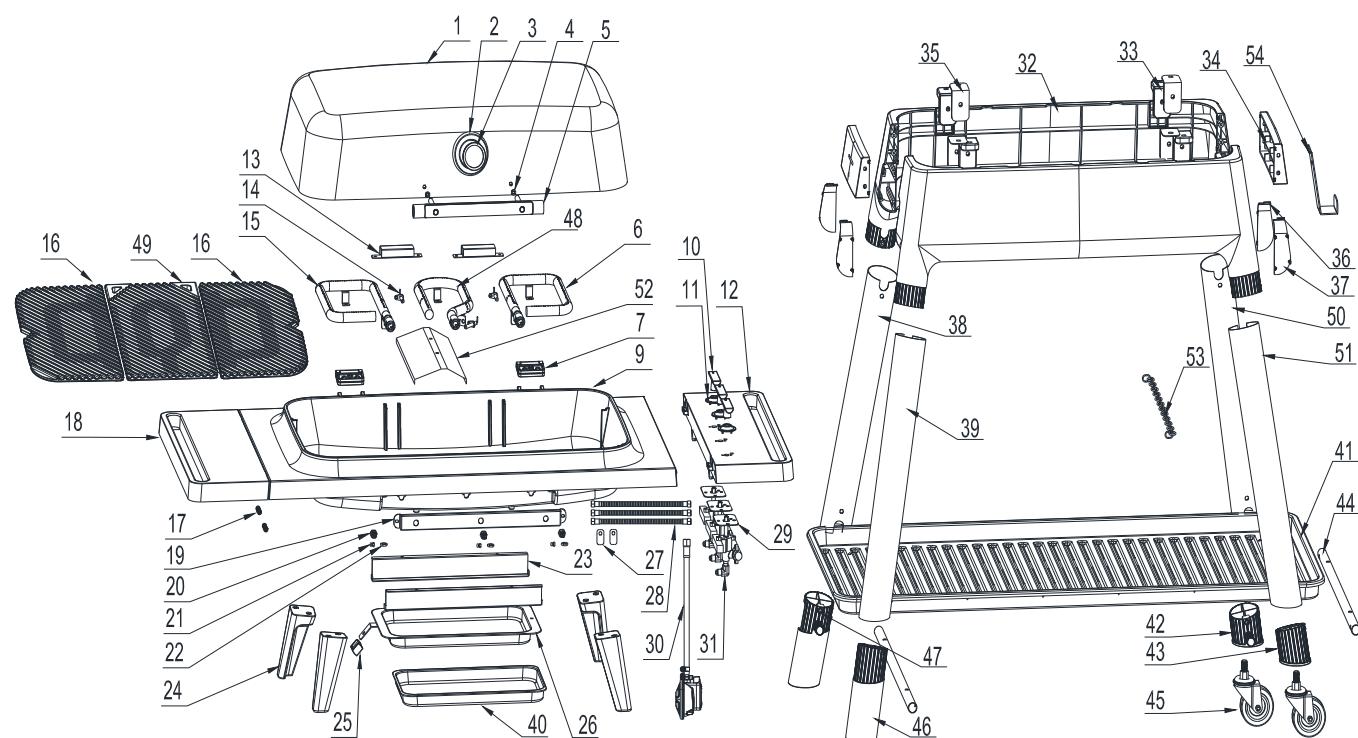


## PARTS LIST: FURNACE™ BARBECUES

	PART NAME	QTY
<b>1</b>	Hood HBG3 (Orange)	1
	Hood HBG3 (Mint)	1
	Hood HBG3 (Stone)	1
	Hood HBG3 (Graphite)	1
<b>2</b>	Temperature Gauge Bezel	1
<b>3</b>	Temperature Gauge	1
<b>4</b>	Hood Handle Spacer	2
<b>5</b>	Hood Handle	1
<b>6</b>	Right Hand Burner (HBG3)	1
<b>7</b>	Hinge	2
<b>8</b>	Hardware Kit (not shown)	1
<b>9</b>	Barbeque Chassis (HBG3)	1
<b>10</b>	Control Knob	3
<b>11</b>	Control Knob Bezel	3
<b>12</b>	Right Hand Side Servery (HBG3)	1
<b>13</b>	Gas Ignition Crossover Box (HBG3)	2
<b>14</b>	Electrode (HBG3)	3
<b>15</b>	Left Hand Burner (HBG3)	1
<b>16</b>	Open Grill (HBG3)	2
<b>17</b>	Servery Spring	2
<b>18</b>	Left Hand Servery	1

<b>19</b>	Injector Bracket (HBG3)	1
<b>20</b>	Injector Housing	3
<b>21</b>	Injector (HBG3)	3
<b>22</b>	Injector Housing Nut	3
<b>23</b>	Fat Tray Bracket (HBG3)	2
<b>24</b>	Barbeque Chassis Feet	4
<b>25</b>	Fat Tray Handle Cover	1
<b>26</b>	Fat Tray	1
<b>27</b>	Gas Tube Support	2
<b>28</b>	Gas Tube (HBG3)	3
<b>29</b>	Valve Support	2
<b>30</b>	Hose/Regulator	1
<b>31</b>	Gas Valve & Manifold Assembly (HBG3)	1
<b>32</b>	Stand Top Front/Rear Panel (HBG3)	2
<b>33</b>	Stand Top Spacer Bracket	4
<b>34</b>	Stand Top Side Panel	2
<b>35</b>	Spacer Bracket	4
<b>36</b>	Stand Top RR/FL Cap	2
<b>37</b>	Stand Top RL/FR Cap	2
<b>38</b>	Leg FL	1
<b>39</b>	Leg RL	1
<b>40</b>	Disposable Foil Tray	1
<b>41</b>	Bottom Shelf (HBG3)	1
<b>42</b>	Leg Cap RR	1

43	Leg Cap FR	1
44	Bottom Shelf Support	2
45	Castor	2
46	Foot FL	1
47	Foot RL	1
48	Central Burner (HBG3)	1
49	Central Open Grill (HBG3)	1
50	Leg FR	1
51	Leg RR	1
52	Baffle	1
53	Gas Cylinder Support Chain	1
54	Cylinder Hook	1



## OPTIONAL ACCESSORY: COOKING ACCESSORIES

Please see [everdurebyheston.co.uk](http://everdurebyheston.co.uk) for a full range of accessories

## FORCE™

2 BURNER  
GAS BARBEQUE



HBG2OSCAN



HBG2GSCAN



HBG2SSCAN



HBG2MSCAN



HBG2BSCAN

## FURNACE™

3 BURNER  
GAS BARBEQUE



HBG3SSCAN



HBG3OSCAN



HBG3MSCAN



HBG3GSCAN



HBG3BSCAN

## BRUGS-, SAMLE- OG VEDLIGEHOLDELSESANVISNING

til Everdure by Heston Blumenthal FORCE™ & FURNACE™  
gasgrill på stativ

### FORCE™

GASGRILL MED

2 BRÆNDERE

### FURNACE™

GASGRILL MED

3 BRÆNDERE

**Power by design**

THE OUTDOOR PERFORMANCE

## INDHOLD

Vigtige sikkerhedsinstruktioner .....	26-27
Apparatets specifikationer .....	28
Udendørs installationsvejledning .....	29
Brugsvejledning .....	30-31
Procedure for tænding .....	32
Rengøring & opbevaring.....	32-33
Fejlfinding.....	34
Samlevejledning til grill og stativ.....	35-39
Vedligeholdelse .....	39
Liste over dele .....	40-43
Garanti og service .....	44

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSESINSTRUKTIONER TIL HBG2OSCAN, HBG2GSCAN, HBG2SSCAN, HBG2MSCAN, HBG2BSCAN, HBG3GSCAN, HBG3MSCAN, HBG3SSCAN, HBG3OSCAN og HBG3BSCAN GASGRILL TIL MADLAVNING. Everdure by Heston Blumenthal udendørs gasgrill. Behold disse instruktioner, købsbevis samt andre vigtige dokumenter omhandlende dette produkt som reference i fremtiden. Grundet fortsat produktudvikling forbeholder Everdure by Heston Blumenthal sig retten til uden videre at ændre specifikationer eller udseende på produktet uden oplysning herom. Bortskaf indpakningen på forsvarlig vis – genbrug, hvor der findes faciliteter til rådighed.

## VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

**VIGTIGT: Læs disse sikkerhedsforanstaltninger grundigt, inden grillen tages ud af emballagen og gasforbindelsen etableres.**

**ADVARSEL: Tilgængelige dele kan være meget varme i brug. Hold børn borte fra grillen.**

1. Denne gasgrill er UDELUKKENDE BEREGNET TIL UDENDØRS BRUG. Dette apparat må **IKKE** anvendes indendørs.
2. Læs disse instruktioner inden brug af apparatet for din egen sikkerhed og den bedste anvendelse af produktet.
3. Kontrollér, at alle gasforbindelser slutter helt tæt, inden grillen forsøges tændt (se gasudsivningstest i denne vejledning). Kontroller altid for utætheder, når gasflasken udskiftes eller genforbindes.
4. Hvis gasflasken ikke er monteret på flaskekrogen, så placer den altid på en flad, jævn overflade.
5. Børn og kæledyr, der ikke er under opsyn, bør ikke være i nærheden af en grill under madlavning, optænding eller nedkøling. Sikr dig, at børn og kæledyr skal holdes på afstand af grillen, mens den er i brug. Sikr dig, at små børn ikke leger med apparatet. Dette apparat er ikke beregnet til brug af børn og svækkede personer.
6. Vær forsiktig, når drypbakken og engangsfoliebakken fjernes. Forkert håndtering af varme olier og fedtstoffer kan forårsage alvorlig personskade. Vær forsiktig, når plader og grillriste udskiftes. Pas på varme dele, og at olie og fedtstof ikke falder ned på brænderen. Sørg for, at brænderhullerne ikke tilstoppes.
7. Slå gaskontrolknappen og gasflaskeventilen fra efter brug. Tillad ikke ophobning af uforbrændt gas.
8. Lad aldrig brænderne være tændt på højeste niveau i mere end 5 minutter, medmindre der faktisk laves mad. Når der laves mad med låget nede, så følg altid instruktionerne i grillanvisningerne i denne vejledning.
9. Flyt ikke apparatet, når det er i brug. Grillen bør kun løftes af to personer, som holder i hver sin diskside (med venstre disk slæt ned). Sørg for, at gasslangen ikke udsættes for tryk, slå gasforsyningen fra og fjern slangen fra gasflasken (ikke ved grillen) inden flytning. Vær omhyggelig med, at drypbakken og engangsfoliebakken fjernes under

flytning for at minimere fedt-/oliespild. Det anbefales, at der bruges grillhandsker, når der håndteres varme komponenter. Dele, der er forseglaede af producenten eller distributøren, må ikke ændres.

10. Denne grill er designet til brug på enten det medfølgende stativ eller på en hævet overflade, fx et varmeresistent bord. Når grillen anvendes på en hævet overflade, skal dene være jævn, stor og stærk nok til at støtte grillen og klare temperaturer på 60 °C over den omgivende temperatur. Når stativet bruges, skal du sikre dig, at grillen er sikret til stativet på korrekt vis (fire skruer på grillens underside).
11. Brændbare materialer skal holdes i god afstand af grillen, når den er i brug.
12. Brug ikke dette apparat til noget andet formål, end hvad det er beregnet til. Enhver ændring af apparatet kan være farlig. Der må ikke i ændres apparatets konstruktion.
13. Slå gasflasken fra i tilfælde af brand. Drypbakken bør rengøres og kontrolleres, inden grillen bruges. Engangsfoliebakker bør udskiftes inden hver ny brug af apparatet. Rengøring med jævne mellemrum reducerer dannelsen af fedt- og madrester, som er brændbare og kan resultere i fedtbrand. **Fedtbrande kan undgås ved regøring af drypbakke og jævnlig udskiftning af engangsfoliebakker.** Fedt- og aluminiumsbakker må aldrig flyde over. Skade som følge af fedtbrand er ikke dækket af reklamationsretten. Brug ikke sand, kattegrus eller andre fedtabсорberende materialer i drypbakken eller i engangsfoliebakken.
14. Apparatet er designet, så varme ikke vil påvirke stativet. Alle brændbare materialer skal holdes min. 250 mm fra siderne og bagsiden af apparatet og min. 1500 mm over madlavningsoverfladen på grillen.
15. Hvis en brænder laver en hvislende lyd, når den er tændt, brænder det måske indeni den. Slå brænderen fra, lad den køle af, og forsøg at tænde igen. Hold din grill beskyttet mod stærk vind – hvis dette ikke kan undgås, så kontroller altid, at brænderne forbliver tændte, hvis apparatet anvendes under forhold med blæst.
16. Forsøg aldrig selv at reparere gasførende eller gasbrændende dele – dette må kun gøres af autoriserede teknikere.
17. Vi anbefaler, at man med jævne mellemrum vedligeholder grillen for at sikre optimal drift. Dette gøres ved at følge rengørings- og vedligeholdelsesvejledningen i denne brugsanvisning.
18. Når grillen anvendes uden stativ, skal gasflasken placeres lavere end grillen, så langt borte, som slangen tillader uden at denne belastes/strækkes og på et sikkert sted (hvor den ikke udsættes for fedtsprøjt fra madlavningen eller kan væltes ved et uheld).

Når man anvender stativet, skal man montere gasflasken på flaskekrogen på højre side af grillen. Hvis dette ikke kan gøres (pga. designet af eller flaskens størrelse), bør gasflasken placeres bagved apparatet på et sikkert sted, der er beskyttet mod alle former for fedtsprøjte.

19. Dette apparat må ikke monteres eller bruges i køretøjer eller andre transportmidler (båd, trailer, m.v.).
20. Opbevar eller brug ikke dette apparat i saltholdige omgivelser (tæt på havet) eller i områder med ætsende dampe eller væsker (fx fra en swimmingpool), da disse kemikalier kan forårsage, at apparatets materialer nedbrydes (dækkes ikke af garantien). Rengøring med jævne mellemrum og afdækning med et Everdure by Heston Blumenthal-cover kan hjælpe til at reducere dette.
21. Apparatet skal forsynes med en DS godkendt slange og regulator, som ikke er længere end 1,5 m, som møder standarderne specificeret i DS/EN 16 129 (gennemstrømshastighed 150 kg/t) Bøj/sno ikke slangen under montering og brug. Udskift med en ny slange ved utæthed eller blokering. Det anbefales, at slangen udskiftes hvert 3. år



**ANVEND IKKE DETTE APPARAT FØR DU HAR LÆST INSTRUKTIONSVEJLEDNINGEN NØJE**  
**PLACER IKKE GENSTANDE PÅ ELLER MOD DETTE APPARAT**  
**OPBEVAR IKKE KEMIKALIER ELLER BRÆNDBARERE MATERIALER ELLER SPRAYDÅSER I NÆRHEDEN AF APPARATET**  
**ANVEND IKKE DETTE APPARAT INDENDØRS**  
**INDELUK IKKE DETTE APPARAT. DET MINIMALE FRIRUM FOR DENNE ENHED ER 1500 MM OVER MADLAVNINGSOVERFLADEN OG 250 MM TIL ALLE SIDER**  
**TÆND IKKE GRILLEN MENS LÅGET ER NEDE**

## APPARATETS SPECIFIKATIONER

Bemærk: Gasdysens diameter er stemplet på en af de sekskantede flader (fx '165' for Ø1.65 mm).

MODEL NAVN	DESTINATIONSLANDE	EFFEKT	BRÆNDERE	GAS-DYSENS DIAMETER STØRRRELSE	GAS KATEGORI	GAS TYPE
<b>FORCE™</b>	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES , CY, CZ, LT, SK, CH, SI ,LV	2x3.9 kW	2	Ø0.95mm	I 3+(28~30/37)	Butan (28~30) mbar/ Propan VED 37 mbar
	LU, NL, DK, FI, SE, CY.CZ, EE, LT, MT, SK, SI.BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	2x3.9 kW	2	Ø0.95mm	I 3B/P(30)	Butan, Propan og blandinger deraf ved 30mbar
	AT, DE, CH, LU, SK	2x3.9 kW	2	Ø0.83mm	I 3B/P(50)	Butan, Propan og blandinger deraf ved 50mbar
<b>FURNACE™</b>	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES , CY, CZ, LT, SK, CH, SI ,LV	3x3.2 kW	3	Ø0.85mm	I 3+(28~30/37)	Butan (28~30) mbar/ Propan VED 37 mbar
	LU, NL, DK, FI, SE, CY.CZ, EE, LT, MT, SK, SI.BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	3x3.2 kW	3	Ø0.85mm	I 3B/P(30)	Butan, Propan og blandinger deraf ved 30mbar
	AT, DE, CH, LU, SK	3x3.2 kW	3	Ø0.74mm	I 3B/P(50)	Butan, Propan og blandinger deraf ved 50mbar

PINKODE: 2531CS-0109

	<b>FORCE™</b>			<b>FURNACE™</b>		
GRILL	LÆNGDE (mm)	BREDDE (mm)	HØJDE (mm)	LÆNGDE (mm)	BREDDE (mm)	HØJDE (mm)
	1170	515	410	1310	515	410
<b>GRILL MED STATIV</b>	1170	750	1170	1310	750	1170

Luft slippes ind ved undersiden af forbrændingskammeret (to 35mm x 20mm mellemrum mellem kammeret gennem et ovalt hul (75 mm x 135 mm). Udstødningsgasser uddeltes omkring kanterne af pladerne (6 mm mellemrum) og gennem en 275 mm x 40 mm rille i låget. Når man bruger en åben grill, sker der også lufttilførsel gennem rillerne i grillen.

## GASFORBINDELSE

### BUTAN- & PROPANGASKRAV

Kontrollér gastype og -specifikationer på typeskiltet på undersiden af den højre disk.

### TILSLUTNING AF GASFLASKE

- Der skal tilsluttes en godkendt gasflaske til grillen for korrekt brug. Den leverede slange og/eller regulator skal først forbindes til grillen og gasflasken.
- Forbind ikke gasflasken til grillen, før grillen er sikret i det medfølgende stativ eller på en stabil, forhøjet overflade.
- Inden man forbinder gasflasken, skal man være omhyggelig med, at betjeningsknapperne er slukkede (Off). Tilslut regulatoren til gasflasken. Ved "click on"-typen: Tryk regulatoren ned på gasflaskens ventil, indtil regulatoren klikker på plads. Ved regulator med gevind: Skru omløberen fast. Åbn for gassen og tjek at forbindelsen er tæt.
- For at fjerne regulatoren fra gasflasken skal man dreje regulatorhåndtaget til "Off", trykke håndtaget indad og løfte regulatoren bort fra gasflaskeventilen.

BEMÆRK: Der må kun opbevares én gasflaske ad gangen på stativet.

### GASUDSIVNINGSTEST

- Sørg for, at alle betjeningsknapper er slået fra (**Off**), og gasflaskeventilen er slået til (**On**).
- Kontroller for utæthed ved at fugte samlingerne med sæbevand med en klud eller børste. Ved eventuelle utæthed vil der forekomme bobler (eller man kan høre en hvislende lyd). Sluk for gassen, hvis der er udsivning! Genstramning af gasforbindelser kan generelt reparere utætte samlinger. Man skal også kontrollere gasslangen og forbindelsen ved gasflasken. Hvis en utæthed ikke kan løses, må grillen ikke anvendes! Udfyld og indsend serviceskema på [everdure.service@witt.dk](mailto:everdure.service@witt.dk)



BRUG IKKE ÅBEN ILD TIL AT KONTROLERE, OM DER ER GASUDSLIP.

HVIS EN UTÆTHED IKKE KAN UDBEDRES VED AT STRAMME SAMLINGERNE, SKAL EN AUTORISERET TEKNIKER TILKALDES, OG GRILLEN MÅ IKKE ANVENDES.

### GASFLASKE

I forbindelse med montering på flaskekrogen, må gasflasken ikke være højere end 500 mm, og diameteren må ikke overstige 320 mm. Hvis flasken er større end dette, skal den placeres på et jævnt og fladt underlag, hvor slangen ikke kommer i kontakt med skarpe kanter eller varme overflader, og hvor slangen ikke strækkes eller udsættes for tryk. Sørg for, at gasflasken og –slangen ikke rører ved grillstativet eller andre varme/ skarpe overflader. Gasflasken skal altid monteres/skiftes på afstand af alle former for antændingskilder.

### Udendørs installation

Dette apparat må kun anvendes i fri luft med naturlig ventilation og aldrig i stillestående områder, hvor gasudslip og forbrændingsprodukter hurtigt spredes af vinden og fri konvektion.

Dette apparat må ikke anvendes indendørs. Anvend ikke grillen i fx en garage, på en overdækket veranda, i et skur eller på andre lukkede områder. Grillen må ikke anvendes i transportmidler (f.eks. på både, i campingvogn) og må ikke placeres tæt ved eller under overflader, som kan brænde eller er følsom over for varme. Ventilationsluften og forbrændingen omkring selve grillen må aldrig blokeres af fx snavs.

## BRUGSVEJLEDNING

### GENERELLE INSTRUKTIONER

For optimal ydeevne, bør produktet anvendes på et relativt afskærmet (men altid udendørs) sted. Forsøg at holde grillen beskyttet mod stærk blæst, da dette kraftigt vil reducere effektiviteten ved madlavning. Hvis dette ikke kan undgås, skal grillen placeres, så dens langside er parallel med vindretningen. Grillen skal stå på et stabilt underlag. Kontroller ofte, at brænderen forbliver tændt, når den bruges under forhold med stærk vind (gennem kighullet på venstre side af kabinetten eller gennem den åbne grillrist). Sørg for, at de minimale afstande fra grillen til alle vægge og brændbare overflader overholdes, og at alle overflader kan modstå varme, hvis stativet ikke anvendes. Når stativet bruges, så sørg for, at grillen sidder rigtigt på stativet, og at stativet er låst i stilling vha. hjullåsene, samt at gasslangen ikke berører varme overflader.

### GASTYPE OG FORBRUG

Grillene er designet til at køre udelukkende på propan- og/eller butangas (flaskegas). Gasforbrug, tryk og gasdysens diameter vises på datapladen, som findes under den højre disk.

### BETJENINGSHÅNDTAG

Gasbetjeningshåndtagene på grillens højre disk låses både når der er slukket (**Off**) for gastilførslen og når betjeningshåndtaget er sat på højeste niveau (**High**). For at åbne for gassen, trykkes knappen ned og drejes i retning mod uret fra (**Off**). Gasstrømmen øges nu i takt hermed, indtil gasstrømmen når sit højeste niveau (**High**). Fortsætter du med at dreje knappen i denne retning, vil gasstrømmen igen aftage, indtil den når det laveste niveau (simreniveau). For at slukke for gassen (**Off**) drejes knappen i retning mod uret fra laveste niveau (**Low**) og trykkes ind, når den når højeste niveau (**High**), hvorefter knappen kan drejes helt om på (**Off**).

### MATTE, KERAMISKE GRILLRISTE AF STØBEJERN

FORCE™ med 2 brændere og FURNACE™ med 3 brændere leveres med grillriste. En

flad grillplade kan købes som ekstratilbehør til FURNACE™ til højre side (dette er den anbefalede placering af hhv. grillrist og -plade, som vil reducere den varme, der strømmer over kontrolknapperne). Til FURNACE™ 3-brænder grill er der også mulighed for at isætte en teppanyaki-plade på midterste plads eller en flad grillplade. Ved grilning med låget nede må alle betjeningsknapperne ikke være indstillet til højeste niveau. Følges denne anvisning ikke, er der fare for overophedning og brændt mad. Bemærk, at grillriste og -plader ikke kan anvendes på den anden model end den købte, og at maks. én grillrist må erstattes af en grillplade ad gangen. Grillristene har en massiv stribte støbejern indbygget, som bruges til at beskytte brænderen mod oiledryp e.l. fra maden. Riste og plader er designet til at passe ned i holderne i grillkabinetten. Når de er placeret korrekt, bør der være et mellemrum på 5-6 mm mellem grillristene og kabinetts underkant. Al overskydende fedt, olie eller anden væske fra maden vil droppe gennem kabinetten og ned i drypbakken og foliebakken under kabinetten. Hvis brænderåbningerne bliver blokeret, så lad apparatet køle, afbryd gastilførslen og rengør brænderen med en ståltrådsbørste. For en komplet liste over ekstratilbehør, besøg vores hjemmeside.

**BEMÆRK:** Emaljebelægningen kan beskadiges af metalredskaber og disse må derfor ikke anvendes til madlavning. Reklamationsretten dækker ikke produktkader, som opstår pga. anvendelse af metalredskaber eller slibende eller ætsende rengøringsmidler. Vi anbefaler køkkenredskaber af silikone, da disse både er hygiejniske og kan modstå høje temperaturer.

### DRYPBAKKE

Kontroller inden brug, at drypbakken er ren, og at en engangsfoliebakke er sat ned i den. Brug kun de engangsfoliebakker, der er designet specielt til grillen, da bakker af forkert størrelse eller højde kan forårsage problemer med lufttiløsel til apparatet eller spildt fedt/olie. Drypbakken (med foliebakke) skal være monteret, inden grillen tages i brug.

**SAND, KATTEGRUS E.L. MÅ UNDER INGEN OMSTÅNDIGHEDER BRUGES I DRYPBAKKEN TIL ABSORBERING AF FEDT.**

## STEGNING

Stegning foretages bedst med brug af en hævet stegerist, såsom Everdure by Heston Blumenthal-stegeristen HBROASTR, som tillader luft at cirkulere omkring kødet samt at fedtstof drypper bort fra kødet.

Monter alle grillriste i deres standardposition som vist i samlingsinstruktionerne. Klip et stykke aluminiumsfolie ud, der er lidt større end stegestativet, og placer det midt på grillen oven på alle grillristene. Skær nogle riller gennem folien, så overskydende fedt fra kødet på stegeristen kan løbe ned gennem grillristene. Placer stegestativet centralt over folien. Varm grillen forud for madlavning i 5 minutter med låget nede, og de/den yderste betjeningsknap sat på 'High' (højeste niveau) (på FURNACE™ **skal man lade den miderste betjeningsknap være slukket**).

Når grillen har nået ~180°C, åbnes låget, og maden placeres på stegestativet. Låget lukkes, og betjeningsknapperne drejes ned til lavt niveau (disse kan justeres under stegning for at holde temperaturen inde under låget stabil, eftersom vejrforhold kan påvirke grillens effektivitet). Kig jævnligt til maden, der tilberedes, indtil den er færdig.

## JUSTERING AF SERVERINGSDISKE

Den venstre disk kan slås ned for lettere opbevaring (den højre disk med betjeningsknapperne kan ikke slås ned). Når grillen er slukket og afkølet, foldes venstre disk ned, ved at du sætter din venstre fod foran grillens venstre, bagerste ben for at stabilisere grillen. Træk disken mod dig selv og lidt til højre for at låse den op fra grillen. Når disken er helt foldet ud, kan den slås ned. Se anvisningsdiagram i trin 9 i samlevejledningen.

## EFTER MADLAVNINGEN

1. Efter madlavning skal du sikre dig, at betjeningsknapperne er slukkede (**Off**).
  - 2. SLÅ GASFORSYNINGEN FRA VED REGULATOREN.**
  3. Efter madlavning, og mens grillen endnu er lun, skal madrester fjernes med en skraber, der ikke er af metal.
  4. Overskydende fedt og madrester kan skrabels af indersiden af kabinettet ved at fjerne grillristen/-pladen for at få adgang.
- ADVARSEL:** Nogle overflader kan stadigvæk være varme – brug altid grillhandsker.

5. Rengør drypbakken og udskift engangfoliebakken efter eller inden hver ny brug af grillen.
6. Når apparatet er kølet af, skal man lukke låget i og tørre fedtpletter af stativet med en ren klud.

## PROCEDURE FOR TÆNDING



LÆS ALLE INSTRUKTIONER OM TÆNDING, INDEN DU TÆNDER FOR APPARATET

ÅBN LÅGET INDEN TÆNDING

SØRG FOR, AT BETJENINGSKNAPPERNE PÅ GRILLEN ER SAT PÅ OFF (SLUKKET) OG ÅBN FOR GASSEN PÅ REGULATOREN

SØRG FOR, AT RISTE OG EVT. PLADER ER MONTERET KORREKT

## TÆNDING AF GRILLEN VHA. BETJENINGSKNAPPERNE

FORCE™ og FURNACE™ har indbygget gnisttænder i brænderne, som aktiveres med betjeningsknapperne, som findes på højre disk. For at tænde for brænderen skal man holde betjeningsknappen til den pågældende brænder nede og langsomt dreje den mod uret. Dette starter gasstrømmen ind i brænderen. Når knappen når tændingssymbolet på kontrolpanelet, vil en gnist tænde gassen i brænderen. Betjeningsknappen kan så drejes resten af vejen til højeste niveau ('High) og her slippes eller justeres til den passende temperaturindstilling.

Hvis brænderen ikke tænder, drejes betjeningsknappen tilbage på 'Off', hvorefter du kan prøve igen. Hvis der efter 5 forsøg stadig ikke er tænding, så vent 5 minutter og forsøg igen.

Der er 2 betjeningsknapper på FORCE™ og 3 betjeningsknapper på FURNACE™ (en for hver brænder under en grillrist eller -plade). Den yderste betjeningsknap kontrollerer den højre brænder. Den underste betjeningsknap kontrollerer den venstre brænder. Den midterste betjeningsknap (kun på FURNACE™) kontrollerer brænderen i midten.

## RENGØRING & OPBEVARING

### UDVENDIG RENGØRING

Inden man rengør grillen udenpå, skal man sikre sig, at apparatet er kølet af og kan berøres sikkert. Malede overflader og overflader af plastik kan regøres med en klud vredet op i vand med et mildt opvaskemiddel eller universalrengøring (brug ikke skuremidler eller andre skrapere rengøringsmidler med klor eller syre). **Det anbefales at teste rengøringsmidlet på en del af apparatet først, som ikke er synlig.** Brug **ALDRIG** malingsfortynder eller lignende opløsningsmidler til rengøring, og hæld aldrig koldt vand på varme overflader. Tør overfladen efter rengøring.

### INDVENDIG RENGØRING

Inden man rengør grillens indvendige dele, skal apparatet være kølet af og sikkert at berøre. Indersiden af låget kan gøres rent med en blød svamp opvredet i vand med et mildt opvaskemiddel i. Non-stick-overflader på riste og grillplader skal rengøres forsigtigt, så overfladen ikke ridses. Rengør helst mens overfladen endnu er lun. Ved genstridigt snavs kan man anvende en smule natron opløst i vand eller en blød, våd svamp. Anvend ikke ætsende eller skurende rengøringsmidler.

**ADVARSEL!** Pladernes overflader kan være meget varme. Anvend altid grillhandsker.

## OPBEVARING

Når apparatet ikke er i brug, skal gasventilen på grillen og på gasflasken være slået FRA. Luk altid gasflaskens ventil, inden regulatoren frakobles. Grillen, stativet og gasflasken skal opbevares samlet udendørs på et sted med god ventilering. Det er dog tilladt at opbevare grillen (men ikke gasflasken!) indendørs. Sørg for, at grillen er gjort ren og er helt afkølet, inden den stilles væk.



**OPBEVAR GASFLASKEN UDENDØRS PÅ ET GODT  
VENTILERET STED UDENFOR BØRNS RÆKKEVIDDE**

Når forbindelsen til gasflasken er afbrudt, skal gasventilen dækkes med hætten/dækslet. Ved længere tids opbevaring anbefales det, at den primære brænderindgang dækkes mod indtrængen af insekter eller skadedyr. Edderkopper og små insekter kan spinde net eller red er i brænderrørene, som kan blokere for både ventilationen og gastilførslen. Dette kan føre til brand i og omkring brænderrørene. Denne type brand kaldes "flash-back" og kan forårsage alvorlig skade på produktet og gøre det farligt at anvende. For at forhindre dette skal man med jævne mellemrum inspicere og rengøre brænderne og indgangene både for snavs og insekter. Brug et Everdure Heston Blumenthal FORCE™ eller FURNACE™ cover for at reducere risikoen for dette.

## FEJLFINDING

Brænder vil ikke tænde, når man prøver at tænde med betjeningsknappen:

Gasflaskens ventil er ikke slået til	Slå ventilen til
Gasflasken er tom	Udskift med fuld gasflaske
Tænderen laver ikke en gnist	Fjern grillrist/-plade og kontroller manuelt, om gnisttænderen under brænderen laver en gnist, når du aktiverer med betjeningsknappen. Kontroller, at ledningerne til gnisttænderen er tilsluttet gashanen. Kontroller også, at gnisttænderen sidder lige. Hvis der fortsat ikke kan laves en gnist, kontakt venligst service.
Dysen er blokeret	Rengør dysen med en tandbørste. Udbor den aldrig og brug ikke ståltråd til at rense med. Fjern ikke dysen. Kontakt service, hvis den ikke kan renses med tandbørste

Flammen er ustabil:

Brænderen er blokeret	Sluk for gassen. Fjern grillriste og –plader og tjek, hvad der blokerer brænderen. Rengør derefter i nødvendigt omfang.
Flammen brænder indeni brænderen (hvislende lyd)	Slå brænder fra, tillad afkøling, og tænd igen i henhold til anvisningerne.
Fejl ved regulatoren	Udfyld og indsend serviceskema på <a href="mailto:everdure.service@witt.dk">everdure.service@witt.dk</a>
Dyse er delvist blokeret	Rengør dysen med en tandbørste. Udbor den aldrig og brug ikke ståltråd til at rense med. Fjern ikke dysen. Kontakt service, hvis den ikke kan renses med tandbørste, udfyld og indsend serviceskema på <a href="mailto:everdure.service@witt.dk">everdure.service@witt.dk</a> .

Gasudsivning ved samlinger:

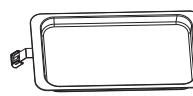
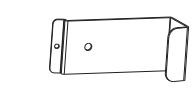
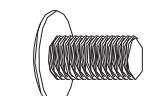
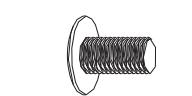
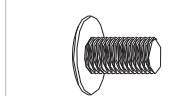
Samlingerne er løse	Stram løse samlinger (ikke for stramt) og foretag gasudsivningstest i henhold til anvisningerne ovenfor (s. 27).
Slangen er slidt	Udfyld og indsend serviceskema på <a href="mailto:everdure.service@witt.dk">everdure.service@witt.dk</a> , slang skal udskiftes.
Fejl på gasventilen	Udfyld og indsend serviceskema på <a href="mailto:everdure.service@witt.dk">everdure.service@witt.dk</a>
Fejl ved gevind	Udfyld og indsend serviceskema på <a href="mailto:everdure.service@witt.dk">everdure.service@witt.dk</a>

## SAMLEVEJLEDNING TIL GRILL OG STATIV

Grillen og låget leveres samlet med gasslangen monteret til manifoden. For at samle dem skal stativet først bygges (bemærk: af hensyn til transporten er grillen fastgjort til stativoverdelen og skal fjernes, inden stativet samles). Grillen placeres på stativet, når det er blevet samlet (grillen kan dog også bruges på et hævet, varmeresistent bord/anden overflade). Der kræves kun en medium stjerneskruetrækker for at samle stativet.

Åbn kassen i toppen og tag delene ud. Fjern al indpakning (kontroller, om der ligger dele indeni grillkabinetten) og placer delene på en ren overflade. Kontroller for enhver form for skade eller manglende dele (ved manglende eller beskadigede dele, udfyld og indsend serviceskema på everdure.service@witt.dk).

## INKLUDEREDE DELE TIL FORCE™ OG FURNACE™

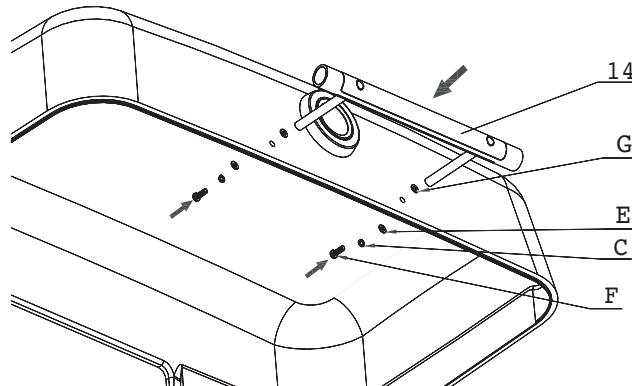
01/ 1 x låg, grillkabinet og 01B topsamling til stativ	02 / 1 x forreste, venstre ben	03/ 1 x bagerste, venstre ben	04/ 1 x forreste, højre ben m. hjul	05/ 1 x bagerste, højre ben m. hjul	06/ 2 x bundhyldestøtte x 1Pc	07/ 1 x bundhylde	08/ 2 x støbejernsgrillrist (Kun FORCE)
							
09/ 1 x støbejernsgrillrist (midte) (Kun FURNACE)	10/ 2 x støbejernsgrillrist (Kun FURNACE)	11/ 1 x drypbakke	12/ 1 x gasflaskekrog	13/ 1 x støttekæde til gasflaske x 1Pc	14/ 1 X håndtag til låg		
							
A/ 15 x skrue M6x12	B/ 4 x skrue M5x12	C/ 6 x låseskive Ø5	D/ 5 x låseskive Ø6	E/ 10 x flad spændeskive Ø6	F/ 2 x skrue M5 x 30	G/ 2 x Fiberglasskive Ø5	H/ 1 x møtrik M6
							

## EMBALLAGE

Fjern al indpakning, også emballagedele fra under låget og i grillkabinetten. Fjern grillen bort fra emballagen, inden samling og brug. Bortskaf al emballage i henhold til lokale anvisninger. Hold emballagen udenfor børns rækkevidde.

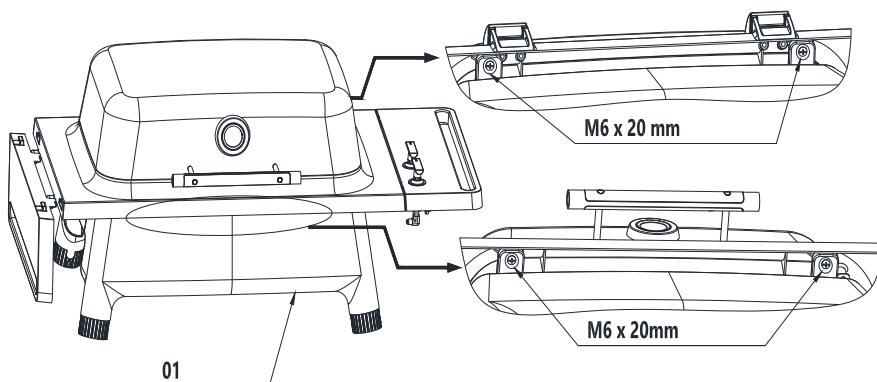
## TRIN 01

/Åbn låget og skru håndtaget (14) på vha. 2 M5x15mm-skruer (F), 2 låseskiver Ø5 (C) 2 Ø6mm fladskiver (E) og 2 fiberglasskive Ø5 (G). Stram på plads.

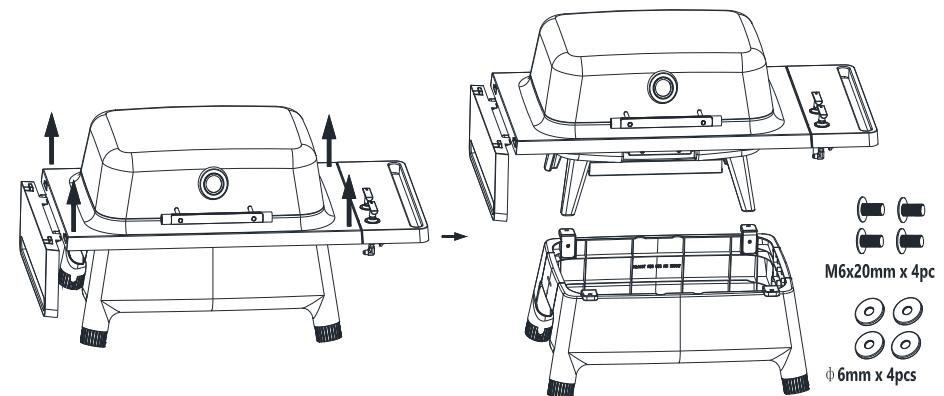


## TRIN 02

/Grillen og låget er fastgjort til stativoverdelen med 4 M6x20mm-skruer og 4 Ø6mm spændeskiver (to foran og to bagerst). Stativoverdelen skal fjernes, inden stativet samles.

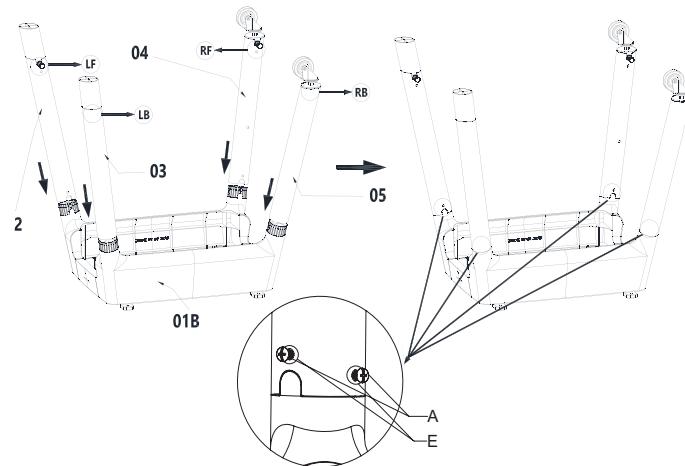


For at adskille grill/låg fra stativet sættes det let på skrå så bagsiden er løftet, hvorefter begge M6x 20mm skruer fjernes. Gør så det samme med de to skruer foran. Hold grillen stabil under processen, så den ikke vælter. Gem alle skruer og spændeskiver til senere brug. Klistermærker indikerer, hvor skruerne senere skal fastgøres. Løft nu grillen med låget af og stil den på jorden.



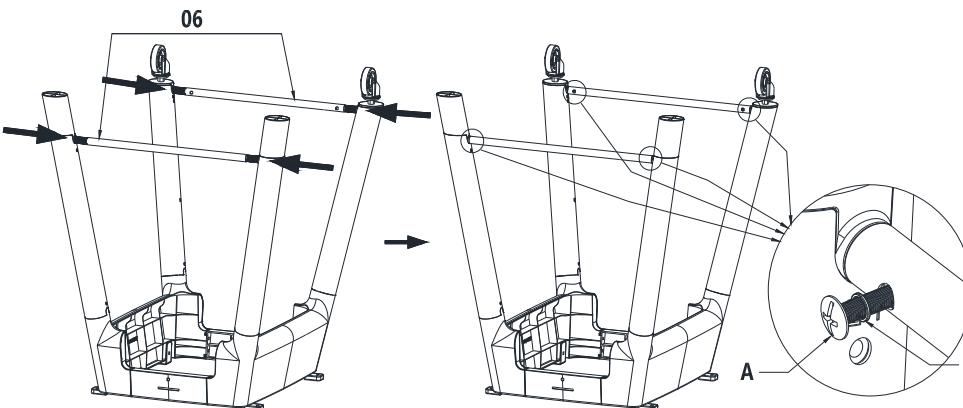
## TRIN 03

/Tag stativoverdelen (01B) og placer den på en ren overflade med benene opad (bemærk: stativoverdelen har ingen i forvejen defineret bag- og forside, dette afgøres af benplaceringen). Tag det forreste, højre ben (04 med et skruehul i foden) og placer det i det højre, forreste hjørne. Skru benet på med 1 M6 x 12mm-skru (A) og en spændeskive Ø6 (E), men stram den endnu ikke helt. Tag nu det bagerste, højre ben (05 med et skruehul i foden), og placer det i det højre, bagerste hjørne. Skru benet på med 1 M6 x 12mm-skru (A) og en spændeskive Ø6 (E), men stram den endnu ikke helt. Tag venstre, forreste ben (02) og placer det i venstre, forreste hjørne. Skru benet på med 1 M6 x 12mm-skru (A) og en spændeskive Ø6 (E), men stram den endnu ikke helt. Tag til sidst venstre, bagerste ben (03) og placer det i venstre, bagerste hjørne. Skru benet på med 1 M6 x 12mm-skru (A) og en spændeskive Ø6 (E), men stram den endnu ikke helt.



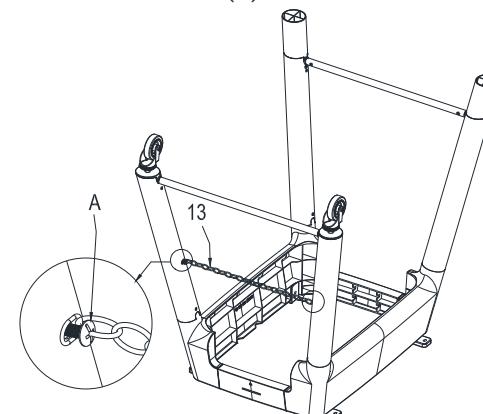
## TRIN 04

/ Tag de to bundhydestøtter (06) og få dem til at passe ind i de cylindriske huller på hver fod. Drej hver støtte således, at de yderste skruehuller vender indad, og de inderste skruehuller vender op mod stativoverdelen (hvis ikke, så træk ud og vend dem om). Skru støtterne fast med 8 M6 x 12mm-skruer (A) og flad spændeskive Ø6 (E). Når begge støtter er fastgjort, strammes alle skruer, inkl. dem i benmonteringen i trin 03.



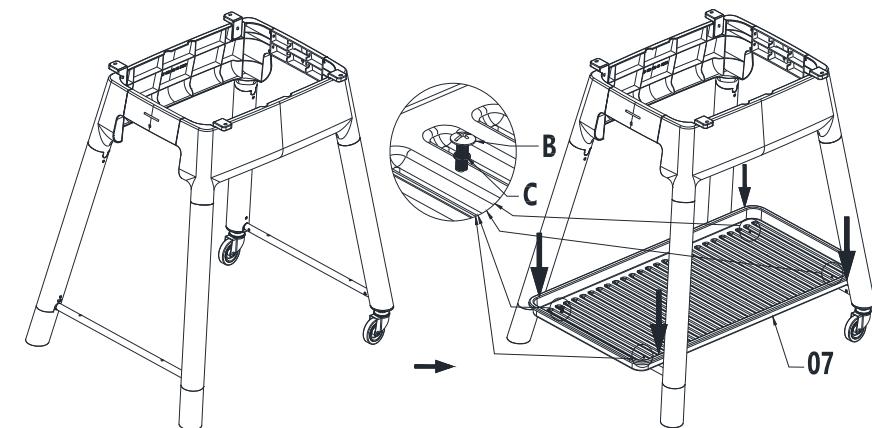
## TRIN 05

/Der er to gevindhuller på indersiden af de højre ben. Tag støttekæden (13) og fæstn den til de to ben med 2 M6 x 12mm skruer (A). Stram helt til.



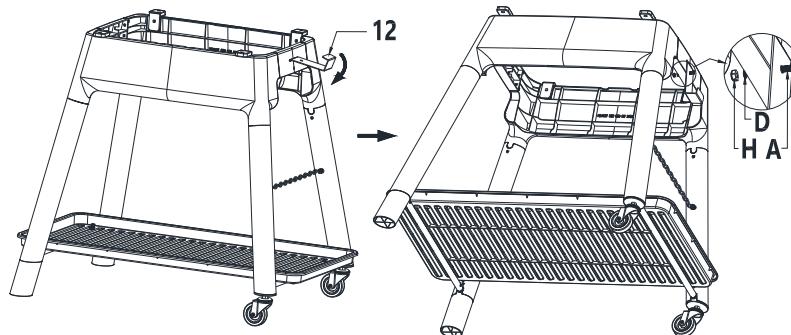
## TRIN 06

/Vend nu stativet om, så det står på benene. Kontroller, at benene er stabile. Tag plastikbundhylden (07) og placer den på de to bundhydestøtter. Juster bundhylden således at de fire huller i bundhylden er ud for gevindhullerne i bundhydestøtterne og skru hylden på plads med 4 M5 x 12mm skruer (B) og 4 låseskiver (C). Stram helt til.



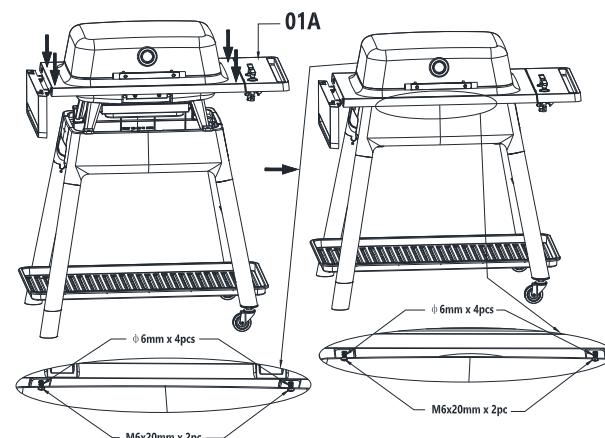
## TRIN 07

/ Skub gasflaskekrogens flade ende (12) ind i rillen på stativoverdelen (over højre ben og hjul) indtil kun den krogede del stikker frem. Pres så krogen nedad, indtil den ligger fladt mod stativets side. Skru fast med 1 M6 x 12mm skrue (A), 1 M6 møtrik (H) og 1 låseskive Ø6 (D). Stativet er nu færdigsamlet.



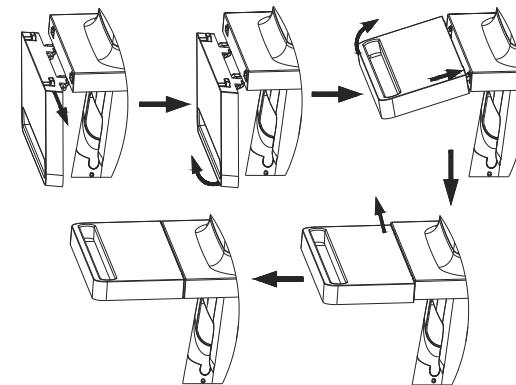
## TRIN 08

/ Placer stativet foran dig med hjulsiden til højre. To personer skal nu løfte grillen med låg (01A) i hver side (hvor diskene sidder) og placere den i stativet (vendende fremad med hjulene til højre for dig selv). Fæstn nu grillen til overdelen af stativet med de 4 M6 x 20mm-skruer og 4 M6 låseskiver, som du fjernede ved trin 1. 2 af hver på forsiden og 2 af hver på bagsiden. Stram helt til.



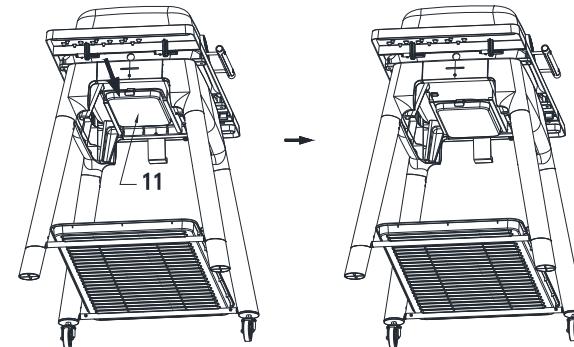
## TRIN 09

/ Den venstre disk kan slås op og låses fast. Slå den op i vandret position og træk den hennæst let til højre (når du står lige foran den) for at spænde fjederen. Lad nu fjederen trække disken ind på plads.



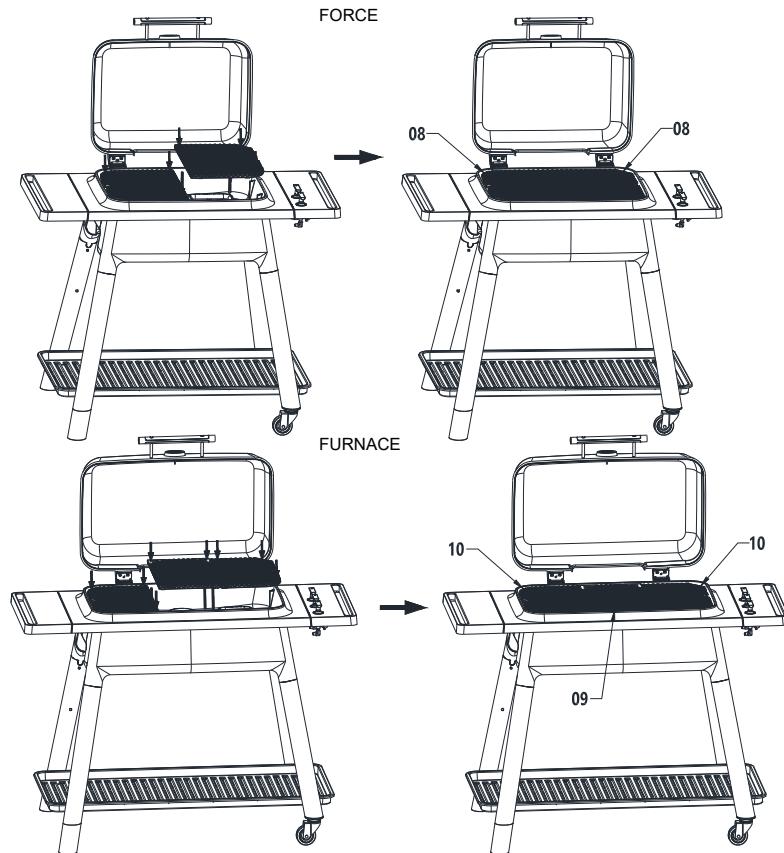
## TRIN 10

/ Sæt drypbakken (11) med engangsfoliebakken ind i holderen under grillen. Vær omhyggelig med, at drypbakken sættes korrekt på plads.



## TRIN 11

/ Placer grillristene på grillen som vist i diagrammerne. Hver grillrist bør have 5-6 mm afstand til alle kanter. Hver rist passer i en rille i en af holderne til grillriste. Grillplader kan tilkøbes.



## TRIN 12

/Forbind en godkendt slange og/eller regulator til indsugningsmanifolden (hvis ikke allerede forbundet). Hæng gasflasken på støttekrogen (12) og lad den læne mod støttekæden. Forbind regulatoren til gasflaske, og kontroller for utætheder (følg anvisningerne for gasudsivningstest i denne brugsanvisning) inden brug. Der skal være testet for udsivning, og alle betjeningsknapper skal være slået fra, inden der åbnes for gassen.

## VEDLIGEHOLDELSE

Det anbefales at følge alle nedenstående vedligeholdelsestrin, inden hver ny grillsæson starter.

### BRÆNDER

1. Børst ydersiden af brænderne med en børste med stive hår for at fjerne rust og snavs. Sikr dig, at alle brænderindgange er åbne.

### GASFORSYNING

2. Inspicer gasforsyningsslangen for enhver form for slid/skader og udskift om nødvendigt.
3. Test gaskredsløbet for udsivning. Efterspænd alle samlinger. Udfyld og indsend serviceskema på [everdure.service@witt.dk](mailto:everdure.service@witt.dk) Grillen må ikke anvendes hvis gaskredsløbet ikke er tæt.

### GRILL OG LÅG

1. Tør grill og låg af med en ren klud. Låget kan få glans igen ved brug af polermiddel til biler.

### STATIV

4. Kontroller, at alle samlinger fortsat er strammet til. Efterspænd om nødvendigt skruer og møtrikker for at sikre stabilitet.
5. Tør grillens stativ af med en tør klud. Smør alle bevægelige dele og skruer med lidt olie.

**Hvis grillen er monteret på stativet, skal alle skruer, der holder grillen på plads, eftersettes og evt. strammes til. Slitage på grillen kan begrænses ved at anvende et grillcover, som beskytter den mod vejret, når den ikke er i brug.**

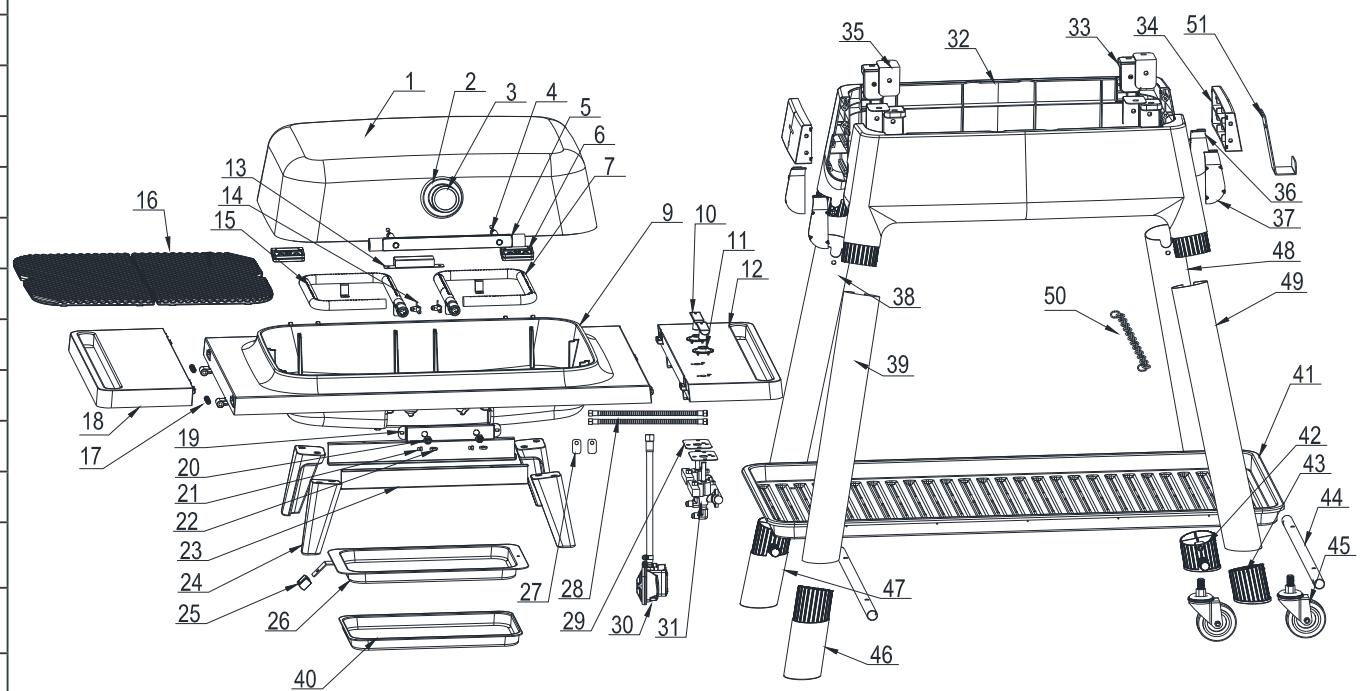
**VIGTIGT: Beskyt de rustfrie overflader med en syrefri olie flere gange om året for at minimere angreb af flyverust. Bemærk, at rustangreb og anløbninger på grillens overflade ikke dækkes af reklamationsretten.**

## LISTE OVER DELE: FORCE™

	NAVN PÅ DEL	MÆNGDE
1	Låg HBG2 (Mint)	1
	Låg HBG2 (Stone)	1
	Låg HBG2 (Graphite)	1
	Låg HBG2 (Red)	1
	Låg HBG2 (Orange)	1
2	Temperaturmålerindfatning	1
3	Temperaturmåler	1
4	Afstandsstykke til håndtag	2
5	Håndtag til låg	1
6	Hængsel	2
7	Højre brænder (HBG2)	1
8	Hardwaresæt (ikke vist)	1
9	Grillkabinet (HBG2)	1
10	Betjeningshåndtag	2
11	Indfatning til betjeningshåndtag	2
12	Højre disk (HBG2)	1
13	Tændboks (HBG2)	1
14	Elektrode (HBG2)	2
15	Venstre brænder (HBG2)	1
16	Grilriste (HBG2)	2
17	Diskfjeder	2

18	Venstre disk	1
19	Gasdyseholder (HBG2)	1
20	Gasdyseafskærmning	2
21	Gasdyse (HBG2)	2
22	Møtrik til gasdyseafskærmning	2
23	Drypbakkeholder (HBG2)	2
24	Fodder til grillkabinet	4
25	Håndtag til drypbakken	1
26	Drypbakke	1
27	Gasslangeholder	2
28	Gasslange (HBG2)	2
29	Ventilholder	2
30	ULPG Slange- og regulatorsamling	1
31	Gasventil & manifoldsamling (HBG2)	1
32	Stativoverdel for-/bagpanel (HBG2)	2
33	Afstandsstykke til stativoverdel	4
34	Stativoverdel - sidepanel	2
35	Afstandsstykke	4
36	Dæksel til stativoverdel, bagerste højre/forreste venstre	2
37	Dæksel til stativoverdel, bagerste venstre/forreste højre	2
38	Ben, forreste venstre	1
39	Ben, bagerste venstre	1

40	Engangsfoliebakke	1
41	Bundhylde (HBG2)	1
42	Benhætte, bagerste højre	1
43	Benhætte, forreste højre	1
44	Bundhyldestøtte	2
45	Hjul	2
46	Fod, forreste venstre	1
47	Fod, bagerste venstre	1
48	Ben, forreste højre	1
49	Ben, bagerste højre	1
50	Støttekæde til gasflaske	1
51	Gasflaskekrog	1

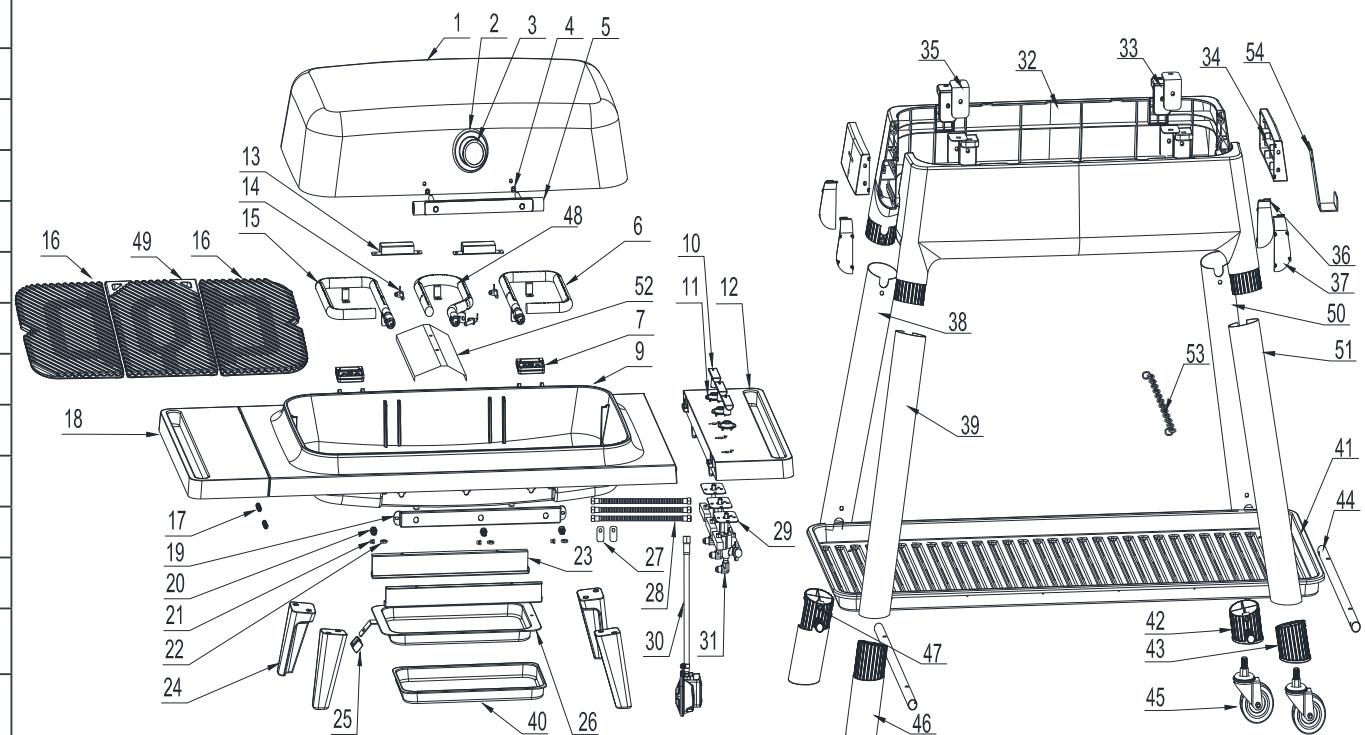


## LISTE OVER DELE: FURNACE™

	NAVN PÅ DEL	MÆNGDE
<b>1</b>	Låg HBG3 (Orange)	1
	Låg HBG3 (Mint)	1
	Låg HBG3 (Stone)	1
	Låg HBG3 (Graphite)	1
<b>2</b>	Temperaturmålerindfatning	1
<b>3</b>	Temperaturmåler	1
<b>4</b>	Afstandsstykke til håndtag	2
<b>5</b>	Håndtag til låg	1
<b>6</b>	Højre brænder (HBG3)	1
<b>7</b>	Hængsel	2
<b>8</b>	Hardwaresæt (ikke vist)	1
<b>9</b>	Grillkabinet (HBG3)	1
<b>10</b>	Betjeningsknap	3
<b>11</b>	Indfatning til betjeningsknap	3
<b>12</b>	Højre disk (HBG3)	1
<b>13</b>	Tændboks (HBG3)	2
<b>14</b>	Elektrode (HBG3)	3
<b>15</b>	Venstre brænder (HBG3)	1
<b>16</b>	Grillrist (HBG3)	2
<b>17</b>	Diskfjeder	2
<b>18</b>	Venstre disk	1

<b>19</b>	Gasdyseholder (HBG3)	1
<b>20</b>	Gasdyseafskærmning	3
<b>21</b>	Gasdyse (HBG3)	3
<b>22</b>	Møtrik til gasdyseafskærmning	3
<b>23</b>	Drypbakkeholder (HBG3)	2
<b>24</b>	Fodder til grillkabinet	4
<b>25</b>	Håndtag til drypbakken	1
<b>26</b>	Drypbakke	1
<b>27</b>	Gasslangeholder	2
<b>28</b>	Gasslange (HBG3)	3
<b>29</b>	Ventilholder	2
<b>30</b>	ULPG Slange- og regulatorsamling	1
<b>31</b>	Gasventil & manifold-samling(HBG3)	1
<b>32</b>	Stativoverdel for-/bagpanel (HBG3)	2
<b>33</b>	Afstandsstykke til stativoverdel	4
<b>34</b>	Stativoverdel - sidepanel	2
<b>35</b>	Afstandsstykke	4
<b>36</b>	Dæksel til stativoverdel, bagerste højre/forreste venstre	2
<b>37</b>	Dæksel til stativoverdel, bagerste venstre/forreste højre	2
<b>38</b>	Ben, forreste venstre	1
<b>39</b>	Ben, bagerste venstre	1
<b>40</b>	Engangsfoliebakke	1

41	Bundhylde (HBG3)	1
42	Benhætte, bagerste højre	1
43	Benhætte, forreste højre	1
44	Bundhyldestøtte	2
45	Hjul	2
46	Fod, forreste venstre	1
47	Fod, bagerste venstre	1
48	Midterste brænder(HBG3)	1
49	Midterste grillrist (HBG3)	1
50	Ben, forreste højre	1
51	Ben, bagerste højre	1
52	Strømningsleder	1
53	Støttekæde til gasflaske	1
54	Gasflaskekrog	1



## VALGFRIT TILBEHØR: TILBEHØR TIL MADLAVNING

Besøg [www.everdurebyheston.dk](http://www.everdurebyheston.dk) for at se vores store udvalg i ekstrertilbehør

## REKLAMATION OG SERVICE

### VIGTIGT

Reklamationsretten omfatter materialer og arbejdsløn. Ved henvendelse om service skal du oplyse produktets navn, serienummer og udfylde serviceskaemaet på <https://service.witt.dk/service/da/Everdure/Service.aspx>. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysninger ned her i brugsanvisningen, så du har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele.

I løbet af reklamationsperioden vil din grill blive repareret gratis af Everdure by Heston Blumenthal eller dets autoriserede servicecenter, forudsat din grill leveres til og hentes fra servicecenteret, jfr. vilkår og betingelser nedenfor.

### REKLAMATIONSRET

2 år: Aluminiumsdele, låg, grillkabinet, sider, ben

2 år: Plastikdele

2 år: Maling

### REKLAMATIONSRETSEN DÆKKER IKKE:

1. Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl.
2. Almindelig, rimelig slitage (fx varmemisfarvning af riste/plader).
3. Produktskade forårsaget af skadedyr.
4. Hvis der er brugt uoriginale reservedele.
5. Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt.
6. Hvis ikke installationen er sket som anvis.
7. Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet.

### TRANSPORTSKADER

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

### UBEGRUNDEDE SERVICEBESØG

Hvis man tilkalder en servicemontør, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen, ved fx at følge anvisningerne her i brugsvejledningen eller ved at skifte en sikring i sikringsskabet, påhviler det kunden selv at betale for servicebesøget.

### ERHVERVSKØB

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervsliknende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.

I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

### SERVICE

For rekvirering af service og reservedele i Danmark, ring venligst på nedenstående nummer, og du vil blive henvist til nærmeste serviceinstans.

Det er altid kundens ansvar, at produktet er tilgængeligt for teknikeren ved brug af reklamationsretten til servicebesøg. Garatien dækker produktet i den stand, kunden fik det udleveret. Teknikerens arbejde er omfattet af arbejdsmiljølovgivningens regler (fx om tunge løft), hvilket spiller ind på, hvad teknikeren må og ikke må under servicebesøg.

### Alle forespørgsler om service og samling:

**E-MAIL:** [everdure.service@witt.dk](mailto:everdure.service@witt.dk)

Se mere på: [www.everdurebyheston.dk](http://www.everdurebyheston.dk)

# FORCE™

2 BURNER  
GAS BARBEQUE



HBG2OSCAN



HBG2GSCAN



HBG2SSCAN



HBG2MSCAN



HBG2BSCAN

# FURNACE™

3 BURNER  
GAS BARBEQUE



HBG3SSCAN



HBG3OSCAN



HBG3MSCAN



HBG3GSCAN



HBG3BSCAN

## KÄYTTÖOHJEET

Everdure by Heston Blumenthal FORCE™ & FURNACE™  
jalustalliset kaasugrillit

### FORCE™

2 POLTTIMEN

KAASUGRILLI

### FURNACE™

3 POLTTIMEN

KAASUGRILLI

**Power by design**

THE OUTDOOR PERFORMANCE

## SISÄLLYSLUETTELO

Tärkeät turvallisuusohjeet .....	48-49
Laitteen tekniset tiedot .....	50
Asennus ulos .....	51
Käyttöohjeet .....	52-53
Sytyttäminen .....	54
Puhdistus ja säilytys .....	54-55
Vianmääritys .....	56
Grillin kokoaminen .....	57-61
Huoltaminen .....	61
Osaluettelot .....	62-65
Takuu ja huolto .....	66

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET HBG2OSCAN, HBG2GSCAN, HBG2SSCAN, HBG2MSCAN, HBG2BSCAN, HBG3GSCAN, HBG3MSCAN, HBG3SSCAN, HBG3OSCAN ja HBG3BSCAN KAASUGRILLEILLE RUOANVALMISTUKSEEN. Everdure by Heston Blumenthal ulkotilojen kaasugrillit. Säilytä nämä ohjeet, ostotosite sekä muut tärkeät, tästä tuotetta koskevat asiakirjat vastaisuuden varalle. Jatkuvan tuotekehityksen takia Everdure by Heston Blumenthal varaa oikeuden harkintansa mukaan muuttaa tuotteen teknisiä ominaisuuksia tai ulkonäköä tästä erikseen ilmoittamatta. Hävitä pakausmateriaalit vastuullisesti – kierrätä ne mahdollisuuksien mukaan.

## TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET

**TÄRKEÄÄ:** Lue tässä kirjasessa esitettyt turvatoimiin liittyvät ohjeet huolellisesti, ennen kuin poistat grillin pakkauksesta tai kytket grillin kaasuun.

**VAROITUS:** Koskettavissa olevat osat voivat olla hyvin kuumia. Pidä lapset poissa grillin luota.

1. Tämä grilli on tarkoitettu **VAIN ULKOKÄYTÖÖN**. Tätä laitetta **EI** saa käyttää sisätiloissa.
2. Lue oman turvallisuutesi ja parhaan käyttömukavuuden takaamiseksi nämä käyttöohjeet ennen laitteen käytön aloittamista.
3. Varmista, että kaikki kaasuliitännät ovat tiiviitä, ennen kuin yrität sytyttää grillin (katso tämän oppaan kaasuvuototarkistusta). Tarkista aina mahdolliset vuodot, kun kaasusäiliö vaihdetaan tai liitetään uudestaan.
4. Jos kaasuspullo ei ole asennettu säiliötelineeseen, sijoita se aina tasaiselle pinnalle.
5. Lapsia tai lemmikkieläimiä ei saa päästää grillin lähelle ruoanlaiton tai grillin lämmityksen ja jäähytyksen aikana ilman valvontaa. Pienet lapset ja lemmikkieläimet on pidettävä poissa grillin luota sen käytön aikana. Varmista, että pienet lapset eivät leiki laitteella. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu pienten lasten tai huonokuntoisten henkilöiden käytettäväksi.
6. Ole varovainen irrottaessasi rasvatarjotinta ja kertakäyttöisiä foliotarjottimia. Kuurrien öljyjen ja rasvojen virheellinen käsitteily voi aiheuttaa vakavia vammoja. Ole varovainen vaihtaessasi levyjä ja ritilöitä. Varo kuumia osia, äläkä päästä öljyä tai rasvaa tippumaan polttimeen. Katso, etteivät polttimen aukot tukkeudu.
7. Käännä kaasun säätönpuppi ja kaasusäiliön venttiili kiinni käytön jälkeen. Älä päästää palamatonta kaasua kertymään ympäristöön.
8. Älä koskaan pidä poltinta suurella teholla yli 5 minuuttia, paitsi jos olet todella valmistamassa ruokaa. Kun valmistat rukaa kansi alhaalla, noudata tämän ohjekirjan grillausohjeita.
9. Älä siirrä laitetta käytön aikana. Grillin nostoon tarvitaan kaksi henkilöä, jotka nostavat grilliä eri puolilta sivupöytien päästä (vasen sivupöytä alhaalla). Huolehdi, ettei kaasuletku altistu paineelle. Sulje kaasun tulo ja irrota letku kaasupullossa (ei grillistä) ennen nostamista. Muista poistaa rasvatarjotin ja kertakäyttöiset alumiinifoliotarjottimet

nostamisen ajaksi rasva/öljyroiskeiden välittämiseksi. Suojakäsineiden käyttöä suositellaan aina, kun käsitellään kuumia osia. Valmistajan tai myyjän sinetöimiä osia ei saa muuttaa.

10. Tämä grilli on suunniteltu käytettäväksi joko mukana toimitetulla jalustallaan tai korotetulla alustalla, esim. lämmönkestävällä pöytätasolla. Kun grilliä käytetään korotetulla alustalla, on alustan oltava tasainen ja tarpeeksi suuri ja tukeva tukemaan grilliä. Alustan tulee myös kestää ympäristön lämpöä 60 °C korkeampa lämpötilaa. Kun grilliä käytetään jalustallaan, sinun pitää varmistaa, että grilli on vaakatasossa ja että se on kiinnitetty tasoon oikealla tavalla (grillin pohjaosassa olevat neljä ruuvia).
  11. Helposti sytytystä materiaalit on pidettävä etäällä grillistä käytön aikana.
  12. Älä käytä tästä laitetta mihinkään muuhun kuin sen varsinaiseen käyttötarkoitukseen. Kaikki laitteeseen tehdyt muutostyöt voivat olla vaarallisia. Älä muuta laitteen rakennetta.
  13. Rasvapalon sattuessa sulje kaasupullo. Rasvatarjotin pitää tarkistaa ja puhdistaa ennen grillauksen aloittamista. Kertakäyttöiset alumiinifolio-tarjottimet pitää vaihtaa uusilin joka kerta ennen grillauksen aloittamista. Säännöllinen puhdistaminen vähentää rasvojen ja ruoantähteiden kerääntymistä. Ne ovat helposti sytytyviä, ja voivat aiheuttaa rasvapaloja.
- Rasvapaloja voidaan estää puhdistamalla rasvatarjottimet ja vaihtamalla kertakäyttöiset foliotarjottimet säännöllisesti uusiin.** Rasva- ja foliotarjottimien ei saa antaa täyttyä. Takuuoikeus ei kata rasvapaloista aiheutuneita vahinkoja. Älä käytä hiekkaa, kissanhiekkaa tai rasvan imetytämisiaineita rasva- tai alumiinifoliotarjottimissa.
14. Laite on suunniteltu siten, että sen tuottama kuumus ei vaikuta jalustaan. Kaikki sytytystä materiaalit tulee pitää yli 250 mm etäisyydellä grillin sivusta ja etuosasta, sekä yli 1500 mm etäisyydellä grillin keittopinnan päältä.
  15. Jos polttimesta tulee sihisevää ääni, kun se sytytetään, kaasu saattaa palaa sen sisällä. Sammuta poltin ja anna sen jäähtyä, ennen kuin yrität uudelleen sytyttää sen. Suojaa grilli voimakkaalta tuulelta – jos tämä ei ole mahdollista, tarkista aina tuulisissa olosuhteissa, että poltin palaa edelleen.
  16. Älä koskaan yritä itse korjata kaasua johtavia tai kaasua polttavia osia – sen saa tehdä ainoastaan valtuutettu huoltoteknikko.
  17. Suosittelemme hoitamaan grilliä säännöllisesti parhaan toiminnan varmistamiseksi. Tämä tehdään noudattamalla tässä käyttöohjeessa olevia puhdistus- ja hoito-ohjeita.
  18. Kun jalustaa ei käytetä, kaasupullo pitää sijoittaa grilliä alemmaksi ja niin kauas kuin letku liikaa rasittamasta/venyttämästä on mahdollista, turvalliseen paikkaan (jossa se on suojaassa ruoanlaitosta aiheutuneelta rasvaroiskeilta eikä voi vahingossa kaatua). Kun jalustaa käytetään, kaasupullo ja paineensäädin tulee sijoittaa säiliötelineeseen. Jos näin

ei voida toimia (kaasupullen muodon tai koon takia), paineensäädin ja pullo pitää sijoittaa turvalliseen paikkaan laitteen taakse, suojaan rasvaroiskeiltä.

19. Tätä tuotetta ei saa asentaa tai käyttää liikkuvissa kulkuvälineissä (vene, perävaunu jne.)
20. Älä käytä tai säilytä tätä laitetta suolapitoisessa ympäristössä (lähellä merta) tai alueella, jossa on syövyttäviä höyryjä tai nesteitä (esim. uima-altaalla), koska nämä kemikaalit voivat aiheuttaa laitteen materiaalien heikentymistä (takuu raukeaa). Säännöllinen puhdistaminen ja laitteen peittäminen Everdure by Heston Blumenthal -suojapeitteellä voivat auttaa vähentämään vaikutusta.
21. Laite on varustettava hyväksyttyllä letkulla, jonka pituus on korkeintaan 1,5 metriä. Suomessa letkun pituus ei saa ylittää 1,2 metriä. Paineensäätimen pitää olla sertifioitu EN16129-säännöksen mukaisesti (virtaama enintään 150 kg/h). Älä taita tai kierrä letkua asennuksen tai käytön aikana. Vaihda letku uuteen, jos siinä on vuoto tai tukkeuma. Suosittelemme korvaamaan letkun uudella 3 vuoden välein.



**ÄLÄ KÄYTÄ TÄTÄ LAITETTA ENNEN KUIN OLET LUKENUT KÄYTTÖOHJEET TARKKAAN**  
**ÄLÄ LAITA MITÄÄN ESINEITÄ TÄMÄN LAITTEEN PÄÄLLE TAI SITÄ VASTEN**  
**ÄLÄ SÄILYTÄ TÄMÄN LAITTEEN LÄHELLÄ KEMIKAALEJA TAI HELPOSTI SYTTYVIÄ AINEITA ÄLÄKÄ AEROSOLIPULLOJA**  
**ÄLÄ KÄYTÄ TÄTÄ LAITETTA SISÄTILIOISSA**  
**PIDÄ LAITTEEN YMPÄRISTÖ ESTEETTÖMÄNÄ. PIDÄ AINAKIN MINIMIETÄISYYDET: 1500 mm KEITTOTASON YLÄPUOLELLA JA 250 mm KAIKILLA SIVUILLA**  
**ÄLÄ SYTYTÄ GRILLIÄ KANNEN OLLESSA ALHAALLA**

## LAITTEEN TEKNISET TIEDOT

Huomaa: Suutinten halkaisijan mitat on leimattu yhdelle kuusikulmion sivulle (esim. '165' Ø 1,65 mm suuttimelle).

MALLIN NIMI	KOHDEMAAT	LÄMMÖN SYÖTÖ	POLTTIMET	SUUTINTEN KOKO	KAASU-LUOKKA	KAASUTYYPPI
<b>FORCE™</b>	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES , CY, CZ, LT, SK, CH, SI ,LV	2x3.9kW	2	φ0.95mm	I 3+(28~30/37)	Butaani(28~30) mbar/ Propaani 37 mbar
	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	2x3.9kW	2	φ0.95mm	I 3B/P(30)	Butaani, Propaani ja niiden seokset 30 mbar
	AT, DE, CH, LU, SK	2x3.9kW	2	φ0.83mm	I 3B/P(50)	Butaani, Propaani ja niiden seokset 50 mbar
<b>FURNACE™</b>	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES , CY, CZ, LT, SK, CH, SI ,LV	3x3.2kW	3	φ0.85mm	I 3+(28~30/37)	Butaani(28~30) mbar/ Propaani 37 mbar
	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	3x3.2kW	3	φ0.85mm	I 3B/P(30)	Butaani, Propaani ja niiden seokset 30 mbar
	AT, DE, CH, LU, SK	3x3.2kW	3	φ0.74mm	I 3B/P(50)	Butaani, Propaani ja niiden seokset 50 mbar

PIN\_KODI: 2531CS-0109

	<b>FORCE™</b>			<b>FURNACE™</b>		
Vain grilli	PITUUS (mm)	LEVEYS (mm)	KORKEUS (mm)	PITUUS (mm)	LEVEYS (mm)	KORKEUS (mm)
	1170	515	410	1310	515	410
Grilli ja jalusta	1170	750	1170	1310	750	1170

Ilma pääsee laitteeseen palokammion alaosasta (kaksi 35 x 20 mm aukkoja rasvatarjottimen ja kammion väillä ovaalin aukon (75 x 135 mm) läpi. Palokaasut poistuvat levyjen reunojen kautta (6 mm aukko) ja kannen takaosassa olevan 275 x 40 mm uran kautta. Avointa grilliä käytettäessä ilma pääsee virtaamaan myös rililan aukkojen kautta.

## KAASULIITÄNNÄT

### BUTAANI- JA PROPAANIKAASUJEN VAATIMUKSET

Tarkista kaasutyyppi ja tekniset tiedot oikeanpuoleisen sivutason alla olevasta tyypikilvestä.

### KAASUPULLON LIITTÄMINEN

1. Grillin optimaalisen suorituskyvyn varmistamiseksi on käytettävä hyväksyttyä kaasupulhoa. Mukana toimitetut letku ja/tai säädinyksikkö tulee ensin yhdistää grilliin ja kaasupulloon.
2. Älä yhdistä paineensäädintä/kaasupuloa grilliin, ennen kuin grilli on kiinnitetty jalustaansa tai tukevaan, korotettuun tasoon.
3. Ennen kaasupallon liittämistä on varmistettava, että kaikki poltinten säätönupit ovat kiinni (Off). Kiinnitä paineensäädin kaasupulloon. Painettavat (click on) -mallit: Paina paineensäädin kaasupallon venttiiliin, kunnes se loksahaa paikalleen. Kierrettävä paineensäädin: Kierrä mutteri kiinni. Avaa kaasu, ja tarkista, että liitos on tiivis.
4. Kun paineensädin halutaan poistaa kaasusäiliöstä, täytyy sen kahva kääntää suljettu-asentoon, jonka jälkeen kahvaa painetaan sisäänpäin, ja paineensädin nostetaan pois kaasusäiliön venttiilistä.

HUOMAA: Telineessä saa säilyttää ainoastaan yhtä kaasupuloa kerrallaan.

### VUOTOJEN TESTAUS

1. Varmista että polttimoiden säätönupit ovat kiinni (**Off**) ja kaasuveenttiili auki (**On**).
2. Tarkista mahdolliset vuotavat liitoskohdat kostuttamalla liitoksia saippualiuokseen kastetulla harjalla tai rievulla. Jos liitos ei ole tiivis, kohtaan ilmestyy kuplia (tai kuulet suhinaa). Jos havaitset vuodon, sulje kaasuveenttiili! Liitoskohtien uudelleen kiristäminen korjaa yleensä vuotavan liitoksen. Myös kaasuletku ja liitos kaasusäiliöön on tarkastettava. Jos vuotoa ei saada korjatuksi, ei grilliä saa käyttää. Täytä huoltolomake ja lähetä osoitteeseen [everdure.service@witt.dk](mailto:everdure.service@witt.dk)



ÄLÄ KÄYTÄ AVOTULTA KAASUVUOTOJEN PAIKALLISTAMISEEN.  
JOS VUOTOA EI SAADA LOPPUMAAN LIITOKSIA KIRISTÄMÄLLÄ, ON PAIKALLE KUTSUTTAVA VALTUUTETTU KAASUASENTAJA, EIKÄ GRILLIÄ SAA KÄYTTÄÄ.

### KAASUPULLO

Säiliötelineeseen asennettavan kaasupullon korkeus ei saa olla yli 500 mm eikä sen halkaisijan yli 320 mm. Jos pullo on suurempi, se tulee sijoittaa tasaiselle pinnalle paikkaan, jossa letku ei joudu kosketukseen terävien reunojen tai kuumien pintojen kanssa eikä altistu ylimääräiselle vedolle. Pidä huoli, ettei kaasupullo tai -letku kosketa grillijalustaa eikä kuumia tai teräviä pintoja. Kaasupullo on aina vahdettaava etäällä kaikista mahdollisista kipinälähteistä.

### Asennus ulos

Tätä laitetta saa käyttää ainoastaan ulkotiloissa, jossa ilma vaihtuu luonnollisesti, eikä koskaan paikassa, jossa ilma jää seisomaan. Näin mahdolliset kaasuvuodot ja palokaasut pääsevät tuulettumaan nopeasti tuulen ja luonnollisen ilmanvaihdon ansiosta.

Tätä laitetta ei saa käyttää sisätiloissa. Älä käytä grilliä esim. autotallissa, kuistilla, vajassa tai muissa suljetuissa tiloissa. Grilliä ei saa käyttää kulkuneuvoissa (esim. veneet, asuntovaunut), eikä sitä tulisi sijoittaa minkään palavan tai lämpöherkän pinnan alle tai sellaisen läheisyyteen. Likaa tai muuta sellaista ei saa päästää estämään ilmavirtausta ja paloreaktiota itse grillissä.

## KÄYTÖOHJEET

### YLEiset OHJEET

Parhaan hyödyn ja optimaalisen käyttökokemuksen saamiseksi, laitetta pitäisi käyttää suhteellisen suojaissa paikassa (mutta aina ulkona). Pyri suojaamaan grilli kovilta tuulilta, sillä ne haittaavat olennaisesti ruoanvalmistuksen tehokkuutta. Jos suojaaisaa paikkaa ei ole käytössä, grilli tulisi sijoittaa pituussuunnassa samaan suuntaan tuulen suunnan kanssa. Grillin pitää olla vakaalla alustalla vaakatasossa. Kovalla tuulella grillataessa polttimen palaminen on tarkistettava säännöllisesti (rungon vaseman sivun katseluaukon kautta tai avoimen ritolän läpi). Huolehdi siitä, että grilli ja lähellä olevien seinien tai palavien pintojen välillä on ainakin minimietäisyys, ja kaikki pinnat kestävät kuumaa. Jos grillin jalustaa ei käytetä, myös grillin alla olevan pinnan kuumuuden kestokyky tulee tarkistaa. Grillin jalustaa käytettäessä tulee varmistua siitä, että grilli on tukeasti jalustalla ja lukittu paikoilleen lukkupulteilla, ja että letku ei pääse kosketuksiin minkään kuman pinnan kanssa.

### KAASUTYYppi JA -KULUTUS

Grillit on suunniteltu käytettäväksi ainoastaan propaani- ja/tai butaanikaasulla. Kaasun kulutus, paine ja suuttimen aukon koko ilmoitetaan oikeanpuoleisen sivutaslon alla olevassa tyypikilvessä.

### KAASUN SÄÄTÖNUPPI

Grillin oikealla sivutasolla sijaitsevat polttimien säätönupit lukittuvat sekä sammutettu (**Off**) -asentoon että suurin teho (**High**) -asentoon. Kaasu avataan painamalla nuppia alaspäin ja kääntämällä sitä vastapäivään pois Off-asennosta, suurimpaan teehoon (**High**) asti. Jos nuppia käänetään edelleen tähän suuntaan, kaasu virtaus vähenee, kunnes saavutetaan pienin teho (haudutustaso). Kaasu sammutetaan kääntämällä polttimen säätönupbia myötäpäivään pienimmältä teholta (**Low**), ja painamalla se alas suurimman tehon (**High**) kohdassa, jonka jälkeen nupin voi kääntää Pois päältä -kohtaan (**Off**).

### MATTA, KERAAMINEN GRILLIRITILÄ, VALURAUTAA

2 polttimen FORCE™ ja 3 polttimen FURNACE™ -grillit toimitetaan grilliritilöin

varustettuina. FURNACE™-malliin voi ostaa lisävarusteena sileään valurautalevyn grillin oikealle puolelle käytettäväksi (tätä suositellaan tasoyhdistelmään, koska se vähentää lämmön virtaamista säätönupeille). Kolmen polttimen FURNACE™ -grillissä on mahdollisuus käyttää keskelle sijoitettavaa teppanyaki-levyä tai oikealle puolelle sijoitettavaa, umpinaista valurautalevyä (ostettavissa lisävarusteina). Huomaa, että ritilät ja levyt eivät sovi käytettäväksi muissa malleissa, ja että vain yksi grillitaso kerrallaan voidaan korvata levyllä. Avoimissa ritilöissä on ritilän alle integroitu valurautainen kiinteä metallinauha, joka suojaa poltinta putoavalta öljyltä tai ruoalta. Ritilät ja levyt sopivat rungon sisään rakennettuihin pidikkeisiin. Kun ritilät on kohdistettu oikein, ritilöiden ja rungon sisäreunan välillä on 5–6 mm aukko. Kaikki ylimääräinen rasva ja neste valuvat runkoon ja tippuvat grillin läpi rungon alaosassa oleville rasva- ja foliotarjottimelle. Jos poltin tukkeutuu, anna grillin jäähdytä, sammuta kaasun saanti ja puhdista poltin teräsharja käytäen. Luettelon lisävarusteista löydät verkkosivuiltamme [www.everdurebyheston.fi](http://www.everdurebyheston.fi).

**HUOMAA:** Metalliset keittiövälineet voivat naarmuttaa emalipinnoitetta, eikä niitä siksi saa käyttää grillauksessa. Takuuoikeus ei kata metallisten tai terävien esineiden eikä hankaavien tai syövyttävien puhdistusaineiden aiheuttamia vaurioita. Suosittelemme käyttämään silikonisia keittiövälineitä, koska ne ovat hygieenisiä ja kestävät korkeita lämpötiloja.

### RASVATARJOTIN

Tarkista ennen käyttöä, että rasvatarjotin on puhdas ja sillä on kertakäyttöinen alumiininfoliotarjotin. Käytä vain kertakäyttöisiä foliotarjottimia, jotka on suunniteltu tälle grillille, koska väärän kokoiset tai väärän korkuiset tarjottimet voivat aiheuttaa ongelmia grillin ilmankiertoon tai rasva- ja öljyroskeita. Varmista että rasvatarjotin folioineen on paikoillaan, ennen kuin käytät grilliä.

**HIEKKAA, KISSAHIEKKAA TAI RASVAN IMEYTTÄMISAINEITA EI SAA MISSÄÄN OLOSUHTEISSA KÄYTTÄÄ RASVATARJOTTIMESSA RASVAN IMEYTTÄMISEEN.**

## GRILLAAMINEN KANSI ALHAALLA

Laitteella ei saa grillata kansi kiinni niin, että kaikki säätönupit on asetettu täydelle teholle. Jos ohjetta ei noudata, seurausena voi olla vakava ylikuumeneminen ja ruoan palaminen. Paras tapa grillata on käyttää grillaustelinettä, esim. Everdure by Heston Blumenthal HBROASTR-paistoriltilää, joka päästää ilman kiertämään lihan ympärillä, ja samalla rasva valuu vapaasti pois lihasta.

Asenna kaikki grillausritilät niiden vakiopaikalle kasausohjeiden mukaisesti. Leikkaa hieman grillausalaa suurempi pala foliota ja sijoita se ritilöiden päälle grillin keskiosaan. Leikkaa folioon muitamia aukkoja, jotta liika kosteus ja rasvat pääsevät valumaan ritilöiden läpi. Sijoita paistoteline keskelle foliota. Esilämmittä grillilä 5 minuutin ajan kansi alhaalla ja uloimmat kaasun säätönupit täydellä teholla (**High**) (FURNACE™-grilleissä **pitää keskimmäisen säätönupin olla sammutettuna**).

Kun grilli on saavuttanut ~180°C lämpötilan, avaa kansi ja sijoita ruoka paistotelineelle, sulje sitten kansi ja käänny säätönupit minimiteholle (näitä voit säätää grillauksen aikana siten, että lämpötila kannen alla pysyy tasaisena, koska sääolosuhteet vaikuttavat grillin tehoon). Valvo valmistettavaa ruokaa säännöllisesti, kunnes se on valmista.

## SIVUTASOJEN SÄÄTÖ

Vasemmanpuoleinen sivutaso voidaan taittaa alas varastoinnin helpottamiseksi (oikeanpuoleinen sivutaso, jossa on kaasun säätönupit, on kiinteä, eikä sitä voi käantää alas). Kun grilli on sammutettu ja jäähdytynyt, taita vasen sivutaso alas sijoittamalla vasen jalkasi grillin vasemman takajalan eteen tukemaan grilliä ja vetämällä sivutasoa eteenpäin irrottaaksesi sen lukituksen grillistä. Kun sivutaso on kokonaan ulkona, voit laskea sen alas. Katso kokoamisohjeen kohdan 9 kaaviokuvia.

## RUOANVALMISTUKSEN JÄLKEEN

1. Kun ruoka on valmista, varmista, että polttimien säätönupit sammutettu (**Off**).
- 2. SULJE PAINEENSÄÄTIMEN VENTTIILI KÄYTÖN JÄLKEEN.**
3. Poista ruoanlaiton jälkeen grillistä ruoantähheet ei-metallisella kaapimella grillin ollessa yhä lämmiin.
4. Ylimääräinen rasva ja lihanpalat voidaan kaapia pois grillin rungon sisäosasta poistamalla ensin ritilät/levyt tieltä.

**VAROITUS:** Jotkin pinnoista voivat yhä olla kuumia – käytä aina patakintaita.

5. Puhdista rasvatarjotin ja korvaa foliotarjotin uudella aina ennen tai jälkeen kutakin käyttökertaa.
6. Sulje kansi grillin jäähdytyy়ä, ja pyyhi pois mahdolliset rasvaroiskeet grillin jalustasta puhtaalla liinalla.

## SYTYTTÄMINEN



LUE KAIKKI SYTYTYSOHJEET ENNEN LAITTEEN SYTYTTÄMISTÄ  
 AVAA KANSI ENNEN SYTYTTÄMISTÄ  
 VARMISTA, ETTÄ POLTTIMIEN SÄÄTÖNUPIT OVAT OFF-ASENNOSSA, JA AVAA SITTEN PAINEENSÄÄTIMEN VENTTIILI  
 KATSO, ETTÄ RITILÄT JA KÄYTETTÄVÄT GRILLILEVYT ON ASENNETTU OIKEIN

## GRILLIN SYTYTTÄMINEN SÄÄTÖNUPEILLA

FORCE™ ja FURNACE™ -grilleissä on polttimoihin integroitu kipinäsytytin, joka käynnistetään oikeanpuoleisen sivutason säätönupeilla. Poltin sytytetään painamalla kyseisen polttimon ohjausnuppia alas ja käänämällä sitä hitaasti vastapäivään, jolloin kaasu alkaa virrata polttimeen. Kun nuppi tulee säätöpaneeliin merkityn sytytyssymbolin kohdalle, kipinä sytyttää polttimessa olevan kaasun. Nyt nupin voi käänää suurimmalle teholle (**High**), jolloin siitä voi päästää irti, tai säätää lämpötilan sopivan tehoon.

Jos poltin ei syty, käänä säätönuppi takaisin **"Off"**-asentoon ja yritä sitten uudestaan. Jos et saa kaasua syttymään viidennelläkään kerralla, odota 5 minuuttia ennen kuin yrität uudelleen.

FORCE™ -grilleissä on 2 säätönuppia ja FURNACE™ -grilleissä 3 (yksi kullekin ritilän tai levyn alla sijaitsevalle polttimelle). Käyttäjästä kauimpana oleva säätönuppi ohjaa oikeanpuoleista poltinta. Käyttää lähimpänä oleva säätönuppi ohjaa vasemmanpuoleista poltinta. Keskimäistä säätönuppia (vain FURNACE™) käytetään keskellä olevan polttimen säättämiseen.

## PUHDISTUS JA SÄILYTYS

### ULKOPUOLEN PUHDISTUS

Ennen kuin laite puhdistetaan, on varmistettava, että se on tarpeeksi jäähdyntynyt ja siihen voi turvallisesti koskea. Maalatut ja muoviset pinnat voidaan puhdistaa mietoon astianpesuaine- tai yleispuhdistusaineeliukseen kastetulla, kuivaksi puristetulla liinalla. (Älä käytä hankausaineita tai muita voimakkaita klori- tai happopitoisia pesuaineita.)

**Suosittelemme, että testaat pesuainetta ensin laitteen piilossa olevaan osaan.**

**ÄLÄ KOSKAAN** käytä puhdistukseen maalinohenteita tai vastaavia liuottimia, äläkä **KOSKAAN** kaada kylmää vettä kuumille pinnoille. Kuivaa pinnat puhdistuksen jälkeen.

### PUHDISTUS SISÄLTÄ

Anna laitteen jäähtyä vain hieman lämpimäksi, ennen kuin puhdistat sitä sisäpuolelta. Kannen sisäpuolen voit puhdistaa kuivaksi puristetulla pehmeällä sienellä, jonka olet kastanut mietoon pesuaineliukseen. Puhdistaa grilliritilöiden ja -levyn tarttumaton pinnoite erityisen varovasti, jotta pinnoite ei naarmuuntuisi. Puhdistus käy parhaiten pinnan ollessa yhä hieman lämmin. Vaikeasti puhdistettavia kohtia voidaan käsitellä laittamalla ruokasoodaa pehmeään märkään sieneen. Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita.

**VAROITUS!** Levyjen pinnat voivat vielä olla hyvin kuumia. Käytä aina suojakäsineitä

## SÄILYTYS

Kun laitetta ei käytetä, on grillin säätonupit ja kaasupullen venttiilin oltava kiinni. Sulje aina kaasupullen venttiili ennen kuin irrotat paineensäätimen. Grilli jalustoineen ja kaasupullo varastoidaan hyvin tuuletetuissa ulkotiloissa. Grillin voi säilyttää myös sisällä (mutta ei kaasusäiliötä). Varmista ennen varastointia, että grilli on puhdistettu.



**KAASUSÄILIÖ ON SÄILYTETTÄVÄ HYVIN TUULETETUSSA  
PAIKASSA, POISSA LASTEN ULOTTUVILTA**

Kun kaasupullo irrotetaan, poistoventtiilin tulppa tai kansi tulee laittaa takaisin paikoilleen. Jos laite varastoidaan pidemmäksi ajaksi, suosittelemme suojaamaan polttimien ensisijaiset ilma-aukot hyönteisiltä ja muilta tuhoeläimiltä. Hämähäkit ja pienet hyönteiset voivat tehdä verkoja tai koteloita polttimoiden putkiin, ja se voi estää kaasun ja ilman vapaan virtaamisen; lopputuloksenä voi syntyä tulipalo polttimen putkiin. Tämän tyypistä paloa kutsutaan takaisin leimahtamiseksi, ja se voi vahingoittaa vakavasti grilliasi ja tehdä sen käytöstä vaarallista. Näiltä ongelmilta välttytään tarkastamalla ja puhdistamalla polttimet säännöllisesti. Käytä Everdure by Heston Blumenthal FORCE™ - tai FURNACE™-grillisuojaa estääksesi tällaisen vaaran syntymisen.

## VIANMÄÄRITYS

Poltin ei syty säätönuppia käytettäessä:

Kaasuveentili on kiinni	Avaa kaasupallon venttiili.
Kaasupullo on tyhjä	Vaihda tilalle täysi kaasupullo.
Sytytin ei tee kipinää	Poista grilliriltilä/-levy ja tarkista näkyvä säätönuppia käytettäessä kipinää. Tarkista, että kipinäsytyttimen johdot on liitetty kaasuuhanaan. Tarkista myös, että kipinäsytytin on suorassa. Jos kipinää ei edelleenkään synny, ota yhteyttä huoltoon.
Suutin on tukossa	Puhdista suutin hammasharjalla. Älä koskaan poraa sitä tai käytä metallilankaa puhdistukseen. Älä poista suutinta. Ota yhteys huoltoon, jos puhdistamisen hammasharjalla ei onnistu.

Liekki palaa epätasaisesti:

Poltin on tukossa	Sammuta kaasu. Poista grilliriltilä/valurautalevy ja tarkista, onko polttimessa tukkeutumia. Puhdista aukot.
Liekki palaa polttimen sisällä (sihisevä ääni)	Kytke poltin pois päältä, anna sen jäähtyä, ja sytytä sitten uudestaan ohjeiden mukaisesti.
Paineensäädin on viallinen	Täytä huoltolomake ja lähetä osoitteeseen <a href="mailto:everdure.service@witt.dk">everdure.service@witt.dk</a> .
Suutin on osittain tukkeutunut	Puhdista suutin hammasharjalla. Älä koskaan poraa sitä tai käytä metallilankaa puhdistukseen. Älä poista suutinta. Jos puhdistus hammasharjalla ei onnistu, täytä huoltolomake ja lähetä osoitteeseen <a href="mailto:everdure.service@witt.dk">everdure.service@witt.dk</a> .

Kaasua vuotaa liitoksist:

Liitokset ovat löysällä	Kiristä liitokset (ei liian tiukalle) ja tee kaasun vuototestaus edellä (sivulla 49) esitettyjen ohjeiden mukaisesti.
Letku on rapistunut	Täytä huoltolomake ja lähetä osoitteeseen <a href="mailto:everdure.service@witt.dk">everdure.service@witt.dk</a> - letku on vaihdettava .
Kaasuveentili on viallinen	Täytä huoltolomake ja lähetä osoitteeseen <a href="mailto:everdure.service@witt.dk">everdure.service@witt.dk</a> .
Kierteet vahingoittuneet	Täytä huoltolomake ja lähetä osoitteeseen <a href="mailto:everdure.service@witt.dk">everdure.service@witt.dk</a> .

## GRILLIN KOKOAMINEN

Grilli ja kansi toimitetaan kasattuna, kaasujohto asennettuna kaasun syöttöliittimeen. Laitetta asennettaessa jalusta tulee koota ensin (huomaa: kuljetussyyistä grilli on pakattu pulttattuna kiinni jalustan yläosaan, ja se pitää irrottaa ennen kuin jalusta kootaan). Grilli sijoitetaan kootulle jalustalle (grilliä voi tosin käyttää myös korotetulla, lämmönkestäväällä pöydällä/ muulla alustalla). Jalustan kokoamiseen tarvitaan vain keskikokoista ristipääruuvimeisseliä.

Avaa pakkaus ylhäältä ja ota osat esille. Poista kaikki pakkausmateriaalit (myös grillin sisältä), ja aseta osat puhtaan pinnalle. Tarkista mahdolliset osien vaurioitumiset ja puuttuvat osat (jos niitä löytyy, täytä huoltolomake ja lähetä osoitteeseen [everdure.service@witt.dk](mailto:everdure.service@witt.dk)).

## FORCE™ JA FURNACE™ -GRILLIEN MUKANA TULEVAT OSAT

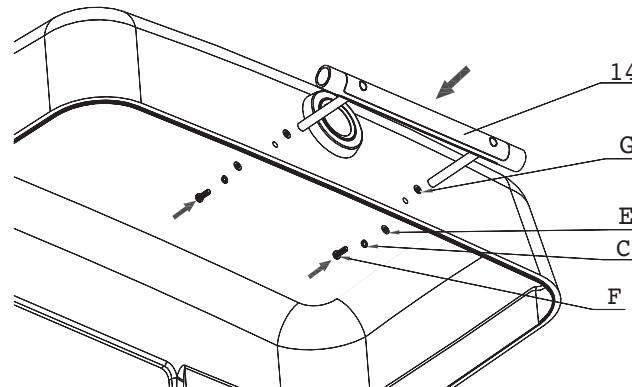
01/ 1 x kansi, grillin runko ja 01B jalusta kiinnitettyä	02 / 1 x vasen etujalka	03 / 1 x vasen takajalka	04 / 1 x oikea etujalka	05 / 1 x oikea takajalka	06/ 2 x alahyllyn tukitanko	07/ 1 x alahylly	08/ 2 x valurautaritilä (vain FORCE)
09/ 1 x valurautainen keskiritilä (vain FURNACE)	10/ 2 x valurautaritilä (vain FURNACE)	11/ 1 x rasvatarjotin	12/ 1 x kaasusäiliön kiinnityskoukku	13/ 1 x kaasusäiliön tukiketju x 1Pc	14/ 1 x kannen kahva		
A/ 15 x pultti M6 x 12	B/ 4 x pultti M5 x 12	C/ 6 x jousialuslevy Ø5	D/ 5 x jousialuslevy Ø6	E/ 10 x suora aluslevy Ø6	F/ 2 x pultti M5 x 30	G/ 2 x lasikuitulaatta Ø5	H/ 1 x mutteri M6

## PAKKAUS

Poista kaikki pakkausmateriaalit, myös kannen alta ja grillin rungon sisältä. Poista grilli pois pakkauksestaan ennen kokoamista ja käyttöä. Hävitä pakkausmateriaalit paikkakuntasi määräysten mukaisesti. Pidä pakkaukset poissa lasten ulottuvilta.

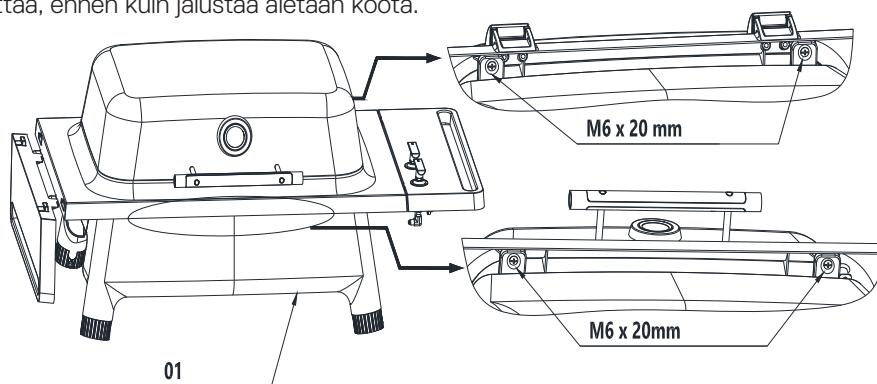
## VAIHE 01

/Avaa kanssi ja kiinnitä kannen kahva (14) käytäen kahta M5x15 mm pulttia (F), kahta Ø5mm jousialuslevyä (C) kaksi Ø6mm litteää aluslevyä (E) ja kahta Ø5 mm lasikuitulaatta (G). Kiristä paikoilleen.

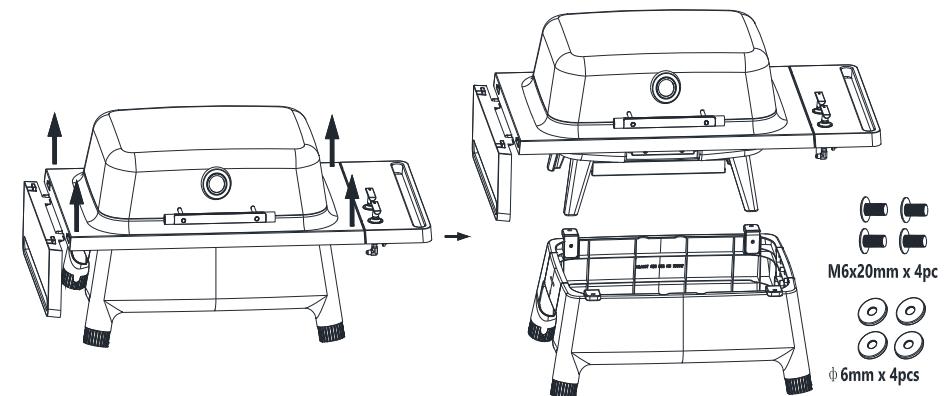


## VAIHE 02

/Kansi ja grillin runko toimitetaan kiinnitetynä jalustan yläosaan neljällä M6x20 mm pultilla ja neljällä Ø6mm jousialuslevyllä (kaksi edessä ja kaksi takana). Jalustan yläosa tulee irrottaa, ennen kuin jalustaa aletaan koota.



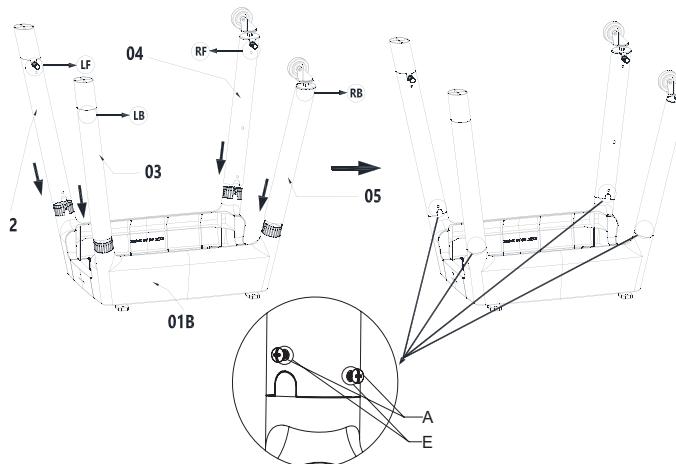
Kallista yhdistelmää hiukan taaksepäin ja irrota molemmat M6x20 mm pultit, toista sitten tämä etuosalle, tue osia niin että ne eivät pääse putoamaan. Säilytä kaikki kiinnitystarvikkeet myöhempää käyttöä varten. Tarrat osoittavat, minne pultit myöhemmin kiinnitetään. Nosta nyt grilli kansineen jalustalta ja laita osat sivuun.



## VAIHE 03

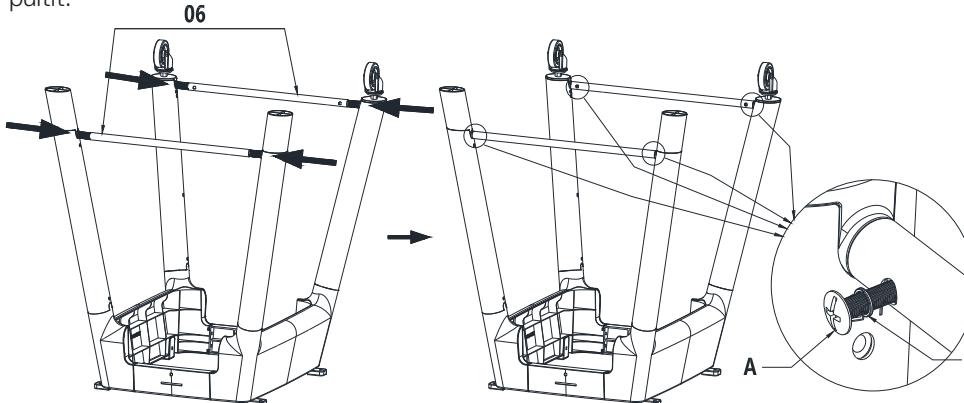
/Ota jalustan yläosa (01B) ja sijoita se ylösalaisin (jalkojen tyngät ylöspäin) puhtaan pinnalle (huomaa: jalustan yläosassa ei ole etu- tai takaosaa, vaan sen määrää jalkojen asettelu). Ota oikea etujalka (04, jossa ruuvinreikä jalassa), ja sijoita sen oikeaan etukulmaan. Kiinnitä se paikoilleen M6 x 12 mm pultilla (A) ja suoralla aluslevyllä (E), mutta älä vielä kiristää. Ota oikea takajalka (05, jossa ruuvinreikä jalassa) ja sijoita sen oikeaan takakulmaan. Kiinnitä se paikoilleen käytäen M6 x 12 mm pulttia (A) ja suoraa aluslevyä (E), mutta älä vielä kiristää.

Ota vasen etujalka (02) ja sijoita se vasempaan etukulmaan. Kiinnitä se paikoilleen käytäen M6x12 mm pulttia (A) ja suoraa aluslevyä (E), mutta älä kiristää. Ota lopuksi vasen takajalka (03), ja sijoita se vasempaan takakulmaan. Kiinnitä se paikoilleen M6x12 mm pultilla (A) ja suoralla aluslevyllä (E), mutta älä kiristää.



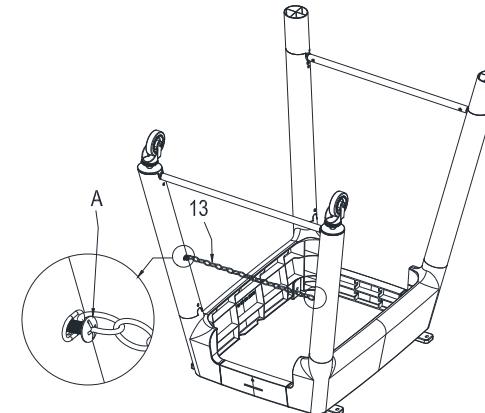
## VAIHE 04

/Ota alahyllyn tukitangot (06) ja sovita ne jalkojen sisäpuolella oleviin lieriömäisiin aukkoihin. Käännä tankoja niin, että ulommaiset ruuvireiät osoittavat sisäänpäin ja sisemmät ruuvireiät kohti jalustan yläosaa (jos näin ei ole, vedä ne ulos ja aseta osat toisin päin). Kiinnitä paikoilleen kahdeksan M6x12 mm pulttia (A) ja suora alaslevy (E). Kun kaikki osat on kasattu, kiristä kaikki neljä pulttia ja vaiheessa 03 esitetyt jalkojen pultit.



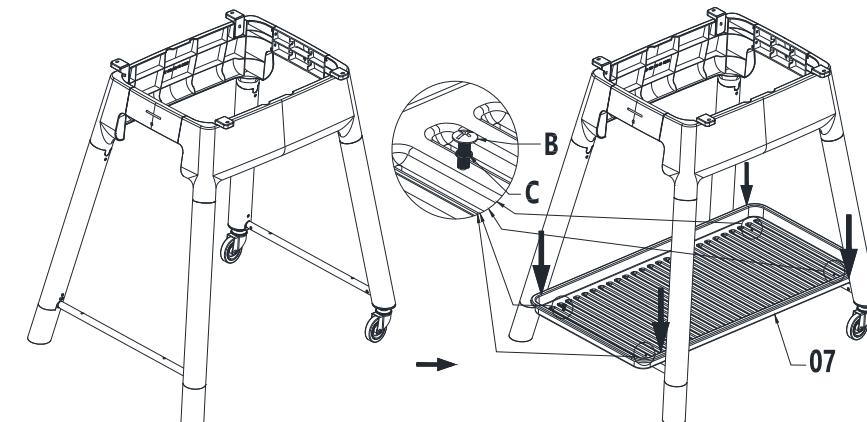
## VAIHE 05

/Oikeanpuoleisten jalkojen sisällä on kaksi kiertestä aukkoja. Ota tukiketju (13) ja kiinnitä se jalkoihin, käytä kahta M6x12 mm pulttia (A). Kiristä hyvin.



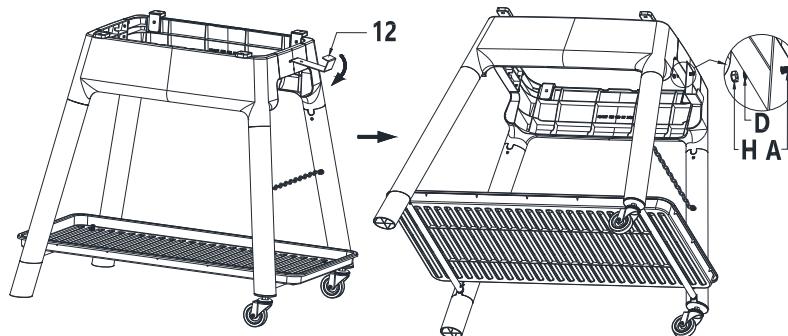
## VAIHE 06

/Käännä jalusta jaloilleen ja tarkista, että kaikki jalat ovat tukevasti paikoillaan. Ota muovinen alahyllyl (07), ja sijoita se alahyllyn tukitankojen varaan. Kohdista alahyllyn neljä aukkooa tukitankojen neljän kiertiseen aukon kanssa ja kiinnitä hylly paikoilleen käyttää neljää M5x12 mm pulttia (B) ja neljää jousialuslevyä (C). Kiristä hyvin.



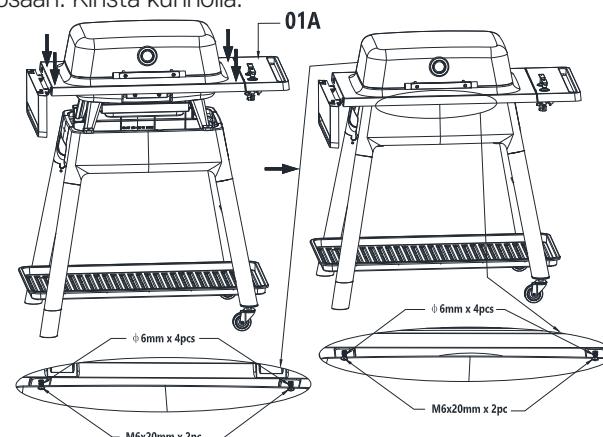
## VAIHE 07

/ Työnnä kaasupullon pidikkeen (12) suora päät jalustan yläosan aukkoon (oikeanpuoleisten jalkojen ja pyörrien yläpuolella) niin pitkälle, että vain koukkuosa jäät näkyviin. Paina koukkua alas paini niin, että se tulee jalustan yläosaa vasten. Kiinnitää paikoilleen M6x12 mm pultilla (A), M6-lukkomutterilla (H) ja jousialuslevyllä (D). Jalusta on nyt koottu valmiiksi.



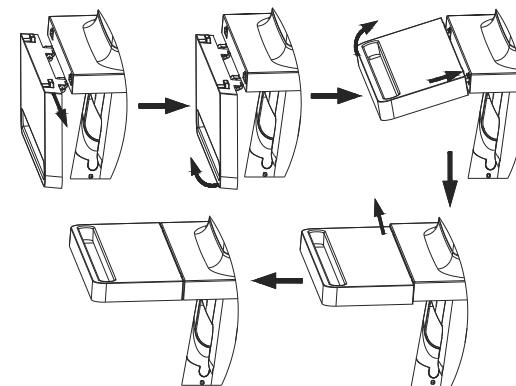
## VAIHE 08

/ Sijoita jalusta eteesi siten, että sen pyörät ovat oikealla. Nyt tarvitaan kaksi henkilöä nostamaan grilli kansineen (01A) kummankin sivutason puolelta, ja laskemaan se paikoilleen jalustaan (etuosa eteenpäin, pyörät oikealle). Kiinnitä grilli jalustan yläosaan neljää, vaiheessa 1 irrotettua M6x20 mm pulttia ja M6 jousialuslevyä käyttäen – kaksi etu- ja kaksi takaosaan. Kiristä kunnolla.



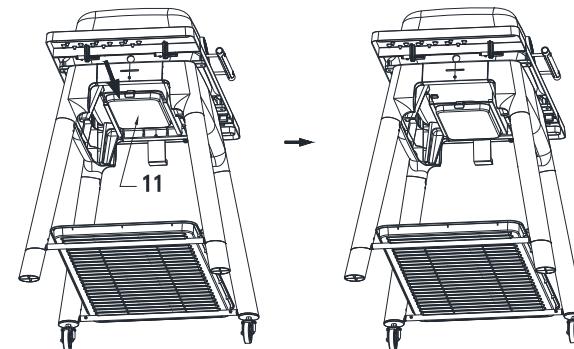
## VAIHE 09

/ Vasemmanpuoleisen sivupöydän voi avata ja lukita aukiasentoon. Käännä pöytä vaaka-asentoon ja vedä sitä sitten kevyesti eteenpäin. Anna jousen vetää sivutaso paikoilleen.



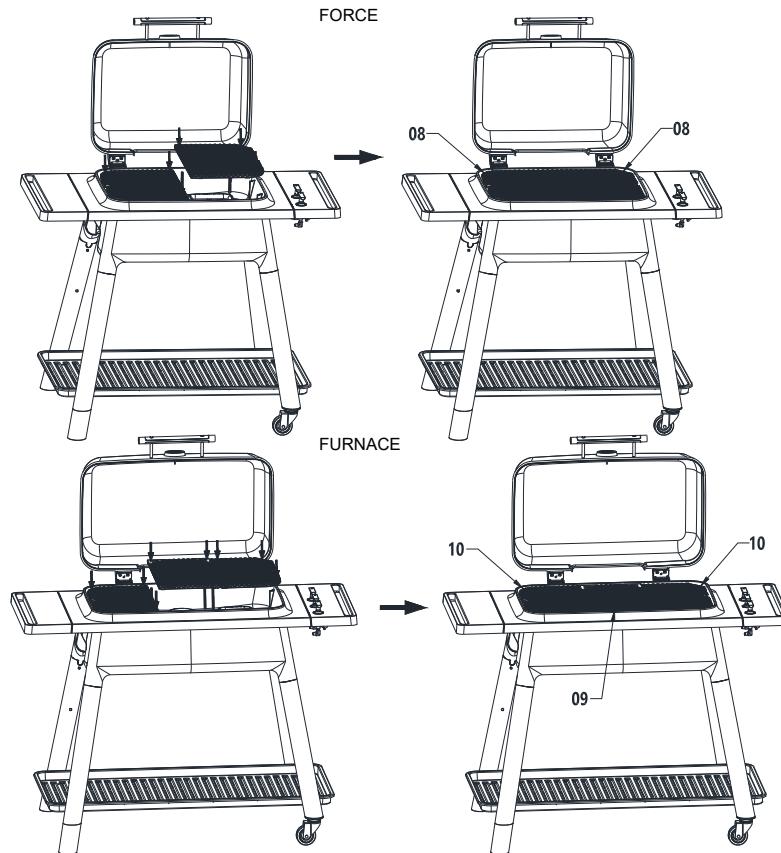
## VAIHE 10

/ Aseta rasvatarjotin (11) ja kertakäytöinen foliotarjotin grillin pohjalla oleviin kiinnikkeisiin. Tarkista, että rasvatarjotin on sijoitettu oikein.



## VAIHE 11

/ Sijoita ritilät grilliin kaaviokuvien mukaisesti. Kunkin ritilän reunassa pitää olla 5-6mm aukko. Jokainen ritilä sopii grilliritilän tuen uraan. Grillilevyjä voi ostaa lisää.



## VAIHE 12

/Yhdistää hyväksytty letku ja/tai paineensäädin kaasun syöttöliittimeen (jos ei vielä ole liitetty). Kiinnitä kaasupullo kiinnityskoukkuun (12), ja anna sen nojata tukiketjua vasten. Kiinnitä paineensäädin kaasupulloon ja tee vuototesti (katso tämän käyttöohjeen kaasuvuototestiä) ennen käyttöönottoa. Tarkista, että kaikki letkun liitokset ovat tiivitöt ja että säätinöpät ovat suljettu -asennossa, ennen kuin avaat kaasuhanan ja teet vuototestin.

## HUOLTAMINEN

Suosittelemme tekemään seuraavat hoitotoimenpiteet ennen jokaisen uuden grillikauden alkua.

### POLTIN

1. Harjaa poltinten ulkopuoli jäykkää harjaan käytäen, jotta ruoste ja lika irtoaisi. Varmista, että kaikki polttimoiden aukot ovat avoimia.

### KAASUN SAANTI

1. Tarkista, että kaasuletkussa ei ole kulumaa tai vaurioita ja vaihda se tarvittaessa.
2. Testaa kaasupiiri vuotojen varalta. Kiristä kaikki liitokset. Täytä huoltolomake ja lähetä osoitteessa [everdure.service@witt.dk](mailto:everdure.service@witt.dk) Grilliä ei saa käyttää, jos kaasupiiri ei ole tiivis.

### GRILLI JA KANSI

1. Pyyhi grilli ja sen kansi puhtaalla liinalla. Kansi voidaan kiillottaa uudelleen auton kiillotusaineella.

### JALUSTA

1. Tarkista, että kaikki kiinnikkeet ovat tiukassa ja kiristä tarvittaessa, jotta rakenteen jäykkyys säilyisi.
2. Pyyhi grillin jalusta puhtaalla, kuivalla liinalla. Voitele kaikki liikkuvat osat öljyllä.

**Jos grilli on asennettu jalustalleen, tarkista kaikki grillin ja jalustan liittävät pultit, ja kiristä ne tarvittaessa. Grillin kulumista voidaan vähentää käytämällä grilliä säältä suojaavaa peitettä silloin, kun grilli ei ole käytössä.**

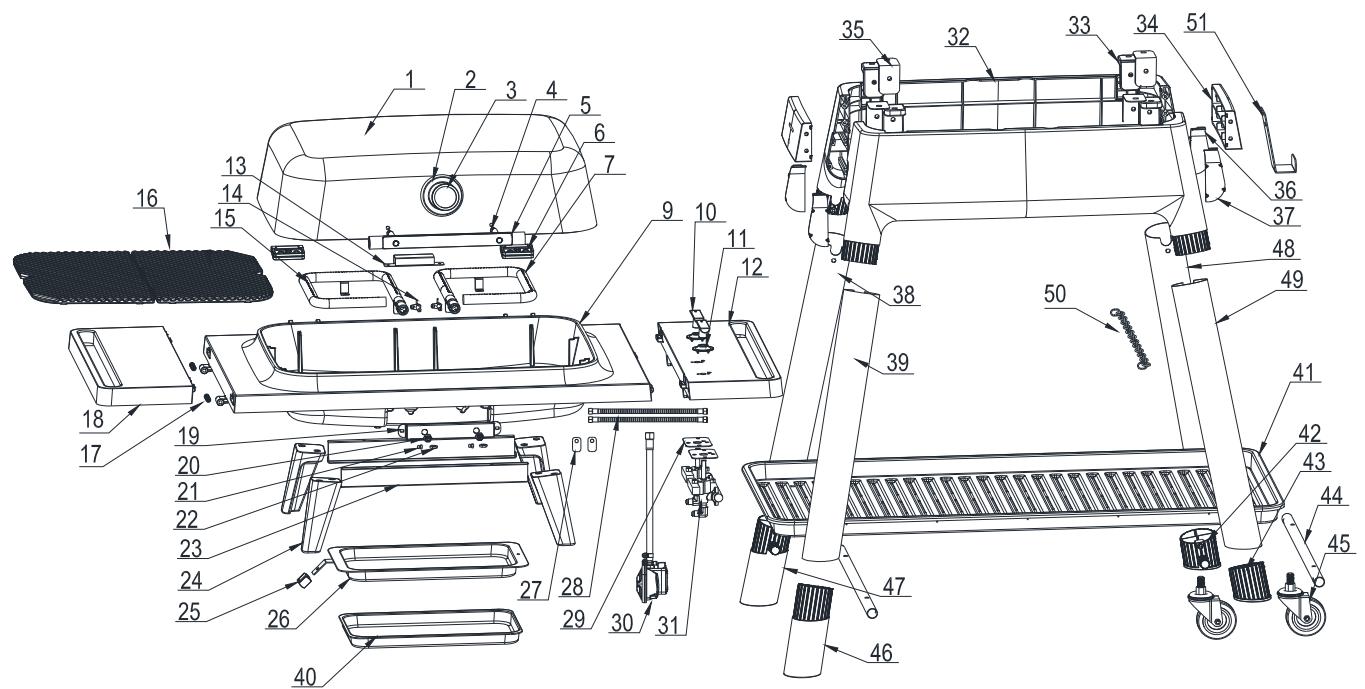
**TÄRKEÄÄ:** Suojaa ruostumattomat teräspinnat hapottomalla öljyllä useita kertoja vuodessa minimoidaksesi ruosteen muodostumisen. Huomaa, että takuuoikeus ei kata ruostevaarioita eikä grillin pinnan hapettumista.

## OSALUETTELO: FORCE™-GRILLIT

	OSAN NIMI	LKM
1	Kansi HBG2 (Mint)	1
	Kansi HBG2 (Stone)	1
	Kansi HBG2 (Graphite)	1
	Kansi HBG2 (Red)	1
2	Lämpömittarin kehys	1
3	Lämpömittari	1
4	Kannen kahvan holkki	2
5	Kannen kahva	1
6	Sarana	2
7	Oikeanpuoleinen poltin (HBG2)	1
8	Laitteistosarja (ei kuvassa)	1
9	Grillin runko (HBG2)	1
10	Säätönuppi	2
11	Säätönupin kehys	2
12	Oikeanpuoleinen sivutaso (HBG2)	1
13	Kaasun sytytyslaatikko (HBG2)	1
14	Elektrodi (HBG2)	2
15	Vasemanpuoleinen poltin (HBG2)	1
16	Grillausritilä (HBG2)	2
17	Sivutason jousi	2
18	Vasemanpuoleinen sivutaso	1
19	Suuttimen kiinnike (HBG2)	1

20	Suuttimen kotelo	2
21	Suutin (HBG2)	2
22	Suuttimen kotelon mutteri	2
23	Rasvatarjottimen pidike (HBG2)	2
24	Grillirungon jalat	4
25	Rasvatarjottimen kahva	1
26	Rasvatarjotin	1
27	Kaasuletkun tuki	2
28	Kaasuletku (HBG2)	2
29	Venttiilin tuki	2
30	Letku ja paineensäädin	1
31	Kaasuveentili & syöttöliitin (HBG2)	1
32	Jalustan etu-/takapaneeli (HBG2)	2
33	Jalustan yläosan kiinnikehela	4
34	Jalustan yläosan sivupaneeli	2
35	Kiinnikehela	4
36	Jalustan yläosan suoja, takaoikea/ etuvasen	2
37	Jalustan yläosan suoja, takavasen/ etuoikea	2
38	Vasen etujalka	1
39	Vasen takajalka	1
40	Kertakäytöinen foliotarjotin	1
41	Alahylly (HBG2)	1

42	Jalan tulppa, takaoikea	1
43	Jalan tulppa, etuoikea	1
44	Alahyllyn tukitanko	2
45	Pyörä	2
46	Vasen etujalka jatkopala	1
47	Vasen takajalka jatkopala	1
48	Oikea etujalka	1
49	Oikea takajalka	1
50	Kaasupullon tukiketju	1
51	Kaasupullon kiinnityskoukku	1

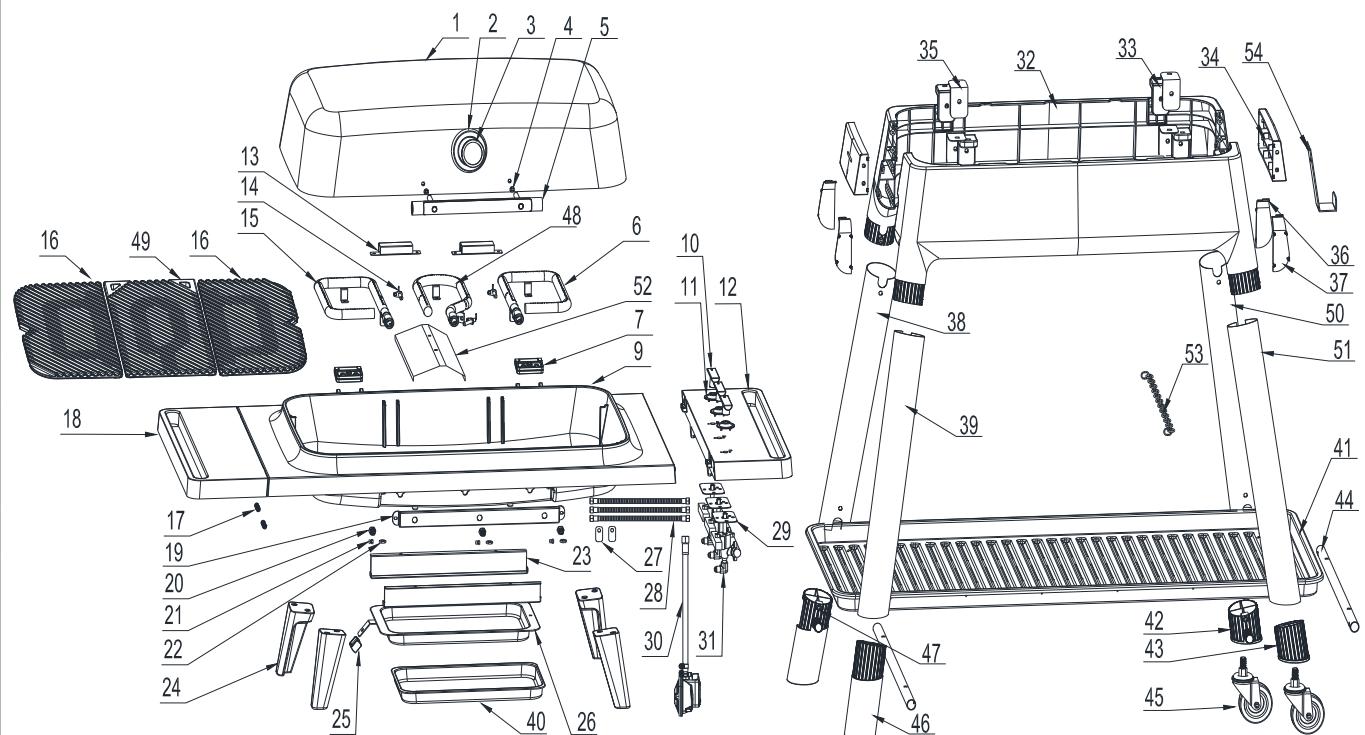


## OSALUETTELO: FURNACE™-GRILLIT

	OSAN NIMI	LKM
<b>1</b>	Kansi HBG3 (Orange)	1
	Kansi HBG3 (Mint)	1
	Kansi HBG3 (Stone)	1
	Kansi HBG3 (Graphite)	1
<b>2</b>	Lämpömittarin kehys	1
<b>3</b>	Lämpömittari	1
<b>4</b>	Kannen kahvan holkki	2
<b>5</b>	Kannen kahva	1
<b>6</b>	Oikeanpuoleinen poltin (HBG3)	1
<b>7</b>	Sarana	2
<b>8</b>	Laitteistosarja (ei kuvassa)	1
<b>9</b>	Grillin runko (HBG3)	1
<b>10</b>	Sääönuppi	3
<b>11</b>	Sääönupin kehys	3
<b>12</b>	Oikeanpuoleinen sivutaso (HBG3)	1
<b>13</b>	Kaasun sytytyslaatikko (HBG3)	2
<b>14</b>	Elektrodi (HBG3)	3
<b>15</b>	Vasemmanpuoleinen poltin (HBG3)	1
<b>16</b>	Grillausritilä (HBG3)	2
<b>17</b>	Sivutason jousi	2
<b>18</b>	Vasemmanpuoleinen sivutaso	1

<b>19</b>	Suuttimen kiinnike (HBG3)	1
<b>20</b>	Suuttimen kotelo	3
<b>21</b>	Suutin(HBG3)	3
<b>22</b>	Suuttimen kotelon mutteri	3
<b>23</b>	Rasvatarjottimen pidike (HBG3)	2
<b>24</b>	Grillirungon jalat	4
<b>25</b>	Rasvatarjottimen kahva	1
<b>26</b>	Rasvatarjotin	1
<b>27</b>	Kaasuletkun tuki	2
<b>28</b>	Kaasuletku (HBG3)	3
<b>29</b>	Venttiilin tuki	2
<b>30</b>	Letku ja paineensäädin	1
<b>31</b>	Kaasuveentili & syöttöliitin (HBG3)	1
<b>32</b>	Jalustan etu/takapaneeli (HBG3)	2
<b>33</b>	Jalustan yläosan välike	4
<b>34</b>	Jalustan sivupaneeli	2
<b>35</b>	Kiinnikehela	4
<b>36</b>	Jalustan yläosan suojuus, takaoikea/ etuvasen	2
<b>37</b>	Jalustan yläosan suojuus, takavasen/ etuoikea	2
<b>38</b>	Vasen etujalka	1
<b>39</b>	Vasen takajalka	1
<b>40</b>	Kertakäytöinen foliotarjotin	1

41	Alahylli (HBG3)	1
42	Jalan tulppa ,takaoikea	1
43	Jalan tulppa, etuoikea	1
44	Alahyllyn tuki	2
45	Pyörä	2
46	Vasen etujalka, jatkopala	1
47	Vasen takajalka, jatkopala	1
48	Keskimmäinen poltin (HBG3)	1
49	Keskimmäinen avoritilä (HBG3)	1
50	Oikea etujalka	1
51	Oikea takajalka	1
52	Virtausohjain	1
53	Kaasupullen tukiketju	1
54	Kaasupullen kiinnityskoukku	1



## VALINNAISET LISÄVARUSTEET: RUOANLAITON LISÄVARUSTEET

Käy osoitteessa [www.everdurebyheston.fi](http://www.everdurebyheston.fi) tutustumassa koko lisävarustevalikoimamme

## TAKUU JA HUOLTO

### TÄRKEÄ

Takuu kattaa materiaalit ja työkustannukset. Huoltopyyynnön yhteydessä tulee ilmoittaa tuotteen nimi ja sarjanumero ja täytyää huoltolomake osoitteessa <https://service.witt.dk/service/da/Everdure/Service.aspx>. Kirjoittakaa nämä tiedot tähän käyttöohjeeseen – silloin ne ovat tarvittaessa saatavilla. Tiedot auttavat huoltoasentajaa löytämään oikeat varaosat.

Takuuaikana Everdure by Heston Blumenthal tai sen valtuuttama huolto korjaa grillin maksutta edellyttää, että grilli toimitetaan ja noudetaan huollosta, vrt. alla olevat ehdot.

### TAKUUOIKEUS

2 vuotta: Alumiiniosat, kannet, grillin runko, sivut, jalat

2 vuotta: Muoviosat

2 vuotta: Maalaus

### TAKUU EI KATA:

1. Vikoja ja vauriota, jotka eivät johdu valmistus- ja materiaalivirheistä.
2. Normaalista kohtuullista kulumista (esim. arinan ja levyjen värimuutokset).
3. Tuholaisten aiheuttamia tuotevahinkoja.
4. Jos tuotteessa on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia.
5. Jos tuotteen käyttöohjeen ohjeita ei ole noudatettu.
6. Jos tuotteen asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaan.
7. Jos tuotteen on asentanut tai korjannut joku muu kuin ammattilainen.

### KULJETUSVAURIOT

Kuljetusvaurio, joka todetaan tuotteen toimituksessa myyjältä asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja myyjän välinen asia. Jos asiakas on vastannut

tuotteen kuljetuksesta itse, tavarantoimittajalla ei ole mitään velvollisuutta mahdollisten kuljetusvaurioiden suhteen. Mahdolliset kuljetusvauriot tulee ilmoittaa välittömästi tai viimeistään 24 tunnin kuluessa tavaran toimituksesta.

Muutoin asiakkaan vaatimukset hylätään.

### TURHAT HUOLTOKÄYNNIT

Mikäli paikalle kutsutaan huoltoasentaja ja osoittautuu, että asiakas olisi voinut korjata itse korjata virheen, esimerkiksi noudattamalla käyttöohjeessa annettuja ohjeita tai vaihtamalla sulakkeen sulaketaulussa, on asiakkaan itse maksettava huoltokäynnin kustannukset.

### OSTO YRITYSKÄYTÖÖN

Osto yrityskäytöön on jokainen sellainen osto, jossa laitetta ei hankita käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa, vaan sitä käytetään yritystoimintaan tai sitä muistuttavaan tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala jne.) tai laitetta vuokrataan tai käytetään muuten niin, että sillä on useita käyttäjiä.

Yrityskäytöön ostetulle laitteelle ei myönnetä mitään takuuta, koska tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotitalouteen.

### HUOLTO

Kun tarvitset huoltoa tai varaosia Suomessa, ole hyvä ja soita jäljempänä olevaan numeroon, sieltä sinut ohjataan lähimpään huoltoon.

On aina asiakkaan vastuulla, että tuote on huoltoteknikon käytettävissä, kun huoltokäyntiin käytetään reklamaatio-oikeutta. Takuu kattaa tuotteen siinä kunnossa, kun se oli silloin, kun asiakas sen vastaanotti. Huoltoteknikon työtä koskevat työsuojelulainsäädännön määräykset (esim. raskaista nostoista), jotka määritetään, mitä huoltoteknikko saa ja ei saa tehdä huoltokäynnin aikana.

### Kaikki huoltoon ja asennukseen liittyvät asiat:

**SÄHKÖPOSTI:** [everdure.service@witt.dk](mailto:everdure.service@witt.dk)

**LUE LISÄÄ:** [www.everdurebyheston.fi](http://www.everdurebyheston.fi)

## FORCE™

2 BURNER  
GAS BARBEQUE



HBG2OSCAN



HBG2GSCAN



HBG2SSCAN



HBG2MSCAN



HBG2BSCAN

## FURNACE™

3 BURNER  
GAS BARBEQUE



HBG3SSCAN



HBG3OSCAN



HBG3MSCAN



HBG3GSCAN



HBG3BSCAN

## MONTERINGS-, BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNING

for Everdure by Heston Blumenthal FORCE™ og FURNACE™  
gassgrill på stativ

### FORCE™

GASSGRILL MED  
2 BRENNERE

### FURNACE™

GASSGRILL MED  
3 BRENNERE

**Power by design**

THE OUTDOOR PERFORMANCE

## INNHOLD

Viktige sikkerhetsanvisninger .....	70-71
Apparatets spesifikasjoner .....	72
Utendørs installasjon.....	73
Bruksanvisning.....	74-75
Tenning av grillen .....	76
Rengjøring og oppbevaring .....	76-77
Feilsøking.....	78
Montering av grill og stativ .....	79-83
Vedlikehold.....	83
Deleliste .....	84-86
Garanti.....	88

INSTRUKSJONER FOR BRUK OG VEDLIKEHOLD AV HBG2OSCAN, HBG2GSCAN, HBG2SSCAN, HBG2MSCAN, HBG2BSCAN, HBG3GSCAN, HBG3MSCAN, HBG3SSCAN, HBG3OSCAN og HBG3BSCAN GAS BARBEQUE RANGE Everdure by Heston Blumenthal utendørs gassgriller. Ta vare på disse instruksjonene, kjøpsbeviset, samt andre viktige dokumenter om dette produktet for fremtidig referanse. På grunn av kontinuerlig produktutvikling, forbeholder Everdure by Heston Blumenthal seg retten til å endre spesifikasjoner eller utseende uten ytterligere varsel. Kast emballasjen på en ansvarlig måte - må resirkuleres der det er mulig.

## VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

**VIKTIG:** Les nøye gjennom sikkerhetsanvisningene i dette heftet før du monterer grillen og kobler den til gass.

**ADVARSEL:** De ulike delene kan bli svært varme ved bruk. Hold barn på avstand fra grillen.

1. Denne gassgrillen er kun ment for UTENDØRS BRUK. Apparatet må **IKKE** brukes innendørs.
2. For din egen sikkerhet, les gjennom alle instruksjonene før du tar i bruk dette apparatet.
3. Sørg for at alle gasskoblinger er tette før du tar i bruk grillen (se prosedyre for lekkasjetesting i denne håndboken). Sjekk alltid for lekkasjer når en gasstaske skiftes eller kobles til igjens.
4. Hvis ikke gassflasken er festet til kroken, må den alltid plasseres på et flatt underlag.
5. Barn eller kjæledyr som ikke er under oppsyn, bør ikke være i nærheten av en grill under tilberedningen eller når den varmes opp eller kjøles ned. Barn og kjæledyr skal holdes på god avstand fra grillen, når den er i bruk. Dette apparatet må ikke brukes av barn eller personer med manglende erfaring eller begrensninger i sensorisk, fysisk eller psykisk evne.
6. Utvis spesiell forsiktighet når du fjerner fettbrettet og aluminiumsbrettene for engangsbruk. Feil håndtering av varm olje og fett kan føre til alvorlig personskade. Vær forsiktig når du bytter plater og rister, sjekk at delene ikke er varme og at olje eller fett ikke drypper på brenneren. Pass på at brenneråpningene/venturirøret ikke blokkeres.
7. Slå av gassventil/gassregulator og gasstaskeventilen etter bruk. Ikke la det være uforbrent gass igjen i systemet.
8. La aldri brennerne stå på maks i mer enn 5 minutter, med mindre det tilberedes mat. Når du tilbereder mat med lokket nede, følg alltid instruksjonene som handler om steeking i denne håndboken.
9. Ikke flytt grillen under bruk. Grillen bør kun løftes av to personer og ved hjelp av sidehåndtakene. Sørg for at gasslangen ikke utsettes for unødig belastning, eller slå av gasstilførselen og fjern slangen fra gasstasken eller gasstilførselen (ikke på grillen). Pass på at fettbrettet og aluminiumsbrettet for engangsbruk er fjernet, for å få mindre

fett/oljesøl. Det anbefales å bruke varmebestandige hansker ved håndtering av varme deler. Deler som er forseglet av produsenten eller distributøren må ikke gjøres endringer på.

10. Denne grillen har blitt utformet for å brukes på en bordplate eller det tilhørende stativet. Når den brukes på en bordplate, sørk for at overflaten er jevn, stor nok og sterkt nok til å bære vekten av grillen, og at den tåler temperaturer på 60°C over omgivelsestemperaturen. Når den brukes på stativ, sikre at grillen står plant og at den er riktig festet til stativet (fire skruer på grillrammen).
11. Brennbare materialer skal holdes på god avstand fra grillen når denne er i bruk.
12. Ikke bruk grillen til noe annet enn det den er beregnet for. Enhver endring på apparatet kan utgjøre en fare. Apparatets konstruksjon skal ikke endres.
13. Ved fettbrann, steng gasstaskeventilen. Fettbrettet må rengjøres og sjekkes før grillen brukes. Aluminiumsbrettet for engangsbruk må skiftes før grillen brukes. Regelmessig rengjøring vil redusere opphopning av fett og matrester som kan antenne, og som kan resultere i en fettbrann. **Fettbranner kan forebygges ved regelmessig rengjøring av fettbrettet, samt regelmessig utskifting av aluminiumsbrett.** Sørg for at aluminiumsbrettet ikke renner over. Skader som følge av fettbrann dekkes ikke av reklamasjonsretten, og den vil bli ugyldiggjort. Ikke bruk sand, kattesand eller andre fettabsorberende midler på fettbrettet eller aluminiumsbrettet.
14. Apparatet er konstruert slik at varmen ikke vil påvirke stativet. Alle brennbare materialer må holdes på en avstand på minst 250 mm fra sidene og bak på grillen, og minst 1500 mm over grillristen.
15. Hvis en brenner avgir en hvesende lyd når den er tent, kan det være at den brenner innvendig. Slå av brenneren, la den avkjøles, og prøv å tenne den igjen. Hold grillen beskyttet mot sterkt vind. Hvis dette ikke kan unngås, må du jevnlig sjekke at brennerne er tent hvis grillen brukes når det er sterkt vind.
16. Ikke gjør noe service på gassanlegget på grillen - dette skal kun gjøres av autorisert personell.
17. Vi anbefaler at du regelmessig vedlikeholder apparatet og holder det i god stand. Dette kan gjøres ved å følge anbefalinger for rengjøring og vedlikehold i dette heftet.
18. Når du ikke bruker stativ, må gasstasken plasseres på et lavere nivå enn grillen, så langt borte som slangen tillater det, uten at slangen blir utsatt for unødig belastning, og på et trygt sted (dette for å unngå fetssprut fra tilberedningen, eller at gasstasken utilsiktet blir vippet overende). Ved bruk av stativet, heng gasstasken på kroken. Hvis dette ikke

kan gjøres (på grunn av gassflaskens utforming og størrelse), bør gassflasken plasseres ved siden av eller bak apparatet, på et trygt sted som er beskyttet mot eventuell fetssprut.

19. Dette apparatet er ikke egnet for montering i fartøyer (båt, campingvogn, etc).
20. Ikke bruk eller oppbevar apparatet i områder med høyt saltinnhold (marint miljø) eller områder med etsende gasser eller væsker (f.eks. ved innendørs basseng), da disse kjemikaliene kan føre til at apparatets materialer forringes (og således oppheve garantien). Regelmessig rengjøring og tildekking med et grilltrekk fra Everdure by Heston Blumenthal når apparatet ikke er i bruk, kan bidra til å redusere dette.
21. Apparatet skal være utstyrt med en godkjent slange som er sertifisert i henhold til gjeldende EN-standarder, og med en maks lengde på 1,5 m. For Finland skal slangelengden ikke overstige 1,2 m. Gassregulatoren skal være sertifisert i henhold til EN16129 (strømningshastighet maks. 150 kg/time). Disse skal kobles i henhold til lokale forskrifter. Sett på slangeklemmene og stram til. Sørg for at ikke slangen vrir seg eller ligger i knekk under installasjon og bruk. Skift slangen hvis du oppdager lekkasje/blokkering. Det anbefales at slangen skiftes ut hvert 3. år.



**IKKE TA I BRUK DETTE APPARATET FØR DU HAR LEST GJENNOM DETTE HEFTET**  
**IKKE LEGG GJENSTANDER PÅ ELLER MOT DETTE APPARATET**  
**IKKE OPPBEVARE KJEMIKALIER, BRENNBARE MATERIALER, ELLER SPRAYBOKSER I NÆRHETEN AV DETTE APPARATET**  
**IKKE BRUK DETTE APPARATET INNENDØRS**  
**IKKE DEKK TIL DETTE APPARATET. MINIMUM KLARING TIL OMKRINGLIGgende ELEMENTER FOR DETTE APPARATET ER 1500 MM OVER GRILLRISTEN OG 250 MM PÅ SIDENE.**  
**IKKE ANTENN MED LOKKET NEDE**

## APPARATETS SPESIFIKASJONER

MERK: DIAMETEREN PÅ DYSEN ER STEMPLET PÅ EN AV SEKS KANTHODENE (F.EKS. "165" FOR Ø1,65MM DYSE).

MODELL BETEGNELSE	SALGSLAND	VARMEEFFEKT	BRENNERE	DYSEDIAMETER	GASSKATEGORI	GASSTYPE
<b>FORCE™</b>	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES , CY, CZ, LT, SK, CH, SI ,LV	2x3.9kW	2	ø0.95mm	I 3+(28~30/37)	Butan ved (28-30) mbar / propan ved 37 mbar
	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	2x3.9kW	2	ø0.95mm	I 3B/P(30)	Butan, propan og blanding-er ved 30 mbar
	AT, DE, CH, LU, SK	2x3.9kW	2	ø0.83mm	I 3B/P(50)	Butan, propan og blanding-er ved 50 mbar
<b>FURNACE™</b>	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES , CY, CZ, LT, SK, CH, SI ,LV	3x3.2kW	3	ø0.85mm	I 3+(28~30/37)	Butan ved (28-30) mbar / propan ved 37 mbar
	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	3x3.2kW	3	ø0.85mm	I 3B/P(30)	Butan, propan og blanding-er ved 30 mbar
	AT, DE, CH, LU, SK	3x3.2kW	3	ø0.74mm	I 3B/P(50)	Butan, propan og blanding-er ved 50 mbar

PINKODE: 2531CS-0109

	<b>FORCE™</b>			<b>FURNACE™</b>		
Kun grill	LENGDE (mm)	BREDDE (mm)	HØYDE (mm)	LENGDE (mm)	BREDDE (mm)	HØYDE (mm)
	1170	515	410	1310	515	410
<b>Grill og stativ</b>	1170	750	1170	1310	750	1170

Luft slippes inn på undersiden av forbrenningskammeret (to 35 mm x 20 mm klaring mellom fettbrettet og kammeret gjennom et ovalt hull på 75 mm x 135 mm). Avgassene slippes ut rundt kanten av platene (6 mm klaring) og gjennom en 275 mm x 40 mm åpning på baksiden av lokket. Når du bruker en åpen grill, strømmer også luften gjennom sporene på grillen. Lufting for brenner 17,8 mm x 5 mm på begge sider.

## GASSKOBLINGER

### KRAV TIL BUTAN OG PROPANGASS

Sjekk typeskiltet med gasstype og spesifikasjoner på undersiden av det høyre sidebrettet.

### TILKOBLING AV GASSFLASKE

1. For å oppnå optimal ytelse fra grillen, må det brukes en godkjent gassflaske/beholder. Den medfølgende slangen og/eller gasskoblingen må først kobles til innløpet på grillen.
2. Fest ikke gassflasken til grillen før grillen er sikret i stativet eller på et stabilt underlag.
3. Før du kobler til gasstilførselen, pass på at alle regulatorene er i av-stilling. Press gasskoblingen ned på gassflaskeventilen til du hører et klikk. Når den er koblet til, sett hendelen på gasskoblingen til åpen posisjon for å åpne for gasstilførselen. Sjekk at alle skjøtepunkter sitter godt sammen.
4. For å ta av regulatoren fra gassflasken, dreies regulatorens håndtak til av-stilling (Off) og trykkes innover, så regulatoren kan løftes av gassflasken.

MERK: Det skal til enhver tid kun stå én gassflaske på stativet.

### LEKKASJETESTING

1. Sørg for at betjeningshåndtak er **Av (Off)** og skru gassflaskeventilen **På (On)**.
2. Sjekk om det lekker i skjøtepunktene ved å påføre løsning av flytende rengjøringsmiddel og vann med et blandingsforhold på 1:1. Hvis noe lekker, vil du se bobler (eller høre en hvesende lyd), skru av gassen i dette tilfellet! Tilstramming av koblingene vil vanligvis stoppe en lekkasje i et skjøtepunkt. Du må også sjekke gasslangen og tilkoblingen på gassflasken. Hvis en lekkasje ikke kan utbedres, må du ikke bruke grillen. Fyll ut og send inn serviceskjema på [everdure.service@witt.dk](mailto:everdure.service@witt.dk)



**IKKE BRUK ÅPEN FLAMME FOR Å FINNE GASSLEKKASJER.  
DERSOM EN LEKKASJE VEDVARER, TA KONTAKT MED EN AUTORISERT GASSMONTØR.**

### GASSFLASKE

For å feste en gassflaske til kroken, må høyden på gassflasken ikke overstige 500 mm, og diameteren ikke overstige 320 mm. Ved bruk av større gassflaske, må den plasseres på et flatt underlag, der flaskeventilen er lett tilgjengelig, og slik at slangen ikke kommer i kontakt med skarpe kanter eller varme overflater, og slik at slangen ikke blir utsatt for unødig belastning. Sjekk at gassflasken og slangen ikke kommer i kontakt med apparatet eller varme flater og skarpe gjenstander. Bytt alltid gassflaske på god avstand fra antennelseskilder.

### Utendørs installasjon

Dette apparatet skal kun brukes hevet over bakken utendørs med naturlig ventilasjon, ikke på steder med stillestående luft, slik at eventuelle gasslekkasjer og forbrenningsprodukter raskt kan spres med vinden.

Apparatet må ikke brukes innendørs. Ikke bruk grillen i garasjer, på verandaer, i skur eller andre lukkede områder. Grillen er ikke laget for installasjon eller bruk i fritidsfartøyer (f.eks. båter, campingbiler), og bør ikke plasseres i nærheten av eller under flater som kan ta fyr eller som er følsomme for varme. Ikke blokker/hindre luftstrømmen og forbrenningen rundt grillhuset ved bruk.

## BRUKSANVISNING

### GENERELLE INSTRUKSJONER

For optimal utnyttelse og drift, skal grillen brukes på et relativt avskjermet sted utendørs. Prøv å holde grillen skjermet fra sterk vind, da dette drastisk vil påvirke ytelsen ved matlaging. Hvis dette ikke kan unngås, plasser grillen slik at den står parallelt med vindretningen på langsiden. La grillen stå plant. Sjekk jevnlig at brenneren forblir tent når grillen brukes i sterke vindforhold (se gjennom hullet på venstre side av rammen eller gjennom åpningene i grillristen). Sørg for at minsteavstander mellom grillen og eventuelle vegger eller brennbare overflater overholdes, og at underlaget tåler varmen fra grillen når den brukes uten stativ. Når du bruker stativ, pass på at grillen står låst i posisjon ved hjelp av låsene på hjulene, og at gasslangen ikke berører varme overflater.

### GASSTYPE OG FORBRUK

Grillen er laget for bruk med propangass og/eller butangass. Gassvolum, trykk og dysestørrelser er oppgitt på typeskiltet på undersiden av høyre sidebrett.

### BETJENINGSHÅNDTAK

Gassregulatorene på grillens høyre sidebrett låses i posisjonene **Av (Off)** og **Høy (High)**. Ved å trykke inn og vri gassregulatoren mot klokken, vil gasstrømmen gradvis økes til **Høy (High)** posisjon er nådd. Hvis du fortsetter å dreie gassregulatoren i samme retning, vil gasstrømmen reduseres til det når posisjonen **Lav (Low)**. For å slå av gasstrømmen, må gassregulatoren dreies med klokken fra **Lav (Low)**, trykkes inn ved **Høy (High)**, og vris til posisjon **Av (Off)** er nådd.

### RISTER I STØPEJERN

FORCE™ med to brennere og FURNACE™ med tre brennere leveres med åpne grillrister. En flat, solid plate er tilgjengelig som tilbehør for FURNACE™ for bruk på høyre side (dette er den anbefalte standard grill- og platekonfigurasjonen som vil redusere varmen som strømmer over regulatorene). FURNACE™ med tre brennere kan brukes med en teppanyakiplate i midten, eller en flat, solid plate for bruk på høyre side. Vær oppmerksom

på at rister og plater som brukes på én modell, ikke kan brukes på den andre modellen, og maksimalt én grillplate bør byttes ut med en annen (bare én plate bør brukes). Åpne grillen har en fast støpejernslist innebygd i bunnen av grillen, for å beskytte brenneren mot olje eller mat som drypper ned. Ristene legges på støttene som er innebygget på innsiden av grillen. Når de ligger korrekt plassert, bør det være en klaring på 5-6 mm mellom grillristene og den indre kanten av grillrammen. Overskytende fett eller væske fra maten vil renne inn i rammen og dryppe gjennom grillen og ned på fettbrettet og aluminiumsbrettet under rammen. Hvis brenneråpningene blir blokkert, må grillen få avkjøles og brenneren må rengjøres med en stålborste. For en liste over tilbehør, gå inn på vår nettside: [www.everdurebyheston.no](http://www.everdurebyheston.no).

**MERK:** Emaljen kan bli skadet av metallredskaper og må derfor ikke brukes til matlaging. Skade på plater og rister på grunn av bruk av metallgenstander eller skarpe gjenstander dekkes ikke av reklamasjonsretten. Det anbefales å bruke utstyr laget av silikon, ettersom disse er både hygienisk i bruk og tåler høye temperaturer.

### FETTBRETT

Før bruk må du sjekke at fettbrettet er rent og at et aluminiumsbrett for engangsbruk er satt ned i den. Bruk kun aluminiumsbrett som er beregnet for grillen, ettersom brett av feil størrelse eller høyde kan føre til problemer med luften til grillen, eller fett- og oljesøl. Sørg for at fettbrettet er riktig satt inn under grillen før du tar den i bruk.

**DET MÅ UNDER INGEN OMSTENDIGHETER BRUKES SAND, KATTESAND ELLER FETTABSORBERENDE MIDLER FOR FETT PÅ FETTBRETTET ELLER ALUMINIUMSBRETTET.**

## GRILLE MED LOKKET NEDE

Steking eller bruk av grillen med lokket nede, bør ikke gjøres med alle betjeningshåndtakene satt til høy posisjon. Dette er ytterst viktig, ettersom det kan oppstå overoppheeting og maten kan bli ødelagt dersom disse instruksjonene ikke følges. Steking gjøres best ved hjelp av et hevet stekestativ, slik som Everdure ved Heston Blumenthal-stekeristen HBROASTR, som gjør at den oppvarmede luften sirkulerer rundt kjøttet, og fettet drypper bort fra kjøttet.

Monter alltid grillen komplett med alt utstyret som beskrevet i monteringsanvisningene. Skjær et stykke folie som er litt større enn stekestativet, og legg det i midten på grillristen. Skjær ut noen riller i folien slik at overflødig væske og fett kan renne gjennom grillristen. Sett stekestativet rett over folien. Varm opp grillen i 5 minutter med lokket nede og betjeningshåndtakene i posisjon høy (high) (for FURNACE™-griller, **la den midterste regulatoren være av**).

Når grillen har nådd ca~180 °C, åpne lokket, legg maten på stekestativet, lukk lokket og sett betjeningshåndtakene til lav (disse kan justeres under tilberedningen for å holde temperaturen stabil, værforhold som temperatur og vindhastighet vil påvirke grillens effektivitet). Følg med på maten med jevne mellomrom frem til den er ferdigstekt.

**ADVARSEL:** Enkelte flater kan fortsatt være varme - bruk vernehansker.

5. Rengjør fettbrettet og skift aluminiumsbrettet før eller etter hver bruk av apparatet.
6. Når grillen er avkjølt, lukk lokket og tørk av fettrester fra stativet med en ren klut

## JUSTERE SIDEBRETTET

Det venstre sidebrettet kan foldes ned for enklere lagring av grillen (høyre sidebrett med gassregulatorene er fast og kan ikke justeres). Med grillen avslått og avkjølt, sett din venstre fot foran grillens venstre ben bak for å stabilisere grillen, og trekk sidebrettet frem for å frigjøre låsemekanismen. Med sidebrettet helt ute, drei det nedover og slipp det. Se figurene i trinn 9 i punktet for montering av grill og stativ.

## ETTER TILBEREDNING

1. Når du er ferdig med å lage mat, sorg for at betjeningshåndtakene er slått **AV (Off)**.
- 2. STENG GASSVENTILEN PÅ GASSFLASKEN ETTER BRUK.**
3. Etter tilberedningen og mens grillen fortsatt er varm, fjern matrester fra grillristen med en plastskrapa.
4. Overflødig fett og kjøttrester kan skrappes av innsiden av grillen ved å ta av grillristen for å komme til.

## TENNING AV GRILLEN



**LES GJENNOM ALLE INSTRUKSJONENE FØR DU TENNER GRILLEN**  
**ÅPNE LOKKET FØR TENNING**  
**SØRG FOR AT BETJENINGSHÅNDTAKENE ER I AV-POSISJON (OFF)**  
**SJEKK AT GRILLRISTEN OG PLATEN STÅR I RIKTIG POSISJON**

## TENN GRILLEN MED DEN INNEBYGDE TENNEREN I GASSREGULATORENE

FORCE™ og FURNACE™-grillene har et roterende tennsystem innebygd i gassventilene, som brukes ved hjelp av betjeningshåndtakene på høyre sidebrett. For å tenne en brenner, trykk inn ønsket håndtak og drei den sakte mot klokken. Dette slipper gassen inn i brenneren. Når håndtaket når tennsymbolen, vil en gnist antenne gassen i brenneren. Håndtaket kan deretter dreies hele veien til "Høy" (High) og slippes, eller justeres til ønsket temperatur.

Hvis brenneren ikke tennes, sett håndtaket tilbake til "Av"-posisjon (Off) og prøv igjen. Hvis den fortsatt ikke terner etter 5 forsøk, vent 5 minutter og prøv igjen.

Det er 2 betjeningshåndtak på FORCE™-griller og 3 betjeningshåndtak på FURNACE™-griller (én for hver brenner under en plate eller grillrist). Betjeningshåndtaket bak styrer brenneren til høyre. Betjeningshåndtaket foran styrer brenneren til venstre. Betjeningshåndtaket i midten (kun FURNACE™-grill) styrer brenneren i midten.

## RENGJØRING OG LAGRING

### UTVENDIG RENGJØRING

Før du rengjør grillen utvendig, må du sørge for at den er avkjølt og trygt kan berøres. Lakkerte overflater og plastoverflater kan rengjøres med et mildt rengjøringsmiddel og en ren klut (ikke bruk skuremidler eller sterke rengjøringsmidler). **Det kan være lurt å teste rengjøringsmiddelet på en liten del av apparatet først.** **BRUK ALDRI** tynner eller lignende løsemidler til å rengjøre, og **HELL ALDRI** kaldt vann på varme overflater. Tørk overflatene etterpå.

### INNVENDIG RENGJØRING

Før du rengjør grillen og delene innvendig, må du sørge for at den er avkjølt og trygt kan berøres. Innsiden av lokket kan rengjøres med litt vann, et mildt rengjøringsmiddel og en svamp eller mild skuresvamp. Non-stick-overflaten på rister og plater bør rengjøres forsiktig for ikke å ripe opp overflaten, og helst når overflaten fortsatt er varm. For vanskelige områder, bruk litt natron på en fuktig svamp. Ikke bruk skurende eller etsende midler.

**ADVARSEL!** Overflater kan være varme. Bruk varmebestandige hansker.

## OPPBEVARING

Når apparatet ikke er i bruk må flaskeventilen stenges, og grill, stativ og gassflaske må lagres utendørs på et godt ventilert sted. Apparatet (men ikke gassflasken) kan imidlertid oppbevares innendørs. Sørg for at grillen er ren før den settes til lagring.



**OPPBEVAR GASSFLASKEN PÅ ET GODT VENTILERT STED,  
UTENFOR BARNS REKKEVIDDE**

Når gassflasken er koblet fra, sett hetten på ventilutløpet. For langvarig lagring anbefales det at den primære luftporten på brennerne dekkes til, for å hindre at insekter eller skadedyr trenger inn. Edderkopper og små insekter kan lage spindelvev eller reir i brennerskinnene/-rørene, noe som kan føre til blokkering i gass- og luftstrømmen, og som videre kan resultere i at det begynner å brenne i og rundt brennerskinnene/-rørene. Denne type antenning kalles flammetilbakeslag, og kan forårsake alvorlig skade på grillen og gjøre den ustabil å bruke. For å unngå dette, sjekk og rengjør brennerne regelmessig. Bruk et grilltrekk for Everdure Heston Blumenthal FORCE™ eller FURNACE™ for ekstra beskyttelse, og for å redusere denne risikoen.

## FEILSØKING

Brenneren vil ikke antenne ved bruk av tenneren:

Gassflaskeventilen er ikke åpen	Åpne gassflaskeventilen
Gassflasken er tom	Bytt ut med en ny gassflaske.
Tenneren avgir ikke gnist	Fjern grillrist/plate og sjekk tennmekanismen visuelt om den avgir gnist. Sjekk om kablene til tennpunktet, eller fra ventilen til grillrammen, er skadet eller frakoblet. Sjekk også at tenneren står i riktig stilling. Hvis det ikke er noen gnist, kontakt kundeservice.
Dysen er blokkert	Rengjør dysen med en tannbørste. Ikke bor ut eller bruk streng. Ikke ta av dysen. Ta kontakt med kundeservice.

Flammen fra brenneren er ujevn:

Brenneren er blokkert	Steng gassen. Fjern grillrist og –plate og sjekk brenneren for blokkering.
Det brenner på innsiden av brenneren (hvesende lyd)	Slå av brenneren, la den avkjøles og tenn på nytt i henhold til instruksjonene.
Gasskoblingen er defekt	Fyll ut og send inn serviceskjema på everdure.service@witt.dk.
Dysen er delvis blokkert	Rengjør dysen med en tannbørste. Ikke bor ut eller bruk streng. Ikke ta av dysen. Fyll ut og send inn serviceskjema på everdure.service@witt.dk

Det lekker gass fra koblingspunkter:

Koblingene er løse	Stram til løse koblinger (ikke for hardt) og lekkasjetest under trykk med såpevann (side 71)
Slangen er forringet	Fyll ut og send inn serviceskjema på everdure.service@witt.dk.
Gassventilen er defekt	Fyll ut og send inn serviceskjema på everdure.service@witt.dk.
Gjengene er skadet	Fyll ut og send inn serviceskjema på everdure.service@witt.dk.

## MONTERING AV GRILL OG STATIV

Grillen og lokket kommer ferdigmontert. Ved montering må stativet settes sammen først (merk: av transportmessige årsaker er grillen festet til toppen av stativet, og må tas av før du begynner å montere stativet). Grillen settes tilbake i stativet etter at den har blitt montert og festet igjen (den kan tas av for bruk på annen hevet overflate). Det kreves en middels stor stjerneskrutrekker for montering.

Åpne esken på toppen og ta ut delene. Fjern all emballasje (spesielt se om det ligger deler på innsiden av grillrammen), og plasser alle delene på en ren overflate. Sjekk for eventuelle skader eller manglende deler (ved manglende eller skadet deler, fyll ut og send inn serviceskjema på [everdure.service@witt.dk](mailto:everdure.service@witt.dk)).

## MEDFØLGENDE DELER FOR FORCE™ OG FURNACE™

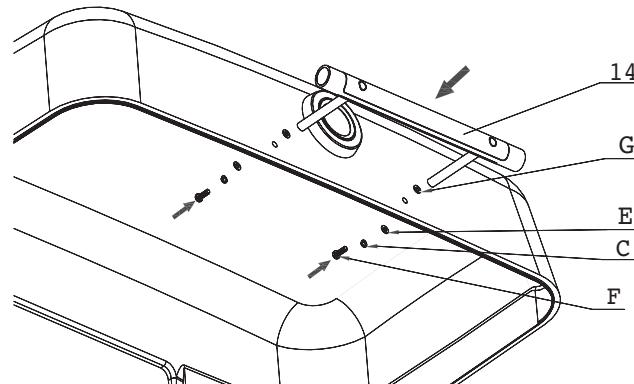
01/ Løkk, grillramme og 01B stativtopp x 1 stk	02/ Venstre ben foran x 1 stk	03/ Venstre ben bak x 1 stk	04/ Høyre ben foran x 1 stk	05/ Høyre ben bak x 1 stk	06/ Bunnhylllestøtte x 2 stk	07/ Bunnhylle x 1 stk	08/ Grillrist i støpejern x 2 stk. (kun FORCE- modellen)
09/ Midtre grillrist i støpejern (kun FURNACE- modellen) x 1 stk	10/ Grillrist i støpejern (kun FURNACE- modellen) x 2 stk	11/ Fettbrett x 1 stk	12/ Glassflaskekrok x 1 stk	13/ Kjetting for støtte av glassflaske x 1 stk	14/ Håndtak på løkk x 1 stk		
A/ Bolt M6x12 x 15 stk	B/ Bolt M5 x 12 x 4 stk	C/ Fjærskive Ø5 x 6 stk	D/ Fjærskive Ø6 x 5 stk	E/ Flat skive Ø6 x 10 stk	F/ Bolt M5 x 30 x 2 stk	G/ Glasfibervaskemaskine Ø5 x 2 stk	H/ Mutter M6 x 1 stk

## EMBALLASJE

Fjern alle innvendige pappstykker og emballasje fra grillrammen/lokket. Fjern grillen fra emballasje, og ta apparatet ut av emballasjen før montering. Kast emballasjen i henhold til lokale bestemmelser. Hold emballasjen utenfor barns rekkevidde.

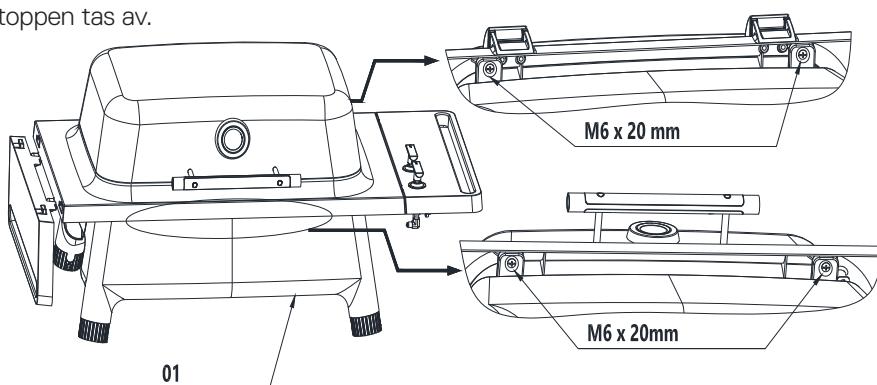
## TRINN 01

/Åpne lokket og fest håndtaket (14) på lokket med to M5x30 mm skruer (F), to Ø5 mm fjærskiver (C) to Ø6mm flate skiver (E) og to Ø5 mm glasfibervaskemaskine (G). Stram til.



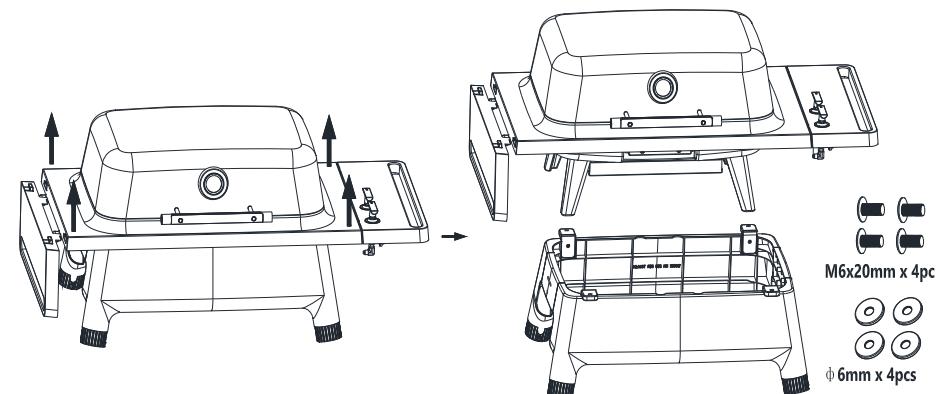
## TRINN 02

/Lokket og grillrammen er levert boltet til toppen av stativet med fire M6x20mm skruer og fire Ø6mm fjærskiver (to foran og to bak). Før du begynner å sette sammen stativet, må toppen tas av.



Vipp hele sammenstillingen litt bakover og skru ut skruene M6x20 mm, og gjør deretter det samme i front. Husk å støtte delene slik at de ikke faller ned. Ta vare på alle festeanordningene til senere bruk. Klistremerkene i front og bak angir hvor skruene skal være.

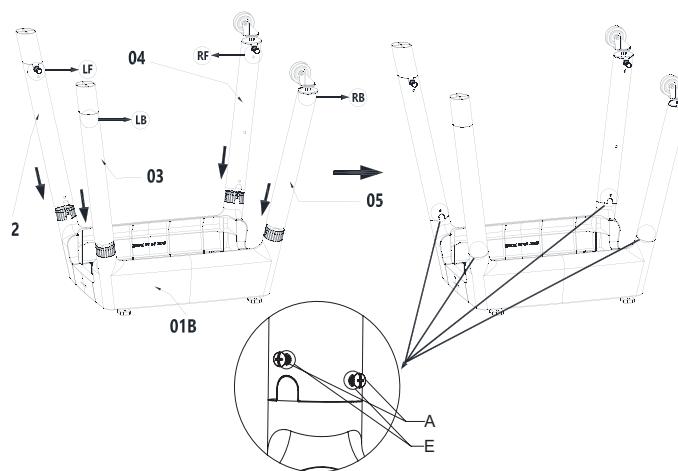
Fjern lokket og grillrammen fra stativtoppen, og sett dem på gulvet.



## TRINN 03

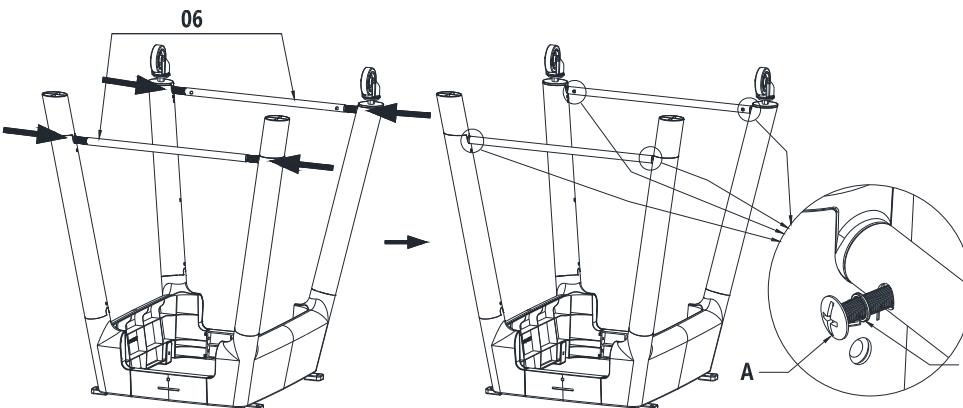
/Ta stativtoppen (01B) og legg den opp ned (bena opp) på en ren overflate (merk: det er ingen forskjell på foran og bak). Ta det høyre forbenet (04 med et skruehull i foten) og skyv det over den høyre hjørnestussen foran. Fest det med en M6x12 mm skrue (A) og flat skive (E), men ikke stram til ennå. Ta det høyre bakbenet (05 med et skruehull i foten) og skyv det over den høyre hjørnestussen bak. Fest det med en M6x12 mm skrue (A) og flat skive (E), men ikke stram til ennå.

Ta det venstre forbenet (02) og skyv det over den venstre benstussen foran. Fest med M6x12 mm skrue (A) og flat skive (E), men ikke stram til ennå. Ta det venstre bakbenet (03) og skyv det over venstre benstuss bak. Fest det med en M6x12mm skrue (A) og flat skive (E), men ikke stram til ennå.



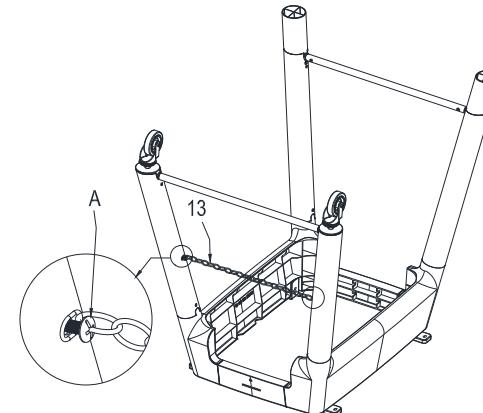
## TRINN 04

/Ta de to bunnhyllestøttene (06) og monter dem på de sylinderiske tappene på innsiden av hver fot. Roter hver enkelt av dem slik at de ytterste skruehullene er vendt innover og de innerste skruehullene er vendt mot stativtoppen (trekk dem eventuelt ut og monter motsatt vei). Fest med åtte M6x12 mm skruer (A) og flat skive (E). Når alt er satt sammen, stram til alle de fire skruene samt skruene fra trinn 03.



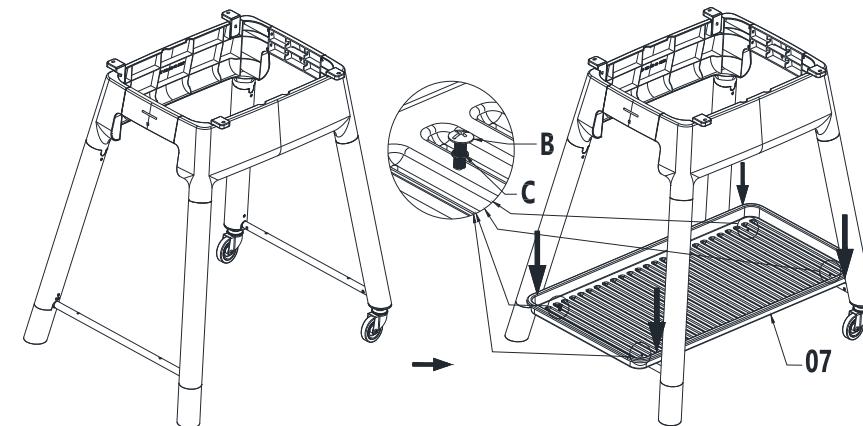
## TRINN 05

/Det er to gjengede hull på innsiden av de høyre bena. Ta kjettingen (13) og fest den til de to bena med to M6x12 mm skruer (A). Stram godt til.



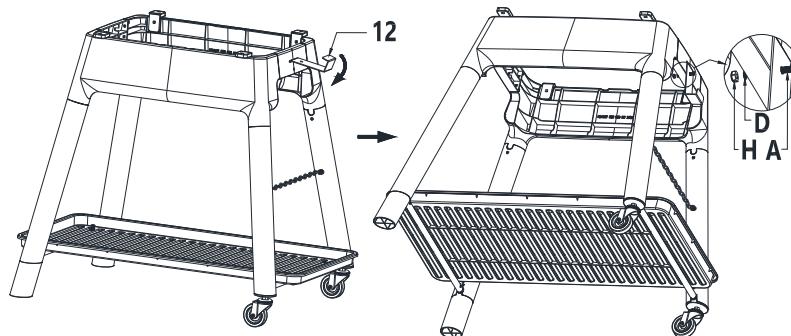
## TRINN 06

/Snu stativet rundt, så det står på bena og sjekk at alle bena er stabile. Ta bunnhyllen (07) og plasser den på de to nederste hyllestøttene. Juster de fire hullene i bunnhyllen til de gjengede hullene i de nedre støttene og fest med fire M5x12 mm skruer (B) og fire fjærskiver (C). Stram godt til.



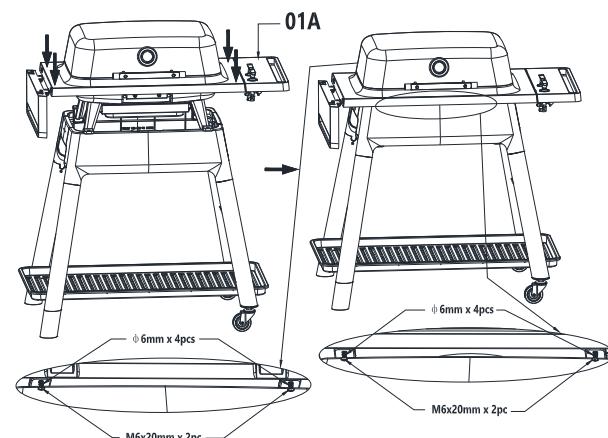
## TRINN 07

/ Skyv den flate kanten på gassflaskekroken (12) inn i sporet på toppen på stativet (over høyre ben og hjul) opp til knekken, og roter ned til kroken ligger flatt mot stativets side. Fest med en M6x12 mm skrue (A), M6 låsemutter (H) og fjærskive (D). Stativet er nå ferdig montert.



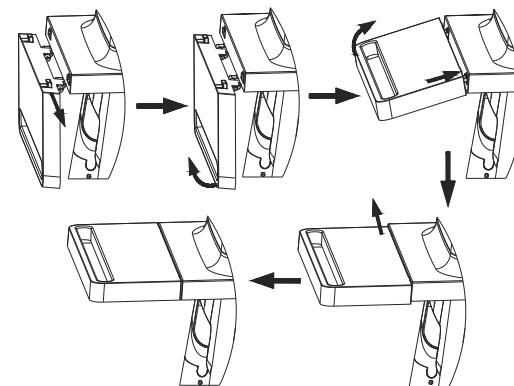
## TRINN 08

/ Plasser stativet med svinghjulene til høyre. Det bør to personer til for å løfte grillen med lokk (01A) opp etter sideplatene. Plasser den på stativet (fremovervendt, hjul til høyre). Fest grillen til stativtoppen med fire M6x20 mm skruer og M6 fjærskiver som ble fjernet i trinn 1 - to foran og to bak. Stram godt til.



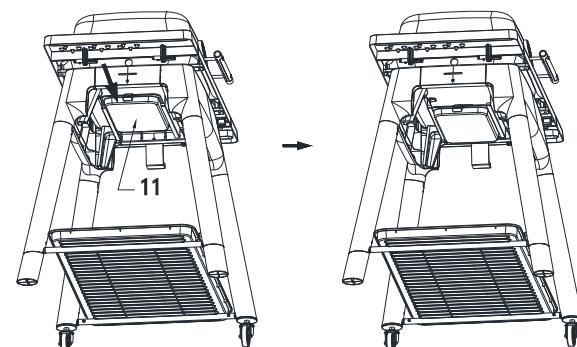
## TRINN 09

/ For å forlenge venstre sidebrett, støtt fronten på grillen og trekk venstre sidebrett utover (ca. 1 cm) slik at fjæren strammes. Drei det venstre sidebrettet til vertikal posisjon og la spenningen i fjæren trekke sidebrettet på plass.



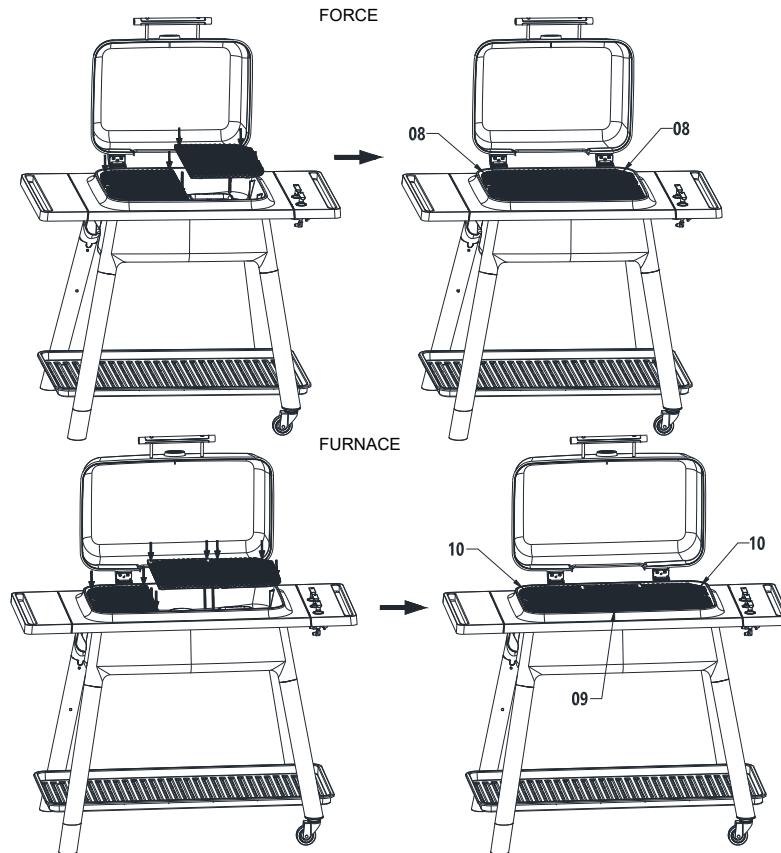
## TRINN 10

/ Sett fettbrettet (11) med aluminiumsbrettet på brakettene i bunnen av grillen. Pass på at fettbrettet står riktig plassert.



## TRINN 11

/ Sett grillristene på grillen som vist i figurene. Hver grillrist bør ha en klaring på 5-6 mm rundt hver kant. Hver av grillristene vil gå ned i et spor på en platestøtte.



## TRINN 12

/Koble til en godkjent slange og/eller regulator til innløpet (hvis ikke allerede er koblet til). Hekt gassflasken på kroken (12) og la den lene mot kjettningen. Koble regulatoren til gassflasken og utfør lekkasjetest (i henhold til instruksjoner for tilkobling av gass) før bruk. Sjekk at alle slangekoblinger er stramme, og at alle betjeningshåndtak er slått av før du åpner gasstilførselen og utfører lekkasjetesting.

## VEDLIKEHOLD

Det anbefales å utføre følgende vedlikehold ved begynnelsen av hver grillsesong:

### BRENNER

1. Børst av brennere utvendig med en stiv børste for å fjerne smuss. Sjekk at alle portene er åpne.

### GASSTILFØRSEL

1. Sjekk gasstilførselsslangen for skader, og skift ut etter behov.
2. Test gassketten for lekkasjer. Spenne etter alle samlinger Fyll ut og send inn serviceskjema på [everdure.service@witt.dk](mailto:everdure.service@witt.dk). Grillen skal ikke brukes hvis gasstilførselen ikke er tett.

### GRILL OG LOKK

1. Tørk av de utvendige flatene på grillen og lokket med en ren klut. Lokket kan få tilbake glansen igjen ved bruk av polermiddel for bil.

### STATIV

1. Sjekk at alle festene er stramme, og stram til etter behov for stabilitet.
2. Tørk av grillstativet med en ren klut. Påfør litt olje eller fett på alle bevegelige deler og skruer.

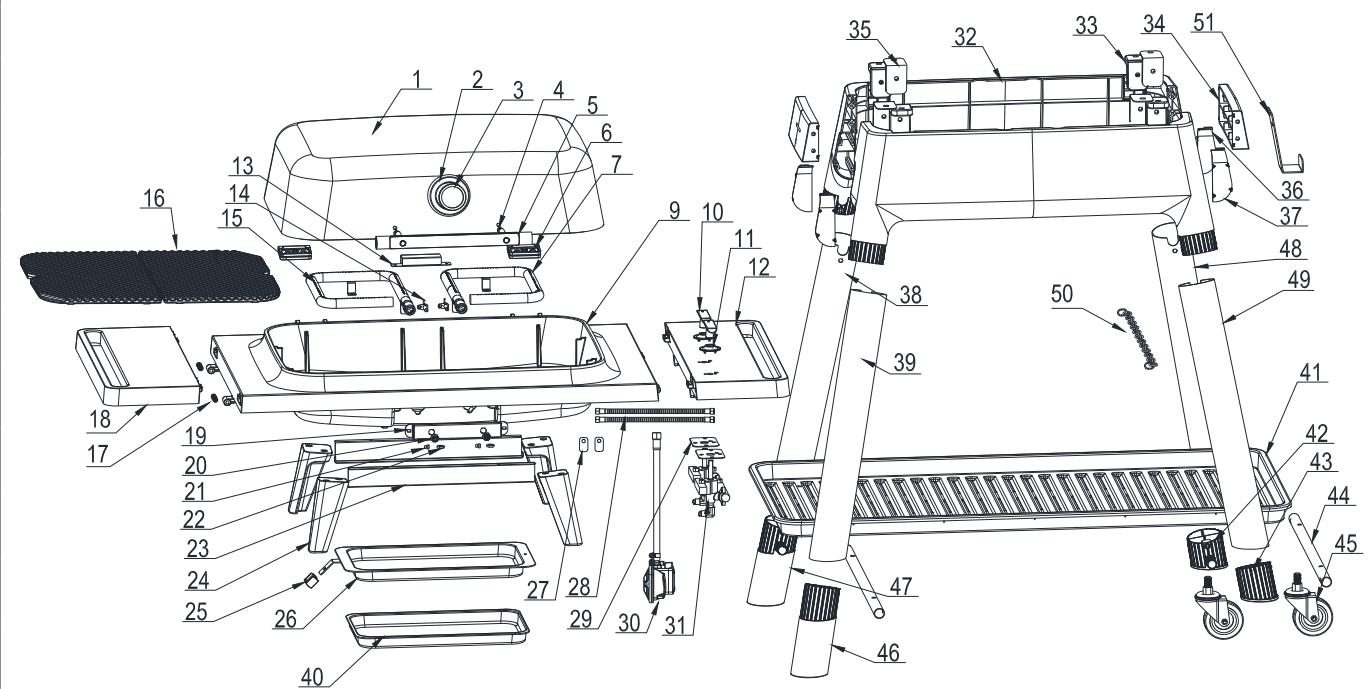
**Hvis grillen er montert på stativet, sjekk skruene som holder grillen på plass, og sjekk at de er godt strammet til. Grillen kan beskyttes mot slitasje ved å dekke den til med et grilltrekk som beskytter den mot vær og vind når den ikke er i bruk.**  
**VIKTIG: Beskytt de rustfrie overflatene med en syrefri olje flere ganger i året, for å minimere rusting. Merk, at rusting og flekker på grillens overflater ikke dekkes av reklamasjonsretten.**

**DELELISTE: FORCE™-GRILLER**

	DELENAVN	ANT.
1	Lokk HBG2 (Mint)	1
	Lokk HBG2 (Stone)	1
	Lokk HBG2 (Graphite)	1
	Lokk HBG2 (Red)	1
	Lokk HBG2 (Orange)	1
2	Temperaturmålerinnfatning	1
3	Temperaturmåler	1
4	Avstandsstykke for håndtak på lokk	2
5	Håndtak på lokk	1
6	Hengsler	2
7	Høyre brenner (HBG2)	1
8	Hardwaresett (ikke vist)	1
9	Grillramme (HBG2)	1
10	Betjeningshåndtak	2
11	Innfatning til betjeningshåndtak	2
12	Høyre sidebrett (HBG2)	1
13	Gasstenniferboks (HBG2)	1
14	Elektrode (HBG2)	2
15	Venstre brenner (HBG2)	1
16	Åpen rist (HBG2)	2
17	Sidebrettfjær	2
18	Venstre sidebrett	1

19	Holder til gassdyse (HBG2)	1
20	Avskjerming til dysehus	2
21	Dyse (HBG2)	2
22	Mutter til dysehusavskjerming	2
23	Fettbretholder (HBG2)	2
24	Grillrammeføtter	4
25	Deksel for fettbrethåndtak	1
26	Fettbrett	1
27	Holder til gass-slange	2
28	Gass-slange (HBG2)	2
29	Ventilstøtte	2
30	Slange- og regulatorsamling	1
31	Gassventil og manifoldsamling (HBG2)	1
32	Stativtopp front-/bakpanel (HBG2)	2
33	Avstandsstykke til stativtopp	4
34	Sidepanel på stativtopp	2
35	Avstandsstykke	4
36	Stativtopp BH/FV lokk	2
37	Stativtopp BV/FV lokk	2
38	Ben FV	1
39	Ben BV	1
40	Aluminiumsbrett for engangsbruk	1
41	Bunnhylle (HBG2)	1
42	Benhette BH	1

<b>43</b>	Benhette FH	1
<b>44</b>	Bunnhyllestøtte	2
<b>45</b>	Hjul	2
<b>46</b>	Fot FV	1
<b>47</b>	Fot BV	1
<b>48</b>	Ben FH	1
<b>49</b>	Ben BH	1
<b>50</b>	Kjetting for støtte av gassflaske	1
<b>51</b>	Gassflaskekrok	1

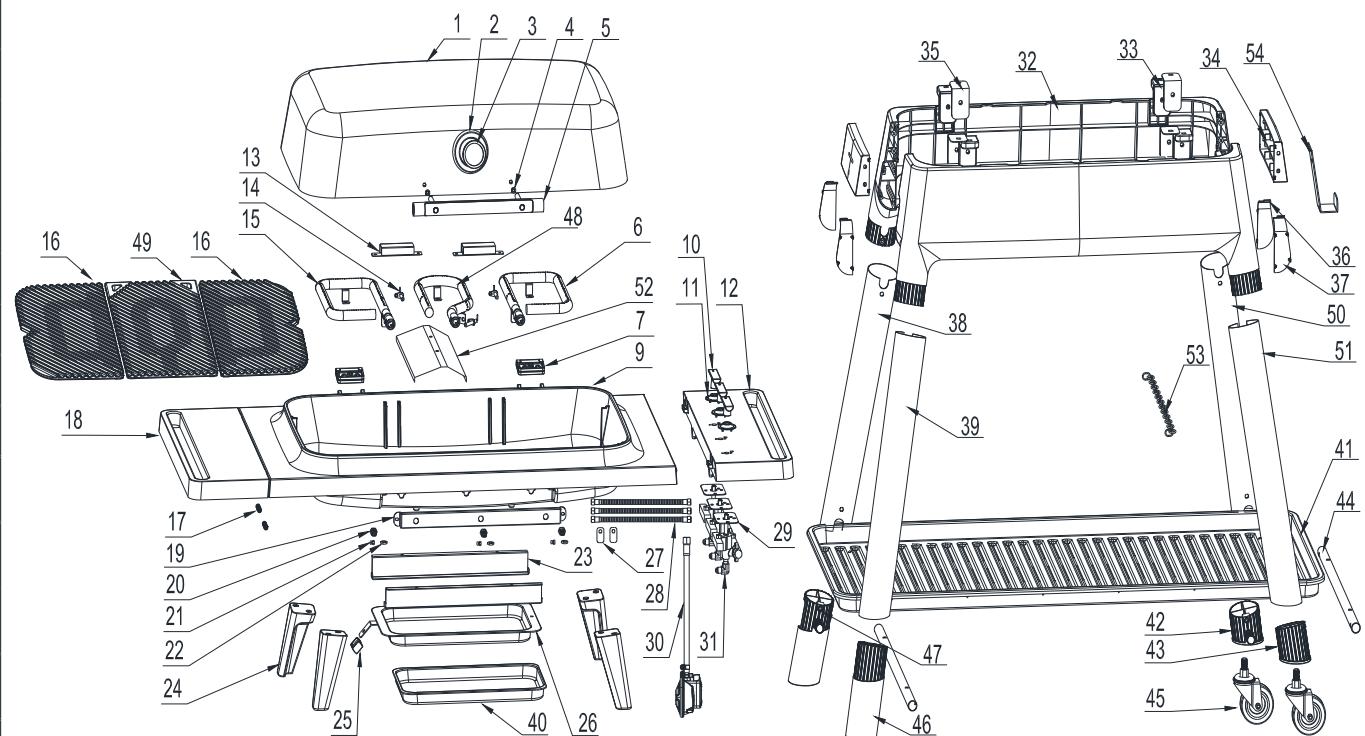


## DELELISTE: FURNACE™-GRILLER

	DELENAVN	ANT.
1	Lokk HBG3 (Orange)	1
	Lokk HBG3 (Mint)	1
	Lokk HBG3 (Stone)	1
	Lokk HBG3 (Graphite)	1
2	Temperaturmålerinnfatning	1
3	Temperaturmåler	1
4	Avstandsstykke for håndtak på lokk	2
5	Håndtak på lokk	1
6	Høyre brenner (HBG3)	1
7	Hengsler	2
8	Hardwaresett (ikke vist)	1
9	Grillramme (HBG3)	1
10	Betjeningshåndtak	3
11	Innfatning til betjeningshåndta	3
12	Høyre sidebrett (HBG3)	1
13	Gasstenniferboks (HBG3)	2
14	Elektrode (HBG3)	3
15	Venstre brenner (HBG3)	1
16	Åpen rist (HBG3)	2
17	Sidebrettfjær	2
18	Venstre sidebrett	1
19	Holder til gassdyse (HBG3)	1

20	Avskjerming til dysehus	3
21	Dyse (HBG3)	3
22	Mutter til dysehusavskjerming	3
23	Fettbretholder (HBG3)	2
24	Grillrammeføtter	4
25	Deksel for fettbrethåndtak	1
26	Fettbrett	1
27	Holder til gass-slange	2
28	Gass-slange (HBG3)	3
29	Ventilstøtte	2
30	Slange- og regulatorsamling	1
31	Gassventil og manifoldsamling (HBG3)	1
32	Stativtopp front-/bakpanel (HBG3)	2
33	Avstandsstykke til stativtopp	4
34	Sidepanel på stativtopp	2
35	Avstandsstykke	4
36	Stativtopp BH/FV lokk	2
37	Stativtopp BV/FV lokk	2
38	Ben FV	1
39	Ben BV	1
40	Aluminiumsbrett for engangsbruk	1
41	Bunnhylle (HBG3)	1
42	Benhette BH	1
43	Benhette FH	1

44	Bunnhyllstøtte	2
45	Hjul	2
46	Fot FV	1
47	Fot BV	1
48	Midtre brenner (HBG3)	1
49	Midtre åpen grill (HBG3)	1
50	Ben FH	1
51	Ben BH	1
52	Sprutplate	1
53	Kjetting for støtte av gassflaske	1
54	Gassflaskekrok	1



## EKSTRA TILBEHØR: MATLAGINGSUTSTYR

Gå inn på [www.everdurebyheston.no](http://www.everdurebyheston.no) for å se vårt utvalg av tilbehør

## REKKLAMASJONSRETten

### VIKTIG

Reklamasjonsretten gjelder materialer og arbeidslønn. Ved henvendelse om service skal du opplyse om produktets navn, serienummer og fylle ut serviceskjemaet på <https://service.witt.dk/service/nb/default.aspx>. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv evnt. opplysningene ned her i bruksanvisningen, så har du dem tilgjengelig. Det gjør det enklere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene. I løpet av reklamasjonsperioden vil grillen din bli reparert gratis av Everdure by Heston Blumenthal eller det autoriserte servicesenteret, forutsatt at du leverer og henter grillen din hos servicesenteret, jfr. vilkår og betingelser nedenfor.

### REKLAMASJONSRETT

5 år: Aluminiumsdeler – lokk, tennboks, sider, ben

5 år: Plastdelelr

5 år: Lakkgaranti

### REKLAMASJONSRETten DEKKER IKKE:

1. Feil og skader, som ikke skyldes fabrikasjons- og materialfeil.
2. Normal slitasje (f.eks. overflaterust på grillristen og misfarging på brennere).
3. Angrep fra insekter eller skadedyr.
4. Uautoriserte reparasjoner eller bruk av uoriginale deler. Riper og skader på produktet som følge av transport, installasjon eller montering.
5. Riper og skader på produktet som følge av transport, installasjon eller montering.
6. Skade på overflatebelegg på grunn av utilsiktet skade, feil eller manglende vedlikehold.
7. Skader fra rengjøringsmidler som ikke er anbefalt av Everdure by Heston Blumenthal.

### TRANSPORTSKADER

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden er kun en sak mellom kunden og forhandleren. I de tilfeller der kunden selv har stått for transporten av produktet påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal meldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

### UBEGRUNNET SERVICE

Hvis produktet sendes til service og det viser seg at man selv kunne ha rettet feilen ved å følge anvisningene her i bruksanvisningen, må kunden selv betale for servicen.

### NÆRINGSKJØP

Næringskjøp er kjøp av apparater som ikke skal brukes i en privat husholdning, men til næring eller næringslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere.

I forbindelse med næringskjøp ytes ingen garanti fordi dette produktet kun er beregnet til vanlige husholdninger.

### FREMLEGGING AV GARANTIKRAV

Ta kontakt med Everdure by Heston Blumenthal ved hjelp av nedenstående kontaktinformasjon.

**Alle henvendelser for service: EMAIL: [everdure.service@witt.dk](mailto:everdure.service@witt.dk)**

**ELLER GÅ INN PÅ: [www.everdurebyheston.no](http://www.everdurebyheston.no)**

# FORCE™

2 BURNER  
GAS BARBEQUE



HBG2OSCAN



HBG2GSCAN



HBG2SSCAN



HBG2MSCAN



HBG2BSCAN

# FURNACE™

3 BURNER  
GAS BARBEQUE



HBG3SSCAN



HBG3OSCAN



HBG3MSCAN



HBG3GSCAN



HBG3BSCAN

## MONTERINGS-, DRIFTS- OCH UNDERHÅLLSANVISNINGAR

för Everdure by Heston Blumenthal FORCE™ & FURNACE™  
gasolgrillar och ställ

### FORCE™

2 BRÄNNARE

GASOLGRILL

### FURNACE™

3 BRÄNNARE

GASOLGRILL

**Power by design**

THE OUTDOOR PERFORMANCE

## INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsföreskrifter .....	92-93
Apparatens detaljer .....	94
Utomhus installationsguide .....	95
Bruksanvisning .....	96-97
Tändning .....	98
Rengöring och förvaring .....	98-99
Felsökning .....	100
Montering av grill .....	101-105
Underhåll .....	105
Reservdelslista: Grill .....	106-109
Garanti .....	110

DRIFT OCH UNDERHÅLL för HBG2OSCAN, HBG2GSCAN, HBG2SSCAN, HBG2MSCAN, HBG2BSCAN, HBG3GSCAN, HBG3MSCAN, HBG3SSCAN, HBG3OSCAN och HBG3BSCAN GASOLGRILLAR Everdure by Heston Blumenthal utomhus gasolgrillar. Det är viktigt att du sparar dessa instruktioner, inköpsbevis och andra viktiga dokument om denna produkt för framtida referens. På grund av en kontinuerlig produktutveckling, förbehåller sig Everdure by Heston Blumenthal rätten att ändra specifikationer eller utseende utan förvarning. Kassera förpackningar ansvarsfullt – återvinn där anläggningar finns tillgängliga.

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

**VIKTIGT! Läs säkerhetsanvisningarna i detta häfte noggrant innan du tar ut grillen från dess kartong eller ansluter grillen till gasförsörjningen.**

**VARNING! Åtkomliga delar kan bli mycket varma. Håll små barn borta.**

1. Denna gasolgrill och ställ är avsedda endast för ANVÄNDNING UTMOMHUS. Apparaten får **INTE** användas inomhus.
2. För din säkerhet och nytta, läs bruksanvisningen innan du använder apparaten.
3. Se till att alla gasanslutningar är åtdragna innan du använder apparaten (se testproceduren för läckor i denna handbok). Kontrollera alltid efter läckor när en gasflaska har bytts ut eller återansluts.
4. Om den inte monteras på cylinderkroken, placera alltid gasflaskan på en plan yta.
5. Barn eller husdjur som inte övervakas bör inte vistas i närheten av grillen när den används, värms upp eller kyls ner. Barn och husdjur ska hållas på avstånd från grillen när den används. Se till att små barn inte leker med apparaten. Denna apparat är inte avsedd för användning av små barn eller sjuka personer.
6. Särskild försiktighet måste iakttas när du tar bort fettbrickan och engångsfoliebrickor. Misskötsel av het olja och fett kan orsaka allvarliga personskador. Var försiktig när du byter plattor och galler så att delar inte är heta, eller att olja eller fett inte droppar på brännaren. Var försiktig så att brännarens portar/venturien inte blockeras.
7. Stäng gasventilen/reglaget och gascylinderventilen efter användning. Tillåt inte ansamling av oförbrända gaser.
8. Lämna aldrig brännarna på hög låga i mer än 5 minuter om inte under matlagning. Vid matlagning med huven nere, följ alltid instruktionerna i avsnittet grillning i denna bruksanvisning.
9. Flytta inte apparaten under användning. Grillen bör endast lyftas med hjälp av handtagen på vardera sida. Se till att otillbörliga påtryckningar inte placeras på gasslangen eller stäng av gastillförseln och ta bort slangens från cylindern eller gaskällan (inte vid grillen). Se till att fettbrickan och engångsaluminiumfolie brickan tas bort
10. Grillen har utformats för att användas antingen på medföljande ställ eller på en upphöjd bänk. Vid användning på en upphöjd yta, se till att ytan är plan, tillräckligt stor och stark

för att bära grillen och tåla temperaturer upp till 60° C över rumstemperaturen. När du använder stället se till att grillen står plant och att den är säkrad på stället på rätt sätt (fyra skruvar vid grillens bas)

11. Personer med brandfarliga kläder såsom nylon etc. bör hålla sig på avstånd från grillen när den används. Apparaten måste hållas åtskilt från brandfarliga material under användning.
12. Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad den är avsedd för. Ändringar av apparaten kan vara farliga. Ändra inte i apparatens konstruktion.
13. Stäng av cylindern vid fettbrand. Fettbrickan bör rengöras och kontrolleras innan du använder grillen. Engångsaluminiumfolie brickan bör bytas innan du använder grillen. Regelbunden rengöring minskar uppbyggnaden av fett och matrester som är brännbara och kan resultera i en fettbrand. **Fett bränder kan förebyggas genom rengöring av fettbrickan och regelbundet byte av aluminiumfoliebrickor.** Låt inte aluminiumfoliebrickan svämma över. Skada till följd av fettbrand omfattas inte av reklamationsrätten och häver den. Använd inte sand, kattsand eller fettabsorbenter i fettbrickan eller brickan av engångsaluminiumfolie.
14. Se till att produkten är på tillräckligt avstånd från brännbart material. Apparaten är utformad så att värmen inte påverkar stället. Alla brännbara material måste hållas på mer än 250 mm från sidorna och baksidan av grillen och mer än 1500 mm ovanför spishallen av grillen.
15. Om en brännare gör ett väsande ljud när den tänds kan den brinna inuti. Stäng av brännaren, låt svalna och prova tändningen igen. Skydda grillen mot stark vind – om detta inte kan undvikas, kontrollera alltid att brännarna förblir tända om du använder grillen i blåsiga förhållanden.
16. Utför inte någon service på gasgrenröret på grillen – detta får endast utföras av behörig tekniker.
17. Vi rekommenderar att du regelbundet underhåller grillen och håller den i ett bra skick. Detta kan uppnås genom att följa förslagen om rengöring och underhåll i detta häfte.
18. När du inte använder stället bör cylindern placeras på en lägre nivå än grillen, så långt bort det är möjligt för slangen utan onödig spänning på slangen, på en skyddad plats (så det inte får något fettstänk från matlagning eller kan av misstag vältas över). När du använder stället hängs gascylindern på cylinderkroken. Om detta inte kan göras (på grund av design eller storlek på cylindern), ska gascylindern placeras bredvid eller bakom apparaten på en säker plats skyddad från fettstänk.

19. Apparaten är inte lämplig för montering i ett rörligt fordon (båt, släpvagn etc).
20. Använd inte eller förvara apparaten i områden med höga salthalter (marin miljö) eller områden med frätande ångor eller vätskor (t.ex. en simbassäng), eftersom dessa kemikalier kan orsaka att apparatens material försämras (och upphäva garantin). Rege-lbunden rengöring och övertäckning med ett grillskydd Everdure by Heston Blumenthal kan bidra till att minska detta.
21. Apparaten ska förses med en godkänd slang som är certifierad enligt gällande EN-standarder och inte överstiger 1,5 m. I Finland får slangens längd inte överstiga 1,2m. Gasregulator bör certifieras enligt EN16129 (flödeshastighet max 150 kg/timme). Dessa bör anslutas enligt lokala föreskrifter. Placera slangklämmor och dra åt. Låta inte slangen trasslas eller vridas under installation och användning. Byt slangen om läckage eller blockering iakttas. Det rekommenderas att slangen byts vart tredje år.



**ANVÄND INTE APPARATEN INNAN DU HAR LÄST BRUKSANVISNINGEN**  
**PLACERA INTE ARTIKLAR PÅ ELLER MOT APPARATEN**  
**FÖRVARA INTE KEMIKALIER, BRANDFÄRLIGT MATERIAL ELLER SPREJER NÄRA APPARATEN**  
**ANVÄND INTE DENNA APPARAT INOMHUS**  
**BYGG INTE IN APPARATEN. DET MINSTA AVSTÅNDET FÖR ENHETEN ÄR 1500 MM OVANFÖR SPISHÄLLET OCH 250 MM FRÅN SIDORNA**  
**TÄND INTE MED HUVAN NERE**

## APPARATENS DETALJER

OBS! STORLEKEN PÅ INJEKTORDIAMETERN ÄR STÄMPLAD PÅ EN AV DE SEXKANTIGA YTORMA (T.EX.) '165' FÖR Ø1.65MM INJEKTOR.

MODELL BETECKNING	DESTINATIONSLÄNDER	VÄRMETILLFÖRSEL	BRÄNNARE	INJEKTORSTORLEK	GASKATEGORI	GASTYP
<b>FORCE™</b>	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES , CY, CZ, LT, SK, CH, SI ,LV	2x3.9kW	2	φ0.95mm	I 3+(28~30/37)	Butan vid (28 ~ 30) mbar / Propan vid 37 mbar
	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	2x3.9kW	2	φ0.95mm	I 3B/P(30)	Butan, propan och deras blandningar vid 30 mbar
	AT, DE, CH, LU, SK	2x3.9kW	2	φ0.83mm	I 3B/P(50)	Butan, propan och deras blandningar vid 50 mbar
<b>FURNACE™</b>	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES , CY, CZ, LT, SK, CH, SI ,LV	3x3.2kW	3	φ0.85mm	I 3+(28~30/37)	Butan vid (28 ~ 30) mbar / Propan vid 37 mbar
	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	3x3.2kW	3	φ0.85mm	I 3B/P(30)	Butan, propan och deras blandningar vid 30 mbar
	AT, DE, CH, LU, SK	3x3.2kW	3	φ0.74mm	I 3B/P(50)	Butan, propan och deras blandningar vid 50 mbar

PIN-KOD: 2531CS-0109

	<b>FORCE™</b>			<b>FURNACE™</b>		
<b>Endast grill</b>	LÄNGD (mm)	BREDD (mm)	HÖJD (mm)	LÄNGD (mm)	BREDD (mm)	HÖJD (mm)
	1170	515	410	1310	515	410
<b>Grill och ställ</b>	1170	750	1170	1310	750	1170

Luft släpps ut på undersidan av förbränningsskammaren (två 35 mm x 20 mm mellanrum mellan fettbrickan och kammaren genom ett ovalt hål 75 mm x 135 mm i storlek). Avgaser som släpps ut runt kanten av plattorna (6mm avstånd) och genom en öppning på 275 x 40 mm i den bakre delen av huven. När du använder en öppen grill, sker luftflöd också genom öppningar på grillen. Brännarens luftflöd är 17,8 x 5 mm på båda sidorna.

## GASANSLUTNINGAR

### KRAV FÖR BUTAN- OCH PROPANGAS

Kontrollera gastyp och specifikationsplatta på undersidan av RHS-bänken.

### FÖR ANSLUTNING AV GASCYLINDER

1. För att uppnå optimal prestanda från din grill bör du använda en godkänd gascylinder/flaska. Den medföljande slangen eller regulatorn måste först anslutas till grillens inlopp.
2. Anslut inte en gascylinder/flaska till grillen som inte är fastsatt i det medföljande stället eller står på en stabil upphöjd yta. Cylindern ska stå lägre än grillen, på en skyddad plats och på en stabil yta.
3. Innan du ansluter gasförsörjningen, se till att alla gasreglage är i avstängt läge. Ta den medföljande propan (37 mbar), vrid på regulatorn och justera regulatornens handtag till avstängt läge. Tryck regulatorn ner på flaskventilen tills ett klick hörs. När den är ansluten, vrid regulators handtag till påslaget läge för att slå på gastillförseln. Kontrollera att alla skarvar är säkra.
4. För att ta bort regulatorn från cylindern, vrid regulatornens handtag till avstängt läge, tryck handtaget inåt och lyft regulatorn från flaskventilen.

OBS: Endast en gasflaska bör förvaras på stället åt gången.

### LÄCKAGETEST

1. Se till att gasreglaget är **av** och vrid flaskventilen till **på**.
2. Kontrollera om skarvar läcker genom att borsta med en lösning av hälften flytande diskmedel och hälften vatten. Om en läcka förekommer kommer bubblor att visas (eller så kan du höra ett väsande ljud). Efterdragning av anslutningar kan generellt reparera en läckande skarp. Du måste också kontrollera gasslangen och anslutningen till gasflaskan. Om läckan inte kan åtgärdas, får grillen inte användas. Fyll i och skicka in serviceschemat på: [everdure.service@witt.dk](mailto:everdure.service@witt.dk).



**ANVÄND INTE ÖPPEN LÅGA FÖR ATT HITTA GASLÄCKOR.  
OM LÄCKAN KVARSTÅR KONTAKTA EN AUKTORISERAD  
GASINSTALLATÖR.**

### GASCYLINDER

För montering på cylinderkroken får gascylinderens höjd inte överstiga 500 mm och diametern får inte överskrida 320 mm. Om de överstiger, placera cylindern på en plan yta, där slangen inte kommer i kontakt med vassa kanter eller heta ytor och där mslangen inte sträcks ut och utsätts för belastning. Säkerställ att gasflaskan och slangen inte kommer i kontakt med stället eller någon varm/skarp yta. Byt alltid gascylinder på avstånd från antändningskällor.

### Utomhus installationsguide

Denna apparat får endast användas utomhus och ovan mark med naturlig ventilation, på stillastående områden där gasläckage och förbränningssprodukter snabbt kan spridas av vind och naturlig konvektion.

Apparaten får inte användas inomhus. Använd inte grillen i garage, på verandor, i bodar eller andra slutna områden. Grillen är inte avsedd att monteras i eller användas på fritidsfordon (t ex båtar, campingbilar) och bör inte placeras nära eller under några ytor som kan antändas eller är känsliga för värme. Blockera inte eller hindra luftflödet och förbränningen runt grillhuset när grillen används.

## BRUKSANVISNING

### ALLMÄNNA ANVISNINGAR

Ett ganska skyddat läge är önskvärt för en bekväm och effektiv matlagning. Försök att hålla grillen skyddad från starka vindar eftersom detta kommer att drastiskt minska tillagningens effektivitet. Om detta är oundvikligt, placera grillen så att den är parallell i riktning mot vinden. Håll grillen i ett plant läge. Kontrollera ofta att brännaren är tänd när den används vid stark vind (genom sikthålet på vänster sida av chassit eller genom öppna grillar). Kontrollera att minimavstånden från grillen mot eventuella väggar eller brännbara ytor är uppfyllda, och när stället inte används, att underlaget tål värme. När du använder stället se till att grillen är i låst läge med hjälp av hjullåset och att slangen inte vidrör någon het yta.

### GASTYP OCH FÖRBRÄNNING

Grillen är konstruerad för att fungera endast med propan- eller butangas. Gasförbrukning, tryck och injektorstorlekar visas på typskylten som finns under bänken på höger sida.

### GASENS KONTROLLREGLAGE

Gasens kontrollreglage ställer in lägena **av** och **hög**. Genom att trycka in vredet och vrida det moturs kommer gasflödet gradvis att öka tills den når **hög** inställning. Fortsätt att vrida i denna riktning och gasflödet minskar tills en låg nivå nås på **låg**. För att stänga av gasflödet måste kontrollreglaget vridas medurs från **låg**, tryckas in på hög och vridas tills läget **av** nås.

### GALLER I GJUTJÄRN

FORCE™ med två brännare och FURNACE™ med tre brännare grillar, levereras med öppna grillgaller.

En plan, massiv platta finns som tillbehör för FURNACE™ för användning på höger sida (detta är den rekommenderade allmänna grill- och plattkonfigurationen som minskar värmen som strömmar över kontrollvredet). FURNACE™ med tre brännare har som extra tilbehör en central teppanyaki- platta eller en plan, massiv platta för höger sida. Observera

att galler och plattor som används på båda grillarna inte kan användas på den andra modellen och att högst en grillplatta kan bytas ut mot en annan platta (endast en platta installerad). De öppna grillarna har en fast remsa av gjutjärn inbyggd i botten av grillen och den används för att skydda brännaren mot olja eller mat. Grillarna är monterade på stöd som är inbyggda på insidan av chassit. När de är korrekt placerade bör det finnas ett mellanrum på 5-6 mm mellan grillar och den inre kanten av chassit. Eventuellt överflödigt fett eller vätska kommer att droppa in i chassit och på fettbrickan och foliebrickan under chassit. Om brännarens öppningar blockeras, låt grillen svalna och rengör brännaren med en stålborste. För en lista med tillbehör gå till Everdure by Heston Blumenthal webbplats.

**OBS:** Emaljbeläggningen kan skadas av metallredskap. Skador på plattor och grillar på grund av användning av metall- eller vassa föremål täcks inte av reklamationsrätten. Det rekommenderas att man använder silikonköksredskap eftersom dessa är både hygieniska och tål höga temperaturer.

### FETTBRICKA

Kontrollera före användning att fettbrickan är ren och att en engångs aluminiumfoliebricka är placerad i. Använd endast foliebrickor avsedda för grillen eftersom brickor av fel storlek eller höjd kan orsaka problem med luftning till grillen eller spilt fett och oljor. Kontrollera att fettbrickan är helt installerad under grillen innan du använder apparaten.

**UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER FÅR SAND, KATTSAND ELLER  
FETTABSORBERMEDEL ANVÄNDAS I FETTBRICKAN ELLER FOLIEBRICKAN.**

## STEKNING

Stekning (eller användning av grillen med huven nere) bör inte göras med alla vreden inställda på högt läge. Detta är mycket viktigt. Följden kan bli allvarlig överhettning och bränd mat om dessa instruktioner inte följs. Stekning görs bäst med hjälp av ett upphöjt stekställ, såsom Everdure by Heston Blumenthal stekställ HBROASTR, som tillåter uppvärmd luft att cirkulera runt köttet och fett att droppa bort från köttet.

Ställ alltid in grillen med standard grillkombination såsom anges i monteringsanvisningen. Skär en bit folie något större än stekstället och placera det i mitten av grillen ovanpå gallret. Skär några hål genom folien så att överflödig fukt och fett kan flöda genom gallret. Placera stekstället centralt över folien. Förvärmt grillen i 5 minuter med huven nere och de yttersta gaskontrollerna på hög (för FURNACE™ grillar, **lämna mittenvredet på av**).

När grillen har nått ~ 180° C, öppna huven, placera maten på stekstället, stäng huven och vrid kontrollvredet till låg (dessa kan justeras under stekningen för att hålla den inre temperaturen stabil, väderförhållanden såsom temperatur och vindhastighet kommer att påverka effektiviteten i grillen). Övervaka tillagningen regelbundet tills maten är klar.

## JUSTERA BÄNKEN

Den vänstra bänken kan fallas ner för enklare förvaring (den högra bänken med gaskontroller är fast och kan inte justeras). När grillen är avstängd och sval placera din vänstra fot framför vänster bakre ben för att stabilisera grillen och dra bänken framåt för att låsa upp den från grillen. När bänken är fullt utdragen, vrid den nedåt och släpp. Se steg 9 och monteringsprocedur för stället.

## EFTER TILLAGNING

1. När du är klar, kontrollera att brännarens vred är **AV**.
- 2. STÄNG AV GASTILLFÖRSELN PÅ GASFLASKAN EFTER ANVÄNDNING.**
3. Efter tillagning och när grillen fortfarande är varm, ta bort rester från gallret med en skrapa.
4. Överflödigt fett och köttrester kan skrappas bort från insidan av chassit genom att ta bort gallret/plattan för att komma åt det.  
**VARNING!** Vissa ytor kan fortfarande vara heta – använd skyddshandskar.

5. Rengör fettbrickan och byt aluminiumfoliebrickan efter eller före varje användning av apparaten.
6. När grillen är sval, stäng huven och torka bort eventuella fettstänk från stället med en ren trasa.

## TÄNDNING



LÄS HELA BRUKSANVISNINGEN INNAN DU TÄNDER APPARATEN  
ÖPPNA HUVEN INNAN DU TÄNDER  
KONTROLLERA ATT GASVREDET ÄR I AV-LÄGE OCH ÖPPNA CYLINDER/FLASKVENTILEN  
SE TILL ATT GRILLEN OCH PLATTAN ÄR I RÄTT LÄGE FÖR GRILLNING

## TÄNDA GRILLEN MED DEN INBYGGDA TÄNDNINGEN PÅ KONTROLLVREDET

FORCE™ och FURNACE™ grillar har ett roterande tändsystem inbyggt i gasventilerna som kan nås via de inbygda vreden i den högra bänken. För att antända en brännare, tryck ner ett lämpligt kontrollvred och vrid det sakta moturs. Detta börjar släppa in gasen i brännaren. När vredet når tändningssymbolen på kontrollpanelen kommer en gnista att antända gasen i brännaren. Vredet kan sedan roteras hela vägen till "HÖG" och släppas eller justeras till en lämplig temperaturinställning.

Om brännaren inte antänds, vrid tillbaka kontrollreglaget till "AV"-läge och försök igen. Om den fortfarande inte tänts efter 5 försök, lämna grillen avstängd och försök igen efter 5 minuter.

Det finns 2 kontrollvreden på FORCE™ grillar och 3 kontrollvreden på FURNACE™ grillar (en för varje brännare under en platta eller grill). Kontrollreglaget närmast baksidan styr brännaren till höger. Kontrollreglaget närmast framsidan styr brännaren till vänster. Kontrollvredet i mitten (FURNACE™ endast) styr brännaren i mitten.

## RENGÖRING OCH FÖRVARING

### YTTRE RENGÖRING

Innan du rengör grillens utsida och stället, kontrollera att apparaten har svalnat och är säker att röra. Målade ytor och plastytor kan rengöras med ett milt hushållsrengöringsmedel eller rengöringsmedel och en ren trasa (använd inte putsvantar eller starka rengöringsmedel). **Det är lämpligt att testa rengöringsmedlet på en liten del av apparaten först.**

Använd **ALDRIG** thinner eller liknande lösningsmedel för rengöring och håll **ALDRIG** kallt vatten över heta ytor. Torka ytan efteråt.

### INVÄNDIG RENGÖRING

Innan du rengör grillens inre delar, se till att apparaten har svalnat och är säker att röra. Insidan av huven kan rengöras med lite vatten, milt diskmedel och en mjuk svamp. Non-stick-ytor ovanför galler ska rengöras försiktigt så att ytan inte repas, helst när ytan fortfarande är varm. För områden som är svåra att rengöra använd lite bakpulver på en fuktig svamp. Använd inte slipande rengöringsmedel.

**VARNING!** Ytorna på plattan kan vara heta. Ha på dig skyddshandskar.

## FÖRVARING

När apparaten inte används måste flaskventilen vara AV. Grillen, stället och cylindern måste förvaras tillsammans utomhus i ett väl ventilerat utrymme. Men det är tillåtet att förvara apparaten (men inte cylindern) inomhus. Kontrollera att hällen är ren innan du stoppar undan den för förvaring.



**FÖRVARA CYLINDERN I ETT VÄL VENTILERAT UTRYMME  
OÅTKOMLIGT FÖR BARN**

När gascylindern är fräckkopplad, ska gasventilen täckas med täcklocket. För en längre tids förvaring föreslås det att huvudöppningarna på brännarna täcks för att förhindra att insekter eller ohyra kommer in. Spindlar och små insekter kan göra spindelväv eller bon i brännarens rör vilket kan leda till blockering i gas- och luftflödet och orsaka brand i och runt brännaren. Denna typ av brand kallas flash-back och kan orsaka allvarliga skador på din grill och skapa ett osäkert drifttillstånd. För att förhindra detta, inspektera regelbundet och rengör brännarna. Använd ett grillskydd från Everdure Heston Blumenthal FORCE™ eller FURNACE™ för extra skydd och för att minska risken för detta.

## FELSÖKNING

Brännaren tänds inte när du använder tändaren:

Flaskventilen är inte på	Slå på flaskventilen
Cylindern är tom	Ersätt med en full cylinder/flaska.
Tändaren gnistar inte	Ta bort gallret/plattan och kontrollera manuellt om tändaren under brännaren skapar en gnista. Kontrollera att kablarna till tändningspunkten eller från ventilen till chassit inte är trasiga eller fränkopplade. Kontrollera även anpassningen av tändaren. Om det inte finns någon gnista, kontakta serviceleverantören.
Injectör är blockerad	Rengör injectorn med en tandborste. Borra inte eller använd tråd. Ta inte bort injectorn. Kontakta serviceleverantören.

Brännarens låga är oregelbunden:

Brännaren är blockerad	Ta bort spishällen och kontrollera brännare för blockering. Rengör portarna.
Lågan brinner inuti brännaren (växande ljud)	Stäng av brännaren, låt svalna och tänd igen enligt instruktioner.
Regulatorn är defekt	Kontakta serviceleverantören.
Injectör är delvis blockerad	Rengör injectorn med en tandborste. Borra inte eller använd tråd. Ta inte bort injectorn. Kontakta serviceleverantören. Om det inte går att rengöra med tandborste, fyll i och skicka in serviceschema på everdure.service@witt.dk

Gas läcker från anslutningar:

Anslutningar sitter löst	Dra åt lösa anslutningar (dra inte alltför hårt) och läckagetesta under tryck med tvål och vattenlösning (sidan 93)
Slangen har försämrats	Fyll i och skicka in serviceschema på everdure.service@witt.dk - slangen ska bytas ut.
Gasventilen är felaktig	everdure.service@witt.dk
Trådar är skadade	Fyll i och skicka in serviceschema på everdure.service@witt.dk

## GRILL OCH STÄLL

Grillen och huven levereras färdigmonterade. Innan montering måste stället först byggas (Obs: av transportskål är grillen fastskruvad till stället och bör tas bort innan du försöker montera stället). Grillen placeras tillbaka inuti stället efter att det har monterats och skruvats fast igen (den kan tas bort för att användas på en upphöjd bänk). Det behövs bara en medelstor stjärnskruvmejsel.

Öppna kartongen och ta ut delarna. Ta bort alla förpackningar (kontrollera noga inuti grillchassit) och placera delarna på en ren yta. Kontrollera för eventuella skador eller saknade delar (i händelse av saknade eller skadade delar, fyll i och skicka in serviceschema på [everdure.service@witt.dk](mailto:everdure.service@witt.dk)).

## DELAR SOM INGÅR I FORCE™ OCH FURNACE™

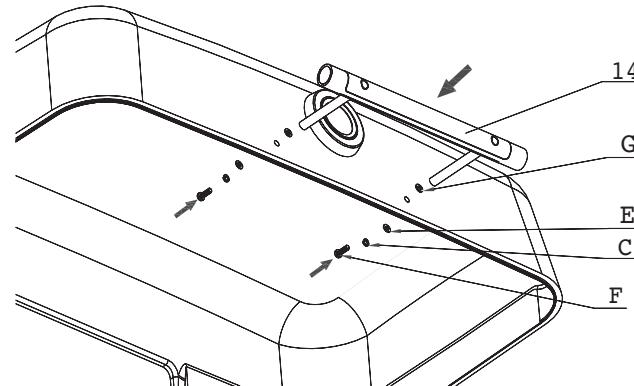
01/ Huv, grillchassi och 01B-ställ x 1 st	02/ Främre vänster ben x 1 st	03/ Bakre vänster ben x 1 st	04/ Främre höger ben x 1 st	05/ Bakre höger ben x 1 st	06/ Stöd nedre hylla 2 st	07/ Nedre hylla x 1 st	08/ Galler i gjutjärn x 2 st (endast FORCE- modellen)
09/ Galler i gjutjärn, mellan (endast FURNACE- modellen) x 1 st	10/ Galler i gjutjärn (endast FURNACE- modellen) x 2 st	11/ Fettbricka x 1 st	12/ Cylinderkrok x 1 st	13/ Stödkedja gascylinder x1 st	14/ Huvhandtag x 1 st		
A/ Skruv M6x12 x 15 st	B/ Skruv M5 x 12 x 4 st	C/ Fjäderbricka Ø5 x 6 st	D/ Fjäderbricka Ø6 x 5 st	E/ Platt bricka Ø6 x 10 st	F/ Skruv M5 x 30 x 2 st	G/ Glasfiberbricka Ø5 x 2 st	H/ Mutter M6 x 1 st

## FÖRPACKNING

Ta bort alla inre kartonger och förpackningar från grillen/huven. Ta bort grillen från emballaget, innan montering och användning. Återvinn enligt lokala förordningar.

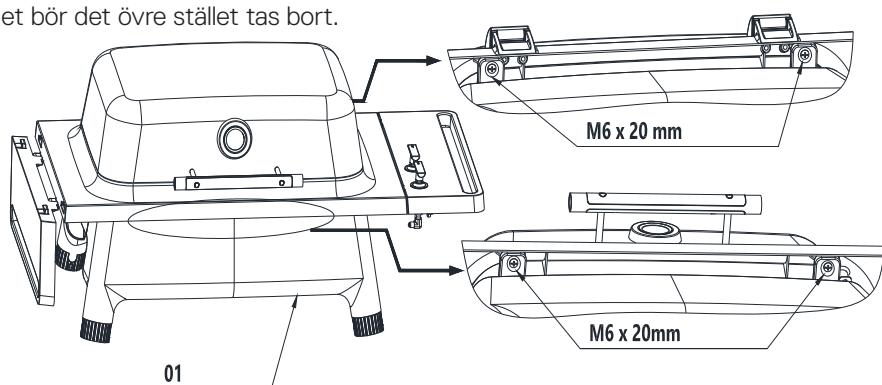
## STEG 01

/Öppna huven och skruva fast huvhandtaget (14) med två M5x30mm skruvar (F), två Ø5mm fjäderbrickor (C) två platta brickor av Ø6mm (E) och två Ø5mm Glasfiberbricka (G). Dra åt så att den sitter fast.



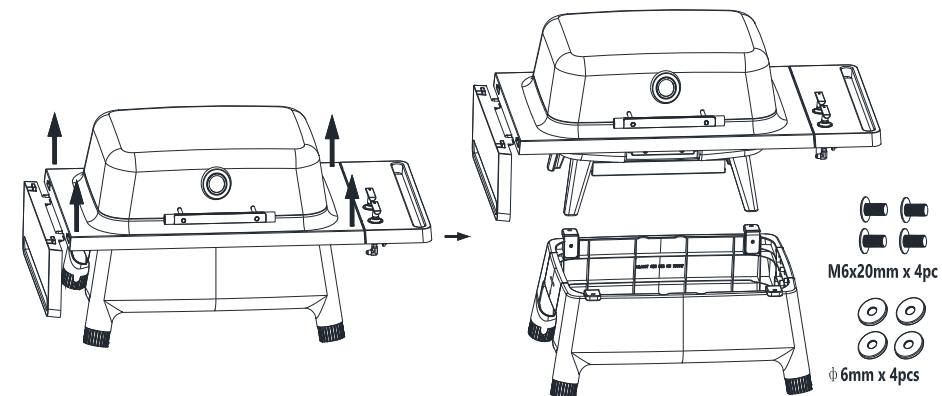
## STEG 02

/Huven och grillchassit transporteras fastskruvade till övre stället med fyra M6x20mm skruvar och fyra Ø6mm fjäderbrickor (två fram till och två baktill). Innan du monterar stället bör det övre stället tas bort.



Vinkla anordningen en aning bakåt och ta bort båda M6x20mm skruvarna och gör sedan samma sak på framsidan, stötta delarna så de inte ramlar. Förvara alla fästena för senare användning. Avtagbara klistermärken på framsidan och baksidan markerar positioner för dessa skruvar.

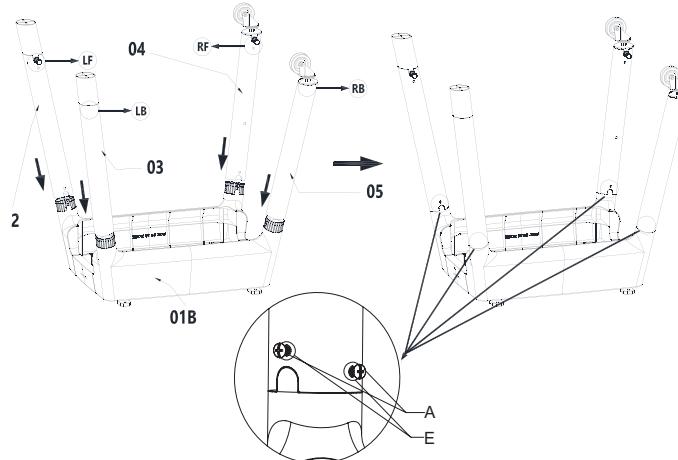
Ta bort huven och grillchassit från det övre stället och placera dem på marken.



## STEG 03

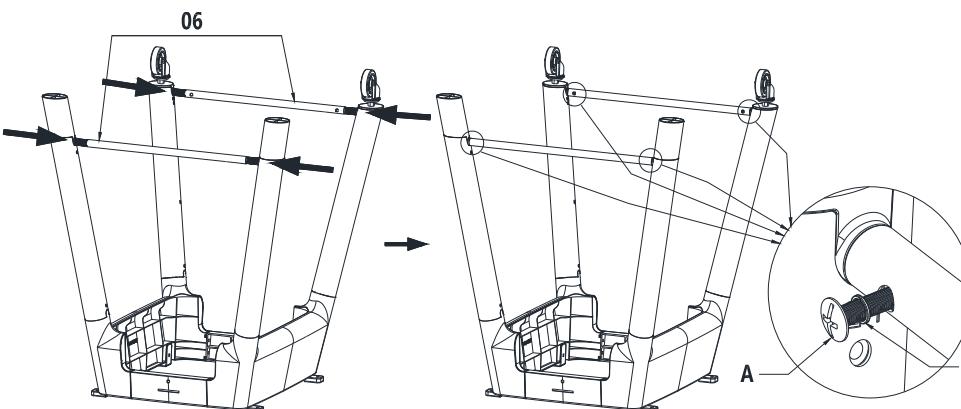
/Ta det övre stället (01B) och placera det upp och ner (med benen uppåt) på en ren yta (Obs: det finns ingen fram- eller baksida på denna del). Ta höger främre ben (04 med ett skruvhål i foten) och placera det över bakre högra hörnet. Skruva fast det med en M6 x 12mm skruv (A) och plan bricka (E), men dra inte åt. Ta höger bakre ben (05 med ett skruvhål i foten) och placera det över främre högra hörnet. Skruva fast det med en M6 x 12mm skruv (A) och plan bricka (E), men dra inte åt.

Ta vänster främre ben (02) och placera det över bakre vänster ben. Skruva fast det med en M6x12mm skruv (A) och planbricka (E), men dra inte åt. Ta vänster bakre ben (03) och placera det över främre höger ben. Skruva fast det en M6x12mm skruv (A) och planbricka (E), men dra inte åt.



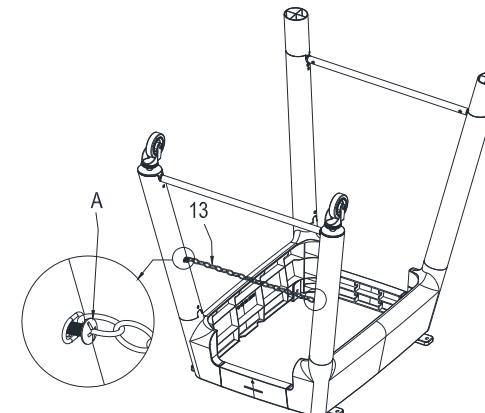
## STEG 04

/ Ta de två nedersta hyllstöden (06) och passa in dem på den cylindriska flikarna på insidan av varje fot. Vrid varje stöd så att de yttersta skruvhålen riktas inåt och de inre skruvhålen riktas mot stället (om inte, dra ut och passa in dem på motsatt sätt). Skruva fast med åtta M6x12mm skruvar (A) och platt bricka (E). När allt är monterat, dra åt alla fyra skruvarna samt skruvarna från steg 02.



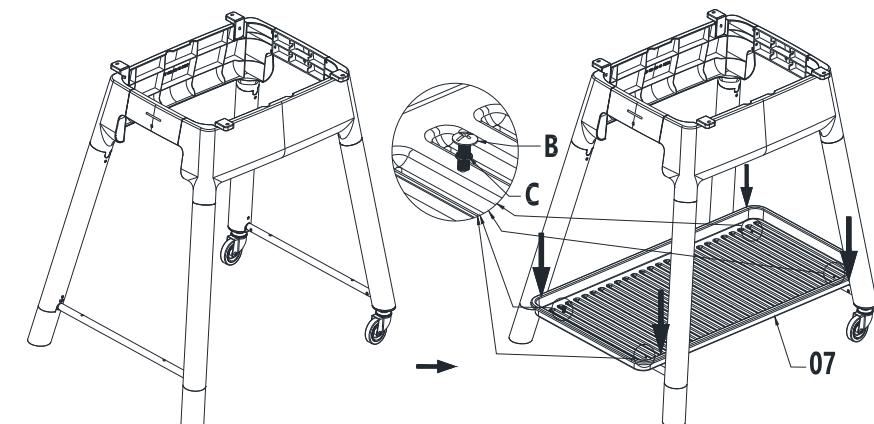
## STEG 05

/ Det finns två gängade hål på insidan av höger ben. Ta stödkedjan (13) och skruva fast den till de två benen med två M6x12mm skruvar (A). Dra åt helt.



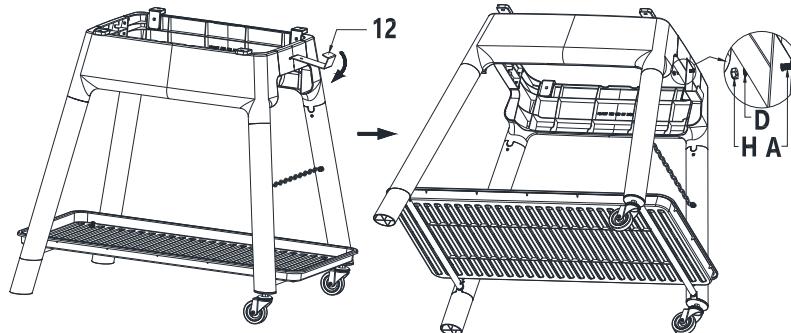
## STEG 06

/ Vrid stället så att det står på benen och kontrollera att alla benen är stabila. Ta den nedre plasthyllan (07) och placera den på de två nedersta hyllstöden. Rada upp de fyra hålen i den nedre hyllan med de gängade hålen i de nedre brickstöden och skruva fast med fyra M5x12mm skruvar (B) och fyra fjäderbrickor (C). Dra åt helt.



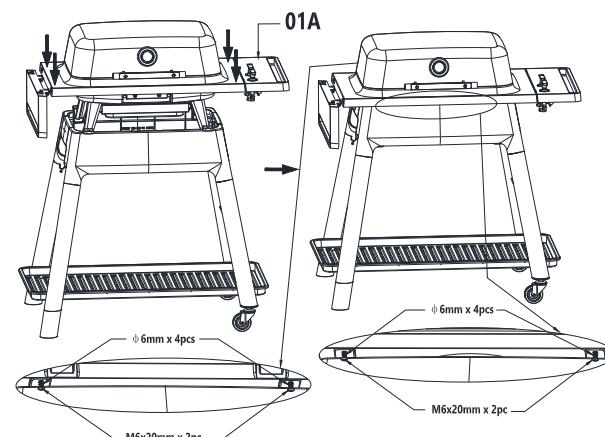
## STEG 07

/ Skjut den platta kanten av cylinderkroken (12) i spåret på övre stället (ovanför höger ben och hjul) fram till benet och vrid sedan nedåt tills kroken är mot ställets ovansida. Skruva fast med en M6x12mm skruv (A), M6 låsmutter (H) och fjäderbricka (D). Stället är nu klart.



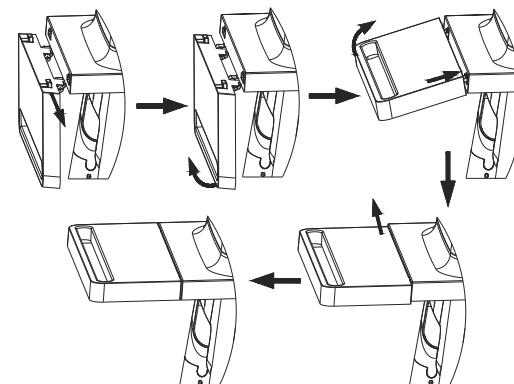
## STEG 08

/ Ställ stället med styrhjulen till höger. Två personer bör lyfta grillen och huven (01A) med hjälp av bänken och placera den i stället (riktad framåt, hjulen till höger). Skruva fast grillen till stället med fyra M6x20mm skruvar och M6 fjäderbrickor som togs bort i steg 1 – två fram och två bak. Dra åt helt.



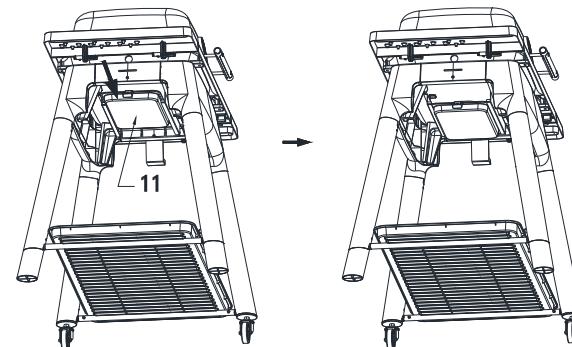
## STEG 09

/ För att förlänga vänster bänk, stöd den främre delen av grillen och dra den vänstra bänken framåt (ca 1 cm) genom att spänna fjädern. Vrid den vänstra bänken vertikalt och låt spänningen i fjädern dra bänken på plats.



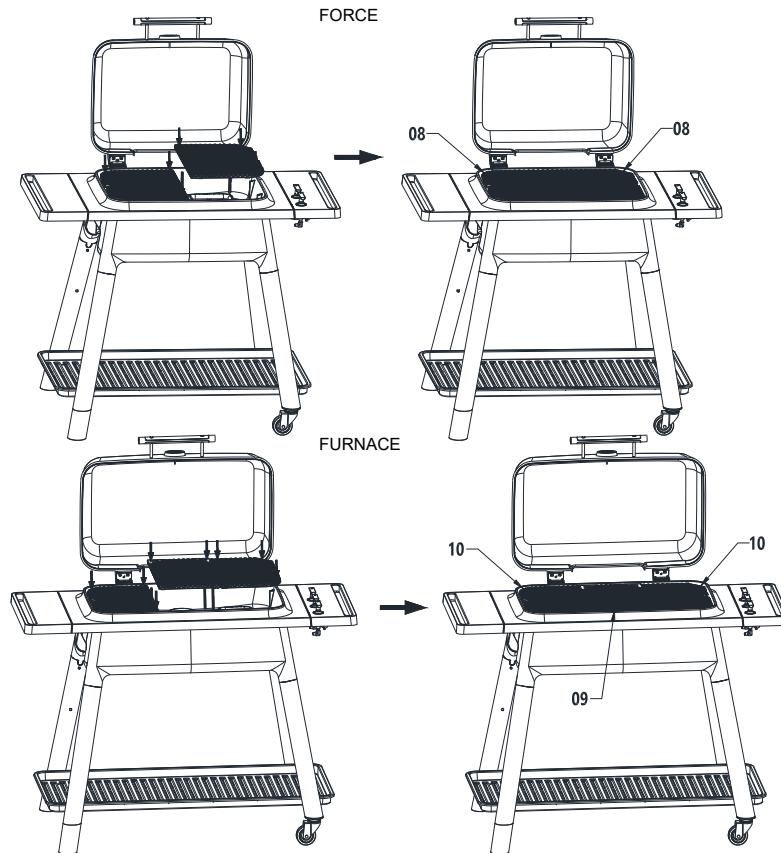
## STEG 10

/ Placera fettbrickan (11) och engångs aluminiumfoliebrickan på fästena på botten av grillen. Se till att fettbrickan är korrekt placerad.



## STEG 11

/ Placer gallren på grillen som visas i diagrammen. Varje galler bör ha ett mellanrum på 5-6 mm runt varje kant. Varje galler ska placeras i ett spår på ett plattstöd.



## STEG 12

/Anslut en godkänd slang och/eller regulator till insugningsröret (om det inte redan är anslutet). Häng gasflaskan på stödkroken (12) och luta den mot stödkedjan. Anslut regulator till gascylindern/flaskan och gör ett läckagetest (enligt instruktionerna för gasanslutningar). Kontrollera att alla slanganslutningar är täta och att alla kontrollvreden är avstängda innan du slår på gasen och gör ett läckagetest.

## UNDERHÅLL

Det rekommenderas att följande underhåll utförs i början av varje grillsäsong:

### BRÄNNARE

- Borsta utsidan av brännarna med en hård borste för att avlägsna rost och smuts.  
Kontrollera att alla portar är öppna.

### GASFÖRSÖRJNING

- Inspektera gasslangen för eventuell försämring och byt den vid behov.
- Testa gaskretsen för läckor och åtgärda de som hittas. Efterspänn alla monteringar. Fyll i och skicka in serviceschema på [everdure.service@witt.dk](mailto:everdure.service@witt.dk). Grillen får inte användas om gaskretsen läcker.

### GRILL OCH HUV

- Torka av grillens och huvvens yttersta områden med en ren trasa.

### STÄLL

- Kontrollera alla fästelement för täthet och dra åt där det är nödvändigt att säkerställa stabilitet.
- Torka av grillens ställ med en ren trasa. Lägg till lite olja eller fett på alla rörliga delar.

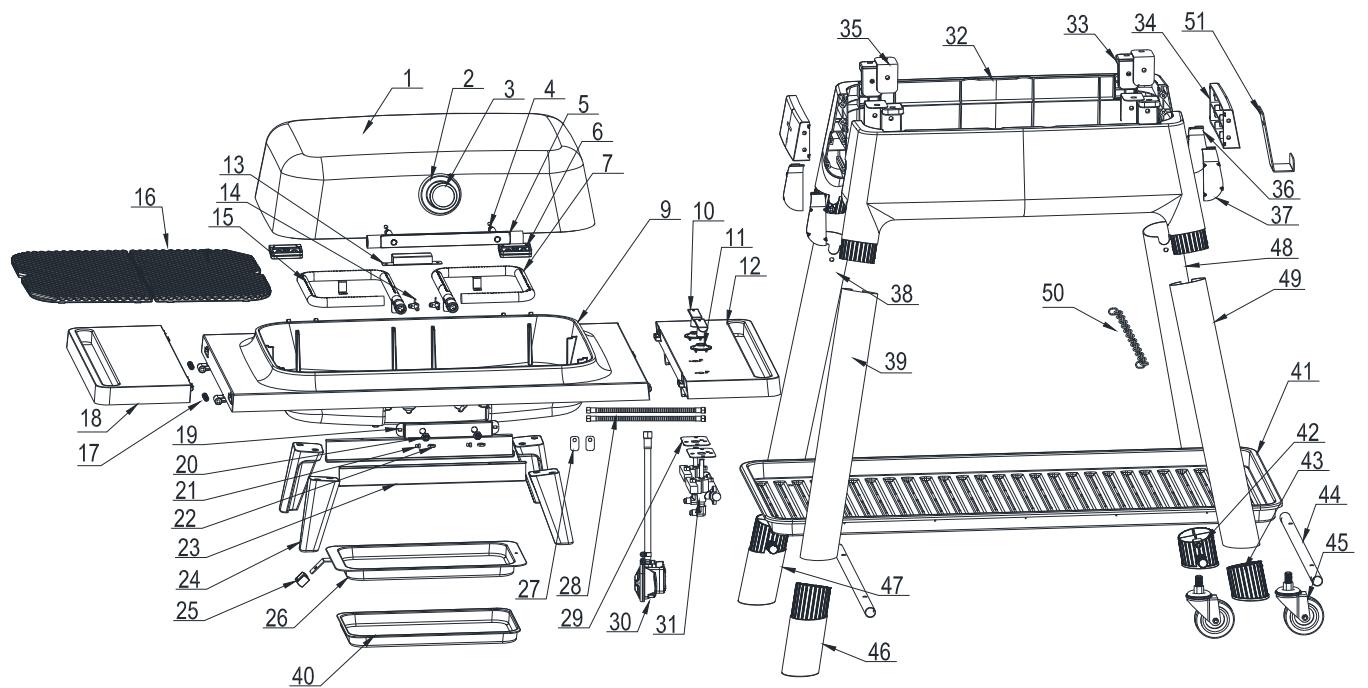
**Om stället är anslutet till grillen, kontrollera att skruvarna som håller det fast till grillen är fastskruvade och åtdragna. Slitage på denna grill kan minskas genom att täcka över den och förvara den inomhus när den inte används. VIKTIGT: Skydda de rostfria ytorna med en syrafri olja flera gånger om året för att minimera angrepp av rost. Notera, att rostangrepp och angrepp på grillens yta inte täcks av reklamationsrädden.**

## RESERVDELSLISTA: FORCE™ GRILLAR

	NAMN PÅ DEL	KVT
1	Huv HBG2 (Mint)	1
	Huv HBG2 (Stone)	1
	Huv HBG2 (Graphite)	1
	Huv HBG2 (Red)	1
	Huv HBG2 (Orange)	1
2	Infattning temperaturmätare	1
3	Temperaturmätare	1
4	Huvhandtag kopplingsrör	2
5	Huvhandtag	1
6	Gångjärn	2
7	Höger brännare (HBG2)	1
8	Hårdvarukit (visas inte)	1
9	Grillchassi (HBG2)	1
10	Kontrollvrede	2
11	Infattning kontrollvrede	2
12	Höger bänk (HBG2)	1
13	Gaständningslåda (HBG2)	1
14	Elektrod (HBG2)	2
15	Vänster brännare (HBG2)	1
16	Öppet galler (HBG2)	2
17	Serveringsbänk	2
18	Vänster bänk	1

19	Injectorfäste (HBG2)	1
20	Injectorthölje	2
21	Injectör (HBG2)	2
22	Injectorthölje	2
23	Fettbricka fäste (HBG2)	2
24	Grillchassi fötter	4
25	Fettbricka handtagslock	1
26	Fettbricka	1
27	Stöd för gasledning	2
28	Gasledning (HBG2)	2
29	Stöd för ventil	2
30	Slang/Regulator	1
31	Gasventil och grenrör (HBG2)	1
32	Övre främre/bakre panel för ställ (HBG2)	2
33	Övre ställ kopplingsrör	4
34	Övre ställ sidopanel	2
35	Kopplingsrör fäste	4
36	Övre ställ bakre höger/främre vänster täcklock	2
37	Övre ställ bakre vänster/främre höger täcklock	2
38	Ben främre vänster	1
39	Ben bakre vänster	1
40	Engångs aluminiumfoliebricka	1

41	Nedre hylla (HBG2)	1
42	Benskydd bakre höger	1
43	Benskydd främre höger	1
44	Stöd nedre hylla	2
45	Styrhjul	2
46	Fot främre vänster	1
47	Fot bakre vänster	1
48	Fot främre höger	1
49	Fot bakre höger	1
50	Stödkedja gascylinder	1
51	Cylinderkrok	1

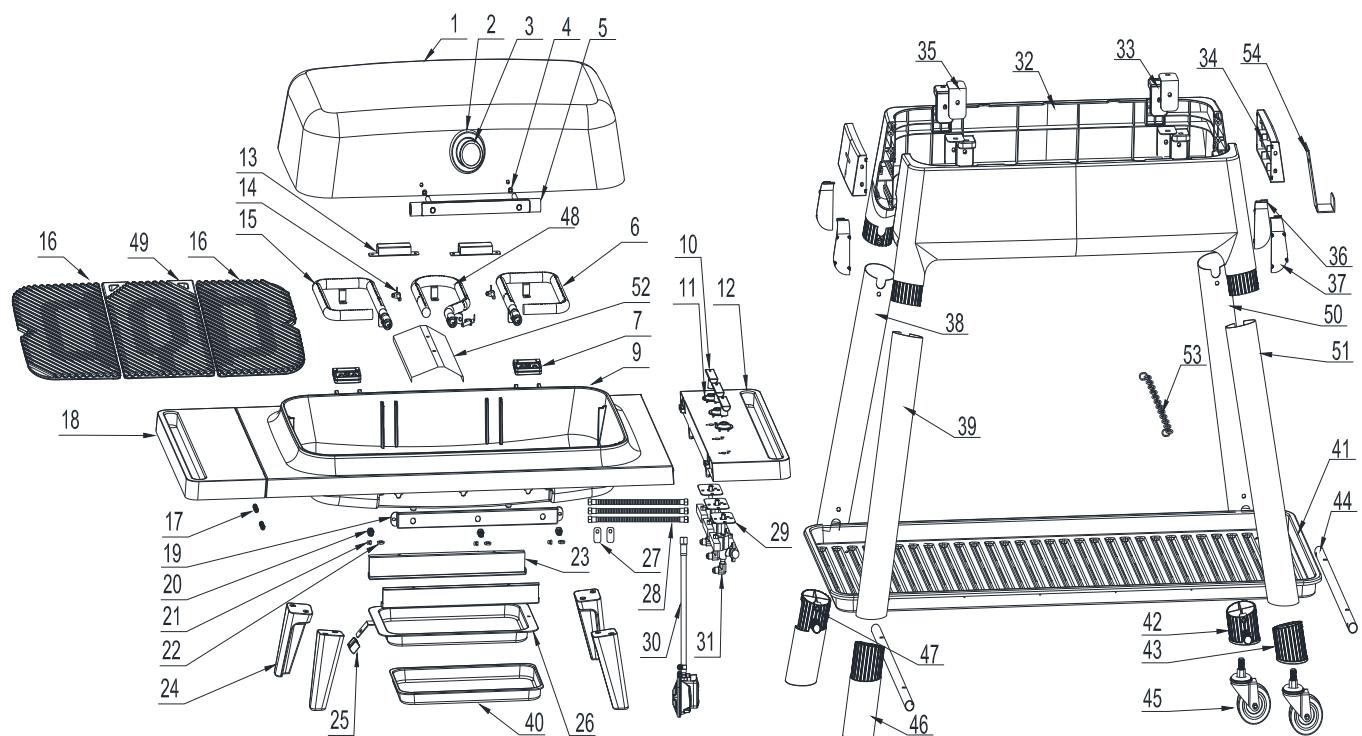


## RESERVDELSLISTA: FURNACE™ GRILLAR

	NAMN PÅ DEL	KVT
1	Huv HBG3 (Orange)	1
	Huv HBG3 (Mint)	1
	Huv HBG3 (Stone)	1
	Huv HBG3 (Graphite)	1
2	Infattning temperaturmätare	1
3	Temperaturmätare	1
4	Huvhandtag kopplingsrör	2
5	Huvhandtag	1
6	Höger brännare (HBG3)	1
7	Gångjärn	2
8	Hårdvarukit (visas inte)	1
9	Grillchassi (HBG3)	1
10	Kontrollvrede	3
11	Infattning kontrollvrede	3
12	Höger bänk (HBG3)	1
13	Gaständningslåda (HBG3)	2
14	Elektrod (HBG3)	3
15	Vänster brännare (HBG3)	1
16	Öppet galler (HBG3)	2
17	Serveringsbänk	2
18	Vänster bänk	1
19	Infektorfäste (HBG3)	1

20	Infektorhölje	3
21	Infektor (HBG3)	3
22	Infektorhölje	3
23	Fettbricka fäste (HBG3)	2
24	Grillchassi fötter	4
25	Fettbricka handtagslock	1
26	Fettbricka	1
27	Stöd för gasledning	2
28	Gasledning (HBG3)	3
29	Stöd för ventil	2
30	Slang/Regulator	1
31	Gasventil och grenrör (HBG3)	1
32	Övre främre/bakre panel för ställ (HBG3)	2
33	Övre ställ kopplingsrör	4
34	Övre ställ sidopanel	2
35	Kopplingsrör fäste	4
36	Övre ställ bakre höger/främre vänster täcklock	2
37	Övre ställ bakre vänster/främre höger täcklock	2
38	Ben främre vänster	1
39	Ben bakre vänster	1
40	Engångs aluminiumfoliebricka	1
41	Nedre hylla (HBG3)	1

42	Benskydd bakre höger	1
43	Benskydd främre höger	1
44	Stöd nedre hylla	2
45	Styrhjul	2
46	Fot främre vänster	1
47	Fot bakre vänster	1
48	Central brännare (HBG3)	1
49	Öppet galler (HBG3)	1
50	Fot främre höger	1
51	Fot bakre höger	1
52	Skiljevägg	1
53	Stödkedja gascylinder	1
54	Cylinderkrok	1



## EXTRA TILLBEHÖR: MATLAGNINGSTILLBEHÖR

Besök [www.everdurebyheston.se](http://www.everdurebyheston.se) för ett komplett utbud av tillbehör

## REKLAMATION OCH SERVICE

### VIKTIGT

Reklamationsrätten omfattar material och arbetslön. Vid begäran av service ska du informera om produktens namn, serienummer fylla ut serviceschemat på <https://service.witt.dk/service/se/Everdure/Service.aspx>. Dessa upplysningar finns på typskylten. Notera eventuellt dessa upplysningar här i bruksanvisningen så har du dem lätt tillgängliga. Det gör det lättare för serviceteknikern att hitta de rätta reservdelarna.

Under reklamationsperioden blir din grill reparerad gratis av Everdure by Heston Blumenthal eller deras auktoriserade servicecenter, förutsatt att din grill levereras till och hämtas från servicecentret, jämför villkor och regler nedan.

### GARANTI OCH REKLAMATIONSRÄTT

**1 års garanti och 2 års reklamationsrätt: Aluminiumsdelar, lock, eldstad, sidor, ben**

**1 års garanti och 2 års reklamationsrätt: Plastdelar**

**1 års garanti och 2 års reklamationsrätt: Färg**

### REKLAMATIONSRÄTTEN TÄCKER INTE:

1. Fel och skador som inte är fabrikations- och materialfel.
2. Vanligt, rimligt slitage (t ex värmemissfärgning av galler/plattor).
3. Produktkador orsakade av skadedjur.
4. Om det använts reservdelar som inte är original.
5. Om anvisningar i bruksanvisningen inte har följts.
6. Om inte installationen har skett som anvisat.
7. Om icke-auktoriserade har installerat eller reparerat produkten.

### TRANSPORTSKADOR

En transportskada som konstateras vid återförsäljarens leverans hos kunden, är detta uteslutande en sak mellan kunden och återförsäljaren. I de fall då kunden själv stått för transporten av produkten, påtar sig leverantören ingen förpliktelse i förbindelse med eventuella transportskador. Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan levererats. Annars kommer kundens krav att avvisas.

### OGRUNDADE SERVICEBESÖK

Om man tillkallar en servicemontör och det visar sig att man själv hade kunnat rätta till felet, genom t ex att följa anvisningarna i bruksanvisningen eller genom att byta en säkring i säkringsskåpet, faller det på kunden att själv betala för servicebesöket.

### KOMMERSIELLA INKÖP

Kommersiella inköp är sådana inköp av apparater, som inte ska användas i privata hushåll, men som används i kommersiella sammanhang eller liknande (restaurang, café, kantin etc.) eller används till uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare.

I förbindelse med kommersiella inköp främfaller garantin eftersom denna produkt uteslutande är avsedd för vanliga hushåll.

### SERVICE

Det är alltid kundens ansvar att produkten är tillgänglig för teknikern på servicebesök vid nyttjande av reklamationsrätten. Garantin täcker produkten i det skick kunden fick den levererad.

Teknikerns arbete omfattas av reglerna i arbetsmiljölagstiftningen (t.ex. om tunga lyft), vilket påverkar vad tekniker får och inte får göra under ett servicebesök. ”

### Kontakta service i de nordiske länderna:

**Alla frågor gällande service.**

**MAIL:** everdure.service@witt.dk

**LÄS MER PÅ:** [www.everdurebyheston.se](http://www.everdurebyheston.se)

## FORCE™

2 BURNER  
GAS BARBEQUE



HBG2OSCAN



HBG2GSCAN



HBG2SSCAN



HBG2MSCAN



HBG2BSCAN

## FURNACE™

3 BURNER  
GAS BARBEQUE



HBG3SSCAN



HBG3OSCAN



HBG3MSCAN



HBG3GSCAN



HBG3BSCAN

**everdure**  
by heston blumenthal

IM Ref: FORCE&FURNACESCAN 17/2019/12

FOR OUTDOOR USE ONLY  
KUN TIL UDENDØRS BRUG  
VAIN ULKOKÄYTÖÖN  
KUN FOR UTENDØRS BRUK  
ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK

[everdurebyheston.dk/no/se/fi](http://everdurebyheston.dk/no/se/fi)