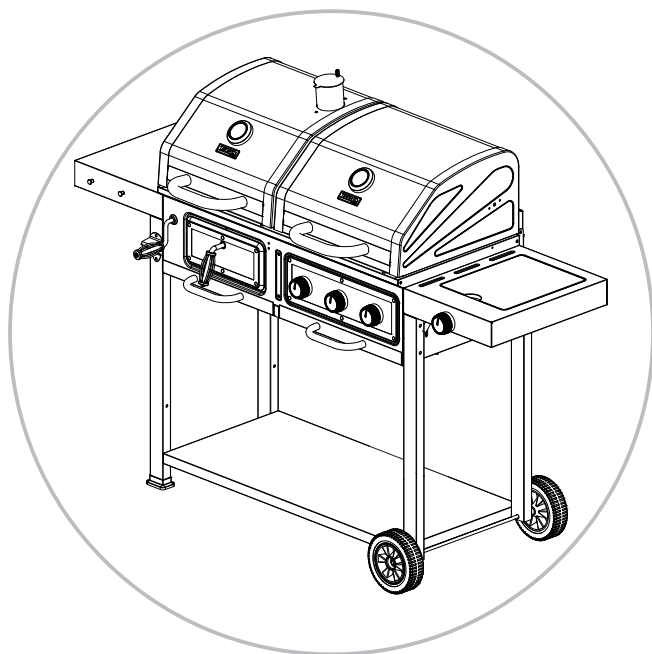


Gas and charcoal BBQ

Gasol- och kolgrill / Gass- og kullgrill
Propangas- und Kohlegrill / Kaasu- ja hiiligrilli



COMBI

ENG

SE

NO

DE

FI

**RUSTA®****EU DECLARATION OF CONFORMITY / EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE /
EU-SAMSVARSERKLÄRING / EU-KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG /
EU-VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS**Item number / Artikelnummer / Varenummer / Artikelnummer / Tuotenumero
623514440101, -0102

Kanalvägen 12, 194 61 Upplands Väsby, SWEDEN

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer. /
Denna försäkran om överensstämmelse utfärdas på tillverkarens eget ansvar. /
Denne samsvarserklæringen er utstedt på produsentens eneansvar. /
Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller. /
Tämä vaatimustenmukaisuusvakuutus on annettu valmistajan yksinomaisella vastuulla.

**GAS BARBECUE / GASOLGRILL / GASSGRILL / PROPANGASGRILL / KAASUGRILLI
3B/P(30), 3B/P(50), 3+(28-38/37)**

Conforms to the following directives, regulations and standards: /
Överensstämmer med följande direktiv, föreskrifter och standarder: /
Den samsvarer med følgende direktiver, forskrifter og standarder: /
Entspricht den folgenden Richtlinien, Vorschriften und Normen: /
Täyttää seuraavat direktiivit, asetukset ja standardit:

| Directive/Regulation / Direktiv/förordning / Direktiv/forordning / Richtlinie/Verordnung / Direktiivi/asetus | Harmonised standard / Harmoniserad standard / Harmonisert standard / Harmonisierte Normen / Yhdenmukaistettu standardi |
|--|--|
| GAR (EU) 2016/426, Annex I, 1 | EN 498: 2012, EN 484:2019 + AC:2020 |

Name and address of the notified body involved: /
Det berörda anmälda organets namn och adress: /
Navn og adresse til det involverte tekniske
kontrollorganet: /
Name und Anschrift der beteiligten benannten Stelle: /
Asianomaisen tahon nimi ja osoite:

Intertek Italia S.p.A NB: 2575
Via Miglioli, 2/A – 20063
Cernusco sul Naviglio,
Milano, ITALY
211009065GZU-001 (exp. date 2031-12-02)
MODULE B: TYPE-EXAMINATION – Production Type

This product was CE marked in year: -21 / Denna produkt CE-märktes år: -21 /
Dette produktet ble CE-merket i år: -21 / Dieses Produkt erhielt die CE-Kennzeichnung im Jahr: -21 /
Tuote on CE-merkitty vuonna 2021

Signed for and on behalf of: / Undertecknat för: /
Signert for og på vegne av: / Unterzeichnet für
und im Namen von: / Puolesta allekirjoittanut:

Jesper Bondesson, Sustainability Manager

Upplands Väsby, 2023-06-29

ENG
SE
NO
DE
FI



Thank you for choosing
to purchase a product
from Rusta!



Read through the entire manual
before installation and use!

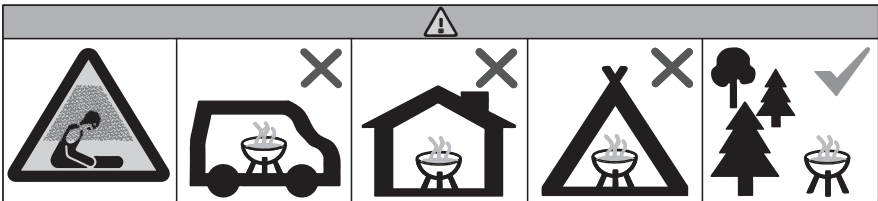
Gas- and charcoal BBQ, Combi

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

USE

- Please read these instructions before use.
- The barbecue is only intended for private use.
- Only for outdoor use.
- Do not move the appliance while it is in use.
- Only LPG may be used as fuel in the gas chamber, and only charcoal/briquettes may be used in the carbon chamber.
- Turn off the gas supply at the gas container after use.
- Do not modify the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS



Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

- Only use the barbecue outdoors.
- The barbecue may not be used in enclosed spaces due to the risk of asphyxia.
- Do not use lava stones. The barbecue is equipped with a heat distributor to provide even heat distribution.

- Never use igniters such as lighter fluid for the gas-powered part of the grill.
- Make sure that flammable gases, liquids (such as petrol or alcohol) and other flammable materials are placed at a safe distance from the barbecue.



WARNING! Accessible parts can get very hot.

Do not allow children to get close.

- The barbecue is only intended for cooking food. Never use the barbecue for any other purpose than its intended use, for example, as a heat source or for heating objects.
- When replacing the gas cylinder, keep the cylinder away from ignition sources.
- In the event of a gas leak, turn off the gas supply.
- Parts sealed by the manufacturer or its agent must not be tampered with by users.
- Do not move the barbecue when it is lit or hot – wait until it has cooled down.
- Always place the barbecue and gas cylinder on a flat surface when the barbecue is in use.
- The barbecue becomes hot when lit. Keep children and pets at a safe distance.
- Never leave a lit or hot barbecue unattended.
- The barbecue is not intended to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience and knowledge, unless they are supervised or are given instructions on how to use the barbecue by a person who is responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the barbecue.



WARNING! Meat with a high fat content may cause flare-ups.

- You must regularly clean the barbecue of any fat/oil. If you do not, there is a high risk of the fat starting to burn. If the fat starts to burn, you must switch off all the burners, turn the gas off and leave the lid closed until the fire is extinguished.
- Use barbecue gloves and barbecue utensils to avoid burns when barbecuing.
- Allow the barbecue to cool down before cleaning it.
- The hose and regulator must be tested for leaks before you start barbecuing. See the section “CHECKING FOR LEAKS” (see page 8).
- Worn or damaged hoses must be replaced immediately. We recommend that the regulator kit be replaced every two years to ensure that the hose is in good condition.
- Using the incorrect regulator or hose is dangerous and can cause injuries.
- The barbecue and gas cylinder must be connected to a CE-approved regulator and hose with a correct operating pressure.
- The barbecue may only be used together with an approved regulator kit, which must comply with the most recent version of EN-16129 and national regulations.
- The maximum length of the hose is 1.5 metres. Worn or damaged hoses must be replaced immediately.
- Position the barbecue at a safe distance from trees, bushes, walls and other combustible objects.
- Do not use the barbecue in strong wind or rain.



WARNING! Do not use alcohol or petrol to ignite or re-ignite the barbecue. Use only lighter fluid that fulfils EN 1860-3.



WARNING! The barbecue gets very hot. Do not move it when in use or hot.

- Before using the barbecue for the first time, it is recommended that you first heat it up and keep the fuel red-hot for at least 30 minutes.

- Never use water to control the flames or to extinguish the charcoal, as this may damage the porcelain enamel/powder-coated surface.
- Never close the lid over flare-ups as this may damage the porcelain enamelled/powder-coated surface of the barbecue.
- Never dispose of the briquettes/charcoal before you are sure they are extinguished.



WARNING! The maximum amount of charcoal and briquettes to be used at once is 2 kg. Otherwise the BBQ may be damaged.



WARNING! The briquettes/charcoal must always be placed on the charcoal dish. Otherwise there is a risk the barbecue will be damaged.



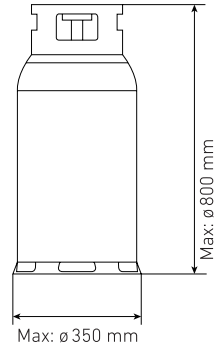
WARNING!
Pay attention to the position of the connection for the flexible tube to ensure that it is not subjected to twisting.



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

GAS CYLINDER

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



CONNECTING THE LPG CYLINDER TO THE BARBECUE

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

CHECKING FOR LEAKS

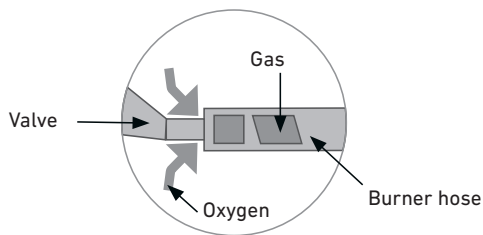
- Mix 50% soap with 50% water. Make sure that the gas valve on the gas cylinder is closed and that the pinion on the barbecue is closed.
- Put a soap solution on the gas cylinder's valve, the regulator, the hose and the connector to the barbecue.
- Open the gas valve on the gas cylinder. If there are small bubbles in any of the previously mentioned parts, this means that there is a leak.
- Close the gas valve and tighten the hose connectors. Perform the test again. If there is still a leak, contact your Rusta warehouse.

BURNERS

FREQUENTLY ASKED QUESTION

Why is there no seal between the burner and valve?

Answer: To burn correctly, the LPG needs to be mixed with oxygen, this is done where the valve joins the burner. To avoid poor combustion, the joint must not be sealed.



GAS GRILL IGNITION INSTRUCTIONS

1. Open the hood and make sure all the burners are closed.
2. Connect the regulator to the gas cylinder. Open the gas cylinder's valve to release the liquefied petroleum gas.
3. Press down on the knob on the barbecue and turn it counterclockwise to the MAX position. This releases the liquefied petroleum gas.
4. If the burner does not light within 5 seconds, turn the knob to the off position and close the valve on the gas cylinder. Wait 3 minutes and then repeat steps 2, 3 and 4.
5. When the barbecue is lit, repeat step 3 for the barbecue's other burner.
6. Close the door on the barbecue and let the barbecue warm up to the desired temperature.
7. Turn the knob between MAX and MIN to adjust the heat.
8. To turn it off, turn the knob on the barbecue clockwise to the off position and then turn the gas cylinder's valve to the closed position.
9. Protective gloves are recommended when handling particularly hot components.
10. Minimum clearance from the sides and back of the unit to combustible construction is 1 m.
11. For the side furnace, the pot should have a diameter of more than 20 cm.

OPERATING CHARCOAL BARBECUE

- Never use petrol or white spirit to light the barbecue, as this can cause heat to spread uncontrollably due to explosions. Use one of the lighting methods described below instead.
- The briquettes/charcoals are ready for barbecuing once they have an even glow and a grey film covers them. Do not use too many briquettes/charcoals. One layer is sufficient. Otherwise the barbecue may be damaged.
- **PLEASE NOTE!** The briquettes/charcoal must always be placed on the charcoal grate in the bottom of the barbecue. Otherwise there is a risk the barbecue will be damaged.

LIGHTING WITH A BARBECUE STARTER/CHIMNEY STARTER

- Place 2–3 lighter cubes on the charcoal grate in the bottom of the barbecue.
- Fill the barbecue starter with the required number of briquettes and place on top of the lighter cubes.
- Light and wait until the briquettes have an even glow.
- Pour the briquettes onto the charcoal grate.
- Allow the barbecue to cool on a non-flammable surface.

LIGHTING WITH AN ELECTRIC LIGHTER

1. Place some briquettes/charcoal on the charcoal grate in the bottom of the barbecue.
2. Place the electric lighter on top of the charcoal.
3. Fill with more briquettes/charcoal over the electric lighter.
4. Plug the electric lighter in and wait until the briquettes/charcoal are ready.
5. Remove the electric lighter, unplug it and allow it to cool on a non-flammable surface.

LIGHTING WITH LIGHTER FLUID

- Place briquettes/charcoal on the charcoal dish in the bottom of the barbecue.
- Pour on the lighter fluid as instructed on the bottle.
- Light the briquettes/charcoal with the barbecue lid removed. Be careful of the flames.
- Be careful of flare-ups. Never close the lid over flare-ups as the barbecue may be damaged.
- Wait until the briquettes/charcoal have an even glow and a grey film before barbecuing.

CARE AND CLEANING

- Allow the barbecue/all parts to cool fully before cleaning them.
- Check to make sure the fuel supply from the LPG cylinder has been turned off.
- The grease/oils that collect in the bottom of the barbecue, the drip plate and heat distributors must be cleaned from the barbecue regularly, otherwise there is a significant risk of the fat catching fire.
- Clean the interior and exterior of the barbecue and the drip plate thoroughly and regularly.
- If the barbecue is used in especially corrosive environments, for example, by the sea, it is even more important to clean the barbecue often. Salt and moisture will break down the protective outer layer of the barbecue, which can result in surface rust.

CLEANING THE OUTSIDE OF THE BARBECUE

- Wipe the outside of the barbecue with a soft sponge, a mild soap and water. Rinse with clean water and let it dry. Do not use abrasive cleaners.
- If there are any scratches/damage on the lacquer, it must be treated immediately to make sure it does not start to rust. Treat any scratches/damage on the lacquer by first rub away any rust and removing any paint flakes with a wire brush. Then paint with rust protection paint for metal in the relevant colour. Always follow the instructions on the paint tin.

CLEANING THE COOKING GRATES

- Do not use sharp objects to clean the cooking grates, since its surface can be damaged.
- It is not necessary to clean the cooking grates after each use. Let the barbecue burn at max power for about 5 minutes after grilling is finished and then remove the residue with a brush. Then wipe with paper towels.
- However, the cooking grates must occasionally be carefully cleaned. Use mild soap and water. Rinse with clean water and let it dry.
- Before grilling, you can oil the cooking grate with cooking oil so that the grill items do not stick.

CLEANING THE INSIDE OF THE GAS BARBECUE

- Wipe the barbecue with a mild soap and water. Rinse with clean water and let it dry. Do not use abrasive cleaners or oven cleaners.

CLEANING THE BURNERS

- Remove the cooking grates and the heat diffusers.
- Clean the burners with a soft brush or blow it clean with compressed air. Wipe with a cloth.
- Carefully clean the clogged openings with pipe cleaners and stiff wire (such as an open paper clip).
- Make sure there is no damage to the burners (cracks or holes). Replace the burner if damage is found.
- Reinstall the burners and make sure the gas valve's mouth piece is firmly in the right position in the burner tube.
- Inspect the flames at the burner. A good flame should be blue with a yellow tip. If flames are excessively yellow and irregular, oil residue and food deposits may be collecting on the burner. Try cleaning the burner surface and the holes to improve the flames. Bad flames may also be caused by poor gas valve.

CLEANING THE INSIDE OF THE CHARCOAL GRILL

- Remove the cooking grate.
- Remove the ash.
- Wash the barbecue with a mild detergent and water.
- Rinse with clean water and let it dry.

CLEANING THE DRIP TRAY

Grease collects in the drip tray during grilling. Therefore, the drip tray must be cleaned regularly, preferably after each grilling. If the drip tray is not cleaned regularly, the grease may ignite during grilling.

INFORMATION ON STAINLESS STEEL

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

CLEANING STAINLESS STEEL

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

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

STORAGE

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

SPECIFICATIONS

| | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Total power | 12.31 kW |
| Consumption | 896 g/h |
| Gas category | I 3B/P |
| Gas type | Butane, Propane or their mixtures |
| Gas pressure | 30 mbar (SE/NO/FI) 50 mbar (DE) |
| Injector size (main) | 0.82 mm (SE/NO/FI) 0.74 mm (DE) |
| Injector size (side) | 0.92 mm (SE/NO/FI) 0.8 mm (DE) |
| Regulator | Single |
| Number of burners | 3+1 pieces |
| Ignition | Single piezo ignition |
| Weight | 40 kg |
| Dimensions | W163 x D66 x H124 |

NOTE! See assembly instruction on page 69.

TROUBLESHOOTING

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



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



Läs igenom hela bruksanvisningen innan montering och användning!

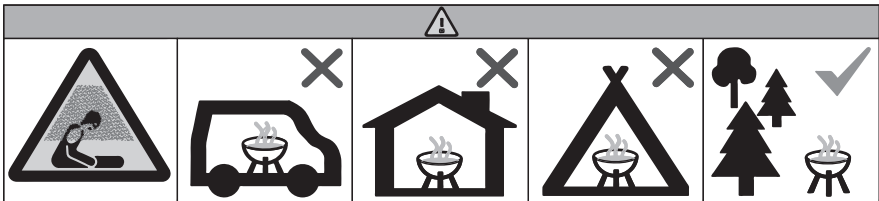
Gas- och kolgrill, Combi

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

ANVÄNDNING

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

SÄKERHETSANVISNINGAR



Använd inte grillen i stängda och/eller bebodda utrymmen, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar eller båtar. Sådan användning kan leda till dödlig koldioxidförgiftning.

- Grillen får endast användas utomhus.
- Grillen får inte användas i slutna utrymmen på grund av risk för syrebrist.
- Använd inte lavastenar. Grillen är försedd med värmefördelare som ger en jämn värmespridning.

- Använd aldrig tändmedel som t.ex. tändvätska till den delen av grillen som drivs av gasol.
- Se till att lättantändliga ångor, vätskor (t.ex. bensin, alkohol) och annat brännbart material placeras på säkert avstånd från grillen.



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

- Grillen är endast avsedd för matlagning. Använd aldrig grillen till annat än den är avsedd för, t.ex. som värmekälla eller för uppvärmning av föremål.
- Vid byte av gascylinder, håll cylinder borta från antändningskällor.
- Vid gasläcka; stäng av gasförsörjningen.
- Delar som är förseglade av tillverkaren eller ombud får inte manipuleras av användare.
- Flytta inte på grillen när den är tänd eller het – vänta tills grillen har svalnat.
- Placera alltid grillen och gasflaskan på en plan yta när grillen används.
- Grillen blir het när den är tänd. Håll barn och husdjur på säkert avstånd.
- Lämna aldrig en tänd eller het grill utan uppsikt.
- Grillen är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristfällig erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller får instruktioner angående hur grillen ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn måste övervakas för att säkerställa att de inte leker med grillen.



WARNING! Kött med ett högt fettinnehåll kan orsaka uppflammande lågor.

- Grillen måste regelbundet rengöras från fett/oljor, annars är risken stor att fett börjar brinna. Om fett börjar brinna ska du stänga av alla brännare, stänga av gasolen och låta locket vara stängt tills elden släckts.
- Använd grillvantar och grillredskap för att undvika brännskador vid grillning.
- Låt grillen kallna innan du rengör den.
- Slang och regulator ska läckagetestas innan grillning påbörjas. Se avsnittet "KONTROLL AV LÄCKOR" (se sid. 20).
- Sliten eller skadad slang skall genast bytas ut. Vi rekommenderar att regulatorsatsen byts ut vartannat år för att säkra att slangen är i gott skick.
- Användning av felaktig regulator eller slang är farligt och kan leda till personskada.
- Grillen och gasolflaskan ska kopplas ihop med CE-godkänd regulator och slang med korrekt drifttryck.
- Grillen får endast användas tillsammans med en godkänd regulatorsats och måste följa senaste versionen av EN-16129 samt nationella föreskrifter.
- Slangen får vara max 1,5 m lång. Sliten eller skadad slang ska genast bytas ut.
- Placera grillen på säkert avstånd från träd, buskar, väggar och andra brännbara föremål.
- Använd inte grillen i stark vind eller regn.



WARNING! Använd inte alkohol eller bensin för tändning eller omtändning. Använd endast tändmedel som uppfyller EN 1860-3.



WARNING! Grillen blir väldigt het, flytta inte grillen när den används eller är varm.

- Innan du använder grillen för första gången rekommenderas det att du först värmer upp den och håller bränslet glödhet under minst 30 minuter.
- Använd aldrig vatten för att kontrollera flammor eller för att släcka grillkolen eftersom det kan skada den porslins-
emaljerade/pulverlackerade ytan.
- Stäng aldrig locket vid uppflammande lågor då det kan skada grillens porslinsemaljerade/pulverlackerade ytan.
- Släng aldrig briketterna/grillkolen innan du säkert vet att de har slocknat.



WARNING! Max mängd grillkol-/briketter att använda samtidigt är 2 kg. Annars riskerar grillen att ta skada.



WARNING! Briketterna/grillkolen ska alltid placeras på kolfatet. Annars riskerar grillen att ta skada.



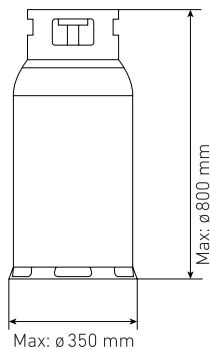
WARNING!
Var uppmärksam på anslutningen för den flexibla slangen så att den inte vrider sig.



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

GASOLFLASKA

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



ANSLUTNING AV GASOLFLASKAN TILL GRILLEN

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

KONTROLL AV LÄCKOR

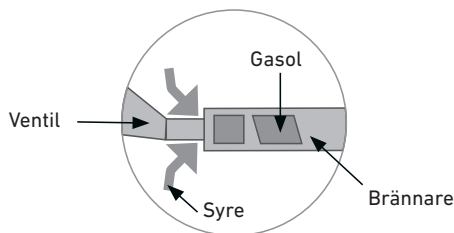
- Blanda 50% såpa med 50% vatten. Kontrollera att gasventilen på gasolflaskan är stängd och att vreden på grillen är avstängda.
- Pensla på såpalösningen på gasolflaskans ventil, regulatorn, slangen och anslutningen till grillen.
- Öppna gasventilen på gasolflaskan. Om det uppstår små bubblor på någon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

BRÄNNARE

VANLIGT FÖREKOMMANDE FRÅGA

Varför finns det ingen tätning mellan brännare och ventil?

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



GASOLGRILLNING TÄNDINSTRUKTIONER

1. Öppna huven och se till att alla brännare är i avstängt läge.
2. Anslut regulatorn till gasolflaskan. Öppna gasolflaskans ventil för att släppa på gasolen.
3. Tryck in något av vreden med blixtsymbol på grillen och vrid moturs mot läge HI. Detta släpper på gasolen och genererar en tändgnista.
4. Om brännaren inte tänds inom 5 sekunder, ska vredet vridas till avstängt läge och ventilen på gasolflaskan stängas. Vänta i 3 minuter och gör därefter om steg 2 och 3.
5. När grillen är tänd, upprepa steg 2 och 3 för grillens övriga huvudbrännare.
6. Stäng grillens lock och låt grillen komma upp i önskad temperatur.
7. Vrid på vredet mellan HI och LO för att justera värmen.
8. För att stänga av, vrid grillens reglage medurs till stängt läge och vrid sedan gasolflaskans ventil till stängt läge.
9. Vi rekommendera att du använder skyddshandskar när du hanterar heta komponenter.
10. Det maximala avståndet från enhetens sidor och baksida till den brännbara anordningen är 1 m.
11. För sidouggen ska kärlet ha en diameter på minst 20 cm.

KOLGRILLNING TÄNDINSTRUKTIONER

- Använd aldrig bensen eller sprit som tändmedel eftersom det kan uppstå okontrollerbar värmeutveckling på grund av explosioner. Använd istället någon av nedan beskrivna tändmetoder.
- Briketterna/grillkolen är klara för grillning när de har jämn glöd och en grå hinna som täcker dem. Använd inte för mycket briketter/grillkol, ett lager räcker. Annars kan grillen ta skada.
- **OBS!** Briketterna/grillkolen ska alltid placeras på kolgallret i grillens botten. Annars riskerar grillen att ta skada.

TÄNDNING MED GRILLSTARTARE/SKORSTENSTÄNDARE

- Lägg 2–3 st tändkuber på kolgallret i grillens botten.
- Fyll grillstartaren med önskat antal briketter och ställ den ovanpå tändkuberna.
- Tänd på och vänta tills briketterna har fått en jämn glöd.
- Häll över briketterna på kolgallret.
- Låt grillstartaren svalna på ett icke brännbart underlag.

TÄNDNING MED ELTÄNDARE

- Lägg ut lite briketter/grillkol på kolgallret i grillens botten.
- Placera eltändaren överst på kolen.
- Fyll på med mer briketter/grillkol över eltändaren.
- Anslut eltändaren till eluttaget och vänta tills briketterna/grillkolen är klara.
- Ta bort eltändaren, dra ut stickproppen ur eluttaget och låt eltändaren svalna på ett icke brännbart underlag.

TÄNDNING MED TÄNDVÄTSKA

- Lägg ut briketter/grillkol på kolfatet i grillens botten.
- Häll på tändvätska enligt instruktionerna på flaskan.
- Tänd på briketterna/grillkolen med grillocket avtaget.
- Var aktsam för uppflammande lågor. Stäng aldrig locket vid uppflammande lågor då grillen kan ta skada.
- Vänta tills briketterna/grillkolen har jämn glöd och en grå hinna innan du grillar.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

- Låt grillen/grilldelarna kallna helt innan du rengör dem.
- Kontrollera att bränsletillförseln vid gasolflaskan är avstängd.
- Grillen måste regelbundet rengöras från fett/oljor som har samlats i balja, dropplåt och värmefördelarna, annars är risken stor att fettet börjar brinna.
- Grillen ska regelbundet rengöras grundligt in - /utvändigt och dropplåt.
- Om grillen används i extra korrosiva miljöer, till exempel vid kusten, är det extra viktigt att grillen rengörs ofta. Salt och fukt kommer annars bryta ner grillens skyddande ytskikt, vilket kan leda till ytrost.

RENGÖRING AV GRILLENS UTSIDA

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

RENGÖRING AV GRILLGALLER

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

INVÄNDIG RENGÖRING AV GASOLGRILL

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

RENGÖRING AV BRÄNNARE

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

INVÄNDIG RENGÖRING AV KOLGRILL

- Ta bort grillgallret
- Ta bort askan.
- Tvätta grillen med ett mildt diskmedel och vatten. Skölj med rent vatten och låt torka.

RENGÖRING AV DROPLÅT

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

INFORMATION OM ROSTFRITT STÅL

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

RENGÖRING AV ROSTFRITT STÅL

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

OBS! Dessa medel ska inte användas på grillens målade ytor eller på ytor som kommer i kontakt med mat.

FÖRVARING

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

SPECIFIKATIONER

| | |
|--------------------------------|---|
| Total effekt | 12.31 kW |
| Förbrukning | 896 g/h |
| Gaskategori | I 3B/P |
| Gastyp | Butan, propan eller en blandning av dessa |
| Gastryck | 30 mbar (SE, NO och FI) 50 mbar (DE) |
| Injektorstorlek (huvud) | 0.82 mm (SE, NO och FI) 0.74 mm (DE) |
| Injektorstorlek (sida) | 0.92 mm (SE, NO och FI) 0.8 mm (DE) |
| Regulator | Enkel |
| Antal brännare | 3 + 1 st. |
| Tändning | Enkel piezotändning |
| Vikt | 40 kg |
| Mått | B163 x D66 x H124 |

OBS! Se monteringsanvisningen på sid. 69.

FELSÖKNING

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

ANTECKNINGAR

ENG

SE

NO

DE

FI



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



Les gjennom hele bruksanvisningen før installasjon og bruk!

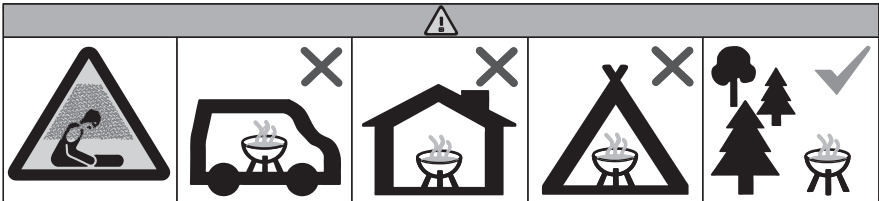
Gass- og kullgrill, Combi

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

BRUK

- Les instruksjonene før bruk.
- Grillen er kun beregnet til privat bruk.
- Kun til utendørsbruk.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- Det skal bare brukes propangass som brennstoff i gasskammeret, og det skal bare brukes grillkull/briketter i kullkammeret.
- Slå av gasstilførselen på gassbeholderen etter bruk.
- Ikke gjør endringer på apparatet.

SIKKERHETSANVISNINGER



Ikke bruk grillen i innestengte områder og/eller boområder, f.eks. hus, telt, campingvogner, bobiler eller båter. Fare for dødelig kullforgiftning.

- Grillen skal kun brukes utendørs.
- Grillen skal ikke brukes i lukkede rom på grunn av risiko for oksygenmangel.
- Ikke bruk lavasteiner. Grillen er utstyrt med en varmfordeler som gir en jevn varmfordeling.

- Bruk aldri tennmiddel som f.eks. tennvæske til den delen av grillen som bruker propan.
- Sørg for at brennbar damp eller væske (f.eks. bensin eller alkohol) og andre brennbare stoffer oppbevares i sikker avstand til grillen.



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

- Grillen er kun beregnet til matlaging. Bruk aldri grillen til annet enn den er beregnet til, f.eks. som varmekilde eller til oppvarming av gjenstander.
- Hold sylindere borte fra tennekilder når du bytter gassflaske.
- Steng gasstilførselen ved gasslekkasje.
- Brukere må ikke manipulere deler som er forseglet av produsent eller annen autorisert person.
- Ikke flytt på grillen når den er tent eller varm – vent til den har kjølt seg ned.
- Grillen og gassflasken skal alltid stå på et jevnt underlag når grillen er i bruk.
- Grillen blir varm når den er tent. Hold barn og husdyr på sikker avstand.
- La aldri en tent eller varm grill stå uten tilsyn.
- Grillen er ikke beregnet brukt av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskaper, med mindre de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om hvordan grillen skal brukes av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres. Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med grillen.



ADVARSEL! Kjøtt med høyt fettinnhold kan føre til oppflamming.

- Grillen må rengjøres for fett/olje regelmessig, ellers er det fare for at fett begynner å brenne. Hvis fett begynner å brenne, må du slukke alle brennere, stenge gassen og la lokket være lukket til brannen er slukket.
- Bruk grillvotter og grillredskap for å unngå brannskader ved grilling.
- La grillen kjøle seg ned før rengjøring.
- Test at det ikke er lekkasjer i slange og regulator før du begynner å grille. Se avsnittet LEKKASJEKONTROLL (side 32).
- Slitt eller ødelagt slange må skiftes ut umiddelbart. Vi anbefaler at regulatorsettet byttes ut annethvert år for å sikre at slangen er i god stand.
- Bruk av regulator eller slange med feil er farlig og kan føre til personskade.
- Grillen og gassflasken skal kobles sammen med CE-godkjent regulator og slange med korrekt driftstrykk.
- Grillen skal kun brukes sammen med godkjent regulatorsett og må være i samsvar med den nyeste versjonen av EN-16129 og nasjonale forskrifter.
- Slangen kan være maks. 1,5 m lang. Slitt eller ødelagt slange må skiftes ut umiddelbart.
- Plasser grillen i trygg avstand fra trær, busker, vegger og andre brennbare gjenstander.
- Ikke bruk grillen i sterk vind eller regn.



ADVARSEL! Ikke bruk alkohol eller bensin til opptenning eller for å få nytt liv i flammene. Bruk bare tenmidler som samsvarer med EN 1860-3.



ADVARSEL! Grillen blir veldig varm og må ikke flyttes på mens den er i bruk eller mens den er varm.

- Før du bruker grillen for første gang, bør du først varme den opp og la den brenne med god varme i minst 30 minutter.
- Bruk aldri vann for å kontrollere flammer eller slukke grillkullene, fordi dette kan skade den porselensemaljerte/pulverlakkerte overflaten.
- Lukk aldri lokket ved oppflamming, fordi flammene kan skade den emaljerte/pulverlakkerte overflaten på grillen.
- Kast aldri briketter/grillkull før du er sikker på at de er helt slukket.



ADVARSEL! Maksimal mengde av kull/briketter som skal brukes samtidig er maks 2 kg. Ellers grillen kan bli skadet.



ADVARSEL! Brikettene/grillkullene skal alltid plasseres på kullfatet. Ellers risikerer du at grillen skades.



ADVARSEL!

Vær oppmerksom på posisjonen for tilkoblingen til den fleksible slangen, slik at den ikke blir vrid

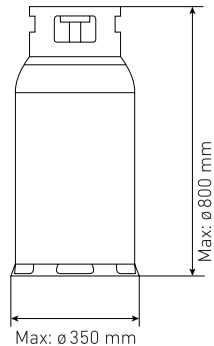


ADVARSEL!

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

GASSBEHOLDER

- Maksimal gassflaskestørrelse er H:800xB:350 mm.
- Gassbeholderen må ikke mistes eller håndteres uvørent.
- Når grillen ikke er i bruk, må du koble fra gassbeholderen og sette på beskyttelseshetten igjen
- Gassbeholderen må aldri plasseres slik at den utsettes for temperaturer som overstiger 50° C. Derfor må du ikke plassere gassbeholderen rett under grillen. Gassbeholderen må heller aldri plasseres eller oppbevares på steder der det f.eks. er fare for brann eller kan oppstå gnister.
- Ikke røyk i umiddelbar nærheten av gassbeholderen.
- Det er ikke tillatt å gjøre egne tilpasninger på gassflasken. Dette kan være livsfarlig.



TILKOBLING AV GASSFLASKEN TIL GRILLEN

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

KONTROLL AV LEKKASJE

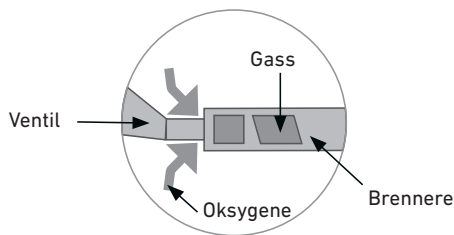
- Bland 50% såpe med 50% vann. Sjekk at gassventilen på gassflasken er stengt og at bryterne på grillen er stengte.
- Pensle på såpeopløsningen på gassflaskens ventil, regulatoren, slangen og koblingen til grillen.
- Åpne gassventilen på gassflasken. Hvis det dannes små bobler på noen av de tidligere nevnte delene, betyr det at det er en lekkasje.
- Lukk gassventilen og ta av slangekoblingene. Gjør testet om igjen. Hvis det fortsatt lekker, kontakta ditt Rusta-varehus.

HOVEDBRENNERE

VANLIG SPØRSMÅL

Hvorfor er det ingen pakning mellom brenner og ventil?

Svar: For at gassen skal få riktig forbrenning oppe ved brenneren, må den blandes med oksygen. Det gjør den i pakningen mellom ventil og brenner. Pakningen må ikke tettes. Gjør man det, vil forbrenningen forringes.



INSTRUKSJONER FOR TENNING AV GASSGRILL

1. Åpne hetten og sørg for at all brennerne er i stengt stilling.
2. Koble regulatoren på gassflasken. Åpne gassflaskens ventil for å åpne for gassen.
3. Trykk bryteren på grillen litt inn og vri mot klokken mot stillingen HI. Dette åpner for gassen og genererer en tenngnist.
4. Hvis brenneren ikke tenner innen 5 sekunder, må bryteren vris til stengt stilling og ventilen på gassflasken stenges. Vent i 3 minutter og gjenta deretter trinn 2 og 3.
5. Når grillen er tent, gjenta trinn 2 og 3 for grillens øvrige hovedbrennere.
6. Lukk grillens lokk og la grillen komma opp i ønsket temperatur.
7. Vri på bryteren mellom HI og LO for å justere varmen.
8. For å av grillen vrir du bryteren på gassen med urviseren for å slå den av, og deretter vrir du ventilen på gassbeholderen til lukket posisjon.
9. Det anbefales å bruke hansker når du håndterer ekstra varme komponenter.
10. Minimumsavstand fra sidene og baksiden av enheten til brennbar konstruksjon er 1 meter.
11. For sidebrenneren må kjelen ha en diameter på mer enn 20 cm.

BRUK AV KULLDELEN – TENNINGSinSTRUKSJONER

- Bruk aldri bensin eller sprit som tennvæske da det kan oppstå en ukontrollerbar varmeutvikling som følge av eksplosjoner. Bruk i stedet noen av metodene for antenning som er beskrevet nedenfor.
- Brikettene/grillkullet er klare til grilling når de har en jevn glød, og en grå hinne som dekker de. Ikke bruk for mange briketter/mye grillkull. Ett lag holder. Bruker du for mye kan grillen bli skadet.
- **OB!** Briketten/kullet skal alltid plasseres på kullfatet i bunnen av grillen. Hvis ikke er det en fare for at grillen kan bli skadet.

TENNING MED GRILLSTARTER/SKORSTEINSTENNER

- Legg 2–3 tennbriketter på kullgitteret i bunnen av grillen.
- Fyll grillstarteren med det ønskede antallet briketter og sett den over tennbrikettene.
- Tenn på og vent til brikettene har fått en jevn glød.
- Tøm brikettene over kullgitteret.
- La grillstarteren får kjøle seg ned på et underlag som ikke er brennbart.

TENNING MED ELEKTRISK TENNER

- Legg ut litt briketter/grillkull på kullgitteret i bunnen av grillen.
- Plasser den elektriske tenneren på toppen av kullet. Fyll på med flere briketter/grillkull over den elektriske tenneren.
- Koble den elektriske tenneren til strømmettet og vent til brikettene/grillkullet er klart. Fjern den elektriske tenneren, koble den fra strømmettet og la den kjøle seg ned på et underlag som ikke er brennbart.

TENNING MED TENNVÆSKE

- Legg grillbriketter/grillkull på kullfatet i bunnen av grillen.
- Tøm på tennvæske i henhold til instruksjonene på flasken.
- Tenn brikettene/grillkullet uten at lokket til grillen er satt på.
- Vær oppmerksom på oppflaming. Lukk aldri lokket ved oppflaming, fordi flammene kan skade grillen.
- Vent til brikettene/grillkullet har en jevn glød og en grå hinne før du starter å grille.

PLEIE OG RENGJØRING

- La grillen/grilldelene kjøle helt ned før rengjøring.
- Kontroller at gassventilen på gassflasken er stengt.
- Grillen må regelmessig rengjøres for fett/olje som har samlet seg i kar, på dryppbrett og på varmfordelere, ellers er det høy risiko for at fettet begynner å brenne.
- Grillen må regelmessig rengjøres grundig, innvendig/utvendig og dryppbrett.
- Hvis grillen brukes i særlig korroderende miljøer, for eksempel ved kysten, er det ekstra viktig at grillen rengjøres ofte. Ellers vil salt og fuktighet bryte ned den beskyttende overflaten på grillen, slik at den kan ruste.

RENGJØRING UTENPÅ GRILLEN

- Vask grillens utside med en myk svamp, et mildt oppvaskmiddel og vann. Skyll med rent vann og la tørke. Ikke bruk midler med slipeeffekt.
- Dersom det lakkerte stålet for en ripe/skade og har begynt å ruste, børstes overflaten med stålbørste, skrapes og males deretter med rustbeskyttende maling. Dette bør gjøres direkte, når skaden oppdages, da riper på lakkeringen gjør grillen mere følsom for rust.

RENGJØRE GRILLRISTEN

- Ikke bruk skarpe objekter når du skal rengjøre grillristen, da dette kan skade overflaten.
- Det er ikke nødvendig å rengjøre grillristen etter hver bruk. La grillen brenne med maks effekt i omtrent 5 minutter etter at du er ferdig med å grille, og fjern skitten med en børste. Tørk deretter av med papirhåndklær.
- Men grillristen må av og til rengjøres bedre enn dette. Bruk et mildt såpevann. Skyll med rent vann og la den tørke.
- Før du griller kan du smøre inn grillristen med matolje slik at matvarene du skal grille ikke setter seg fast under grillingen.

RENGJØRE GASSGRILLEN INNVEDIG

Tørk av grillen med en mild såpe og vann. Skyll med rent vann og la den tørke. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, eller rengjøringsmidler for ovner.

RENGJØRING BRENNERE

- Defekt grillrist.
- Rengjør brennerne med en myk børste eller blås rent med trykkluft. Tørk av med en klut.
- Rengjør forsiktig tette åpninger med piperensere eller stiv tråd (f.eks. en utbrettet binders).
- Sjekk at det ikke er skader på brennerne (sprekker eller hull). Bytt ut brenneren hvis det oppdages skader.
- Sett inn brennerne igjen og sjekk at gassventilenes munnstykker sitter fast i riktig stilling i brennerrøret.
- Inspiser flammene fra brenneren. En god flamme skal være blå med gul tupp. Hvis flammen er veldig gul og uregelmessig, kan det hende at det har samlet seg olje- og matrester på brenneren. Prøv å rengjøre brennerens overflate og hullene slik at flammen blir bedre. En dårlig flamme kan også skyldes en dårlig gassventil.

RENGJØRE KULLGRILLEN INNVEDIG

- Fjern grillristen
- Fjern asken.
- Vask grillen med et mildt vaskemiddel og vann. Skyll med rent vann og ta den tørke.

RENGJØRING AV DRYPPANNE

Ved grilling ansamles fett dryppannen. Derfor skal dryppannen dryppannen rengjøres regelmessig, helst etter hver grilling. Hvis dryppannen ikke rengjøres regelmessig kan fettsetningen under grilling.

INFORMASJON OM RUSTFRITT STÅL

En vanlig feiloppfatning om rustfritt stål er at det ikke kan oksidere, men det kan det. Alt stål kan oksidere når forholdene for oksidering ligger til rette for det.

Rustfritt stål har derimot høyere motstandskraft mot oksidering enn ikke-rustfritt stål. Det betyr at også rustfritt stål må vedlikeholdes for å unngå oksidering og annen korrosjon. Vanligst er at grillen, hvis den ikke vedlikeholdes, kan bli utsatt for såkalt rødoksidering. Dette er normalt og gir ikke grunn for reklamasjon.

RENGJØRING AV RUSTFRITT STÅL

- Begynn med å tørke flatene med en fuktig klut og et mildt rengjøringsmiddel. Overflatene skal bli rene for smuss og fett. Tørk med en tørr klut.
- Hvis grillen har fått overflaterust kan du bruke litt poleringsmiddel Autosol på en klut og polere overflaten til overflaterusten forsvinner. Tørk rent med en tørr klut.
- For at beskytte overflaten kan du spraye på et tynt lag med 5-56 eller WD-40, to universalmidler som løser opp rødoksidering og beskytter mot fukt. Gni ut middelet med en klut slik at du får en jevn hinne.

OBS! Disse midlene skal ikke brukes på grillens malte flater eller på flater som kommer i kontakt med mat.

OPPBEVARING

- Når grillen ikke er i bruk skal den beskyttes mot regn og forurensning under et grillovertrekk, dette forhindrer tilskitning og overflaterust.
- Hvis grillen skal settes bort over en lang periode, for eksempel om vinteren, må den først rengjøres nøye, tørkes og deretter oppbevares under et grilltrekk i et tørt og støvfritt miljø.
- Gassflasken skal alltid være stengt når grillen ikke brukes og kobles fra før grillen settes til oppbevaring.

SPESIFIKASJONER

| | |
|----------------------------------|---|
| Total effekt | 12.31 kW |
| Forbruk | 896 g/h |
| Gasskategori | I 3B/P |
| Gasstype | Butan, propan eller en blandning av disse |
| Gastryck | 30 mbar (SE, NO och FI) 50 mbar (DE) |
| Injektorstørrelse (hoved) | 0.82 mm (SE, NO och FI) 0.74 mm (DE) |
| Injektorstørrelse (side) | 0.92 mm (SE, NO och FI) 0.8 mm (DE) |
| Regulator | Enkel |
| Antal brennere | 3 + 1 st. |
| Tenning | Enkel piezotändning |
| Vekt | 40 kg |
| Mål | B163 x D66 x H124 |

OBS! Se monteringsanvisningen på sid. 69.

FEILSØKING

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

NOTATER

ENG

SE

NO

DE

FI



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



Vor der Montage und Benutzung die gesamte Gebrauchsanleitung durchlesen!

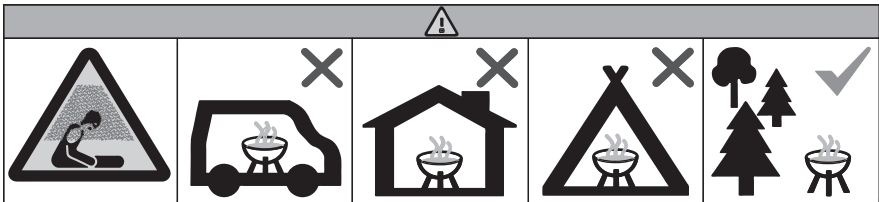
Propangas- und Kohlegrill, Combi

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

GEBRAUCH

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

SICHERHEITSSHINWEISE



Den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. in Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten, betreiben. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

- Der Grill darf nur im Freien verwendet werden.
- Der Grill darf wegen der Gefahr von Sauerstoffmangel nicht in geschlossenen Räumen verwendet werden.
- Keine Lavasteine verwenden. Der Grill ist mit einem Wärmeverteiler ausgestattet, der eine gleichmäßige Wärmeausbreitung ermöglicht.

- Verwende niemals Anzünder wie flüssigen Grillanzünder für den gasbetriebenen Teil des Grills.
- Halte leicht entflammbare Stoffe, wie z. B. Benzin, Alkohol oder anderes brennbares Material auf sicheren Abstand zum Grill.



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

- Der Grill ist nur zum Zubereiten von Speisen vorgesehen. Verwende den Grill nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck, zum Beispiel als Heizquelle oder zum Erwärmen von Gegenständen.
- Halte beim Austausch der Gasflasche die Flasche von Zündquellen fern.
- Im Falle eines Gaslecks die Gaszufuhr abschalten.
- Die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelten Teile dürfen nicht vom Benutzer manipuliert werden.
- Der Grill darf nicht bewegt werden, wenn er angezündet oder heiß ist. Warte, bis der Grill abgekühlt ist.
- Stelle den Grill und die Gasflasche während des Gebrauchs auf einen ebenen Untergrund.
- Achte darauf, dass ein angezündeter Grill heiß wird. Kinder und Haustiere sind auf sicheren Abstand zu halten.
- Ein Feuer oder ein heißer Grill niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Der Grill ist nicht vorgesehen für Personen (darunter auch Kinder) mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder Personen mit mangelnder Erfahrung/Kenntnis, insofern diese nicht überwacht oder angewiesen und dementsprechend betreut werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Grill spielen.



WARNHINWEIS! Fleisch mit hohem Fettgehalt kann zur Flammenbildung führen.

- Der Grill muss regelmäßig von Fett/Öl gesäubert werden, da ansonsten das Fett zu brennen beginnt. Wenn das Fett anfängt zu brennen, alle ausschalten, das Propangas abschalten und den Deckel geschlossen halten, bis das Feuer gelöscht ist.
- Verwende Grillhandschuhe und Grillgerätschaften, um Verbrennungen beim Grillen zu vermeiden.
- Vor den Reinigung den Grill abkühlen lassen.
- Schlauch und Regler müssen vor dem Grillen auf Leckagen überprüft werden. Siehe Abschnitt „LECKSUCHE“ (Seite 44).
- Ein verschlissener oder beschädigter Schlauch muss sofort ausgetauscht werden. Wir empfehlen, den Reglersatz jedes zweite Jahr auszutauschen, um sicherzustellen, dass der Schlauch in gutem Zustand ist.
- Die Verwendung eines falschen Reglers oder Schlauchs ist gefährlich und kann zu Verletzungen führen.
- Der Grill und die Propangasflasche werden über einen CE-zertifizierten Regler und einen Schlauch mit einem ordnungsgemäßen Betriebsdruck verbunden.
- Der Grill darf nur mit einem zugelassenen Reglerset verwendet werden und muss der neuesten Version der EN-16129 und den nationalen Vorschriften entsprechen.
- Der Schlauch darf höchstens 1,5 m lang sein. Ein verschlissener oder beschädigter Schlauch muss sofort ausgetauscht werden.
- Stelle den Grill in einem sicheren Abstand zu Bäumen, Büschen, Wänden und anderen brennbaren Objekten auf.
- Den Grill nicht bei starkem Wind oder Regen verwenden.



WARNHINWEIS! Keinen Alkohol oder Benzin verwenden, um die Kohle anzuzünden oder erneut anzuzünden. Nur geeignete, der Norm EN 1860-3 entsprechende Anzünder verwenden.



WARNHINWEIS! Der Grill wird sehr heiß! Bewege den Grill nicht, wenn er verwendet wird oder heiß ist.

- Vor dem ersten Gebrauch wird empfohlen, den Grill zunächst zu erhitzen und den Brennstoff mindestens 30 Minuten glühend zu halten.
- Verwende niemals Wasser, um die Flammen zu kontrollieren oder um die Grillkohle zu löschen, da die Keramik/Pulverbeschichtung der Oberfläche beschädigt werden kann.
- Bei offenen Flammen keinesfalls den Deckel schließen. Dies kann zur Beschädigung der porzellanemallierten/pulverbeschichteten Oberfläche des Grills führen.
- Entsorge niemals die Briketts/Grillkohlen, bis du sicher bist, dass sie vollständig erloschen sind.



WARNHINWEIS! Die maximale Menge an Holzkohle/ Briketts beträgt 2 kg.



WARNHINWEIS! Die Briketts/Grillkohle müssen/muss immer in die Kohleschale gelegt werden. Ansonsten kann es zu Schäden am Grill kommen.



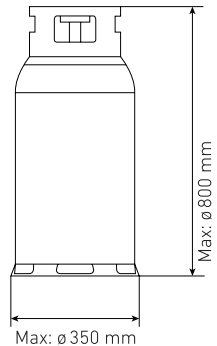
WARNHINWEIS!
Den Anschluss für den flexiblen Schlauch immer so anordnen, dass der Schlauch nicht verdreht ist.



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

GASZYLINDER

- Die maximale Größe der Gasflasche beträgt H: 800 x B :350 mm.
- Der Gaszylinder darf nicht fallengelassen oder unvorsichtig verwendet werden.
- Wenn der Grill nicht verwendet wird, muss die Propangasflasche entfernt und die Schutzkappe wieder aufgesetzt werden.
- Der Gaszylinder darf niemals Temperaturen über 50°C ausgesetzt werden. Stelle den Gaszylinder deshalb niemals direkt unter dem Grill auf. Der Gaszylinder darf außerdem nicht an Orten aufbewahrt werden, wo das Risiko von Feuer oder Funkenflug besteht.
- Rauche niemals in der Nähe des Gaszylinders.
- Konfigurationen an der Propangasflasche sind nicht zulässig. Lebensgefahr.



ANSCHLUSS DER PROPANGASFLASCHE AN DEN GRILL

- Achte darauf, dass das Ventil der Propangasflasche geschlossen ist.
- Befestige den Schlauch am Nippel des Grills.
- Verbinde den Schlauch mit dem Anschluss des Grills
- Überprüfe die Dichtheit der Propangasflasche, des Reglers, des Schlauchs und des Grills, bevor du mit dem Grillen beginnst. Siehe Abschnitt „Lecksuche“.
- Briketts/Grillkohle auf den Kohlerost an der Unterseite des Grills geben.

LEKSUCHE

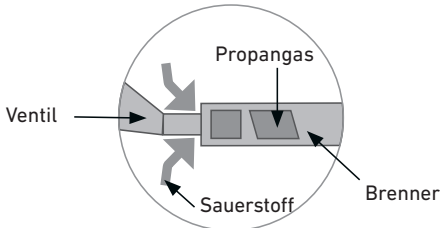
- Mische 50% Seife mit 50% Wasser. Überprüfe, ob das Gasventil der Propangasflasche geschlossen und der Knopf am Grill aus ist.
- Streiche die Seifenlösung mit einem Pinsel auf das Ventil der Propangasflasche, auf den Regler, den Schlauch und den Anschluss des Grills.
- Öffne das Gasventil der Propangasflasche.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

ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN DER BRENNER

HÄUFIG GESTELLTE FRAGE

Warum befindet sich zwischen Brenner und Ventil keine Dichtung?

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



ANLEITUNGEN ZUM ANZÜNDEN

1. Öffne die Haube und stelle sicher, dass alle Brenner geschlossen sind.
2. Schließe den Regler an den Gaszylinder an. Öffne das Ventil des Gaszylinders, um das Flüssiggas freizusetzen.
3. Drücke den Knopf am Grill und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position MAX. Dadurch wird das Flüssiggas freigesetzt.
4. Wenn sich der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden entzündet, drehst du den Knopf auf die Position OFF und schließt das Ventil des Gaszylinders. Warte 3 Minuten und wiederhole anschließend die Schritte 2, 3 und 4.
5. Wenn sich der Grill entzündet hat, wiederholst du Schritt 3 beim anderen Brenner des Grills.
6. Schließe die Haube des Grills und warte, bis sich der Grill auf die gewünschte Temperatur erhitzt hat.
7. Drehe den Knopf zwischen den Positionen MAX und MIN, um die gewünschte Hitze einzustellen.
8. Zum Ausschalten den Drehknopf am Grill im Uhrzeigersinn auf die Position „Aus“ stellen. Anschließend das Ventil der Gasflasche in die geschlossene Position bringen.
9. Besonders heiße Teile des Geräts nur mit Schutzhandschuhen berühren.
10. Der Abstand an den Seiten und der Rückseite des Geräts zu brennbaren Gegenständen in der Umgebung muss mindestens 1 m betragen.
11. Töpfe auf dem Seitenbrenner sollten einen Durchmesser von mehr als 20 cm haben.

GEBRAUCH DES HOLZKOHLEGRILLS ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN

- Verwende niemals Benzin oder Spiritus zum Anzünden des Grills, da es zu unkontrollierbarer Hitzeentwicklung infolge von Explosionen kommen kann. Verwende stattdessen eine der unten beschriebenen Methoden zum Anzünden.
- Die Briketts/Grillkohle sind/ist bereit zum Grillen, wenn sie gleichmäßig glühen/ glüht und mit einer grauen Haut überzogen sind/ist. Verwende nicht zu viel Brikett/ Grillkohle. Eine Schicht ist ausreichend. Anderenfalls kann der Grill Schaden nehmen.
- **ACHTUNG!** Die Briketts/Grillkohle müssen/muss immer auf den Kohlerost am Boden des Grills gelegt werden. Anderenfalls kann der Grill Schaden nehmen.

ANZÜNDEN MIT EINEM GRILLSTARTER/ANZÜNDKAMIN

- Lege 2–3 Feueranzünder auf den Kohlerost an der Unterseite des Grills.
- Befülle den Grillstarter mit der gewünschten Anzahl Briketts und stelle ihn auf die Feueranzünder.
- Anzünden und warten, bis alle Briketts gleichmäßig glühen.
- Schütte die Briketts auf den Kohlerost.
- Lasse den Grillstarter auf einem nicht brennbaren Untergrund abkühlen.

ANZÜNDEN MIT ELEKTRISCHEM GRILLANZÜNDER

- Lege Briketts/Grillkohle auf den Kohlerost an der Unterseite des Grills.
- Platziere den elektrischen Grillanzünder ganz oben auf der Kohle.
- Fülle mit Briketts/Grillkohle nach und lege diese über den Anzünder.
- Schließe den elektrischen Grillanzünder an eine Steckdose an und warte, bis die Briketts/Grillkohle fertig sind/ist.
- Entferne den elektrischen Grillanzünder weg, ziehe den Stecker aus der Steckdose und lasse den elektrischen Grillanzünder auf einem nicht brennbaren Untergrund abkühlen.

ANZÜNDEN MIT FLÜSSIGEM GRILLANZÜNDER

- Briketts/Grillkohle auf den Kohlerost an der Unterseite des Grills geben.
- Gieße den flüssigen Grillanzünder gemäß den Anweisungen auf der Flasche darauf.
- Zünde die Briketts/Grillkohle an. Der Grilldeckel ist dabei abgenommen.
- Vorsicht, es kann zur Flammenbildung kommen. Bei offenen Flammen keinesfalls den Deckel schließen. Dies kann zur Beschädigung des Grills führen.
- Warte vor dem Grillen, bis die Briketts/Kohlen eine gleichmäßige Glut und einen grauen Film haben.

PFLEGE UND REINIGUNG

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

REINIGUNG DER AUßENSEITE DES GRILLS

- Reinige die Außenseite des Grills mit einem weichen Schwamm, einem milden Spülmittel und Wasser. Spüle den Grill mit sauberem Wasser ab und lasse ihn trocknen. Verwende keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Wird der beschichtete Stahl zerkratzt/beschädigt und beginnt zu rosten, die Oberfläche mit einer Stahlbürste behandeln, den Rost abschaben und anschließend mit einer Rostschutzgrundierung nachstreichen. Dies sollte direkt nach Entdecken des Schadens durchgeführt werden, da die Kratzer auf dem Lack den Grill rostanfällig werden lassen.

REINIGUNG DES GRILLROSTES

- Verwende keine spitzen Gegenstände für die Reinigung des Grillrostes. Dies kann die Oberfläche beschädigen.
- Es ist nicht erforderlich, den Grillrost nach jedem Gebrauch zu säubern. Den Grill nach dem Grillvorgang 5 Minuten lang mit voller Stärke brennen lassen und entferne anschließend die Reste mit einer Bürste. Wische den Rost anschließend mit Papiertüchern ab.
- Hin und wieder sollte der Grillrost jedoch gründlicher gereinigt werden. Verwende ein mildes Spülmittel und Wasser. Spüle den Rost mit sauberem Wasser ab und lasse ihn trocknen.
- Vor dem Grillen kann man den Grillrost mit Speiseöl bestreichen, um zu vermeiden, dass Grillreste haften bleiben.

REINIGUNG DER INNENSEITE DES GASGRILLS

Reinige den Grill mit mildem Spülmittel und Wasser. Spüle ihn mit sauberem Wasser ab und lasse ihn trocknen. Verwende keine scheuernden Reinigungsmittel oder Ofenreiniger.

REINIGUNG DER BRENNER

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

INNENREINIGUNG DES HOLZKOHLEGRILL

- Entferne den Grillrost.
- Entleere die Asche.
- Wasche den Grill mit einem Spülmittel und Wasser ab. Spüle mit sauberem Wasser nach und lasse den Grill trocknen.

REINIGUNG DER ABTROPFSCHALE

Während des Grillens sammelt sich Fett in der Abtropfschale. Diese muss deshalb regelmäßig gereinigt werden, am besten nach jedem Grillen. Wird die Abtropfschale nicht regelmäßig gereinigt, kann sich das Fett während des Grillens entzünden.

INFORMATIONEN ÜBER ROSTFREIEN EDELSTAHL

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

REINIGUNG VON ROSTFREIEM EDELSTAHL

- Beginne damit, die Oberflächen mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel abzuwischen. Die Oberflächen müssen frei von Schmutz und Fett sein. Wische mit einem trockenen Tuch nach.
- Hat der Grill Oberflächenrost, kannst du etwas Poliermittel Autosol auf ein Tuch geben und die Oberfläche so lange polieren, bis der Oberflächenrost verschwindet. Wische mit einem trockenen Tuch sauber.
- Um die Oberfläche zu schützen, kannst du eine dünne Schicht mit 5–56 oder WD-40 aufsprühen, zwei Universalmittel, die rotes Eisenoxid auflösen und gegen Feuchtigkeit schützen. Trage das Mittel mit einem Tuch auf, sodass du einen gleichmäßigen Film erhältst.

HINWEIS! Diese Mittel sollten nicht auf den lackierten Oberflächen des Grills oder den Oberflächen, die mit Speisen in Berührung kommen, verwendet werden.

AUFBEWAHRUNG

- Wenn der Grill nicht verwendet wird, sollte er mit einer Grillabdeckung vor Regen und Schmutz geschützt werden. Dies verhindert Verunreinigungen und Rostschäden der Oberfläche.
- Bei einer Langzeitaufbewahrung, z. B. im Winter, muss der Grill erst gründlich gereinigt, getrocknet und danach unter einem Grillüberzug in einer trockenen und staubfreien Umgebung aufbewahrt werden.
- Der Gaszylinder muss immer verschlossen werden, wenn der Grill nicht genutzt wird. Er muss vom Grill abgeschlossen werden, bevor der Grill eingelagert wird.

PRODUKTBESCHREIBUNG

| | |
|---|--------------------------------------|
| Gesamtleistung | 12.31 kW |
| Verbrauch | 896 g/h |
| Gaskategori | I 3B/P |
| Gaskategorie | Butan, Propan oder Mischgase |
| Gasdruck | 30 mbar (SE, NO, FI) 50 mbar (DE) |
| Einspritzgröße (Hauptbrenner) | 0.82 mm (SE, NO, FI) 0.74 mm (DE) |
| Einspritzgröße (Seitenbrenner) | 0.92 mm (SE, NO, FI) 0.8 mm (DE) |
| Regler | Einfach |
| Anzahl Brenner | 3 + 1 st. |
| Zündung | Einfache Piezi-Zündung |
| Gewicht | 40 kg |
| Maß | B163 x D66 x H124 |

HINWEIS! Siehe Installationsanweisungen auf Seite 69.

FEHLERSUCHE

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



Kiitos Rusta-tuotteen
ostamisesta!



Lue koko käyttöohje ennen
kokoamista ja käyttämistä!

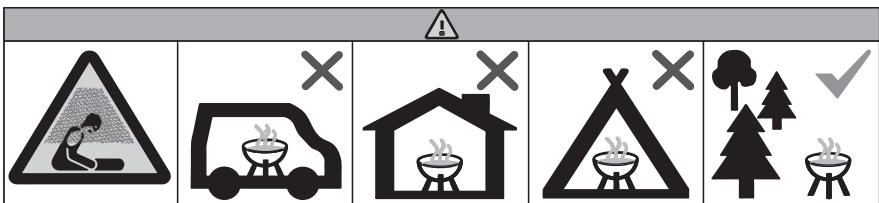
Kaasu- ja hiiligrilli, Combi

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

KÄYTTÖ

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

TURVALLISUUSOHJEET



Älä käytä grilliä ahtaassa tilassa ja/tai asuintilassa, kuten taloissa, teltoissa, asuntovaunuissa, asuntoautoissa tai veneissä. Häikämyrkytyksen aiheuttaman kuolemantapauksen vaara.

- Grilliä saa käyttää ainoastaan ulkona.
- Grilliä ei saa käyttää suljetuissa tiloissa hapenpuutteen vaaran vuoksi.
- Älä käytä laavakiviä. Tässä grillissä on lämmönjakaja, joka takaa lämmön tasaisen leviämisen.

- Älä koskaan käytä sytytysaineita, kuten sytytinnestettä, grillin nestekaasukäyttöisessä osassa.
- Pidä helposti syttyvät höyryt, nesteet (esimerkiksi bensiini ja alkoholi) sekä muut palavat aineet turvallisen etäisyyden päässä grillistä.



VAROITUS! Grillin osat voivat olla erittäin kuumia.

Älä päästä lapsia grillin lähelle.

- Tämä grilli on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Älä käytä grilliä muihin tarkoituksiin kuin sen käyttötarkoitukseen. Sitä ei saa käyttää esimerkiksi lämmittimenä tai esineiden lämmittämiseen.
- Kaasupulloa vaihdettaessa pidä kaasupullo pois sytytyslähteiden läheisyydestä.
- Jos kaasua vuotaa, sammuta kaasunsyöttö.
- Käyttäjät eivät saa tehdä muutoksia valmistajan tai edustajan sinetöimiin osiin.
- Älä siirrä grilliä, kun se on sytytetty tai kuuma. Odota, kunnes grilli on jäähtynyt.
- Kun grilliä käytetään, aseta se ja kaasupullo aina vaakasuoralle alustalle.
- Grilli kuumenee, kun se on sytytetty. Pidä lapset ja kotieläimet turvallisen etäisyyden päässä.
- Älä jätä sytytettyä tai kuumaa grilliä vartioimatta.
- Grilliä ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi
- (lapset mukaan lukien), joiden fyysisissä tai henkisissä kyvyissä tai aisteissa on puutteita tai joilla ei ole kokemusta tällaisten laitteiden käyttämisestä, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei valvo heitä tai anna heille ohjeita grillin käyttämisessä. Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, että he eivät leiki grillillä.



VAROITUS! Erittäin rasvainen liha voi aiheuttaa liekkejä.

- Grilli on puhdistettava säännöllisesti rasvasta ja öljyistä. Muutoin rasva voi syttyä tuleen. Jos rasva syttyä tuleen, sammuta kaikki polttimet, sulje nestekaasun syöttö ja anna kannen olla kiinni, kunnes tuli on sammunut.
- Käytä grillauksen aikana grillauskäsineitä ja -välineitä palovammojen estämiseksi.
- Anna grillin jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen.
- Letkun ja paineensäätimen tiiviys on testattava ennen grillauksen aloittamista. Lisätietoja on kohdassa VUOTOJEN TARKISTAMINEN (katso sivu 56).
- Kulunut tai vaurioitunut letku tulee vaihtaa uuteen heti. Paineensäädinsarja on suositeltavaa vaihtaa joka toinen vuosi sen varmistamiseksi, että letku on hyvässä kunnossa.
- Virheellisen paineensäätimen tai letkun käyttäminen on vaarallista. Se voi aiheuttaa henkilövahingon.
- Grilli ja nestekaasupullo on yhdistettävä toisiinsa käyttämällä CE-hyväksyttyä paineensäädintä ja letkua ja oikeaa käyttöpainetta.
- Grilliä saa käyttää vain hyväksytyyn paineensäädinsarjan kanssa, ja sen on oltava standardin EN-16129 uusimman version ja kansallisten määräysten mukainen.
- Letkun pituus saa olla enintään 1,5 metriä. Kulunut tai vaurioitunut letku tulee vaihtaa uuteen heti
- Sijoita grilli turvallisen etäisyyden päähän puista, pensaista, seinistä ja muista tulenaroista kohteista.
- Älä käytä grilliä kovalla tuulella tai sateella.



VAROITUS! Älä käytä sytytykseen tai uudelleensytytykseen alkoholia tai bensiiniä. Käytä ainoastaan standardin EN 1860-3 vaatimukset täyttävää sytytysainetta.

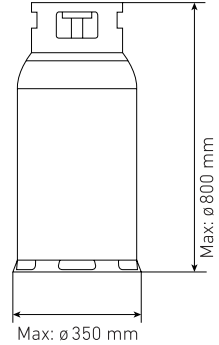
**VAROITUS! Grilli kuumenee huomattavasti.****Älä siirrä grilliä, kun se on käytössä tai kuuma.**

- Ennen kuin käytät grilliä ensimmäisen kerran, suosittelemme, että lämmität sen ensin ja pidät polttoaineen tulikuimana vähintään 30 minuutin ajan.
- Älä koskaan käytä vettä liekkien hallintaan tai grillihiilten sammuttamiseen, ettei posliiniemaloitu/jauhemaalattu pinta vaurioidu.
- Älä koskaan sulje kantta liekkien syttyessä, sillä se voi vaurioittaa grillin posliiniemaloitua/jauhemaalattua pintaa.
- Älä koskaan heitä brikettejä/grillihiliä pois, ennen kuin olet varmistanut, että ne ovat sammuneet.

**VAROITUS! Suurin samanaikaisesti käytettävä grillihiilten/****brikettien määrä on 2 kg. Muuten grilli voi vaurioitua.****VAROITUS! Briketit/grillihielet on aina asetettava hiiliastiaan.****Muuten grilli voi vaurioitua.****VAROITUS!****Kiinnitä huomiota joustavan letkun liitännän sijaintiin sen varmistamiseksi, että letku ei väännny.****VAROITUS!****Jos ohjeita ei noudateta, voi tapahtua onnettomuus, josta voi aiheutua vakava henkilö- tai omaisuusvahinko.**

NESTEKAASUSÄILIÖ

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



NESTEKAASUSÄILIÖN LIITTÄMINEN GRILLIIN

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

VUOTOJEN TARKISTAMINEN

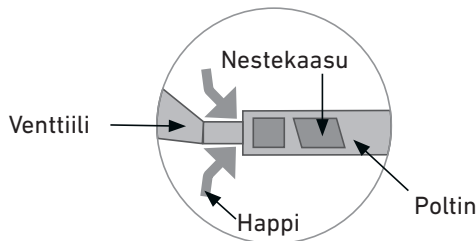
- Sekoita 50% pesuainetta ja 50% vettä. Tarkista, että nestekaasupullon kaasuventtiili ja grillin säädin ovat suljetussa asennossa.

POLTIN

USEIN KYSYTTYJÄ KYSYMYKSIÄ

Miksi polttimen ja venttiilin välillä ei ole tiivistettä?

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



NESTEKAASUGRILLIKÄYTTÖ SYTYTYSOHJEET

1. Avaa suojus ja varmista, että kaikki polttimukset ovat suljettuina.
2. Yhdistä paineensäädin nestekaasupulloon. Avaa nestekaasupullon venttiili nestekaasun syötön avaamiseksi.
3. Paina jotain salamasyMBOLILLA merkityistä grillin säätimistä ja käännä se vastapäivään HI-asentoon. Tällöin nestekaasun syöttö avautuu ja sytytyskipinä muodostuu.
4. Jos poltin ei syty 5 sekunnissa, käännä säädin suljettuun asentoon ja sulje nestekaasupullon venttiili. Odota 3 minuuttia ja toista vaiheet 2 ja 3.
5. Kun grilli on sytytetty, toista vaiheet 2 ja 3 grillin muille pääpolttimille.
6. Sulje grillin kansi ja anna grillin saavuttaa haluttu lämpötila.
7. Säädä kuumuutta valitsemalla säätimelle asento HI- ja LO-asetusten väliltä.
8. Sammuta kaasunsyöttö kääntämällä grillin säädintä myötäpäivään suljettuun asentoon ja sulje sitten kaasupullon venttiili.
9. Suojakäsineiden käyttöä suositellaan erityisen kuumia osia käsiteltäessä.
10. Vähimmäisetäisyys yksikön sivuilta ja takaa palavaan rakenteeseen on 1 m.
11. Sivukeittimessä käytettävän kattilan halkaisijan tulee olla yli 20 cm.

SYTYTYSOHJEET HIILIGRILLIKÄYTTÖSSÄ

- Älä koskaan käytä bensiiniä tai spriitä sytytysaineena, sillä seurauksena voi olla hallitsema-tonta lämmönmuodostumista räjähdysten takia. Käytä sen sijaan jotain alla kuvatuista sytytysmenetelmistä.
- Briketit/grillihielet ovat valmiita grillausta varten, kun ne hehkuvat tasaisesti ja ovat harmaan kalvon peitossa. Älä käytä liian suurta määrää brikettejä/grillihieviä. Yksi kerros riittää. Muuten grilli voi vaurioitua.
- **HUOMIO!** Briketit/grillihielet on aina asetettava grillin alaosaan olevalle hiiliritilälle. Muuten grilli voi vaurioitua.

SYTYTTÄMINEN GRILLISYTYTTIMEN/PIIPPUSYTYTTIMEN AVULLA

- Aseta 2–3 sytytyskuutiota grillin alaosaan olevalle hiiliritilälle.
- Täytä grillisytytin halutulla määrällä brikettejä, ja aseta se sytytyskuutioiden päälle.
- Sytytä ja odota, että briketit hehkuvat tasaisesti.
- Kaada briketit hiiliritilän päälle.
- Anna grillisytyttimen jäähtyä ei-syttyvällä alustalla.

SYTYTTÄMINEN SÄHKÖSYTYTTIMEN AVULLA

- Aseta jonkin verran brikettejä/grillihieviä grillin alaosaan olevalle hiiliritilälle.
- Aseta sähkösytytin ylimmäksi hiiltien päälle.
- Lisää brikettejä/grillihieviä sähkösytyttimen päälle.
- Liitä sähkösytytin pistorasiaan ja odota, että briketit/grillihielet ovat valmiit.
- Ota sähkösytytin pois, irrota pistoke pistorasiasta ja anna sytyttimen jäähtyä eisyttävällä alustalla.

SYTYTTÄMINEN SYTYTYSNESTETTÄ KÄYTTÄMÄLLÄ

- Aseta brikettejä/grillihiliä grillin alaosassa olevan hiiliastiaan.
- Kaada sytytysnestettä pullossa olevien ohjeiden mukaisesti.
- Sytytä briketit/grillihielet grillin kansi poistettuna.
- Varo liekkejä. Älä koskaan sulje kantta liekkien syttyessä, sillä se voi vaurioittaa grilliä.
- Odota, että briketit/grillihielet hehkuvat tasaisesti ja että niissä on harmaa kalvo, ennen kuin aloitat grillauksen.

HOITO JA PUHDISTAMINEN

- Anna grillin ja sen osien jäähtyä täysin ennen niiden puhdistamista.
- Varmista, että nestekaasupullon polttoaineensyöttö on suljettu.
- Grilli on puhdistettava säännöllisesti rasvoista/öljyistä, joita on kertynyt grillikaukaloon, tippa-alustalle ja lämmönjakajiin. Muuten vaarana on, että rasva alkaa palaa.
- Grillin sisä- ja ulkopuoli sekä tippa-alusta on puhdistettava säännöllisesti ja perusteellisesti.
- Jos grilliä käytetään erityisen syövyttävissä ympäristöissä, esimerkiksi rannikolla, on erityisen tärkeää puhdistaa grilli usein. Muuten suola ja kosteus vahingoittavat grillin suojaerrosta, mikä voi aiheuttaa pinnan ruostumista.

GRILLIN ULKOPINNAN PUHDISTAMINEN

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

GRILLAUSRITILÄN PUHDISTAMINEN

- Älä koskaan käytä teräviä esineitä grillausritilän puhdistamiseen, jotta sen pinta ei vaurioidu.
- Grillausritilää ei tarvitse puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen. Anna grillin palaa täydellä teholla noin 5 minuutin ajan grillauksen päätyttyä ja irrota sen jälkeen jäämät harjalla. Pyyhi ritilä sitten paperipyyhkeillä.
- Silloin tällöin grillausritilä on kuitenkin puhdistettava tarkemmin. Käytä mietoa astianpesuainetta ja vettä. Huuhtelee puhtaalla vedellä. Anna kuivua.
- Ennen grillausta grillausritilän voi öljytä ruokaöljyllä, jotta grillattava ruoka ei tartu kiinni.

NESTEKAASUGRILLIN PUHDISTAMINEN SISÄLTÄ

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

POLTTIMIEN PUHDISTAMINEN

- Irrota grillausritilät.
- Puhdista polttimet pehmeällä harjalla tai puhaltamalla ne puhtaaksi paineilmalla. Kuivaa kankaalla.
- Puhdista tukkeutuneet aukot varovasti piipunpuhdistimella tai jäykällä rautalangalla (esi-merkiksi suoraksi taivutetulla paperiliittimellä).
- Varmista, ettei polttimissa ole halkeamien tai reikien kaltaisia vaurioita. Vaihda poltin, jos vaurioita on havaittavissa.
- Asenna polttimet takaisin ja varmista, että kaasuventtiilien suuttimet ovat poltinputkessa oikeassa asennossa.
- Tarkasta polttimien liekit. Hyvä liekki on sininen ja yläosastaan keltainen. Liian keltainen ja epä-säännöllinen liekki on merkki siitä, että polttimeen voi olla kerääntymässä öljyjäämiä ja ruoka-kerrostumia. Yritä puhdistaa polttimen pinta ja aukot paremman liekin aikaansaamiseksi. Huo-no liekki voi johtua myös huonosta kaasuventtiilistä.

HIILIGRILLIN PUHDISTAMINEN SISÄLTÄ

- Irrota grillausritilä.
- Poista tuhkat.
- Pese grilli miedolla astianpesuaineella ja vedellä. Huuhtele puhtaalla vedellä. Anna kuivua.

RASVA-ALUSTAN PUHDISTAMINEN

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

TIETOJA RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ

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

RUOSTUMATTOMAN TERÄKSEN PUHDISTAMINEN

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

HUOMIO! Näitä aineita ei saa käyttää grillin maalatuille eikä ruoan kanssa kosketuksiin joutuville pinnoille.

SÄILYTTÄMINEN

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

TEKNISET TIEDOT

| | |
|------------------------------|--|
| Kokonaisteho | 12.31 kW |
| Kulutus | 896 g/h |
| Kaasun luokitus | I 3B/P |
| Kaasun tyyppi | Butaani tai propaani tai niiden sekoitus |
| Kaasun paine | 30 mbar (SE, NO, FI) 50 mbar (DE) |
| Suuttimen koko (pää) | 0.82 mm (SE, NO, FI) 0.74 mm (DE) |
| Suuttimen koko (sivu) | 0.92 mm (SE, NO, FI) 0.8 mm (DE) |
| Paineensäädin | Yksitoiminen |
| Poltinten määrä | 3 + 1 st. |
| Sytyttäminen | Yksinkertainen pietsosytytys |
| Paino | 40 kg |
| Mitat | 163 x 66 x 124 (L x S x K) |

HUOMIO! Katso kokoamisohjeet sivulta 69.

VIANMÄÄRITYS

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

MUISTIINPANOJA

ENG

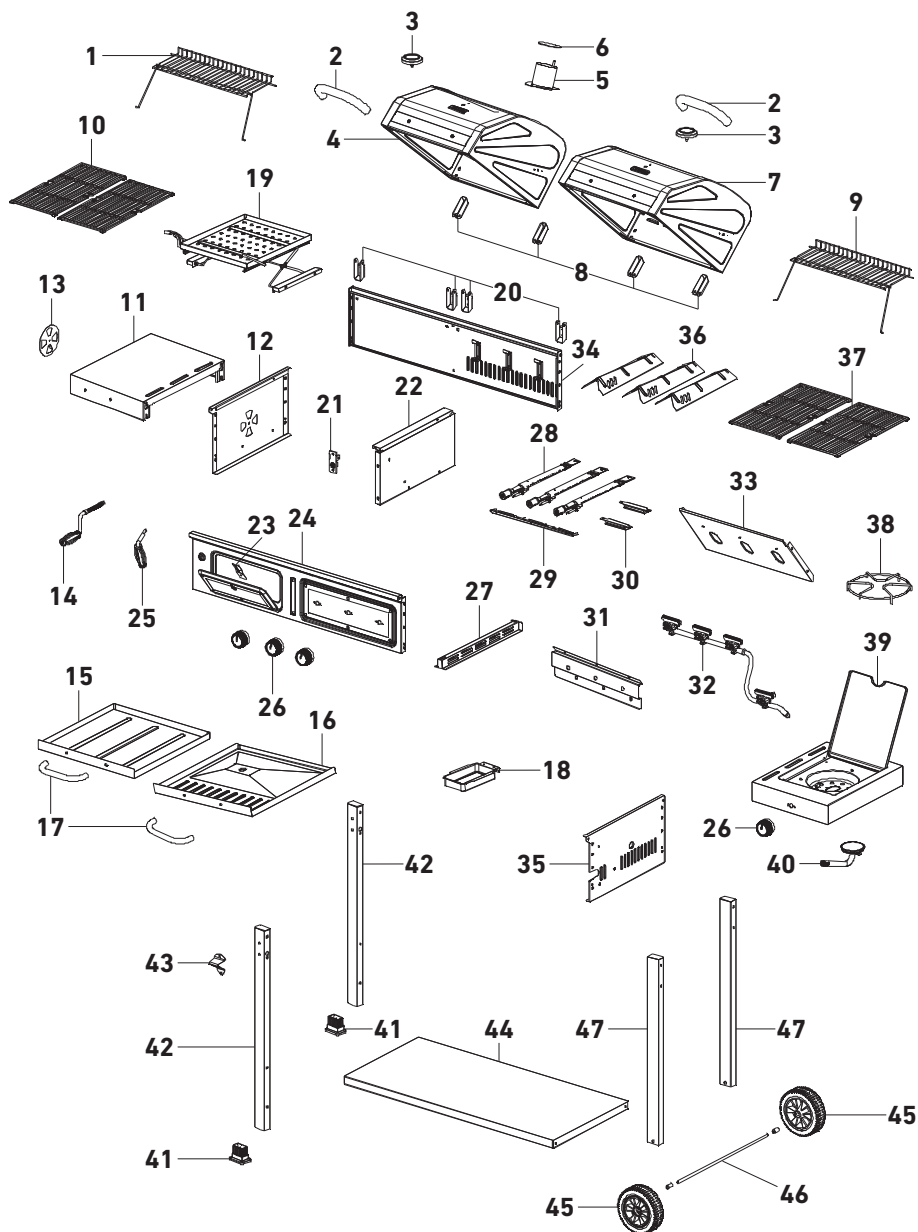
SE























NO

DE




FI























PARTS / DELAR / DELER / TEILE / OSAT



| | | | |
|----|---|---|-----|
| 1 | Charcoal warming rack / Varmhållningsgaller för kolgrill / Varmehylla, kull / Holzkohle Warmhalterost / Hiiligrillin lämpimänäpitoritilä |  | x 1 |
| 2 | Lid handle / Handtag till lock / Lokkhåndtakl / Deckelgriff / Kannen kahva |  | x 2 |
| 3 | Temperature gauge / Termometer / Temperaturmåler / Temperaturanzeige / Lämpömittari |  | x 2 |
| 4 | Charcoal lid / Lock för kolgrill / Lökk, kull / Grilldeckel / Hiiligrillin kansi |  | x 1 |
| 5 | Smoke stack / Skorsten/ Skorstein / Smoker-Rohr / Hormi |  | x 1 |
| 6 | Smoke stack top / Skorstenslock / Skorstestop / Smoker-Rohr Deckel / Hormin kansi |  | x 1 |
| 7 | Gas lid / Lock för gasolgril / Lökk, gass / Gasdeckel / Nestekaasugrillin kansi |  | x 1 |
| 8 | Top hinge / Övre gångjärn / Topphengsler / Oberes Scharnier / Yläsarana |  | x 4 |
| 9 | Gas warming rack / Varmhållningsgaller för gasolgrill / Varmehylla, gass / Gas Warmhalterost / Nestekaasugrillin lämpimänäpitoritilä |  | x 1 |
| 10 | Charcoal cooking grate / Grillgaller för kolgrill / Grillrist kull / Holzkohle Grillrost / Hiiligrillin grillausritilä |  | x 2 |
| 11 | Left side shelf / Vänster sidohylla / Venstre sidehylle / Linke Seitenablage / Vasen hyllly |  | x 1 |
| 12 | Left panel / Vänster panel / Venstre panel / Linke Platte / Vasen paneeli |  | x 1 |
| 13 | Side air vent / Sidoluftventil / Lufteventil, side / Seitliche Belüftung / Sivuilmaventiili |  | x 1 |
| 14 | Charcoal pan handle / Handtag till koltråg / Sveiv, kull / Griff Holzkohleschale / Hiiliastian kahva |  | x 1 |
| 15 | Ash tray / Asktråg / Askebrett / Aschekasten / Tuhka-astia |  | x 1 |
| 16 | Grease tray / Dropptråg / Dryppbrett / Fettauffangschale / Rasva-astia |  | x 1 |
| 17 | Handle for grease tray / Handtag till dropptråg / Håndtak til dryppbrett / Griff für Fettauffangschale / Rasva-astian kahva |  | x2 |
| 18 | Grease cup / Droppbehållare / Dryppkopp/ Fettauffanggefäß / Rasvasäiliö |  | x 1 |
| 19 | Charcoal pan / Koltråg / Panne, kull / Holzkohlewanne / Hiiliastia |  | x 1 |
| 20 | Bottom hinge / Nedre gångjärn / Bunnhengsler / Scharnier unten / Alasarana |  | x 4 |
| 21 | Charcoal Pan Handle Support / Hållare för koltrågets handtag / Håndtaksstøtte til kullpanne / Holzkohlewanne Griff Stütze / Hiiliastian kahvan pidike |  | x 1 |
| 22 | Center panel / Mittpanel / Midtpanel / Mittlere Platte / Keskipaneeli |  | x 1 |

| | | | |
|----|--|---|-----|
| 23 | Charcoal door handle support / Hållare för kolgrillens luckhandtag / Dørhåndtaksstøtte, kull / Holzkohle Türgriff Stütze / Hiiligrillin kannen kahvan pidike |  | x 1 |
| 24 | Front panel / Frontpanel / Frontpanel / Vordere Platte / Etupaneeli |  | x 1 |
| 25 | Charcoal door handle / Kolgrillens luckhandtag / Dørhåndtak, kull / Holzkohle Türgriff / Hiiligrillin kannen kahva |  | x 1 |
| 26 | Gas control knob / Vred till gasolgrill / Kontrollbryter, gass / Gas-Einstellknopf / Nestekaasugrillin säädin |  | x 4 |
| 27 | Receiver tray support / Stödskena för tråg / Mottaksbrettstøtte / Auffangschale Stütze / Astian tukikisko |  | x 1 |
| 28 | Gas burner / Gasolbrännare / Gassbrenner / Gasbrenner / Nestekaasupoltin |  | x 3 |
| 29 | Front heat plate support / Främre stöd för värmefördelningsplåtar / Varmeplatestøtte, foran / Vorderes Wärmeschutzblech Stütze / Lämmönjakolevyjen etutuki |  | x 1 |
| 30 | Igniter cap / Tändknapp / Hette til tennelement / Abdeckkappe für Anzünder / Sytytysnappi |  | x 2 |
| 31 | Gas heat shield / Värmesköld för gasolgrill / Varmeskjold, gass / Gas Wärmeabschirmplatte / Nestekaasugrillin lämpösuojus |  | x 1 |
| 32 | Gas Manifold / Gasfördelare / Gass distributør / Gasverteiler / Kaasunjakaja |  | x 1 |
| 33 | Gas panel / Panel för gasolbrännare / Panel, gass / Gasverteiler / Nestekaasupoltinpaneeli |  | x 1 |
| 34 | Back panel / Bakre panel / Bakpanel / Rückplatte / Takapaneeli |  | x 1 |
| 35 | Right panel / Höger panel / Høyre panel / Rechte Platte / Oikea paneeli |  | x 1 |
| 36 | Heat distributor / Värmefördelare / Varmespreder / Wärmeverteiler / Lämmönjakaja |  | x 3 |
| 37 | Gas cooking grid / Tillagningsgaller för gasolgrill / Stekerist, gass / Gas Grillrost / Nestekaasugrillin grillausritilä |  | x 2 |
| 38 | Side burner grid / Galler för sidobrännare / Sidebrennerrist / Seitenbrenner Rost / Sivupoltin ritilä |  | x 1 |
| 39 | Right side shelf / Höger sidohylla / Høyre sidehylle / Rechte Seitenablage / Oikea sivuhylly |  | x 1 |
| 40 | Side burner / Sidobrännare / Sidebrenner / Seitenbrenner / Sivupoltin |  | x 1 |
| 41 | Foot / Fot / Bein / Fuß / Jalusta |  | x 2 |
| 42 | Left leg / Vänster ben / Venstre bein / Linker Fuß / Vasen jalka |  | x 2 |
| 43 | Bottle opener / Flasköppnare / Flaskeåpner / Flaschenöffner / Pullonavaaja |  | x 1 |
| 44 | Bottom shelf / Nedre hylla / Bunnhylle / Ablage unten / Alahylly |  | x 1 |

| | | | |
|----|---|---|-----|
| 45 | Wheel / Hjul / Hjul / Rad / Pyörä |  | x 2 |
| 46 | Axle / Axel / Aksel / Achse / Akseli |  | x 1 |
| 47 | Right leg / Höger ben / Høyre bein / Rechter Fuß / Oikea jalka |  | x 2 |

| | | | |
|---|--|--|------|
| A |  | M4X10 | x 13 |
| B |  | ST4.2X10 | x 3 |
| C |  | M6X15 | x 41 |
| D |  | M6X16 | x 1 |
| E |  | M6X35 | x 16 |
| F |  | M6X65 | x 8 |
| G |  | M6X15 | x 8 |
| H |  | M6X15 | x 2 |
| I |  | M6 | x 11 |
| J |  | M8 | x 1 |
| K |  | M10 | x 2 |
| L |  | Cap nut / Kupolmutter / Rundmutter / Deckmutter / Kupumutteri | x 1 |
| M |  | Ø6.5X18 | x 24 |
| N |  | Ø8.5 | x 1 |
| O |  | Spring / Fjäder / Faer / Feder / Jousi | x 1 |
| P |  | Hinge pin / Gångjärnssprint / Hengselpinne / Scharnierbolzen / Saranatappi | x 5 |
| Q |  | Cotter pin / Saxsprint / Låsepinne / Splint / Saksisokka | x 9 |
| R |  | Spacer / Distansbricka / Avstandsstykke / Distanzscheibe / Välikappale | x 2 |
| S |  | Wheel washer / Hjultvättare / Hjulvasker / Radwäscher / Pyöränpuhdistin | x 8 |
| |  | | x 1 |
| |  M10-M6 | | x 1 |
| |  M10-M8 | | x 1 |

ASSEMBLY / MONTERING / MONTAGE / KOKOAMINEN

TIPS FOR SUCCESSFUL ASSEMBLY

Read through all the assembly instructions before starting assembly.

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

TIPS FÖR EN LYCKAD MONTERING

Läs igenom hela monteringsanvisningen innan monteringen påbörjas.

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

TIPS FOR VELLYKKET MONTERING

Les gjennom hele monteringsveiledningen før du begynner å montere.

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

TIPPS FÜR EINEN ERFOLGREICHEN AUFBAU

Vor der Montage die gesamte Montageanleitung lesen.

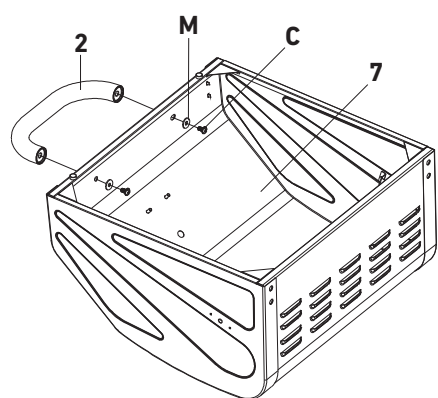
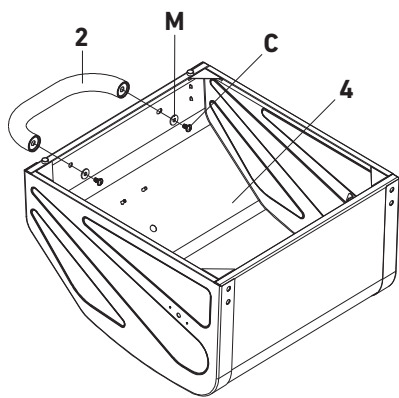
- Montiere den Grill auf einer sauberen und ebenen Unterlage, bei der kein Risiko besteht, dass Teile verloren gehen.
- Vor der Montage: Nimm alle Teile aus der Verpackung und sortiere diese mithilfe der Montageanleitung. Sollte der Grill trotz sorgfältiger Kontrolle nicht komplett sein, wendest du dich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



VINKKEJÄ KOKOAMISEN ONNISTUMISEKSI

Lue koko kokoamishoje ennen kokoamisen aloittamista.

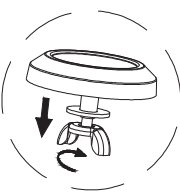
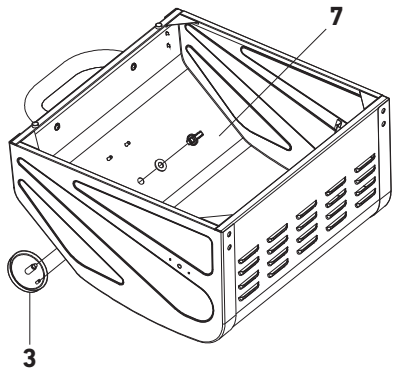
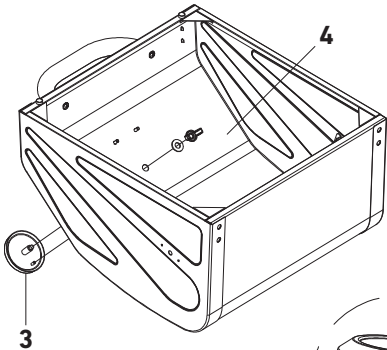
- Kokoa grilli puhtaalla ja tasaisella alustalla, josta osat eivät pääse katoamaan.
- Ennen kokoamisen aloittamista: Poista kaikki osat pakkauksesta. Lajittele ne kokoamishjeen avulla. Jos grillin osia huolellisesta tarkastamisesta huolimatta puuttuu, ota yhteys Rustan asiakaspalveluun.
- Ota esiin kokoamisessa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

1

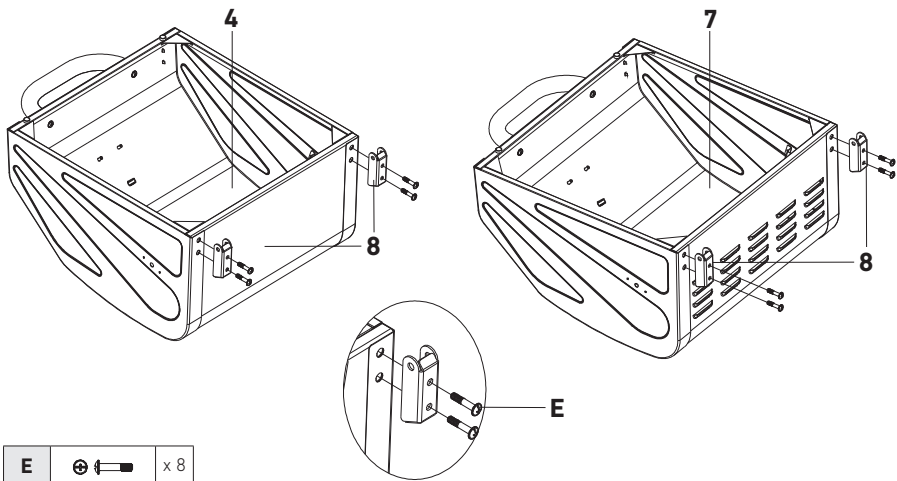


| | | |
|---|---|-----|
| C |  | x 4 |
| M |  | x 4 |

2

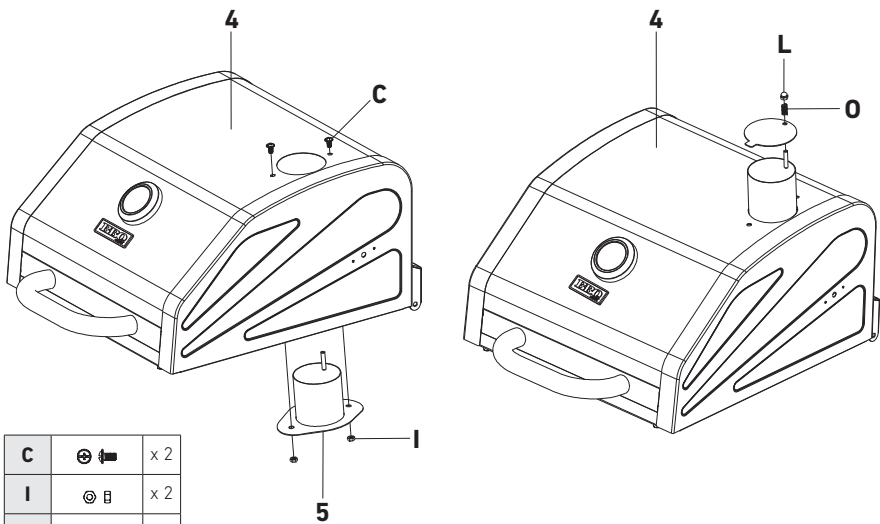


3



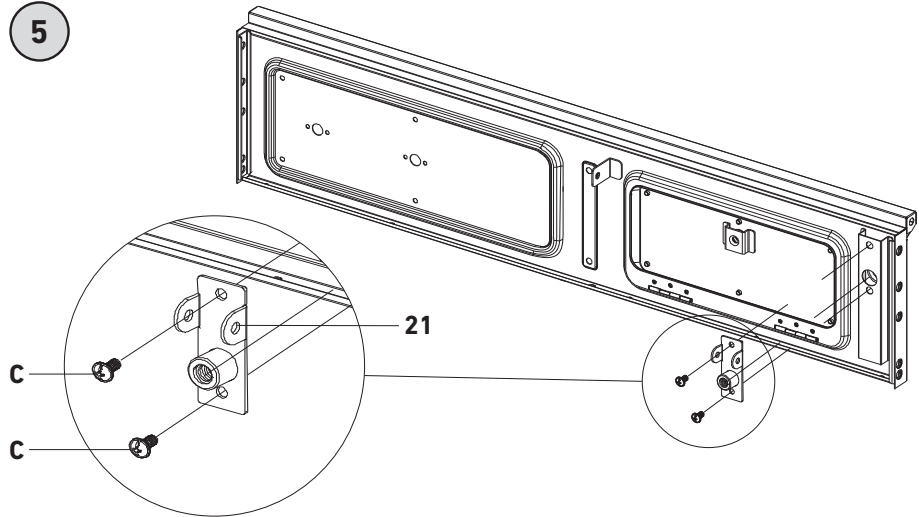
| | | |
|---|--|-----|
| E | | x 8 |
|---|--|-----|

4



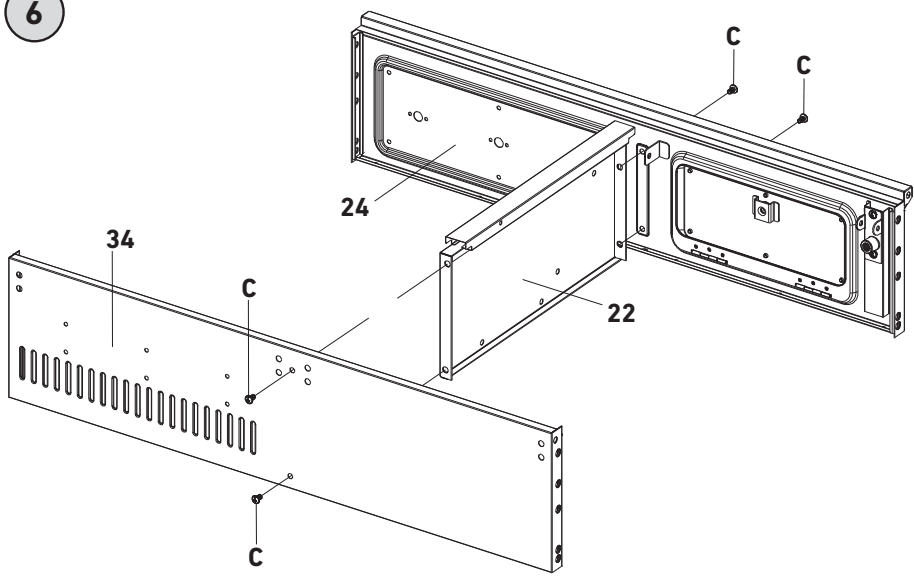
| | | |
|---|--|-----|
| C | | x 2 |
| I | | x 2 |
| L | | x 1 |
| O | | x 1 |

5



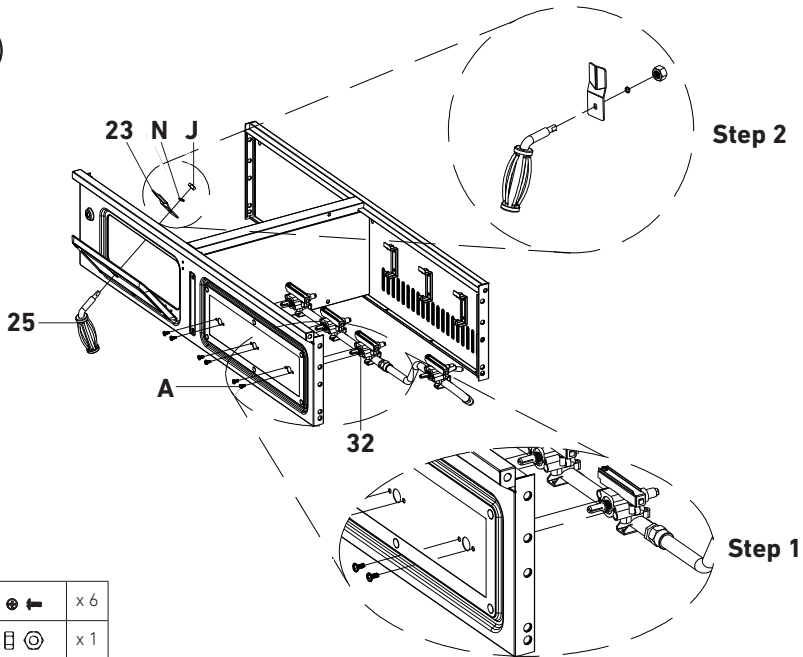
C  x 2

6



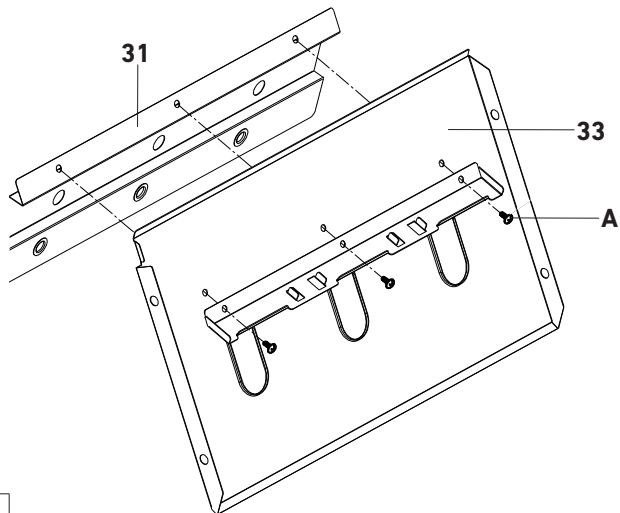
C  x 4

7



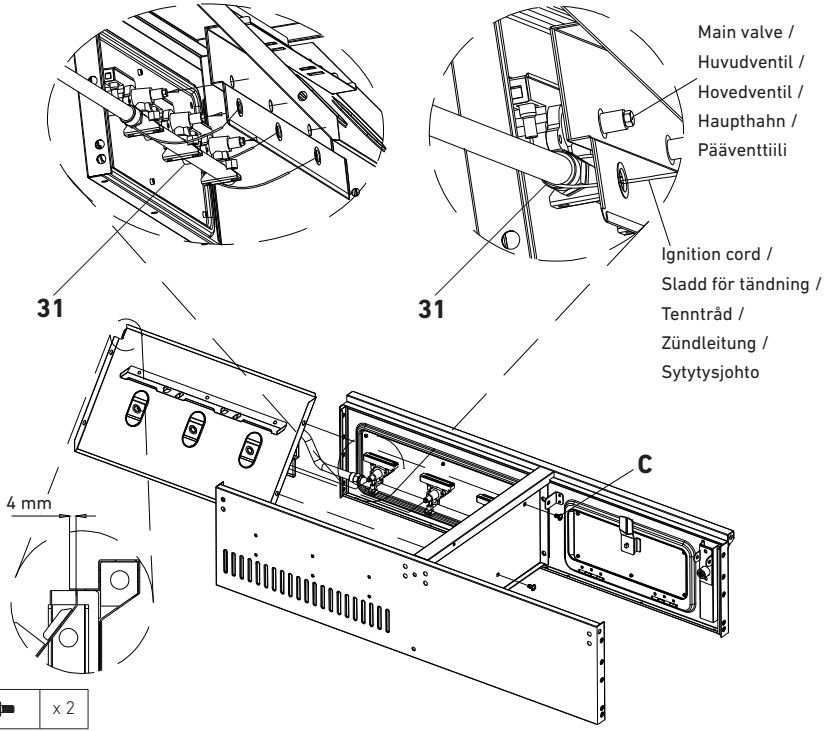
| | | |
|---|--|-----|
| A | | x 6 |
| J | | x 1 |
| N | | x 1 |

8



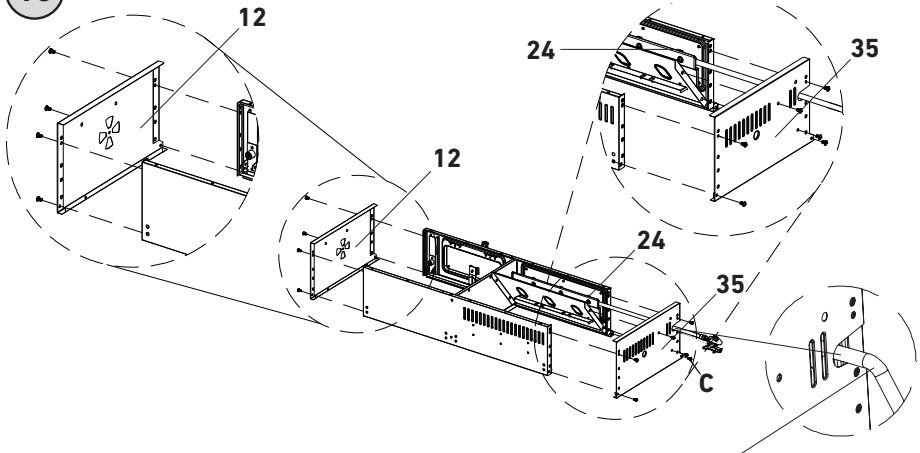
| | | |
|---|--|-----|
| A | | x 3 |
|---|--|-----|

9



C  x 2

10

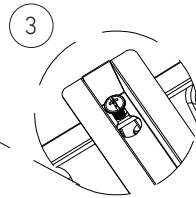
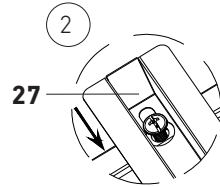
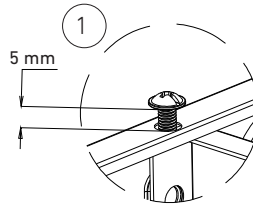
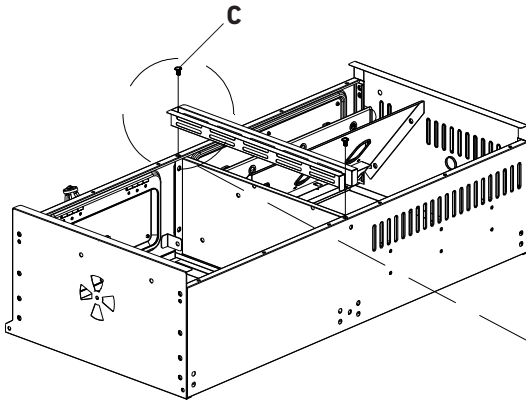


C  x 10

Gas distributor to the side burner /
Gasfördelare till sidbrännaren /
Gasfordeler til sidebrænneren /

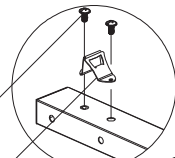
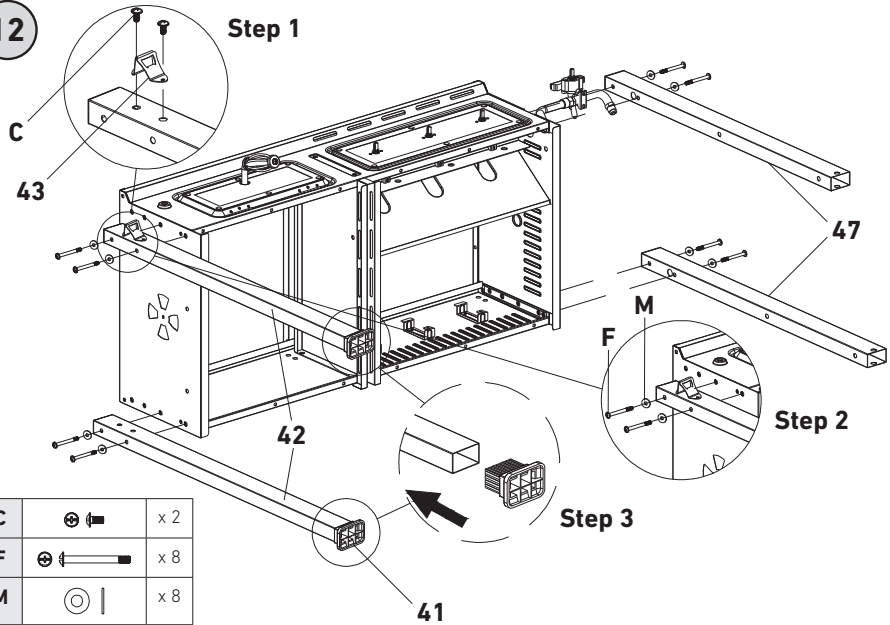
Gasverteiler für Seitenbrenner /
Kaasunjakaja sivupolttimeen /

11

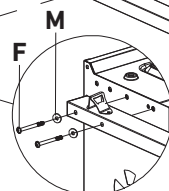


| | | |
|---|--|-----|
| C | | x 2 |
|---|--|-----|

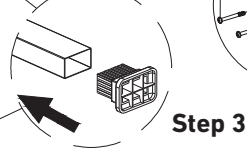
12



Step 1



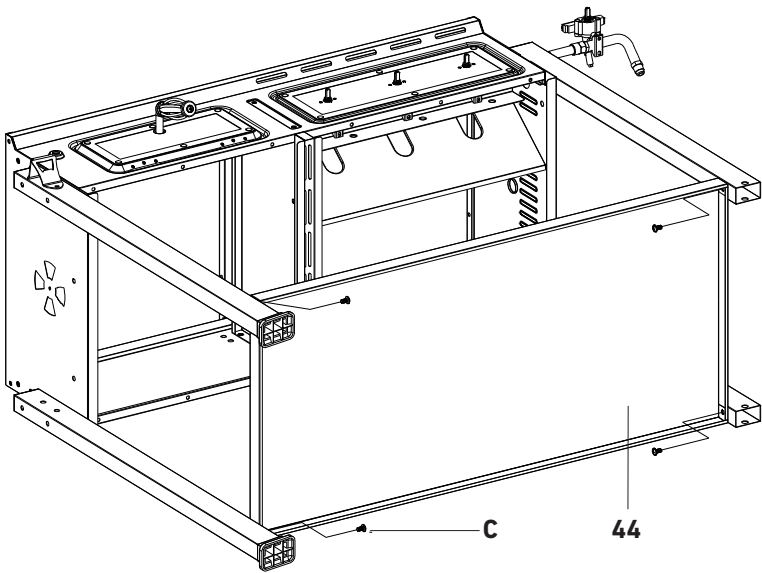
Step 2



Step 3

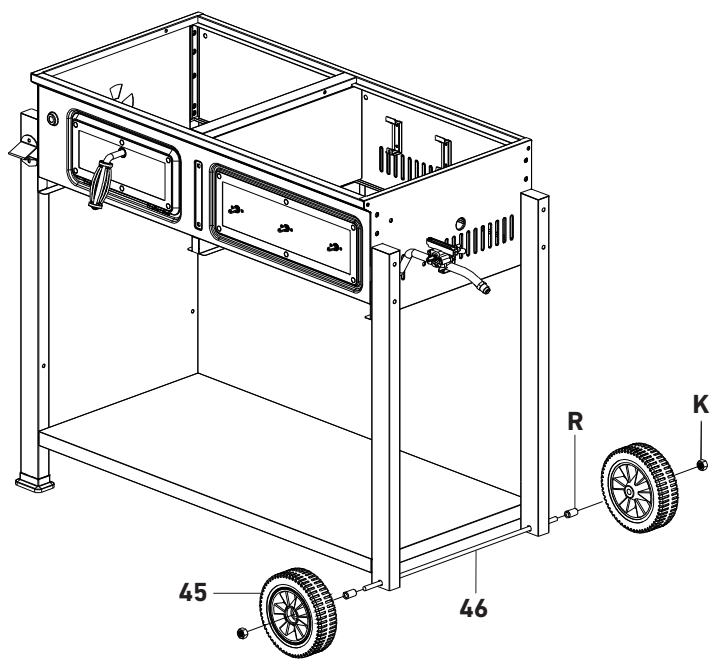
| | | |
|---|--|-----|
| C | | x 2 |
| F | | x 8 |
| M | | x 8 |

13



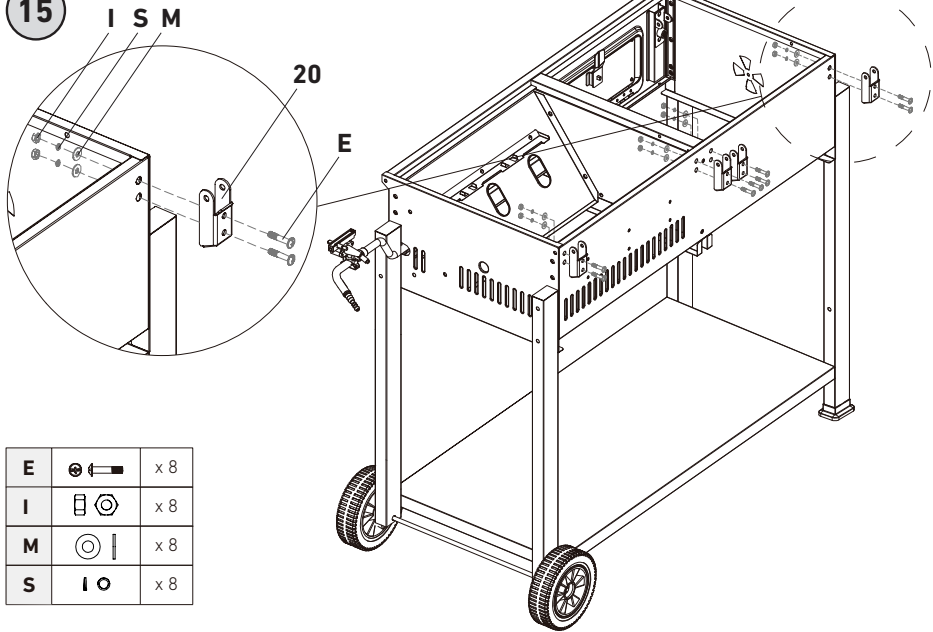
| | | | |
|---|--|--|-----|
| C | | | x 4 |
|---|--|--|-----|

14



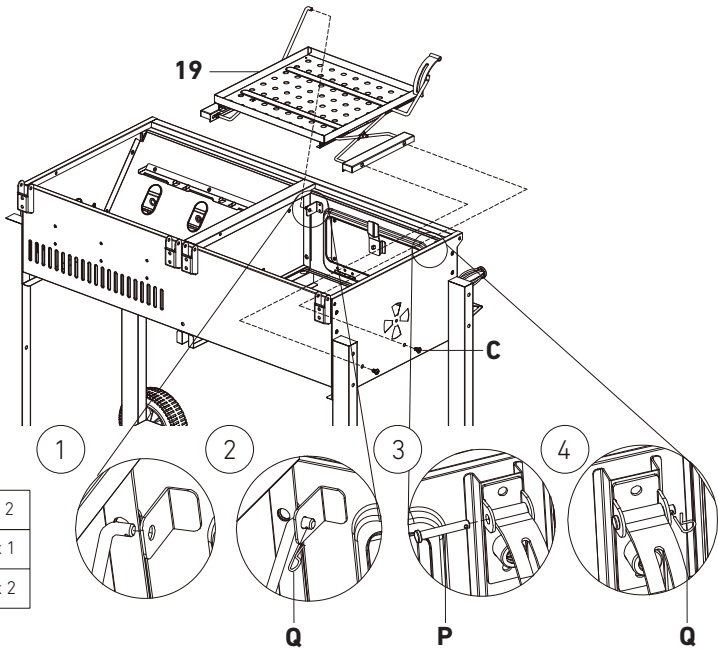
| | | |
|---|--|-----|
| K | | x 2 |
| R | | x 2 |

15



| | | |
|---|--|-----|
| E | | x 8 |
| I | | x 8 |
| M | | x 8 |
| S | | x 8 |

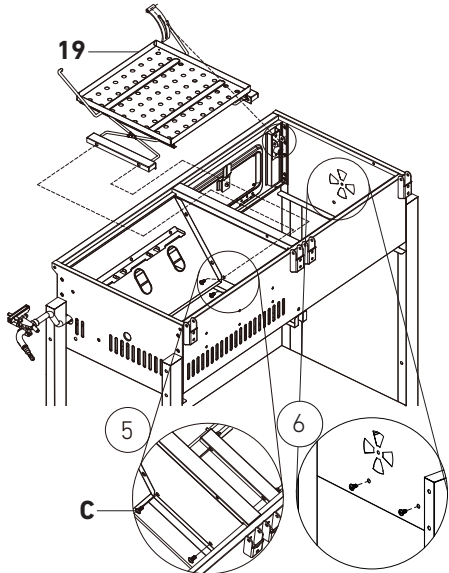
16A



Step 1

| | | |
|---|--|-----|
| C | | x 2 |
| P | | x 1 |
| Q | | x 2 |

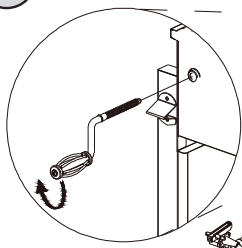
16B



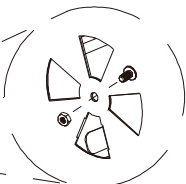
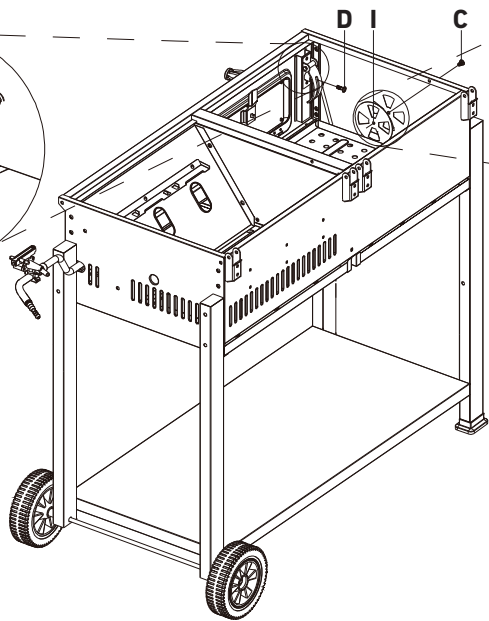
Step 2

| | | |
|---|--|-----|
| C | | x 2 |
|---|--|-----|

17



Step 1

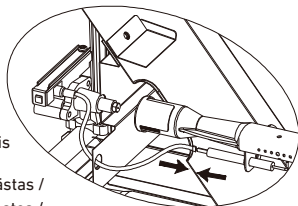


Step 2

| | | |
|---|--|-----|
| C | | x 1 |
| I | | x 1 |
| D | | x 1 |

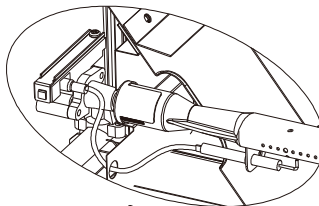
18

Step 1

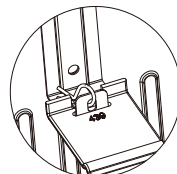
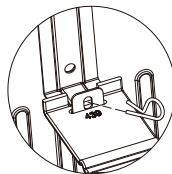


The lighter is attached /
 Tändaren fästas /
 Tenneren festes /
 Das Feuerzeug ist befestigt /
 Sytytin kiinnitetään /

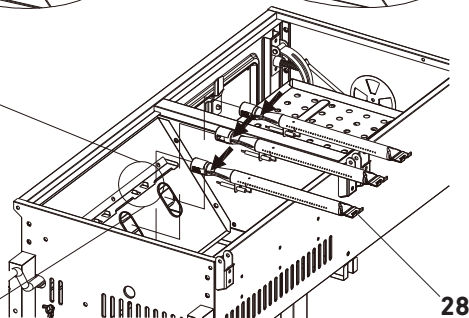
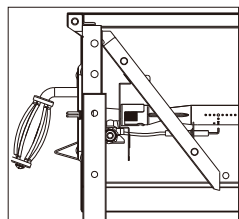
Step 2



Step 3



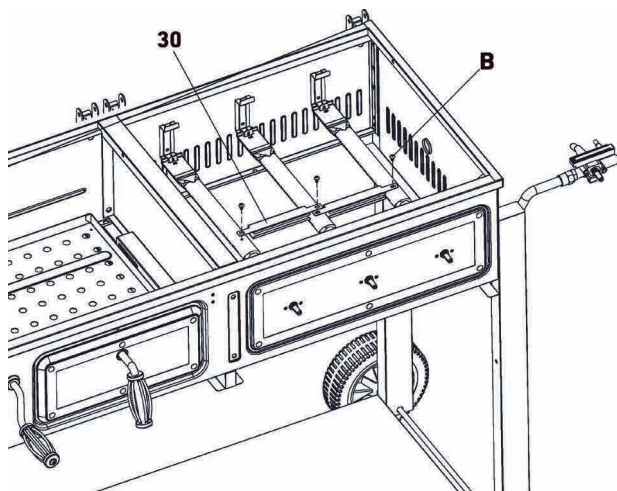
Step 4



28

| | | |
|---|--|-----|
| Q | | x 3 |
|---|--|-----|

19

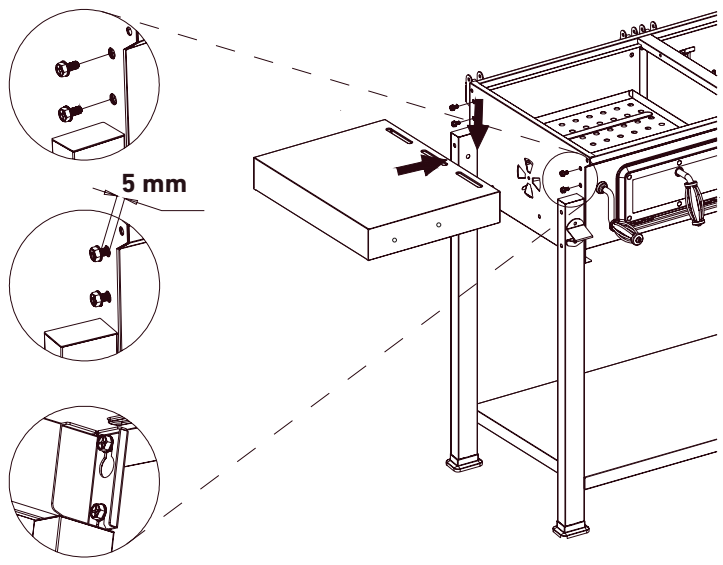


30

B

| | | |
|---|--|-----|
| B | | x 3 |
|---|--|-----|

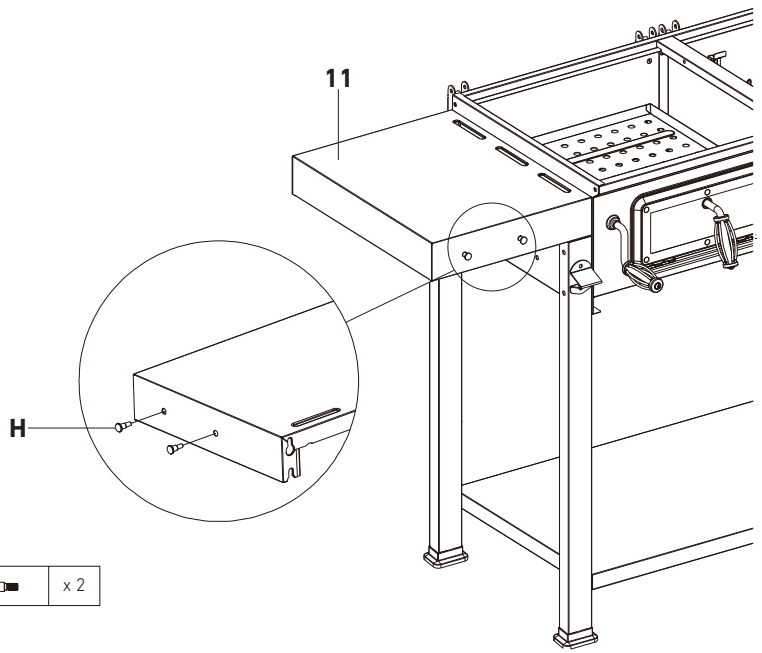
20A



Step 1

| | | |
|---|--|-----|
| G | | x 4 |
|---|--|-----|

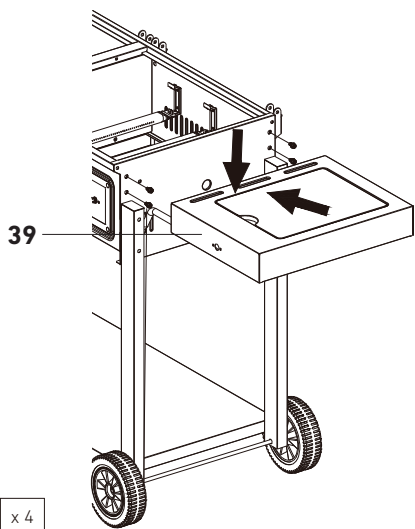
20B



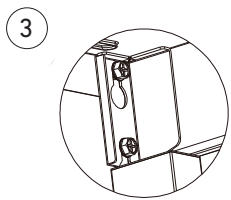
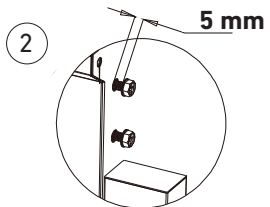
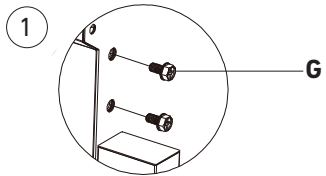
Step 2

| | | |
|---|--|-----|
| H | | x 2 |
|---|--|-----|

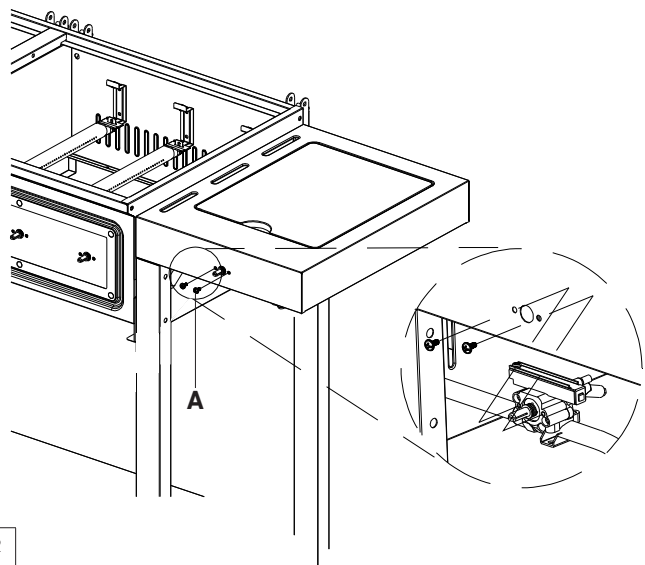
21



G  x 4

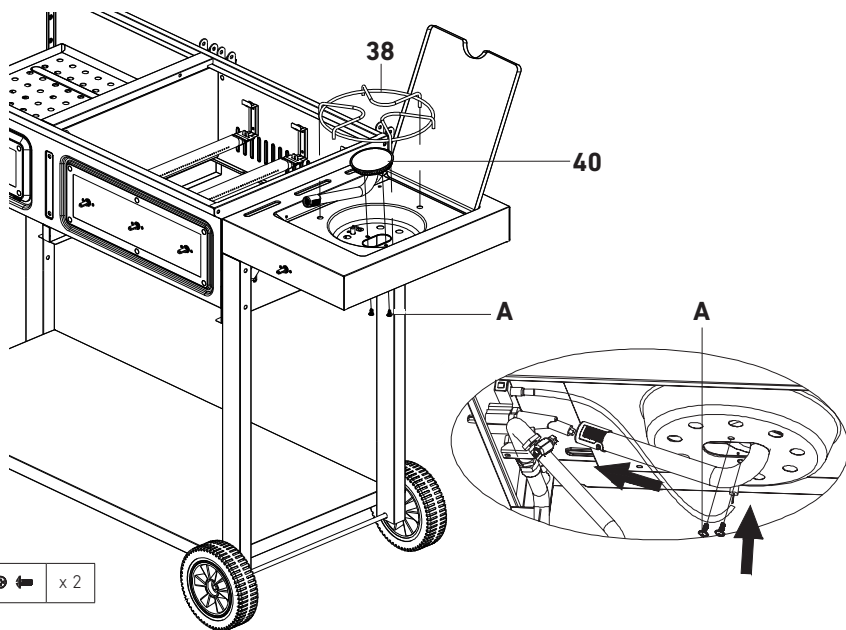


22



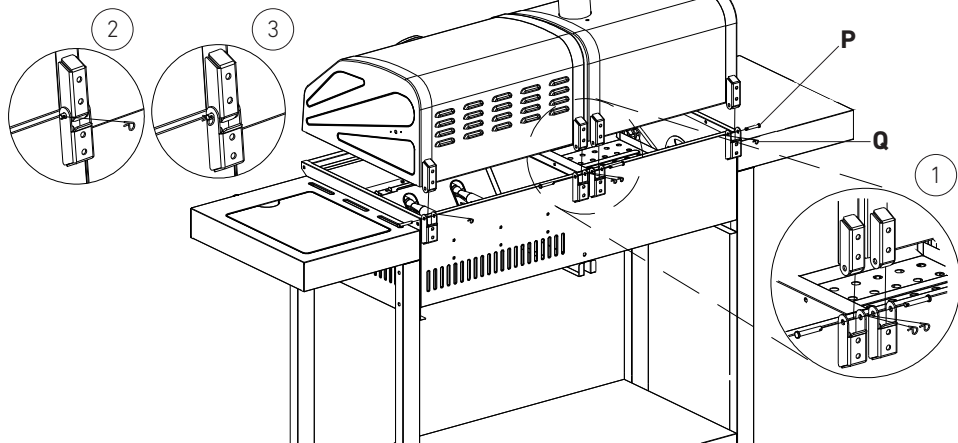
A  x 2

23



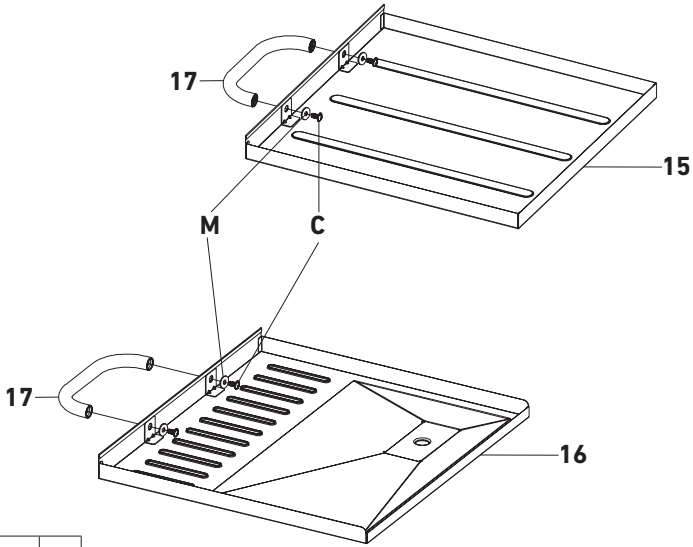
| | | |
|---|--|-----|
| A | | x 2 |
|---|--|-----|



24



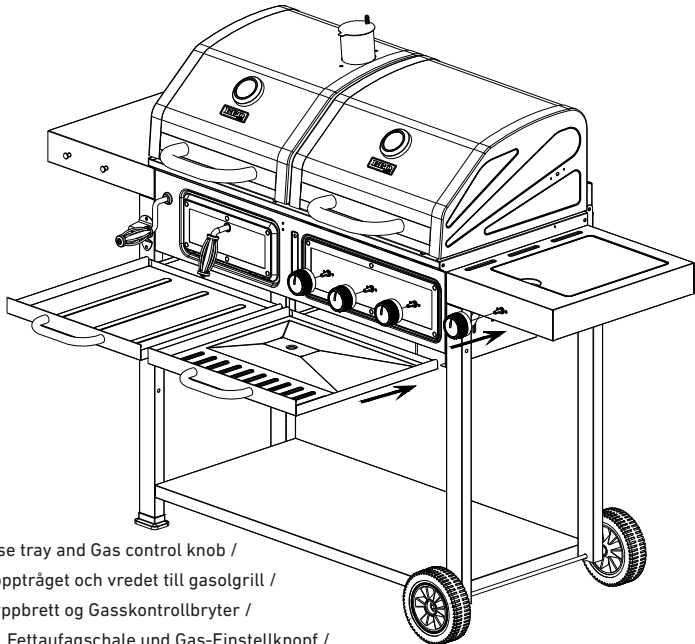
| | | |
|---|--|-----|
| P | | x 4 |
| Q | | x 4 |

25



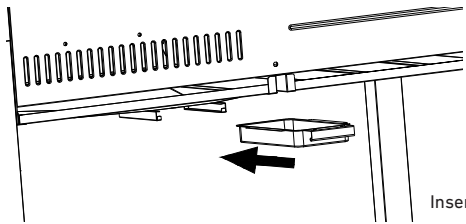
| | | |
|---|---|-----|
| C |  | x 4 |
| M |  | x 4 |

26



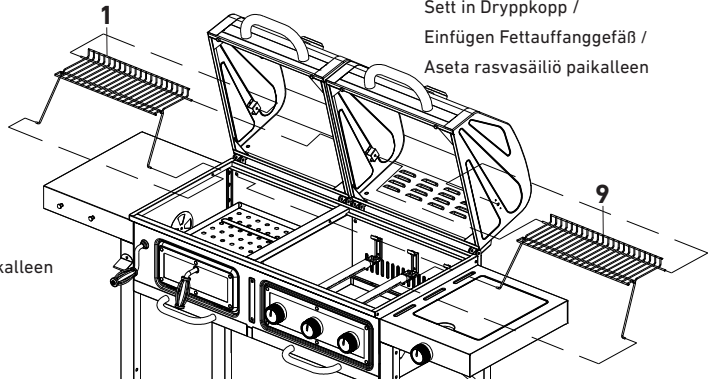
Insert Ash Tray, Grease tray and Gas control knob /
 Sätt in Askträget, Droppträget och vredet till gasolgrill /
 Setti in Askebrett, Dryppbrett og Gasskontrollbryter /
 Einfügen Ascheksten, Fettaufguschale und Gas-Einstellknopf /
 Aseta tuhka-astia, rasva-astia ja nestekaasugrillin säädin paikoilleen

27



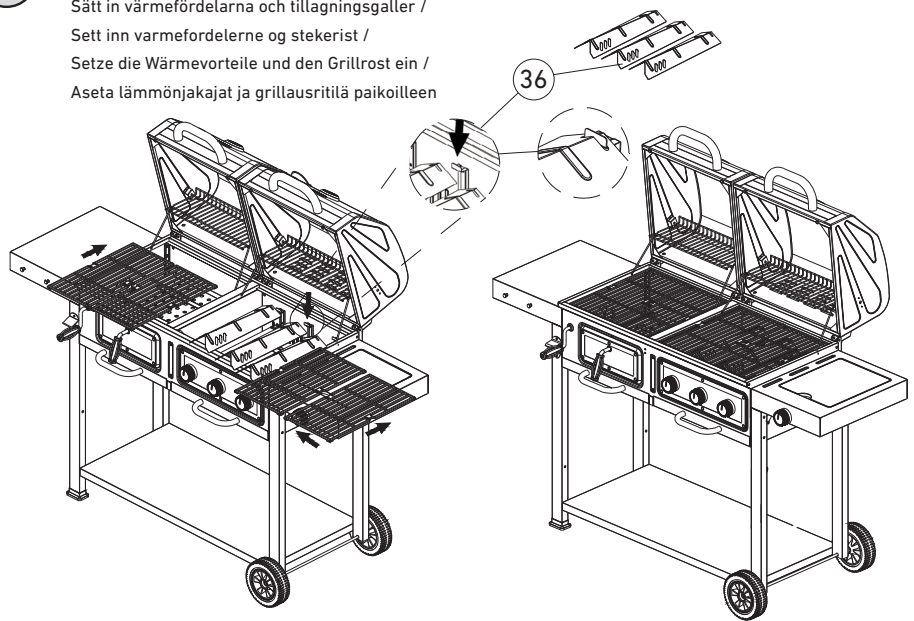
Insert Grease cup /
Sätt in Droppbehållaren /
Sett in Dryppkopp /
Einfügen Fettauffanggefäß /
Aseta rasvasäiliö paikalleen

Insert Warming rack /
Sätt in Varmhållningsgaller /
Sett in Varmehylle /
Einfügen Varmhalterost /
Aseta lämpimäpitoritilä paikalleen



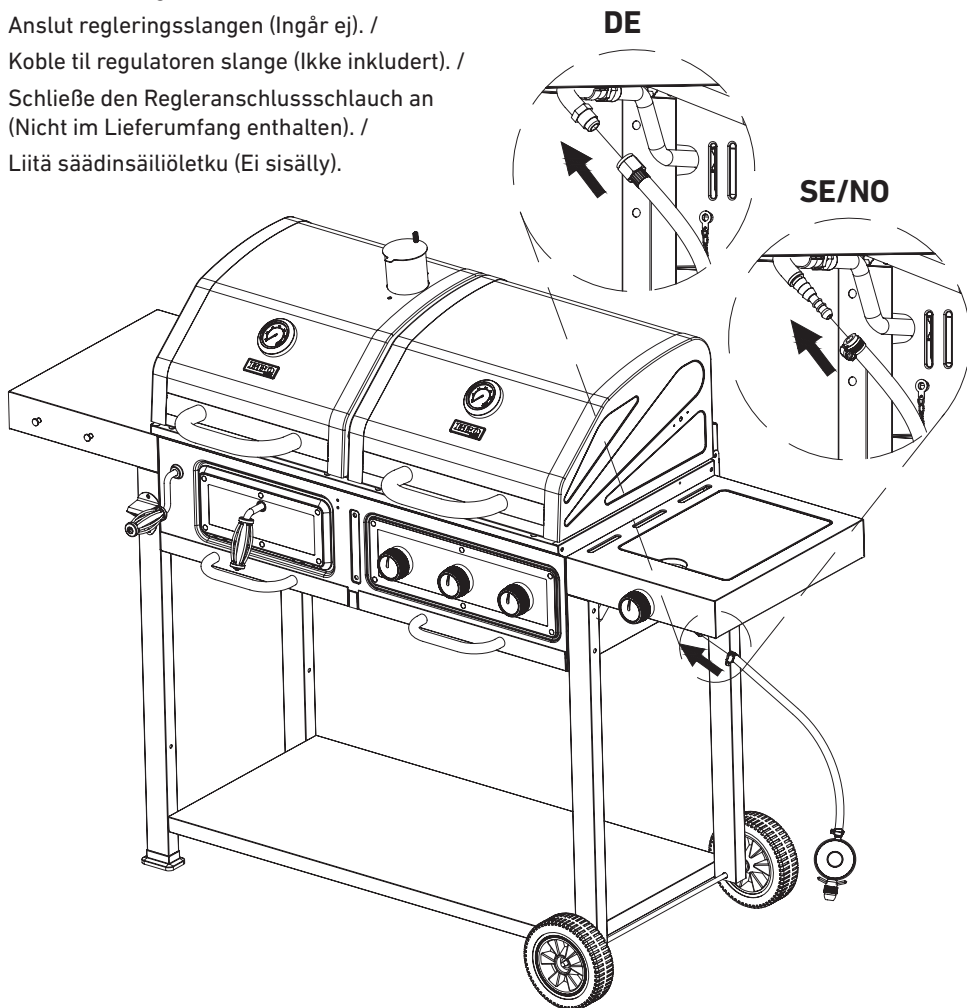
28

Insert the heat distributors and cooking grilles /
Sätt in värmefördelarna och tillagningsgaller /
Sett inn värmefördelnerne og stekerist /
Setze die Wärmeverteile und den Grillrost ein /
Aseta lämmönjakajat ja grillausritilä paikoilleen

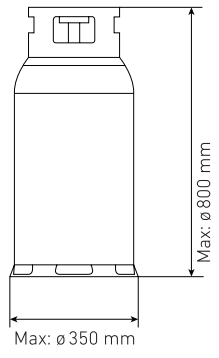
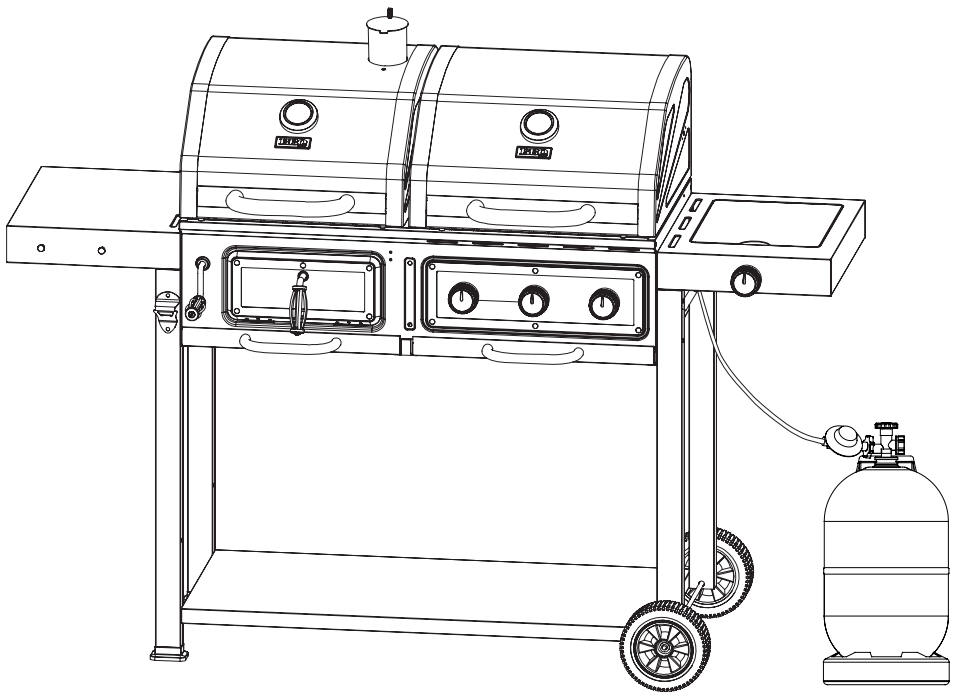


29

Connect the regulator hose (Not included). /
Anslut regleringsslangen (Ingår ej). /
Koble til regulatoren slange (Ikke inkludert). /
SchlieÙe den Regleranschlussschlauch an
(Nicht im Lieferumfang enthalten). /
Liitä säädinsäiliöletku (Ei sisälly).



30





ENVIRONMENT AND RECYCLING

When the product is used up, leave it for recycling according to local waste disposal regulations. Note that the product must not be disposed of with normal household waste.

MILJÖ OCH ÅTERVINNING

När produkten är uttjänt lämnar du den till återvinning enligt lokala regler för avfallshantering. Notera att produkten inte får slängas bland vanligt hushållsavfall.

MILJØ OG RESIRKULERING

Når produktet ikke skal brukes mer, må det leveres til resirkulering i tråd med lokale regler. Produktet må ikke kastes i restavfallet.

UMWELT UND RECYCLING

Wenn das Produkt verbraucht ist, muss es entsprechend den örtlichen Entsorgungsvorschriften dem Recycling zugeführt werden. Beachte, dass das Produkt nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf.

YMPÄRISTÖ JA KIERRÄTTÄMINEN

Kun tuote on käytetty loppuun, toimita se kierrätykseen paikallisten jätteidenkäsittelymääräysten mukaisesti. Huomaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.

RIGHT OF COMPLAINT

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

REKLAMATIONSRÄTT

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

REKLAMASJONSRETT

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

REKLAMATIONSRECHT

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

REKLAMAATIO-OIKEUS

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



EN 1860-1

ENG

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

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

SE

Rustas kundtjänst
Konsumentkontakt:
Hemsida:
E-post:

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

NO

Rustas kundtjeneste
Forbrukerkontakt:
Hjemmesida:
E-post:

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

DE

Kundenservice Rusta
Kundenkontakt:
Website:
E-mail:

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

FI

Rustan asiakaspalvelu
Kuluttajapalvelu:
Sivusto:
Sähköposti:

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