



GB IT GR PT NL DK SE

Europe
LS2

Discovery Series Barbecues

Barbecues Serie Discovery
Σειρά Μπάρμπεκιου Discovery
Churrasqueiras da série Discovery
BeefEater Discovery Series
BeefEater Discovery Serien
Grillserien Discovery



GB	Assembly And Operating Instructions	2
IT	Istruzioni Per Il Montaggio, L'installazione E L'uso	14
GR	Οδηγίες συναρμολόγησης και Λειτουργίας	26
PT	Instruções de montagem e operação	38
NL	Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzing	50
DK	Montering og betjeningsvejledning	62
SE	Sammansättning- och handhavandeinstruktioner	74
	Technical	86

For outdoor use only

Solo per uso esterno
Για χρήση σε εξωτερικό χώρο
Utilizar apenas no exterior
Ileen geschikt voor gebruik buitenshuis
Kun til udendørs brug
Endast för utomhusbruk



Australia's Leading Barbecue



Säkerhetsföreskrifter



VARNING: Vi hoppas ni kommer att få glädje av er nya grill- Om ni inte följer instruktionerna eller inte lägger märke till varningstexter som finns i bifogade handhavandemanual kan kroppsskador eller skador på egendom uppstå. Läs instruktionerna noggrant och bevara dem för senare bruk.

För din egen säkerhet

1. Lagra ej eller använd inte bensin eller andra brännbara vätskor i närheten av grillen.
2. En inte ansluten gasolflaska får inte lagras i närheten av grillen.

2-4 För din egen säkerhet.

Om du luktar gas.

1. Stäng av gaskranen på gasolflaskan.
2. Släck alla öppna lågor
3. Öppna grilllocket.
4. Om inte gaslukten försvinner, skall du tillkalla din gasleverantör eller tillkalla brandkåren.

Säkerhetsföreskrifter

VARNING: Utomhus bruk av grillen måste följa lokala föreskrifter. Om grillen byggas in skall det ske i en murad konstruktion utförd av en yrkesman. Andra icke brännbara material kan också komma i fråga.

VARNING: Grillen kan vara mycket varm och låt inte barn vistas i närheten. När ni hanterar varma detaljer bör skyddshandskar användas.

Försiktighet

Om grillen innehåller någon elektrisk komponent måste du försäkra dig om att den följer CE-direktiven beträffande spänning och jordning och sladdtyp.

Om en extern elektrisk strömkälla användes måste denna vara jordad enligt nationella föreskrifter.

I denna manual menas med gasol en blandning av propan och butan.

Gasolflaska

Gasolflaskan skall lagras utomhus och utom räckhåll för barn och får inte lagras i någon byggnad såsom garage eller dylikt.

VIKTIGT:

- Normalt skall gasolflaskan stå upprätt
- Lagra inte en reserv gasolflaska i närheten av grillen.
- Fyll inte gasolflaskan senare än 20 % återstår.

Om inte dessa föreskrifter följes noggrant kan en brand uppstå och förorsaka dödfall eller allvarliga skador.

Avstängningskranen skall vara avstängd då grillen inte användes.

Ställ inte gasolflaskan under grillen.

Skydda gasolflaskan från värme.

Endast en gasolflaska får anslutas till grillen samtidigt.

För inbyggda installationer av grillen måste det finnas god ventilation både för grill och gasolflaska samt skydd för dåligt väder. Se till att det finns god plats för gasslangen och regulator.

Gasolen är mycket explosiv och kan förorsaka stora skador om den tillåtes strömma ut i ett begränsat utrymme och antändes.



Undvik följande:

- Luta dig inte över grillen när du tänder den.
- Lämna inte grillad mat utan uppsikt.
- Vänta inte med tändning av grillen efter det att gasen slagits på.
- Använd inte sprej eller lagra sprejflaskor i närheten av grillen då den är påslagen.
- Lagra ej brännbart material såsom bensin eller dylikt närmare än 450 mm från grillen.
- Använd inte frätande rengöringsmedel på grillen.
- Täck inte över grillen då den är påslagen.
- Använd inte plast- eller glasmaterial vid grillning.
- Använd inte grillen då det är stark vind.
- Demontera inte avstängningskran och regulatorer under grillning.
- Kontrollera inte eventuella läckage med en öppen låga.
- Lagra inte gasolflaskan inomhus eller i slutna utrymmen.
- Lägg inte ner gasolflaskan.
- Använd inte grillen inomhus.
- Flytta inte grillen under grillning.
- Låt inte gasslangen komma i kontakt med någon varm del av grillen.
- Låt inte barn använda grillen.
- Använd inte träkol eller andra fasta bränsle vid grillning.
- Lossa inte några gasledningarna under grillning.
- Använd inte en rostig gasolflaska eller någon med en trasig huvudventil.
- Fyll inte gasolflaskan senare än 20% återstår.
- Rök inte eller använd en öppen låga då du tar bort förbindningen till gasolflaskan.
- Modifiera inte grillen. Varje förändring kan förorsaka allvarliga skador.

UTFÖR FÖLJANDE:

- Skruva fast alla kopplingar med skiftnyckel enligt instruktionen.
- Kontrollera gasledningarna
- Kontrollera tätheten med såpvatten.
- Kontrollera brännarna noggrant och ta bort eventuella insektsbo.
- Kontrollera lågan så att tändning verkligen skett.
- Rengör glasrutan på grillen.
- Placera grillen på ett jämnt underlag.
- Håll uppsikt över grillen då grillning sker.
- Förvärm grillen i 10 min. före grillning.
- Efter grillning vrid till max i 10 min. för att bränna bort överflödigt fett.
- Låt grillen svalna innan du lägger ner huven eller lägger på något skydd.
- Töm fett skålen regelbundet.
- Håll barn borta från grillen då vissa delar kan vara varma.
- Fyll gasolflaskan hos en auktoriserad återförsäljare.
- Har du tvivel på sammansättning eller funktion av grillen, kolla manualen.
- Använd skyddshandskar då du hanterar varma delar.
- Stäng av huvudkranen efter varje användning.
- Rengör grillen minst 2 gånger årligen.
- Öppna grillhuven och ta bort metallplattan före tändning av grillen.
- Följ noggrant instruktionen beträffande slang/regulator förbindelser.
- Sörj för god ventilation av såväl grill som gasolflaska.

- Skulle grillen av någon anledning slockna, stäng alla gaskranarna inklusive gasolflaskan. Vänta i 5 min. innan du åter tänder grillen.
- Viss mat producerar brännbart fett och safter. Skador orsakade av fett- eller olje-bränder täcks ej av garantin. Skulle en fett- eller oljebrand uppstå, stäng av alla gaskranarna inklusive gasolflaskan tills elden slocknar. Tag bort all mat från grillen.
- En läckagetest måste utföras före första gången grillen användes och därefter varje gång gasolflaskan byttes eller då en slang eller regulatorn kopplats bort från grillen.



Sammansättning

Innan du startar

Du behöver en skiftnyckel och en stjärnskruvmejsel.

Tag bort allt förpackningsmaterial och skyddsplast från grillen.

Kontrollera inga skador finns eller att det saknas detaljer.

Kontakta i så fall din återförsäljare.

En mobil vagn finns som tillbehör. Du bör följa de separata instruktionerna som följer med vagnen innan du sätter samman grillen.



skiftnyckel



stjärn
skruvmejsel

Gasoltyp

Kontrollera med din lokala gasleverantör för att den gas som finns angiven på grillens informationsplatta finns tillgänglig. Du finner plattan som anger gastypen på sidan av grillen. Du finner också motsvarande information i slutet av denna manual. Om gastypen inte stämmer överens med informationsplattan eller du känner dig osäker bör du kontakta din återförsäljare.

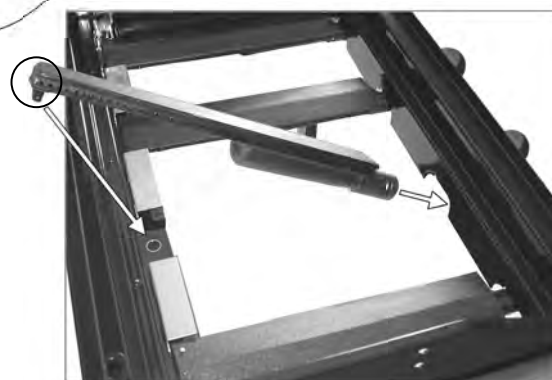
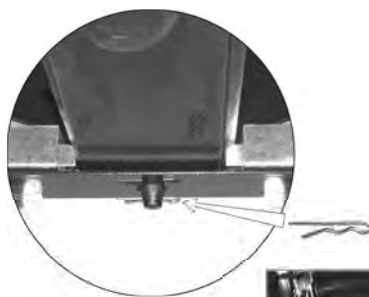
Kontroll av tändanordning

Tändanordningen borde redan sitta på plats. Om så inte skulle vara fallet eller de har flyttats under skeppningen bör de återplaceras enligt följande: placera varje tändanordning på det bakre stödet som visas på bilden. Fliken på undersidan av varje tändanordning passar i skåran på brännarstödet. Tändanordningen erfordras på samtliga modeller av grillarna.

Kontroll av brännarna

Brännarna borde redan vara monterade på grillarna. Om så inte skulle vara fallet eller de har flyttats under skeppningen, skall de återplaceras enligt följande:

Tag bort clipsen från brännaren. Sätt fast brännaren, den öppna ändan first, över skaftet på gasknappen på framsidan av grillen. Sänk den andra ändan av brännaren så att tappen hamnar i motsvarande hål på den bakre plåten. Sätt på de återstående clipsen så att brännaren låses. Detta måste utföras från baksidan och underifrån grillens bakre panel.



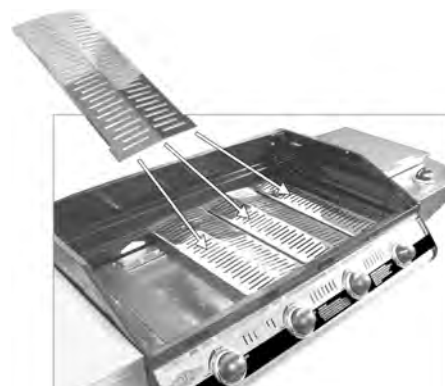


Sammanställning

Montering av förångarna

Förångarna är utformade för att förångna fett och saft från grillbitarna. Förångarna hindrar grillbitarna att flamma upp och ger en härlig doft från grillen.

För att montera förångarna, tag bort plastskyddet och placera förångarna på höger sida av grillen.. förångarna måste placeras på samma sida som grillen. De kommer inte att fungera om de placeras under den homogena plattan.

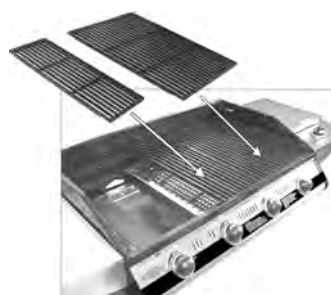


Oservera att förångningsristen kan variera mellan olika grilltyper

Montering av kokplattan och grillen

Vi rekommenderar att placera den homogena plattan på vänster sida av grillramen (med dräneringshålen åt vänster). Grillplattan placeras på den högra sodan av grillramen. Grillplattan skall placeras över förångarna.

Grillen är utformad så att luft ventileras genom grillen då den är i drift. Lägg inte på en extra kokplatta på grillen då det förhindrar en god ventilation och kan skada grillen.



Montering av fettskål

Montera fettskålen som visas på bilden. Montera konsolerna med medföljande skruvar, brickor och muttrar. Skjut in fettskålen i konsolerna.

Lägg i en bit aluminiumfolie i fettskålen för enklare rengöring. Placera hålet i mitten så att fett kan rinna ner i den mindre skålen.





Anslutning av gasflaskan

Innan du startar

Om du inte redan gjort det skall du kontrollera gasskylden som beskrivs på sidan 4.

Grillen får inte placeras under eller på något brännbart material. Minsta avstånd till brännbart material är 450 mm.

Grillen måste testas efter sammansättning, så att allt fungerar enligt prestanda

Den flexibla PVC-slangen får inte utsättas för högre temperaturer än 60 gr C. Låt inte slangen utsättas för direkt solljus eller låta den komma i kontakt med grillens varma delar.

Grillen är inte tillåten att användas på båtar eller andra mobila enheter.

Kontrollera med din lokala gasleverantör att den gas du använder stämmer överens med vad som anges gasdataplattan. Plattan finner du på sidan av grillen. Du skall också kontrollera uppgifterna i slutet av denna manual. Om gasen är av felaktig typ eller trycket inte är riktigt eller du känner dig osäker bör du kontakta din återförsäljare.

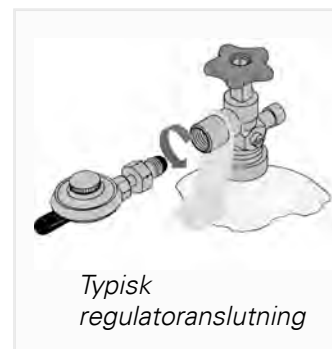
Gasflaska

Rekommenderad minimumvolym för denna grill är 4 kg. Maximumvolym är 15 kg. Kontrollera att gasflaskans huvudventil och grillens gaskranar är avstängda. Tag bort skyddsproppen från gasflaskan.

Använd endast korrekta slang och regulator och kontrollera trycket på gasflaskan. Din grill levereras antingen med en regulator och slang som fungerar i landet eller med en mässingadapter till vilken du ansluter en regulator och slang som tillhandahålles av din gasleverantör. Slanglängden får inte överstiga 1,50 m.

Följ instruktionerna som medföljer din regulator och anslut slangen och regulatorn till gasflaskan. Anslut sedan slangen till grillen som sitter på den högra sidan. Se till att slangen inte är vriden.

Dra åt alla förskruvningar med en skiftnyckel. Utför därefter en läckagetest.



*Typisk
regulatoranslutning*

Demontering av gasledning

Kontrollera alltid att gaskranar på grillen och på gasflaskan är avstängda innan du tar av slangen eller flyttar gasflaskan. Rök inte eller ha en öppen låga i närheten av grillen eller gasflaskan när du demonterar eller monterar slangen.



Anslutning av gasflaskan

Fast installation

Montera gasslangen till grillen som sitter på grillens högra sida antingen med ett rör eller en flexibel slang med bajonettkoppling. Drag åt alla kopplingar med en skiftnyckel.

Utför därefter en läckagetest.

Testa gastrycket genom att ta bort brännaren längst till vänster på grillen och anslut en slang med en manometer i ändan av gaskranen. Vrid på 2 brännare och kontrollera trycket.

Om grillen är monterad på en vagn och en flexibel slang användes för gasförsörjningen måste en kedja eller något annat som håller fast gasolflaskan för att förhindra att gasslangen sträcks. Den ena ändan av kedjan sättes fast i grillen och den andra ändan i

till exempel en mur. Kedjan måste vara minst 30% kortare än gasslangen. Om grillen ofrivilligt skulle flyttas förhindrar kedjan att gasslangen slites av.

Spänn alla anslutningar och utför läckagetest

Gasläckagetest skall utföras varje gång du byter ut gasolflaskan. Använd inte en öppen låga för kontrollera om gasen läcker

Blanda upp en tvällösning i en liten burk. Kontrollera att huvudkranen på gasolflaskan är öppen.

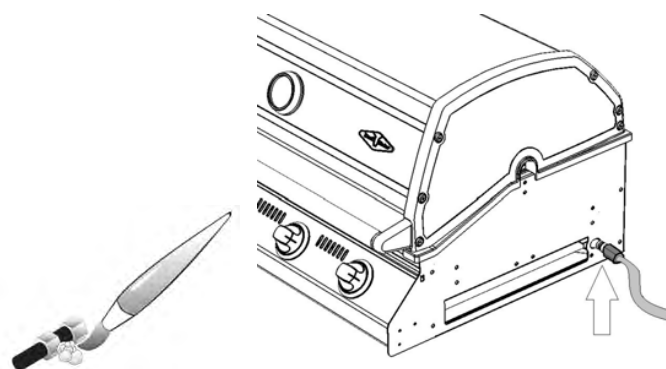
Kontrollera att gasknapparna på grillen är stängda.

Använd en pensel eller spreja på lösningen på slangen och varje anslutning inklusive regulatorn.

Uppstår bubblor betyder det att ett läckage finns.

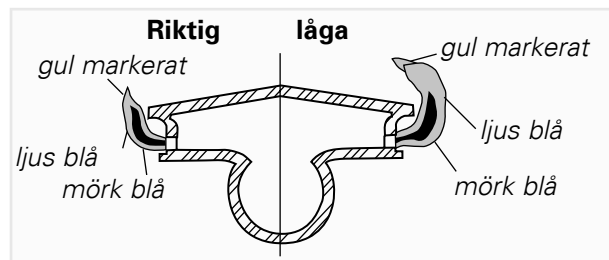
Drag åt alla anslutningar som läcker.

Om läckaget inte försvinner bör du kontakta din återförsäljare eller tillverkaren.



Kontrollera gaslågan

Tänd alla brännarna och kontrollera att lågan brinner med en blå flamma med endast toppen gul. För stor gul topp kan justeras med en skruv på sidan av brännaren. Skruva skruven moturs för att minska den gula toppen. Om du har svårigheter att få brännaren att fungera riktigt bör du kontakta din återförsäljare.





Handhavande av grillen

Innan du tänder grillen

Utför följande tester.

- Kontrollera att alla gasanslutningar är täta. Gasregulator som fästes med handkraftskall kontrolleras så att den inte läcker. Vissa regulatorer som inte spännes med handkraft måste spännas med skiftnyckel
- Kontrollera att kokplattan är ren.
- Kontrollera att gaskranarna är avstängda.
- Kontrollera att huvudkranen på gasolflaskan är öppen.
- Kontrollera att huven på grillen är öppen. I annat fall kan gas ansamlas under huven och en explosion kan inträffa.

Tändning av grillen

Grillen är utrustad med en säkerhetsspärr som förhindrar att gaskranarna ofrivilligt skruvas på. Du måste trycka in kranarna för att ta bort spärren och därefter vrida på vredet.

- 1 Tryck in och håll den yttersta högra knappen nere och vrid sakta moturs till tändning sker i klockan 2 position. I denna position börjar gasen strömma.
- 2 Håll knappen nere och vrid mot "High" eller klockan 12 läge.
- 3 Startmekanismen klickar och brännaren tänds. Fortsätt att vrida sakta till klockan 12 läge.

När gasen brinner, släpp knappen.

De andra brännarna kan nu tändas successivt från höger till vänster.

Om brännaren inte tänds

Håll knappen intryckt och vrid ratten medsols till läge "Off". Vänta i 5 min. tills gasen försvunnet och upprepa steg 1-3.

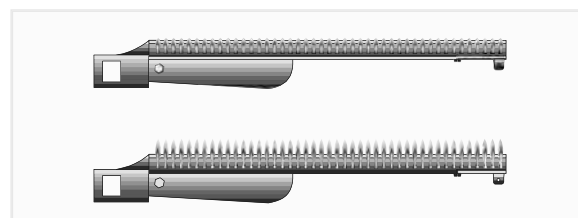
Manuell tändning

Tryck och vrid den högra ratten moturs till läge "High" och tänd omedelbart med en lång tändsticka i springan mellan fronten och dropplåten.



Manövrering av lågan

Gaskranen kan nu vridas till önskat läge, "Low", "Medium" eller "High". Knappen behöver inte tryckas in vid justering.





Handhavande av grillen

Förberedelse av plåtar och grill

Den emaljäckta grillplattan som medföljer grillen behöver inte beredas före användning. Tvätta dem noggrant med såpvatten, torka dem och placera dem på grillen.

Avstängning av brännarna

Tryck in och håll den intryckt medan du vrider medsols tills du når läge "Off".



Efter användning

Låt grillen vara påslagen i 10 min sedan du avslutat grillningen. Detta gör att grillen kan bränna bort överflödiga matrester och olja för att underlätta rengörningen.

- 1 Kontrollera att du stängt av gaskranarna och även gasolflaskan.
- 2 Låt grillen svalna.
- 3 Rengör droppskålen liksom grilltorna.

Direkt grillning

Placera maten över den tända sektionen. Fladdrande lågor kan uppstå vid grillning så försiktighet måste iakttas. Kontrollera regelbundet under grillhuv. Direkt grillning rekommenderas för stekar, kotletter, korvar och hamburgare.

Indirekt grillning

Denna metod kan endast användas om grillen är utrustad huv.

Indirekt grillning innebär lite eller ingen värme. Maten placeras på grillen och lågan under maten är avstängd och brännarna på respektive är påslagna. Huv är stängd för att fånga upp värmen och fuktigheten. Med denna metod cirkulerar värmen runt maten. Genom att fånga in ångan i din "utomhusugn" kommer ångan att omsvepa maten och inte bara verka från undersidan. Maten steks jämnare och blir saftigare.

Indirekt grillning kan jämföras med en konventionell ugn och rekommenderas för stekar, kyckling, grytor, grönsaker och fisk.

Om du grillar en stek är det bra att använda ett grillspett och en eldfast form. Formen måste ha ett djup som överstiger 35 mm. En lägre form fylls snabbt och kan flöda över och orsaka en brand.



Få ut det bästa av grillen

Förvärmning av grillen

TGenom att förvärma grillen uppnår du bättre resultat. Eftersom grillhuvens värmen effektivt så sker uppvärmningen snabbare med huvens nedfälld.

Vrid på de två yttre brännarna till läge "High". Stäng huvens och förvärm i ca 8 min. reducera sedan värmen för att uppnå och underhålla önskad temperatur enl nedanstående tabell.

Bibehållande av rätt grilltemperatur

Överskrid inte temperaturvarningen på termometern. Genom att överskrida angivna temperaturer kan du skada grillen. En noggrann bevakning av termometern måste ske.

Dessa två tabeller visar hur varmt och hur länge olika typer av kött skall grillas och approximativt hur brännarinställningen skall vara för att få ett bra resultat.

2 brännare	Båda brännarna strax under medium
3 brännare	Den mellersta brännaren avstängd De yttersta brännarna på medium
4 brännare	De 2 mellersta brännarna avstängda De 2 yttersta brännarna på medium
5 brännare	De 3 mellersta brännarna avstängda Den ena yttre brännaren på high Den andra yttre brännaren på medium

Mattyp	Grilltemperatur	Grilltid
Oxkött	180°C	45 à 55 min per kg
Lamm	180°C	45 à 55 min per kg
Fläskkött	170°C	55 à 60 min per kg
Kalvkött	160°C	40 à 50 min per kg
Fågelkött	180°C	40 à 50 min per kg
Fisk	150°C	20 à 30 min per kg

Det kan vara bra att skaffa en kötttermometer för att kontrollera grillningen.

Kött som oxkött, lamm, kalv och fläsk ska ha en temperatur på ca 70°C för att vara mediumgrillat. Kyckling eller kalkon bör ligga på 85-90°C

Använd aldrig mer än 2 brännare på max inställning. Som riktlinje för 4-brännare i normalt väder:

2 brännare på "Low"	150°C
2 brännare på "Medium"	195°C
2 brännare på "High"	240°C

Under kallt och blåsigt väder erfordras mer värme. Undvik att öppna grillhuvens under grillning. Då erhålls en jämn temperatur och grilltiden minimeras.



Låt inte din grill överhettas då det kan uppstå skador på vissa komponenter.



Rengöring av grillen

Emaljerade ytor och kontrollpanelen

Även om emaljerade ytor bibehåller sin lyster under ogynnsamma förhållanden, behöver de en regelbunden rengöring. Efter användning av grillen bör du rengöra grillen med varmt såpvatten. Frätande rengöringsmedel bör undvikas. Om grillen användes i saltvatten mättad miljö måste rengöring ske oftare. Tvätta ofta och skölj av ordentligt innan du täcker över grillen. (I saltvatten och marina miljöer kan rostangrepp fördärva grillen, något som inte täckes av garantin.)

Grillplattor

Många marinader, köttsafter och såser innehåller frätande element som sakta påverkar grillplattorna om de inte rengöres efter grillning.

- Efter användning tag bort allt löst material med en mässingstålborste eller plastskrapa. Borstar speciellt anpassade för detta ändamål kan köpas hos din grillspecialist. Borsta bort resterande rester med pappersservett.
- Tvätta försiktigt av grillen med en mjuk tvättsvamp fuktad med en mild lösning av diskmedel. Använd inte frätande, sträva eller skrapande rengöringsmedel. Kontrollera alltid tillverkarens rekommendationer innan börjar rengöringen.
- Smörj in grillplattorna med lager av matolja. Detta skyddar ytorna mellan användningarna.
- För emaljerade ytor får du inte använda några metallföremål för rengöring. Använd endast en mässingstålborste för att ta bort hårda rester.

Rengör inte grillplattorna i en diskmaskin. Använd inte stålull för att ta bort fasta rester eller fett utan använd koncentrerat diskmedel.

Droppbrickan

Lägg på nytt aluminiumfolie på droppbrickan och rengör droppskålen för att förhindra att fett fyller skålen, vilket kan innebära risk för brand och som inte täckes av garantin.

Avlägsna inte droppskålen när grillen är varm. Avlägsna endast droppskålen när grillen svalnat.

Brännare

- Kontrollera brännarna regelbundet för insektsbo (getingar, myror eller spindlar).
- Insektsbo kan förorsaka skador på grillen och måste därför avlägsnas.
- Rengör brännarna periodiskt och skrubba dem med såpvatten och en stålbörste så att alla hålen är fria från föroreningar. Sätt tillbaka brännarna i korrekt position och tänd brännarna för att undvika korrosion.



Bevaring av grillen

Om du inte använder grillen under längre perioder bör du kontrollera att alla gaskranarna är avstängda.

Gasolflaskan måste bevaras utomhus och utom räckhåll för barn. Gasolflaskan får inte bevaras i garage eller i stängt utrymme.

Grillen bör täckas med ett skydd av plast när grillen inte användes.

Kontrollera och dra åt alla skruvar på grillvagnen.



Service och underhåll

Grillen skall kontrolleras och servas av en auktoriserad person vart annat år för att säkerställa att grillen fungerar väl. (Denna service täckes inte av garantin). Reservdelar finns hos din återförsäljare eller tillverkare.

	Varje användning	Var 6:e månad	Av auktoriserad serviceagent vart annat år
Koll av slang, sprickor och läckage	✓		
Koll av gaskopplingar	✓		
Rengöring av grillen		✓	
Åtdragning av bultar på grillvagn		✓	
Rengöring av spridarna		✓	
Rengöring av brännarna		✓	
Kontroll av gasknapparna			✓
Kontroll av tändmekanismen			✓

Felsökningschema

Problem	Orsak	Kontrollera
Grillen tändes inte	Tändning fungerar ej	Kolla om en synlig gnista syns. Om ingen gnista finns när gaskranen vrids i tändläge behöver grillen servas. Kontrollera att gnista kommer från tändtuben. Kontrollera att tändtuben inte blockeras av något insektsbo.
	Om gasen vrides på	Låt gasen strömma ut minst 5 sek före tändning.
	Inget gasflöde.	Kontrollera att gasolflaskan är på. Kontrollera att brännarportarna inte är blockerade. Kontrollera att gasspridarna inte är blockerade.
	Brännarna är inte korrekt monterade.	Kontrollera att brännarna ligger rätt placerade i grillramen.
Grillen tänds men slocknar strax efter start.	Brännarportarna är blockerade.	Kontrollera att brännarportarna inte blockerade av insektsbo.
	Gasflödet avstängt.	Öppna kranen på gasolflaskan.
	Gasolflaskan tom	Byt gasolflaskan.
	Veck på slangen	Kontrollera att gasslangen inte vriden.
Grillen korständer inte.	Vind påverkar grillen	Flytta grillen till ett skyddat läge.
		Kontrollera att korständningskanalen är monterad. Kontrollera att brännarportarna inte är blockerade.
Liten låga eller dålig effekt.		Kontrollera att du använder rätt gas. Kontrollera att du har rätt storlek på gasinjektorn.



Technical Specifications

Informazioni tecniche
 Τεχνικά Χαρακτηριστικά
 Especificações técnicas
 Technische Specificaties
 Teknische specificationer
 Teknisk specifikation

Barbecue Dimensions

Dimensioni dei barbecue

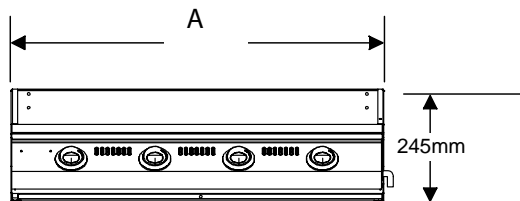
Διαστάσεις















Dimensões da churrasqueira

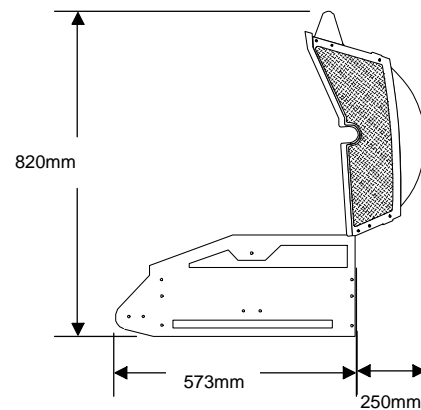
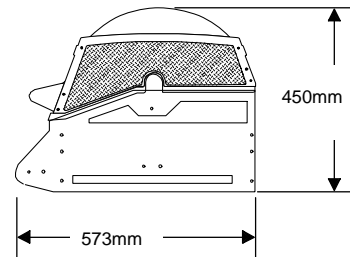
Barbecue afmetingen

Grill dimensioner

Grillens mått



	A
x 2  	493mm
x 3   	660mm
x 4    	816mm
x 5     	973mm









Gas Consumption

Consumi di Gas
 Κατανάλωση Υγραερίου
 Consumo de gás
 Gas gebruik
 Gasforbrug
 Gaskonsumtion

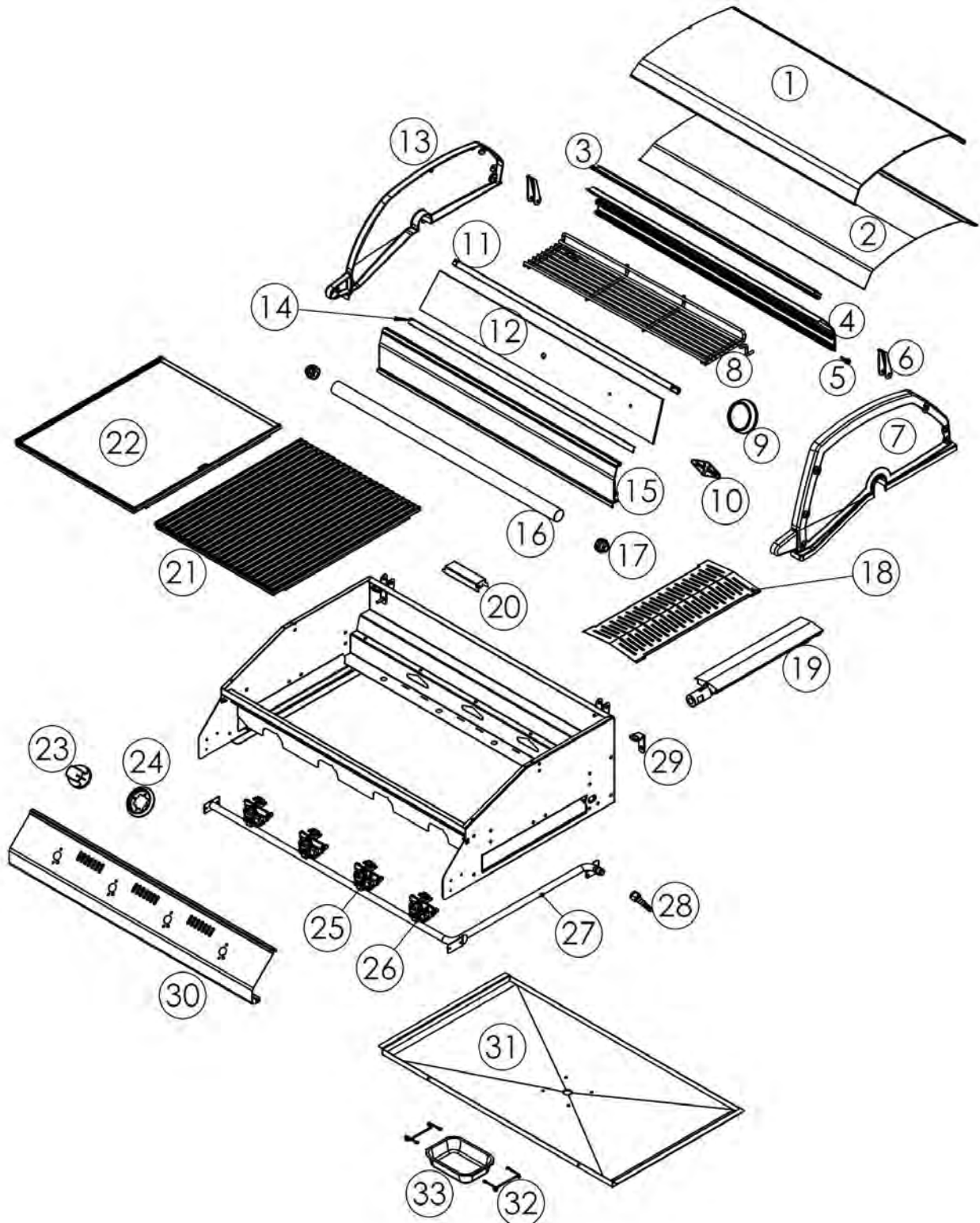
BeefEater Discovery (i-1000) Series		CE No. 048BN0029
Country	Gas Category/Supply Pressure	Injector Size
Paese	Categoria di gas/Pressione di esercizio	Misura dell'iniettore
Χώρα	Τύπος αερίου/Πίεση	Μπεκ
País	Categoria de gás/Pressão de abastecimento	Tamanho do injektor
Land	Gas categorie/Gasdruk	Injektor maat
Land	Gaskategori/Forsyningstryk	Injektorstørrelse
Land	Gaskategori/Gastryck	Injektorstorlek
Austria	l ₃ B/P..... 50mbar	0.99 mm
Belgium	l ₃ +..... 28/37 mbar	1.15 mm
Denmark	l ₃ B/P..... 30mbar	1.15 mm
Finland	l ₃ B/P..... 30mbar	1.15 mm
France	l ₃ +..... 28/37 mbar	1.15 mm
Germany	l ₃ B/P..... 50mbar	0.99 mm
Greece	l ₃ +..... 28/37 mbar	1.15 mm
Ireland	l ₃ +..... 28/37 mbar	1.15 mm
Italy	l ₃ +..... 28/37 mbar	1.15 mm
Luxembourg	l ₃ +..... 28/37 mbar	1.15 mm
Netherlands	l ₃ B/P..... 30mbar	1.15 mm
Norway	l ₃ B/P..... 30mbar	1.15 mm
Portugal	l ₃ +..... 28/37 mbar	1.15 mm
Spain	l ₃ +..... 28/37 mbar	1.15 mm
Sweden	l ₃ B/P..... 30mbar	1.15 mm
United Kingdom	l ₃ +..... 28/37 mbar	1.15 mm

	MJ/hr	kW	g/hr
x 2 	32	8.9	640
x 3 	48	13.3	960
x 4 	64	17.8	1,280
x 5 	80	22.2	1,600



Spare Parts

Ricambi
Ανταλλακτικά
Acessórios
Reserveonderdelen
Reserve dele
Reservdelar





Spare Parts

Ricambi
 Ανταλλακτικά
 Acessórios
 Reserveonderdelen
 Reservedele
 Reservdelar

Index	Description	3 Burners	4 Burners	5 Burners
1	Hood top	DSI2060-3*	DSI2060-4*	DSI2060-5*
2	Hood liner (in SS BBQ only)	DSI22243-3*	DSI22243-4*	DSI22243-5*
3	Hood Back top	DSI2096-3*	DSI2096-4*	DSI2096-5*
4	Hood Back lower	DSI2071-3*	DSI2071-4*	DSI2071-5*
5	Hood Side screw	DR04-0011	DR04-0012	DR04-0013
6	Hinge set	DSI2070C	DSI2070C	DSI2070C
7	RHS hood endcap	DSI2062R*	DSI2062R*	DSI2062R*
8	Warming rack	DSI2006 -3	DSI2006 -4	DSI2006 -5
9	Thermometer	DR09-0011	DR09-0011	DR09-0011
10	Beefeater Badge	060509	060509	060509
11	Hood Top-Glass Rail	DSI2066-3	DSI2066-4	DSI2066-5
12	Glass	DR09-0012-3	DR09-0013-4	DR09-0014-5
13	LHS hood endcap	DSI2062L*	DSI2062L*	DSI2062L*
14	Hood under-Glass trim	DR01-0011-3	DR01-0011-4	DR01-0011-5
15	Hod Bottom Front	DR01-0012-3*	DR01-0012-4*	DR01-0012-5*
16	Hood handle	DSI2068-3	DSI2068-4	DSI2068-5
17	handle spacer	DSI2089	DSI2089	DSI2089
18	Vaporizer	060554	060554	060554
19	Cast iron burner	94701	94701	94701
	Sheetmetal StainlessS burner	94721	94721	94721
20	Crossfire clips	DSI2028	DSI2028	DSI2028
21	Cast iron plate-160mm (6 inches)		(94106) Optional	
	Cast iron plate-320mm (13 inches)	94113		94113
	Cast iron plate-400mm (16 inches)		94125	
22	Cast iron grill-160mm (6 inches)		(94006) Optional	
	Cast iron grill-320mm (13 inches)	94013		94013
	Cast iron grill-400mm (16 inches)		94135	
23	Knob	060542*	060542*	060542*
24	Bezel	060514*	060514*	060514*
25	Valve no ignition	040148	040148	040148
26	valve w ignition	040147	040147	040147
27	Manifold assembly	DR09-0013-3*	DR09-0013-4*	DR09-0013-4*
28	Nut-n-tail fitting (EU Only)	DSI2038	DSI2038	DSI2038
29	Warming rack bracket	DSI2016	DSI2016	DSI2016
30	Fascia	DR02-0011-3*	DR02-0011-4*	DR02-0011-5*
31	Fat tray	DR04-0012-3	DR04-0012-4	DR04-0012-5
32	Retention clips grease collector	DSI2027	DSI2027	DSI2027
33	Fat collector	DSI2024	DSI2024	DSI2024
35	Instruction Book	DISBBQINS_AU	DISBBQINS_AU	DISBBQINS_AU
36	Vinyl Cover	94402-3	94402-4	94402-5
37	Cook Book for Discovery	BBQ_BOOK	BBQ_BOOK	BBQ_BOOK

* For Discovery 'Plus' use "P", for Discovery Stainless Steel use "S"