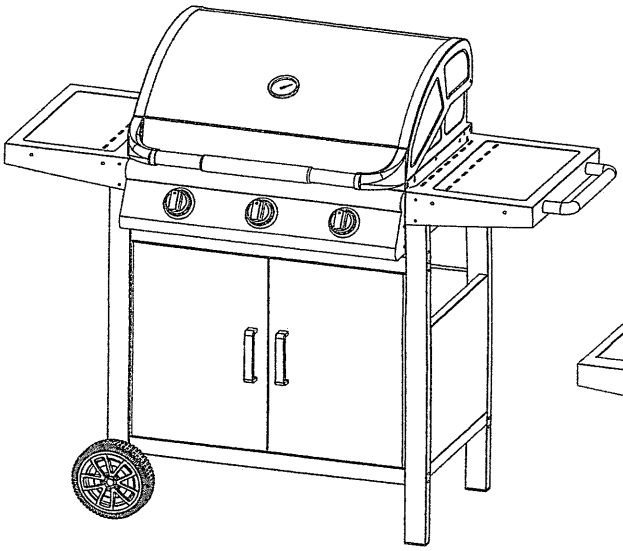
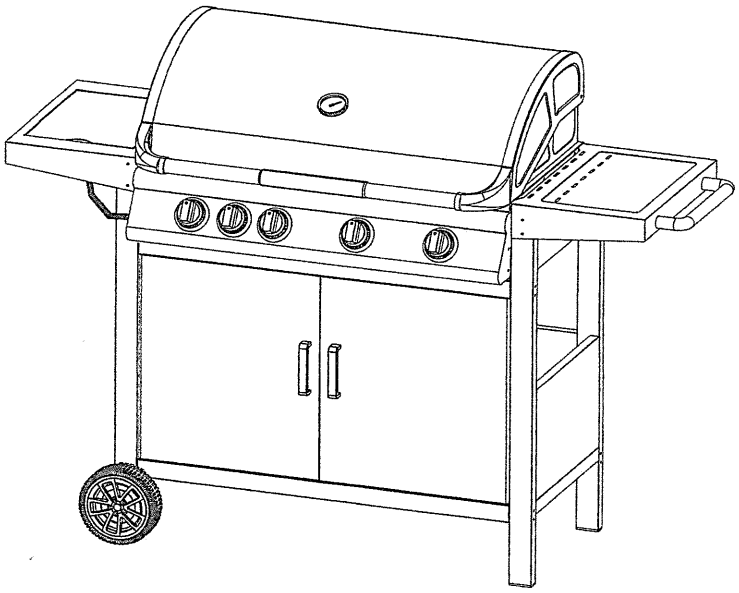
CE

Brisbane 3 & 4

Grillstar





(SE) **SKÖTSELINSTRUKTIONERNA**
LÄS INSTRUKTIONERNA FÖRE ANVÄNDNING

(GB) (IE) **OPERATING MANUAL**
READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

SE

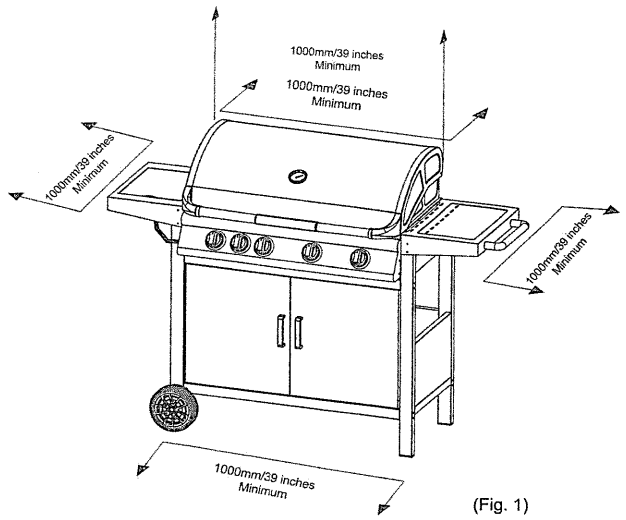
VARNINGSINFORMATION

- Läs dessa skötselinstruktioner före användning
- Se till att det finns tillräckligt med fritt utrymme från brännbara material
- Denna grill ska endast användas utomhus
- Barn får inte använda denna grill
- Åtkomliga delar kan bli mycket varma och ska vara utom räckhåll för barn
- Ändringar/justeringar som görs på grillen kan vara farliga
- Flytta inte denna grill under användning
- Stäng av gastillförseln vid gascylindern efter användning
- Delar som förseglats av tillverkaren eller återförsäljare får inte manipuleras av användaren
- Grillens specifikationer finns på dataetiketten som är fäst på sidopanelen på grillens ram
- Förvara eller använd inte bensin eller andra brännbara ångor eller vätskor nära grillen
- Förvara inte tomma eller fulla reservgascylindrar under eller nära grillen
- Håll gasslangen och elektriska kablar borta från varma ytor
- Undvik att böja eller vrida gasslangen i onödan
- Kontrollera att det inte finns några jack, sprickor, överdrivna nötningar eller andra skador
- Slangen måste bytas ut om den skadas och enligt nationella bestämmelser
- Tänd aldrig grillen när kåpan är nedfälld eller locket är stängt
- Luta dig aldrig över tillagningsytan när du tänder grillen
- Använd grillverktyg med värmebeständiga handtag eller grillvantar när du använder grillen
- Ändra eller justera aldrig regulatorn eller gasförsörjningsutrustningen

PLACERING AV GRILLEN

VIKTIGT - GRILLEN MÅSTE INSTALLERAS ENLIGT TILLVERKARENS INSTALLATIONSANVISNINGAR, LOKALA BESTÄMMELSER FÖR GASMONTERING OCH KOMMUNALA BYGGNORMER

Fundera noga ut vilken plats som blir bäst när du ska använda din grill. Grillen får inte installeras under eller på något brännbart material.
Minimalt fritt utrymme från brännbara material på ALLA sidor är 1000 mm (18"). Minmalt fritt utrymme från brännbart material från grillens OVANSIDA är 1 000 mm (39"). (Fig. 1)

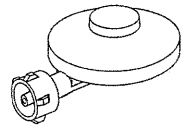


(Fig. 1)

- Grillen ska inte användas i garage, på verandor, passager, i trädgårdsbodar eller andra inhägnade områden
- Grillen ska inte användas på hus- eller campingbilar
- Blockera inte förbränningsflödet eller ventilationsluften runt grillen

ANSLUTA GASCYLINDERN

Det finns två olika gastyper som kan användas på gasolgrillen beroende på var du bor: antingen butan- eller propangas. Båda tillhandahålls i gascylindrarna. Gascylindern måste placeras på ett icke-antändligt, jämnt underlag, på marknivå och i närheten av grillen. Se (fig.1).Anslutningen mellan gascylindern och grillen görs med en regulator. (Fig. 2)



(Fig. 2)

Det är viktigt att du använder rätt regulator för den speciella gastyp du köper. Se anvisningar från din lokala gasleverantör för information om köp av rätt regulator. Använd aldrig denna grill utan en gasregulator. Följande gasförsörjningstryck är endast vägledande:

För (DK) (FI) (NO) (NL) (SE) (HR) (SI) (IS) (EE) (LV)

Butan - 30 millibar
Propan - 30 millibar
→ 1 3 B/P (30)

För (GB) (IE) (BE) (FR) (IS) (GR) (IT) (ES) (LU) (PT) (CH) (CZ) (TR) (LT)

Butan - 28 millibar
Propan - 37 millibar
→ 1 3 + (28 - 30/37)

För (DE) (AT)

Butan - 50 millibar
Propan - 50 millibar
→ 1 3 B/P (50)

MÄRKSKYLT FÖR MOBIL GRILL EL-1103DH-A

APPARAT TILLVERKAD AV	Zhongshan Elitte Electrical Appliance Co., Limited		
APPARAT MODELL	EL-1103DH-A		
ANGIVEN EFFEKTTILLFÖRSEL	TOTALT VÄRDE VID 10.5 KW (764g/h),VARJE HUVUDBRÄNNARE 3.5 KW (255g/h)		
INLOPPSTRYCK	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
	G30 BUTAN OCH G31 PROPAN VID 30mbar	G30 BUTAN VID 28-30mbar OCH G31 PROPAN VID 37mbar	G30 BUTAN OCH G31 PROPAN VID 50mbar
TRYCKINSTÄLLNING	ENLIGT INLOPPSTRYCK		
TYP AV BRÄNNARE	RÖRFORMADE BRÄNNARE I GJUTJÄRN, RÖRFORMIG TYP MED 92 ÖPPNINGAR (46 PÅ VARJE SIDA) MED DIAMETERN 2.0 mm OCH 4 ÖPPNINGAR (2 PÅ VARJE SIDA) MED DIAMETERN 2.4 mm EN RAD ÖPPNINGAR FÖR KORSBRÄNNING LÄNGST UT PÅ BRÄNNAREN (6 ÖPPNINGAR:2 MM I DIAMETER)		
ANTAL BRÄNNARE	3 HUVUDBRÄNNARE		
INJEKTORSTORLEK OCH MÄRKNING INSTÄLLNING AV LUFTARE VID	0,91 mm (MARKERAD 0.91) Φ9mm	0.91 mm (MARKERAD 0.91) Φ9mm	0,81 mm (MARKERAD 0.81) Φ9mm
INLOPPSANSLUTNING	ANSLUTNING AV MUNSTYCKE ELLER KONISK ÄNDE I ENLIGHET MED DE NATIONELLA REGLERNA I DESTINATIONSLANDET		
IDENTIFIKATIONSKOD	0063CQ7671		
ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK			
VARNING: ÅTKOMLIGA DELAR KAN VARA MYCKET VARMA. HÅLL SMÅ BARN BORTA			
LÄS INSTRUKTIONERNA INNAN DU ANVÄNDER GRILLEN.			
STÄNG GASBEHÅLLARENS VENTIL ELLER REGULATORN EFTER ANVÄNDNING..			
ANVÄNDNING AV DENNA GRILL I SLUTNA UTRYMMEN KAN VARA FARLIGT OCH ÄR FÖRBJUDET.			
APPARATEN SKALL ENDAST TÄNDAS NÄR LOCKET ÄR I ÖPPEN POSITION. GRILLEN FÅR UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER TÄNDAS OM LOCKET ÄR I STÄNGD POSITION.			
TILLVERKAD I KINA			

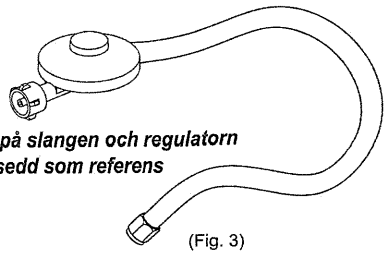
SE

MÄRKSKYLT FÖR MOBILGRILL-EL-1114DH-A

APPARAT TILLVERKAD AV	Zhongshan Elitte Electrical Appliance Co., Limited		
APPARAT MODELL	EL-1114DH-A		
ANGIVEN EFFEKTTILLFÖRSEL KAT.	TOTAL HAST. VID 14 KW (1019g/h),VARJE HUVUDBRÄNNARE 3.5 KW (255g/h) TOTAL HAST. VID 2,5 KW (182g/h),VARJE HUVUDBRÄNNARE 2.5 KW (182g/h)		
INLOPPSTRYCK	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
	G30 BUTAN OCH G31 PROPAN VID 30mbar	G30 BUTAN VID 28-30mbar OCH G31 PROPAN VID 37mbar	G30 BUTAN OCH G31 PROPAN VID 50mbar
TRYCKINSTÄLLNING	ENLIGT INLOPPSTRYCK		
TYP AV BRÄNNARE	RÖRFORMAD BRÄNNARE I GJUTJÄRN, RÖRFORMIG TYP MED 92 ÖPPNINGAR (4 PÅ VARJE SIDA) MED DIAMETERN 2.0mm OCH 4 ÖPPNINGAR (2 PÅ VARJE SIDA) MED DIA. 2,4mm, OCH 6 ÖPPNINGAR FÖR KORSBRÄNNING LÄNGST UT PÅ BRÄNNAREN (6 ÖPPNINGAR:2 MM I DIAMETER)		
TYP AV SIDOBRÄNNARE	BRÄNNARE MED KULOR I ROSTFRITT STÅL, 60 HÅL MED 1.9 MM I DIAMETER		
ANTAL BRÄNNARE	4 HUVUDBRÄNNARE		
INJEKTORSTORLEK OCH MÄRKNING	0,91 mm (MARKERAD 0.91)	0,91 mm (MARKERAD 0.91)	0,81 mm (MARKERAD 0.81)
INSTÄLLNING AV LUFTARE	Φ9mm	Φ9mm	Φ9mm
INJEKTORSTORLEK OCH MÄRKNING	0,77 mm (MARKERAD 0.77)	0,77 mm (MARKERAD 0.77)	0,70 mm (MARKERAD 0.70)
INSTÄLLNING AV LUFTARE	2x13mm BREDD X7.5mm HÖJD	2x13mm BREDD X7.5mm HÖJD	2x11mm BREDD X7.5mm HÖJD
INLOPPSANSLUTNING I3B/P(30),I3+(28-30/37) OCH I3B/P(50)	ANSLUTNING AV MUNSTYCKE ELLER KONISK ÄNDE ENLIGT DE NATIONELLA NORMER I DESTINATIONSLANDET		
IDENTIFIKATIONSKOD	0063CQ7671		
ENDAST AVSEDD FÖR ANVÄNDNING UTOMHUS OCH PÅ VÄLVENTILERADE PLATSER			
VARNING: ÅTKOMLIGA DELAR KAN VARA MYCKET VARMA. HÅLL SMÅ BARN BORTA			
LÄS INSTRUKTIONERNA INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN.			
STÄNG GASBEHÅLLARENS VENTIL ELLER REGULATORN EFTER ANVÄNDNING..			
ANVÄNDNING AV DENNA GRILL I SLUTNA UTRYMMEN ÄR FARLIGT OCH FÖRBJUDET			
GRILLEN SKALL ENDAST TÄNDAS NÄR LOCKET ÄR I ÖPPEN POSITION. GRILLEN SKALL UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER TÄNDAS NÄR LOCKET ÄR I ÖPPEN POSITION.			
TILLVERKAD I KINA			

SLANG- OCH REGULATORMONTERING (Fig. 3)

- Måste passa gasol (LPG)
- Måste tåla ovan nämnda tryck
- Får inte överskrida 1 000 mm (39") på längden
- Grillen levereras med en lös vinkeladapter som passar direkt anslutning till en lämplig tryckknapp på slang och regulator
- Före anslutning ska slangen, dess tillbehör och gummiförseglingarna inspekteras. Om du upptäcker sprickor, jack eller nötningar ska slangen bytas ut
- När slangen används ska den inte täppas igen, böjas eller vridas



OBS! Bilden på slangen och regulatorn är endast avsedd som referens

(Fig. 3)

BESKRIVNING AV GASSLANG

SE-GUMMI slang enligt EN16436-1 2014 klass 2 ID8x3,5mm gummislang med 2 slangklämmor L=0,8m

HU/CZ/SK/NL/SI/IS/HR-PVC-slang enligt EN16436-1 2014 klass 2 ID8x3,5mm PVC-slang med 2 slangklämmor L=0,8m

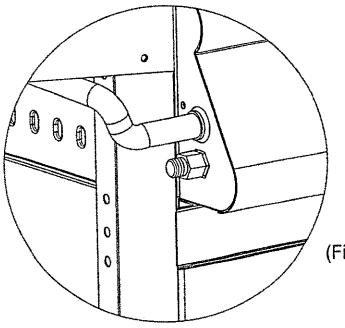
NO/FI-GUMMISLANG enligt EN16436-1 2014 klass 2 ID10x5mm gummislang med 2 slangklämmor L=0,8m

TR/EE-PVC-slang enligt EN16436-1 2014 klass 2 ID10x5mm PVC-slang med 2 slangklämmor L=0,8m

SKRUVA ÅT SLANG- OCH REGULATORMONTERINGEN

A) Skruva på slanganslutningen - för DE, AT, CH, LU (Fig. 4).

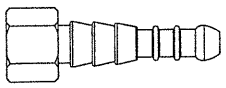
- Grillens grenrörsanslutning är ¼" utvändig gänga BSP.
- Anslutningen mellan slangen och regulatorn och grillen bör dras åt med en skruvnyckel. Se till att inte dra åt skarvarna för mycket.



(Fig.4)

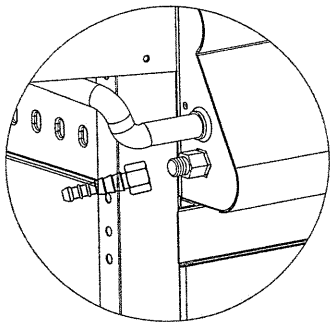
B) Tyckknapp på slanganslutningen - för B, IE, IT, ES, FR, NL, BE SE, NO, IS, FI, DK, CZ, HR, SI, HU, TR, EE, LT, LV, PL, PT

- En universaladapter som passar en tryckknapp på slanganslutningen följer med din grillkropp (Fig. 5)



(Fig. 5)

- Fäst denna adapter på den utvändiga gängan ¼" BSP, såsom visas i (Fig. 6)



(Fig. 6)

- Dra åt med en skruvnyckel. Se till att inte dra åt skarvarna för mycket
- Använd lämplig slangklämma eller ett fästdon med dubbla öglor för att ansluta slangen till grilladaptern och dra åt slang-/regulatoranslutningen
- När anslutningarna har dragits åt ska du slå på gasen och kontrollera att det inte finns något läckage. Gör denna kontroll i en miljö fri från brännbart material.

LÄCKAGEKONTROLL - SKA GÖRAS INNAN GRILLEN ANVÄNDS

OBS! Läckagekontroll ska INTE göras vid en öppen låga. Om det luktar gas ska du stänga av vid dess källa.

Före första användning, i början av varje säsong, eller när du byter gascylinder, måste du kontrollera att det inte finns något läckage.
Så här gör du:

- Slå på gascylindern
  Sätt alla gasventiler på grillen i ⊙ off-läge.
- Torka alla gasanslutningar med en såplösning bestående av en del flytande rengöringsmedel och en del vatten
- Närvaron av bubblor är ett tecken på läckage. Skruva åt eller reparera vid behov.
- Under inga omständigheter får en öppen låga användas vid läckagekontroll.
- Om det luktar gas utan att du hittar något läckage ska grillen inte användas. Stäng av gasen vid dess källa, koppla från slangen och kontakta omedelbart återförsäljaren eller platsen för inköpet för hjälp.

SE

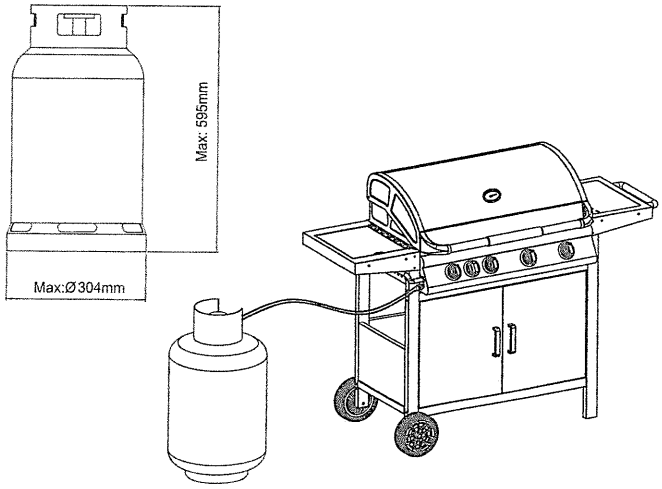
GASCYLINDERSÄKERHET

- Byt alltid gascylinder på avstånd från eventuella antändningskällor i ett välventilerat område
- Rök inte när du hanterar gascylindrar
- Förvara aldrig gascylindrar inomhus
- Förvara på avstånd från en direkt värmekälla och i ett välventilerat område
- Gasbehållaren kan antingen placeras på höger sida om grillen på kroken avsedd för gasbehållare som följer med, eller på ett plant, icke-antändligt underlag.
- Håll alltid cylindern i upprätt läge
- Stäng cylinderventilen när grillen inte används och använd en rörpropp, om tillgängligt, för att förhindra eventuellt läckage
- Utsätt inte gascylindrar för överdriven värme
- Gör inga ändringar/justeringar på något tillbehör som följer med gascylindern. Ta med den till tillverkaren eller ett behörigt testcenter
- När cylindern inte har någon gas kvar ska den fyllas på eller bytas ut på ett behörigt testcenter. Där fylls cylindern till 80 % av dess kapacitet. Detta gör att gasen kan utvidgas med temperaturer
- Cylindern ska inspekteras VART TIONDE ÅR på ett behörigt testcenter. Alla inspektionsdatum finns angivna på cylindern.

TYP AV GASBEHÅLLARE SOM SKA ANVÄNDAS

Det finns många olika storlekar på gasbehållare.
Storleken som visas nedan är den största som borde användas.

Gasbehållarens volym: max. 10.5 kg
Gasbehållarens höjd: max. 595 mm
Gasbehållarens diameter: max. 304 mm



Location of Gas Cylinder

Placera cylindern utanför skåpet.. Se till att det inte finns några veck på gasslangen.

The maximum length of a gas hose used must be not longer than 1.0m.

VAD ÄR PROPAN/BUTAN?

Det är en bränslegas som komprimeras tills den förvandlas till vätska och som sedan förvaras i en flaska eller cylinder under tryck för enkel transport.

ÄR DET SAMMA GASER I GASFLASKOR?

Nej. LPG (gasol) som bilar använder är känd som LPG motorgas. Den skiljer sig från propan/butan som används i hushållsapparater med gas. I denna manual omnämns endast propan/butan.

HUR SKILJER DEN SIG ÅT FRÅN NATURGAS?

Propan och butan liknar naturgas. De är färglösa, ogiftiga och förorenar inte när de bränns. Det finns en viktig skillnad: propan och butan är tyngre än luft, om de läcker avsöndras de inte. Gasen samlas och bildar gaspölar på marknivå eller i botten på din grill.

TÄNDA GRILLEN

JET FLAME TÄNDNINGSSYSTEM

När du vrider den högra brännarens styrvred kommer du att höra ett klickljud. Detta är känt som Jet Flame tändningssystem.
Vissa enheter levereras med endast en Jet Flame-tändning vid den högra brännaren och andra med Jet Flame-tändning vid alla brännare.

Jet Flame-tändning endast vid den HÖGRA brännaren

- Innan du startar måste brännarens ALLA styrvred vara i ● off-läge
- Platta lock och skyddskåpor måste vara ÖPPNA före tändning
- Slå på gascylindern
- Tryck in och vrid gasvredet längst till höger i moturs riktning till 🔥 hi-läge eller tills du hör ett klickljud. Detta framkallar en gnista som tänder brännaren.
- Om brännaren inte tänds omedelbart ska du sätta gasvredet i ● off-läge och vänta i fem minuter så att gas som eventuellt samlats försvinner från grillen innan du upprepar förfarandet.

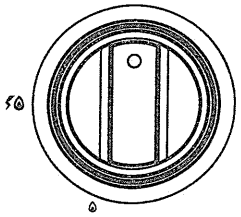
TÄNDA GRILLEN (forts.)

- När rätt brännare har tänts kan brännaren bredvid tändas och brinner med hjälp av den brännare som är tänd. Upprepa tills alla brännare har tänts, eller enligt behov
- Lo-läget erhålls om vredet vrids helt moturs
- När styrvredet vrids till önskade värmelägen kan lågan nu kontrolleras
- Om det inte går att tända grillen, se avsnittet "Om grillen inte fungerar korrekt".
- Du kan kontrollera att tändningssystemet fungerar och bekräfta att brännarna verkligen är tända bara genom att titta mellan stängerna på grillgallret.

VIKTIGT - Det är viktigt att alla styrventiler och gascylindern stängs av efter användning.

Jet Flame-tändning för ALLA brännare (Fig. 7)

- Följ anvisningarna såsom beskrivs i det föregående avsnittet om "Endast Jet Flame-tändning för den högra brännaren". Observera dock att det går att tända alla brännare individuellt



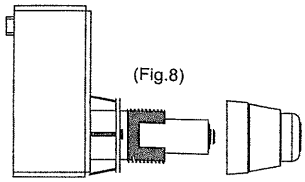
(Fig. 7)

ELEKTRONISKT TÄNDNINGSSYSTEM VIA BATTERI (Fig. 8)

En grill med ett elektroniskt tändningssystem har en svart tändningsknapp som sitter på grillens manöverpanel.

- Innan du startar måste brännarens ALLA styrvred vara i ● off-läge
- Platta lock och skyddskåpor måste vara ÖPPNA före tändning
- Slå på gascylindern
- Tryck in och vrid rätt gasvred moturs till 🔥 hi-läge
- Tryck samtidigt på den elektroniska tändningsknappen
- Om brännaren inte tänds omedelbart ska du sätta gasvredet i 🔥 off-läge och vänta i fem minuter så att gas som eventuellt samlats försvinner ut ur grillen innan du upprepar förfarandet
- Upprepa förfarandet för att tända de andra brännarna
- 🔥 Lo-läget erhålls om vredet vrids helt moturs
- Genom att vrida styrvredet till önskade värmelägen kan lågan nu kontrolleras
- Om det inte går att tända grillen, se avsnittet "Om grillen inte fungerar korrekt"

VIKTIGT - Det är viktigt att alla styrventiler och gascylindern stängs av efter användning.



(Fig.8)

SE

SIDOBRÄNNARE MED ETT ELEKTRISKT TÄNDNINGSSYSTEM

En sidobrännare med ett elektroniskt tändningssystem har en svart tändningsknapp som sitter bredvid sidobrännarens styrvred.

- Sidobrännarens lock måste vara ÖPPET före tändning
- Slå på gascylindern
- Tryck in och vrid rätt gasvred moturs till hi-läge
- Tryck samtidigt på den elektroniska tändningsknappen
- Om brännaren inte tänds omedelbart ska du sätta gasvredet i off-läge och vänta i fem minuter så att gas som eventuellt samlats försvinner ut ur grillen innan du upprepar förfarandet
- Om brännaren inte tänds ska du använda en tändsticka för att tända den
- Lo-läget erhålls om vredet vrids helt moturs
- Genom att vrida styrvredet till önskade värmelägen kan lågan nu kontrolleras

VIKTIGT - Det är viktigt att alla styrventiler och gascylindern stängs av efter användning.

SIDOBRÄNNARE MED ETT ROTERANDE PIEZO TÄNDNINGSSYSTEM

En sidobrännare med ett elektroniskt tändningssystem har en svart tändningsknapp som sitter bredvid sidobrännarens styrvred.

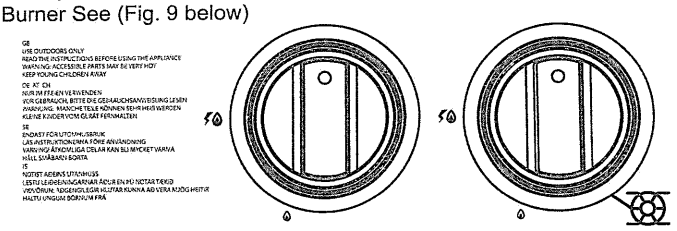
- Sidobrännarens lock måste vara ÖPPET före tändning
- Slå på gascylindern
- Tryck in och vrid rätt gasvred moturs till hi-läge
- Tryck samtidigt på den elektroniska tändningsknappen
- Om brännaren inte tänds omedelbart ska du sätta gasvredet i off-läge och vänta i fem minuter så att gas som eventuellt samlats försvinner ut ur grillen innan du upprepar förfarandet
- Om brännaren inte tänds ska du använda en tändsticka för att tända den
- Lo-läget erhålls om vredet vrids helt moturs
- Genom att vrida styrvredet till önskade värmelägen kan lågan nu kontrolleras

VIKTIGT - Det är viktigt att alla styrventiler och gascylindern stängs av efter användning.

OBS! Använd en wok- eller stekpanna som är mellan minst 150 mm till max 200 mm i diameter. Större grytor kan orsaka missfärgning av ytfinishen.

För beskrivning av tändningssystem via batteri och Piezo tändnings-system för sidobrännare, se (Fig. 9 nedan)

For layout of Rotary Piezo Ignition System for Side Burner See (Fig. 9 below)

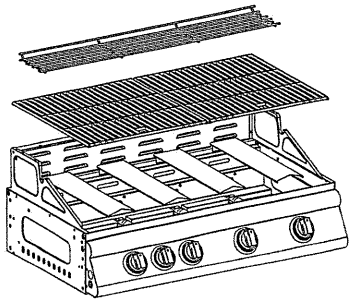


(Fig.9)

ANVÄNDA GRILLEN

PLACERING AV VÄRMEPLATTA, GALLER OCH FLAMSPRIDARE

- Flamspridaren ska placeras under gallret och värmeplattan bredvid gallret, såsom visas i (Fig. 10)



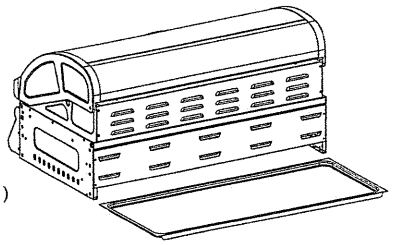
(Fig.10)

FÖRSTA GÅNGEN DU ANVÄNDER GRILLEN

- Innan du använder grillen för första gången ska den först torkas med en mild såp- och vattenlösning för att avlägsna damm
- Torka tillagningsytan och stryk på ett tunt lager matolja
- Tänd grillen och låt den vara på i 30 minuter i lo-läge. Detta måste du göra för att bränna bort eventuella restoljor eller främmande ämnen på galler och värmeplattor

RENGÖRA DROPPLÅDAN

- **VIKTIGT -** Droppplådan och fettuppsamlaren ska rengöras regelbundet. Annars kan uppsamlat fett och olja orsaka brand i grillen. (see Fig.11)
- Mer regelbunden rengöring kan bli nödvändig vid behov.



(Fig.11)

FÖRVÄRMNING

Tänd brännarna enligt föregående anvisningar, vrid till hi-läget och låt grillen förvärma i 2-5 minuter.

FÖRBERED TILLAGNINGSYTAN

Det rekommenderas att du stryker på ett tunt lager matolja på tillagningsytan med en borste med långt skaft varje gång före tändning. Oljan förhindrar att mat fastnar på tillagningsytan.

KONTROLLERA UPPFLAMMANDE LÅGOR

När du tillagar kött på en öppen låga kommer lågor att flamma upp, eftersom uppflammande lågor orsakas av den naturliga köttsaften som rinner på eller genom flamspridaren. Uppflammande lågor och efterföljande rök är det som ger köttet den utsökta grilldoften, så förvänta dig och se till att det blir några uppflammande lågor.

Överdrivna lågor kan emellertid orsakas av tillagning av extra fet mat direkt på grillen eller genom tillagning med för hög temperatur. Den här typen av uppflammande lågor måste kontrolleras, annars bränns maten.

Så här förhindrar du överdrivna lågor:

- Torka bort extra fett från kött och fågel innan de läggs på grillen
- Tillaga extra fett kött på värmeplattan
- Skruva ner värmen med styrvredet
- Lägg i lite natriumbikarbonat eller spraya försiktigt lite vatten (från en vattenspruta eller sprayflaska) direkt på flamspridaren för att minska överdrivna lågor
- Placera alltid flamspridaren under den öppna grillplattan, aldrig under den fasta värmeplattan

SE

Obs! flamspridaren (stål, vulkanisk sten, keramikplattor eller gjutjärn) sprider värmen från brännarna. Detta resulterar i en enhetlig värmezon under gallret.

GRILLA MED SKYDDSKÅPAN NEDFÄLLD
När grillen används med stängd kåpa ska endast de två brännarna på utsidan användas och flamspridaren och gallret placeras ovanför mittenbrännarna. Detta gör att det blir bra luftcirkulation inne i grillen. Kontrollera tillagningen med jämna mellanrum. Om temperaturen överskrider 250 C kan grillen skadas, vilket ogiltigförklarar garantin.

ANVÄNDA DEN BAKRE BRÄNNAREN (Om den ingår som en del av enheten)
Obs! placeringen av den bakre brännaren inom grillen gör den mer känslig för vind, vilket minskar förmågan att grilla med roterande grillspett. Du bör därför inte använda den bakre brännaren vid blåsiga väderförhållanden. För bästa resultat ska du alltid grilla roterande grillspett med kåpan nedfälld.

STÄDA UPP EFTER ANVÄNDNING AV GRILLEN
Låt din grill fortsätta brinna i 5 minuter när tillagningen är klar. Då brinner extra fett och safter osv. bort som kan blockera brännarnas flamportar. För att förbereda grillen för nästa användning ska du sätta brännarna i ◉ off-läge och sedan ta en borste med långt skaft och borsta tillagningsytan för att ta bort mat- och oljerester. Var försiktigt eftersom ytorna är varma. Skydda händerna genom att använda en ugnshandske när du håller i borsten.

UNDERHÅLL AV GRILLEN
SKYDD OCH FÖRVARING
SOMMAR
Förvara grillen under ett lock av hög kvalitet och på en regnfri plats. Håll alltid grillen ren och torr så är den garanterat alltid klar att användas och du förlänger dess livslängd.
VINTER
Grillen måste förvaras inomhus under vintersäsongen. Om detta inte är möjligt ska du åtminstone göra följande:
• Gjutjärnsbrännare - rengör enligt beskrivningen nedan: RENGÖRA BRÄNNARNA. Stryk på ett lager av svinfett eller matolja för att förhindra rostbildning. Linda in dem i papper och förvara inomhus på en väl ventilerad torr plats.
• Brännare i rostfritt stål - rengör och torka enligt beskrivningen nedan: RENGÖRA BRÄNNARNA. Linda in i papper och förvara inomhus på en väl ventilerad torr plats.
• Rengör och torka grillgallren och stryk på ett lager av svinfett eller matolja för att förhindra rostbildning. Linda in i papper och förvara inomhus på en väl ventilerad torr plats.

Gascylindrarna får INTE förvaras inomhus. Förvara gascylindrarna utomhus på en väl ventilerad plats.

RENGÖRA TILLAGNINGSYTORNA
Låt svalna innan du rengör med en varm såplösning. Skölj med rent vatten och torka innan de sätts tillbaka på grillen. Stryk på ett lager av matolja för att hålla ytan i bra skick.

RENGÖRA FLAMSPRIDAREN
Tvätta med jämna mellanrum i en varm såplösning. Använd en trådborste för att ta bort fastbrända rester vid behov. Torka noga innan den sätts tillbaka på grillkroppen.

Vulkanisk sten:
Om din grill innehåller vulkanisk sten ska den rengöras varje år.

Keramikplattor:
Om din grill innehåller keramikplattor ska du låta dem svalna och bara vända dem. Nästa gång du använder grillen kommer resterna att bränna bort.

RENGÖRA GRILLKROPPEN
Grillkroppen ska rengöras regelbundet beroende på användning och vilken typ av mat som tillagas. Använd varm såplösning.

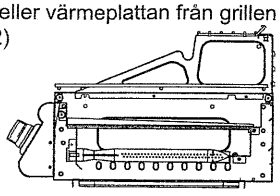
UNDERHÅLL AV GRILLEN
RENGÖRA SANDFÅNGAREN
- VIKTIGT - sandfångaren och fettuppsamlaren bör rengöras regelbundet. Annars kan uppsamlat fett och olja orsaka en brand i grillen
- Mer regelbunden rengöring kan bli nödvändig vid behov
- FETTBRÄNDER täcks inte av garantin

RENGÖRA BRÄNNARNA
Efter omfattande matlagning kan fettrester, safter och marinader täppa igen brännarna. Om det händer ska brännarna avlägsnas (se avsnittet Avlägsna brännare) för rengöring.
- Rengör genom att tvätta i varmt vatten och rengöringsmedel
- Se till att inte någon av brännarportarna är igentäppta
- Skölj i vatten, torka och sätt tillbaka på grillen
- Tänd omedelbart för att förhindra rost och korrosion
- Borsta lätt med matolja om grillen inte har använts på länge

FÖRSTA ANVÄNDNING EFTER LÅNGT UPPEHÅLL
I början av varje grillsäsong eller före användning efter långt uppehåll:
- Läs på nytt dessa skötselinstruktioner noga
- Kontrollera att det inte finns några tilltäppningar i gasventilöppningarna, brännarrören och anslutningarna
- Kontrollera att alla brännare är i rätt läge
- Kontrollera om gascylindern är full
- Kontrollera om det finns gasläckage genom att använda en såp- och vattenlösning
- Sätt brännarreglagen i ◉ off-läge och anslut gasförsörjningen
- Se till att alla galler och värmeplattor är rena före användning

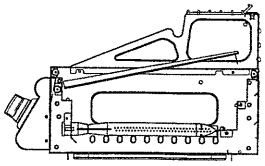
AVLÄGSNA BRÄNNARE
- Se till att grillen har stängts av och svalnat helt
- Se till att alla gasvred är satta i ◉ off-läge och att gascylindern har stängts av
- Lyft av gallret eller värmeplattan från grillen och oljekanal, såsom visas i (Fig. 12)

(Fig. 12)



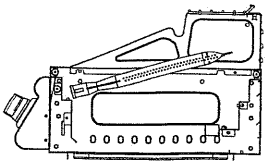
- Lyft flamspridaren från dess läge, såsom visas i (Fig. 13)

(Fig. 13)



- Ta bort bultar och muttrarsom sitter under brännarna på baksidan av grillkroppen
- Lyft och ta ut brännaren ur dess läge, såsom visas i (Fig. 14)

(Fig. 14)



- Rengör brännarna enligt beskrivningen på föregående sida
- Följ förfarandet i omvänd ordning för att sätta tillbaka brännarna, flamspridaren och gallret eller värmeplattan

FÖRHINDRA ROST
Rost är en kemisk process i vilken järn oxiderar och börjar flaga bort metallen. Detta orsakas av vatten som sugs in i metallen eller som ofta kommer i kontakt med metallen under en längre tid. Eftersom det är en utomhusapparat av stål kan du förvänta dig förekomst av ytrost emellanåt. Genom att förvara grillen under lock och hålla den ren och torr förhindrar du rostbildning. Goda råd:
• Kontrollera att tillagningsytorna (inklusive värmefördelarna) hålls rena och torra efter tillagning, särskilt efter tillagning med marinader. Tillagningsytorna ska smörjas med olja efter användning.
• Lämna inte grillen ute i regnet.
• Grillen ska inte förvaras blöt. Torka den ordentligt först.
• Under sommaren och vintern kan du emellanåt ta av locket för att vädra grillen och bli av med kondensbildning.
• Lätt ytrost kan du enkelt ta bort med en trasa (eller aluminiumfolie), indränkt i vinäger, eller genom att använda en kommersiell rostborttagare. Torka det drabbade området och stryk på ett lager av en anti-rostvätska som finns i de flesta bilbutiker.
• Kantstött porslin kan behandlas med bättringsfärg för att täcka den rena metallytan.

SE

FELSÖKNING

OM GRILLEN INTE FUNGERAR KORREKT

- Stoppa och stäng av gasen vid dess källa och sätt alla brännarreglage i ● off-läge
- Rök inte
- Kontrollera anslutningarna till gasförsörjningen
- Upprepa tändningsförfarandet när du har väntat fem minuter så att gaserna som har samlats sprids

Om grillen fortfarande inte fungerar korrekt ska du STÄNGA AV GASEN VID DESS KÄLLA, SÄTTA BRÄNNARREGLAGEN I OFF-LÄGE, vänta tills grillen svalnat och kontrollera följande:

a) Felaktig inställning av brännarrören över öppningarna

ÅTGÄRD: Justera brännarröret så att det sitter korrekt över öppningen

b) Tilltäppning i gasledningen

ÅTGÄRD: Avlägsna slangen från grillen. Öppna gasförsörjningen i en sekund för att rensa eventuella tilltäppningar från slangen. Stäng av gasförsörjningen vid dess källa och anslut åter slangen till grillen

c) Blockerad öppning

ÅTGÄRD: Avlägsna brännarna enligt beskrivningen ovan. Inspektera gasventilöppningen, rensa eventuella tilltäppningar med en tunn metalltråd. Återinstallera brännarna över öppningarna och försök igen

OM DET BLIR ETT LÄCKAGE

- Stäng av gascylindern
- Ventilera området så att gas som samlats sprids
- Kontrollera alla anslutningar
- Om läckaget fortsätter, håll cylindern upprätt och ta den till ett öppet område
- Låt inte huden komma i kontakt med gas eller vätska från cylindern
- Håll cylindern minst 20 meter från eventuella gnistor eller tändningskällor inklusive elektrisk utrustning, kamerablixt, maskiner eller motorer
- Sprid gasen genom att använda maximal ventilation och spraya med en vattenspray

OM DET BRINNER

Om det börjar brinna i grillen

- Om det börjar brinna i grillen ska gasen stängas av på cylindern.
- Kväv lågorna med en våt duk

Om det brinner i cylindern eller du inte kan komma åt ventilen för att stänga av den

- ring brandkåren
- rikta en trädgårdsslang mot mitten av cylindern för att hålla den sval. Lågan ska dock inte kvävas. Om gasen brinner kommer den inte att utvecklas och explodera
- Utrym området

Anmärkning om brandbekämpning:

De flesta bränder i utomhusgrillar orsakas av fett och oljor som samlats, eller gasanslutningar som inte skruvats åt korrekt. Kom ihåg att följa tillverkarens anvisningar om korrekta rengörings- och anslutningsförfaranden.

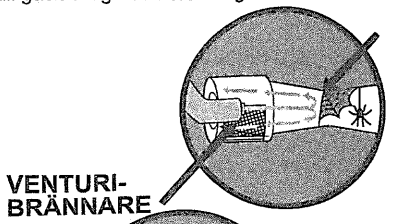
INSEKTER

Spindlar och insekter kan emellanåt väva spindelväv eller bygga bon i brännarrören.

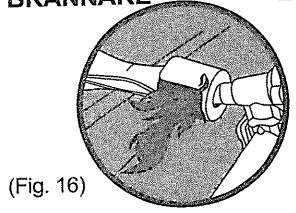
Dessa kan hindra gasflödet, vilket kan leda till en brand. Detta är känt som bakeld och kan orsaka allvarliga skador på grillen och skapa en osäker användningsmiljö. Regelbunden inspektion och rengöring av brännarrören rekommenderas.

RENGÖRING AV IGENTÄPPT VENTURI-BRÄNNARE

Det händer då och då kan insekter eller spindlar bygger bo inuti brännare eller Venturi-brännare (fig 15). Dessa igentäppningar kan försämra brännarens prestanda, (tex ge svag låga), göra brännaren otändbar eller orsaka brand inuti brännaren (Fig 16). Om gasen hindras från att ta sig in i brännaren kan det leda till gasläckage och orsaka gaslukt.



(Fig. 15)



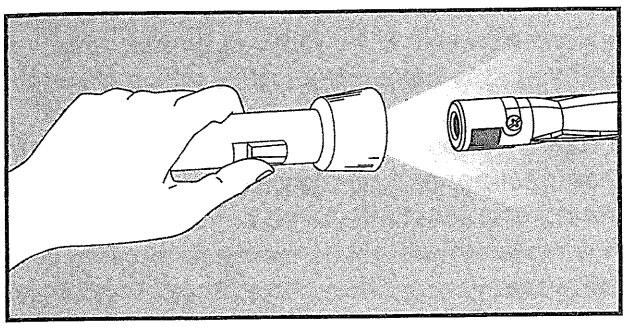
(Fig. 16)

Om en brännare eller en Venturi-brännare är igentäppt blir brännarens gasflöde ojämn vilket kan leda till brand.

RENGÖRING AV EN IGENTÄPPT BRÄNNARE ELLER VENTURI-BRÄNNARE

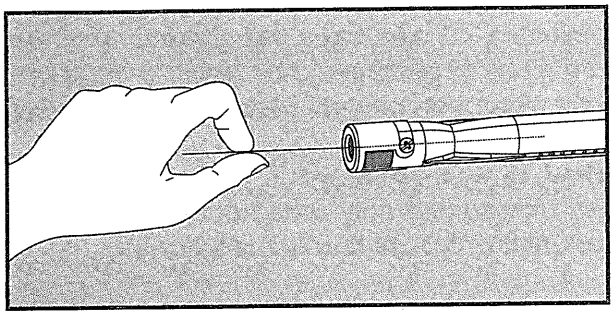
Steg 1.

Lys in i brännaren med en ficklampa för att se ifall den är igentäppt med något.



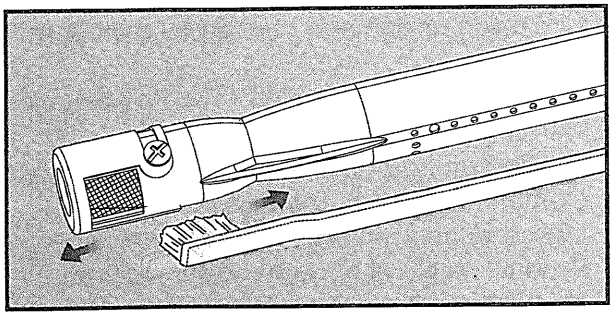
Steg 2.

Ta bort eventuell blockeringen med hjälp av en liten pinne såsom en träspett. Använd ficklampan igen för att kontrollera att allt har avlägsnats.



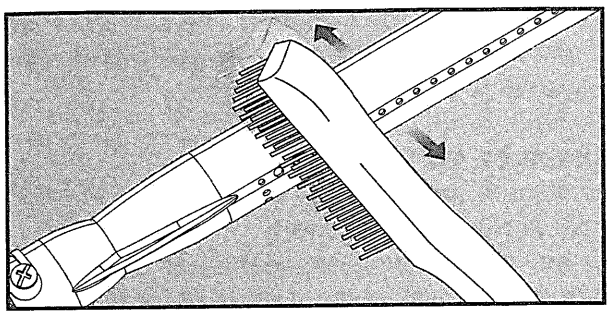
Steg 3.

Använd en liten icke-metallisk borste, som t.ex. en tandborste för att rengöra venturi nätet för att se till att den också är ren och inte är igentäppt.



Steg 4.

Kontrollera att brännarens individuella portar inte är igentäppta. De kan lätt rengöras med en stålborste.



EUROMAN25

SE

GRILLSTAR BARBECUE BEGRÄNSAD GARANTI

Den begränsade garantin gäller för grillen från och med köpet under en period av 2 år enligt EU-direktiven om inget annat anges nedan. Denna garanti ger dig specifika juridiska rättigheter och du kan ha andra rättigheter som kan variera från land till land.

Om det är fel på artikeln till följd av fabriks fel eller defekt under normal inhemsk användning, kommer tillverkaren efter eget gottfinnande att reparera, ommåla eller ersätta den felaktiga artikeln. Tillverkaren förbehåller sig rätten att ersätta felaktiga artiklar med en liknande produkt om modellen eller färgen inte är tillgänglig. Ersättning blir för den felaktige artikeln, där passande delar finns tillgängliga, inte en komplett grill.

Garanti villkor

Denna begränsade garanti är begränsat till reparation eller utbyte av delar som visar sig vara felaktiga under normalt bruk och service. Garantitiden räknas bara från inköpsdatum. Inköpsbevis måste bevaras och levereras tillsammans med serienumret. Apparaten måste drivas och underhålls i enlighet med de instruktioner som medföljer. Alla installationer måste överensstämma med tillämpliga CE-normer. Inga ändringar eller reparationer skall utföras om samtycke inte erhålls från inköpsstället. Reparationer eller utbyte förlänger inte garantitiden. Användning av andra delar än originaldelar ogiltigförklarar garantin.

Vad omfattas inte

Denna begränsade garanti täcker inte köparen eller någon annan person för försämring, skada, fel eller förlust på grund av följande:

- Brist på underhåll, missbruk, försummelse, missbruk, olyckor eller felaktig installation av apparaten.
- Repor, bucklor, korrosion eller missfärgning på grund av värmen, slipmedel eller kemiska rengöringsmedel eller flisning på porslin delar.
- Förekomst av rost på ytan.
- Korrosion eller skador orsakade av exponering för element, fett eller fett bränder, insekter, sol, snö, vind eller hagel.
- Svåra väderförhållanden som åskväder, orkaner, jordbävningar eller tornado.
- Normalt slitage.
- Rost på kokplattor, grillar, brännare och lågsänkare.
- Kommersiell användning av grill.
- Obehöriga reparationer under garantitiden.
- Kostnad för produkt borttagning eller re-installationen och transport ingår inte.
- Det kommer inte godtas ansvar för förlust eller skada under transport.
- Service avrop till följd av brist på underhåll.
- Sprickor och vittring av timmer delar orsakade av exponering för element eller skador av väder, värme, insekter, kemikalier eller mat syror eller juice.
- LP/propan gascylinder: Flasktillverkaren ansvarar för material, utförande och prestanda av gascylindern. Kontakta din återförsäljare eller flasktillverkaren för alla garantianspråk eller service.

Var söks hjälp

FFör service och garanti stöd hänvisas till din inköpsbutik. Bevis på köp och grillens serienummer krävs.
För råd om underhåll, kontakta din bruksanvisning.
För att köpa reservdelar eller ytterligare råd och underhållstips, besök: www.garthsupport.com

GB IE

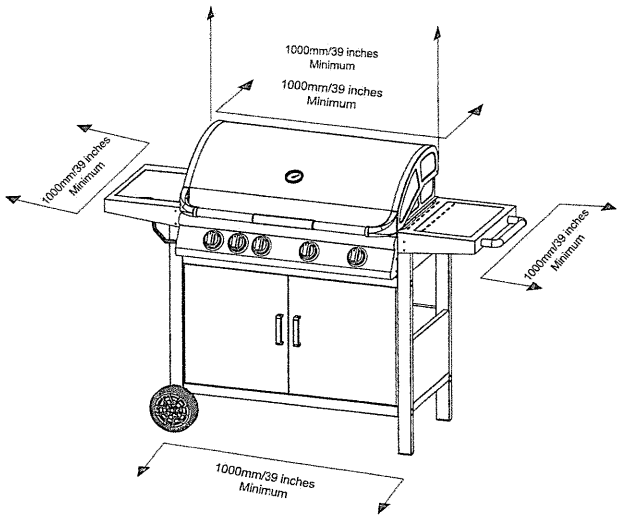
WARNING INFORMATION

- Read this Operating Manual before use
- Ensure there is adequate clearance away from flammable materials
- This bbq is only to be used outdoors
- Do not allow children to operate the bbq
- Accessible parts may be very hot, keep children away
- Any modification of this bbq may be dangerous
- Do not move this bbq during use
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use
- Parts sealed by the manufacturer or their agent must not be manipulated by the user
- BBQ specifications can be found on the data label attached on the side panel of the bbq frame
- Do not store or use petrol or other flammable vapors and liquids near the bbq
- Do not store empty or full spare gas cylinders under or near the bbq
- Keep the gas hose and any electrical cord away from hot surfaces
- Avoid unnecessary twisting of the gas hose
- Visually inspect hose prior to each use for cuts, cracks, excessive wear or other damage
- The hose must be replaced if damaged and when National Conditions require it
- Never light the bbq with the hood or lid closed
- Never lean over the cooking surface whilst lighting the bbq
- Use bbq tools with heat proof handles or good quality insulated oven mitts when operating bbq
- Never alter or modify the regulator or gas supply assembly

LOCATION OF YOUR BBQ

IMPORTANT - BBQS MUST BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE MANUFACTURER'S INSTALLATION INSTRUCTIONS, LOCAL GAS FITTING REGULATIONS AND MUNICIPAL BUILDING CODES.

Think carefully when deciding on a location where you are to use your bbq. The bbq must not be installed under or on any combustible material.
Minimum clearance from any combustible materials on ALL sides is 1000mm (17"). Minimum clearance from any combustible material from the TOP of the bbq is 1000mm (39"). (Fig. 1)

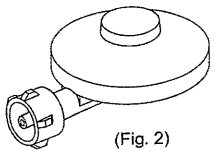


(Fig. 1)

- Not to be used in garages, porches, breezeways, sheds, or other enclosed areas
- Not to be used on recreational vehicles
- Do not obstruct flow of combustion and vetilation air around the bbq

CONNECTING THE GAS CYLINDER

There are two different typs of gas that can be used on your gas bbq depending on where you live, that being either butane or propane gas. Both are supplied in gas cylinders. The gas cylinder must be positioned on a non-flammable level surface, at ground level, positioned adjacent to the bbq. See (Fig.1).The connection between the gas cylinder and the bbq is made with a regulator. (Fig. 2)



(Fig. 2)

It is important that you use the correct regulator for the particular type of gas you purchase. See your local gas dealer for information on purchasing the correct regulator. Never operate this bbq without a gas regulator.
The following gas supply pressures are a guide only:

For (DK) (FI) (NO) (NL) (SE) (HR) (SI) (IS) (EE) (LV)

Butane - 30 millibars
Propane - 30 millibars
→ 1 3 B/P (30)

For (GB) (IE) (BE) (FR) (GR) (IT) (ES) (LU) (PT) (CH) (CZ) (TR) (LT)

Butane - 28 millibars
Propane - 37 millibars
→ 1 3 + (28 - 30/37)

For (DE) (AT)

Butane - 50 millibars
Propane - 50 millibars
→ 1 3 B/P (50)

DATA BADGE FOR THE EL-1103DH-A MOBILE BARBECUE

APPLIANCE MANUFACTURED BY	Zhongshan Elitte Electrical Appliance Co., Limited		
APPLIANCE DESIGNATION	EL-1103DH-A		
DECLARED HEAT INPUT	TOTAL RAT AT 10.5 KW (764g/h),EACH MAIN BURNER 3.5 KW (255g/h)		
INLET PRESSURE	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
	G30 BUTANE AND G31 PROPANE AT 30mbar	G30 BUTANE AT 28-30mbar AND G31 PROTANE AT 37mbar	G30 BUTANE AND G31 PROPANE AT 50mbar
SETTING PRESSURE	AS FOR INLET PRESSURE		
BURNER TYPE	CAST IRON TUBULAR BURNERS , TUBULAR TYPE WITH 92 PORTS (46 EACH SIDE) AT DIA. 2.0mm DIAMETER AND 4 PORTS(2 EACH SIDE)AT DIA 2.4mm DIAMETER A ROW OF CROSS LIGHTING PORTS OF 6 AT THE FAR END OF THE BURNER (6 PORTS:2mm)DIAMETER		
NO.OF BURNERS	3 MAIN BURNERS		
INJECTOR SIZE AND MARKING	0.91 mm (MARKED 0.91)	0.91 mm (MARKED 0.91)	0.81 mm (MARKED 0.81)
AERATION SETTING AT.	Φ9mm	Φ9mm	Φ9mm
INLET CONNECTION	NOZZLE OR CONE END FITTINGS DEPENDANT ON THE NATIONAL SITUATIONS IN COUNTRIES DESTINATION		
IDENTIFICATION CODE	0063CQ7671		
FOR USE OUTDOORS ONLY.			
WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY			
READ THE INSTRUCTION LITERATURE BEFORE USING THE APPLIANCE.			
CLOSE THE VALVE OF THE GAS CYLINDER OR THE REGULATOR AFTER USE.			
THE USE OF THIS APPLIANCE IN ENCLOSED AREAS CAN BE DANGEROUS AND IS PROHIBITED.			
THE APPLIANCE MUST ALWAYS BE LIT WITH THE HOOD IN THE OPEN POSITION. UNDER NO CIRCUMSTANCES MUST THE APPLIANCE BE LIT WITH THE HOOD IN THE CLOSED POSITION.			
MADE IN CHINA			

GB IE

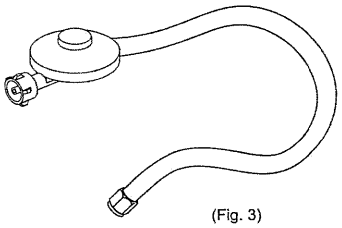
DATA BADGE FOR THE EL-1114DH-A MOBILE BARBECUE

APPLIANCE MANUFACTURED BY	Zhongshan Elitte Electrical Appliance Co., Limited		
APPLIANCE DESIGNATION	EL-1114DH-A		
DECLARED HEAT INPUT CAT.	TOTAL RAT AT 14 KW (1019g/h),EACH MAIN BURNER 3.5 KW (255g/h) TOTAL RAT AT 2.5 KW (182g/h),EACH MAIN BURNER 2.5 KW (182g/h)		
INLET PRESSURE	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
	G30 BUTANE AND G31 PROPANE AT 30mbar	G30 BUTANE AT 28-30mbar AND G31 PROTANE AT 37mbar	G30 BUTANE AND G31 PROPANE AT 50mbar
SETTING PRESSURE	AS FOR INLET PRESSURE		
BURNER TYPE	CAST IRON TUBULAR BURNERS，TUBULAR TYPE WITH 92 PORTS (46 EACH SIDE) AT DIA. 2.0mm DIAMETER AND 4 PORTS(2 EACH SIDE)AT DIA 2.4mm DIAMETER A ROW OF CROSS LIGHTING PORTS OF 6 AT THE FAR END OF THE BURNER (6 PORTS:2mm)DIAMETER		
SIDE BURNER TYPE	POUND STAINLESS STEEL BURNER,WITH 60 HOLES AT 1.9mm DIAMETER		
NO.OF BURNERS	4 MAIN BURNERS		
INJECTOR SIZE AND MARKING	0.91 mm (MARKED 0.91)	0.91 mm (MARKED 0.91)	0.81 mm (MARKED 0.81)
AERATION SETTING CAT.	Φ9mm	Φ9mm	Φ9mm
INJECTOR SIZE AND MARKING	0.77 mm (MARKED 0.77)	0.77 mm (MARKED 0.77)	0.70 mm (MARKED 0.70)
AERATION SETTING CAT.	2x13mm WIDE X7.5mm HIGH	2x13mm WIDE X7.5mm HIGH	2x11mm WIDE X7.5mm HIGH
INLET CONNECTION I3B/P(30),I3+(28-30/37) AND I3B/P(50)	NOZZLE OR CONE END FITTINGS DEPENDANT ON THE NATIONAL SITUATIONS IN COUNTRIES DESTINATION		
IDENTIFICATION CODE	0063CQ7671		
FOR USE OUTDOORS AND IN WELL VENTILATED AREAS			
WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY			
READ THE INSTRUCTION LITERATURE BEFORE USING THE APPLIANCE.			
CLOSE THE VALVE OF THE GAS CYLINDER OR THE REGULATOR AFTER USE.			
THE USE OF THIS APPLIANCE IN ENCLOSED AREAS CAN BE DANGEROUS AND IS PROHIBITED.			
THE APPLIANCE MUST ALWAYS BE LIT WITH THE HOOD IN THE OPEN POSITION. UNDER NO CIRCUMSTANCES MUST THE APPLIANCE BE LIT WITH THE HOOD IN THE CLOSED POSITION.			
MADE IN CHINA			

THE HOSE AND REGULATOR ASSEMBLY (Fig. 3)

- Must be suitable for liquefied petroleum gas (LPG)
- Must withstand the above pressures
- Must not exceed 1000mm (39") in length
- The bbq is supplied with a loose elbow adaptor that is suitable for direct connection of a suitable push on hose and regulator
- Before connecting inspect the hose, its fittings and rubber seals. If there is any sign of cracking, splitting or wear, have the hose replaced
- While in use, keep the hose unobstructed and free of kinks and twisting

NOTE: Hose and Regulator picture for reference only



(Fig. 3)

GAS HOSE DESCRIPTION

SE-RUBBER hose according to EN16436-1 2014 class 2 ID8x3.5mm rubber hose with 2 hose clamps L=0.8m

HU/CZ/SK/NL/SI/IS/HR-PVC hose according to EN16436-1 2014 class 2 ID8x3.5mm PVC hose with 2 hose clamps L=0.8m

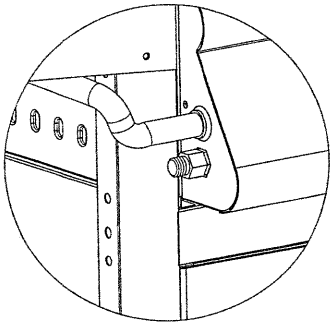
NO/FI-RUBBER hose according to EN16436-1 2014 class 2 ID10x5mm rubber hose with 2 hose clamps L=0.8m

TR/EE-PVC hose according to EN16436-1 2014 class 2 ID10x5mm PVC hose with 2 hose clamps L=0.8m

SECURING THE HOSE AND REGULATOR ASSEMBLY

A) Screw on hose connection - suit DE, AT, CH, LU (Fig. 4)

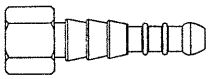
- The bbq's manifold connection is 1/4" Male Thread BSP.
- The connection between hose and regulator and the bbq should be tightened with a spanner. Take care not to over tighten the joints



(Fig. 4)

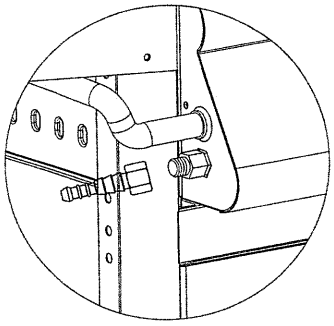
B) Push on hose connection - suit GB, IE, IT, ES, FR, NL, BE, SE, NO IS, FI, DK, CZ, HR, SI, HU, TR, EE, LT, LV, PL, PT

- A universal adaptor suitable for a Push on Hose Connection is supplied within your bbq body (Fig.5)



(Fig. 5)

- Attach this adaptor to the 1/4" BSP male thread as shown in (Fig.6)



(Fig. 6)

- Tighten with a spanner. Take care not to over tighten the joints
- Use appropriate jubilee clip or twin eared fastener to connect the hose to the bbq adaptor and secure the hose/regulator connection
- After the assembly has been secured, turn on the gas and check for leaks. Ensure this procedure is carried out in a flame free environment

TESTING FOR LEAKS - DO THIS BEFORE USING YOUR BBQ

NOTE - DO NOT test for gas leaks with an open flame. If you smell gas, turn off at the source.

Before first use, at the beginning of each new season, or whenever a gas cylinder is changed, you must check for gas leaks.
Do so by:

- Turn on the gas cylinder
- Turn all gas valves on the bbq to the ⊛ ***off*** position
- Brush a soap solution of one part liquid detergent and one part water to all gas connections
- The presence of bubbles indicates a leak. Tighten or repair as necessary
- Under no circumstances should a naked flame be used to check for leaks

GB IE

TESTING FOR LEAKS - DO THIS BEFORE USING YOUR BBQ (cont.)

- If a gas odour is prsent and no leaks can be found, do not use the bbq. Turn the gas off at the source, disconnect the hose and immediately contact your bbq dealer or place of purchase for assistance

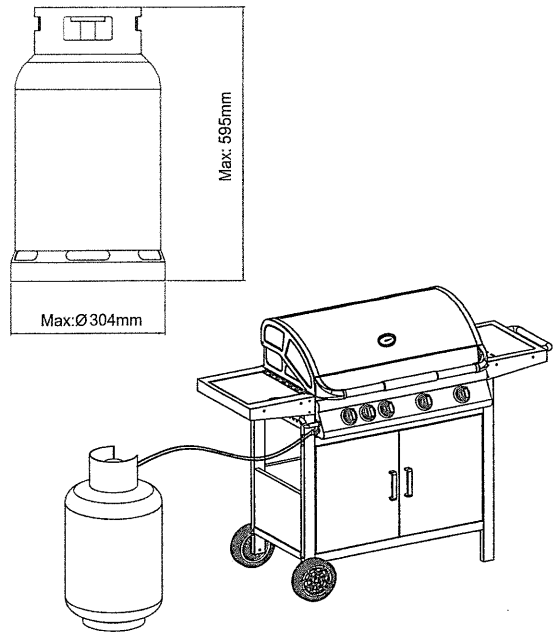
GAS CYLINDER SAFETY

- Always change over a gas cylinder away from any possible source of ignition in a well ventilated area
- Do not smoke whilst handling gas cylinders
- Never store gas cylinder indoors
- Store away from direct heat in a well ventilated area
- The gas cylinder can either be positioned on the right side of the bbq on the gas cylinder hook supplied, or alternatively position the cylinder on a flat non-flammable surface
- Always keep the gas cylinder in an ***upright*** position
- Close cylinder valve when bbq is not in use and, if available, use a sealing plug to prevent possible leaks
- Do not subject gas cylinder to excessive heat
- Do not tamper with any fitting attached to any gas cylinder. Have it taken to the manufacturer or an authorized testing station
- When the cylinder runs out of gas, have it refilled or swapped at an authorized testing station. They will fill the cylinder to no more than 80% of its capacity. This allows the gas to expand with temperatures
- Have the cylinder inspected EVERY 10 YEARS at an authorized testing station. The date of every inspection is imprinted onto the cylinder itself

THE TYPE OF GAS CYLINDER TO BE USED

There are many different sizes of gas cylinder available.
The cylinder size shown here is the maximum that should be used.

Gas cylinder capacity: max. 10.5 kg
Height of gas cylinder: max. 595 mm
Diameter of gas cylinder: max. 304 mm



Location of Gas Cylinder

Place cylinder **OUTSIDE** the cabinet on the ground in a flat, level location. Ensure there are no kinks in the gas hose.

The maximum length of a gas hose used must be not longer than 1.0m.

WHAT IS PROPANE / BUTANE?

It is a fuel gas compressed till it turns to liquid, then stored in a bottle or cylinder under pressure for easy transport.

ARE ALL GAS BOTTLE GASES THE SAME?

No. The LPG that cars use is known as auto LPG. It is different to propane/butane, which is used in household gas appliances. This guide only deals with propane/butane.

HOW IS IT DIFFERENT FROM NATURAL GAS?

Propane and butane are similar to natural gas. They are colorless, non-poisonous and do not pollute when burnt. There is one important difference, propane and butane are heavier than air, if they escape they don't float away. The gas collects and forms gas pools at ground level or at the bottom of your appliance.

LIGHTING YOUR BBQ

JET FLAME IGNITION SYSTEM

Upon turning the right hand burner control knob you will hear an audible "click". This is known as a Jet Flame Ignition System.
Some units are supplied with only one Jet Flame Igniton to the right burner and some are supplied with Jet Flame Ignition to all burners.

Jet Flame Ignition to RIGHT burner only

- Before starting - ALL burner control knobs must be in the ***off*** position
- Flat lids and roasting hoods must be OPEN before lighting
- Turn on the gas cylinder
- Push in and turn the ***Far Right Gas Knob*** in an anti-clockwise direction to the ***hi*** position or until a click is heard. This will trigger a spark to light the burner.
- If burner does not light immediately, turn the gas control knob to the ***off*** position and wait five minutes for any accumulated gas to clear out of the bbq before repeating procedure

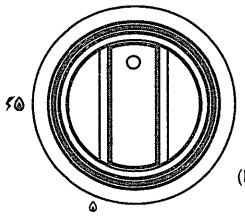
LIGHTING YOUR BBQ (cont.)

- Once the right burner is lit, the burner next to it can be turned on and will light off the lit burner. Repeat until all burners are alight, or as required
- The ***lo*** position is obtained by turning the knob fully anti-clockwise
- Adjusting the control knob to your heat requirements can now control the flame
- If ignition cannot be achieved see section: If bbq fails to operate properly
- It is possible to view the ignition system working and to confirm the burners are definitely lit, simply by looking between the bars of the grill.

IMPORTANT - It is important that all control valves, and the gas cylinder are turned off after use.

Jet Flame Ignition to ALL burners (Fig.7)

- Follow instructions as described in previous section covering 'Jet Flame Ignition to Right Burner Only', however note that it is possible to light any burner individually



(Fig.7)

BATTERY OPERATED ELECTRONIC IGNITION SYSTEM (Fig.8)

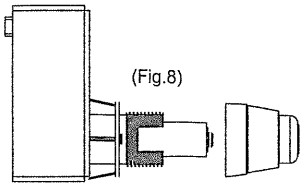
A bbq with an Electronic Ignition System has a black ignition button located on the fascia of the bbq.

- Before starting - ALL burner control knobs must be in the ***off*** position
- Flat lids and roasting hoods must be OPEN before lighting
- Turn on the gas cylinder
- Push in and turn the required gas knob in an anti-clockwise direction to the ***hi*** position
- Simultaneously push the Electronic Ignition button
- If burner does not light immediately, turn the gas control knob to the

GB IE

● ***off*** position and wait five minutes for any accumulated gas to clear out of the bbq before repeating procedure
- Repeat procedure to light the other burners
- The ***lo*** position is obtained by turning the knob fully anti-clockwise
- Adjusting the control knob to your heat requirements can now control the flame
- If ignition cannot be achieved see section: If bbq fails to operate properly

IMPORTANT - It is important that all control valves, and the gas cylinder are turned off after use.



(Fig.8)

SIDE BURNER WITH AN ELECTRONIC IGNITION SYSTEM

A side burner with an Electronic Ignition System has a black ignition button located next to the side burner control knob.

- The side burner lid must be OPEN before lighting
- Turn on the gas cylinder
- Push in and turn the required gas knob in an anti-clockwise direction to the ***hi*** postion
- Simultaneously push the Electronic Ignition button
- If burner does not light immediately, turn the gas control knob to the ● ***off*** position and wait five minutes for any accumulated gas to clear out of the bbq before repeating procedure
- If igniter fails to spark, use a match to light burner
- The ***lo*** position is obtained by turning the knob fully anti-clockwise
- Adjusting the control knob to your heat requirements can now control the flame

IMPORTANT - It is important that all control valves, and the gas cylinder are turned off after use.

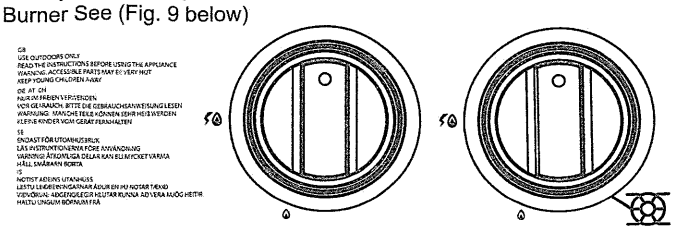
SIDE BURNER WITH AN ROTARY PIEZO IGNITION SYSTEM

- The side burner lid must be OPEN before lighting
- Turn on the gas cylinder
- Push in and turn the required gas knob in an anti-clockwise direction to the ***hi*** postion
- If burner does not light immediately, turn the gas control knob to the ● ***off*** position and wait five minutes for any accumulated gas to clear out of the bbq before repeating procedure
- If igniter fails to spark, use a match to light burner
- The ***lo*** position is obtained by turning the knob fully anti-clockwise
- Adjusting the control knob to your heat requirements can now control the flame

IMPORTANT - It is important that all control valves, and the gas cylinder are turned off after use.

NOTE: Use a wok or pan between a minimum of 150mm to a maximum of 200mm in diameter. Larger pots may result in discoloration of the surface finish.

For layout of Rotary Piezo Ignition System for Side Burner See (Fig. 9 below)

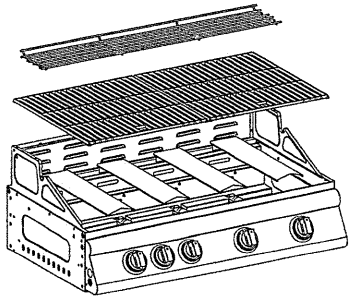


(Fig.9)

USING YOUR BBQ

HOTPLATE, GRILL AND FLAME DIFFUSER PLACEMENT

- The flame diffuser should be placed underneath the grill, and the hotplate next to the grill as shown in (Fig.10)



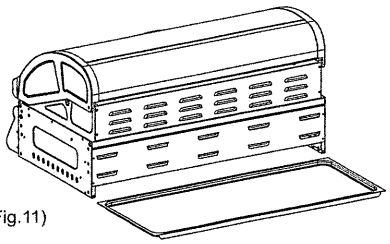
(Fig.10)

FIRST TIME USE OF BBQ

- Before using the bbq for the first time, it should be first wiped with a mild soap and water solution to remove any dust
- Dry cooking surface and apply a light coating of cooking oil
- Light the barbecue and leave burning for 30 minutes on the ***lo*** position. This is to burn off an residual oils or foreign matter on the grills and hotplates

CLEANING THE DRIP TRAY

- **IMPORTANT -** the drip tray should be cleaned on a regular basis. If this is ignored, a build up of fats and greases may cause a fire in the bbq. (see Fig.11)
- More frequent cleaning may be necessary as usage demands.



(Fig.11)

PREHEATING

Light the burners as previously directed, turn to ***hi*** and allow the bbq to preheat for 2-5 minutes.

PREPARE THE COOKING SURFACE

It is preferable to apply a light coat of cooking oil using a long handled brush to the cooking surface prior to lighting each time. The oil will keep the food from sticking to the cooking surface.

FLARE-UP CONTROL

Anytime you cook meat above an open flame you will have flare-ups, as flare-ups are caused when the natural juices from the meat fall onto or through the flame diffuser. Flare-ups and the resulting smoke are what give meat that delicious bbq flavour, so expect and encouage some flare-up.

However excessive flaring can be caused by cooking extra fatty foods directly on the grill, or by cooking with too high temperature. These types of flare-ups should be controlled or your food will burn.

To prevent excessive flare-ups:

- Trim off exess fat from meat and poultry before putting it on the grill
- Cook particularly fatty meat on the hotplate
- Turn the heat control knob to a lower setting
- Throw a small amount of baking soda or gently spray a small amount of water (from a meat baster or spray bottle) directly on the flame diffuser to put out excessive flaring
- Always position the flame diffuser beneath the open grill plate, never beneath the solid hotplate

GB IE

Note: The flame diffuser (steel, volcanic rock, ceramic tiles or cast iron) disperses the heat from the burners. This results in a uniform heat zone beneath the cooking grill.

COOKING WITH THE ROASTING HOOD DOWN

When using the bbq with the hood closed, use the two outside burners only and position the flame diffuser and grill over the centre burners. This allows for good air circulation within the bbq. Check cooking progress periodically. Exceeding 250 C can damage the bbq and void your warranty.

USING THE REAR BURNER (if supplied as part of your unit)

Note: the locaton of the rear burner within the bbq makes it more susceptible to wind conditionw that will decrease the performance of your rotisserie cooking. For this reason you should not operate the rear burner during windy weather conditions. For best results always rotisserie cook with the hood down.

CLEANING UP AFTER USING THE BBQ

Allow your bbq to continue burning for 5 minutes after cooking has ceased, which will burn off excess fats and juices etc. that may block the flame ports of the burners. To keep your bbq ready for the next time, turn the burners to ***off*** then take a long handled brush and brush the cooking surface to remove excess oils and food scraps. Be careful as surfaces are hot. Protect your hands by using an oven mitt to hold the brush.

MAINTENANCE OF YOUR BBQ

PROTECTION AND STORAGE

SUMMER

Keep your barbecue beneath a quality cover and in a location where it is out of the rain. Keeping your barbecue clean and dry at all times will ensure it's always ready to use, and prolong it's life.

WINTER

The barbecue must be stored indoors during the winter season. If this is not possible, do at least the following:

- Cast Iron Burners - clean as described below ref: CLEANING THE BURNERS. Apply a coating of either pig fat or cooking oil to prevent the onset of rust. Wrap them in paper and store indoors in a well-ventilated dry location.
- Stainless Steel Burners - clean and dry as described below ref: CLEANING THE BURNERS. Wrap in paper and store indoors in a well-ventilated dry location.
- Clean and dry the cooking grids, apply a coating of either pig fat or cooking oil to prevent the onset of rust. Wrap in paper and store indoors in a well-ventilated dry location.

Gas cylinders must NOT be stored indoors. Store gas cylinders outdoors in a well-ventilated location.

CLEANING THE COOKING SURFACES

Allow to cool before washing in a warm soapy solution. Rinse off with clean water and dry before returning to the bbq. Apply a coating of cooking oil to keep the surface in a good condition.

CLEANING THE FLAME DIFFUSER

Periodically wash in a warm soapy solution. Use a wire brush to remove stubborn burnt on cooking residue if necessary. Dry thoroughly before re-installing to the bbq body.

Volcanic Rock:

If your bbq contains volcanic rock, be sure to replace it every year with annual cleaning.

Ceramic Tiles:

If your bbq contians ceramic tiles, allow to cool and simply turn them over. The next time you use your bbq the residue will burn off.

CLEANING THE BBQ BODY

The body of the bbq should be cleaned regularly dependant on the use and type of food cooked. Use warm soapy solution.

CLEANING THE SAND TRAY

- IMPORTANT - the sand tray and fat collector should be cleaned on a regular basis. If this is ignored, a build up of fats and greases may cause a fire in the bbq
- More frequent cleaning may be necessary as usage demands
- FAT FIRES are not covered by warranty

CLEANING THE BURNERS

Occasionally after long cooking sessions, excess fats, juices and marinades can clog the burners. If so, remove the burners (see removing burners section) for cleaning.

- Clean by washing in hot water and detergant
- Ensure that all burner ports are free from obstruction
- Rinse in water, dry and return to bbq
- Light immediately to prevent rust and corrosion
- Brush lightly with cooking oil if bbq is not used for an extended period

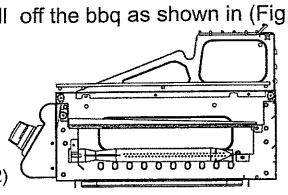
FIRST USE AFTER LONG PERIODS

At the start of each bbq season or before using after a long period of time:

- Read this operation manual again thoroughly
- Check all gas valve orifices, burner tubes and connections for obstructions
- Check that all burners are in their correct positions
- Check to see if the gas cylinder is full
- Check for gas leaks using a soapy water solution
- Set burner controls to ***off*** and connect gas supply
- Ensure all grills and hotplates are clean before use

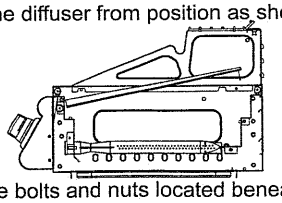
REMOVING BURNERS

- Make sure the bbq has been switched off and has completely cooled down
- Ensure all gas control knobs are set to the ***off*** position and the gas cylinder has been turned off
- Lift the grill off the bbq as shown in (Fig.12)



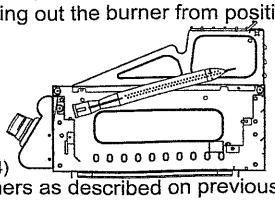
(Fig. 12)

- Lift the flame diffuser from position as shown in (Fig.13)



(Fig. 13)

- Remove the bolts and nuts located beneath the burners at the rear of the bbq body
- Lift and swing out the burner from position as shown in (Fig.14)



(Fig. 14)

- Clean burners as described on previous page
- Reverse the previous procedure to re-install the burners, flame diffuser and grill or hotplate

PREVENTING RUST

Rust is a chemical process in which iron oxidizes and begins to flake away the metal. This is caused by water that soaks into the metal or comes in contact with the metal frequently over time. As an outdoor appliance made of steel, some appearance of surface rust should be expected from time to time. Keeping your barbecue under cover, clean and dry, goes a long way to preventing rust occurring. Some tips are:

- Ensure cooking surfaces (including flame tamers) are kept clean and dry after cooking, particularly after cooking with marinades. Cooking surfaces should be rubbed with oil after use.
- Do not leave your barbecue out in the rain.
- Do not store your barbecue when wet. Dry thoroughly first.
- During both Summer and Winter, periodically remove the cover to enable the barbecue to air out, and get rid of any built up condensation.
- Light surface rust may be easily removed with a rag (or aluminium foil), soaked in white vinegar, or by using a commercial rust remover. Dry the affected area and apply a coating of rust preventing fluid, available at most auto stores.
- Chipped enamel can be treated with touch up paint to cover the bare metal surface.

GB IE

TROUBLESHOOTING

IF BBQ FAILS TO OPERATE PROPERLY

- Stop, turn off gas at its source and turn all burner controls to ● ***off***
- Do not smoke
- Check gas supply connections
- Repeat lighting procedure after waiting for five minutes for accumulated gases to disperse

If bbq still fails to operate properly TURN OFF GAS AT SOURCE, TURN BURNER CONTROLS TO OFF, wait for bbq to cool and check the following:

a) Misalignment of burner tubes over orifices
CORRECTION: Reposition burner tube to properly sit over orifice

b) Obstruction in gas line
CORRECTION: Remove hose from bbq. Open gas supply for one second to clear any obstruction from hose. Close off gas supply at source and re-connect hose to bbq

c) Blocked orifice
CORRECTION: Remove burners as described above. Inspect gas valve orifice, clear any obstruction with a fine wire. Re-install burners over orifices and test again

IF THERE IS A LEAK

- Turn the gas cylinder off
- Ventilate the area to disperse any accumulated gas
- Check all connections
- If the leak persists, keep cylinder upright and take to an open area
- Keep skin away from any gas or liquid escaping from the cylinder
- Keep the cylinder at least 20 meters away from any sparks or ignition sources including electrical equipment, camera flash, engines or motors
- Disperse gas by providing maximum ventilation and spraying with a fine water spray

IF THERE IS A FIRE

If there is a fire at the appliance
- If there is a fire at the appliance, turn the gas off at the cylinder.
- Smother the flames with a wet cloth

If there is a fire at the cylinder or you cannot get to the valve to turn it off
- call the fire brigade
- direct a garden hose to the middle of the cylinder to keep it cool, however do not extingish the flame. If the gas is burning it it wont build up and explode
- Evacuate the area

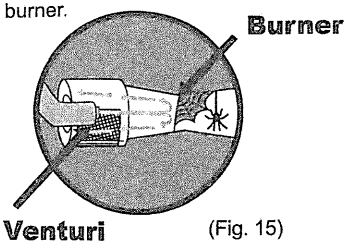
A note on fire prevention:
Most fires in outdoor bbqs are caused by a build up of greases and fat, or gas connections which have not been secured properly. Remember to follow the manufacturer's instructions on proper cleaning and connection procedures.

INSECTS

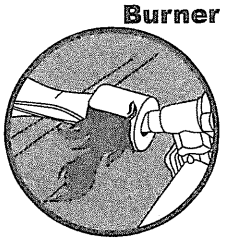
Spiders and insects can occasionally spin webs or make nests in the burner tubes.
These can obstruct gas flow which could result in a fire. This is known as "Flashback" and can cause serious damage to the bbq and create an unsafe operating environment.
Frequent inspection and cleaning of the burner tubes is recommended.

CLEANING BLOCKED BURNER VENTURI

From time to time insects or spiders may make nests inside the burner or burner venturi (fig 15). These blockages may cause reduced burner performance (eg low flame), the burner may not ignite, or a fire inside the burner may occur (Fig 16). You may also smell leaking gas as it is resticted from entering the burner.



(Fig. 15)



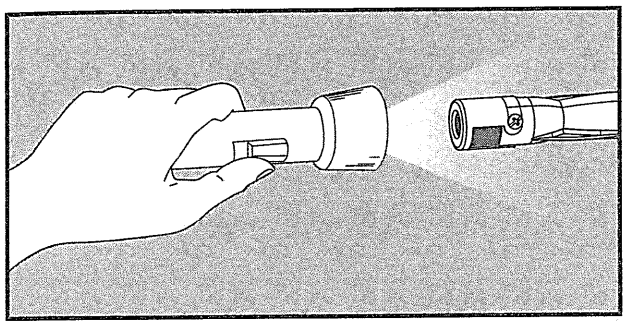
A fire may occur here if the burner or burner venturi is blocked, disrupting the correct flow of gas inside the burner.

(Fig. 16)

CLEANING A BLOCKED BURNER OR BURNER VENTURI

Step 1.

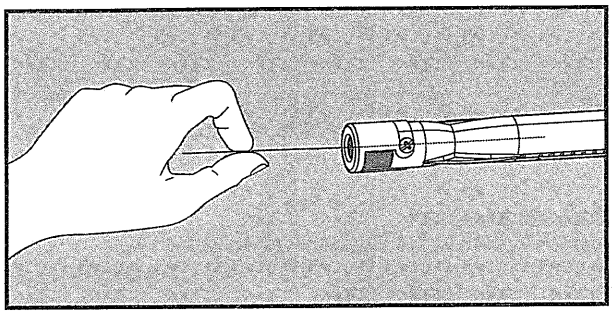
Shine a flashlight inside the burner to easily see if there are any blockages existing.



Step 2.

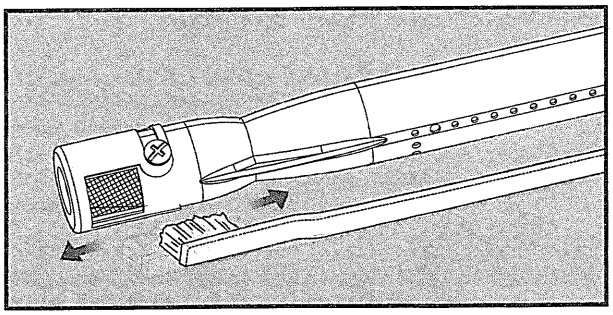
To clear the blockage use a thin stick such as a chicken skewer to dislodge and remove any blockage.

Use the flashlight to check again to be sure that all blockages have been removed.



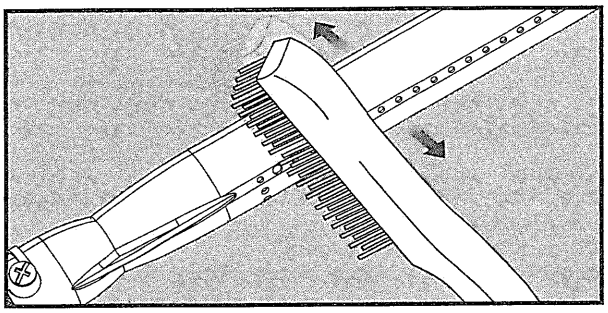
Step 3.

Use a small non-abrasive brush such as a toothbrush to clean the venturi mesh to be sure it is also clean and clear of blockages.



Step 4.

Check the individual ports of the burner to be sure they are not blocked. They can be easily cleaned with a wire brush.



GB IE

GRILLSTAR BARBECUE LIMITED WARRANTY

The Limited Warranty applies to the barbecue from the time of purchase for a period of 2 years in accordance with EU directives unless otherwise stated below. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights, which may vary from country to country.

If an item should fail as a result of a manufacturing fault or defect under normal domestic use, the manufacturer at their discretion will repair, refinish or replace the failed item. The manufacturer reserves the right to substitute failed items with a similar product should the model or colour no longer be available. Any replacement will be for the failed item only, where compatible parts are available, not a complete barbecue.

Warranty Conditions

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts which prove defective under normal use and service. The warranty period is calculated from the date of purchase only. Proof of purchase must be retained and supplied together with the serial number. The appliance must be operated and maintained in accordance with the instructions supplied. All installations must conformwith the applicable CE standards. No alterations or repairs are to be carried out unless by obtaining prior consent from place of purchase. Any repair or replacement does not extend the warranty period. The use of any parts other than original parts will void this warranty.

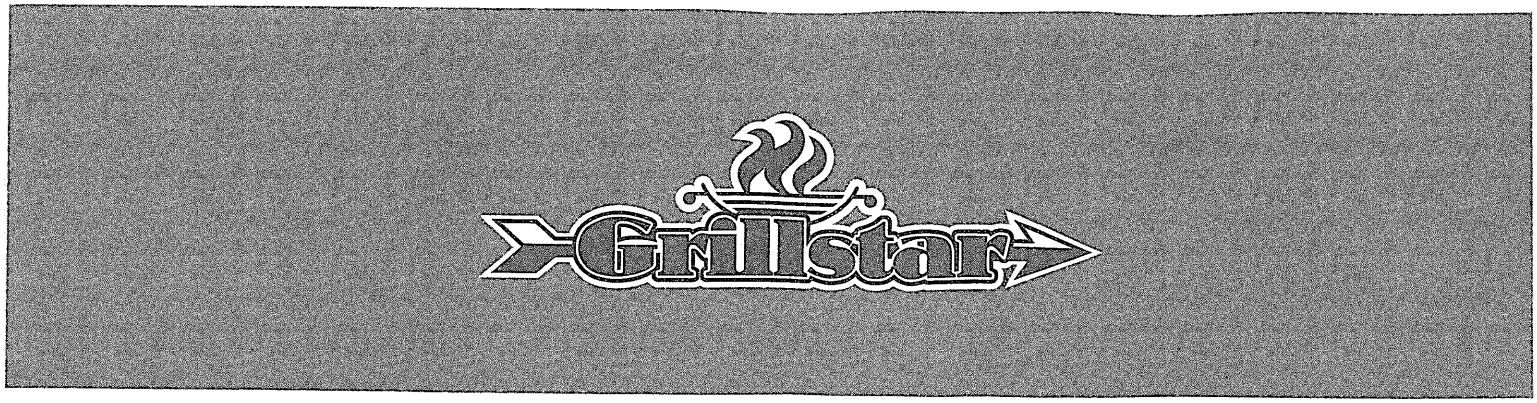
What is not covered

This Limited warranty does not cover the purchaser or any other person for deterioration, damage, malfunction or loss due to the following:

- Lack of maintenance, abuse, neglect, misuse, accident or improper installation of this appliance.
- Scratches, dents, corrosion or discoloring caused by heat, abrasive or chemical cleaners or chipping on porcelain parts.
- The occurrence of surface rust.
- Corrosion or damage caused by exposure to the elements, grease or fat fires, insects, sun, snow, wind or hail.
- Severe weather conditions such as electrical storms, hurricanes, earthquakes or tornadoes
- Normal wear and tear.
- Rusting on hotplates, grills, burners and flame tamers.
- Commercial use of the barbecue.
- Unauthorized repairs during the warranty period.
- Product removal or re-installation costs, nor the costs for transit.
- No liability will be accepted for loss or damage caused during transportation.
- Service calls as a result of lack of maintenance.
- Cracks and weathering of timber parts caused by exposure to the elements or damage by weather, heat, insects, chemicals or food acids or juices.
- LP/Propane Gas Cylinder: The cylinder manufacturer is responsible for the materials, workmanship and performance of the gas cylinder. Contact your dealer or the cylinder manufacturer in respect of all warranty claims or service.

Where to go to for help

For service and warranty support, please refer to your store of purchase. Proof of purchase and barbecue serial number are required.
For advice on maintenance, please consult your operation manual.
To purchase replacement parts or further advice and maintenance tips, visit: www.garthsupport.com



Authorised Representative
Garth Europe BV, Prisma 25, 2495 AS
Den Haag, THE NETHERLANDS
T: +31 65 478 0742
F: +31 70 891 0399
www.garthsupport.com