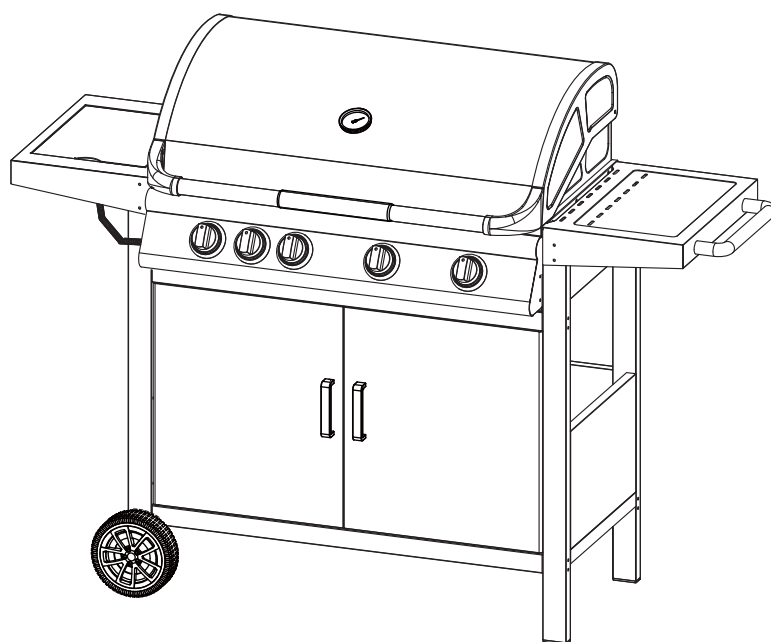
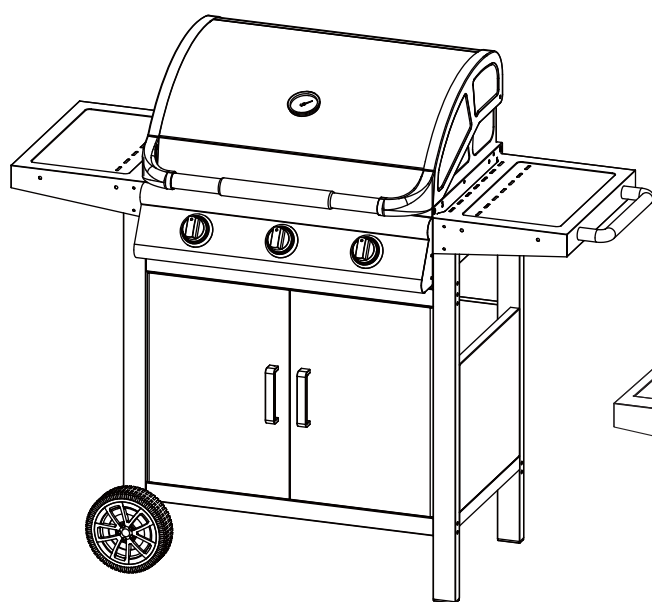


Brisbane 3 & 4



(GB) (IE)

OPERATING MANUAL

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

(FI)

KÄYTTÖOHJE

Lue käyttöohjeet ennen tuotteen käyttöönottoa

(NO)

BRUKSANVISNING

LES INSTRUKSJONENE FOR BRUKEN AV APPARATET

(SE)

SKÖTSELINSTRUKTIONERNA

LÄS INSTRUKTIONERNA FÖRE ANVÄNDNING



WARNING INFORMATION

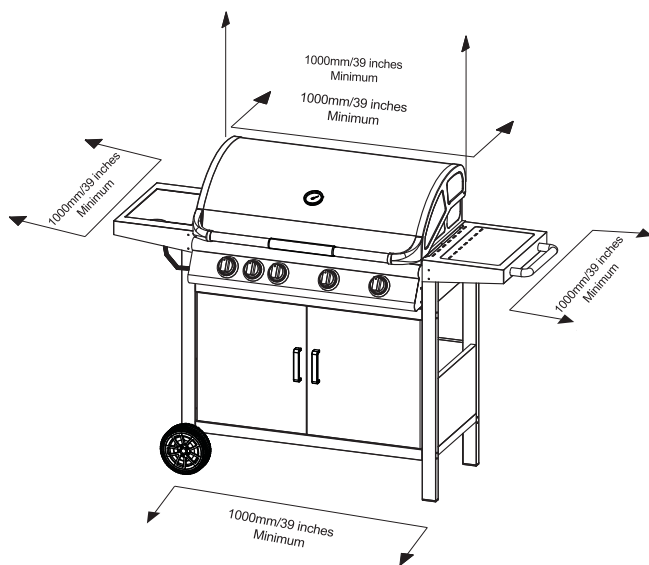
- Read this Operating Manual before use
- Ensure there is adequate clearance away from flammable materials
- This bbq is only to be used outdoors
- Do not allow children to operate the bbq
- Accessible parts may be very hot, keep children away
- Any modification of this bbq may be dangerous
- Do not 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)

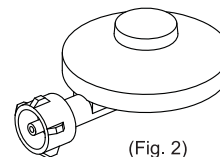


(Fig. 1)

- 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 ventilation air around the bbq

CONNECTING THE GAS CYLINDER

There are two different types 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-AMOBILE BARBECUE

APPLIANCE MANUFACTURED BY	Zhongshan Elitite 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.	Ø9mm	Ø9mm	Ø9mm
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			

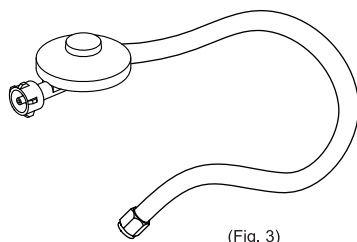
DATA BADGE FOR THE EL-1114DH-A MOBILE BARBECUE

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)
	Ø9mm	Ø9mm	Ø9mm
INJECTOR SIZE AND MARKING	0.77 mm (MARKED 0.77)	0.77 mm (MARKED 0.77)	0.70 mm (MARKED 0.70)
	2x13mm WIDE X7.5mm HIGH	2x13mm WIDE X7.5mm HIGH	2x11mm WIDE X7.5mm HIGH
AERATION SETTING CAT.			
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

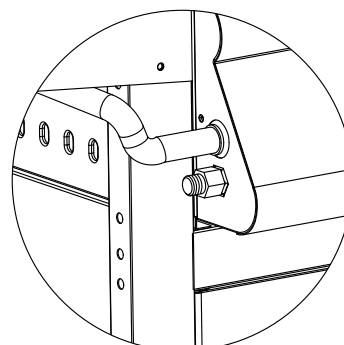
NO/FI-RUBBER hose according to EN16436-1 2014 class 2 ID10x5mm rubber hose with 2 hose clamps L=0.8m

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)

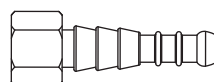
- The bbq's manifold connection is 1/4" Male Thread BSP.
- The connection between hose and regulator and the bbq should be tightened with a spanner. Take care not to over tighten the joints



(Fig. 4)

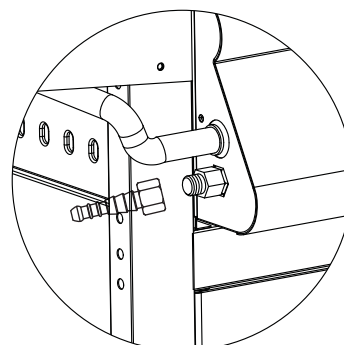
B) Push on hose connection - suit GB, IE, IT, ES, FR, NL, BE, SE, NO IS, FI, DK, CZ, HR, SI, HU, TR, EE, LT, LV, PL, PT

- 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



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

- If a gas odour is present 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

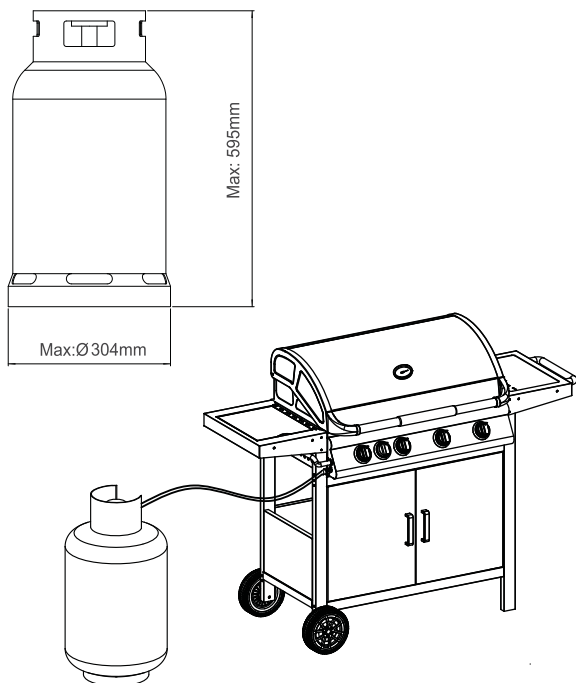
GAS CYLINDER SAFETY

- 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 should be positioned 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 Ignition 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

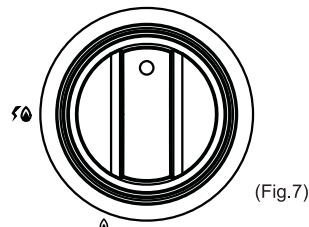
LIGHTING YOUR BBQ (cont.)

- 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



BATTERY OPERATED ELECTRONIC IGNITION SYSTEM (Fig.8)

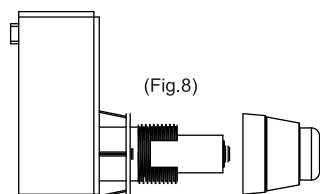
A bbq with an Electronic Ignition System has a black ignition button located on the fascia of the bbq.

- 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



- **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.



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** position
- 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.

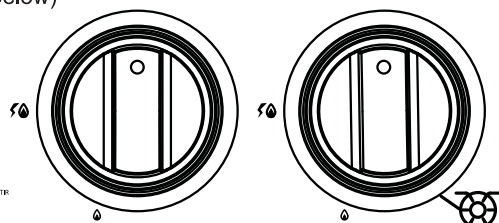
SIDE BURNER WITH AN ROTARY PIEZO IGNITION SYSTEM

- 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** position
- 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 220mm 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)

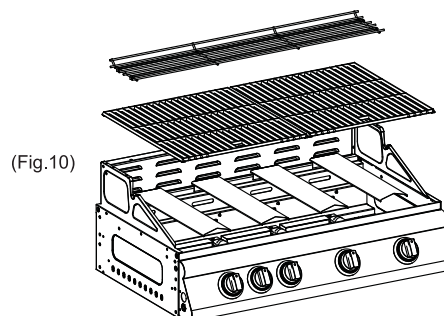


(Fig.9)

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)

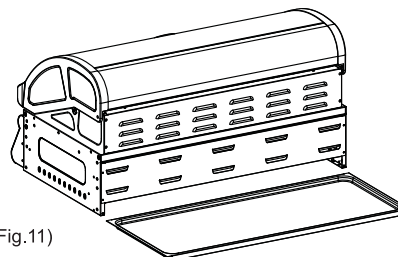


FIRST TIME USE OF BBQ

- 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 any 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 encourage 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 excess 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



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 location of the rear burner within the bbq makes it more susceptible to wind conditions 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 its 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 contains 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 detergent
- 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

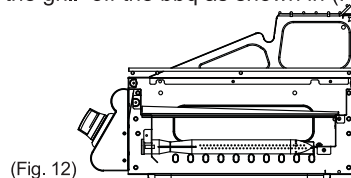
FIRST USE AFTER LONG PERIODS

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

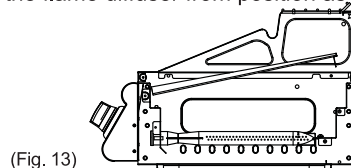
- Read this operation manual again thoroughly
- Check all gas valve orifices, burner tubes and connections for obstructions
- Check that all burners are in their correct positions
- Check to see if the gas cylinder is full
- Check for gas leaks using a soapy water solution
- Set burner controls to **●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

REMOVING BURNERS

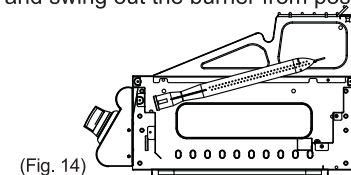
- Make sure the bbq has been switched off and has completely cooled down
- Ensure all gas control knobs are set to the **● off** position and the gas cylinder has been turned off
- Lift the grill off the bbq as shown in (Fig.12)



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



- 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.

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 extinguish the flame. If the gas is burning it won't 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

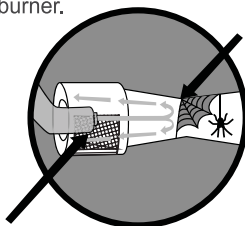
Spiders and insects can occasionally spin webs or make nests in the burner tubes.

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 restricted from entering the burner.



Burner

Burner Venturi

(Fig. 15)



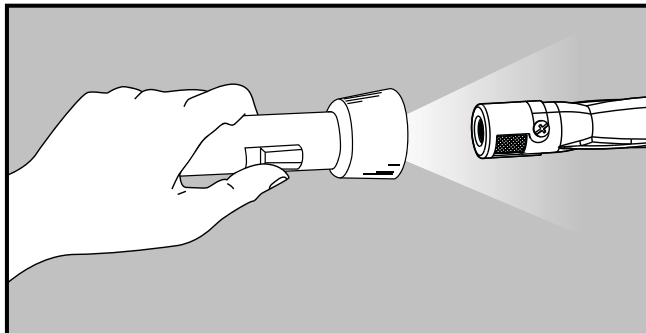
A fire may occur here if the burner or burner venturi is blocked, disrupting the correct flow of gas inside the burner.

(Fig. 16)

CLEANING A BLOCKED BURNER OR BURNER VENTURI

Step 1.

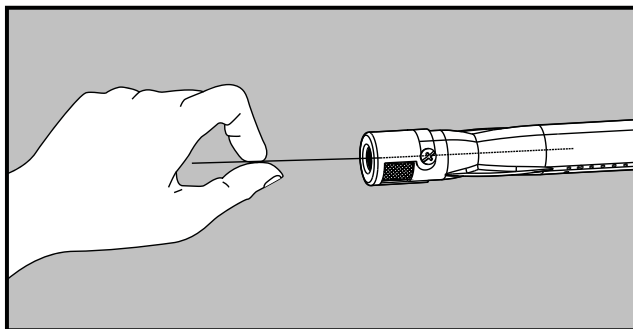
Shine a flashlight inside the burner to easily see if there are any blockages existing.



Step 2.

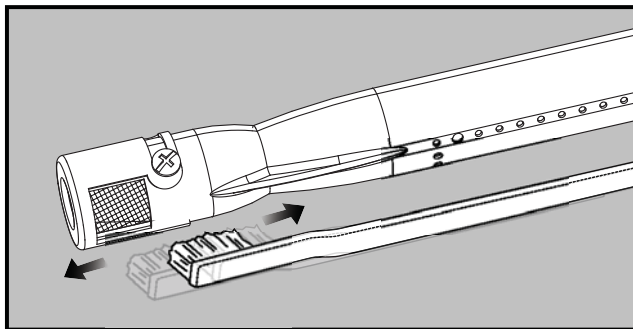
To clear the blockage use a thin stick such as a chicken skewer to dislodge and remove any blockage.

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



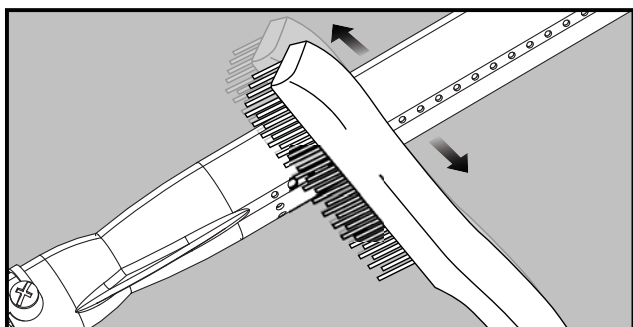
Step 3.

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.





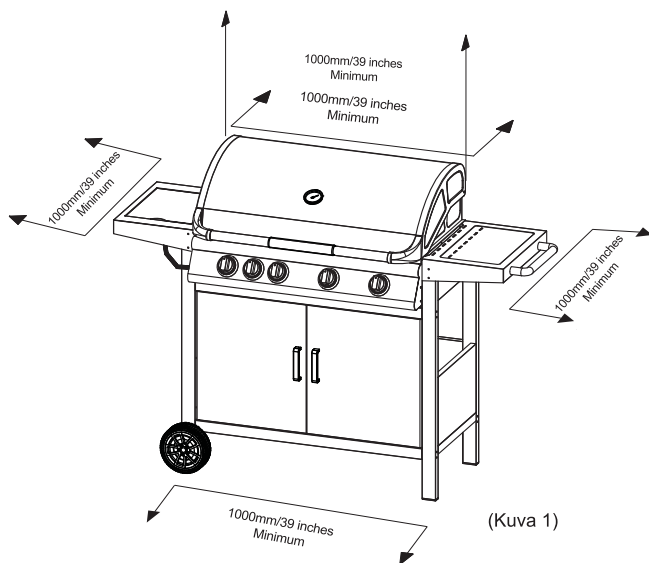
VAROITUKSET

- Lue tämä käyttöopas ennen laitteen käyttöä
- Varmista, että etäisyys helposti syttyviin materiaaleihin on riittävä
- Tätä grilliä tulee käyttää ainoastaan ulkotiloissa
- Älä anna lapsien käyttää grilliä
- Grillin osat voivat olla erittäin kuumia, pidä lapset riittävän etäällä
- Kaikki grilliin tehtävät muutokset voivat olla vaarallisia
- Älä siirrä grilliä sen käytön yhteydessä
- Sulje kaasunsyöttö kaasupullosta käytön jälkeen
- Valmistajan tai heidän edustajansa sinetöimiä osia ei tule muokata käyttäjän toimesta
- Grillin tekniset tiedot löytyvät grillin sivupaneeliin kiinnitetystä tietokilvestä
- Älä säilytä tai käytä polttoainetta tai muita helposti syttyviä kaasuja ja nesteitä grillin lähellä
- Älä säilytä tyhjiä tai täysiä varakaasupulloja grillin alla tai lähellä
- Pidä kaasuletku ja sähköjohdot etäällä kuumista pinnoista
- Vältä kaasuletkun tarpeetonta taivuttamista
- Tarkista kaasuletku silmämääräisesti ennen käyttöä mahdollisten viiltojen, halkeamien, liiallisen kulumisen ja muiden vaurioiden varalta
- Kaasuletku tulee uusia mikäli se on vaurioitunut tai mikäli kansalliset olosuhteet sitä edellyttävät
- Älä koskaan sytytä grilliä hupun tai kannen ollessa suljettuna
- Älä koskaan nojaudu keittopinnan yli grilliä sytyttäessäsi
- Käytä grillin työkaluja lämpöä kestäväillä ottimilla tai hyvälaatuisilla patalapuilla
- Älä koskaan korjaa tai muuta säädintä tai kaasunsyöttöä

GRILLISI SIJAINTI

TÄRKEÄÄ - GRILLI TULEE ASENTAA NOUDATTAEN VALMISTAJAN ANTAMIA OHJEITA, PAIKALLISIA KAASUOHJEITA SEKÄ KUNNAN MÄÄRÄYKSIÄ.

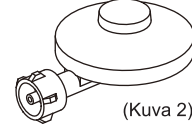
Mieti tarkoin grillin sijaintipaikkaa. Grilliä ei tule asentaa minkään palavan materiaalin alapuolelle tai päälle. Vähimmäisetäisyys palavaan materiaaliin on JOKA PUOLELTA mitattuna 1000mm (17"). Vähimmäiskorkeus palavaan materiaaliin grillin YLÄPUOLELLA on 1000mm (39"). (Kuva 1)



- Grilliä ei tule käyttää autotallissa, kuistilla, katoksessa tai muussa suljetussa tilassa
- Sitä ei tule käyttää asuntoautossa
- Älä peitä palamisilmavirtaa tai tuuletusilmaa grillin ympärillä

KAASUPULLON LIITTÄMINEN

Kaasugrillissäsi voidaan käyttää kahdentyypistä kaasua, butaania tai propaania, asuinpaikastasi riippuen. Molempia toimitetaan kaasupulloissa. Kaasupullo tulee sijoittaa grillin lähetyville, syttymättömälle pinnalle maantasolla. Katso (kuva 1). Kaasupullo ja grilli on liitetty yhteen säätimellä. (Kuva 2)



On tärkeää, että käytät oikeanlaista, käytössä olevaan kaasuun soveltuvaa säädintä. Pyydä paikalliselta kaasun jälleenmyyjältä lisätietoa oikeanlaisesta säätimestä. Älä koskaan käytä tätä grilliä ilman kaasusäädintä.

Seuraavat kaasun jakelupaineet ovat ohjearvoja:

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

Butaani - 30 millibaaria } I 3 B/P (30)
Propaani - 30 millibaaria }

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

Butaani - 28 millibaaria } I 3 + (28 - 30/37)
Propaani - 37 millibaaria }

Käytössä (DE) (AT)

Butaani - 50 millibaaria } I 3 B/P (50)
Propaani - 50 millibaaria }

TIETOKORTTI EL-1103DH-AMQBILE BARBECUE -GRILLILLE

LAITEVALMISTAJA ON	Zhongshan Elite Electrical Appliance Co., Limited		
LAITE MALLI	EL-1103DH-A		
ILMOITETTU LÄMMÖNSYÖTÖ	YHTEENSÄ 10.5 KW (764 g/h), JOKAINEN PÄÄPOLTIN 3.5 KW (255 g/h)		
TULOPAINE	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}
	G30 BUTAANI JA G31 PROPAANI 30 mbar	G30 BUTAANI 28-30 mbar JA G31 PROTAANI 37 mbar	G30 BUTAANI JA G31 PROPAANI 50 mbar
SÄÄTÖPAINE	TULOPAINEELLE		
POLTINTYYPPI	RAUTAINEN PUTKIMAINEN POLTIN, PUTKIMAINEN TYYPPI, JOSSA ON 92 REIKÄÄ (46 MOLEMMILLA PUOLILLA) HALKAISIJA 2,0 mm JA 4 REIKÄÄ (2 MOLEMMILLA PUOLILLA) 2,4 mm HALKAISIJA, ÄÄRIMMÄISELLÄ REUNALLA 6 RISTIKKÄISTÄ REIKÄÄ (6 PORTTIA: 2 mm)		
POLTTIMIEN LUKUMÄÄRÄ	3 PÄÄPOLTINTA		
SUUTTIMEN KOKO JA MERKINTÄ	0.91 mm (MERKITTY 0.91)	0.91 mm (MERKITTY 0.91)	0.81 mm (MERKITTY 0.81)
ILMANVAIHDON ASETUKSET	Ø9mm	Ø9mm	Ø9mm
TULOLIITÄNTÄ	SUUTTIMEN TAI KARTION KIINNITYS RIIPPUEEN MAAKOHTAISISTA ASETUKSISTA		
TUNNISTUSKOODI	0063CQ7671		
VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.			
VAROITUS: OSAT VOIVAT OLLA ERITTÄIN KUUMIA. PIDÄ LAPSET ETÄÄLLÄ GRILLISTÄ LUE OHJEMATERIAALI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.			
SULJE KAASUPULLON VENTTIILI TAI SÄÄDIN KÄYTÖN JÄLKEEN.			
TÄMÄN LAITTEEN KÄYTTÖ SULJETUISSA TILOISSA VOI OLLA VAARALLISTA JA SE ON KIELLETTYÄ.			
LAITETTA SYTYTETTÄESSÄ TULEE KANNEN OLLA AINA AVOIMENA. LAITETTA EI TULE MISSÄÄN TAPAUKSESSA SYTYTTÄÄ KANNEN OLLESSA SULJETTUNA.			
VALMISTETTU KIINASSA.			

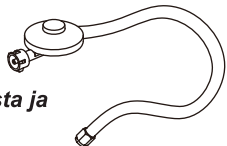


TIETOKORTTI EL-1114DH-AMQBILE BARBECUE -GRILLILLE

LAITEVALMISTAJA ON	Zhongshan Elite Electrical Appliance Co., Limited		
LAITE MALLI	EL-1114DH-A		
ILMOITETTU LÄMMÖNSYÖTÖ	YHTEENSÄ 14 KW (1019 g/h), JOKAINEN PÄÄPOLTIN 3,5 KW(255 g/h) YHTEENSÄ 2,5 KW (182 g/h), JOKAINEN PÄÄPOLTIN 2,5 KW (182 g/h)		
TULOPAINE	I _{3B/P} (30)	I ₃ +(28-30/37)	I _{3B/P} (50)
	G30 BUTAANI JA G31 PROPAAANI 30 mbar	G30 BUTAANI 28-30 mbar JA G31 PROTAANI 37 mbar	G30 BUTAANI JA G31 PROPAAANI 50 mbar
SÄÄTÖPAINE	TULOPAINEELLE		
POLTINTYYPPI	RAUTAINEN PUTKIMAINEN POLTIN, PUTKIMAINEN TYYPPI, JOSSA ON 92 REIKÄÄ (46 MOLEMMILLA PUOLILLA) HALKAISIJA 2,0 mm JA 4 REIKÄÄ (2 MOLEMMILLA PUOLILLA) 2,4 mm HALKAISIJA, ÄÄRIMMÄISELLÄ REUNALLA 6 RISTIKKÄISTÄ REIKÄÄ (6 PORTTIA: 2 mm)		
SIVUPOLTINTYYPPI	POLTIN RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ, 60 REIKÄÄ 1,9 mm HALKAISIJALLA		
POLTTIMIEN LUKUMÄÄRÄ	4 PÄÄPOLTINTA		
SUUTTIMEN KOKO JA MERKINTÄ	0,91 mm (MERKITYY 0,91)	0,91 mm (MERKITYY 0,91)	0,81 mm (MERKITYY 0,81)
ILMANVAIHDON ASETUKSET	Ø9mm	Ø9mm	Ø9mm
SUUTTIMEN KOKO JA MERKINTÄ	0,77 mm (MERKITYY 0,77)	0,77 mm (MERKITYY 0,77)	0,70 mm (MERKITYY 0,70)
ILMANVAIHDON ASETUKSET	2 x 13 mm LEVEYS X 7,5 mm KORKEUS	2 x 13 mm LEVEYS X 7,5 mm KORKEUS	2 x 11 mm LEVEYS X 7,5 mm KORKEUS
TULOLIITÄNTÄ I _{3B/P} (30)/I ₃ +(28-30/37) JA I _{3B/P} (50)	SUUTTIMEN TAI KARTION KIINNITYS RIIPPUEN MAAKOHTAISISTA ASETUKSISTA		
TUNNISTUSKOODI	0063CQ7671		
KÄYTETTÄVÄ ULKONA JA HYVIN TUULETETUISSA TILOISSA.			
VAROITUS: OSAT VOIVAT OLLA ERITTÄIN KUUMIA. PIDÄ LAPSET ETÄÄLLÄ GRILLISTÄ LUE OHJEMATERIAALI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.			
SULJE KAASUPULLON VENTTIILI TAI SÄÄDIN KÄYTÖN JÄLKEEN.			
TÄMÄN LAITTEEN KÄYTTÖ SULJETUISSA TILOISSA VOI OLLA VAARALLISTA JA SE ON KIELLETTYÄ.			
LAITETTA SYTYTETTÄESSÄ TULEE KANNEN OLLA AINA AVOIMENA. LAITETTA SYTYTETTÄESSÄ TULEE KANNEN OLLA AINA AVOIMENA			
VALMISTETTU KIINASSA.			

KAASULETKUN JA SÄÄTIMEN ASENNUS (Kuva 3)

- Tulee soveltua nestekaasulle (LPG)
- Tulee kestää yllä mainittuna paineita
- Pituuden ei tule ylittää 1000 mm (39")
- Grillin mukana toimitetaan irrallinen kulmaliitin, joka soveltuu suoraan letkukaran ja säätimen liitäntään
- Ennen liitäntää tarkista letku, sen varusteet ja kumitiivisteet. Mikäli näet merkkejä halkeamista, repeytymistä tai kulumisesta, tulee letku vaihtaa
- Pidä letku käytön aikana vapaana sekä ilman taitoksia ja kiertymisiä



(Kuva 3)

HUOMIO: Esimerkkikuva letkusta ja säätimestä.

KAASULETKUN KUVAUS

EN16436-1 2014 luokan 2 SE-KUMI-letku, sisähalkaisija 8x3,5 mm, kumiletku kahdella letkunpuristimella L=0,8 m

EN16436-1 2014 luokan 2 HU/CZ/SK/NL/SI/IS/HR-PVC-letku, sisähalkaisija 8x3,5 mm, PVC-letku kahdella letkunpuristimella L=0,8 m

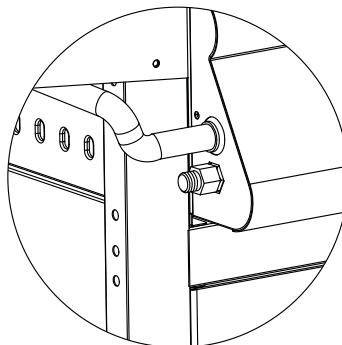
EN16436-1 2014 luokan 2 NO/FI-KUMI-letku, sisähalkaisija 10x5 mm, kumiletku kahdella letkunpuristimella L=0,8 m

EN16436-1 2014 luokan 2 TR/EE-PVC-letku, sisähalkaisija 10x5 mm, PVC-letku kahdella letkunpuristimella L=0,8 m

KAASULETKUN JA SÄÄTIMEN VARMISTAMINEN A)

Ruuvi-lietkuliitäntä - soveltuu DE, AT, CH, LU (Kuva 4)

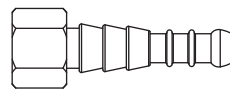
- Tämän grillin liitäntä on 1/4" BSP ulkokierre
- Kaasuletkun ja säätimen sekä grillin liitäntä tulee tiukentaa kiristimellä. Varmista, ettet kiristä saumoja liikaa



(Kuva 4)

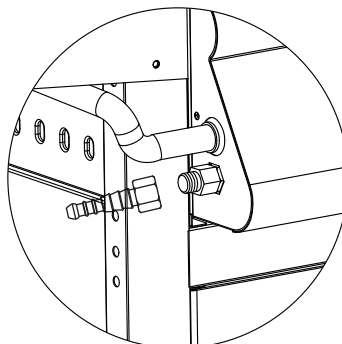
B) Letkukara-liitäntä - soveltuu GB, IE, IT, ES, FR, NL, BE, SE, NO IS, FI, DK, CZ, HR, SI, HU, TR, EE, LT, LV, PL, PT

- Grillin mukana tulee letkukara, joka soveltuu, letkukara-liitäntään (Kuva 5)



(Kuva 5)

- Kiinnitä tämä sovitin 1/4" BSP-ulkokierteeseen kuten näytetty (Kuvassa 6)



(Kuva 6)

- Kiristä jakoavaimella. Varmista, ettet kiristä saumoja liikaa
- Käytä jubilee letkunkiristintä tai 2-korvakiristintä liittääksesi letkun grillin liittimeen, ja varmista letku/säädin liitäntä
- Kun asennus on varmistettu, avaa kaasu ja tarkista mahdolliset vuodot. Varmista, että tämä toimenpide suoritetaan palamattomassa ympäristössä

UUOTOJEN TARKISTAMINEN - UORITETTAVA ENNEN GRILLIN KÄYTTÖÄ

HUOMIO - ÄLÄ testaa kaasuvuotoja avoilekin läheisyydessä. Jos haistat kaasun hajun, sulje kaasulähde.

Ennen ensimmäistä käyttöä, uuden kauden alussa, tai milloin tahansa kaasupullon vaihdon jälkeen on hyvä tarkistaa mahdolliset kaasuvuodot. Toimi seuraavasti:

- Käännä kaasupullo päälle
- Kierrä grillin kaikki kaasuventtiilit • pois päältä -asentoon
- Levitä saippualluosta, jossa on yksi osa nestemäistä pesuainetta ja yksi osa vettä, kaikkiin kaasuliitännöihin.
- Mahdollinen kuplien muodostuminen viestii vuodosta. Kiristä tai korjaa tarvittaessa
- Avointa liekkiä ei tule missään tapauksessa käyttää vuotojen tarkistamiseen
- Mikäli kaasun haju on havaittavissa, mutta vuotoa ei löydy, ei grilliä tule käyttää. Sulje kaasulähde, irrota kaasuletku, ja ota välittömästi yhteyttä grillin jälleenmyyjään tai ostopaikkaan lisäavun saamiseksi

KAASUPULLO TURVALLISUUS

- Vaihda kaasupullo aina kaukana mahdollisesta syttymislähteestä ja hyvin tuuletetussa paikassa
- Älä tupakoi käsitellessäsi kaasupulloa
- Älä koskaan säilytä kaasupulloa sisätiloissa
- Säilytä suoran lämmön ulkopuolella ja hyvin tuuletetussa paikassa
- Kaasusylinterin tulee olla tasaisella palamattomalla pinnalla
- Pidä kaasupulloa aina pystysuorassa asennossa
- Sulje kaasupullon venttiili kun grilli ei ole käytössä ja käytä, mikäli saatavilla, sulkutulppaa mahdollisten vuotojen ehkäisemiseksi
- Älä altista kaasupulloa liialliselle lämmölle
- Älä koske kaasupulloon liitettyihin liittimiin. Vie kaasupullo valmistajalle tai valtuutettuun tarkastamoon
- Kun kaasupullo on tyhjä, voit täyttää sen uudelleen tai vaihtaa toiseen valtuutetussa tarkastamossa. He täyttävät kaasupullon maksimissaan 80 % sen tilavuudesta. Tämä mahdollistaa kaasun laajentumisen lämpötiloissa
- Tarkistuta kaasupullo joka kymmenes vuosi valtuutetussa tarkastamossa
- Tarkastuspäivät painetaan kaasupulloon

KÄYTETTÄVÄ KAASUPULLOTYYPPI

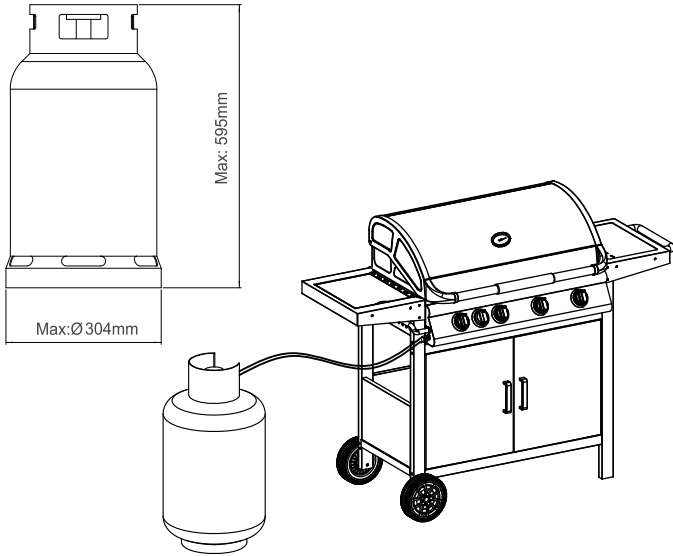
Tarjolla on monenkokoista kaasupulloa.

Tässä näytetty kaasupullon koko on suurin mahdollinen.

Kaasupullon kapasiteetti: max. 10,5 kg

Kaasupullon korkeus: max. 595 mm

Kaasupullon halkaisija: max. 304 mm



Kaasupullon sijainti

Sijoita kaasupullo ULOS säilytyspaikasta tasaiselle alustalle. Varmista, ettei kaasuletkussa ole taitoksia.

Käytettävän kaasuletkun pituus ei saa ylittää 1,0 metriä.

MIKÄ ON PROPAANI/BUTAANI?

Se on polttoainekaasu, joka on puristettaessa muuttunut nesteeksi. Se on säilöty paineistettuun pulloon tai sylinteriin helpomman liikuttamisen takaamiseksi.

OVATKO KAIKKI KAASUPULLON KAASUT SAMOJA?

Eivät ole. Autoissa käytettävä LPG on tarkoitettu ainoastaan autoille. Se poikkeaa kotitalouksissa käytetystä propaanista/butaanista. Tässä oppaassa käsitellään ainoastaan propaania/butaania.

KUINKA SE POIKKEAA MAAKAASUSTA?

Propani ja butaani ovat samankaltaisia maakaasun kanssa. Ne ovat värittömiä ja myrkyttömiä, eivätkä ne saastuta poltettaessa. Yksi merkittävä eriytyminen kuitenkin on, propaani ja butaani ovat raskaampia kuin ilma, eivätkä ne vapauduttuaan ajautu kauemmas. Kaasu kerääntyy ja muodostaa kaasuesiintymiä maatasolle tai laitteen pohjalle.

GRILLIN SYTYTTÄMINEN

JET FLAME -SYTYTIN

Kääntäessäsi oikeanpuoleista polttimen säädinnuppia kuulet "naksahduksen". Tämä tunnetaan Jet Flame -sytyttimenä.

Joissain malleissa on vain yksi Jet Flame -sytytin oikealle polttimelle, toisissa taas on Jet Flame -sytytin jokaiselle sytyttimelle.

Jet Flame -sytytin oikealle polttimelle

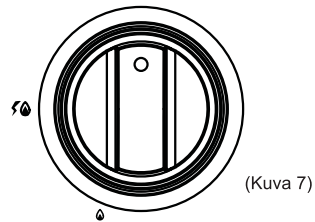
- Ennen aloittamista, JOKAISEN polttimen säädinnupin tulee olla • pois päältä -asennossa.
- Kansien ja huppujen tulee olla avoimena ennen sytyttämistä.
- Käännä kaasupullo päälle
- Paina pohjaan ja käännä Uloin oikea säädinnuppi vastapäivään hi -asentoon kunnes kuulet naksahduksen. Tämä saa kipinän sytyttämään polttimen.
- Mikäli poltin ei syty välittömästi, käännä kaasun säädinnuppi • pois päältä -asentoon ja odota 5 minuuttia, jotta mahdollinen kertynyt kaasu on poistunut ennen toiminnan toistamista.

GRILLIN SYTYTTÄMINEN (sisällyys)

- Kun oikea poltin syttynyt, voidaan sen viereinen poltin kääntää päälle ja sytyttää poltin. Toista kunnes kaikki polttimet ovat syttyneet, tai tarpeen mukaan - Asento 0 lo saadaaan kääntämällä nuppi kokonaan vastapäivään
- Säädinnupin säätäminen haluttuun lämpötilaan kontrolloii liekkiä
- Mikäli sytytys ei toimi, katso kohta: Mikäli grilli ei toimi halutulla tavalla
- Sytytysjärjestelmän toiminta ja polttimien sytyminen voidaan tarkistaa grillin ristikkojen välistä.

Jet Flame -sytytin JOKAISELLE polttimelle (Kuva 7)

- Noudata edellä kohdassa "Jet Flame -sytytin oikealle polttimelle" annettuja ohjeita. Huomioi kuitenkin, että yksittäiset polttimet voidaan sytyttää erikseen.

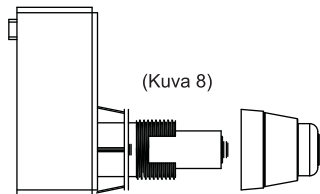


Paristokäyttöinen elektroninen sytytin (Kuva 8)

Grillissä, joka on varustettu paristokäyttöisellä elektronisella sytyttimellä, on musta sytytyspainike kojelaudassa.

- Ennen aloittamista - JOKAISEN polttimen nuppi tulee olla • pois päältä -asennossa
- Kansien ja huppujen tulee olla avoimena ennen sytyttämistä
- Käännä kaasupullo päälle
- Paina haluttu nuppi pohjaan ja käännä sitä vastapäivään 0) hi -asentoon
- Paina samanaikaisesti sytytyspainiketta
- Jos poltin ei syty välittömästi, käännä kaasun säädinnuppia • pois päältä -asentoon ja odota 5 minuuttia, jotta mahdollinen kertynyt kaasu on poistunut ennen toiminnan toistamista
- Toista toiminta sytyttääksesi kaikki polttimet
- lo -asento saadaaan kääntämällä nuppia täysin vastapäivään
- Säädinnupin säätäminen haluttuun lämpötilaan kontrolloii liekkiä
- Mikäli sytytys ei toimi, katso kohta: Mikäli grilli ei toimi halutulla tavalla

TÄRKEÄÄ - On tärkeää, että kaikki säätöventtiilit ja kaasupullo suljetaan käytön jälkeen



(Kuva 8)

SIVUPOLTTIMEN ELEKTRONINEN SYTYTIN

Sivupolttimessa, jossa on elektroninen sytytin, on musta sytytyspainike, joka sijaitsee sivupolttimen säädinnupin vieressä.

- Sivupolttimen kannen tulee olla täysin avoimena ennen sytytystä
- Käännä kaasupullo päälle
- Paina haluttu nuppi pohjaan ja käännä sitä vastapäivään hi -asentoon
- Paina samanaikaisesti sytytyspainiketta
- Jos poltin ei syty välittömästi, käännä kaasun säädinnupia pois päältä -asentoon ja odota 5 minuuttia, jotta mahdollinen kertynyt kaasu on poistunut ennen toiminnan toistamista
- Jos sytytin ei anna kipinää, käytä tulitikkua polttimen sytyttämiseen
- lo -asento saadaan kääntämällä nuppia täysin vastapäivään
- Säädinnupin säätäminen haluttuun lämpötilaan kontrolloi liekkiä

TÄRKEÄÄ - On tärkeää, että kaikki säätöventtiilit ja kaasupullo suljetaan käytön jälkeen.

SIVUPOLTTIMEN PYÖRIVÄ PIETSO -SYTYTIN

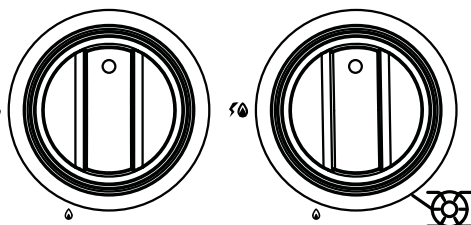
- Sivupolttimen kannen tulee olla täysin avoimena ennen sytytystä
- Käännä kaasupullo päälle
- Paina haluttu nuppi pohjaan ja käännä sitä vastapäivään hi -asentoon
- Samalla paina Piezo-virta-avainta
- Jos poltin ei syty välittömästi, käännä kaasun säädinnupia pois päältä -asentoon ja odota 5 minuuttia, jotta mahdollinen kertynyt kaasu on poistunut ennen toiminnan toistamista
- Jos sytytin ei anna kipinää, käytä tulitikkua polttimen sytyttämiseen
- lo -asento saadaan kääntämällä nuppia täysin vastapäivään
- Säädinnupin säätäminen haluttuun lämpötilaan kontrolloi liekkiä

TÄRKEÄÄ - On tärkeää, että kaikki säätöventtiilit ja kaasupullo suljetaan käytön jälkeen.

HUOMIO: Käytä wokkia tai pannua, jonka halkaisija on vähintään 150 mm ja enintään 220 mm. Suuremmat astiat voivat aiheuttaa pinnan värjäytymistä.

Sivupolttimen pyörivän pietso -sytytysminen kuvan löydät alla (Kuva 9)

GB
USE OUTDOORS ONLY
READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE
WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT
KEEP YOUNG CHILDREN AWAY
DE AT CH
NUR BA FREIEN VERWENDEN
VOR GEBRAUCH LITTE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG LESEN
WARNING: MANCHE TEILE KÖNNEN SEHR HEIß WERDEN
ALTE KINDE VON GEBRAUCH FERNHALTEN
SE
ENDAST FÖR UTMANNSBRUK
LÄS INSTRUKTIONERNA FÖRE ANVÄNDNING
VARNING: ENDELIGA DELAR KAN BLI MYCKET VARMA
HÅLL BARNEN BORT
FI
NOTOST AKAUS UTAMHOSS
LESTU LEBRENNINGANNAK AUKU EN HÖ NOTAT TAKED
MENSUUR ARDENHABE EGE HULTON KUNNA AD VERA MUOS HEYR
HALTU UNGUIM BORNUN FRA

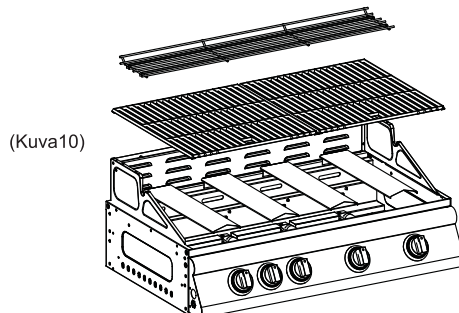


(Kuva 9)

GRILLIN KÄYTTÄMINEN

KEITTOALUSTAN, GRILLAUSRITILÄN JA LIEKINVAIMENTIMEN SIJAINTI

- Liekinvaimennin tulee sijoittaa grillausritilän alle, ja keittoalusta grillausritilän viereen kuvassa esitetyllä tavoin (kuva 10)



(Kuva10)

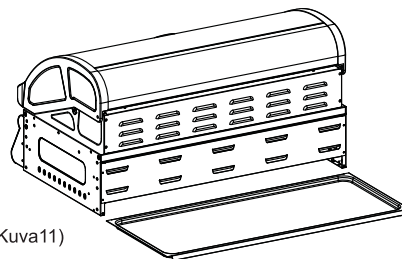
GRILLIN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

- Ennen ensimmäistä käyttöä grilli tulee pyyhkiä miedolla saippualluoksella mahdollisen pölyn poistamiseksi
- Kuivaa keittopinta ja lisää ohut kerros ruokaöljyä
- Sytytä grilli ja anna palaa 30 minuuttia lo -asennossa. Tämä polttaa pois mahdolliset öljyn jäämät ja vieraat materiaalit grillistä ja lämmönjakolevystä

RASVAPELLIN PUHDISTAMINEN

- **TÄRKEÄÄ** - Rasvapelti tulee puhdistaa säännöllisesti. Tämän tekemättä jättäminen saattaa muodostaa rasvakertymiä, jotka lisäävät tulipalon vaaraa grillissä (katso Kuva 11)

- Lisäpuhdistaminen voi olla tarpeen grillin käytöstä riippuen



(Kuva11)

ESILÄMMITYS

Sytytä polttimet edellä kerrotulla tavoin, käännä hi -asentoon ja anna esilämmitä 2-5 minuuttia.

VALMISTELE KEITTOPINTA

On suositeltavaa lisätä joka kerta ohut kerros ruokaöljyä pitkävaikutteisella sudilla keittopintaan ennen grillin sytyttämistä. Öljy estää ruoan tarttumisen keittopintaan.

LEIMAHDUKSEN TARKKAILU

Leimahdukset syntyvät valmistettaessa lihaa avoliekillä. Leimahdukset aiheutuvat lihan nesteistä, jotka valuvat liekinvaimentimeen tai sen läpi. Leimahdukset ja niiden aiheuttama savu antavat lihalle sen herkullisen grillimaun, ne ovat tarpeellisia ja suotavia.

Liialliset leimahdukset voivat johtua erittäin rasvaisen ruoan valmistamisesta suoraan grillissä, tai grillattaessa liian korkealla lämpötilalla. Tämän tyypisiä leimahduksia tulee tarkkailla, muuten ne aiheuttavat ruokasi palamisen.

LIALLISTEN LEIMAHDUSTEN EHKÄISY:

- Poista liika rasva lihasta ja kanasta ennen niiden grilliin asettamista
- Paista erittäin rasvaiset lihat keittoalustalla
- Käännä säädinnuppi alhaisempaan lämpötilaan
- Kaada pieni määrä suolasoodaa tai ruiskuta varovasti pieni määrä vettä (suihkupullostaa) suoraan liekinvaimentimeen liiallisten leimahdusten lopettamiseksi.
- Aseta liekinvaimennin aina avoimen grillausritilän alle, älä koskaan laita sitä tiiviin keittoalustan alle

Huomio: Liekinvaimennin (metalli, vulkaaninen kivi, keraaminen tiili tai valurauta) heikentää polttimien kuumuutta. Tämä mahdollistaa tasaisen lämpötilan grilliritilän alapuolella.



RUOAN VALMISTUS KANNEN OLLESSA SULJETTUNA

Kun käytät grilliä kannen ollessa suljettuna, käytä kahta uloimmaista poltinta, ja sijoita liekinvaimennin ja grilliritilä keskimmaisten poltinten yläpuolelle. Tämä mahdollistaa hyvän ilmankierron grillissä. Tarkista ruoan valmistumista aika-ajoin. 250 asteen ylittyminen voi vahingoittaa grilliä ja mitätöidä saamasi takuun.

TAKAPOLTTIMEN KÄYTTÖ (mikäli toimitettu osana laitettasi)

Huomio: Takapolttimen sijainti grillissä tekee siitä herkemmän tuuliolosuhteille. Tämä heikentää varraspahtimen tehoa. Tästä syystä ei ole suositeltavaa käyttää takapoltinta tuulisissa olosuhteissa. Parhaan tuloksen varraspahtamiseen saat kannen ollessa suljettuna

GRILLIN PUHDISTAMINEN KÄYTÖN JÄLKEEN

Anna grillin palaa vielä 5 minuuttia käyttämisen jälkeen. Tämä polttaa ylimääräiset rasvajäämät, nesteet jne. jotka voivat tukkia polttimien reikiä. Valmistaksesi grillin seuraavaa käyttöä varten, käännä polttimet • off -asentoon ja harjaa keittopinta pitkävartisella harjalla poistaaksesi öljyn ja ruoan tähteet. Varo kuumia pintoja. Suojaa käsiäsi käyttämällä patalappuja harjaa pidellessäsi

GRILLIN HUOLTO

GRILLIN HUOLTO

KESÄ

Säilytä grilliä laadukkaan katoksen alla ja poissa sateesta. Grillin säilyttäminen puhtaana ja kuivana mahdollistaa sen käyttövalmiuden seuraavaa käyttökertaa varten ja lisää sen elinikää.

TALVI

Grilli tulee säilyttää sisätiloissa talven aikana. Mikäli tämä ei ole mahdollista, ainakin seuraavat toimenpiteet tulee suorittaa:

- Valurautaiset polttimet - puhdista alla mainitulla tavoin: POLTTIMIEN PUHDISTAMINEN Lisää kerros sian rasvaa tai ruokaöljyä ruostumisen estämiseksi. Kääri ne paperiin ja säilytä sisätiloissa, hyvin ilmastoidussa paikassa.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut polttimet - puhdista ja kuivaa alla mainitulla tavoin: POLTTIMIEN PUHDISTAMINEN Kääri ne paperiin ja säilytä sisätiloissa, hyvin ilmastoidussa paikassa.
- Puhdista ja kuivaa ritalät, lisää kerros sian rasvaa tai ruokaöljyä ruostumisen estämiseksi. Kääri ne paperiin ja säilytä sisätiloissa, hyvin ilmastoidussa paikassa.

Kaasupulloja Ei tule säilyttää sisätiloissa. Säilytä kaasupulloja ulkona, hyvin ilmastoidussa paikassa

KEITTOPINTOJEN PUHDISTAMINEN

Anna jäähtyä ennen niiden pesemistä lämpimällä saippualluoksella. Huuhtelee vedellä ja kuivaa ennen niiden takaisin laittamista grilliin. Lisää kerros ruokaöljyä pitämään keittopinta hyvässä kunnossa.

LIEKINVAIMENTIMEN PUHDISTAMINEN

Pese aika-ajoin lämpimässä saippualluoksessa. Käytä tarvittaessa teräsharjaa tiukasti pinttyneisiin ruoan tähteisiin. Kuivaa huolellisesti ennen uudelleen asentamista grilliin.

Vulkaaninen kivi:

Jos grillissäsi on käytössä vulkaanista kiveä, vaihda se vuosittain puhdistuksen yhteydessä.

Keraamiset tiilet

Jos grillissäsi on käytössä keraamisia tiilejä, anna niiden jäähtyä ja käännä ne ympäri. Seuraavan käyttökerran yhteydessä mahdolliset ruoan tähteet palavat pois.

GRILLIN RUNGON PUHDISTAMINEN

Grillin runko tulee puhdistaa säännöllisesti riippuen grillin käytöstä ja valmistettavista ruoista. Käytä lämmintä saippualluosta.

HIEKKA-ALUSTAN PUHDISTAMINEN

- TÄRKEÄÄ - Hiekka-alusta ja rasvapelti tulee puhdistaa säännöllisesti. Tämän tekemättä jättäminen saattaa muodostaa rasvakertymiä, jotka lisäävät tulipalon vaaraa grillissä
- Lisäpuhdistaminen voi olla tarpeen grillin käytöstä riippuen
- RASVAPALOT eivät kuulu takuun piiriin

POLTTIMIEN PUHDISTAMINEN

Joskus pitkän ruoan valmistuksen jälkeen rasvajäämät, nesteet ja marinaadit saattavat tukkia polttimet. Tässä tapauksessa irrota polttimet (katso kohta polttimien irrottamisesta) niiden puhdistamiseksi.

- Puhdista pesemällä kuumalla vedellä ja pesuaineella
- Varmista, että polttimien reiät ovat avoimet
- Huuhtelee vedellä, kuivaa ja aseta takaisin grilliin
- Huuhtelee vedellä, kuivaa ja aseta takaisin grilliin
- Sivele kevyesti ruokaöljyllä mikäli grilliä ei tulla käyttämään pidempään aikaan

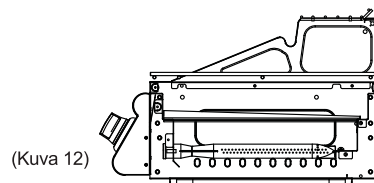
ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ PIDEMMÄN TAUON JÄLKEEN

Jokaisen grillikauden alussa ja ennen ensimmäistä käyttöä pidemmän tauon jälkeen:

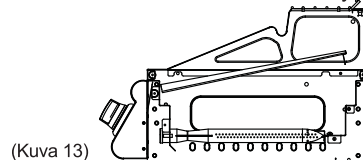
- Lue ohjekirja uudelleen läpi
- Tarkista kaikki kaasuventtiilit, poltinputket ja liittyvät mahdollisten tukkeutumien varalta
- Tarkista, että kaikki polttimet ovat oikeilla paikoilla
- Tarkista, onko kaasupullo täynnä
- Tarkista mahdolliset kaasuvuodot saippuavedellä
- Aseta polttimien nupit • pois päältä -asentoon ja yhdistä kaasulähde
- Varmista, että grilliritilät ja keittoalustat ovat puhtaat ennen käyttöä

POLTTIMIEN IRROTTAMINEN

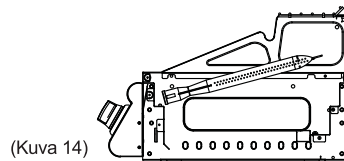
- Varmista, että grilli on pois päältä ja täysin jäähtynyt
- Varmista, että kaasun säätönupit ovat • pois päältä -asennossa ja kaasupullo on suljettuna
- Nosta grilliritiä pois grillistä kuvassa esitetyllä tavoin (kuva 12)



- Nosta liekinvaimennin kuvassa esitetyllä tavoin (kuva 13)



- Poista pultit ja mutterit polttimien alapuolelta grillin rungon takaosassa
- Nosta ja käännä poltin paikalta kuten osoitettu (Kuva 14)



- Puhdista polttimet edellisellä sivulla kuvatulla tavoin
- Toista samat toiminnot päinvastoin asentaaksesi polttimet, liekinvaimentimen sekä grilliritilän ja keittotason takaisin paikalleen.

RUOSTEEN EHKÄISEMINEN

Ruostuminen on kemikaalinen prosessi, jossa rauta hapettuu ja metalli alkaa hilseillä pois. Tämän aiheuttaa raudan vedessä oleminen tai raudan toistuva altistuminen vedelle. Ulkokäyttöön tarkoitettuna, teräksestä valmistettuna laitteena on odotettavissa, että ruostumista esiintyy aika-ajoin. Grillin pitäminen suojattuna, puhtaana ja kuivana auttaa ennalta ehkäisemään ruostumista. Muutamia vinkkejä:

- Varmista, että keittopinnot (ja liekinvaimentimet) pidetään puhtaina ja kuivina käytön jälkeen, varsinkin marinaadien käyttämisen jälkeen. Keittopinnot on hyvä suojata öljyllä käytön jälkeen.
- Älä jätä grilliäsi sateeseen.
- Älä varastoi grilliäsi sen ollessa märkä. Kuivaa ensin huolellisesti.
- Pieni ruoste on helposti poistettavissa rätillä (tai alumiinifoliolla) kostutettuna valkoviinietikkaan, tai käyttämällä ruosteenpoistoainetta. Kuivaa alue ja lisää kerros ruosteensuoja-ainetta, joka on saatavissa useimmista autoliikkeistä.
- Lohjennutta emalia voidaan käsitellä maalilla paljaan metallipinnan suojaamiseksi.

VIANETSINTÄ

GRILLI EI TOIMI HALUTULLA TAVALLA

- Sammuta kaasulähde ja käännä kaikki säädinnupit • off -asentoon
- Älä tupakoi
- Tarkista kaasuliitännät
- Toista sytyttäminen odotettuasi ensin 5 minuuttia, jotta mahdollinen sä eventueelt ansamlet gas har kunnet forsvinde kertynyt kaasu on poistunut

Mikäli grilli ei toimi halutulla tavalla, SULJE KAASULÄHDE, KÄÄNNÄ SÄÄDINNUPIT KIINNI, odota, että grilli on jäähtynyt ja tarkista seuraava:

a) Vääristymä poltinputkien suhteessa aukkoihin

KORJAUS: Korjaa poltinputkien asento, jotta se asettuu hyvin aukkojen yli

b) Tukkeuma kaasuletkussa

KORJAUS: Irrota letku grillistä. Avaa kaasulähde hetkeksi avataksesi mahdolliset tukkeumat letkussa. Sulje kaasulähde ja yhdistä letku grilliin

c) TUKKEUTUNUT AUKKO

KORJAUS: Irrota polttimet edellä mainitulla tavoin. Tarkista kaasuventtiiliin aukko, poista mahdolliset tukkeet nuppineulalla. Asenna polttimet takaisin ja testaa uudelleen.

VUOTO TILANTEESSA

- Sulje kaasupullo
- Tuuleta alue mahdollisten kaasujäämien välttämiseksi
- Tarkista kaikki liittymät
- Mikäli vuoto jatkuu, pidä kaasupullo pystyssä ja vie se avoimeen tilaan
- Vältä ihokosketusta kaasupullosta erittyvään kaasuun tai nesteeseen
- Vie kaasupullo vähintään 20 metrin päähän mahdollisesta kipinästä tai syttymislähteistä, mukaanluettuna elektroniset laitteet, salamavallo ja moottorit
- Haihduta kaasu varmistamalla hyvä tuuletus ja suihkuttamalla hienolla vesisuihkulla

PALOTILANTEISSA

Mikäli laitteessa tulipalo

- Mikäli laitteessa tulipalo, sulje kaasupullo
- Tukehduta liekit märällä kankaalla

Mikäli kaasupullossa on tulipalo, tai et pääse venttiiliin käsiksi sen sulkemiseksi

- Soita palokunta paikalle
- Suuntaa kasteluletku kaasupullon keskiosaan pitääksesi sen viileänä, älä kuitenkaan sammuta liekkiä. Kaasu ei palatessaan kasaannu eikä räjähdä
- Evakuoi alue

Huomautus tulipalon estämisestä:

Useimmat ulkogrillien tulipalot saavat alkunsa rasvakertymistä tai kaasuliittymistä, joita ei ole varmistettu kunnolla. Noudata valmistajan ohjeita huolellisesta puhdistamisesta ja liitännöistä

HYÖNTEISET

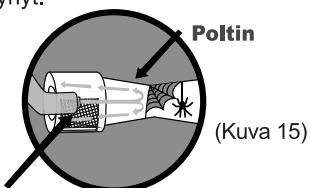
Hämähäkit ja hyönteiset voivat aikaa-ajoin muodostaa seittejä tai tehdä pesiä polttimien putkiin.

Nämä voivat tukkia kaasuvirtaa, joka voi aiheuttaa tulipalon. Tämä tunnetaan nimellä "Flashback", ja se voi vahingoittaa grilliä ja luoda turvallisuuden ympäristön.

Säännöllinen tarkistaminen ja polttimien putkien puhdistaminen on suositeltavaa.

POLTTIMEN VENTURIN PUHDISTAMINEN

Aika-ajoin hyönteiset tai hämähäkit voivat tehdä pesiä polttimien sisälle tai polttimen venturiin (kuva 15). Nämä tukkeet voivat heikentää polttimien toimintaa (heikko liekki), poltin ei syty tai sisäpuolinen palo voi esiintyä (Kuva 16). Voit myös haistaa kaasun hajun koska sen pääsy polttimeen on estynyt.

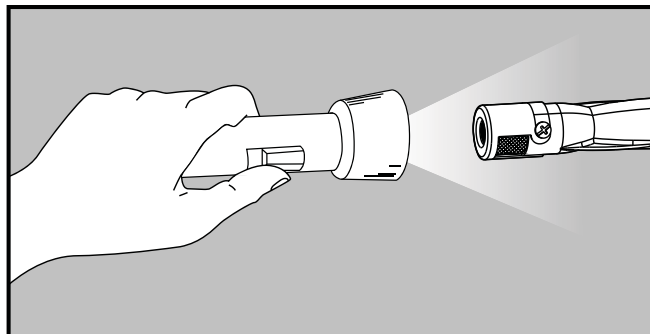


Tulipalo voi saada alkunsa mikäli poltin tai poltin venturi on tukkeutunut estäen oikeanlaisen kaasuvirtauksen polttimen sisällä.

TUKKEUTUNEEN POLTTIMEN TAI POLTIN VENTURIN PUHDISTAMINEN

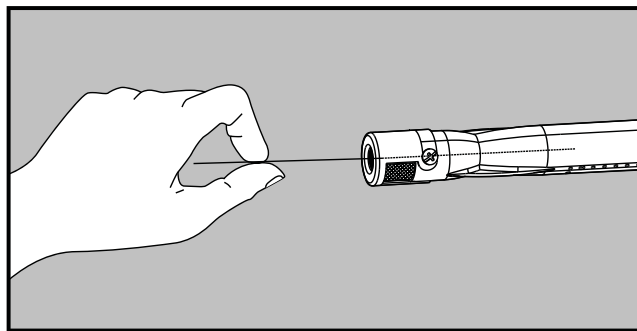
Vaihe 1.

Katso taskulampulla polttimen sisälle nähdäksesi mahdolliset tukkeet.



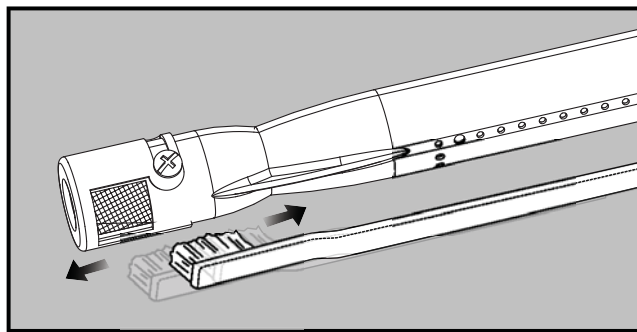
Vaihe 2.

Käytä ohutta neulaa tukkeiden poistamiseksi. Tarkista taskulampun avulla, että tukkeet on poistettu.



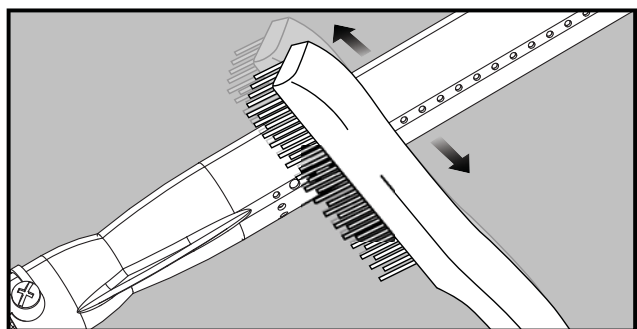
Vaihe 3.

Käytä pientä hankaamatonta harjaa, kuten esimerkiksi hammasharjaa, venturin reiän puhdistamiseen ja mahdollisten tukkeiden poistamiseen.



Vaihe 4.

Tarkista yksittäiset polttimen reiät varmistaaksesi, etteivät ne ole tukkeutuneet. Ne voidaan puhdistaa helposti teräsharjalla.





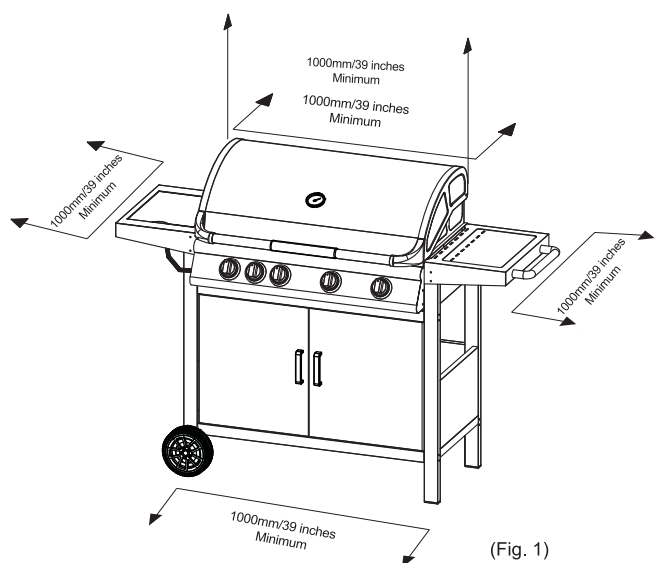
ADVARSELS INFORMASJON

- Les denne bruksanvisningen før bruk
- Vær sikker på at det er tilstrekkelig klarering vekk fra brennbare materialer
- Denne BBQen skal bare brukes utendørs
- Ikke la barn behandle BBQen
- Enkelte deler kan bli svært varme; hold barn unna
- Enhver modifikasjon av denne BBQen kan være farlig
- Ikke flytt på BBQen mens den er under bruk
- Skru av gasstilførselen etter bruk
- Deler som er forseglet av fabrikken må ikke manipuleres av brukeren
- BBQ spesifikasjonene står på data etiketten som er festet til sidepanelet på BBQens ramme
- Ikke oppbevar eller bruk bensin eller annet antennelig materiale nær BBQen
- Ikke bevar fulle eller tomme gassylindere under eller i nærheten av BBQen
- Hold gasslangen og enhver elektrisk ledning vekk fra varme overflater
- Unngå unødvendig buking av gasslangen
- Undersøk gasslangen før hvert bruk og sjekk etter kutt, revner, stor slitasje eller andre skader
- Slangen må skiftes ut hvis skadet og når nasjonale regler tilsier det
- Tenn aldri på BBQen med lokk eller hette på
- Aldri len over overflaten mens BBQen påtennes
- Benytt BBQ-utstyr med isolerte håndtak eller bruk gode isolerte grytekluter ved operasjon av BBQen
- Aldri prøv på å forandre eller modifisere regulator-knappen eller gasstilførselen

PLASSERING AV DIN BBQ

VIKTIG – BBQen MÅ INSTALLERES IFØLGE FABRIKANTENS INSTRUKSJONER FOR INSTALLASJON, LOKALE REGLER FOR GASS TILBEHØR OG KOMMUNALE BYGGEFORSKRIFTER

Vurder nøye når du bestemmer deg for plassering av BBQen. BBQen må ikke plasseres under eller på noe brennbart materiale. Minimumsavstand fra ethvert brennbart materiale på ALLE sider er 1000mm. Minimumsavstand fra ethvert brennbart materiale fra TOPPEN av BBQen er 1000mm. (Fig. 1).

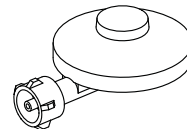


(Fig. 1)

- Må ikke brukes i garasjer, vindfang, skjul eller andre lukkede områder
- Må ikke brukes på rekreasjons-kjøretøy
- Forbrenningsflyten og luftventilasjonen rundt BBQen må ikke blokkeres

TILKOBLING TIL EN GASSYLINDER

Det finnes to forskjellige typer gass som kan brukes på din gass BBQ. Dette avhenger av hvor du bor, og disse to er enten butan eller propan. Begge leveres i gassylindre. Gassylindren må plasseres på en ildfast, jevn overflate på grunnnivå og ved siden av utegrillen. Se (Fig.1).Koblingen mellom gassylindren og BBQen er laget med en regulator. (Fig. 2)



(Fig. 2)

Det er viktig at det brukes korrekt regulator for den typen gass du anskaffer. Spør en spesialist om informasjon om innkjøp av den riktige typen. Aldri prøv på å bruke denne BBQen uten en gassregulator.

De følgende gasstrykk er bare en guide:

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

Butan – 30 millibar

Propan – 30 millibar

1 3 B/P (30)

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

Butan – 28 millibar

Propan – 37 millibar

1 3 + (28 - 30/37)

(DE) (AT)

Butan – 50 millibar

Propan - 50 millibar

1 3 B/P (50)

DATASKILT FOR EL-1103DH-A MOBIL GRILL

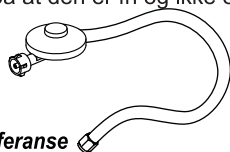
APPARATET PRODUSSERT AV	Zhongshan Elite Electrical Appliance Co., Limited		
APPARATET BETEGNELSE	EL-1103DH-A		
ERKLÆRT VARMETIL- FØRSEL	TOTAL KURS PÅ 10,5 KW (764g / h) HVER HOVEDBRENNER 3,5 KW (255g/h)		
INNLEPSTRYKK	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3B/P(50)
	G30 BUTAN OG G31 PROPAN VED 30mbar	G30 BUTAN VED 28-30mbar OG G31 PROPAN VED 37mbar	G30 BUTAN OG G31 PROPAN VED 50mbar
INNSTILLINGEN FOR	SOM FOR INNLEPSTRYKK		
TRYKK BRENNER TYPE	STØPEJERN RØRFORMEDE BRENNERE, RØRFORMET TYPE MED 92 PORTER (46 HVER SIDE) MED DIA. 2.0mm DIAMETER OG 4 PORTER(2 HVER SIDE)MED DIA 2.4mm DIAMETER EN REKKE MED KRYSSBELYSNINGSPORTER MED 6 VED ANDRE ENDEN AV BRENNER (6 PORTER:2mm) DIAMETER		
ANT. BRENNERE	3 HOVEDBRENNERE		
INJEKTOR STØRRELSE OG MERKING	0,91 mm (MERKET 0.91)	0,91 mm (MERKET 0.91)	0,81 mm (MERKET 0.81)
LUFTLOMME INNSTILLING VED.	Ø9mm	Ø9mm	Ø9mm
INNLEPSKOBLINGEN	DYSE ELLER KJEGLE ENDEBESLAG AVHENGIG AV DE NASJONALE FORHOLD I DESTINASJONSlandet		
IDENTIFIKASJONSKODE	0063CQ7671		
KUN FOR BRUK UTENDØRS.			
ADVARSEL TILGJENGELIGE DELER KAN BLI SVÆRT VARME. HOLD SMÅBARN UNNA LES INSTRUKSJONENE FØR DU BRUKER APPARATET.			
STENG VENTILEN PÅ GASSSYLINDEREN ELLER REGULATOREN ETTER BRUK.			
BRUK AV DETTE APPARATET I LUKKEDE OMRÅDER KAN VÆRE FARLIG OG ER ULOVLIG.			
APPARATET MÅ ALLTID TENNES MED HETTEN I ÅPEN STILLING.			
UNDER INGEN OMSTENDIGHET MÅ APPARATET TENNES MED HETTEN I LUKKET STILLING.			
LAGET I KINA			

DATASKILT FOR BHEL-EL-1114DH-A MOBIL GRILL

APPARATET PRODUSSERT AV	Zhongshan Elite Electrical Appliance Co., Limited		
APPARATET BETEGNELSE	EL-1114DH-A		
ERKLÆRT VARMETILFØRSEL KAT.	TOTAL KURS PÅ 14 KW (1019g/h), HVER HOVEDBRENNER 3.5 KW (255g/h) TOTAL KURS PÅ 2,5 KW (182g/h), HVER HOVEDBRENNER 3.5 KW (182g/h)		
INNØPSTRYKK	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3B/P(50)
	G30 BUTAN OG G31 PROPAN VED 30mbar	G30 BUTAN VED 28-30mbar OG G31 PROPAN VED 37mbar	G30 BUTAN OG G31 PROPAN VED 50mbar
INNSTILLINGEN FOR TRYKK BRENNER TYPE	SOM FOR INNØPSTRYKK STØPEJERN RØRFORMEDE BRENNERE, RØRFORMET TYPE MED 92 PORTER (46 HVER SIDE) MED DIA. 2.0mm DIAMETER OG 4 PORTER (2 HVER SIDE) VED DIA 2.4mm DIAMETER EN RAD MED KRYSSBELYSNINGS-PORTER PÅ 6 I DEN ANDRE ENDEN AV BRENNEREN (6 PORTER 2MM) DIA HAMRET		
SIDEBRENNER TYPE	RUSTFRITT STÅL BRENNER, MED 60 HULL PÅ 1,9mm DIAMETER		
ANT. BRENNERE	4 HOVEDBRENNERE		
INJEKTOR STØRRELSE OG MERKING	0,91 mm (MERKET 0,91)	0,91 mm (MERKET 0,91)	0,81 mm (MERKET 0,81)
LUFTLOMME INNST. KAT.	Φ9mm	Φ9mm	Φ9mm
INJEKTOR STØRRELSE OG MERKING	0,77 mm (MERKET 0,77)	0,77 mm (MERKET 0,77)	0,70 mm (MERKET 0,70)
LUFTLOMME INNST. KAT.	2x13mm VIDDE X7,5mm HØYDE	2x13mm VIDDE X7,5mm HØYDE	2x13mm VIDDE X7,5mm HØYDE
INNØPSKOBLINGEN I3B/P(30),I3+(28-30/37) OG I3B/P(50)	DYSE ELLER KJEGLE ENDEBESLAG AVHENGIG AV DE NASJONALE FORHOLD I DESTINASJONSlandet		
IDENTIFIKASJONSKODE	0063CQ7671		
TIL UTENDØRS BRUK I GODT VENTILERTE OMRÅDER			
ADVARSEL: TILGJENGELIGE DELER KAN BLI SVÆRT VARME. HOLD SMÅBARN UNNA LES INSTRUKSJONENE FØR DU BRUKER APPARATET.			
STENG VENTILEN PÅ GASSSYLINDEREN ELLER REGULATOREN ETTER BRUK.			
BRUK AV DETTE APPARATET I LUKKEDE OMRÅDER KAN VÆRE FARLIG OG ER FORBUDT.			
APPARATET MÅ ALLTID TENNES MED HETTEN I ÅPEN STILLING. UNDER INGEN OMSTENDIGHETER MÅ APPARATET TENNES MED HETTEN I LUKKET STILLING.			
LAGET I KINA			

MONTASJE AV SLANGE OG REGULATOR (Fig. 3)

- Må være passende for flytende gass (LPG)
- Må kunne tåle trykket ovenfor
- Må ikke være lenger enn 100 cm
- BBQen er utstyrt med en løs albuskontakt egnet for direkte kobling av en passende dytt-på slange og regulator
- Før tilkobling, inspiser slangen med dens deler og gummiforsegling. Hvis det finnes noen tegn på rift eller slitasje, skift ut slangen
- Når slangen er i bruk, pass på at den er fri og ikke er knutet eller buktet på noe vis



NB: Slange og regulator, denne figuren er kun for referanse

(Fig. 3)

GASSSLANGE BESKRIVELSE

SE-RUBBER slange i henhold til EN16436-1 2014 klasse 2 ID8x3.5mm gummislange med 2 slangeklemmer L = 0,8m

HU / CZ / SK / NL / SI / IS / HR-PVC slange i henhold til EN16436-1 2014 klasse 2 ID8x3.5mm PVC slange med 2 slangeklemmer L = 0,8m

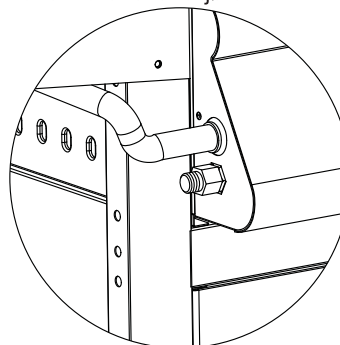
NO / FI-RUBBER slange i henhold til EN16436-1 2014 klasse 2 ID10x5mm gummislange med 2 slangeklemmer L = 0,8m

TR / EE-PVC slange i henhold til EN16436-1 2014 klasse 2 ID10x5mm PVC slange med 2 slangeklemmer L = 0,8m

FESTEMONTASJE AV SLANGE OG REGULATOR

A) Skrubar slange tilkobling - passer DE, AT, CH, LU (Fig. 4).

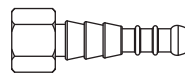
- BBQens samlerørs tilkobling er ¼" (kvart tomme) utvendig gjenge BSP.
- Fest koblingen mellom slange, regulator og BBQ med en skrunøkkel, men ikke skru for hardt over skjøtene.



(Fig. 4)

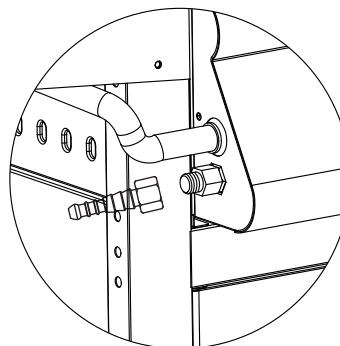
B) Dytt på slangekoblingen – passer GB, IE, IT, ES, FR, NL, BE, SE, NO, IS, FI, DK, CZ, HR, SI, HU, TR, EE, LT, LV, PL, PT

- En universalkontakt egnet for en Dytt-inn-kobling er levert med din BBQ (Fig. 5)



(Fig. 5)

- Sett fast denne kontakten til ¼" utvendig gjenge som vist i (Fig. 6)



(Fig. 6)

- Skru fast med en skrunøkkel. Pass på at du ikke skrur for hardt over skjøtene
- Bruk en egnet festeanordning for å koble slangen til BBQ-kontakten og skru fast
- Etter at koblingen har blitt skrudd fast, slå på gassen og sjekk om det finnes lekkasje. Forsikre deg om at denne prosedyren blir utført på et fullstendig ufarlig sted uten noen form for flamme.

SJEKKING ETTER LEKKASJER – GJØR DET FØR BRUK AV DIN BBQ

NB – IKKE sjekk etter gasslekkasjer med åpen flamme. Hvis du kan lukte gass, skru av på selve gassylinderen.

Før første gangs bruk, ved begynnelsen av hver sommersesong eller når gassylinderen må skiftes ut, må du sjekke etter gasslekkasjer. Dette gjør du ved å:

Skru på gassen

- Skru alle gassventilene til **● off**.

- Bruk en børste og påfør til alle gasstilførsler en såpeblanding som består av en del oppvaskmiddel til en del vann

- Hvis det oppstår bobler betyr det at det finnes en lekkasje. Stram eller reparer hvis nødvendig

- Åpen flamme må ikke under noen omstendigheter bli brukt for å sjekke etter lekkasje

- Skulle det være en gasslukt, men ingen lekkasjer kan bli funnet, ikke bruk BBQen. Slå av gassen på sylindren, fjern slangen og straks ta kontakt med din BBQ forhandler eller der hvor den ble kjøpt, for assistanse.



GASS SYLINDER SIKKERHET

- Skifte av gassylindre skal foregå på et godt ventilert sted og vekk fra enhver mulig påtenningskilde
- Ikke røyk mens du behandler gassylindre
- Gassylindre skal aldri lagres innendørs
- Lagring skal være vekk fra direkte varmekilder i et godt ventilert område
- Gassylindren kan enten plasseres på høyre side av grillen på den leverte kroken som er beregnet for dette, eller eventuelt kan sylindren plasseres på en flat, ildfast overflate
- Gassylindren skal alltid være i en oppreist stilling
- Lukk sylindrens ventil når BBQen ikke er i bruk og hvis tilgjengelig, bruk en forseglingsplugg for å unngå enhver mulig lekkasje
- Ikke la sylindren bli utsatt for høye temperaturer
- La være å fingre med alle deler på sylindren. Ta den med til fabrikanten eller en autorisert testestasjon
- Når sylindren går tom for gass, fyll den opp igjen eller byttet ut på en autorisert testestasjon. De fyller sylindren til maks 80% av full kapasitet. Dette gjør at gassen har plass til å utvide seg ved temperatur svingninger
- Få sylindren inspisert HVERT TIÅR på en autorisert testestasjon. Datoen på hver inspeksjon er trykt på selve sylindren.

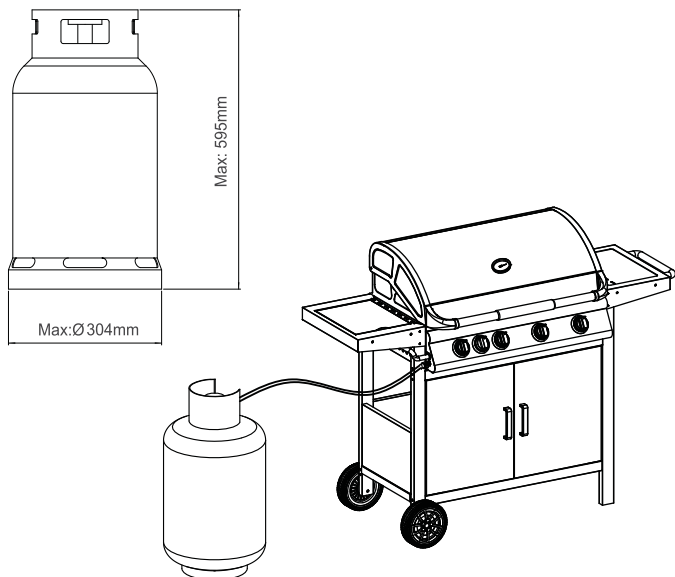
HVILKEN TYPE GASSFLASKE SOM SKAL BRUKES

Det er mange forskjellige størrelser på gassflasker tilgjengelig. Flaskestørrelsen vist her er maksimum som bør brukes.

Gassflaske kapasitet: maks 10,5 kg

Gassflaske høyde: maks 595 mm

Gassflaske diameter: maks 304 mm



Plassering av gassflaske

Plasser flasken på bakken på et flatt underlag nær grillen. Sørg for det ikke er bøy på gasslangen.

Den maksimale lengden på gasslangen som brukes må være ikke lenger enn 1,0 m.

HVA ER PROPAN/BUTAN?

Det er en brennstoffsgass inntil den blir flytende, den blir så lagret under trykk i en sylinder eller en sylinder p.g.a. enkel transport.

ER ALL SYLINDERGASS DE SAMME?

Nei. Den LPG som biler bruker blir kalt auto LPG. Den er forskjellig fra propan/butan, som altså brukes i husholdningsapparater.

Denne guiden tar for seg bare propan/butan.

HVORDAN ER DEN FORSKJELLIG FRA NATURLIG GASS?

Propan og butan ligner på naturlig gass. De er fargeløse, ugiftige og forurenser ikke når de brennes. Men det er en viktig forskjell som er at propan og butan er tyngre enn luft, slik at de ikke flyr av gårde hvis de strømmer ut. Gassen samles og danner damper av gass på bakkeplan eller ved bunnen av husholdningsapparatet.

Å TENNE PÅ DIN BBQ

JETFLAMME PÅTENNINGSSYSTEM

Når du skruer på brenneren på høyre side vil du høre et "klikk". Dette kalles et Jetflamme påtenningssystem. Enkelte modeller er utstyrt med bare en Jetflamme påtenning på brenneren på høyre side mens andre er utstyrt med Jetflamme påtenning på alle brennerne.

Jetflamme påtenning bare på høyre brenner

- Før du starter, pass på at alle brennerne står på **● off**
- Flate lokk og hetter må være ÅPNE før påtenning
- Skru på gassylindren
- Dytt inn og skru bryteren **hi** høyre mot klokka inntil høy posisjon eller inntil en kan høre et klikk. Dette avgir en gnist som skal tenne på brenneren
- Hvis brenneren ikke påtennes straks, skru bryteren til **● off** og vent i 5 minutter for enhver oppsamlet gass til å forsvinne ut av BBQen før du foretar prosedyren igjen.

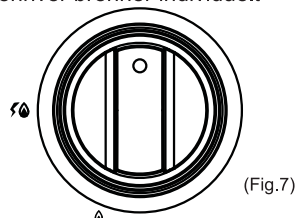
Å TENNE PÅ DIN BBQ (fortsettelse)

- Så snart som brenneren på høyre side er påtønt kan brenneren ved siden av den også bli skrudd på og den blir påtønt av den første brenneren. Gjenta inntil alle brennerne er påtønt, eller som ønsket
- Posisjonen **lo** oppnås ved å skru bryteren hele veien mot klokka
- Justering av bryteren til ønsket flammenivå kan nå benyttes
- Hvis påtenning ikke kan oppnås, se delen: Hvis BBQen ikke fungerer som den skal
- Det er mulig å se hvorvidt påtenningssystemet fungerer og for å bekrefte at brennerne virkelig er påtønt, ganske enkelt ved å kikke mellom ribbene i grillen.

VIKTIG – Det er viktig at alle kontrollventiler pluss gassylindren er avslått etter bruken.

Jetflamme påtenning til ALLE brennere (Fig. 7)

- Følg bruksanvisningen som beskrevet i forrige del, "Jetflamme påtenning bare på høyre brenner", men vær klar over at det er mulig å tenne enhver brenner individuelt



BATTERIOPERERT ELEKTRONISK PÅTENNINGSSYSTEM (Fig. 8)

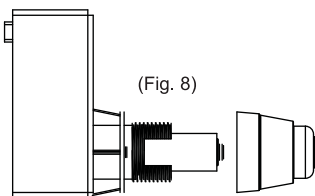
En BBQ med et elektronisk påtenningssystem har en svart påtenningsknapp funnet på BBQens instrumentpanel.

- Før starten må ALLE brenneres kontrollbrytere være **● off**
- Flate lokk og stekehetter må være ÅPNE før påtenning
- Skru på gassylindren
- Dytt inn og skru den ønskede bryteren mot klokka inntil **hi**
- Dytt samtidig inn den elektroniske påtenningsknappen
- Hvis brenneren ikke straks påtennes, skru gass kontrollbryteren til **● off** og vent i fem minutter for oppsamlet gass til å forsvinne ut av BBQen før prosedyren kan repeteres
- Gjenta prosedyren for alle de ønskede brennerne.
- Posisjonen **lo** oppnås ved å skru bryteren hele veien mot klokka



- Justering av bryteren til ønsket varmenivå kan nå benyttes
- Hvis påtenning ikke kan oppnås, se delen: Hvis BBQen ikke fungerer som den skal

VIKTIG – Det er viktig at alle kontrollventiler pluss selve gassylindren er avslått etter bruken.



SIDEBRENNER MED ET ELEKTRONISK PÅTENNINGSSYSTEM

En sidebrenner med et elektronisk påtenningssystem har en svart påtenningsknapp som finnes ved siden av sidebrennerens kontrollknapp.

- Sidebrennerens lokk må være **ÅPENT** før påtenning
- Skru på gassylindren
- Dytt inn og skru den ønskede bryteren mot klokka til **hi**
- Samtidig dytt inn den elektroniske påtenningsknappen
- Hvis brenneren ikke påtennes straks, skru bryteren til **off** og vent i fem minutter for oppsamlet gass til å forsvinne ut av BBQen før prosedyren repeteres
- Hvis tenneren ikke gnistrer, bruk en fyrstikk for å tenne på
- Posisjon **lo** oppnås ved å skru bryteren hele veien mot klokka
- Justering av bryteren til ønsket flammenivå kan nå benyttes

VIKTIG – Det er viktig at alle kontrollventiler pluss gassylindren er avslått etter bruken.

SIDEBRENNER MED ET PIEZO PÅTENNINGSSYSTEM

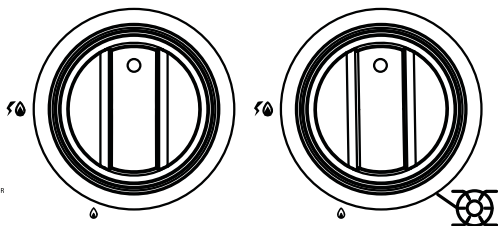
En sidebrenner med et Piezo påtenningssystem har en rød påtenningsknapp ved siden av sidebrennerens kontrollbryter.

- Lokket på sidebrenneren må være **ÅPENT**
- Skru på gassylindren
- Dytt inn og skru den ønske gassknappen mot klokka til **hi**
- Samtidig dytt inn Piezo påtenningsknappen
- Hvis brenneren ikke straks påtennes, skru gass kontrollbryteren til **off** og vent i fem minutter for oppsamlet gass til å forsvinne ut av BBQen før prosedyren kan repeteres
- Hvis tenneren ikke gnistrer, bruk en fyrstikk for å tenne på
- Posisjon **lo** oppnås ved å skru bryteren hele veien mot klokka
- Justering av bryteren til ønsket flammenivå kan nå benyttes

VIKTIG – Det er viktig at alle kontrollventiler pluss gassylindren er avslått etter bruken.

NB: Bruk en wok eller panne på størrelse mellom 15 cm til 20 cm i diameter. Større panner kan resultere i misfarging av overflaten.

For layout av batterioperert og Piezo påtenningssystemer for sidebrennere, se (Fig. 9 nedenfor)

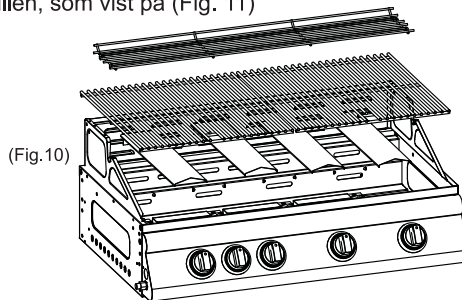


(Fig.9)

BRUK AV DIN BBQ

PLASSERING AV KOKEPLATE, GRILL og FLAMMESPREDER

-Flammesprederen skal plasseres under grillen og kokeplaten ved siden av grillen, som vist på (Fig. 11)



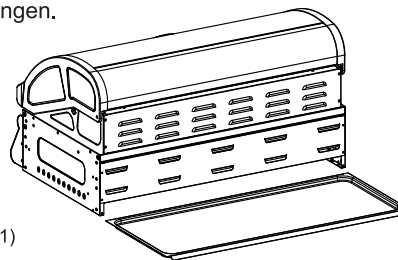
FØRSTEGANGSBRUK AV BBQen

- Før BBQen brukes for første gang bør den bli tørket av med en mild såpeblanding for å fjerne mulig støv
- Tørk kokeoverflatene og sett til et tynt lag med matolje
- Tenn på BBQen og la brenneren være på i en halv time på **lo**. Dette er for å brenne av overflødig olje eller andre substanser som måtte finnes på grillen eller kokeplatene

FETTSAMLING

Bruk av sandbrett

Sandbrettet skal fylles med et lag av enten et godkjent fettsamlingsmateriale eller sand for å trekke til seg fett som drypper under matlagningen.



(Fig.11)

FORHÅNDSOPPVARMING

Tenn på brenneren som beskrevet ovenfor, skru til **hi** og la BBQen oppvarmes i 2-5 minutter.

PREPARASJON AV STEKEOVERFLATER

Det er anbefalt å tilføre til stekeoverflaten et tynt lag av matolje med en langskafet børste hver gang før påtenning. Oljen vil forhindre at maten setter seg fast til stekeoverflaten.

OPPBLUSSINGSKONTROLL

Når du griller kjøtt over åpen flamme får du oppblussing siden disse er forårsaket av at kjøttets naturlige safter drypper på eller gjennom flammesprederen. Den oppblussing og røyk som oppstår deretter er det som gir kjøttet den deilige BBQ smaken, så forvent deg litt oppblussing.

Men for mye oppblussing kan være forårsaket av spesielt fet mat som blir plassert direkte på grillen, eller ved å grille med for høye temperaturer. Denne typen oppblussing må kontrolleres, ellers kan maten bli svidd.

For å forhindre for mye oppblussing:

- Skjær vekk overflødig fett fra kjøtt og fjærkre før det legges på grillen
- Stek svært fett kjøtt på kokeplaten i stedet
- Skru varmekontrollbryteren lavere
- Sleng en liten mengde med natron eller forsiktig spray litt vann (fra en spray flaske) direkte på flammesprederen for å dempe overflødig oppblussing
- Alltid plasser flammesprederen under den åpne grillplaten, og aldri under den kompakte kokeplaten

Bemerk: Flammesprederen (stål, lavastener, keramikkfliser eller støpejern) sprer varmen fra brennerne. Dette gir en jevn varmesone under grillen.

MATLAGNING MED STEKEHETTEN NEDE

Når BBQen brukes med hetten på, bruk bare de to brennerne i ytterkant og plasser flammesprederen og grillen over brennerne på midten. Dette gir en god luft sirkulasjonen i BBQen. Sjekk med maten iblant. Å gå over 250 °C kan skade BBQ og gjøre garantien ugyldig.

BRUK AV BAKBRENNEREN (hvis utstyrt med din modell)

Bemerk: plasseringen av bakbrenneren på BBQen gjør den mer følsom overfor vindforhold og som minsker rotisseriets utøvelse. Av denne grunn bør bakbrenneren ikke benyttes under vindforhold. De beste resultater med rotisseriet oppnås med hetten lukket.

RENGJØRING ETTER BRUK

Hvis du lar BBQen fortsette å brenne i 5 minutter etter at matlagningen er over, vil dette brenne vekk overflødig fett og safter som kan blokkere brennerens flammeventiler. For å ha BBQen klar til neste gangs bruk, skru brennerne til ● **off** og børst av med en langskaffet børste eventuelt fett og matrester. Vær forsiktig siden overflatene er varme. Beskytt hendene ved å bruke en gryteklut for å holde børsten.

VEDLIKEHOLD AV DIN BBQ BESKYTTELSE

Oppbevar BBQen under et dekke og beskyttet mot regn. Skikkelig stell og vedlikehold holder din BBQ i topp tilstand og forlenger dens liv.

RENGJØRING AV KOKEOVERFLATER

La BBQ avkjøles før vasking med varmt såpevann. Skyll av med rent vann og tørk.

RENGJØRING FLMMESPREDEREN

Vask den iblant med varmt såpevann. Bruk en stålbørste for å fjerne sta matrester, hvis nødvendig. Tørk godt før den er installert igjen.

Lavastener:

Hvis din BBQ inneholder lavastener, skift disse ut hvert år når rengjøringen ellers foretas.

Keramisk flis:

Hvis din BBQ inneholder keramiske fliser, ganske enkelt la dem avkjøles og snu dem rundt. Neste gang BBQen brukes vil alt brennes av på undersiden.

RENGJØRING AV BBQens HOVEDDEL

BBQens hoveddel bør rengjøres regelmessig avhengig av bruken og den type mat som lages. Bruk varmt såpevann.

RENGJØRING AV SANBRETET

- VIKTIG – sandbrettet og fettsamleren må rengjøres regelmessig. Hvis dette unnlates kan det oppstå brann i BBQen
- Ytterlige rengjøring kan være nødvendig hvis brukt veldig ofte
- FETTBRANNER dekkes ikke av garantien

VEDLIKEHOLD AV DIN BBQ

RENGJØRING AV BRENNERNE

Etter mye bruk kan fett, safter og marinader stoppe til brennerne. Skulle dette skje, fjern brennerne (se delen om fjerning av brennere) for rengjøring.

- Vask i varmt vann tilsatt vaskemiddel
- Pass på at alle brennerventiler er ublokkerte
- Vask av med rent vann, tørk og sett dem tilbake
- Tenn på umiddelbart for å forhindre rustdannelse
- Børst på et tynt lag med matolje hvis BBQen ikke skal brukes på lengre tid

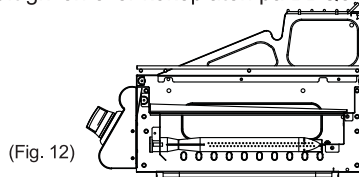
FØRSTE BRUK ETTER LENGRE TID

Ved begynnelsen av hver BBQ sesong eller før den skal brukes etter lengre tid:

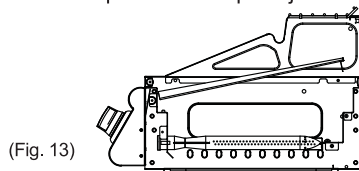
- Les bruksanvisningen nøye igjen
- Sjekk at alle ventilhull, brennerrør og koblinger er fri for blokkeringer
- Sjekk at alle brennere er plassert korrekt
- Sjekk at gassylindere er full
- Sjekk for gasslekkasjer ved å bruke en såpe/vannblanding
- Sett brennerkontrollene til ● **off** og koble til gasstilførselen
- Pass på at griller og kokeplater er rene før bruk

Å FJERNE BRENNERE

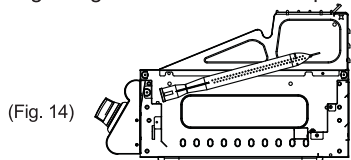
- Pass på at BBQen er avslått og har kjølt ned helt
- Pass på at alle gass kontrollkontakter er satt til posisjon ● **off** og at gassylindere er avslått
- Løft grillen eller kokeplaten på BBQen som vist (Fig. 12)



- Løft flammesprederen fra posisjonen som vist i (Fig. 15)



- Fjern de bolter og muttere under brennerne bakerst på BBQens hoveddel
- Løft og sving ut brenneren fra sin posisjon som vist i (Fig. 16)



- Rengjør brennerne som beskrevet på forrige side
- Gjør den forrige prosedyren omvendt for å installere brennerne igjen, flammesprederen og grill eller kokeplate

PROBLEMLØSNING

HVIS BBQen IKKE FUNGERER SOM DEN SKAL

- Stopp, slå av gassen og skru alle kontrollknapper til ● **off**
- Ikke røyk
- Sjekk gassforsyningskoblinger
- Gjenta påtenningsprosedyren etter at du har ventet i ca. 5 minutter for at enhver oppsamlet gass skal forsvinne

Hvis BBQen stadig ikke fungerer som den skal, **SKRU AV GASSEN PÅ SYLINDEREN, SKRU AV BRENNERKONTROLLENE, vent på at BBQen avkjøles og sjekk følgende:**

a) Hvis brennerrør over hull ikke er på linje

KORRIGERING: Pass på at brennerøret sitter skikkelig over hullet

b) Obstruksjon av gasstilførselen

KORRIGERING: Fjern slangen fra BBQen. Åpne gasstilførselen i ett sekund for å rense vekk alle obstruksjoner fra slangen. Lukk av gasstilførselen fra sylindere og koble til slangen til BBQen på nytt

c) Blokkert hull

KORRIGERING: Fjern brennerne som beskrevet ovenfor. Inspiser gassventilens hull, fjern alle obstruksjoner med en tynn metalltråd. Installer brennerne over hullene på nytt og test igjen

HVIS DET OPPSTÅR EN BRANN

Hvis det begynner å brenne på apparatet

- Hvis det begynner å brenne på selve apparatet, slå av gassylindren
- Kvel flammen med en våt klut

Hvis det brenner på sylindren og du ikke kan komme deg til ventilen for å slå den av

- ring brannvesenet
- rett en hageslange mot midten av sylindren for å holde den kjølig, men ikke slukk flammen. Hvis gassen brenner kan den ikke eksplodere
- evakuer området

En notat om brannbeskyttelse

De fleste branner i utendørs BBQer er forårsaket av en oppbygging av fettstoffer, eller av gasskoblinger som ikke er skikkelig satt sammen. Husk å følge fabrikantens instruksjoner når det gjelder riktig renhold og koblingsprosedyrer.

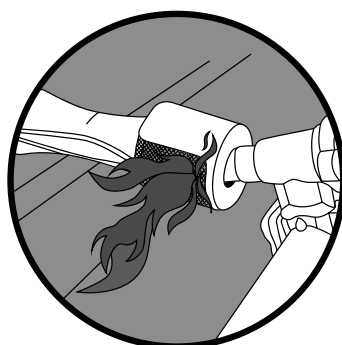
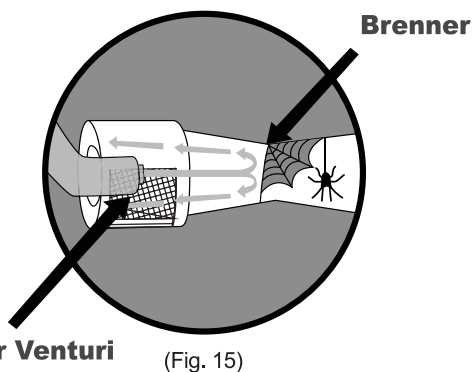
INSEKTER

Edderkopper og andre insekter kan iblant spinne vegg eller lage reder i brennerrørene. Disse vil blokkere gassflyten som kan lage brann. De kalles "flashbacks" og kan forårsake alvorlige skader til BBQen og lage et trygt miljø.

En regelmessig inspeksjon og rengjøring av brennerrørene anbefales.

RENGJØRING AV BLOKKERT BRENNER VENTURI

Fra tid til annen kan insekter eller edderkopper lage reir inne i brenneren eller brenner venturi (fig 15). Disse blokkeringene kan føre til redusert brennerytelse (f.eks lav flamme), at brenneren ikke tenner eller det kan forekomme en brann inne i brenner (Fig 16). Du kan også lukte gasslekkasje når den er hindret i å komme inn i brenneren.



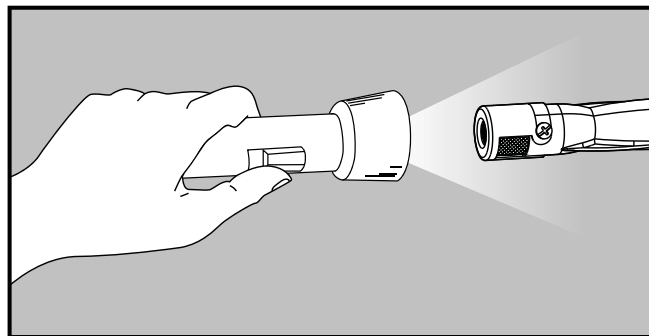
(Fig. 16)

En brann kan oppstå her dersom brenneren eller brenner venturi er blokkert og avbryter den korrekte gasstrømmen inne i brenneren.

RENGJØRING AV EN TETT BRENNER ELLER BRENNER VENTURI

Steg 1.

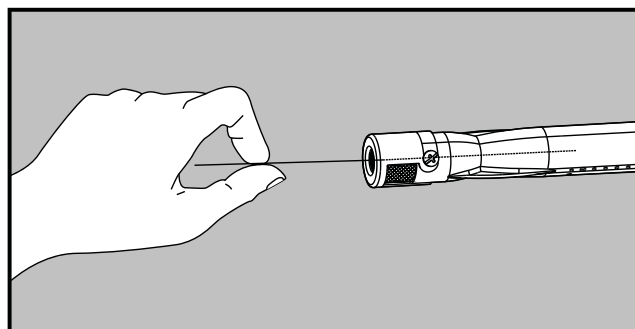
Lys med en lommelykt inni brenneren for enkelt å se om det finnes noen blokkeringer.



Steg 2.

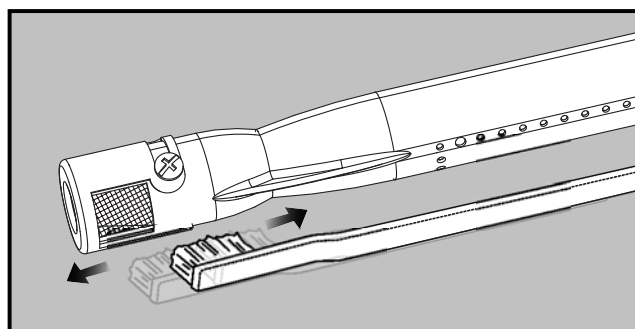
For å fjerne blokkeringen bruk en tynn pinne for eksempel et kyllingspyd for å løsne og fjerne eventuelle blokkeringer.

Bruk lommelykt for å sjekke på nytt for å være sikker på at alle blokkeringer er fjernet.



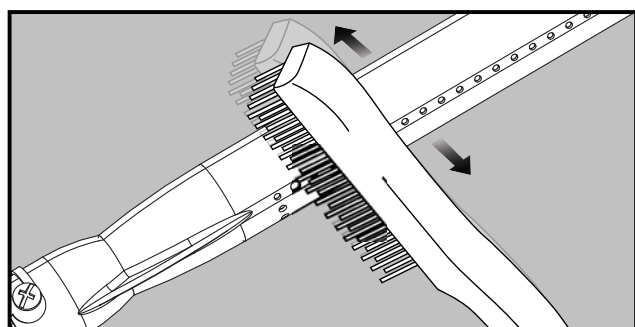
Steg 3.

Bruk en liten ikke-slipende børste, for eksempel et tannbørste, til å rengjøre venturi gitteret for å være sikker på at det også er rent og fritt for blokkeringer.



Steg 4.

Sjekk de individuelle portene i brenneren for å være sikker på at de ikke er blokkert. De kan lett rengjøres med en stålbørste.





VARNINGSINFORMATION

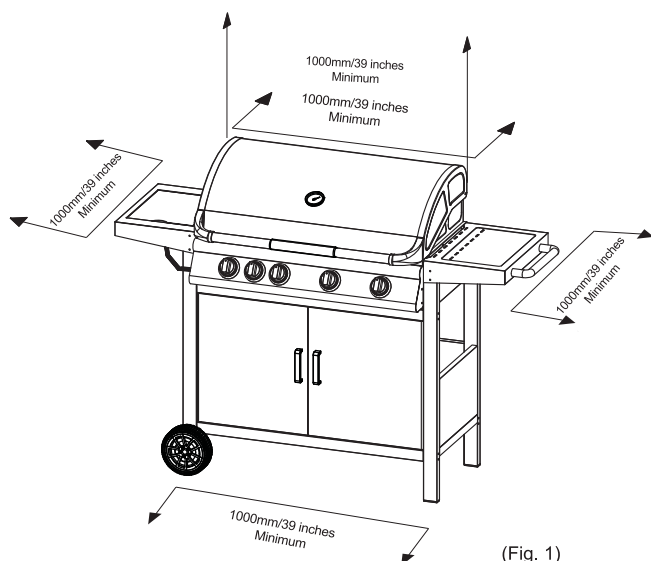
- Läs dessa skötselinstruktioner före användning
- Se till att det finns tillräckligt med fritt utrymme från brännbara material
- Denna grill ska endast användas utomhus
- Barn får inte använda denna grill
- Åtkomliga delar kan bli mycket varma och ska vara utom räckhåll för barn
- Ändringar/justeringar 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 (39"). Minimalt fritt utrymme från brännbart material från grillens OVANSIDA är 1 000 mm (39"). (Fig. 1)

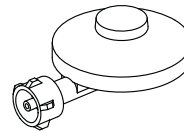


(Fig. 1)

- 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 } 1 3 B/P (30)
Propan - 30 millibar

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

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

För (DE) (AT)

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

MÄRKSKYLT FÖR MOBIL GRILL EL-1103DH-A

APPARAT TILLVERKAD AV	Zhongshan Elite Electrical Appliance Co., Limited		
APPARAT MODELL	EL-1103DH-A		
ANGIVEN EFFEKTILLFÖRSEL	TOTALT VÄRDE VID 10.5 KW (764g/h),VARJE HUVUDBRÄNNARE 3.5 KW (255g/h)		
INLOPPSTRYCK	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3B/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	0,91 mm (MARKERAD 0,91)	0,91 mm (MARKERAD 0,91)	0,81 mm (MARKERAD 0,81)
INSTÄLLNING AV LUFTARE VID	Φ9mm	Φ9mm	Φ9mm
INLOPPSANSLUTNING	ANSLUTNING AV MUNSTYCKE ELLER KONISK ÄNDE I ENLIGHET MED DE NATIONELLA REGLERNA I DESTINATIONSLANDET		
IDENTIFIKATIONSKOD	0063CQ7671		
ENDAST FÖR UTMOMHUSBRUK			
VARNING: ÅTKOMLIGA DELAR KAN VARA MYCKET VARMA. HÅLL SMÅ BARN BORTA			
LAS 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			

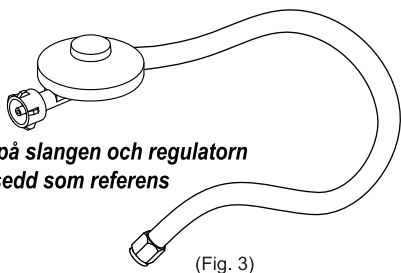
MÄRKSPLYT FÖR MOBILGRILL-EL-1114DH-A

APPARAT TILLVERKAD AV	Zhongshan Elite Electrical Appliance Co., Limited		
APPARAT MODELL	EL-1114DH-A		
ANGIVEN EFFEKTILLFÖRSEL 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	I3B/P(30) G30 BUTAN OCH G31 PROPAN VID 30mbar	I3+(28-30/37) G30 BUTAN VID 28-30mbar OCH G31 PROPAN VID 37mbar	I3B/P(50) 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 LÅNGST 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

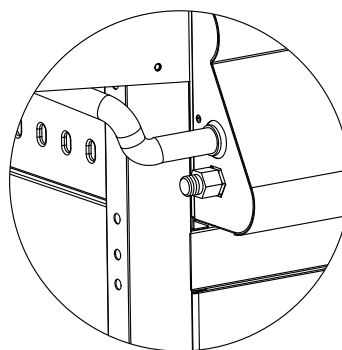
NO/FI-GUMMISLANG enligt EN16436-1 2014 klass 2 ID10x5mm gummislang med 2 slangklämmor L=0,8m

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).

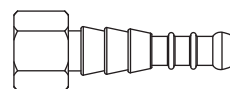
- Grillens grenrörsanslutning är 1/4" utvändig gänga BSP.
- Anslutningen mellan slangen och regulatorn och grillen bör dras åt med en skruvnyckel. Se till att inte dra åt skarvarna för mycket.



(Fig. 4)

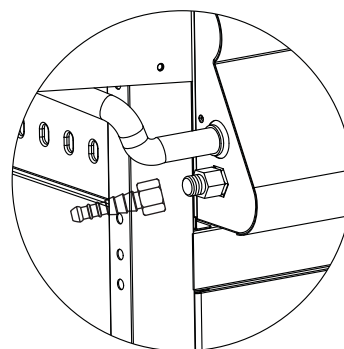
B) Tryckknapp på slanganslutningen - för B, IE, IT, ES, FR, NL, BE, SE, NO, IS, FI, DK, CZ, HR, SI, HU, TR, EE, LT, LV, PL, PT

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



(Fig. 5)

- Fäst denna adapter på den utvändiga gången 1/4" 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.

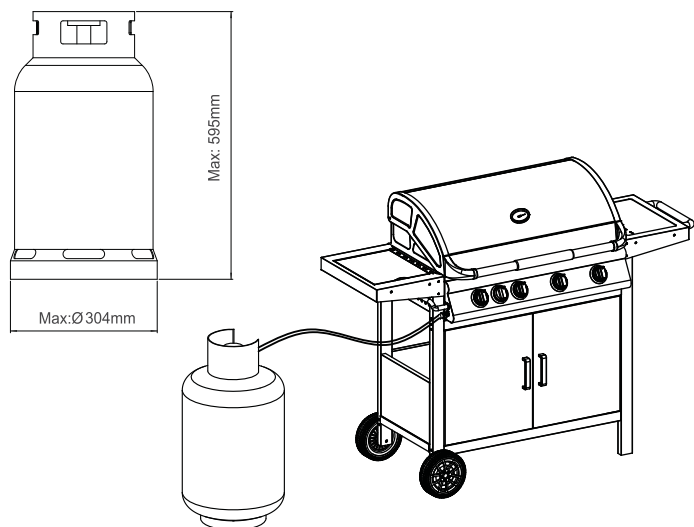
GASCYLINDERSÄKERHET

- Byt alltid gascylindrar 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
- Gascylindern ska vara placerad på en plan icke-brandfarlig yta
- 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 avsköndras 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.

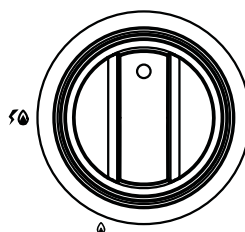
TÄNDA GRILLEN (forts.)

- 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



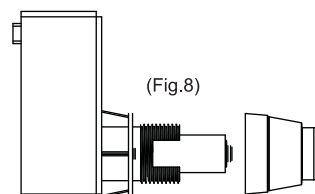
(Fig. 7)

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)

SIDOBÄNNARE MED ETT ELEKTRISKT TÄNDNINGSSYSTEM

En sidobännare med ett elektroniskt tändningssystem har en svart tändningsknapp som sitter bredvid sidobännarens styrvred.

- Sidobännarens 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 önskad värmelägen kan lågan nu kontrolleras

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

SIDOBÄNNARE MED ETT ROTERANDE PIEZO TÄNDNINGSSYSTEM

En sidobännare med ett elektroniskt tändningssystem har en svart tändningsknapp som sitter bredvid sidobännarens styrvred.

- Sidobännarens 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 önskad värmelägen kan lågan nu kontrolleras

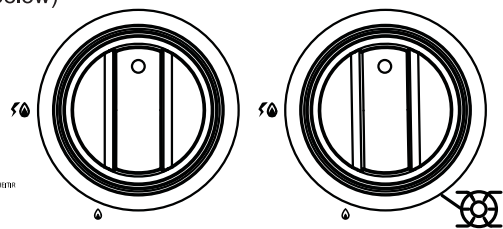
VIKTIGT - Det är viktigt att alla styrventiler och gascylindern stängs av efter användning.

OBS! Använd en wok- eller stekpanna som är mellan minst 150 mm till max 220 mm i diameter. Större grytor kan orsaka missfärgning av ytfinishen.

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

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

GB
USE OUTDOORS ONLY
READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE
WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT
KEEP YOUNG CHILDREN AWAY
DE AT CH
NUR IM FREIEN VERWENDEN
VOR GEBRAUCH, BITTE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG LESEN
WARNUNG: HANDBEHRÜHTE TEILE KÖNNEN SEHR HEIß WERDEN
HALTEN KLEINE KINDER VOM GERÄT FERNHALTEN
SE
ENDAST FÖR UTMÅLSBRUK
LÄS INSTRUKTIONERNA FÖRE ANVÄNDNING
WARNUNG: HANDBEHRÜHTE DELAR KAN BLI MYCKET VARMA
HÅLL SMÅBARN BORTA
R
NOTST ADREN UTANHOSS
LESTU INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO
PRECAUCIÓN: PARTES ACCESIBLES PUEDEN QUEDAR MUY CALIENTES
MANTEN A LOS NIÑOS LEJOS DEL APARATO

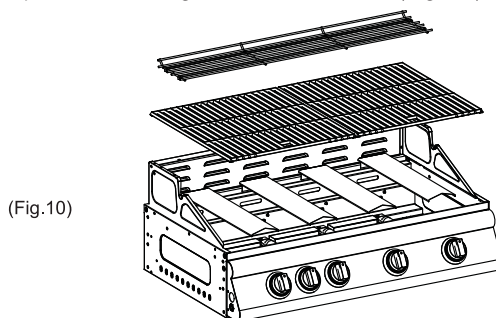


(Fig.9)

ANVÄNDA GRILLEN

PLACERING AV VÄRMEPLATTA, GALLER OCH FLAMSPRIDARE

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



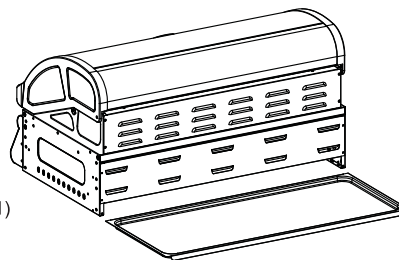
(Fig.10)

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 DROPPPLÅDAN

- **VIKTIGT** - Dropplådan 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 uppfammande lågor orsakas av den naturliga köttsoften 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 uppfammande 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 uppfammande 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



Obs! flamspridaren (stål, vulkanisk sten, keramikplattor eller gjutjärn) sprider värmen från brännarna. Detta resulterar i en enhetlig värmezoon 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 försiktig 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 igentäppt
- 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

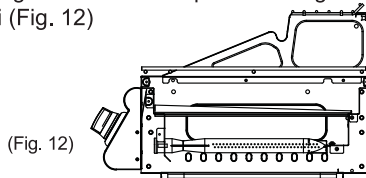
FÖRSTA ANVÄNDNING EFTER LÅNGT UPPEHÅLL

I början av varje grillsäsong eller före användning efter långt uppehåll:

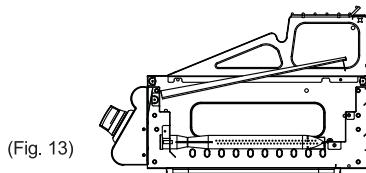
- Läs på nytt dessa skötselinstruktioner noga
- Kontrollera att det inte finns några tilltäppningar i gasventilöppningarna, brännarrören och anslutningarna
- Kontrollera att alla brännare är i rätt läge
- Kontrollera om gascylindern är full
- Kontrollera om det finns gasläckage genom att använda en såp- och vattenlösning
- Sätt brännarreglagen i ● off-läge och anslut gasförsörjningen
- Se till att alla galler och värmeplattor är rena före användning

AVLÄGSNA BRÄNNARE

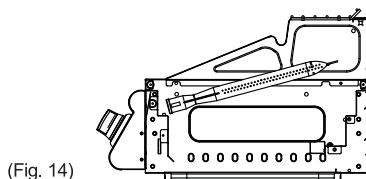
- Se till att grillen har stängts av och svalnat helt
- Se till att alla gasvred är satta i ● off-läge och att gascylindern har stängts av
- Lyft av gallret eller värmeplattan från grillen och oljekanal, såsom visas i (Fig. 12)



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



- 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 sugas 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.

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) Tilttäppning i gasledningen

ÅTGÄRD: Avlägsna slangen från grillen. Öppna gasförsörjningen i en sekund för att rensa eventuella tilttäppningar 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 tilttäppningar 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.

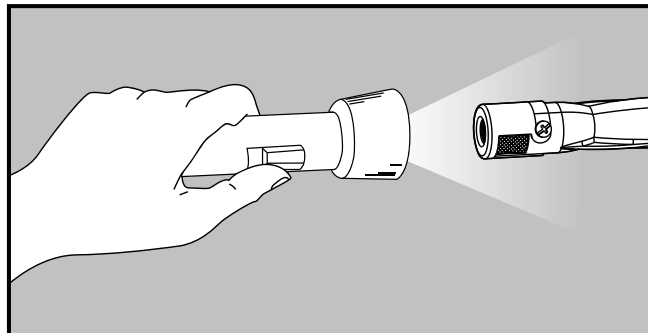
RENGÖRING AV IGENTÄPPT VENTURI-BRÄNNARE

Det händer då och då kan insekter eller spindlar bygga bo inuti brännare eller Venturi-brännare (fig 15). Dessa igentäppningar kan försämrare 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.

RENGÖRING AV EN IGENTÄPPT BRÄNNARE ELLER VENTURI-BRÄNNARE

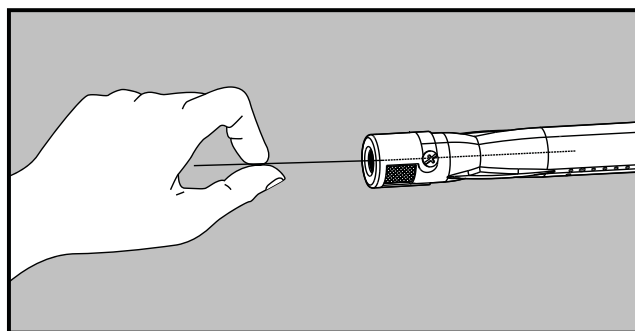
Steg 1.

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



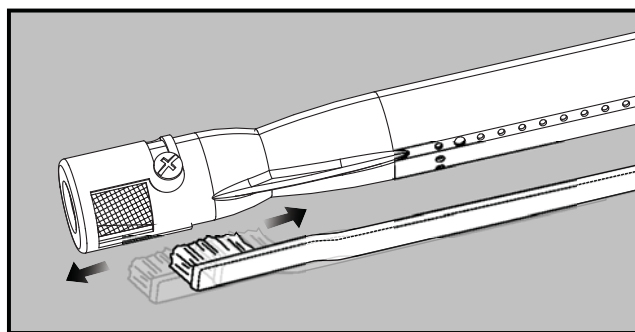
Steg 2.

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



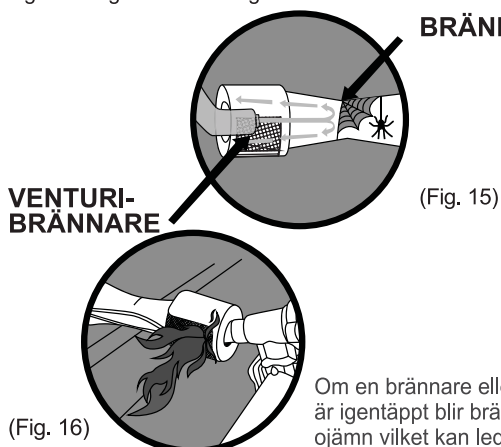
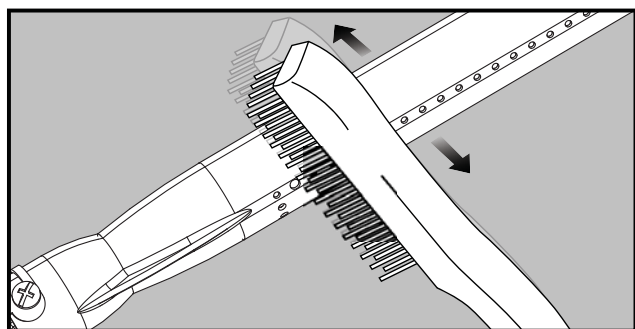
Steg 3.

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.



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



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 conform with 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



GRILLSTAR BARBECUE -GRILLIN RAJOITETTU TAKUU

Rajoitettu takuu on voimassa grillin ostohetkestä 2 vuoden ajan EU-direktiivien mukaisesti ellei muuta alapuolella mainita. Tämä takuu antaa sinulle tietyt lailliset oikeudet ja mahdollisia maakohtaisia oikeuksia.

Mikäli tuote hajoaa valmistusviasta johtuen normaalissa kotitalouskäytössä, on valmistaja velvollinen oman harkintakyvyn mukaan korjaamaan, uudelleen käsittelemään tai vaihtamaan hajonneen tuotteen. Valmistaja varaa mahdollisuuden korvata tuote samanlaisella tuotteella siinä tapauksessa, ettei samaa mallia tai väriä ole enää saatavilla. Korvaus koskee ainoastaan kyseistä osaa, mikäli yhteneviä osia on saatavilla, ei koko grilliä.

Takuuehdot

Rajoitettu takuu on rajoitettu korjaamaan tai vaihtamaan normaalin käytön yhteydessä todistetusti hajonneita osia. Takuuaika lasketaan ainoastaan ostopäivästä alkaen. Ostokuitti tulee säilyttää ja toimittaa yhdessä sarjanumeron kanssa. Laitetta tulee käyttää sen mukana toimitettujen käyttö- ja huolto-ohjeiden mukaisesti. Kaikki asennukset tulee suorittaa CE-standardien mukaisesti. Mitään muutoksia tai korjauksia ei tule suorittaa ellei niitä ole hyväksytty laitteen ostopaikassa. Korjaukset tai vaihdot eivät pidennä takuuaikaa. Muiden kuin alkuperäisten osien käyttäminen lopettaa tämän takuun.

Mikä ei ole korvattavissa

Rajoitettu takuu ei korvaa ostoa tai muuta henkilöä koskevia, seuraavista syistä aiheutuvia, vaatimuksia koskien pilaantumista, vahinkoa, virhetoimintaa tai menetystä:

- Huollon vähyys, väärinkäyttö, huolimattomuus, onnettomuus tai laitteen virheellinen asentaminen
- Posliiniosien naarmut, kolhut, korroosio tai värjäytyminen, joka on aiheutunut kuumuudesta, hankauksesta, kemikaalisista puhdistusaineista tai rahdista
- Pinnan ruostuminen
- Korroosio tai vaurioituminen, joka on aiheutunut altistumisesta alkuaineille, rasvalle, rasvapalolle, hyönteisille, auringolle, lumelle, tuulelle tai rakeille
- Äärimmäisistä sääolosuhteista, kuten esimerkiksi ukkosmyrskystä, hurrikaanista, maanjäristyksestä tai tornaadosta
- Normaali käyttö ja kuluminen
- Ruostuminen keittotasossa, grilliritilöissä, polttimissa tai liekinvaimentimissa
- Grillin kaupallinen käyttö
- Valtuuttamattomat korjaukset takuuajan puitteissa
- Tuotteen siirtämisestä tai uudelleen asentamisesta aiheutuvat kulut tai kuljetuskulut
- Mitään vastuuta ei hyväksytä mahdollisen rahdin aikaisen menetyksen tai vaurion osalta
- Puutteellisesta huollosta aiheutuneet huoltopuhelut
- Halkeamat ja kulumat puuosissa johtuen altistumisesta alkuaineille tai vauriot, jotka ovat aiheutuneet säästä, kuumuudesta, hyönteisistä, kemikaaleista tai ruoan tähteistä tai nesteistä
- LP/Propanikaasusylinteri: Kaasupullon valmistaja on vastuussa materiaalista, työn laadusta ja kaasupullon toiminnasta. Ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valmistajaan kaikissa takuupyynnöissä tai huolloissa

Mistä saada apua

Huoltoon ja takuuasioihin liittyen saat apua myyntipaikastasi. Ostokuitti ja laitteen sarjanumero ovat tarpeellisia. Lisätietoja huoltotoimenpiteistä, katso ohjekirja.

Varaosahankinnat, lisäneuvot ja huoltoon liittyvät vinkit, katso: www.garthsupport.com



GRILLSTAR GRILLEN BEGRENSET GARANTI

Den begrensede garantien gjelder grillen fra kjøpstidspunktet og for en periode på 2 år i henhold til EU-direktiver med mindre annet er angitt nedenfor. Denne garantien gir deg spesifikke juridiske rettigheter og du kan i tillegg ha andre rettigheter, som kan variere fra land til land.

Hvis en vare skulle svikte som følge av en produksjonsfeil eller feil ved normal bruk i hjemmet, vil produsenten etter eget skjønn reparere, overflatebehandle eller erstatte den defekte varen. Produsenten forbeholder seg retten til å erstatte defekte varer med et lignende produkt dersom modellen eller fargen ikke lenger er tilgjengelig. Eventuell erstatninger vil kun være for den defekte delen, hvor compatible deler er tilgjengelig, og ikke en komplett grill.

Hva er dekket

- Steke hette i støpt aluminium - 10 år - 2 år, falming utelukkes på maling
- Emaljert ramme på grill - 5 år, ingen gjennomrusting eller gjennombrenning
- Rustfritt stål rørbrennere - 5 år, ingen gjennomrusting eller gjennombrenning
- Emaljebelagt støpejern matlagingsgriller og kokeplater - 5 år, ingen gjennomrusting eller gjennombrenning
- Rustfritt stål flammediffuser - 2 år, ingen gjennomrusting eller gjennombrenning
- Alle de resterende deler - 2 års begrenset garanti

Garantivilkår

Denne begrensede garantien skal være begrenset til reparasjon eller utskifting av deler som kan bevises defekte under normal bruk og service. Garantitiden regnes fra det tidspunkt den ble kjøpt. Kjøpsbevis må tas vare på og kunne fremvises sammen med serienummeret. Apparatet må brukes og vedlikeholdes i henhold til instruksjonene som følger med. Alle installasjoner må være i samsvar med gjeldende CE-standarder. Ingen endringer eller reparasjoner skal utføres med mindre man har fått godkjenning fra kjøpsstedet. Enhver reparasjon eller utskifting utvider ikke garantiperioden. Bruk av andre deler enn originaldeler vil ugyldiggjøre denne garantien.

Hva som ikke dekkes

Denne begrensede garantien dekker ikke kjøperen eller noen annen person for forringelse skader, feil eller tap på grunn av følgende:

- Manglende vedlikehold, misbruk, vanskjøtsel, misbruk, uhell eller feil montering av dette apparatet.
- Riper, bulker, rust eller missfarging forårsaket av varme, slipemiddel eller kjemiske rengjøringsmidler eller avskalling på porselens deler.
- Forekomst av overflaterust.
- Korrosjon eller skade forårsaket av eksponering mot værforhold, fett eller fettbranner, insekter, sol, snø, vind eller hagl.
- Alvorlige værforhold som tordenvær, orkaner, jordskjelv eller tornadoer.
- Normal slitasje.
- Rusting på kokeplater, griller, brennere og flammetemmere.
- Kommersiell bruk av grillen.
- Uautoriserte reparasjoner i garantiperioden.
- Produktfjerning eller re-installasjonskostnader, og heller ikke kostnader for frakt.
- Intet ansvar vil bli påtatt for tap eller skader under transport.
- Servicehenvendelser som følge av manglende vedlikehold.
- Sprekker og forvitring av tredeler som er forårsaket av eksponering til følgende eller skadet av: vær, varme, insekter, kjemikalier eller matsyrer eller safter.
- LP/Propan gassflaske: Gassflaskeprodusenten er ansvarlig for materialer, utførelse og ytelse av gassflasken. Kontakt forhandleren eller gassflaskeprodusenten i forhold til alle garantikrav eller service.

Hvor du skal henvende deg for å få hjelp

For service og garantistøtte henvises det til butikken der du kjøpte apparatet. Kjøpsbevis og grillens serienummer må oppgis.

For råd om vedlikehold, se i bruksanvisningen.

For å kjøpe reservedeler eller ytterligere råd og vedlikeholdstips, besøk: www.garthsupport.com



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 felaktiga artikeln, där passande delar finns tillgängliga, inte en komplett grill.

Garanti villkor

Denna begränsade garanti är begränsad 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 gascylindrar: Flasketillverkaren ansvarar för material, utförande och prestanda av gascylindern. Kontakta din återförsäljare eller flasketillverkaren för alla garantianspråk eller service.

Var söks hjälp

För 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



Authorised Representative
Garth Europe B.V.
Spoorlaan 7, 2495 AL Den Haag
THE NETHERLANDS
T: +31 6 5478 0742
F: +31 70 891 0399
www.garthsupport.com