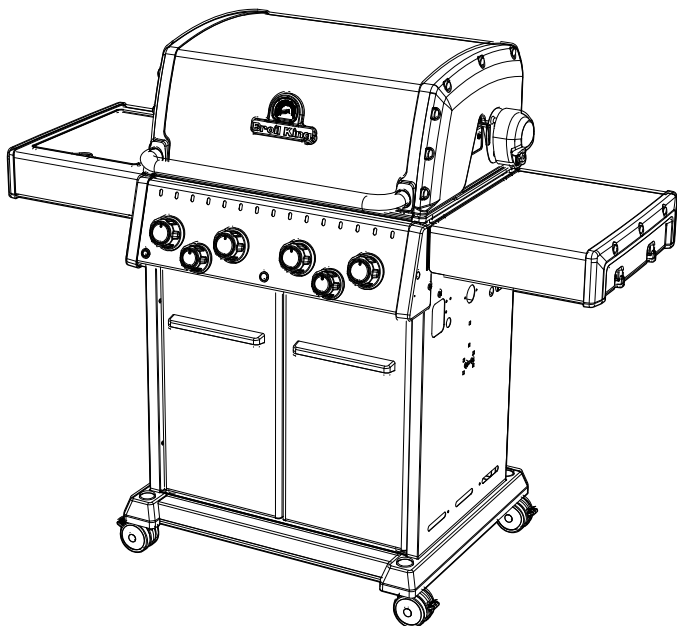


# Broil King®

GASOLGRILLAR

## BRUKSANVISNING



FÖR ANVÄNDNING MED PROPANGAS - ELLER BUTAN  
KATEGORI I<sub>3P</sub>(37), KATEGORI I<sub>3B/P</sub>(30),

### INNEHÅLL

SÄKERHETSFORESKRIFTER.....	2
GASOLFLASKA .....	4
REGULATOR/SLANG .....	5
BYTE AV GASOLFLASKA.....	6
LÄCKAGETEST .....	7
VENTURIRÖR.....	8
TÄNDNING .....	9
ANVÄNDNING .....	10
GRILLMETODER.....	11
UNDERHÅLL.....	14
TRANSFORMATOR.....	15
BELYSNING I GRILLUGNEN .....	16
BELYSNING I KONTROLLPANELEN.....	17
FELSÖKNING .....	18
GARANTI .....	19



### FARA!

OM DET LUKTAR GASOL:

1. STÄNG AV GASOLFLASKANS VENTIL.
2. STÄNG AV GRILLENS KONTROLLVRED.
3. ÖPPNA LOCKET.
4. OM LUKTEN INTE FÖRSVINNEN, KONTAKTA DIN GASOLÅTERFÖRSÄLJARE ELLER BRANDKÄREN.



### VARNING!

1. FÖRVARA ELLER ANVÄND INTE BENSIN ELLER ANDRA BRANDFARLIGA VÄTSKOR ELLER ÅNGOR I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT.
2. GASOLFLASKA SOM INTE ÄR ANSLUTEN FÖR ANVÄNDNING FÅR INTE FÖRVARAS I NÄRHETEN AV DENNA ELLER NÅGON ANNAN APPARAT.

VÄNLIGEN ANTECKNA DITT MODELLNUMMER,  
SERIENUMMER OCH INKÖPSDATUM HÄR.

DENNA INFORMATION FINNS PÅ DEN SVARTA OCH SILVERFÄRGADE ETIKETTEN PÅ BAKSIDAN AV DIN GASGRILL.

MODELLNUMMER									
SERIENUMMER									
INKÖPSDATUM									

OBS TILL INSTALLATÖREN: DESSA INSTRUKTIONER  
MÅSTE LÄMNAS TILL KONSUMENTEN.

LÄS ALLA INSTRUKTIONER NOGA INNAN DU ANVÄNDER DIN GRILL.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER FÖR FRAMTIDA REFERENS.

FÖR MONTERINGSANVISNINGAR, SE DIN MONTERINGSMANUAL  
ELLER BESÖK [www.broilking.se](http://www.broilking.se) FÖR ATT SE VÅR MONTERINGSVIDEO

*Onward*  
MANUFACTURING COMPANY  
LIMITED

SINCE 1906  
585 KUMPF DRIVE  
WATERLOO, ONTARIO, CANADA  
N2V 1K3

SE  
20094-40SE Rev A 01/26

# SÄKERHET

Din nya Broil King/OMC gasolgrill är utformad i överensstämmelse med CE normer. Gasolgrillen är säker och bekväm när den monterats korrekt och används enligt bruksanvisningen. Som med alla andra gasolprodukter måste säkerhetsföreskrifterna följas.

- Försummande av dessa kan orsaka allvariga person- och egendomsskador.
- Läs hela bruksanvisningen innan du använder gasolgrillen.
- Vid frågor kontakta ditt inköpsställe.

## VARNING!

- **Endast för utomhusbruk.**
- **Vissa delar kan bli mycket varma. Använd grillvantar och håll barn under uppsikt.**
- **Flytta eller lämna inte grillen utan uppsikt under användning.**
- **Stäng av gasolen på gasolflaskans ventil efter användning.**
- **Luftflödesventilerna på huvudbrännare, bakre rotisseribrännare och sidobrännare har ställts in och förseglats på fabriken och ska inte justeras/manipuleras.**
- **Grillen får ej justeras eller modifieras, det kan vara farligt.**
- **Håll elkablar borta från heta ytor och vatten.**
- **Var försiktig när du hanterar, lyfter eller transporterar grillen, metallkanter kan vara en risk. Använd arbetshandskar och montera bort sidobord, plocka ur grillgaller/plattor och värmehyllor.**

## FARA!

Om det luktar gasol:

1. **Stäng av gasolflaskans ventil.**
2. **Stäng av grillens kontrollvred.**
3. **Öppna locket.**
4. **Om lukten inte försvinner, kontakta din gasolåterförsäljare eller brandkåren.**

Läckande gasol kan leda till brand eller explosion, som kan orsaka livshotande kroppsskador eller skador på egendom.

## MODELLSPECIFIKATIONER

MODELL	VÄRME INFLÖDE (kW)	VÄRME INFLÖDE (g/h)	STORLEK GASLÅGA HUVUD-BRÄNNARE (mm)	STORLEK GASLÅGA SIDO-BRÄNNARE (mm)	STORLEK GASLÅGA BAKRE-BRÄNNARE (mm)
9989-83,	23.5	1709	0.91	0.81	1.02
6781-83, 8769-83, 6781-43,	20.7	1505	0.84	0.81	1.04
8661-83, 8762-83SDW, 8762-83	20.3	1476	0.84	0.79	1.04
6771-83, 8759-83, 6771-43,	18.9	1374	0.84	0.81	1.04
9468-83SDW, 9468-83	18.5	1345	0.97	0.79	1.02
8651-83, 8752-83, 8752-83SDW, 8659-83	18.5	1345	0.84	0.79	1.04
8242-83SDW	15.0	1091	0.84	0.79	0.94
8651-63, 8659-63, 8652-63	14.1	1025	0.84	0.79	
8661-53	13.2		0.84		
8242-63SDW	11.5	836	0.84	0.79	
9468-53SDW, 9468-53	11.4	829	0.97		
8651-53, 8659-53, 8759-53	11.4	829	0.84		
8649-53, 8242-53SDW	8.8	640	0.84		
8141-53, 8149-53	6.9	502	0.74		

# SÄKERHET

## SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR EL

VARNING! Underlåtelse att följa dessa anvisningar kan leda till egendomsskador, personskador eller dödfall!

- Inspänning 230-240Vac / 50Hz
- Utspänning 12Vac / 7500mA
- Fara! Om elkablar eller kontakter sänks ner i vatten eller annan vätska kan det leda till elstötar!
- Dra ut stickkontakten från vägguttaget om produkten inte ska användas, samt före rengöring och underhåll. Låt produkten svalna innan du monterar eller tar bort komponenter.
- Produkten får inte användas om det finns skador på kabel, kontakt eller om någon annan komponent är skadad eller defekt. Kontakta återförsäljaren för reparation.
- Om elkabeln är skadad ska denna bytas ut innan produkten används.
- Kabeln får inte hänga ner över grillens sidobord eller komma i kontakt med heta ytor.
- Använd aldrig en gasolprodukt för utomhusbruk, till något annat än avsett ändamål.
- Anslut kontakten till produkten innan den ansluts till vägguttaget.
- Denna produkt (avsedd för matlagning utomhus) får endast anslutas till jordat utomhusuttag som är utrustad med jordfelsbrytare.
- Den jordade kontakten får inte tas bort, använd aldrig produkten tillsammans med ojordad, tvåpolig adapterkontakt.
- Om du använder förlängningskabel ska denna vara jordad och godkänd för utomhusbruk.

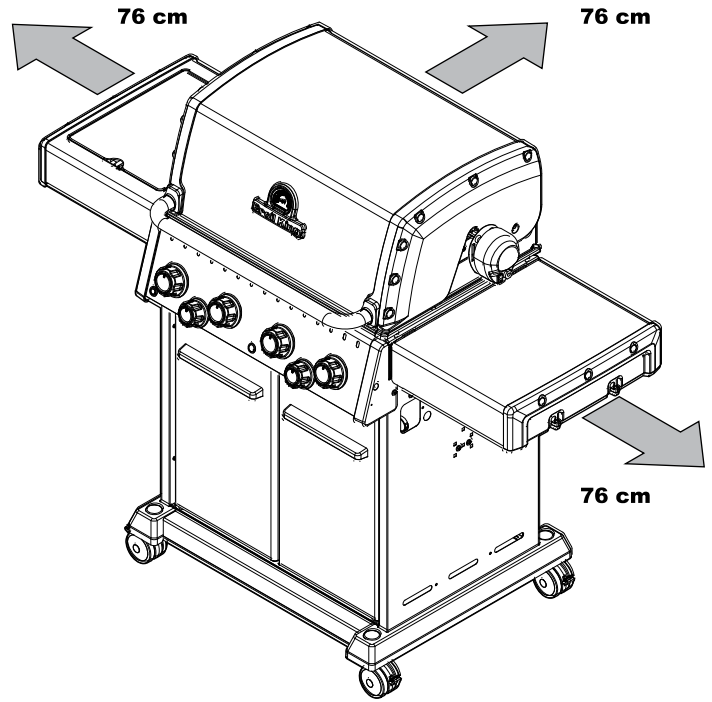
## PLACERING & INSTALLATION

Håll ett avstånd på minst ca 76 cm mellan gasolgrillen och lättantändliga produkter.

Använd inte gasolgrillen under ett lättantändligt tak eller bladverk.

Håll området i närheten av gasolgrillen fritt från lättantändligt material och vätskor som bensin etc

Förhindra inte på något sätt förbränningen och tillförseln av luft.



# GASOLFLASKA

Gasolflaskor upp till 11 kg storlek kan användas.

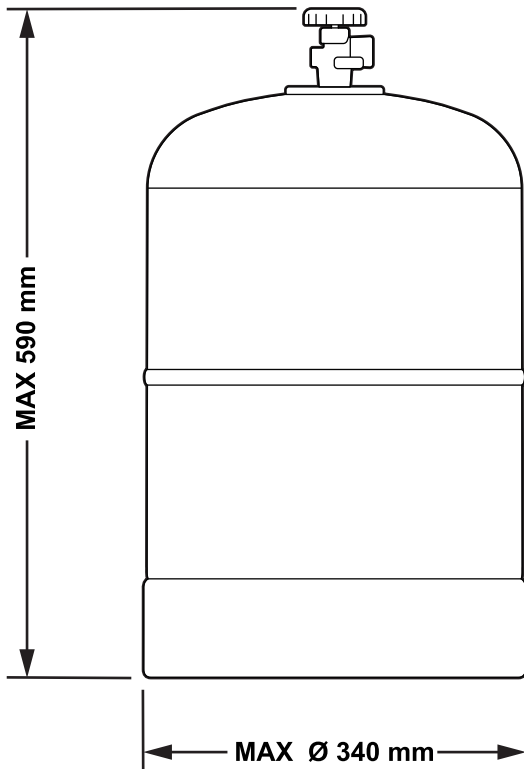
Behandla alltid gasolflaskan varsamt, den skall lagras, transporteras och användas stående. Detta för att ventilen inte skall skadas och för att gasol i vätskeform inte skall läcka ut. Vid horisontalläge kan flytande bränsle komma in i tillförselrören och orsaka skada.

Förvara alltid gasolflaskan på avsedd plats under grillen vid användning. (CE-godkänt enl. EU:s normer). Koppla alltid bort gasolflaskan innan grillen flyttas.

Utsätt aldrig en gasolflaska för hetta. Trycket i flaskan kan öka och överstiga den inbyggda säkerhetsgränsen.

Förvara aldrig gasolflaskan i källare under markytan eller på en plats som gränsar till öppna avlopp. Propan är tyngre än luft och om det finns en läcka kommer gasen att samlas på låg nivå och bli farlig om den kommer nära en gnista eller låga.

Förvara aldrig gasolflaskor inomhus.



## TRANSPORT

Innan du flyttar grillen, se till att koppla loss gasolflaskan. Om grillen flyttas mycket rekommenderar vi att du kontrollerar slangen och slanganslutningen regelbundet. På grund av rörelser och vibrationer kan anslutningar lossa.

## FÖRVARING

Om grillen inte används under en period och ställs in inomhus i förråd, garage eller liknande ska gasolflaskan kopplas bort från grillen och förvaras utomhus, på en plats med god ventilation.

## SERVICE

Denna gasolgrill får inte ändras eller påverkas. All justering eller service ska utföras av en kvalificerad tekniker. Regelbundet underhåll rekommenderas. Se underhållsinstruktioner.

## VARNING!

Utför alla läckagetester i denna bruksanvisning innan du använder grillen. Detta ska göras även om grillen monterats ihop av återförsäljaren.

# REGULATOR/SLANG

## REGULATOR

Gasolgrillen måste alltid monteras ihop med en regulator som överensstämmer med lokala/nationella normer och standarder med ett nominellt tryck på:

KATEGORI I<sub>3P</sub>(37) Propan 37 mbar.

KATEGORI I<sub>3B/P</sub>(30) Propan/Butan 30 mbar.

Använd aldrig en gasolprodukt utan regulator!

## GASOLSPECIFIKATIONER

SPECIFIKATIONER	VID ANVÄNDNING I	TILLFÖRSELTRYCK BUTAN	TILLFÖRSELTRYCK PROPAN
I <sub>3P</sub> (37)	IS		37 mbar
I <sub>3B/P</sub> (30)	DK, EE, FI, NO, SE	30 mbar	30 mbar

## SLANG

En slang som överensstämmer med lokala/nationella normer och standarder måste användas.

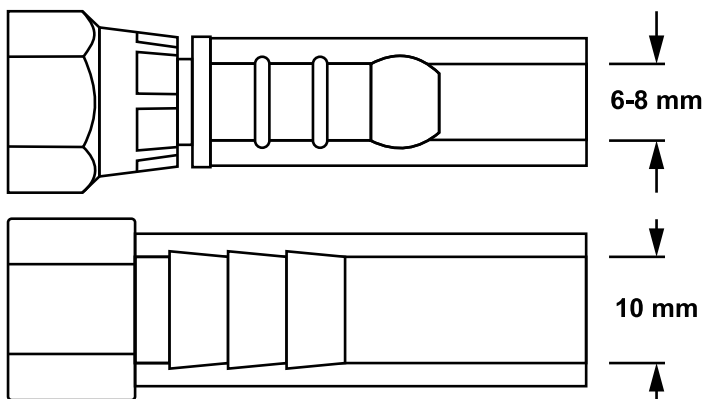
Gummislangen som förbinder grillen med gasolflaskan ska vara minst 60 cm lång.

Placera slangens på avstånd från heta ytor inklusive grillens botten.

Försäkra dig om att slangens inte är vriden eller veckad.

Inspektera slangens när du byter ut gasolflaskan eller minst en gång per år. Grillen får inte användas om slangens har spruckit, gått av eller på annat sätt skadats.

Slangens måste bytas ut om den är skadad. Kontakta din återförsäljare vid eventuellt byte.



# BYTE AV GASOLFLASKA

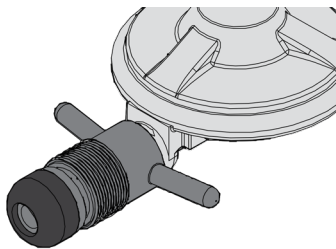
**ANVÄND** aldrig gasolutrustning utan regulator eller en regulator för andra arbetstryck.

**VARNING:** Byte av gasolflaska måste utföras i en brand- och explosionssäker miljö.

Gasolflaskor har olika typer av anslutningar:

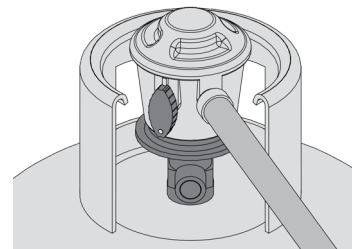
## GÄNGAD ANSLUTNING

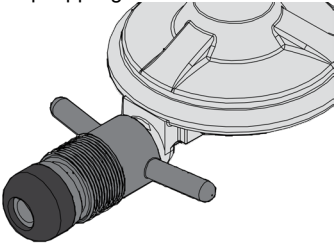
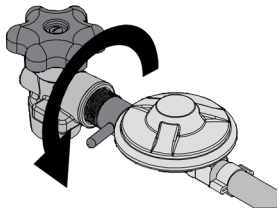
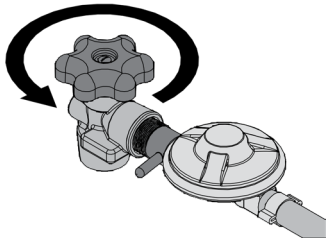
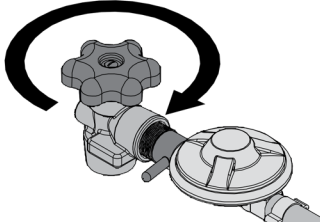
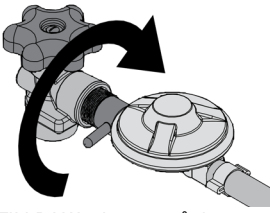
Anslutning med gänga. Den viktigaste delen är den svarta packningen. Kontrollera alltid att den finns och inte är skadad vid byte av gasolflaska. Dra inte åt för hårt, det kan skada packningen. (En del gängade anslutningar dras åt med fast nyckel. Följ anvisningarna som gäller för din regulator).

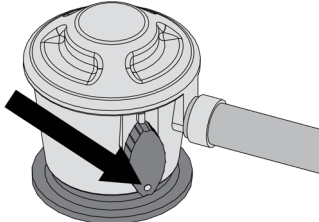
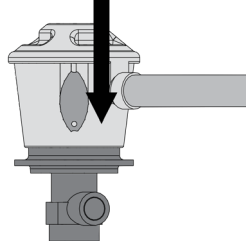
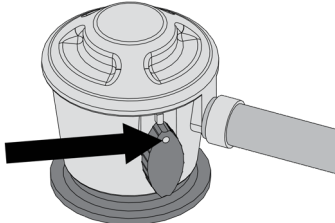
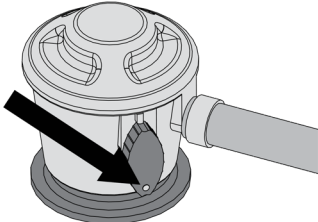
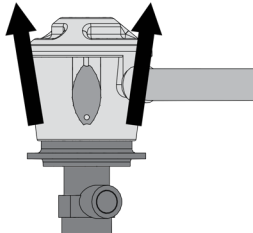


## "CLICK-ON" ANSLUTNING

"Click-on" anslutning. Inga verktyg behövs för den här typen. Regulatorns vred fungerar som kontroll av gasotillförseln



KOPPLA PÅ EN GASOLFLASKA	KOPPLA LOSS EN GASOLFLASKA
<p>1. Kontrollera att gasolflaskan är stängd genom att skruva medurs. Kontrollera att alla vred på gasolgrillen är avstängda.</p> <p>2. Ta bort skyddspluggen och behåll den. Kontrollera att den svarta packningen inte är skadad innan hopkoppling.</p>  <p><b>OBS! Viktigt!</b></p> <p>3. Skruva fast regulator moturs på gasolflaskan. Dra inte åt för hårt det kan skada packningen.</p>  <p><b>VARNING! Brand kan uppstå om packningen är skadad eller saknas!</b></p> <p>4. När gasol önskas vrid ratten på gasolflaskventilen moturs.</p> 	<p>1. Vrid gasolflaskventilen till OFF (medurs).</p>  <p>2. Stäng av alla gasolvred på grillen.</p> <p>3. KOPPLA ALDRIG LOSS regulator med gasolventilen öppen</p> <p>4. KOPPLA LOSS regulatorn genom att skruva medurs.</p>  <p>5. SÄTT TILLBAKA pluggen på den tomma eller halvtomma gasolflaskan om den inte används.</p>
<p><b>Utför läckagetest på alla anslutningar innan grillen används.</b></p>	

KOPPLA PÅ EN GASOLFLASKA	KOPPLA LOSS EN GASOLFLASKA
<p>1. Ta bort den orangefärgade skyddspluggen från gasolflaskan genom att dra ut låsningen och dra uppåt. Använd inga verktyg och låt pluggen hänga.</p> <p>2. Kontrollera att alla vred på gasolgrillen är avstängda. Se till att "click-on" regulatorns vred är i "off" läge.</p>  <p>3. Placera "click-on" regulatorn på gasolflaskans anslutning, lyft den nedre ringen uppåt, tryck till försiktigt och för ner ringen. Ett klick skall höras - då vet man att regulatorn sitter i rätt position.</p>  <p>4. För att gasol skall komma fram till grillen skall regulatorns vred ställas i "on" läge.</p> 	<p>1. Vrid "click-on" regulatorns vred till "off" läge.</p>  <p>2. Stäng av alla gasolvred på grillen.</p> <p>3. Ta bort "click-on" regulatorn genom att pressa horisontellt och samtidigt lyfta den nedre ringen uppåt.</p>  <p>4. SÄTT TILLBAKA pluggen på den tomma eller halvtomma gasolflaskan om den inte används.</p>
<p><b>Utför läckagetest på alla anslutningar innan grillen används.</b></p>	

# LÄCKAGETEST

Alla fabrikstillverkade anslutningar har ingående testats för gasolläckage och brännarna har genomgått flamtest. Frakten kan dock ha gjort att anslutningarna lossat.

## SÄKERHETSÅTGÄRDER:

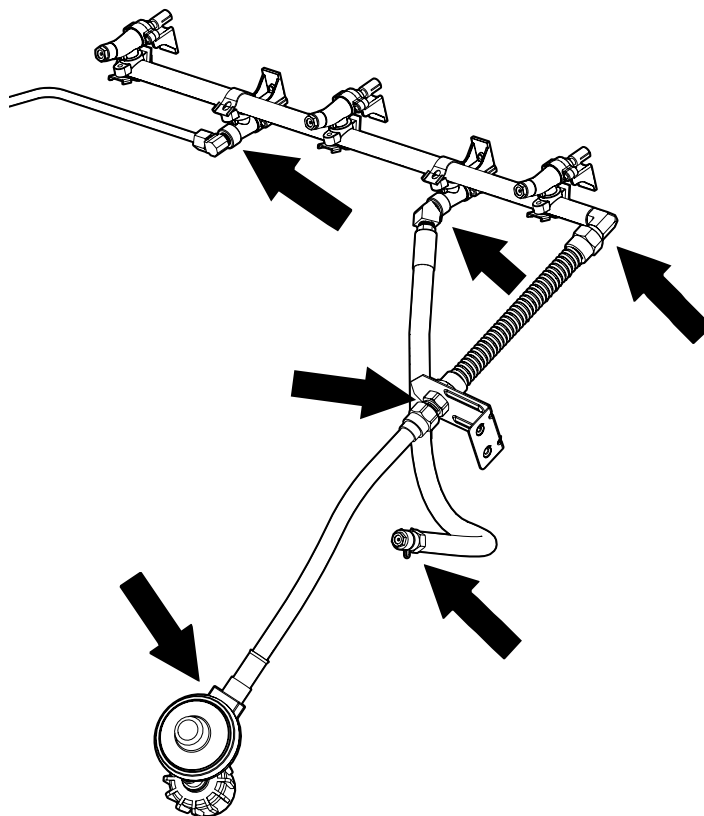
- Läckagetesta alla anslutningarna innan du använder gasolgrillen.
- Läckagetesta gasolventilen vid varje påfyllning och varje gång du kopplar bort och återansluter någon gasol-del, minst en gång per år eller efter en längre tids förvaring.
- RÖK INTE när du läckagetestar!
- Gör aldrig ett läckagetest med en tänd tändsticka eller annan öppen låga.
- Läckagetesta utomhus.

## ATT LÄCKAGETESTA:

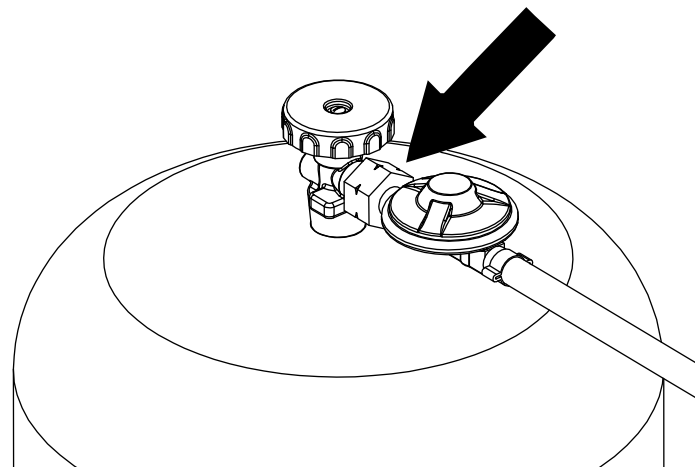
1. Förbered en tvällösning som består av en del vatten och en del diskmedel.
2. Släck alla öppna lågor och cigaretter i området.
3. Stäng av gasolen vid gasolflaskans ventil.
4. Kontrollera att alla kontrollvred står på "OFF".
5. Öppna gasolflaskans ventil enligt ett av alternativen beroende på typ av gasolflaska/regulator.
6. Pensla tvällösningen på varje anslutning.
7. En läcka upptäcks genom att det bubblar vid ett eventuellt läckageområde.
8. Om en läcka upptäcks, stäng av gasolen vid gasolflaskans ventil, skruva åt anslutningen och testa igen.
9. Om läckan kvarstår, kontakta din återförsäljare för vidare hjälp. Använd aldrig gasolgrillen om en läcka finns.

## OM DIN GRILL HAR EN SIDOBRÄNNARE ELLER EN BAKRE ROTISSERIBRÄNNARE:

1. Följ steg 1 - 5 ovan.
2. Sätt fingerspetsen över gasolmynningens öppning.
3. Vrid brännarvredet till "HIGH" (kl. 9).
4. Pensla tvällösningen på mynningen och säkerhetsventilen vid varje anslutning.
5. Vrid brännarvredet till "OFF".
6. En läcka upptäcks genom att det bubblar vid ett eventuellt läckageområde.
7. Om en läcka upptäcks, stäng av gasolen vid gasolflaskans ventil, skruva åt anslutningen och testa igen.
8. Om läckan kvarstår, kontakta din återförsäljare för vidare hjälp. Använd aldrig gasolgrillen om en läcka finns.



VENTILENHET

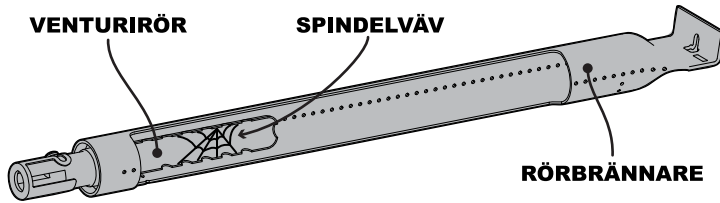


GASOLFLASKA

# VENTURIRÖR

## VENTURIRÖR

- HÅLL VENTURIRÖREN RENA
- Blockeringar av exempelvis spindelväv och insekter kan orsaka en returlåga.
- Trots att grillen går att tända som vanligt kan gasol som lagrats i röret antändas och därmed orsaka en eldsvåda runt rören vid kontrollvred eller sidobrännaren.



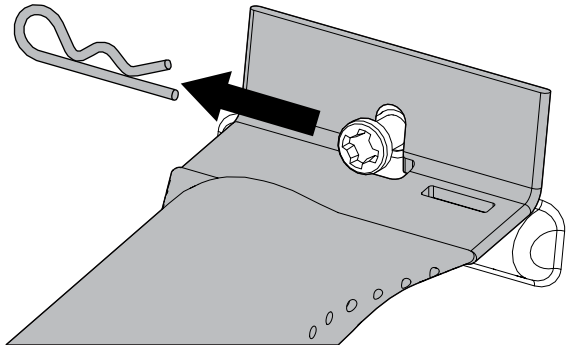
Om returlåga uppstår stäng omedelbart av gasolen på gasolflaskans ventil.

Inspektera och rengör venturirören (huvudbrännarna, sidobrännare, bakre rotisseribrännare om något av följande sker:

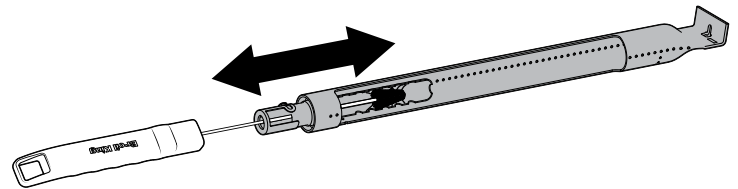
1. Det luktar gasol.
2. Grillen värms ej upp ordentligt.
3. Grillen värmer ojämnt.
4. Brännaren avger smattrande ljud.

## INSPEKTION OCH RENGÖRING AV VENTURIRÖR

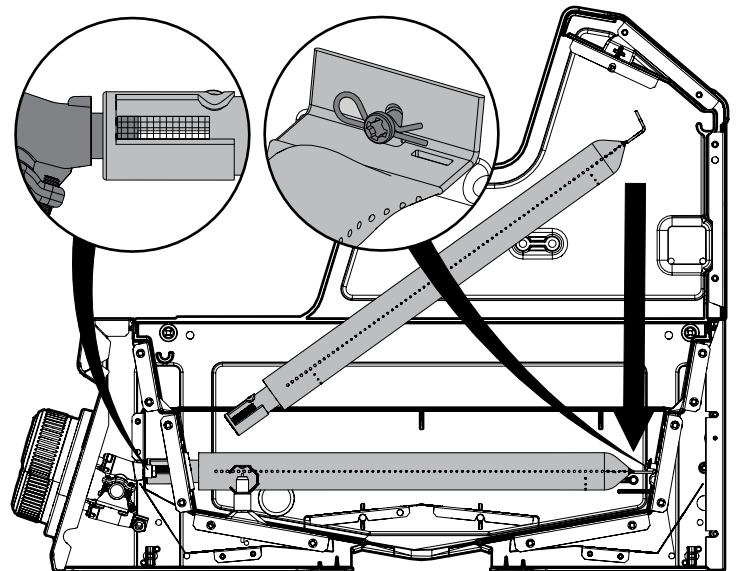
1. Stäng av gasoltillförseln på gasolflaskans ventil.
2. När grillen är kall, ta bort brännarnas infästningar, toppdelen på gasolfördelaren och lyft upp brännarna från grillen.



3. Rengör venturiröret med en piprensare eller flexibel borste för venturirör. (Art nr 64310).



4. Sätt tillbaka brännarna i grillen och försäkra dig om att de är korrekt riktade och kopplade till öppningen.



5. Sätt tillbaka brännarnas infästningar och toppdelen på gasolfördelaren.



# TÄNDNING

## TÄNDNINGSPROCEDURER

- Gasolgrillen måste monteras och tändas enligt anvisningarna.
  - Kontrollera att gasolflaskan är full och ordentligt ansluten till regulatort, enligt instruktionerna (se byte av gasolflaska sid 4-6).
  - Kontrollera att det inte finns några gasläckor i gasotillförselsystemet (se läckagetest sid 7).
  - Kontrollera att röret till brännarna är ordentligt kopplade till mynningarna (se venturirör sid 8).
  - Kontrollera att tändningskablar är inkopplade.
  - Kontrollera att det finns batteri i den elektroniska tändningen.
  - Läs alla tändningsinstruktioner som finns på grillen.
1. **Öppna grillens lock innan du tänder grillen.**
  2. **Luta dig inte över grillen när du tänder.**
  3. **Ställ grillens kontrollvred på läge "OFF" och vrid på gasolen på gasolflaskans ventil.**

## TÄND HUVUDBRÄNNAREN:

### Att tända med tändknappen:

4. Tryck och vrid grillboxens högra kontrollvred åt vänster till HIGH (kl.9).
5. Tryck på tändknappen tills brännaren tänds.
6. Brännaren ska tändas inom fem sekunder (stäng av gasolen om ingen gnista tänds inom den tidsramen).

### Tända huvudbrännaren med en tändsticka/tändare:

4. Använd en tändsticka fastsatt på den medföljande tändstickshållaren (alt. en lång tändare) genom hålet i grillboxens högra sida. (Lämpligt vid blåsigt väder).
5. Tryck och vrid grillboxens högra kontrollvred åt vänster till HIGH (kl.9).
6. Brännaren ska tändas inom fem sekunder (stäng av gasolen om ingen gnista tänds inom den tidsramen).
7. Efter att den första brännaren är tänd, tryck och vrid den intelligande huvudbrännarens vred till "HIGH" och upprepa sedan för de andra brännarna. Dessa brännare ska tändas automatiskt.

OBS! Vid hård vind, använd tändaren till samtliga brännare.

## TÄND SIDOBRÄNNAREN:

### Tända sidobrännaren med tändknappen:

4. Tryck och vrid sidobrännarens vred åt vänster till HIGH (kl.9).
5. Tryck på tändknappen tills brännaren tänds.
6. Brännaren ska tändas inom fem sekunder (stäng av gasolen om ingen gnista tänds inom den tidsramen).

### Tända sidobrännaren med en tändsticka/tändare:

4. Använd en tändsticka fastsatt på den medföljande tändstickshållaren (alt. en lång tändare) genom hålet i grillboxens högra sida. (Lämpligt vid blåsigt väder).
5. Tryck och vrid grillboxens högra kontrollvred åt vänster till HIGH (kl.9).
6. Brännaren ska tändas inom fem sekunder (stäng av gasolen om ingen gnista tänds inom den tidsramen).

OBS! Kastuller på sidobrännaren ska inte överstiga 23 cm Ø eller 7 kg.

## TÄND BAKRE ROTISSERIBRÄNNAREN:

**VARNING!** Använd inte huvudbrännarna samtidigt som den bakre rotisseribrännaren.

- **TA BORT VÄRMEHYLLAN**

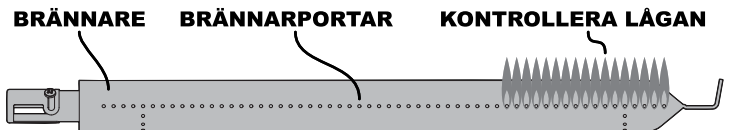
### Att tända med tändknappen:

4. Tryck och vrid rotisseribrännarens vred åt vänster till HIGH (kl.9).
5. Tryck på tändknappen tills brännaren tänds.
6. Brännaren ska tändas inom fem sekunder.

### Tända bakre rotisseribrännaren med en tändsticka/tändare:

4. Använd en tändsticka fastsatt på den medföljande tändstickshållaren (alt. en lång tändare) genom hålet i grillboxens högra sida. (Lämpligt vid blåsigt väder).
5. Tryck och vrid grillboxens högra kontrollvred åt vänster till HIGH (kl.9).
6. Brännaren ska tändas inom fem sekunder (stäng av gasolen om ingen gnista tänds inom den tidsramen).

**OBS!** Kontrollera din grill efter tändning. Alla brännare ska ha ca 2,5 cm jämnhöga, blåaktiga lågor på inställning HIGH.



Om något av följande inträffar är förmodligen venturirören till någon av brännarna blockerade. Om returlåga uppstår stäng omedelbart av gasolen på gasolflaskans ventil och rengör rören (se venturirör sid 8).

- Det luktar gasol.
- Returlåga uppstår.
- Grillen upphettas ojämnt.
- Brännarna avger smattrande ljud.

### OM BRÄNNAREN INTE TÄNDS:

- Vrid kontrollvred till läge "OFF" (kl.12). Vänta 5 minuter, prova igen med vredet placerat i läge "MEDIUM" (kl.6).
- Om någon brännare inte tänds (se felsökning sid 18). Om problemet inte löser sig, kontakta din återförsäljare.

### STÄNGA AV:

1. Stäng av gasolen på gasolflaskans ventil.
2. Vrid alla kontrollvred till läge "OFF" (kl.12).

# ANVÄNDNING

## VARNING!

Täck ALDRIG över slitsar, hål eller passager i grillen. Täck aldrig grillgallren med aluminiumfolie. Detta blockerar luftflödet genom grillen och kan orsaka överhettning eller kolmonoxidförgiftning.

## FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Innan du grillar på din gasolgrill för första gången, rengör komponenterna och förvärm grillen för att avlägsna dofter eller partiklar från tillverkningen enligt följande:

- Ta ur och rengör grillgaller och Flav-R-Wave™ (de rostfria stålvågorna) med mildt diskmedel och vatten. Skölj noggrant, torka torrt med hushållspapper. Diska aldrig i maskin.
- Med grillgallren och Flav-R-Wave™ borttagna, tänd grillen enligt tändningsinstruktionerna (sid 9) och låt den gå på "Medium" (kl.6) i 30 minuter med locket stängt. Stäng sedan av gasolen på gasolfaskans ventil och vrid alla kontrollvred i läge "OFF".
- Låt grillen svalna och lägg tillbaka Flav-R-Waves™.
- Smörj grillgallren genom att spraya/pensla på vegetabilisk olja med hög rykpunkt, tänd grillen och låt den gå på "Medium/Low" (kl.4-5) i 30 minuter.

### Rekommenderad matolja:

Avokadoolja	rykpunkt	260°C
Riskliolja	rykpunkt	254°C
Rapsolja	rykpunkt	204°C

Nu är du klar att grilla. Fortsätt till förvärmning.

## FÖRVÄRMNING

- **Förvärm gasolgrillen med alla brännarna på MEDIUM i 15 minuter med locket stängt.**
- Rengör varma grillgaller med en stålborste av rostfritt stål (art.nr 64034, 65600, 65641, 65229) eller isborste (art.nr 65679) och inspektera noggrant för att säkerställa att det inte finns några trasiga borst kvar på gallret.
- Spraya/pensla vegetabilisk olja med hög rykpunkt, på grillgallret.
- Minska sedan brännarna till önskad värme beroende på vad för sorts mat och med vilken grillmetod du ska grilla.

## LOCKET

Det bästa är att grilla med locket stängt. Maten grillas fortare, mindre gasol går åt och temperaturen bibehålls. Ett stängt lock ger också en fylligare "grillsmak" till mat som grillas direkt på gallret och är viktigt för rökning och konvektionsgrillning/indirekt grillmetod.

## FÖRÅNGNINGSSYSTEM

Din grill är designad för att användas med Flav-R-Wave™. Köttsafter och fett som droppar ner på de rostfria stålvågorna förångas och genomsyrar maten med grillsmak. Flav-R-Wave™ gör också att värmen fördelas jämnt över hela ytan och skyddar brännarna.

## GRILLTEMPERATURER

Broil King gasolgrillar är:

Tillverkade med möjlighet till höga temperaturer för att bryna. Konstruerade med kontrollerat luftflöde för att behålla värmen och minimera bränsleförbrukningen.

**Sällan eller aldrig behöver du använda inställningen "HIGH" för längre grillning eller förvärmning.**

### HIGH (kl.9)

På alla brännare ger ungefär på 350 - 400°C på grillgallret med locket stängt. Använd HIGH:

- För snabb förvärmning.
- Vid kallt eller blåsigt väder om du grillar med locket öppet.
- För att snabbt bryna dvs. stänga köttets porer och få en grilllyta, innan temperaturen reduceras.
- För att bränna bort matrester från grillgallret och Flav-R-Wave™ (max 10 min.) och sen borsta med en grillborste av stål.

### MEDIUM/HIGH (kl.7-8)

På alla brännare ger ungefär 300°C på grillgallret med locket stängt.

Använd MEDIUM/HIGH:

- Förvärma grillen för att snabbt/hett grilla ex. biffar.
- Grilla kycklingdelar, hamburgare och grönsaker.

### MEDIUM (kl.6)

På alla brännare ger ungefär 225°C på grillgallret med locket stängt.

Använd MEDIUM:

- Grilla biffar medium eller medium/genomgrillade.
- Grilla kycklingdelar, hamburgare och grönsaker.

### MEDIUM /LOW (kl.4-5)

På alla brännare ger ungefär 200°C på grillgallret med locket stängt.

Använd MEDIUM/LOW:

- Grilla kycklingbitar, korv och fisk.
- Grilla stekar och baka.
- Till bakning och brödrätter ex. quesadillas.

### LOW (kl.3)

På alla brännare ger ungefär 150-175°C på grillgallret med locket stängt.

Använd LOW:

- För låg/långsam grillning/rökning av stora stycken kött/fågel, delikat fisk och för bakning/bakverk.

**Temperaturerna är ungefärliga och kan variera beroende på utomhustemperatur och vindförhållanden.**

# GRILLMETODER

## DIREKT GRILLNING

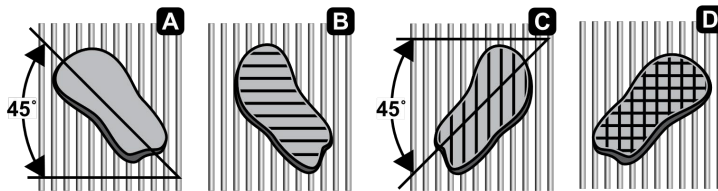
Direkt grillmetod innebär att grilla maten på grillgallren direkt ovanför en värmekälla. Direkt grillmetod är vanligt vid grillning av mindre bitar, skivat kött, kotletter, fisk, hamburgare, grillspett och grönsaker.

- Förbered maten i god tid för att undvika försening och stress. Används marinad eller kryddor ska dessa påföras innan maten placeras på grillen. Om maten ska penslas med sås bör detta ske under de sista 2-4 minuterna för att undvika brand.
- Organisera ytan runt grillen så grillgaffel, tång, grillhandskar, såser och kryddor är inom räckhåll medan du grillar.
- Låt kött bli rumstempererat innan det placeras på grillen. Trimma bort överflödigt fett för att undvika uppflammande lågor orsakat av droppande fett.
- Förvärm gasolgrillen till önskad temperatur med locket stängt.
- Pensla eller spraya gallren med matolja med hög rykpunkt för att motverka att maten fastnar i gallret.
- Undvik att köttet torkar ur genom att använda en tång istället för gaffel.
- Börja grilla på MEDIUM/HIGH temperatur för att hindra vätska från att läcka ut. Sänk värmen och grilla tjockare bitar lite längre.
- Lär dig hur du ser att köttet är klart efter utseende och tid. Kött blir hårdare när det tillagas. Mjukt kött är rare, hårt kött är well done.
- Guiden till den perfekta biffen fungerar för de flesta köttbitar, fisk, fågel och grönsaker.

## GUIDE TILL DEN PERFEKTA BIFFEN

Pensla grillgallren med olja med hög rykpunkt och förvärm grillen till MEDIUM/HIGH 230-315°C.

- Placera en biff på grillen i 45° vinkel och grilla enligt tidsrekommendation i schemat nedan.
- Vänd biffen i samma 45° vinkel
- Vänd biffen i motsatt 45° vinkel
- Vänd slutligen biffen i samma 45° vinkel



TJOCKLEK		VÄRMEINSTÄLLNING	TID / SIDA				TOTAL TID
3.8 cm	2.5 cm		A	B	C	D	
	Rare	High	1¼	1¼	1¼	1¼	7
Rare	Medium Rare	Med/High	2	2	2	2	8
Medium Rare	Medium	Med/High	2½	2½	2½	2½	9
Medium	Well	Med	2½	2½	2½	2½	10
Well		Med	3	3	3	3	12

## TID OCH TEMPERATURER

Följ den här guiden för att uppskatta hur lång tid det tar att grilla kött. Kontrollera om köttet är klart med iQue™ kotttermometern för att bekräfta att det är klart.

GUIDE DIREKT GRILLNING					
KÖTT	TILLAGNINGSGRAD	VÄRMEINSTÄLLNING	TID / SIDA	TOTAL TID	GUIDE FÖR KÖTTTEMPERATUR
KYCKLING	MED / WELL	MED / LOW	4 / 4 / 4 / 4	16	77°C
KYCKLINGVINGAR			5 / 5 / 5 / 5	20	
HAMBURGARE	MEDIUM	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12	70°C
FRYSTA HAMBURGARE 2cm			3 / 3 / 3 / 3	12	
FISKFILÉ	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8	63°C
DELAD HUMMER			4 / 4 / 4 / 4	16	

**KONTROLLERA TILLAGNINGSGRADEN MED iQue™ KÖTTERMOMETER.**

# GRILLMETODER

## INDIREKT GRILLNING

Den här metoden är idealisk för grillning av stora stekar och hel kyckling med eller utan rotisseri. Maten grillas genom att varm luft cirkulerar runt maten.

- Vid indirekt grillning, med eller utan rotisseri, rekommenderas att använda en droppform för att fånga neddroppande köttsaft och fett. Placera dropp formen på de rostfria stålågorna Flav-R-Wave™ direkt under maten. Fyll formen med ca 2 cm vatten. Fruktsjuice, vin, marinad och kryddor kan också tillsättas för att förhöja smaken. Låt aldrig droppformen koka torr.
- I de flesta fall av indirekt grillning, ska temperaturen vara låg och locket stängt. Ställ in alla brännare på låg värme eller ha de yttersta brännarna på medium och de mittersta helt avstängda, det förhindrar att droppformen kokar torr.
- Innan köttet placeras på grillen, pensla med vegetabilisk olja för att få fin färg på ytan.
- Rekommendationen är att använda droppform, om inte detta görs, var observant på ev. fett som droppar ner och antänds.
- Stäng av grillen och gasolen och låt grillen kallna innan droppformen tas bort. Fettet är mycket brandfarligt och måste hanteras varsamt för att undvika skador.
- Vid indirekt grillning av stekar och kyckling utan rotisseri, placera köttet i en stekhållare direkt på grillgallret.

## TID OCH TEMPERATURER – ROSTNING

Följ guiden för att uppskatta hur lång tid du behöver för att steka stora köttbitar. Kontrollera om köttet är klart med iQue™ kötttermometern för att bekräfta att det är klart.

GUIDE FÖR UGNSGRILLNING OCH ROTISSERIGRILLNING						
TIDSGUIDE				GUIDE FÖR KÖTTTEMPERATUR		
STÄLL IN TEMPERATUR	KÖTT	VIKTER	TID	RARE	MED	WELL
175°C	NÖTSTEK	1-3 kg	2 – 4 hrs	55°C	63°C	70°C
		3-5 kg	3 – 5 hrs			
	FLÄSKSTEK	1-3 kg	2 – 4 hrs	65°C	77°C	
		3-5 kg	3 – 5 hrs			
	KYCKLING ELLER KALKON	1-3 kg	2 – 4 hrs	77°C		
		3-5 kg	3 – 5 hrs			

**KONTROLLERA TILLAGNINGSGRADEN MED iQue™ KÖTTERMOMETER.**

# GRILLMETODER

## ROTISSERIGRILLNING

Vissa modeller är utrustade med en bakre rotisseribrännare till rotisserigrillning. Rotisserigrillning med den bakre rotisseribrännaren är den ultimata metoden för att tillaga stekar och fågel. Med värmekällan placerad bakom maten elimineras risken för uppfammande lågor orsakade av droppande fett. En droppform eller uppsamlingspanna som placeras under maten på spettet samlar upp vätska från maten som kan användas till pensling eller till såser.

För att använda den bakre rotisseribrännaren, läs Att tända den bakre rotisseribrännaren (sida 9).

## ROTISSERIGRILLNING

Följ stegen för rökning och ugnsgillning för att förbereda grillen för rotisserigrillning (sida 12).

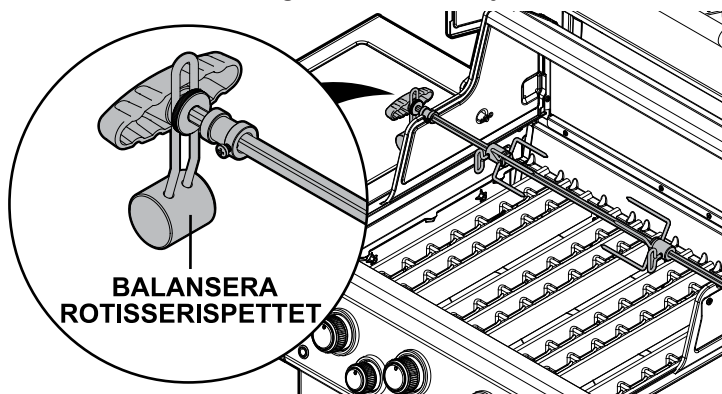
Rotisseriet klarar belastning upp till 7 kg förutsatt det finns plats att rotera. För bästa resultat måste köttet centreras på spettet för att undvika obalans. Rotisseriet kan användas med grillgallren på plats förutsatt att det finns tillräckligt utrymme.

Spänn fast köttet ordentligt på spettet innan det placeras på grillen. Se till att vingar och ben på fågel binds fast ordentligt.

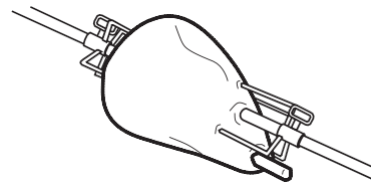
## BALANSERA ROTISSERISPETTET

1. Lossa t-handtaget så balansvikten roterar fritt.
2. Placera rotisserispettet i uttagen på grillen och låt den tyngsta delen rotera nedåt.
3. Justera balansvikten uppåt, motsatt den tyngsta delen av köttet.
4. Skruva åt T-handtaget. Kontrollera med jämna mellanrum att maten roterar jämnt under tillagningen. Justera balansvikten vid behov.

**VAR FÖRSIKTIG:** Använd grillhandskar när du justerar balansvikten.

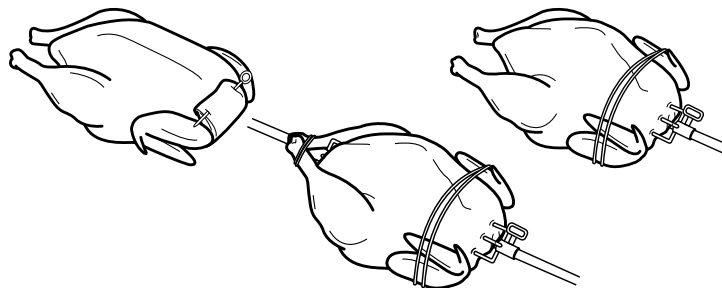


## ANVÄNDA ROTISSERISPETT - LAMMLÅR



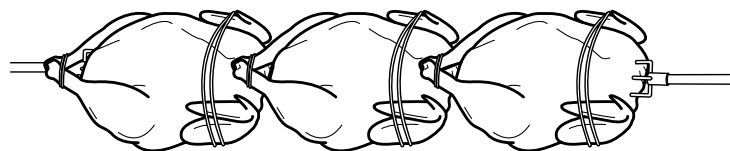
1. Kapa av 8 cm från den smala delen av låret.
2. Lämna köttet runt benet intakt för att forma en uppvik.
3. Sätt dit en rotisserigaffel på ett spett.
4. Vik upp köttet och tryck spettet genom uppviket och låret.
5. Sätt dit en rotisserigaffel i andra änden av spettet och tryck in gafflarna i var sin ände av låret. Kontrollera balansen. Dra åt skruvarna.

## ANVÄNDA ROTISSERISPETT - HEL FÅGEL



1. Vänd bröstsidan nedåt och dra halsskinnet så det täcker öppningen.
2. Vik in änden på skinnet, fäst skinnet med t.ex bambuspett.
3. Fäst steksnöre i bambuspettet.
4. Vänd bröstsidan uppåt
5. Sätt dit en rotisserigaffel på rotisserispettet. För in rotisserispettet genom halsskinnet parallellt med ryggraden och ut alldeles vid gumpen.
6. Sätt dit en rotisserigaffel i andra änden av spettet och tryck in gafflarna i bröstet och gumpen. Kontrollera balansen. Dra åt skruvarna.
7. Bind fast gumpen mot spettet. Korså benen; fäst i gumpen med steksnöret.

## TRE KYCKLINGAR PÅ ETT SPETT



1. Bind fast eller fäst vingarna med bambuspett mot kroppen.
2. Sätt dit en rotisserigaffel på rotisserispettet. Placera kycklingarna enligt bilden ovanför.
3. Knyt ihop stjärt och ben och knyt fast i spettet.
4. Sätt dit en rotisserigaffel i andra änden av spettet och tryck in gafflarna i kycklingen. Kontrollera balansen. Dra åt skruvarna.

# UNDERHÅLL

## REGELBUNDET UNDERHÅLL

Nedanstående komponenter ska kontrolleras och rengöras då och då för att säkerställa optimalt resultat, säkerhet och effektivitet.

## GRILLGALLER I GJUTJÄRN, GJUTET ROSTFRITT STÅL OCH KRAFTIGT ROSTFRITT STÅL.

BROIL KING:s v-formade grillgaller i gjutjärn och gjutet rostfritt stål ger oöverträffad värmeållning och grillprestanda.

BROIL KING:s grillgaller med stavar i 9 mm rostfritt stål ger maximal hållbarhet, god värmeållning och bra grillprestanda.

BROIL KING:s grillgaller i gjutjärn är belagda med en porslinsmaljfinish för att skydda dem och minska risken att mat fastnar på gallret. Regelbunden användning och skötsel förbättrar grillgallrets kapacitet och livslängd.

## FÖR ETT PERFEKT RESULTAT:

Före första användning och om grillen inte använts under en period.

- Rengör grillgallren med mild diskmedel och vatten. Skölj noggrant, torka torrt med hushållspapper. Diska aldrig i maskin.

Direkt efter rengöringen:

- Smörj grillgallren genom att spraya/pensla på vegetabilisk olja med hög rykpunkt, tänd grillen och låt den gå på "Medium/Low" (kl.4-5) i 30 minuter.

Rekommenderad matolja:

Avokadoolja	rykpunkt 500°F (260°C)
Riskliolja	rykpunkt 490°F (254°C)
Rapsolja	rykpunkt 400°F (204°C)

Före och vid behov efter varje användning:

- Rengör varma grillgaller med en stålborste av rostfritt stål (art.nr 64034, 65600, 65641, 65229) eller isborste (art.nr 65679) och spraya/pensla på vegetabilisk olja med hög rykpunkt.

Tänd grillen och låt den gå på "Medium" för att förvärma och grilla utan att den skyddande oljan försvinner.

Undvik att använda sockerbaserade marinader eller såser på maten före grillning, pensla i stället på dem i slutet av grillningen.

Använd oljebaserade marinader och undvik vattenbaserade marinader.

Pensla maten med ditt val av vegetabilisk matolja om inte marinad använts.

Vänd och flytta runt grillgallren då och då.

Se till att ytan på grillgallret alltid är täckt med ett tunt lager olja. Detta förhindrar rost och skador och hjälper till att undvika att maten fastnar.

Om rost skulle uppstå:

- Bränn av grillgallret, borsta med en borste av rostfritt stål och smörj in dem igen.

Om du inte använder din grill under vissa perioder kan grillgallren brännas av, oljas in och förvaras inomhus inslagna i plastfolie.

Om grillen inte använts under en period.

- Bränn av grillgallret på Medium, rengör med mild diskmedel och vatten. Skölj noggrant, torka torrt med hushållspapper och spraya/pensla på vegetabilisk olja med hög rykpunkt igen. Diska aldrig i maskin.

## VARNING!

Inspektera grillgallren noggrant efter att du borstat dem med en grillborste för att säkerställa att det inte finns några trasiga borst kvar på gallret.

## DROPPBRICKA/DROPPFORM

Droppbrickan och droppformen är placerade under grillboxens hål där fett rinner ner från botten av grillen. Ta ut dem, beroende på grill, från sidan/baksidan/insidan av grillen och kontrollera om de behöver tömmas/rengöras/bytas för att undvika att överflödigt fett rinner ner i grillens underrede eller underlaget den står på.

## FLAV-R-WAVE™

De rostfria stålågorna Flav-R-Wave™ är konstruerade för att generera rök och förånga fett och vätskor som droppar ner från maten och bildar grillsmaken samtidigt som de skyddar brännarna.

Om de rostfria stålågorna Flav-R-Wave™ har fått för mycket beläggningar, ta bort grillgallren, ta upp stålågorna och borsta bort beläggningarna med en grillborste av stål eller skrapa med vår gallerlyftare (art nr 60745).

## ALLMÄN RENGÖRING

Utför en avbränning (se nedan).

- När grillen är kall, ta ur grillgallren, skrapa de rostfria stålågorna Flav-R-Wave™ med gallerlyftaren och lyft sen ur även dem.
- Borsta/skrapa sedan grillens insida och botten med gallerlyftaren ta upp resterna med en spackelspade eller grovdammsugare.

Rost är en naturlig oxidationsprocess och kan uppträda fläckvis på stål och gjutjärnsdetaljer. Om lite rost uppstår påverkar det inte användningen på kort sikt.

## AVBRÄNNING

- Tänd brännarna enligt avsnittet "Tändning" (sid. 9)
- Använd gasogrillen på HIGH med locket stängt i högst 10 minuter.
- Stäng av gastillförseln och vrid därefter samtliga reglage till OFF.

## ÅRLIGT UNDERHÅLL

För att säkerställa säker och effektiv drift bör grillen inspekteras och rengöras minst en gång om året eller efter förvaringsperioder som överstiger en månad.

## BRÄNNARE

- Ta bort brännarna och kontrollera så inga sprickor eller skador uppstår.
- Rengör venturiröret med en piprensare eller flexibel borste för venturirör för att avlägsna stopp som orsakas av spindlar och andra insekter. (Se sid 8).
- När brännarna är borta, lyft ur ev. värmereflektorer, borsta/skrapa grillens insida och botten med gallerlyftaren ta upp resterna med en spackelspade eller grovdammsugare.

## REGULATOR OCH SLANG

- Kontrollera regulatorn och slangen. Byt om nödvändigt. Se "Regulator/slang" (sid 5).

## UTSIDA

- Om vita oxidationsfläckar uppstår på de gjutna aluminiumdelarna, rengör dem med hett vatten och mild diskmedel. För att få bort ev. repor och fläckar använd en svart sprayfärg som tål höga temperaturer.
- Skölj ytorna noggrant och torka torrt. Putsa därefter ytorna med en trasa doppad i vegetabilisk olja för att de ska återfå sin glans.
- För att få bort ev. repor och fläckar använd en svart sprayfärg som tål höga temperaturer (ca 300°C).

## ROSTFRITT STÅL & PORSLINSBELÄGGNING

- Rengör med hett vatten och mild diskmedel.
- Använd Broil Kings rengöringsmedel för rostfritt stål och polera för att ta bort fläckar eller rost som ev. har uppstått.

Väderförhållanden och extrem värme kan ge rostfritt stål en brunaktig yta, detta är missfärgning och räknas inte som tillverkningsfel eller rost.

## DELAR OCH SIDOBORD I PLAST

- Rengör med mild rengöringsmedel och varmt vatten.

## UTBYTBARA DELAR

Om problem uppstår med reduceringen, gasolflaskan, brännarna eller ventilerna, försök inte att reparera dessa på egen hand utan kontakta din återförsäljare eller en fackman. För att säkerställa optimal drift använd endast Broil King/OMC reservdelar.

## LÄCKAGETEST

Kontrollera att läckor ej uppstår efter en eventuell återanslutning av gasolflaskan. (Se "Läckagetest" sid 7).

# TRANSFORMATOR

**WARNING!** Dra ut kontakten från vägguttaget före rengöring och underhåll. Låt produkten svalna innan du monterar eller tar bort komponenter.

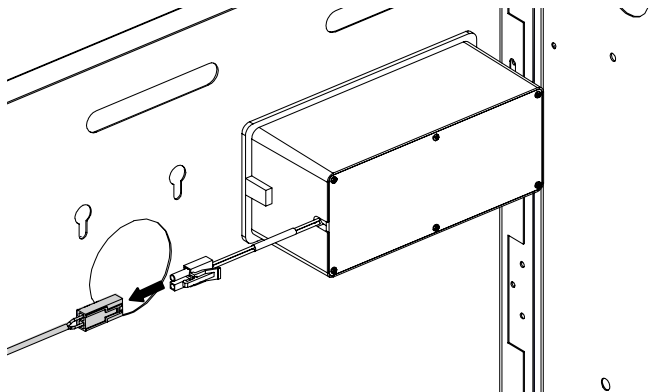
## BYTE AV TRANSFORMATOR:

Använd endast den transformator som medföljer leveransen från Broil King/OMC.

- Inspänning 230-240Vac / 50Hz
- Utspänning 12Vac / 7500mA

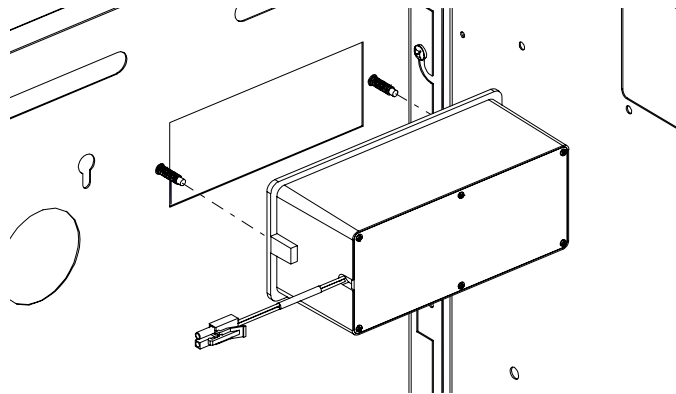
## DEMONTERING:

1. Koppla bort transformatorn från strömkällan.
2. Stäng av gasotillförseln och koppla bort gasolflaskan från grillen.
3. Flytta undan gasolflaskan från grillen.
4. Lokalisera och koppla bort anslutningen inne i grillskåpet.
5. Ta bort skruvar som fäster transformatorn mot bakstycket.



## MONTERING:

1. Ersättningstransformatorn monteras mot bakstycket med skruvar. Transformatorn ska alltid monteras inne i skåpet.



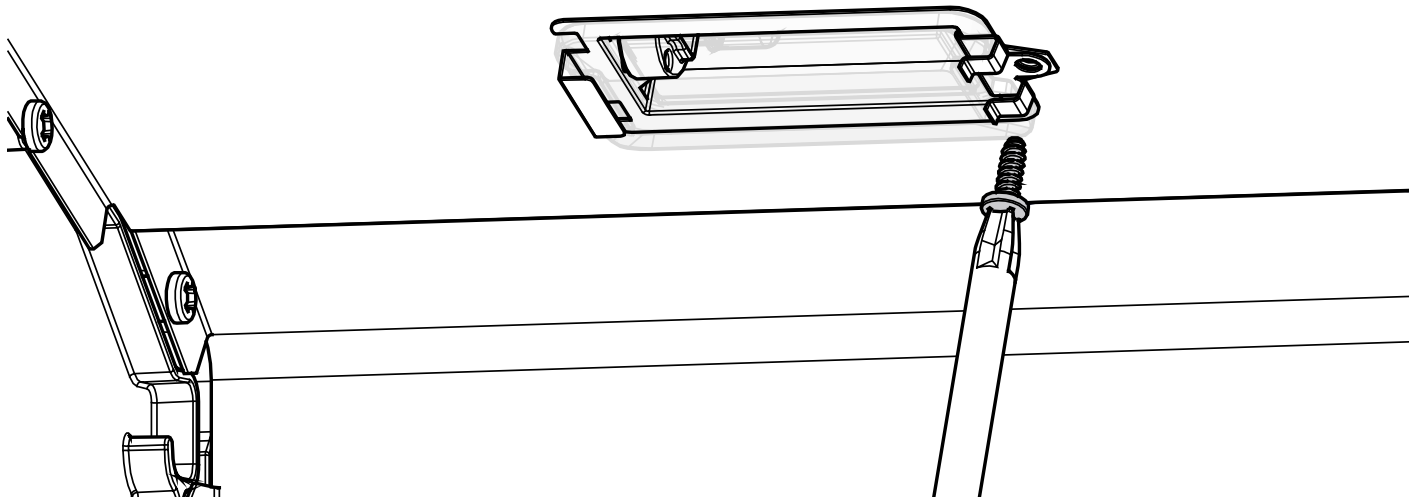
2. Anslut transformatorns kontakt.
3. Produkten får inte användas om det finns skador på kabel eller kontakt.
  - Om el-kabeln är skadad ska den bytas ut.
  - Denna produkt (avsedd för matlagning utomhus) får endast anslutas till jordat utomhusuttag som är utrustad med jordfelsbrytare.
  - Den jordade kontakten får inte tas bort, använd aldrig produkten tillsammans med ojordad, tvåpolig adapterkontakt.
  - Om du använder förlängningskabel ska denna vara jordad och godkänd för utomhusbruk.
4. Anslut kontakten till produkten innan den ansluts till vägguttaget.
5. Aktivera strömbrytaren och kontrollera att belysningen fungerar. Om belysningen inte fungerar, kontakta din Broil King/OMC-återförsäljare.

# BELYSNING I GRILLUGNEN

**VARNING!** Använd handskar vid all hantering av halogen ugnslampor.

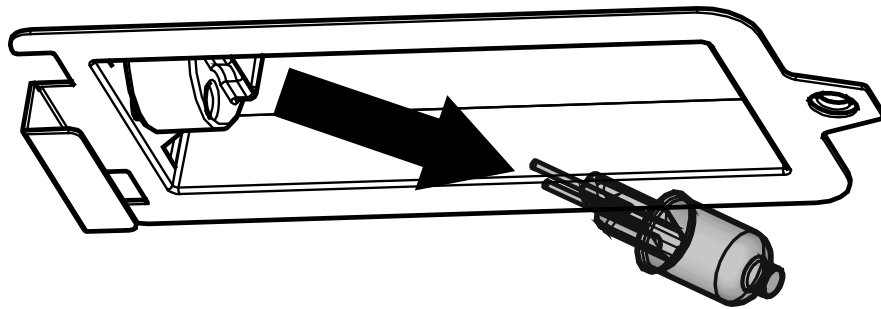
- Använd endast 12 V 10 W G4 halogenlampa.
- Rör inte halogenlampan med bara händer.
- Fett från fingrarna förkortar lampans livslängd.

1. Ta bort skyddslinsen. Använd en PH2 (Phillips bits/skruvmejsel) och ta bort skruven som håller fast ugnslampan i ljuspanelen.



2. Ta bort linsen tillsammans med metallhållaren. Var försiktig så att inte linsen skadas.

3. Dra försiktigt ut den gamla lampan från sockeln, med den handskförsedda handen och sätt i den nya lampan.



4. Sätt tillbaka linsen i hållaren.

5. Använd en PH2 bits/skruvmejsel för att skruva fast linsen med metallhållaren i belysningspanelen.



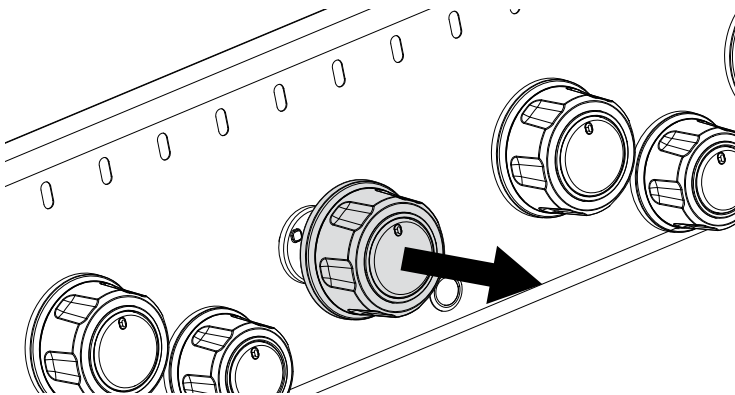
# BELYSNING I KONTROLLPANELEN

## BYTE AV LED-BELYSNING I KONTROLLPANELEN

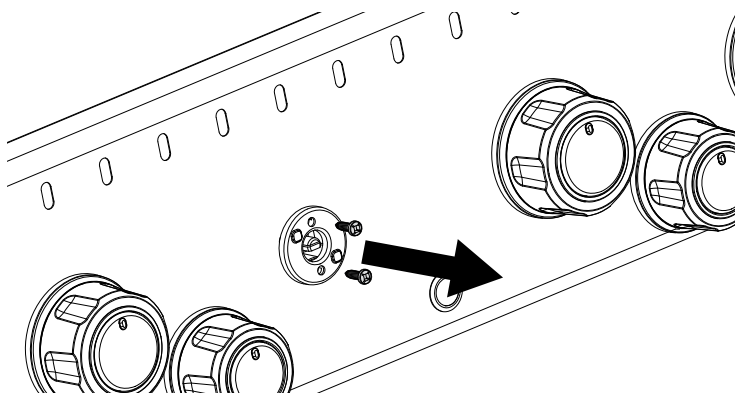
- Notera vilken LED som inte fungerar och vilken placering den har i kontrollpanelen.
- Koppla bort strömkällan (batteri eller kontaktanslutning).
- Stäng av gasotillförseln och koppla bort gasolflaskan från grillen.
- Flytta undan gasolflaskan från grillen.

### DEMONTERING:

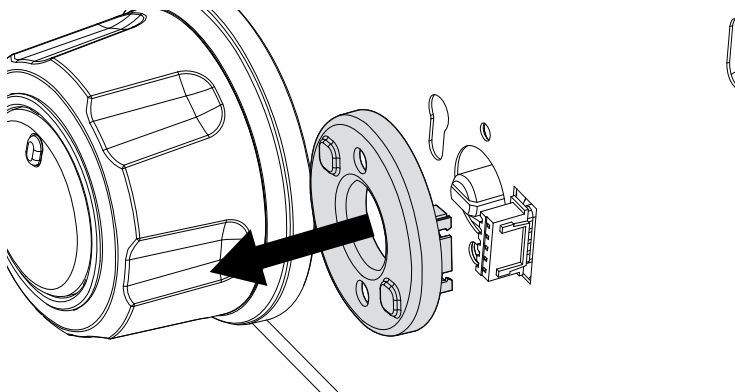
1. Ta bort kontrollvreden på den berörda LED-lampan.



2. Ta bort de två skruvarna som håller fast LED-lampan.

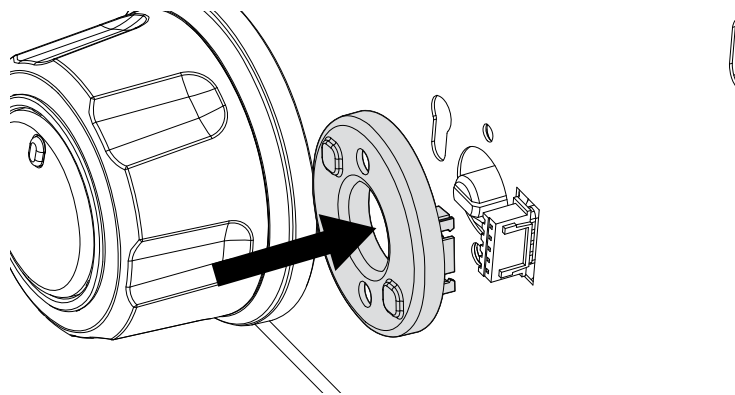


3. Koppla bort LED-lampan från kablaget.

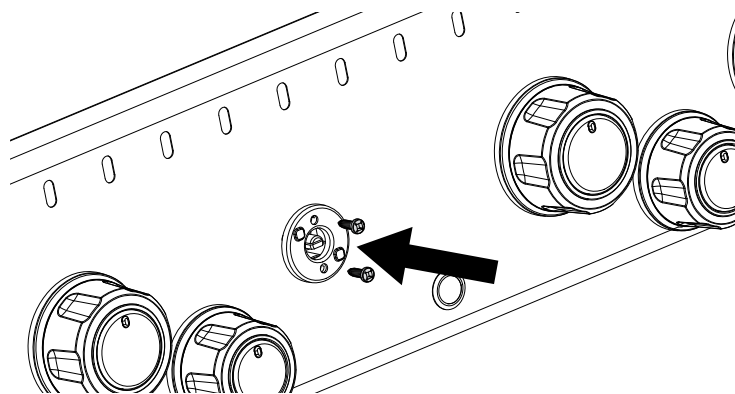


### MONTERING:

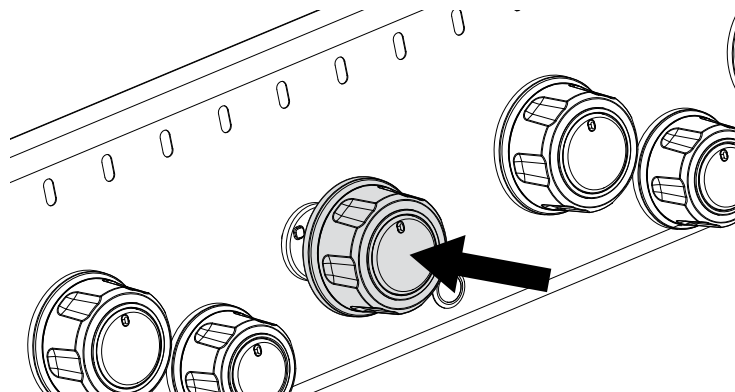
4. Anslut LED-lampan till kablaget.



5. Montera de två skruvarna som håller fast LED-lampan.



6. Montera kontrollvredet



**INNAN GRILLEN ANVÄNDS IGEN SKA ALLA GASOLKOPPLINGAR LÄCKAGETESTAS! SE GRILLENS INSTRUKTIONSBOK**

**REPARATIONER AV ELEKTRISK UTRUSTNING BÖR UTFÖRAS AV FACKMAN ELLER AUKTORISERAD ÅTERFÖRSÄLJARE. FACKMAN ELLER AUKTORISERAD ÅTERFÖRSÄLJARE.**

# FELSÖKNING

PROBLEM	TROLIG ORSAK	ÅTGÄRD
<b>GASOLLUKT</b>	<b>STÄNG OMEDELBART VENTILEN TILL GASOLFLASKAN. ANVÄND INTE GRILLEN FÖRRÄN LÄCKAN ÄR ÅTGÄRDAD.</b>	
Läcka vid gasolflaskans ventil eller annan anslutning.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regulatorn sitter löst.</li> <li>2. Gasolläcka i slang/regulator eller ventil, regulatorns packning är skadad eller saknas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontrollera regulatorpackningen. Skruva åt och läckagetesta, se sid 7.</li> <li>2. Byt regulatorns packning eller kontakta din återförsäljare/fackman.</li> </ol>
Returtändning bakom kontrollpanelen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Röret till brännaren är blockerat.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ta bort brännaren, rengör röret.</li> </ol>
Fladdrande lågor eller låg temperatur vid hög inställning.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Säkerhetsventilen mellan regulator och grill har blockerats.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng gasolflaskans ventil och se till att alla kontrollvred står på "OFF". Koppla bort regulatorn från gasolflaskan och koppla på den igen. Öppna gasolflaskans ventil långsamt och tänd grillen enligt tändningsinstruktionen (sid 9).</li> </ol>
Brännaren tänder inte.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slut på gasol.</li> <li>2. Tändningskabeln ej inkopplad.</li> <li>3. Tändningselektrod felriktad på brännaren.</li> <li>4. Fel på tändaren.</li> <li>5. Regulatorn är inte korrekt ansluten till gasolflaskan.</li> <li>6. Kontrollvred har varit öppet samtidigt som gasolventilen öppnats och orsakat att regulatorns säkerhetsventil aktiverats.</li> <li>7. En läcka i systemet orsakar att regulatorns säkerhetsventil aktiveras.</li> <li>8. Venturiröret är blockerat.</li> <li>9. Venturiröret misstämmer med ventilöppningen.</li> <li>10. Ventilöppningen är blockerad.</li> <li>11. Slangen är vriden.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fyll på gasol.</li> <li>2. Koppla in tändningskabeln</li> <li>3. Rikta tändningselektroden.</li> <li>4. Prova att tända med en tändsticka eller tändare. Om brännaren tänds är det fel på tändningen. Se "Tändaren fungerar inte" nedan.</li> <li>5. Kontrollera att regulatorn är korrekt ansluten till gasolflaskan.</li> <li>6. Stäng kontrollvred och gasolventilen. Koppla loss regulatorn från gasolflaskan och koppla på den igen. Se till att grillens kontrollvred är stängda. Öppna först gasolflaskans ventil och därefter kontrollvredet på grillen, tryck sedan på tändaren.</li> <li>7. Läckagetesta alla anslutningar för att hitta läckan. Läckagetesta systemet.</li> <li>8. Ta bort brännaren, gör rent venturiröret.</li> <li>9. Passa in venturiröret med ventilöppningen.</li> <li>10. Ta bort brännaren, gör rent ventilöppningen med en nål eller tunn ståltråd. Borra aldrig i öppningen.</li> <li>11. Råta ut slangen, håll den borta från grillens botten.</li> </ol>
Tändaren fungerar inte.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batteriet behöver bytas.</li> <li>2. Tändkabeln(arna) är inte inkopplad(e).</li> <li>3. Tändstiftet sitter inte korrekt vid brännaren.</li> <li>4. Tändaren är trasig.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Byt batteri.</li> <li>2. Kontrollera att kabeln(arna) är anslutna till huvud-, sido- och bakre brännarna.</li> <li>3. Rikta tändstiftet.</li> <li>4. Använd en tändsticka, se sid 9. Beställ ny tändare.</li> </ol>
Avtagande värme, smackande ljud.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slut på gasol.</li> <li>2. Röret till brännaren är blockerat.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fyll gasolflaskan.</li> <li>2. Ta bort brännaren och rengör röret.</li> </ol>
Heta områden på grillytan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Venturiröret till brännaren blockerat.</li> <li>2. Mycket beläggningar på Flav-R-Wave™.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ta bort brännaren, gör rent venturiröret, se sid 8.</li> <li>2. Skrapa rent och sug upp med en grovdammsugare.</li> </ol>
Uppflammande lågor/fettbrand.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. För mycket beläggningar på Flav-R-Wave™ eller i grillboxen.</li> <li>2. Överdriven värme.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Skrapa rent och sug upp med en grovdammsugare.</li> <li>2. Justera värmen till lägre temperatur.</li> </ol>
Regulatorn brummar.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gasolflaskans ventil öppnad för snabbt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Öppna ventilen långsamt.</li> </ol>
Gula lågor.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lite gula lågor är normalt. Ökar det kan röret till brännaren vara blockerade.</li> <li>2. De små hålen i brännaren är blockerade.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rengör röret.</li> <li>2. Ta bort brännaren, rengör med en liten borste eller nål.</li> </ol>
Insidan av locket ser ut att flagna.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Det är fettbeläggningar. Insidan av locket är inte lackerat och kan inte flagna</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rengör med stålborste eller skrapa.</li> </ol>
Grillgallren rostar.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Porslinsmaljen har lossat.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se underhåll, sid 14.</li> </ol>
Belysningen i kontrollpanel eller grillugn fungerar inte (i förekommande fall).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produkten ej ansluten till strömkälla.</li> <li>2. Fel på transformatorn.</li> <li>3. Lösa eller korroderade anslutningar.</li> <li>4. Lampan är trasig</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Anslut produkten till ett jordat vägguttag.</li> <li>2. Kontakta din Broil King återförsäljare för utbyte.</li> <li>3. Rengör kabelanslutningarna och se till att alla kontakter är ordentligt anslutna.</li> <li>4. Byt lampa.</li> </ol>
Om du inte löser ditt problem med hjälp av felsökningstabellen ovan, kontakta din återförsäljare eller besök <a href="http://www.broilking.se">www.broilking.se</a> och klicka på ditt lands flagga.		

# GARANTI

Broil King/OMC:s garanti gäller från inköpsdatum och är begränsad till reparation eller kostnadsfritt byte av delar som bevisligen skadas under normal användning. I Europa sker byte av delar kostnadsfritt via återförsäljaren som i sin tur kontaktar distributören/OMC i resp. land. Alla andra kostnader är ägarens ansvar. Garantiålder som överstiger 2 år gäller bara den ursprungliga köparen och endast i det land där produkten är köpt. (Olika sorters gasol används i olika länder och kräver lämpliga ventiler, munstycken och regulatorer).

VAD TÄCKER GARANTIN	IMPERIAL™ REGAL™	BARON™	CROWN™ SIGNET™ MONARCH™ ROYAL SHADOW™	ROYAL™ GEM™ BK™
Lock, Rostfritt Stål /Porslinsemaljerat Stål	25 år	25 år	25 år	10 år
Grillbox, Gjutet Aluminium	25 år	25 år	25 år	10 år
Grillbox, Rostfritt Stål	25 år	25 år	25 år	
Grillgaller, Gjutet Rostfritt Stål/Rostfritt Stål	15 år	15 år		
Grillgaller i Gjutjärn	15 år	5 år	2 år	2 år
Flav-R-Wave™ Rostfritt Stål	15 år	15 år	3 år	3 år
Brännare Rostfritt Stål	15 år	15 år	10 år	5 år
Sidobrännare	15 år	15 år	2 år	2 år
Bakre Rotisseribrännare	15 år	15 år	10 år	10 år
Infraröd Sidobrännare	15 år	15 år		10 år
Komponenter i Rostfritt Stål	15 år	10 år	5 år	2 år
iQue™ / Elektronik / Lampor	3 år	2 år	2 år	2 år
Övriga Delar Och Färg	15 år	15 år	2 år	2 år

## VAD TÄCKS EJ AV GARANTIN

- Fel eller driftproblem orsakade av olycka, misskötsel, felaktig användning, egna förändringar, felaktig montering, otillräckligt underhåll, service eller misslyckande med att utföra normalt rutinunderhåll, inkluderat men ej begränsat till skador orsakade av insekter i brännarna, enligt manualen.
- Försämringar eller skador p.g.a. extrema väderförhållanden som hagel, storm eller jordskalv. Missfärgning orsakade av direkt- eller luftexponering av kemikalier .
- Frakt- eller transportkostnader.
- Flytt eller återmonteringskostnader.
- Arbetskostnader för montering eller reparation.
- Kostnader för servicesamtal.
- Ansvar för indirekta eller följdskador.
- Gasolgrillar som används som gemensam utrustning, eller gasolgrillar som inte används och underhålls direkt av köparen.

## RESERVDELAR

Vid byte av delar måste Broil King/OMC:s originaldelar användas. Om några andra reservdelar används blir garantin ogiltig.

## BRÄNNARNA

Livslängden på brännare tillverkade i rostfritt stål beror nästan enbart på korrekt användning, rengöring och underhåll. Denna garanti täcker ej fel på grund av felaktig användning, rengöring och underhåll. För korrekt skötsel av brännare, se sid 14.

## PORSLINSEMEJERADE GRILLGALLER

De flesta grillgaller i gjutjärn har en beläggning av porslinsemalj för att underlätta rengöring och undvika att maten fastnar. Emalj är i grunden ett glasöverdrag och flisor kan lossna vid oaksamhet eller misskötsel. Det påverkar inte användningen eller funktionen på gallret. Garantin täcker inte flisor som lossnar eller rost som uppstår genom oaksamhet eller misskötsel. För korrekt skötsel av grillgaller, se sid 14.

## FLAV-R-WAVE™

Broil King/OMC grillar är designade för användning av de rostfria stålågorna Flav-R-Wave™ ett förångningssystem där fett och köttsafter droppar ner, förångas och bildar grillsmaken. Användande av annan produkt gör att garantin inte gäller. De rostfria stålågorna Flav-R-Wave™ garanteras mot defekter i materialet under -årsperiod från inköpsdatum. Ytost påverkar inte funktionen av Flav-R-Wave™ och täcks ej av garantin. För korrekt skötsel av Flav-R-Wave™, se sid. 14.

## GASOLFLASKA

Broil King/OMC tillverkar inte gasolflaskor. Gasolflaskstillverkaren ansvarar för gasolflaskans material, tillverkning och funktion. Om gasolflaskan har defekter, funktionsfel eller om du har frågor om den, kontakta ditt försäljningsställe av gasolflaskor

## FRAKT

Kostnadsfri frakt ingår för garantiärenden under de första sex (6) månaderna efter ursprungligt inköpsdatum. Efter denna period tillkommer en fraktavgift för alla garantiärenden.

## REGISTRERA DIN GRILL

Du kan registrera din grills garanti online på shop [www.broilking.se](http://www.broilking.se) eller genom att ringa +46 8 590 747 77.

## GARANTIÄRENDEN

All garanti hanteras direkt av Broil King. Delar måste returneras till Broil King garantienhet, med fraktkostnader förbetalda, tillsammans med modellnummer, serienummer och – om din grill inte är registrerad – inköpsbevis (kopia av kvitto eller faktura). Om inspektionen bekräftar felet, kommer Broil King att reparera eller ersätta delen i enlighet med garantivillkoren.

Efter mottagen skriftlig begäran per brev eller fax (ej per telefon) kan Broil King efter eget val besluta att den felaktiga delen eller delarna inte behöver returneras.