

Broil King®

INBYGGNADSGRILLAR - BARON™ / CROWN™

BRUKSANVISNING

FÖR ANVÄNDNING MED PROPANGAS - ELLER BUTAN

KATEGORI I₃P(37), KATEGORI I₃B/P(30)

KATEGORI I₃B/P(37), KATEGORI I₃P(50)

FÖR ANVÄNDNING MED NATURGAS

KATEGORI I₂E(20), KATEGORI I₂H(20)

INNEHÅLL

SÄKERHET	2
INSTALLATION	3
GASOLFLASKOR	11
REGULATOR/SLANG	11
BYTE AV GASOLFLASKA.....	12
FAST GASLEDNING NATURGAS.....	13
LÄCKAGETEST	14
VENTURIRÖR.....	15
TÄNDNING	16
ANVÄNDNING	17
GRILLTEKNIK.....	18
BELYSNING I KONTROLLPANELEN	21
UNDERHÅLL	22
FELSÖKNING	23
GARANTI	24

LÄS HELA BRUKSANVISNINGEN NOGGRANT INNAN GRILLEN ANVÄNDS. BEHÅLL DESSA INSTRUKTIONER FÖR FRAMTIDA REFERENS.

70094-30SE Rev A 03/24



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

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

VARNING!

- Endast för utomhusbruk.
- Flytta eller lämna inte grillen utan uppsikt under användning.
- Vissa delar kan bli mycket varma. Använd grillvantar och håll barn under uppsikt.
- Grillen får ej justeras eller modifieras, det kan vara farligt.
- Luftflödesventilerna på huvudbrännare, bakre brännare och sidobrännare har ställts in och förseglats på fabriken och ska inte justeras/manipuleras.
- Håll elkablar borta från heta ytor och vatten.
- Stäng av gasolen på gasolflaskans ventil efter användning.
- Utför alla läckagetester i denna bruksanvisning innan du använder grillen. Detta ska göras även om grillen monterats ihop av återförsäljaren. Läs avsnittet om tändning i denna bruksanvisning innan grillen används.

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

MODELLSPECIFIKATIONER

MODELL	VÄRME INFLÖDE	VÄRME INFLÖDE	MUNSTYCKE HUVUDBRÄNNARE
8756-52	11.4kW	829 g/h	0.81mm
8756-53	11.4kW	829 g/h	0.84mm
8756-56	11.4kW	829 g/h	1.25mm
8766-52	13.2kW	960 g/h	0.81mm
8766-53	13.2kW	960 g/h	0.84mm
8766-56	13.2kW	960 g/h	1.25mm

SÄKERHET

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR EL

VARNING! Underlåtelse att följa dessa instruktioner kan leda till materiella skador, personskador eller dödsfall!

- Ingående spänning 230-240Vac / 50Hz
- Utgående spänning 12Vac / 1600mA
- **FARA!** Att sänka ner kablar eller kontakter i vatten eller annan vätska kan orsaka elektriska stötar!
- Dra ur kontakten från eluttaget efter användning samt före rengöring och underhåll. Låt apparaten svalna innan komponenter ansluts eller avlägsnas.
- Använd inte apparaten om kabel, kontakt eller andra komponenter skadats eller på något sätt fungerat felaktigt. Kontakta återförsäljaren för reparation.
- Om el-kabeln är skadad ska denna bytas ut innan produkten används.
- Låt inte kabeln hänga ner för en bordskant eller komma i kontakt med heta ytor.
- Använd aldrig en gasolprodukt för utomhusbruk, till något annat än avsett ändamål.
- Anslut kabeln till apparaten före anslutning till eluttag.
- Endast jordade apparater får anslutas till denna utomhusprodukt.
- Do not remove the grounding plug or use with a two-prong adapter.
- Använd en så kort skarvsladd om möjligt med en max längd på 15 meter. Använd endast förlängningskabel med jordade kontakter, korrekt dimension och godkänd för utomhusbruk med minst IP44 och CE märkt.

INSTALLATION

KONFIGURATIONSMÖJLIGHETER

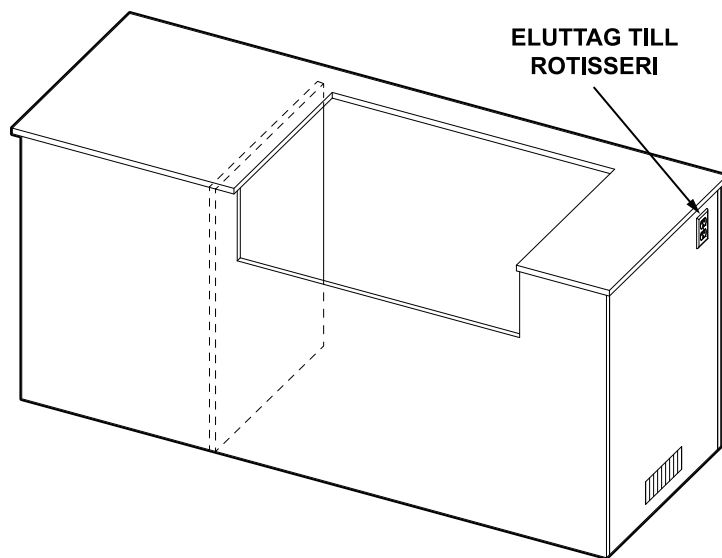
Det finns många alternativ när du designar ditt utomhuskök med inbyggd gasolgrill. Det är ett tekniskt svårt projekt som kräver erfarenhet för att planera och bygga.

Installation och uppbyggnad bör utföras av kvalificerad arbetskraft.

- Om din grill inkluderar en sidobrännare, kom ihåg att den placeras på vänster sida om grillen.
- Om grillen ska anslutas till gasolflaska skall denna placeras vänster om grillen.

ELEKTRISKA UTTAG

Om ett rotisseri ska användas bör ett eluttag placeras till höger bakom grillen.



INSTALLATION – AVSTÅND

Installation bör utföras av kvalificerad person.

PLACERING AV DIN GASOLGRILL

Säkerställ tillräcklig ventilation för att värme och rök skall kunna skingras.

NÄR DU BESTÄMMER PLACERING AV GRILLEN, TÄNK PÅ:

- Utsatthet för vind.
- Närhet till trafik.
- Håll gasolslangar och elektriska kablar så korta som möjligt och borta från heta ytor.

PLACERA GRILLEN:

- Så det finns tillräckligt med plats för att evakuera vid en eventuell brand.
- I ett väl ventilerat utrymme.

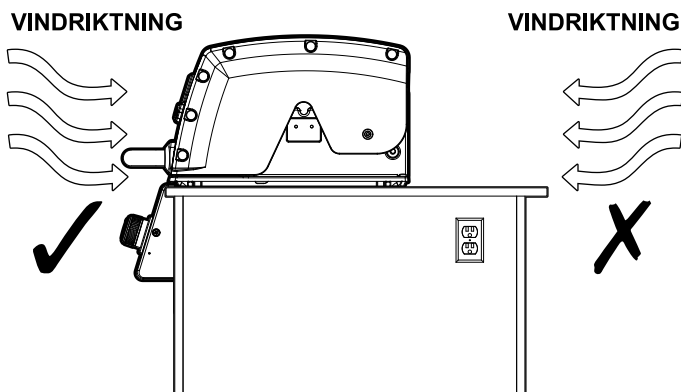
PLACERA ALDRIG GRILLEN:

- I ett garage, trång passage, ett skjul eller annat slutet utrymme.
- Under ett oskyddat brännbart tak.

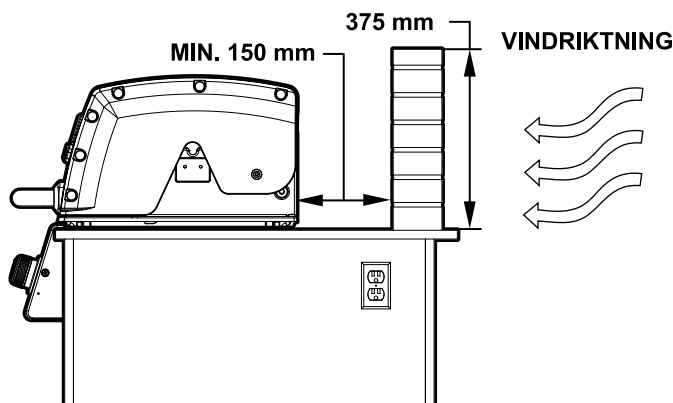
Grillen är designad att ta in luft genom kontrollpanelen och leda ut den genom öppningen i bakkant av locket.

Står grillen i ett vindsatt läge, tillse att kontrollpanelen vänds mot vinden. En lätt vind kommer att:

- Hjälpa grillen ventilera värmen bakåt genom grillen.
- Hjälpa till att leda bort rök från den som lagar mat på grillen.



Är grillen placerad så att rådande vind kommer mot grillens baksida behöver ett vindskydd byggas. Ett vindskydd skall vara konstruerat så att vinden hindras från att komma in från baksidan av grillen med korrekta avstånd till eventuellt brännbara eller icke brännbara material så som beskrivet i denna anvisning.



WARNING: Vind som blåser in från baksidan av grillen eller längs utblåsningsöppningen kan störa det korrekta luftflödet genom grillen, vilket leder till minskad prestanda, eller i vissa fall orsaka överhettning i kontrollpanelens område. Det är risk för brännskador om kontrollpanelens yta och vred blir för varma att röra vid.

Vid hård vind är det bättre att inte använda grillen.

Skador på grillen till följd av användning i blåsiga förhållanden, såsom smälta vred eller tändkablar, eller missfärgning av kontrollpanelen på grund av värmeuppgygnad, täcks inte av garantin.

BYGGNADSMATERIAL

Material som är lämpliga för utomhuskonstruktion bör väljas för att bygga alla utrymmen och skåp för din inbyggda gasolgrill. Alla byggmaterial kan delas in i två grupper: brännbara och icke brännbara. Du måste följa avståndsspecifikationerna (sid 5-7) för korrekta avstånd mellan grillen och antingen brännbara eller icke brännbara material.

DEFINITION AV BRÄNNBARA MATERIAL

Alla byggnads- och beklädnads-material tillverkade av trä, pressat papper, växtfiber, vinyl/plast eller andra material som kan leda värme eller antändas. Sådana material skall anses brännbara även om de flamskyddats, behandlats med flamdämpande färg eller belagts med icke brännbart bruk.

DEFINITION AV ICKE BRÄNNBARA MATERIAL

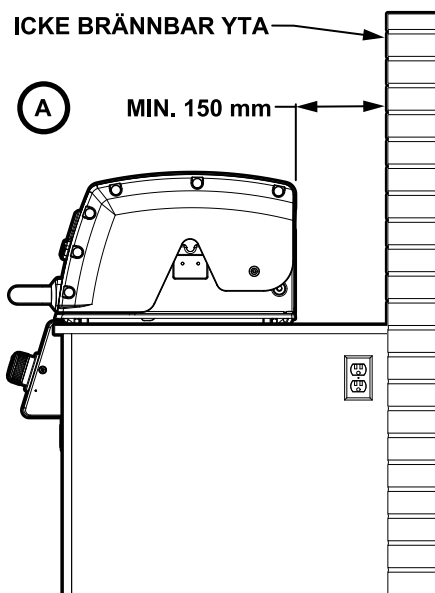
Material som inte kan antändas eller kan brännas såsom bestående helt eller delvis av stål, järn, tegel, betong, stenplattor eller bruk.

BÄNKSIVA

Alla installationer kräver en icke brännbar bänkskiva. Bänksivan skall vara tillverkad av ett solitt material, ligga i våg och vara slätt. För håltagningsmått i bänkskivan se (sid 10).

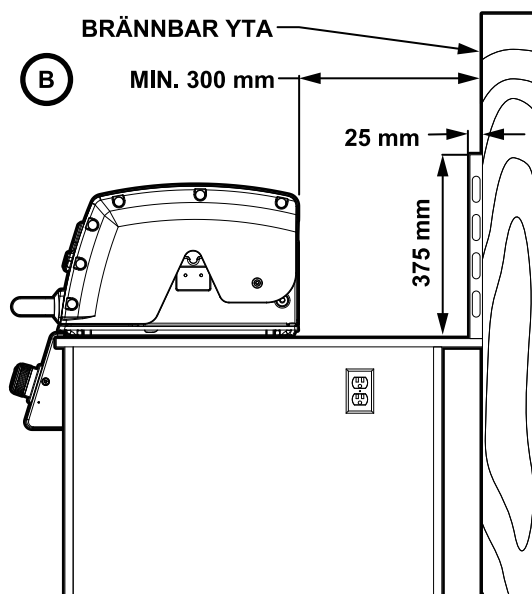
INSTALLATION - AVSTÅND OVAN BÄNKSIVA

- A) Minsta avstånd mellan grill och en icke brännbar vägg ovanför bänkskivan är 150 mm åt vänster, höger och bakåt.

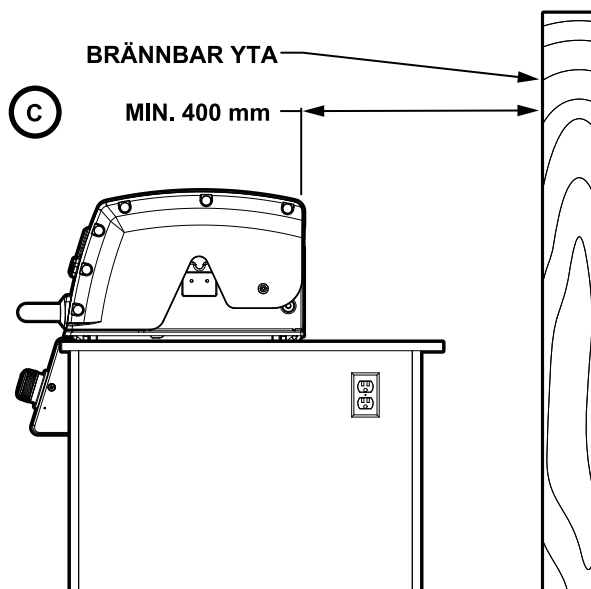


- B) Minsta avstånd mellan grill och en skyddad brännbar vägg ovanför bänkskivan är 300 mm åt vänster, höger och bakåt.

En skyddad brännbar vägg skall ha ett 25 mm ventilerat utrymme mellan en icke brännbar yta och den brännbara ytan till en höjd av minst 375 mm ovanför bänkskivan.

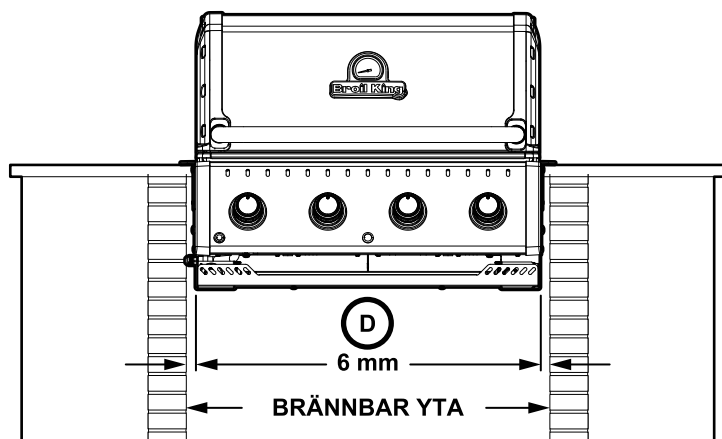


- C) Minsta avstånd mellan grillen och en brännbar yta ovanför bänkskivan är 400 mm till vänster, höger och bakåt.



INSTALLATION - AVSTÅND UNDER BÄNKSKIVAN

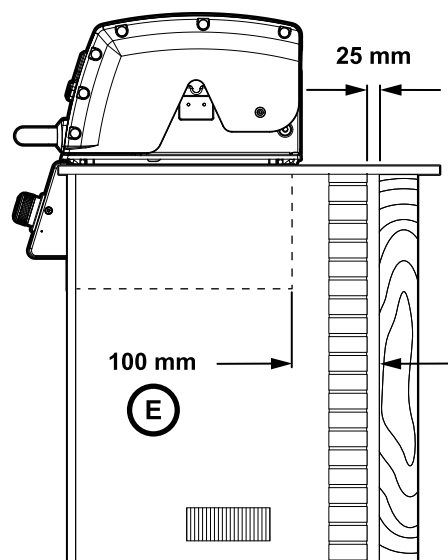
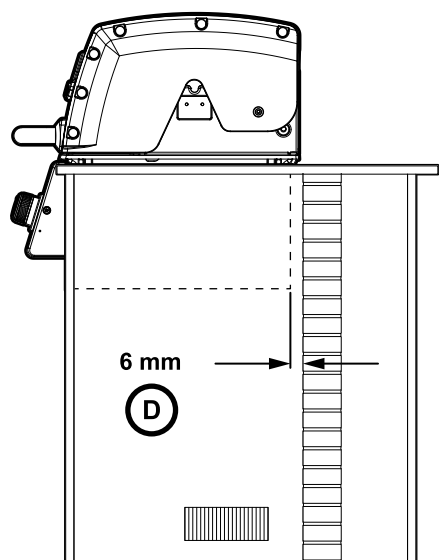
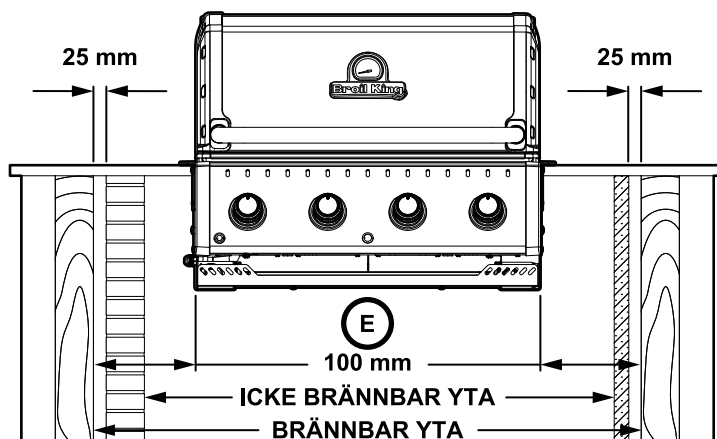
D) Minsta avstånd mellan grillen och en icke brännbar vägg under bänkskivan är 6 mm till vänster, höger och bakåt.



E) Minsta avstånd mellan grillen och en skyddad brännbar vägg under bänkskivan är 100 mm till vänster, höger och bakåt.

En skyddad brännbar vägg skall ha ett 25 mm ventilerat utrymme mellan en icke brännbar yta och den brännbara ytan hela vägen uppifrån och ner under bänkskivan.

Ett icke brännbart skåp/utrymme skall ventileras enligt anvisning på sidan 9 "Skåp/utrymme för grill utan gasolflaska"



INSTALLATION - AVSTÅND OVANFÖR GRILLEN

VARNING: Installera eller använd inte grillen under en oskyddad brännbar konstruktion utan ett brandsäkert ventilationssystem.

KONSTRUKTION OVANFÖR OCH KRAV PÅ VENTILATIONSHUV

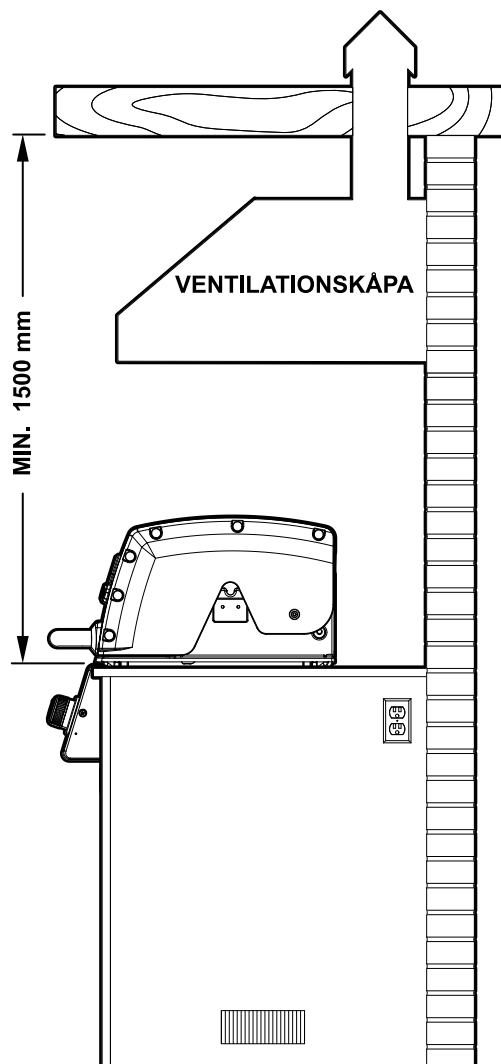
Minst 1500 mm avstånd krävs mellan grillytan och konstruktioner ovanför grillen.

Vid installation under brännbar konstruktion skall hela grillytan täckas av en ventilationshuv. Ventilationshuvens skyddar den brännbara konstruktionen ovanför.

Vid installation under ett icke brännbart material är en ventilationshuv starkt rekommenderad.

VENTILATIONSKÅPA

Vid användning av ventilationshuv över grillen skall grillytan täckas av en huv större än grillytan och med en minsta kapacitet på 2038 m³/h (Kubikmeter/timme) för korrekt utomhusinstallation.



INSTALLATION – INBYGGDA UTRYMMEN

UTRYMME FÖR GASOLFLASKA

Utrymme/skåp till propan/butanbehållare måste uppfylla krav på ventilation och separation av gasbehållare från värmekälla enligt BS EN 498:2012.

UTRYMME FÖR GASOLFLASKA MED FYRA SIDOR, TAK OCH GOLV:

- Avstängning för gasol måste vara enkelt åtkomlig med handen.
- En dörr till gasolflaskans utrymme/skåp kan användas förutsatt att den inte är utrustad med lås samt kan öppnas utan verktyg.
- Minst 50 mm krävs mellan marken och gasolskåpets underkant.
- Den avskilda gasolflaskans utrymme/skåp måste isolera gasolflaskan från grillens utrymme/skåp, så att den skyddas mot strålningsvärme, utgör en flambarriär och ger skydd mot främmande material såsom hett dropp/fett.
- Minst en fri ventilationsöppning ska finnas på den exponerade utsidan av skåpet belägen inom 125 mm från skåpets ovankant.
- Ventilation med en minsta fria yta på 1/100 av utrymmets basarea krävs upptill på skåpets exponerade yttervägg. (Enligt BS EN 498:2012)
- Minst en fri ventilationsöppning ska finnas på den exponerade utsidan av skåpet belägen inom 25 mm från skåpets botten. Den övre kanten får inte vara mer än 125 mm över skåpets botten.
- Ventilation med en minsta fria yta på 1/50 av skåpets basyta krävs längst ner på skåpets exponerade yttervägg. (Enligt BS EN 498: 2012)

VARNING: Förvara inte en extra gasolflaska i ett inbyggt utrymme/skåp.

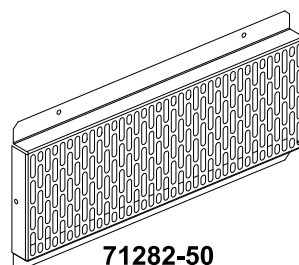
VENTILATIONS Galler TILL SKÅP FÖR GASOLFLASKA

VARNING: Ventilationsgaller krävs i utrymmen/skåp för att kunna ventileras gasol vid en eventuell gasolläcka.

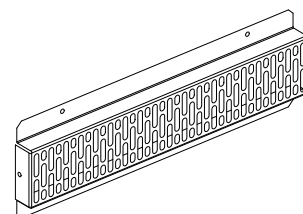
Ventilation reducerar kondens och kyler inbyggda utrymmen.

Notera: Skisserna är endast till för referens.

- Ventilationsgallren ska ha minst 3 mm öppning mellan spjällen.
- Se till att ventilationsgaller inte blockeras av invändiga detaljer.
- Håll ventilationsgaller rena och fria från blockering.
- Ventilationsgaller kan vara placerade på dolda ytor och bör skärmas av för att förhindra gnagare och insekter från att ta sig in i utrymmet.
- Du skaffar lämpliga ventilationsgaller via din återförsäljare.
 - 130 cm², artikelnr 71282-50
 - 65 cm², artikelnr 71281-50



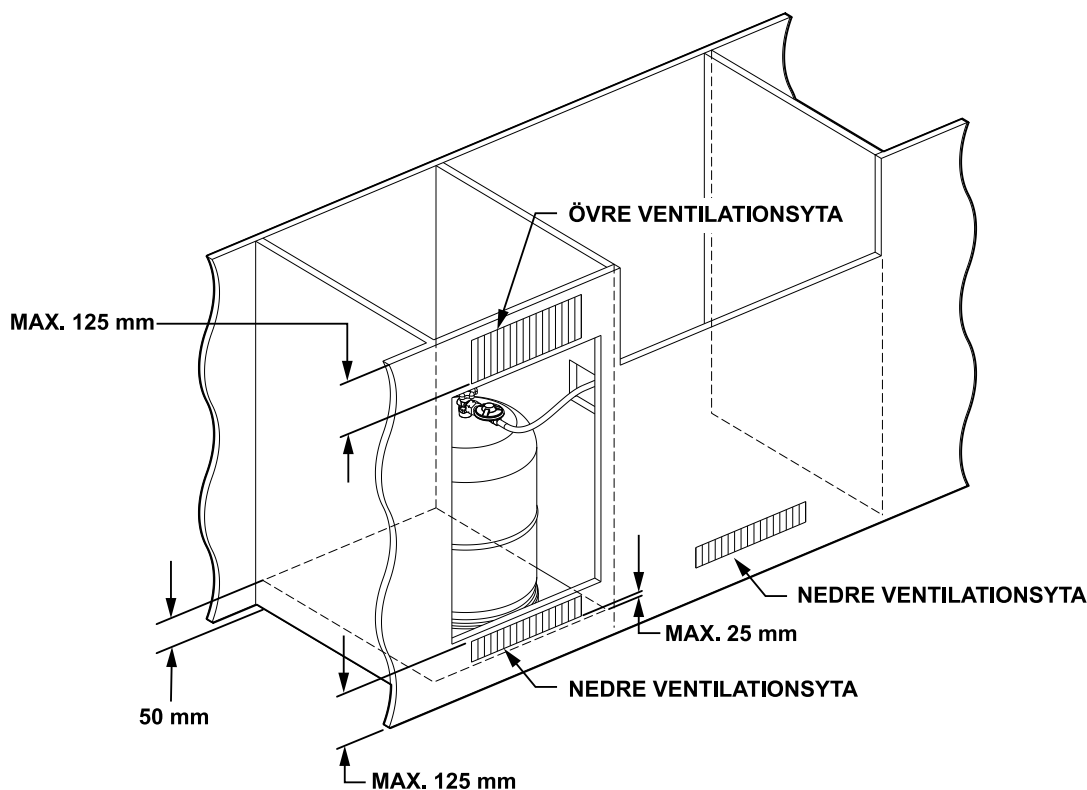
71282-50



71281-50

VARNING: Ventilation skall endast vara riktad mot utsida av inbyggnadsmodulen, så att eventuell gasol ventileras ut i det fria.

- Skulle ett gasolläckage uppstå eller om gasolflaskan skulle släppa ut gasol i gasolskåpet får inte gasolen tillåtas samlas i håligheter inuti inbyggnadsmodulen.



INSTALLATION – INBYGGDA UTRYMMEN

INBYGGNADSMODUL MED GASOLFLASKA

- En fjärransluten gasflaska krävs för installationer som använder en gasflaska enligt beskrivningen på föregående sida.
- Konstruera ett utrymme med fyra sidor, en topp och en botten med minsta inermått på:
 - Höjd 60 cm
 - Bredd 40 cm
 - Djup 35 cm
- Utrymmet får ej ha tillräcklig plats att förvara ytterligare gasolflaska.
- En icke brännbar isolerad vägg krävs mellan gasolflaskans utrymme och grillens utrymme.
- Den avskilda gasolflaskans utrymme/skåp måste isolera gasolflaskan från grillens utrymme/skåp, så att den skyddas mot strålningsvärme, utgör en flambarriär och ger skydd mot främmande material såsom hett dropp/fett.

Gasolflaskutrymme

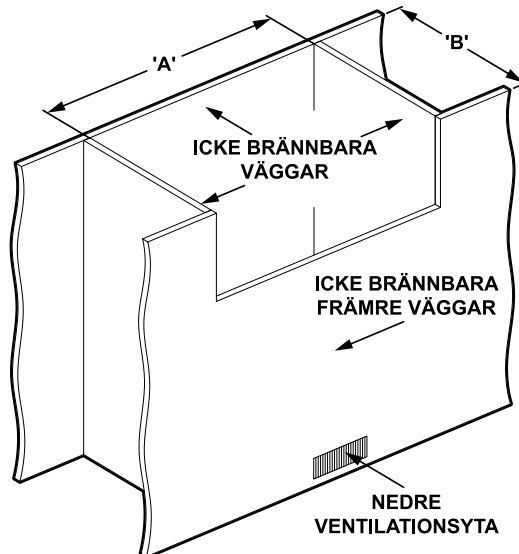
- Ventilation med en minsta fria yta på 1/100 av utrymmets basarea krävs upptill på skåpets exponerade yttervägg. (Enligt BS EN 498:2012)
- Minst en fri ventilationsöppning ska finnas på den exponerade utsidan av skåpet som är belägen inom 125 mm från skåpets ovankant.
- Ventilation på totalt en minsta fria yta på 1/50 av skåpets basyta krävs längst ner på skåpets exponerade yttervägg. (Enligt BS EN 498: 2012)
- Minst en fri ventilationsöppning ska finnas på den exponerade utsidan av skåpet som är belägen inom 25 mm från skåpets botten. Den övre kanten får inte vara mer än 125 mm över skåpets botten.

Grillutrymme/skåp

- Ventilation på totalt en minsta fria yta på 1/50 av skåpets basyta krävs längst ner på skåpets exponerade yttervägg. (Enligt BS EN 498: 2012)
- Minst en fri ventilationsöppning ska finnas på den exponerade utsidan av skåpet som är belägen inom 25 mm från skåpets botten. Den övre kanten får inte vara mer än 125 mm över skåpets botten.
- Blockera inte dessa ventiler.

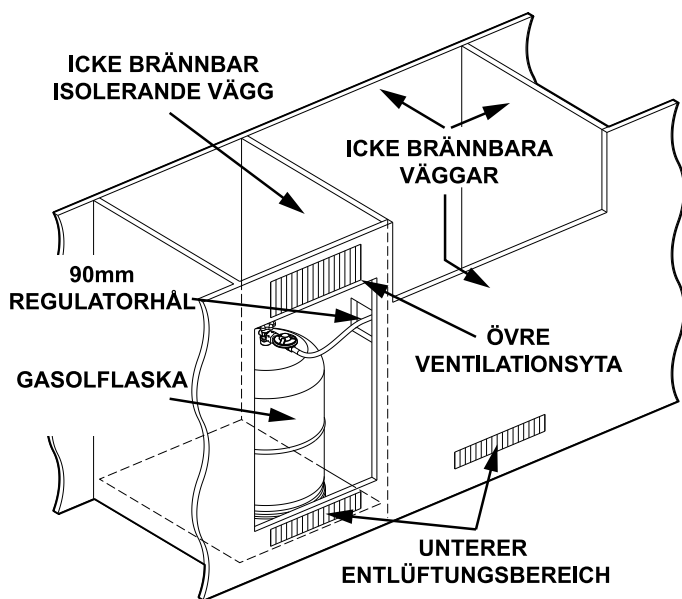
SKÅP/UTRYMME FÖR GRILL UTAN GASOLFLASKA

- Ventilation på totalt en minsta fria yta på 1/50 av skåpets basyta krävs längst ner på skåpets exponerade yttervägg. (Enligt BS EN 498: 2012)
- Minst en fri ventilationsöppning ska finnas på den exponerade utsidan av den inbyggda konstruktionen, belägen inom 25 mm från utrymmets/skåpets botten. Den övre kanten av ventilen får inte vara mer än 125 mm ovanför botten av kapslingen.
- Blockera inte dessa ventiler.



DIMENSIONER PÅ SKÅP/UTRYMME BARON™ / CROWN™

	420	520
A	720 mm	890 mm
B	464 mm	464 mm



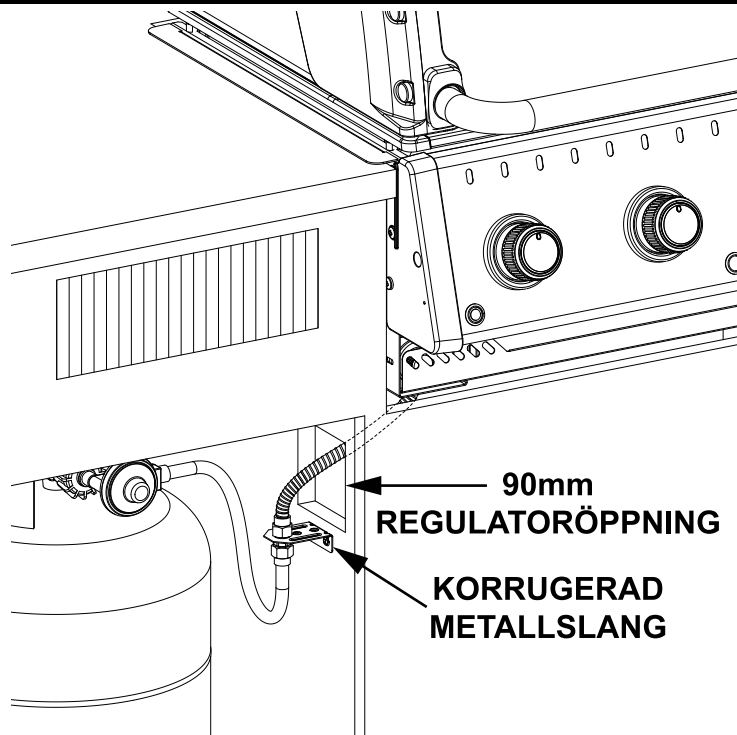
FARA

Felaktig konstruktion av utrymme/skåp för en max 15 kg gasolflaska i enlighet med kraven för ventilation och separation av gasflaskan från en värmekälla, listade i BS EN 498:2012, kan vara farligt och resultera i brand eller en explosion som orsakar allvarliga kroppsskador eller dödsfall och skada på egendom.

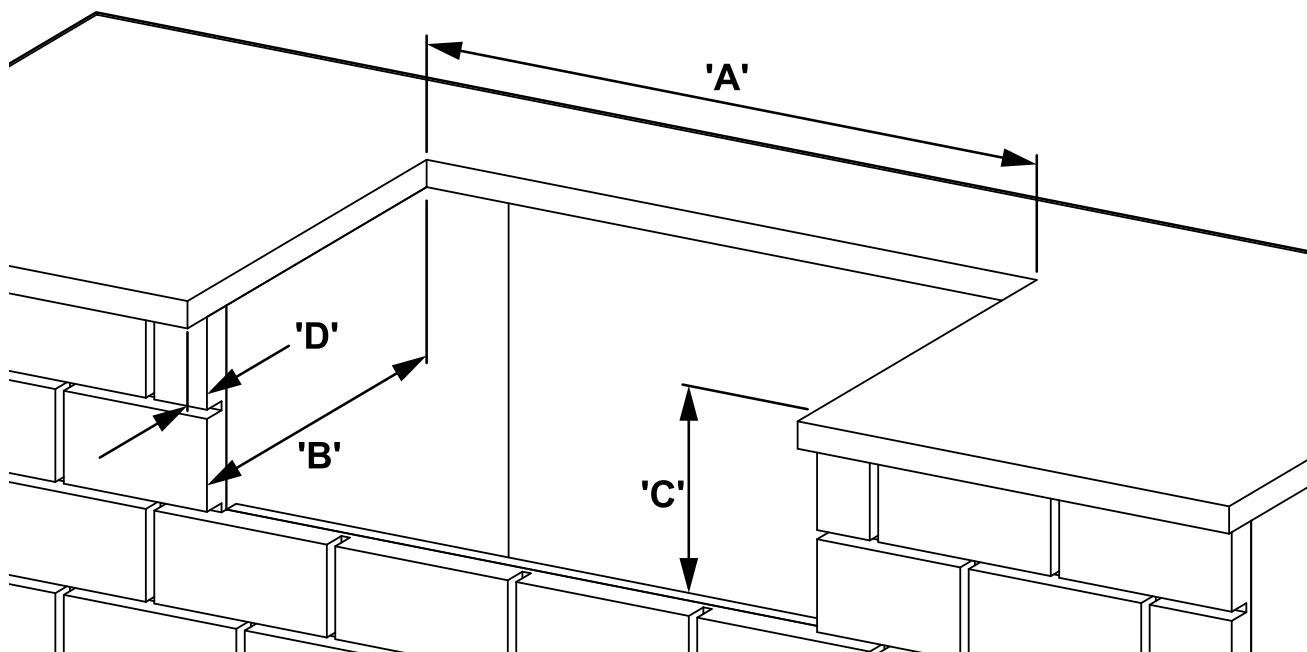
INSTALLATION - GASOLFLASKA OCH GRILL

SPECIFIKATIONER FÖR ANSLUTNING AV EN UPP TILL 15 KG GASOLFLASKA

- En 350 mm korrugerad metallslang med en 3/8" SAE 45 graders anslutning är monterad på grillen.
- Använd inte tätningsmedel på 3/8" SAE 45 graders anslutningen.
- 3/8" SAE 45 graders anslutningen måste monteras på ett fast, stabilt underlag.
- Väljer du att använda en annan korrugerad metallslang än den som medföljer grillen måste anslutningen överensstämma med EN ISO 228-1 eller EN 10226-1 och EN 10226-2.



UTTAG I BÄNKSKIVA



UTTAG I BÄNKSKIVA BARON™ / CROWN™		
	420	520
A	721 mm	883 mm
B	464 mm	464 mm
C	260 mm	260 mm
D	Lägg till överlappning "D" till bänkskivans djup "B". Föreslagen överlappning: 25 mm.	

OBS: Fettuppsamlaren bör hamna i linje med främre vägg.

GASOLFLASKOR

Gasolflaskor upp till 11 kg storlek kan användas.

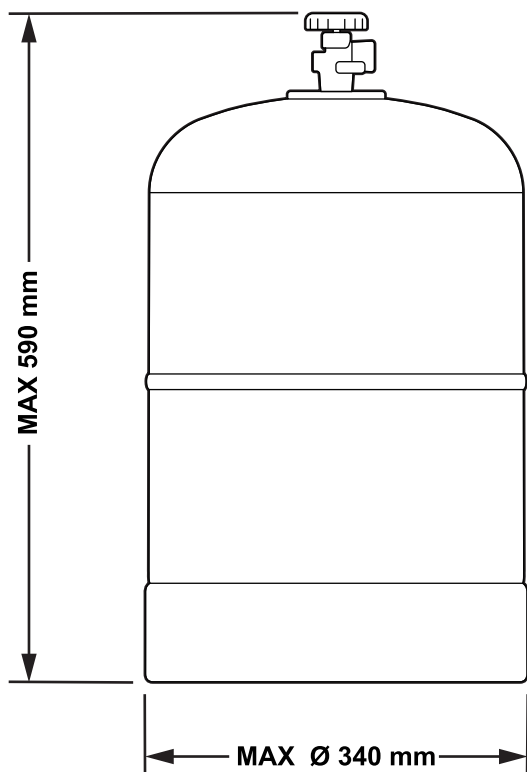
Behandla alltid gasolflaskan varsamt, den skall lagras, transporteras och användas stående. Detta för att ventilen inte skall skadas och för att gasol i vätskeform inte skall läcka ut. Vid horisontalläge kan flytande bränsle komma in i tillförselrören och orsaka skada.

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.

REGULATOR/SLANG

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

KATEGORI I3P(37) Propan 37 mbar.

KATEGORI I3B/P(30) Propan / Butan 30 mbar.

KATEGORI I3B/P(37) Propan / Butan 37 mbar.

KATEGORI I3P(50) Propan 50 mbar.

Använd aldrig en gasolprodukt utan regulator!

SPECIFIKATIONER

VID ANVÄNDNING I		TILLFÖRSELTRYCK BUTAN	TILLFÖRSELTRYCK BUTAN
IS	I3P(37)		37 mbar
DK	I3B/P(30)	30 mbar	30 mbar
EE	I3B/P(30)	30 mbar	30 mbar
FI	I3B/P(30)	30 mbar	30 mbar
NO	I3B/P(30)	30 mbar	30 mbar
SE	I3B/P(30)	30 mbar	30 mbar

SLANG

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

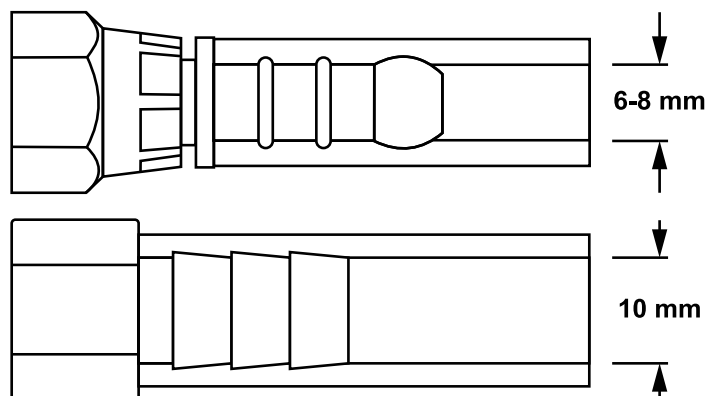
Gummislangen som förbinder grillen med gasolflaskan ska vara minst 60 cm lång.

Placera slangen på avstånd från heta ytor inklusive grillens botten.

Försäkra dig om att slangen inte är vriden eller veckad.

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

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



BYTE AV GASOLFLASKA

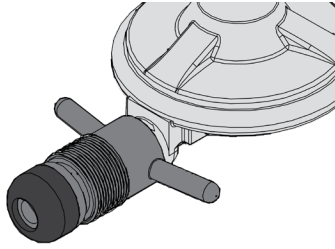
ANVÄND aldrig gasolutrustning utan regulator eller en regulator för andra arbetstryck.

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

Gasolflaskor har olika typer av anslutningar:

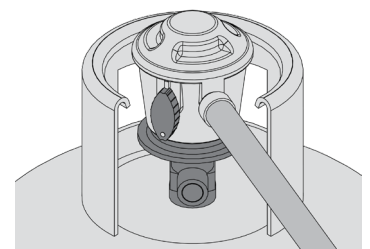
GÄNGAD ANSLUTNING

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).



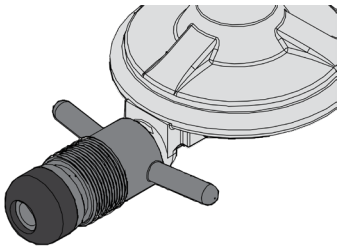
"CLICK-ON" ANSLUTNING

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



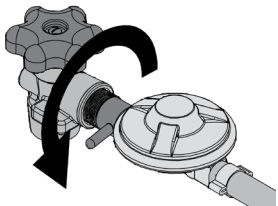
KOPPLA PÅ EN GASOLFLASKA

1. Kontrollera att gasolflaskan är stängd genom att skruva medurs. Kontrollera att alla vred på gasolgrillen är avstängda.
2. Ta bort skyddspluggen och behåll den. Kontrollera att den svarta packningen inte är skadad innan hopkoppling.



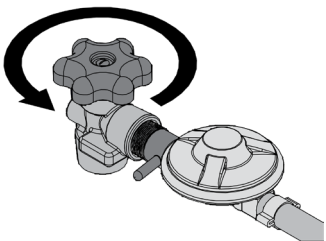
OBS! Viktigt!

3. Skruva fast regulatorn moturs på gasolflaskan. Dra inte åt för hårt det kan skada packningen.



VARNING! Brand kan uppstå om packningen är skadad eller saknas!

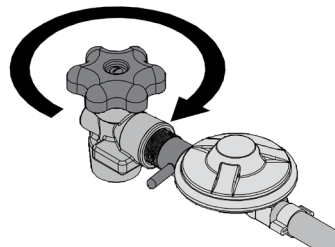
4. När gasol önskas vrid ratten på gasolflaskventilen moturs.



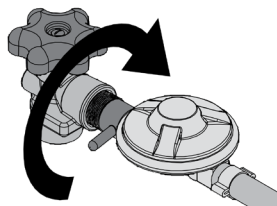
Utför läckagetest på alla anslutningar innan grillen används.

KOPPLA LOSS EN GASOLFLASK

1. Vrid gasolflaskventilen till OFF (medurs).
2. Stäng av alla gasolvred på grillen.
3. **KOPPLA ALDRIG LOSS** regulatorn med gasolventilen öppen
4. **KOPPLA LOSS** regulatorn genom att skruva medurs.

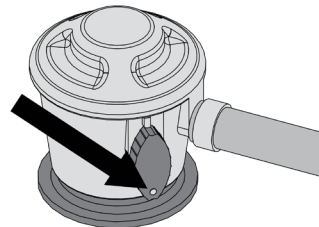


5. **SÄTT TILLBAKA** pluggen på den tomma eller halvtomma gasolflaskan om den inte används.

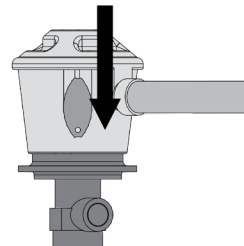


KOPPLA PÅ EN GASOLFLASKA

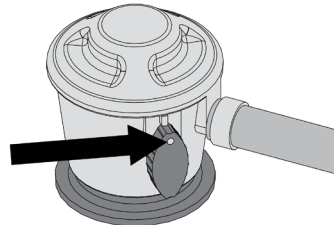
1. Ta bort den orangefärgade skyddspluggen från gasolflaskan genom att dra ut låsningen och dra uppåt. Använd inga verktyg och låt pluggen hänga.
2. Kontrollera att alla vred på gasolgrillen är avstängda. Se till att "click-on" regulatorns vred är i "off" läge.



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.



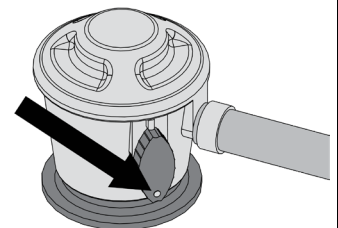
4. För att gasol skall komma fram till grillen skall regulatorns vred ställas i "on" läge.



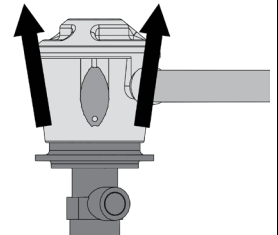
Utför läckagetest på alla anslutningar innan grillen används.

KOPPLA LOSS EN GASOLFLASK

1. Vrid "click-on" regulatorns vred till "off" läge.



2. Stäng av alla gasolvred på grillen.
3. Ta bort "click-on" regulatorn genom att pressa horisontellt och samtidigt lyfta den nedre ringen uppåt.



4. **SÄTT TILLBAKA** pluggen på den tomma eller halvtomma gasolflaskan om den inte används.

FAST PROPAN, BUTAN ELLER NATURGASLEDNING

PLACERING AV GASLEDNING

Fast installation av propan-, butan- eller naturgasledning ska utföras av fackman.

Note: Provide access in the enclosure for gas supply and regulator service.

Note: Area should be kept clear of sharp or abrasive surfaces to avoid damage to gas supply lines. Exercise caution when pulling gas lines through the built-in enclosure.

RÖRDRAGNING

- Fast installation måste utföras med där för avsett material, rör eller utvändigt anslutning.
- Uttag för gas måste vara monterat i en fast, permanent konstruktion.
- En 3/8 tums SAE 45 anslutning medföljer. Använd inte rörtättningsmedel på denna anslutning.
- En manuell avstängningsventil måste installeras utvändigt och vara åtkomlig utanför inbyggnadsmodulen.
- För propan och butan i bulk och för naturgas bör ytterligare en manuell avstängningsventil installeras inomhus på huvudledningen på en lättillgänglig plats nära frammatningsledningen.

ANSLUTNING TILL SJÄLVFÖRSÖRJANDE PROPAN- ELLER BUTANGAS

- Propangasgrillar är designade för ett arbetstryck på 30-37 mbar. Kontrollera märkning på typskylten.
- Butangasgrillar är designade för ett arbetstryck på 28-30 eller 37 mbar.
- En fast monterad regulator lämpad för bulkpropan/butan-installationer krävs för att bibehålla korrekt arbetstryck. (Ingår ej).
- Försörjningsledning mellan grillens grenrör och anslutningspunkt skall inte överstiga 1800 mm.
- När grillen inte används ska gasoltillförseln stängas av med avstängningsventilen på gasledningen.

ANSLUTNING TILL NATURGASLEDNING

- Är grillen konstruerad för naturgas får inte propan eller butangas (flaska) användas. Ventiler, munstycken och slang kan endast användas med naturgas.
- Naturgasgrillar är designade för användning med ett arbetstryck på 20 mbar.
- Anslutningsslang mellan grillens grenrör och kopplingspunkt får inte överstiga 3000 mm.
- När grillen inte används ska gasoltillförseln stängas av med avstängningsventilen.

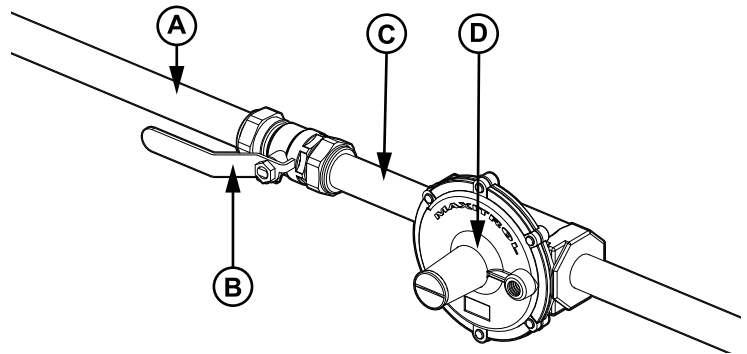
TEST AV GASFÖRSÖRJNINGSSYSTEM

- Utomhusgrillen och dess individuella avstängningsventil måste kopplas bort från gasförsörjningsrörsystemet under all trycktestning av systemet vid testtryck som överstiger 3,5 kpa.
- Utomhusgrillen måste isoleras från gasförsörjningsrörsystemet genom att stänga dess individuella manuella avstängningsventil under all trycktestning av gasförsörjningsrörsystemet vid testtryck som är lika med eller mindre än 3,5 kpa.

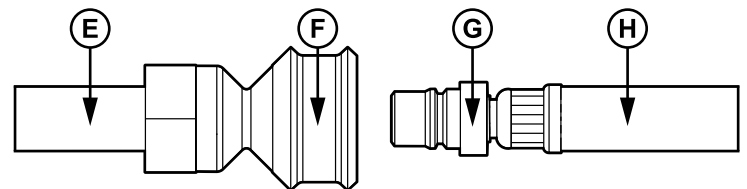
SLANG

- På modeller som levereras med en förlängningsslang är slangen speciellt utformad för din modell. Inga ändringar eller tillägg får göras. Slang och slangkopplingar överensstämmer med CGA standard CAN/1.83.
- På modeller utrustade med snabbkoppling, stäng av "avstängningsventilen" innan slangen kopplas bort.
- Snabbkopplingen måste hållas fri från smuts och skräp.
- Skydda slangen från droppande fett och se till att den inte ligger mot potentiellt heta ytor inklusive grillens undersida.
- Kontrollera slangen minst en gång om året. Är den sprucken, sliten eller på annat sätt skadad får grillen inte användas.
- För byte av slang, kontakta din återförsäljare.

AVSTÄNGNINGSENTIL I ÖPPET LÄGE



- A. GASLEDNING
- B. TILL APPARAT
- C. FAST MONTERAD REGULATOR FÖR GASOL
- D. AVSTÄNGNINGSENTIL



- E. GASLEDNING
- F. SNABBKOPPLING
- G. ANSLUTNINGSSADAPTER
- H. ANSLUTNINGSSLANG

LÄCKAGETEST

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

SÄKERHETSÅTGÄRDER:

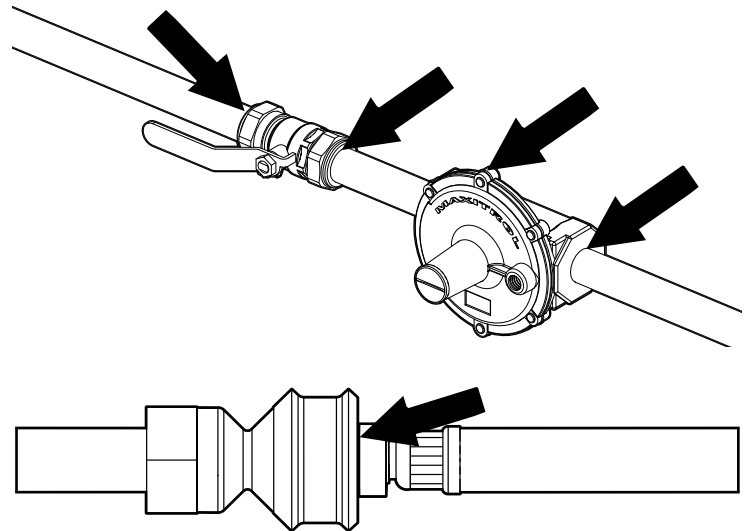
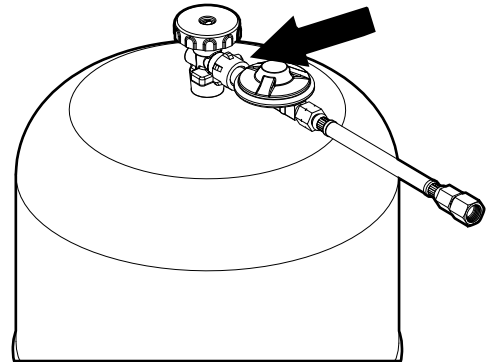
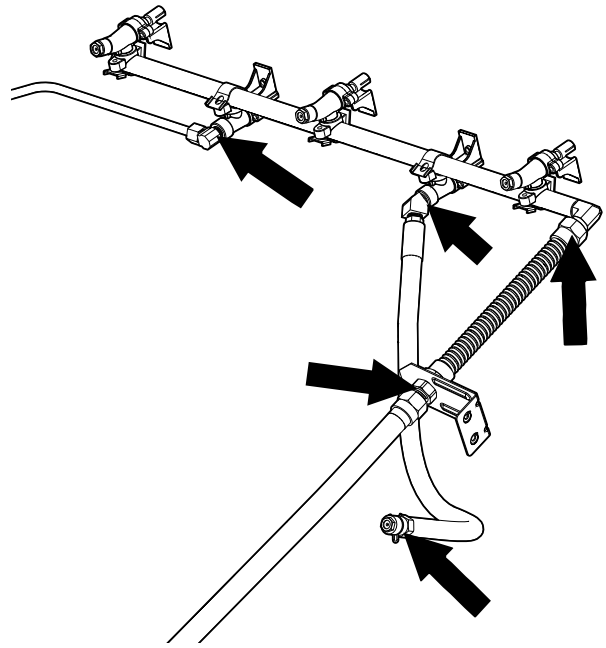
- Läckagetesta alla anslutningarna innan du använder gasolgrillen.
- Läckagetesta gasolventilen vid varje påfyllning och varje gång du kopplar bort och återansluter någon gasoldel, minst en gång per år eller efter en längre tids förvaring.
- RÖK INTE när du läckagetestar!
- Gör aldrig ett läckagetest 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.

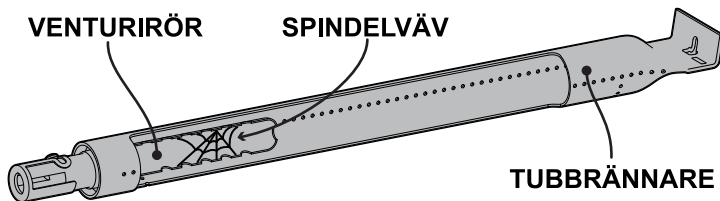
OM DIN GRILL HAR EN SIDOBRÄNNARE ELLER EN BAKRE ROTISSERIBRÄNNARE:

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.
1. Om läckan kvarstår, kontakta din återförsäljare för vidare hjälp. Använd aldrig gasolgrillen om en läcka finns.



VENTURIRÖR

- Håll venturirören rena.
- Blockeringar av exempelvis insekter och spindelnät kan orsaka returlåga.
- Trots att grillen går att tända som vanligt kan gasol som blockeras antändas och orsaka eldsvåda kring venturirören vid kontrollpanelen eller vid sidobrännaren.



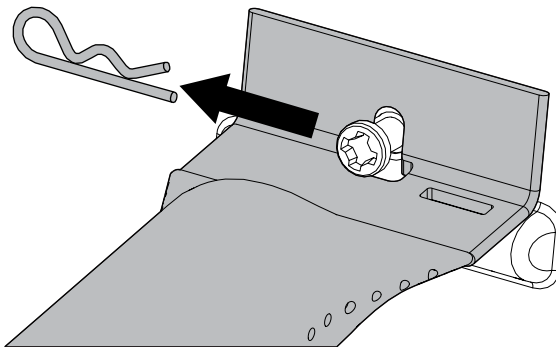
Om returlåga uppstår, stäng omedelbart gasolflaskans ventil.

Inspektera och rengör venturirören (huvudbrännare, sidobrännare, bakre brännare) om något av följande sker:

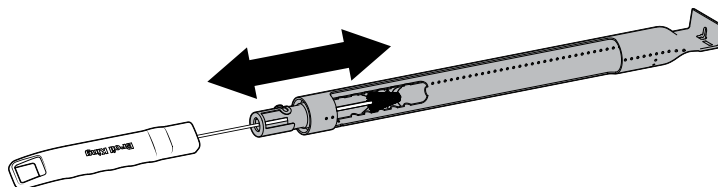
1. Det luktar gasol.
2. Grillen värms ej upp ordentligt.
3. Grillen värmer ojämnt.
4. Brännarna avger smattrande ljud.

INSPEKTION OCH RENGÖRING AV VENTURIRÖR

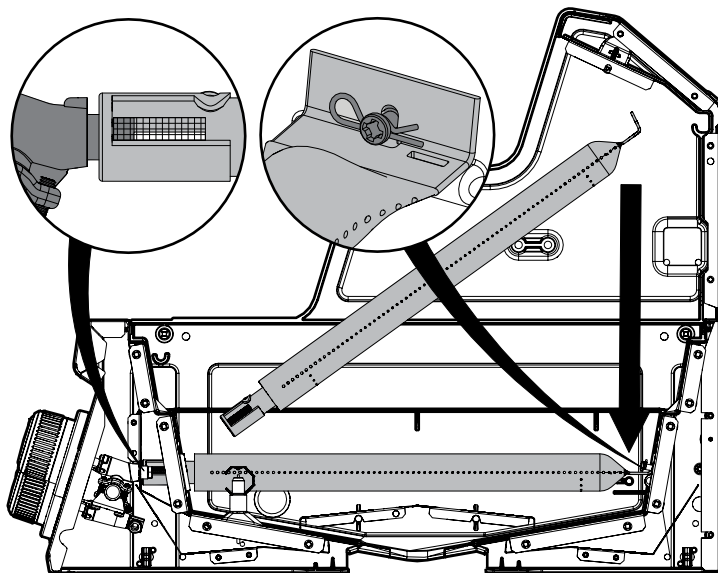
1. Stäng av gasotillförseln på gasolflaskans ventil.
2. När grillen är kall, avlägsna brännarnas låssprintar. Lyft därefter ur brännarna från grillen.



3. Rengör venturiröret med en piprensare eller regnröringssats för brännare, (artikelnr 64310).



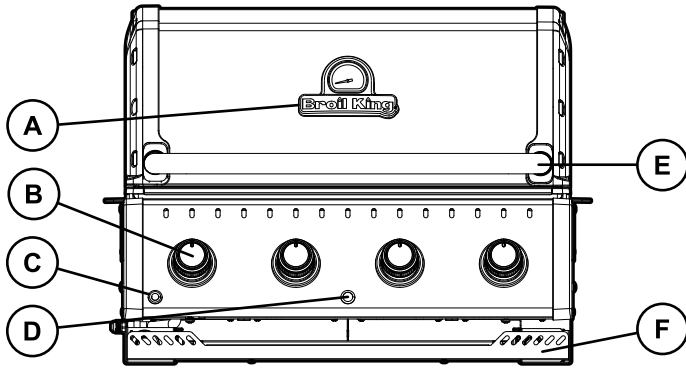
4. Sätt tillbaka brännarrören i grillen, se till att de hamnar på korrekt position mot, och i linje med, ventilerna.



5. Lås fast brännarna med låssprintarna.

TÄNDNING

BASIC GAS GRILL COMPONENTS



- A. Kontrollvred huvudbrännare
C. Kontrollvred huvudbrännare
B. Side burner control
D. Tändare
E. Handtag
F. Grease drawer

TÄNDNINGSPROCEDUR

- Gasolgrillen måste monteras och tändas enligt anvisningarna.
 - Kontrollera att gasolflaskan är full och ordentligt ansluten till regulatören, enligt instruktionerna (se byte av gasolflaska sid 12).
 - Kontrollera att det inte finns några gasläckor i gasotillförselsystemet (se läckagetest sid 14).
 - Kontrollera att röret till brännarna är ordentligt kopplade till mynningsarna (se venturirör sid 15).
 - 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 brännarvred på läge "OFF" och vrid på gasolen på gasolflaskans ventil.

TÄNDA HUVUDBRÄNNAREN:

Att tända med tändknappen:

4. Tryck och vrid grillboxens högra brännarvred 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 brännarvred 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 intilliggande 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.

TÄNDA 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 brännarvred åt vänster till HIGH (kl.9).
6. Brännaren ska tändas inom fem sekunder (stäng av gasolen om ingen gnista tänds inom den tidsramen).

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

TÄNDA BAKRE ROTISSERIBRÄNNAREN:

WARNING! Använd inte huvudbrännarna samtidigt som den bakre rotisseribrännaren.

• TA BORT VÄRMEHYLLAN

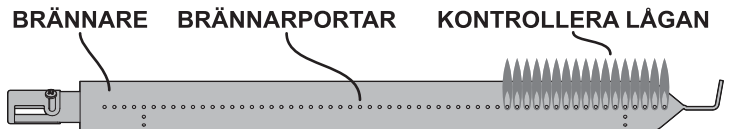
Att tända med tändknappen:

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 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 brännarvred 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 venturiröret till någon av brännarna blockerade. Om returlåga uppstår stäng omedelbart av gasolen på gasolflaskans ventil och rengör rören (se venturirör sid 15).

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

OM BRÄNNAREN INTE TÄNDS:

- Vrid brännarvredet 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 22). Om problemet inte löser sig, kontakta din återförsäljare.

STÄNGA AV:

1. Stäng av gasolen på gasolflaskans ventil.
2. Vrid alla brännarvred 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 stålågorna) 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 16) och låt den gå på "Medium" (kl.6) i 30 minuter med locket stängt. Stäng sedan av gasolen på gasolflaskans ventil och vrid alla brännarvred 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 (500°F)
Riskliolja	rykpunkt	254°C (490°F)
Rapsolja	rykpunkt	204°C (400°F)

Nu är du klar att grilla. Fortsätt till förvärmning.

FÖRVARMNING

- **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 stålågorna 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 grillyta, 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.

TEKNIKER

DIREKT GRILLNING

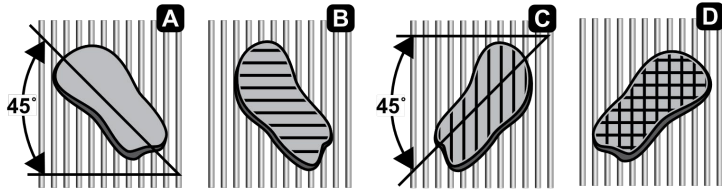
Direkt grillmetod innebär att grilla maten på grillgallren direkt ovanför en värmekälla. Direkt grillmetod är vanligt vid grillning av mindre bitar, skivat kött, kotletter, fisk, hamburgare, grillspett och grönsaker.

- 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 medans 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 grillen till MEDIUM/HÖG temperatur (230-315°C / 450-600°F) 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/HÖG 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/HÖG (230-315°C / 450-600°F).

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



TJOCKLEK		VÄRMEISNÄLLNING	TID / SIDA				TOTAL TID
3.8cm (1.5 in)	2.5cm (1.0 in)		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	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Medium	Well	Med	2½	2½	2½	2½	10
Well		Med	3	3	3	3	12

TIDER OCH TEMPERATURER

Följ guiden för att beräkna den tidsåtgång du behöver vid tillagning av skivat kött. Kontrollera tillagningsgraden med temperaturgivare för att säkerställa att ditt kött är färdigt.

GUIDE INDIREKT- OCH ROTISSERIGRILLNING					
MEAT	TILLAGNINGSGRAD	VÄRMEISNTÄLLNING	TID / SIDA	TOTAL TID	GUIDE FÖR KÖTTTEMPERATUR
KYCKLING	MED / WELL	MED / LOW	4 / 4 / 4 / 4	16	170°F / 77°C
KYCKLINGVINGAR			5 / 5 / 5 / 5	20	
HAMBURGARE	MEDIUM	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12	160°F / 70°C
FRYSTA HAMBURGARE 2cm			3 / 3 / 3 / 3	12	
FISKFILE	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8	145°F / 63°C
DELAD HUMMER			4 / 4 / 4 / 4	16	
KONTROLLERA TILLAGNINGSGRADEN MED KÖTTERMOMETER.					

GRILLMETODER

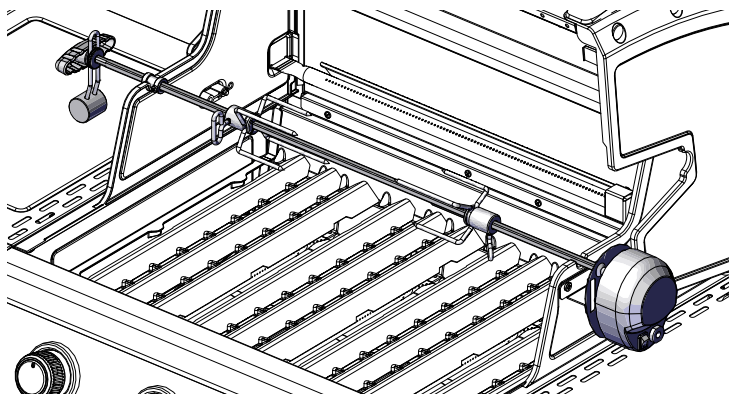
INDIREKT GRILLNING

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

- Vid indirekt grillning, med eller utan rotisseries, rekommenderas att använda en droppform för att fånga neddroppande köttssaft och fett. Placera dropp- formen på de rostfria stålågarna 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 rotisseries, placera köttet i en stekhållare direkt på grillgallret.

ROTISSEIRIGRILLNING

Följ guiden för indirekt grillning.



- Spettet kan bära upp till sju kilo kött och under förutsättning att formen på köttet är sådant att det kan rotera fritt. För bästa resultat ska köttet centreras på spettet för att undvika obalans
- Rotisserieset kan användas med grillgallren på plats om det finns utrymme
- Placera köttet mitt på spettet innan det placeras på grillen. För fågel, bind upp vingar och ben för att undvika att de bränns och får kontakt med grillgallren eller droppformen.

BAKRE ROTISSEIRBRÄNNARE

- Vissa modeller har en bakre rotisseriesbrännare. Rotisseriesgrillning är den ultimata metoden för stekar och kyckling. Med värmekällan placerad bakom köttet finns ingen risk för uppflammande lågor orsakade av neddroppande fett. En droppform placerad under maten samlar upp köttssaft som du kan använda att ösa köttet med eller göra en sås av.
- För att använda den bakre rotisseriesbrännaren, se tändningsinstruktionen på sidan 6. Använd intehuvudbrännarna samtidigt som den bakre brännaren. Huvudbrännarna kan förbruka syret i grillugnen och orsaka att den bakre brännaren släcks och gasolen flödar fritt.

GUIDE FÖR UGNSGRILLNING OCH ROTISSEIRIGRILLNING

TIDSGUIDE				GUIDE FÖR KÖTTEMPERATUR		
STÄLL IN TEMPERATUR	KÖTT	VIKT	TID	RARE	MED	WELL
175°C (350°F)	NÖTSTEK	1-3 kg / 2-6 lbs.	2 - 4 hrs	55°C (130°F)	63°C (146°F)	70°C (160°F)
		3-5 kg / 6-10 lbs.	3 - 5 hrs			
	FLÄSKSTEK	1-3 kg / 2-6 lbs.	2 - 4 hrs		65°C (150°F)	77°C (170°F)
		3-5 kg / 6-10 lbs.	3 - 5 hrs			
	KYCKLING ELLER KALKON	1-3 kg / 2-6 lbs.	2 - 4 hrs			77°C (170°F)
		3-5 kg / 6-10 lbs.	3 - 5 hrs			

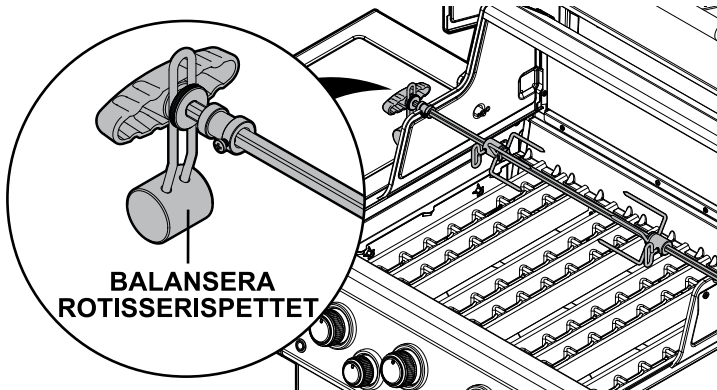
KONTROLLERA TILLAGNINGSGRADEN MED iQue™ KÖTTERMOMETER

GRILLMETODER

BALANSERA ROTISSERISPETTET

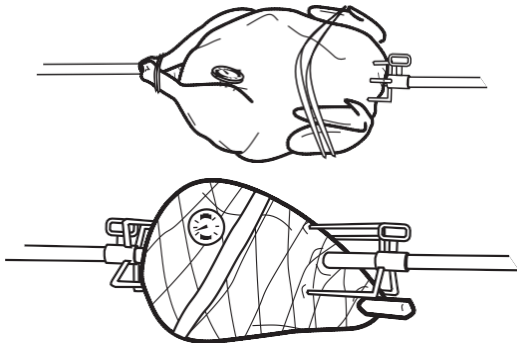
1. Lossa t-handtaget så balansvikten roterar fritt.
2. Placera rotisserispettet i uttagen på grillen och låt den tyngsta delen rotera nedåt.
3. Justera balansvikten uppåt, motsatt den tyngsta delen av köttet.
4. Skruva åt T-handtaget. Kontrollera med jämna mellanrum att maten roterar jämnt under tillagningen.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

VAR FÖRSIKTIG: Använd grillhandskar när du justerar balansvikten.



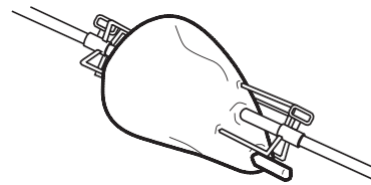
HUR MAN ANVÄNDER EN SONDTERMOMETER

1. Det exakta sättet att få reda på när en stor köttbit är klar är att använda en termometer. Sätt in termometern i en vinkel så att metallspetsen vilar i mitten av den tjockaste delen av köttet. Var försiktig så att du inte sticker den i rotisserispettet och se till att den inte hamnar i ett ev. ben eller i köttets fett (du märker mycket mindre motstånd när du sticker i fett).



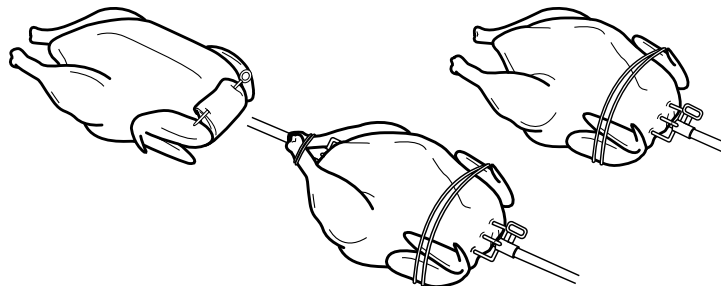
2. När termometern visar önskad temperatur är köttet klart. Tillsätt glaze under de sista minuterna av tillagningstiden och låt köttet vila i ca 15 minuter innan du skär upp och serverar.
- Fågel: sätt in termometers spets i den tjockaste delen av låret nära kroppen.
 - Gris- eller nötkött: sätt in termometers spets i mitten av den tjockaste delen av köttet.

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 bambuspett.
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. Kors 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.

BELYSNING I KONTROLLPANELEN

BYTE AV LED-BELYSNING I KONTROLLPANELEN

DEMONTERING:

1. Notera vilken LED som inte fungerar och vilken placering den har i kontrollpanelen.
2. Koppla bort strömkällan (batteri eller kontaktanslutning).
3. Stäng av gasoltillförseln och koppla bort gasolflaskan från grillen.
4. Flytta undan gasolflaskan från grillen.
5. Lyft ur grillgallren och Flav-R-Waves.
6. Montera bort brännarna.
7. Skruva ur skruvarna innanför den övre, främre kanten på kontrollpanelen.
8. Skruva ur de två skruvarna i kontrollpanelens nedre vänstra och högra hörn.
9. Lyft kontrollpanelen från grillboxen så att du kommer åt grenröret och LED-kablaget.
10. Demontera metallslangen från grenröret.
11. Skruva loss röret till den bakre brännaren från grenröret.
12. Lossa slangen från sidobrännaren och dra in den i skåpet.
13. Koppla bort kablaget från belysningsströmbrytaren.
14. Koppla bort tändningskablaget från tändningsknappen.
15. Koppla bort kontrollpanelens LED-kablage från strömbrytarkablaget.
16. Nu kan kontrollpanelen tas bort från grillen.

BYTE AV LED-KABLAGE:

17. Lokalisera den del av kablaget som har en defect LED.
18. Ta bort kontrollvredet där LED-enheten är defekt.
19. Skruva bort vredinfattningen.
20. Lossa kabelfästet som håller fast kablaget mot grenröret.
21. Skjut upp LED-lamporna för att frigöra dessa och ta bort den defekta delen.
22. Koppla bort LED-kablaget.
23. Anslut ersättningskabeln.
24. För in LED-lamporna i hålen på kontrollpanelen och skjut dessa nedåt för att fästa fast.
25. Montera vredinfattningen.
26. Montera kabelfästet och fäst det nya kablaget mot grenröret.
27. Montera kontrollvredet.

MONTERING:

28. Placera kontrollpanelen i rätt läge på grillen för att montera och koppla in el-komponenterna och metallslangen.
29. Anslut kontrollpanelens LED-kablage till strömbrytarkablaget.
30. Anslut tändningskablaget till tändningsknappen.
31. Anslut kablaget till belysningsströmbrytaren.
32. Montera metallslangen till grenröret. Se till att anslutningen är tätslutande.
33. Sätt tillbaka kontrollpanelen på sin plats i grillen.
34. Skruva fast röret till den bakre brännaren på grenröret.
35. Dra ut slangen till sidobrännaren genom hålet i skåpets sidovägg och anslut slangen till sidobrännaren.
36. Sätt tillbaka kontrollpanelen.
37. Skruva i skruvarna innanför den övre, främre kanten på kontrollpanelen.
38. Skruva i de två skruvarna i kontrollpanelens nedre vänstra och högra hörn.
39. Montera brännarna.
40. Lägg i Flav-R-Waves och grillgallren.
41. Anslut till strömförsörjning.
42. Anslut gasolflaskan.

INNAN GRILLEN ANVÄNDS IGEN SKA ALLA GASOLKOPPLINGAR LÄCKAGETESTAS!

SE GRILLENS INSTRUKTIONSBOK REPARATIONER AV ELEKTRISK UTRUSTNING BÖR UTFÖRAS AV FACKMAN ELLER AUKTORISERAD ÅTERFÖRSÄLJARE.

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 värnehållning och grillprestanda.

BROIL KING®:s grillgaller med stavar i 9 mm rostfritt stål ger maximal hållbarhet, god värnehållning 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 mildt 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	260°C (500°F)
Riskiolja	rykpunkt	254°C (490°F)
Rapsolja	rykpunkt	204°C (400°F)

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 FÖRSVINNAR.

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 mildt 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 "Tändning" (se sid 16).
- Låt grillen gå på "Medium" (kl.6) i max 10 minuter med locket stängt. Stäng sedan av gasolen på gasolflaskans ventil och vrid alla brännarvred i läge "OFF".
- Stäng sedan av gasolen på gasolflaskans ventil och vrid alla brännarvred i läge "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 uppstått.
- Rengör venturiröret med en piprensare eller flexibel borste för venturirör för att avlägsna stopp som orsakas av spindlar och andra insekter. (Se sid 15).
- 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 slang. Byt om nödvändigt. Se "Regulator/slang" (sid 11).

UTSIDA

- Om vita oxidationsfläckar uppstår på de gjutna aluminiumdelarna, rengör dem med hett vatten och mildt 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 & PORSLINBELÄGGNING

- Rengör med hett vatten och mildt 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 mildt 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 uppstått efter en eventuell återanslutning av gasolflaskan. (Se "Läckagetest" sid 14).

FELSÖKNING

PROBLEM	TROLIG ORSAK	ÅTGÄRD
GASOLLUKT	STÄNG OMEDELBART VENTILEN TILL GASOLFLASKAN. ANVÄND INTE GRILLEN FÖRRÄN LÄCKAN ÄR FÖRSEGLAD.	
Läcka vid gasolflaskans ventil eller annan anslutning.	1. Regulatorn sitter löst. 2. Gasolläcka i slang/regulator eller ventil, regulatorns packning är skadad eller saknas.	1. Kontrollera regulatorpackningen. Skruva åt och läckagetesta, se sid 14. 2. Byt regulatorns packning eller kontakta din återförsäljare/fackman.
Returtändning bakom kontrollpanelen.	1. Röret till brännaren är blockerat.	1. Ta bort brännaren, rengör röret.
Fladdrande lågor eller låg temperatur vid hög inställning.	1. Säkerhetsventilen mellan regulator och grill har blockerats.	1. Stäng gasolflaskans ventil och se till att alla brännarvred står på "OFF. Koppla bort regulatorn från gasolflaskan och koppla på den igen. Öppna gasolflaskans ventil långsamt och tänd grillen enligt tändningsinstruktionen (sid 16).
Brännaren tänder inte.	1. Slut på gasol. 2. Tändningskabeln ej inkopplad. 3. Tändningselektrod felriktad på brännaren. 4. Fel på tändaren. 5. Regulatorn är inte korrekt ansluten till gasolflaskan. 6. Brännarvredet har varit öppet samtidigt som gasolventilen öppnats och orsakat att regulatorns säkerhetsventil aktiverats. 7. En läcka i systemet orsakar att regulatorns säkerhetsventil aktiveras. 8. Venturiröret är blockerat. 9. Venturiröret misstämmer med ventilöppningen. 10. Ventilöppningen är blockerad. 11. Slangen är vriden.	1. Fyll på gasol. 2. Koppla in tändningskabeln 3. Rikta tändningselektroden. 4. Prova att tända med en tändsticka eller tändare. Om brännaren tänds är det fel på tändningen. Se "Tändaren fungerar inte" nedan. 5. Kontrollera att regulatorn är korrekt ansluten till gasolflaskan. 6. Stäng brännarvredet 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. 7. Läckagetesta alla anslutningar för att hitta läckan. Läckagetesta systemet. 8. Ta bort brännaren, gör rent venturiröret. 9. Passa in venturiröret med ventilöppningen. 10. Ta bort brännaren, gör rent ventilöppningen med en nål eller tunn ståltråd. Borra aldrig i öppningen. 11. Råta ut slangen, håll den borta från botten av röken.
Tändaren fungerar inte.	1. Batteriet behöver bytas. 2. Tändkabeln(arna) är inte inkopplad(e). 3. Tändstiftet sitter inte korrekt vid brännaren. 4. Tändaren är trasig.	1. Byt batteri. 2. Kontrollera att kabeln(arna) är anslutna till huvud-, sido- och bakre brännarna. 3. Rikta tändstiftet. 4. Använd en tändsticka, se sid 16. Beställ ny tändare.
Avtagande värme, smackande ljud.	1. Slut på gasol. 2. Röret till brännaren är blockerat.	1. Fyll gasolflaskan. 2. Ta bort brännaren och rengör röret.
Heta områden på grillytan.	1. Venturiröret till brännaren blockerat. 2. Mycket beläggningar på Flav-R-Wave™.	1. Ta bort brännaren, gör rent venturiröret, se sid 11. 2. Skrapa rent och sug upp med en grovdammsugare.
Uppflammande lågor/fettbrand.	1. För mycket beläggningar på Flav-R-Wave™ eller i grillboxen. 2. Överdriven värme.	1. Skrapa rent och sug upp med en grovdammsugare. 2. Justera värmen till lägre temperatur.
Regulatorn brummar.	1. Gasolflaskans ventil öppnad för snabbt.	1. Öppna ventilen långsamt.
Gula lågor.	1. Lite gula lågor är normalt. Ökar det kan röret till brännaren vara blockerade. 2. De små hålen i brännaren är blockerade.	1. Rengör röret. 2. Ta bort brännaren, rengör med en liten borste eller nål.
Insidan av locket ser ut att flagna.	1. Det är fettbeläggningar. Insidan av locket är inte lackerat och kan inte flagna	1. Rengör med stålborste eller skrapa.
Grillgallren rostar.	1. Porslinsmaljen har lossat.	1. Se underhåll, sid 22.
Belysningen till kontrollpanelen fungerar inte	1. Batterierna är slut. 2. Lösa eller korroderade kontakter. 3. En av lamporna lyser inte.	1. Kontrollera och byt batterier. 2. Rengör kontakterna och se till att de sitter ordentligt monterade. 3. Byt lampa. (Se sid 20).
OM DU INTE LÖSER DITT PROBLEM MED HJÄLP AV FELSÖKNINGSTABELLEN OVAN, KONTAKTA DIN ÅTERFÖRSÄLJARE ELLER BESÖK WWW.BROILKINGBBQ.EU 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.

Garantitider 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

	BARON™	CROWN™
Lock, Rostfritt Stål /Porslinsemaljerat Stål	25 år	25 år
Grillbox, Gjuten Aluminium	25 år	25 år
Grillgaller Rostfritt Stål	15 år	
Grillgaller I Gjutjärn	5 år	2 år
Brännare	15 år	10 år
Flav-R-Wave™ Rostfritt Stål	15 år	3 år
Komponenter I Rostfritt Stål	15 år	5 år
Övriga Delar Och Färg	15 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.

Arbetskostnader för montering eller reparation. Kostnader för servicesamtal.

Ansvar för indirekta eller följdskador.

Gasolgrillar som anses användas som en gemensam bekvämlighet eller gasolgrillar som inte direkt används och underhålls 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 22.

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 22.

FÖRÅNGNINGSSYSTEM

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.

FLAV-R-WAVE™

De rostfria stålågorna Flav-R-Wave™ garanteras mot defekter i materialet under en 2-årsperiod från inköpsdatum. Ytrost påverkar inte funktionen av Flav-R-Wave™ och täcks ej av garantin. För korrekt skötsel av Flav-R-Wave™, se sid. 22.

GARANTIER

Vid reklamation vänd dig till inköpsstället, uppgi modell/serienummer och benämning på grillen. Kvitto måste uppvisas.

Om reklamationen godkänns, byts defekt del ut eller repareras enligt villkoren i garantin.

Reservation för ev. tryckfel i dokumentation/info från BROIL KING®/OMC.