

# Broil King®

## INFRARÖD SIDOBRÄNNARE (IR-BRÄNNARE)

### BRUKS- OCH MONTERINGSANVISNING

FÖR ANVÄNDNING MED BUTAN- ELLER PROPANGAS  
KATEGORI I<sub>3+</sub>(28-30/37), KATEGORI I<sub>3B/P</sub>(30)

## INNEHÅLL

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER .....	2
LÄCKAGETEST .....	3
TÄNDNING .....	4
ANVÄNDNING .....	5
GRILLTEKNIK.....	5
UNDERHÅLL .....	6
FELSÖKNING .....	7
LISTA ÖVER DELAR.....	8
GARANTI .....	9
MONTERING.....	61

FI - KÄYTTÖ- JA ASENTAMISOHJE.....	11
DK - BRUGER- OG MONTERINGSVEJLEDNING .....	21
NO - BRUKS- OG MONTERINGSVEILEDNING .....	31
IS - LEIÐBEININGAR UM NOTKUN OG UPPSETNINGU.....	41
EE - KASUTUS- JA MONTEERIMISJUHEND .....	51

#### PASSAR:

Broil King® Imperial™ S 690, Imperial™ 690, Imperial™ 590, Imperial™ 490

Broil King® Regal™ S 690, Regal™ 690, Regal™ S 590, Regal™ 590, Regal™ S 490, Regal™ 490, Regal™ S 440, Regal™ 440

Broil King® Baron™ 590, Baron™ 490, Baron™ 440, Baron™ 340

LÄS HELA BRUKSANVISNINGEN NOGGRANT INNAN IR-BRÄNNAREN ANVÄNDS.  
BEHÅLL DESSA INSTRUKTIONER FÖR KOMMANDE BEHOV.

SE



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

20094-IRSC REV A-B004

# SÄKERHET

Produkten är utformad i överensstämmelse med CE-normer.

Endast för utomhusbruk.

Läs hela bruksanvisningen innan du använder produkten.

Varning! Åtkomliga delar kan bli mycket varma. Håll barn på säkert avstånd.

Flytta inte produkten när den används.

Var försiktig när du hanterar, lyfter eller transporterar produkten. Metallkanter kan utgöra en risk. Använd arbetshandskar när du ska lyfta eller hantera produkten.

Stäng av gasolen efter användning.

Använd skyddshandskar vid hantering av varma delar.

Produkten får ej justeras eller modifieras, det kan vara farligt. Om gasolläckage uppstår, stäng av gasolförsörjningen.

Om det luktar gasol:

1. Stäng av gasolflaskans ventil.
2. Släck eventuella öppna lågor.
3. Om lukten inte försvinner, kontakta omedelbart din gasolleverantör.

## SPECIFIKATIONER

MODELL	TOTALT VÄRMEINFLÖDE kW	TOTALT VÄRMEINFLÖDE g/h	STORLEK GASLÅGA
18672	3.1 Kw	225 g/h	0.74mm
18673	3.1 Kw	225 g/h	0.81mm
18676	3.1 Kw	225 g/h	1.21mm

## SPECIFIKATIONER

FÖR ANVÄNDNING I	KATEGORI	FÖRSÖRJNINGSTRYCK BUTAN	FÖRSÖRJNINGSTRYCK PROPAN
BE	l <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
CH	l <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
ES	l <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
FR	l <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
GB	l <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
IE	l <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
IS	l <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
IT	l <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
PT	l <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
CZ	l <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar
DK	l <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar
FI	l <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar
GR	l <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar
HU	l <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar
LT	l <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar
LU	l <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar
LV	l <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar
NL	l <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar
NO	l <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar
RO	l <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar
SE	l <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar

# LÄCKAGETEST

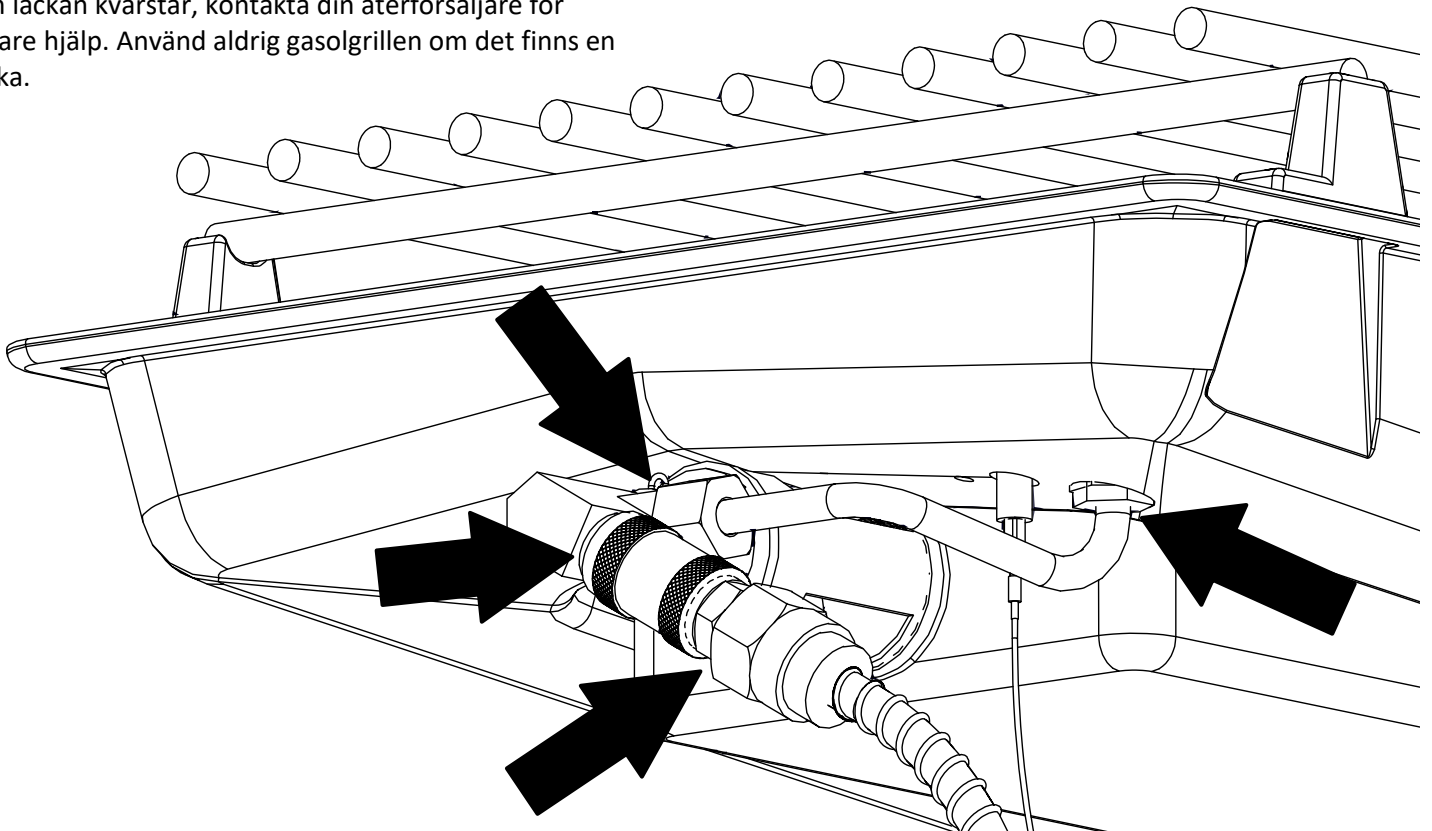
Alla fabriksstillverkade anslutningar har ingående testats för gasläckage och brännarna har genomgått flamtest. Frakten kan dock ha gjort att anslutningarna har lossat.

## SÄKERHETSÅTGÄRDER:

- **LÄCKAGETESTA ALLA ANSLUTNINGAR INNAN IR-BRÄNNAREN ANVÄNDS.**
- **LÄCKAGETESTA GASOLVENTILEN VID VARJE PÅFYLLNING.**
- **LÄCKAGETESTA VARJE GÅNG DU KOPPLAR BORT OCH ÅTERANSLUTER NÅGON GASOLDEL.**
- **RÖK INTE NÄR DU LÄCKAGETESTAR!**
- **GÖR ALDRIG ETT LÄCKAGETEST MED EN TÄND TÄNDSTICKA ELLER ANNAN ÖPPEN LÅGA.**
- **LÄCKAGETESTA UTOMHUS.**

## ATT LÄCKAGETESTA

1. Montera IR-brännaren enligt monteringsanvisningarna.  
Se sidan 61.
2. Kontrollera att alla kontrollvred står på "OFF".
3. Förbered en tvällösning som består av en del vatten och en del diskmedel.
4. Öppna gasolflaskans ventil.
5. Tänd IR-brännaren. Se Tändning på sidan 4.
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, vrid sidobrännarens reglage till "OFF". Skruva åt anslutningen och testa igen (Steg 5).
9. Om läckan kvarstår, kontakta din återförsäljare för vidare hjälp. Använd aldrig gasolgrillen om det finns en läcka.



# TÄNDNING

## TÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

- **IR-brännaren ska monteras och installeras enligt monteringsanvisningarna. Se sidan 61.**
  - Kontrollera att gasolgrillen är korrekt ansluten till gasolflaskan.
  - Kontrollera att det inte finns några gasläckor i gasoltillförselsystemet. Se "Läckagetest" (Sidan 3).
  - Kontrollera att tändningskablarna till huvudbrännaren är inkopplade.
  - Kontrollera att batteriet har installerats i den elektroniska tändningen.
  - Läs noga igenom alla instruktioner på informationsskylten som sitter på gasolgrillen.
1. **Öppna IR-brännarens lock innan du tänder den.**
  2. **Luta dig aldrig över gasolgrillen när du ska tända.**
  3. Kontrollera att alla kontrollvred står på "OFF" och vrid på gasolen på gasolflaskans ventil.

## TÄNDA IR-SIDOBÄNNAREN:

### Tända brännaren med hjälp av tändaren:

4. Tryck in och vrid sidobrännarens vred åt vänster till "HIGH".
5. Tryck in och håll tändknappen intryckt.
6. Brännaren ska tändas inom 5 sekunder.

### För att tända brännaren med en tändsticka:

4. För den tända tändstickan till gasolmynningen.
5. Tryck in och vrid sidobrännarens vred till "HIGH".
6. Brännaren ska tändas inom 5 sekunder.

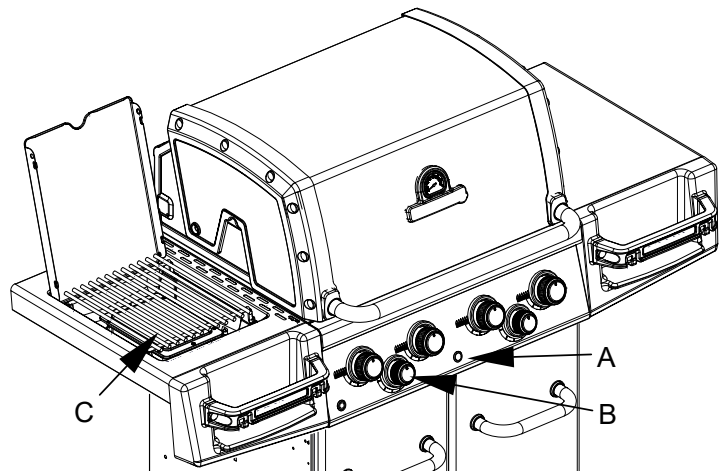
OBS! Kastruller på sidobrännaren får inte vara mindre än 2,5 cm eller överstiga 23 cm ø eller 7 kg.

## OM BRÄNNAREN INTE TÄNDS:

- Vrid kontrollvredet till "OFF". Vänta i 5 minuter, prova igen med vredet placerat i läge "MEDIUM" (kl. 6).
- Om brännaren inte tänds, se "Felsökning" på sidan 7. 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).



- A. TÄNDKNAPP  
B. KONTROLLVRED SIDOBÄNNARE  
C. IR-BÄNNARE

# ANVÄNDNING

## Innan första användningen

Innan du använder IR-brännaren för första gången ska du bränna ur den för att avlägsna dofter eller partiklar från tillverkningen enligt följande:

- Ta bort och rengör grillgallret med skonsamt diskmedel och vatten. Torka torrt.
- Med grillgallret borttaget tänds du IR-brännaren enligt instruktionerna i avsnittet Tändning (se sidan 4) och kör den i **10 minuter**. Stäng därefter av ventilen på gasolflaskan och vrid kontrollvredet till "OFF".
- Spraya/pensla vegetabilisk olja med hög rökpunkt, på grillgallret, tänd brännaren och använd läge mellan/låg i 30 minuter.
- Rekommenderad matolja:
  - Avokadoolja – rökpunkt 260 °C
  - Riskliolja – rökpunkt 255 °C
  - Rapsolja – rökpunkt 204 °C

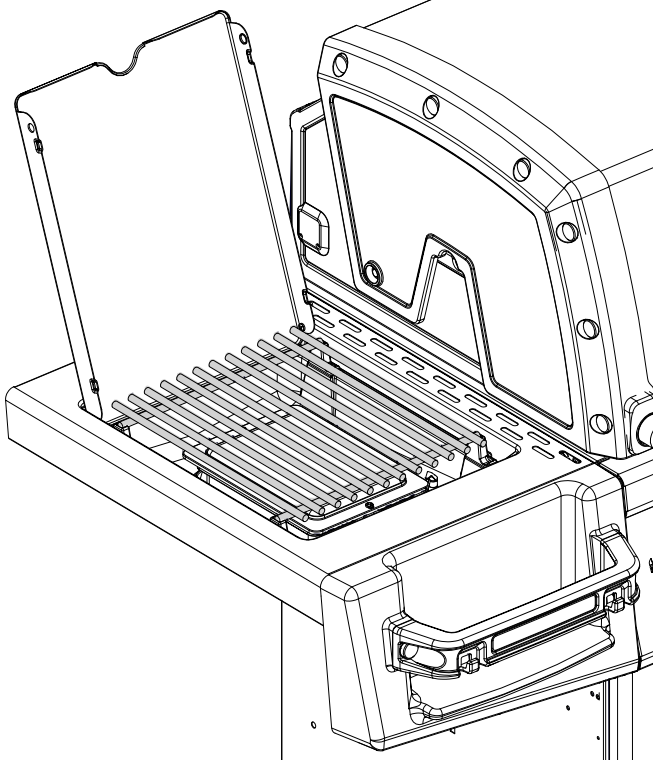
Nu är du klar att grilla. Fortsätt till **Användning/förvärma**.

## Användning/förvärma

- **Förvärm IR-sidobrännaren på läge HIGH** i 5 minuter.
- Borsta rent det varma grillgallret med en grillborste av rostfritt stål (artikelnummer 65641, 64014, 64034) och kontrollera att det inte finns avbrutna borst kvar på grillgallret.
- Behandla grillgallret med en olja som har hög rökpunkt.
- Ställ in värmen efter vad det är du ska tillaga.

**Lockets position. Locket till IR-brännaren ska alltid vara öppet under tillagning.** Låt IR-brännaren svalna innan du stänger locket. Håll locket stängt när IR-brännaren inte används.

**Grillgallrets position. Grillgallret till IR-brännaren ska alltid vara i den övre positionen under tillagning.**



# GRILLMETODER

## IR-TILLAGNING:

Broil Kings IR-sidobrännarteknik ger dig möjlighet att snabbt och effektivt bryna och grilla härliga maträtter.

IR-brännaren riktar gasollågan mot en keramisk platta som har tusentals mikroskopiska hål. På så sätt omvandlas flammans värme till infraröd energi som ger en konstant jämn värme över hela ytan. Traditionella gasolbrännare värmer upp luften runt brännaren genom förbränning och höjer på så sätt tillagningsytans temperatur. IR-brännarnas riktade strålningsvärme ger en intensivare uppvärmning av tillagningsytan och möjliggör högre tillagningstemperatur jämfört med konventionella gasolbrännare.

## DIREKT GRILLNING

Metoden för direkt grillning innebär att du tillagar maten på grillgallret direkt över IR-brännaren. Direkt grillning är den mest populära grillmetoden för portionsbitar som t.ex. biffar och kotletter.

1. Förbered maten som du ska grilla i förväg för att undvika försening och tidspress. Marinera och krydda innan maten läggs på grillgallret. Skall maten penslas med grillsås ska det göras de sista 2 minuterna innan grillningen avslutas för att undvika att maten bränns.
2. Organisera allt runt grillen, ha redskap, grillvantar, såser, kryddor och maten du ska grilla till hands så du hela tiden kan vara i närheten av grillen under tillagningen.
3. Se till att köttet har rumstemperatur innan det grillas. Trimma bort eventuellt överflödigt fett för att undvika uppflamning.
4. Spraya/pensla på lite vegetabilisk olja med hög rökpunkt på grillgallret vid behov för att undvika att det fastnar.
5. Avvakta med saltet när du tillagar kött med IR-brännaren. Köttet blir saftigare om saltet tillsätts efter grillningen.
6. Lär dig när köttet är klart genom tid och känsla. Köttet blir fastare ju mer det grillas. När köttet är mjukt är det blodigt. När köttet är genomgrillat, är det fast.
7. Du hittar bra grillrecept för IR-brännare på Internet, gå in på: [www.broilkingbbq.com](http://www.broilkingbbq.com)

# UNDERHÅLL

## REGELBUNDET UNDERHÅLL

Nedanstående komponenter ska kontrolleras och rengöras vid behov, innan du använder IR-brännaren.

### GRILLGALLER - stavar i 9 mm rostfritt stål

BROIL KING® grillgaller av rostfritt stål för optimal hållbarhet, bra värmeållning och bästa tänkbara grillresultat.

För bästa resultat:

- Före första användningstillfället och efter en längre tids förvaring ska man rengöra grillgallret med mildt diskmedel och vatten, skölj och torka torrt med hushållspapper. **Låt aldrig lufttorka och använd inte diskmaskin.**
- Direkt efter rengöringen, spraya/pensla vegetabilisk olja med hög rökpunkt på grillgallret, tänd grillen och använd läge mellan/låg i 30 minuter. Rekommenderad matolja:
  - Avokadoolja – rökpunkt 260 °C
  - Riskiolja – rökpunkt 255 °C
  - Rapsolja – rökpunkt 204 °C
- Före och efter varje användningstillfälle ska grillgallret borstas av med en stålborste av bra kvalitet och sprayas/penslas lätt med en olja som har hög rökpunkt. Detta förhindrar att maten fastnar.
- Använd inte sockerbaserad marinad eller salt på köttet före grillning, dessa bör tillsättas efter grillning.
- Använd oljebaserad marinad, undvik marinad baserad på vatten.
- Pensla maten lätt med olja innan grillning.
- Se till att grillgallrets yta alltid har ett tunt lager olja. Detta hjälper till att förebygga rost och ger gallret en yta som förhindrar att maten fastnar.
- Om gallret får rostangrepp bör man bränna av gallret och borsta med en stålborste, efterbehandla med olja.
- Håll locket stängt när IR-brännaren inte används.

Om grillgallret inte används under en längre tid ska det **oljas in** och förvaras på en torr plats. Grillgallret kan lindas in i en skyddande plastfolie. Efter en längre tids förvaring bör man, innan användning, bränna av grillgallret, torka av med papper och spraya/pensla gallret med en olja som har hög rökpunkt.

#### Varning!

**Om IR-brännaren är varm - Var försiktig och använd en grillvante när du använder stålborsten. Kontrollera grillgallret noga när du har borstat klart, det får inte finnas några borst kvar på gallret.**

### DROPPFORM

Droppformen finns baktill på undersidan av IR-brännaren/under sidobordet. Rengör regelbundet.

### ALLMÄN RENGÖRING

Utför en avbränning (se nedan).

Ta bort grillgallret när IR-brännaren är kall.

Borsta/skrapa sedan IR-brännarens insida och ta upp resterna med en liten spackelspade eller grovdammsugare.

Rost är en naturlig oxidationsprocess och kan uppträda fläckvis på stål och gjutjärnsdetaljer. Om rost uppstår påverkar det inte IR-brännarens prestanda.

### BRÄNNA UR

Tänd IR-brännaren enligt "Tändning" (sidan 4).

Ställ in IR-brännaren på läge HIGH i max 10 minuter. Stäng ventilen på gasolflaskan och vrid kontrollvredet 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

Kontrollera så att 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. Med brännaren borttagen rengör du insidan av sidobrännarens insats genom att skrapa sidorna och botten och sedan dammsuga.

### SLANG

Kontrollera och byt ut vid behov.

### RESERVDELAR

Om problem uppstår med regulatören, gasolflaskan, brännarna eller ventilerna, försök inte att reparera dessa på egen hand. Kontakta din återförsäljare eller en fackman för reparation och reservdelar. För att säkerställa optimal drift, använd endast Broil King/OMC originalreservdelar.

### LÄCKAGETEST

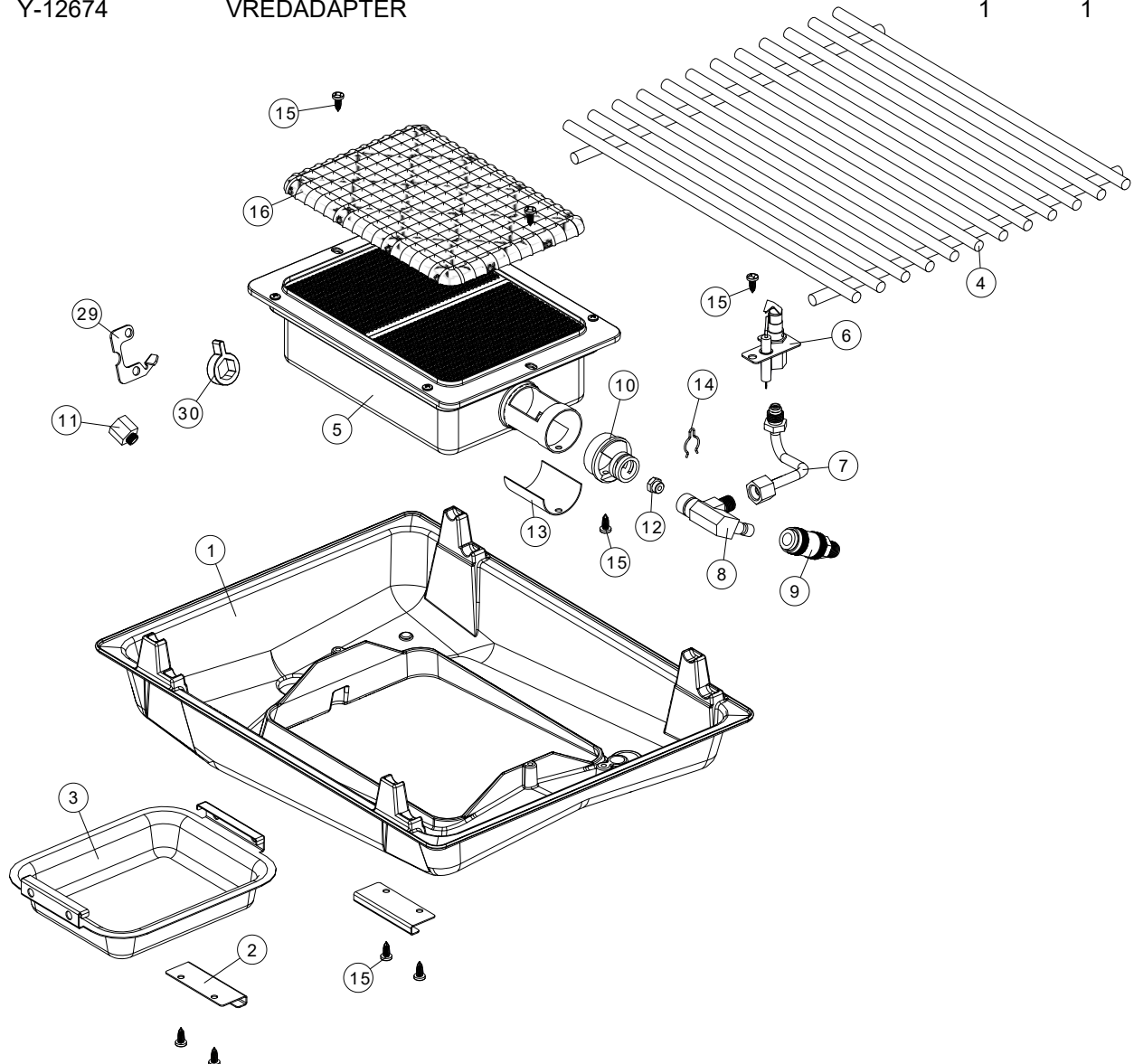
Kontrollera att läckor ej uppstått efter en eventuell återanslutning av gasolflaskan. Se "Läckagetest" (Sidan 3).

# FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
<b>GASOLLUKT</b>	<b>STÄNG OMEDELBART AV VENTILEN TILL GASOLFLASKAN. ANVÄND INTE GRILLEN FÖRRÄN LÄCKAN ÄR FÖRSEGLAD.</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.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Skruva åt och läckagetesta. (Sidan 3).</li> <li>2. Uppsök fackman.</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 brännarvred står på "OFF". Koppla bort regulatorn från gasolflaskan. Vänta några minuter. Sätt tillbaka regulatorn på gasolflaskan. Öppna gasolflaskans ventil långsamt. Vänta i en minut. Tänd grillen enligt tändningsinstruktionerna (sidan 4).</li> </ol>
Brännaren tänds 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. Brännarvredet har varit öppet samtidigt som gasolventilen öppnats och orsakar att säkerhetsventilen aktiveras.</li> <li>7. En läcka i systemet orsakar att säkerhetsventilen 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 brännarvredet och gasolventilen. Öppna långsamt gasolventilen och öppna därefter brännarvredet och 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. Räta ut slangen, håll den borta från botten av grillen.</li> </ol>
Tändaren fungerar inte.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batteriet behöver bytas.</li> <li>2. Tändarkabeln/kablarna 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/kablarna är anslutna till huvud-, sido- och bakre brännarna.</li> <li>3. Rikta tändstiftet.</li> <li>4. Använd en tändsticka. (sidan 4.)</li> </ol>
Avtagande värme, "smackande" ljud	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slut på gasol.</li> <li>2. Rör till brännaren blockerade.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fyll på gasol.</li> <li>2. Ta bort brännaren, gör rent venturiröret.</li> </ol>
Regulatorn brummar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gasflaskans ventil öppnad för snabbt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Öppna ventilen långsamt.</li> </ol>

# LISTA ÖVER DELAR

<u>DEL NR</u>	<u>ART.NR</u>	<u>BESKRIVNING</u>	<u>18672</u>	<u>18673</u>	<u>18676</u>
1	23090-27	SIDOBÄNNARINSATS	1	1	1
2	23039-274	DROPPFORMSHÄLLARE	2	2	2
3	22009-901	DROPPFORM	1	1	1
4	23001-79	GRILLGALLER	1	1	1
5	20390-74	IR-BÄNNARE	1	1	1
6	S15517-011	ELEKTROD	1	1	1
7	10110-74	GASOLRÖR	1	1	1
8	10153-79	GASOLANSLUTNING	1	1	1
9	10153-93	SNABBKOPPLING	1	1	1
10	20153-64	BÄNNARADAPTER	1	1	1
11	10153-62	SLANGADAPTER	1	1	1
12	10693-073	MUNSTYCKE	1	•	•
	10693-079	MUNSTYCKE	•	1	•
	10693-109	MUNSTYCKE	•	•	1
13	20939-904	SLUTARE	1	1	1
14	Y-11230	SAXSPRINT	1	1	1
15	S21127S	SKRUV #8-32 X 7/16	5	5	5
16	18670	BÄNNARSKÄRM	1	1	1
29	Y-12678	VREDSTOPP	1	1	1
30	Y-12674	VREDADAPTER	1	1	1





# GARANTI

---

Broil King®'s garanti gäller från inköpsdatum och är begränsad till reparation eller kostnadsfritt byte av delar som bevisligen skadats under normal användning.

I Europa sker byte av delar kostnadsfritt via återförsäljaren som i sin tur kontaktar distributören/ Broil King® 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

GJUTNA DELAR	5 år
GRILLGALLER	5 år
IR-BRÄNNARE	5 år
ÖVRIGA DELAR	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.

## BRÄNNARNA

Livslängden på brännare tillverkade i rostfritt stål beror nästan enbart på korrekt användning, rengöring och underhåll.

## GASOLFLASKA

BROIL KING® tillverkar inte gasolflaskor. Det är gasolflaskans tillverkare som ansvarar för flaskans material, tillverkning och prestanda. Om gasolflaskan är defekt, inte fungerar eller om du har frågor som rör gasolflaskan ska du kontakta återförsäljaren eller den som tillverkat gasolflaskan.

## RESERVDELAR

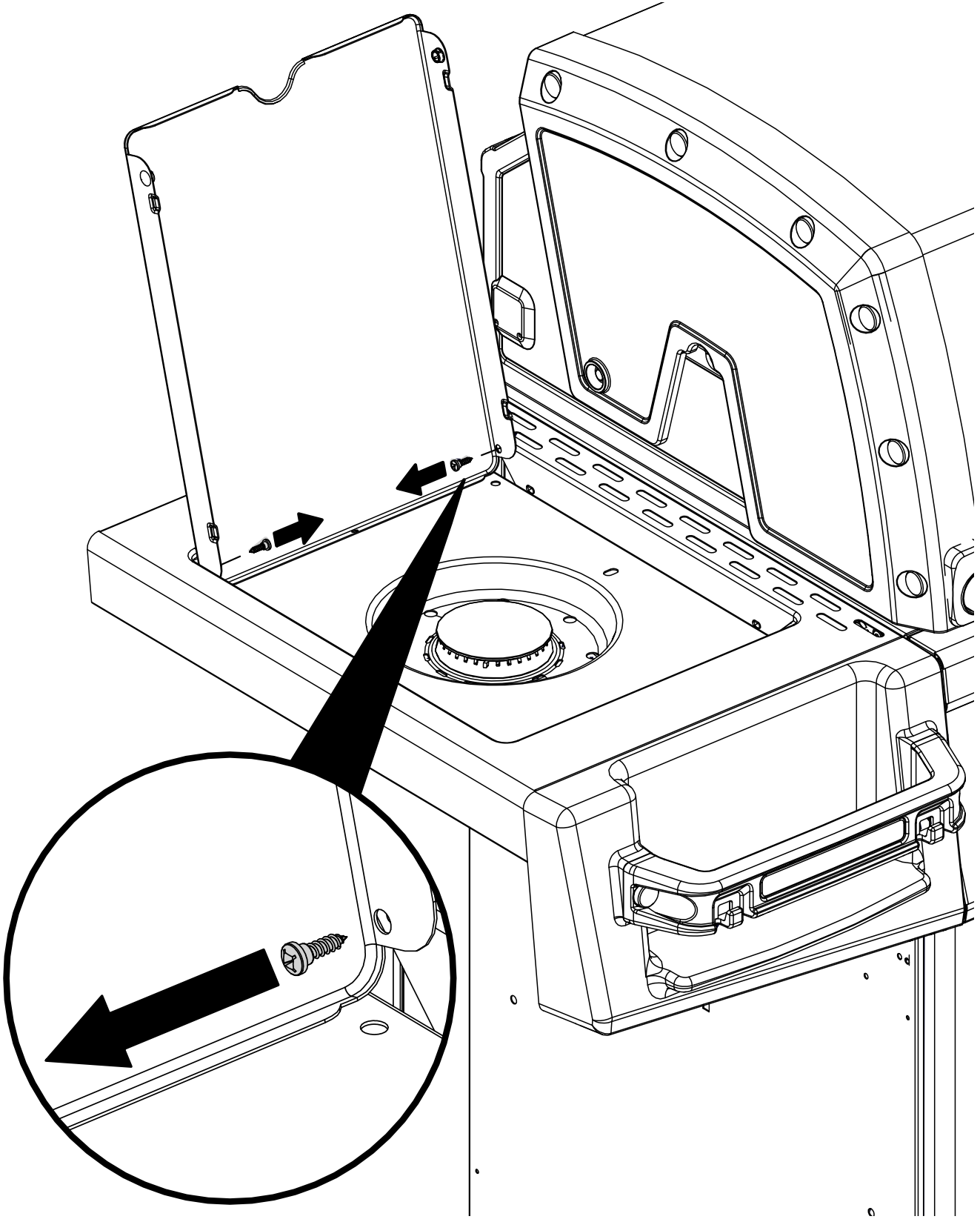
Vid byte av delar måste Broil King® s originaldelar användas. Om några andra reservdelar används blir garantin ogiltig.

## GARANTIER

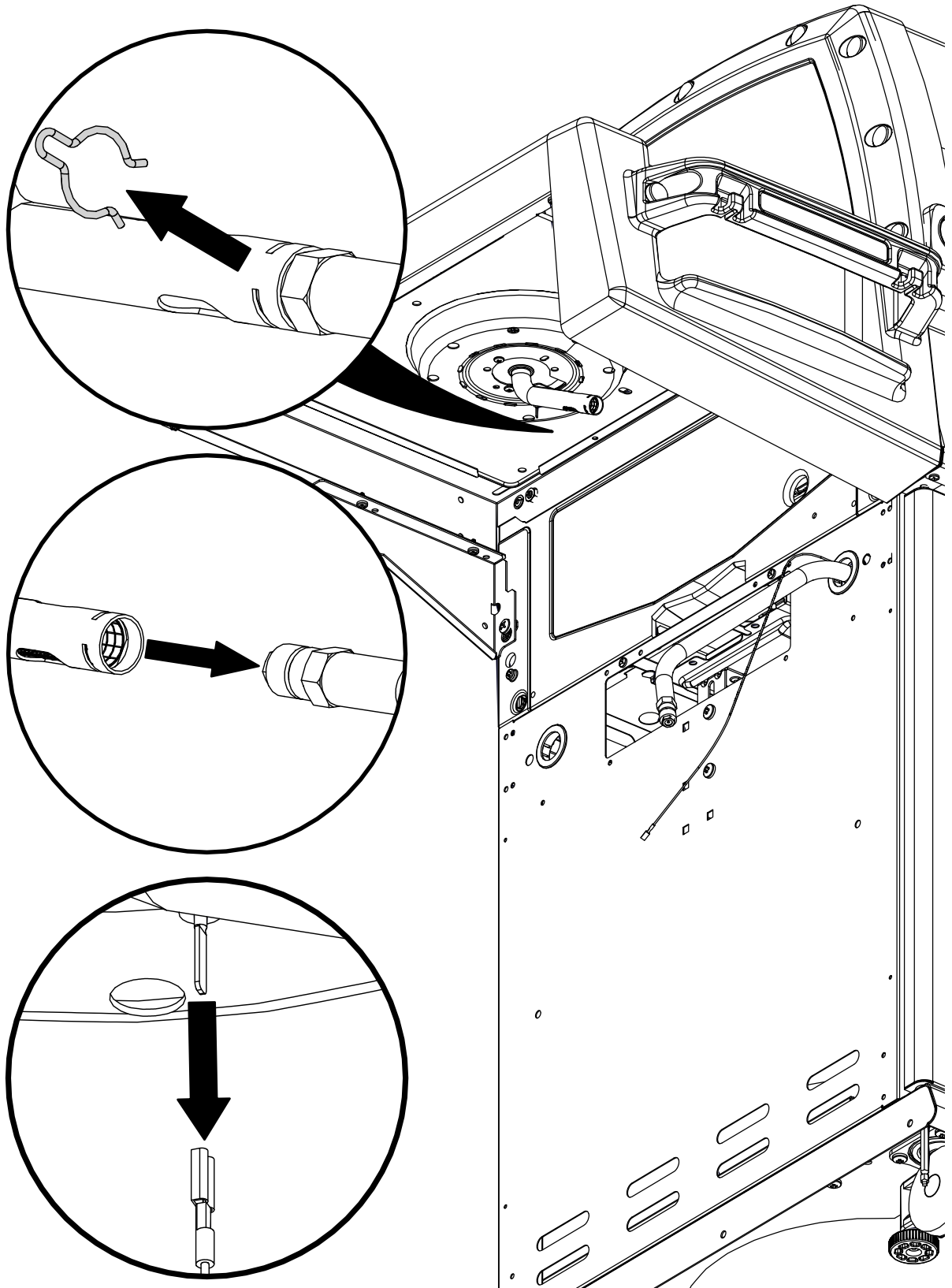
Vid reklamation vänd dig till inköpsstället, uppge modell/serienummer och benämning på grillen. Kvitto måste uppvisas.

Om reklamationen godkänns, byts defekt del ut eller repareras enligt villkoren i garantin. Reservation för ev. tryckfel i dokumentation/info från Broil King®.

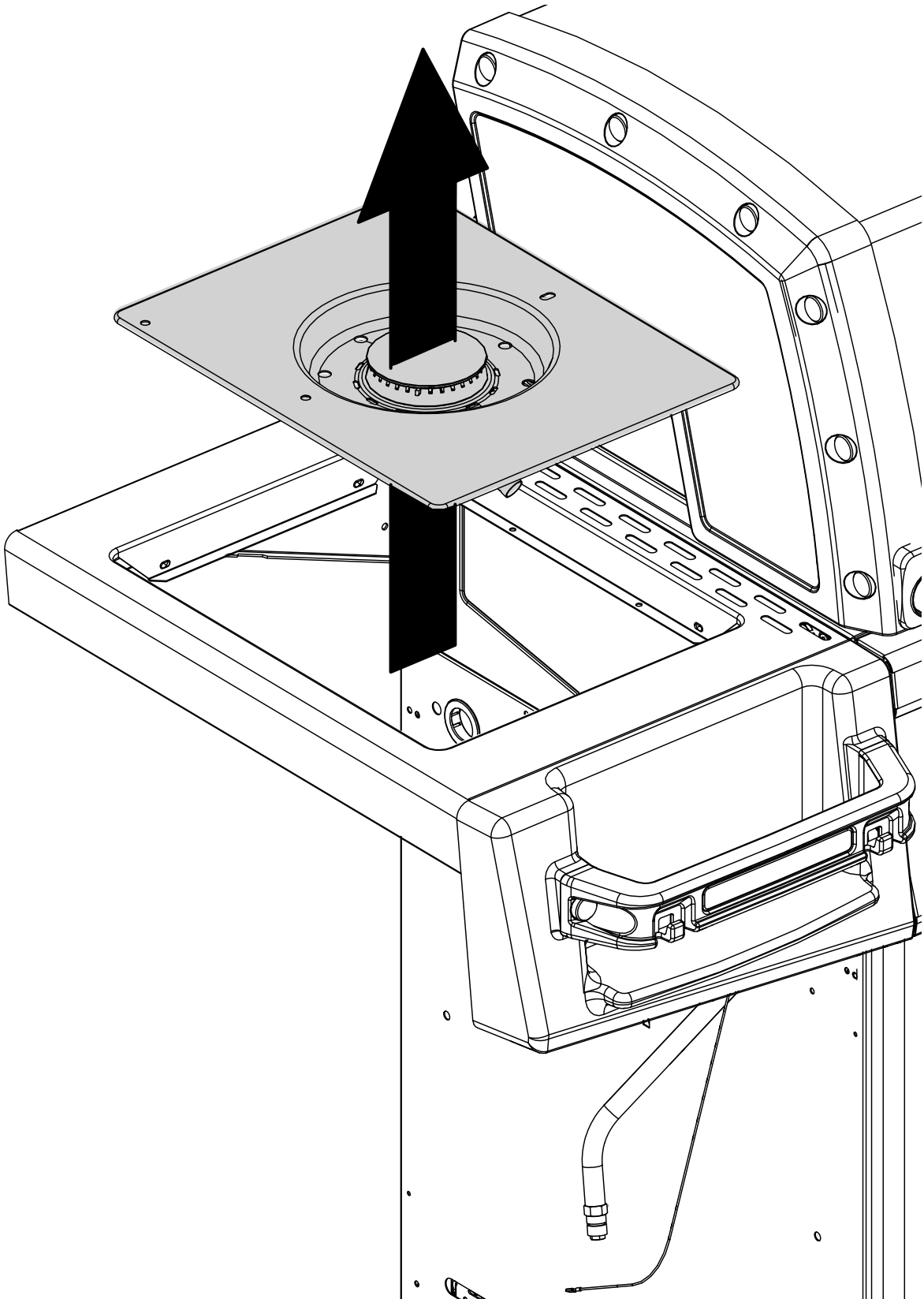
1



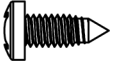
2

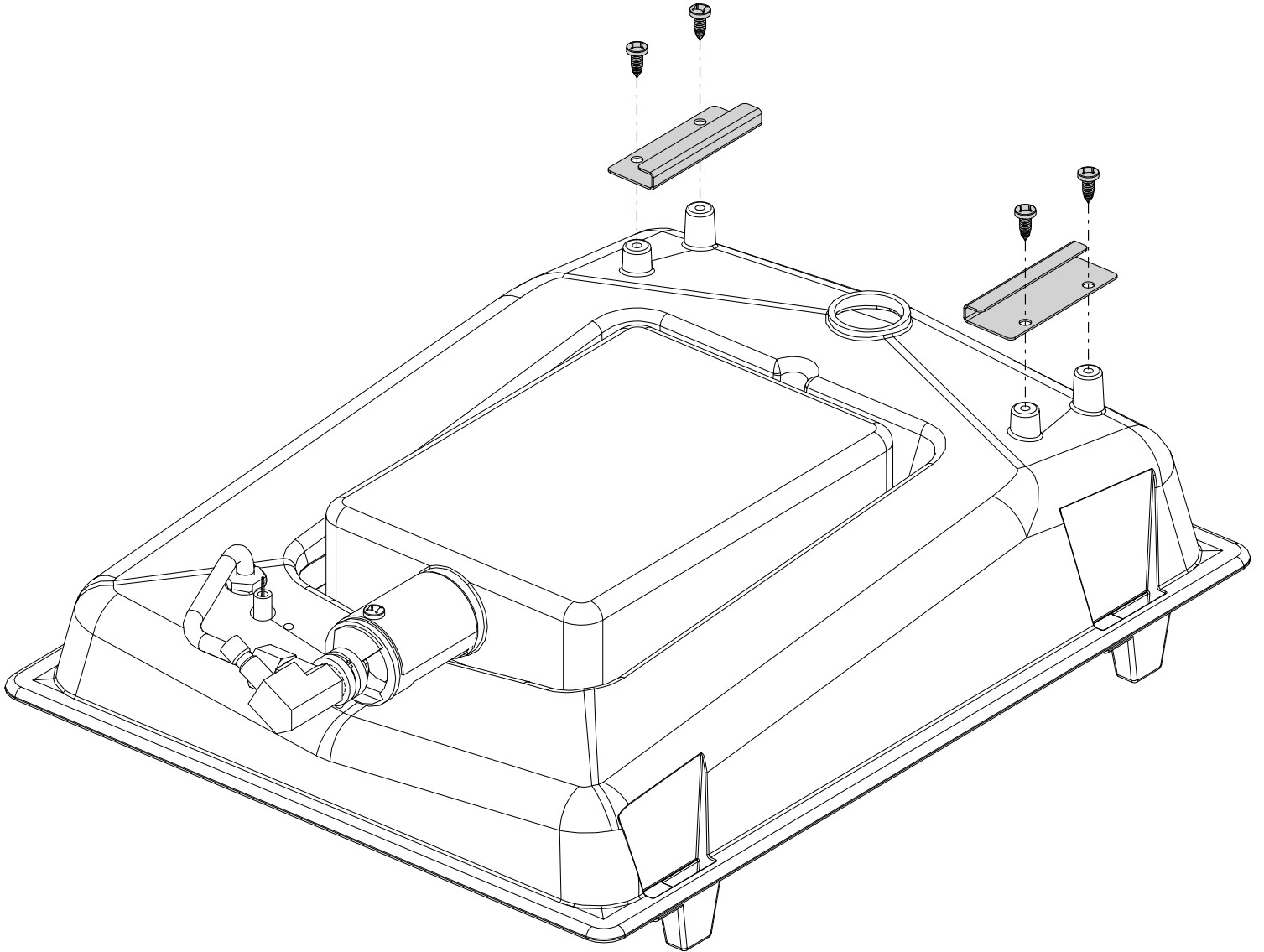


3

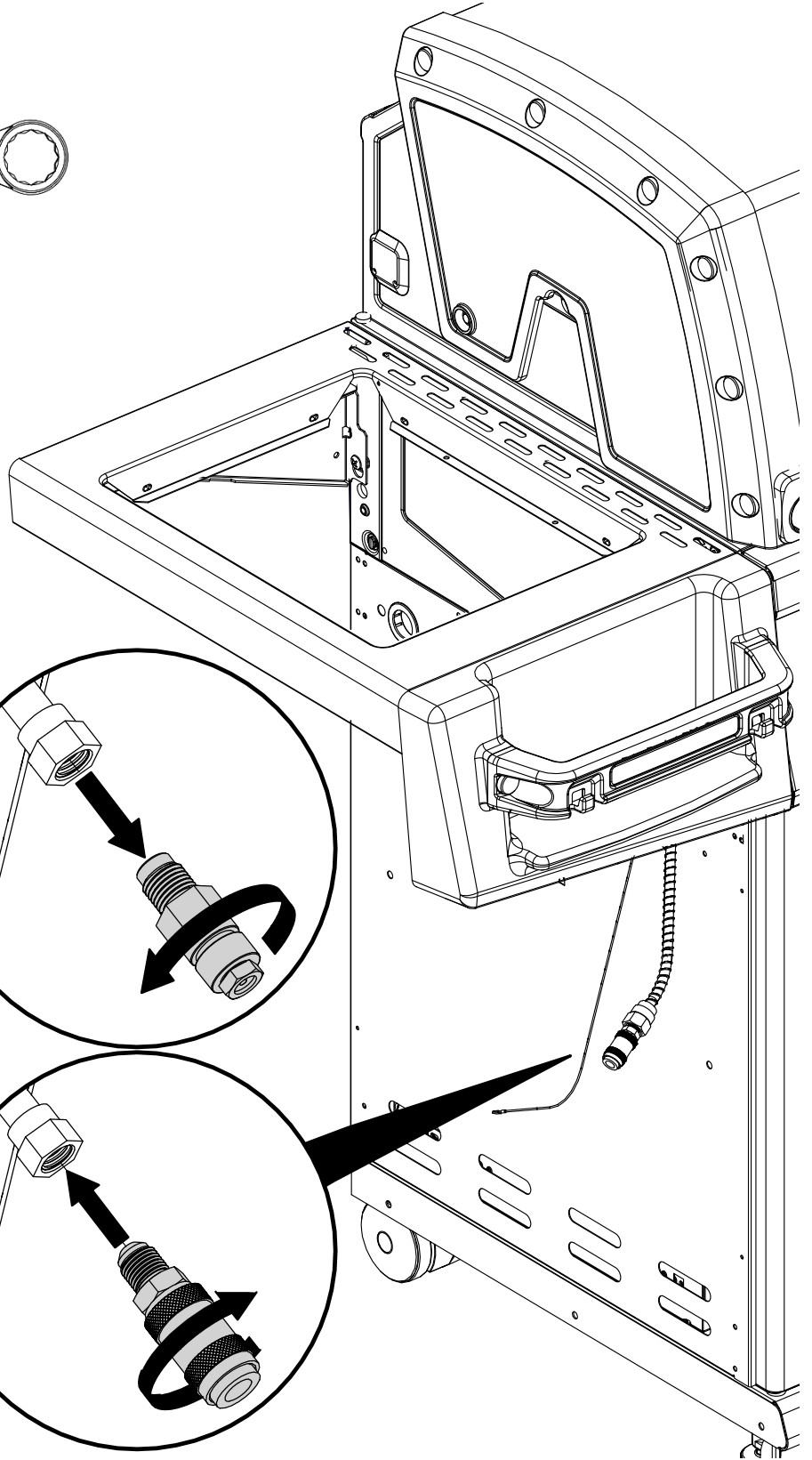
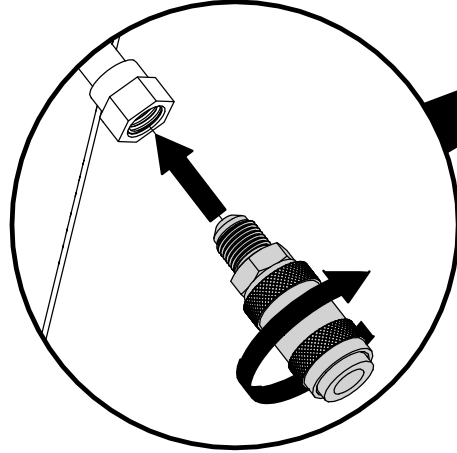
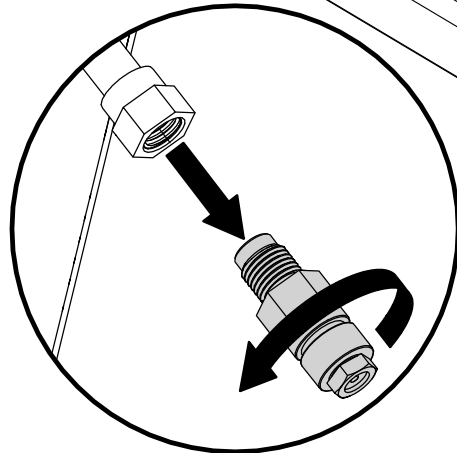
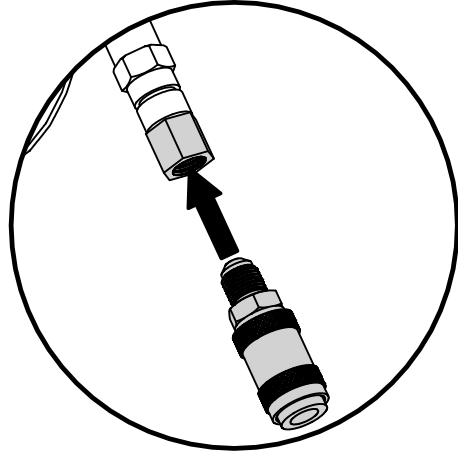
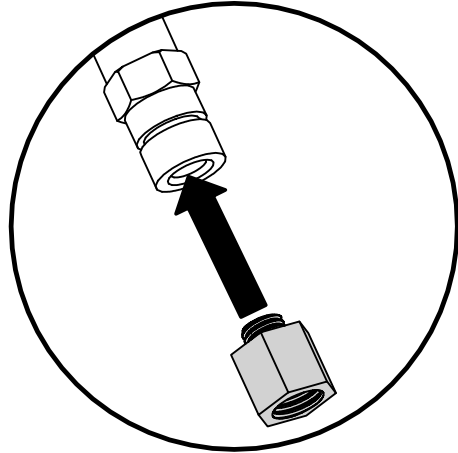
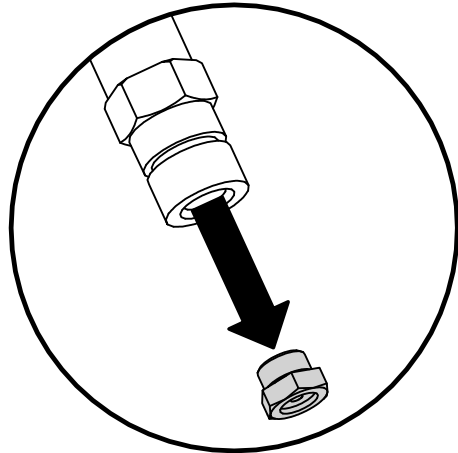
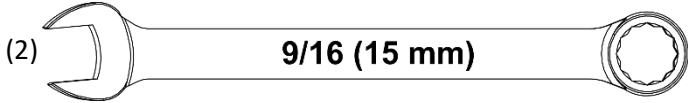
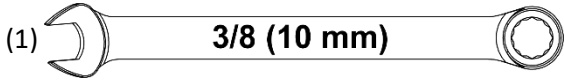
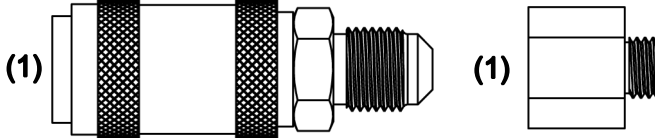


4

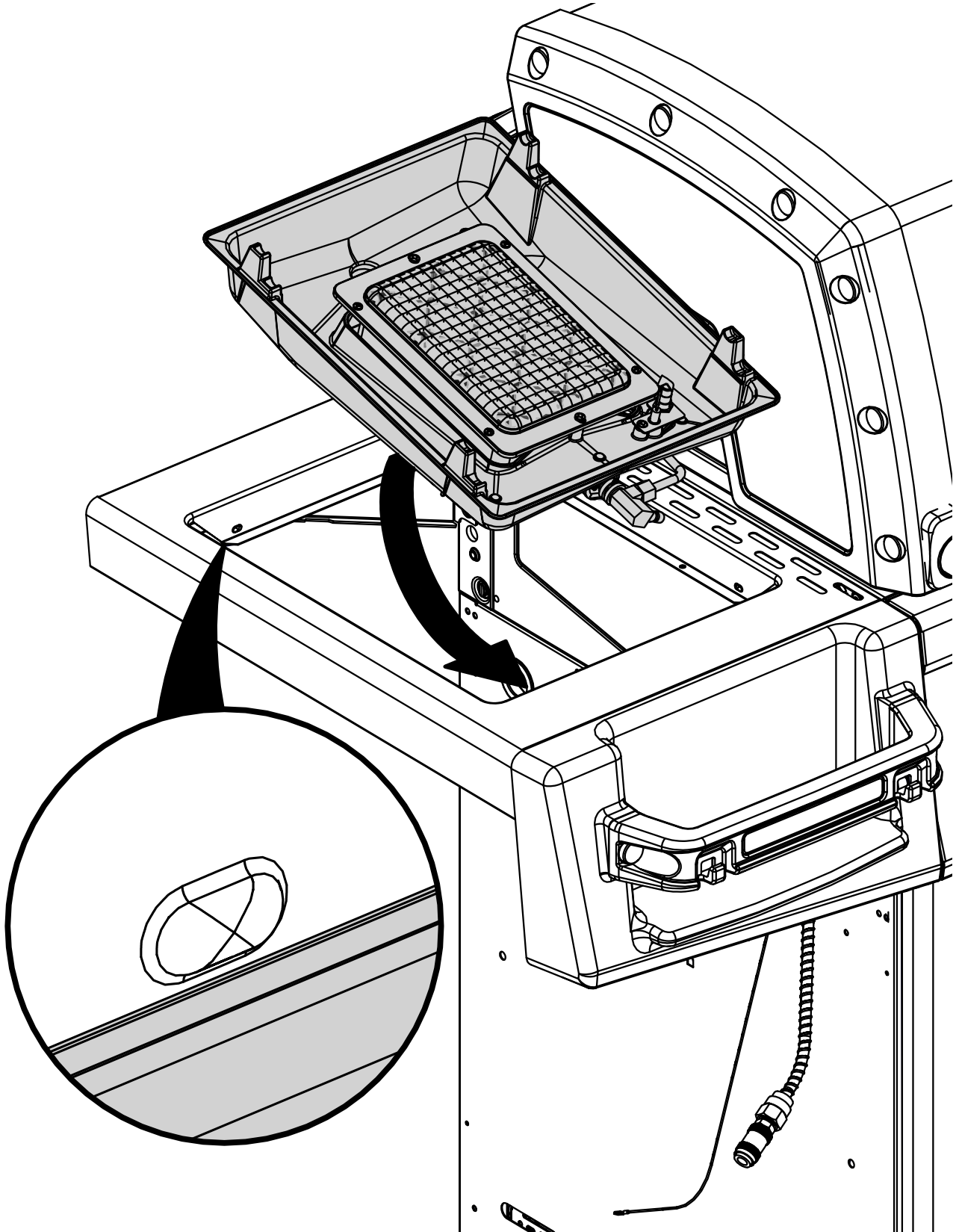
(4) 



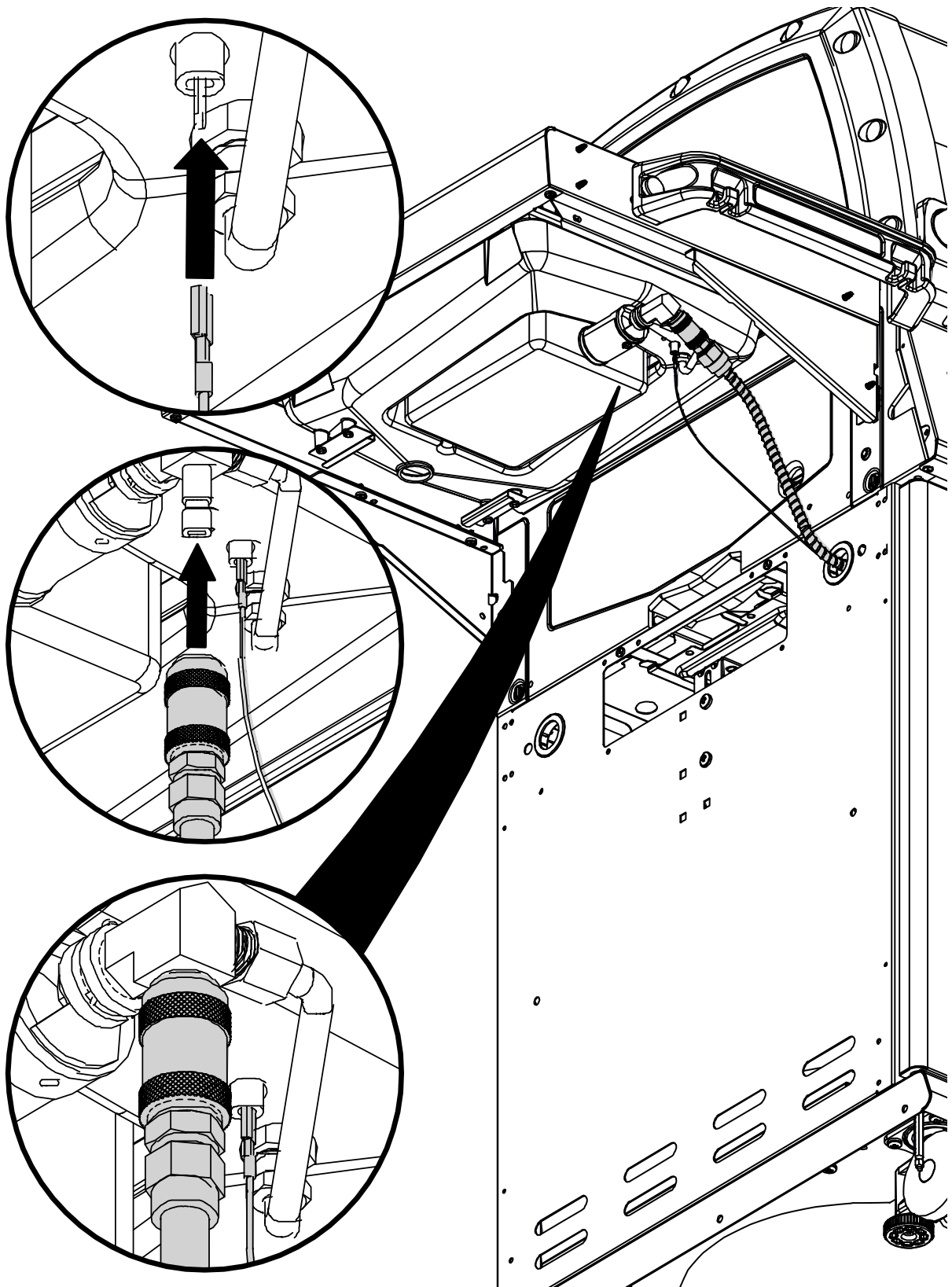
# 5



6

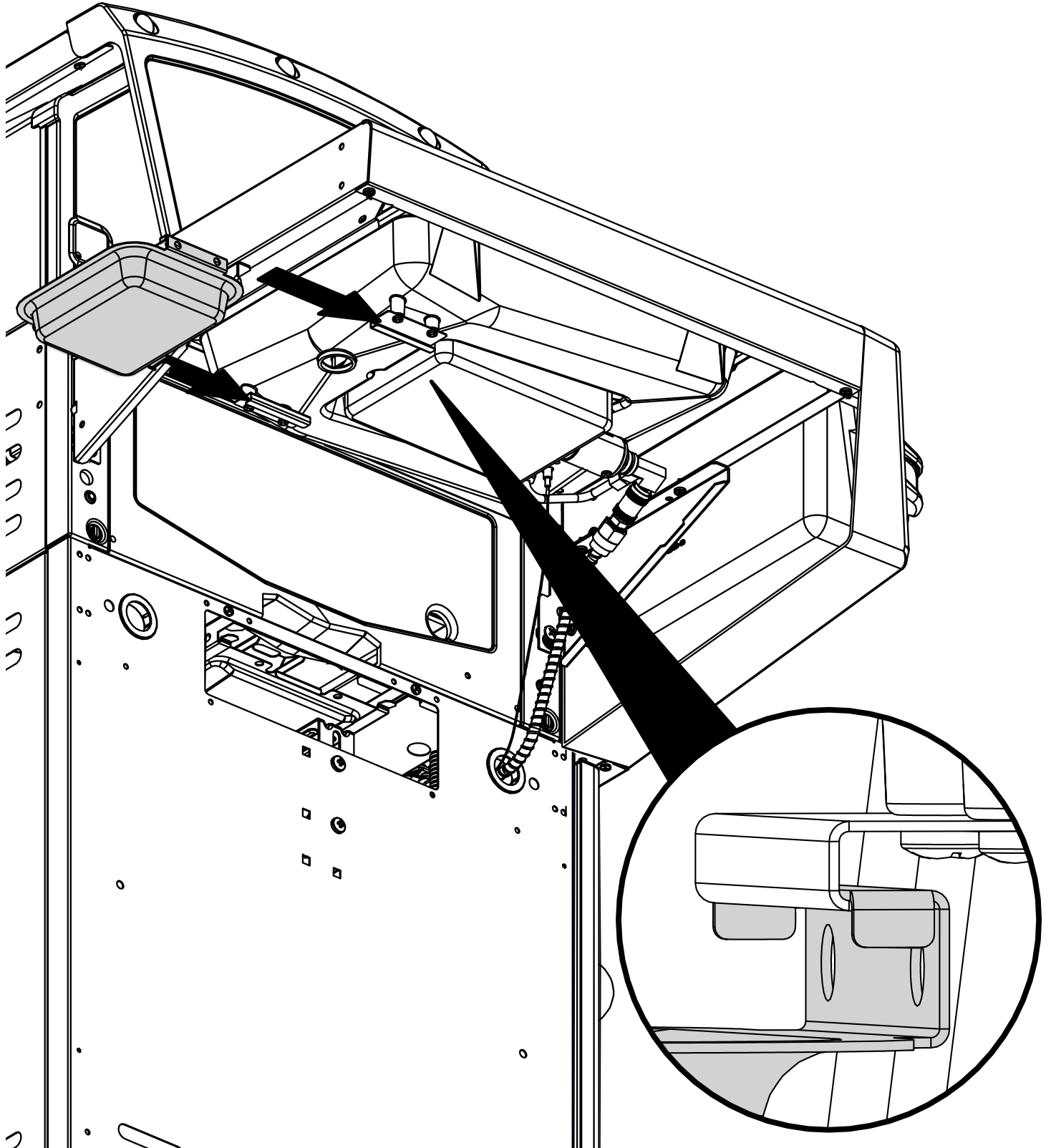


7

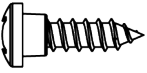


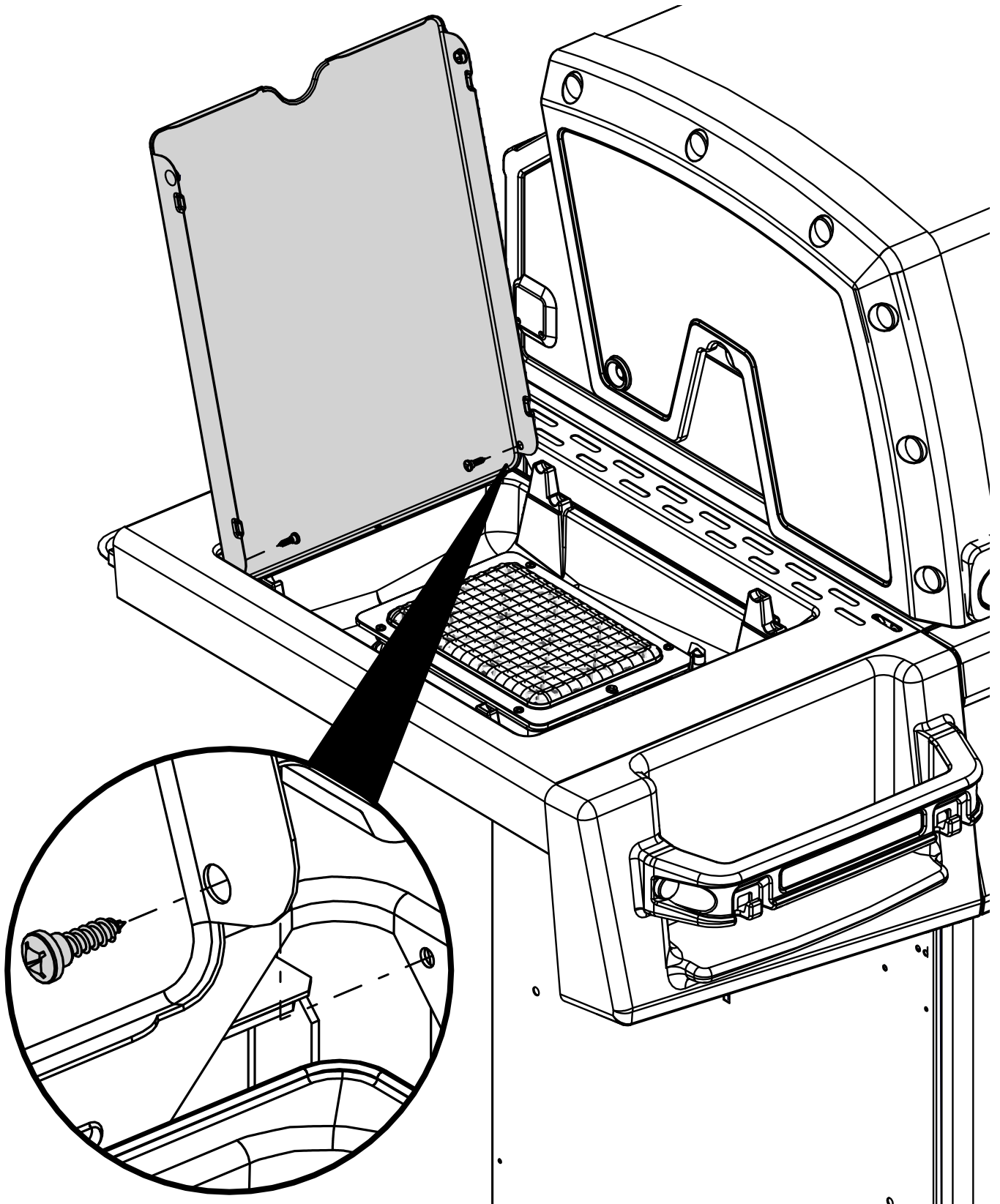


8

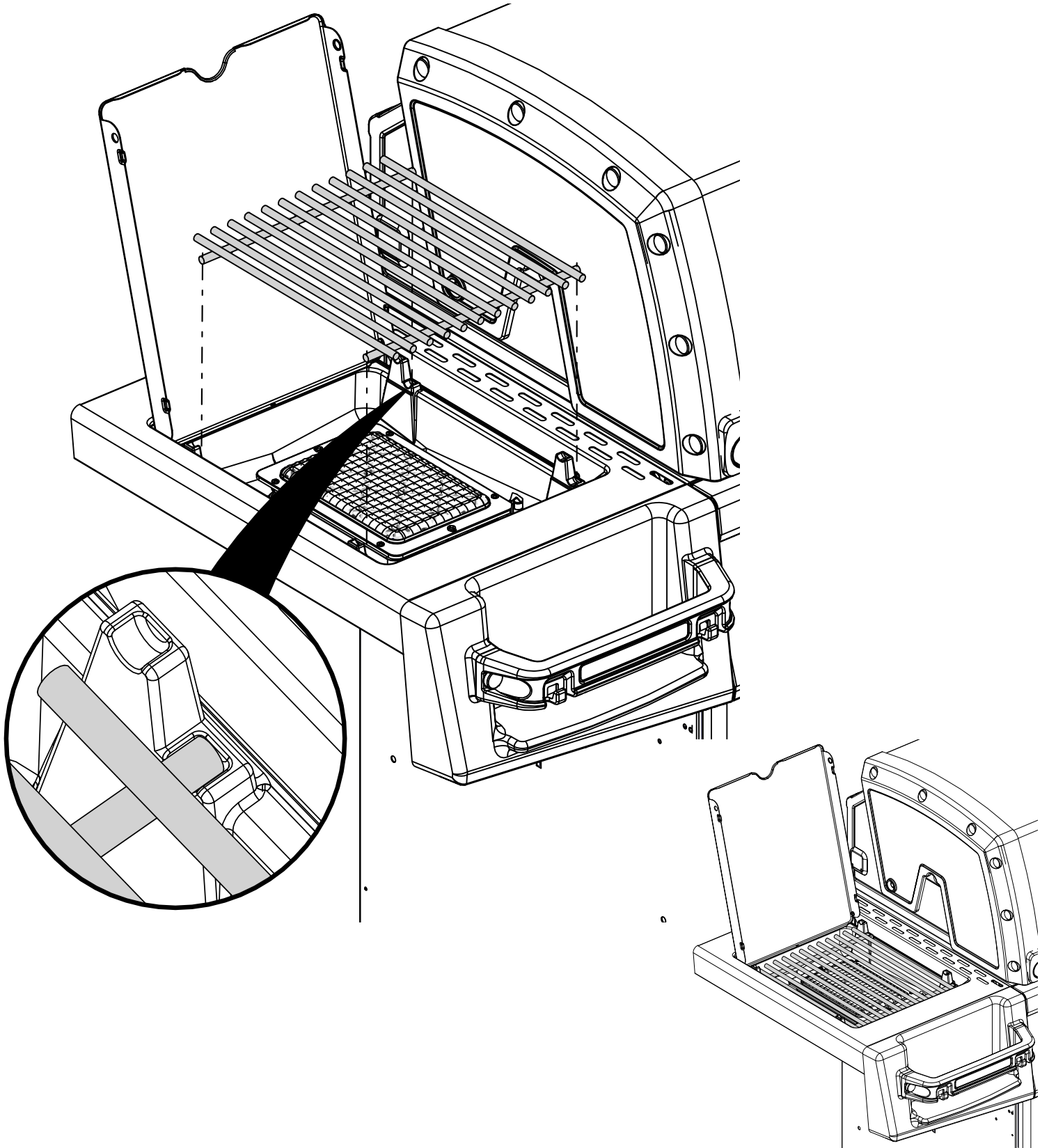


9

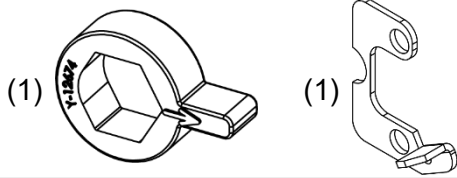
(2) 



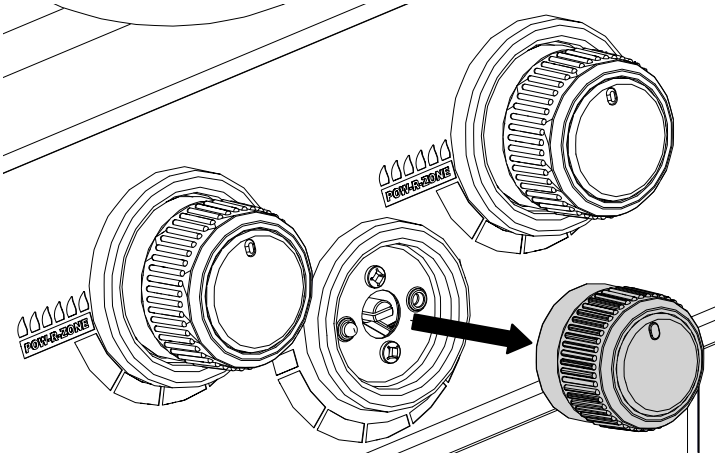
10



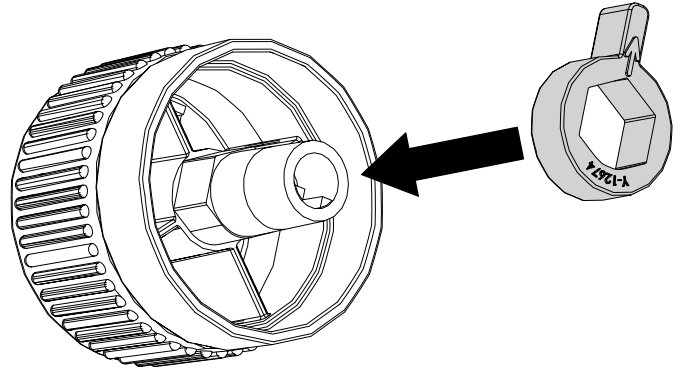
# 11



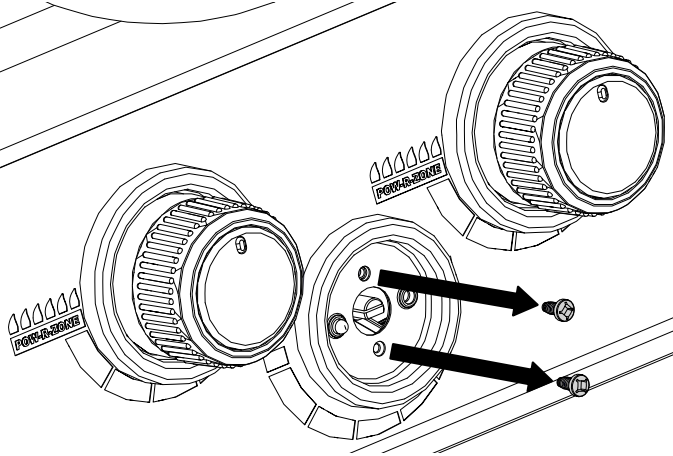
1



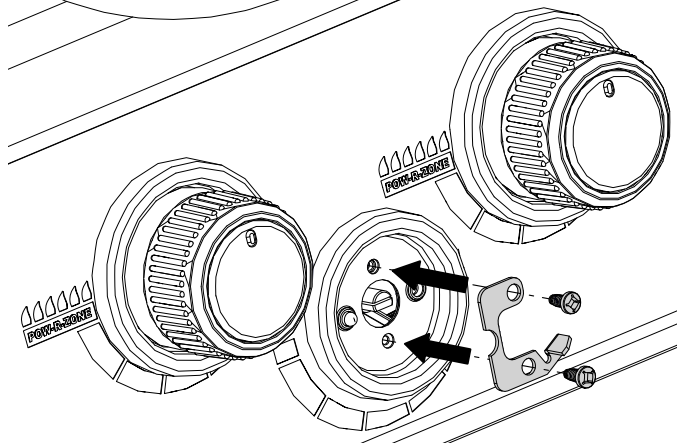
2



3



4



5

