

Broil King®

INFRARÖD SIDOBRÄNNARE (IR-BRÄNNARE)

BRUKS- OCH MONTERINGSANVISNING

FÖR ANVÄNDNING MED BUTAN- ELLER PROPANGAS
KATEGORI I₃₊(28-30/37), KATEGORI I_{3B/P}(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

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 ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
CH	l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
ES	l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
FR	l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
GB	l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
IE	l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
IS	l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
IT	l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
PT	l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
CZ	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
DK	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
FI	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
GR	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
HU	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
LT	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
LU	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
LV	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
NL	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
NO	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
RO	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
SE	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar

LÄCKAGETEST

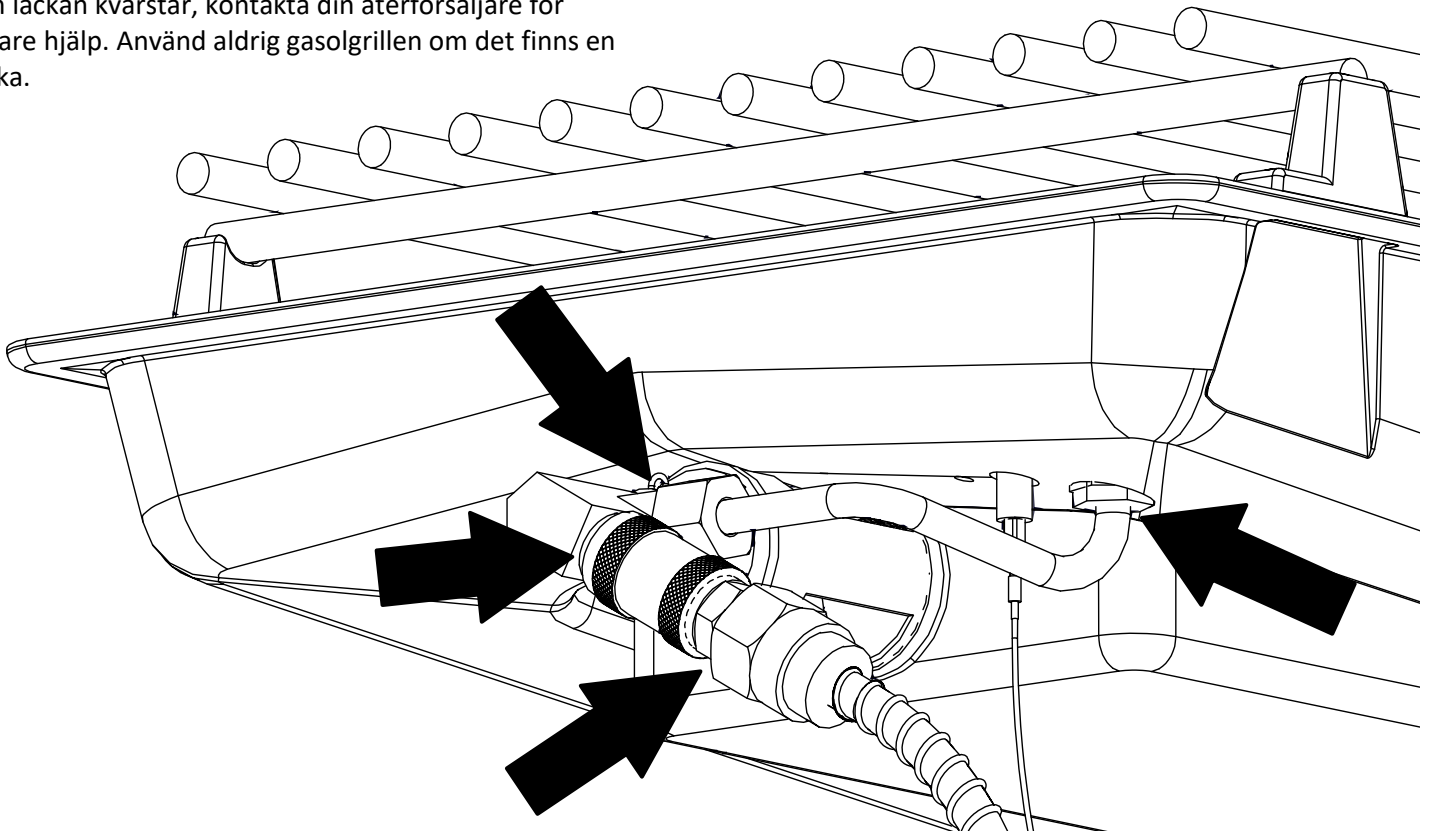
Alla fabriksstillverkade anslutningar har ingående testats för gasolläckage och brännarna har genomgått flamtest. Frakten kan dock ha gjort att anslutningarna har lossat.

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 tändningskablar 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.

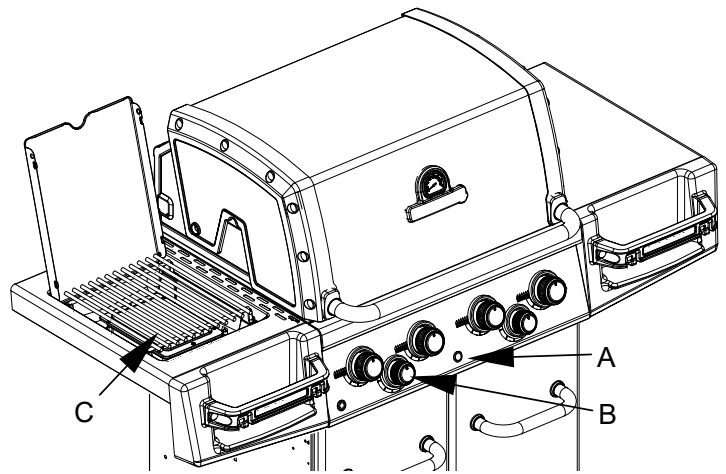
OBS! Kastruller på sidobrännaren får inte vara mindre än 2,5 cm eller överstiga 23 cm ø eller 7 kg.

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

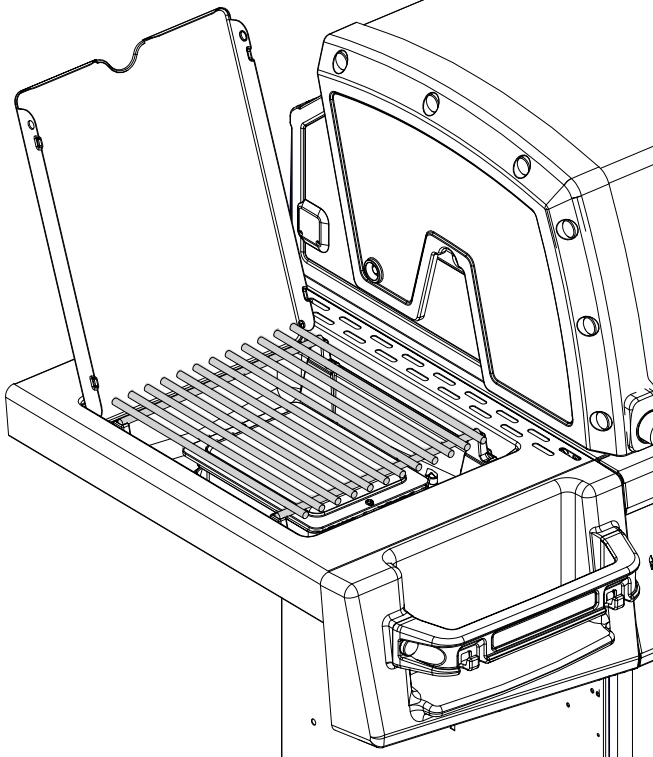
Nu är du klar att grilla. Fortsätt till **Användning/förvärma**.

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

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 värmeåterhållning 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

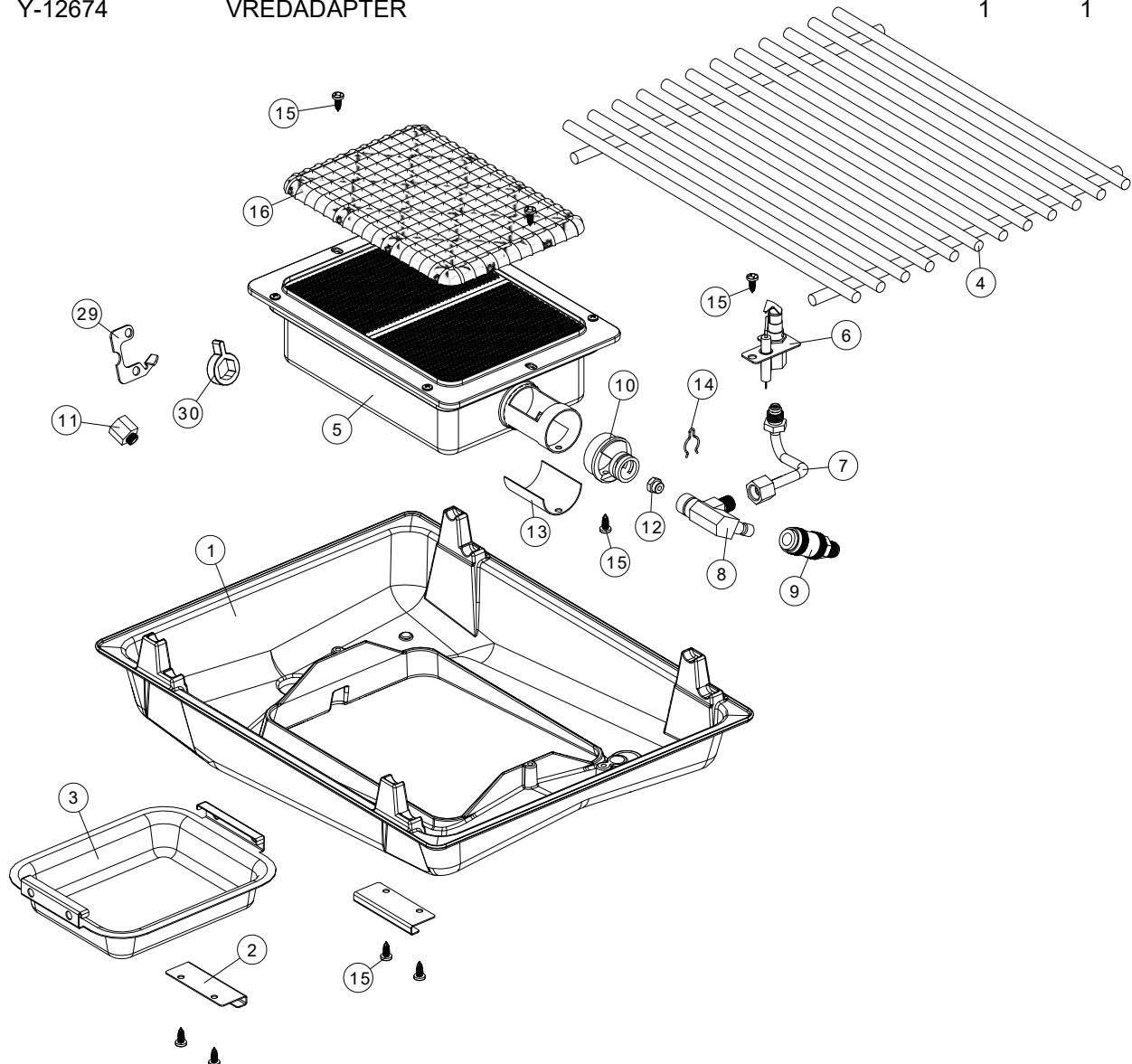
Kontrollera att läckor ej uppstått efter en eventuell återanslutning av gasolflaskan. Se "Läckagetest" (Sidan 3).

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
GASOLLUKT	STÄNG OMEDELBART AV VENTILEN TILL GASOLFLASKAN. ANVÄND INTE GRILLEN FÖRRÄN LÄCKAN ÄR FÖRSEGLAD.	
Läcka vid gasolflaskans ventil eller annan anslutning.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regulatorn sitter löst. 2. Gasolläcka i slang/regulator eller ventil. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Skruva åt och läckagetesta. (Sidan 3). 2. Uppsök fackman.
Fladdrande lågor eller låg temperatur vid hög inställning.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Säkerhetsventilen mellan regulator och grill har blockerats. 	<ol style="list-style-type: none"> 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).
Brännaren tänds inte.	<ol style="list-style-type: none"> 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 orsakar att säkerhetsventilen aktiveras. 7. En läcka i systemet orsakar att säkerhetsventilen aktiveras. 8. Venturiröret är blockerat. 9. Venturiröret misstämmer med ventilöppningen. 10. Ventilöppningen är blockerad. 11. Slangen är vriden 	<ol style="list-style-type: none"> 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. Öppna långsamt gasolventilen och öppna därefter brännarvredet och 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. Räta ut slangen, håll den borta från botten av grillen.
Tändaren fungerar inte.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Batteriet behöver bytas. 2. Tändarkabeln/kablarna är inte inkopplad(e). 3. Tändstiftet sitter inte korrekt vid brännaren. 4. Tändaren är trasig. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Byt batteri. 2. Kontrollera att kabeln/kablarna är anslutna till huvud-, sido- och bakre brännarna. 3. Rikta tändstiftet. 4. Använd en tändsticka. (sidan 4.)
Avtagande värme, "smackande" ljud	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slut på gasol. 2. Rör till brännaren blockerade. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fyll på gasol. 2. Ta bort brännaren, gör rent venturiröret.
Regulatorn brummar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gasflaskans ventil öppnad för snabbt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Öppna ventilen långsamt.

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	DROPPFORMSHÅLLARE	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®.



Broil King®

INFRAPUNASIVUPOLTIN

(IR-POLTIN)

KÄYTTÖ- JA ASENTAMISOHJE

KÄYTTÄMINEN BUTAANI- TAI PROPAANIKAASULLA
LUOKKA I₃₊(28-30/37), LUOKKA I_{3B/P}(30)

SISÄLTÖ

TURVALLISUUSMÄÄRÄYKSET	12
TIIVIYDEN TESTAAMINEN	13
SYTYTTÄMINEN.....	14
KÄYTTÄMINEN.....	15
GRILLAUSTEKNIIKAT	15
KUNNOSSAPITO.....	16
VIANETSINTÄ.....	17
OSALUETTELO	18
TAKUU	19
KOKOAMINEN.....	61

YHTEENSOPIVUUS:

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

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

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

LUE KÄYTTÖOHJE HUOLELLISESTI ENNEN IR-POLTTIMEN KÄYTTÄMISTÄ.
SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET TULEVAA KÄYTTÖÄ VARTEN.

Onward
MANUFACTURING COMPANY

585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

SINCE 1906
LIMITED

TURVALLISUUS

Tuote on suunniteltu täyttämään CE-vaatimukset.

Vain ulkokäyttöön.

Lue käyttöohje kokonaisuudessaan ennen tuotteen käyttämistä.

Varoitus! Osat voivat kuumentua voimakkaasti. Pidä lapset turvallisella etäisyydellä.

Älä siirrä tuotetta, kun sitä käytetään.

Ole varovainen käsitellessäsi, nostaessasi tai kuljettaessasi tuotetta. Metalliset reunat voivat aiheuttaa vaaran Käytä työkaluneita, kun nostat tai käsitelet tuotetta.

Sulje kaasunsyöttö käytön jälkeen.

Käytä suojakäsineitä, kun käsittelet kuumia.

Tuotteeseen ei saa tehdä muutoksia, sillä ne voivat aiheuttaa vaaran.

Jos kaasua vuotaa, sulje kaasunsyöttö.

Jos havaitset kaasun hajua:

1. Sulje nestekaasupullon venttiili.
2. Sammuta mahdolliset liekit.
3. Jos hajua tuntuu edelleen, ota heti yhteys kaasun myyjään.

TEKNISET TIEDOT

MALLI	LÄMPÖTEHO YHTEENSÄ, kW	LÄMPÖTEHO YHTEENSÄ, g/h	KAASULIEKIN KOKO
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

TEKNISET TIEDOT

ENNEN KÄYTTÄMISTÄ	LUOKKA	BUTAANIN SYÖTTÖPAIN	PROPAANIN SYÖTTÖPAIN
BE	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
CH	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
ES	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
FR	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
GB	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
IE	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
IS	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
IT	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
PT	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
CZ	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
DK	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
FI	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
GR	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
HU	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
LT	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
LU	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
LV	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
NL	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
NO	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
RO	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
SE	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar

TIIVIYSTARKASTUS

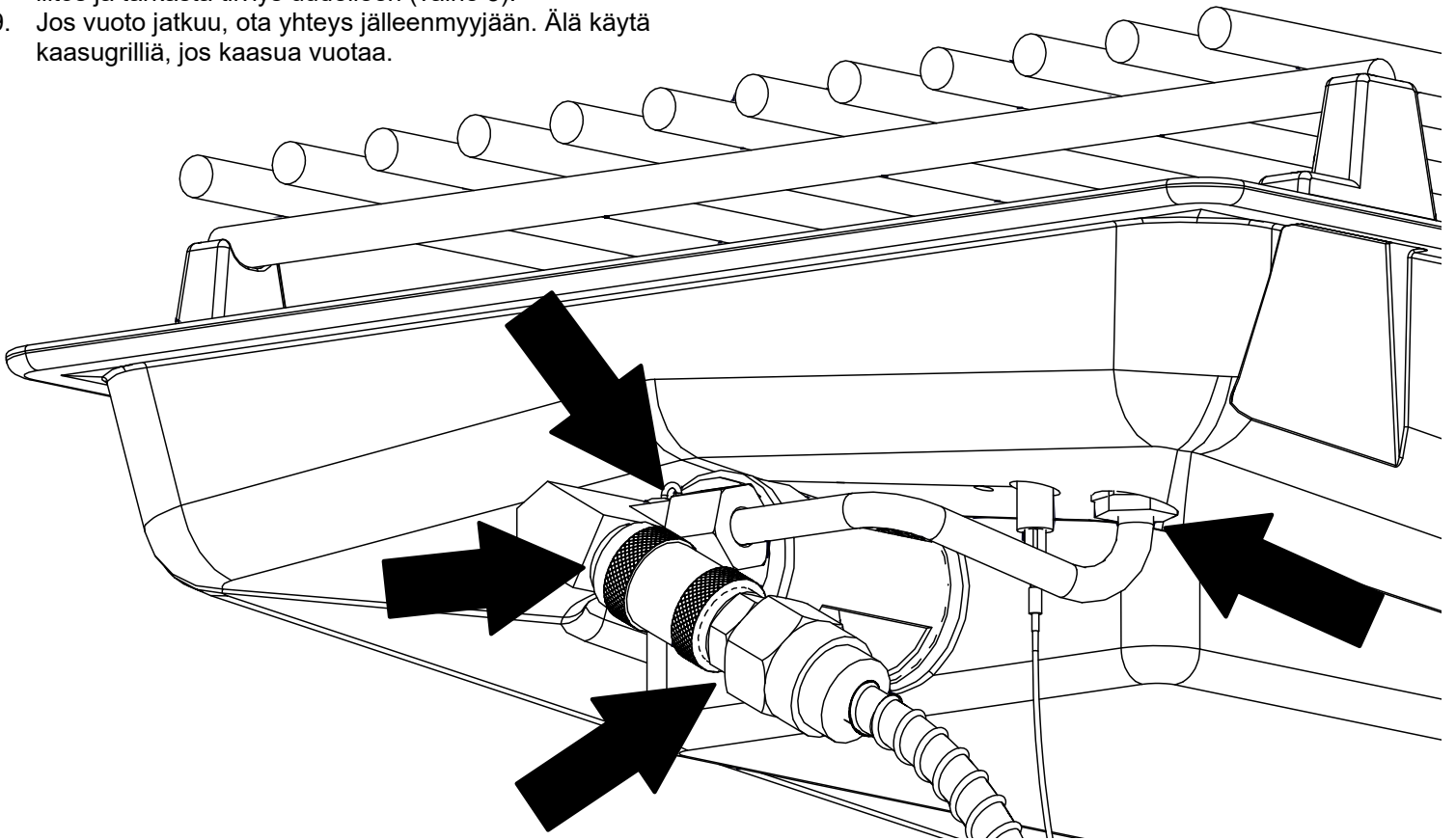
Kaikki tehdasvalmisteiset liittimien tiiviys on tarkastettu tehtaalla. Polttimet on testattu tulella. Liitännät voivat kuitenkin löystyä kuljetuksen aikana.

TURVATOIMET:

- **TARKASTA KAIKKIEN LIITÄNTÖJEN TIIVIYS ENNEN POLTTIMIEN KÄYTTÄMISTÄ.**
- **TARKASTA KAASUVENTTIILIN TIIVIYS AINA KAASUPULLON VAIHTAMISEN JÄLKEEN.**
- **TARKASTA KUNKIN KAASUOSAN TIIVIYS AINA, KUN IRROTAT OSAN JA KIINNITÄT SEN TAKAISIN PAIKALLEEN.**
- **ÄLÄ TUPAKOI TIIVIYSTARKASTUKSEN AIKANA!**
- **ÄLÄ KOSKAAN TUTKI TIIVIYTTÄ TULITIKUN TAI LIEKIN AVULLA.**
- **TARKASTA TIIVIYS AINA ULKONA.**

TIIVIYDEN TARKASTAMINEN

1. **Kokoa IR-poltin noudattaen kokoamisohjeita. Lisätietoja on sivulla 61.**
2. Varmista, että kaikki säätimet ovat OFF-asennossa.
3. Valmista saippualliuos sekoittamalla yksi osa vettä ja yksi osa astianpesuainetta.
4. Avaa nestekaasupullon venttiili.
5. Sytytä IR-poltin. Lisätietoja on Sytyttäminen-kohdassa sivulla 14.
6. Sivele saippualliuosta jokaiseen liitimeen.
7. Jos osan pinnalle muodostuu kuplia, se vuotaa.
8. Jos havaitset vuodon, sulje kaasupullon venttiili ja käännä sivupolttimen säädin OFF-asentoon. Liristä liitos ja tarkasta tiiviys uudelleen (vaihe 5).
9. Jos vuoto jatkuu, ota yhteys jälleenmyyjään. Älä käytä kaasugrilliä, jos kaasua vuotaa.



SYTYTTÄMINEN

SYTYTYSOHJEET

- **IR-poltin on koottava noudattaen kokoamisohjeita. Katso sivu 61.**
 - Tarkista, että kaasupullo on yhdistetty kaasugrilliin oikein.
 - Tarkista, ettei kaasunsyöttöjärjestelmässä ole vuotoja. Katso lisätietoja Tiiviyn tarkastaminen -kohdasta sivulta 13.
 - Tarkasta, että pääpolttimen sytytyskaapelit on yhdistetty.
 - Tarkasta, että elektroniseen sytytysjärjestelmään on asennettu paristo.
 - Lue kaikki ohjeet kaasugrilliin kiinnitetystä tiedotteesta.
1. **Avaa IR-polttimen kansi ennen sen sytyttämistä.**
 2. **Älä koskaan nojaudu kaasugrillin yli, kun sytytät sen.**
 3. Tarkista, että kaikki säätimet ovat OFF-asennossa. Avaa kaasupullon venttiili.

IR-SIVUPOLTTIMEN SYTYTTÄMINEN:

Polttimen sytyttäminen sytyttimellä:

4. Paina ja käännä sivupolttimen säädin vasemmalle HIGH-asentoon.
5. Pidä sytytyspainiketta painettuna.
6. Polttimen tulisi syttyä noin viidessä sekunnissa.

Polttimen sytyttäminen tulitikulla:

4. Vie palava tulitikku kaasuaukon suulle.
5. Paina ja käännä sivupolttimen säädin HIGH-asentoon.
6. Polttimen tulisi syttyä noin viidessä sekunnissa.

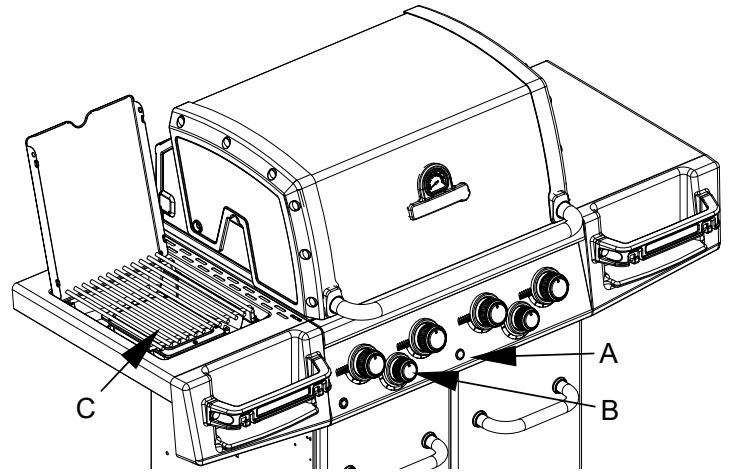
HUOMIO! Sivupolttimella ei saa käyttää kattiloita, joiden läpimitta on pienempi kuin 2,5 cm tai suurempi kuin 23 cm. Kattilan paino saa olla enintään 7 kg.

JOS POLTTIN EI SYTY:

- Käännä säädin OFF-asentoon. Odota 5 minuuttia ja kokeile sitten uudestaan kääntämällä säädin MEDIUM-asentoon (kello 6).
- Jos polttin ei syty, katso Vianetsintä-kohdasta sivulta 17. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteys jälleenmyyjään.

SAMMUTTAMINEN:

1. Sulje nestekaasupullon venttiili.
2. Käännä kaikki säätimet OFF-asentoon (kello 12).



- A. SYTYTYSPAINIKE
B. SIVUPOLTTIMEN SÄÄDIN
C. IR-POLTIN

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ennen IR-polttimen ensimmäistä käyttökertaa polta se puhtaaksi valmistuksen aikana siihen jääneistä hiukkasista ja jotta käyttämisen aikana ei muodostu hajua. Toimi seuraavasti:

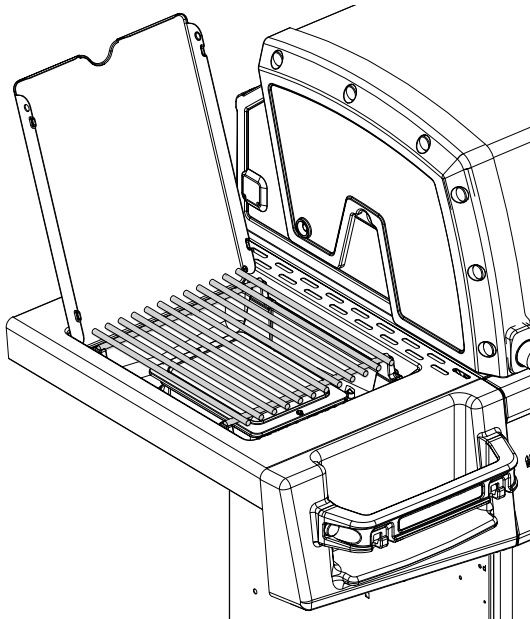
- Irrota ja puhdista grillausritilä miedolla astianpesuaineella ja vedellä. Pyyhi kuivaksi.
- Kun grillausritilä on irrotettu, sytytä IR-poltin Sytyttäminen-kohdassa kuvatulla tavalla (ks. sivu 14). Anna sen palaa **10 minuuttia**. Sulje tämän jälkeen kaasupullon venttiili. Käännä säädin OFF-asentoon.
- Suihkuta tai sivele grillausritilään kasviöljyä, jolla on korkea savuamispiste. Sytytä poltin ja käytä sitä matalalla tai keskikorkealla liekillä 30 minuuttia.
- Suositellut ruokaöljyt:
 - Avokadoöljy – savuamispiste 260 °C
 - Riisiöljy – savuamispiste 255 °C
 - Rapsiöljy – savuamispiste 204 °C
- Nyt voit aloittaa grillaamisen. Jatka **Käyttäminen/esilämmittäminen**-kohtaan

Käyttäminen/esilämmittäminen

- **Esikuumenna IR-sivupoltinta HIGH-asetuksella 5 minuuttia.**
- Harjaa lämmin grillausritilä puhtaaksi ruostumattomasta teräksestä valmistetulla grillinpuhdistusharjalla (tuotenumero 65641, 64014 tai 64034). Tarkista, ettei grillausritilään jää katkenneita grillinpuhdistusharjan harjaksia.
- Käsittele grillausritilä ruokaöljyllä, jolla on korkea savuamispiste.
- Säädä lämpö valmistettavan ruoan mukaan.

Kannen asento. IR-polttimen kannen on oltava avoinna aina ruoan valmistamisen aikana. Anna IR-polttimen jäähtyä ennen kannen sulkemista. Pidä kansi suljettuna, kun IR-poltinta ei käytetä.

Grillausritilän asento. IR-polttimen grillausritilän on oltava ylimmässä asennossa ruoan valmistamisen aikana.



RUOAN VALMISTAMINEN IR-POLTTIMELLA:

Broil Kingin IR-sivupoltintekniikka mahdollistaa herkullisten ruokien grillaamisen ja ruskistamisen nopeasti ja tehokkaasti.

IR-poltin suuntaa kaasuliekin keraamiseen levyyn, jossa on tuhansia mikroskooppisen pieni reikiä. Tällöin liekin kuumuus muuttuu infrapunaenergiaksi, joten koko pinta kuumenee tasaisesti. Perinteiset kaasupolttimet kuumentavat poltinta ympäröivää ilmaa, jolloin ruoanvalmistuspinta kuumenee. IR-polttimen suunnattu säteilylämpö kuumentaa ruoanvalmistuspintaa voimakkaasti, joten ruoanvalmistuslämpötila on suurempi kuin perinteisiä kaasupolttimia käytettäessä.

SUORA GRILLAUS

Suoran grillauksen menetelmässä ruoka kypsennetään grillausritilällä suoraan IR-polttimen päällä. Suora grillaus on suosituin esimerkiksi pihvien ja kyljysten grillausmenetelmä.

1. Esivalmistele grillattavat ruoat etukäteen, jotta pysyt aikataulussa ja vältyt kiireeltä. Marinoi ja mausta ruoka ennen sen asettamista grillausritilälle. Jos sivelet ruoan pintaan grillauskastiketta, tee se 2 minuuttia ennen grillaamisen lopettamista, jotta se ei pala ruoan pintaan.
2. Nosta kaikki tarvikkeet, kuten grillauskintaat, kastikkeet, mausteet ja grillattavat ruoat, valmiiksi grillin viereen, jotta sinulla on kaikki tarvittava ulottuvillasi grillaamisen aikana.
3. Varmista, että liha on huoneenlämpöistä ennen grillaamista. Poista lihasta ylimääräinen rasva, sillä se voi syttyä tuleen grillattaessa.
4. Suihkuta tai sivele ritilälle hieman kasviöljyä, jolla on korkea savuamispiste, jotta ruoka ei tartu ritilään.
5. Kun valmistat lihaa ruoaksi IR-polttimella, älä lisää suolaa ennen grillaamista. Liha pysyy mehukkaampana, kun suola lisätään vasta grillaamisen jälkeen.
6. Opettele tunnistamaan, milloin liha on kypsää. Liha muuttuu sitä kiinteämmäksi, mitä enemmän sitä grillataan. Pehmeä liha on veristä. Kypsäksi grillattu liha on kiinteää.
7. IR-polttimelle tarkoitettuja grillausohjeita on osoitteessa www.broilkingbbq.com

KUNNOSSAPITO

SÄÄNNÖLLINEN KUNNOSSAPITO

Tarkasta seuraavat osa ja puhdista ne tarvittaessa ennen IR-polttimen käyttämistä.

GRILLAUSRITILÄ - pienat 9 mm:n ruostumatonta terästä

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu BROIL KING® -grillausritilä kesää, pysyy kuumana ja tuottaa parhaat mahdolliset grillaustulokset.

Parhaiden tulosten saamiseksi:

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa ja pitkään kestäneen säilytyksen jälkeen puhdista grillausritilä miedolla astianpesuaineella ja vedellä. Huuhtelee ja kuivaa talouspaperilla. **Älä anna osien ilmakeivua. Älä pese niitä astianpesukoneessa.**
- Suihkuta tai sivele grillausritilään heti puhdistamisen jälkeen kasviöljyä, jolla on korkea savuamispiste. Sytytä poltin ja käytä sitä matalalla tai keskikorkealla liekillä 30 minuuttia. Suositellut ruokaöljyt:
 - Avokadoöljy – savuamispiste 260 °C
 - Riisiöljy – savuamispiste 255 °C
 - Rapsiöljy – savuamispiste 204 °C
- Grillausritilä on aina ennen käyttämistä ja jokaisen käyttökerran jälkeen harjattava puhtaaksi laadukkaalla teräsharjalla, ja siihen on suihkutettava tai siveltävä kevyesti ruokaöljyä, jolla on korkea savuamispiste. Näin ehkäistään ruoan tarttumisen siihen kiinni.
- Älä marinoi lihaa sokeripohjaisella marinadilla äläkä suolaa sitä ennen grillaamista. Tee tämä vasta grillaamisen jälkeen.
- Käytä öljypohjaista marinadia. Vältä vesipohjaisia marinadeja.
- Sivele ruoka kevyesti öljyllä ennen grillaamista.
- Varmista, että grillausritilän pinnalla on aina ohut öljykerros. Tämä auttaa ehkäisemään ruostumista ja ruoan tarttumista kiinni.
- Jos grillausritilään tulee ruostetta, polta se puhtaaksi, harjaa se teräsharjalla ja käsittele se öljyllä.
- Pidä kansi suljettuna, kun IR-poltinta ei käytetä.

Jos grillausritilä on pitkään käyttämättä, **öljyä se** ja säilytä sitä kuivassa paikassa. Grillausritilä voidaan kääriä suojaavaan muovikalvoon. Jos grillausritilä on ollut pitkään käyttämättä, ennen käyttämistä polta se puhtaaksi, pyyhi se talouspaperilla ja suihkuta tai sivele siihen ruokaöljyä, jolla on korkea savuamispiste.

Varoitus!

Jos harjaat kuumaa IR-polttimen teräsharjalla, käytä grillauskäsineitä.

Kun olet harjannut grillausritilän puhtaaksi, tarkasta se huolellisesti. Siihen ei saa jäädä metallisia harjaksia.

TIPPA-ASTIA

Tippa-astia sijaitsee grillin takaosassa IR-polttimen ja sivutason alla. Puhdista säännöllisesti.

YLEINEN PUHDISTAMINEN

Polta puhtaaksi (lisätietoja on jäljempänä).

Irrota grillausritilä, kun IR-poltin on kylmä.

Puhdista IR-polttimen sisäosat harjalla tai lastalla. Poista loppu lika lastalla tai märkä-kuivaimurilla.

Teräkseen ja valurautaan voi muodostua ruostetta luonnollisen hapettumisen seurauksena. Ruoste ei vaikuta IR-polttimen tehoon.

POLTTAMINEN PUHTAAKSI

Sytytä IR-poltin sytyttämisen-kohdassa sivulla 14 kuvatulla tavalla.

Säädä IR-sivupoltin HIGH-asentoon enintään 10 minuutiksi. Sulje kaasupullon venttiili. Käännä säädin OFF-asentoon.

VUOSITTAINEN KUNNOSSAPITO

Turvallisen käytön ja tehokkuuden varmistamiseksi grilli on tarkastettava ja puhdistettava vähintään kerran vuodessa ja aina, kun grilliä ei ole käytetty yli kuukauteen.

POLTIN

Tarkista, ettei polttimissa ole halkeamia tai vaurioita. Puhdista venturiputki piippurassilla tai taipuisalla harjalla, jotta esimerkiksi hämähäkinseitit ja hyönteisten aiheuttamat tukokset poistetaan. Kun poltin on irrotettu, puhdista sivupolttimen sisäosat kaapimalla ne puhtaiksi ja imuroimalla irronnut lika pois.

LETKU

Tarkista ja vaihda tarvittaessa.

VARAOSAT

Jos lämmönsäädön, kaasupullojen, polttimien tai venttiilien käytössä ilmenee ongelmia, vikaa ei tule yrittää korjata itse. Ota yhteys jälleenmyyjään tai ammattilaiseen, joka korjaa ongelman ja jolla on varaosia. Ihanteellisen toiminnan varmistamiseksi käytä vain alkuperäisiä Broil King/OMC -varaosia.

TIIVIYSTARKASTUS

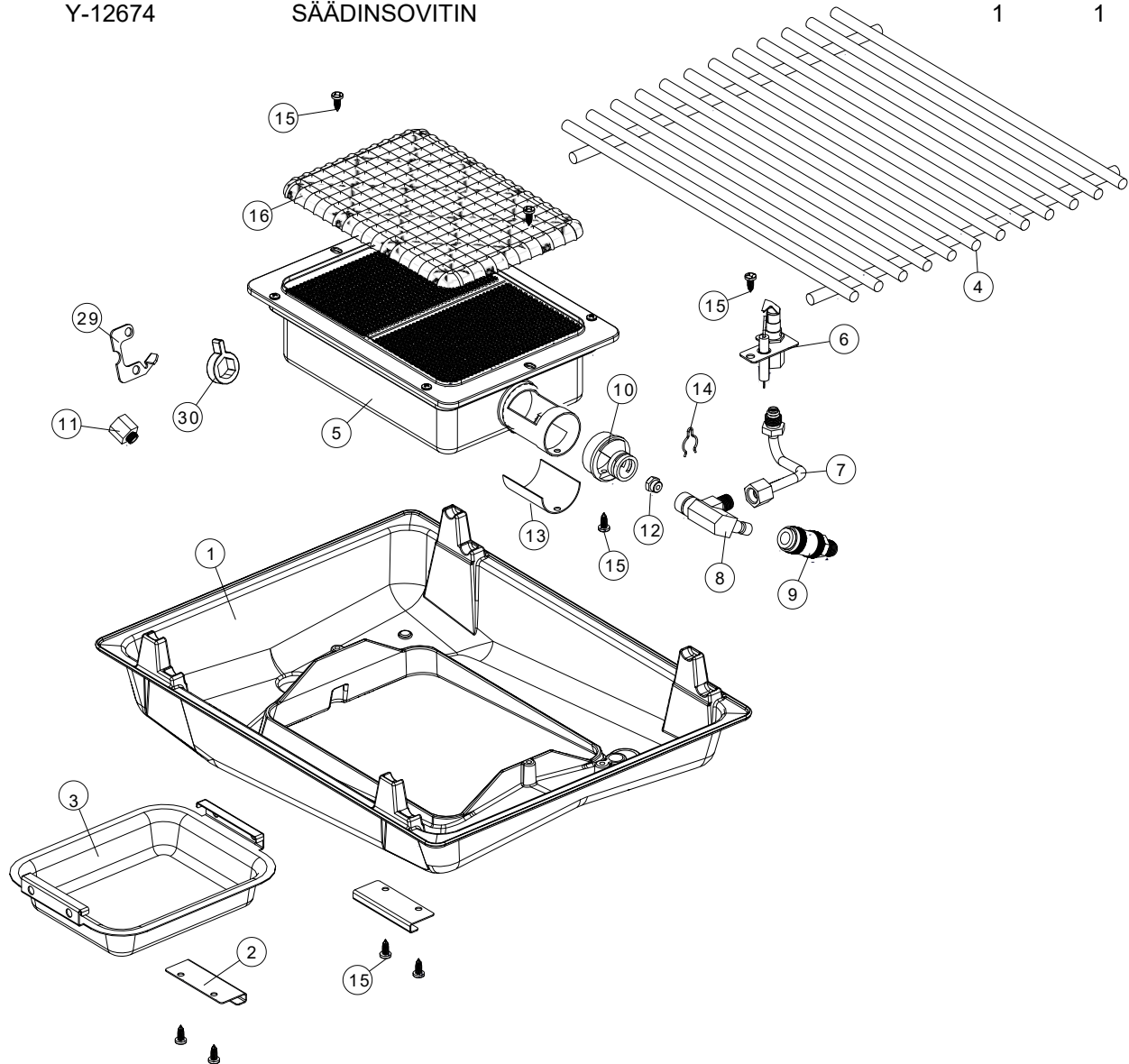
Kaasuosien tiiviys tulee tarkastaa aina kun grilli yhdistetään kaasupulloon. Katso lisätietoja Tiiviiden tarkastaminen -kohdasta sivulta 13.

VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	TOIMENPIDE
KAASUN HAJU	SULJE KAASUPULLON VENTTIILI HETI. ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ ENNEN KUIN VUOTOKOHTA ON TIIVISTETTY.	
Kaasupullon venttiili tai muu liitäntä vuotaa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paineensäädin on löystynyt. 2. Letku/paineensäädin tai venttiili ei ole tiivis. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kiristä ja tarkasta tiiviys. (Sivu 13.) 2. Ota yhteyttä ammattilaiseen.
Liekki lepattaa tai lämpötila ei nouse riittävästi suurella lämpöasetuksella.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paineensäätimen ja grillin välinen varoventtiili on tukkeutunut. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sulje kaasupullon venttiili ja varmista, että kaikki polttimien säätimet ovat OFF-asennossa. Irrota paineensäädin kaasupullost. Odota muutama minuutti. Kiinnitä paineensäädin takaisin kaasupulloon. Avaa kaasupullon venttiili hitaasti. Odota yksi minuutti. Sytytä grilli Sytyttäminen-kohdassa sivulla 14 kuvatulla tavalla.
Poltin ei syty.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kaasu on loppu. 2. Sytytysjohto ei ole paikallaan. 3. Polttimen sytytys elektrodi on suunnattu väärin. 4. Sytytin on viallinen. 5. Paineensäädintä ei ole liitetty kaasupulloon oikein. 6. Polttimen säädin on ollut avoinna, kun kaasupullon venttiili avattiin. Tällöin varoventtiili on lauennut. 7. Varoventtiili on lauennut vuodon takia. 8. Venturiputki on tukossa. 9. Venturiputki on väärässä asennossa venttiiliaukossa. 10. Venttiilin aukko on tukkeutunut. 11. Letku on mutkalla. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Täytä tai vaihda kaasupullo. 2. Yhdistä sytytyskaapeli. 3. Suuntaa sytytys elektrodi oikein. 4. Sytytä poltin tulitikun tai sytyttimen avulla. Jos poltin syttyy, vika on sytytyksessä. Ks. alla oleva kohta "Sytytin ei toimi". 5. Tarkista, että paineensäädin on yhdistetty kaasupulloon oikein. 6. Sulje polttimen säädin ja kaasupullon venttiili. Avaa kaasupullon venttiili varovasti. Avaa tämän jälkeen polttimen säädin ja paina sytytyspainiketta. 7. Tarkasta kaikkien liittimien tiiviys vuodon saamiseksi selville. Tee tiivistystarkastus. 8. Irrota poltin ja puhdista venturiputki. 9. Aseta venturiputki venttiiliin aukkoon oikein. 10. Irrota poltin ja puhdista venttiilin aukko neulalla tai ohuella teräslangalla. Aukkoa ei saa porata. 11. Suorista letku. Pidä letku poissa grillin alaosan läheltä.
Sytytin ei toimi.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paristo on vaihdettava. 2. Sytytyskaapelia/-kaapeleita ei ole yhdistetty. 3. Polttimon sytytystulppa ei ole paikallaan. 4. Sytytin on viallinen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vaihda paristo. 2. Varmista, että kaapeli/kaapelit on kytketty oikein pää-, sivu- ja takapolttimiin. 3. Korjaa sytytystulpan asento. 4. Käytä tulitikkua (sivu 14).
Lämpö laskee, kuuluu napsuvaa ääntä.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kaasu on loppu. 2. Polttimen putki on tukkeutunut. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Täytä tai vaihda kaasupullo. 2. Irrota poltin ja puhdista venturiputki.
Paineensäätimestä kuuluu hurisevaa ääntä.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kaasupullon venttiili on avattu liian nopeasti. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avaa venttiili hitaasti.

OSALUETTELO

<u>OSAN_NRO</u>	<u>TUOTE-NRO</u>	<u>KUVAUS</u>	<u>18672</u>	<u>18673</u>	<u>18676</u>
1	23090-27	SIVUPOLTINOSA	1	1	1
2	23039-274	TIPPA-ASTIAN PIDIN	2	2	2
3	22009-901	TIPPA-ASTIA	1	1	1
4	23001-79	GRILLAUSRITILÄ	1	1	1
5	20390-74	IR-POLTIN	1	1	1
6	S15517-011	ELEKTRODI	1	1	1
7	10110-74	KAASUPUTKI	1	1	1
8	10153-79	KAASULIITÄNTÄ	1	1	1
9	10153-93	PIKALIITIN	1	1	1
10	20153-64	POLTINSOVITIN	1	1	1
11	10153-62	LETKUSOVITIN	1	1	1
12	10693-074	SUUTIN	1	•	•
	10693-081	SUUTIN	•	1	•
	10693-121	SUUTIN	•	•	1
13	20939-904	SULJIN	•	•	1
14	Y-11230	SAKSISOKKA	1	1	1
15	S21127S	RUUVI #8-32 X 7/16	5	5	5
16	18670	POLTTIMEN SUOJUS	1	1	1
29	Y-12678	SÄÄTIMEN PYSÄYTIN	1	1	1
30	Y-12674	SÄÄDINSOVITIN	1	1	1



TAKUU

Broil King® myöntää tuotteelle takuun, joka on voimassa ostopäivästä alkaen ja rajoittuu korjauksiin ja osien vaihtoon veloituksetta sellaisten virheiden osalta, joiden voidaan osoittaa syntyneen normaalissa käytössä.

Euroopassa jälleenmyyjä vaihtaa osat veloituksetta ja ottaa yhteyttä maahantuojaan/Broil Kingiin®. Muut kustannukset ovat ostajan vastuulla.

Yli 2 vuoden takuu-aika koskee vain alkuperäistä ostajaa ja on voimassa ainoastaan maassa, jossa tuote on ostettu. (Eri maissa käytetään erityyppisiä nestekaasuja, jotka edellyttävät erilaisia venttiilejä, suuttimia ja paineensäätimiä.)

MITÄ TAKUU KATTAÄ?

VALETUT OSAT	5 vuotta
GRILLAUSRITILÄ	5 vuotta
IR-POLTIN	5 vuotta
MUUT OSAT	2 vuotta

MITÄ TAKUU EI KATA?

Onnettomuuksista, laiminlyönneistä, ohjeiden vastaisesta käytöstä, itse tehdyistä muutoksista, virheellisestä asennuksesta, riittämättömästä kunnossapidosta, huollosta tai käyttöohjeessa annettujen säännöllisten kunnossapitotöiden tekemättä jättämisestä, mukaan lukien mutta ei yksinomaan polttimiin joutuneista hyönteisistä, johtuvia vikoja ja käyttöhäiriöitä.

Äärimmäisistä sääolosuhteista, esimerkiksi raekuuroista, myrskyistä tai maanjäristyksistä, aiheutuneita muutoksia tai vaurioita. Värjäytymiä, jotka johtuvat suorasta tai ilman välityksellä tapahtuneesta altistumisesta kemikaaleille.

Rahti- tai kuljetuskustannuksia. Muutto- tai uudelleenasennuskustannuksia. Asennuksen tai korjauksen työkustannuksia.

Huoltosopimuskustannuksia. Välillisiä vahinkoja tai seurannaisvahinkoja.

POLTTIMET

Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen polttimien käyttöikä riippuu lähes täysin oikeasta käytöstä, puhdistamisesta ja kunnossapidosta.

NESTEKAASUPULLO

BROIL KING® ei valmista nestekaasupulloja. Kaasupullon valmistaja vastaa sen materiaaleista, valmistamisesta ja suorituskyvystä. Jos kaasupullo on viallinen tai ei toimi oikein tai jos sinulla on kaasupulloon liittyvää kysyttävää, ota yhteys kaasupullon jälleenmyyjään tai valmistajaan.

VARAOSAT

Osia vaihdettaessa on käytettävä alkuperäisiä Broil King® -varaosia. Muita varaosia käytettäessä takuu raukeaa.

TAKUUT

Jos haluat tehdä reklamaation, ota yhteyttä jälleenmyyjään. Mainitse grillin malli, sarjanumero ja tuotenimi. Kuitti on esitettävä jälleenmyyjälle. Jos reklamaatio hyväksytään, virheellinen osa vaihdetaan tai korjataan takuuehtojen mukaisesti. Broil King® ei vastaa aineistojen/tietojen painovirheistä.



Broil King®

INFRARØD SIDEBRÆNDER

(IR-BRÆNDER)

BRUGER- OG MONTERINGSVEJLEDNING

TIL BRUG MED BUTAN ELLER PROPANGAS

KATEGORI I₃₊(28-30/37), KATEGORI I_{3B/P}(30)

INDHOLD

SIKKERHEDSFORSKRIFTER	22
LÆKAGETEST	23
TÆNDING	24
ANVENDELSE	25
GRILLTEKNIK.....	25
VEDLIGEHOLDELSE	26
FEJLSØGNING	27
LISTE OVER DELE.....	28
GARANTI	29
MONTERING.....	61

PASSER TIL:

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

LÆS HELE BRUGERVEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEN IR-BRÆNDEREN ANVENDES.
BEHOLD DENNE VEJLEDNING TIL FREMTIDIG BRUG.

DK



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

SIKKERHED

Produktet er udformet i overensstemmelse med CE-standarder.

Kun til udendørs brug.

Læs hele brugervejledningen, inden du anvender produktet.

Advarsel! Tilgængelige dele kan blive meget varme. Hold børn på sikker afstand.

Flyt ikke produktet, mens det er i brug.

Vær forsigtig, når du håndterer, løfter eller transporterer produktet. Metalkanter kan udgøre en risiko. Anvend arbejdshandsker, når du skal løfte eller håndtere produktet.

Luk for gassen efter brug.

Anvend beskyttelsehandsker ved håndtering af varme dele.

Produktet må ikke justeres eller modificeres, det kan være farligt.

Sluk for gasforsyningen, hvis der opstår gaslækage.

Hvis du lugter gas:

1. Luk på gasflaskens ventil.
2. Sluk evt. åbne flammer.
3. Kontakt straks din gasleverandør, hvis lugten ikke forsvinder.

SPECIFIKATIONER

MODEL	TOTAL VARMETIL-STRØMNING kW	TOTAL VARMETIL-STRØMNING g/h	STØRRELSE GASFLAMME
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

TIL BRUG I	KATEGORI	FORSYNINGSTRYK BUTAN	FORSYNINGSTRYK PROPAN
BE	^l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
CH	^l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
ES	^l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
FR	^l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
GB	^l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
IE	^l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
IS	^l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
IT	^l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
PT	^l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
CZ	^l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
DK	^l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
FI	^l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
GR	^l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
HU	^l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
LT	^l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
LU	^l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
LV	^l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
NL	^l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
NO	^l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
RO	^l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
SE	^l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar

LÆKAGETEST

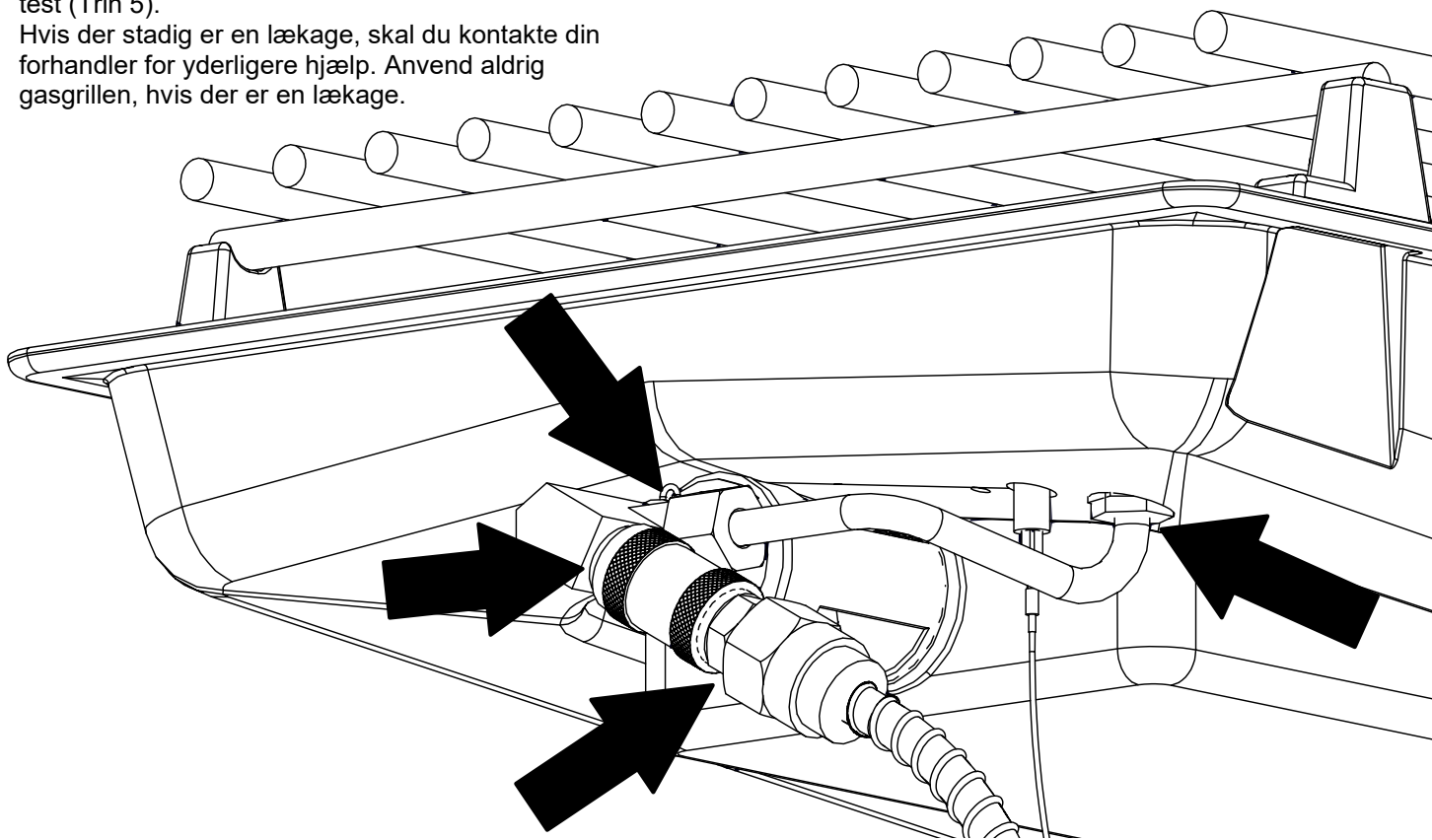
Alle fabriksfremstillede tilslutninger er testet indgående for gaslækage, og brænderne har gennemgået flammetest. Tilslutningerne kan dog have løsnet sig under transporten.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER:

- **FORETAG EN LÆKAGETEST AF ALLE TILSLUTNINGER, INDEN IR-BRÆNDEREN ANVENDES.**
- **FORETAG LÆKAGETEST AF GASVENTILEN VED HVER PÅFYLDNING.**
- **FORETAG LÆKAGETEST, HVER GANG DU FRAKOBLER ELLER TILSLUTTER EN GASDEL.**
- **UNDGÅ AT RYGE UNDER LÆKAGETEST!**
- **FORETAG ALDRIG EN LÆKAGETEST MED EN TÆNDT TÆNDSTIK ELLER ANDEN ÅBEN ILD.**
- **FORETAG LÆKAGETEST UDENDØRS.**

SÅDAN FORETAGER DU LÆKAGETEST

1. Monter IR-brænderen som beskrevet i monteringsvejledningen. Se side 61.
2. Kontroller, at alle vridere står på "OFF".
3. Forbered en sæbeopløsning bestående af en del vand og en del opvaskemiddel.
4. Åbn gasflaskens ventil.
5. Tænd for IR-brænderen. Se Tænding side 24.
6. Pensl sæbeopløsningen på alle tilslutninger.
7. En lækage opdages ved, at det bobler ved et eventuelt lækageområde.
8. Hvis der opdages en lækage, skal der lukkes for gassen ved gasflaskens ventil, drej sidebrænderens regulator til "OFF". Stram tilslutningen, og foretag en ny test (Trin 5).
9. Hvis der stadig er en lækage, skal du kontakte din forhandler for yderligere hjælp. Anvend aldrig gasgrillen, hvis der er en lækage.



TÆNDING

TÆNDINGSINSTRUKTIONER

- **IR-brænderen skal monteres og installeres som beskrevet i monteringsvejledningen. Se side 61.**
 - Kontroller, at gasgrillen er korrekt tilsluttet gasflasken.
 - Kontroller, at der ikke er nogen gaslækager i gastilførselssystemet. Se "Lækagetest" (side 23).
 - Kontroller, at tændingskablerne til hovedbrænderen er tilsluttet.
 - Kontroller, at batteriet er installeret i den elektroniske tænding.
 - Læs alle instruktioner på informationsskiltene på gasgrillen omhyggeligt igennem.
1. **Åbn IR-brænderens låg, inden du tænder den.**
 2. **Læn dig ikke ind over gasgrillen, når du skal tænde.**
 3. Kontroller, at alle vridere står på "OFF", og tænd for gassen på gasflaskens ventil.

TÆND IR-SIDEBRÆNDEREN:

Tænd brænderen med tænderen:

4. Tryk sidebrænderens vridere ind, og drej den mod venstre til "HIGH".
5. Tryk tændknappen ind, og hold den inde.
6. Brænderen skal tænde inden for 5 sekunder.

Sådan tænder du brænderen med en tændstik:

4. Før den tændte tændstik hen til gasmundingen.
5. Tryk sidebrænderens vridere ind, og drej den til "HIGH".
6. Brænderen skal tænde inden for 5 sekunder.

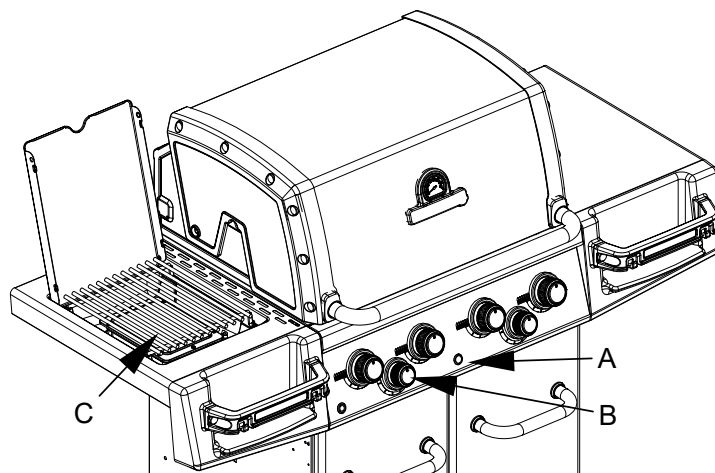
OBS! Kasseroller på sidebrænderen må ikke være mindre end 2,5 cm eller overstige 23 cm Ø eller 7 kg.

HVIS BRÆNDEREN IKKE TÆNDER:

- Drej kontrolvrideren til "OFF". Vent i 5 minutter, prøv igen med vrideren placeret i indstilling "MEDIUM" (kl. 6).
- Se "Fejlsøgning" på side 27, hvis brænderen ikke tænder. Kontakt din forhandler, hvis problemet ikke løser sig.

LUK:

1. Luk for gassen på gasflaskens ventil.
2. Drej alle kontrolvridere til indstilling "OFF" (kl. 12).



- A. TÆNDKNAP
B. KONTROLVRIDER SIDEBRÆNDER
C. IR-BRÆNDER

Inden du tager produktet i brug

Inden du anvender IR-brænderen første gang, skal du brænde den ud for at fjerne lugte eller partikler fra fremstillingen som følger:

- Tag grillristen af, og rengør den med skånsomt opvaskemiddel og vand. Tør den tør.
- Med grillristen fjernet tænder du for IR-brænderen som beskrevet i instruktionerne i afsnittet Tænding (se side 24), og lad den være tændt i **10 minutter**. Luk derefter for ventilen på gasflasken, og drej kontrolvrideren til "OFF".
- Spray/pensl vegetabilsk olie med højt røgpunkt på grillristen, tænd for brænderen, og vælg indstilling middel/lav i 30 minutter.
- Anbefalet madolie:
 - Avokadoolie – røgpunkt 260 °C
 - Risklidolie – røgpunkt 255 °C
 - Rapsolie – røgpunkt 204 °C

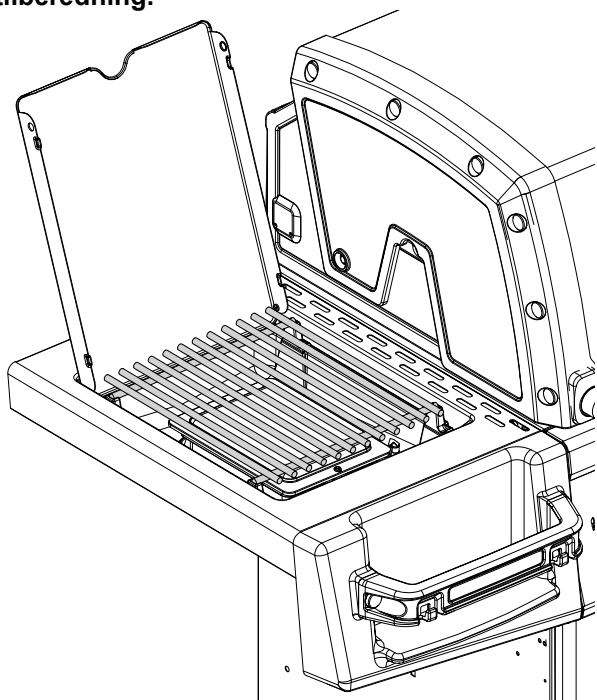
Nu er du klar til at grille. Fortsæt til **Anvendelse/forvarm**.

Anvendelse/forvarm

- **Forvarm IR-sidebrænderen på indstilling HIGH i 5 minutter.**
- Børst den varme grillrist ren med en grillbørste i rustfrit stål (artikelnummer 65641, 64014, 64034), og kontroller, at der ikke er nogen knækkede børstehår tilbage på grillristen.
- Behandl grillristen med en olie, der har et højt røgpunkt.
- Indstil varmen efter, hvad du skal tilberede.

Lågets position. Låget til IR-brænderen skal altid være åbent under tilberedning. Lad IR-brænderen køle af, inden du lukker låget. Hold låget lukket, når IR-brænderen ikke er i brug.

Grillristens position. Grillristen til IR-brænderen skal altid være placeret i øverste position under tilberedning.



IR-TILBEREDNING:

Broil Kings IR-sidebrænderteknik giver dig mulighed for hurtigt og effektivt at brune og grille lækre madretter.

IR-brænderen retter gasflammen mod en keramisk plade, der har tusindvis af mikroskopiske huller. På den måde omdannes flammens varme til infrarød energi, der giver en konstant, jævn varme over hele fladen. Traditionelle gasbrændere varmer luften omkring brænderen op via forbrænding og hæver på den måde tilberedningsfladens temperatur. IR-brænderens rettede strålingsvarme giver en mere intensiv opvarmning af tilberedningsfladen og giver mulighed for højere tilberedningstemperatur sammenlignet med konventionelle gasbrændere.

DIREKTE GRILLNING

Metoden til direkte grillning indebærer, at du tilbereder maden på grillristen direkte over IR-brænderen. Direkte grillning er den mest populære grillmetode for mindre portionsstykker som fx bøffer og koteletter.

1. Klargør den mad, du skal grille i forvejen for at undgå forsinkelser og tidspres. Mariner og krydr, inden maden lægges på grillristen. Hvis maden skal pensles med grillsovs, skal det gøres de 2 sidste minutter, inden grillningen afsluttes for at undgå, at maden brænder.
2. Organiser alt omkring grillen, hav redskaber, grillhandsker, sovse, krydderier og den mad, du skal grille ved hånden, så du hele tiden kan være i nærheden af grillen under tilberedningen.
3. Kødet skal have stuetemperatur, inden det grilles. Trim evt. overflødig fedt væk for at undgå antænding.
4. Spray/pensl lidt vegetabilsk olie med højt røgpunkt på grillristen efter behov for at undgå, at maden sætter sig fast.
5. Vent med saltet, når du tilbereder kød med IR-brænderen. Kødet bliver mere saftigt, hvis saltet tilsættes efter grillningen.
6. Lær hvornår kødet er klar efter tid og fornemmelse. Kødet bliver mere fast, jo mere det bliver grillet. Når kødet er blødt, er det blodigt. Når kødet er gennemgrillet, er det fast.
7. Du kan finde gode grillopskrifter til IR-brændere på internettet, gå ind på: www.broilkingbbq.com

VEDLIGEHOELDELSE

REGELMÆSSIG VEDLIGEHOELDELSE

Nedenstående komponenter skal kontrolleres og rengøres efter behov, inden du anvender IR-brænderen.

GRILLRIST – stave i 9 mm rustfrit stål

BROIL KING® grillrist af rustfrit stål for optimal holdbarhed, god varmeholdning og bedst tænkelige grillresultat.

Sådan opnår du det bedste resultat:

- Inden ibrugtagning og efter længere tids opbevaring skal grillristen rengøres med et mildt opvaskemiddel og vand, skyl og tør den tør med køkkenrulle. **Må ikke lufttørres eller vaskes i opvaskemaskine.**
- Spray/pensl vegetabilsk olie med højt røgpunkt på grillristen straks efter rengøring, tænd grillen, og vælg indstilling medium/lav i 30 minutter. Anbefalet madolie:
 - Avokadoolie – røgpunkt 260 °C
 - Risklidolie – røgpunkt 255 °C
 - Rapsolie – røgpunkt 204 °C
- Før og efter brug skal grillristen børstes af med en stålbørste af god kvalitet og sprayes/pensles let med en olie, der har et højt røgpunkt. Det forhindrer, at maden sætter sig fast.
- Anvend ikke sukkerbaseret marinade eller salt på kødet inden grillning, det bør tilsættes efter grillning.
- Anvend oliebaseret marinade, undgå marinade baseret på vand.
- Pensl maden let med olie inden grillning.
- Sørg for, at grillristens overflade altid er smurt med et tyndt lag olie. Det hjælper med at forebygge rust og giver risten en overflade, der forhindrer, at maden sætter sig fast.
- Hvis risten angribes af rust, bør den brændes af, børstes med en stålbørste og efterbehandles med olie.
- Hold låget lukket, når IR-brænderen ikke er i brug.

Hvis grillristen ikke anvendes i længere tid, skal den **smøres ind i olie** og opbevares tørt. Grillristen kan pakkes ind i beskyttende plastfolie. Efter længere tids opbevaring bør man inden brug brænde grillristen af, tørre den af med papir og spraye/pensle risten med en olie, der har et højt røgpunkt.

Advarsel!

Hvis IR-brænderen er varm – Vær forsigtig, og anvend en grillhandske, når du bruger stålbørsten. Kontroller grillristen omhyggeligt, når du har børstet færdig, der må ikke være nogen børstehår tilbage på risten.

DRYPPFORM

Dryppformen er placeret bagest på undersiden af IR-brænderen/under sidebordet. Rengør den regelmæssigt.

ALMINDELIG RENGØRING

Foretag en afbrænding (se herunder).

Tag grillristen af, når IR-brænderen er kold.

Børst/skrab derefter IR-brænderens inderside og fjern resterne med en lille spatel eller grov støvsuger.

Rust er en naturlig oxidationsproces og kan optræde pletvis på stål og smedjærnsdele. Hvis der opstår rust, påvirker det IR-brænderens ydelse.

BRÆND UD

Tænd for IR-brænderen, som beskrevet under "Tænding" (side 24). Indstil IR-brænderen på HIGH i maks. 10 minutter. Luk for ventilen på gasflasken, og drej kontrolrideren til "OFF".

ÅRLIG VEDLIGEHOELDELSE

For at opnå en sikker og effektiv drift bør grillen inspiceres og rengøres mindst én gang om året eller efter opbevaringsperioder, der overstiger en måned.

BRÆNDER

Kontroller, at der ikke er opstået sprækker eller skader. Rengør venturirøret med en piberenser eller fleksibel børste til venturirør for at fjerne stop, der kan forårsages af edderkopper og andre insekter. Med brænderen fjernet rengøres indersiden af sidebrænderindsatsen ved at skrabe side og bund og derefter støvsuge.

SLANGE

Kontroller og udskift efter behov.

RESERVEDELE

Hvis der opstår problemer med regulatoren, gasflasken, brænderne eller ventilerne, skal du ikke forsøge at reparere dem på egen hånd.

Kontakt din forhandler eller en fagmand for reparation og reservedele. Anvend kun originale Broil King/OMC reservedele for at sikre optimal drift.

LÆKAGETEST

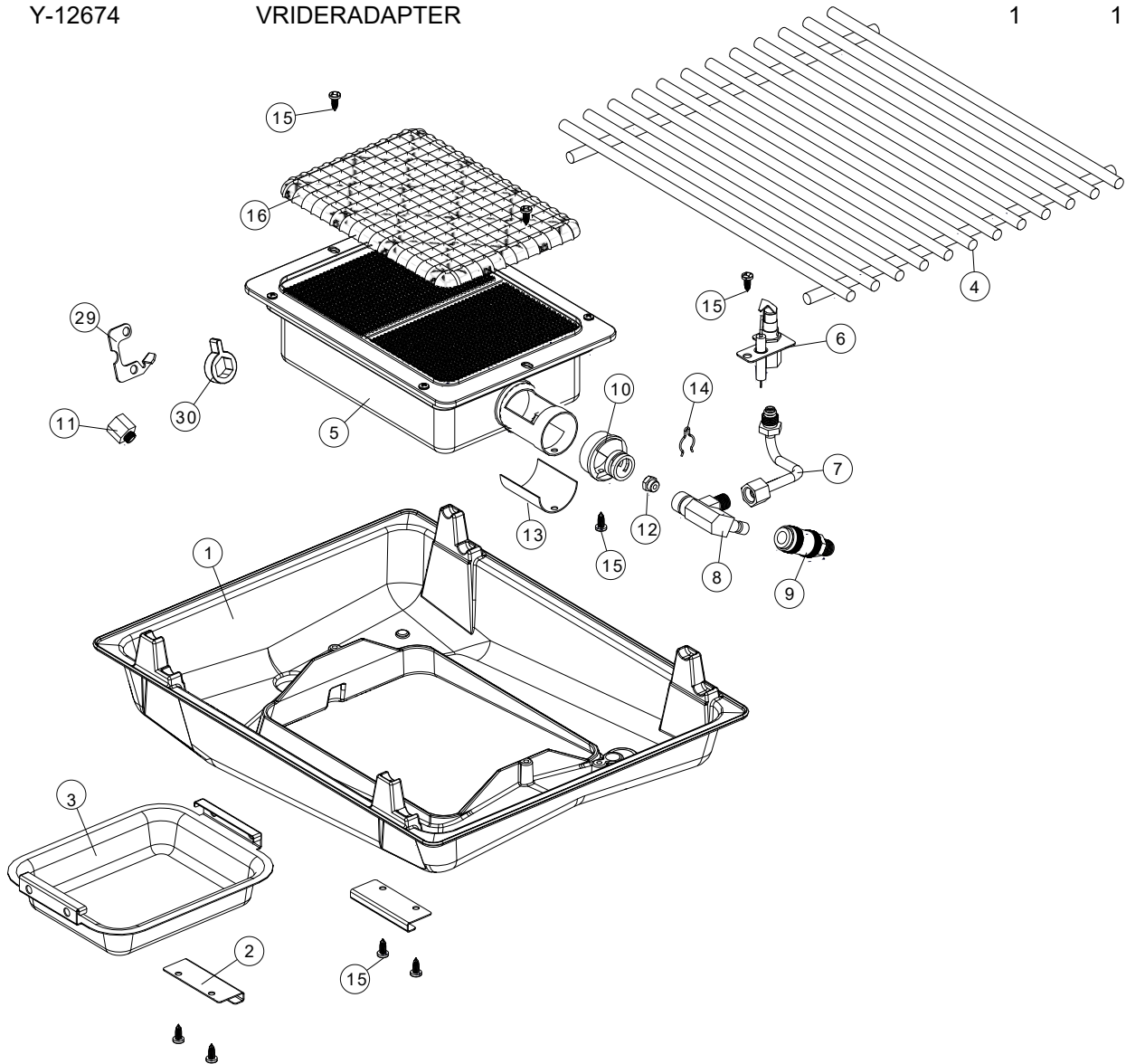
Kontroller, at der ikke er opstået lækager efter en eventuel ny tilslutning af gasflasken. Se "Lækagetest" (side 23).

FEJLSØGNING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	UDBEDRING
GASLUGT	LUK STRAKS FOR VENTILEN TIL GASFLASKEN. ANVEND IKKE GRILLEN, FØR LÆKAGEN ER FORSEGLET.	
Læk ved gasflaskens ventil eller anden tilslutning.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regulatoren sidder løst. 2. Gaslækage i slange/regulator eller ventil. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stram skruen og foretag en lækagetest. (Side 23). 2. Kontakt fagmand.
Flakkende flammer eller lav temperatur ved høj indstilling.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sikkerhedsventilen mellem regulator og grill er blokeret. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Luk gasflaskens ventil og sørg for, at alle brændervridere står på "OFF". Kobl regulatoren fra gasflasken. Vent nogle minutter. Sæt regulatoren tilbage på gasflasken. Åbn gasflaskens ventil langsomt. Vent i et minut. Tænd for grillen, som beskrevet under tændingsinstruktionerne (side 24).
Brænderen tænder ikke.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ikke mere gas. 2. Tændingskablet er ikke tilsluttet. 3. Tændingselektrode vendt forkert på brænderen. 4. Fejl på tænderen. 5. Regulatoren er ikke korrekt tilsluttet til gasflasken. 6. Brændervrideren har været åbnet, samtidig med at gasventilen har været åbnet, hvilket medfører aktivering af sikkerhedsventilen. 7. En lækage i systemet medfører, at sikkerhedsventilen aktiveres. 8. Venturirøret er blokeret. 9. Venturirøret passer ikke til ventilåbningen. 10. Ventilåbningen er blokeret. 11. Slangen er snoet 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fyld gas på. 2. Tilslut tændingskablet. 3. Vend tændingselektroden. 4. Prøv at tænde med en tændstik eller lighter. Hvis brænderen tænder, er der fejl på tændingen. Se "Tænderen fungerer ikke" herunder. 5. Kontroller, at regulatoren er korrekt tilsluttet gasflasken. 6. Luk brændervrideren og gasventilen. Åbn langsomt gasventilen, og åbn derefter brændervrideren, tryk derefter på tænderen. 7. Foretag en lækagetest af alle tilslutninger for at finde lækagen. Foretag en lækagetest på systemet. 8. Fjern brænderen, rengør venturirøret. 9. Pas venturirøret ind med ventilåbningen. 10. Fjern brænderen, rengør ventilåbningen med en nål eller tynd ståltråd. Undgå at bore i åbningen. 11. Ret slangen ud, hold den væk fra bunden af grillen.
Tænderen fungerer ikke.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Batteriet skal udskiftes. 2. Tænderkablet/-kablerne er ikke tilsluttet. 3. Tændstiften sidder ikke korrekt ved brænderen. 4. Tænderen er defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Udskift batteriet. 2. Kontroller, at kablet/kablerne er tilsluttet ved hoved-, side- og bageste brænder. 3. Ret tændstiften. 4. Anvend en tændstik. (side 24.)
Aftagende varme, "smældende" lyd	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ikke mere gas. 2. Rør til brænderen blokeret. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fyld gas på. 2. Fjern brænderen, rengør venturirøret.
Regulatoren brummer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gasflaskens ventil åbnet for hurtigt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Åbn ventilen langsomt.

LISTE OVER DELE

<u>DEL.NR.</u>	<u>ART.NR.</u>	<u>BESKRIVELSE</u>	<u>18672</u>	<u>18673</u>	<u>18676</u>
1	23090-27	SIDEBRÆNDERINDSATS	1	1	1
2	23039-274	HOLDER TIL DRYPFORM	2	2	2
3	22009-901	DRYPFORM	1	1	1
4	23001-79	GRILLRIST	1	1	1
5	20390-74	IR-BRÆNDER	1	1	1
6	S15517-011	EKEKTRODE	1	1	1
7	10110-74	GASRØR	1	1	1
8	10153-79	GASTILSLUTNING	1	1	1
9	10153-93	HURTIGKOBLING	1	1	1
10	20153-64	BRÆNDERADAPTER	1	1	1
11	10153-62	SLANGEADAPTER	1	1	1
12	10693-074	MUNDSTYKKE	1	•	•
	10693-081	MUNDSTYKKE	•	1	•
	10693-121	MUNDSTYKKE	•	•	1
13	20939-904	LUKKER	•	•	1
14	Y-11230	KILE	1	1	1
15	S21127S	SKRUE #8-32 X 7/16	5	5	5
16	18670	BRÆNDERSKÆRM	1	1	1
29	Y-12678	VRIDERTOP	1	1	1
30	Y-12674	VRIDERADAPTER	1	1	1



GARANTI

Broil King®'s garanti gælder fra købsdagen og er begrænset til reparation eller omkostningsfri udskiftning af dele, hvor det kan bevises, at skaderne er opstået under normal brug.

I Europa sker udskiftning af dele uden omkostninger via forhandleren, som derefter kontakter distributøren/Broil King® i det respektive land. Alle andre omkostninger er ejerens ansvar.

Garantitider, der overstiger 2 år gælder kun den oprindelige køber og kun i det land, hvor produktet er købt. (Der anvendes forskellige typer gas i forskellige lande, og det kræver egnede ventiler, mundstykker og regulatorer.)

HVAD DÆKKER GARANTIEN

STØBTE DELE	5 år
GRILLRIST	5 år
IR-BRÆNDER	5 år
ØVRIGE DELE	2 år

HVAD DÆKKES IKKE AF GARANTIEN

Fejl eller driftsproblemer forårsaget af ulykke, forsømmelse, forkert brug, egne forandringer, forkert montering, utilstrækkelig vedligeholdelse, service eller manglende udførelse af normal rutinemæssig vedligeholdelse, inklusive men ikke begrænset til skader forårsaget af insekter i brænderne i henhold til vejledningen.

Foringelser eller skader pga. ekstreme vejrforhold, som fx hagl, storm eller jordskælv. Misfarvning forårsaget af direkte- eller lufteksponering af kemikalier.

Fragt- eller transportomkostninger. Flytning eller nymonteringsomkostninger. Arbejdsomkostninger for montering eller reparation. Omkostninger til servicesamtale. Ansvar for indirekte eller følgeskader.

BRÆNDER

Levetiden for brændere fremstillet i rustfrit stål afhænger næsten kun af korrekt brug, rengøring og vedligeholdelse.

GASFLASKE

BROIL KING® fremstiller ikke gasflasker. Det er producenten af gasflasken, der har ansvaret for flaskens materiale, produktion og ydelse. Hvis gasflasken er defekt, ikke fungerer, eller du har spørgsmål om gasflasken, skal du kontakte forhandleren eller producenten af gasflasken.

RESERVEDELE

Ved udskiftning af dele skal man anvende Broil King®'s originale dele. Hvis der anvendes andre reservedele, bliver garantien ugyldig.

GARANTIER

Ved reklamation skal man henvende sig til indkøbsstedet, oplyse model/serienummer og betegnelse for grillen. Kvittering skal forevises.

Hvis reklamationen godkendes, udskiftes defekt del, eller den repareres i henhold til vilkårene i garantien. Der tages forbehold for trykfejl i dokumentation/info fra Broil King®.



Broil King®

INFRARØD SIDEBRENNER

(IR-BRENNER)

BRUKS- OG MONTERINGSVEILEDNING

FOR BRUK MED BUTAN- ELLER PROPANGASS

KATEGORI I₃₊(28-30/37), KATEGORI I_{3B/P}(30)

INNHOLD

SIKKERHETSFORSKRIFTER.....	32
LEKKASJETEST	33
TENNING.....	34
BRUK	35
GRILLTEKNIKK	35
VEDLIKEHO	36
FEILSØKING	37
OVERSIKT OVER DELER.....	38
GARANTI	39
MONTERING.....	61

PASSER TIL:

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

LES HELE BRUKSANVISNINGEN NØYE FØR IR-BRENNEREN TAS I BRUK.
OPPBEVAR DISSE INSTRUKSJONENE FOR FRAMTIDIG BRUK.

NO

Onward
MANUFACTURING COMPANY

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

SIKKERHET

Produktene er utformet i samsvar med CE- normer.

Bare for utendørs bruk.

Les hele bruksanvisningen før du bruker produktet.

Advarsel! Noen av delene kan bli svært varme. Hold barn på sikker avstand.

Flytt ikke på produktet under bruk.

Vær forsiktig når du håndterer, løfter eller transporterer produktet. Metallkanter kan utgjøre en risiko. Bruk arbeidshansker når du skal løfte eller håndtere produktet.

Steng av gassen etter bruk.

Bruk vernehansker ved håndtering av varme deler.

Grillen må ikke endres eller modifiseres, dette kan være farlig.

Hvis en gasslekkasje skulle oppstå, skal av gasstilførselen straks stenges.

Hvis det lukter gass:

1. Lukk ventilen på gassflasken.
2. Slukk eventuelle åpne flammer.
3. Kontakt umiddelbart din gassleverandør dersom lukten ikke forsvinner.

SPESIFIKASJONER

MODELL	TOTAL VARME kW	TOTAL VARME g/h	STØRRELSE PÅ GASSBRENNER
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

SPESIFIKASJONER

FOR BRUK I	KATEGORI	TILFØRSELSTRYKK BUTAN	TILFØRSELSTRYKK PROPAN
BE	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar
CH	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar
ES	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar
FR	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar
GB	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar
IE	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar
IS	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar
IT	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar
PT	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar
CZ	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar
DK	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar
FI	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar
GR	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar
HU	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar
LT	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar
LU	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar
LV	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar
NL	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar
NO	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar
RO	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar
SE	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar

LEKKASJETEST

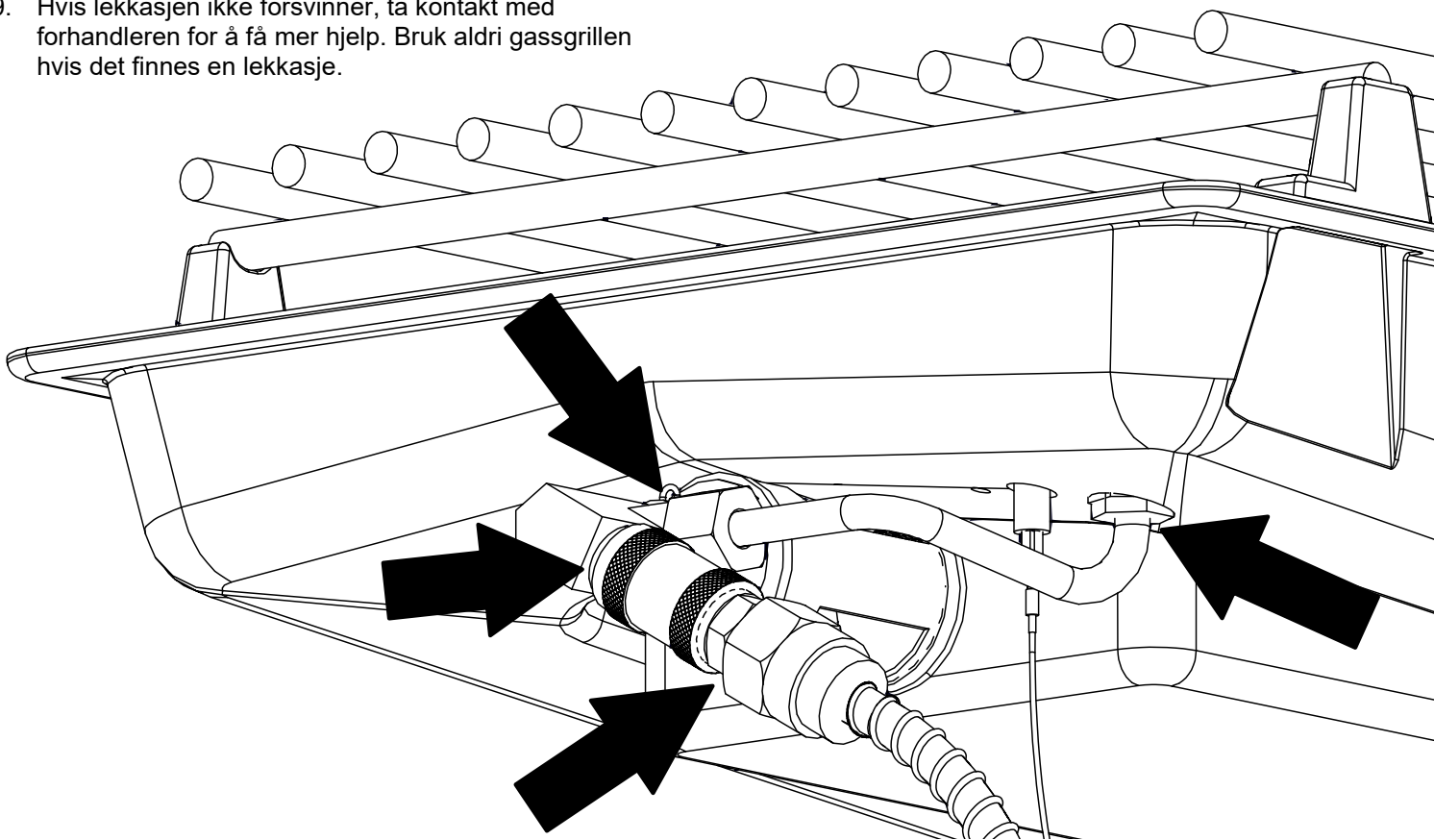
Alle fabrikkproduserte tilkoblinger er grundig testet for gasslekkasjer og brennerne har gjennomgått flammetest. Frakten kan imidlertid ha gjort at tilkoblingene har løsnet.

SIKKERHETSTILTAK:

- **LEKKASKJETEST ALLE TILKOBLINGER FØR IR-BRENNER TAS I BRUK.**
- **LEKKASJETEST GASSVENTILEN VED HVER PÅFYLLING.**
- **LEKKASJETEST HVER GANG DU KOBLER FRA OG KOBLER TIL EN DEL.**
- **IKKE RØYK NÅR DU LEKKASJETESTER!**
- **FORETA ALDRI EN LEKKASKJETEST MED EN TENT FYRSTIKK ELLER ANNEN ÅPEN ILD.**
- **LEKKASJETEST UTEFØRES UTENDØRS.**

SLIK LEKKASJETESTER DU

1. Monter IR-brenneren i henhold til monteringsanvisningene. Se side 61.
2. Sjekk at alle kontrollbrytere står på «OFF».
3. Forbered en såpeløsning bestående av én del vann og én del vaskemiddel.
4. Åpne ventilen på gassflasken.
5. Slå på IR-brenneren. Se Tenning på side 34.
6. Pensle såpeløsningen på hver tilkobling.
7. En lekkasje oppdages ved at det bobler ved et ev. lekkasjeområde.
8. Hvis en lekkasje oppdages, lukk gassen ved ventilen til gassflasken, drei bryteren til sidebrenneren til «OFF». Stram tilkoblingen og test igjen (Trinn 5).
9. Hvis lekkasjen ikke forsvinner, ta kontakt med forhandleren for å få mer hjelp. Bruk aldri gassgrillen hvis det finnes en lekkasje.



TENNING

TENNINGSINSTRUKSJONER

- **IR-brenneren skal monteres og installeres i henhold til monteringsveiledningen. Se side 61.**
 - Kontroller at gassgrillen er koblet til gassflasken på korrekt måte.
 - Kontroller at det ikke finnes noen gasslekkasjer i gasstilførselssystemet. Se «Lekkasjetest» (side 33).
 - Kontroller at tenningsledningene til hovedbrenneren er tilkoblet.
 - Kontroller at batteriet er satt inn i den elektroniske tenningen.
 - Les nøye gjennom alle instruksjonene på informasjonsplaten på gassgrillen.
1. **Åpne lokket på IR-brenneren før du tenner den.**
 2. **Len deg aldri over gassgrillen når du tenner.**
 3. Sjekk at alle kontrollbryterne til grillen på «OFF» og slå på gassen ved å åpne ventilen på gassflasken.

TENN IR-SIDEBRENNEREN:

Tenn brenneren med hjelp av tenneren:

4. Trykk inn og dreii bryteren til sidebrenneren mot venstre til «HIGH».
5. Trykk og hold tennknappen inne.
6. Brenneren skal tenne innen 5 sekunder.

For å tenne brenneren med en fyrstikk:

4. Før en tent fyrstikk til gassbrenneren.
5. Trykk inn og dreii bryteren til sidebrenneren til «HIGH».
6. Brenneren skal tenne innen 5 sekunder.

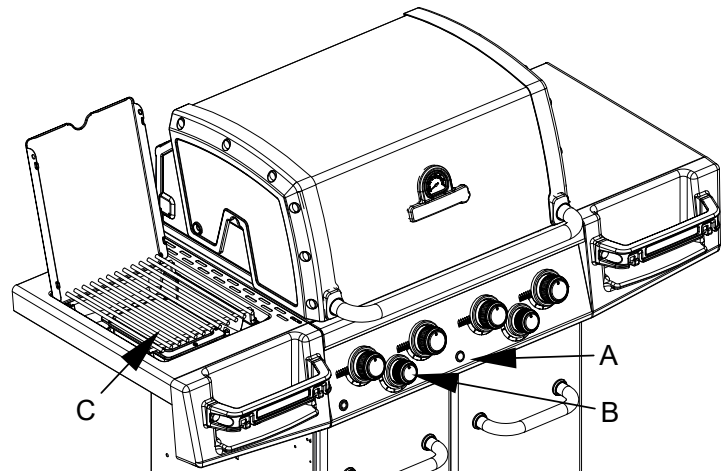
OBS! Kasseroller på sidebrenneren må ikke være mindre enn 2,5 cm eller større enn 23 cm i diameter eller 7 kg.

HVIS BRENNEREN IKKE TENNER:

- Dreii kontrollbryteren til «OFF». Vent i fem minutter, prøv igjen med bryteren på «MEDIUM» (kl. 6).
- Hvis brenneren ikke tenner, se «Feilsøking» på side 37. Hvis problemet ikke løser seg, må du ta kontakt med forhandler.

SLÅ AV:

1. Lukk ventilen på gassflasken.
2. Dreii alle kontrollbryterne til «OFF» (kl.12).



- A. TENNKNAPP
- B. KONTROLLBRYTER SIDEBRENNERE
- C. IR-BRENNER

Før første bruk

Før du bruker IR-brenneren første gang må du brenne den av for å fjerne lukt eller partikler fra produksjonen på følgende måte:

- Ta av og rengjør grillristen med mildt vaskemiddel og vann. Tørk grundig.
- Når gitteret er fjernet tenner du på IR-brenneren i henhold til instruksjonene i Tenning (se side 34) og la den brenne i **10 minutter**. Lukk deretter ventilen på gassflasken og dreii på kontrollbryteren til «OFF».
- Spray/pensle vegetabilsk olje med høyt røykpunkt på grillristen, tenn brenneren og la den brenne med innstillingen middels/lav i 30 minutter.
- Anbefalt matolje:
 - Avokadoolje – røykpunkt 260 °C
 - Risolje – røykpunkt 255 °C
 - Rapsolje – røykpunkt 204 °C

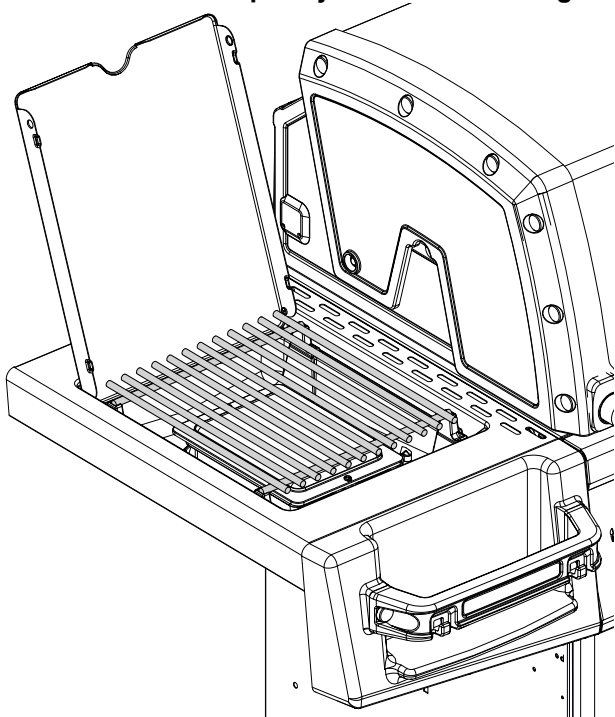
Nå er du klar til å grille. Fortsett til **Bruk/forvarme**.

Bruk/forvarme

- **Forvarm IR-sidebrenneren på HIGH** i 5 minutter.
- Børst det varme grillgitteret rent med en grillbørste i rustfritt stål (artikkelnummer 65641, 64014, 64034) og kontroller at det ikke finnes noen rester av børsten på grillristen.
- Behandle grillen med en olje som har et høyt røykpunkt.
- Innstill varmen til det du vil tilberede.

Posisjonen til lokket. Lokket til IR-brenneren skal alltid være åpent ved tilberedning av mat. La IR-brenneren avkjøle før du legger på lokket. Hold lokket lukket når IR-brenneren ikke er i bruk.

Grillristen posisjon. Grillristen til IR-brenneren skal alltid være i øverste posisjon ved tilberedning av mat.



IR-TILBEREDNING:

Med Broil Kings IR-sidebrennerteknologi kan du raskt og effektivt steke og grille smakfulle retter.

IR-brenneren retter gassflammen mot en keramisk plate som har flere tusen mikroskopiske hull. På denne måten omdannes varmen fra flammene til infrarød energi som gir en jevn varme over hele overflaten. Tradisjonelle gassbrennere varmer opp luften rundt brenneren gjennom forbrenning, og øker dermed temperaturen på tilberedningsflaten. Den direkte strålingsvarmen fra IR-brennerne gir en mer intens oppvarming av kokeflaten og mulighet for høyere tilberedningstemperatur sammenlignet med vanlige gassbrennere.

DIREKTE GRILLING

Metoden for direkte grilling innebærer at du tilbereder maten på grillristen rett over IR-brenneren. Direkte grilling er den mest populære grillmetoden for porsjonsstykker som biffer og koteletter.

1. Forbered maten som du skal grille på forhånd, så unngår du forsinkelser og tidspress. Mariner og krydre maten før du legger den på grillristen. Skal maten pensles med grillsaus bør dette gjøres de siste 2–4 minuttene før grillingen avsluttes for å unngå at maten blir brent.
2. Organiser alt rundt grillen, ha kjøkkenutstyr, grytekluter, sauser, krydder og maten du skal grille lett tilgjengelig, slik at du alltid kan være i nærheten av grillen mens du lager maten.
3. Sørg for at kjøttet har romtemperatur før du griller det. Skjær bort overflødig fett for å unngå oppflamming.
4. Spray/pensle litt vegetabilsk olje med høyt røykpunkt på grillristen ved behov for å unngå at noe setter seg fast.
5. Vent med saltet når du koker kjøtt med IR-brenneren. Kjøttet blir saftigere hvis saltet tilsettes etter koking.
6. Finn ut når kjøttet er gjennomstekt ut fra tid og følelse. Kjøttet blir fastere jo mer det grilles. Når kjøttet er mykt, er det blodig. Når kjøttet er gjennomgrillet er det fast.
7. Du finner gode grilloppskrifter for IR-brennere på vår hjemmeside, besøk: www.broilkingbbq.com

VEDLIKEHOLD

REGELMESSIG VEDLIKEHOLD

Følgende komponenter skal kontrolleres og rengjøres ved behov før du bruker IR-brenneren.

GRILLRISTER – laget i 9 mm rustfritt stål

BROIL KING® grillrister i rustfritt stål for best mulig holdbarhet, bra vedvarende varme og beste tenkelige grillresultat.

For best resultat:

- Før første bruk og etter en lang periode med oppbevaring bør du rengjøre grillen med mildt oppvaskmiddel og vann, skylle og tørk godt med tørkepapir. **La aldri lufttørke og bruk ikke oppvaskmaskin.**
- Spray/pensle vegetabilsk olje med høyt røykpunkt på grillristen umiddelbart etter rengjøring, tenn brenneren og la den brenne med innstillingen middels/lav i 30 minutter. Anbefalt matolje:
 - Avokadoolje – røykpunkt 260 °C
 - Risolje – røykpunkt 255 °C
 - Rapsolje – røykpunkt 204 °C
- Før og etter hver bruk skal grillristen børstes av med en stålbørste av god kvalitet og sprayes/børstes lett med en olje med høyt røykpunkt. Dette forhindrer at maten setter seg fast.
- Ikke bruk sukkerbasert marinade eller salt på kjøttet før grilling. Dette bør tilsettes etter grilling.
- Bruk en oljebasert marinade, unngå vannbasert marinade.
- Pensle maten lett med olje før du griller.
- Forsikre deg om at overflaten til grillristen alltid har et tynt lag med olje. Dette bidrar til å forhindre rust og gir grillen en overflate som forhindrer at mat fester seg.
- Hvis grillristen får rust, bør du brenne den av og børste med en stålbørste. Etterbehandle med olje.
- Hold lokket lukket når IR-brenneren ikke er i bruk.

Hvis grillristen ikke brukes i en lengre periode, bør den **oljes** og oppbevares på et tørt sted. Grillristen kan pakkes inn i en beskyttende plastfolie. Etter langvarig lagring bør du før bruk brenne av grillristen, tørke av den med tørkepapir og spraye/pensle risten med en olje med høyt røykpunkt.

Advarsel!

Hvis IR-brenneren er varm – Vær forsiktig og bruk en grillvott når du bruker stålbørsten.

Kontroller grillristen grundig etter børsting, det må ikke være rester av børsten på risten.

DRYPPFORM

Dryppformen er plassert i bakerst på undersiden av IR-brenneren/under sidebordet. Rengjør denne regelmessig.

GENERELL RENGJØRING

Utfør en avbrenning (se under).

Ta av grillristen når IR-brenneren er kald.

Børst/skrap innsiden av IR-brenneren og fjern restene med en spatel eller en støvsuger.

Rust er en naturlig oksidasjonsprosess og kan opptre som flekker på stål- og støpejernsdetaljer. Hvis det oppstår rust, påvirker det ikke ytelsen til IR-brennen.

BRENN AV

Slå på IR-brenneren som beskrevet under «Tenning» på side 34. Innstill IR-brenneren på «HIGH» i maks 10 minutter. Lukk deretter ventilen på gassflasken og drei kontrollbryteren til «OFF».

ÅRLIG VEDLIKEHOLD

For å sikre trygg og effektiv drift bør grillen inspiseres og rengjøres minst en gang i året eller etter oppbevaringsperioder som varer i mer enn en måned.

BRENNER

Kontroller at ingen sprekker eller skader har oppstått. Rengjør venturirøret med en piperenser eller en fleksibel børste for venturirør for å fjerne forstoppelser som skyldes edderkopper og andre insekter.

Når du har fjernet brenneren kan du rengjøre innsiden av sidebrennerinnsatsen ved å skrape sidene og bunnen og deretter støvsuge den.

SLANGE

Kontroller og bytt ut ved behov.

RESERVEDELER

Dersom det oppstår problemer med regulatoren, gassflasken, brennere eller ventiler, skal du ikke forsøke å reparere dem på egen hånd.

Ta kontakt med forhandleren eller en spesialist for reparasjon og reservedeler. Bruk bare Broil King/OMCs originale reservedeler for å sikre best mulig drift.

LEKKASJETEST

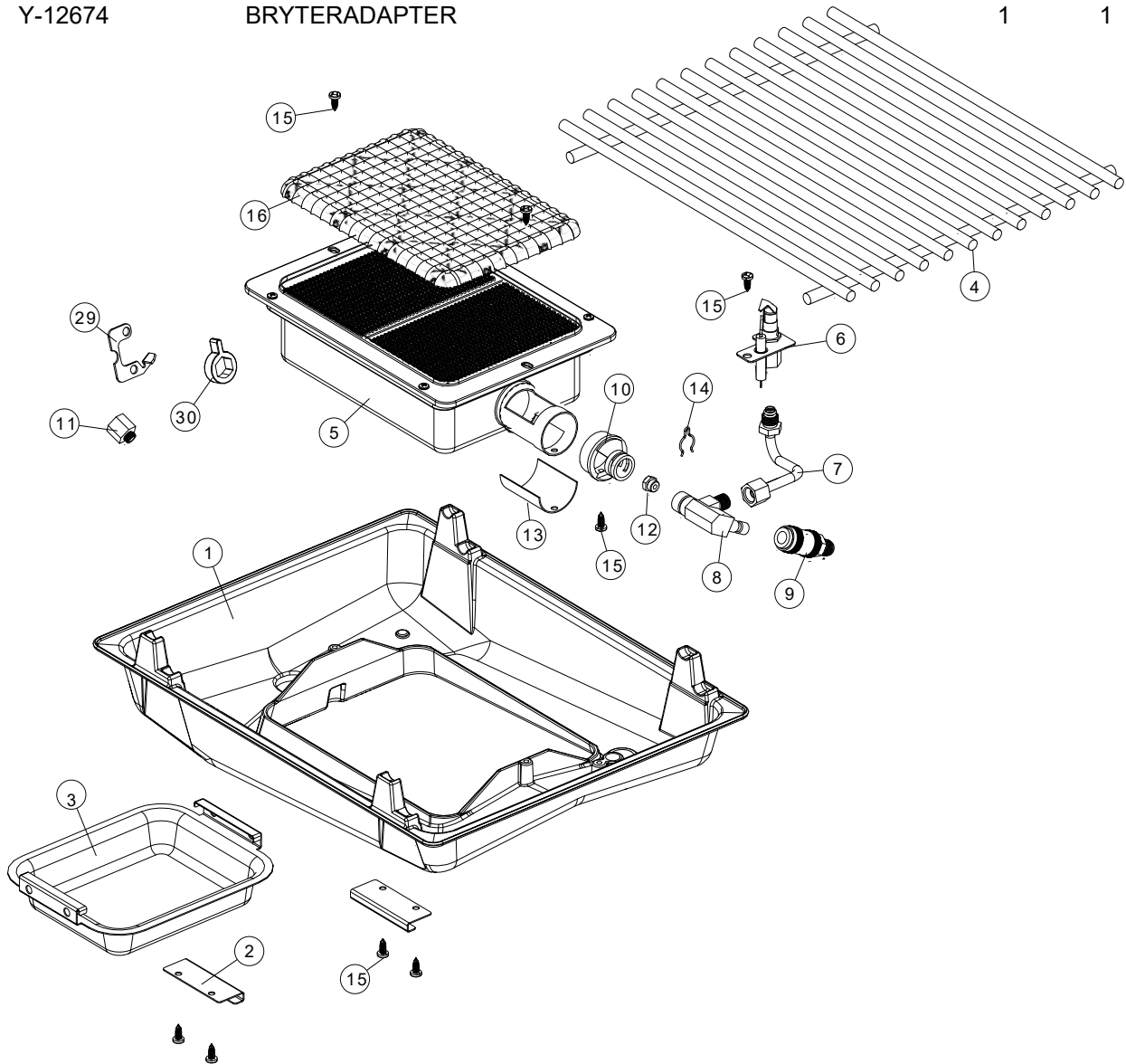
Kontroller at lekkasjer ikke oppstår etter en eventuell ny tilkobling av gassflasken. Se «Lekkasjetest» (side 33).

FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	TILTAK
GASSLUKT	STENG ØYEBLIKKELIG VENTILEN TIL GASSFLASKEN. BRUK IKKE GRILLEN FØR LEKKASJEN ER TETTET.	
Lekkasje ved ventilen på gassflasken eller en annen forbindelse.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regulatoren sitter løst. 2. Gasslekkasje i slange/regulator eller ventil. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stram og lekkasjetest. (Side 33) 2. Oppsøk en fagperson.
Blafrende flammer eller lav temperatur ved høy innstilling.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sikkerhetsventilen mellom regulatoren og grill er blokkert. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lukk ventilen på gassflasken og sikre at alle bryterne står på «OFF». Koble fra regulatoren fra gassflasken. Vent i noen minutter. Sett regulatoren tilbake på gassflasken. Åpne ventilen på gassflasken langsomt. Vent i ett minutt. Tenn grillen som beskrevet i henhold til tenningsinstruksjonene på side 34.
Brenneren tenner ikke.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gassflasken er tom. 2. Tenningskabelen er ikke tilkoblet. 3. Tenningselektrode er feilrettet på brenneren. 4. Feil på tenneren. 5. Regulatoren er ikke korrekt tilkoblet til gassflasken. 6. Brennerbryteren har vært åpen samtidig som gassventilen ble åpnet og har aktivert sikkerhetsventilen. 7. En lekkasje i systemet forårsaker at sikkerhetsventilen er aktivert. 8. Venturirøret er blokkert. 9. Venturirøret passer ikke til ventilåpningen. 10. Ventilåpningen er blokkert. 11. Slangen er vridd. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fyll på med gass. 2. Koble til tenningskabelen 3. Rett på tenningselektroden. 4. Prøv å tenne med en fyrstikk eller en lighter. Hvis brenneren tenner er det en feil på tenningen. Se "Tenneren fungerer ikke" under. 5. Kontroller at regulatoren er koblet til gassflasken på korrekt måte. 6. Steng brennerbryteren og gassventilen. Åpne gassventilen langsomt, åpne brennerbryteren og trykk deretter på tenneren. 7. Lekkasjetest alle tilkoblinger for å finne lekkasjen. Lekkasjetest systemet. 8. Ta bort brenneren, gjør rent venturirøret. 9. Tilpass venturirøret til ventilåpningen. 10. Ta bort brenneren, gjør ren ventilåpningen med en nål eller en tynn ståltråd. Bore aldri i åpningen. 11. Rett ut slangen, og hold den unna bunnen av grillen.
Tenneren fungerer ikke.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Batteriet må byttes. 2. Tennerkabelen/tennerkablene er ikke tilkoblet. 3. Tennstiften sitter ikke korrekt på brenneren. 4. Tenneren er skadet. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bytt batteri. 2. Kontroller at kabelen/kablene er koblet til hoved-, side- og bakre brennere. 3. Juster tennpluggen. 4. Bruk en fyrstikk. (side 34)
Avtagende varme, «smekkende» lyd.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gassflasken er tom. 2. Røret til brenneren er blokkert. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fyll på med gass. 2. Ta bort brenneren, gjør rent venturirøret.
Regulatoren brummer.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ventilen på gassflasken er åpnet for raskt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Åpne ventilen langsomt.

OVERSIKT OVER DELER

<u>DEL.NR</u>	<u>ART.NR.</u>	<u>BESKRIVELSE</u>	<u>18672</u>	<u>18673</u>	<u>18676</u>
1	23090-27	SIDEBRENNERINNSATS	1	1	1
2	23039-274	HOLDER TIL DRYPPFORM	2	2	2
3	22009-901	DRYPPFORM	1	1	1
4	23001-79	GRILLRIST	1	1	1
5	20390-74	IR-BRENNER	1	1	1
6	S15517-011	ELEKTRODE	1	1	1
7	10110-74	GASSRØR	1	1	1
8	10153-79	GASSTILKOBLING	1	1	1
9	10153-93	HURTIGKOBLING	1	1	1
10	20153-64	BRENNERADAPTER	1	1	1
11	10153-62	SLANGEADAPTER	1	1	1
12	10693-074	DYSE	1	•	•
	10693-081	DYSE	•	1	•
	10693-121	DYSE	•	•	1
13	20939-904	LUKKER	1	1	1
14	Y-11230	SAKSESPLINT	1	1	1
15	S21127S	SKRUE #8-32 X 7/16	5	5	5
16	18670	BRENNERSKJERM	1	1	1
29	Y-12678	BRYTERSTOPP	1	1	1
30	Y-12674	BRYTERADAPTER	1	1	1



GARANTI

Broil King®s garanti gjelder fra innkjøpsdato og er begrenset til reparasjon eller kostnadsfritt bytte av deler som beviselig er skadet under normal bruk.

I Europa skjer utskifting av deler gratis via forhandler som i sin tur tar kontakt med distributøren/Broil King® i respektive land.

Alle andre kostnader er eierens ansvar.

Garantitider som overstiger 2 år, gjelder bare den opprinnelige kjøperen og bare i det landet der produktet er kjøpt. (Forskjellige typer gass brukes i ulike land og krever nødvendige ventiler, dyser og regulatorer.)

DETTE DEKKER GARANTIEN

STØPTE DELER	5 år
GRILLRIST	5 år
IR-BRENNER	5 år
ØVRIGE DELER	2 år

DETTE DEKKES IKKE AV GARANTIEN

Mangler eller driftsproblemer som skyldes uhell, feil bruk, egne endringer, feil montering, mangelfullt vedlikehold, service, eller unnlattelse av å utføre normalt og rutinemessig vedlikehold, inkludert, men ikke begrenset til skade forårsaket av insekter i brennerne, i henhold til bruksanvisningen.

Foringelse eller skade på grunn av ekstreme værforhold som hagl, storm eller jordskjelv. Misfarging forårsaket av direkte- eller lufteksponering av kjemikalier.

Frakt- eller transportkostnader. Flytting eller monteringskostnader. Arbeidskostnader for montering eller reparasjon. Kostnader for servicesamtaler. Ansvar for indirekte skader eller følgeskader.

BRENNERNE

Levetiden til brennerne i rustfritt stål avhenger nesten fullstendig av riktig bruk, rengjøring og vedlikehold.

GASSFLASKE

BROIL KING® produserer ikke gassflasker. Det er produsenten av gassflasken som er ansvarlig for flaskens materiale, produksjon og ytelse. Hvis gassflasken er defekt, ikke fungerer eller hvis du har spørsmål som gjelder gassflasken, skal du ta kontakt med forhandleren eller produsenten av gassflasken.

RESERVEDELER

Ved bytte av deler må Broil King®s originaldeler benyttes. Hvis andre reservedeler blir bruk, blir garantien ugyldig.

GARANTIER

Ved reklamasjon bes du henvende deg til innkjøpsstedet, oppgi modell-/serienummer og navnet på grillen. Kvittering må fremvises.

Hvis reklamasjonen godkjennes, byttes den defekte delen ut eller repareres i samsvar med vilkårene i garantien. Forbehold for ev. trykkfeil i dokumentasjon/info fra

Broil King®.



Broil King®

INNRAUÐUR HLIÐARBRENNARI

(IR-BRENNARI)

LEIÐBEININGAR UM NOTKUN OG UPPSETNINGU

TIL NOTKUNAR MEÐ BÚTAN- EÐA PRÓPANGASI
Í FLOKKI I₃₊(28-30/37), Í FLOKKI I_{3B/P}(30)

EFNI

ÖRYGGISATRÍÐI	42
LEKAPRÓFUN	43
KVEIKT UPP	44
NOTKUN	45
GRILLAÐFERÐIR	45
VIÐHALD	46
BILANAGREINING	47
LISTI YFIR ÍHLUTI	48
ÁBYRGÐ	49
UPPSETNING	61

PASSAR Í:

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

LESIÐ NOTKUNARLEIÐBEININGARNAR VANDLEGA ÁÐUR EN IR-BRENNARINN ER NOTAÐUR.
GEYMIÐ LEIÐBEININGARNAR TIL SÍÐARI NOTA.



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

ÖRYGGISMÁL

Varan er framleidd í samræmi við CE-staðla.

Aðeins til notkunar utandyra.

Lesið leiðbeiningarnar vandlega í heild sinni áður en varan er notuð.

Viðvörðun! Sumir hlutar grillsins geta orðið mjög heitir. Haldið börnum í öruggri fjarlægð.

Ekki skal færa vöruna til meðan hún er í notkun.

Gætið varúðar þegar varan er handleikin, henni lyft eða hún flutt til. Stálkantarnir geta skapað hættu. Notið vinnuhanska þegar grillinu er lyft eða það er meðhöndlað.

Skrúfið fyrir gasið eftir notkun.

Notið hlífðarhanska þegar heitir hlutar grillsins eru meðhöndlaðir.

Ekki má breyta stillingum vörunnar eða vörunni sjálfri, slíkt getur verið hættulegt.

Ef vart verður við gasleka skal skruva fyrir gaskútinn.

Ef gaslykt greinist:

1. Lokið fyrir ventilinn á gaskútnum.
2. Slökkvið loga ef einhverjir eru.
3. Ef lyktin hverfur ekki skal tafarlaust hafa samband við söluaðila gasventilsins.

TÆKNILÝSINGAR

GERÐ	HEILDARINNFLÆÐI HITA Í kW	HEILDARINNFLÆÐI HITA Í g/klst.	STÆRÐ GASLOGANS
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

TÆKNILÝSINGAR

TIL NOTKUNAR Í	FLOKKUR	VINNSLUÞRÝSTINGUR BÚTANGAS	VINNSLUÞRÝSTINGUR PRÓPANGAS
BE	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
CH	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
ES	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
FR	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
GB	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
IE	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
IS	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
IT	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
PT	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
CZ	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
DK	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
FI	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
GR	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
HU	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
LT	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
LU	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
LV	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
NL	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
NO	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
RO	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
SE	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar

LEKAPRÓFUN

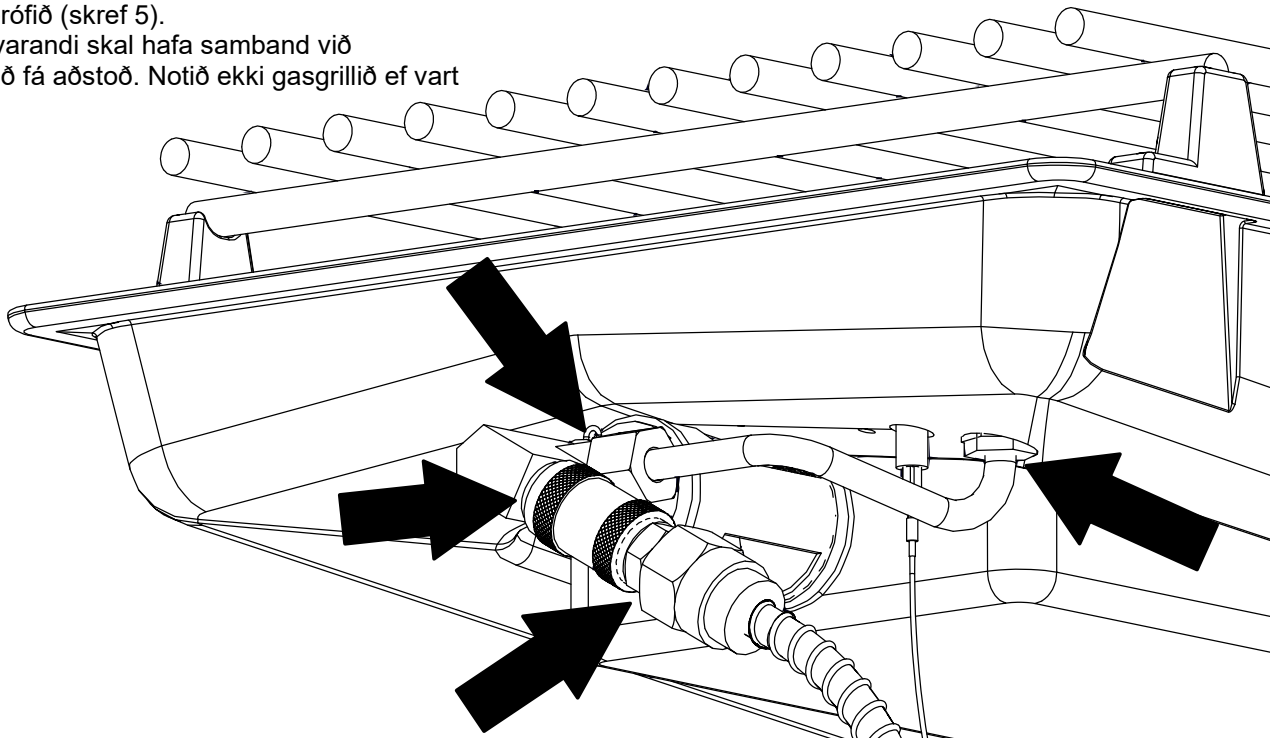
Allar verksmiðjuframleiddar tengingar hafa verið vandlega prófaðar með tilliti til gasleka og brennararnir hafa verið eldprófaðir. Við flutninga kunna tengingar þó að hafa losnað.

ÖRYGGISRÁÐSTAFANIR:

- **FRAMKVÆMIÐ LEKAPRÓFUN FYRIR ALLAR TENGINGAR ÁÐUR EN IR-BRENNARINN ER NOTAÐUR.**
- **FRAMKVÆMIÐ LEKAPRÓFUN Á GASVENTLINUM Í HVERT SINN SEM SKIPT ER UM GAS.**
- **FRAMKVÆMIÐ LEKAPRÓFUN Í HVERT SKIPTI SEM GASHLUTUR ER FJARLÆGÐUR EÐA TENGDUR AFTUR.**
- **REYKINGAR ERU BANNAÐAR Á MEÐAN LEKAPRÓFUN ER FRAMKVÆMD!**
- **LEKAPRÓFIÐ ALDREI MEÐ LOGANDI ELDSPÝTU EÐA ÖÐRUM OPNUM ELDI.**
- **FRAMKVÆMIÐ LEKAPRÓFUN UTANDYRA.**

LEKAPRÓFUN FRAMKVÆMD

1. Setjið IR-brennarann upp í samræmi við leiðbeiningar um uppsetningu. Sjá nánar á bls. 61.
2. Gætið þess að allir stjórnrofar séu í stillingunni „OFF“ (slökkt).
3. Útbúið sápuvatn úr einum hluta af vatni og einum hluta af uppvottalegi.
4. Opnið ventilinn á gaskútnum.
5. Kveikið á IR-brennarannum. Sjá nánar í „Kveikt á grillinu“ á bls. 44.
6. Berið sápuvatnið á öll samskeyti með pensli.
7. Ef loftbólur myndast við tiltekið svæði er það til marks um leka.
8. Ef vart verður við leka skal skrúfa fyrir gasið og snúa stjórnrofa hliðarbrennarans á „OFF“ (slökkt). Skrúfið frá og endurtakið prófið (skref 5).
9. Ef lekinn er viðvarandi skal hafa samband við söluaðilann til að fá aðstoð. Notið ekki gasgrillið ef vart verður við leka.



KVEIKT UPP

LEIÐBEININGAR UM UPPKVEIKJU

- IR-brennarann verður að setja upp og tengja í samræmi við leiðbeiningar um uppsetningu. Sjá nánar á bls. 61.
 - Gangið úr skugga um að gaskúturinn sé rétt tengdur við gasgrillið.
 - Gangið úr skugga um að enginn gasleki sé í gasleiðslukerfinu. Sjá „Lekaprófun“ (bls. 43).
 - Gangið úr skugga um að kveikileiðslurnar yfir í aðalbrennarann séu tengdar.
 - Gangið úr skugga um að rafhlaða hafi verið sett í rafknúna kveikirofann.
 - Lesið allar leiðbeiningar á upplýsingamerkjum sem fest eru á grillið vandlega.
1. Opnið IR-brennarahlífina áður en kveikt er á henni.
 2. Aldrei má halla sér yfir grillið á meðan kveikt er á því.
 3. Gætið þess að allir stjórnrofar séu í stillingunni „OFF“ (slökkt) og skrúfið frá gasinu á gasventlinum á kútnum.

KVEIKT Á IR-HLIÐARBRENNARANUM:

Notið kveikirofann til að kveikja á brennarinum:

4. Ýtið á og snúið rofanum á hliðarbrennarinum til vinstri, í stillinguna „HIGH“ (hár hiti).
5. Ýtið á kveikirofann og haldið honum niðri.
6. Kvikna ætti á brennarinum innan fimm sekúndna.

Til að kveikja á aðalbrennarinum með eldspýtu:

4. Berið eldspýtuna að gasopinu.
5. Ýtið á og snúið rofanum á hliðarbrennarinum í stillinguna „HIGH“ (hár hiti).
6. Kvikna ætti á brennarinum innan fimm sekúndna.

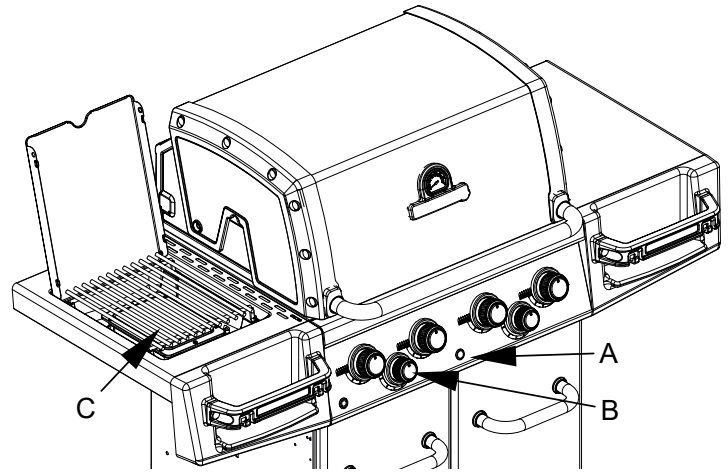
ATH! Pottar á hliðarbrennarinum mega ekki vera minni en 2,5 cm eða stærri en 23 cm í þvermál eða þyngri en 7 kg.

EF EKKI KVIKNAR Á BRENNARANUM:

- Snúið brennararofanum í stillinguna „OFF“ (slökkt). Bíðið í fimm mínútur og prófið aftur með rofanum í stillingunni „MEDIUM“ (meðalhiti) (kl. 6.)
- Ef ekki kviknar á brennarinum skal skoða hlutann „Bilanagreining“ á bls. 47. Ef vandamálið er viðvarandi skal hafa samband við söluaðila.

SLÖKKT Á GRILLINU:

1. Skrúfið fyrir gasið á gaskútnum.
2. Snúið rofum allra brennara í stillinguna „OFF“ (slökkt) (kl. 12).



- A. KVEIKIROFI
- B. STJÓRNROFI HLIÐARBRENNARA
- C. IR-BRENNARI

Fyrir fyrstu notkun

Áður en IR-brennarinn er notaður í fyrsta sinn skal brenna af honum til að losna við lykt eða efnaleifar frá framleiðsluferlinu, á eftirfarandi hátt:

- Fjarlægð og hreinsið grillgrindina með mildum sápulegi og vatni. Þerrið vel.
- Þegar grillgrindin hefur verið fjarlægð er kveikt á IR-brennarinum í samræmi við leiðbeiningarnar í hlutanum „Kveikt upp“ (sjá bls. 44) og hann látinn loga í **10 mínútur**. Skrúfið því næst fyrir ventilinn á gaskútum og snúið stjórnrofanum í stillinguna „OFF“ (slökkt).
- Úðið eða penslið olíu með háan reykpunkt á grillgrindina, kveikið á brennarinum og látið hann loga í 30 mínútur við meðalhita eða lágan hita.
- Ráðlagðar gerðir matarolíu:
 - Avókadóolía – reykpunktur 260 °C
 - Hrísklíðolía – reykpunktur 255 °C
 - Repjuolía – reykpunktur 204 °C

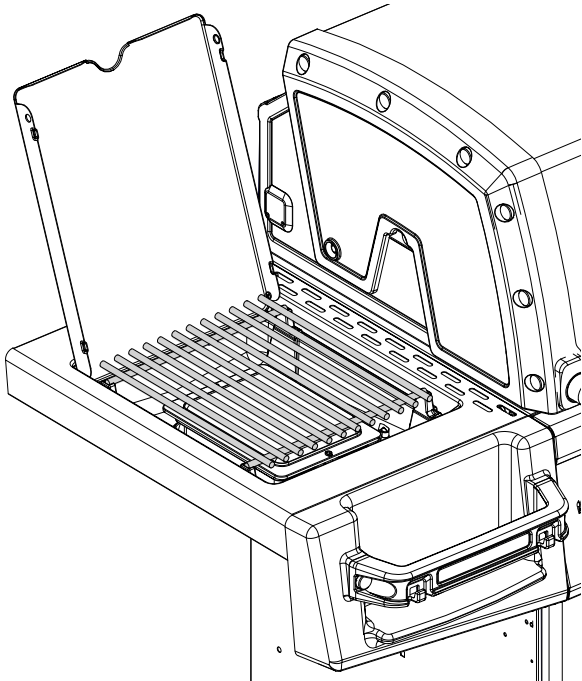
Nú er grillið tilbúið til notkunar. Haldið áfram í næsta skref, **Notkun/forhitun**.

Notkun/forhitun

- **Forhitið IR-hliðarbrennarann í stillingunni „HIGH“ (hár hiti) í 5 mínútur.**
- Hreinsið heita grillgrindina með grillbursta úr ryðfríu stáli (vörunúmer 65641, 64014, 64034) og gangið úr skugga um að engir vírbútar úr burstanum verði eftir á grillinu.
- Meðhöndlið grillgrindina með olíu sem hefur háan reykpunkt.
- Stillið hitann í samræmi við matvælin sem á að elda.

Staðsetning loks. Lokið á IR-brennarinum verður ævinlega að vera uppi meðan verið er að elda. Leyfið IR-brennarinum að kólna áður en lokið er sett aftur á. Hafðið lokið á meðan IR-brennarinn er ekki í notkun.

Staðsetning grillgrindar. Grillgrindin fyrir IR-brennarann á alltaf að vera í efstu stöðu á meðan eldað er.



ELDAÐ MEÐ IR-BRENNARA:

IR-hliðarbrennaratækni Broil King gerir þér kleift að steikja og grilla ljúffenga rétti, fljótt og vel.

IR-brennarinn beinir gasloganum á keramikplötu sem er með mörg þúsund agnarsmáum holum. Þannig er hitanum á loganum breytt í innrauða orku sem myndar stöðugan og jafnan hita yfir allt yfirborðið. Hefðbundinn gasbrennari hitar loftið í kringum brennarann með bruna og hækkar þannig hitastigið á eldunarflatinum. Beinn geislunarhitinn frá IR-brennarinum tryggir öflugri hitun á eldunarflatinum og gerir kleift að elda við hærra hitastig en unnt er að gera með hefðbundnum gasbrennara.

BEIN GRILLUN

Í beinni grillun er maturinn grillaður á grillgrindunum, beint fyrir ofan logana. Bein grillun er algengasta grillaðferðin fyrir skammtastykki, svo sem steikarsneiðar og kótelettur.

1. Undirbúið matinn sem grilla á fyrirfram til að koma í veg fyrir tafir og tímaþröng. Leggið matinn í kryddlög og kryddið hann áður en hann er settur á grillið. Ef pensla á matinn með gljáa skal það gert 2 mínútum fyrir lok grillunar til að forðast að maturinn brenni.
2. Hafðið allt til reiðu í kringum grillið. Hafðið áhöld, grillhanska, sósur, krydd og matinn sem grilla á innan seilingar svo ekki þurfi að fara frá grillinu meðan verið er að elda.
3. Gætið þess að kjötið sé við stofuhita þegar það fer á grillið. Hreinsið burt umframfitu til að forðast að kvikni í henni.
4. Úðið eða penslið svolitlu af matarolíu með háan reykpunkt á grindurnar eftir þörfum til að koma í veg fyrir að matur festist á þeim.
5. Þegar kjöt er grillað á IR-brennara er ráðlegt að bíða með að salta. Kjötið verður safaríkara ef það er saltað að grillun lokinni.
6. Lærið að ákvarða hvenær kjötið er tilbúið með því að styðjast við tímatöku og snertingu. Kjötið verður stinnara eftir því sem það er grillað lengur. Þegar kjötið er mjúkt er það enn rautt. Þegar kjötið er þétt viðkomu er það fülleldað.
7. Það eru góðar grilluppskriftir fyrir IR-brennara á: www.broilkingbbq.com

VIÐHALD

REGLUBUNDIÐ VIÐHALD

Áður en IR-brennarinn er notaður skal skoða eftirfarandi íhluti og þrifa þá, ef þess gerist þörf.

GRILLGRIND – teinar úr 9 mm þykku ryðfríu stáli

BROIL KING® grillgrind úr ryðfríu stáli tryggir langan endingartíma, góða varmaheldni og bestu hugsanlegu grillun.

Til að tryggja sem bestan árangur:

- Fyrir fyrstu notkun og eftir langa geymslu skal hreinsa grillið með mildu sápuæfni og vatni, skola það og þerra með eldhúspappír. **Látið grillið aldrei loftþorna og ekki má þvo neina hluta þess í uppþvottavél.**
- Úðið eða penslið olíu með háan reykpunkt á grillgrindina strax eftir hreinsun, kveikið á brennarinum og látið hann loga í 30 mínútur við meðalhita eða lágan hita. Ráðlagðar gerðir matarolíu:
 - Avókadóolía – reykpunktur 260 °C
 - Hrísklíðolía – reykpunktur 255 °C
 - Repjuolía – reykpunktur 204 °C
- Fyrir eða eftir hverja notkun skal bursta óhreinindi af grillgrindinni með vönduðum stálbursta og úða eða pensla grindina létt með olíu með háum reykpunkti. Þetta kemur í veg fyrir að maturinn festist.
- Berið ekki kryddlög sem inniheldur sykur á kjötið og saltið kjötið ekki fyrir grillun. Slíkt ætti að bera á eftir grillun.
- Notið kryddlög úr olíu og forðist kryddlög sem inniheldur vatn.
- Penslið matinn létt með olíu áður en grillað er.
- Gætið þess að yfirborð grillgrindarinnar sé alltaf þakið þunnri olíuhimnu. Þannig má koma í veg fyrir ryðmyndun og hindra að maturinn festist við grindina við grillun.
- Ef grindin byrjar að ryðga skal brenna af grindinni og bursta hana því næst með stálbursta og meðhöndla með olíu.
- Hafið lokið á meðan IR-brennarinn er ekki í notkun.

Ef grillið er ekki í notkun í lengri tíma skal **olíubera það** og geyma á þurrum stað. Til að verja grillgrindina má vefja hana inn í plastfilmu. Þegar grillið er notað eftir langan geymslutíma skal brenna af grillgrindinni fyrir notkun, þerra hana með eldhúspappír og úða eða pensla grindina með olíu með háum reykpunkti.

Viðvörðun!

Þegar IR-brennarinn er heitur – Sýnið aðgát og notið grillhanska þegar grindin er burstuð með stálburstanum. Skoðið grillgrindina vandlega þegar hún hefur verið burstuð til að tryggja að engir vírbútar úr burstanum hafi orðið eftir á grindinni.

SAFNANNA

Safnannan er aftan á grillinu, undir IR-brennarinum/undir hliðarborðinu. Hreinsið hana reglulega.

ALMENN ÞRIF

Brennið af grillinu (sjá nánar hér að neðan).

Fjarlægjið grillgrindina þegar IR-brennarinn er orðinn kaldur.

Burstið eða skafið því næst IR-brennarann að innanverðu og sópið leifunum upp með litlum spaða eða notið iðnaðarryksugu.

Ryð er náttúrulegt oxunarferli og getur komið fram í litlum blettum á járn- og steypujárnhlutum. Ryðmyndun skerðir ekki afköst IR-brennarans.

BRENNA AF

Kveikið á IR-brennarinum samkvæmt leiðbeiningum í hlutanum „Kveikt upp“ (bls. 44).

Setjið IR-brennarann í stillinguna „HIGH“ (hár hiti) í að hámarki 10 mínútur. Skrúfið fyrir ventillinn á gaskútinum og snúið stjórnrofanum í stillinguna „OFF“ (slökkt).

ÁRLEGT VIÐHALD

Til að tryggja öryggi og skilvirkni grillsins skal skoða það og þrifa að minnsta kosti einu sinni á ári eða eftir að það hefur verið í geymslu í meira en einn mánuð.

BRENNARI

Gangið úr skugga um að engar sprungur eða skemmdir hafi orðið. Hreinsið þrengslarörið með pípuhreinsara eða sveigjanlegum bursta fyrir þrengslarör til að losa um stíflur vegna kóngulóa eða annarra skordýra.

Þegar brennarinn hefur verið fjarlægður skal hreinsa hliðarbrennarastæðuna að innanverðu með því að skrapa hliðarnar og botninn og ryksuga því næst leifarar.

SLANGA

Skoðið slönguna reglulega og skiptið um hana ef þess er þörf.

VARAHLUTIR

Ef upp kemur vandamál með þrýstingsjöfnun, gaskút, brennara eða ventla skal ekki reyna að laga það upp á eigin spýtur.

Hafið samband við söluaðila eða fagmann til að fá viðgerð eða varahluti. Til að tryggja bestu frammistöðu skal eingöngu nota upprunalega varahluti frá Broil King.

LEKAPRÓFUN

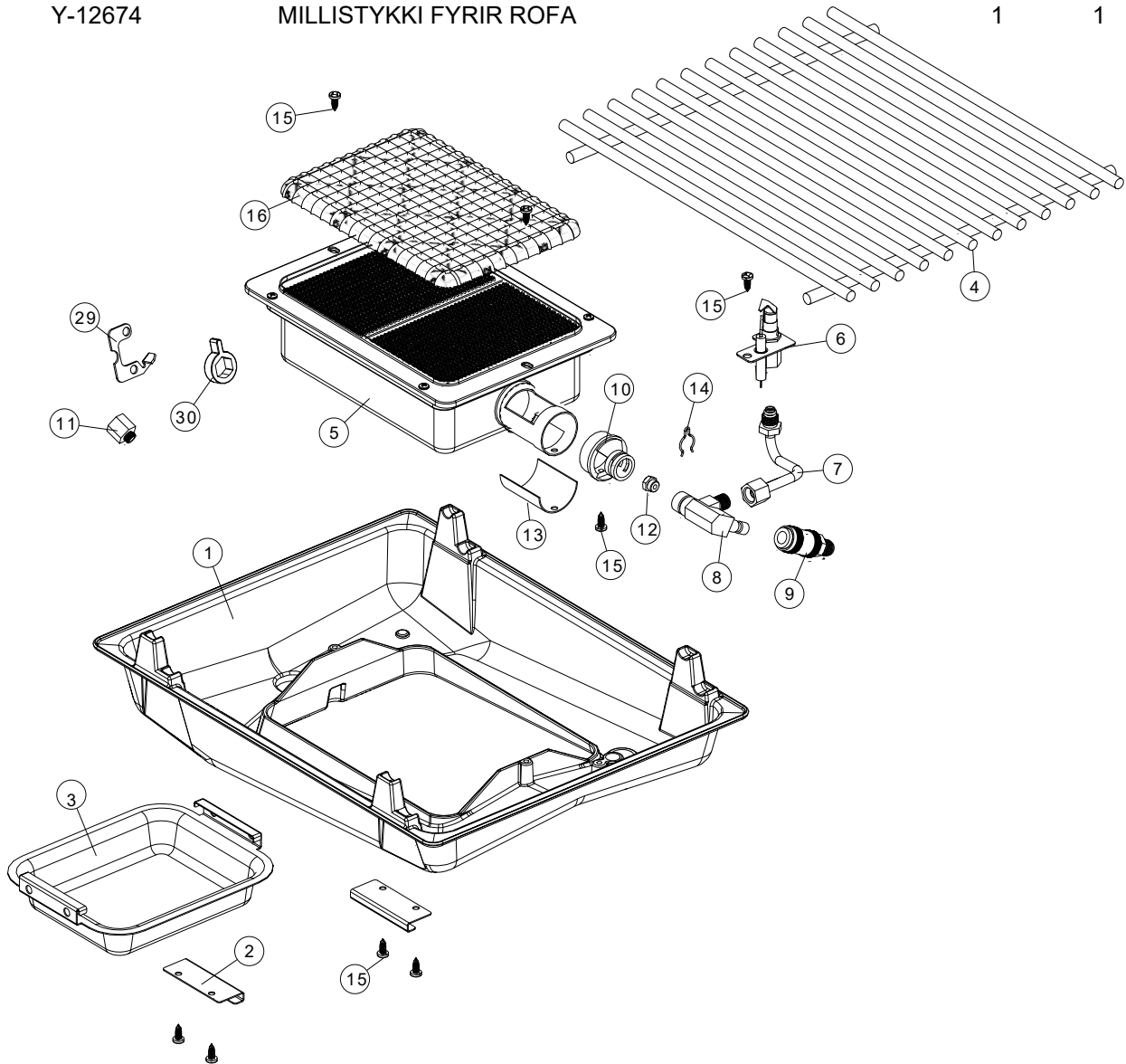
Gangið úr skugga um að enginn leki hafi komið upp eftir að gaskútur hefur verið tengdur aftur við grillið. Sjá „Lekaprófun“ (bls. 43).

BILANAGREINING

VANDAMÁL	MÖGULEG ORSÖK	ÚRRÆÐI
GASLYKT	SKRÚFIÐ TAFARLAUST FYRIR GASIÐ Á GASKÚTNUM. EKKI NOTA GRILLIÐ FYRR EN TEKIÐ HEFUR VERIÐ FYRIR LEKANN.	
Leki við loka gaskútsins eða önnur samskeyti.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Þrýstijafnarinn er laus. 2. Gasleki í slöngu/þrýstijafnara eða loka. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Herðið og framkvæmið lekaprófun. (Bls. 43). 2. Leiðið aðstoðar hjá fagmanni.
Flöktandi logar eða lágur hiti, þótt stíllt sé á háan hita.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Öryggislokinn milli þrýstijafnarans og grillsins er stíflaður. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Skrófið fyrir gasið og gætið þess að allir stjórnrofar séu á „OFF“ (slökkt). Aftengið þrýstijafnarann frá gaskútnum. Bíðið í nokkrar mínútur. Tengjið þrýstijafnarann aftur við gaskútinn. Opnið ventilinn á gaskútnum hægt. Bíðið í eina mínútu. Kveikið á grillinu samkvæmt leiðbeiningum (bls. 44).
Ekki kviknar á brennara.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gasið er búið. 2. Kveikirofinn er ekki tengdur. 3. Rafskaut kveikrofa er ekki rétt tengt við brennarann. 4. Galli á kveikrofa. 5. Þrýstijafnari er ekki rétt tengdur við gaskútinn. 6. Brennarafofinn var opinn samtímis því sem gasventilinn var opnaður og við það verður öryggislokinn virkur. 7. Leki í kerfinu veldur því að öryggislokinn virkjast. 8. Þrengslarörið er stíflað. 9. Þrengslarörið flúttir ekki við ventilopið. 10. Ventilopið er stíflað. 11. Slangan er undin 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Skiptið um gaskút. 2. Tengjið kveikrofaeiðsluna. 3. Stemmið rafskaut kveikrofans af. 4. Prófið að kveikja upp með eldspýtu eða kveikjara. Ef kviknar á brennurunum er vandamálið tengt kveikjakerfinu. Sjá hlutann „Kveikirofinn virkar ekki“ hér fyrir neðan. 5. Gangið úr skugga um að þrýstijafnarinn sé rétt tengdur við gasgrillið. 6. Skrófið fyrir á brennarann og gaslokanum. Opnið gasventilinn hægt og snúið því næst brennarafanum og ýtið á kveikirofann. 7. Lekaprófið öll samskeyti til að finna lekann. Lekaprófið allt kerfið. 8. Fjarlægið brennarann og hreinsið þrengslarörið. 9. Látið þrengslarörið flúttu við ventilopið. 10. Fjarlægið brennarann, hreinsið þrengslaröropið með nál eða mjóum stálvír. Aldrei má bora inn í opið. 11. Dragið slönguna út og haldið henni frá botni grillkassans.
Kveikirofinn virkar ekki.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Skipta þarf um rafhlöðu. 2. Leiðslur/snúrur í kveikrofa eru ekki tengdar. 3. Kertið er ekki rétt staðsett við brennarann. 4. Kveikirofinn er bilaður. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Skiptið um rafhlöðu. 2. Gætið þess að þráðurinn/þræðirnir séu tengdir við aðalbrennara, hliðar og aftari brennara. 3. Stemmið kertið rétt af. 4. Notið eldspýtu (bls. 44).
Minnkandi hiti, smellir heyrast	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gasið er búið. 2. Rörið að brennarannum er stíflað. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Skiptið um gaskút. 2. Fjarlægið brennarann og hreinsið þrengslarörið.
Suð heyrast í þrýstijafnarannum	<ol style="list-style-type: none"> 1. Skrófað var of hratt frá gasinu. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Opnið ventilinn hægt.

LISTI YFIR ÍHLUTI

HLUTLN.R.	VÖRU NR.	LÝSING	18672	18673	18676
1	23090-27	HLIDARBRENNARASTÆÐA	1	1	1
2	23039-274	SAFNPÖNNUHALDARI	2	2	2
3	22009-901	SAFN PANNA	1	1	1
4	23001-79	GRILLGRIND	1	1	1
5	20390-74	IR-BRENNARI	1	1	1
6	S15517-011	RAFSKAUT	1	1	1
7	10110-74	GASRÖR	1	1	1
8	10153-79	TENGING FYRIR GAS	1	1	1
9	10153-93	HRAÐTENGI	1	1	1
10	20153-64	MILLISTYKKI FYRIR BRENNARA	1	1	1
11	10153-62	MILLISTYKKI FYRIR SLÖNGU	1	1	1
12	10693-074	STÚTUR	1	•	•
	10693-081	STÚTUR	•	1	•
	10693-121	STÚTUR	•	•	1
13	20939-904	LOKA	•	•	1
14	Y-11230	KLOFIÐ SPLITTI	1	1	1
15	S21127S	SKRÚFA #8-32 X 7/16	5	5	5
16	18670	BRENNARAHLÍF	1	1	1
29	Y-12678	STOPPARI Á ROFA	1	1	1
30	Y-12674	MILLISTYKKI FYRIR ROFA	1	1	1



ÁBYRGÐ

Ábyrgð Broil King® gildir frá kaupdegi og takmarkast við viðgerðir eða ókeypis skipti á íhlutum sem ljóst er að hafa skemmst við eðlilega notkun.

Í Evrópu er íhlutum skipt út án endurgjalds hjá söluaðila, sem hefur samband við dreifingaraðilann/Broil King® í viðkomandi landi. Allur annar kostnaður er á ábyrgð eigandans.

Ábyrgðartími sem er yfir tvö ár gildir eingöngu um upprunalegan eiganda og eingöngu í því landi þar sem varan var keypt. (Mismunandi gerðir af gasi eru notaðar í mismunandi löndum, sem kallar á rétta gerð loka, stúta og þrýstijafnara.)

HVAÐ FELLUR UNDIR ÁBYRGÐINA?

STEYPUJÁRNHLUTAR	5 ár
GRILLGRIND	5 ár
IR-BRENNARI	5 ár
AÐRIR HLUTAR	2 ár

HVAÐ FELLUR EKKI UNDIR ÁBYRGÐINA?

Bilanir eða notkunarörðugleikar vegna óhappa, vanrækslu, rangrar notkunar, breytinga, rangrar uppsetningar, skorts á viðhaldi, viðgerðum eða vegna þess að reglubundnu viðhaldi er ekki sinnt, meðal annars tjón vegna skordýra í brennurunum, í samræmi við leiðbeiningar.

Slit eða skemmdir vegna slæms veðurs eða náttúruhamfara, svo sem hagléls, storms eða jarðskjálfta. Mislitun vegna beinnar snertingar við eða útsetningar fyrir kemískum efnum.

Sendingarkostnaður. Flutningskostnaður eða uppsetningarkostnaður. Kostnaður vegna uppsetningarvinnu eða viðgerða.

Símtalskostnaður vegna viðgerða. Ábyrgð á óbeinu eða afleiddu tjóni.

BRENNARAR

Ending brennara úr ryðfríu stáli veltur nær eingöngu á því að þeir séu notaðir rétt og að þrifum og viðhaldi sé sinnt.

GASKÚTUR

BROIL KING® framleiðir ekki eigin gaskúta. Framleiðandi gaskútsins er ábyrgur fyrir efnum í kútnum, framleiðslu og frammistöðu. Ef gaskúturinn reynist gallaður, virkar ekki eða ef spurningar vakna sem varða hann skal hafa samband við söluaðila eða framleiðanda gaskútsins.

VARAHLUTIR

Þegar skipt er um íhluti verður að nota upprunalega íhluti frá Broil King®. Ef notaðir eru varahlutir frá öðrum ógildir það ábyrgðina.

ÁBYRGÐIR

Ef bera þarf fram kvörtun skal hafa samband við sölustað grillsins og gefa upp gerð þess, raðnúmer og heiti. Framvísa þarf sölukvittun.

Ef kvörtunin er samþykkt er skipt um gallaða íhlutinn eða gert við hann í samræmi við ábyrgðarskilmálana. Gerður er fyrirvari um prentvillur í fylgigögnum/upplýsingum frá

Broil King®.



Broil King®

INFRAPUNA KÜLGPÕLETI

(IR-PÕLETI)

KASUTUS- JA MONTEERIMISJUHEND

KASUTAMISEKS BUTAAN- VÕI PROPAANGAASIGA
KATEGOORIA I₃₊(28-30/37), KATEGOORIA I_{3B/P}(30)

SISUKORD

OHUTUSEESKIRJAD	52
LEKKETEST	53
SÜÜTAMINE	54
KASUTAMINE.....	55
GRILLIMISTEHNIKA	55
HOOLDUS.....	56
VEALAHENDUS	57
OSADE NIMEKIRI.....	58
GARANTII	59
KOKKUPANEK.....	61

SOBIB MUDELITELE:

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

ENNE IR-PÕLETI KASUTAMIST LUGEGE HOOLIKALT LÄBI KASUTUSJUHEND.
HOIDKE JUHISED EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.



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

OHUTUS

Toode on valmistatud kooskõlas CE-standarditega.

Ainult väliskasutuseks.

Enne toote kasutamist lugege läbi kogu kasutusjuhend.

Hoiatus! Väljaulatuvad osad võivad olla kuumad. Hoidke lapsed ohutus kauguses.

Kasutamise ajal ei tohi toodet teisaldada.

Olge toodet käsitsedes, tõeses ja teisaldades ettevaatlik. Metallservad võivad olla ohtlikud. Toodet tõeses või käsitsedes kasutage töökindaid.

Pärast kasutamist keerake kinni gaasi pealevool.

Kuumade osade käsitlemisel kasutage kaitsekindaid.

Toodet ei tohi kohandada ega ümber ehitada, see võib olla ohtlik.

Gaasilekke korral keerake kinni gaasi pealevool.

Kui tunnete gaasilõhna:

1. Sulgege gaasiballooni ventiil.
2. Summutage lahtised leegid.
3. Kui lõhn ei kao, võtke kohe ühendust gaasimüügifirmaga.

TEHNILISED ANDMED

MUDEL	SOOJUSSIEND KOKKU kW	SOOJUSSIEND KOKKU g/h	GAASILEEGI SUURUS
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

TEHNILISED ANDMED

KASUTUSKOHT	KATEGOORIA	GAASIRÕHK, BUTAAN	GAASIRÕHK, PROPaan
BE	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
CH	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
ES	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
FR	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
GB	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
IE	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
IS	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
IT	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
PT	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
CZ	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
DK	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
FI	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
GR	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
HU	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
LT	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
LU	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
LV	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
NL	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
NO	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
RO	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar
SE	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar

LEKKETEST

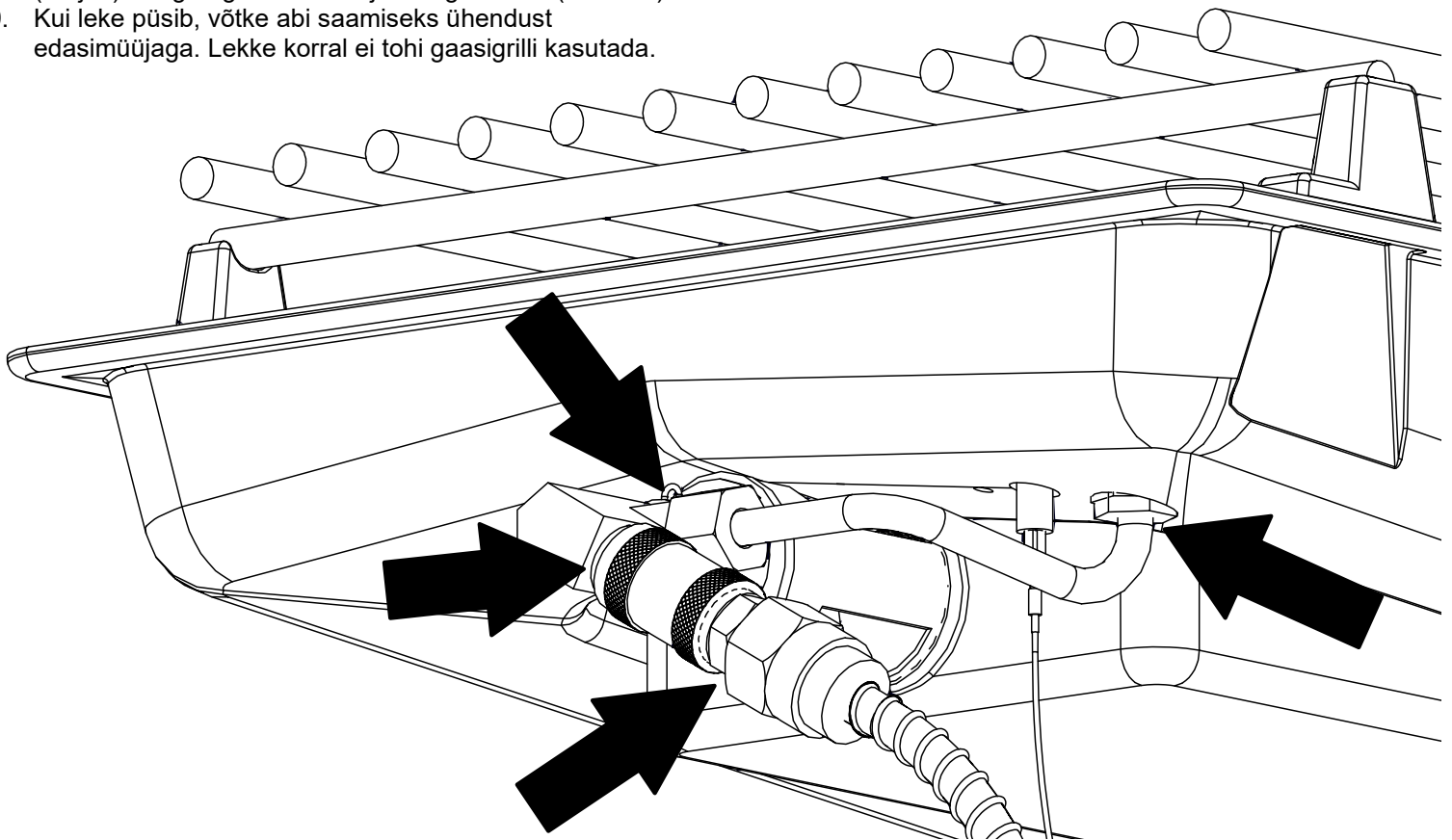
Kõik tehasetööna valminud ühendused on vedelgaasilekete suhtes põhjalikult kontrollitud ning põletid on läbinud leegitesti. Transpordi käigus võivad ühendused lahti tulla.

OHUTUSMEETMED:

- **ENNE IR-PÕLETI KASUTAMIST TESTIGE KÕIKI ÜHENDUSI LEKETE SUHTES.**
- **IGAL TÄITMISEL TESTIGE GAASIVENTIILI LEKETE SUHTES.**
- **LEKKETESTID TULEB TEHA IGA KORD, KUI EEMALDATE JA ÜHENDATE TAGASI MÖND GAASIKOMPONENTI.**
- **LEKKETESTI AJAL EI TOHI SUITSETADA!**
- **LEKKETESTI EI TOHI KUNAGI TEHA SÜÜDATUD TIKU VÕI MUU LAHTISE LEEGIGA.**
- **TEHKE LEKKETESTI VABAS ÕHUS.**

LEKKETEST

1. Pange IR-põleti kokku vastavalt kokkupanekujuhistele. Vt lk 61.
2. Kontrollige, et kõik juhtnupud on asendis OFF (Väljas).
3. Valmistage seebilahus, mis koosneb ühest osast veest ja ühest osast nõudepesuvahendist.
4. Avage gaasiballooni ventiil.
5. Süüdake IR-põleti. Vt "Süütamine" lk 54.
6. Pintseldage igale ühenduskohale seebivett.
7. Võimalikust lekkest annab märku mullitamine lekke piirkonnas.
8. Lekke avastamisel keerake gaas ballooni ventiilist kinni ja keerake külgpõleti regulaator asendisse "OFF" (Väljas). Pingutage ühendust ja testige uuesti (samm 5).
9. Kui leke püsib, võtke abi saamiseks ühendust edasimüüjaga. Lekke korral ei tohi gaasigrilli kasutada.



SÜÜTAMINE

SÜÜTAMISJUHEND

- IR-põleti tuleb kokku panna ja paigaldada vastavalt kokkupanekujuhistele. Vt lk 61.
 - Kontrollige, et gaasigrill on õigesti gaasiballooniga ühendatud.
 - Kontrollige, et gaasitoitesüsteemis poleks lekkeid. Vt "Lekketest" (lk 53).
 - Kontrollige, et põhipõleti süütekaablid on ühendatud.
 - Kontrollige, et elektroonilises süütajas on patarei.
 - Lugege hoolikalt läbi kõik gaasigrilli infosildil olevad juhised.
1. Enne süütamist avage IR-põleti kaas.
 2. Süütamise ajal ärge kunagi kumarduge gaasigrilli kohale.
 3. Kontrollige, et kõik juhtnupud on asendis OFF (Väljas) ning keerake gaas gaasiballooni ventiilist lahti.

IR-KÜLGPÕLETI SÜÜTAMINE:

Süüdake põleti süütaja abil:

4. Vajutage külgpõleti nupp sisse ja keerake vasakule, asendisse "HIGH" (Kõrge).
5. Vajutage süütenupp alla ja hoidke sees.
6. Põleti süttib 5 sekundiga.

Põleti süütamiseks tikuga:

4. Viige põlev tikk gaasiava ette.
5. Vajutage külgpõleti nupp alla ja keerake vasakule asendisse "HIGH" (Kõrge).
6. Põleti süttib 5 sekundiga.

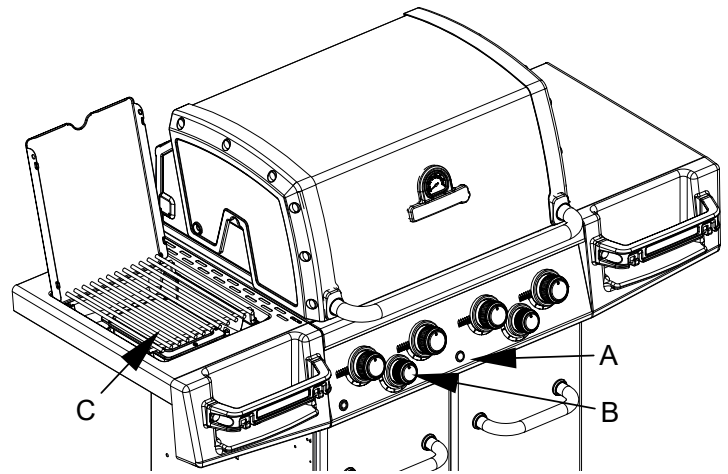
NB! Külgpõletile ei tohi asetada nõusid, mis on alla 2,5 cm või üle 23 cm läbimõõduga või üle 7 kg.

KUI PÕLETI EI SÜTTI:

- Keerake juhtnupp asendisse "OFF" (Väljas). Oodake 5 minutit, proovige uuesti, nupp asendis "MEDIUM" (Keskmine) (kella 6 asendis).
- Kui põleti ei sütti, vt "Vealahendus" lk 57. Kui probleem ei lahene, võtke ühendust edasimüüjaga.

VÄLJALÜLITAMINE:

1. Sulgege gaasiballooni ventiil.
2. Keerake kõik juhtnupud asendisse OFF (Väljas) (kl 12 asendisse).



- A. SÜÜTENUPP
- B. KÜLGPÕLETI JUHTNUPP
- C. IR-PÕLETI

KASUTAMINE

Enne esimest kasutuskorda

Enne IR-põleti esmakordset kasutamist põletage see tootmislohnade ja -võrkehade eemaldamiseks järgmiselt puhtaks:

- Võtke grillrest välja ja peske õrnatoimelise nõudepesuvahendi ja veega puhtaks. Kuivatage.
- Ajal, mil grillrest on välja võetud, süüdake IR-põleti vastavalt juhistele lõigus "Süütamine" (vt lk 54) ja laske **10 minutit põleda**. Seejärel sulgege gaasiballooni ventiil ja keerake juhtnupp asendisse "OFF" (Väljas).
- Pihustage/pintseldage resti taimeõliga, millel on kõrge suitsemispunkt, süüdake põleti ja hoidke 30 minutit keskmisel/madalas asendis.
- Soovitavad taimeõlid:
 - Avokaadoõli – suitsemispunkt 260 °C
 - Riisikliiõli – suitsemispunkt 255 °C
 - Rapsiõli – suitsemispunkt 204 °C

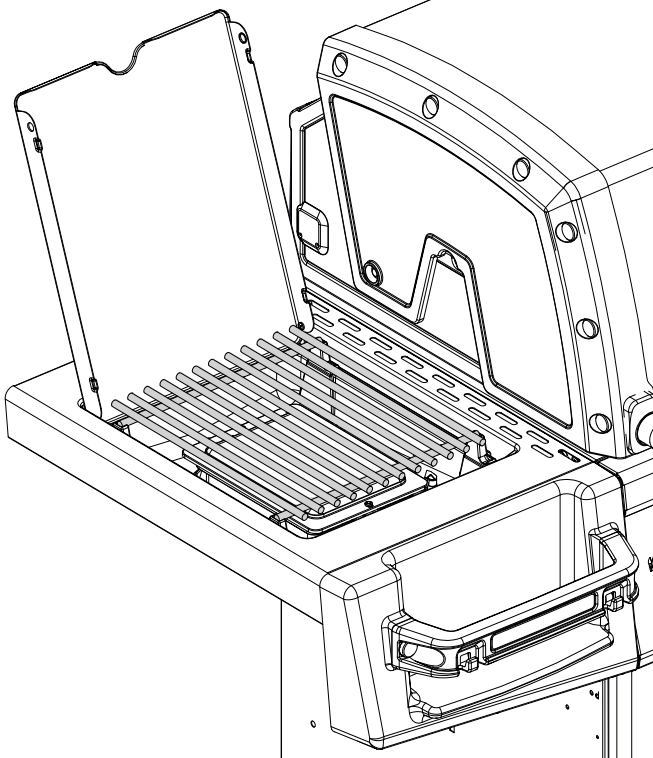
Nüüd võite alustada grillimist. Jätkake lõiguga **Kasutamine/kuumutamine**".

Kasutamine/kuumutamine

- **Soojendage IR-külgpõletit asendis HIGH (Kõrge) 5 minutit.**
- Harjake sooja grillresti roostevabast terasest grillharjaga (toote nr 65641, 64014, 64034) ja kontrollige, et grillrestile ei jääks harjatükikesi.
- Määrige grillresti õliga, millel on kõrge suitsemispunkt.
- Määrake kuumusaste vastavalt valmistatavale toidule.

Luugi asend. IR-põleti luuk peab toiduvalmistamise ajal alati avatud olema. Enne luugi sulgemist laske IR-põletil jahtuda. Kui te IR-põletit ei kasuta, hoidke luuk suletud.

Grillresti asend. IR-põleti grillrest peab toiduvalmistamise ajal alati olema ülemises asendis.



GRILLIMISVÕTTED

INFRAPUNAGA KÜPSETAMINE:

Broil Kingi IR-külgpõletitehnika annab võimaluse maitsvaid roogi kiirelt ja tõhusalt pruunistada ja grillida.

IR-põleti suunab gaasileegi vastu keraamilist plaati, milles on tuhandeid mikroskoopilisi auke. Nii muudetakse leegi kuumus infrapunaenergiaks, mis tekitab ühtlase pideva kuumuse kogu pinnal. Harilikud gaaspõletid kuumutavad põlemise tõttu põletit ümbritsevat õhku ning seetõttu tõuseb küpsetuspinna temperatuur. IR-põleti suunatud kiirguskuumus kuumutab küpsetuspinda tõhusamalt ja annab hariliku gaaspõletiga võrreldes kõrgema küpsetustemperatuuri.

OTSENE GRILLIMINE

Otsene grillimine tähendab, et toit valmistatakse grillresti peal otse IR-põleti kohal. Otsene grillimine on kõige populaarsem grillimismeetod tükeldatud toiduainete, nt pihvide ja lihalõikude puhul.

1. Pange toiduained varakult valmis, et vältida viivitusi ja ajalist survet. Enne grillirestile asetamist marineerige ja maitsestage toiduained. Toiduaineid tuleks 2 minuti vältel enne grillimise lõppu grillkastmega pintseldada, et hoida ära kõrbemist.
2. Seadke grilli ümber kõik korda, pange valmis pajakindad, kastmed, maitseained ja grillitavad toiduained, et kõik oleks kogu aeg käepärast.
3. Liha peab enne grillimist olema toatemperatuuril. Süttimise vältimiseks eemaldage lihalt liigne rasv.
4. Vajadusel pihustage/pintseldage grillrestile veidi kõrge suitsemispunktiga taimeõli, et vältida toidu kinnijäämist.
5. IR-põleti kasutamisel oodake soola lisamisega. Liha tuleb mahlasem, kui lisada soola pärast grillimist.
6. Tehke liha küpsusaste kindlaks kella vaadates ja katsudes. Liha muutub seda kõvemaks, mida kauem grillida. Pehme liha on verine. Läbiküpsetatud liha on kõva.
7. Häid grillimisretsepte IR-põleti jaoks leiate internetist, vt: www.broilkingbbq.com

HOOLDUS

REGULAARNE HOOLDUS

Alltoodud seadmeosi tuleb enne IR-põleti kasutamist kontrollida ja vajadusel puhastada.

GRILLRESTID – 9 mm roosteabast terasest varvad

BROIL KING®-i roosteabast terasest grillrestid on hästi vastupidavad, hea soojuspidavusega ning tagavad parima grillimistulemuse.

Parima tulemuse saavutamiseks:

- Enne esimest kasutuskorda ja pärast pikaajalist kasutusteta seismist tuleb grillresti pesta nõudepesuvahendi ja veega, loputada ja kuivatada majapidamis-paberiga. **Ärge jätke resti õhu käes kuivama, ärge pange seda nõudepesumasinasse.**
- Kohe pärast puhastamist pihustage/pintseldage grillrestile kõrge suitsemispunktiga taimeõli, süüdake grill ja pange rest 30 minutiks keskmisesse/madalasse asendisse. Soovitavad taimeõlid:
 - Avokaadoõli – suitsemispunkt 260 °C
 - Riisikliiõli – suitsemispunkt 255 °C
 - Rapsiõli – suitsemispunkt 204 °C
- Enne ja pärast igat kasutuskorda tuleb grillresti harjata kvaliteetse terasharjaga ning pihustada/pintseldada sellele kõrge suitsemispunktiga õli. See takistab toidu kinnijäämist.
- Ärge kasutage enne grillimist liha peal suhkruisaldusega marinaadi ega soola, lisage need pärast grillimist.
- Kasutage õlipõhist marinaadi, vältige veepõhist marinaadi.
- Enne grillimist pintseldage toiduaineid õrnalt õliga.
- Grillresti pinnal peab alati olema õhuke õlikiht. See aitab vältida roostetamist ega lase toiduainetel kinni jääda.
- Kui rest on roostetanud, tuleb seda tulel põletada ja harjata terasharjaga, seejärel katta õliga.
- Kui te IR-põletit ei kasuta, hoidke luuk suletud.

Kui grillresti pikemat aega ei kasutata, **õlitage** see sisse ja hoidke kuivas kohas. Grillresti võib mähkida kaitsekilesse. Kui grillrest on pikemat aega kasutusteta seisnud, siis kuumutage seda, pühkige paberiga üle ning pihustage/pintseldage kõrge suitsemispunktiga õliga.

Hoiatus!

Kui IR-põleti on kuum, siis olge ettevaatlik ja kasutage terasharja kasutades pajakindaid. Pärast harjamist kontrollige, et grillresti külge ei ole jäänud harjaosakesi.

TILGAVORM

Tilgavorm asub IR-põleti/küljelaua all. Puhastage seda regulaarselt.

ÜLDINE PUHASTUS

Tehke puhtakspõletamine (vt altpoolt).

Kui IR-põleti on külm, siis võtke grillrest välja.

Harjake/kraapige IR-põleti sisekülge ning eemaldage jäägid väikese kühvli või tolmuimejaga.

Rooste on loomulik oksüdeerumisprotsess ning see võib laiguti tekkida nii teras- kui ka malmdetailidel. Rooste ei mõjuta IR-põleti toimimist.

LÄBIPÕLETAMINE

Süüdake IR-põleti vastavalt juhiste loigus "Süütamine" (lk 54).

Jätke IR-põleti kuni 10 minutiks asendisse HIGH (Kõrge). Slugee gaasibalooni ventiil ja keerake juhtnupp asendisse "OFF" (Väljas).

AASTAHOOLDUS

Et tagada grilli ohutu ja tõhus kasutamine, tuleb see üle vaadata ja puhastada vähemalt üks kord aastas või pärast üht kuud ületavat mittekasutamise perioodi.

PÕLETID

Kontrollige, et neis poleks mõrasid ega muid kahjustusi. Puhastage Venturi toru torupuhasti või painduva toruharjaga, et eemaldada ämblike ja teiste putukate tekitatud ummistused.

Kui põleti on välja võetud, puhastage külgpõleti kambrit, kraapige külgi ja põhja ning seejärel eemaldage praht tolmuimejaga.

VOOLIK

Kontrollige, vajadusel vahetage välja.

VARUOSAD

Kui probleemid tekivad regulaatori, gaasibalooni, põletite või ventiilidega, siis ärge püüdke neid ise parandada.

Remondi ja varuosade tellimiseks võtke ühendust edasimüüja või remonditöökojaga. Parima toimivuse tagamiseks kasutage üksnes Broil Kingi/OMC originaalvaruosi.

LEKKETEST

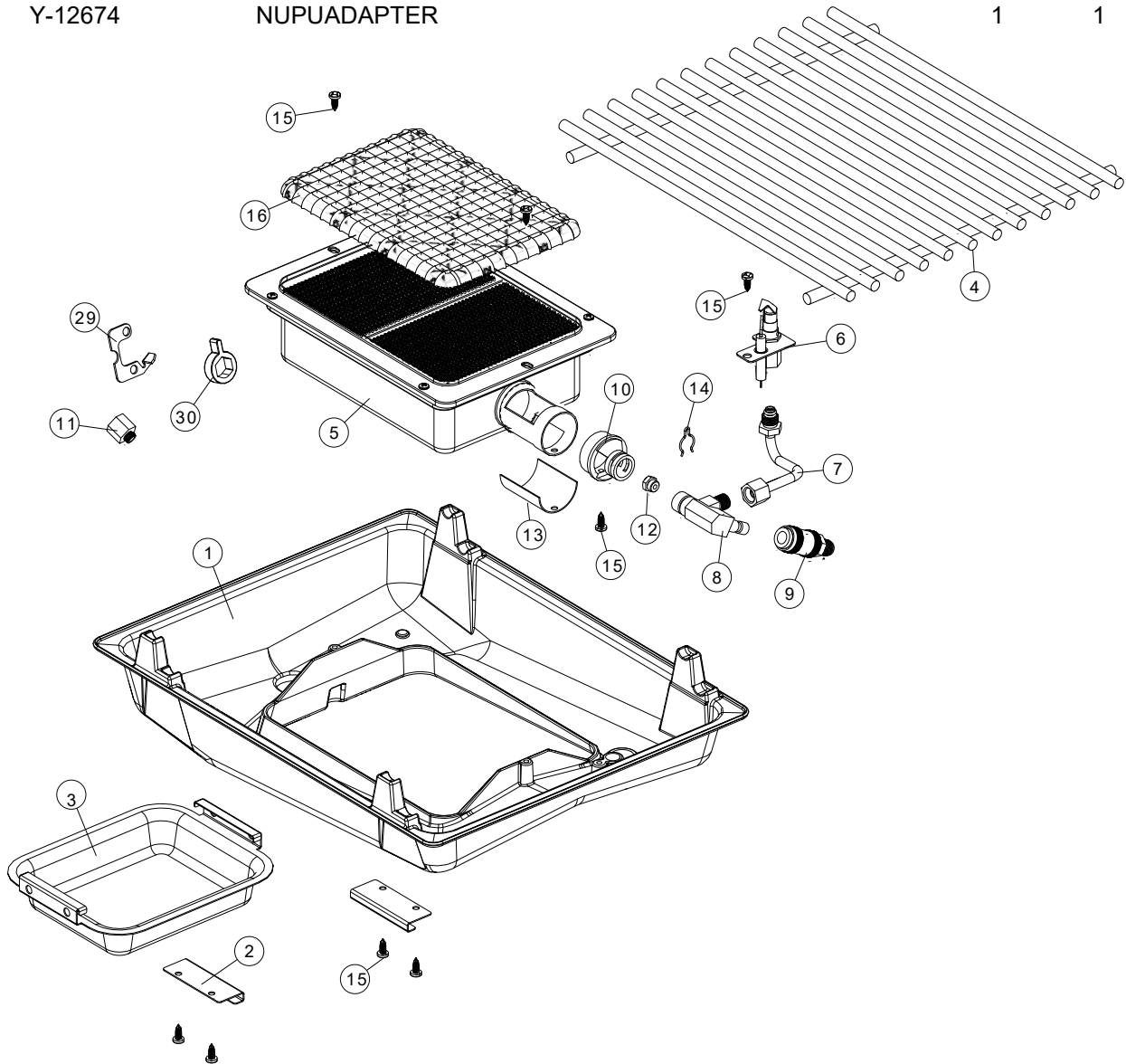
Veenduge, et gaasibalooni taasühendamisel ei teki lekete. Vt "Lekketest" (lk 53).

VEALAHENDUS

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	TEGEVUS
GAASILÕHN	SULGEGE VIIVITAMATULT GAASIBALLOONI VENTIIL. ÄRGE KASUTAGE GRILLI, ENNE KUI LEKKE PÕHJUS ON KÕRVALDATUD.	
Leke gaasiballooni ventiili või muu ühenduskoha juures.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regulaator on lahti. 2. Gaasileke voolikus/regulaatoris või ventiilis. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pingutage ja tehke lekketest. (Lk 53.) 2. Kutsuge parandaja.
Värelevad leegid või madal temperatuur kõrgel sättel.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ohutusventiil regulaatori ja grilli vahel on ummistunud. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sulgege ballooni ventiil ja vaadake, et kõik juhtnupud oleksid OFF-asendis. Eemaldage regulaator ballooni küljest. Oodake paar minutit. Pange gaasiballoonile regulaator tagasi. Avage ventiil aeglaselt. Oodake üks minut. Süüdake grill vastavalt süütamisjuhiste (lk 54).
Põleti ei sütti.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gaas on otsas. 2. Süütekaabel pole ühendatud. 3. Põleti süüteelektroodi rike. 4. Süütaja rike. 5. Regulaator ei ole õigesti ballooni külge ühendatud. 6. Põleti nupp oli lahti keeratud, kui gaasiventil avati, see põhjustas ohutusventiili aktiveerumise. 7. Leke süsteemis aktiveerib ohutusventiili. 8. Põleti toru on ummistunud. 9. Põleti toru pole ventiili avaga kohakuti. 10. Ventiili ava on ummistunud. 11. Voolik on väändunud. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Täitke gaasiballoon. 2. Ühendage süütekaabel. 3. Joondage süüteelektrood. 4. Proovige süüdata tiku või süütajaga. Kui põleti süttib, on viga süütesüsteemis. Vt lõiku „Süütaja ei tööta“. 5. Kontrollige, et regulaator on õigesti gaasiballooniga ühendatud. 6. Keerake põleti nupp ja gaasiventil kinni. Avage gaasiventil aeglaselt, seejärel keerake põleti nupp avatud asendisse ja vajutage siis süütenuppu. 7. Lekke leidmiseks testige kõiki ühendusi. Tehke süsteemi lekketest. 8. Võtke põleti ära, puhastage toru. 9. Seadke põleti toru ventiili ava ette. 10. Võtke põleti välja, puhastage ventiili ava nõela või peenikese traadiga. Avaust ei tohi uuristada. 11. Tõmmake voolik sirgu, hoidke seda grilli põhjast eemale.
Süütaja ei tööta.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aku vajab vahetamist. 2. Süütekaabel (-kaablid) pole ühendatud. 3. Süüteküünal ei istu korralikult põleti sees. 4. Süütaja on kulunud. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vahetage aku. 2. Kontrollige, et kaabel (kaablid) on põhi-, külge- ja tagapõleti külge ühendatud. 3. Joondage küünal. 4. Kasutage tikku (lk 54).
Ei kuumene, kostab heli.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gaas on otsas. 2. Põleti toru on ummistunud. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Täitke gaasiballoon. 2. Võtke põleti ära, puhastage toru.
Regulaator põriseb.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gaasiballooni ventiil avati liiga kiiresti. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avage ventiili aeglasemalt.

OSADE NIMEKIRI

<u>OSA NR</u>	<u>TOOTE NR</u>	<u>KIRJELDUS</u>	<u>18672</u>	<u>18673</u>	<u>18676</u>
1	23090-27	KÜLGPÕLETI KAMBER	1	1	1
2	23039-274	TILGAVORMI HOIDIK	2	2	2
3	22009-901	TILGAVORM	1	1	1
4	23001-79	GRILLREST	1	1	1
5	20390-74	IR-PÕLETI	1	1	1
6	S15517-011	ELEKTROOD	1	1	1
7	10110-74	GAASIVOOLIK	1	1	1
8	10153-79	GAASILIITMIK	1	1	1
9	10153-93	KIIRLIITMIK	1	1	1
10	20153-64	PÕLETI ADAPTER	1	1	1
11	10153-62	VOOLIKU ADAPTER	1	1	1
12	10693-074	DÜÜS	1	•	•
	10693-081	DÜÜS	•	1	•
	10693-121	DÜÜS	•	•	1
13	20939-904	SULGUR	1	1	1
14	Y-11230	SPLINT	1	1	1
15	S21127S	KRUVI #8-32 X 7/16	5	5	5
16	18670	PÕLETI KATE	1	1	1
29	Y-12678	NUPUTÕKIS	1	1	1
30	Y-12674	NUPUADAPTER	1	1	1



GARANTII

Broil King®-i / OMC garantii kehtib alates ostukuupäevast ning on piiratud nende osade parandamise või tasuta vahetamisega, mis on normaalse kasutamise korral silmnähtavalt kahjustatud.

Euroopas toimub osade vahetus tasuta, kui võtate ühendust edasimüüjaga, kes omakorda kontakteerub vastava riigi turustaja / Broil King®-iga. Kõigi muude kulude eest vastutab omanik.

2 aastat ületav garantii kehtib üksnes esmaostjale ning üksnes riigis, kus toode osteti. (Erinevates riikides müüakse erinevaid vedelgaase, mis nõuavad sobivaid ventiile, otsikuid ja regulaatoreid.)

MIDA GARANTII KATAB

VALATUD OSAD	5 aastat
GRILLRESTID	5 aastat
IR-PÕLETI	5 aastat
MUUD OSAD	2 aastat

MIDA GARANTII EI KATA

Rikked ja tõrked, mille põhjuseks on õnnetused, väärkasutus, volitamata ümberehitused, ebaõige paigaldamine, ebapiisav hooldus, teenindus või tavapärase ja rutiinse hooldusvajaduse eiramine, sh, aga mitte üksnes, putukakahjustused põletites (vastavalt kasutusjuhendile).

Kahjustused ja kahjud, mis tulenevad äärmuslikest ilmastikuoludest, nt rahe, äike või maavärin. Värvikahjustused, mille põhjuseks on otsene või õhu teel toimuv kokkupuude kemikaalidega.

Tarne- ja transpordikulud. Eemaldamis- või tagasimonteerimiskulud. Monteerimise või paranduste tööjõukulud.

Hooldustehnikute kõnekulud. Kulud kaudsetest või tulenevatest kahjudest.

PÕLETID

Roostevabast terasest põleti eluiga sõltub peaaegu täielikult õigest kasutamisest, puhastamisest ja hooldusest.

GAASIBALLOON

BROIL KING® gaasiballoone ei tooda. Ballooni materjali, tootmise ja vastupidavuse eest vastutab gaasiballooni tootja. Kui gaasiballoon on defektne, ei tööta või kui teil on gaasiballooni kohta küsimusi, võtke ühendust edasimüüja või gaasiballooni tootjaga.

VARUOSAD

Osade vahetamisel tuleb kasutada Broil King®-i varuosi. Teiste varuosade kasutamise korral on garantii tühine.

GARANTIID

Kaebuste korral võtke ühendust edasimüüjaga, nimetage mudeli/seeria number ning grilli nimetus. Vajalik on ostudokumendi näitamine.

Kui kaebus on põhjendatud, vahetatakse defektne osa välja või parandatakse vastavalt garantii tingimustele. Võimalike trükivigade eest dokumentatsioonis või infomaterjalides ei vastuta

Broil King®.

SE
MONTERING

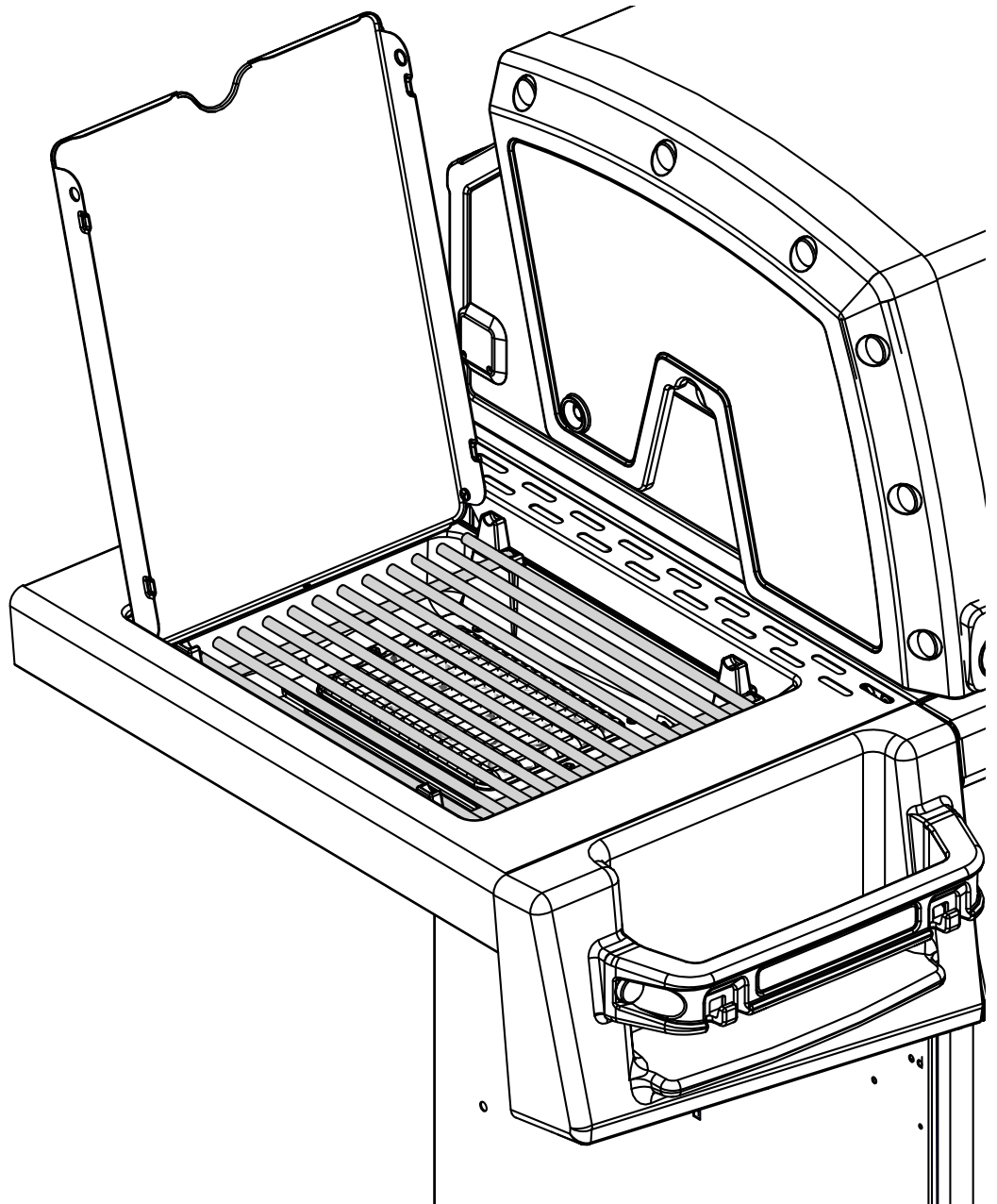
FI
KOKOAMINEN

DK
MONTERING

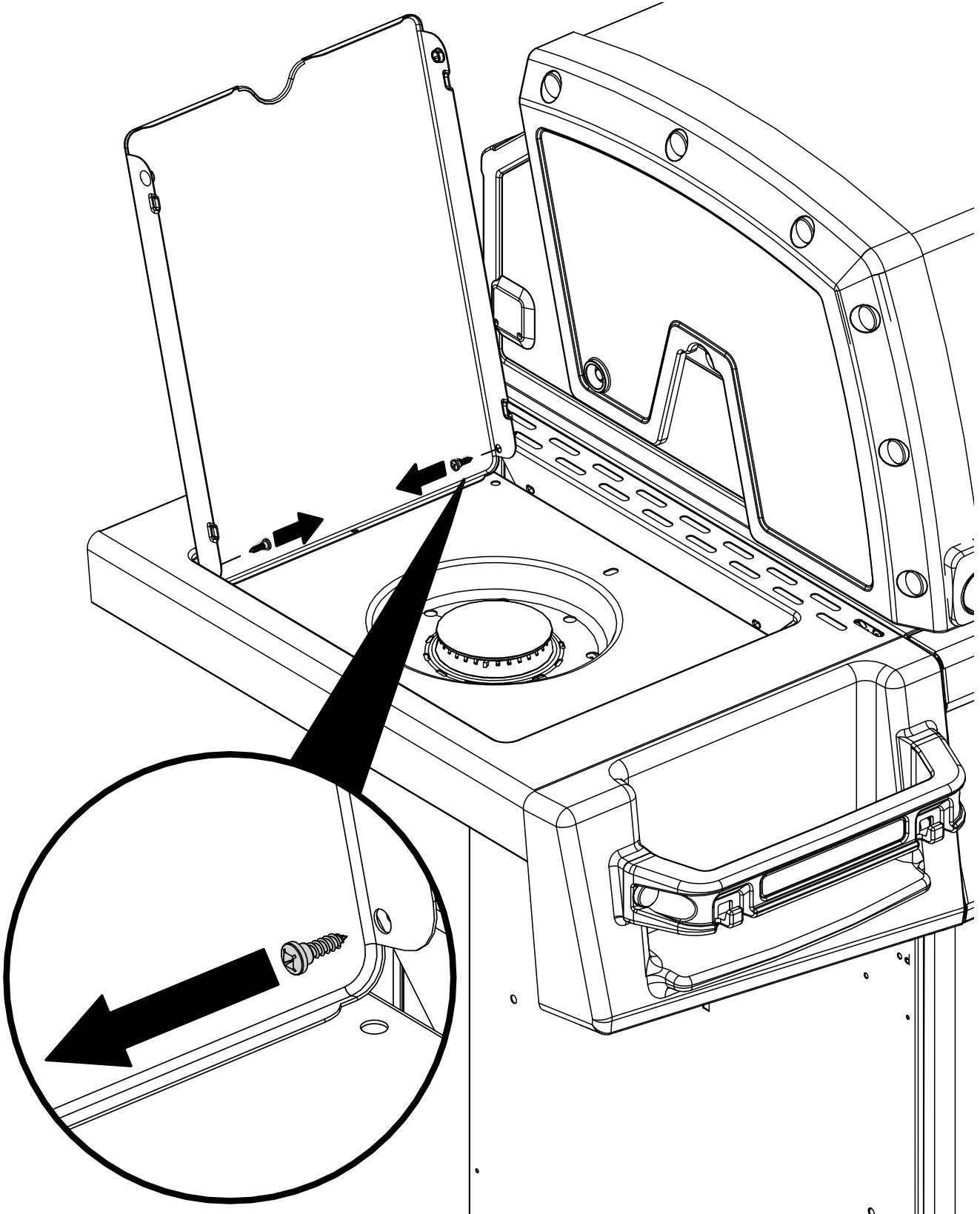
NO
MONTERING

IS
UPPSETNING

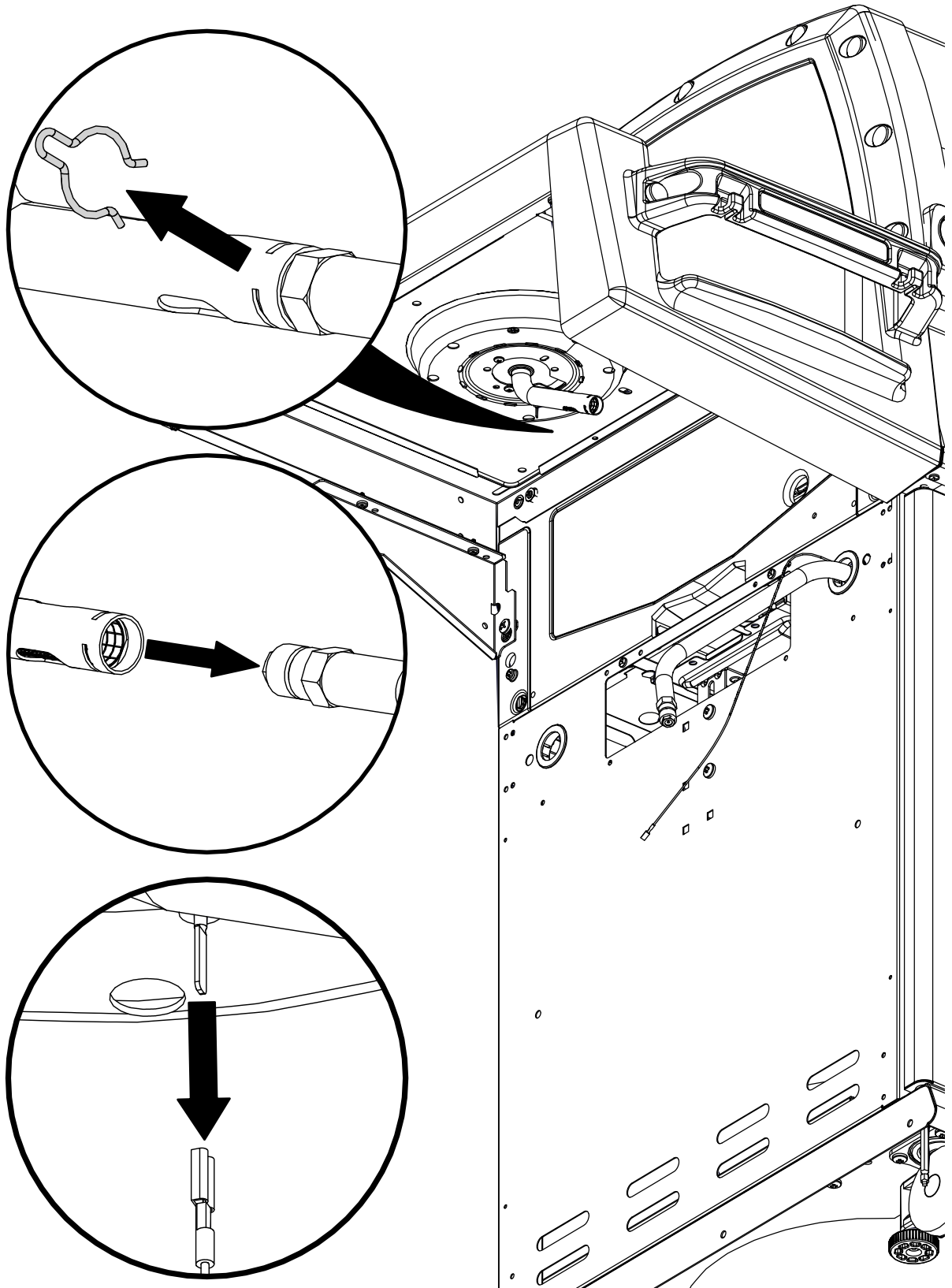
EE
KOKKUPANEK



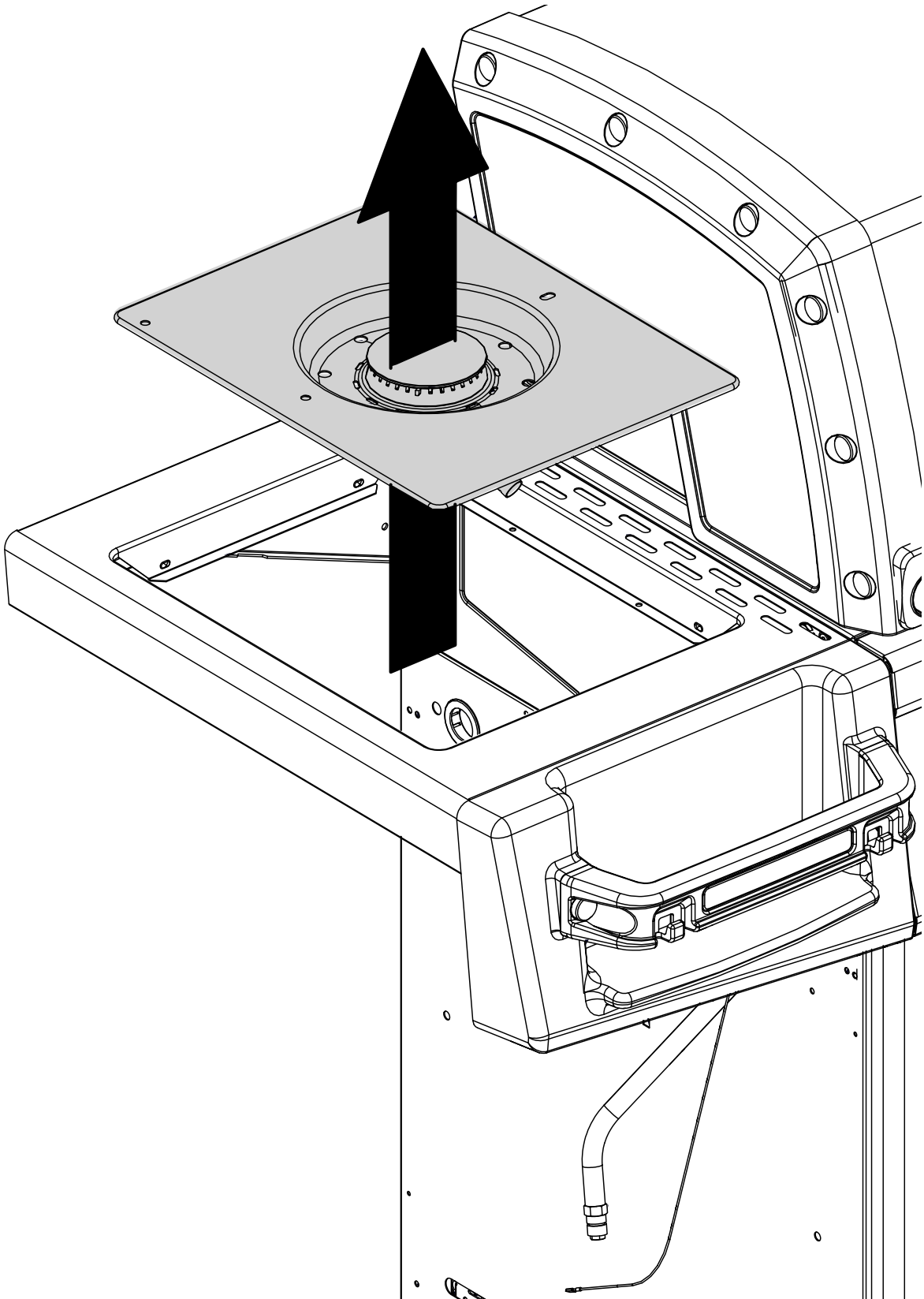
1



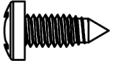
2

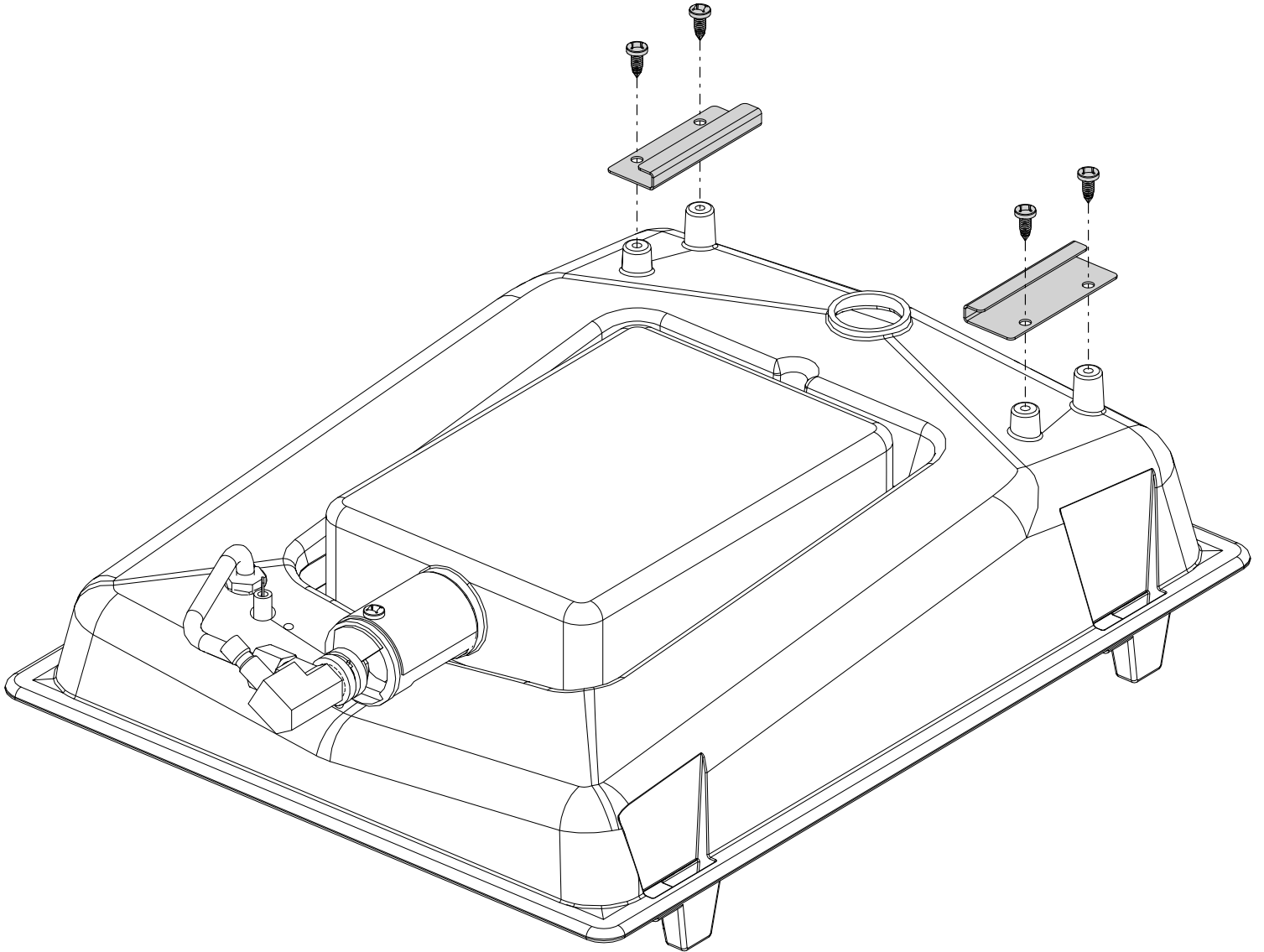


3

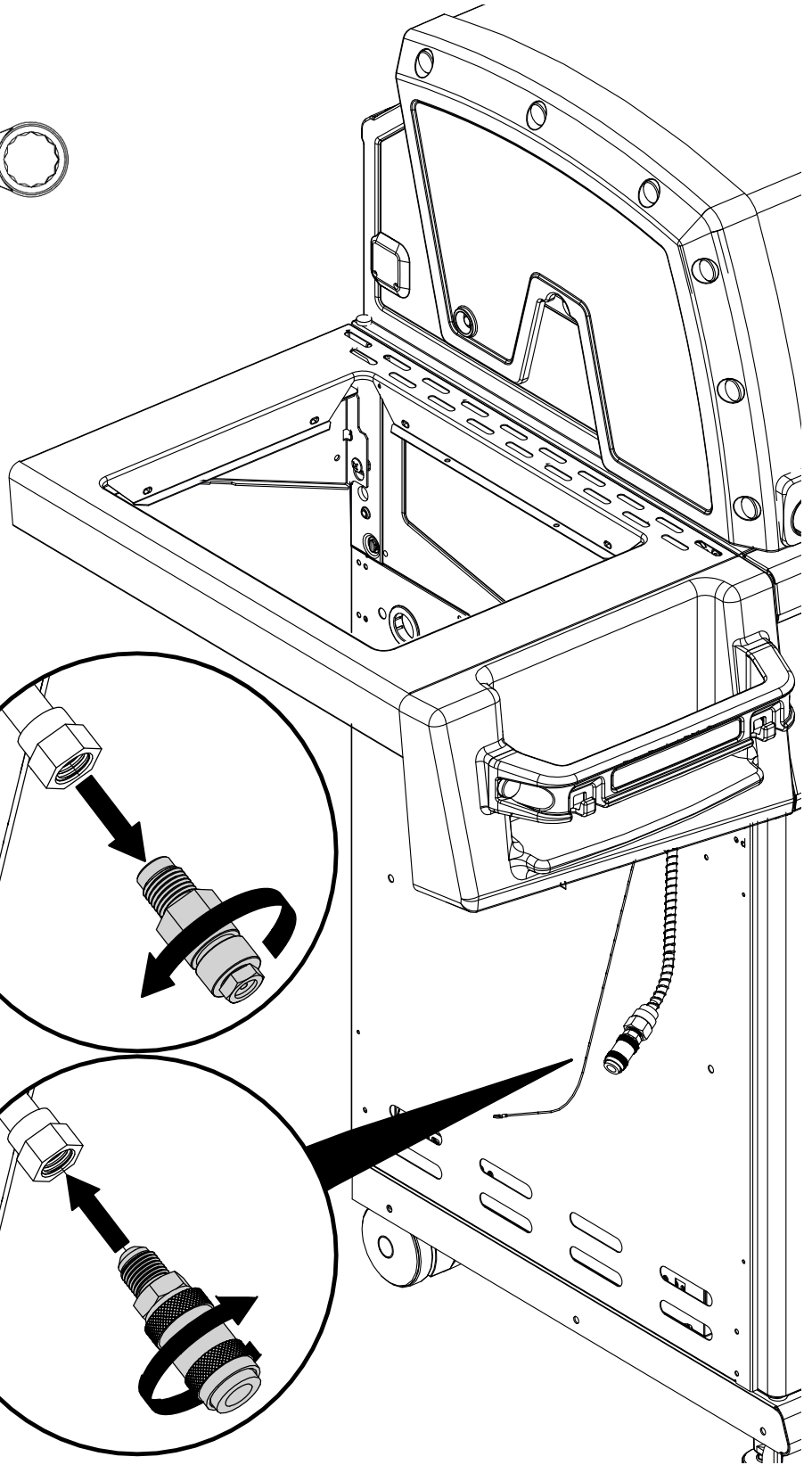
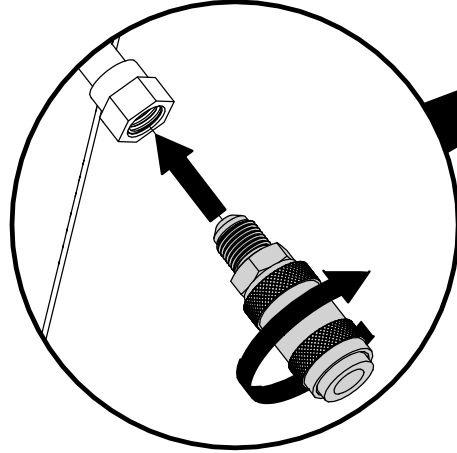
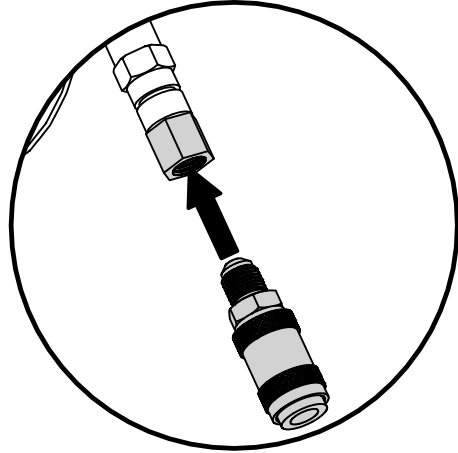
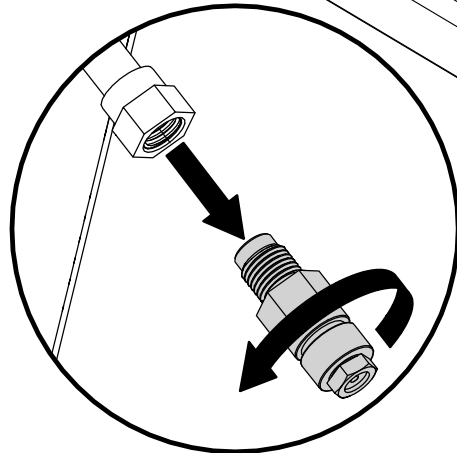
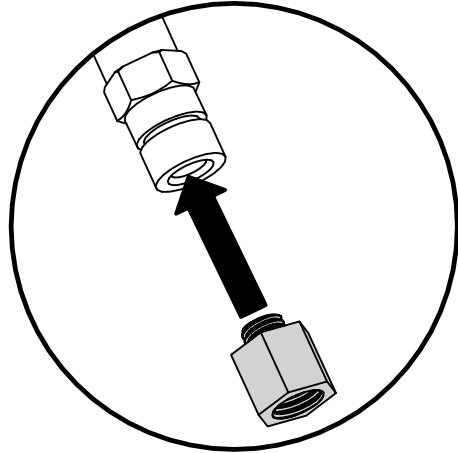
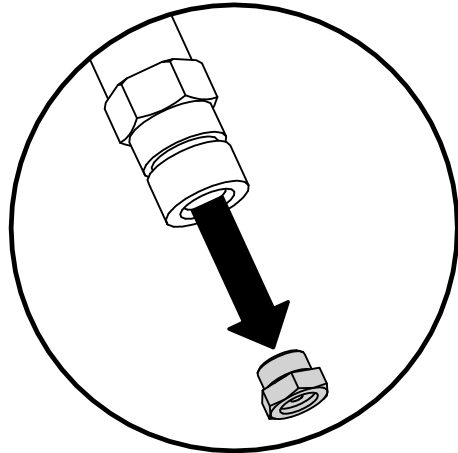
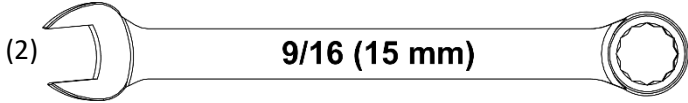
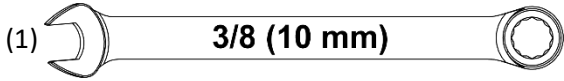
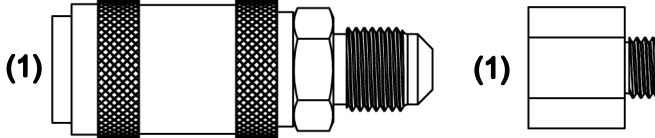


4

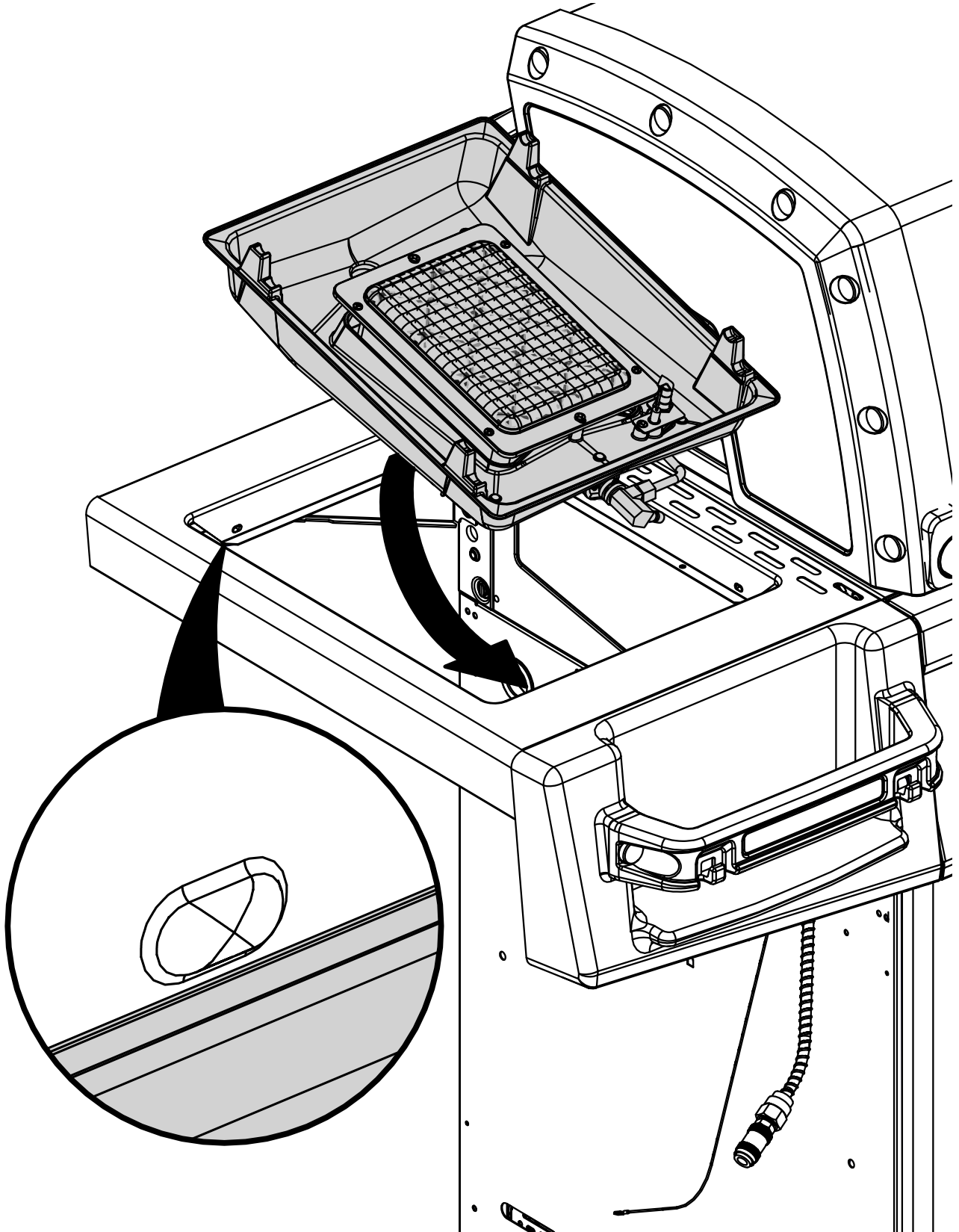
(4) 



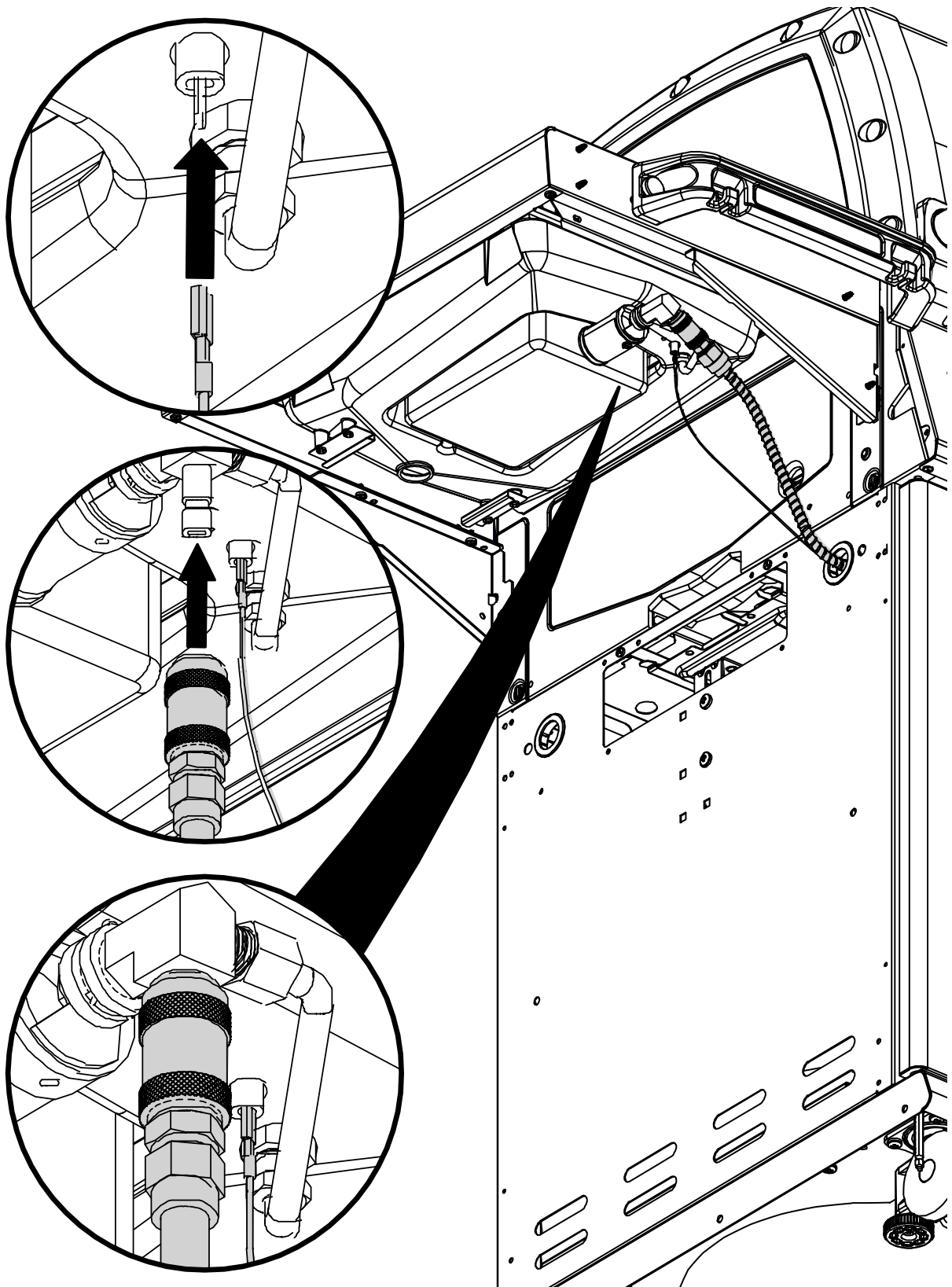
5



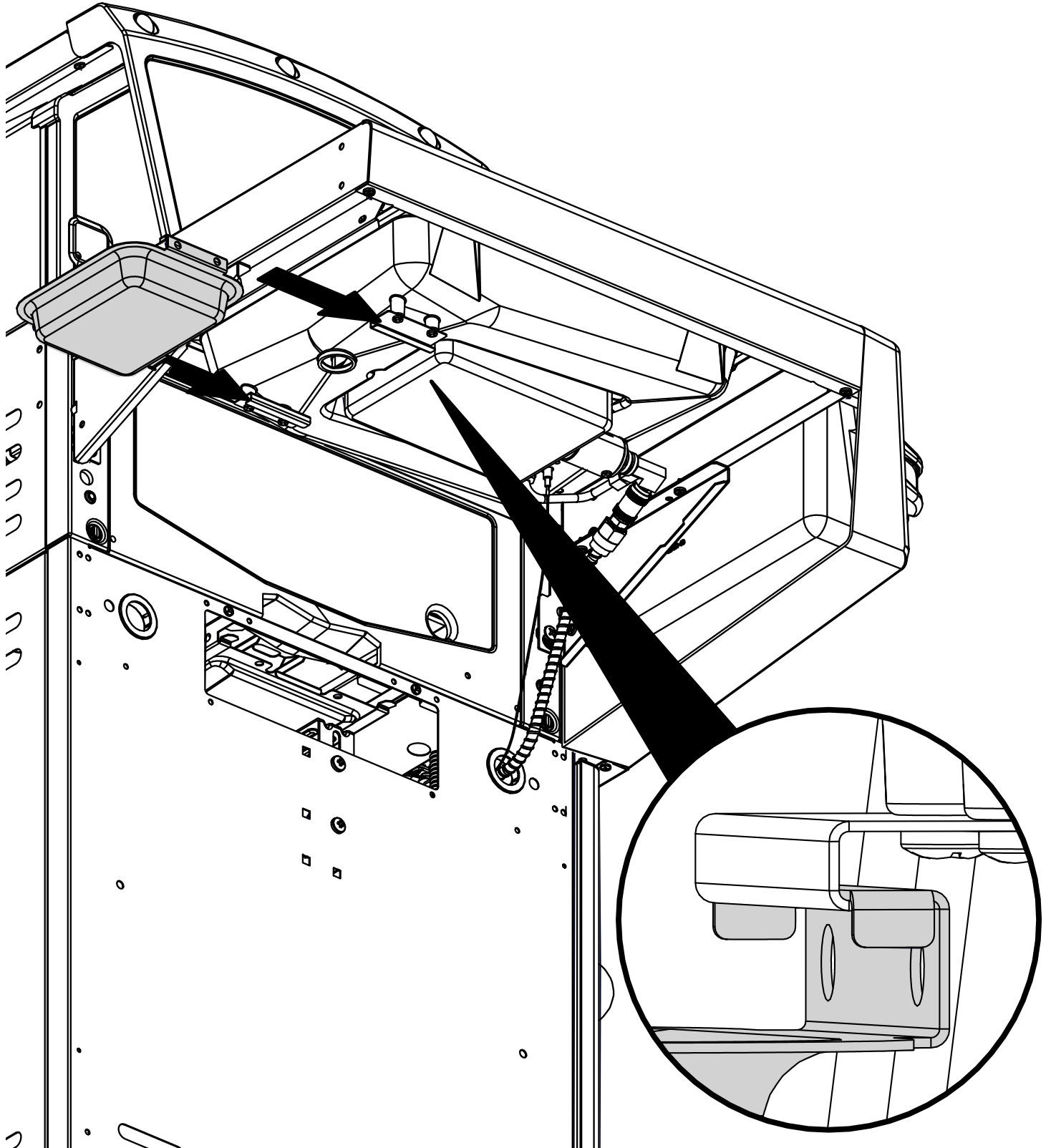
6



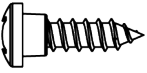
7

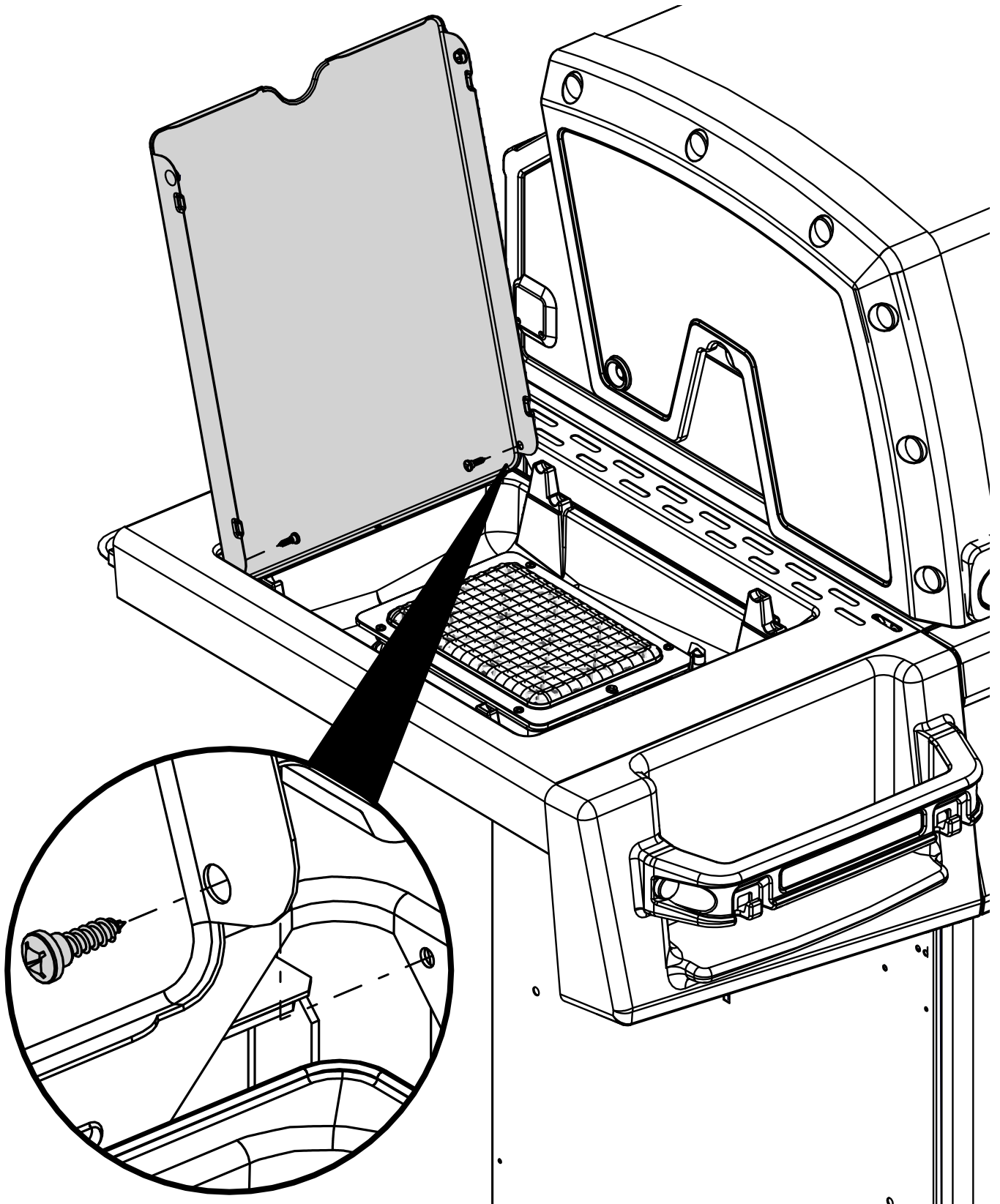


8

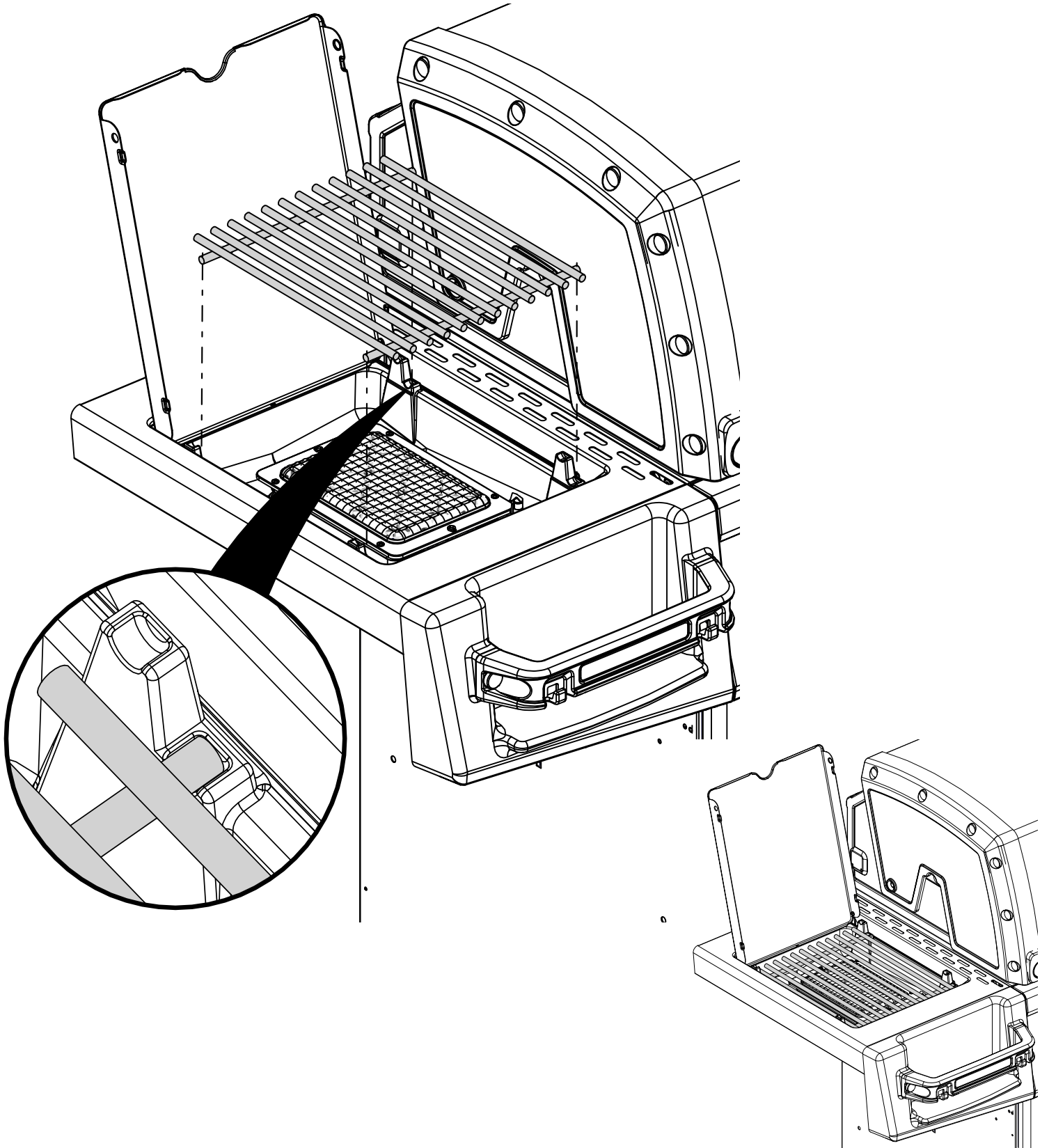


9

(2) 



10



11

