

Broil King®

GASOLGRILLAR

BRUKSANVISNING

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

INNEHÅLL

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	2
REGULATOR/SLANG	3
VENTURIRÖR	3
BUTAN	4
PROPAN	5
LÄCKAGETEST	6
TÄNDNING	7
ANVÄNDNING	8
GRILLTEKNIK	8
UNDERHÅLL	10
FELSÖKNING	11
GARANTI	12
FI - KÄYTTÖOHJE	13
DK - BRUGERVEJLEDNING	25
NO - BRUKSANVISNING	37
IS - NOTKUNARLEIÐBEININGAR	49
EE - KASUTUSJUHEND	61



LÄS HELA BRUKSANVISNINGEN NOGGRANT INNAN GRILLEN ANVÄNDS
BEHÅLL DESSA INSTRUKTIONER FÖR KOMMANDE BEHOV

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Din nya Broil King/OMC gasolgrill är utformad i överensstämmelse med CE normer. Gasolgrillen är säker och bekväm när den monterats korrekt och används enligt bruksanvisningen. Som med alla andra gasolprodukter måste säkerhetsföreskrifterna följas. **Försummande av dessa kan orsaka allvarliga person- och egendomsskador.**

Läs hela bruksanvisningen innan du använder gasolgrillen.

Vid frågor kontakta ditt inköpsställe.

VARNING!

- Endast för utomhusbruk.
- Flytta eller lämna inte grillen utan uppsikt under användning.
- Vissa delar kan bli mycket varma. Använd grillvantar och håll barn under uppsikt.
- Grillen får ej justeras eller modifieras, det kan vara farligt.
- Stäng av gasolen på gasolflaskans ventil efter användning.

Var försiktig när du hanterar, lyfter eller transporterar grillen, metallkanter kan vara en risk. Använd arbetshandskar och montera bort sidobord, plocka ur grillgaller/plattor och värmehyllor.

FARA!

Om det luktar gasol:

1. Stäng av gasolflaskans ventil.
2. Stäng av grillens kontrollvreden.
3. Öppna locket.
4. Om lukten inte försvinner, kontakta din gasolåterförsäljare eller brandkåren.
5. Läckande gasol kan leda till brand eller explosion, som kan orsaka livshotande kroppsskador eller skador på egendom.

PLACERING & INSTALLATION

1. Håll ett avstånd på minst ca 75 cm mellan gasolgrillen och lättantändliga produkter.
2. Använd inte gasolgrillen under ett lättantändligt tak eller bladverk.
3. Håll området i närheten av gasolgrillen fritt från lättantändligt material och vätskor som bensin etc.
4. Förhindra inte på något sätt förbränningen och tillförseln av luft.

SPECIFIKATIONER

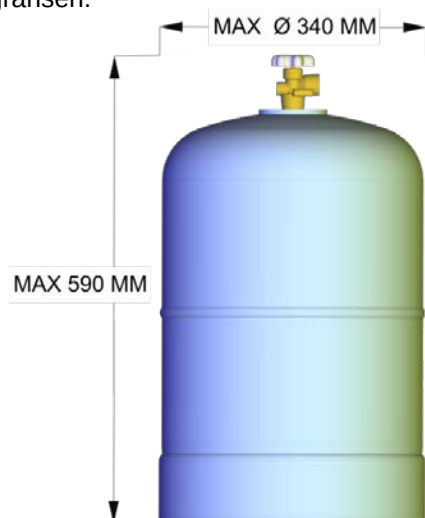
MODELL	VÄRME INFLÖDE kW	VÄRME INFLÖDE g/h	STORLEK GASLÅGA HUVUD- BRÄNNARE	STORLEK GASLÅGA SIDO- BRÄNNARE	STORLEK GASLÅGA BAKRE BRÄNNARE
9526-53	5.25 kW	382 g/h	0.66mm		
9312-53	8.8 kW	640 g/h	0.84mm		
9312-83	15.0 kW	1091 g/h	0.84mm	0.79mm	0.94mm
9219 / 9811 / 9815-53	8.8 kW	640 g/h	0.85mm		
9113 / 9219-63	11.5 kW	836 g/h	0.85mm	0.79mm	
9229 / 9821-63	14.1 kW	1025 g/h	0.85mm	0.79mm	
9123 / 9229-83	18.5 kW	1345 g/h	0.85mm	0.79mm	1.04mm
9239 / 9639-83	20.3 kW	1476 g/h	0.85mm	0.79mm	1.04mm
9576 / 9578-43	24.7 kW	1796 g/h	0.87mm	0.79mm	0.99mm
9572 / 9573 / 9575 / 9576-83	24.7 kW	1796 g/h	0.87mm	0.79mm	0.99mm

9889-83	21.15 kW	1538 g/h	0.90mm	0.79mm	1.15mm
9565-23	15.9 kW	1156 g/h	0.91mm	0.79mm	
9565-63	15.9 kW	1156 g/h	0.91mm	0.79mm	
9563 / 9565-43	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
9565-93	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
9585-43	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9585-83	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9869-83	18.5 kW	1345 g/h	0.97mm	0.79mm	1.02mm
9506-53	4.1 kW	298 g/h	0.99mm		

GASOLFLASKOR

Gasolflaskor upp till 11 kg storlek kan användas. Behandla alltid gasolflaskan varsamt, den skall lagras, transporteras och användas stående. Detta för att ventilen inte skall skadas och för att gasol i vätskeform inte skall läcka ut. Vid horisontalläge kan flytande bränsle komma in i tillförselrören och orsaka skada.

Förvara alltid gasolflaskan på avsedd plats under grillen vid användning. Koppla alltid bort gasolflaskan innan grillen flyttas. Utsätt aldrig en gasolflaska för hetta. Trycket i flaskan kan öka och överstiga den inbyggda säkerhetsgränsen.



FÖRVARING

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

Förvara aldrig inomhus och i källare under markytan eller på en plats som gränsar till öppna avlopp.

UNDERHÅLL

Regelbundet underhåll rekommenderas (se UNDERHÅLL sid.10).

Denna grill får ej justeras eller modifieras.

Reparation ska utföras av fackman.

VARNING!

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

Läs avsnittet om tändning i denna bruksanvisning innan grillen används.

REGULATOR/SLANG

REGULATOR

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

KATEGORI I₃+(28-30/37) Propan 37 mbar.

Butan 28-30 mbar.

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

Använd aldrig en gasolprodukt utan regulator!

SLANG

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

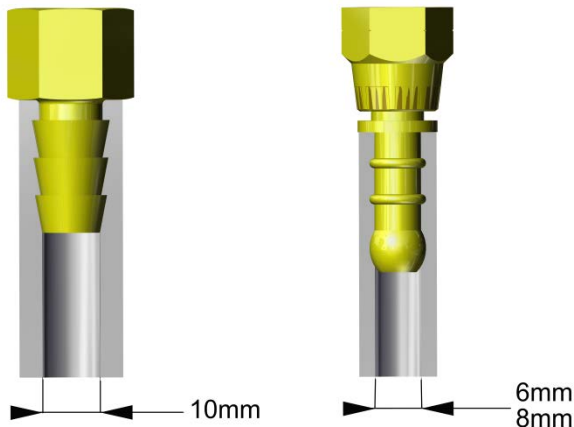
Gummislangen som förbinder grillen med gasolflaskan ska vara minst 55 cm lång.

Placera slangen på avstånd från heta ytor inklusive grillens botten.

Försäkra dig om att slangen inte är vriden eller veckad.

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

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



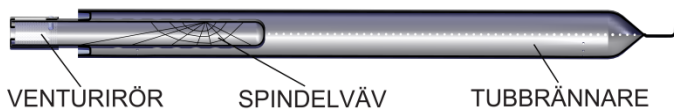
SPECIFIKATIONER

VID ANVÄNDNING I	SPECIFIKATIONER	TILLFÖRSELTRYCK BUTAN	TILLFÖRSELTRYCK PROPAN
DK	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar
EE	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar
FI	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar
IS	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
NO	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar
SE	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar

VENTURIRÖR

- **HÅLL VENTURIRÖREN RENA.**
- **Blockeringar av exempelvis spindelnät och insekter kan orsaka en returlåga.**

Trots att grillen går att tända som vanligt kan gasol som lagrats i röret antändas och därmed orsaka en eldsvåda runt rören vid kontrollknapparna eller sidobrännaren.



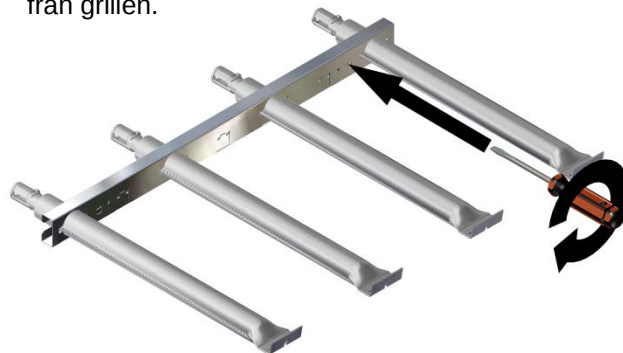
- Om returlåga uppstår stäng omedelbart av gasolen på gasolflaskans ventil.

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

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

INSPEKTION OCH RENGÖRING AV VENTURIRÖR

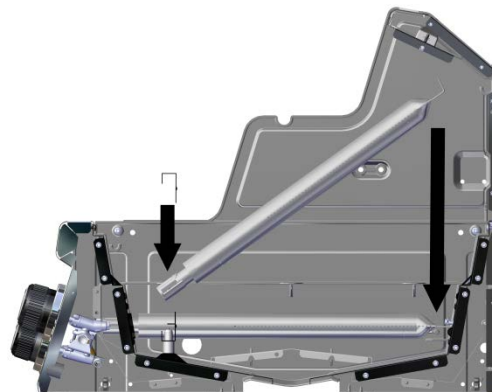
1. Stäng av gasoltillförseln på gasolflaskans ventil.
2. När grillen är kall, ta bort brännarnas infästningar, toppdelen på gasolfördelaren och lyft upp brännarna från grillen.



3. Rengör venturiröret med en piprensare eller flexibel borste för venturirör.



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



5. Sätt tillbaka brännarnas infästningarna och toppdelen på gasolfördelaren.

BYTE AV GASOLFLASKA - BUTAN

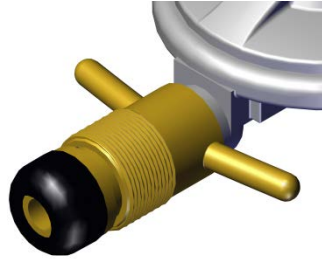
Butan kan användas i den här grillen vid ett tryck på 28 - 30 mbar.

Använd aldrig gasoltröstning utan regulator eller en regulator för andra arbetstryck.

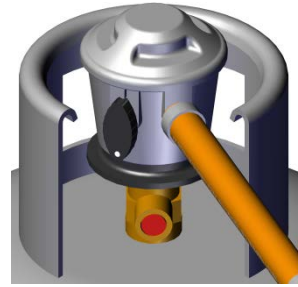
WARNING: Byte av gasolflaska måste utföras i en brand- och explosionssäker miljö.

Gasolflaskor BUTAN har olika typer av anslutningar:

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



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



Koppla på en gasolflaska

GÄNGAD ANSLUTNING	"CLICK-ON" ANSLUTNING
1. Kontrollera att gasolflaskan är stängd genom att skruva medurs. Kontrollera att alla vred på gasolgrillen är avstängda.	1. Ta bort den orangefärgade skyddspluggen från gasolflaskan genom att dra ut låsningen och dra uppåt. Använd inga verktyg och låt pluggen hänga.
2. Ta bort skyddspluggen och behåll den. Kontrollera att den svarta packningen inte är skadad innan hopkoppling.	2. Kontrollera att alla vred på gasolgrillen är avstängda. Se till att "click-on" regulatorns vred är i "off" läge.
3. Skruva fast regulatorn moturs på gasolflaskan. Dra inte åt för hårt det kan skada packningen.	3. Placera "click-on" regulatorn på gasolflaskans anslutning, lyft den nedre ringen uppåt, tryck till försiktigt och för ner ringen. Ett klick skall höras - då vet man att regulatorn sitter i rätt position.
5. När gasol önskas vrid ratten på gasolflaskventilen moturs.	4. För att gasol skall komma fram till grillen skall regulatorns vred ställas i "on" läge.

Koppla loss en gasolflaska

GÄNGAD ANSLUTNING	"CLICK-ON" ANSLUTNING
1. Vrid gasolflaskventilen till OFF (medurs).	1. Vrid "click-on" regulatorns vred till "off" läge.
2. Stäng av alla gasolvred på grillen.	
3. KOPPLA ALDRIG LOSS regulatorn med gasolventilen öppen.	3. Ta bort "click-on" regulatorn genom att pressa horisontellt och samtidigt lyfta den nedre ringen uppåt.
4. KOPPLA LOSS regulatorn genom att skruva medurs.	
5. SÄTT TILLBAKA pluggen på den tomma eller halvtomma gasolflaskan om den inte används.	4. SÄTT TILLBAKA pluggen på den tomma eller halvtomma gasolflaskan om den inte används.

Utför läckagetest på alla anslutningar innan grillen används.

BYTE AV GASOLFLASKA - PROPAN

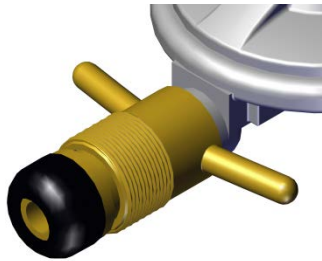
Propan kan användas i den här grillen med ett tryck på 30 - 37 mbar.

Använd aldrig gasoltröstning utan regulator eller en regulator för andra arbetstryck.

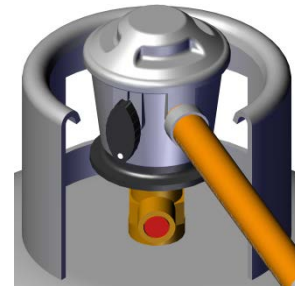
WARNING: Byte av gasolflaska måste utföras i en brand- och explosionssäker miljö.

Gasolflaskor PROPAN har olika typer av anslutningar:

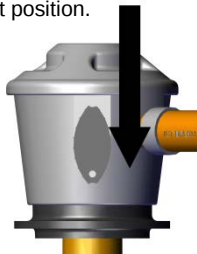
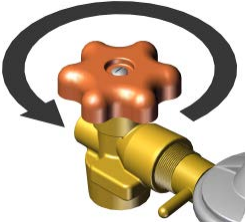
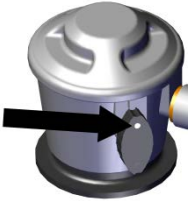
a) Anslutning med gänga. Den viktigaste delen är den svarta packningen. Kontrollera alltid att den finns och inte är skadad vid byte av gasolflaska. Dra inte åt för hårt, det kan skada packningen. (En del gängade anslutningar dras åt med fast nyckel. Följ anvisningarna som gäller för din regulator).



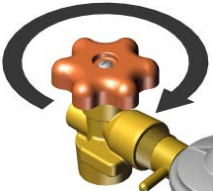
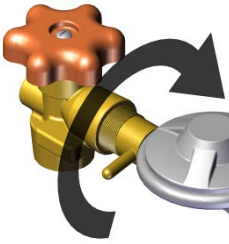
b) "Click-on" anslutning
Inga verktyg behövs för den här typen. Regulatorns vred fungerar som kontroll av gasoltillförseln.



Koppla på en gasolflaska

GÄNGAD ANSLUTNING	"CLICK-ON" ANSLUTNING
1. Kontrollera att gasolflaskan är stängd genom att skruva medurs. Kontrollera att alla vred på gasolgrillen är avstängda.	1. Ta bort den orangefärgade skyddspluggen från gasolflaskan genom att dra ut låsningen och dra uppåt. Använd inga verktyg och låt pluggen hänga.
2. Ta bort skyddspluggen och behåll den. Kontrollera att den svarta packningen inte är skadad innan hopkoppling.	2. Kontrollera att alla vred på gasolgrillen är avstängda. Se till att "click-on" regulatorns vred är i "off" läge.
	
3. Skruva fast regulatorn moturs på gasolflaskan. Dra inte åt för hårt det kan skada packningen.	3. Placera "click-on" regulatorn på gasolflaskans anslutning, lyft den nedre ringen uppåt, tryck till försiktigt och för ner ringen. Ett klick skall höras - då vet man att regulatorn sitter i rätt position.
	
5. När gasol önskas vrid ratten på gasolflaskventilen moturs.	4. För att gasol skall komma fram till grillen skall regulatorns vred ställas i "on" läge.
	

Koppla loss en gasolflaska

GÄNGAD ANSLUTNING	"CLICK-ON" ANSLUTNING
1. Vrid gasolflaskventilen till OFF (medurs).	1. Vrid "click-on" regulatorns vred till "off" läge.
	
2. Stäng av alla gasolvred på grillen.	
3. KOPPLA ALDRIG LOSS regulatorn med gasolventilen öppen. 4. KOPPLA LOSS regulatorn genom att skruva medurs.	3. Ta bort "click-on" regulatorn genom att pressa horisontellt och samtidigt lyfta den nedre ringen uppåt.
	
5. SÄTT TILLBAKA pluggen på den tomma eller halvtomma gasolflaskan om den inte används.	4. SÄTT TILLBAKA pluggen på den tomma eller halvtomma gasolflaskan om den inte används.

Utför läckagetest på alla anslutningar innan grillen används.

LÄCKAGETEST

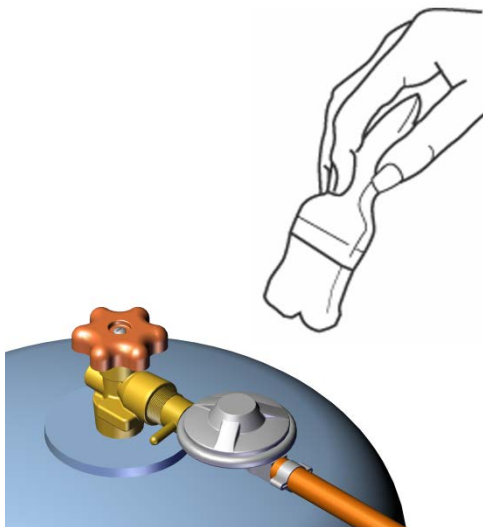
Alla fabriksstillverkade anslutningar har ingående testats för gasläckage och brännarna har genomgått flamtest. Frakten kan dock ha gjort att anslutningarna lossat.

SÄKERHETSÅTGÄRDER:

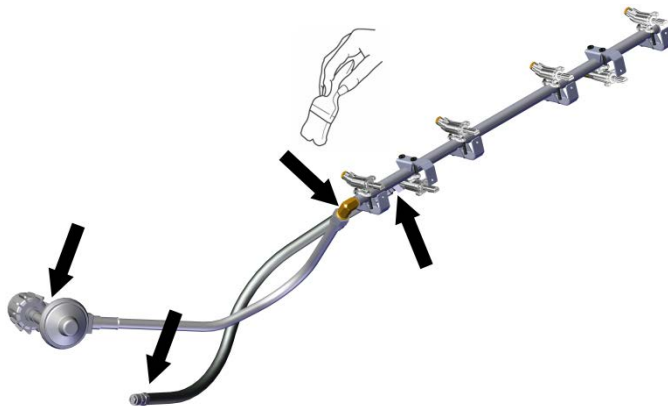
- **LÄCKAGETESTA ALLA ANSLUTNINGARNA INNAN DU ANVÄNDER GASOLGRILLEN.**
- **LÄCKAGETESTA GASOLVENTILEN VID VARJE PÅFYLLNING.**
- **LÄCKAGETESTA VARJE GÅNG DU KOPPLAR BORT OCH ÅTERANSLUTER NÅGON GASOLDEL.**
- **RÖK INTE NÄR DU LÄCKAGETESTAR!**
- **GÖR ALDRIG ETT LÄCKAGETEST MED EN TÄND TÄNDSTICKA ELLER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

ATT LÄCKAGETESTA

1. Kontrollera att alla reglagevreden står på "OFF".
2. Anslut slang och regulator till en full gasolflaska.
3. Förbered en tvållösning som består av en del vatten och en del diskmedel.
4. Öppna gasolflaskans ventil enligt ett av alternativen beroende på typ av gasolflaska/regulator.
 - a) Vrid ventilen moturs.
 - b) Fäll upp reglaget.
5. Pensla tvållösningen på varje anslutning.

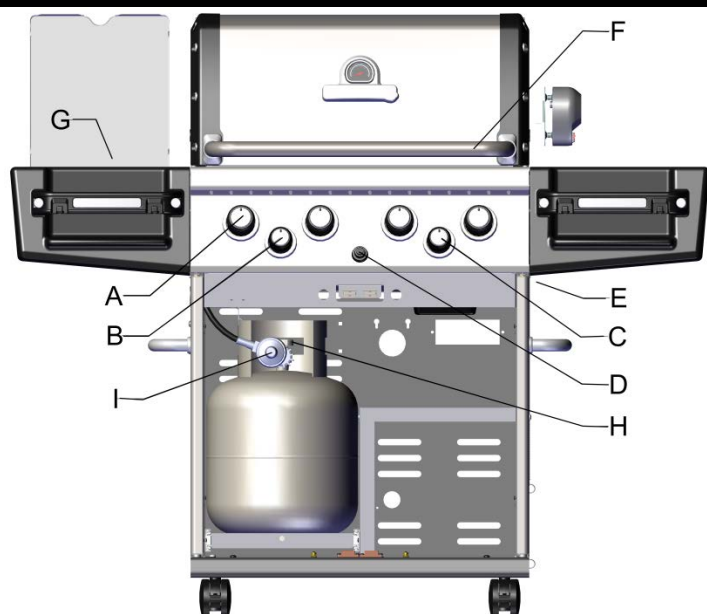


6. Om din grill har en sidobrännare eller en bakre grillspettsbrännare:
 - a. Sätt fingerspetsen över gasolmynningens öppning.
 - b. Vrid brännarvredet till "HI" (kl. 9)
 - c. Pensla tvållösningen på mynningen och säkerhetsventilen vid varje anslutning.
 - d. Vrid brännarvredet till "OFF"



7. En läcka upptäcks genom att det bubblar vid ett eventuellt läckageområde.
8. Om en läcka upptäcks, stäng av gasolen vid gasolflaskans ventil, skruva åt anslutningen och testa igen.
9. Om läckan kvarstår, kontakta din återförsäljare för vidare hjälp. Använd aldrig gasolgrillen om en läcka finns.

TÄNDNING



- | | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| A. Kontrollvred huvudbrännare | F. Handtag |
| B. Kontrollvred sidbrännare | G. Sidbrännare |
| C. Kontrollvred bakre brännare | H. Ventil gasolflaska |
| D. Tändare | I. Regulator |
| E. Tändningshål, manuell tändning | |

1. Gasolgrillen måste monteras och tändas enligt anvisningarna.
2. Kontrollera att gasolflaskan är full och ordentligt ansluten till regulatören, enligt instruktionerna (se byte av gasolflaska sid 5).
3. Kontrollera att det inte finns några gasläckor i gasoltillförselsystemet (se läckagetest sid 6).
4. Kontrollera att röret till brännarna är ordentligt kopplade till mynningsarna (se venturirör sid 3.)
5. Kontrollera att tändningskablar till huvudbrännaren och i förekommande fall sidbrännaren/bakre brännaren är inkopplade.
6. **VARNING! Öppna grillens lock innan du tänder grillen.**
7. Ställ grillens brännarvred på läge "OFF" och vrid på gasolen på gasolflaskans ventil.

TÄNDA HUVUDBRÄNNAREN

- a. Öppna locket och ha det öppet tills brännarna är tända.
- b. Kontrollera att det finns batteri i den elektroniska tändningen.
- c. Tryck och vrid grillboxens högra brännarvred åt vänster till HIGH (kl.9).
- d. Tryck på tändknappen tills brännaren tänds.
- e. Brännaren ska tändas inom fem sekunder (stäng av gasolen om ingen gnista tänds inom den tidsramen).
- f. Vrid därefter de andra brännarnas vred till HIGH och de ska då tändas automatiskt.

OBS! Det går även att tända med en tändsticka fastsatt på den medföljande tändstickshållaren (alt. med en lång tändare) genom hålet i grillboxens högra sida. (Lämpligt vid blåsigt väder).

För att tända huvudbrännaren med en tändsticka följ steg a till f ovan.

TÄNDA SIDOBRÄNNAREN

- a. Öppna sidbrännarens lock.
- b. Tryck och vrid sidbrännarens vred åt vänster till HIGH (kl.9).
- c. Tryck på tändknappen tills brännaren tänds.
- d. Brännaren ska tändas inom fem sekunder (för att tända med en tändsticka/tändare fortsätt till steg e).
- e. För en tändsticka/tändare till gasolmynningen.
- f. Tryck och vrid sidbrännarens vred åt vänster till HIGH (kl.9).
- g. Brännaren ska tändas inom 5 sekunder.

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

TÄNDA BAKRE ROTISSERIBRÄNNAREN

VARNING! Använd inte huvudbrännarna samtidigt som den bakre rotisseribrännaren.

- a. Ta bort värmehyllan.
- b. Tryck och vrid rotisseribrännarens vred åt vänster till HIGH (kl.9).
- c. Tryck på tändknappen tills brännaren tänds.
- d. Brännaren ska tändas inom fem sekunder (för att tända med en tändsticka/tändare fortsätt till steg e).
- e. För en tändsticka/tändare till gasolmynningen.
- f. Tryck och vrid rotisseribrännarens vred åt vänster till HIGH (kl.9)
- g. Brännaren ska tändas inom 5 sekunder.

OBS! Kontrollera din grill efter tändning. Alla brännare ska ha jämnhöga, blåaktiga lågor och variera i storlek beroende på inställning (HI, MEDIUM, LOW).



Om något av följande inträffar är förmodligen venturiröret till någon av brännarna blockerade.

- | | |
|----|----------------------------------|
| 1. | Det luktar gasol. |
| 2. | Returlåga uppstår. |
| 3. | Grillen upphetas ojämnt. |
| 4. | Brännarna avger smattrande ljud. |

Om returlåga uppstår stäng omedelbart av gasolen på gasolflaskans ventil och rengör rören (se venturirör sid 3).

OM BRÄNNAREN INTE TÄNDS:

1. Vrid brännarvredet till läge "OFF" (kl.12). Vänta 5 minuter, prova igen med vredet placerat i läge "MEDIUM" (kl.6).
2. Om någon brännare inte tänds (se felsökning sid 11). Om problemet inte löser sig, kontakta din återförsäljare.

STÄNGA AV

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

ANVÄNDNING

Bränn ur. Innan du grillar på din grill för första gången bränn ur den för att avlägsna dofter eller partiklar från tillverkningen enligt följande:

1. Öppna locket, lägg i alla grillgaller och Flave-R-Waves och tänd sen alla brännarna (enligt tändningsinstruktionen sid. 7) på **HIGH i 10-15 minuter** med locket stängt. Stäng av gasolen på gasolflaskans ventil och vrid alla brännarvred i läge "OFF".
2. När grillen är kall, spraya/pensla på vegetabilisk olja på grillgallren. Se till att båda sidorna samt hörnorna är grundligt inoljade. Gjutjärngaller bör oljas in lite före varje användning för att undvika att det fastnar.
3. Grillen är nu klar för användning.

Uppvärmning/avbränning. Innan du börjar grilla ska grillen värmas upp/brännas ur med alla brännarna på "HIGH" i 8-10 minuter och locket stängt. Borsta bort eventuella matrester med en grillborste av stål och grillen blir kliniskt ren. Minska sedan brännarna till önskad värme beroende på vad för sorts mat och med vilken grillmetod du ska grilla. Spraya/pensla på lite vegetabilisk olja på grillgallren vid behov för att undvika att det fastnar.

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

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

Använd inte lavasten, keramiska briketter eller något annat.

GRILLTEMPERATURER

HIGH (kl.9) på alla brännare ger ungefär på 350 - 400°C på grillgallret med locket stängt. Använd detta läge vid uppvärmning/avbränning enligt ovan. Läget är också perfekt för att bryna dvs. stänga köttets porer och få en grilllyta, innan temperaturen reduceras. Detta läge används sällan eller aldrig för längre grillning.

MEDIUM/HIGH (kl.7-8) på alla brännare ger ungefär 300°C på grillgallret med locket stängt. Använd detta läge för direkt grillmetod t.ex. för att grilla biffar och kotletter.

MEDIUM (kl.6) på alla brännare ger ungefär 225°C på grillgallret med locket stängt. Använd detta läge för kycklingdelar, hamburgare grönsaker, stekar och bakning.

LOW (kl.3) ger ungefär 150-175°C på grillgallret med locket stängt. Använd denna temperatur för rökning, stora stycken kött/fågel, fisk och för quesadillas och liknande rätter.

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

GRILLMETODER

DIREKT GRILLNING

Den mest populära grillmetoden är när du grillar på gallret direkt över brännarna. Direkt grillning passar bra för biffar, kotletter, kycklingdelar, fisk, hamburgare, grillspett och grönsaker.

1. Förbered maten som du ska grilla i förväg för att undvika försening och tidspress. Marinera och krydda innan maten läggs på grillen. Skall maten penslas med glaze ska det göras de 2-4 sista 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 läggs på grillen. Trimma bort eventuellt överflödigt fett för att undvika uppflamning.
4. Värm upp grillen till önskad temperatur med locket stängt. (Se uppvärmning/avbränning).
5. Spraya/pensla på lite vegetabilisk olja på grillgallren vid behov för att undvika att det fastnar.
6. Avvakta med saltet. Köttet blir saftigare om saltet tillsätts efter grillningen.
7. För att förhindra att köttet torkar ut ska du använda en grilltång, inte en gaffel. Värm upp grillen till läget "MEDIUM/HIGH" för att bryna köttet och få porerna att dra ihop sig, då blir saften kvar i köttet. Sänk sedan temperaturen och förläng grilltiden när du grillar tjockare bitar.
8. Lär dig när köttet är klart genom tid och känsla. Köttet blir fastare ju mer det grillas, när det är mjukt är det blodigt (rare) och när det är fast är det genomgrillat (well done).
9. Följ grillguiden nedan, passar de flesta kött-, fisk-, fågel- och grönsakssorterna.

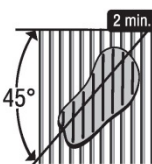
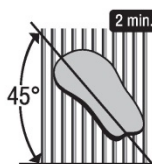
GRILLGUIDE FÖR PERFEKT KÖTT

LÄGG KÖTTET PÅ
HETT GALLER

VÄND KÖTTBITEN
SOM BILDEN VISAR

VRID KÖTTBITEN OCH
VÄND DEN IGEN

VÄND KÖTTBITEN
EN SISTA GÅNG



Tjocklek (cm)		Värmeinställning	Tid/sida				Tid totalt
			A	B	C	D	
3 1/4"	2 1/2"	High	1 1/4	1 1/4	1 1/4	1 1/4	7 minuter
Blodig	Medium/rosa	Med/High	2	2	2	2	8 minuter
Medium/rosa	Medium	Med/High	2 1/4	2 1/4	2 1/4	2 1/4	9 minuter
Medium	Genomgrillad	Med	2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2	10 minuter
Genomgrillad		Med	3	3	3	3	12 minuter

GRILLMETODER

GUIDE DIREKT GRILLNING

	2,5 CM TJOCKLEK	VÄRME- LÄGE	TID PER SIDA	TOTAL TID
KYCKLING	MED/WELL	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
KYCKLING VINGAR	MED/WELL	MED/LOW	5 / 5 / 5 / 5	20 MIN.
HAMBURGARE	MEDIUM	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
HAMBURGARE 90 GR FRYSTA	MEDIUM	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
FISKFILÉ	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8 - 10 MIN.
HUMMER DELAD	MEDIUM	MEDIUM	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20 MIN.

Se också Grillguide för perfekt kött, sid. 8

INDIREKT GRILLNING

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

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

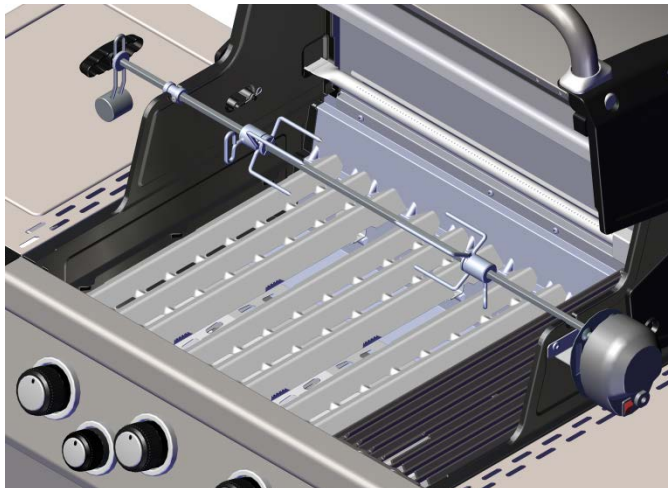
GUIDE INDIREKT- OCH ROTISSERIGRILLNING

NÖTKÖTT	1,3–2,7 KG	MED/LOW	2 - 4 H
NÖTKÖTT	2,7–4,5 KG	MED/LOW	3 - 5 H
GRISKÖTT	1-2,3 KG	MED/LOW	2 - 4 H
GRISKÖTT	2,7–4,5 KG	MED/LOW	3 - 5 H
KALKON/KYCKLING	1-2,3 KG	MED/LOW	2 - 4 H
KALKON/KYCKLING	2,3–4,5 KG	MED/LOW	3 - 5 H

ROTISSERIGRILLNING

Följ guiden för indirekt grillning.

- Spettet kan bära upp till sju kilo kött och under förutsättning att formen på köttet är sådant att det kan rotera fritt. För bästa resultat ska köttet centreras på spettet för att undvika obalans.



- Rotisserieset kan användas med grillgallren på plats om det finns utrymme.
- Placera köttet mitt på spettet innan det placeras på grillen. För fågel, bind upp vingar och ben för att undvika att de bränns och får kontakt med grillgallren eller droppformen.

BAKRE ROTISSERIBRÄNNARE

- Vissa modeller har en bakre rotisseriesbrännare. Rotisseriesgrillning är den ultimata metoden för stekar och kyckling. Med värmekällan placerad bakom köttet finns ingen risk för uppfammande lågor orsakade av neddroppande fett. En droppform placerad under maten samlar upp köttssaft som du kan använda att ösa köttet med eller göra en sås av.
- För att använda den bakre rotisseriesbrännaren, se tändningsinstruktionen på sidan 7. Använd inte huvudbrännarna samtidigt som den bakre brännaren. Huvudbrännarna kan förbruka syret i grillugnen och orsaka att den bakre brännaren släcks och gasolen flödar fritt.

GUIDE KÖTTEMPERATUR

	BLODIG	MEDIUM	GENOMGRILLAD
NÖT/LAMM	55°C	63°C	70°C
GRIS		65°C	77°C
FÅGEL			77°C

För bästa resultat använd en köttermometer.

När du använder rotisseriesbrännaren – ställ in värmen på MEDIUM/HIGH.

UNDERHÅLL

REGELBUNDET UNDERHÅLL

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

GRILLGALLER/VÄRMEHYLLA

Uppvärmning/avbränning. Innan du börjar grilla ska grillen värmas upp/brännas ur med alla brännarna på "HIGH" i 8-10 minuter med locket stängt. Använd grillvantar och borsta bort eventuella matrester på gallren med en grillborste av stål och gallren blir kliniskt rena. Minska sedan brännarna till önskad värme beroende på vad för sorts mat och med vilken grillmetod du ska grilla. Spray/pensla på lite vegetabilisk olja på grillgallren vid behov för att undvika att det fastnar.

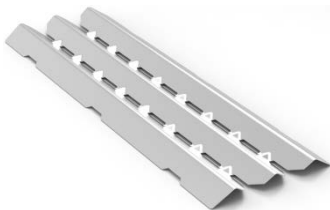
Grillgallren och värmehyllan behöver INTE diskas efter varje användning. Om du vill göra det någon gång, använd endast hett vatten och ev. mildt diskmedel, skölj noggrant och torka torrt. **Diska ALDRIG i maskin, använd ALDRIG kemiska produkter eller s.k. ugn- och grillrengörings- och putsprodukter eller högtryckstvätt!**

PORLINSBELÄGGNING

De flesta grillgaller i gjutjärn har en beläggning av porslinsemalj för att underlätta rengöring och undvika att maten fastnar. Emalj är i grund och botten ett glasöverdrag och flisor kan lossna vid oaksamhet eller misskötsel. Det påverkar inte användningen eller prestandan. Garantin täcker inte flisor som lossnar eller rost som uppstår genom oaksamhet eller misskötsel. Om lite rost uppstår, ta bort det med en grov disksvamp eller stålull som inte repar och olja in gallren med vegetabilisk olja.

FLAV-R-WAVE™

Om de rostfria stålågorna Flav-R-Wave har fått för mycket beläggningar, ta bort grillgallren, ta upp stålågorna och borsta bort beläggningarna med en grillborste av stål eller skrapa med t.ex. en spackelspade. Detta ska inte göras för ofta eftersom det är fett och köttsaft som droppar ner på dessa och bildar grillsmaken.



DROPPBRICKA/DROPPFORM

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

ALLMÄN RENGÖRING

Utför en avbränning och gör ren grillgallren enligt ovan. När grillen är kall, ta ur grillgaller och Flav-R-Wave och gör ren dem enligt ovan. Borsta/skrapa sedan grillens insida och ta upp resterna med en spackelspade eller grovdammsugare. Vid behov, rengör med endast hett vatten och ev. mildt diskmedel, skölj noggrant och torka torrt.

Diska ALDRIG i maskin, använd ALDRIG kemiska produkter eller s.k. ugn- och grillrengörings- och putsprodukter eller högtryckstvätt!

ÅRLIGT UNDERHÅLL

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

Brännare

Ta bort brännarna och kontrollera så inga sprickor eller skador uppstått. Rengör venturiröret med en piprensare eller flexibel borste för venturirör för att avlägsna stopp som orsakas av spindlar och andra insekter.



Rengör därefter grillens insida enligt instruktionen "Allmän rengöring" nedan.

Regulator och slang

Kontrollera regulatorn och slangen. Byt om nödvändigt. Se "Regulator/slang" sid 3.

Utsida

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

Rost är en naturlig oxidationsprocess och kan uppträda fläckvis på stål och gjutjärnsdetaljer. Om lite rost uppstår påverkar det inte användningen på kort sikt. Ta bort fläckarna med hett vatten och mildt diskmedel samt en grov disksvamp eller stålull som inte repar. Skölj ytorna noggrant och torka torrt.

Rostfritt stål

Rengör med hett vatten och mildt diskmedel samt en grov disksvamp eller stålull som inte repar. Skölj ytorna noggrant och torka torrt. Putsa därefter upp stålet med ett medel avsett för rostfritt stål. Väderförhållanden och extrem värme kan ge ytan en brunaktig yta, detta är missfärgning och räknas inte som tillverkningsfel eller rost.

OBS!

Diska ALDRIG i maskin, använd ALDRIG kemiska produkter eller s.k. ugn- och grillrengörings- och putsprodukter eller högtryckstvätt!

Utbytbara delar

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

Läckagetest

Kontrollera att läckor ej uppstått efter en eventuell återanslutning av gasoltuben. (Se "Läckagetest" sid 6).

FELSÖKNING

PROBLEM	TROLIG ORSAK	ÅTGÄRD
GASOLLUKT	STÄNG OMEDELBART VENTILEN TILL GASOLFLASKAN. ANVÄND INTE GRILLEN FÖRRÄN LÄCKAN ÄR FÖRSEGLAD.	
Läcka vid gasolflaskans ventil eller annan anslutning.	1. Regulatorn sitter löst. 2. Gasolläcka i slang/regulator eller ventil.	1. Skruva åt och läckagetesta, se sid 6. 2. Uppsök fackman.
Returtändning bakom kontrollpanelen.	1. Röret till brännaren är blockerade.	1. Ta bort brännaren, rengör röret.
Fladdrande lågor eller låg temperatur vid hög inställning.	1. Säkerhetsventilen mellan regulator och grill har blockerats.	1. Stäng gasolflaskans ventil och se till att alla brännarvred står på "OFF. Koppla bort regulatorn från gasolflaskan, vänta några minuter och koppla på igen. Öppna gasolflaskans ventil långsamt, vänta en minut och tänd grillen enligt tändningsinstruktionen (sid 7).
Brännaren tänder inte.	1. Slut på gasol. 2. Tändningselektrod ej inkopplad. 3. Säkerhetsventilen mellan regulator och grill har blockerats. 4. Regulatorn är inte korrekt ansluten till gasolflaskan. 5. En läcka i systemet orsakar att säkerhetsventilen aktiveras. 6. Venturiröret är blockerade eller misstämmer med ventilöppningen. 7. Öppningen är blockerad. 8. Slangen är vriden.	1. Fyll på gasol. 2. Prova att tända med en tändsticka eller tändare. Om brännaren tänds är det fel på tändningen. Se "Tändaren fungerar inte" nedan. 3. Följ åtgärden "Fladdrande lågor eller låg temperatur vid hög inställning", ovan. 4. Kontrollera att regulatorn är korrekt ansluten till gasolflaskan. 5. Läckagetesta alla anslutningar för att hitta läckan. Läckagetesta systemet. 6. Ta bort brännaren, gör rent venturiröret och passa in det med ventilöppningen. 7. Ta bort brännaren, gör rent öppningen med en nål eller tunn ståltråd. Borra aldrig i öppningen. 8. Råta ut slangen, håll bort den från botten av grillboxen.
Tändaren fungerar inte.	1. Batteriet behöver bytas. 2. Tändkabeln(arna) är inte inkopplad(e). 3. Tändstiftet sitter inte korrekt vid brännaren. 4. Tändaren är trasig.	1. Byt batteri. 2. Kontrollera att kabeln(arna) är anslutna till huvud-, sido- och bakre brännarna. 3. Rikta tändstiftet. 4. Använd en tändsticka, se sid 7. Beställ ny tändare.
Avtagande värme, smackande ljud.	1. Slut på gasol. 2. Röret till brännaren blockerade.	1. Fyll gasolflaskan. 2. Ta bort brännaren och rengör röret.
Heta områden på grillytan.	1. Venturiröret till brännaren blockerat. 2. Mycket beläggningar på Flav-R-Wave.	1. Ta bort brännaren, gör rent venturiröret, se sid 3. 2. Skrapa rent och sug upp med en grovdammsugare.
Uppflammande lågor/fettbrand.	1. För mycket beläggningar på Flav-R-Wave eller i grillboxen. 2. Överdriven värme.	1. Skrapa rent och sug upp med en grovdammsugare. 2. Justera värmen till lägre temperatur.
Regulatorn brummar.	1. Gasolflaskans ventil öppnad för snabbt.	1. Öppna ventilen långsamt.
Gula lågor.	1. Lite gula lågor är normalt. Ökar det kan röret till brännaren vara blockerade. 2. De små hålen i brännaren är blockerade.	1. Rengör röret. 2. Ta bort brännaren, rengör med en liten borste eller nål.
Insidan av locket ser ut att flagna.	1. Det är fettbeläggningar. Insidan av locket är inte lackerat och kan inte flagna	1. Rengör med stålborste eller skrapa.
Grillgallren rostas.	1. Porslinsmaljen har lossat.	1. Se underhåll, sid 10.

Om du inte löser ditt problem med hjälp av felsökningstabellen ovan, kontakta din återförsäljare eller besök www.broilkingbbq.eu och klicka på ditt lands flagga.

GARANTI

Broil King/OMC:s garanti gäller från inköpsdatum och är begränsad till reparation eller kostnadsfritt byte av delar som bevisligen skadas under normal användning.

I Europa sker byte av delar kostnadsfritt via återförsäljaren som i sin tur kontakter distributören/OMC i resp. land. Alla andra kostnader är ägarens ansvar.

Garantitider som överstiger 2 år gäller bara den ursprungliga köparen och endast i det land där produkten är köpt. (Olika sorters gasol används i olika länder och kräver lämpliga ventiler, munstycken och regulatorer).

VAD TÄCKER GARANTIN

Gjutna delar	Ej pulverlack	Livstid
Brännare Dual Tube		10 år
Övriga brännare, rostfria delar	Ej Flav-R-Wave	5 år
Brännare Porta Chef		3 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.

RESERVDELAR

Vid byte av delar måste Broil King/OMC: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/OMC.

BRÄNNARNA

Livslängden på brännare tillverkade i rostfritt stål beror nästan enbart på korrekt användning, rengöring och underhåll. Denna garanti täcker ej fel på grund av felaktig användning, rengöring och underhåll. För korrekt skötsel av brännare, se sid 10.

PORSLINSEMEJERADE GRILLGALLER

De flesta grillgaller i gjutjärn har en beläggning av porslinsemalj för att underlätta rengöring och undvika att maten fastnar. Emalj är i grunden ett glasöverdrag och flisor kan lossna vid oaksamhet eller misskötsel. Det påverkar inte användningen eller funktionen på gallret. Garantin täcker inte flisor som lossnar eller rost som uppstår genom oaksamhet eller misskötsel. För korrekt skötsel av grillgaller, se sid 10.

FÖRÅNGNINGSSYSTEM

Broil King/OMC grillar är designade för användning av de rostfria stålvågorna Flav-R-Wave™ ett förångningssystem där fett och köttssaft droppar ner, förångas och bildar grillsmaken. Användande av annan produkt gör att garantin inte gäller.

FLAV-R-WAVE™

De rostfria stålvågorna Flav-R-Wave™ garanteras mot defekter i materialet under en 2-årsperiod från inköpsdatum. Ytrost påverkar inte funktionen av Flav-R-Wave™ och täcks ej av garantin. För korrekt skötsel av Flav-R-Wave™, se sid. 10.

Broil King®

KAASUGRILLIT

KÄYTTÖOHJE

KÄYTETTÄVÄ KAASU BUTAANI TAI PROPAANI
LUOKKA I₃+(28-30/37), LUOKKA I₃B/P(30)

SISÄLTÖ

TURVALLISUUSOHJEET	14
PAINEENSÄÄDIN/LETKU	15
VENTURIPUTKI	15
BUTAANI.....	16
PROPAANI.....	17
TIIVIYSTARKASTUS	18
SYTYTYSOHJEET	19
KÄYTTÖ.....	20
GRILLAUSTEKNIikka.....	20
KUNNOSSAPITO.....	22
VIANETSINTÄ.....	23
TAKUU	24



LUE KÄYTTÖOHJE HUOLELLISESTI ENNEN GRILLIN KÄYTTÄMISTÄ
SÄILYÄ KÄYTTÖOHJE

TURVALLISUUSOHJEET

Uusi Broil King-/OMC-kaasugrillisi on CE-standardien vaatimuksien mukainen. Oikein asennettuna ja käyttöohjeiden mukaisesti käytettynä kaasugrilli on turvallinen ja helppo käyttää. Kuten kaikissa kaasulaitteissa ja -tuotteissa, turvallisuusohjeita on noudatettava. **Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vakavia henkilö- ja omaisuusvahinkoja.** Lue käyttöohje kokonaisuudessaan ennen kaasugrillin käyttämistä. Jos sinulla on kysyttävää, ota yhteyttä jälleenmyyjään.

VAROITUS!

- Vain ulkokäyttöön.
- Älä siirrä grilliä tai jätä sitä valvomatta käytön aikana.
- Tietty osat voivat kuumentua voimakkaasti. Käytä uunikintaita ja valvo lapsia.
- Grilliin ei saa tehdä muutoksia, sillä ne voivat aiheuttaa vaaran.
- Sulje nestekaasupullon venttiili käytön jälkeen.

Grillin käsittelyssä, nostamisessa ja kuljettamisessa on noudatettava varovaisuutta, sillä metallireunat voivat olla vaarallisia. Käytä suojakäsineitä ja irrota sivupöydät, grillausritilät, parilat ja lämpimänäpitotasot.

VAARA!

Jos havaitset kaasun hajua:

1. Sulje nestekaasupullon venttiili.
2. Käännä grillin säädin OFF-asentoon.
3. Avaa kansi.
4. Jos haju ei häviä, ota yhteyttä kaasun myyjään tai palokuntaan.
5. Kaasuvuoto voi aiheuttaa tulipalon tai räjähdysriskin, joiden seurauksena voi olla hengenvaarallisia henkilövahinkoja tai omaisuusvahinkoja.

SIJOTUSPAIKAN VALITSEMINEN JA ASENNUS

1. Kaasugrillin ja helposti syttyvien tuotteiden väliin on jätettävä vähintään 75 cm:n etäisyys.
2. Älä käytä grilliä helposti syttyvän katon tai oksien alla.
3. Älä jätä helposti syttyviä materiaaleja tai nesteitä, kuten bensiiniä, kaasugrillin lähelle.
4. Palamista ja ilman kiertämistä ei saa estää millään tavoin.

TEKNISET TIEDOT

malli	LÄMPÖTEHO kW	LÄMPÖTEHO g/h	LIEKIN KOKO, PÄÄPOLTIN	LIEKIN KOKO, SIVUPOLTIN	LIEKIN KOKO, TAKAPOLTIN
9526-53	5.25 kW	382 g/h	0.66mm		
9312-53	8.8 kW	640 g/h	0.84mm		
9312-83	15.0 kW	1091 g/h	0.84mm	0.79mm	0.94mm
9219 / 9811 / 9815-53	8.8 kW	640 g/h	0.85mm		
9113 / 9219-63	11.5 kW	836 g/h	0.85mm	0.79mm	
9229 / 9821-63	14.1 kW	1025 g/h	0.85mm	0.79mm	
9123 / 9229-83	18.5 kW	1345 g/h	0.85mm	0.79mm	1.04mm
9239 / 9639-83	20.3 kW	1476 g/h	0.85mm	0.79mm	1.04mm
9576 / 9578-43	24.7 kW	1796 g/h	0.87mm	0.79mm	0.99mm
9572 / 9573 / 9575 / 9576-83	24.7 kW	1796 g/h	0.87mm	0.79mm	0.99mm
9889-83	21.15 kW	1538 g/h	0.90mm	0.79mm	1.15mm
9565-23	15.9 kW	1156 g/h	0.91mm	0.79mm	
9565-63	15.9 kW	1156 g/h	0.91mm	0.79mm	

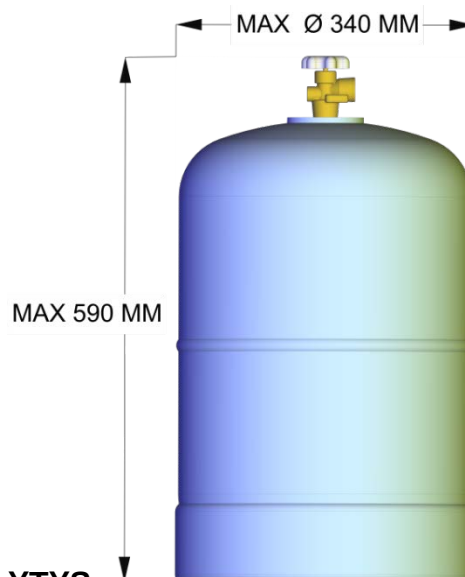
9563 / 9565-43	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
9565-93	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
9585-43	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9585-83	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9869-83	18.5 kW	1345 g/h	0.97mm	0.79mm	1.02mm
9506-53	4.1 kW	298 g/h	0.99mm		

NESTEKAASUPULLOT

Grillissä voidaan käyttää korkeintaan 11 kg:n nestekaasupulloja. Kaasupullon käsittelyssä on noudatettava varovaisuutta. Säilytä, kuljeta ja käytä pulloa aina pystyasennossa. Muutoin venttiili voi vaurioitua tai nestemäinen kaasu voi päästä vuotamaan pullosta.

Jos pullo on vaaka-asennossa, nestekaasua voi päästä tuloputkeen, mikä voi aiheuttaa vaaran.

Säilytä nestekaasupulloa aina sille osoitetulla paikalla grillin alla käytön aikana. Irrota kaasupullo aina ennen grillin siirtämistä. Nestekaasupulloa ei saa altistaa kuumuudelle. Kuumuus voi lisätä painetta pullon sisällä yli turvallisuusrajan.



SÄILYTYS

Jos grilli siirretään sisävarastoon, autotallin tai vastaavaan säilytystilaan, nestekaasupullo on irrotettava grillistä ja säilytettävä ulkona tilassa, jossa on hyvä ilmanvaihto.

Kaasupulloa ei tule säilyttää sisällä, kellarissa tai tilassa, josta on suora yhteys viemäriin.

KUNNOSSAPITO

Grilliä kannattaa huoltaa säännöllisesti (ks. kunnossapito, sivu 22).

Grilliin ei saa tehdä muutoksia. Korjaustyöt tulee antaa ammattilaisen tehtäväksi.

VAROITUS!

Ennen grillin käyttämistä on tehtävä kaikki käyttöohjeessa kuvatut tiiviystarkastukset.

Tarkastukset on tehtävä myös silloin, kun jälleenmyyjä on koonnut grillin.

Lue tämän oppaan sytytysohjeet ennen grillin käyttämistä.

PAINEENSÄÄDIN/LETKU

PAINEENSÄÄDIN

Kaasugrilliin on aina liitettävä paineensäädin, joka vastaa paikallisia/kansallisia vaatimuksia ja standardeja ja säättää käyttöpaineen seuraavasti:

LUOKKA I ₃ +(28-30/37)	Propani 37 mbar.
	Butaani 28-30 mbar.
LUOKKA I ₃ B/P(30)	Propani / Butaani 30 mbar.

Nestekaasulaitteita ei tule koskaan käyttää ilman paineensäädintä!

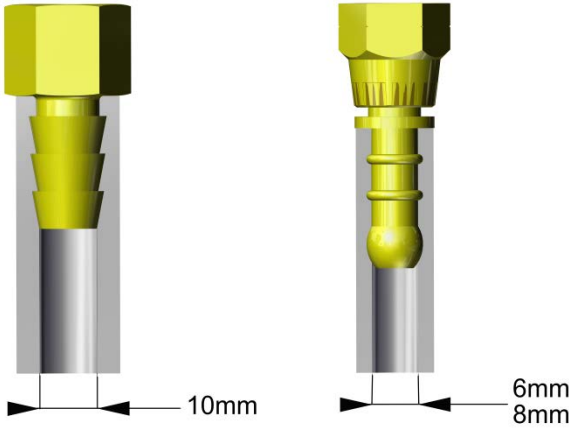
LETKU

Letkun on täytettävä paikalliset/kansalliset vaatimukset ja standardit. Grillin ja nestekaasupullon yhdistävän kumiletkun vähimmäispituus on 55 cm.

Letku on sijoitettava riittävän kauas kuumista pinnoista ja grillin alaosa.

Varmista, ettei letku mene kierteelle tai taitoksille. Tarkasta letkun kunto aina kaasupullon vaihtamisen yhteydessä tai vähintään kerran vuodessa. Grilliä ei saa käyttää, jos letku on haljennut, katkennut tai muuten vaurioitunut.

Vaurioitunut letku on vaihdettava. Ota tällöin yhteyttä jälleenmyyjään.



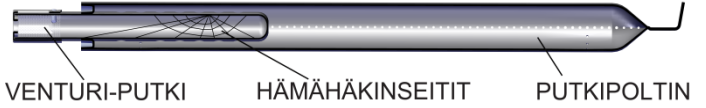
TEKNISET TIEDOT

KÄYTTÖMAA	LUOKKA	TULOPAINE BUTAANI	TULOPAINE PROPAAANI
DK	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar
EE	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar
FI	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar
IS	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
NO	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar
SE	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar

VENTURIPUTKI

- Pidä venturiputki puhtaana.
- Tukkeumat, esimerkiksi hämähäkinseitit ja hyönteiset, voivat aiheuttaa vastaliekkin.

Vaikka grilli syttyisi normaalisti, putkeen kertynyt nestekaasu voi myös syttyä ja aiheuttaa tulipalon säätönappien tai sivupolttimien läheisyydessä.



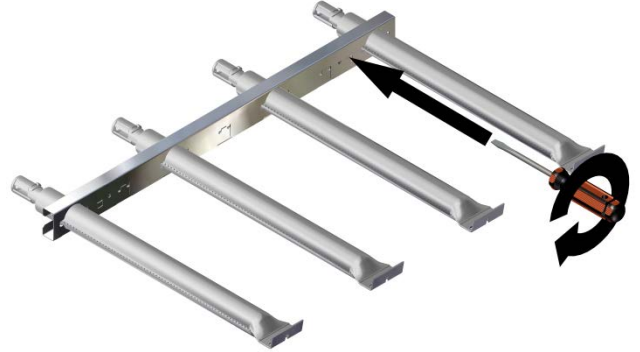
- Jos havaitset vastaliekkin, sulje nestekaasupullon venttiili välittömästi.

Tarkasta ja puhdista venturiputki (pääpolttimet, sivupolttimet, takapoltin) aina seuraavissa tilanteissa:

1. Havaitset kaasun hajua.
2. Grilli ei kuumene kunnolla.
3. Grilli kuumenee epätasaisesti.
4. Polttimesta kuuluu napsuvaa ääntä.

VENTURIPUTKEN TARKASTAMINEN JA PUHDISTAMINEN

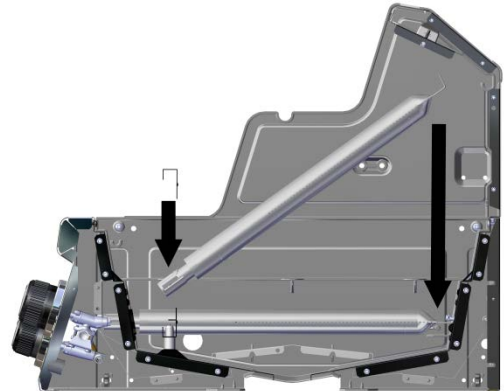
1. Sulje nestekaasupullon venttiili.
2. Kun grilli on jäähtynyt, irrota polttimien kiinnikkeet ja kaasunjakajan yläosa ja nosta polttimet grillistä.



3. Puhdista venturiputki piipunrassilla tai taipuisalla harjalla.



4. Aseta polttimet takaisin paikalleen ja varmista, että ne on suunnattu ja kytketty aukkoihin oikein.



5. Kiinnitä polttimien kiinnikkeet ja kaasunjakajan yläosa.

NESTEKAASUPULLON VAIHTAMINEN – BUTAANI

Butaania voidaan käyttää grillissä 28–30 millibaarin paineella.

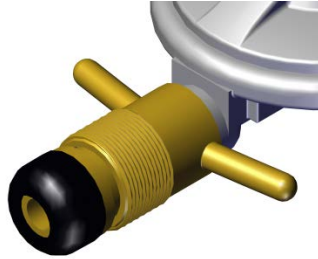
Nestekaasulaitteita ei tule koskaan käyttää ilman paineensäädintä. Älä käytä paineensäädintä, jonka käyttöpaine on muu kuin edellä mainittu.

VAROITUS! Kaasupulloa ei saa vaihtaa palo- tai räjähdysvaarallisessa tilassa.

Butaanikaasupulloissa käytetään seuraavia liittimiä:

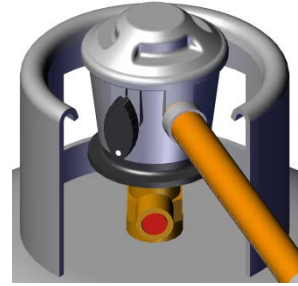
a) Kierreliitin

Liittimen tärkein osa on musta tiiviste. Tarkasta aina ennen pullon vaihtamista, että tiiviste on paikallaan ja ehjä. Älä kiristä liian voimakkaasti jotta tiiviste ei vaurioidu. (Osaa kierreläittemistä voidaan kiristää kiintoavaimella. Noudata paineensäätimen ohjeita.)



b) "Click-on"-liitin

Liitäntä ei edellytä työkaluja. Paineensäätimen kytkin toimii kaasusäätimenä.



Kaasupullon liittäminen

KIERRELIITIN	"CLICK-ON"-LIITIN
1. Väännä kaasupullon venttiiliä myötäpäivään varmistaaksesi, että venttiili on kiinni. Varmista, että kaasugrillin säätimet ovat OFF-asennossa.	1. Irrota kaasupullo oranssi suojakorkki vetämällä lukosta ja nostamalla korkkia. Älä käytä työkaluja ja jätä korkki roikkumaan pullon sivulle.
2. Irrota suojakorkki. Älä hävitä korkkia. Varmista ennen pullon liittämistä, että musta tiiviste on ehjä.	2. Varmista, että kaasugrillin säätimet ovat OFF-asennossa. Tarkasta, että "click-on"-liittimen kytkin on OFF-asennossa.
3. Kiinnitä paineensäädin kaasupulloon kiertämällä vastapäivään. Älä kiristä liian voimakkaasti jotta tiiviste ei vaurioidu.	3. Aseta paineensäädin kaasupullon liittäntään, nosta alempi rengas ylös, paina varovasti ja työnnä rengasta alaspäin niin, että säädin napsahtaa paikalleen. Napsahdus kertoo, että paineensäädin on oikeassa asennossa.
4. Kun grilliin halutaan kaasua, kaasuventtiiliä käännetään vastapäivään.	4. Grilliin saadaan kaasua kääntämällä paineensäätimen kytkin ON-asentoon.

Kaasupullon irrottaminen

KIERRELIITIN	"CLICK-ON"-LIITIN
1. Käännä kaasupullon venttiili OFF-asentoon (myötäpäivään).	1. Käännä "click-on"-liittimen kytkin OFF-asentoon.
2. Sulje grillin kaasusäätimet.	
3. Älä koskaan irrota paineensäädintä, kun kaasuventtiili on auki.	3. Irrota "click-on"-liitin puristamalla osaa vaakasuunnassa ja nostamalla alemmaa rengasta samanaikaisesti ylöspäin.
4. Irrota paineensäädin kiertämällä myötäpäivään.	
5. Aseta suojakorkki paikalleen tyhjiin pulloon. Käytä suojakorkkia myös vajaassa pullossa, kun pulloa ei käytetä.	4. Aseta suojakorkki paikalleen tyhjiin pulloon. Käytä suojakorkkia myös vajaassa pullossa, kun pulloa ei käytetä.

Tarkasta kaikkien liittimien tiiviys **ennen** grillin käyttämistä.

NESTEKAASUPULLON VAIHTAMINEN – PROPAANI

Propaania voidaan käyttää grillissä 30–37 millibaarin paineella.

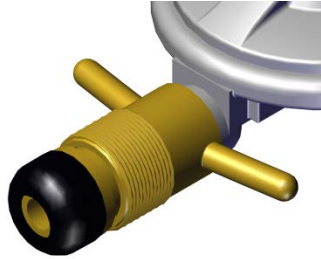
Nestekaasulaitteita ei tule koskaan käyttää ilman paineensäädintä. Älä käytä paineensäädintä, jonka käyttöpaine on muu kuin edellä mainittu.

VAROITUS! Kaasupulloa ei saa vaihtaa palo- tai räjähdysvaarallisessa tilassa.

Propanikaasupulloissa käytetään seuraavia liittimiä:

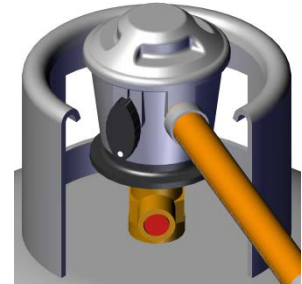
a) Kierreliitin

Liittimen tärkein osa on musta tiiviste. Tarkasta aina ennen pullon vaihtamista, että tiiviste on paikallaan ja ehjä. Älä kiristä liian voimakkaasti jotta tiiviste ei vaurioidu. (Osaa kierreliittimistä voidaan kiristää kiintoavaimella. Noudata paineensäätimen ohjeita.



b) "Click-on"-liitin

Liittäntä ei edellytä työkaluja. Paineensäätimen kytkin toimii kaasusäätimenä.



Kaasupullon liittäminen

KIERRELIITIN	"CLICK-ON"-LIITIN
1. Väännä kaasupullon venttiiliä myötäpäivään varmistaaksesi, että venttiili on kiinni. Varmista, että kaasugrillin säätimet ovat OFF-asennossa.	1. Irrota kaasupullo oranssi suojakorkki vetämällä lukosta ja nostamalla korkkia. Älä käytä työkaluja ja jätä korkki roikkumaan pullon sivulle.
2. Irrota suojakorkki. Älä hävitä korkkia. Varmista ennen pullon liittämistä, että musta tiiviste on ehjä.	2. Varmista, että kaasugrillin säätimet ovat OFF-asennossa. Tarkasta, että "click-on"-liittimen kytkin on OFF-asennossa.
3. Kiinnitä paineensäädin kaasupulloon kiertämällä vastapäivään. Älä kiristä liian voimakkaasti jotta tiiviste ei vaurioidu.	3. Aseta paineensäädin kaasupullon liittäntään, nosta alempi rengas ylös, paina varovasti ja työnnä rengasta alaspäin niin, että säädin napsahtaa paikalleen. Napsahdus kertoo, että paineensäädin on oikeassa asennossa.
4. Kun grilliin halutaan kaasua, kaasuventtiiliä käännetään vastapäivään.	4. Grilliin saadaan kaasua kääntämällä paineensäätimen kytkin ON-asentoon.

Kaasupullon irrottaminen

KIERRELIITIN	"CLICK-ON"-LIITIN
1. Käännä kaasupullon venttiili OFF-asentoon (myötäpäivään).	1. Käännä "click-on"-liittimen kytkin OFF-asentoon.
2. Sulje grillin kaasusäätimet.	
3. Älä koskaan irrota paineensäädintä, kun kaasuventtiili on auki.	3. Irrota "click-on"-liitin puristamalla osaa vaakasuunnassa ja nostamalla alemmaa rengasta samanaikaisesti ylöspäin.
4. Irrota paineensäädin kiertämällä myötäpäivään.	
5. Aseta suojakorkki paikalleen tyhjiin pulloon. Käytä suojakorkkia myös vajaassa pullossa, kun pulloa ei käytetä.	4. Aseta suojakorkki paikalleen tyhjiin pulloon. Käytä suojakorkkia myös vajaassa pullossa, kun pulloa ei käytetä.

Tarkasta kaikkien liittimien tiiviys **ennen** grillin käyttämistä.

TIIVIYSTARKASTUS

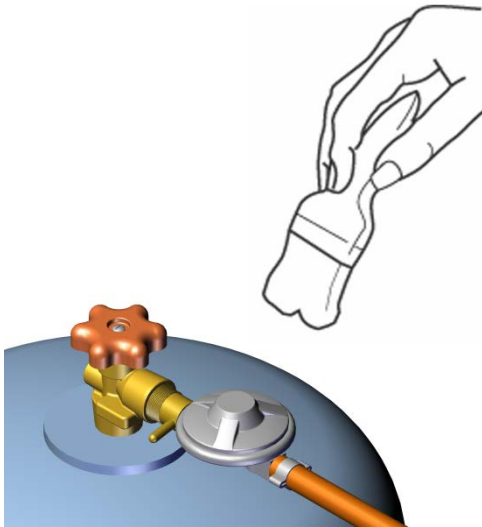
Kaikki tehdasvalmisteiset liittimien tiiviys on tarkastettu tehtaalla. Polttimet on testattu tulella. Liitännät voivat kuitenkin löystyä kuljetuksen aikana.

TURVATOIMET:

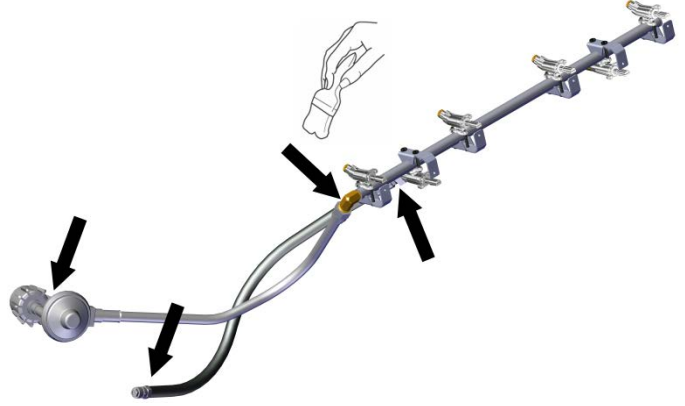
- **TARKASTA KAIKKIEN LIITTIMIEN TIIVIYS ENNEN GRILLIN KÄYTTÄMISTÄ.**
- **TARKASTA KAASUVENTTIILIN TIIVIYS AINA PULLON TÄYTTÄMISEN JÄLKEEN.**
- **TARKASTA KUNKIN KAASUOSAN TIIVIYS AINA, KUN IRROTAT JA KIINNITÄT OSAN TAKAISIN PAIKALLEEN.**
- **ÄLÄ TUPAKOI TIIVIYSTARKASTUKSEN AIKANA!**
- **TEE TIIVIYSTARKASTUS AINA ULKONA.**

TIIVIYSTARKASTUS

1. Varmista, että kaikki säätimet ovat OFF-asennossa.
2. Yhdistä letku ja paineensäädin kaasupulloon.
3. Valmista saippualliuos sekoittamalla yksi osa vettä ja yksi osa astianpesuainetta.
4. Avaa kaasupullon venttiili kaasupullon/paineensäätimen tyypistä riippuen.
 - a) Käännä venttiiliä vastapäivään.
 - b) Nosta säädin.
5. Sivele saippualliuosta jokaiseen liitimeen.

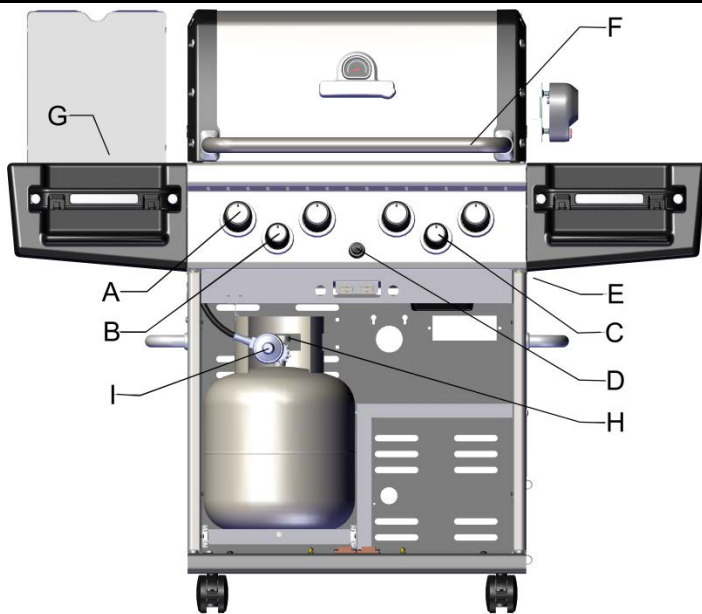


6. Jos grillissä on sivupoltin tai varrastelinepoltin grillin takaosassa:
 - a. Sulje kaasuaukon suu sormenpäällä.
 - b. Käännä polttimen säädin HIGH-asentoon (kello 9).
 - c. Sivele saippualliuosta kaasuaukkoon ja kunkin liittimen varoventtiiliin.
 - d. Käännä polttimen säädin OFF-asentoon.



7. Jos osan pinnalle muodostuu kuplia, se vuotaa.
8. Jos havaitset vuotokohdan, sulje kaasupullon venttiili, kiristä liitintä ja tarkasta tiiviys uudelleen.
9. Jos vika ei korjaannu, ota yhteys jälleenmyyjään. Älä käytä kaasugrilliä, jos jokin osa vuotaa.

SYTYTYSOHJEET



- | | | | |
|----|---|----|-----------------------|
| A. | Pääpolttimen säädin | F. | Kahva |
| B. | Sivupolttimen säädin | G. | Sivupoltin |
| C. | Takapolttimen säädin | H. | Kaasupullon venttiili |
| D. | Sytytyspainike | I. | Paineensäädin |
| E. | Sytytysaukko (sytytys tulitikutilla tai sytyttimellä) | | |

- Kaasugrillin asentamisessa ja sytyttämisessä on noudatettava tätä käyttöohjetta.
- Varmista, että kaasupullo on täysi ja kiinnitetty paineensäätimeen asianmukaisesti ja ohjeiden mukaisesti (ks. kaasupullon vaihtaminen, sivu 17).
- Tarkasta kaasuosien tiiviys vuotojen varalta (ks. tiivistystarkastus, sivu 18).
- Varmista, että polttimien putket ovat kunnolla kiinni aukoissa (ks. venturiputki, sivu 15).
- Tarkasta, että pääpolttimen sytytyskaapelit ja mahdolliset sivu- ja takapolttimien sytytyskaapelit on liitetty oikein.
- VAROITUS! Avaa grillin kansi ennen grillin sytyttämistä.**
- Käännä grillin säädin OFF-asentoon ja avaa kaasupullon venttiili.

PÄÄPOLTTIMEN SYTYTTÄMINEN

- Avaa kansi ja pidä se auki kunnes polttimet ovat syttyneet.
- Tarkasta, että elektronisen sytytyksen paristo on paikallaan.
- Paina ja käännä grillin oikeanpuoleinen poltinkytkin vasemmalle HIGH-asentoon (kello 9).
- Paina sytytyspainiketta, kunnes poltin syttyy.
- Polttimen tulisi syttyä noin viidessä sekunnissa (sulje kaasu, jos minkäänlaista liekkiä ei synny tässä ajassa).
- Käännä tämän jälkeen muiden polttimien säätimet HIGH-asentoon, jolloin polttimien tulisi syttyä automaattisesti.

HUOMIO!

Sytytys onnistuu myös tulitikon ja tulitikkupidikkeen (tai pitkän tulitikon) avulla grillin oikealla sivulla olevan reiän kautta. (Suositeltava tapa tuulisella säällä).

Ohjeet tulitikulla sytyttämiseen ovat kohdissa a–f.

SIVUPOLTTIMEN SYTYTTÄMINEN

- Avaa sivupolttimen kansi.
- Paina ja käännä sivupolttimen kytkin vasemmalle HIGH-asentoon (kello 9).
- Paina sytytyspainiketta, kunnes poltin syttyy.
- Polttimen tulisi syttyä noin viidessä sekunnissa (tulitikulla tai sytyttimellä sytyttämisen ohjeet ovat kohdassa e).
- Vie tulitikki/sytytin kaasuaukon suulle.
- Paina ja käännä sivupolttimen kytkin vasemmalle HIGH-asentoon (kello 9).
- Polttimen tulisi syttyä noin viidessä sekunnissa.

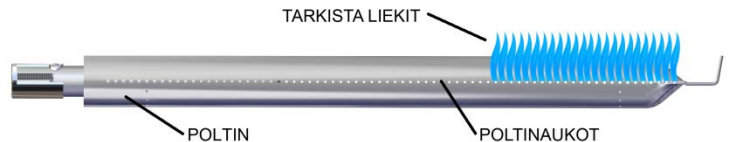
HUOMIO! Sivupolttimelle ei saa asettaa yli 23 cm:n (Ø) tai 7 kg:n keittoastioita.

TAKAOSAN VARRASPOLTTIMEN SYTYTTÄMINEN

VAROITUS! Pääpoltinta ja takaosan varraspoltinta ei saa käyttää samanaikaisesti.

- Irrota lämpimänäpitasot.
- Paina ja käännä varraspolttimen kytkin vasemmalle HIGH-asentoon (kello 9).
- Paina sytytyspainiketta, kunnes poltin syttyy.
- Polttimen tulisi syttyä noin viidessä sekunnissa (tulitikulla tai sytyttimellä sytyttämisen ohjeet ovat kohdassa e).
- Vie tulitikki/sytytin kaasuaukon suulle.
- Paina ja käännä varraspolttimen kytkin vasemmalle HIGH-asentoon (kello 9).
- Polttimen tulisi syttyä noin viidessä sekunnissa.

HUOMIO! Tarkkaile grilliä käytön aikana. Kaikkien polttimien tulee palaa tasaisesti sinisellä liekillä. Liekkien koko riippuu säätimen asennosta (HIGH, MEDIUM, LOW).



Seuraavissa tilanteissa jonkin polttimen venturiputki on todennäköisesti tukkeutunut.

- | | |
|----|------------------------------------|
| 1. | Havaitset kaasun hajua. |
| 2. | Havaitset vastaliekkin. |
| 3. | Grilli kuumenee epätasaisesti. |
| 4. | Polttimesta kuuluu napsuvaa ääntä. |

Jos havaitset vastaliekkin, sulje kaasupullon venttiili välittömästi ja puhdista putki (ks. venturiputki, sivu 15).

JOS POLTIN EI SYTY:

- Käännä polttimen säädin OFF-asentoon (kello 12). Odota 5 minuuttia ja kokeile sitten uudestaan kääntämällä säädin MEDIUM-asentoon (kello 6).
- Jos poltin ei syty, katso vianetsintä, sivu 23. Jos vika ei selviä, ota yhteyttä jälleenmyyjään.

SAMMUTTAMINEN

- Sulje nestekaasupullon venttiili.
- Käännä polttimien säätimet OFF-asentoon (kello 12).

Käyttöönotto. Ennen ensimmäistä käyttökertaa mahdolliset tehdasrasvat ja hajut on poltettava grillistä seuraavien ohjeiden mukaisesti:

1. Avaa kansi, aseta kaikki ritilät ja Flave-R-Waves™-profiilit paikalleen ja sytytä kaikki polttimet (sytytysohjeet ovat sivulla 19). Anna polttimien palaa **HIGH-asennossa 10–15 minuuttia** kannen alla. Sulje kaasupullon venttiili ja käännä polttimien säätimet OFF-asentoon.
2. Kun grilli on jäähtynyt, suihkuta tai sivele ritilöille kasviöljyä. Öljyä huolellisesti myös ritilöiden sivut ja kulmat. Öljyä valurautaritilät kevyesti ennen jokaista käyttökertaa, jotta ruoka ei tartu siihen.
3. Grilli on nyt käyttövalmis.

Kuumennus ja puhtaaksi polttaminen. Ennen grillaamisen aloittamista grilli täytyy kuumentaa ja polttaa puhtaaksi pitämällä polttimia HIGH-asennossa 8–10 minuuttia kannen ollessa suljettuna. Poista mahdolliset grillausjäämät ritilästä käyttämällä teräksistä grilliharjaa. Tällöin ritilästä tulee täysin puhdas. Vähennä tämän jälkeen kuumuutta kääntämällä säätimet haluamaasi asentoon grillaattavan ruoan ja käytettävän grillausmenetelmän mukaan. Suihkuta tai sivele grillausritilälle hieman kasvisöljyä, jotta ruoka ei tartu siihen.

Kansi. Grillattaessa kansi kannattaa aina pitää kiinni. Kun kansi on kiinni, ruoka kypsyy nopeammin, kaasua kuluu vähemmän ja lämpötila pysyy tasaisena. Näin saat ritilällä grillaattavaan ruokaan myös upean grillatun maun. Kannen pitäminen suljettuna on olennaista myös konvektiogrillauksessa ja epäsuorassa grillauksessa.

Höyrytysjärjestelmä. Grillissä on Flav-R-Wave™-höyrytysjärjestelmä. Lihaneste ja rasva höyrytyvät pudottuaan ruostumattomasta teräksestä valmistetuille aaltoprofiileille ja antavat ruoalle upean grillatun maun. Flav-R-Wave™ takaa lämmön tasaisen jakautumisen ja suoja polttimia.

Grillissä ei saa käyttää laavakiviä, keraamisia kiviä tai vastaavia tuotteita.

GRILLAUSLÄMPÖTILAT

HIGH (kello 9): poltin tuottaa ritilälle noin 350–400 °C:n lämpötilan, kun kansi on suljettuna. Käytä asetusta kuumennukseen ja puhtaaksi polttamiseen edellä kuvatus mukaisesti. Asetus sopii myös ruskistamiseen eli lihan pinnan sulkemiseen ja grillatun pinnan luomiseen, minkä jälkeen lämpötilaa lasketaan. Käytetään vain harvoin pidempiaikaiseen grillaukseen.

MEDIUM/HIGH (kello 7–8): poltin tuottaa ritilälle noin 300 °C:n lämpötilan, kun kansi on suljettuna. Asetus soveltuu suoraan grillaukseen, esimerkiksi pihvien ja kyljysten grillaamiseen.

MEDIUM (kello 6): poltin tuottaa ritilälle noin 225 °C:n lämpötilan, kun kansi on suljettuna. Asetus sopii kanan, hampurilaisten, kasvien ja paistien grillaamiseen sekä paistamiseen.

LOW (kello 3): poltin tuottaa ritilälle noin 150–175 °C:n lämpötilan, kun kansi on suljettuna. Käytä lämpötilaa savustamiseen, suurten liha- ja lintupaistien, kalan, quesadillojen ja vastaavien ruokien valmistamiseen.

Lämpötilat ovat suuntaa-antavia ja voivat vaihdella ulkolämpötilan ja tuuliolosuhteiden mukaan.

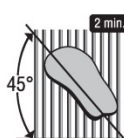
SUORA GRILLAUS

Yleisin grillausmenetelmä on suoraan polttimien päällä ritilällä grillaaminen. Suora grillaus soveltuu pihvien, kyljysten, kanan, kalan, hampurilaisten, grillivartaiden ja kasvien grillaamiseen.

1. Esivalmistele grillattavat ruoat etukäteen, jotta pysyt aikataulussa ja vältyt stressiltä. Marinoi ja mausta ruoka ennen grillaamisen aloittamista. Jos käytät glaseerauskastiketta, levitä se 2–4 minuuttia ennen grillaamisen lopettamista, jotta se ei pala ruoan pintaan.
2. Nosta kaikki tarvikkeet, kuten uunikintaat, kastikkeet, mausteet ja grillattavat ruoat, valmiiksi grillin viereen, jotta sinulla on kaikki tarvittava käden ulottuvilla grillaamisen aikana.
3. Varmista, että liha on huoneenlämpöistä ennen grillaamista. Poista lihasta ylimääräinen rasva, sillä se voi syttyä tuleen grillattaessa.
4. Kuumenna grilli haluamaasi lämpötilaan. Pidä kansi kiinni kuumennuksen ajan (ks. kuumennus ja puhtaaksi polttaminen).
5. Suihkuta tai sivele grillausritilälle hieman kasvisöljyä, jotta ruoka ei tartu siihen.
6. Älä lisää suolaa ennen grillaamista. Liha pysyy mehukkaampana, kun suola lisätään vasta grillaamisen jälkeen.
7. Käännä liha grillauspihdeillä haarukan sijaan, jotta se ei kuivu. Ruskista ja sulje lihan pinta MEDIUM/HIGH-lämmöllä. Näin lihanesteet pysyvät lihan sisällä. Laske sen jälkeen lämpötilaa ja pidennä grillausaikaa lihan paksuuden mukaan.
8. Opettele tunnistamaan, milloin liha on kypsää. Liha muuttuu sitä kiinteämmäksi, mitä enemmän sitä grillataan: pehmeä liha on veristä (rare) ja kiinteä läpikypsää (well done).
9. Noudata alla olevia grillausohjeita, jotka soveltuvat lähes kaiken lihan, kalan ja kasvien grillaamiseen.

GRILLAUSOPAS TÄYDELLISEN LIHAN KYPSENTÄMISEEN

LAITA LIHA KUUMALLE RITILÄLLE.



2 min.

KÄÄNNÄ LIHA KUVAN OSOITTAMALLA TAVALLA.



2 min.

KÄÄNNÄ LIHA YMPÄRI JA SITTEN TAAS 90 ASTETTA SIVULLE.



2 min.

KÄÄNNÄ LIHA VIIMEISEN KERRAN.



2 min.

Liha/puoli		Liha/puoli	Liha/puoli	Liha/puoli	Liha/puoli	Kypsennysaika yhteensä
Liha paksuus (cm)	Lämpöasetus	A	B	C	D	
3¼"	2¼"	High	1¼	1¼	1¼	7 minuuttia
Verinen	Medium/verinen	Med/High	2	2	2	8 minuuttia
Medium/verinen	Medium	Med/High	2¼	2¼	2¼	9 minuuttia
Medium	Läpikypsä	Med	2½	2½	2½	10 minuuttia
Läpikypsä	Med	3	3	3	3	12 minuuttia

GRILLAUSTEKNIIKAT

OPAS SUORAAN GRILLAAMISEEN

	PAKSUUS 2,5 CM	LÄMPÖ- ASETUS	AIKA/ PUOLI	KOKONAIS- AIKA
KANA	MED/WELL	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
KANAN SIIVET	MED/WELL	MED/LOW	5 / 5 / 5 / 5	20 MIN.
HAMPURILAISPIHVI	MEDIUM	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
HAMPURILAISPIHVI 90 G, JÄINEN	MEDIUM	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
KALAFILÉE	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8 - 10 MIN.
HUMMERI OSISSA	MEDIUM	MEDIUM	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20 MIN.

Katso myös grillausopas täydellisen lihan kypsennykseen

EPÄSUORA GRILLAUS

Menetelmä soveltuu hyvin suurten paistien ja kokonaisen kanan grillaamiseen vartaassa tai ilman varrasta. Epäsuorassa grillauksessa ruoka kypsennetään kuumalla ilmalla, joka kiertää grillissä.

1. Riippumatta siitä, käytetäänkö varrasta vai ei, epäsuorassa grillauksessa kannattaa käyttää tippa-astiaa, joka kerää lihasta tihkuvan lihanesteen ja rasvan. Laita tippa-astia ruostumattomasta teräksestä valmistettujen Flav-R-Wave-aaltoprofiilien yläpuolelle grillausritilän alle. Kaada astiaan vettä (noin 2 cm:n kerros). Voit laittaa astiaan myös hedelmämehua, viiniä, marinadia tai mausteita maun lisäämiseksi. Astiaa ei saa koskaan päästää kiehumään kuivaksi.
2. Epäsuorassa grillauksessa lämpötila kannattaa yleensä pitää alhaisena ja kansi suljettuna. Aseta joko kaikki polttimet pienelle lämmölle tai aseta uloimmat keskilämmölle ja jätä keskimmaiset pois päältä. Näin tippa-astia ei pääse kiehumään kuivaksi.
3. Sivele lihan pinta kauttaaltaan kasviöljyllä ennen grillaamisen aloittamista, jotta saat lihaan kauniin pinnan.
4. Suosittelemme käyttämään tippa-astiaa. Jos et käytä tippa-astiaa, tarkkaile ettei polttimiin mahdollisesti tippuva rasva syty palamaan.
5. Sammuta grilli ja kaasuventtiili ja anna grillin jäähtyä ennen tippa-astian poistamista. Rasva on erittäin helposti syttyvää, ja sitä on käsiteltävä varoen vahinkojen välttämiseksi.
6. Jos grillaat paisteja ja kanaa epäsuoralla menetelmällä ilman varrasta, aseta liha grillikyljen- ja paistinpiteen ritilälle.

OPAS EPÄSUORAAN GRILLAUKSEEN JA VARRASGRILLAUKSEEN

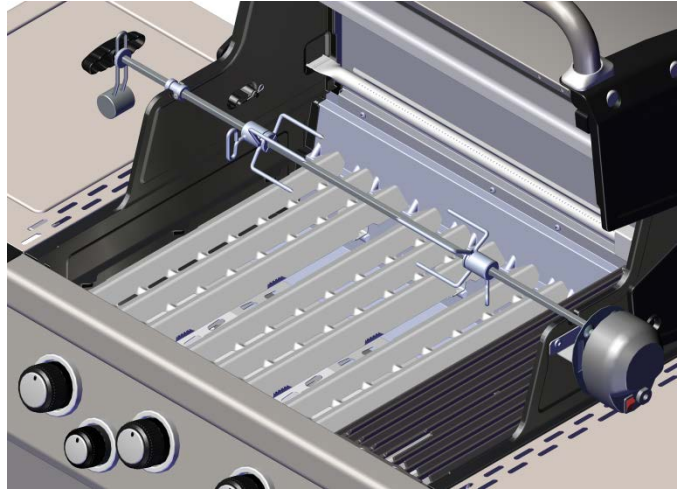
NAUDANLIHA	1,3–2,7 KG	MED/LOW	2 - 4 H
NAUDANLIHA	2,7–4,5 KG	MED/LOW	3 - 5 H
PORSAANLIHA	1-2,3 KG	MED/LOW	2 - 4 H
PORSAANLIHA	2,7–4,5 KG	MED/LOW	3 - 5 H
KANA/KALKKUNA	1-2,3 KG	MED/LOW	2 - 4 H
KANA/KALKKUNA	2,3–4,5 KG	MED/LOW	3 - 5 H

Kun käytät varraspoltinta, valitse MEDIUM/HIGH-lämpö.

VARRASMENETELMÄ

Noudata epäsuoran grillaamisen ohjeita.

1. Vartaassa voi grillata kerralla enintään seitsemän kiloa lihaa. Lihan on päästävä pyörimään vapaasti. Parhaan tuloksen takaamiseksi liha kannattaa keskittää vartaaseen niin, että se ei ole epätasapainossa.



2. Varrasta voidaan käyttää yhdessä grillausritilän kanssa, jos tilaa on riittävästi.
3. Aseta liha keskiosasta vartaaseen ja laita varras paikalleen grilliin. Kokonaisia lintuja grillattaessa siivet ja jalat tulee sitoa, jotta ne eivät pala tai osu ritilään tai tippa-astiaan.

TAKAOSAN VARRASPOLTIN

1. Osassa malleista on varraspoltin grillin takaosassa. Varrasmenetelmä soveltuu erinomaisesti paistien ja kanan grillaamiseen. Kun lämmönlähde on lihan takana, lihasta tihkuva rasva ei pääse syttymään tuleen. Ruoa alla oleva tippa-astia kerää lihanesteen, jolla voi valella lihaa tai jota voi käyttää kastikkeen pohjana.
2. Takaosan varraspoltin sytytysohjeet ovat sivulla 19. Pääpoltinta ja takapoltinta ei saa käyttää samanaikaisesti. Pääpoltimet voivat käyttää grilliunin hapen ja saada takapoltin sammumaan, jolloin kaasua pääsee vuotamaan vapaasti.

LIHAN LÄMPÖTILA

	VERINEN	MEDIUM	LÄPIKYPSÄ
NAUTA/LAMMAS	55°C	63°C	70°C
POSSU		65°C	77°C
SIIPIKARJA			77°C

Parhaan lopputuloksen saat, kun käytät paistomittaria.

KUNNOSSAPITO

JATKUVA KUNNOSSAPITO

Parhaan tuloksen, turvallisuuden ja tehokkuuden varmistamiseksi seuraavat osat on tarkastettava ja puhdistettava säännöllisesti.

RITILÄT/LÄMPIMÄNÄPITOTASOT

Kuumennus ja puhtaaksi polttaminen. Ennen grillaamisen aloittamista grilli tulee kuumentaa ja polttaa puhtaaksi pitämällä polttimia HIGH-asennossa 8–10 minuuttia kannen ollessa suljettuna. Poista mahdolliset grillausjäämät ritilästä käyttämällä uunikintaita ja teräksistä grilliharjaa. Tällöin ritilästä tulee täysin puhdas. Vähennä tämän jälkeen lämpöä kääntämällä säätimet haluamaasi asentoon grillattavan ruoan ja käytettävän grillausmenetelmän mukaan. Suihkuta tai sivele ritilälle hieman kasviöljyä, jotta ruoka ei tartu siihen.

Grillausritilää ja lämpimänäpitosoa ei saa pestä jokaisen käyttökerran jälkeen. Jos haluat joskus pestä ne, käytä vain kuumaa vettä ja mahdollisesti hieman mietoa astianpesuainetta. Huuhtelevä ja kuivaa huolellisesti.

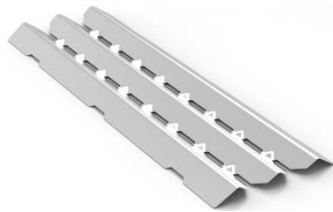
ÄLÄ KOSKAAN pese osia astianpesukoneessa tai käytä kemiallisia tuotteita, kuten uunin- tai grillinpuhdistusaineita tai suojaus- tai puhdistusaineita, tai painepesuria!

POSLEINIPINNOITE

Valurautaritilät on pinnoitettu posleiniemalilla, joka helpottaa puhdistamista ja ehkäisee ruoan tarttumista ritilään. Emali on lasipinnoite, joten siitä voi lohjeta siruja huolimattomassa tai ohjeiden vastaisessa käytössä. Tämä ei kuitenkaan vaikuta tuotteen käyttämiseen tai lopputulokseen. Takuu ei kata huolimattomuudesta tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneita vaurioita. Jos pintaan ilmestyy ruostetta, poista ruoste karhealla puhdistussienellä tai teräsvillalla, joka ei naarmuta, ja öljyä ritilä kasviöljyllä.

FLAV-R-WAVE™

Jos ruostumattomiin Flav-R-Wave™-aaltoprofiileihin on kertynyt liikaa kuivunutta nestettä, irrota ritilä ja aaltoprofiili ja puhdista profiili teräksisellä grilliharjalla tai esimerkiksi lastalla. Aaltoprofiileja ei kannata puhdistaa kovin usein, sillä juuri rasva ja lihanesteet antavat ruokaan grillatun maun.



TIPPALEVY/TIPPA-ALUSTA

Grillauslaatikon aukon alla oleva tippalevy ja tippa-alusta keräävät grillin alaosaan kertyvän rasvan. Tarkasta ne säännöllisesti irrottamalla ne grillin sivulta tai takaosasta käsin ja tyhjennä/puhdista/vaihda ne tarvittaessa, jotta rasva ei pääse valumaan grillauslaatikon alle tai alustalle.

PUHDISTAMINEN

Polta grillausritilät puhtaaksi edellä kuvatun mukaisesti. Kun grilli on jäähtynyt, irrota ritilät ja Flav-R-Wave™-aaltoprofiili edellä kuvatun mukaisesti. Puhdista grillin sisäosa harjalla tai lastalla ja kerää irronnut lika lastalla tai märkä-kuivaimurilla. Tarvittaessa voit käyttää kuumaa vettä ja mahdollisesti hieman mietoa astianpesuainetta. Huuhtelevä ja kuivaa huolellisesti.

ÄLÄ KOSKAAN pese osia astianpesukoneessa tai käytä kemiallisia tuotteita, kuten uunin- tai grillinpuhdistusaineita tai suojaus- tai puhdistusaineita, tai painepesuria!

VIKOSITTAINEN KUNNOSSAPITO

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

POLTTIMET

Irrota polttimet ja tarkasta, ettei niissä ole halkeamia tai muita vaurioita. Puhdista venturiputki piipunrassilla tai taipuisalla harjalla, jotta esimerkiksi hämähäkinseitit tai hyönteiset eivät pääse aiheuttamaan tukoksia.



Puhdista sen jälkeen grillin sisäosa oheisten puhdistusohjeiden mukaisesti.

PAINEENSÄÄDIN JA LETKU

Tarkasta paineensäätimen ja letkun kunto. Vaihda tarvittaessa. Ks. paineensäädin/letku, sivu 15.

ULKOPINNAT

Jos valettuihin alumiiniosiin on muodostunut valkoisia hapettumisen jälkiä, puhdista pinnat kuumalla vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Huuhtelevä ja kuivaa pinnat huolellisesti. Puhdista pinnat tämän jälkeen kasviöljyyn kastetulla kankaalla, jotta niihin palautuu kiilto. Mahdolliset pysyvät naarmut ja tarhat voi peittää mustalla kuumankestomaalilla.

Teräkseen ja valurautaan voi muodostua ruostetta luonnollisen hapettumisen seurauksena. Pienet ruosteläikät eivät vaikuta grillin käyttöön lyhyellä aikavälillä. Puhdista pinnat kuumalla vedellä, miedolla astianpesuaineella ja karhealla puhdistussienellä tai teräsvillalla, joka ei naarmuta. Huuhtelevä ja kuivaa pinnat huolellisesti.

RUOSTUMATON TERÄS

Puhdista pinta kuumalla vedellä, miedolla astianpesuaineella ja karhealla puhdistussienellä tai teräsvillalla, joka ei naarmuta. Huuhtelevä ja kuivaa pinnat huolellisesti. Puhdista tämän jälkeen teräspinta ruostumattomalle teräkselle tarkoitettua puhdistusaineella. Sääolosuhteet ja äärimmäinen kuumuus voi tehdä pinnasta rusehtavan värisen, mitä ei tule tulkita valmistusvirheeksi tai ruosteeksi.

HUOMIO!

ÄLÄ KOSKAAN pese osia astianpesukoneessa tai käytä kemiallisia tuotteita, kuten uunin- tai grillinpuhdistusaineita tai suojaus- tai puhdistusaineita, tai painepesuria!

VAIHDETTAVAT OSAT

Jos lämmönsäädön, kaasupullojen, polttimien tai venttiilien käytössä ilmenee ongelmia, vikaa ei tule yrittää korjata itse vaan on otettava yhteyttä jälleenmyyjään tai ammattilaiseen. Parhaan tuloksen saat, kun käytät ainoastaan Broil King-/OMC-varaosia.

TIIVIYSTARKASTUS

Kaasuosien tiiviys tulee tarkastaa aina niiden kiinnittämisen jälkeen. (ks. tiiviystarkastus, sivu 18).

VIANETSINTÄ

ONGELMA	TODENNÄKÖINEN SYY	TOIMENPIDE
KAASUN HAJU	SULJE KAASUPULLON VENTTIILI VÄLITTÖMÄSTI. ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ ENNEN KUIN VUOTOKOHTA ON TIIVISTETTY.	
Kaasupullon venttiili tai muu liitäntä vuotaa.	1. Paineensäädin on löystynyt. 2. Letku/paineensäädin tai venttiili ei ole tiivis.	1. Kiristä ja tarkasta tiiviys (ks. sivu 18). 2. Ota yhteyttä ammattilaiseen.
Ohjauspaneelin taakse muodostuu vastaliekki.	1. Polttimeen vievä putki on tukkeutunut.	1. Irrota poltin ja puhdista putki.
Liekki lepattaa tai lämpötila ei nouse riittävästi suurella lämpöasetuksella.	1. Paineensäätimen ja grillin välinen varoventtiili on tukkeutunut.	1. Sulje kaasupullon venttiili ja varmista, että kaikki polttimien säätimet ovat OFF-asennossa. Irrota paineensäädin kaasupullostaa, odota joitakin minuutteja ja liitä osat takaisin paikalleen. Avaa kaasupullon venttiili hitaasti, odota hetki ja sytytä grilli sytytysohjeiden mukaisesti (sivu 19).
Poltin ei syty.	1. Kaasu on loppu. 2. Sytytys Elektrodi ei ole paikallaan. 3. Paineensäätimen ja grillin välinen varoventtiili on tukkeutunut. 4. Paineensäädintä ei ole liitetty kaasupulloon oikein. 5. Varoventtiili on käynnistynyt vuodon takia. 6. Venturiputki on tukkeutunut tai väärin venttiiliaukossa. 7. Aukko on tukkeutunut. 8. Letku on mutkalla.	1. Täytä tai vaihda kaasupullo. 2. Sytytä poltin tulitikon tai sytyttimen avulla. Jos poltin syttyy, vika on sytytyksessä. Ks. alla oleva kohta "Sytytin ei toimi". 3. Noudata yllä olevan kohdan "Liekki lepattaa tai lämpötila ei nouse riittävästi suurella lämpöasetuksella" ohjeita. 4. Tarkasta että paineensäädin on liitetty kaasupulloon oikein. 5. Tarkasta kaikkien liittimien tiiviys. Tee tiiviystarkastus. 6. Irrota poltin, puhdista venturiputki ja sovita se venttiiliaukkoon. 7. Irrota poltin, puhdista aukko neulalla tai ohuella teräslangalla. Aukkoa ei saa porata. 8. Suorista letku. Älä jätä letkua grillilaatikon alaosan lähelle.
Sytytin ei toimi.	1. Paristossa ei ole virtaa. 2. Sytytyskaapelia/-kaapeleita ei ole kytketty oikein. 3. Polttimon sytytystulppa ei ole paikallaan. 4. Sytytin on viallinen.	1. Vaihda paristo. 2. Varmista, että kaapelit on kytketty oikein pää-, sivu- ja takapolttimiin. 3. Korjaa sytytystulpan asento. 4. Käytä tulitikkua (ks. sivu 19). Tilaa uusi sytytin.
Lämpö laskee, polttimesta kuuluu napsuvaa ääntä.	1. Kaasu on loppu. 2. Polttimen putki on tukkeutunut.	1. Täytä tai vaihda kaasupullo. 2. Irrota poltin ja puhdista putki.
Grillin ulkopinta on kuuma.	1. Polttimen venturiputki on tukkeutunut. 2. Flav-R-Wave™-aaltoprofiiliin on kertynyt liikaa kuivunutta nestettä.	1. Irrota poltin ja puhdista venturiputki (ks. sivu 15). 2. Raaputa pinta puhtaaksi ja kerää irronnut lika märkä-kuivaimurilla.
Liekit leimahtavat liian suuriksi tai rasva syttyy palamaan.	1. Flav-R-Wave™-aaltoprofiiliin tai grillilaatikkoon on kertynyt liikaa kuivunutta nestettä. 2. Lämpöasetus on liian suuri.	1. Raaputa pinta puhtaaksi ja kerää irronnut lika märkä-kuivaimurilla. 2. Säädä lämpöä pienemmälle.
Paineensäätimestä kuuluu hurisevaa ääntä.	1. Kaasupullon venttiili on avattu liian nopeasti.	1. Avaa venttiili hitaasti.
Liekit ovat keltaisia.	1. Ei haittaa, jos liekeissä on jonkin verran keltaista väriä. Keltaisen värin lisääntyminen voi tarkoittaa, että poltin on tukkeutunut. 2. Polttimen pienet aukot ovat tukkeutuneet.	1. Puhdista putki. 2. Irrota poltin ja puhdista se pienellä harjalla tai neulalla.
Kannen sisäpinta hilseilee.	1. Pinnassa on rasvajäämiä. Kannen sisäpintaa ei ole pinnoitettu, joten se ei voi hilseillä.	1. Puhdista teräsharjalla tai lastalla.
Ritilä on ruostunut.	1. Posliiniemali on lohjennut.	1. Ks. kunnossapito-ohjeet, sivu 22.

Jos ongelma ei ratkea vianetsintätaulukon avulla, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai siirry sivustolle www.broilkingbbq.eu ja valitse oikea maa.

TAKUU

Broil King/OMC 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/OMC:hen. 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 KATTAAT?

Valetut osat	Ei jauhemaalattut	Käyttöikä
Dual Tube -polttimet		10 vuotta
Muut polttimet, ruostumattomat	Ei Flav-R-Wave™	5 vuotta
Porta Chef -polttimet		3 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 työ- ja materiaalikustannuksia. Huoltosopimuskustannuksia. Välillisiä vahinkoja tai seurannaisvahinkoja.

VARAOSAT

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

POLTTIMET

Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen polttimien käyttöikä riippuu lähes täysin oikeasta käytöstä, puhdistamisesta ja kunnossapidosta. Takuu ei kata virheellisestä käytöstä, puhdistamisesta ja kunnossapidosta aiheutuvia vikoja. Lisätietoa polttimien hoidosta on sivulla 22.

POSLEINIPINNOITETUT GRILLAUSRITILÄT

Valurautaritilät on pinnoitettu posliiniemalilla, joka helpottaa puhdistamista ja ehkäisee ruoan tarttumista ritilään. Emali on lasipinnoite, joten siitä voi lohjeta siruja huolimattomassa tai ohjeiden vastaisessa käytössä. Tämä ei kuitenkaan vaikuta tuotteen käyttämiseen tai lopputulokseen. Takuu ei kata huolimattomuudesta tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneita vaurioita. Lisätietoa ritilöiden hoidosta on sivulla 22.

HÖYRYTYSJÄRJESTELMÄ

Broil King-/OMC-grillit on suunniteltu käytettäväksi yhdessä ruostumattomasta teräksestä valmistettujen Flav-R-Wave™-aaltoprofiilien kanssa. Höyrytysjärjestelmä kerää rasvan ja lihanesteet, höyrystää ne ja antaa grillatun maun. Jos käytetään muuta tuotetta, takuu raukeaa.

FLAV-R-WAVE™

Ruostumattomasta teräksestä valmistetuilla Flav-R-Wave™-aaltoprofiileilla on kahden vuoden takuu ostopäivästä alkaen. Pintaruoste ei vaikuta Flav-R-Wave™-profiilien käyttämiseen, eikä takuu kata ruostumista. Lisätietoa Flav-R-Wave™-profiilien hoidosta on sivulla 22.

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/OMC pidättää oikeuden aineistojen/tietojen painovirheisiin.

Broil King®

GASGRILL

BRUGERVEJLEDNING

TIL BRUG MED BUTAN – ELLER PROPANGAS
KATEGORI I₃+(28-30/37), KATEGORI I₃B/P(30)

INDHOLD

SIKKERHEDSFORSKRIFTER	26
REGULATOR/SLANGE	27
VENTURIRØR	27
BUTAN	28
PROPAN	29
LÆKAGETEST	30
TÆNDING	31
ANVENDELSE	32
GRILLTEKNIK.....	32
VEDLIGEHOLDELSE	34
FEJLSØGNING	35
GARANTI	36



LÆS HELE BRUGERVEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEN GRILLEN
ANVENDES, BEHOLD DENNE VEJLEDNING TIL FREMTIDIG BRUG

SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Din nye Broil King/OMC gasgrill er produceret i overensstemmelse med CE-standarder. Gasgrillen er sikker og bekvem, når den er monteret korrekt og anvendes i henhold til brugervejledningen. Som med alle gasprodukter skal sikkerhedsforskrifterne følges. **Forsømmelse af dette kan medføre alvorlige personskader og skader på ejendom.** Læs hele brugervejledningen, inden du anvender gasgrillen. Kontakt dit indkøbssted, hvis du har spørgsmål.

ADVARSEL!

- Kun til udendørs brug.
- Undgå at flytte eller efterlade grillen uden opsyn, når den er i brug.
- Visse dele kan blive meget varme. Anvend grillhandsker, og hold opsyn med børn.
- Grillen må ikke justeres eller modificeres, det kan være farligt.
- Luk for gassen på gasflaskens ventil efter brug.

Vær forsigtig, når du håndterer, løfter eller transporterer grillen, metalkanter kan udgøre en risiko. Anvend arbejdshandsker, og afmonter sidebord, fjern grillriste/plader og varmehylder.

FARE!

Hvis du lugter gas:

1. Luk på gasflaskens ventil.
2. Afbryd grillens kontrolvridere.
3. Åbn låget.
4. Hvis lugten ikke forsvinder, skal du kontakte din gasforhandler eller brandvæsenet.
5. Lækkende gas kan føre til brand eller eksplosion, der kan forårsage livstruende skader på kroppen eller skader på ejendom.

PLACERING & INSTALLATION

1. Hold en afstand på mindst ca. 75 cm mellem gasgrillen og letantændelige produkter.
2. Undgå at anvende gasgrillen under et letantændeligt tag eller løvhæng.
3. Hold området i nærheden af gasgrillen fri for letantændeligt materiale og væsker som benzin etc.
4. Undgå at forhindre forbrændingen og tilførslen af luft på nogen måde.

SPECIFIKATIONER

MODEL	VARME INFLOW kW	VARME INFLOW g/h	STØRRELSE FLAMME HOVEDBRÆNDER	STØRRELSE FLAMME SIDEBRÆNDER	STØRRELSE FLAMME BAGERSTE BRÆNDER
9526-53	5.25 kW	382 g/h	0.66mm		
9312-53	8.8 kW	640 g/h	0.84mm		
9312-83	15.0 kW	1091 g/h	0.84mm	0.79mm	0.94mm
9219 / 9811 / 9815-53	8.8 kW	640 g/h	0.85mm		
9113 / 9219-63	11.5 kW	836 g/h	0.85mm	0.79mm	
9229 / 9821-63	14.1 kW	1025 g/h	0.85mm	0.79mm	
9123 / 9229-83	18.5 kW	1345 g/h	0.85mm	0.79mm	1.04mm
9239 / 9639-83	20.3 kW	1476 g/h	0.85mm	0.79mm	1.04mm
9576 / 9578-43	24.7 kW	1796 g/h	0.87mm	0.79mm	0.99mm
9572 / 9573 / 9575 / 9576-83	24.7 kW	1796 g/h	0.87mm	0.79mm	0.99mm
9889-83	21.15 kW	1538 g/h	0.90mm	0.79mm	1.15mm
9565-23	15.9 kW	1156 g/h	0.91mm	0.79mm	

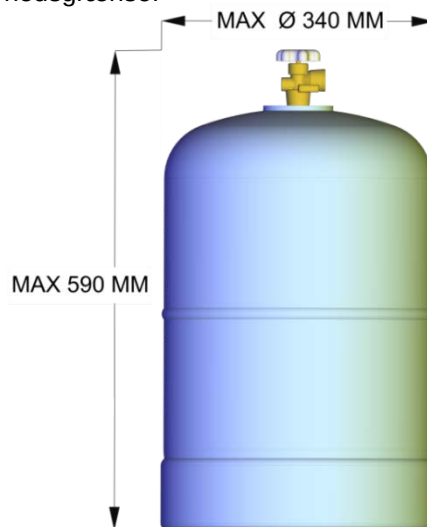
9565-63	15.9 kW	1156 g/h	0.91mm	0.79mm	
9563 / 9565-43	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
9565-93	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
9585-43	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9585-83	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9869-83	18.5 kW	1345 g/h	0.97mm	0.79mm	1.02mm
9506-53	4.1 kW	298 g/h	0.99mm		

GASFLASKER

Det er muligt at anvende gasflasker på op til 11 kg. Behandl altid gasflasken forsigtigt, den skal opbevares, transporteres og anvendes stående. Det er for at undgå at beskadige ventilen, og fordi gas i væskeform ikke skal lække ud.

Ved horisontal opbevaring kan flydende brændstof komme ind i tilførselsrørene og medføre skade.

Opbevar altid gasflasken på den afsete plads under grillen ved brug. Gasflasken skal altid kobles fra, inden grillen flyttes. Udsæt aldrig en gasflaske for varme. Trykket i flasken kan stige og overstige den indbyggede sikkerhedsgrænse.



OPBEVARING

Hvis grillen ikke anvendes i en periode og stilles indendørs i skur, garage eller lignende, skal gasflasken kobles fra grillen, og opbevares udendørs på et sted med god ventilation.

Opbevar den aldrig indendørs og i kælder under jord-overfladen eller på et sted, der grænser op til åbne afløb.

VEDLIGEHOLDELSE

Regelmæssig vedligeholdelse anbefales (se VEDLIGEHOLDELSE side 34).

Denne grill må ikke justeres eller modificeres. Reparation skal udføres af fagmand.

ADVARSEL!

Foretag alle lækagetest i denne brugervejledning, inden du anvender grillen. Det skal gøres selvom grillen er monteret af forhandleren.

Læs afsnittet om tænding i denne brugervejledning, inden grillen anvendes.

REGULATOR/SLANG

REGULATOR

Gasgrillen skal monteres sammen med en regulator, der lever op til lokale/nationale normer og standarder med et nominelt tryk på:

KATEGORI I₃+(28-30/37) Propan 37 mbar.

Butan 28-30 mbar.

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

Anvend aldrig et gasprodukt uden regulator!

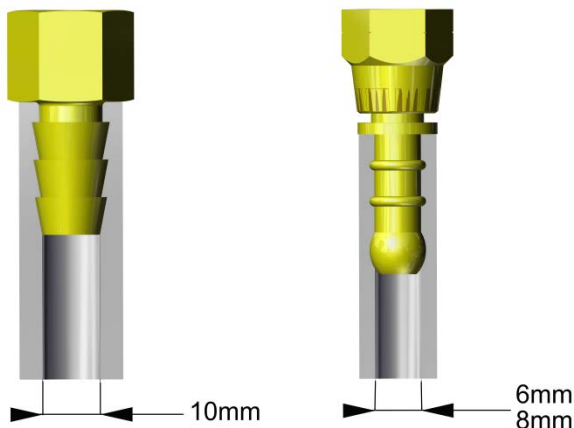
SLANGE

Der skal anvendes en slange, der lever op til lokale/nationale normer og standarder. Gummislangen, der forbinder grillen med gasflasken, skal være mindst 55 cm lang.

Placer slangen i afstand fra varme flader inklusive grillens bund.

Kontroller, at slangen ikke er snoet eller bukket. Inspicer slangen, når du udskifter gasflasken eller mindst én gang om året. Grillen må ikke anvendes, hvis slangen er sprækket, gået af eller beskadiget på anden måde.

Slangen skal udskifte, hvis den er beskadiget. Kontakt din forhandler ved evt. Udskiftning



SPECIFIKATIONER

VED BRUG I	KATEGORI	TILFØRSELSTRYK BUTAN	TILFØRSELSTRYK PROPAN
DK	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar
EE	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar
FI	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar
IS	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
NO	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar
SE	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar

VENTURIRØR

- Hold venturirørene rene.
- Blokeringer fra f.eks. Spindelvæv og insekter kan medføre en returflamme.

Selvom grillen kan tændes som normalt, kan gas, der er lagret i røret, antændes og dermed medføre ildebrand omkring rørene ved kontrolknapperne eller sidebrænderen.

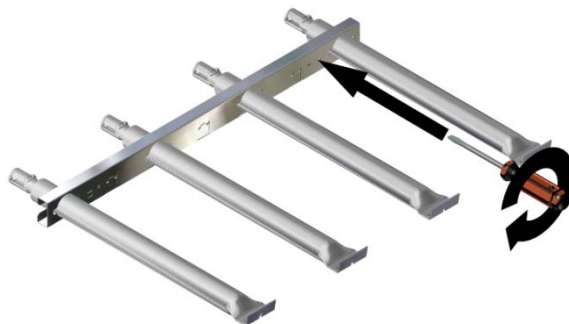


- Hvis der opstår returflamme, skal der omgående slukkes for gassen på gasflaskens ventil. Inspicer og rengør venturirørene (hovedbrænder, sidebrænder, bageste brænder) hvis en af følgende ting sker:

1. Gaslugt.
2. Grillen varmer ikke ordentligt op.
3. Grillen varmer ujævnt.
4. Brænderen afgiver knitrede lyd.

INSPEKTION OG RENGØRING AF VENTURIRØR

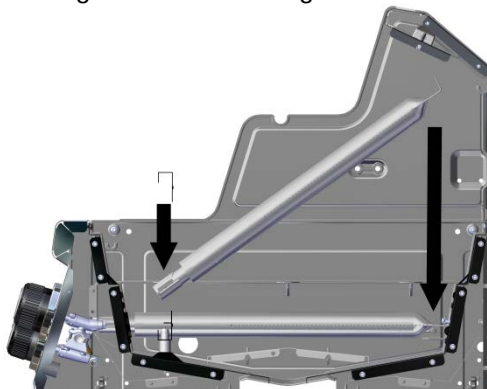
1. Luk for gastilførslen på gasflaskens ventil.
2. Når grillen er kold, fjernes brændernes fæste, topdelen på gasfordeleren og brænderne løftes op fra grillen.



3. Rengør venturirøret med en piberenser eller fleksibel børste til venturirør.



4. Sæt brænderne tilbage i grillen, og sørg for, at de vender korrekt og er koblet til åbningen.



5. Sæt brænderens fæste tilbage og topdelen på gasfordeleren.

UDSKIFTNING AF GASFLASKE - BUTAN

I denne grill kan butan anvendes ved et tryk på 28-30 mbar.

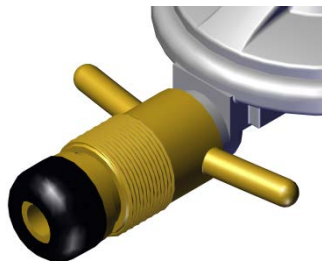
Anvend aldrig gasudstyr uden regulator eller en regulator til andre arbejdsstryk.

ADVARSEL: Udsiftning af gasflaske skal ske i et brand- og eksplosionssikkert miljø.

Gasflasker BUTAN har forskellige typer tilslutninger:

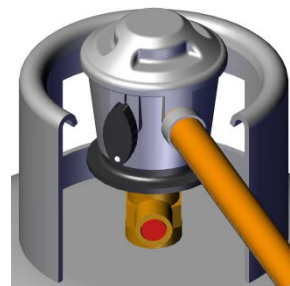
a) Tilslutning med gevind.

Den vigtigste del er den sorte pakning. Kontroller altid, at den er der og ikke er beskadiget ved udsiftning af gasflaske. Stram ikke for hårdt, da det kan beskadige pakningen. (En del tilslutninger med gevind strammes med fastnøgle. Følg anvisningerne, der gælder for din regulator).



b) "Click-on"-tilslutning

Der kræves ikke værktøj til denne type. Regulatorens vrider fungerer som regulering af gastilførslen.



Tilkobling på en gasflaske

TILSLUTNING MED GEVIND	"CLICK-ON"-TILSLUTNING
1. Kontroller, at gasflasken er lukket ved at skrue med uret. Kontroller, at alle vridere på gasgrillen er lukket.	1. Fjern den orange farvede beskyttelsesprop fra gasflasken ved at trække låsen ud og trække opad. Anvend ikke værktøj, og lad proppen hænge.
2. Fjern beskyttelsesproppen og behold den. Kontroller, at den sorte pakning ikke er beskadiget inden sammenkobling.	2. Kontroller, at alle vridere på gasgrillen er lukket. Sørg for, at "click-on"-regulatorens vrider er i "off"-indstilling.
3. Skru regulatoren mod uret på gasflasken. Stram ikke for hårdt, da det kan beskadige pakningen.	3. Placer "click-on"-regulatoren på gasflaskens tilslutning, løft den nedre ring opad, tryk forsigtigt til, og før ringen ned. Der skal lyde et klik – så ved man, at regulatoren sidder rigtigt.
4. Når gas ønskes, vrides rattet på gasflaskeventilen mod uret.	4. For at der skal komme gas frem til grillen, skal regulatorens vrider stilles i "on"-indstilling.

Frakobling af en gasflaske

TILSLUTNING MED GEVIND	"CLICK-ON"-TILSLUTNING
1. Drej gasflaskeventilen til OFF (med uret).	1. Drej "click-on"-regulatorens vrider til "off"-indstilling.
2. Luk for alle gasvridere på grillen.	
3. DU MÅ ALDRIG FRAKOBLE regulatoren med gasregulatoren åben.	3. Fjern "click-on"-regulatoren ved at presse vandret og samtidig løfte den nedre ring opad.
4. Regulatoren FRAKOBLES ved at skrue den med uret.	
5. SÆT proppen TILBAGE på den tomme eller halvtomme gasflaske, hvis den ikke anvendes.	4. SÆT proppen TILBAGE på den tomme eller halvtomme gasflaske, hvis den ikke anvendes.

Foretag lækagetest på alle tilslutninger, **inden** grillen anvendes.

UDSKIFTNING AF GASFLASKE - PROPAN

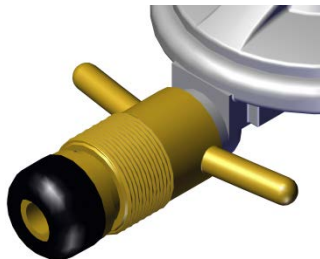
I denne grill kan propan anvendes med et tryk på 30-37 mbar.

Anvend aldrig gasudstyr uden regulator eller en regulator til andre arbejdsstryk.

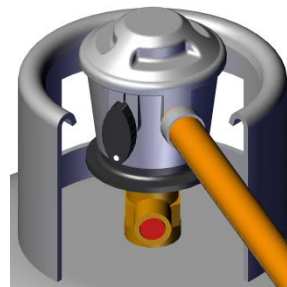
ADVARSEL: Udskiftning af gasflaske skal ske i et brand- og eksplosionssikkert miljø.

Gasflasker PROPAN har forskellige typer tilslutninger:

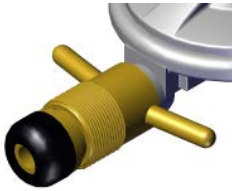
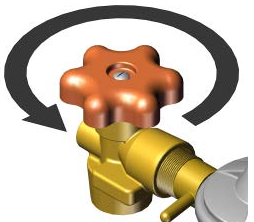
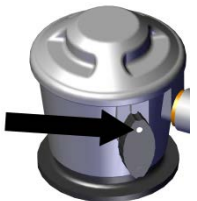
a) Tilslutning med gevind. Den vigtigste del er den sorte pakning. Kontroller altid, at den er der og ikke er beskadiget ved udskiftning af gasflaske. Stram ikke for hårdt, da det kan beskadige pakningen. (En del tilslutninger med gevind strammes med fastnøgle. Følg anvisningerne, der gælder for din regulator).



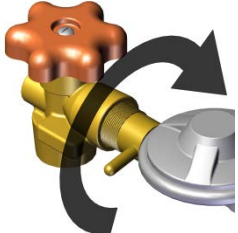
b) "Click-on"-tilslutning
Der kræves ikke værktøj til denne type. Regulatorens vrider fungerer som regulering af gastilførslen.



Tilkobling på en gasflaske

TILSLUTNING MED GEVIND	"CLICK-ON"-TILSLUTNING
1. Kontroller, at gasflasken er lukket ved at skru med uret. Kontroller, at alle vridere på gasgrillen er lukket.	1. Fjern den orangerede beskyttelsesprop fra gasflasken ved at trække låsen ud og trække opad. Anvend ikke værktøj, og lad proppen hænge.
2. Fjern beskyttelsesproppen og behold den. Kontroller, at den sorte pakning ikke er beskadiget inden sammenkobling.	2. Kontroller, at alle vridere på gasgrillen er lukket. Sørg for, at "click-on"-regulatorens vrider er i "off"-indstilling.
	
3. Skru regulatoren mod uret på gasflasken. Stram ikke for hårdt, da det kan beskadige pakningen.	3. Placer "click-on"-regulatoren på gasflaskens tilslutning, løft den nedre ring opad, tryk forsigtigt til, og før ringen ned. Der skal lyde et klik – så ved man, at regulatoren sidder rigtigt.
	
4. Når gas ønskes, vrides rattet på gasflaskeventilen mod uret.	4. For at der skal komme gas frem til grillen, skal regulatorens vrider stilles i "on"-indstilling.
	

Frakobling af en gasflaske

TILSLUTNING MED GEVIND	"CLICK-ON"-TILSLUTNING
1. Drej gasflaskeventilen til OFF (med uret).	1. Drej "click-on"-regulatorens vrider til "off"-indstilling.
	
2. Luk for alle gasvridere på grillen.	
3. DU MÅ ALDRIG FRAKOBLE regulatoren med gasregulatoren åben.	3. Fjern "click-on"-regulatoren ved at presse vandret og samtidig løfte den nedre ring opad.
4. Regulatoren FRAKOBLES ved at skru den med uret.	
	
5. SÆT proppen TILBAGE på den tomme eller halvtomme gasflaske, hvis den ikke anvendes.	4. SÆT proppen TILBAGE på den tomme eller halvtomme gasflaske, hvis den ikke anvendes.

Foretag lækagetest på alle tilslutninger, **inden** grillen anvendes.

LÆKAGETEST

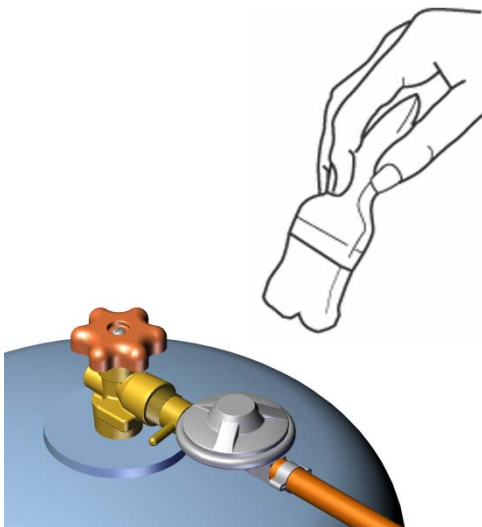
Alle fabriksfremstillede tilslutninger er testet indgående for gaslækage, og brænderne har gennemgået flammetest. Tilslutningerne kan dog have løsnet sig under transporten.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER:

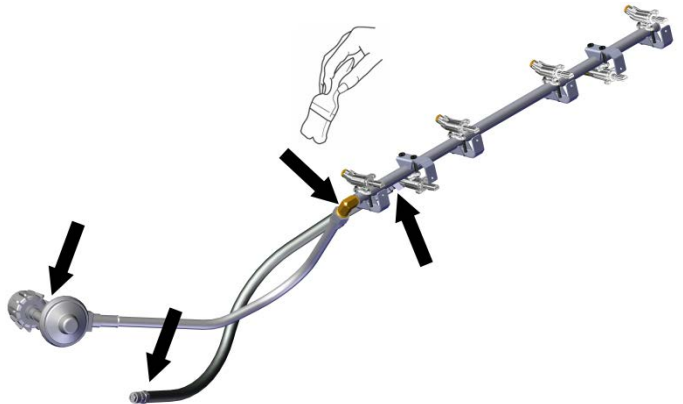
- **FORETAG LÆKAGETEST AF TILSLUTNINGERNE, INDEN DU ANVENDER GASGRILLEN.**
- **FORETAG LÆKAGETEST AF GASVENTILEN VED HVER PÅFYLDNING.**
- **FORETAG LÆKAGETEST, HVER GANG DU FRAKOBLER ELLER TILSLUTTER EN GASDEL.**
- **UNDGÅ AT RYGE UNDER LÆKAGETEST!**
- **FORETAG LÆKAGETEST UDENDØRS.**

SÅDAN FORETAGER DU LÆKAGETEST

1. Kontroller, at alle vridere står på "OFF".
2. Tilslut slange og regulator til en fuld gasflaske.
3. Forbered en sæbeopløsning bestående af en del vand og en del opvaskemiddel.
4. Åbn gasflaskens ventil i henhold til et af alternativerne afhængig af, hvilken type gasflaske/regulator, du har.
 - a) Drej ventilen mod uret.
 - b) Luk regulatoren op.
5. Pensl sæbeopløsningen på alle tilslutninger.

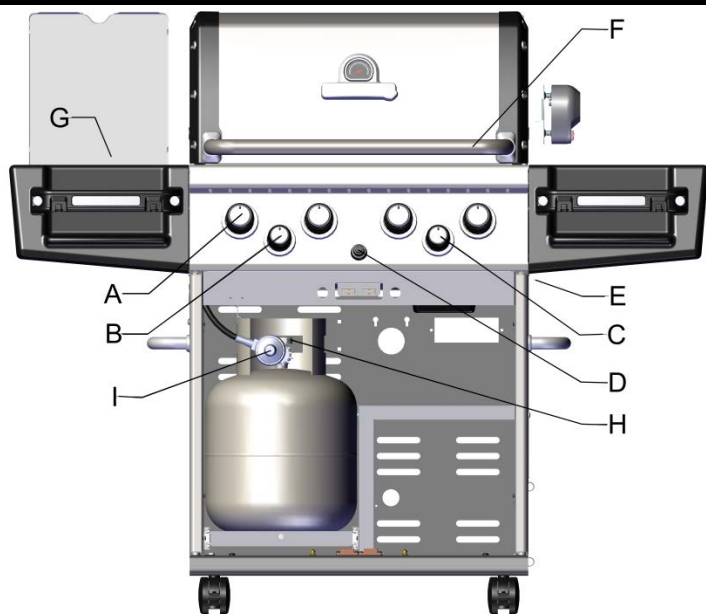


6. Hvis din grill har en sidebrænder eller en grillspydbrænder bagest:
 - a. Sæt fingerspidsen over gasmundstykkets åbning.
 - b. Drej brændervriderne til "HI" (kl.9)
 - c. Pensl sæbeopløsningen på mundstykket, og sikkerhedsventilen ved hver tilslutning.
 - d. Drej brændervriderne til "OFF".



7. En lækage opdages ved, at de bobler ved et eventuelt lækageområde.
8. Hvis der opdages en lækage, skal der lukkes for gassen ved gasflaskens ventil, skru alle tilslutninger til, og test igen.
9. Hvis der stadig er en lækage, skal du kontakte din forhandler for yderligere hjælp. Anvend aldrig gasgrillen, hvis der er en lækage.

TÆNDING



- | | | | |
|----|-------------------------------|----|------------------|
| A. | Kontrolvrider hovedbrænder | F. | Håndtag |
| B. | Kontrolvrider sidebrænder | G. | Sidebrænder |
| C. | Kontrolvrider bageste brænder | H. | Ventil gasflaske |
| D. | Tænder | I. | Regulator |
| E. | Tænderåbning, manuel tænding | | |

1. Gasgrillen skal monteres og tændes i henhold til anvisningerne.
2. Kontroller, at gasflasken er fuld og rigtigt tilsluttet til regulatoren i henhold til instruktionerne (se udskiftning af gasflaske side 29).
3. Kontroller, at der ikke er nogen gaslækager i gastilførselssystemet (se lækagetest side 30).
4. Kontroller, at røret til brænderne er koblet rigtigt til mundstykkerne (se venturirør side 27).
5. Kontroller, at tændingskablerne til hovedbrænderen og i påkommende tilfælde sidebrænderen/den bageste brænder er tilsluttet.

6. **ADVARSEL! Åbn grillens låg, inden du tænder grillen.**

7. Stil grillens brændervrider på indstilling "OFF", og tænd for gassen på gasflaskens ventil. **TÆND HOVEDBRÆNDREN**

- a. Åbn låget, og hav det åbent, til brænderne er tændt.
- b. Kontroller, at der er batteri i den elektroniske tænding.
- c. Tryk grillboksens højre brændervrider ind, og drej den mod venstre til HIGH (kl.9).
- d. Tryk på tændknappen, til brænderen tænder.
- e. Brænderen skal tænde inden for fem sekunder (luk for gassen, hvis der ikke tændes nogen gnist inden for den tidsramme).
- f. Drej derefter de andre brænderes vridere til HIGH, og de skal så tænde automatisk.

OBS! Det er også muligt at tænde med en tændstik fastgjort på den medfølgende tændstikholder (eller med en lang lighter) gennem åbningen i grillboksens højre side. (Praktisk i blæsevejre).

Følg trin a til f herover for at tænde hovedbrænderen med en tændstik.

TÆND SIDEBRÆNDEREN

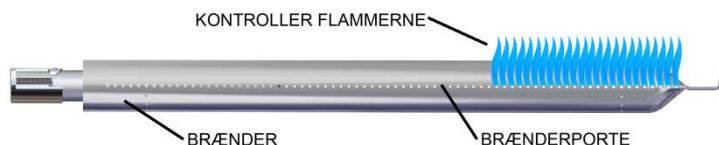
- a. Åbn sidebrænderens låg.
- b. Tryk sidebrænderens vrider ind, og drej den mod venstre til HIGH (kl.9).
- c. Tryk på tænd-knappen, til brænderen tænder.
- d. Brænderen skal tænde inden for fem sekunder (fortsæt til trin e for at tænde med tændstik/lighter).
- e. Før en tændstik/lighter til gasmundstykket.
- f. Tryk sidebrænderens vrider ind, og drej den mod venstre til HIGH (kl.9).
- g. Brænderen skal tænde inden for 5 sekunder.

OBS! Gryder på sidebrænderen må ikke overstige 23 cm Ø eller 7 kg.

ADVARSEL VED TÆNDING AF DEN BAGESTE ROTISSERIBRÆNDER! Anvend ikke hovedbrænderen samtidig med den bageste rotisseribrænder.

- a. Fjern varmehylden.
- b. Tryk rotisseribrænderens vrider ind, og drej den mod venstre til HIGH (kl.9).
- c. Tryk på tænd-knappen, til brænderen tænder.
- d. Brænderen skal tænde inden for fem sekunder (fortsæt til trin e for at tænde med tændstik/lighter).
- e. Før en tændstik/lighter til gasmundstykket.
- f. Tryk rotisseribrænderens vrider ind, og drej den mod venstre til HIGH (kl.9)
- g. Brænderen skal tænde inden for 5 sekunder.

OBS! Kontroller din grill efter tænding. Alle brændere skal have jævnt høje, blålige flammer, der varierer i størrelse afhængig af indstilling (HI, MEDIUM, LOW).



Hvis en af følgende ting indtræffer, skyldes det sandsynligvis, at venturirørene til en af brænderne er blokeret.

- | | |
|----|----------------------------------|
| 1. | Gaslugt. |
| 2. | Der opstår returflamme. |
| 3. | Grillen opvarmes ujævnt. |
| 4. | Brænderne afgiver knitrende lyd. |

Hvis der opstår returflamme, lukkes straks for gassen på gasflaskens ventil og rørene rengøres (se venturirør side 27).

HVIS BRÆNDEREN IKKE TÆNDER:

1. Drej brændervrideren til indstilling "OFF" (kl. 12). Vent 5 minutter, prøv igen med vrideren placeret i indstilling "MEDIUM" (kl. 6).
2. Hvis en brænder ikke tænder (se fejlsøgning side 35). Kontakt din forhandler, hvis problemet ikke løser sig.

LUK

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

Brænd ud. Inden du griller på din grill første gang, skal du brænde den ud for at fjerne lugte eller partikler fra fremstillingen i henhold til følgende:

1. Åbn låget, læg alle grillriste og Flave-R-Waves i, og tænd derfor alle brændere (i henhold til tændingsinstruktionen side 31) på **HIGH i 10-15 minutter** med låget lukket. Sluk for gassen på gasflaskens ventil, og drej alle brændervridere til indstilling "OFF".
2. Når grillen er kold, sprayer/pensles den med vegetabilsk olie på grillristen. Sørg for, at begge sider samt hjørnerne er smurt grundigt. Støbejernsriste bør smøres, hver gang de bliver brugt, for at undgå at maden sætter sig fast.
3. Grillen er nu klar til brug.

Opvarmning/afbrænding. Inden du går i gang med at grille, opvarmes/brændes ud med alle brændere på "HIGH" i 8-10 minutter og låget lukket. Børst eventuelle madrester væk med en grillbørste af stål, og grillen bliver klinisk ren. Sæt derefter brænderne ned på ønsket varme, afhængig af hvilken type mad og med hvilken grillmetode du skal grille. Spray/pensl lidt vegetabilsk olie på grillristen efter behov for at undgå, at maden sætter sig fast.

Låget. Det er bedst at grille med låget lukket. Maden bliver hurtigere grillet, der bruges mindre gas, og temperaturen bibeholdes. Et lukket låg giver også en fyldigere "grillsmag" til mad, der grilles direkte på risten og er vigtig ved rygning og konvektionsgrillning/indirekte grillmetode.

Fordampningssystem. Din grill er designet til brug med Flav-R-Wave™. Kødsaft og fedt, der drypper ned på de rustfrie stålølger fordampes og gennemsyrrer maden med grillsmag. Flav-R-Wave™ gør også at varmen fordeles jævnt over hele fladen og beskytter brænderne.

Anvend ikke lavasten, keramiske briketter eller andet.

GRILLTEMPERATURER

HIGH (kl. 9) på alle brændere giver cirka 350 - 400 °C på grillristen med låget lukket. Anvend denne indstilling ved opvarmning/afbrænding i henhold til ovenstående. Indstillingen er også perfekt til at brune dvs. lukke kødets porer og få en grillflade, inden temperaturen reduceres. Denne indstilling anvendes sjældent eller aldrig til længere grillning.

MEDIUM/HIGH (kl. 7-8) på alle brændere giver cirka 300 °C på grillristen med låget lukket. Anvend denne indstilling til direkte grillmetode f.eks. til at grille bøffer og koteletter.

MEDIUM (kl. 6) på alle brændere giver cirka 225 °C på grillristen med låget lukket. Anvend denne indstilling til kyllingestykker, hamburgere, grøntsager, stege og bagning.

LOW (kl. 3) giver cirka 150 -175 °C på grillristen med låget lukket. Anvend denne temperatur til rygning, store stykker kød/fjerkræ, fisk og quesadillas og lignende retter.

Temperaturene er omtrentlige og kan variere afhængig af temperaturen udenfor og vindforholdene.

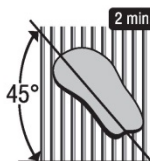
DIREKTE GRILLNING

Den mest populære grillmetode er, når du griller på risten direkte over brænderne. Direkte grillning er velegnet til bøffer, koteletter, kyllingestykker, fisk, hamburgere, grillspyd og grøntsager.

1. Forbered den mad, du skal grille i forvejen for at undgå forsinkelser og tidspres. Mariner og krydr, inden maden lægges på grillen. Hvis maden skal pensles med glaze, skal det gøres de 2-4 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. Sørg for, at kødet har stuetemperatur, inden det lægges på grillen. Trim evt. overflødig fedt væk for at undgå antænding.
4. Opvarm grillen til ønsket temperatur med låget lukket. (Se opvarmning/afbrænding).
5. Spray/pensl med lidt vegetabilsk olie på grillristen efter behov for at undgå, at maden sætter sig fast.
6. Vent med saltet. Kødet bliver mere saftigt, hvis saltet tilsættes efter grillningen.
7. For at forhindre at kødet tørrer ud, skal du anvende en grilltang – ikke en gaffel. Varm grillen op til indstillingen "MEDIUM/HIGH" for at brune kødet og få porerne til at trække sig sammen, så bliver saften inde i kødet. Sænk derefter temperaturen, og forlæng grilltiden, når du griller tykkere stykker.
8. Lær hvornår kødet er klar efter tid og fornemmelse. Kødet bliver fastere, jo mere det grilles, når det er blødt er det rødt (rare) og når det er fast, er det gennemstegt (well done).
9. Følg grillguiden herunder. Den passer til de fleste kød-, fisk-, fjerkræ- og grøntsagstyper.

GRILLGUIDE – SÅDAN FÅR DU PERFEKT KØD

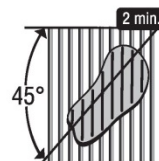
LÆG KØDET PÅ DEN VARME GRILLRIST



VEND KØDET SOM PÅ BILLEDET



DREJ KØDET, OG VEND DET IGEN



VEND KØDET EN SIDSTE GANG



Kødet tykkelse (cm)	Varieindstilling	Tid pr. side				Grillningstid i alt
3 1/4"	2 1/2"	A	B	C	D	
Redstegt	High	1 1/4	1 1/4	1 1/4	1 1/4	7 minutter
Redstegt	Medium/rosa	2	2	2	2	8 minutter
Medium/rosa	Medium	2 1/4	2 1/4	2 1/4	2 1/4	9 minutter
Medium	Gennemstegt	2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2	10 minutter
Gennemstegt	Med	3	3	3	3	12 minutter

GRILLMETODER

GUIDE DIREKTE GRILLNING

	2,5 CM TYKKELSE	VARME- INDSTILLING	TID PR.	TOTAL TID SIDE
KYLLING	MED/WELL	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
KYLLING VINGER	MED/WELL	MED/LOW	5 / 5 / 5 / 5	20 MIN.
HAMBURGERE	MEDIUM	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
HAMBURGERE 90 GR FROSNE	MEDIUM	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
FISKFILETTER	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8 - 10 MIN.
HUMMER DELT	MEDIUM	MEDIUM	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20 MIN.

Se også Grillguide til perfekt kød side 8

INDIREKTE GRILLNING

Denne metode er ideel til grillning af store stege og hele kyllinger med eller uden rotisserie. Maden grilles ved, at varm luft cirkulerer rundt om maden.

- Ved indirekte grillning med eller uden rotisserie anbefales det at anvende en drypform for at fange neddryppende kødsaft og fedt. Placer drypformen på de rustfri stålølger Flav-R-Wave lige under maden. Fyld formen med ca. 2 cm vand. Frugtjuice, vin, marinade og krydderier kan også tilsættes for at hæve smagen. Lad aldrig drypformen koge tør.
- I de fleste tilfælde af indirekte grillning skal temperaturen være lav og låget lukket. Indstil alle brændere på lav varme, eller hav de yderste brændere på medium og de midterste helt lukket, det forhindrer, at drypformen koger tør.
- Inden kødet placeres på grillen, pensles det med vegetabilsk olie for at få en god farve på overfladen.
- Det anbefales at anvende drypformen. Hvis man ikke gør det, skal man være opmærksom på evt. fedt, som drypper ned og antændes.
- Luk for grillen og gassen, og lad grillen køle ned, inden drypformen fjernes. Fedtet er meget brandfarligt og skal håndteres varsomt for at undgå skader.
- Ved indirekte grillning af stege og kylling uden rotisserie placeres kødet i en stegeholder direkte på grillristen.

GUIDE INDIREKTE- OG ROTISSERIGRILLNING

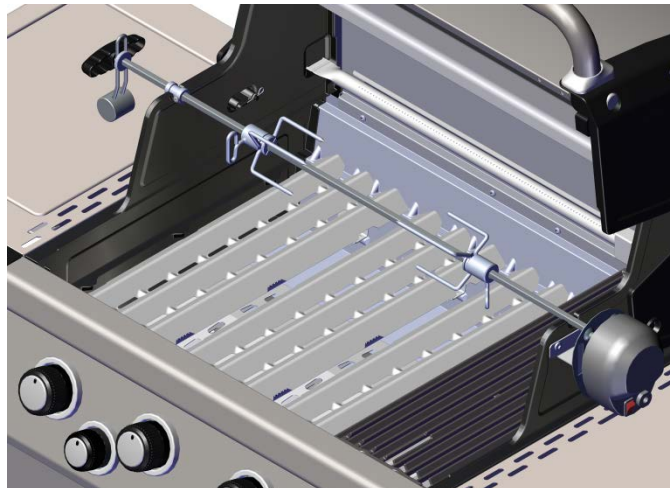
OKSEKØD	1,3-2,7 KG	MED/LOW	2 - 4 H
OKSEKØD	2,7-4,5 KG	MED/LOW	3 - 5 H
SVINEKØD	1-2,3 KG	MED/LOW	2 - 4 H
SVINEKØD	2,7-4,5 KG	MED/LOW	3 - 5 H
KALKUN/KYLLING	1-2,3 KG	MED/LOW	2 - 4 H
KALKUN/KYLLING	2,3-4,5 KG	MED/LOW	3 - 5 H

Når du anvender rotisseribrænderen – indstilles varmen på MEDIUM/HIGH.

ROTISSERIGRILLNING

Følg guiden for indirekte grillning.

- Spiddet kan bære op til syv kilo kød og under forudsætning af, at kødet har en form, så det kan rotere frit. For bedste resultat skal kødet centreres på spiddet for at undgå ubalance.



- Rotisseriet kan anvendes med grillristen på plads, hvis der er plads.
- Placer kødet midt på spyddet, inden det placeres på grillen. Ved fjerkræ bindes vinger og ben op for at undgå, at de brænder og får kontakt med grillristen eller drypformen.

BAGESTE ROTISSERIBRÆNDER

- Nogle modeller har en rotisseribrænder bagest. Rotisserigrillning er den ultimative metode til stege og kylling. Med varmekilden placeret bag kødet er der ingen risiko for opflammende ild forårsaget af neddryppende fedt. En drypform placeret under maden opsamler kødsaften, som du kan anvende til at væde kødet med eller lave sovs af.
- Se hvordan du anvender den bageste rotisseribrænder under tændingsinstruktioner på side 31. Anvend ikke hovedbrænderen samtidig med den bageste brænder. Hovedbrænderne kan forbruge ilten i grillovnen og medføre, at den bageste brænder slukker, og gassen flyder frit.

GUIDE TIL KØDTEMPERATUR

	RØDT	MEDIUM	GENNEMSTEGT
OKSEKØD/LAM	55°C	63°C	70°C
SVINEKØD		65°C	77°C
FJERKRÆ			77°C

Anvend stegetermometer for bedste resultat.

VEDLIGEHOELDELSE

REGELMÆSSIG VEDLIGEHOELDELSE

Nedenstående komponenter skal kontrolleres og rengøres en gang imellem for at sikre optimalt resultat, sikkerhed og effektivitet.

GRILLRIST/VARMEHYLDE

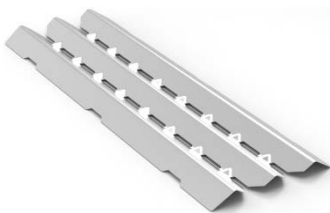
Opvarmning/afbrændning. Inden du går i gang med at grille, opvarmes/brændes ud med alle brændere på "HIGH" i 8 - 10 minutter med låget lukket. Anvend grillhandsker og børst eventuelle madrester af risten med en grillbørste af stål, og risten bliver klinisk ren. Sæt derefter brænderne ned på ønsket varme, afhængig af hvilken type mad og med hvilken grillmetode du skal grille. Spray/pensl med lidt vegetabilsk olie på grillristen efter behov for at undgå, at maden sætter sig fast. Grillristen og varmehylden behøver IKKE vaskes, hver gang den har været brugt. Hvis du vil gøre det en gang imellem, skal du kun bruge varmt vand og evt. mildt opvaskemiddel. Skyl grundigt og tør efter. **Vask ALDRIG i opvaskemaskine, brug ALDRIG kemiske produkter eller såkaldt ovenrens og pudseprodukter eller højtryksspuling!**

PORCELÆNSBELÆGNING

De fleste grillriste i støbejern har en belægning af porcelænsemalje for at gøre rengøring lettere og undgå, at madden sætter sig fast. Emalje er i bund og grund et glasovertræk og fliser kan gå løs ved uagtsomhed eller forsømmelse. Det påvirker ikke brugen eller ydelsen. Garantien dækker ikke fliser, der har løsnet sig eller rust, der er opstået på grund af uagtsomhed eller forsømmelse. Hvis der opstår lidt rust, fjernes det med en grov vaskesvamp eller ståluld, som ikke ridser, og risten smøres med vegetabilsk olie.

FLAV-R-WAVE™

Hvis de rustfrie stålølger Flav-R-Wave har fået for mange belægninger fjernes grillristen. Tag stålølgerne op, og børst belæggningerne væk med en grillbørste af stål, eller skrab med f.eks. en spatel. Det skal ikke gøres for tit, fordi det er fedt og kødsaft, der drypper ned på disse og giver grillsmagen.



DRYPBAKKE/DRYPFORM

Drypbakken og drypformen er placeret under grillboksens hul, hvor fedt løber ned fra bunden af grillen. Tag dem ud fra siden/bagsiden af grillen, og kontroller om de har bør tømme/rengøres/udskiftes for at undgå, at overflødig fedt løber ned i grillens bund eller underlaget, den står på.

ALMINDELIG RENGØRING

Foretag en afbrænding, og rengør grillristen som beskrevet ovenfor. Når grillen er kold, tages grillristen og Flav-R-Wave ud og rengøres, som beskrevet ovenfor. Børst/skrab derefter grillens inderside og fjern risterne med en spatel eller grov støvsuger. Ved behov rengøres med varmt vand alene og evt. mildt opvaskemiddel. Skyl grundigt og tør efter.

Vask ALDRIG i opvaskemaskine, brug ALDRIG kemiske produkter eller såkaldt ovenrens og pudseprodukter eller højtryksspuling!

ÅRLIG VEDLIGEHOELDELSE

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

BRÆNDERE

Fjern brænderne og 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.



Rengør derefter grillens inderside i henhold til instruktionen "Almindelig rengøring" herunder.

REGULATOR OG SLANGE

Kontroller regulatoren og slangen. Udskift om nødvendigt. Se "Regulator/slange" side 27.

YDERSIDE

Hvis der opstår hvide oxidationspletter på de støbte aluminiumsdele, rengøres de med varmt vand og mildt opvaskemiddel. Skyl ydersiderne omhyggeligt og tør efter. Tør derefter fladerne af med en klud dyppet i vegetabilsk olie for at de skal få deres glans tilbage. For at få fjernet evt. ridser og pletter anvendes en sort sprayfarve, der tåler høje temperaturer.

Rust er en naturlig oxidationsproces og kan optræde pletvis på stål og støbejernsdele. Hvis der opstår lidt rust, påvirker det ikke anvendelsen på kort sigt. Fjern pletterne med varmt vand og mildt opvaskemiddel samt en grov opvaskesvamp eller ståluld, der ikke ridser. Skyl ydersiderne omhyggeligt og tør efter.

RUSTFRIT STÅL

Rengør med varmt vand og mildt opvaskemiddel samt en grov opvaskesvamp eller ståluld, der ikke ridser. Skyl ydersiderne omhyggeligt og tør efter. Puds derefter stålet op med et middel beregnet til rustfrit stål. Vejrforhold og ekstrem varme kan give overfladen en brunlig farve, det er misfarvning og regnes ikke som produktionsfejl eller rust.

OBS!

Vask ALDRIG i opvaskemaskine, brug ALDRIG kemiske produkter eller såkaldt ovenrens og pudseprodukter eller højtryksspuling!

UDSKIFTelige DELE

Hvis der opstår problemer med reduceringen, gasflasken, brænderne eller ventilerne, skal du ikke forsøge at reparere dem på egen hånd men kontakte din forhandler eller en fagmand. For at sikre optimal drift bør du kun anvende Broil King/OMC reservedele.

LÆKAGETEST

Kontroller, at der ikke er opstået lækager efter en eventuel ny tilslutning af gasrøret. (Se "Lækagetest" side 30).

FEJLSØGNING

PROBLEM	SANDSYNLIG ÅRSAG	UDBEDRING
GASLUGT	LUK STRAKS VENTILEN TIL GASFLASKEN. ANVEND IKKE GRILLEN, FØR LÆKAGEN ER FORSEGLET.	
Læk ved gasflaskens ventil eller anden tilslutning.	1. Regulatoren sidder løst. 2. Gaslækage i slange/regulator eller ventil.	1. Skru fast og foretag en lækagetest, se side 30. 2. Kontakt fagmand.
Returtænding bag kontrolpanelet.	1. Røret til brænderen er blokeret.	1. Fjern brænderen, rengør røret.
Flakkende flammer eller lav temperatur ved høj indstilling.	1. Sikkerhedsventilen mellem regulator og grill er blokeret.	1. Luk gasflaskens ventil og sørg for, at alle brændervridere står på "OFF". Kobl regulatoren fra gasflasken, vent nogle minutter og kobl den til igen. Åbn for gasflaskens ventil langsomt, vent et minut, og tænd grillen i henhold til tændingsinstruktionen (side 31).
Brænderen tænder ikke.	1. Ikke mere gas. 2. Tændingselektrode ikke indkoblet. 3. Sikkerhedsventilen mellem regulator og grill er blokeret. 4. Regulatoren er ikke korrekt tilsluttet til gasflasken. 5. En lækage i systemet medfører, at sikkerhedsventilen aktiveres. 6. Venturirøret er blokeret eller passer ikke til ventilåbningen. 7. Åbningen er blokeret. 8. Slangen er snoet.	1. Fyld gas på. 2. Prøv at tænde med en tændstik eller lighter. Hvis brænderen tænder, er der fejl på tændingen. Se "Tænderen fungerer ikke" herunder. 3. Følg udbedringen "Flakkende flammer eller lav temperatur ved høj indstilling", ovenfor. 4. Kontroller, at regulatoren er korrekt tilsluttet til gasflasken. 5. Foretag en lækagetest af alle tilslutninger for at finde lækagen. Foretag en lækagetest på systemet. 6. Fjern brænderen, rengør venturirøret, og pas det ind med ventilåbningen. 7. Fjern brænderen, rengør åbningen med en nål eller tynd ståltråd. Undgå at bore i åbningen. 8. Ret slangen ud, hold den væk fra bunden af grillboksen.
Tænderen fungerer ikke.	1. Batteriet skal udskiftes. 2. Tænderkablet/-kablerne er ikke tilsluttet. 3. Tændstiften sidder ikke korrekt ved brænderen. 4. Tænderen er defekt.	1. Udskift batteriet. 2. Kontroller, at kablet/kablerne er tilsluttet ved hoved-, side- og bageste brænder. 3. Ret tændstiften. 4. Anvend en tændstik, se side 31. Bestil en ny tænder.
Aftagende varme, smældende lyd.	1. Ikke mere gas. 2. Røret til brænderen blokeret.	1. Fyld gasflasken. 2. Fjern brænderen, og rengør røret.
Varme områder på grillfladen.	1. Venturirøret til brænderen blokeret. 2. Mange belægninger på Flav-R-Wave.	1. Fjern brænderen, rengør venturirøret, se side 27. 2. Skrab rent og sug op med grov støvsuger.
Opflammende ild/fedtbrand.	1. For mange belægninger på Flav-R-Wave eller i grillboksen. 2. Overdreven varme.	1. Skrab rent og sug op med grov støvsuger. 2. Juster varmen til lavere temperatur.
Regulatoren brummer.	1. Gasflaskens ventil åbnet for hurtigt.	1. Åbn ventilen langsomt.
Gule flammer.	1. Lidt gule flammer er normalt. Hvis det øges, kan røret til brænderen være blokeret. 2. De små huller i brænderen er blokeret.	1. Rengør røret. 2. Fjern brænderen, rengør med en lille børste eller nål.
Indersiden af låget ser ud til at skalle af.	1. Det er fedtbelægninger. Indersiden af låget er ikke lakeret og kan ikke skalle af.	1. Rengør med stålborste eller skrab.
Grillristen rustet.	1. Porcelæsemaljen er gået løs.	1. Se vedligeholdelse side 34.

Hvis du ikke kan løse dit problem med hjælp fra fejlsøgningstabellen, kan du kontakte din forhandler eller besøge www.broilkingbbq.eu og klikke på dit lands flag.

GARANTI

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

I Europa sker udskiftning af dele uden omkostninger via forhandleren, som derefter kontakter distributøren/OMC 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 GARANTIE

Støbte dele	Ikke pulverlak	Livstid
Brænder Dual Tube		10 år
Øvrige brændere, rustfri dele	Ikke Flav-R-Wave	5 år
Brænder Porta Chef		3 år
Øvrige dele		2 år

HVAD DÆKKES IKKE AF GARANTIE

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

Forringelser eller skader pga. ekstreme vejrforhold, som f.eks. hagl, storm eller jordskælv. Misfarvning forårsaget af direkte- eller lufteksponering af kemikalier.

Fragt-eller transportomkostninger.

Flytning eller nymonteringsomkostninger.

Arbejdsomkostninger for montering eller reparation.

Omkostninger for servicesamtale.

Ansvar for indirekte eller følgeskader.

RESERVEDELE

Ved udskiftning af dele skal man anvende Broil King/OMC'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/OMC.

BRÆNDERNE

Levetiden for brændere fremstillet i rustfrit stål afhænger næsten kun af korrekt brug, rengøring og vedligeholdelse. Denne garanti dækker ikke fejl på grund af forkert brug, rengøring og vedligeholdelse. Se side 34 for korrekt vedligeholdelse af brændere.

PORCELÆNSEMALJEREDE GRILLRISTE

De fleste grillriste i støbejern har en belægning af porcelænsmalje for at gøre rengøring lettere og undgå, at madden sætter sig fast. Emailje er i grunden et glasovertræk og fliser kan gå løs ved uagtsomhed eller forsømmelse. Det påvirker ikke ristens brug eller funktion. Garantien dækker ikke fliser, der har løsnet sig eller rust, der er opstået på grund af uagtsomhed eller forsømmelse. Se side 34 for korrekt vedligeholdelse af grillriste.

FORDAMPNINGSSYSTEM

Broil King/OMC griller er designet til brug af rustfri stålbeløjer Flav-R-Wave™, der er et fordampningssystem, hvor fedt og kødsaft drypper ned, fordampes og giver grillsmagen. Anvendelse af andet produkt medfører, at garantien ikke gælder.

FLAV-R-WAVE™

Garantien dækker mod defekter i materialet i de rustfri stålbeløjer Flav-R-Wave™ i en periode på 2 år fra købsdatoen. Overfladerust påvirker ikke funktionen af Flav-R-Wave™ og dækkes ikke af garantien. For korrekt vedligeholdelse af grillriste, se side 34.

Broil King®

GASOLGRILLER

BRUKSANVISNING

FOR BRUK MED BUTAN - ELLER PROPANGASS
KATEGORI I₃+(28-30/37), KATEGORI I₃B/P(30)

INNHold

SIKKERHETSFORSKRIFTER	38
REGULATOR/SLANGE	39
VENTURIRØR	39
BUTAN	40
PROPAN	41
LEKKASJETEST	42
TENNING	43
BRUK.....	44
GRILLMETODER	44
VEDLIKEHOLD	46
FEILSØKING	47
GARANTI	48



LES HELE BRUKSANVISNINGEN GRUNDIG FØR GRILLEN BRUKES
BEHOLD DISSE INSTRUKSJONENE FOR SENERE BEHOV

SIKKERHETSFORSKRIFTER

Din nye Broil King/OMC gassgrill er laget i overensstemmelse med CE-normene. Gassgrillen er sikker og behagelig å bruke når den er montert korrekt og brukes i henhold til bruksanvisningen. I likhet med alle andre gassprodukter må sikkerhetsforskriftene følges. **Å unnlate å følge disse kan føre til alvorlige personskader og materielle skader.**

Les hele bruksanvisningen før du bruker gassgrillen. Ta kontakt med forhandleren hvis du har spørsmål.

ADVARSEL!

- Bare for utendørs bruk.
- Ikke flytt eller la grillen være uten tilsyn under bruk.
- Noen av delene kan bli svært varme. Bruk grillvotter og hold barn under oppsikt.
- Grillen må ikke endres eller modifiseres, dette kan være farlig.
- Lukk ventilen på gassflasken etter bruk.

Vær forsiktig når du håndterer, løfter eller transporterer grillen, metallkantene kan medføre en risiko. Bruk hansker og ta av sidebord, fjern grillrist/plater og varmehyler.

FARE!

Hvis det lukter gass:

1. Lukk ventilen på gassflasken.
2. Steng reguleringsbryterne.
3. Åpne lokket.
4. Hvis lukten ikke forsvinner, ta kontakt med din gassforhandler eller brannvesenet.
5. Gass som lekker kan forårsake brann eller eksplosjon, noe som kan føre til livstruende personskade eller skader på eiendom.

Plassering og installasjon

1. Hold en minimumsavstand på ca. 75 cm mellom gassgrillen og brannfarlige produkter.
2. Ikke bruk gassgrillen under et lettantennelig tak eller løvverk.
3. Hold området i nærheten av gassgrillen fritt for lettantennelige materialer og vesker som bensin etc.
4. Hindre på ingen måte forbrenningen og tilførsel av luft.

Spesifikasjoner

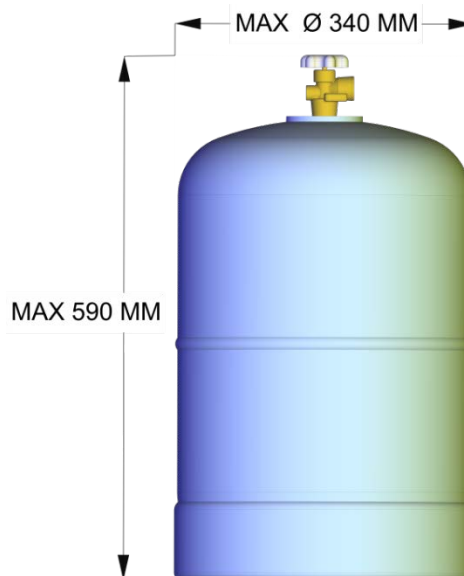
MODELL	VARMETILFØRSEL kW	VARMETILFØRSEL g/h	STØRRELSE PÅ GASSFLAMME PÅ HOVEDBRENNER	STØRRELSE PÅ GASSFLAMME PÅ SIDEBRENNER	STØRRELSE PÅ GASSFLAMME BAKRE BRENNER
9526-53	5.25 kW	382 g/h	0.66mm		
9312-53	8.8 kW	640 g/h	0.84mm		
9312-83	15.0 kW	1091 g/h	0.84mm	0.79mm	0.94mm
9219 / 9811 / 9815-53	8.8 kW	640 g/h	0.85mm		
9113 / 9219-63	11.5 kW	836 g/h	0.85mm	0.79mm	
9229 / 9821-63	14.1 kW	1025 g/h	0.85mm	0.79mm	
9123 / 9229-83	18.5 kW	1345 g/h	0.85mm	0.79mm	1.04mm
9239 / 9639-83	20.3 kW	1476 g/h	0.85mm	0.79mm	1.04mm
9576 / 9578-43	24.7 kW	1796 g/h	0.87mm	0.79mm	0.99mm
9572 / 9573 / 9575 / 9576-83	24.7 kW	1796 g/h	0.87mm	0.79mm	0.99mm
9889-83	21.15 kW	1538 g/h	0.90mm	0.79mm	1.15mm
9565-23	15.9 kW	1156 g/h	0.91mm	0.79mm	
9565-63	15.9 kW	1156 g/h	0.91mm	0.79mm	

9563 / 9565-43	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
9565-93	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
9585-43	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9585-83	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9869-83	18.5 kW	1345 g/h	0.97mm	0.79mm	1.02mm
9506-53	4.1 kW	298 g/h	0.99mm		

GASSFLASKER

Gassflasker opptil 11 kg kan brukes. Behandle alltid gassflasken forsiktig, den skal lagres, transporteres og brukes stående. Dette er for at ventilen ikke skal bli skadet og for at gass i væskeform ikke skal lekke ut. Ved horisontal plassering, kan flytende brennstoff komme inn i tilførselsrørene og forårsake skade.

Oppbevar alltid gassflasken på riktig sted under grillen når den er i bruk. Koble alltid av gassflasken før grillen flyttes. Utsett aldri en gassflaske for varme. Trykket i flasken kan øke og overstige den innebygde sikkerhetsgrensen.



OPPBEVARING

Hvis grillen ikke er i bruk i en periode, og plasseres innendørs i bod, garasje etc. må propantanken kobles fra grillen og lagres utendørs på et godt ventilt sted. Oppbevares aldri innendørs eller i kjeller under bakkenivå eller på steder som grenser til åpne avløp.

VEDLIKEHOLD

Regelmessig vedlikehold er anbefalt (se VEDLIKEHOLD på side 46).

Denne grillen må ikke endres eller modifiseres. Reparasjon skal utføres av en fagperson.

ADVARSEL!

Utfør alle lekkasjetester i denne bruksanvisningen før du bruker grillen. Dette skal gjøres også hvis grillen er montert av forhandleren.

Les avsnittet om tenning i denne bruksanvisningen før grillen brukes.

REGULATOR/SLANG

REGULATOR

Denne gassgrillen må alltid monteres sammen med en regulator som er i samsvar med gjeldende locale / nasjonale normer og standarder med et nominelt trykk på:

KATEGORI I₃+(28-30/37) Propan 37 mbar.

Butan 28-30 mbar.

KATEGORI I_{3B}/P(30) Propan/Butan 30 mbar.

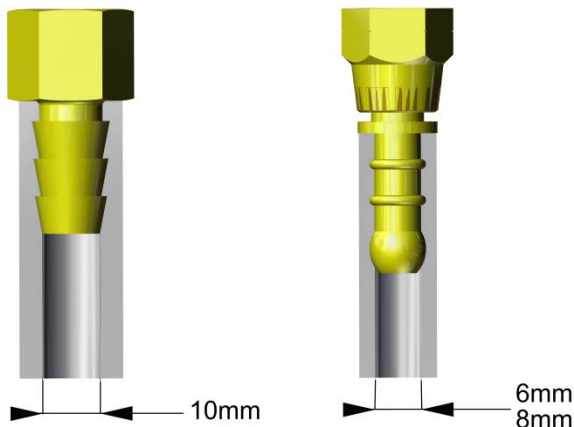
Bruk aldri et gassprodukt uten regulator!

SLANGE

En slange som er i samsvar med lokale/nasjonale normer og standarder må benyttes. Gummislangen som forbinder grillen med gassflasken skal være minst 55 cm lang.

Hold slangen unna varme overflater inkludert grillens bunn. Kontroller at slangen ikke er vridd eller klemmt. Undersøk slangen når du bytter ut gassflasken eller minst en gang pr. år. Grillen må ikke brukes hvis slangen har sprukket, har delt seg eller på annen måte er skadet.

Slangen må byttes hvis den er skadet. Ta kontakt med forhandler ved eventuelt bytte.



SPESIFIKASJONER

VED BRUK I	KATEGORI	TILFØRSELSTRYKK BUTAN	TILFØRSELSTRYKK PROPAN
DK	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar
EE	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar
FI	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar
IS	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
NO	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar
SE	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar

VENTURIRØR

- **HOLD VENTURIRØRENE RENE.**
- **Blokkeringer av f.eks. spindelnev og insekter kan forårsake en stikkflamme.**

Selv om grillen tenner som vanlig, kan gass som er lagret i røret antennes og forårsake brann rundt rørene ved kontrollknappene eller sidebrenneren.



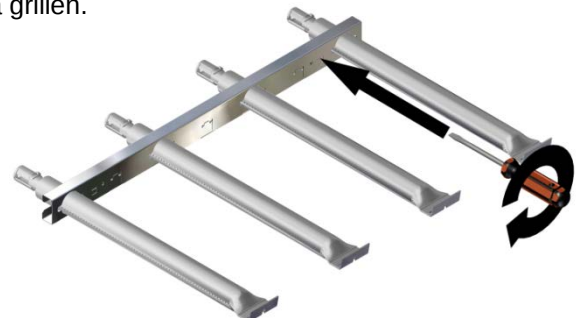
- Lukk straks ventilen på gassflasken hvis en stikkflamme oppstår.

Undersøk og rengjør venturirørene (hovedbrennerne, sidebrennere, bakre brennere) hvis noe av følgende skjer:

1. Det lukter gass.
2. Grillen varmes ikke ordentlig opp.
3. Grillen varmer ujevnt.
4. Brenneren avgir en raslende lyd.

INSPEKSJON OG RENGJØRING AV VENTURIRØR

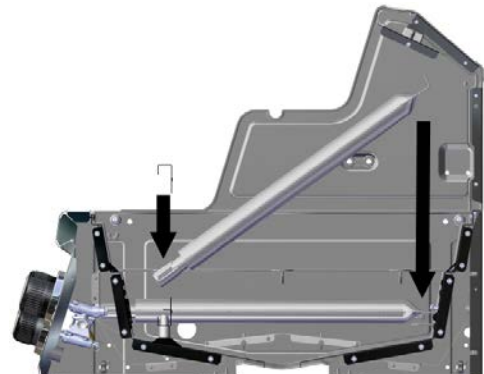
1. Steng gasstilførselen ved å lukke ventilen på gassflasken.
2. Når grillen er kald, fjern festene til brenneren, den øverste delen på gassanlegget og løft opp brennerne fra grillen.



3. Rengjør venturirøret med en piperenser eller fleksibel børste for venturirør.



4. Sett brennerne tilbake i grillen og kontroller at de er riktig plassert og koblet til åpningen.



5. Sett brennerens fester tilbake og den øverste delen på gassfordeleren.

BYTTYE AV GASSFLASKE - BUTAN

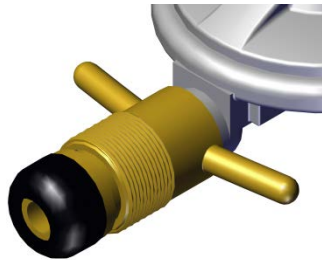
Butan kan brukes til denne grillen ved et trykk på 28-30 mbar.

Bruk aldri gassutstyr uten regulator eller en regulator for andre arbeidstrykk.

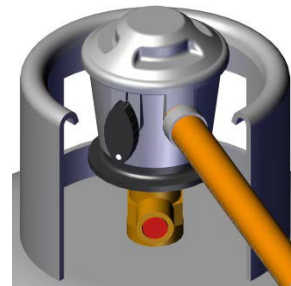
ADVARSEL: Bytte av gassflaske må utføres i et brann- og eksplosjonssikkert miljø.

Gassflasker med BUTAN har ulike typer tilkoblinger:

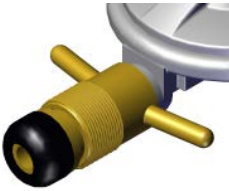
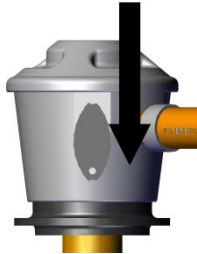
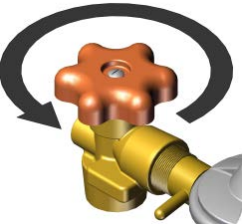
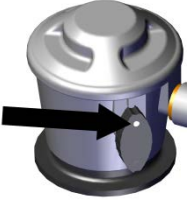
a) Gjenget tilkobling. Den viktigste delen er den svarte pakningen. Kontroller alltid at den finnes og ikke er skadet ved bytte av gassflaske. Stram ikke for hardt til, det kan skade pakningen. (Enkelte gjengede tilkoblinger strammes med en fastnøkkel. Følg anvisningene som gjelder for din regulator).



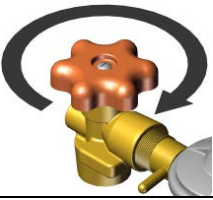
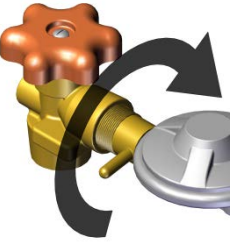
b) "Click-on"-kobling. Til denne typen trengs ingen verktøy. Regulatorens bryter fungerer som kontroll for gassstilførsel.



Koble til en gassflaske

SKRUETILKOBLING	"CLICK-ON"-KOBLING
1. Kontroller at gassflasken er lukket ved å skru med urets retning. Kontroller at alle bryterne på gassgrillen er lukket.	1. Fjern den oransje beskyttelseshetten fra tanken ved å trekke ut låsen og dra den oppover. Bruk ikke verktøy og la beskyttelseshetten henge.
2. Fjern beskyttelseshetten og hold den. Kontroller at den sorte pakningen ikke er skadet før sammenkobling.	2. Kontroller at alle bryterne på gassgrillen er stengt. Forsikre deg om at "click-on"-regulatorens bryter er i "off"- posisjon.
	
3. Skru fast regulatoren motsols på gassflasken. Stram ikke for hardt, det kan skade pakningen.	3. Plasser "click-on" regulatoren på gassflaskens tilkobling, løft den nedre ringen opp, trykk til forsiktig og før ringen ned. Et klikk skal høres - da vet man at regulatoren sitter i rett posisjon.
	
4. Når man skal bruke gass, dreies kranen på gassventilen mot klokken.	4. For at gass skal komme frem til grillen, må regulatorens bryter stilles i posisjon "on".
	

Koble fra en gassflaske

SKRUETILKOBLING	"CLICK-ON"-KOBLING
1. Drei gassflaskeventilen til OFF (medklokken).	1. Vri "klick-on" regulatorens bryter til "off"- posisjon.
	
2. Steng alle gassbrytere på grillen.	
3. KOBLE ALDRI LØS regulatoren (eller festemutteren) med gassventilen åpen.	3. Ta av "click-on"-regulatoren ved å presse horisontalt og samtidig dra den nedre ringen oppover.
4. KOBLE LØS regulatoren (eller festemutteren) med en fastnøkkel eller med kranen (venstregjengen).	
	
5. SETT PUGGEN TILBAKE på den tomme eller halvtomme gassflasken hvis den ikke brukes.	4. SETT PUGGEN TILBAKE på den tomme eller halvtomme gassflasken hvis den ikke brukes.

Utfør lekkasjetest på alle tilkoblinger **før** grillen brukes.

BYTTYE AV GASSFLASKE - PROPAN

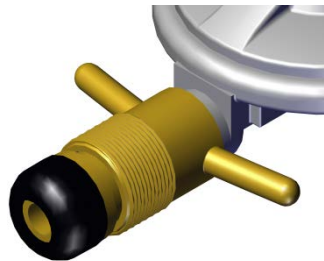
Propan kan brukes i denne grillen med et trykk på 30-37 mbar.

Bruk aldri gassutstyr uten regulator eller en regulator for andre arbeidstrykk.

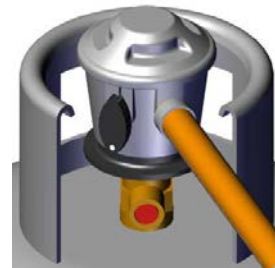
ADVARSEL: Bytte av gassflaske må utføres i et brann- og eksplosjonssikkert miljø.

Gassflasker med PROPAN har ulike typer tilkoblinger:

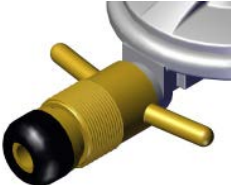
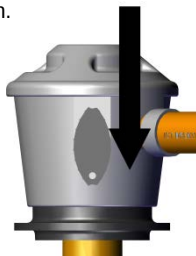
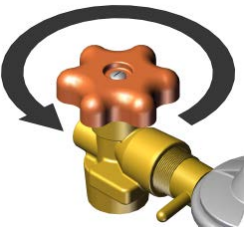
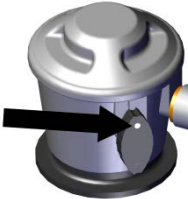
a) Gjenget tilkobling. Den viktigste delen er den svarte pakningen. Kontroller alltid at den finnes og ikke er skadet ved bytte av gassflaske. Stram ikke for hardt til, det kan skade pakningen. (Enkelte gjengede tilkoblinger strammes med en fastnøkkel. Følg anvisningene som gjelder for din regulator).



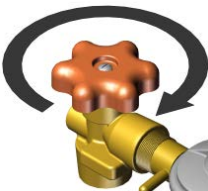
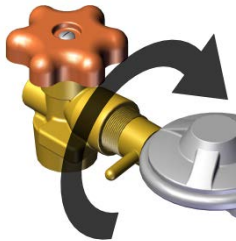
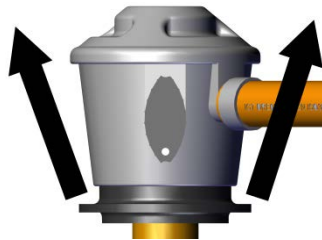
b) "Click-on"-kobling
Til denne typen trengs ingen verktøy. Regulatorens bryter fungerer som kontroll for gasstilførsel.



Koble til en gassflaske

SKRUETILKOBLING	"CLICK-ON"-KOBLING
1. Kontroller at gassflasken er lukket ved å skru med urets retning. Kontroller at alle bryterne på gassgrillen er lukket.	1. Fjern den oransje beskyttelseshetten fra tanken ved å trekke ut låsen og dra den oppover. Bruk ikke verktøy og la beskyttelseshetten henge.
2. Fjern beskyttelseshetten og hold den. Kontroller at den sorte pakningen ikke er skadet før sammenkobling.	2. Kontroller at alle bryterne på gassgrillen er stengt. Forsikre deg om at "click-on"-regulatorens bryter står i "off"-posisjon.
	
3. Skru fast regulatoren motsols på gassflasken. Stram ikke for hardt, det kan skade pakningen.	3. Plasser "click-on" regulatoren på gassflaskens tilkobling, løft den nedre ringen opp, trykk til forsiktig og før ringen ned. Et klikk skal høres - da vet man at regulatoren sitter i rett posisjon.
	
4. Når man skal bruke gass, dreies kranen på gassventilen mot klokken.	4. For at gass skal komme frem til grillen, må regulatorens bryter stilles i posisjon "on".
	

Koble fra en gassflaske

SKRUETILKOBLING	"CLICK-ON"-KOBLING
1. Drei gassflaskeventilen til OFF (medklokken).	1. Vri "klick-on" regulatorens bryter til "off"-posisjon.
	
2. Steng alle gassbrytere på grillen.	
3. KOBLE ALDRI LØS regulatoren (eller festemutteren) med gassventilen åpen. 4. KOBLE LØS regulatoren (eller festemutteren) med en fastnøkkel eller med kranen (venstregjengen).	3. Ta av "click-on"-regulatoren ved å presse horisontalt og samtidig dra den nedre ringen oppover.
	
5. SETT PUGGEN TILBAKE på den tomme eller halvtomme gassflasken hvis den ikke brukes.	4. SETT PUGGEN TILBAKE på den tomme eller halvtomme gassflasken hvis den ikke brukes.

Utfør lekkasjetest på alle tilkoblinger **før** grillen brukes.

LEKKASJETEST

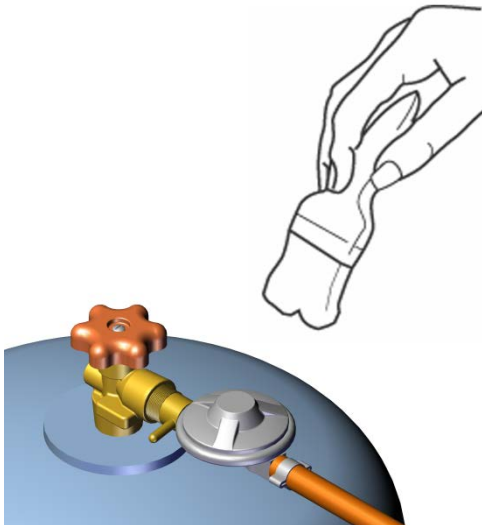
Alle fabrikkproduserte tilkoblinger er grundig testet for gasslekkasjer og brennerne har gjennomgått flammetest. Frakten kan imidlertid ha gjort at tilkoblingene har løsnet.

SIKKERHETSTILTAK:

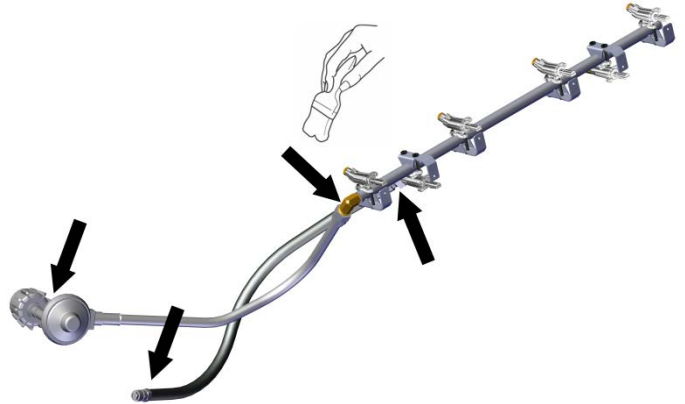
- **LEKKASJETEST ALLE TILKOBLINGER FØR DU BRUKER GRILLEN.**
- **LEKKASJETEST GASSVENTILEN VED HVER PÅFYLLING.**
- **LEKKASJETEST HVER GANG DU KOBLER FRA OG KOBLER TIL EN DEL.**
- **IKKE RØYK NÅR DU LEKKASJETESTER!**
- **FORETA ALDRI EN LEKKASJETEST MED EN TENT FYRSTIKK ELLER ANNEN ÅPEN ILD.**
- **LEKKASJETEST UTENDØRS.**

SLIK LEKKASJETESTER DU

1. Kontroller at alle kontrollbrytere står på "OFF".
2. Koble slangen og regulatoren til en full gassflaske.
3. Forbered en såpeløsning bestående av én del vann og én del vaskemiddel.
4. Åpne ventilen på gassflasken i henhold til hvilken type gassflaske/regulator du har.
 - a) Drei ventilen motsols.
 - b) Løft hendelen.
5. Pensle såpeløsningen på hver tilkobling.

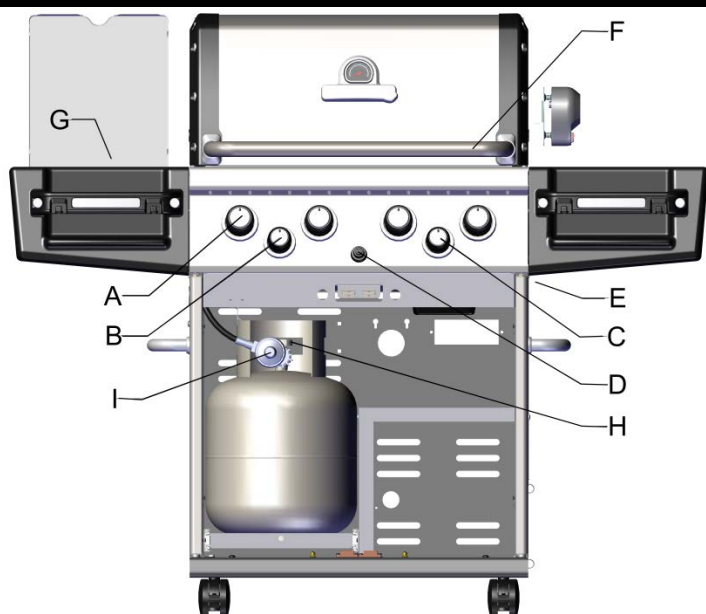


6. Hvis grillen har en sidebrenner eller en bakre rotisseribrenner:
 - a. Sett fingerspissen over åpningen til gassen.
 - b. Drei brennerbryteren til "HI" (kl. 9)
 - c. Pensle såpeløsning på åpningen og sikkerhetsventilen ved hver tilkobling.
 - d. Drei brennerbryteren til "OFF"



7. En lekkasje oppdages ved at det bobler ved et ev. lekkasjeområde.
8. Hvis en lekkasje oppdages, lukk gassen ved ventilen til gassflasken, stram tilkoblingen og test på nytt.
9. Hvis lekkasjen ikke forsvinner, ta kontakt med forhandleren for å få mer hjelp. Bruk aldri en gassgrill hvis det finnes en lekkasje.

TENNING



- A. Kontrollbryter for hovedbrennere
B. Kontrollbryter sidebrennere
C. Kontrollbrytere bakre brennere
D. Tenner
E. Tenningshull, manuell tenning
F. Håndtak
G. Sidebrennere
H. Ventil gassflaske
I. Regulator

1. Gassgrillen må monteres og tennes i henhold til anvisningene.
2. Kontroller at gassflasken er full og ordentlig tilkoblet til regulatoren, i henhold til instruksjonene (se bytte av gassflaske side 41).
3. Kontroller at det ikke finnes gasslekkasjer i gasstilførselssystemet (se lekkasjetest side 42).
4. Kontroller at røret til brennerne er ordentlig tilkoblet til munningene (se venturirør på side 39)
5. Kontroller at tenningsledningene til hovedbrenneren og eventuelt sidebrenner/bakre brenner er tilkoblet.
6. **ADVARSEL! Åpne lokket på grillen før du tenner grillen.**

7. Still brennerbryterne til grillen på "OFF"-posisjon og slå på gassen ved å åpne ventilen på gassflasken.

TENN HOVEDBRENNEREN

- a. Åpne lokket og hold det åpent til brennerne er på.
- b. Kontroller at det er batteri i den elektroniske tenningen.
- c. Trykk og dreii den høyre brennerbryteren i grillboksen til HIGH (kl. 9).
- d. Trykk på tennknappen til brenneren tenner.
- e. Brenneren skal tenne i løpet av fem sekunder (skru av gassen hvis ingen gnist tennes innen 5 sekunder).
- f. Drei deretter de andre brennerne brytere til HIGH. De skal da tenne automatisk.

OBS! Det er også mulig å tenne med en fyrstikk festet til den medfølgende fyrstikkholderen (ev. med en lang tenner) gjennom hullet på høyre side i grillboksen. (Anbefales når det blåser).

Følg trinn a til f over for å tenne hovedbrenneren med en fyrstikk.

TENNE SIDEBRENNEREN

- a. Åpne lokket til sidebrenneren.
- b. Trykk og dreii kontrollbryteren til sidebrenneren mot venstre til HIGH (kl. 9).
- c. Trykk på tenningsknappen til brenneren tenner.
- d. Brenneren skal tenne i løpet av fem sekunder (for å tenne med en fyrstikk/ lighter, gå videre til trinn e).
- e. Før en fyrstikk/lighter til gassåpningen.
- f. Trykk og dreii kontrollbryteren til sidebrenneren mot venstre til HIGH (kl. 9).
- g. Brenneren skal tenne innen 5 sekunder.

OBS! Kasseroller på sidebrenner må ikke ha en diameter som er større enn 23 cm eller veie mer enn 7 kg.

TENNE DEN BAKRE ROTISSERIBRENNEREN

ADVARSEL! Bruk ikke hovedbrennerne samtidig som den bakre rotisseribrenneren.

- a. Ta bort varmehyllen.
- b. Trykk og dreii på rotisseribrennerens kontrollbryter mot venstre til HIGH (kl.9).
- c. Trykk på tenningsknappen til brenneren tenner.
- d. Brenneren skal tenne i løpet av fem sekunder (for å tenne med en fyrstikk/ lighter, gå videre til trinn e).
- e. Før en fyrstikk/lighter til gassåpningen.
- f. Trykk og dreii rotisseribrennerens bryter mot venstre til HIGH (kl.9)
- g. Brenneren skal tenne innen 5 sekunder.

OBS! Kontroller grillen etter tenning. Alle brennerne skal ha like høye, blålige flammer og variere i størrelse avhengig av innstilling (HI, MEDIUM, LOW).



Hvis noe av det følgende skjer, er sannsynligvis venturirørene til en av brennerne blokkert.

- | | |
|----|----------------------------------|
| 1. | Det lukter gass. |
| 2. | Stikkflamme oppstår. |
| 3. | Grillen oppvarmes ujevnt. |
| 4. | Brennerne avgir en raslende lyd. |

Hvis en stikkflamme oppstår, slå straks av gassen ved å lukke ventilen på gassflasken og rens rørene (se venturirør side 39).

HVIS BRENNEREN IKKE TENNER:

1. Drei kontrollbryteren til brenneren til "OFF"-posisjon (kl.12). Vent i fem minutter, prøv igjen med bryteren i "MEDIUM"-posisjon (kl. 6).
2. Hvis en av brennerne ikke tenner (se feilsøking side 47). Hvis problemet ikke løser seg, må du ta kontakt med forhandler.

SLÅ AV

1. Lukk ventilen på gassflasken.
2. Drei alle kontrollbryterne til "OFF"-posisjon (kl.12).

Brenn ren. Før du bruker griller første gang må du brenne den ren for å fjerne lukt eller partikler fra produksjonen på følgende måte:

1. Åpne lokket, sett inn alle grillristene og Flave-R-Wave og tenn alle brennerne (i henhold til tenningsinstruksjonen på side 43) på **HIGH i 10-15 minutter** med lukket lokk. Slå av gassen med ventilen på gassflasken og dreii alle brennerbryterne til "OFF".
2. Spray/pensle vegetabilsk olje på grillristen når grillen er kald. Sørg for at begge sider samt hjørnene er godt oljet inn. Støpejernristen bør oljes litt før hver bruk for å unngå at noe blir sittende fast.
3. Grillen er nå klar til bruk.

Oppvarming/renbrenning. Før du starter med å grille skal grillen være oppvarmet/brent ren med alle brennerne på "HIGH" i 8-10 minutter med lukket lokk. Børst bort overflødig mat med en grillbørste av stål og grillen blir klinisk ren. Deretter reduserer du brennerne til ønsket varme avhengig av hva slags mat og grillmetode du skal bruke. Spray/pensle litt vegetabilsk olje på grillristen ved behov for å unngå at noe setter seg fast.

Lokket. Det beste er å grille med lukket lokk. Maten blir raskere grillet, mindre gass blir brukt og temperaturen holdes jevn. Et lukket lokk gir også en fyldigere "grillsmak" til mat som blir grillet direkte på grillristen og er viktig for røyking og konveksjonsgrilling/indirekte grillmetode.

Fordampingssystem. Grillen er laget for bruk med Flav-R-Wave™. Kjøttkraft og fett som drypper ned på de rustfrie stålbelagene fordampes og gjennomsyrrer maten med grillsmak. Flav-R-Wave™ gjør også at varmen blir jevnt fordelt over overflaten og beskytter brennerne.

Ikke bruk lavastein, keramiske briketter eller noe annet.

GRILLTEMPERATURER

HIGH (kl. 9) på alle brennere gir ca. på 350-400 °C på grillristen med lukket lokk. Bruk denne modusen ved oppvarming/renbrenning som beskrevet over. Innstillingen er også perfekt for å brune kjøttet - dvs. lukke porene og få en grilloverflate - før temperaturen reduseres. Denne modusen brukes sjelden eller aldri ved lengre grilling.

MEDIUM/HIGH (kl.7-8) på alle brennerne gir ca. 300 °C på grillristen med lukket lokk. Bruk denne innstillingen ved direkte grilling, f.eks. for å grille biff og koteletter.

MEDIUM (kl.6) på alle brennerne gir ca. 225 °C på grillristen med lukket lokk. Bruk denne innstillingen til kyllingkjøtt, hamburgere grønnsaker, stek og baking.

LOW (kl.3) gir ca. 150-175 °C på grillristen med lukket lokk. Bruk denne temperaturen til røyking, store stykker kjøtt/fisk, fisk og til quesadilla og lignende retter.

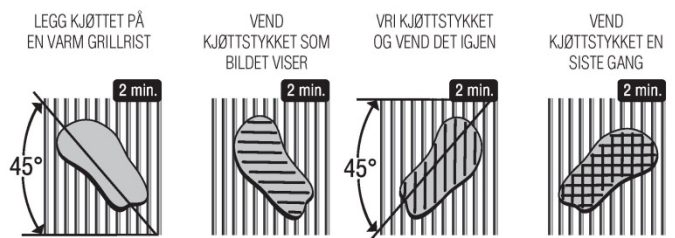
Temperaturene er omtrentlige og kan variere avhengig av utetemperatur og vindforhold.

DIREKTE GRILLING

Den mest populære grillmetoden er når du griller på risten rett over brennerne. Direkte grilling passer bra til biff, koteletter, kyllingkjøtt, fisk, hamburgere, grillspyd og grønnsaker

1. Forbered maten som du skal grille på forhånd, så unngår du forsinkelser og tidspress. Mariner og krydre maten før du legger den på grillen. Skal maten pensles med glasur 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 legger på grillen. Skjær bort overflødig fett for å unngå oppflamming.
4. Forvarm grillen til ønsket temperatur med lokket lukket. (Se oppvarming/renbrenning).
5. Spray/pensle litt vegetabilsk olje på grillristen ved behov for å unngå at noe setter seg fast.
6. Vent med saltet. Kjøttet blir suftigere hvis saltet tilsettes etter koking.
7. Bruk en grilltang, ikke en gaffel, for å forhindre at kjøttet tørker ut. Forvarm grillen i posisjon "MEDIUM/HIGH" for å brune kjøtt og få porene til å lukke seg, da blir saften igjen i kjøttet. Reduser deretter temperaturen og forleng grilltiden når du griller tykkere kjøttstykker.
8. Finn ut når kjøttet er gjennomstekt ut fra tid og følelse. Kjøttet blir fastere jo mer det grilles, når den er mykt er det rødt (rare) og når det er fast, er det godt stekt (well done).
9. Følg grillguiden under, den passer til de fleste kjøtt-, fisk-, fjærfe- og grønnsakssortene.

GRILLGUIDE FOR PERFEKT KJØTT



Tykkelse på kjøttet (cm)		Varmerinnstilling	Tid per side				Total tid
3 3/4"	2 1/2"		A	B	C	D	
Rå	Rå	High	1 1/4	1 1/4	1 1/4	1 1/4	7 minutter
Rå	Middels/Rå	Med/High	2	2	2	2	8 minutter
Middels/Rå	Middels	Med/High	2 1/4	2 1/4	2 1/4	2 1/4	9 minutter
Middels	Godt stekt	Med	2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2	10 minutter
Godt stekt		Med	3	3	3	3	12 minutter

GRILLMETODER

VEILEDNING FOR DIREKTE GRILLING

	2,5 CM TYKKELSE	VARME - FLAMME	TID PER SIDE	TOTAL TID
KYLLING	MED/WELL	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
KYLLING VINGER	MED/WELL	MED/LOW	5 / 5 / 5 / 5	20 MIN.
HAMBURGER	MEDIUM	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
HAMBURGER 90 G FRYSTE	MEDIUM	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
FISEKFILET	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8 - 10 MIN.
HUMMER DELT	MEDIUM	MEDIUM	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20 MIN.

Se også Grillguide for perfekt kjøtt, side. 8

INDIREKTE GRILLING

Denne metoden er ideell for grilling av større steker eller hele kyllinger med eller uten rotisseri. Maten grilles av varm luft som sirkulerer rundt maten.

1. Ved indirekte matlaging, med eller uten rotisseri, anbefales det å bruke en dråpe form til fange kjøttssaft og fett som drypper. Plasser dryppformen på de rustfrie stålbelagene Flav-R-Wave rett under maten. Fyll formen med ca. 2 cm vann. Fruktsjuice, vin, marinade og krydder kan også tilsettes for å øke smaken. La aldri dryppformen koke tørr.
2. I de fleste tilfeller ved indirekte grilling skal temperaturen være lav og lokket lukket. Innstill alle brennere på lav varme eller ha de ytterste brennerne på medium og de midterste helt lukket, det forhindrer at dryppformen fra å koke tør.
3. Pensle kjøttet med vegetabilsk olje før det plasseres på grillen, pensle med vegetabilsk olje for å få en fin farge på overflaten.
4. Anbefalingen er å bruke en dryppform. Dersom dette ikke gjøres, vær oppmerksom på ev. fett som drypper ned og antennes.
5. Slå av grillen, steng gassen og la grillen avkjøles før dryppformen fjernes. Fettet er meget brannfarlig og må håndteres forsiktig for å unngå skader.
6. Ved indirekte grilling av biff og kylling uten rotisseri, legg kjøttet i en stekholder direkte på grillristen.

GUIDE FOR INDIREKTE- OG ROTISSERIGRILLING

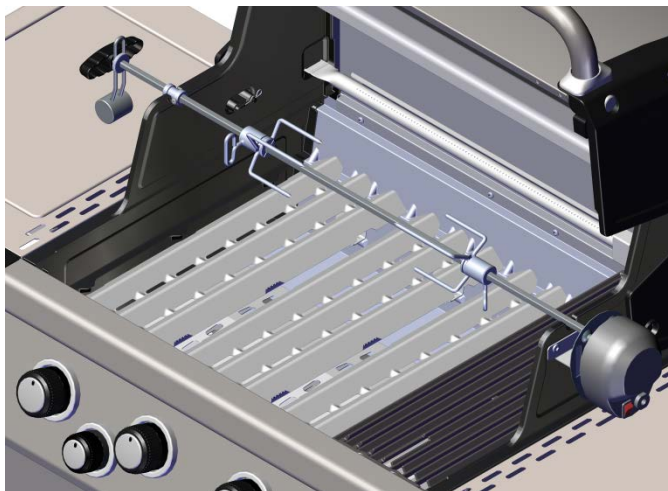
STORFEKJØTT	1,3–2,7 KG	MED/LOW	2 - 4 T
STORFEKJØTT	2,7–4,5 KG	MED/LOW	3 - 5 T
SVIN	1-2,3 KG	MED/LOW	2 - 4 T
SVIN	2,7–4,5 KG	MED/LOW	3 - 5 T
KALKUN/KYLLING	1-2,3 KG	MED/LOW	2 - 4 T
KALKUN/KYLLING	2,3–4,5 KG	MED/LOW	3 - 5 T

Når du bruker rotisseribrenneren – sett varmen på **MEDIUM/HIGH**.

ROTISSERIGRILLING

Følg guiden for indirekte grilling.

1. Spydet kan bære opptil sju kilo kjøtt forutsatt at formen på kjøttet er slik at det kan rotere fritt. For beste resultat skal kjøttet sentreres på spydet for å unngå ubalanse.



2. Rotisseri kan brukes med grillristen på plass hvis det er ledig plass.
3. Legg kjøttet midt på spydet før du legger den på grillen. Bind opp vinger og ben på fugl for å hindre at de blir brent og får kontakt med grillristen eller dryppformen.

BAKRE ROTISSERIBRENNER

1. Noen modeller har en bakre rotisseribrenner. Rotisserigrilling er den definitive metoden ved grilling av stek og kylling. Med varmekilden plassert bak kjøttet er det ingen fare for oppflamming forårsaket av fett som drypper. En dryppform plassert under maten samler kjøttssaft som du kan bruke til å øse kjøttet eller lage en saus av.
2. For å bruke den bakre rotisseribrenneren, se tenningsinstruksjonene på side 43. Ikke bruk hovedbrennerne samtidig som den bakre brenneren. Hovedbrennerne kan forbruke oksygenet i grillovnen og føre til at den bakre brenneren slukker og gassen strømmer fritt.

VEILEDNING FOR KJØTTEMPERATUR

	RØD	MEDIUM	GODT STEKT
STORFE/LAM	55°C	63°C	70°C
GRIS		65°C	77°C
FUGL			77°C

Bruk et steketermometer for beste resultat.

VEDLIKEHOLD

REGELMESSIG VEDLIKEHOLD

Følgende komponenter skal inspiseres og rengjøres innimellom for å sikre optimalt resultat, sikkerhet og effektivitet.

GRILLRISTER/VARMEHYLLE

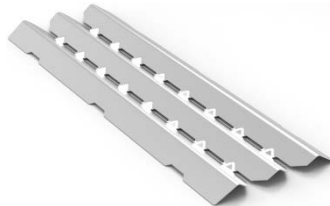
Oppvarming/renbrenning. Før du begynner med å grille skal grillen være oppvarmet /brent ren med alle brennere på "HIGH" i 8–10 minutter med lukket lokk. Bruk grytekluter og børst vekk ev. matrester på grillristen med en grillbørste av stål og grillristene blir klinisk rene. Skru deretter ned effekten på brennerne til ønsket varme avhengig av hva slags mat og hvilken grillmetode du skal bruke. Spray / pensle på litt vegetabilsk olje på grillristen når det er nødvendig for å unngå at noe setter seg fast. Grillristen og varmehyllen trenger ikke å vaskes etter hver bruk. Hvis du ønsker å gjøre det, skal du bare bruke varmt vann og ev. et mildt vaskemiddel. Skyll grundig og tørk tørt. **Vask ALDRI i maskinen, bruk ALDRI kjemiske produkter eller såkalt ovn- og grillrengjørings- og pusseprodukter eller høytrykksspyler!**

PORSELENSBELEGG

De fleste grillristen i støpejern er belagt med porselensemajole for enkel rengjøring og for å hindre at maten setter seg fast. Emaljen er i utgangspunktet et glassbelegg og fliser kan løsne ved uaktsomhet eller feil bruk. Det påvirker ikke bruken eller ytelsen. Garantien gjelder ikke fliser som løsner eller rust som oppstår pga. uaktsomhet eller feil bruk. Hvis litt rust skulle oppstå, fjerner du dette med en grov oppvasksvamp eller stålull som ikke lager riper og oljer grillristen med vegetabilsk olje.

FLAV-R-WAVE™

Hvis de rustfrie stålbelagene Flav-R-Wave har fått for mye belegg, ta bort grillristen, løft stålbelagene og børst bort belegget med en grillbørste av stål eller skrap med f.eks. en spatel. Dette skal ikke gjøres for ofte, ettersom det er fett og kjøttssaft som drypper ned på disse og danner grillsmaken.



DRYPPSKÅLEN/DRYPPFORMEN

Dryppskålen og dryppformen er plassert under hullet i grillboksen der fett renner ned fra bunnen av grillen. Ta dem ut fra siden/baksiden av grillen og undersøk om de trenger å tømmes/rengjøres/byttes for å unngå at overflødig fett renner ned i bunnen av grillen eller underlaget den står på.

GENERELL RENGJØRING

Utfør en renbrenning og rengjør grillristen som beskrevet over. Når grillen er kald, ta ut grillristene og Flav-R-Wave og rengjør dem som beskrevet over. Børst/skrap innsiden av grillen og fjern restene med en spatel eller støvsuger. Når det er nødvendig, rengjør med bare varmt vann og ev. et mildt vaskemiddel. Skyll godt og tørk tørt.

Vask ALDRI i maskinen, bruk ALDRI kjemiske produkter eller såkalt ovn- og grillrengjørings- og pusseprodukter eller høytrykksspyler!

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.

BRENNERNE

Ta bort brennerne og kontroller om 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.



Rengjør deretter innsiden av grillen i henhold til instruksjonen "Generell rengjøring" under.

REGULATOR OG SLANGE

Kontroller regulatoren og slangen. Bytt om nødvendig. Se "Regulator/slange" på side 39.

UTSIDE

Dersom hvite oksidasjonsflekker oppstår på de støpte aluminiumsdelene, rengjør dem med varmt vann og et mildt oppvaskmiddel. Skyll overflaten grundig og tørk den tørt. Poler overflaten med en klut dyppet i vegetabilsk olje for at de skal gjenvinne sin glans. For å få bort ev. riper og flekker, bruk en svart spraymaling som tåler høye temperaturer. Rust er en naturlig oksidasjonsprosess og kan opptre flekkvis på stål og støpejernsdetaljer. Hvis litt rust oppstår, påvirker dette ikke bruken på kort sikt. Fjern flekkene med varmt vann og et mildt vaskemiddel og en grov svamp eller stålull som ikke riper. Skyll overflaten grundig og tørk den tørt.

RUSTFRITT STÅL

Rengjør med varmt vann og et mildt vaskemiddel samt en grov svamp eller stålull som ikke riper. Skyll overflaten grundig og tørk den tørt. Puss deretter stålet med et middel beregnet for rustfritt stål. Værforhold og ekstrem varme kan gi overflaten en brunlig overflate. Dette er en misfarging og regnes ikke som produksjonsfeil eller rust.

OBS!

Vask ALDRI i maskinen, bruk ALDRI kjemiske produkter eller såkalt ovn- og grillrengjørings- og pusseprodukter eller høytrykksspyler!

UTSKIFTBARE DELER

Dersom det oppstår problemer med effektreduksjon, propantank, brennere eller ventiler, ikke prøv å reparere dem på egen hånd uten å kontakte forhandleren eller en fagperson. For å sikre optimal ytelse, bruk bare Broil King/OMC reservedeler.

LEKKASJETEST

Kontroller at lekkasjer ikke oppstår etter en mulig ny tilkobling av gassflasken. (Se "Lekkasjetest" side 42).

FEILSØKING

PROBLEM	SANNSYNLIG ÅRSAK	TILTAK
GASSLUKT	STENG STRAKS VENTILEN TIL GASSFLASKEN. BRUK IKKE GRILLEN FØR LEKKASJEN ER TETTET.	
Lekkasje ved ventilen på gassflasken eller en annen forbindelse.	1. Regulatoren sitter løst. 2. Gasslekkasje i slange/regulator eller ventil.	1. Stram og utfør lekkasjetest, se side 42. 2. Oppsøk en fagperson.
Stikkflamme bak kontrollpanelet.	1. Røret til brenneren er blokkert.	1. Ta bort brenneren, rengjør røret.
Blafrende flammer eller lav temperatur ved høy innstilling.	1. Sikkerhetsventilen mellom regulatoren og grill er blokkert.	1. Lukk ventilen på gassflasken og sikre at alle brennerbryterne står på "OFF". Koble regulatoren fra propantanken, vent noen minutter og koble på igjen. Åpne ventilen på gassflasken sakte, vent et minutt og tenn grillen i henhold til tenningsinstruksjonen (side 43).
Brenneren tenner ikke.	1. Gassflasken er tom. 2. Tenningselektrode er ikke koblet til. 3. Sikkerhetsventilen mellom regulatoren og grill er blokkert. 4. Regulatoren er ikke korrekt tilkoblet til gassflasken. 5. En lekkasje i systemet forårsaker at sikkerhetsventilen er aktivert. 6. Venturirøret er blokkert eller passer ikke til ventilåpningen. 7. Åpningen er blokkert. 8. Slangen er vridd.	1. Fyll på med gass. 2. Prøv å tenne med en fyrstikk eller en lighter. Hvis brenneren tenner er det en feil på tenningen. Se "Tenneren fungerer ikke" under. 3. Følg rådet for "blafrende flammer eller lav temperatur ved høy innstilling," over. 4. Kontroller at regulatoren er korrekt tilkoblet til gassflasken. 5. Lekkasjetest alle tilkoblinger for å finne lekkasjen. Lekkasjetest systemet. 6. Fjern brenneren, rengjør venturirøret og pass det til ventilåpningen. 7. Fjern brenneren, gjør ren åpningen med en nål eller en tynn ståltråd. Bore aldri i åpningen. 8. Rett ut slangen, og hold den unna fra bunnen av grillboksen.
Tenneren fungerer ikke.	1. Batteriet må byttes. 2. Tennerkabelen/tennerkablene er ikke tilkoblet. 3. Tenn stiften sitter ikke korrekt på brenneren. 4. Tenneren er skadet.	1. Bytt batteri. 2. Kontroller at kabelen/kablene er koblet til hoved-, side- og bakre brennere. 3. Juster tennpluggen. 4. Bruk en fyrstikk, se side 43. Bestill ny tenner.
Avtagende varme, smekkende lyd.	1. Gassflasken er tom. 2. Røret til brenneren er blokkert.	1. Fyll gassflasken. 2. Ta bort brenneren og rengjør røret.
Varme områder på grillflaten.	1. Venturirøret til brenneren er blokkert. 2. Mye belegg på Flav-R-Wave.	1. Ta bort brenneren, gjør rent venturirøret, se side 39. 2. Skrap rent og sug opp med en industristøvsuger.
Oppflammerende flammer/fettbrann.	1. For mye belegg på Flav-R-Wave eller i grillboksen. 2. For mye varme.	1. Skrap og sug opp med en industristøvsuger. 2. Innstill varmen til en lavere temperatur.
Regulatoren brummer.	1. Ventilen på gassflasken er åpnet for raskt.	1. Åpne ventilen langsamt.
Gule flammer.	1. Litt gule flammer er normalt. Øker dette, kan røret til brenneren være blokkert. 2. De små hullene i brenneren er blokkert.	1. Rengjør røret. 2. Ta bort brenneren, rengjør med en liten børste eller nål.
Innsiden av lokket ser ut til å flaske av.	1. Det er fettbelegg. Innsiden av lokket er ikke lakkert og kan ikke flaske.	1. Rengjør med en stålborste eller en skrape.
Grillristen rustet.	1. Porselensemajlen har løsnet.	1. Se vedlikehold, side 46.

Hvis du ikke løser problemet med hjelp av feilsøkingstabellen over, ta kontakt med forhandleren eller besøk www.broilkingbbq.eu og klikk på flagget til landet ditt.

GARANTI

Broil King/OMCs garanti gjelder fra kjøpsdato 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 distributør/OMC i respektive land. Alle andre kostnader er eiers ansvar. Garanti på over to år gjelder bare for den opprinnelige kjøperen og bare i landet der produktet ble kjøpt. (Ulike typer gass brukes i ulike land og krever nødvendige ventiler, dyser og regulatorer).

DETTE DEKKER GARANTIE

Støpte deler	Ikke pulverlakk	Livstid
Brenneren Dual Tube		10 år
Øvrige brennere, rustfrie deler	Ikke Flav-R-Wave	5 år
Brenneren Porta Chef		3 år
Øvrige deler		2 år

DETTE DEKKES IKKE AV GARANTIE

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

Forringelse 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 servicesamtale.

Ansvar for indirekte skader eller følgeskader.

RESERVEDELER

Ved bytte av deler må Broil King /OMC originaldeler brukes. Hvis andre reservedeler brukes, vil garantien bli ugyldig.

BRENNERNE

Levetiden til brennerne i rustfritt stål avhenger nesten fullstendig av riktig bruk, rengjøring og vedlikehold. Denne garantien dekker ikke mangler som skyldes feil bruk, rengjøring og vedlikehold. For riktig vedlikehold av brennere, se side 46.

PORSELENSEMALJERTE GRILLRISTER

De fleste grillrister i støpejern er belagt med porselensemajle for enkel rengjøring og for å hindre at maten setter seg fast. Emaljen er i utgangspunktet et glassbelegg, og fliser kan løsne ved uaktsomhet eller feil bruk. Det påvirker ikke bruken eller funksjonen til grillristen. Garantien gjelder ikke fliser som løsner eller rust som oppstår pga. uaktsomhet eller feil bruk. For korrekt vedlikehold av grillrist, se side 46.

FORDAMPINGSSYSTEM

Broil King/OMC griller er designet for bruk av de rustfrie stålbelagte Flav-R-Wave™ et fordampningssystem der fett og saft drypper ned, fordampes og danner grillsmak. Bruk av annet produkt gjør at garantien ikke gjelder.

FLAV-R-WAVE™

De rustfrie stålbelagte Flav-R-Wave™ er garantert mot defekter i materialer i en periode på to år fra kjøpsdato. Overflaterust påvirker ikke funksjonen til Flav-R-Wave™ og er ikke dekket av garantien. For korrekt vedlikehold av Flav-R-Wave™, se side 46.

GARANTIER

Ved reklamasjon ta kontakt med kjøpsstedet og oppgi modell/serienummer og navn på grillen. Kvittering må fremvises.

Hvis klagen blir godkjent, byttes eller repareres defekt del i henhold til vilkårene i garantien.

Med forbehold om trykkfeil i dokumentasjon/info fra Broil King/OMC.

Broil King®

GASGRILL

NOTKUNARLEIÐBEININGAR

TIL NOTKUNAR MEÐ BÚTAN- EÐA PRÓPANGASI Í
FLOKKI I₃+(28-30/37), FLOKKI I₃B/P(30)

EFNISYFIRLIT

ÖRYGGISFYRIRMÆLI	50
ÞRÝSTIJAFNARI/SLANGA.....	51
ÞRENGSLARÖR.....	51
BÚTANGAS	52
PRÓPANGAS.....	53
LEKAPRÓFUN.....	54
KVEIKT UPP Í GRILLINU	55
NOTKUN	56
GRILLAÐFERÐIR	56
VIÐHALD.....	58
BILANAGREINING	59
ÁBYRGÐ	60



LESIÐ NOTKUNARLEIÐBEININGARNAR VANDLEGA ÁÐUR EN GRILLIÐ ER TEKIÐ Í NOTKUN.
GEYMIÐ LEIÐBEININGARNAR TIL SÍÐARI NOTA.

ÖRYGGISFYRIRMÆLI

Þetta Broil King/OMC-gasgrill er framleitt í samræmi við CE-staðla. Gasgrillið er öruggt og þægilegt í notkun ef það er sett saman á réttan hátt og leiðbeiningum er fylgt við notkun. Líkt og á við um aðrar gasvörur verður að fylgja öllum öryggisfyrirmælum. **Sé það ekki gert getur það valdið alvarlegum slysum á fólki og eignatjóni.** Lesið leiðbeiningarnar í gegn áður en byrjað er að nota gasgrillið. Ef spurningar vakna skal hafa samband við söluaðila þar sem grillið var keypt.

VIÐVÖRUN!

- Eingöngu til notkunar utanhúss.
- Ekki færa grillið eða skilja það eftir án eftirlits á meðan það er í notkun.
- Sumir hlutar grillsins geta orðið mjög heitir. Notið grillhanska og hafið góðar gætur á börnum.
- Ekki má eiga við grillið eða breyta því á nokkurn hátt; það getur verið hættulegt.
- Skrúfið fyrir gasið með loka gaskútarins eftir notkun. Farið varlega þegar grillið er handleikið, lyft eða fært, því stálkantarnir geta skapað hættu. Notið vinnuhanska og takið hliðarborðin af og fjarlægjið grindur, plötur og efri grindur.

HÆTTA!

Ef gaslykt finnst:

- Skrúfið fyrir gasið með loka gaskútarins.
- Slökkvið á stjórnrofum grillsins.
- Opnið lokið.
- Ef lyktin hverfur ekki skal hafa samband við söluaðila gassins eða slökkvilið.
- Gasleki getur valdið bruna eða sprengingu, sem getur haft lífshættulegar afleiðingar og valdið eignatjóni.

STAÐSETNING OG UPPSETNING

- Hafið minnst 75 cm fjarlægð milli gasgrillsins og hluta sem auðveldlega getur kviknað í.
- Notið gasgrillið ekki undir þaki úr eldfimu efni eða trjágreinum.
- Tryggið að engin eldfim efni eða vökvar (bensín o.s.frv.) séu í nágrenni við grillið.
- Ekki má hindra brennsluna eða loftstreymið á nokkurn hátt.

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

GERÐ	HITAINN-STREYMI kW	HITAINN-STREYMI g/h	GASLOGA-STÆRÐ AÐAL-BRENNARA	GASLOGA-STÆRÐ HLIÐAR-BRENNARA	GASLOGA-STÆRÐ AFTARI-BRENNARA
9526-53	5.25 kW	382 g/h	0.66mm		
9312-53	8.8 kW	640 g/h	0.84mm		
9312-83	15.0 kW	1091 g/h	0.84mm	0.79mm	0.94mm
9219 / 9811 / 9815-53	8.8 kW	640 g/h	0.85mm		
9113 / 9219-63	11.5 kW	836 g/h	0.85mm	0.79mm	
9229 / 9821-63	14.1 kW	1025 g/h	0.85mm	0.79mm	
9123 / 9229-83	18.5 kW	1345 g/h	0.85mm	0.79mm	1.04mm
9239 / 9639-83	20.3 kW	1476 g/h	0.85mm	0.79mm	1.04mm
9576 / 9578-43	24.7 kW	1796 g/h	0.87mm	0.79mm	0.99mm
9572 / 9573 / 9575 / 9576-83	24.7 kW	1796 g/h	0.87mm	0.79mm	0.99mm
9889-83	21.15 kW	1538 g/h	0.90mm	0.79mm	1.15mm
9565-23	15.9 kW	1156 g/h	0.91mm	0.79mm	
9565-63	15.9 kW	1156 g/h	0.91mm	0.79mm	

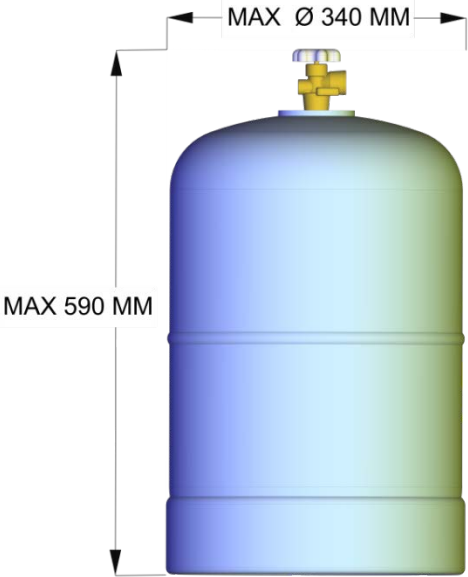
9563 / 9565-43	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
9565-93	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
9585-43	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9585-83	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9869-83	18.5 kW	1345 g/h	0.97mm	0.79mm	1.02mm
9506-53	4.1 kW	298 g/h	0.99mm		

GASKÚTUR

Nota má allt að 11 kg gaskút. Sýnið ávallt aðgát við meðhöndlun gaskúta. Þeir eiga að standa uppréttir við geymslu, flutning og notkun. Það er til að ventillinn verði ekki fyrir skemmdum og svo að gas í vökvaformi leki ekki úr kútnum.

Ef kúturinn er látinn liggja láréttur getur fljótandi eldsneyti komist inn í aðrennslisslönguna og valdið skemmdum.

Geymið gaskútinn ávallt á sínum stað undir grillinu við notkun. Aftengið gaskútinn alltaf áður en grillið er flutt. Látið gaskútinn aldrei standa í hita. Þrýstingurinn í kútnum getur þá hækkað og farið yfir innbyggð öryggismörk.



GEYMSL

Ef ekki á að nota grillið í einhvern tíma og því er komið fyrir innanhúss, í geymslu, bílskúr eða þ.h. skal aftengja gaskútinn frá grillinu og geyma kútinn utandyra á stað með góðri loftræstingu.

Geymið kútinn aldrei innanhúss, neðanjarðar í kjallara eða nálægt holræsum.

VIÐHALD

Mælt er með reglulegu viðhaldi (sjá VIÐHALD bls. 58).

Ekki má eiga við þetta grill eða breyta því. Viðgerðir skulu unnar af fagmanni.

VIÐVÖRUN!

Framkvæmið allar lekaprófanir í þessum leiðbeiningum áður en grillið er tekið í notkun. Það skal gera jafnvel þótt söluaðilinn hafi sett grillið saman.

Lesið uppkveikjukaflann í þessum leiðbeiningum áður en grillið er notað.

ÞRÝSTIJAFNARI/SLANGA

ÞRÝSTIJAFNARI

Við uppsetningu gasgrillsins skal ávallt nota þrýstijafnara sem uppfyllir staðbundnar reglur og staðla og er með málþrýsting upp á:

FLOKKUR I₃+(28-30/37) Própangas 37 mbör.

Bútangas 28-30 mbör.

FLOKKUR I_{3B}/P(30) Própangas / Bútangas 30 mbör.

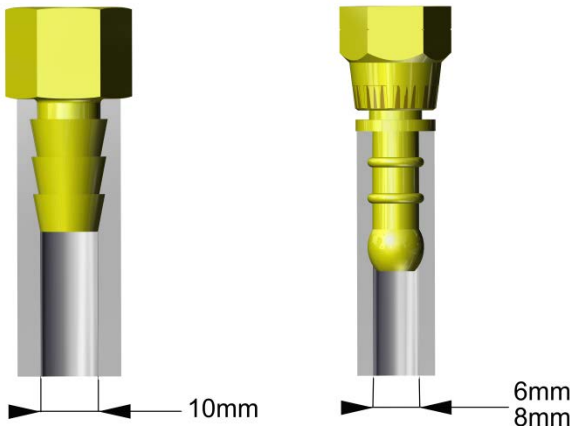
Notið aldrei gasvöru án þrýstijafnara!

SLANGA

Nota verður slöngu sem uppfyllir staðbundnar reglur og staðla. Gúmmíslangan sem tengir grillið við gaskútinn verður að vera minnst 55 cm löng.

Haldið slöngunni fjarri heitu yfirborði, svo sem botni grillsins.

Gætið þess að slangan sé ekki beygluð eða krumpuð. Skoðið slönguna áður en skipt er um gaskút, eða minnst einu sinni á ári. Ekki má nota grillið ef slangan er með sprungum, hefur losnað eða skemmst á annan hátt. Skipta þarf um slöngu ef hún hefur skemmst. Hafið samband við söluaðila grillsins ef skipta þarf um slöngu.



TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

VIÐ NOTKUN Í	FLOKKUR	INNSTREYMIÞRÝSTINGUR BÚTANGASS	INNSTREYMIÞRÝSTINGUR PRÓPANGAS
DK	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar
EE	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar
FI	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar
IS	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
NO	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar
SE	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar

ÞRENGSLARÖR

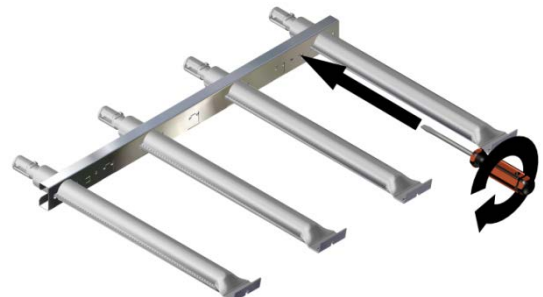
- **HALDIÐ ÞRENGSLARÖRUM HREINUM.**
- Stíflur, t.d. vegna köngulóavefja og skordýra, geta valdið því að eldur blossar upp. Þrátt fyrir að hægt sé að kveikja upp í grillinu eins og venjulega getur kviknað í gasi sem safnast fyrir í rörinu, sem getur valdið eldi í kringum rörin við stjórnhnappana eða hliðarbrennarann.



- Ef eldur blossar upp skal skrífa tafarlaust fyrir gasið á gaskútnum.
- Skoðið og hreinsið þrengslarörin (aðalbrennara, hliðarbrennara, aftari brennara) ef eitthvað af eftirfarandi á við:**
1. Gaslykt finnst.
 2. Grillið hitnar illa.
 3. Hitinn er ójafn.
 4. Skrólt heyrir frá brennara.

SKOÐUN OG HREINSUN Á ÞRENGSLARÖRUM

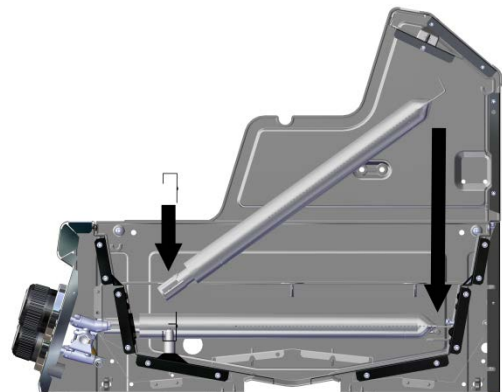
1. Skrífið fyrir gasstreymi úr gaskútnum.
2. Þegar grillið hefur kólnað skal fjarlægja brennarafestingarnar og efsta hluta gasdreifarans og taka brennarana upp úr grillinu.



3. Hreinsið þrengslarörið með pípuhreinsara eða sveigjanlegum bursta fyrir þrengslarör.



4. Setjið brennarana aftur í grillið og gætið þess að þeir snúi rétt og séu tengdir við opin.



5. Setjið brennarafestingarnar aftur á sinn stað, sem og efsta hluta gasdreifarans.

SKIPT UM GASKÚT – BÚTANGAS

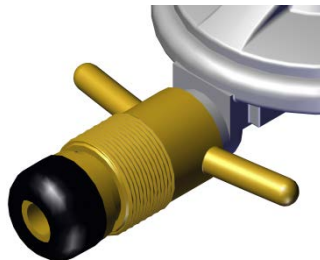
Nota má bútangas í þetta grill við 28–30 millibara þrýsting.

Notið gasbúnað aldrei án þrýstijafnara eða jafnara fyrir annan vinnsluþrýsting.

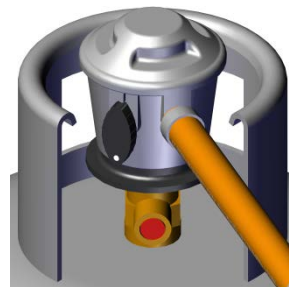
VIÐVÖRUN: Skipti á gaskút skulu fara fram í eldtraustu og sprengitraustu umhverfi.

Bútangaskútar eru með mismunandi tengingum:

a) Tenging með skrúfgangi.
Mikilvægasti hlutinn er svarta þéttið. Gangið ætíð úr skugga um að það sé til staðar og hafi ekki skemmst við skipti á kútum. Ekki herða of mikið því það getur skaðað þéttið. (Sumar tengingar með skrúfgangi eru hertar með snúningsskífu. Fylgið leiðbeiningunum sem fylgja þrýstijafnarinum.)



b) Smellufesting. Engin verkfæri þarf fyrir þessa tegund tengingar. Rofi þrýstijafnarans stjórnað gasinnstreyminu.



Gaskútur tengdur

TENGING MEÐ SKRÚFGANGI	SMELLUFESTING
1. Tryggið að skrúfað sé fyrir gasið með því að skrúfa réttisælís. Gangið úr skugga um að slökkt sé á öllum rofum á grillinu.	1. Takið appelsínugulu hlífðarhettuna af gaskútnum með því að toga lásinn út og upp. Notið engin verkfæri og látið hettuna hanga.
2. Takið hlífðarhettuna af og geymið. Gætið þess að svarta þéttið sé óskaddað áður en tengt er.	2. Gangið úr skugga um að slökkt sé á öllum rofum á grillinu. Gætið þess að rofi smelluþrýstijafnarans sé stilltur á „OFF“.
3. Herðið þrýstijafnarann rangsælís á gaskútnum. Ekki herða of mikið því það getur skaðað þéttið.	3. Setjið smelluþrýstijafnarann á úttak gaskútarins, lyftið neðri hringnum upp, ýtið varlega og færið hringinn niður. Smellur gefur til kynna að þrýstijafnarinn sitji rétt.
4. Þegar nota á gasið skal snúa skífurni á loka gaskútarins rangsælís.	4. Til að gasið berist inn í grillið skal snúa skífurni á þrýstijafnarinum stöðuna „ON“

Framkvæmið lekaprófun á öllum tengingum **áður** en grillið er tekið í notkun.

Gaskútur aftengdur

TENGING MEÐ SKRÚFGANGI	SMELLUFESTING
1. Skrúfið loka gaskútarins á „OFF“ (réttisælís).	1. Snúið rofa smelluþrýstijafnarans á „OFF“.
2. Slökkvið á öllum gasrofum á grillinu.	3. Fjarlægið smelluþrýstijafnarann með því að ýta lárétt og toga neðri hringinn samtímis upp á við.
3. LOSIÐ ALDREI þrýstijafnarann þegar skrúfað er frá gasinu.	4. SETJIÐ lokið aftur á tóma eða hálf-tóma gaskútinn ef ekki á að nota hann.
4. LOSIÐ þrýstijafnarann með því að snúa réttisælís.	5. SETJIÐ lokið aftur á tóma eða hálf-tóma gaskútinn ef ekki á að nota hann.

SKIPT UM GASKÚT – PRÓPANGAS

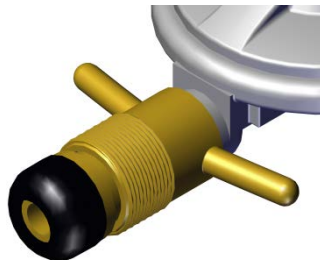
Nota má própangas í þetta grill við 30–37 millibara þrýsting.

Notið gasbúnað aldrei án þrýstijafnara eða jafnara fyrir annan vinnsluþrýsting.

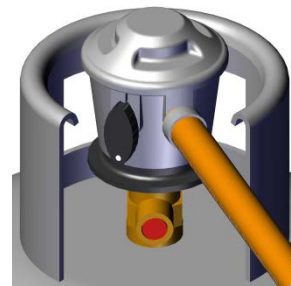
VIÐVÖRUN: Skipti á gaskút skulu fara fram í eldtraustu og sprengitraustu umhverfi.

Própangaskútar eru með mismunandi tengingum:

a) Tenging með skrúfgangi.
Mikilvægasti hlutinn er svarta þéttið. Gangið ætíð úr skugga um að það sé til staðar og hafi ekki skemmst við skipti á kútum. Ekki herða of mikið því það getur skaðað þéttið. (Sumar tengingar með skrúfgangi eru hertar með snúningsskífu. Fylgið leiðbeiningunum sem fylgja þrýstijafnarinum.)



b) Smellufesting. Engin verkfæri þarf fyrir þessa tegund tengingar. Rofi þrýstijafnarans stjórnað gasinnstreymi.



Gaskútur tengdur

TENGING MEÐ SKRÚFGANGI	SMELLUFESTING
1. Tryggið að skrúfað sé fyrir gasið með því að skrúfa réttisælís. Gangið úr skugga um að slökkt sé á öllum rofum á grillinu.	1. Takið appelsínugulu hlífðarhettuna af gaskútnum með því að toga lásinn út og upp. Notið engin verkfæri og látið hettuna hanga.
2. Takið hlífðarhettuna af og geymið. Gætið þess að svarta þéttið sé óskaddað áður en tengt er.	2. Gangið úr skugga um að slökkt sé á öllum rofum á grillinu. Gætið þess að rofi smelluþrýstijafnarans sé stilltur á „OFF“.
3. Herðið þrýstijafnarann rangsælís á gaskútnum. Ekki herða of mikið því það getur skaðað þéttið.	3. Setjið smelluþrýstijafnarann á úttak gaskútarins, lyftið neðri hringnum upp, ýtið varlega og færið hringinn niður. Smellur gefur til kynna að þrýstijafnarinn sitji rétt.
4. Þegar nota á gasið skal snúa skífurni á loka gaskútarins rangsælís.	4. Til að gasið berist inn í grillið skal snúa skífurni á þrýstijafnarinum stöðuna „ON“.

Framkvæmið lekaprófun á öllum tengingum **áður** en grillið er tekið í notkun.

Gaskútur aftengdur

TENGING MEÐ SKRÚFGANGI	SMELLUFESTING
1. Skrúfið loka gaskútarins á „OFF“ (réttisælís).	1. Snúið rofa smelluþrýstijafnarans á „OFF“.
2. Slökkvið á öllum gasrofum á grillinu.	3. Fjarlægið smelluþrýstijafnarann með því að ýta lárétt og toga neðri hringinn samtímis upp á við.
3. LOSIÐ ALDREI þrýstijafnarann þegar skrúfað er frá gasinu.	4. SETJIÐ lokið aftur á tóma eða hálf-tóma gaskútinn ef ekki á að nota hann.
4. LOSIÐ þrýstijafnarann með því að snúa réttisælís.	5. SETJIÐ lokið aftur á tóma eða hálf-tóma gaskútinn ef ekki á að nota hann.

LEKAPRÓFUN

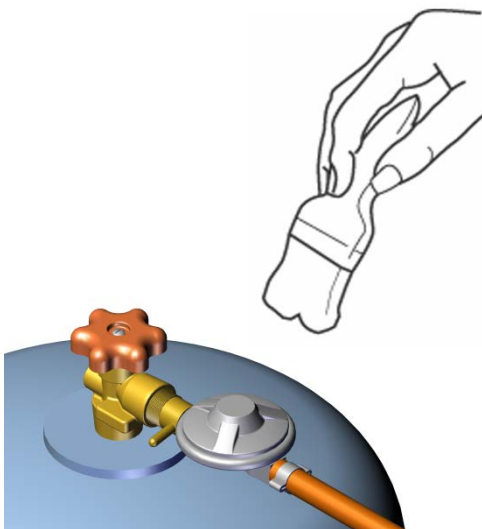
Allar verksmiðjuframleiddar tengingar hafa verið vandlega prófaðar með tilliti til gasleka og brennararnir hafa verið eldprófaðir. Við flutninga kunna tengingar þó að hafa losnað.

ÖRYGGISRÁÐSTAFANIR:

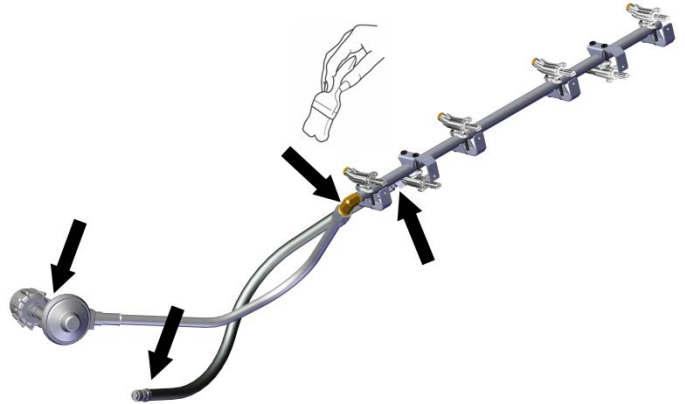
- **FRAMKVÆMIÐ LEKAPRÓFUN Á ÖLLUM TENGINGUM ÁÐUR EN GRILLIÐ ER TEKIÐ Í NOTKUN.**
- **FRAMKVÆMIÐ LEKAPRÓFUN Á GASVENTLINUM Í HVERT SINN SEM SKIPT ER UM GAS.**
- **FRAMKVÆMIÐ LEKAPRÓFUN Í HVERT SKIPTI SEM GASHLUTUR ER FJARLÆGÐUR EÐA TENGÐUR AFTUR.**
- **REYKINGAR ERU BANNAÐAR Á MEÐAN LEKAPRÓFUN ER FRAMKVÆMD!**
- **LEKAPRÓFIÐ ALDREI MEÐ LOGANDI ELDSPÝTU EÐA ÖÐRUM OPNUM ELDI.**
- **LEKAPRÓFIÐ EINGÖNGU UTANHÚSS.**

LEITAÐ AÐ GASLEKA

1. Gætið þess að allir stjórnrofar séu í stöðunni „OFF“.
2. Tengid slöngu og þrýstijafnara við fullan gaskút.
3. Útbúið sápuvatn úr einum hluta vatns og einum hluta af uppþvottalegi.
4. Skrífið frá loka gaskútarins með annarri eftirfarandi aðferða, eftir gerð gaskútar/þrýstijafnara.
 - a) Snúið lokanum rangsælis.
 - b) Lyftið þrýstijafnaranum upp.
5. Berið sápuvatnið á öll samskeyti með pensli.

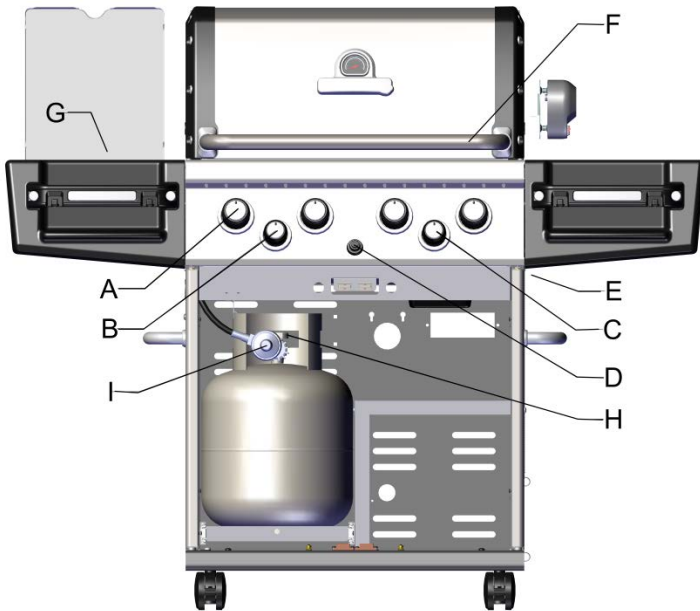


6. Ef grillið er með hliðarbrennara eða grillteinsbrennara:
 - a. Leggið fingurgóminn yfir op gasúttaksins.
 - b. Snúið rofum brennarans í stöðuna „HI“ (kl. 9)
 - c. Berið sápuvatnið á opið og öryggislokann við öll samskeyti með pensli.
 - d. Snúið rofum brennarans í stöðuna „OFF“.



7. Leki kemur þannig fram að loftbólur myndast á staðnum þar sem lekin er.
8. Ef leka verður vart skal skrífa fyrir gasið, herða tenginguna og prófa aftur.
9. Ef ekki tekst að taka fyrir lekann skal hafa samband við söluaðilann til að fá aðstoð. Notið gasgrillið aldrei ef leki kemur fram.

KVEIKT UPP Í GRILLINU



- | | |
|-----------------------------------|---------------------|
| A. Stjórnrofi aðalbrennara | F. Handfang |
| B. Stjórnrofi hliðarbrennara | G. Hliðarbrennari |
| C. Stjórnrofi aftari brennara | H. Loki gaskútarins |
| D. Kveikirofi | I. Þrýstijafnari |
| E. Op til að kveikja upp handvirk | |

- Við uppsetningu grillsins og þegar kveikt er upp í því skal fylgja leiðbeiningunum.
- Gangið úr skugga um að gaskúturinn sé fullur og tryggilega tengdur við þrýstijafnarann í samræmi við leiðbeiningarnar (sjá bls. 53 varðandi skipti á gaskútum).
- Gangið úr skugga um að enginn gasleki sé í gasleiðslukerfinu (sjá Lekaprófun á bls. 54).
- Gætið þess að brennararnir séu tryggilega tengdir við opin (sjá Þrengslarör á bls. 51).
- Gangið úr skugga um að kveikileiðslurnar yfir í aðalbrennarann (og hliðar- og aftari brennara ef þeir eru til staðar) séu tengdar.
- VIÐVÖRUN! Hafið lok grillsins opið þegar kveikt er upp í grillinu.**
- Stillið rofum brennarans á „OFF“ og skrífið frá gasinu á gaskútnum.

KVEIKT Á AÐALBRENNARA

- Opnið lokið og hafið það opið þar til kveikt er á brennurunum.
- Gætið þess að rafhlaða hafi verið sett í rafknúna kveikirofann.
- Ýtið á og snúið hægri brennara grillsins til vinstri á „HIGH“ (kl. 9).
- Ýtið á kveikihnappinn þar til kviknar á brennarannum.
- Kvikna ætti á brennarannum innan fimm sekúndna (skrúfið fyrir gasið ef ekki kviknar í neinum neista eftir þann tíma).
- Snúið svo rofum hinna brennaranna á „HIGH“ og þá ætti að kvikna á þeim sjálfkrafa.

ATHUGIÐ! Einnig er hægt að kveikja upp með eldspýtu sem fest er við eldspýtuhalðarann sem fylgir með (eða með löngum kveikjara) í gegnum gatið hægra megin á grillinu (hentugt í miklum vindi).

Til að kveikja á aðalbrennarannum með eldspýtu skal.

KVEIKT Á HLIÐARBRENNARA

- Lyftið loki hliðarbrennarans.
- Ýtið á og snúið rofa hliðarbrennarans til vinstri á „HIGH“ (kl. 9).
- Ýtið á kveikirofann þar til kviknar á brennarannum.
- Kvikna ætti á brennarannum innan fimm sekúndna (til að kveikja með eldspýtu/kveikjara skal fara áfram í skref e).
- Berið eldspýtu/kveikjara að gasopinu.
- Ýtið á og snúið rofa hliðarbrennarans til vinstri á „HIGH“ (kl. 9).
- Kvikna ætti á brennarannum innan fimm sekúndna.

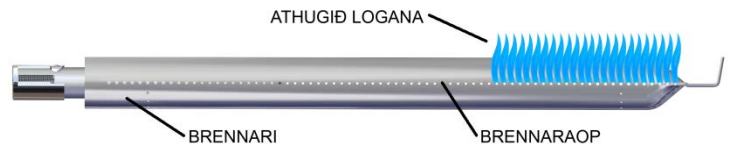
ATHUGIÐ! Pottar á hliðarbrennara mega ekki vera stærri en 23 cm í þvermál eða þyngri en 7 kg. fylgja skrefum a. til f. hér fyrir ofan.

VIÐVÖRUN UM BRENNARA GRILLTEINS!

Notið **ekki** aðalbrennarana á sama tíma og brennara grillteinsins.

- Fjarlægið efri grindina.
- Ýtið á og snúið rofa grillteinsbrennarans til vinstri á „HIGH“ (kl. 9).
- Ýtið á kveikirofann þar til kviknar á brennarannum.
- Kvikna ætti á brennarannum innan fimm sekúndna (til að kveikja með eldspýtu/kveikjara skal fara áfram í skref e).
- Berið eldspýtu/kveikjara að gasopinu.
- Ýtið á og snúið rofa grillteinsbrennarans til vinstri á „HIGH“ (kl. 9).
- Kvikna ætti á brennarannum innan fimm sekúndna.

ATHUGIÐ! Yfirfarið grillið þegar kveikt hefur verið upp í því. Allir brennararnir skulu vera með jafnháa, bláleita loga og vera misstórir eftir stillingu („HIGH“, „MEDIUM“, „LOW“).



Ef eitthvað af eftirfarandi kemur upp er líklegt að þrengslarör einhvers af brennurunum sé stíflað.

- | | |
|----|-----------------------------|
| 1. | Gaslykt finnst. |
| 2. | Eldur blossomar upp. |
| 3. | Grillið hitnar ójafnt. |
| 4. | Skrölt heyrir frá brennara. |

Ef eldur blossomar upp skal skrúfa tafarlaust fyrir gasið á gaskútnum og hreinsa rörin (sjá Þrengslarör á bls. 51).

EF EKKI KVIKNAR Á BRENNARANUM:

- Snúið rofa brennarans í stöðuna „OFF“ (kl. 12). Bíðið í fimm mínútur og prófið aftur með rofann í stöðunni „MEDIUM“ (kl. 6).
- Ef ekki kviknar á einhverjum brennarannum (sjá Bilanagreiningu á bls. 59)
Ef vandamálið leysist ekki skal hafa samband við söluaðila grillsins.

SLÖKKT Á GRILLINU

- Skrúfið fyrir gasið á gaskútnum.
- Snúið rofum allra brennara í stöðuna „OFF“ (kl. 12).

Forbrennsla. Áður en grillað er á grillinu í fyrsta skipti skal brenna úr því hugsanlega lykt eða efnaleifar frá framleiðsluferlinu á eftirfarandi hátt:

- 1. Opnið lokið, setjið allar grindur í og Flav-R-Wave bragðburstir og kveikið á öllum brennurum (samkvæmt uppkveikileiðbeiningunum á bls. 56) og látið þá loga á „HIGH“ í 10–15 mínútur með lokið niðri. Skrúfið fyrir gasið á gaskútum og snúið öllum brennararofum á „OFF“.
- 2. Þegar grillið hefur kólnað skal úða/pensla matarolíu á grillgrindurnar. Gætið þess að báðar hliðar og hornin séu vel olíuborin. Steypujárnsgrindur þarf að olíubera svolítið fyrir hverja notkun til að forðast að matur festist á þeim.
- 3. Nú er grillið tilbúið til notkunar.

Upphitun/brennsla. Áður en byrjað er að grilla skal hita grillið/brenna úr því með alla brennara á „HIGH“ í 8–10 mínútur með lokið á. Svo skal bursta burt allar matarleifar með grillbursta úr stáli og þá verður grillið tandurhreint. Lækkið svo niður í æskilegan hita fyrir þann mat sem grilla á og grillaðferðina. sem nota skal. Úðið eða penslið svolitlu af matarolíu á grindurnar eftir þörfum til að koma í veg fyrir að matur festist á þeim.

Lokið. Best er að grilla með lokið niðri. Eldunartíminn styttest, minna gas er notað og hitastigið helst jafnt. Þegar grillið er lokað kemur líka meira „grillbragð“ af mat sem eldaður er beint á grindunum, og það er einnig mikilvægt við grillun með varmajöfnum / óbeina grillun.

Uppgufunarkerfi. Grillið er hannað fyrir notkun með Flav-R-Wave™ bragðburstum. Kjötsafi og fita sem rennur niður á ryðfríar stálburstirnar gufar upp og gefur matnum einstakt grillbragð. Flav-R-Wave™ dreifa líka hitanum betur yfir allt grillfyrirborðið og verja brennarana.

Ekki nota hraunmola, keramikkol eða nokkuð annað.

GRILLHITASTIG

HIGH (kl. 9) – hár hiti á öllum brennurum gefur um 350–400 °C hita við grillfyrirborðið með lokið niðri. Þetta skal notað við upphitun/brennslu samkvæmt framangreindum leiðbeiningum. Þessi stilling er einnig tilvalin til að brúna, þ.e. „loka“ kjötinu og ná fram grillröndum, áður en hitinn er lækkaður. Þessi stilling er sjaldan eða aldrei notuð til grillunar í lengri tíma.

MEDIUM/HIGH (kl. 7–8) – miðlungshiti/hár hiti á öllum brennurum gefur um 300 °C hita við grillfyrirborðið með lokið niðri. Notið þessa stillingu fyrir beina grillsteikingu, til dæmis til að grilla steikarsneiðar og kótelettur.

MEDIUM (kl. 6) – miðlungshiti á öllum brennurum gefur um 225 °C hita við grillfyrirborðið með lokið niðri. Notið þessa stillingu fyrir kjúklingabita, hamborgara, grænmeti, steikur og bakstur.

LOW (kl. 3) – lágur hiti gefur um 150–175 °C hita við grillfyrirborðið með lokið niðri. Notið þetta hitastig til reykingar, til að elda stór kjöstykki, fuglajakjöt og fisk, sem og fyrir „quesadillas“ og aðra slíka réttir.

Hitastigið er áætlað og getur verið mismunandi eftir veðurhitastigi og vindum.

BEIN GRILLUN

Algengasta grillaðferðin er að grilla á grindinni beint yfir brennurunum. Bein grillun hentar til dæmis vel fyrir steikarsneiðar, kótelettur, kjúklingabita, fisk, hamborgara, grillspjót og grænmeti.

- 1. Undirbúið matinn sem grilla á fyrirfram til að koma í veg fyrir tafir og tímaþröng. Marinerið og kryddið matinn áður en hann er settur á grillið. Ef pensla á matinn með gljáa skal það gert 2–4 mínútum fyrir lok grillunar til að forðast að maturinn brenni.
- 2. Hafið allt til reiðu í kringum grillið. Hafið 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. Hitið grillið upp í æskilegan hita með lokið á. (Sjá upphitun/brennslu).
- 5. Úðið eða penslið svolitlu af matarolíu á grindurnar eftir þörfum til að koma í veg fyrir að matur festist á þeim.
- 6. Sparið saltið. Kjötið verður safaríkara ef það er saltað að grillun lokinni.
- 7. Til að forðast að kjötið þorni upp skal nota grilltöng en ekki gaffal. Hitið grillið upp í „MEDIUM/HIGH“ til að brúna kjötið, þá heldur það safanum betur. Lækkið svo hitann og lengið grilltímann við eldun á þykkari kjöstykkjum.
- 8. Lærið að ákvarða hvenær kjötið er tilbúið með því að taka tímann og snerta á kjötinu. Kjötið verður stinnara eftir því sem það eldast meira. Þegar það er mjúkt er það blóðugt („rare“) og þegar það er stíft er það gegnsteikt („well done“).
- 9. Fylgið grillaðarvísinum hér fyrir neðan; hann á við flest kjöt, fisk, fuglajakjöt og grænmeti.

LEIÐARVÍSIR FYRIR FULLKOMNA GRILLSTEIKINGU

LEGGIÐ KJÖTIÐ Á HEITA GRINDINA

SNÚIÐ KJÖTINU EINS OG MYNDIN SÝNIR

FÆRIÐ KJÖTIÐ TIL OG SNÚIÐ ÞVÍ AFTUR

SNÚIÐ KJÖTINU EINU SINNI ENN

2 mín.

2 mín.

2 mín.

2 mín.

Þykkt (cm)		Hitastilling	Tími á hlið				Heildartími
4	3		A	B	C	D	
	Blóðugt	High	1¼	1¼	1¼	1¼	7 mínútur
Blóðugt	Miðlungssteikt/bleikt	Med/High	2	2	2	2	8 mínútur
Miðlungssteikt/bleikt	Miðlungssteikt	Med/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9 mínútur
Miðlungssteikt	Gegnsteikt	Med	2½	2½	2½	2½	10 mínútur
Gegnsteikt		Med	3	3	3	3	12 mínútur

56

GRILLAÐFERÐIR

LEIÐARVÍSIR FYRIR BEINA GRILLUN				
	2,5 CM ÞYKKT	HITASTILLING	TÍMI Á HVORRI HLIÐ	HEILDARTÍMI
KJÚKLINGUR	MED/WELL	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MÍN.
KJÚKLINGA- VÆNGIR	MED/WELL	MED/LOW	5 / 5 / 5 / 5	20 MÍN.
HAMBORGARAR	MEDIUM	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MÍN.
HAMBORGARAR 90 GR FROSNIÐ	MEDIUM	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MÍN.
FISKFLÖK	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8 - 10 MÍN.
STÓR HUMAR- HLUTAÐUR	MEDIUM	MEDIUM	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20 MÍN.

Sjá einnig Leiðarvísi fyrir fullkomna grillsteikingu á bls. 8

ÓBEIN GRILLUN

Þessi grillaðferð er tilvalin til að grilla stórar steikur og heilan kjúkling, með eða án grillteins. Maturinn grillast með því að heitt loft leikur um hann.

- Við óbeina grillun, með eða án grillteins, er mælt með því að notaður sé safnbakki til að fanga vökva og fitu sem rennur af kjötinu. Setjið safnbakkann á ryðfríu Flav-R-Wave stálburstirnar beint undir matinn. Setjið um 2 cm af vatni í bakkann. Einnig má setja ávaxtasafa, vín, kryddlög eða krydd í bakkann til að gefa meira bragð. Látið safnbakkann aldrei tæmast af vökva.
- Oftast á það við um óbeina grillun að hitinn á að vera lágur og grillið lokað. Stillið alla brennara á lágan hita eða hafið ytri brennara á Medium og slökkt á miðbrennurum. Þannig má forðast að safnbakkinn tæmist.
- Áður en kjötið er sett á grillið skal pensla það með matarolíu til að fá fallegan lit á yfirborð þess.
- Mælt er með því að safnbakkinn sé notaður; sé það ekki gert skal gæta vel að fitu sem lekur niður og getur kviknað í.
- Slökkvið á grillinu, skrífið fyrir gasið og látið grillið kólna áður en safnbakkinn er fjarlægður. Fitan er mjög eldfim og skal meðhöndluð af varfærni til að koma í veg fyrir óhöpp.
- Við óbeina grillun á steikum og kjúklingi án grillteins skal setja kjötið í steikargrind beint á grillgrindina.

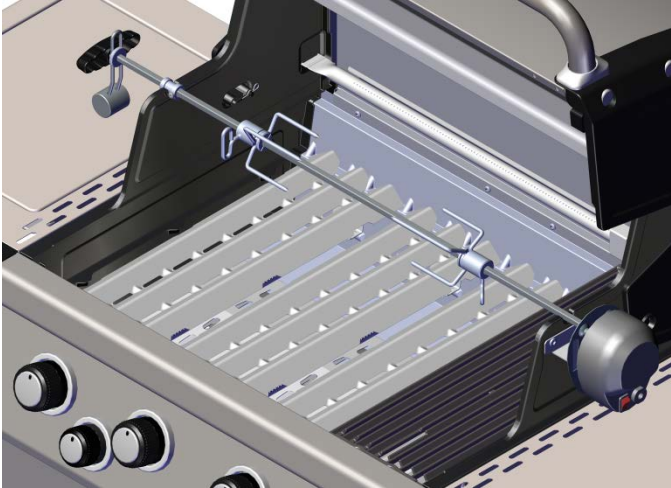
LEIÐARVÍSIR UM ÓBEINA GRILLUN OG GRILLUN MEÐ TEINI			
NAUTAKJÖT	1,3–2,7 KG	MED/LOW	2 - 4 KLST.
NAUTAKJÖT	2,7–4,5 KG	MED/LOW	3 - 5 KLST.
SVÍNAKJÖT	1-2,3 KG	MED/LOW	2 - 4 KLST.
SVÍNAKJÖT	2,7–4,5 KG	MED/LOW	3 – 5 KLST.
KALKÚNN/KJÚKLINGUR	1-2,3 KG	MED/LOW	2 - 4 KLST.
KALKÚNN/KJÚKLINGUR	2,3–4,5 KG	MED/LOW	3 - 5 KLST.

Þegar grillteinsbrennarinn er notað skal stilla hitann á MEDIUM/HIGH.

GRILLUN MEÐ TEINI

Fylgið leiðbeiningum um óbeina grillun.

- Grillteinninn ber allt að sjö kíló af kjöti og kjötið verður að vera þannig lagað að teinninn geti snúist hindrunarlaust. Best er að kjötið sé á teininum miðjum, til að koma í veg fyrir ójafna steikingu.



- Grillgrindurnar mega vera á sínum stað þegar grillað er með teini, ef það er nægt pláss.
- Komið kjötinu fyrir á teininum miðjum áður en það er sett á grillið. Ef grilla á fuglakjöt skal binda upp vængi og læri til að forðast að þau brenni og snerti grindurnar eða safnbakkann.

AFTARI GRILLTEINSBRENNARI

- Sumar gerðir eru búnar aftari grillteinsbrennara. Grillun á teini er frábær leið til að elda steikur og kjúkling. Þar sem hitagjafinn er fyrir aftan kjötið er engin hætt á að logar blossi upp vegna fitu sem lekur af kjötinu. Safnbakki undir matnum fangar kjötsafa sem nota má til að hella yfir kjötið eða búa til sósu.
- Leiðbeiningar um notkun grillteinsbrennarans eru í uppkveikileiðbeiningunum á bls. 56. Notið ekki aðalbrennarana á sama tíma og aftari brennarann. Aðalbrennararnir kunna að nota allt súrefnið í grillinu og valda því að slokknar á aftari brennarannum og gas streymir út.

LEIÐARVÍSIR UM KJARNHITA KJÖTS			
	BLÓÐUGT	MIÐLUNGS	GEGNSTEIKT
NAUT/LAMB	55°C	63°C	70°C
SVÍN		65°C	77°C
FUGLAKJÖ			77°C

Bestu niðurstöður fást með því að nota kjöthitamæli.

VIÐHALD

REGLUBUNDIÐ VIÐHALD

Neðangreinda íhluti skal skoða og þrifa reglulega til að tryggja árangursríka notkun, öryggi og skilvirkni.

GRILLGGRINDUR/EFRI GRIND

Upphitun/brennsla. Áður en byrjað er að grilla skal hita grillið/brenna úr því með alla brennara á „HIGH“ í 8–10 mínútur með lokið niðri. Notið grillhanska og burstið burt allar matarleifar á grindunum með grillbursta úr stáli og þá verða þær tandurhreinar. Lækkið svo niður í æskilegan hita fyrir þann mat sem grilla á og grillaðferðina sem nota skal. Úðið eða penslið svolitlu af matarolíu á grindurnar eftir þörfum til að koma í veg fyrir að matur festist á þeim.

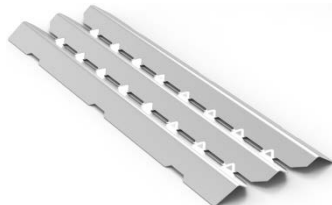
EKKI skal vaska upp grillgrindurnar og efri grindina eftir hverja notkun. Ef einhvern tímann er óskað eftir að gera það skal eingöngu nota heitt vatn og ef til vill svolítið af mildum uppþvottalegi, skola vel og þurrka. **Þvoið grindina ALDREI í uppþvottavél og notið ALDREI kemísk efni eða nokkurs konar ofn- eða grillhreinsiefni, fægiefni eða háþrýstipvott!**

POSTULÍNSHÚÐ

Flestar grillgrindur úr steypujárni eru húðaðar með postulíni til að auðvelda þrif og koma í veg fyrir að matur festist. Húðin er í raun glerhúð, og flísar kunna að losna við ógætilega notkun eða vanrækslu. Þetta hefur ekki áhrif á notkun grillsins eða afköst þess. Ábyrgðin gildir ekki um flísar sem losna eða ryð sem til er komið vegna ógætilegrar notkunar eða vanrækslu. Ef svolítið ryð kemur fram skal nudda það burt með grófum uppþvottasvampi eða stálull sem rispar ekki, og bera svo matarolíu á grindurnar.

FLAV-R-WAVE™

Ef ryðfríu Flav-R-Wave stálburstirnar hafa safnað upp of mikilli skán skal taka grindurnar af, taka upp stálburstirnar og burstu skánina burt með grillbursta úr stáli eða skrapa hana af, til dæmis með sparslpaða. Þetta skal ekki gera oft því að það er fitan og kjötsafinn sem lekur niður á burstirnar sem gefur grillbragðið.



SAFNBAKKAR

Safnbakkarnir eru settir í opið undir grindinni þar sem fita lekur niður. Takið þá út frá hlið eða bakhlið grillsins og athugið hvort þarf að tæma þá eða hreinsa eða skipta um þá, til að forðast að fita flæði yfir barmana og niður á undirstöðu grillsins eða undirlagið sem það stendur á.

ALMENN ÞRIF

Brennið úr grillinu og hreinsið grindurnar eins og lýst er hér að framan. Þegar grillið er kalt skal taka grindurnar og Flav-R-Wave burstirnar og þrifa þær eins og lýst er að framan. Burstið/skrapið svo grillið að innan og takið leifarnar upp með sparslpaða eða iðnaðarryksugu. Eftir þörfum má þrifa grillið með vatni eingöngu og ef til vill svolitlu af mildum uppþvottalegi, skola vel og þurrka.

Þvoið grindurnar ALDREI í uppþvottavél og notið ALDREI kemísk efni eða nokkurs konar ofn- eða grillhreinsiefni, fægiefni eða háþrýstipvott!

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 geymt í meira en einn mánuð.

BRENNARAR

Takið brennarana úr og aðgætið hvort sprungur eða skemmdir eru á þeim. Hreinsið þrengslarörið með pípuhreinsara eða sveigjanlegum bursta fyrir þrengslarör til að losa um stíflur vegna köngulóa eða skordýra.



Þrífið grillið síðan að innan samkvæmt leiðbeiningunum undir „Almenn þrif“.

ÞRÝSTIJAFNARI OG SLAGA

Skoðið þrýstijafnarann og slönguna. Skiptið um ef þörf krefur. Sjá „Þrýstijafnari/slanga“ á bls. 51.

YTRA BYRÐI

Ef hvítir oxunarblettir koma fram á steypu áhlutunum skal hreinsa þá með heitu vatni og mildum uppþvottalegi. Skolið yfirborðið vandlega og þurrkið það. Þússið svo yfirborðið með tusku sem dýft hefur verið í jurtalíu til að ná fram gljáa. Til að ná burt rispum og blettum má úða á þá með svörtum lit sem þolir háan hita. Ryðblettir geta komið fram á vissum stöðum við náttúrulega oxun á stáli og steypujárnshlutum. Þótt svolítið ryð komi fram hefur það ekki áhrif á notkunina til skamms tíma. Fjarlægjið blettina með heitu vatni og mildum uppþvottalegi og grófum uppþvottasvampi eða stálull sem ekki skilur eftir sig rispur. Skolið yfirborðið vandlega og þurrkið það.

RYÐFRÍTT STÁL

Hreinsið með heitu vatni og mildum uppþvottalegi og grófum uppþvottasvampi eða stálull sem ekki skilur eftir sig rispur. Skolið yfirborðið vandlega og þurrkið það. Þússið svo stálið með efni sem ætlað er fyrir ryðfrítt stál. Viss veðurskilyrði og mikill hiti getur gefið yfirborðinu brúnlitann blæ. Þetta er mislitun og flokkast ekki sem framleiðslugalli eða ryð.

ATHUGIÐ!

Þvoið grindina ALDREI í uppþvottavél og notið ALDREI kemísk efni eða nokkurs konar ofn- eða grillhreinsiefni, fægiefni eða háþrýstipvott!

ÚTSKIPTANLEGIR HLUTAR

Ef upp kemur vandamál með þrýstingsjöfnun, gaskút, brennara eða loka skal ekki reyna að laga það upp á eigin spýtur heldur hafa samband við söluaðilann eða fagmann. Til að tryggja bestu frammistöðu skal eingöngu nota varahluti frá Broil King/OMC.

LEKAPRÓFUN

Athugið hvort leki kemur upp ef gasleiðslan er endurtengd. (Sjá „Lekaprófun“ á bls. 54).

BILANAGREINING

VANDAMÁL	LÍKLEG ÁSTÆÐA	AÐGERÐ
GASLYKT	SKRÚFIÐ TAFARLAUST FYRIR GASIÐ Á GASKÚTINUM. EKKI NOTA GRILLIÐ FYRR EN TEKIÐ HEFUR VERIÐ FYRIR LEKANN.	
Leki við loka gaskútarins eða önnur samskeyti.	1. Þrýstijafnarinn er laus. 2. Gasleki í slöngu/þrýstijafnara eða loka.	1. Herðið og framkvæmið lekaprófun, sjá bls. 54 2. Leitið aðstoðar hjá fagmanni.
Eldur blossar upp undir stjórnborðinu.	1. Rörið sem liggur til brennarans er stíflað.	1. Fjarlægjið brennarann og hreinsið rörið.
Flöktandi logar eða lágur hiti þótt stillt sé á háan hita.	1. Öryggislokinn milli þrýstijafnarans og grillsins er stíflaður.	1. Skrúfið fyrir gasið og gætið þess að rofar allra brennara séu á „OFF“. Losið þrýstijafnarann frá gaskútnum, bíðið í nokkrar mínútur og festið hann aftur á. Skrúfið hægt frá gasinu, bíðið í eina mínútu og kveikið svo upp í grillinu samkvæmt uppkveikileiðbeiningunum (bls. 55)
EKKI kviknar á brennurunum.	1. Gasið er búið. 2. Rafkveikjan er ótengd. 3. Öryggislokinn milli þrýstijafnarans og grillsins er stíflaður. 4. Þrýstijafnarinn er ekki rétt tengdur við gaskútinn. 5. Leki í kerfinu veldur því að öryggislokinn virkjust. 6. Þrengslarörið er stíflað eða passar ekki við lokaopið. 7. Opið er stíflað. 8. Slangan er undin.	1. Fyllið á gasið. 2. Prófið að kveikja upp með eldspýtu eða kveikjara. Ef kviknar á brennurunum liggur vandamálið í kveikjakerfinu. Sjá „Kveikjan virkar ekki“ hér fyrir neðan. 3. Fylgið aðgerðinni við „Flöktandi logar eða lágur hiti þótt stillt sé á háan hita“ hér að ofan. 4. Athugið hvort þrýstijafnarinn er festur á gaskútinn á réttan hátt. 5. Lekaprófið öll samskeyti til að finna lekann. Lekaprófið allt kerfið. 6. Fjarlægjið brennarann, hreinsið þrengslarörið og setjið það í lokaopið. 7. Fjarlægjið brennarann, hreinsið opið með nál eða mjóum stálvír. Borið aldrei inn í opið. 8. Réttið úr slöngunni og haldið henni fjarri botni grillsins.
Kveikirofinn virkar ekki.	1. Skipta þarf um rafhlöður. 2. Kveikjuþráðurinn/-þræðirnir eru ekki tengdir. 3. Kertið er ekki rétt staðsett við brennarann. 4. Kveikirofinn er bilaður.	1. Skiptið um rafhlöður. 2. Gætið þess að þráðurinn/þræðirnir séu tengdir við aðalbrennara, hliðar og aftari brennara. 3. Réttið úr kertinu. 4. Notið eldspýtu, sjá bls. 55. Pantið nýjan kveikirofa.
Minnkandi hiti, smellir heyrast.	1. Gasið er búið. 2. Rörið sem liggur til brennarans er stíflað.	1. Fyllið á gasið. 2. Fjarlægjið brennarann og hreinsið rörið.
Heit svæði á grillfirborðinu.	1. Þrengslarörið sem liggur til brennarans er stíflað. 2. Mikil skán á Flav-R-Wave bragðburstunum.	1. Fjarlægjið brennarann og hreinsið þrengslarörið, sjá bls. 51. 2. Skrapið skánina burt og fjarlægjið leifarnar með iðnaðarryksugu.
Logar blossa upp / fita brennur.	1. Of mikil skán á Flav-R-Wave bragðburstunum eða í botni grillsins. 2. Of mikill hiti.	1. Skrapið skánina burt og fjarlægjið leifarnar með iðnaðarryksugu. 2. Stillið á lægri hita.
Suð heyrir í þrýstijafnarunum.	1. Skrúfað og hratt frá gasinu.	1. Skrúfið hægt frá gasinu.
Gulir logar.	1. Einhverjir gulir logar eru eðlilegir. Ef þeir færast í aukana kann að vera að brennarinn sé stíflaður. 2. Litlu götin á brennarunum eru stífluð.	1. Hreinsið rörið. 2. Fjarlægjið brennarann og hreinsið hann með litlum burstu eða nál.
Lokið virðist vera að flagna að innanverðu.	1. Þetta er fituskán. Lokið er ekki lakkað að innanverðu og getur ekki flagnað	1. Hreinsið með stálbursta eða sköfu.
Grillgrindurnar ryðga.	1. Postulínshúðin hefur losnað af.	1. Sjá viðhald á bls. 58.

Ef ekki tekst að leysa vandamálið með þessari bilanagreiningartöflu skal hafa samband við söluaðila grillsins eða fara á www.broilkingbbq.eu og velja fána viðkomandi lands.

ÁBYRGÐ

Ábyrgð Broil King/OMC 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 skiptút án endurgjalds hjá söluaðila, sem hefur samband við dreifingaraðilann/OMC 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 eftir löndum, sem kalla á rétta gerð loka, stúta og þrýstijafnara).

HVAÐ NÆR ÁBYRGÐIN YFIR

Steypujárnshlutar	Ekki duftlakk	Lífstíðarábyrgð
Dual Tube brennarar		10 ár
Aðrir brennarar, ryðfrír hlutar	Ekki Flav-R-Wave	5 ár
Porta Chef brennarar		3 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, þar með talið en takmarkast ekki við 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 íðefnum.

Sendingarkostnaður.

Flutningskostnaður eða uppsetningarkostnaður.

Kostnaður vegna uppsetningarvinnu eða

viðgerða. Símtalskostnaður vegna viðgerða.

Ábyrgð á óbeinu eða afleiddu tjóni.

VARAHLUTIR

Víð varahlutaskipti skal nota upprunalega hluti frá Broil King/OMC. Ef notaðir eru varahlutir frá öðrum ógildir það ábyrgðina.

BRENNARAR

Ending brennara úr ryðfríu stáli veltur nær eingöngu á því að þeir séu notaðir rétt og að þrifum og viðhaldi sé sinnt. Þessi ábyrgð nær ekki yfir bilanir vegna rangrar notkunar og skorts á þrifum eða viðhaldi. Upplýsingar um rétta umhirðu brennaranna eru á bls. 58.

POSTULÍNSHÚÐAÐAR GRILLGRINDUR

Flestar grillgrindur úr steypujárni eru húðaðar með postulíni til að auðvelda þrif og koma í veg fyrir að matur festist. Húðin er í raun glerhúð, og flísar kunna að losna við ógætalega notkun eða vanrækslu. Þetta hefur ekki áhrif á notkun grindanna eða afköstin. Ábyrgðin gildir ekki um flísar sem losna eða ryð sem til er komið vegna ógætilegrar notkunar eða vanrækslu. Upplýsingar um rétta umhirðu grillgrinda eru á bls. 58.

UPPGUFUNARKERFI

Grill frá Broil King/OMC eru hönnuð til notkunar með ryðfríu stálburstunum Flav-R-Wave™, en þær eru uppgufunarkerfi sem grípur fitu og kjötsafa sem lekur á burstirnar, gufar þar upp og gefur gott grillbragð. Notkun á vörum frá öðrum framleiðendum ógildir ábyrgðina.

FLAV-R-WAVE™

Ryðfríu Flav-R-Wave™ stálburstirnar eru tryggðar gegn göllum í hráefninu í tvö ár frá kaupdegi. Yfirborðsryð hefur ekki áhrif á virkni Flav-R-Wave™ og ábyrgðin nær ekki yfir það. Upplýsingar um rétta umhirðu Flav-R-Wave™ eru á bls. 58.

ÁBYRGÐ

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/OMC

Broil King®

GAASIGRILLID

KASUTUSJUHEND

KASUTAMISEKS BUTAAN- VÕI PROPAANGAASIGA
KATEGOORIA I₃+(28-30/37), KATEGOORIA I₃B/P(30)

SISUKORD

OHUTUSEESKIRJAD	62
REGULAATOR/VOOLIK	63
VENTURI TORU	63
BUTAAN.....	64
PROPAAN	65
LEKKETEST	66
SÜÜTAMINE	67
KASUTAMINE.....	68
GRILLIMISTEHNKA.....	68
HOOLDUS.....	70
VEALAHENDUS	71
GARANTII	72



LUGEGE KOGU KASUTUSJUHEND ENNE GRILLI KASUTAMIST
HOOLIKALT LÄBI HOIDKE NEED JUHISED ALLES

OHUTUSEESKIRJAD

Teie uus Broil King/OMC gaasigrill on toodetud kooskõlas CE normatiividega. Gaasigrill on ohutu ja mugav kasutada, kui see on õigesti kokku pandud ning seda kasutatakse vastavalt kasutusjuhendile. Nagu kõigi gaasitoodete puhul, tuleb ka siin järgida ohutuseeskirju. **Nende mittejärgimine võib kaasa tuua raskeid vigastusi ning varalist kahju.**

Enne gaasigrilli kasutamist lugege kogu kasutusjuhend läbi.

Küsimuste korral võtke ühendust müügikohaga.

HOIATUS!

- Ainult väliskasutuseks.
- Kasutamise ajal ei grilli teisaldada ega järelevalveta jätta.
- Teatud osad võivad muutuda väga kuumaks. Kasutage pajakindaid ja hoidke lastel silm peal.
- Grilli ei tohi kohandada ega ümber ehitada, see võib olla ohtlik.
- Pärast kasutamist keerake gaasiballooni ventiil kinni.

Olge grilli käsitsedes, tõstes ja teisaldades ettevaatlik, metallservad võivad olla ohtlikud. Kasutage töökindaid ja eemaldage külglaud, tõstke välja grillirestid/alused ning soojendusrestid.

OHTLIK!

Kui tunnete gaasilõhna:

1. Sulgege gaasiballooni ventiil.
2. Keerake grilli juhtnupp kinni.
3. Avage kaas.
4. Kui lõhn ei kao, võtke ühendust gaasimüügifirma või tuletõrjega.
5. Lekkiv gaas võib põhjustada tulekahju või plahvatuse, mis võib viia eluohtlike vigastuste või varalise kahjuni.

PAIGALDAMINE

1. Jätke gaasigrilli ja kergestisüttivate toodete vahele u 75 cm vahemaa.
2. Ärge kasutage gaasigrilli kergesti süttiva lae või lehestiku all.
3. Hoidke gaasigrilli ümbrus puhas kergestisüttivatest materjalidest ja vedelikest, nt bensiinist jms.
4. Ärge takistage põlemist ega õhu juurdepääsu.

TEHNILISED ANDMED

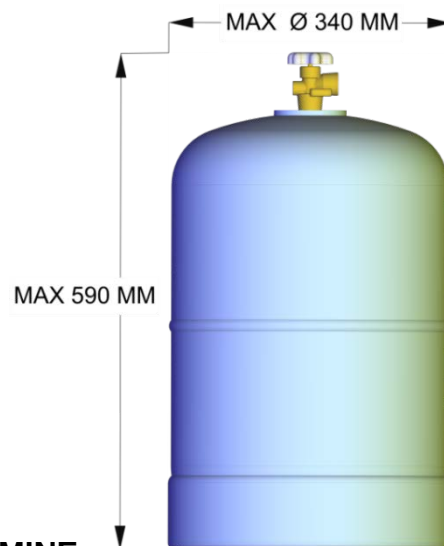
MUDEL	KUUMUTUS kW	KUUMUTUS g/h	GAASILEEGI SUURUS PÕHIPÕLETIS	GAASILEEGI SUURUS KÜLGPOLETIS	GAASILEEGI SUURUS TAGUMISES PÕLETIS
9526-53	5.25 kW	382 g/h	0.66mm		
9312-53	8.8 kW	640 g/h	0.84mm		
9312-83	15.0 kW	1091 g/h	0.84mm	0.79mm	0.94mm
9219 / 9811 / 9815-53	8.8 kW	640 g/h	0.85mm		
9113 / 9219-63	11.5 kW	836 g/h	0.85mm	0.79mm	
9229 / 9821-63	14.1 kW	1025 g/h	0.85mm	0.79mm	
9123 / 9229-83	18.5 kW	1345 g/h	0.85mm	0.79mm	1.04mm
9239 / 9639-83	20.3 kW	1476 g/h	0.85mm	0.79mm	1.04mm
9576 / 9578-43	24.7 kW	1796 g/h	0.87mm	0.79mm	0.99mm
9572 / 9573 / 9575 / 9576-83	24.7 kW	1796 g/h	0.87mm	0.79mm	0.99mm
9889-83	21.15 kW	1538 g/h	0.90mm	0.79mm	1.15mm
9565-23	15.9 kW	1156 g/h	0.91mm	0.79mm	

9565-63	15.9 kW	1156 g/h	0.91mm	0.79mm	
9563 / 9565-43	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
9565-93	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
9585-43	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9585-83	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9869-83	18.5 kW	1345 g/h	0.97mm	0.79mm	1.02mm
9506-53	4.1 kW	298 g/h	0.99mm		

GAASIBALLOONID

Kasutada võib gaasiballoone suurusega kuni 11 kg. Käsitsege gaasiballooni alati ettevaatlikult, seda tuleb säilitada, transportida ja kasutada alati püstiasendis. Selle eesmärk on kaitsta ventiili vigastuste eest ning hoida ära vedelgaasi lekkimine. Horisontaalasendis võib lenduv kütus tungida põletitorudesse ja põhjustada vigastusi.

Kasutamise ajal hoidke gaasiballooni alati ettenähtud kohas grilli all. Enne grilli teisaldamist eemaldage alati gaasiballoon. Gaasiballoonil ei tohi kunagi lasta kuumeneda. Balloonisisene rõhk võib tõusta ja ületada selle määratud ohutuspiiri.



SÄILITAMINE

Kui grilli mingi aja jooksul ei kasutata ning seda hoitakse panipaigas, garaazis vms, siis tuleb gaasiballoon grilli küljest eemaldada ning seda tuleb hoida väljas, hästi ventileeritud kohas.

Ärge kunagi hoidke seda keldris allpool maapinda ega lahtise kanalisatsiooni kõrval.

HOOLDUS

Soovitav on regulaarne hooldus (vt HOOLDUS lk 70). See grill ei vaja reguleerimist ega modifitseerimist. Remonti peab tegema spetsialist.

HOIATUS!

Enne grilli kasutamist teostage kõik selles kasutusjuhendis kirjeldatud lekketestid. Seda tuleb teha ka siis, kui grilli paneb kokku edasimüüja.

Enne grilli kasutamist lugege läbi selle juhendi süütamist puudutav osa.

REGULAATOR/VOOLIK

REGULAATOR

Gaasigrill tuleb alati paigaldada koos regulaatoriga, mis vastab kohalikele/riiklikele normidele ja standarditele ja mille nimivõrk on:

KATEGOORIA I₃+(28-30/37) Propaan 37 mbar.

Butaan 28-30 mbar.

KATEGOORIA I₃B/P(30) Propaan/Butaan 30 mbar.

Ilma regulaatorita ei tohi gaasigrilli kasutada!

VOOLIK

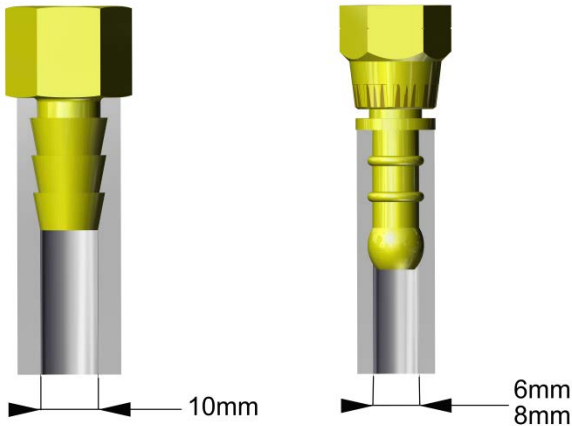
Voolik peab vastama kohalikele/riiklikele normidele ja standarditele. Grilli gaasiballooniga ühendav kummivoolik peab olema vähemalt 55 cm pikkune. Paigaldage voolik eemale kuumadest pindadest, sh grilli põhjast.

Veenduge, et voolik pole väändunud ega pitsunud.

Vaadake voolik üle gaasiballooni vahetades või vähemalt üks kord aastas. Grilli ei tohi kasutada, kui voolik on mõranenud, katki või mingil muul moel kahjustunud.

Voolik tuleb välja vahetada, kui see on vigastatud.

Vahetamiseks võtke ühendust edasimüüjaga.



TEHNILISED ANDMED

KASUTAMISEL I	KATEGOORIA	GAASISURVE BUTAAN	GAASISURVE PROPAAN
DK	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar
EE	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar
FI	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar
IS	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar
NO	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar
SE	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar

VENTURI TORU

- **HOIDKE VENTURI TORU PUHAS.**
- **Ämblikuvõrkudest ja putukatest tingitud ummistused võivad põhjustada tagasileegi.** Grill võib tavapäraselt põleda, ent torusse jäänud vedelgaas võib süttida ning põhjustada tulekahju juhtnuppude või külgmise põleti juures.



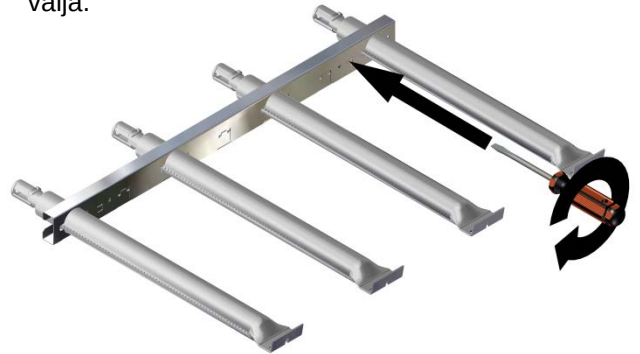
- Tagasileegi korral keerake gaasiballooni ventiil viivitamatult kinni.

Vaadake üle ja puhastage Venturi toru (põhipõleti, külgpõletid, tagumine põleti) iga kord, kui ilmneb midagi järgnevast:

1. Kui tunnete gaasilõhna.
2. Grill ei kuumene korralikult.
3. Grill kuumeneb ebaühtlaselt.
4. Põletist kostab krabinat.

VENTURI TORU ÜLEVAATUS JA PUHASTAMINE

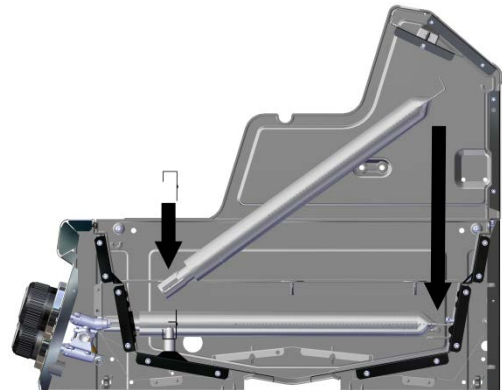
1. Sulgege gaasiballooni ventiil.
2. Kui grill on jahtunud, eemaldage põletite hoidik ja gaasijaoturi pealmine osa ning tõstke põletid grillist välja.



3. Puhastage Venturi toru piibuharja või painduva toruharjaga.



4. Pange põletid grilli sisse tagasi ja veenduge, et need asetuvad õigesti vastu ava.



5. Pange põletite hoidikud ja gaasijaoturi pealmine osa tagasi.

GAASIBALLOONI VAHETAMINE – BUTAAN

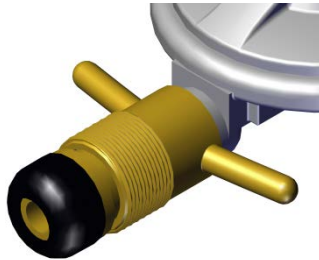
Grilliga võib kasutada 28–30 mbar rõhuga gaasiballooni.

Ärge kunagi kasutage vedelgaasiseadmeid ilma regulaatorita või mõne muu töö rõhuga sobiva regulaatoriga.

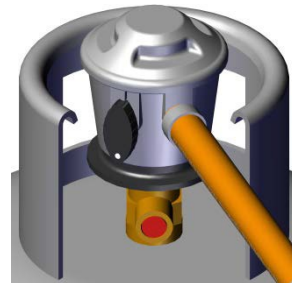
HOIATUS: Ballooni vahetamine peab toimuma leegi- ja plahvatusohuta keskkonnas.

BUTAANIBalloonidel on mitmesuguseid ühendusi:

a) Keermega ühendus. Kõige olulisem osa on must tihend. Kontrollige ballooni vahetades alati, et see on olemas ning kahjustamata. Ärge pingutage seda liiga kõvasti, see võib tihendit kahjustada. (Osa keermega ühendusi kinnitatakse võtmega. Järgige oma regulaatori kohta käivaid juhiseid.)



b) Klõpsühendus. Seda tüüpi regulaatori puhul pole tööriistu vaja. Gaasi pealevoolu juhib regulaatori nupp.



Gaasiballooni ühendamine

KEERMESTATUD ÜHENDUS	KLÕPSÜHENDUS
1. Veenduge, et balloon on suletud, keerates päripäeva. Kontrollige, et kõik gaasigrilli nupud on kinni keeratud.	1. Eemaldage balloonilt oranž kaitsekork, selleks eemaldage lukustus ja tõmmake ülespoole. Ärge kasutage tööriistu ja jätke kork rippuma.
2. Eemaldage kaitse ja hoidke alles. Enne kokkupanemist veenduge, et must tihend ei ole kahjustatud.	2. Kontrollige, et kõik gaasigrilli nupud on kinni keeratud. Veenduge, et klõpskinnitusega regulaatori nupp on suletud asendis.
3. Keerake regulaator päripäeva gaasiballooni päeva. Ärge pingutage liiga kõvasti, see võib tihendit kahjustada.	3. Asetage klõpskinnitusega regulaator ballooni otsa, tõste alumist rõngast üles, vajutage ventiil õrnalt alla rõnga peale. Kostab klõpsatus, mis näitab, et regulaator on õiges asendis.
4. Vedelgaasi vabastamiseks keerake ventiilil olevat ketast vastupäeva.	4. Vedelgaasi vabastamiseks grilli keerake regulaatori nupp avatud asendisse.

Gaasiballooni eemaldamine

KEERMESTATUD ÜHENDUS	KLÕPSÜHENDUS
1. Keerake ballooni ventiil KINNI (päripäeva).	1. Keerake klõpskinnitusega regulaatori nupp suletud asendisse.
2. Keerake kõik grilli gaasinupud kinni.	
3. ÄRGE KUNAGI EEMALDAGE lahtise ventiiliga regulaatorit.	3. Eemaldage klõpskinnitusega ventiil, vajutades horisontaalselt ja tõstes alumist rõngast ülespoole.
4. EEMALDAGE regulaator päripäeva keerates.	
5. Kui tühi või pooltühi balloon ei ole kasutusel, PANGE TAGASI selle kork.	4. Kui tühi või pooltühi balloon ei ole kasutusel, PANGE TAGASI selle kork.

Enne grilli kasutamist tehke **kõigi** ühenduste lekketest.

GAASIBALLOONI VAHETAMINE – PROPAAN

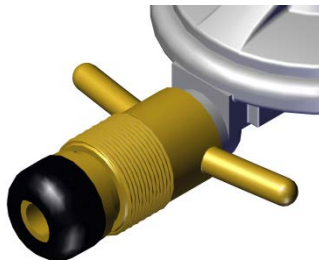
Grilliga võib kasutada 30–37 mbar rõhuga propaaniballooni.

Ärge kunagi kasutage vedelgaasiseadmeid ilma regulaatorita või mõne muu töö rõhuga sobiva regulaatoriga.

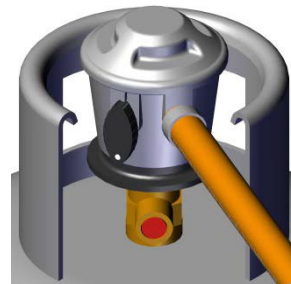
HOIATUS: Ballooni vahetamine peab toimuma leegi- ja plahvatusohuta keskkonnas.

PROPAANIBalloonidel on mitmesuguseid ühendusi:

a) Keermega ühendus. Kõige olulisem osa on must tihend. Kontrollige ballooni vahetades alati, et see on olemas ning kahjustamata. Ärge pingutage seda liiga kõvasti, see võib tihendit kahjustada. (Osa keermega ühendusi kinnitatakse võtmega. Järgige oma regulaatori kohta käivaid juhiseid.)



b) Klõpsühendus. Seda tüüpi regulaatori puhul pole tööriistu vaja. Gaasi pealevoolu juhib regulaatori nupp.



Gaasiballooni ühendamine

KEERMESTATUD ÜHENDUS	KLÕPSÜHENDUS
1. Veenduge, et balloon on suletud, keerates päripäeva. Kontrollige, et kõik gaasigrilli nupud on kinni keeratud.	1. Eemaldage balloonilt oranž kaitsekork, selleks eemaldage lukustus ja tõmmake ülespoole. Ärge kasutage tööriistu ja jätke kork rippuma.
2. Eemaldage kaitse ja hoidke alles. Enne kokkupanemist veenduge, et must tihend ei ole kahjustatud.	2. Kontrollige, et kõik gaasigrilli nupud on kinni keeratud. Veenduge, et klõpskinnitusega regulaatori nupp on suletud asendis.
3. Keerake regulaator päripäeva gaasiballooni päeva. Ärge pingutage liiga kõvasti, see võib tihendit kahjustada.	3. Asetage klõpskinnitusega regulaator ballooni otsa, tõste alumist rõngast üles, vajutage ventiil õrnalt alla rõnga peale. Kostab klõpsatus, mis näitab, et regulaator on õiges asendis.
4. Vedelgaasi vabastamiseks keerake ventiilil olevat ketast vastupäeva.	4. Vedelgaasi vabastamiseks grilli keerake regulaatori nupp avatud asendisse.

Gaasiballooni eemaldamine

KEERMESTATUD ÜHENDUS	KLÕPSÜHENDUS
1. Keerake ballooni ventiil KINNI (päripäeva).	1. Keerake klõpskinnitusega regulaatori nupp suletud asendisse.
2. Keerake kõik grilli gaasinupud kinni.	
3. ÄRGE KUNAGI EEMALDAGE lahtise ventiiliga regulaatorit.	3. Eemaldage klõpskinnitusega ventiil, vajutades horisontaalselt ja tõstes alumist rõngast ülespoole.
4. EEMALDAGE regulaator päripäeva keerates.	
5. Kui tühi või pooltühi balloon ei ole kasutusel, PANGE TAGASI selle kork.	4. Kui tühi või pooltühi balloon ei ole kasutusel, PANGE TAGASI selle kork.

Enne grilli kasutamist tehke **kõigi** ühenduste lekketest.

LEKKETEST

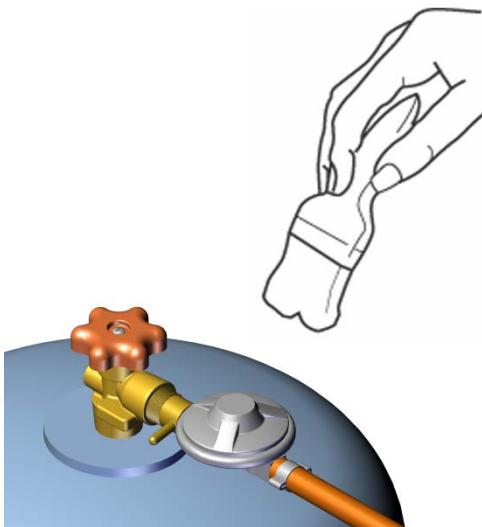
Kõik tehasetööna valminud ühendused on vedelgaasilekete suhtes põhjalikult kontrollitud ning põletid on läbinud leegitesti. Transpordi käigus aga võivad ühendused lahti tulla.

OHUTUSMEETMED:

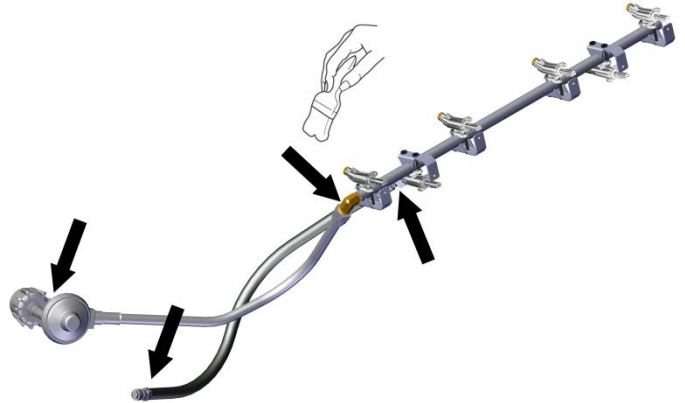
- **ENNE GAASIGRILLI KASUTAMIST TESTIGE KÕIKI ÜHENDUSI LEKETE SUHTES.**
- **IGAL TÄITMISEL TESTIGE GAASIVENTIIILI.**
- **LEKKETESTID TULEB TEHA IGA KORD, KUI EEMALDATE JA ÜHENDATE TAGASI MÕND GAASIKOMPONENTI.**
- **LEKKETESTI AJAL EI TOHI SUITSETADA!**
- **LEKKETESTI EI TOHI KUNAGI TEHA SÜÜDATUD TIKU VÕI MUU LAHTISE LEEGIGA.**
- **TEHKE LEKKETESTI VÄLITINGIMUSTES.**

LEKKETEST

1. Kontrollige, et kõik nupud on asendis OFF (Väljas).
2. Ühendage voolik ja regulaator täidetud gaasiballooniga.
3. Valmistage seebilahus, mis koosneb ühest osast veest ja ühest osast nõudepesuvahendist.
4. Avage gaasiballooni ventiil sõltuvalt ballooni/regulaatori tüübist.
 - a) Keerake ventiili vastupäeva.
 - b) Tõstke hooba.
5. Pintseldage igale ühenduskohale seebivett.

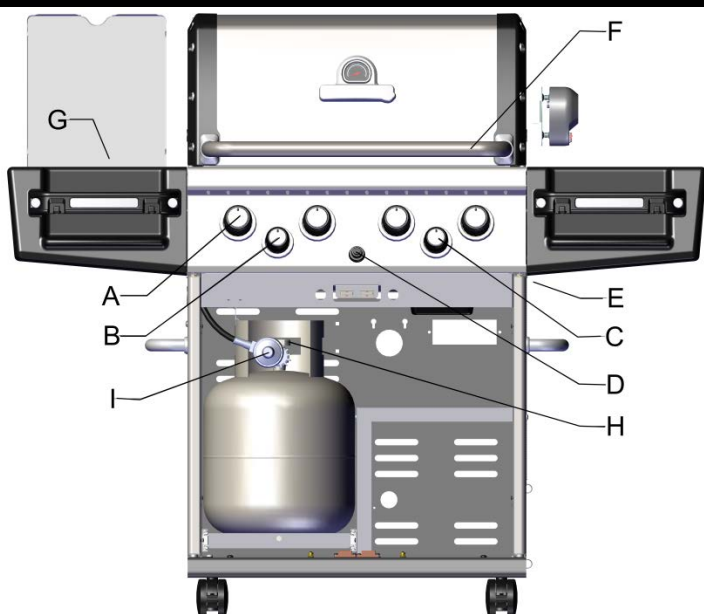


6. Kui teie grillil on külgpõleti või tagumine grillvarda põleti:
 - a. Asetage sõrmeots gaasiavale.
 - b. Keerake põleti nupp asendisse HIGH (Kõrge) (kl 9 asendis).
 - c. Pintseldage seebilahust iga ühenduskoha suudmele ja ohutusventiilile.
 - d. Keerake põleti nupp asendisse OFF (Väljas).



7. Võimalikust lekkest annab märku mullitamine lekke piirkonnas.
8. Lekke avastamisel keerake gaas ballooni ventiilist kinni, pingutage ühendust ja testige uuesti.
9. Kui leke püsib, võtke abi saamiseks ühendust edasimüüjaga. Lekke leidmisel ei tohi grilli kasutada.

SÜÜTAMINE



- | | |
|---------------------------------|------------------|
| A. Põhipõleti juhtnupp | F. Käepide |
| B. Külgpõleti juhtnupp | G. Külgpõleti |
| C. Tagumise põleti juhtnupp | H. Gaasiballooni |
| D. Süütaja | I. Regulaator |
| E. Süütenupp, käsitsi süütamine | |

1. Gaasigrill tuleb kokku panna ja süüdata vastavalt juhistelet.
2. Kontrollige, et gaasiballoon on täis ning korralikult ja juhistekohaselt regulaatori külge kinnitatud (gaasiballooni vahetamist vt lk 65).
3. Kontrollige, et gaasitoitesüsteemis poleks lekkeid (lekketesti vt lk 66).
4. Kontrollige, et põletite torud on õigesti põletite suudmetega ühendatud (Venturi toru vt lk 63).
5. Kontrollige, et põhipõleti ning vajadusel ka kül- ja tagapõletite süütekaablid on ühendatud.
6. **HOIATUS! Enne grilli süütamist avage grilli luuk.**
7. Keerake grilli põleti nupp asendisse OFF (Väljas) ning keerake gaasiballooni ventiil lahti.

PÕHIPÕLETI SÜÜTAMINE

- a. Avage luuk ja hoidke see avatuna, kuni põletid on süüdatud.
- b. Kontrollige, et elektrisüütaja aku on täidetud.
- c. Vajutage grillkasti parempoolne põletinupp alla ja keerake vasakule asendisse HIGH (kl 9 asendisse).
- d. Vajutage süütenuppu, kuni põleti süttib.
- e. Põleti peab süttima viie sekundi jooksul (kui selle ajaga sädet ei teki, keerake gaas kinni).
- f. Seejärel keerake teiste põletite nupud asendisse HIGH ning need süttivad automaatselt.

Tähelepanu! Võite süüdata ka tikuga (või siis pika gaasisüütajaga), asetades selle vastavasse tikuvasse grillkasti paremal küljel. (See sobib tuulise ilmaga).

Põhipõleti süütamiseks tikuga järgige ülaltoodud samme kuni f-ni.

KÜLGIPÕLETI SÜÜTAMINE

- a. Avage külgpõleti kaas.
- b. Vajutage külgpõleti nupp alla ja keerake vasakule asendisse HIGH (kl 9 asendisse).
- c. Vajutage süütenuppu, kuni põleti süttib.
- d. Põleti peaks süttima viie sekundi jooksul (tiku või süütajaga süütamiseks toimige vastavalt punktile e).
- e. Tõstke tikk või süütaja gaasiava ette.
- f. Vajutage külgpõleti nupp alla ja keerake vasakule asendisse HIGH (kl 9 asendisse).
- g. Põleti süttib 5 sekundiga.

Tähelepanu! Külgpõletile asetatud kastrulid ei tohi olla suuremad kui 23 cm Ø ega 7 kg.

TAGUMISE VARDAPÕLETI SÜÜTAMINE

HOIATUS! Ärge kasutage põhipõletit koos tagumise küpsetusvardapõletiga.

- a. Eemaldage soojendusrest.
- b. Vajutage külgpõleti nupp alla ja keerake vasakule asendisse HIGH (kl 9 asendisse).
- c. Vajutage süütenuppu, kuni põleti süttib.
- d. Põleti peaks süttima viie sekundi jooksul (tiku või süütajaga süütamiseks toimige vastavalt punktile e).
- e. Tõstke tikk või süütaja gaasiava ette.
- f. Vajutage külgpõleti nupp alla ja keerake vasakule asendisse HIGH (kl 9 asendisse).
- g. Põleti süttib 5 sekundiga.

Tähelepanu! Pärast süütamist kontrollige grilli. Kõik põletid peavad põlema ühekõrguse ja sinaka leegiga, mille suurus sõltub sättest (HI, MEDIUM, LOW).



Kui esineb mõni järgmine märk, siis on ilmselt põleti toru ummistunud.

1. Kui tunnete gaasilõhna.
2. Tekib tagasileek.
3. Grill kuumeneb ebaühtlaselt.
4. Põletist kostab krabinat.

Tagasileegi korral sulgege kohe gaasiballooni ventiil ja puhastage põleti toru (Venturi toru vt lk 63).

KUI PÕLETI EI SÜTTI:

1. Keerake põleti nupp asendisse OFF (Väljas) (kl 12 asendisse). Oodake 5 minutit, proovige uuesti, nupp asendis MEDIUM (kl 6 asendis).
2. Kui mõni põleti ei sütti (vt vealahendus lk 71). Kui probleem ei lahene, võtke ühendust edasimüüjaga.

VÄLJALÜLITAMINE

1. Sulgege gaasiballooni ventiil.
2. Keerake kõigi põletite nupud asendisse OFF (Väljas) (kl 12 asendisse).

Puhtaks põletamine. Enne esmakordset grillimist põletage see tootmislohnade ja -võrkehade eemaldamiseks järgmiselt puhtaks:

1. Avage luuk, asetage kõik grilliretid ja Flave-R-Wavesi plaadid sisse ning süüdake kõik põletid (vastavalt süütamisjuhistele lk 61) asendis **HIGH ning laske põleda 10–15 minutit**, luuk suletud. Sulgege gaasiballooni ventiil ja keerake kõik põletinupud asendisse OFF (Väljas).
2. Kui grill on jahtunud, pihustage/pintseldage grillireste taimeõliga. Vaadake, et need oleksid põhjalikult õlitatud mõlemalt poolt ja ka nurkadest. Malmist reste tuleks õlitada veidi aega enne iga grillimist, et vältida kinnijäämist.
3. Grill on nüüd kasutamiskvaliteetne.

Soojendamine Enne grillimise alustamist tuleb grill üles soojendada / panna tööle kõikide põletitega kuumusel HIGH 8–10 minutiks kinnise kaanega. Harjake võimalikud toidujäägid terasest grilliharjaga maha ja grill saab põhjalikult puhtaks. Vähendage seejärel põletite võimsust soovitud kuumuseni sõltuvalt grillitava toidu liigist ja grillimismeetodist. Pihustage/pintseldage grillirestile natuke taimeõli, et see toitu kinni ei võtaks.

Kaas. Kõige parem on grillida kinnise kaanega. Toit valmib kiiremini, gaasi kulub vähem ning temperatuur püsib ühtlane. Suletud kaas annab otse restil küpsevale toidule täidlasema grillimaitse ning see on oluline suitsutamisel ning konvektsioon-/kaudsel küpsetamisel.

Aurutamissüsteem. Teie grill on mõeldud kasutamiseks koos aurutamissüsteemiga Flav-R-Wave™. Roostevabade terasplaatide vagudesse tilkuvad lihamahlad ja rasv auravad, immutades toitu grillimaitsega. Tänu Flav-R-Wave™-ile soojeneb kogu pind ühtlaselt ning see säästab põleteid.

Ärge kasutage laavakivisid, keraamilisi plaate ega muid esemeid.

GRILLIMISTEMPERATUUR

HIGH (kl 9) kõigis põletites annab u 350–400°C grilliresti, kui kaas on suletud. Kasutage seda ülalkirjeldatud viisil eelsoojendamiseks. See sobib hästi ka pruunistamiseks ehk lihapooride sulgemiseks ning grillpinna saamiseks enne temperatuuri langetamist. Pikemaks grillimiseks kasutatakse seda harva või mitte kunagi.

MEDIUM/HIGH (kl 7–8) kõigis põletites annab u 300 °C grilliresti, kui kaas on suletud. Kasutage seda otseseks grillimiseks, nt lihalõikude grillimisel.

MEDIUM (kl 6) kõigis põletites annab u 225°C grilliresti, kui kaas on suletud. Kasutage seda kanatükkide, pihvide, köögiviljade, praetükkide ning küpsetamise jaoks.

LOW (kl 3) annab u 150–175 °C grilliresti, kui kaas on suletud. Kasutage seda suitsutamisel, suurte liha-/kanatükkide, kala, pitsa jms küpsetamisel.

Temperatuurid on umbkaudsed ning võivad varieeruda sõltuvalt välistemperatuurist ja tuulest.

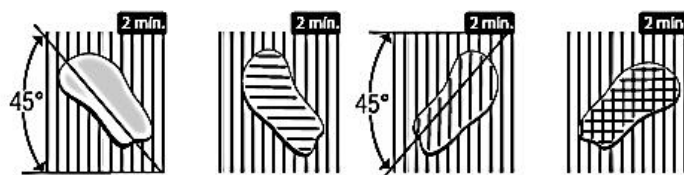
OTSENE GRILLIMINE

Kõige populaarsemaks grillimisvõtteks on otsene grillimine põleti kohal. Otsene grillimine sobib hästi lihalõikude, kanatükkide, kala, pihvide, grillvarraste ja köögiviljade valmistamiseks.

1. Pange toiduained varakult valmis, et vältida viivitusi ja ajalast survet. Enne grilli asetamist marineerige ja maitsestage toiduained. Toiduaineid tuleks 2–4 minutit enne grillimise lõppu glasuuriga 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 grillile asetamist olema toatemperatuuril. Süttimise vältimiseks eemaldage lihalt liigne rasv.
4. Soojendage grill suletud katte all soovitud temperatuurile. (Vt lõiku „Soojendamine“).
5. Vajadusel pihustage/pintseldage veidi taimeõli grillirestile, et vältida toidu kinnijäämist.
6. Viivitage soola lisamisega. Liha tuleb mahlasem, kui lisada soola pärast grillimist.
7. Et liha ära ei kuivaks, kasutage kahvli asemel grillimistange. Kuumutage grilli MEDIUM/HIGH asendis, et liha saaks alguses pruunistatud ja poorid jääksid kinni, siis ei voola mahl välja. Seejärel langetage temperatuuri, paksemate lõikude grillimisel pikendage grillimisega.
8. Tehke liha küpsusaste kindlaks kella vaadates ja katsudes. Liha muutub küpsedes vintskemaks, seega pehmena on see verine (rare) ning kõvana läbi küpsenud (well done).
9. Vt allolevat grillimisjuhust, see sobib suuremale osale lihale, kalale, linnulihale ja köögiviljadele.

TÄIUSLIKU LIHA GRILLIMISE JUHEND

ASETAGE LIHA KUUMALE RESTILE KEERAKE LIHA, NAGU PILDIL NÄIDATUD KEERAKE LIHA UUESTI RINGI KEERAKE VIIMAST KORDA



Paksus (cm)	Kuumus	Aeg/kül	Aeg/kõik
3 3/4	2 1/2	A B C D	
Verine	Verine	134 134 134 134	7 minutit
Keskmiselt küps / roosat	Med/High	2 2 2 2	8 minutit
Keskmiselt küps / roosa	Keskmiselt küls	Med/High	214 214 214 214
Keskmiselt küls	Med	214 214 214 214	9 minutit
Läbi küpsenud	Med	214 214 214 214	10 minutit
		3 3 3 3	12 minutit

GRILLIMISVÕTTED

OTSESE GRILLIMISE JUHEND

	2,5 CM PAKSUS	KUUMUSSÄTE	AEG ÜHE KÜLJE KOHTA	AEG KOKKU
KANA	MED/WELL	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
KANA- TIIVAD	MED/WELL	MED/LOW	5 / 5 / 5 / 5	20 MIN.
PIHVID	MEDIUM	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
PIHVID 90 G KÜLMUTATUD	MEDIUM	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
KALAFILÉE	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8 - 10 MIN.
MERIVÄHK TÜKELDATUD	MEDIUM	MEDIUM	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20 MIN.
Vt ka „Täiusliku liha grillimise juhend“ lk 8				

KAUDNE GRILLIMINE

See meetod sobib suurte lihatükkide või terve kana küpsetamiseks kas vardas või ilma. Kuum õhk ringleb ümber toidu ja grillib seda.

- Kaudsel grillimisel, nii vardaga kui ilma, on soovitatav kasutada tilgaalust, et püüda kinni tilkuv lihamahl ja rasv. Asetage tilgaalused Flav-R-Wave'i roostevabade plaatide peale, otse toidu alla. Täitke alus 2 cm veega. Maitse tugevdamiseks võib kasutada ka mahla, veini, marinaadi ja maitseaineid. Ärge laske tilgaalusel kunagi tühjaks kuivada.
- Enamjaolt peab temperatuur kaudsel grillimisel olema madal ja kaas suletud. Seadke kõik põletid madalale kuumusel või ülemine põleti keskmisele kuumusele ja lülitage keskmine täiesti välja, siis ei jää tilgaalus kuivaks.
- Enne liha asetamist grillile pintselage seda taimeõliga, et välispind kenasti pruunistuks.
- Soovitatav on kasutada tilgaalust. Kui seda pole, siis jälgige, et tilkuv rasv ei süttiks.
- Lülitage grill välja, keerake gaas kinni ning laske grillil jahtuda, enne kui tilgaaluse välja tõstate. Rasv on väga tuleohtlik ning seda tuleb vigastuste vältimiseks käsitseda ettevaatlikult.
- Prae või kana ilma grillvardata kaudsel kuumusel grillimisel asetage liha ahjupannil otse grillrestile.

KAUDSE JA VARDAS GRILLIMISE JUHEND

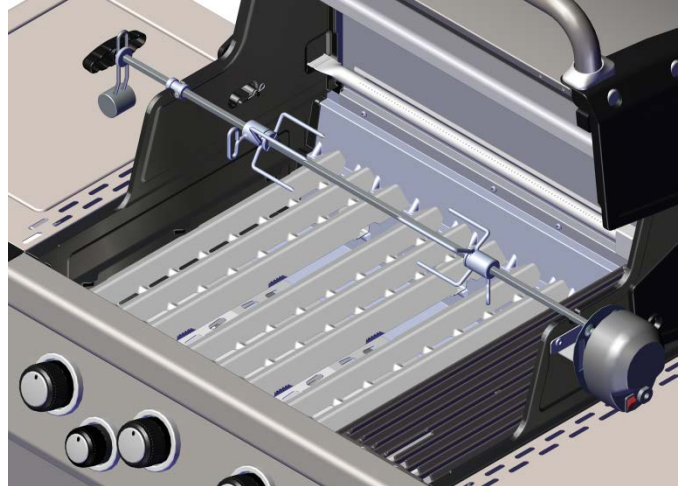
VEISELIHA	1,3–2,7 KG	MED/LOW	2 - 4 H
VEISELIHA	2,7–4,5 KG	MED/LOW	3 - 5 H
SEALIHA	1-2,3 KG	MED/LOW	2 - 4 H
SEALIHA	2,7–4,5 KG	MED/LOW	3 - 5 H
KALKUN/KANA	1-2,3 KG	MED/LOW	2 - 4 H
KALKUN/KANA	2,3–4,5 KG	MED/LOW	3 - 5 H

Kui kasutate varrast, seadke kuumuseks MEDIUM/HIGH.

VARDAS GRILLIMINE

Järgige kaudse grillimise juhiseid.

- Varras kannatab kuni 7 kg liha eeldusel, et selle kuju võimaldab vardal vabalt keerelda. Parimate tulemuste nimel ja tasakaalu huvides tuleb liha paigutada varda keskele.



- Kui ruumi jätkub, võib küpsetusvarrast kasutada ka koos grillrestidega.
- Ajage liha vardasse ja asetage varras grillile. Linnude puhul siduge kinni tiivad ja jalad, ent need grilliresti või tilgaalusega kokku puutudes ära ei kõrbeks.

TAGUMINE KÜPSETUSVARDAPÕLETI

- Teatud mudelitel on tagumine küpsetusvardapõleti. Vardas on kõige parem grillida praetükke ja kana. Kuna kuumuse allikas asub liha taga, siis pole ohtu, et tilkuv rasv põlema läheb. Varda alla asetatud tilgaalusele koguneb lihamahl, millega saab liha kasta või millest valmistada kastet.
- Tagumise põleti kasutamiseks vt süütamisjuhiseid lk 67. Ärge kasutage põhipõletit koos tagumise põletiga. Põhipõleti võib kogu ahjus oleva hapniku ära kulutada, nii et tagumine põleti kustub ja gaas hakkab vabalt voolama.

LIHATEMPERATUURI JUHEND

	VERINE	MEDIUM	LÄBIKÜPSENUD
VEIS/LAMMAS	55°C	63°C	70°C
SIGA		65°C	77°C
LIND			77°C

Parimate tulemuste saamiseks kasutage lihatermomeetrit.

HOOLDUS

REGULAARNE HOOLDUS

Alltoodud osi tuleb aeg-ajalt kontrollida ja puhastada, et tagada optimaalsed tulemused, ohutus ja tõhusus.

GRILLRESTID/SOOJENDUSRESTID

Soojendamine. Enne grillimise alustamist tuleb grill üles soojendada / panna tööle kõikide põletitega asendis HIGH 8–10 minutiks, kaas suletud. Kasutage pajakindaid ja harjake terasest grilliharjaga võimalikud toidujäägid restilt maha ja rest saab põhjalikult puhtaks. Seejärel langetage põletite võimsust soovitud kuumuseni, sõltuvalt grillitava toidu liigist ja grillimismeetodist. Vajadusel pihustage/pintseldage veidi taimeõli grillirestidele, et vältida toidu kinnijäämist.

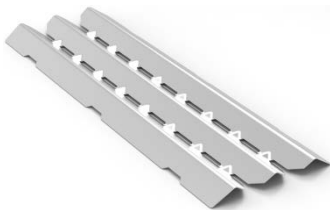
Grillresti ja soojendusresti EI ole vaja pärast igat kasutuskorda pesta. Kui te soovite seda mõnikord teha, kasutage vaid kuuma vett ja pehmetoimelist nõudepesuvahendit, loputage hoolikalt ja kuivatage korralikult. **Ärge KUNAGI peske neid nõudepesumasinas, ärge KUNAGI kasutage keemilisi puhastusaineid, nt ahju-, grillipuhastus- ja pesuvahendeid ega survepesurit!**

PORTSELANKATE

Suurem osa malmist grillreste on kaetud portselanemailiga, et puhastada oleks lihtsam ja toit ei jääks kinni. Email on põhimõtteliselt klaasist kate ning väärkohtlemisel võivad resti küljest killud lahti tulla. See ei mõjuta grilli toimimist ega tõhusust. Garantii ei kata kildude lahtitulemist ega hooldamatusest või väärkasutamisest tekkinud roostet. Roosteplekide tekkimisel eemaldage need kareda pesusvammiga või metallkäsna, mis ei kriibi, ja määrige resti taimeõliga.

FLAV-R-WAVE™

Kui roostevabast terasest plaadid Flav-R-Wave on kaetud liiga paksu kihiga, siis eemaldage grillrest, tõstke plaadid välja ja kraapige need nt grilliharja või pahtlilabidaga puhtaks. Seda ei maksa liiga tihti teha, sest rasv ja lihamahlad tilguvad plaatidele ja moodustavad grillimaitse.



TILGAALUS

Tilgaalus asetatakse grillikasti alumise ava alla, et rasv saaks grilli põhjast sinna joosta. Eemaldage need grilli küljelt/alt ning vaadake, kas neid tuleb tühjendada / puhastada / vahetada, vältimaks rasva voolamist grilli alla või maapinnale.

ÜLDINE PUHASTUS

Kasutage puhtaks põletamise võtet ning puhastage grillresti vastavalt ülalkirjeldatule. Kui grill on jahtunud, võtke rest ja Flav-R-Wave välja ning puhastage neid vastavalt ülalkirjeldatule. Seejärel harjake/kraapige grilli sisekülgi ning korjake jäägid pahtlilabida või tolmuimejaga kokku. Vajadusel kasutage vaid kuuma vett ja pehmetoimelist nõudepesuvahendit, loputage hoolikalt ja kuivatage korralikult.

Ärge KUNAGI peske grilli osi nõudepesumasinas, ärge KUNAGI kasutage keemilisi puhastusaineid, nt ahju-, grillipuhastus- ja pesuvahendeid ega survepesurit!

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

Võtke põletid välja ning kontrollige, et neis poleks mõrasiid ega muid kahjustusi. Puhastage Venturi toru torupuhasti või painduva toruharjaga, et eemaldada ämblike ja teiste putukate tekitatud ummistused.



Seejärel puhastage grilli sisekülgi vastavalt kirjeldusele lõigus „Üldine puhastus“.

REGULAATOR JA VOOLIK

Kontrollige regulaatorit ja voolikut. Vajadusel vahetage need välja. Vt lõiku „Regulaator/voolik“ lk 63.

VÄLISKÜLG

Valgete oksüdatsiooniplekkide tekkimisel valualumiiniumist osadele puhastage neid sooja vee ja õrnatoimelise pesuvahendiga. Loputage pinnad ja kuivatage korralikult. Seejärel kandke pindadele lapiga taimeõli, et taastada läige. Võimalike kriimustuste ja plekkide kaotamiseks kasutage musta kuumakindlat aerosoolvärvi. Rooste on loomulik oksüdeerumisprotsess ning see võib laiguti ilmuda nii teras- kui ka malmetailidel. Vähene rooste ei mõjuta lühema aja vältel grilli toimimist. Eemaldage plekid sooja vee ja pehmetoimelise nõudepesuvahendiga, kasutades pesukäsna või terasvilla, mis ei kriimusta. Loputage pinnad ja kuivatage korralikult.

ROOSTEVABA TERAS

Puhastage sooja vee ja pehmetoimelise nõudepesuvahendiga, kasutades pesukäsna või terasvilla, mis ei kriimusta. Loputage pinnad ja kuivatage korralikult. Seejärel poleerige teraspindu roostevaba terase puhastusvahendiga. Ilmastikutingimused ja liigne kuumus võivad muuta pinna pruunikaks – see on värvimuutus ning seda ei loeta tootmisveaks ega roosteks.

TÄHELEPANU!

Ärge KUNAGI peske grilli osi nõudepesumasinas, ärge KUNAGI kasutage keemilisi puhastusaineid, nt ahju-, grillipuhastus- ja pesuvahendeid ega survepesurit!

VAHETATAVAD OSAD

Kui probleemid tekivad reduktori, gaasiballooni, põletite või ventiilidega, siis ärge püüdke neid ise parandada, vaid võtke ühendust edasimüüja või remondimehega. Parima toimivuse tagamiseks kasutage üksnes Broil Kingi / OMC varuosi.

LEKKETEST

Veenduge, et gaasiballooni taasühendamisel ei teki leket. (Vt ka „Lekketest“ lk 66).

VEALAHENDUS

PROBLEEM	TÕENÄOLINE PÕHJUS	TEGEVUS
GAASILÕHN	SULGEGE VIIVITAMATULT GAASIBALLOONI VENTIIL. ÄRGE KASUTAGE GRILLI, ENNE KUI LEKKE PÕHJUS ON KÕRVALDATUD.	
Leke gaasiballooni ventiili või muu ühenduskoha juures.	1. Regulaator on lahti. 2. Gaasileke voolikus/regulaatoris või ventiilis.	1. Keerake kinni ja tehke lekketest, vt lk 66. 2. Kutsuge parandaja.
Tagasileek juhtpaneeli taga.	1. Põleti toru on ummistunud.	1. Eemaldage põleti, puhastage toru.
Värelevad leegid või madal temperatuur kõrgel sättel.	Ohutusventiil regulaatori ja grilli vahel on ummistunud.	1. Sulgege ballooni ventiil ja vaadake, et kõik põletite nupud oleksid OFF-asendis. Eemaldage regulaator ballooni küljest, oodake paar minutit ja pange tagasi. Avage aeglaselt gaasiballooni ventiil, oodake üks minut ja süüdake grill vastavalt süütamisjuhistele (lk 67).
Põleti ei sütti.	1. Gaas on otsas. 2. Süüteelektrood pole ühendatud. 3. Ohutusventiil regulaatori ja grilli vahel on ummistunud. 4. Regulaator ei ole õigesti ballooni külge ühendatud. 5. Leke süsteemis aktiveerib ohutusventiili. 6. Venturi toru on ummistunud või pole ventiili avaga kohakuti. 7. Ava on blokeeritud. 8. Voolik on väändunud.	1. Täitke gaasiballoon. 2. Proovige süüdata tiku või süütajaga. Kui põleti süttib, on viga süütesüsteemis. Vt lõiku „Süütaja ei tööta“. 3. Toimige vastavalt lõigus „Värelevad leegid või madal temperatuur kõrgel sättel“ kirjeldatule. 4. Veenduge, et regulaator on õigesti ballooni külge kinnitatud. 5. Lekke leidmiseks testige kõiki ühendusi. Tehke süsteemi lekketest. 6. Eemaldage põleti, puhastage Venturi toru ja joondage see ventiili avaga. 7. Eemaldage põleti, puhastage ava nõela või peenikese traadiga. Avaust ei tohi uuristada. 8. Tõmmake voolik sirgu, sättige see grillkasti põhjast eemale.
Süütaja ei tööta.	1. Aku vajab vahetamist. 2. Süütekaabel (-kaablid) pole ühendatud. 3. Süüteküünel ei istu korralikult põleti sees. 4. Süütaja on kulunud.	1. Vahetage aku. 2. Kontrollige, et kaabel (kaablid) on põhi-, külge- ja tagapõleti külge ühendatud. 3. Joondage küünel. 4. Kasutage tikku, vt lk 67. Paigaldage uus põleti.
Ei kuumene, kostab heli.	1. Gaas on otsas. 2. Põleti toru on ummistunud.	1. Täitke gaasiballoon. 2. Eemaldage põleti ja puhastage toru.
Kuumad kohad grilli välispinnal.	1. Põleti toru on ummistunud. 2. Flav-R-Wave on paksult kaetud.	1. Võtke põleti ära, puhastage toru, vt lk 63 2. Kraapige plaat puhtaks ning eemaldage jäägid tolmuimejaga.
Leegid / rasva põlemine.	1. Flav-R-Wave või grillikast on liiga paksult kaetud. 2. Liiga suur kuumus.	1. Kraapige plaat puhtaks ning eemaldage jäägid tolmuimejaga. 2. Vähendage temperatuuri.
Regulaator põriseb.	1. Gaasiballooni ventiil avati liiga kiiresti.	1. Avage ventiili aeglasemalt.
Kollased leegid.	1. Veidi kollakad leegid on normaalsed. Kui see süveneb, võib põleti toru olla ummistunud. 2. Põleti väikesed augud on ummistunud.	1. Puhastage toru. 2. Võtke põleti välja, puhastage väikese harja või nõelaga.
Kaane sisekülg on helbeline.	1. See on rasvaladestus. Kaane sisekülg ei ole lakitud ning sealt ei saa tulla helbeid.	1. Puhastage terasharjaga või kraapige.
Grillrest roostetab.	1. Portselanemail on maha tulnud.	1. Hooldust vt lk 70.

Kui probleemi ei õnnestu lahendada ülaltoodud tabeli abil, võtke ühendust edasimüüjaga või minge aadressile www.broilkingbbq.eu ja klõpsake oma riigi lipule.

GARANTII

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

Euroopas toimub osade vahetustasuta, kui võtate ühendust edasimüüjaga, kes omakorda kontakteerub vastava riigi turustaja / OMC-ga. Kõigi muude kulude eest vastutab omanik. 2 aastat ületav garantii kehtib üksnes esmaomanikule ning üksnes riigis, kus toode osteti. (Erinevates riikides müüakse erinevaid vedelgaase, mis nõuavad sobivaid ventiile, otsikuid ja regulaatoreid).

MIDA GARANTII KATAB

Valatud osad	Ei kehti pulberlakile	Tööiga
Põleti Dual Tube		10 aastat
Muud põletid, roostevabad	Ei kehti Flav-R-Wave™	5 aastat
Põleti Porta Chef		3 aastat
Muud osad		2 aastat

MIDA GARANTII EI KATA

Rikked või kasutamistõrked, mille põhjuseks on õnnetused, väärkasutus, isetehtud ümberehitused, vale kokkupanemine, vale hooldus või hooldamata jätmine, seal hulgas, aga mitte üksnes põletisse tunginud putukate poolt tingitud kahjustuste kõrvaldamata jätmine vastavalt juhistele.

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 kahjustustest.

VARUOSAD

Osade vahetamisel tuleb kasutada Broil Kingi / OMC varuosi. Teiste varuosade kasutamise korral on garantii tühi.

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.

Broil King / OMC ei vastuta võimalike trükivigade eest dokumentatsioonis või infomaterjalides.

PÕLETID

Roostevabast terasest põleti eluiga sõltub peaaegu täielikult õigest kasutamisest, puhastamisest ja hooldusest. Garantii ei kehti, kui vea põhjuseks on väärkasutamine, puhastamine või hooldus. Põletite õiget hooldust vt lk 70.

PORTSELANEMAILIGA GRILLRESTID

Suurem osa malmist grillreste on kaetud portselanemailiga, et puhastada oleks lihtsam ja toit ei jääks kinni. Email on põhimõtteliselt klaasist kate ning väärkohtlemisel võivad resti küljest killud lahti tulla. See ei mõjuta grilli kasutamist ega funktsioneerimist. Garantii ei kata kildude lahtitulemist ega hooldamatusest või väärkasutamisest tekkinud roostet. Grillrestide õiget hooldust vt lk 70.

AURUTAMISSÜSTEEM

Broil Kingi / OMC grillid on mõeldud kasutamiseks koos roostevabast terasest Flav-R-Wave™ plaatide ja aurutamissüsteemiga, mis kogub kokku rasva ja lihamahlad, aurustab need ning annab toidule grillimaitse. Muu toote kasutamine muudab garantii tühiseks.

FLAV-R-WAVE™

Roostevabast terasest plaatidel Flav-R-Wave™ on materjalvigade vastane garantii 2 aastaks alates ostukuupäevast. Pindmine rooste ei mõjuta Flav-R-Wave™-i funktsioone ning seda garantii ei kata. Flav-R-Wave™-i õiget hooldust vt lk 70.