

Broil King®

GASGRILLGERÄTE

GEBRAUCHSANWEISUNG

FÜR DIE VERWENDUNG VON BUTANGAS ODER PROPANGAS
KATEGORIE I_{3P}(50)

INHALT

WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE	2
DRUCKMINDERER / GASSCHLAUCH	4
VENTURIROHRE	4
NUTZUNG DER GASFLASCHE (PROPAN)....	5
LECKAGETEST	6
TRANSFORMATOR.....	7
GRILLFLÄCHENBELEUCHTUNG	8
KONTROLLKNOPFBELEUCHTUNG	9
INBETRIEBNAHME	10
BENUTZUNG	11
GRILLMETHODEN	12
WARTUNG	15
FEHLERBESEITIGUNG	17
GARANTIE	18

VOR GEBRAUCH DES GASGRILLS SIND ALLE ANLEITUNGEN GENAU DURCHZULESEN
GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR ZUKÜNFTIGE HINWEISE AUFBEWAHREN

WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät wurde gemäß der EG Norm entworfen.
Ihr Gasgrillgerät darf nur im Freien verwendet werden.
Die Verwendung in geschlossenen Räumen ist nicht gestattet.
Vor Gebrauch des Gerätes die Gebrauchsanweisung genau durchlesen und die Anweisungen befolgen.

Warnung: Leicht zugängliche Teile des Gerätes können sehr heiß werden. Es empfiehlt sich Kinder von dem Gerät fernzuhalten.

Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht bewegt oder transportiert werden. Metallränder, Ecken und Kanten können eine Verletzungsgefahr darstellen. Verwenden Sie immer geeignete Handschuhe wenn Sie Ihren Grill transportieren. Im Falle eines Transports sollten Sie die Grillroste und Flav-R-Waves (Verdampferbleche) entnehmen um das Transportgewicht zu reduzieren. Ggfs. demontieren Sie die Seitenablagen für einen Transport.

Nach jedem Gebrauch des Grillgerätes die Gaszufuhr an Ihrer Gasflasche abstellen.

Jegliche technische Änderung des Gerätes könnte sich gefährlich auswirken und führt zum Garantieverlust.

Im Falle einer Leckage die Gaszufuhr sofort stoppen.

WENN SIE GAS RIECHEN:

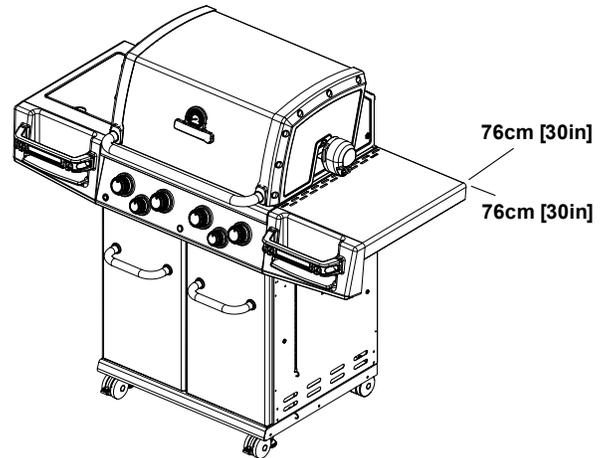
1. Die Gaszufuhr zum Gerät abstellen.
2. Offene Flammen sofort löschen.
3. Deckel öffnen.
4. Falls der Gasgeruch nicht entweicht, sofort den Händler oder Kundendienst kontaktieren.

POSITIONIERUNG DES GRILLS

Es sollte ein Sicherheitsabstand von mindestens 76 cm zwischen dem Gerät und brennbarem Material eingehalten werden. Bitte halten Sie diesen Sicherheitsabstand auch ein, wenn das Gerät vor großen Glastüren oder Fensterscheiben positioniert wird.

Verwenden Sie das Grillgerät nicht unter einer brennbaren Überdachung. Verwenden Sie Ihr Grillgerät niemals in unmittelbarer Nähe von brennbaren Materialien wie z.B. Benzin, Lacken entzündlichen Gasen und sonstigen brennbaren Flüssigkeiten.

Düsen oder Öffnungen die für die Gaszufuhr, Flamme oder Luftzufuhr relevant sind, dürfen keines Falls bedeckt oder verschlossen werden.



TECHNISCHE ANGABEN

MODELL	GESAMT HEIZLEISTUNG (kW)	GESAMT HEIZLEISTUNG (g/h)	DÜSE HAUPTBRENNER (mm)	DÜSE SEITENBRENNER (mm)	DÜSE HECKBRENNER (mm)
8640-52	8.8	640	0.81		
8650-52, 8650-52R, 8652-52, 8653-52, 8752-52, 8759-52	11.4	829	0.81		
8652-62, 8752-62	14.1	1025	0.81	0.73	
8650-82, 8652-82, 8752-82, 8753-82,	18.5	1345	0.81	0.73	0.99
8762-82, 8763-82	20.3	1476	0.81	0.73	0.99
9962-82, 9963-82	20.3	1476	0.85	0.73	0.99
9982-82, 9983-82, 9988-82	23.1	1680	0.84	0.73	0.99
9977-82, 9978-82, 9972-82	24.7	1796	0.81 x4 0.91 x2	0.73	0.99
9468-52	11.4	829	0.78		
9468-82	18.5	1345	0.90	0.73	0.95
8342-52, 8242-52, 8241-52	8.8	640	0.78		
8342-62, 8242-62, 8241-62, 8241-62R	11.5	836	0.78	0.73	
8342-82, 8241-82	15	1091	0.78	0.73	0.85
9323-52, 8141-52	6.9	502	0.70		
8759-82	18.9	1347	0.81	0.74	0.99
8769-82	20.7	1505	0.81	0.74	0.99
9969-42DE	20.7	1505	0.85	0.74	0.99
9989-42, 9987-82IR, 9989-82	23.5	1709	0.85	0.74	0.99
9979-42, 9977-82IR, 9979-82	25.1	1825	0.81 x4 0.91 x2	0.74	0.95

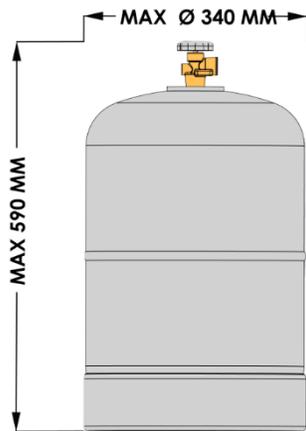
WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE

GASFLASCHE

Sie können in Ihrem Grillsystem Gasflaschen mit einer Füllmenge von 11 kg verwenden. Gasflaschen mit größeren Füllmengen dürfen nicht verwendet werden. Die Gasflasche muss immer mit Sorgfalt gehandhabt werden. Positioniert wird die Gasflasche immer aufrecht im Unterwagen des Grillgerätes. Jeder Unterwagen verfügt über eine Gasflaschenintegration in der die Flasche positioniert werden kann. Die Gasflasche sollte immer an einer leicht zugänglichen Stelle stehen, um das Auswechseln oder ein schnelles Abstellen des Gases im Notfall zu gewährleisten.

Die Gasflasche sollte immer verschlossen und entnommen werden, wenn der Grill bewegt oder transportiert wird. Der Gasbehälter darf niemals zu hoher Hitze ausgesetzt werden, da der Druck im Gasbehälter sich dadurch verstärken kann und die vorgeschriebene Sicherheitsgrenze überschritten werden kann.

Der Gasbehälter darf niemals im Keller, neben offenen Abflussrohren, oder unter Grund aufbewahrt werden. Propangas ist schwerer als Luft und im Falle eines Lecks würde es sich in Bodennähe sammeln und könnte durch einen Funken oder eine offene Flamme zu einer Explosion führen. Butangas- oder Propangasbehälter dürfen niemals im Haus aufbewahrt werden.



TRANSPORT

Die Gasflasche muss vor jedem Transport aus dem Grillgerät entfernt werden. Bei häufigem Transport oder bei weiten Transportwegen zum Grillplatz, empfehlen wir Ihnen, alle Schraubverbindungen Ihres Gasgrillsystems regelmäßig zu überprüfen. Durch das Bewegen über unebenen Grund können sich Schraubverbindungen lösen und somit die Stabilität Ihres Gasgrills beeinflussen.

LAGERUNG

Wenn der Grill für längere Zeit nicht benutzt wird sollten Sie die Gasflasche entnehmen und den Grill abdecken. Den Gasbehälter im Freien an einer gut gelüfteten Stelle aufbewahren. Sollten Sie ein Grillgerät mit klappbaren Seitenablagen besitzen, empfehlen wir Ihnen, den Gasschlauch des Seitenkochers bei dauerhaftem Abklappen zu lösen um Knicke und Beschädigungen am Gasschlauch zu vermeiden.

WARTUNG

Dieses Grillgerät sollte nicht verändert oder irgendwelche Eingriffe an ihm vorgenommen werden. Nur das Flambild darf justiert werden, wie in der Beschreibung erklärt. Jede Wartung und jegliche Veränderung darf nur von einem qualifizierten Techniker oder Kundendienst ausgeführt werden.

Regelmäßige Reinigung und Pflege ist notwendig und wird empfohlen. Siehe Instandhaltungs- und Wartungsanleitungen.

ELEKTRISCHE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

WARNUNG! Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Schäden an Eigentum, zu Verletzungen und zum Tod führen!

- Eingangsspannung 230-240 V / 50Hz
- Ausgangsspannung 12 V / 7500mA
- Gefahr! Das Eintauchen von Leitungen oder Steckern in Wasser oder andere Flüssigkeiten kann zum Stromschlag führen!
- Trennen Sie die Stromzufuhr bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung oder Wartung. Lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie Teile einsetzen oder entnehmen.
- Keine Inbetriebnahme von Leitungen, Steckern oder anderen Teilen mit Beschädigungen. Kontaktieren Sie Ihren Händler.
- Ist die Zuleitung defekt, so muss sie vor weiterem Gebrauch der Anlage ersetzt werden.
- Lassen sie die Zuleitung nicht über den Rand herunterhängen oder mit heißen Teilen in Kontakt kommen.
- Benutzen sie ihre Outdoor-Gasgrillanlage nicht für andere als dafür vorgesehene Zwecke.
- Verbinden sie die Stromzufuhr erst mit dem Gerät und dann mit der Netzsteckdose.
- Ausschließlich Fehlerstromschutzschalter (FI – Schalter) für diesen Outdoor-Grill verwenden.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel nutzen, achten Sie darauf, dass es sich um ein CE-Zertifiziertes Verlängerungskabel für den Außenbereich handelt.

DRUCKMINDERER / GASSCHLAUCH VENTURIROHRE

DRUCKMINDERER

Dieses Gerät ist mit einem Druckregler ausgestattet, der den jeweiligen Orts- und Landesnormen entspricht und einen nominellen Druck aufweist von:

KATEGORIE I3(50) Propan 50 mbar.

NIEMALS darf eine unregulierte Gaszufuhr benutzt werden.

GASSCHLAUCH

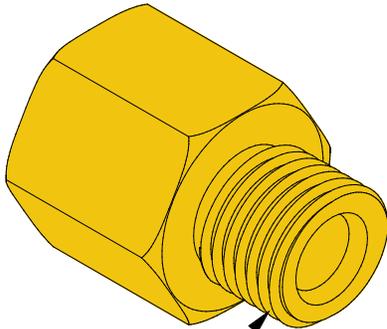
Das Gerät muss mit einem Flüssiggasschlauch ausgerüstet werden der den jeweiligen Orts- und Landesnormen entspricht.

Der Gasschlauch, mit dem das Grillgerät an der Gasflasche angeschlossen wird, muss min. 600 mm lang sein.

Halten Sie den Gasschlauch von heißen Zonen oder scharfen Kanten fern. Achten Sie drauf, dass der Schlauch weder gedreht noch geknickt ist.

Überprüfen Sie den Schlauch bei jedem Gasflaschenwechsel oder mind. 2 mal jährlich auf Beschädigungen oder Brüchigkeit. Wenn der Gasschlauch in irgendeiner Weise eingeschnitten, abgeschürft oder beschädigt ist, darf der Grill keinesfalls in Betrieb genommen werden.

Der Gasschlauch muss ersetzt werden, wenn er beschädigt ist oder nicht den Orts- und Landesnormen entspricht.



1/4-19 NPSM - LH
GEWINDE

ANMERKUNG:
ZUBEHÖRTEIL PASSEND ZU
CE TYP "H" VERBINDUNG

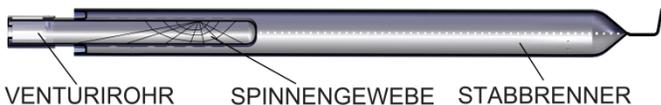
SPEZIFIZIERUNG

FÜR DEN GEBRAUCH IN	KATEGORIE	ZUFUHR DRUCK
GERMANY	I3P(50)	50 mbar
AUSTRIA	I3P(50)	50 mbar

VENTURIROHRE

- **REINIGUNG DER VENTURIROHRE.**
- **Verstopfungen und Verunreinigungen die durch Spinnen, Insekten und deren Nester entstehen können, führen zu einem evtl. Gasrückstau der einen unkontrolliertes Feuer verursachen kann.**

Selbst wenn das Grillgerät sich noch zünden lässt, kann sich das aufgestaute Gas in den Venturirohren, hinter dem Bedienteil oder am Seitenbrenner entzünden und für ein Feuer an ungewollter Stelle sorgen.



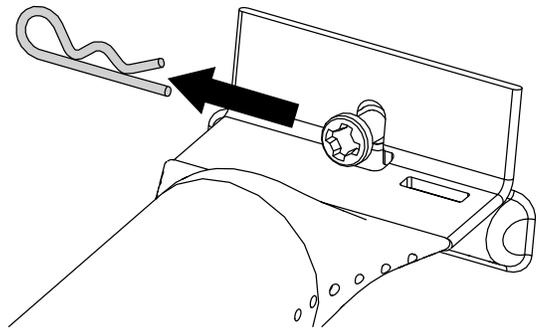
- **Stoppen Sie sofort die Gaszufuhr, wenn ein Feuer durch Gasrückstau entsteht.**

Die Venturirohre an Haupt-, Seiten- und Spießbratenbrenner müssen kontrolliert und gereinigt werden falls eines oder mehrere der folgenden Symptome auftreten sollten:

1. Gasgeruch.
2. Das Gerät erreicht nicht die nötige Temperatur.
3. Das Gerät heizt ungleichmäßig.
4. Die Brenner machen pochende/blubbernde Geräusche.

PRÜFUNG / REINIGUNG DER VENTURIROHRE

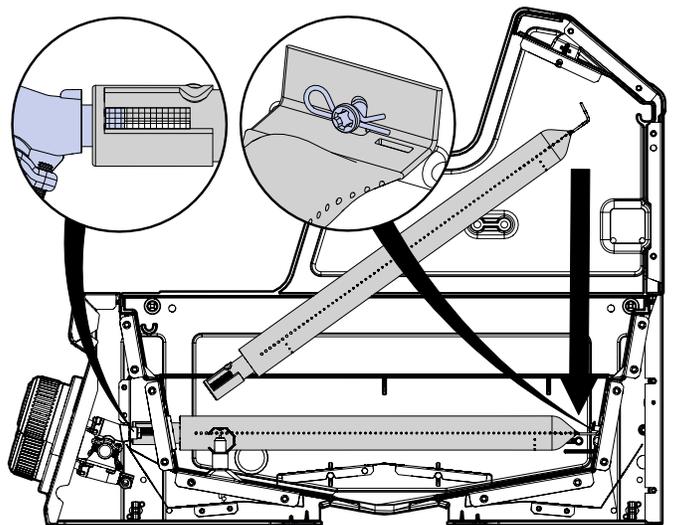
1. Schließen Sie Ihre Gasflasche um die Gaszufuhr zu unterbrechen.
2. Wenn das Grillgerät abgekühlt ist, entfernen Sie die Splinte und/oder Schrauben, die zur Fixierung des Brenners dienen. Nun können Sie den jeweiligen Brenner aus dem Grill entnehmen.



3. Die Venturirohre mit einem Pfeifenreiniger oder einer Venturibürste säubern.



4. Den oder die Brenner wieder in das Grillgerät einsetzen. Achten Sie darauf das die Venturirohre genau ausgerichtet sind und exakt auf der Gasdüse sitzen damit eine korrekter Gasstrom sichergestellt ist.



5. Fixieren Sie den oder die Brenner wieder mit den dafür vorgesehenen Schrauben und/oder Splinten.
6. Setzen Sie den oberen Teil der Zündschiene wieder in das Grillgerät ein und befestigen Sie es.

NUTZUNG DER GASFLASCHE - PROPAN

Dieses Gerät kann mit Propangas benutzt werden bei einem Arbeitsdruck von 50 mbar.

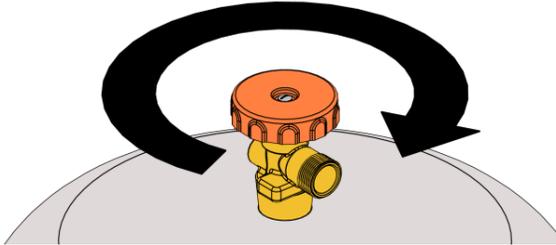
NIEMALS darf eine unregulierte Gaszufuhr oder ein Druckminderer mit einem anderen Arbeitsdruck verwendet werden.

WARNUNG: Das Auswechseln der Gasflasche muss immer in einer Umgebung stattfinden, die frei von jeglicher Feuergefahr ist.

Propan-Gasflaschen verfügen über verschiedene Arten von Anschlüssen. Wenn ein Dichtungsring im Anschluß verwendet wird muß bei jedem auswechseln des Gastanks nachgesehen werden, ob der Dichtungsring vorhanden und nicht beschädigt ist. Manche Anschlüsse sind mit einem Handrad zum Anziehen versehen und manche Anschlüsse erfordern einen Schraubenschlüssel zum Anziehen. Immer einen Schraubenschlüssel mit der passenden Größe verwenden und mit dem Schlüssel gut anziehen (Linksgewinde).

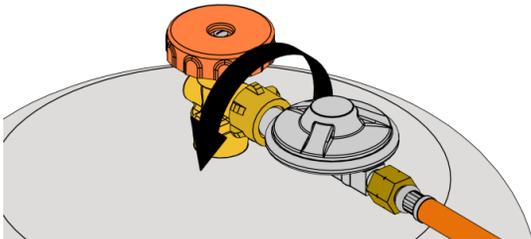
ANSCHLUSS DER GASFLASCHE

1. Die Schutzkappe entfernen und für späteres Wiedereinsetzen aufbewahren. Prüfen, ob das Gasflaschenventil auf AUS steht durch drehen im Uhrzeigersinn.



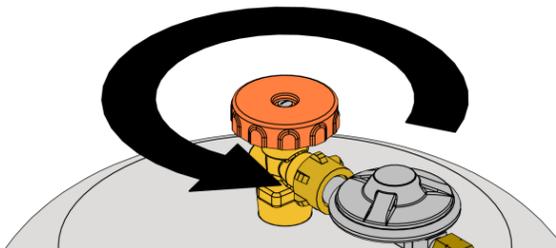
Den Anschluss vor jedem Anschließen auf Beschädigungen prüfen. Die Verbindungsmutter (Linksgewinde) am Gasflaschenventil anschrauben.

- a. Die Verbindungsmutter mit dem richtigen Schraubenschlüssel so fest wie möglich anziehen.
- b. **Handradverbindungsmutter** - Mit Handdruck die Verbindungsmutter fest anziehen.
An einer Handradverbindung darf kein Schraubenschlüssel verwendet werden.



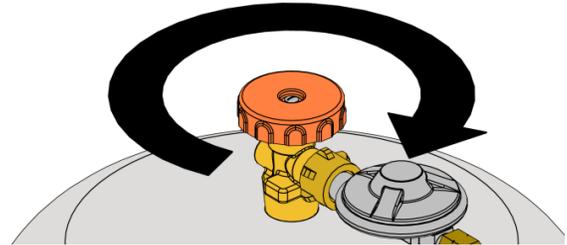
Anschließen des Druckminderers kann es vorkommen, dass dieser sich nicht mehr ganz in einer horizontalen Lage befindet. Dieses ist nicht von Bedeutung. **DEN DRUCKMINDERER AUF KEINEN FALL DREHEN.**

3. Um Gas einströmen zu lassen drehen Sie das Handradventil gegen den Uhrzeigersinn auf.

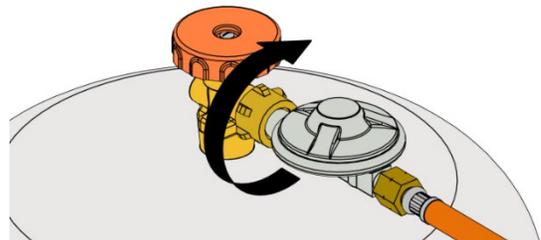


TRENNEN DER GASFLASCHE

1. Schließen Sie das Gasflaschenventil durch das Drehen im Uhrzeigersinn. Prüfen Sie, ob die Flamme an allen Brennern erloschen ist.



Die Verbindungsmutter des Druckminderers mit dem Schraubenschlüssel oder von Hand lösen (Linksgewinde). Das Gasflaschenventil wieder mit der Schutzkappe verschließen. Die leere Gasflasche an einem sicheren Platz aufbewahren.



LECKAGETEST

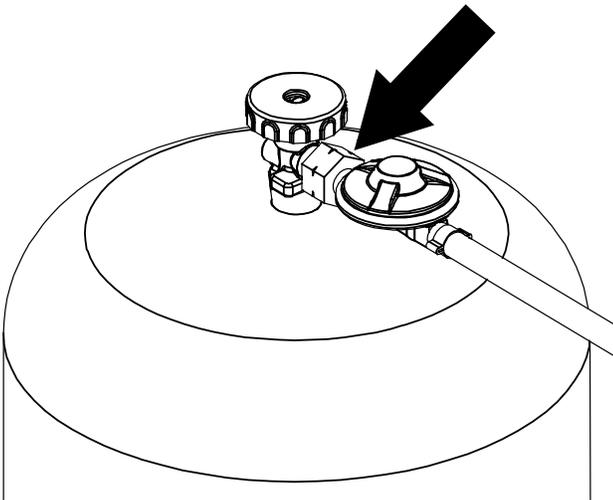
Alle in unserer Fabrik hergestellten Verbindungen wurden gründlich auf Gaslecks getestet und alle Brenner wurden auf ein korrektes Flammbild getestet. Jedoch kann sich durch den Transport eine Gasverschraubung gelöst haben oder es kann zu Veränderung des Flammbildes kommen.

ZU IHRER SICHERHEIT:

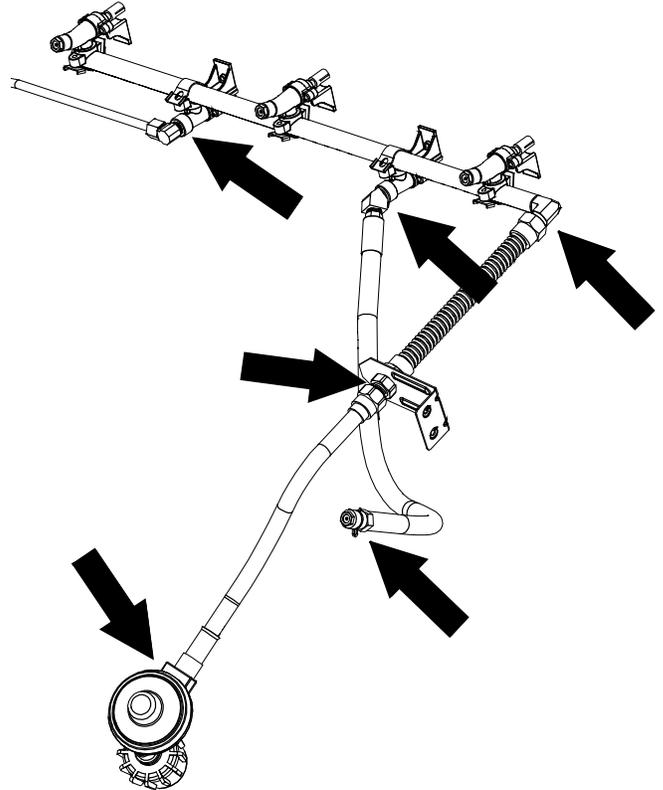
- **ALLE VERSCHRAUBUNGEN AUF EIN GASLECK PRÜFEN BEVOR DER GRILL IN BETRIEB GENOMMEN WIRD.**
- **DAS GASFLASCHENVENTIL JEDESMAL AUF GASLECKS PRÜFEN, WENN DIE GASFLASCHE GETAUSCHT WIRD.**
- **GERÄT JEDESMAL AUF GASLECKS PRÜFEN, WENN EINE GASVERSCHRAUBUNG GETRENNT ODER NEU ANGESCHLOSSEN WIRD.**
- **WÄHREND DER GASLECK ÜBERPRÜFUNG NICHT IN DER NÄHE DES GERÄTES RAUCHEN!**
- **NIEMALS DAS GERÄT IN DER NÄHE EINER OFFENEN FLAMME PRÜFEN.**
- **LECKAGE-TESTS SIND GRUNDSÄTZLICH IM FREIEN DURCHFÜHREN.**

WIE MAN EINE LECKAGE FESTSTELLT

1. Den flexiblen Gasschlauch mit dem Druckminderer an einer **vollen** Gasflasche anschließen.
2. Sicherstellen, dass alle Kontrollknöpfe sich in der Position OFF befinden.
3. Eine Seifenlauge aus einem Teil Wasser und einem Teil flüssiger Seife anmischen.
4. Das Zylinderventil ganz aufdrehen.
5. Die Seifenlauge auf alle Verbindungen und Anschlüsse pinseln.



6. Wenn Ihr Grillgerät mit einem Seitenbrenner oder hinteren Brenner ausgestattet ist:
 - a. Seifenlauge auf alle Verbindungen zwischen Öffnung und Kontrollventil auftragen.
 - b. Halten Sie die Düse des Seitenbrenners oder des Spießbratenbrenners mit Ihrem Finger zu.
 - c. Drehen Sie den Kontrollknopf des Seitenbrenners / Spießbratenbrenners auf die Position HIGH.
 - d. Drehen Sie den Kontrollknopf des Seitenbrenners / Spießbratenbrenners auf „OFF“.



7. Ein Leck wird durch das Entstehen von Blasen sichtbar. Sollte dies der Fall sein besteht an der jeweiligen Stelle/Verbindung ein Gasleck.
8. Sollte ein Leck festgestellt werden, trennen Sie den Druckminderer von der Gasflasche und montieren diesen erneut. Dann das Gerät erneut auf das Gasleck testen.
9. Sollte das Leck weiterhin vorhanden sein, setzen Sie sich mit Ihrem Händler/Vertragspartner in Verbindung. Mit einem Gasleck darf das Gerät unter keinen Umständen weiter benutzt werden.

TRANSFORMATOR

WARNUNG! Unterbrechen Sie die Stromzufuhr vor dem Reinigen oder der Wartung. Abkühlen lassen vor der Montage oder Demontage.

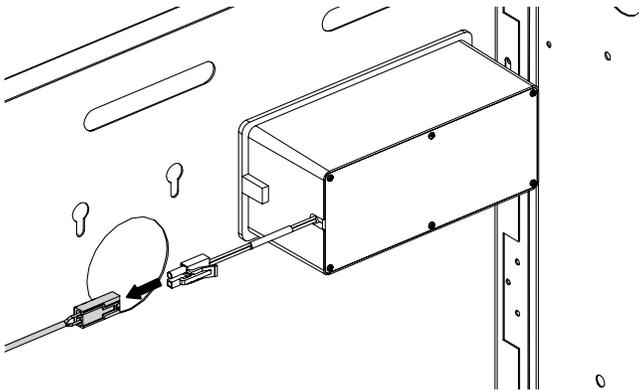
WECHSELN DES TRANSFORMATORS:

Nutzen sie nur den Transformator, der von unserem Lieferanten für OMC.

- Eingangsspannung 230-240 V / 50Hz
- Ausgangsspannung 12 V / 7500mA

AUSBAU:

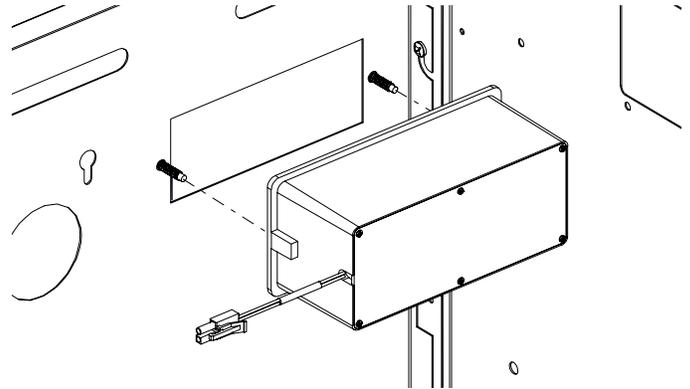
1. Stromzufuhr unterbrechen
2. Gaszufuhr abstellen und den Grill von der Gasquelle trennen.
3. Die Gasflasche aus dem Grill entfernen.
4. Trennen Sie die Steckverbindung innen in der Grillanlage.



5. Entfernen Sie Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern, die den Transformator an der hinteren Wand halten.

WIEDEREINBAU:

1. Befestigen Sie den Transformator wieder an der hinteren Wand mit den selben Schrauben. Der Transformator muss immer innen im Grill angebracht werden. Stellen Sie sicher, dass die Befestigungen in der richtigen Reihenfolge angebracht werden.



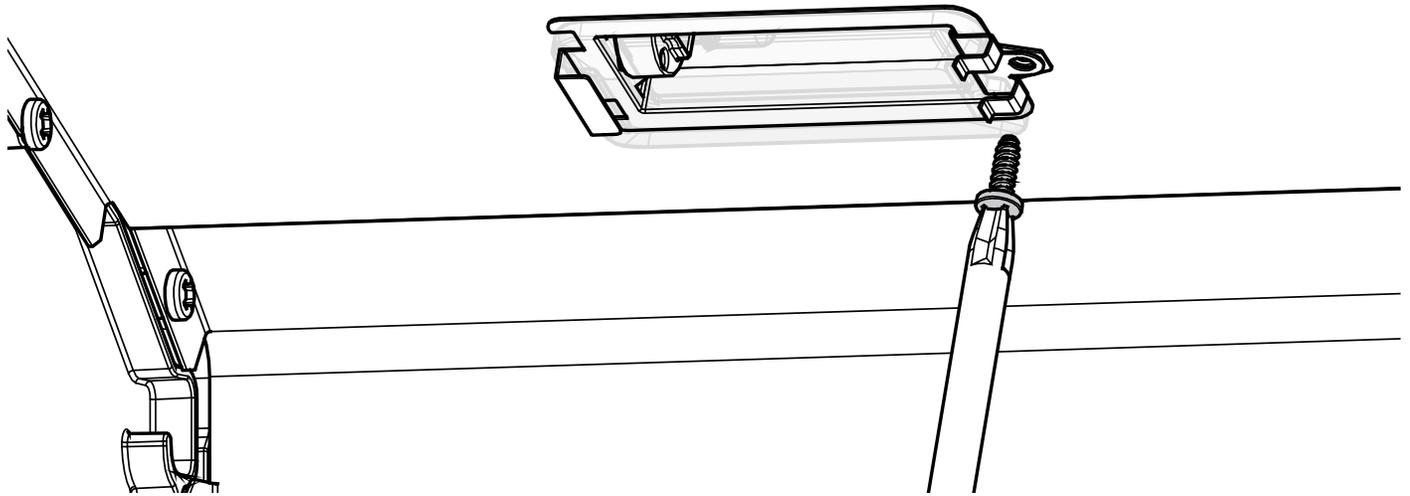
2. Verbinden Sie den Transformator wieder mit seinen Anschlüssen.
3. Betreiben Sie die Anlage nicht, wenn das Kabel oder ein Stecker auf irgendeine Art beschädigt ist.
 - Wenn die Zuleitung beschädigt ist, muss Sie ersetzt werden.
 - Nur RCD (Fehlerstromschutzgerät) Schaltungen sollten mit diesem Grill für den Outdoor Betrieb eingesetzt werden.
 - Wenn Sie ein Verlängerungskabel nutzen, achten Sie darauf, dass es sich um ein CE-Zertifiziertes Verlängerungskabel für den Außenbereich handelt.
4. Verbinden Sie den Stecker mit der Anlage, bevor Sie ihn an den Stromkreis anschließen.
5. Betätigen Sie den Lichtschalter und überprüfen Sie, ob alle Lampen funktionieren. Sollten Lampen nicht funktionieren,so wenden sie sich an ihren Broil King Outdoor Küchen Händler, Spezialisten oder Lieferanten.

GRILLFLÄCHENBELEUCHTUNG

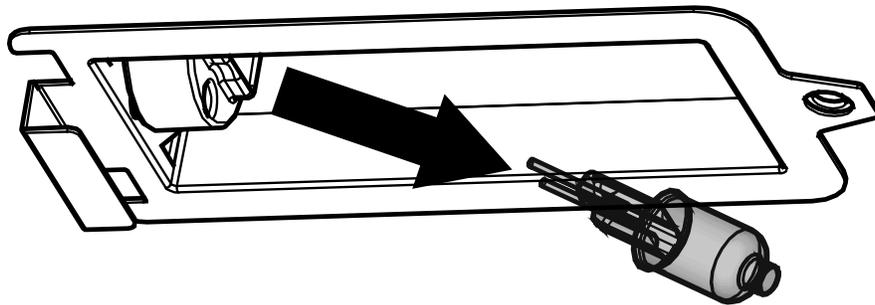
WARNUNG! Tragen Sie immer Schutzhandschuhe wenn Sie den Halogen Leuchtstoffkörper im Grill wechseln.

- Verwenden Sie nur 12V 10W G4 Halogen Leuchtstoffkörper.
- Berühren Sie die Halogen Leuchtstoffbirne nicht mit bloßen Händen.
- Das Fett an Ihren Fingerspitzen reduziert die Lebensdauer des Leuchtkörpers.

1. Entfernen Sie das Schutzglas. Benutzen Sie einen Kreuzkopfschraubendreher, entfernen Sie die Schraube und sichern Sie das Gehäuse der Beleuchtung.



2. Ziehen Sie das Glas mit der Metallklammer heraus. Vorsicht mit dem empfindlichen Glas.
3. Mit der Handschuhhand ziehen Sie den alten Leuchtkörper aus dem Steckanschluss und ersetzen Sie ihn mit dem neuen Leuchtkörper.



4. Setzen Sie das Glas wieder ein.
5. Mit dem Kreuzkopfschraubendreher sichern Sie es wieder an der Lichtleiste.

BEDIENTEIL KNOPFBELEUCHTUNG

AUSTAUSCH DER LED BEDIENTEIL KNOPFBELEUCHTUNG

DEMONTAGE:

1. Merken Sie sich die Position der LED auf dem Bedienteil, welche nicht funktioniert.
2. Trennen Sie den Grill von der Stromquelle (Batterie oder Stecker).
3. Trennen Sie die Gasversorgung.
4. Entfernen Sie die Roste und Verdampferelemente.
5. Entnehmen Sie die Zündschiene und Brenner.
6. Entfernen Sie die Schrauben an der Innenseite der Grillwanne an der vorderen Kante.
7. Lösen Sie zwei Schrauben an der unteren linken und rechten Ecke des Bedienteils.
8. Ziehen Sie das Bedienteil vom Untergehäuse weg, um Zugang zu dem Valve (Gasleitung) und den LED-Kabeln zu bekommen.
9. Lösen Sie den gewellten Metallschlauch am Valve.
10. Lösen Sie die Spießbratenbrenner Gaszuleitung vom Valve
11. Trennen Sie den Seitenkochplattenschlauch von der Seitenkochplatte und lassen Sie den Schlauch im Unterwagen.
12. Trennen Sie die Kabel vom Lichtschalter.
13. Trennen Sie das Zündkabel vom Zünder.
14. Trennen Sie den LED Kabelstrang vom Lichtschalterkabelstrang.
15. Das Bedienteil kann nun vom Grill entfernt werden.

ERSETZEN DER LED-VERKABELUNG:

16. Nehmen Sie den Kabelstrang mit der defekten LED.
17. Entfernen Sie die betroffenen Kontrollknöpfe.
18. Entfernen Sie die Kontrollknopf Einfassungen.
19. Lösen Sie die Kabelbinder, welche die Kabel am Valve halten.
20. Drücken Sie die LED Lampen heraus und ziehen diese vom Bedienteil weg.
21. Trennen Sie die LED Kabelstränge voneinander und legen den defekten Abschnitt zur Seite.
22. Schließen Sie nun den neuen Kabelstrang an.
23. Setzen Sie die LED-Lampen wieder in die Löcher des Bedienteils ein.
24. Bringen Sie die Kontrollknopf Einfassungen wieder an.
25. Befestigen Sie mit den Kabelbindern die LED Kabelstränge wieder am Valve.
26. Bringen Sie die Kontrollknöpfe wieder an.

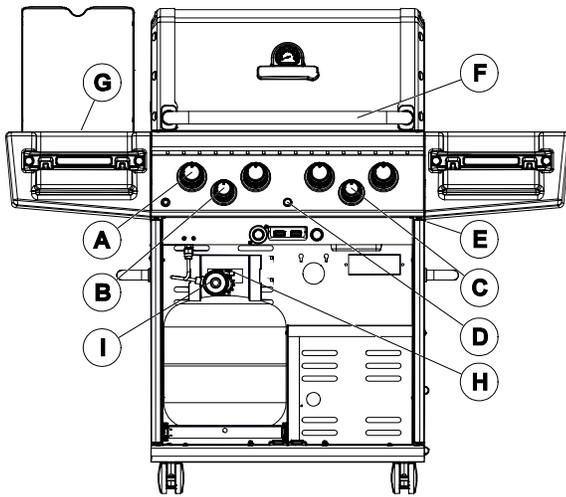
ZUSAMMENBAU:

27. Platzieren Sie das Bedienteil wieder am Grill, wo Sie die Wiederverbindung der elektrischen Komponenten und dem gewellten Metallschlauch vornehmen können.
28. Verbinden Sie den Kabelbaum wieder mit dem Lichtschalter.
29. Verbinden Sie das Zündkabel wieder mit dem Zündknopf.
30. Verbinden Sie den LED Kabelbaum wieder mit dem Lichtschalter Kabel.
31. Schließen Sie den gewellten Schlauch wieder am Valve an und stellen Sie sicher, dass die Verbindung dicht ist.
32. Verbinden Sie die Spießbratenbrenner Gaszuleitung wieder mit dem Valve.
33. Legen Sie den Seitenkochplattenschlauch wieder durch die Seitenwand und verbinden diesen mit dem Seitenbrennerelement.
34. Platzieren Sie das Bedienteil wieder am Grill.
35. Setzen Sie wieder die Schrauben an der Innenseite der Grillwanne an der vorderen Kante ein.
36. Setzen Sie die beiden Schrauben unten links und rechts neben dem Bedienteil ein.
37. Setzen Sie die Zündschiene und Brenner ein.
38. Legen Sie die Verdampferelemente und Roste ein.
39. Schließen Sie die Stromversorgung wieder an.
40. Schließen Sie die Gasversorgung wieder an.

ÜBERPRÜFEN SIE ALLE GASVERBINDUNGEN AUF DICHTIGKEIT, BEVOR DER GRILL WIEDER BENUTZT WIRD.

ES WIRD EMPFOHLEN, DASS ELEKTRISCHE SYSTEME VON EINEM AUTORISIERTEN HÄNDLER ODER SERVICE PARTNER INSTANDGESETZT WERDEN.

INBETRIEBNAHME



A.	REGLER HAUPTBRENNER	F.	DECKELGRIFF
B.	REGLER SEITENKOCHEPLATTE	G.	SEITENKOCHEPLATTE
C.	REGLER SPIESSBRATENBRENNER	H.	GASFLASCHENVENTIL
D.	ZÜNDER	I.	DRUCKMINDERER
E.	ZÜNDLOCH FÜR MAN. ZÜNDUNG		

ZÜNDANLEITUNG

- Die Montage des Grills muss exakt nach der Anleitung erfolgen
 - Stellen Sie den Anschluss an die LP Gasflasche oder die Erdgasversorgung sicher. Siehe dazu: "Gasflasche und Druckregler." (Seite 4)
 - Stellen Sie sicher, dass es keine Undichtigkeit im System gibt. Siehe dazu: "LECKAGETEST." (Seite 7)
 - Platzieren Sie die Rohre genau über den Gasdüsen. Siehe dazu: Venturi Grafik. (Seite 4)
 - Verbinden Sie die Zündkabel an Brenner, Seitenbrenner und Heckbrenner
 - Überprüfen Sie, dass die Batterie in der elektronischen Zündung richtig herum eingelegt ist.
 - Berücksichtigen Sie alle Informationen auf dem Typenschild des Gasgrills
1. **Öffnen Sie den Deckel vor der Zündung**
 2. **Lehnen Sie sich während des Zündvorgangs nicht über den Grill**
 3. Drehen Sie den Kontrollknopf auf "OFF" und öffnen dann die Gaszufuhr.

ZÜNDUNG HAUPTBRENNER:

Den Brenner durch Drücken des Zünders anzünden:

4. Drücken und drehen sie den Kontrollknopf auf "HIGH."
5. Drücken und halten die den Zündschalter.
6. Der Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden zünden; drehen sie die Gaszufuhr sofort wieder ab, falls das in diesem Zeitrahmen nicht funktioniert.

Den Brenner mit einem Streichholz anzünden:

4. Benutzen sie den Streichholzhalter und halten sie ein brennendes Streichholz seitlich an die Zündschiene.
5. Drücken und drehen sie den Kontrollknopf nach rechts auf "HIGH."
6. Der Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden zünden; drehen sie die Gaszufuhr sofort wieder ab, falls das in diesem Zeitrahmen nicht funktioniert.
7. Nach der Zündung des ersten Brenners, drücken und drehen Sie den nebenliegenden Kontrollknopf auf "HIGH" und wiederholen sie den Vorgang für weitere Brenner. Die anderen Brenner sollten automatisch ohne den Zünder zu drücken, zuschalten.

Zu beachten: Bei starkem Wind müssen sie jeden Brenner einzeln anzünden.

ZÜNDUNG SEITENBRENNER:

Zündung mit Schalter:

4. Drücken und drehen sie den Kontrollknopf des Seitenbrenners auf "HIGH"
5. Drücken und halten sie den Zünder.
6. Der Brenner sollte innerhalb 5 Sekunden zünden.

Brenner mit dem Streichholz anzünden:

4. Halten sie das brennende Streichholz an die Brenneröffnungen
 5. Drücken und halten sie den Kontrollknopf des Seitenbrenners auf "HIGH."
 6. Der Brenner sollte innerhalb 5 Sekunden zünden.
- Zu beachten: Töpfe für den Seitenbrenner dürfen im Durchmesser nicht größer als 23cm oder schwerer als 7kg sein.

ZÜNDUNG HECKBRENNER HINTEN:

Warnung: Die Hauptbrenner dürfen nicht zeitgleich mit dem Heckbrenner betrieben werden.

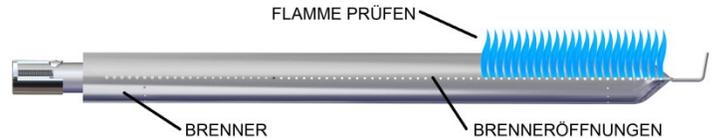
- **ENTFERNEN SIE DEN WARMHALTEROST**

Brenner mit dem Zünder anzünden:

4. Drücken und drehen sie den Kontrollknopf des Heckbrenners auf "HIGH."
5. Drücken und halten sie den Zündschalter.
6. Der Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden zünden.

Brenner mit dem Streichholz anzünden:

7. Halten sie das brennende Streichholz an die Brenneröffnung des Heckbrenners
8. Drücken und drehen Sie den Kontrollknopf des Heckbrenners auf "HIGH"
9. Der Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden zünden.
10. **VORSICHT: Überprüfen sie den Grill nach dem Zünden.** Alle Brennstellen sollten mit einer ca. 1,5cm hohen Flamme brennen, wenn "HIGH" eingestellt ist.



Bei nachfolgenden Umständen könnte es sich um eine Blockade in den Venturirohren handeln. Schalten sie dann sofort die Gaszufuhr ab und reinigen sie die Rohre. Siehe unter "Venturirohre." (Seite 4):

- **Sie riechen Gas**
- **Es gibt einen Flammenrückstoß**
- **Ihr Grill heizt ungleichmäßig**
- **Der Brenner macht Knallgeräusche**

WENN DER BRENNER NICHT ZÜNDET:

- Drücken und drehen sie den Kontrollknopf auf "OFF." Warten sie 5 Minuten und versuchen es erneut, aber auf der Einstellung "MEDIUM."
- Sollte irgendein Brenner nicht zünden, schauen sie unter "Problemlösungen", (Seite 16), nach. Besteht das Problem weiter, so versuchen sie nicht das Gerät zu öffnen; kontaktieren sie OMC, Ihren Händler oder ein zertifiziertes Kundendienst Service Center.

ABSCHALTUNG:

1. Drehen Sie die Gasflasche zu.
2. Drehen Sie die Kontrollknöpfe auf "OFF."

BETRIEB

WARNUNG

NIEMALS Schlitz, Löcher, Öffnungen vorne oder unten am Grill mit Aluminiumfolie oder Ähnlichem bedecken. Die Luftzufuhr des Grills ist dann blockiert und es kann zu Überhitzung und Kohlenmonoxyd Vergiftung führen.

Erstnutzung

Bevor sie mit dem Grillen beginnen, sollten sie alle Teile reinigen und das Gerät vorheizen, um jegliche Gerüche oder Produktionsrückstände zu entfernen, Gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie die Grillroste und das Flav-R-Waves™ Verdampfungssystem und reinigen Sie alles mit mildem Seifenwasser.
- Haben Sie die Grillroste und das Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem entnommen, zünden sie den Grill nach den Anweisungen (siehe Seite 10). Danach heizen sie den Grill auf der Stellung **“MEDIUM”** für **30 Minuten** auf. Danach schalten sie die Gaszufuhr ab, und drehen sie alle Kontrollknöpfe auf die **“OFF”** Position.
- Lassen Sie den Grill abkühlen und legen sie das Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem zurück an seinen Platz.
- Behandeln Sie die Grillroste mit einem biologischen, kalt gepressten Olivenöl, das einen hohen Rauchpunkt hat; zünden sie den Grill, und lassen Sie ihn für ca. 30 Minuten auf Med/Low an.
- Empfohlene Öle:
 - Avocadoöl – Rauchpunkt (260°C/500°F)
 - Reiskleieöl – Rauchpunkt (255°C/490°F)
 - Rapsöl – Rauchpunkt (204°C/400°F)
- Sie können jetzt grillen. Lesen sie weiter unter **“Vorheizen.”**

Vorheizen

- **Heizen Sie den Gasgrill** bei geschlossenem Deckel für ca. 10 Minuten auf mittlerer/hohem Temperatur vor. Reinigen Sie die kalten Roste mit einer Nylon Grillbürste (Artikel # 65643), heiße Roste mit einer Stahlbürste (Artikel # 65225, 64014, 64034) und achten Sie darauf, dass keine abgefallenen Borsten auf dem Grillrost liegen.
- Streichen Sie den Rost mit einem Öl mit hohem Rauchpunkt ein
- Passen Sie ihre Grilltemperatur dem Grillgut an

Deckel Position

Es bleibt Ihnen überlassen, wie Sie während des Grillens mit dem Deckel verfahren, aber das Grillgut gart schneller, braucht weniger Öl, und hält die Temperatur bei geschlossenem Deckel besser. Ein geschlossener Deckel sorgt außerdem für einen rauchigeren Geschmack am gegrillten Fleisch, und ist zum Räuchern und für Garen mit Heißluft sowieso unumgänglich.

Flav-R-Wave™ Verdampfersystem

Ihr Gasgrill hat ein integriertes Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem. Verwenden sie keine Lavasteine, keramische Steine oder irgendwelche anderen Dampfsysteme als das im Grill integrierte.

KOCH TEMPERATUREN

BROIL KING® Gasgrills sind:

- Hochleistungsgeräte, die hohe Temperaturen erreichen
- Sie sind für eine kontrollierte Luftzufuhr bei geringem Brennstoffverbrauch ausgelegt

Kaum werden sie an die Grenze des hohen Standards dieses High-End Produktes für besonderes Garen und Heizen kommen.

Hohe Temperaturen

Sie erreichen ca. 370 – 400°C (700 - 750°F) bei geschlossenem Deckel.

Benutzen sie diese hohen Temperaturen nur:

- Für ein schnelles Aufwärmen
- In kalter oder windiger Umgebung und mit offenem Deckel
- Zum schnellen Anrösten von Steaks bevor sie die Temperatur verringern
- Zum Verbrennen der Grillreste vom Rost und Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem vor der Reinigung (maximal 10 Minuten)

Medium/High

Sie erreichen ca. 320°C (600°F) bei geschlossenem Deckel.

Benutzen sie Medium / High für:

- Den Rost für Steaks vorheizen
- Steaks rare & medium rare zu grillen

Medium

Sie erreichen ca. 230°C (450°F) bei geschlossenem Deckel.

Benutzen sie Medium für:

- Steaks medium und medium well zu grillen
- Koteletts, Burger und Gemüse zu grillen

Medium/Low

Sie erreichen ca. 200°C (400°F) bei geschlossenem Deckel.

Benutzen sie Medium / Low für:

- Hähnchenteile, Würstchen und Fisch zu grillen.
- Toasten und Backen
- Teig und Gebäck wie Quesadillas zu grillen

Low

Sie erreichen ca. 155°-175°C (310-350 °F) bei geschlossenem Deckel.

Benutzen sie Low für:

- Langsames Braten und Rösten von großen Bratenstücken, feinem Fisch und für Teig und Gebäck

Die Temperatur Angaben können je nach Wind und Außentemperaturen abweichen.

GRILLTECHNIKEN

DIREKTES GRILLEN

Diese Methode beschreibt das Grillen des Grillguts direkt über der brennenden Flamme. Direktes Grillen ist die beliebteste Methode für die meisten Einzelstücke wie Steak, Kotelette, Fisch, Burger, Spieße und Gemüse.

1. Bereiten Sie ihr Grillgut vor, um Verzögerungen und Zeitprobleme zu vermeiden. Verwenden Sie Marinaden oder Gewürze, welche Sie zuvor auf das Grillgut auftragen. Wenn Sie Soßen und Fett verwenden, so sollte das in den letzten 2-4 Minuten geschehen, um ein Verbrennen zu vermeiden.
2. Organisieren sie alles um den Grill herum, inklusive Grillzangen, Gabeln, Grillhandschuhe, Soßen und Gewürze, sodass sie während des Grillens dicht am Geschehen bleiben können.
3. Das Fleisch sollte vor dem Grillen auf Raumtemperatur sein. Schneiden sie überflüssiges Fett vom Fleisch ab, um das Hochschießen der Flammen zu vermeiden, wie es bei tropfendem Fett geschehen kann.
4. Heizen sie den Gasgrill auf die Wunschtemperatur bei geschlossenem Deckel vor.
5. Bestreichen sie die Roste mit pflanzlichem Öl oder Olivenöl um das Ankleben am Rost zu verhindern.
6. Salzen sie ihr Fleisch noch nicht direkt auf dem Grill. Es bleibt saftiger, wenn sie es nach dem Grillen salzen.
7. Damit ihre Steaks nicht zu trocken werden, benutzen sie besser Zangen statt Gabeln, und beginnen sie mit "MEDIUM/HIGH" zum Angrillen und um den Fleischsaft zu erhalten. Reduzieren sie die Hitze, wenn sie größere und dickere Fleischstücke grillen.
8. Lernen sie, wann das Fleisch gut ist, und machen sie den Test. Fleisch zieht sich beim Grillvorgang zusammen. Wenn es sich bei Daumendruck weich anfühlt, ist es Rare. Wenn es sich fest anfühlt, ist es Well Done.
9. Befolgen Sie die perfekte Steak-Grillanleitung in der Tabelle für Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse.

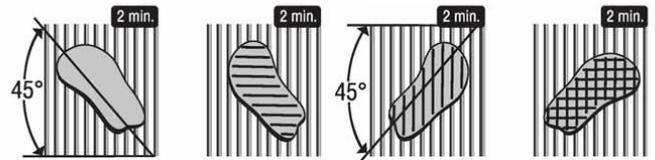
GRILLANLEITUNG FÜR DAS PERFEKTE STEAK

Steak im 45°-Winkel auf den heißen Grillrost legen.

Steak wie unten abgebildet wenden.

Steak wie abgebildet erneut wenden.

Zuletzt noch einmal wenden.



Fleischdicke		Temperatur	Garzeit/Seite				Garzeit insgesamt
3,8 cm	2,5 cm		A	B	C	D	
	Blutig	High	1¼	1¾	1¾	1¾	7 Minuten
Blutig	Medium/Blutig	Medium/High	2	2	2	2	8 Minuten
Medium/Blutig	Medium	Medium/High	2¼	2¾	2¾	2¾	9 Minuten
Medium	Halbdurch	Medium	2½	2½	2½	2½	10 Minuten
Halbdurch		Medium	3	3	3	3	12 Minuten

LEITFADEN FÜR DAS DIREKTE GRILLEN

	2.5cm DICK	HITZESTUFE	ZEIT PRO SEITE	GESAMT MINUTEN
HÄHNCHENTEILE	MED / WELL	MED / LOW	4 / 4 / 4 / 4	16
HÄHNCHEN FLÜGEL	MED / WELL	MED / LOW	5 / 5 / 5 / 5	20
HAMBURGER	MEDIUM	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12
HAMBURGER 2cm GEFROREN	MEDIUM	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12
FISCH FILET	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8 - 10
LOBSTER SCHWÄNZE TEILE	MEDIUM	MEDIUM	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20

NUTZE DIE GLEICHE TECHNIK WIE FÜR DAS PERFEKTE STEAK

GRILLTECHNIKEN

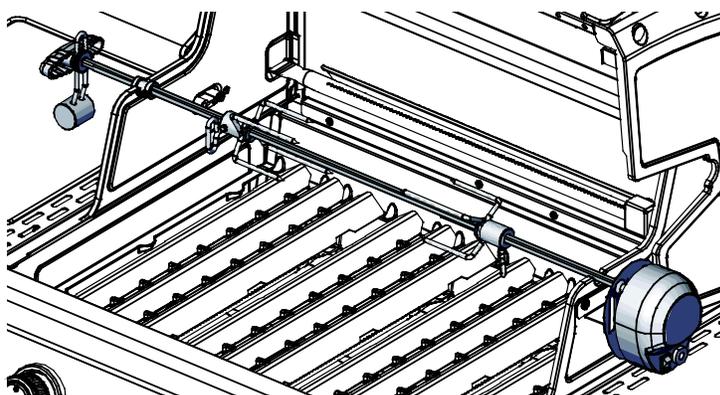
INDIREKTES GRILLEN

Diese Methode ist zum Garen großer Fleischstücke, wie Braten oder Geflügel geeignet. Das Grillgut wird hierbei mit zirkulierender Heißluft und somit indirekt gegart.

- Bei den meisten Anwendungen dieser Garmethode mit oder ohne Drehspieß, ist eine Tropfschale zu benutzen, um das Fett aufzufangen. Platzieren Sie die Tropfschale mittig über dem Flav-R-Wave Verdampfungssystem. Füllen Sie die Schale mit Wasser, ca. 1 bis 2,5 cm hoch. Fruchtsaft, Wein oder Marinade können für den Geschmack hinzugefügt werden. Verwenden Sie die Tropfschale nicht ohne Flüssigkeit.
- Indirektes Grillen ohne Drehspieß gelingt am besten bei geschlossenem Deckel und reduzierter Hitze. Alle Brenner können auf niedrige Temperatur eingestellt werden, oder die äußeren Brenner können auf kleiner - mittlerer Stufe stehen, und der/die mittlere Brenner kann abgeschaltet werden. Ist der mittlere Brenner abgeschaltet, so tropft überschüssiges Fett in die Wasserschale und verdampft nicht so schnell.
- Bevor Sie das Fleisch auf den Grill legen, bestreichen Sie es mit Pflanzenöl. Damit erhalten sie leichter leckeres gebräuntes Fleisch. Das Grillgut wird über der Tropfschale platziert um Tropfrückstände aufzufangen.
- Wenn Sie ohne Auffangschale grillen, so müssen sie besonders aufmerksam sein, um keinen Fettbrand zu produzieren.
- Schalten Sie den Grill ab, und lassen alles abkühlen, bevor sie die Auffangschale entfernen. Das Tropffett ist sehr leicht entzündlich, und es kann zu Verbrennungen führen.
- Zum Garen mit Heißluft ohne Drehspieß legen sie das Fleisch auf einen Bratenkorb und damit direkt auf den Rost.

GRILLEN MIT DEM DREHSPIESS

Verfahren Sie wie beim Garen mit Heißluft (Siehe links)



- Der Spieß kann bis zu max. 7 kg (15lb) tragen, um sich noch gut zu drehen. Für ein perfektes Ergebnis sollte das Fleisch gut zentriert aufgespießt werden. So wird der Drehvorgang nicht aus dem Gleichgewicht geraten.
- Das Grillen mit Spieß kann mit den eingelegten Grillrosten geschehen, wenn genügend Platz vorhanden ist.
- Befestigen Sie das Fleisch sicher auf dem Spieß bevor Sie es auf den Gasgrill aufbringen, und binden Sie bei Geflügel die Schenkel fest.

DREHSPIESS & HECKBRENNER

- Einige Modelle haben einen Heckbrenner für das Garen am Spieß. Die Heckbrenner Garmethode ist perfekt für Braten und Geflügel. Wenn sich die Heizquelle hinter dem Grillgut befindet, so kommt es nicht zur Flammenbildung durch Heruntertropfen. Stellen sie eine Schale unter den Spieß und fangen sie alles auf, was heruntertropft, um eine Soße zu gewinnen und den Grill sauber zu halten.
- Der mit einer Feder gehaltene Heckbrenner kann leicht entfernt werden, wenn er nicht gebraucht wird.
- Um den Heckbrenner anzuzünden, schlagen sie bei "Zünden des Heckbrenners" nach (Seite 10).

LEITFADEN FÜR DAS INDIREKTE GRILLEN UND ZUR VERWENDUNG DER ROTISSERIE

RINDERBRATEN	1.5 – 2.8 Kg	MED / LOW	2 – 4 HRS
RINDERBRATEN	2.8 – 4.5 Kg	MED / LOW	3 – 5 HRS
SCHWEINEBRATEN	1.0 – 2.3 Kg	MED / LOW	2 – 4 HRS
SCHWEINEBRATEN	2.8 – 4.5 Kg	MED / LOW	3 – 5 HRS
PUTE ODER HÄHNCHEN	1.0 – 2.3 Kg	MED / LOW	2 – 4 HRS
PUTE ODER HÄHNCHEN	2.3 – 4.5 Kg	MED / LOW	3 – 5 HRS

BEI VERWENDUNG DES SPIESSES STELLEN SIE AUF MED / HIGH

LEITFADEN FÜR KERNTemperaturen

	RARE	MED	WELL
RIND / LAMM / KALB	55°C	65°C	70°C
SCHWEIN		65°C	80°C
GEFLÜGEL			80°C
HAMBURGER			70°C

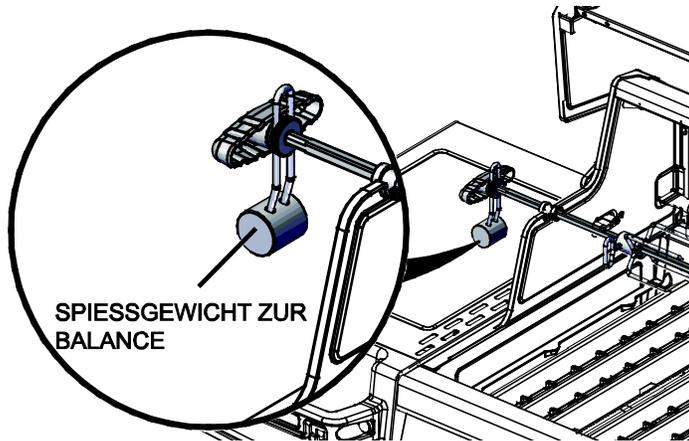
FÜR BESSERE ERGEBNISSE EIN THERMOMETER NUTZEN

GRILLTECHNIKEN

DREHSPIESS BALANCE

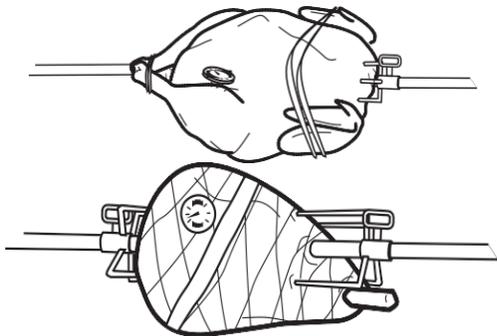
1. Lösen Sie den Drehspießgriff, damit das Gewicht frei beweglich ist.
2. Setzen Sie die Spießtange in die vorgesehenen Halterungen im Gehäuse ein. Lassen sie die schwerste Seite des Fleisches nach unten drehen.
3. Positionieren Sie das Gewicht an der Spießtange nach oben, gegenüber der schwersten Stelle des Grillgutes.
4. Ziehen Sie den Drehspießgriff fest an, damit das Gewicht fixiert ist. Überprüfen Sie in Abständen und ob sich der Spieß mit dem Grillgut ausbalanciert dreht. Justieren Sie nach, falls nötig.

VORSICHT: Benutzen sie Grillhandschuhe zum Verstellen Des Gewichtes.



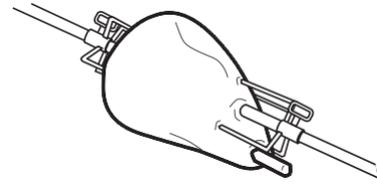
NUTZUNG EINES BRATENTHERMOMETER

1. Die genaueste Methode um das Grillgut zu testen ist ein Bratenthermometer. Stechen Sie das Thermometer am dicksten Teil des Bratens ein. Seien Sie vorsichtig, nicht den Spieß oder einen Knochen zu treffen, oder im Fettteil stecken zu bleiben, dort hat man am wenigsten Widerstand.



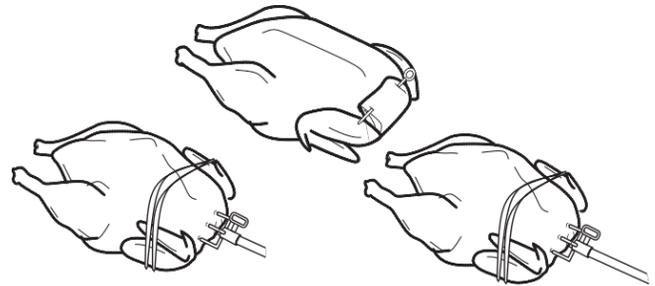
2. Zeigt das Thermometer die gewünschte Temperatur an, so ist das Grillgut fertig. Fügen Sie Ihre Soßen in den letzten Minuten der Bratzeit hinzu, und lassen Sie den Braten 15 Minuten ruhen; Zerteilen und Servieren.
- Geflügel: das Thermometer in den dicksten Schenkelteil nahe dem Körper einführen
 - Schinken oder Braten: Thermometer in die Mitte des schwersten Teils platzieren

LAMMKEULE AM SPIESS



1. Sägen Sie 7,5cm des Knochens am schmalen Ende der Keule ab.
2. Formen Sie am Ende eine Fleischtasche.
3. Befestigen Sie eine Gabel auf dem Spieß.
4. Falten Sie die Tasche auf und führen sie eine Nadel durch Tasche und Keule.
5. Befestigen Sie die zweite Gabel. Testen Sie die Balance; Drehspießgriff anziehen.

GEFLÜGEL AM SPIESS



1. Bringen Sie den Hals nach oben und die Brust nach unten.
2. Schlagen Sie die Hautenden nach oben und befestigen Sie diese am Rücken.
3. Binden Sie eine Schleife um die Schenkelenden und befestigen Sie diese am Schwanz.
4. Drehen Sie die Brust nach oben; binden Sie die Flügel an den Körper.
5. Befestigen Sie eine Gabel auf dem Spieß. Stechen Sie den Drehspieß parallel zum Rückenknochen ein und lassen Sie ihn über dem Ende wieder herauskommen.
6. Bringen Sie die zweite Gabel auf dem Spieß an und befestigen so Brust und Schwanz. Überprüfen Sie die Balance; Drehspießgriff anziehen.
7. Schließen Sie den Schwanz mit Bindegarn. Kreuzen sie die Schenkel und verbinden Sie sie mit dem Ende am Schwanz.

DREI HÄHNCHEN AN EINEM SPIESS



1. Alle Flügel am Körper mit Bindegarn befestigen.
2. Setzen Sie eine Gabel auf den Spieß auf. Spießen Sie die Hähnchen auf, so wie auf der Grafik oben.
3. Garn um Schwanz und Schenkel binden.
4. Setzen Sie die zweite Gabel auf den Spieß und befestigen Sie sie am Hähnchen; Drehspießgriff anziehen

WARTUNG

REGULÄRE WARTUNG

Für optimale Leistung und Sicherheit sollten die folgenden Teile vor Inbetriebnahme vorschriftsmäßig überprüft und gereinigt werden.

GUSSROST, EDELSTAHLGUSSROST & EDELSTAHLROST

BROIL KING® Guss- und Edelstahlgußroste bieten beispiellose Wärmespeicherung und Grilleistung. BROIL KING® Edelstahlrundroste bieten höchste Lebensdauer und gute Wärmespeicherung bei guter Grilleistung. BROIL KING® Gussroste sind mit einer dünnen matt Emaillierung gefertigt, um die Roste zu schützen. Regelmäßiger Gebrauch und Sorgfalt verbessert die Leistung und Lebensdauer der Roste.

FÜR EINE OPTIMALE LEISTUNG:

- Vor dem Erstgebrauch und nach langer Ruhezeit waschen Sie die Roste mit einem feuchten Tuch und milder Seifenwasserlösung ab. Trocknen Sie die Roste mit einem Handtuch. Die Roste niemals lufttrocknen lassen oder in die Spülmaschine legen.
- Bevor Sie zum ersten Mal grillen, müssen Sie Ihren Grill 30 Minuten lang auf hoher Temperatur aufheizen. Dieser Vorgang verbrennt alle Rückstände, die beim Herstellungsprozess des Grills hinterlassen wurden. Sobald die Grillroste abgekühlt sind, müssen sie imprägniert und eingebrannt werden. Für das Ersteinbrennen wird ein hitzebeständiges und ungesalzenes Speiseöl empfohlen. Tragen Sie eine dünne Schicht auf die gesamte Oberfläche der gusseisernen Grillroste auf. Verwenden Sie dazu z.B. den Pinsel aus dem BROIL KING® Marinier Set (#61491) oder den BROIL KING® Öl-Sprüher (#60940). Als weitere Option können Sie auch bequem Trennspray auf die Grillroste auftragen. Empfohlene Öle:
 - Avocadoöl – Rauchpunkt (260C/500F)
 - Reiskleieöl – Rauchpunkt (255C/490F)
 - Rapsöl – Rauchpunkt (204C/400F)
- Reinigen Sie die Grillroste vor und nach jedem Gebrauch mit einer guten Edelstahlbürste (#64014 oder #64034). Alternativ können Sie auch die Holzreinigungsbürste #65225 verwenden. Bestreichen Sie die Roste mit einem der empfohlenen Öle oder bequem mit Trennspray. Da die Grillroste von BROIL KING® beidseitig verwendbar sind, müssen beide Seiten großzügig mit Speiseöl oder Trennspray beschichtet werden. Stellen Sie sicher, dass die gesamte Oberfläche des Grillrostes einschließlich der Ecken gut eingefettet ist. Verwenden Sie kein gesalzenes Fett wie Margarine oder Butter. Nachdem Sie nun das Speiseöl auf die gusseisernen Grillroste aufgetragen haben, heizen Sie nun Ihren Grill auf hoher Temperatur 10 Minuten lang vor. Das Speiseöl brennt ein und erzeugt somit eine Antihafschicht. Schalten Sie nun die Regler auf „OFF“ und lassen die Grillroste abkühlen oder begrillen Sie die Grillroste anschließend. Nach dem Abkühlen sind Ihre gusseisernen Grillroste eingebrannt und grillbereit.
- Verwenden Sie die Medium Einstellung zum Vorheizen und zum Grillen, um das Verbrennen der Schutzschicht zu verhindern.
- Vermeiden Sie die Benutzung von Marinaden mit Zucker oder Salz auf dem Fleisch bevor Sie grillen. Tragen Sie die Gewürze und Salze besser nach dem Grillen auf.
- Benutzen Sie Öl-basierte Marinaden, keine auf Wasserbasis.
- Streichen Sie das Fleisch vor dem Grillen eher leicht mit Speiseöl ein.
- Drehen und wenden Sie die Grillroste regelmäßig.

- Die Rostoberfläche sollte immer mit einer leichten Schicht Öl behandelt sein. Damit verhindern Sie Korrosion, Verschleiß und das Anhaften von Grillgut.
- Im Falle von Korrosion, brennen Sie die Roste frei und reinigen Sie sie mit einer Edelstahlreinigungsbürste. Wiederholen sie den Prozess des Einölen.
- Während längerer Ruhephasen sollten die Roste eingefettet an einem trockenen Ort aufbewahrt werden. Zur erneuten Inbetriebnahme beginnen Sie den Prozess des Einölen von vorne.

WARNUNG:

Wenn der Grill heiß ist, benutzen sie Grillhandschuhe während sie mit der Edelstahlbürste arbeiten. Überprüfen sie die Roste sorgfältig, ob auch keine Borsten auf den Rosten zurückgeblieben sind.

FETTWANNE/FETTSCHALE

Die Fettschale befindet sich unter dem Grillgehäuse in der ausziehbaren Fettauffangwanne. Reinigen Sie diese regelmäßig.

FLAV-R-WAVE™ VERDAMPFUNGSSYSTEM

Das Flav-R-Wave Verdampfungssystem ist dafür gemacht, Rauch und Dampf von den heruntertropfenden Säften zu generieren, um den authentischen Barbecue-Geschmack zu erzeugen und gleichzeitig den Brenner zu schonen. Gibt es auf dem Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem Rückstände vom Grillen, so entfernen Sie die Grillroste und kratzen Sie mit dem Grillrostlifter (#60745) oder einer Reinigungsbürste die Rückstände ab.

HAUPTREINIGUNG

Starten Sie den Prozess „Freibrennen“ (siehe unten). Wenn der Gasgrill abgekühlt ist, entfernen Sie die Roste, und kratzen Sie das Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem mit dem Grillrostlifter oder einer Reinigungsbürste frei. Reinigen Sie das Innere des Gasgrills und saugen Sie Rückstände nach dem Abkratzen aus. Korrosion entsteht als natürlicher Oxidationsprozess und kann auch an inneren Edelstahlteilen auftreten. Der Rost wird die Leistung Ihres Grills nicht beeinträchtigen.

FREIBRENNEN

Zünden sie die Brenner wie unter „Zündung“ beschrieben (Seite 10). Stellen Sie den Grill für ca. 15-20 Minuten bei geschlossenem Deckel auf HIGH. Drehen Sie die Gaszufuhr ab, dann stellen sie die Schalter auf OFF.

WARTUNG

JÄHRLICHE WARTUNG

Die folgenden Teile sollten wenigstens einmal pro Jahr oder nach einer Ruhezeit länger als 30 Tagen überprüft und gereinigt werden, um Leistung, Sicherheit und Effizienz zu gewährleisten.

BRENNER

Entfernen Sie die Brenner und kontrollieren Sie sie nach Rissen und Beschädigungen. Reinigen Sie die Venturirohre mit einem Pfeifenreiniger oder der Venturibürste, um eventuelle Verunreinigungen zu entfernen. Siehe dazu "Venturirohre" (Seite 4). Sind die Brenner demontiert, entfernen sie auch die Fettbleche, und reinigen sie das Innere der Grillanlage durch das Abwaschen der Seiten und des Grillbodens und durch Absaugen.

LEITUNG UND DRUCKREGLER

Überprüfen und Ersetzen falls notwendig.
(siehe auch Seite 4)

ÄUSSERE ALUMINIUM-GUSS TEILE

Finden Sie weiße Oxidationsstellen so waschen Sie die Außenseite des Grills mit milder Seifenwasserlösung ab. Spülen Sie sorgfältig nach, und wischen Sie mit einem ölgetränkten Lappen nach, um den Glanz zu erhalten. Wenn Sie Kratzer, Schrammen oder Abplatzungen der Farbe vorfinden, so benutzen Sie ein Ofen Farbspray von guter Qualität mit einer Hitzebeständigkeit von min. 400°C.

EDELSTAHL & PORZELLANEMAILLIERTE TEILE

Mit Wasser und Seifenlösung abwaschen. Benutzen Sie ein Reinigungsmittel für Edelstahl zum Polieren und um Flecken oder eventuellen Rost zu entfernen. Wetter und extreme Hitze können beim Edelstahldeckel zu einem dunkleren Farbton führen. Dabei handelt es sich nicht um einen Herstellungsfehler.

KUNSTSTOFF UND SEITENABLAGEN

Mit einer milden Seifenwasserlösung reinigen.

ERSATZTEILE

Haben Sie ein Problem am Druckregler, an der Leitung, am Brenner oder an Ventilen, versuchen Sie nicht es selbst zu reparieren. Gehen Sie zu Ihrem Händler, einem qualifizierten Service Center, oder kontaktieren Sie den Hersteller für Ersatzteile. Um die beste Leistung zu erhalten, sollten sie nur Original BROIL KING® Ersatzteile verwenden.

LECKAGETEST

Wenn Sie eine neue Propan Gasflasche anschließen, führen Sie den Dichtigkeitstest erneut durch, wie unter "LECKAGETEST" (Seite 6) beschrieben.

PROBLEMLÖSUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
GASGERUCH	SOFORT GASZUFUHR UNTERBRECHEN DIE ANLAGE NICHT NUTZEN, BEVOR DAS LECK NICHT WIEDER DICHT IST	
Leck an der Gasflasche oder dem Regler oder woanders	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regler lösen. 2. Leck in Leitungen / Regler oder Schalterventilen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Befestigungen nachziehen "LECKAGETEST" (Seite 6) 2. Autorisiertes Service Center benachrichtigen
Flammen unter dem Bedienteil (Flammenrückstoß)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturirohr blockiert 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brenner entfernen und Venturi reinigen. Siehe "VENTURIROHRE" (Seite 4)
Flackernde Brennerflamme Wenig Temperatur bei Stellung auf HIGH	<ol style="list-style-type: none"> 1. Überstromschutzvorrichtung hat sich aktiviert an der Verbindung Gasflasche und Grillanlage 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Gasflaschenventil schließen, alle Brenner auf OFF, Regler von Flasche entfernen. Zwei Minuten warten. Wieder Regler mit Flasche verbinden. Ventil langsam öffnen. Eine Minute warten. Befeuern wie beschrieben (Seite 10)
Brenner brennt nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. LP Gasflasche ist leer, Erdgaszufuhr getrennt 2. Zünder defekt 3. Überstromschutzvorrichtung hat sich aktiviert 4. Regler ist nicht dicht am Flaschenventil angeschlossen. 5. Leck im System hat die Überstromschutzvorrichtung aktiviert 6. Venturi blockiert oder auf der Düse Düse falsch ausgerichtet 7. Düse/n blockiert 8. Leitung / Schlauch ist verdreht 	<ol style="list-style-type: none"> 1. LP Gasflasche füllen, Anschlüsse prüfen. 2. Versuchen Sie, die Zündung mit einem Streichholz. Siehe dazu "Befeuern" (Seite 10). Wenn der Brenner funktioniert, ist es kein Zünderproblem. Siehe "Zünder funktioniert nicht", weiter unten 3. Wiederholen Sie Prozedur wie unter "Flackernde Brennerflamme, oder Wenig Temperatur bei Stellung auf HIGH" mit der Abhilfe oben 4. Drehen Sie die Verschraubung erneut gerade drauf. 5. Dichtheitstest an Verschraubungen und Verbindungen um Leck zu finden. Dichtheitstest des Systems. 6. Brenner rausnehmen, Venturi reinigen, neu auf der Ventildüse ausrichten. Siehe dazu (Seite 4). 7. Brenner rausnehmen, Düsen mit Stecknadel oder dünnem Draht reinigen. Düsen nicht ausbohren. 8. Leitung/Schlauch ausrichten. Vom Bodenfach anheben.
Zündung funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zündbatterie ist leer 2. Zündkabel sind nicht verbunden 3. Elektrode falsch ausgerichtet am Brenner 4. Zünder defekt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Batterie erneuern 2. Stellen Sie die Verbindungen der Zündkabel von Haupt- und Seitenbrenner sicher 3. Neu Ausrichten der Elektrode und Verunreinigungen in der Umgebung entfernen 4. Zünden mit einem Streichholz (Seite 10)
Weniger werdende Hitze, "Knallgeräusch"	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kein LP Gas mehr 2. Venturi blockiert 	<ol style="list-style-type: none"> 1. LP Gasflasche wechseln. 2. Brenner entfernen, siehe unter "Venturirohre" (Seite 4)
Heiße Stellen auf der Grillfläche	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturi blockiert 2. Verunreinigungen auf dem Flav-R-Wave Verdampfungssystem 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brenner entfernen, Venturi reinigen. Siehe "Venturirohre" (Seite 4) 2. Flav-R-Wave abkratzen und aussaugen
"Auflodern" oder Fettbrand	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reichlich Fettablagerung am Verdampfersystem oder im Untergehäuse 2. Exzessive Hitze 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Flav-R-Wave Verdampfungssystem und das Innere des Grills gründlich aussaugen 2. Kontrollknöpfe niedriger/aus stellen
Druckminderer Summgeräusche	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gasflaschenventil zu schnell geöffnet 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gasflaschenventil langsam öffnen.
Gelbe Flamme	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leicht gelbe Flamme ist normal. Wird sie stärker so ist das Venturi vielleicht blockiert 2. Brenneröffnungen sind blockiert 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brenner entfernen, Venturi reinigen. Sehen sie bei "Venturirohre" (Seite 4) nach. 2. Brenner entfernen und mit weicher Bürste reinigen, z. B. Zahnbürste.
Das Innere des Deckels blättert ab	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fettschicht hat sich aufgebaut. Die Innenseite des Deckels ist nicht lackiert oder beschichtet und kann somit nicht abblättern 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mit harter Bürste oder Holzspachtel reinigen.
Grillroste rosten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Porzellan Emaille durch Trockenheit gerissen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sehen sie dazu "Wartung" (Seite 15)
Kontrollknopfbeleuchtung oder Ofenbeleuchtung funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Einheit hat keinen Strom. 2. Transformator defekt 3. Lose oder korrodierte Anschlüsse. 4. Birne ist durchgebrannt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verbinden sie das GFI Kabel an der Anlage. An Steckdose anschließen. 2. Transformer muss 12Vac entsprechen. Falls nicht, ersetzen. 3. Anschlüsse reinigen und überprüfen 4. Birne ersetzen.
<p>Falls diese oder andere Problemlösungen nicht zu einem zufriedenstellenden Ergebnis führen, dann gehen Sie auf die Seite www.omcbbq.com oder www.broilking.de wo sie mehr Tipps, z.B. auch Videos erhalten, oder rufen sie den Kundendienst unter 02243/911 862-22 an.</p>		

GARANTIE VON BROIL KING®

Durch die BROIL KING® Garantie werden die gesetzlichen Ansprüche des Käufers wie z. B. die Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer oder Rechte auf Grund der Produkthaftung nicht eingeschränkt. Durch diese Garantie erhält der BROIL KING® Kunde einen zusätzlichen Anspruch gegenüber der BROIL KING® GmbH, der neben den gesetzlichen Ansprüchen besteht.

Diese BROIL KING® Garantie gilt ausschließlich gegenüber dem Erstkäufer, welcher Verbraucher ist und den Grill im üblichen privaten Gebrauch nutzt und der sich als Erstkäufer unter www.broilking.de registriert hat. Die BROIL KING® Garantie gilt vom Tag des Kaufes an und bezieht sich auf die unten benannten Mängel, die bei normalem häuslichem Gebrauch entstehen. Die Garantie greift nur, wenn sämtliche Montagevorgaben sowie vorbeugende Wartungs- und Pflegemaßnahmen aus der Bedienungsanleitung, die vom Erwerber vorzunehmen sind, eingehalten wurden.

Diese Garantie gewährt, soweit gesetzlich zulässig, nur dem registrierten Erstkäufer des Grills die nachfolgenden Ansprüche. Diese Garantieansprüche sind nicht übertragbar und können nicht von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Die Installation muss gemäß den mitgelieferten Installationsanweisungen sowie sämtlichen regionalen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften erfolgen, damit die Garantie eingreift.

GARANTIEZEITEN DER VERSCHIEDENEN GRILLGERÄTE SERIEN

	IMPERIAL REGAL	BARON SIGNET MONARCH	CROWN	ROYAL GEM
EDELSTAHL UND PORZELLANEMAILLIERTE DECKELKOMPONENTEN	Lebenszeit	Lebenszeit	10 Jahre	10 Jahre
ALUMINIUM DRUCKGUSS KOMPONENTEN	Lebenszeit	Lebenszeit	10 Jahre	10 Jahre
EDELSTAHL UNTERGEHÄUSE	Lebenszeit	Lebenszeit	10 Jahre	
EDELSTAHLGUSSROSTE UND EDELSTAHLROSTE	15 Jahre	5 Jahre		
GUSSROSTE	15 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre
EDELSTAHL FLAV-R-WAVE™	15 Jahre	3 Jahre	2 Jahre	2 Jahre
DUAL-TUBE™ BRENNER	15 Jahre	10 Jahre		
SINGLE TUBE BRENNER, BRENNERELEMENT			5 Jahre	5 Jahre
SEITENBRENNER	15 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre
HECKBRENNER	15 Jahre	10 Jahre	5 Jahre	
INFRAROT-SEITENBRENNER (AUSGENOMMEN GITTER)	15 Jahre	5 Jahre		
EDELSTAHLKOMPONENTEN (BEDIENTEIL, SEITENABLAGE, TÜR)	15 Jahre	5 Jahre	2 Jahre	2 Jahre
ÜBRIGE TEILE, FARBE UND LACKIERUNG	15 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre

WAS IST GEDECKT

Wesentliche Mängel, wie z. B. Durchrosten / Durchbrennen der Grillroste oder Durchrosten / Durchbrennen der Brenner, wenn diese sachgemäß benutzt und gemäß den Pflegehinweisen in der Bedienungsanleitung gepflegt wurden. Zudem werden wesentliche Mängel erfasst, wonach kein sicherer und ordnungsgemäßer Gebrauch des Grills mehr gewährleistet ist, sofern der Mangel nicht unter die nachfolgenden Bestimmungen fällt, von „was ist nicht gedeckt“.

WAS IST NICHT GEDECKT

Jeder Mangel oder Defekt, der durch einen Unfall oder fälschlichen Gebrauch, Fettbrand, Umwelteinflüsse, unsachgemäße Veränderung, Vandalismus, fehlerhafte Montage oder mangelnde Wartung, Nachlässigkeit, fehlende normale und routinemäßige Pflege des Produkts, sowie Verunreinigungen/Schäden durch Insekten oder Spinnen z. B. in den Brennerrohren oder Schäden durch Nagetiere wie z. B. Marder oder normaler Verschleiß verursacht wurden.

Kratzer, Dellen, Lackschäden, Beschichtungen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitzeeinwirkung oder scheuernde und chemische Reinigungsmittel sowie Absplitterung auf porzellanbeschichteten Teilen und Komponenten, die bei der Installation des Gasgrills verwendet werden.

Von der Garantie nicht abgedeckt ist der normale Verschleiß. Dazu zählen Kratzer, Dellen, Verfärbungen oder Korrosion durch Hitzeentwicklung an der Oberfläche, Verfärbungen von Plastikteilen durch den Einsatz von scheuernden und chemischen Reinigungsmitteln oder die Einwirkung von Sonnenlicht, die im Laufe der Benutzung auftreten können und wodurch keine wesentliche Zustandsverschlechterung des Grills eintritt oder dessen Nutzbarkeit eingeschränkt wird.

Zerstörung oder Beschädigung durch höhere Gewalt oder Wetterverhältnisse, wie z.B. Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Überschwemmungen, Verfärbung durch Kontakt mit Chemikalien, sei es direkt oder aus der Atmosphäre oder durch die Einwirkung von salzhaltiger Luft oder Chlorquelle, z.B. wenn der Grill in der Nähe eines Swimming- oder Whirlpool steht.

Nach Ablauf von 2 Jahren ab Kaufdatum fallen im Garantiefall Versand- und Transportkosten, Umzugskosten zum Wiederaufbau, Ausfuhrzölle, Montagekosten für Einrichtung und Reparatur sowie Kosten für Service-Telefonate an.

Gasgrills, die gewerblich, von staatlichen Institutionen oder Gemeinden, von Mehrparteienhäuser oder Hotels, Jugendherbergen, Motels, Restaurants, Miethäusern etc. genutzt werden, werden nicht von der Garantie erfasst, sondern nur der privat gebrauchte Grill.

Diese Garantie deckt keine Störungen ab, die aus unsachgemäßem Gebrauch oder Wartung entstanden sind.

Sollten an den Gussrosten Absplitterungen oder Risse entstehen, die aus fehlerhafter Benutzung oder mangelnder Pflege resultieren, fallen diese Mängel nicht unter diese Garantie. Auf Seite 15 der Bedienungsanleitung unter dem Punkt "Wartung", ist die zweckmäßige Benutzung der Grillroste und sachgerechte Wartung der Brenner sowie die entsprechende Reinigungsprozedur zu finden.

In den europäischen Ländern gibt es unterschiedliche Typen von Gas, die entsprechende Ventile, Düsen und Druckregler benötigen. Sollte dieses bei der Ingebrauchnahme nicht berücksichtigt und dadurch ein Mangel verursacht werden, handelt es sich um einen unsachgemäßen Gebrauch, der nicht von dieser Garantie gedeckt ist

GARANTIE VON BROIL KING®

UMFANG DER GARANTIE

Umfasst sind die Original BROIL KING® Teile, die einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen und die unter eine gültige und registrierte Garantie fallen. Diese werden gemäß den Bedingungen der vorliegenden Garantieregelung repariert oder ersetzt (die Wahl zwischen Reparatur und Ersatz steht im freien Ermessen von der BROIL KING® GmbH), ohne dass dabei Kosten für den von der Garantie abgedeckten Artikel bzw. des Bauteils anfallen.

ERSATZTEILE

„Originale BROIL KING® Ersatzteile“ sind die einzigen, die als Ersatzteile benutzt werden dürfen. Die Nutzung eines Teiles von einem anderen Hersteller führt zum Garantieverlust.

BRENNER

Die Lebensdauer der BROIL KING® Brenner (aus Edelstahl gefertigt) hängt fast ausschließlich von der einwandfreien Verwendung, Reinigung und Wartung ab.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Die Entschädigung oder die Ersatzleistungen im Rahmen dieser Garantie sind auf die Höhe des Kaufpreises des Grills beschränkt. Sollte der gesamte Grill oder Teile vom Grill im Rahmen dieser Garantie ersetzt werden, gilt auf den ausgetauschten Grill oder die ausgetauschten Teile nur die Restlaufzeit der Garantiezeit für den Grill ab Kaufdatum.

Der Haftungsausschluss gilt nicht im Falle von Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit sowie bei Verletzungen des Lebens, der Gesundheit oder des Körpers, die durch BROIL KING® oder dessen Erfüllungsgehilfen verursacht wurden.

REGISTRIEREN SIE IHREN GRILL

Um die vollumfänglichen Garantieleistungen zu Ihrem BROIL KING® Grillgerät zu erhalten, müssen Sie Ihren Grill online registrieren unter: www.broilking.de

Die Registrierung muss innerhalb von 24 Monaten ab Kaufdatum erfolgen – Nur dann gilt die vollumfängliche Garantie

GARANTIEFALL

Jeder Garantiefall wird direkt von der BROIL KING® GmbH in Zusammenarbeit mit Ihrem Vertragspartner beurteilt und bearbeitet. Ggfs. müssen defekte Teile an die Garantieabteilung von der BROIL KING® GmbH eingesandt werden. Die Modellnummer, Seriennummer und der Kaufbeleg müssen zwingend angegeben werden um die vollumfängliche Garantie zu erhalten. Bei Angaben ohne Kaufbeleg wird die Garantiezeit anhand der Seriennummer des Grillgerätes festgestellt. Ist die Beurteilung und Überprüfung erfolgt, so wird die BROIL KING® GmbH das Teil nach den Garantiebestimmungen reparieren oder ersetzen.

ERSTKONTAKT

Bei der Kontaktaufnahme mit dem Verkäufer oder der BROIL KING® GmbH halten Sie bitte den Kaufbeleg, Die Modellnummer und die Seriennummer des Grills, Fehlerbeschreibung und, falls möglich, Fotos von dem Mangel bereit.

Datum:

Kontaktinformationen

Nachname	Straße
Vorname	Hausnummer
Telefon	PLZ
E-Mail	Ort

Vertragspartne

Fachhändler	Ansprechpartner
Standort	Telefonnummer
Marktnummer	E-Mail Kontakt

Beanstandung

Seriennummer	Modellnummer	Kaufdatum
--------------	--------------	-----------

Teilenummer laut Aufbauanleitung

Teilenummer laut Aufbauanleitung

Teilenummer laut Aufbauanleitung

Beschreibung der Beanstandung in Stichpunkten:

**Bitte bei Servicefällen stets Kaufbeleg und aussagekräftige Fotos hinzufügen.
(Bearbeitung ohne vollständige Daten nicht möglich)**

Date:

Customer Information

Last Name	Address
First Name	Postal Code
Phone Number	City
E-Mail	

Dealer	Contact Person
Address	Phone Number
	E-Mail

Claim

Serial Number	Model Number	Date of Purchase
Spare Part No. As Shown In The Manual		
Spare Part No. As Shown In The Manual		
Spare Part No. As Shown In The Manual		

Description of the complaint in bullet points:

To ensure a trouble-free process please always include proof of purchase and photos.
 (Without data a processing is not possible)

SCOPE OF THE WARRANTY

This includes the original BROIL KING® parts that have a defect in material or workmanship and are covered by a valid and registered warranty. These will be repaired or replaced in accordance with the terms of the present guarantee scheme (the choice between repair and replacement is at BROIL KING® GmbH's sole discretion), without incurring any costs for the article or component covered by the guarantee. SPARE PARTS "Original BROIL KING® spare parts" are the only ones that can be used as spare parts. Using a part from another manufacturer will void the warranty.

BURNER

The service life of BROIL KING® burners (made of stainless steel) depends almost exclusively on their perfect use, cleaning and maintenance.

DISCLAIMER

The compensation or compensation under this warranty is limited to the purchase price of the grill. If the entire grill or parts of the grill are replaced under this warranty, the replaced grill or replaced parts will only be covered by the remaining warranty period for the grill from the date of purchase.

The exclusion of liability does not apply in the case of intent or gross negligence as well as injury to life, health or body caused by Broil King® or its vicarious agents. REGISTER YOUR GRILL To receive the full warranty service for your BROIL KING® grill, you must register your grill online at: www.broilking.de Registration must be made within 24 months of the date of purchase - only then will the full warranty apply

WARRANTY

Each warranty claim is assessed and processed directly by BROIL KING® GmbH in cooperation with your contractual partner. If necessary, Defective parts must be sent to the warranty department of BROIL KING® GmbH. The model number, serial number and proof of purchase must be given in order to receive the full warranty. For details without proof of purchase, the warranty period is determined by the serial number of the grill. Once the assessment and review has been carried out, BROIL KING® GmbH will repair or replace the part in accordance with the guarantee provisions.

FIRST CONTACT

When contacting the seller or BROIL KING® GmbH, please have the proof of purchase, the model number and the serial number of the grill, the fault description and, if possible, photos of the defect ready.

The BROIL KING® guarantee meets the buyer's legal claims, e.g. the warranty rights against the seller or rights based on product liability are not restricted. This guarantee gives the BROIL KING® customer an additional claim against BROIL KING® GmbH, which exists in addition to the statutory claims.

This BROIL KING® guarantee is exclusively valid for the first buyer, who is a consumer and uses the grill in the normal private use and who has registered as a first buyer under www.broilking.de. The BROIL KING® guarantee is valid from the day of purchase and refers to the below-mentioned defects that arise during normal domestic use. The warranty only applies if all installation instructions as well as preventive maintenance and care measures from the operating instructions to be carried out by the purchaser have been observed.

To the extent permitted by law, this warranty grants the following to the registered first purchaser of the grill. These warranty claims are non-transferable and can not be extended by any of our agents. The installation must be carried out in accordance with the installation instructions supplied as well as all regional and national building and fire protection regulations for the guarantee to apply.

WARRANTY PERIODS OF DIFFERENT GRILLS SERIES

	IMPERIAL	BARON	MONARCH	CROWN	ROYAL	GEM
STAINLESS STEEL & PORCELAIN STEEL LID COMPONENTS	Lifetime	Lifetime	Lifetime	10 Years	10 Years	10 Years
CAST ALUMINIUM COOK BOX & COMPONENTS	Lifetime	Lifetime	Lifetime	10 Years	10 Years	10 Years
STAINLESS STEEL COOK BOX	Lifetime	Lifetime	10 Years			
STAINLESS STEEL COOKING GRIDS	15 Years	15 Years	5 Years			
CAST IRON COOKING GRIDS	15 Years	2 Years	2 Years	2 Years	2 Years	2 Years
FLAVOR-WAVE™	15 Years	3 Years	2 Years	2 Years	2 Years	2 Years
DUAL-TUBE™ BURNERS	15 Years	10 Years				
STAINLESS STEEL MAIN BURNERS			5 Years	5 Years	5 Years	
SIDE BURNER	15 Years	2 Years	2 Years	2 Years	2 Years	
REAR BURNER	15 Years	10 Years	5 Years			
INFRA-RED SIDE BURNER (EXCLUDING SCREEN)	15 Years	5 Years				
STAINLESS STEEL COMPONENTS	15 Years	5 Years	2 Years	2 Years	2 Years	2 Years
REMAINING PARTS & PAINT	15 Years	2 Years	2 Years	2 Years	2 Years	2 Years

* INFRA-RED SIDE BURNER ONLY INSTALLED ON SELECTED DEVICES OF THE BARON SERIES

WHAT'S COVERED

Significant shortcomings, such as b. Rusting / burning through the grills or rusting / burning through the burners, if they have been used properly and maintained according to the care instructions in the operating instructions. In addition, significant deficiencies are detected, according to which no more safe and proper use of the grill is guaranteed, unless the deficiency is covered by the following provisions, "what is not covered".

WHAT IS NOT COVERED

Any defect or defect resulting from an accident or misuse, grease burning, environmental influences, improper modification, vandalism, incorrect installation or maintenance, neglect, lack of routine and routine care of the product, as well as contamination / damage by insects or spiders z. B. In the burner tubes or damage by rodents such. B. Martens or normal wear and tear.

Scratches, dents, paint damage, coatings, corrosion or discoloration due to heat or abrasive and chemical cleaning agents as well as chipping on porcelain-coated parts and components that are used in the installation of the gas grill.

The warranty does not cover normal wear. These include scratches, dings, discoloration or corrosion from surface heat build-up, discoloration of plastic parts through the use of abrasive and chemical cleaning agents, or exposure to sunlight that may occur during use, resulting in no significant deterioration of the grill or its usability is restricted. Destruction or damage due to force majeure or weather conditions, such as hail, hurricanes, earthquakes or floods, discoloration due to contact with chemicals, be it directly or from the atmosphere or due to the influence of salty air or a chlorine source, e.g. When the barbecue is near a swimming pool or whirlpool.

After 2 years from the date of purchase, shipping and transport costs, relocation costs for reconstruction, export duties, installation costs for installation and repair as well as costs for service calls are incurred in the event of a guarantee.

Gas grills that are used commercially, by state institutions or communities, by apartment buildings or hotels, youth hostels, motels, restaurants, rental houses etc. Are not covered by the guarantee, but only the privately used grill.

This warranty does not cover malfunctions that result from improper use or maintenance.

If there are chipping or cracks on the cast iron grates that result from incorrect use or lack of care, these defects are not covered by this guarantee. On page 15 of the operating instructions under the heading "maintenance", you will find the proper use of the grills and the proper maintenance of the burners as well as the corresponding cleaning procedure.

In European countries, there are different types of gas that require appropriate valves, nozzles and pressure regulators. If this is not taken into account during use and a defect is caused as a result, it is an improper use and is not covered by this guarantee.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
SMELL OF GAS	SHUT OFF LP CYLINDER VALVE AT ONCE. DO NOT USE THE APPLIANCE UNTIL LEAK IS SEALED.	
Leak detected at cylinder, regulator or other connection.	1. Regulator fitting loose.	1. Tighten fitting and "Leak Test." (Page 6) 2. See authorized service center.
Flames Beneath Control Panel (Flashback Fire)	1. Venturi blocked.	1. Remove burner and clean venturi. See "Venturi Tubes" (Page 4)
Flickering Burner Flame or Low Temperatures on HIGH Setting	1. Excess flow safety device has been activated in connection between cylinder and barbecue.	1. Turn LP cylinder valve off then turn all burners to OFF position. Disconnect the regulator from the cylinder. Wait two minutes. Re-attach regulator to the cylinder. Open the cylinder valve slowly. Wait one minute. Light grill as per "Lighting" (Page 10)
Burner Not Lighting	1. Out of LP Gas. 2. Ignitor issue. 3. Excess flow safety device has been activated. 4. Regulator is not fully connected to the cylinder valve. 5. A leak in the system causing the excess flow device to activate. 6. Venturi blocked or misaligned with valve orifice. 7. Orifice(s) blocked. 8. Hose is twisted.	1. Refill LP Gas Cylinder. 2. Try manually lighting burner with a match. See "Lighting" (Page 10). If burner lights successfully, it is an ignitor issue. See "Ignitor not Working" below 3. Follow "Flickering Flame or Low Temperatures on HIGH setting" solution above. 4. Tighten the regulator hand wheel. 5. Leak test connections to determine loose fitting. Tighten fitting. Leak test system. 6. Remove burner, clean venturi and realign with valve orifice. See (Page 4) for assistance. 7. Remove burner, clean orifices with a pin or fine wire. Do not drill orifices. 8. Straighten hose. Keep away from bottom casting.
Ignitor Not Working	1. Ignitor battery is dead 2. Ignitor wire(s) not connected 3. Electrode misaligned on burner 4. Ignitor malfunction	1. Replace battery 2. Ensure main burner and side burner electrode wires are all connected 3. Realign electrode and clear any surrounding debris from area 4. Use "Match Lighting" procedure. (Page 10)
Decreasing Heat, "Popping Sound"	1. Out of LP Gas. 2. Venturi blocked.	1. Refill LP Gas Cylinder. 2. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes" (Page 4) for assistance.
Hot spots on Cooking Surface	1. Venturi blocked	1. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes" (Page 4) for assistance. 2. Scrape off Flaw-R-Wave and vacuum
"Flare-ups" or Grease Fires	1. Excessive grease buildup on vaporizer or in gas grill 2. Debris buildup on Flaw-R-Wave	1. Thoroughly scrape off Flaw-R-Wave and inside of cookbox then vacuum out debris 2. Turn burner controls to a lower setting
Regulator Humming Noise	1. Cylinder valve opened too quickly.	1. Open cylinder valve slowly.
Yellow Flame	1. Some yellow flame is normal. If it is excessive, the venturi may be blocked. 2. Burner ports blocked.	1. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes" (Page 4) for assistance. 2. Remove burner & clean with soft bristle brush (e.g. toothbrush).
Inside of Lid Appears to be Peeling	1. This is a build-up of grease. The inside of lid is not painted and cannot peel.	1. Clean with stiff bristle brush or scraper.
Cooking Grids Rusting	1. Porcelain enamel has been chipped	1. See "Maintenance" (Page 15) for help
Control panel or oven lights not working	1. Unit not connected to power. 2. Faulty transformer. 3. Loose or corroded connections. 4. Bulb blown	1. Connect GFI power cord to appliance. Plug to working power outlet. 2. Check transformer output is 12Vac. Replace if required. 3. Clean connections and ensure all connectors are pushed together firmly. 4. Replace bulbs.
If troubleshooting fails to solve any of these or any other issues, please visit www.omcbbq.com for more information including troubleshooting videos, and tips.		

REGULAR MAINTENANCE

To ensure optimal performance and safety, the following components should be inspected and cleaned as required before use of your gas grill.

COOKING GRIDS - CAST IRON, CAST STAINLESS & HEAVY

ROD STAINLESS

BROIL KING® Deep V cast iron and cast stainless cooking grids provide unsurpassed heat retention and grilling performance.

BROIL KING® Heavy Rod stainless grids provide maximum durability and good heat retention and good grilling performance.

BROIL KING® cast iron grids are coated with a porcelain enamel finish to protect the grids and reduce the tendency of food sticking to grids. Regular use and care improves performance and longevity of the grids.

For optimum performance:

- before first use and after long periods of storage, wash grids using a light detergent and water and then rinse and dry with paper towel; never air dry grids or use a dishwasher
- immediately after washing, season cooking grids by coating grids with an organic cold pressed cooking oil with a high smoke point, light the grill and operate on Med/Low for 30 minutes. Recommended cooking oils:
 - avocado Oil – smoke point (260°C/500°F)
 - rice Bran Oil – smoke point (255°C/490°F)
 - canola Oil – smoke point (204°C/400°F)
- before and after each use, brush grids with a good quality grill brush (item #s 65225, 64014, 64034) and lightly coat with a high smoke point cooking oil. This will continue the seasoning process
- use medium heat settings to preheat and grill to avoid burning off the protective seasoned coating
- avoid applying sugar based marinades or salt to meat before grilling, apply sugar based marinades at end of grilling and salt after grilling
- use oil based marinades, avoid water based marinades lightly coat food with cooking oil of your choice before grilling
- turn and rotate your grids periodically
- ensure the surface of the grid is always coated with a light layer of oil. This helps prevent rust and deterioration and improves the grids non-stick performance
- if rust does occur, Burn-Off the grid, brush with a good quality grill brush and re-season

During long periods of inactivity, grids should be **seasoned**, then stored in a dry place. The grids may be wrapped in protective plastic food wrap. After periods of storage, Burn-Off grids, wash, dry with paper towel and re-season with a high smoke point cooking oil.

WARNING:

- If you brush the grids with a stainless steel bristle grill brush, if the grill is hot, use caution and oven mitts to protect your hands.
- Inspect the grids carefully after brushing to ensure there are no broken stainless steel bristles left on the grid.

The grease tray is in the pull out drawer located under the control panel. Clean regularly.

GREASE TRAY

When reconnecting a gas cylinder on propane models, be sure to check for leaks. See "Leak Testing." (Page 6)

LEAK TEST

If a problem is found with the regulator, hose, burner, or control valves, do not attempt repair. See your dealer, approved service center, or contact the factory for repairs or replacement parts. To ensure optimum performance, use only original BROIL KING® replacement parts.

REPLACEMENT PARTS

Wash with soap and water.

RESIN COMPONENTS AND SIDE SHELVES

Wash with soap and water. Use stainless steel cleaner or "Bar Keepers Friend" to polish and remove stains or rust marks if they occur. Weathering and extreme heat can cause a stainless steel lid to turn a tan color. This is discoloration and is not considered a manufacturing defect.

STAINLESS STEEL & PORCELAIN COMPONENTS

If white oxidation spots appear, wash the outside of the aluminum cook box with a mild soap and water solution. Rinse the surfaces thoroughly then wipe them with a cloth dipped in cooking oil to restore the luster. For repair of paint scratches and scuffs, use a good quality HIGH temperature (600°F) spray paint for touch-up.

EXTERIOR ALUMINUM COMPONENTS

Inspect and replace if necessary. For propane see "Hose and Regulator." (Page 4)

HOSE

Remove burner and inspect for cracks and deterioration. Clean venturi tubes using a pipe cleaner or venturi brush to eliminate any blockages. See "Venturi Tubes." (Page 4) While the burner is removed, remove the grease shields, clean the interior of cook box by scraping the sides and bottom of the cook box and vacuuming.

BURNER

The following components should be inspected and cleaned at least once a year or after any period of storage over 30 days to ensure optimal performance, safety and efficiency.

ANNUAL MAINTENANCE

BURN-OFF

Perform a Burn-Off (see below).
When gas grill is cool, remove grids, scrape the Flay-R-Wave™ clean with grid lifter then remove the Flay-R-Waves.
Clean the interior of the gas grill as necessary by scraping the sides and bottom of the cook box with the grid lifter and vacuum residue. Rust is a natural oxidation process and may appear on internal stainless steel parts. Rust will not affect performance of your grill.

GENERAL CLEANING

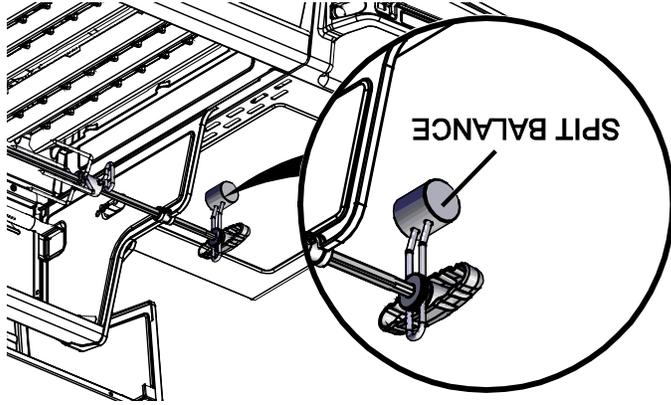
The Flay-R-Wave is designed to generate smoke and vapor from the food drippings in order to provide that authentic barbecue flavor while protecting the burner. If residue accumulates on the Flay-R-Wave™, remove the cooking grids and scrape the residue off the Flay-R-Wave™ with the grid lifter. (Part # 60745)

FLAY-R-WAVE™

SPLIT BALANCE

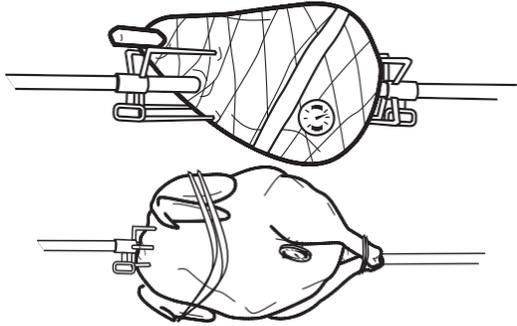
1. Loosen the rod handle to allow the balance to turn freely.
2. Set the rotisserie rod in the slots of the gas grill casting. Let the heaviest side of the meat rotate to the bottom.
3. Adjust the balance to the top of the rod, opposite the heaviest side of the meat.
4. Tighten the rod handle. Periodically, check to see if the meat turns smoothly while cooking. Adjust the spit balance as necessary.

CAUTION: Use oven mitt when adjusting spit balance.



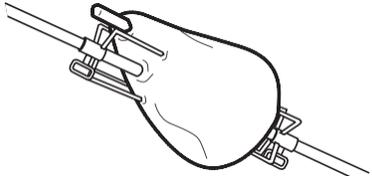
HOW TO USE A PROBE THERMOMETER

1. The accurate way to determine when a large piece of meat is done is to use a probe thermometer. Insert the thermometer at an angle so the sturdy pointed metal tip rests in the center of the thickest part of the meat. **Be careful that it doesn't touch the spit or the bone, and that the point is not resting in fat (you will notice much less resistance when probing in fat).**



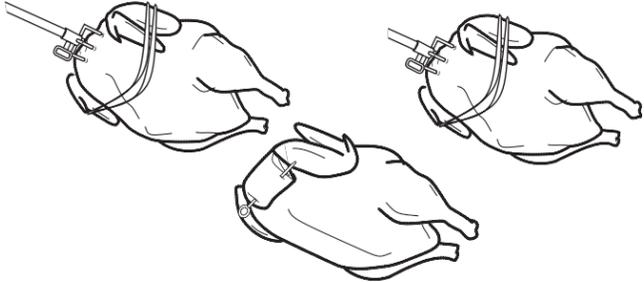
2. When the thermometer displays the desired temperature the meat is done. Add your sauces during the last few minutes of cooking time and let the meat stand about 15 minutes to firm up. Carve and serve.
- poultry: insert the tip of the thermometer in the thickest part of the thigh close to the body
- ham or roasts: insert the tip of the thermometer in the center of the heaviest section of the meat

USING A SPIT - LEG OF LAMB



1. Have 3" of bone sawed from small end of leg.
2. Leave meat around bone intact to form a flap.
3. Put a spit fork on rod.
4. Fold flap up and run rod through flap and leg.
5. Put second fork on rod and insert forks in each end of leg. Test for balance. Tighten screws.

USING A SPIT - POULTRY



1. With breast down, bring neck skin up over cavity.
2. Turn under edges of skin; skewer to back skin.
3. Loop twine around skewer and tie.
4. Turn breast side up; tie or skewer wings to body.
5. Put a spit fork on rod. Insert rod in neck skin parallel to backbone and exit just above tail.
6. Put second fork on rod and insert forks in breast and tail. Test for balance. Tighten screws.
7. Tie tail to rod with twine. Cross legs; tie to tail.

1. Tie or skewer wings to body.
2. Put a spit fork on rod. Place chickens on rod as demonstrated in the above diagram.
3. Loop twine around tails and legs; tie to rod.
4. Put second fork on rod and insert forks in chicken. Tighten screws.

INDIRECT CONVECTION COOKING

This method is ideal for cooking large cuts of meat such as roasts or poultry. The food is cooked by hot air circulating around it.

- For most applications of convection cooking with and without a drip pan is recommended to catch the drippings. Place drip pan on top of the Flav-R-Wave, beneath center of food. Put half to one inch of water in the drip pan. Fruit juice, wine or marinade may also be added to enhance the flavor. Do not let the drip pan run dry.

- Convection cooking without a rotisserie is best with the lid closed and the heat reduced. All burners can be set to low or the outside burners can be set to medium and the middle burner(s) can be turned off. Turning the center burner off will prevent juices in the drip pan from burning.

- Prior to placing the meat on the gas grill, baste the meat with vegetable oil. This will enhance browning on the outside of the meat.

- When cooking without a drip pan, close attention must be paid to avoid the risk of a grease fire and is not recommended.

- Turn gas grill off and allow it to cool before removing drip pan. The fat drippings are highly flammable and must be handled carefully to avoid injury.

- For convection cooking roasts and poultry without a rotisserie, put meat in a roasting rack directly on grids.

INDIRECT CONVECTION AND ROTISSERIE COOKING GUIDE

WHEN USING ROTISSERIE BURNER, SET HEAT AT MED / HIGH			
BEEF ROAST	3 - 6 Lb.	MED / LOW	2 - 4 HRS
BEEF ROAST	6 - 10 Lb.	MED / LOW	3 - 5 HRS
PORK ROAST	2 - 5 Lb.	MED / LOW	2 - 4 HRS
PORK ROAST	6 - 10 Lb.	MED / LOW	3 - 5 HRS
TURKEY OR CHICKEN	2 - 5 Lb.	MED / LOW	2 - 4 HRS
TURKEY OR CHICKEN	5 - 10 Lb.	MED / LOW	3 - 5 HRS

REAR BURNER ROTISSERIE

- Certain models feature a rear burner for rotisserie cooking. The rear burner rotisserie method is the ultimate for cooking roasts and poultry. With the heat source located behind the food, there is no chance of a flare up caused by fat drippings. A dish or drip pan placed below the spit will collect the juices for basting or for preparing a sauce.

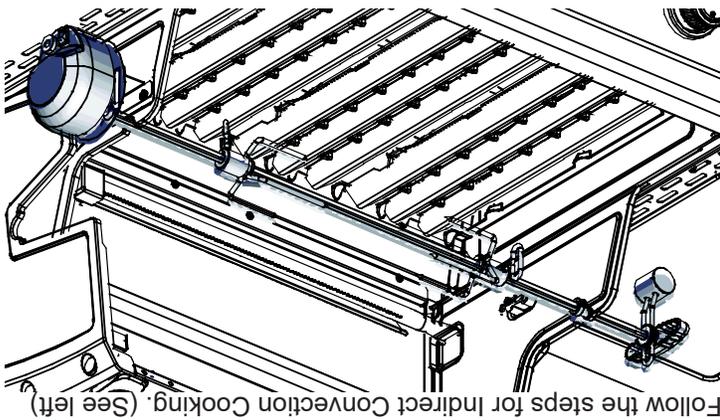
- The spring-loaded rear burner may be easily removed when not in use.

- To operate your rear burner, see "Lighting the Rear Burner." (Page 10)

MEAT TEMPERATURE GUIDE

FOR BEST RESULTS, USE A MEAT THERMOMETER			
BEEF / LAMB / VEAL	130°F / 55°C	146°F / 63°C	160°F / 70°C
PORK	150°F / 65°C	170°F / 77°C	
POULTRY		170°F / 77°C	160°F / 70°C
HAMBURGER			160°F / 70°C
	RARE	MED	WELL

ROTISSERIE COOKING



Follow the steps for Indirect Convection Cooking. (See left)

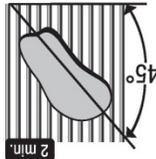
DIRECT GRILLING

The direct grilling method involves cooking the food on grids directly over a lit burner. Direct grilling is the most popular method for most single serving items such as steaks, chops, fish, burgers, kebabs and vegetables.

1. Prepare food in advance to avoid delay and timing problems. If using marinade or spices, they should be applied before placing meat on the cooking grid. If basting with sauces, they should be applied in the last 2-4 minutes of grilling to avoid burning.
2. Organize the area around the gas grill to include forks, tongs, oven mitts, sauces and seasonings to allow you to stay in the vicinity of the gas grill while cooking.
3. Bring meat to room temperature just prior to grilling. Trim excess fat from meat to minimize the "flare-ups" that are caused by dripping grease.
4. Pre-heat the gas grill to the desired temperature with the lid closed.
5. Coat the grids with vegetable or olive oil to prevent food from sticking to the grids.
6. Hold the salt when cooking meats on the gas grill. The meat will stay juicier if the salt is added after cooking.
7. To prevent steaks from "drying out," use tongs rather than a fork and start on "MEDIUM/HIGH" to sear the meat and seal juices in. Reduce the heat and extend cooking times when grilling thicker cuts of meat.
8. Learn to test when the meat is done by time and feel. Meat firms up as it cooks. When the meat is soft it is rare. When it is firm, it is well done.
9. Follow the perfect grilling guide for most meat, fish, poultry and vegetables.

THE PERFECT STEAK GRILLING GUIDE

PLACE STEAK ON
ANGLE ON HOT GRIDS.
2 min.



FLIP THE STEAK
AS SHOWN BELOW.
2 min.



TURN AND FLIP
THE STEAK AGAIN.
2 min.



FINALLY, FLIP
THE STEAK AGAIN.
2 min.



Meat Thickness	Heat Setting	Time Per Side	Total Time
1 1/2"	A	B	D
Rare	High	1 1/4	1 1/4
Medium/Rare	Med/High	2	2
Rare	Med/High	2 1/4	2 1/4
Medium/Rare	Med/High	2 1/2	2 1/2
Well	Med	2 1/2	2 1/2
Well	Med	2 1/2	2 1/2
Well	Med	3	3

DIRECT GRILLING GUIDE

1" THICK	HEAT SETTING	TIME PER SIDE	TOTAL MINUTES
CHICKEN	MED / WELL	4 / 4 / 4 / 4	16
CHICKEN WINGS	MED / WELL	5 / 5 / 5 / 5	20
HAMBURGER	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12
HAMBURGER	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12
3/4" FROZEN HAMBURGERS	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12
FISH FILLET	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8 - 10
LOBSTER TAILS SPLIT	MEDIUM	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20

USE SAME TECHNIQUE AS THE PERFECT STEAK GRILLING GUIDE



NEVER cover slots, holes, or passages in the front or bottom of the grill or cover an entire rack with material such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the grill and may cause over heating or carbon monoxide poisoning.

First Time Use

Before cooking on your gas grill for the first time, clean the components and preheat the appliance to rid it of any odors or foreign matter in the following manner:

- remove and clean the cooking grids and Flay-R-Waves™ with mild soap and water
- with cooking grids and Flay-R-Waves™ removed, light the gas grill following lighting instructions (see Page 10) and operate the gas grill on “Medium” for **30 minutes**. Next, turn gas source off then turn all control knobs to the “OFF” position
- let grill cool, then replace the Flay-R-Waves™
- season the cooking grids by coating grids with an organic cold processed cooking oil with a high smoke point, light the grill and operate on Med/Low for 30 minutes
- recommended cooking oils:
 - avocado Oil – smoke point (260°C/500°F)
 - rice Bran Oil – smoke point (255°C/490°F)
 - canola Oil – smoke point (204°C/400°F)
- you are ready to grill. Proceed to “Preheating.”

Preheating

- **preheat the gas grill on MEDIUM** with the lid closed for 15 minutes

- clean cold grids with a nylon grill brush (item # 65643) or hot grids with a stainless steel wire grill brush (item #s 65225, 64014, 64034) and carefully inspect to ensure there are no broken bristles left on the grid
- coat the grids with a high smoke point cooking oil
- adjust heat as appropriate for what you are grilling

Lid Position

The position of the lid during cooking is a matter of personal preference, but the gas grill cooks faster, uses less fuel, and controls the temperature best with the lid closed. A closed lid also imparts a smokier flavor to meat cooked directly on the grid, and is essential for smoking and convection cooking.

Vaporization Systems

Your gas grill is designed for use with the included Flay-R-Wave™ vaporization system. Do not use lava rock, ceramic briquettes or any other vaporization system other than the one that came with the gas grill.

COOKING TEMPERATURES

BROIL KING® gas grills are:

- high-performance appliances capable of high searing temperatures
- designed with controlled airflow to retain heat and minimize fuel consumption

Rarely, if ever, will you require the HIGH setting for extended cooking or preheating.

High Setting

Produces temperatures at the cooking grid of approximately 370 – 400°C (700 - 750°F) with the lid down.

Use high setting only:

- for fast warm-up
- in cold or windy conditions when grilling with the lid up
- to quickly sear steaks before reducing the temperature
- to burn-off or food residue from the cooking grids and flay-r-wave before cleaning (maximum 10 minutes)

Medium/High

Produces temperatures at the cooking grid of approximately 320°C (600°F) with the lid down.

Use medium/high setting to:

- preheat grill for steaks
- grill steaks rare & medium rare

Medium

Produces temperatures at the cooking grid of approximately 230°C (450°F) with the lid down.

Use medium setting to:

- grill steaks medium and medium well
- grill chops, burgers and vegetables

Medium/Low

Produces temperatures at the cooking grid of approximately 200°C (450°F) with the lid down.

Use medium/low setting to:

- grill chicken pieces, sausage, fish.
- roast, bake
- grill dough and pastry such as quesadillas

Low

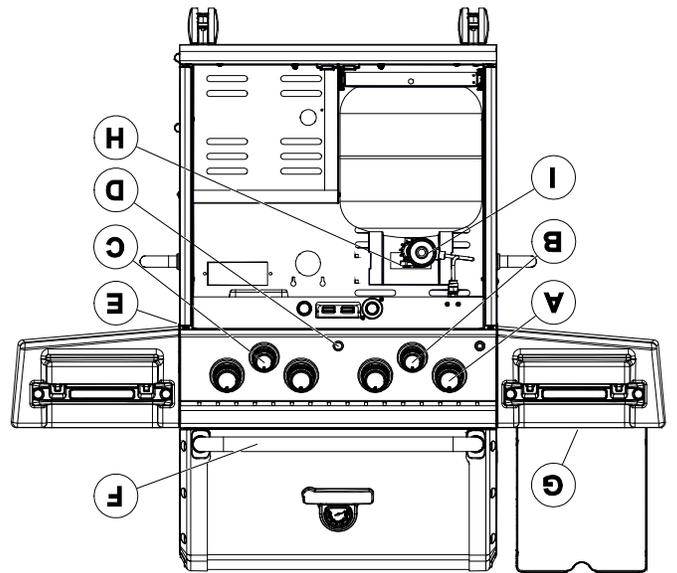
Produces temperatures at the cooking grid of approximately 155 - 175°C (310 - 350°F) with the lid down.

Use low setting to:

- slow roast and smoke large cuts of meat, delicate fish and for dough and pastry

Temperatures are approximate only and vary with the outside temperature and the amount of wind.

BASIC GAS GRILL COMPONENTS



LIGHTING INSTRUCTIONS

- the grill must be assembled and installed as per the assembly and installation instructions
- ensure the grill is properly connected to the LP or Natural Gas supply. See: "Hose and Regulator." (Page 4)
- ensure there are no gas leaks in the gas supply system. See: "Leak Testing." (Page 7)
- ensure that the venturi tubes are properly located over the gas valve orifices. See Venturi diagram. (Page 8)
- ensure that Main Burner, Side Burner and Rear Burner ignition wires are connected
- check that the battery has been installed in the electronic ignition
- carefully review all instructions on the information plate attached to the gas grill

LIGHTING THE MAIN BURNER:

1. Open lid before lighting
2. Do not lean over gas grill while lighting.
3. Set control knobs to "OFF" and turn on the gas supply.

To light burner with the ignitor:

4. Push and turn main burner control knob to "HIGH."
5. Push and hold down the ignitor.
6. Burner should ignite within 5 seconds; turn off gas source immediately if ignition does not occur in this timeframe.

To light burner with a match:

4. Use the match holder and, apply lit match to burner port.
5. Push and turn right main burner control knob to "HIGH."
6. Burner should ignite within 5 seconds - turn off gas source immediately if ignition does not occur in this timeframe.
7. After the first burner is lit, push and turn the adjacent main burner control knob to "HIGH" then repeat for other burners; these burners should light automatically without the ignitor.

Note: In windy conditions, ignite each burner individually.

LIGHTING THE SIDE BURNER:

4. Push and turn side burner control knob to "HIGH."
5. Push and hold the ignitor button.
6. Burner should ignite within 5 seconds.

To light burner with a match:

4. Apply lit match to burner ports.
5. Push in the side burner control knob and turn to "HIGH."
6. Burner should ignite within 5 seconds.

Note: Pots on the side burner must not be less than 1" (2.5 cm) or exceed 9" (23 cm) in diameter or 15 lbs. (7 kg) in weight.

LIGHTING THE REAR ROTISSERIE BURNER:

Warning: do not operate the main burner simultaneously with the rear burner.

REMOVE THE WARMING RACK

To light burner with the ignitor:

4. Push and turn rear burner control knob to "HIGH."
5. Push and hold the ignitor button.
6. Burner should ignite within 5 seconds.

To light burner with a match:

4. Apply lit match to burner ports.
5. Push in the rear burner control knob and turn to "HIGH."
6. Burner should ignite within 5 seconds.

CAUTION: Check your gas grill after lighting. All burner ports should show a 2.5cm flame on "HIGH."



If any of the following symptoms occur there is probably a blockage in the venturi tubes. Shut off gas at once and clean the venturi tubes. See "Venturi Tubes." (Page 4)

IF BURNER DOES NOT IGNITE:

- You smell gas
 - A flashback fire occurs
 - Your gas grill heats unevenly
 - The burners make popping noises
- push and turn control knob to "OFF." Wait 5 minutes then try again with control knob set at "MEDIUM."
- If any burner will not light, see "Troubleshooting" on page 16. If problem persists, do not attempt to operate the appliance; contact OMC, your dealer or an approved service center

SHUTDOWN:

1. Turn cylinder valve off.
2. Turn control knobs to "OFF."

CONTROL PANEL LIGHTS

REPLACING CONTROL PANEL LED LIGHTING

DISASSEMBLY:

1. Make note of which LED is not working and its position on the control panel.
 2. Disconnect from any electrical power source (battery or plug in).
 3. Turn off gas supply and disconnect grill from gas source.
 4. Move gas cylinders away from the grill.
 5. Remove grids
 6. Remove burners
 7. Remove screws located on inside of fire box along the front top edge.
 8. Remove 2 screws located on bottom left and right corners of the control panel.
 9. Pull the control panel away from the firebox enough to gain access to the valve assembly and LED wire assemblies.
 10. Detach corrugated hose assembly at the valve.
 11. Undo rear burner gas tube from valve assembly.
 12. Disconnect side burner hose at the side burner and feed hose into cabinet.
 13. Disconnect the wire assembly from the light switch
 14. Disconnect the ignitor harness from the ignitor button
 15. Disconnect the LED wire harness from the switch wire harness.
 16. The control panel assembly can now be removed from the grill.
- ### REPLACING LED WIRE ASSEMBLY:
17. Locate the section of wire that has the faulty LED.
 18. Remove control knobs of affected LED assembly.
 19. Remove control bezels.
 20. Undo the wraps holding the wire to the valve assembly.
 21. Slide the LED bulbs up to unseat them and remove the faulty assembly.
 22. Disconnect the LED wire.
 23. Connect the replacement wire.
 24. Insert the LED bulbs into the holes in the control panel and slide them down to seat them securely.
 25. Install the control bezels.
 26. Install the tie wraps to secure the new wire to the valve assembly.
 27. Install the control knobs.

REASSEMBLY:

28. Place the control panel at the grill in a position that enables reconnection of the electrical components and corrugated hose assembly.
29. Connect the light switch wire to the light switch.
30. Connect the ignitor harness to the ignitor button.
31. Connect the LED wire to the Light switch.
32. Connect the corrugated hose assembly at the valve assembly. Ensure the connection is tight.
33. Connect rear burner gas tube to valve assembly.
34. Feed side burner hose back through the side panel and reconnect to side burner.
35. Push the control panel back into place on the grill.
36. Install screws along top inner firebox edge.
37. Install the two screws at bottom left and right of the control panel.
38. Install burners.
39. Install grids.
40. Connect to electrical supply.
41. Connect to gas supply

LEAK TEST ALL GAS CONNECTIONS BEFORE THE GRILL IS USED AGAIN

IT IS RECOMMENDED THAT ELECTRICAL SYSTEMS ARE REPAIRED BY AN AUTHORIZED DEALER OR APPROVED SERVICE CENTER.

OVEN LIGHTS

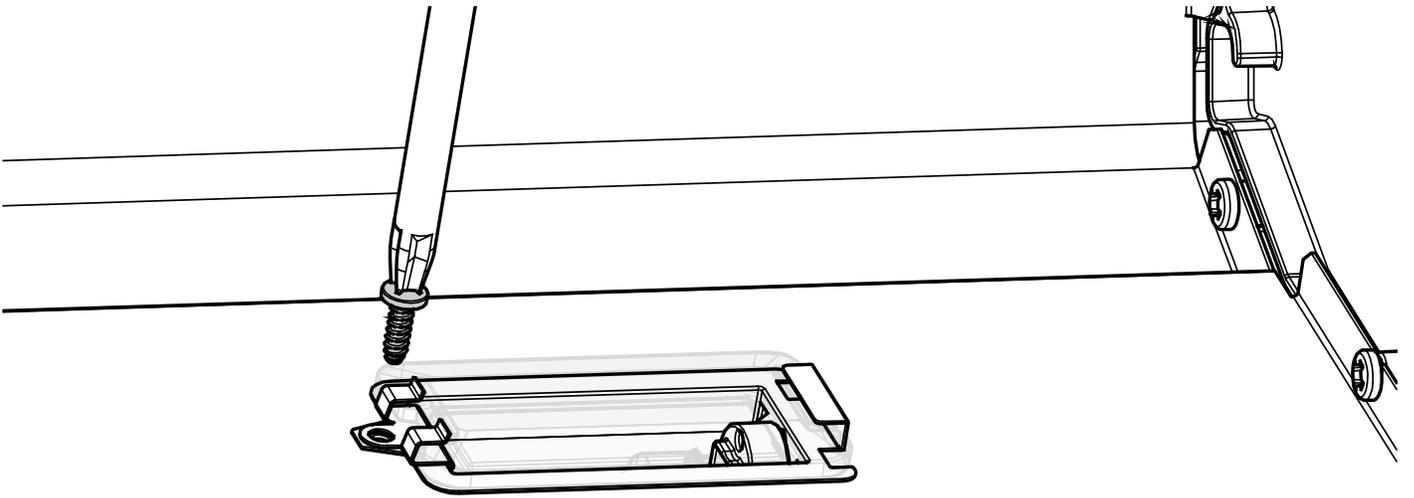
WARNING! Always wear protective gloves when changing the Halogen Oven Light Bulb.

- Only use a 12V 10W G4 Halogen bulb.

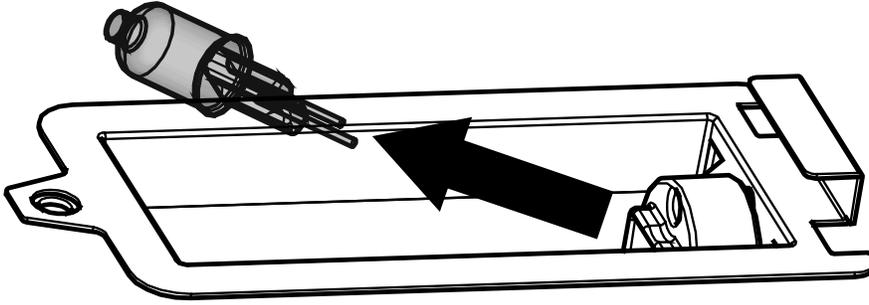
- Do not touch the Halogen bulb with bare hands.

- Oil from your fingertips will reduce the life of the bulb.

1. Remove the protective lens. Use a Phillips screwdriver and remove the screw securing the oven light housing to the light panel.



2. Snap the lens out of the housing along with the metal bracket. Taking care not to crack or damage the lens.
3. With gloved hand gently pull the old bulb from the light housing socket and replace with the new bulb.



4. Reinstall the lens by snapping it back into the light housing.

5. Use the Phillips screw driver to secure the housing to the light panel.

TRANSFORMER

WARNING! Unplug from power outlet before cleaning or performing maintenance. Allow to cool before adding or removing components.

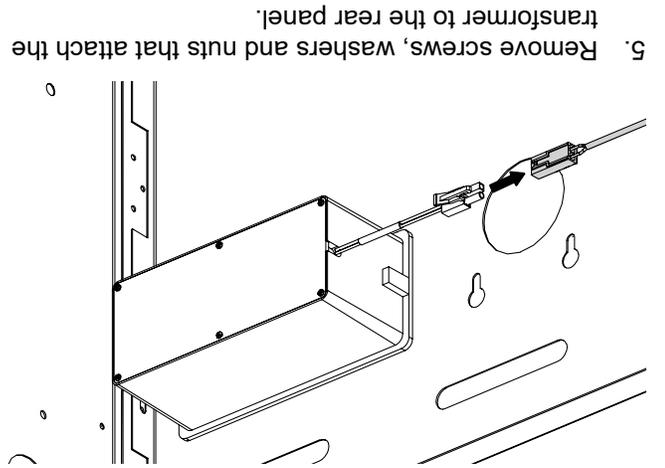
TO REPLACE A TRANSFORMER:

Only use a transformer supplied by your OMC outdoor cooking appliance distributor.

- Input voltage 230-240Vac / 50Hz
- Output voltage 12Vac / 7500mA

DISASSEMBLY:

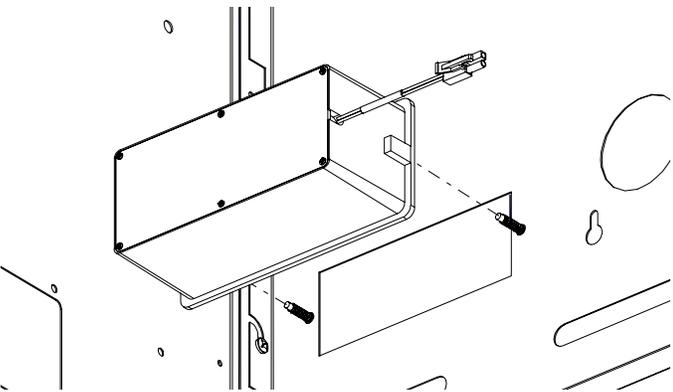
1. Unplug the transformer from the electrical source
2. Turn off gas supply and disconnect the grill from fuel source.
3. Move gas cylinders away from the grill.
4. Locate and disconnect the connector inside the grill cabinet.



5. Remove screws, washers and nuts that attach the transformer to the rear panel.

REASSEMBLY:

1. Attach replacement transformer to rear panel using screws. Always install transformer on inside of cabinet.



2. Reconnect the transformer connector.
3. Do not operate appliance if the cord or plug is damaged in any manner.
- If supply cord is damaged it must be replaced.
- Only GFI (Ground Fault Interrupter) circuits should be used with this outdoor cooking appliance.
- Do not remove the grounding plug or use with a two prong adapter.
- Only use extension cords with a three prong grounding plug, the correct power rating and approved for outdoor use with a W-A marking.
4. Connect the plug to the appliance before connecting to the power outlet.
5. Open the light switch and ensure the lights are working. If lights do not work contact your OMC outdoor cooking appliance distributor.

LEAK TESTING

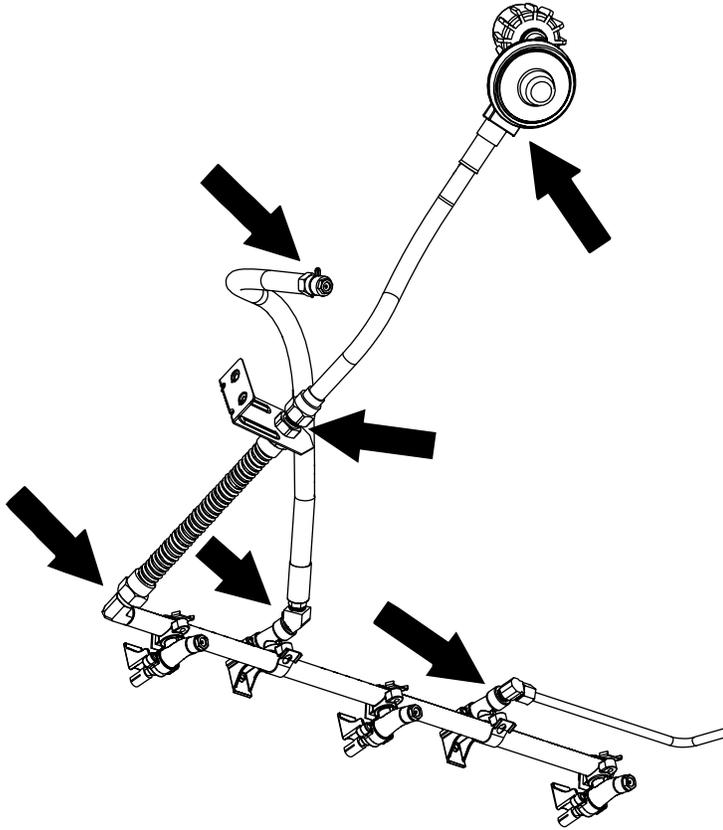
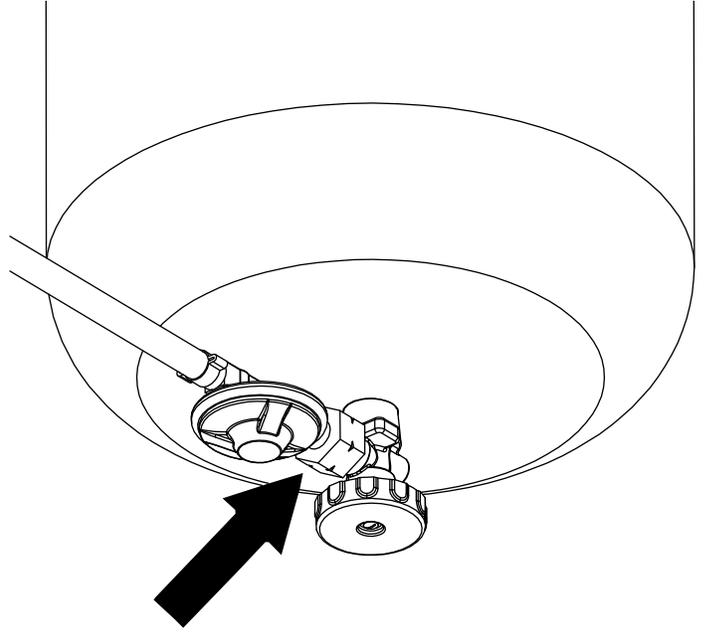
All factory-made connections have been thoroughly tested for gas leaks and the burners have been flame tested. However, shipping and handling may have loosened a gas fitting.

AS A SAFETY PRECAUTION:

- TEST ALL FITTINGS FOR LEAKS BEFORE USING YOUR GAS BARBECUE.
- TEST THE CYLINDER VALVE FOR LEAKS EACH TIME THE CYLINDER IS FILLED.
- TEST FOR LEAKS EVERY TIME YOU DISCONNECT AND RECONNECT A GAS FITTING.
- DO NOT SMOKE!
- NEVER TEST FOR LEAKS WITH A LIGHTED MATCH OR OPEN FLAME.
- TEST FOR LEAKS OUTDOORS.

TO TEST FOR LEAKS

1. Connect the flexible tube and regulator to a full gas cylinder.
2. Check that all control knobs are turned to "OFF".
3. Prepare a soap solution of one part water, one part liquid detergent.
4. Open cylinder valve all the way.
5. Brush the soap solution on each connection.



6. If your barbecue is equipped with a side burner or rear burner:
 - a) Place finger tip over the side burner or rear burner orifice.
 - b) Turn "SIDE"/"REAR" control to "HIGH".
 - c) Brush soap solution on each connection between orifice and control valve.
 - d) Turn "SIDE"/"REAR" control to "OFF".

7. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak.
8. If a leak is detected, close the gas cylinder "shut-off" valve, tighten the connection and retest (Step 5).
9. If the leak persists, contact your barbecue dealer for assistance. Do not attempt to operate appliance if a leak is present.

CHANGING A GAS CYLINDER - PROPANE

This appliance may be used with propane at an operating pressure of 50 mbar.

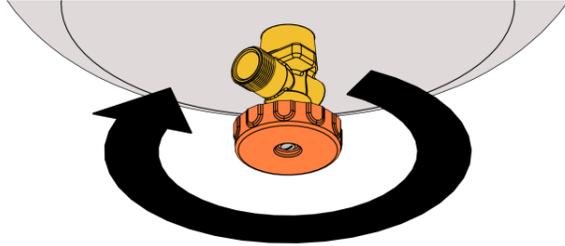
NEVER use an unregulated gas supply or a regulator for other operating pressures.

WARNING: Changing a cylinder must be carried out in a flame free environment.

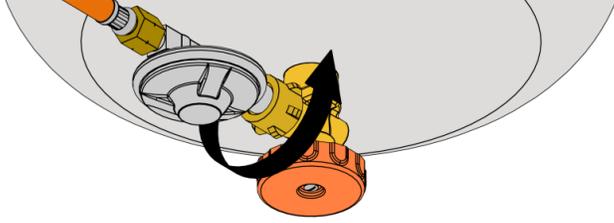
Propane cylinders have various types of connections. If a sealing washer is used in the connection, check that it is present and not damaged when changing cylinders. Some connectors have a handheel to tighten and some require a spanner to tighten. Always use the correct size spanner and fully tighten, (left hand thread).

CONNECTING THE CYLINDER

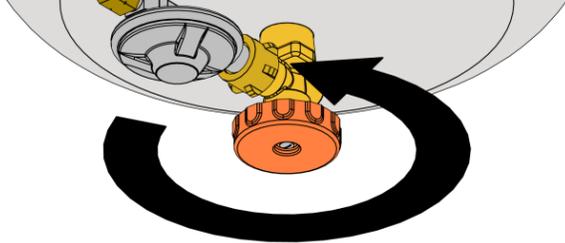
1. Check that the cylinder valve is OFF by turning clockwise. Remove protective plug and keep to replace later.



- a. **Connecting Nut for use with Spanner** - Using the correct spanner, tighten the connecting nut as tight as possible.
- b. **Handheel Connecting Nut** - Using hand pressure, tighten the connecting nut firmly. Do not use a spanner on a handheel connection.

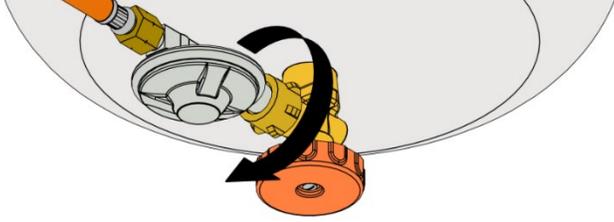
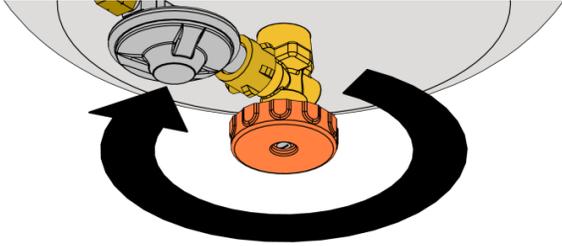


3. When gas is required, turn the cylinder valve anti-clockwise.



DISCONNECTING THE CYLINDER

1. Turn the cylinder valve OFF (clockwise rotation). Check that the burner flame has gone out.



REGULATOR/LP GAS HOSE VENTURI TUBES

REGULATOR

This appliance must be fitted with a regulator complying with the local/national standards and/or norms with a nominal outlet pressure of:

CATEGORY 13(50) Propane 50 mbar.

NEVER use an unregulated gas supply.

LP GAS HOSE

This appliance must be fitted with an LP Gas hose complying with local/national standards and/or norms.

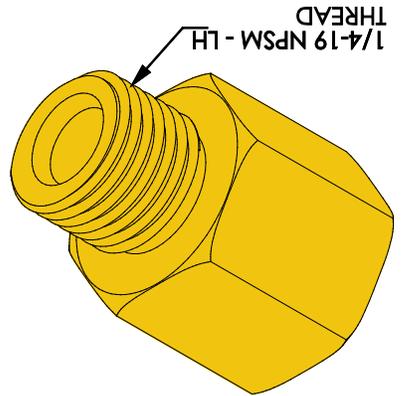
The LP Gas hose connecting the appliance to the gas container should be 600mm long.

Position the LP Gas hose away from any hot surface, including the bottom of the barbecue.

Be sure the LP Gas hose is not subjected to twisting.

Inspect the LP Gas hose when replacing the gas cylinder or once per year whichever is more frequent. If the LP Gas hose is cracked, cut, abraded or damaged in any way, the appliance must not be operated.

The LP Gas hose must be replaced if damaged and when national conditions require it. Contact your dealer for replacement.



NOTE:
FITTING TO MATCH
CE TYP "H" CONNECTION

SPECIFICATIONS

FOR USE IN	CATEGORY	SUPPLY PRESSURE
AUSTRIA	13P(50)	50 mbar
GERMANY	13P(50)	50 mbar

- always keep venturi tubes clean
- blockages in the venturi tubes caused by spiders, insects and nests can cause a flashback fire
- although the gas grill may still light, the backed-up gas can ignite and cause a fire around the venturi tubes at the control panel or the side burner



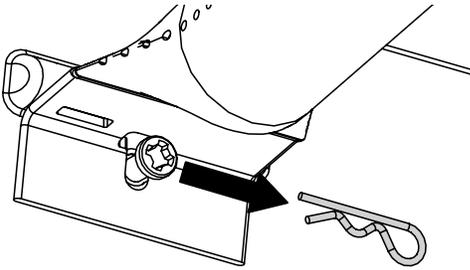
If a flashback fire occurs, turn off gas at the source immediately

Inspect and clean the venturi tubes (main burner, side burner, rear burner) if any of the following symptoms occur:

1. You smell gas.
2. Your gas grill does not reach temperature.
3. Your gas grill heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

INSPECTING & CLEANING VENTURI TUBES

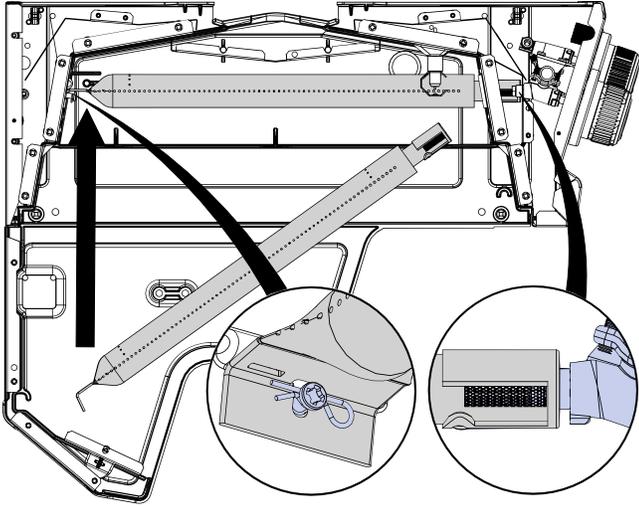
1. Turn off gas by closing the propane cylinder valve
2. When gas grill is cool, remove the burner fasteners. Proceed to lift the burners from the gas grill housing.



3. Clean the venturi tubes with a pipe cleaner or venturi cleaning tool (Accessory #64310).



4. Lower the burner into position in the gas grill housing, making sure that the venturi tubes are correctly aligned and fitted on the orifices.



5. Secure burners with burner fasteners.

CYLINDER

Cylinders up to and including the 15 kg size may be used. Do not use cylinders larger than 15 kg.

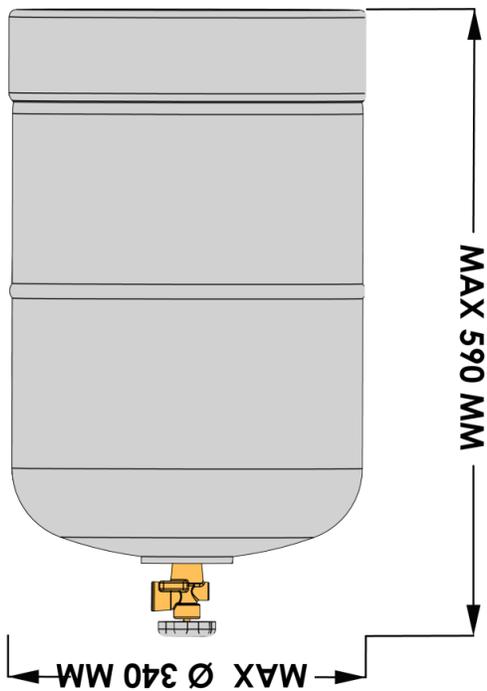
Always treat a cylinder with care. Never store it on its side because the valve could become damaged, resulting in a leak which could be serious. Always use the cylinder upright. Horizontally, liquid fuel could get into the supply pipes with damaging results.

Always place the cylinder in an accessible location to facilitate changing and emergency shut off. Always disconnect the gas cylinder before moving the appliance.

Never subject a cylinder to heat. The pressure inside the cylinder could build up and exceed the designed safety limit.

Never store cylinders in cellars, adjacent to open drains and basement areas or below ground level. Propane is heavier than air. If there is a leak, the gas will collect at low level and become dangerous in the presence of a spark or flame.

Never store butane or propane cylinders indoors.



TRANSPORT

Before moving the barbecue make sure to take out the cylinder. If the appliance is moved a lot we recommend checking the hose and hose connection regularly. Due to movement and vibration connections can become loose.

STORAGE

When storing the appliance for long periods of time, remove the cylinder and cover the barbecue. Store the cylinder outdoors in a well ventilated place.

SERVICING

This gas appliance should not be altered or interfered with. Any adjustment or servicing should be carried out by a qualified engineer. Regular maintenance is recommended. See maintenance instructions.

ELECTRICAL PRECAUTIONS

WARNING! Failure to follow these instructions could lead to property damage, injury or death!

- Input voltage 230-240Vac / 50HZ
- Output voltage 12Vac / 7500mA
- **Danger!** Immersing cords or plugs in water or other liquids could cause electrical shock!
- Unplug from power outlet when not in use and before cleaning or performing maintenance. Allow to cool before adding or removing components.
- Do not operate appliance if the cord, plug or any component is damaged or has malfunctioned in any manner. Contact the dealer for repair.
- If the supply cord is damaged it must be replaced before continuing to use the appliance.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table or come into contact with hot surfaces.
- Do not use an outdoor gas appliance for any purpose other than intended.
- Connect the plug to the appliance before connecting to the power outlet.
- Only RCD (Residual Current Device) protected circuits should be used with this outdoor cooking appliance.
- Do not remove the grounding plug or use with a two prong adapter.
- Only use extension cords with a three prong grounding plug; the correct power rating and approved for outdoor use with a W-A marking.

This appliance is designed in accordance with CE Standards. Use outdoors only.

Read the instructions before using the appliance.

Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away.

Do not move the appliance during use.

Use caution when handling or transporting this product. Metal edges can present a hazard. Use appropriate gloves when lifting or handling. Before lifting, remove side shelves and grids and grates.

Turn off the gas supply at the cylinder after use.

Use protective gloves when handling hot components.

The aeration adjustments on the main burners, rear burner and side burner have been adjusted, set and sealed at the factory and should not be adjusted /manipulated.

Any modification of the appliance may be dangerous.

In the event of a gas leak, shut off gas supply.

Keep electrical supply cord away from hot surfaces and water.

IF YOU SMELL GAS:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, immediately call your gas supplier.

SPECIFICATIONS

MODEL	TOTAL HEAT INPUT (kW)	TOTAL HEAT INPUT (g/h)	JET SIZE MAIN BURNERR (mm)	JET SIZE SIDE BURNERR (mm)	JET SIZE REAR BURNERR (mm)
8640-52	8.8	640	0.81		
8650-52, 8650-52R, 8652-52, 8653-52, 8752-52,	11.4	829	0.81		
8759-52					
8652-62, 8752-62	14.1	1025	0.81	0.73	
8650-82, 8652-82, 8752-82, 8753-82,	18.5	1345	0.81	0.73	0.99
8762-82, 8763-82	20.3	1476	0.81	0.73	0.99
9962-82, 9963-82	20.3	1476	0.85	0.73	0.99
9982-82, 9983-82, 9988-82	23.1	1680	0.84	0.73	0.99
9977-82, 9978-82, 9972-82	24.7	1796	0.81 X4	0.73	0.99
9468-52	11.4	829	0.78		
9468-82	18.5	1345	0.90	0.73	0.95
8342-52, 8242-52, 8241-52	8.8	640	0.78		
8342-62, 8242-62, 8241-62, 8241-62R	11.5	836	0.78	0.73	
8342-82, 8241-82	15	1091	0.78	0.73	0.85
9323-52, 8141-52	6.9	502	0.70		
8759-82	18.9	1347	0.81	0.74	0.99
8769-82	20.7	1505	0.81	0.74	0.99
9969-42DE	20.7	1505	0.85	0.74	0.99
9989-42, 9987-821R, 9989-82	23.5	1709	0.85	0.74	0.99
9979-42, 9977-821R, 9979-82	25.1	1825	0.81 X4	0.74	0.95

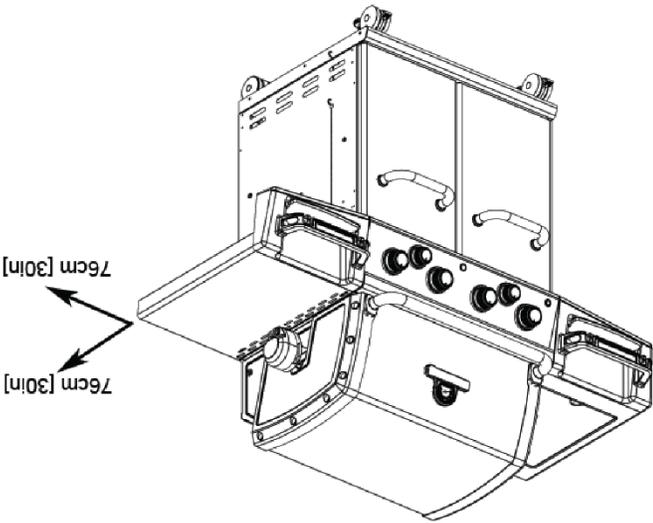
LOCATION

Maintain a minimum of 76cm from the appliance to any combustible construction.

Do not locate under an unprotected combustible ceiling or cover.

Keep the area around this appliance clear from any combustible materials, petrol, and other flammable vapors and liquids.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilating air.



Broil King® GAS BARBECUES

OWNER'S MANUAL

FOR USE WITH BUTANE OR PROPANE GAS
CATEGORY 13P(50)

CONTENTS

SAFETY.....	2
REGULATOR / GAS HOSE.....	4
VENTURI TUBES.....	4
PROPANE.....	5
LEAK TESTING.....	6
TRANSFORMER.....	7
OVEN LIGHTS.....	8
CONTROL PANEL LIGHTS.....	9
LIGHTING.....	10
OPERATION.....	11
COOKING TECHNIQUES.....	12
MAINTENANCE.....	15
TROUBLE SHOOTING.....	16
WARRANTY.....	17

READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GAS GRILL.
RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.



20094-40DE/EU50 REV F 01/22

EU