

# Broil King®

## GASGRILLGERÄTE

### GEBRAUCHSANWEISUNG

FÜR DIE VERWENDUNG VON BUTANGAS ODER PROPANGAS  
KATEGORIE I<sub>3P</sub>(50)

### INHALT

WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE .....	2
DRUCKMINDERER / GASSCHLAUCH .....	3
NUTZUNG DER GASFLASCHE (PROPAN)....	4
LECKAGETEST .....	5
VENTURIROHRE .....	6
INBETRIEBNAHME .....	7
BENUTZUNG .....	8
KOCH/GRILLMETHODEN.....	8
INSTANDHALTUNG UND WARTUNG .....	9
FEHLERSUCHE/ FEHLERBESEITIGUNG .....	10
GARANTIE .....	11



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.**

**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 Änderungen des Gerätes könnten sich gefährlich auswirken und führt zum Garantieverlust. Im Falle einer Leckage die führen 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 weicht, sofort den Gaslieferant anrufen.**

## POSITIONIERUNG DES GRILLS

Es sollte ein Sicherheitsabstand von mindestens 76 cm zwischen dem Gerät und brennbarem Material eingehalten werden.

Verwenden Sie das Grillgerät nicht unter einer Brennaren 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.

## SPEZIFIZIERUNG

MODELL	GESAMTHITZE ZUFUHR kW	GESAMTHITZE ZUFUHR g/h	DÜSENGRÖÙE HAUPTFLAME
9002-12	4.1kW	298 g/h	0.91mm
9003-12	4.1kW	298 g/h	0.91mm
9506-52	4.1kW	298 g/h	0.91mm
9526-52	6.0kW	436 g/h	0.66mm

## GASFLASCHE

Sie können in Ihrem Grillsystem Gasflaschen mit einer Füllmenge von 15 kg verwenden. Gasflaschen mit größeren Füllmengen dürfen nicht verwendet werden.

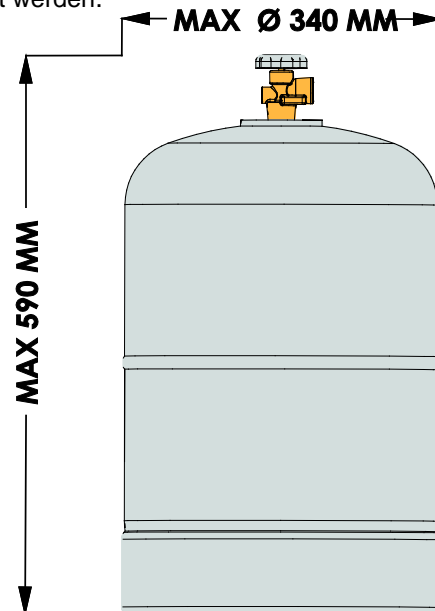
Die Gasflasche muss immer mit Sorgfalt gehandhabt werden. Positioniert wird die Gasflasche immer aufrecht im Unterwagen des Grillgerätes. Jeder Unterwagen verfügt über eine Gasflaschenintegration in der die Flasche positioniert werden kann.

Die Gasflasche sollte immer an einer leicht zugänglichen Stelle stehen, um das Auswechseln oder ein schnelles Abstellen des Gases im Notfalle 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.



## 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.

## WARTUNG

Dieses Grillgerät sollte nicht verändert oder irgendwelche Eingriffe an ihm vorgenommen werden. 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.

# DRUCKMINDERER / GASSCHLAUCH

## DRUCKMINDERER

Dieses Gerät muß mit einem Druckminderer ausgerüstet werden der den jeweiligen Orts- und Landesnormen entspricht und einen nominellen Abflußdruck aufweist von:

**KATEGORIE I<sub>3</sub>P(50)** Propan 50 mbar.

NIEMALS darf eine unregulierte Gaszufuhr benutzt werden.

## GASSCHLAUCH

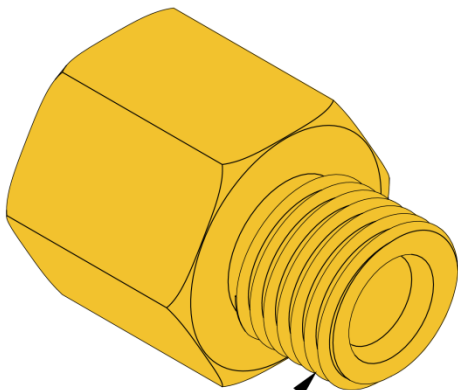
Das Gerät muss mit einem Flüssiggasschlauch ausgerüstet werden der den jeweiligen Orts- und Landesnormen entspricht.

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 keines Falls in Betrieb genommen werden.

Der Gasschlauch muss ersetzt werden, wenn er beschädigt ist oder wenn es Orts- und Landesnormen verlangen.



1/4-19 NPSM - LH  
GEWINDE

ANMERKUNG:  
ZUBEHÖRTEIL PASSEND ZU  
CE TYP "H" VERBINDUNG

## SPEZIFIZIERUNG

FÜR DEN GEBRAUCH IN	KATEGORIE	ZUFUHR DRUCK BUTAN	ZUFUHR DRUCK PROPAN
GERMANY	I <sub>3</sub> P(50)	50 mbar	50 mbar
AUSTRIA	I <sub>3</sub> P(50)	50 mbar	50 mbar

# NUTZUNG DER GASFLASCHE - PROPAN

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

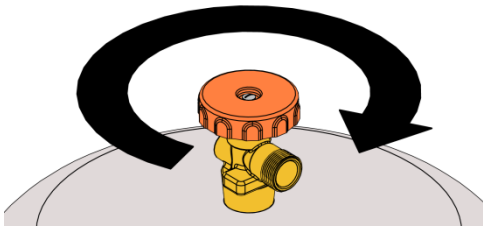
**NIEMALS** darf eine unregulierte Gaszufuhr oder einen Druckminderer für einen anderen Arbeitsdruck verwendet werden.

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

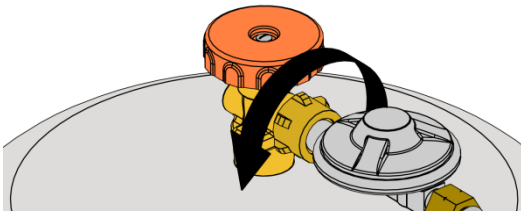
Propan-Gasflaschen verfügen über verschiedene Arten von Anschlüssen. Wenn ein Dichtungsring im Anschluß verwendet wird muss bei jedem auswechseln des Gastanks nachgesehen werden, ob der Dichtungsring vorhanden und nicht beschädigt ist. Manche Anschlüsse sind mit einem Handrad zum Anziehen versehen und 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 in Uhrzeigerrichtung.

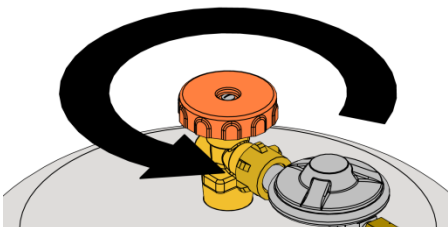


2. Den Anschluß vor jedem Anschließen auf Beschädigungen prüfen. Die Verbindungsmutter (Linksgewinde) am Gasflaschenventil anschrauben.
  - a. **Verbindungsmutter für den Gebrauch mit einem Schraubenschlüssel** - Die Verbindungsmutter mit dem richtigen Schraubenschlüssel so fest wie möglich anziehen.
  - b. **Handradverbindungsmutter** - Mit Handdruck die Verbindungsmutter fest anziehen. An einer Handradverbindung darf kein Schraubenschlüssel verwendet werden.



Nach dem 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.**

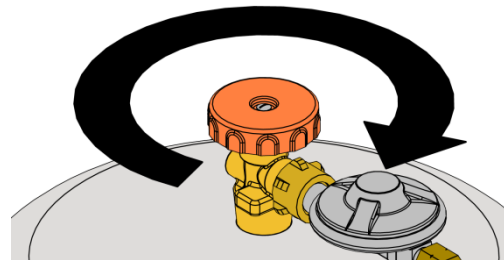
3. Um Gas einströmen zu lassen drehen Sie das Handradventil gegen den Uhrzeigersinn auf.



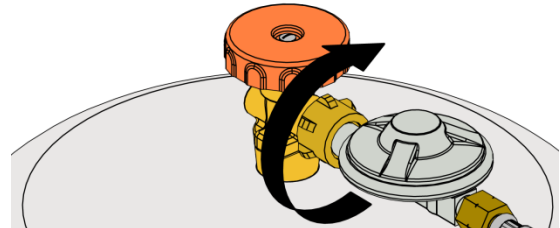
Vor Gebrauch des Grillgerätes alle Anschlüsse auf Gaslecks testen.

## TRENNEN DER GASFLASCHE

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



2. 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

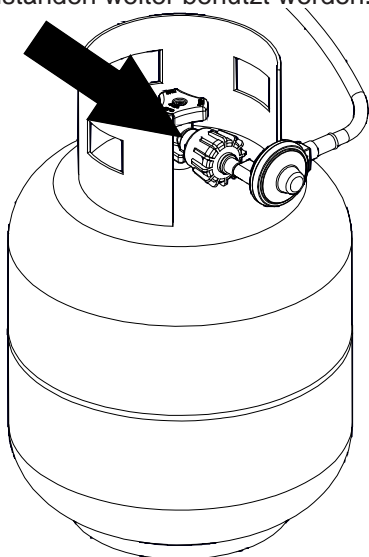
Alle in unserer Fabrik hergestellten Verbindungen wurden gründlich auf Gaslecks getestet und alle Brenner wurden auf ein korrektes Flambild getestet. Jedoch kann sich durch den Transport eine Gasverschraubung gelöst haben oder es kann zu Veränderung des Flambildes kommen.

## ZU IHRER SICHERHEIT:

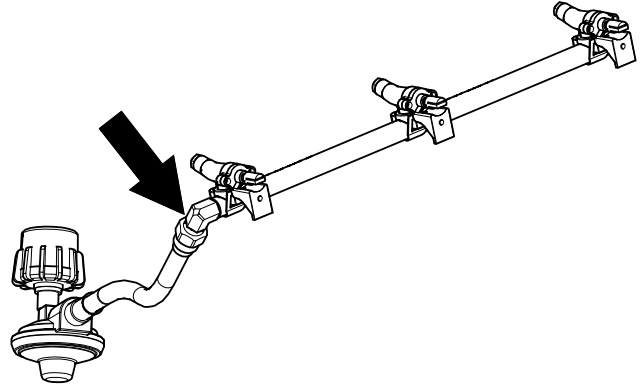
- **Alle Verschraubungen auf ein Gasleck prüfen bevor der grill in betrieb genommen wird.**
- **Das Gasflaschenventil jedesmal auf Gaslecks prüfen, wenn die Gasflasche neu aufgefüllt oder getauscht wird.**
- **Gerät jedesmal auf Gaslecks prüfen, wenn eine Gasverschraubung getrennt oder neu angeschlossen wird.**
- **Während der Gaslecküberprüfung nicht in der Nähe des Gerätes rauchen!**
- **Niemals das Gerät in der Nähe einer offenen Flamme prüfen.**
- **Leckagetests sind grundsätzlich im freien durchzuführen.**

## WIE MAN EINE LECKAGE FESTSTELLT:

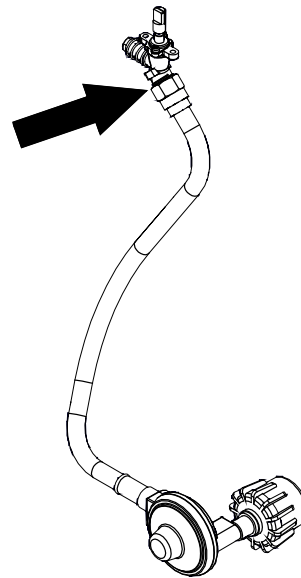
1. Sicherstellen, dass alle Kontrollknöpfe sich in der Position OFF befinden
2. Den flexiblen Gasschlauch mit dem Druckminderer an einer vollen Gasflasche anschließen.
3. Eine Seifenlauge aus einem Teil Wasser und einem Teil flüssiger Seife anmischen.
4. Das Zylinderventil ganz aufmachen.
5. Die Seifenlauge auf alle Verbindungen und Anschlüsse pinseln.
6. Ein Leck wird durch das Entstehen von Blasen sichtbar. Sollte dies der Fall sein besteht an der jeweiligen Stelle/Verbindung ein Gasleck.
7. Sollte ein Leck festgestellt werden, trennen Sie den Druckminderer von der Gasflasche und montieren diesen erneut. Dann das Gerät erneut auf das Gasleck testen.
8. 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.



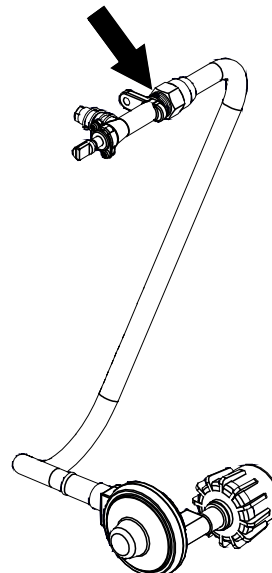
## PORTA-CHEF 320



## PORTA-CHEF 120



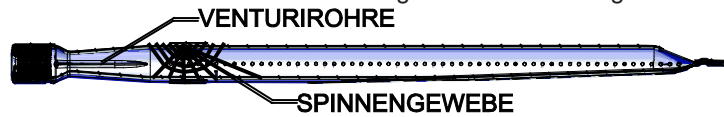
## PORTA-CHEF 100



# VENTURIROHRE

## PORTA-CHEF 100 / 120

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 entzünden und für ein Feuer an ungewollter Stelle sorgen.



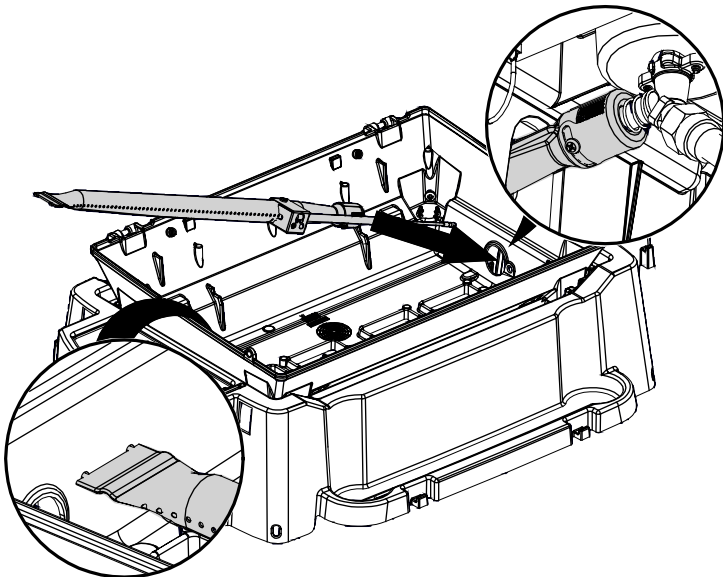
Wenn ein Feuer durch einen Gasrückstau entsteht sollten Sie sofort die Gaszufuhr von der Gasflasche stoppen.

Die Venturirohre 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.

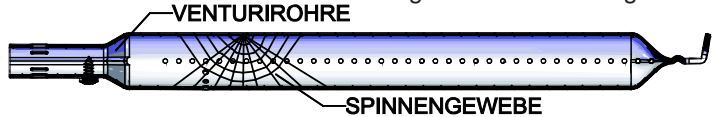
### Prüfung / Reinigung der Venturirohre

1. Schließen Sie Ihre Gasflasche um die Gaszufuhr zu unterbrechen.
2. Wenn der Brenner abgekühlt ist, drücken Sie diesen gegen das Ventil, entfernen die Elektrode/Zündbox vom Brenner und entnehmen den Brenner aus dem Grillgehäuse.
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.



## PORTA-CHEF 320

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 entzünden und für ein Feuer an ungewollter Stelle sorgen.



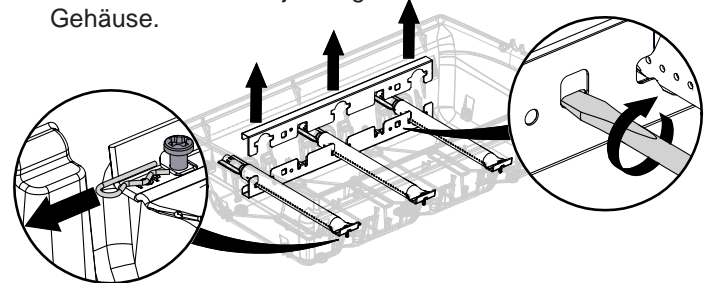
Wenn ein Feuer durch einen Gasrückstau entsteht sollten Sie sofort die Gaszufuhr von der Gasflasche stoppen.

Die Venturirohre 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

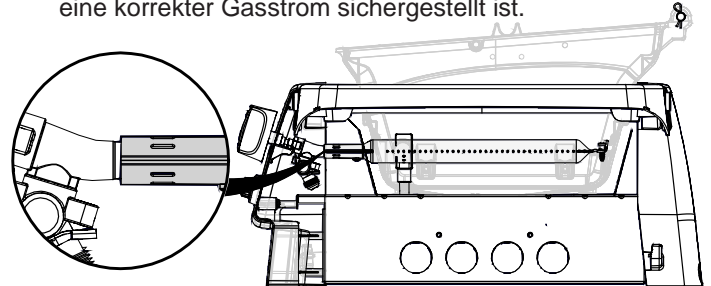
1. Schließen Sie Ihre Gasflasche um die Gaszufuhr zu unterbrechen.
2. Wenn das Grillgerät abgekühlt ist, entfernen Sie die Klammern/Schrauben die zur Fixierung der Brenner dienen. Demontieren Sie den oberen Teil der Zündschiene und entnehmen den jeweiligen Brenner aus dem Gehäuse.



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

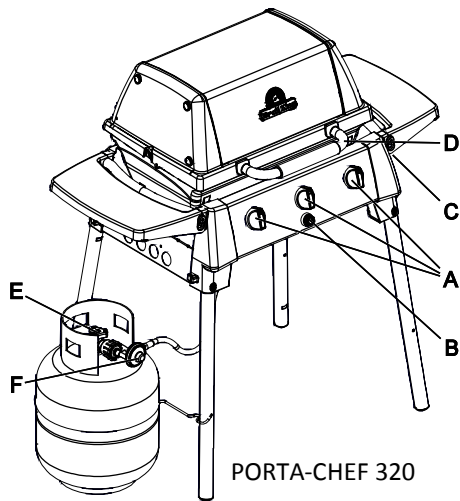


4. Den oder die Brenner wieder in das Grillgerät einsetzen. Achten Sie darauf das die Venturirohre genau ausgerichtet sind und exakt auf der Gasdüse sitzen damit eine korrekter Gasstrom sichergestellt ist.

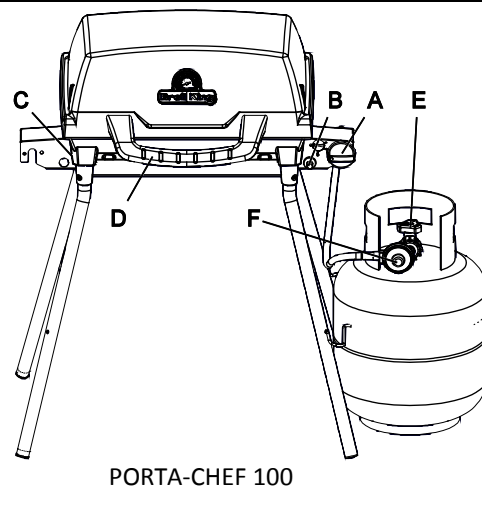


5. Fixieren Sie den Brenner wieder mit den dafür vorgesehen Schrauben oder Klammern.
6. Setzen Sie den oberen Teil der Zündschiene wieder in das Grillgerät ein und befestigen Sie es.

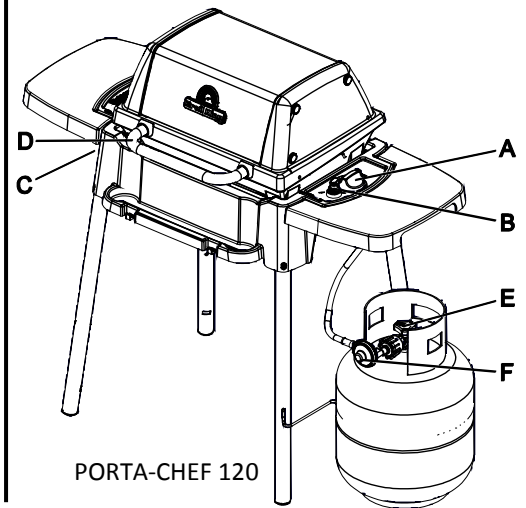
# INBETRIEBNAHME



PORTA-CHEF 320



PORTA-CHEF 100



PORTA-CHEF 120

- A. REGLER HAUPTBRENNER
- B. ZÜNDER
- C. ZÜNDLOCH FÜR MAN. ZÜNDUNG

- D. GRIFF
- E. GASFLASCHENVENTIL
- F. DRUCKMINDERER

## INBETRIEBNAHME ANLEITUNG

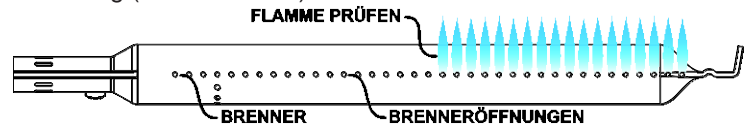
1. Das Gerät muss entsprechend den Montageanweisungen zusammengebaut werden.
2. Überprüfen Sie die Richtigkeit Ihrer Gasflasche sowie den korrekten Sitz des Druckminderers und aller Verschraubungen.
3. Prüfen Sie die Dichtigkeit Ihres Grillgerätes. Siehe S. 5 LECKAGETEST
4. Prüfen Sie, dass die Venturirohre der Brenner korrekt auf den Gasdüsen der jeweiligen Regler sitzen. Siehe S. 6.
5. Stellen Sie sicher, dass die Zündkabel verbunden sind.
6. Lesen Sie sorgfältig die am Gerät angebrachten Hinweise.
7. **WARNUNG: Zünden Sie das Grillgerät nur mit geöffnetem Deckel.**
8. Die Regler der Hauptbrenner zunächst auf Position "OFF" regulieren, das entspricht der 12-Uhr-Position, dann das Gasflaschenventil öffnen.

## INBETRIEBNAHME FÜR DIE BRENNER:

- a. Überprüfen Sie, ob der elektrische Zünder eine Batterie enthält und zündbereit ist.
- b. Den Kontrollknopf eines äußeren Brenners gedrückt auf maximale einstellen. (9 Uhr Position)
- c. Drücken und halten Sie den Elektrozünder oder verwenden Sie Steichhölzer zum zünden.
- d. Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden zünden; Schalten Sie die Gaszufuhr sofort aus, wenn die Zündung in diesem Zeitraum nicht auftritt.
- e. Wenn Sie das Gerät mit einem Streichholz zünden möchten, halten Sie dieses in die Öffnung im Untergehäuse für manuelles zünden und drehen das Gas auf.
- f. Die Flamme sollte sich innerhalb von 5 Sekunden entzünden.

- g. Nachdem der rechte Brenner gezündet ist, können die weiteren Brenner, durch drücken und drehen des jeweiligen Kontrollknopfs, in reihe zugeschaltet werden. Die Flamme der Brenner entzündet sich automatisch.

**Vorsicht: Überprüfen Sie das Grillgerät nach dem Anzünden.** Alle Öffnungen am Brenner sollten eine 1-2 cm hohe Flamme haben wenn der Kontrollknopf auf maximaler Leistung (9 Uhr Position) steht.



Falls eines oder mehrere der folgenden Anzeichen auftritt handelt es sich aller Wahrscheinlichkeit nach um eine Blockierung der Venturirohre. Sofort das Gas abschalten und die Venturirohre reinigen. Siehe Anleitungen für "Venturirohre"

1. Gasgeruch.
2. Wenn ein Rückstoßfeuer auftritt.
3. Das Grillgerät heizt ungleichmäßig.
4. Die Brenner machen Knallgeräusche.

## WENN DER BRENNER NICHT ZÜNDET:

1. Die Regler für die Hauptbrenner drücken und auf "OFF" (verschließen) drehen, 5 Minuten warten, dann nochmals mit dem rechten oder allen Reglern der Hauptbrenner auf mittlerer Leistung das Gerät erneut zünden.
2. Wenn keiner der Brenner zündet, in der Gebrauchsanweisung unter dem Punkt "Fehlersuche / Beseitigung" nachschlagen. Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, darf das Gerät nicht weiter genutzt werden. In diesem Fall müssen Sie sich mit Ihrem Händler/Vertragspartner in Verbindung setzen.

## STILLEGUNG:

1. Das Gasflaschenventil zu (OFF) drehen.
2. Alle Regler der Brenner auf "OFF" (AUS) positionieren.

# BEDIENUNG

**Erste Benutzung:** Vor der ersten Benutzung des Gasgrills muss dieser freigebrannt werden, indem man die Flammen einige Zeit auf maximaler Einstellung brennen lässt damit schlechter Geruch oder Produktionsrückstände / Fremdkörper verbrennen und das Gerät sauber ist:

1. Legen Sie Flav-R-Waves und Grillroste in das Gehäuse ein. Starten Sie die Brenner (siehe Seite 7) und stellen die Brenner auf maximale Einstellung (9 Uhr). Lassen Sie den Grill 20-30 Minuten freibrennen.
2. Wenn der Grill wieder etwas abgekühlt ist, reinigen Sie die Roste mit einer Reinigungsbürste und sprühen diese mit Oliven- oder Pflanzenöl ein um sicherzustellen, dass die gesamte Oberfläche großzügig beschichtet ist. Bei Gusseisernen Rosten muss dieser Prozess vor und nach jeder Verwendung erfolgen.
3. Der Grill ist für die Benutzung bereit. Fahren Sie mit "vorwärmen" fort.

**Vorwärmen:** Heizen Sie den Gasgrill auf MEDIUM / HIGH bei geschlossenem Deckel für zehn Minuten auf. Reduzieren Sie die Hitze auf eine angemessene Temperatur für das, was Sie grillen möchten. Reinigen Sie die Grillroste vorsichtig mit einer Reinigungsbürste. Sprühen Sie die Roste mit Oliven- oder Pflanzenöl ein, um ein Anhaften der Lebensmittel zu vermeiden.

**Deckelstellung:** Die Stellung des Deckels während dem Grillvorgang ist dem persönlichen Geschmack überlassen. Zu bedenken ist allerdings, dass bei geschlossenem Deckel Garzeiten verkürzt werden können, weniger Gas verbraucht wird und eine gleichmäßigere Leistung erzielt werden kann. Der typische Grill- oder Räuchergeschmack kann durch das Schließen des Deckels während des Grillvorgangs noch weiter intensiviert werden. Bei Rotisserie- oder Heißluftgaren ist das Schließen des Deckels unbedingt notwendig.

**Verdampfungs-System:** Ihr Gasgrill ist für den Gebrauch mit einem Flav-R-Wave™ Verdampfungs-System entwickelt worden. Verwenden Sie in keinem Fall Lava- oder Keramiksteine oder ein anderes Verdampfungs-System.

## KOCHTEMPERATUREN

**Maximale Leistung:** Wenn der Kontrollschalter auf der HÖCHSTEN KOCHSTUFE steht ("HIGH") ist die Oberflächentemperatur auf dem Grillrost ca. 320 - 340 C, wenn das Gerät aufgewärmt ist. Die höchste Stufe sollte nur für schnelles Anwärmen oder dann angewandt werden, wenn hohe Temperaturen benötigt werden, um zum Beispiel Steaks oder Schweinekoteletts schnell anzubräunen und um Speisereste auf dem Grillrost zu verbrennen. Selten, wenn überhaupt, wird die höchste Stufe für längeres Grillen verwendet.

**Mittlere / Maximale:** Erzeugt Temperaturen am Grillrost von etwa 290 C. Verwenden Sie diese Einstellung zum aufwärmen und für Steaks oder Koteletts zu grillen.

**Mittlere Leistung:** Erzeugt Temperaturen im Inneren des Grills von etwa 230 C bei geschlossenem Deckel. Verwenden Sie diese Einstellung für das Grillen von Huhn, Burger und Gemüse, sowie zum Braten und Backen

**Minimale Leistung:** Erzeugt Temperaturen im Inneren des Grills von etwa 155-175 C. Verwenden Sie diese Einstellung für alle Rauchgerichte, zum Kochen, große Fleischstücke, Fisch, Teig- und Gebäck wie Quesadillas.

**Die angegebenen Temperaturen sind nur ungefähr Angaben und verändern sich je nach der Außentemperatur und Windstärke.**

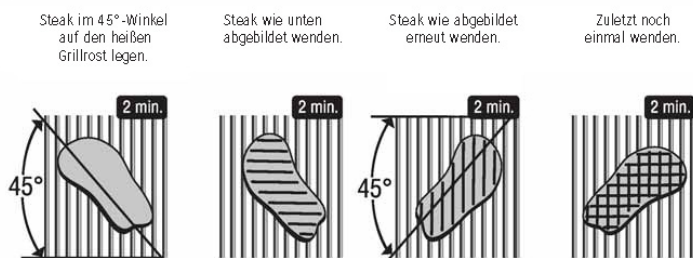
# GRILLMETHODEN

## DIREKTE GRILLMETHODE

Die direkte Grillmethode beinhaltet das Garen von Speisen auf dem Grillrost direkt über der gezündeten Flamme. Das direkte Grillen ist die beliebteste Art um einzelne Grillstücke wie Steaks, Koteletts, Fisch, Burger, Spieße und Gemüse zu garen.

1. Bereiten Sie die Speisen vor, um Verzögerungen und zeitliche Probleme zu vermeiden. Wenn Marinaden oder Gewürze verwendet werden, sollte man diese vorher ans Grillgut bringen, bevor man dieses auf dem Grillrost platziert.
2. Es empfiehlt sich, alles an Zubehör wie Zange, Handschuhe, Sossen und Gewürze vor dem Beginn des Grillvorgangs bereitzulegen, damit Sie während des Grillens in der Nähe des Gerätes bleiben können.
3. Das Fleisch sollte Raumtemperatur haben, bevor es gegrillt wird. Überschüssiges Fett sollte vor dem Grillen vom Fleisch entfernt werden, um Stichflammen zu vermindern die durch tropfendes Fett verursacht werden können.
4. Bevor Sie anfangen zu grillen, muss das Grillgerät mit geschlossenem Deckel auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden.
5. Um das Problem von anklebenden und haftenden Speisen am Gussrost zu verhindern, müssen die Roste vorher mit Speiseöl oder Trennspray behandelt werden, bevor man das Grillgut auflegt.
6. Vermeiden Sie die Verwendung von Salz beim Grillen von Fleisch. Das Fleisch bleibt saftiger wenn Sie es erst nach der Zubereitung salzen.
7. Um Ihr Grillgut vor dem Austrocknen zu schützen, sollten sie eine Zange und keine Fleischgabel verwenden. Beginnen Sie mit hoher/mittlerer Hitzeeinstellung um schnell Röstaromen zu produzieren. Reduzieren Sie die Hitzeeinstellung und verlängern dadurch die Grillzeit bei der Zubereitung von größeren Fleischstücken.
8. Sie sollten sich das Testen eines Garzustandes aneignen. Das Fleisch wird mit fortschreitendem Garzustand fester. Rohes Fleisch ist demnach sehr weich und durchgebratenes Fleisch fühlt sich fest an.
9. Schauen Sie sich den Grillratgeber an, um das perfekte Grillerlebnis mit Fleisch, Fisch und Geflügel zu erleben.

## GRILLANLEITUNG FÜR DAS PERFEKTE STEAK



Fleischstücke		Temperatur	Garzeit/Seite				Garzeit insges.
3,8 cm	2,5 cm		A	B	C	D	
	Blutig	High	1¼	1¼	1¼	1¼	7 Minuten
Blutig	Medium/Blutig	Medium/High	2	2	2	2	8 Minuten
Medium/Blutig	Medium	Medium/High	2½	2¼	2¼	2¼	9 Minuten
Medium	Halbdurch	Medium	2½	2½	2½	2½	10 Minuten
Halbdurch		Medium	3	3	3	3	12 Minuten



# 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 Grillleistung. Broil King Edelstahlrundroste bieten höchste Lebensdauer und gute Wärmespeicherung bei guter Grillleistung. 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 Schicht 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 Einölns.
- Während längerer Ruhephasen sollten die Roste eingefettet an einem trockenen Ort aufbewahrt werden. Zur erneuten Inbetriebnahme beginnen Sie den Prozess des Einölns 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 7). 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 6). 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 3)

### 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 5) beschrieben.

# FEHLERSUCHE / FEHLERBESEITIGUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	BERICHTIGUNG
<b>GASGERUCH</b>	<b>SOFORT DAS VENTIL AN DER GASFLASCHE ZUDREHEN. DAS GERÄT NICHT MEHR BENUTZEN BEVOR DAS GASLECK NICHT GEORTET UND ABGEDICHTET IST.</b>	
Leck an der Gasflasche, Druckminderer oder anderen Anschlüssen.	1. Fehlerhaft montierter Druckminderer oder lose Verschraubung. 2. Gasleck Schlauch, Druckminderer oder Regelventil.	1. Verschraubung anziehen, Leck testen. (Seite 5) 2. Kundendienst aufsuchen.
Flamme unter dem Bedienteil.	1. Venturirohr blockiert.	1. Brenner entfernen, Venturi säubern, Siehe "Venturirohr." (Seite 6)
Flackernder Brenner oder niedrige Temperaturen auf höchster Einstellung.	1. Überströmungssicherung wurde in Verbindung zwischen Zylinder und Grill aktiviert.	1. Drehen Sie das Flaschenventil zu und schalten alle Brenner auf OFF. Trennen Sie den Druckminderer von der Gasflasche. Warten Sie zwei Minuten. Befestigen Sie den Druckminderer wieder an der Gasflasche. Öffnen Sie das Flaschenventil langsam. Warten Sie eine Minute. Zünden Sie den Grill. (Seite 7)
Brenner entzündet sich nicht	1. Kein Flüssiggas mehr vorhanden. 2. Zündung funktioniert nicht. 3. Überschüssiges Strömungssicherung aktiviert wurde. 4. Regler ist nicht vollständig mit dem Zylinderventil verbunden. 5. Ein Leck in dem System verursacht die überschüssige Strömungsvorrichtung zu aktivieren. 6. Venturirohr blockiert oder falsch ausgerichtet auf die Ventilöffnung. 7. Gasdüse blockiert. 8. Schlauch ist verdreht.	1. Gasflasche füllen oder tauschen. 2. Das "Bei Hand Anzündeverfahren" befolgen 3. Folgen Sie "flackernde Flamme oder niedrigen Temperaturen auf HOCH Einstellung "Lösung oben. 4. Ziehen Sie den Regler Handrad. 5. Dichtigkeitsprüfung Verbindungen lose Installation zu bestimmen. Spannen passend zu. Lecktestsystem. 6. Entfernen Sie den Brenner, säubern Venturi und neu auszurichten, mit Ventilöffnung . Siehe Seite 6 für die Unterstützung. 7. Brenner entfernen, Gasdüse mit Nadel oder feinem Draht säubern, nicht bohren. 8. Schlauch entwirren. Der Gasschlauch muss dem unteren Gehäuseteil fernbleiben.
Anzünder funktioniert nicht.	1. Zündgerät Batterie ist tot. 2. Zündkabel nicht angeschlossen. 3. Zündelektrode am Brenner schlecht ausgerichtet. 4. Anzünder Störung	1. Ersetzen Sie die Batterie. 2. Elektrodekabel für Haupt- brenner anschließen 3. Zündelektrode ausrichten. 4. Verwenden Spiel Beleuchtung Verfahren (Seite 7).
Verminderte Hitze, "Knallgeräusche".	1. Kein Flüssiggas mehr vorhanden. 2. Venturirohr blockiert.	1. Gasflasche füllen oder tauschen. 2. Brenner entfernen, Venturi säubern, siehe "Venturirohr." (Seite 6).
Heiße Stellen auf der Grillfläche.	1. Venturirohr blockiert. 2. Trümmer ansammeln auf Flav-R-Wave™.	1. Brenner entfernen, Venturi säubern, siehe "Venturirohr." (Seite 6). 2. Abschaben Flav-R-Wave und Vakuum.
Stichflammen oder Fettfeuer.	1. Übermäßige Fettansammlung auf den Verdampferblechen oder im Grillgehäuse 2. Zu starke Hitze.	1. Verdampferblech oder Grillgehäuse reinigen. 2. Kontrollknopf auf niedrigere Stufe drehen.
Summende Geräusche vom Regulator.	1. Gasflaschenventil zu schnell aufgedreht.	1. Gasflaschenventil langsam aufdrehen.
Gelbe Flamme.	1. Etwas gelbe Flamme ist normal. Wenn es zu gelb wird, kann ein Venturirohr verstopft sein. 2. Luftzufuhr am Brenner verunreinigt oder blockiert.	1. Brenner entfernen, Venturi säubern, siehe "Venturirohr." (Seite 6). 2. Brenner entfernen und mit einer weichen Bürste den Bereich der Luftzufuhr reinigen.
Die Innenseite des Deckels sieht aus als ob sie abblättern würde.	1. Dies ist lediglich eingebranntes Fett, welches abblättert. Die Innenseite des Deckels ist nicht lackiert.	1. Mit einer Bürste oder einem Spachtel säubern.
Gussroste korrodieren.	1. Porzellanemaillierung durch Materialrisse beschädigt.	1. Siehe Wartung (Seite 9).

# 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](http://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

ALUMINIUMGUSSTEILE	EXKLUSIVE FARBE	10 JAHRE
BRENNER	STABBRENNER	3 JAHRE
STAHLROSTE	PORZELLANEMAILLIERT	2 JAHRE
GUSSROSTE	PORZELLANEMAILLIERT	2 JAHRE
SONSTIGE TEILE	OHNE GASBEHÄLTER	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 Hitzeentwicklung 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 Mehrparteienhäusern 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 13 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](http://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 bitten den Kaufbeleg, Die Modellnummer und die Seriennummer des Grills, Fehlerbeschreibung und, falls möglich, Fotos von dem Mangel bereit.

Datum

## Kontaktinformationen

Name	Straße
Vorname	Hausnummer
Telefon	PLZ
E-Mail	Ort

## Vertragspartner

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)**

**Customer Information**

Date

Last Name

Address

First Name

Phone Number

E-Mail

**Dealer Information**

Dealer

Contact Person

Address

Phone

E-Mail

**Claim**

Serial Number

Model Number

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 Claim:

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](http://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](http://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**

Cast Aluminum Cook box	Excluding Paint	10 years
Burner	Tube Burners	3 years
Steel Grids	Porcelain Coated	2 years
Cast Iron Grids	Porcelain Coated	2 years
All Remaining Parts	Excluding Tank	2 years

**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.

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 13 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 regulators 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
<b>SMELL OF GAS</b>		<b>SHUT OFF LP CYLINDER VALVE AT ONCE. DO NOT USE THE APPLIANCE UNTIL LEAK IS SEALED.</b>
Leak detected at cylinder, regulator or other connection.	1. Regulator fitting loose. 2. Gas leak in hose/regulator or control valves.	1. Tighten fitting and "Leak Test" (page 5) 2. See authorized service center.
Flames Beneath Control Panel (Flashback Fire)	1. Venturi blocked.	1. Remove burner and clean venturi. See "Venturi Tubes" (page 6)
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 7)
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 7). 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 6 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 7)
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 6) for assistance.
Hot spots on Cooking Surface	1. Venturi blocked	1. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes" (page 6) for assistance. 2. Scrape off Flaw-R-Wave and vacuum. 3. Scrape off Flaw-R-Wave for assistance.
"Flare-ups" or Grease Fires	1. Excessive grease buildup on vaporizer or in gas grill cookbox. 2. Excessive heat.	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 6) 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 9) for help

# MAINTENANCE

## ANNUAL MAINTENANCE

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.

### BURNER

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.

### HOSE

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

### EXTERIOR ALUMINUM 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.

### STAINLESS STEEL & PORCELAIN

#### COMPONENTS

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.

### RESIN COMPONENTS AND SIDE SHELVES

Wash with soap and water.

### REPLACEMENT PARTS

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.

### LEAK TEST

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

## REGULAR MAINTENANCE

For optimum performance and safety, the following parts should be checked and cleaned properly before start-up.

## CAST GRATING, STAINLESS STEEL CASTING & STAINLESS STEEL GRATING

Broil King® cast and stainless steel grates offer unprecedented heat storage and grilling performance. Broil King® stainless steel round gratings offer maximum service life and good heat storage with good grilling performance.

Broil King® cast grates are made with a thin matt enamel finish to protect the grates. Regular use and care improves the performance and life of the grates.

### For optimum performance:

- Before using for the first time and after a long period of rest, wash the grids with a damp cloth and a mild soapy water solution. Dry the grids with a towel. Never allow the racks to air dry or put them in the dishwasher.
- Before you grill for the first time, you must heat your grill to high temperature for 30 minutes. This process burns any residue left during the grilling process. Once the grills have cooled, they must be impregnated and baked. A heat-resistant and unsalted cooking oil is recommended for the first firing. Apply a thin layer to the entire surface of the cast iron grill grates. Use e.g. the brush from the Broil King Marinier Set (# 61491) or the Broil King oil sprayer (# 60940). As a further option, you can also easily apply separating spray to the grillage.

### Recommended oils:

- Avocado Oil – smoke point (260C/500F)
- Rice Bran Oil – smoke point (255C/490F)
- Rapeseed Oil – smoke point (204C/400F)

- Clean the grill grates with a good stainless steel brush (# 64014 or # 64034) before and after each use.

Alternatively you can also use the wood cleaning brush # 65225. Brush the grates with one of the recommended oils or conveniently with a separating spray. Since the Broil King grill grates can be used on both sides, both sides must be generously coated with cooking oil or separating spray. Make sure that the entire surface of the grill, including the corners, is well greased. Do not use salted fat like margarine or butter. Now that you have applied the cooking oil to the cast iron grill grates, preheat your grill at high temperature for 10 minutes. The cooking oil burns in and thus creates a non-stick protective layer. Now switch the controller to "OFF" and let the grill grids cool down or grill the grids. After cooling down, your cast iron grill grates are burned in and ready to grill.

- Use the medium setting for preheating and grilling to prevent burning of the protective layer.
- Avoid using marinades with sugar or salt on the meat before you grill. Apply the spices and salts better after grilling.
- Use oil-based marinades, not water-based ones.
- Lightly fry the meat with cooking oil before grilling.
- Turn and apply the grill grates regularly.

## REGULAR MAINTENANCE

For optimum performance and safety, the following parts should be checked and cleaned properly before start-up.

## CAST GRATING, STAINLESS STEEL CASTING & STAINLESS STEEL GRATING

Broil King® cast and stainless steel grates offer unprecedented heat storage and grilling performance. Broil King® stainless steel round gratings offer maximum service life and good heat storage with good grilling performance.

Broil King® cast grates are made with a thin matt enamel finish to protect the grates. Regular use and care improves the performance and life of the grates.

### For optimum performance:

- Before using for the first time and after a long period of rest, wash the grids with a damp cloth and a mild soapy water solution. Dry the grids with a towel. Never allow the racks to air dry or put them in the dishwasher.
- Before you grill for the first time, you must heat your grill to high temperature for 30 minutes. This process burns any residue left during the grilling process. Once the grills have cooled, they must be impregnated and baked. A heat-resistant and unsalted cooking oil is recommended for the first firing. Apply a thin layer to the entire surface of the cast iron grill grates. Use e.g. the brush from the Broil King Marinier Set (# 61491) or the Broil King oil sprayer (# 60940). As a further option, you can also easily apply separating spray to the grillage.

### Recommended oils:

- Avocado Oil – smoke point (260C/500F)
- Rice Bran Oil – smoke point (255C/490F)
- Rapeseed Oil – smoke point (204C/400F)

- Clean the grill grates with a good stainless steel brush (# 64014 or # 64034) before and after each use.

Alternatively you can also use the wood cleaning brush # 65225. Brush the grates with one of the recommended oils or conveniently with a separating spray. Since the Broil King grill grates can be used on both sides, both sides must be generously coated with cooking oil or separating spray. Make sure that the entire surface of the grill, including the corners, is well greased. Do not use salted fat like margarine or butter. Now that you have applied the cooking oil to the cast iron grill grates, preheat your grill at high temperature for 10 minutes. The cooking oil burns in and thus creates a non-stick protective layer. Now switch the controller to "OFF" and let the grill grids cool down or grill the grids. After cooling down, your cast iron grill grates are burned in and ready to grill.

- Use the medium setting for preheating and grilling to prevent burning of the protective layer.
- Avoid using marinades with sugar or salt on the meat before you grill. Apply the spices and salts better after grilling.
- Use oil-based marinades, not water-based ones.
- Lightly fry the meat with cooking oil before grilling.
- Turn and apply the grill grates regularly.

- The rust surface should always be treated with a light layer of oil. This prevents corrosion, wear and the sticking of grilled food.
- In the event of corrosion, burn the grates free and clean them with a stainless steel cleaning brush. Repeat the oiling process.

The grates should be kept greased and stored in a dry place during long periods of rest. To restart, start the oiling process from the beginning.

**Warning:**  
If the grill is hot, use caution and oven mitts while handling the stainless steel bristle brush.  
Inspect the grids carefully after brushing to ensure there are no broken bristles left on the grid.

## GREASE TRAY

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

## FLAV-R-WAVE™

The Flav-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 Flav-R-Wave™, remove the cooking grids and scrape the residue off the Flav-R-Wave™ with the grid lifter. (Part # 60745)

## GENERAL CLEANING

Perform a Burn-Off (see below).

When gas grill is cool, remove grids, scrape the Flav-R-Wave™ clean with grid lifter then remove the Flav-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.

## BURN-OFF

Ignite the burners as per "Lighting" (page 7). Operate gas grill on HIGH with lid closed for 10 minutes maximum. Turn the gas source off then turn control knobs to OFF.

**First Time Use:** Before cooking on your gas grill for the first time, burn it off to rid it of any odors or foreign matter in the following manner:

1. With cooking grids installed in position, light the gas grill following lighting instructions (see Page 6) and operate the gas grill on "HIGH" for 10-15 minutes. Next, turn gas source off then turn all control knobs to the "OFF" position.

2. When gas grill is cool, thoroughly season cooking grids by spraying or wiping olive or vegetable oil on them. Ensure that the entire surface is generously coated including the corners. For cast iron cooking grids, light seasoning should be done before every usage.
3. You are ready to grill. Proceed to "Preheating."
- Preheating:** Preheat the gas grill on MEDIUM/HIGH with the lid closed for ten minutes. Reduce heat as appropriate for what you are grilling. Firmly but carefully scrub grids with a wire grill brush. Next, brush or spray the grids with vegetable or olive oil to prevent food from sticking.

**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 Flav-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

**High Setting:** Produces temperatures at the cooking grid of approximately 600 - 650°F (320 - 340°C). Use this setting only for fast warm-up or for burning food residue from the cooking grids after cooking. This setting is also ideal for quickly searing steaks before reducing the temperature. Rarely, if ever, do you use the HIGH setting for extended cooking.

**Medium/High:** Produces temperatures at the cooking grid of approximately 550°F (290°C). Use this setting for warm-up and for grilling steaks and chops.

**Medium:** Produces temperatures inside the gas grill of approximately 450°F (230°C) with the lid down. Use this setting for most grilling of chicken, burgers and vegetables as well as for roasting and baking.

**Low:** Produces temperatures inside the gas grill of approximately 310-350°F (155-175°C). Use this setting for all smoke cooking, large cuts of meat, delicate fish and for dough and pastry, such as quesadillas.

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

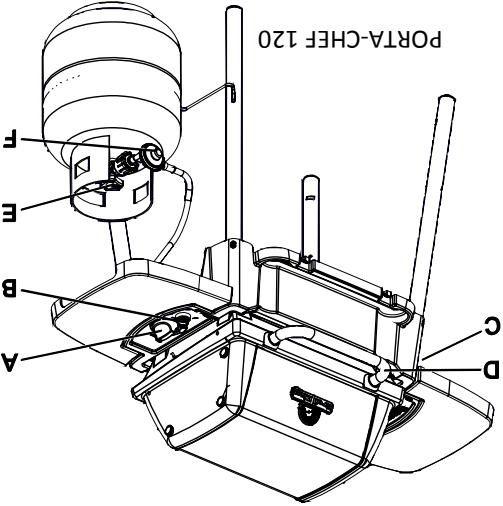
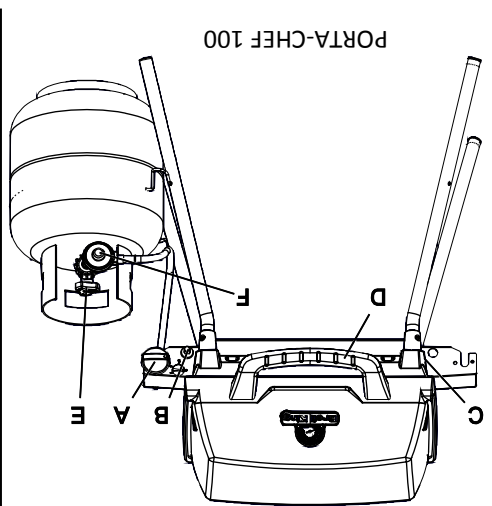
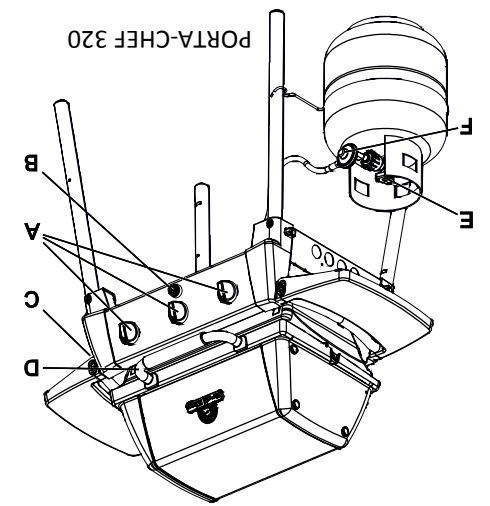
## DIRECT GRILLING

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 steak grilling guide for most meat, fish, poultry and vegetables.

### THE PERFECT STEAK GRILLING GUIDE

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



## LIGHTING INSTRUCTIONS

1. The appliance must be assembled as per the assembly instructions.

2. Ensure LP cylinder is full and properly connected to the regulator. See: "Hose and Regulator." (Page 4)

3. Ensure there are no gas leaks in the gas supply system. See: "Leak Testing." (Page 5)

4. Ensure that the venturi tubes are properly located over the gas valve orifices. See "Venturi Tubes." (Page 6)

5. Ensure that ignition wires are connected.

6. Carefully review all instructions on the information plate attached to the gas grill.

7. **WARNING: Always open lid before lighting and do not lean over gas grill while lighting.**

8. Set control knobs to "OFF" and turn on the gas supply.

## LIGHTING THE BURNER:

- a. Check that the battery has been installed in the electronic ignition.

- b. Push and turn one main burner control knob to "HIGH."

- c. Push and hold down the ignitor button or use match to light.

- d. 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 proceed below to step f.

- e. Insert lit match through lighting hole located at the left or right side of the cook box. Push and turn right main burner control knob to "HIGH."

## LIGHTING INSTRUCTIONS

1. The appliance must be assembled as per the assembly instructions.

2. Ensure LP cylinder is full and properly connected to the regulator. See: "Hose and Regulator." (Page 4)

3. Ensure there are no gas leaks in the gas supply system. See: "Leak Testing." (Page 5)

4. Ensure that the venturi tubes are properly located over the gas valve orifices. See "Venturi Tubes." (Page 6)

5. Ensure that ignition wires are connected.

6. Carefully review all instructions on the information plate attached to the gas grill.

7. **WARNING: Always open lid before lighting and do not lean over gas grill while lighting.**

8. Set control knobs to "OFF" and turn on the gas supply.

## LIGHTING THE BURNER:

- a. Check that the battery has been installed in the electronic ignition.

- b. Push and turn one main burner control knob to "HIGH."

- c. Push and hold down the ignitor button or use match to light.

- d. 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 proceed below to step f.

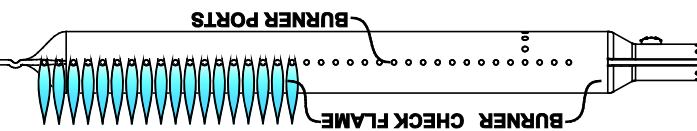
- e. Insert lit match through lighting hole located at the left or right side of the cook box. Push and turn right main burner control knob to "HIGH."

## SHUTDOWN:

1. Push and turn control knob to "OFF." Wait 5 minutes then try again with control knob set at "MEDIUM."
2. If any burner will not light, see "Troubleshooting" (page 11). If problem persists, do not attempt to operate the appliance; contact OMC, your dealer or an approved service center.

## IF BURNER DOES NOT IGNITE:

1. Push and turn control knob to "OFF." Wait 5 minutes then try again with control knob set at "MEDIUM."
2. If any burner will not light, see "Troubleshooting" (page 11). If problem persists, do not attempt to operate the appliance; contact OMC, your dealer or an approved service center.
3. You smell gas.
4. A flashback fire occurs.
5. Your gas grill heats unevenly.
6. The burners make popping noises.



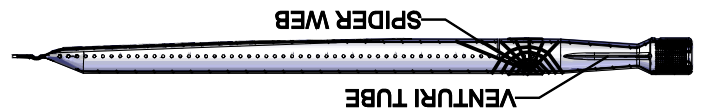
**CAUTION - Check your gas grill after lighting.** All burner ports should show a 2.5cm / 1" flame on "HIGH."

- f. Burner should ignite within 5 seconds.
- g. 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.

# VENTURI TUBES

## PORTA-CHEF 100 / 120

Always keep venturi tubes clean. Blockages in the venturi tubes caused by spiders, insects and nests can cause a flashback fire. In fact, 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.



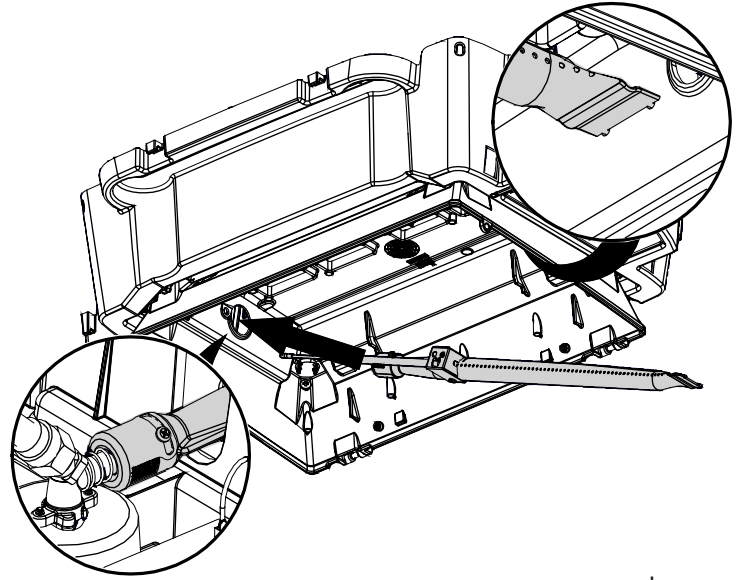
If a flashback fire occurs, turn off gas at the source immediately

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

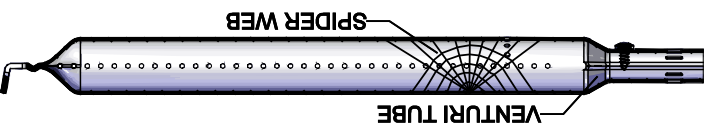
1. Turn off gas by closing the propane cylinder valve
2. When the barbecue is cool, push the burner towards the valve and lift the burner from the barbecue housing.
3. Clean the venturi tubes with a pipe cleaner or venturi cleaning tool (Accessory #77310 or #18270).
4. Lower the burner into position in the gas grill housing, making sure that the venturi tube is correctly aligned and fitted on the orifice. Push towards the valve and fit in place.



3. Clean the venturi tubes with a pipe cleaner or venturi cleaning tool (Accessory #77310 or #18270).

## PORTA-CHEF 320

Always keep venturi tubes clean. Blockages in the venturi tubes caused by spiders, insects and nests can cause a flashback fire. In fact, 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.



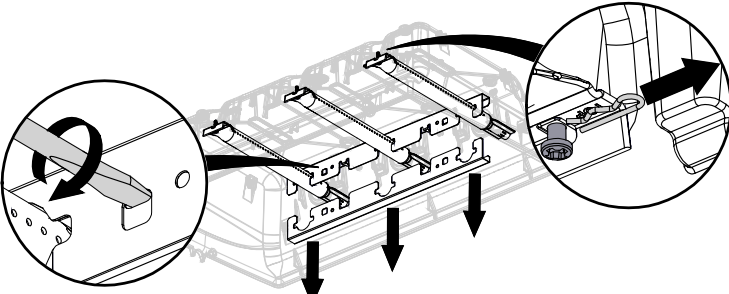
If a flashback fire occurs, turn off gas at the source immediately

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

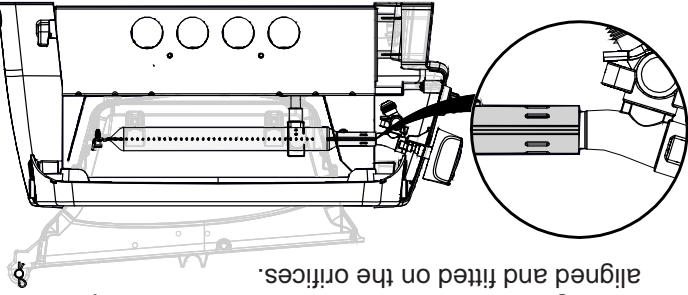
1. You smell gas.
2. Your gas grill does not reach temperature.
3. Your gas grill heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

## INSPECTING & CLEANING

1. Turn off gas by closing the propane cylinder valve
2. When gas grill is cool, remove the burner fasteners and the top portion of the collector box. Proceed to lift the burners from the gas grill housing.
3. Clean the venturi tubes with a pipe cleaner or venturi cleaning tool (Accessory #77310 or #18270).
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.
6. Snap top portion of collector box back in place.



3. Clean the venturi tubes with a pipe cleaner or venturi cleaning tool (Accessory #77310 or #18270).



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.
6. Snap top portion of collector box back in place.

# LEAK TESTING

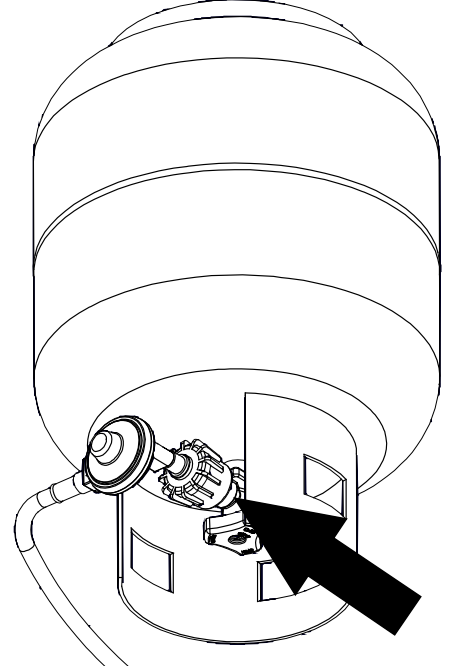
All factory-made connections have been rigorously tested for gas leaks. However, shipping and handling may have loosened a gas fitting.

## AS A SAFETY PRECAUTION:

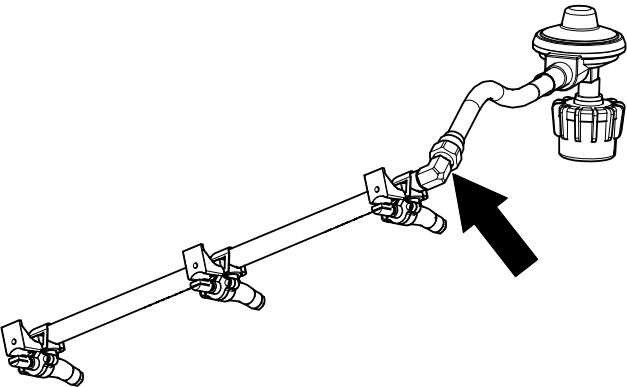
- Test all fittings for leaks before using your gas grill.
- Test the cylinder valve for leaks each time the cylinder is filled.
- Test for leaks every time you connect a gas fitting.
- Do not smoke at any time while testing.
- Never test for leaks with a lit match or open flame.
- Test for leaks outdoors.

## TO TEST FOR LEAKS:

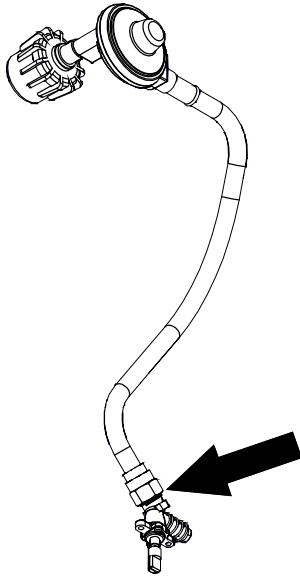
1. Be sure that cylinder valve and gas grill valves are "OFF."
2. Connect LP gas cylinder. See "Hose and Regulator."
3. Prepare a soap solution of one part water, one part liquid detergent.
4. With a full gas cylinder, open cylinder slowly.
5. Brush the soap solution on each connection.
6. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak.
7. If a leak is detected, close the gas cylinder "shut-off" valve, tighten the connection and retest.
8. If the leak persists, contact your gas grill dealer for assistance. Do not attempt to operate appliance if a leak is present.



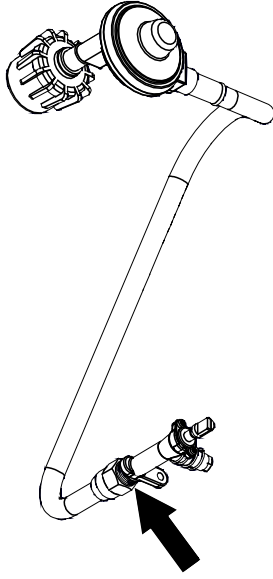
**PORTA-CHEF 320**



**PORTA-CHEF 120**



**PORTA-CHEF 100**





# CHANGING A GAS CYLINDER - PROPANE

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

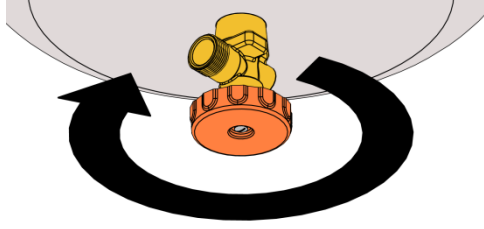
**NEVER** use an unregulated gas supply or a regulator for other operating pressures.

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

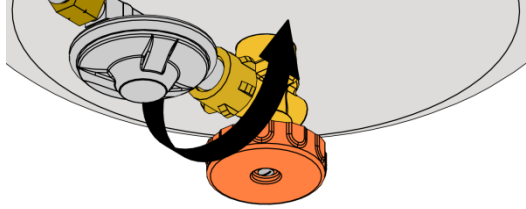
Propane cylinders have various types of connections. If a sealing washer is used in the connection, check that it is present and not damaged when changing cylinders. Some connectors have a handwheel to tighten and some require a spanner to tighten. Always use the correct size spanner and fully tighten,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

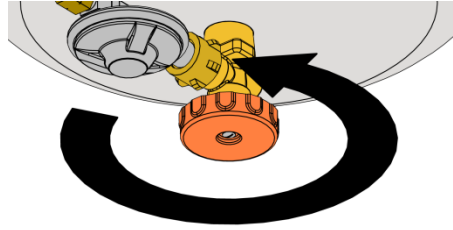


2. Inspect the connection for damage before connecting.
  - a. Fit the connecting nut (left hand thread) to the cylinder. **Connecting Nut for use with Spanner** - Using the correct spanner, tighten the connecting nut as tight as possible.
  - b. **Handwheel Connecting Nut** - Using hand pressure, tighten the connecting nut firmly. Do not use a spanner on a handwheel connection.



After fitting the regulator it may have assumed a position out of the horizontal, this is not important, **DO NOT TWIST THE REGULATOR.**

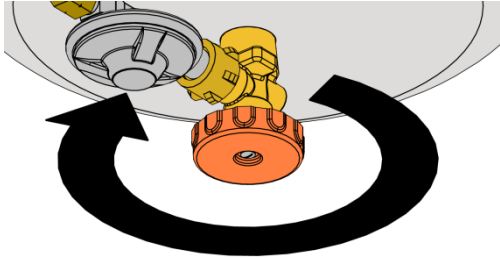
3. When gas is required, turn the cylinder valve anti-clockwise.



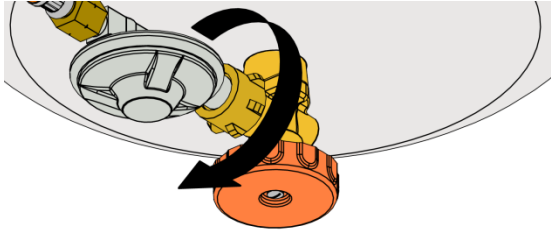
Leak test all connections **before** operating the appliance.

## DISCONNECTING THE CYLINDER

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



2. Remove the Regulator connecting nut (left hand thread) with spanner or handwheel. Replace protective plug into valve outlet. Place empty cylinder in a safe place.



# REGULATOR / GAS HOSE

## 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 1<sub>3P(50)</sub>** 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

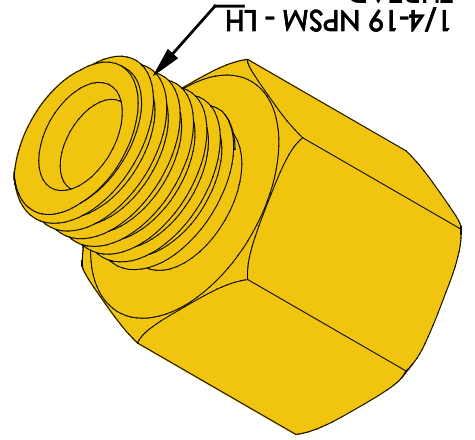
hose is cracked, cut, abraded or damaged in any way, the

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	REGULATOR MUST COMPLY WITH	LP GAS HOSE MUST COMPLY WITH
AUSTRIA	1 <sub>3P(50)</sub>	50 mbar	PROpane	
GERMANY	1 <sub>3P(50)</sub>	50 mbar		

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 or manipulated.

Any modification of the appliance may be dangerous.

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

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.

## 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.

## SPECIFICATIONS

MODEL	TOTAL HEAT INPUT	TOTAL HEAT INPUT	JET SIZE MAIN BURNER
9502-12	4.1kW	298 g/h	0.91mm
9003-12	4.1kW	298 g/h	0.91mm
9506-52	4.1kW	298 g/h	0.91mm
9526-52	6.0kW	436 g/h	0.66mm

## 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.

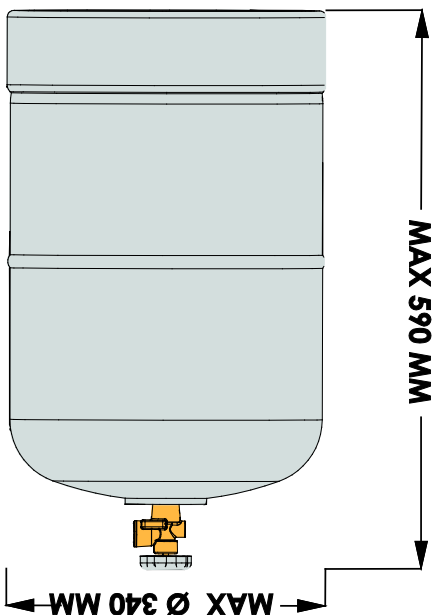
Horizontally, liquid fuel could get into the supply pipes with damaging results.

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.



## 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.

### OWNER'S MANUAL

FOR USE WITH BUTANE OR PROPANE GAS  
CATEGORY I3P(50)

### CONTENTS

- SAFETY ..... 2
- REGULATOR / GAS HOSE ..... 3
- PROPANE ..... 4
- LEAK TESTING ..... 5
- VENTURI TUBES ..... 6
- LIGHTING ..... 7
- OPERATION ..... 8
- COOKING TECHNIQUES ..... 8
- MAINTENANCE ..... 9
- TROUBLE SHOOTING ..... 11
- WARRANTY ..... 12



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