

Broil King®

EINBAU- GAS GRILL

BEDIENUNGSANLEITUNG

FÜR DEN GEBRAUCH MIT PROPAN UND BUTAN GAS

KATEGORIE I₃₊(28-30/37)0 KATEGORIE I_{3B/P}(30)

KATEGORIE I_{3B/P}(37), KATEGORIE I_{3P}(50)

FÜR DEN GEBRAUCH MIT ERDGAS

KATEGORIE I_{2E}(20), KATEGORIE I_{2H}(20)

INHALT

SICHERHEIT	2
MONTAGE	3
GASFLASCHE	11
SCHLAUCH UND DRUCKMINDERER	11
WECHSEL DER GASFLASCHE	12
ERDGAS	13
DICHTIGKEITSPRÜFUNG	14
VENTURIROHRE	15
BEFEUERUNG.....	16
BETRIEB	17
GRILLTECHNIKEN	18
TRANSFORMATOR.....	21
GRILLFLÄCHENBELEUCHTUNG	22
KONTROLLKNOPFBELEUCHTUNG	23
WARTUNG	24
PROBLEMLÖSUNG	25
GARANTIE	26

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

SICHERHEIT

Dieses Gerät wurde nach CE Standards entwickelt.

Nur für den Gebrauch im Freien.

Vor Inbetriebnahme ist die Gebrauchsanleitung zu lesen.

Warnung: Offen erreichbare Teile können sehr heiß werden. Von Kindern fernhalten.

Vorsicht beim Umgang oder beim Transport dieses Gerätes. Metallkanten können zu einer Verletzung führen. Benutzen sie Handschuhe zum Heben und Bewegen.

Schließen sie die Gaszufuhr nach Gebrauch.

Benutzen sie Schutzhandschuhe beim Umgang mit heißen Teilen.

Die Sauerstoffzufuhr der Hauptbrenner, des hinteren Brenner und des Seitenbrenner wurden werksseitig eingestellt (versiegelt) und dürfen nicht verändert werden.

Jede Veränderung des Gerätes kann zu Gefahren führen.

Im Falle einer Undichtigkeit ist die Gaszufuhr abzustellen.

Stromleitung immer in sicherer Entfernung zu heißen Geräteteilen und Wasser halten.

Bei Gasgeruch:

1. Gaszufuhr schließen.
2. Offenes Feuer löschen.
3. Deckel öffnen.
4. Bei anhaltendem Geruch sofort den Gasversorger benachrichtigen.

TECHNISCHE ANGABEN

MODELL	GESAMT HEIZ-LEISTUNG	GESAMT HEIZ-LEISTUNG	DÜSE HAUPT-BRENNER	DÜSE SEITEN-BRENNER	DÜSE HECK-BRENNER
8856-52	12.8 kW	931 g/h	0.85		
8856-53	12.8 kW	931 g/h	0.91		
8856-56	12.8 kW	931 g/h	1.32		
9560-82, 9564-82	19.9 kW	1421 g/h	0.85	0.73	0.99
9560-83, 9564-83	19.9 kW	1421 g/h	0.91	0.79	0.99
9560-86, 9564-86	19.9 kW	1421 g/h	1.32	1.09	1.61
9580-82, 9584-82	23.1 kW	1650 g/h	0.84	0.73	0.99
9580-83, 9584-83	23.1 kW	1650 g/h	0.91	0.79	1.02
9580-86, 9584-86	23.1 kW	1650 g/h	1.32	1.09	1.55
9570-82, 9574-82	24.7 kW	1764 g/h	0.81	0.73	0.95
9570-83, 9574-83	24.7 kW	1764 g/h	0.87	0.79	0.99
9570-86, 9574-86	24.7 kW	1764 g/h	1.30	1.09	1.61

TECHNISCHE ANGABEN

GEBRAUCH IN	KATEGORIE	GASDRUCK BUTAN	GASDRUCK PROPAN	GASDRUCK ERDGAS	REGULATOR VORSCHRIFT	GAS ZUFUHR VORSCHRIFT
BE	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
CH	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
ES	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
FR	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		NF M 88765 OR NF M 88776	NF D 36107
GB	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		BS3016	BS3212/2/8
IE	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
IS	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
IT	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
PT	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
CZ	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar			
DK	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar			
FI	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar			
GR	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar			
HU	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar			
LT	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar			
LU	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar			
LV	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar			
NL	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar			NEN 5654
NO	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar			
RO	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar			
SE	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar			
PL	I _{3B/P} (37)	37 mbar	37 mbar			
DE	I _{3P} (50)		50 mbar			
DE	I _{2E} (20)			20 mbar		
AT	I _{2H} (20)			20 mbar		
CH	I _{2H} (20)			20 mbar		
CZ	I _{2H} (20)			20 mbar		
DK	I _{2H} (20)			20 mbar		
ES	I _{2H} (20)			20 mbar		
FI	I _{2H} (20)			20 mbar		
GB	I _{2H} (20)			20 mbar		
GR	I _{2H} (20)			20 mbar		
IE	I _{2H} (20)			20 mbar		
IT	I _{2H} (20)			20 mbar		
NO	I _{2H} (20)			20 mbar		
PT	I _{2H} (20)			20 mbar		
SE	I _{2H} (20)			20 mbar		

SICHERHEIT

ELEKTRISCHE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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

- Eingangsspannung 230-240Vac / 50Hz
- Ausgangsspannung 12Vac / 1600mA
- **Gefahr!** Das Eintauchen von Leitungen oder Steckern in Wasser oder andere Flüssigkeiten kann zum Stromschlag führen!
- Stromzufuhr bei Nichtgebrauch und vor Reinigung und Wartung kappen. Abkühlung abwarten vor Einsetzung oder Entfernung von Teilen.
- Keine Inbetriebnahme von Leitungen, Steckern oder anderen Teilen bei Schäden oder Fehlbetrieb jeglicher Art. 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.
- Entfernen sie nicht die Erdungsvorrichtung und gebrauchen sie keinen Stecker mit nur zwei Kontakten.
- Verlängerungskabel nur mit Stecker mit Erdungsvorrichtung nutzen, nur mit der korrekten Leistung, sowie zugelassen für den Gebrauch im Freien durch CE-Zertifizierung

EINBAU

EINSTELLMÖGLICHKEITEN

Den Einbaugrill und alles an nötigem Zubehör sollten vor dem Zusammenbau vorhanden sein.

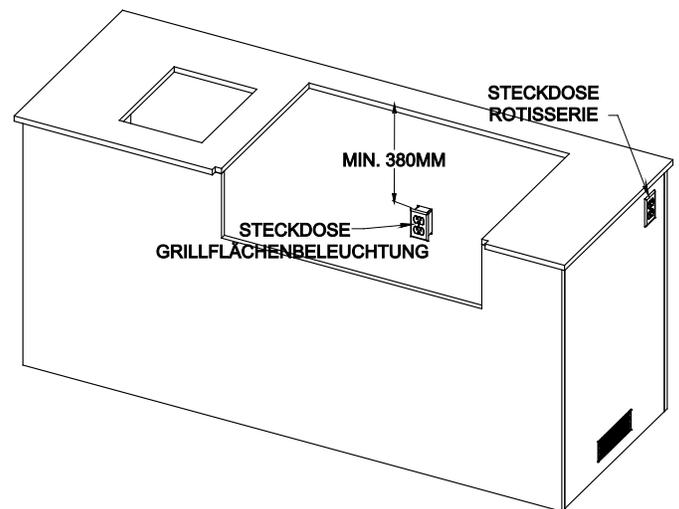
Es gibt viele verschiedene Möglichkeiten unsere Außenküche zu gestalten.

Hat ihr Einbaugrill einen Seitenbrenner, so sollten sie ihn auf der linken Seite des Grills einbauen.

ELEKTRO ANSCHLÜSSE

Wird ein Drehspieß (Rotisserie) benutzt, so sollte der Anschluss hinten rechts eingebaut werden.

Die **Grillflächenbeleuchtung** sollte mit einem FI – Schalter innerhalb **der Unterkonstruktion** an der hinteren Wand 380mm unterhalb der Arbeitsplatte befestigt werden.



EINBAU

Der Einbau sollte von einem Fachmann durchgeführt werden.

PLATZIERUNG DES GASGRILLS

Sorgen Sie für ausreichende Belüftung damit Hitze und Rauch abgeführt werden können.

WENN SIE DEN GRILL AN SEINEN ENDGÜLTIGEN PLATZ STELLEN BERÜCKSICHTIGEN SIE FOLGENDES:

- Windverhältnisse
- Freier Zugang
- Gas - und Elektroleitungen sollten so kurz wie möglich und fern von Heizquellen sein

Platzierung des Grills:

- Es muss genügend Raum vorhanden sein um im Fall eines Feuers evakuieren zu können
- An einem gut belüfteten Ort

Keine Platzierung möglich:

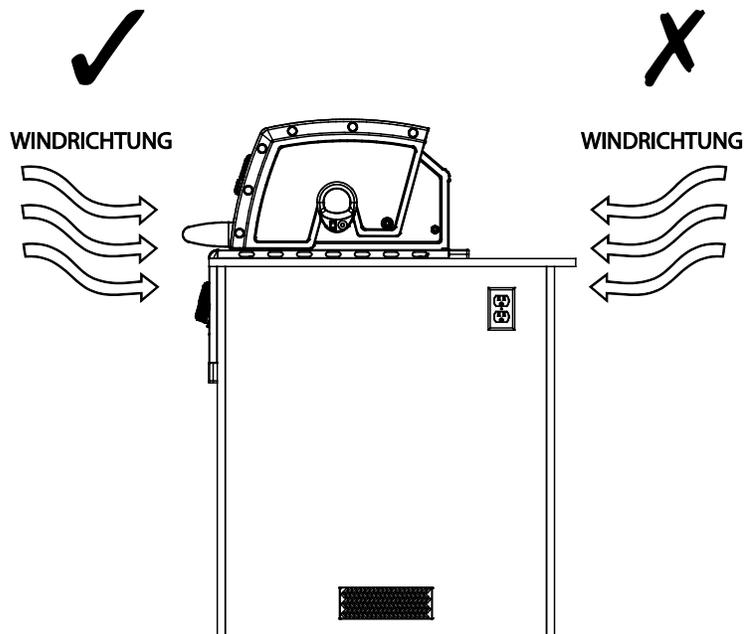
- In der Garage, einem Durchgang oder Schuppen oder einem anderen geschlossenen Ort
- Unter einer ungeschützten brennbaren Konstruktion

Der Grill ist so konstruiert, dass Luft durch den Bereich des Bedienteils angesaugt wird, und dass die Abgase durch den Auslass hinten in der Haube nach außen gelangen.

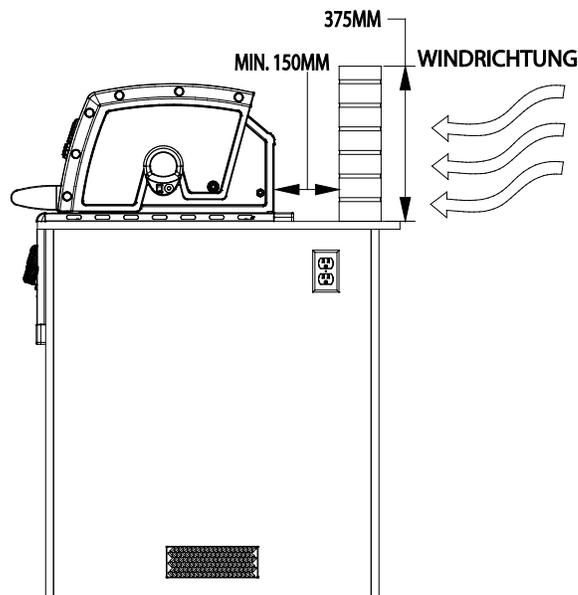
Falls sie den Grill an einer windigen Stelle aufbauen, richten sie ihn so aus, dass die Hauptwindrichtung von vorne auf den Grill trifft.

Ein leichter Windzug von vorne wird helfen:

- heiße Luft im hinteren Teil des Grills zu verteilen dass der zubereitenden Person kein Rauch ins Gesicht bläst



Wird der Grill mit Wind von hinten installiert, so ist für einen Windschutz zu sorgen. Der Windschutz sollte so eingerichtet sein, dass er die rückwärtige Abgasvorrichtung nicht blockiert und er muss mit den Vorgaben für brennbare und nicht brennbare Konstruktionen übereinstimmen, wie sie in diesem Handbuch festgelegt sind.



WARNUNG: Von hinten oder durch die Abgasvorrichtung eintretender Wind kann die geeignete Luftzufuhr unterbrechen und damit zu verringerter Leistung und manchmal zu überschüssiger Hitzeansammlung im Bereich des Bedienteils führen. Das kann zu Verbrennungen führen wenn die erhitzte Bedienoberfläche oder deren Schalter berührt werden.

Der Grill sollte bei starkem Wind nicht benutzt werden. Schäden, die auf Einsatz des Grills bei starkem Wind hinweisen, wie geschmolzene Schalter oder Zündvorrichtungen, oder Verfärbung der Armaturen durch große Hitzeeinwirkung, sind von der Garantieleistung ausgeschlossen.

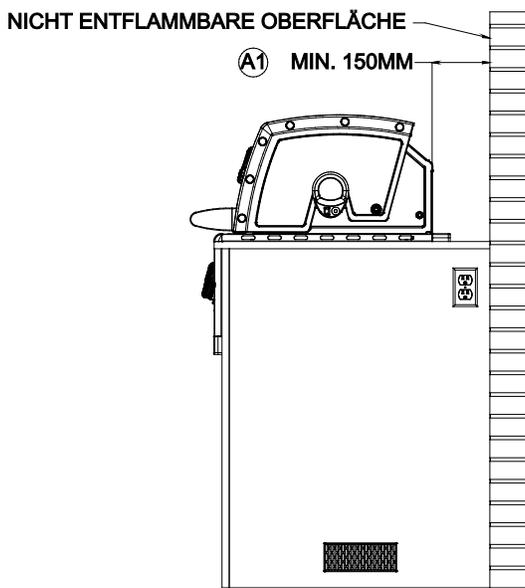
AUFBAU - MONTAGE

SEITEN - UND RÜCKWAND SICHERHEITSABSTÄNDE

ZU BEACHTEN: Zum Aufbau benötigen sie eine nicht brennbare Platte, die aus solidem Material besteht. Sie muss nivelliert sein und eine glatte Oberfläche haben.

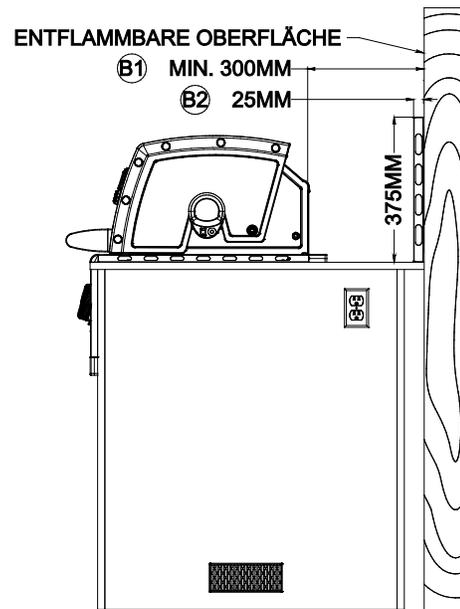
A) Abstand zwischen Grill und einer nicht entflammenden Wand oberhalb der Arbeitsfläche

1. Der Grill muss einen Minimalabstand von 150 mm rechts, links und nach hinten zur nicht entflammenden Wand haben um für eine ausreichende Ventilation zu sorgen und um den Deckel komplett öffnen zu können.



B) Abstand zwischen dem Grill und einer geschützten aber entflammenden Wand über der Arbeitsfläche

1. Der Grill muss einen Mindestabstand von 300 mm nach rechts, links und nach hinten zur geschützten entflammenden Wand haben.
2. Die geschützte entflammende Wand muss einen Mindestabstand von 25 mm belüftetem Raum zwischen der nicht entflammenden Arbeitsfläche und der brennbaren Oberfläche aufweisen bei einem Abstand von 375 mm oberhalb der Arbeitsfläche.



DEFINITION BRENNBARES MATERIAL:

Jede Bausubstanz oder Verzierungen aus Holz, Pressspan, Pflanzenfasern, Vinyl / Plastik, oder anderem Material, das Wärme leitet oder entflammbar ist. Solches Material sollte auch dann als brennbar eingestuft werden, wenn es als schwer entflammbar gekennzeichnet oder mit einer solchen Farbe angestrichen ist oder verputzt ist.

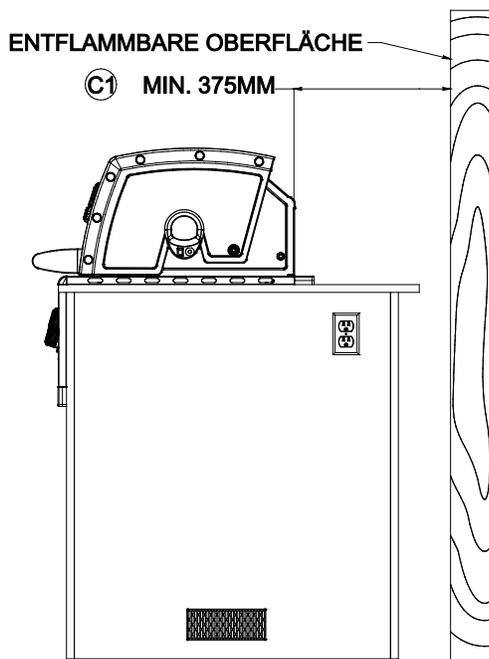
DEFINITION NICHT BRENNBARES MATERIAL

Jedes Material, das nicht entflammbar ist und nicht brennt, wie z. B. Materialien, die entweder ganz oder teilweise aus Eisen, Stahl, Ziegel, Zement, Schiefer oder Gips bestehen.

INSTALLATION - CLEARANCES

C) Abstand zwischen Grill und entflammbarer Wand über der Arbeitsfläche

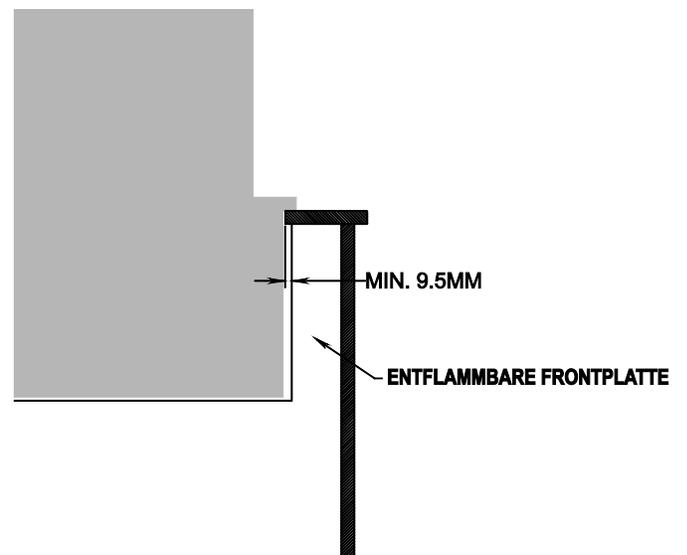
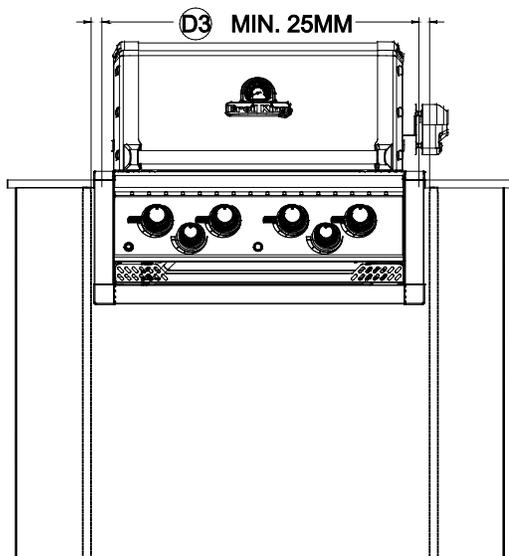
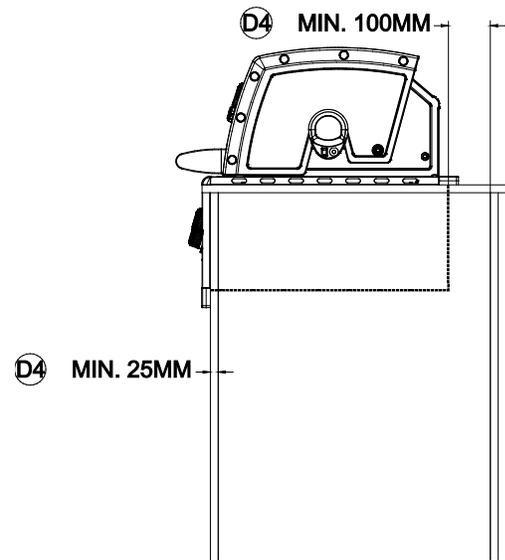
- 1 Der Grill muss einen Mindestabstand von 375 mm nach rechts, links und nach hinten zu jeder entflammbaren Wand über der nicht entflammbaren Arbeitsfläche haben.



D) Der Abstand zwischen dem Grill und entflammbarer oder nicht entflammbarer Konstruktion unterhalb der Arbeitsfläche.

1. Es ist kein Abstand zu einer Konstruktion unterhalb der Arbeitsfläche aus nicht entflammbarem Material nötig.
2. Unterhalb der Arbeitsfläche ist aber ein Abstand von 100 mm zu entflammbarem Material an der Rückwand erforderlich.
3. An der linken und rechten Seite der Arbeitsfläche benötigt man einen Abstand von 25 mm unterhalb der Konstruktion zu entflammbaren Materialien.
4. Ist die vordere Wand der Anlage weniger als 25mm stark, so muss der Abstand unterhalb der Arbeitsfläche zu einer entflammbaren Front 9 mm betragen.

DIE ABILDUNGEN ZEIGEN DEN UNTERSCHIED



INSTALLATION - CLEARANCES

WARNUNG: Der Grill darf für den Brandfall nicht ohne ein Be- und Entlüftungssystem gebaut oder benutzt werden, wenn ungeschützte entflammare Teile vorhanden sind.

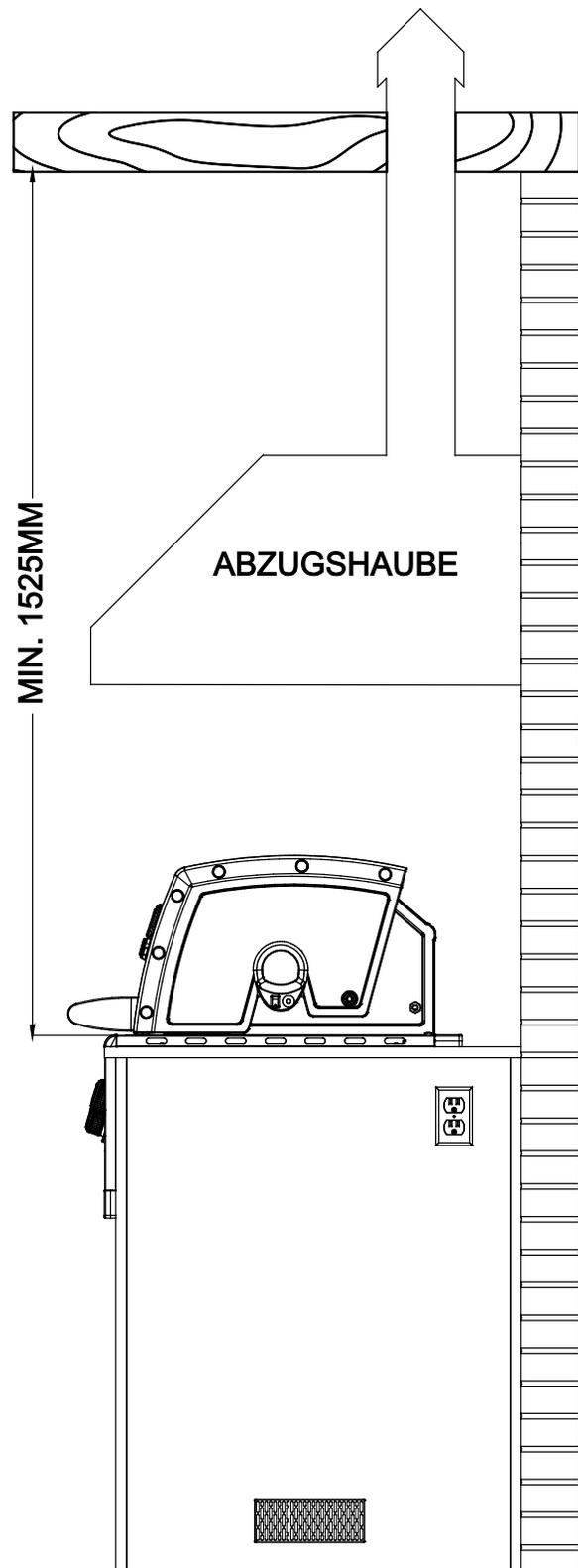
ANFORDERUNGEN FÜR DIE ÜBERKOPFKONSTRUKTION UND DIE ABZUGSHAUBE

Ein Mindestabstand von 1525 mm wird zwischen der Grilloberfläche und der Überkopfkonstruktion benötigt. Ist die Überkopfkonstruktion der Grillfläche aus entflammarem Material, so muss für eine Abzugshaube gesorgt werden. Die Abzugshaube schützt die Überkopfkonstruktion.

Besteht die Überkopfkonstruktion aus nicht entflammarem Material so ist der Einbau einer Abzugshaube dennoch sehr empfehlenswert.

ABZUGSHAUBE

Kommt eine Abzugshaube zum Einsatz, so muss der Bereich über der Grillfläche mit einer Haube größer als die Grillfläche bedeckt sein und eine Leistung von mindestens 2038 m³/h (Kubikmeter pro Stunde) für die Verwendung im Freien aufweisen.



MONTAGE - UNTERBAU

GEHÄUSE FÜR DEN GRILL UND DIE GASFLASCHE

Der Grill und die Propan / Butan Gasflasche muss den Anforderungen zur Belüftung und zur getrennten Unterbringung der Gasflasche von der Heizquelle entsprechen, wie sie unter BS EN 498:2012 festgelegt ist.

Es gibt zwei Arten von Anlagen:

1. Grillanlage ohne Gasflasche.
2. Grillanlage mit Gasflasche.

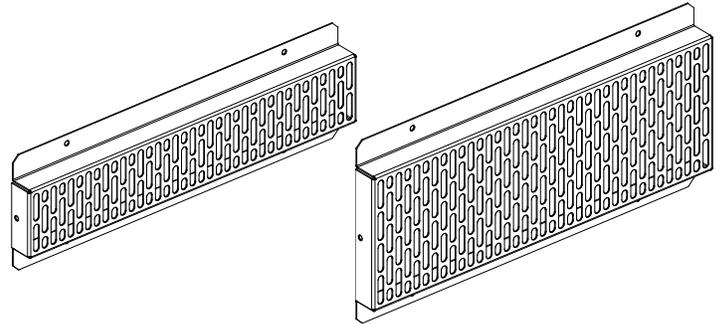
WARNUNG: Niemals eine Ersatzgasflasche im Unterschrank aufbewahren.

WARNUNG: Der Unterschrank muss eine Luftzufuhr haben um eventuell austretendes Gas zu belüften.

Belüftung verringert Feuchtigkeitsbildung und sorgt für Kühlung im Schrank.

Zu beachten: Die Zeichnungen sind nur Hinweise

- Jeder Belüftungsschlitz sollte Öffnungen haben, wo eine 3 mm Stange durchpassen könnte.
- Die Belüftung sollte nicht durch innere Verstreben blockiert werden
- Halten sie die Belüftung sauber und frei von Verunreinigungen
- Die Belüftung kann versteckt angebracht werden, braucht aber einen Schutz um Nagetiere und Insekten fernzuhalten
- Belüftungseinheiten, die mindestens 65 cm² oder 130 cm² belüften, können sie bei ihrem Händler erwerben.



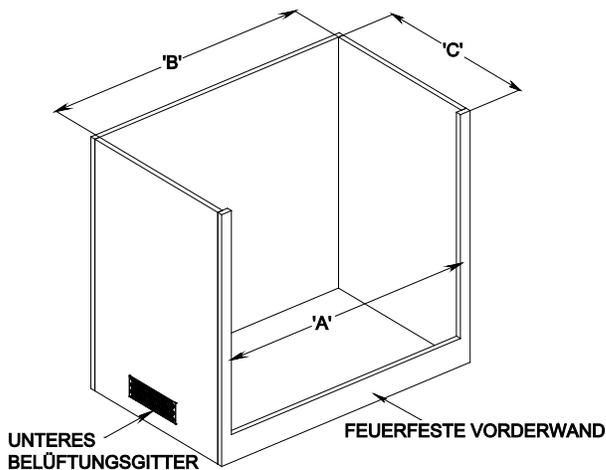
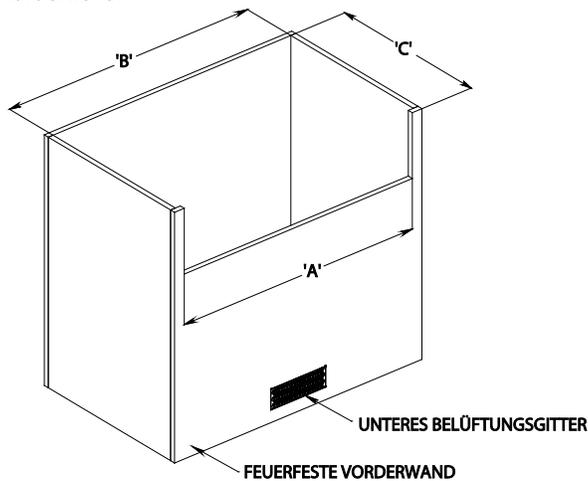
- Armaturen zum Abstellen der Gasflasche müssen manuell bedient werden können.
- Der Schrank kann mit einer Tür versehen werden, falls die Tür einen schnellen Zugang zur Gasflasche erlaubt, also nicht verschlossen ist, oder nur mit Werkzeug geöffnet werden kann.
- Ein Minimalabstand von 50 mm ist erforderlich, zwischen dem Fach auf dem die Gasflasche steht und dem Boden.
- Im Fall eines Lecks an der Gasflasche, oder wenn die Belüftung im Schrank für Verbreitung des Gases sorgt, sollte es nicht in leere oder Hohlräume der Schrankanlage entweichen können.

WARNUNG: Belüftungsschlitze im Schrank sollten nur nach außen führen, sodass das Gas entweichen kann.

MONTAGE - UNTERBAU

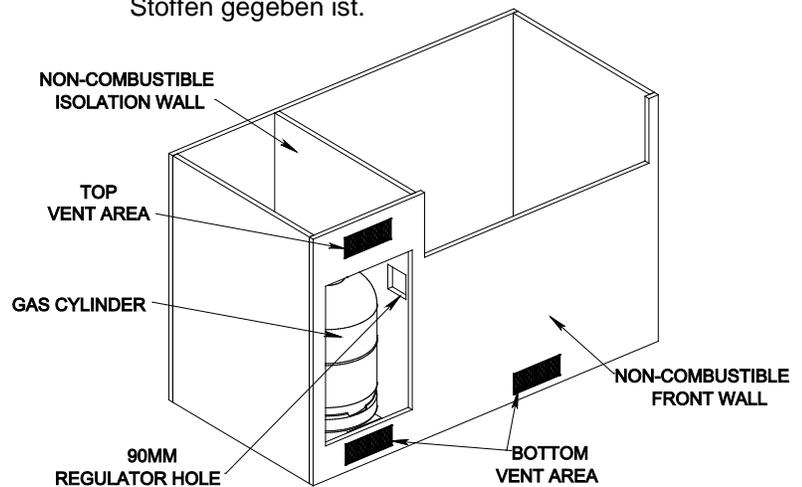
GRILLSYSTEM OHNE GASFLASCHE

- Mit der Seitenverkleidung und der rückwärtigen Verkleidung ist die Belüftung von insgesamt mindestens 65 cm² oben auf dem Grill gewährleistet
- Mit der unteren Verkleidung des Grills von mindestens 30 cm² ist die Belüftung unten gewährleistet
- Die Belüftung von mindestens 1/50 freier Raum befindet sich unterhalb des Schranksystems
- Befestigen sie die untere Kante des Belüftungsgitters 25 mm oder weniger vom Boden aus gesehen oder innerhalb 125mm von der Bodenplatte des Schranksystems aus gesehen
- Achten sie darauf die Belüftungsgitter nicht zu blockieren



GRILLSYSTEM MIT GASFLASCHE

- Wird im Grillsystem eine Flüssiggasflasche verwendet, so ist sie im Schranksystem unterzubringen.
- Bauen sie den Schrank mit vier Seitenteilen, mit oberer Platte und unterer Platte, mit den folgenden minimalen Abmessungen:
 - Höhe – 60cm
 - Breite – 40cm
 - Tiefe – 35cm
- Der Schrank darf innen keinen Raum für die Lagerung einer Ersatzflasche haben.
- Die Belüftung erfordert ein Minimum freien Raumes von insgesamt 1/100 an der Bodenplatte des Schrankes und oben an der sichtbaren äußeren Wand. (So wie die Bestimmung BS EN 498:2012 vorschreibt)
- Die Belüftung erfordert ein Minimum freien Raumes von insgesamt 1/50 an der Bodenplatte des Schrankes und unten an der sichtbaren äußeren Wand. (So wie die Bestimmung BS EN 498:2012 vorschreibt).
- Befestigen sie die oberen Belüftungsgitter innerhalb 130 mm oben im Schrank.
- Befestigen sie die unteren Belüftungsgitter 25mm oder weniger vom Boden gemessen und innerhalb 130mm unten von der Bodenplatte entfernt.
- Eine nicht entflammable Trennwand ist zwischen dem Fach für die Flüssiggasflasche und dem Grillschrank vorgeschrieben.
- Das Fach für die Flüssiggasflasche muss getrennt vom Fach für das Grilluntergehäuse sein, sodass der Schutz vor Abstrahlung, Flammen und heißen herunterfallenden Stoffen gegeben ist.



ABMESSUNGEN UNTERKONSTRUKTION				
		420 / 490	590	XL
A	MIN	770mm	932mm	1118mm
	MAX	774mm	936mm	1122mm
B	MIN	797mm	959mm	1146mm
C	MIN	686mm Aufbau / RCD Fehlerstromschutzschalter		

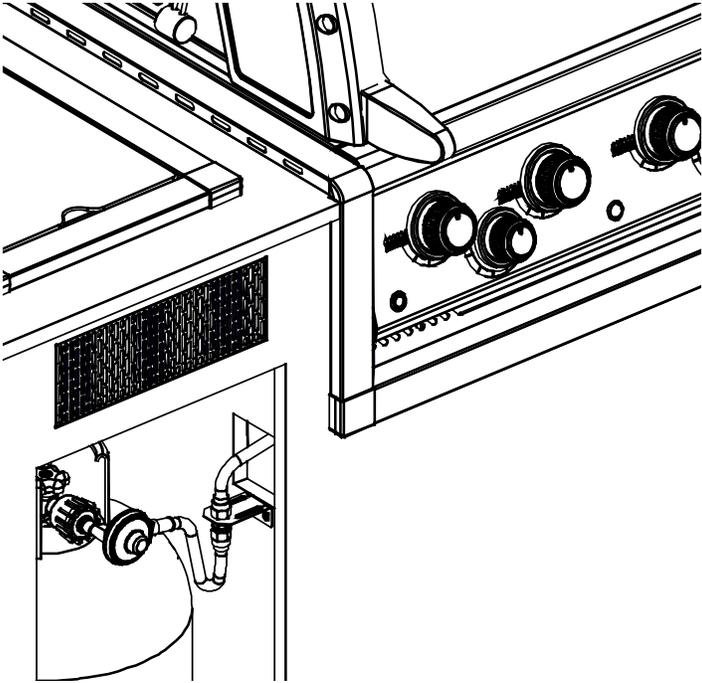
GEFAHR

Falls kein abgetrenntes Fach für eine einzige Flüssiggasflasche von 11 kg gebaut wird, und die Anforderungen an Belüftung und Trennung der Flüssiggasflasche von der Heizquelle nicht erfüllt werden, wie sie in der Bestimmung BS EN 498:2012 festgelegt sind, kann es zu Feuer, einer Explosion mit ernsthaften Folgen wie Körperverletzung oder Tod, und Schäden am Eigentum kommen.

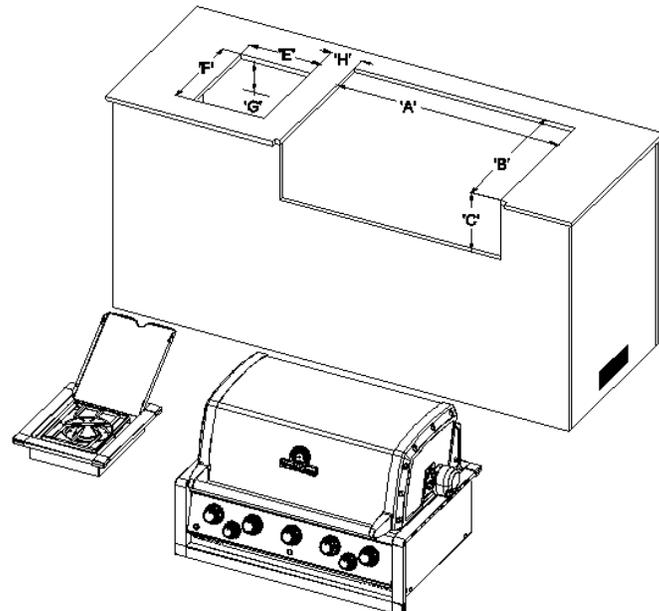
MONTAGE – ABMESSUNGEN DER AUSSCHNITTE

TECHNISCHE ANFORDERUNG ZUR MONTAGE MIT EINER 11 kg LP GASFLASCHE

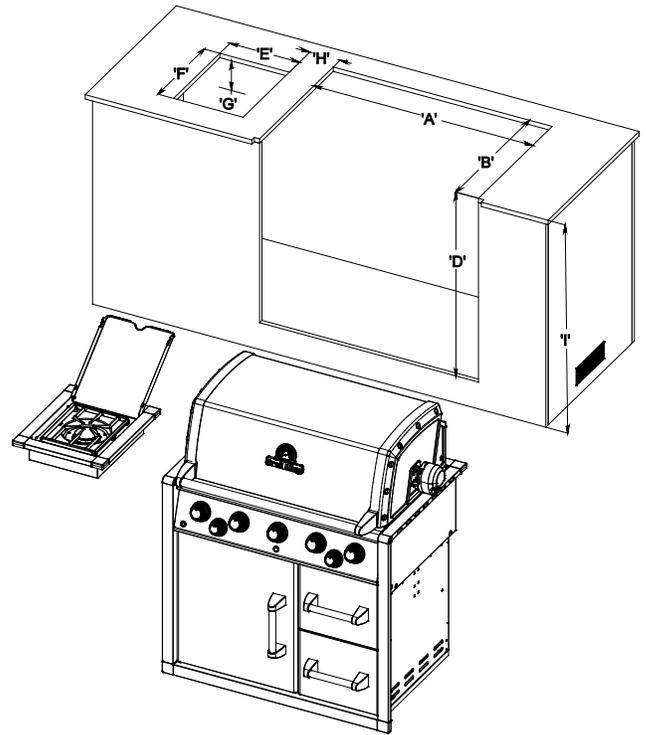
- Ein 356 mm starker geriffelter Schlauch mit 3/8" SAE 45 Anschluss verbindet den Verteiler des Grills
- Verwenden sie kein Dichtungsmittel für die 3/8" SAE 45 Verbindung
- die 3/8" SAE 45 Verbindung muss beim Aufbau fest und dauerhaft hergestellt werden
- falls Sie einen anderen als den mitgelieferten 356 mm starken geriffelten Schlauch (Leitung) verwenden, so muss die Verbindung den Regularien EN ISO 228-1 oder EN 10226-1 und EN 10226-2 entsprechen



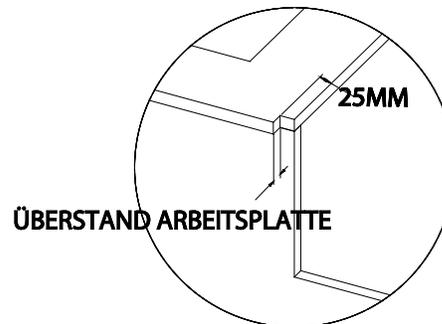
OBERFLÄCHEN AUSSCHNITT – EINBAUGRILL



OBERFLÄCHEN AUSSCHNITT – EINBAUGRILL MIT SCHRANK



OBERFLÄCHEN AUSSCHNITT IM DETAIL



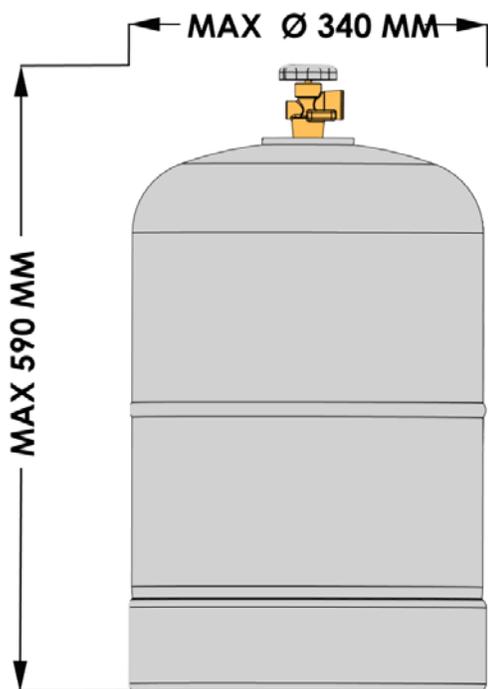
ABMESSUNGEN AUSSCHNITTE UNTERKONSTRUKTION			
	490	590	XL
A	MIN. 758mm MAX. 765mm	MIN. 920mm MAX. 927mm	MIN. 1108mm MAX. 1115mm
B	MIN. 590mm – MAX. 595mm		
C	MIN. 280mm – MAX. 285mm		
D	MIN. 800mm – MAX. 810mm		
E	MIN. 290mm – MAX. 300mm		
F	MIN. 370mm – MAX. 375mm		
G	MINIMUM 115mm		
H	MINIMUM 75mm – MAXIMUM 180mm		
I	MINIMUM 865mm		

SICHERHEIT

GASFLASCHE

Gasflaschen mit einem Inhalt bis zu **11 kg** dürfen verwendet werden. Gasflaschen mit größeren Inhalten sind nicht möglich. Behandeln sie eine Gasflasche immer mit Vorsicht. Niemals seitlich lagern, da das Ventil beschädigt, und eine gefährliche Undichtigkeit entstehen könnte. Die Gasflasche immer aufrecht nutzen. In horizontaler Lage könnte Flüssiggas in die zuführenden Leitungen fließen und zu den entsprechenden Gefahren führen. Die Gasflasche immer an zugänglichem Ort lagern, damit der Austausch oder eine Notabschaltung leicht von statten gehen kann.

Setzen Sie die Gasflasche niemals der Hitze aus. Der Druck in der Gasflasche könnte steigen und das vorgesehene Sicherheitslimit übersteigen.



AUFBEWAHRUNG

Bewahren sie Butan oder Propan Gasflaschen niemals in geschlossenen Räumen, im Schrank oder im Keller auf. Niemals neben offenen Abflüssen und Fundamenten oder unterhalb der Erdgleiche. Propangas ist schwerer als Luft. Im Falle eines Lecks wird es sich in der Tiefe ansammeln und bei Funkenflug oder durch Flammen entzünden. Bewahren sie Ersatzflaschen außen an gut belüfteten Orten auf.

SERVICE

Eine Gasflasche sollte niemals verändert werden oder sonst wie manipuliert werden. Jede Veränderung muss von einem Fachmann durchgeführt werden. Regelmäßiger Service wird empfohlen. Beachten sie die Service Bestimmungen.

DRUCKREGLER

Diese Einrichtung muss einen Regler haben, der mit den lokalen / nationalen Standards und / oder Normen einen Nominaldruckauslass aufweist von:

KATEGORIE I₃+(28-30/37) Propan 37 bar.

Butan 28-30 bar.

KATEGORIE I₃B/P(30)

Propan/Butan 30 bar.

KATEGORIE I₃B/P(37)

Propan/Butan 37 bar.

KATEGORIE I₃P(50)

Propan 50 bar.

NIEMALS eine unregelmäßige Gaszufuhr benutzen.

PROPAN / BUTAN GASLEITUNG

Diese Einrichtung muss mit einer Gasschlauchleitung verbunden werden, die den lokalen / nationalen Standards und / oder Normen entspricht.

Der Gasschlauch, der das Gerät an den Gasbehälter anschließt, sollte nicht länger als 600 mm lang sein.

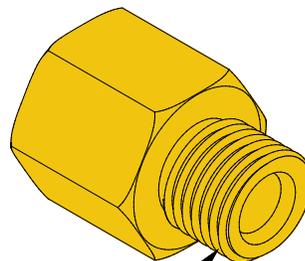
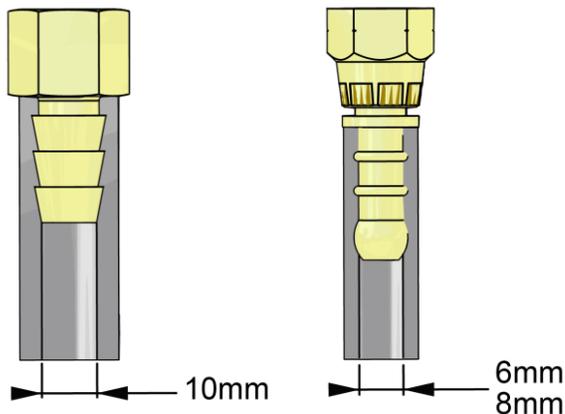
Befestigen sie den Gasschlauch abseits von jedem heißen Geräteteil inklusive dem Unterboden des Grills.

Stellen Sie sicher, dass er sich nicht verdrehen kann.

Untersuchen Sie den Gasschlauch beim Austausch der Gasflasche einmal pro Jahr oder möglicherweise früher.

Ist der Gasschlauch gebrochen, eingeschnitten, verschlissen oder sonst beschädigt, so kann der Grill nicht betrieben werden.

Der Gasschlauch muss dann ersetzt werden, wenn sich nationale Bestimmungen verändern. Kontaktieren Sie ihren Kundenservice für die Lieferung eines Ersatzschlauches.



1/4-19 NPSM - LH
GEWINDE

ANMERKUNG:
ZUBEHÖRTEIL PASSEND ZU
CE TYP "H" VERBINDUNG

WECHSEL DER GASFLASCHE

Butan und Propan Geräte müssen bei Butan unter einem Druck von 28-30, 37 bar und bei Propan mit einem Druck von 30–37 oder 50 bar betrieben werden. Dieses Gerät muss mit dem geeigneten Druckregler betrieben werden, wie auf dem Typenschild angegeben. Siehe die Tabelle Seite 2 „Technische Angaben“.

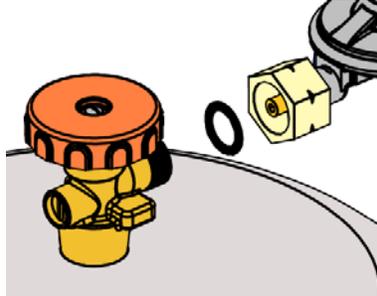
NIEMALS eine unregelmäßige Gaszufuhr oder Druckminderer für andere Druckverhältnisse benutzen.

WARNUNG: Der Wechsel der Gasflasche muss abseits von offenen Flammen erfolgen.

Propan & Butan Gasflaschen gibt es mit verschiedenen Anschlüssen.

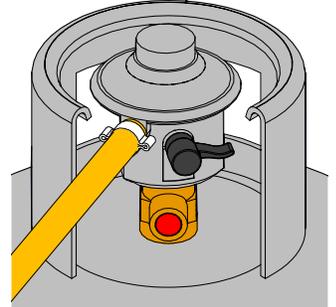
a) Schraubverbindung.

Der wichtigste Teil ist hier die schwarze Gummidichtung. Bei jedem Gasflaschenwechsel muss sie vorhanden und unbeschädigt sein. Einige Schraubverbindungen haben eine Feststellschraube. Und für andere braucht man einen Maulschlüssel. Gut anziehen (Linksgewinde). Mit dem Maulschlüssel nicht zu fest anziehen, da dies den Dichtungsring zerstören kann.

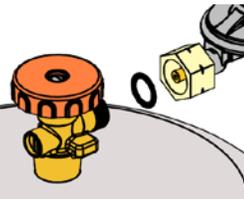
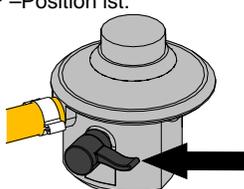
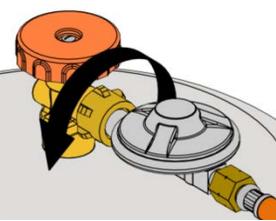
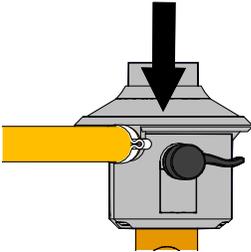
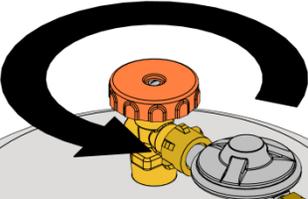
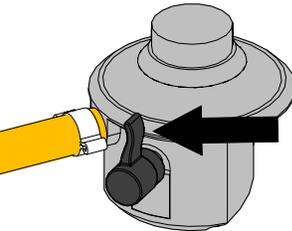


b) Steckverbindung.

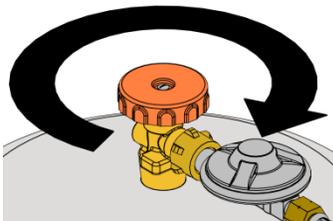
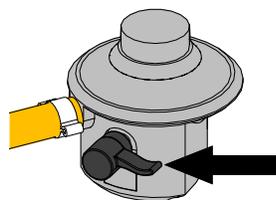
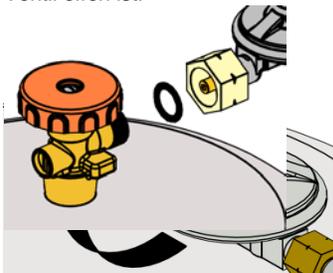
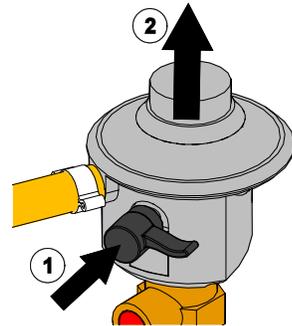
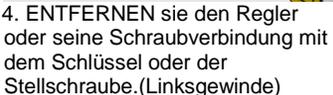
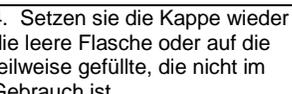
Bei diesem Typ werden keine Werkzeuge benötigt. Die An / Aus Kontrolle des Gasbehälters erfolgt mit einem Schalter am Regler oder mit einem entsprechenden Adapter. Falls sie eine Flasche mit einem älteren Gewinderegler haben, stellen sie sicher, dass die Überwurfmutter am Adapter mit einem Maulschlüssel fest geschraubt ist.



Anschluss der Gasflasche

SCHRAUBVERBINDUNG	STECKVERBINDUNG
<p>1. Drehen im Uhrzeigersinn muss OFF / AUS sein.</p> <p>2. Entfernen sie die Schutzkappe für später.</p>	<p>1. Entfernen sie die orange Kappe indem sie die Lasche heraus - und hochziehen. Benutzen sie keine Werkzeuge, die Kappe kann herunterhängen.</p>
<p>3. Überprüfen sie den schwarzen Dichtungsring auf Beschädigungen.</p> 	<p>2. Vergewissern sie sich, dass alle Schalter des Gasgrills abgeschaltet sind, und dass der Schalter in der OFF -Position ist.</p> 
<p>4. Befestigen sie die Schraubverbindung an der Gasflasche mit dem richtigen Schlüssel oder mithilfe der Stellschraube (Linksgewinde). Butanflaschen nicht überspannen</p> 	<p>3. Befestigen sie den "Quick On" Regler am Ventil und drücken sie ihn nach unten fest. Es sollte ein "Klick - Geräusch zu hören sein um das sichere Einrasten anzuzeigen.</p> 
<p>5. Soll Gas aufgedreht werden, drehen sie das Ventil an der Flasche nach links gegen den Uhrzeigersinn.</p> 	<p>4. Soll Gas aufgedreht werden, drehen sie den Schalter auf ON (12 Uhr Stellung).</p> 

Abklemmen der Gasflasche

SCHRAUBVERBINDUNG	STECKVERBINDUNG
<p>1. Drehen sie das Ventil auf OFF (im Uhrzeigersinn).</p> 	<p>1. Drehen sie den Schalter auf OFF (3 Uhr Stellung).</p> 
<p>2. Schalten sie alle Regler des Grills auf OFF. Warten sie bis die Flamme am Brenner erloschen ist.</p> <p>ERLISCHT DIE FLAMME NICHT; DANN LASSEN SIE DEN SCHALTER AUF ON; UND RUFEN IHREN GAS SERVICE AN</p>	
<p>3. NIEMALS DEN REGLER ODER SEINE VERBINDUNGS-SCHRAUBE entfernen, wenn das Ventil offen ist.</p> 	<p>3. Entfernen sie den "Quick On" Regler, indem sie ihn horizontal (1) und gleichzeitig nach oben ziehen (2).</p> 
<p>4. ENTFERNEN sie den Regler oder seine Schraubverbindung mit dem Schlüssel oder der Stellschraube. (Linksgewinde)</p> 	<p>4. Setzen sie die Kappe wieder auf die leere Flasche oder auf die teilweise gefüllte, die nicht im Gebrauch ist.</p>
<p>4. Setzen sie die Kappe wieder auf die leere Flasche oder auf die teilweise gefüllte, die nicht im Gebrauch ist.</p>	<p>4. Setzen sie die Kappe wieder auf die leere Flasche oder auf die teilweise gefüllte, die nicht im Gebrauch ist.</p> 

Dichtigkeit aller Anschlüsse vor Betrieb überprüfen.

PROPAN -, BUTAN - ODER ERDGAS ANSCHLUSS

LAGE FÜR ERDGASANSCHLUSS

Propan, Butan und Erdgas – Anschlüsse sollten von Fachleuten installiert werden.

Beachten Sie: Halten Sie den Zugang zu ihrer Anlage für den Gaslieferant und Dienstleister frei.

Beachten Sie: Der Bereich sollte sauber und frei von scharfen Kanten und rauen Oberflächen sein, um Beschädigungen an Gasleitungen zu vermeiden. Vorsicht beim Durchführen der Gasleitung in das Gehäuse der Grillanlage.

TECHNISCHE ANFORDERUNGEN FÜR DIE ROHRLEITUNG

- Für die Montage muss eine starre Rohrleitung, eine halbsteife Leitung, oder ein Anschluss geeignet für die Montage im Outdoor Bereich, benutzt werden.
- Die Gasanschlüsse müssen fest und dauerhaft an die starre Rohrleitung befestigt werden.
- Ein 3/8 Zoll SAE 45 Grad Anschluss wird mitgeliefert. Verwenden sie kein Dichtmittel an diesem Anschluss.
- Ein manuelles Auslassventil muss im Outdoor – Bereich verwendet werden und es muss von außerhalb der Grillanlage zugänglich sein.
- Für Propan, Butan und Erdgas ist ein zusätzliches Innenventil als Abzweig der Gaszufuhr so einzusetzen, dass es in der Nähe der Hauptversorgung erreichbar ist.

ANSCHLUSS AN SEPARATE BUTAN- ODER PROPANGASZUFUHR

- Propan Gasgrills haben einen regulierten Druck von 30-37 oder 50 bar. Siehe Typenschild.
- Butan Gasgrills haben einen regulierten Druck von 28-30 oder 37 bar.
- **Ein IN-LINE Druckregler passend für Propan oder Butan Installation ist für die Einhaltung des korrekten Drucks erforderlich (nicht im Lieferumfang).**
- Der Gaszufuhrschlauch vom Grill zur Gasversorgungsanschluss darf nicht länger als 180cm sein.
- Ist der Grill außer Betrieb ist die Gaszufuhr am Ventil zu schließen.

VERBINDUNG ERDGASZUFUHR

- Ist der Grill für Erdgas ausgelegt, benutzen sie ihn keinesfalls mit Propan- oder Butan (Flaschengas). Die Ventile, Düsen und Schläuche sind nur für Erdgas geeignet.
- Erdgas Grills arbeiten bei einem regulierten Druck von 20mbar.
- Die Gasleitung vom Grill Verteilerrohr zu Erdgas Zufuhr darf nicht größer als 300cm sein.
- Das Gas muss von der Erdgaszufuhr abgestellt sein, wenn der Grill außer Betrieb ist.
- Ist der Grill außer Betrieb, stellen sie den Erdgasanschluss am Auslassventil ab.

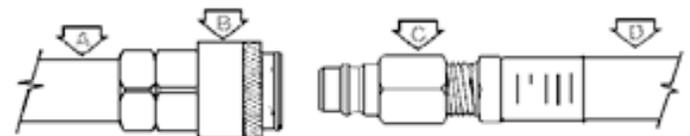
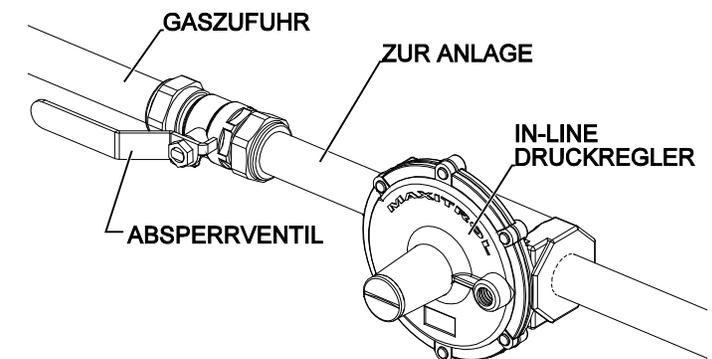
GASVERSORGUNGSTEST

- Der Gasgrill für den Outdoor-Bereich und sein eigenes Auslassventil müssen immer von der Erdgaszufuhr abgestellt sein, wenn der Druck bei höheren Drücken als 3.5kPa überprüft wird.
- Der Gasgrill für den Outdoor-Bereich muss immer durch Schließen des Absperrventils, von der Erdgaszufuhr abgestellt sein, wenn während irgendeiner Testphase der Erdgaszufuhr Testdrücke gleich oder geringer als 3.5kPa auftreten.

GASZUFUHRSCHLAUCH

- Haben Modelle eine Verlängerungsleitung – oder Schlauch, so ist dieser für das jeweilige Modell ausgelegt. Es sollten keine Veränderungen oder Manipulationen durchgeführt werden. Leitung / Schlauch und deren Verbindungen sind entsprechend dem Standard CAN 1.83 gefertigt.
- Modelle, die mit dem Schnellanschluss versehen sind, sollten mit dem Absperrventil abgeriegelt werden.
- Das Schnellkupplungsventil muss sauber und frei von Schmutz und Partikeln gehalten werden.
- Schützen sie die Leitung / den Schlauch von heruntertropfendem Fett und vor dem Kontakt mit heißen Flächen am Grillgehäuse.
- Überprüfen sie die Leitung mindestens einmal pro Jahr. Ist der Gasschlauch gebrochen, eingeschnitten, verschlissen oder sonst beschädigt, so kann der Grill nicht betrieben werden.
- Muss die Leitung ersetzt werden, so kontaktieren sie ihren Lieferanten oder ein geprüftes Kundendienstcenter.

ABSPERRVENTIL GEÖFFNET



- A. GASLEITUNG
- B. SCHNELLKUPPLUNG
- C. ADAPTERBEFESTIGUNG
- D. SCHLAUCHVERLÄNGERUNG

DICHTIGKEITSPRÜFUNG

Alle Anschlüsse sind werksseitig auf ihre Dichtheit überprüft. Jedoch können Gasanschlüsse bei Transport und Aufbau undicht werden.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

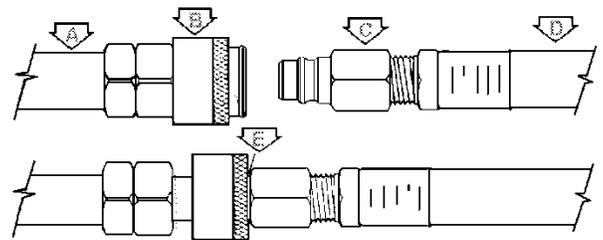
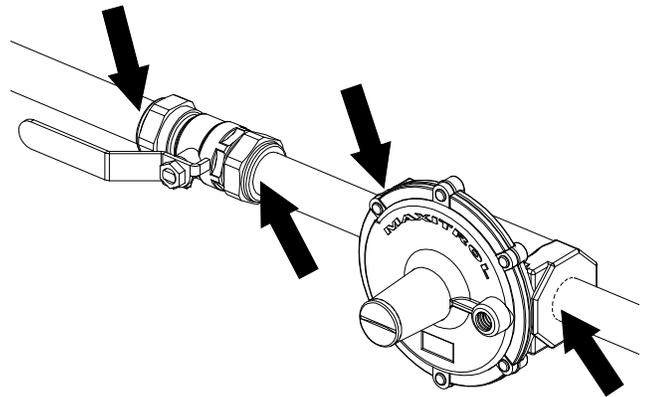
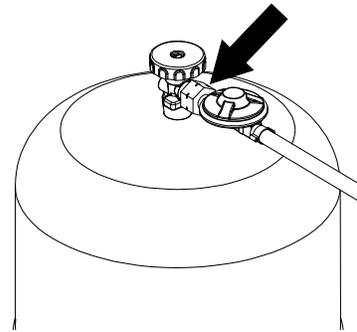
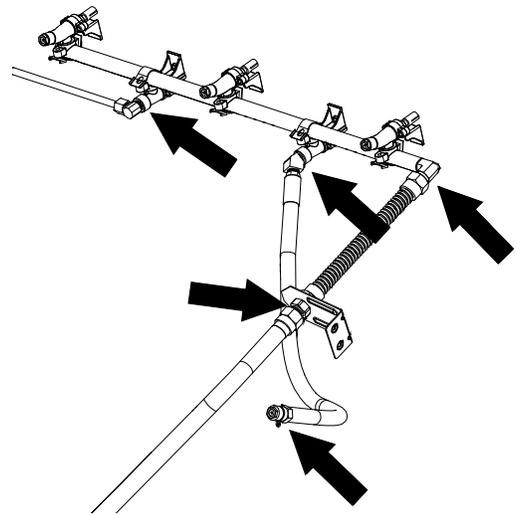
- Überprüfen sie alle Anschlüsse vor Inbetriebnahme
- Überprüfen sie alle Anschlüsse auf Dichtheit bei Neuanschluss oder Wiederanschluss oder wenigstens einmal pro Jahr oder nach einer Stilllegungsphase
- Rauchverbot während des Tests
- Niemals während des Tests mit offener Flamme oder einem Streichholz spielen.
- Test immer im Freien durchführen. Test nie in geschlossenen Räumen durchführen.

Durchführung des Tests:

1. Stellen Sie eine Seifenlösung mit einem Teil Wasser und einem Teil flüssigem Spülmittel her.
2. Stellen Sie sicher, dass alle offenen Flammen oder Zigaretten in der Umgebung erloschen sind.
3. Stellen Sie die Ventile auf "OFF."
4. Stellen sie das Ventil der Gasflasche oder der Gasleitung auf "OFF."
5. Wenn die Gasflasche voll ist, öffnen sie ihr Ventil oder das Ventil der Erdgasleitung langsam.
6. Bestreichen sie jede Verbindung mit der Seifenlösung.
7. Bilden sich Blasen, so gibt es an der Stelle eine Undichtigkeit.
8. Gibt es eine undichte Stelle, so schließen sie das Gasflaschenventil oder das Erdgasventil, schrauben sie die Verbindungen fester und wiederholen sie den Test.
9. Wenn die undichte Stelle immer noch auftaucht, so kontaktieren sie ihren Fachhändler oder Kundendienst. Versuchen sie nicht, den Grill selbst zu reparieren, wenn ein Leck vorliegt.

Wenn Ihr Gasgrill einen Seitenbrenner oder Heckbrenner hat:

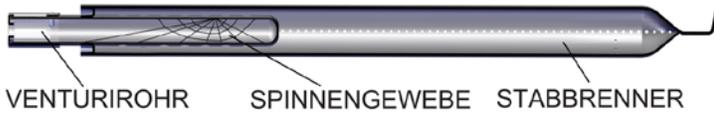
1. Gehen sie vor wie unter 1 - 6 oben beschrieben.
2. Legen sie einen Finger an die Düse am Ende der Leitung.
3. Drehen sie den "SEITEN"/"HECK" Schalter auf "MAX"
4. Drehen sie den "SEITEN"/"HECK" Schalter auf "OFF"



- A. GASLEITUNG
- B. SCHNELLKUPPLUNG
- C. ADAPTER TOPF
- D. SCHLAUCHVERLÄNGERUNG
- E. DICHTHEITSPRÜFUNG HIER

VENTURIROHRE

- Halten Sie die Venturirohre immer sauber
- Blockaden in den Venturirohren durch Spinnen, Insekten und ihre Nester können zu Flammenrückschlag führen
- Der Grill scheint weiter in Betrieb zu sein, dennoch kann sich das gesammelte Gas plötzlich entzünden und zu einem Feuer am Bedienteil oder am Seitenbrenner um die Venturi Rohre herum führen.

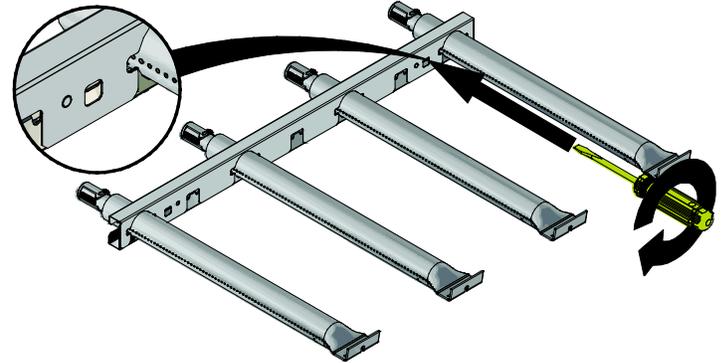


Stellen Sie im Falle eines Flammenrückschlags sofort die Gaszufuhr an der Quelle ab. Prüfen sie die Venturirohre und reinigen sie Hauptbrenner, Seitenbrenner, Heckbrenner falls folgendes eintritt:

1. Es riecht nach Gas.
2. Ihr Gasgrill wird nicht heiß.
3. Ihr Gasgrill wird ungleichmäßig heiß.
4. Die Brenner machen ploppende oder knallende Geräusche.

ÜBERPRÜFUNG & REINIGUNG DER VENTURIROHRE

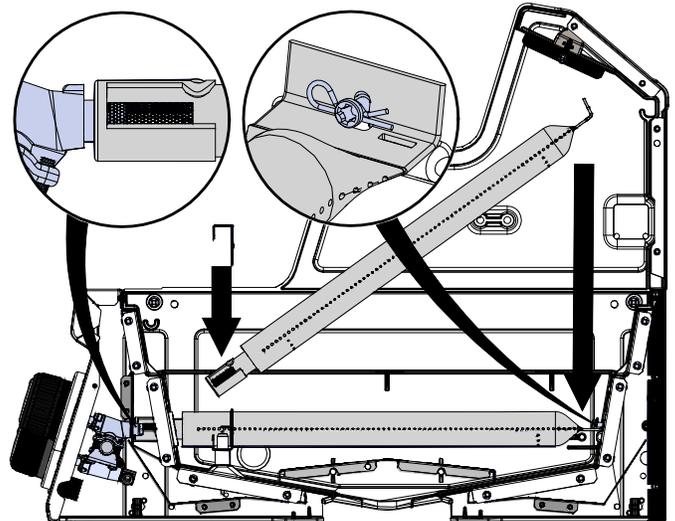
1. Schließen sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
2. Ist der Grill abgekühlt, entfernen Sie die Befestigungen der Brenner und den oberen Teil der Zündschiene. Entfernen sie die Brenner aus dem Grillgehäuse.



3. Reinigen Sie die Rohre mit einem Pfeifenreiniger oder einem Venturi Reinigungswerkzeug (Zubehör #64310 oder #77310).



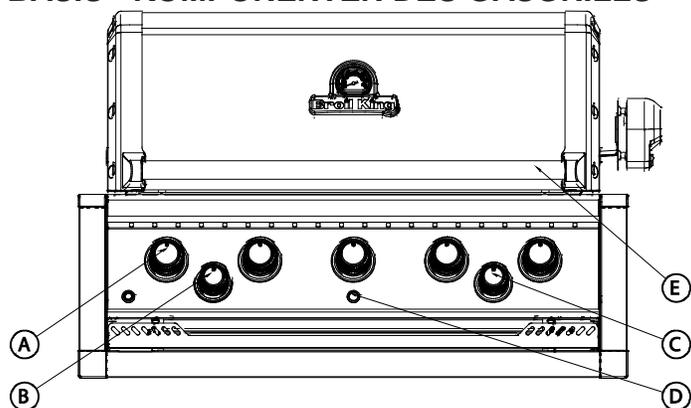
4. Bringen Sie den Brenner wieder in seine Position im Grill Untergehäuse und beachten Sie die korrekte Ausrichtung der Venturirohre auf den Düsen.



5. Sichern Sie den Brenner mit seinen Befestigungen. Setzen Sie den oberen Teil der Zündschiene wieder auf.

BEFEUERUNG

BASIS - KOMPONENTEN DES GASGRILLS



- A. Kontrollknopf Hauptbrenner
B Kontrollknopf Seitenbrenner
C. Kontrollknopf Heckbrenner
D. Zünder
E. Deckelgriff

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 11)
 - Stellen Sie sicher, dass es keine Undichtigkeit im System gibt. Siehe dazu: "DICHTIGKEITSPRÜFUNG." (Seite 14)
 - Platzieren Sie die Rohre genau über den Gasdüsen. Siehe dazu: Venturi Grafik. (Seite 15)
 - 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
- Öffnen Sie den Deckel vor der Zündung**
 - Lehnen Sie sich während des Zündvorgangs nicht über den Grill**
 - Drehen Sie den Kontrollknopf auf "OFF" und öffnen dann die Gaszufuhr.

ZÜNDUNG HAUPTBRENNER:

Den Brenner durch Drücken des Zünders anzünden:

- Drücken und drehen sie den Kontrollknopf auf "HIGH."
- Drücken und halten die den Zündschalter.
- 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:

- Benutzen sie den Streichholzhalter und halten sie ein brennendes Streichholz seitlich an die Zündschiene.
- Drücken und drehen sie den Kontrollknopf nach rechts auf "HIGH."
- Der Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden zünden; drehen sie die Gaszufuhr sofort wieder ab, falls das in diesem Zeitrahmen nicht funktioniert.
- 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:

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

Brenner mit dem Streichholz anzünden:

- Halten sie das brennende Streichholz an die Brenneröffnungen
 - Drücken und halten sie den Kontrollknopf des Seitenbrenners auf "HIGH."
 - 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

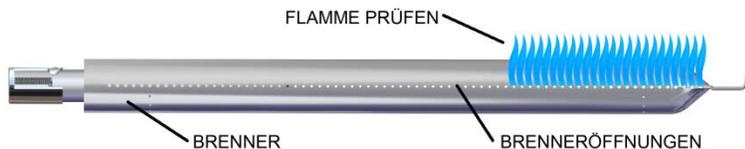
Brenner mit dem Zünder anzünden:

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

Brenner mit dem Streichholz anzünden:

- Halten sie das brennende Streichholz an die Brenneröffnung des Heckbrenners
- Drücken und drehen Sie den Kontrollknopf des Heckbrenners auf "HIGH"
- Der Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden zünden.

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 15):
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 25, 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:

- Drehen Sie die Gasflasche zu.
- 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 15). 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 (260C/500F)
 - Reiskleieöl – Rauchpunkt (255C/490F)
 - Rapsöl – Rauchpunkt (204C/400F)
- Sie können jetzt grillen. Lesen sie weiter unter **“Vorheizen.”**

Vorheizen

- **Heizen Sie den Gasgrill** bei geschlossenem Deckel für ca. 10 Minuten auf mittlerer/hocher 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. 700 - 750°F (370 - 400° C) 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. 600°F (320° C) bei geschlossenem Deckel.

Benutzen sie Medium / High für:

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

Medium

Sie erreichen ca. 450°F (230° C) 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. 400°F (200° C) 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. 310-350 °F (155°-175° C) 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

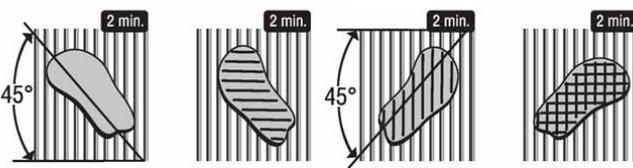
Diese Methode beschreibt das Grillen des Grillguts direkt über der brennenden Flamme. Direktes Grillen ist die beliebteste Methode für die meisten Einzelstücke wie Steak, Kotelette, Fisch, Burger, Spieße und Gemüse.

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.

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				

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 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	2¼	2¼	2¼	2¼	9 Minuten
Medium	Halbdurch	Medium	2½	2½	2½	2½	10 Minuten
Halbdurch		Medium	3	3	3	3	12 Minuten

GRILLTECHNIKEN

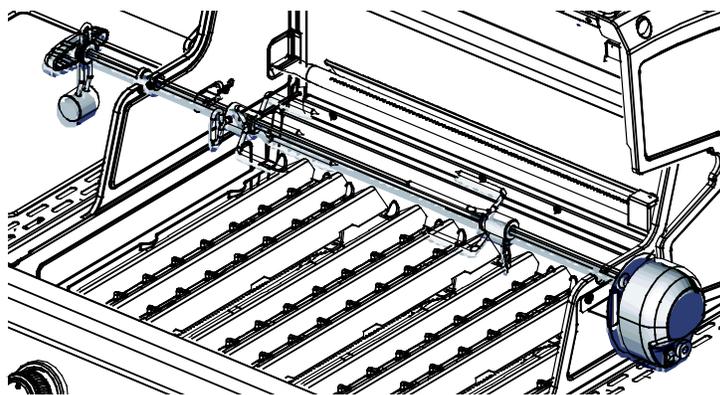
INDIREKTES GRILLEN

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 16).

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 – 2.3 Kg	MED / LOW	2 – 4 HRS
SCHWEINEBRATEN	2.8 – 4.5 Kg	MED / LOW	3 – 5 HRS
PUTE ODER HÄHNCHEN	1 – 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

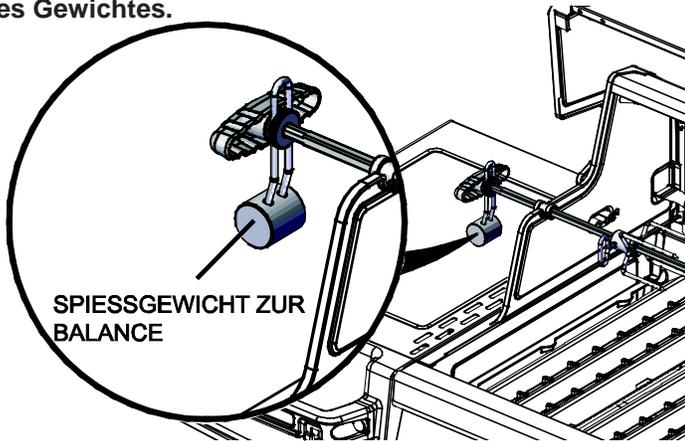
FÜR BESSERE ERGEBNISSE EIN THERMOMETER NUTZEN

GRILLTECHNIKEN

DREHSPIESS BALANCE

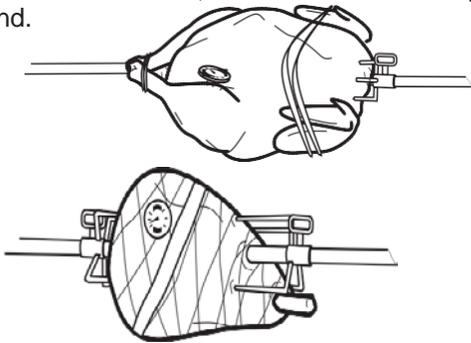
1. Lösen Sie den Drehspiessgriff, damit das Gewicht frei beweglich ist.
2. Setzen Sie die Spießstange in die vorgesehenen Halterungen im Gehäuse ein. Lassen sie die schwerste Seite des Fleisches nach unten drehen.
3. Positionieren Sie das Gewicht an der Spießstange nach oben, gegenüber der schwersten 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.



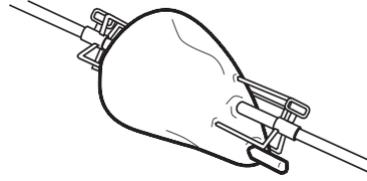
NUTZUNG EINES BRATENTHERMOMETER

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.



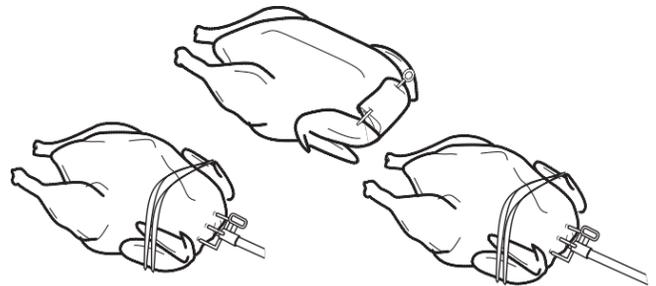
2. Zeigt das Thermometer die gewünschte Temperatur an, so ist das Grillgut fertig. Fügen Sie Ihre Soßen in den letzten Minuten der Bratzeit hinzu, und lassen Sie den Braten 15 Minuten ruhen; Zerteilen und Servieren.
- Geflügel: das Thermometer in den dicksten Schenkelteil nahe dem Körper einführen
 -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

TRANSFORMATOR

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

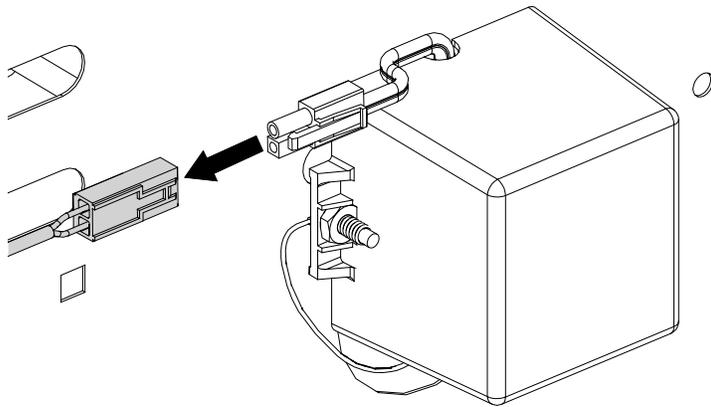
WECHSELN DES TRANSFORMATORS:

Nutzen sie nur den Transformator, der von unserem Lieferanten für OMC Outdoor Küchen Anlagen kommt.

- Eingangsspannung 230-240Vac / 50Hz
- Ausgangsspannung 12Vac / 1600mA

Ausbau:

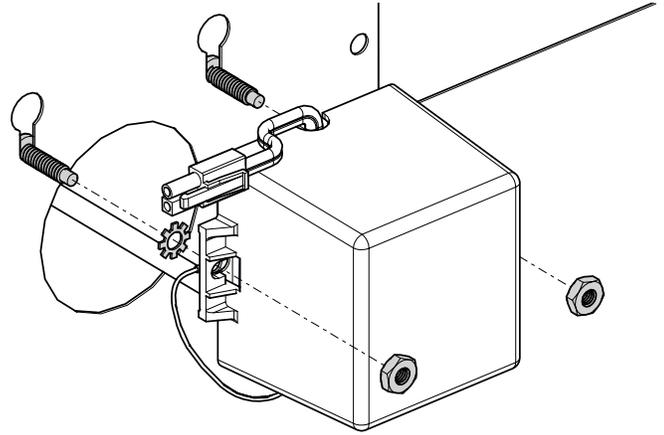
1. Stromzufuhr unterbrechen
2. Gaszufuhr abstellen und den Grill von der Gasquelle trennen.
3. Die Gasflasche aus dem Grill entfernen.
4. Trennen Sie die Steckverbindung innen in der Grillanlage.



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 denselben Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern. Der Transformator muss immer innen in der Grillanlage angebracht werden. Stellen Sie sicher, dass die Befestigungen in der richtigen Reihenfolge angebracht werden und dass die Erdung sicher eingerichtet ist.



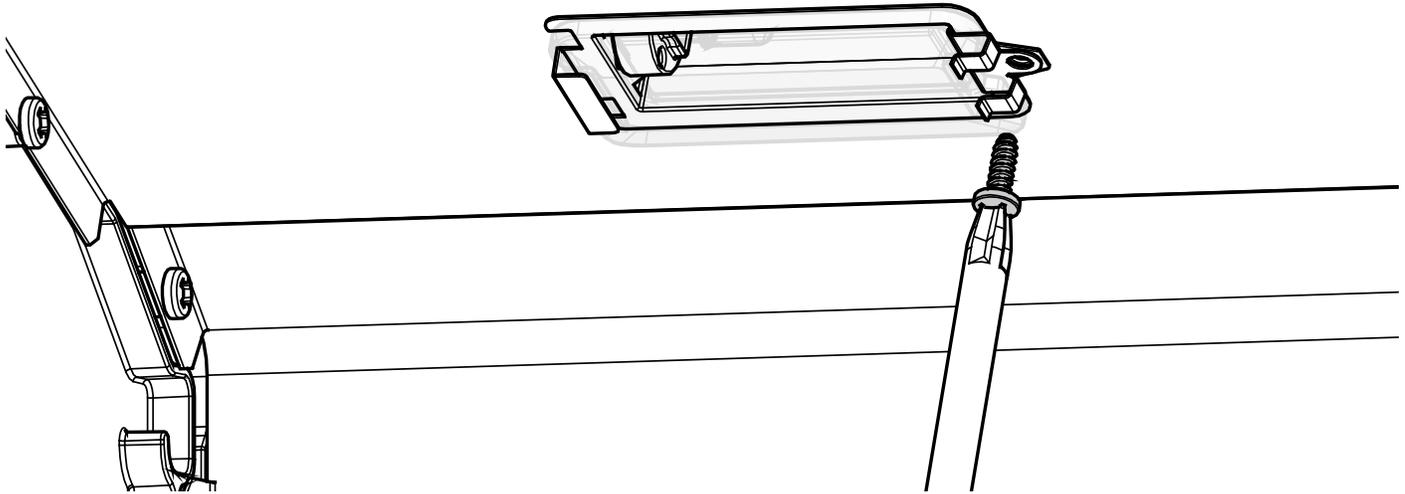
2. Verbinden Sie den Transformator wieder mit seinen Anschlüssen.
3. Betreiben Sie die Anlage nicht, wenn das Kabel oder ein Stecker auf irgendeine Art beschädigt ist.
 - Wenn die Zuleitung beschädigt ist, muss Sie ersetzt werden.
 - Nur RCD (Fehlerstromschutzgerät) Schaltungen sollten mit diesem Grill für den Outdoor Betrieb eingesetzt werden.
 - Entfernen Sie den Erdungsstecker nicht und nutzen Sie auch keinen Stecker mit nur zwei Zinken.
 - Benutzen Sie nur Verlängerungen, die mit drei Zinken geerdet sind, die die korrekte Nennleistung haben, und für den Outdoor - Bereich ausgelegt sind und eine W-A Markierung haben.
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 und Lieferanten.

OFEN BELEUCHTUNG

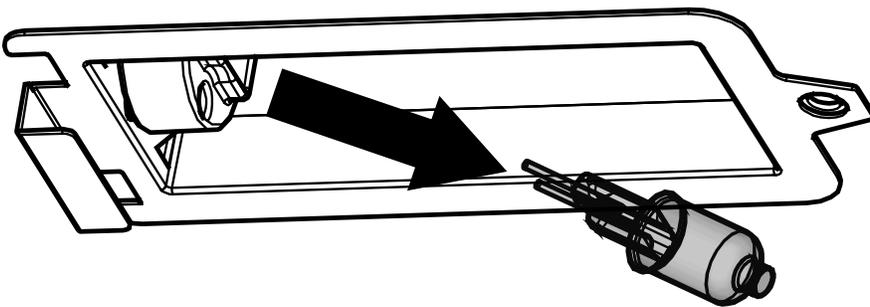
WARNUNG! Tragen Sie immer Schutzhandschuhe wenn Sie den Halogen Leuchtstoffkörper im Grill wechseln.

- **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.

KONTROLLKNOPF BELEUCHTUNG

WECHSEL DER KONTROLLKNOPF LED BELEUCHTUNG

Ausbau:

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. Drehen Sie die Gasflasche zu und trennen die Gasversorgung. Entfernen Sie danach die Gasflasche aus dem Grill.
4. Entfernen Sie die Roste aus dem Grill.
5. Ziehen Sie die Kontrollknöpfe vom Bedienteil ab.
6. Entfernen Sie die Kontrollknopf Einfassungen (Dies löst auch das Valve vom Bedienteil).
7. Lösen Sie die Schrauben an der Innenseite der Grillwanne an der vorderen Kante wo die Roste aufliegen.
8. Lösen Sie die zwei Schrauben an der unteren linken und unteren rechten Ecke des Bedienteils.
9. Ziehen Sie das Bedienteil vom Untergehäuse weg, um Zugang zum Gasleitungssystem und den LED Kabelsträngen zu bekommen.
10. Trennen Sie die Kabel vom Lichtschalter.
11. Trennen Sie das Zündkabel vom Zünder.
12. Trennen Sie den LED Kabelbaum vom Lichtschalter Kabelstrang
13. Drücken Sie die LED-Lampen heraus und ziehen diese vom Bedienteil weg.
14. Das Bedienteil kann nun vom Grill entfernt werden.

Austausch der LED Kabelstränge:

15. Nehmen Sie den defekten Abschnitt vom LED Kabel.
16. Entfernen Sie die Kabelbinder, welche die Kabel am Ventilverlauf halten.
17. Trennen Sie die LED Kabel voneinander und legen den defekten Abschnitt zur Seite.
18. Schließen Sie den neuen Kabelbaum an.
19. Verwenden Sie die vorhandenen Kabelbinder um die neuen Kabel am Valve zu sichern.
20. Setzen Sie die LED-Lampen wieder in die Löcher des Bedienteils

Zusammenbau:

21. Platzieren Sie das Bedienteil wieder am Grill, wo Sie die Wiederverbindung der elektrischen Komponenten vornehmen können.
22. Verbinden Sie den Kabelbaum wieder mit dem Lichtschalter.
23. Verbinden Sie das Zündkabel wieder mit dem Zündknopf
24. Verbinden Sie den LED-Kabelbaum wieder mit dem Lichtschalter Kabelstrang.
25. Platzieren Sie das Bedienteil wieder am Grill.
26. Setzen Sie wieder die Schrauben an der Innenseite der Grillwanne an der vorderen Kante ein.
27. Setzen Sie die beiden Schrauben unten links und unten rechts am Bedienteil wieder ein.
28. Schrauben Sie die Kontrollknopf Einfassungen wieder an.
29. Stecken Sie die Kontrollknöpfe wieder auf.
30. Setzen Sie die Roste ein.
31. Schließen Sie die Stromversorgung wieder an.
32. Schließen Sie die Gasversorgung wieder an.

**FÜHREN SIE EINEN DICHTIGKEITSTEST DURCH
BEVOR SIE DEN GRILL WIEDER NUTZEN.**

**WIR EMPFEHLEN ELEKTRISCHE SYSTEME VOM
AUTORISIERTEN HÄNDLER ODER SERVICE CENTER
REPARIEREN ZU LASSEN.**

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 Gusseisen Roste sind mit einer matt Emaillierung gefertigt, um die Roste zu schützen und das Ankleben von Grillgut am Rost zu verhindern. 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 einer leichten Spülwasserlösung, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie mit Küchenpapier. Die Roste niemals lufttrocknen lassen oder in die Spülmaschine legen.
- Direkt nach dem Waschen streichen Sie biologisches kalt gepresstes Öl auf, das einen hohen Rauchpunkt hat, zünden Sie den Grill und lassen Sie ihn auf Med/Low für 30 Minuten heizen. Empfohlene Öle:
 - Avocadoöl – Rauchpunkt (260C/500F)
 - Reiskleieöl – Rauchpunkt (255C/490F)
 - Rapsöl – Rauchpunkt (204C/400F)
- Vor und nach jedem Gebrauch mit einer guten Edelstahlbürste (Artikel #65225, #64014, #64034) reinigen und bestreichen sie es leicht mit einem Öl mit hohem Rauchpunkt. Das wird den Trocknungsprozess vollenden.
- **Benutzen Sie die Medium Einstellung zum Vorheizen und zum Grillen, sowie das Verbrennen der Schutzschicht zu verhindern.**
- Vermeiden Sie die Benutzung von Marinaden mit Zucker oder Salz auf dem Fleisch bevor sie grillen, besser bringen Sie die Gewürze und Salze 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 vermeiden Sie Rost und Verschleiß und verbessert das Nichtankleben.
- Im Fall von Korrosion, brennen Sie die Roste frei und reinigen Sie mit einer Edelstahlbürste. Wiederholen sie den Prozess des Einölen.

Während langer Ruhephasen sollten die Roste eingefettet an einem trockenen Ort aufbewahrt werden. Man könnte Sie auch mit schützender Folie ummanteln. Danach zur Inbetriebnahme aber wieder abbrennen, waschen, mit Papier trocknen und wieder mit dem Öl mit hohem Rauch einpinseln/einsprühen.

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 in der Ausziehschublade unter dem Grillgehäuse. 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 die Rückstände ab (Artikel #60745)

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 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 16).

Stellen sie den Grill für 20 Minuten bei geschlossenem Deckel auf HIGH. Drehen Sie die Gaszufuhr ab, dann stellen sie die Schalter auf OFF.

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 15). 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

Überprüfen und Ersetzen falls notwendig. Bei Propan siehe „Leitung und Druckregler.“ (Seite 12)

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 und Schrammen haben, so benutzen sie ein Farbspray, das für hohe Temperaturen bis min. 400°C geeignet ist.

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.

DICHTHEITSTEST

Wenn Sie eine neue Propan Gasflasche anschließen, führen Sie den Dichtigkeitstest erneut durch, wie unter „Dichtigkeitstest.“ (Seite 14) 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	1. Regler lösen. 2. Leck in Leitungen / Regler oder Schalterventilen	1. Befestigungen nachziehen "Dichtigkeitstest" (Seite 14) 2. Autorisiertes Service Center benachrichtigen
Flammen unter dem Bedienteil (Flammenrückstoß)	1. Venturirohr blockiert	1. Brenner entfernen und Venturi reinigen. Siehe "Venturirohre" (Seite 15)
Flackernde Brennerflamme Wenig Temperatur bei Stellung auf HIGH	1. Überstromschutzvorrichtung hat sich aktiviert an der Verbindung Gasflasche und Grillanlage	1. 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 16)
Brenner brennt nicht	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	1. LP Gasflasche füllen, Anschlüsse prüfen. 2. Versuchen Sie, die Zündung mit einem Streichholz. Siehe dazu "Befeuern" (Seite 16). Wenn der Brenner funktioniert, ist es kein Zünderproblem. Siehe "Zünder funktioniert nicht", weiter unten 3. Wiederholen Sie Prozedur wie unter "Flackernde Brenner-Flamme, 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 15. 7. Brenner rausnehmen, Düsen mit Stecknadel oder dünnem Draht reinigen. Düsen nicht ausbohren. 8. Leitung/Schlauch ausrichten. Vom Bodenfach anheben.
Zündung funktioniert nicht	1. Zündbatterie ist leer 2. Zündkabel sind nicht verbunden 3. Elektrode falsch ausgerichtet am Brenner 4. Zünder defekt	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 16)
Weniger werdende Hitze, "Knallgeräusch"	1. Kein LP Gas mehr 2. Venturi blockiert	1. LP Gasflasche wechseln. 2. Brenner entfernen, siehe unter "Venturirohre" (Seite 15)
Heiße Stellen auf der Grillfläche	1. Venturi blockiert 2. Verunreinigungen auf dem Flav-R-Wave Verdampfungssystem	1. Brenner entfernen, Venturi reinigen. Siehe "Venturirohre" (Seite 15) 2. Flav-R-Wave abkratzen und aussaugen
"Auflodern" oder Fettbrand	1. Reichlich Fettablagerung am Verdampfersystem oder im Untergehäuse 2. Exzessive Hitze	1. Das Flav-R-Wave Verdampfungssystem und das Innere des Grills gründlich aussaugen 2. Kontrollknöpfe niedriger/aus stellen
Druckminderer Summgeräusche	1. Gasflaschenventil zu schnell geöffnet	1. Gasflaschenventil langsam öffnen.
Gelbe Flamme	1. Leicht gelbe Flamme ist normal. Wird sie stärker so ist das Venturi vielleicht blockiert 2. Brenneröffnungen sind blockiert	1. Brenner entfernen, Venturi reinigen. Sehen sie bei "Venturirohre" (Seite 15) nach. 2. Brenner entfernen und mit weicher Bürste reinigen, z. B. Zahnbürste.
Das Innere des Deckels blättert ab	1. Fettschicht hat sich aufgebaut. Die Innenseite des Deckels ist nicht lackiert oder beschichtet und kann somit nicht abblättern	1. Mit harter Bürste oder Holzspachtel reinigen.
Grillroste rosten	1. Porzellan Emaille durch Trockenheit gerissen	1. Sehen sie dazu "Wartung" (Seite 24)
Kontrollknopfbeleuchtung oder Ofenbeleuchtung funktioniert nicht	1. Einheit hat keinen Strom. 2. Transformator defekt 3. Lose oder korrodierte Anschlüsse. 4. Birne ist durchgebrannt	1. Verbinden sie das GFI Kabel an der Anlage. An Steckdose anschließen. 2. Transformator 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

Die Broil King® Garantie gilt vom Tag des Kaufes an und deckt die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die unter normalem häuslichen Gebrauch defekt wurden.

In den Vereinigten Staaten von Amerika und Kanada ist die Firma FOB Factory für die Regulierung zuständig.

In allen anderen Ländern ist FOB BROIL KING® für die Regulierung zuständig. (Fragen Sie Ihren Händler nach Ihrem BROIL KING® Vertragshändler).

Alle anderen Kosten sind vom Eigentümer zu tragen.

Diese Garantie deckt nur die Belange des ursprünglichen Käufers, der in der Garantie registriert ist, und bezieht sich nur auf im Einzelhandel verkaufte Produkte, und auch nur für das Land, indem der Verkäufer es anbietet.

(Unterschiedliche Typen von Gas werden je nach Land genutzt und erfordern entsprechende Ventile, Düsen und Druckregler).

WAS IST GEDECKT

BRENNER	10 Jahre
ÜBRIGE TEILE SOWIE FARBE UND LACKIERUNG	2 Jahre

WAS IST NICHT GEDECKT

Jeder Defekt durch einen Unfall oder fälschlichen Gebrauch, Veränderung, Vandalismus, fehlerhafte Montage oder mangelnder Wartung, fehlende normale und routinemäßige Pflege des Produkts, sowie Schäden durch Insekten in den Brennerrohren, so wie in der Betriebsanleitung beschrieben.

Zerstörung oder Beschädigung durch höhere Gewalt oder Wetterverhältnisse, wie z.B. Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, Verfärbung durch Kontakt mit Chemikalien, sei es direkt oder aus der Atmosphäre.

Versand- und Transportkosten.

Umzugskosten zum Wiederaufbau.

Montagekosten für Einrichtung und Reparatur.

Kosten für Service Telefonate.

Haftung für indirekte oder daraus resultierende Schäden.

Gasgrills werden zum Vergnügen genutzt, und können nicht vom Käufer gewerblich genutzt werden.

ERSATZTEILE

“Originale BROIL KING® Gas Grill Teile” sind die einzigen die sie benutzen können. Die Nutzung eines Teiles von anderen Herstellern führt zum Garantieverlust

BRENNER

Die Lebensdauer der BROIL KING® Brenner (aus Edelstahl gefertigt) hängt fast ausschließlich von der einwandfreien Verwendung, Reinigung und Wartung ab. Diese Garantie deckt keine Störungen ab, die aus unsachgemäßem Gebrauch und Wartung entstanden sind. Die sachgemäße Wartung der Brenner entnehmen sie der Anleitung auf Seite 20.

PORZELLAN-BESCHICHTETE GRILLROSTE

Alle BROIL KING® Gusseisernen Grillroste sind mit einer dünnen Porzellan matt Emaillierung beschichtet, die die Reinigung erleichtert und das Ankleben des Grillguts am Rost verhindert. Porzellan ist eine Glassubstanz. Fehlbehandlung kann zu Absplitterungen führen. Das beeinträchtigt den Gebrauch und die Leistung der Grillfläche allerdings nicht. Die Gussroste sind nicht gegen Absplittern und Risse versichert, wenn diese aus falscher Benutzung resultiert. Sehen Sie dazu “Wartung” (Seite 20), wo Sie zweckmäßige Benutzung der Grillroste und die Reinigungsprozedur finden.

VERDAMPFUNGSSYSTEM

BROIL KING® Gas Grills haben ein Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem. Die Nutzung eines Systems von anderen Herstellern wird automatisch zum Garantieverlust führen.

FLAV-R-WAVE™

Das Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem hat eine Garantie für Beschädigungen am Material oder Rost für die Dauer von 3 Jahren nach Kauf. Oberflächenrost wird die Leistung des Flav-R-Wave™ Verdampfungssystems nicht beeinträchtigen und ist nicht von der Garantie gedeckt. Schauen sie unter “Wartung” (Seite 24) nach, um die Anweisungen guter Pflege des Flav-R-Wave Verdampfungssystems zu befolgen.

FRACHT

Kostenfreier Versand während der ersten 2 Jahre nach Kauf für Garantiefälle. Nach dieser Zeit fallen Versandkosten für alle Garantiefälle an.

REGISTRIEREN SIE IHREN GRILL

Sie können Ihren Grill online registrieren unter:
www.broilkingbbq.com

GARANTIEFALL

Jeder Garantiefall wird direkt von BROIL KING® in Zusammenarbeit mit Ihrem Vertragspartner bearbeitet. Bei Anforderung müssen Teile an die Garantieabteilung von BROIL KING® eingesandt werden. Das Kaufdatum, die Modellnummer und Seriennummer müssen zwingend angegeben werden, auch wenn der Grill nicht registriert ist oder es keinen Kaufbeleg mehr darüber gibt. Ist die Beurteilung und Überprüfung erfolgt, so wird BROIL KING® das Teil nach den Garantiebestimmungen reparieren oder ersetzen.

BEWOHNER VON STAATEN AUSSERHALB USA UND KANADA

Obige Garantie ist durch den BROIL KING® Vertragshändler in ihrem Land gewährleistet. Kontaktieren sie ihren Verkäufer, um den Vertragshändler von BROIL KING® ausfindig zu machen.

