

Broil King®

GASGRILLGERÄTE

GEBRAUCHSANWEISUNG

FÜR DIE VERWENDUNG VON BUTANGAS ODER PROPANGAS
KATEGORIE I₃₊(28-30/37), KATEGORIE I_{3B/P}(30)

INHALT

WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE	2
DRUCKMINDERER / GASSCHLAUCH	4
VENTURIROHRE	4
NUTZUNG DER GASFLASCHE (BUTAN)	5
NUTZUNG DER GASFLASCHE (PROPAN)....	6
LECKAGETEST	7
TRANSFORMATOR.....	8
GRILLFLÄCHENBELEUCHTUNG	9
KONTROLLKNOPFBELEUCHTUNG	10
INBETRIEBNAHME	11
BENUTZUNG	12
GRILLMETHODEN	12
WARTUNG	14
FEHLERBESEITIGUNG	15
GARANTIE	16

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

WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

Jegliche technische Änderung des Gerätes könnte sich gefährlich auswirken und führt zum Garantieverlust. Im Falle einer Leckage die Gaszufuhr sofort stoppen.

Wenn Sie Gas riechen:

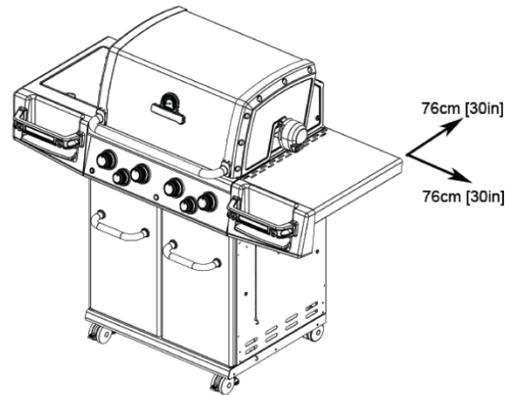
1. Die Gaszufuhr zum Gerät abstellen.
2. Offene Flammen sofort löschen.
3. Deckel öffnen.
4. Falls der Gasgeruch nicht entweicht, sofort den Händler oder Kundendienst kontaktieren.

POSITIONIERUNG DES GRILLS

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

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

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



SPECIFICATIONS

MODELL	GESAMT HEIZLEISTUNG	GESAMT HEIZLEISTUNG	DÜSE HAUPTBRENNER	DÜSE SEITENBRENNER	DÜSE HECKBRENNER
8131 / 8141 / 9523-53	6.9 kW	502 g/h	0.74mm		
8131 / 8141 / 9523-63	9.6 kW	698 g/h	0.74mm	0.79mm	
4312 / 4412 / 8242 / 8342 / 9312 / 9412 / 9415 / 9419-53	8.8 kW	640 g/h	0.84mm		
4312 / 4412 / 8242 / 8342 / 9312 / 9412-63	11.5 kW	836 g/h	0.84mm	0.79mm	
8342 / 9312-83	15.0 kW	1091 g/h	0.84mm	0.79mm	0.94mm
9571 / 9572 / 9576 / 9577 / 9578-43	24.7 kW	1796 g/h	0.87mm	0.79mm	0.99mm
9571 / 9572 / 9575 / 9576 / 9577 / 9578 / 9896 / 9976-83	24.7 kW	1796 g/h	0.87mm	0.79mm	0.99mm
9887 / 9888-53	13.2 kW	960 g/h	0.90mm		
9887 / 9888 / 9889-83	21.15 kW	1538 g/h	0.90mm	0.79mm	1.15mm
2012 / 6113 / 6811 / 9013 / 9113 / 9215 / 9219 / 9611 / 9811 / 9812 / 9815-53	9.3 kW	676 g/h	0.91mm		
1962 / 9462-53	11.4 kW	829 g/h	0.91mm	0.79mm	
2012 / 6811 / 8640 / 8642 / 9013 / 9113 / 9215 / 9219 / 9611 / 9619 / 9811 / 9812 / 9815-63	12.0 kW	873 g/h	0.91mm	0.79mm	
2122 / 6822 / 9123 / 9225 / 9229 / 9821 / 9822-53	12.4 kW	902 g/h	0.91mm		
9563-13	13.2 kW	960 g/h	0.91mm		
9561 / 9562 / 9761-53	13.2 kW	960 g/h	0.91mm		
9462-63	14.1 kW	1025 g/h	0.91mm	0.79mm	
2122 / 5023 / 5123 / 6123 / 6821 / 9023 / 9123 / 9225 / 9229 / 9621 / 9629 / 9821 / 9822 / 9825-63	15.1 kW	1098 g/h	0.91mm	0.79mm	
5861 / 9561 / 9562 / 9565 / 9761 / 9861-63	15.9 kW	1156 g/p	0.91mm	0.79mm	
9563 / 9565-23	15.9 kW	1156 g/p	0.91mm	0.79mm	
9822-73	16.8mm	1222 g/h			
9225-43	19.5 kW	1418 g/h	0.91mm	0.79mm	1.04mm
5023 / 5123 / 8652 / 9023 / 9123 / 9225 / 9229 / 9621 / 9821 / 9822 / 9825-83	19.5 kW	1418 g/h	0.91mm	0.79mm	1.04mm
9563 / 9565-43	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
5861 / 9561 / 9562 / 9565 / 9568 / 9761 / 9866-83	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
5133 / 6133 / 6831 / 8662 / 9033 / 9133 / 9235 / 9239 / 9631 / 9639 / 9831 / 9835-83	22.6 kW	1643 g/h	0.91mm	0.79mm	1.04mm
9583 / 9585 / 9586-43	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9581 / 9582 / 9583 / 9585 / 9586 / 9588 / 9785 / 9986-83	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9864 / 9865 / 9867 / 9868 / 9869 / 9965-53	11.4 kW	829 g/h	0.97mm		
6666 / 9865 / 9868 / 9869 / 9962-63	14.1 kW	1025 g/h	0.97mm	0.79mm	
9869-43	18.5 kW	1345 g/h	0.97mm	0.79mm	1.02mm
9864 / 9865 / 9867 / 9868 / 9869 / 9962-83	18.5 kW	1345 g/h	0.97mm	0.79mm	1.02mm
9875 / 9877-53	12.0 kW	873 g/h	0.99mm		
9877 / 9878-83	19.95 kW	1451 g/h	0.99mm	0.79mm	1.15mm

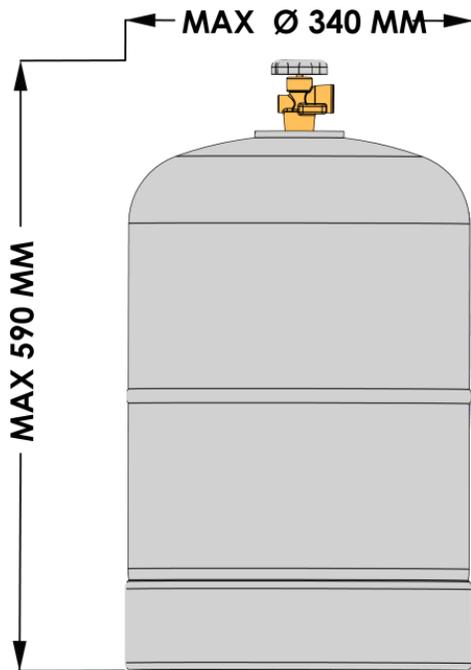
WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE

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. Sollten Sie ein Grillgerät mit klappbaren Seitenablagen besitzen, empfehlen wir Ihnen, den Gasschlauch des Seitenkochers bei dauerhaftem Abklappen zu lösen um Knicke und Beschädigungen am Gasschlauch zu vermeiden.

WARTUNG

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

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

ELEKTRISCHE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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

- Eingangsspannung 230-240 V / 50Hz
- Ausgangsspannung 12 V / 1600mA
- Gefahr! Das Eintauchen von Leitungen oder Steckern in Wasser oder andere Flüssigkeiten kann zum Stromschlag führen!
- Trennen Sie die Stromzufuhr bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung oder Wartung. Lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie Teile einsetzen oder entnehmen.
- Keine Inbetriebnahme von Leitungen, Steckern oder anderen Teilen mit Beschädigungen. Kontaktieren Sie Ihren Händler.
- Ist die Zuleitung defekt, so muss sie vor weiterem Gebrauch der Anlage ersetzt werden.
- Lassen sie die Zuleitung nicht über den Rand herunterhängen oder mit heißen Teilen in Kontakt kommen.
- Benutzen sie ihre Outdoor-Gasgrillanlage nicht für andere als dafür vorgesehene Zwecke.
- Verbinden sie die Stromzufuhr erst mit dem Gerät und dann mit der Netzsteckdose.
- Ausschließlich Fehlerstromschutzschalter (FI – Schalter) für diesen Outdoor-Grill verwenden.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel nutzen, achten Sie darauf, dass es sich um ein CE-Zertifiziertes Verlängerungskabel für den Außenbereich handelt.

DRUCKMINDERER / GASSCHLAUCH VENTURIROHRE

DRUCKMINDERER

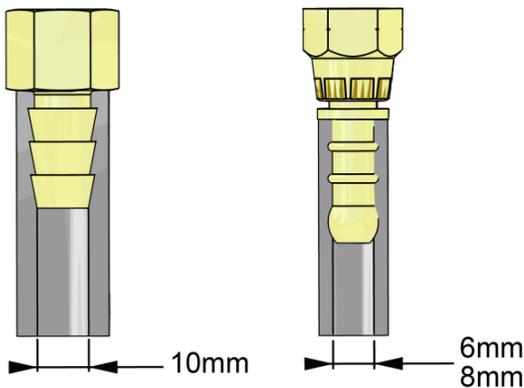
Dieses Gerät ist mit einem Druckregler ausgestattet, der den jeweiligen Orts- und Landesnormen entspricht und einen nominellen Druck aufweist von:

- KATEGORIE I₃₊(28-30/37)** Propan 37 mbar.
Butan 28-30 mbar.
KATEGORIE I_{3B/P}(30) Propan/Butan 30 mbar.

NIEMALS darf eine unregulierte Gaszufuhr benutzt werden.

GASSCHLAUCH

Das Gerät muss mit einem Flüssiggas Schlauch ausgerüstet werden der den jeweiligen Orts- und Landesnormen entspricht. Der Gasschlauch, mit dem das Grillgerät an der Gasflasche angeschlossen wird, muss min. 600 mm lang sein. Halten Sie den Gasschlauch von heißen Zonen oder scharfen Kanten fern. Achten Sie drauf, dass der Schlauch weder gedreht noch geknickt ist. Überprüfen Sie den Schlauch bei jedem Gasflaschenwechsel oder mind. 2 mal jährlich auf Beschädigungen oder Brüchigkeit. Wenn der Gasschlauch in irgendeiner Weise eingeschnitten, abgeschürft oder beschädigt ist, darf der Grill keinesfalls in Betrieb genommen werden. Der Gasschlauch muss ersetzt werden, wenn er beschädigt ist oder nicht den Orts- und Landesnormen entspricht.



SPECIFICATIONS

FÜR DEN GEBRAUCH IN	KATEGORIE	ZUFUHR DRUCK BUTAN	ZUFUHR DRUCK PROPAN	REGULATOR VORSCHRIFTEN	FLÜSSIGGASSCHLAUCH VORSCHRIFTEN
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		

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

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



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

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

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

PRÜFUNG / REINIGUNG DER VENTURIROHRE

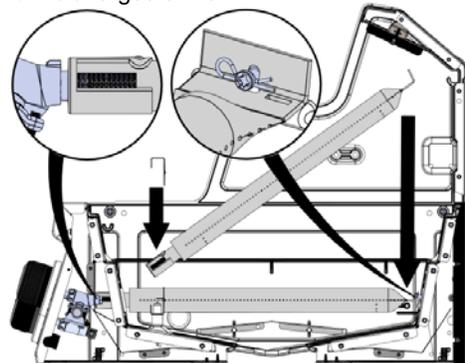
1. Schließen Sie Ihre Gasflasche um die Gaszufuhr zu unterbrechen.
2. Wenn das Grillgerät abgekühlt ist, entfernen Sie die Splinte und/oder Schrauben, die zur Fixierung des Brenners dienen. Nun können Sie den jeweiligen Brenner aus dem Grill entnehmen.



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



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



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

NUTZUNG DER GASFLASCHE - BUTAN

Dieses Gerät kann mit Butan benutzt werden mit einem Arbeitsdruck von 28-30 mbr.

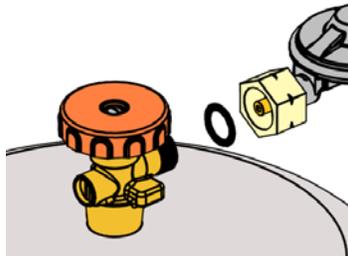
NIEMALS darf eine unregulierte Gaszufuhr oder ein Regulator für einen anderen Arbeitsdruck benutzt werden.

WARNUNG: Das Auswechseln des Zylinders muss immer in einer Umgebung stattfinden, die frei von jeglicher Feuergefahr ist. BUTANFLASCHEN haben verschiedene Arten von Anschlüssen:

a) Schraubanschluß.

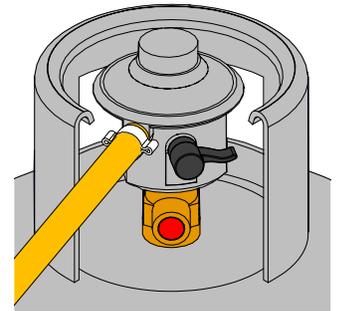
Der wichtigste Teil ist der schwarze Dichtungsring. Bei jedem Auswechseln des Zylinders muss geprüft werden ob der schwarze Dichtungsring vorhanden und nicht beschädigt ist. Manche Schraubanschlüsse haben ein Handrad zum festmachen und für manche Schraubanschlüsse benötigt man einen Schraubenschlüssel zum anziehen. Gut anziehen (links Gewinde).

Aber nicht zu fest anziehen, da sonst der Dichtungsring beschädigt werden kann.

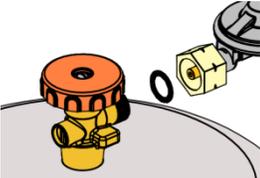
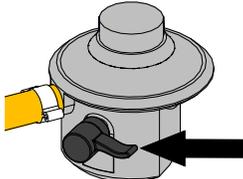
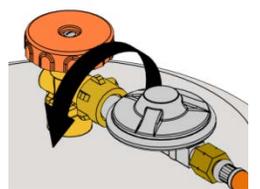
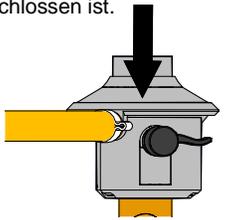
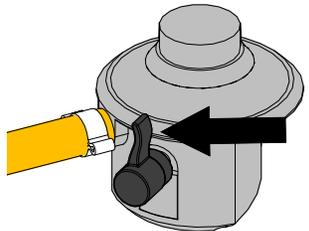


b) Steckverbindung.

Für diesen Typ sind keine Werkzeuge erforderlich. Für die An/Aus Kontrolle der Gaszufuhr sorgt ein Schalter am Regulator oder an einem besonderen Zwischenstecker. Wenn Sie einen Zwischenstecker mit einem älteren Typ Gewinderegulator benutzen, stellen Sie sicher, daß die Verbindungsmutter mit einem Schraubenschlüssel stramm am Zwischenstecker angezogen wird.

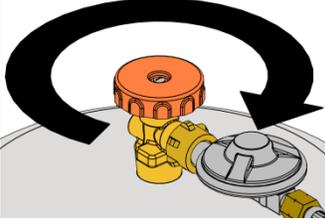
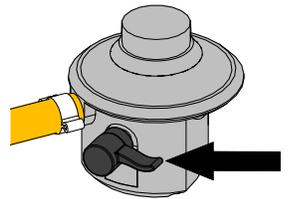
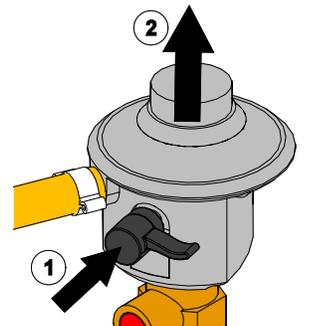
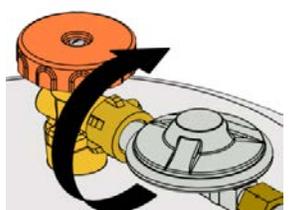
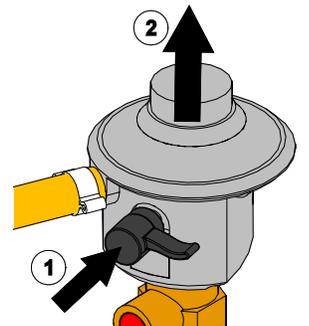


Anschließen der deutschen Propangasflasche

SCHRAUBVENTILTYP	STECKVENTILTYP
<p>1. Nachsehen ob das Zylinderhandradventil auf AUS OFF steht durch Drehung in Uhrzeigerichtung.</p> <p>2. Den Schutzdeckel entfernen und für späteren Nutzen aufheben.</p>	<p>1. Entfernen Sie den orangefarbenen Sicherheitsaufsatz indem Sie die Halsschnur zuerst nach außen und dann nach oben ziehen. Keine Werkzeuge benutzen, Aufsatz hangen lassen.</p>
<p>3. Nachsehen ob die schwarze Unterlagsscheibe nicht beschädigt ist bevor man wieder verbindet.</p> 	<p>2. Es ist wichtig dass alle Gashähne zu sind. Den schalter in "off" position ist.</p> 
<p>4. Die Verbindungsmutter mit dem richtigen Schraubenschlüssel am Zylinder montieren. Die Butanzylinderverbindungen nicht zu stark anziehen.</p> 	<p>3. Installiere den "Quick On" regulator auf den ventil und drücke gut zu. Nachdem sie einen Click gehört haben, sind sie sicher dass es gut verschlossen ist.</p> 
<p>5. Wenn das Gas benötigt wird, das Handradventil entgegen der Uhrzeigerichtung drehen.</p> 	<p>4. Wenn das Gas benötigt wird den Schalter auf die ON Position drehen.</p> 

Mit allen Anschlüssen einen Lecktest vornehmen bevor das Grillgerät benutzt wird.

Entfernung des leeren Zylinders.

SCHRAUBVENTILTYP	STECKVENTILTYP
<p>1. Das Zylinderventil ZU-Drehen (Uhrzeigerichtung).</p> 	<p>1. Den Schalter in die OFF Position drehen.</p> 
<p>2. Die Gashähne am Gerät ausschalten. WARTEN bis die Flamme aus ist.</p> <p>FALLS DIE FLAMME NICHT AUSGEHT – DAS VENTIL ODER DEN SCHALTER WIEDER AUF "ON" STELLEN, DIE FLAMME BRENNEN LASSEN UND DEN GASLIEFERANTEN ANRUFEN.</p>	<p>2. Entfernen Sie den "Quick On" Regulator durch horizontal drücken auf den schalter und gleichzeitig nach oben ziehen.</p> 
<p>3. ENTFERNEN Sie NIE den Regulator (oder die Verbindungsmutter) solange das Zylinder-ventil offen ist.</p> <p>4. ENTFERNEN Sie den Regulator (oder die Verbindungsmutter) mit dem Schraubenschlüssel.</p> 	<p>4. VERSCHLIESSEN Sie den leeren oder halbleeren Zylinder wieder mit dem Stöpsel oder der Kappe, wenn der Zylinder nicht benutzt wird.</p> 
<p>5. VERSCHLIESSEN Sie den leeren oder halbleeren Zylinder wieder mit dem Stöpsel oder der Kappe, wenn der Zylinder nicht benutzt wird.</p>	<p>4. VERSCHLIESSEN Sie den leeren oder halbleeren Zylinder wieder mit dem Stöpsel oder der Kappe, wenn der Zylinder nicht benutzt wird.</p>

NUTZUNG DER GASFLASCHE - PROPAN

Dieses Gerät kann mit Propangas benutzt werden bei einem Arbeitsdruck von 30-37 mbar.

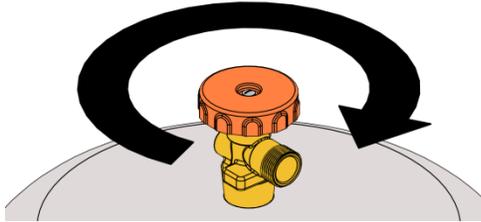
NIEMALS darf eine unregulierte Gaszufuhr oder einen Druckminderer für einen anderen Arbeitsdruck verwendet werden.

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

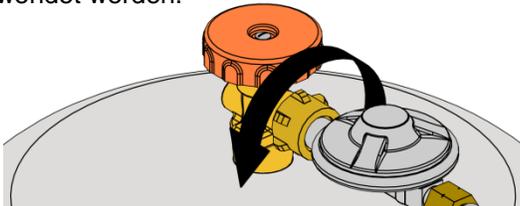
Propan-Gasflaschen verfügen über verschiedene Arten von Anschlüssen. Wenn ein Dichtungsring im Anschluß verwendet wird muß bei jedem auswechseln des Gastanks nachgesehen werden, ob der Dichtungsring vorhanden und nicht beschädigt ist. Manche Anschlüsse sind mit einem Handrad zum Anziehen versehen und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

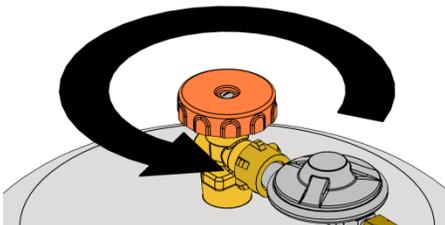


2. Den Anschluß vor jedem Anschließen auf Beschädigungen prüfen. Die Verbindungsmutter (Linksgewinde) am Gasflaschenventil anschrauben.
 - a. **Verbindungsmutter für den Gebrauch mit einem Schraubenschlüssel** - Die Verbindungsmutter mit dem richtigen Schraubenschlüssel so fest wie möglich anziehen.
 - 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.**

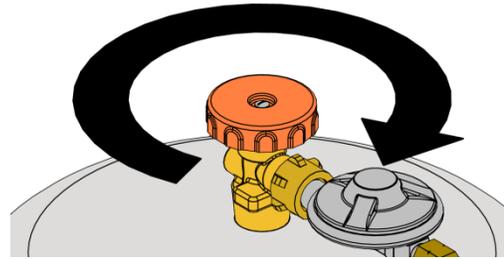
3. Um Gas einströmen zu lassen drehen Sie das Handradventil gegen den Uhrzeigersinn auf.



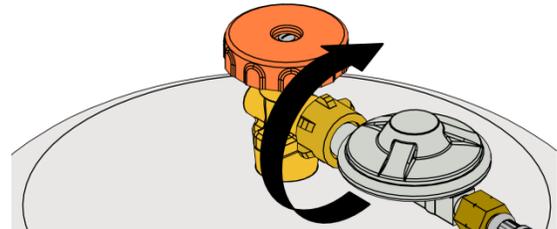
Vor Gebrauch des Grillgerätes alle Anschlüsse auf Gaslecks testen.

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

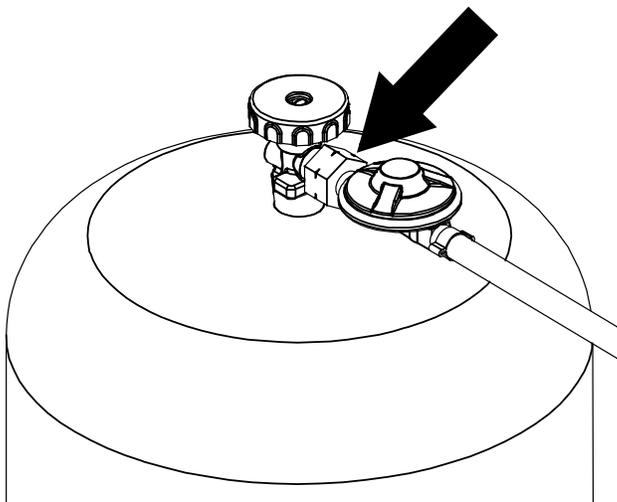
Alle in unserer Fabrik hergestellten Verbindungen wurden gründlich auf Gaslecks getestet und alle Brenner wurden auf ein korrektes Flambild getestet. Jedoch kann sich durch den Transport eine Gasverschraubung gelöst haben oder es kann zu Veränderung des Flambildes kommen.

ZU IHRER SICHERHEIT:

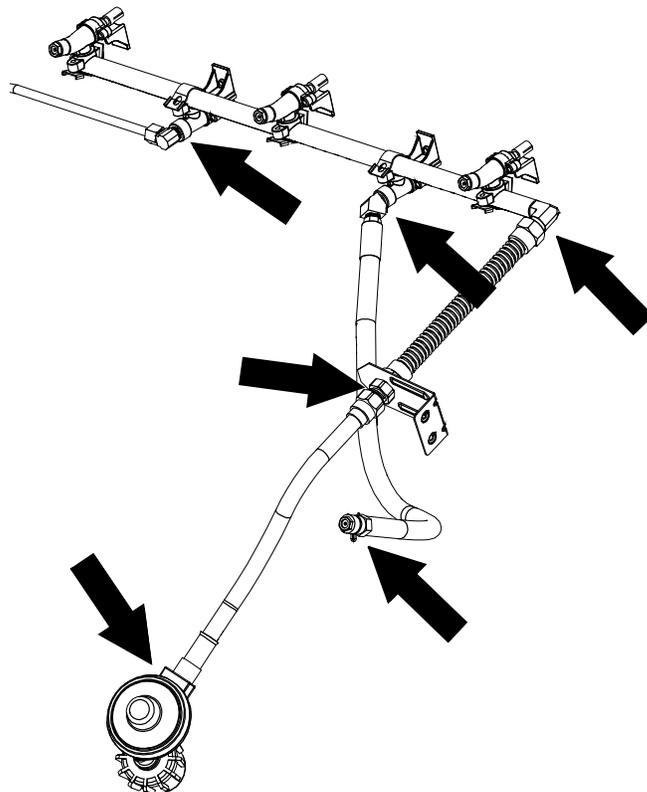
- **ALLE VERSCHRAUBUNGEN AUF EIN GASLECK PRÜFEN BEVOR DER GRILL IN BETRIEB GENOMMEN WIRD.**
- **DAS GASFLASCHENVENTIL JEDESMAL AUF GASLECKS PRÜFEN, WENN DIE GASFLASCHE GETAUSCHT WIRD.**
- **GERÄT JEDESMAL AUF GASLECKS PRÜFEN, WENN EINE GASVERSCHRAUBUNG GETRENNT ODER NEU ANGESCHLOSSEN WIRD.**
- **WÄHREND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

WIE MAN EINE LECKAGE FESTSTELLT

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



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



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

TRANSFORMATOR

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

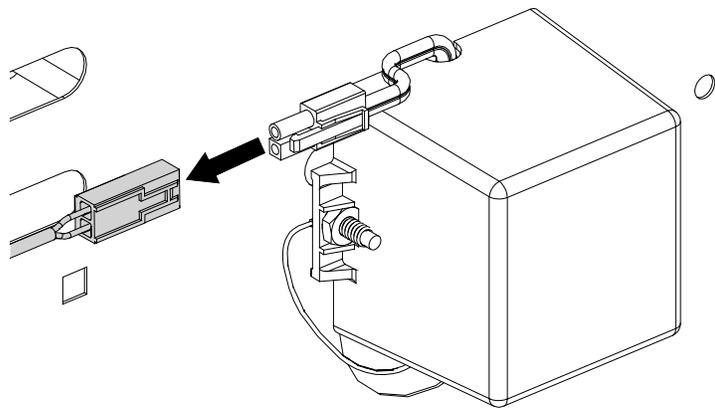
WECHSELN DES TRANSFORMATORS:

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

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

Ausbau:

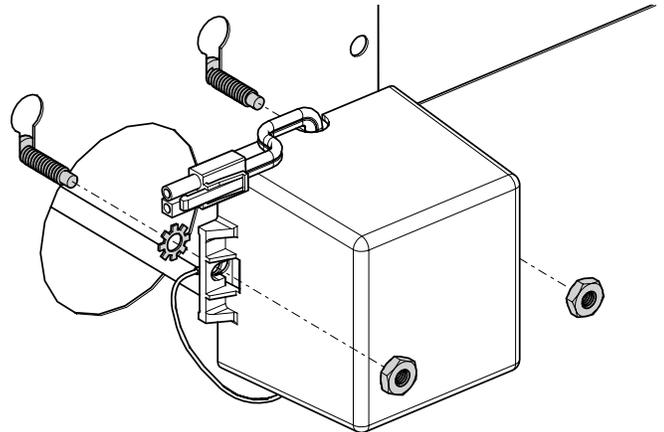
1. Stromzufuhr unterbrechen
2. Gaszufuhr abstellen und den Grill von der Gasquelle trennen.
3. Die Gasflasche aus dem Grill entfernen.
4. Trennen Sie die Steckverbindung innen in der Grillanlage.



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 den selben Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern. Der Transformator muss immer innen im Grill angebracht werden. Stellen Sie sicher, dass die Befestigungen in der richtigen Reihenfolge angebracht werden.



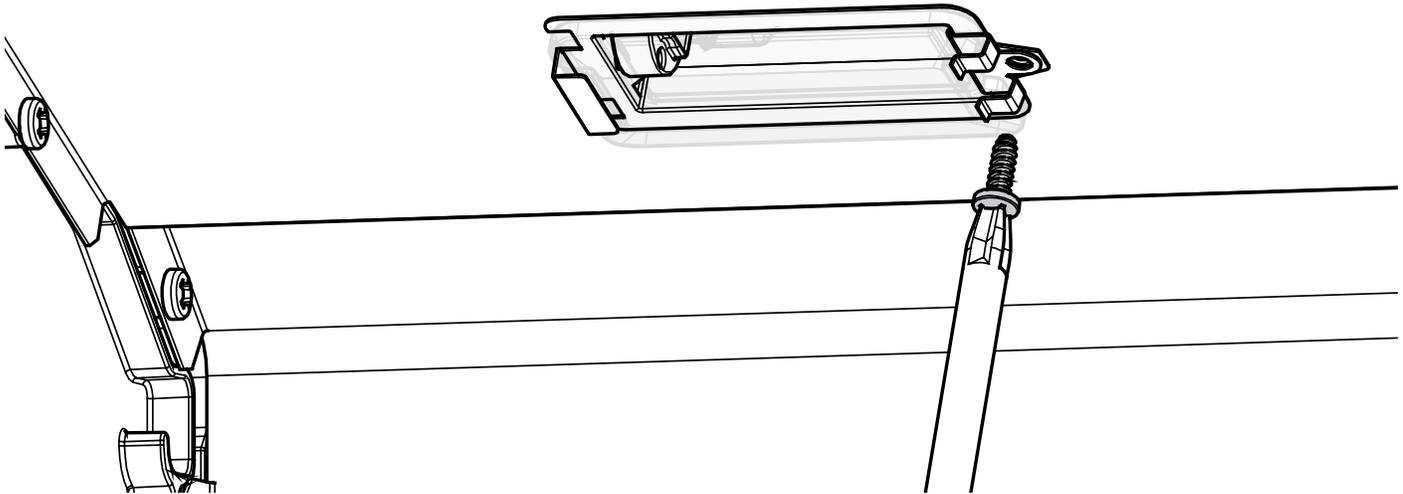
2. Verbinden Sie den Transformator wieder mit seinen Anschlüssen.
3. Betreiben Sie die Anlage nicht, wenn das Kabel oder ein Stecker auf irgendeine Art beschädigt ist.
 - Wenn die Zuleitung beschädigt ist, muss Sie ersetzt werden.
 - Nur RCD (Fehlerstromschutzgerät) Schaltungen sollten mit diesem Grill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

GRILLFLÄCHENBELEUCHTUNG

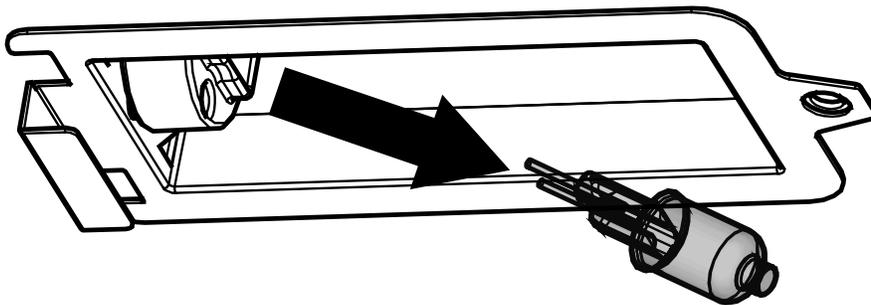
WARNUNG! Tragen Sie immer Schutzhandschuhe wenn Sie den Halogen Leuchtstoffkörper im Grill wechseln.

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

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



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



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

BEDIENTEIL KNOPFBELEUCHTUNG

AUSTAUSCH DER LED BEDIENTEIL KNOPFBELEUCHTUNG

Demontage:

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

Ersetzen der LED-Verkabelung:

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

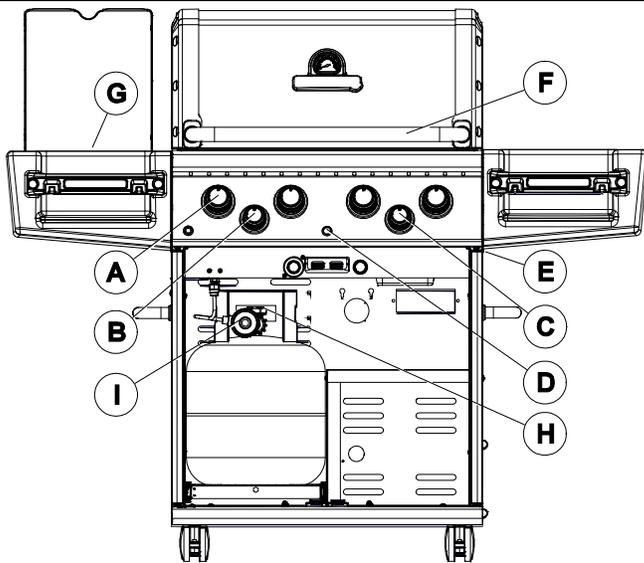
Zusammenbau:

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

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

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

INBETRIEBNAHME



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

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.
5. Überprüfen Sie ob alle Zündkabel an den jeweiligen Brennelementen und der Zündeinheit angeschlossen 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.

- 9a. **FÜR DEN/DIE HAUPTBRENNER:**
Überprüfen Sie, ob der elektrische Zünder eine Batterie enthält und zündbereit ist.
Den Kontrollknopf eines äußeren Brenners gedrückt auf maximale Leistung (9 Uhr Position) drehen und direkt den Zündknopf des elektrischen Zünders gedrückt halten, bis sich die Flamme entzündet. Die weiteren Brenner können in Reihe, durch drücken und drehen des jeweiligen Kontrollknopfs zugeschaltet werden. Alternativ können Sie Zünden, indem Sie alle Regler der Hauptbrenner auf halbe Leistung regulieren und dann unmittelbar mit offenem Deckel zünden.

ZÜNDEN BEI DEFEKT DES ZÜNDERS:

Um die Brenner ohne einen funktionierenden Zünder zu zünden befolgen Sie zunächst die Anweisungen 1-8. Mit der mitgelieferten Zündhilfe und einem Streichholz können Sie das Gerät durch das Zündloch, welches sich an der rechten Seite des Grillgehäuses befindet, zünden. Stecken Sie ein Stabfeuerzeug oder die Anzündhilfe durch das Zündloch und drehen Sie den rechten Kontrollknopf auf maximale Leistung (9 Uhr Position). Die Flamme sollte sich innerhalb von 5 Sekunden entzünden.

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

9b. FÜR DIE SEITENKOCHPLATTE:

Den Regler des Seitenkochers gedrückt auf maximale Leistung drehen und direkt den Zündknopf des Zünders gedrückt halten bis die Flamme des Seitenkochers zündet.
Kochplattenabdeckung vor dem Zündvorgang immer öffnen.

ZÜNDEN BEI DEFEKT DES ZÜNDERS

Drehen Sie den Kontrollknopf des Seitenkochers auf maximale Leistung (9 Uhr Position) und Zünden Sie den Seitenkocher mit einem Stabfeuerzeug oder Streichholz.

9c. FÜR DEN SPIESSBRATENBRENNER:

WARNUNG: Niemals die Hauptbrenner gleichzeitig mit dem Spießbratenbrenner verwenden.

Vorsicht: Der hintere Spießbratenbrenner muss korrekt eingesetzt und auf der Düse platziert sein bevor er genutzt werden kann.

ENTFERNEN SIE DEN ABLAGEROST UND DIE GRILLROSTE WÄHREND DER NUTZUNG DES SPIESSBRATEN-BRENNERS.

Zum Zünden Schritt 1 bis 8 befolgen.

Den Kontrollknopf des Spießbratenbrenners gedrückt auf maximale Leistung (9 Uhr Position) drehen und direkt den Zündknopf des elektronischen Zünders gedrückt halten bis die Flamme entzündet.

Bei Geräten ohne Zündbox am Spießbratenbrenner muss der Brenner mit einer Zündhilfe (Stabfeuerzeug o. Streichholz) gezündet werden. Halten Sie das brennende Streichholz an die Brenneröffnungen.

10. Vorsicht: Überprüfen Sie das Grillgerät nach dem Anzünden



Alle Öffnungen am Brenner sollten eine ca. 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" (12 Uhr) drehen, 5 Minuten warten, dann nochmals mit einem äußeren oder allen Reglern der Hauptbrenner auf der mittlerer Leistung das Gerät erneut zünden.
2. Wenn keiner der Brenner zündet, in der Gebrauchsanweisung unter dem Punkt "FEHLERBESEITIGUNG" nachschlagen. Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, darf das Gerät nicht weiter genutzt werden. In diesem Fall müssen Sie sich mit Ihrem Händler oder dem Kundendienst in Verbindung setzen.

STILLEGUNG

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

FREIBRENNEN:

Vor der ersten Benutzung des Gasgrillgerätes sollten Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel und allen Hauptbrennern auf maximaler Leistung freibrennen. Diesen Freibrennvorgang sollten Sie ca. 25-30 Minuten durchführen bis alle evtl. Produktionsrückstände beseitigt sind. Den Warmhaltrost vor dem ersten Gebrauch entnehmen und von evtl. Produktionsrückständen befreien. Sie sollten den Gussrost Ihres Gasgrills vor dem ersten Grillvorgang bei einer mittleren Temperatur von 120 - 150° mit einem hitzebeständigem Pflanzenöl einfetten und einbrennen lassen. Vergleichen Sie dazu auch die beiliegende Pflegeanleitung Ihrer Gussroste.

VORHEIZEN:

Für die Zubereitung bestimmter Speisen empfiehlt sich das Vorheizen des Grills bei geschlossenem Deckel. Gerichte, die eine hohe Gartemperatur benötigen, erfordern eine Vorheizzeit von 7 bis 12 Minuten. Speisen mit einer niedrigen Gartemperatur benötigen nur 4 bis 6 Minuten Vorheizen. Für langzeit gegarte Gerichte, die eine relativ geringe Gartemperatur benötigen, ist das Vorheizen nicht notwendig.

DECKELNUTZUNG:

Die Stellung des Deckels während des Grillens ist vom Grundsatz her dem persönlichen Geschmack überlassen. Es empfiehlt sich zu jedem umsetzbaren Zeitpunkt den Deckel zu schließen. Zu bedenken ist, dass bei geschlossenem Deckel Garzeiten verkürzt werden können, weniger Gas verbraucht wird und eine gleichmäßigere Leistung erzielt werden kann. Der typische Grill- oder Räuchergeruch kann durch das Schließen des Deckels während des Grillvorgangs noch weiter intensiviert werden. Bei Rotisserie- oder Niedertemperaturgaren ist das Schließen des Deckels unbedingt notwendig.

FLAV-R-WAVE Verdampfer-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.

GARTEMPERATUREN

MAXIMALE LEISTUNG: Wenn der Regler der Hauptbrenner auf der MAXIMALEN LEISTUNG steht (9 Uhr Position) ("**HIGH**"), beträgt die Oberflächentemperatur auf dem Grillrost ca. 290°C-320°C und mehr, wenn das Gerät aufgeheizt ist.

Die höchste Stufe sollte nur für schnelles Anwärmen oder dann angewandt werden, wenn hohe Temperaturen erforderlich sind. Zum Beispiel bei Steaks oder Schweinekoteletts, um diese schnell anzubräunen oder um Speisereste auf dem Grillrost und den Verdampfern abzubrennen. Die maximale Leistung wird bei längerem Grillen nie verwendet.

MITTLERE LEISTUNG: Mit den Reglern auf MITTLERER LEISTUNG, (6 Uhr Position) ("**MEDIUM**") und einem geschlossenem Deckel, beträgt die Temperatur im Garraum ca. 220°C-250°C. Diese Leistungsstufe verwendet man hauptsächlich fürs Grillen, Braten und Backen.

MINIMALE LEISTUNG: Mit den Reglern auf MINIMALER LEISTUNG, (3 Uhr Position) ("**LOW**"), beträgt die Temperatur im Grillgerät ca. 170°C-200°C. Diese Einstellung verwendet man für Speisen, die man hauptsächlich bei niedriger Temperatur garen möchte, zum Smoken, für das Garen mit Rotisserie und für sehr magere Speisen wie z.B. Fisch.

Die angegebenen Temperaturen sind nur ungefähre Angaben und verändern sich je nach der Außentemperatur, Sonneneinstrahlung und Windstärke. Ebenso können diese Angaben je nach Grillmodell variieren.

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, ist es gut, die Roste vorher mit Speiseöl zu bepinseln oder mit einem Antihaft Spray zu behandeln bevor man 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. 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

Steak im 45°-Winkel auf den heißen Grillrost legen. Steak wie unten abgebildet wenden. Steak wie abgebildet erneut wenden. Zuletzt noch einmal wenden.

Fleischdicke		Temperatur	Garzeit/Seite				Garzeit insgesamt
3,8 cm	2,5 cm		A	B	C	D	
Blutig		High	1 1/2	1 1/2	1 1/2	1 1/2	7 Minuten
Blutig / Medium		Medium / High	2	2	2	2	8 Minuten
Medium / Blutig		Medium / High	2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2	9 Minuten
Medium		Medium	2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2	10 Minuten
Halbdurch		Medium	3	3	3	3	12 Minuten

DIREKTES GRILLEN – GRILL-FÜHRER

	1" THICK	HEAT SETTING	TIME PER SIDE	TOTAL TIME
HÜHNCHEN	MITTEL / DURCHGEBRATEN	MITTEL	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
CHICKEN WINGS	MITTEL / DURCHGEBRATEN	MITTEL / NIEDRIG	5 / 5 / 5 / 5	20 MIN.
HAMBURGER	MITTEL	MITTEL	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
HAMBURGERS 3/4" GEFROREN	MITTEL	MITTEL	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
FISCHFILET	MITTEL	MITTEL	2 / 2 / 2 / 2	8-10 MIN.
HUMMERSCHWÄNZE	MITTEL	MITTEL	4 / 4 / 4 / 4	16-20 MIN.

VERWENDEN SIE DIE GLEICHE GRILLMETHODE WIE BEIM STEAK.

GRILLMETHODEN

INDIREKTE GRILLMETHODE

Diese Grillmethode ist ideal zum garen großer Fleischstücke geeignet. Egal ob mit oder auch ohne Rotisserie. Indirektes Grillen bedeutet das Grillgut über einer nicht gezündeten Flamme zu garen.

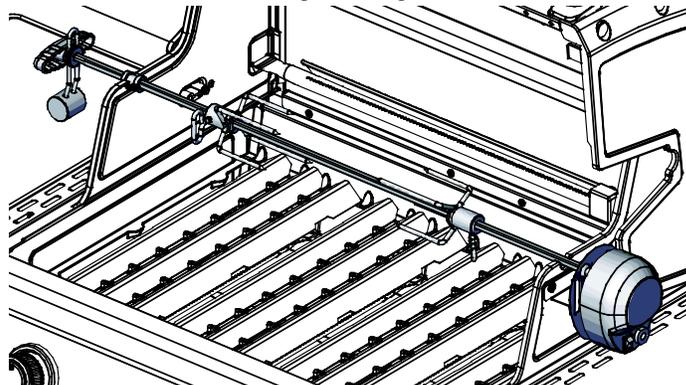
1. Vor dem Anzünden das Gerät für den Grillvorgang vorbereiten. Direkt unter dem Grillgut ein Blech oder eine Auffangschale auf den Verdampferelementen (Flav-R-Waves) platzieren, um das herabtropfende Fett aufzufangen. Die Auffangschale sollte immer mit ausreichend Flüssigkeit befüllt sein, um einen evtl. Fettbrand der herabtropfenden Fette zu vermeiden. Für ein besonders gutes Aroma kann Fruchtsaft, Wein, Bier oder eine Marinade beigegeben werden. Die Auffangschale sollte während des gesamten Garprozesses mit Flüssigkeit gefüllt sein.
2. Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit der „Umluft“-Grillmethode. Großes Grillgut was am Stück gegart werden, sollten immer bei geschlossenem Deckel und reduzierter Hitze gegrillt werden. Alle Brenner sollten mit niedriger Hitze arbeiten oder Sie regulieren die äußeren Brenner auf Low-Medium und stellen die mittleren Brenner, über denen Sie das Grillgut platzieren, aus. Es empfiehlt sich sogar, die oder den mittleren Brenner ausgeschaltet zu lassen, damit herabtropfendes Fett sich nicht entzünden kann.
3. Bestreichen Sie das Fleisch mit Pflanzenöl bevor Sie es auf den Grill legen. Dies wird für eine schöne Bräune während des Garprozess sorgen.
4. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie am Grill arbeiten, um Verbrennungen vorzubeugen.
5. Schalten Sie den Grill aus und warten Sie bis das Gerät etwas abgekühlt ist, bevor Sie die Fettauffangschale entnehmen. Das Fett darin ist hoch entzündlich und sollte stets mit großer Sorgfalt gehandhabt werden, um Verletzungen zu vermeiden.
6. Für die indirekte Grillmethode sollten Sie Braten und Geflügel entweder am Spieß oder über einer nicht gezündeten Flamme garen. Verwenden Sie hierzu Bratengestelle und Auffangschalen, um das Beste Ergebnis zu erzielen.

GRILL-FÜHRER FÜR INDIREKTES GRILLEN UND DAS GAREN AM DREHSPIEß			
RINDER BRATEN	1,5-3 kg	MITTEL/NIEDRIG	2 - 4 STD.
RINDER BRATEN	3-5,5 kg	MITTEL/NIEDRIG	3 - 5 STD.
SCHWEINE BRATEN	1-2,5 kg	MITTEL/NIEDRIG	2 - 4 STD.
SCHWEINE BRATEN	3-5,5 kg	MITTEL/NIEDRIG	3 - 5 STD.
PUTE ODER HÜHNCHEN	1-2,5 kg	MITTEL/NIEDRIG	2 - 4 STD.
PUTE ODER HÜHNCHEN	2,5-5 kg	MITTEL/NIEDRIG	3 - 5 STD.

GAREN MIT DEM DREHSPIESS

Befolgen Sie die unten stehende Anleitung zum Garen am Spieß.

1. Das Drehspießset kann mit maximal 7 kg Grillgut bestückt werden. Für das beste Ergebnis, sollte das Grillgut in der Mitte des Spießes positioniert werden und muss mit dem Kontergewicht gut ausbalanciert werden.



2. Der Drehspieß kann mit eingelegten Grillrosten genutzt werden, solange es der Abstand vom Grillgut zu den Rosten erlaubt.
3. Befestigen Sie das Fleisch gut mit den Forken am Spieß, bevor Sie den Spieß auf den Grill platzieren. Bei ganzem Geflügel bietet es sich an abstehende Teile wie z.B. die Beine und Flügel am Körper fest zu binden, damit diese nicht in Kontakt mit der Fettauffangschale geraten und das Grillgut gleichmäßig gegart wird.

SPIESSBRATENBRENNER

Einige Modelle verfügen über einen rückwärtigen Spießbratenbrenner. Die Zubereitung mit einem solchen Brenner ist die beste Methode zum Garen von Bratenstücken und großem Grillgut. Mit der Flamme hinter dem Grillgut verhindert man die Gefahr des Aufflammens oder eines Fettbrandes, der durch herabtropfendes Fett in die Flamme entstehen kann. Grillen Sie mit der Gewissheit, dass Sie jeder Zeit das perfekte Grillergebnis bekommen werden. Stellen Sie immer eine feuerfeste, mit Wasser gefüllte Fettauffangschale unter den Braten, um das herabtropfende Fett aufzufangen.

Um den Spießbraten Brenner in Betrieb zu nehmen, befolgen Sie die Anzündanweisung.

	FLEISCH INNEN-TEMPERATUR		
	BLÜTIG	MEDIUM	DURCHGEBRATEN
RIND / LAMM / KALB	55°C	63°C	70°C
SCHWEIN		65°C	77°C
GEFLÜGEL			77°C

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 ca. 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 verhindern Sie Korrosion, Verschleiß und das anhaften von Grillgut.
- Im Fall von Korrosion, brennen Sie die Roste frei und reinigen Sie mit einer Edelstahlbürste. Wiederholen sie den Prozess des Einölns.

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 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 16).

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.

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 UND DRUCKREGLER

Überprüfen und Ersetzen falls notwendig. (siehe auch 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, Schrammen oder Abplatzungen der Farbe vorfinden, so benutzen Sie ein Ofen Farbspray von guter Qualität mit einer Hitzebeständigkeit von min. 400°C.

EDELSTAHL & PORZELLANEMAILLIERTE TEILE

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

KUNSTSTOFF UND SEITENABLAGEN

Mit einer milden Seifenwasserlösung reinigen.

ERSATZTEILE

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

LECKAGETEST

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

FEHLERBESEITIGUNG

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 "Befeuerung" (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 12 V entsprechen. Falls nicht, ersetzen. 3. Anschlüsse reinigen und überprüfen. 4. Birne ersetzen.

GARANTIE

Die Garantie der Onward Manufacturing Company tritt am Tage des Kaufs in Kraft und beschränkt sich auf die kostenlose Reparatur oder den Ersatz von Teilen die durch den normalen persönlichen und häuslichen Gebrauch schadhaf geworden sind. In Kanada und den Vereinigten Staaten ist der Ersatzteil-Versand ab Werk.

In allen anderen Ländern erfolgt der Ersatzteilservice durch den jeweiligen Hauptimporteuer.

(Ihr Händler wird Ihnen den Namen des OMC Vertriebs geben)

Alle anderen Unkosten müssen vom Eigentümer getragen werden.

Diese Garantie trifft nur auf den Originalkäufer zu wie in der Garantierregistrierung erwähnt, und gilt nur für Produkte die im Einzelhandel erworben und in dem Land benutzt werden, in dem sie gekauft wurden. (Verschiedene Arten von Gas die in anderen Ländern verwendet werden erfordern passende Ventile, Öffnungen und Regulatoren.)

WAS IST GEDECKT

	IMPERIAL / REGAL / SOVEREIGN	BARON / SIGNET / MONARCH	CROWN	ROYAL / GEM
EDELSTAHL DECKELKOMPONENTEN	Lebenszeit	Lebenszeit	10 Jahre	
PORZELLANEMAILLIERTE DECKELKOMPONENTEN	Lebenszeit	Lebenszeit	10 Jahre	
ALUDRUCKGUSS GRILLGEHÄUSE / DECKELKOMPONENTEN	Lebenszeit	Lebenszeit	10 Jahre	10 Jahre
EDELSTAHL GRILLGEHÄUSE	Lebenszeit	Lebenszeit	10 Jahre	
GUSSROSTE	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre
EDELSTAHLROSTE	5 Jahre	5 Jahre		
EDELSTAHL FLAV-R-WAVES™	5 Jahre	3 Jahre	3 Jahre	2 Jahre
HAUPTBRENNER	10 Jahre	10 Jahre	5 Jahre	5 Jahre
SEITENBRENNER	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre
EDELSTAHL KOMPONENTEN UNTERWAGEN	5 Jahre	5 Jahre		
ÜBRIGE TEILE, FARBE UND LACKIERUNG	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre

WAS IST NICHT GEDECKT

Jeder Defekt oder jede Bedienungsproblematik die durch einen Unfall, Missbrauch, Fehlbedienung, Veränderung, falsche Anwendung, Vandalismus, falsche Installation, falsche Wartung und Pflege oder durch das Versäumen normaler Routine-Wartungen entstanden ist. Ebenfalls nicht von der Garantie gedeckt sind Schäden die durch nistende Insekten innerhalb der Brennröhren entstehen. (Siehe Seite 4) in der Gebrauchsanweisung

Mängel oder Beschädigungen die durch Witterungseinflüsse wie zum Beispiel Hagel, direkte Sonneneinstrahlung, Orkane, Erdbeben oder Wirbelstürme verursacht wurden. Verfärbungen durch unsachgemäße Benutzung, Einwirkung von Chemikalien oder durch Benutzung falscher Reinigungssubstanzen sind nicht von der Garantie gedeckt.

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.

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 Absplittungen 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 14), wo Sie zweckmäßige Benutzung der Grillroste und die Reinigungsprozedur finden.

VERDAMPFUNGSSYSTEM

Die OMC Gas Grills sind für den Einsatz mit einem Flav-R-Wave™ Verdampfer-System entwickelt worden. Die Nutzung eines Systems von anderen Herstellern wird automatisch zum Garantieverlust führen.

FLAV-R-WAVE™

Das Flav-R-Wave™ (Verdampfer-System) ist für zwei bis fünf Jahre (je nach Grillgerät), ab Kaufdatum, durch die Garantie auf Durchrostung und Materialfehler gedeckt. Der Ansatz von Rost auf dem Flav-R-Wave ist ein natürlicher Oxidationsprozess und kein Reklamationsgrund, dies wird die Funktion und Nutzbarkeit Ihres Flav-R-Waves nicht beeinträchtigen.

ERSATZTEILE

Es müssen immer "Original OMC Gasgrillgeräteeile" für den Ersatz benutzt werden. Der Gebrauch jeglicher anderer Ersatzteile führt automatisch zum Verfall/Verlust der oben genannten Garantie.

GARANTIE

Die oben genannte Garantie wird gehandhabt durch den OMC Vertrieb in Ihrem Land. Setzen Sie sich mit Ihrem Händler oder Kundendienst in Verbindung. Nutzen Sie in Servicefällen das Kontaktformular auf Seite 16, um eine zügige Bearbeitung garantieren zu können. Die jeweilige Serien- und Modellnummer Ihres Grills finden Sie auf der Rückwand.

Name		Modellnummer	
Adresse		Tag des Kaufes	
Stadt, Bundesland		Name des Händlers	
Postleitzahl		Nummer des Teils (siehe Montageanleitung)	
Telefonnummer			
Faxnummer			
Problem			