

Broil King®

INFRARED SIDE BURNER

OWNER'S MANUAL

ANSI Z21.58-2015 / CSA 1.6-2015



CONTENTS

SAFETY	2
LEAK TESTING.....	3
LIGHTING	4
OPERATION.....	5
COOKING TECHNIQUES.....	5
MAINTENANCE	6
TROUBLESHOOTING	7
WARRANTY	8
MANUEL DE L'UTILISATEUR	9
MANUAL DEL USUARIO.....	17



DANGER

IF YOU SMELL GAS:

1. SHUT OFF GAS TO THE APPLIANCE
2. EXTINGUISH ANY OPEN FLAME
3. OPEN LID
4. IF ODOR CONTINUES, KEEP AWAY FROM THE APPLIANCE AND IMMEDIATELY CALL YOUR GAS SUPPLIER OR YOUR FIRE DEPARTMENT



WARNING

1. DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE LIQUIDS OR VAPORS IN THE VICINITY OF THIS APPLIANCE
2. AN LP CYLINDER NOT CONNECTED FOR USE SHALL NOT BE STORED IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE

NOTE TO INSTALLER: THESE INSTRUCTIONS MUST BE LEFT WITH THE CONSUMER.

**READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING.
RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

FOR ASSEMBLY INSTRUCTION, PLEASE SEE YOUR ASSEMBLY MANUAL
OR VISIT www.omcbbq.com TO VIEW OUR ASSEMBLY VIDEO

1-800-265-2150

info@omcbbq.com

Onward
MANUFACTURING COMPANY
SINCE 1906
585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3
LIMITED

EN

20094-40IR REV B 03/19

SAFETY

Your Broil King® Infrared Side Burner is a safe, convenient appliance when assembled, installed and used properly. As with all gas-fired products, however, certain safeguards must be observed. **Failure to follow these safeguards may result in serious injury or damage.** If you have questions concerning assembly, installation or operation, consult your dealer, gas appliance specialist, Gas Company or our direct customer service line at 1-800-265-2150 / info@omcbbq.com

CAUTION

- **FOR OUTDOOR USE ONLY**
- **THIS APPLIANCE MUST NOT BE OPERATED UNATTENDED**
- **SPECIAL CARE MUST BE TAKEN TO KEEP SMALL CHILDREN AWAY FROM HEATED SURFACES**

Use caution when handling or transporting this product. Metal edges can be hazardous. Use appropriate gloves when lifting or handling.

ELECTRICAL CAUTION

1. If any accessory is used on this appliance that requires an external electrical power source, the accessory when installed must be electrically grounded in accordance with local codes. In the absence of local codes, the following standards apply:
**(U.S.A.) ANSI/NFPA No. 70-Latest Edition and
(Canada) CSA C22.1 Canadian Electrical Code**
2. Do not cut or remove the grounding prong from the plug.
3. Keep the electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surface.

WARNING

This product can expose you to chemicals including lead, which is known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. **Wash your hands after handling this product.**

The burning of gas cooking fuel can expose you to chemicals including Carbon Monoxide, which is known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. **To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the owner's manual, ensuring you provide good ventilation when cooking with gas.**

**FOR MORE INFORMATION GO TO
WWW.P65WARNINGS.CA.GOV**

LEAK TESTING

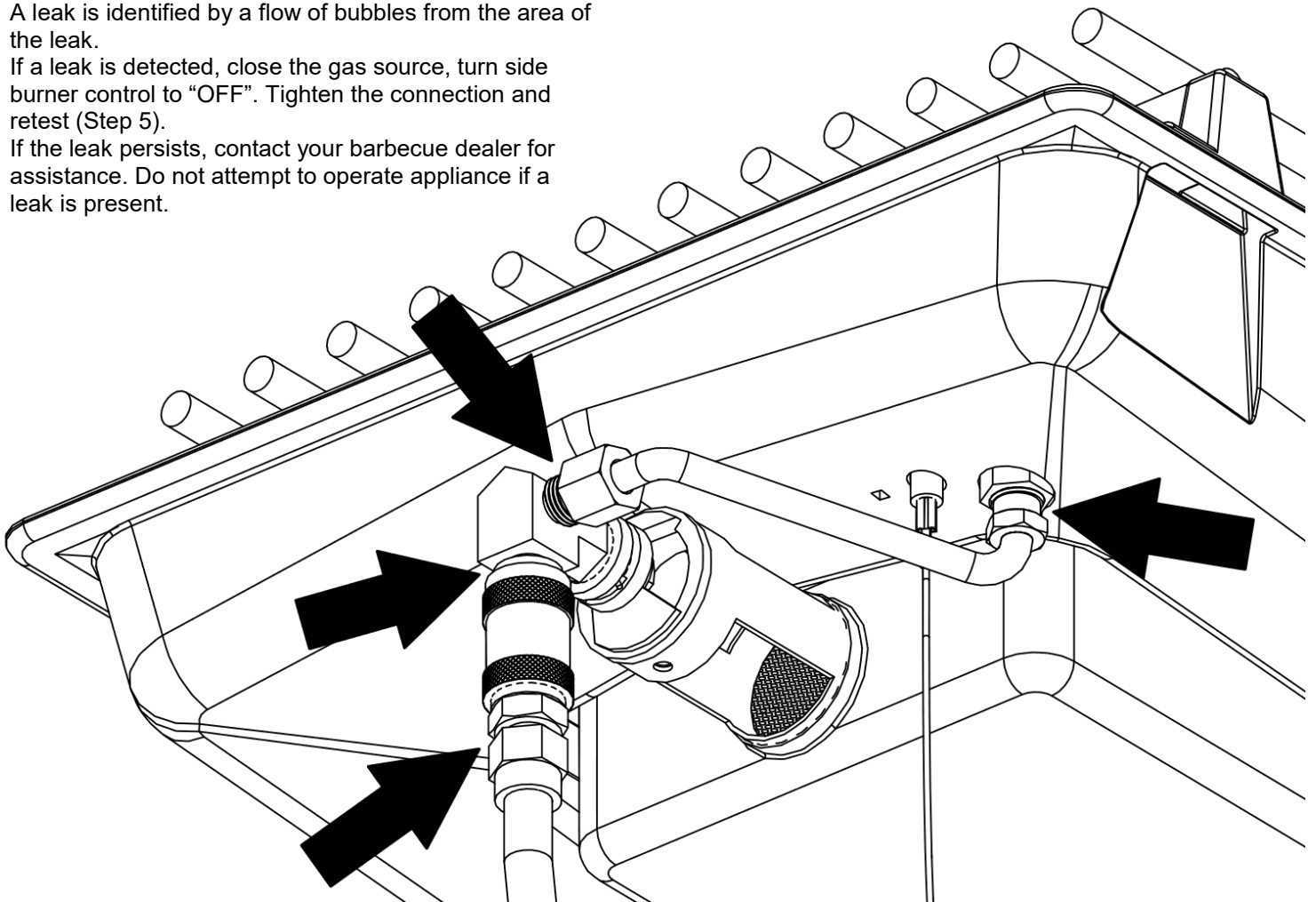
All factory-made connections have been thoroughly tested for gas leaks and the burner has been flame tested. However, shipping and handling may have loosened a gas fitting.

AS A SAFETY PRECAUTION:

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

TO TEST FOR LEAKS

1. Assemble the infrared side burner per the assembly instructions.
2. Check that all control knobs are turned to "OFF".
3. Prepare a soap solution of one-part water, one-part liquid detergent.
4. Open gas source.
5. Light the infrared side burner. See lighting on page 4.
6. Brush the soap solution on each connection.
7. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak.
8. If a leak is detected, close the gas source, turn side burner control to "OFF". Tighten the connection and retest (Step 5).
9. If the leak persists, contact your barbecue dealer for assistance. Do not attempt to operate appliance if a leak is present.



LIGHTING

LIGHTING INSTRUCTIONS

- **The infrared side burner must be assembled and installed as per the assembly and installation instructions.**
 - Ensure the grill is properly connected to the LP or Natural Gas supply.
 - Ensure there are no gas leaks in the gas supply system. See: "Leak Testing." (Page 3).
 - Ensure that ignition wire is connected.
 - Check that the battery has been installed in the electronic ignition.
 - Carefully review all instructions on the information plate attached to the gas grill.
1. **Open lid before lighting.**
 2. **Do not lean over gas grill while lighting.**
 3. Set control knobs to "OFF" and turn on the gas supply.

LIGHTING THE INFRARED SIDE BURNER:

To light burner with the Ignitor:

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

To light burner with a match:

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

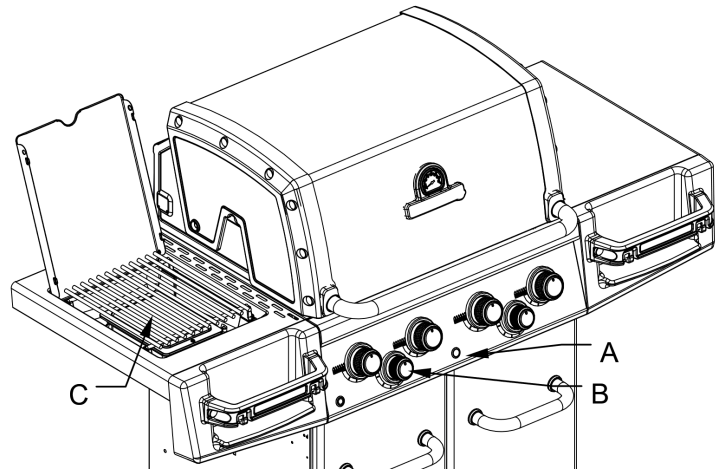
Note: Pots on the side burner must not be less than 1" (2.5 cm) or exceed 9" (23 cm) in diameter or 15 lbs. (7 kg) in weight.

IF BURNER DOES NOT IGNITE:

- Push and turn control knob to "OFF." Wait 5 minutes then try again with control knob set at "MEDIUM."
- If burner will not light, see "Troubleshooting" on page 7. If problem persists, do not attempt to operate the appliance; contact OMC, your dealer or an approved service center.

SHUTDOWN:

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



- A. IGNITOR
- B. SIDE BURNER CONTROL
- C. SIDE BURNER

OPERATION

First Time Use

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

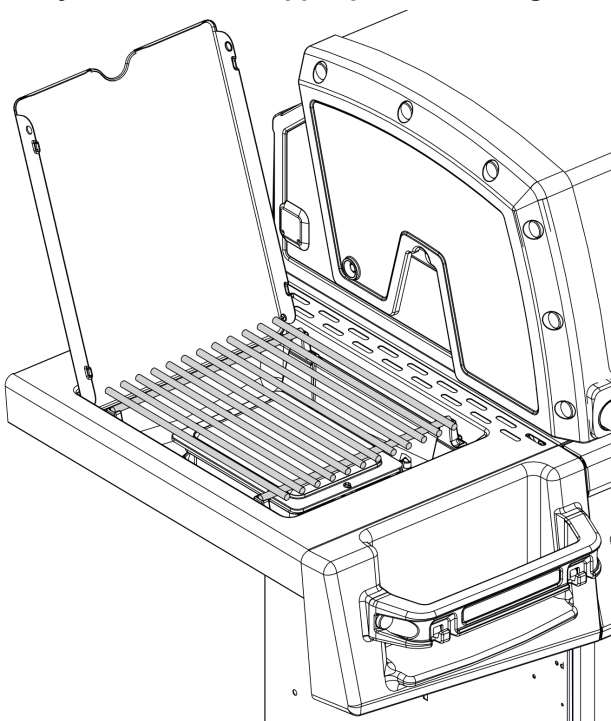
- Remove and clean the cooking grid with mild soap and water.
- With cooking grid removed, light the infrared side burner following lighting instructions (see Page 4) and operate the infrared side burner for **10 minutes**. Next, turn gas source off then turn side burner control knob to the “OFF” position.
- Season the cooking grid by coating grid with an organic cold processed cooking oil with a high smoke point, light the grill and operate on Med/Low for 30 minutes.
- Recommended cooking oils:
 - Avocado Oil – smoke point (260C/500F)
 - Rice Bran Oil – smoke point (255C/490F)
 - Canola Oil – smoke point (204C/400F)
- You are ready to grill. Proceed to “Preheating.”

Preheating

- **Preheat the infrared side burner on HIGH** for 5 minutes.
- Clean cold grids with a nylon grill brush (Item # 65643) or hot grids with a stainless steel wire grill brush (Item #'s 65225, 64014, 64034) and carefully inspect to ensure there are no broken bristles left on the grid.
- Coat the grid with a high smoke point cooking oil.
- Adjust heat as appropriate for what you are grilling.

Lid Position. The infrared side burner lid must always remain open during cooking. Keep the lid closed when infrared side burner is not in use. Allow the infrared side burner to cool down before closing lid.

Grid Position. The infrared side burner grid must always remain in the upper position during cooking.



COOKING TECHNIQUES

INFRARED COOKING:

Broil King's infrared side burner technology gives you the ability to sear and grill delicious foods quickly and efficiently.

The infrared burner is designed to focus the gas flame onto the ceramic tile comprised of thousands of microscopic holes. This converts the heat of the flame into infrared energy generating consistent even heat across the entire surface. Traditional gas burners heat the air surrounding the burner through combustion which rises to the cooking surface. In contrast, the infrared burners direct heat radiates to the cooking surface with more intensity to allow for higher grilling temperatures than a traditional gas burner.

DIRECT GRILLING

The direct grilling method involves cooking the food on the grid directly over the infrared burner. Direct grilling is the most popular method for most single serving items such as steaks and chops.

1. Prepare food in advance to avoid delay and timing problems. If using marinade or spices, they should be applied before placing meat on the cooking grid. If basting with sauces, they should be applied in the last 2-4 minutes of grilling to avoid burning.
2. Organize the area around the gas grill to include tongs, oven mitts, sauces and seasonings to allow you to stay in the vicinity of the gas grill while cooking.
3. Bring meat to room temperature just prior to grilling. Trim excess fat from meat to minimize the “flare-ups” that are caused by dripping grease.
4. Coat the grid with a high smoke point oil to prevent food from sticking to the grid.
5. Hold the salt when cooking meats on the infrared side burner. The meat will stay juicier if the salt is added after cooking.
6. Learn to test when the meat is done by time and feel. Meat firms up as it cooks. When the meat is soft it is rare. When it is firm, it is well done.
7. Go online to see great infrared grilling recipes. www.broilkingbbq.com

MAINTENANCE

REGULAR MAINTENANCE

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

COOKING GRIDS - HEAVY ROD STAINLESS

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

For optimum performance:

- Before first use and after long periods of storage, wash grids using a light detergent and water and then rinse and dry with paper towel; never air dry grids or use a dishwasher.
- Immediately after washing, season cooking grids by coating grids with an organic cold pressed cooking oil with a high smoke point, light the grill and operate on Med/Low for 30 minutes. Recommended cooking oils:
 - Avocado Oil – smoke point (260C/500F)
 - Rice Bran Oil – smoke point (255C/490F)
 - Canola Oil – smoke point (204C/400F)
- Before and after each use, brush grids with a good quality stainless steel bristle brush (Item #'s 65225, 64014, 64034) and lightly coat with a high smoke point cooking oil. This will continue the seasoning process.
- Avoid applying sugar based marinades or salt to meat before grilling, apply sugar based marinades at end of grilling and salt after grilling.
- Use oil based marinades, avoid water based marinades.
- Lightly coat food with cooking oil of your choice before grilling.
- Ensure the surface of the grid is always coated with a light layer of oil. This helps prevent rust and deterioration and improves the grids non-stick performance.
- If rust does occur, Burn-Off the grid, brush with a stainless steel bristle brush and re-season.
- Keep infrared side burner cover closed when not in use.

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

Warning:

If the infrared side burner is hot, use caution and oven mitts while handling the stainless steel bristle brush. Inspect the grid carefully after brushing to ensure there are no broken bristles left on the grid.

GREASE PAN

The grease pan is located at the rear under the shelf. Clean regularly.

GENERAL CLEANING

Perform a Burn-Off (see below).

When infrared side burner is cool, remove grid.

Clean the interior of the infrared side burner as necessary by scraping the sides and bottom of the with the grid lifter and vacuum residue.

Rust is a natural oxidation process and may appear on internal stainless steel parts. Rust will not affect performance of your infrared side burner.

BURN-OFF

Ignite the burner as per "Lighting" (page 4).

Operate infrared side burner on HIGH for 10 minutes maximum.

Turn the gas source off then turn control knob to OFF.

ANNUAL MAINTENANCE

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

BURNER

Inspect for cracks and deterioration. Clean venturi tubes using a pipe cleaner or venturi brush to eliminate any blockages. While the burner is removed, clean the interior by scraping the sides and bottom and vacuuming.

HOSE

Inspect and replace if necessary.

REPLACEMENT PARTS

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

LEAK TEST

When reconnecting a gas cylinder on propane models, be sure to check for leaks. See "Leak Testing." (Page 3)

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
SMELL OF GAS	SHUT OFF LP CYLINDER VALVE AT ONCE. DO NOT USE THE APPLIANCE UNTIL LEAK IS SEALED.	
Leak detected at cylinder, regulator or other connection.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regulator fitting loose. 2. Gas leak in hose/regulator or control valves. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tighten fitting and "Leak Test." (page 3) 2. See authorized service center.
Flickering Burner Flame or Low Temperatures on HIGH Setting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Excess flow safety device has been activated in connection between cylinder and barbecue. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn LP cylinder valve off then turn all burners to OFF position. Disconnect the regulator from the cylinder. Wait two minutes. Re-attach regulator to the cylinder. Open the cylinder valve slowly. Wait one minute. Light grill as per "Lighting" (page 4)
Burner Not Lighting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Out of LP gas, gas supply not connected. 2. Ignitor issue. 3. Excess flow safety device has been activated. 4. Regulator is not fully connected to the cylinder valve. 5. A leak in the system causing the excess flow device to activate. 6. Orifice(s) blocked. 7. Hose is twisted. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Refill LP gas cylinder, check connections to supply. 2. Try manually lighting burner with a match. See "Lighting" (page 4). If burner lights successfully, it is an ignitor issue. See "Ignitor not Working" below 3. Follow "Flickering Flame or Low Temperatures on HIGH setting" solution above. 4. Tighten the regulator hand wheel. 5. Leak test connections to determine loose fitting. Tighten fitting. Leak test system. 6. Remove burner, clean orifices with a pin or fine wire. Do not drill orifices. 7. Straighten hose.
Ignitor Not Working	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ignitor battery is dead 2. Ignitor wire(s) not connected 3. Electrode misaligned on burner 4. Ignitor malfunction 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace battery 2. Ensure main burner and side burner electrode wires are all connected 3. Realign electrode and clear any surrounding debris from area 4. Use "Match Lighting" procedure. (Page 4)
Decreasing Heat, "Popping Sound"	<ol style="list-style-type: none"> 1. Out of LP Gas. 2. Venturi blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Refill LP Gas Cylinder. 2. Remove burner, clean venturi.
Regulator Humming Noise	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cylinder valve opened too quickly. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Open cylinder valve slowly.

WARRANTY

The BROIL KING® Warranty is effective from date of purchase and is limited to the repair or replacement of parts at no charge which prove to be defective under normal domestic use.

In Canada and the United States replacement is FOB Factory.

In all other countries replacement is FOB BROIL KING® Distributor. (consult your Dealer for name of BROIL KING® Distributor).

All other costs are the responsibility of the owner.

This warranty is extended only to the original purchaser as indicated on the warranty registration and applies only to products sold at retail and only when used in country where purchased. (Different types of gas used in different countries require appropriate valves, orifices and regulators.)

WHAT IS COVERED

CAST ALUMINUM COMPONENTS	5 Years
SS GRIDS	5 Years
INFRARED BURNER	5 Years
REMAINING PARTS AND PAINT	2 Years

WHAT IS NOT COVERED

Any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in the owner's manual.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere.

Shipping or transportation costs.

Removal or re-installation costs.

Labor costs for installation and repair.

Cost of service calls.

Liability for indirect, or consequential damages.

BURNERS

The life of BROIL KING® burners depends almost entirely on proper use, cleaning and maintenance. This warranty does not cover failure due to improper use and maintenance.

LP GAS CYLINDER

BROIL KING® does not manufacture LP Gas Cylinders. The LP Gas Cylinder manufacturer is responsible for the materials, workmanship and performance of the cylinder. If the cylinder has a defect, malfunctions, or you have a question regarding the cylinder, contact your dealer or the cylinder manufacturer.

REPLACEMENT PARTS

"Genuine BROIL KING® Gas Barbecue Parts" must always be used for replacement. Use of any other parts will automatically nullify the above warranty.

WARRANTY CLAIMS

All warranty is handled directly by the BROIL KING® distributor in your country. Contact your dealer for the name of your BROIL KING® distributor.

Name		Model #	
Address		Serial #	
City, State/Province		Date of purchase	
Postal/Zip Code		Name of dealer	
Phone #		Part # (see assembly manual)	
Fax #			
Problem			

Broil King®

RECHAUD INFRAROUGE

MANUEL DE L'UTILISATEUR

ANSI Z21.58-2015 / CSA 1.6-2015



TABLE DES MATIERES

SÉCURITÉ.....	10
TEST D'ÉTANCHÉITÉ.....	11
ALLUMAGE.....	12
FONCTIONNEMENT.....	13
TECHNIQUE DE CUISSON.....	13
ENTRETIEN.....	14
LOCALISATION DES PANNES.....	15
GARANTIE.....	16



DANGER

S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ:

1. FERMER L'ALIMENTATION EN GAZ DE L'APPAREIL
2. ÉTEINDRE TOUTE FLAMME NUE
3. OUVRIR LE COUVERCLE
4. SI L'ODEUR PERSISTE, ÉLOIGNEZ-VOUS DE L'APPAREIL ET APPELEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ OU LES POMPIERS



AVERTISSEMENT

1. NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER DE L'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL
2. UNE BONBONNE DE PROPANE QUI N'EST PAS RACCORDÉE À L'APPAREIL NE DEVRAIT PAS ÊTRE ENTREPOSÉE À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL

REMARQUE POUR L'INSTALLATEUR : CES INSTRUCTIONS DOIVENT ÊTRE LAISSÉES AU CONSOMMATEUR.

**LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER LE RECHAUD INFRAROUGE
GARDER CE MANUEL QUI VOUS SERA UTILE DANS LE FUTUR**

POUR LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE, CONSULTER VOTRE MANUEL D'ASSEMBLAGE OU VISITER
www.omcbbq.com POUR VISIONNER NOTRE VIDÉO SUR L'ASSEMBLAGE

Onward
MANUFACTURING COMPANY

585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

SINCE 1906
LIMITED

FR

SÉCURITÉ

Votre rechaud infrarouge de Broil KingMD est un appareil sécuritaire et commode lorsqu'il est assemblé et utilisé correctement. Comme avec tous les produits alimentés au gaz, certaines précautions devraient être prises. **Le non-respect de ces mises en garde peut mener à des blessures graves ou des dommages.** Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou l'utilisation du produit, veuillez consulter votre détaillant, spécialiste des appareils au gaz, fournisseur de services de gaz ou le service à la clientèle direct en composant le 1-800-265-2150 / info@omcbbq.com

MISE EN GARDE

- **POUR L'UTILISATION EN EXTÉRIEUR SEULEMENT**
- **CET APPAREIL NE DOIT PAS FONCTIONNER SANS SURVEILLANCE**
- **VEUILLEZ TENIR LES JEUNES ENFANTS LOIN DES SURFACES CHAUFFÉES**

Soyez prudent(e) en manipulant ou transportant ce produit. Les bords métalliques peuvent être dangereux. Portez des gants en soulevant ou manipulant le produit.

MISES EN GARDE ÉLECTRIQUES

1. Si un accessoire nécessitant une source d'alimentation électrique est utilisé avec cet appareil, celui-ci doit être relié à la terre selon les codes locaux. Dans l'absence de codes locaux, les normes suivantes s'appliquent:

É.-U.) ANSI/NFPA No. 70 - Édition la plus récente et (Canada) CSA C22.1 Code canadien de l'électricité

2. Ne pas couper ni retirer la broche de mise à la terre de la fiche.
3. Tenir le fil d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en carburant loin des surfaces chauffées.

AVERTISSEMENT

Ce produit risque de vous exposer au plomb, un produit contenant des agents chimiques connus dans l'État de la Californie pour causer le cancer et des malformations congénitales ou d'autres dommages au système reproductif. **Veillez laver vos mains après avoir manipulé ce produit.**

La combustion de gaz de cuisson peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, qui est connu par l'état de Californie pour causer le cancer, les malformations congénitales ou d'autres problèmes reproductifs. **Pour minimiser l'exposition à ces substances, toujours faire fonctionner cet appareil conformément au guide de l'utilisateur, en fournissant une ventilation adéquate lorsque vous cuisinez avec du gaz.**

**POUR PLUS D'INFORMATIONS, VEUILLEZ VISITER
WWW.P65WARNINGS.CA.GOV**

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

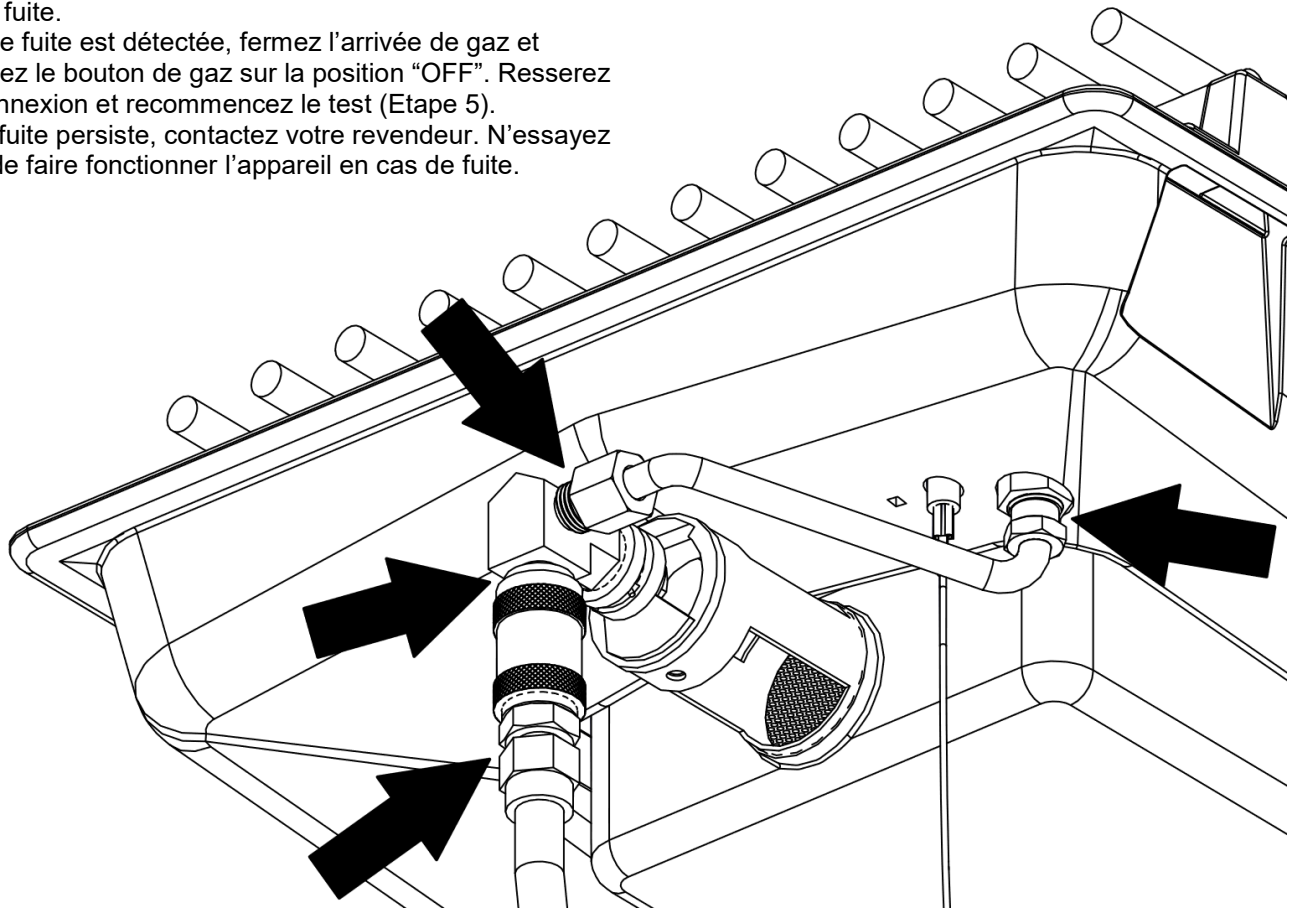
Toutes les connexions fabriquées dans nos usines ont été testées pour dépister d'éventuelles fuites et le réchaud a été testé par flamme. Cependant, la manutention et le transport du produit ont pu desserrer un raccord.

MESURE DE PRÉCAUTION:

- **TESTER L'ÉTANCHEITÉ DE TOUS LES RACCORDS AVANT L'UTILISATION DE VOTRE RECHAUD INFRAROUGE.**
- **TESTER L'ÉTANCHEITÉ DE LA SOUPAPE DU RESERVOIR A CHAQUE REMPLISSAGE.**
- **TESTER L'ÉTANCHEITÉ DU TUYAU ET DU DETENDEUR A CHAQUE CHANGEMENT.**
- **NE PAS FUMER!**
- **NE JAMAIS FAIRE UN TEST D'ÉTANCHEITÉ AVEC UN BRIQUET OU UNE ALLUMETTE.**
- **FAIRE LES TESTS D'ÉTANCHEITÉ EN EXTERIEUR.**

COMMENT FAIRE LE

1. **Assemblez le réchaud infrarouge comme indiqué dans le guide d'assemblage.**
2. Vérifiez que tous les boutons d'allumage soit en position "OFF".
3. Préparez une solution savonneuse avec une moitié de détergeant liquide et l'autre moitié d'eau.
4. Ouvrez l'arrivée de gaz.
5. Allumez le réchaud infrarouge comme indiqué page 12.
6. Badigeonnez d'eau savonneuse chaque connexion.
7. Une fuite est détecté par l'apparition de bulles au niveau de la fuite.
8. Si une fuite est détectée, fermez l'arrivée de gaz et tournez le bouton de gaz sur la position "OFF". Resserez la connexion et recommencez le test (Etape 5).
9. Si la fuite persiste, contactez votre revendeur. N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil en cas de fuite.



ALLUMAGE

INSTRUCTIONS

- **Le réchaud Infrarouge doit être assemblé et installé comme indiqué dans le guide de montage.**
 - Assurez vous que votre barbecue soit correctement relié à votre bouteille de gaz ou au gaz de ville.
 - Assurez vous qu'il n'y ait pas de fuite dans le système. Suivre les instructions du test d'étanchéité page 11.
 - Assurez vous que votre piezzo soit correctement branché.
 - Vérifiez que les piles du piezzo soient correctement mises en place.
 - Lisez attentivement toutes les instructions disponibles sur les plaques fixées au barbecue.
1. **Ouvrez le couvercle avant l'allumage.**
 2. **Ne vous penchez pas au dessus du réchaud à l'allumage.**
 3. Laissez le bouton sur "OFF" et ouvrez l'arrivée de gaz.

ALLUMAGE DU RECHAUD INFRAROUGE:

Allumage avec le piezo:

4. Poussez et tournez le bouton du réchaud sur la position "HIGH."
5. Maintenez appuyé sur le bouton du piezo.
6. Le brûleur du réchaud devrait s'allumer sous 5 secondes.

Allumage avec une allumette:

4. Approchez l'allumette vers les ports du brûleursly.
5. Poussez et tournez le bouton du réchaud sur la position "HIGH."
6. Le brûleur du réchaud devrait s'allumer sous 5 secondes.

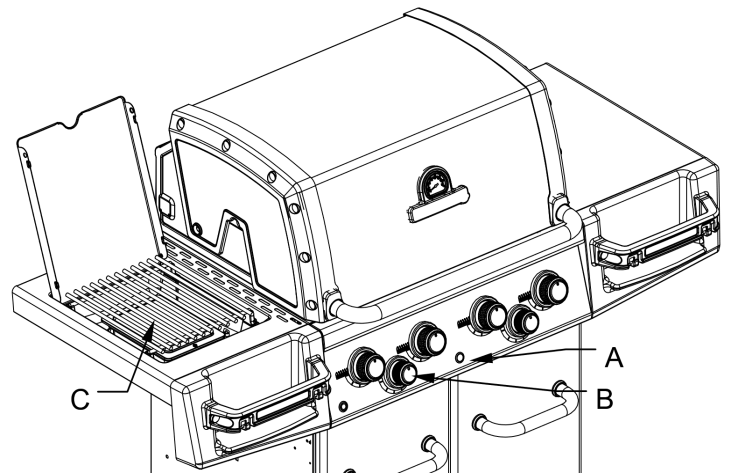
Note: Les plats posés sur le réchaud latéral doivent mesurer entre minimum 2.5 cm et maximum 23 cm de diamètre. Le poids ne doit pas excéder 7 kg.

SI LE BRULEUR NE S'ALLUME PAS:

- Pousser et tounez le bouton du réchaud sur "OFF." Attendre 5 minutes et essayez de nouveau avec le bouton en position "MEDIUM."
- Si le brûleur ne veut pas d'allumer, lire le chapitre "Localisation des pannes" en page 15. Si le problème persiste, contactez votre revendeur. Ne pas utiliser l'appareil s'il est défaillant.

ARRET:

1. Fermez l'arrivée de gaz (bouteille).
2. Tournez le bouton de gaz sur la position "OFF."



- A. PIEZZO
- B. BOUTON DE CONTROLE DU RECHAUD
- C. RECHAUD INFRAROUGE

Première utilisation

Avant de cuire pour la première fois sur votre réchaud infrarouge, nettoyez les composants et préchauffez l'appareil pour le débarrasser de toute odeur ou de tout corps étranger de la manière suivantes:

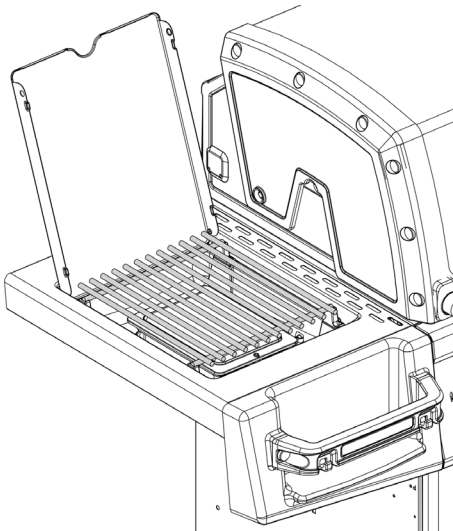
- Retirez et nettoyez la grille de cuisson avec du savon doux et de l'eau.
- Quand la grille de cuisson est retirée, allumez le réchaud infrarouge en suivant les instructions d'allumage page 12, et faites chauffer le brûleur pendant 10 minutes. Ensuite, fermez l'arrivée de gaz et placez le bouton de gaz du réchaud sur la position "OFF".
- Badigeonnez les grilles de cuisson avec une huile de cuisson à pression à froid Bio avec un point de fumée très haut. Allumez le barbecue et faites chauffer en position "Med/Low" pendant 30 minutes.
- Huiles recommandées:
 - Huile d'avocat –point de fumée (260C/500F)
 - Huile de sonde riz –point de fumée (255C/490F)
 - Huile de Canola – point de fumée (204C/400F)
- Vous êtes prêt à cuisiner! Préchauffez votre barbecue.

Préchauffage

- **Préchauffer le réchaud infrarouge sur la position HIGH** pendant 5 minutes.
- Nettoyez les grilles froides avec une brosse en nylon (#65643) ou les grilles chaudes avec une brosse en acier inoxydable (#65225, 64014 ou 64034) et vérifiez soigneusement qu'il ne reste aucun poil cassé sur la grille.
- Couvrir la grille avec une huile à point de fumée très haut.
- Ajustez la température de chauffe au plat que vous souhaitez cuisiner.

Position du couvercle. Le couvercle du réchaud infrarouge doit toujours rester ouvert pendant la cuisson. Gardez le couvercle fermé lorsque vous n'utilisez pas le brûleur latéral infrarouge. Laissez le réchaud infrarouge refroidir avant de fermer le couvercle.

Position de la grille. La grille du réchaud infrarouge doit toujours rester en position haute pendant la cuisson.



CUISSON INFRAROUGE:

La technologie du réchaud infrarouge de Broil King vous permet de saisir et de faire griller de délicieux mets rapidement et efficacement.

Le brûleur infrarouge est conçu pour concentrer la flamme sur le carreau de céramique composé de milliers de trous microscopiques. Cela convertit la chaleur de la flamme en énergie infrarouge générant une chaleur uniforme sur toute la surface. Les brûleurs à gaz traditionnels chauffent l'air qui l'entoure par la combustion qui monte jusqu'à la surface de cuisson. En revanche, la chaleur directe des brûleurs infrarouges rayonne avec plus d'intensité sur la surface de cuisson pour permettre des températures de cuisson plus élevées que les brûleurs à gaz traditionnels.

CUISSON DIRECTE

La méthode de cuisson directe consiste à cuire les aliments sur la grille directement sur le brûleur infrarouge. La cuisson directe est la méthode la plus populaire pour la plupart des plats à portion individuelle tels que les steaks et les côtelettes.

1. Préparez la nourriture à l'avance pour éviter les problèmes de retard et de synchronisation. Si vous utilisez de la marinade ou des épices, appliquez-les avant de placer la viande sur la grille de cuisson. Si vous arrosez avec des sauces, appliquez-les au cours des 2 à 4 dernières minutes de cuisson pour éviter que la viande ne carbonise.
2. Organisez la zone autour du barbecue avec des pinces, des gants de cuisine, des sauces et des assaisonnements pour vous permettre de rester à proximité du barbecue pendant la cuisson.
3. Amenez la viande à la température ambiante juste avant de la faire griller. Enlevez l'excès de graisse de la viande afin de minimiser les "flambées" causées par les gouttes de graisse.
4. Enduisez la grille avec une huile à point de fumée élevé pour empêcher les aliments de coller à la grille.
5. Évitez le sel lors de la cuisson de la viande sur le réchaud infrarouge. La viande restera plus juteuse si le sel est ajouté après la cuisson.
6. Avec le temps, vous apprendrez à connaître la cuisson de la viande au toucher. La viande raffermit pendant la cuisson. Quand la viande est molle, elle est saignante. Quand elle est ferme, elle est bien cuite.
7. Découvrez de nouvelles recettes de cuisson sur le réchaud infrarouge sur le site www.broilkingbbq.com

ENTRETIEN

ENTRETIEN PERIODIQUE

Pour garantir des performances et une sécurité optimales, les composants suivants doivent être inspectés et nettoyés selon les besoins avant l'utilisation de votre brûleur latéral infrarouge.

GRILLES DE CUISSON EN INOX QUALITE RESTAURATION

Les grilles de cuisson en inox qualité restauration de BROIL KING® offrent une durabilité maximale, une bonne rétention de la chaleur et de bonnes performances de grillage.

Pour des performances optimales:

- Avant la 1ère utilisation ou après une longue période de stockage, lavez les grilles avec de l'eau savonneuse, rincez les et essuyez les avec de l'essuie tout ou un torchon propre. Ne jamais laisser les grilles sécher à l'air libre ou les passer au lave vaisselle.
- Immédiatement après les avoir nettoyées, badigeonnez les grilles avec de l'huile de cuisson Bio à point de fumée élevé. Allumez le barbecue pendant 30 minutes sur la position Med/Low. Les huiles de cuisson recommandées sont:
 - Huile d'avocat – Point de fumée (260C/500F)
 - Huile de son de riz – Point de fumée (255C/490F)
 - Huile de canola – Point de fumée (204C/400F)
- Avant et après chaque utilisation, brossez les grilles avec une brosse à poils en acier inoxydable de bonne qualité (références 65225, 64014, 64034) et enduisez-les légèrement d'une huile de cuisson à point de fumée élevé. Cela poursuivra le processus de protection.
- Évitez d'appliquer des marinades à base de sucre ou du sel sur la viande avant de les faire griller. Appliquez des marinades à base de sucre à la fin de la cuisson et le sel après la cuisson.
- Préférez des marinades à base d'huile plutôt que les marinades à base d'eau.
- Enduisez légèrement les aliments avec l'huile de cuisson de votre choix avant de les faire griller.
- Assurez-vous que la surface de la grille est toujours recouverte d'une légère couche d'huile. Cela aide à prévenir de l'oxydation et de la détérioration et améliore les performances antiadhésives des grilles.
- En cas d'oxydation, brûlez la grille, brossez la avec une brosse en inox et re-badigeonnez la d'huile.
- Gardez le couvercle du réchaud infrarouge fermé lorsqu'il n'est pas utilisé.

Pendant les longues périodes d'inactivité, la grille doit être huilée, puis stockée dans un endroit sec. La grille peut être emballée dans un film plastique protecteur. Après les périodes de stockage, les grilles doivent être lavées, séchées avec de l'essuie tout et re-huilées avec de l'huile de cuisson à point de fumée élevé.

ATTENTION:

Si le réchaud infrarouge est chaud, soyez prudent et utilisez des gants de protection pour manipuler la brosse en inox. Inspectez soigneusement la grille après le brossage pour vous assurer qu'il ne reste aucun poils cassé sur la grille.

RECUPARATEUR DE GRAISSE

Le récupérateur de graisse est situé à l'arrière sous la tablette. Le nettoyer régulièrement.

ENTRETIEN GENERAL

Effectuez une pyrolyse (cf ci dessous).

Lorsque le réchaud infrarouge est froid, retirez la grille.

Nettoyez si nécessaire l'intérieur du réchaud infrarouge en grattant les côtés et le bas avec le lève grille et aspirer les résidus (à froid).

La rouille est un processus naturel d'oxydation et peut apparaître sur les pièces internes en acier inoxydable. La rouille n'affectera pas les performances de votre réchaud infrarouge.

PYROLYSE

Allumez le barbecue comme indiqué dans le chapitre "Allumage" page 12. Faites fonctionner le réchaud infrarouge sur la position HIGH pendant 10 minutes maximum. Fermez l'arrivée de gaz puis placez le bouton du réchaud sur ARRÊT.

ENTRETIEN ANNUEL

Les composants suivants doivent être inspectés et nettoyés au moins une fois par an ou après une période de stockage de plus de 30 jours pour assurer des performances, une sécurité et une efficacité optimales.

BRULEURS

Examinez les brûleurs pour détecter d'éventuelles fissures et une détérioration. Nettoyez les tubes de venturi avec un cure-pipe ou une brosse à venturi pour éliminer les obstructions (article 64310). Pendant que le brûleur est retiré, nettoyez l'intérieur en grattant les côtés et le fond et passez l'aspirateur (Obligatoirement à froid).

TUYAU DE GAZ

Examinez le et remplacez le si nécessaire.

PIECES DETACHEES

Si vous rencontrez un problème avec le détendeur, le tuyau de gaz, le brûleur ou les vannes de régulation, n'essayez pas de le réparer. Contactez votre revendeur pour toute réparation ou remplacement de pièces. Pour garantir des performances optimales, utilisez uniquement des pièces détachées d'origine BROIL KING®.

TEST D'ETANCHEITE

Au changement de bouteille de gaz ou lorsque vous reconnectez un détendeur, assurez vous qu'il n'y ait pas de fuite. Pour cela faites le test d'étanchéité (cf Page 11).

LOCALISATION DES PANNES

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	ACTION CORRECTIVE
ODEUR DE GAZ	FERMEZ IMMEDIATEMENT LA BOUTEILLE DE GAZ. NE PAS UTILISER L'APPAREIL JUSQU'A CE QUE LA FUITE SOIT REPAREE.	
Fuite détectée au niveau de la bouteille, du détendeur ou d'une autre connexion.	<ol style="list-style-type: none"> Détendeur défectueux. Fuite de gaz dans le tuyau/le détendeur ou les vannes de régulation. 	<ol style="list-style-type: none"> Resserez les raccords et faites le test d'étanchéité page 11. Contactez votre revendeur.
Flamme vacillante du brûleur ou basses températures en réglage HIGH.	<ol style="list-style-type: none"> Un dispositif de sécurité contre le débit excessif a été activé lors du raccordement entre la bouteille et le barbecue. – détendeur défectueux ou obstruction du passage de gaz. 	<ol style="list-style-type: none"> Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille et placez tous les boutons sur la position ARRET. Déconnectez le détendeur et attendez 2 minutes. Remettez le détendeur et ouvrez doucement l'arrivée de gaz. Attendez 1 minute. Allumez le barbecue suivant les indications page 12.
Les brûleurs ne s'allument pas.	<ol style="list-style-type: none"> Bouteille de gaz vide. Problème d'allumage électronique. Dispositif de sécurité contre le débit excessif activé. Le détendeur n'est pas correctement connecté à la bouteille de gaz. Une fuite dans le système provoque l'activation du dispositif contre le débit excessif. Orifice(s) bloqué. Tuyau tordu. 	<ol style="list-style-type: none"> Changer la bouteille de gaz. Essayer d'allumer le barbecue avec une allumette comme indiqué page 12. Si les brûleurs s'allument, alors vous avez un problème avec le piezo. Voir ci-dessous "le piezo ne fonctionne pas" Suivre les indications ci-dessus "Flamme vacillante du brûleur ou basses températures en réglage HIGH". Enclencher correctement le détendeur à la bouteille. Effectuer un test d'étanchéité pour trouver la fuite et resserrer les connexions nécessaires. Enlever les brûleurs et nettoyer les ports avec une épingle ou un fil fin ou avec le kit n°64310. Ne pas percer les orifices. Redresser le tuyau. L'éloigner du fond de la cuve.
Piezzo défaillant.	<ol style="list-style-type: none"> Les piles sont déchargées. Les fils électrodes sont débranchés. Electrode mal aligné sur le brûleur. Disfonctionnement du piezzo. 	<ol style="list-style-type: none"> Remplacer les piles. S'assurer que les fils des électrodes (brûleurs principaux et réchaud) soient bien connectés. Realigner l'électrode et nettoyer autour si besoin. Utilisez la procédure d'allumage avec une allumette (Page 12).
Chaleur diminuée, son "crépitant".	<ol style="list-style-type: none"> Bouteille de gaz vide (ou Presque). Venturi bloqué. 	<ol style="list-style-type: none"> Remplacer la bouteille de gaz. Retirer le brûleur et nettoyer le venturi.
Vrombrissement du détendeur.	<ol style="list-style-type: none"> Bouteille de gaz ouverte trop rapidement. 	<ol style="list-style-type: none"> Refermer le gaz puis re-ouvrir lentement.

GARANTIE

La garantie BROIL KING® prend effet à partir de la date d'achat et est limitée aux réparations et remplacements de pièces défectueuses, s'il est assemblé et utilisé selon les instructions qui l'accompagnent, et pour un usage domestique seulement.

Au Canada et aux Etats Unis, le remplacement est départ usine (Frais de port à votre charge).

Dans tous les autres pays, le remplacement est départ distributeur (frais de port à vote charge) (consultez votre revendeur pour connaître le nom du distributeur BROIL KING® de votre pays).

Tous les autres frais sont à la charge du propriétaire.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur original, comme indiqué dans l'enregistrement de la garantie, et ne s'applique qu'aux produits vendus au détail et uniquement dans le pays où ils ont été achetés. (Différents types de gaz utilisés dans différents pays nécessitent des vannes, des orifices et des régulateurs appropriés).

LA GARANTIE INCLUS

COMPOSANTS EN FONTE D'ALUMINIUM	5 ans
GRILLES EN INOX	5 ans
RÉCHAUD INFRAROUGE	5 ans
AUTRES PIÈCES ET PEINTURE	2 ans

LA GARANTIE NE COUVRE PAS

Toute défaillance ou difficulté d'utilisation due à un accident, à un usage abusif, à une mauvaise utilisation, à une modification, à une mauvaise application, au vandalisme, à une installation ou à un entretien inadéquat, ou à un défaut d'entretien normal et courant, y compris, sans toutefois s'y limiter, les dommages causés par des insectes dans les tubes du brûleur, comme indiqué dans le manuel du propriétaire.

Détérioration ou dommages dus à des conditions météorologiques extrêmes tels que grêle, ouragans, tremblement de terre o tornades, décoloration due à l'exposition à des produits chimiques, soit directement, soit dans l'atmosphère.

Frais d'expédition ou de transport

Frais de retrait ou de réinstallation

Frais de main-d'oeuvre pour l'installation et la réparation

Coût des appels au SAV.

Responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs.

BRULEURS

La durée de vie des brûleurs BROIL KING® dépend essentiellement d'une utilisation correcte, de leur entretien et de leur maintenance. La garantie ne couvre aucune panne ou difficulté de fonctionnement due à un mauvais usage ou à un entretien anormal.

BOUTEILLE DE GAZ

BROIL KING® ne produit pas et ne vend pas de bouteille de gaz. Le fabricant de bouteilles de gaz est seul responsable des matériaux, de la fabrication et des performances de la bouteille. Si la bouteille présente un défaut, des dysfonctionnements ou si vous avez des questions concernant la bouteille, contactez votre revendeur ou le fabricant de la bouteille.

PIECES DETACHEES

"Les pièces détachées d'origine pour barbecues à gaz BROIL KING®" doivent être les seules utilisées.

L'utilisation de toute autre pièce détachée annule la garantie.

PRISE EN CHARGE DE LA GARANTIE

La garantie est prise en charge par le distributeur BROIL KING® de votre pays. Cependant, votre demande doit se faire via votre revendeur.

Nom		Numéro du	
Adresse		Numéro de Série	
Ville		Date d'achat	
Code Postal		Nom du revendeur	
Téléphone		Numéro pièce détachée (cf p.19)	
Email			
Problem			

Broil King®

QUEMADOR LATERAL INFRARROJO

MANUAL DEL USUARIO

ANSI Z21.58-2015 / CSA 1.6-2015



ÍNDICE

SEGURIDAD	18
TEST DE FUGAS	19
ENCENDIDO	20
FUNCIONAMIENTO.....	21
TÉCNICAS DE COCINA	21
MANTENIMIENTO	22
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	23
GARANTIAS	24



PELIGRO

SI SIENTE OLOR A GAS:

1. CORTE EL SUMINISTRO DE GAS DEL ARTEFACTO
2. APAGUE TODAS LAS LLAMAS EXPUESTAS
3. ABRA LA TAPA
4. SI EL OLOR PERSISTE, MANTÉNGASE A DISTANCIA DEL ARTEFACTO Y LLAME INMEDIATAMENTE A SU PROVEEDOR DE GAS O A LOS BOMBEROS



ADVERTENCIA

1. NO GUARDE NI UTILICE GASOLINA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO O VAPOR INFLAMABLE CERCA DE ESTE ARTEFACTO
2. LOS CILINDROS LP QUE NO ESTÉN CONECTADOS A LA PARRILLA NO DEBEN ALMACENARSE CERCA DE ÉSTE NI DE NINGÚN OTRO ARTEFACTO

NOTA PARA EL INSTALADOR: HAY QUE DEJARLE ESTAS INSTRUCCIONES AL CLIENTE.

LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU PARRILLA A GAS. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.

POR INSTRUCCIONES DE ARMADO, CONSULTE SU MANUAL DE ARMADO
O VISITE www.omcbbq.com PARA VER NUESTRO VIDEO DE ARMADO

Onward
MANUFACTURING COMPANY

585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

SINCE 1906
LIMITED

ES

SEGURIDAD

Su nueva quemador lateral infrarrojo BROIL KING® es un artefacto seguro y práctico si se arma y se usa correctamente. Sin embargo, como sucede con todo artefacto que funciona con gas, es necesario respetar ciertas medidas de seguridad al utilizarlo. **No seguir estas medidas de seguridad podría causar heridas o daños graves.** Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o utilización de la parrilla, consulte a su distribuidor, a un especialista en artefactos a gas, a la compañía de gas o llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-265-2150. / info@omcbbq.com

CUIDADO

- **SÓLO PARA USO EN EXTERIORES.**
- **SI GUARDA LA PARRILLA EN UN INTERIOR, DESCONECTE Y DEJE EL CILINDRO EN EL EXTERIOR.**
- **ESTE ARTEFACTO NO PUEDE DEJARSE FUNCIONANDO SIN ATENDERLO.**
- **DEBE PONERSE ESPECIAL CUIDADO EN MANTENER A LOS NIÑOS PEQUEÑOS ALEJADOS DE LAS SUPERFICIES CALIENTES.**

Tenga cuidado al manejar o transportar este producto. Los bordes de metal pueden ser peligrosos. Utilice los guantes adecuados para levantar o manipular el artefacto. Antes de levantarlo, retire los estantes, rejillas y parrillas.

PRECAUCIONES ELÉCTRICAS

1. Si en combinación con este artefacto utiliza cualquier accesorio que necesite una fuente externa de alimentación de corriente, deberá instalar dicho accesorio con una toma eléctrica a tierra, de acuerdo con los códigos locales. Si no hubiese códigos locales, guíese por las siguientes normas:
(EE.UU.) ANSI/NFPA No. 70- Última edición y (Canadá) CSA C22.1 Código eléctrico de Canadá
2. No corte ni desconecte la toma a tierra del enchufe.
3. Mantenga el cable de alimentación y la manguera del combustible alejados de toda superficie caliente.

ADVERTENCIA

Este producto puede exponerlo a productos químicos, incluyendo plomo, que de acuerdo con el Estado de California producen cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. **Lávese las manos luego de manipular este producto.**

El quemar gas combustible para cocinar puede exponerlo a productos químicos, incluyendo monóxido de carbono, que de acuerdo con el Estado de California producen cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. **Para minimizar la exposición a esas sustancias, use siempre esta unidad de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, asegurándose de suministrar una buena ventilación al cocinar con gas.**

**POR MAYOR INFORMACIÓN VISITE
WWW.P65WARNINGS.CA.GOV**

TEST DE FUGAS

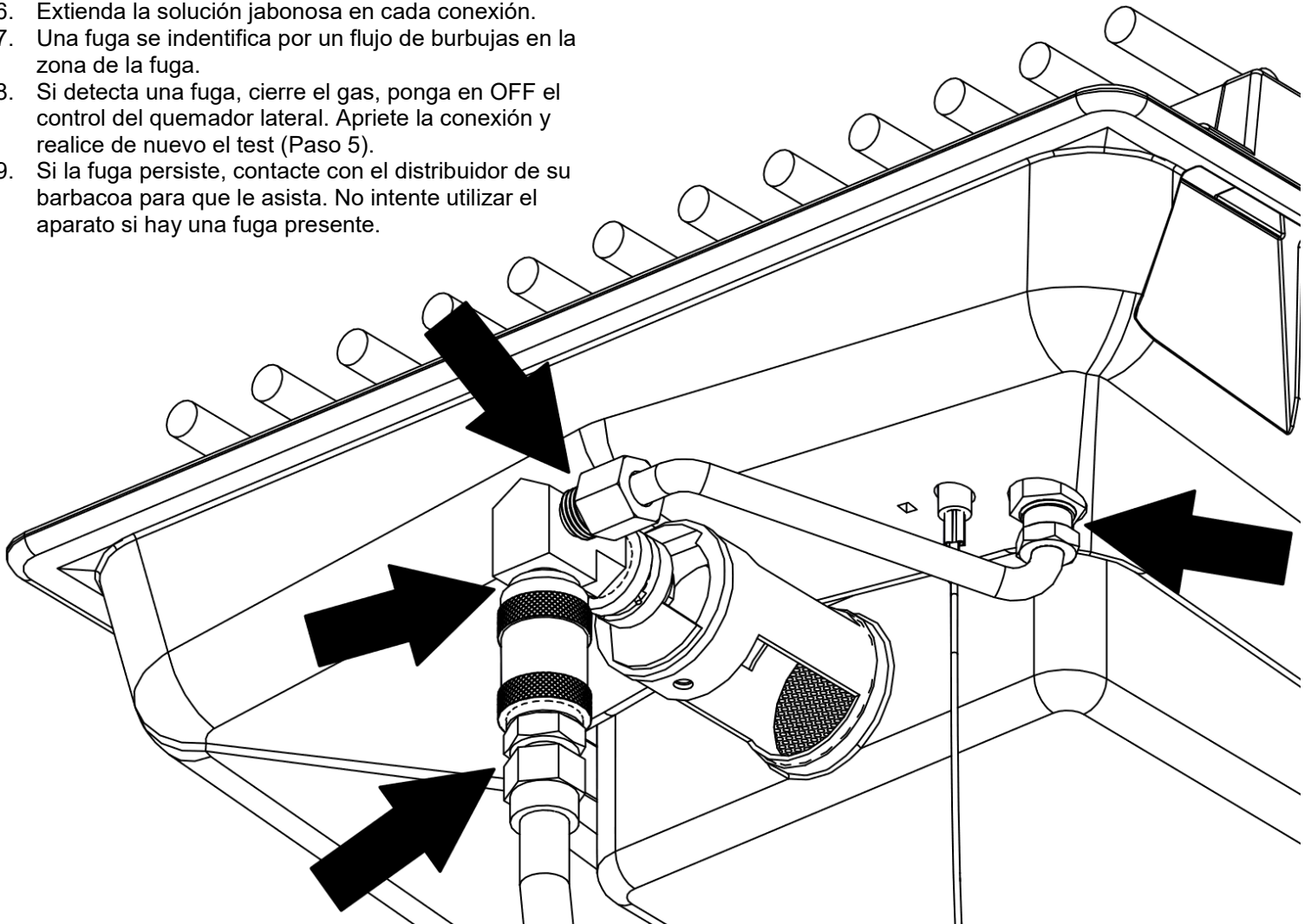
Todas las conexiones de fábrica han sido cuidadosamente testadas en busca de fugas y la llama del quemador ha sido testada. Sin embargo, el transporte y manipulación podrían haber aflojado alguna conexión.

COMO PRECAUCIÓN DE SEGURIDAD:

- **TESTE FUGAS EN TODAS LAS CONEXIONES ANTES DE UTILIZAR SU QUEMADOR INFRARROJO.**
- **TESTE FUGAS EN LA VÁLVULA DE LA BOMBONA CADA VEZ QUE LA RELLENE.**
- **TESTE FUGAS CADA VEZ QUE DESCONECTA Y RECONECTA UNA CONEXIÓN DE GAS.**
- **NO FUME!**
- **NUNCA TESTE FUGAS CON UNA CERILLA ENCENDIDA O LLAMA ABIERTA.**
- **TESTE FUGAS AL AIRE LIBRE.**

PARA TESTAR FUGAS

1. **Ensamble el quemador lateral infrarrojo siguiendo las instrucciones.**
2. Compruebe que todos los controles están OFF.
3. Prepare una solución jabonosa (1/2 de agua y 1/2 jabón líquido).
4. Abra el gas.
5. Encienda el quemador lateral infrarrojo. Vea pág 20.
6. Extienda la solución jabonosa en cada conexión.
7. Una fuga se indentifica por un flujo de burbujas en la zona de la fuga.
8. Si detecta una fuga, cierre el gas, ponga en OFF el control del quemador lateral. Apriete la conexión y realice de nuevo el test (Paso 5).
9. Si la fuga persiste, contacte con el distribuidor de su barbacoa para que le asista. No intente utilizar el aparato si hay una fuga presente.



ENCENDIDO

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

- El quemador lateral infrarrojo debe montarse siguiendo las instrucciones de instalación y montaje.
 - Compruebe que la barbacoa está correctamente conectada a la bombona o Gas Natural.
 - Asegúrese de que no hay fugas en el sistema de suministro de gas. Vea “Test de Fugas” (pág 19).
 - Chequee que el cable de encendido está conectado.
 - Compruebe que la pila ha sido instalada en el encendedor electrónico.
 - Revise cuidadosamente todas las instrucciones de la placa informativa de la barbacoa.
1. Abra la tapa antes de encender la barbacoa.
 2. No se incline sobre la barbacoa al encenderla.
 3. Ponga los controles en ‘OFF’ y abra el gas.

ENCENDIDO QUEMADOR LATERAL INFRARROJO:

Para encender el quemador con el botón:

4. Presione y gire a ALTO el control del quemador lateral
5. Mantenga presionado el botón de encendido.
6. El quemador debe encenderse en 5 segundos.

Para encender el quemador con una cerilla:

4. Aplique una cerilla encendida a los puertos del quemador.
5. Presione el control del quemador lateral y gire a posición “ALTO”.
6. El quemador debe encenderse en 5 segundos.

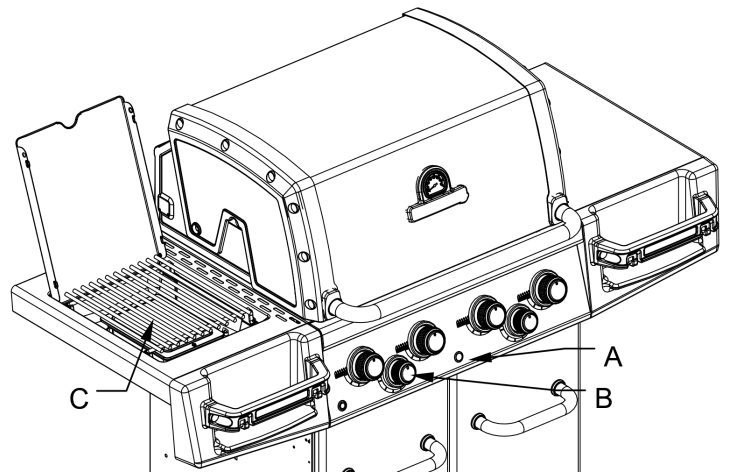
Nota: Las ollas sobre el quemador lateral no deben tener menos de 1” (2.5 cm) ni exceder de 9” (23 cm) de diámetro o 15 lbs. (7 kg) de peso.

SI EL QUEMADOR NO SE ENCIENDE:

- Ponga el control en ‘OFF’. Espere 5 minutos e inténtelo de nuevo con el control en posición ‘MEDIO’.
- Si el quemador no se enciende, vea “Solución de problemas” en pág 23. Si el problema persiste, no intente utilizar el aparato; contacte con OMC, su distribuidor o servicio autorizado.

APAGADO:

1. Cierre el gas en la bombona.
2. Gire los controles a ‘OFF’.



- A. BOTÓN DE ENCENDIDO
- B. MANDO QUEMADOR LATERAL
- C. QUEMADOR LATERAL

Primer uso

Antes de cocinar por primera vez con su quemador lateral infrarrojo, límpielo y precaliente el aparato para eliminar cualquier olor o materia extraña de la forma siguiente:

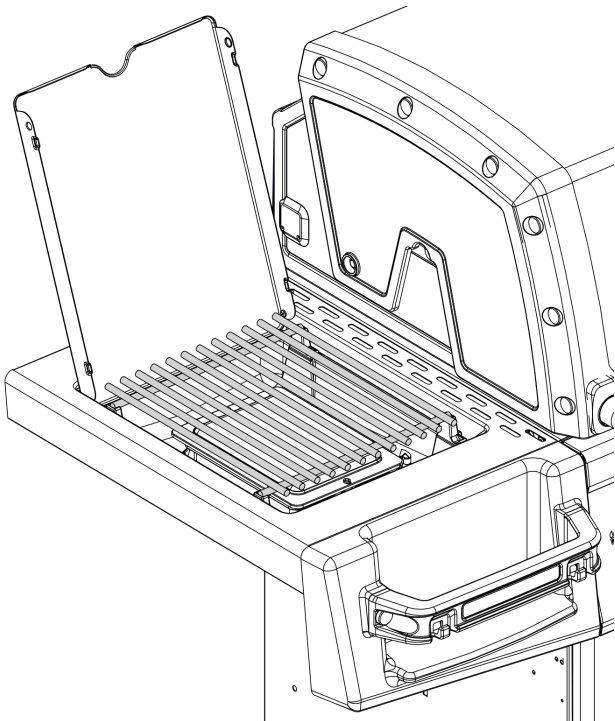
- Saque y limpie la parrilla nueva con jabón suave y agua.
- Con la parrilla sacada, encienda el quemador lateral infrarrojo siguiendo las instrucciones de encendido (pág 20) y manténgalo encendido durante **10 minutos**. Después, apague el gas y gire el control del quemador lateral a la posición de "OFF".
- Ponga la parrilla untada con aceite de cocina orgánico procesado en frío y con alto punto de humo, encienda la barbacoa durante 30 minutos en fuego Medio/Bajo.
- Aceites de cocina recomendados:
 - Aceite de Aguacate – punto de humo (260C/500F)
 - Aceite de Salvado de Arroz – p. de h. (255C/490F)
 - Aceite de Canola – punto de humo (204C/400F)
- Ya está preparado para cocinar. Proceda a precalentar.

Precalentamiento

- **Precaliente el quemador lateral infrarrojo en ALTO** durante 5 minutos.
- Limpie las parrilla fría con un cepillo de nylon (Item # 65643) o caliente con un cepillo de púas de acero inox (Item #'s 65225, 64014, 64034) e inspeccione con cuidado que no queden púas rotas en la parrilla.
- Unte la parrilla con aceite de alto punto de humo.
- Ajuste el fuego para lo que quiera cocinar.

Posición de la tapa. La tapa del quemador lateral infrarrojo siempre debe estar abierta durante el cocinado. Manténgala cerrada cuando no se utilice. Deje enfriar el quemador infrarrojo antes de cerrarla.

Posición de la Parrilla. Durante el cocinado la parrilla siempre debe estar en la posición de arriba.



COCINADO INFRARROJO:

La tecnología del quemador infrarrojo de Broil King permite dorar y cocinar rápida y eficientemente deliciosa comida. El quemador infrarrojo está diseñado para concentrar la llama en la placa cerámica compuesta de miles de agujeros microscópicos. Esto convierte el calor de la llama en energía infrarroja generando calor uniforme por toda la superficie. Los quemadores tradicionales calientan por combustión el aire alrededor del quemador el cual sube a la superficie de cocinado. Por contra, el quemador infrarrojo irradia calor directo con más intensidad a la superficie de cocinado consiguiendo temperaturas más elevadas.

COCINADO DIRECTO

Este método supone cocinar en la parrilla directamente sobre el quemador infrarrojo. El cocinado directo es el método más popular para la mayoría de comida en porciones como chuletas o filetes.

1. Prepare la comida con antelación para evitar retrasos. Si utiliza marinado o especias, deben aplicarse antes de colocar la carne en la parrilla. Si embadurna con salsas, deben aplicarse en los últimos 2- 4 minutos de cocinado para evitar que se quemem.
2. Organice el área alrededor de la barbacoa para incluir pinzas, guantes, salsas y aderezos permitiéndole estar cerca de la barbacoa mientras cocina.
3. Lleve la carne a temperatura ambiente antes de cocinarla. Corte excesos de grasa para minimizar las "llamaradas" causadas por goteos de la grasa.
4. Unte la parrilla con aceite de alto punto de humo para prevenir que se pegue comida a la parrilla.
5. No ponga sal cuando cocine carne en el quemador infrarrojo. La carne estará más jugosa si añade la sal después de cocinar.
6. Aprenda a testar según el tiempo y tacto cuándo está hecha la carne. La carne se afirma al cocinarse. Blanda está cruda y firme muy hecha.
7. Vea online deliciosas recetas elaboradas mediante el cocinado infrarrojo.

MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO REGULAR

Para asegurar un rendimiento óptimo y seguro, los siguientes componentes deben ser inspeccionados y limpiados como se indica antes del uso de su quemador lateral infrarrojo.

PARRILLAS – BARRAS PESADAS INOXIDABLES

Las parrillas BROIL KING® de Barras Pesadas inox aportan una máxima duración, buena retención de calor y gran rendimiento.

Para un rendimiento óptimo:

- Antes del primer uso y tras largos periodos de almacenaje, lave las parrillas con jabón suave y agua, aclare y seque con papel; nunca seque con aire ni en lavavajillas.
- Justo tras lavarlas, unte las parrillas con aceite de cocina orgánico prensado en frío con alto punto de humo, encienda la barbacoa en MEDIO/BAJO durante 30 minutos. Aceites de cocina recomendados:
 - Aceite de aguacate – punto de humo (260C/500F)
 - Aceite de Salvado de Arroz – p. de humo (255C/490F)
 - Aceite de Canola – punto de humo (204C/400F)
- Antes y después de cada uso, cepille las parrillas con un cepillo de púas de acero de calidad (Item #s 65225, 64014, 64034) y cubra ligeramente con aceite de alto punto de humo. Esto mantendrá las parrillas aceitadas.
- Evite aplicar marinadas con base de azúcar o sal a la carne antes de cocinar, aplique las marinadas con base de azúcar al final del cocinado y la sal después de cocinar.
- Use marinadas con base de aceite, evite con base de agua.
- Unte ligeramente la comida con aceite antes de cocinar.
- Asegure que la superficie de la parrilla siempre tiene una ligera capa de aceite. Ayuda a prevenir óxido y deterioro y mejora el rendimiento antiadherente de la parrilla.
- Si aparece óxido, incinere la parrilla, cepille con un cepillo de púas de acero inox y aplique aceite de nuevo.
- Mantenga cubierto el quemador infrarrojo cuando no lo use.

Durante largos periodos sin uso, la parrilla debe ser aceitada y guardada en lugar seco. Puede ser envuelta en film para comida. Tras periodos de almacenaje, incinere la parrilla, lave, seque con papel y aplique aceite de cocina con alto punto de humo.

Advertencia:

Si el quemador infrarrojo está caliente, tenga cuidado y use guantes de horno mientras maneja el cepillo de púas. Inspeccione cuidadosamente la parrilla tras el cepillado para asegurar que no han quedado púas rotas.

BANDEJA DE GRASA

La bandeja de grasa se localiza en la parte de atrás bajo el estante lateral. Límpiela regularmente.

LIMPIEZA GENERAL

Realice un Incinerado (vea abajo).

Cuando el quemador infrarrojo esté frío, quite la parrilla.

Limpie el interior del quemador infrarrojo rascando laterales y fondo con el levantador de parrillas y aspire los residuos.

El óxido es un proceso natural y puede aparecer en piezas internas de acero inoxidable. El óxido no afectará al rendimiento de su quemador lateral infrarrojo.

INCINERADO

Encienda el quemador como se indica en “Encendido” (pág 20).

Deje funcionando durante un máximo de 10 minutos el quemador lateral infrarrojo en ALTO. Cierre el gas y gire el mando de control a la posición de OFF.

MANTENIMIENTO ANUAL

Los siguientes componentes deben inspeccionarse y limpiarse al menos una vez al año o tras un periodo de almacenamiento superior a 30 días para asegurar un óptimo rendimiento, seguridad y eficiencia.

QUEMADOR

Inspeccione si hay grietas y deterioro. Limpie los tubos de venturi utilizando un limpiatubos o cepillo venturi para eliminar cualquier obstrucción. Con el quemador quitado, limpie el interior rascando fondo y laterales y aspirando después.

MANGUERA

Inspeccione y reemplace en caso necesario.

PIEZAS DE REPUESTO

Si tiene problemas con regulador, manguera, quemador o válvulas de control, no intente repararlos. Vea a su distribuidor, servicio autorizado, o contacte con la fábrica para reparaciones o piezas de recambio. Para asegurar un rendimiento óptimo, utilice solo piezas de repuesto originales de BROIL KING®.

TEST DE FUGAS

Cuando reconecte la bombona de gas, asegúrese de chequear posibles fugas. Vea “Test de fugas” (Pág 19).

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTORA
OLOR A GAS	CIERRE INMEDIATAMENTE LA VÁLVULA DE LA BOMBONA. NO UTILICE EL APARATO HASTA QUE LA FUGA ESTÉ SELLADA.	
Fuga en la bombona, regulador u otra conexión.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste del regulador flojo. 2. Fuga en manguera/regulador o válvulas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apriete ajuste y haga "Test de Fugas" (pág 19) 2. Vea centro de servicio autorizado.
Llama de quemador parpadeante o baja temperatura con el control en posición ALTO.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El mecanismo de seguridad por exceso de flujo se ha activado en la conexión entre bombona y barbacoa. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cierre válvula de bombona y ponga quemadores en OFF. Desconecte el regulador de la bombona. Espere 2 minutos. Conecte regulador a bombona. Abra lentamente la válvula de la bombona. Espere 1 minuto. Encienda la barbacoa (pág 20).
Quemador no enciende.	<ol style="list-style-type: none"> 1. No queda gas. 2. Problemas en botón de encendido. 3. Se ha activado el mecanismo de seguridad por flujo excesivo. 4. Regulador no conectado completamente a la válvula de la bombona. 5. Una fuga en el sistema activa el mecanismo de exceso de flujo. 6. Orificio(s) bloqueado(s). 7. Manguera retorcida. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rellene la bombona de gas. 2. Intente encendido manual con una cerilla (pág 20). Si el quemador enciende, es problema del botón. Vea abajo "Botón de encendido no funciona". 3. Siga la solución de arriba a "Llama de quemador parpadeante o baja temperatura". 4. Apriete la ruedecilla manual del regulador. 5. Testee fugas en conexiones en busca de ajustes flojos. Apriete los ajustes. Testee fugas. 6. Quite el quemador, limpie los orificios con un alfiler o alambre fino. No perforo orificios. 7. Enderece la manguera.
Botón de encendido no funciona.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pila de encendido gastada. 2. Cable(s) de encendido no conectado(s). 3. Electrodo desalineado del quemador. 4. Avería en el mecanismo de encendido. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cambie la pila. 2. Compruebe que están conectados todos los cables del quemador principal y electrodo del quemador lateral. 3. Alinee electrodo y limpie suciedad del área. 4. Siga "Encendido con cerilla" (pág 20).
Calor decreciente, Sonido de "Chasquidos".	<ol style="list-style-type: none"> 1. No queda gas. 2. Venturi bloqueado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rellene la bombona de gas. 2. Saque el quemador, limpie Venturi.
Ruido 'zumbido' en regulador.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Válvula de bombona abierta demasiado rápido. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abra la válvula de la bombona lentamente.

GARANTÍA

La garantía BROIL KING® es efectiva desde la fecha de la compra y está limitada a la reparación o reemplazo sin cargo de piezas defectuosas bajo un uso doméstico normal.

En Canadá y Estados Unidos el reemplazo es FOB Fábrica.

En todos los demás países el reemplazo es FOB BROIL KING® Importador. (consulte a su Distribuidor el nombre del Importador de BROIL KING®.)

Todos los demás costes corren por cuenta del propietario. Esta garantía solo se extiende al comprador original como indica en el registro de garantía y solo aplica a productos vendidos al por menor y utilizados solo en el país donde se compraron. (Los diferentes tipos de gas utilizados en cada país requieren de válvulas, orificios y reguladores apropiados.)

QUÉ ESTÁ CUBIERTO

PIEZAS DE ALUMINIO FUNDIDO	5 Years
PARRILLA ACERO INOXIDABLE	5 Years
QUEMADOR INFRARROJO	5 Years
RESTO PIEZAS Y PINTURA	2 Years

QUÉ NO ESTÁ CUBIERTO

Cualquier fallo o dificultad de utilización debido a accidente, abuso, uso indebido, alteración, vandalismo, incorrecta instalación o incorrecto mantenimiento o servicio, o fallo en el normal y rutinario mantenimiento, incluyendo pero no limitándose a daños causados por insectos dentro de los tubos quemadores, como se indica en el manual del propietario.

Deterioro o daño debido a condiciones meteorológicas severas tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados, decoloración debida a la exposición a sustancias químicas ya sea directamente o en la atmósfera.

Costes de envío o transporte.

Costes de retirada o reinstalación.

Mano de obra instalación/repación. Costes de llamadas.

QUEMADORES

La vida de los quemadores BROIL KING® depende casi enteramente de un uso correcto, limpieza y mantenimiento. Esta garantía no cubre fallos debidos a uso incorrecto o mantenimiento inadecuado.

BOMBONA DE GAS LP GAS

BROIL KING® no fabrica Bombonas de Gas LP. El fabricante de las bombonas de gas LP es el responsable de los materiales, mano de obra y rendimiento de la bombona. Si la misma tiene un defecto, no funciona bien, o usted tiene algún problema con la bombona, póngase en contacto con su distribuidor o fabricante de la bombona.

PIEZAS DE RECAMBIO

Siempre deben utilizarse "Piezas originales de Barbacoas de Gas BROIL KING®". El empleo de cualquier otra pieza anulará automáticamente la garantía.

RECLAMACIONES EN GARANTÍA

Toda garantía es gestionada directamente por el importador de BROIL KING® en su país. Contacte con su distribuidor para saber quién es su importador de BROIL KING®.

Nombre		Modelo #	
Dirección		Nº de serie #	
Ciudad, Provincia		Nombre del comercio	
Código Postal		Pieza # (ver manual de montaje)	
Teléfono #		Pieza # (ver manual de montaje)	
E-mail #			
Problema			