

Broil King®

INFRAROT SEITENBRENNER

Bedienungs- und Aufbauanleitung

FÜR DEN GEBRAUCH MIT PROPAN UND BUTAN GAS

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

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

FÜR DEN GEBRAUCH MIT ERDGAS

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

INHALT

SICHERHEIT	2
DICHTIGKEITSPRÜFUNG	3
BEFEUERUNG.....	4
INBETRIEBNAHME	5
GRILLTECHNIKEN	5
WARTUNG	6
PROBLEMLÖSUNG	7
MONTAGE	8
TEILELISTE	19
GARANTIE	20

PASSEND FÜR:

Broil King® Imperial™ XLS, Imperial™ XL, Imperial™ 690 XL Pro, Imperial™ 690 XL Black, Imperial™ 590 Pro, Imperial™ 590, Imperial™ 490 Pro, Imperial™ 490

Broil King® Regal™ XL, Regal 690 XL Black, Regal™ S590 Pro, Regal™ 590 Pro, Regal™ 590 Black, Regal™ 590, Regal™ S490 Pro, Regal™ 490 Pro, Regal™ 490 Black, Regal™ 490, Regal™ S440 Pro, Regal™ 440

Broil King® Baron™ S590, Baron™ 590 Black, Baron™ 590, Baron™ S490, Baron™ 490 Black, Baron™ 490, Baron™ 440, Baron™ 340

VOR GEBRAUCH DES INFRAROT SEITENBRENNERS IST DIE BEDIENUNGSANLEITUNG GENAU DURCHZULESEN. BITTE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN.



585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

SINCE 1906
LIMITED

20094-IRDE REV A 03/19

SICHERHEIT

Dieses Gerät entspricht den CE Standards.

Nur für den Betrieb im Freien geeignet.

Vor dem Gebrauch ist die Bedienungsanleitung genau zu lesen.

Warnung: Verschiedene offen zugängliche Teile können sehr heiß werden. Außer Reichweite von Kindern verwenden.

Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

Vorsicht beim Umgang mit dem Gerät und beim Transport. Scharfe Metallkanten können zu Verletzungen führen. Schützen sie sich mit geeigneten Handschuhen, wenn sie das Gerät anheben oder bewegen.

Schließen Sie die Gaszufuhr nach Gebrauch.

Benutzen sie Schutzhandschuhe, wenn sie heiße Teile berühren.

Jegliche Veränderung am Gerät kann gefährlich sein. Falls Gas ungewollt austritt, schließen sie sofort die Gaszufuhr.

Wenn sie den Austritt von Gas bemerken:

1. Die Gaszufuhr unterbrechen.
2. Jegliche offene Flamme löschen.
3. Wenn der Gasgeruch andauert, sollten sie unverzüglich den Gasversorger kontaktieren.

TECHNISCHE DETAILS

MODELL	GESAMTWÄRME - Kw	GESAMTWÄRME - g/h	GRÖSSE DER DÜSE
18672	2.7 Kw	196 g/h	0.73mm
18673	2.7 Kw	196 g/h	0.79mm
18676	2.7 Kw	196 g/h	1.09mm

TECHNISCHE ANGABEN

LAND	KLASSE	DRUCK BUTANGAS	DRUCK PROPANGAS	DRUCK ERDGAS
BE	l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar	
CH	l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar	
ES	l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar	
FR	l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar	
GB	l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar	
IE	l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar	
IS	l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar	
IT	l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar	
PT	l ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar	
CZ	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar	
DK	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar	
FI	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar	
GR	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar	
HU	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar	
LT	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar	
LU	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar	
LV	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar	
NL	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar	
NO	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar	
RO	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar	
SE	l _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar	
PL	l _{3B/P} (37)	37 mbar	37 mbar	
DE	l _{3P} (50)		50 mbar	
DE	l _{2E} (20)			20 mbar
AT	l _{2H} (20)			20 mbar
CH	l _{2H} (20)			20 mbar
CZ	l _{2H} (20)			20 mbar
DK	l _{2H} (20)			20 mbar
ES	l _{2H} (20)			20 mbar
FI	l _{2H} (20)			20 mbar
GB	l _{2H} (20)			20 mbar
GR	l _{2H} (20)			20 mbar
IE	l _{2H} (20)			20 mbar
IT	l _{2H} (20)			20 mbar
NO	l _{2H} (20)			20 mbar
PT	l _{2H} (20)			20 mbar
SE	l _{2H} (20)			20 mbar

DICHTIGKEITSPRÜFUNG

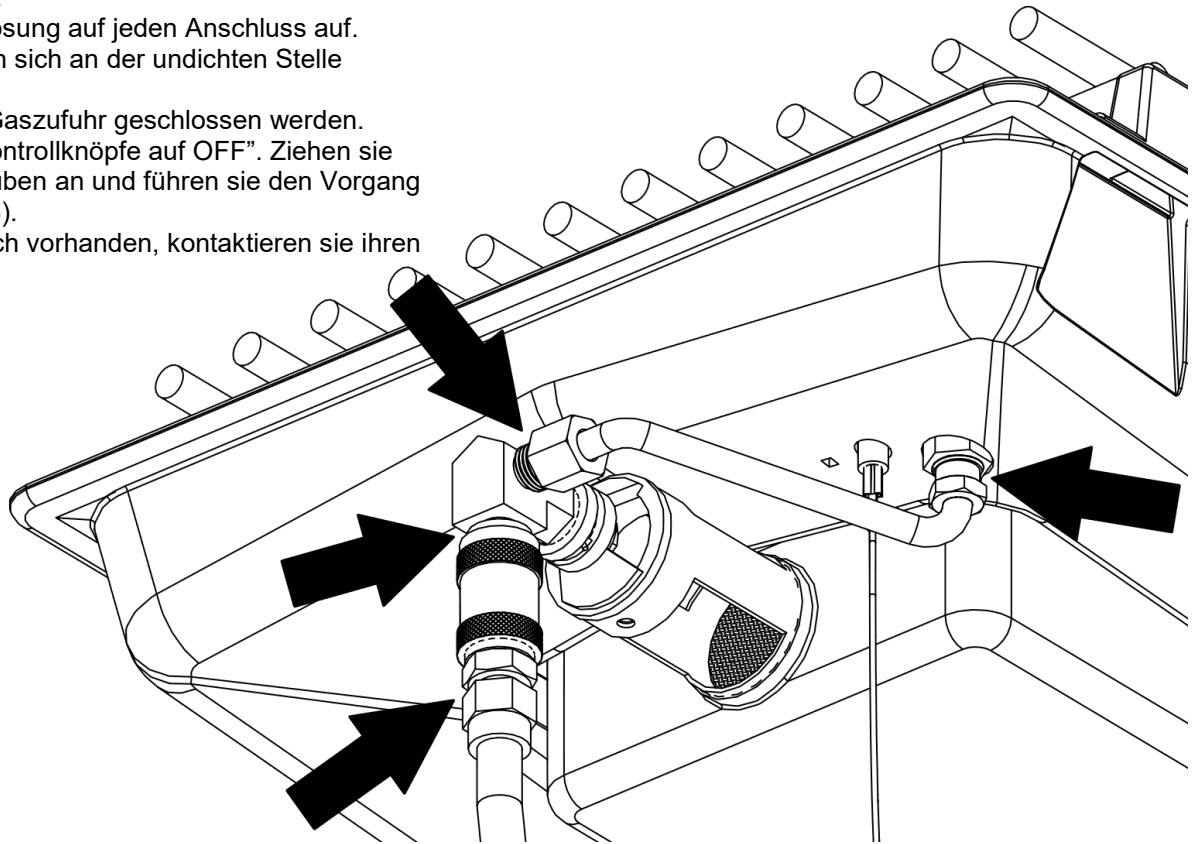
Alle werkseitigen Anschlüsse wurden sorgfältig auf Leckagen überprüft, und der Brenner wurde auf seine Funktion hin getestet. Beim Versand können dennoch Gasanschlüsse gelockert worden sein. In diesem Fall keine eigenmächtigen Reparaturen vornehmen.

SICHERHEITSMASSNAHMEN:

- **ÜBERPRÜFEN SIE ALLE VERBINDUNGEN VOR INBETRIEBNAHME IHRES INFRAROT SEITENBRENNERS.**
- **ÜBERPRÜFEN SIE DAS GASFLASCHENVENTIL NACH JEDEM GASFLASCHENWECHSEL AUF SEINE DICHTIGKEIT.**
- **ÜBERPRÜFEN SIE DIE DICHTIGKEIT BEI JEDEM ABKLEMMEN UND BEI JEDEM NEUANSCHLUSS DER GASLEITUNG.**
- **AUF KEINEN FALL DABEI RAUCHEN!**
- **NIEMALS EINE DICHTIGKEITSPRÜFUNG MIT EINEM BRENNENDEN STREICHHOLZ ODER EINER ANDEREN OFFENEN FLAMME VORNEHMEN.**
- **DIE DICHTIGKEITSPRÜFUNG IM FREIEN VORNEHMEN.**

WIE SIE DIE DICHTIGKEITSPRÜFUNG DURCHFÜHREN

1. Anschluss und Montage des Infrarot Seitenbrenners nach der Aufbauanleitung auf Seite 8.
2. Alle Bedienknöpfe müssen auf "OFF" stehen.
3. Stellen sie eine Seifenwasserlösung aus einem Teil Wasser und einem Teil Spülmittel her.
4. Öffnen sie die Gaszufuhr.
5. Zünden die den Infrarot Seitenbrenner nach der Anweisung auf Seite 4.
6. Tragen sie die Seifenlösung auf jeden Anschluss auf.
7. Bei Undichtigkeit bilden sich an der undichten Stelle Blasen.
8. In dem Fall muss die Gaszufuhr geschlossen werden. Stellen sie dann die Kontrollknöpfe auf "OFF". Ziehen sie die Verbindungsschrauben an und führen sie den Vorgang erneut durch. (Schritt 5).
9. Ist das Leck immer noch vorhanden, kontaktieren sie ihren Kundendienst.



DAS ANZÜNDEN

BEDIENUNGSANLEITUNG

- Der Infrarot Seitenbrenner muss wie in der Aufbauanleitung auf Seite 8 gezeigt zusammengesetzt werden.
 - Stellen sie sicher, dass der Grill sachgemäß mit der Gasflasche oder der Gasleitung verbunden ist.
 - Überprüfen sie mögliche Lecks wie auf Seite 3 unter "Dichtigkeitsprüfung" beschrieben.
 - Überprüfen sie die sichere Verbindung zum Zünder.
 - Stellen sie sicher, dass die Batterie der elektronischen Zündvorrichtung vorhanden ist.
 - Überprüfen sie sorgfältig alle Angaben, die auf dem Typenschild des Gasgrills stehen.
1. Öffnen sie den Deckel vor dem Anzünden.
 2. Lehnen sie sich während des Zündvorgangs nicht über den Grill.
 3. Stellen sie die Kontrollknöpfe auf "OFF" und öffnen sie die Gaszufuhr.

DAS ANZÜNDEN DES INFRAROT SEITENBRENNERS:

Das Anzünden mit dem Zündknopf:

4. Drücken und drehen sie den Kontrollknopf auf "HIGH."
5. Drücken und halten sie den Zündknopf.
6. Der Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden brennen.

Das Anzünden mit einem Streichholz:

4. Halten sie das Streichholz an die Brenneröffnungen.
5. Drücken sie den Kontrollknopf und drehen ihn auf "HIGH."
6. Der Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden brennen.

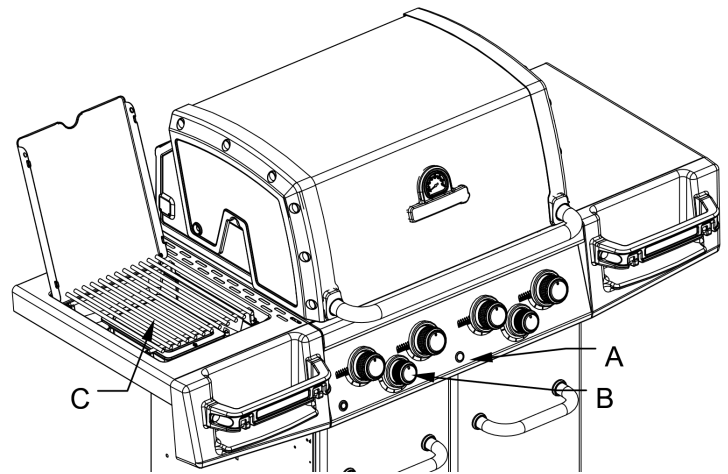
Zu beachten: Töpfe auf dem Seitenbrenner dürfen nicht kleiner als 2,5 cm und nicht größer als 23 cm im Durchmesser und nicht schwerer als 7 kg sein.

WENN DER BRENNER NICHT ZÜNDET:

- Drücken und drehen sie den Kontrollknopf auf "OFF." Warten sie 5 Minuten und versuchen sie es erneut mit der Stellung "MEDIUM."
- Wenn der Brenner nicht zündet, schauen sie auf Seite 7, "Problemlösungen" nach. Besteht das Problem weiterhin, so versuchen sie auf keinen Fall, das Gerät selbst zu reparieren, oder Änderungen vorzunehmen, sondern wenden sie sich an den Kundendienst des verkaufenden Händlers.

ABSCHALTUNG:

1. Schließen sie das Zylinderventil der Gasflasche.
2. Stellen sie die Kontrollknöpfe auf "OFF"



- A. ANZÜNDER
- B. SEITENBRENNER KONTROLLE
- C. SEITENBRENNER

Erstmaliger Gebrauch

Bevor sie auf ihrem Infrarot Seitenbrenner das erste Mal grillen, reinigen sie alle Teile, und heizen sie das Gerät vor, um Gerüche und Verunreinigungen folgendermaßen zu beseitigen:

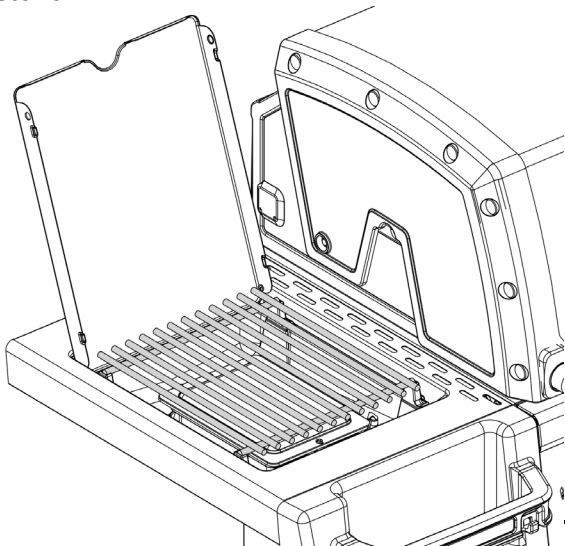
- Entfernen sie den Grillrost und reinigen sie ihn mit milder Seifenwasserlösung.
- Zünden sie den Infrarot-Seitenbrenner ohne den Grillrost an, wie auf Seite 4 unter "Das Anzünden" beschrieben, und zwar für **10 Minuten**. Danach unterbrechen sie die Gaszufuhr und stellen den Kontrollknopf des Seitenbrenners auf "OFF".
- Tragen Sie nach dem reinigen ein biologisches kaltgepresstes Öl mit hohem Rauchpunkt auf den Grillrost auf, zünden den Infrarotbrenner an und heizen ihn für 30 Minuten auf MED hoch.
- Empfohlene Grillöle:
 - Avokado Öl – Rauchpunkt bei (260C/500F)
 - Reiskeimöl – Rauchpunkt bei (255C/490F)
 - Rapsöl – Rauchpunkt bei (204C/400F)
- Jetzt können sie grillen. Fahren sie fort, wie unter "Vorheizen" beschrieben.

Vorheizen

- **Den Infrarot Seitenbrenner für 5 Minuten auf HIGH betreiben.**
- Reinigen sie den kalten Grillrost mit der Nylon Grillbürste (Artikel # 65643), oder mit einer Edelstahl Grillbürste (die Artikel # 65225, 64014, 64034), und überprüfen sie sorgfältig, dass keine Borsten auf dem Grillrost zurückbleiben.
- Bestreichen sie den Grillrost mit einem Speiseöl mit hohem Rauchpunkt.
- Regulieren sie die Grilltemperatur je nach Grillgut.

Position des Deckels beim Grillen. Der Deckel des Infrarot Seitenbrenners muss während des gesamten Grillvorgangs offen sein. Schließen sie den Deckel, wenn der Infrarot Seitenbrenner nicht eingeschaltet ist. Warten sie, bis er abgekühlt ist, bevor sie den Deckel schließen.

Position des Grillrosts beim Grillen. Der Grillrost muss während des Grillvorgangs immer in oberer Position stehen.



INFRAROT KOCHEN:

Die Technik des Infrarot-Seitenbrenners von Broil King® ermöglicht Ihnen scharfes Anbraten **und** das Grillen hochwertiger Nahrungsmittel schnell und effizient.

Der Infrarot Brenner wurde so konzipiert, dass die Gasflamme sich auf der keramischen Oberfläche mithilfe von tausenden mikroskopisch kleinen Löchern konzentriert. Dadurch wandelt sich die Hitze der Flamme in Infrarot Energie, die eine permanente und konstante Hitze auf der gesamten Oberfläche liefert. Traditionelle Gasbrenner erhitzen die Luft um den Brenner herum durch Verbrennung, und so entsteht die heiße Kochfläche. Im Gegensatz dazu strahlt der Infrarot Brenner seine Hitze direkt und in höherer Intensität auf die Grillfläche und erlaubt so höhere Grilltemperaturen als ein traditioneller Gasbrenner.

DIREKTES GRILLEN

Diese Methode grillt das Grillgut direkt auf dem Rost über dem Infrarot Brenner. Direktes Grillen ist die beliebteste Methode beim Zubereiten einzelner Fleischstücke, wie Steaks und Koteletts.

1. Bereiten sie das Grillgut gut vor, um Zeitprobleme wie Wartezeiten und Verzögerungen zu vermeiden. Falls sie Marinaden oder Gewürze verwenden, so sollten diese aufgetragen werden, bevor sie das Fleisch auf den Rost legen. Wollen sie Saucen darüber pinseln, so sollte das in den letzten 2-4 Minuten geschehen, um das Verbrennen durch den Grillvorgang zu vermeiden.
2. Organisieren sie die Fläche um ihren Grill herum so, dass Zangen, Grillhandschuhe, Saucen und Gewürze beim Grillen in Reichweite stehen.
3. Nehmen sie das Grillgut aus der Kühlung, sodass es vor dem Grillen Raumtemperatur hat. Entfernen sie äußeres Fett, um hochschießende Flammen zu vermeiden, die durch herunter tropfendes Fett entstehen.
4. Pinseln sie den Rost mit einem Öl mit hohem Rauchpunkt ein, damit das Grillgut nicht am Rost festklebt.
5. Warten sie mit dem Salzen des Fleisches, wenn sie das Fleisch auf dem Seitenbrenner garen. Es wird saftiger werden, wenn erst nach dem Kochen gesalzen wird.
6. Finden sie durch Fühlen heraus, wann das Fleisch fertig ist. Fleisch wird durch das Garen fester. Ist es noch weich, so ist es **rare** oder **rot**. Ist es schon fest, so ist es **well done** oder **durch**.
7. Suchen sie hier online nach hervorragenden Infrarot Grill Rezepten www.broilking.com

WARTUNG

LAUFENDE WARTUNG

Um die optimale Leistung und Sicherheit zu gewährleisten, sollten die folgenden Teile gemäß den Vorgaben für ihren Infrarot Seitenbrenner geprüft und gereinigt werden.

GRILLROSTE AUS EDELSTAHL

BROIL KING® Grillroste aus Edelstahl, sind langlebig und bieten bei guter Wärmespeicherung hervorragende Grillergebnisse.

Für optimale Leistung:

- Vor erstmaligem Gebrauch und auch nach längerer Lagerung waschen sie die Roste mit einer milden Seifenwasserlösung ab und trocknen sie sie danach. Niemals an der Luft trocknen lassen oder im Geschirrspüler reinigen.
- Bestreichen sie die Roste direkt nach dem Reinigen mit biologischem Öl mit hohem Rauchpunkt, zünden sie den Grill an und betreiben ihn auf der Stufe Med/Low für 30 Minuten. Empfohlene Öle sind:
 - Avokado Öl – Rauchpunkt (260C/500F)
 - Reiskeimöl – Rauchpunkt (255C/490F)
 - Rapsöl – Rauchpunkt (204C/400F)

Vor und nach jedem Gebrauch gehen sie wie folgt vor:

- Reinigen sie die kalten Grillroste mit der Nylon Grillbürste (Artikel # 65643) oder mit einer Edelstahl Grillbürste (die Artikel # 65225, 64014, 64034), und überprüfen sie sorgfältig, dass keine Borsten auf dem Grillrost zurückbleiben.
- Bestreichen sie den Grillrost mit einem Speiseöl mit hohem Rauchpunkt.
- Regulieren sie die Grilltemperatur je nach Grillgut.
- Verwenden sie weder zuckerhaltige Marinaden noch Salz vor dem Grillen, sondern verwenden sie es danach.
- Verwenden sie Marinaden auf Ölbasis, statt auf Wasserbasis.
- Benetzen/Bestreichen sie das Grillgut vor dem Grillen vorsichtig mit einem Öl ihrer Wahl.
- Auch sollte die Oberfläche des Rostes immer leicht mit einem Ölfilm benetzt sein. Das verhindert Rost und Zersetzung und vermeidet das Ankleben auf dem Rost.
- Falls Rost entstanden ist, so brennen sie ihn mit viel Hitze ab, bürsten mit einer Edelstahlbürste nach und benetzen ihn noch einmal.
- Halten sie die Haube des Infrarot Seitenbrenners geschlossen, wenn er nicht verwendet wird.

Wenn das Gerät lange nicht gebraucht wird, so sollte der Rost **eingeeilt** an einem trockenen Ort stehen. Der Rost kann mit Frischhaltefolie eingepackt und so geschützt werden. Nach solchen Ruhezeiten sollte der Rost wieder neu eingebrannt, gewaschen, mit Papier getrocknet und wieder mit Öl, das einen hohen Rauchpunkt hat, benetzt werden.

Warnung:
Ist der Infrarot Seitenbrenner heiß, so gehen sie mit Vorsicht vor, und tragen sie Schutzhandschuhe, wenn sie ihn mit der Edelstahlbürste reinigen.
Den Rost danach komplett von möglichem Abrieb reinigen.

DIE FETTPFANNE

Die Fettpfanne befindet sich hinten unterhalb der Seitenablage. Sie muss regelmäßig gereinigt werden.

DIE GROSSE KOMPLETTREINIGUNG

Einmal Rückstände abbrennen (wie beschrieben). Ist der Infrarot Seitenbrenner abgekühlt, heben sie den Grillrost ab. Reinigen sie dann das Innere des Brenners, wenn nötig durch Abschaben der Seitenteile und des Bodens, benutzen sie dazu den Rostheber und saugen sie die Rückstände aus. Rost entsteht durch einen natürlichen Oxidationsprozess und kann an inneren Edelstahlteilen entstehen. Rost wird aber die Leistung ihres Infrarot Seitenbrenners nicht beeinträchtigen.

DAS ABBRENNEN

Zünden sie den Brenner, wie unter "das Anzünden" (Seite 4) beschrieben.

Betreiben sie den Seitenbrenner auf der Stufe HIGH für ca. 10 Minuten. Schließen sie die Gaszufuhr und schalten den Kontrollschalter auf OFF.

JÄHRLICHE WARTUNG

Die folgenden Teile sollten wenigstens einmal jährlich oder nach einer Betriebsruhe von mehr als 30 Tagen geprüft und gereinigt werden, um die optimale Leistung, Sicherheit und Effektivität zu erlangen.

DER BRENNER

Überprüfen sie ihn auf Risse und Verformungen. Reinigen sie die Venturi Röhren mit einem Flaschenreiniger oder der Venturi Bürste, um Blockaden zu entdecken. Eventuelle Blockaden ausbürsten. Ist der Seitenbrenner entfernt, reinigen sie die Innenseiten und den Boden durch Abschaben und Aussaugen.

DER GASSCHLAUCH

Überprüfen sie ihn und ersetzen sie ihn, falls nötig.

ERSATZTEILE

Haben sie ein Problem mit dem Regulator, dem Schlauch, dem Brenner oder den Steuerventilen entdeckt, so versuchen sie nicht, das selbst zu reparieren. Kontaktieren sie ihren Händler, einen professionellen Kundendienst und lassen sie die Reparatur von ihm ausführen. Ebenso bekommen sie dort Ersatzteile. Verwenden sie nur die originalen BROIL KING® Ersatzteile, um die optimale Leistung zu erhalten.

DICHTIGKEITSPRÜFUNG

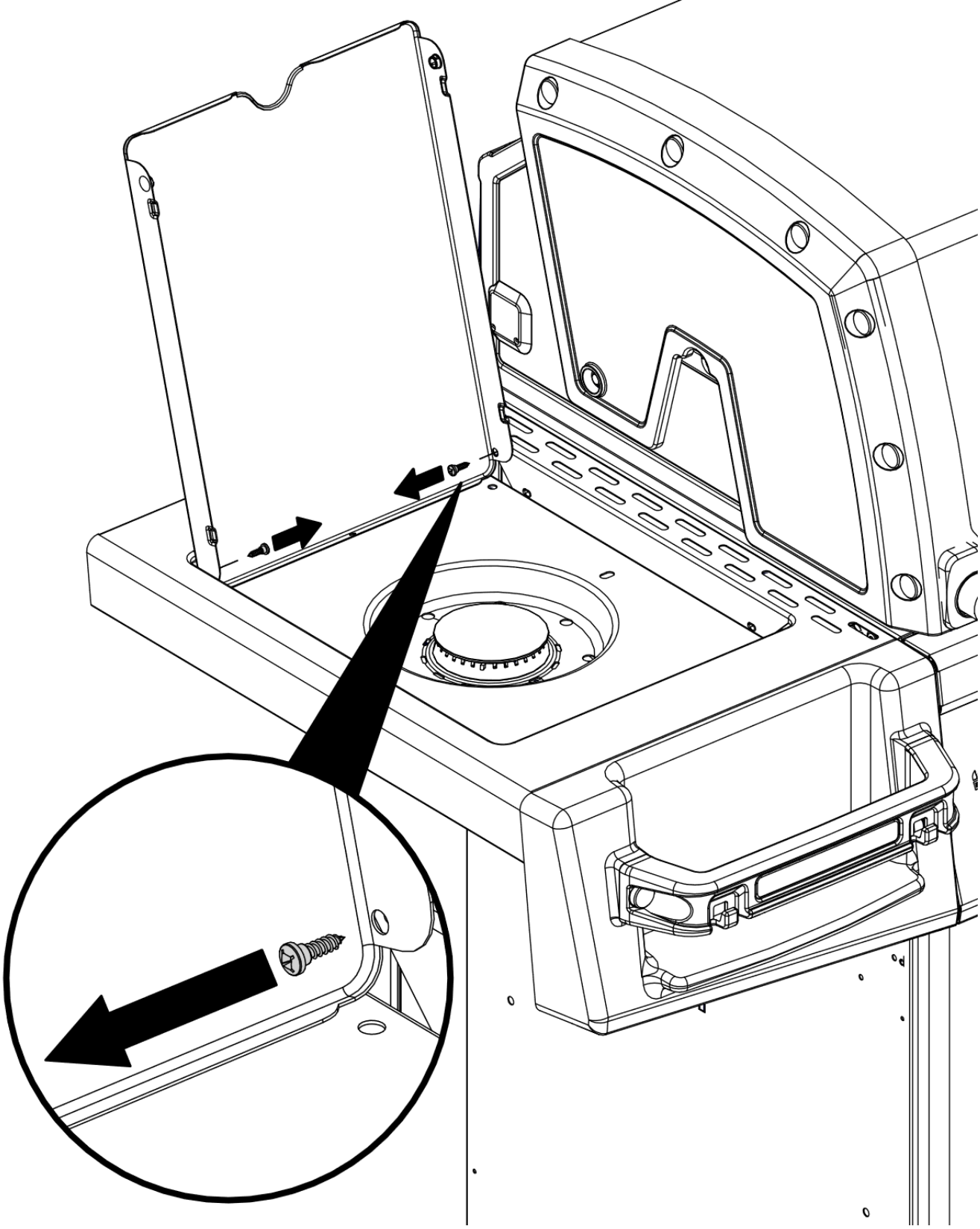
Wenn sie eine neu gefüllte Propan Gasflasche anschließen müssen, so müssen sie die Dichtigkeitsprüfung wieder durchführen, wie auf Seite 3 beschrieben.

PROBLEMLÖSUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
GASGERUCH	SOFORT DEN GASFLASCHENANSCHLUSS SCHLIESSEN. GERÄT NICHT VOR ENTDECKEN DES LECKS VERWENDEN.	
Leck an der Gasflasche oder am Druckminderer oder an anderer Stelle entdeckt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Druckminderer ist verkantet oder lose. 2. Gasaustritt am Schlauch/Druckminderer oder den Reglerventilen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verbindung korrekt anziehen; "Dichtigkeitsprüfung" (Seite 3) durchführen. 2. Den autorisierten Kundendienst / Händler benachrichtigen.
Flackernde Brennerflamme oder niedrige Temperaturen trotz Einstellung auf HIGH.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Überdruckventil an der Verbindung zwischen der Gasflasche und dem Grill wurde aktiviert. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gasventil abschalten, sowie alle Brennerpositionen auf OFF, Regulator abklemmen. Zwei Minuten warten. Wieder anschließen. Langsam die Gaszufuhr öffnen. Eine Minute warten. Dann den Grill anzünden. (Seite 4).
Brenner lässt sich nicht anzünden.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leere Gasflasche. 2. Zündung funktioniert nicht richtig. 3. Das Überdruckventil wurde ausgelöst. 4. Druckminderer ist nicht einwandfrei am Gasflaschenventil angeschlossen. 5. Ein Leck löst das Überdruckventil aus. 6. Öffnungen sind nicht frei. 7. Gasschlauch ist verdreht. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gasflasche erneuern. 2. Das Anzünden von Hand mit dem Streichholz versuchen. Lesen sie "Das Anzünden" (Seite 4) Lässt sich der Brenner anzünden, dann liegt es am Zündmechanismus. Lesen sie dazu "Zündung funktioniert nicht" hier unten. 3. Fahren sie fort wie unter "Flackernde Brennerflamme" oder "Niedrige Temperatur" trotz der Einstellung HIGH, wie oben beschrieben. 4. Ziehen sie die Mutter vom Druckminderer an. 5. Dichtheitsprüfung um lose Verbindungen zu finden. Dichtheitsprüfung vornehmen. 6. Entfernen sie den Brenner und reinigen sie die Öffnungen mit einer Stecknadel oder Draht. Die Öffnungen nicht aufbohren. 7. Schlauch richten.
Zündung funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Batterie der Zündung ist leer. 2. Zündkabel ist nicht verbunden. 3. Brenner Elektrode ist verstellt. 4. Zünder Fehlfunktion. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Batterie ersetzen. 2. Stellen sie sicher, dass das Zündkabel und die Elektrode des Zünders und Seitenbrenners verbunden sind. 3. Richten sie die Elektrode neu aus und entfernen sie dort mögliche Verunreinigungen. 4. Führen sie das Anzünden mit dem Streichholz durch, wie beschrieben (Seite 4).
Hitze verringert sich, es gibt Knallgeräusche.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gasflasche ist leer. 2. Venturi Ventil blockiert. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gasflasche erneuern. 2. Brenner entfernen, Venturi reinigen.
Druckminderer macht summende Geräusche.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gasflaschenventil zu schnell geöffnet. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Ventil langsam öffnen.
Brenner / Grillroste rosten.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Porzellan-Emaillierung hat Beschädigungen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schauen sie unter "Wartung" (Seite 6) nach.

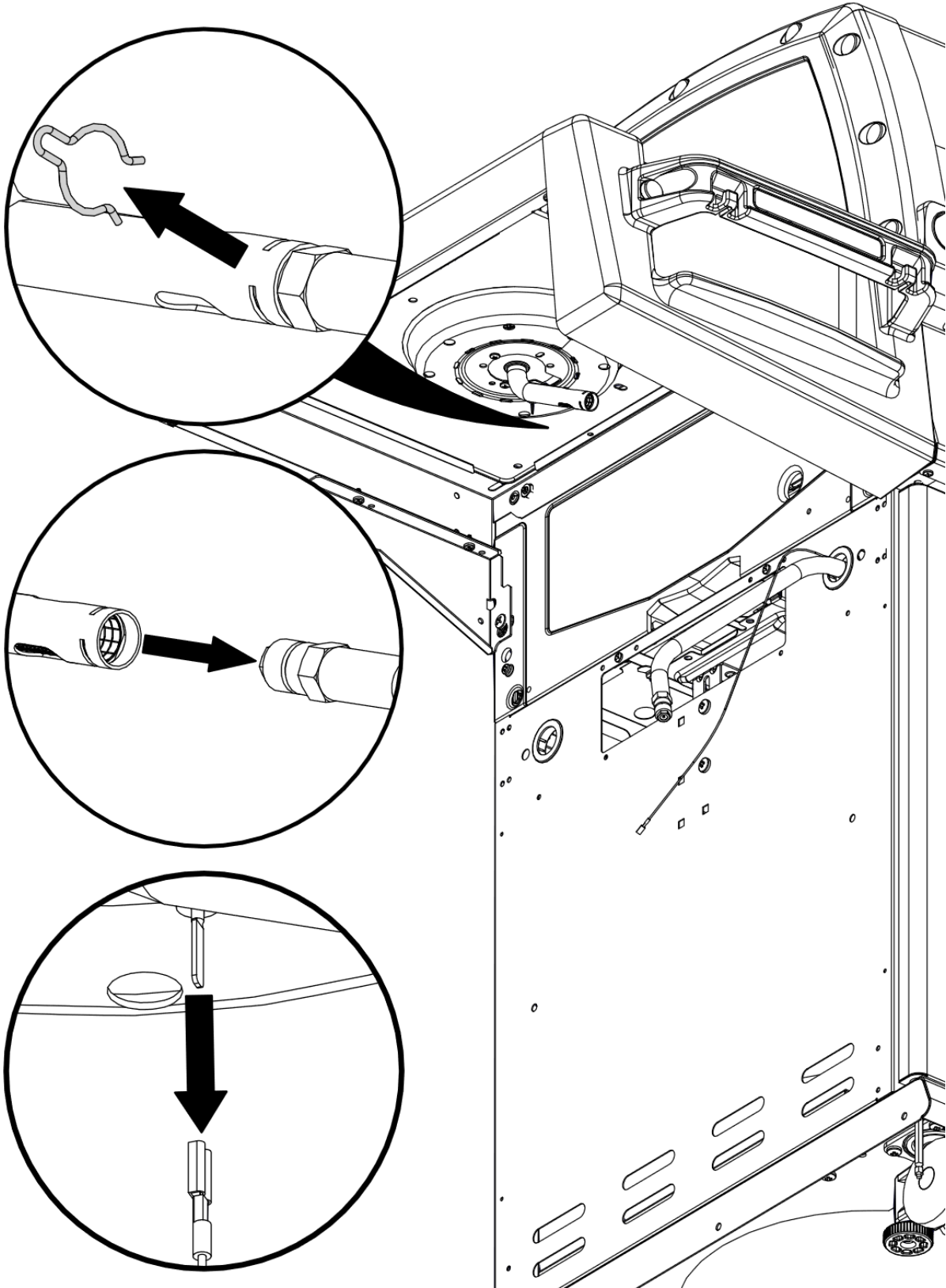
MONTAGE

1



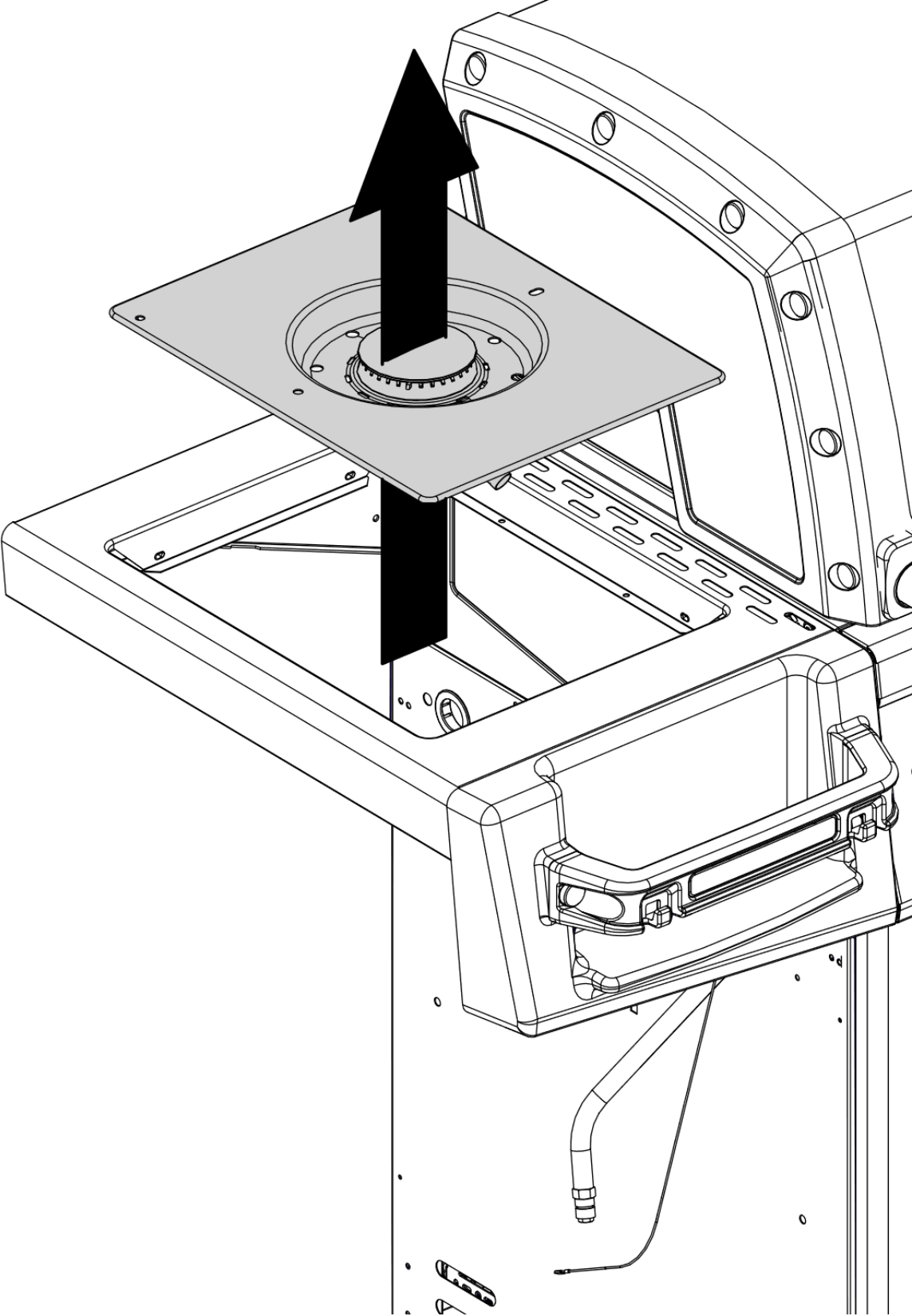
MONTAGE

2



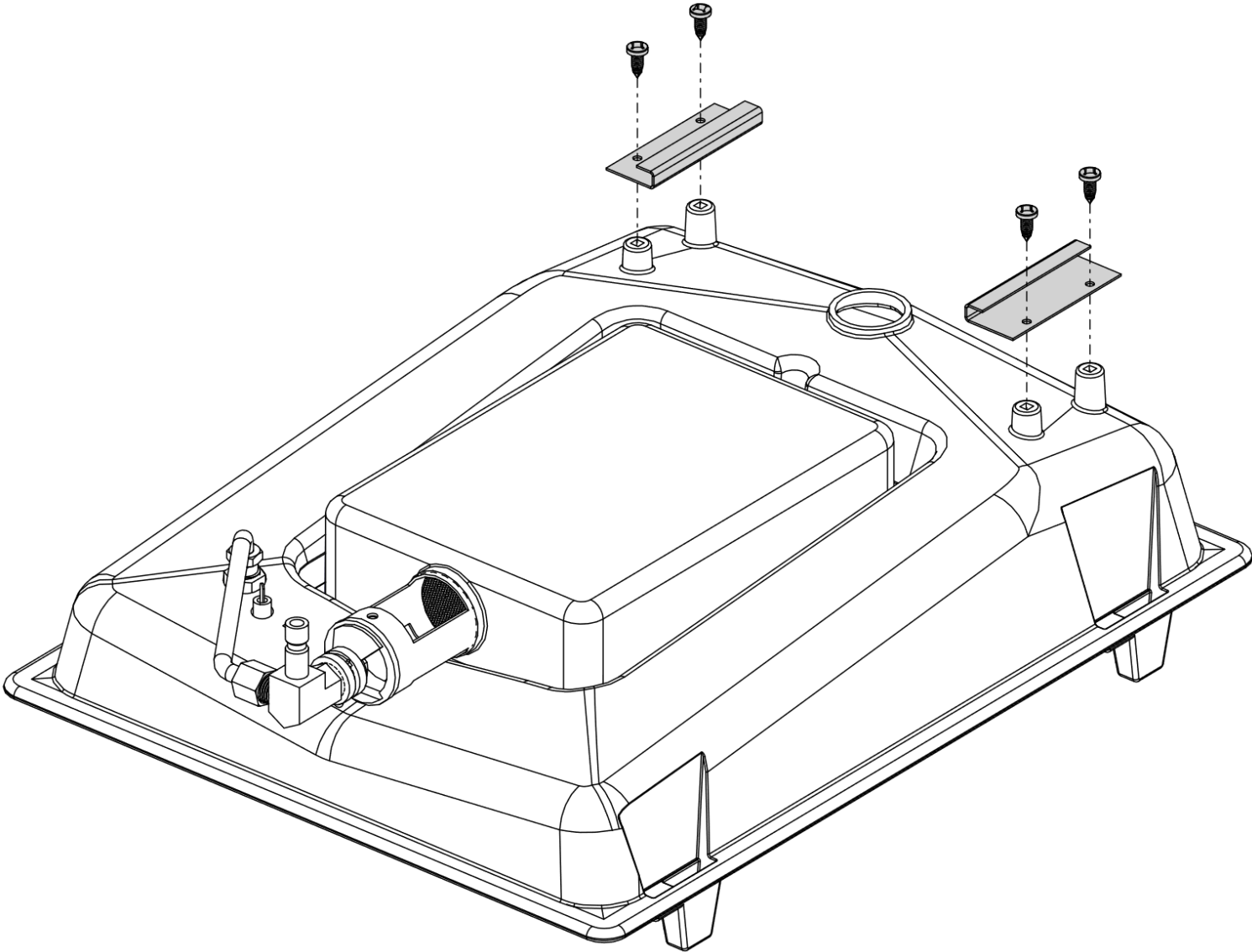
MONTAGE

3



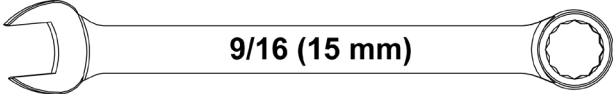
MONTAGE

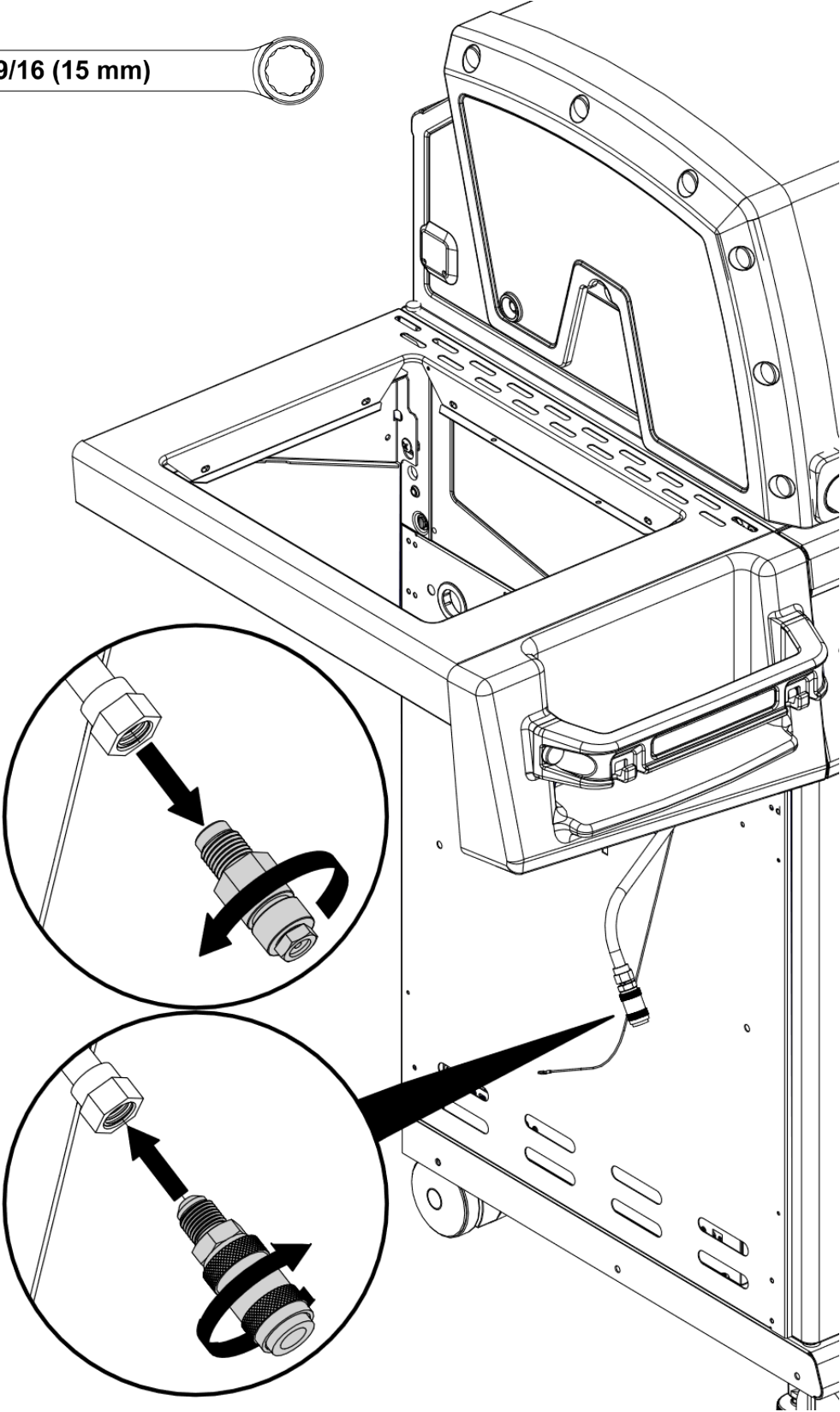
4	(4) 
----------	---



MONTAGE

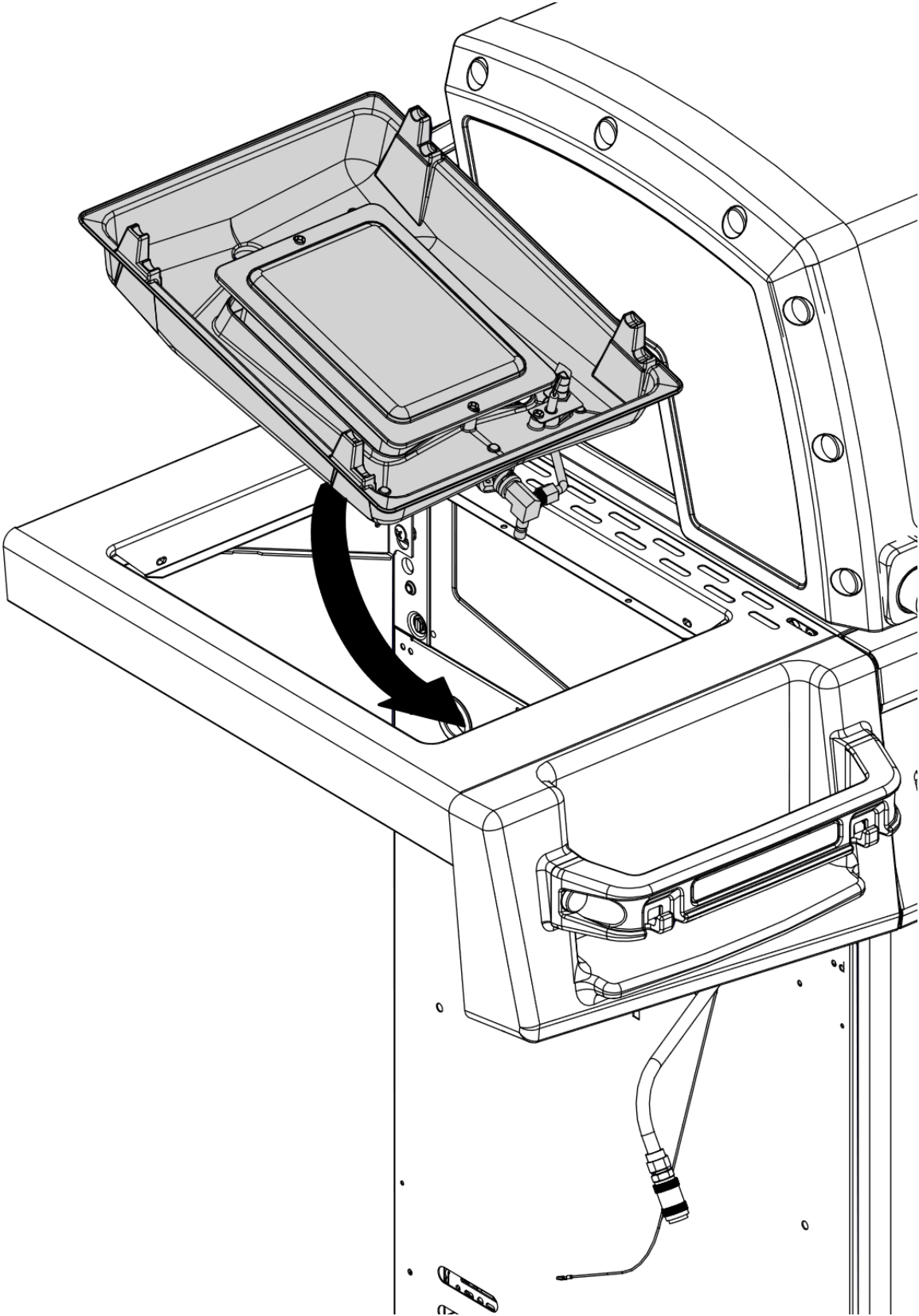
<h1>5</h1>	<p>(1)</p> 
------------	--

2X  9/16 (15 mm)



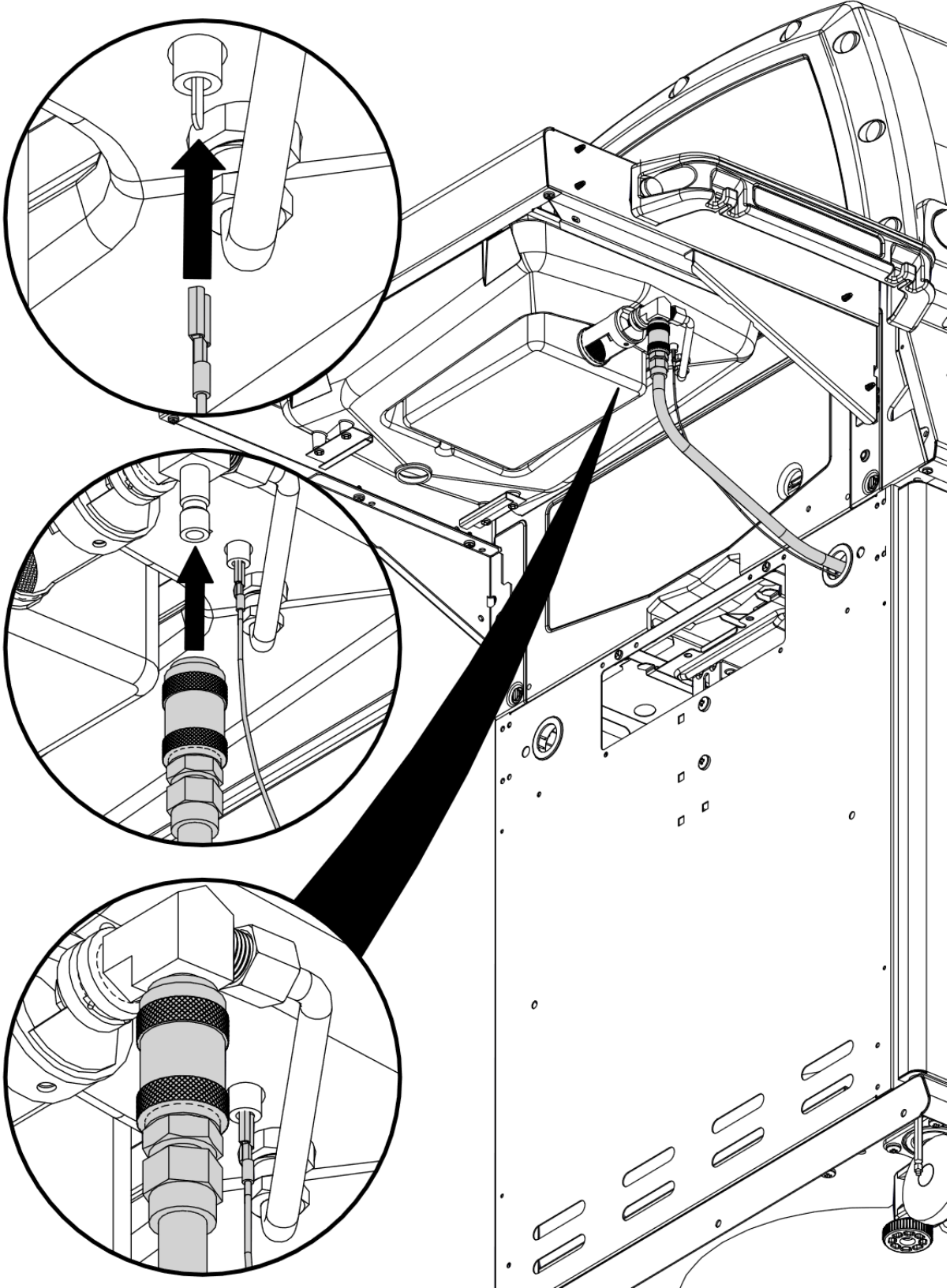
MONTAGE

6



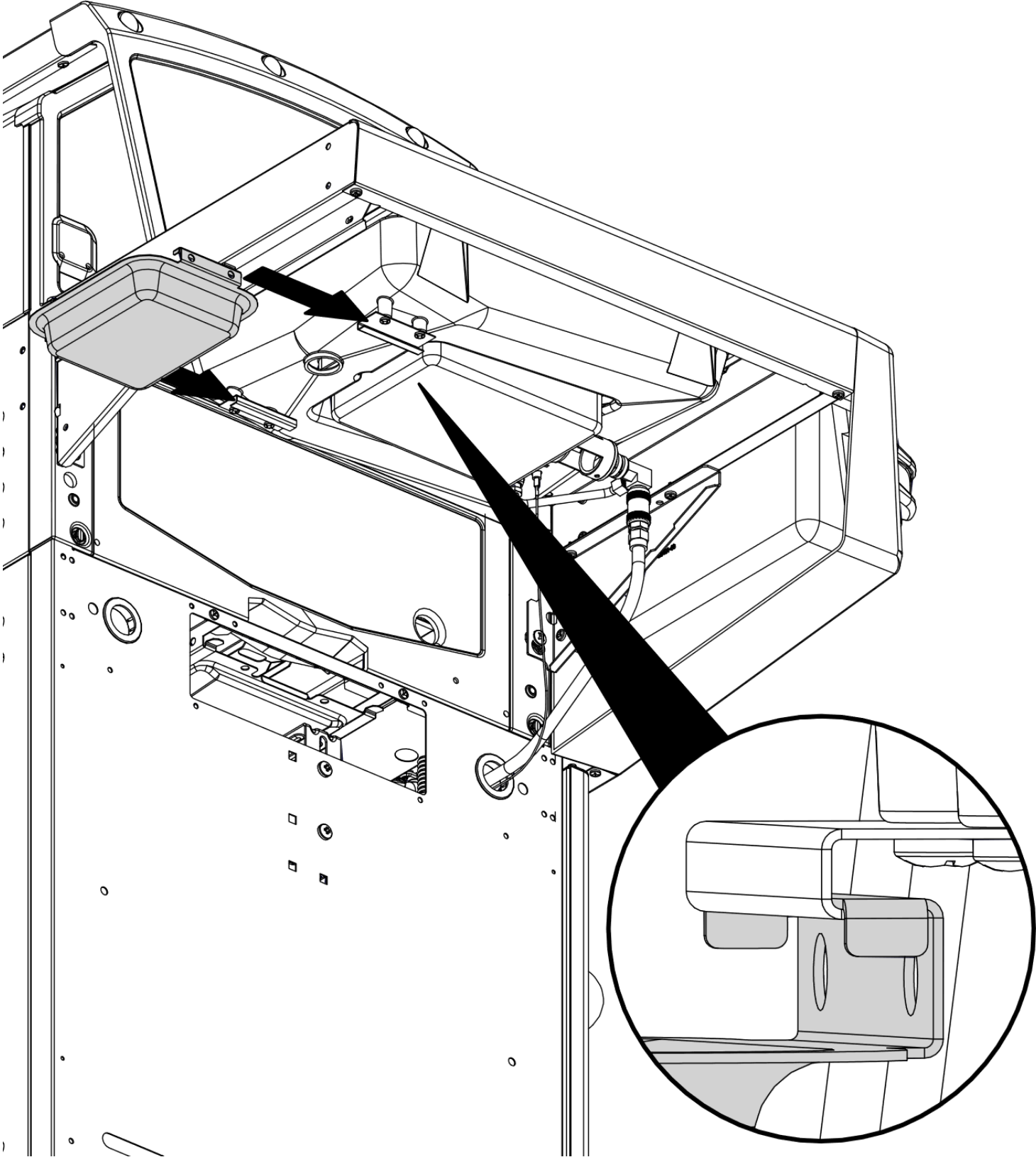
MONTAGE

7



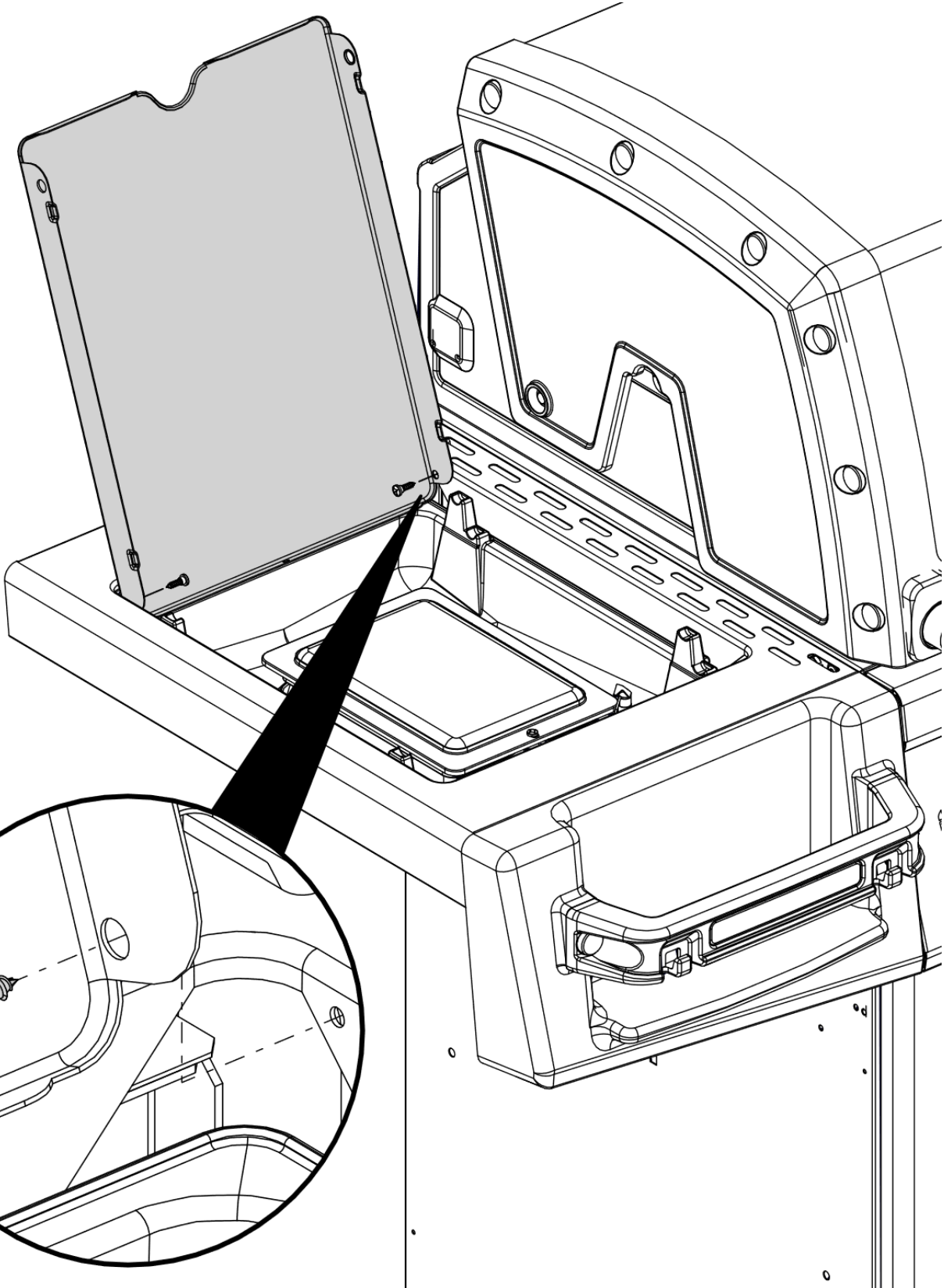
MONTAGE

8



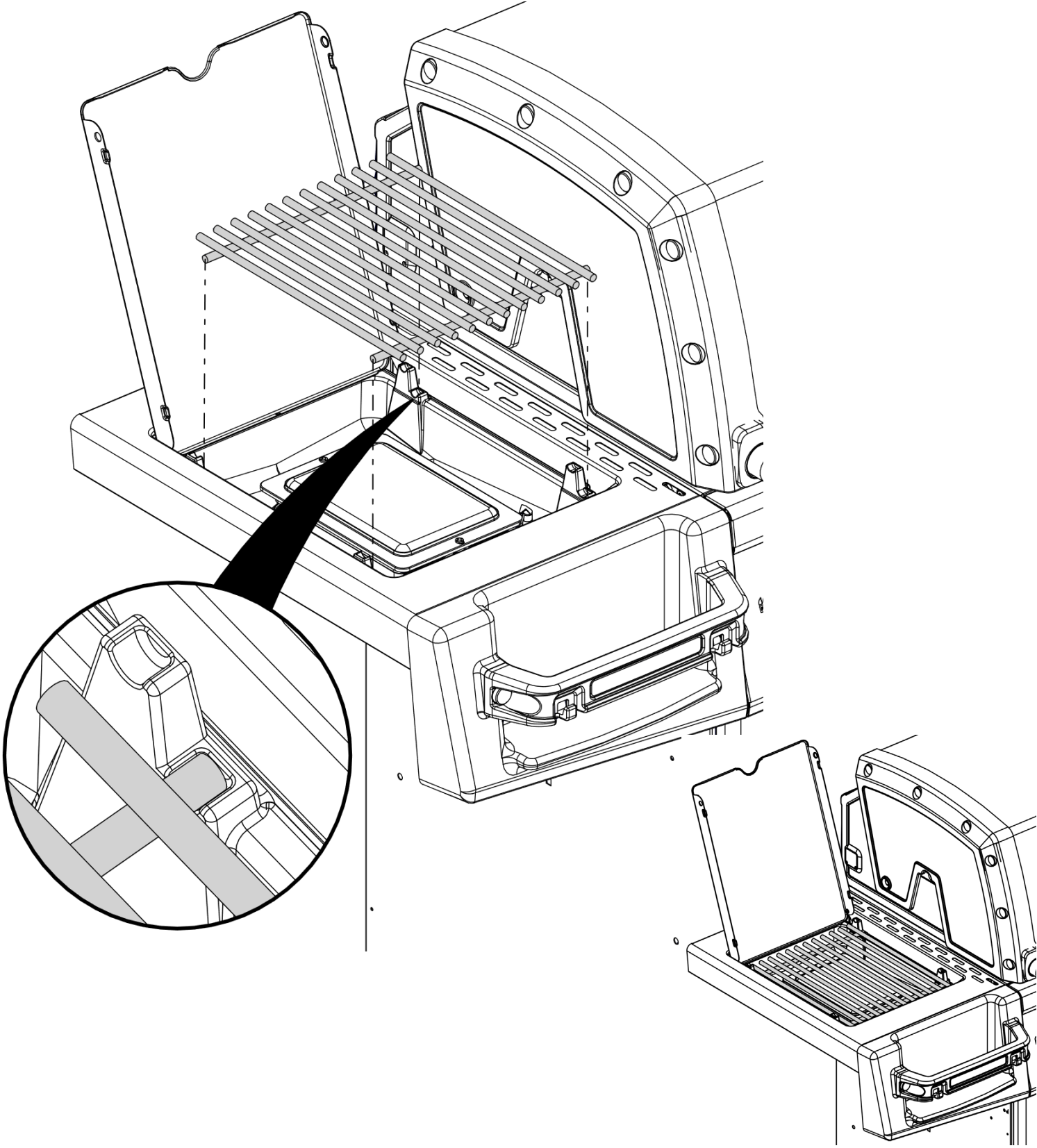
MONTAGE

9	(2) 
----------	---



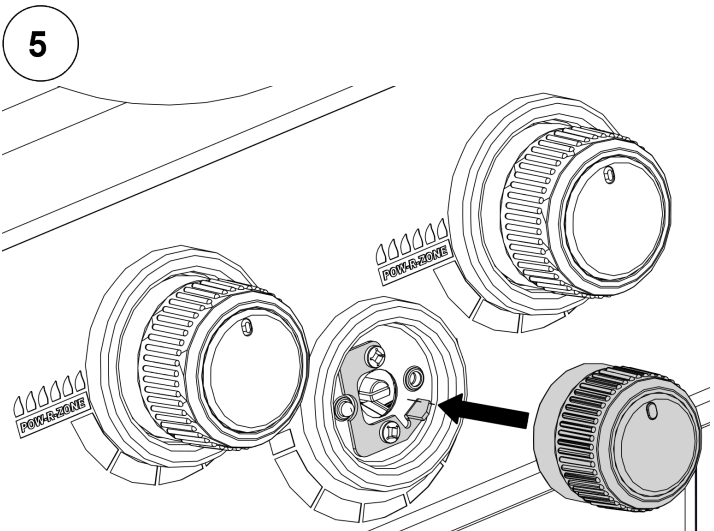
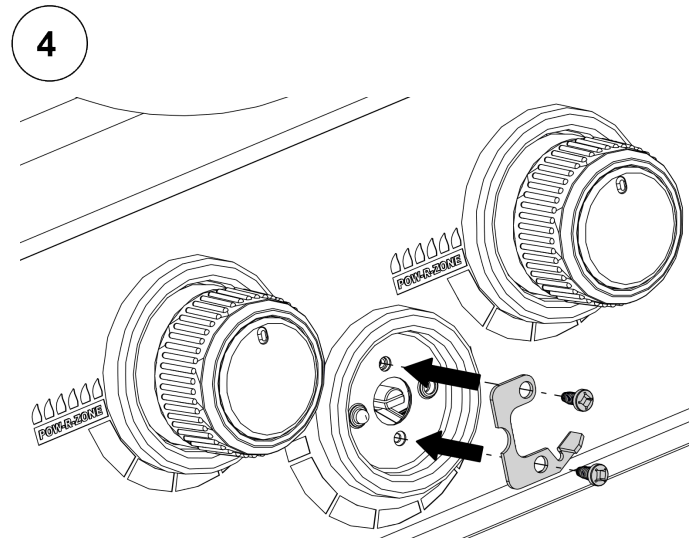
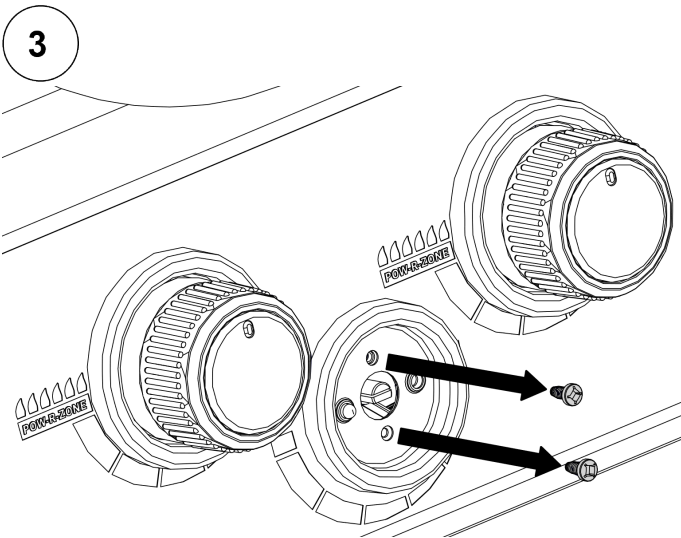
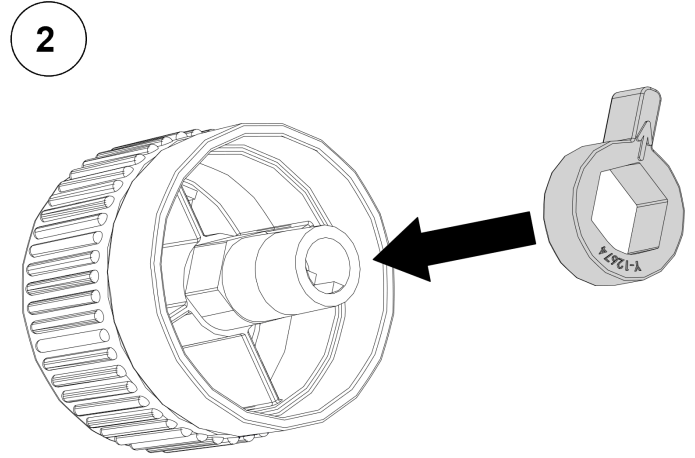
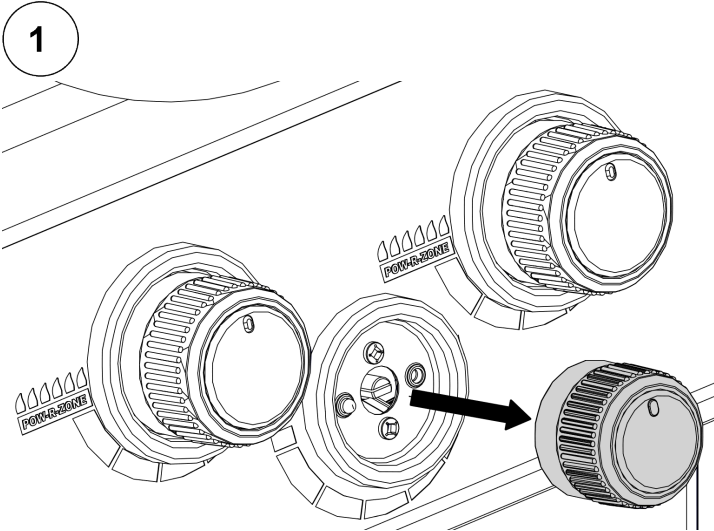
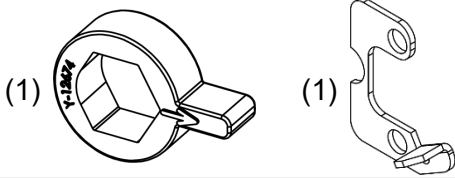
MONTAGE

10



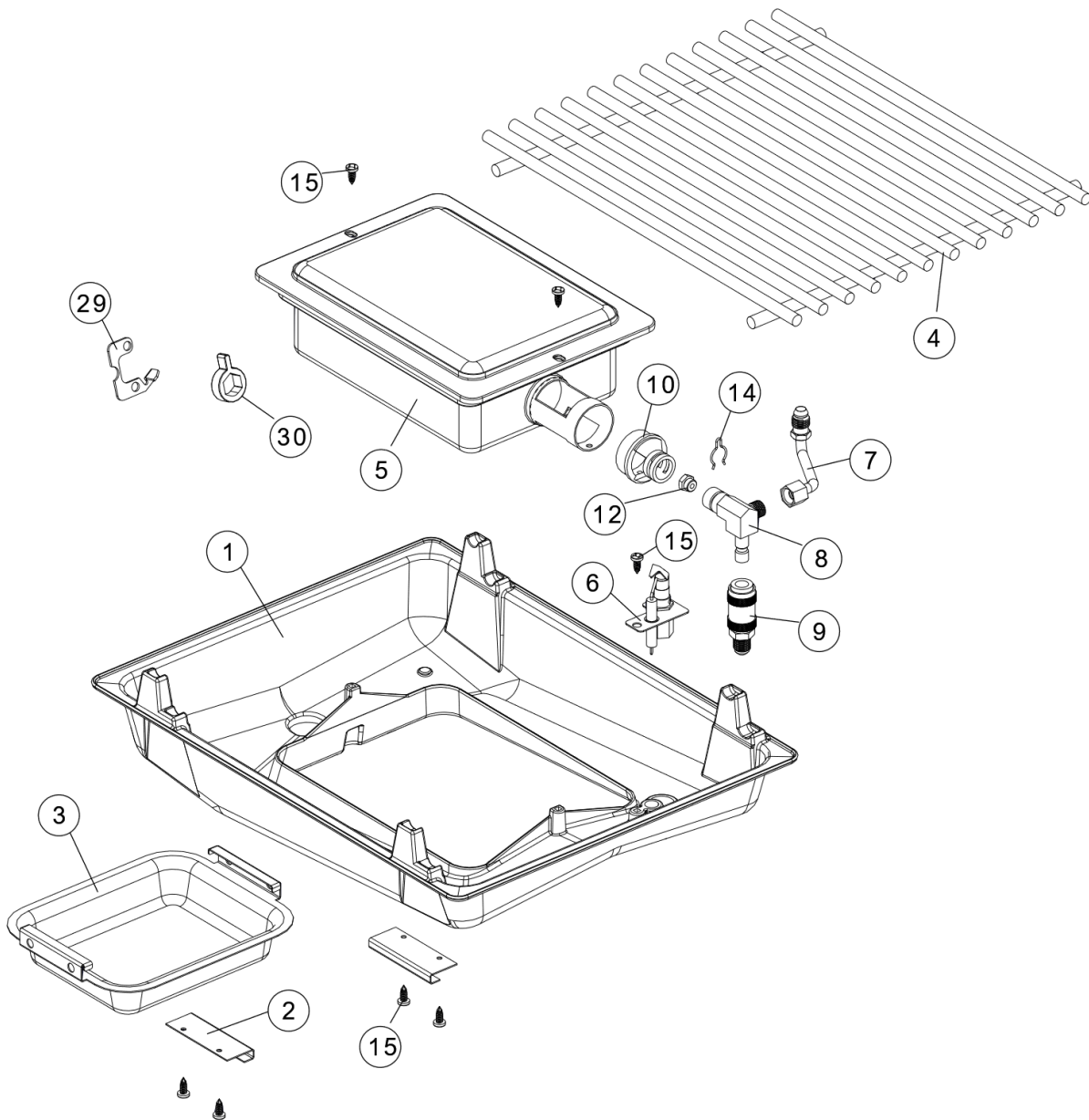
MONTAGE

11



TEILELISTE

KEY#	ITEM #	DESCRIPTION	18672	18673	18676
1	23090-27	SIDE BURNER BODY	1	1	1
2	23039-274	GREASE PAN SUPPORT	2	2	2
3	22009-901	GREASE PAN	1	1	1
4	23001-79	GRID	1	1	1
5	20390-74	INFRARED BURNER	1	1	1
6	S15517-011	ELECTRODE ASSEMBLY	1	1	1
7	10110-74	GAS TUBE	1	1	1
8	10153-79	GAS FITTING	1	1	1
9	10153-93	QUICK CONNECT FITTING	1	1	1
10	20153-64	BURNER ADAPTER	1	1	1
12	10693-073	ORIFICE SPUD	1	•	•
	10693-079	ORIFICE SPUD	•	1	•
	10693-109	ORIFICE SPUD	•	•	1
14	Y-11230	COTTER PIN	1	1	1
15	S21127S	SCREW #8-32 X 7/16	5	5	5
29	Y-12678	BEZEL STOP	1	1	1
30	Y-12674	KNOB ADAPTER	1	1	1



GARANTIE

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

Broil King® garantiert ausschließlich gegenüber dem Erstkäufer und unter der Voraussetzung, dass der Kauf über einen offiziellen Broil King Vertragspartner erfolgt ist, eine Mängelfreiheit seiner Produkte. Die Broil King® Garantie gilt vom Tag des Kaufes an und deckt die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die unter normalem häuslichem Gebrauch defekt wurden.

Die Garantie greift nur, wenn sämtliche Montagevorgaben sowie vorbeugende Wartungs- und Pflegemaßnahmen aus der Bedienungsanleitung, die vom Erwerber vorzunehmen sind, eingehalten wurden.

Diese Garantie gewährt, soweit gesetzlich zulässig, nur dem Erstkäufer des Grills die nachfolgenden Ansprüche und erfasst nur im Einzelhandel verkaufte Produkte. Diese Garantieansprüche sind nicht übertragbar und können auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Die Installation muss gemäß den mitgelieferten Installationsanweisungen sowie sämtlichen regionalen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften erfolgen.

WAS IST GEDECKT

ALUMINIUMGUSS	5 Jahre
EDELSTAHLROST	5 Jahre
INFRAROTBRENNER	5 Jahre
ÜBRIGE TEILE UND FARBE	2 Jahre

Wesentliche mängel, wie z. B. Durchrosten/durchbrennen der grillroste oder durchrosten/durchbrennen der brenner, wenn diese sachgemäß benutzt und gemäß den pflegehinweisen in der bedienungsanleitung gepflegt wurden. Zudem werden wesentliche mängel erfasst, wonach kein sicherer und ordnungsgemäßer Gebrauch des grills mehr gewährleistet ist, sofern der mangel nicht unter die nachfolgenden bestimmungen fällt, von „was ist nicht gedeckt“.

WAS IST NICHT GEDECKT

Jeder Mangel oder Defekt, der durch einen Unfall oder fälschlichen Gebrauch, Fettbrand, Umwelteinflüsse, unsachgemäße Veränderung, Vandalismus, fehlerhafte Montage oder mangelnde Wartung, Nachlässigkeit, fehlende normale und routinemäßige Pflege des Produkts, sowie Verunreinigungen/Schäden durch Insekten oder Spinnen z. B. in den Brennerrohren oder Schäden durch Nagetiere wie z. B. Marder oder normaler Verschleiß verursacht wurden. Von dieser Garantie ausgenommen sind Kratzer, Dellen, Lackschäden, Beschichtungen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitzeinwirkung oder scheuernde und chemische

Reinigungsmittel sowie Absplitterung auf porzellanbeschichteten Teilen und Komponenten, die bei der Installation des Gasgrills verwendet werden. Zum normalen Verschleiß zählen Kratzer, Dellen, Verfärbungen oder Korrosion durch Hitzeentwicklung an der Oberfläche, Verfärbungen von Plastikteilen durch den Einsatz von scheuernden und chemischen Reinigungsmitteln oder die Einwirkung von Sonnenlicht, die im Laufe der Benutzung auftreten können und wodurch keine wesentliche Zustandsverschlechterung des Grills eintritt oder dessen Nutzbarkeit eingeschränkt wird.

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

Diese Garantie deckt keine Störungen ab, die aus unsachgemäßem Gebrauch oder Wartung entstanden sind. Versand- und Transportkosten, Umzugskosten zum Wiederaufbau, Ausfuhrzölle, Montagekosten für Einrichtung und Reparatur sowie Kosten für Service-Telefonate nach Ablauf von 2 Jahren ab Kaufdatum

BEACHTEN SIE:

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

BRENNER

Die Lebensdauer des BROIL KING® Brenner 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.

ERSATZTEILE

Es müssen immer "Original OMC Ersatzteile" für die Instandsetzung benutzt werden. Der Gebrauch jeglicher anderen Ersatzteile führt automatisch zum Verfall/Verlust der Garantie.

GARANTIEFALL

Jeder Garantiefall wird direkt von BROIL KING® in Zusammenarbeit mit Ihrem Vertragspartner beurteilt und bearbeitet. Ggfs. müssen defekte Teile an die Garantieabteilung von BROIL KING® eingesandt werden. Der verkaufende Händler, das Kaufdatum, die Modellnummer und Seriennummer müssen zwingend angegeben werden, auch wenn es keinen Kaufbeleg mehr darüber gibt. Ist die Beurteilung und Überprüfung erfolgt, so wird BROIL KING® das Teil nach den Garantiebestimmungen reparieren oder ersetzen.

Name		Modellnummer	
Adresse		Seriennummer	
Stadt, Bundesland		Name des Händlers	
Postleitzahl		Nummer des Teils (siehe Montageanleitung)	
Telefon			
Email			
Problem			