

# Broil King®

## GRILS À GAZ

---

### MANUEL DE L'UTILISATEUR

POUR UTILISATION AVEC GAZ PROPANE OU GAZ BUTANE  
CATEGORY I<sub>3</sub>+(28-30/37), CATEGORY I<sub>3</sub>B/P(30)

### TABLE DES MATIERES

SÉCURITÉ.....	2
TUYAU DE GAZ ET DÉTENDEUR.....	4
TUBES VENTURI.....	4
BUTANE.....	5
PROPANE .....	6
TEST D'ÉTANCHÉITÉ.....	7
TRANSFORMATEUR .....	8
LUMIÈRES DU FOUR.....	9
LUMIÈRES DE LA CONSOLE .....	10
ALLUMAGE .....	11
FONCTIONNEMENT.....	12
TECHNIQUES DE CUISSON.....	12
ENTRETIEN .....	14
LOCALISATION DES PANNES .....	15
GARANTIE .....	16

---

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

---



585 KUMPF DRIVE  
WATERLOO, ONTARIO, CANADA  
N2V 1K3

SINCE 1906  
LIMITED

FR  
20094-40FR/NL REV B 11/19

# SÉCURITÉ

Cet appareil est conçu selon les standards CE.

A utiliser exclusivement en extérieur

Lire les instructions avant toute utilisation de l'appareil.

**ATTENTION:** certaines parties de l'appareil peuvent être très chaudes. Tenir les enfants éloignés.

Ne pas déplacer l'appareil pendant l'usage.

Soyez prudent lors du déplacement de l'appareil. Les angles métalliques peuvent être coupants. Utilisez des gants appropriés pour soulever ou porter les parties métalliques.

Avant de soulever le barbecue, prenez soin de retirer les tablettes latérales et les grilles de cuisson.

Fermez l'arrivée de gaz après utilisation.

Utilisez des gants appropriés pour manipuler les pièces chaudes.

Les brûleurs principaux, le brûleur latéral et le brûleur arrière ont été réglés, fixés et scellés en usines et ne doivent pas être modifiés.

Toute modification de cet appareil peut être dangereuse et ne sera pas couverte par la garantie.

En cas de fuite de gaz, coupez immédiatement l'arrivée de gaz. Gardez à l'écart des surfaces chaudes et de l'eau tout appareil électrique.

Si vous sentez le gaz:

1. Eteignez l'arrivée de gaz.
2. Eteignez toute flamme naissante le cas échéant.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur continue, appelez votre revendeur.

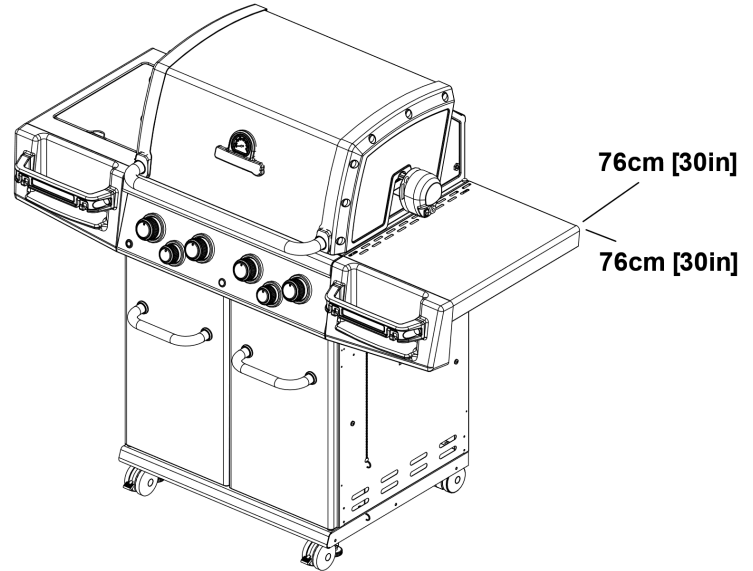
## Emplacement

Garder au moins 76 cm entre l'appareil et toutes constructions combustibles.

Ne pas placer sous un plafond ou abri combustible non-protégé.

Garder l'endroit autour de cet appareil libre de tous matériaux combustibles, essence, et autres vapeurs et liquides inflammables.

Ne pas bloquer la circulation de combustion et d'air.



## SPECIFICATIONS

MODELE	PUISANCE DE CHALEUR	PUISANCE DE CHALEUR	DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR BRÛLEUR PRINCIPAL	DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR BRÛLEUR LATÉRAL	DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR BRÛLEUR ARRIÈRE
8131 / 8141 / 9323 / 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 / 9973-43	24.7 kW	1796 g/h	0.87mm	0.79mm	0.99mm
9571 / 9572 / 9575 / 9576 / 9577 / 9578 / 9896 / 9972 / 9976 / 9977 / 9978-83	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 / 9963-13	13.2 kW	960 g/h	0.91mm		
9561 / 9562 / 9761 / 9962-53	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	
9835-13	15.5 kW	1127	0.91mm		
9239-53	15.5 kW	1127	0.91mm		
5861 / 9561 / 9562 / 9565 / 9761 / 9861 / 9992-63	15.9 kW	1156 g/p	0.91mm	0.79mm	
9563 / 9565 / 9963-23	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 / 9963-43	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
5861 / 9561 / 9562 / 9565 / 9568 / 9761 / 9866 / 9968-83	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 / 9983-43	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9581 / 9582 / 9583 / 9585 / 9586 / 9588 / 9785 / 9982 / 9986 / 9988-83	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9464 / 9468 / 9864 / 9865 / 9867 / 9868 / 9869 / 9965-53	11.4 kW	829 g/h	0.97mm		
6666 / 9468 / 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
9468 / 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

# SÉCURITÉ

## BOUTEILLE DE GAZ

Vous pouvez utiliser des bouteilles de gaz jusqu'à 15kg. Ne pas utiliser des bouteilles de plus de 15 kg.

Toujours manipuler vos bouteilles de gaz avec précaution.

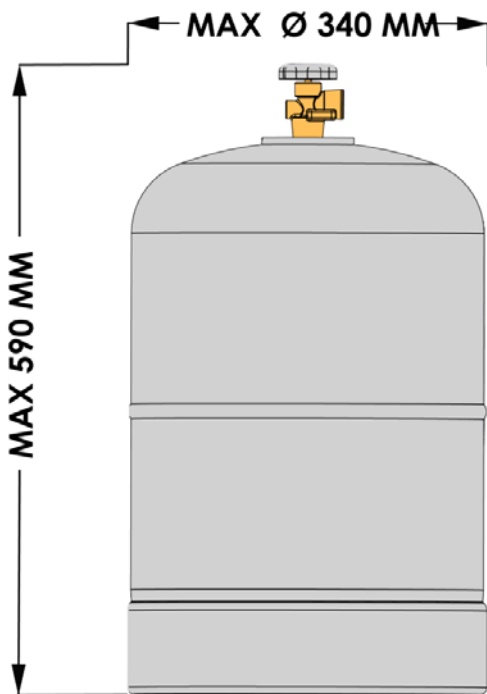
Ne jamais stocker de bouteille de gaz couchée. Cela pourrait endommager la sortie de gaz (Robinet ou connexion automatique) et causer une fuite de gaz.

Toujours utiliser la bouteille de gaz verticalement.

Horizontalement, le gaz liquide pourrait entrer dans le tuyau d'alimentation et créer des dommages.

Toujours placer la bouteille de gaz dans un endroit accessible pour faciliter son remplacement et pour pouvoir la fermer rapidement en cas d'urgence.

Ne jamais exposer une bouteille de gaz à la chaleur. La pression à l'intérieur de la bouteille pourrait monter et dépasser la limite de sécurité prévue.



## STOCKAGE

Ne jamais stocker des bouteilles de Butane ou de Propane à l'intérieur, dans un endroit clos, dans une cave, dans un sous sol ou toute pièce en dessous du niveau du sol. Le propane est plus lourd que l'air. S'il y a une fuite, le gaz s'accumulera au niveau du sol et deviendra dangereux s'il ya une étincelle ou une flamme.

Stockez votre bouteille de gaz de recharge dans un endroit extérieur bien ventilé.

## ENTRETIEN

Cet appareil à gaz ne doit pas être modifié.

Tout ajustement doit être fait par un technicien qualifié.

Un entretien régulier est nécessaire

Voir les instructions d'entretien.

## PRECAUTIONS ELECTRIQUES

**ATTENTION! Ne pas suivre ces instructions peut causer des dégâts à l'appareil, peut vous blesser ou causer la mort!**

- Tension d'entrée : 230-240Vac / 50Hz
- Tension de sortie : 12Vac / 1600mA
- **Danger!** Immerger les cordons ou les prises électriques dans l'eau ou tout autre liquide peut causer un choc électrique!
- Débrancher la prise quand l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage ou l'entretien. Attendre que l'appareil refroidisse avant d'ajouter ou de supprimer un élément.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon, la prise ou toute autre élément est endommagé ou à mal fonctionné de quelque façon que ce soit. Contacter alors un revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avant de continuer à se servir de l'appareil.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser d'appareil à gaz pour une autre application que celle pour laquelle il est conçu.
- Brancher la prise sur l'appareil avant de brancher l'appareil à la prise de courant.
- Seules les prises étanches à 3 branches peuvent être utilisées pour cette installation extérieure.
- Ne pas enlever la prise de terre et ne pas utiliser de prise à deux branches.
- N'utiliser que des rallonges électriques avec prise de terre, de bonne puissance et conçues pour une utilisation extérieure.

# RÉGULATEUR/TUBE À GAZ

## RÉGULATEUR

Cet appareil doit être muni d'un détendeur conforme avec les standards nationaux et /ou aux normes avec une pression de sortie nominale de:

**CATEGORY I<sub>3+</sub>(28-30/37)** Propane 37 mbar.  
Butane 28-30 mbar.

**CATEGORY I<sub>3B/P</sub>(30)** Propane/Butane 30 mbar.

NE JAMAIS UTILISER un détendeur non conforme.

## TUYAU DE GAZ (BUTANE ou PROPANE)

Cet appareil doit être muni d'un tuyau de gaz conforme aux standards nationaux et/ou aux normes.

Le tuyau de gaz entre l'appareil et la bouteille de gaz ne doit pas dépasser 1 000 mm de long.

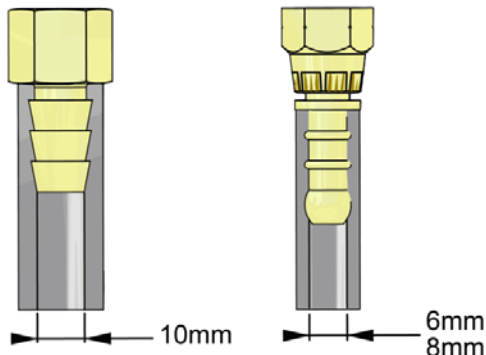
Positionnez le tuyau de gaz loin des surfaces chaudes, incluant le fond du barbecue.

Assurez vous que le tuyau de gaz ne s'enroule pas.

Inspectez le tuyau de gaz quand vous remplacez la bouteille de gaz ou au moins une fois par an.

Si le tuyau de gaz est fissuré, coupé, éraflé ou endommagé de quelques façon que ce soit, l'appareil ne doit pas être utilisé.

Le tuyau de gaz doit être changé s'il est endommagé ou s'il arrive à la date de péremption.



## SPECIFICATIONS

FOR USE IN	CATEGORY	SUPPLY PRESSURE BUTANE	SUPPLY PRESSURE PROPANE	REGULATOR MUST COMPLY WITH	LP GAS HOSE MUST COMPLY WITH
BE	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
CH	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
ES	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
FR	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar	NF M 88765 OR NF M 88776	NF D 36107
GB	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar	BS3016	BS3212/2/8
IE	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
IS	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
IT	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
PT	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
CZ	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar		
DK	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar		
FI	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar		
GR	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar		
HU	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar		
LT	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar		
LU	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar		
LV	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar		
NL	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar		NEN 5654
NO	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar		
RO	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar		
SE	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar		
PL	I <sub>3B/P</sub> (37)	37 mbar	37 mbar		

# TUBES VENTURI

- Toujours garder les tubes venturi propres.
- Toute obstruction dans le tube venturi, causée par des araignées, des insectes ou des nids, peut provoquer un retour de flamme.
- Même si le barbecue peut continuer à fonctionner, le gaz refoulé peut s'enflammer et provoquer un départ de feu au niveau des boutons de gaz, de la console de commande ou du brûleur latéral.



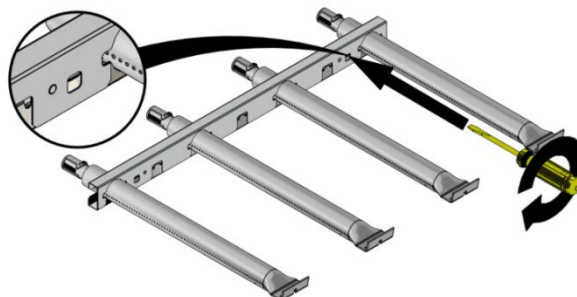
TUBE VENTURI TOILE D'ARAIGNÉE BRÛLEUR TUBULAIRE  
**En cas de retour de flamme, éteindre immédiatement l'arrivée de gaz à la source.**

**Vérifier et nettoyer les tubes venturi (brûleurs principaux, réchaud latéral, brûleur arrière) si l'un des symptômes suivant apparait:**

1. Vous sentez une odeur de gaz.
2. Votre barbecue a du mal à monter en température.
3. Votre barbecue ne chauffe pas de façon uniforme.
4. Les brûleur émettent des crépitements.

## VERIFICATION & NETTOYAGE DES BRÛLEURS

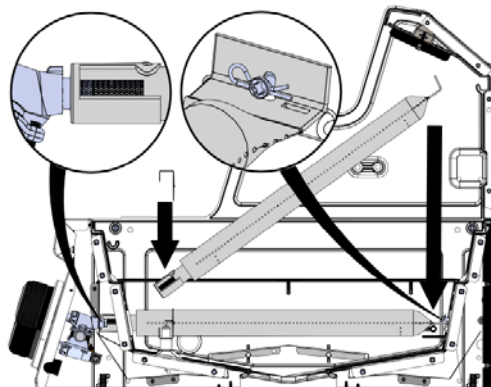
1. Eteindre le gaz en fermant l'arrivée de gaz sur la bouteille.
2. Quand le barbecue est froid, enlever les attaches (clip de connexions) qui tiennent les brûleurs.  
Dévisser ensuite la barre supérieure de maintien des brûleurs (coté console avant) et la soulever. Vous pouvez alors retirer les brûleurs.



3. Nettoyer le tube venturi avec un goupillon ou avec la brosse de nettoyage brûleur (Accessoire #64310).



4. Remettre le brûleur en position initiale en prenant soin d'aligner correctement les tubes venturi avec les orifices d'alimentation.



5. Remettre les attaches des brûleurs (clip de connexion) puis la barre supérieure de maintien des brûleurs.

# CHANGEMENT D'UN RÉSERVOIR DE GAZ - BUTANE

Cet appareil peut être utilisé avec du butane à une pression de 28-30 mbar.

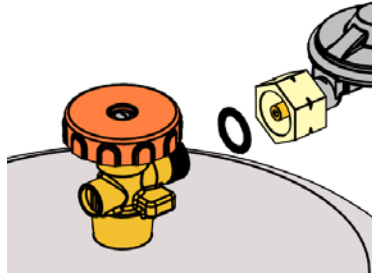
Ne **JAMAIS** utiliser une source de gaz non réglée ou un régulateur pour d'autres opérations de pressions.

**AVIS:** Le changement d'un réservoir doit être effectué dans un endroit libre de flammes.

Les réservoirs au butane ont plusieurs types de connexions :

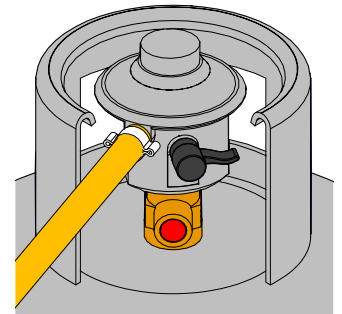
a) Visser la connexion.

La partie la plus importante est la rondelle de scellage. Toujours vérifier qu'elle soit présente et en bonne condition au changement du réservoir. Certaines se vissent sur les connexions en serrant la soupape et d'autres exigent une clef pour serrer. Serrez fermement (fileté à gauche). En utilisant la clef, s'assurer de ne pas trop serrer car elle pourrait endommager la rondelle.

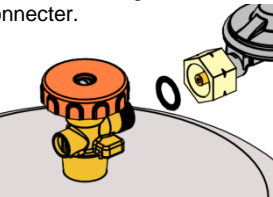
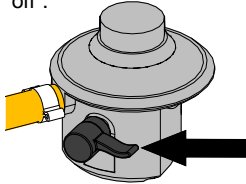
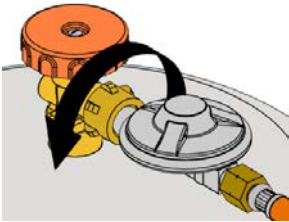
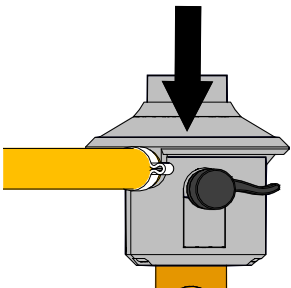
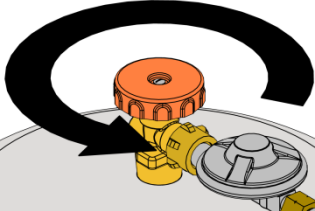
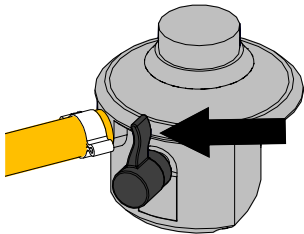


b) Ouvrir la connexion.

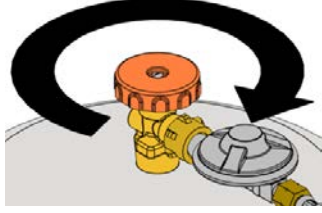
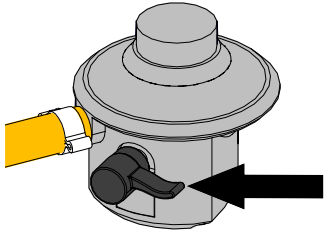
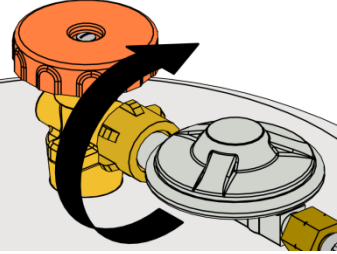
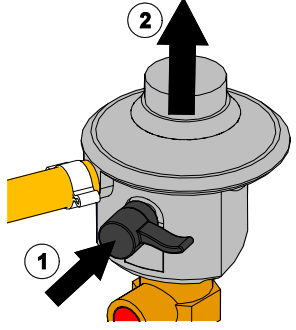
Aucun outil n'est nécessaire pour ce modèle. Le bouton de contrôle On/Off de l'alimentation du gaz est fourni avec un interrupteur sur le régulateur ou sur un adaptateur spécial. Si vous utilisez un adaptateur avec un vieux type de filetage au régulateur, s'il vous plaît assurez-vous que l'écrou d'union soit serré fermement à l'adaptateur avec une clef.



## Connexion d'un plein réservoir

TYPE VISSÉ	TYPE INTERRUPTEUR
<p>1. Vérifier que le robinet du réservoir soit sur la position "OFF" en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.</p> <p>2. Enlever le bouchon de protection et le garder pour usage ultérieur.</p>	<p>1. Enlever le bouchon de sécurité orange en tirant le cordon vers soi puis vers le haut. Ne pas utiliser d'outils. Laisser pendre le bouchon.</p>
<p>3. Examiner la rondelle noire pour les dommages avant de connecter.</p> 	<p>2. Attention: Tous les robinets de gaz sont fermés. Le bouton doit être à la position "off".</p> 
<p>4. Fixer l'écrou de connexion au réservoir avec la propre clef (fileté à gauche). Ne pas trop resserrer les raccords du réservoir de Butane.</p> 	<p>3. Placer le "Clip On" régulateur sur le robinet du réservoir et pousser fort.</p> 
<p>5. Quand le gaz est requis, tourner le robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.</p> 	<p>4. Quand le gaz est requis, tourner le bouton sur la position "ON".</p> 

## Débranchement d'un réservoir vide

TYPE VISSÉ	TYPE INTERRUPTEUR
<p>1. Tourner la soupape du réservoir dans la position "OFF" (dans le sens des aiguilles d'une montre).</p> 	<p>1. Tourner le bouton à la position "OFF".</p> 
<p>2. Fermer le robinet de gaz sur l'appareil. Attendre que le brûleur soit éteint.</p> <p>SI LA FLAMME NE S'ÉTEINT PAS - TOURNER LA SOUPAPE OU LE BOUTON SUR LA POSITION "ON". GARDER L'APPAREIL ALLUMÉ ET TÉLÉPHONEZ À VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ.</p>	
<p>3. Ne jamais enlever le régulateur (ou écrou de connexion) quand la soupape du réservoir est ouverte.</p> <p>4. Enlever le régulateur (ou écrou de connexion) avec une clef (fileté à gauche).</p> 	<p>3. Enlever le "Clip On" régulateur par pousser le bouton sur le régulateur et en même temps tirer au dessus.</p> 
<p>5. Placer le bouchon de nouveau sur le réservoir vide ou sur le réservoir mi-plein non-utilisé.</p>	<p>4. Placer le bouchon de sécurité orange de nouveau sur le réservoir vide, ou sur le réservoir mi-plein non-utilisé.</p>

Vérifier toutes les connexions pour éviter les fuites avant d'utiliser l'appareil.



# CHANGEMENT D'UN RÉSERVOIR DE GAZ - PROPANE

Cet appareil peut être utilisé avec du gaz propane à une pression de 30-37 mbar.

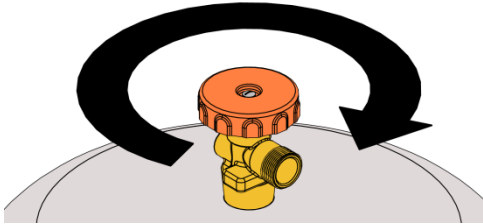
Ne **JAMAIS** utiliser une source de gaz non réglée ou un régulateur pour autres opérations de pression.

**AVIS:** Le changement d'un réservoir doit être effectué dans un endroit libre de flammes.

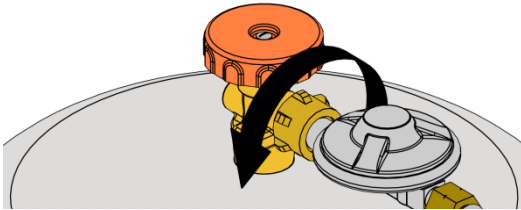
Les réservoirs au propane ont plusieurs genres de connexions. Si une rondelle de scellage est utilisée pour la connexion, toujours vérifier qu'elle soit présente et en bonne condition au changement du réservoir. Certaines se vissent sur les connexions en serrant la soupape et d'autre exigent une clef pour serrer. Toujours utiliser la bonne grandeur de clef et serrer fermement. (fileté à gauche).

## CONNEXION DU RÉSERVOIR

1. S'assurer que le régulateur soit fermé en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirer le bouchon de protection et garder pour usage ultérieur.

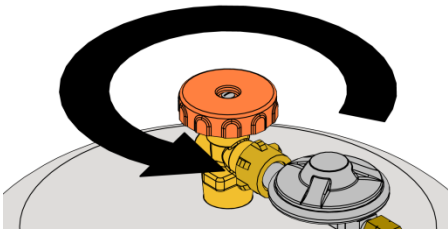


2. Inspecter les connexions pour dommages avant de connecter. Ajuster l'écrou de connexion (fileté à gauche) au réservoir.
  - a. **Écrou de connexion/utilisation avec clef:** En utilisant la bonne clef, serrer l'écrou de connexion le plus serré possible.
  - b. **Connexion de l'écrou avec robinet:** Serrer l'écrou de connexion fermement. Ne pas utiliser de clef sur une connexion avec robinet.



Après avoir ajuster le régulateur, sa position horizontale pourrait être changée, ce n'est pas important. **NE PAS TORDRE LE RÉGULATEUR.**

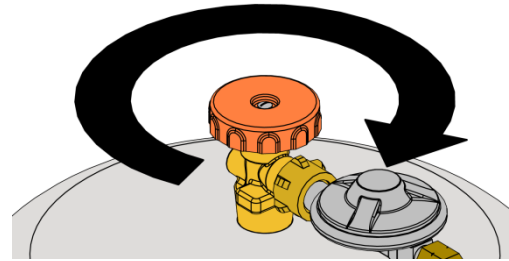
3. Quand le gaz est requis, tourner la soupape dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



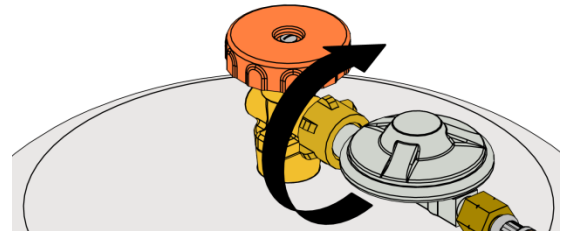
Vérifier toutes les connexions pour des fuites **avant** d'opérer l'appareil.

## DÉBRANCHER LE RÉSERVOIR

1. Fermer le réservoir à la position OFF (dans le sens des aiguilles d'une montre). Vérifier que la flamme soit éteinte.



2. Retirer l'écrou de connexion du régulateur (fileté à gauche) avec une clef ou le robinet. Replacer le bouchon de protection dans l'embouchure de la soupape. Placer le réservoir vide dans un endroit sécuritaire.



# TEST D'ÉTANCHÉITÉ

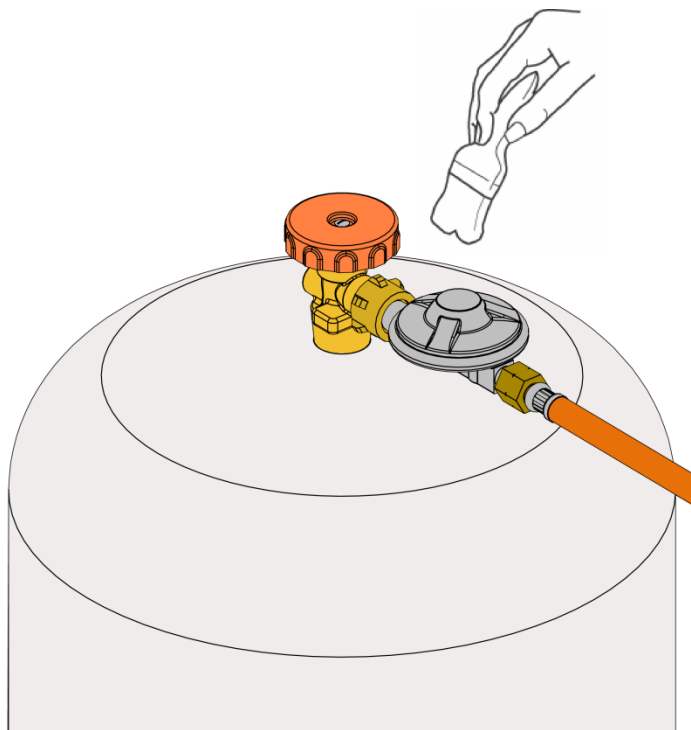
Toutes les connexions fabriquées en usine ont été testées pour dépister d'éventuelles fuites de gaz. Toutefois, lors du transport et de la manutention du produit, un raccord a pu se desserrer.

## MESURES DE PRÉCAUTION:

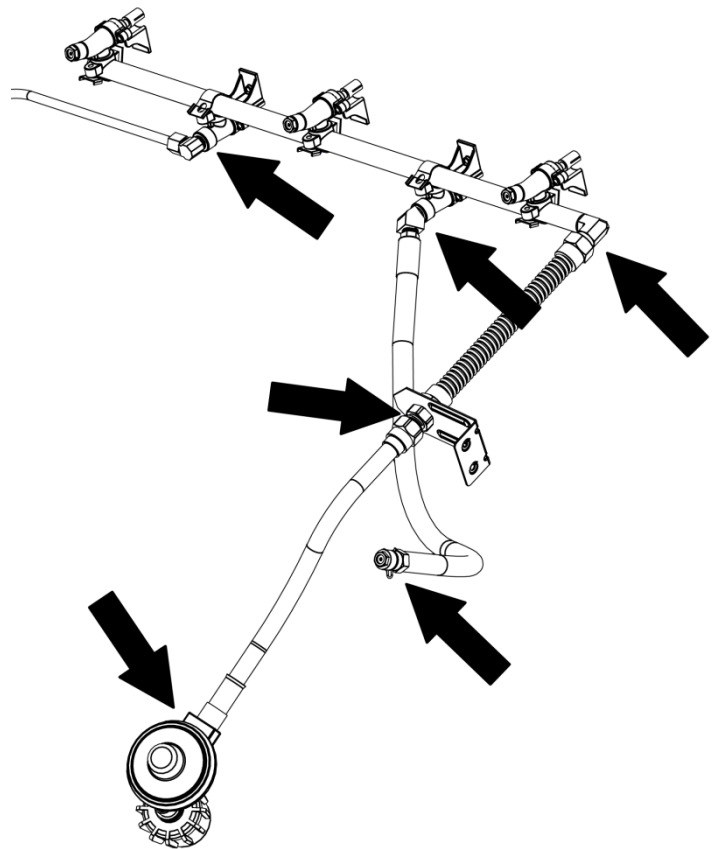
- **VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ DE TOUTES LES CONNEXIONS AVANT D'UTILISER VOTRE BARBECUE AU GAZ.**
- **TESTER LA SOUPE DE LA BONBONNE POUR DES FUITES POSSIBLES À CHAQUE REMPLISSAGE.**
- **INSPECTEZ POUR DES FUITES À CHAQUE FOIS QUE VOUS BRANCHEZ UN RACCORD DE GAZ.**
- **NE JAMAIS FUMER LORSQUE VOUS TESTEZ L'ÉTANCHÉITÉ!**
- **NE JAMAIS VÉRIFIER S'IL Y A DES FUITES À L'AIDE D'UNE ALLUMETTE OU D'UNE FLAMME NUE.**
- **EFFECTUER LE TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EXTÉRIEUR.**

## TO TEST FOR LEAKS

1. Connecter le tuyau flexible et le régulateur à bonbonne de gaz pleine.
2. S'assurer que les boutons de gaz soient fermés.
3. Préparer une solution savonneuse avec quantité égale d'eau et de détergeant vaisselle.
4. Ouvrir complètement le robinet du plein réservoir de gaz.
5. Passer de la solution savonneuse sur tous les raccords.



6. Si votre barbecue est équipé d'un réchaud latéral ou d'un brûleur arrière pour rôtisserie:
  - a. Placer votre doigt sur l'orifice du tuyau (avant branchement sur brûleur latéral ou arrière).
  - b. Tourner le bouton de contrôle du brûleur latéral ou de bouton de contrôle du brûleur arrière à la position "HIGH".
  - c. Brosser chaque raccord entre l'orifice et le bouton de commande avec la solution savonneuse.
  - d. Tourner le bouton de contrôle du brûleur latéral ou de bouton de contrôle du brûleur arrière à la position "OFF".



7. Si la solution fait des bulles, il y a une fuite.
8. Si vous détectez une fuite, fermer le robinet de la bonbonne, resserrez la connexion et testez à nouveau.
9. Si la fuite persiste, communiquez avec votre détaillant. Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il y a une fuite.

# TRANSFORMATEUR

**ATTENTION ! Débrancher la prise avant de nettoyer ou d'effectuer l'entretien. Laisser refroidir avant d'ajouter ou de retirer un composant.**

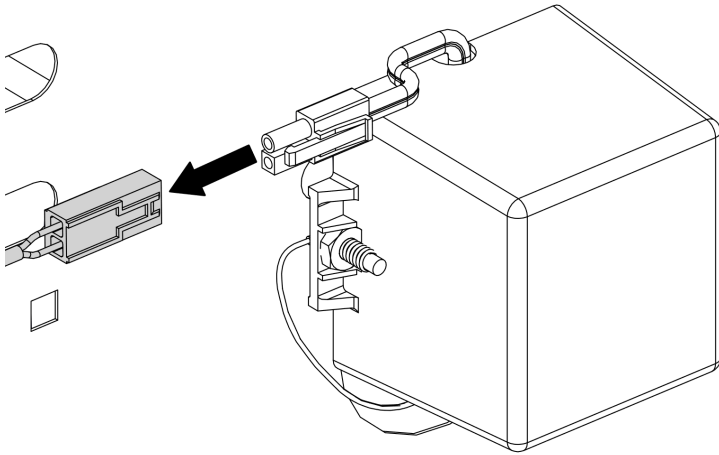
## REPLACEMENT DU TRANSFORMATEUR:

N'utiliser que des transformateurs distribués par votre revendeur d'appareils BROIL KING

- Entrée: 230-240Vac / 50Hz
- Sortie: 12Vac / 1600mA

## Démontage:

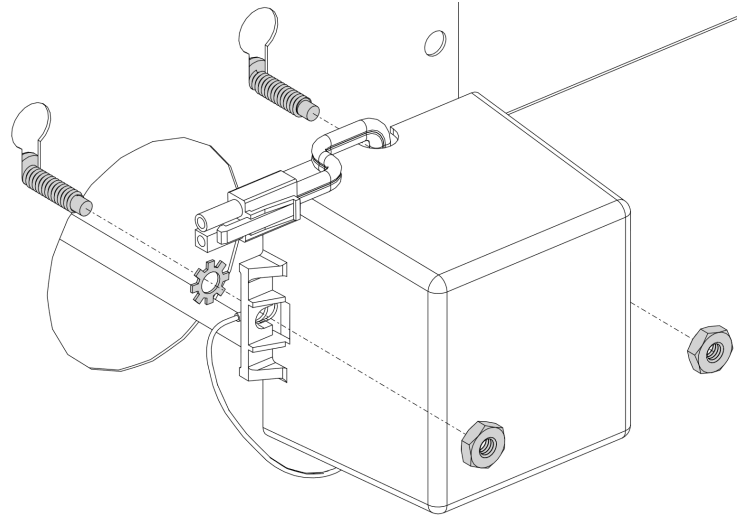
1. Débrancher la prise électrique du transformateur
2. Fermer les boutons de gaz et l'arrivée de gaz à la source.
3. Eloigner la (les) bouteille(s) de gaz du barbecue
4. Localiser et débrancher le connecteur du transformateur



5. Retirer les visses, rondelles et écrous qui maintiennent le transformateur au panneau arrière.

## Remontage:

1. Fixer le nouveau transformateur au panneau arrière à l'aide des visses, rondelles et écrous. Toujours installer le transformateur à l'intérieur du chariot. Bien s'assurer que tout soit remonté dans le bon ordre et que le fils de mise à la terre soit solidement fixé.



2. Rebrancher le connecteur du transformateur
3. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé de quelque manière que ce soit.
  - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé.
  - Seuls les prises et cordons étanches peuvent être utilisés pour une utilisation de l'appareil en extérieur
  - Ne pas retirer le fil de mise à la terre et utiliser une prise avec 2 poles + terre.
  - N'utiliser que des rallonges avec 2 poles + terre, de puissance adaptée et approuvée pour une utilisation en extérieur.
4. Connecter la fiche à l'appareil avant de le brancher à la prise de courant
5. Allumer l'éclairage et vérifier que les lumières fonctionnent. Si ce n'est pas le cas, contacter votre revendeur BROIL KING.

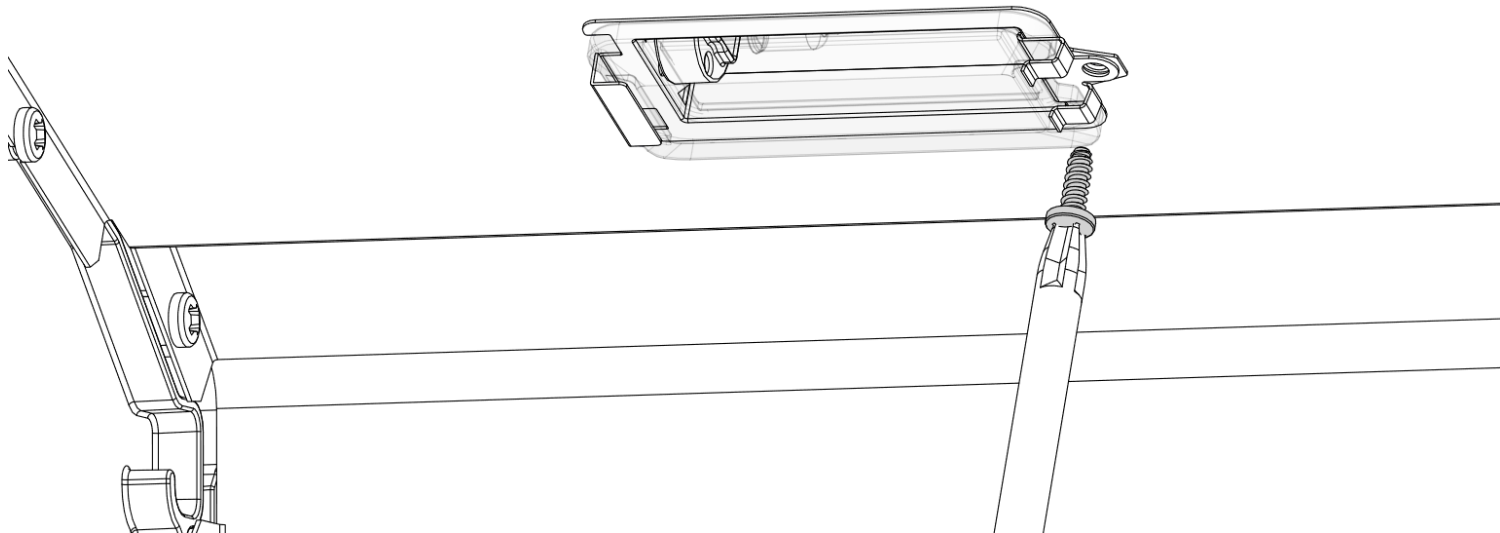


# LUMIERES DU FOUR

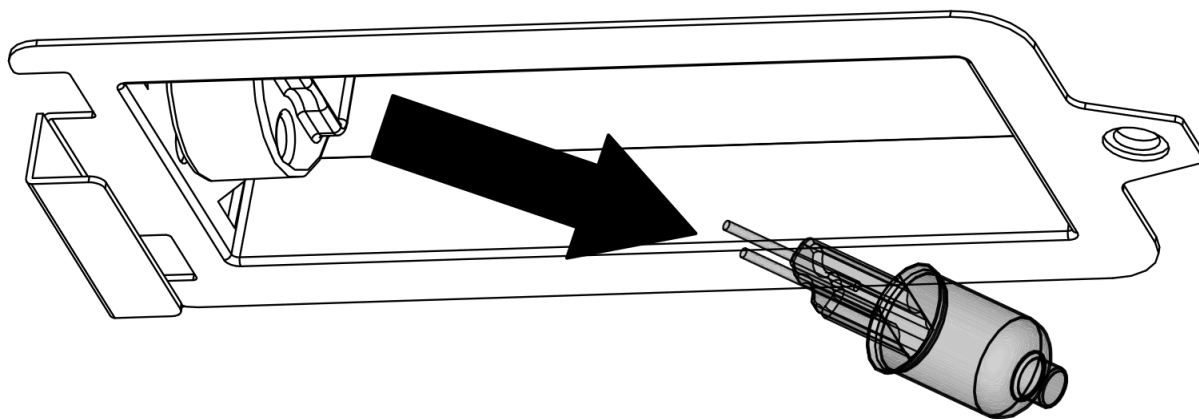
**ATTENTION ! Toujours porter des gants de protection lors du changement des ampoules halogènes du four.**

- N'utiliser que des ampoules halogènes 10W G4 12V
- Ne pas toucher l'ampoule halogène à mains nues.
- Les résidus gras sur vos doigts réduisent la durée de vie de l'ampoule.

1. Retirer la lentille de protection. Utiliser un tournevis d'électricien et retirer la vis qui fixe le boîtier de protection de la lumière.



2. Enlever la lentille transparente délicatement en prenant soin de ne pas la casser ou de l'endommager.  
3. Avec des gants de protection, retirer l'ampoule doucement et la remplacer par une neuve.



4. Remettre la lentille transparente en la réinsérant dans le boîtier de la lampe.  
5. Refixer le boîtier de protection en revissant la vis avec un tournevis d'électricien.

# LUMIERE DE LA CONSOLE

---

## REPLACEMENT DES LED DE LA CONSOLE

### Démontage:

1. Noter quel LED ne fonctionne pas et sa position sur la console du barbecue.
2. Débrancher de toute source électrique (piles ou prise électrique)
3. Fermer les boutons de gaz et l'arrivée de gaz.
4. Eloigner la (les) bouteille(s) de gaz du barbecue.
5. Enlever les grilles
6. Enlever les brûleurs
7. Retirer les vis situées dans la cuve, sur le bord supérieur avant..
8. Retirer les 2 vis situées dans les coins inférieurs gauche et droit de la console.
9. Désolidariser la console de la cuve pour permettre l'accès à l'ensemble des soupapes et aux LED.
10. Enlever le tuyau d'arrivée du gaz de la valve
11. Enlever le tuyau de gaz qui rejoint le brûleur arrière de la rôtisserie.
12. Enlever le tuyau de gaz qui alimente le réchaud latéral.
13. Débrancher l'ensemble des fils de l'interrupteur.
14. Débrancher les fils électrode du bouton d'allumage électronique (Piezzo).
15. Débrancher toutes les connexions LED
16. La console peut maintenant être retirée complètement.

### Remplacement de l'ensemble des fils pour LED:

17. Localiser la section du fil qui a la LED défectueuse.
18. Enlever les boutons de gaz pour lesquels la LED est défectueuse
19. Enlever les rosaces des boutons
20. Retirer les attaches tenant les fils.
21. Faire glisser les ampoules LED vers le haut pour les retirer et enlever les fils défectueux.
22. Débrancher le fil de l'ampoule LED
23. Connecter le fil de remplacement
24. Insérer l'ampoule LED dans le trou de la console et la faire glisser vers le bas pour la fixer solidement.
25. Remettre la rosace du bouton de gaz
26. Remettre les attaches tenant les fils
27. Remettre les boutons de gaz en place.

### Remontage:

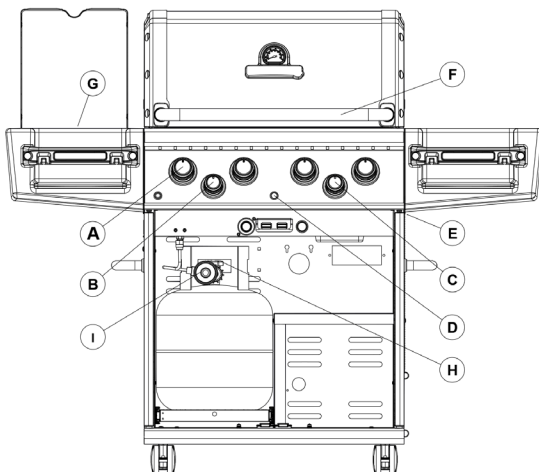
28. Placer la console sur le barbecue dans une position qui permet la reconnexion des composants électriques et des tuyaux de gaz.
29. Connecter les fils à l'interrupteur d'éclairage.
30. Connecter les fils électrode au bouton d'allumage électronique (Piezzo)
31. Connecter le fil LED à l'interrupteur d'éclairage.
32. Reconnecter le tuyau de gaz à l'arrivée de gaz. S'assurer que la connexion est bien serrée.
33. Reconnecter le tuyau de gaz pour le brûleur arrière.
34. Passer le tuyau de gaz à travers le trou du chariot et reconnecter le tuyau avec le réchaud latéral.
35. Pousser la console en place sur le barbecue. Mettre les vis sur les bord supérieurs de la cuve.
36. Mettre les 2 vis dans les coins inférieurs gauche et droit de la console.
37. Remettre les brûleurs.
38. Remettre les grilles.
39. Connecter à l'alimentation électrique.
40. Reconnecter à la bouteille de gaz

**FAIRE UN TEST D'ETANCHEITE SUR TOUTES LES CONNEXIONS DE GAZ AVANT D'UTILISER A NOUVEAU VOTRE BARBECUE. IL EST RECOMMANDE QUE TOUTE REPARATION ELECTRIQUE SE FASSE PAR UN ELECTRICIEN.**

# ALLUMAGE

## COMPOSANTES DE BASE D'UN BARBECUE AU GAZ

- A. Brûleur principal
- B. Brûleur latéral
- C. Brûleur arrière
- D. Allumeur
- E. Orifice d'allumage manuel
- F. Poignée
- G. Brûleur latéral
- H. Soupape de la bonbonne
- I. Régulateur



## INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

1. L'appareil doit être assemblé selon les instructions d'assemblage.
2. S'assurer que la bonbonne de propane est pleine et bien branchée au régulateur. Voir "Tuyau et régulateur". (Page 4)
3. S'assurer qu'il n'y a pas de fuites de gaz dans le système d'alimentation de gaz. Voir "Test d'étanchéité" (Page 7)
4. Veiller à ce que les tubes venturi sont bien situés sur les orifices des soupapes de gaz. Voir le diagramme de venturi. (Page 7)
5. S'assurer que les fils d'allumage du brûleur principal et du brûleur latéral sont connectés.
6. Lire attentivement toutes les instructions figurant sur la plaque de renseignements apposée au barbecue.
7. **AVERTISSEMENT: Toujours ouvrir le boîtier pendant l'allumage et ne pas se pencher au-dessus.**
8. Placer les boutons de contrôle à "OFF" et ouvrir le robinet de la bonbonne de gaz.

## ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL:

- a. Ouvrir le boîtier et fermer seulement une fois allumé.
- b. Vérifier que la pile est installée dans le système d'allumage électronique.
- c. Pousser et tourner le bouton de l'un des brûleurs principaux à "HIGH".
- d. Pousser le bouton d'allumage et maintenir la pression ou allumez à l'aide d'une allumette.
- e. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes, sinon, fermez immédiatement la source de gaz si le barbecue ne s'allume pas. Pour allumer le brûleur avec une allumette, voir f. ci-dessous.
- f. Insérer l'allumette enflammée dans le trou d'allumage sur le côté inférieur droit du boîtier.
- g. Pousser et tourner le bouton de contrôle du brûleur principal droit à "HIGH".
- h. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes.
- i. Après l'allumage du premier brûleur, pousser et tourner le bouton de contrôle adjacent à "HIGH" et répéter pour les autres brûleurs qui devraient s'allumer automatiquement, sans l'allumeur.

Avis: En cas de vent, allumer chaque brûleur individuellement. Utiliser un porte-allumette pour placer une allumette enflammée près de chaque brûleur.

## ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL:

- a. Pousser et tourner le bouton du brûleur latéral à "HIGH".
- b. Pousser le bouton d'allumage et maintenez la pression.
- c. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes. Pour allumer le brûleur avec une allumette, voir d. ci-dessous.
- d. Placer une allumette allumée près des orifices du brûleur.
- e. Pousser et tourner le bouton du brûleur latéral à "HIGH".
- f. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes.

Note: Les casseroles sur le brûleur latéral ne devraient pas dépasser 9" (23 cm) de diamètre ou peser plus de 15 lbs (7 kg).

## ALLUMAGE DU BRÛLEUR ARRIÈRE POUR RÔTISSERIE:

Avertissement : ne pas faire fonctionner le brûleur principal en même temps que le brûleur arrière.

- a. Le brûleur arrière doit être en place avant de tourner le bouton de contrôle.
- b. **ENLEVER LA GRILLE DE RÉCHAUD.**
- c. Pousser et tourner le bouton du brûleur arrière à "HIGH"
- d. Pousser le bouton d'allumage et maintenir la pression.
- e. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes. Pour allumer le brûleur avec une allumette, voir f. ci-dessous.
- f. Placer une allumette enflammée près des orifices du brûleur.
- g. Pousser et tourner le bouton du brûleur arrière à "HIGH"
- h. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes.

**ATTENTION – Vérifier votre barbecue une fois allumé.** Les orifices du brûleur devraient produire des flammes de 2.5cm / 1 po au réglage "HIGH".



Si vous notez les problèmes suivants, il est possible que les tubes venturi soient bloqués. Fermer immédiatement le gaz et nettoyer les tubes venturi. Voir "Tubes venturi". (Page 4)

1. Une odeur de gaz.
2. Il y a un retour de flamme.
3. La température du gril n'est pas uniforme.
4. Les brûleurs émettent des crépitements.

## SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS:

1. Pousser et tourner le bouton de contrôle à "ARRÊT". Attendre 5 minutes et essayer encore, avec le bouton de contrôle à "MEDIUM".
2. Si un brûleur ne s'allume pas, voir "Dépannage" à la page 15. Si le problème persiste, ne pas faire fonctionner l'appareil. Communiquez avec OMC, votre détaillant ou un centre de service approuvé.

## ÉTEINDRE L'APPAREIL:

1. Fermer le robinet de la bonbonne.
2. Tourner les boutons de contrôle à "ARRÊT".

# FONCTIONNEMENT

**Première utilisation:** Avant de cuisiner avec votre barbecue pour la première fois, allumez-le pour brûler toute odeur ou corps étranger, comme suit:

Enlever toutes les grilles de cuisson et celle du réchauffement et les nettoyer avec de l'eau et un savon doux. Allumer les brûleurs, fermer le couvercle et laisser en marche pendant 20 minutes avec les boutons des valves ouvertes au réglage 'moyen/élevé'. Éteindre le feu. Remettre les boutons des valves à la position 'd'arrêt (OFF)'. Laisser refroidir l'appareil et remettre toutes les grilles à leur emplacement original. Vous êtes maintenant prêt à utiliser le gril.

**Préchauffage :** Préchauffer le barbecue à MEDIUM/HIGH pendant 10 minutes, le couvercle fermé. Réduire la température selon ce que vous allez griller. Brossez fermement les grilles de cuisson avec une brosse en métal. Ensuite, enduire ou vaporiser les grilles d'huile d'olive ou végétale pour éviter que les aliments ne collent aux grilles.

**Position du couvercle :** La position du couvercle pendant la cuisson est une question de préférence personnelle mais le barbecue cuit plus rapidement, utilise moins de propane et contrôle mieux la température lorsque le couvercle est fermé. Un couvercle fermé donne aussi un goût plus fumé aux viandes cuites directement sur les grilles et est aussi indispensable pour la fumaison ou la cuisson à convection.

**Système de vaporisation :** Votre barbecue est conçu pour fonctionner avec le système de vaporisation Flav-R-Wave™ compris. Ne pas utiliser de pierres de lave, de briquettes en céramique ou tout autre système de vaporisation autre que celui fourni avec votre barbecue.

## TEMPÉRATURES DE CUISSON

**Réglage élevé :** La température à la surface des grilles est d'environ 600 – 650°F (320 – 340°C). Utiliser cette température pour chauffer rapidement le barbecue ou brûler les résidus d'aliments des grilles à la fin de la cuisson. Cette température est aussi idéale pour saisir des steaks avant de réduire la température. L'option de cuisson "HI" n'est que très rarement utilisée et ne convient pas à de longues périodes de cuisson.

**Moyen/élevé :** Produit une température à la surface des grilles d'environ 550°F (290 C) avec le couvercle fermé. Utiliser pour réchauffer le barbecue et pour cuire des steaks et côtelettes.

**Moyen :** Produit une température d'environ 450° F (230°C) à l'intérieur du barbecue avec le couvercle fermé. Utiliser pour griller la volaille, les hamburgers, les légumes, pour rôtir et la cuisson au four.

**Bas :** Produit une température d'environ 310- 350° F (155-175° C) à l'intérieur du barbecue avec le couvercle fermé. Utiliser pour la fumaison, de grosses coupes de viande, des poissons délicats et pour la pâte et la pâtisserie, telles des quesadillas.

**Ces températures sont approximatives et varient selon la température ambiante et la force du vent.**

# TECHNIQUES DE CUISSON

## CUISSON DIRECTE

La cuisson directe est une méthode qui cuit les aliments sur les grilles au-dessus d'un brûleur allumé. Il s'agit de la méthode la plus populaire de cuire les portions individuelles tels steaks, côtelettes, poisson, hamburgers, brochettes et légumes.

1. Préparer la nourriture d'avance pour éviter les délais dans la coordination du repas. Si vous utilisez une marinade ou des épices, appliquer avant de placer la viande sur la grille de cuisson. Si vous badigeonnez, faites-le de 2 à 4 minutes avant la fin de la cuisson pour éviter la carbonisation.
2. Fourchettes, pinces, gants, sauces et assaisonnements devraient se trouver à proximité afin de ne pas devoir quitter le barbecue pendant la cuisson.
3. La viande doit être à la température de la pièce avant la cuisson. Ôter le surplus de graisse de la viande pour minimiser les flambées causées par la graisse qui s'égoutte.
4. Préchauffer le barbecue à la température désirée avec le couvercle fermé.
5. Enduire les grilles d'huile d'olive ou végétale pour prévenir que les aliments n'adhèrent aux grilles.
6. Ne pas saler la viande pendant la cuisson au barbecue. La viande demeure plus juteuse si on ajoute le sel après la cuisson.
7. Pour éviter des steaks "secs" utiliser des pinces plutôt qu'une fourchette et débiter la cuisson à "MEDIUM/HIGH" pour saisir la viande et sceller la saveur. Réduire la chaleur et allonger la durée de cuisson pour griller des tranches de viande plus épaisses.
8. Apprenez à vérifier si la viande est à point selon le temps de cuisson et son apparence. La viande s'affermi en cuisant. Un steak mou est saignant, un steak ferme est bien cuit.
9. Suivez le guide de grillade du steak parfait pour la plupart des viandes, poissons, volailles et légumes.

### GUIDE POUR LA GRILLADE DU BIFTECK PARFAIT

DÉPOSEZ LE BIFTECK À ANGLE SUR UNE GRILLE CHAUDE.

2 min.

RETOURNEZ LE BIFTECK COMME ILLUSTRÉ CI-DESSOUS.

2 min.

RETOURNEZ LE BIFTECK UNE DEUXIÈME FOIS.

2 min.

RETOURNEZ LE BIFTECK UNE DERNIÈRE FOIS.

2 min.

Épaisseur de la viande		Réglage de chaleur	Temps de cuisson par côté				Temps total
1½"	1"		A	B	C	D	
	Rare	Haut	1½	1½	1½	1½	7 minutes
Saignant	Mi-saignant	Moyen/Haut	2	2	2	2	8 minutes
Mi-saignant	Moyen	Moyen/Haut	2½	2½	2½	2½	9 minutes
Moyen	Bien cuit	Moyen	2½	2½	2½	2½	10 minutes
Bien cuit		Moyen	3	3	3	3	12 minutes

# TECHNIQUES DE CUISSON

GUIDE DE CUISSON DIRECTE				
	ÉPAISSEUR 1 po	TEMPÉRATURE	DURÉE PAR CÔTÉ	TOTALE DE MINUTES
POULET	MOYEN / BIEN CUIT	MOYEN / BAS	4 / 4 / 4 / 4	16
AILES DE POULET	MOYEN / BIEN CUIT	MOYEN / BAS	5 / 5 / 5 / 5	20
HAMBURGER	MOYEN	MOYEN / BAS	3 / 3 / 3 / 3	12
HAMBURGERS 3/4" GELÉS	MOYEN	MOYEN / BAS	3 / 3 / 3 / 3	12
FILET DE POISSON	MOYEN	MOYEN	2 / 2 / 2 / 2	8 - 10
QUEUE DE HOMARD	MOYEN	MOYEN	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20

UTILISEZ LA TECHNIQUE DE CUISSON DU BIFTECK PARFAIT (PAGE 19).

## CUISSON INDIRECTE À LA CONVECTION

Cette méthode est idéale pour cuire de grosses coupes de viandes comme des rôtis ou des volailles. La viande est cuite par l'air chaud qui circule autour des aliments.

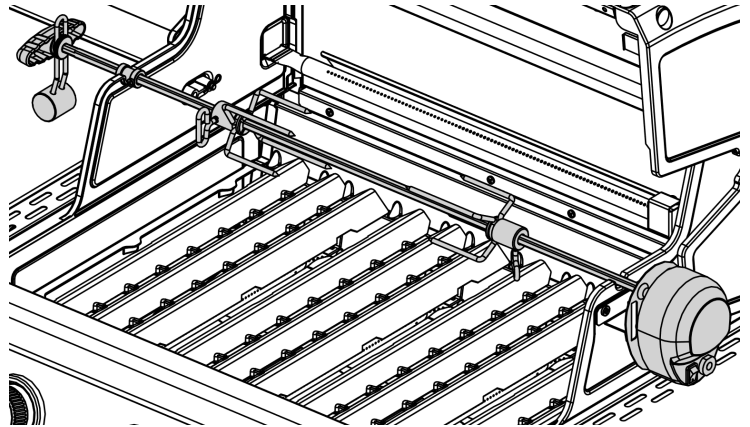
1. Pour la plupart des cuissons à convection avec ou sans tournebroche, on recommande l'utilisation d'une lèchefrite pour capter les jus de cuisson. Placer la lèchefrite sur le Flav- R-Wave, sous le centre de la viande. Verser un demi à un pouce d'eau dans la lèchefrite. Pour plus de saveur, ajouter du jus de fruit, du vin ou une marinade. Ne pas laisser le liquide s'évaporer complètement de la lèchefrite.
2. On recommande de fermer le couvercle et de cuire à basse température pour la cuisson par convection sans tournebroche. Tous les brûleurs peuvent être à "LOW" ou les brûleurs extérieurs à "MEDIUM" et le(s) brûleur(s) du centre à "OFF". En fermant les brûleurs du centre, on évite que le liquide dans la lèchefrite ne brûle.
3. Avant de placer la viande sur le gril, badigeonnez d'huile végétale pour dorer la viande.
4. La cuisson indirecte sans lèchefrite est déconseillée. Si vous le faites, faites bien attention car les jus de cuisson pourraient causer un feu de graisse.
5. Utiliser des mitaines de four quand on cuisine avec le gril pour éviter des blessures corporelles.
6. Éteindre le gril et laisser refroidir avant d'enlever la lèchefrite. Les jus de cuisson sont hautement inflammables et doivent être manipulés avec soin pour éviter les blessures.
7. Pour une cuisson à convection de rôtis et de volaille sans tournebroche, placer la viande sur une rôtissoire directement sur les grilles de cuisson.

GUIDE POUR LA CUISSON À CONVECTION ET AU TOURNEBROCHE			
RÔTI DE BOEUF	3 - 6 Lb.	MOYEN/BAS	2 - 4 HRS
RÔTI DE BOEUF	6 - 10 Lb.	MOYEN/BAS	3 - 5 HRS
RÔTI DE PORC	2 - 5 Lb.	MOYEN/BAS	2 - 4 HRS
RÔTI DE PORC	6 - 10 Lb.	MOYEN/BAS	3 - 5 HRS
DINDE OU POULET	2 - 5 Lb.	MOYEN/BAS	2 - 4 HRS
DINDE OU POULET	5 - 10 Lb.	MOYEN/BAS	3 - 5 HRS

QUAND VOUS UTILISEZ LE BRÛLEUR ARRIÈRE, RÉGLER À MOYEN / HAUTE

## CUISSON AU TOURNEBROCHE

Suivre les étapes de la cuisson indirecte à convection.



1. Le tournebroche peut accommoder jusqu'à 15 lb (7 kg) de viande, limité seulement par l'espace de rotation. Pour de meilleurs résultats, installer la viande au centre de la broche afin qu'elle soit bien équilibrée.
2. Si l'espace le permet, le tournebroche peut être utilisé avec les grilles de cuisson en place.
3. Bien attacher la viande sur la broche avant de l'installer sur le barbecue. Pour la volaille, attacher fermement les ailes et les cuisses.

## CUISSON AU TOURNEBROCHE AVEC BRÛLEUR ARRIÈRE

1. Certains modèles sont équipés d'un brûleur arrière pour la cuisson au tournebroche. Cette méthode offre des résultats supérieurs pour la cuisson de rôtis et de volaille. Puisque la source de chaleur est située à l'arrière, il n'y aura pas de flambée causée par l'égouttement des jus de cuisson. Un plat ou une lèchefrite placée sous la broche permettra de recueillir les jus pour l'arrosage ou la préparation d'une sauce.
2. Le brûleur arrière à ressort peut être facilement enlevé lorsqu'il n'est pas utilisé.
3. Pour le fonctionnement du brûleur arrière, voir "Allumage du brûleur arrière". (Page 18)

GUIDE DE TEMPÉRATURE POUR VIANDES ET VOLAILLES			
	SAIGNANT	MOYEN	BIEN CUIT
BOEUF/AGNEAU/VEAU	130°F / 55°C	146°F / 63°C	160°F / 70°C
PORC		150°F / 65°C	170°F / 77°C
VOLAILLE			170°F / 77°C
HAMBURGER			160°F / 70°C

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS, UTILISER UN THERMOMÈTRE À VIANDE



# ENTRETIEN

## ENTRETIEN PERIODIQUE

Pour assurer une performance et une sécurité optimales, les pièces suivantes doivent être inspectées et nettoyées avant l'utilisation de votre barbecue.

### GRILLES DE CUISSON : FONTE, FONTE D'INOX, ET ACIER INOXYDABLE

Les grilles de cuisson réversibles OMC, en fonte ou fonte d'inox, fournissent une rétention de chaleur et une performance de cuisson inégalées..

Les grilles de cuisson OMC en acier inoxydable fournissent une durabilité maximale et une rétention de chaleur et des performances de cuisson très bonnes.

Les grilles de cuisson en fonte OMC ont une finition émaillée pour protéger les grilles et éviter aux aliments d'adhérer aux grilles. Une utilisation et un entretien réguliers améliorent la performance et la longévité des grilles.

Pour des performances optimum :

- Avant la première utilisation ou après une longue période de stockage, laver les grilles à l'eau savonneuse, les rincer et les sécher avec un linge ou de l'essuie tout. Ne jamais laisser sécher à l'air libre ou laver en machine.
- Immédiatement après le nettoyage, badigeonner les grilles avec de l'huile de cuisson biologique, pressée à froid avec un point de fumée élevé, allumer le barbecue et faire chauffer sur la position MED/LOW pendant 30 minutes.
- Les huiles recommandées sont :
  - Huile d'avocat – point de fumée (260C/500F)
  - Huile de son de riz – point de fumée (255C/490F)
  - Huile de colza – point de fumée (204C/400F)
- Avant et après chaque utilisation, brosser les grilles avec une brosse de bonne qualité en inox (modèle n° 65225, 64014, 64034) et les enduire légèrement d'huile de cuisson (à point de fumée élevé). Cela continue le processus de protection des grilles.
- **Utiliser la position MED (moyen) pour préchauffer et griller afin d'éviter de brûler le revêtement protecteur des grilles**
- Eviter d'appliquer des marinades à base de sucre ou du sel avant la cuisson. Pour les marinades sucrées, les mettre en fin de cuisson. Saler vos plats après la cuisson.
- Utiliser des marinades à base d'huile. Eviter les marinades à base d'eau.
- Enduire légèrement vos aliments à base d'huile de votre choix avant cuisson.
- Retourner et faire pivoter les grilles régulièrement.
- S'assurer que les grilles de cuissons sont toujours recouvertes d'une fine couche de graisse. Cela aide à prévenir la rouille et les détériorations, et améliore les performances anti adhésives de la grille.
- Si une oxydation apparaît, faire chauffer la grille à feu fort, la brosser avec une brosse en acier inoxydable et recommencer le processus une fois la grille froide.

Avant une longue période d'inactivité, les grilles doivent être badigeonnées d'huile de cuisson et ensuite rangées dans un endroit sec. Elles peuvent être filmées avec du film étirable alimentaire. Suite à cette période de stockage, faire chauffer les grilles à feu fort, les laver, les sécher avec un linge ou de l'essuie-tout et les badigeonner à nouveau avec de l'huile de cuisson.

**ATTENTION : Si la grille est chaude, soyez prudent et utilisez des gants de cuisine durant l'utilisation de la brosse. Vérifiez scrupuleusement les grilles après les avoir brosser, pour être sûr qu'il ne reste pas des poils de la brosse sur la grille.**

## RECUPERATEUR DE GRAISSE

Le récupérateur de graisse se trouve dans le tiroir sous la console. Le vider et le nettoyer régulièrement.

### FLAV-R-WAVE™

Le Flav-R-Wave est conçu pour générer de la fumée et de la vapeur à partir des jus de cuisson et ainsi fournir cette saveur authentique de barbecue tout en protégeant le brûleur.. Si des résidus s'accumulent sur le Flav-R-Wave™, enlever la grille de cuisson et gratter les résidus du Flav-R-Wave™ avec le lève grille. (Modèle 60745)

### NETTOYAGE GENERAL

Effectuer une pyrolyse (Voir ci-dessous).

Quand les grilles sont froides, les enlever, nettoyer les Flav-R-Wave™ en les grattant avec le lève-grille puis les retirer.

Nettoyer l'intérieur de la cuve si nécessaire en grattant les côtés et le fond de la cuve avec le lève-grille, puis aspirer les résidus récoltés. Une oxydation naturelle peut apparaître sur des pièces en acier inoxydable. Elle n'affectera pas les performances de votre barbecue.

### PYROLYSE

Allumer les brûleurs comme indiqué dans le chapitre ALLUMAGE (page 11).

Faire chauffer en position HIGH avec le couvercle fermé pendant 10 minutes maximum.

Fermer l'arrivée de gaz de la bouteille puis les boutons de gaz.

## ENTRETIEN ANNUEL

Les pièces suivantes doivent être inspectées et nettoyées au moins une fois par an ou après une période de non activité de plus de 30 jours pour assurer des performances, une sécurité et une efficacité optimales.

### BRULEURS

Retirer les brûleurs et les inspecter pour détecter des éventuelles fissures ou détérioration. Nettoyer le venturi du brûleur avec un goupillon ou une brosse à venturi pour éliminer une quelconque obstruction. Voir chapitre TUBES VENTURI (Page 4). Quand les brûleurs sont retirés, enlever toutes traces de graisse : nettoyer l'intérieur de la cuve en grattant les côtés et le fond de la cuve, puis passer l'aspirateur.

### TUYAU DE GAZ

Vérifier et changer le tuyau de gaz si nécessaire. Voir chapitre "TUYAU DE GAZ ET DETENDEUR." (Page 4)

### COMPOSANTS EXTERIEUR EN FONTE D'ALUMINIUM

Si des points d'oxydation apparaissent, laver l'extérieur du four en aluminium à l'eau savonneuse. Rincer soigneusement puis essuyer avec un chiffon. Passer ensuite un linge imbibé d'huile de cuisson pour lustre. Pour réparer des éraflures, utiliser de la peinture en aérosol résistante à de hautes températures (350°C) et de bonne qualité pour des retouches.

### PIECES EN INOX ET EN EMAIL

Laver à l'eau savonneuse. Utiliser un produit de nettoyage spécial Inox pour polisher et enlever les marques de rouille si nécessaire. Les intempéries et la chaleur extrême peuvent faire en sorte que le couvercle en acier inoxydable devienne brunâtre. Ceci est une décoloration et n'est pas considéré comme un défaut de fabrication.

### PIECES EN RESINE ET TABLETTES LATERALES

Laver à l'eau savonneuse.

### REMPACEMENT DE PIECES

Si vous détectez un problème au niveau du tuyau de gaz, du détendeur, d'un brûleur ou d'une soupape, ne tentez pas de réparer la pièce. Changez la pièce en utilisant des pièces d'origine OMC pour vous assurer d'une performance optimum. Contactez votre revendeur qui pourra vous fournir la pièce.

### TEST D'ETANCHEITE

Au changement de bouteille de gaz, faire le test d'étanchéité. Voir page 7.



# LOCALISATION DES PANNES

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	ACTION CORRECTIVE
<b>ODEUR DE GAZ</b>	<b>COUPER IMMEDIATEMENT L'ARRIVEE DE GAZ DE LA BOUTEILLE. NE PAS UTILISER L'APPAREIL JUSQU'A CE QUE LA FUITE SOIT REPARÉE.</b>	
Fuite détectée au niveau de la bouteille de gaz, du détendeur ou autre connexion.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Raccord du détendeur desserré</li> <li>Fuite de gaz au niveau du tuyau, du détendeur ou dans la rampe de gaz.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Resserrer les raccords et faire le "test d'étanchéité" (page 14)</li> <li>Contactez votre revendeur</li> </ol>
Flamme au niveau de la console (Retour de flamme)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Tube venturi obstrué.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Retirer le brûleur et nettoyer le tube Venturi Voir "Tubes Venturi" (page 15)</li> </ol>
Flamme vacillante ou chaleur faible quand bouton positionné sur HIGH (Fort)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Le dispositif de sécurité de débit excessif a été activé entre la bouteille de gaz et le barbecue.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Fermer l'arrivée de gaz sur la bouteille puis mettre tous les boutons de gaz sur la position ARRET. Déconnecter le détendeur et attendre 2 minutes. Remettre le détendeur en place. Ouvrir doucement l'arrivée de gaz de la bouteille et attendre 1 minute. Allumer le barbecue comme indiqué page 16</li> </ol>
Les brûleurs ne s'allument pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>Bouteille de gaz vide, ou bouteille non ouverte.</li> <li>Allumage électronique défaillant</li> <li>Le dispositif de sécurité de débit excessif a été activé.</li> <li>Le détendeur n'est pas correctement connecté à la bouteille de gaz</li> <li>Fuite dans le système</li> <li>Tube Venturi obstrué ou non aligné avec l'orifice de la soupape.</li> <li>Orifice (s) obstrué (s)</li> <li>Tuyau de gaz tordu</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Remplacer la bouteille de gaz, vérifier son ouverture.</li> <li>Essayer d'allumer le barbecue manuellement avec une allumette. Voir "ALLUMAGE" (page 16). Si les brûleurs s'allument, alors l'allumage électronique est défaillant. Voir "Allumage électronique défaillant" ci dessous.</li> <li>Suivre les actions correctives du chapitre "Flamme vacillante ou chaleur faible quand bouton positionné sur HIGH (Fort)" ci dessus</li> <li>Resserrer les raccords du détendeur correctement</li> <li>Faire test d'étanchéité pour trouver les fuites. Resserrer les raccords. Recommencer le test d'étanchéité.</li> <li>Retirer les brûleurs, nettoyer les tubes venturi et réaligner les brûleurs face à l'orifice. Voir les instructions page 15.</li> <li>Retirer les brûleurs, nettoyer les orifices avec une aiguilles ou un fil fin. Ne pas percer le tuyau du brûleur..</li> <li>Redresser le tuyau de gaz. Le garder éloigner du fond de la</li> </ol>
Allumage électronique défaillant	<ol style="list-style-type: none"> <li>Les piles sont à changer</li> <li>Fils électrode non branchés ou défectueux</li> <li>Électrode trop loin du brûleur</li> <li>Disfonctionnement de l'allumeur</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Remplacer les piles</li> <li>S'assurer que les fils électrode des brûleurs principaux et réchaud sont correctement connectés. Les changer si défectueux</li> <li>Réaligner l'électrode et nettoyer la zone environnante</li> <li>Suivre la procédure "Allumage à l'allumette. (Page 16)</li> </ol>
Chaleur diminuée, crépitements	<ol style="list-style-type: none"> <li>Bouteille de gaz vide</li> <li>Tube venturi obstrué</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Remplacer la bouteille de gaz</li> <li>Retirer les brûleurs, nettoyer les tubes venturi. Voir les instructions page 15</li> </ol>
"Sections chaudes" sur la surface de cuisson	<ol style="list-style-type: none"> <li>Tube venturi obstrué</li> <li>Accumulation de résidus sur le Flav-R-Wave</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Retirer les brûleurs, nettoyer les tubes venturi. Voir les instructions page 15.</li> <li>Gratter le Flav-R-Wave et évacuer les débris</li> </ol>
"Flambées soudaines" or feu de graisse	<ol style="list-style-type: none"> <li>Accumulation excessive de graisse sur le Flav-R-Wave ou dans la cuve</li> <li>Température excessive</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gratter complètement les Flav-R-Wave et l'intérieur de la cuve puis évacuer les débris.</li> <li>Abaisser la température en tournant les boutons sur une position inférieure</li> </ol>
Bourdonnement du détendeur	<ol style="list-style-type: none"> <li>Bouteille de gaz ouverte trop rapidement</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Fermer l'arrivée de gaz et ré-ouvrir doucement</li> </ol>
Flamme jaune	<ol style="list-style-type: none"> <li>Une flamme jaune est normale. Si cela est excessif, le tube venturi est peut-être obstrué.</li> <li>Des ports du brûleur sont obstrués</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Retirer les brûleurs, nettoyer les tubes venturi. Voir les instructions page 15.</li> <li>Retirer les brûleurs et les nettoyer avec une brosse souple (ex : brosse à dents).</li> </ol>
L'intérieur du couvercle semble "peler"	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ceci est une accumulation de graisse et non une défectuosité de la peinture. L'intérieur du couvercle n'est pas peint et ne peut donc peler</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer avec une brosse à poils raides ou un grattoir</li> </ol>
Oxydation des grilles de cuissons	<ol style="list-style-type: none"> <li>L'émail de la grille a été ébréché</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Voir instruction dans chapitre "Entretien" (page 24)</li> </ol>
Les boutons de la console ou la lumière du four ne fonctionnent pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>La prise électrique n'est pas branchée.</li> <li>Dysfonctionnement du transformateur</li> <li>Connexions desserrées ou corrodées.</li> <li>Ampoules grillées</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Brancher le cordon d'alimentation à l'appareil. Branchez la prise de courant.</li> <li>Vérifier que la sortie du transformateur est en 12V. Le remplacer si besoin.</li> <li>Nettoyer les connexions et s'assurer que toutes soient correctement assemblées.</li> <li>Remplacer les ampoules</li> </ol>

# GARANTIE

La garantie d'OMC entre en vigueur à compter de la date d'achat, et se limite à la réparation ou au remplacement gratuit(e) des pièces qui s'avèrent être défectueuses sous des conditions d'utilisation domestique normales.

Au Canada et aux États-Unis, les pièces de remplacement sont expédiées FOB usine.

Dans tous les autres pays, elles sont expédiées FOB le Distributeur OMC (veuillez consulter votre concessionnaire pour le nom du distributeur OMC). Tous les autres coûts sont la responsabilité du propriétaire.

Cette garantie n'est accordée qu'à l'acheteur original indiqué sur le formulaire d'enregistrement de la garantie, et ne s'applique qu'aux produits vendus au détail et utilisés dans le pays d'achat.

(Les différents types d'alimentation en gaz nécessitent de différents régulateurs, valves et orifices).

## CE QUI EST COUVERT PAR LA GARANTIE

	IMPERIAL / REGAL / SOVEREIGN	BARON / SIGNET / MONARCH	CROWN	ROYAL / GEM
COMPOSANTES DU COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE	Vie	Vie		
COMPOSANTES DU COUVERCLE EN PORCELAINE	Vie	Vie	2 Ans	
COMPOSANTES DE LA CHAMBRE DE CUISSON EN FONTE D'ALUMINIUM	Vie	Vie	Vie	Vie
CHAMBRE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE	Vie			
CHAMBRE DE CUISSON EN ACIER ÉMAILLÉ DE PORCELAINE		10 Ans	2 Ans	
GRILLES EN ACIER ÉMAILLÉ DE PORCELAINE				2 Ans
GRILLES EN FONTE	2 Ans	2 Ans	2 Ans	
GRILLES EN ACIER INOXYDABLE	5 Ans	5 Ans		2 Ans
FLAV-R-WAVE / CHAMBRE DE CHAUFFAGE EN ACIER INOXYDABLE	5 Ans	3 Ans	3 Ans	2 Ans
BRÛLEURS EN TUBE	10 Ans	10 Ans	5 Ans	5 Ans
BRÛLEUR ARRIÈRE	10 Ans	10 Ans		3 Ans
BRÛLEUR LATÉRAL	2 Ans	2 Ans		
COMPOSANTES DU CHARIOT EN ACIER INOXYDABLE	5 Ans	5 Ans	2 Ans	
PIÈCES RESTANTES ET PEINTURE	2 Ans	2 Ans	2 Ans	2 Ans

## CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE

Toutes défaillances ou difficultés au niveau du fonctionnement causées par un accident, l'abus, une mauvaise utilisation, une modification, une mauvaise application, le vandalisme, une mauvaise installation, l'entretien/le service incorrect, ou un manquement à fournir l'entretien régulier, y compris sans limitations les dommages causés par les insectes dans les brûleurs, tel qu'indiqué dans le guide de l'utilisateur.

La détérioration ou les dommages causés par les intempéries telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, la décoloration suite à l'exposition directe ou indirecte aux produits chimiques.

Coûts d'expédition ou de transport. Coûts d'enlèvement ou de réinstallation. Coûts de main d'œuvre pour l'installation et les réparations. Coûts des appels de service.

Responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs.

Les grils à gaz prévus pour l'usage comme aménagement commun ou les grils à gaz non directement utilisés et entretenus par l'acheteur.

## BRÛLEURS

La durée de vie des brûleurs OMC (fabriqués d'acier inoxydable) dépend presque totalement d'une utilisation correcte et d'un bon nettoyage et entretien. Cette garantie ne protège pas contre l'utilisation et l'entretien incorrects. Veuillez consulter la page 14 pour des directives d'entretien des brûleurs.

## GRILLES DE CUISSON REVÊTUES DE PORCELAINE

Toutes les grilles de cuisson en fonte d'OMC sont revêtues de porcelaine émaillée pour faciliter le nettoyage et réduire l'adhésion des aliments sur la grille. La porcelaine agit essentiellement d'un revêtement en verre. Une mauvaise manipulation peut causer l'écaillage de cette finition. Ceci n'affectera pas le fonctionnement ni la performance des grilles. La garantie ne protège pas contre l'écaillage ou la rouille des grilles en raison d'une mauvaise manipulation. Veuillez consulter la section "Entretien" à la page 14 pour les directives d'entretien et de nettoyage.

## SYSTÈMES DE VAPORISATION

Les grils à gaz OMC sont conçus pour l'utilisation avec les systèmes de vaporisation Flav-R-Wave™. L'usage de tout autre produit annulera la garantie.

## FLAV-R-WAVE™

Les composants Flav-R-Wave™ sont garantis contre tout défaut de matériel ou la rouille pendant 3 ans sur les modèles Monarch, Signet et Baron, pendant 5 ans sur les modèles Sovereign, Regal et Imperial, et pendant 2 ans sur tous les autres modèles, à compter de la date d'achat. La rouille superficielle n'affectera pas la performance des composants Flav-R-Wave™, et elle n'est pas couverte par la garantie. Veuillez consulter la section "Entretien" à la page 14 pour les directives d'entretien des composants Flav-R-Wave™.

## PIÈCES DE REMPLACEMENT

Les "pièces de remplacement OMC véritables" doivent toujours être utilisées en cas de remplacement. L'installation de différentes pièces annulera automatiquement la garantie ci-dessus.

## RÉCLAMATIONS DE GARANTIE

La garantie ci-dessus est administrée par le distributeur OMC dans votre pays. Veuillez contacter le détaillant pour savoir le nom de votre distributeur OMC.

Nom		N° modèle	
Adresse		Date d'achat	
Ville, État/Province		Nom du détaillant	
Code postal		N° pièce (voir manuel d'assemblage)	
N° téléphone			
N° télécopieur			
Problème			

# Broil King®

## GAS BARBECUES

---

### GEBRUIKERSHANDLEIDING

VOOR GEBRUIK MET BUTAAN- OF PROPAANGAS  
CATEGORIE I<sub>3+</sub>(28-30/37), CATEGORIE I<sub>3B/P</sub>(30)

### CONTENTS

VEILIGHEID .....	2
REGELAAR / GASLANG .....	4
VENTURI BUIZEN.....	4
BUTAAN.....	5
PROPAAN.....	6
TESTEN OP LEKKAGES .....	7
TRANSFORMATOR.....	8
VERLICHTING OVEN .....	9
VERLICHTING BEDIENINGSPANEEL .....	10
AANSTEKEN .....	11
GEBRUIK .....	12
KOOK TECHNIEKEN .....	12
ONDERHOUD .....	14
WAT TE DOEN BIJ STORING .....	15
GARANTIE .....	16

---

LEES VOOR HET GEBRUIK VAN UW GASBARBECUE DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR.  
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATER GEBRUIK.

---



MANUFACTURING COMPANY

585 KUMPF DRIVE  
WATERLOO, ONTARIO, CANADA  
N2V 1K3

SINCE 1906

LIMITED

NL

20094-40FR/NL REV B 11/19

# VEILIGHEID

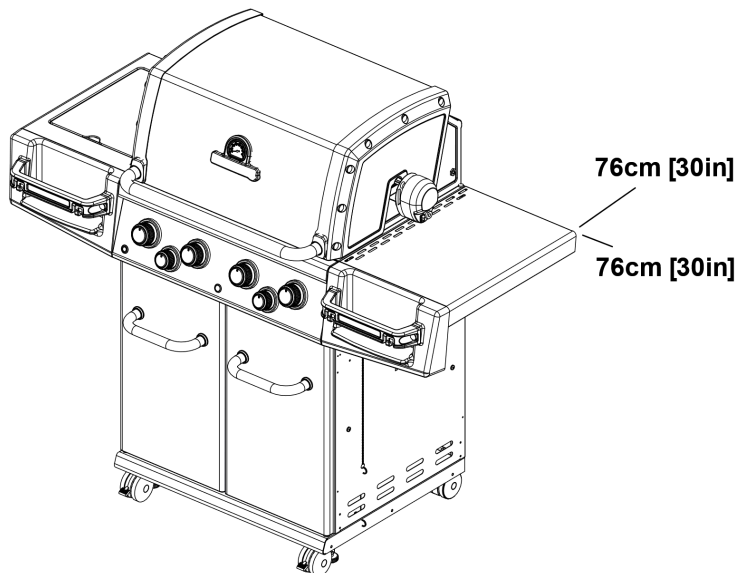
Dit toestel is ontworpen volgens de CE-regelgeving.  
**Gebruik alleen buitenshuis.**  
**Waarschuwing: onderdelen kunnen heel heet zijn. Houd kinderen op veilige afstand.**  
**Wees voorzichtig met het verplaatsen of vervoeren van dit product. Scherpe randen van metaal kunnen gevaarlijk zijn. Gebruik geschikte handschoenen bij het optillen of verplaatsen van dit product.**  
**Sluit de gastoevoer af na elk gebruik.**  
**Gebruik beschermende handschoenen bij contact met onderdelen die heet kunnen worden.**  
**De instellingen van de luchttoevoer van de hoofdbranders, de achterbrander en de zijbrander zijn afgesteld en verzegeld in de fabriek en mogen niet worden aangepast of gewijzigd.**  
**Elke wijziging aan het toestel kan gevaarlijk zijn. Indien er een gaslekage is, sluit dan onmiddellijk de gastoevoer af.**  
**Houd stroomkabel weg van hete oppervlaktes en water.**

**Als u gas ruikt:**

1. Sluit de gastoevoer naar het toestel onmiddellijk af.
2. Doof alle open vuur.
3. Open het deksel van de barbecue.
4. Blijf u de gaslucht ruiken, raadpleeg dan onmiddellijk uw leverancier.

## PLAATSING

Houd minimaal 76 cm afstand van het toestel en brandbare stoffen of materiaal inclusief bebouwing.  
 Plaats niet onder een onbeschermd brandbaar plafond of bedekking.  
 Hou de omgeving van het toestel vrij van brandbare materialen, olie, en andere licht ontvlambare dampen en vloeistoffen.  
 Blokkeer nooit de luchtstromen voor verbranding en ventilatie.



## SPECIFICATIONS

MODEL	TOTAL HEAT INPUT	TOTAL HEAT INPUT	JET SIZE MAIN BURNER	JET SIZE SIDE BURNER	JET SIZE REAR BURNER
8131 / 8141 / 9323 / 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 / 9896 / 9972 / 9976 / 9977 / 9978-83	24.7 kW	1796 g/h	0.87mm	0.79mm	0.99mm
9571 / 9572 / 9575 / 9576 / 9577 / 9578 / 9896 / 9972 / 9976 / 9977 / 9978-83	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 / 9963-13	13.2 kW	960 g/h	0.91mm		
9561 / 9562 / 9761 / 9962-53	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	
9835-13	15.5 kW	1127	0.91mm		
9239-53	15.5 kW	1127	0.91mm		
5861 / 9561 / 9562 / 9565 / 9761 / 9861 / 9992-63	15.9 kW	1156 g/p	0.91mm	0.79mm	
9563 / 9565 / 9963-23	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 / 9963-43	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
5861 / 9561 / 9562 / 9565 / 9568 / 9761 / 9866 / 9968-83	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 / 9983-43	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9581 / 9582 / 9583 / 9585 / 9586 / 9588 / 9785 / 9982 / 9986 / 9988-83	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9464 / 9468 / 9864 / 9865 / 9867 / 9868 / 9869 / 9965-53	11.4 kW	829 g/h	0.97mm		
6666 / 9468 / 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
9468 / 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

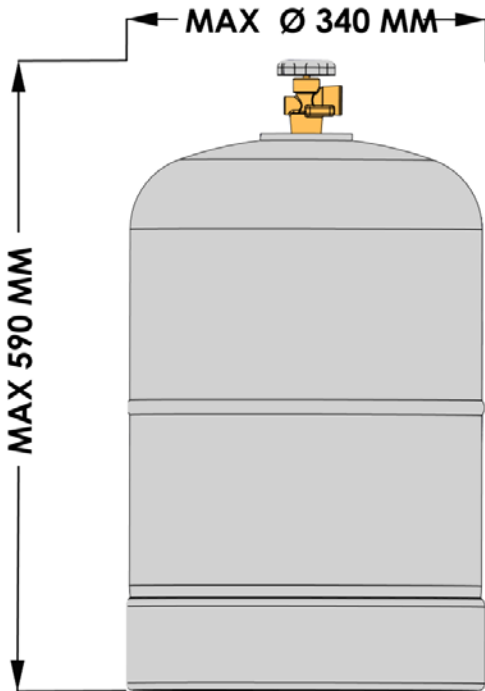
# VEILIGHEID

## GASFLES

Er kunnen gasflessen van 15 kg of lichter gebruikt worden. Gebruik geen gasflessen die zwaarder zijn dan 15 kg. Behandel een gasfles altijd voorzichtig. Bewaar ze nooit op de zijkant, dan kan het ventiel beschadigen en kunnen er ernstige lekkages ontstaan. Gebruik de gasfles altijd rechtopstaand. In horizontale positie kan de vloeibare brandstof in de toevoerbuizen terechtkomen met ernstige schade als gevolg.

Plaats de gasfles altijd in een toegankelijke locatie om vervanging mogelijk te maken en om deze in geval van nood te kunnen afsluiten. Stel de gasfles niet bloot aan hitte. De druk in de gasfles kan dan te hoog worden en de veiligheidslimiet overschrijden.

Bewaar butaan of propaan gasflessen nooit binnenshuis, in kelders, in een ombouw, naast open afvoerleidingen, of ondergronds. Propaan is zwaarder dan lucht. In het geval van een lek zal het gas zich op het laagste niveau verzamelen en kunnen ontploffen bij een vonk of vlam. Sla propaan of butaan gasflessen nooit binnenshuis op.



## OPSLAG

Als het toestel voor langere tijd wordt opgeslagen, verwijder dan de gasfles en bedek de barbecue. Sla de gasfles buiten op, op een goed geventileerde plek.

## ONDERHOUD

De installatie dient niet te worden gewijzigd of aangepast. Iedere aanpassing of onderhoud dient uitgevoerd te worden door een erkende monteur. Regelmatig onderhoud wordt aangeraden. Zie hiervoor de onderhoudsinstructies.

## VOORZORGSMATREGELEN ELEKTRICITEIT WAARSCHUWING! Het niet opvolgen van deze instructies kan schade aan eigendommen veroorzaken en verwondingen of zelfs de dood ten gevolge hebben!

- Input voltage 230-240Vac / 50Hz
- Output voltage 12Vac / 1600mA
- **Gevaar!** Elektriciteits snoeren of stekkers onder water of andere vloeistoffen houden kan leiden tot elektrische schokken!
- Haal de stekker uit het stopcontact indien buiten gebruik en voor het schoonmaken of plegen van onderhoud. Laten afkoelen voor het aanbrengen of verwijderen van elementen.
- Gebruik het toestel niet als het snoer, stekker of enig ander onderdeel beschadigd is of op enige wijze niet werkt. Neem contact op met de dealer om het toestel te laten repareren.
- Als het elektriciteits snoer is beschadigd moet het vervangen worden alvorens het toestel te gebruiken.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel hangen of in contact komen met hete oppervlaktes.
- Gebruik de barbecue niet voor andere doeleinden dan waar het voor bedoeld is.
- Sluit de stekker aan het toestel aan alvorens het in het stopcontact te steken.
- Alleen circuits met aardlekschakelaar mogen worden gebruikt met dit kooktoestel voor buitenshuis.
- De geaarde stekker dient niet verwijderd te worden of gebruikt te worden met een tweepins adapter.
- Gebruik alleen verlengsnoeren met een driepins geaarde stekker, het juiste maximale vermogen en met goedkeuring voor buitenshuis gebruik.

# REGELAAR/GASSLANG

## REGELAAR

Dit apparaat dient te zijn voorzien van een regelaar die voldoet aan de lokale/nationale standaarden en/of normen met een nominale uitlaatdruk van:

**CATEGORY I<sub>3</sub>+(28-30/37)** propaan 37 mbar  
butaan 28-30 mbar

**CATEGORY I<sub>3</sub>B/P(30)** propaan/butaan 30 mbar

Gebruik NOOIT een ongereguleerde gastoevoer.

## GASSLANG

Dit apparaat dient te zijn voorzien van een regelaar die voldoet aan de lokale/nationale standaarden

De gas slang die het apparaat aan de gashouder verbindt dient niet langer te zijn dan 600 mm.

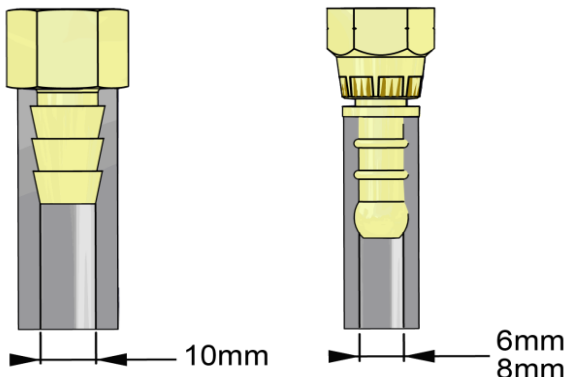
Houdt de gas slang weg van hete oppervlaktes, zoals de bodem van de barbecue.

Zorg ervoor dat de gas slang niet gedraaid kan raken.

Inspecteer de gas slang bij het vervangen van de gas fles of minstens eenmaal per jaar, afhankelijk van wat frequenter is.

Als de gas slang gebarsten, gesneden, afgesleten of op andere wijze beschadigd is, dient het apparaat niet gebruikt te worden.

Bij beschadiging of als nationale regels dat vereisen moet de gas slang vervangen worden. Raadpleeg uw dealer voor vervanging.



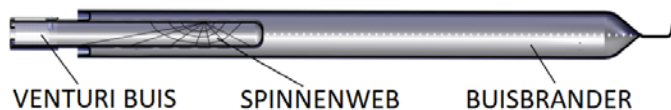
## SPECIFICATIONS

GEBRUIK IN	CATEGORIE	TOEVOER-DRUK BUTAAN	TOEVOER-DRUK PROPAAAN	REGELAAR MOET VOLDOEN AAN	GASSLANG MOET VOLDOEN AAN
BE	I <sub>3</sub> +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
CH	I <sub>3</sub> +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
ES	I <sub>3</sub> +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
FR	I <sub>3</sub> +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar	NF M 88765 OR NF M 88776	NF D 36107
GB	I <sub>3</sub> +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar	BS3016	BS3212/2/8
IE	I <sub>3</sub> +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
IS	I <sub>3</sub> +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
IT	I <sub>3</sub> +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
PT	I <sub>3</sub> +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
CZ	I <sub>3</sub> B/P(30)	30 mbar	30 mbar		
DK	I <sub>3</sub> B/P(30)	30 mbar	30 mbar		
FI	I <sub>3</sub> B/P(30)	30 mbar	30 mbar		
GR	I <sub>3</sub> B/P(30)	30 mbar	30 mbar		
HU	I <sub>3</sub> B/P(30)	30 mbar	30 mbar		
LT	I <sub>3</sub> B/P(30)	30 mbar	30 mbar		
LU	I <sub>3</sub> B/P(30)	30 mbar	30 mbar		
LV	I <sub>3</sub> B/P(30)	30 mbar	30 mbar		
NL	I <sub>3</sub> B/P(30)	30 mbar	30 mbar		NEN 5654
NO	I <sub>3</sub> B/P(30)	30 mbar	30 mbar		
RO	I <sub>3</sub> B/P(30)	30 mbar	30 mbar		
SE	I <sub>3</sub> B/P(30)	30 mbar	30 mbar		
PL	I <sub>3</sub> B/P(37)	37 mbar	37 mbar		

# VENTURI BUIZEN

- **KEEP VENTURI TUBES CLEAN.**
- **Blokkades door spinnen, insecten of nesten kunnen vlamterugslag veroorzaken.**

Zelfs als de barbecue nog aangaat, kan het opgehoopte gas vlam vatten en brand rond de venturi buizen, het controlepaneel of de zijbranders veroorzaken.



- **Sluit bij vlamterugslag onmiddellijk gastoevoer af. Het is ten stelligste aan te raden de venturi buizen na te kijken en te reinigen (hoofd brander, zijbranders, achterbranders) als het volgende zich voordoet:**

1. U ruikt gas.
2. De barbecue bereikt de gewenste temperatuur niet.
3. De barbecue verwarmt niet gelijkmatig.
4. De branders maken ploffende geluiden.

## CONTROLE & REINIGING VENTURI BUIZEN

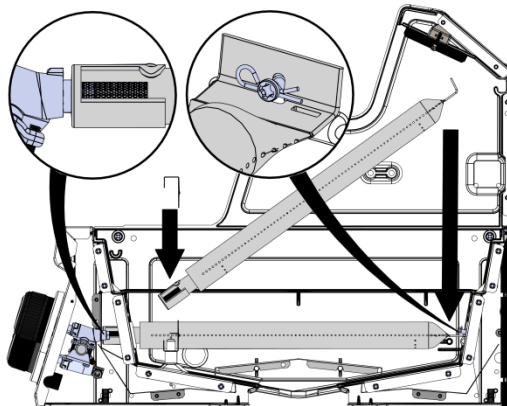
1. Sluit gas af bij de bron, i.e. de gas fles of de toevoerleiding voor natuurlijk gas.
2. Verwijder als de barbecue is afgekoeld de afsluitingen en het bovenste deel van de opvangbak. Til de branders vervolgens van de barbecue behuizing.



3. Maak de venturi buizen schoon met pijperager of met een speciale schoonmaakset (#77310 or #18270).



4. Laat de brander weer in positie zakken en zorg ervoor dat de venturi buizen op de juiste positie vastzitten.



5. Zet de branders vast met de afsluitingen. Klik het bovenste deel van de opvangbak op zijn plek.



# VERVANGING VAN DE GASFLES - BUTAAN

Butaan apparaten met een werkdruk van 28-30, 37 mbar kunnen met dit apparaat worden gebruikt.

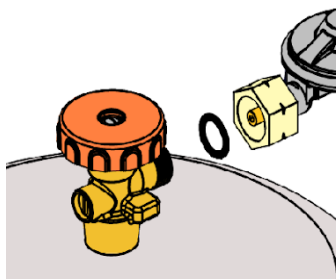
**GEbruik NOOIT** een ongereguleerde gastoevoer of een regelaar die voor andere werkdrukken bedoeld is.

**WAARSCHUWING:** Het vervangen van de gasfles moet altijd in een brand- en vlamvrije omgeving plaatsvinden.

Propaan & butaan gasflessen hebben diverse soorten verbindingen:

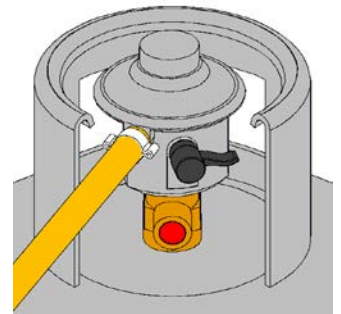
## a) Schroefdraadverbinding.

Het belangrijkste onderdeel is de zwarte afdichtring. Controleer altijd of deze aanwezig en onbeschadigd is alvorens de gasfles te vervangen. Sommige schroefdraadverbindingen moeten met handwiel vastgedraaid worden, anderen met moersleutel. Draai het stevig aan (linkse schroefdraad). Als u een moersleutel gebruikt, draai het dan niet te vast. Dit kan de afdichtring beschadigen.

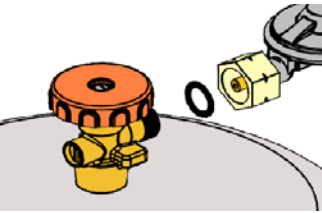
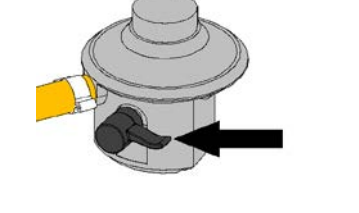
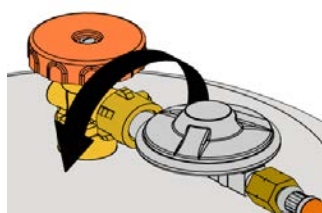
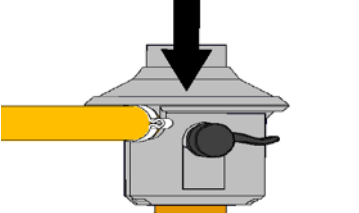
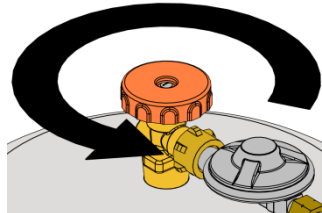
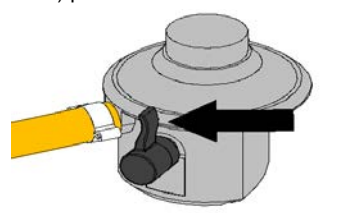


## b) Schakelaar verbinding

Voor dit type is geen gereedschap vereist. De aan/uit stand van de gastoevoer wordt geregeld door een schakelaar op de regelaar of op een speciale adapter. Indien u een adapter gebruikt met een schroefdraad regelaar van een oud type, draai de moer dan stevig op de adapter met een moersleutel.

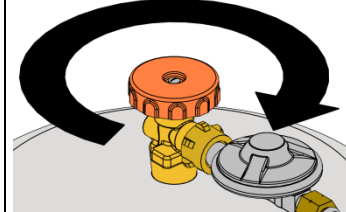
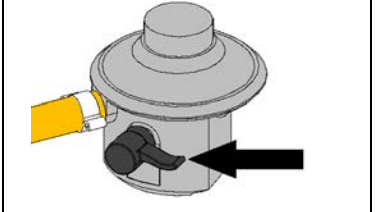
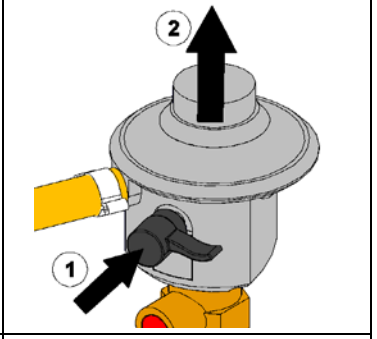
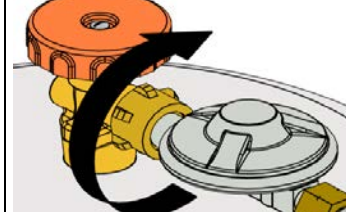
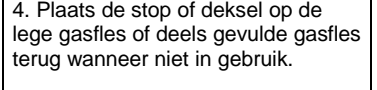


## Het aansluiten van een gasfles

SCHROEFDRAAD VERBINDING	SCHAKELAAR VERBINDING
<p>1. Controleer of het ventiel van de gasfles UIT staat door deze kloksgewijs te draaien.</p> <p>2. Verwijder de beschermende deksel en bewaar voor later gebruik.</p> <p>3. Inspecteer voor aansluiten de zwarte afdichtring op eventuele beschadigingen.</p> 	<p>1. Verwijder de oranje veiligheidsdeksel door het veiligheidskoord eruit en dan omhoog te trekken. Gebruik geen gereedschappen en laat de deksel aan het apparaat hangen.</p> <p>2. Doe alle kranen van het gasapparaat dicht zijn en de schakelaar UIT.</p> 
<p>4. Plaats de verbindingsmoer op de gasfles met de juiste moersleutel of handwiel (linkse schroef). Draai de butaan gasfles verbindingen niet te vast.</p> 	<p>3. Plaats de "Snel aan" regelaar op het ventiel en duw stevig in. Een "klik" geluid betekent dat de schakelaar stevig vergrendeld zit.</p> 
<p>5. Wanneer u gas wilt gebruiken, draai het gasventiel linksom.</p> 	<p>4. Wanneer u gas wilt gebruiken draai de schakelaar omhoog naar de AAN (12 uur) positie.</p> 

Test alle aansluitingen alvorens het apparaat te gebruiken.

## Het loskoppelen van een gasfles

SCHROEFDRAAD AANSLUITING	SCHAKELAAR AANSLUITING
<p>1. Draai het gasventiel op UIT (draai met de klok mee).</p> 	<p>1. Draai de knop naar de OFF (3 uur) stand</p> 
<p>2. Draai de gaskranen van het apparaat uit. WACHT tot de brander uit is. ALS DE VLAM NIET UITGAAT-ZET HET VENTIEL OF DE SCHAKELAAR WEER OP DE AAN STAND. LAAT HET APPARAAT AAN STAAN EN NEEM CONTACT OP MET UW GASLEVERANCIER.</p>	<p>3. Verwijder de "Snel aan" regelaar door tegelijkertijd horizontale druk op de schakelaar uit te oefenen (1) en naar boven te trekken (2)</p> 
<p>3. VERWIJDER NOOIT de regelaar (of verbindingsmoer) wanneer het gasventiel open is.</p> 	<p>4. Plaats de stop of deksel op de lege gasfles of deels gevulde gasfles terug wanneer niet in gebruik.</p> 

# VERVANGING VAN DE GASFLES - PROPAAAN

Dit apparaat mag worden gebruikt met gasflessen met een werkdruk van 30-37 mbar.

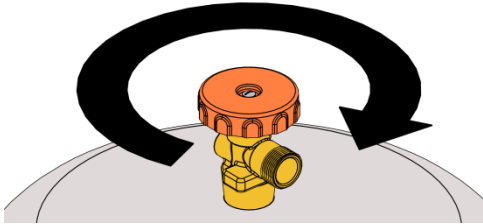
**GEBRUIK NOOIT** een ongereguleerde gastoevoer of een regelaar die voor andere werkdrukken bedoeld is.

**WAARSCHUWING:** Het vervangen van de gasfles moet altijd in een brand- en vlamvrije omgeving plaatsvinden.

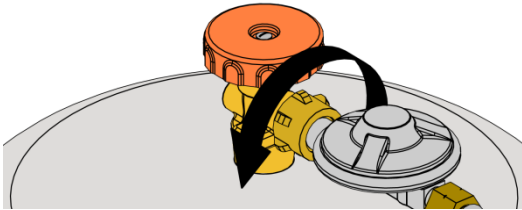
Propaan gasflessen hebben diverse soorten verbindingen. Als een afdichtingsring is gebruikt in de verbinding, controleer bij het verwisselen van de gasfles dan altijd of deze aanwezig en onbeschadigd is. Sommige verbindingen hebben een handwiel om vast te draaien en andere hebben een moersleutel nodig om de verbinding vast te draaien. Gebruik altijd het juiste formaat moersleutel en draai volledig vast (linkse draad).

## AANSLUITEN VAN DE GASFLES

1. Controleer of het ventiel van de gasfles **UIT** staat door deze klokgewijs te draaien. Verwijder de beschermende deksel en bewaar voor later gebruik.

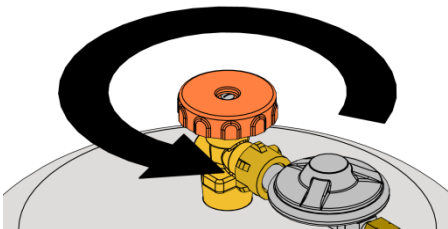


2. Controleer de verbinding op schade voor het aansluiten. Plaats de verbindingsmoer op de gasfles (linkse draad).
  - a. **Verbindingsmoer voor gebruik met moersleutel** - Gebruik de juiste moersleutel en draai de verbindingsmoer zo strak mogelijk.
  - b. **Handwiel Verbindingsmoer** - Gebruik handkracht om de verbindingsmoer vast te draaien, gebruik geen moersleutel op een handwiel verbinding.



Na het aanbrengen van de gasflesregelaar kan deze een andere positie hebben dan horizontaal, dit is niet belangrijk, **BUIG DE REGELAAR NOOIT**.

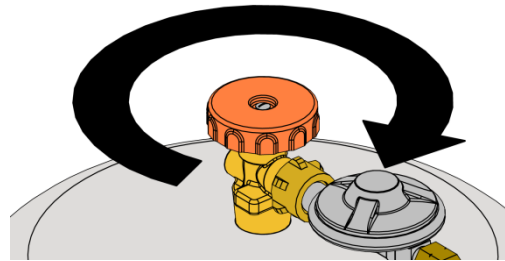
3. Als gas nodig is, draai dan de gasflesventiel tegen de klok in.



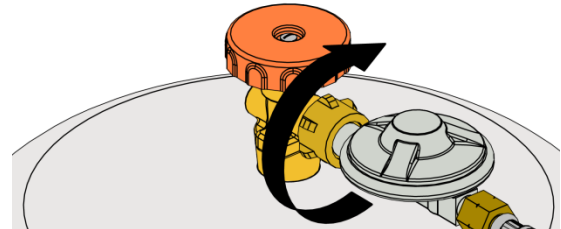
Test alle verbindingen op lekkages **voor** gebruik.

## LOSKOPPELEN VAN DE GASFLES

1. Draai het gasventiel op **UIT** (draai met de klok mee). Draai de gaskranen van het apparaat uit. **WACHT** tot de brander uit is.



2. Verwijder de regelaar (of verbindingsmoer) met de moersleutel of het handwiel (linkse schroefdraad). Plaats de stop of deksel op de lege gasfles of deels gevulde gasfles terug wanneer niet in gebruik. Plaats de lege gasfles op een veilige plek.



# TESTEN OP LEKKAGES

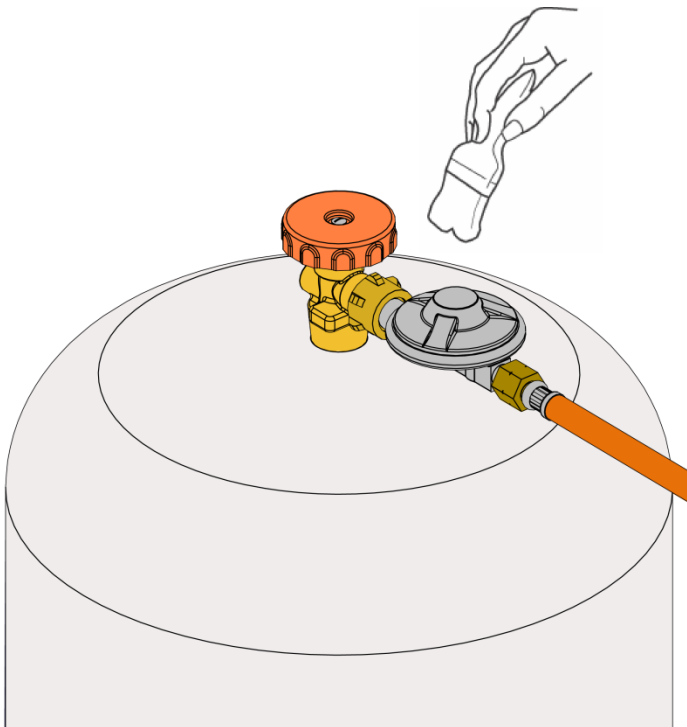
Alle verbindingen werden in de fabriek getest op eventuele gaslekkages. De branders werden ook getest. Het is echter wel mogelijk dat een verbinding tijdens het transport is losgegaan.

## ALS VOORZORGSMAATREGEL:

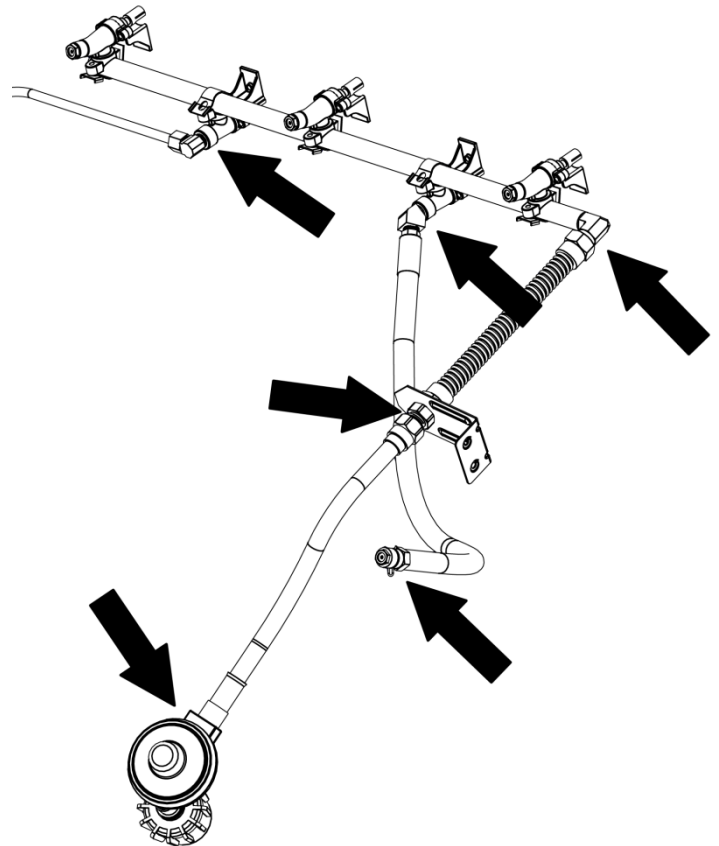
- **CONTROLEER ALLE VERBINDINGEN OP GASLEKKAGES VOORDAT U DE BARBECUE GEBRUIKT.**
- **TEST HET VENTIEL VAN DE GASFLES OP LEKKAGES TELKENS ALS DE GASFLES IS GEVULD.**
- **TEST OP LEKKAGES TELKENS ALS U EEN VERBINDING LEGT MET DE GASFLES.**
- **ROOK NOOIT!**
- **TEST NOOIT OP LEKKAGES MET EEN LUCIFER OF OPEN VUUR.**
- **TEST BUITENSHUIS OP LEKKAGES.**

## HOE TE TESTEN OP LEKKAGES

1. Verbind de gas slang en regelaar met een **volle** gasfles.
2. Controleer dat het ventiel van de gasfles en alle gaskranen op het toestel **UIT** staan.
3. Maak een zeepoplossing klaar die bestaat uit een deel water en een deel afwasmiddel.
4. Draai de ventiel van een gevulde gasfles helemaal open.
5. Bestrijk elke verbinding met de zeepoplossing.



6. Als uw gasbarbecue is voorzien van een zij- of achterbrander:
  - a. Plaats uw vingertop op de opening aan het einde van de slang.
  - b. Draai "SIDE"/"REAR" (ZIJ/ACHTER) knop naar "HIGH" (HOOG).
  - c. Strijk de zeepoplossing op de verbinding tussen de opening en het bedieningsventiel.
  - d. Draai "SIDE"/"REAR" (ZIJ/ACHTER) knop naar "OFF" (UIT).



7. Er is een lek als er een stroom luchtballen ontstaat vanaf de plek van het lek.
8. Als er een lek is geconstateerd. Sluit dan het ventiel van de gasfles, draai de verbinding aan en test opnieuw (stap 5).
9. Als het lek blijft bestaan, neem dan contact op met de leverancier van uw barbecue voor assistentie. Probeer het toestel niet te gebruiken als er een lek is geconstateerd.

# TRANSFORMATOR

**WAARSCHUWING!** Haal de stekker uit het stopcontact voor schoonmaken of onderhoud. Laat afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen of toe te voegen.

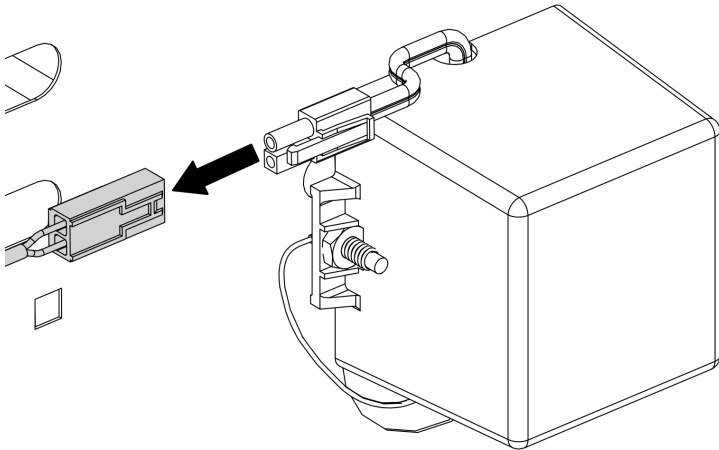
## VERVANGING TRANSFORMATOR:

Gebruik alleen een transformator geleverd door uw OMC buitenshuis kookgereedschap leverancier.

- input voltage 230-240Vac / 50Hz
- output voltage 12Vac / 1600mA

## Verwijderen transformator:

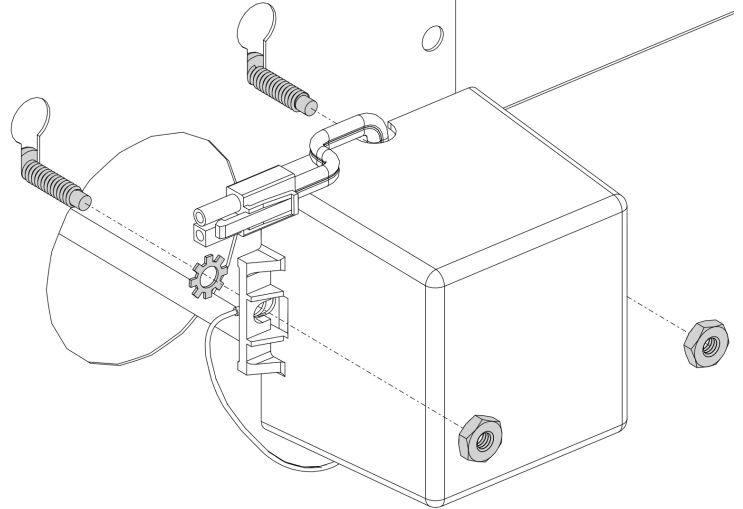
1. Zorg ervoor dat de transformator niet meer is aangesloten op het stopcontact.
2. Draai de gastoevoer uit en ontkoppel de barbecue van de brandstof.
3. Verwijder de gasflessen van de barbecue.
4. Vind en ontkoppel de stekker binnen in het frame van de barbecue.



5. Verwijder de schroeven, veerringen en moeren die de transformator aan het achterpaneel bevestigen.

## Installeren transformator:

1. Bevestig de vervangende transformator aan het achterpaneel met schroeven, veerringen en moeren. Installeer de transformator altijd aan de binnenkant van het frame. Verzeker uzelf ervan dat de onderdelen in de juiste volgorde zijn vastgemaakt en dat de aardingsdraad goed vastzit.



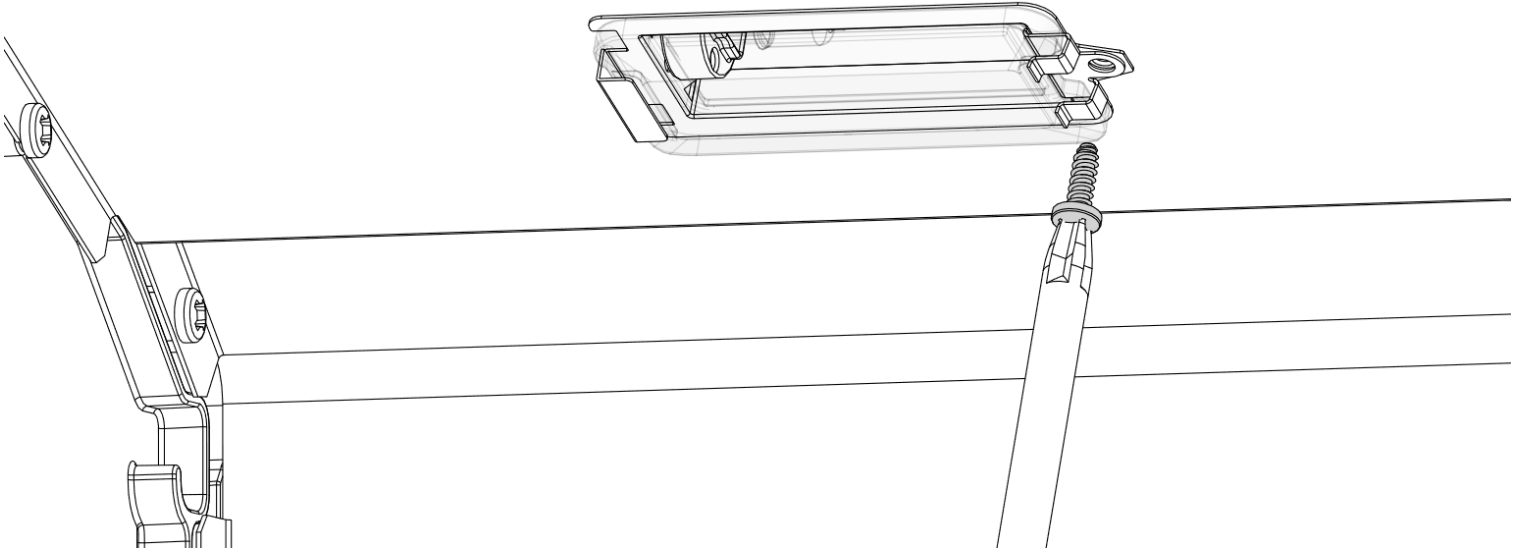
2. Verbind de transformator stekker aan het contact van de barbecue.
3. Gebruik het toestel niet als de draad of stekker is beschadigd.
  - Als de stroomdraad is beschadigd moet deze worden vervangen.
  - Alleen aardlekschakelaars mogen worden gebruikt met kookgereedschap voor buitenshuis.
  - Verwijder nooit de aardingsdraad en gebruik geen twee pins-adapter.
  - Gebruik alleen verlengkabels met een drie pins-aardingsstekker, de juiste voltage en goedgekeurd voor buitenshuis gebruik met CE-keurmerk.
4. Verbind de stekker aan het toestel voordat deze aan het stopcontact wordt verbonden.
5. Test of de elektriciteit werkt met de lichtknoppen. Als de lichten niet werken neem dan contact op met uw OMC-leverancier van buitenshuis kookgereedschap.

# OVEN VERLICHTING

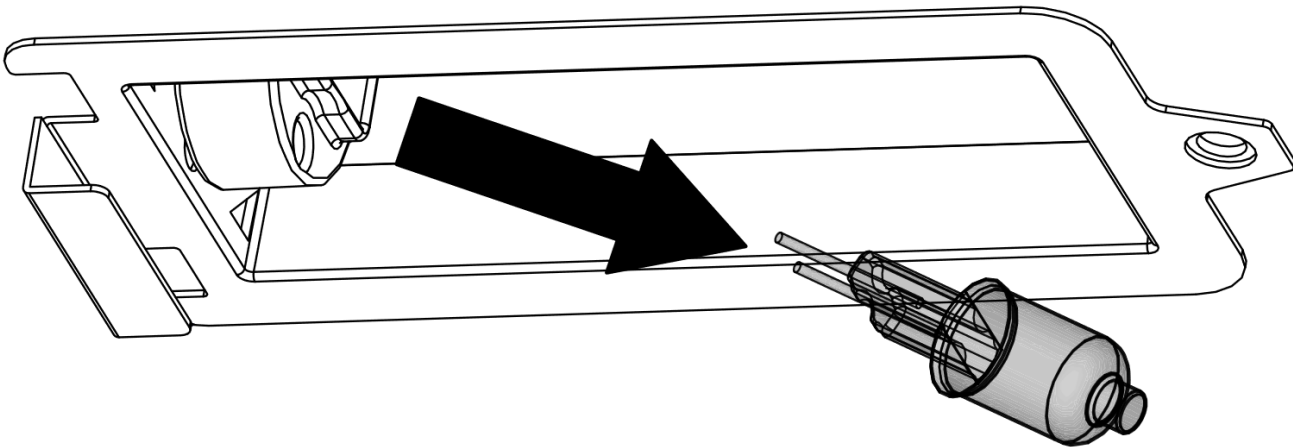
**WAARSCHUWING!** Draag altijd beschermende handschoenen bij het vervangen van de Halogeen verlichting.

- Gebruik alleen een 12V 10W G4 Halogeen lamp.
- Raak de Halogeen lamp niet met blote handen aan.
- Olie op vingertoppen vermindert de levensduur van de Halogeen lamp.

1. Verwijder de beschermende lens. Gebruik een Philips schroevendraaier en verwijder de schroef die de verlichtingsbehuizing aan het lichtpaneel vastmaakt.



2. Klik de lens uit de behuizing, inclusief het metalen steun. Zorg ervoor de lens niet te breken of beschadigen.
3. Trek de oude lamp met handschoenen aan uit de verlichtingsbehuizing en plaats de nieuwe lamp erin.



4. Plaats de lens terug in de verlichtingsbehuizing.
5. Gebruik de Philips schroevendraaier om de behuizing aan het lichtpaneel te bevestigen.

# CONTROLE PANEEL VERLICHTING

## VERVANGING CONTROLE PANEEL LED VERLICHTING

### Demontage:

1. Noteer welke LED niet werkt en de positie van deze LED op het controle paneel.
2. Schakel alle elektriciteit uit. (batterij of stekker).
3. Draai gastoevoer uit en koppel de barbecue los van de gastoevoer.
4. Plaats de gasflessen uit de buurt van de barbecue.
5. Verwijder de roosters.
6. Verwijder de branders
7. Verwijder de schroeven die zich aan de binnenkant van de vuurkist, boven aan de voorkant bevinden.
8. Verwijder 2 schroeven die zich aan de linker en rechterbenedenhoek van controlepaneel bevinden.
9. Trek het controlepaneel weg van de vuurkist, voldoende om bij de klep/ventiel systeem en LED bedradingssysteem te kunnen.
10. Ontkoppel gegolfde slangstelsysteem bij ventiel/klep.
11. Maak de gasbuis van de achterbrander los van het ventiel/klepsysteem.
12. Ontkoppel de zijbrander slang bij de zijbrander en maak slang vast aan het frame van de barbecue.
13. Ontkoppel het bedradingssysteem van de lichtschakelaar.
14. Ontkoppel het aansteek mechanisme van de aansteekknop.
15. Ontkoppel LED bedrading van schakelaar bedrading.
16. Het controlepaneel kan nu worden losgemaakt van de barbecue.

### Vervanging LED bedrading:

17. Bepaal waar gedeelte draad is met defecte LED.
18. Verwijder controle knoppen van de defecte LED.
19. Verwijder controle bezels.
20. Maak de trekbanden die de draad vastbinden aan de klep/ventiel mechanisme los.
21. Schuif de LED lampen op om ze te ontzetten en verwijder het defecte mechanisme.
22. Ontkoppel de LED bedrading.
23. Verbind de vervangende bedrading.
24. Plaats de LED lampen terug in de gaten van het controle paneel en schuif ze naar beneden om ze stevig vast te zetten.
25. Installeer de controle bezels.
26. Installeer de trekbanden zodat de nieuwe bedrading stevig vast zit aan de het klep/ventielmechanisme.
27. Installeer de controle knoppen.

### Montage:

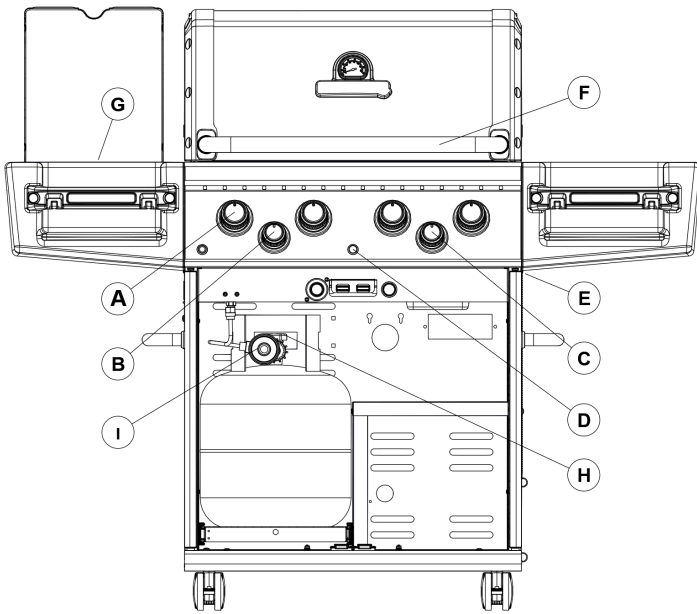
28. Plaats het controlepaneel op de barbecue op zodanige wijze dat het de verbinding met de elektrische onderdelen en het gegolfde slang mechanisme mogelijk maakt.
29. Verbind de verlichtingsschakelaar bedrading met de lichtschakelaar.
30. Verbind het ontstekingsmechanisme met de ontstekingsknop.
31. Verbind de LED bedrading met de lichtschakelaar.
32. Verbind het gegolfde slang mechanisme aan het klep/ventiel mechanisme. Zorg ervoor dat het stevig vast zit.
33. Verbind de gasbuis van de achterste brander aan het klep/ventiel mechanisme.
34. Leg de zijbrander slang terug door het zijpaneel en verbind deze met de zijbrander.
35. Duw het controlepaneel terug op zijn plaats op de barbecue.
36. Installeer de schroeven langs de bovenste rand van de binnenkant van de vuurkist.
37. Installeer de 2 schroeven links- en rechtsonder onder van het controlepaneel.
38. Installeer de branders.
39. Installeer de roosters.
40. Verbind aan de aardlekschakelaar voor elektrische toevoer.
41. Verbind aan de gastoevoer.

### TEST ALLE GASVERBINDINGEN OP LEKKAGES ALVORENS DE BARBEQUE TE GEBRUIKEN.

### HET WORDT AANGERADEN OM DE ELEKTRISCHE SYSTEMEN TE LATEN REPAREREN DOOR EEN GEAUTORISEERDE DEALER OF GOEDGEKEURD SERVICE CENTER.



# AANSTEKEN



- |    |                                  |    |                 |
|----|----------------------------------|----|-----------------|
| A. | HOOFDBRANDER KNOPPEN             | F. | HANDGREEP       |
| B. | ZIJBRANDER KNOP                  | G. | ZIJBRANDER      |
| C. | ACHTERBRANDER KNOP               | H. | GASFLES VENTIEL |
| D. | ONTSTeking                       | I. | REGELAAR        |
| E. | OPENING VOOR HANDMATIG ONTSTEKEN |    |                 |

## INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN

1. Monteer barbecue volgens de montagehandleiding.
2. Zorg dat de gasfles is gevuld en correct aangesloten op de gasflesregelaar. Zie "Slang en Regelaar" (p.4).
3. Verzeker u ervan dat er geen gaslekken in het gastoevoersysteem zijn. Zie "Testen op lekkages" (p.6).
4. Zorg dat de venturibuizen correct over de gasopeningen zijn geschoven. Zie Venturi diagram (p. 15).
5. Zorg ervoor dat de ontstekingsdraden voor de hoofdbrander en de zijbrander correct zijn aangesloten.
6. Lees eerst de instructies op het bedieningspaneel.
7. **WAARSCHUWING: Open het deksel en leun niet over de barbecue bij het aansteken.**
8. Draai knoppen op "OFF" (UIT) en zet gastoevoer aan.

## AANSTEKEN VAN DE HOOFDBRANDER:

- a. Open het deksel en laat open tot barbecue brand.
- b. Ga na of de batterij is gemonteerd in de ontsteker.
- c. Duw en draai een knop van de hoofdbrander op "HIGH."
- d. Houd de ontstekingsknop ingedrukt of gebruik lucifer.
- e. Brander moet binnen 5 seconden aangaan; draai gas uit als dit niet het geval is. Ga naar stap f. om de brander met een lucifer aan te steken.
- f. Steek een brandende lucifer door de opening voor handmatig ontsteken rechtsonder in het kookframe.
- g. Duw en draai de knop van de rechter brander op "HIGH."
- h. Brander moet binnen 5 seconden aangaan.
- i. Zet nadat de eerste brander is aangestoken de volgende brander naar "HIGH" (HOOG) en herhaal voor de andere branders. Deze branders zullen automatisch ontsteken.

N.B.: In winderige omstandigheden kan het voorkomen dat de branders elk apart moeten worden aangestoken.

## AANSTEKEN VAN DE ZIJBRANDER:

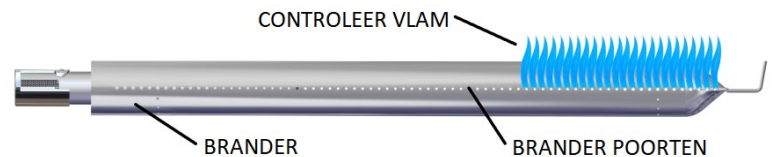
- a. Duw en draai de zijbrander knop naar "HIGH" (HOOG).
  - b. Druk op de ontstekingsknop en houdt ingedrukt.
  - c. Brander zou in 5 seconden aan moeten gaan. **Ga naar stap d. om de brander met een lucifer aan te steken.**
  - d. Houd een aangestoken lucifer bij de brander.
  - e. Duw zijbrander knop in en draai naar "HIGH" (HOOG).
  - f. Brander zou in 5 seconden aan moeten gaan.
- N.B.: Potten op de zijbrander mogen niet meer dan 23 cm in diameter zijn of 7 kg in gewicht.

## AANSTEKEN VAN DE ACHTERBRANDER:

Waarschuwing: gebruik de hoofdbrander niet tegelijk met de achterbrander.

- a. De achterbrander moet gepositioneerd zijn voordat de knop wordt gebruikt.
- b. **VERWIJDER HET VERWARMINGSROOSTER.**
- c. Duw de knop van de achterbrander in en draai naar "HIGH" (HOOG).
- d. Duw op de ontstekingsknop en houdt ingedrukt.
- e. De brander moet binnen 5 seconden ontsteken. Ga naar stap f. om de brander met een lucifer aan te steken.
- f. Houd een aangestoken lucifer bij de brander.
- g. Duw de knop van de achterbrander in en draai naar "HIGH" (HOOG).
- h. Brander zou binnen 5 seconden aan moeten gaan.

**LET OP - Controleer de barbecue na ontsteking.** Alle branders zouden bij stand "HIGH" (HOOG) een vlam van 2,5 cm moeten hebben.



Indien een van de volgende zaken zich voordoet, is er waarschijnlijk een verstopping in de venturi buizen (Zie 'venturibuizen' Page 5)

1. U ruikt gas.
2. Er doet zich vlamterugslag voor.
3. Uw barbecue verwarmt niet gelijkmatig.
4. De branders maken ploffende geluidjes.

## ALS DE BRANDER NIET AANGAAT:

1. Duw knop in, draai naar "OFF" (UIT). Wacht 5 minuten en probeer nu met knop op "MEDIUM" (MIDDEL).
2. Als geen enkele brander aangaat zie dan "Wat te doen bij storing" op p. 11. Als het probleem blijft bestaan, **gebruik het apparaat niet**, neem contact op met uw leverancier of een erkende servicedienst.

## UITZETTEN:

1. Draai de gastoevoer uit.
2. Draai de brander knoppen uit.

**Burn-off.** Laat eerst de barbecue branden om van geuren en ongewenst materiaal af te komen, alvorens uw gas barbecue te gebruiken:

Verwijder de roosters, verwarmingsrek en was deze met milde zeep en water. Steek de brander aan. Doe de deksel dicht en laat de barbecue **20 minuten** aan staan met de bedieningsknoppen **"MEDIUM/HIGH" (MIDDEL/HOOG)**. Draai het gas bij de toevoer uit. Zet de bedieningsknoppen op "Off". Laat het apparaat afkoelen, plaats de roosters terug. Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

**Voorverwarming.** Verwarm de barbecue 10 minuten op Medium/High met het deksel gesloten alvorens te grillen. Verlaag de temperatuur afhankelijk van het voedsel dat u klaarmaakt. Boen de roosters met een draadborstel of wrijf of spray de roosters in met plantaardige of olijfolie om te voorkomen dat voedsel blijft plakken.

**Deksel positie.** Hoe u het deksel plaats hangt af van uw persoonlijke voorkeur, maar de barbecue kookt sneller, verbruikt minder gas en reguleert de temperatuur beter met gesloten deksel. Een gesloten deksel zorgt ook voor meer rookmaak voor vlees dat direct op het rooster gegrillt wordt, en is noodzakelijk voor het roken of convectie koken.

**Verdampingssystemen.** Uw gas barbecue is ontworpen voor gebruik met de Flav-R-Wave™ verdampingssystemen (bijgeleverd). Gebruik geen lavastenen, Keramische briketten of een ander verdampingssysteem behalve degene die met de barbecue is geleverd.

## KOOK TEMPERATUREN

**De High (Hoog) Stand** produceert temperaturen op het bakrooster van ongeveer 600 - 650°F (320 - 340° C). Gebruik deze stand om de barbecue snel op te warmen en om voedselresten van de roosters af te branden na gebruik. Deze stand is ook ideaal voor het snel dichtschroeien van steaks alvorens de temperatuur weer te verlagen. De HIGH (HOOG) stand wordt zelden gebruikt voor verdere bereidingen.

**Medium/High (Middel/Hoog) Stand** produceert temperaturen op het bakrooster van ongeveer 550°F (290° C). Gebruik deze stand voor het opwarmen en voor het grillen van steaks en koteletten.

**Medium (Middel) Stand** produceert temperaturen binnenin de barbecue van ongeveer 450° F (230°C) wanneer het deksel gesloten is. Gebruik deze stand voor het grillen van kip, hamburgers, groenten en voor roosteren en bakken.

**Low (Laag) Stand** produceert temperaturen binnenin de barbecue van ongeveer 310- 350° F (155-175° C). Gebruik deze stand voor al het roken, grote stukken vlees, delicate vis en voor deeg, en voor deegproducten zoals pizza en quesadillas.

**Temperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van buitentemperatuur en hoeveelheid wind.**

## DIRECT GRILLEN

De directe grillmethode betekent dat de gerechten rechtstreeks op het bakrooster en direct boven het vuur worden klaargemaakt. Direct grillen wordt meestal gebruikt voor op zichzelf staande gerechten zoals steaks, karbonades, vis, hamburgers, (kebab)spiesen en groenten.

1. Bereid de gerechten voor, om wachttijd en timing problemen te voorkomen. Marinade en/of kruiden moeten van te voren zijn toegevoegd, voordat de gerechten op het bakrooster worden gelegd. Als er sauzen gebruikt worden, moeten ze in de laatste 2 tot 4 minuten worden toegevoegd om verbranding te voorkomen.
2. Zorg dat barbecue gereedschap, ovenhandschoenen, sauzen en kruiden onder handbereik zijn zodat u bij de barbecue kan blijven tijdens het koken.
3. Laat vlees zo kort mogelijk voor het barbecueën op kamertemperatuur komen. Snijd overtollig vet weg om steekvlammen van druipend vet zo veel mogelijk te voorkomen.
4. Verhit de barbecue voor op de gewenste temperatuur met het deksel gesloten.
5. Smeer de roosters in met plantaardige olie of olijfolie om te voorkomen dat gerechten aan het rooster gaan plakken.
6. Gebruik geen zout als u vlees op de barbecue bereidt. Vlees blijft sappig als zout wordt toegevoegd na het barbecueën.
7. Gebruik een klemtang i.p.v. een vork om te zorgen dat de biefstuk niet uitdroogt en begin op stand "MEDIUM/HIGH" om het vlees dicht te schroeien en de vleessappen binnen in het vlees vast te houden. Reduceer de warmte en verleng de kooktijden als het grotere stukken vlees betreft.
8. Leer te testen wanneer het vlees gaar is, qua tijd en gevoel. Vlees wordt harder als het gebakken wordt. Als vlees nog zacht is, is het "rauw" (rood) gebakken. Als het harder is, is het "gaar" gebakken.
9. Volg "de Grilgids voor de perfecte steak" en de "Gids voor direct grillen" hieronder voor de meeste vlees- en vissoorten, kip en groenten.

**DE GRILGIDS VOOR DE PERFECTE STEAK**

PLAATS DE STEAK OP DE HOEK VAN DE HETE ROOSTERS.

2 min.

WENTEL DE STEAK ZOALS GETOOND ONDERSTAAND.

2 min.

DRAAI EN WENTEL DE STEAK OPNIEUW.

2 min.

DRAAI DE STEAK DAN EINDELIJK OPNIEUW OM.

2 min.

Vleesdikte		Warmtestand	Tijd per kant				Totale tijd
1 1/2"	1"	High	A	B	C	D	7 minuten
	Bleu	Med/High	1 1/4	1 1/4	1 1/4	1 1/4	
Bleu	Medium / Bleu	Med/High	2	2	2	2	8 minuten
	Medium / Bleu	Medium	2 1/4	2 1/4	2 1/4	2 1/4	
Medium	Saignant	Med	2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2	10 minuten
	Medium	Med	3	3	3	3	
Saignant		Med	3	3	3	3	12 minuten

# KOOK TECHNIEKEN

GIDS VOOR DIRECT GRILLEN				
	2.5cm THICK	HEAT SETTING	TIME PER SIDE	TOTAL MINUTES
KIP	MED / WELL	MED / LOW	4 / 4 / 4 / 4	16
KIPPEPOTEN	MED / WELL	MED / LOW	5 / 5 / 5 / 5	20
HAMBURGER	MEDIUM	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12
HAMBURGERS 2cm BEVROREN	MEDIUM	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12
VIS FILLET	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8 - 10
OPEN KREEFT STAARTEN	MEDIUM	MEDIUM	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20
<b>GEbruik DEZELFDE TECHNIK ALS DE GRILGIDS VOOR DE PERFECTE BIEFSTUK</b>				

## INDIREKT CONVECTIE KOKEN

Deze methode is ideaal voor het bereiden van grote stukken rundergebraad of gevogelte. Het voedsel wordt gekookt door de hete lucht die er omheen circuleert.

1. Voor de meeste toepassingen van koken door middel van convector met of zonder een draaispit wordt een druiptank aangeraden. Plaats de druiptank boven op de Flav-R-Wave, midden onder het gerecht. Doe ruim twee centimeter water in de druiptank. Fruitsap, wijn of marinade kan ook worden toegevoegd om de smaak te verbeteren. Laat de druiptank niet droogkoken.
2. Koken door middel van convector zonder een draaispit gaat het best met het deksel gesloten en een lage temperatuur. Alle branders kunnen op een lage stand worden gezet, of de branders aan de zijkanten op een gemiddelde temperatuur, en de middelste branders uit. Het uitzetten van de middelste branders zorgt ervoor dat sappen in de druiptank niet gaan branden.
3. Smeer het vlees in met plantaardige olie voordat het vlees op de grill wordt gelegd. Dit zorgt voor een mooie korst aan de buitenkant van het vlees.
4. Koken zonder druiptank wordt afgeraden, en als u kookt zonder een druiptank, let dan zorgvuldig op, om brandend vet te voorkomen.
5. Gebruik ovenwanten als u met de barbecue werkt.
6. Zet de barbecue uit en laat deze afkoelen voordat u de druiptank verwijdert. Het druipende vet is erg ontvlambaar en er moet voorzichtig mee worden omgegaan om verwondingen te voorkomen.
7. Als u grote stukken vlees door middel van convector wil koken zonder een draaispit, leg het vlees dan in een braadrek direct op het rooster.

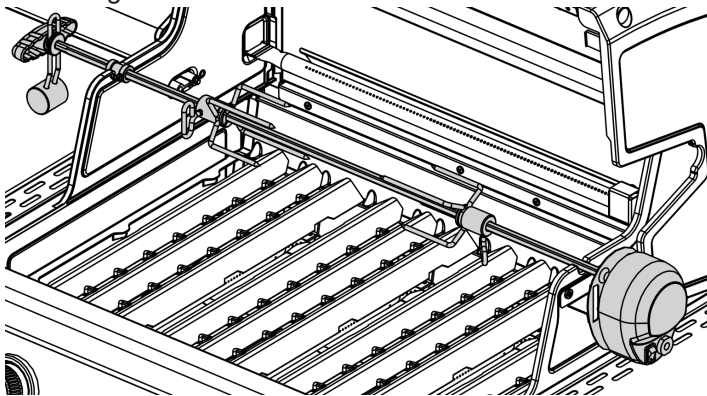
GIDS VOOR KOKEN DOOR MIDDEL VAN INDIREKTE CONVECTIE EN DRAAISPIT			
RUNDERGEBRAAD	1.5 - 2.8 Kg	MID / LAAG	2 - 4 UUR
RUNDERGEBRAAD	2.8 - 4.5 Kg	MID / LAAG	3 - 5 UUR
VARKENSVLEES	1 - 2.3 Kg	MID / LAAG	2 - 4 UUR
VARKENSVLEES	2.8 - 4.5 Kg	MID / LAAG	3 - 5 UUR
KALKOEN OF KIP	1 - 2.3 Kg	MID / LAAG	2 - 4 UUR
KALKOEN OF KIP	2.3 - 4.5 Kg	MID / LAAG	3 - 5 UUR

Bij gebruik draaispit moet de temperatuur naar MED/HIGH (Middel/Hoog).

## GEbruik VAN DE DRAAISPIT

Volg de stappen voor Indirect Convector Koken. (Zie links).

1. Het draaispit kan tot 7 kg vlees verwerken zolang er genoeg ruimte blijft om te draaien. Om het beste resultaat te verkrijgen moet de spit door het midden van het vlees worden gestoken om dit niet uit balans te brengen.



2. De draaispit kan worden gebruikt in combinatie met de bakroosters als daar genoeg ruimte voor is.
3. Maak het vlees zorgvuldig vast aan de spit voor het op de barbecue te plaatsen. Bind voor gevogelte de vleugels en poten tegen de rest van het vlees aan.

## Draaispit met achterbrander

Bepaalde modellen zijn voorzien van een achterbrander voor het koken met draaispit. Het draaispit met achterbrander is de beste methode om rundergebraad en gevogelte te roosteren. Met de hittebron aan de achterkant van het gerecht kan er geen steekvlam van druipvet ontstaan. Een schotel of druiptank onder de spit zal de sappen verzamelen die zijn gebruikt voor het marinieren of het voorbereiden van een saus.

De achterbrander is bevestigd met een drukveer en kan makkelijk worden verwijderd als deze niet in gebruik is. Om de achterbrander te gebruiken, zie "Aansteken van de Achterbrander" op pagina 11.

MEAT TEMPERATURE GUIDE			
	ROOD	MID.	DOORBAK.
RUND / LAM / KALF	55°C	63°C	70°C
VARKEN		65°C	77°C
GEVOGELTE			77°C

Gebruik een vleesthermometer voor het beste resultaat.



# ONDERHOUD

## REGULIER ONDERHOUD

De volgende onderdelen dienen altijd gecontroleerd en schoongemaakt worden voordat de gasbarbecue gebruikt wordt om optimaal gebruik, veiligheid en efficiëntie te garanderen.

### BAKROOSTERS - GIETIJZER, ROESTVRIJSTAAL & ROESTVRIJSTALEN ZWARE STANGEN

BROIL KING® Deep V gietijzeren en roestvrij stalen bakroosters zorgen voor ongeëvenaard hitte behoud en grill prestaties. BROIL KING® "Heavy Rod" roestvrijstalen roosters bieden maximale duurzaamheid, hoog hitte behoud, en goede barbecue prestaties. BROIL KING® gietijzeren roosters beschikken over een laagje porseleinen emaille om de roosters te beschermen en het vastplakken van voedsel aan de roosters te voorkomen. Regelmatig gebruik en onderhoud verbetert de prestatie en de levensduur.

Voor optimale prestaties:

- was roosters met mild afwasmiddel, spoel af en droog met papieren doek voor het eerste gebruik en na opslagperiodes. Droog niet aan de lucht en gebruik geen afwasmachine
- vet de roosters meteen na het afwassen in met een organische olie van een koude persing met een hoog rookpunt. Steek de barbecue 30 minuten aan op Med/Low (Middel/Laag).  
Aangeraden oliën:
  - avocado olie – rookpunt (260 °C)
  - rijst olie – rookpunt (255 °C)
  - koolzaad olie – rookpunt (204 °C)
- borstel roosters met roestvrijstalen borstel voor/na ieder gebruik, (#65225, 64014, 64034) en vet lichtjes in met een olie met hoog rookpunt. Dit zet het smaakvormingsproces voort.
- **gebruik middelhoge hitte voor het voorverwarmen en te grillen zodat de beschermende olielaag er niet afbrandt.**
- vermijd marinades met suiker en gebruik geen zout op het vlees voor het grillen, gebruik marinades met suiker en zout het vlees tegen het einde van het grillen of erna.
- marinades op basis van olie worden aangeraden ipv water.
- vet voedsel lichtjes in met olie naar keuze voor het te grillen.
- keer en draai de roosters regelmatig.
- zorg ervoor dat het oppervlakte van het rooster altijd een lichte olielaag heeft. Dit voorkomt roestvorming en slijtage en het verbetert de antiaanbak resultaten.
- als er roestvorming plaatsvindt, brand het rooster goed af, borstel met een roestvrijstalen kortharige borstel en vet het rooster in met olie.

Gedurende langere periodes van opslag, dienen de roosters ingevet en op een droge plaats bewaard te worden. De roosters kunnen in beschermende plastic folie bewaard worden. Als het rooster voor langere tijd is opgeslagen geweest, dient het te worden afgebrand, afgewassen, afgedroogd met keukenpapier en dan ingevet met olie met een hoog rookpunt.

#### Waarschuwing:

**Wees voorzichtig en gebruik ovenwanten wanneer de barbecue verhit is en bij het afborstelen met een roestvrijstalen borstel. Inspecteer de roosters na het afborstelen om er zeker van te zijn dat er geen overblijfselen van de borstel achtergebleven zijn.**

### VET OPVANGBAK

De vet opvangbak bevindt zich in de uittreklade, onder het controlepaneel. Maak deze regelmatig schoon.

### FLAV-R-WAVE™

De Flav-R-Wave is ontworpen om rook en damp te genereren van het braadvet om een authentieke barbecue smaak te geven aan het voedsel, en tegelijkertijd de brander te beschermen. Als er resten zich verzamelen op de Flav-R-Wave™, verwijder dan de roosters en schraap het overblijfsel van de Flav-R-Wave™ met de oplichter voor het rooster (Onderdeel # 60745).

#### Schoonhouden

Voer een 'Burn-Off' (zie beneden) uit.

Als de gas barbecue is afgekoeld, verwijder de roosters, schraap de Flav-R-Wave™ schoon met de oplichter voor het rooster en verwijder de Flav-R-Waves.

Maak indien nodig de binnenkant van de gasbarbecue schoon door de zijanten en de bodem van de kook ruimte af te schrapen met de rooster oplichter en zuig de resten op met een stofzuiger. Roest is een natuurlijk oxidatie proces en kan zich vormen op de binnenkant van de roestvrijstalen onderdelen. Roest tast de prestaties van de barbecue niet aan.

#### 'BURN-OFF'

Steek de branders aan volgens de "Instructies voor Aansteken" (pagina 11). Zet 10 minuten op "HIGH" met de deksel gesloten of tot rookvorming gestopt is. Draai de gastoevoer uit en zet de bedieningsknoppen op "OFF".

## JAARLIJKS ONDERHOUD

De volgende onderdelen dienen minstens een keer per jaar, of na iedere opslagperiode van 30 dagen, te worden gecontroleerd en schoongemaakt voor optimaal gebruik, veiligheid en efficiëntie.

### BURNER

Verwijder brander en controleer op scheuren en slijtage. Maak de venturi buizen schoon met een pijperager of venturi borstel om verstoppingen te verwijderen. Zie "Venturi buizen" (pagina 4). Maak de kookruimte schoon door de zijanten en bodem af te schrapen en te zuigen wanneer de brander en vet beschermers zijn verwijderd.

### SLANG

Controleer en vervang indien nodig. Voor propaan, zie "Gasdrukregelaar en gas slang" (pagina 4).

### ALUMINIUM BUITENKANT ONDERDELEN

Was de buitenkant van de kookruimte met milde zeep en water indien witte oxidatie vlekken verschijnen. Spoel de oppervlakken grondig af en wrijf ze in met een doek gedept in olie die voor het koken gebruikt wordt om glans te krijgen. Gebruik een goede kwaliteit verfspuitbus die bestendig is tegen hoge temperaturen (315°C) om krassen te verwijderen.

### ROESTVRIJ STALEN EN PORSELEINEN ONDERDELEN

Was met zeep en water. Gebruik schoonmaakmiddel voor roestvrijstaal of "Bar Keepers Friend" om vlekken te verwijderen of op te poetsen. Verwering en extreme hitte kunnen er voor zorgen dat de roestvrijstalen deksel bruin kleurt. Dit is slechts een verkleuring en is geen fabrieksfout.

### ONDERDELEN EN ZIJPLANKEN VAN KUNSTHARS

Was met zeep en water.

### VERVANGINGSONDERDELEN

Indien er een probleem is met de regelaar knop, slang, brander of regelkleppen, repareer deze dan niet zelf. Raadpleeg uw dealer, erkend servicecentrum of neem contact op met de fabriek voor reparaties of vervangingsonderdelen. Gebruik alleen originele BROIL KING® vervangingsonderdelen om optimaal gebruik te garanderen.

### LEKKAGE TEST

Indien u een gasflus op een propaan model heraansluit, controleer op eventuele lekkages. Zie "Testen op Lekkages" (pagina 7).

# PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	TE ONDERNEMEN ACTIE
<b>GAS GEUR</b>	<b>DRAAI KRAAN VAN GASFLES METEEN DICHT. GEBRUIK BARBECUE NIET TOT DE LEKKAGE VERHOLPEN IS.</b>	
Lekkage ontdekt aan de gasfles, drukregelaar of een verbinding.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bedieningsknop zit los.</li> <li>2. Gaslek in slang/bedieningsknop of regelkleppen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Draai de bedieningsknop vast en "Test op Lekkages" (p. 7).</li> <li>2. Neem contact op met het toegewezen servicecentrum.</li> </ol>
Vlammen onder bedieningspaneel (vlamterugslag).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Venturi buis blokkade.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verwijder brander en maak venturi buizen schoon (p. 4).</li> </ol>
Flikkerende brandervlam of lage temperaturen op stand HIGH (HOOG)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Het veiligheidsmechanisme voor overtollige toevoer is geactiveerd in de verbinding tussen de gasfles en de barbecue.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Draai de gasflesventiel uit en draai dan alle branders naar de OFF positie. Ontkoppel de regelaar van de gasfles. Wacht twee minuten. Verbindt de regelaar weer met de gasfles. Open het gasflesventiel langzaam. Wacht een minuut. Steek de barbecue aan volgens "Instructies voor Aansteken" (p. 11).</li> </ol>
Brander gaat niet aan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geen gas meer. Gastoevoer is niet aangesloten.</li> <li>2. Ontstekingsprobleem.</li> <li>3. Het veiligheidsmechanisme voor overtollige toevoer is geactiveerd.</li> <li>4. De gasdrukregelaar is niet volledig verbonden met het gasfles ventiel.</li> <li>5. Een lekkage in het systeem zorgt ervoor dat het veiligheidsmechanisme voor overtollige toevoer is geactiveerd.</li> <li>6. Venturi is geblokkeerd of niet goed aangesloten op de gasopening.</li> <li>7. Gas inspuisers zijn geblokkeerd.</li> <li>8. De slang is verdraaid.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laat gasfles vullen en controleer de toevoer verbindingen.</li> <li>2. Probeer de brander handmatig te ontsteken met een lucifer. Zie "Instructies voor Aansteken" (pagina 16). Als de brander aan gaat, betekent het dat er een probleem is met de ontsteker. Zie "De Ontsteking werkt niet" hieronder.</li> <li>3. Volg de procedures voor "Flikkerende Brandervlam of Lage Temperaturen op stand HIGH" hierboven.</li> <li>4. Draai het handwiel aan van de gasfles regelaar.</li> <li>5. Test op lekkages om te zien of er een losse connectie is. Draai de aansluiting aan. Test op lekkages.</li> <li>6. Verwijder brander, maak de venturi buizen schoon en sluit opnieuw aan op het inspuiter ventiel. Zie "Venturi buizen" p 4.</li> <li>7. Verwijder de brander, maak de gasopeningen schoon met een naald of ijzerdraad. Boor niet in de openingen.</li> <li>8. Leg gas slang recht en houdt weg van bodem barbecue.</li> </ol>
De ontsteking werkt niet.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De ontstekings batterij is leeg.</li> <li>2. De ontstekingskabel is niet verbonden.</li> <li>3. Electrode is niet correct gepositioneerd in de brander.</li> <li>4. Er is een ontstekingsdefect</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vervang de batterij.</li> <li>2. Verzeker uzelf ervan dat de elektrische bedrading van de hoofdbrander en de zijbranders is aangesloten.</li> <li>3. Zorg ervoor dat de elektrode op de juiste positie zit en verwijder eventueel vuil dat er omheen zit.</li> <li>4. Gebruik handmatige ontsteking met lucifer (p. 11).</li> </ol>
Verminderde warmte, ploffende geluiden.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gas is op.</li> <li>2. Venturi is geblokkeerd.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laat de gasfles vullen.</li> <li>2. Verwijder brander, maak venturi buizen schoon en sluit opnieuw aan op het inspuiter ventiel ("Venturi buizen" p. 4).</li> </ol>
Hete plekken op het kookoppervlak.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Venturi is geblokkeerd.</li> <li>2. Vuilafzetting op de Flav-R-Wave.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verwijder brander, maak venturi buizen schoon (p. 4).</li> <li>2. Schraap de Flav-R-Wave af en gebruik de stofzuiger om de losse resten te verwijderen.</li> </ol>
Steekvlammen of vetbrandjes.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Overmatige vetopbouw op de verdampers of in de kookruimte van de gasbarbecue.</li> <li>2. Overmatige hitte.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schraap Flav-R-Wave en de binnenkant van de kookruimte grondig af, en verwijder de losse resten met de stofzuiger.</li> <li>2. Draai de brander regelaars naar een lagere instelling.</li> </ol>
Zoemend geluid Gasdrukregelaar.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De gasfles ventiel is te snel geopend.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Open de gasfles ventiel langzaam.</li> </ol>
Gele vlam.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Een beperkte gele vlam is normaal. Indien er teveel gele vlammen zijn, kunnen de venturi buizen verstopt zijn.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verwijder de brander, reinig de venturi buizen (p. 4).</li> <li>2. Verwijder de brander en reinig de branderopeningen met een zachte (tanden)borstel.</li> </ol>
Binnenkant van het deksel lijkt te schilferen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dit is een afzetting van vet, de binnenkant van het deksel is niet geschilderd dus kan ook niet afschilferen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reinig met een harde borstel of een schraper.</li> </ol>
Kookroosters roesten.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Emaillé is beschadigd.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zie "Onderhoud" (pagina 14) voor hulp.</li> </ol>
Bedieningspaneel of ovenverlichting werkt niet.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. het onderdeel is niet aangesloten aan elektriciteit</li> <li>2. Defecte transformator</li> <li>3. Losse of aangetaste verbindingen</li> <li>4. Kapotte lamp</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluit aardleksnoer aan het apparaat aan. Steek stekker in het stopcontact.</li> <li>2. Controleer of het transformator vermogen 12V is. Vervang indien nodig.</li> <li>3. Maak de verbindingen schoon en zorg ervoor dat alle verbindingen stevig samen geschoven zijn.</li> <li>4. Vervang de lamp.</li> </ol>

# GARANTIE

De OMC Garantie is geldig vanaf de aankoopdatum en beperkt zich tot kosteloze reparatie of vervanging van onderdelen die defect blijken bij normaal huiselijk gebruik.

In de Verenigde Staten en Canada gaat vervanging via FOB Factory. In alle andere landen gaat vervanging via FOB OMC Distributeur (raadpleeg dealer om naam van OMC Distributeur). Alle andere kosten zijn verantwoordelijkheid van de eigenaar.

Deze garantie wordt alleen verleend aan de originele aankoper als aangegeven op de garantie registratie en is alleen van toepassing op producten verkocht via detailhandel, en uitsluitend wanneer gebruikt bij de aankoper in het aankoop land. (De verschillende types gas die in diverse landen gebruikt worden vereisen de juiste kleppen, openingen en regelknoppen).

## WAT VALT ONDER DE GARANTIE

	IMPERIAL / REGAL / SOVEREIGN	BARON / SIGNET / MONARCH	CROWN	ROYAL / GEM
ROESTVRIJ STALEN DEKSEL ONDERDELEN	Levenslang	Levenslang	10 Jaar	
PORCELEIN STALEN DESKEL ONDERDELEN	Levenslang	Levenslang	10 Jaar	
GEGOTEN ALUMINIUM KOOK FRAME ONDERDELEN	Levenslang	Levenslang	Levenslang	Levenslang
ROESTVRIJ STALEN KOOK FRAME	Levenslang	10 Jaar	10 Jaar	
GIETIJZEREN ROOSTERS	2 Jaar	2 Jaar	2 Jaar	2 Jaar
ROESTVRIJ STALEN ROOSTERS	5 Jaar	5 Jaar		
ROESTVRIJ STALEN FLAV-R-WAVE / WARMTE TENT	5 Jaar	3 Jaar	3 Jaar	3 Jaar
BUIS BRANDERS	10 Jaar	10 Jaar	5 Jaar	5 Jaar
ZIJBRANDER	2 Jaar	2 Jaar	2 Jaar	2 Jaar
ROESTVRIJ STALEN RIJFRAME COMPONENTS	5 Jaar	5 Jaar		
OVERIGE DELEN EN VERF	2 Jaar	2 Jaar	2 Jaar	2 Jaar

## WAT VALT NIET ONDER DE GARANTIE

Deze garantie dekt geen defecten of problemen te wijten aan ongelukken, verkeerd gebruik, misbruik, wijzigingen, onjuiste toepassing, vandalisme, verkeerde montage of onjuist onderhoud en service, of gebrek aan normaal en routine onderhoud, inclusief schade veroorzaakt door insecten in de buizen van de brander, zoals uitgelegd in de handleiding.

Slijtage of schade veroorzaakt door ernstige weersomstandigheden zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring door het blootstellen aan chemische stoffen ofwel rechtstreeks ofwel in de atmosfeer.

Versiepings- of transportkosten.

Verwijderings- of herinstallatiekosten.

Werkplaatskosten voor installatie en reparatie.

## WAT VALT NIET ONDER DE GARANTIE (vervolgd)

Telefoonkosten van servicegesprekken. Aansprakelijkheid voor indirecte, of daaruit voortvloeiende schade.

Gasbarbecues die gebruikt worden als gemeenschappelijke faciliteit of gasbarbecues die niet direct door de aankoper gebruikt en onderhouden worden.

## BRANDERS

De levensduur van OMC-branders (vervaardigd uit roestvrij staal) is bijna altijd afhankelijk van het juiste gebruik, reiniging en onderhoud. Deze garantie dekt geen defecten ontstaan door onjuist gebruik en onderhoud.

## GEËMAILLEERDE GRILLROOSTERS

Alle grillroosters van OMC zijn met een laagje duurzaam emaille bedekt, wat het schoonmaken vergemakkelijkt en de kans vermindert dat er voedsel aan de roosters blijft kleven. Emaille is in essentie een laagje glas. Indien de roosters niet goed behandeld worden, kunnen er schilfertjes afspringen. Dit zal het gebruik en de prestaties van de roosters niet beïnvloeden. Er is geen garantie op het afschilferen of roesten te wijten aan verkeerd gebruik. Als er roest ontstaat, verwijder de roest dan met schuurpons of borstel en vet het rooster in met kookolie.

## VERDAMPINGSSYSTEMEN

OMC Gas Barbecues zijn ontworpen voor gebruik met het Flav-R-Wave™ verdampingssysteem. Gebruik van elk ander product zal de garantie ongeldig maken.

## FLAV-R-WAVE™

Het Flav-R-Wave™ verdampingssysteem is gewaarborgd tegen defecten in het materiaal en tegen doorroesten voor een periode van 3 jaar na datum van aankoop. Oppervlakteroest heeft geen invloed op de werking van de Flav-R-Wave™ en valt niet onder de garantie.

## GASFLESSEN

OMC maakt geen gasflessen. De maker van de gasflessen is verantwoordelijk voor het materiaal, vervaardiging en de prestatie van de gasfles. Als de gasfles een probleem heeft of het niet doet, of u heeft een vraag over de gasfles, neem dan contact op met de leverancier of maker van uw gasfles.

## VERVANGEN ONDERDELEN

Gebruik altijd originele OMC-onderdelen bij vervanging. Gebruik van andere onderdelen zal automatisch de hierboven vermelde garantie tenietdoen.

## GARANTIE CLAIMS

Alle garantieclaims worden direct behandeld door de distributeur van OMC in uw land. Neem contact op met uw leverancier of OMC distributeur.

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