

Broil King®

BARBECUE ENCASTRABLE AU GAZ

MANUEL DE L'UTILISATEUR

POUR UTILISATION AVEC GAZ PROPANE OU GAZ BUTANE

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

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

POUR UTILISATION DU GAZ DE VILLE

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

TABLE DES MATIERES

SÉCURITÉ.....	2
INSTALLATION	3
VENTURI TUBES.....	3
BOUEILLE DE GAZ.....	11
TUYAU DE GAZ ET DÉTENDEUR.....	11
CHANGEMENT DE LA BOUEILLE DE GAZ.....	12
GAZ DE VILLE	13
TEST D'ÉTANCHÉITÉ.....	14
TUBES VENTURI.....	15
ALLUMAGE	16
FONCTIONNEMENT.....	17
TECHNIQUES DE CUISSON.....	18
TRANSFORMATEUR	21
LUMIÈRES DU FOUR.....	22
LUMIÈRES DE LA CONSOLE	23
ENTRETIEN	24
LOCALISATION DES PANNES	25
GARANTIE	26

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

70094-40FR/NL REV A 01/18

SECURITÉ

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.

Soyez prudent lors de l'utilisation ou du déplacement de l'appareil. Des angles métalliques peuvent être coupants. Utiliser des gants appropriés pour soulever ou porter l'appareil.

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

SPECIFICATIONS

MODELE BBQ	Puissance de chaleur kW	Puissance de chaleur g/h	Diamètre de l'injecteur brûleur principal	Diamètre de l'injecteur brûleur latéral	Diamètre de l'injecteur brûleur arrière
8856-52	12.8 kW	931 g/h	0.85		
8856-53	12.8 kW	931 g/h	0.91		
8856-56	12.8 kW	931 g/h	1.32		
9560-82, 9564-82	19.9 kW	1421 g/h	0.85	0.73	0.95
9560-83, 9564-83	19.9 kW	1421 g/h	0.91	0.79	0.99
9560-86, 9564-86	19.9 kW	1421 g/h	1.32	0.79	1.09
9580-82, 9584-82	23.1 kW	1650 g/h	0.85	0.73	0.95
9580-83, 9584-83	23.1 kW	1650 g/h	0.91	0.79	0.99
9580-86, 9584-86	23.1 kW	1650 g/h	1.32	0.79	1.55
9570-82, 9574-82	24.7 kW	1764 g/h	0.81	0.73	0.99
9570-83, 9574-83	24.7 kW	1764 g/h	0.87	0.79	1.02
9570-86, 9574-86	24.7 kW	1764 g/h	1.30	0.79	1.61

SPECIFICATIONS

Pays d'utilisation	CATEGORIE	PRESSIION BUTANE	PRESSIION PROPANE	PRESSIION GAZ DE VILLE	DETEUDEUR EN CONFORMITÉ AVEC	Tuyau de gaz en conformité avec
BE	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
CH	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
ES	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
FR	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		NF M 88765 OR NF M 88776	NF D 36107
GB	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		BS3016	BS3212/2/8
IE	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
IS	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
IT	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
PT	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
CZ	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
DK	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
FI	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
GR	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
HU	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
LT	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
LU	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
LV	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
NL	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			NEN 5654
NO	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
RO	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
SE	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
PL	I _{3B} /P(37)	37 mbar	37 mbar			
DE	I _{3P} (50)		50 mbar			
DE	I _{2E} (20)			20 mbar		
AT	I _{2H} (20)			20 mbar		
CH	I _{2H} (20)			20 mbar		
CZ	I _{2H} (20)			20 mbar		
DK	I _{2H} (20)			20 mbar		
ES	I _{2H} (20)			20 mbar		
FI	I _{2H} (20)			20 mbar		
GB	I _{2H} (20)			20 mbar		
GR	I _{2H} (20)			20 mbar		
IE	I _{2H} (20)			20 mbar		
IT	I _{2H} (20)			20 mbar		
NO	I _{2H} (20)			20 mbar		
PT	I _{2H} (20)			20 mbar		
SE	I _{2H} (20)			20 mbar		

SÉCURITÉ

PRECAUTIONS ELECTRIQUES

ATTENTION! Ne pas suivre ces instructions peut causer des dégats 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 choqe 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.

INSTALLATION

OPTION DE MONTAGE

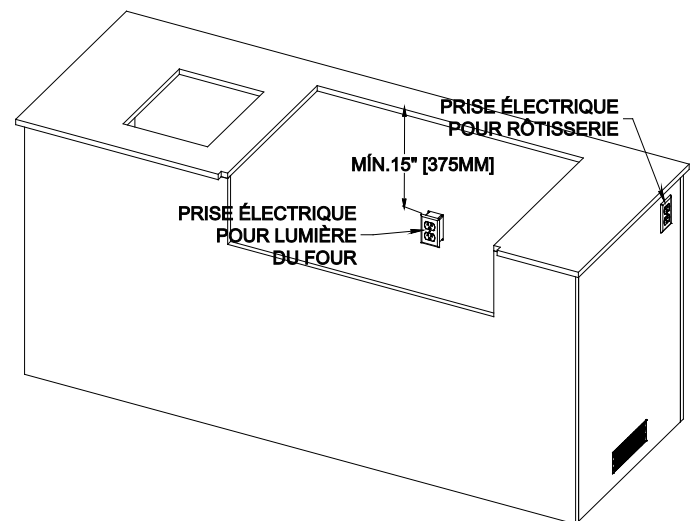
Le barbecue à encastrer et tous les autres accessoires et matériaux doivent être sur le site avant que la construction ne démarre.

Il existe de nombreuses possibilités pour concevoir votre cuisine extérieure avec notre barbecue encastrable. Si votre barbecue inclus un réchaud latéral, n'oubliez pas que celui-ci doit impérativement être placé à gauche de la cuve.

PRISES ELECTRIQUES

Si votre barbecue est muni d'une rôtisserie, une prise étanche doit être prévue et positionnée à l'arrière du panneau droit du bati.

Si de la lumière est prévue, un bloc électrique étanche doit être positionné à l'intérieur du bati, sur le panneau arrière, à 380mm sous le plan de travail



INSTALLATION

L'installation doit être faite par un professionnel.

POSITION DU BARBECUE A GAZ

Assurez vous que la ventilation soit adéquate pour que chaleur et fumée se dissipent correctement.

POUR DETERMINER LA POSITION DU BARBECUE, PENSEZ A:

- Exposition au vent
- Proximité du trafic routier
- Arrivées de gaz et d'électricité au plus proche et loin d'une source de chaleur

POSITIONNEMENT DU BARBECUE:

- Choisissez un emplacement assez grand pour évacuer facilement en cas de feu.
- Un endroit bien ventilé

NE JAMAIS POSITIONNER VOTRE BARBECUE:

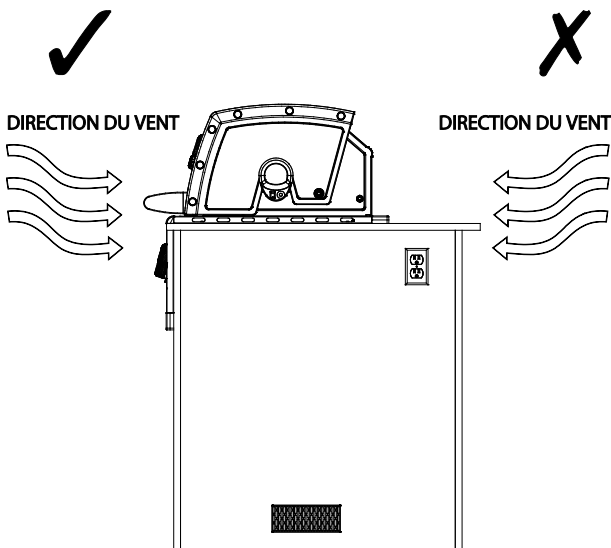
- Dans un garage, un abris, une remise ou tout autre lieu fermé.
- Sous une construction avec toit inflammable

Le barbecue est conçu pour que l'air circule en entrant par la console avant du barbecue et ressorte par les grilles d'échappement situées à l'arrière.

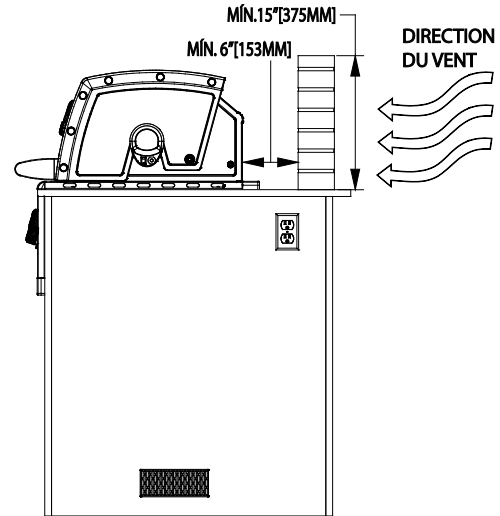
Si votre barbecue est placé dans une zone venteuse, positionnez le afin que le vent dominant amène de l'air à l'avant du barbecue.

Un vent léger soufflant à l'avant du barbecue :

- Aide le barbecue à chasser l'air chaud à l'arrière du barbecue.
- Aide à maintenir la fumée de cuisson à l'écart du cuisinier.



Si le barbecue est situé où le vent dominant souffle à l'arrière du barbecue, un brise-vent devra être installé. Le brise-vent doit être construit pour empêcher le vent d'entrer par les grilles d'échappement à l'arrière du barbecue et doit respecter les règles concernant les matériaux à utiliser comme indiqué dans ce manuel d'instruction



ATTENTION : Le vent soufflant à l'arrière du barbecue ou le long de la grille d'échappement peut perturber le bon débit d'air, entraînant des performances réduites ou, dans certains cas, provoquer un excès de chaleur dans la zone du panneau de commande. Cela peut entraîner un risque de brûlure si la surface de la console et/ou les boutons deviennent trop chaud au touché.

En cas de vent fort, il est préférable de ne pas utiliser le barbecue. Les dommages causés au barbecue résultant d'une utilisation lors de grand vent, tels que les boutons ou les fils d'allumage fondus ou endommagés, ou la décoloration de panneaux ou du bati due à l'accumulation de la chaleur, sont exclus de la prise en charge de la garantie.

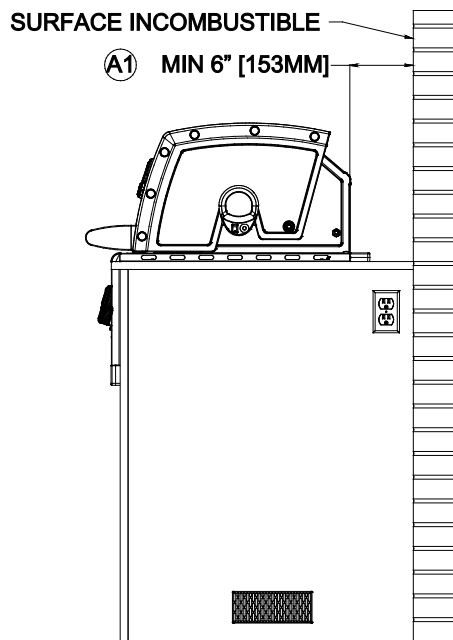
INSTALLATION - DEGAGEMENT

DISTANCE DE SECURITE A RESPECTER

NOTE: L'installation requière un plan de travail en matériau ininflammable. Le plan de travail doit être construit à partir de matériaux solides et doit être de niveau et avoir une surface lisse.

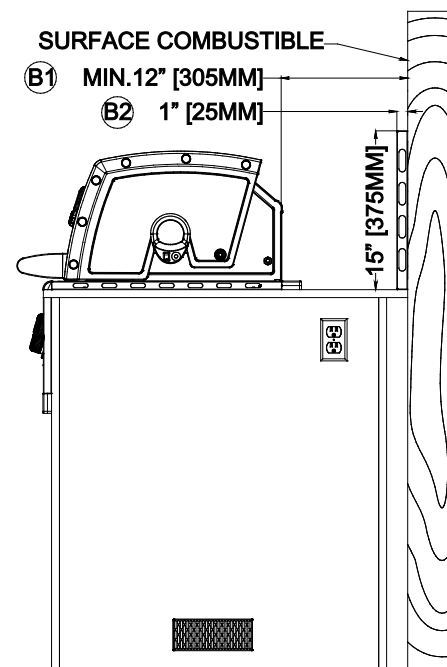
A) Distance entre le barbecue et un mur en matériau ininflammable.

1. Le barbecue doit se trouver à au moins 150mm de tout mur en matériau ininflammable, sur la droite, sur la gauche et à l'arrière du barbecue. Cette distance est nécessaire pour permettre une ventilation suffisante et la possibilité d'ouvrir complètement le couvercle du barbecue.



B) Distance entre le barbecue et un mur inflammable protégé.

1. Le barbecue doit se trouver à au moins 300mm du mur inflammable protégé, sur la droite, sur la gauche et à l'arrière du barbecue
2. La paroi qui protège le mur inflammable doit laisser un espace ventilé de 25mm avec le mur inflammable. Sa hauteur par rapport au plan de travail doit être de 375mm au minimum.



DEFINITION D'UN MATERIAU INFLAMMABLE

Toute structure de bâtiment ou structure décorative en bois, fibres végétales, vinyle / plastique ou d'autres matériaux capables de transférer de la chaleur ou de prendre feu. Un tel matériau doit être considéré comme inflammable, même s'il est ignifugé, traité ou peint en surface, ou en plâtre.

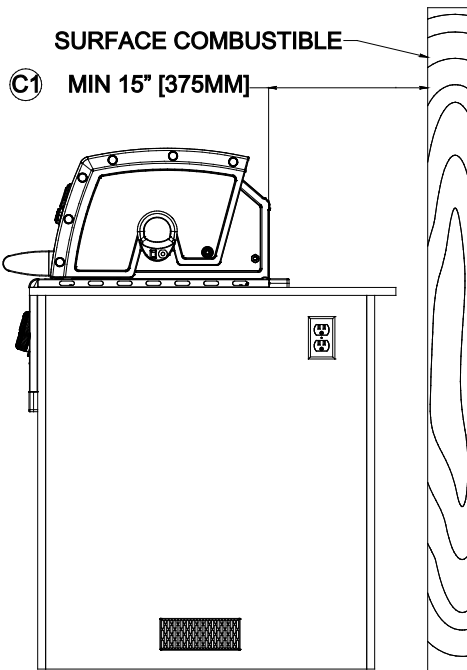
DEFINITION D'UN MATERIAU ININFLAMMABLE

Matériaux qui ne peuvent pas prendre feu, tels que des matériaux constitués entièrement ou d'une combinaison d'acier, de fer, de carreaux de briques, de béton, d'ardoises et de plâtre

INSTALLATION - DEGAGEMENT

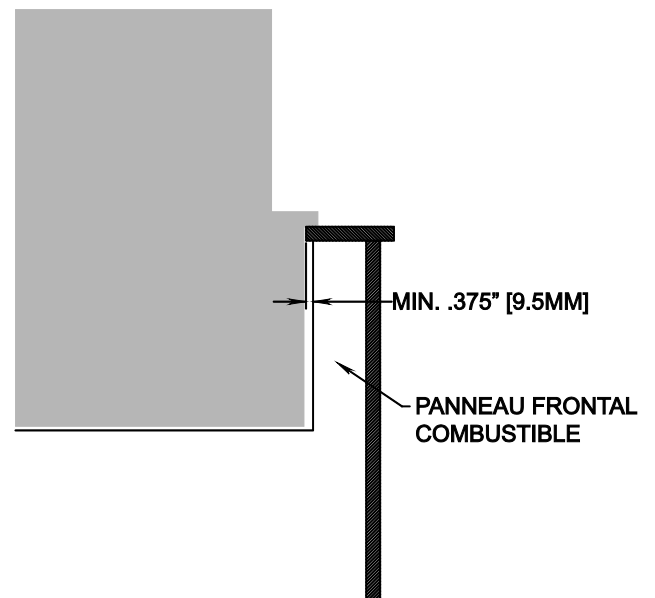
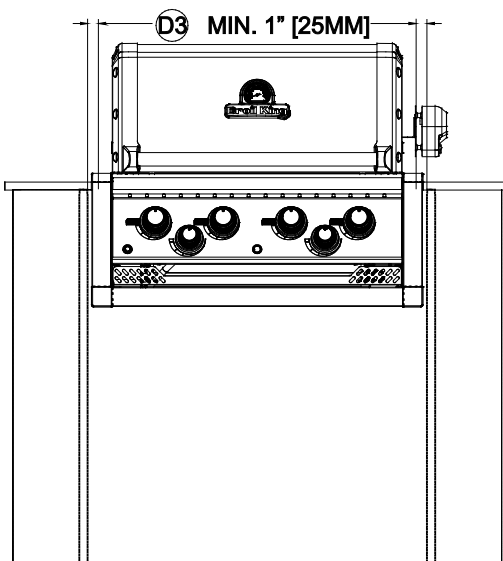
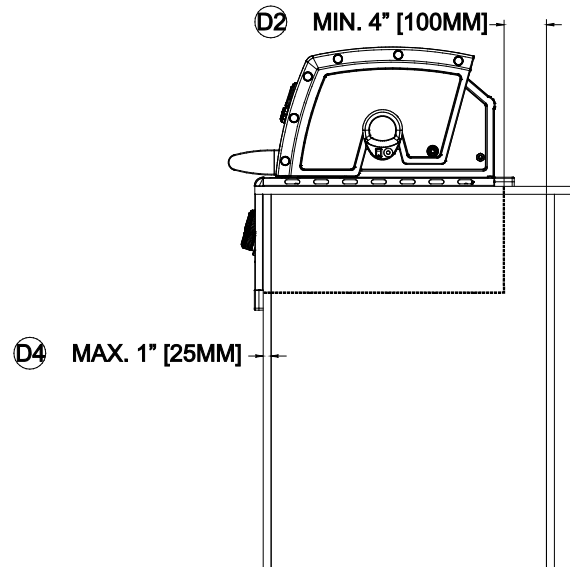
C) Distance entre le barbecue et le mur inflammable au dessus du plan de travail.

Le barbecue doit être placé à une distance minimum de 375 mm à droite, à gauche et à l'arrière de tout mur combustible situé au dessus du plan de travail (lui même non inflammable)



D) Distance entre le barbecue et le bâti (inflammable ou pas) sous le plan de travail.

1. Aucune distance minimal n'est requise en cas de bâti en matériau ininflammable.
2. Une distance de 100 mm est requise à l'arrière du comptoir pour une construction en matériau inflammable.
3. Une distance de 25 mm est requise à droite et à gauche du comptoir pour une construction en matériau inflammable.
4. Une distance de 9 mm est requise à l'avant du comptoir pour une construction en matériau inflammable. Cette paroi doit faire au minimum 25 mm d'épaisseur.



INSTALLATION - DEGAGEMENT

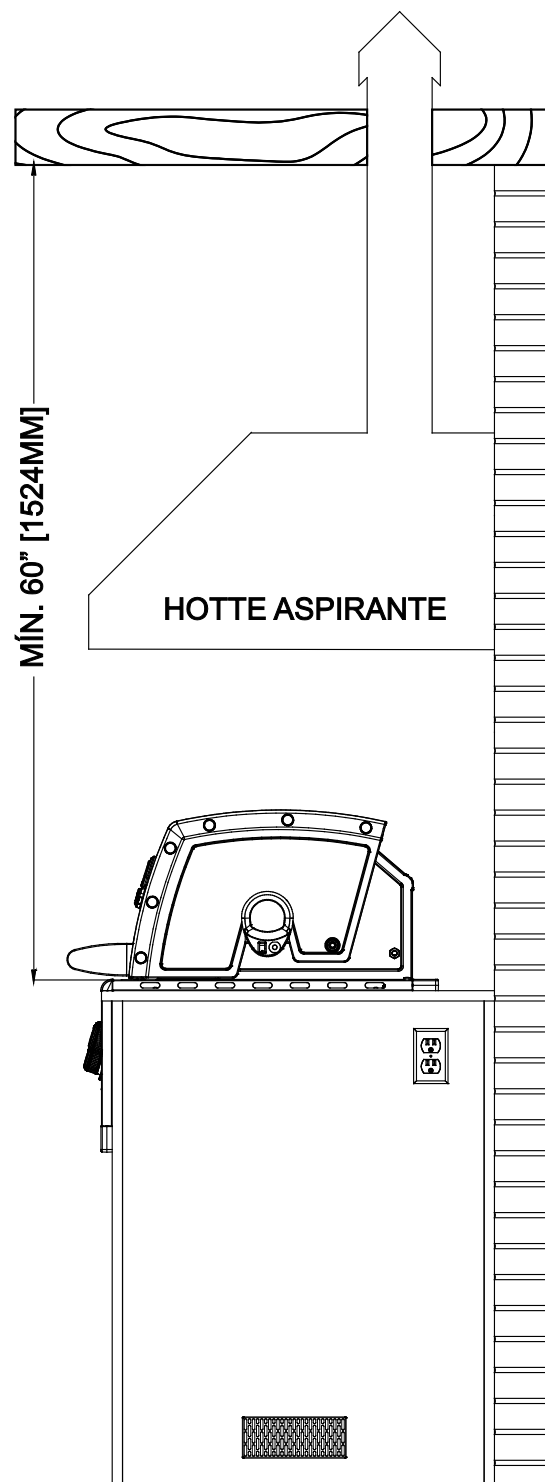
ATTENTION : Ne pas installer ou utiliser le barbecue sous une construction combustible non protégée sans un bon système de ventilation

CONSTRUCTION HAUTE ET EXIGENCE EN TERME DE HOTTE EXTERIEURE

Une distance minimum de 1 525mm est indispensable entre la construction haute et la surface de cuisson. Lorsque le barbecue est installé sous une construction inflammable, une hotte d'extraction d'air doit être installée au dessus de la surface de cuisson. La hotte fait alors office de protection de la structure inflammable. Quand la structure n'est pas inflammable, la hotte est cependant fortement conseillée.

HOTTE ASPIRANTE

La hotte aspirante que vous utilisez doit être plus large que la surface de cuisson de votre barbecue, et doit avoir un débit minimum de 2038m³/H pour une application extérieure appropriée



INSTALLATION – BÂTI DU BARBECUE

STOCKAGE DE LA BOUTEILLE DE GAZ DU BARBECUE

L'entreposage des bouteilles de gaz Butane/Propane doit satisfaire aux exigences de ventilation et d'éloignement d'une source de chaleur comme indiqué dans la norme BS EN 498:2012

Il y a deux types de structures bâties :

1. Bâti avec bouteille de gaz.
2. Bâti sans bouteille de gaz.

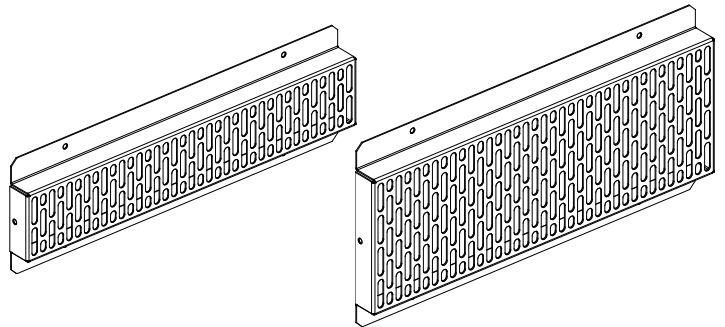
ATTENTION : Ne pas entreposer votre bouteille de gaz de recharge dans la structure bâtie.

ATTENTION : Une aération est indispensable dans la structure bâtie afin de produire une ventilation en cas de fuite de gaz.

La ventilation réduit les risques de moisissures et permet le refroidissement de la structure.

Note: Les illustrations ne sont que des exemples

- Chaque aération doit avoir une ouverture minimum qui permette le passage d'une tige de 3mm
- S'assurer que l'aération ne soit pas obstruée ou bloquée par un support à l'intérieur de la structure.
- Garder les aérations libres de toutes obstructions.
 - La ventilation peut être cachée mais doit être protégée pour empêcher les rongeurs et les insectes d'accéder à la structure.
 - Des grilles de ventilation sont disponibles chez votre revendeur de bricolage.



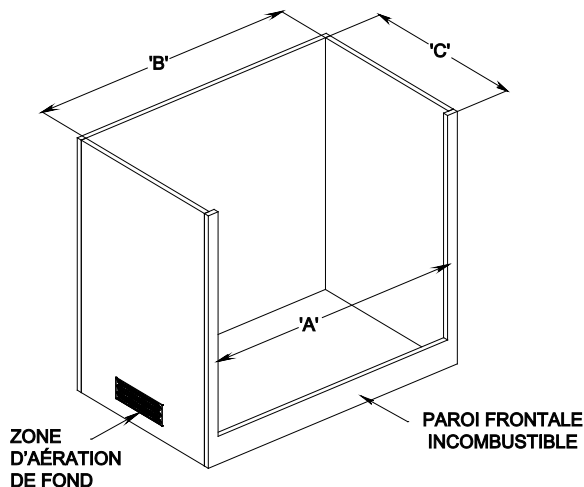
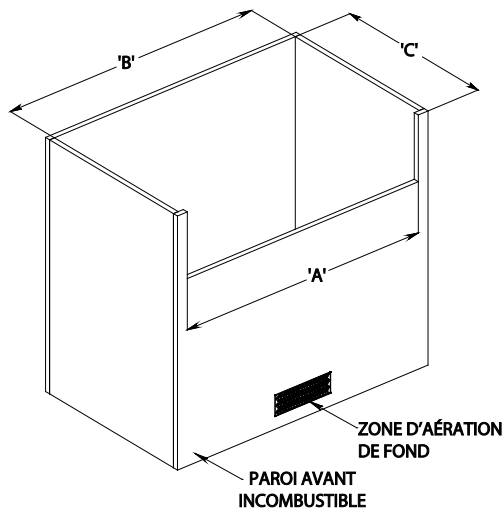
- Le robinet de fermeture d'arrivée de gaz de la bouteille doit être accessible à la main.
- Une porte peut être installée sur la structure de stockage de la bouteille à condition qu'elle ne soit pas verrouillée et qu'elle puisse s'ouvrir sans l'usage d'outils.
- La bouteille doit être placée en hauteur, à au moins 51 mm du sol
- au moins une ouverture (ventilation) doit donner directement sur l'extérieur et non pas sur la structure de l'îlot. Si il y a une fuite de gaz ou si la bouteille se vide dans l'endroit clos, il faut absolument une ventilation directe et non pas sur le reste de la structure.

ATTENTION : La ventilation doit donner directement sur l'extérieur et ne jamais donner sur le reste de la structure

INSTALLATION – BATI DU BARBECUE

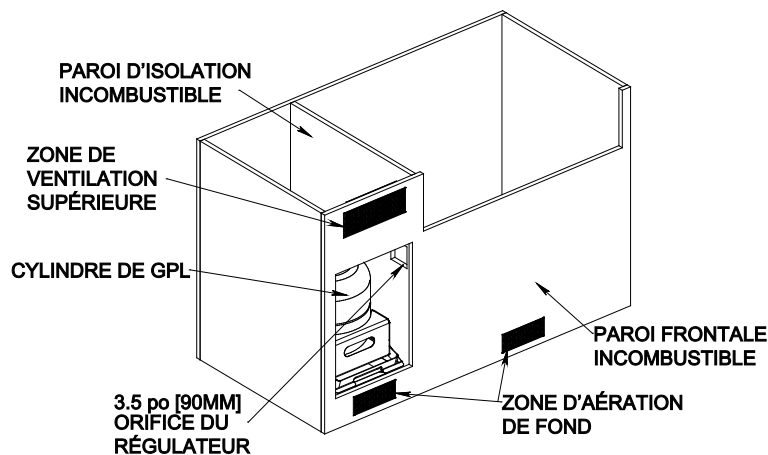
BATI DU BARBECUE SANS BOUTEILLE DE GAZ

- Des espaces de ventilation totalisant un minimum de 65 cm² sont prévus sur la partie haute du barbecue, à l'arrière et sur les cotés.
- Des espaces de ventilation totalisant un minimum de 30 cm² sont prévus sur la partie basse du barbecue.
- Un espace de ventilation d'une surface minimale de 1/50 de la surface du comptoir doit être prévu dans la structure du bâti.
- Le bord inférieur de la grille de ventilation doit être placé au maximum à 25mm du sol et la partie supérieure ne doit pas dépasser 125mm du sol.
- Faire attention de ne pas boucher cette aération.



BATI DU BARBECUE AVEC UNE BOUTEILLE DE GAZ

- Un espace séparé est requis pour les installations avec une bouteille de gaz
- Construire une structure avec 4 côtés, un dessus et un fond avec les dimensions intérieures minimum suivantes :
 - Hauteur – 60cm
 - Largeur – 40cm
 - Profondeur – 35cm
- Cette structure ne doit pas permettre le stockage d'une bouteille de gaz de recharge.
- Une ventilation d'une surface minimum de 1/100 de la surface de la base est requise sur la partie haute d'un mur donnant sur l'extérieur du bâti. (suivant norme BS EN 498:2012)
- Une ventilation d'une surface minimum de 1/50 de la surface de la base est requise sur la partie basse d'un mur donnant sur l'extérieur du bâti. (suivant norme BS EN 498:2012)
- La grille de ventilation haute doit se trouver à 130 mm du haut du mur de la structure.
- La grille de ventilation basse doit se trouver au maximum à 25mm du sol et au maximum à 130 mm du sol.
- Un mur non inflammable est obligatoire entre la partie réservée à la bouteille de gaz et la partie où le barbecue est encastré.
- La partie où est stockée la bouteille de gaz doit être isolée hermétiquement vis à vis de la partie où se trouve le réchaud lateral. La bouteille doit être protégée des rayonnement, de la chaleur et des corps étrangers tels que les liquides chauds.



DIMENSIONS DE LA STRUCTURE				
		420 / 490	590	XL
A	MIN	770mm	932mm	1118mm
	MAX	774mm	936mm	1122mm
B	MIN	797mm	959mm	1146mm
C	MIN	686mm avec prise avec disjoncteur montée en surface		

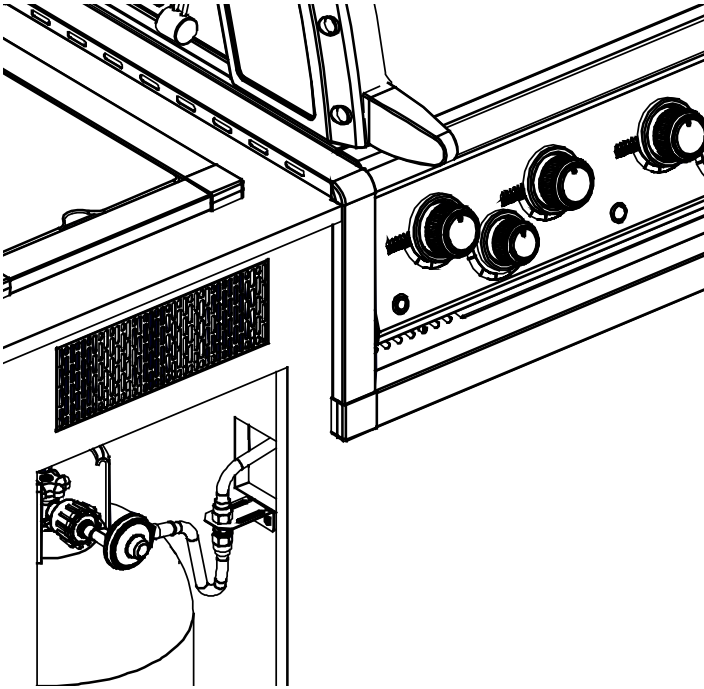
DANGER

Ne pas construire une structure fermée pour le stockage d'une unique bouteille de gaz 15kg, conformément aux exigences de ventilation et de séparation des bouteilles de gaz d'une source de chaleur, énumérés dans la norme BS EN 498:2012, peut être dangereux et provoquer un feu ou une explosion, causer de sérieuses blessures ou la mort, et causer des dommages de biens

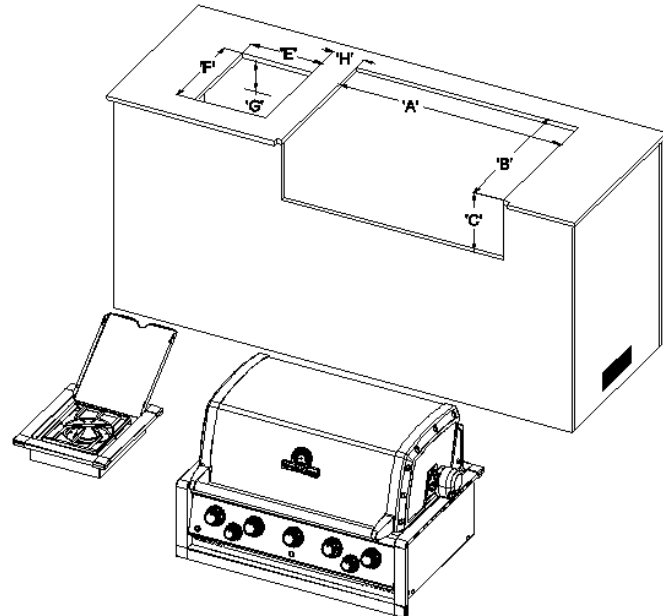
INSTALLATION – PLAN DE DECOUPE

SPÉCIFICATIONS POUR LE RACCORDEMENT D'UNE BOUTEILLE DE GPL DE 20 LB

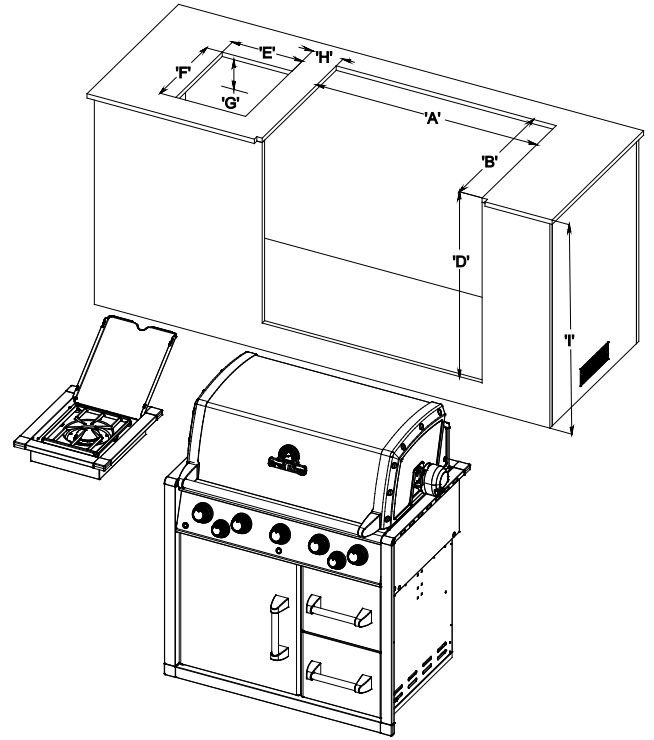
- un tuyau de 14 po (356 mm) ondulé avec un raccord SAE de 3/8 po et 45 degrés est raccordé au collecteur du gril
- n'utilisez pas de pâte à joint sur le raccord SAE de 3/8 po et 45 degrés
- le raccord SAE de 3/8 po et 45 degrés doit être solidement fixé à une construction permanente rigide
- si vous choisissez d'utiliser un tuyau au gaz ondulé autre que celui fourni, le connecteur doit respecter la norme pour connecteurs pour appareils à gaz, EN ISO 228-1 or EN 10226-1 and EN 10226-2



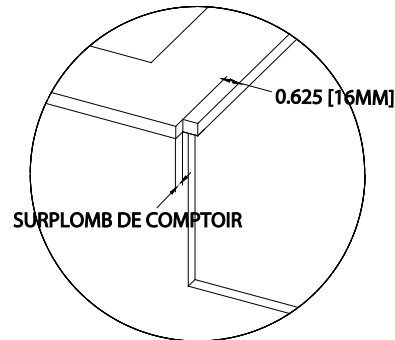
DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE DE COMPTOIR – INTÉGRÉ



DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE DE COMPTOIR – INTÉGRÉ AVEC ARMOIRE



DÉTAIL D'ENTAILLE DE COMPTOIR



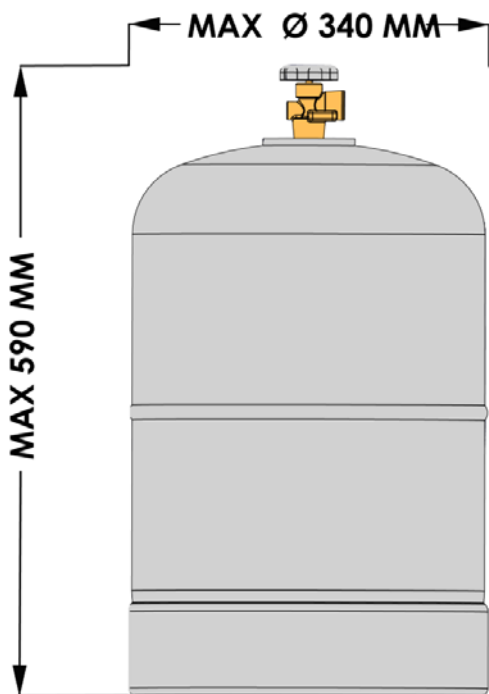
DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE L'ÎLOT

	490	590	XL
A	MIN. 29 ⁷ / ₈ po [758mm] MAX. 30 ¹ / ₈ po [765mm]	MIN. 36 ¹ / ₄ po [920mm] MAX. 36 ¹ / ₂ po [927mm]	MIN. 43 ⁵ / ₈ po [1108mm] MAX. 43 ⁷ / ₈ po [1115mm]
B	MIN. 23 ¹ / ₈ po [590mm] – MAX. 23 ³ / ₈ po [595mm]		
C	MIN. 10 ²⁹ / ₃₂ po [280mm] – MAX. 11 ¹ / ₈ po [285mm]		
D	MIN. 31 ¹ / ₂ po [800mm] – MAX. 31 ³ / ₄ po [810mm]		
E	MIN. 11 ¹ / ₂ po [290mm] – MAX. 11 ³ / ₄ po [300mm]		
F	MIN. 14 ¹ / ₂ po [370mm] – MAX. 14 ³ / ₄ po [375mm]		
G	MINIMUM 4 ¹ / ₂ po [115mm]		
H	MINIMUM 3 po [75mm] – MAXIMUM 7 po [180mm]		
I	MINIMUM 34 po [865mm]		

SECURITE

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.
Stocker votre bouteille de gaz de rechange 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.

DETENDEUR

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 I₃₊(28-30/37)	Propane 37 mbar. Butane 28-30 mbar.
CATEGORY I_{3B/P}(30)	Propane/Butane 30 mbar.
CATEGORY I_{3B/P}(37)	Propane/Butane 37 mbar.
CATEGORY I_{3P}(50)	Propane 50 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.

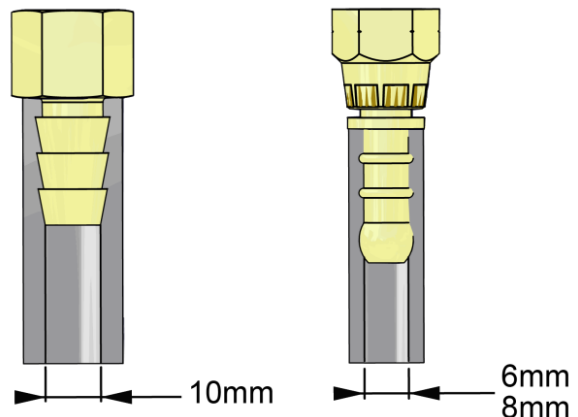
Positionnez le tuyau de gaz loin des surfaces chaudes, incluant le fond du barbecue.

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.



CHANGER UNE BOUTEILLE DE GAZ

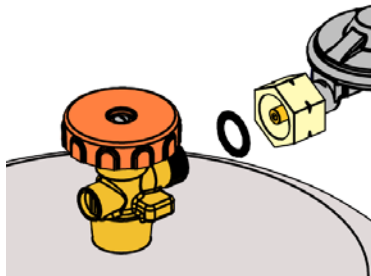
Butane et Propane peuvent être utilisés avec ces appareils. Le butane peut être utilisé avec une pression de 28-30, 37 mbar et le propane avec une pression de 30-37 ou 50 mbar. Cet appareil doit être utilisé avec le détendeur approprié au type de gaz utilisé. Voir page 2

N'UTILISEZ JAMAIS de tuyau de gaz sans détendeur ou avec un détendeur qui n'est pas en adéquation avec le gaz utilisé ou la pression nécessaire.

ATTENTION : Le changement de bouteille de gaz doit se faire dans un environnement sans source de chaleur, ni flamme. Les bouteilles de gaz Propane & Butane ont différents types de connexions.

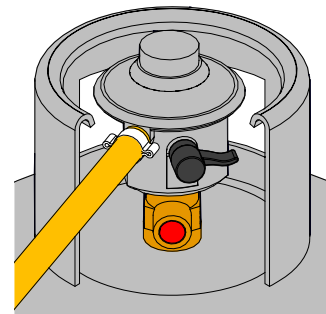
a) Connexion avec robinet de gaz.

La pièce la plus importante est la rondelle d'étanchéité noire. Toujours vérifier qu'elle soit présente et en bonne état quand vous changez votre bouteille de gaz. Des visse de connexions peuvent se visser à la main et d'autres nécessitent une clé. Serrez fermement (filetage vers la gauche). Quand vous utilisez une clé, faites attention de ne pas endommager la rondelle d'étanchéité.



b) Connexion automatique

Aucun outil n'est nécessaire pour ce type de connexion. L'ouverture et la fermeture d'arrivée de gaz se fait par un bouton sur le détendeur. Vérifier néanmoins que le tuyau de gaz soit visser fermement sur le détendeur avec une clé.



Installer une bouteille de gaz

Connexion avec robinet	Connexion automatique
1. Vérifiez que le robinet d'arrivée de gaz de la bouteille soit bien fermé 2. Retirez le bouchon de protection.	1. Retirez le capuchon de protection de la bouteille de gaz
3. Vérifiez le bon état de la rondelle d'étanchéité noire avant de visser la connexion.	2. Vérifiez que tous les boutons de gaz de l'appareil soient fermés et que le détendeur soit en position arrêt.
4. Vissez fermement le détendeur sur la bouteille de gaz en utilisant une clé (filetage vers la gauche). Ne pas serrer abusivement afin de ne pas endommager la rondelle d'étanchéité.	3. Positionnez le détendeur sur la connexion automatique et poussez fermement. Un "Clic" permet de s'assurer que le détendeur est bien en place.
5. Tournez le robinet de la bouteille pour ouvrir le gaz..	4. Tournez le bouton du détendeur pour ouvrir le gaz.

Débrancher une bouteille de gaz

CONNEXION AVEC ROBINET	CONNEXION AUTOMATIQUE
1. Fermez le robinet d'arrivée de gaz (dans le sens des aiguilles d'une montre)	1. Fermez l'arrivée de gaz sur le détendeur.
2. Eteignez les boutons de gaz sur l'appareil et ATTENDRE que les brûleurs soient tous éteints.	3. NE JAMAIS ENLEVER le détendeur (ou la connexion) si le robinet de la bouteille de gaz est ouvert.
3. NE JAMAIS ENLEVER le détendeur (ou la connexion) si le robinet de la bouteille de gaz est ouvert.	4. Desserrez la connexion du détendeur avec une clé.
4. Desserrez la connexion du détendeur avec une clé.	3. Enlevez le détendeur en appuyant sur le bouton d'arrêt du détendeur (1) et simultanément, en tirant le détendeur vers le haut (2).
5. Vérifiez que le robinet d'arrivée de gaz soit bien fermé et remettre le Bouchon de protection si vous n'utilisez pas la bouteille de gaz.	4. Vérifiez que le robinet d'arrivée de gaz soit bien fermé et remettre le Bouchon de protection si vous n'utilisez pas la bouteille de gaz

Vérifiez l'étanchéité de toutes les connexions avant d'utiliser l'appareil.

INSTALLATION – TUYAU DE GAZ PROPANE OU GAZ NATUREL FIXE

EMPLACEMENT DU TUYAU DE GAZ

Les tuyaux d’approvisionnement de gaz de pétrole liquéfié et de gaz naturel doivent être installés par un professionnel qualifié.

Remarque: Fournit un accès dans l’enclos pour l’entretien de la source de gaz et le régulateur.

Remarque: La zone doit être exempte de surfaces tranchantes ou abrasives pour éviter tout dommage aux tuyaux d’alimentation de gaz. Faites preuve de prudence lorsque vous passez des conduites de gaz à travers l’enclos du gril intégré.

SPÉCIFICATIONS POUR TUYAUTERIE

- L’installation doit avoir un tuyau rigide, un tuyau semi-rigide ou un raccord conforme à la norme sur les connecteurs pour les appareils à gaz extérieurs et les maisons préfabriquées, ANSI Z21.75•CSA 6.27 et qui convient aux installations extérieures
- Les raccords de gaz doivent être solidement fixés à une construction rigide et permanente
- Un raccord à sertir SAE de 45 degrés et 3/8 po a été fourni. N’utilisez pas de pâte à joint sur ce raccord
- Un robinet d’arrêt doit être installé à l’extérieur, et être accessible depuis l’extérieur de l’enclos intégré.
- Pour le propane et le gaz naturel en vrac, un autre robinet d’arrêt intérieur doit être installé dans la ligne de carburant dans un endroit accessible près de la ligne d’alimentation

CONNEXION À UNE SOURCE DE GPL AUTONOME ÉLOIGNÉE

- Les grils au GPL sont conçus pour fonctionner à une pression réglementée de 11 po de colonne d’eau
- **Un régulateur de pression de GPL en ligne pour les installations de propane en vrac est nécessaire pour maintenir la pression de colonne d’eau de 11 pouces. (non fourni)**
- Le raccord de gaz entre le collecteur et la cloison d’alimentation en gaz ne doit pas dépasser 72 po (182 cm)
- Lorsque le gril n’est pas en cours d’utilisation, fermez le gaz naturel au robinet d’arrêt

RACCORDEMENT À L’ALIMENTATION EN GAZ NATUREL

- Si le gril est conçu pour fonctionner au gaz naturel, n’utilisez pas de propane liquide (gaz en bouteille). Les vannes, orifices, et tuyaux sont pour le gaz naturel uniquement
- Les grils au gaz naturel sont conçus pour fonctionner à une pression régulée de 7 po de colonne d’eau
- Le tuyau d’alimentation entre le collecteur et la cloison d’alimentation en gaz ne doit pas dépasser 120 po (182 cm)
- Le gaz doit être fermé à la source de gaz naturel lorsque le gril n’est pas en cours d’utilisation
- Lorsque le gril n’est pas en cours d’utilisation, fermez le gaz naturel au robinet d’arrêt

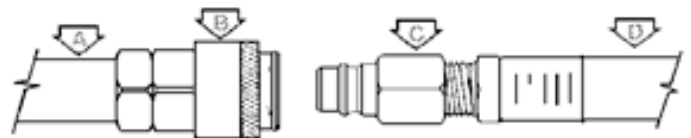
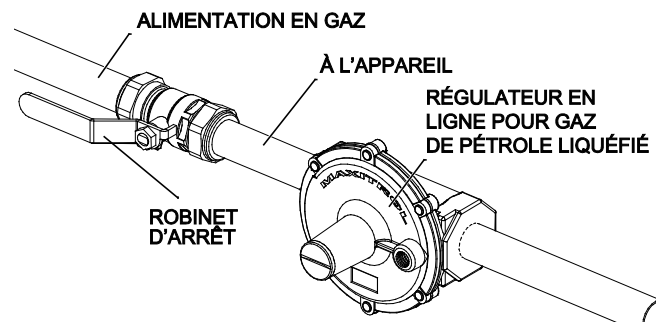
ESSAI DE L’ALIMENTATION EN GAZ

- Le gril à gaz extérieur et son robinet d’arrêt individuel doivent être débranchés du système d’alimentation en gaz pendant tout essai de pression du système à des pressions dépassant 1/2 lb/po² (3,5 kPa)
- Le gril à gaz extérieur doit être isolé du système d’alimentation en gaz en fermant son robinet d’arrêt manuelle pendant les essais de pression du système de tuyaux d’alimentation en gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa)

TUYAU D’ALIMENTATION EN GAZ

- Sur les modèles équipés d’un tuyau de rallonge, le tuyau est spécialement conçu pour votre modèle. Ne pas tenter de faire des modifications ou des ajouts. Les tuyaux et les raccords sont conformes à la norme CGA CAN 1.83
- Sur les modèles équipés d’un raccord à “déconnexion rapide”, fermez le “robinet d’arrêt” avant de déconnecter le raccord
- Le raccord à “déconnexion rapide” doit être gardé propre et exempt de saletés et débris
- Protégez le tuyau contre les éclaboussures de graisse et ne pas permettre au tuyau de toucher n’importe quelle surface chaude, y compris la coquille de base du gril e
- Inspecter le tuyau au moins une fois par année. Si le tuyau est fissuré, coupé, usé ou endommagé, l’appareil ne doit pas être utilisé
- Pour le remplacement du tuyau, contactez votre revendeur ou centre de service agréé

ROBINET EN POSITION OUVERTE



- A. TUYAUTERIE D’ALIMENTATION EN GAZ
- B. RACCORD À DÉCONNEXION RAPIDE
- C. ADAPTATEUR DE RACCORD
- D. ENSEMBLE DE TUYAU DE RALLONGE

TEST D'ETANCHEITE

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.

MESURE DE PRECAUTION:

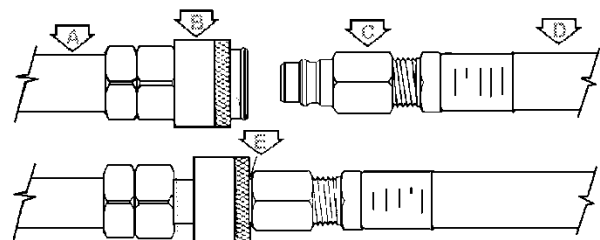
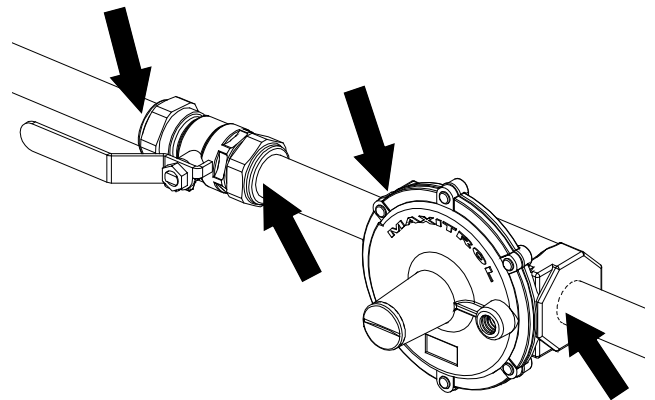
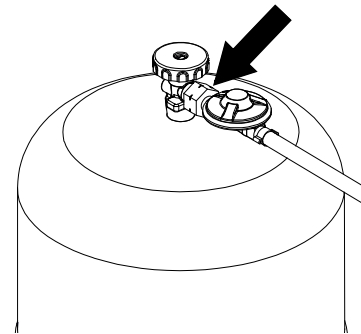
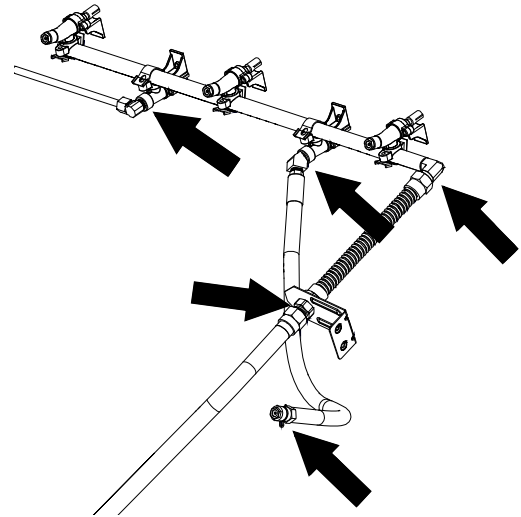
- Tous les raccords doivent être testés avant d'utiliser votre barbecue.
- Les raccords doivent être testés lorsque vous changez de bouteille de gaz, et au moins une fois par an ou après une longue période sans utilisation du barbecue.
- Ne pas fumer quand vous faites le test
- Ne pas faire le test près d'une flamme (allumette ou autre)
- Faire le test d'étanchéité à l'extérieur.

TEST D'ETANCHEITE :

1. Préparer une solution savonneuse avec quantité égale d'eau et de détergeant vaisselle.
2. Eteindre toute flamme ou cigarette à proximité.
3. S'assurer que les boutons de gaz soient fermés.
4. S'assurer que le détendeur ou le robinet de la bouteille de gaz soit fermé
5. Avec une bouteille de gaz pleine, ouvrir lentement le robinet de la bouteille ou le bouton du détendeur.
6. Passer de la solution savonneuse sur tous les raccords
7. Si des bulles apparaissent au niveau des raccords, c'est qu'il y a fuite.
8. Si une fuite est détectée, fermer le robinet de la bouteille de gaz ou du détendeur. Resserrer le raccord et recommencer le test d'étanchéité.
9. Si la fuite persiste, contacter votre revendeur. **Ne pas utiliser l'appareil en cas de fuite.**

Si votre barbecue est équipé d'un réchaud latéral ou d'un brûleur arrière pour rôtisserie.

1. Suivre les indications 1 à 5 du test d'étanchéité ci dessus.
2. Placer votre doigt sur l'orifice du tuyau (avant branchement sur brûleur lateral ou arrière)
3. Passer la solution savonneuse sur toutes les connexions entre l'orifice du tuyau et le bouton de gaz
4. Ouvrir les boutons de gaz du réchaud et de la rôtisserie.
5. Si des bulles apparaissent, c'est qu'il y a fuite.
6. Fermer tous les boutons de gaz
7. S'il y a fuite, contacter votre revendeur. **Ne pas utiliser l'appareil en cas de fuite**



- A. TUYAUTERIE D'ALIMENTATION EN GAZ
- B. RACCORD À DÉCONNEXION RAPIDE
- C. ADAPTATEUR DE RACCORD
- D. ENSEMBLE DE TUYAU DE RALLONGE
- E. TEST DE FUITE ICI

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

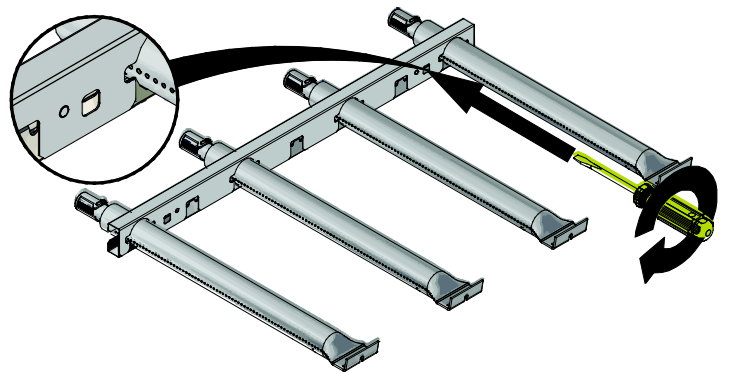
En cas de retour de flamme, éteindre immédiatement l'arrivée de gaz à la source.

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

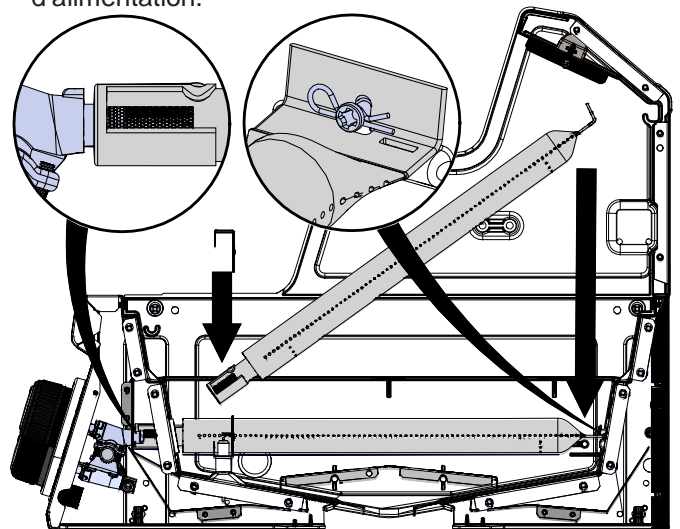
1. Eteindre le gaz en fermant l'arrivée de gaz sur la bouteille.
2. Quand le barbecue est froid, enlever les attaches (clip de connexions) qui tiennent les brûleurs. Dévisser ensuite la barre supérieure de maintien des brûleurs (coté console avant) et la soulever. Vous pouvez alors retirer les brûleurs.



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



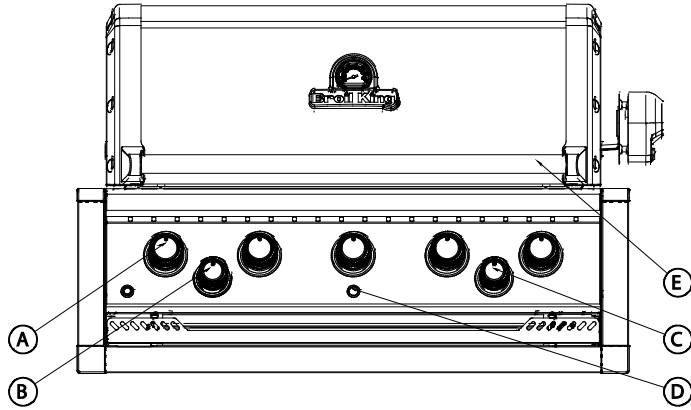
4. Remettre le brûleur en position initiale en prenant soin d'aligner correctement les tubes venturi avec les orifices d'alimentation.



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

ALLUMAGE

COMPOSANTS PRINCIPAUX DU BARBECUE



- A. Bouton de gaz principal
B. Bouton de gaz réchaud latéral
C. Bouton de gaz brûleur Rôtisserie
D. Bouton d'allumage
E. Poignée couvercle

INSTRUCTIONS

- Le barbecue doit être assemblé entièrement selon les instructions détaillées d'assemblage.
 - S'assurer que le barbecue est bien raccordé à l'alimentation au gaz. (Voir page 11)
 - S'assurer qu'il n'y ait pas de fuite de gaz dans le système d'alimentation en gaz. (Voir "test d'étanchéité" / page 14)
 - S'assurer que les tubes venturi soient correctement alignés avec les orifices d'alimentation en gaz. (Voir diagramme page 15)
 - S'assurer que les fils d'allumage des brûleurs principaux, du brûleur latéral et du brûleur arrière soient correctement connectés.
 - Vérifier que la pile soit correctement positionnée dans le boîtier d'allumage électronique.
 - Lire attentivement toutes les instructions figurant sur le barbecue.
- OUVRIRE LE COUVERCLE AVANT L'ALLUMAGE**
 - Ne pas se pencher au dessus du barbecue lors de l'allumage**
 - Fermer tous les boutons de gaz du barbecue et ouvrir l'arrivée de gaz de la bouteille

POUR LE BRÛLEUR PRINCIPAL :

Allumage avec l'allumage électronique :

- Pousser et tourner le bouton de gaz choisi en position maximum "HIGH"
- Maintenir appuyer le bouton de l'allumage électronique.
- Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes. Eteindre l'arrivée de gaz immédiatement si l'allumage ne se fait pas dans ce laps de temps.

Allumage à l'allumette:

- Utiliser le porte allumette et approcher l'allumette allumée près des orifices du brûleur.
- Pousser et tourner le bouton de gaz choisi sur la position maximum "HIGH"
- Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes. Eteindre l'arrivée de gaz immédiatement si l'allumage ne se fait pas dans ce laps de temps.
- Une fois le premier brûleur allumé, appuyer et tourner le bouton de gaz adjacent sur la position maximal "HIGH", puis répéter l'opération pour tous les boutons de gaz. Les brûleurs devraient s'allumer automatiquement sans l'allumage électronique.

Note: En cas de vent, chaque brûleur deva être allumé individuellement.

POUR LE BRÛLEUR LATÉRAL:

Allumage avec l'allumage électronique:

- Pousser et tourner le bouton de gaz du réchaud latéral en position maximum "HIGH."
- Maintenir appuyer le bouton de l'allumage électronique.
- Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes.

Allumage à l'allumette:

- Approcher une allumette allumée près des orifices du brûleur latéral.
- Pousser et tourner le bouton de gaz du réchaud latéral en position maximum "HIGH."
- Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes.

IMPORTANT: les récipients posés sur le réchaud lateral ne doivent pas excéder 23 cm de diamètre et/ou 7 kg.

POUR LE BRÛLEUR ARRIERE:

ATTENTION: Ne pas utiliser le brûleur arrière en même temps que les brûleurs principaux.

• ENLEVER LA GRILLE DE MAINTIEN AU CHAUD

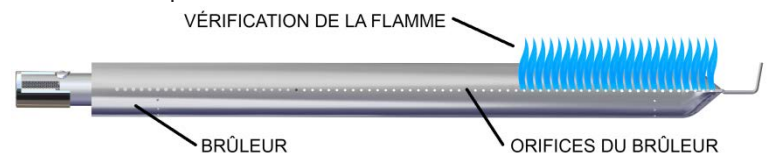
Allumage avec l'allumage électronique:

- Pousser et tourner le bouton de gaz du brûleur Rôtisserie en position maximum "HIGH."
- Maintenir appuyer le bouton de l'allumage électronique.
- Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes.

Allumage à l'allumette:

- Approcher une allumette allumée près des orifices du brûleur arrière.
- Pousser et tourner le bouton de gaz Rôtisserie en position maximum "HIGH."
- Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes.

ATTENTION : Vérifier votre barbecue après l'allumage. Une flamme de 2.5 cm doit être visible au niveau des orifices de tous les brûleurs sur la position maximal "HIGH."



Si l'un des symptômes suivant apparait, cela signifie qu'il y a obstruction dans le tube venturi. Il faut alors couper immédiatement l'arrivée de gaz, et nettoyer les tubes venturi comme indiqué page 15:

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

SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS:

- Fermer le bouton de gaz et attendre 5 minutes. Puis essayer de nouveau avec le bouton de gaz tourner en position "MEDIUM."
- Si aucun brûleur ne s'allume, regarder page 25 (Localisation des pannes). Si le problème persiste, ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil. Contacter votre revendeur

ARRÊT DU BARBECUE:

- Fermer l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
- Tourner les boutons de gaz sur la position "OFF" pour les fermer

FONCTIONNEMENT

ATTENTION

NE JAMAIS COUVRIR les fentes, les trous et tous les passages d'air situés à l'avant ou au fond de la cuve du barbecue. Ne jamais couvrir entièrement la surface du barbecue avec par exemple une feuille d'aluminium. Cela empêche le flux d'air nécessaire et peut provoquer une surchauffe ou un empoisonnement au monoxyde de carbone.

Première utilisation :

Avant de cuisiner pour la 1ère fois sur votre nouveau barbecue, il est nécessaire de le nettoyer et de préchauffer l'appareil pour éliminer toute odeur ou corps étrangers.

Procéder comme suit:

- Enlever et laver les grilles de cuisson et les Flav-R-Waves™ avec de l'eau savonneuse.
- Pendant ce temps là, allumer le barbecue en suivant les indications d'allumage page 16 et laisser l'appareil fonctionner 30 minutes avec les boutons de gaz en position "**Medium**".
Ensuite, éteindre l'arrivée de gaz puis fermer les boutons de gaz.
- Attendre que le barbecue refroidisse et remettre les Flav-R-Waves™ en place
- Badigeonner les grilles de cuisson avec une huile de cuisson organique extraite à froid et un point de fumée élevé. Allumer ensuite le barbecue et le faire fonctionner en position Médium/Low pendant 30 minutes.
- Huiles de cuisson recommandées:
 - Huile d'avocat – Point de fumée (260C/500F)
 - Huile de riz de son – point de fumée (255C/490F)
 - Huile de colza – Point de fumée (240C/460F)
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser votre barbecue. Passer au Préchauffage

PRECHAUFFAGE

- **Préchauffer le barbecue en position "MEDIUM" et couvercle fermé**, pendant 15 minutes
- Nettoyer les grilles chaudes avec une brosse en inox (Accessoires # 64014 ou 65641) et vérifier ensuite qu'il ne reste pas de morceaux de poils cassés (de la brosse) sur la grille.
- Enduire les grilles d'huile de cuisson à point de fumée élevé.
- Adapter la température en fonction de ce qui doit être cuisiné.

POSITION DU COUVERCLE

La position du couvercle pendant la cuisson est une question de préférence personnelle.

Cependant, le barbecue cuit plus vite, utilise moins de gaz et le contrôle de la température est plus précis lorsque le couvercle est fermé.

Un couvercle fermé confère également une saveur plus fumée à la viande cuite directement sur la grille, et est essentiel pour la cuisson par fumage et convection.

SYSTEME DE VAPORISATION

Votre barbecue est conçu pour être utilisé avec les Flav-R-Wave™ inclus dans le système de vaporisation. Ne pas utiliser de pierres de lave, des briquettes céramiques ou tout autre système de vaporisation qui n'est pas vendu avec le barbecue.

TEMPERATURES DE CUISSON

Les barbecues BROIL KING sont:

- Des appareils haute performance capables d'atteindre de très hautes températures.
- Conçus avec un débit d'air contrôlé pour retenir la chaleur et minimiser la consommation de gaz.

Rarement, et peut être jamais, vous aurez besoin de la position maximum HIGH pour une cuisson prolongée ou un préchauffage.

Position maximum HIGH

La température atteinte dans cette position, avec le couvercle fermé est d'environ 370 -400 ° C (700 - 750°F)

Position à utiliser seulement :

- Pour chauffer rapidement le four
- Quand il fait froid ou qu'il y a du vent et que la cuisson se fait couvercle ouvert.
- Pour saisir des steaks avant de réduire la température.
- Pour brûler les résidus de nourriture des grilles de cuisson et des Flav-R Wave avant le nettoyage (maximum 10 minutes).

Position Medium/High

La température atteinte dans cette position avec le couvercle fermé, est d'environ 320°C (600°F)

Position à utiliser pour:

- Préchauffer le barbecue pour cuire des steaks
- Cuire des steaks bleus ou saignants

Position Medium

La température atteinte dans cette position avec le couvercle fermé est d'environ de 230°C (450° F).

Position à utiliser pour :

- Cuire des steaks à point ou bien cuits
- Cuire des côtelettes, des burgers ou des légumes.

Position Medium/Low

La température atteinte dans cette position avec le couvercle fermé est d'environ 200° C (400° F).

Position à utiliser pour:

- Cuire des morceaux de poulet, des saucisses, du poisson.
- Rôtir, cuire au four
- Cuire des pâtes ou des pâtisseries (Tartes, gâteaux)

Position Low

La température atteinte dans cette position avec le couvercle fermé est d'environ 155-175° C (310- 350° F).

Position à utiliser pour

- Cuisson lente
- Fumer de grands morceaux de viande
- Cuire des pièces de poisson délicat ou certaines pâtes ou pâtisseries.

Ces températures sont données à titre indicatif et sont approximatives. Elles peuvent varier suivant la température extérieure et la force du vent.

TECHNIQUES DE CUISSON

CUISSON DIRECTE

La cuisson directe consiste à faire cuire les aliments directement sur la grille au dessus d'un brûleur allumé. Ce mode de cuisson est le plus usité pour la cuisson de portion individuelle comme par exemple des steaks, des côtes de porc, du poisson, les hamburgers, des brochettes ou des légumes.

1. Préparez la nourriture à l'avance pour éviter les problèmes de synchronisation. Si vous utilisez de la marinade ou des épices, pensez à les appliquer avant de placer les aliments sur la grille de cuisson. Si vous voulez assaisonner votre plat avec de la sauce, elle doit être appliquée sur vos aliments dans les 2-4 dernières minutes de cuisson pour éviter de brûler.
2. Organisez vous pour avoir à proximité des spatule, fourchette, pince à barbecue, les sauces et épices, et des gants de cuisine pour vous permettre de rester près du barbecue pendant la cuisson.
3. Sortez la viande du réfrigérateur pour qu'elle soit à température ambiante avant cuisson. Coupez l'excès de graisse de la viande pour minimiser les "flambées" causées par la graisse lors de la cuisson.
4. Préchauffer votre barbecue à la température souhaitée avec le couvercle fermé.
5. Badigeonnez les grilles de cuisson avec de l'huile végétale ou de l'huile d'olive pour éviter que la nourriture ne colle sur les grilles.
6. Ne salez pas votre viande si vous la faites cuire au barbecue. La viande est plus juteuse si le sel est ajouté après la cuisson.
7. Pour éviter que les steaks ne se dessèchent, utilisez une pince à barbecue plutôt qu'une fourchette et commencez la cuisson en position "MEDIUM/HIGH" pour saisir la viande et garder les jus. Réduisez ensuite la chaleur et prolongez la cuisson en fonction de l'épaisseur de vos steaks.
8. Apprenez à reconnaître la cuisson de votre viande au toucher. En effet, la viande se raffermi pendant la cuisson. Quand elle est tendre, elle est saignante, quand elle est ferme, elle est bien cuite.
9. Suivez le guide de cuisson pour des résultats parfaits, valable pour la plupart des viandes, poissons, volailles et légumes.

GUIDE DE LA CUISSON DIRECTE				
	2.5cm d'épaisseur	Position Bouton gaz	Temps par face	TOTAL MINUTES
POULET	À point / bien cuit	MED / LOW	4 / 4 / 4 / 4	16
AILES DE POULET	À point / bien cuit	MED / LOW	5 / 5 / 5 / 5	20
STEAK HACHE	A point	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12
STEAK HACHE 2cm Congelé	A point	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12
FILET DE POISSON	A point	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8 - 10
QUEUE DE HOMARD	A point	MEDIUM	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20

Utiliser la même technique de cuisson que pour un steak parfait

GUIDE POUR LA GRILLADE DU BIFTECK PARFAIT

DÉPOSEZ LE BIFTECK À ANGLE SUR UNE GRILLE CHAUDE. RETOURNEZ LE BIFTECK COMME ILLUSTRÉ CI-DESSOUS. RETOURNEZ LE BIFTECK UNE DEUXIÈME FOIS. RETOURNEZ LE BIFTECK UNE DERNIÈRE FOIS.

Épaisseur de la viande		Réglage de chaleur	Temps de cuisson par côté				Temps total
1½"	1"		A	B	C	D	
	Rare	Haut	1¼	1¼	1¼	1¼	7 minutes
Saignant	Mi-saignant	Moyen/Haut	2	2	2	2	8 minutes
Mi-saignant	Moyen	Moyen/Haut	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minutes
Moyen	Bien cuit	Moyen	2½	2½	2½	2½	10 minutes
Bien cuit		Moyen	3	3	3	3	12 minutes

TECHNIQUES DE CUISSON

CUISSON INDIRECTE

C'est la méthode idéale pour cuire de grosses pièces de viande comme des rôtis ou de la volaille. Les aliments sont cuits par la convection de l'air chaud autour d'eux.

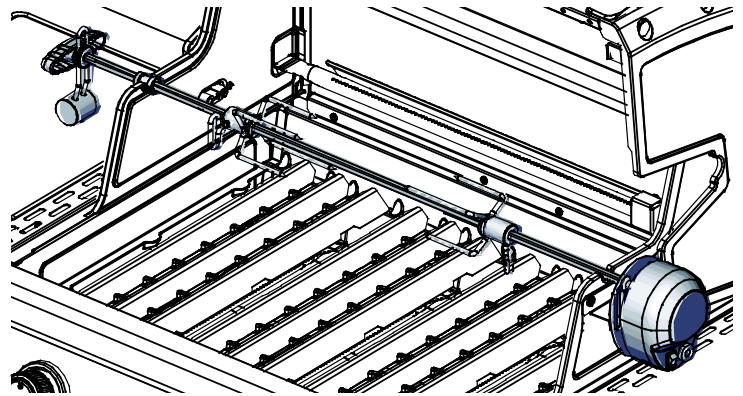
- Pour une cuisson indirecte, avec ou sans rôtisserie, nous vous conseillons de mettre un lèche-frite (ou une barquette aluminium) pour récupérer les jus de cuisson. Placez ce plat sous les grilles de cuisson, sur les Flav-R-Wave, bien centré par rapport aux aliments. Mettre quelques centimètres d'eau dans le lèche-frite. Vous pouvez remplacer l'eau par du jus de fruits, du vin ou de la marinade pour donner plus de goût à votre plat. Veillez à ce qu'il y ait toujours du liquide dans le lèche-frite.
- La cuisson indirecte sans rôtisserie est préférable couvercle fermé et intensité de chaleur réduite. Tous les boutons de gaz peuvent être tournés sur "LOW" ou les boutons des brûleurs extérieurs sur "MEDIUM" et les brûleurs du milieu éteint. En éteignant le brûleur central, vous évitez que le jus qui se trouve dans le lèche-frite ne brûle.
- Avant de placer la viande sur la grille de cuisson, badigeonnez la d'huile végétale. Cela permettra qu'elle prenne une jolie teinte marron sur l'extérieur.
- La cuisson sans lèche-frite ou barquette aluminium pour récupération des jus de cuisson n'est pas recommandée. Si tel est le cas, portez une attention particulière à la cuisson pour éviter le risque de flamme due à la graisse qui prend feu.
- Eteignez le barbecue et attendez qu'il refroidisse pour retirer le récupérateur de jus de cuisson. Les graisses sont très chaudes et inflammables. Le récupérateur doit être manipulé avec soin pour éviter les blessures et incident.
- Pour une cuisson indirecte des rôtis ou de la volaille sans rôtisserie, placez la viande sur un plat adapté (support rôti, ou support Poulet) directement sur la grille de cuisson.

Guide de cuisson pour cuisson indirecte ou rôtisserie			
Rôti de Boeuf	1.5 – 2.8 Kg	MED / LOW	2 – 4 Heures
Rôti de Boeuf	2.8 – 4.5 Kg	MED / LOW	3 – 5 Heures
Rôti de Porc	1 – 2.3 Kg	MED / LOW	2 – 4 Heures
Rôti de Porc	2.8 – 4.5 Kg	MED / LOW	3 – 5 Heures
Dinde ou Poulet	1 – 2.3 Kg	MED / LOW	2 – 4 Heures
Dinde ou Poulet	2.3 – 4.5 Kg	MED / LOW	3 – 5 Heures

Quand vous utilisez la rôtisserie, mettre les boutons sur MED / HIGH

RÔTISSERIE

Suivre les étapes de cuisson indirecte (voir colonne de gauche).



- La rôtisserie peut recevoir jusqu'à 7 kg de viande avec comme facteur limitant la possibilité de tourner dans l'espace imparti. Pour de meilleurs résultats la viande doit être centrée sur la broche pour éliminer les problèmes de déséquilibre.
- La rôtisserie peut fonctionner avec les grilles de cuisson en place, si l'espace le permet.
- Fixez solidement la viande sur la broche avant de la placer sur le barbecue. Pour la volaille, pensez à attacher les ailes et les cuisses.

BRÛLEUR ARRIERE POUR RÔTISSERIE

- Certains modèles sont équipés d'un brûleur arrière pour l'utilisation de la rôtisserie. Cette méthode de cuisson est la meilleure pour cuire des rôtis ou de la volaille. Avec la source de chaleur située à l'arrière des aliments, les graisses qui tombent ne peuvent pas s'enflammer. Récupérez les jus de cuisson dans un lèche-frite ou une barquette aluminium pour arroser la viande en cours de cuisson, ou préparer une sauce.
- Le brûleur arrière, maintenu par un ressort, peut être facilement retiré lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour utiliser votre brûleur arrière, reportez vous à la section "Allumage du brûleur arrière" page 16.

GUIDE DES TEMPERATURES			
	Saignant	A point	Bien cuit
Boeuf/Agneau/Veau	55°C	65°C	70°C
PORC		65°C	80°C
VOLAILLE			80°C
STEAK HACHE			70°C

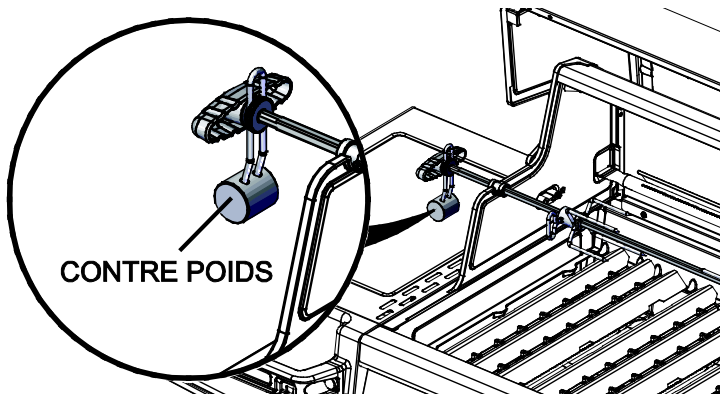
Pour de meilleurs résultats, utilisez un thermomètre à viande

TECHNIQUES DE CUISSON – LA ROTISSERIE

CONTREPOIDS

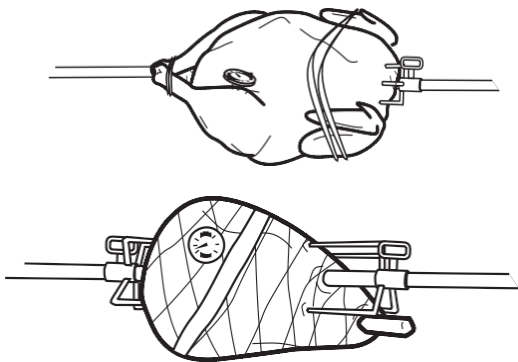
1. Fixer le contrepoids de manière à ce qu'il puisse tourner librement.
2. Poser la broche dans la fente de la cuve du barbecue. Laisser tourner la broche, le côté le plus lourd de la viande tournera vers le bas.
3. Ajuster alors le contrepoids en le serrant tête en haut, à l'opposer du côté le plus lourd de la viande.
4. Pendant la cuisson, vérifier régulièrement que la broche tourne doucement. Ajuster l'équilibre de la broche si nécessaire.

ATTENTION : Mettre un gant de protection lorsque vous réglez l'équilibre de la broche.



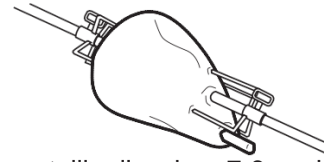
UTILISATION D'UN THERMOMETRE A SONDE

1. Pour déterminer de manière précise si une pièce de viande est cuite correctement, utiliser un thermomètre à sonde. Insérer le thermomètre dans un angle de façon à ce que sa pointe repose au centre de la partie la plus épaisse de la viande. **Faire attention à ce que la sonde ne touche pas un os ou la broche, et qu'elle ne soit pas au contact de la graisse (il y a moins de résistance lorsque la sonde entre dans la graisse)**



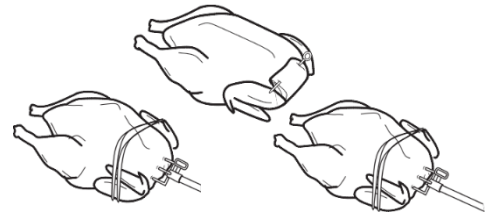
2. Quand le thermomètre affiche la température désirée, cela signifie que la viande est cuite. Ajouter vos sauces pendant les dernières minutes de cuisson et laisser reposer la viande environ 15mn avant de servir
- Volaille : Insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse, près du corps.
 - Jambon et rôtis : Insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande.

GIGOT D'AGNEAU A LA BROCHE



1. Faire une entaille d'environ 7-8 cm le long de l'os, du côté le plus étroit du gigot
2. Garder la viande intacte le long de l'os pour ensuite s'en servir de rabat.
3. Mettre une fourche sur la broche.
4. Passer la broche le long de l'os puis rabattre la viande
5. Mettre une seconde fourche sur la broche et enfoncer les fourches de chaque côté du gigot. Tester le contrepoids. Serrer les visses

VOLAILLE A LA BROCHE



1. Avec la poitrine vers le bas, rabattre la peau du cou sur la cavité.
2. Rabattre les bords de la peau et la maintenir sur le dos du poulet.
3. Ficeler fermement ce rabat et les ailes
4. Mettre une fourche sur la broche
5. Insérer la broche à travers la peau dans la cavité et parallèlement à la colonne vertébrale et ressortir au niveau de la queue.
6. Mettre la seconde fourche sur la broche et enfoncer les fourches de chaque côté. Tester le contrepoids. Resserrer les vises.
7. Croiser l'extrémité des cuisses du Poulet et les ficeler à la broche

TROIS POULETS A LA BROCHE



1. Ficeler les ailes sur le poulet.
2. Mettre une fourche sur la broche. Mettre les poulets sur la broche, comme indiqué ci dessus.
3. Ficeler l'extrémité des cuisses de Poulet à la broche.
4. Mettre la seconde fourche sur la broche et reserrer les broches de chaque côté. Tester le contrepoids et serrer les visses.

TRANSFORMATEUR

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

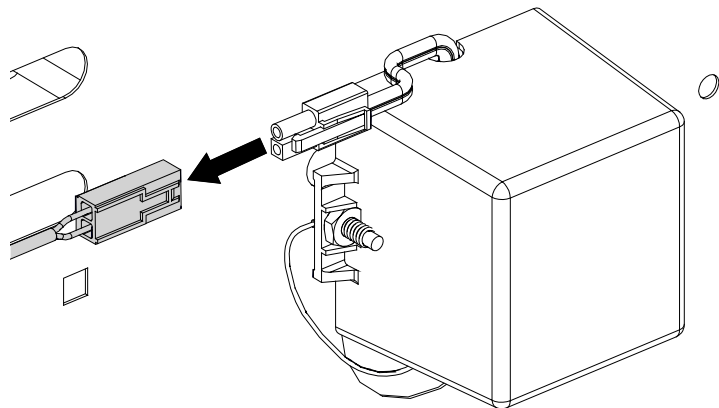
REPLACEMENT DU TRANSFORMATEUR:

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

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

Démontage:

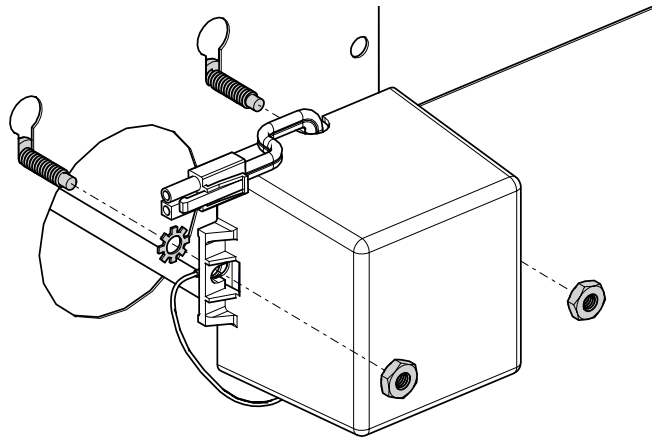
1. Débrancher la prise électrique du transformateur
2. Fermer les boutons de gaz et l'arrivée de gaz à la source.
3. Eloigner la (les) bouteille(s) de gaz du barbecue
4. Localiser et débrancher le connecteur du transformateur



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.



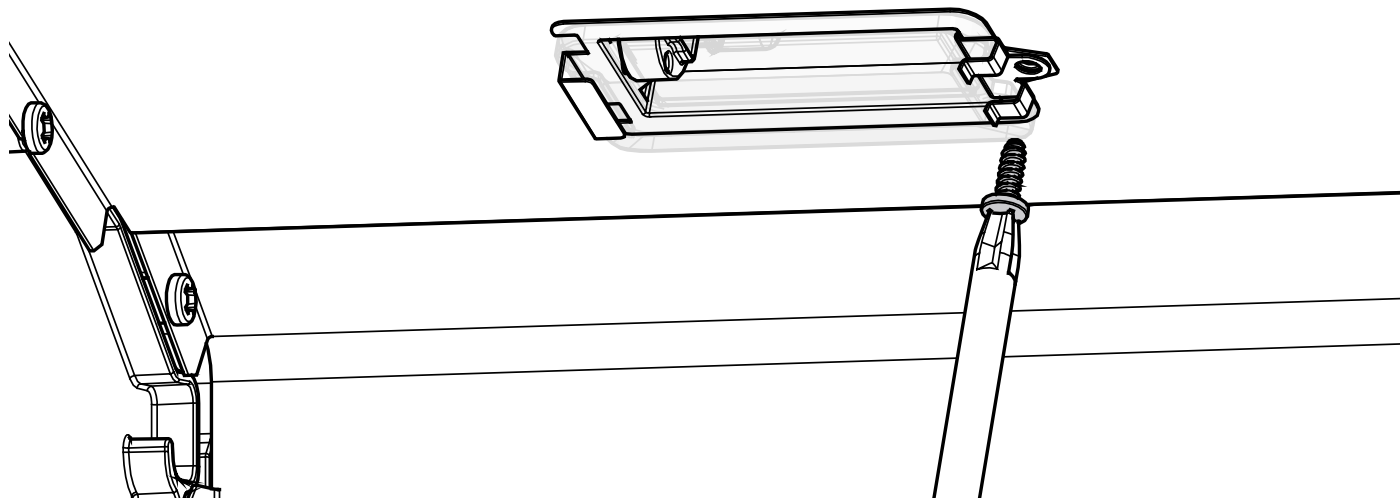
2. Rebrancher le connecteur du transformateur
3. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé de quelque manière que ce soit.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé.
 - Seuls les prises et cordons étanches peuvent être utilisés pour une utilisation de 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

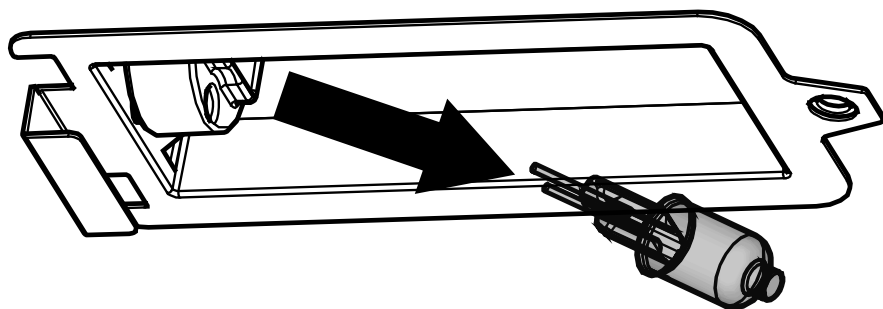
ATTENTION ! Toujours porter des gants de protection lors du changement des ampoules halogènes du four.

- 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.

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 BROIL KING®, en fonte ou fonte d'inox, fournissent une rétention de chaleur et une performance de cuisson inégales.

Les grilles de cuisson BROIL KING® 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 BROIL KING® 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 15).

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 14). 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 11)

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 lustrer. 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 BROIL KING® 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 13.

LOCALISATION DES PANNES

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	ACTION CORRECTIVE
ODEUR DE GAZ	COUPER IMMEDIATEMENT L'ARRIVEE DE GAZ DE LA BOUTEILLE. NE PAS UTILISER L'APPAREIL JUSQU'A CE QUE LA FUITE SOIT REPAREE.	
Fuite détectée au niveau de la bouteille de gaz, du détendeur ou autre connexion.	1. Raccord du détendeur desserré 2. Fuite de gaz au niveau du tuyau, du détendeur ou dans la rampe de gaz.	1. Resserrer les raccords et faire le "test d'étanchéité" (page 14) 2. Contacter votre revendeur
Flamme au niveau de la console (Retour de flamme)	1. Tube venturi obstrué.	1. Retirer le brûleur et nettoyer le tube Venturi Voir "Tubes Venturi" (page 15)
Flamme vacillante ou chaleur faible quand bouton positionné sur HIGH (Fort)	1. Le dispositif de sécurité de débit excessif a été activé entre la bouteille de gaz et le barbecue.	1. 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
Les brûleurs ne s'allument pas	1. Bouteille de gaz vide, ou bouteille non ouverte. 2. Allumage électronique défaillant 3. Le dispositif de sécurité de débit excessif a été activé. 4. Le détendeur n'est pas correctement connecté à la bouteille de gaz 5. Fuite dans le système 6. Tube Venturi obstrué ou non aligné avec l'orifice de la soupape. 7. Orifice (s) obstrué (s) 8. Tuyau de gaz tordu	1. Remplacer la bouteille de gaz, vérifier son ouverture. 2. 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. 3. Suivre les actions correctives du chapitre "Flamme vacillante ou chaleur faible quand bouton positionné sur HIGH (Fort)" ci dessus 4. Resserrer les raccords du détendeur correctement 5. Faire test d'étanchéité pour trouver les fuites. Resserrer les raccords. Recommencer le test d'étanchéité. 6. Retirer les brûleurs, nettoyer les tubes venturi et réaligner les brûleurs face à l'orifice. Voir les instructions page 15. 7. Retirer les brûleurs, nettoyer les orifices avec une aiguilles ou un fil fin. Ne pas percer le tuyau du brûleur.. 8. Redresser le tuyau de gaz. Le garder éloigner du fond de la
Allumage électronique défaillant	1. Les piles sont à changer 2. Fils electrode non branchés ou défectueux 3. Electrode trop loin du brûleur 4. Disfonctionnement de l'allumeur	1. Remplacer les piles 2. S'assurer que les fils électrode des brûleurs principaux et réchaud sont correctement connectés. Les changer si défectueux 3. Réaligner l'électrode et nettoyer la zone environnante 4. Suivre la procédure "Allumage à l'allumette. (Page 16)
Chaleur diminuée, crépitement	1. Bouteille de gaz vide 2. Tube venturi obstrué	1. Remplacer la bouteille de gaz 2. Retirer les brûleurs, nettoyer les tubes venturi. Voir les instructions page 15
"Sections chaudes" sur la surface de cuisson	1. Tube venturi obstrué 2. Accumulation de résidus sur le Flav-R-Wave	1. Retirer les brûleurs, nettoyer les tubes venturi. Voir les instructions page 15. 2. Gratter le Flav-R-Wave et évacuer les débris
"Flambées soudaines" or feu de graisse	1. Accumulation excessive de graisse sur le Flav-R-Wave ou dans la cuve 2. Température excessive	1. Gratter complètement les Flav-R-Wave et l'intérieur de la cuve puis évacuer les débris. 2. Abaisser la température en tournant les boutons sur une position inférieure
Bourdonnement du détendeur	1. Bouteille de gaz ouverte trop rapidement	1. Fermer l'arrivée de gaz et ré-ouvrir doucement
Flamme jaune	1. Une flamme jaune est normale. Si cela est excessif, le tube venturi est peut-être obstrué. 2. Des ports du brûleur sont obstrués	1. Retirer les brûleurs, nettoyer les tubes venturi. Voir les instructions page 15. 2. Retirer les brûleurs et les nettoyer avec une brosse souple (ex : brosse à dents).
L'intérieur du couvercle semble "peler"	1. 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	1. Nettoyer avec une brosse à poils raides ou un grattoir
Oxydation des grilles de cuissons	1. L'émail de la grille a été ébréché	1. Voir instruction dans chapitre "Entretien" (page 24)
Les boutons de la console ou la lumière du four ne fonctionnent pas	1. La prise électrique n'est pas branchée. 2. Dysfonctionnement du transformateur 3. Connexions desserrées ou corrodées. 4. Ampoules grillées	1. Brancher le cordon d'alimentation à l'appareil. Branchez la prise de courant. 2. Vérifier que la sortie du transformateur est en 12V. Le remplacer si besoin. 3. Nettoyer les connexions et s'assurer que toutes soient correctement assemblées. 4. Remplacer les ampoules
Si vous n'arrivez pas à résoudre votre panne grâce à ce tableau, rendez vous sur notre site www.omcbbq.com pour plus d'information et des vidéos. Vous pouvez aussi contactez votre revendeur.		

GARANTIE

La garantie Broil King® entre en vigueur à partir de la date d'achat de votre barbecue et est limitée au remplacement des pièces défectueuses à conditions que le barbecue a été assemblé et utilisé selon les instructions qui l'accompagnent et dans le cadre d'un usage domestique seulement.

Aux USA et au Canada, le remplacement est FOB usine.

Dans les autres pays, le remplacement se fait FOB Distributeur BROIL KING®

(Consultez votre détaillant pour connaître le nom du Distributeur BROIL KING® de votre pays)

Tous les autres coûts sont à la charge de l'acheteur.

Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial du barbecue, si le produit est utilisé exclusivement dans le pays dans lequel il a été acheté. (du aux différences de gaz d'un pays à l'autre, des soupapes, des régulateurs...)

LA GARANTIE INCLUS

Brûleurs	10 ans
Autres pièces et peinture	2 ans

LA GARANTIE NE COUVRE PAS

Cette garantie ne couvre pas toute défaillance ou difficultés de fonctionnement causés par accidents, abus, mauvais usage, modifications, mauvaise application, vandalisme, installation incorrecte, entretien et services incorrectes ou manque d'entretien normal et habituel, y compris mais non limité aux dommages causés par les insectes dans les brûleurs, tel indiqué dans le manuel de l'utilisateur.

La détérioration ou dommages causés par les tempêtes, y compris la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, et la décoloration causée par l'exposition aux produits chimiques directe ou dans l'atmosphère, ne sont pas couverts par cette garantie.

Les frais de port et d'emballage

Les coûts d'enlèvement et de re-distribution

La main d'oeuvre pour installation ou réparation

Les frais téléphoniques.

La Responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs

Les barbecues généralement utilisés par une communauté et non pas utilisés et entretenus par l'acheteur lui même.

PIECES DETACHEES

Seules les pièces détachées BROIL KING® d'origine doivent être utilisées. L'utilisation de toute autre pièce détachée annule automatiquement la garantie.

BRULEURS

La durée de vie des brûleurs BROIL KING® (fabriqués en acier inoxydable) dépend presque entièrement d'un usage correct, et d'un entretien régulier. Cette garantie ne couvre aucune panne ou difficulté de fonctionnement due à un mauvais usage ou un manque d'entretien.

Les instructions d'entretien des brûleurs sont disponibles page 24.

GRILLES DE CUISSON EN ACIER EMAILLE

Toutes les grilles en fonte BROIL KING® sont émaillées pour faciliter le nettoyage et éviter que la nourriture ne colle à la grille. L'émaillage est comme une vitrification. Elle peut s'abîmer en cas de mauvaise manipulation. Les grilles ne sont pas garanties si abîmées ou rouillées à cause de mauvaises manipulations ou mauvais entretien.

Consulter la rubrique "ENTRETIEN" (page 24) pour connaître les bons usages et les instructions d'entretien de ces grilles.

SYSTEME DE VAPORISATION

Les barbecues Gaz BROIL KING® sont conçus pour utiliser les protèges brûleurs Flav-R-Wave™ et son système de vaporisation. L'utilisation de tout autre produit annulera la garantie.

FLAV-R-WAVE™

Les Flav-R-Wave™ sont garantis contre les défauts de matériau et la rouille pour une période de 2 ans (date d'achat du produit)

L'oxydation superficielle possible sur les Flav-R-Wave™ n'affecte pas les performances du produit qui ne sera alors pas couvert par la garantie.

Voir les instructions d'entretien des Flav-R-Wave™ dans la rubrique "ENTRETIEN" (page 24) du manuel

FRAIS DE PORT

Les frais de port seront offerts dans les 6 mois qui suivent l'achat (ticket de caisse requis)

Après cette période, des frais de port seront appliqués pour toute demande de prise sous garantie.

DEMANDE DE GARANTIE

La garantie est prise en charge par le distributeur BROIL KING® de votre pays. Contactez votre revendeur pour connaître le nom du distributeur BROIL KING®

Broil King®

INGEBOUWDE GAS BARBECUE

GEBRUIKERSHANDLEIDING

VOOR GEBRUIK MET BUTAAN- OF PROPAANGAS

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

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

VOOR GEBRUIK MET NATUURLIJK GAS

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

INHOUD

VEILIGHEID	2
INSTALLATIE	3
GAS CYLINDER.....	11
GASLANG EN GASDRUKREGELAAR.....	11
EEN GASFLES VERVANGEN	12
NATUURLIJK GAS.....	13
TESTEN OP LEKKAGES	14
VENTURI BUIZEN.....	15
INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN	16
GEBRUIK	17
KOOK TECHNIEKEN	18
TRANSFORMATOR.....	21
OVENVERLICHTING	22
BEDIENINGSPANEEL VERLICHTING	23
ONDERHOUD	24
WAT TE DOEN BIJ STORING	25
GARANTIE	26

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



585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

SINCE 1906
LIMITED

70094-40FR/NL REV A 03/18

NL

SAFETY

Dit toestel is ontworpen volgens de CE regelgeving.

Alleen buitenshuis gebruiken.

Lees de gebruiksaanwijzing alvorens het toestel te gebruiken.

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 gaslekkage is, sluit dan onmiddellijk de gastoevoer af.

Houd de elektriciteitskabel 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. Als u een gaslucht blijft ruiken, raadpleeg dan onmiddellijk uw gasleverancier.

SPECIFICATIONS

MODEL	VER- BRUIK kW	VER- BRUIK g/h	INSPUIT DIAMETER HOOFD- BRANDER	INSPUIT DIA- METER ZIJBRAN- DER	INSPUIT DIAMETER ACHTER- BRANDER
8856-52	12.8 kW	931 g/h	0.85		
8856-53	12.8 kW	931 g/h	0.91		
8856-56	12.8 kW	931 g/h	1.32		
9560-82, 9564-82	19.9 kW	1421 g/h	0.85	0.73	0.99
9560-83, 9564-83	19.9 kW	1421 g/h	0.91	0.79	0.99
9560-86, 9564-86	19.9 kW	1421 g/h	1.32	1.09	1.61
9580-82, 9584-82	23.1 kW	1650 g/h	0.84	0.73	0.99
9580-83, 9584-83	23.1 kW	1650 g/h	0.91	0.79	1.02
9580-86, 9584-86	23.1 kW	1650 g/h	1.32	1.09	1.55
9570-82, 9574-82	24.7 kW	1764 g/h	0.81	0.73	0.95
9570-83, 9574-83	24.7 kW	1764 g/h	0.87	0.79	0.99
9570-86, 9574-86	24.7 kW	1764 g/h	1.30	1.09	1.61

SPECIFICATIONS

VOOR GEBRUIK IN	CATEGORIE	TOEVOER DRUK BUTAAN	TOEVOER DRUK PROPAAN	TOEVOER DRUK NATUUR- LIJK GAS	REGELAAR MOET VOLDOEN AAN	GAS SLANG MOET VOLDOEN AAN
BE	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
CH	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
ES	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
FR	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		NF M 88765 OR NF M 88776	NF D 36107
GB	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		BS3016	BS3212/2/8
IE	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
IS	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
IT	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
PT	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
CZ	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
DK	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
FI	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
GR	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
HU	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
LT	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
LU	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
LV	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
NL	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			NEN 5654
NO	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
RO	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
SE	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
PL	I _{3B} /P(37)	37 mbar	37 mbar			
DE	I _{3P} (50)		50 mbar			
DE	I _{2E} (20)			20 mbar		
AT	I _{2H} (20)			20 mbar		
CH	I _{2H} (20)			20 mbar		
CZ	I _{2H} (20)			20 mbar		
DK	I _{2H} (20)			20 mbar		
ES	I _{2H} (20)			20 mbar		
FI	I _{2H} (20)			20 mbar		
GB	I _{2H} (20)			20 mbar		
GR	I _{2H} (20)			20 mbar		
IE	I _{2H} (20)			20 mbar		
IT	I _{2H} (20)			20 mbar		
NO	I _{2H} (20)			20 mbar		
PT	I _{2H} (20)			20 mbar		
SE	I _{2H} (20)			20 mbar		

VEILIGHEID

VOORZORGSMAATREGELEN ELEKTRICITEIT

WAARSCHUWING! Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot eigendomsschade, verwondingen of overlijden!

- 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.
- Voor deze barbecue dient alleen door aardlekschakelaar beschermde bedrading gebruikt te worden.
- 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 met CE-markering.

INSTALLATIE

INSTALLATIE MOGELIJKHEDEN

De inbouwbarbecue en alle andere bijbehorende onderdelen dienen ter plaatse te zijn alvorens de constructie te beginnen.

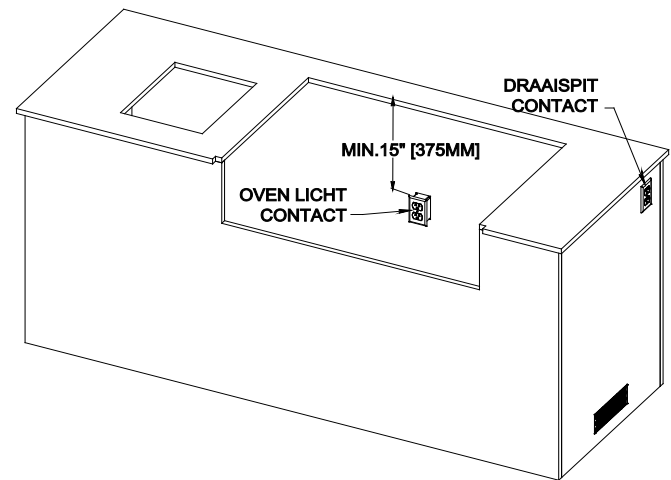
Er zijn vele mogelijkheden om uw 'Buitenshuis Keuken' te ontwerpen.

Als de barbecue over een zijbrander beschikt, denk er dan aan de zijbrander aan de linkerkant van de barbecue te plaatsen.

STOPCONTACTEN

Als een 'Rotisserie' gebruikt wordt, dient het stopcontact daarvoor aan de rechter achterzijde van de barbecue geplaatst te worden.

Als het toestel over interne verlichting beschikt, dient een er een stopcontact met aardlekschakelaar aan de binnenzijde van de ombouw aan de achterkant, 380 mm onder het aanrechtblad, geplaatst te worden.



INSTALLATIE

De barbecue dient door een professionele installateur te worden geplaatst.

PLAATSING VAN UW GAS BARBECUE

Verzekert u ervan dat er voldoende ventilatie van hitte en rook is.

HOUD MET DE VOLGENDE ZAKEN REKENING BIJ HET PLAATSEN VAN DE BARBECUE:

- de blootstelling aan de wind
- nabijheid van verkeer
- houd gasleidingen en elektrische aansluitingen zo kort mogelijk en houd deze weg van hittebronnen.

LOCATIE VAN DE BARBECUE:

- zorg dat er voldoende ruimte is voor een veilige evacuatie in het geval van brand
- zorg voor een goed geventileerde omgeving

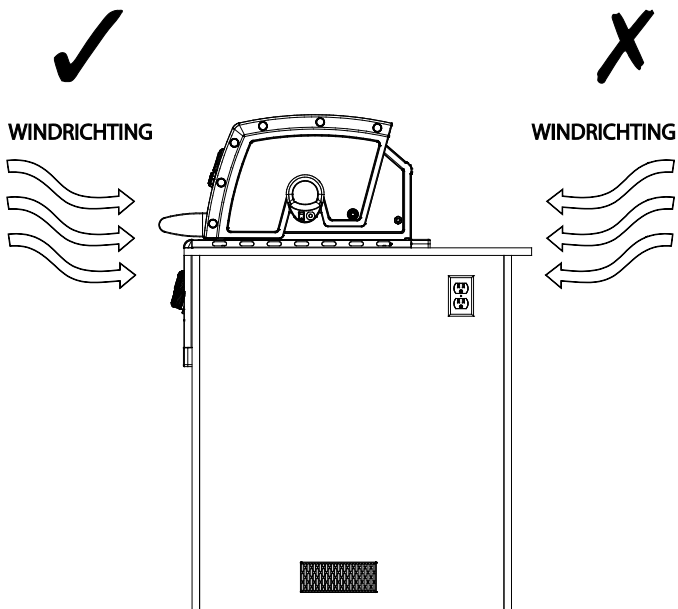
PLAATS DE BARBECUE NOOIT:

- in een garage, tochtige plek, schuur of enige andere afgesloten ruimte
- Onder een onbeschermd, brandbaar afdak

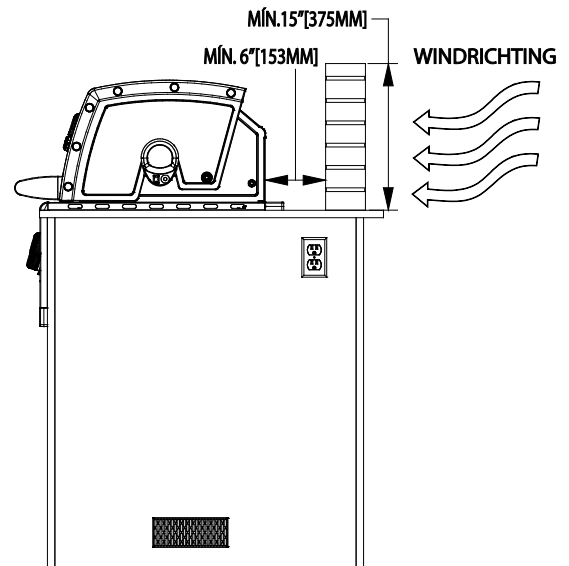
De barbecue is ontworpen om lucht binnen te laten via het bedieningspaneel en de verbruikte lucht via de luchtafvoer aan de achterkant van het deksel af te voeren.

Indien de barbecue in een winderige omgeving geplaatst wordt, plaats deze dan zodanig dat de wind de lucht aan de voorkant van het toestel blaast. Een matige wind

- ondersteunt de barbecue door hete lucht via de achterkant te ventileren en
- voorkomt dat degene die kookt rook in hun gezicht krijgt geblazen



Als de barbecue geplaatst wordt in een omgeving waar de meeste wind aan de achterkant blaast, dient er een windscherm geplaatst te worden. Het windscherm moet gebouwd worden zodat het voorkomt dat de wind de luchtafvoer aan de achterkant van de barbecue kan binnenwaaien en dient ook te voldoen aan de specifieke voorwaarden voor brandbare of niet-brandbare constructie zoals beschreven in deze instructies.



WAARSCHUWING: Wind die aan de achterkant van de barbecue blaast of die de luchtafvoer binnendringt, kan de juiste luchttoevoer ontregelen. Dit kan leiden tot verminderde prestaties, of in sommige gevallen, tot overmatige hitte in het bedieningspaneel. Als het bedieningspaneel of de knoppen te heet worden loopt u het risico uw vingers te branden.

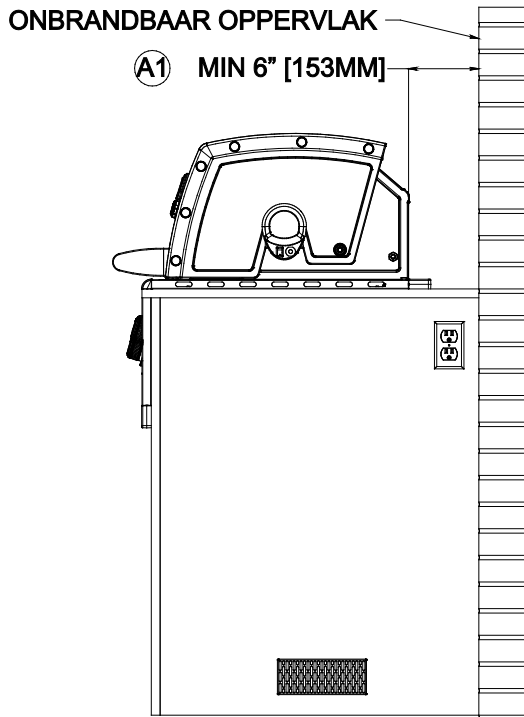
Bij harde wind, kunt u het beste de barbecue niet gebruiken. Schade aan de barbecue door gebruik bij harde wind, zoals gesmolten knoppen, of elektrische ontstekingsdraden, verkleuring van het kleppenpaneel door verhitting, zijn uitgesloten van de verzekeringsgarantie.

INSTALLATIE - AFSTANDEN

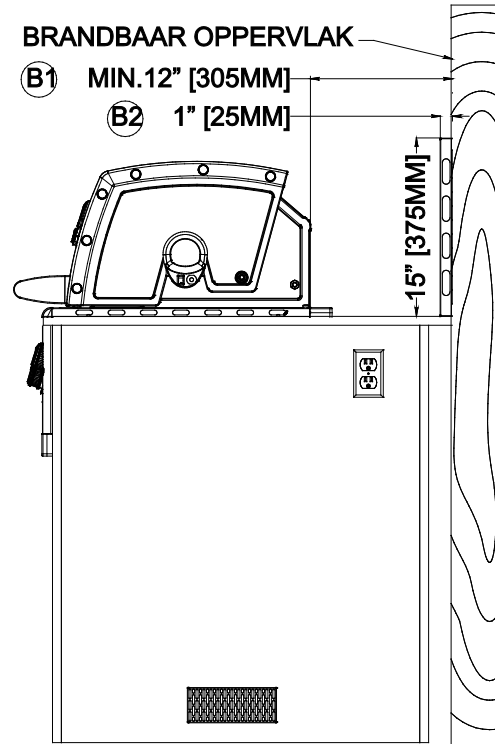
ZIJ- EN ACHTERWAND RUIMTE

LET OP: Installatie vereist een brandbestendig aanrechtblad van stevig materiaal dat gelijkmatig en glad is.

- A) De ruimte tussen de barbecue en de brandbestendige muur boven het aanrechtblad.
1. De barbecue dient rechts, links en aan de achterkant minimaal 150 mm ruimte te hebben tussen de brandbestendige muur om voor voldoende ventilatie te zorgen alsmede ruimte voor het volledig openen van de deksel.



- B) De ruimte tussen de barbecue en een beschermde brandbare muur boven het aanrecht oppervlakte
1. De barbecue dient minimaal 300 mm ruimte rechts, links en aan de achterkant te hebben van de brandbare muur.
 2. Een beschermde brandbare muur heeft 25 mm ventilatieruimte tussen een brandbestendige oppervlakte en het brandbare oppervlakte, terwijl deze 375 mm uitsteekt vanaf het aanrechtblad.



DEFINITIE BRANDBAAR MATERIAAL

Alle bouw- of decoratieve constructies gemaakt van hout, geperst papier, plantenvezels, vinyl/plastic of andere materialen die hitte geleiden of die kunnen ontbranden. Deze materialen worden als brandbaar beschouwd zelfs als deze behandeld zijn met brandwerende, vuurvertragende middelen of als zij geverfd of gepleisterd zijn.

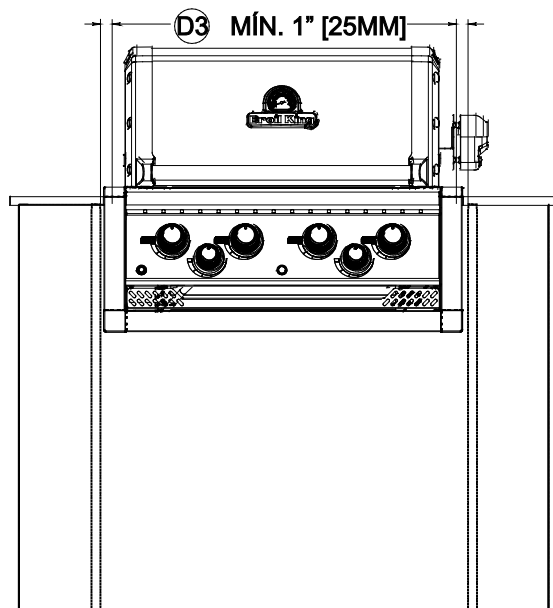
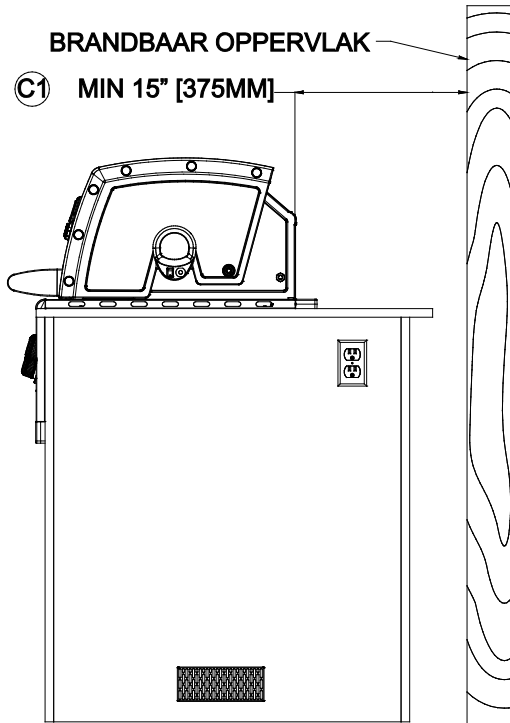
DEFINITIE VAN BRANDBESTENDIG MATERIAAL

Materiaal dat niet kan ontbranden, zoals materialen die geheel of gedeeltelijk bestaan uit, of een combinatie zijn van, staal, ijzer, bakstenen tegels, beton, leisteen of gips(plaat).

INSTALLATIE - AFSTANDEN

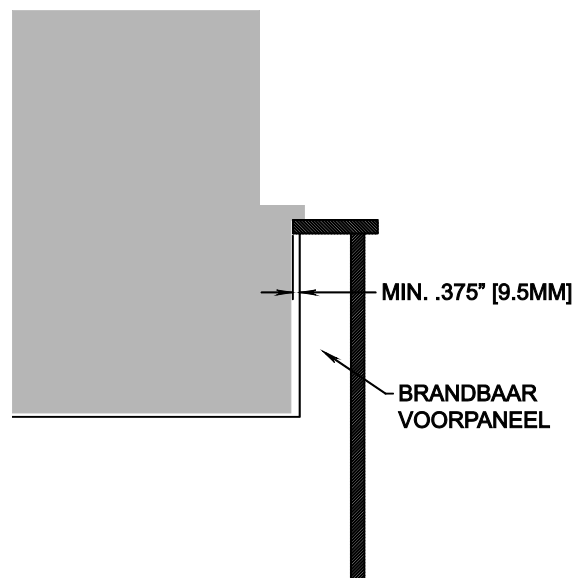
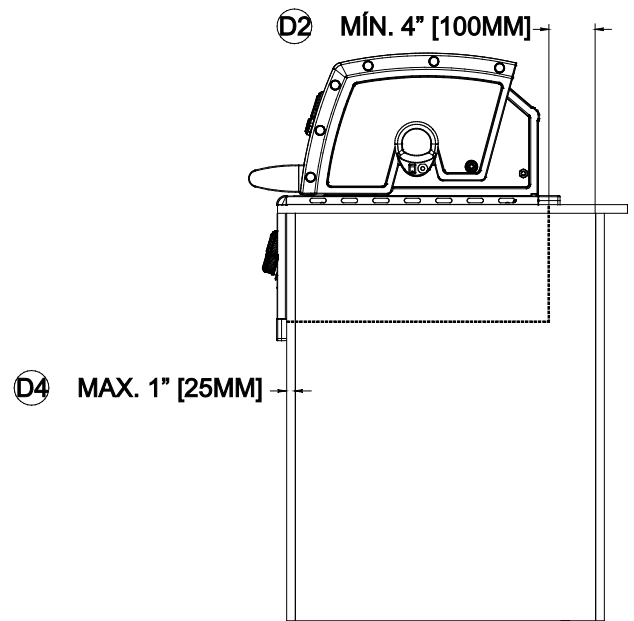
C) De ruimte tussen de barbecue en de brandbare muur boven het aanrechtblad.

1. De barbecue dient rechts, links en aan de achterkant minimaal 375 mm ruimte te hebben tussen de brandbare muur en het brandbestendige aanrechtblad.



D) De ruimte tussen de barbecue en de brandbare of brandbestendige constructie onder het aanrechtblad.

1. Er is "0" ruimte nodig tussen het aanrechtblad en de brandbestendige constructie.
2. Er is 100 mm ruimte nodig tussen de ruimte onder het aanrechtblad en de brandbare constructie aan de achterkant.
3. Er is 25 mm ruimte nodig tussen de ruimte onder het aanrechtblad en de brandbare constructie aan de linker en rechterzijde.
4. Er is 9 mm ruimte nodig tussen de ruimte onder het aanrechtblad en een brandbare voorkant van de ombouw, mits deze voorkant minder dan 25 mm dik is.



INSTALLATIE - AFSTANDEN

Waarschuwing: Installeer of gebruik de barbecue niet in de buurt van een onbeschermde brandbare constructie zonder een brandveilig ventilatie systeem.

CONSTRUCTIE VAN DE OVERKAPPING EN VEREISTEN VOOR DE AFZUIGKAP.

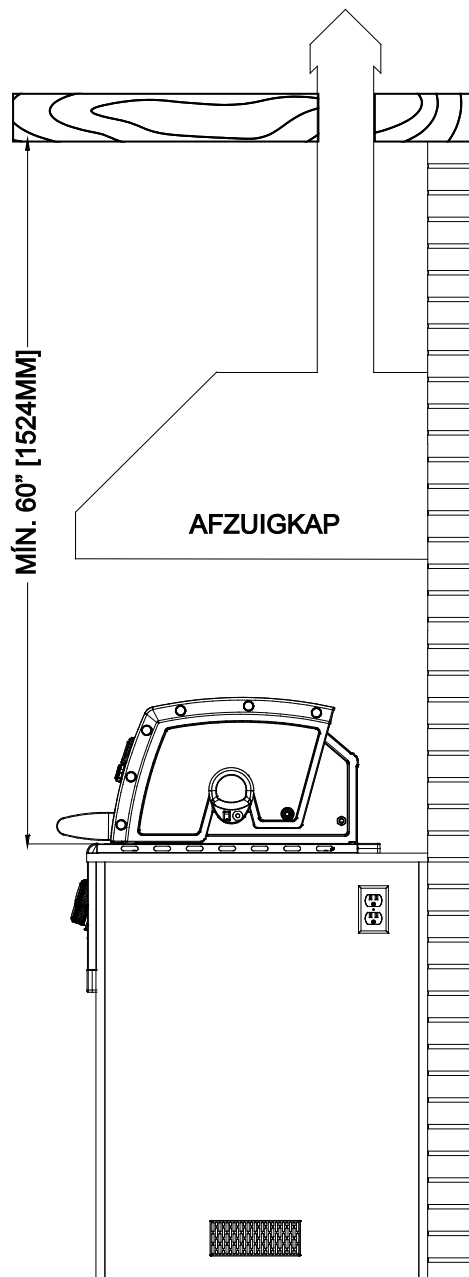
Er is een minimale ruimte van 1525 mm vereist tussen het kookoppervlakte en de overkapping.

Indien installatie onder een brandbare overkapping plaatsvindt, dient de ruimte boven het kookoppervlakte afgedekt te worden met een afzuigkap. De afzuigkap beschermt de brandbare overkapping.

Ook indien installatie plaatsvindt onder een brandbestendige constructie wordt een afzuigkap sterk aangeraden.

AFZUIGKAP

Bij het gebruik van een afzuigkap, dient de ruimte boven het kookoppervlakte afgedekt te worden met een deksel/kap die groter is dan het kookoppervlakte, en die een minimum afzuigcapaciteit van 2038m³/h (kubieke meter per uur) voor het juiste buitenshuis gebruik.



INSTALLATIE - BEHUIZINGEN

BEHUIZINGEN VOOR DE BARBECUE EN DE GASFLES

Barbecue en Propan/Butaan Gasfles behuizingen dienen te voldoen aan de vereisten voor ontluchting en scheiding van de gasfles van hittebronnen zoals beschreven in BS EN 498:2012.

Er zijn 2 typen behuizingen:

1. Barbecue behuizing zonder gasfles.
2. Barbecue behuizing met gasfles.

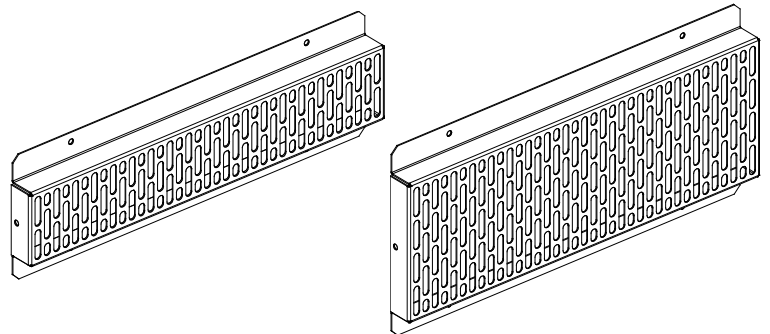
WAARSCHUWING: Bewaar een reserve gasfles niet in de behuizing.

Waarschuwing: Er dienen ventilatieopeningen in de behuizing te zitten voor het geval er een gaslek is.

Ventilatie vermindert vochtvorming en zorgt voor koeling in de behuizingen.

Let op: De tekeningen zijn gelden alleen als voorbeeld.

- iedere ventilatieopening dient een zodanige opening te hebben dat er een stang met een diameter van 3mm door past.
- zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden door de inwendige ondersteuning.
- zorg ervoor dat de ventilatieopeningen schoon blijven en vrij zijn van obstakels.
- ventilatieopeningen bevinden zich ook op slecht zichtbare plekken en dienen afgeschermd te worden zodat knaagdieren of insecten er niet bij kunnen.
- ventilatieopeningen met een minimale vrije ruimte van 65 vierkante cm en ventilatieopeningen met een minimale vrije ruimte van 130 vierkante cm zijn verkrijgbaar via uw dealer.



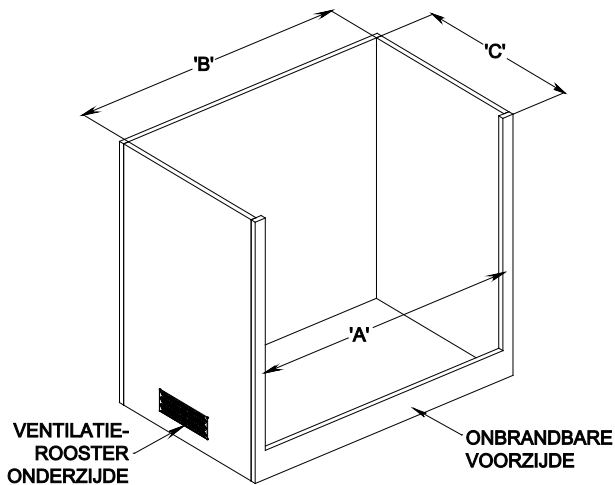
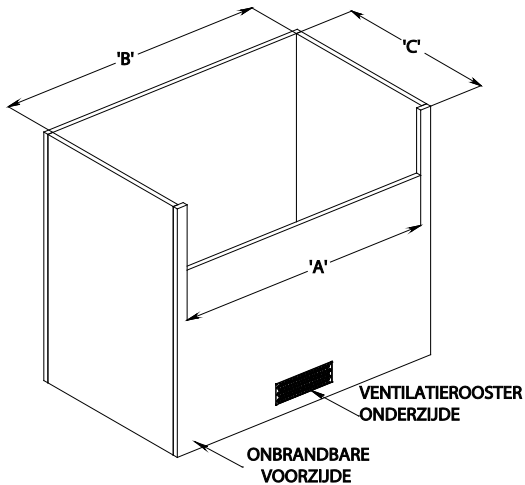
- afsluitventielen van de gastoevoer dienen vrij toegankelijk te zijn zodat ze met de hand bedient kunnen worden
- een opening in de behuizing om toegang te krijgen tot de gasfles klep is voldoende, mits deze niet afgesloten wordt en open gemaakt kan worden zonder gereedschap te moeten gebruiken.
- een minimale ruimte van 50 mm vereist tussen de vloer van de behuizing van de gasfles en de grond.
- in het geval van een gaslek of wanneer een gasfles gas in de behuizing blaast, dan moet voorkomen worden dat er gas in de lege of holle ruimtes van de behuizing gaat zitten.

WAARSCHUWING: Ventilatieopeningen dienen alleen in verbinding te staan met de buitenkant van de behuizing zodat gas naar buiten kan ontsnappen.

INSTALLATIE - BEHUIZINGEN

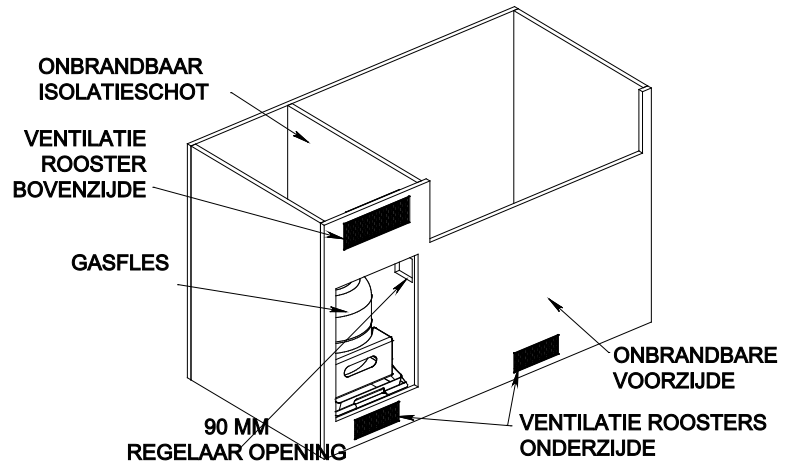
BARBECUE BEHUIZING ZONDER GASFLES

- de zijrand en bovenrand van de de bovenkant van de barbecue zorgen voor ventilatie met in totaal een minimale vrije ruimte van 65 vierkante cm
- de benedenrand van de onderkant van de barbecue zorgt voor ventilatie met in totaal een minimum aan vrije ruimte van 30 vierkante cm
- bij de bodem van de behuizing is ventilatie van in totaal een minimale vrije ruimte van 1/50 van de basisruimte van de behuizing nodig
- plaats de onderste rand van de ventilatieopening 25 mm of minder van de vloer en binnen 125 mm van de bodem van de behuizing.
- blokkeer nooit de ventilatieopeningen.
-



BARBECUE BEHUIZING MET GASFLES

- een externe behuizing is nodig voor installaties die een propaan/butaan gasfles gebruiken.
- bouw de behuizing met vier zijkanten, een boven- en onderkant van de volgende minimale afmetingen aan de binnenkant:
 - o hoogte – 60 cm
 - o breedte – 40 cm
 - o diepte – 35 cm
- de behuizing dient geen ruimte over te hebben voor een reserve gasfles.
- aan de bovenkant van de blootgestelde buitenkant van de behuizing is een ventilatieopening vereist met in totaal een minimale vrije ruimte van 1/100 van de basisruimte van het compartiment (als per BS EN 498:2012)
- aan de onderkant van de blootgestelde buitenkant van de behuizing is een ventilatieopening vereist met in totaal een minimale vrije ruimte van 1/50 van de basisruimte (als per BS EN 498:2012)
- plaats de bovenste ventilatie opening binnen 130 mm van de bovenkant van de behuizing.
- plaats de onderste ventilatie opening 25 mm of minder van het vloerniveau en binnen 130 mm van de bodem van de behuizing.
- tussen de behuizing van de gasfles en die van de barbecue hoort een brandbestendige isolatie wand.
- de externe behuizing van de gasfles dient de gasfles te isoleren van het brander gedeelte, zodat die afgeschermd wordt van de warmtestraling, een barrière vormt tegen vlammen en bescherming geeft tegen ongewone stoffen zoals druipend vet.



GEVAAR

Het niet bouwen van een externe behuizing voor een enkele, 15 kg gasfles volgens de vereiste ventilatie voorschriften en het afschermen van de gasfles van hittebronnen, zoals opgesomd in BS EN 498:2012, kan gevaarlijk zijn en leiden tot brand of explosiegevaar en ernstig lichamelijk letsel, dood en schade aan eigendommen.

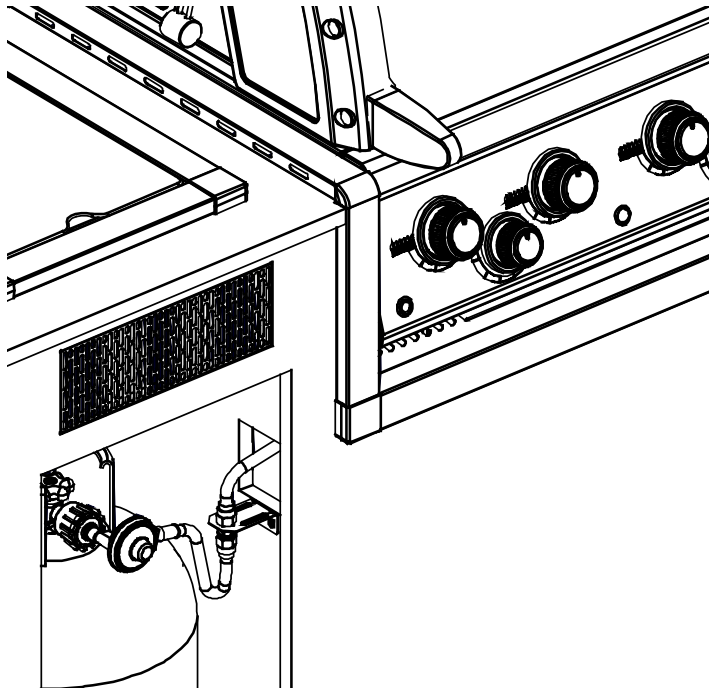
AFMETINGEN VAN DE BARBECUE BEHUIZING

		420 / 490	590	XL
A	MIN	770 mm	932 mm	1118 mm
	MAX	774 mm	936 mm	1122 mm
B	MIN	797 mm	959 mm	1146 mm
C	MIN	686 mm met opbouw montage RCD houder (of ontvanger)		

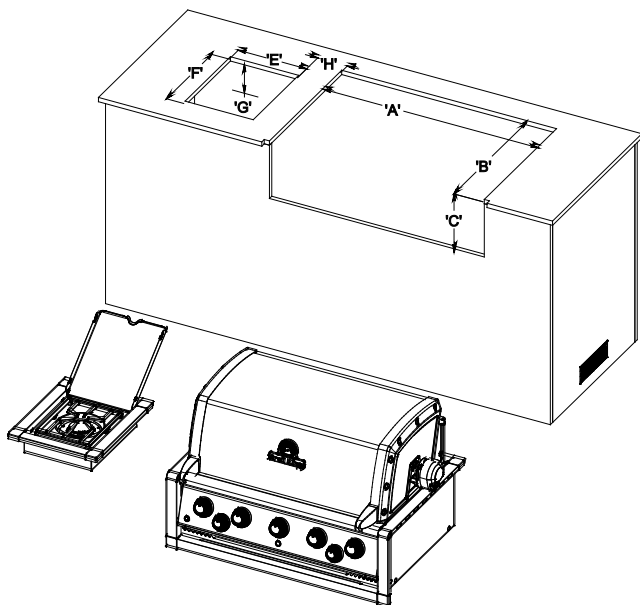
INSTALLATIE – MAATVOERING

SPECIFICATIES VOOR KOPPELING AAN EEN 15 kg GASFLES

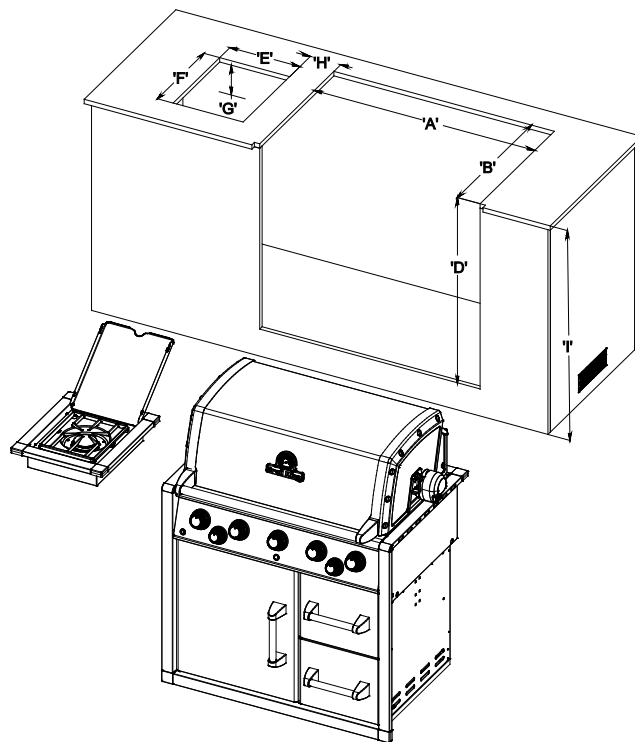
- een buis van 356 mm met een 3/8" SAE 45 graden fitting is verbonden aan het spuitstuk van de barbecue
- gebruik geen afdichtmiddel voor de pijp op de 3/8" SAE 45 graden fitting
- de 3/8" SAE 45 graden fitting dient stevig bevestigd te zijn aan de stabiele permanente constructie
- indien u ervoor kiest om een andere dan de bijgeleverde gebogen gasbuis te gebruiken, dient de verbinding te voldoen aan EN ISO 228-1 of EN 10226-1 en EN 10226-2



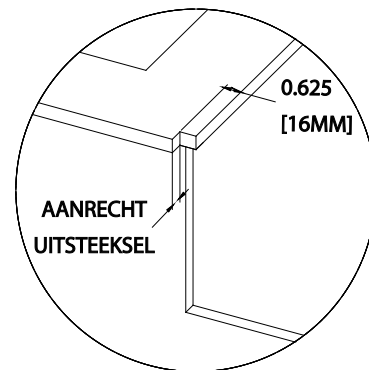
AANRECHTBLAD UITGESNEDEN MAATVOERING - INBOUW



MAATVOERING AANRECHTBLAD – INBOUW MET KEUKENKAST



DETAIL VAN INKEPING AANRECHTBLAD

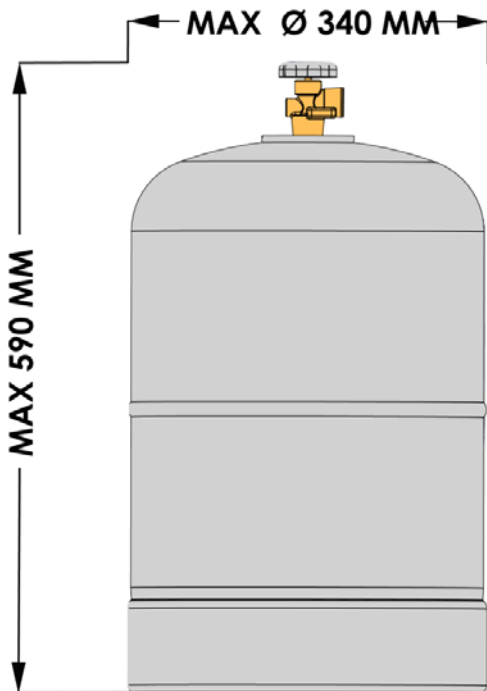


MAATVOERING KEUKENEILAND			
	490	590	XL
A	MIN. 758 mm MAX. 765 mm	MIN. 920 mm MAX. 927 mm	MIN. 1108 mm MAX. 1115 mm
B	MIN. 590 mm – MAX. 595 mm		
C	MIN. 280 mm – MAX. 285 mm		
D	MIN. 800 mm – MAX. 810 mm		
E	MIN. 290 mm – MAX. 300 mm		
F	MIN. 370 mm – MAX. 375 mm		
G	MINIMUM 115 mm		
H	MINIMUM 75 mm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

VEILIGHEID

GASFLESSEN

Er kunnen gasflessen van 15 kg of lichter gebruikt worden. Gebruik geen gasflessen die zwaarder zijn dan 15 kg. Behandel gasflessen altijd voorzichtig. Bewaar ze nooit op de zijkant, dan kan het ventiel beschadigen en kunnen er ernstige lekkages ontstaan. Gebruik de gasfles altijd rechtop staand. 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.



OPSLAG

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 de gasflessen 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.

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:

CATEGORIE I₃₊(28-30/37) Propaan 37 mbar.
Butaan 28-30 mbar.

CATEGORIE I_{3B}/P(30) Propaan/Butaan 30 mbar.

CATEGORIE I_{3B}/P(37) Propaan/Butaan 37 mbar.

CATEGORIE I_{3P}(50) Propaan 50 mbar.

Gebruik NOOIT een ongereguleerde gastoevoer

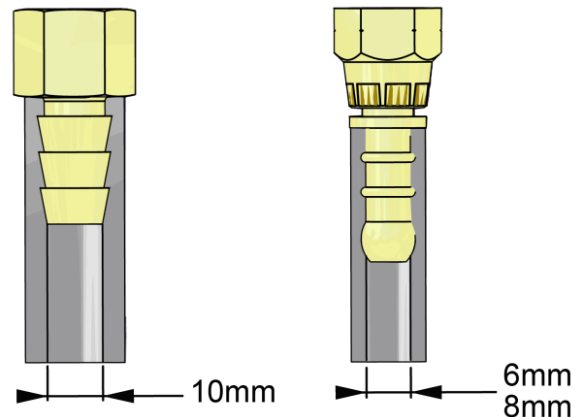
PROPAAN / BUTAAN GASLANG

Dit apparaat dient te zijn voorzien van een regelaar die voldoet aan de lokale/nationale standaarden. De gaslang die het apparaat aan de gashouder verbindt dient niet langer te zijn dan 600 mm.

Houd de gaslang weg van hete oppervlaktes, zoals de bodem van de barbecue.

Zorg ervoor dat de gaslang niet gedraaid kan raken. Inspecteer de gaslang bij het vervangen van de gasfles of minstens eenmaal per jaar, afhankelijk van wat frequenter is. Als de gaslang gebarsten, gesneden, afgesleten of op enige andere wijze beschadigd is, dient het apparaat niet gebruikt te worden.

De gaslang dient vervangen te worden bij beschadiging of wanneer nationale regels dat vereisen. Neem contact op met uw dealer voor vervanging.



VERVANGING VAN DE GASFLES

Butaan en propaan apparaten met een werkdruk van 28-30, 37 mbar, en propaan met een werkdruk van 30-37 of 50 mbar kunnen met dit apparaat worden gebruikt. Dit apparaat dient gebruikt te worden met de juiste regelaar, zoals aangegeven op het typeplaatje. Zie pagina 2 voor de tabel met specificaties.

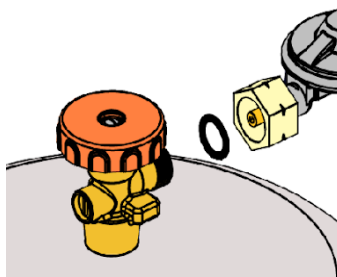
GEBRUIK NOOIT een ongereguleerde gastoevoer of een regelaar die voor andere werkdrukken bedoeld is.

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

Propaan & butaan gasflessen hebben diverse soorten verbindingen:

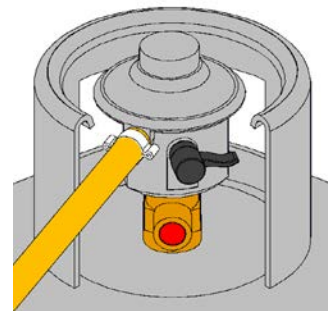
a) Schroefdraadverbinding.

Het belangrijkste onderdeel is de zwarte afdichting. 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 afdichting beschadigen.

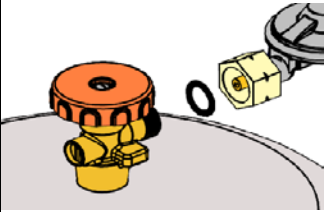
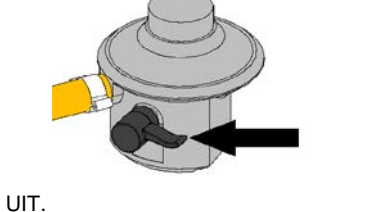
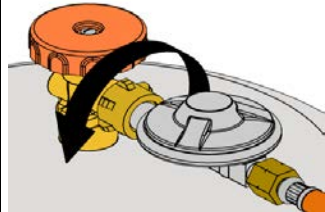
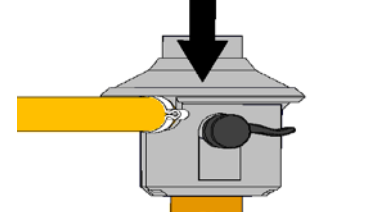
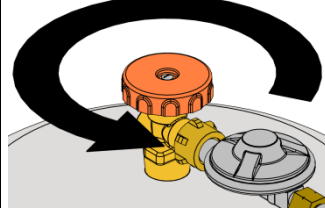
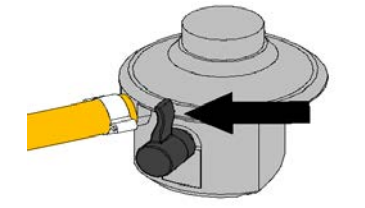


b) Schakelaar verbinding

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.

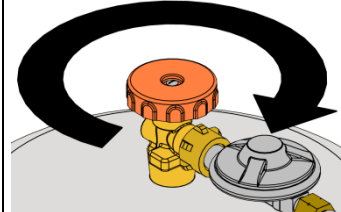
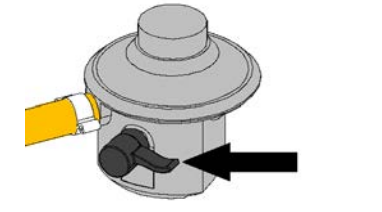
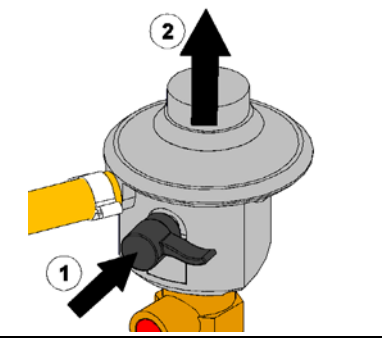



het aansluiten van een gasfles

SCHROEFDRAAD VERBINDING	SCHAKELAAR VERBINDING
<p>1. Controleer of het ventiel van de gasfles UIT staat door deze kloksgewijs te draaien.</p> <p>2. Verwijder beschermend deksel en bewaar voor later gebruik.</p>	<p>1. Verwijder de oranje veiligheidsdeksel door het veiligheidskoord er uit en dan omhoog te trekken. Gebruik geen gereedschappen en laat de deksel aan het apparaat hangen.</p>
<p>3. Inspecteer voor aansluiten de zwarte afdichting op eventuele beschadigingen.</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 (UIT - 3 uur) stand.</p> 
<p>2. Draai de gaskransen van het apparaat uit. WACHT tot de brander uit is. ALS DE VLAM NIET UITGAAT-ZET HET VENTIEEL 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>
<p>4. Plaats de stop of deksel op de lege gasfles of deels gevulde gasfles terug wanneer niet in gebruik.</p>	<p>4. Plaats de stop of deksel op de lege gasfles of deels gevulde gasfles terug wanneer niet in gebruik.</p>

VASTE LEIDING PROPAAAN, BUTAAN OF NATUURLIJK GAS

GASLEIDING LOKATIE

Toevoerleidingen voor propaan, butaan en natuurlijk gas moeten worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel.

N.B.: Zorg voor toegang in de ruimte voor gastoevoer en onderhoud.

N.B.: Houd ruimte vrij van scherpe of slijtende oppervlaktes om schade aan leidingen te voorkomen. Let op als u gasleidingen door de inbouwruimte trekt.

SPECIFICATIES VOOR LEIDINGEN

- installatie moet harde of semi-harde buizen gebruiken en een aansluiting moet geschikt zijn voor buitenshuis.
- de verbindingen moeten strak worden aangesloten aan de vaste, permanente installatie
- een 7,5 cm SAE 45 graden verbinding is meegeleverd. Gebruik geen leiding verzegelaar met deze connectie
- binnenshuis moet een handmatige afsluitklep worden geïnstalleerd die van buitenaf toegankelijk moet zijn
- voor grote hoeveelheden propaan, butaan en natuurlijk gas moet een extra handmatige afsluitklep binnenshuis worden geïnstalleerd in de aftakking van de brandstofleiding in een toegankelijke locatie bij de toevoerleiding

VERBINDING NAAR EEN OP ZICHZELF STAANDE VOORZIENING VAN PROPAAAN OF BUTAAN

- gas barbecues op propaan zijn ontworpen om te werken op een gereguleerde druk van 30-37 of 50 mbar. Check de informatie op de gasvoorziening
- gas barbecues op butaan zijn ontworpen om te werken op een gereguleerde druk van 28-30 of 37 mbar
- **gebruik drukregelaar in de leiding die geschikt is voor massa toevoer van propaan of butaan om de juiste druk te behouden (niet meegeleverd)**
- de verbinding van de gastoevoer op de barbecue naar de hoofdverbinding moet niet meer zijn dan 180 cm
- sluit gas af als de barbecue niet in gebruik is

VERBINDING MET NATUURLIJK GASTOEVOER

- als de barbecue is ontworpen voor gebruik met natuurlijk gas, gebruik dan geen gasflessen met vloeibaar propaan of butaan. De kleppen, openingen en slangen zijn alleen voor natuurlijk gas
- natuurlijke gas barbecues zijn ontworpen om te werken op een gereguleerde druk van 20 mbar
- de gastoevoerslang van barbecue naar hoofdverbinding mag niet langer zijn dan 300 cm
- het gas moet worden afgesloten bij de toevoer van het natuurlijk gas als de barbecue niet in gebruik is
- sluit gastoevoer af met afsluitklep bij hoofdverbinding van natuurlijk gas als de barbecue niet in gebruik is

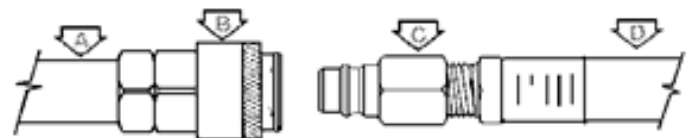
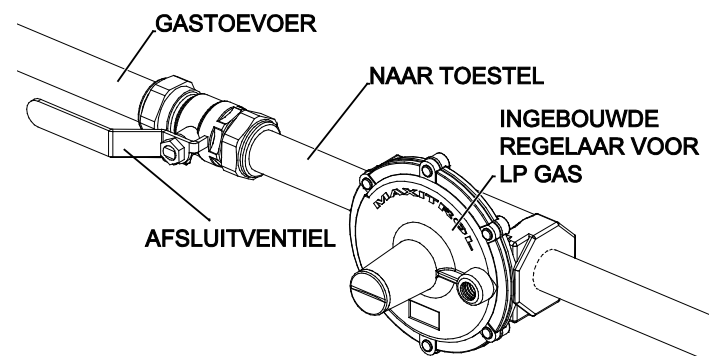
TESTEN VAN DE GASTOEVOER

- de gasbarbecue voor gebruik buitenshuis en de afsluitklep daarvan moeten worden losgekoppeld van de gastoevoerleidingen gedurende druktesten boven 3,5 kPa
- de gasbarbecue voor gebruik buitenshuis moet apart worden gehouden van de gastoevoer door de handmatige afsluitklep te sluiten gedurende druktesten gelijk of minder dan 3.5 kPa

GASTOEVOERSLANG

- bij modellen voorzien van een slang voor verlenging is deze exact ontworpen voor uw model. Er moeten geen wijzigingen aan of toevoegingen bij worden gedaan. Slang en slang verbindingstukken voldoen aan de CE standaarden
- bij modellen die zijn voorzien van een "snelle ont koppeling" verbindingstuk, sluit eerst de afsluitklep voordat u het verbindingstuk ontkoppeld
- het "snelle ont koppeling" verbindingstuk moet worden schoongehouden en vrij van vuil en afval
- bescherm de slang van druipend vet en zorg ervoor dat de slang geen hete oppervlaktes raakt, inclusief het frame van de barbecue
- inspecteer de slang minstens eens per jaar. Als de slang gebarsten, gesneden, afgesleten of anderszins beschadigd is mag het toestel niet worden gebruikt
- neem voor vervanging van de slang contact op met de leverancier of een gecertificeerd onderhoudsmonteur

AFSLUITVENTIEL OPEN POSITIE



- A. GASTOEVOERLEIDING
- B. SNELLE ONTKOPPELING
- C. VERBINDINGS-ADAPTER
- D. VERLENGINGSSSLANG

LEK TESTEN

Alle in de fabriek vervaardigde verbindingen zijn getest op gaslekken. Echter, gedurende het vervoer kan het zijn dat een gasaansluiting is losgeraakt.

ALS VEILIGHEIDSMATREGEEL:

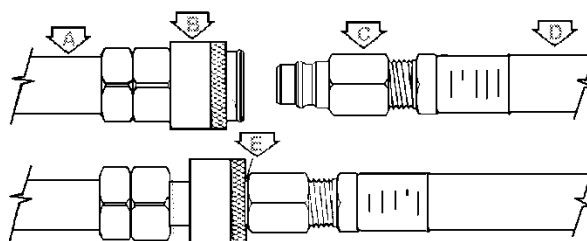
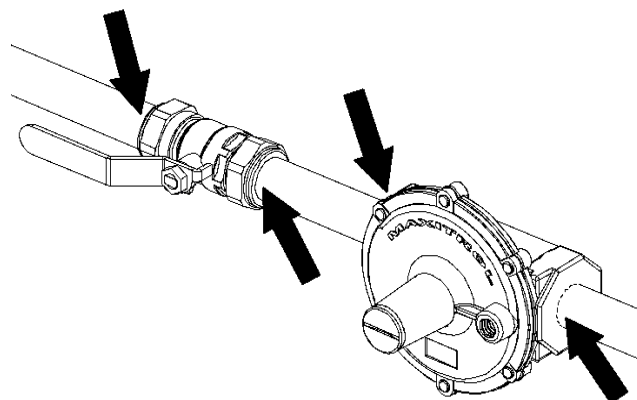
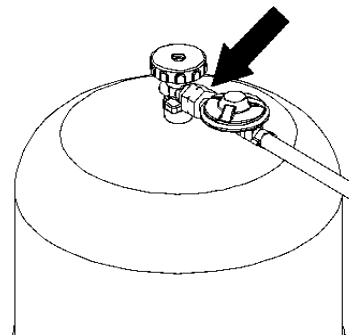
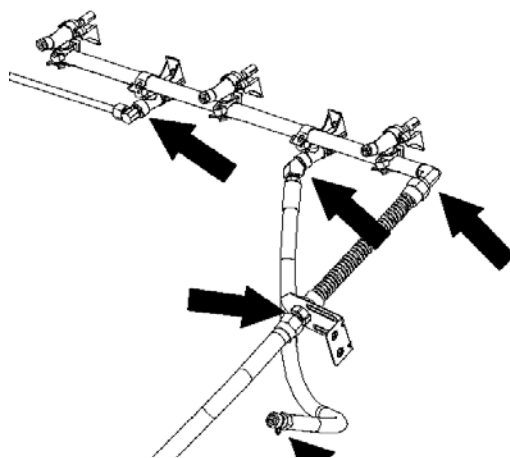
- test alle aansluitingen op lekkage voor gebruik van uw gasbarbecue
- test op lekkage na ontkoppelen en aankoppelen van aansluitingen, minstens eens per jaar of na enige periode van niet gebruiken van het apparaat
- rook niet tijdens het testen
- test nooit op lekkage met een brandende lucifer of open vuur
- test alleen buitenshuis op lekkage

TESTEN OP LEKKAGES:

1. Maak een zeepoplossing klaar die bestaat uit een deel water en een deel afwasmiddel.
2. Doof open vuur of sigaretten in de omgeving.
3. Verzekert u ervan dat de knoppen en ventielen van de gasbarbecue op "OFF" (UIT) staan.
4. Verzekert u ervan dat het ventiel van de gasfles of de gastoevoer "OFF" (UIT) staat.
5. Met een volle gasfles, open het ventiel langzaam, of open het ventiel van de gastoevoer
6. Strijk de zeepoplossing op alle verbindingen.
7. Er is een lek als er een stroom luchtbelletjes te zien is op de plek waar het lek zich bevindt.
8. Als er een lek is gevonden, sluit dan het ventiel van de gasfles of de kraan van de gastoevoer, draai de verbindingen strakker aan, en test opnieuw.
9. Als het lek blijft bestaan, neem dan contact op met uw barbecue leverancier voor assistentie. Gebruik het toestel nooit als er een lek is geconstateerd.

Als uw gasbarbecue is voorzien van een zij- of achterbrander:

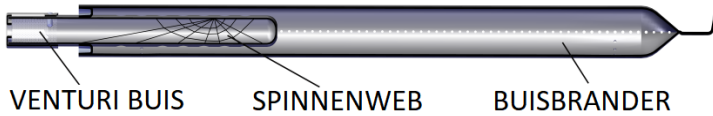
1. Volg de stappen 1 - 5 hierboven
2. Plaats uw vingertop op de opening aan het eind van de slang.
3. Draai "SIDE"/"REAR" (ZIJ/ACHTER) knop naar "HIGH" (HOOG).
4. Strijk de zeepoplossing op de verbinding tussen de opening en het bedieningsventiel.
5. Draai de "SIDE"/"REAR" knop naar "OFF" (UIT).



- A. LEIDING GASTOEVOER
- B. SNELLE ONTKOPPELING
- C. VERBINDINGS-ADAPTER
- D. VERLENGINGSSLANG
- E. TEST LEK HIER

VENTURI BUIZEN

- Houd de venturi buizen altijd schoon.
- Blokkades in de venturi buizen door spinnen, insecten of nesten kunnen een vlamterugslag veroorzaken.
- Zelfs als de barbecue nog aangaat, kan het opgehoopte gas vlam vatten en de venturi buizen of het controlepaneel vlam doen vatten.



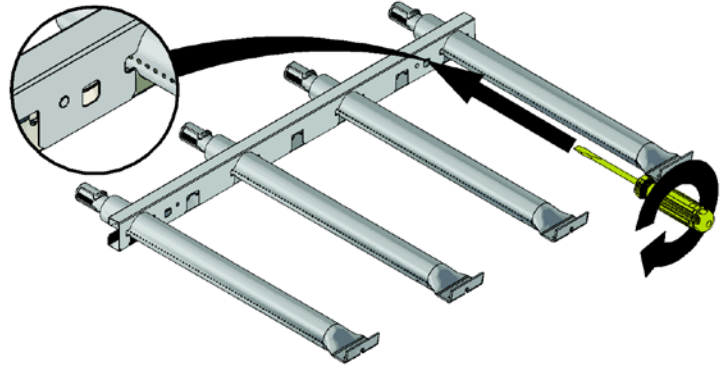
Wanneer u vlamterugslag bemerkt, sluit dan onmiddellijk de gastoevoer af.

Het is ten stelligste aan te raden de venturi buizen na te kijken en te reinigen (hoofd brander, zijbrander, achterbrander) 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 geluidjes.

CONTROLE & REINIGING VAN DE VENTURI BUIZEN

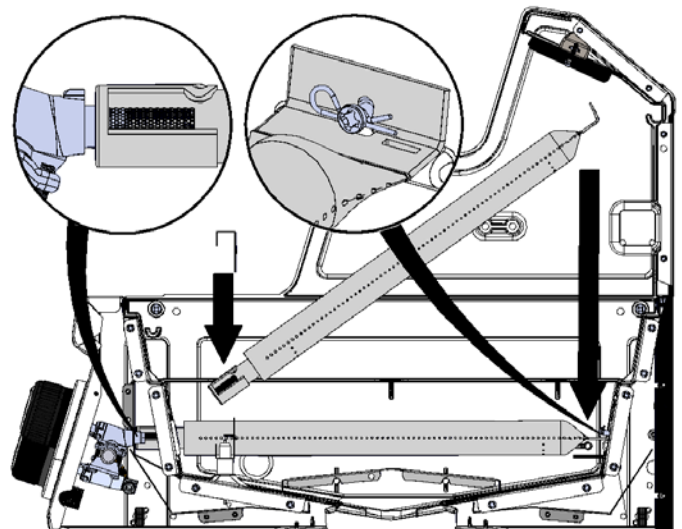
1. Stop de gastoevoer door het ventiel van de gasfles af te sluiten.
2. Als de barbecue is afgekoeld, verwijder de afsluitingen en het bovenste deel van de opvangbak. Til de branders vervolgens van de barbecue behuizing.



3. Maak de venturi buizen schoon met een pijperager of met speciaal venturi schoonmaakgereedschap (productcode #77310 or #18270).



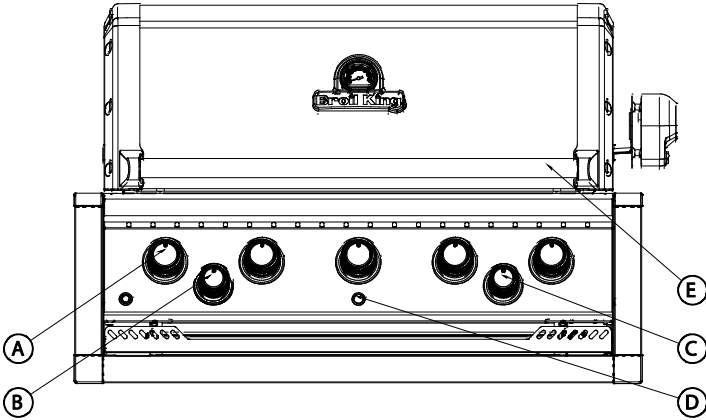
4. Laat de brander weer in positie zakken in de behuizing van de barbecue en zorg ervoor dat de venturi buizen op de juiste positie zitten en vastgemaakt zijn op de openingen.



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

INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN

BASIS ONDERDELEN BARBECUE



- A. Hoofdbrander knop
B. Zijbrander knop
C. Achterbrander knop
D. Ontsteker
E. Handgreep

INSTRUCTIES VOOR AANSTEKEN

- Monteer barbecue volgens de montagehandleiding.
 - Zorg dat de gasfles is gevuld en correct aangesloten op de gasflesregelaar. Zie "Slang en Regelaar" (p.11).
 - Verzeker u ervan dat er geen gaslekken in het gastoevoersysteem zijn. Zie "Testen op lekkages" (p.14).
 - Zorg dat de venturibuizen correct over de gasopeningen zijn geschoven. Zie Venturi diagram (p. 15).
 - Zorg ervoor dat de ontstekingsdraden voor de hoofdbrander, de zijbrander en de achterbrander correct zijn aangesloten.
 - Controleer of de batterij is gemonteerd in de elektronische ontsteker.
 - Lees eerst de instructies op het bedieningspaneel.
1. **Open het deksel voor het aansteken**
 2. **Leun niet over de barbecue tijdens het aansteken.**
 3. Draai de bedieningsknoppen op de stand "OFF" (UIT) en zet de gastoevoer aan.

AANSTEKEN VAN DE HOOFDBRANDER:

Om de brander aan te doen met de ontsteker:

4. Duw en draai een knop van de hoofdbrander naar "HIGH" (HOOG).
5. Duw op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt.
6. De brander zou moeten ontsteken binnen 5 seconden. Zet de gastoevoer onmiddellijk uit als ontsteking niet binnen deze tijd heeft plaatsgevonden.

To light burner with a match:

4. Gebruik de luciferhouder en houd lucifer bij brander.
5. Duw op de knop en draai rechts naar "HIGH" (HOOG).
6. Brander moet ontsteken binnen 5 seconden. Draai de gastoevoer onmiddellijk uit als dit niet gebeurt.
7. 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:

Met automatische ontsteking:

4. Duw en draai de zijbrander knop naar "HIGH" (HOOG).
5. Druk op de ontstekingsknop en houd ingedrukt.
6. Brander zou in 5 seconden aan moeten gaan.

Met een lucifer:

4. Houd een aangestoken lucifer bij de brander.
5. Duw zijbrander knop in en draai naar "HIGH" (HOOG).
6. 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 ACHTERBRANDER:

Waarschuwing: gebruik de hoofdbrander niet tegelijk met de achterbrander.

• VERWIJDER HET VERWARMINGSROOSTER

Om de brander automatisch aan te steken:

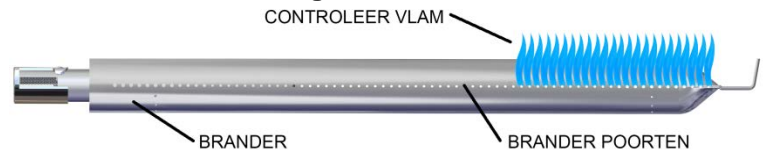
4. Duw de knop van de achterbrander in en draai naar "HIGH" (HOOG).
5. Duw op de ontstekingsknop en houd ingedrukt.
6. De brander moet binnen 5 seconden ontsteken.

Om de brander met een lucifer aan te steken:

4. Houd een aangestoken lucifer bij de brander.
5. Duw de knop van de achterbrander in en draai naar "HIGH" (HOOG).
6. Brander zou binnen 5 seconden aan moeten gaan.

LET OP: Controleer de barbecue na ontsteking. Alle branders zouden een vlam van 2.5 cm moeten hebben op stand "HIGH" (HOOG).

Indien een van de volgende zaken zich voordoet, is er



vermoedelijk verstopping in de venturi buizen (p. 15)

- u ruikt gas
- indien zich vlamterugslag voordoet
- uw barbecue verwarmt niet gelijkmatig
- de branders maken ploffende geluidjes

ALS DE BRANDER NIET AANGAAT:

- duw de knop in en draai naar "OFF" (UIT). Wacht 5 minuten en probeer opnieuw met de knop op "MEDIUM" (MIDDEL).
- Als geen enkele brander aangestoken kan worden, zie dan "Wat te doen bij storing" op pagina 25. Als het probleem blijft bestaan, probeer dan niet het apparaat te gebruiken, neem contact op met uw leverancier of een erkende servicedienst.

UITZETTEN:

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

GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING

Bedek **NOOIT** de gaten, sleuven, of ingangen in de voorkant of de onderkant van de barbecue, of het hele rooster van de barbecue met aluminiumfolie. Dit zorgt ervoor dat er geen luchtstroom door de barbecue kan gaan en kan oververhitting of carbon monoxide vergiftiging veroorzaken.

Voor de eerste keer

Maak eerst alle onderdelen schoon voordat u voor de eerste keer op uw barbecue gaat koken, en laat de barbecue eerst een tijdje branden om geuren of ongewenst materiaal te verwijderen. Doe dit op de volgende manier:

- Verwijder de bakroosters en Flav-R-Waves™ en maak deze schoon met milde zeep en water.
- Steek de barbecue aan, zonder de bakroosters en de Flav-R-Waves™, volgens de ontstekings instructies (zie Pagina 15) en laat de barbecue 30 minuten branden met de knoppen van de gasbranders op “**Medium**” (middel). Draai vervolgens de gastoeverer uit en alle knoppen naar de “OFF” (UIT) stand.
- Laat de barbecue afkoelen en zet dan de Flav-R-Waves™ terug.
- Smeer de bakroosters in met organische olie met een hoge verbrandingstemperatuur, steek de barbecue aan en laat 30 minuten branden op Med/Low (middel-laag).
- Aangeraden olies:
 - avocado Olie – verbrandingstemperatuur (260C)
 - rijstzemel Olie – verbrandingstemperatuur (255C)
 - canola Olie – verbrandingstemperatuur (204C)
- Je bent klaar om te barbecuen. Ga door naar voorverhitten.

Voorverwarmen

- **verwarm de barbecue voor op MEDIUM (middel)**, 15 minuten lang, met het deksel gesloten
- maak koude roosters schoon met een nylon barbecue borstel (Voorraadnummer # 65643) of hete roosters met een staalborstel voor barbecues (Voorraadnummer #'s 65225, 64014, 64034) en let op dat er geen afgebroken borstelharen op de barbecue achterblijven
- smeer de roosters in met een olie die een hoge verbrandingstemperatuur heeft
- verstel de hitte naar een temperatuur die geschikt is voor wat u gaat bereiden

Stand van het deksel

De stand van het deksel tijdens het koken is afhankelijk van persoonlijke voorkeur, maar de barbecue kookt sneller, gebruikt minder brandstof en de controle over de temperatuur is het best als het deksel gesloten is.

Een gesloten deksel geeft ook meer een rooksmaak aan gerechten die rechtstreeks op het bakrooster zijn bereid, en is essentieel voor roken en koken volgens de de convectie-methode.

Verdampingssystemen

Uw barbecue is ontworpen voor gebruik met het Flav-R-Wave™ verdampingssysteem. Gebruik geen lavastenen, keramische briketten, of welk verdampings- systeem dan ook anders dan hetgeen bij de barbecue is meegeleverd.

BAKTEMPERATUREN

BROIL KING barbecues zijn:

- apparaten met een groot vermogen in staat om hoge verschroeiende temperaturen te bereiken
- ontworpen met een regelbare luchtstroom om hitte te behouden en brandstofgebruik te minimaliseren

De stand “HIGH” (HOOG) is zelden of nooit nodig voor langer bakken of voorverhitten.

High (Stand Hoog)

Produceert temperaturen op het bakrooster van ongeveer 370 - 400° C met het deksel gesloten.

Gebruik de “high” stand alleen:

- voor snel opwarmen
- in koude of winderige omstandigheden met het deksel omhoog
- om snel biefstuk aan te schroeien voor het verlagen van de temperatuur
- om voedselresten van de roosters en Flav-R-Waves™ af te branden voor het schoonmaken (maximaal 10 minuten)

Medium/High (Stand Middel/Hoog)

Produceert temperaturen op het bakrooster van ongeveer 320° C met het deksel gesloten.

Gebruik de “medium/high” stand om:

- de barbecue voor te verhitten voor biefstuk
- de biefstukken gemiddeld of rood te bakken

Medium (Stand Middel)

Produceert temperaturen op het bakrooster van ongeveer 230°C met het deksel gesloten.

Gebruik de “medium” stand om:

- biefstukken gemiddeld en goed te doorbakken
- karbonades, hamburgers en groente te bakken

Medium/Low (Stand Middel/Laag)

Produceert temperaturen op het bakrooster van ongeveer 200°C met deksel gesloten.

Gebruik de “medium/low” stand om:

- stukken kip, worst of vis te grillen
- roosteren of bakken
- barbecue deeg en deegproducten zoals quesadillas

Low (Stand Laag)

Produceert temperaturen op het bakrooster van ongeveer 155-175° C met het deksel gesloten.

Gebruik de “low” stand om:

- grote stukken vlees langzaam te roosteren en te roken, voor dunnere vis en deegproducten

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

KOOK TECHNIEKEN

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 te voorkomen.
4. Verwarm barbecue tot gewenste temperatuur met deksel gesloten.
5. Smeer de roosters in met plantaardige olie of olijfolie om te voorkomen dat gerechten aan rooster gaan plakken.
6. Gebruik geen zout als u vlees op de barbecue bereidt. Vlees blijft sappig als men zout toevoegt na barbecueën.
7. Gebruik een klemtang i.p.v. een vork om te zorgen dat de biefstuk niet uitdroogt en begin op stand "MEDIUM/HIGH" (MIDDEL/HOOG) 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 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" voor de meeste vlees- en vissoorten, kip en groenten.

GIDS VOOR DIRECT GRILLEN				
	2.5 cm DIKTE	HITTE INSTELLEN	TIJD PER KANT	TOTAAL MINUTEN
KIP	MID/DOORB	MED / LOW (mid/laag)	4 / 4 / 4 / 4	16
KIPPEPOTEN	MID/DOORB	MED / LOW (mid/laag)	5 / 5 / 5 / 5	20
HAMBURGER	MIDDEL	MED / LOW (mid/laag)	3 / 3 / 3 / 3	12
HAMBURGERS 2cm BEVROREN	MIDDEL	MED / LOW (mid/laag)	3 / 3 / 3 / 3	12
VIS FILLET	MIDDEL	MEDIUM (middel)	2 / 2 / 2 / 2	8 - 10
OPEN KREEFT STAARTEN	MIDDEL	MEDIUM (middel)	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20

GEBRUIK DEZELFDE TECHNIEK ALS DE GRILGIDS VOOR DE PERFECTE BIEFSTUK

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"		A	B	C	D	
	Bleu	High	1 3/4	1 3/4	1 3/4	1 3/4	7 minuten
	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	9 minuten
	Medium	Saignant	2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2	10 minuten
	Saignant	Med	3	3	3	3	12 minuten

KOOK TECHNIEKEN

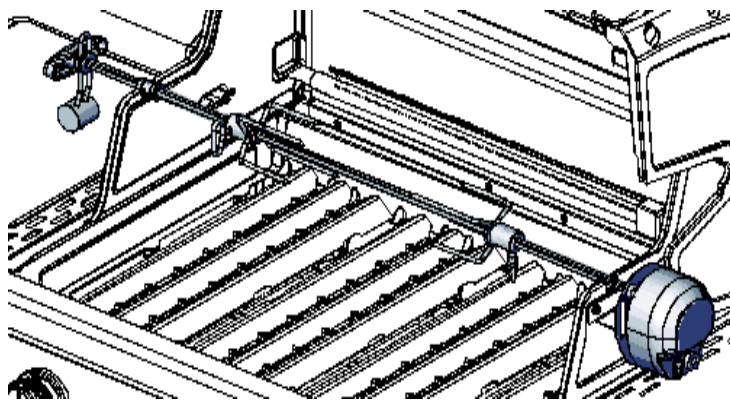
INDIRECT CONVECTIE KOKEN

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.

- voor de meeste toepassingen van koken door middel van convectie met of zonder een draaispit wordt een druiptak aangeraden. Plaats de druiptak boven op de Flav-R-Wave, onder het midden van het gerecht. Doe ruim twee centimeter water in de druiptak. Fruitsap, wijn of marinade kan ook worden toegevoegd om de smaak te verbeteren. Laat de druiptak niet droogkoken
- koken door middel van convectie 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 dan sappen in de druiptak niet gaan branden
- 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
- koken zonder druiptak wordt afgeraden, en als er wordt gekookt zonder een druiptak, dan moet er zorgvuldig worden opgelet om brandend vet te voorkomen
- zet de barbecue uit en laat deze afkoelen voordat u de druiptak verwijderd. Het druipende vet is erg ontvlambaar en er moet voorzichtig mee worden omgegaan om verwondingen te voorkomen
- als u grote stukken vlees door middel van convectie wil koken zonder een draaispit, leg het vlees dan in een braadrek direct op het rooster

GEBRUIK VAN DE DRAAISPIT

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



- de 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
- de draaispit kan worden gebruikt in combinatie met de bakroosters als daar genoeg ruimte voor is
- 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. De 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 druiptak ontstaan. Een schotel of druiptak 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" (Page 16)

GIDS VOOR KOKEN DOOR MIDDEL VAN INDIRECTE 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 TEMPERATUUR OP MID / HOOG

GIDS VOOR VLEES TEMPERATUUR

	ROOD	MIDDEL	DOORBAKKEN
RUND / LAM / KALF	55°C	65°C	70°C
VARKEN		65°C	80°C
GEVOGELTE			80°C
HAMBURGER			70°C

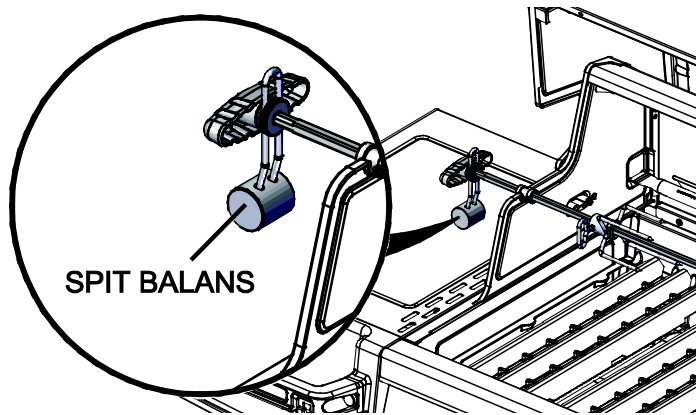
GEBRUIK VLEESTHERMOMETER VOOR DE BESTE RESULTATEN

KOOK TECHNIEKEN

SPIT BALANS

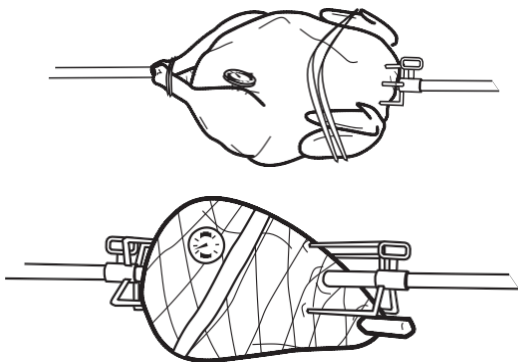
1. Maak het handvat losser zodat het balans gewicht vrij kan draaien.
2. Zet de draaispit vast in de gleuven van het barbecue frame. Laat de zwaarste kant van het vlees naar de onderkant draaien.
3. Draai het balans gewicht naar de bovenkant, tegenover de zwaarste kant van het vlees.
4. Draai het handvat bij de balans weer vast. Kijk af en toe of het vlees gelijkmatig draait tijdens het koken. Pas de balans aan indien nodig.

LET OP: Gebruik ovenwanten als u de balans verstelt.



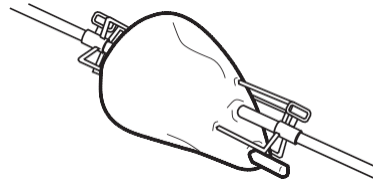
GEBRUIK VAN THERMOMETER

1. De juiste manier om te bepalen of een groot stuk vlees gaar is, is om een thermometer te gebruiken. Steek de thermometer op een hoek zodat de metalen punt van de thermometer zich in het midden van het dikste deel van het vlees bevindt. **Pas op dat de thermometer niet de spit of het bot aanraakt, en dat de punt niet in vet steekt (de punt door vet heeft minder weerstand).**



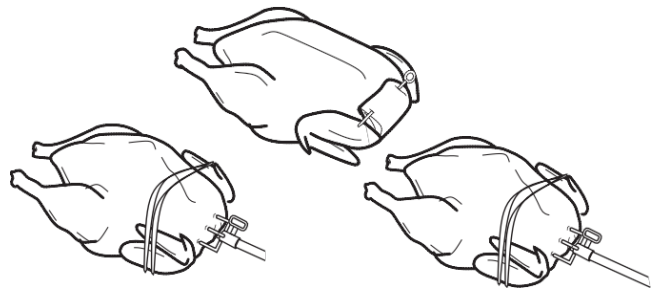
2. Als de thermometer de gewenste temperatuur weergeeft is het vlees gaar. Voeg uw sauzen toe gedurende de laatste paar minuten van de kooktijd en laat het vlees ongeveer 15 minuten staan. Snij en serveer.
- gevogelte: steek de punt van de thermometer in het dikste deel van de poot dicht bij het lichaam
 - lam of gebraad: steek de punt van de thermometer in het midden van het zwaarste/grootste stuk vlees

GEBRUIK VAN SPIT – LAMSBEEN



1. Zaag 7.5 cm bot van de dunne kant van het been.
2. Laat het vlees rond het bot heel in een rand.
3. Doe een spitvork aan de hengel.
4. Doe de vlees en steek staaf door de vleesrand en het been.
5. Doe een tweede vork aan de staaf en steek de vorken in elke kant van het been. Test de balans. Draai de schroeven vast.

GEBRUIK VAN SPIT – GEVOGELTE



1. Trek het nekvel over de holte, met de vogelborst naar beneden.
2. Draai de vel randen en spiets vast aan het rugvel.
3. Wikkel het touw rond de spijs en de nekflap.
4. Draai met de borst omhoog; bind of spiets de poten vast aan het lichaam.
5. Doe een spitvork aan de staaf, steek de staaf in de nekflap evenwijdig aan de ruggegraat en door tot deze net boven de staart uitkomt.
6. Doe de tweede vork aan de staaf en steek de vorken in borst en staart. Test de balans en draai schroeven vast.
7. Bind de staart aan de staf met touw. Kruis de benen en bind aan de staart.

DRIE KIPPEN AAN EEN SPIT



1. Bind of spiets de vleugels aan het lichaam.
2. Doe een spitvork aan de staaf. Plaats de kippen aan de staaf als weergegeven.
3. Draai het touw rond de staart en benen. Maak vast aan staaf.
4. Doe een tweede vork op de staaf en steek de vorken in de kip. Draai de schroeven vast.

TRANSFORMATOR

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

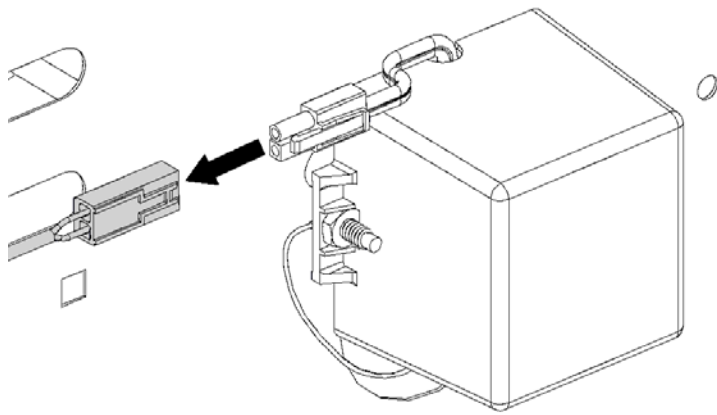
VERVANGING TRANSFORMATOR:

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

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

Verwijderen transformator:

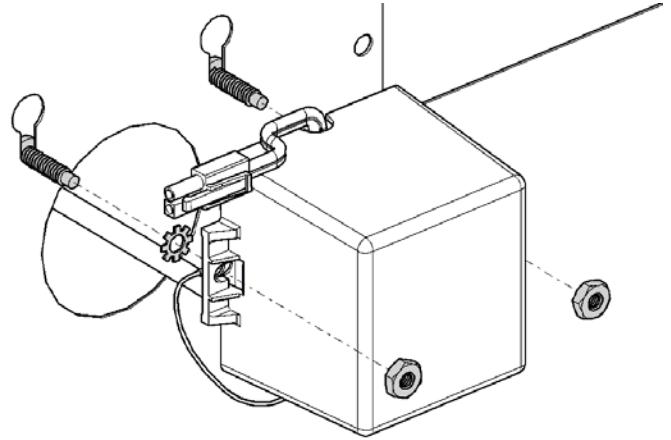
1. Zorg ervoor dat de transformator niet meer is aangesloten op het stopcontact.
2. Draai de gastoevoer uit en ontkoppel de barbecue van de brandstof.
3. Verwijder de gasflessen van de barbecue.
4. Vind en ontkoppel de stekker binnen in het frame van de barbecue.



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.



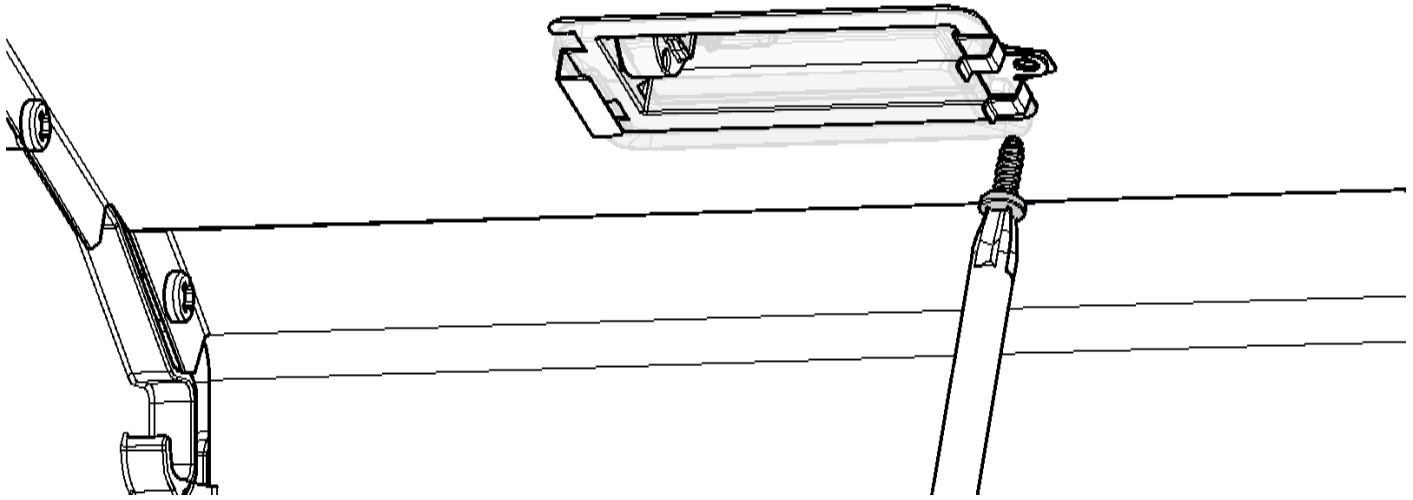
2. Verbind de transformator stekker aan het contact van de barbecue
3. Gebruik het toestel niet als de draad of stekker is beschadigd
 - als de stroomdraad is beschadigd moet deze worden vervangen
 - alleen aardlekschakelaars mogen worden gebruikt met kookgereedschap voor buitenshuis
 - verwijder nooit 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 Broil King® leverancier van buitenshuis kookgereedschap

OVEN VERLICHTING

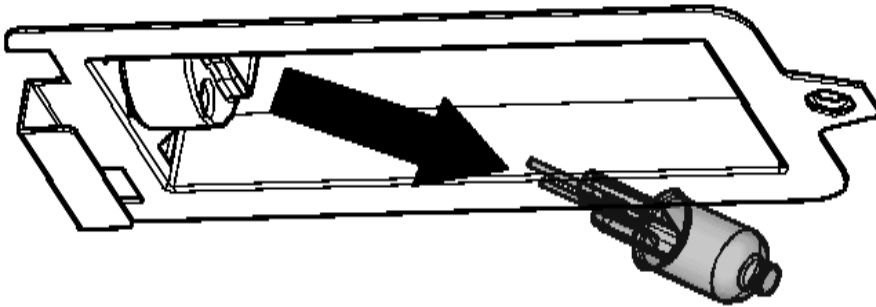
WAARSCHUWING! Draag altijd beschermende handschoenen bij het vervangen van de Halogeen verlichting.

- 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.

CONTROLEPANEEL 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 in linker en rechter benedenhoek van het controle paneel bevinden.
9. Trek het controle paneel weg van de vuurkist, voldoende om bij de klep/ventiel systeem en LED bedradingssysteem te kunnen.
10. Ontkoppel het gegolfde slangstelsel bij het 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 bedradingssysteem van lichtschakelaar.
14. Ontkoppel het aansteek mechanisme van de aansteekknop.
15. Ontkoppel LED bedrading schakelaar bedrading.
16. Het controle paneel kan nu worden losgemaakt van de barbecue.

Vervanging LED bedrading:

17. Bepaal waar het gedeelte van de draad is met de defecte LED.
18. Verwijder de 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 controle paneel 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 controle paneel 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 controle paneel.
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 BARBECUE TE GEBRUIKEN.

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

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 gietijzer 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.**
- vermijdt 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 controle paneel. 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 zijkanten en de bodem van de kookruimte 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 16). Zet 10 minuten op "HIGH" (HOOG) met de deksel gesloten of tot rookvorming gestopt is. Draai de gastoevoer uit en zet de bedieningsknoppen op "OFF" (UIT).

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.

BRANDER

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 15). Maak de kookruimte schoon door de zijkanten 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 12).

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/ 600 F) 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 gasfles op een propaan model heraansluit, controleer op eventuele lekkages. Zie "Testen op Lekkages" (pagina 14).

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	TE ONDERNEMEN ACTIE
GAS GEUR	DRAAI KRAAN VAN GASFLES METEEN DICT. GEBRUIK BARBECUE NIET TOT DE LEKKAGE VERHOLPEN IS.	
Lekkage ontdekt aan de gasfles, drukregelaar of een verbinding.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bedieningsknop zit los. 2. Gaslek in slang/bedieningsknop of regelkleppen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Draai de bedieningsknop vast en "Test op Lekkages" (p. 14). 2. Neem contact op met het toegewezen service centrum.
Vlammen onder bedieningspaneel (vlamterugslag).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturi buis blokkade. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwijder brander en maak venturi buizen schoon (p. 15).
Flikkerende brandervlam of lage temperaturen op stand HIGH (HOOG)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Het veiligheidsmechanisme voor overtollige toevoer is geactiveerd in de verbinding tussen de gasfles en de barbecue. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Draai de gasflesventiel uit en draai dan alle branders naar de OFF positie. Ontkoppel de regelaar van de gasfles. Wacht twee minuten. Verbind de regelaar weer met de gasfles. Open het gasflesventiel langzaam. Wacht een minuut. Steek de barbecue aan volgens "Instructies voor Aansteken" (p. 16).
Brander gaat niet aan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geen gas meer. Gastoevoer is niet aangesloten. 2. Ontstekingsprobleem. 3. Het veiligheidsmechanisme voor overtollige toevoer is geactiveerd. 4. De gasdrukregelaar is niet volledig verbonden met het gasfles ventiel. 5. Een lekkage in het systeem zorgt ervoor dat het veiligheidsmechanisme voor overtollige toevoer is geactiveerd. 6. Venturi is geblokkeerd of niet goed aangesloten op de gasopening. 7. Gas inspuisers zijn geblokkeerd. 8. De slang is verdraaid. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laat gasfles vullen en controleer de toevoer verbindingen. 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. 3. Volg de procedures voor "Flikkerende Brandervlam of Lage Temperaturen op stand HIGH" hierboven. 4. Draai het handwiel aan van de gasfles regelaar. 5. Test op lekkages om te zien of er een losse connectie is. Draai de aansluiting aan. Test op lekkages. 6. Verwijder brander, maak de venturi buizen schoon en sluit opnieuw aan op het inspuiter ventiel. Zie "Venturi buizen" p 15. 7. Verwijder de brander, maak de gasopeningen schoon met een naald of ijzerdraad. Boor niet in de openingen. 8. Leg gas slang recht en houd weg van bodem barbecue.
De ontsteking werkt niet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De ontstekings batterij is leeg. 2. De ontstekingskabel is niet verbonden. 3. Electrode is niet correct gepositioneerd in de brander. 4. Er is een ontstekings defect 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vervang de batterij. 2. Verzeker uzelf ervan dat de elektrische bedrading van de hoofdbrander en de zijbranders is aangesloten. 3. Zorg ervoor dat de elektrode op de juiste positie zit en verwijder eventueel vuil dat eromheen zit. 4. Gebruik handmatige ontsteking met lucifer (p. 16).
Verminderde warmte, ploffende geluiden.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gas is op. 2. Venturi is geblokkeerd. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laat de gasfles vullen. 2. Verwijder brander, maak venturi buizen schoon en sluit opnieuw aan op het inspuiter ventiel ("Venturi buizen" p. 15).
Hete plekken op het kookoppervlak.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturi is geblokkeerd. 2. Vuilafzetting op de Flav-R-Wave. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwijder brander, maak venturi buizen schoon (p. 15). 2. Schraap de Flav-R-Wave af en gebruik de stofzuiger om de losse resten te verwijderen.
Steekvlammen of vetbrandjes.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Overmatige vetopbouw op de verdampers of in de kookruimte van de gasbarbecue. 2. Overmatige hitte. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schraap Flav-R-Wave en de binnenkant van de kookruimte grondig af, en verwijder de losse resten met de stofzuiger. 2. Draai de brander regelaars naar een lagere instelling.
Zoemend geluid van Gasdrukregelaar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De gasfles ventiel is te snel geopend. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Open de gasfles ventiel langzaam.
Gele vlam.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Een beperkte gele vlam is normaal. Indien er teveel gele vlammen zijn, kunnen de venturi buizen verstopt zijn. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwijder de brander, reinig de venturi buizen (p. 15). 2. Verwijder de brander en reinig de branderopeningen met een zachte (tanden)borstel.
Binnenkant van het deksel lijkt te schilferen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dit is een afzetting van vet, de binnenkant van het deksel is niet geschilderd dus kan ook niet afschilferen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinig met een harde borstel of een schraper.
Kookroosters roesten.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Emaille is beschadigd. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zie "Onderhoud" (pagina 24) voor hulp.
Bedieningspaneel of ovenverlichting werkt niet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. het onderdeel is niet aangesloten aan elektriciteit 2. Defecte transformator 3. Losse of aangetaste verbindingen 4. Kapotte lamp 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluit aardleksnoer aan het apparaat aan. Steek stekker in het stopcontact. 2. Controleer of het transformator vermogen 12V is. Vervang indien nodig. 3. Maak de verbindingen schoon en zorg ervoor dat alle verbindingen stevig samen geschoven zijn. 4. Vervang de lamp.

GARANTIE

De Broil King® 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 Broil King® Distributeur (raadpleeg uw dealer voor de naam van de Broil King® Distributeur). Alle andere kosten zijn de 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 aankoopland. (De verschillende types gas die in diverse landen gebruikt worden vereisen de juiste kleppen, openingen en regelknoppen).

WAT VALT ONDER DE GARANTIE

BRANDERS	10 Jaar
OVERIGE ONDERDELEN EN VERF	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.

Verscheplings- of transportkosten.

Verwijderings- of herinstallatiekosten.

Werkplaatskosten voor installatie en reparatie.

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.

VERVANGEN ONDERDELEN

Gebruik altijd originele "Genuine BROIL KING® Gas Grill Parts" bij vervanging. Gebruik van andere onderdelen zal automatisch de hierboven vermelde garantie tenietdoen.

BRANDERS

De levensduur van BROIL KING® 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. Voor de juiste onderhoudsinstructies van de brander, zie pagina 20.

GEËMAILLEERDE GRILLROOSTERS

Alle grillroosters van BROIL KING® 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. Raadpleeg "Onderhoud" (pagina 20) voor de juiste wijze van verzorging en het schoonmaken van de grillroosters.

VERDAMPINGSSYSTEMEN

BROIL KING® 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. Oppervlakeroest heeft geen invloed op de werking van de Flav-R-Wave™ en valt niet onder de garantie. Zie "Onderhoud" (pagina 24) voor de juiste Flav-R-Wave onderhoudsinstructies.

VERZENDINGSTARIEVEN

Gratis verzending wordt aangeboden voor garantie orders gedurende de zes (6) maanden na de oorspronkelijke aankoopdatum. Na deze periode worden vrachtkosten in rekening gebracht voor alle garantie orders.

GARANTIE CLAIMS

De bovengenoemde garantie wordt beheerd door de BROIL KING® distributeur in uw land. Neem contact op met uw dealer voor de naam van uw BROIL KING® distributeur.