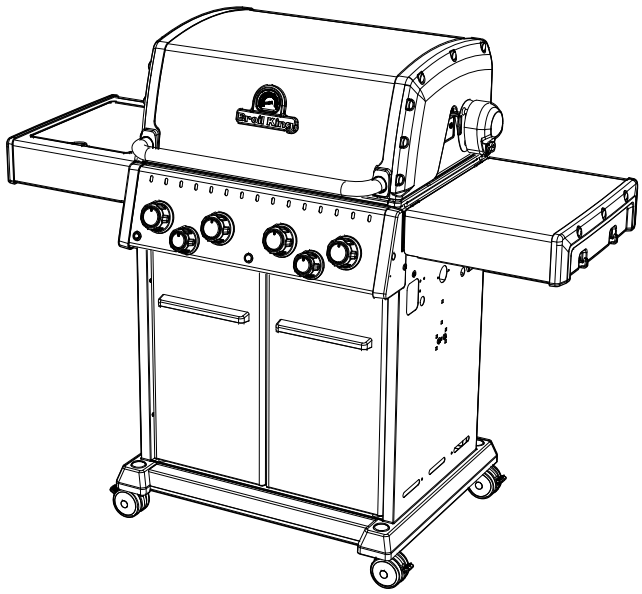
Broil King®

GAS GRILL

OWNER'S MANUAL



FOR USE WITH: NATURAL GAS

ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018

CONTENTS

SAFETY 2
INSTALLATION 2
NATRUAL GAS & HOSE 3
LEAK TESTING 4
VENTURI TUBES 5
LIGHTING 6
OPERATION 7
COOKING TECHNIQUE 8
MAINTENANCE 11
TROUBLESHOOTING 12
WARRANTY 13
MANUEL DE L'UTILISATEUR 14
MANUAL DEL USUARIO 28

⚠ DANGER

IF YOU SMELL GAS

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

⚠ WARNING

1. **DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE LIQUIDS OR VAPORS IN THE VICINITY OF THIS APPLIANCE.**

PLEASE RECORD YOUR MODEL NUMBER, SERIAL NUMBER AND DATE OF PURCHASE.

THIS INFORMATION CAN BE FOUND ON THE BLACK AND SILVER LABEL ON THE BACK SIDE OF YOUR GAS GRILL.

MODEL NUMBER					-		
SERIAL NUMBER		-					
DATE OF PURCHASE			/		/		

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

READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GAS GRILL.

RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

FOR ASSEMBLY INSTRUCTIONS, PLEASE SEE YOUR ASSEMBLY MANUAL
OR VISIT www.broilkingbbq.com TO VIEW OUR ASSEMBLY VIDEOS.

1-800-265-2150
info@omcbbq.com

EN
20094-40NG Rev H 09/26

Onward Manufacturing Company Limited
Since 1906
585 Kumpf Drive
Waterloo, Ontario, Canada

SAFETY

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

CAUTION

- **FOR OUTDOOR USE ONLY.**
- **IF STORED INDOORS, DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS.**
- **THIS APPLIANCE MUST NOT BE OPERATED UNATTENDED.**
- **SPECIAL CARE MUST BE TAKEN TO KEEP SMALL CHILDREN AWAY FROM HEATED SURFACES.**
- **THIS GRILL AND ITS ACCESSIBLE PARTS BECOME HOT DURING USE. DO NOT TOUCH HOT SURFACES WITHOUT PROTECTIVE GLOVES.**
- **USE CAUTION WHEN HANDLING OR TRANSPORTING THIS PRODUCT. METAL EDGES CAN BE HAZARDOUS. USE APPROPRIATE GLOVES WHEN LIFTING OR HANDLING. BEFORE LIFTING, REMOVE SIDE SHELVES, GRIDS AND GRATES.**

DANGER - CARBON MONOXIDE

- This grill is designed for **OUTDOOR USE ONLY**. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death. Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family, or others.
- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you or others develop cold- or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.
- Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia or heart disease.

CAUTION - ELECTRICAL

- If any accessory is used on this appliance that requires an external electrical power source, the accessory when installed must be electrically grounded in accordance with local codes. In the absence of local codes, the following standards apply:

(U.S.A.) ANSI/NFPA No. 70-Latest Edition and

(Canada) CSA C22.1 Canadian Electrical Code

- Use only a UL, CSA or ETL rated extension cord designed for outdoor, all-weather use.
- Do not use an extension cord over 50 ft (15 m).
- Use the shortest possible extension cord to reach your grill.
- The extension cord must be a minimum wire gauge 14 (A.W.G.).
- Do not cut or remove the grounding prong from the plug.
- Keep the electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surface.
- It is recommended to plug all grill accessories into a properly installed GFCI (ground fault circuit interrupter) outlet.
- Do not touch the appliance or its plug with wet hands.

INSTALLATION

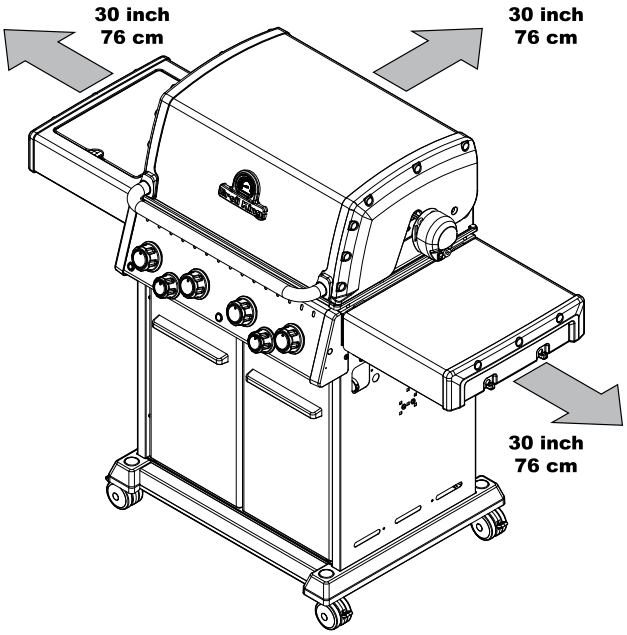
In the U.S.A., this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant national code:

ANSI Z223.1/NFPA 54 - Latest edition national fuel gas code and latest local codes where applicable

In Canada, this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant CSA standards:

CSA-B149.1 Natural Gas and Propane installation Code

- The appliance must be located away from combustible surfaces by at least 30 in (76 cm) from each side, and 30in (76 cm) from the rear or front.



- Do **not** operate this appliance under any overhead roof construction or foliage.
- This appliance is for **OUTDOOR USE ONLY, DO NOT** operate in garage, shed, balcony or other such enclosed areas.
- **DO NOT** restrict the flow of air to the appliance.
- Keep the area surrounding the appliance free of combustible materials, gasoline, and all flammable liquids and vapors.
- This appliance is not intended to be installed in, or on, recreational vehicles and/or boats.
- Keep the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris.

WARNING - PROPOSITION 65

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

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

For more information go to www.p65warnings.ca.gov

NATURAL GAS & GAS SUPPLY HOSE

NATURAL GAS

1. This barbecue is designed for use with natural gas. Do not use with liquid propane (bottled gas). The valves, orifices, and hoses are for natural gas only.
2. Do not use with charcoal.
3. A shut off valve must be used on the gas supply piping system.
4. When the appliance is not in use, turn off the natural gas supply at the shut off valve.
5. The appliance is designed to operate at a regulated pressure of 7 inches water column (W.C.).

STORAGE

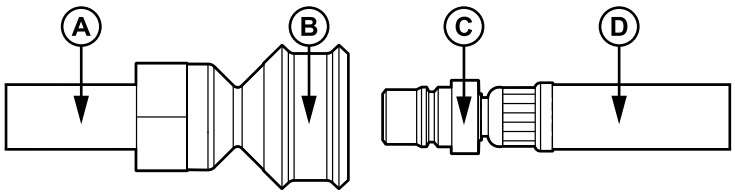
1. The gas must be turned off at the natural gas supply when the barbecue is not in use.
2. When the barbecue is stored indoors, the gas supply must be disconnected.

GAS SUPPLY TESTING

1. The outdoor gas grill and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5kPa).
2. The outdoor gas grill must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5kPa).

SPECIFICATION

1. On models supplied with an extension hose, the hose assembly is specifically designed for your model. No modifications or additions should be attempted. Hose and hose couplings comply with CGA Standard CAN 1.83.
2. On models equipped with the "quick disconnect" coupling, close "shut off valve" before disconnecting coupling.
3. "Quick disconnect" coupling must be kept clean and free of dirt and debris.
4. Protect the hose from dripping grease and do not allow the hose to touch any hot surface, including the base casting of the barbecue.
5. Inspect the hose at least once per year. If the hose is cracked, cut, abraded or damaged, the appliance must not be used.
6. For replacement of hose assembly, contact your dealer or approved service centre.



A. GAS SUPPLY PIPING
B. QUICK DISCONNECT COUPLING
C. ADAPTER FITTING
D. EXTENSION HOSE ASSEMBLY

LEAK TESTING

All factory-made connections have been carefully tested for gas leaks. However, shipping and handling may have loosened a gas fitting.

AS A SAFETY PRECAUTION:

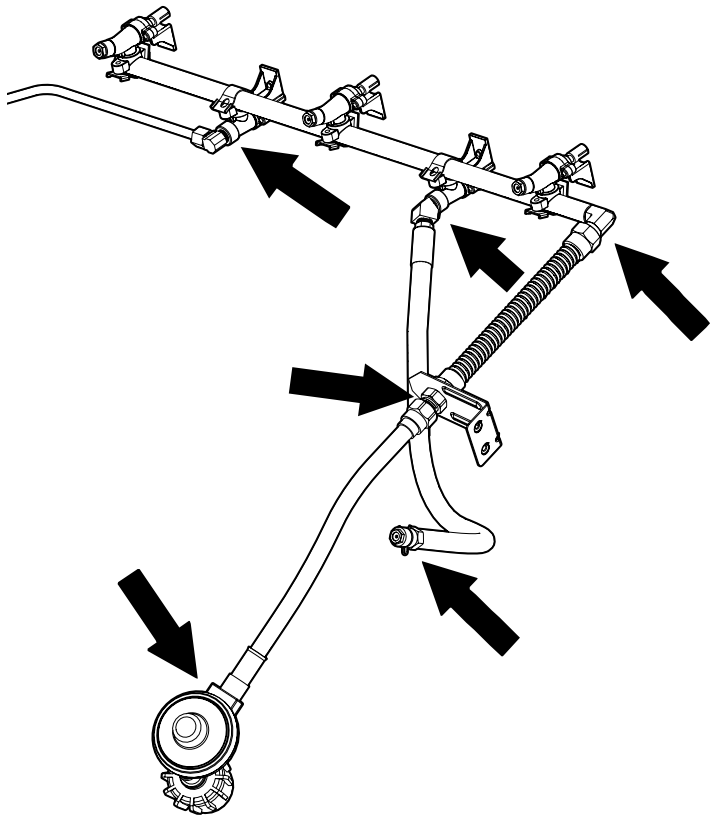
- **Test all fittings for leaks before using your gas grill.**
- **Test for leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting, at least once per year or after any period of non-use.**
- **Do not smoke while testing.**
- **Never test for leaks with a lit match or open flame.**
- **Test for leaks outdoors.**

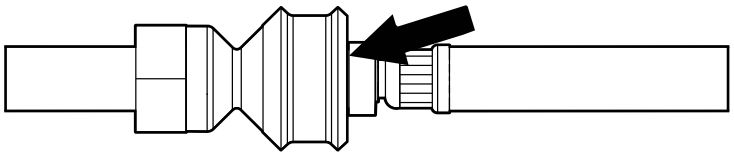
TO TEST FOR LEAKS:

1. Prepare a soap solution of one part water, one part liquid detergent.
2. Extinguish any open flame or cigarettes in the area.
3. Make sure that the control knobs are “OFF.”
4. Make sure that the gas supply is “OFF.”
5. Open the gas supply.
6. Brush the soap solution on each connection.
7. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak.
8. If a leak is detected, close the gas cylinder valve or the gas supply valve, tighten the connection and retest.
9. If the leak persists, contact your gas grill dealer for assistance. Do not attempt to operate appliance if a leak is present.

IF YOUR GAS GRILL IS EQUIPPED WITH A SIDE BURNER OR REAR BURNER:

1. Follow steps 1 - 5 above.
2. Place fingertip over the opening in the orifice at the end of hose.
3. Turn “SIDE / REAR” control to “HIGH”.
4. Brush soap solution on each connection between orifice and control valve.
5. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak.
6. If a leak is detected, close the gas cylinder valve or the gas supply valve, tighten the connection and retest.
7. If the leak persists, contact your gas grill dealer for assistance. Do not attempt to operate appliance if a leak is present.

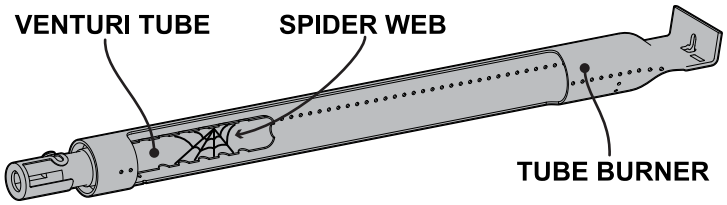




VENTURI TUBES

VENTURI TUBES

- Always keep venturi tubes clean.
- Blockages in the venturi tubes caused by spiders, insects and nests can cause a flashback fire.
- Although the gas grill may still light, the backed-up gas can ignite and cause a fire around the venturi tubes at the control panel or the side burner.

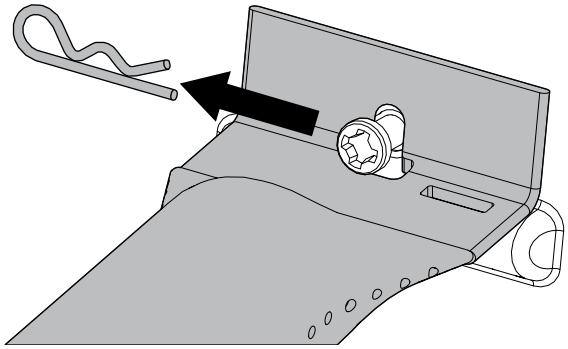


If a flashback fire occurs, turn off gas at the source immediately. Inspect and clean the venturi tubes (main burner, side burner, rear burner) if any of the following symptoms occur:

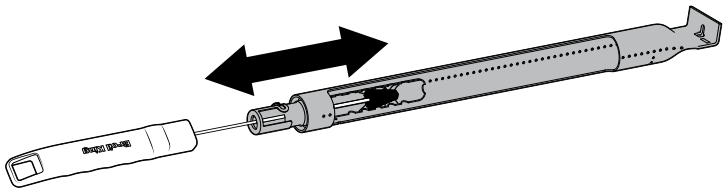
1. You smell gas.
2. Your gas grill does not reach temperature.
3. Your gas grill heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

INSPECTING & CLEANING VENTURI TUBES

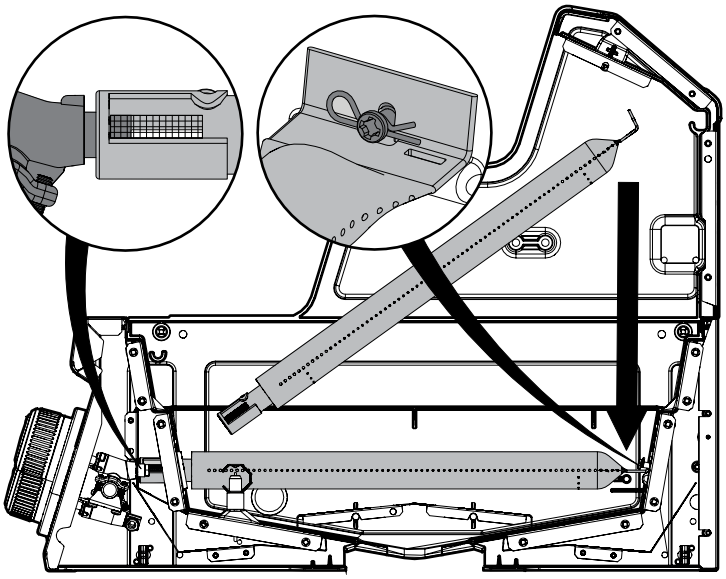
1. Be sure the cylinder valve is “OFF”.
2. Once the grill is cool. Remove the burner fasteners. Proceed to lift the burners from the gas grill housing.



3. Clean the venturi tubes with a pipe cleaner or venturi cleaning tool (Accessory #64310).



4. Lower the burner into position in the gas grill housing, making sure that the venturi tubes are correctly aligned and fitted on the orifices.



5. Secure burners with burner fasteners.

LIGHTING

LIGHTING INSTRUCTIONS

- The grill must be assembled and installed as per the assembly and installation instructions.
- Ensure the gas supply is properly connected (pg. 3).
- Ensure there are no gas leaks in the gas supply system. See: “Leak Testing” (pg. 4).
- Ensure that the venturi tubes are properly located over the gas valve orifices. See Venturi diagram, (pg. 5).
- Ensure that Main Burner, Side Burner and Rear Burner ignition wires are connected.
- Check that the battery has been installed in the electronic ignition.
- Carefully review all instructions on the information plate attached to the gas grill.

1. **Open lid before lighting.**
2. **Do not lean over gas grill while lighting.**
3. **Set control knobs to “OFF” and turn on the gas supply.**

LIGHTING THE MAIN BURNER:

To light burner with the ignitor:

4. Push and turn one main burner control knob to “HIGH.”
5. Push and hold down the ignitor.
6. Burner should ignite within 5 seconds; turn off gas source immediately if ignition does not occur in this timeframe.

To light burner with a match:

4. Use the match holder and apply lit match to burner port.
5. Push and turn right main burner control knob to “HIGH”.
6. Burner should ignite within 5 seconds; turn off gas source immediately if ignition does not occur in this timeframe.
7. After the first burner is lit, push and turn the adjacent main burner control knob to “HIGH” then repeat for other burners; these burners should light automatically without the ignitor.

Note: In windy conditions, ignite each burner individually.

LIGHTING THE SIDE BURNER:

To light burner with the ignitor:

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

To light burner with a match:

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

Note: Pots on the side burner must not exceed 9 inch (23 cm) in diameter or 15 lbs. (7 kg) in weight.

LIGHTING THE REAR ROTISSERIE BURNER:

Warning: do not operate the main burner simultaneously with the rear burner.

- **REMOVE THE WARMING RACK**

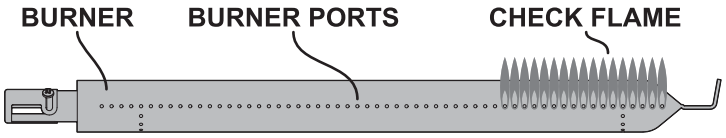
To light burner with the ignitor:

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

To light burner with a match:

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

CAUTION: Check your gas grill after lighting. All burner ports should show a 1 inch (2.5 cm) flame on “HIGH”.



If any of the following symptoms occur there is probably a blockage in the venturi tubes. Shut off gas at once and clean the venturi tubes. See “Venturi Tubes” (pg. 5).

- **You smell gas.**
- **A flashback fire occurs.**
- **Your gas grill heats unevenly.**
- **The burners make popping noises.**

IF BURNER DOES NOT IGNITE:

- Push and turn control knob to “OFF”. Wait 5 minutes then try again with control knob set at “MEDIUM”.
- If any burner will not light, see “Troubleshooting” (pg. 12). If the problem persists, do not attempt to operate the appliance; contact OMC, your dealer or an approved service center.

SHUTDOWN:

1. Turn gas cylinder valve or gas supply valve off.
2. Turn control knobs to “OFF”.
3. Press the power button on the iQue™ controller to power off.

OPERATION

WARNING

Do not cover slots, holes, or passages in the front or bottom of the grill. Do not cover the entire cooking surface with pizza stones, griddles / planchas, pans, grilling mats, or other solid cooking surfaces greater than 90% of the cooking grid area. Always leave sufficient open space around these accessories to allow proper airflow and heat circulation within the grill to avoid overheating or carbon monoxide poisoning.

FIRST TIME USE

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

- Remove and clean the cooking grids and Flav-R-Wave™ with mild soap and water.
- With cooking grids and Flav-R-Wave™ removed, light the gas grill following lighting instructions (pg. 6) and operate the gas grill on **"Medium"** for **30 minutes**. Next, turn gas source off then turn all control knobs to the "OFF" position.
- Let grill cool, then replace the Flav-R-Wave™.
- Season the cooking grids by coating grids with organic cold processed cooking oil with a high smoke point, light the grill and operate on Med/Low for 30 minutes.

Recommended cooking oils:

Avocado Oil	smoke point 500 °F (260 °C)
Rice Bran Oil	smoke point 490 °F (254 °C)
Canola Oil	smoke point 400 °F (204 °C)

You are ready to grill. Proceed to "Preheating".

PREHEATING

- **Preheat the gas grill on MEDIUM** with the lid closed for 15 minutes.
- Clean cold grids with a nylon grill brush (Item # 65643) or hot grids with a stainless-steel wire grill brush (Item #'s 65225, 64014, 64034) and carefully inspect to ensure there are no broken bristles left on the grid.
- Coat the grids with a high smoke point cooking oil.
- Adjust heat as appropriate for what you are grilling.

LID POSITION

The position of the lid during cooking is a matter of personal preference, but the gas grill cooks faster, uses less fuel, and controls the temperature best with the lid closed.
A closed lid also imparts a more intense smoke flavor to meat cooked directly on the grid and is essential for smoking and convection cooking.

VAPORIZATION SYSTEMS

Your gas grill is designed for use with the included Flav-R-Wave™ vaporization system. Do not use lava rock, ceramic briquettes or any other vaporization system other than the one that came with the gas grill.

COOKING TEMPERATURES

Broil King gas grills are:

- High-performance appliances capable of high searing temperatures.
- Designed with controlled airflow to retain heat and minimize fuel consumption.

Rarely, if ever, will you require the HIGH setting for extended cooking or preheating.

HIGH SETTING

Produces temperatures at the cooking grid of approximately 700 - 750°F (370 - 400°C) with the lid down.
Use high setting only:

- Fast warm-up.
- In cold or windy conditions when grilling with the lid up.
- To quickly sear steaks before reducing the temperature.
- To burn-off food residue from the cooking grids and Flav-R-Wave™ before cleaning (maximum 10 minutes).

MEDIUM/HIGH

Produces temperatures at the cooking grid of approximately 450 - 600 °F (230 - 320 °C) with the lid down.
Use medium/high setting to:

- Preheat grill for steaks.
- Grill steaks rare & medium rare.

MEDIUM

Produces temperatures at the cooking grid of approximately 400 - 450 °F (200 - 230 °C) with the lid down.
Use medium setting to:

- Grill steaks medium and medium well.
- Grill chops, burgers and vegetables.

MEDIUM/LOW

Produces temperatures at the cooking grid of approximately 350 - 400 °F (175 - 200 °C) with the lid down.
Use medium/low setting to:

- Grill chicken pieces, sausage, fish.
- Roast, bake.
- Grill dough and pastry such as quesadillas.

LOW

Produces temperatures at the cooking grid of approximately 310 - 350 °F (155 - 175 °C) with the lid down.
Use low setting to:

- Slow roast and smoke large cuts of meat, delicate fish and dough or pastry.

Temperatures are approximate only and vary with the outside temperature and the amount of wind.

COOKING TECHNIQUES

DIRECT GRILLING

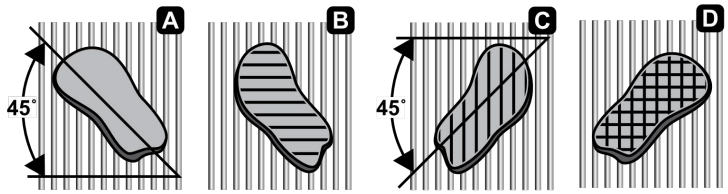
The direct grilling method involves cooking the food on grids directly over a lit burner. Direct grilling is a popular method for single serving items such as steaks, chops, fish, burgers, kebabs, and vegetables.

- Prepare food in advance to avoid delay and timing problems. If using marinade or spices, they should be applied before placing meat on the cooking grid. If basting with sauces, they should be applied in the last 2-4 minutes of grilling to avoid burning.
- Organize the area around the gas grill to include forks, tongs, oven mitts, sauces, and seasonings to allow you to stay in the vicinity of the gas grill while cooking.
- Bring meat to room temperature just prior to grilling. Trim excess fat from meat to minimize the “flare-ups” that are caused by dripping grease.
- Pre-heat the grill to “MEDIUM/HIGH” 450-600 °F (230-315 °C) with the lid closed.
- Coat the grids with a high smoke point cooking oil to prevent food from sticking to the grids.
- To prevent steaks from “drying out,” use tongs rather than a fork.
- Start on “MEDIUM/HIGH” to sear the meat and seal juices in. Reduce the heat and extend cooking times when grilling thicker cuts of meat.
- Learn to test when the meat is done by time and feel. Meat firms up as it cooks. When the meat is soft it is rare. When it is firm, it is well done.
- Follow the perfect steak grilling guide for most meat, fish, poultry and vegetables.

THE PERFECT STEAK GRILLING GUIDE

Brush grids with a high smoke point cooking oil and preheat the grill to “MEDIUM/HIGH” 450-600 °F (230-315 °C).

A. Place steak on the barbecue at a 45° angle and cook according to the timing on the cooking chart below.
B. Turn the steak over grilling on the same 45° angle.
C. Turn the steak over and grill on the opposite 45° angle.
D. Finally, turn the steak over and grill on the same 45° angle.



MEAT THICKNESS		HEAT SETTING	TIME PER SIDE (MINUTES)				TOTAL TIME
1.5 in (3.8cm)	1.0 in (2.5cm)		A	B	C	D	
	Rare	High	1¾	1¾	1¾	1¾	7
Rare	Medium Rare	Medium/High	2	2	2	2	8
Medium Rare	Medium	Medium/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Medium	Well	Medium	2½	2½	2½	2½	10
Well		Medium	3	3	3	3	12

TIMING AND TEMPERATURES

Follow this guide to estimate the amount of time required for grilling meats. Check for doneness using the iQue™ meat thermometer to confirm the meat is finished cooking.

GUIDE FOR DIRECT GRILLING					
MEAT	DONENESS	HEAT SETTING	TIME PER SIDE	TOTAL MINUTES	MEAT TEMPERATURE GUIDE
CHICKEN	MED / WELL	MED / LOW	4 / 4 / 4 / 4	16	170 °F (77 °C)
CHICKEN WINGS			5 / 5 / 5 / 5	20	
HAMBURGER	MEDIUM	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12	160 °F (70 °C)
HAMBURGERS 3/4” FROZEN			3 / 3 / 3 / 3	12	
FISH FILLET	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8	145 °F (63 °C)
LOBSTER TAILS SPLIT			4 / 4 / 4 / 4	16	
CHECK FOR DONENESS USING THE iQue™ MEAT THERMOMETER.					

COOKING TECHNIQUES

INDIRECT CONVECTION COOKING

This method is ideal for cooking large cuts of meat such as roasts or poultry. The food is cooked by hot air circulating around it.

- For most applications of convection cooking with and without a rotisserie, a drip pan is recommended to catch the drippings. Place drip pan on top of the Flav-R-Wave, beneath center of food. Put half to one inch of water in the drip pan. Fruit juice, wine or marinade may also be added to enhance the flavor. Do not let the drip pan run dry.
- Convection cooking without a rotisserie is best with the lid closed and the heat reduced. All burners can be set to low, or the outside burners can be set to medium, and the middle burner(s) can be turned off. Turning the center burner off will prevent juices in the drip pan from burning.
- Prior to placing the meat on the gas grill, baste the meat with vegetable oil. This will enhance browning on the outside of the meat.
- When cooking without a drip pan, close attention must be paid to avoid the risk of a grease fire and is not recommended.
- Turn gas grill off and allow it to cool before removing drip pan. The fat drippings are highly flammable and must be handled carefully to avoid injury.
- For convection cooking roasts and poultry without a rotisserie, put meat in a roasting rack directly on grids.

TIMING AND TEMPERATURES – ROASTING

Follow the guide to estimate the amount of time you require for roasting large cuts of meat. Check for doneness using the iQue™ meat thermometer to confirm your meat is finished cooking.

GUIDE FOR ROASTING AND ROTISSERIE COOKING						
TIMING GUIDE				MEAT TEMPERATURE GUIDE		
SET TEMP	MEAT	WEIGHTS	TIME	RARE	MED	WELL
350°F / 175°C	BEEF ROAST	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs	130 °F (55 °C)	146 °F (63 °C)	160 °F (70 °C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
	PORK ROAST	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs		150 °F (65 °C)	170 °F (77 °C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
	TURKEY OR CHICKEN	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs			170 °F (77 °C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
CHECK FOR DONENESS USING THE iQue™ MEAT THERMOMETER.						

COOKING TECHNIQUES

REAR BURNER ROTISSERIE

Certain models feature a rear burner for rotisserie cooking. The rear burner rotisserie method is the ultimate for cooking roasts and poultry. With the heat source located behind the food, there is no chance of a flare up caused by fat drippings. A dish or drip pan placed below the spit will collect the juices for basting or for preparing a sauce.

To operate your rear burner, see “Lighting the Rear Burner.” (pg. 6).

ROTISSERIE COOKING

Follow the steps for smoking and roasting to prepare your grill for rotisserie cooking. (pg. 9).

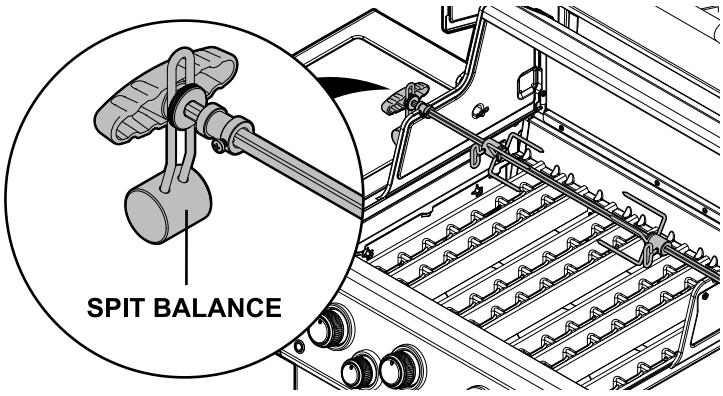
The rotisserie can accommodate up to 15 lbs (7 kg) of meat with the limiting factor of rotating clearance. For the best results the meat should be centered on the center line of spit to eliminate an out-of-balance condition.

The rotisserie can be used with the cooking grids in place if space allows. Fasten the meat securely on the spit prior to placing it on the gas grill. For poultry, tie the wings and legs tight to the body.

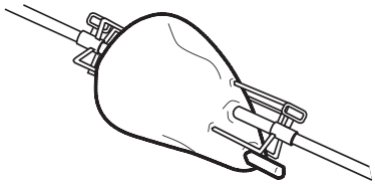
SPIT BALANCE

1. Loosen the rod handle to allow the balance to turn freely.
2. Set the rotisserie rod in the slots of the gas grill casting. Let the heaviest side of the meat rotate to the bottom.
3. Adjust the balance to the top of the rod, opposite the heaviest side of the meat.
4. Tighten the rod handle. Periodically, check to see if the meat turns smoothly while cooking. Adjust the spit balance as necessary.

CAUTION: Use oven mitt when adjusting spit balance.

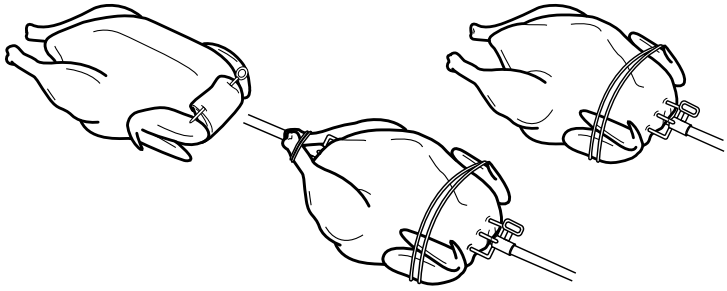


USING A SPIT – LEG OF LAMB



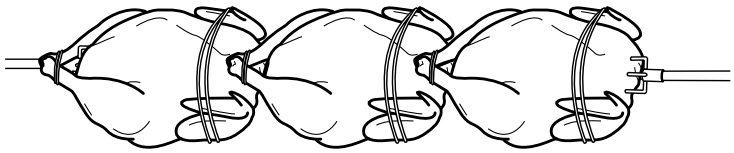
1. Have 3” of bone sawed from small end of leg.
2. Leave meat around bone intact to form a flap.
3. Put a spit fork on the rod.
4. Fold flap up and run rod through flap and leg.
5. Put second fork on rod and insert forks in each end of leg. Test for balance. Tighten screws.

USING A SPIT – POULTRY



1. With breast down, bring neck skin up over cavity.
2. Turn under edges of skin, skewer to back skin.
3. Loop twine around skewer and tie.
4. Turn breast side up, tie or skewer wings to body.
5. Put a spit fork on rod. Insert rod in neck skin parallel to backbone and exit just above tail.
6. Put the second fork on the rod and insert forks in breast and tail. Test for balance. Tighten screws.
7. Tie tail to rod with twine. Cross legs; tie to tail.

THREE CHICKENS ON A SPIT



1. Tie or skewer wings to body.
2. Put a spit fork on the rod. Place chickens on rod as demonstrated in the above diagram.
3. Loop twine around tails and legs; tie to rod.
4. Put the second fork on rod and insert forks in chicken. Tighten screws.

MAINTENANCE

REGULAR MAINTENANCE

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

COOKING GRIDS - CAST IRON, CAST-STAINLESS & HEAVY ROD STAINLESS

Broil King cast stainless cooking grids provide unsurpassed heat retention and grilling performance.

Broil King heavy rod stainless grids provide maximum durability and good heat retention and good grilling performance.

Broil King cast iron grids are coated with a porcelain enamel finish to protect the grids and reduce the tendency of food sticking to grids. Regular use and care will improve performance and longevity of the grids.

FOR OPTIMUM PERFORMANCE:

Before first use and after long periods of storage:

- Wash grids using a light detergent and water and then rinse and dry with paper towel.

Immediately after washing:

- Season cooking grids by coating grids with an organic cold pressed cooking oil with a high smoke point, light the grill and operate on Med/Low for 30 minutes.

Recommended cooking oils:

Avocado Oil	smoke point 500 °F (260 °C)
Rice Bran Oil	smoke point 490 °F (254 °C)
Canola Oil	smoke point 400 °F (204 °C)

Before and after each use:

- Brush grids with a good quality stainless steel bristle brush (Item #'s 65225, 64014, 64034) and lightly coat with a high smoke point cooking oil to continue the seasoning process.

USE MEDIUM HEAT SETTINGS TO PREHEAT AND GRILL TO AVOID BURNING OFF THE PROTECTIVE SEASONED COATING.

Avoid applying sugar-based marinades or sauces to meat before grilling, apply sugar-based marinades or sauces at end of grilling.

Use oil-based marinades, avoid water-based marinades.

Lightly coat food with cooking oil of your choice before grilling.

Turn and rotate grids periodically.

Ensure the surface of the grid is always coated with a light layer of oil. This helps prevent rust and deterioration and improves the grids non-stick performance.

If rust does occur:

- Burn-Off the grid, brush with a stainless-steel bristle brush and re-season.

During long periods of inactivity, grids should be cleaned and coated with a high smoke point oil, then stored in a dry place. The grids may be wrapped in protective plastic food wrap.

After periods of storage:

- Burn-Off grids on medium heat, wash, dry with paper towel and re-season with high smoke point oil.

WARNING

Inspect the grids carefully after brushing to ensure there are no broken bristles left on the grid.

GREASE TRAY

The grease tray and grease pan should be inspected and cleaned regularly.

FLAV-R-WAVE™

The Flav-R-Wave™ is designed to generate smoke and vapor from the food drippings in order to provide that authentic barbecue flavor while protecting the burner.

If residue accumulates on the Flav-R-Wave™, remove the cooking grids and scrape the residue off the Flav-R-Wave™ with the grid lifter. (# 60745)

GENERAL CLEANING

Perform a Burn-Off (see below).

- When gas grill is cool, remove grids, scrape the Flav-R-Wave™ clean with grid lifter then remove the Flav-R-Wave™.
- Clean the interior of the gas grill by scraping the sides and bottom of the cook box with the grid lifter and vacuum residue.

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

BURN-OFF

- Ignite the burners as per "Lighting" (pg. 6).
- Operate gas grill on HIGH with lid closed for 10 minutes maximum.
- Turn the gas source off then turn control knobs to OFF.

ANNUAL MAINTENANCE

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

BURNER

- Remove burner and inspect for cracks and deterioration.
- Clean venturi tubes using a pipe cleaner or venturi brush to eliminate any blockages. See "Venturi Tubes" (pg. 5)
- While the burner is removed, remove the grease shields, clean the interior of cook box by scraping the sides and bottom of the cook box and vacuuming.

HOSE

- Inspect and replace if necessary. "gas hose" (pg. 3).

EXTERIOR ALUMINUM COMPONENTS

- If white oxidation spots appear, wash the outside of the aluminum cook box with a mild soap and water solution.
- Rinse the surfaces thoroughly then wipe them with a cloth dipped in cooking oil to restore the luster.
- For repair of paint scratches and scuffs, use a good quality HIGH temperature 600 °F (315 °C) spray paint for touch-up.

STAINLESS STEEL & PORCELAIN COMPONENTS

- Wash with soap and water.
- Use stainless steel cleaner or "Bar Keepers Friend" or Broil King stainless steel cleaner and polish to remove stains or rust marks if they occur.

Weathering and extreme heat can cause a stainless-steel lid to discolor. Discoloration and is not considered a manufacturing defect.

RESIN COMPONENTS AND SIDE SHELVES

- Wash with soap and water.

REPLACEMENT PARTS

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

LEAK TEST

When reconnecting a gas supply, be sure to check for leaks. See "Leak Testing" (pg. 4).

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
SMELL OF GAS	**SHUT OFF GAS SUPPLY AT ONCE. DO NOT USE THE APPLIANCE UNTIL LEAK IS SEALED.**	
Leak detected at any connection.	1. Quick disconnect coupling not seated fully. 2. Gas leak in connection. 3. Gas leak in hose or control valves	1. Remove and reconnect coupling 2. Tighten connection and "Leak Test". 3. See authorized service centre
Flames Beneath Control Panel (Flashback Fire)	1. Venturi blocked.	1. Remove burner and clean venturi. See “Venturi Tubes” (page 5)
Burner Not Lighting	1. Gas shut off valve closed. 2. Ignitor issue. 3. Venturi blocked or misaligned with valve orifice. 4. Orifice(s) blocked. 5. Hose is twisted.	1. Open gas shut off valve. 2. Try manually lighting burner with a match. See “Lighting” (page 6). If burner lights successfully, it is an ignitor issue. See “Ignitor not Working” below 3. Remove burner, clean venturi and realign with valve orifice. See page 4 for assistance. 4. Remove burner, clean orifices with a pin or fine wire. Do not drill orifices. 5. Straighten hose. Keep away from bottom casting.
Ignitor Not Working	1. Ignitor battery is dead 2. Ignitor wire(s) not connected 3. Electrode misaligned on burner 4. Ignitor malfunction	1. Replace battery 2. Ensure main burner and side burner electrode wires are all connected 3. Realign electrode and clear any surrounding debris from area 4. Use “Match Lighting” procedure. (Page 6)
Decreasing Heat, “Popping Sound”	1. Venturi blocked.	1. Remove burner, clean venturi. See “Venturi Tubes” (Page 4) for assistance.
Hot spots on Cooking Surface	1. Venturi blocked 2. Debris buildup on Flav-R-Wave	1. Remove burner, clean venturi. See “Venturi Tubes” (page 4) for assistance. 2. Scrape off Flav-R-Wave and vacuum
“Flare-ups” or Grease Fires	1. Excessive grease buildup on vaporizer or in gas grill cook box 2. Excessive heat.	1. Thoroughly scrape off Flav-R-Wave and inside of cookbox then vacuum out debris 2. Turn burner controls to a lower setting
Yellow Flame	1. Some yellow flame is normal. If it is excessive, the venturi may be blocked. 2. Burner ports blocked.	1. Remove burner, clean venturi. See “Venturi Tubes” (page 4) for assistance. 2. Remove burner & clean with soft bristle brush (e.g. toothbrush).
Inside of Lid Appears to be Peeling	1. This is a build-up of grease. The inside of lid is not painted and cannot peel.	1. Clean with stiff bristle brush or scraper.
Cooking Grids Rusting	1. Porcelain enamel has been chipped	1. See “Maintenance” (page 10) for help
Control panel or oven lights not working	1. Unit not connected to power. 2. Faulty transformer. 3. Loose or corroded connections. 4. Bulb blown	1. Connect GFI power cord to appliance. Plug to working power outlet. 2. Check transformer output is 12Vac. Replace if required. 3. Clean connections and ensure all connectors are pushed together firmly. 4. Replace bulbs.
If troubleshooting fails to solve any of these or any other issues, please visit www.omcbbq.com for more information including troubleshooting videos, and tips or call customer service at 1-800-265-2150		

WARRANTY

The Broil King Warranty is effective from date of purchase and is limited to the repair or replacement of parts at no charge which prove to be defective under normal domestic use. In United States and Canada replacement is FOB Factory. In all other countries replacement is FOB Broil King Distributor. (Consult your Dealer for name of Broil King Distributor). All other costs are the responsibility of the owner. This warranty is extended only to the original purchaser as indicated on the warranty registration and applies only to products sold at retail and only when used exclusively by the purchaser in country where purchased. (Different types of gas used in different countries require appropriate valves, orifices and regulators.)

WHAT IS COVERED	IMPERIAL™ REGAL™	BARON™	CROWN™ SIGNET™ ROYAL™	GEM™
Stainless Steel / Porcelain Steel Lid Components	Lifetime	15 Years	10 Years	5 years
Cast Aluminum Cook box & Components	Lifetime	15 Years	10 Years	5 years
Stainless Steel Cook box	Lifetime	15 Years	10 Years	
Cast Stainless / Stainless Steel Grids	15 Years	15 Years	10 Years	
Cast Iron Grids			10 Years	5 Years
Stainless Steel Flav-R-Wave™	15 Years	15 Years	10 Years	5 Years
Dual-Tube™ Burners	15 Years	15 Years	10 Years	
Stainless Steel Main Burners				5 Years
Side Burner	15 Years	15 Years	10 Years	5 Years
Rear Burner	15 Years	15 Years	10 Years	
Infra-Red Side Burner	15 Years	15 Years		
Stainless Steel Components	15 Years	15 Years	10 Years	
Remaining Parts & Paint	15 Years	15 Years	2 Years	2 Years

WHAT IS NOT COVERED

- Any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in the owner's manual.
- Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere.
- Shipping or transportation costs.
- Removal or re-installation costs.
- Labor costs for installation and repair.
- Cost of service calls.
- Liability for indirect, or consequential damages.
- Gas grills deemed to be used as a communal amenity or gas grills not directly used and maintained by the purchaser.

REPLACEMENT PARTS

"Genuine Broil King Gas Grill Parts" must always be used for replacement. Use of any other parts will automatically nullify the above warranty.

BURNERS

The life of Broil King burners (made of stainless steel) depends almost entirely on proper use, cleaning and maintenance. This warranty does not cover failure due to improper use and maintenance. See "Maintenance" (pg. 11) for proper burner maintenance instructions.

PORCELAIN-COATED COOKING GRIDS

All Broil King cast iron cooking grids are coated with a durable porcelain enamel to assist in cleaning and reduce the tendency of food sticking to the grid. Porcelain is essentially a glass coating. Some chipping may occur if mishandled. This will not affect the use or performance of the grids. The grids are not warranted against chipping or rusting due to mishandling. See "Maintenance" (pg. 11) for proper cooking grid care and cleaning instructions.

VAPORIZATION SYSTEMS

Broil King Gas Grills are designed for use with Flav-R-Wave™ vaporization systems. Use of any other product will nullify the warranty.

FLAV-R-WAVE™

The Flav-R-Wave™ is warranted against defects in materials or rust through for a period of 3 years from date of purchase. Surface rust will not affect the performance of the Flav-R-Wave™ and is not covered by the warranty. See "Maintenance" (pg. 11) for proper Flav-R-Wave care instructions.

FREIGHT

Courtesy shipping is provided for warranty orders during the six (6) months after the original date of purchase. After this period, a freight charge will be applied to all warranty orders.

REGISTER YOUR GRILL

You can register your grill's warranty online at www.broilkingbbq.com or by calling 1-800-265-2150.

WARRANTY CLAIMS CANADA & USA

All warranty is handled directly by Broil King. Parts must be returned to Broil King Warranty Department, shipping charges prepaid, accompanied by Model Number, Serial Number, and if your grill is not registered, proof of purchase (copy of sales slip or invoice). If inspection confirms the defect, Broil King will repair or replace such part in accordance with the terms of the warranty.
On receipt of letter or fax (not by phone) Broil King may at its option not require part or parts to be returned.

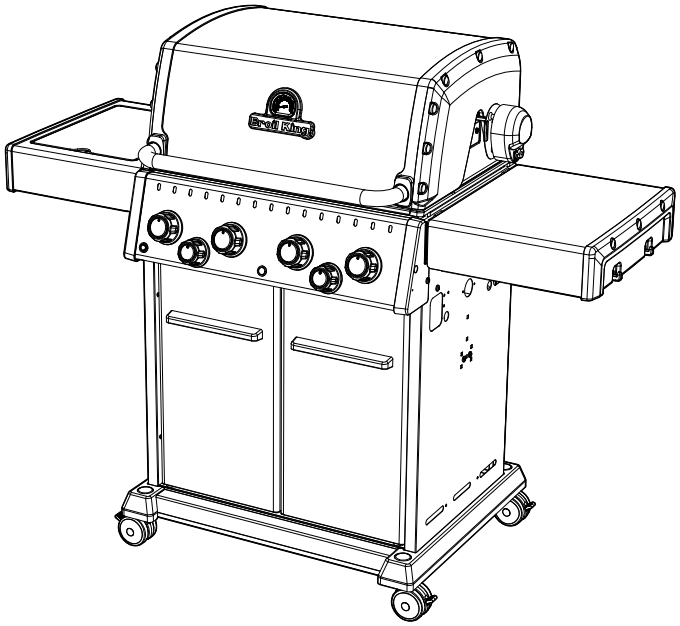
CUSTOMERS OUTSIDE CANADA & USA

The above warranty is administered by the Broil King distributor in your country. Contact your dealer for the name of your Broil King distributor.

Broîl Kîng®

BARBECUE AU GAZ

MANUEL DE L'UTILISATEUR



FONCTIONNEMENT AU GAZ NATURAL

ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE SÉCURITÉ 15
INSTALLATION 15
GAZ NATURAL 16
TEST D'ÉTANCHÉITÉ 17
TUBES VENTURI 18
ALLUMAGE 19
FONCTIONNEMENT 20
TECHNIQUES DE CUISSON 21
ENTRETIEN 24
DÉPANNAGE 25
GARANTIE 26

⚠ DANGER

S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ

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

⚠ AVERTISSEMENT

1. **NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER DE L'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL.**

VEUILLEZ INSCRIRE LE NUMÉRO DE MODÈLE, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LA DATE D'ACHAT ICI.

Ces renseignements se trouvent sur une étiquette d'avertissement noire et argent d'OMC à l'arrière ou sur le côté de votre gril à gaz.

Numéro de modèle					-		
Numéro de série		-					
Date d'achat			/		/		

REMARQUE À L'INSTALLATEUR: CES INSTRUCTIONS DOIT ÊTRE GAUCHE AVEC LE CONSOMMATEUR.

LIRE ATTENTIVEMENT CES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER VOTRE BARBECUE.

CONSERVER CES DIRECTIVES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

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

1-800-265-2150
info@omcbbq.com

Onward Manufacturing Company Limited
Since 1906
585 Kumpf Drive
Waterloo, Ontario, Canada

MESURES DE SÉCURITÉ

Votre nouveau barbecue au gaz Broil King est un appareil sécuritaire et pratique lorsqu'il est assemblé et utilisé correctement. Toutefois, comme tout appareil fonctionnant au gaz, certaines mesures de sécurité s'imposent. Le non respect de ces mesures de sécurité peut causer de sérieux dommages ou des blessures graves. Si vous avez des questions en ce qui concerne l'assemblage ou le fonctionnement de l'appareil, consultez votre marchand, technicien d'appareils à gaz, compagnie de gaz ou notre service à la clientèle au 1-800-265-2150 / info@omcbbq.com

ATTENTION

- **UTILISER À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.**
- **POUR L'ENTREPOSAGE INTÉRIEUR, DÉTACHER LA BONBONNE ET LA RANGER À L'EXTÉRIEUR.**
- **NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL SANS SURVEILLANCE.**
- **PRENDRE LES PRÉCAUTIONS NÉCESSAIRES POUR ÉLOIGNER LES ENFANTS DES SURFACES CHAUDES.**
- **THIS GRILL AND ITS ACCESSIBLE PARTS BECOME HOT DURING USE. DO NOT TOUCH HOT SURFACES WITHOUT PROTECTIVE GLOVES.**
- **SOYEZ PRUDENT LORSQUE VOUS DÉPLACEZ L'APPAREIL. LES BORDS DE MÉTAL PEUVENT ÊTRE COUPANTS. UTILISEZ LES GANTS APPROPRIÉS POUR SOULEVER OU DÉPLACER LE BARBECUE. AVANT DE SOULEVER LE GRIL, RETIRER LES TABLETTES LATÉRALES ET LES GRILLES DE CUISSON.**

DANGER - MONOXYDE DE CARBONE

- Ce gril est conçu pour être UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques s'accumuleraient et auraient un effet très dangereux voire mortel sur les personnes exposées. Suivez les conseils ci-dessous pour éviter que ce gaz incolore et inodore ne vous empoisonne, vous, votre famille ou invités et vos animaux domestiques.
- Connaître les symptômes de l'intoxication au monoxyde de carbone maux de tête, vertiges, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Si vous ou d'autres personnes à proximité, ressentez des symptômes de rhume ou de grippe lors de l'utilisation de l'appareil, consultez un médecin. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.

CAUTION - ELECTRICAL

- Si vous utilisez un accessoire qui nécessite une source de courant électrique avec ce gril, l'accessoire doit être mis à la terre lorsqu'il est installé, selon les normes locales en vigueur. En l'absence de normes locales, les normes suivantes s'appliquent:

  (É.-U.) ANSI/NFPA No. 70 - Dernière édition
  (Canada) CSA C22.1 Code Canadien de l'électricité
- N'utilisez qu'une rallonge homologuée UL, CSA ou ETL, conçue pour une utilisation à l'extérieur par tous les temps.
- N'utilisez pas de rallonge de plus de 50 pi (15 m).
- Utilisez la rallonge la plus courte possible pour atteindre votre barbecue.
- La section minimale des fils de la rallonge doit être de 14 (A.W.G.).
- Ne jamais couper ou enlever la broche de masse de la fiche électrique.
- Eloigner le fil électrique et le boyau d'alimentation en gaz de toute surface chauffée.
- Il est recommandé de brancher tous les accessoires du gril à une prise avec disjoncteur différentiel (GFCI) correctement installée.
- Ne touchez pas l'appareil ni sa prise avec les mains mouillées.

INSTALLATION

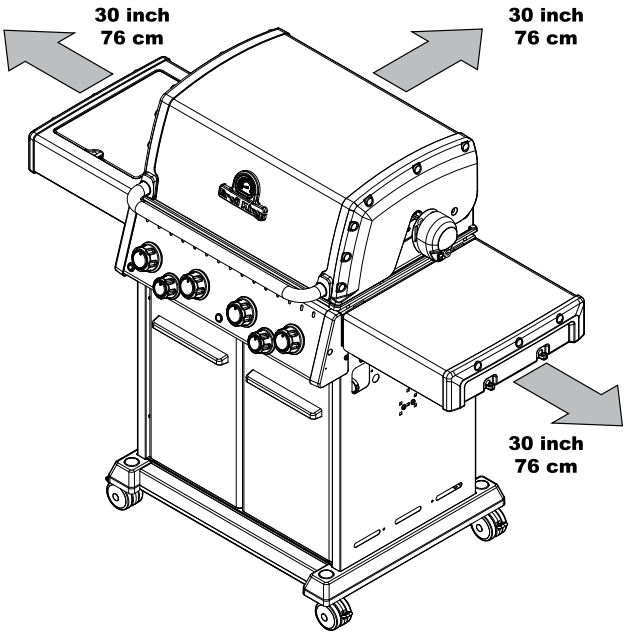
Aux États-Unis, cet appareil doit être installé selon les normes locales et la norme nationale applicable:

ANSI Z223.1/NFPA 54 - Dernière édition du National Fuel Gas Code et plus récentes normes locales, s'il y a lieu

Au Canada, cet appareil doit être installé selon les normes locales et les normes applicables de la CSA:

CSA-B149.1 Code d'installation d'appareils fonctionnant au gaz naturel ou au propane

- Les côtés et l'arrière de l'appareil doivent être éloignés d'un minimum de 76cm / 30po de toute surface combustible.



- Ne pas utiliser cet appareil sous une toiture ou un feuillage.
- Cet appareil est conçu pour être UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. NE PAS UTILISER dans un garage, un cabanon, sur un balcon ou tout endroit clos.
- **NE PAS limiter la circulation d'air à l'appareil**.
- Garder les environs de l'appareil libres de matières combustibles, d'essence et de tout liquide et vapeur inflammables.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.
- Maintenir l'ouverture de ventilation de l'enceinte de la bonbonne libre et propre.

AVERTISSEMENT - PROPOSITION 65

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

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

Pour plus d'informations, veuillez visiter **www.p65warnings.ca.gov**

GAZ NATUREL

ALIMENTATION DU GAZ

GAZ NATUREL

1. Cet gril est destiné pour être utilisé avec du gaz naturel. Ne pas utiliser avec du gaz propane (réservoir de gaz). Les soupapes, orifices et les tuyaux sont pour gaz naturel seulement.
2. Ne pas utiliser avec du charbon.
3. Une soupape d'arrêt doit être utilisée sur la canalisation d'alimentation du gaz.
4. Quand l'appareil n'est pas utilisé, fermer l'alimentation du gaz à la soupape.
5. L'appareil est fait pour opérer à une pression de 7 pouces sur colonne d'eau.

ENTREPOSAGE

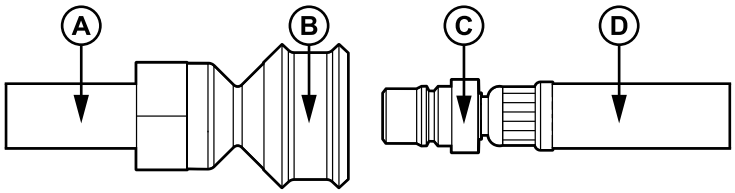
1. Le gaz doit être fermé à l'alimentation du gaz naturel quand le gril n'est pas utilise.
2. Quand le gril est entreposé dehors l'alimentation du gaz doit être débranchée.

VERIFICATION DU GAZ A LA SOURCE

1. Cet appareil doit être débranché de la canalisation de l'alimentation du gaz au débranchement rapide durant une vérification à pression de ce système de plus de 1/2 psig (3.5 kPa).
2. Fermer le gril quand l'alimentation du gaz est verifiée à une basse pression. Cet appareil devra être isolé de la canlisation de l'alimentation du gaz en fermant la soupape durant toute vérification de l'alimentation à une pression égale ou moins de 1/2 psig (3.5 kPa).

SPECIFICATION

1. Sur les modèles founis d'un tuyau prolongateur, l'assemblage des tuyaux est destiné particulièrement pour votre modèle. Ne pas essayer de modifier ou d'ajouter à l'alimentation. Les tuyaux et les accouplements des tayaux sont conformes au Standard CGA CAN 1-83.
2. Pour les modèles équipés avec l'accouplement à débranchement rapide, fermer la soupape avant de débrancher l'accouplement.
3. L'accouplement à débranchement rapide doit rester propre et être entretenu pour qu'il n'y ait pas de débris ou de saletés.
4. S'assurer qu'il n'y ait pas de graisse dégoutant du tuyau, et ne pas laisser le tuyau toucher aucune surface chaude y inclus le boîtier du gril.
5. Inspecter le tuyau en au moins une fois par année. Si le tuyau a des fissures, des coupures, est usé ou endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
6. Pour une réparation ou remplacement de l'assemblage des tuyau, prendre contact avec votre marchand ou avec un centre de service autorisé.



A. ALIMENTATION DU GAZ
B. ACCOUPLEMENT À DÉBRANCHEMENT RAPIDE
C. ADAPTEUR DU TUYAU
D. TUYAU PROLONGATEUR

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

Toutes les connexions réalisées en usine ont été rigoureusement testées pour des fuites de gaz. Cependant, les raccords de gaz peuvent s'avoir desserrés pendant l'expédition.

PRÉCAUTION DE SÉCURITÉ:

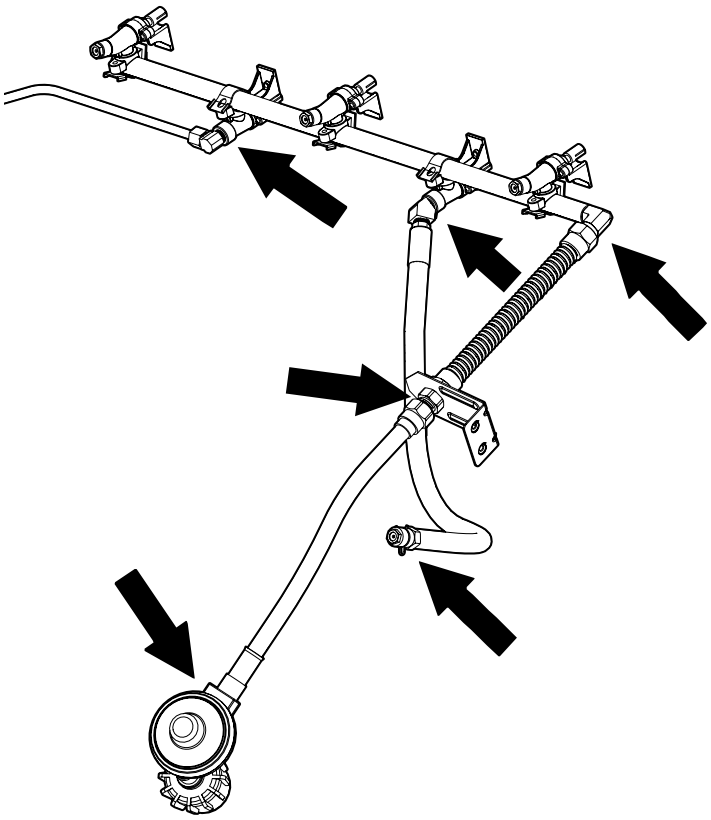
- **Tester tous les raccords pour des fuites avant d'utiliser votre gril à gaz.**
- **Tester pour des fuites chaque fois que vous connectez et reconnectez un raccord de gaz, une fois par année ou après toute période d'inactivité prolongée.**
- **Ne pas fumer en effectuant l'essai.**
- **Ne jamais tester pour des fuites avec une allumette enflammée ou une flamme exposée.**
- **Tester pour des fuites en extérieur seulement.**

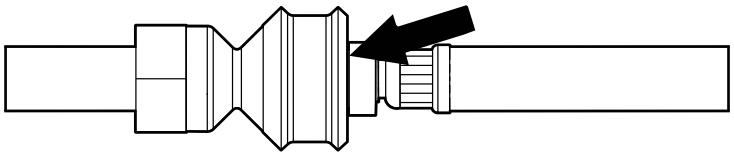
POUR TESTER POUR DES FUITES:

1. Préparer une solution d'eau savonneuse composée d'une moitié d'eau et d'une moitié de détergent liquide.
2. Éteindre tout flamme exposée ou cigarettes dans la zone environnante.
3. Vous assurer que les valves de gaz soient dans la position fermée "OFF"
4. Vous assurer que la valve de la bouteille ou la valve d'alimentation de gaz soit dans la position fermée "OFF"
5. Avec une pleine bouteille de gaz, ouvrir lentement la bouteille ou ouvrir la valve de gaz
6. Brosser la solution d'eau savonneuse sur chaque raccord.
7. S'il existe une fuite, vous verrez des bulles provenant d'un point de fuite.
8. Si une fuite est détectée, fermez la valve d'arrêt de la bouteille de gaz, serrez la connexion et testez de nouveau.
9. Si la fuite persiste, veuillez contacter votre détaillant de grils à gaz pour de l'aide. Ne pas tenter d'utiliser l'appareil si une fuite est présente.

SI VOTRE GRIL À GAZ EST ÉQUIPÉ D'UN BRÛLEUR LATÉRAL OU BRÛLEUR ARRIÈRE:

1. Suivez les étapes 1 à 5 ci-dessus
2. Placez le doigt au-dessus de l'orifice à l'extrémité du tuyau.
3. Réglez la commande "CÔTÉ" / "ARRIÈRE" à "ÉLEVÉ" ("HIGH")
4. Brossez une solution savonneuse sur chaque raccord entre l'orifice et le robinet de contrôle.
5. Tournez la commande de "CÔTÉ" / "ARRIÈRE" à "ARRÊT" ("OFF")
6. Si une fuite est détectée, fermez la valve d'arrêt de la bouteille de gaz, serrez la connexion et testez de nouveau.
7. Si la fuite persiste, veuillez contacter votre détaillant de grils à gaz pour de l'aide. Ne pas tenter d'utiliser l'appareil si une fuite est présente.

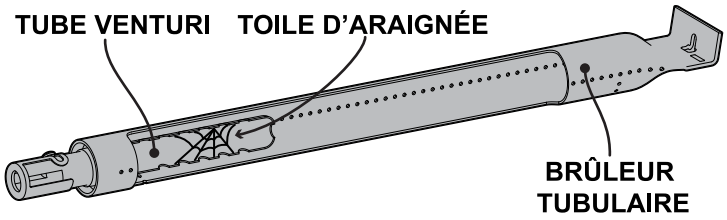




TUYAUX VENTURI

TUYAUX VENTURI

- Assurez-vous que les tuyaux venturi soient toujours propres.
- Les blocages des tuyaux venturis causés par des araignées, insectes et nids d'animaux peuvent causer une poussée de flammes.
- Même lorsque l'allumeur s'allume, le gaz peut s'accumuler et causer un feu autour des tuyaux de venturi au panneau de commande ou au brûleur lateral.

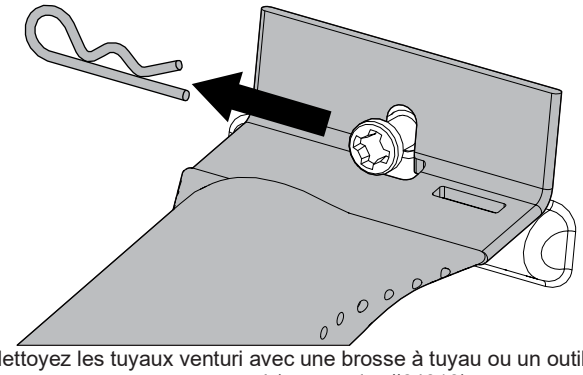


Dans le cas d'une poussée de flammes, éteignez la source d'alimentation en gaz immédiatement.
Inspectez et nettoyez les tuyaux venturi (brûleur principal, brûleur latéral, brûleur arrière) si vous observez les problèmes suivants:

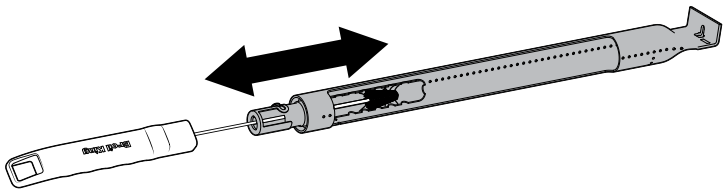
1. Odeur de gaz.
2. Votre gril à gaz n'atteint pas la bonne température
3. Votre gril à gaz chauffe inégalement.
4. Les brûleurs produisent un bruit d'explosion.

INSPECTION ET NETTOYAGE DES TUYAUX VENTURI

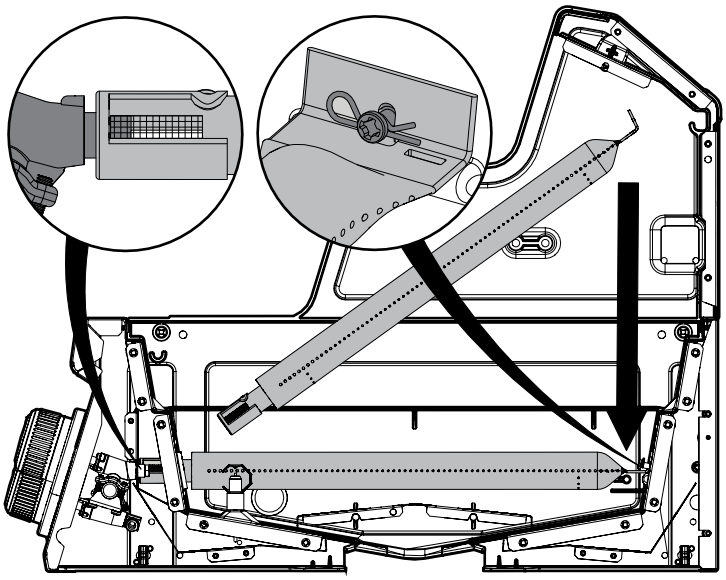
1. Assurez-vous que la soupape de la bouteille ou le robinet d'alimentation en gaz est réglé à la position "OFF".
2. Lorsque le gril à gaz est froid, enlevez les attaches de brûleur . Sortez le brûleur du boîtier du gril à gaz.



3. Nettoyez les tuyaux venturi avec une brosse à tuyau ou un outil de nettoyage pour tuyaux venturi (accessoire #64310).



4. Insérez le brûleur dans le boîtier du gril à gaz, en vous assurant que les tuyaux venturi soient correctement alignés et insérés dans les orifices.



5. Sécurisez les brûleurs à l'aide des attaches de brûleur.

ALLUMAGE

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

- L'appareil doit être assemblé selon les directives d'assemblage.
- S'assurer que la bonbonne de propane est pleine et bien branchée au régulateur. Voir "Tuyau et régulateur" (p. 16).
- Assurez-vous qu'il n'y ait aucune fuite de gaz dans le système d'alimentation en gaz. Voir: "Test d'étanchéité" (p. 17)
- Assurez-vous que les tuyaux venturi soient correctement placés au-dessus de l'orifice de la valve de gaz. (voir schéma des tuyaux venturi, p. 18)
- Assurez-vous que les fils d'allumage du brûleur principal, brûleur latéral et brûleur arrière soient raccordés
- Vérifiez que la pile a été installée dans l'allumeur électronique
- Lisez attentivement toutes les directives sur la plaque signalétique apposée sur le gril à gaz.

1. **Toujours ouvrir le couvercle avant l'allumage**
2. **Ne pas vous pencher au-dessus du gril à gaz pendant l'allumage**
3. **Réglez le cadran de commande à "OFF" et ouvrez l'alimentation en gaz.**

ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL:

Pour allumer le brûleur avec l'allumeur:

4. Appuyez et tournez tous les cadrans de commande principaux à la position "HIGH."
5. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage.
6. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes; éteignez la source de gaz immédiatement si le gril à gaz ne s'allume pas dans ce délai.

Pour allumer le brûleur avec une allumette:

4. Utilisez le porte-allumette et placez l'allumette enflammée sur le port.
5. Appuyez et tournez l'un des cadrans de commande principaux à la position "HIGH."
6. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes; éteignez la source de gaz immédiatement si le gril à gaz ne s'allume pas dans ce délai.
7. Après que le premier brûleur est allumé, appuyez et maintenez le cadran du brûleur principal adjacent à "HIGH" et répétez pour les autres brûleurs; ceux-ci devraient s'allumer automatiquement sans l'allumeur.

Remarque: En cas de conditions venteuse, allumez chaque brûleur individuellement.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL:

Pour allumer le brûleur avec l'allumeur:

4. Appuyez et tournez l'un des cadrans de commande principaux à la position "HIGH."
5. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage.
6. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes.

Pour allumer le brûleur avec une allumette:

4. Placez l'allumette enflammée sur les ports des brûleurs.
5. Appuyez et tournez l'un des cadrans de commande principaux à la position "HIGH."
6. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes.

Remarque : Les casseroles sur le brûleur latéral ne devraient pas avoir un diamètre supérieur à 9 po (23 cm) ou un poids supérieur à 15 lb (7 kg).

ALLUMAGE DU BRÛLEUR RÔTISSOIRE ARRIÈRE:

Avertissement: Ne pas utiliser le brûleur principal et le brûleur arrière en même temps.

- **RETIREZ LA GRILLE DE RÉCHAUD**

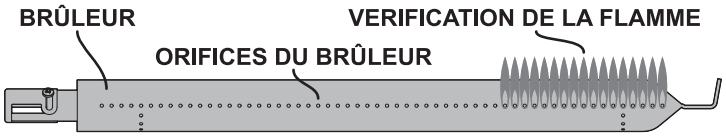
Pour allumer le brûleur avec l'allumeur:

4. Appuyez et tournez l'un des cadrans de commande principaux à la position "HIGH."
5. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage.
6. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes.

Pour allumer le brûleur avec une allumette:

4. Placez l'allumette enflammée sur les ports des brûleurs.
5. Appuyez et tournez l'un des cadrans de commande principaux à la position "HIGH."
6. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes.

MISE EN GARDE: Vérifiez votre gril à gaz après l'allumage. Tous les ports des brûleurs devraient produire une flamme de 1 po (2,5 cm) sur le réglage "HIGH".



Si vous observez tous les problèmes suivants, les tuyaux venturi sont probablement bloqués. Éteignez immédiatement l'alimentation en gaz, et nettoyez les tuyaux venturi. Voir "Tuyaux venturi" (p. 18).

- **Il y a une odeur de gaz**
- **Une poussée de flamme**
- **Votre gril à gaz chauffe inégalement**
- **Les brûleurs produisent un bruit d'explosion.**

SI UN BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS:

- Appuyez et tournez le cadran de commande dans la position "OFF." Patientez 5 minutes et essayez de nouveau avec le cadran de commande réglé à "MEDIUM".
- Si vous ne réussissez pas à allumer le brûleur, voir "Dépannage" à la (p. 25). Si le problème persiste, ne pas tenter d'utiliser l'appareil; veuillez contacter Broil King, votre détaillant ou un centre de service approuvé.

ARRÊT:

1. Fermez la valve de la bouteille de GPL ou la valve de gaz.
2. Tournez le cadran de commande à la position "ARRÊT".

FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT

Ne jamais couvrir les fentes, les trous ou les passages à l'avant ou au fond du gril. Ne recouvrez pas toute la surface de cuisson avec des pierres à pizza, des plaques de cuisson, des poêles, des tapis de cuisson ou tout autre objet solide occupant plus de 90 % de la surface de la grille. Assurez-vous de toujours laisser suffisamment d'espace autour de ces accessoires pour permettre une bonne circulation de l'air et de la chaleur à l'intérieur du barbecue et ainsi éviter toute surchauffe ou intoxication au monoxyde de carbone.

PREMIÈRE UTILISATION

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

- Enlevez et nettoyez les grilles de cuisson et les Flav-R-WavesMC avec un savon doux et de l'eau.
- Avec grilles et Flav-R-WavesMC retirés, allumez le gril à gaz en suivant les instructions d'allumage (p. 19) et faites fonctionner le gril de gaz sur feu "Moyen" pendant 30 minutes. Ensuite, fermez l'alimentation en gaz et tournez tous les cadrans à la position "OFF/ARRÊT".
- Laisser les grilles refroidir, puis remplacer les Flav-R-WavesMC.
- Assaisonnez les grilles de cuisson en les enduisant d'une huile de cuisson traitée à froid avec un point de fumée élevé, allumez le gril et faites-le fonctionner sur feu moyen/bas pendant 30 minutes.

Huiles de cuisson recommandées:

Huile d'avocat	point de fumée 500 °F (260 °C)
Huile de riz	point de fumée 490 °F (254 °C)
Huile de Canola	point de fumée 400 °F (204 °C)

Vous êtes maintenant prêt(e) à faire griller votre repas. Passez au "Préchauffage".

PRÉCHAUFFAGE

- Préchauffer le gril à MOYEN pendant 15 minutes
- Nettoyer les grilles froides à l'aide d'une brosse en nylon (article #65643) ou les grilles chaudes avec une brosse métallique en acier inoxydable (articles 65225, 64014, 64034) inspecter soigneusement pour assurer qu'il ne reste aucune soie brisée sur les grilles
- Enduire les grilles d'une huile de cuisson avec un point de fumée élevé
- Réglez la chaleur en fonction des aliments que vous faites griller.

POSITION DU COUVERCLE

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

SYSTÈMES DE VAPORISATION

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

TEMPÉRATURES DE CUISSON

Les grils à gaz Broil King sont:

- Des appareils performants pouvant atteindre des températures de braisage élevées.
- Conçu avec débit d'air contrôlé pour conserver la chaleur et minimiser la consommation de carburant.

RÉGLAGE ÉLEVÉ

Produit des températures sur la grille de cuisson d'environ 700 – 750 °F (370 – 400 °C) avec le couvercle fermé.
Utiliser le réglage élevé seulement:

- Pour un réchauffement rapide.
- Dans des conditions froides ou venteuses en grillant avec le couvercle élevé.
- Pour braiser rapidement des biftecks avant de réduire latempérature.
- Pour brûler des résidus de nourriture sur les grilles de cuisson et les Flav-r-Wave avant de les nettoyer (maximum de 10 minutes).

Vous aurez rarement, voire jamais, besoin d'utiliser le réglage élevé pour la cuisson de longue durée ou le préchauffage.

MOYEN/ÉLEVÉ

Produit des températures sur la grille de cuisson d'environ 450 - 600 °F (230 - 320 °C) avec le couvercle fermé.
Utilisez le réglage moyen/élevé pour:

- Préchauffer le gril avant de cuire des biftecks.
- Griller des biftecks saignants et à point.

MOYEN

Produit des températures sur la grille de cuisson d'environ 400 - 450 °F (200 - 230 °C) avec le couvercle fermé.
Utilisez le réglage moyen pour:

- Griller des biftecks à point et moyens.
- Griller des côtelettes, hamburgers et légumes.

MOYEN/BAS

Produit des températures sur la grille de cuisson d'environ 350 - 400 °F (175 - 200 °C) avec le couvercle fermé.
Utilisez le réglage moyen/bas pour:

- Griller des morceaux de poulet, saucisses, poisson
- Rôtir, faire cuire
- Griller de la pâte et des pâtisseries telles que les quesadillas

FAIBLE

Produit des températures sur la grille de cuisson d'environ 310 - 350 °F (155 - 175 °C) avec le couvercle fermé.
Utilisez le réglage faible pour:

- Rôtir ou fumer lentement de gros morceaux de viande, du poisson délicat, des pâtisseries et de la pâte.

Les températures sont approximatives et varient selon la température extérieure et la quantité de vent.

TECHNIQUES DE CUISSON

CUISSON DIRECTE

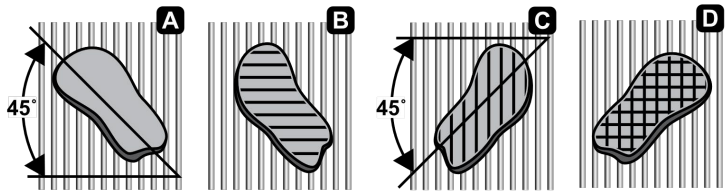
La cuisson directe est une méthode qui cuit les aliments sur les grilles au-dessus d'un brûleur allumé. Il s'agit de la méthode la plus populaire de cuire les portions individuelles telles que les biftecks, côtelettes, poisson, hamburgers, brochettes et légumes.

- Préparer la nourriture d'avance pour éviter les délais dans la coordination du repas. Si vous utilisez une marinade ou des épices, appliquer avant de placer la viande sur la grille de cuisson. Si vous badigeonnez, faites-le de 2 à 4 minutes avant la fin de la cuisson pour éviter la carbonisation.
- Les fourchettes, pinces, gants, sauces et assaisonnements devraient être placés à proximité afin de ne pas devoir quitter le gril pendant la cuisson.
- La viande doit être à la température de la pièce avant la cuisson. Enlever le surplus de graisse de la viande pour minimiser les flambées causées par les égouttements de graisse.
- Préchauffer le gril à la temperature MOYEN/ÉLEVÉ 450-600 °F (230-315 °C) avec le couvercle fermé.
- Enduire les grilles d'huile d'olive ou végétale pour prévenir que les aliments ne s'adhèrent aux grilles.
- Ne pas saler la viande pendant la cuisson sur le gril. La viande demeure plus juteuse si on ajoute le sel après la cuisson.
- Pour éviter des biftecks "secs" utiliser des pinces plutôt qu'une fourchette et commencer la cuisson à "MEDIUM/HIGH" pour saisir la viande et sceller la saveur. Réduire la chaleur et allonger la durée de cuisson pour griller des tranches de viande plus épaisses.
- Apprenez à vérifier si la viande est prête selon le temps de cuisson et son apparence. La viande s'affermit en cuisant. Un bifteck mou est saignant, un bifteck ferme est bien cuit.
- Suivez le guide de grillade du bifteck parfait pour la plupart des viandes, poissons, volailles et légumes.

CONSEILS POUR DES GRILLADES PARFAITES

Badigeonnez les grilles avec une huile végétale à haut point de fumée et préchauffez le barbecue à pellets en le réglant sur GRILL 600°F (315°C).

A. Placez la viande sur les grilles de cuisson en respectant un angle de 45° et en suivant le temps de cuisson donné dans le tableau.
B. Retournez le steak sur la grille en respectant le même angle de 45°et laissez le temps de cuisson préconisé.
C. Retournez le steak sur la grille en le faisant pivoter de 45° pour marquer la viande. Laissez cuire le temps préconisé.
D. Pour finir, retournez le steak et faites-le griller au même angle.



ÉPAISSEUR DE LA VIANDE		RÉGLAGE DE CHALEUR	TEMPS DE CUISSON PAR CÔTÉ				MINUTES TOTAL
1.5 in (3.8cm)	1.0 in (2.5cm)		A	B	C	D	
	Saignant	Haut	1¾	1¾	1¾	1¾	7
Saignant	Mi-Saignant	Meyen / Haut	2	2	2	2	8
Mi-Saignant	Moyen	Haut	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Moyen	Bien Cuit	Meyen / Haut	2½	2½	2½	2½	10
Bien Cuit		Moyen	3	3	3	3	12

MINUTAGE ET TEMPÉRATURES

uivre ce guide pour estimer la durée de cuisson requise pour le grillage des viandes. Vérifier que la cuisson est complète en utilisant le thermometer iQue[MC].

GUIDE POUR LE GRILLAGE DIRECT					
VIANDE	CUISSON COMPLÉTÉE	RÉGLAGE DE CHALEUR	TEMPS PAR CÔTÉ	TOTAL MINUTES	GUIDE DE TEMPÉRATURE DE CUISSON DES VIANDES
POULET	MED / WELL	MED / LOW	4 / 4 / 4 / 4	16	170 °F (77 °C)
AILES DE POULET			5 / 5 / 5 / 5	20	
HAMBURGER	MEDIUM	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12	160 °F (70 °C)
HAMBURGERS 3/4 PO CONGELÉS			3 / 3 / 3 / 3	12	
FILET DE POISSON	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8	145 °F (63 °C)
QUEUES DE HOMARD DIVISÉES			4 / 4 / 4 / 4	16	
VÉRIFIER QUE LA CUISSON EST COMPLÉTÉE EN UTILISANT LE THERMOMÈTRE À VIANDE iQue[MC].					

TECHNIQUES DE CUISSON

CUISSON INDIRECTE À LA CONVECTION

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

- Pour la plupart des cuissons à convection avec ou sans tournebroche, on recommande l'utilisation d'un plateau d'égouttement pour capter les jus de cuisson. Placer le plateau d'égouttement sur le Flav- R-Wave, sous le centre des aliments. Verser un demi à un pouce d'eau dans le plateau d'égouttement. Pour plus de saveur, ajouter du jus de fruit, du vin ou une marinade. Ne pas laisser le liquide s'évaporer complètement du plateau d'égouttement.
- On recommande de fermer le couvercle et de cuire à basse température pour la cuisson par convection sans tournebroche. Tous les brûleurs peuvent être réglés à feu bas ou les brûleurs extérieurs à feu moyen, et le(s) brûleur(s) du centre éteint(s). En fermant les brûleurs du centre, on évite que le liquide dans le plateau d'égouttement ne brûle.
- Avant de placer la viande sur le gril, badigeonnez d'huile végétale pour dorer la viande.
- La cuisson indirecte sans plateau d'égouttement est déconseillée. Si vous le faites, soyez prudent(e) car les jus de cuisson pourraient causer un feu de graisse.
- Éteindre le gril et laisser refroidir avant d'enlever le plateau d'égouttement. Les jus de cuisson sont hautement inflammables et doivent être manipulés avec soin pour éviter les blessures.
- Pour une cuisson à convection de rôtis et de volaille sans tournebroche, placer la viande sur une rôtissoire directement sur les grilles de cuisson.

TIMING AND TEMPERATURES – ROASTING

Follow the guide to estimate the amount of time you require for roasting large cuts of meat. Check for doneness using the iQue™ meat thermometer to confirm your meat is finished cooking.

GUIDE POUR LA CUISSON AU RÔTI ET À LA RÔTISSERIE						
RÉFÉRENCE DE TEMPS				GUIDE DE TEMPÉRATURE DES VIANDES		
RÉGLER DE CHALEUR	VIANDE	POIDS	TEMPS	SAIGNANT	MOYEN	BIEN CUIT
350°F / 175°C	RÔTI DE BOEUF	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs	130 °F (55 °C)	146 °F (63 °C)	160 °F (70 °C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
	RÔTI DE PORC	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs		150 °F (65 °C)	170 °F (77 °C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
	DINDE OU POULET	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs			170 °F (77 °C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS, UTILISEZ UN THERMOMÈTRE iQueMC.						

TECHNIQUES DE CUISSON

CUISSON AU TOURNEBROCHE AVEC BRÛLEUR ARRIÈRE

Certains modèles sont équipés d'un brûleur arrière pour la cuisson au tournebroche. Cette méthode offre des résultats supérieurs pour la cuisson de rôtis et de volaille. Puisque la source de chaleur est située à l'arrière, il n'y aura pas de flambée causée par l'égouttement des jus de cuisson. Un plat ou un plateau d'égouttement placée sous la broche permettra de recueillir les jus pour l'arrosage ou la préparation d'une sauce.

Pour le fonctionnement du brûleur arrière, voir "Allumage du brûleur arrière." (p. 19)".

CUISSON AU TOURNEBROCHE

Suivre les étapes de la cuisson indirecte à convection. (p. 22).

Le tournebroche peut accommoder jusqu'à 15 lb (7 kg) de viande, limité seulement par l'espace de rotation. Pour de meilleurs résultats, installer la viande au centre de la broche afin qu'elle soit bien équilibrée.

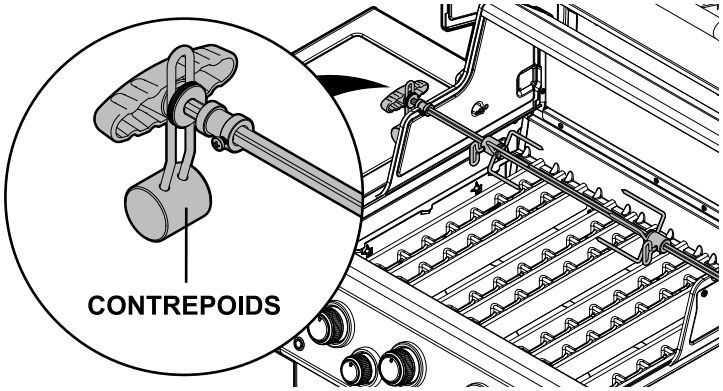
Si l'espace le permet, le tournebroche peut être utilisé avec les grilles de cuisson en place.

Bien attacher la viande sur la broche avant de l'installer sur le gril. Pour la volaille, attacher fermement les ailes et les cuisses.

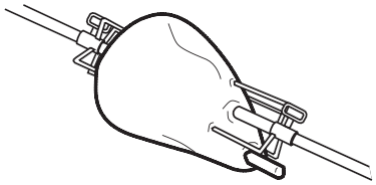
ÉQUILIBRER LE TOURNEBROCHE

1. Desserrer la poignée de la broche pour permettre au contrepoids de balancer librement.
2. Placer la broche dans les coches du boîtier du gril. Permettre au côté le plus lourd de la viande de pivoter vers le bas.
3. Ajuster le contrepoids sur le dessus de la broche, à l'opposé du côté le plus lourd de la viande.
4. Serrer la poignée. Vérifier périodiquement que la viande tourne uniformément lors de la cuisson. Ajuster le contrepoids au besoin.

MISE EN GARDE: utiliser des gants de cuisine pour ajuster le contrepoids.

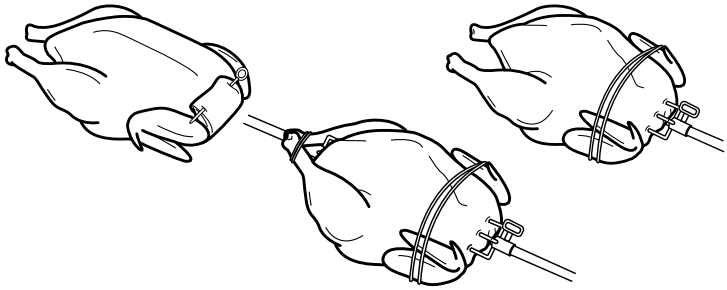


UTILISER UNE BROCHE POUR UN GIGOT D'AGNEAU



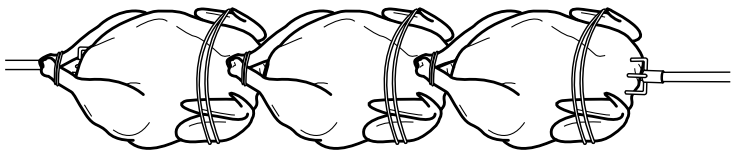
1. Faire scier 3 po (8 cm) d'os de la petite partie du gigot.
2. Laisser la viande autour de l'os intacte pour former un rabat.
3. Placer une fourchette sur la broche.
4. Replier le rabat et passer la broche à travers le rabat et le gigot.
5. Placer une deuxième fourchette sur la broche et insérer les deux fourchettes à chaque extrémité du gigot. Vérifier l'équilibre. Serrer les vis.

UTILISER UNE BROCHE POUR LA VOLAILLE



1. Poitrine vers le bas, recouvrir la cavité avec la peau du cou.
2. Plier la peau et fixer avec une brochette.
3. Enrouler une ficelle autour de la brochette et attacher.
4. Poitrine vers le haut, attacher les ailes au corps avec une ficelle ou une brochette.
5. Placer une fourchette sur la broche. Insérer la broche dans la peau du cou, parallèle à la colonne vertébrale, ressortir juste au-dessus de la queue.
6. Placer une deuxième fourchette sur la broche et insérer les dents dans la poitrine et la queue. Vérifier l'équilibre. Serrer les vis.
7. Avec de la ficelle, attacher la queue à la broche, croiser les cuisses et attacher à la queue.

METTRE TROIS POULETS SUR UNE BROCHE



1. Avec une ficelle ou des brochettes, fixer les ailes au corps.
2. Placer une fourchette sur la broche. Placer les poulets sur la broche tel qu'indiqué sur le diagramme ci-dessus.
3. Enrouler une ficelle autour des queues et des cuisses. Fixer à la broche.
4. Placer la deuxième fourchette sur la broche et insérer les dents dans le poulet. Serrer les vis.

ENTRETIEN

ENTRETIEN PERIODIQUE

Pour assurer une performance et une sécurité optimales, les pieces 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 retention de chaleur et une performance de cuisson inégalées.

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 MOYEN/BAS pendant 30 minutes.

  Huiles de cuisson recommandées:
  Huile d'avocat point de fumée 500 °F (260 °C)
  Huile de riz point de fumée 490 °F (254 °C)
  Huile de Canola point de fumée 400 °F (204 °C)

Avant et après chaque utilisation:

- Brosser les grilles avec une brosse de bonne qualité (modèle n° 65225, 64014, 64034) et les enduire légèrement d'huile de cuisson (à point de fumée élevé). Cela continue le processus de proctection des grilles.

UTILISER LA POSITION MOYEN POUR PRÉCHAUFFER ET GRILLER AFIN D'ÉVITER DE BRÛLER LE REVÊTEMENT PROTECTEUR DES GRILLES.

Eviter d'appliquer des marinade 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 de la rouille apparaît:

- Faire chauffer la grille, brosser avec une brosse à brins d'acier inoxydable, puis traiter la grille à nouveau.

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 sècher avec un linge ou de l'essuie-tout et les badigeonner à nouveau avec de l'huile de cuisson.

Après une période de rangement:

- • Faire chauffer la grille à chaleur moyenne, puis la laver et la sécher avec un rouleau de papier, et traiter à nouveau avec une huile dont le point d'éclair est très élevé.

AVERTISSEMENT

Inspecter soigneusement les grilles après le brossage, pour vous assurer qu'il n'y ait aucun brin d'acier brisé qui resterait 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^{MC}

Le Flav-R-Wave^{MC} 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^{MC}, enlever la grille de cuisson et gratter les résidus du Flav-R-Wave^{MC} avec le lève grille.
(Modèle 60745)

NETTOYAGE GENERAL

Effectuer une pyrolise (Voir ci-dessous).

- When gas grill is cool, remove grids, scrape the Flav-R-Wave^{MC} clean with grid lifter then remove the Flav-R-Wave^{MC}.
- Clean the interior of the gas grill by scraping the sides and bottom of the cook box with the grid lifter and vacuum residue.

Une oxydation naturelle peut apparaitre sur des pieces en acier inoxydable. Elle n'affectera pas les performances de votre barbecue.

PYROLISE

- Allumer les brûleurs comme indiqué dans le chapitre ALLUMAGE (p. 19).
- Faire chauffer en position ÉLEVÉ 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 TUYAUX VENTURI (p. 18).
- Quand les brûleurs sont retirés, enlever toutes traces de graisse : nettoyer l'interieur 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 necessaire. Voir chapitre (p. 16).

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 600 °F (315 °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.

REMPLACEMENT 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 (p. 17).

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
ODEUR DE GAZ	**FERMER IMMÉDIATEMENT LE ROBINET DE LA BONBONNE DE PROPANE. NE PAS UTILISER L'APPAREIL JUSQU'À CE QUE LA FUITE SOIT SCELLÉE.**	
Fuite détectée à la bonbonne, au régulateur ou autre connexion.	1. Raccord du régulateur desserré. 2. Fuite de gaz dans le tuyau/régulateur ou la soupape de contrôle.	1. Resserrer et voir "Test d'étanchéité" (p. 17) 2. Voir votre centre de service autorisé.
Flammes sous le panneau de contrôle (retour de flamme)	1. Venturi bloqué.	1. Enlever le brûleur et nettoyer le venturi. Voir "Tubes venturi" (p. 18)
Flamme de brûleur vacillante ou basse températures au réglage HIGH.	1. Le dispositif de sécurité limitateur de débit a été activé entre la bonbonne et le gril.	1. Fermer le robinet de la bonbonne de propane et éteindre tous les brûleurs. Débrancher le régulateur de la bonbonne. Attendre deux minutes. Rebrancher le régulateur à la bonbonne. Tourner le robinet de la bonbonne lentement. Attendre une minute. Allumer le gril et voir "Allumage" (p. 19)
Le brûleur n'allume pas.	1. Manque de propane. 2. Problème avec le bouton d'allumage. 3. Le dispositif de sécurité limitateur de débit a été activé. 4. Le régulateur n'est pas complètement connecté à la soupape de la bonbonne. 5. Une fuite dans le système a activé le dispositif limitateur de débit. 6. Venturi bloqué ou non aligné avec l'orifice de la soupape. 7. Orifice(s) bloqué(s). 8. Tuyau tordu.	1. Faire remplir la bonbonne. 2. Tenter d'allumer manuellement le brûleur avec une allumette. Voir "Allumage" (p. 19). Si le brûleur s'allume, le bouton d'allumage fait défaut. Voir "Bouton d'allumage ne fonctionne pas" ci-dessous. 3. Suivre la solution "Flamme de brûleur vacillante ou basse température au réglage HIGH" ci-dessus. 4. Serrer la roue à main du régulateur. 5. Tester l'étanchéité des connexions pour déterminer la composante desserrée. Resserrer. Tester l'étanchéité du système. 6. Enlever le brûleur, nettoyer le venturi et réaligner avec l'orifice de la soupape. Voir la (p. 18). 7. Enlever le brûleur et nettoyer les orifices avec une aiguille ou un fil en métal. N'utilisez pas une perceuse. 8. Redresser le tuyau. Éloigner du fond du boîtier.
Le bouton d'allumage ne fonctionne pas.	1. La pile du bouton d'allumage ne fonctionne plus 2. Les fils du bouton d'allumage ne sont pas branchés 3. L'électrode n'est pas bien alignée sur le brûleur 4. Le bouton d'allumage ne fonctionne pas	1. Remplacer la pile. 2. Vérifier que les fils de l'électrode du brûleur principal et du brûleur latéral sont connectés 3. Réaligner l'électrode et enlever tout débris de l'espace. 4. Voir "Allumer le brûleur avec une allumette" (p. 19)
Chaleur moins intense, crépitements.	1. Panne de propane. 2. Venturi bloqué.	1. Faire remplir la bonbonne. 2. Enlever le brûleur et nettoyer le venturi. Voir "Tubes venturi" (p. 18).
Sections chaudes sur la surface de cuisson	1. Venturi bloqué 2. Débris accumulés sur le Flav-R-Wave	1. Enlever le brûleur et nettoyer le venturi. Voir "Tubes venturi" (p. 18). 2. Gratter le Flav-R-Wave et passer l'aspirateur.
Flambées ou feux de graisse	1. Accumulation excessive de graisse sur le vaporisateur ou dans le boîtier du barbecue 2. Chaleur excessive.	1. Bien gratter le Flav-R-Wave et l'intérieur du boîtier et passer l'aspirateur pour enlever les débris 2. Tourner les boutons de contrôle à une température inférieure
Vrombissement du régulateur	1. 1. Le robinet de la bonbonne a été ouvert trop rapidement.	1. Ouvrir le robinet plus lentement.
Flamme jaune	1. Il est normal d'apercevoir un peu de flammes jaunes mais en quantité excessive, il est possible que le venturi soit bloqué. 2. Orifices du brûleur bloqués.	1. Enlever le brûleur et nettoyer le venturi. Voir "Tubes venturi" (p. 18). 2. Enlever le brûleur et nettoyer avec une brosse à soies souples (ex: brosse à dent).
L'intérieur du couvercle semble peler	1. Une accumulation de graisse. L'intérieur du boîtier n'est pas peint donc il ne peut pas peler.	1. Nettoyer avec une brosse à poils rigides ou un grattoir.
Rouille sur les grilles de cuisson	1. L'émail s'est écaillé	1. Voir "Entretien" (p. 24)
L'éclairage du panneau de commande ou du four ne fonctionne pas	1. L'appareil n'est pas raccordé à la source d'alimentation. 2. Convertisseur défectueux. 3. Raccords desserrés ou corrodés. 4. Ampoule brûlée	1. Raccordez le cordon électrique avec disjoncteur de mise à la terre à l'appareil. Branchez l'appareil dans une prise électrique fonctionnelle. 2. Vérifiez que le débit du convertisseur est 12 V.c.a. Remplacez au besoin. 3. Nettoyez les raccords et assurez-vous que tous les connecteurs sont solidement comprimés. 4. Remplacez les ampoules

Si ce dépannage ne résout pas ces problèmes particuliers ou autres, visitez www.omcbbq.com pour plus de renseignements, y compris des capsules de dépannage, conseils et astuces ou appelez le service à la clientèle au 1-800-265-2150

WARRANTY

La garantie d'Broil King entre en vigueur à compter de la date d'achat, et se limite à la réparation ou au remplacement gratuit(e) des pièces qui s'avèrent être défectueuses sous des conditions d'utilisation domestique normales. Au Canada et aux États-Unis, les pièces de remplacement sont expédiées FOB usine. Dans tous les autres pays, elles sont expédiées FOB le Distributeur Broil King (veuillez consulter votre concessionnaire pour le nom du distributeur Broil King). Tous les autres coûts sont la responsabilité du propriétaire. Cette garantie n'est accordée qu'à l'acheteur original indiqué sur le formulaire d'enregistrement de la garantie, et ne s'applique qu'aux produits vendus au détail et utilisés dans le pays d'achat. (Les différents types d'alimentation en gaz nécessitent de différents régulateurs, valves et orifices).

CE QUI EST COUVERT PAR LA GARANTIE	IMPERIAL™ REGAL™	BARON™	CROWN™ SIGNET™ ROYAL™	GEM™
COMPOSANTES DU COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE ET PORCELAINE	Vie	15 Ans	10 Ans	5 Ans
COMPOSANTES DE LA CHAMBRE DE CUISSON EN FONTE D'ALUMINIUM	Vie	15 Ans	10 Ans	5 Ans
CHAMBRE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE	Vie	15 Ans	10 Ans	
GRILLES EN ACIER INOXYDABLE	15 Ans	15 Ans	10 Ans	
GRILLES EN FONTE			10 Ans	5 Ans
FLAV-R-WAVE™ EN ACIER INOXYDABLE	15 Ans	15 Ans	10 Ans	5 Ans
BRÛLEURS À DUAL-TUBE™	15 Ans	15 Ans	10 Ans	
BRÛLEURS À TUBE				5 Ans
BRÛLEUR LATÉRAL	15 Ans	15 Ans	10 Ans	5 Ans
BRÛLEUR ARRIÈRE	15 Ans	15 Ans	10 Ans	
BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE	15 Ans	15 Ans		
COMPOSANTS EN ACIER INOXYDABLE	15 Ans	15 Ans	10 Ans	
PIÈCES RESTANTES ET PEINTURE	15 Ans	15 Ans	2 Ans	2 Ans

CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE

- Toutes défaillances ou difficultés au niveau du fonctionnement causées par un accident, l'abus, une mauvaise utilisation, une modification, une mauvaise application, le vandalisme, une mauvaise installation, l'entretien/le service incorrect, ou un manquement à fournir l'entretien régulier, y compris sans limitations les dommages causés par les insectes dans les brûleurs, tel qu'indiqué dans le guide de l'utilisateur.
- La détérioration ou les dommages causés par les intempéries telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, la décoloration suite à l'exposition directe ou indirecte aux produits chimiques.
- Coûts d'expédition ou de transport.
- Coûts d'enlèvement ou de réinstallation.
- Coûts de main d'œuvre pour l'installation et les réparations.
- Coûts des appels de service.
- Responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs.
- Les grils à gaz prévus pour l'usage comme aménagement commun ou les grils à gaz non directement utilisés et entretenus par l'acheteur.

PIÈCES DE REMPLACEMENT

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

BRÛLEURS

La durée de vie des brûleurs Broil King (fabriqués d'acier inoxydable) dépend presque totalement d'une utilisation correcte et d'un bon nettoyage et entretien. Cette garantie ne protège pas contre l'utilisation et l'entretien incorrects. Veuillez consulter la (p. 24) pour des directives d'entretien des brûleurs.

GRILLES DE CUISSON REVÊTUES DE PORCELAINE

Toutes les grilles de cuisson en fonte d'Broil King sont revêtues de porcelaine émaillée pour faciliter le nettoyage et réduire l'adhésion des aliments sur la grille. La porcelaine agit essentiellement d'un revêtement en verre. Une mauvaise manipulation peut causer l'écaillement de cette finition. Ceci n'affectera pas le fonctionnement ni la performance des grilles. La garantie ne protège pas contre l'écaillement ou la rouille des grilles en raison d'une mauvaise manipulation. Veuillez consulter la section "Entretien" à la (p. 24) pour les directives d'entretien et de nettoyage.

SYSTÈMES DE VAPORISATION

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

FLAV-R-WAVE™

Les composants Flav-R-Wave™ sont garantis contre tout défaut de matériel ou la rouille pendant 3 ans sur les modèles Monarch, Signet et Baron, pendant 5 ans sur les modèles Sovereign, Regal et Imperial, et pendant 2 ans sur tous les autres modèles, à compter de la date d'achat. La rouille superficielle n'affectera pas la performance des composants Flav-R-Wave™, et elle n'est pas couverte par la garantie. Veuillez consulter la section "Entretien" à la (p. 24) pour les directives d'entretien des composants Flav-R-Wave™.

TRANSPORT

L'expédition est offerte gratuitement pour les commandes de garantie envoyées dans les six (6) mois qui suivent la date d'achat. Après cette période, un frais d'expédition s'appliquera à toutes les commandes de garantie.

ENREGISTREZ VOTRE GRIL

Vous pouvez enregistrer la garantie de votre gril en ligne sur www.omcbbq.com ou en composant le 1-800-265-2150.

RÉCLAMATIONS DE GARANTIE

Toutes les réclamations de garantie sont traitées directement par Broil King. Les pièces doivent être renvoyées au Service de la garantie d'Broil King, les frais d'expédition prépayés, accompagnées du no de modèle et de série, et si votre gril n'est pas enregistré, de la preuve d'achat (copie du reçu de vente ou de la facture). Dans le cas où l'inspection confirme une défaillance, Broil King réparera ou remplacera la pièce en question selon les provisions de la garantie.
Sur la réception d'une lettre ou d'une télécopie (non par téléphone) et à sa propre discrétion, Broil King peut choisir de ne pas exiger le renvoi des pièces.

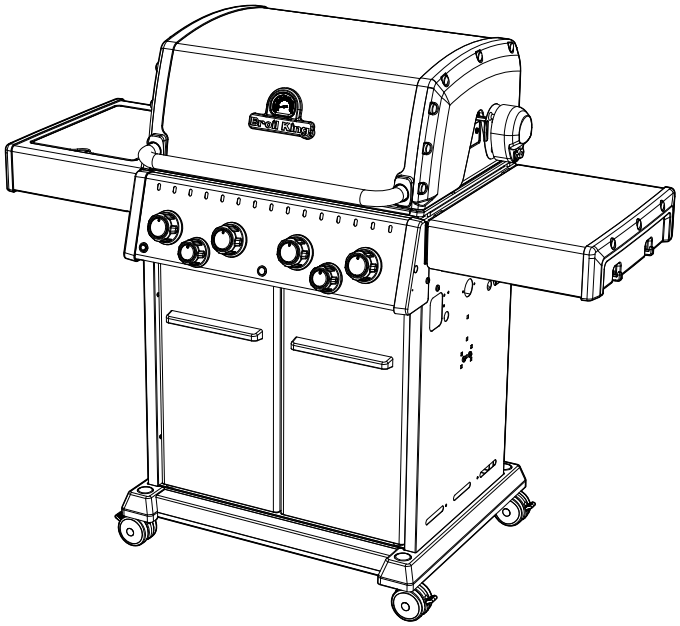
CLIENTS HORS DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

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

Broîl Kîng®

PARRILLA DE GAS

MANUAL DEL USUARIO



PARA USAR CON GAS NATURAL

ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018

ÍNDICE

SEGURIDAD 28
INSTALACIÓN 28
GAS NATURAL 29
MANGUERA Y REGULADOR 30
TUBOS VENTURI 31
ENCENDIDO 32
FUNCIONAMIENTO 33
TÉCNICAS DE COCCIÓN 34
MANTENIMIENTO 37
DIAGNÓSTICO DE PROBLEMAS 38
GARANTÍA 39

⚠ PELIGRO

SI SIENTE OLOR A GAS

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

⚠ ADVERTENCIA

1. **NO ALMACENE NI UTILICE GASOLINA NI OTROS LÍQUIDOS NI VAPORES INFLAMABLES EN LAS PROXIMIDADES DE ESTA PARRILLA.**

INTRODUZCA AQUÍ SU NÚMERO DE MODELO, NÚMERO DE SERIE Y FECHA DE COMPRA.

Esta información puede encontrarse en la etiqueta de advertencia Negra y plateada de OMC que se encuentra en la parte posterior o lateral de su parrilla a gas.

Número de modelo					-		
Número de serie		-					
Fecha de Compra			/		/		

NOTA PARA EL INSTALADOR: ESTAS INSTRUCCIONES DEBE DEJARSE CON EL CONSUMIDOR.

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

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

1-800-265-2150
info@omcbbq.com

Onward Manufacturing Company Limited
Since 1906
585 Kumpf Drive
Waterloo, Ontario, Canada

SEGURIDAD

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

CUIDADO

- **USO EXTERIOR SOLAMENTE.**
- **SI GUARDA LA PARRILLA EN UN INTERIOR, DESCONECTE Y DEJE EL CILINDRO EN EL EXTERIOR.**
- **ESTE ARTEFACTO NO PUEDE DEJARSE FUNCIONANDO SIN ATENDERLO.**
- **DEBE PONERSE ESPECIAL CUIDADO EN MANTENER A LOS NIÑOS PEQUEÑOS ALEJADOS DE LAS SUPERFICIES CALIENTES.**
- **THIS GRILL AND ITS ACCESSIBLE PARTS BECOME HOT DURING USE. DO NOT TOUCH HOT SURFACES WITHOUT PROTECTIVE GLOVES.**
- **TENGA CUIDADO AL MANEJAR O TRANSPORTAR ESTE PRODUCTO. LOS BORDES DE METAL PUEDEN SER PELIGROSOS. UTILICE LOS GUANTES ADECUADOS PARA LEVANTAR O MANIPULAR EL ARTEFACTO. ANTES DE LEVANTARLO, RETIRE LOS ESTANTES, REJILLAS Y PARRILLAS.**

PELIGRO - MONÓXIDO DE CARBONO

- Esta barbacoa está diseñada para uso en exteriores únicamente. Si se usa en interiores, se acumularán vapores tóxicos y causarán lesiones corporales graves o la muerte. Siga estas pautas para evitar que este gas incoloro e inodoro lo envenene a usted, a su familia o a otras personas.
- Conozca los síntomas de la intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en sangre pueden provocar la pérdida del conocimiento y la muerte.
- Consulte a un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas similares a los de un resfriado o gripe mientras cocina o cerca de este electrodoméstico. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o una gripe, suele detectarse demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y el uso de drogas aumentan los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.
- El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el niño durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas de la sangre o del sistema circulatorio, como anemia o enfermedades cardíacas.

PRECAUCIONES ELÉCTRICAS

- Si en combinación con este artefacto utiliza cualquier accesorio que necesite una fuente externa de alimentación de corriente, deberá instalar dicho accesorio con una toma eléctrica a tierra, de acuerdo con los códigos locales. Si no hubiese códigos locales, guíese por las siguientes normas:

  (EE.UU.) ANSI/NFPA No. 70- Última edición y
  (Canadá) CSA C22.1 Código eléctrico de Canadá
- Utilice únicamente un cable de extensión con certificación UL, CSA o ETL, diseñado para uso en exteriores y en cualquier condición climática.
- No utilice un cable de extensión de más de 15 m (50 pies).
- Utilice el cable de extensión más corto posible para llegar a su parrilla.
- El cable de extensión debe tener un calibre mínimo de 14 (A.W.G.).
- No corte ni desconecte la toma a tierra del enchufe.
- Mantenga el cable de alimentación y la manguera del combustible alejados de toda superficie caliente.
- Se recomienda conectar todos los accesorios de la parrilla a una tomacorriente con interruptor de circuito por falla a tierra (GFCI) correctamente instalada.
- No toque el aparato ni su enchufe con las manos mojadas.

INSTALACIÓN

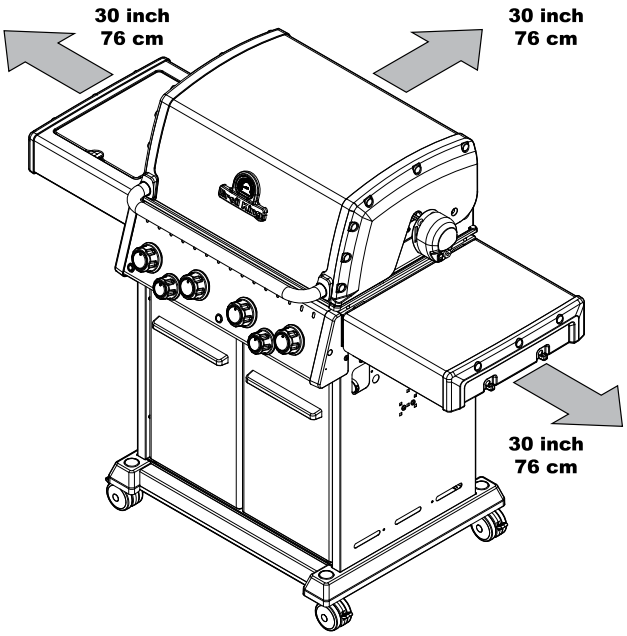
En U.S.A., este artefacto debe instalarse de acuerdo con los códigos locales y con los códigos nacionales pertinentes:

ANSI Z223.1/NFPA 54 - Última edición del Código nacional del gas combustible y los códigos locales más recientes, según corresponda

En Canadá, este artefacto debe instalarse de acuerdo con los códigos locales y con las normas CSA pertinentes:

CSA-B149.1 Código de instalación de gas natural y propano

- El artefacto debe ubicarse lejos de superficies combustibles, alejado de estas como mínimo 76 cm / 30 pulgadas por cada lado, y 76 cm / 30 pulgadas de la parte posterior.



- No utilice este artefacto dentro de ninguna construcción techada ni debajo de follaje.
- Este artefacto es para USO EXCLUSIVO EN EXTERIORES, NO lo utilice en garajes, galpones, balcones ni en ningún otro tipo de área cerrada.
- NO limite el flujo de aire que circula alrededor del artefacto.
- Mantenga el área que rodea al artefacto libre de materiales combustibles, gasolina, y de cualquier otro líquido o vapor inflamable.
- Este artefacto no está diseñado para ser instalado en vehículos recreativos ni en embarcaciones.
- Mantenga la(s) entrada(s) de ventilación del alojamiento del cilindro despejadas y libres de desechos.

ADVERTENCIA SEGÚN LA LEY 65

Al manipular el bronce que contiene este producto, usted se está exponiendo al plomo, un producto químico que de acuerdo con el Estado de California produce cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. Lávese las manos luego de manipular este producto.

El combustible utilizado en artefactos que queman gas o aceite y los productos de dicha combustión contienen productos químicos que de acuerdo con el Estado de California producen cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. Esta advertencia se emite de acuerdo con lo establecido por el Código Sanitario y de Seguridad de California, Sección 25249.6**.**

Para obtener más información, visite **www.p65warnings.ca.gov**

GAS NATURAL

GAS NATURAL

1. Esta parrilla ha sido diseñada para ser utilizada con gas natural. No utilice gas propano líquido (cilindro de gas). Las válvulas, los orificios de las válvulas y los tubos son para gas natural únicamente.
2. No utilice esta parrilla con carbón.
3. En el sistema de tubería del suministro de gas se debe utilizar una válvula de cierre.
4. Cuando el artefacto no está en uso, cierre la válvula de cierre para desconectar el suministro del gas natural.
5. El artefacto ha sido diseñado para operar a una presión regulada de 7 pulgadas de columna de agua (W.C.).

ALMACENAMIENTO

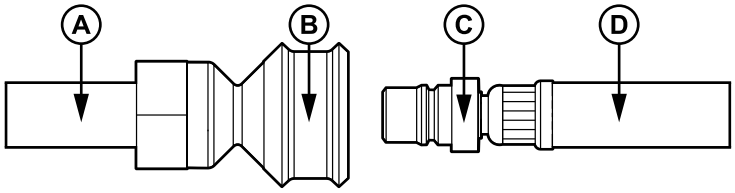
1. Cuando la parrilla no está en uso, el gas se debe apagar en la conexión del suministro de gas natural.
2. Si la parrilla se guarda en un lugar cerrado, el suministro de gas se debe desconectar.

PRUEBA DE SUMINISTRO DE GAS

1. La parrilla a gas para exteriores y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería del suministro de gas cuando se realicen pruebas de presión de dicho sistema en presiones de prueba que superen 1/2 psig (3.5 kPa).
2. Se debe cerrar la válvula de cierre individual de la parrilla a gas para exteriores a fin de separarla del sistema de tubería del suministro de gas cuando se realizan pruebas de presión del sistema de tubería del suministro de gas en presiones de prueba iguales o menores que 1/2 psig (3.5 kPa).

SPECIFICATION

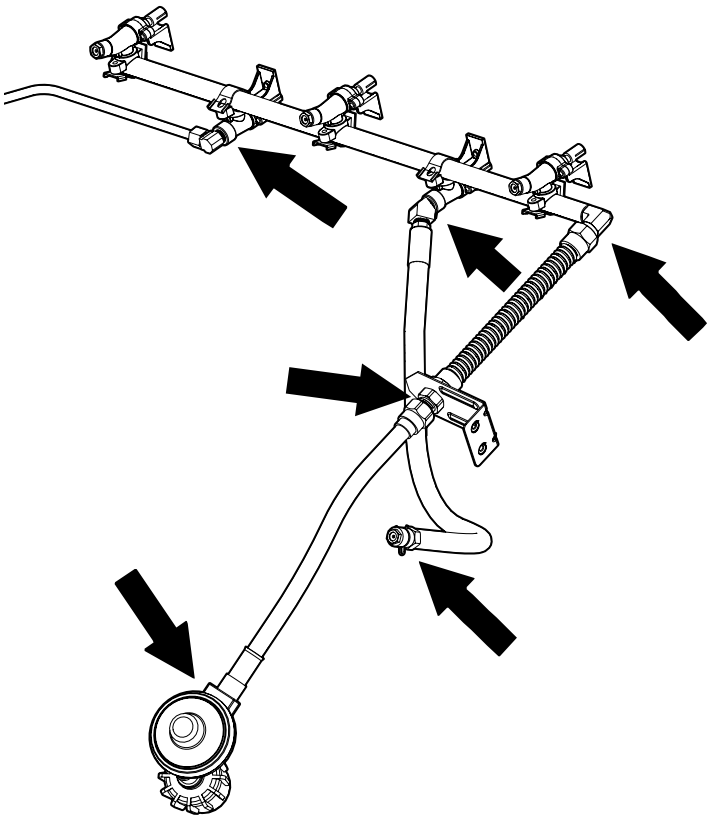
1. En los modelos que incluyen una manguera de extensión, el ensamblaje de la manguera incluido ha sido específicamente diseñado para dicho modelo de artefacto. No intente modificar ni remplazar ninguna pieza. La manguera y los acoplamientos de la manguera cumplen con la norma canadiense CGA 1.83.
2. En los modelos equipados con el racor de desconexión rápida, cierre la "válvula de cierre" antes de desconectar el acoplamiento.
3. El racor de desconexión rápida se debe mantener limpio y sin suciedad ni basura.
4. Proteja la manguera de la grasa que pueda gotear y no permita que la manguera entre en contacto con superficies calientes, incluso con el compartimiento base de la parrilla.
5. Inspeccione la manguera al menos una vez al año. Si la manguera tiene grietas, cortes, fisuras o abrasiones, el aparato no se debe utilizar.
6. Para cambiar el ensamblaje de la manguera, póngase en contacto con su representante comercial o centro de servicio de reparaciones aprobado.



A. TUBO DE SUMINISTRO DE GAS
B. RACOR DE DESCONEXIÓN RÁPIDA
C. ADAPTADOR
D. ENSAMBLAJE DE LA MANGUERA DE EXTENSIÓN

PRUEBA DE FUGAS

Todas las conexiones de fábrica han sido cuidadosamente testeadas para comprobar que no hay fugas de gas. Sin embargo, el envío y la manipulación podrían haber aflojado alguna conexión de gas.



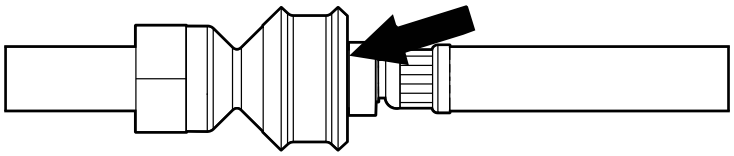
COMO PRECAUCIÓN DE SEGURIDAD:

- **Realice un test de fugas a todas las conexiones antes de utilizar su barbacoa de gas.**
- **Realice un test de fugas cada vez que desconecte y reconecte una conexión de gas, al menos una vez al año o tras un período de no uso.**
- **No fume mientras realiza el test.**
- **Nunca realice un test de fugas con una cerilla encendida o exposición de llama.**
- **Realice el test de fugas al aire libre.**

PARA REALIZAR EL TEST DE FUGAS:

1. Prepare una solución jabonosa formada por una parte de agua y una parte de detergente líquido.
2. Apague cualquier llama abierta o cigarrillo en el área.
3. Compruebe que las llaves de gas de la barbacoa están cerradas.
4. Compruebe que la llave de la bombona o del suministro de gas está cerrada.
5. Con una bombona de gas llena abra lentamente la llave de la bombona, o abra la llave de suministro de gas.
6. Aplique con un cepillo la solución jabonosa en cada conexión.
7. Una fuga se identifica por un flujo de burbujas en la zona de la fuga.
8. Si detecta una fuga, cierre la llave de la bombona de gas o la llave de suministro de gas, ajuste la conexión y vuelva a realizar el test.
9. Si la fuga persiste, contacte con su proveedor de la barbacoa de gas para asistencia. No intente poner en funcionamiento el aparato si existe una fuga.

SI SU PARRILLA DE GAS ESTÁ EQUIPADA CON UN QUEMADOR LATERAL O TRASERO:

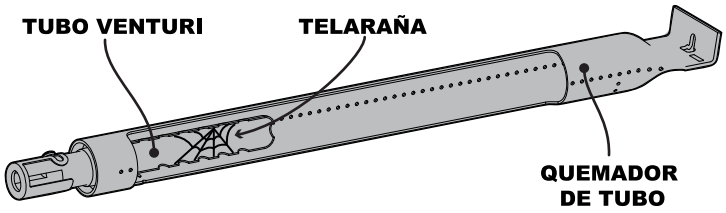


1. Siga los pasos del 1 al 5 como se indica arriba.
2. Coloque la yema del dedo sobre la abertura del orificio del extremo de la manguera.
3. Ajuste el botón de control “LATERAL / TRASERO” a la posición “MÁXIMO”.
4. Aplique solución jabonosa en cada conexión entre el orificio y el botón de control.
5. Una fuga se identifica por un flujo de burbujas en la zona de la fuga.
6. Si detecta una fuga, cierre la llave de la bombona de gas o la llave de suministro de gas, ajuste la conexión y vuelva a realizar el test.
7. Si la fuga persiste, contacte con su proveedor de la barbacoa de gas para asistencia. No intente poner en funcionamiento el aparato si existe una fuga.

TUBOS VENTURI

TUBOS DE VENTURI

- Mantenga siempre limpios los tubos de venturi.
- Obstrucciones en los tubos de venturi ocasionados por arañas, insectos y nidos pueden ocasionar una combustión.
- Aunque la barbacoa de gas esté encendida, una bolsa de gas puede prenderse y ocasionar fuego en el área de los tubos de venturi del panel de control o del quemador lateral.

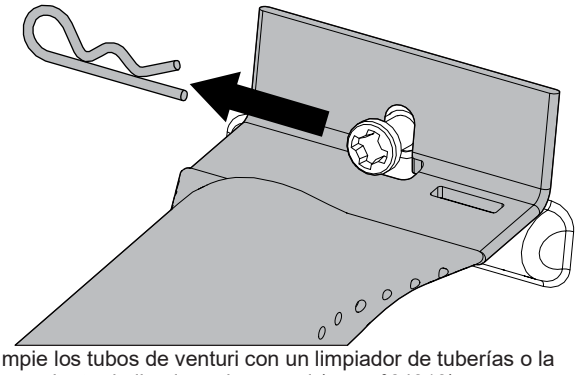


Si ocurriera una combustión, cierre la fuente de gas inmediatamente. Inspeccione y limpie los tubos de venturi (quemador principal, quemador lateral, quemador trasero) si ocurre alguno de los siguientes síntomas:

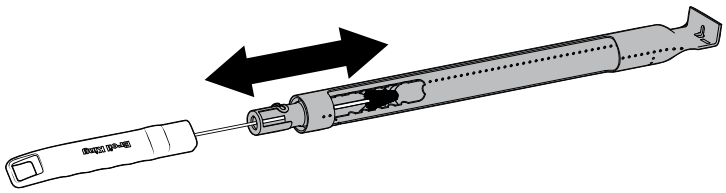
1. Usted huele gas.
2. Su barbacoa de gas no coge temperatura.
3. Su barbacoa de gas calienta de manera desigual.
4. Los quemadores hacen ruido de chasquidos.

INSPECCIÓN Y LIMPIEZA DE LOS TUBOS DE VENTURI

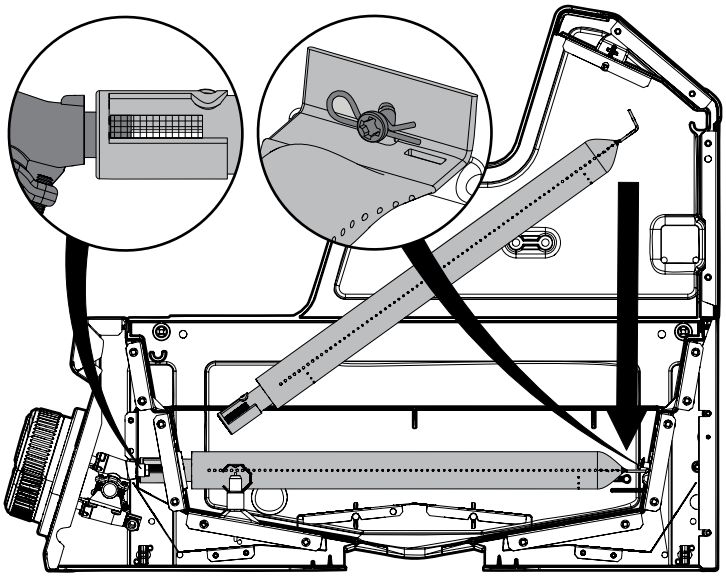
1. Corte el gas cerrando la llave de paso de la bombona de propano.
2. Cuando la barbacoa de gas esté fría, quite las sujeciones del quemador en la parte de arriba de la caja colectora. Levante los quemadores de su emplazamiento en la barbacoa de gas.



3. Limpie los tubos de venturi con un limpiador de tuberías o la herramienta de limpieza de venturi (art. n.°64310).



4. Baje el quemador a su posición en su emplazamiento de la barbacoa de gas, asegurándose de que los tubos de venturi están correctamente alineados y encajados en los orificios.



5. Asegure los quemadores con las sujeciones de quemadores. Encaje en su posición la parte superior de la caja colectora.

ENCENDIDO

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

- La barbacoa debe estar montada e instalada siguiendo las instrucciones de montaje e instalación.
- Asegúrese de que la barbacoa está adecuadamente conectada a la bombona o suministro de Gas Natural. Vea: “Manguera y regulador” (pág. 29).
- Asegúrese de que no hay fugas de gas en el sistema de suministro de gas. Vea: “Test de fugas” (pág. 30).
- Compruebe que los tubos d venturi están correctamente colocados en los orificios de la válvula de gas. Vea Diagrama de venturi (pág. 31).
- Compruebe que los cables del botón de encendido del quemador principal, quemador lateral y quemador trasero están conectados.
- Compruebe que la pila está colocada en el botón de encendido electrónico.
- Revise cuidadosamente todas las instrucciones de la placa informativa de la barbacoa de gas.

1. **Abra la tapa antes del encendido.**
2. **No se incline sobre la barbacoa de gas durante el encendido.**
3. **Ajuste los botones de control a la posición “APAGADO” y abra el suministro de gas.**

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL:

Para encender el quemador con el botón de encendido:

4. Presione y gire el botón de un quemador principal a la posición “ALTO”.
5. Presione y mantenga pulsado el botón de encendido.
6. El quemador debería encenderse en no más de 5 segundos; cierre la fuente de gas inmediatamente si no sucediera en esta franja de tiempo.

Para encender el quemador con una cerilla:

4. Utilice el soporte para cerilla y, aplique una cerilla encendida en la portilla del quemador.
5. Presione y gire el botón del quemador principal derecho a la posición “ALTO”.
6. El quemador debería encenderse en no más de 5 segundos – cierre inmediatamente la fuente de gas si la ignición no se produce en este lapso de tiempo.
7. Tras el encendido del primer quemador, presione y gire el botón del quemador principal adyacente a la posición “ALTO” y repita el procedimiento con los otros quemadores; estos quemadores deberían encenderse automáticamente sin el botón de encendido.

Nota: En condiciones de viento, encienda cada quemador individualmente.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL:

Para encender el quemador con el botón de encendido:

4. Presione y gire el botón del quemador lateral a la posición “ALTO”.
5. Presione y mantenga pulsado el botón de encendido.
6. El quemador debería encenderse en no más de 5 segundos.

Para encender el quemador con una cerilla:

4. Aplique una cerilla encendida en los orificios del quemador.
5. Presione el botón del quemador lateral y gírelo a la posición “ALTO”.
6. El quemador debería encenderse en no más de 5 segundos.

Nota: Las cazuelas en el quemador lateral no deben superar los 23cm de diámetro o 7kg de peso.

ENCENDIDO DEL RUSTIDOR QUEMADOR TRASERO:

Advertencia: no utilice el quemador principal simultáneamente con el quemador trasero.

- **QUITE LA REJILLA DE CALENTAMIENTO**

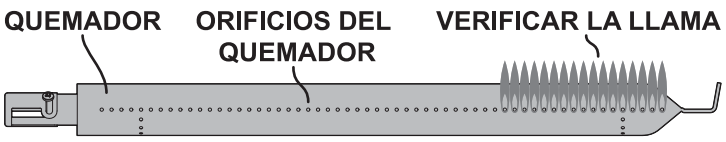
Para encender el quemador con el botón de encendido:

4. Presione y gire el botón del quemador trasero a la posición “ALTO”.
5. Presione y mantenga pulsado el botón de encendido.
6. El quemador debería encenderse en no más de 5 segundos.

Para encender el quemador con una cerilla:

4. Aplique una cerilla encendida a los orificios del quemador.
5. Presione el botón del quemador trasero y gírelo a la posición “ALTO”.
6. El quemador debería encenderse en no más de 5 segundos.

PRECAUCIÓN: Revise su barbacoa de gas tras el encendido. Todos los orificios de los quemadores deberían mostrar una llama de 2.5cm en la posición “ALTO”.



Si alguno de los siguientes síntomas sucediera probablemente exista una obstrucción en los tubos de venturi. Corte inmediatamente el gas y limpie los tubos de venturi. Vea “Tubos de venturi” (pág. 31).

- **Usted huele gas.**
- **Se produce una combustion.**
- **Su barbacoa de gas calienta de manera desigual.**
- **Los quemadores chisporrotean.**

SI EL QUEMADOR NO SE ENCIENDE:

- Presione y gire el botón de control a la posición “APAGADO”. Espere 5 minutos e inténtelo de nuevo con el botón de control en la posición a fuego “MEDIO”.
- Si algún quemador no se enciende, vea “Solución de Problemas” en la (pág. 38). Si el problema persiste, no intente utilizar el aparato; contacte con OMC, su distribuidor o un servicio técnico autorizado.

APAGADO:

1. Cierre la llave de paso de la bombona.
2. Mueva los botones de control a la posición “APAGADO””.

FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA

NUNCA cubra ranuras, orificios o conductos en el frente o en la parte de abajo de la parrilla. Do not cover the entire cooking surface with pizza stones, griddles / planchas, pans, grilling mats, or other solid cooking surfaces greater than 90% of the cooking grid area. Always leave sufficient open space around these accessories to allow proper airflow and heat circulation within the grill to avoid overheating or carbon monoxide poisoning.

USO POR PRIMERA VEZ

Antes de cocinar por primera vez en su parrilla a gas, limpie los componentes y precaliéntela para deshacerse de cualquier olor o materiales extraños de la siguiente forma:

- Remueva y limpie las rejillas de cocción y las Flav-R-Waves™ con jabón suave y agua.
- Con las rejillas de cocción y las Flav-R-Waves™ removidas, encienda la parrilla a gas siguiendo las instrucciones de encendido (pág 32) y déjela funcionar en "Med" durante 30 minutos. A continuación, cierre el suministro de la fuente de gas y haga girar todas las perillas de control a la posición de "OFF".
- Deje que se enfríe la parrilla, luego coloque las Flav-R-Waves™.
- Acondicione las rejillas de cocción recubriéndolas en aceite de cocina orgánico procesado en frío y con un alto grado de humo, encienda la parrilla y hágala funcionar en Med/Low durante 30 minutos.

Aceites de cocina recomendados:

Aceite de aguacate	punto de humo 500 °F (260 °C)
Aceite de arroz	punto de humo 490 °F (254 °C)
Aceite de canola	punto de humo 400 °F (204 °C)

Ahora está listo para usar la parrilla. Proceda a realizar el "Precalentamiento".

PRECALENTAMIENTO

- Precaliente la parrilla a gas en MED con la tapa cerrada durante 15 minutos.
- Limpie las rejillas frías con un cepillo de nailon (artículo # 65643) o las rejillas calientes con un cepillo de cerdas de acero inoxidable (artículo # 65225, 64014, 64034) e inspeccione cuidadosamente la rejilla para verificar que no hayan quedado cerdas rotas en la misma.
- Recubra las rejillas con un aceite de cocina de alto punto de humo.
- Ajuste la temperatura hasta un punto adecuado para lo que vaya a cocinar.

POSICIÓN DE LA TAPA

La posición de la tapa durante la cocción es una cuestión de preferencia personal, pero la parrilla a gas cocina más rápido, consume menos combustible y controla mejor la temperatura cuando la tapa está cerrada. Mantener la tapa cerrada también le infunde a la carne asada directamente sobre la rejilla un sabor más ahumado, y es esencial para asados ahumados o por convección.

SISTEMAS DE VAPORIZACIÓN

Su parrilla a gas está diseñada para utilizarse con el sistema de vaporización Flav-R-Wave™ suministrado con la misma. No utilice rocas de lava, briquetas cerámicas ni ningún otro sistema de vaporización que no sea el que se suministró con la parrilla a gas.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

Las parrillas a gas Broil King son:

- Artefactos de alto rendimiento, capaces de brindar altas temperaturas para dorar
- Diseñadas con flujo de aire controlado para retener el calor y minimizar el consumo de combustible

AJUSTE HIGH (ALTO)

Produce temperaturas en la rejilla de cocción de aproximadamente 700 - 750°F (370 - 400°C) con la tapa cerrada.
Use el ajuste alto solamente:

- Para calentamiento rápido
- En condiciones de mucho frío o viento, al cocinar con la tapa abierta
- Para dorar rápidamente filetes antes de reducir la temperatura
- Para quemar los restos de comida de las rejillas de cocción y las Flav-r-wave antes de limpiarlas (máximo 10 minutos)

En raras ocasiones, por no decir nunca, necesitará usar el ajuste HIGH para cocciones prolongadas o precalentamiento.

MED/HIGH

Produce temperaturas en la rejilla de cocción de aproximadamente 450 - 600 °F (230 - 320 °C) con la tapa cerrada.
Use el ajuste alto solamente:

- Precalentar la parrilla para filetes
- Cocinar filetes jugosos o a término medio

MED

Produce temperaturas en la rejilla de cocción de aproximadamente 400 - 450 °F (200 - 230 °C) con la tapa cerrada.
Use el ajuste alto solamente:

- Cocinar filetes a término medio o un poco más cocidos
- Cocinar chuletas, hamburguesas y verdur

MED/LOW

Produce temperaturas en la rejilla de cocción de aproximadamente 350 - 400 °F (175 - 200 °C) con la tapa cerrada.
Use el ajuste alto solamente:

- Cocinar trozos de pollo, salchichas, pescado
- Rostizar, hornear
- Cocinar masa y bocadillos como quesadillas

LOW

Produce temperaturas en la rejilla de cocción de aproximadamente 310 - 350 °F (155 - 175 °C) con la tapa cerrada.
Use el ajuste alto solamente:

- Rostizar y ahumar lentamente cortes grandes de carne, pescado delicado y para masa y bocadillos

Las temperaturas son solo aproximadas y varían de acuerdo con la temperatura externa y con la cantidad de viento.

TÉCNICAS DE COCCIÓN

PARRILLADO DIRECTO

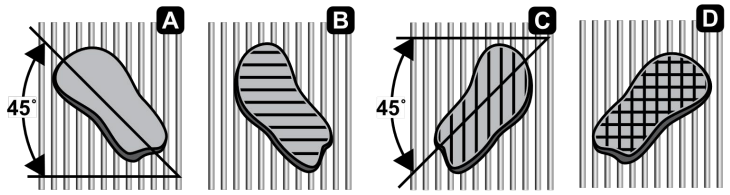
El método de grill o parrillado directo implica cocinar los alimentos en parrillas directamente sobre una fuente de calor. El parrillado directo es un método popular para platos de porciones individuales, como filetes, chuletas, pescado, hamburguesas, kebabs y verduras.

- Prepare la comida con anticipación para evitar demoras y problemas de tiempo. Si se utiliza adobo o especias, se deben aplicar antes de colocar la carne en la parrilla de cocción. Si se rocían con salsas, se deben aplicar en los últimos 2 a 4 minutos de asado para evitar que se quemen.
- Organice el área alrededor de la barbacoa para incluir tenedores, pinzas, guantes de cocina, salsas y condimentos para que pueda permanecer cerca de la barbacoa mientras cocina.
- Lleve la carne a temperatura ambiente justo antes de asarla. Quite el exceso de grasa de la carne para minimizar las "llamaradas" causadas por el goteo de grasa.
- Precaliente la barbacoa a 450-600 °F (230-315 °C) con la tapa cerrada.
- Rocíe o cubra las parrillas con aceite de cocina de alto punto de humo para evitar que los alimentos se peguen a las parrillas.
- Para evitar que los filetes pierdan jugos y se “sequen”, utilice pinzas en lugar de un tenedor.
- Comience a 450-600 °F (230-315 °C) para dorar la carne. Reduzca el fuego y extienda los tiempos de cocción al asar cortes de carne más gruesos.
- Aprenda a comprobar cuándo la carne está hecha por tiempo y sensación. La carne se endurece mientras se cocina. Cuando la carne está blanda queda poco hecha. Cuando esté firme está bien hecha.
- Siga la guía perfecta para parrillar entrecots para la mayoría de las carnes, pescados, aves y verduras.

LA GUÍA PERFECTA PARA PARRILLAR ENTRECOTS

Rocíe o cubra las parrillas con aceite de cocina de alto punto de humo y precaliente la barbacoa a 450-600 °F (230-315 °C).

A. Coloque el entrecot en la barbacoa en un ángulo de 45° y cocínelo según los tiempos que aparecen en la tabla de cocción a continuación.
B. Voltee el entrecot para parrillarlo en el mismo ángulo de 45°.
C. Voltee el entrecot y parríllelo en el ángulo opuesto de 45°.
D. Finalmente, dé la vuelta al entrecot y parríllelo en el mismo ángulo de 45°.



GROSOR DE CARNE		CONTROL DE TEMPERATURA	TIEMPO POR LADO (MINUTOS)				TIEMPO TOTAL
1.5 in (3.8cm)	1.0 in (2.5cm)		A	B	C	D	
	Poco Hecho	High	1¾	1¾	1¾	1¾	7
Poco Hecho	Medio Crudo	Medium/High	2	2	2	2	8
Medio Crudo	Al Punto	Medium/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Al Punto	Bien Hecho	Medium	2½	2½	2½	2½	10
Bien Hecho		Medium	3	3	3	3	12

TIEMPOS Y TEMPERATURAS

Follow this guide to estimate the amount of time required for grilling meats. Check for doneness using the iQue™ meat thermometer to confirm the meat is finished cooking.

GUÍA DE ASADO DIRECTO					
CARNE	PUNTO DE COCCIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO POR CADA LADO	TIEMPO TOTAL	MEAT TEMPERATURE GUIDE
Pollo	MED / WELL	MED / LOW	4 / 4 / 4 / 4	16	170 °F (77 °C)
Alas De Pollo			5 / 5 / 5 / 5	20	
Hamburguesas	MEDIUM	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12	160 °F (70 °C)
Hamburguesas Congeladas De 3/4”			3 / 3 / 3 / 3	12	
Filete De Pescado	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8	145 °F (63 °C)
Colas De Langosta Cortadas			4 / 4 / 4 / 4	16	
COMPRUEBE QUE ESTÁ HECHO UTILIZANDO EL TERMÓMETRO PARA CARNE iQue™.					

TÉCNICAS DE COCCIÓN

INDIRECT CONVECTION COOKING

This method is ideal for cooking large cuts of meat such as roasts or poultry. The food is cooked by hot air circulating around it.

- For most applications of convection cooking with and without a rotisserie, a drip pan is recommended to catch the drippings. Place drip pan on top of the Flav-R-Wave, beneath center of food. Put half to one inch of water in the drip pan. Fruit juice, wine or marinade may also be added to enhance the flavor. Do not let the drip pan run dry.
- Convection cooking without a rotisserie is best with the lid closed and the heat reduced. All burners can be set to low, or the outside burners can be set to medium, and the middle burner(s) can be turned off. Turning the center burner off will prevent juices in the drip pan from burning.
- Prior to placing the meat on the gas grill, baste the meat with vegetable oil. This will enhance browning on the outside of the meat.
- When cooking without a drip pan, close attention must be paid to avoid the risk of a grease fire and is not recommended.
- Turn gas grill off and allow it to cool before removing drip pan. The fat drippings are highly flammable and must be handled carefully to avoid injury.
- For convection cooking roasts and poultry without a rotisserie, put meat in a roasting rack directly on grids.

TIMING AND TEMPERATURES – ROASTING

Siga la guía para estimar la cantidad de tiempo que necesita para asar cortes grandes de carne. Verifique que ya está cocinada usando el termómetro para carnes iQue™ para confirmar que la carne haya terminado de hecerse.

GUÍA PARA ASAR Y COCINAR CON RUSTIDOR						
GUÍA DE TIEMPO				GUÍA DE TEMPERATURA DE LA CARNE		
AJUSTAR TEMPERATURA	CARNE	PESOS	TIEMPO	POCO HECHO	AL PUNTO	HECHO
350°F / 175°C	CARNE ASADA	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs	130 °F (55 °C)	146 °F (63 °C)	160 °F (70 °C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
	CERDO ASADO	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs		150 °F (65 °C)	170 °F (77 °C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
	PAVO O POLLO	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs			170 °F (77 °C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
COMPRUEBE QUE ESTÁ HECHO UTILIZANDO EL TERMÓMETRO PARA CARNE iQue™.						

TÉCNICAS DE COCCIÓN

QUEMADOR POSTERIOR PARA ROSTIZAR

Algunos modelos vienen con un quemador posterior para rostizar. El método de rostizado con un quemador posterior es el mejor para cocinar asados y carne de aves. La fuente de calor queda situada detrás de la carne, con lo cual no hay riesgo de llamaradas causadas por el goteo de la grasa. Un plato o bandeja colectora situada debajo de la barra servirá para colectar los jugos para adobar o para preparar una salsa.

Para saber cómo operar su quemador posterior, vea "Encendido del quemador posterior" (pág.35).

ROTISSERIE COOKING

Siga los pasos de cocción por convección indirecta. (pág. 32).

El rostizador tiene capacidad para hasta 7 kg (15 lb) de carne con el factor limitante del espacio necesario para hacerla girar. Para obtener los mejores resultados, la carne debe centrarse en la línea central de la barra para eliminar desbalances.

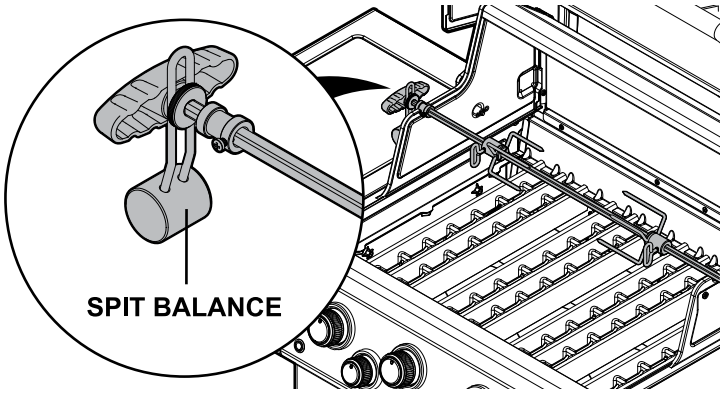
El rostizador puede utilizarse con las rejillas de cocción en su lugar si el espacio lo permite.

Sujete firmemente la carne a la barra antes de colocarla en la parrilla a gas. Cuando ase aves, asegure bien las alas y los muslos.

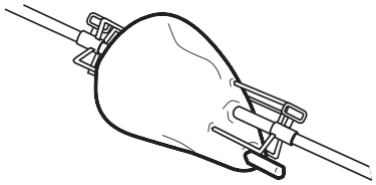
CONTRAPESO DE LA BARRA

1. Afloje el mango de la barra para que el balanceador pueda girar libremente.
2. Coloque la barra rostizadora en las ranuras de caja de la parrilla a gas. Deje que el lado más pesado de la carne rote hacia abajo.
3. Ajuste el balanceador a la parte superior de la barra, en el lugar opuesto al lado más pesado de la carne.
4. Ajuste el mango de la barra. Verifique periódicamente que la carne rote suavemente mientras se cocina. Ajuste el contrapeso de ser necesario.

CUIDADO: Utilice guantes para horno cuando ajuste el contrapeso de la barra.

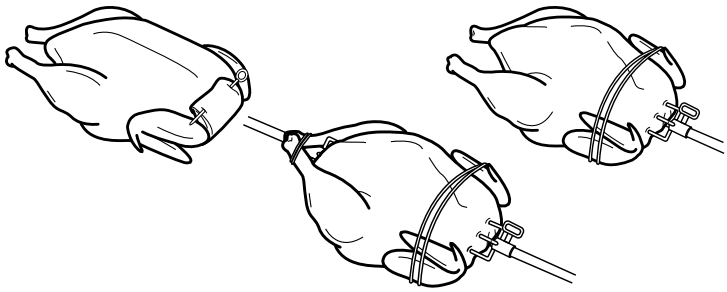


CÓMO USAR UNA BARRA - PIERNA DE CORDERO



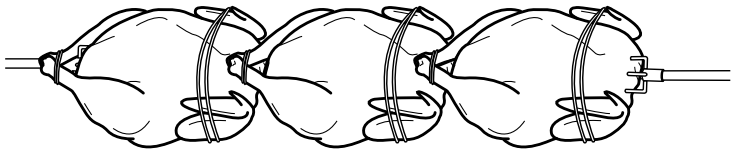
1. Corte 3 pulgadas del hueso en el extremo pequeño de la pierna.
2. Deje carne alrededor del hueso para formar un pliegue.
3. Coloque un pinche en la barra.
4. Doble el pliegue hacia arriba y pase la barra a través del mismo y de la pierna.
5. Coloque el segundo pinche en la barra y clave los pinches en ambos extremos de la pierna. Verifique que quede balanceada. Ajuste los tornillos.

CÓMO USAR UNA BARRA - CARNE DE AVE



1. Con la pechuga hacia abajo, tire de la piel hacia arriba sobre la cavidad.
2. Gire los extremos inferiores de la piel, coloque el pinche en la piel de la parte de atrás.
3. Enrolle el hilo alrededor del pinche y átelo.
4. Gire la pechuga hacia arriba, ate o pinche las alas al cuerpo.
5. Coloque un pinche en la barra. Inserte la barra en la piel del cuello, paralela a la columna vertebral, haciendo que salga por encima de la cola.
6. Coloque el segundo pinche en la barra y clave los pinches en la pechuga y la cola. Verifique que quede balanceada. Ajuste los tornillos.
7. Ate la cola a la barra con hilo. Cruce los muslos y átelos a la cola.

TRES POLLOS EN UNA BARRA



1. Ate o pinche las alas al cuerpo.
2. Coloque un pinche en la barra. Coloque los pollos en la barra como se muestra en el diagrama anterior.
3. Enrolle el hilo alrededor de las colas y los muslos y átelo a la barra.
4. Coloque el segundo pinche en la barra y clave los pinches en los pollos. Ajuste los tornillos.

MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO REGULAR

Para garantizar un funcionamiento óptimo y seguridad, deben inspeccionar y limpiar los siguientes componentes tal como sea necesario antes de usar su barbacoa de gas.

REJILLAS DE COCINA – HIERRO FUNDIDO, ACERO INOXIDABLE FUNDIDO & VARILLAS PESADAS INOXIDABLES

Las rejillas Broil King Deep V de hierro fundido y de acero inoxidable fundido proporcionan una retención de calor sin igual y un gran rendimiento en la parrilla.

Las rejillas Broil King Heavy Rod de acero inoxidable proporcionan la máxima duración y una buena retención de calor y un buen rendimiento en la parrilla.

Las rejillas Broil King de hierro fundido tienen un revestimiento de porcelana con un acabado esmaltado para proteger las rejillas y reducir la tendencia de la comida a quedarse pegada a las rejillas. El uso regular y su cuidado mejorarán el rendimiento y la vida útil de las rejillas.

Para un rendimiento óptimo:

Antes de usarlas por primera vez y después de períodos largos guardados:

- Lávelas con un detergente ligero y agua y luego enjuáguelas y séquelas con papel, nunca deje que se sequen al aire o las meta en el lavaplatos.

Inmediatamente después de lavarlas:

- Sazone las rejillas untándolas con un aceite orgánico prensado en frío, con un punto elevado de ahumado, encienda la parrilla y póngalo en funcionamiento a Medio/Bajo durante 30 minutos.

Aceites de cocina recomendados:

Aceite de aguacate	punto de humo 500 °F (260 °C)
Aceite de arroz	punto de humo 490 °F (254 °C)
Aceite de canola	punto de humo 400 °F (204 °C)

Antes y después de usarlas:

- Cepille las rejillas con un cepillo de cerdas de buena calidad (Artículo #'s 65225, 64014, 64034) y úntelas ligeramente con un aceite de cocina con un punto de ahumado elevado.

AJUSTE EL CALOR A POTENCIA MEDIA PARA PRECALENTAR Y ASAR PARA EVITAR QUEMAR EL SAZONADO PROTECTOR

Evite aplicar marinados a base de azúcar o sal a la carne antes de asar, aplíquelas al final de asar y añada la sal después de asar.

Unte marinados a base de aceite, evite marinados a base de agua.

Unte la comida con aceite de su elección antes de asar.

Gire las rejillas periódicamente.

Asegúrese de que la superficie de que la rejilla este siempre untada con una ligera capa de aceite. Eso ayuda a impedir que se oxide y deteriore y mejora el rendimiento antiadherente de la rejilla.

Si se oxida, aplique llama a la rejilla:

- Cepíllela con una cepillo de cerdas de buena calidad y vuélvala a sazonar.

Las rejillas deberían sazonarse después de largos periodos de inactividad y luego guardadas en un lugar seco. Pueden envolverse en un plástico de cocina protector. Después de tiempo de estar guardadas, páselas por el fuego, lávelas, séquelas con papel y vuélvalas a sazonar con aceite de cocina con un punto fuerte de ahumado.

Después de períodos de almacenamiento:

- Queme las rejillas a fuego medio, lave, seque con una toalla de papel y vuelva a sazonarlas con aceite de alto punto de humo.

ADVERTENCIA

Si cepilla las rejillas con un cepillo para parrilla de cerdas de acero inoxidable. Si la parrilla está caliente, tenga cuidado y utilice guantes de hornear para protegerse las manos. Inspeccione cuidadosamente las rejillas después de cepillarlas para verificar que no hayan quedado cerdas de acero inoxidable rotas en las rejillas.

BANDEJA PARA LA GRASA

La bandeja para la grasa está en el cajón debajo del panel de control. Límpiela regularmente.

FLAV-R-WAVE™

Flav-R-Wave está diseñado para generar humo y vapor desde las gotas que caen de la comida, para proporcionar un auténtico sabor a barbacoa, a la vez que protege el quemador. Si se acumulan residuos en el Flav-R-Wave™, retire las rejillas de cocción y rasque los residuos del Flav-R-Wave™ con el elevador de rejillas. (Parte # 60745).

LIMPIEZA GENERAL

Efectúe una cocción sin comida (véase más abajo).

- Cuando la parrilla este fria, quite los restos, rasque el Flav-R-Wave™, limpie con el elevador de rejillas y l8uego saque los Flav-R-Waves.
- Limpie el interior de la parrilla de gas cuando sea necesario rascando los laterales y el fondo de la caja de cocción con el elevador de rejillas y aspire los residuos.

El óxido es un proceso natural y puede aparecer en las partes internas de acero inoxidable. Eso no afectará al rendimiento de su barbacoa.

ENCIENDA EL FUEGO SIN COMIDA

- Encienda los quemadores según "Encendido" (pág. 32).
- Haga funcionar la parrilla de gas en posición HIGH con la tapa cerrada, durante 10 minutos como máximo.
- Cierre la entrada de gas y luego gire los botones de controla a la posición OFF.

MANTENIMIENTO ANUAL

Los componentes descritos a continuación deberían inspeccionarse y limpiarse al menos una vez al año o después de un periodo de almacenamiento de 30 días para garantizar un rendimiento óptimo, seguridad y eficacia.

QUEMADOR

- Retire el quemador e inspeccione que no tenga golpes ni deterioro.
- Limpie los tubos venturi para eliminar cualquier bloqueo. Véase "Tubos Venturi" (pág 31).
- Mientras el quemador está fuera, quite los protectores de grasa, limpie dentro del cajón de cocción rascando los laterales y la parte inferior de la misma y aspírela.

TUBO

- Inspecciónelo y sustitúyalo si es necesario (pág. 29).

COMPONENTES EXTERIORES DE ALUMINIO

- Si aparecen manchas blancas de óxido, lave el exterior del cajón de cocción con una solución de agua jabonosa suave.
- Enjuague las superficies completamente y luego séquelas con un paño empapado en aceite de cocción para restaurar el brillo.
- Para reparar arañazos en la pintura y arañazos, use un espray de pintura a temperatura ALTA 600 ºF (315 ºC) de buena calidad para retoques.

COMPONENTES DE ACERO INOXIDABLE & PORCELANA

- Lávelos con agua y jabón.
- Use limpiador para acero inoxidable o "Bar Keepers Friend" para pulir y eliminar manchas de óxido, si hay.

El tiempo y el calor extreme pueden hacer que la tapa de acero inoxidable coja un color tostado. Se trata de una decoloración y no se considera un defecto de fabricación.

COMPONENTES DE RESINA Y ESTANTERIAS LATERALES

- Lávelos con agua y jabón.

PIEZAS DE REPUESTO

Si se observa un problema con el regulador, tubo, quemador o válvulas de control, no intente repararlos. Visite a su distribuidor o servicio autorizado, o contacte con la empresa para las piezas de repuesto y reparación. Para garantizar un rendimiento óptimo, utilice solamente las piezas de repuesto originales Broil King.

PRUEBA DE FUGAS

Cuando vuelva a conectar una bombona de gas, en los modelos de propano, asegúrese de comprobar que no haya fugas. Véase "Prueba de Fugas." (pág. 30).

DIAGNÓSTICO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA
OLOR A GAS	**CIERRE DE INMEDIATO LA VÁLVULA DEL CILINDRO LP. NO UTILICE EL ARTEFACTO HASTA QUE NO SE HAYA SELLADO LA FUGA.**	
Fuga detectada en el cilindro, en el regulador o en otra conexión.	1. Acople del regulador suelto. 2. Fuga de gas en la manguera/regulador o en las válvulas de control.	1. Apriete el acople y realice una “Prueba de fugas” (pág. 30) 2. Diríjase a un centro de servicios autorizado.
Llamas debajo del panel de control (retorno de llamas)	1. Tubo Venturi obstruido.	1. Saque el quemador y limpie el tubo Venturi. Ver “Tubos Venturi” (pág. 31)
Llama parpadeante en el quemador o Temperaturas bajas con el control en ALTA	1. El dispositivo de seguridad contra flujo excesivo se ha activado en la conexión entre el cilindro y la parrilla.	1. Cierre la válvula del cilindro LP y luego lleve todos los quemadores a la posición de APAGADO. Desconecte el regulador del cilindro. Espere dos minutos. Vuelva a conectar el regulador al cilindro. Abra lentamente la válvula del cilindro. Espere un minuto. Encienda la parrilla según se indica en “Encendido” (pág. 32)
El quemador no enciende	1. Se terminó el gas LP. 2. Problema del encendedor. 3. Se ha activado el dispositivo de seguridad contra flujo excesivo. 4. El regulador no está completamente conectado a la válvula del cilindro. 5. Una fuga en el sistema hace que el dispositivo contra el exceso de flujo se active. 6. Tubo Venturi obstruido o desalineado con respecto al orificio de la válvula. 7. Orificio(s) bloqueado(s). 8. La manguera está doblada.	1. Vuelva a llenar el cilindro de gas LP. 2. Intente encender el quemador manualmente con un fósforo. Ver “Encendido” (pág. 32). Si el quemador se enciende correctamente, se trata de un problema del encendedor. Ver “El encendedor no funciona” a continuación 3. Siga la solución que aparece más arriba en “Llama parpadeante o Temperaturas bajas con control en ALTA”. 4. Ajuste la manivela del regulador. 5. Compruebe si hay fugas en las conexiones para determinar si hay un acople suelto. Apriete el acople. Compruebe que no haya fugas en el sistema. 6. Saque el quemador, limpie el tubo Venturi y vuelva a alinearlo con el orificio de la válvula. Vea la (pág 31) para obtener ayuda. 7. Saque el quemador, limpie los orificios con un alfiler o con un alambre. No perfore orificios. 8. Enderece la manguera. Manténgala alejada del fondo de la parrilla.
Ignitor not working	1. Se agotó la batería del encendedor 2. Cable(s) del encendedor desconectado(s) 3. Electrodo desalineado en el quemador 4. Desperfecto del encendedor	1. Reemplace la batería 2. Asegúrese de que los cables del quemador principal y del quemador lateral estén todos conectados 3. Vuelva a alinear el electrodo y limpie los restos circundantes del área 4. Utilice el procedimiento de “Encendido con fósforo” (pág. 32)
Decreasing heat, “popping Sound”	1. Se terminó el gas LP. 2. Tubo Venturi obstruido.	1. Vuelva a llenar el cilindro de gas LP. 2. Saque el quemador, limpie el tubo Venturi. Ver “Tubos Venturi” (pág. 31) para obtener ayuda.
Hot spots on cooking surface	1. Tubo Venturi obstruido. 2. Acumulación de residuos en Flav-R-Wave	1. Saque el quemador, limpie el tubo Venturi. Ver “Tubos Venturi” (pág. 31) para obtener ayuda. 2. Raspar y aspirar el Flav-R-Wave.
“Flare-ups” or grease fires	1. Acumulación excesiva de grasa en el vaporizador o en la caja de cocción de la parrilla a gas. 2. Calor excesivo	1. Raspe bien el Flav-R-Wave y el interior de la caja de cocción y luego aspire los restos. 2. Lleve los controles del quemador a un ajuste inferior
Regulator humming noise	1. Se abrió demasiado rápido la válvula del cilindro.	1. Abra lentamente la válvula del cilindro.
Yellow flame	1. Es normal que la llama sea un poco amarilla. Si se torna demasiado amarilla, puede que el tubo Venturi esté obstruido. 2. Puertos del quemador bloqueados.	1. Saque el quemador, limpie el tubo Venturi. Ver “Tubos 2. Venturi” (pág. 31) para obtener ayuda. 3. Saque el quemador y límpielo con un cepillo de cerdas suaves (por ejemplo, un cepillo de dientes).
Inside of lid appears to be peeling	1. Se trata de una acumulación de grasa. El interior de la cubierta no está pintado y no puede. descascararse.	1. Límpielo con un cepillo de cerdas duras o con una espátula.
Cooking grids rusting	1. Se ha dañado el esmalte de porcelana	1. Vea “Mantenimiento” (pág. 37) para obtener ayuda
Control panel or oven lights not working	1. La unidad no está conectada al suministro eléctrico. 2. Transformador fallado. 3. Conexiones flojas o corroídas. 4. Foco Quemado.	1. Conecte el cable GFI de alimentación al artefacto. Enchúfelo en un tomacorriente que funcione. 2. Verifique que haya 12 VCA a la salida del transformador. Reemplácelo si fuera necesario. 3. Limpie las conexiones y verifique que todos los conectores estén bien enchufados. 4. Reemplace los focos.

Si las instrucciones de resolución de problemas no te permiten solucionar ninguno de estos u otros problemas, visita www.omcbbq.com para obtener más información, incluidos vídeos de resolución de problemas y consejos, o llama al servicio de atención al cliente al 1-800-265-2150.

GARANTÍA

La Garantía Broil King es válida a partir de la fecha de compra y está limitada a reparaciones o reemplazos de partes sin costo alguno de componentes defectuosos en condiciones normales de uso doméstico. En Canadá y Estados Unidos, el reemplazo se realiza FOB en la fábrica. En todos los demás países, el reemplazo es FOB al distribuidor Broil King (consulte a su proveedor para conocer el nombre del Distribuidor Broil King). Todos los demás costos son responsabilidad del dueño. Esta garantía se le otorga únicamente al comprador original como se indica en el registro de garantía y es válida únicamente para productos de venta al por menor y solo cuando tales productos son utilizados exclusivamente por el comprador en el país donde los compró. (Los diferentes tipos de gas utilizados en distintos países requieren válvulas, orificios y reguladores adecuados.)

LO QUE CUBRE	IMPERIAL™ REGAL™	BARON™	CROWN™ SIGNET™ ROYAL™	GEM™
COMPONENTES DE ACERO INOXIDABLE Y PORCELANA DE LA TAPA	DE POR VIDA	15 Años	10 Años	5 Años
COMPONENTES DE FUNDICIÓN DE ALUMINIO DE LA CAJA DE COCCIÓN	DE POR VIDA	15 Años	10 Años	5 Años
CAJA DE COCCIÓN DE ACERO INOXIDABLE	DE POR VIDA	15 Años	10 Años	
REJILLAS DE ACERO INOXIDABLE	15 Años	15 Años	10 Años	
REJILLA DE HIERRO FUNDIDO			10 Años	5 Años
FLAV-R-WAVE™ ACERO INOXIDABLE	15 Años	15 Años	10 Años	5 Años
REJILLA DE HIERRO FUNDIDO	15 Años	15 Años	10 Años	
QUEMADORES TUBE INOXIDABLE				5 Años
QUEMADOR LATERAL	15 Años	15 Años	10 Años	5 Años
QUEMADOR POSTERIOR	15 Años	15 Años	10 Años	
QUEMADOR LATERAL INFRARROJOS (EXCLUYENDO PANTALLA)	15 Años	15 Años		
COMPONENTES DEL CARRO DE ACERO INOXIDABLE	15 Años	15 Años	10 Años	
PARTES RESTANTES Y PINTURA	15 Años	15 Años	2 Años	2 Años

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

- Cualquier falla o problema de funcionamiento debido a un accidente, uso indebido o incorrecto, alteración, uso para otros fines, vandalismo, instalación incorrecta o mantenimiento o reparación inadecuados, o el incumplimiento del mantenimiento de rutina, incluyendo, pero sin limitarse a, daños causados por insectos dentro de los tubos del quemador, como se especifica en el manual del propietario.
- Deterioro o daños debidos a condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos o tornados, decoloración debido a exposición a productos químicos ya sea directamente o en el ambiente.
- Costos de envío o transportación.
- Costos de devolución o reinstalación.
- Costo de mano de obra por reinstalación o reparaciones.
- Costo de llamadas de servicios técnicos.
- Responsabilidad por daños indirectos o consiguientes.
- Parrillas a gas que se consideren de uso colectivo o parrillas a gas que no sean utilizadas ni reciban mantenimiento directamente del comprador.

PARTES DE REPUESTO

Para los reemplazos, siempre debe utilizar “Partes auténticas para-Parrillas a gas Broil King”. El uso de cualquier otra parte anulará automáticamente la garantía descrita anteriormente.

QUEMADORES

La vida de los quemadores Broil King (hechos de acero inoxidable) depende casi completamente de su uso, limpieza y mantenimiento adecuados. Esta garantía no cubre fallas causadas por uso y mantenimiento inadecuados. Para consultar las instrucciones de mantenimiento adecuado, vea la (pág. 37).

REJILLAS DE COCCIÓN RECUBIERTAS DE PORCELANA

Todas las rejillas de hierro fundido para cocinar de Broil King están cubiertas con un esmalte de porcelana para facilitar el proceso de limpieza y reducir la tendencia de los alimentos a pegarse a las rejillas. La porcelana es en esencia una cubierta de vidrio. Si las rejillas se manejan incorrectamente, el recubrimiento puede dañarse. Esto no afectará el uso ni el rendimiento de las rejillas. Las rejillas no están aseguradas contra daños ni oxidación derivados de su mal manejo. Consulte la sección “Mantenimiento” (pág 37) para ver las instrucciones de cuidado y limpieza de la rejilla de cocción.

SISTEMAS DE VAPORIZACIÓN

Las parrillas a gas Broil King están diseñadas para utilizarse con sistemas de vaporización Flav-R-Wave™. El uso de cualquier otro producto anulará automáticamente la garantía.

FLAV-R-WAVE™

El Flav-R-Wave™ está asegurado contra defectos materiales y oxidación durante un período de 3 años en Monarch, Signet, Baron, 5 años en Sovereign, Regal e Imperial y 2 años en todos los demás modelos, a partir de la fecha de compra. El óxido de la superficie no afectará el rendimiento del Flav-R-Wave™ y no está cubierto por la garantía. Vea la sección “Mantenimiento” (pág 37) para consultar las instrucciones de cuidado adecuadas del Flav-R-Wave™.

ENVÍO

Durante los tres (3) primeros meses después de la fecha original de compra, se realizan envíos de cortesía para los encargos de garantía. Después de dicho período, se cobrará el precio del envío en todos los encargos de garantía.

REGISTRE SU PARRILLA

Puede registrar la garantía de su parrilla utilizando el sitio de Internet www.omcbbq.com o llamando al 1-800-265-2150.

RECLAMACIONES DE GARANTÍA

Las partes deben devolverse al Departamento de Garantía de Broil King, previo pago anticipado de los costos de envío, acompañado del Número del modelo, Número de serie, y si su parrilla no está registrada, la constancia de compra (copia del recibo de compra o factura). Si la inspección confirma el defecto, Broil King reparará o reemplazará dicha parte de acuerdo con los términos de la garantía.

Al recibir la carta o fax (no por teléfono) puede que Broil King, a su criterio, no requiera la devolución de la(s) parte(s).

CLIENTES FUERA DE CANADÁ Y ESTADOS UNIDOS

La garantía anterior es gestionada por el distribuidor de Broil King en su país. Contacte a su proveedor para conocer el nombre de su distribuidor Broil King.