

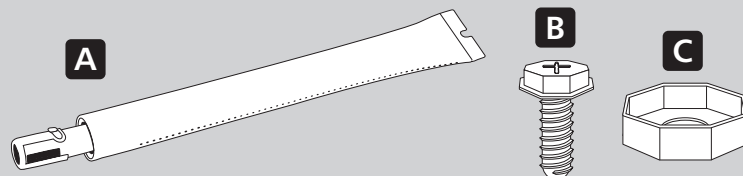
Broil King®

Great Barbecues Every Time

Dual-Tube™ Burner

Dual-Tube^{MC} Brûleur

1 800 265-2150 / www.broilkingbbq.com



PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES

A	Tube Burner / Brûleur tubulaire	x1
B	Bolt / Boulon	x1
C	Push Nut / Écrou	x1

INSTRUCTIONS

Tools Required – Phillips screw driver, pliers

1. Removing the Old Burner

- 1.1 Turn off gas supply.
- 1.2 Turn off control knobs.
- 1.3 Remove cooking grids and heat medium.
- 1.4 Remove old burner from the grill [Dia. 1].

2. Installing the New Burner

- 2.1 Test fit the new burner by aligning the tab of the burner on the support rail at the back of the grill and correctly fit the venturi tube over top of the valve orifice [Dia. 2]; there should be 1/4 to 1/2 inch overlap. The burner may pass through a secondary support rail if equipped. The burner should be parallel to the other burners and sides of the grill. Burner should also be level horizontally.
- 2.2 Check to make sure the venturi tube and the valve orifice are properly aligned [Dia. 3]. The venturi tube should be parallel with the valve orifice and extend over the valve orifice by 1/4 to 1/2 of an inch.

3. Fastening Burner into Place

Your grill will have one of the following mounting types. Follow the directions for your type.

- 3.1 **Bolt Mount:** Using the included hardware, fasten the tab of the burner to the back rail support. Use one bolt [C] to make the connection [Dia. 4].
- 3.2 **Pin Mount:** Use one push nut [B] to secure the burner over pin [Dia. 5].
- 3.3 Once again check to make sure the venturi tube and the valve orifice are properly aligned [Dia. 3]. The venturi tube should be parallel with the valve orifice and extend over the valve orifice by 1/4 to 1/2 of an inch. The burner should be parallel to the other burners and sides of the grill.

* If you are not able to mount the new burner correctly following either of the methods above, the burner is not a suitable replacement and should be returned to place of purchase.

4. Testing the New Burner

- 4.1 Follow the manufactures instructions to light the grill.
- 4.2 Test fire and let the burner run for a few minutes, monitor the flame colour and pattern. An Ideal flame is 1 in / 25mm high; blue in colour with yellow tips [Dia. 6].
- 4.3 Make sure the gas is off and the grill is cool before continuing with any tuning adjustment of the burner.
- 4.4 This burner is equipped with an air shutter that can be adjusted to change the air flow and set the ideal oxygen fuel mixture for an ideal flame appearance. The burner is preset for propane applications. If you have a natural gas barbecue slight adjustment may be required. When the right mixture is found, tighten the screw to lock the air shutter [Dia. 7].
- 4.5 When the burner is set reinstall heat medium and the cooking grids before you use the grill.

MODE D'EMPLOI

Outils requis – Tournevis Phillips (cruciforme) et pinces

1. Retirer le vieux brûleur

- 1.1 Fermer l'alimentation en gaz.
- 1.2 Tourner les boutons de contrôle en position fermée (Off).
- 1.3 Retirer les grilles de cuisson et le médium de chaleur
- 1.4 Retirer le vieux brûleur de l'unité [Illust. 1].

2. Installer le nouveau brûleur

- 2.1 Procéder à un test d'ajustement du nouveau brûleur, en alignant la languette du brûleur sur le rail de support, situé à l'arrière du barbecue et ajuster correctement le tube venturi par-dessus l'orifice de la soupape [Illust. 2]; il devrait y avoir un chevauchement de 1/4 à 1/2 po. Le brûleur pourrait rencontrer un second rail de support, selon le modèle de l'unité. Le brûleur devrait être parallèle aux autres brûleurs et aux autres côtés de l'unité. Le brûleur devrait également être horizontalement de niveau.
- 2.2 S'assurer que le tube venturi et l'orifice de la soupape sont bien alignés [Illust. 3]. Le tube venturi devrait être parallèle à l'orifice de la soupape et dépasser l'orifice de la soupape de 1/4 à 1/2 po.

3. Fixer le brûleur en place

Votre unité est équipée de l'un ou l'autre des types suivants de montage. Observer les directives selon les exigences de votre type.

- 3.1 **Montage avec boulon:** En utilisant la quincaillerie incluse, fixer la languette du brûleur au rail de support situé à l'arrière. Utiliser un boulon [B] pour compléter la connexion [Illust. 4].
- 3.2 **Montage avec tige:** Utiliser un écrou [C] pour fixer le brûleur par-dessus la tige [Illust. 5].
- 3.3 À nouveau, s'assurer que le tube venturi et l'orifice de la soupape sont bien alignés [Illust. 3]. Le tube venturi devrait être parallèle à l'orifice de la soupape et dépasser l'orifice de la soupape de 1/4 à 1/2 po. Le brûleur devrait être parallèle aux autres brûleurs et aux autres côtés de l'unité.

* S'il vous est impossible d'installer le nouveau brûleur correctement en suivant l'une ou l'autre méthode décrite plus haut, le brûleur ne représente pas un remplacement approprié et devrait être retourné au point d'achat.

4. Tester le nouveau brûleur

- 4.1 Suivre les directives du fabricant pour allumer le barbecue.
- 4.2 Procéder à l'allumage, laisser le brûleur fonctionner durant quelques minutes et surveiller la couleur et le motif de la flamme. Une flamme idéale mesure 1 po / 25 mm de hauteur ; celle-ci devrait être de couleur bleue, ornée de pointes jaunes [Illust. 6].
- 4.3 Assurez-vous de fermer le robinet d'alimentation en gaz et de laisser refroidir le barbecue, avant d'effectuer des réglages sur le brûleur.
- 4.4 Ce brûleur est muni d'un obturateur d'air réglable, permettant de modifier le débit d'air et de créer le mélange idéal d'oxygène et de gaz et obtenir la flamme d'apparence idéale. Si vous possédez un barbecue au gaz naturel, un léger réglage peut être requis. Lorsque ce mélange approprié est obtenu, resserrer la vis pour bloquer en position l'obturateur d'air [Illust. 7].
- 4.5 Après avoir installé le brûleur, remplacez le médium de chaleur et les grilles de cuisson, avant d'utiliser votre barbecue.

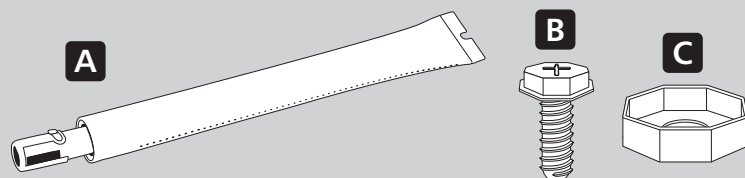
Broil King®

Great Barbecues Every Time

Dual-Tube™ Quemador

Dual-Tube™ Brennerrohr

1 800 265-2150 / www.broilkingbbq.com



LISTA DE PIEZAS / TEILELISTE

A	Quemador tubular / Venturirohrbrenner	x1
B	Perno / Bolzen	x1
C	Tuerca / Druckmutter	x1

MODO DE EMPLEO

Herramientas requeridas - Destornillador Phillips (cruciforme) y pinzas

1. Cómo quitar el quemador viejo

- 1.1 Cierre la alimentación de gas
- 1.2 Ponga los botones de control en posición de apagado (Off)
- 1.3 Quite las parrillas y la fuente de calor
- 1.4 Quite el quemador viejo de la unidad [Ilust. 1].

2. Cómo instalar el quemador nuevo

- 2.1 Proceda con el ajuste del quemador nuevo, alineando la lengüeta del quemador sobre el riel de soporte que se encuentra en la parte trasera del asador y ajuste correctamente el tubo del venturi, por encima del orificio de la válvula [Ilust. 2]; debe obtener una superposición de ¼ a ½ pulg. El quemador podría pasar a través de un segundo riel de soporte, según el modelo de la unidad. El quemador debe estar paralelo a los otros quemadores y a los lados de la unidad; debe también estar colocado horizontalmente a nivel.

- 2.2 Asegúrese de que el tubo venturi y el orificio de la válvula estén alineados correctamente [Ilust. 3]. El tubo venturi debe estar paralelo al orificio de la válvula y sobrepasar el orificio de la válvula de ¼ a ½ pulg.

3. Cómo fijar el quemador en su lugar

Si su unidad está equipada con uno u otro de los siguientes tipos de montaje. Siga las instrucciones según los requisitos de su tipo.

- 3.1 Montaje con perno: Utilizando la ferretería incluida, fije la lengüeta del quemador sobre el soporte del riel que se encuentra en la parte trasera. Utilice un perno [B] para completar la conexión [Ilust. 4].
- 3.2 Montaje con tija: Utilice una tuerca [C] para fijar el quemador por encima de la tija [Ilust. 5].
- 3.3 Nuevamente, asegúrese de que el tubo venturi y el orificio de la válvula estén alineados correctamente [Ilust. 3]. El tubo venturi debe estar paralelo al orificio de la válvula y sobrepasar el orificio de la válvula de ¼ a ½ pulg. El quemador debe estar paralelo a los otros quemadores y a los lados de la unidad.

* Si no puede instalar correctamente el quemador nuevo, siguiendo cualquiera de los métodos anteriores, entonces éste no es un quemador de reemplazo adecuado y debe devolverlo al punto de compra.

4. Cómo probar el quemador nuevo

- 4.1 Siga las instrucciones del fabricante para encender el asador.
- 4.2 Proceda con el encendido, deje funcionar el quemador por unos minutos y verifique el color y la forma de las llamas. Idealmente las llamas deben alcanzar 1 pulg / 25 mm de altura y tener un color azul con puntas amarillas [Ilust. 6].
- 4.3 Asegúrese de cerrar la alimentación de gas y dejar enfriar el asador antes de proceder con los ajustes del quemador.
- 4.4 Este quemador está equipado con un obturador de aire que puede ser ajustado para cambiar el flujo del aire y obtener la mezcla ideal de oxígeno y gas, para ofrecer llamas de aspecto ideal. Si tiene un asador con gas natural, se podría necesitar un ajuste ligero. Cuando obtenga la mezcla ideal, apriete el tornillo para bloquear en posición el obturador de aire [Ilust. 7].
- 4.5 Después de la instalación del quemador, vuelva a poner la fuente de calor y las parrillas antes de utilizar el asador

ANWEISUNGEN

Benötigte Werkzeuge – Kreuzschraubenzieher, Zange

1. Entfernen des alten Brenners

- 1.1 Gaszufuhr zudrehen.
- 1.2 Einstellknöpfe abschalten.
- 1.3 Grillroste und Heizmedium entfernen.
- 1.4 Alten Brenner vom Grill entfernen [Dia. 1].

2. Einbau des neuen Brenners

- 2.1 Überprüfen Sie den Sitz des neuen Brenners, indem Sie die Nase des Brenners mit der Stützschiene auf der Rückseite des Grills angleichen, und befestigen Sie das Venturirohr richtig am oberen Teil der Ventilöffnung [Dia. 2]; es sollte ¼" bis ½" herausragen. Wenn notwendig, kann der Brenner durch eine sekundäre Stützschiene geführt werden, wenn vorhanden. Der Brenner muß sich parallel zu den anderen Brennern und den Seiten des Grills befinden. Der Brenner muß auch waagrecht gerade ausgerichtet sein.

- 2.2 Versichern Sie sich, dass das Venturirohr und die Ventilöffnung richtig ausgerichtet sind [Dia. 3]. Das Venturirohr muß sich parallel mit der Ventilöffnung befinden und ¼" bis ½" herausragen.

3. Befestigen Sie den Brenner

Ihr Grill gehört zu einem der folgenden Montagetypen. Befolgen Sie die Anweisungen, die Ihren Grill betreffen.

- 3.1 Bolzenbefestigung: Benutzen Sie die beigelegten Werkzeuge, um die Nase des Brenners an der Rückseite der Stützschiene zu befestigen. Verwenden Sie einen Bolzen [B], um die Befestigung zu erreichen [Dia. 4].
- 3.2 Stiftbefestigung: Benutzen Sie eine Druckmutter [C], um den Brenner über dem Stift zu sichern [Dia. 5].
- 3.3 Versichern Sie sich noch einmal, dass das Venturirohr richtig mit der Ventilöffnung verbunden ist [Dia. 3]. Das Venturirohr muß sich parallel mit der Ventilöffnung befinden und ¼" bis ½" herausragen. Der Brenner muß sich parallel zu den anderen Brennern und den Seiten des Grills befinden.

* Sollten Sie nicht in der Lage sein, den neuen Brenner mithilfe einer der beiden oben angegebenen Methoden richtig einzubauen, dann paßt dieser Brenner nicht für Ihren Grill, und Sie sollten ihn wieder zurückgeben.

4. Testen des neuen Brenners

- 4.1 Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers, um den Grill anzuzünden.
- 4.2 Testen Sie das Feuer, und lassen Sie den Brenner ein paar Minuten brennen. Überwachen Sie die Farbe und das Aussehen der Flamme. Im Idealfall ist eine Flamme 1" / 25mm hoch, blau mit gelben Spitzen [Dia. 6].
- 4.3 Versichern Sie sich, dass das Gas abgestellt und der Brenner abgekühlt ist, bevor Sie weitere Regelungen am Brenner vornehmen.
- 4.4 Dieser Brenner ist mit einer Luftklappe ausgestattet, die sich regeln läßt, um die Luftzufuhr zu ändern und ein ideales Sauerstoff-Brennstoff-Gemisch zu erreichen, um eine ideale Flamme hervorzurufen. Der Brenner ist schon für Propangasverwendungen geregelt. Sollten Sie einen erdgasbetriebenen Grill haben, müssen Sie wahrscheinlich einfache Neueinstellungen vornehmen. Wenn Sie das richtige Gemisch gefunden haben, ziehen Sie die Schraube an, um die Luftklappe in dieser Position zu halten [Dia. 7].
- 4.5 Wenn der Brenner richtig eingestellt ist, bauen Sie das Heizmedium und die Grillroste wieder ein, bevor Sie den Grill benutzen.

