



Montage- und  
Bedienungsanleitung

# PARAMOUNT

## Premium Gasgrill

BC-540SBS / BC-540BBS / BC-540MBS



BC-540SBS

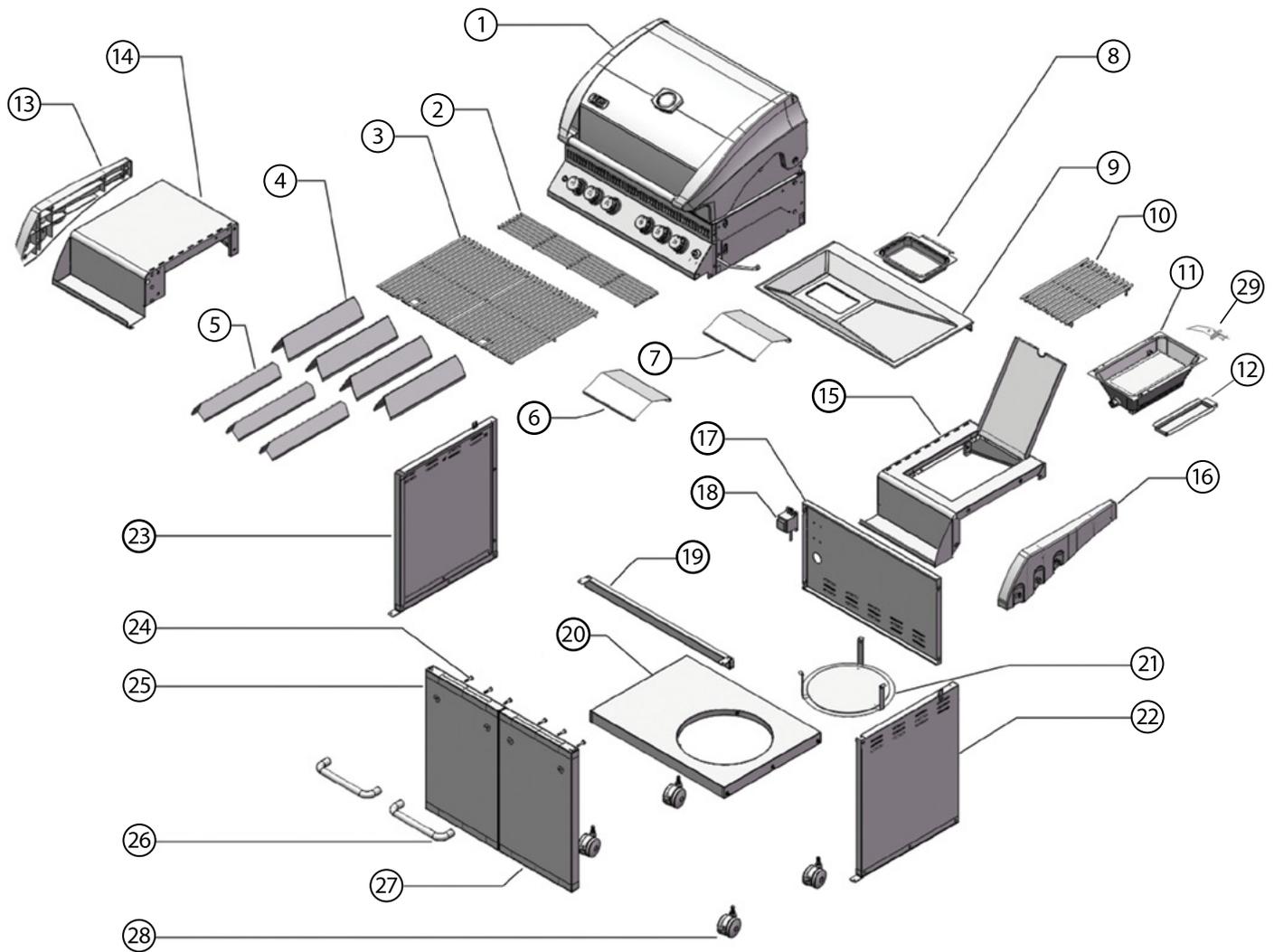


BC-540BBS



BC-540MBS

# Teilleiste 1



Teil	Bezeichnung	Teil	Bezeichnung	Teil	Bezeichnung
1	Grillkorpus	11	Seitenbrenner	21	Gasflaschenhalter
2	Warmhalterost	12	Seitenbrenner Schale	22	Seitenwand rechts
3	Grillrost	13	Abschluss Seitenablage Li	23	Seitenwand links
4	Flammblech groß	14	Seitenablage links	24	Besteckhalter innen
5	Flammblech klein	15	Seitenablage rechts	25	Türe links
6	Hitzeschutz 1	16	Abschluss Seitenablage Re	26	Türgriff
7	Hitzeschutz 2	17	Rückwand	27	Türe rechts
8	Fettsammelschale	18	Netzteil	28	Lenkrolle
9	Tropfblech	19	Querverstrebung	29	Zünderlektrode
10	Grillrost Seitenbrenner	20	Bodenplatte		

# Teilleiste 2

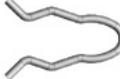
Teil	Menge	Bezeichnung	Abbildung
A	31	Schraube (rund, M6 x 15)	
B	8	Schraube (rund, M4 x 12)	
C	4	Schraube (rund, M6 x 35)	
D	4	Mutter (M4)	
E	1	Splint	
F	1	Batterie AAA	

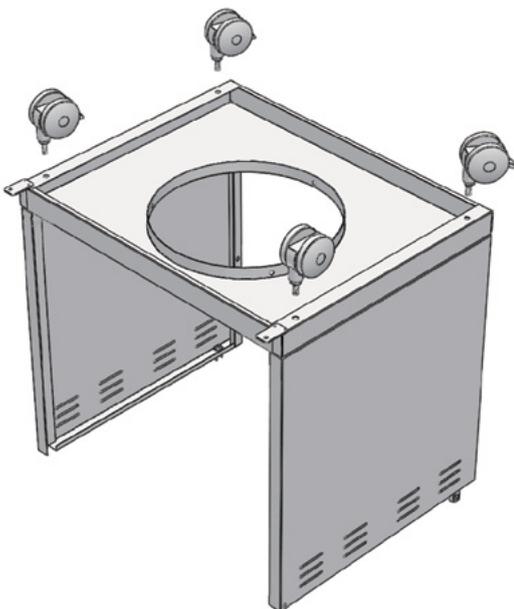
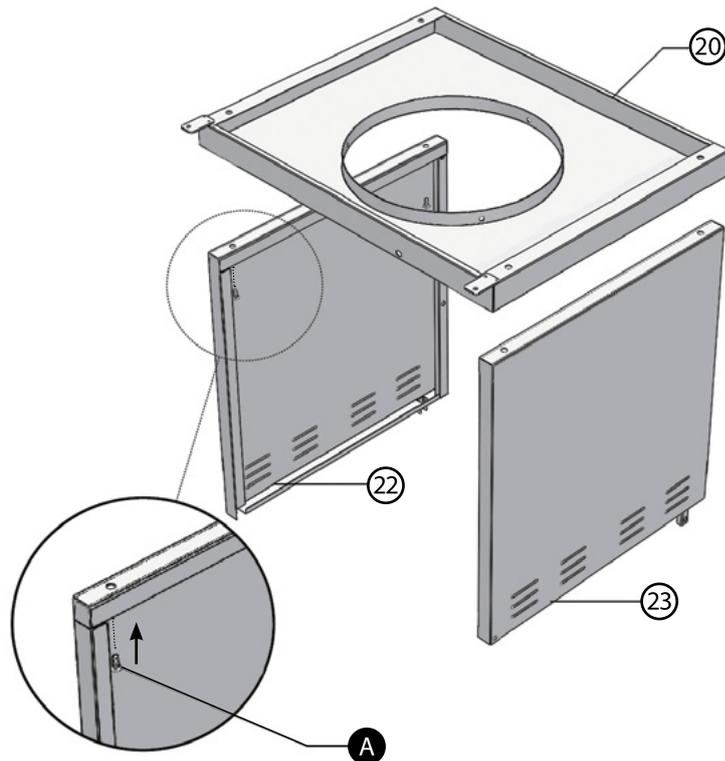
Abb. nicht in Originalgröße

# Montage

Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.  
Bitte bewahren Sie die Originalverpackung solange auf,  
bis Sie den Grill endgültig in Betrieb genommen haben.  
Entfernen Sie zunächst die Schutzfolie von allen Edelstahl-  
teilen (Vorsicht bei scharfkantigen Teilen!).  
Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden sind.

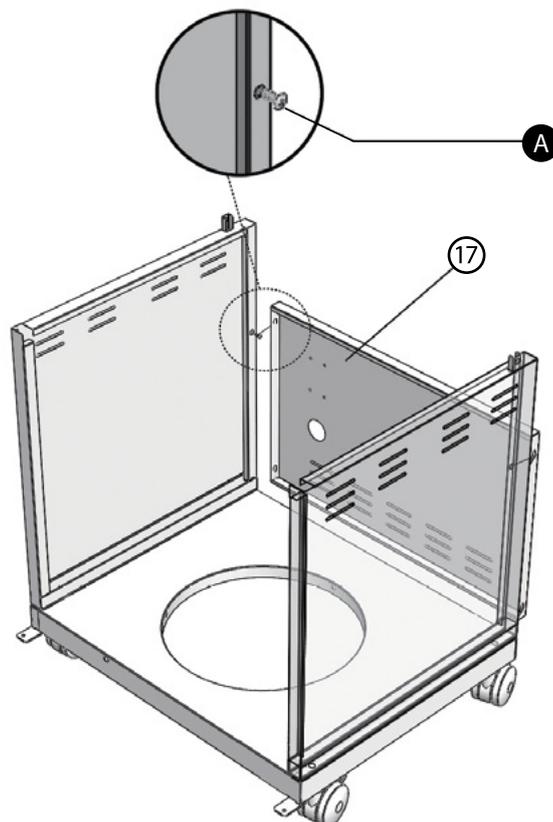
## Schritt 1

Verschrauben Sie die Seitenteile (22 + 23) mit der  
Bodenplatte (20).  
Um die Montage zu erleichtern sind die Gewinde-  
einsätze an den meisten Teilen bereits vormontiert,  
so dass das Hantieren mit Muttern entfällt.



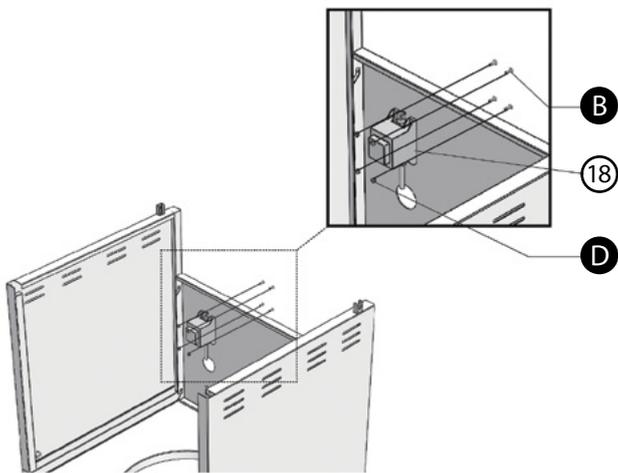
## Schritt 2

Montieren Sie die Lenkrollen (28).



## Schritt 3

Drehen Sie den Unterschrank und stellen Sie ihn auf die Rollen.  
Setzen Sie die Rückwand (17) ein (Lüftungsschlitze nach unten) und ver-  
schrauben Sie diese mit den Seitenteilen.

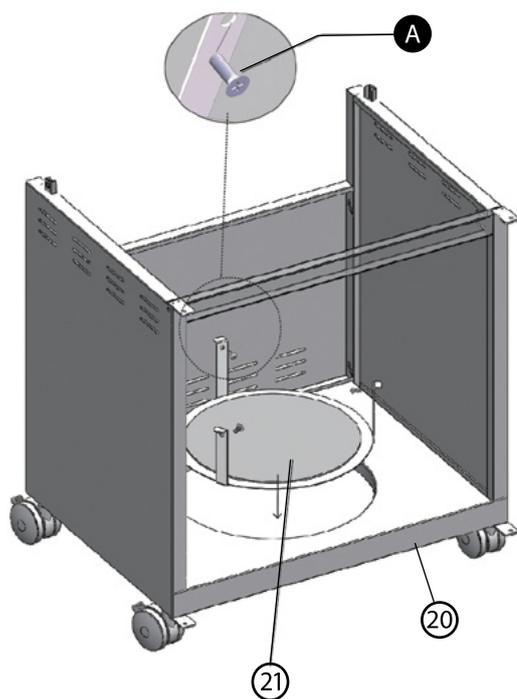
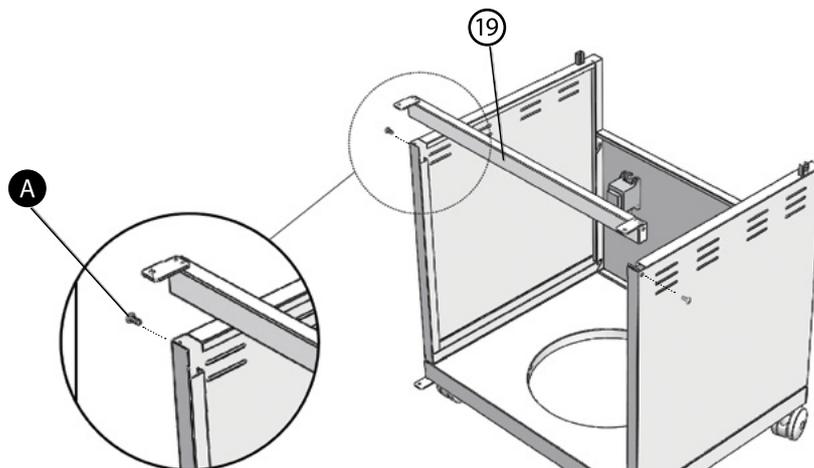


#### Schritt 4

Montieren Sie das Netzteil (18) mit den Schrauben (B) und Muttern (D). Führen Sie das Anschlusskabel durch die vorgesehene Öffnung in der Rückwand. Gegebenenfalls entfernen Sie dazu zunächst den Kantenschutzring aus dem Loch und führen anschließend den Stecker durch die Öffnung nach außen. Ziehen Sie den Kantenschutz über den Netzstecker und setzen ihn wieder in das Loch ein.

#### Schritt 5

Montieren Sie die Querstrebe (19) zwischen die beiden Seitenwände.

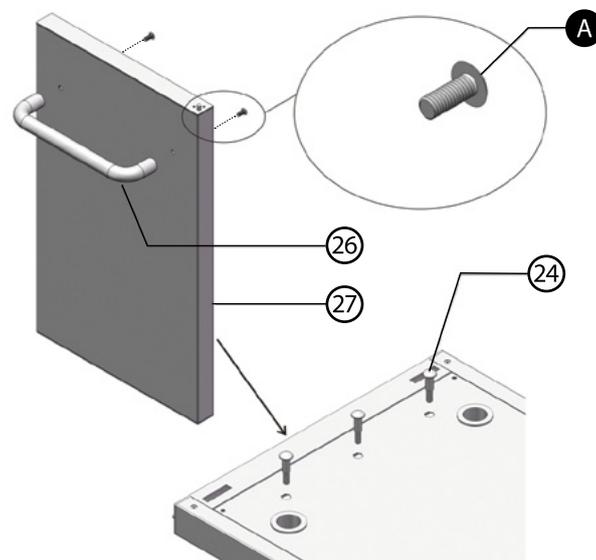


#### Schritt 6

Montieren Sie den Gasflaschenhalter (21) an der Bodenplatte (20) und legen Sie die schwarze Kunststoffscheibe auf.

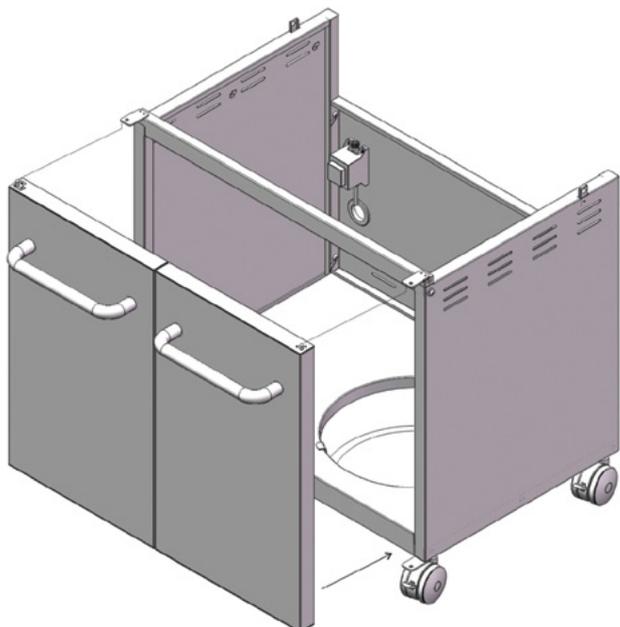
#### Schritt 7

Montieren Sie die Türgriffe (26). Legen Sie dazu die Türe flach auf eine geeignete Unterlage, so dass sie bis zur Schraubstelle überstehen kann. Halten Sie den Griff von unten in Position und schrauben Sie ihn von oben durch die beiden Öffnungen der Türinnenverkleidung fest. Anschließend montieren Sie die Besteckhalter (24) an beiden Türen (25 + 27).



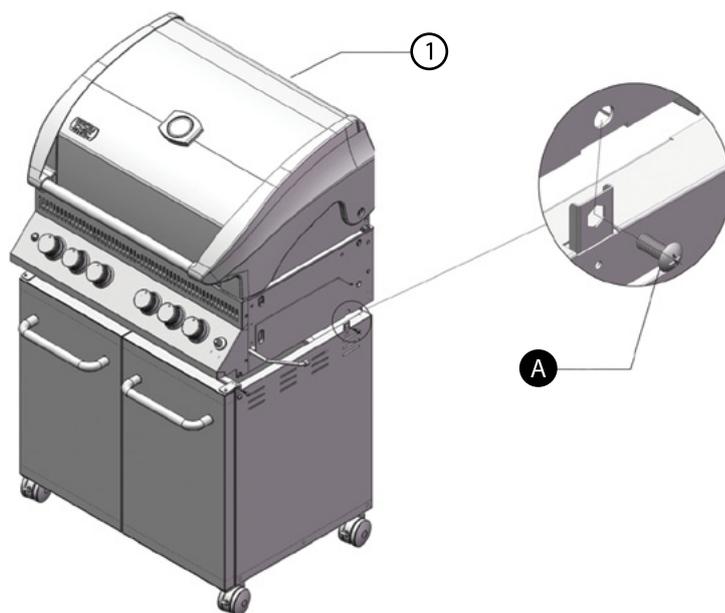
### Schritt 8

Montieren Sie die Türen (25 + 27).  
Hängen Sie zunächst den Pin am unteren Ende der rechten Türe (27) in das vorgebohrte Loch am unteren Türhalter der rechten Seitenwand ein. Nun drücken Sie den Federpin am oberen Ende der Türe hinein und führen Sie die Türe so unter das vorgebohrte Loch am oberen Halter, dass er einrasten kann. Um den Pin leichter einführen zu können, kann es hier ggf. sinnvoll sein die Querstrebe noch einmal etwas zu lösen.  
Wiederholen Sie den Vorgang mit der linken Türe (26).



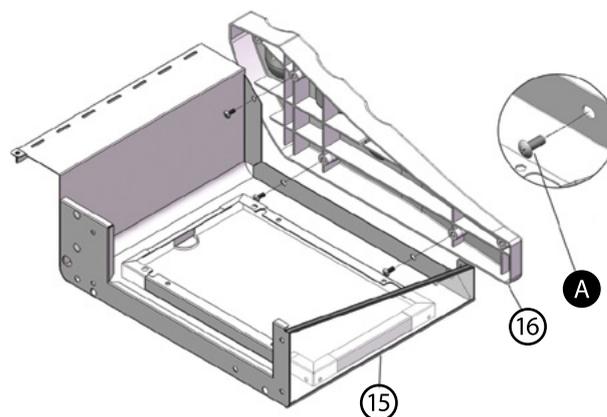
### Schritt 9

Setzen Sie nun den vormontierten Grillkorpus (1) auf den Unterschrank auf. Hier ist eine zweite Person notwendig. Achten Sie darauf, dass der Korpus exakt über den Haltetaschen am Unterschrank sitzt. Verschrauben Sie nun den Korpus mit dem Unterschrank. Die Halteösen sind beweglich und lassen sich seitlich etwas justieren, um die Schrauben sauber eindrehen zu können.



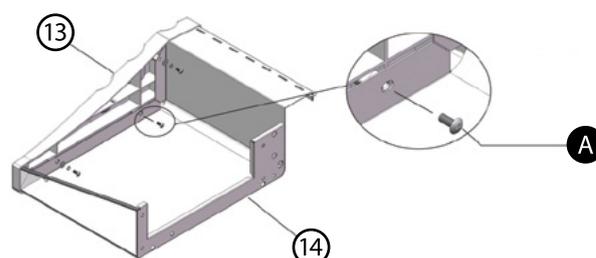
### Schritt 10

Öffnen Sie die Türen und bringen Sie die an der Unterseite des Grillkorpus vormontierte Metall-Flexleitung mit der vormontierten Messing-Gasdüse vorsichtig in Form, so dass Sie sich durch die Öffnung, rechts oben in der Seitenwand der Brennkammer, führen lässt. Achten Sie darauf, die Flexleitung nicht zu knicken. Ziehen Sie nun das provisorisch, unterhalb des Bedienpanels verlegte Zündkabel (schwarz mit blauem Stecker), nach rechts heraus und führen es über die Strebe (19) in den Unterschrank und anschließend ebenfalls, rechts oben, durch die Öffnung in der Seitenwand.



### Schritt 11

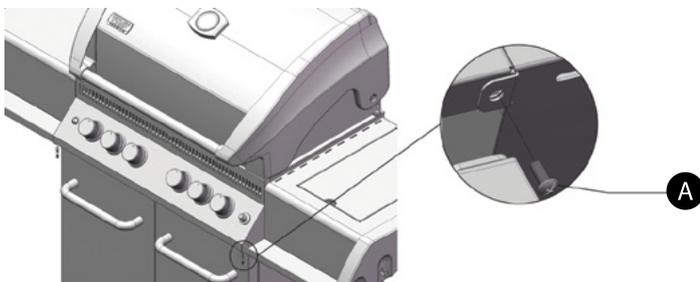
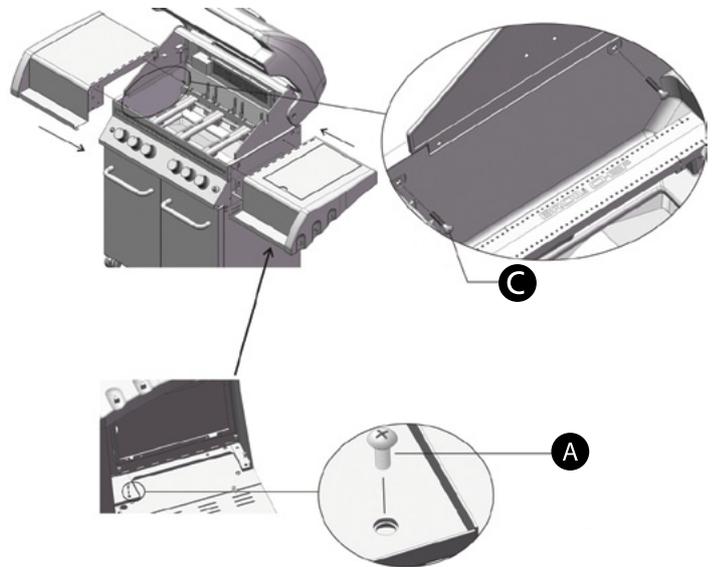
Zusammenbau der Seitenablagen (falls nicht bereits vormontiert):  
Drücken Sie die Kante der rechten Edelstahl-Seitenablage (15) in die Nut der rechten Abschlussblende aus Kunststoff (16). Benutzen Sie eine geeignete Unterlage um die Teile nicht zu beschädigen. Verschrauben Sie die Teile an den vorgesehenen Stellen und wiederholen Sie den Vorgang mit der linken Seitenablage (14).



## Schritt 12

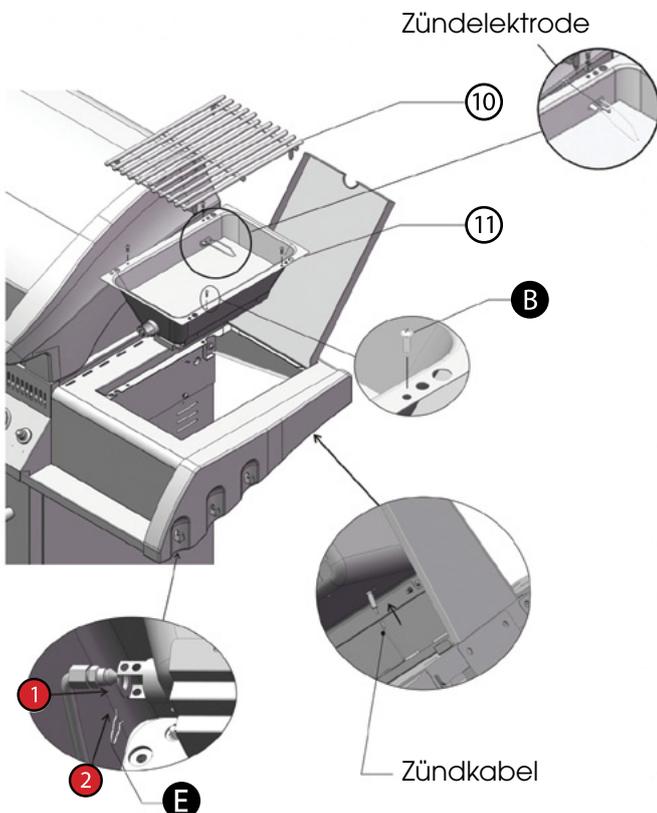
Montage der Seitenablagen.

Öffnen Sie die Deckelhaube. Bringen Sie die linke Seitenablage in Position und drehen Sie zunächst von der Innenseite der Brennerkammer zwei Schrauben (C) ein (noch nicht ganz festziehen). Drehen Sie nun die übrigen Schrauben, von aussen, unterhalb der Seitenablage ein. Vor dem Festziehen aller Schrauben bitte zunächst Schritt 13 ausführen.



## Schritt 13

Verbinden Sie die Seitenablage an der vorderen Unterkante mit dem Bedienpanel. Achten Sie vor dem festen Anziehen aller Schrauben auf die optimale Ausrichtung der Ablage. Wiederholen Sie den Vorgang mit der linken Seitenablage/Seitenbrenner (Sear Burner). Schließen Sie den Grilldeckel wieder.



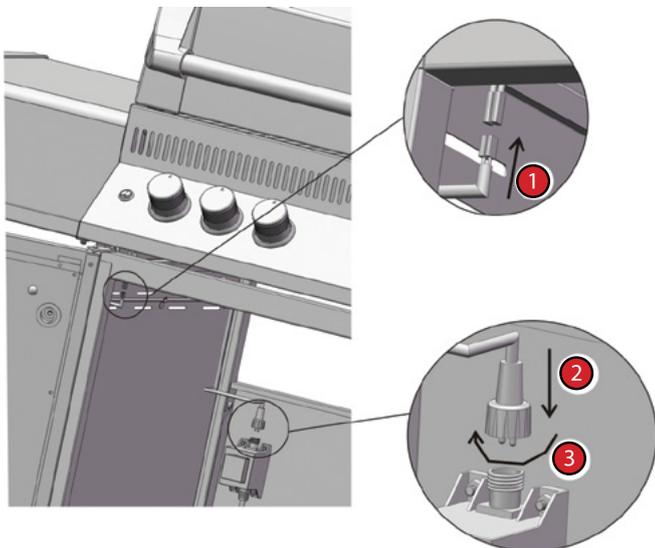
## Schritt 14

Montage des Seitenbrenners (Sear Burner)

Öffnen Sie den Deckel der rechten Seitenablage und legen Sie den Seitenbrenner (11), mit der runden Gasanschlussöffnung nach vorne, in die Seitenablage ein.

**Verwenden Sie zur Fixierung die vorgesehenen Schrauben und ziehen Sie diese nur leicht an, so dass die Emaillierung der Brennerschale nicht beschädigt wird.**

Montieren Sie nun die Zündelektrode (28). Legen Sie anschließend den Grillrost (10) ein. Führen Sie den Metall-Flexschlauch unterhalb der Ablage mit der Messing-Gasdüse vor die Öffnung des Seitenbrenners in den vorgesehenen Halter ein und sichern Sie diese, indem Sie den Splint (E) über die Nut an der Messingdüse schieben. Stecken Sie den Anschlussstecker (blau) des Zündkabels (schwarz) auf den Anschlusspin an der rechten Seite des Seitenbrenners (11).



### Schritt 15

Montieren Sie die Stromversorgung der Innenbeleuchtung. Öffnen Sie die Türen des Unterschranks und verbinden Sie die beiden Stecker (hellrot) des beiliegenden Kabels mit den Steckern (hellrot) auf der linken Unterseite des Grillkorpus.

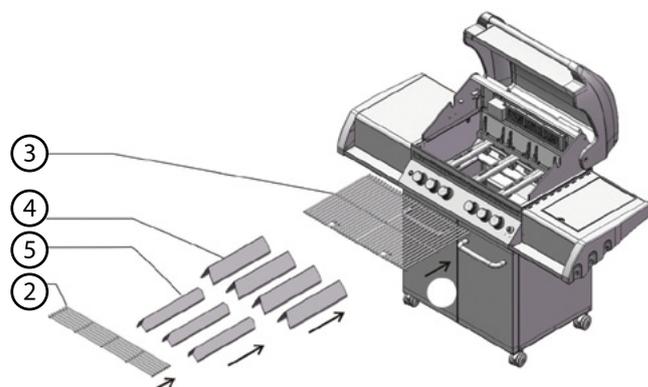
Anschließend stecken Sie den Stecker am anderen Ende des Kabels in das Netzteil hinten links im Unterschrank und drehen die Überwurfmutter fest. Das Kabel lässt sich mit zwei vormontierten Laschen an der Seitenwand befestigen.

### Schritt 16

Kompletieren des Grillkorpus.

Führen Sie zunächst den Hitzeschutz (7) von unten in den Grillkorpus ein und platzieren ihn unterhalb der beiden rechten Brenner in der vorgesehenen Führung. Setzen Sie die vier großen Flammbleche (4), jeweils oberhalb der vier Hauptbrenner, auf die Führungen am Brennergehäuse.

Anschließend positionieren Sie die kleineren Flammbleche (5) zwischen den großen Flammblechen (4). Legen Sie die Grillroste (3) ein und setzen Sie den Warmhalterost (2) oberhalb der Grillroste auf die Führungen rechts und links am Windfang.



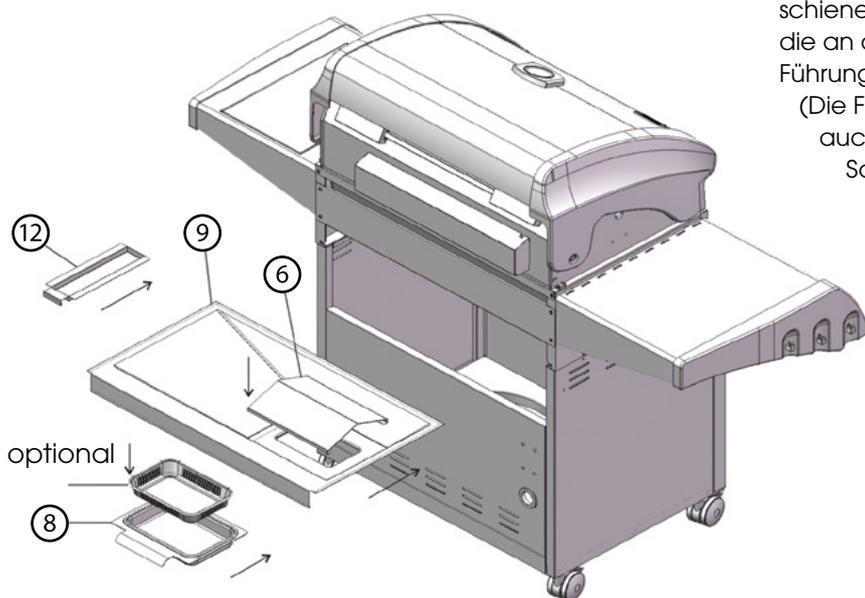
### Schritt 17

Montage des Tropfblechs.

Legen Sie den Hitzeschutz (6) über die Öffnung in das Tropfblech (9). Schieben Sie das Tropfblech (9), von der Rückseite des Grills, in die Führungsschiene ein. Schieben Sie die Fettsammelschale (8) in die an der Unterseite des Tropfblechs (9) montierten Führungsschienen ein.

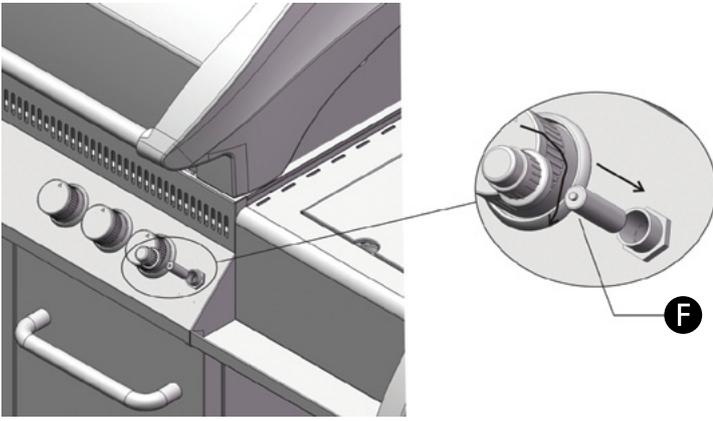
(Die Fettsammelschale lässt sich alternativ auch von vorne, im Unterschrank, einschieben)

Schieben Sie nun die Sammelschale (12), unterhalb des Seitenbrenners, in die entsprechende Führungsschiene ein.



### Achtung!

Bitte reinigen Sie regelmäßig das Tropfblech und die Fettsammelschalen. Fettansammlungen können einen Fettbrand verursachen und dadurch den Grill beschädigen. Kontrollieren Sie auch während des Grillens die Füllhöhe der Sammelschalen und leeren Sie diese gegebenenfalls.



### Schritt 18

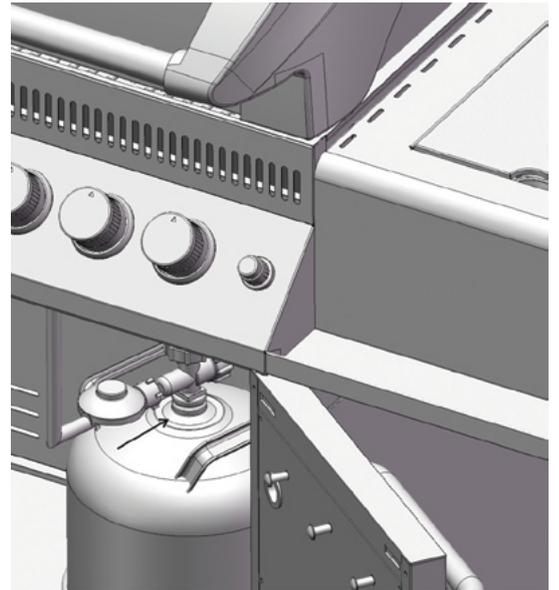
Drehen Sie den Zündknopf ab und setzen Sie die Batterie (F) ein.

### Schritt 19

Stellen Sie die Gasflasche in die Gasflaschenmulde im Unterschrank. Schließen Sie den Gasschlauch mit dem vormontierten Druckminderer an die Gasflasche an.

#### Achtung!

Führen Sie eine Dichtigkeitsprüfung durch (S. 11)  
Prüfen Sie auch auf Gaslecks, wenn das Gerät von Ihrem Händler montiert wurde.



### Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben es fast geschafft.  
**Lesen Sie die Bedienhinweise ab Seite 10.**  
Dann kann es auch schon losgehen.

Wir wünschen viel Spaß und gutes Gelingen mit Ihrem neuen BroilChef Grill!

# Bedienhinweise

## **Lesen Sie die Bedienhinweise vollständig bevor Sie das Gerät verwenden.**

Das Nichtbefolgen der Montage- und Betriebsanleitung kann durch Brand oder Explosion zu Sach- und Personenschäden führen.

Nehmen Sie keine technischen oder baulichen Veränderungen am Gerät vor.

Defekte Teile nur durch original BroilChef Ersatzteile ersetzen.

Reparaturen nur vom Fachmann durchführen lassen.

Dieser Grill ist nur für den Privatgebrauch bestimmt.

Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Hinweise (falsche Montage, unsachgemäße Verwendung, ungeeignete Pflege) sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

## **Achtung!**

- Bei der Montage dieses Gasgrills müssen die Anweisungen dieser Anleitung genau befolgt werden. Falls der Grill vormontiert erworben wurde, muss die korrekte Montage erneut überprüft und die erforderliche Gas-Dichtigkeitsprüfung durchgeführt werden, bevor der Grill in Betrieb genommen wird.
- Einige zugängliche Teile können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder fern.
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Kinder oder Tiere anwesend sind.
- Den Grill nicht bewegen, solange er heiß oder in Betrieb ist.
- Verwenden Sie einen geeigneten Schutz, wenn Sie mit heißen Teilen (Deckel, Grillrost, etc.) hantieren.
- Halten Sie entzündliche Materialien, Flüssigkeiten und Gegenstände vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch aus Kunststoff nicht in Kontakt mit heißen Teilen, wie z.B. des Tropfblechs oder der Fettsammelschale kommen kann. Er könnte schmelzen und ausströmendes Gas einen Brand entfachen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Belüftungslöcher am Gerät nicht verdeckt werden.
- Solange der Gasgrill nicht benutzt wird, muss die Gaszufuhr an der Gasflasche abgedreht werden
- Falls der Grill im Innenraum gelagert werden soll, muss zunächst die Gasflasche entfernt werden.
- Warten Sie bis zur vollständigen Abkühlung des Gerätes, bevor Sie eine Schutzhülle auflegen, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.
- Um zu verhindern, dass sich Rost an den Edelstahlteilen bildet, vermeiden Sie Überhitzung (z.B. durch Fettbrand), den Kontakt mit Chlor, Salzen und Eisen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie Alkohol getrunken haben.

## **Vorsicht im Umgang mit Gas**

Das Arbeiten mit Gas ist sicher, erfordert jedoch einige Vorsichtsmaßnahmen:

- Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche nach jeder Verwendung ab.
- Rauchen Sie nie in der Nähe eines Gasgeräts oder in der Nähe von Gasflaschen.
- Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch aus Kunststoff nicht in Kontakt mit heißen Teilen wie z.B. dem Tropfblech oder der Fettsammelschale kommen kann, er könnte schmelzen und ausströmendes Gas könnte einen Brand entfachen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Belüftungslöcher am Gerät nicht verdeckt werden, so dass der Grill nicht überhitzen und unbemerkt ausströmendes Gas entweichen kann.
- Wenn Sie Gas riechen, schließen Sie die Gaszufuhr umgehend, löschen Sie alle Flammen und öffnen Sie den Deckel des Geräts. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und nehmen Sie eine Dichtigkeitsprüfung vor. Wenn der Gasgeruch nicht nachlässt, lassen Sie das Gerät von Ihrem Händler überprüfen.

## **Gasflasche**

- Das Gerät ist für den Betrieb mit Butan-/Propangas Flaschen (Inhalt zwischen 5 und 11 kg) mit 50 mbar Druckminderer eingestellt. Das Gerät darf bei dieser Einstellung nicht mit Erdgas betrieben werden.
- Die 5 kg und 8 kg Gasflasche darf auch während des Betriebs im Unterschrank des Grills verbleiben. Falls Sie eine 11 kg Gasflasche verwenden möchten, muss diese während des Betriebs außerhalb bzw. neben dem Grill stehen.
- Der Grill darf nur mit einem, für den Einsatz von Propan/Butan geeignetem, Gasschlauch betrieben werden. Dieser darf nicht länger als 1,20 m sein. Er muss sofort ausgewechselt werden, wenn er Risse oder Beschädigungen aufweist. Nicht am Schlauch ziehen oder den Schlauch verdrehen.
- Beim Austausch der Gasflasche ist darauf zu achten, dass alle Drehregler in der OFF (O) Position stehen und das Ventil der Gasflasche abgedreht ist.
- Unbenutzte Gasflaschen nur mit aufgesetzter Schutzkappe, aufrecht lagern und transportieren.
- Lagern Sie Gasflaschen immer an einem gutbelüfteten Ort im Freien. Vergewissern Sie sich, dass sie nicht übermäßiger Wärme oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind.
- Lagern Sie Ersatzgasflaschen nie in der Nähe eines verwendeten Gasgeräts.

## Vor der ersten Benutzung

Wenn Sie den Grill zum ersten Mal oder nach längerer Zeit wieder verwenden, müssen folgende Dinge beachtet werden:

- Lesen Sie alle Hinweise in dieser Anleitung sorgfältig durch (zumindest vor der ersten Inbetriebnahme).
- **Führen Sie eine Dichtigkeitsprüfung durch. Prüfen Sie auch auf mögliche Gaslecks, wenn das Gerät von Ihrem Händler montiert wurde.**

### Dichtigkeitsprüfung

**Die Kontrolle im Freien vornehmen und dabei alle Gegenstände aus brennbaren Materialien vom Grill entfernen. Nicht rauchen.**

1. Stellen Sie sicher, dass alle Drehregler auf Position "OFF" (O) stehen.
2. Stellen Sie für die Prüfung eine Seifenlösung aus 50% Spülmittel und 50% Wasser her oder verwenden Sie ein geeignetes Lecksuchspray.
3. Tragen Sie die Flüssigkeit großzügig auf alle Anschlüsse und Verbindungsstellen der gasführenden Teile auf (Gasflasche/Druckregler/Schlauch).
4. Öffnen Sie nun das Hauptventil an der Gasflasche
5. Prüfen Sie alle behandelten Verbindungen. Entstehende Seifenblasen, zeigen eine undichte Stelle an.

### Benutzen Sie keinesfalls offenes Feuer (Feuerzeug, etc.) um Undichtigkeiten aufzuspüren!

6. Zur Behebung der undichten Stelle schließen Sie das Ventil der Gasflasche und ziehen die Muttern an den Undichten stellen nach. Führen Sie erneut eine Dichtigkeitsprüfung durch. Defekte Teile müssen ausgewechselt werden. Das Gerät darf erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn keine undichte Stelle mehr vorhanden ist.

### Einbrennen des Grills

Durch das Einbrennen entfernen Sie Reste von fertigungsbedingten Ziehfetten.

1. Öffnen Sie den Deckel.  
**Zünden Sie die Brenner niemals bei geschlossenem Deckel! Beugen Sie sich nicht über den Grill während Sie die Brenner zünden.**
2. Zünden Sie nun alle vier Hauptbrenner (nicht den Rear-Burner!) und stellen Sie auf grosse Flamme.
3. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Grill ca. 15 Minuten (leer) brennen. Legen Sie noch kein Grillgut auf. Nach 15 Min. öffnen Sie den Deckel und lassen das Gerät weitere 5 Min. brennen. Nach 5 Min. ist das Gerät einsatzbereit.

## Brenner und Zündung

### Hauptbrenner

- Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie die Regler der Hauptbrenner auf OFF (O).
- Öffnen Sie das Hauptventil der Gasflasche
- Um die Startflamme zu entzünden, drücken und drehen Sie den Bedienknopf des gewünschten Hauptbrenners langsam gegen den Uhrzeigersinn über den Zündpunkt (Klick-Geräusch) hinaus auf die Position HIGH (rote Flamme). Nachdem der Brenner gezündet hat, halten Sie den Knopf noch kurze Zeit gedrückt. Die Flammen sollten weitgehend blau sein, evtl mit kleinen gelben Spitzen.
- Wenn der Brenner nach drei Versuchen nicht zündet, drehen Sie den Regler auf die OFF (O) Position zurück. Warten Sie einige Minuten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Danach versuchen Sie es erneut. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, versuchen Sie ihn vorsichtig mit einem langen Streichholz oder einem Langfeuerzeug zu entzünden.
- Verwenden Sie niemals flüssige Grillanzünder zum Anzünden eines Gasgrills.
- Lesen Sie auch den Abschnitt "Fehlerbehebung".

### Infrarot Seitenbrenner (SEAR)

- Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners.
- Niemals den Seitenbrenner mit geschlossenem Deckel zünden.
- Schließen Sie nicht den Deckel, solange der Brenner in Betrieb oder heiß ist.
- Drücken und drehen Sie den Bedienknopf des Seitenbrenners (SEAR) auf die Position HIGH (rote Flamme).
- Halten Sie den Bedienknopf gedrückt und drücken Sie den Zündknopf (rechts auf dem Bedienpanel) bis der Brenner zündet. Wenn der Brenner nicht innerhalb von wenigen Sekunden zündet, stellen Sie den Regler zurück auf die OFF (O) Position. Warten Sie einige Minuten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Dann versuchen Sie es erneut. Sie können den Brenner auch mit Streichhölzern oder einem Lang-Feuerzeug anzünden.
- Überprüfen Sie periodisch die Venturirohrdüsen des Infrarotbrenners auf Spinnweben oder Verstopfungen durch andere Objekte und reinigen Sie diese ggf.
- Lassen Sie den Sear-Brenner einige Minuten brennen bis die Keramikelemente rötlich glühen, bevor Sie das Grillgut auflegen.

### Achtung!

**Der Sear-Brenner erzeugt sehr hohe Temperaturen. Lassen Sie Ihr Grillgut nicht unbeaufsichtigt, da es schnell anbrennen kann. Der Keramikbrenner darf nicht mit wässrigen Flüssigkeiten (Wasser, Bier, Regen, etc.) oder harten Gegenständen in Kontakt kommen. Dies könnte zu Rissen oder Beschädigungen der Keramik führen.**

## Infrarot Heckbrenner (REAR)

**Entfernen Sie immer den Warmhalterost, bevor Sie den Heckbrenner (REAR) verwenden!  
Der Heckbrenner darf nicht gleichzeitig mit einem Hauptbrenner verwendet werden. Das Gerät könnte überhitzen und Schaden nehmen.**

- Montieren Sie einen (optionalen) Drehspieß.
- Öffnen Sie den Deckel, bevor Sie den Brenner zünden.
- Drücken und drehen Sie den Bedienknopf des Heckbrenners (REAR) auf die Position HIGH (rote Flamme).
- Halten Sie den Bedienknopf gedrückt und drücken Sie den Zündknopf (rechts auf dem Bedienpanel) bis der Brenner zündet. Wenn der Brenner nicht innerhalb von wenigen Sekunden zündet, stellen Sie den Regler zurück auf die OFF (O) Position. Warten Sie einige Minuten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Dann versuchen Sie es erneut. Sie können den Brenner auch mit Streichhölzern oder einem Lang-Feuerzeug zünden.

## Grilltipps

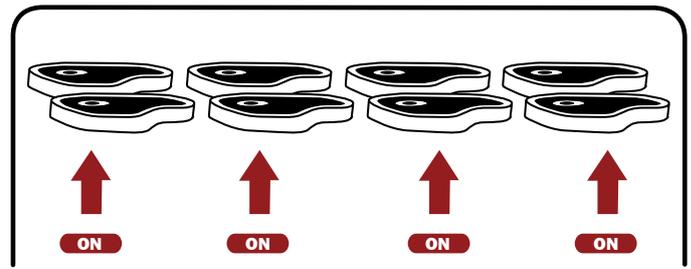
- Heizen Sie Ihren Grill zunächst einige Minuten bei großer Flamme vor. Halten Sie dabei den Deckel geschlossen.
- Kurzgebratenes, wie z.B. Steaks, mit direkter Hitze grillen und nach Möglichkeit nur einmal wenden.
- Großes Grillgut wird bei direkter Hitze scharf angegrillt, um die Poren zu schließen und anschließend bei geringerer Temperatur und geschlossenem Deckel, indirekt zu Ende gegrillt.
- Bitte denken Sie daran, daß je nach Außentemperatur oder Wind und der Menge und Größe des Grillgutes, die Grillzeiten abweichen können.

## Grillgut

Achten Sie auch hier auf Qualität. Knackiges Gemüse, frischer Fisch und hochwertiges Fleisch vom Metzger Ihres Vertrauens bieten die besten Voraussetzungen für den perfekten Grillgenuss.

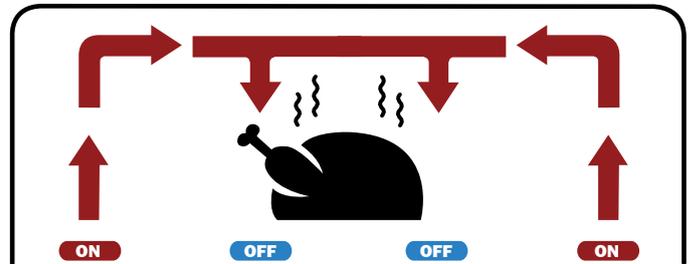
- Fleisch, insbesondere Rindfleisch, sollte gut vorge-reift sein. Gleichmäßig marmorierte Stücke, wie z.B. Entrecôte, ist zum Grillen besonders gut geeignet, da es schön saftig bleibt.
- Lassen Sie Ihr Fleisch vor dem Grillen Zimmertemperatur annehmen.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett und tupfen Sie mariniertes Fleisch vor der Zubereitung gut ab.
- Marinaden, die Zucker oder Honig enthalten, sollten erst gegen Grillende aufgetragen werden, da diese sonst schnell verbrennen können.

## Direktes- und Indirektes Grillen



### Das 'Direkte Grillen'

Das 'Direkte Grillen' ist optimal für Kurzgebratenes, wie z.B. Steaks, Würstchen oder Gemüse geeignet. Durch die starke Hitze werden die Poren sofort verschlossen, Ihr Grillgut wird außen kross und bleibt innen saftig. Hier kann sowohl mit geöffnetem, als auch mit geschlossenem Deckel gearbeitet werden.



### Das 'Indirekte Grillen'

Um zu verhindern, dass großes Grillgut, wie z.B. ganzes Geflügel oder Braten durch starke, direkte Hitze außen verbrennt, bevor es innen gar ist, verwendet man die 'Indirekte Grillmethode'.

Die direkt unter dem Grillgut befindlichen Brenner bleiben abgeschaltet. Die durch den/die seitlichen Brenner erzeugte Hitze zirkuliert im geschlossenen Grill, ähnlich wie in einem Umluft-Backofen. Durch diese gesunde und schonende Zubereitung bleibt das Grillgut besonders zart und saftig.

## Reinigungshinweise

BroilChef Grills sind pflegeleicht und lassen sich einfach reinigen.

- Heizen Sie Ihren Grill auf die maximale Temperatur um Grillrückstände und flüssige Fettanteile zu verbrennen.
- Die Aschereste lassen sich nun mit einer Grillbürste sehr einfach vom Grillrost entfernen und anschließend in das Tropfblech fegen.

Diese Art der Reinigung reicht u.U. für die tägliche (Schnell)-Reinigung bereits aus. Wenn Sie eine gründ-

liche Reinigung vornehmen möchten, lassen Sie den Grill zunächst vollständig abkühlen und entfernen Sie die Gasflasche.

Entnehmen Sie alle beweglichen Teile aus dem Grillkorpus und reinigen Sie diese gründlich. Emaillierte Teile und Teile aus Gusseisen niemals in die Spülmaschine geben, auch Edelstahlteile könnten Flecken bekommen!

#### Empfohlene Reinigungsmittel:

Warmes Wasser, milde Spülmittel, Edelstahlreiniger, Schwamm, Reinigungspad aus Kunststoff, Grillbürste (nur für Grillroste), Spachtel / Schaber (für Grillplatten), Pfeiffenreiniger oder Druckluft für kleine Öffnungen (z.B. Düsen)

Benutzen Sie zur Reinigung des Grillkorpus und des Grillwagens keine scharfen Reiniger (z.B. Backofenreiniger oder Reiniger, die Säuren, Benzine oder Xylol enthalten), Scheuermittel, Glitzschwämme, Stahlwolle oder dergleichen.

Edelstahlflächen könnten Flecken bekommen oder zerkratzt werden. Auch der Aufdruck auf dem Bedienpanel könnte beschädigt werden.

#### **Achtung!**

**Bitte reinigen Sie regelmäßig das Tropfblech und die Fettsammelschalen. Fettansammlungen können einen Fettbrand verursachen und dadurch den Grill beschädigen. Kontrollieren Sie auch während des Grillens die Füllhöhe der Sammelschalen und leeren Sie diese gegebenenfalls.**

Aufgrund der hohen Temperaturen in der Grillkammer kommt es bei regelmäßigem, normalem Gebrauch zu einer dauerhaften Verfärbung der Edelstahlroste. Edelstahl verfärbt sich durch Hitze goldgelb bis braun. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Funktion des Grills nicht.

In sulfid- und chloridhaltiger (salzhaltiger) Umgebung kann auch rostfreier Edelstahl oxidieren oder Flecken bekommen. Dazu gehören insbesondere Küstenregionen u.ä. Bedingungen (z.B. die Umgebung von Swimming-Pools). In diesen Regionen sollten Sie Ihren Grill regelmässig mit klarem Wasser reinigen.

## Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Haupt-Brenner lässt sich nicht zünden	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verschmutzte Brennerdüsen, Einspritzdüse, Venturirohre</li> <li>2. Probleme in der Gaszufuhr</li> <li>3. Regler defekt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brenner entnehmen, Düsen und Venturi reinigen</li> <li>2. Gasversorgung prüfen</li> <li>3. Reglerarmatur tauschen</li> </ol>
Infrarotbrenner lässt sich nicht zünden	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leere Batterie wurde nicht ordnungsgemäß installiert.</li> <li>2. Zündelektroden verstellt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batterie überprüfen.</li> <li>2. Zündelektrodenabstand zum Brennergitter zu knapp. Prüfen und ggf. ausrichten.</li> </ol>
Brenner lässt sich nicht mit der Armatur zünden, jedoch mit einem Streichholz.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Auslass der Zündflamme ist verstopft (Spinnweben oder dgl.)</li> <li>2. Brennerarmatur ist defekt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Auslass der Zündflamme reinigen</li> <li>2. Brennerarmatur austauschen</li> </ol>
Brenner brennt mit gelber Flamme, leichter Gasgeruch.	Möglicherweise ist der Brenner verstopft oder verschmutzt (z.B. Spinnweben, Salze etc.)	Brenner entnehmen, Düsen und Venturi reinigen
Fett entzündet sich, starkes Aufflammen,	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zu hohe Grilltemperatur,</li> <li>2. Sehr fettes Grillgut</li> <li>3. Verschmutztes Fettablaufsystem</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leistung vermindern,</li> <li>2. Vor dem Grillen fettes Fleisch trimmen, Marinade abtupfen</li> <li>3. Fettablaufsystem reinigen</li> </ol>
Fettbrand	Fettansammlungen haben sich entzündet	Gasflasche abdrehen Keinesfalls mit Wasser löschen, Verpuffungsgefahr!
„Farbe“ auf der Innenseite der Grillhaube scheint abzublättern.	Die Innenseite der Deckel ist nicht lackiert. Es handelt sich um eine dünne festgebackene Fettschicht, auch carbonisiertes Fett genannt	Reinigen Sie die Innenseite des Deckels

Produktdetails	Paramount
Grillkorpus aus Aluminium	25 Jahre
Grillkorpus aus Edelstahl	---
Grillhaube emailliert	10 Jahre
Grillhaube aus Edelstahl	10 Jahre
Flammbleche / Aromaschiene	5 Jahre
Grillroste aus Edelstahl	10 Jahre
Edelstahl - Gußbrenner	10 Jahre
Messing Brenner	---
Infrarot - Seitenbrenner / Sear Station	2 Jahre
Infrarot - Heckbrenner	3 Jahre
Alle anderen Teile	2 Jahre

## Garantie

Der Erstkäufer dieses Premium Gasgrills genießt einen umfassenden Garantieanspruch (gültig ab Kaufdatum).  
**Bitte bewahren Sie zur Wahrung Ihres Garantieanspruchs Ihren Kaufbeleg auf.**

Zur Bearbeitung eines Garantiefalles halten Sie bitte folgendes bereit:

- Modellbezeichnung des Geräts
- Teilenummer und -beschreibung
- Genaue Beschreibung des Problems
- Kaufnachweis (Rechnung)

Folgende Schäden oder Defekte sind von der Gewährleistung nicht abgedeckt:

- Normale Abnutzung (Verformung, Verfärbung, Rost etc.) von Teilen, die Feuer oder intensiver Hitze direkt ausgesetzt sind
- Optische Unregelmäßigkeiten, die auf den Fertigungsprozess zurückzuführen sind. Solche Unregelmäßigkeiten werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.
- Alle Schäden, die durch ungeeignete Pflege, falsche Lagerung, unsachgemäße Montage, unsachgemäße Benutzung (z.B. gewerblichen Einsatz) oder Änderungen baulicher oder technischer Art, entstehen.
- Transportkosten und Kosten für Aus- und Einbau



## Typenschild

Das Typenschild führt wichtige technische Spezifikationen Ihres Gerätes auf.  
Es befindet sich zusätzlich auf der Innenseite einer Türe im Unterschrank.

<b>Product Name</b>	Outdoor Gas Barbecue Grill "PARAMOUNT"		  0051-16 No. 51CR4705
<b>Model Number / Modellnummer</b>	BC-540SBS, BC-540BBS, BC-540MBS		
<b>Manufacturer / Hersteller</b>	Lucas BBQ Co.Ltd., No. 67, Sec. 3, Wuquan W. Rd., Nantun Dist., Taichung City 408, Taiwan (R.O.C.)		
<b>Gas Category / Gas Kategorie</b>	<input type="checkbox"/> I3+(28-30/37)	<input type="checkbox"/> I3 B/P(30)	<input type="checkbox"/> I3 B/P(50)
<b>Gas- and Supply Pressure</b>	G30 Butane at 28-30 mbar G31 Propane at 37 mbar	G30 Butane and G31 Propane at 30 mbar	G30 Butane and G31 Propane at 50 mbar
<b>Country Code</b>	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI	AT, CH, DE, SK
<b>Burner</b>	Main Burner x 4 Side Burner x 1 Rear Burner x 1	Main Burner x 4 Side Burner x 1 Rear Burner x 1	Main Burner x 4 Side Burner x 1 Rear Burner x 1
<b>Nominal Heat Input</b>	3.5 kw (250.4 g/h) x 6	3.5 kw (250.4 g/h) x 6	3.5 kw (250.4 g/h) x 6
<b>Burner Injector Size</b>	0.9 mm	0.9 mm	0.8 mm
<b>Total Heat Input</b>	21 kW (G30: 1528 g/h; G31: 1500 g/h)		Made in Taiwan
<b>Service Center</b>	BroilChef Europe / Tel +49 (0)69 - 40 80 27 620 / eMail: info@broilchefgrills.de		
<b>Manufacturing Date</b>		<b>Serial Number</b>	
<p><b>⚠ Caution!</b> Read the instructions before using the appliance. Use Outdoors Only. Use oven gloves when using this barbecue. Accessable parts may be very hot. Keep young children away.</p>			

## Kundenservice

Falls Sie Fragen zu Ihrem BroilChef Produkt haben oder ein Ersatzteil benötigen,  
senden Sie uns eine eMail an: info@broilchefgrills.de  
oder wenden Sie sich an unseren telefonischen Kunden-Service unter +49 (0)69-4080276-0

### SERVICE

BROILCHEF EUROPE  
SERVICE & SHOWROOM  
CASSELLASTRASSE 30-32 GEBÄUDE "H"  
D-60386 FRANKFURT/M.  
E-MAIL INFO@BROILCHEFGRILLS.DE  
PHONE +49 (0)69-408027620

Printed in Germany



BroilChef Europe  
Cassellastraße 30-32, Gebäude H  
60386 Frankfurt am Main  
Deutschland

Telefon +49 (0)69-40 80 27 60  
Fax +49 (0)69-40 80 27 629  
eMail [info@broilchef.eu](mailto:info@broilchef.eu)  
Web [broilchef.eu](http://broilchef.eu)