

# QUICK GUIDE PELLET

PRZECZYTAJ PEŁNĄ WERSJĘ INSTRUKCJI OBSŁUGI,  
ABY SZCZEGÓŁOWO POZNAĆ URZĄDZENIE



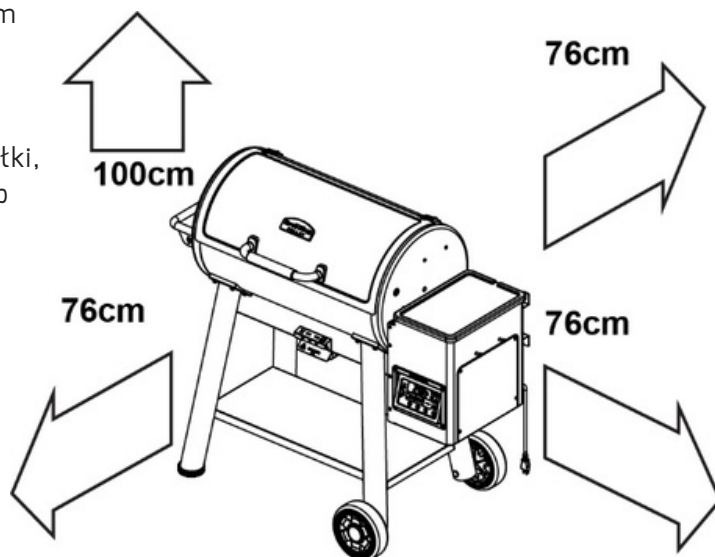
## TWÓJ NOWY GRILL BROIL KING®

Twój nowy grill Broil King z serii Pellet to niezwykle urządzenie, które łączy w sobie nowoczesne technologie z tradycyjnym grillowaniem. Grill po złożeniu jest gotowy do użycia, posiada aktualne oprogramowanie oraz pełną kalibrację termometru i sond.

**Przeczytaj pełną wersję instrukcji obsługi,** aby szczegółowo poznać urządzenie.

## Bezpieczeństwo:

- Grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku zewnętrznego.
- Urządzenie musi być ustawione z dala od powierzchni łatwopalnych, w odległości przynajmniej 76 cm z każdej strony i 100 cm w górę.
- Zawsze ustawiaj grill na poziomej, niepalnej powierzchni i utrzymuj go w poziomie.
- Nigdy nie używaj benzyny, nafty, węgla, rozpatki, ani łatwopalnych płynów w celu rozpalenia lub podtrzymania żaru.
- Nigdy nie używaj zmywarki i suszarki do czyszczenia elementów grilla.
- Nie opróżniaj pojemnika na popiół, dopóki cały pellet w palenisku nie zostanie wypalony i całkowicie wygaszony.
- Nigdy nie dotykaj zbiornika na tłuszcz, zbiornika na popiół lub rusztów do grillowania, aby sprawdzić czy są gorące.
- Używaj rękawic oraz narzędzi z długimi rączkami, odpornymi na wysoką temperaturę.
- Używaj wyłącznie spożywczego pelletu drzewnego. Zalecamy pellet Broil King®. Przechowuj pellet w suchym miejscu, z dala od urządzeń produkujących ciepło lub innych paliw.
- W przypadku powstania płomieni nie należy gasić ognia wodą. Wyłącz urządzenie, następnie odłącz przewód zasilania i poczekaj do ostygnięcia grilla.



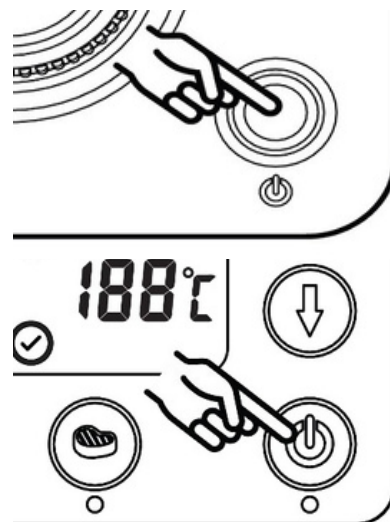


## PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Przed pierwszym użyciem sondy termometru należy wprowadzić przez otwór w ścianie bocznej, w tym celu należy przebić gumową błonę.
- Wyjmij ruszty i tackę na tłuszcz, umyj w ciepłej wodzie z mydłem, aby usunąć tłuszcze techniczne. Wysusz i wytrzyj do sucha.
- Do tacki na tłuszcz wlej 125ml wody,
- Ruszty natrzyj olejem roślinnym z obu stron.
- **Wykonaj pierwsze trzy kroki z sekcji "Codzienne użytkowanie"**, następnie ustaw temp. 270°C, a po jej osiągnięciu pozostaw grill włączony przez 15-20 minut.

## CODZIENNE UŻYTKOWANIE

- Podłącz przewód zasilania do gniazdka.
- Wsyp pellet do zbiornika, upewnij się czy szyber paleniska jest w pozycji zamkniętej, a komin otwarty.
- Rozgrzewaj grill z pokrywą otwartą przez pierwsze 10 minut lub do zniknięcia białego dymu.
- Przy każdym kolejnym grillowaniu temperaturę możesz wskazać za pomocą pokrętła regulacji lub wybrać tryb WĘDZENIE, PIECZENIE, GRILLOWANIE.
- Grilluj po osiągnięciu wskazanej temperatury, w razie potrzeby uzupełnij ilość pelletu.
- Aby wygasić pellet, należy wyłączyć panel sterowania Proces wygaszania potrawa około 15 minut.



## TECHNIKI GRILLOWANIA – DEDYKOWANE TRYBY



**WĘDZENIE** – zakres temperatury od 80°C do 135°C, klasyczna forma grillowania większych porcji mięs przez długi czas (Low&Slow). Dymny aromat przenika do głębi mięso dając niesamowite rezultaty. Dedykowany tryb WĘDZENIE ustawia temp. 107°C.

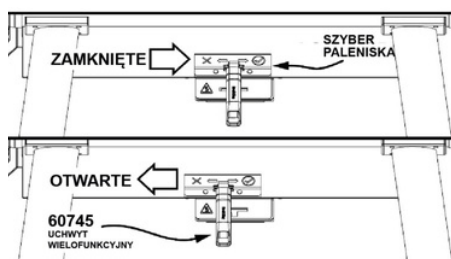
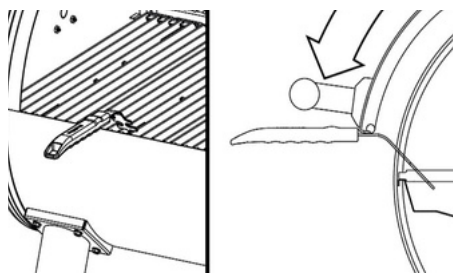


**PIECZENIE** – zakres temperatury od 176°C do 205°C, połączenie walorów smakowych pelletu z czasem przygotowania, świetnie sprawdza się dla potraw, które analogicznie można przygotować w piekarniku. Dedykowany tryb PIECZENIE ustawia temp. 176°C.



**GRILLOWANIE** – zakres temperatury od 205°C do 315°C, przygotowywanie potraw w stylu tradycyjnego grillowania w ogrodzie, piecze wewnątrz i opieka z zewnątrz. Dedykowany tryb GRILLOWANIE ustawia temp. 315°C – idealną dla steków i pizzy.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



- Podstawowa konserwacja grilla odbywa się przy pomocy dymu, im więcej grillujesz tym lepiej będą zakonserwowane elementy wewnętrzne.
- Używaj szczotki do rusztu, aby wyczyścić zbrudzenia i resztki jedzenia. Polecamy szczotkę do rusztów Heavy Duty z włosiem z palmy #65228.
- Nie należy opierać pokrywę o plastikowy element uchwyty.
- Aby lepiej zabezpieczyć ruszty, po skończonym grillowaniu i ich ochłodzeniu, należy dokładnie pokryć je olejem roślinnym (im wyższy punkt dymienia oleju, tym lepiej).
- Usuń popiół z paleniska energicznie przesuwając szyber paleniska w lewo-prawo (otwarte-zamknięte), aby wytrząść pył. Każdorazowo po zakończonym grillowaniu opróżnij tackę na popiół.
- **Każdorazowo po zakończonym grillowaniu** opróżnij tackę na tłuszcz, w płynnej formie łatwiej go usunąć, a jego nadmiar może powodować zapalenie się.
- Po skończonym grillowaniu zsymp nadmiar pelletu ze zbiornika. Przechowuj pellet w suchym miejscu.
- Przechowuj grill pod pokrowcem, okresowo zdejmując go w celu przewietrzenia, pozwoli to uniknąć gromadzenia się wilgoci.
- Uchwyt wielofunkcyjny #60745 pomoże Ci wyjąć tacki na tłuszcz i popiół, zmienić ustawienie rusztów, zaczepiony o ruszt może utrzymać uchyloną pokrywę oraz przy jego pomocy wyczyścisz palenisko.

### DOWIEDZ SIĘ WIECEJ:

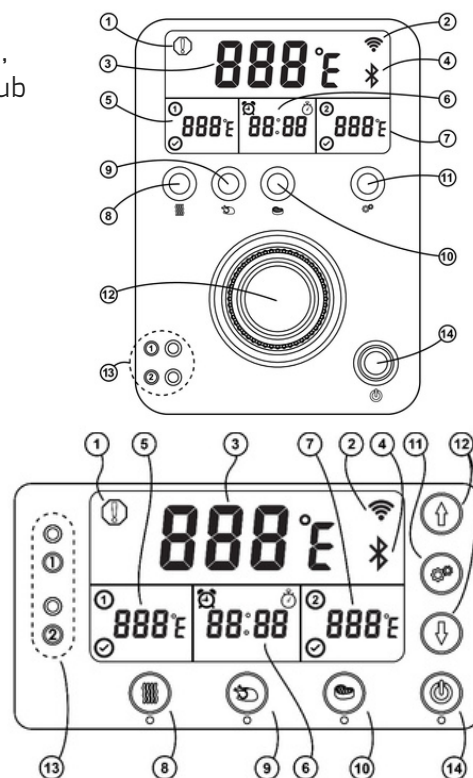
Wejdź na stronę:

<https://www.broilking.pl/blog/czyszczenie-i-konserwacja-grilla-na-pellet>



## PANEL STEROWANIA

1. Ikona ostrzeżenia – informuje o gwałtownej zmianie temperatury, utracie ciepła ze względu na przerwanie dostaw (brak) pelletu, lub awarię mechaniczną
2. Status połączenia WiFi
3. Temperatura wewnątrz grilla
4. Status połączenia Bluetooth
5. Temperatura sondy 1
6. Czasomierz / Stoper
7. Temperatura sondy 2
8. Tryb Wędzenia (107°C)
9. Tryb Pieczenia (176°C)
10. Tryb Grillowania (315°C)
11. Ustawienia grilla (szczegółowo opisane w instrukcji)
12. Pokrętło lub przyciski regulacji – przekręcaj pokrętło lub wciśnij ▲/▼, aby zmienić temperaturę o 5 stopni. Dociśnij pokrętło i przekręcaj lub przytrzymaj ▲/▼, aby zmienić o 1 stopień. W przypadku pokrętła wciśnij, aby zatwierdzić ustawienie
13. Porty do podłączenia sond termometru
14. Włącz / wyłącz zasilanie



## APLIKACJA



Grill i zachodzące w nim procesy możesz kontrolować oraz monitorować za pomocą urządzenia SMART. Minimalne wymagania systemu: iOS 7 / Android 4.3

Pobierz aplikację Broil King z App Store lub Google Play lub wybierz „Aktualizuj”, jeżeli chcesz zaktualizować wcześniej pobraną aplikację.

- Utwórz konto, postępuj zgodnie ze wskazówkami na ekranie.
- Dodanie strefy, to obszar gdzie GPS urządzenia SMART lokalizuje Twój grill.
- Połączenie Bluetooth - włącz Bluetooth urządzenia SMART, wybierz strefę z którą chcesz się połączyć i kliknij (+) aby dodać grill. Wypełnij pola i gotowe.
- Połączenie WiFi – wybierz ikonę ustawienia, wprowadź nazwę sieci i hasło, aby dokonać połączenia.
- Jeśli urządzenie SMART opuści wskazaną strefę, łączność przełączy się na WiFi pod warunkiem, że przed tym grill był połączony przez Bluetooth i WiFi.
- Manualne ustawienia wprowadzone na panelu sterowania zawsze zastępują te wskazane w aplikacji, a ich zmianę możesz zaobserwować na ekranie urządzenia SMART.
- W ustawieniach aplikacji można wprowadzić hasło grilla, które zabezpiecza przed podłączeniem się z grillem przez inne urządzenie. Hasło można zmienić w każdym momencie pod warunkiem, że pamiętamy dotychczasowe hasło. Ze względów bezpieczeństwa nie można go odzyskać, w takim przypadku prosimy o kontakt z serwisem.
- W szczególnych przypadkach grill może wymagać zaktualizowania oprogramowania, w tym celu należy uruchomić aplikację, następnie połącz się z grillem przez WiFi. Po wyświetleniu się aktualnej temperatury grilla przejdź do ustawień i wybierz „Upgrade Firmware”, po chwili pojawi się przycisk „START”. Wykonaj polecenia na ekranie, aplikacja poinformuje o zakończeniu procesu aktualizacji grilla.



### POZNAJ NASZE SPRAWDZONE PRZEPISY:

Wejdź na stronę:  
[www.broilking.pl/blog/tag/przepisy-na-grille-pelletowe](http://www.broilking.pl/blog/tag/przepisy-na-grille-pelletowe)  
i zobacz nasze sprawdzone przepisy z grilla na pellet.

