

Broil King®

GRILL GAZOWY

INSTRUKCJA OBSŁUGI

DO UŻYTKU Z GAZEM PROPAN LUB PROPAN-BUTAN
KATEGORIA I₃B/P(37)



SPIS TREŚCI

| | |
|----------------------------------------|----|
| BEZPIECZEŃSTWO..... | 2 |
| REGULATOR CIŚNIENIA GAZU I PRZEWÓD.... | 3 |
| ZWĘŻKI VENTURIEGO..... | 3 |
| WYMIANA BUTLI GAZOWEJ..... | 4 |
| SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI..... | 5 |
| ZAPALANIE..... | 6 |
| OBSŁUGA..... | 7 |
| TECHNIKI GRILLOWANIA..... | 7 |
| KONSERWACJA..... | 9 |
| ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 10 |
| GWARANCJA..... | 11 |

Dziękujemy za zakup grilla gazowego Broil King. W celu aktywacji gwarancji zarejestruj go na www.broilking.pl/rejestracja

PROSZĘ UWAŻNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ PRZED URUCHOMIENIEM GRILLA GAZOWEGO

PROSZĘ ZACHOWAĆ TĄ INSTRUKCJĘ NA PRZYSZŁOŚĆ

BEZPIECZEŃSTWO

To urządzenie jest zaprojektowane według norm CE.

Używaj grilla wyłącznie na zewnątrz.

Dokładnie zapoznaj się z instrukcją przed użyciem.

Uwaga! Niektóre części mogą być bardzo gorące.

Nie dopuszczaj małych dzieci do urządzenia.

Nie przesuwaj urządzenia w trakcie użytkowania.

Wyłącz dopływ gazu z butli, kiedy urządzenie nie jest użytkowane.

Jakiegolwiek zmiany w konstrukcji urządzenia mogą stworzyć niebezpieczeństwo.

Zalecana ostrożność podczas przestawiania i transportowania tego produktu.

Metalowe kanty mogą być niebezpieczne.

Jeżeli poczujesz gaz:

- 1. Zamknij dopływ gazu.**
- 2. Wyłącz palniki ustawiając pokrętki w pozycji "OFF".**
- 3. Otwórz pokrywę.**
- 4. Jeśli zapach gazu pozostaje nadal, skontaktuj się z działem technicznym pod numerem telefonu 16 623 61 72**

LOKALIZACJA

Utrzymuj łatwopalne produkty w odległości nie mniejszej niż 76cm od urządzenia.

Nie umieszczaj urządzenia pod jakimkolwiek łatwopalnym zadaszaniem.

Utrzymuj przestrzeń wokół urządzenia wolną od jakichkolwiek łatwopalnych materiałów, benzyny, oraz innych łatwopalnych oparów i płynów.

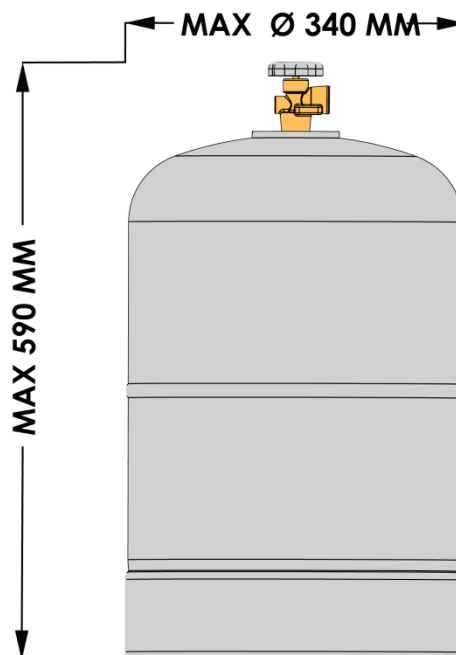
SPECYFIKACJA

| MODEL | MOC WYJŚCIOWA | WYDATEK GAZU | MAKS. ŚREDNICA OTWORU GŁÓWNEGO PALNIKA | MAKS. ŚREDNICA OTWORU BOCZNEGO PALNIKA | MAKS. ŚREDNICA OTWORU PALNIKA RÓŻNA |
|--------------------------------|---------------|--------------|----------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|
| 9415-53PL | 8.8 kW | 640 g/h | 0.81mm | | |
| 9412-63PL | 11.5 kW | 836 g/h | 0.81mm | 0.74mm | |
| 9219 / 9312-53PL | 8.8 kW | 640 g/h | 0.85mm | | |
| 9219 / 9312 / 9811 / 9815-63PL | 11.5 kW | 836 g/h | 0.85mm | 0.74mm | |
| 9229 / 9821 / 9825 / 9865-63PL | 14.1 kW | 1025 g/h | 0.85mm | 0.74mm | |
| 9312-83PL | 15.0 kW | 1091 g/h | 0.85mm | 0.74mm | 0.97mm |
| 9229 / 9865-83PL | 18.5 kW | 1354 g/h | 0.85mm | 0.74mm | 0.97mm |
| 9878-83PL | 19.1 kW | 1389 g/h | 0.85mm | 0.74mm | 0.97mm |
| 9239-83PL | 20.3 kW | 1476 g/h | 0.85mm | 0.74mm | 0.97mm |
| 9563-43PL | 20.3 kW | 1476 g/h | 0.91mm | 0.74mm | 1.10mm |
| 9583-43PL | 23.1 kW | 1680 g/h | 0.91mm | 0.74mm | 1.10mm |
| 9576 / 9577-43PL | 24.7 kW | 1796 g/h | 0.91mm | 0.74mm | 1.10mm |

BUTLA GAZOWA

Z butlami należy obchodzić się ostrożnie. Nie przechowuj ich w pozycji leżącej, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia zaworu, w wyniku którego może dojść do wycieku, którego skutki mogą być bardzo groźne. Z butli korzystaj wyłącznie gdy ustawiona jest pionowo. W pozycji poziomej paliwo ciekłe może dostać się do rur doprowadzających powodując uszkodzenia.

Zawsze umieszczaj butlę w miejscu łatwo dostępnym, aby umożliwić jej natychmiastowe zamknięcie. Zamknij zawór butli zanim przestawisz urządzenie. Nie przechowuj butli w piwnicach narażonych na zalanie wodą. Propan oraz propan-butan jest cięższy niż powietrze. Jeżeli nastąpi wyciek, gaz zgromadzi się na dnie i stanie się niebezpieczny w przypadku pojawienia się iskry lub ognia. Nigdy nie przechowuj butli w pomieszczeniach zamkniętych.



PRZECHOWYWANIE

Kiedy przechowujesz grill przez dłuższy okres odłącz butlę i zabezpiecz urządzenie. Przechowuj butlę na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu.

SERWISOWANIE

Wprowadzanie jakichkolwiek zmian w urządzeniu jest zabronione. Regularna konserwacja jest wskazana. Zobacz instrukcję konserwacji.

REGULATOR CIŚNIENIA GAZU I PRZEWÓD

REGULATOR CIŚNIENIA GAZU ROBOCZEGO

Urządzenie musi być wyposażone w regulator zgodny z krajowymi standardami lub normami o nominalnym ciśnieniu wylotowym:

KATEGORIA I_{3B/P}(37) Propan/Butan 37 mbar.

NIGDY nie wykorzystuj niestabilizowanego dopływu gazu.

PRZEWÓD GAZU PŁYNNEGO

Urządzenie musi być wyposażone w przewód gazu płynnego zgodny z krajowymi standardami i normami.

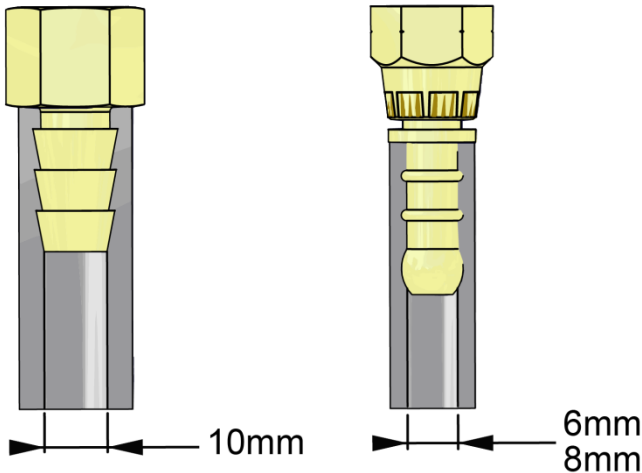
Przewód gazu płynnego łączący urządzenie z pojemnikiem gazu powinien mieć długość około 600 mm.

Umieść przewód gazu płynnego z dala od gorących powierzchni, w tym dolnej części grilla.

Upewnij się, że przewód gazu płynnego nie jest skręcony.

Sprawdź przewód gazu płynnego podczas wymiany butli gazowej lub raz na rok, w zależności która z tych czynności wystąpi wcześniej. Jeśli przewód gazu płynnego jest popękany, przecięty, przetarty lub uszkodzony w jakikolwiek inny sposób, nie można wykorzystywać urządzenia.

Przewód gazu płynnego musi zostać wymieniony, jeśli jest zniszczony oraz gdy wymagają tego przepisy krajowe. W celu uzyskania części zamiennych odwiedź www.broilking.pl/czesci lub skontaktuj się ze sprzedawcą.

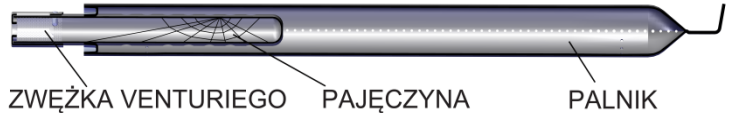


SPECIFICATIONS

| DO UŻYTKU W | KATEGORIA | CIŚNIENIE DOPŁYWU PROPAN - BUTANU | CIŚNIENIE DOPŁYWU PROPANU |
|-------------|------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| PL | I _{3B/P} (37) | 37 mbar | 37 mbar |

ZWĘŻKI VENTURIEGO

- UTRZYMUJ ZWĘŻKI VENTURIEGO W CZYSTOŚCI.
- BLOKADY SPOWODOWANE PRZEZ PAJĄKI, OWADY CZY GNIAZDA MOGĄ SPOWODOWAĆ PRZESKAKIWANIE PŁOMIENIA.



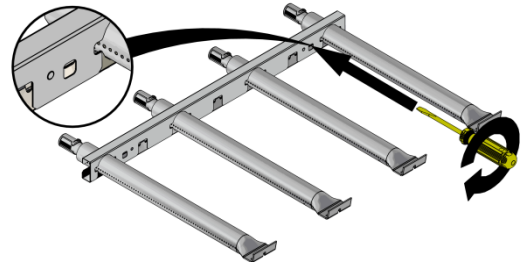
- Jeśli pojawi się przeskakujące płomienie, natychmiast wyłącz źródło gazu.

Sprawdzić i wyczyścić zwężki Venturiego (główny palnik, boczny palnik, tylny palnik), jeśli wystąpi jakakolwiek z poniższych sytuacji:

1. Wyczuwasz ulatniający się gaz.
2. Grill nie osiąga właściwej temperatury.
3. Grill nierówno grzeje.
4. Z palników wydobywa się trzaskanie.

KONTROLA I CZYSZCZENIE ZWĘŻEK VENTURIEGO

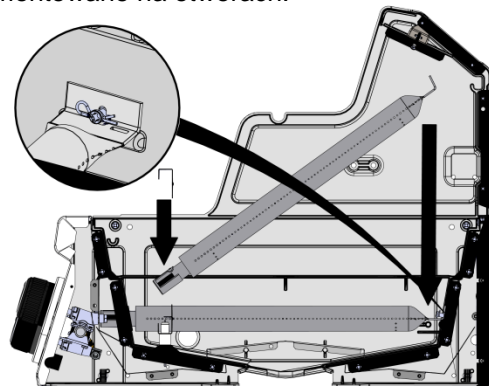
1. Wyłącz dopływ gazu, tj. butlę gazową lub linię doprowadzającą gaz ziemny.
2. Kiedy grill jest zimny, zdejmij elementy mocujące palnik. Następnie zdejmij górną część skrzynki kolektora i wyciągnij palnik z obudowy grilla.



3. Oczyszczyć zwężki Venturiego przy pomocy szczotki do czyszczenia palników (77310).



4. Włóż palnik z powrotem do piekarnika, upewniając się, że zwężki Venturiego są właściwie wyrównane i zamontowane na otworach.



5. Zamontuj palnik za pomocą elementów mocujących.
6. Z powrotem załóż górną część skrzynki kolektora.

WYMIANA BUTLI GAZOWEJ - PROPAN-BUTAN (mieszanina B) LUB PROPAN (mieszanina C)

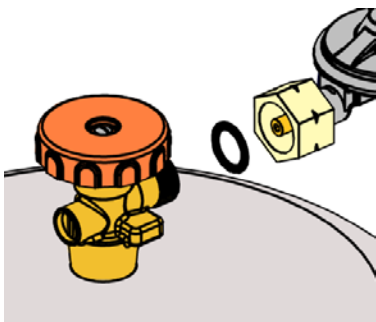
Urządzenie to można wykorzystywać z butlami metalowymi lub kompozytowymi wypełnionymi gazem propan-butan lub propan. Polecamy wykorzystywanie czystego propanu, ponieważ jest wydajniejszy. Uzyskasz tą samą temperaturę przy mniejszej ilości gazu. W tym urządzeniu dołączony jest reduktor nakręcany o ciśnieniu roboczym 37 mbar. Można go wymienić na reduktor z szybkozłączką o ciśnieniu roboczym 37 mbar. Sprzedawany osobno.

NIGDY nie wykorzystuj niestabilizowanego dopływu gazu lub regulatora do innego ciśnienia gazu.

Butle z gazem posiadają złączki dwóch typów:

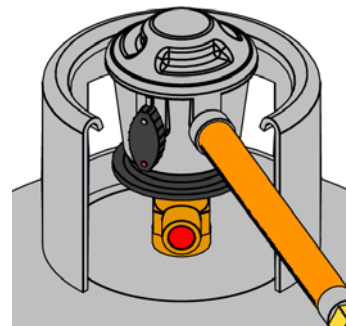
a) Złączka nakręcana.

Najważniejszą częścią jest czarna uszczelka. Zawsze sprawdzać, czy uszczelka ta jest obecna oraz czy nie została uszkodzona podczas wymiany butli. Niektóre złączki posiadają pokrętko służące do dokręcania, w innych zaś do tego celu trzeba wykorzystać klucz. Mocno dokręcić (gwint lewy). Wykorzystując klucz, nie dopuścić do przekręcenia, gdyż może to spowodować uszkodzenie uszczelki.

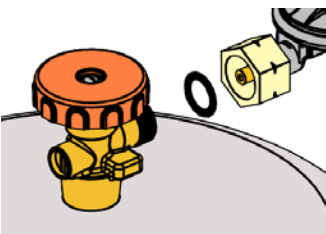
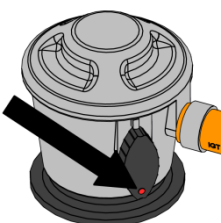
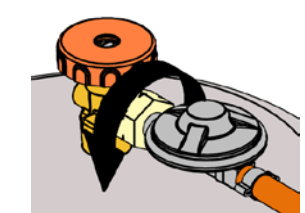
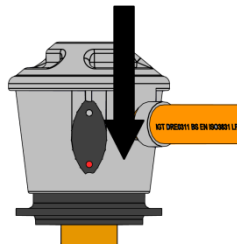
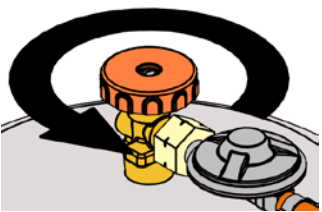
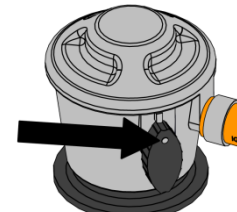


Szybkozłączka.

Do tego typu złączek nie wymagane są jakiegokolwiek narzędzia. Regulacja włączająca/wyłączająca dopływu gazu dokonywana jest przy pomocy przełącznika na regulatorze lub na specjalnym łączniku. W przypadku wykorzystania łącznika z regulatorem gwintowym starego typu, zwróć szczególną uwagę, aby nakrętka łącząca została mocno dokręcona do łącznika przy pomocy klucza.

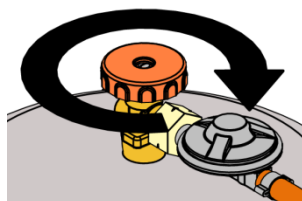
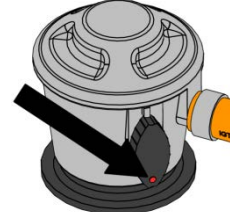
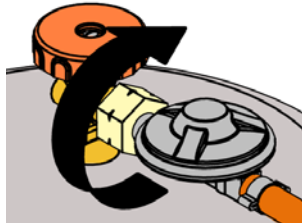
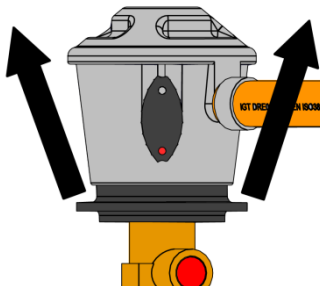


Podłączenie butli

| ZŁĄCZKA NAKRĘCANA | SZYBKZŁĄCZKA |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Sprawdź, czy zawór butli jest WYŁĄCZONY kręcąc go zgodnie z ruchem wskazówek zegara. 2. Usuń nasadkę ochronną i zachować ją na później. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zdejmij pomarańczową nasadkę ochronną ciągnąc cyngiel na zewnątrz, a następnie w górę. Nie stosuj żadnych narzędzi, pozostaw luźno wiszącą nasadkę. |
| <ol style="list-style-type: none"> 3. Przed podłączeniem sprawdź, czy czarna uszczelka nie jest uszkodzona.  | <ol style="list-style-type: none"> 2. Upewnij się, że: <ul style="list-style-type: none"> -Wszystkie kurki na urządzeniu gazowym są zamknięte. -Przełącznik jest w pozycji wyłączonej.  |
| <ol style="list-style-type: none"> 4. Dopasuj nakrętkę łączącą do cylindra przy pomocy właściwego klucza lub łączącego pokrętkła. (Gwint lewy). Nie dopuść do przekręcenia złączek butli z butanem.  | <ol style="list-style-type: none"> 3. Umieść „szybko mocujący” regulator na zaworze i mocno naciśnij w dół. Jeśli przełącznik jest mocno zamknięty, będzie można usłyszeć kliknięcie.  |
| <ol style="list-style-type: none"> 5. Gdy wymagane jest włączenie dopływu gazu, przekręć zawór butli w kierunku przeciwnym do ruchów wskazówek zegara.  | <ol style="list-style-type: none"> 4. Gdy wymagane jest włączenie dopływu gazu, przekręć przełącznik w górę na pozycję WŁĄCZONA (12 godzina).  |

Sprawdź szczelność wszystkich połączeń **przed** uruchomieniem urządzenia.

Odłączenie butli

| ZŁĄCZKA NAKRĘCANA | SZYBKZŁĄCZKA |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Przekręć zawór butli na pozycję WYŁĄCZONĄ (zgodnie z ruchem wskazówek zegara).  | <ol style="list-style-type: none"> 1. Przekręć przełącznik na pozycję WYŁĄCZONĄ (3 godzina).  |
| <ol style="list-style-type: none"> 2. Wyłącz wszystkie kurki gazowe na urządzeniu. POCZEKAJ, aż zgaśnie palnik. JEŚLI PŁOMIEŃ NIE ZGAŚNIE, PONOWNIE WŁĄCZ ZAWÓR LUB PRZEŁĄCZNIK. POZOSTAW URZĄDZENIE Z PŁOMIENIEM I SKONTAKTUJ SIĘ Z SERWISEM. | <ol style="list-style-type: none"> 2. Wyłącz wszystkie kurki gazowe na urządzeniu. POCZEKAJ, aż zgaśnie palnik. JEŚLI PŁOMIEŃ NIE ZGAŚNIE, PONOWNIE WŁĄCZ ZAWÓR LUB PRZEŁĄCZNIK. POZOSTAW URZĄDZENIE Z PŁOMIENIEM I SKONTAKTUJ SIĘ Z SERWISEM. |
| <ol style="list-style-type: none"> 3. NIGDY NIE ZDEJMUJ regulatora (lub nakrętki łączącej) przy otwartym zaworze butli. 4. ZDEJMIJ regulator (lub nakrętkę łączącą) przy pomocy klucza lub łączącego pokrętkła. (Gwint lewy).  | <ol style="list-style-type: none"> 3. Zdejmij „szybko łączący” regulator poprzez poziome naciśnięcie przełącznika i jednocześnie pociągnięcie go w górę.  |
| <ol style="list-style-type: none"> 4. WYMIENIĆ zaślepkę lub nasadkę na pustej butli lub częściowo wypełnionej butli, jeśli nie jest ona używana. | <ol style="list-style-type: none"> 4. WYMIENIĆ nasadkę uszczelniającą na pustej butli lub częściowo wypełnionej butli, jeśli nie jest ona używana. |

SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI

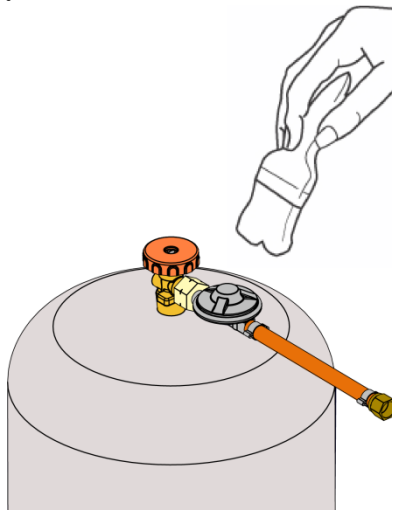
Wszystkie połączenia fabryczne zostały dokładnie sprawdzone pod względem szczelności, a palniki przetestowane pod względem właściwego płomienia. Niemniej jednak transport i przenoszenie mogą spowodować poluzowanie się osprzętu.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

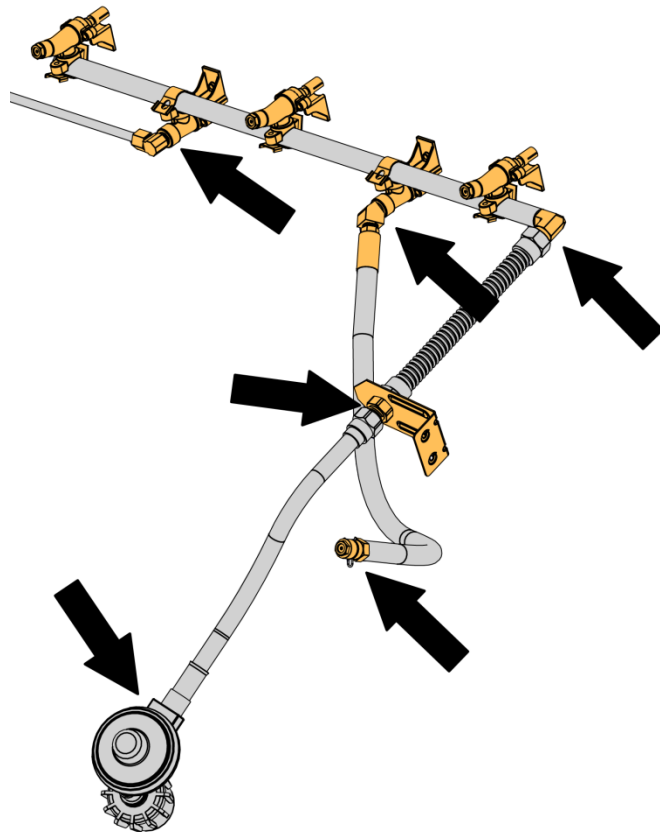
- **SPRAWDŹ CAŁY OSPRZĘT POD WZGLĘDEM SZCZELNOŚCI PRZED WŁĄCZENIEM GRILLA GAZOWEGO.**
- **SPRAWDZAJ ZAWÓR BUTLI POD WZGLĘDEM SZCZELNOŚCI PO KAŻDEJ WYMIANIE BUTLI.**
- **SPRAWDZAJ URZĄDZENIE POD WZGLĘDEM SZCZELNOŚCI PO KAŻDYM ODŁĄCZENIU I PODŁĄCZENIU BUTLI.**
- **NIGDY NIE SPRAWDZAJ URZĄDZENIA POD WZGLĘDEM SZCZELNOŚCI PRZY POMOCY PALĄCEJ SIĘ ZAPAŁKI LUB OTWARTEGO OGNIA.**
- **SPRAWDZAJ URZĄDZENIE POD WZGLĘDEM SZCZELNOŚCI NA WOLNYM POWIETRZU.**

W CELU SPRAWDZENIA SZCZELNOŚCI

1. Podłącz przewód gazu płynnego i regulator do **pełnej** butli gazowej.
2. Sprawdź, czy wszystkie gałki regulacyjne znajdują się w pozycji „OFF”.
3. Przygotuj roztwór mydła i wody lub detergentu w płynie w proporcji 1:1 lub zastosuj specjalistyczne preparaty do sprawdzania szczelności.
4. Całkowicie otwórz zawór butli.
5. Rozprowadź roztwór mydła na wszystkich połączeniach.

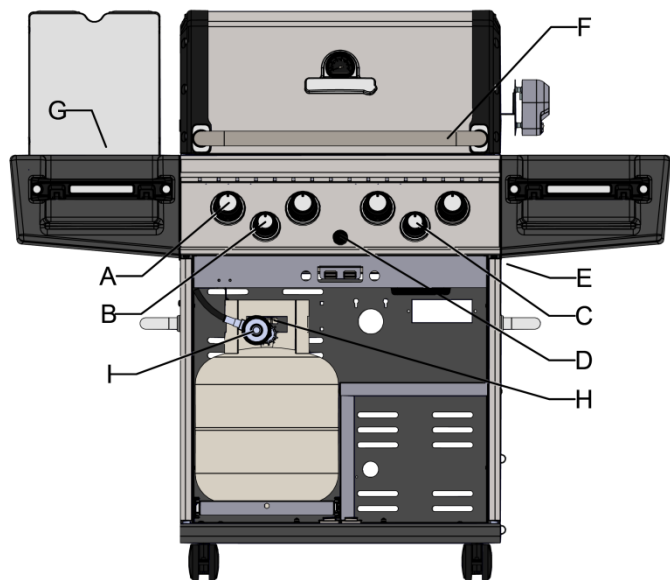


6. Jeśli grill posiada boczny palnik lub tylny palnik:
 - a. Dotknij koniuszkiem palca otwór bocznego palnika lub tylnego palnika.
 - b. Przekręć regulację "SIDE"/"REAR" na pozycję "HIGH".
 - c. Rozprowadź roztwór mydła na wszystkich połączeniach pomiędzy otworem a zaworem regulacyjnym.
 - d. Przekręć regulację "SIDE"/"REAR" na pozycję "OFF".



7. W przypadku nieszczelności widać będzie pęcherzyki unoszące się na obszarze takiej nieszczelności.
8. W przypadku wykrycia nieszczelności, zamknij butlę gazową zaworem odcinającym, zaciśnij złączkę i ponownie sprawdź (Krok 5).
9. Jeśli nadal pojawia się nieszczelność, skontaktuj się ze sprzedawcą grilla. Nie uruchamiaj urządzenia w przypadku wykrycia nieszczelności.

ZAPALANIE



- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| A. POKRĘTŁA PALNIKA GŁÓWNEGO | F. RĄCZKA DO PODNOSZENIE POKRYWY |
| B. POKRĘTŁO PALNIKA BOCZNEGO | G. PALNIK BOCZNY |
| C. POKRĘTŁO PALNIKA TYLNEGO | H. ZAWÓR BUTLI |
| D. ZAPALARKA | I. REGULATOR |
| E. OTWÓR DO ZAPALANIA RĘCZNEGO | |

1. Urządzenie musi być zmontowane zgodnie z instrukcją.
2. Sprawdź, czy butla gazowa jest pełna i właściwie podłączona do regulatora.
3. Sprawdź, czy system zasilania gazu jest szczelny. Więcej w sekcji „Sprawdzanie szczelności”.
4. Sprawdź, czy zwężki Venturiego zostały właściwie umieszczone na otworach zaworów gazowych.
5. Sprawdź, czy przewody zapłonu głównego palnika i bocznego palnika są podłączone.
6. **OSTRZEŻENIE: Zawsze otwieraj pokrywę przed zapaleniem.**
7. Ustaw pokrętki regulacyjne na pozycję "OFF" i włącz zasilanie gazu.

8a. Zapalenie palnika głównego:

Sprawdź, czy w elektronicznej zapalarkie jest bateria. Przyciśnij i przekręć pokrętko palnika głównego na pozycję "HIGH". Naciśnij i przytrzymaj przycisk na zapalarkie lub zapal zapalką w razie awarii zapalarki. Palnik powinien się rozpaść w ciągu 5 sekund.

Uwaga! Aby zapalić palnik zapalką, przeprowadź działania zgodnie z punktami od 1 do 8.

Włóż palącą się zapalkę przez otwór zapalania umieszczony u dołu po prawej stronie obudowy grilla. Naciśnij i przekręć prawe pokrętko regulacyjne na pozycję "HIGH". Palnik powinien zapalić się w ciągu 5 sekund.

Po zapaleniu pierwszego palnika, przyciśnij i przekręć pokrętko środkowego palnika głównego na pozycję "HIGH". Pozostałe palniki zapalą się automatycznie. Po zapaleniu palnika (palników) środkowych, przyciśnij i przekręć lewe pokrętko palnika głównego na pozycję "HIGH".

8b. Dla palnika bocznego:

Naciśnij i przekręć pokrętko regulacyjne na pozycję "HIGH".

Naciśnij i przytrzymaj przycisk na zapalniku. Palnik powinien zapalić się w ciągu 5 sekund.

Uwaga: Aby zapalić palnik zapalką, przeprowadź działania zgodnie z punktami od 1 do 8.

Przyłóż palącą się zapalkę do otworów palnika.

Naciśnij pokrętko regulacyjne i przekręć na pozycję "HIGH".

Palnik powinien zapalić się w ciągu 5 sekund.

8c. Zapalenie tylnego palnika różna:

Uwaga! Nie zapalaj jednocześnie palnika głównego i tylnego.

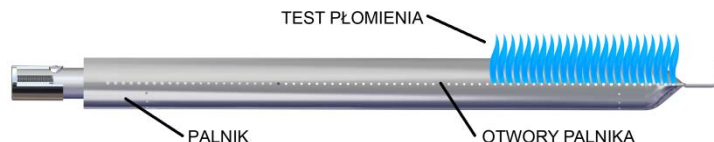
Ostrzeżenie! Tylny palnik musi znajdować się na swoim miejscu przez uruchomieniem pokrętki regulacyjnego.

Przyciśnij i przekręć pokrętko palnika różna na pozycję "HIGH".

Naciśnij i przytrzymaj przycisk zapalarki lub zapal zapalką w razie awarii zapalarki.

Palnik powinien się rozpaść w ciągu 5 sekund.

9. Ostrzeżenie! Sprawdź grill przed zapaleniem.



Przy ustawieniu pokrętki na pozycji "HIGH" z wszystkich otworów powinny wychodzić płomienie o długości 2,5cm / 1”.

Jeśli wystąpi jakakolwiek wymieniona poniżej sytuacja, prawdopodobnie zwężki Venturiego są zablokowane. Natychmiast odłącz dopływ gazu i wyczyść zwężki Venturiego. Więcej w sekcji „Zwężki Venturiego”.

1. Wyczuwasz ulatniający się gaz.
2. Ogień przeskakuje i cofa się.
3. Grill nierówno grzeje.
4. Z palników wydobywa się trzaskanie.

JEŚLI PALNIK NIE ZAPALA SIĘ:

1. Przyciśnij i przekręć pokrętko na pozycję "OFF". Poczekać 5 minut, a następnie spróbuj ponownie ustawiając pokrętko na pozycję "HIGH".
2. Jeśli którykolwiek palnik nie zapali się, zapoznaj się z „Instrukcją wykrywania i usuwania usterek”. Jeśli nie można rozwiązać problemu, nie próbuj osobiście naprawiać urządzenia; skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem.

WYŁĄCZANIE

1. Wyłącz zawór butli.
2. Przekręć pokrętki regulacyjne na pozycję "OFF".

Wypalanie. Przed rozpoczęciem grillowania po raz pierwszy, w następujący sposób dokonaj wypalania grilla, aby pozbyć się wszelkich zapachów lub zanieczyszczeń:

Podnieś pokrywę grilla. Zapal wszystkie palniki, po czym zamknij pokrywę i pozostaw grill na około 20 minut przy pokrętłach ustawionych na pozycję "HIGH". Przekręć pokrętła na pozycję "Off", podnieś pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Urządzenie jest gotowe do użytku.

Nagrzewanie. Przed przystąpieniem do grillowania przez dziesięć minut nagrzej grill przy zamkniętej pokrywie. Dostosuj temperaturę w zależności od rodzaju przygotowywanych potraw. Przetrzyj ruszt drucianą szczotką do grilli i nasmaruj lub spryskaj olejem roślinnym lub oliwą z oliwek. Dzięki temu potrawy nie będą przyklejały się do powierzchni.

Położenie pokrywy. Położenie pokrywy podczas grillowania zależy od osobistych preferencji użytkowników, jednak przygotowywanie potraw przebiega szybciej, przy mniejszym zużyciu gazu i większej kontroli nad temperaturą, kiedy pokrywa jest zamknięta. Ponadto, dzięki opuszczonej pokrywie mięso przygotowywane bezpośrednio na ruszcie nabiera mocniejszego smaku grillowanych potraw. Zamknięcie pokrywy jest również niezbędne podczas grillowania z termoobiegiem.

Systemy odparowywania. Budowa grilla pozwala na wykorzystywanie systemu odparowywania o nazwie Flav-R-Wave™ (dołączony do urządzenia).

TEMPERATURY GRILLOWANIA

Przy ustawieniu pokrętła na pozycji **High** ruszt będzie miał temperaturę około 600 - 650°F (320 - 340°C). Takie ustawienie pokrętła przeznaczone jest do szybkiego podgrzewania i wypalania pozostałości przygotowywanych potraw z rusztu po grillowaniu. Jest ono również idealne do szybkiego obsmażenia steków przed zmniejszeniem temperatury. Sporadycznie z takiego ustawienia korzysta się podczas dłuższego grillowania.

Przy ustawieniu pokrętła na pozycji **Medium/High** ruszt będzie miał temperaturę około 550°F (290°C). Takie ustawienie pokrętła przeznaczone jest do podgrzewania i grillowania steków i kotletów.

Przy ustawieniu pokrętła na pozycji **Medium** temperatura wewnątrz grilla będzie wynosiła około 450°F (230°C) (przy opuszczonej pokrywie). Takie ustawienie przeznaczone jest głównie do grillowania kurczaków, hamburgerów, warzyw, a także do pieczenia i zapiekania.

Przy ustawieniu pokrętła na pozycji **Low** temperatura wewnątrz grilla będzie wynosiła około 310- 350°F (155- 175°C). Takie ustawienie pokrętła przeznaczone jest do wędzenia i przygotowywania dużych kawałków mięsa, czy delikatnych ryb.

Temperatury podano w przybliżeniu. Rzeczywiste temperatury uzależnione są od temperatury na zewnątrz i siły wiatru.

GRILLOWANIE BEZPOŚREDNIE

Grillowanie bezpośrednie polega na przygotowywaniu potraw na ruszcie bezpośrednio nad płomieniem. Grillowanie bezpośrednie jest najczęściej stosowaną metodą przygotowywania takich potraw jak steki, ryby, hamburgery, kebaby i warzywa.

1. Potrawy, które mają być grillowane należy przygotować wcześniej. Pozwoli to na uniknięcie niepotrzebnych opóźnień i skróci czas oczekiwania na potrawy. Mięso należy zamarynować i przyprawić przed umieszczeniem go na ruszcie.
2. Dla uzyskania najlepszych efektów, mięso które kładziesz na ruszcie powinno mieć temperaturę pokojową. Usuń z mięsa zbędny tłuszcz w celu zminimalizowania nadmiernych płomieni wywołanych skapującym tłuszczem.
3. Przy zamkniętej pokrywie rozgrzej grill do wymaganej temperatury.
4. Nasmaruj ruszt olejem roślinnym dzięki czemu smażone potrawy nie będą przywierały do powierzchni.
5. Nie sól mięsa podczas grillowania. Będzie ono bardziej soczyste, kiedy zostanie posolone po ugrillowaniu.
6. Aby steki nie "wysychały", używaj szczypiec a nie widelca i rozpocznij grillowanie od pozycji "MEDIUM/HIGH" w celu szybkiego obsmażenia mięsa i zatrzymania soków w środku. Zmniejsz temperaturę aby przedłużyć czas smażenia podczas grillowania grubszych kawałków mięsa.
7. Naucz się rozpoznawać, kiedy mięso jest już ugrillowane w oparciu o czas smażenia i poprzez dotyk. W miarę grillowania mięso staje się coraz bardziej twarde. Jeżeli jest miękkie, oznacza to, że jest lekko niedopieczone. Jeżeli jest twarde, oznacza to, że jest dobrze wypieczone.

TECHNIKI GRILLOWANIA

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA BEZPOŚREDNIEGO

| | GRUBOŚĆ 1" / 2.54cm | POZYCJA POKRĘTŁA | CZAS NA JEDNĄ STRONĘ | CZAS RAZEM |
|------------------------------|------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|----------------|
| KURCZAK | ŚREDNIO WYPIECZONY /DOBRZE WYPIECZONY | MEDIUM | 3 / 3 / 3 / 3 | 12 MIN |
| SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA | ŚREDNIO WYPIECZONE /DOBRZE WYPIECZONE | MED / LOW | 5 / 5 / 5 / 5 | 20 MIN |
| HAMBURGER | ŚREDNIO WYPIECZONY | MEDIUM | 3 / 3 / 3 / 3 | 12 MIN |
| HAMBURGERY 3/4" ZAMROŻONE | ŚREDNIO WYPIECZONE | MEDIUM | 3 / 3 / 3 / 3 | 12 MIN |
| FILET RYBNY | ŚREDNIO WYPIECZONY | MEDIUM | 2 / 2 / 2 / 2 | 8 - 10 MIN |
| PRZYGOTOWANE MIĘSO HOMARA | ŚREDNIO WYPIECZONE | MEDIUM | 4 / 4 / 4 / 4 | 16 - 20 MIN |

GRILLOWANIE POŚREDNIE Z TERMOOBIEGIEM

Idealną metodą do przyrządzania dużych kawałków mięsa, takich jak pieczenie lub mięso drobiowe, jest wykorzystanie termoobiegu na rożnie lub bez.

1. Przy przygotowywaniu potraw z termoobiegiem na rożnie lub bez rożna, zaleca się stosowanie brytfanny na skapujący tłuszcz. Pojemnik umieścić na aromatyzatorach Flav-R-Wave, w centralnej części pod pieczoną potrawą. Napełnij brytfannę wodą do wysokości 1/2 - 1 cala. Można również dolać soku owocowego, wina lub marynaty – wzmocni to smak przyrządzanej potrawy. W trakcie smażenia uzupełniaj brytfannę płynami.
2. W większości przypadków przyrządzanie potraw z termoobiegiem na rożnie lub bez rożna daje najlepsze efekty przy opuszczonej pokrywie i zmniejszonej temperaturze. Można nastawić wszystkie palniki na niską temperaturę lub palniki zewnętrzne na średnią temperaturę a palnik (palniki) środkowy wyłączyć. Dzięki wyłączeniu palnika środkowego soki znajdujące w pojemniku na tłuszcz nie przypalają się.
3. Przed umieszczeniem mięsa na grillu należy natrzeć je olejem roślinnym. Dzięki temu skórka ładnie zbrązowieje.
4. Podczas przyrządzania potraw bez pojemnika na tłuszcz należy zabezpieczyć się przed ryzykiem zapalenia się tłuszczu (nie zaleca się przygotowywania potraw w ten sposób).
5. Chronić ręce przed poparzeniem stosując podczas grillowania rękawice kuchenne.
6. Przed wyciągnięciem pojemnika na tłuszcz należy wyłączyć grill i poczekać aż ostygnie. Wytopiony tłuszcz jest bardzo łatwopalny i należy się z nim obchodzić ostrożnie.
7. Przyrządzając pieczenie i mięso drobiowe z termoobiegiem bez rożna, mięso ułożone na podstawce do grillowania należy umieścić bezpośrednio na ruszcie.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYRZĄDZANIA POTRAW NA ROŻNIE Z TERMOOBIEGIEM

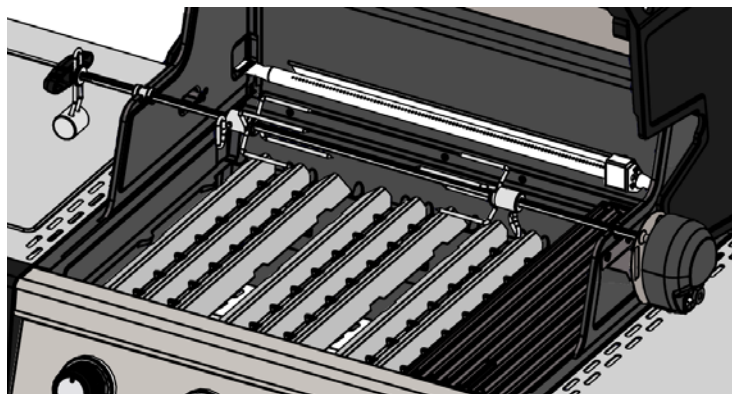
| | | | |
|-------------------|----------|---------|-------------|
| PIECZEŃ WOŁOWA | 1,5-3 kg | MED/LOW | 2 - 4 godz. |
| PIECZEŃ WOŁOWA | 3-5 kg | MED/LOW | 3 - 5 godz. |
| PIECZEŃ WIEPRZOWA | 1-2,5 kg | MED/LOW | 2 - 4 godz. |
| PIECZEŃ WIEPRZOWA | 3-5 kg | MED/LOW | 3 - 5 godz. |
| INDYK LUB KURCZAK | 1-2,5 kg | MED/LOW | 2 - 4 godz. |
| INDYK LUB KURCZAK | 2,5-5 kg | MED/LOW | 3 - 5 godz. |

Korzystając z palnika rożna, należy ustawić pokrętko na pozycji Med / High.

PIECZENIE NA ROŻNIE

Postępuj zgodnie ze wskazówkami podanymi powyżej dla smażenia pośredniego z termoobiegiem.

1. Na rożnie mieści się do 7 kg mięsa przy zachowaniu ograniczenia związanego z odstępem umożliwiającym obracanie mięsa. W celu uzyskania najlepszych rezultatów, mięso powinno znajdować się na środku rożna, aby zapobiec utracie równowagi.



2. Przy założonym ruszcie górnym rożen nie będzie się obracał.
3. Dokładnie umieść mięso na rożnie przed położeniem go na grill. W przypadku drobiu, mocno zwiąż skrzydełka i nóżki, aby uniknąć kontaktu z blachą.

Tyłny palnik rożna

Niektóre modele wyposażone są w tylny palnik podgrzewający potrawy przyrządzane na rożnie. Tylny palnik to idealny sposób na przyrządzanie pieczeni i mięsa drobiowego. Dzięki temu, że źródło ciepła znajduje się za przygotowywaną potrawą, nie ma ryzyka wystąpienia nadmiernych płomieni powodowanych skapującym tłuszczem. Pod rożnem można umieścić pojemnik, do którego będą skapywały soki ze smażonych potraw, które potem będzie można wykorzystać do polewania lub przygotowania sosu. Tylny palnik sprężynowy można łatwo usunąć, jeśli nie jest używany.

W celu zapalenia tylnego palnika należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi na stronie 6.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE TEMPERATURY MIĘSA

| | NIEDOPIECZONE (KRWISTE) | ŚREDNIO WYPIECZONE | DOBRZE WYPIECZONE |
|---------------------------------------|----------------------------|-----------------------|----------------------|
| MIĘSO WOŁOWE / JAGNIĘCE / CIELEŃCE | 130°F / 55°C | 145°F / 63°C | 160°F / 70°C |
| MIĘSO WIEPRZOWE | | 150°F / 65°C | 170°F / 77°C |
| MIĘSO DROBIOWE | | | 170°F / 77°C |

Użycie termometru do mięsa pozwoli na uzyskanie najlepszych efektów.

KONSERWACJA

KONSERWACJA OKRESOWA

Po przyrządzeniu potraw należy przygotować urządzenie do kolejnego grillowania. W tym celu należy wypalić pozostałości potraw z rusztu i Flav-R-Wave™ w następujący sposób:

Ruszt

Usuń żywność z rusztu, przekręć gałki regulacyjne na pozycję "HIGH" i pozwól, aby grill pracował przy zamkniętej pokrywie przez 5 do 10 minut albo do momentu, gdy przestanie się z niego wydobywać dym.

Do czyszczenia rusztu stosuj długą drucianą szczotkę z włosiem ze stali szlachetnej. **Należy pamiętać, że po każdorazowym wypaleniu grilla trzeba natłuścić ruszt dowolnym olejem spożywczym w celach konserwacji.**

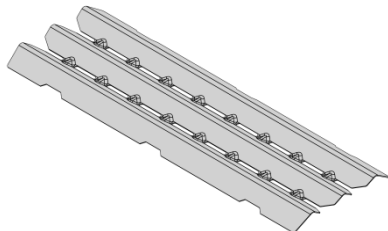
Mycie rusztu nie jest wymagane po każdym posiłku. W celu umycia tych części zastosuj roztwór łagodnego mydła i wody, a następnie dokładnie je wypłucz. Nigdy nie stosuj komercyjnych środków do czyszczenia.

Porcelanowa powłoka

Większość rusztów pokrytych jest wytrzymałą porcelanową emalią, która ułatwia czyszczenie i zmniejsza ilość żywności przywierającej do rusztu. W przypadku nieumiejętnego obchodzenia się z tym elementem mogą się pojawić odpryski. Nie ma to wpływu na stosowanie lub wydajność rusztów. Jeśli pojawi się rdza, usuń ją przy pomocy szczotki, a następnie pokryj ruszt olejem spożywczym. Nie wolno używać metalowych skrobaków umieszczonych na końcach niektórych szczotek, ponieważ niszczą one porcelanową powłokę.

Flav-R-Wave™

Jeśli na aromatyzerskich Flav-R-Wave™ zaczyna zbierać się osad, zdejmij ruszt i zeskrob nadmierny osad przy pomocy szczotki.



Tacka na tłuszcz

Tacka na tłuszcz znajduje się zaraz pod otworem, przez który wycieka tłuszcz i jest dostępna z tyłu lub z boku grilla. Tackę należy regularnie sprawdzać, czyścić i wymieniać, aby zapobiec wylaniu się tłuszczu (S15115).

KONSERWACJA COROCZNA

Aby zapewnić bezpieczeństwo i wydajność urządzenia, niezbędne jest kontrolowanie i czyszczenie poniższych elementów przynajmniej raz w roku lub po każdym okresie przechowywania przekraczającym jeden miesiąc.

Palnik

Wymontuj palnik i sprawdź, czy nie ma w nim pęknięć i śladów zużycia.

Oczyść zewężki Venturiego przy pomocy szczotki do palników, aby usunąć wszelkie blokady spowodowane przez pająki lub owady. Więcej w sekcji „Zewężki Venturiego”.



Po zdjęciu palnika, oczyść wnętrze piekarnika zdrapując jego boki i odkurzając jego dno.

Przewód gazu

Sprawdź i jeżeli to konieczne wymień. Patrz sekcja "Regulator Ciśnienia Gazu i Przewód”.

Zewnątrz wykończenie

Jeśli pojawią się białe plamy spowodowane utlenianiem, umyj zewnętrzną część pokrywy roztworem mydła i wody.

Dokładnie spłucz powierzchnie, a następnie przetrzyj je kawałkiem materiału zamoczonego w oleju spożywczym, aby nabrały one połysku.

Rdza jest wynikiem naturalnego procesu utleniania i może się pojawić na częściach żeliwnych i stalowych. Nie będzie miała wpływu na działanie grilla.

Stal szlachetna

Pod wpływem warunków atmosferycznych i bardzo wysokich temperatur pokrywa wykonana ze stali nierdzewnej może zmienić kolor na jasnobrązowy. Jest to zwykłe odbarwienie i nie jest uznawane za wadę produkcyjną.

Półki boczne Perma-Mold

Umyj wodą z mydłem. Pokryj niewielką warstwą oleju, aby były bardziej błyszczące.

Części zamienne

Jeśli pojawią się problemy z regulatorem, przewodem gazu, palnikiem lub zaworami regulacyjnymi, **nie** próbuj naprawiać tych części. Skontaktuj się ze sprzedawcą, autoryzowanym serwisem lub importerem w celu uzyskania części zamiennych. Aby zapewnić optymalną wydajność urządzenia, stosuj wyłącznie oryginalne części zamienne Broil King.

Sprawdzanie szczelności

Po ponownym podłączeniu butli gazowej, sprawdź szczelność. Więcej w sekcji „Sprawdzanie szczelności”.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| USTERKA | MOŻLIWA PRZYCZYNA | NAPRAWA |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ZAPACH GAZU | ZAMKNIJ NATYCHMIAST ZAWÓR GAZU NA BUTLI. NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA ZANIM USUNIESZ WYCIEK. | |
| Wyciek na butli, reduktorze lub innym połączeniu. | 1. Złącze regulatora luźne. 2. Wyciek w wężu gazowym, regulatorze, lub kurkach gazowych. | 1. Dokręć i zrób test. 2. Zgłoś się do centrum serwisowego. |
| Ogień pod panelem. | Dysze zablokowane. | Wyczyść dysze. |
| Palnik nie zapala się. | 1. Pusta butla. 2. Przewód zapalnika nie podłączony. 3. Elektroda zapalnika źle ustawiona względem palnika. 4. Zapalnik nie działa. 5. Dysze zablokowane. 6. Dysze palnika nie pokrywają się z dyszami zaworów. 7. Dysza zaworu zablokowana 8. Wąż gazowy jest skręcony. 9. Połączenie regulatora luźne. | 1. Napełnij butlę. 2. Podłącz przewód. 3. Ustaw elektrodę. 4. Sprawdź czy bateria się nie wyładowała. Sprawdź czy do zapalnika nie dostała się woda. 5. Wymontuj palnik, wyczyść dysze. 6. Ustaw dysze względem dysz zaworów. 7. Wymontuj palnik, wyczyść dyszę używając szpilki, nie wierć. 8. Wyprostuj wąż. Utrzymuj wąż z dala od obudowy. 9. Dokręć połączenie. Sprawdź wyciek. |
| Słabnąca wydajność, "strzelający" odgłos. | 1. Pusta butla. 2. Dysze palnika zablokowane. | 1. Wymień butlę. 2. Wymontuj palnik, wyczyść dysze. |
| Przegrzane miejsca na rusztach grilla. | Dysze palnika zablokowane. | Wymontuj palnik. Wyczyść dysze. |
| "Języki ognia", zapalanie się tłuszczu. | Za wysoka temperatura. | Ustaw pokrętkę regulacji gazu na minimum. |
| Huczący odgłos regulatora. | Zawór cylindra otwarty gwałtownie. | Odkręcaj zawór butli powoli. |
| Żółty lub pomarańczowy płomień palnika. | 1. Mały Żółty lub pomarańczowy płomień jest normalny, nadmierny może być spowodowany blokadą dysz palnika. 2. Otwory palnika są zablokowane. | 1. Wymontuj palnik i wyczyść dysze. 2. Wymontuj palnik i wyczyść go miękką szczotką. |
| Pokrywa w środku wydaje się łuszczyć. | Jest to osad tłuszczu. Wewnętrzna strona pokrywy nie jest pokryta farbą. | Wyczyść go szczotką. |

GWARANCJA

Gwarancja wchodzi w życie z dniem zakupu urządzenia i jest ograniczona wyłącznie do bezpłatnej naprawy/wymiany części/podzespołów, w których wystąpiły wady podczas normalnego domowego użytkowania.

Dystrybutor na danym terytorium jest zobowiązany zapewnić części zamiennie. Wszystkie inne koszty takie jak koszt naprawy, demontażu i montażu urządzenia są odpowiedzialnością właściciela urządzenia.

Gwarancja na urządzenie przysługuje oryginalnemu nabywcy urządzenia, wyszczególnionemu w kuponie rejestracji gwarancji i dotyczy wyłącznie produktu sprzedanego oraz użytkowanego na terenie kraju gdzie został on nabyty (różnica w typach gazu na obszarze różnych krajów wymaga zainstalowania w urządzeniach odpowiednich dysz, zaworów oraz regulatora ciśnienia).

CO OBEJMUJE GWARANCJA

| | Imperial, Regal Sovereign | Baron, Signet Monarch | Crown | Royal, Gem | Keg | Smoke |
|-------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|------------|------------|--------|--------|
| Elementy pokrywy ze stali nierdzewnej | Dożywotnia | Dożywotnia | | | | |
| Elementy pokrywy ze stali pokrytej emalią porcelanową | Dożywotnia | Dożywotnia | 2 lata | | | |
| Piekarnik z odlew aluminium / elementy | Dożywotnia | Dożywotnia | Dożywotnia | Dożywotnia | | |
| Piekarnik ze stali nierdzewnej | Dożywotnia | | | | | |
| Piekarnik ze stali pokrytej porcelaną | | 10 lat | 2 lata | | | |
| Stalowa obudowa | | | | | 10 lat | 5 lat |
| Żeliwne ruszty | 2 lata | 2 lata | 2 lata | 2 lata | 2 lata | |
| Ruszty ze stali nierdzewnej | 5 lat | | | | | 5 lat |
| Aromatyzjer Flav-R-Wave™ ze stali nierdzewnej | 5 lat | 3 lata | 2 lata | 2 lata | | |
| Palniki Dual-Tube™ | 10 lat | 10 lat | | | | |
| Palniki tubowe | | | 5 lat | 5 lat | | 5 lat |
| Palnik różna | 10 lat | 10 lat | 5 lat | | | |
| Palnik kuchenki bocznej | 2 lata | 2 lata | 2 lata | 2 lata | | |
| Elementy wózka ze stali nierdzewnej | 5 lat | 5 lat | 2 lata | | | |
| Pozostałe elementy oraz farba | 2 lata | 2 lata | 2 lata | 2 lata | 2 lata | 2 lata |

NIE GWARANTUJEMY

Gwarancja nie obejmuje wszelkich wad lub niesprawności wynikłych z powodu wypadku, nadużywania, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, dokonanych zmian w konstrukcji urządzenia, wandalizmu, nieprofesjonalnej instalacji, nieodpowiedniej konserwacji lub serwisu, zaniedbania lub niedokonania rutynowej konserwacji łącznie z uszkodzeniami spowodowanymi przez insekty w przewodach gazowych palników jak wcześniej wspomniano w instrukcji obsługi, usterek lub zniszczeń wynikłych z powodu ekstremalnych warunków pogodowych takich jak grad, huragan, trzęsienie ziemi, przebarwienia spowodowane bezpośrednio środkami chemicznymi lub substancjami zawartymi w atmosferze. Koszt wysyłki, transportu, instalacji lub demontażu, robocizny związanej z naprawą, wyceny znajduje się po stronie klienta. Gwarant nie jest odpowiedzialny za pośrednie lub bezpośrednie straty wynikłe z powodu niesprawnego działania urządzenia.

REKLAMACJE

Podstawą rozpatrzenia reklamacji jest poprawnie zarejestrowany grill oraz wypełnione zgłoszenie reklamacyjne. Grill musi zostać zarejestrowany w ciągu 30 dni od daty zakupu poprzez dołączony do grilla formularz lub za pośrednictwem formularza znajdującego się na stronie internetowej: www.broilking.pl/rejestracja.

Formularz reklamacyjny znajduje się na stronie internetowej www.broilking.pl/reklamacja. Zgłoszenia reklamacyjnego można dokonać również bezpośrednio w miejscu zakupu. Klient jest zobowiązany dostarczyć urządzenie do punktu zakupu.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Używanie innych niż oryginalnych części zamiennych Broil King dostępnych na stronie www.broilking.pl/czesci automatycznie unieważnia gwarancję.

PALNIKI

Żywotność palników wykonanych ze stali nierdzewnej niemal całkowicie uzależniona jest od zgodnego z przeznaczeniem użytkowania, czyszczenia oraz konserwacji. Gwarancja nie pokrywa wad powstałych w wyniku niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania lub konserwacji palnika, w przypadku kiedy wystąpią takie zaniedbania oferujemy właścicielowi zakup nowego palnika.

RUSZTY (PORCELANOWA POWŁOKA)

Większość rusztów pokrytych jest trwałą porcelanową emalią ułatwiającą ich czyszczenie i zapobiegającą przywieraniu przyrządzanych potraw. Ubytki (odpryski) w tej powłoce mogą wystąpić w przypadku nieostrożnego użytkowania rusztów. Nie ma to jednak wpływu na wydajność urządzenia. Gwarancja nie uwzględnia takich uszkodzeń wynikłych z powodu nieodpowiedniego użytkowania. Jeżeli takie uszkodzenie wystąpi zaleca się usunąć rdzę szczotką z włosiem wykonanym ze stali nierdzewnej i pokryć uszkodzoną powierzchnię olejem spożywczym.

AROMATYZERY FLAV-R-WAVE™

Grille gazowe Broil King wykorzystują aromatyzery Flav-R-Wave™. Korzystanie z innych produktów spowoduje utratę gwarancji. Udzielamy od dwóch do pięciu lat gwarancji w zależności od modelu grilla obejmującej wady materiałowe, liczonej od daty zakupu. Rdza pojawiająca się na powierzchni nie ma wpływu na działanie aromatyzerskich Flav-R-Wave™ i nie jest objęta gwarancją. Jeżeli pojawi się rdza, należy ją usunąć i nasmarować powierzchnię olejem spożywczym.

BUTLA GAZOWA

Butla gazowa nie jest częścią urządzenia. Producent tego podzespołu jest całkowicie odpowiedzialny za jego sprawność i bezpieczeństwo.

Agrimpex Griluj i Gotuj jest wyłącznym
importerem i dystrybutorem marki Broil King w
Polsce.

W przypadku jakichkolwiek pytań skontaktuj
się z nami telefonicznie pod numerem telefonu
+48 16 623 61 62 lub mailowo pisząc na adres
biuro@broilking.pl

Agrimpex Griluj i Gotuj
37-500 Jarosław
ul.Zwierzyniecka 2a

odwiedź naszą stronę www.broilking.pl