

Broil King®

GRILL GAZOWY DO ZABUDOWY

INSTRUKCJA OBSŁUGI

DO UŻYTKU Z GAZEM PROPAN LUB PROPAN-BUTAN

KATEGORIA I₃B/P(37)

DO UŻYTKU Z GAZEM ZIEMNYM

KATEGORIA I₂E(20) WYSOKOMETANOWY TYPU E (DAWNIEJ GZ-50)

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO	2
MONTAŻ	3
BUTLA GAZOWA	11
WAŻ DO GAZU/REDUKTOR	11
WYMIANA BUTLI Z GAZEM	12
PODŁĄCZENIE BUTLI NA GAZ ORAZ ZASILANIA NA GAZ ZIEMNY	13
SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI	14
ZWĘŻKI VENTURIEGO	15
ODPALANIE GRILLA	16
OBSŁUGA	17
TECHNIKI GRILLOWANIA	18
TRANSFORMATOR	21
OŚWIETLENIE PIEKARNIKA	22
PODŚWIETLENIE PANELU STEROWANIA ...	23
KONSERWACJA	24
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	25
GWARANCJA	26

Warunkiem udzielenia gwarancji jest rejestracja produktu w ciągu 30 dni od daty zakupu, dokonana za pośrednictwem formularza znajdującego się na stronie internetowej www.broilking.pl/rejestracja. Do rejestracji konieczne jest posiadanie dowodu zakupu produktu na terenie Polski.

Zapisz numer modelu i numer seryjny grilla znajdujące się na srebrnej etykiecie, która umieszczona jest z tyłu grilla.

NUMER MODELU MOD.	-
NUMER SERYJNY SER.	-
DATA ZAKUPU	DD / MM / RRRR

PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA NALEŻY DOKŁADNIE I W CAŁOŚCI PRZECZTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI. PO PRZECZYTANIU WARTO JĄ ZACHOWAĆ DO DALSZEGO WYKORZYSTANIA.

BEZPIECZEŃSTWO

To urządzenie jest zaprojektowane według norm CE.

Używaj grilla wyłącznie na zewnątrz.

Dokładnie zapoznaj się z instrukcją obsługi przed użyciem.

Uwaga! Niektóre części mogą być bardzo gorące. Nie dopuszczaj małych dzieci do urządzenia.

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

Używaj rękawic ochronnych dotykając gorących elementów urządzenia.

Otwory doprowadzające powietrze w palnikach głównych, palniku kuchenki bocznej oraz palniku różna zostały fabrycznie wyregulowane, ustawione i uszczelnione, z tego względu nie mogą być regulowane.

Jakiegolwiek zmiany w konstrukcji urządzenia mogą stworzyć niebezpieczeństwo.

Zachowaj ostrożność podczas przestawiania i transportowania urządzenia.

W przypadku wycieku gazu należy natychmiastowo zamknąć dopływ gazu. Umieść wąż od gazu z dala od gorących powierzchni i wody.

Jeżeli poczujesz zapach gazu:

1. Zamknij i odłącz dopływ gazu do urządzenia.
2. Zgaś otwarty płomień.
3. Otwórz pokrywę.
4. Jeśli nadal czujesz zapach ulatniającego się gazu, trzymaj się z dala od urządzenia i natychmiast wezwij swojego dostawcę gazu lub straż pożarną. Skontaktuj się z działem technicznym pod numerem telefonu 16 623 61 73.

SPECYFIKACJE

DOSTOSOWANY DO UŻYTKOWANIA W	KATEGORIA GAZU	CIŚNIENIE GAZU BUTAN	CIŚNIENIE GAZU PROPAN	CIŚNIENIE GAZU ZIEMNEGO
PL	L ₃ B/P(37)	37 mbar	37 mbar	
PL	L ₂ E(20)			20 mbar

SPECYFIKACJE

MODEL	MOC WYJŚCIOWA	WYDATEK GAZU	ŚREDNICA DYSZY GŁÓWNEGO PALNIKA	ŚREDNICA DYSZY BOCZNEGO PALNIKA	ŚREDNICA DYSZY PALNIKA RÓŻNA
9856-53PL	12.8 kW	931 g/h	0.91		
9856-56PL	12.8 kW	931 g/h	1.32		
9960 / 9964-83PL	19.9 kW	1447 g/h	0.91	0.79	0.99
9960 / 9964-86PL	19.9 kW	1447 g/h	1.32	1.09	1.61
9980 / 9984-83PL	23.1 kW	1680 g/h	0.91	0.79	1.02
9980 / 9984-86PL	23.1 kW	1680 g/h	1.32	1.09	1.55
9970 / 9974-83PL	24.7 kW	1796 g/h	0.87	0.79	0.99
9970 / 9974-86PL	24.7 kW	1796 g/h	1.30	1.09	1.61

BEZPIECZEŃSTWO

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ELEKTRYCZNEJ!

OSTRZEŻENIE! Nie przestrzeganie tych instrukcji może prowadzić do uszkodzenia nieruchomości, obrażeń ciała lub śmierci!

- Napięcie wejściowe 230-240V / 50Hz
- Napięcie wyjściowe 12V / 1600mA
- **Niebezpieczeństwo!** Zanurzenie przewodów lub wtyczek w wodzie lub innych płynach może być przyczyną porażenia prądem elektrycznym!
- Gdy urządzenie nie jest używane oraz przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić przed dalszym użytkowaniem urządzenia. W celu naprawy skontaktuj się z serwisem.
- Nie pozwól, aby przewód elektryczny ocierał o krawędź półek bocznych i dotykał rozgrzanych elementów grilla.
- Urządzenie może być podłączone wyłącznie do gniazdek z uziemieniem.
- Nie wolno odłączać wtyczki uziemiającej ani używać jej z adapterem.
- Używaj tylko przedłużaczy z uziemieniem o prawidłowej mocy znamionowej i certyfikatem do użytku zewnętrznego z oznaczeniem minimum IP44.

MONTAŻ

KONFIGURACJA

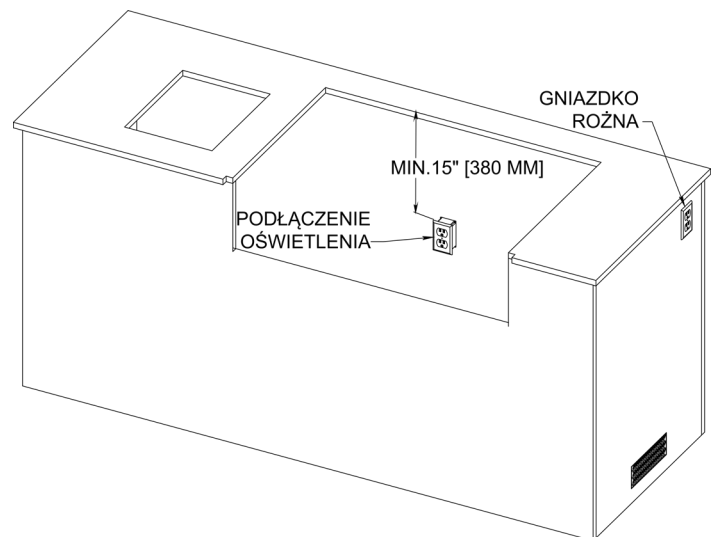
Grill do zabudowy oraz wszystkie akcesoria powinny być na miejscu montażu przed rozpoczęciem budowy. Istnieje wiele możliwości zaprojektowania zewnętrznej kuchni.

Jeżeli grill wyposażony jest w kuchenkę boczną, pamiętaj, aby umiejscowić ją po lewej stronie grilla.

GNIAZDKA ELEKTRYCZNE

Jeżeli planujesz używanie zestawu różna, gniazdko elektryczne powinno zostać umieszczone z tyłu po prawej stronie zabudowy.

Do grilli do zabudowy z oświetleniem wewnątrz piekarnika, zamontuj gniazdko z uziemieniem wewnątrz zabudowy na tylnej ścianie w odległości minimum 380mm od blatu.



MONTAŻ

Montaż urządzenia powinien być wykonany przez wykwalifikowanych specjalistów.

USTAWIENIE GRILLA GAZOWEGO DO ZABUDOWY

Upewnij się, że wokół grilla jest wystarczająca ilość miejsca do odpowiedniej wentylacji oraz odprowadzenia ciepła i dymu.

PRZY WYBORZE MIEJSCA DLA GRILLA GAZOWEGO WEŹ POD UWAGĘ:

- Ustawienie urządzenia względem kierunku wiatru.
- Odległość od ścieżek komunikacyjnych.
- Utrzymanie możliwie jak najkrótszych przewodów gazowych oraz połączeń elektrycznych.

UMIEŚĆ GRILLA:

- W miejscu gdzie będzie łatwa droga ewakuacji w przypadku pożaru.
- W miejscu, które jest dobrze wentylowane.

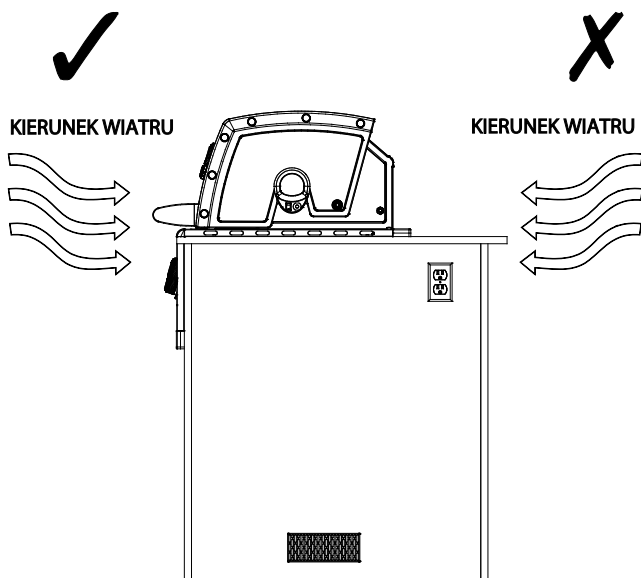
NIE UMIESZCZAJ GRILLA:

- W garażu lub innym zabudowanym miejscu.
- Pod konstrukcją wykonaną z materiałów łatwopalnych

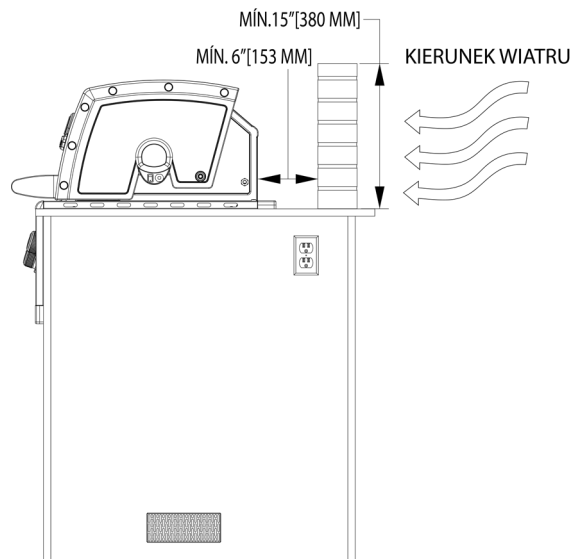
Grill pobiera powietrze poprzez specjalnie zaprojektowane otwory w panelu sterowania, następnie odprowadzone otworem z tyłu grilla.

Umieszczając grilla w wietrznym miejscu, pamiętaj, aby urządzenie było skierowane przodem do kierunku wiatru. Pozwoli to na:

- Nie kierowanie ciepła oraz dymu na osobę grillującą
- Lepszą wentylację urządzenia



Umieszczenie grilla tyłem do kierunku wiatru będzie wymagało montażu ścianki ochronnej. Ścianka ochronna powinna być skonstruowana z materiałów niepalnych, być w odpowiedniej odległości od grilla, aby pozwolić na wyrzut gorącego powietrza z urządzenia oraz o odpowiedniej wysokości zabezpieczającej tył grilla przed wiatrem.



UWAGA: Wiatr wiejący z tyłu grilla w kierunku otworów wentylacyjnych może zakłócić prawidłowy przepływ powietrza wewnątrz grilla, ograniczając wydajność urządzenia lub w szczególnych przypadkach może powodować wzrost temperatury w okolicach panelu sterowania. Może to skutować oparzeniami, jeżeli powierzchnia panelu sterowania lub pokrętła nagrzeją się nadmiernie.

W trakcie podmuchów silnego wiatru, zalecamy wyłączenie grilla. Uszkodzenie grilla spowodowane silnym wiatrem, takie jak stopione pokrętła lub przepalony przewód zapalarki, zmiana koloru panelu sterowania w skutek przegrzania - nie są objęte gwarancją.

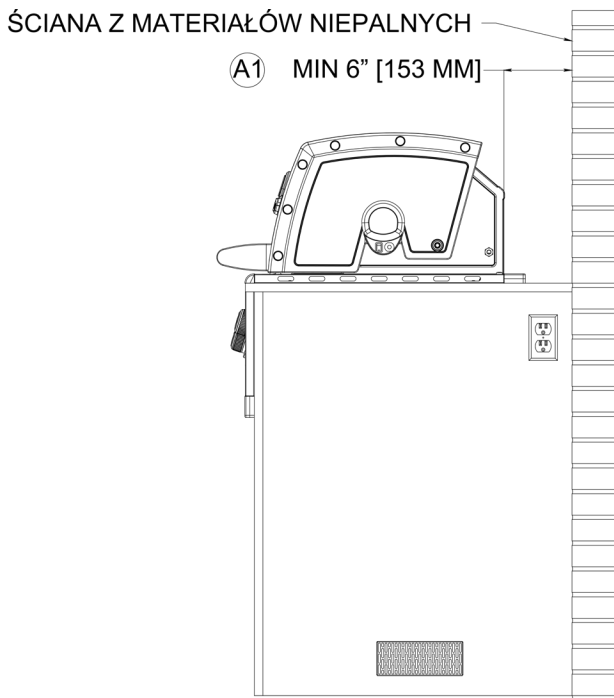
MONTAŻ - BEZPIECZEŃSTWO

ODLEGŁOŚĆ BOCZNEJ I TYLNEJ ŚCIANY ZABUDOWY

UWAGA: Zabudowa wymaga blatu skonstruowanego z trwałych, ognioodpornych materiałów. Błat musi być gładki oraz zostać zamontowany poziomo.

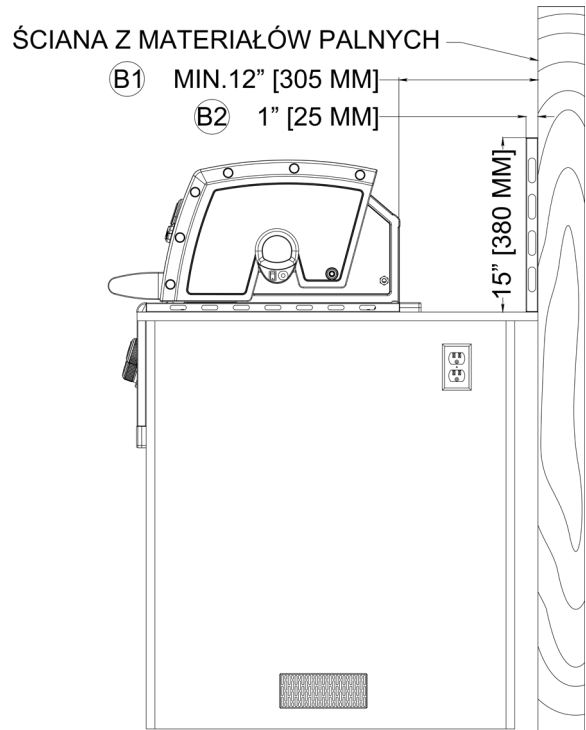
A) Bezpieczna odległość pomiędzy grillem a niepalną ścianą ponad blatem

1. Grill musi być umieszczony w odległości minimum 153 mm od prawej i lewej strony oraz tyłu jakichkolwiek ścian wykonanych z materiałów niepalnych, w celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji oraz miejsca na prawidłowe otwarcie pokrywy.



B) Bezpieczna odległość pomiędzy grillem a zabezpieczoną palną ścianą ponad blatem

1. Grill musi być umieszczony w odległości minimum 305 mm od prawej i lewej strony oraz tyłu jakichkolwiek ścian wykonanych z materiałów palnych z zabezpieczeniem.
2. Niepalne zabezpieczenie musi mieć grubość 25 mm, wentylowaną przestrzeń od ściany z materiałów palnych i minimalną wysokość 375 mm, licząc od blatu.



DEFINICJA MATERIAŁÓW PALNYCH

Jakakolwiek konstrukcja lub struktura ozdobna wykonana z drewna, płyty papierowej, włókien roślinnych, winylu / tworzywa sztucznego lub innych materiałów, które mogą przenosić ciepło lub być zapalone i spalone. Takie materiały uważa się za palne, mimo że są odporne na płomień, ognioodporne, posiadają powłokę ognioodporną lub inne zabezpieczenie opóźniające zapłon.

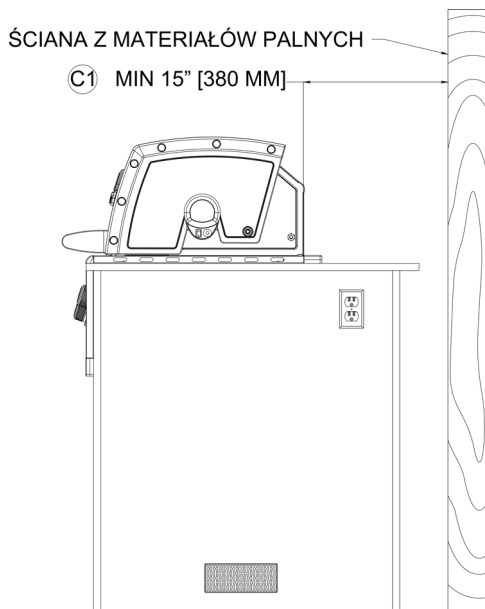
DEFINICJA MATERIAŁÓW NIEPALNYCH

Materiał, który nie jest zdolny do zapalenia się i spalania, na przykład materiały składające się wyłącznie z kombinacji stali, żelaza, cegły, betonu, dachówki, łupków i tynków.

MONTAŻ - BEZPIECZEŃSTWO

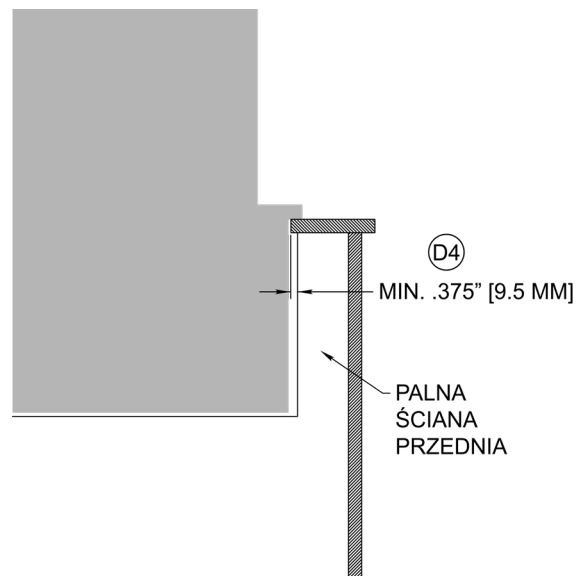
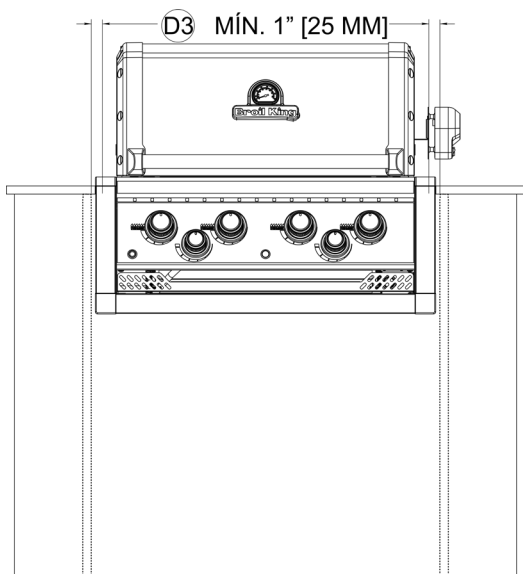
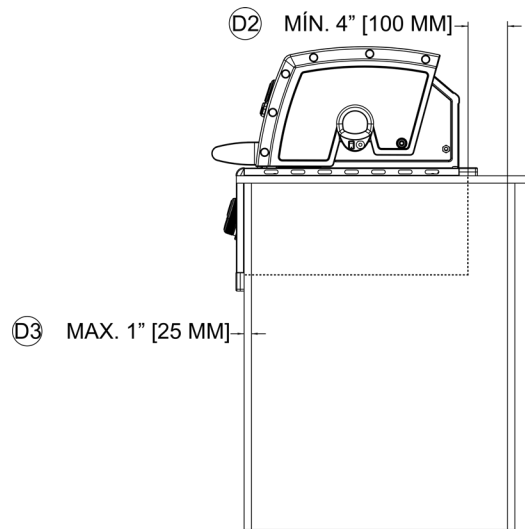
C) Bezpieczna odległość pomiędzy grillem, a palną ścianą nad blatem zabudowy.

1. Grill musi być umieszczony w odległości minimum 375 mm od prawej i lewej strony oraz tyłu jakichkolwiek ścian wykonanych z materiałów palnych i niepalnego blatu zabudowy.



D) Bezpieczna odległość pomiędzy grillem a palną lub niepalną konstrukcją zabudowy pod niepalnym blatem

1. W przypadku gdy konstrukcja zabudowy wykonana jest z materiałów niepalnych, odstęp między urządzeniem a zabudową nie jest wymagany.
2. Odległość minimum 100 mm jest wymagana pomiędzy tylną ścianą urządzenia a tylną ścianą palnej zabudowy.
3. Odległość minimum 25 mm jest wymagana po obu stronach urządzenia od palnej konstrukcji zabudowy.
4. Odległość 9.5 mm jest wymagana pomiędzy palną przednią ścianą zabudowy a urządzeniem, jeżeli jest ona wykonana z materiału o grubości mniejszej niż 25 mm.



MONTAŻ – BEZPIECZNA ODLEGŁOŚĆ

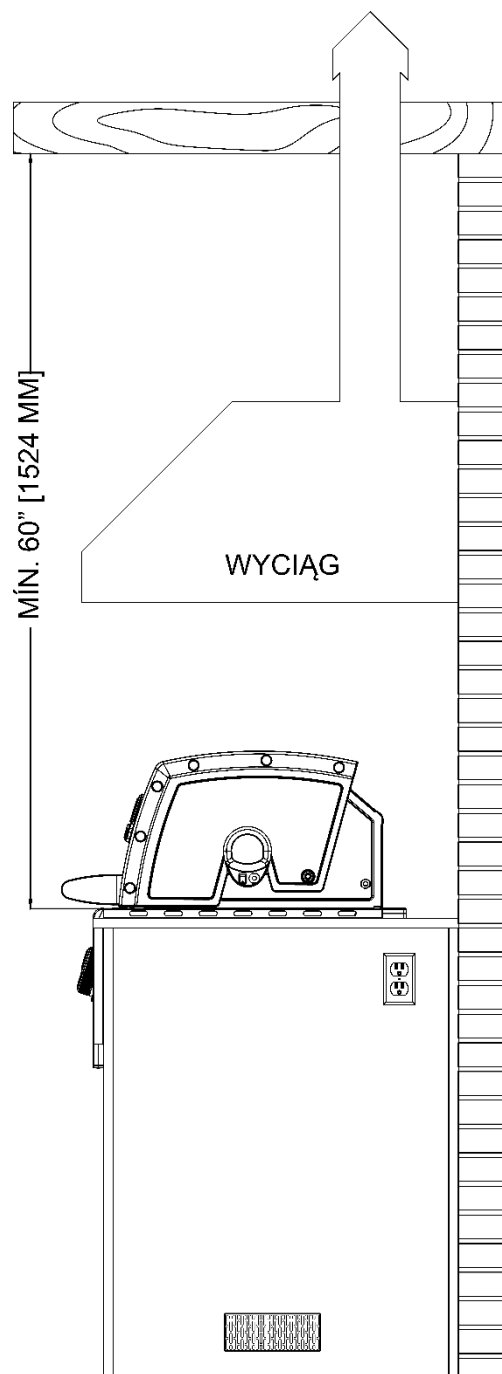
UWAGA: Nie montuj i nie używaj grilla pod niezabezpieczoną, palną konstrukcją bez systemu wentylacyjnego, zabezpieczającego przed pożarem.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WYCIĄGU

Minimalna wymagana odległość pomiędzy blatem, na którym umieszczony jest grill a zadaszeniem wynosi 1524 mm. W przypadku umieszczenia grilla pod zadaszeniem z palnego materiału, wymagany jest montaż wyciągu. Wyciąg zapewnia zabezpieczenie palnego zadaszenia. Montując grilla pod zadaszeniem z niepalnej konstrukcji, wyciąg jest zalecany.

WYCIĄG

Montując wyciąg zwróć uwagę, aby cała powierzchnia rusztów była pokryta wyciągiem. Minimalna wydajność wyciągu to 2038 m³/h (metrów sześciennych na godzinę).



MONTAŻ - ZABUDOWA

ZABUDOWY DLA GRILLA I BUTLI GAZOWEJ

Zabudowy do grilla i butli gazowej muszą spełniać wymagania odnośnie wentylacji i odseparowania butli z gazem od źródeł ciepła, jak opisano w BS EN 498:2012.

Występują dwa typy zabudowy:

1. Zabudowa bez butli na gaz.
2. Zabudowa z butlą na gaz.

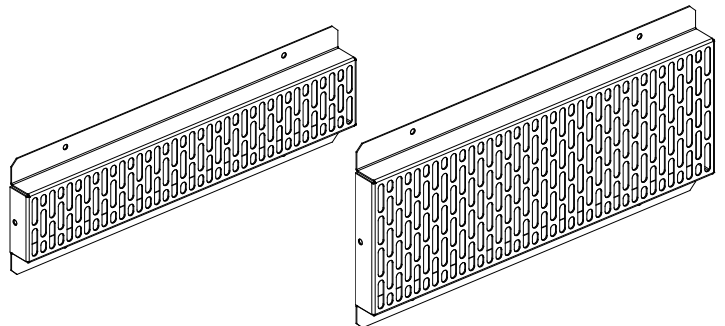
Uwaga: Nie przechowuj zapasowej butli w zabudowie.

Uwaga: Otwory wentylacyjne w zabudowach są niezbędne, aby zapewnić wentylację na wypadek wycieku gazu.

Wentylacja zmniejsza wilgotność i zapewnia chłodzenie w zabudowie.

Uwaga: Rysunki poniżej są jedynie odniesieniami.

- Każda kratka wentylacyjna powinna posiadać otwory o minimalnej średnicy 3 mm.
- Upewnij się, że kratki nie są zablokowane przez wewnętrzne elementy konstrukcji.
- Utrzymuj kratki czyste i wolne od zanieczyszczeń.
- Kratki mogą być umiejscowione w mało widocznych miejscach i powinny być zabezpieczone siatkami uniemożliwiającymi szkodnikom (myszy, szczury) oraz insektom przedostanie się do środka zabudowy.
- Dostępne są dwa rodzaje krutek wentylacyjnych: o min. powierzchni 65 cm² lub 130 cm².



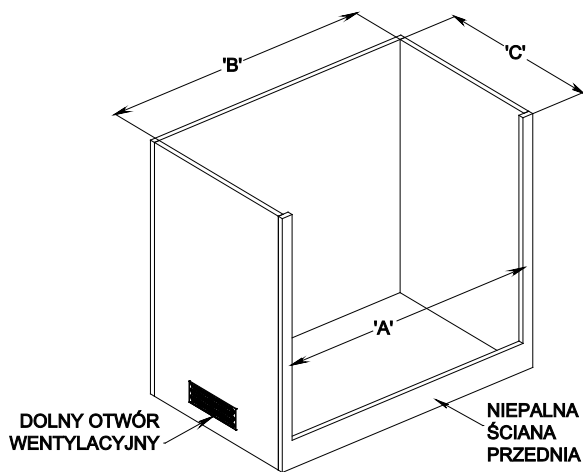
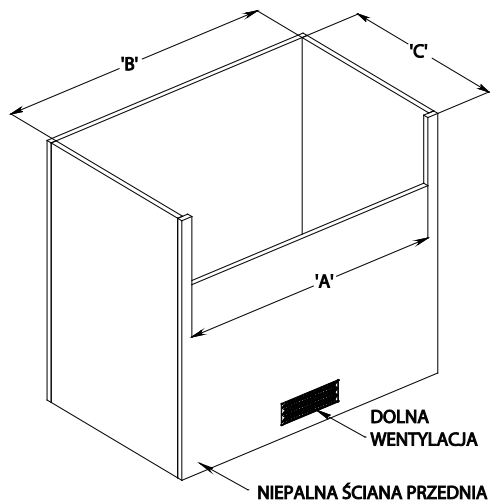
- Zawory odcinające dopływ gazu muszą być łatwo dostępne.
- Zabudowa butli z gazem może posiadać zamykane drzwi, natomiast nie mogą być one zamykane na klucz, kłódkę lub inny utrudniający dostęp mechanizm.
- Między podłogą zabudowy butli z gazem a podłożem wymagany jest 50 mm prześwit.
- W przypadku wystąpienia wycieku gazu z butli w zabudowie, gaz nie może mieć możliwości przedostać się do pustych i/lub niewentylowanych elementów zabudowy.

Otwory wentylacyjne powinny być umieszczone na zewnętrznych ścianach zabudowy, tak, aby umożliwić odprowadzenie gazów z wnętrza zabudowy urządzenia.

MONTAŻ - ZABUDOWA

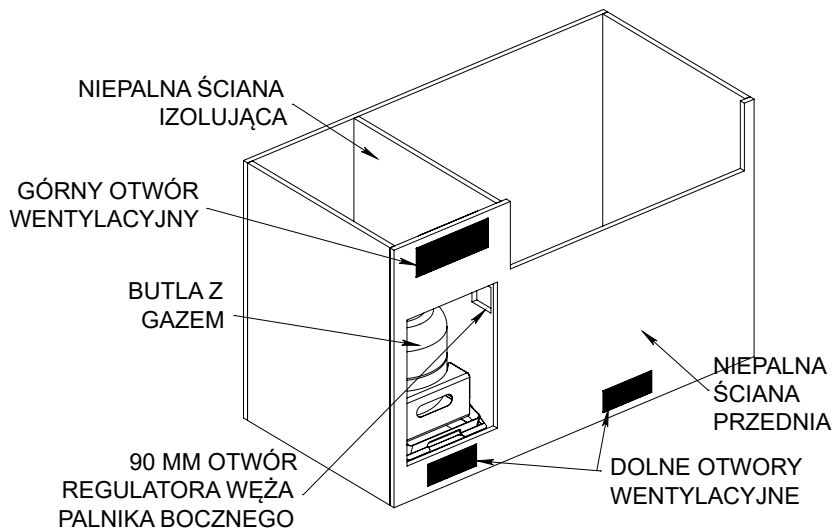
GRILL DO ZABUDOWY BEZ BUTLI NA GAZ

- Zabudowa u góry musi posiadać otwory wentylacyjne z boku i tyłu, o łącznej minimalnej powierzchni 65cm².
- Zabudowa musi posiadać otwory wentylacyjne u dołu z boku i tyłu, o łącznej minimalnej powierzchni 30cm².
- Na dole zabudowy wymagana jest wentylacja o minimalnej łącznej powierzchni 1/50 podstawy zabudowy.
- Dolna krawędź otworu wentylacyjnego powinna znajdować się 25 mm lub mniej od poziomu podłoża i maksymalnie w odległości 125 mm od dolnej krawędzi zabudowy.
- Uważaj, aby nie zasłaniać otworów wentylacyjnych.



GRILL DO ZABUDOWY Z BUTLĄ NA GAZ

- Grille do zabudowy zasilane butlą z gazem wymagają oddzielnej zabudowy butli z gazem.
- Zabudowa musi spełniać poniższe wymiary minimalne:
 - Wysokość – 65 cm
 - Szerokość – 40 cm
 - Głębokość – 35 cm
- Miejsce na butlę z gazem nie może być wystarczająco duże aby zmieścić drugą, dodatkową butlę.
- W górnej części zewnętrznej ściany zabudowy butli wymagany jest otwór wentylacyjny o minimalnej łącznej powierzchni 1/100 podstawy zabudowy (zgodnie z: BS EN 498:2012).
- W dolnej części zewnętrznej ściany zabudowy wymagany jest otwór wentylacyjny o minimalnej łącznej powierzchni 1/50 podstawy zabudowy (zgodnie z BS EN 498:2012)
- Umieść górne kratki wentylacyjne na wysokości do 130 mm od górnej krawędzi zabudowy grilla.
- Umieść dolne otwory wentylacyjne na wysokości 25 mm lub mniej, i nie więcej niż 130 mm od podłoża.
- Pomiędzy zabudową grilla a zabudową butli z gazem wymagana jest ściana izolująca.
- Zabudowa butli z gazem musi izolować ją od części zabudowy gdzie umieszczony jest grill, w celu stworzenia bariery dla ciepła radiacyjnego, bariery dla płomieni i zabezpieczenia przed obcymi materiałami, takimi jak rozgrzany tłuszcz.



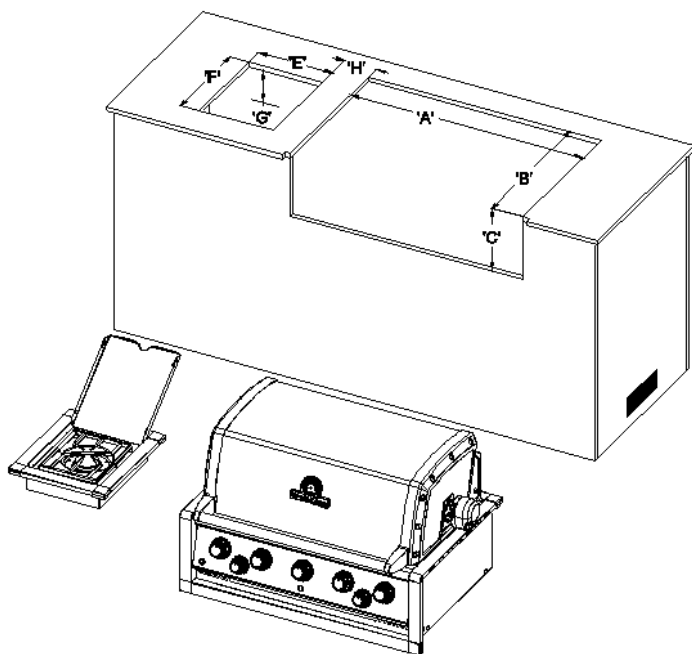
WYMIARY WNEKI NA GRILLA DO ZABUDOWY					
		420 / 490	590	XL	
A	MIN	770 mm	932 mm	1118 mm	
	MAX	774 mm	936 mm	1122 mm	
B	MIN	797 mm	959 mm	1146 mm	
C	MIN	686 mm z uwzględnieniem gniazdka natynkowego.			

NIEBEZPIECZEŃSTWO

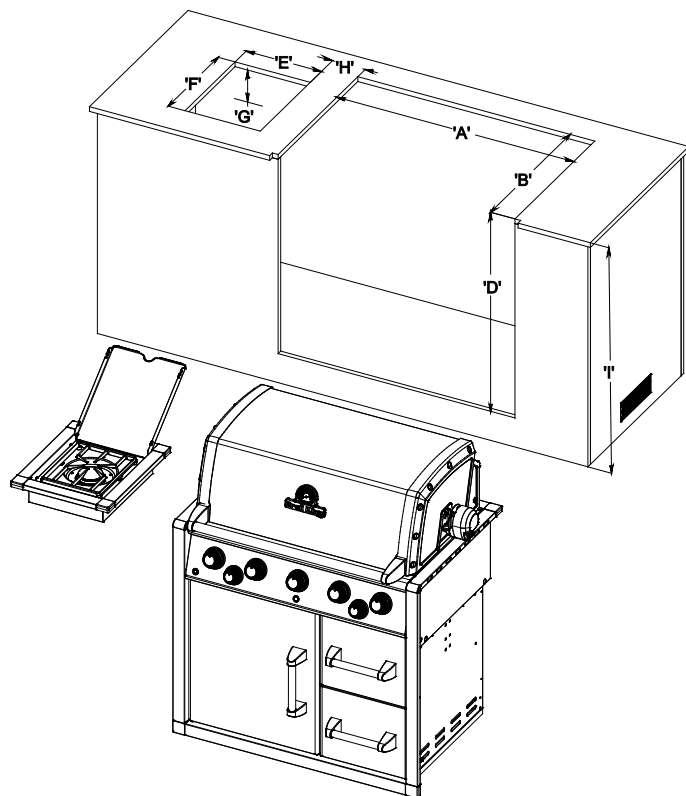
Niewłaściwe wykonanie zabudowy na butlę z gazem niezgodne z zasadami wentylacji i odseparowania butli od źródeł ciepła wymienionych w BS EN 498:2012 może być niebezpieczne i w rezultacie doprowadzić do powstania pożaru lub wybuchu, które mogą spowodować poważne uszkodzenia ciała lub śmierć oraz uszkodzenia nieruchomości.

MONTAŻ – WYMIARY WYCIĘĆ

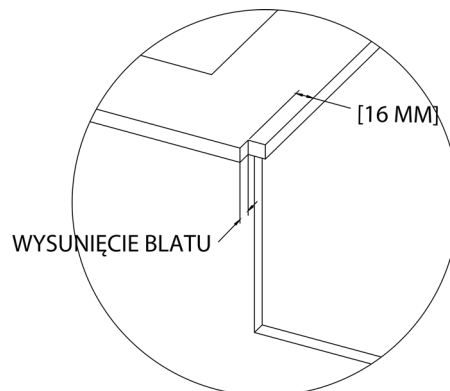
WYMIARY WYCIĘCIA BLATU – ZABUDOWA BEZ SZAFKI



WYMIARY WYCIĘCIA BLATU – ZABUDOWA Z SZAFKĄ



SZCZEGÓŁY WYCIĘCIA BLATU



WYMIARY WYCIĘĆ			
	490	590	XL
A	MIN. 758 mm MAX. 765 mm	MIN. 920 mm MAX. 927 mm	MIN. 1108 mm MAX. 1115 mm
B	MIN. 590 mm – MAX. 595 mm		
C	MIN. 280 mm – MAX. 285 mm		
D	MIN. 800 mm – MAX. 810 mm		
E	MIN. 290 mm – MAX. 300 mm		
F	MIN. 370 mm – MAX. 375 mm		
G	MINIMUM 115 mm		
H	MINIMUM 75 mm – MAXIMUM 180 mm		
I	MINIMUM 865 mm		

BEZPIECZEŃSTWO

BUTLA Z GAZEM

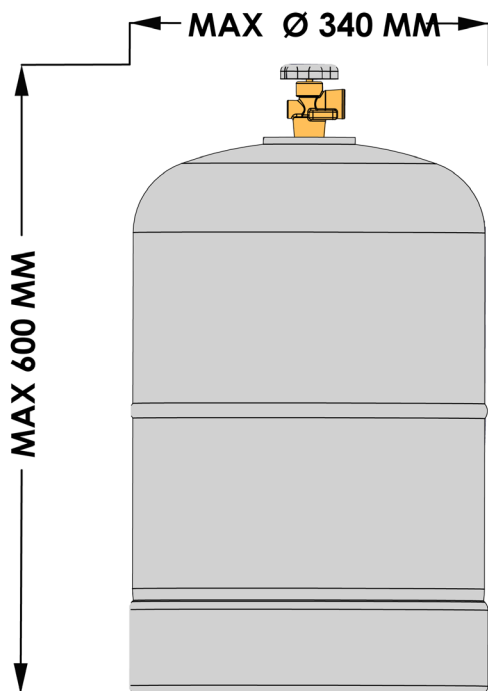
Do zasilania grilla mogą być wykorzystywane butle z gazem o pojemności do 11 kg włącznie. Nie wolno używać butli z gazem większych niż 11 kg.

Z butlami należy obchodzić się ostrożnie. Nie przechowuj ich w pozycji leżącej, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia zaworu i wycieku gazu, którego skutki mogą być bardzo groźne. Z butli korzystaj wyłącznie wtedy, gdy ustawiona jest pionowo. W pozycji poziomej gaz ciekły może dostać się do węża powodując uszkodzenie urządzenia.

Zawsze umieszczaj butlę w miejscu łatwo dostępnym, aby umożliwić jej natychmiastowe zamknięcie. Przed przemieszczaniem urządzenia, zamknij zwór i odłącz butlę z gazem.

Nie wolno przechowywać zapasowej butli z gazem w pobliżu urządzenia.

Nie narażaj butli na przegrzanie. Ciśnienie wewnątrz cylindra może wzrosnąć i przekroczyć wyznaczony limit bezpieczeństwa.



PRZECHOWYWANIE

Nigdy nie przechowuj butli w pomieszczeniach zamkniętych. 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.

NAPRAWA

Wprowadzanie jakichkolwiek zmian w urządzeniu jest zabronione. Wszelkie regulacje lub prace serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego specjalistę lub zgodnie z instrukcją serwisu. Regularna konserwacja jest wymagana. Zobacz instrukcję konserwacji str. 24.

REDUKTOR

Urządzenie musi być użytkowane z reduktorem ciśnienia gazu odpowiadającym lokalnym i państwowym standardom oraz normom ciśnienia wylotowego:

KATEGORIA I₃B/P(37) Propan/Butan 37 mbar.

WĄŻ DO GAZU PROPAN I PROPAN-BUTAN

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

Wąż do gazu płynnego łączący urządzenie z pojemnikiem gazu nie powinien być dłuższy niż 600 mm.

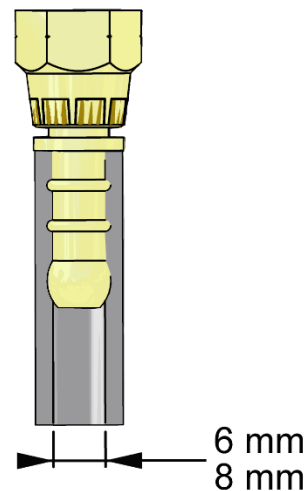
Umieść wąż do gazu płynnego z dala od gorących powierzchni, ze szczególną uwagą na dolną część piekarnika.

Upewnij się, że wąż do gazu nie jest skręcony.

Sprawdź wąż do gazu płynnego podczas wymiany butli gazowej lub raz na rok, w zależności która z tych czynności wystąpi wcześniej.

Jeśli wąż do gazu płynnego jest popękany, przecięty, przetarty lub uszkodzony w jakikolwiek inny sposób, uniemożliwia to korzystanie z urządzenia.

Wąż do gazu płynnego musi zostać wymieniony, jeśli jest zniszczony oraz gdy wymagają tego przepisy krajowe. W celu uzyskania części zamiennych odwiedź stronę www.broilking.pl/czesci lub skontaktuj się z serwisem.



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

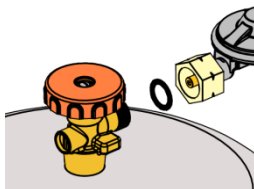
Urządzenie można wykorzystywać z butlami metalowymi lub kompozytowymi wypełnionymi gazem propan-butan lub propan. Polecamy wykorzystywanie czystego propanu, ponieważ jest wydajniejszy. Uzyskasz tą samą temperaturę przy mniejszej ilości gazu. W tym urządzeniu dołączony jest reduktor nakręcany o ciśnieniu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

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

Butle z gazem posiadają złączki dwóch typów:

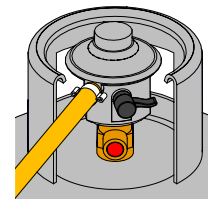
a) Złączka nakręcana (fabrycznie montowana na węźle do gazu).

Najważniejszą częścią jest czarna uszczelka. Zawsze sprawdzaj, czy uszczelka ta jest obecna w zaworze butli oraz czy nie została uszkodzona podczas wymiany. Niektóre złączki posiadają pokrętko służące do dokręcania w innych zaś do tego celu trzeba wykorzystać klucz. Mocno dokręć lewy gwint, wykorzystując klucz, nie dopuść do przekręcenia, gdyż może to spowodować uszkodzenie uszczelki.



b) Szybkozłączka (do nabycia przy zakupie butli).

Do tego typu złączek nie są wymagane jakiegokolwiek narzędzia. Mocujemy go poprzez wciśnięcie na zawór butli do tego przystosowanej.



Podłączenie butli

ZŁĄCZKA NAKRĘCANA	SZYBKOZŁĄCZKA
<p>1. Sprawdź, czy zawór butli jest WYŁĄCZONY kręcąc go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.</p> <p>2. Usuń nasadkę ochronną i zachowaj ją na później.</p> <p>3. Przed podłączeniem sprawdź, czy czarna uszczelka nie jest uszkodzona.</p>	<p>1. Zdejmij korek lub plastikową folię zabezpieczającą na zaworze butli.</p> <p>2. Upewnij się, że wszystkie pokrętki na urządzeniu są zamknięte oraz przełącznik jest w pozycji wyłączonej.</p>
<p>4. Dopasuj nakrętkę łączącą do cylindra przy pomocy właściwego klucza (lewy gwint).</p>	<p>3. Umieść regulator z szybkozłączką na zaworze i mocno naciśnij w dół. Jeśli przełącznik jest mocno zamknięty, będzie można usłyszeć kliknięcie.</p>
<p>5. Gdy wymagane jest włączenie dopływu gazu, przekręć zawór butli w kierunku przeciwnym do ruchów wskazówek zegara.</p>	<p>4. Gdy wymagane jest włączenie dopływu gazu, przekręć przełącznik w górę na pozycję WŁĄCZONA (12 godzina).</p>

Sprawdź szczelność wszystkich połączeń przed uruchomieniem urządzenia.

Odlączenie butli

ZŁĄCZKA NAKRĘCANA	SZYBKOZŁĄCZKA
<p>1. Przekręć zawór butli na pozycję WYŁĄCZONA (zgodnie z ruchem wskazówek zegara).</p>	<p>1. Przekręć przełącznik na pozycję WYŁĄCZONA (3 godzina).</p>
<p>2. Przekręć wszystkie pokrętki do pozycji OFF. POCZEKAJ, aż zgasną wszystkie palniki.</p> <p>3. NIGDY NIE ZDEJMUJ reduktora przy otwartym zaworze butli.</p> <p>4. ZDEJMIJ reduktor przy pomocy klucza lub ręcznie (lewy gwint).</p>	<p>3. Zdejmij regulator z szybkozłączką poprzez poziome naciśnięcie przełącznika i jednocześnie pociągnięcie go w górę.</p>
<p>5. WYMIEN zaślepkę lub nasadkę na pustej butli lub częściowo wypełnionej butli, jeśli nie jest ona używana.</p>	<p>4. WYMIEN zaślepkę lub nasadkę na pustej butli lub częściowo wypełnionej butli, jeśli nie jest ona używana.</p>

LOKALIZACJA PRZEWODÓW GAZOWYCH

Przewody doprowadzające gaz propan-butan, propan oraz gaz ziemny powinny być instalowane przez wykwalifikowanych specjalistów.

Uwaga: Zapewnij dostęp w zabudowie do przewodów gazowych i regulatora.

Uwaga: Miejsce powinno być wolne od ostrych i szorstkich powierzchni, aby zapobiec uszkodzeniom przewodów gazowych. Zachowaj ostrożność podczas doprowadzania przewodów gazowych wewnątrz zabudowy grilla.

ZASADY MONTAŻU PRZEWODÓW

- Do instalacji wymagany jest sztywny lub półsztywny wąż przeznaczony do instalacji zewnętrznej.
- Połączenia gazowe muszą być na stałe przytwierdzone do sztywnej i trwałej konstrukcji.
- 45 stopniowa złączka SAE 3/8" znajduje się w zestawie. Nie używaj uszczelniaczy do rur przy jej instalacji.
- Zawór odcinający dopływ gazu musi być zainstalowany na zewnątrz zabudowy i być łatwo dostępny.
- Dla gazu ziemnego należy zainstalować dodatkowy, wewnętrzny zawór odcinający dopływ gazu, który powinien być zainstalowany w pobliżu przewodu zasilającego.

ZASILANIE BUTLĄ Z GAZEM PROPAN - BUTAN LUB PROPAN

- Grille gazowe zasilane gazem propan-butan lub propan są przystosowane do pracy przy regulowanym ciśnieniu 37 mbar. Sprawdź tabliczkę znamionową.
- Aby utrzymać odpowiednie ciśnienie gazu w instalacji propan-butan lub propan wymagany jest odpowiedni regulator gazu, który jest dołączony do zestawu.
- Wąż gazowy, podłączony do regulatora grilla, nie może być dłuższy niż 180 cm.
- Kiedy grill nie jest używany, odłącz dopływ gazu za pomocą zaworu odcinającego.

ZASILANIE GAZEM ZIEMNYM

1. Ten grill został zaprojektowany do użytku wyłącznie z gazem ziemnym. Nie podłączaj do niego butli z gazem propan lub propan-butan. Zawory, dysze oraz węże można wykorzystywać wyłącznie do podłączenia gazu ziemnego typu E.
2. Zakaz używania urządzenia z węglem i brykietem.
3. Przyłącze doprowadzające gaz do miejsca montażu grilla musi być wyposażone w zawór odcinający.
4. Kiedy nie korzystasz z grilla, zamknij dopływ gazu na zaworze przed grillem.
5. Grill został zaprojektowany do pracy z ciśnieniem gazu z zakresu 20-25 mbar.
6. Wąż gazowy, od regulatora do zaworu zasilającego, nie może być dłuższy niż 300 cm.

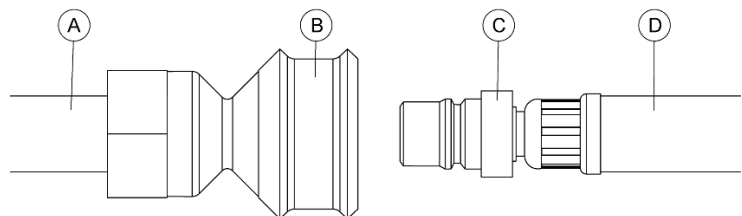
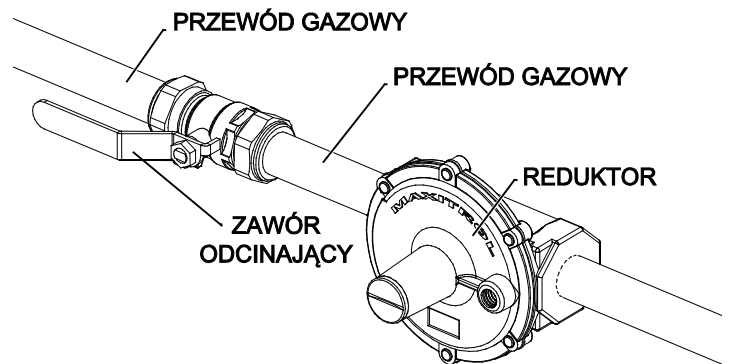
TEST PRZYŁĄCZA GAZU

1. Grill musi być odłączony od zaworu odcinającego w trakcie testu ciśnieniowego przyłącza gazu powyżej 3.5kPa (35mbar).
2. Grill musi być izolowany od przyłącza gazu poprzez zamknięcie zaworu odcinającego w trakcie testu ciśnieniowego przyłącza mniejszego lub równego 3.5kPa (35mbar).

WĄŻ DO GAZU

1. W grillach wyposażonych w wąż do gazu ziemnego, wąż został dobrany do konkretnego modelu urządzenia. Nie należy modyfikować lub usprawniać tego elementu.
2. W modelach wyposażonych w wąż z gniazdem szybkozłączki, przed odłączeniem grilla zamknij zawór odcinający dopływ gazu do urządzenia.
3. Szybkozłączka musi być utrzymana w czystości, wolna od brudu i innych zanieczyszczeń.
4. Chronić wąż przed skapującym tłuszczem i nie pozwól, aby dotykał on rozgrzanych powierzchni, w szczególności rozgrzanego dna piekarnika.
5. Przynajmniej raz w roku sprawdzaj wąż pod kątem uszkodzeń. Jeżeli wąż jest pęknięty, przecięty, przetarty lub uszkodzony w jakikolwiek inny sposób, nie możesz używać grilla do czasu wymiany węża na nowy, wolny od uszkodzeń.
6. Skontaktuj się z sprzedawcą w celu zakupu części.

ZAWÓR ODCINAJĄCY – POZYCJA OTWARTA



- A. PRZYŁĄCZE GAZOWE
- B. SZYBKOZŁĄCZKA
- C. ZŁĄCZKA
- D. WĄŻ DO GAZU

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:

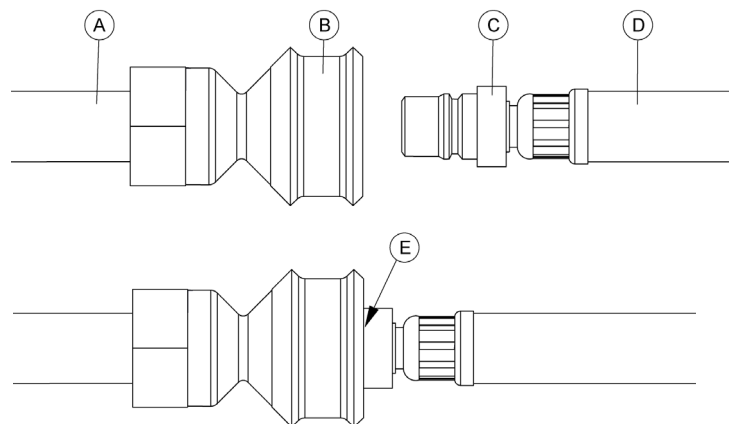
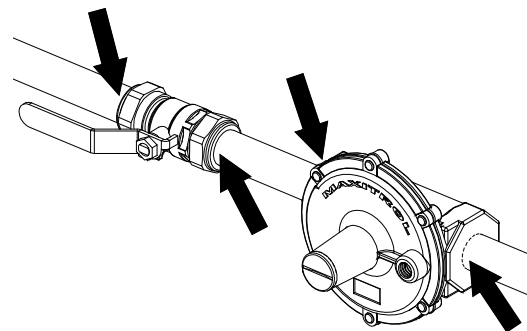
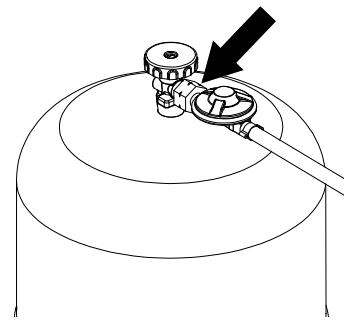
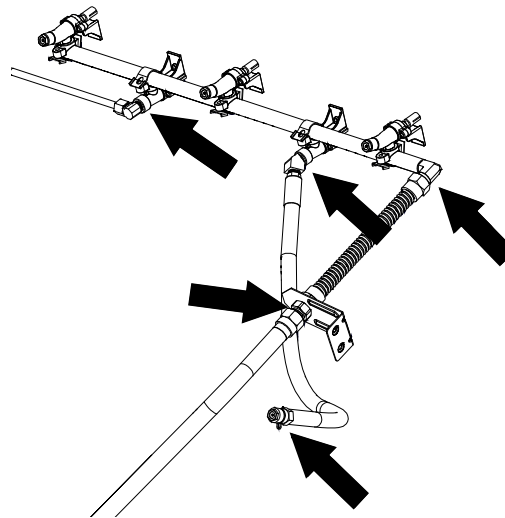
- Sprawdź cały osprzęt pod względem szczelności przed włączeniem grilla gazowego.
- Sprawdź połączenia gazowe za każdym razem gdy odłączasz i podłączasz złącza, przynajmniej raz w roku lub po każdym okresie nie używania grilla.
- Nie spożywaj wyrobów tytoniowych podczas sprawdzania szczelności.
- Nigdy 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. Przygotuj roztwór mydła i wody lub detergentu w płynie w proporcji 1:1 lub zastosuj specjalistyczne preparaty do sprawdzania szczelności.
2. Upewnij się, że w pobliżu nie ma otwartego ognia lub zapalonych papierosów.
3. Upewnij się, że zawory gazowe grilla są zamknięte.
4. Otwórz zawór odcinający.
5. Rozprowadź roztwór mydła na wszystkich połączeniach.
6. W przypadku nieszczelności widać będzie pęcherzyki unoszące się na obszarze takiej nieszczelności.
7. W przypadku wykrycia nieszczelności zamknij zawór butli. Odkręć reduktor od zaworu, następnie odetnij 4cm węża do gazu i usuń opaskę oraz wąż z reduktora. Na wąż do gazu nałóż metalową opaskę zaciskową i wciśnij wąż na reduktor. Dokręć śrubę opaski i ponownie dokonaj testu szczelności.
8. Jeśli nadal pojawia się nieszczelność, skontaktuj się z serwisem. Nie uruchamiaj urządzenia w przypadku wykrycia nieszczelności.

Jeśli grill posiada boczny palnik lub tylny palnik:

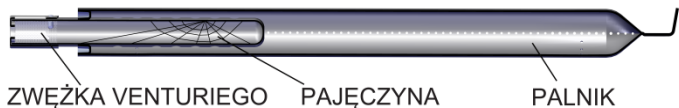
1. Wykonaj kroki 1 – 5.
2. Odepnij spinkę zabezpieczającą wąż do palnika i zablokuj dyszę palcem.
3. Przekręć pokrętkę bocznego palnika / palnika różna na pozycję HIGH.
4. Rozprowadź roztwór mydła na wszystkich połączeniach pomiędzy otworem a zaworem regulacyjnym.
5. Przekręć pokrętkę bocznego palnika / palnika różna na pozycję "OFF".



- A. PRZYŁĄCZE GAZOWE
- B. SZYBKO-ZŁĄCZKA
- C. ZŁĄCZKA
- D. PRZEDŁUŻENIE PRZEWODU GAZOWEGO
- E. MIEJSCE SPRAWDZANIA SZCZELNOŚCI

ZWĘŻKI VENTURIEGO

Utrzymuj zwężki Venturiego w czystości. Blokady spowodowane przez pająki, owady czy pajęczyny mogą spowodować pożar wokół panelu sterowania i palnika kuchenki bocznej. Pomimo, możliwości odpalenia palników, pozostały gaz wypchnięty ze zwężki Venturiego może ulec zapłonowi i spowodować pożar wokół regulatora gazu.



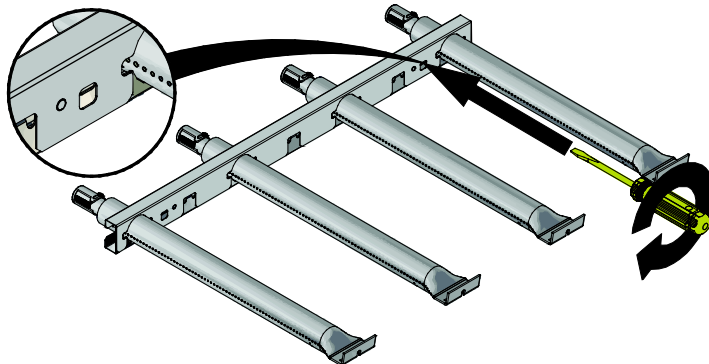
W przypadku pożaru spowodowanego zatkaniem zwężek Venturiego, natychmiast zamknij zawór butli z gazem używając rękawic ochronnych.

Okresowo sprawdzaj i czyść zwężki Venturiego głównych palników, palnika kuchenki bocznej i palnika rożna. Dodatkowo w przypadku gdy wystąpi jakakolwiek z poniższych sytuacji, wyczyść zwężki Venturiego:

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

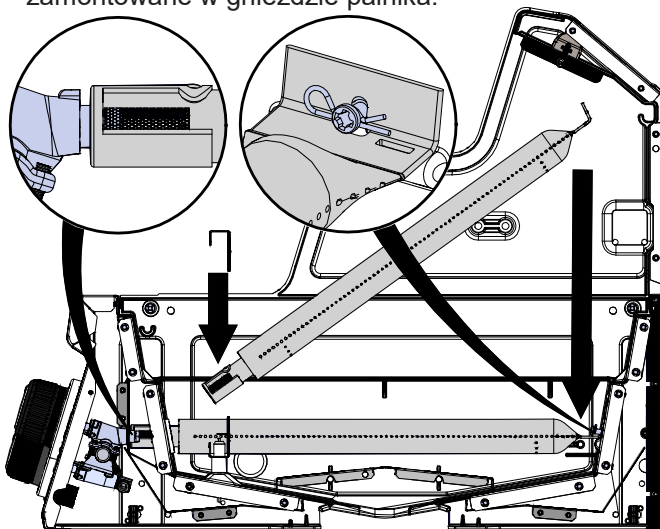
1. Wyłącz dopływ gazu poprzez zamknięcie zaworu butli z gazem.
2. Kiedy grill jest zimny, zdemontuj elementy mocujące palnik. Następnie odepnij górną listwę spinającą palniki i wyciągnij palniki z piekarnika.



3. Oczyszczyć zwężki Venturiego przy pomocy zestawu do czyszczenia palników (#64310).



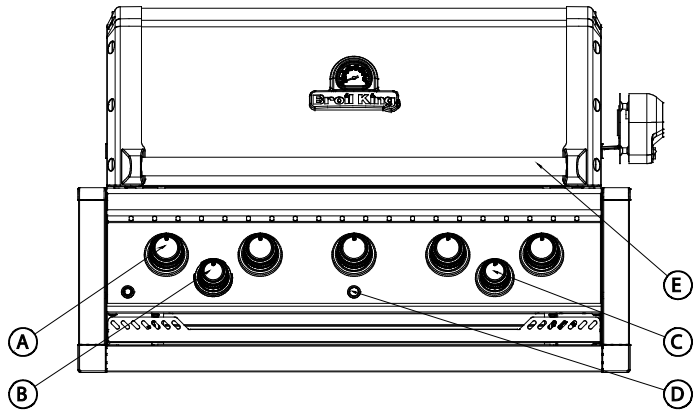
4. Włóż palnik z powrotem do piekarnika, upewniając się, że zwężki Venturiego są właściwie założone na dysze i zamontowane w gnieździe palnika.



5. Zamontuj palnik za pomocą elementów mocujących. Z powrotem załóż górną listwę mocującą palniki.

ODPALANIE GRILLA

PODSTAWOWE ELEMENTY GRILLA



- A. Pokrętki palników głównych
B. Pokrętło kuchenki bocznej
C. Pokrętło palnika różna
D. Zapalarka
E. Rączka pokrywy

INSTRUKCJA ODPALANIA

- Urządzenie musi być zmontowane zgodnie z instrukcją montażu.
 - Sprawdź, czy butla gazowa jest pełna i właściwie podłączona do regulatora.
 - Sprawdź, czy system zasilania gazu jest szczelny. Więcej w sekcji "Sprawdzanie szczelności."
 - Upewnij się, że zwężki Venturiego w palniku są prawidłowo umieszczone względem dysz regulatora. Sprawdź rysunek na stronie 15.
 - Upewnij się, że iskrowniki palnika głównego, palnika kuchenki bocznej i palnika różna są podłączone prawidłowo.
 - Dokładnie zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami oraz informacjami umieszczonymi na grillu.
1. **Otwórz pokrywę przed odpaleniem grilla.**
 2. **Nie nachylaj się nad grillem w trakcie odpalania.**
 3. Ustaw pokrętki w pozycji "OFF" i odkręć dopływ gazu.

ODPALANIE GŁÓWNYCH PALNIKÓW:

Aby odpalić grilla przy użyciu zapalarki:

1. Wciśnij i przekręć pokrętło jednego z palników i ustaw je w pozycji HIGH.
2. Wciśnij i przytrzymaj przycisk zapalarki.
3. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund. Wyłącz palnik jeżeli zapłon nie nastąpi w tym czasie.

Aby alternatywnie odpalić grilla przy użyciu zapalaki:

1. Użyj dołączonego do grilla uchwyty do zapalek na łańcuszku i włóż zapaloną zapalarkę do grilla przez otwór z boku piekarnika.
2. Wciśnij i przekręć skrajne prawe pokrętło i ustaw je w pozycji max.
3. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund. Wyłącz palnik jeżeli zapłon nie nastąpi w tym czasie.
4. Po odpaleniu prawego palnika głównego, możesz przejść do odpalania pozostałych palników przekręcając je i ustawiając w pozycji max. Kolejne palniki powinny odpalić się bez użycia zapalarki.

Uwaga: W wietrznych warunkach zapalaj pozostałe palniki pojedynczo.

ODPALANIE KUCHENKI BOCZNEJ:

Aby odpalić kuchenkę boczną używając zapalarki:

1. Wciśnij i przekręć pokrętło kuchenki bocznej i ustaw je w pozycji max.
2. Wciśnij przycisk zapalarki.
3. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund.

Aby odpalić palnik używając zapalaki:

1. Przyłóż zapalarkę do palnika.
2. Wciśnij i przekręć pokrętło kuchenki bocznej i ustaw je w pozycji max.
3. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund.

Uwaga: Garnki na kuchenkę boczną nie mogą przekraczać 23cm średnicy i nie mogą być cięższe niż 7kg.

ODPALANIE PALNIKA RÓŻNA:

Ostrzeżenie: Nie korzystaj równocześnie z palnika różna oraz palników głównych.

UWAGA! Piekąc z wykorzystaniem różna umieść brytfannę z płynem pod mięsem.

1. WYCIĄGNIJ GÓRNĄ PÓŁKĘ DO GRILLOWANIA

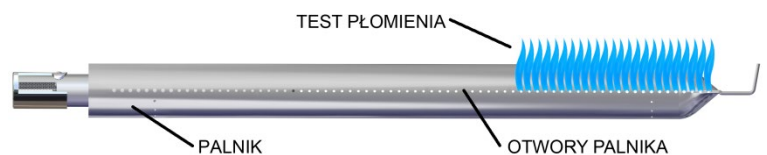
Aby odpalić palnik różna przy użyciu zapalarki:

2. Wciśnij i przekręć pokrętło palnika różna i ustaw je w pozycji max.
3. Wciśnij i przytrzymaj przycisk zapalarki.
4. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund.

Aby odpalić palnik różna przy użyciu zapalaki:

2. Użyj dołączonego do grilla uchwyty do zapalek na łańcuszku i przyłóż zapaloną zapalarkę do palnika różna.
3. Wciśnij i przekręć pokrętło palnika różna i ustaw je w pozycji max.
4. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund.

OSTRZEŻENIE: Sprawdź grilla po odpaleniu palnika. Płomień we wszystkich portach powinien być wysoki na około 2.5 cm z pokrętkiem ustawionym w pozycji max.



Jeśli wystąpi którykolwiek z poniższych objawów, prawdopodobnie doszło do zatkania zwężki Venturiego w palniku. Natychmiast odetnij dopływ gazu i oczyść zwężki Venturiego. Zobacz sekcję "Zwężki Venturiego" na stronie 15.

2. Czujesz zapach gazu.
3. Palnik wydaje trzaskający dźwięk.
4. Powstaje płomień przed palnikiem.

JEŻELI PALNIK NIE ODPALA SIĘ:

- Naciśnij i przekręć pokrętło na pozycję "OFF". Poczekaj 5 minut, a następnie spróbuj ponownie za pomocą ustawienia pokrętki na pozycji "MEDIUM".
- Jeżeli żaden palnik się nie odpali, spójrz na „rozwiązywanie problemów” na str. 25. Jeżeli problem nie ustąpi, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

WYŁĄCZANIE:

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

OBSŁUGA

⚠ UWAGA

NIGDY nie należy zasłaniać szczelin, otworów oraz przejść z przodu lub z dołu grilla, ani przykrywać całej powierzchni ruszta takim materiałem jak np. folia aluminiowa. Może to spowodować przegrzanie grilla poprzez zablokowanie przepływu powietrza lub zatrucie tlenkiem węgla.

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem grilla wyczyść poszczególne jego części i rozgrzej urządzenie, aby pozbyć się nieprzyjemnych zapachów lub ciał obcych. W tym celu:

- Wyjmij i umyj ruszta oraz aromatyzery wodą z łagodnym mydłem.
- Po wyjęciu rusztów i aromatyzatorów odpal grilla według wskazań instrukcji (str. 16) i utrzymaj pozycję "MEDIUM" przez 30 minut. Następnie wyłącz źródło gazu, po czym ustaw wszystkie pokręta na pozycję "OFF".
- Poczekaj do ostygnięcia grilla i włóż aromatyzery.
- Pokryj ruszty warstwą oleju roślinnego z wysoką temperaturą spalania, odpal grilla i rozpocznij rozgrzewanie w pozycji MEDIUM/LOW przez ok 30 minut.
- rekomendowane oleje spożywcze:
 - olej z awokado - punkt dymienia (260°C)
 - olej ryżowy - punkt dymienia (255°C)
 - olej rzepakowy - punkt dymienia (204°C)
- Grill jest gotowy do użycia.

Rozgrzewanie

- Przed przystąpieniem do grillowania przez 15 minut nagrzej grilla przy zamkniętej pokrywie (pokręta w pozycji "MEDIUM")
- Przetrzyj ruszt szczotką do czyszczenia rusztów.
- Nasmaruj lub spryskaj olejem o wysokim punkcie dymienia. Dzięki temu potrawy nie będą przywierają do powierzchni.
- Dostosuj temperaturę w zależności od rodzaju przygotowywanych potraw.

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

System Flav-R-Wave™

Grill został wyposażony w system aromatyzatorów Flav-R-Wave™. W grillu nie wolno stosować kamieni lawowych, węgla, brykietu ceramicznego oraz innych systemów odparowywania niż oryginalne.

TEMPERATURY GRILLOWANIA

Grille gazowe BROIL KING są:

- urządzeniami o wysokiej wydajności z możliwością grillowania w bardzo wysokich temperaturach
- zaprojektowane z myślą o izolacji i uwzględnieniem kontroli przepływu powietrza, w celu ograniczenia zużycia gazu.

Rzadko, jeżeli kiedykolwiek, będziesz potrzebować ustawienia pokręteł w pozycji HIGH przez długi okres czasu lub do rozgrzania grilla.

Ustawienie pokręteł w pozycji HIGH

Z zamkniętą pokrywą grilla, ruszta osiągają temperaturę 370 - 400°C.

Używaj tego ustawienia do:

- szybkiego rozgrzewania
- grillowania w zimne lub wietrzne dni
- grillowania z otwartą pokrywą
- grillowania steków
- do wypalania pozostałości z rusztów i aromatyzatorów (maksymalnie przez 10 minut)

Ustawienie pokręteł HIGH/MEDIUM

Z zamkniętą pokrywą grilla, ruszta osiągają temperaturę 320°C.

Używaj tego ustawienia do:

- rozgrzewania grilla do steków
- grillowania steków rare i medium rare

Ustawienie pokręteł MEDIUM

Z zamkniętą pokrywą grilla, ruszta osiągają temperaturę 230°C.

Używaj tego ustawienia do:

- grillowania steków medium i medium well
- grillowania burgerów i warzyw

Ustawienie pokręteł MEDIUM/LOW

Z zamkniętą pokrywą grilla, ruszta osiągają temperaturę 200°C.

Używaj tego ustawienia do:

- grillowania kurczaka, kielbasy i ryb.
- pieczenia ciast
- grillowania pieczeni

Ustawienie pokręteł LOW

Z zamkniętą pokrywą grilla, ruszta osiągają temperaturę 155-175°C.

Używaj tego ustawienia do:

- wędzenia
- grillowania dużych kawałków mięsa
- grillowania delikatnych ryb
- pieczenia

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

TECHNIKI GRILLOWANIA

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. Mięso należy zamarynować i przyprawić przed umieszczeniem go na ruszcie. Jeżeli planujesz pokryć mięso sosem, najlepiej zrobić to 2-4 minuty przed zdjęciem z grilla w celu uniknięcia przypalenia.
2. Zaplanuj miejsce do grillowania tak, aby wszystkie potrzebne narzędzia jak rękawice, szczypce, łopatki sosy oraz inne były nieopodal Ciebie. Dzięki temu zawsze będą pod ręką.
3. Przy zamkniętej pokrywie rozgrzej grilla do wymaganej temperatury.
4. Nasmaruj ruszt olejem roślinnym dzięki czemu grillowane potrawy nie będą przywierały do powierzchni.
5. Nie sól mięsa podczas grillowania. Będzie ono bardziej soczyste, kiedy zostanie posolone po ugrillowaniu.
6. Aby steki były soczyste, zamiast widelca użyj szczypiec 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, jest dobrze wypieczone.
8. Podążaj za wskazówkami jak grillować doskonałe steki.

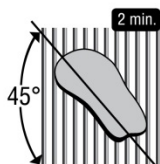
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA BEZPOŚREDNIEGO

	GRUBOŚĆ 2.5cm	USTAWIENIE POKRĘTEŁ	CZAS NA JEDNĄ STRONĘ	CZAS RAZEM
KURCZAK	ŚREDNIO WYPIECZONY /DOBRCZE WYPIECZONY	MED / LOW	4 / 4 / 4 / 4	16 MIN
SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA	ŚREDNIO WYPIECZONY /DOBRCZE WYPIECZONY	MED / LOW	5 / 5 / 5 / 5	20 MIN
HAMBURGER	ŚREDNIO WYPIECZONY	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN
HAMBURGERY 2cm ZAMROŻONE	ŚREDNIO WYPIECZONY	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN
FILET RYBNY	ŚREDNIO WYPIECZONY	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8-10 MIN
PRZYGOTOWANE MIĘSO HOMARA	ŚREDNIO WYPIECZONY	MEDIUM	4 / 4 / 4 / 4	16-20 MIN

UŻYWAJ TECHNIKI 4 OBROTÓW DO GRILLOWANIA

JAK UPIEC NA GRILLU STEK DOSKONAŁY

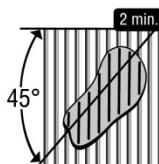
POŁOŻ STEK NA UKOS NA GORACYM RUSZCIE



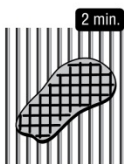
ODWRÓĆ GO JAK POKAZANO PONIŻEJ



PRZEKRĘĆ GO I ODWRÓĆ NA DRUGĄ STRONĘ JESZCZE RAZ



I NA KONIEC ODWRÓĆ GO PONOWNIE



Grubość mięsa		Temperatura	Czas opiekania po jednej stronie (min.)				Łączny czas opiekania
3.8 cm	2.5 cm		A	B	C	D	
Krwisty		High	1¼	1¼	1¼	1¼	7 minut
Krwisty	Krwisty / średnio wypieczony	Med/High	2	2	2	2	8 minut
Krwisty / średnio wypieczony	Średnio wypieczony	Med/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minut
Średnio wypieczony	Dobrze wypieczony	Med	2½	2½	2½	2½	10 minut
Dobrze wypieczony		Med	3	3	3	3	12 minut

TECHNIKI GRILLOWANIA

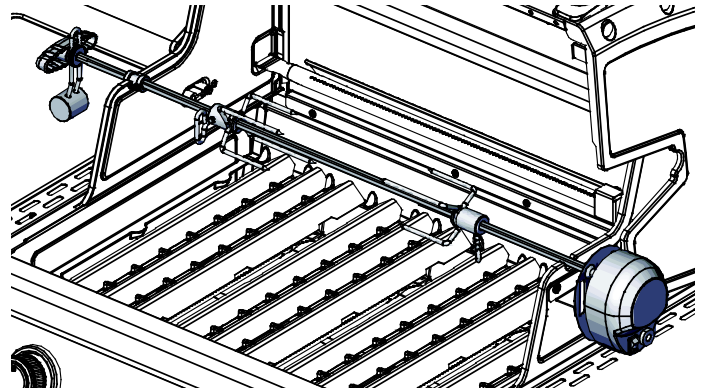
GRILLOWANIE POŚREDNIE Z TERMOOBIEGIEM

Idealną metodą do przyrządzania dużych kawałków mięsa takich jak polędwice, pieczenie, łopatki oraz kurczaki w całości, jest grillowanie pośrednie z termoobiegiem, z opcjonalnym wykorzystaniem rożna.

- Przy przygotowywaniu potraw z termoobiegiem na rożnie lub bez rożna, zaleca się stosowanie brytfanny na skapujący tłuszcz. Pojemnik umieść na aromatyzerskich Flav-R-Wave™, w centralnej części pod pieczoną potrawą. Napełnij brytfannę wodą do wysokości 3 – 4 cm. Można również dolać soku owocowego, wina lub marynaty – wzmocni to smak przyrządzanej potrawy. W trakcie smażenia uzupełniaj brytfannę płynami.
- W większości przypadków przyrządzanie potraw z termoobiegiem daje najlepsze efekty przy opuszczonej pokrywie i niskiej 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 będą się przypalać.
- Przed umieszczeniem mięsa na grillu należy natrzeć je olejem roślinnym. Dzięki temu skórka ładnie zbrązowieje.
- Podczas przyrządzania potraw bez pojemnika na tłuszcz należy zabezpieczyć się przed ryzykiem zapalenia się tłuszczu (nie zaleca się przygotowywania potraw w ten sposób).
- Chroń ręce przed poparzeniem stosując podczas grillowania rękawice kuchenne.
- Przed wyciągnięciem pojemnika na tłuszcz, należy wyłączyć grill i poczekać aż ostygnie. Wytopiony tłuszcz jest bardzo łatwopalny i należy się z nim obchodzić ostrożnie.
- Przyrządzając pieczenie i mięso drobiowe z termoobiegiem bez rożna, mięso ułożone na podstawie do grillowania należy umieścić bezpośrednio na ruszcie.

PIECZENIE NA ROŻNIE

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



- 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.
- Nie należy grillować na rożnie przy założonej górnej półce.
- Starannie umieść mięso na rożnie przed włożeniem go do grilla. W przypadku drobiu, mocno zwiąż skrzydełka i nóżki, aby uniknąć kontaktu z brytfanną z płynem.

TYLNY PALNIK ROŻNA

- Niektóre modele wyposażone są w tylny palnik rożna. 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 umieść pojemnik, do którego będą skapywały soki ze smażonych potraw.
- Palnik rożna umieszczony z tyłu grilla posiada sprężynę która umożliwia łatwe zdjęcie palnika poprzez wciśnięcie go w prawą stronę. Będzie można je później wykorzystać do polewania lub przygotowania sosu.
- W celu zapalenia tylnego palnika należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi na stronie 10.

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			

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE TEMPERATURY MIĘSA			
	KRWISTE	SREDNIO WYPIECZONE	DOBRCZE WYPIECZONE
MIĘSO WOŁOWE / JAGNIĘCE / CIELEŃCE	55°C	63°C	70°C
MIĘSO WIEPRZOWE		65°C	77°C
MIĘSO DROBIOWE			77°C
HAMBURGER			70°C
UŻYCIE TERMOMETRU DO MIĘSA POZWOLI NA UZYSKANIE NAJLEPSZYCH EFEKTÓW.			

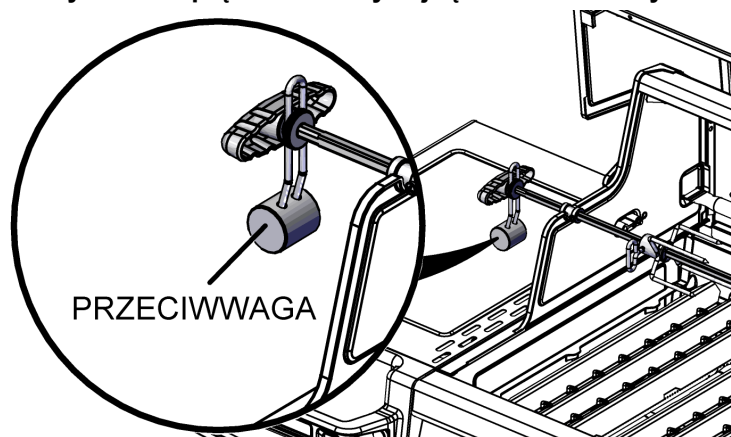
TECHNIKI GRILLOWANIA

WYWAŻANIE ROŻNA

1. Poluzuj rączkę na lewym końcu pręta różna, tak aby umożliwić swobodne obracanie się przeciwwagi.
2. Umieść pręt różna w przeznaczonych na to miejscach w obudowie piekarnika. Przeciwwaga powinna swobodnie opaść.
3. Umieść przeciwwagę po przeciwnej stronie najcięższej strony kawałka mięsa umieszczonego na rożnie.
4. Dokręć rączkę na pręcie różna. Sprawdź czy mięso obraca się jednostajnie z włączonym silnikiem. Popraw umiejscowienie przeciwwagi jeżeli jest to wymagane.

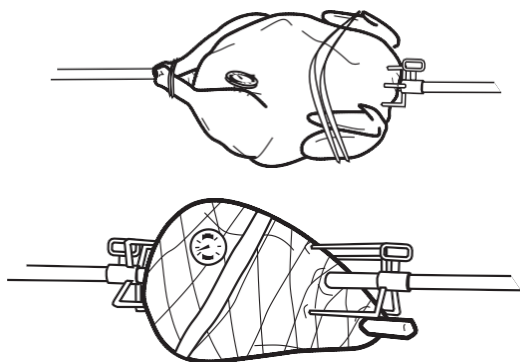
UWAGA:

Do wyważania pręta różna używaj rękawic ochronnych.



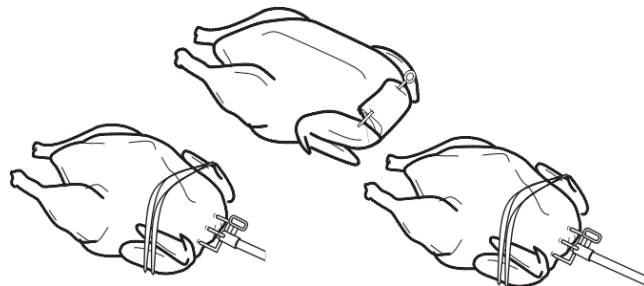
JAK UŻYWAĆ TERMOMETRU

1. W celu precyzyjnego określenia temperatury dużych kawałków mięsa, najlepiej wykorzystać termometr. Wbij termometr, tak aby metalowe spiczaste zakończenie dotarło do środka najgrubszej części kurczaka. Upewnij się, że sonda termometru nie dotyka pręta różna, kości i nie jest osadzona w tłuszczu (wyczujesz to poprzez dużo mniejsze tarcie).



2. Kiedy termometr wskazuje pożądaną temperaturę (w przypadku drobiu 75°C) mięso jest gotowe do spożycia. Jest to najlepszy moment na dodanie sosów. Przed podaniem kurczaka, odstaw mięso na 15 minut.
- Pamiętaj, aby zawsze wbijać termometr w najgrubszą część mięsa, tak aby mieć pewność, że jest odpowiednio wypieczone

PIECZENIE DROBIU NA ROŻNIE



1. Ułóż kurczaka piersiami do dołu.
2. Unieś skórę szyji, zawiń ją i włóż do tułowia.
3. Zapętlij sznurek wokół obu skrzydełek.
4. Obróć kurczaka piersiami do góry i zaciśnij sznurek, przywiązując skrzydełka do korpusu.
5. Włóż lewy widelec na pręt różna. Następnie nadziej pręt przez szyję kurczaka równoległe do ogona.
6. Włóż drugi widelec na pręt i dociśnij, tak aby oba widelce wbiły się w piersi i ogon kurczaka. Dokręć motylki na widelcach.
7. Skrzyżój nogi, zwiąż ze sobą, a następnie przywiąż je do pręta różna.

TRZY KURCZAKI NA ROŻNIE



1. Przywiąż udka i skrzydełka do korpusu kurczaka.
2. Włóż lewy widelec na pręt różna. Umieść kurczaki na rożnie jak pokazano na rysunku powyżej.
3. Obwiń sznurek wokół ogonów i nóżek przywiązując je do różna.
4. Umieść prawy widelec na pręcie różna i wbij go w kurczaka. Wyśrodkuj kurczaki w piekarniku i dokręć motylki na widelcach.

TRANSFORMATOR

UWAGA! Odłącz transformator z gniazdka przed czyszczeniem bądź przygotowaniem do konserwacji. Przed wymianą komponentów poczekaj na ochłodzenie urządzenia.

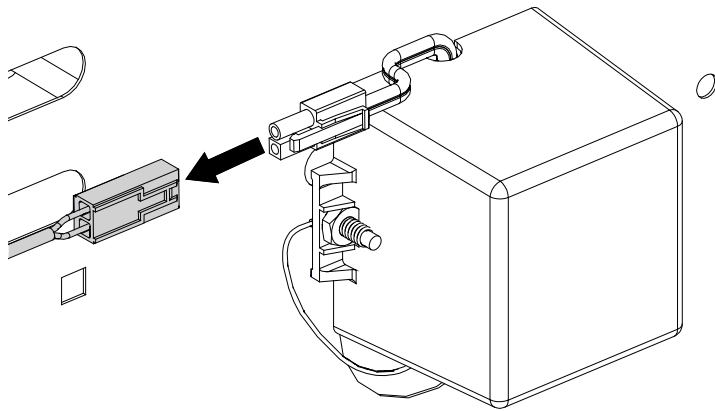
ABY WYMIENIĆ TRANSFORMATOR:

Używaj jedynie transformatorów dostarczonych przez dystrybutora.

- Napięcie wejściowe 230-240V / 50Hz
- Napięcie wyjściowe 12V / 1600mA

Demontaż:

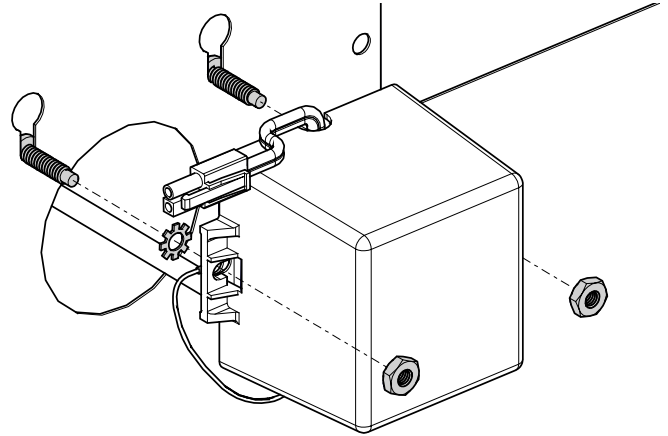
1. Odłącz transformator od źródła prądu.
2. Wyłącz dopływ gazu, a następnie odłącz grilla od źródła gazu.
3. Wyjmij butlę z gazem z grilla.
4. Zlokalizuj i odłącz złącze w obudowie grilla.



5. Wykręć śruby, podkładki i nakrętki mocujące transformator do tylnego panelu.

Ponowny Montaż:

1. Zamontuj transformator zamienny do tylnego panelu za pomocą śrub, podkładek i nakrętek. Zawsze instaluj transformator po wewnętrznej stronie szafki. Upewnij się, że śruby są zainstalowane w prawidłowej kolejności i że przewód uziemiający jest pewnie zamocowany.



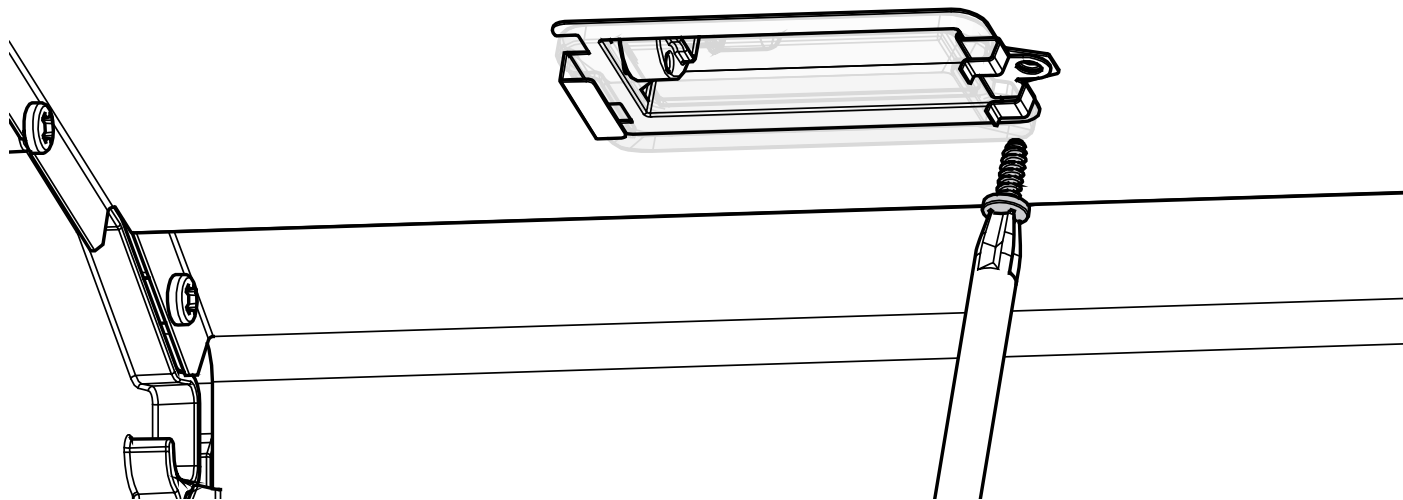
2. Ponownie podłącz złącze transformatora.
3. Nie używaj urządzenia, jeśli kabel lub wtyczka są w jakikolwiek sposób uszkodzone.
 - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić.
 - Urządzenie wymaga używania wyłącznie obwodów RCD (różnicowo - prądowych).
 - Nie należy wyjmować wtyczki uziemiającej ani używać adaptera z dwoma bolcami.
 - Należy używać wyłącznie przedłużaczy z wtyczką uziemiającą z trzema bolcami, o odpowiedniej mocy znamionowej i dopuszczonych do użytku na zewnątrz.
4. Włącz oświetlenie i upewnij się, że światła działają. Jeśli światła nie działają, skontaktuj się z dystrybutorem.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

UWAGA! Podczas wymiany żarówki halogenowej zawsze zakładaj rekawice ochronne.

- Używaj jedynie żarówki halogenowej G4 12V 10W.
- Nie dotykaj żarówki halogenowej gołymi rękami.
- Tłuszcz znajdujący się na opuszkach Twoich palców skróci żywotność żarówki.

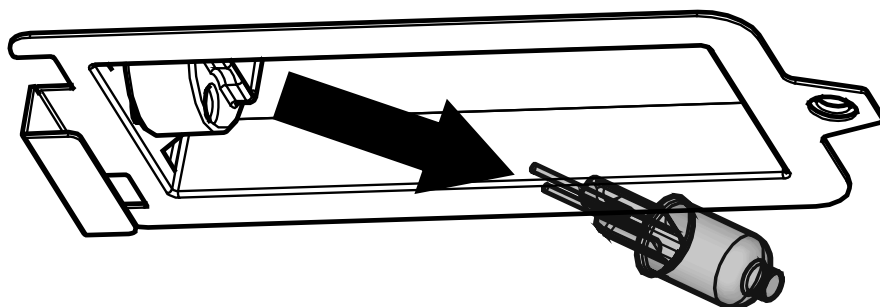
1. Odkręć śrubę mocującą oprawkę oświetlenia, używając śrubokręta gwiazdkowego.



2. Zdejmij szkło z obudowy wraz z metalowym uchwytem. Uważaj, aby nie uszkodzić szkła.

3. Poluzuj dwie śrubki trzymające nóżki żarówki znajdujące się w zewnętrznym gnieździe.

4. Załóż rękawice ochronną i delikatnie wyciągnij starą żarówkę z gniazda lampy, wymień ją na nową i dokręć dwie śrubki.



5. Zainstaluj ponownie szkło ochronne zatrzaskując je z powrotem w obudowie lampy.

6. Użyj śrubokrętu do przymocowania oprawki.

PODŚWIETLENIE PANELU STEROWANIA

WYMIANA OŚWIETLENIA PANELU STEROWANIA

Demontaż:

1. Zanotuj która dioda LED nie działa oraz jej pozycję na panelu sterowania.
2. Odłącz grill ze źródła zasilania (baterie lub gniazdko).
3. Wyłącz dopływ gazu i odłącz od źródła gazu. Przenieś butlę z dala od grilla.
4. Wyjmij ruszty.
5. Wyjmij palniki.
6. Wykręć śruby znajdujące się wewnątrz piekarnika wzdłuż górnej krawędzi.
7. Wykręć 2 śruby znajdujące się w dolnym lewym i prawym rogu panelu sterowania.
8. Odciągnij panel sterowania od piekarnika wystarczająco, aby uzyskać dostęp do zaworów oraz wiązki przewodów LED.
9. Odłącz wąż od listwy z zaworami gazu.
10. Odłącz wiązkę przewodów od włącznika światła.
11. Odłącz przewód od zapalarki.
12. Odłącz wiązkę przewodów LED od przewodu wyłącznika.
13. Teraz możesz zdjąć panel sterowania z grilla.

Wymiana przewodów LED:

14. Zdemontuj pokrętła regulacji gazu.
15. Zdemontuj podkładki pod pokrętłami (spowoduje to również odłączenie listwy z zaworami gazu od panelu sterowania).
16. Znajdź sekcję wiązki kabli, który ma uszkodzoną diodę.
17. Odetnij opaskę zaciskową trzymającą przewód na listwie z zaworami gazu.
18. Wyciągnij przewód z panelu sterowania.
19. Odłącz uszkodzoną część przewodu z diodą i wyrzuć ją.
20. Podłącz nowy przewód z LEDami.
21. Umieść LEDy w otworach w panelu sterowania i umieść przewód bezpiecznie w panelu sterowania.
22. Zainstaluj podkładki pod pokrętłami oraz listwę z zaworami gazu.
23. Za pomocą opasek zaciskowych przymocuj nowy przewód do listwy z zaworami gazu.
24. Zainstaluj pokrętła regulacji gazu.

Ponowny montaż:

25. Umieść panel sterowania na grillu w pozycji, która umożliwia ponowne podłączenie komponentów elektrycznych i węża.
26. Podłącz przewód do wyłącznika światła.
27. Podłącz przewód zapalarki do przycisku zapalarki.
28. Podłącz przewód LED do przewodu włącznika światła.
29. Podłącz wąż do listwy z zaworami gazu. Upewnij się, że połączenie jest szczelne.
30. Umieść panel sterowania na swoim miejscu w grillu.
31. Przykręć śruby wzdłuż wewnętrznej, górnej krawędzi piekarnika.
32. Przykręć dwie śruby w dolnym lewym i prawym rogu panelu sterowania.
33. Zainstaluj palniki.
34. Zainstaluj ruszty.
35. Podłącz grilla do źródła zasilania.
36. Podłącz grilla do źródła gazu.

WYKONAJ TEST SZCZELNOŚCI WSZYSTKICH POŁĄCZEŃ GAZOWYCH PRZED PONOWNYM URUCHOMIENIEM GRILLA.

KONSERWACJA

SYSTEMATYCZNA KONSERWACJA

W celu zapewnienia optymalnej wydajności oraz bezpieczeństwa, poniższe komponenty powinny być poddane inspekcji i wyczyszczone zgodnie z wymaganiami.

RUSZTA - ŻELIWNE, Z ODLEWU ZE STALI SZLACHETNEJ I PRĘTY STALI SZLACHETNEJ

Dwustronne ruszta Broil King Flav-R-Cast™, wykonane z żeliwa oraz stali szlachetnej utrzymują, temperaturę i zapewniają wszechstronność grillowania. Ruszta Broil King z prętów stali szlachetnej zapewniają najlepszą trwałość. Ruszta Broil King z żeliwa są pokryte emalią porcelanową, w celu zabezpieczenia ich przed rdzewieniem oraz ograniczenia przywierania jedzenia. Regularne użytkowanie oraz konserwacja ulepszają ich właściwości do grillowania oraz trwałość.

W trosce o ruszt, pamiętaj o następujących zasadach:

- Przed pierwszym użyciem i po okresie przechowywania ponad 30 dni, umyj ruszta roztworem wody z płynem do mycia naczyń, a następnie wypłucz w wodzie i wysusz papierowym ręcznikiem. Nigdy nie pozostawiaj rusztów do wyschnięcia i nie myj ich w zmywarce.
- Natychmiastowo po myciu, pokryj ruszty olejem spożywczym z wysokim punktem dymienia. Rozgrzewaj ruszta w grillu, z pokrętkami ustawionymi na minimum, przez 30 minut. Zalecane oleje:
 - o olej z awokado - punkt dymienia (260°C)
 - o olej ryżowy - punkt dymienia (255°C)
 - o olej rzepakowy - punkt dymienia (204°C)
- Przed i po każdym użyciu, wyszczotkuj ruszta wysokiej jakości szczotką z włosiem ze stali szlachetnej (rekomendowane szczotki #64014, #65641, #65225, #64034). Pamiętaj również o konserwacji rusztów poprzez pokrycie ich olejem.
- **Rozgrzewaj ruszta z pokrętkami ustawionymi w pozycji MEDIUM. Większa moc rozgrzewania może spowodować wypalenie się zabezpieczającej warstwy z oleju.**
- Unikaj używania marynat bazujących na cukrze lub soli przed grillowaniem. Marynaty bazujące na cukrze stosuj pod koniec grillowania, a mięso przyprawiaj solą po ugrillowaniu.
- Używaj marynat bazujących na oleju. Unikaj marynat na bazie wody, która sprzyja korozji.
- Przed grillowaniem pokryj potrawę cienką warstwą oleju.
- Regularnie obracaj ruszty aby wykorzystywać je z obu stron.
- Upewnij się, że powierzchnia rusztów zawsze pokryta jest warstwą oleju. W ten sposób zapobiegiesz rdzewieniu oraz stworzysz nieprzywierającą powłokę.
- W przypadku pojawienia się rdzy, wypal ruszty w wysokiej temperaturze (pyroliza), wyczyść je za pomocą szczotki z włosiem ze stali szlachetnej, umyj, wysusz i pokryj obficie olejem.

Podczas długiego czasu niekorzystania z grilla, zakonserwuj ruszta pokrywając je olejem oraz przechowuj w suchym miejscu. Możesz je owinąć w papier do pieczenia. Po długim okresie nieużywania wypal, umyj, wysusz ruszta ręcznikiem papierowym oraz pokryj olejem z wysokim punktem dymienia.

OSTRZEŻENIE:

Jeżeli grill jest gorący, czyść ostrożnie grilla używając do tego rękawic ochronnych. Po wyczyszczeniu urządzenia sprawdź czy odłamane włosy szczotki nie zostały na rusztach.

TACKA I RYNNA NA TŁUSZCZ

Tacka na tłuszcz przymocowana jest do rynny na tłuszcz pod grillem. Pamiętaj, aby czyścić te elementy regularnie.

AROMATYZERY FLAV-R-WAVE™

Aromatyzery Flav-R-Wave™ zostały zaprojektowane do wytwarzania dymu i pary z wyciekających z potraw soków, tłuszczu i marynat, w celu zapewnienia autentycznego smaku grillowanych dań, jednocześnie zabezpieczając palniki. Jeżeli na aromatyzerskich zgromadzi się duża ilość resztek z jedzenia, wyciągnij ruszty i wyczyść aromatyzery szczotką, wielofunkcyjnym uchwytem (#60745) lub drewnianym skrobakiem (#65335).

OGÓLNE CZYSZCZENIE

Czyszczenie grilla polega na jego wypaleniu. Kiedy grill jest zimny, wyciągnij ruszty, wyczyść aromatyzery Flav-R-Wave™ i wyciągnij je z grilla. Wyczyść wnętrze grilla poprzez zeszkobanie boków oraz dna piekarnika i odkurzenie pozostałości. Rdza jest naturalnym procesem wewnątrz grilla i może pojawić się na wewnętrznych elementach wykonanych ze stali. Rdza powierzchniowa nie wpływa na wydajność urządzenia.

WYPALANIE - PYROLIZA

Odpal grilla zgodnie z instrukcją na stronie nr 10 w sekcji ODPALANIE GRILLA. Ustaw pokrętki grilla w pozycji max. Wypalaj grilla przez 10 minut z zamkniętą pokrywą. Następnie zamknij zawór na butli i przekręć pokrętkę do pozycji OFF.

COROZNA KONSERWACJA

Poniższe komponenty powinny być poddane inspekcji i czyszczeniu minimum raz w roku lub po każdorazowym przypadku przechowywania bez grillowania ponad 30 dni, w celu zapewnienia optymalnej wydajności, bezpieczeństwa i trwałości.

PALNIKI

Wyjmij palniki i sprawdź czy pojawiły się na nich pęknięcia lub inne ślady uszkodzeń. Wyczyść zwężki venturiego, wykorzystując szczotkę do czyszczenia zwężek venturiego lub narzędzie do czyszczenia rur, w celu pozbycia się potencjalnych nieczystości, które mogły je zatkać. Zobacz stronę nr 15 zatytułowaną ZWĘŻKI VENTURIEGO. Po wyjęciu palników, wciągnij deflektory, wyczyść je a następnie zeszkob pozostałości z dna piekarnika i wyciągnij je przy użyciu np. odkurzacza.

WAŻ DO GAZU

Sprawdź szczelność węża i wymień go jeżeli jest to wymagane. Zobacz sekcję WAŻ DO GAZU/REDUKTOR na stronie nr 4.

ZEWNĘTRZNE ELEMENTY WYKONANE Z ALUMINIUM

W przypadku pojawienia się białych plam na zewnętrznych elementach aluminium, będących efektem utleniania, wymyj je ciepłym roztworem wody z płynem do mycia naczyń. Spłucz powierzchnię, a następnie wytrzyj do sucha. Umyte elementy pokryj olejem spożywczym wykorzystując szmatkę, aby nadać im połysku. W celu naprawy odprysków lub zadrapań, użyj farby odpornej na wysokie temperatury powyżej 315°C.

ELEMENTY WYKONANE ZE STALI ORAZ WYKONANE ZE STALI POKRYTEJ EMALIĄ PORCELANOWĄ

Elementy umyj roztworem wody i płynu do mycia naczyń. Do czyszczenia elementów wykonanych ze stali szlachetnej wykorzystaj środki do czyszczenia stali szlachetnej. Różne warunki atmosferyczne oraz wysokie temperatury mogą powodować zmianę koloru elementów wykonanych ze stali. Jest to naturalne zjawisko, któremu poddaje się stal i nie jest uznawane jako wada produktu.

ELEMENTY WYKONANE Z PLASTIKU ORAZ PÓŁKI BOCZNE

Elementy te myj roztworem wody i płynu do mycia naczyń.

CZĘŚCI ZAMIENNE I SERWISOWE

Jeżeli pojawiają się problemy z reduktorem, wężem doprowadzającym gaz, palnikami lub regulatorem, nie naprawiaj tych elementów samodzielnie. Skontaktuj się z importerem w celu uzgodnienia naprawy urządzenia. W celu zapewnienia właściwej wydajności i bezpieczeństwa, używaj tylko oryginalnych części Broil King. Części dostępne są na stronie www.broilking.pl/czesci.

Numer telefonu do serwisu Broil King: +48 16 623 61 73.

TEST SZCZELNOŚCI

Po podłączeniu nowej butli z gazem w urządzeniach na butlę z gazem, przeprowadź test szczelności. Instrukcja testu szczelności znajduje się w sekcji SPRAWDZENIE SZCZELNOŚCI na stronie nr 14.

ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

USTERKA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	NAPRAWA
ZAPACH GAZU	NATYCHMIAST ZAMKNIJ DOPŁYW GAZU. NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA DO MOMENTU USUNIĘCIA WYCIEKU.	
Wyciek przy zaworze butli, reduktorze lub w innym miejscu.	1. Słabo dokręcony reduktor. 2. Wyciek z węża z gazem, reduktora lub regulatora.	1. Dokręć reduktor i przeprowadź test szczelności (str. 14) 2. Skontaktuj się z serwisem.
Ogień pod panelem sterowania.	1. Zablockowane z węzki Venturiego.	1. Podążaj za instrukcją czyszczenia węzki Venturiego na str. 15.
Migotanie płomienia palnika bądź niska temperatura przy pokrętkach ustawionych na MAX.	1. Uruchomione zostało zabezpieczenie w reduktorze przed gwałtownym wypływem gazu pomiędzy butlą i grillem EFV.	1. Zakręć zawór butli, a następnie ustaw wszystkie palniki w pozycji OFF. Odłącz reduktor od butli. Poczekaj dwie minuty. Ponownie podłącz reduktor do butli. Otwórz powoli zawór butli. Zaczekaj minutę. Odpal grilla zgodnie z instrukcją odpalania na str. 16.
Palnik nie zapala się.	1. Pusta butla, nie podłączone źródło gazu. 2. Problem z zapalarką. 3. Uruchomione zostało zabezpieczenie przed gwałtownym wypływem gazu pomiędzy butlą i grillem EFV. 4. Regulator nie jest w pełni połączony do zaworu butli. 5. Wyciek w układzie powodujący uruchomienie zabezpieczenia przed gwałtownym wypływem gazu pomiędzy butlą i grillem. 6. Z węzki venturiego zablockowane lub niepokrywają się z dyszą regulatora. 7. Dysze zablockowane. 8. Skręcony wąż gazowy.	1. Sprawdź czy reduktor jest podłączony. Wymień butlę na nową. Sprawdź pozycję zaworu butli. 2. Spróbuj odpalić palnik ręcznie za pomocą zapalki. Zobacz odpalanie (str. 16). Jeśli palnik odpali się, oznacza to problem z zapalarką. Zobacz "Zapalarka nie działa" poniżej. 3. Postępuj zgodnie z opisem umieszczonym powyżej. 4. Dokręć pokrętko regulatora. 5. Testowanie wycieków w połączeniach aby ustalić miejsce wycieków. Dokręć połączenia i zrób test. 6. Usuń palnik, wyczyść z węzki Venturiego dopasuj względem dysz regulatora. Zobacz str. 15. 7. Wmontuj palnik, wyczyść dysze używając szpilki bądź ostrego drutu, nie wierć. 8. Wyprostuj wąż. Utrzymuj wąż z dala od obudowy.
Zapalarka nie działa.	1. Rozładowana bateria zapalarki. 2. Niepodłączony przewód zapalarki. 3. Iskrownik źle ustawiony na palniku. 4. Nieprawidłowe działanie iskrownika.	1. Wymień baterię AA lub AAA w zależności od modelu grilla. 2. Upewnij się, że wszystkie przewody iskrownika palników głównych, palnika kuchenki bocznej i różna są wpięte do gniazda zapalarki. 3. Ustaw odległość iskrownika na 5mm i usuń otaczające go zanieczyszczenia. 4. Odpal palnik za pomocą zapalki, str. 16 i skontaktuj się z serwisem.
Słabnąca wydajność, "strzelający dźwięk".	1. Zbyt niski poziom gazu w butli. 2. Zablockowane z węzki Venturiego.	1. Wymień butlę z gazem. 2. Wymontuj palnik, wyczyść z węzki Venturiego str. 15.
Fragmenty rusztu ze znacząco wyższą temperaturą.	1. Zablockowane z węzki Venturiego. 2. Gromadzenie się zanieczyszczeń na aromatyzerskich Flav-R-Wave™. 3. Uszkodzony palnik.	1. Wymontuj palnik, wyczyść z węzki Venturiego, str. 15. 2. Wyczyść aromatyzery Flav-R-Wave™, str.24. 3. Wymień palnik
Buchające płomienie.	1. Nadmierne gromadzenie się tłuszczu na aromatyzerskich Flav-R-Wave™ i deflektorach oraz na dnie piekarnika lub w rynnie na tłuszcz. 2. Przytkane otwory na palniku.	1. Wyczyść grilla zgodnie z instrukcją na str. 24. 2. Przekręć pokrętki na panelu sterowania na niższe ustawienie.
Żółty lub pomarańczowy płomień palnika.	1. Mały, żółty lub pomarańczowy płomień jest normalny, nadmierny może być spowodowany blokadą dysz palnika. 2. Dysze palnika zablockowane.	1. Wymontuj palnik, wyczyść z węzki Venturiego str. 15. 2. Wyczyść palnik przy użyciu narzędzi do czyszczenia palników #64310.
Pokrywa w środku wydaje się łuszczyć.	1. Jest to osad tłuszczu. Wewnętrzna strona pokrywy nie jest pokryta farbą.	1. Wyczyść za pomocą szczotki z włosiem ze stali szlachetnej lub drewnianego skrobaka.
Ruszt rdzewieją.	1. Brak konserwacji.	1. Zobacz instrukcję konserwacji str.24.
Panel sterowania bądź oświetlenie w piekarniku nie działa.	1. Brak podłączenia do prądu. 2. Uszkodzony transformator. 3. Przerwane lub skorodowane przewody. 4. Spalona żarówka.	1. Podłącz przewód zasilający do gniazdka z uziemieniem. Podłącz do działającego gniazdka elektrycznego. 2. Sprawdź wyjście transformatora 12V. Wymień w razie potrzeby. 3. Oczyszcz połączenia i upewnij się, że wszystkie złącza są mocno połączone. 4. Wymień żarówkę, str. 22.

W przypadku jakichkolwiek pytań skontaktuj się z nami telefonicznie pod numerem telefonu +48 16 623 61 73 lub mailowo pisząc na adres pytania@broilking.pl

GWARANCJA

Rejestracja urządzenia

Zdajemy sobie sprawę, że przechowywanie dowodów zakupu przez tak długi czas, jak długie są nasze okresy gwarancyjne może być uciążliwe, dlatego obiecujemy przechowywać Twój dowód zakupu za Ciebie po tym jak go zarejestrujesz. Z tego względu warunkiem udzielenia gwarancji jest rejestracja produktu w ciągu 30 dni od daty zakupu. Należy tego dokonać za pośrednictwem formularza znajdującego się na stronie internetowej www.broilking.pl/rejestracja

Numer modelu grilla oraz numer seryjny urządzenia znajdują się na etykiecie, która umieszczona jest z tyłu urządzenia.

Po weryfikacji poprawności wypełnienia formularza rejestracyjnego, zostanie on zaakceptowany lub odrzucony o czym zostaniesz poinformowany wiadomością e-mail. Od tego momentu Twoje urządzenie objęte jest gwarancją producenta, a w przypadku zgłoszenia gwarancyjnego nie potrzebujesz żadnych dodatkowych dokumentów.

Rejestrując produkt, zwróć uwagę, aby formularz został poprawnie wypełniony. Należy upewnić się, że numer seryjny urządzenia odpowiada numerowi wpisanemu do rejestracji gwarancyjnej, a zdjęcie lub skan dowodu zakupu jest czytelne.

Warunki gwarancji

Agrimpex Grilluj i Gotuj s.c., ul. Zwierzyniecka 2a, 37-500 Jarosław udziela gwarancji jakości produktu i zapewnia, że produkt wolny jest od wad materiałowych oraz konstrukcyjnych podczas normalnego użytkowania i konserwacji zgodnie z instrukcją obsługi.

Okresy gwarancji na poszczególne elementy w przypadku danych modeli urządzeń zawarte są w karcie gwarancyjnej dołączonej do urządzenia.

Okresy gwarancyjne rozpoczynają się wraz z dniem wskazanym na dowodzie zakupu.

Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza, ani nie zawiesza uprawnień klienta wynikających z przepisów z Kodeksu Cywilnego o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

Procedura gwarancyjna

W celu rozpoczęcia procedury reklamacyjnej należy wypełnić formularz reklamacyjny, który znajduje się na stronie internetowej www.broilking.pl/reklamacja.

Po otrzymaniu formularza skontaktujemy się z Tobą telefonicznie lub za pomocą wiadomości e-mail w celu doprecyzowania szczegółów zgłoszenia reklamacyjnego.

W przypadku uznania gwarancji, Gwarant naprawi lub wymieni wadliwą część objętą gwarancją. W przypadku uznania wady części wymiennej, Gwarant może przesłać sprawną część do samodzielnego montażu zgodnie z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje ewentualnych kosztów samodzielnego montażu.

Twoje Obowiązki jako Właściciela

Jako właściciel urządzenia Broil King jesteś zobowiązany do korzystania z grilla zgodnie z dołączoną instrukcją obsługi a także do dbania o regularne czyszczenie i konserwację produktu. Dodatkowe wskazówki na temat pierwszego odpalenia, czyszczenia i konserwacji grilla znajdują się na oficjalnym blogu: www.broilking.pl/blog

W przypadku użytkowania grilla niezgodnie z dołączoną do niego instrukcją obsługi, jako użytkownik produktu, przejmujesz na siebie ryzyko oraz ponosisz odpowiedzialność za wszelkie szkody, straty oraz obrażenia ciała własne lub osób trzecich, które wynikały z niewłaściwego korzystania z urządzenia.

Wyłączenie z Gwarancji i od odpowiedzialności

Gwarant zwolniony jest od odpowiedzialności z tytułu gwarancji za wady spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia, w szczególności:

- użytkowaniem w sposób inny niż opisany w instrukcji obsługi
- korzystaniem z urządzenia w sposób niezgodny co do jego przeznaczenia
- wykonaniem samowolnych napraw i przeróbek urządzenia
- wykorzystywaniem części innych niż oryginalne
- użytkowaniem produktu z uszkodzonymi częściami, także wtedy, gdy części te podlegają gwarancji
- uszkodzenia korozyjne (tzw. „korozja powierzchniowa”, „nalot korozyjny”) i inne uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwej konserwacji, przechowywania, użytkowania i naturalnego zużycia
- uszkodzenia estetyczne elementów powstałe na skutek transportu lub przemieszczania sprzętu np. zarysowania, wgniecenia, pęknięcia, wytarcia
- uszkodzenia elementów w skutek zjawisk atmosferycznych takich jak grad, huragan, gwałtowne burze, pożar, nieprawidłowe napięcie w sieci, niewłaściwa wentylacja, działanie czynników chemicznych (w tym chlor z basenów oraz działanie soli w okolicach nadmorskich), a także innych będących poza kontrolą Gwaranta;
- zatłkane przez owady elementy instalacji gazowej
- nieprawidłowe podłączenie urządzenia bądź też montaż / instalacja wykonana niezgodnie z wytycznymi zawartymi w instrukcji obsługi urządzenia
- zmiany koloru elementów pod wpływem działania temperatury i promieniowania UV

Okres gwarancji ulega skróceniu do 1 roku w przypadku użytkowania grilla w zakresie innym niż domowy, a w szczególności w zakresie usług gastronomicznych (np. restauracje, hotele, imprezy) lub przemysłowych.

Gwarancja dotyczy urządzeń Broil King zakupionych w Polsce w Autoryzowanych Punktach Dealerskich i realizowana jest na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

W przypadku wezwania Gwaranta, Użytkownik może być zobowiązany do pokrycia kosztów dojazdu, w przypadku gdy:

- reklamacja nie jest objęta gwarancją;
- Użytkownik uprzednio wyrażając zgodę na naprawę nie udostępni sprzętu technikowi w ustalonym z Autoryzowanym Serwisem terminie;
- okaże się, że sprzęt objęty gwarancją działa poprawnie, a zastrzeżenia Użytkownika co do prawidłowości funkcjonowania urządzenia wynikają wyłącznie z korzystania z urządzenia niezgodnego z instrukcją obsługi i konserwacji.

Gwarancja producenta nie uwzględnia jakichkolwiek zobowiązań nie wymienionych w karcie gwarancyjnej.



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 pytania@broilking.pl

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

www.broilking.pl
