

Broil King®

GRILL GAZOWY DO ZABUDOWY

INSTRUKCJA OBSŁUGI

DO UŻYTKU Z GAZEM PROPAN LUB PROPAN BUTAN

CATEGORY I_{3B}/P(37)

DO UŻYTKU Z GAZEM ZIEMNYM

CATEGORY I_{2E}(20), CATEGORY I_{2H}(20)

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO	2
MONTAŻ	3
BUTLA GAZOWA	11
PRZEWÓD 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.....	18
TECHNIKI GRILLOWANIA.....	19
TRANSFORMATOR.....	21
OŚWIETLENIE PIEKARNIKA	22
PODŚWIETLENIE PANELU STEROWANIA .	23
KONSERWACJA	24
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	25
GWARANCJA	26

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

WWW.BROILKING.PL



585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

SINCE 1906
LIMITED

70094-40EU REV C 05/17

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.

Metalowe krawędzie urządzenia stanowią zagrożenie, z tego względu używaj odpowiednich rękawiczek do przemieszczania oraz podnoszenia urządzenia.

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

Używaj rękawic ochronnych dotykając gorących elementów urządzenia.

Otworki 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.

Zalecana ostrożność podczas przestawiania i transportowania urządzenia.

W przypadku wycieku gazu należy odciąć dopływ gazu. Przetrzyj przewód zasilający 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, 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 72

SPECYFIKACJA

MODEL	MOC WYJŚC-IOWA	WYDATEK GAZU	ŚREDNICA DYSZY GŁÓWNEGO PALNIKA	ŚREDNICA DYSZY BOCZNEGO PALNIKA	ŚREDNICA DYSZY PALNIKA RÓŻNA
9560-82, 9564-82	19.9 kW	1421 g/h	0.85	0.73	0.95
9560-83, 9564-83	19.9 kW	1421 g/h	0.91	0.79	0.99
9560-86, 9564-86	19.9 kW	1421 g/h	1.32	0.79	1.09
9580-82, 9584-82	23.1 kW	1650 g/h	0.85	0.73	0.95
9580-83, 9584-83	23.1 kW	1650 g/h	0.91	0.79	0.99
9580-86, 9584-86	23.1 kW	1650 g/h	1.32	0.79	1.55
9570-82, 9574-82	24.7 kW	1764 g/h	0.81	0.73	0.99
9570-83, 9574-83	24.7 kW	1764 g/h	0.87	0.79	1.02
9570-86, 9574-86	24.7 kW	1764 g/h	1.30	0.79	1.61

SPECYFIKACJA

DOSTOS-OWANY DO UŻYTKOW-ANIA W	KATEGORIA GAZU	CIŚNIENIE GAZU BUTAN	CIŚNIENIE GAZU PROPAN	CIŚNIENIE GAZU ZIEMNEGO	REGULATOR ZGODNY Z	WĄŻ ZASILAJĄCY ZGODNY Z
BE	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
CH	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
ES	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
FR	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		NF M 88765 OR NF M 88776	NF D 36107
GB	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		BS3016	BS3212/2/8
IE	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
IS	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
IT	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
PT	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
CZ	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
DK	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
FI	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
GR	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
HU	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
LT	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
LU	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
LV	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
NL	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			NEN 5654
NO	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
RO	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
SE	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar			
PL	I _{3B} /P(37)	37 mbar	37 mbar			
DE	I _{3P} (50)		50 mbar			
DE	I _{2E} (20)			20 mbar		
AT	I _{2H} (20)			20 mbar		
CH	I _{2H} (20)			20 mbar		
CZ	I _{2H} (20)			20 mbar		
DK	I _{2H} (20)			20 mbar		
ES	I _{2H} (20)			20 mbar		
FI	I _{2H} (20)			20 mbar		
GB	I _{2H} (20)			20 mbar		
GR	I _{2H} (20)			20 mbar		
IE	I _{2H} (20)			20 mbar		
IT	I _{2H} (20)			20 mbar		
NO	I _{2H} (20)			20 mbar		
PT	I _{2H} (20)			20 mbar		
SE	I _{2H} (20)			20 mbar		

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ELEKTRYCZNEJ!

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

- Napięcie wejściowe 230-240V / 60Hz
- Napięcie wyjściowe 12Vac / 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 odpiąć urządzenie od gniazdka elektrycznego. Urządzenie należy pozostawić do ostygnięcia przed włożeniem oraz wyjęciem elementów.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel, wtyczka lub inny element kabla jest uszkodzony lub gdy nie działają prawidłowo. Skontaktuj się ze sprzedawcą w celu naprawy.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić przed dalszym użytkowaniem urządzenia.
- Nie pozwól, aby przewód wisiał nad krawędzią stołu lub dotykał gorącej powierzchni.
- Nie używaj urządzenia gazowego do celów innych niż zamierzone.
- Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego podłącz wtyczkę do urządzenia.
- 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.

KONFIGURACJA

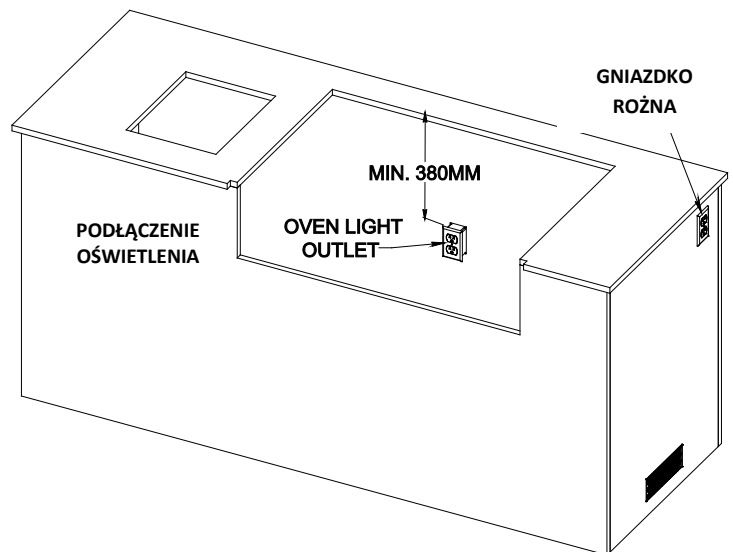
Grill do zabudowy oraz wszystkie akcesoria powinny być na miejscu montażu przed rozpoczęciem budowy. Istnieje wiele możliwości zaprojektowania zewnętrznej kuchni.

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

USTAWIENIE TWOJEGO GRILLA GAZOWEGO

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

PRZY WYBORZE MIEJSCA DLA TWOJEGO GRILLA GAZOWEGO WEŻ POD UWAGĘ:

- Ustawienie do wiatru
- Odległość od ścieżek komunikacyjnych
- Utrzymanie przewodów gazowych oraz połączeń elektrycznych możliwie najkrótszych

UMIEŚĆ GRILLA:

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

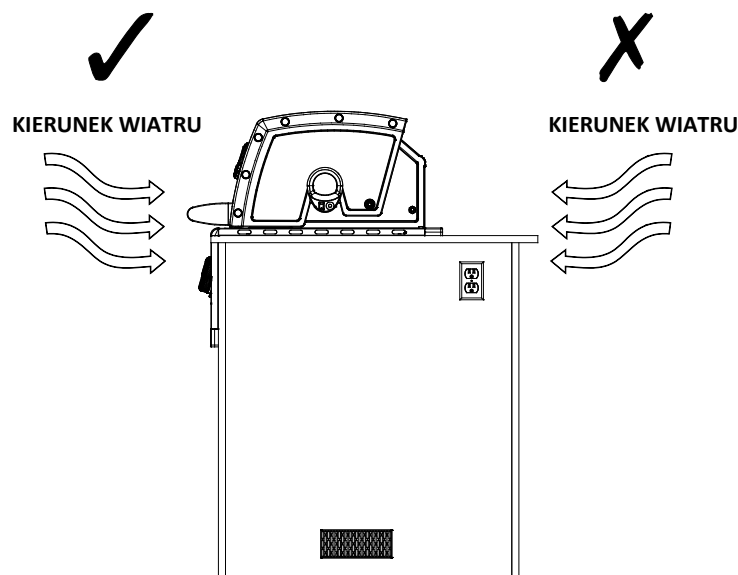
NIE UMIESZCZAJ GRILLA:

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

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

Umieszczając grilla w wietrznym miejscu, pamiętaj aby wiatr był w kierunku panelu sterowania. Pozwoli to na:

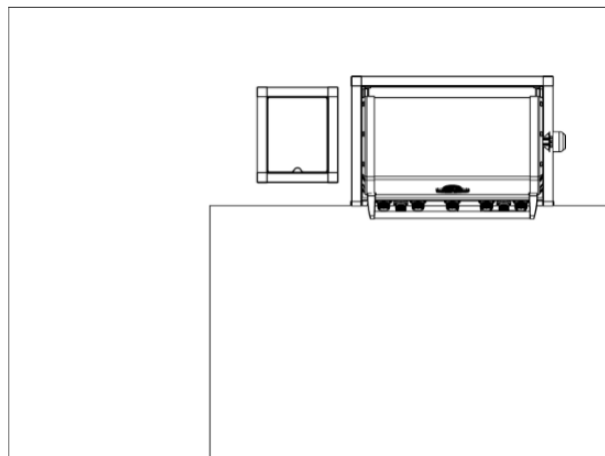
- Nie kierowanie ciepła oraz dymu na osobę grillującą
- Lepszą wentylację urządzenia



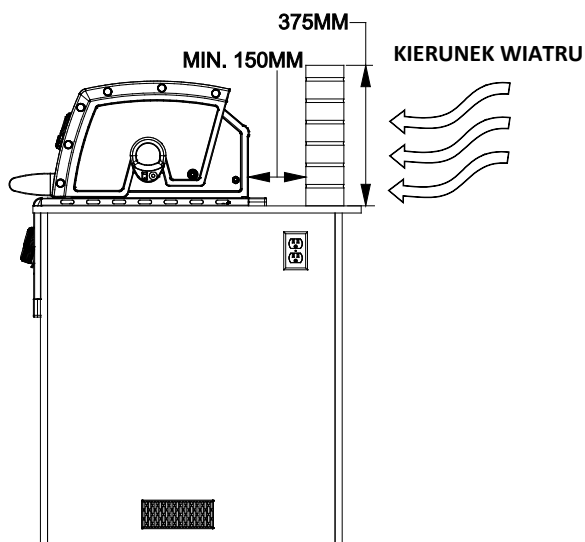
Jeżeli umiejscowisz grilla w miejscu gdzie wiatr będzie wiał w kierunku tyłu grilla, będzie wymagany montaż ścianki ochronnej. Ścianka ochronna powinna być skonstruowana z

materiałów niepalnych, być w odpowiedniej odległości od grilla aby pozwolić na wyrzut gorącego powietrza z grilla 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 nadmierny 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. Zniszczenia grilla spowodowane silnym wiatrem, takie jak stopione pokrętła lub przepalone przewody zapalarki, zmiana koloru panelu sterowania w skutek przegrzania - nie są objęte gwarancją.



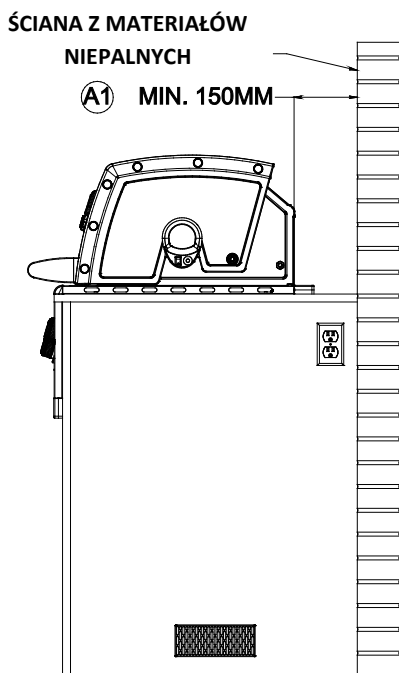
MONTAŻ - BEZPIECZEŃSTWO

ODLEGŁOŚĆ BOCZNEJ I TYLNEJ ŚCIANY ZABUDOWY

UWAGA: Zabudowa wymaga blatu z materiałów ognioodpornych. Błat musi być wykonany z trwałych materiałów, musi być zamocowany w poziomie i być gładki.

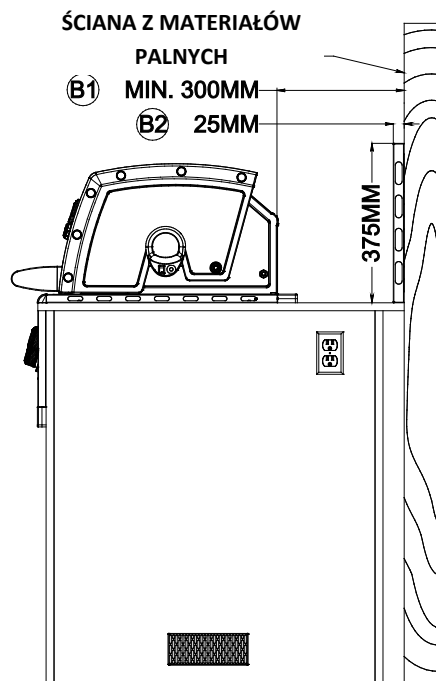
A) Bezpieczna odległość pomiędzy grillem a niepalną ścianą ponad blatem.

1. Grill musi być umieszczony w odległości minimum 150mm z prawej, lewej strony oraz tyłu od jakichkolwiek ścian wykonanych z materiałów niepalnych, w celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji oraz miejsca na prawidłowe otworenie pokrywy.



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

1. Grill musi być umieszczony w odległości minimum 300mm z prawej i lewej strony oraz tyłu od jakichkolwiek ścian wykonanych z materiałów palnych z zabezpieczeniem.
2. Niepalne zabezpieczenie musi mieć grubość 25mm wentylowaną przestrzeń od ściany z materiałów palnych i minimalną wysokość 375mm 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).

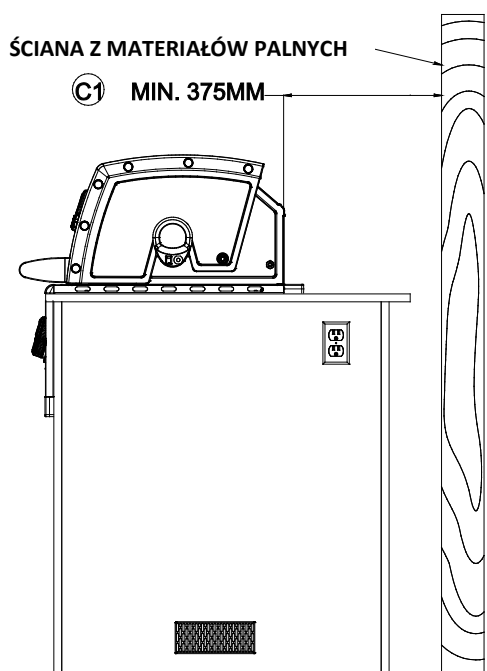
DEFINICJA MATERIAŁÓW NIEPALNYCH

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

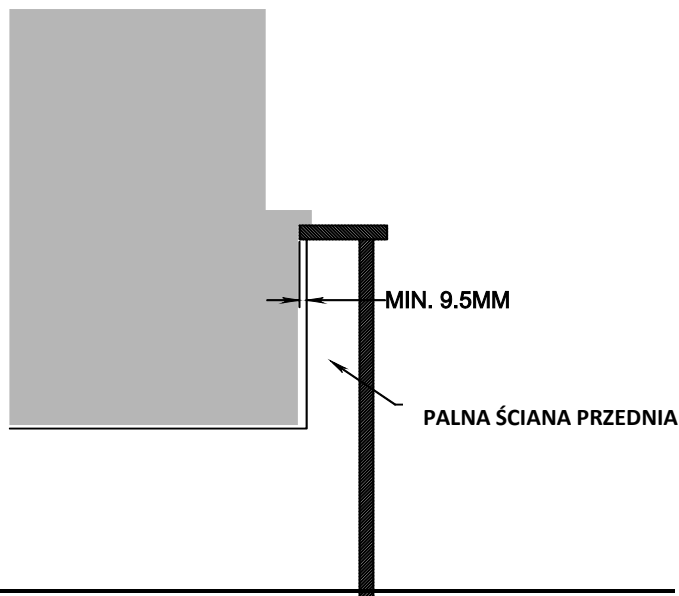
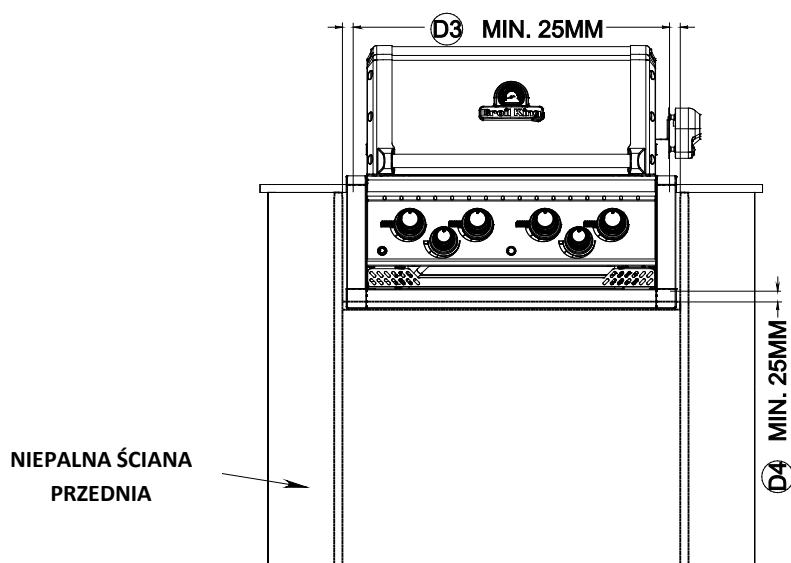
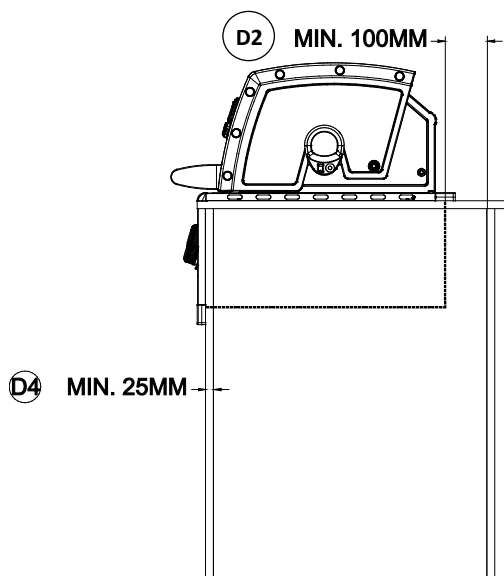
C) Bezpieczna odległość pomiędzy grillem i palną ścianą nad blatem zabudowy.

1. Grill musi być umieszczony w odległości minimum 375mm z prawej, lewej strony oraz tyłu od 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, luz 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 9.5mm jest wymagana od palnej przedniej ściany zabudowy od urządzenia, jeżeli jest ona wykonana z materiału o grubości mniej niż 25mm.



MONTAŻ – BEZPIECZNA ODLEGŁOŚĆ

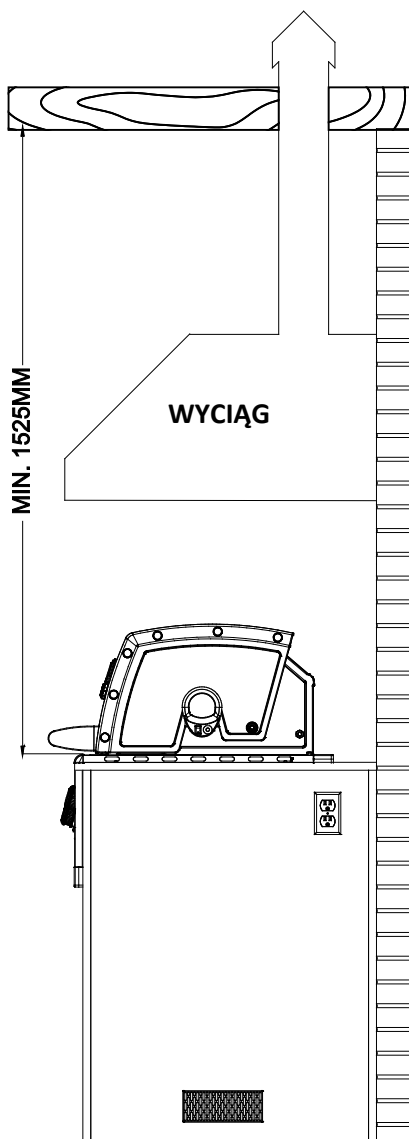
UWAGA: Nie montuj i nie używaj grilla pod niezabezpieczoną palną konstrukcją bez systemu wentylacyjnego zabezpieczającego przed pożarem.

KONSTRUKCJA ZADASZENIA I WYMOGI WYCIĄGU

Minimalna odległość 1525mm jest wymagana pomiędzy blatem, na którym umieszczony jest grill a zadaszeniem. Umieszczając grilla pod zadaszeniem z palnego materiału, wymagane jest umieszczenie wyciągu. Wyciąg zapewnia zabezpieczenie palnego zadaszenia. Montując grilla pod zadaszeniem z niepalnej konstrukcji, wyciąg jest zalecany.

WYCIĄG

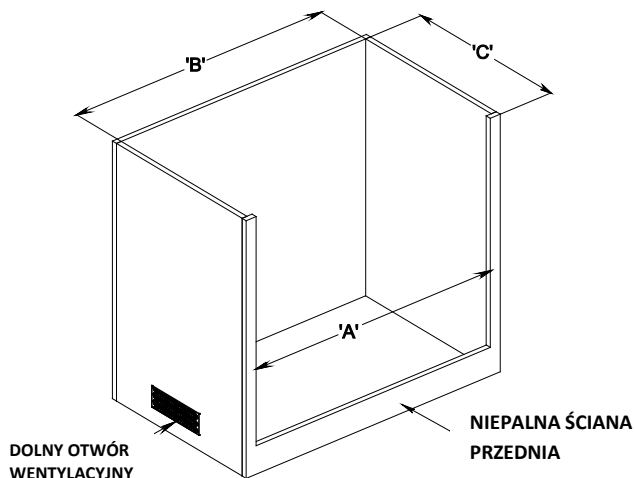
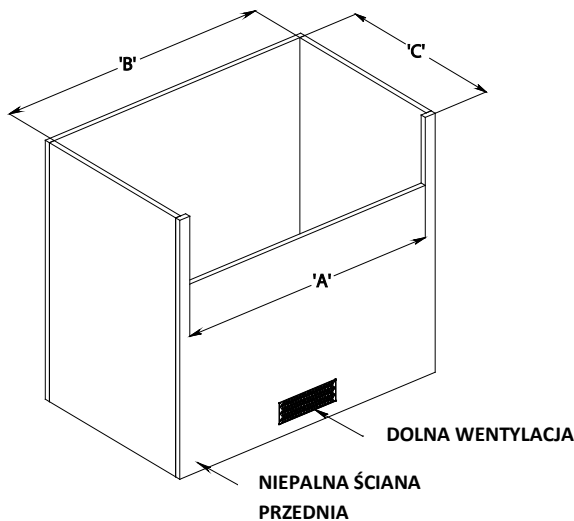
Montując wyciąg, powierzchnia rusztów musi być w całości objęta wyciągiem. Minimalna wydajność wyciągu to 2038m³/h (metrów sześciennych na godzinę).



MONTAŻ - ZABUDOWA

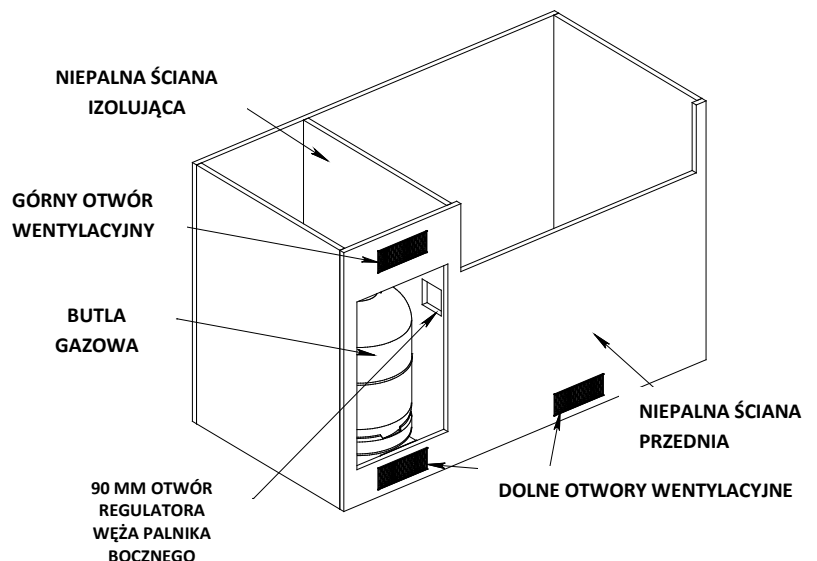
GRILL DO ZABUDOWY BEZ BUTLI NA GAZ

- Wentylację o łącznej minimalnej powierzchni 65cm^2 wokół piekarnika grilla zapewniają otwory w kołnierzach wentylacyjnych bocznych i tylnym.
- Wentylację o łącznej minimalnej powierzchni 30cm^2 w części dolnej grilla zapewniają otwory w dolnym kołnierzu wentylacyjnym.
- Na dole obudowy wymagana jest wentylacja o minimalnej łącznej powierzchni $1/50$ podstawy obudowy.
- Dolna krawędź otworu wentylacyjnego powinna znajdować się 25 mm lub mniej od poziomu podłoża i maksymalnie w odległości 125 mm od spodu 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:
 - o Wysokość – 60cm
 - o Szerokość – 40cm
 - o Głębokość – 35cm
- Miejsce na butlę z gazem nie może być wystarczająco duże aby zmieścić drugą, dodatkową butlę.
- W górnej części odsłoniętej ściany zabudowy wymagany jest otwór wentylacyjny o minimalnej łącznej powierzchni $1/100$ podstawy zabudowy. (Jak w: BS EN 498:2012)
- W dolnej części odsłoniętej ściany zabudowy wymagany jest otwór wentylacyjny o minimalnej łącznej powierzchni $1/50$ podstawy zabudowy. (Jak w: BS EN 498:2012)
- Umieść górne kratki wentylacyjne do 130mm od górnej części zabudowy.
- Umieść dolne otwory wentylacyjne 25mm lub mniej od podłoża i nie więcej niż 130mm.
- Niepalna ściana izolująca jest wymagana pomiędzy zabudową grilla i zabudową butli z gazem.
- Zabudowa butli z gazem musi izolować butlę z gazem od części zabudowy gdzie umieszczony jest grill, w celu stworzenia bariery dla ciepła radiacyjnego, bariery dla płomieni, zabezpieczenia przed obcymi materiałami takimi jak rozgrzany tłuszcz.



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 ognia lub wybuchu, które mogą spowodować poważne uszkodzenia ciała lub śmierć oraz uszkodzenia budynku.

MONTAŻ - ZABUDOWA

ZABUDOWY DLA GRILLA I BUTLI GAZOWEJ

Montaż powinien być wykonany przez wykwalifikowane osoby.

Zabudowy do grilla i butli gazowej muszą spełniać wymagania co do 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.

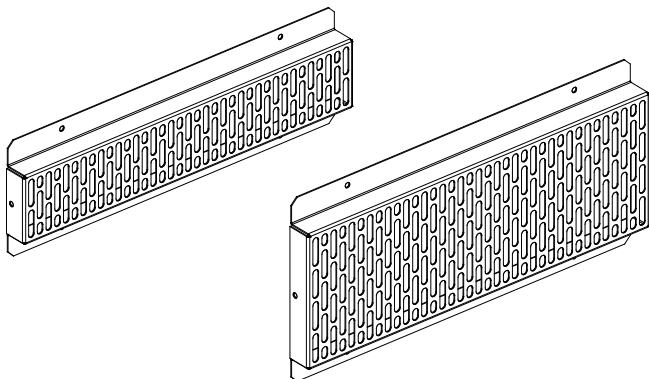
Uwaga: Nie przechowuj zapasowej butli w zabudowie.

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

Wentylacja zmniejsza wilgotność i zapewnia chłodzenie w zabudowie.

Uwaga: Rysunki są jedynie odniesieniami.

- Każda kratka wentylacyjna powinna mieć otwory o minimalnej średnicy 3 mm.
- Upewnij się, że kratki nie są zablokowane przez wsporniki wewnętrzne.
- Utrzymuj kratki czyste i wolne od zanieczyszczeń.
- Kratki mogą być umiejscowione w mało widocznych miejscach, powinny być zabezpieczone, upewnij się, że nie są blokowane przez wsporniki wewnętrzne.
- Dostępne są dwa rodzaje krutek wentylacyjnych: o min. powierzchni 65 cm² lub min. 130 cm².



- Zawory odcinające dopływ gazu muszą być łatwo dostępne do obsługi ręcznej.
- Drzwi w zabudowie z dostępem do butli gazowej nie zatrzaskują się i mogą być otwierane bez użycia narzędzi celem łatwego dostępu do przewodów butli gazowej.
- Między podłogą obudowy butli gazowej a podłożem wymagany jest 50 mm prześwit.
- Jeśli w zabudowie butli wystąpi wyciek gazu lub butla gazowa powinna być odpowietrzona wewnątrz obudowy,

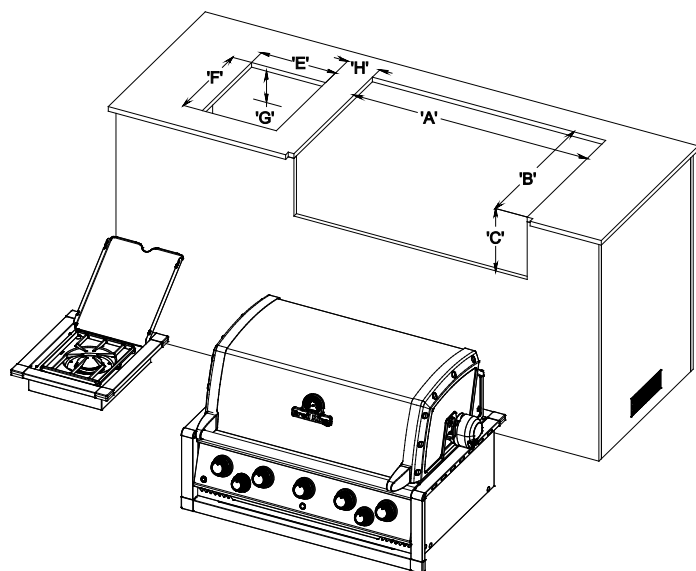
nie wolno dopuścić do wypuszczenia gazu lub migracji gazu do pustych obszarów w zabudowie.

Uwaga!

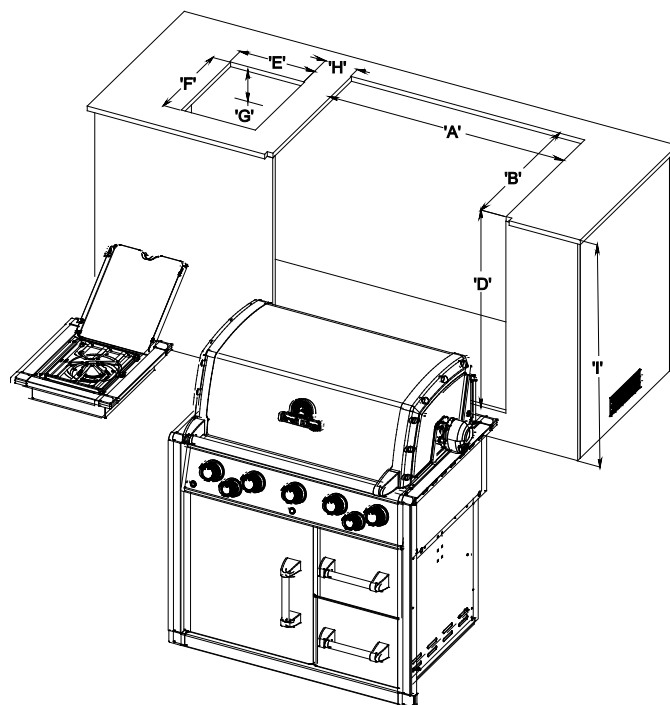
Otwory wentylacyjne powinny mieć kontakt jedynie z zewnętrzną obudową, tak aby gaz mógł rozprzasać się na zewnątrz obudowy.

MONTAŻ – WYMIARY WYCIĘĆ

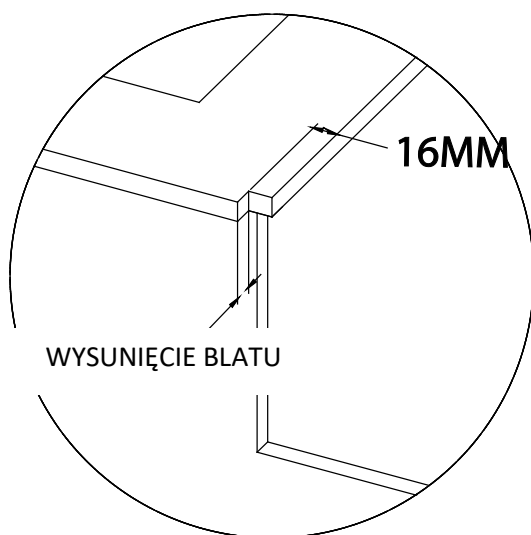
WYMIARY WYCIĘCIA BLATU – ZABUDOWA BEZ SZAFKI



WYMIARY WYCIĘCIA BLATU – ZABUDOWA Z SZAFKĄ



SZCZEGÓŁY WYCIĘCIA BLATU



WYMIARY WYCIĘĆ				TOLERANCJA
	490	590	XL	
A	75,18cm	91,44cm	109,95	0,63cm
B	58,42cm			0,63cm
C	25,4cm			0,63cm
D	80,31cm			0,63cm
E	29,21cm			0,63cm
F	36,83cm			0,63cm
G	MINIMUM 11,43cm			
H	MINIMUM 7,62cm – MAXIMUM 17,78cm			
I	MINIMUM 86,36cm			

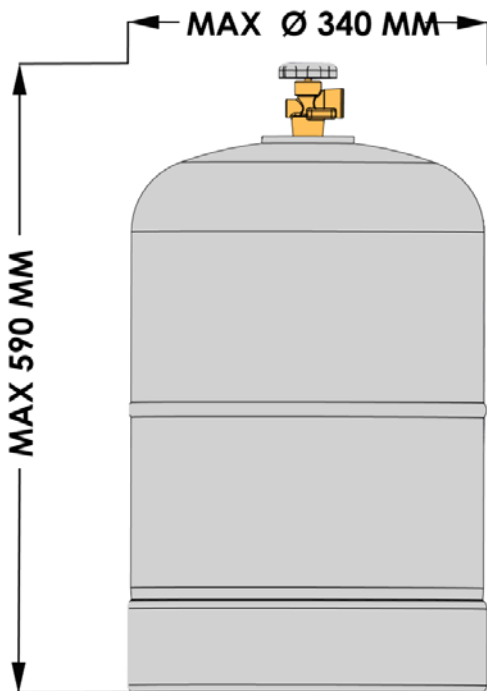
BEZPIECZEŃSTWO

BUTLA Z GAZEM

Butle z gazem o pojemności do 11 kg włącznie mogą być wykorzystywane do zasilania grilla. 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, 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. Nie narażaj butli na przegrzanie. Ciśnienie wewnątrz cylindra może wzrosnąć i przekroczyć wyznaczony limit bezpieczeństwa.



PRZECZYSZCZANIE

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.

NAPRAWA

Wprowadzanie jakichkolwiek zmian w urządzeniu jest zabronione. Wszelkie regulacje lub prace serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego specjalistę. Regularna konserwacja jest wskazana. Zobacz instrukcję konserwacji.

REDUKTOR

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

W Polsce:

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

W innych państwach:

KATEGORIA I₃+(28-30)/37 Propan 37 mbar.

Butan 28-30 mbar.

KATEGORIA I_{3B}/P(30) Propan/Butan 30 mbar.

KATEGORIA I_{3P}(50) Propan 50 mbar.

NIGDY nie używaj gazu ze źródła o zmiennym ciśnieniu gazu.

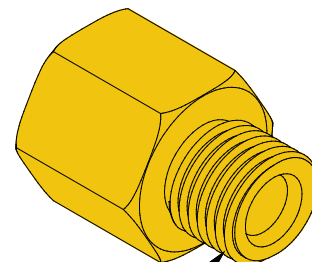
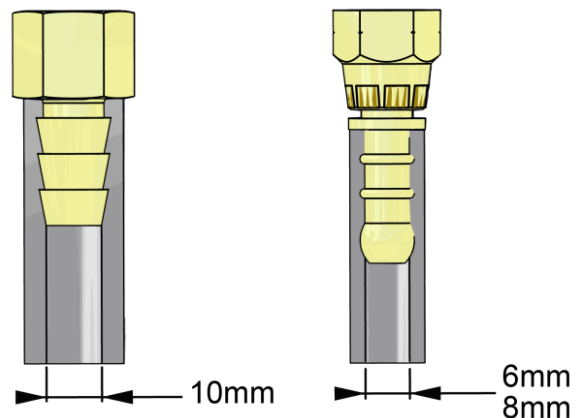
PRZEWÓD GAZU PROPOAN / BUTAN

Urządzenie musi być wyposażone w przewód gazu płynnego zgodny z krajowymi standardami i normami. Przewód gazu płynnego łączący urządzenie z pojemnikiem gazu nie powinien być dłuższy niż 600 mm.

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

Upewnij się, że przewód gazu nie jest skrzywiony.

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.



1/4-19 NPSM - LH
THREAD

DOPASOWANE DO
POŁĄCZENIA TYPU „H”

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

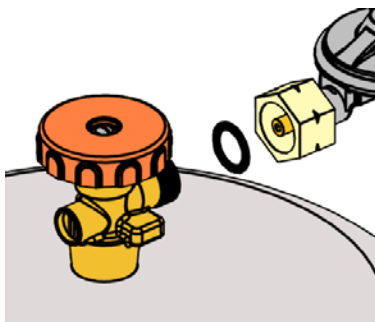
Urządzenie to można wykorzystywać z butlami metalowymi lub kompozytowymi wypełnionymi gazem propan-butan lub propan. Polecamy wykorzystywanie czystego propanu, ponieważ jest wydajniejszy. Uzyskasz tą samą temperaturę przy mniejszej ilości gazu. W tym urządzeniu dołączony jest reduktor nakręcany o ciśnieniu 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:

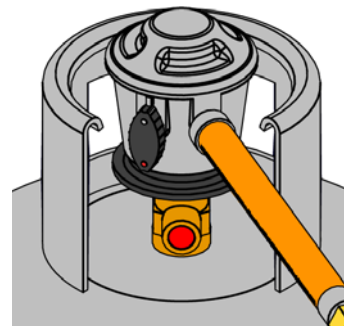
a) Złączka nakręcana.

Najważniejszą częścią jest czarna uszczelka. Zawsze sprawdzać, czy uszczelka ta jest obecna oraz czy nie została uszkodzona podczas wymiany butli. Niektóre złączki posiadają pokrętkę służącą 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	SZYBKUZŁĄCZKA
1. Sprawdź, czy zawór butli jest WYŁĄCZONY kręcąc go zgodnie z ruchem wskazówek zegara. 2. Usuń nasadkę ochronną i zachowaj ją na później.	1. Zdejmij pomarańczową nasadkę ochronną ciągnąc cyngiel na zewnątrz, a następnie w górę. Nie stosuj żadnych narzędzi, pozostaw luźno wiszącą nasadkę.
3. Przed podłączeniem sprawdź, czy czarna uszczelka nie jest uszkodzona.	2. Upewnij się, że: -Wszystkie kurki na urządzeniu gazowym są zamknięte. -Przełącznik jest w pozycji wyłączzonej.
4. Dopasuj nakrętkę łączącą do cylindra przy pomocy właściwego klucza lub łączącego pokrętki. (Gwint lewy). Nie dopuść do przekręcenia złączek butli z butanem.	3. Umieść „szybko mocujący” regulator na zaworze i mocno naciśnij w dół. Jeśli przełącznik jest mocno zamknięty, będzie można usłyszeć kliknięcie.
5. Gdy wymagane jest włączenie dopływu gazu, przekręć zawór butli w kierunku przeciwnym do ruchów wskazówek zegara.	4. Gdy wymagane jest włączenie dopływu gazu, przekręć przełącznik w górę na pozycję WŁĄCZONA (12 godzina).

Odłączenie butli

ZŁĄCZKA NAKRĘCANA	SZYBKUZŁĄCZKA
1. Przekręć zawór butli na pozycję WYŁĄCZONA (zgodnie z ruchem wskazówek zegara).	1. Przekręć przełącznik na pozycję WYŁĄCZONA (3 godzina).
2. Wyłącz wszystkie kurki gazowe na urządzeniu. POCZĘKAJ, aż zgaśnie palnik. JEŚLI PŁOMIEŃ NIE ZGAŚNIE, PONOWNIE WŁĄCZ ZAWÓR LUB PRZEŁĄCZNIK. POZOSTAW URZĄDZENIE Z PŁOMIENIEM I SKONTAKTUJ SIĘ Z SERWISEM.	2. Wyłącz wszystkie kurki gazowe na urządzeniu. POCZĘKAJ, aż zgaśnie palnik. JEŚLI PŁOMIEŃ NIE ZGAŚNIE, PONOWNIE WŁĄCZ ZAWÓR LUB PRZEŁĄCZNIK. POZOSTAW URZĄDZENIE Z PŁOMIENIEM I SKONTAKTUJ SIĘ Z SERWISEM.
3. NIGDY NIE ZDEJMUJ regulatora (lub nakrętki łączącej) przy otwartym zaworze butli. 4. ZDEJMIJ regulator (lub nakrętkę łączącą) przy pomocy klucza lub łączącego pokrętki. (Gwint lewy).	3. Zdejmij „szybko łączący” regulator poprzez poziome naciśnięcie przełącznika i jednocześnie pociągnięcie go w górę.
4. WYMIENIĆ zaślepkę lub nasadkę na pustej butli lub częściowo wypełnionej butli, jeśli nie jest ona używana.	4. WYMIENIĆ nasadkę uszczelniającą na pustej butli lub częściowo wypełnionej butli, jeśli nie jest ona używana.

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

PODŁĄCZENIE BUTLI NA GAZ PROPAN-BUTAN, PROPAN LUB ZASILANIA GAZEM ZIEMNYM

LOKALIZACJA PRZEWODÓW GAZOWYCH

Instalacje propan-butan, propan i gaz ziemny powinny być instalowane przez wykwalifikowany personel.

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

Uwaga: Miejsce powinno być wolne od ostrych i ściernych powierzchni aby zapobiec uszkodzeniom przewodów gazowych. Zachowaj ostrożność podczas ciągnięcia przewodów gazowych przez zabudowę grilla.

ZASADY MONTAŻU PRZEWODÓW

- Do instalacji wymagany jest sztywny lub półsztywny przewód odpowiedni do zewnętrznej instalacji.
- Połączenia gazowe muszą być na stałe przytwierdzone do sztywnej i trwałej konstrukcji.
- Złączka 3/8" 45 stopni znajduje się w zestawie. Nie używaj uszczelniaczy do rur przy jej instalacji.
- Ręczny zawór odcinający musi być zainstalowany na zewnątrz i być dostępny z zewnątrz zabudowy.
- Dla gazu propan, butan i gazu ziemnego należy zainstalować dodatkowy, ręczny wewnętrzny zawór odcinający, 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.
- Przewód zasilania gazem od kolektora grilla do źródła gazu nie może być dłuższy niż 180 cm.
- Kiedy grill nie jest używany odłącz zasilanie gazem za pomocą zaworu odcinającego.

ZASILANIE GAZEM ZIEMNYM

- Jeżeli grill jest przeznaczony do zasilania gazem ziemnym, nie próbuj zasilać go płynnym gazem propan-butan lub propan (butla gazowa). Zawory, otwory i węże są przeznaczone do użytku z gazem ziemnym.
- Grille na gaz ziemny są przystosowane do regulowanego ciśnienia 20 mbar.
- Przewód zasilania gazem od kolektora do źródła gazu nie może być dłuższy niż 300 cm.
- Gdy grill nie jest używany zasilanie gazem ziemnym musi być wyłączone zaworem odcinającym.

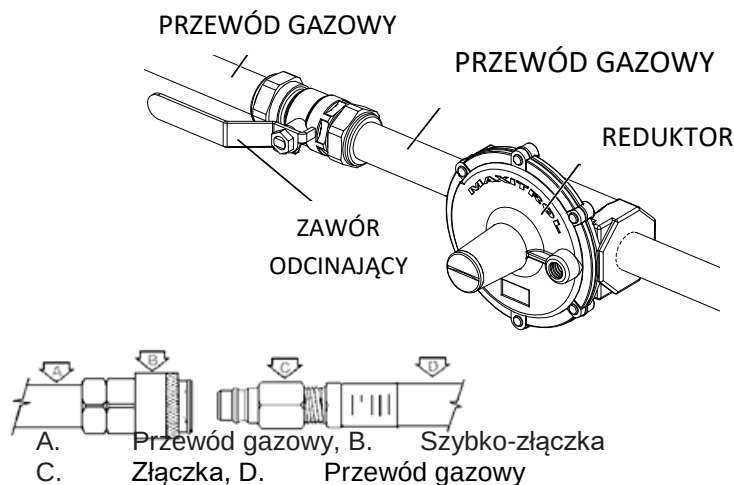
TESTOWANIE ZASILANIA GAZEM

- Zewnętrzny grill gazowy i jego zawór odcinający musi być odłączony z przewodów dostarczających gaz podczas każdego badania ciśnienia tego systemu, przy ciśnieniu próbnym przekraczającym 3,5kPa.
- Zewnętrzny grill gazowy musi być odcięty od instalacji rurowej poprzez zamknięcie zaworu odcinającego podczas każdego testowania ciśnienia systemu instalacji przy ciśnieniu próbnym równym lub mniejszym niż 3,5kPa.

RZEWÓD GAZOWY

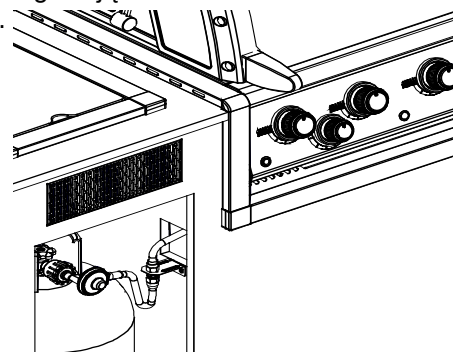
- Przewód gazowy, w który wyposażony jest grill dedykowany jest specjalnie do Twojego modelu. Nie próbuj modyfikacji bądź uzupełnień. Złącza i przewody są zgodne z CGA Standard CAN 1.83.
- W przypadku modeli wyposażonych w szybko-złączkę przed odłączeniem złączki należy zamknąć "zawór odcinający".
- Szybko-złączka musi być wolna od brudu i zanieczyszczeń.
- Chroń wąż przed ciekącym tłuszczem i nie dopuszczaj aby wąż dotykał gorącej powierzchni w tym gorącego piekarnika grilla.
- Sprawdź wąż przynajmniej raz w roku. Jeśli wąż jest pęknięty, przecięty, pościerany bądź uszkodzony urządzenie nie może być używane.
- Aby wymienić przewody skontaktuj się ze sprzedawcą bądź autoryzowanym serwisem.

ZAWÓR ODCINAJĄCY – POZYCJA OTWARTA



WARUNKI PODŁĄCZENIA 11 KG BUTLI GAZOWEJ

- 356 mm giętki wąż ze złączką 3/8" SAE 45 podłączony jest do regulatora gazu.
- nie używaj uszczelniacza do rur przy montowaniu złączki.
- złączka musi być na stałe przytwierdzona do sztywnej konstrukcji.
- jeśli zdecydujesz się na użycie innego przewodu gazowego niż dostarczony w zestawie, złączka musi być zgodna z regulacją EN ISO 228-1 lub EN 10226-1 i EN 10226-2.



SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI

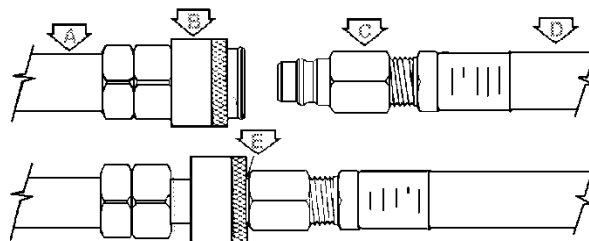
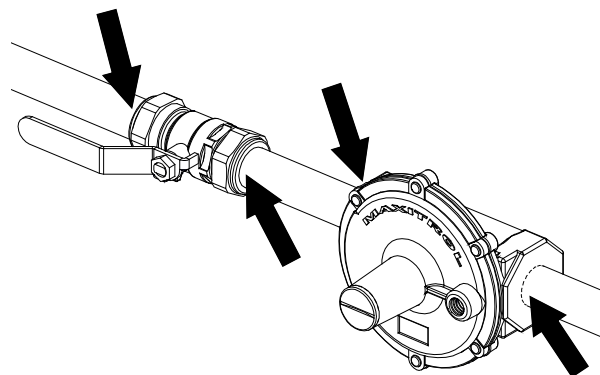
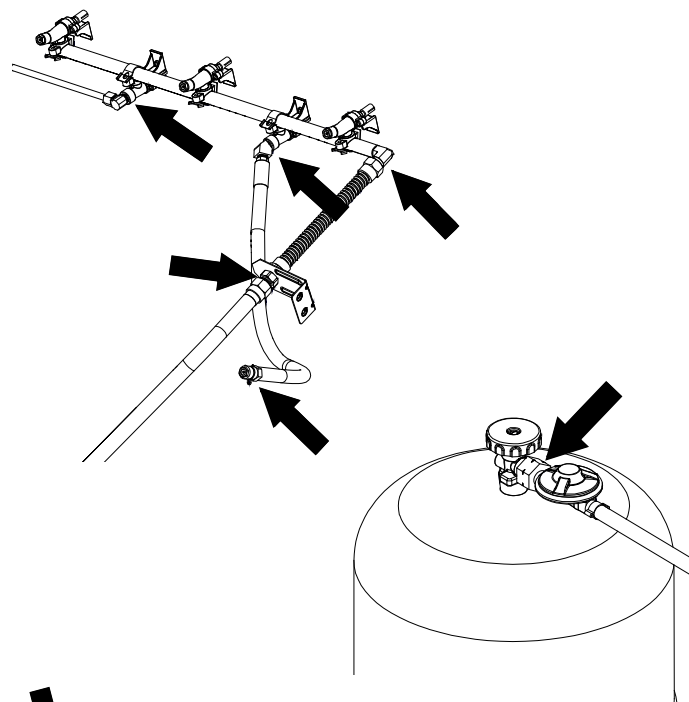
Wszystkie połączenia fabryczne zostały dokładnie sprawdzone pod względem szczelności, a palniki przetestowane pod względem właściwego płomienia. Niemniej jednak transport i przenoszenie mogą spowodować poluzowanie się osprzętu.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

- Sprawdź cały osprzęt pod względem szczelności przed włączeniem grilla gazowego.
- Sprawdzaj połączenia gazowe za każdym razem gdy odłączasz i podłączasz złącza, przynajmniej raz w roku, lub po każdym okresie nie używania grilla.
- Nie pal podczas sprawdzania.
- Nigdy nie sprawdzaj urządzenia pod względem szczelności przy pomocy palącej się zapalniczki lub otwartego ognia.
- Sprawdzaj urządzenie pod względem szczelności na wolnym powietrzu.

W CELU SPRAWDZENIA SZCZELNOŚCI:

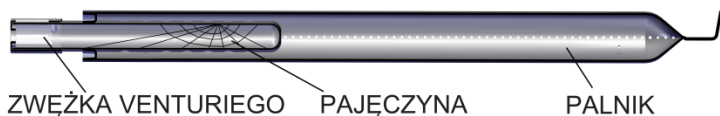
1. Przygotuj roztwór mydła i wody lub detergentu w płynie w proporcji 1:1 lub zastosuj specjalistyczne preparaty do sprawdzania szczelności.
2. Upewnij się, że w pobliżu nie ma otwartego ognia lub zapalonych papierosów.
3. Upewnij się, że zawory gazowe grilla są zamknięte.
4. Upewnij się, że zawór butli lub zawór zasilania gazem są zamknięte.
5. Otwieraj powoli zawór pełnej butli lub otwórz zawór zasilania gazem.
6. Rozprowadź roztwór mydła na wszystkich połączeniach.
7. 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”.
8. W przypadku nieszczelności widać będzie pęcherzyki unoszące się na obszarze takiej nieszczelności.
9. W przypadku wykrycia nieszczelności zamknij zawór butli bądź zawór zasilania gazem, zaciśnij złączkę i ponownie sprawdź.
10. Jeśli nadal pojawia się nieszczelność, skontaktuj się ze sprzedawcą grilla. Nie uruchamiaj urządzenia w przypadku wykrycia nieszczelności.



- A. PRZEWÓD DOPROWADZAJĄCY GAZ
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 GNIAZDA MOGĄ SPOWODOWAĆ PRZESKAKIWANIE PŁOMIENIA.



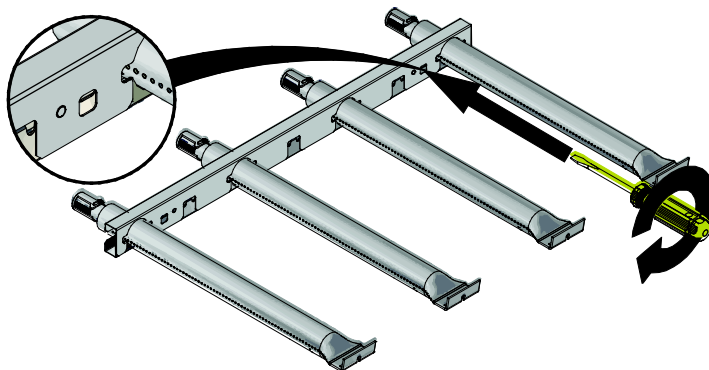
Jeśli pojawi się przeskakiwanie płomienia, natychmiast wyłącz źródło gazu.

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

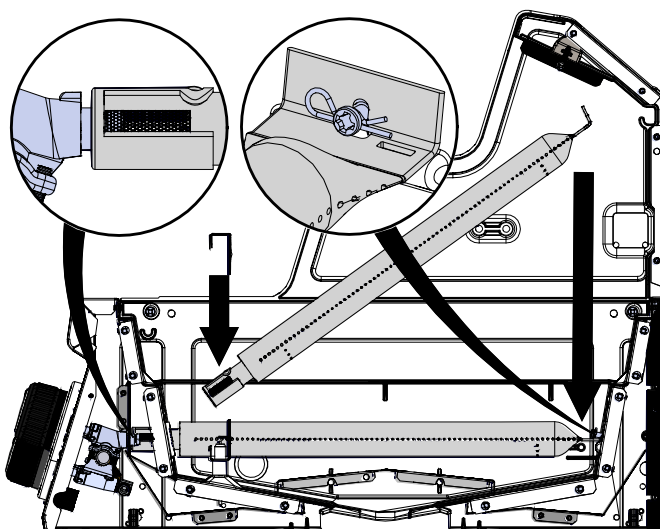
1. Wyłącz dopływ gazu, tj. butlę gazową lub linię doprowadzającą gaz ziemny.
2. Kiedy grill jest zimny, zdejmij elementy mocujące palnik. Następnie zdejmij górną część skrzynki kolektora i wyciągnij palnik z obudowy grilla.



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



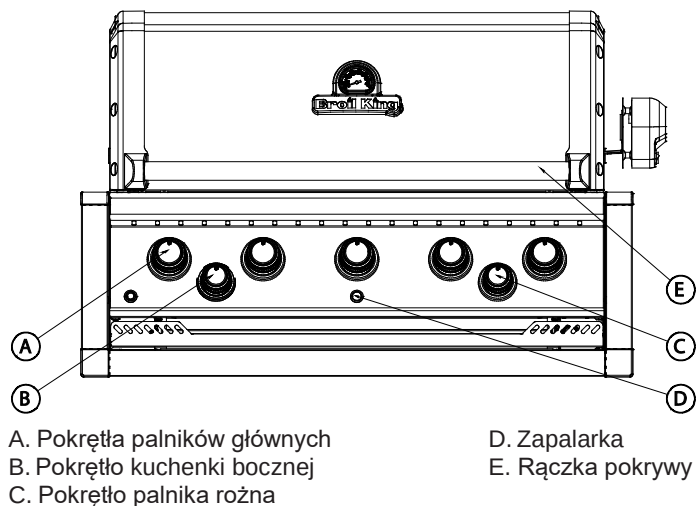
4. Włóż palnik z powrotem do piekarnika, upewniając się, że zwężki Venturiego są właściwie wyrównane i zamontowane na otworach.



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

ODPALANIE GRILLA

PODSTAWOWE ELEMENTY GRILLA



INSTRUKCJA ODPALANIA

1. Grill musi być skręcony i zamontowany zgodnie z instrukcją montażu.
2. Upewnij się, że grill jest prawidłowo podłączony do butli z gazem lub gazu ziemnego. Zapoznaj się z sekcją "Przewód gazu i reduktor" na stronie 14.
3. Upewnij się, że zwężki Venturiego w palniku są prawidłowo umieszczone względem dysz regulatora. Sprawdź rysunek na stronie 15.
4. Upewnij się, że iskrowniki palnika głównego, palnika kuchenki bocznej i palnika różna są podłączone prawidłowo.
5. Sprawdź czy bateria została włożona do zapalarki.
6. Dokładnie zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami oraz informacjami umieszczonymi na grillu.
7. Otwórz pokrywę przed odpaleniem grilla.
8. Nie nachylaj się nad grillem w trakcie odpalania.
9. Ustaw pokrętki w pozycji "OFF" i odkręć dopływ gazu.

ODPALANIE GŁÓWNYCH PALNIKÓW:

Aby odpalić grilla przy użyciu zapalarki:

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

Aby 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 jedno z głównych pokręteł i ustaw je w pozycji Pow-R-Zone.
3. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund. Wyłącz palnik jeżeli zapłon nie nastąpi w tym czasie.
4. Po odpaleniu jednego z palników głównych, możesz przejść do odpalania pozostałych palników, przekręcając je i ustawiając w pozycji Pow-R-Zone.

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 pokrętko 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 pokrętko kuchenki bocznej i ustaw je w pozycji max.
3. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund.

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

ODPALANIE PALNIKA RÓŻNA:

Ostrzeżenie: nie uruchamiaj palników głównych jednocześnie z palnikiem różna.

WYCIĄGNIJ GÓRNY RUSZT

Aby odpalić palnik różna przy użyciu zapalarki:

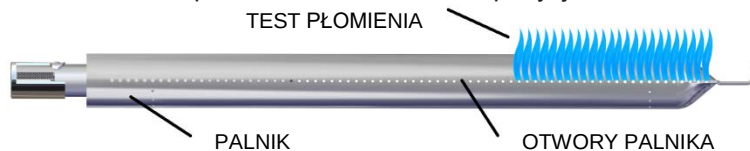
1. Wciśnij i przekręć pokrętko palnika różna i ustaw je w pozycji max.
2. Wciśnij i przytrzymaj przycisk zapalarki.
3. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund.

Aby odpalić palnik różna przy użyciu zapalaki:

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

OSTROŻNIE: Sprawdź grilla po odpaleniu palnika.

Plomień we wszystkich portach powinien być wysoki na około 2.5 cm z pokrętłem 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.

- Czujesz zapach gazu
- Grill rozgrzewa się nierównomiernie
- Palnik wydaje trzaskający dźwięk
- Powstaje płomień przed palnikiem

ODPALANIE GRILLA

JEŻELI PALNIK NIE ODPALA SIĘ:

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

WYŁĄCZANIE:

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

UWAGA

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

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem Twojego 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. 16-17) i utrzymaj pozycję "Medium" przez 30 minut. Następnie wyłącz źródło gazu, po czym ustaw wszystkie pokrętła 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 Med/Low przez ok 30 minut.
- Grill jest gotowy do użycia.

Rozgrzewanie.

- Przed przystąpieniem do grillowania przez 15 minut nagrzej grill przy zamkniętej pokrywie (pokrętła w pozycji "MEDIUM"). Wyczyść zimne ruszty nylonową szczotką lub gorące ruszty drucianą szczotką z włosiem ze stali szlachetnej do grilli i dokładnie sprawdź czy na ruszcie nie pozostały kawałki włosów ze szczotki.
- Pokryj ruszty olejem roślinnym lub oliwą. Dzięki temu potrawy nie będą przyklejały się 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.

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 320 - 340°C. Takie ustawienie pokrętła przeznaczone jest do szybkiego rozgrzewania i wypalania pozostałości przygotowywanych potraw z rusztu po grillowaniu. Jest ono również idealne do szybkiego obsmażania 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 290°C. Takie ustawienie pokrętła przeznaczone jest do rozgrzewania i grillowania steków i kotletów.

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

**Temperatury podano w przybliżeniu.
Rzeczywiste temperatury zależą 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. 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 PRZYGOTOWANIA POTRAW NA ROŻNIE Z TERMOOBIEGIEM

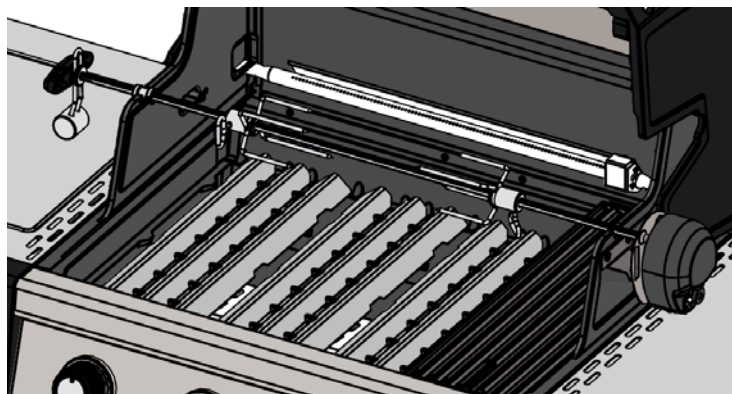
PIECZEŃ WOŁOWA	1,5-3 kg	MED/LOW	2 - 4 godz.
PIECZEŃ WOŁOWA	3-5 kg	MED/LOW	3 - 5 godz.
PIECZEŃ WIEPRZOWA	1-2,5 kg	MED/LOW	2 - 4 godz.
PIECZEŃ WIEPRZOWA	3-5 kg	MED/LOW	3 - 5 godz.
INDYK LUB KURCZAK	1-2,5 kg	MED/LOW	2 - 4 godz.
INDYK LUB KURCZAK	2,5-5 kg	MED/LOW	3 - 5 godz.

Korzystając z palnika rożna, należy ustawić pokrętkę 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 umieścić mięso na rożnie przed położeniem go na grill. W przypadku drobiu, mocno zwiąż skrzydełka i nóżki, aby uniknąć kontaktu z blachą.

Tylny 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 / CIEŁĘCE	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.

TRANSFORMATOR

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

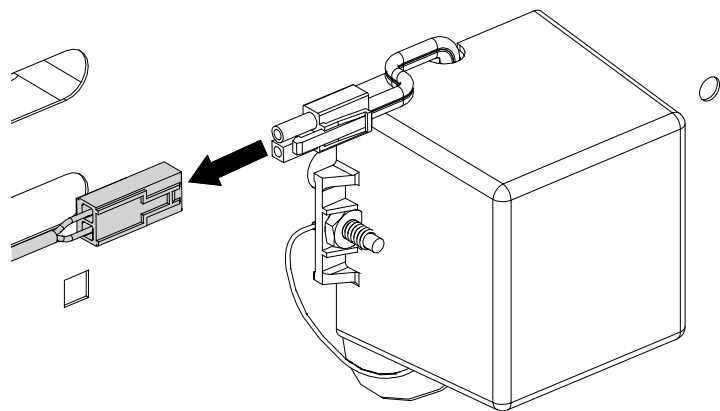
ABY WYMIENIĆ TRANSFORMATOR:

Używaj jedynie transformatorów dostarczonych przez dystrybutora.

- Napięcie wejściowe 230-240V / 60Hz
- Napięcie wyjściowe 12V / 1600mA

Demontaż:

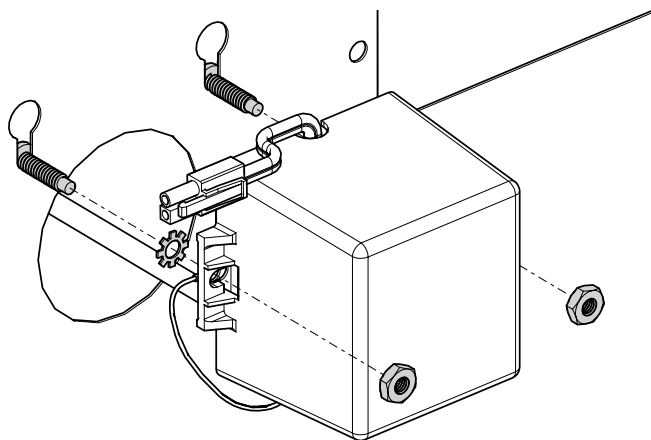
1. Odłącz transformator od źródła prądu.
2. Wyłącz dopływ gazu, a następnie odłącz grilla od źródła gazu.
3. Wyjmij butlę z gazem z grilla.
4. Zlokalizuj i odłącz złącze w obudowie grilla.



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. Podłącz wtyczkę urządzenia przed podłączeniem do gniazdka sieciowego.
5. Włącz oświetlenie i upewnij się, że światła działają. Jeśli światła nie działają, skontaktuj się z dystrybutorem.

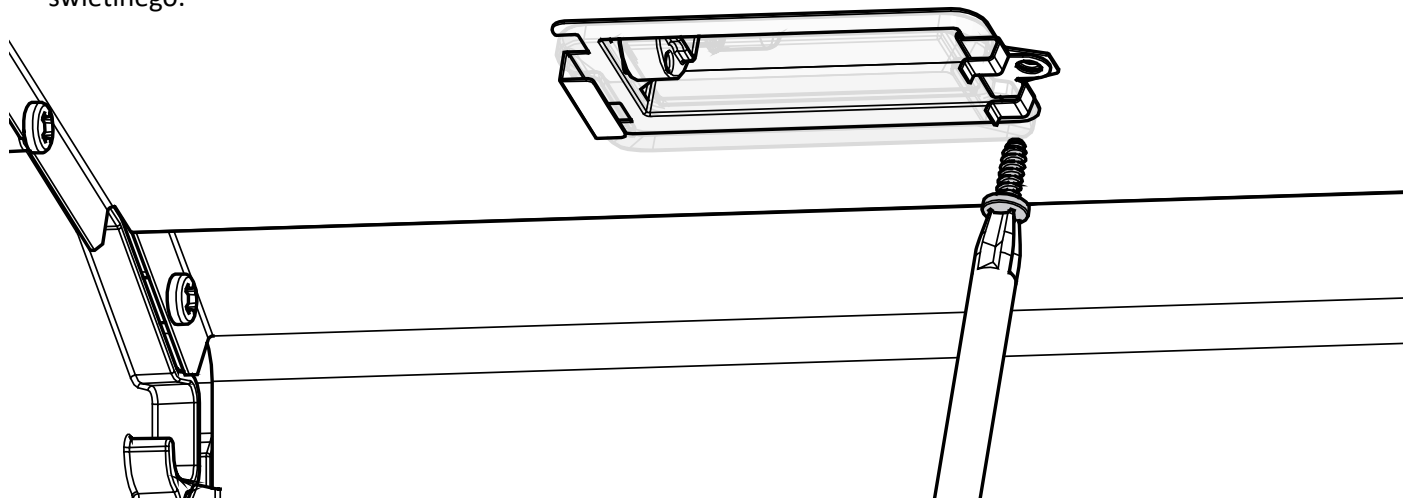
OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

UWAGA! Podczas wymiany żarówki halogenowej zawsze noś rekawice ochronne.

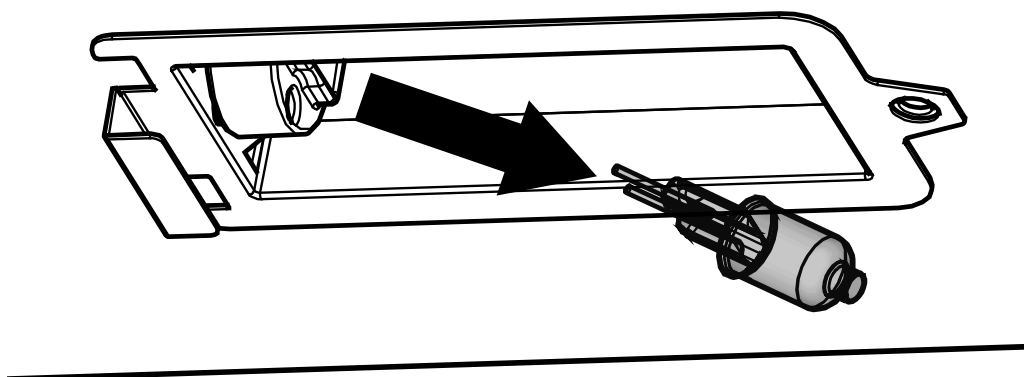
Używaj jedynie żarówki halogenowej 12V 10W G4

- Nie dotykaj żarówki halogenowej gołymi rękami.
- Tłuszcz z twoich palców skróci żywotność żarówki.

1. Zdejmij szkło ochronne. Użyj odpowiedniego śrubokręta i odkręć śrubę mocującą obudowę lampy piekarnika do panelu świetlnego.



2. Zdejmij szkło z obudowy wraz z metalowym uchwytem. Uważaj, aby nie uszkodzić szkła.
3. Załóż rękawiczkę ochronną i delikatnie wyciągnij starą żarówkę z gniazda lampy i wymień ją na nową.
4. Zainstaluj ponownie szkło ochronne, zatrzaskując je z powrotem w obudowie lampy.
5. Użyj odpowiedniego śrubokrętu, aby przymocować obudowę do panelu świetlnego.



PODŚWIETLENIE PANELU STEROWANIA

WYMIANA OŚWIETLENIA PANELU STEROWANIA

Demontaż:

1. Zanotuj, która dioda LED nie działa i jaka jest jej pozycja na panelu sterowania.
2. Odłącz od źródła zasilania elektrycznego (bateria lub wtyczka).
3. Wyłącz dopływ gazu i odłącz grill od źródła gazu.
4. Wyjmij ruszty.
5. Wyjmij palniki.
6. Wykręć wkręty znajdujące się wewnątrz piekarnika, wzdłuż przedniej górnej krawędzi.
7. Wykręć 2 śruby znajdujące się w lewym i prawym dolnym rogu panelu sterowania.
8. Wyciągnij panel sterowania na tyle daleko, aby uzyskać dostęp do zaworów i przewodów LED.
9. Odłącz przewód gazowy od zaworu.
10. Odłącz wąż palnika rożna od regulatora.
11. Odłącz wąż od bocznego palnika i schowaj go do szafki.
12. Odłącz przewody od włącznika światła.
13. Odłącz przewód zapalarki od przycisku zapalarki.
14. Odłącz wiązkę przewodów LED od wiązki przewodów przełącznika.
15. Panel sterowania można teraz wyjąć z grilla.

Wymiana przewodów LED:

1. Znajdź odcinek przewodu, który ma wadliwą diodę LED.
2. Wymontuj pokrętła sterowania uszkodzone wiązki oświetlenia LED.
3. Zdejmij osłony pokręteł.
4. Odwinąć opaski mocujące do regulatora.
5. Przesuń żarówki LED w górę, aby wymienić wadliwy przewód LED.
6. Odłącz przewód LED.
7. Podłącz przewód zamienny.
8. Włóż żarówki LED do otworów w panelu sterowania i przesun je w dół, aby je bezpiecznie zamocować.
9. Załóż osłony.
10. Załóż opaski zaciskowe, aby przymocować nowy przewód do regulatora.
11. Załóż pokrętła kontrolne.

Ponowny montaż:

1. Umieść panel sterowania w grillu w pozycji umożliwiającej ponowne podłączenie komponentów elektrycznych i przewodu gazowego.
2. Podłącz przewód włącznika oświetlenia.

3. Podłącz przewód zapalarki do przycisku zapalarki.
4. Podłącz przewód LED do włącznika światła.
5. Podłączyć przewód gazowy do regulatora. Upewnij się, że połączenie jest szczelne.
6. Podłącz wąż palnika rożna do regulatora.
7. Włóż boczny przewód palnika z powrotem przez boczny panel i podłącz go do palnika rożna.
8. Włóż panel sterowania.
9. Przykręć śruby wzdłuż górnej krawędzi wewnętrznej piekarnika.
10. Przykręć śruby w dolnej lewej i prawej części panelu sterowania.
11. Podłącz palniki.
12. Włóż ruszty.
13. Podłącz do zasilania elektrycznego.
14. Podłącz do źródła gazu.

WYKONAJ TEST SZCZELNOŚCI WSZYSTKICH POŁĄCZEŃ GAZOWYCH PRZED PONOWNYM URUCHOMIENIEM GRILLA.

ZALECA SIĘ ABY NAPRAWY CZĘŚCI ELEKTRYCZNYCH BYŁY WYKONYWANE PRZEZ AUTORYZOWANY SERWIS.

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.**

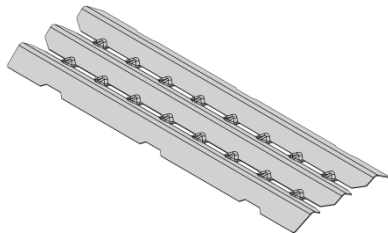
Mycie rusztu nie jest wymagane po każdym posiłku. W celu umycia tych części zastosuj roztwór łagodnego mydła i wody, a następnie dokładnie je wypłucz. Nigdy nie stosuj komercyjnych środków do czyszczenia.

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 zwężki Venturiego przy pomocy szczotki do palników, aby usunąć wszelkie blokady spowodowane przez pająki lub owady. Więcej w sekcji „Zwężki 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".

Zewnętrze wykończenie

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

Dokładnie spłucz powierzchnię, 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 zwykle 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 pojawiają 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”.

ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

USTERKA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	NAPRAWA
ZAPACH GAZU	NATYCHMIAST ZAMKNIJ DOPŁYW GAZU. NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA ZANIM USUNESZ 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. (str. 14) 2. Zgłoś się do centrum serwisowego.
Ogień pod panelem	Dysze zablokowane	Wyczyść dysze
Migotanie płomienia palnika bądź niska temperatura przy pokrętkach ustawionych na maximum.	Uruchomione zostało zabezpieczenie w reduktorze przed gwałtownym wypływem gazu pomiędzy butlą i grillem.	Zakręć zawór butli, a następnie ustawić wszystkie palniki w pozycji OFF. Odłącz reduktor od butli. Poczekaj dwie minuty. Ponownie przymocuj reduktor do butli. Otwórz powoli zawór butli. Zaczekaj minutę. Odpal grilla zgodnie z instrukcją odpalania.
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. 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. Zwęzki venturiego zablokowane lub niepokrywają się z dyszą regulatora. 7. Dysze zablokowane. 8. Skręcony wąż gazowy.	1. Wymień butlę, sprawdź przewody gazowe. 2. Spróbuj odpalić palnik ręcznie za pomocą zapalarki. Zobacz odpalanie (str. 16, 17). Jeśli palnik odpali się, oznacza to problem z zapalarką. Zobacz "Zapalarka nie działa" poniżej. 3. Postępuj zgodnie z opisem umieszczonym powyżej. 4. Dokręć pokrętkę regulatora. 5. Testowanie wycieków w połączeniach aby ustalić miejsce wycieków. Dokręć połączenia i zrób test. 6. Usuń palnik, wyczyść 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. Wyładowana bateria zapalarki. 2. Niepodłączony przewód zapalarki. 3. Iskrownik źle ustawiony na palniku. 4. Nieprawidłowe działanie iskrownika.	1. Wymień baterię. 2. Upewnij się, że wszystkie przewody iskrownika palnika głównego, bocznego i różna są połączone. 3. Wyrównaj iskrownik i usuń otaczające go zanieczyszczenia. 4. Odpal palnik za pomocą zapalarki. (Str. 16, 17).
Słabnąca wydajność, "Strzelający dźwięk".	1. Pusta butla. 2. zablokowane złączki Venturiego.	1. Wymień butlę z gazem. 2. Wymontuj palnik, wyczyść złączki Venturiego (str. 15).
Przegrzane miejsca na rusztach grilla.	1. Zablokowane złączki Venturiego 2. Gromadzenie się zanieczyszczeń na aromatyzarach	1. Wymontuj palnik, wyczyść złączki Venturiego (str. 15). 2. Zdrap i odkurz aromatyzery.
"Języki ognia" zapalanie się tłuszczu.	1. Nadmierne gromadzenie się tłuszczu na aromatyzarach lub w piekarniku. 2. Nadmierne ciepło.	1. Dokładnie oczyścić aromatyzery i wnętrze piekarnika, a następnie odkurz zanieczyszczenia. 2. Przekręć regulatory palnika na niższe ustawienie.
Huczący odgłos regulatora.	1. Zawór butli otwarty gwałtownie.	1. Otwórz zawór butli powoli.
Żółty lub pomarańczowy płomień palnika.	1. Mały żółty lub pomarańczowy płomień jest normalny, nadmierny może być spowodowany blokadą dysz palnika. 2. Dysze palnika zablokowane.	1. Wymontuj palnik, wyczyść złączki Venturiego (str. 15). 2. Wyjmij palnik i wyczyść miękką szczotką np. szczoteczką do zębów.
Pokrywa w środku wydaje się tłuszczyć.	1. Jest to osad tłuszczu. Wewnętrzna strona pokrywy nie jest pokryta farbą.	1. Wyczyść za pomocą sztywnej szczotki bądź skrobaka.
Ruszt rdzewieją.	1. Powłoka porcelanowa złuszczyła się.	1. Zobacz "Konserwację" (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 GFI do urządzenia. Podłącz do działającego gniazdka elektrycznego. 2. Sprawdź wyjście transformatora 12V. Wymień w razie potrzeby. 3. Oczyść połączenia i upewnij się, że wszystkie złącza są mocno połączone. 4. Wymień żarówkę.
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		

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 zamiennne. 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
Żelwne ruszty	2 lata	2 lata	2 lata	2 lata	2 lata	
Ruszty ze stali nierdzewnej	5 lat					5 lat
Aromatyzery 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 aromatyzatorów 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.