Broîl Kîng®

iQue™ INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO 2
LOKALIZACJA 2
REDUKTOR I WĄŻ DO GAZU 4
WYMIANA BUTLI GAZOWEJ 5
SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI 6
ZWĘŻKI VENTURIEGO 7
WPROWADZENIE DO iQue™ 8
iQue™ KONTROLER 9
iQue™ URUCHAMIANIE 10
iQue™ USTAWIENIE TEMPERATURY 11
iQue™ TECHNIKI GRILLOWANIA 12
iQue™ APLIKACJA 15
ODPALANIE GRILLA 16
OBSŁUGA 17
KONSERWACJA 18
ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW 19
GWARANCJA 21

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

20094-50PL Rev A 11/23

Onward MANUFACTURING COMPANY LIMITED
SINCE 1906
585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA

BEZPIECZEŃSTWO

- **To urządzenie jest zaprojektowane według norm CE.**
- **Używaj grilla wyłącznie na zewnątrz.**
- **Dokładnie zapoznaj się z instrukcją obsługi przez użyciem.**
- **Uwaga! Niektóre części mogą być bardzo gorące. Nie dopuszczaj małych dzieci do urządzenia.**
- **Nie należy przenosić urządzenia podczas użytkowania.**
- **Zachowaj ostrożność podczas przestawiania i transportowania urządzenia. Podczas podnoszenia lub przenoszenia należy używać odpowiednich rękawic.**
- **Używaj rękawic ochronnych dotykając gorących elementów urządzenia.**
- **Otwory doprowadzające powietrze w palnikach głównych, palniku kuchenki bocznej oraz palniku rożna zostały fabrycznie wyregulowane, ustawione i uszczelnione, z tego względu nie mogą być regulowane.**
- **Jakiekolwiek zmiany w konstrukcji urządzenia mogą stworzyć niebezpieczeństwo.**
- **W przypadku wycieku gazu należy natychmiastowo zamknąć dopływ gazu.**
- **Wąż od gazu oraz przewody elektryczne umieść z dala od gorących powierzchni i wody.**
- **Wyłącz dopływ gazu z butli, kiedy urządzenie nie jest użytkowane.**

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 +48 16 623 61 72.**

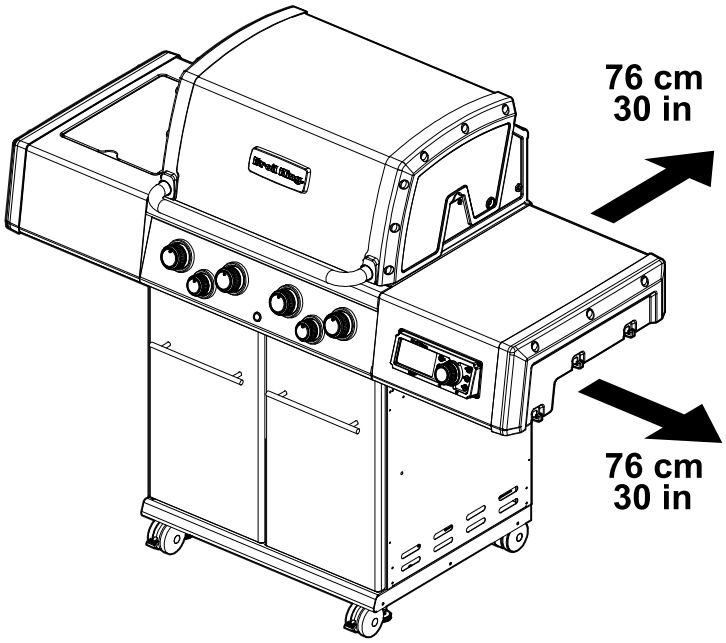
LOKALIZACJA

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

Nie umieszczaj urządzenia pod jakimkolwiek łatwopalnym zadaszeniem.

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

Nie ograniczaj przepływu powietrza w piekarniku oraz wokół grilla, w szczególności otworów wentylacyjnych.



SPECYFIKACJA

MODEL	MOC WYJŚCIOWA (kW)	WYDATEK GAZU (g/h)	ŚREDNICA DYSZY GŁÓWNEGO PALNIKA (mm)	ŚREDNICA DYSZY PALNIKA BOCZNEGO (mm)	ŚREDNICA DYSZY PALNIKA ROŻNA (mm)
6842-83PL	22.0	1600	1.04	0.91	1.09
6842-86	22.0	1600	1.45	1.32	1.60
6872-83PL	22.0	1600	1.04	0.91	1.09
6872-86	22.0	1600	1.45	1.32	1.60
6852-83PL	23.4	1701	0.99	0.91	1.09
6852-86	23.4	1701	1.35	1.32	1.60
6882-83PL	23.4	1701	0.99	0.91	1.09
6882-86	23.4	1701	1.35	1.32	1.60
6955-83PL	23.4	1701	0.99	0.91	1.09
6955-86	23.4	1701	1.35	1.32	1.60
982-83PL	23.4	1701	0.99	0.91	1.09
6982-86	23.4	1701	1.35	1.32	1.60
6892-83PL	24.9	1811	0.91	0.91	1.09
6892-86	24.9	1811	1.32	1.32	1.60
6965-83PL	24.9	1811	0.91	0.91	1.09
6965-86	24.9	1811	1.32	1.32	1.60
6995-83PL	24.9	1811	0.91	0.91	1.09
6995-86	24.9	1811	1.32	1.32	1.60

BEZPIECZEŃSTWO

BUTLA Z GAZEM

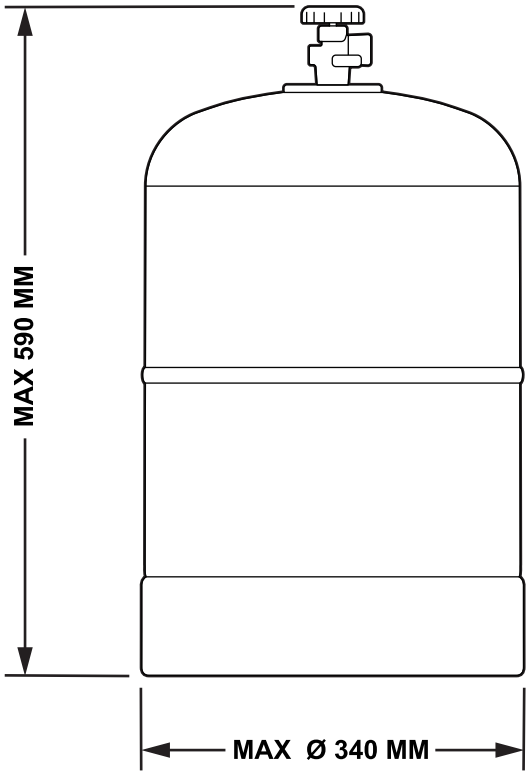
Do zasilania grilla mogą być wykorzystywane butle z gazem o pojemności do 11 kg włącznie. Nie wolno używać butli z gazem większych niż 11 kg.

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. 18.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ELEKTRYCZNEJ

OSTRZEŻENIE! NIEPRZESTRZEGANIE TYCH INSTRUKCJI MOŻE PROWADZIĆ DO USZKODZENIA NIERUCHOMOŚCI, OBRAŻEŃ CIAŁA LUB ŚMIERCI!

- Napięcie wejściowe 230-240Vac / 50Hz
- Napięcie wyjściowe 12Vac / 7500mA
- **Niebezpieczeństwo!** Zanurzenie przewodów lub wtyczek w wodzie lub innych płynach, może być przyczyną porażenia prądem elektrycznym!
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji oraz w przypadku gdy urządzenie nie jest używane, należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić przed dalszym użytkowaniem urządzenia. W cel naprawy skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Nie pozwól, aby przewód elektryczny ocierał o krawędź półek bocznych i dotykał rozgrzanych elementów grilla.
- Używaj grilla zgodnie z jego przeznaczeniem.
- W pierwszej kolejności należy podłączyć przewód od urządzenia do transformatora, a następnie wtyczkę transformatora do gniazdka elektrycznego.
- Urządzenie może być podłączone wyłącznie do gniazdek z uziemieniem.
- Używaj możliwie najkrótszego przedłużacza o maksymalnej długości 15 m. Przedłużacz powinien mieć uziemienie o prawidłowej mocy znamionowej i certyfikat do użytku zewnętrznego oraz oznaczenie minimum IP44 i oznaczenie CE.

REDUKTOR I WĄŻ DO GAZU

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.

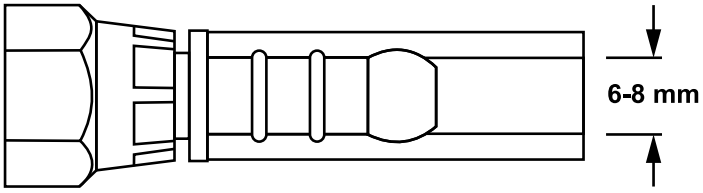
Umieść wąż do gazu płynnego z dala od gorących powierzchni, ze szczególną uwagą na dolną część piekarnika.

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.



SPECYFIKACJA

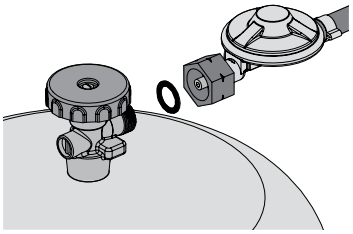
DOSTOSOWANY DO UŻYTKOWANIA W	KATEGORIA GAZU	CIŚNIENIE GAZU BUTAN	CIŚNIENIE GAZU PROPAN	CIŚNIENIE GAZU ZIEMNEGO
PL	I3B/P(37)	37 mbar	37 mbar	
PL	I2E(20)			20 mbar

WYMIANA BUTLI GAZOWEJ

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: Wymianę przeprowadzaj z dala od źródeł ognia.

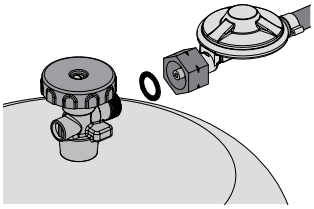
ZŁĄCZKA NAKRĘCANA (FABRYCZNIE MONTOWANA NA WĘŻU DO GAZU)

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 pokrętło służące do dokręcania w innych zaś do tego celu trzeba wykorzystać klucz. Mocno dokręć lewy gwint, wykorzystując klucz, nie dopuścić do przekręcenia, gdyż może to spowodować uszkodzenie uszczelki.

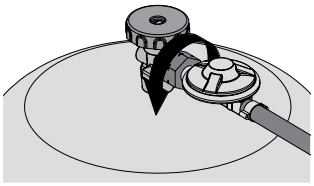


PODŁĄCZENIE BUTLI

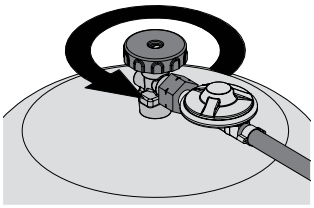
1. Sprawdź, czy zawór butli jest WYŁĄCZONY kręcąc go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
2. Usuń nasadkę ochronną i zachowaj ją na później.
3. Przed podłączeniem sprawdź, czy czarna uszczelka nie jest uszkodzona.



4. Dopasuj nakrętkę łączącą do cylindra przy pomocy właściwego klucza (lewy gwint).

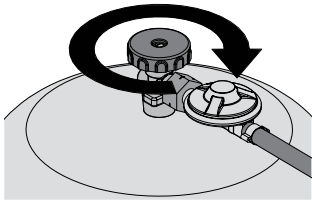


5. Gdy wymagane jest włączenie dopływu gazu, przekręć zawór butli w kierunku przeciwnym do ruchów wskazówek zegara.

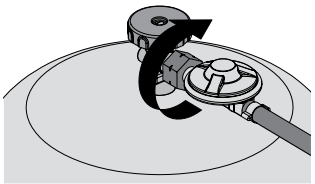


ODŁĄCZENIE BUTLI

1. Przekręć zawór butli na pozycję WYŁĄCZONĄ (zgodnie z ruchem wskazówek zegara).



2. Przekręć wszystkie pokrętła do pozycji OFF. POCZEKAJ, aż zgasną wszystkie palniki.
3. NIGDY NIE ZDEJMUJ reduktora przy otwartym zaworze butli.
4. ZDEJMIJ reduktor przy pomocy klucza lub ręcznie (lewy gwint).

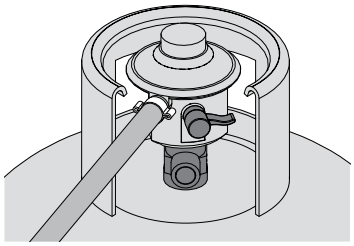


5. WYMIEŃ zaślepkę lub nasadkę na pustej butli lub częściowo wypełnionej butli, jeśli nie jest ona używana.

SPRAWDŹ SZCZELNOŚĆ WSZYSTKICH POŁĄCZEŃ PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA.

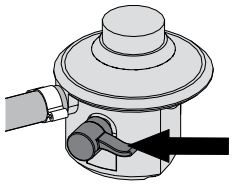
SZYBKOZŁĄCZKA (DO NABYCIA PRZY ZAKUPIE BUTLI).

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

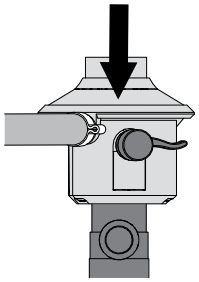


PODŁĄCZENIE BUTLI

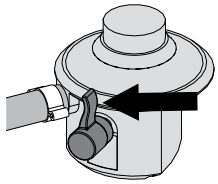
1. Zdejmij korek lub plastikowa folię zabezpieczającą na zaworze bulti.
2. Upewnij się, że wszystkie pokrętła na urządzeniu są zamknięte oraz przełącznik jest w pozycji wyłączonej.



3. Umieść regulator z szybkozłączką na zaworze i mocno naciśnij w dół. Jeśli przełącznik jest mocno zamknięty, będzie można usłyszeć kliknięcie.

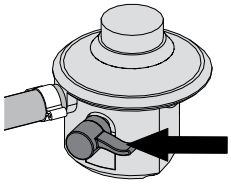


4. Gdy wymagane jest włączenie dopływu gazu, przekręć przełącznik w górę na pozycję WŁĄCZONĄ (12 godzina).

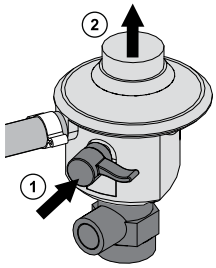


ODŁĄCZENIE BUTLI

1. Przekręć przełącznik na pozycję WYŁĄCZONĄ (3 godzina).



2. Przekręć wszystkie pokrętła do pozycji OFF. POCZEKAJ, aż zgasną wszystkie palniki.
3. Zdejmij regulator z szybkozłączką poprzez poziome naciśnięcie przełącznika i jednoczesne pociągnięcie go w górę.



4. WYMIEŃ zaślepkę lub nasadkę na pustej butli lub częściowo wypełnionej butli, jeśli nie jest ona używana.

SPRAWDŹ SZCZELNOŚĆ WSZYSTKICH POŁĄCZEŃ PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA.

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:

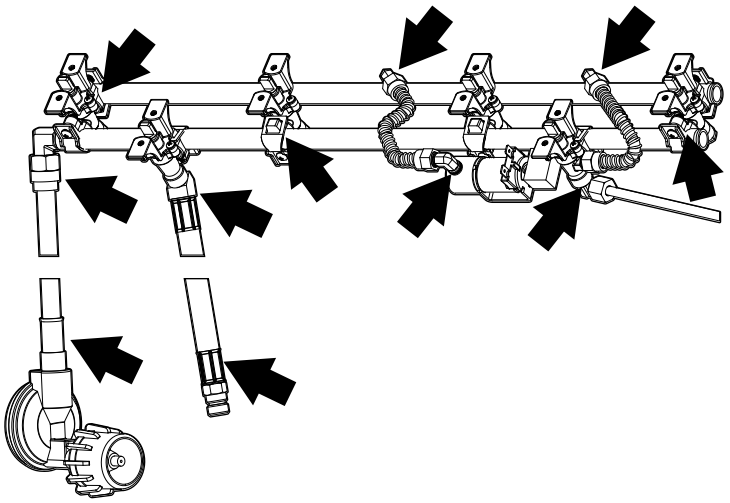
- **Sprawdź cały osprzęt pod względem szczelności przed włączeniem grilla gazowego.**
- **Sprawdzaj połączenia gazowe za każdym razem gdy odłączasz i podłączasz złącza, przynajmniej raz w roku lub po każdym okresie nie używania grilla.**
- **Nie spożywaj wyrobów tytoniowych podczas sprawdzania szczelności.**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

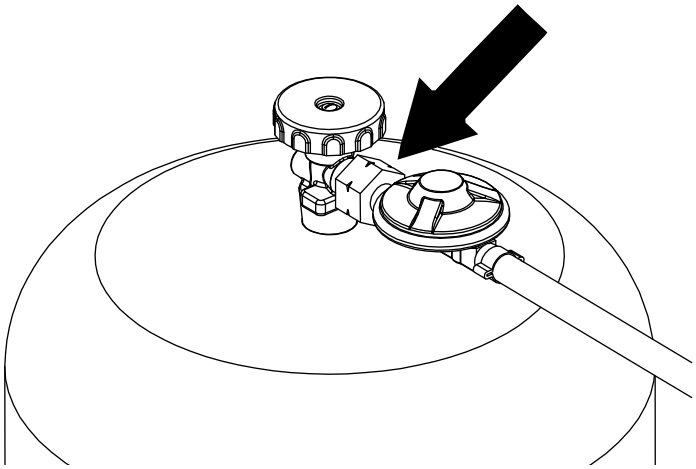
W CELU SPRAWDZENIA SZCZELNOŚCI:

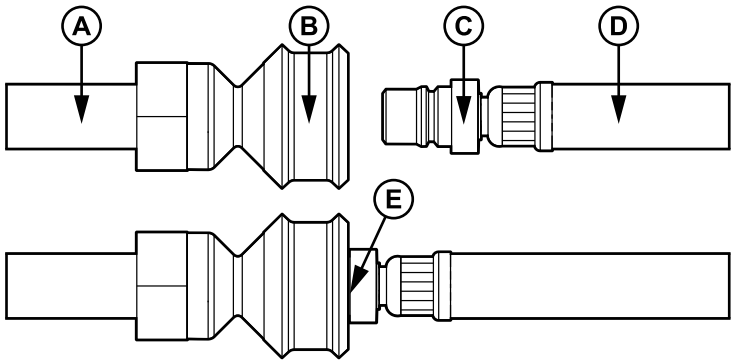
1. Przygotuj roztwór mydła i wody lub detergentu w płynie w proporcji 1:1 lub zastosuj specjalistyczne preparaty do sprawdzania szczelności.
2. Upewnij się, że w pobliżu nie ma otwartego ognia lub zapalonych papierosów.
3. Upewnij się, że zawory gazowe grilla są zamknięte.
4. Otwórz zawór odcinający.
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 pokrętło bocznego palnika / palnika rożna na pozycję HIGH.
4. Rozprowadź roztwór mydła na wszystkich połączeniach pomiędzy otworem a zaworem regulacyjnym.
5. Przekręć pokrętło bocznego palnika / palnika rożna na pozycję “OFF”.
6. W przypadku wykrycia nieszczelności zamknij zawór butli. Dokręć śrubę opaski i ponownie dokonaj testu szczelności.
7. Jeśli nadal pojawia się nieszczelność, skontaktuj się z serwisem. Nie uruchamiaj urządzenia w przypadku wykrycia nieszczelności.



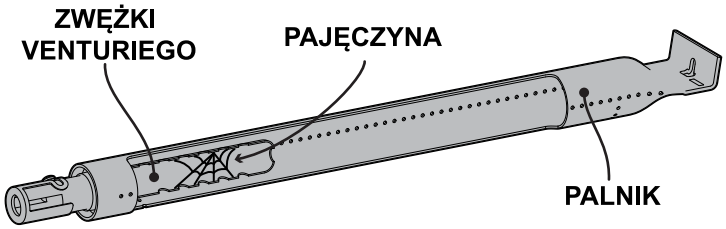




A. PRZYŁĄCZE GAZOWE
B. SZYBKO-ZŁĄCZKA
C. ZŁĄCZKA
D. PRZEDŁUŻENIE PRZEWODU GAZOWEGO
E. MIEJSCE SPRAWDZANIA SZCZELNOŚCI

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.



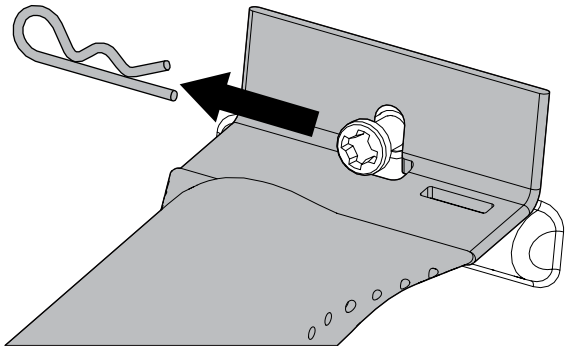
W przypadku pożaru spowodowanego zatkaniem zwężek Venturiego, natychmiast zamknij zawór butli z gazem używając rękawic ochronnych.

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:

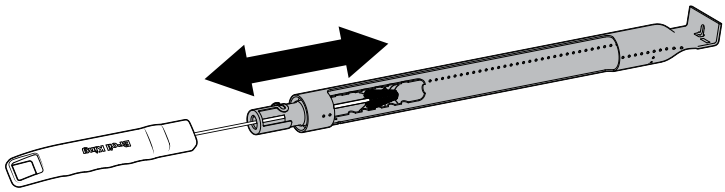
1. Wyczuwasz ulatniający się gaz.
2. Grill nie osiąga właściwej temperatury.
3. Grill nierówno grzeje.
4. Z palników wydobywa się trzaskanie.

KONTROLA I CZYSZCZENIE ZWĘŻEK VENTURIEGO

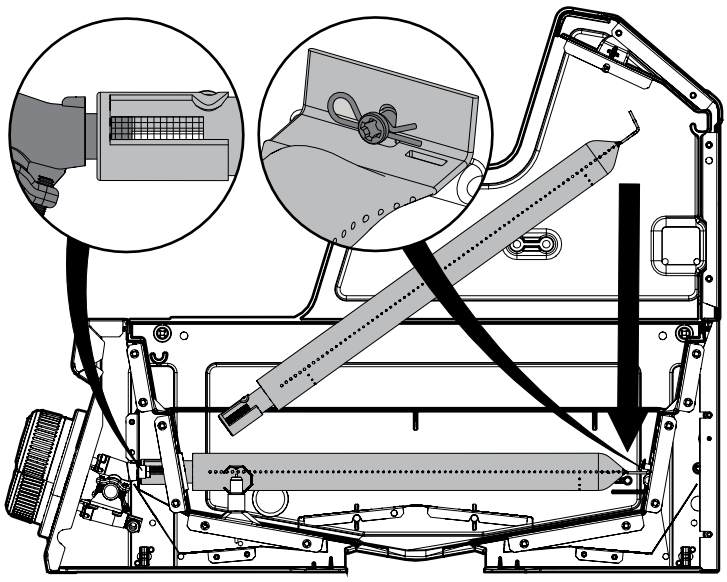
1. Wyłącz dopływ gazu poprzez zamknięcie zaworu butli z gazem.
2. Kiedy grill jest zimny, zdemontuj element mocujący palnik (spinka) i wyciągnij go z grilla.



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



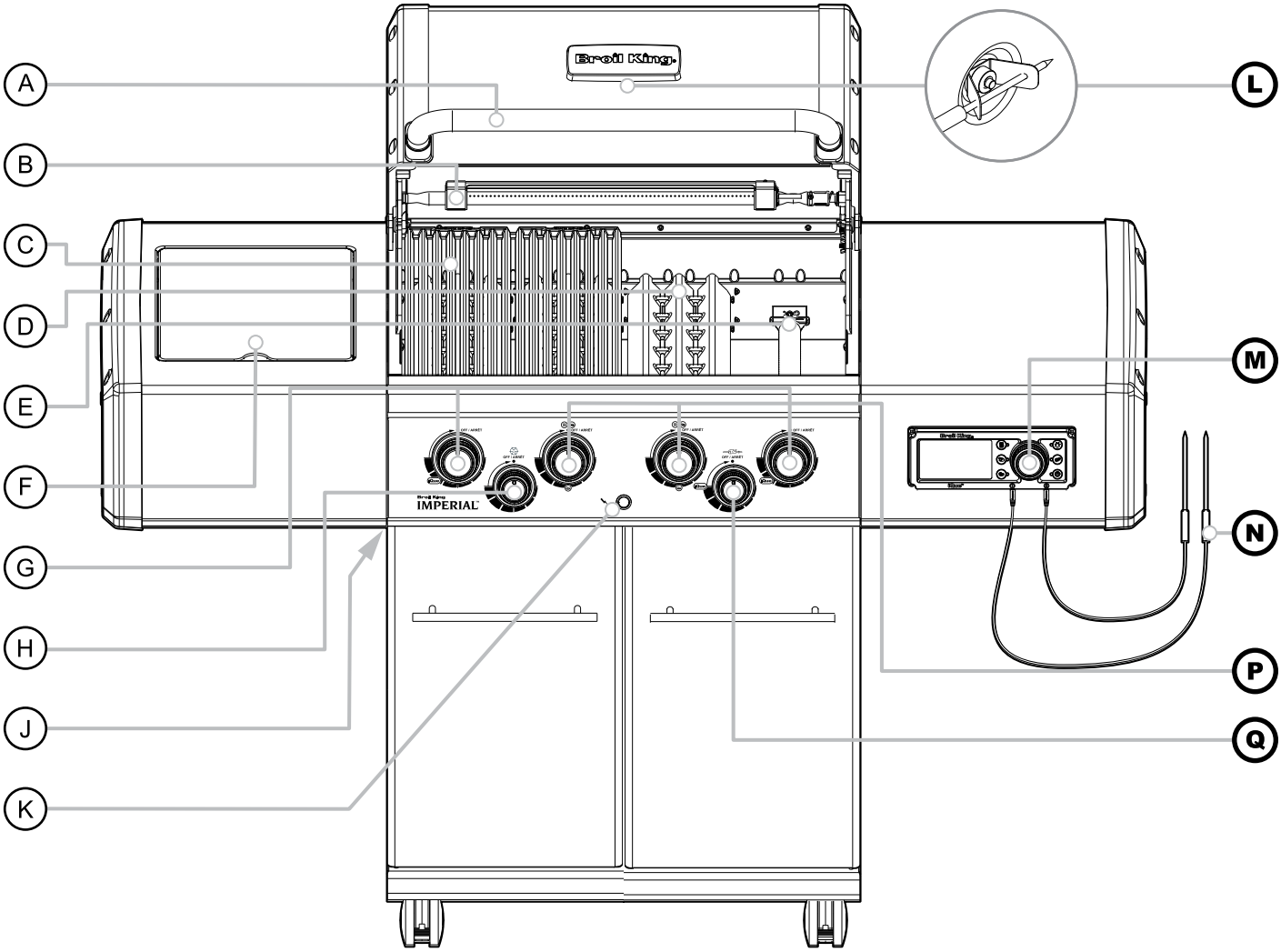
4. Włóż palnik z powrotem do piekarnika, upewniając się że zwężki Venturiego są właściwie założone na dysze i zamontowane w gnieździe palnika.



5. Zabezpiecz palniki za pomocą spinek.

WPROWADZENIE DO iQue™

BROIL KING® iQue™ monitoruje temperaturę wewnątrz grilla i dostosowuje przepływ gazu, aby utrzymać temperaturę wybraną przez użytkownika.

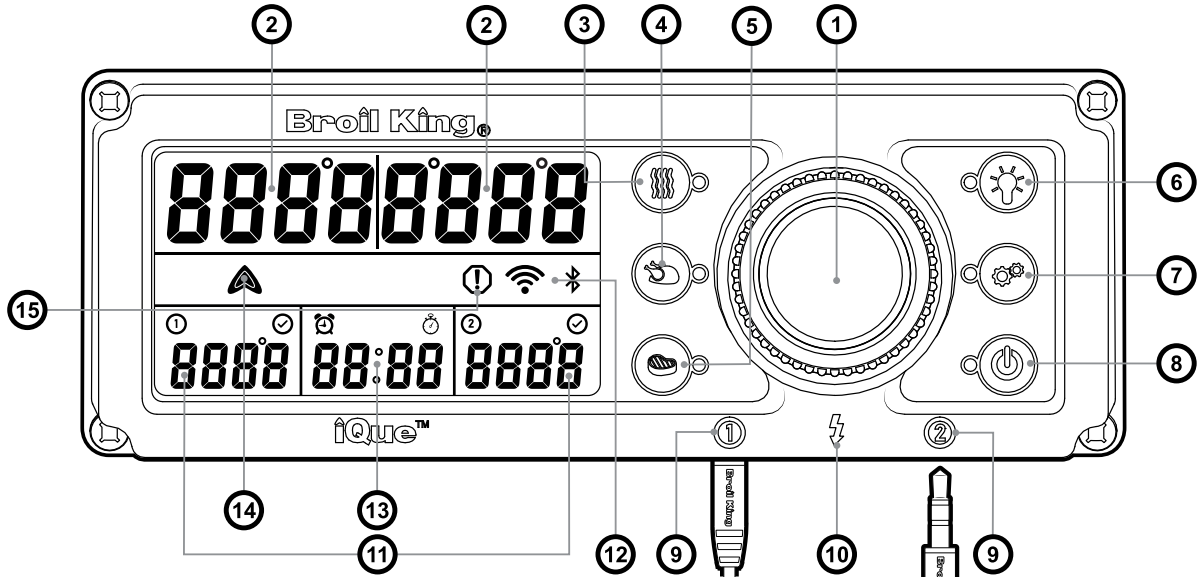


A. Rączka pokrywy
B. Palnik rożna
C. Ruszty
D. Aromatyzery Flav-r-wave
E. Palniki główne
F. Palnik kuchenki bocznej
G. Pokrętła zewnętrznych palników głównych
H. Pokrętło kuchenki bocznej
J. Otwór do awaryjnego uruchamiania grilla
K. Włącznik iskrownika

L. Sonda wewnętrzna
M. Kontroler iQue™
N. Sondy zewnętrzne
P. Pokrętła wewnętrznych palników głównych
Q. Pokrętło palnika rożna

WPROWADZENIE DO iQue™ - KONTROLER

Ekran kontrolera sterującego BROIL KING® iQue™ wyświetla najważniejsze informację dotyczące grillowania: temperaturę wewnątrz piekarnika, temperaturę mięsa, czasomierz, stoper oraz kontroluje podświetlenie LED pokręteł i oświetlenie piekarnika.



1. POKRĘTŁO DO REGULACJI
Przekręcając pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara (lub przeciwnie) temperatura zmienia się o 1 stopień. Naciśnij raz, aby zatwierdzić wybrane ustawienie.
Uwaga: Wyświetlacz powróci do aktualnej temperatury w °C/°F.

2. TEMPERATURA GŁÓWNA
Wyświetla obecną oraz docelową temperaturę w °C / °F.

3. WŁĄCZNIK TRYBU WĘDZENIA
Tryb przeznaczony do gotowania w stylu LOW & SLOW (powoli i w niskiej temperaturze) Program ustawia temperature 107°C (225°F).

4. WŁĄCZNIK TRYBU PIECZENIA
Tryb przeznaczony do tradycyjnego pieczenia. Program ustawia temperaturę 176°C (350°F).

5. WŁĄCZNIK TRYBU GRILLOWANIA
Tryb przeznaczony do tradycyjnego grillowania. Program ustawia temperaturę 315°C (600°F).

6. WŁĄCZNIK OŚWIETLENIA
Naciśnij jeden raz, aby włączyć podświetlenie pokręteł.

Naciśnij dwa razy, aby włączyć oświetlenie piekarnika.

Naciśnij trzy razy aby wyłączyć podświetlenie pokręteł i oświetlenie piekarnika.

7. WŁĄCZNIK TRYBU USTAWIEŃ

SONDY ZEWNĘTRZNE TERMOMETRU (DO MIĘSA)
Gdy sonda zostanie podłączona zostanie wskazana temperatura na wyświetlaczu.

W celu wybrania i ustawienia docelowej temperatury wewnętrznej dla dowolnej sondy do mięsa, naciśnij jeden raz przycisk WŁĄCZNIK TRYBU USTAWIEŃ dla sondy 1 i dwa razy dla sondy 2.

W celu ustawienia wewnętrznej temperatury docelowej, obróć w lewo bądź w prawo pokrętło sterowania i wybierz temperaturę docelową. Naciśnij pokrętło jeden raz aby zatwierdzić wybór.

Po osiągnięciu temperatury docelowej, kontroler wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się ikona.

CZASOMIERZ
Naciśnij przycisk WŁĄCZNIK TRYBU USTAWIEŃ trzy razy lub do momentu gdy ikona czasomierzu zacznie migać.

Obróć pokrętło sterowania, aby wybrać czas i naciśnij aby zatwierdzić wybór.

STOPER
Naciśnij przycisk WŁĄCZNIK TRYBU USTAWIEŃ cztery razy lub do momentu gdy ikona stopera zacznie migać.

Naciśnij pokrętło regulacji, aby rozpocząć.

Obróć pokrętło sterowania zgodnie z ruchem wskazówek zegara aby zatrzymać.

Przekręć pokrętło w lewo, aby zresetować zegar.

JASNOŚĆ EKRANU
Naciśnij przycisk WŁĄCZNIK TRYBU USTAWIEŃ pięć razy lub do momentu gdy na wyświetlaczu zacznie migać "BL 9".

Obróć pokrętło sterowania, aby wybrać jasność wyświetlacza.

WYBÓR KOLORU PODŚWIETLENIA POKRĘTEŁ
Naciśnij i przytrzymaj przycisk PODŚWIETLENIA przez pięć sekund, aby zmienić kolor podświetlenia pokręteł.

Obróć pokrętło, aby wybrać kolor i naciśnij aby zatwierdzić.

Obróć pokrętło, aby wybrać jasność i naciśnij aby zatwierdzić.

Ustawienia jednostki temperatury °C / °F
Wciśnij i przytrzymaj WŁĄCZNIK TRYBU USTAWIEŃ przez 5 sekund, aby ustawić jednostkę temperatury na stopnie Fahrenheit lub Celsius.

8. WŁĄCZNIK ZASILANIA

9. PORTY DO PODŁĄCZENIA SOND TERMOMETRU

10. PORT USB-C
Port do ładowania USB (2.0A)

11. WYŚWIETLACZ TEMPERATURY SONDY 1 I 2

12. POŁĄCZENIE Wi-Fi
Ikona wskazuje podłączenie grilla do sieci Wi-Fi (urządzenie działa w sieci o zakresie 2.4 GHz).

13. CZASOMIERZ / STOPER

14. SOLENOID ON/OFF

Duża ikona płomienia oznacza zwiększony przepływ gazu do palników iQue™.

Mała ikona płomienia oznacza zmniejszony przepływ gazu do palników iQue™.

15. OSTRZEŻENIE
Ikona pojawia się w sytuacji napotkania błędu lub awarii.
Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat rozwiązywania problemów zobacz str. 19.

WPROWADZENIE DO iQue™ - URUCHAMIANIE

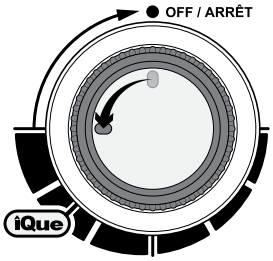
URUCHOMIENIE iQue™

KROK 1

Podłącz przewód zasilania do źródła prądu elektrycznego posiadającego uziemienie.

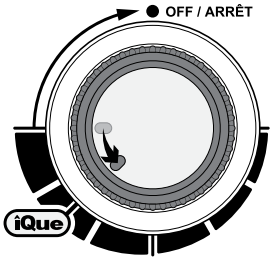
KROK 2

Uruchom grilla zgodnie z instrukcją uruchamiana, ustawiając główne palniki w pozycji HIGH.



KROK 3

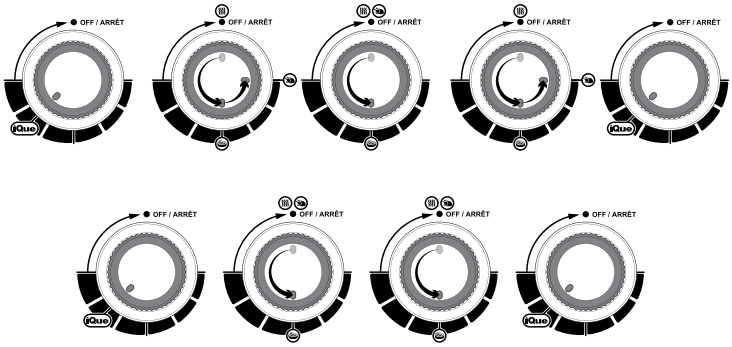
Po uruchomieniu palników, ustaw zewnętrzne palniki iQue™ tak aby pokrywały się z symbolem iQue™.



KROK 4

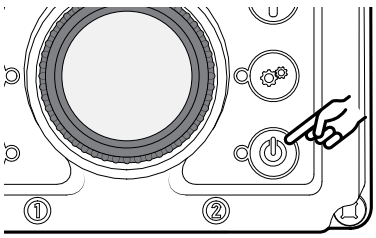
Ustaw wewnętrzne palniki na symbol odpowiadający osobistym preferencjom.

Sprawdź (str. 11), jak ustawić palniki dla poszczególnych zakresów temperatur w iQue™.



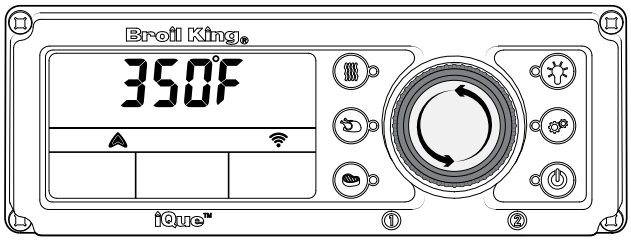
KROK 5

Naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić kontroler iQue™.



KROK 6

Ustaw temperaturę w której chcesz grillować, naciskając jedno z trzech trybów predefiniowanych (wędzenie, pieczenie, grillowanie) lub obróć pokrętło sterowania wybierając żądaną temperaturę i naciśnij pokrętło aby zatwierdzić wybór.



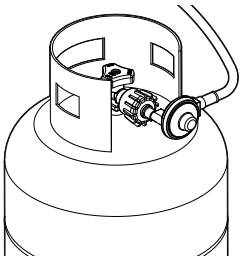
PRZYGOTOWYWANIE POSIŁKÓW

Sprawdź (str. 12-14), jakie techniki zastosować, aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas przygotowywania posiłków z iQue™.

WYŁĄCZANIE

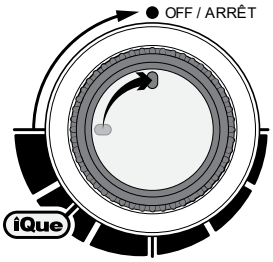
KROK 1

Zakręć zawór butli gazem lub zawór zasilania gazem ziemnym.



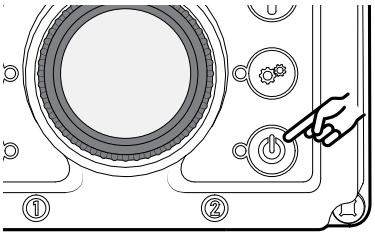
KROK 2

Ustaw wszystkie pokrętła na pozycję OFF.



KROK 3

Naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć kontroler sterujący iQue™.



UWAGA:

Urządzenie będzie działało w trybie ręcznym przy wyłączonym kontrolerze iQue™.

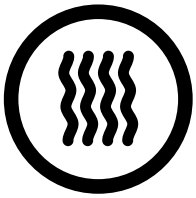
Aby wyświetlić aktualną temperaturę wewnętrzną piekarnika naciśnij przycisk zasilania na kontrolerze sterującym.

Wyłączenie kontrolera sterującego nie spowoduje wyłączenia grilla.

WPROWADZENIE DO iQue™ - USTAWIENIE TEMPERATURY

PREDEFINIOWANE TEMPERATURY iQue™

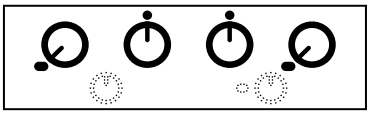
iQue™ został zaprojektowany z myślą o precyzji i wygodzie. Kontroler sterujący posiada 3 tryby predefiniowane (WĘDZENIE, PIECZENIE, GRILLOWANIE). Wystarczy nacisnąć jeden z przycisków, aby ustawić temperaturę lub obrócić pokrętło sterowania i wcisnąć aby ustawić dokładną temperaturę.

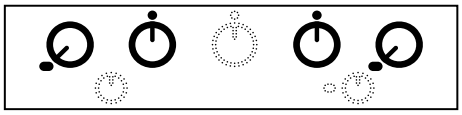


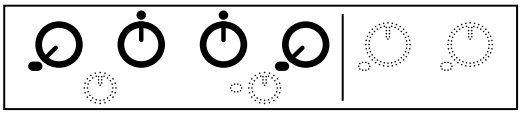
WĘDZENIE (ZAKRES PRACY W TEMPERATURZE 105 - 175°C (225 - 350°F)

Użycie iQue™ do kontrolowania temperatury przy użyciu predefiniowanego ustawienia SMOKE.

1. Uruchom wszystkie palniki główne.
2. Ustaw palniki zewnętrzne na ikonę iQue™ (poziom MEDIUM/HIGH).
3. Ustaw palniki wewnętrzne na ikonę SMOKE (palniki są wyłączone).
4. Naciśnij przycisk ustawień wstępnych SMOKE, aby ustawić temperaturę docelową 105°C (225°F).
5. Obróć pokrętło sterowania, aby wybrać dowolną temperaturę docelową w zakresie 105°C - 175°C (225 - 350°F) i wciśnij aby zatwierdzić wybór.



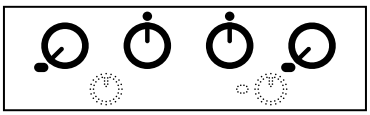


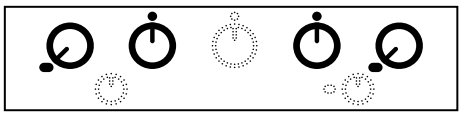


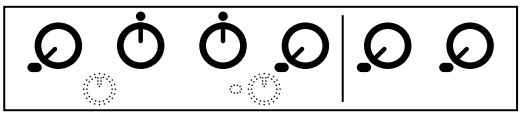
PIECZENIE (ZAKRES PRACY W TEMPERATURZE 175 - 230°C (350 - 450°F)

Użycie iQue™ do kontrolowania temperatury przy użyciu predefiniowanego ustawienia PIECZENIE:

1. Uruchom wszystkie palniki główne.
2. Ustaw palniki zewnętrzne na ikonę iQue™ (poziom MEDIUM/HIGH).
3. **Grill z 4** palnikami głównymi: w przypadku wysokiej temperatury zewnętrznej (powyżej 10°C/50°F), ustaw palniki wewnętrzne na ikonę PIECZENIE (palniki są wyłączone). Jeżeli temperatura zewnętrzna wynosi poniżej 10°C/50°F ustaw palniki wewnętrzne na minimum.
   Grill z 5 palnikami głównymi: ustaw wewnętrzny lewy i prawy palnik na ikonę PIECZENIE, a środkowy palnik wewnętrzny wyłącz.
4. Naciśnij przycisk ustawień wstępnych SMOKE, aby ustawić temperaturę docelową 175°C (350°F).
5. Obróć pokrętło sterowania, aby wybrać dowolną temperaturę docelową w zakresie 175°C - 230°C (340 - 450°F) i wciśnij aby zatwierdzić wybór.



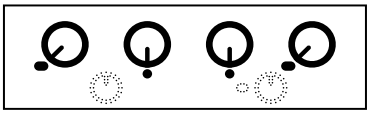


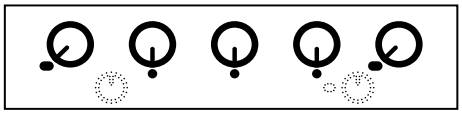


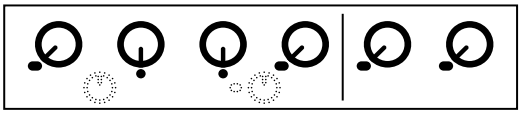
GRILLOWANIE (ZAKRES PRACY W TEMPERATURZE 230°C - 415°C (450 - 600°F)

Użycie iQue™ do kontrolowania temperatury przy użyciu predefiniowanego ustawienia GRILLOWANIE:

1. Uruchom wszystkie palniki główne.
2. Ustaw palniki zewnętrzne na ikonę iQue™ (poziom MEDIUM/HIGH).
3. Ustaw palniki wewnętrzne na ikonę GRILLOWANIE (poziom MEDIUM).
4. Naciśnij przycisk ustawień wstępnych GRILLOWANIE, aby ustawić temperaturę docelową 315°C (600°F).
5. Obróć pokrętło sterowania, aby wybrać dowolną temperaturę docelową w zakresie 230°C - 315°C (230 - 315°F) i wciśnij aby zatwierdzić wybór.



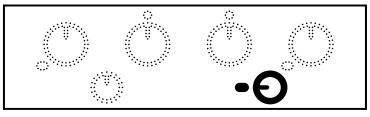


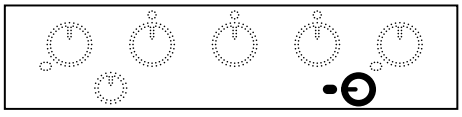


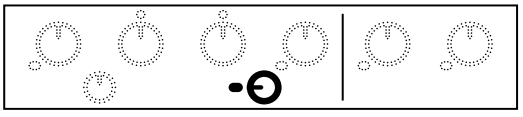
PALNIK ROŻNA (ZAKRES PRACY W TEMPERATURZE 105°C - 175°C (225 - 350°F)

Użycie iQue™ do kontrolowania temperatury tylnego palnika rożna:

1. Uruchom tylny palnik rożna.
2. Ustaw pokrętło regulacji gazu odpowiadające za palnik rożna na pozycji iQue™ (poziom HIGH).
3. Naciśnij przycisk ustawień wstępnych SMOKE, aby ustawić temperaturę docelową 175°C (350°F).
4. Obróć pokrętło sterowania, aby wybrać dowolną temperaturę docelową w zakresie 175°C - 230°C (340 - 450°F) i wciśnij aby zatwierdzić wybór.







iQue™ - TECHNIKI GRILLOWANIA

WĘDZENIE I PIECZENIE

Osiąganie doskonałych rezultatów wędzenia lub pieczenia w grillu jeszcze nigdy nie było tak proste. Jest to możliwe dzięki zastosowaniu iQue™. Wędzenie i pieczenie, również na rożnie, opiera się na technice grillowania pośredniego, która idealnie sprawdza się przy przyrządzaniu dużych kawałków mięsa. Pamiętaj aby zawsze bezpośrednio pod potrawą ustawić tacę ociekową, która zbierze skropliny i utrzyma wilgoć wewnątrz piekarnika.

WĘDZENIE:

- Aby uzyskać dodatkowy aromat dymu drzewnego, przygotuj namoczone odpowiednio wcześniej zrębki drewniane lub suchy pellet drzewny, w skrzynce wędzarniczej i ustaw ją wewnątrz piekarnika na początku grillowania.
- Skrzynka wędzarnicza ze stali szlachetnej BROIL KING #60181 to idealne akcesorium do wykorzystania podczas wędzenia na grillu.

PRZED URUCHOMIENIEM GRILLA:

- W przypadku WĘDZENIA umieść skrzynkę do wędzenia na powierzchni aromatyzerów FlaV-r-wave™ nad jednym z zewnętrznych palników iQue™.
- W przypadku WĘDZENIA lub PIECZENIA umieść tacę ociekową na powierzchni aromatyzerów FlaV-r-wave™ nad palnikami wewnętrznymi.
- Idealnym rozwiązaniem do zbierania soków i tłuszczu z dań mięsnych jest stalowa brytfanna ze stali szlachetnej BROIL KING® #63106 z aluminiową wkładką #50420 dla ułatwienia sprzątania.
- Aby uzyskać dodatkowy aromat do brytfanki wlej do 2,5 cm płynu. Może to być sok owocowy, wino lub marynata.
- Utrzymuj poziom płynu w brytfannie.

PRZED ROZPOCZĘCIEM:

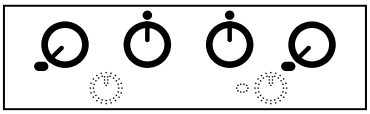
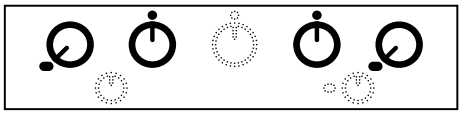
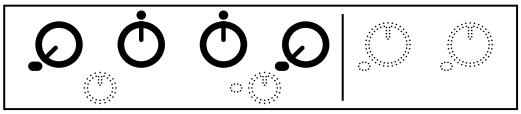
- Ustaw palniki i tryb predefiniowany iQue™ na zakres WĘDZENIE lub PIECZENIE.
- WĘDZENIE lub PIECZENIE przy wyłączonych palnikach wewnętrznych zapobiegnie przypalaniu się soków w brytfannie.
- Podczas WĘDZENIA zewnętrzne palniki sterowane przez iQue™ będą podgrzewać zrębki lub pellet w skrzynce wędzarniczej.
- Przed położeniem mięsa na ruszcie, należy pokryć je olejem jadalnym, sprawi to że mięso przyrumieni się.
- Przygotowywane dania umieść bezpośrednio nad brytfanną z płynem.
- WĘDŹ I PIECZ wyłącznie przy zamkniętej pokrywie. Otwarcie pokrywy wysusza dania i powoduje wahania temperatury.
- Użyj sond zewnętrznych termometru aby monitorować temperaturę mięsa.
- Regularnie sprawdzaj poziom płynu w brytfannie i utrzymaj w niej poziom co najmniej 1,2 cm płynu.
- Podczas przygotowywania dań bez brytfanny, należy zwrócić szczególną uwagę na skapujący na rozgrzane aromatyzery tłuszcz, który będzie się palił, co nie jest zalecane.

PO ZAKOŃCZONYM GRILLOWANIU:

- Wyłącz palniki i gdy urządzenie wystygnie wyjmij brytfannę ociekową.
- Kapiący tłuszcz jest łatwopalny i należy obchodzić się z nim ostrożnie, aby uniknąć poparzenia.

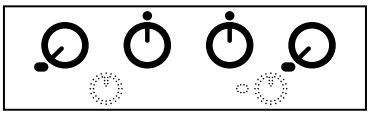
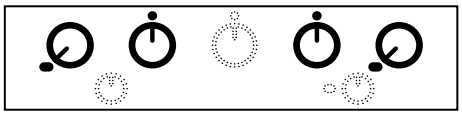
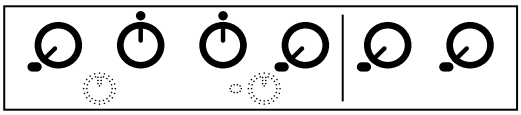
USTAWIENIA iQue™ WĘDZENIE 105-175°C (225-350°F)

Postępuj zgodnie z rysunkami poniżej, aby ustawić palniki podczas pracy z iQue™ w zakresie temperatury do wędzenia.
Uwaga: wewnętrzne pokrętła powinny być ustawione w pozycji OFF.

USTAWIENIA iQue™ PIECZENIE 175-230°C (350-450°F)

Postępuj zgodnie z rysunkami poniżej, aby ustawić palniki podczas pracy z iQue™ w zakresie temperatury do pieczenia.
Uwaga: wewnętrzne palniki w grillu cztero-palnikowym są ustawione na OFF, a dwa wewnętrzne palniki w grillu pięcio-palnikowym są ustawione na LOW.

CZAS I TEMPERATURA - WĘDZENIE

Czas wędzenia dużych kawałków mięsa, zależy od temperatury wędzenia i zazwyczaj wynosi od 8 do 12 godzin. Sprawdź stopień wysmażenia za pomocą termometru do mięsa iQue™. Najlepsze rezultaty w przypadku wędzonych mięs, jak np. szarpana wieprzowina uzyskuje się, zawijając mięso w papier rzeźniczy #69600, gdy temperatura wewnątrz mięsa osiągnie poziom 75°C (165°F), a następnie kontynuując pieczenie mięsa do temperatury wewnętrznej 98°C (205°F).

CZAS I TEMPERATURA - PIECZENIE

Postępuj zgodnie z tabelą poniżej, aby oszacować czas potrzebny do pieczenia dużych kawałków mięsa. Sprawdź, czy mięso jest gotowe, używając termometru do mięsa iQue™.

PIECZENIE I PRZYRZĄDZANIE POTRAW NA ROŻNIE						
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WAGI MIĘSA I CZASU PRZYGOTOWANIA				WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE TEMPERATURY MIĘSA I STOPIEŃ WYPIECZENIA		
TEMPERATURA ZADANA	MIĘSO	WAGA	CZAS	KRWISTE	ŚREDNIO WYPIECZONE	DOBRZE WYPIECZONE
175°C (350°F)	WOŁOWA	1-3 kg	2 – 4 godz.	55°C (130°F)	63°C (146°F)	70°C (160°F)
		3-5 kg	3 – 5 godz.			
	WIEPRZOWA	1-3 kg	2 – 4 godz.		65°C (150)°F	77°C (170°F)
		3-5 kg	3 – 5 godz.			
	DRÓB	1-3 kg	2 – 4 godz.			77°C (170°F)
		3-5 kg	3 – 5 godz.			
SPRAWDŹ TEMPERATURĘ WEWNĘTRZNĄ MIĘSA ZA POMOCĄ TERMOMETRU iQue™.						

iQue™ - TECHNIKI GRILLOWANIA

GRILLOWANIE BEZPOŚREDNIE

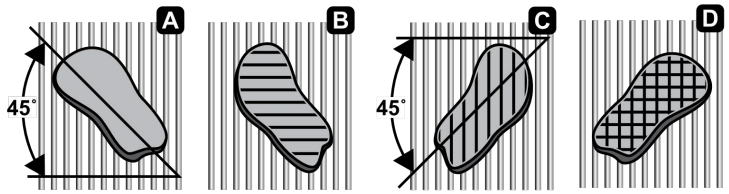
Grillowanie bezpośrednie polega na przyrządzaniu potraw na rusztach bezpośrednio nad włączonym palnikiem. Grillowanie bezpośrednie jest popularną metodą przyrządzania dań, takich jak steki, kotlety, ryby, burgery, kebaby i warzywa.

- Przygotuj dania które będziesz serwować odpowiednio wcześniej, aby zdążyć na czas. Marynowanie lub przyprawianie mięsa należy wykonać przed umieszczeniem go na ruszcie. W przypadku glazury, najlepiej nakładać ją w ostatnich minutach grillowania, aby się nie przypaliły.
- 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.
- Przed położeniem mięsa na ruszt wyjmij je z lodówki, aby nabrało temperatury pokojowej. Jeżeli do marynaty używasz oleju, odsącz nadmiar tłuszczu, aby zapobiec jego zapalaniu się, poprzez skapywanie na rozgrzane aromatyzery.
- Rozgrzej urządzenie do 230 - 315°C (450-600°F) z pokrętłami ustawionymi na pozycji "MEDIUM/HIGH".
- Aby zapobiec przywieraniu potraw do rusztu, pokryj je olejem o wysokim punkcie dymienia.
- Aby zapobiec wysychaniu mięsa, używaj szczypiec zamiast widelca.
- Aby zamknąć soki w mięsie, rozpocznij jego grillowanie nad palnikami ustawionymi na pozycję "MEDIUM/HIGH", następnie zmniejsz moc palników. Podczas grillowania grubszych kawałków mięsa, zmniejsz temperaturę i wydłuż czas pieczenia.
- 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.
- Podążaj za wskazówkami jak grillować doskonałe mięso, ryby oraz warzywa.

DOSKONAŁY STEK NA GRILLU

Posmaruj ruszty olejem o wysokim punkcie dymienia i rozgrzej grill do temperatury "MEDIUM/HIGH" 230-315°C (450-600°F).

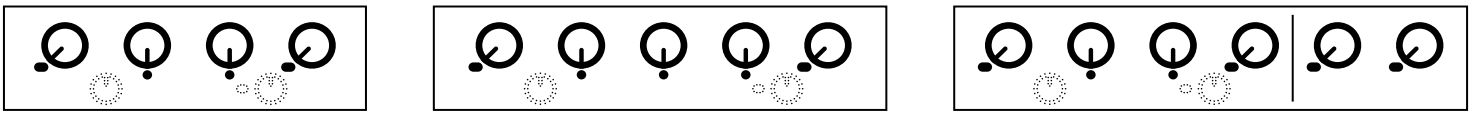
A. Stek połóż na gorącym ruszcie "na godzinę 10" i grilluj pod zamkniętą pokrywą zgodnie z czasem podanym w tabeli poniżej.
B. Odwróć stek na drugą stronę, grillując w takim samym ułożeniu.
C. Przewróć stek na drugą stronę, na “godzinę 2".
D. I na koniec odwróć mięso zachowując pozycję "godziny 2". W ten sposób otrzymasz idealny, diamentowy wzór na swoim steku, a mięso będzie soczyste i aromatyczne.



GRUBOŚĆ MIĘSA		USTAWIENIE POKRĘTEŁ	CZAS NA STRONĘ (MINUT)				CAŁKOWITY CZAS W MINUTACH
3.8cm	2.5cm		A	B	C	D	
	RARE	HIGH	1¾	1¾	1¾	1¾	7
RARE	MEDIUM RARE	MED/HIGH	2	2	2	2	8
MEDIUM RARE	MEDIUM	MED/HIGH	2¼	2¼	2¼	2¼	9
MEDIUM	WELL	MED	2½	2½	2½	2½	10
WELL		MED	3	3	3	3	12

USTAWIENIA iQue™ GRILLOWANIE 230°C - 315°C (230 - 315°F)

Postępuj zgodnie z rysunkami poniżej, aby ustawić palniki podczas pracy z iQue™ w zakresie temperatury do grillowania.



Uwaga: W chłodniejszych warunkach zewnętrznych 10°C (50°F) lub mniej, może być konieczne ustawienie pozycji palnika wewnętrznego na ŚREDNIĄ/WYSOKĄ, w celu osiągnięcia lub utrzymania temperatury wewnętrznej piekarnika 315°C (600°F).

CZAS I TEMPERATURA

Postępuj zgodnie z tabelą poniżej, aby oszacować czas potrzebny do grillowania mięsa. Sprawdź, czy mięso jest gotowe, używając termometru do mięsa iQue™.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA BEZPOŚREDNIEGO					
MIĘSO	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	USTAWIENIE POKRĘTEŁ	CZAS NA STRONĘ	CAŁKOWITY CZAS W MINUTACH	TEMPERATURA WEWNĘTRZNA MIĘSA
KURCZAK	MED / WELL	MED / LOW	4 / 4 / 4 / 4	16	77°C (170°F)
SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA			5 / 5 / 5 / 5	20	
WOŁOWINA	MEDIUM	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12	70°C (160°F)
ZAMROŻONE KOTLETY WOŁOWE			3 / 3 / 3 / 3	12	
FILET RYBNY	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8	63°C (145°F)
OWOCE MORZA			4 / 4 / 4 / 4	16	
SPRAWDŹ TEMPERATURĘ WEWNĘTRZNĄ MIĘSA ZA POMOCĄ TERMOMETRU iQue™.					

iQue™ - TECHNIKI GRILLOWANIA

TYLNY PALNIK ROŻNA

Niektóre modele wyposażone są w tylny palnik rożna. Tylny palnik to idealny sposób na przyrządzanie różnego rodzaju mięs i warzyw. Dzięki temu, że źródło ciepła znajduje się za przygotowywaną potrawą, nie ma ryzyka wystąpienia nadmiernych płomieni spowodowanych skapującym tłuszczem. Pod rożnem należy umieść pojemnik, do którego będą skapywały soki i tłuszcz ze smażonych potraw.

W celu uruchomienia tylnego palnika należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi na stronie 16.

PIECZENIE NA ROŻNIE

Postępuj zgodnie ze wskazówkami podanymi na stronie 12, dla smażenia pośredniego z termo obiegiem.
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.

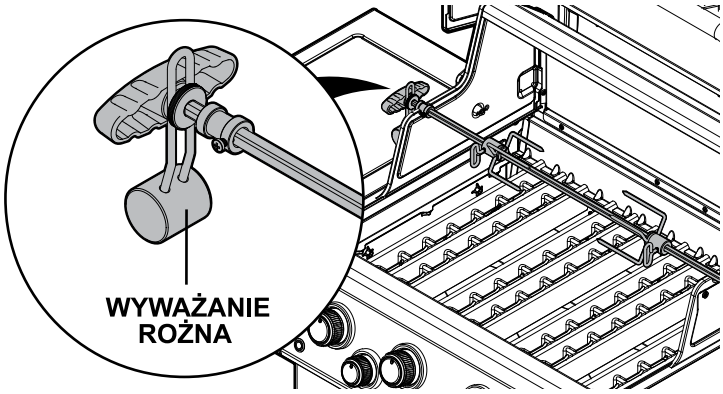
W trakcie korzystania z rożna, nie ma konieczności wyjmowania rusztów głównych.

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.

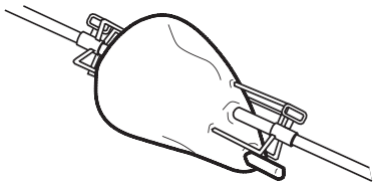
WYWAŻANIE ROŻNA

1. Poluzuj rączkę na lewym końcu pręta rożna, tak aby umożliwić swobodne obracanie się przeciwwagi.
2. Umieść pręt rożna 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 rożna. Sprawdź czy mięso obraca się jednostajnie z włączonym silnikiem. Popraw umiejscowienie przeciwwagi jeżeli jest to wymagane.

UWAGA:
Do wyważania pręta rożna używaj rękawic ochronnych.

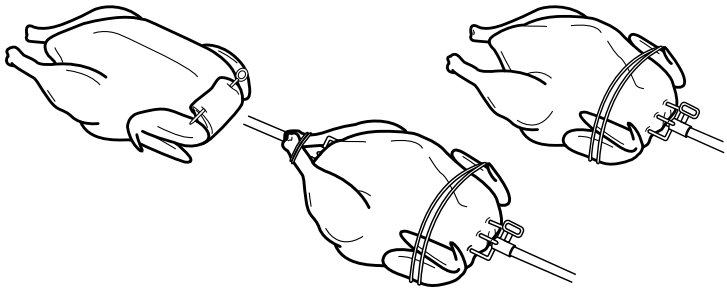


PIECZENIE JAGNIĘCINY NA ROŻNIE



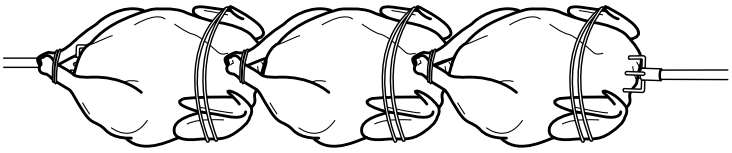
1. Odetnij około 5 cm kości, która wystaje z udźca.
2. Mięso które jest wokół kośći pozostaw nienaruszone.
3. Nabij udziec na pręt rożna.
4. Widelce od rożna zamocuj z obydwu stron, aby dobrze trzymały mięso.
5. Wyważ pręt rożna, dorkęć śruby i umieść pręt z mięsem na grillu.

PIECZENIE DROBIU NA ROŻNIE



1. Ułóż kurczaka piersiami do dołu.
2. Unieś skórę szyi, 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 rożna. Następnie nadziej pręt przez szyje kurczaka równolegle 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. Skrzyżuj nogi, zwiąż ze sobą, a następnie przywiąż je do pręta rożna.

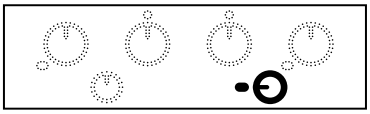
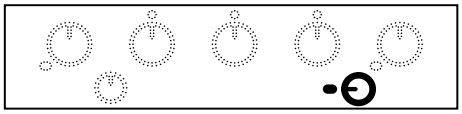
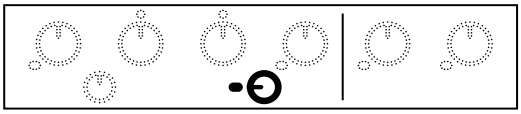
TRZY KURCZAKI NA ROŻNIE



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

USTAWIENIA iQue™ PIECZENIE NA ROŻNIE 105-175°C (225-350°F)

Postępuj zgodnie z rysunkami poniżej, aby ustawić palnik podczas pracy z iQue™ w zakresie temperatury pracy na rożnie.

UWAGA: patrz instrukcja pieczenia na rożnie (str. 12).

iQue™ - APLIKACJA

Twój Broil King® iQue™ może być kontrolowany przez urządzenie typu smart. Połącz swoje inteligentne urządzenie za pomocą aplikacji BROIL KING® iQue™ EU przez sieć Wi-Fi 2,4 GHz.

USTAWIENIA APLIKACJI

1. POBIERZ I ZAINSTALUJ

- Pobierz na swoje inteligentne urządzenie aplikację Broil King iQue™ EU.

Download on the App Store | GET IT ON Google Play

2. UTWORZENIE KONTA

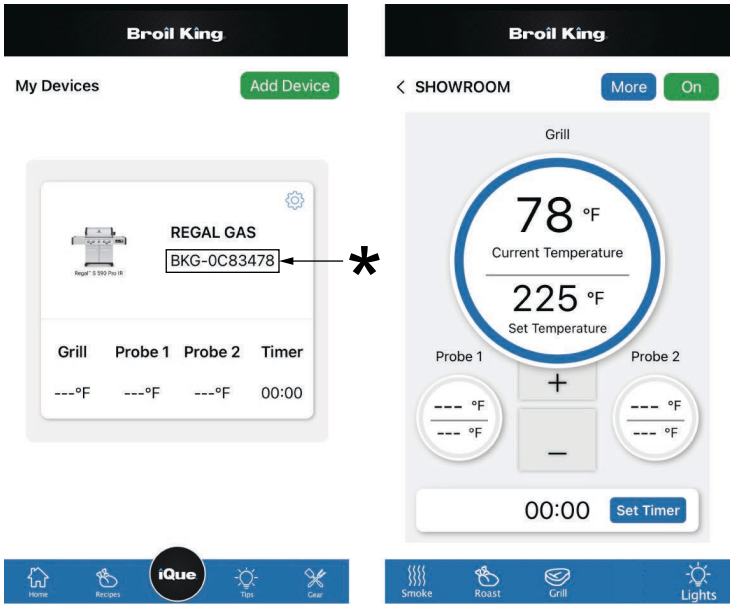
- Kiedy uruchomisz aplikację po raz pierwszy, zostaniesz poproszony o utworzenie konta.
- Skonfiguruj swoje konto z unikalną nazwą użytkownika i bezpiecznym hasłem.
  lub
- Możesz zarejestrować się również przy pomocy konta Apple®, Facebook™ lub Google™.

3. WŁĄCZ KONTROLER GRILLA iQue™

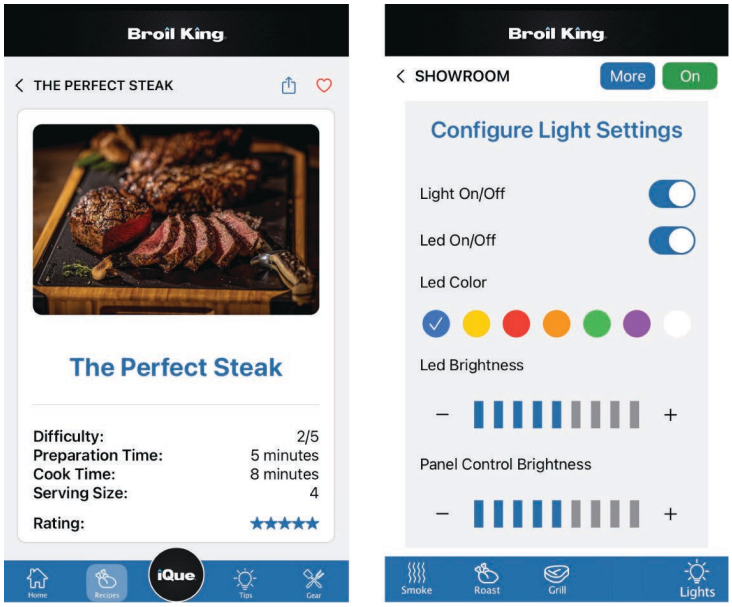
- Podłącz przewód zasilania do źródła prądu elektrycznego posiadającego uziemienie.
- Naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić kontroler iQue™.

4. POŁĄCZENIE Z URZĄDZENIEM

- Grill może łączyć się tylko z siecią Wi-Fi 2,4 GHz.
- W razie konieczności ustaw swoje inteligentne urządzenie na sieć 2,4GHz.
- Przygotuj nazwę i hasło routera z którym będziesz się łączył.
- Włącz funkcję Bluetooth® w swoim urządzeniu. Funkcja zostanie użyta do wykrycia grilla iQue™.
- Uruchom aplikację Broil King iQue™ EU.
- Aplikacja poprosi Cię o dodanie grilla.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby podłączyć aplikację do urządzenia.
- Po nawiązaniu połączenia, na ekranie kontrolera iQue™ pojawi się ikona Wi-Fi.



*UWAGA: Każdy grill Broil King® iQue™ posiada unikalny numer seryjny.



UWAGA:

Urządzenie można kontrolować ręcznie za pomocą kontrolera iQue™ lub za pomocą aplikacji na urządzeniu inteligentnym. Jeśli połączenie zostanie zerwane, grill będzie kontynuował działanie bez aplikacji, w oparciu o ostatnio wydane polecenie. Połączenie przełączy się na Wi-Fi tylko wtedy, gdy grill wcześniej był podłączony do sieci Wi-Fi.
W przypadku zmiany hasła do domowej sieci Wi-Fi, należy ponownie zainstalować aplikację.

WYMAGANIA:

Urządzenie typu SMART z funkcją Bluetooth i Wi-Fi.
System operacyjny:

- IOS® 14 (lub nowszy)
  lub
- Android™ 7.0 (lub nowszy)

sieć Wi-Fi o częstotliwości 2.4GHz.

ODPALANIE GRILLA

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 7.
- Upewnij się, że iskrowniki palnika głównego, palnika kuchenki bocznej i palnika rożna 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 pokrętła w pozycji "OFF" i odkręć dopływ gazu.**

ODPALANIE GŁÓWNYCH PALNIKÓW:

Aby odpalić grilla przy użyciu zapalarki:

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

Aby alternatywnie odpalić grilla przy użyciu zapałki:

4. Użyj dołączonego do grilla uchwytu do zapałek na łańcuszku i włóż zapaloną zapałkę do grilla przez otwór z boku piekarnika.
5. Wciśnij i przekręć skrajne prawe pokrętło i ustaw je w pozycji max.
6. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund. Wyłącz palnik jeżeli zapłon nie nastąpi w tym czasie.

7. 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.

iQue™ obsługa:

8. Ustaw pokrętła sterowania palnikami zgodnie z tabelą poniżej, włącz kontroler iQue™ i ustaw temperaturę w której chcesz grillować.

UWAGA: W wietrznych warunkach zapalaj pozostałe palniki pojedynczo.

ODPALANIE KUCHENKI BOCZNEJ:

Aby odpalić kuchenkę boczną używając zapalarki:

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

Aby odpalić palnik używając zapałki:

4. Przyłóż zapałkę do palnika.
5. Wciśnij i przekręć pokrętło kuchenki bocznej i ustaw je w pozycji max.
6. 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 ROŻNA:

Ostrzeżenie: Nie korzystaj równocześnie z palnika rożna oraz palników głównych. UWAGA! Piekąc z wykorzystaniem rożna umieść brytfannę z płynem pod mięsem.

- **WYCIĄGNIJ GÓRNĄ PÓŁKĘ DO GRILLOWANIA**

Aby odpalić palnik rożna przy użyciu zapalarki:

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

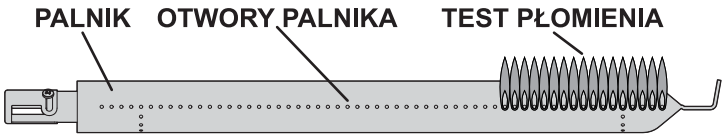
Aby odpalić palnik rożna przy użyciu zapałki:

4. Użyj dołączonego do grilla uchwytu do zapałek na łańcuszku i przyłóż zapaloną zapałkę do palnika rożna.
5. Wciśnij i przekręć pokrętło palnika rożna i ustaw je w pozycji max.
6. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund.

iQue™ obsługa:

7. Ustaw pokrętła sterowania palnikami zgodnie z tabelą poniżej, włącz kontroler iQue™ i ustaw temperaturę w której chcesz grillować.

OSTRZEŻENIE: Sprawdź grilla po odpaleniu palnika. Płomień 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 7.

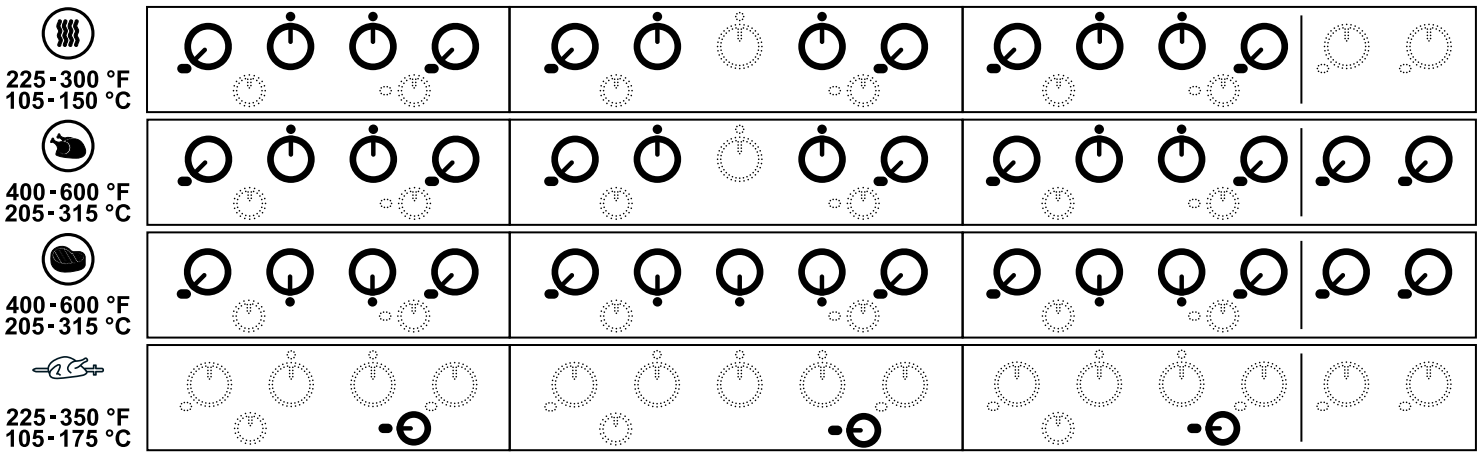
- **Czujesz zapach gazu.**
- **Palnik wydaje trzaskający dźwięk.**
- **Powstaje płomień przed palnikiem.**

JEŻELI PALNIK NIE ODPALA SIĘ:

- Naciśnij i przekręć pokrętło na pozycję "OFF". Poczekaj 5 minut, a następnie spróbuj ponownie za pomocą ustawienia pokrętła na pozycji "MEDIUM".
- Jeżeli żaden palnik się nie odpali, spójrz na „rozwiązywanie problemów" na str. 19. Jeżeli problem nie ustąpi, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

WYŁĄCZANIE:

1. Zamknij zawór butli.
2. Przekręć pokrętła regulacyjne na pozycję "OFF."
3. Wciśnij włącznik zasilania aby wyłączyć kontroler iQue™.



OBSŁUGA

UWAGA

NIGDY nie należy zasłaniać szczelin, otworów oraz przejść z przodu lub z dołu grilla, ani przykrywać całej powierzchni rusztu 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 aromatyzerów odpal grilla według wskazań instrukcji (str. 16) 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 wysokim punktem dymienia, 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	210°C

Rozgrzewanie
- Przed przystąpieniem do grillowania przez 15 minut nagrzej grilla przy zamkniętej pokrywie (pokrętła w pozycji “MEDIUM”)
- Przetrzyj ruszt szczotką do czyszczenia rusztów.
- Nasmaruj lub spryskaj olejem o wysokim punkcie dymienia. Dzięki temu potrawy nie będą przywierały 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 aromatyzerów 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 aromatyzerów (maksymalnie przez 10 minut)

Ustawienie pokręteł HIGH/MEDIUM
Z zamkniętą pokrywą grilla, ruszty 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, ruszty 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, ruszty osiągają temperaturę 200°C.
Używaj tego ustawienia do:
- grillowania kurczaka, kiełbasy 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.

KONSERWACJA

SYSTEMATYCZNA KONSERWACJA

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

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

Dwustronne ruszty Broil King Flav-R-Cast™, wykonane z żeliwa oraz stali szlachetnej utrzymują, temperaturę i zapewniają wszechstronność grillowania. Ruszty Broil King z prętów stali szlachetnej zapewniają najlepszą trwałość. Ruszty 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 pokrętłami ustawionymi na minimum, przez 30 minut. Zalecane oleje:

Rekomendowane oleje spożywcze		
Olej z awokado	punkt dymienia	260°C
Olej ryżowy	punkt dymienia	255°C
Olej rzepakowy	punkt dymienia	210°C

- Przed i po każdym użyciu, wyszczotkuj ruszta wysokiej jakości szczotką z włosiem ze stali szlachetnej lub szczotką z włosiem z palmy (rekomendowane szczotki #65229, #65641, #77642, #65228, #65648, #64038). Pamiętaj również o konserwacji rusztów poprzez pokrycie ich olejem.
- **Rozgrzewaj ruszty z pokrętłami 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 potrawy 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 zapobiegniesz 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 ruszty pokrywając je olejem oraz przechowuj w suchym miejscu. Możesz je owinąć w papier do pieczenia. Po długim okresie nieużywania wypal, umyj, wysusz ruszty 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, tłuszczy i marynat, w celu zapewniania autentycznego smaku grillowanych dań, jednocześnie zabezpieczając palniki. Jeżeli na aromatyzerach 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 zeskrobanie 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

Uruchom grilla zgodnie z instrukcją na stronie nr 16 w sekcji ODPALANIE GRILLA. Ustaw pokrętła grilla w pozycji max. Wypalaj grilla przez 10 minut z zamkniętą pokrywą. Następnie zamknij zawór na butli i przekręć pokrętła do pozycji OFF.

COROCZNA 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 palników #64310, w celu pozbycia się potencjalnych nieczystości, które mogły je zatkać. Zobacz stronę nr 7 zatytułowaną ZWĘŻKI VENTURIEGO. Po wyjęciu palników, wciągnij deflektory, wyczyść je a następnie zeskrob pozostałości z dna piekarnika i wyciągnij je przy użyciu np. odkurzacza.

WĄŻ DO GAZU

Sprawdź szczelność węża i wymień go jeżeli jest to wymagane. Zobacz sekcję WĄŻ 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 #62386. 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 pojawią 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 zapewniania 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 72.

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 6.

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. 6) 2. Skontaktuj się z serwisem.
Ogień pod panelem sterowania.	1. Zablokowane zwężki Venturiego.	1. Podążaj za instrukcją czyszczenia zwężek Venturiego na str. 7.
Migotanie płomienia palnika bądź niska temperatura przy pokrętłach ustawionych na MAX.	1. Uruchomione zostało zabezpieczenie w reduktorze przed gwałtownym wypływem gazu pomiędzy butlą i grillem EFV.	1. Zakręcić 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. Zweżki venturiego zablokowane lub niepokrywają się z dyszą regulatora. 7. Dysze zablokowane. 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 zapałki. Zobacz odpalanie (str. 16). Jeśli palnik odpali się, oznacza to problem z zapalarką. Zobacz “Zapalarka nie działa” poniżej. 3. Postepuj zgodnie z opisem umieszczonym powyżej. 4. Dokręć pokrętło regulatora. 5. Testowanie wycieków w połączeniach aby ustalić miejsce wycieków. Dokręć połączenia i zrób test. 6. Usuń palnik, wyczyść zwężki Venturiego dopasuj względem dysz regulatora. Zobacz str. 7. 7. Wmontuj palnik, wyczyśc 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 rożna są wpięte do gniazda zapalarki. 3. Ustaw odległość iskrownika na 5mm i usuń otaczające go zanieczyszczenia. 4. Odpal palnik za pomocą zapałki, str. 16 i skontaktuj się z serwisem.
Słabnąca wydajność, “strzelający dźwięk”.	1. Zbyt niski poziom gazu w butli. 2. Zablokowane złączki Venturiego.	1. Wymień butlę z gazem. 2. Wymontuj palnik, wyczyść złączki Venturiego str. 7.
Fragmenty rusztu ze znacząco wyższą temperatura.	1. Zablokowane złączki Venturiego. 2. Gromadzenie się zanieczyszczeń na aromatyzerach Flav-R-Wave™. 3. Uszkodzony palnik.	1. Wymontuj palnik, wyczyść złączki Venturiego, str. 7. 2. Wyczyść aromatyzery Flav-R-Wave™, str.18. 3. Wymień palnik
Buchające płomienie.	1. Nadmierne gromadzenie się tłuszczu na aromatyzerach Flave-R-Wave™ i deflektorach oraz na dnie piekarnika lub w rynnie na tłusz. 2. Przytkane otwory na palniku.	1. Wyczyść grilla zgodnie z instrukcją na str. 18. 2. Przekręć pokrętła 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 zablokowane.	1. Wymontuj palnik, wyczyść złączki Venturiego str. 7. 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.
Ruszty rdzewieją.	1. Brak konserwacji.	1. Zobacz instrukcję konserwacji str.18.
Podświetlenie pokręteł nie działa.	1. Rozładowane baterie. 2. Przerwane lub skorodowane przewody. 3. W jednym z pokręł nie działa podświetlenie.	1. Sprawdź i wymień baterię. 2. Oczyść połączenia i upewnij się, że wszystkie złącza są mocno podłączone. 3. Skontaktuj się z serwisem.

W przypadku jakichkolwiek pytań skontaktuj się z nami telefonicznie pod numerem telefonu +48 16 623 61 72 lub mailowo pisząc na adres pytania@broilking.pl

ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW iQue™

USTERKA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	NAPRAWA
POTENCJALNE PROBLEMY ZWIĄZANE Z KONTROLEREM iQue™.		
Kontroler iQue™ nie działa.	1. Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. 2. Luźne lub zaśniedziałe połączenia. 3. Uszkodzony przedłużacz.	1. Podłącz przewód zasilania do źródła prądu elektrycznego posiadającego uziemienie. 2. Wyczyść połączenia i upewnij się, że wszystkie złącza są dociśnięte. 3. Sprawdź i wymień przedłużacz elektryczny.
Awaria sondy do mierzenia temperatury. Kod błędu #1 (WYŚWIETLACZ NA KONTROLERZE)	1. Kabel sondy nie jest prawidłowo podłączony. 2. Sonda jest uszkodzona.	1. Sprawdź połączenie. 2. Wymień sondę na nową.
Temperatura wewnątrz piekarnika nie przekracza 66°C, po 15 minutach pracy urządzenia. Kod błędu #2 (WYŚWIETLACZ NA KONTROLERZE)	1. Pusta butla z gazem, niepodłączone źródło gazu. 2. Uruchomione zostało zabezpieczenie przed gwałtownym wypływem gazu pomiędzy butlą i grillem EFV. 3. Sonda jest uszkodzona.	1. Sprawdź czy reduktor jest podłączony. Wymień butlę na nową, sprawdź położenie na zaworze. 2. Aby odblokować reduktor wyłącz grill gazowy, zakręć butlę z gazem i przekręć pokrętła na pozycję OFF. Następnie odepnij reduktor i uderz w niego dłonią 3 razy. Podepnij reduktor do butli. Powoli odkręć zawór na butli. 3. Wymień sondę na nową.
Urządzenie nie osiąga zadanej temperatury w ciągu 40 minut od włączenia. Kod błędu #3. (WYŚWIETLACZ NA KONTROLERZE)	1. Pusta butla z gazem, niepodłączone źródło gazu. 2. Uruchomione zostało zabezpieczenie przed gwałtownym wypływem gazu pomiędzy butlą i grillem EFV. 3. Sonda jest uszkodzona.	1. Sprawdź czy reduktor jest podłączony. Wymień butlę na nową, sprawdź położenie na zaworze. 2. Aby odblokować reduktor wyłącz grill gazowy, zakręć butlę z gazem i przekręć pokrętła na pozycję OFF. Następnie odepnij reduktor i uderz w niego dłonią 3 razy. Podepnij reduktor do butli. Powoli odkręć zawór na butli. 3. Wymień sondę na nową.
Gwałtowna zmiana temperatury wewnętrznej piekarnika o 34°C (100°F). Kod błędu #4 (WYŚWIETLACZ NA KONTROLERZE)	1. Pusta butla z gazem, niepodłączone źródło gazu. 2. Uruchomione zostało zabezpieczenie przed gwałtownym wypływem gazu pomiędzy butlą i grillem EFV. 3. Zapalenie się tłuszczu. 4. Sonda jest uszkodzona.	1. Sprawdź czy reduktor jest podłączony. Wymień butlę na nową, sprawdź położenie na zaworze.. 2. Aby odblokować reduktor wyłącz grill gazowy, zakręć butlę z gazem i przekręć pokrętła na pozycję OFF. Następnie odepnij reduktor i uderz w niego dłonią 3 razy. Podepnij reduktor do butli. Powoli odkręć zawór na butli. 3. Zakręć dopływ gazu. Wyłącz grill i pozostaw go do ostygnięcia. Wyczyść nadmiar tłuszczu w piekarniku oraz w tacce na tłuszcz. Dokładnie zeskrob resztki z powierzchni aromatyzerów Flav-R-Wave i dna piekarnika. Pozostałe zanieczyszczenia zbierz za pomocą odkurzacza. 4. Wymień sondę na nową.
Błąd zapisu danych. Kod błędu #5 (WYŚWIETLACZ NA KONTROLERZE)	1. System napotkał problem podczas zapisu ustawień temperatury lub timera.	1. Wyłącz kontroler iQue™ i odłącz urządzenie od źródła zasilania. Odczekaj 30 sekund, podłącz ponownie i włącz kontroler.
POTENCJALNE PROBLEMY Z APLIKACJĄ iQue™ EU		
Zapomniałeś hasła	1. Jeżeli nie pamiętasz hasła do swojego konta iQue™.	1. Kliknij w opcję "zapomniałeś hasła". Wprowadź adres e-mail konta i sprawdź swoją skrzynkę odbiorczą aby uzyskać kod potwierdzający z adresu: broilkingapp@omcbbq.com
Problemy z połączeniem podczas początkowej konfiguracji.	1. Kontroler iQue™ nie jest podłączony do gniazdka elektrycznego. 2. Urządzenie inteligentne znajduje się poza zasięgiem grilla. 3. Nie można znaleźć sieci Wi-Fi.	1. Podłącz przewód zasilania do źródła prądu elektrycznego posiadającego uziemienie. 2. Podczas łączenia z urządzeniem, musisz znajdować się w zasięgu 10 m od grilla. 3. Urządzenie iQue™ łączy się tylko z sieciami Wi-Fi o częstotliwości 2,4 GHz. Upewnij się, że router ustawiony jest na ten typ sieci.

W przypadku jakichkolwiek pytań skontaktuj się z nami telefonicznie pod numerem telefonu: +48 16 623 61 72 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 wydłużonej 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 Sp. K. Piotrów., 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.

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;
- zatkane 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 Grilluj i Gotuj Sp. K. Piotrów jest importerem marki Broil King w Polsce.

W przypadku jakichkolwiek pytań skontaktuj się z nami telefonicznie pod numerem telefonu
+48 16 623 61 72 lub mailowo pisząc na adres pytania@broilking.pl

Agrimpex Grilluj i Gotuj Sp. K. Piotrów
37-500 Jarosław
ul.Zwierzyniecka 2a

www.broilking.pl