

Broil King®

iQue™ GRILL GAZOWY DO ZABUDOWY – IMPERIAL™ / REGAL™

INSTRUKCJA OBSŁUGI

DO UŻYTKU Z GAZEM
PROPAN LUB PROPAN-BUTAN
KATEGORIA I_{3B/P}(37)

DO UŻYTKU Z GAZEM ZIEMNYM
KATEGORIA I_{2E}(20) WYSOKOMETANOWY TYPU E
(DAWNIEJ GZ-50)

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO	2
MONTAŻ	3
BUTLA GAZOWA	11
WĄŻ DO GAZU / REDUKTOR	11
WYMIANA BUTLI Z GAZEM	12
GAZEM ZIEMNYM	13
SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI	14
ZWĘŻKI VENTURIEGO	15
WPROWADZENIE DO iQue™	16
iQue™ KONTROLER	17
iQue™ URUCHAMIANIE	18
iQue™ USTAWIENIE TEMPERATURY	19
iQue™ TECHNIKI GRILLOWANIA	20
iQue™ APLIKACJA	23
ODPALANIE GRILLA	24
OBSŁUGA	25
KONSERWACJA	26
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	27
GWARANCJA	29

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

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

Numer Modelu mod.					-		
Numer Seryjny ser.		-					
Data Zakupu	/		/				
	DD		MM		RRRR		

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

+48 16 623 61 72
pytania@broilking.pl

WWW.BROILKING.PL
70094-50PL REV A 03/24

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 różna zostały fabrycznie wyregulowane, ustawione i uszczelnione, z tego względu nie mogą być regulowane.
- Jakiegokolwiek 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.

SPECYFIKACJA

MODEL	MOC WYJŚCIOWA						ŚREDNICA DYSZY		
	G30 (BUTAN)		G31 (PROPAN)		G20 (GAZEM ZIEMNYM)		GŁÓWNEGO PALNIKA	BOCZNEGO PALNIKA	PALNIKA RÓŻNA
	(kW)	(g/h)	(kW)	(g/h)	(kW)	(g/h)	(mm)	(mm)	(mm)
6957-83PL	23.1	1680	21.1	1507	---	---	0.99	0.91	1.09
6957-86	---	---	---	---	15.8	---	1.35	1.32	1.60
6967-83PL	23.3	1694	21.1	1507	---	---	0.99	0.91	1.09
6967-86	---	---	---	---	18.0	---	1.32	1.32	1.60

SPECYFIKACJA

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

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ELEKTRYCZNEJ

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

- Input voltage 230-240Vac / 50Hz
- Output voltage 12Vac / 7800mA
- **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.

KONFIGURACJA

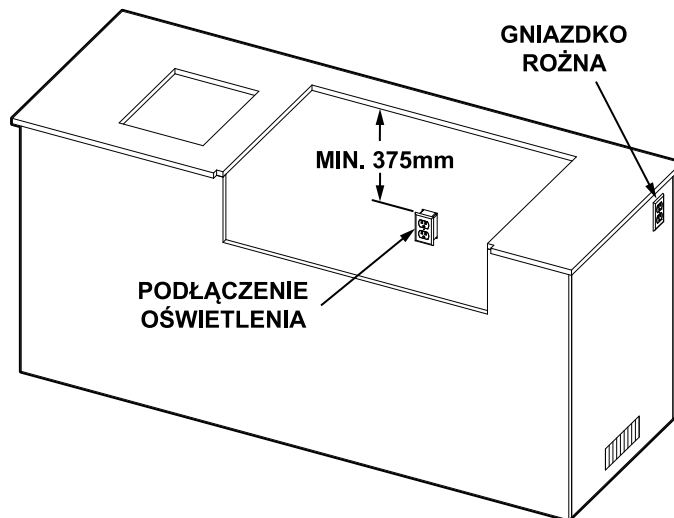
Grill do zabudowy oraz wszystkie akcesoria powinny być na miejscu montażu przed rozpoczęciem budowy. Istnieje wiele możliwości zaprojektowania zewnętrznej kuchni.

Instalacja i montaż urządzenia, powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych specjalistów.

- Jeżeli grill wyposażony jest w kuchenkę boczną, pamiętaj aby umiejscowić ją po lewej stronie grilla.
- Jeżeli grill zasilany jest gazem z 11 kg butli gazowej, miejsce na butlę powinno znajdować się pod urządzeniem, po lewej stronie grilla.

GNIAZDKA ELEKTRYCZNE

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



MONTAŻ

Montaż urządzenia, powinien być wykonywany przez wykwalifikowanych specjalistów.

USTAWIENIE GRILLA GAZOWEGO DO ZABUDOWY

Przed planowaniem zabudowy, należy upewnić się że wokół grilla jest wystarczająca ilość miejsca zapewniająca odpowiednią wentylację oraz odprowadzanie dymu i ciepła.

PRZY WYBORZE MIEJSCA DLA GRILLA GAZOWEGO WEŻ POD UWAGĘ:

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

UMIEŚĆ GRILLA:

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

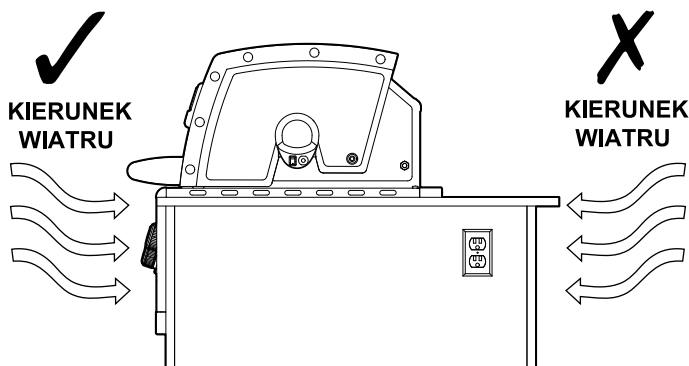
NIE UMIESZCZAJ GRILLA:

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

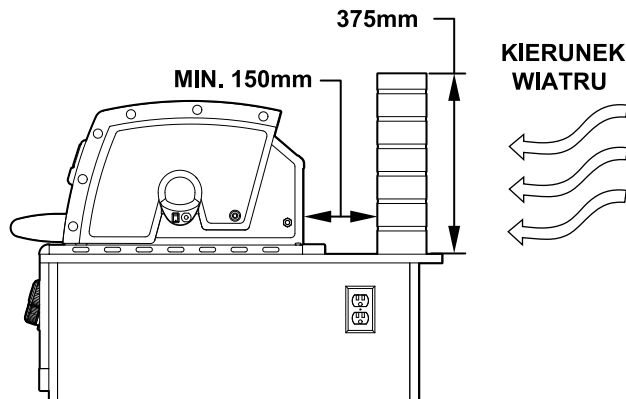
Grill został zaprojektowany tak, aby pobierał świeże powietrze poprzez otwory w panelu sterowania i odprowadzał gorące powietrze poprzez szczelinę w tylnej części piekarnika.

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

- Lepszą wentylację urządzenia.
- Niekierowanie ciepła oraz dymu na osobę grillującą.



W przypadku umieszczenia grilla tyłem do kierunku wiatru, konieczny będzie montaż ścianki ochronnej, wykonanej z materiałów niepalnych. Ścianka ochronna powinna znajdować się w odpowiedniej odległości od grilla, aby umożliwić wyrzut gorącego powietrza z urządzenia oraz o odpowiedniej wysokości zabezpieczającej tył grilla przed wiatrem.



UWAGA:

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

W przypadku silnych podmuchów wiatru, zalecamy wyłączenie grilla.

Uszkodzenia grilla spowodowane silnym wiatrem, takie jak stopione pokrętki, przepalone przewody lub zmiana koloru panelu sterowania w skutek przegrzania nie są objęte gwarancją.

MATERIAŁY KONSTRUKCYJNE ZABUDOWY

Cała zabudowa - blaty, ścianki, szafki powinny być wykonane z odpowiednich dla budownictwa zewnętrznego materiałów. Wszystkie materiały budowlane można podzielić na dwie grupy: materiały palne i materiały niepalne. W trakcie planowania zabudowy, należy przestrzegać specyfikacji dot. minimalnej odległości urządzenia od materiałów palnych i niepalnych.

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

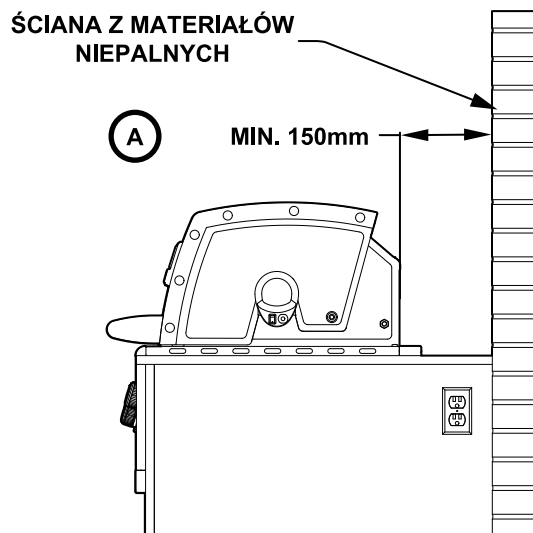
Materiał, który nie jest zdolny do zapalenia się i spalania. Są to na przykład materiały składające się wyłącznie z kombinacji stali, żelaza, cegły, dachówki, łupków i tynków.

BLAT

Zabudowa wymaga blatu skonstruowanego z trwałych, ognioodpornych materiałów. Blat musi być gładki oraz zostać zamontowany poziomo. Informacje dotyczące wymiarów wycięć znajdują się na stronie 10.

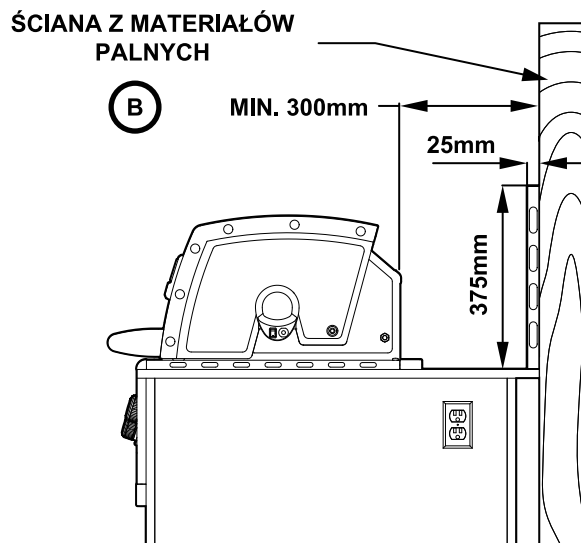
MONTAŻ - BEZPIECZNA ODLEGŁOŚĆ NAD BLATEM

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

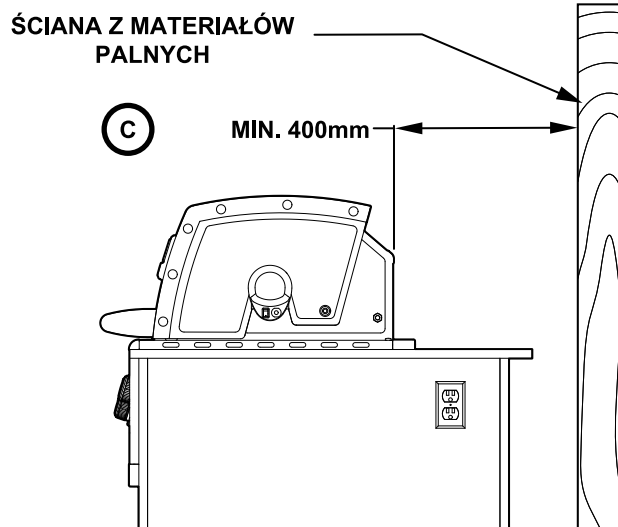


- B) Grill musi być umieszczony w odległości minimum 300 mm od prawej i lewej strony oraz tyłu jakichkolwiek ścian wykonanych z materiałów palnych z zabezpieczeniem.

Niepalne zabezpieczenie musi mieć grubość 25 mm, wentylowaną przestrzeń od ściany z materiałów palnych oraz minimalną wysokość 375 mm, licząc od blatu.

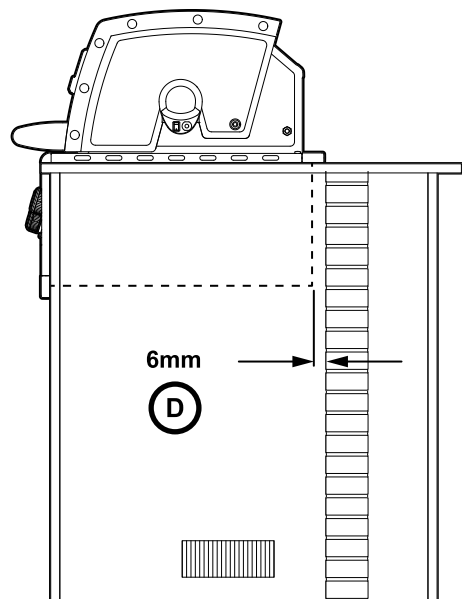
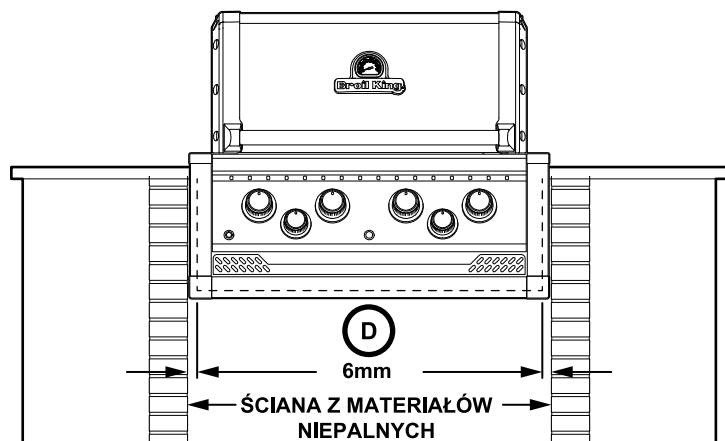


- C) Grill musi być umieszczony w odległości minimum 400 mm od prawej i lewej strony oraz tyłu jakichkolwiek ścian wykonanych z materiałów palnych bez zabezpieczenia.

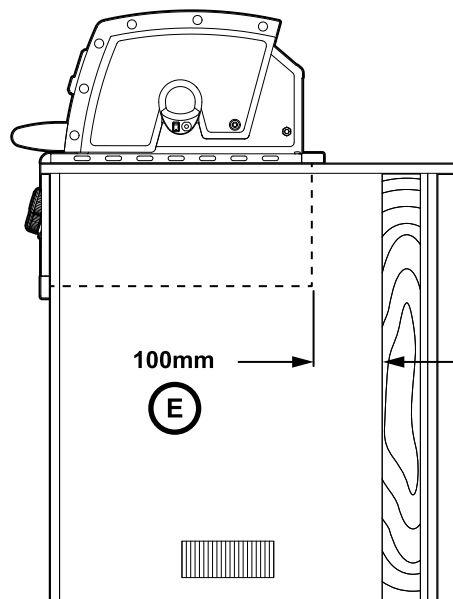
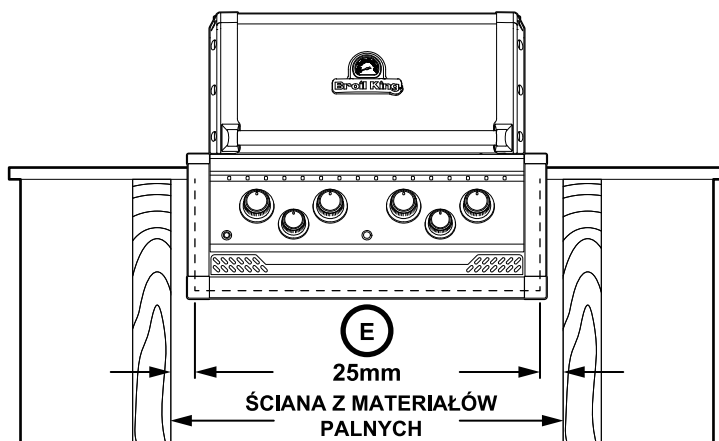


MONTAŻ - BEZPIECZNA ODLEGŁOŚĆ W ZABUDOWIE

D) Minimalna odległość pomiędzy grillem, a niepalną ścianą poniżej powierzchni blatu powinna wynosić 6 mm z prawej i lewej strony oraz z tyłu.

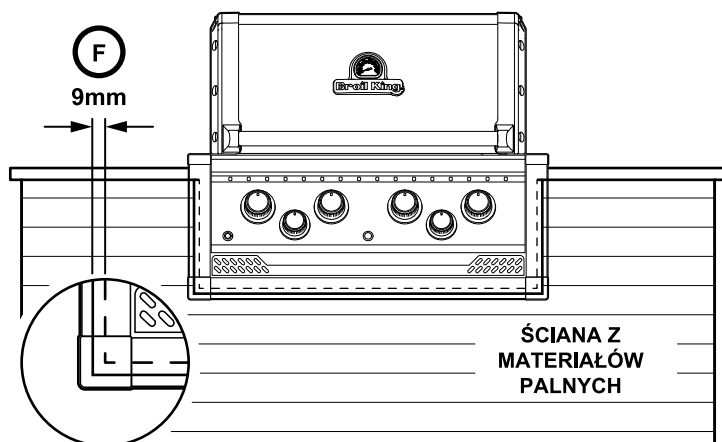


E) Minimalny odstęp pomiędzy grillem a ścianą palną, poniżej powierzchni blatu powinien wynosić:
25 mm w lewo i w prawo.
100 mm od tylnej ściany zabudowy.



MONTAŻ - BEZPIECZNA ODLEGŁOŚĆ NAD ZABUDOWĄ

- A. Minimalna odległość pomiędzy grillem a przednią łatwopalną ścianą zabudowy, powinna wynosić 9 mm po lewej, prawej i na dole.



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

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WYCIĄGU

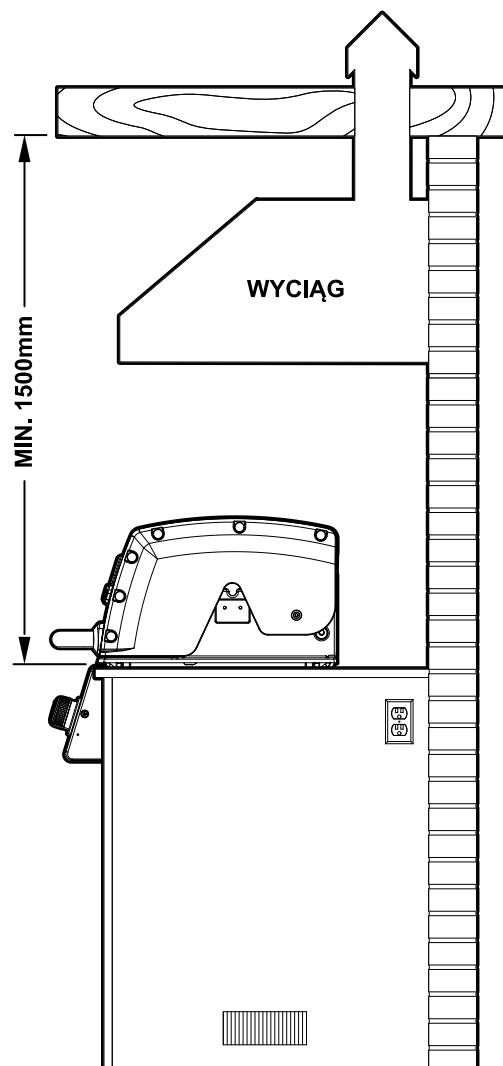
Minimalna wymagana odległość pomiędzy blatem, na którym umieszczony jest grill, a zadaszeniem powinna wynosić minimum 1500 mm.

W przypadku montażu grilla pod zadaszeniem wykonanym z materiałów palnych, wymagany jest montaż wyciągu. Okap zapewnia zabezpieczenie palnego zadaszenia.

W przypadku montażu grilla pod zadaszeniem z niepalnej konstrukcji, wyciąg jest zalecany.

WYCIĄG

Montując wyciąg zwróć uwagę, aby cały obszar rusztów był pokryty okapem. Minimalna wydajność wyciągu powinna wynosić 2038 m³/h (metrów sześciennych na godzinę).



MONTAŻ - WENTYLACJA

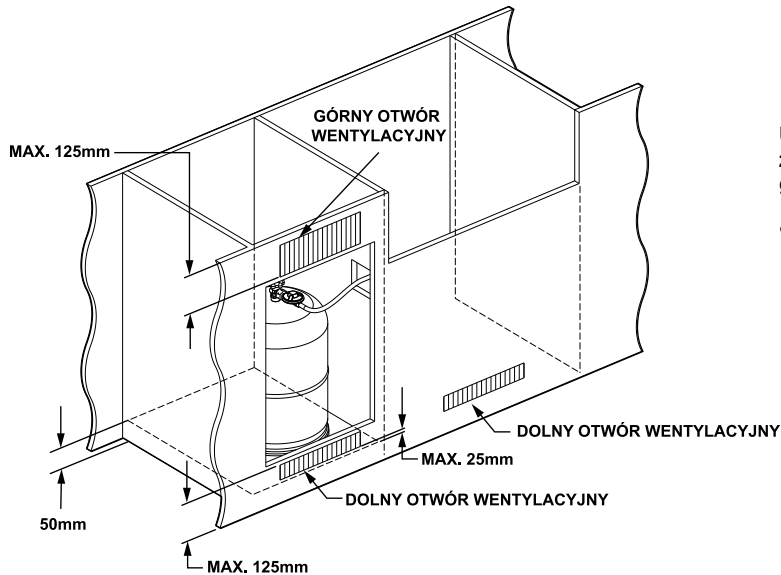
ZABUDOWA BUTLI GAZOWEJ

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

ZABUDOWA DLA GRILLA I BUTLI GAZOWEJ:

- Zawory odcinające dopływ gazu muszą znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.
- Zabudowa butli z gazem może posiadać zamykane drzwi, natomiast nie mogą być one zamykane na klucz, kłódkę lub inny utrudniający dostęp mechanizm.
- Pomiędzy podłogą zabudowy butli z gazem a podłożem wymagany jest przynajmniej 50 mm prześwit.
- Zabudowa butli na gaz musi izolować ją termicznie od umieszczonych powyżej źródeł ciepła i musi stanowić barierę dla płomienia.
- Po zewnętrznej stronie zabudowy, należy zapewnić co najmniej jeden drożny otwór wentylacyjny, umieszczony w odległości maksymalnie 125 mm od górnej krawędzi zabudowy.
- W górnej części zewnętrznej ściany zabudowy butli wymagany jest otwór wentylacyjny o minimalnej łącznej powierzchni 1/100 podstawy zabudowy (zgodnie z normą: BS EN 498:2012)
- Dolna krawędź otworu wentylacyjnego powinna znajdować się 25 mm lub mniej od poziomu podłoża i maksymalnie w odległości 125 mm od dolnej krawędzi.
- W dolnej części zewnętrznej ściany zabudowy butli wymagany jest otwór wentylacyjny o minimalnej łącznej powierzchni 1/50 podstawy zabudowy (zgodnie z normą: BS EN 498:2012).

OSTRZEŻENIE: nie należy przechowywać zapasowej butli w zabudowie.



KRATKA WENTYLACYJNA SZAFKI

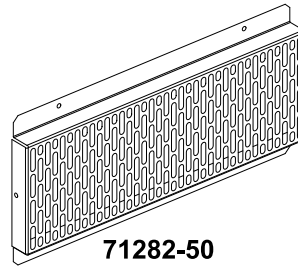
NA BUTLĘ Z GAZEM

UWAGA: W przypadku zabudowy butli z gazem, konieczne są otwory wentylacyjne, które zapewnią odpowiednią wentylację na wypadek wycieku gazu.

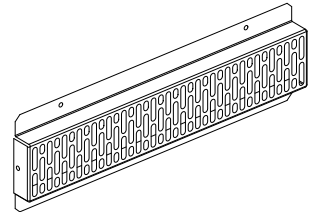
Wentylacja zmniejsza wilgotność i zapewnia chłodzenie w zabudowie.

Uwaga: Rysunki poniżej są jedynie odniesieniami.

- Każda kratka wentylacyjna powinna posiadać otwory o minimalnej średnicy 3,2 mm.
- Upewnij się, że kratki nie są zablokowane przez wewnętrzne elementy konstrukcji.
- Utrzymuj kratki czyste i wolne od zanieczyszczeń.
- Kratki wentylacyjne, mogą być umiejscowione w mało widocznych miejscach. Powinny być zabezpieczone siatkami uniemożliwiającymi przedostanie się do środka zabudowy szkodników (myszy, szczury) oraz insektów.
- Otwory wentylacyjne spełniające powyższe wymagania, dostępne są u Twojego sprzedawcy Broil King, w dwóch wymiarach:
 - 130 cm² indeks #71282-50
 - 65 cm² indeks #71281-50



71282-50



71281-50

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

- W przypadku wystąpienia wycieku gazu z butli w zabudowie, gaz nie może mieć możliwości przedostać się do pustych i/lub niewentylowanych elementów zabudowy.

MONTAŻ - ZABUDOWA

GRILL DO ZABUDOWY Z BUTLĄ NA GAZ

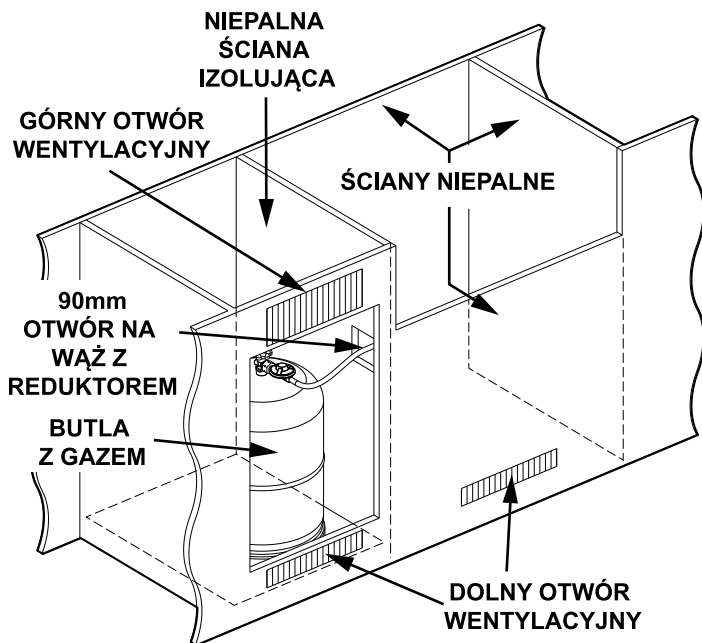
- Grille do zabudowy zasilane butlą z gazem wymagają oddzielnej zabudowy, tak jak opisano na poprzedniej stronie.
- Zabudowa musi spełniać poniższe wymiary minimalne:
WYSOKOŚĆ 65cm
SZEROKOŚĆ 40cm
GŁĘBOKOŚĆ 35cm
- Szafka na butlę powinna mieścić tylko jedną butlę z gazem.
- Pomiedzy zabudową grilla a zabudową butli z gazem wymagana jest ściana izolująca wykonana z materiałów niepalnych.
- Zabudowa butli na gaz musi izolować ją termicznie od umieszczonych powyżej źródeł ciepła i musi stanowić barierę dla płomienia.

Zabudowa butli na gaz:

- W górnej części zewnętrznej ściany zabudowy butli wymagany jest otwór wentylacyjny o minimalnej łącznej powierzchni 1/100 podstawy zabudowy (zgodnie z normą: BS EN 498:2012)
- Po zewnętrznej stronie zabudowy, należy zapewnić co najmniej jeden drożny otwór wentylacyjny, umieszczony w odległości maksymalnie 125mm od górnej krawędzi zabudowy.
- W dolnej części zewnętrznej ściany zabudowy butli wymagany jest otwór wentylacyjny o minimalnej łącznej powierzchni 1/50 podstawy zabudowy (zgodnie z normą: BS EN 498:2012)
- Po zewnętrznej stronie zabudowy, należy zapewnić co najmniej jeden drożny otwór wentylacyjny, umieszczony w odległości maksymalnie 25mm od dolnej krawędzi ściany zabudowy, przy czym górna krawędź kratki wentylacyjnej nie może znajdować się wyżej niż 125mm od spodu zabudowy.
- Nie należy zasłaniać kratki wentylacyjnych.

Zabudowa grilla:

- Po zewnętrznej stronie zabudowy, należy zapewnić co najmniej jeden drożny otwór wentylacyjny, umieszczony w odległości maksymalnie 25mm od dolnej krawędzi ściany zabudowy, przy czym górna krawędź nie może znajdować się wyżej niż 125mm od spodu zabudowy.
- W dolnej części zewnętrznej ściany zabudowy butli wymagany jest otwór wentylacyjny o minimalnej łącznej powierzchni 1/50 podstawy zabudowy (zgodnie z normą: BS EN 498:2012).
- Nie należy zasłaniać kratki wentylacyjnych.

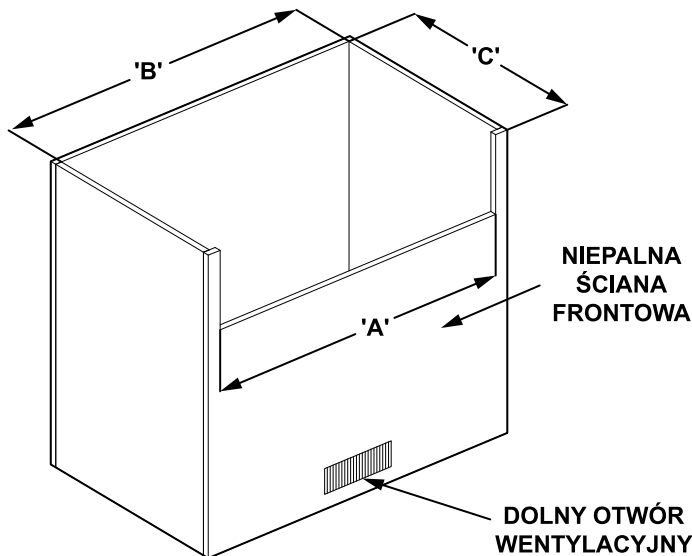


NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

GRILL DO ZABUDOWY BEZ BUTLI NA GAZ

- Po zewnętrznej stronie zabudowy, należy zapewnić co najmniej jeden drożny otwór wentylacyjny, umieszczony w odległości maksymalnie 25mm od dolnej krawędzi ściany zabudowy, przy czym górna krawędź kratki wentylacyjnej nie może znajdować się wyżej niż 125mm od spodu zabudowy.
- Na dole zabudowy wymagana jest wentylacja o minimalnej łącznej powierzchni 1/50 podstawy zabudowy (zgodnie z normą BS EN 498:2012).
- Nie należy zasłaniać kratki wentylacyjnych.



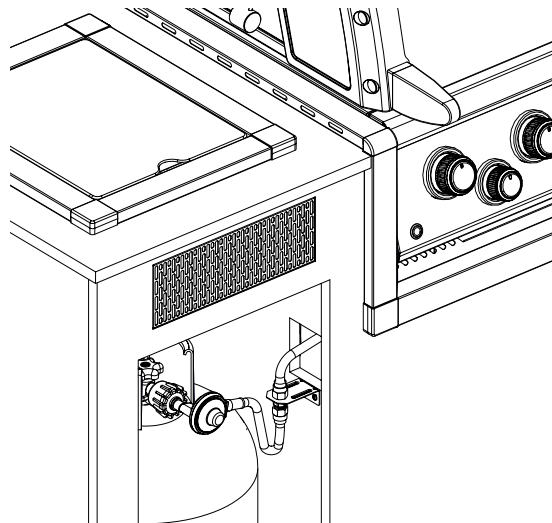
WYMIARY WNEKI NA GRILLA DO ZABUDOWY

	490 / 470 / 420	590 / 570 / 520	690 / 670
A	760mm	920mm	1110mm
B	780mm	960mm	1150mm
C	690mm z uwzględnieniem gniazdka natynkowego		

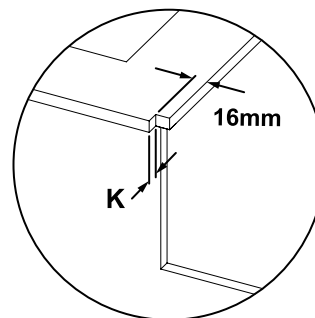
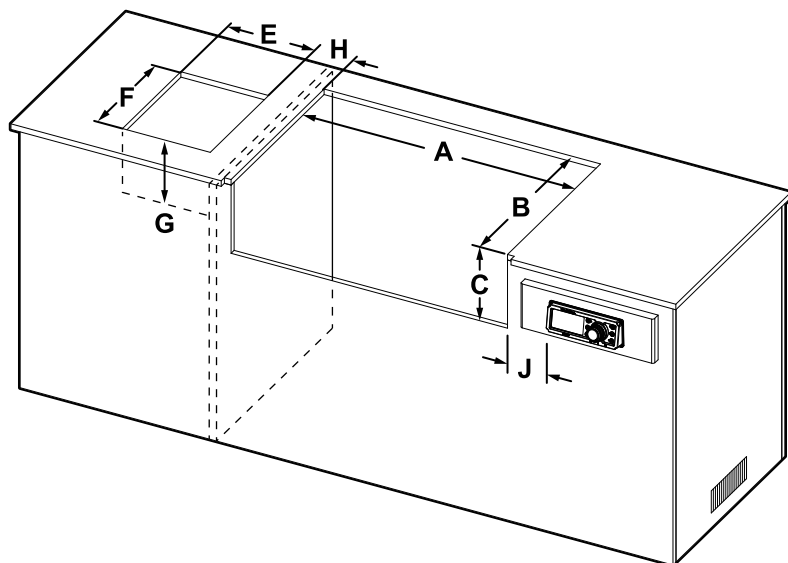
MONTAŻ

PODŁĄCZENIE BUTLI GAZOWEJ

- Wąż karbowany o długości 350 mm ze końcówką 3/8 cala, podłączony jest do regulatora gazu w grillu.
- Nie należy stosować żadnych uszczelniaczy w postaci taśm teflonowych lub innych.
- Uchwyt wraz z węzem należy przymocować na stałe do ściany wewnątrz zabudowy.
- W przypadku chęci zastosowania innego węża niż dostarczony z urządzeniem, musi być on zgodny z normą EN ISO 228-1 lub EN 10226-1 i EN10226-2.



WYMIAR WNĘKI POD URZĄDZENIE



WYMIAR WNĘKI POD URZĄDZENIE

	490 / 470 / 420	590 / 570 / 520	690 / 670
A	760mm	920mm	1110mm
B	590mm		
C	290mm		
E	295mm		
F	375mm		
G	115mm		
H	MIN 100mm – MAX 180mm		
J	200mm		
K	WYSUNIĘCIE BLATU		

BUTLA Z GAZEM

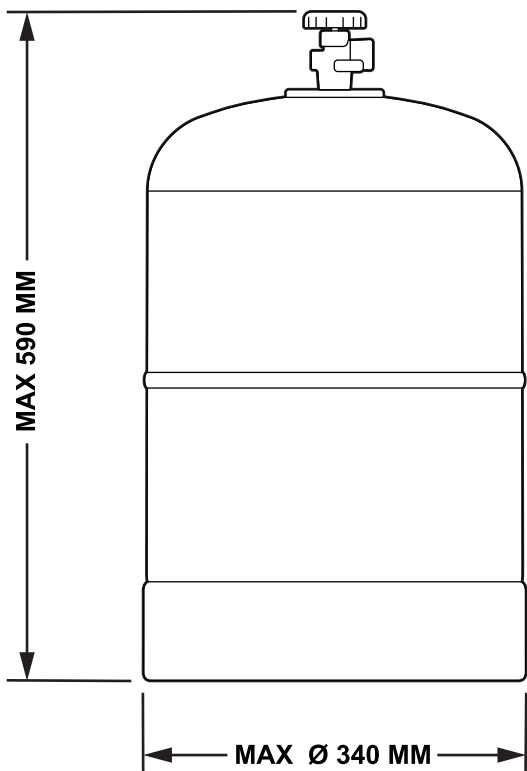
Do zasilania grilla mogą być wykorzystywane butle z gazem o pojemności do 11 kg włącznie. Nie wolno używać butli z gazem większych niż 11 kg.

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. 26).

REDUKTOR / WĄŻ GAZOWY

REDUKTOR

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

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

WĄŻ DO GAZU PROPAN I PROPAN-BUTAN

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

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

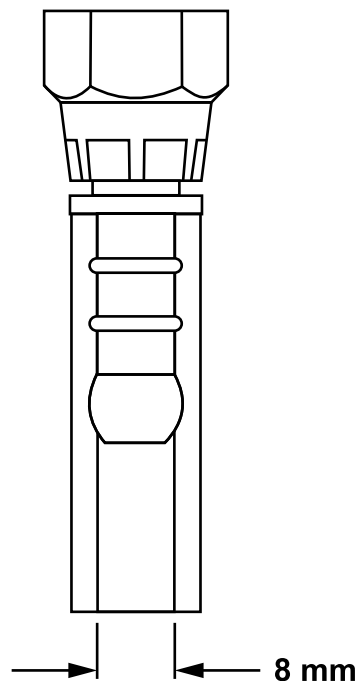
Umieść wąż do gazu płynnego z dala od gorących powierzchni, ze szczególną uwagą na dolną część piekarnika.

Upewnij się, że wąż do gazu nie jest skręcony.

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

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

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



WYMIANA BUTLI GAZOWEJ

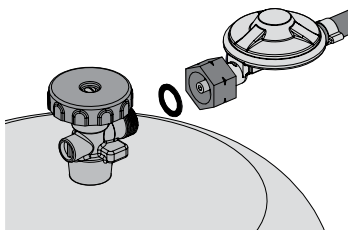
Urządzenie można wykorzystywać z butlami metalowymi lub kompozytowymi wypełnionymi gazem propan-butan lub propan. Polecamy wykorzystywanie czystego propanu, ponieważ jest wydajniejszy. Uzyskasz tą samą temperaturę przy mniejszej ilości gazu. W tym urządzeniu dołączony jest reduktor nakręcany o ciśnieniu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

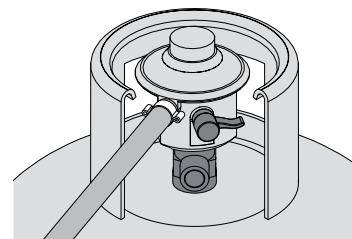
ZŁĄCZKA NAKRĘCANA (FABRYCZNIE MONTOWANA NA WĘŻU DO

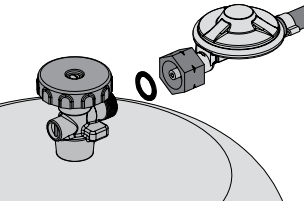
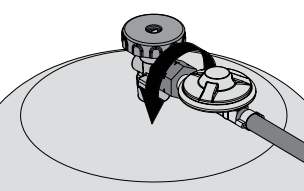
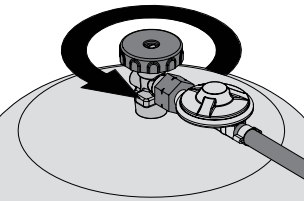
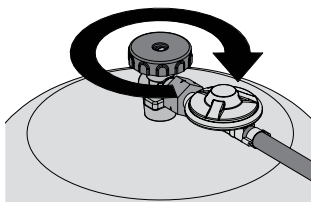
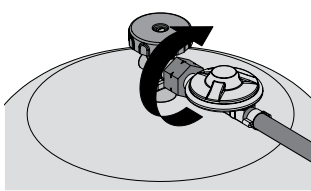
Najważniejszą częścią jest czarna uszczelka. Zawsze sprawdzaj, czy uszczelka ta jest obecna w zaworze butli oraz czy nie została uszkodzona podczas wymiany. Niektóre złączki posiadają pokrętło służące do dokręcania w innych zaś do tego celu trzeba wykorzystać klucz. Mocno dokręć lewy gwint, wykorzystując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

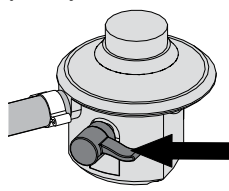
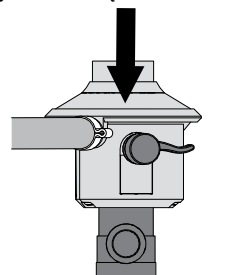
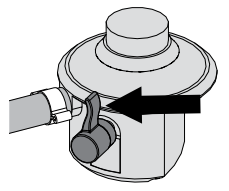
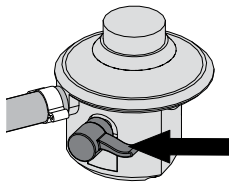
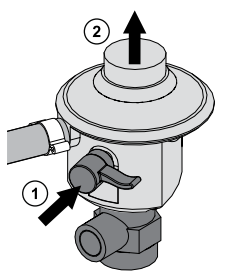


SZYBKOZŁĄCZKA (DO NABYCIA PRZY ZAKUPIE BUTLI).

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



PODŁĄCZENIE BUTLI	ODŁĄCZENIE 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. 	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. WYMIENIĆ zaślepkę lub nasadkę na pustej butli lub częściowo wypełnionej butli, jeśli nie jest ona używana.
SPRAWDŹ SZCZELNOŚĆ WSZYSTKICH POŁĄCZEŃ PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA.	

PODŁĄCZENIE BUTLI	ODŁĄCZENIE BUTLI
1. Zdejmij korek lub plastikowa folię zabezpieczającą na zaworze butli. 2. Upewnij się, że wszystkie pokrętła na urządzeniu są zamknięte oraz przełącznik jest w pozycji wyłączzonej.  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). 	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. WYMIENIĆ zaślepkę lub nasadkę 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

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

Uwaga: Zapewnij dostęp w zabudowie do przewodów.

gazowych i regulatora.

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

ZASADY MONTAŻU PRZEWODÓW

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

ZASILANIE BUTLĄ Z GAZEM

PROPAN - BUTAN LUB PROPAN

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

ZASILANIE GAZEM ZIEMNYM

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

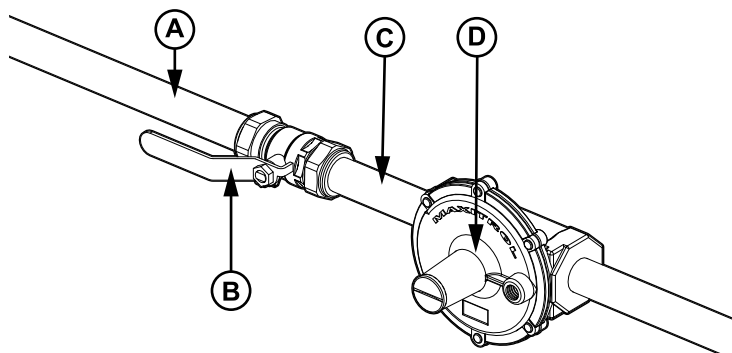
TEST PRZYŁĄCZA GAZU

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

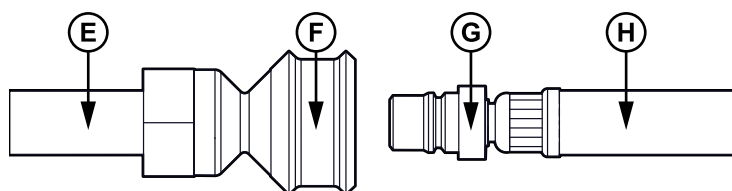
WĄŻ DO GAZU

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

ZAWÓR ODCINAJĄCY POZYCJA OTWARTA



- A. PRZEWÓD GAZOWY
- B. ZAWÓR ODCINAJĄCY
- C. PRZEWÓD GAZOWY
- D. REDUKTOR



- E. PRZYŁĄCZE GAZOWE
- F. SZYBKOZŁĄCZKA
- G. ZŁĄCZKA
- H. WĄŻ DO GAZU

SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI

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

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

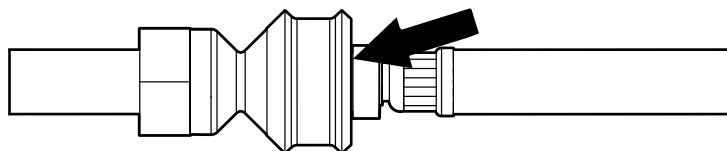
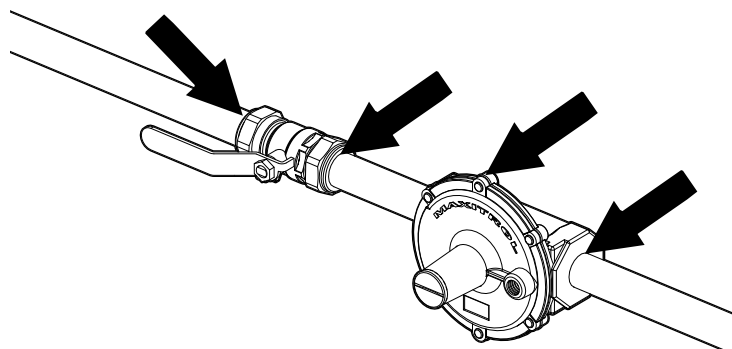
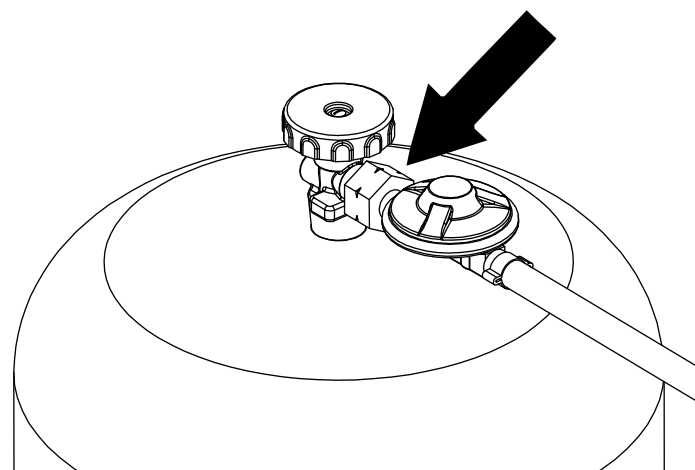
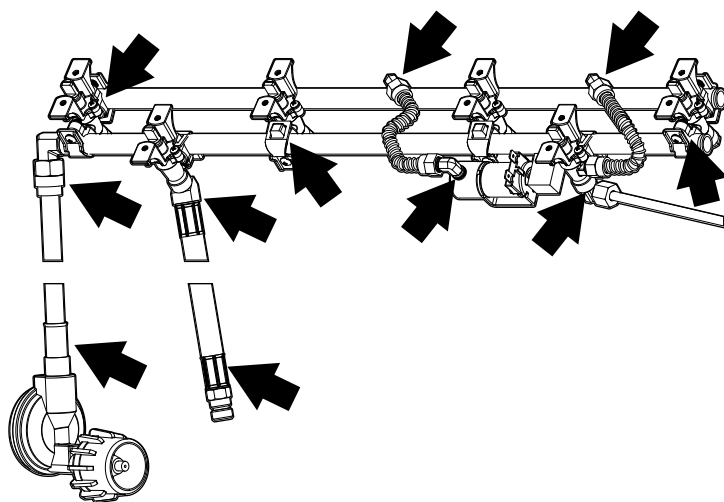
- Sprawdź cały osprzęt pod względem szczelności przed włączeniem grilla gazowego.
- Sprawdzaj połączenia gazowe za każdym razem gdy odłączasz i podłączasz złącza, przynajmniej raz w roku lub po każdym okresie nie używania grilla.
- Nie spożywaj wyrobów tytoniowych podczas sprawdzania szczelności.
- Nigdy nie sprawdzaj urządzenia pod względem szczelności przy pomocy palącej się 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. Otwórz zawór odcinający.
5. Rozprowadź roztwór mydła na wszystkich połączeniach.
6. W przypadku nieszczelności widać będzie pęcherzyki unoszące się na obszarze takiej nieszczelności.
7. W przypadku wykrycia nieszczelności zamknij zawór butli. Odkręć reduktor od zaworu, następnie odetnij 4cm węża do gazu i usuń opaskę oraz wąż z reduktora. Na wąż do gazu nałóż metalową opaskę zaciskową i wciśnij wąż na reduktor. Dokręć śrubę opaski i ponownie dokonaj testu szczelności.
8. Jeśli nadal pojawia się nieszczelność, skontaktuj się z serwisem. Nie uruchamiaj urządzenia w przypadku wykrycia nieszczelności.

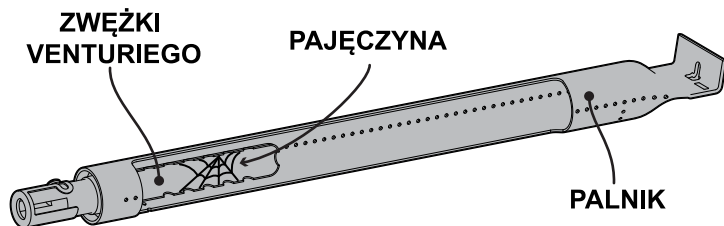
JEŚLI GRILL POSIADA BOCZNY PALNIK LUB TYLNY PALNIK:

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



ZWĘŻKI VENTURIEGO

Utrzymuj zwężki Venturiego w czystości. Blokada spowodowana 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 zwęzek Venturiego, natychmiast zamknij zawór butli z gazem używając rękawic ochronnych.

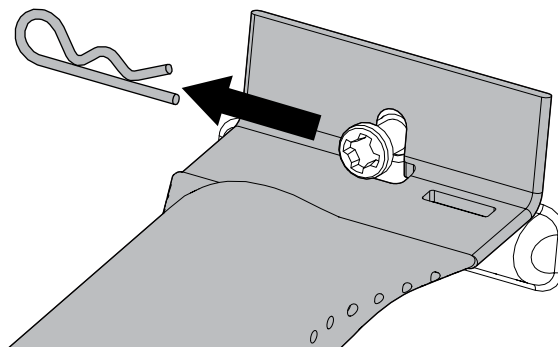
Okresowo sprawdzaj i czyść zwężki Venturiego głównych palników, palnika kuchenki bocznej i palnika rożna. Dodatkowo w przypadku gdy wystąpi jakakolwiek z poniższych sytuacji, wyczyść zwężki Venturiego:

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

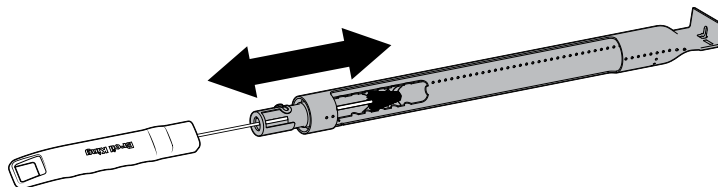
KONTROLA I CZYSZCZENIE

ZWĘŻEK VENTURIEGO

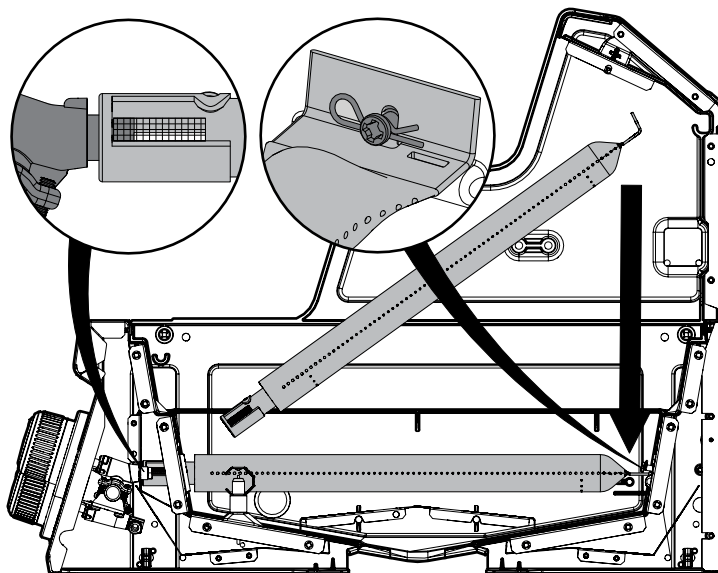
1. Wyłącz dopływ gazu poprzez zamknięcie zaworu butli z gazem.
2. Kiedy grill jest zimny, zdemontuj element mocujący palnik (spinka) i wyciągnij go z grilla.



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



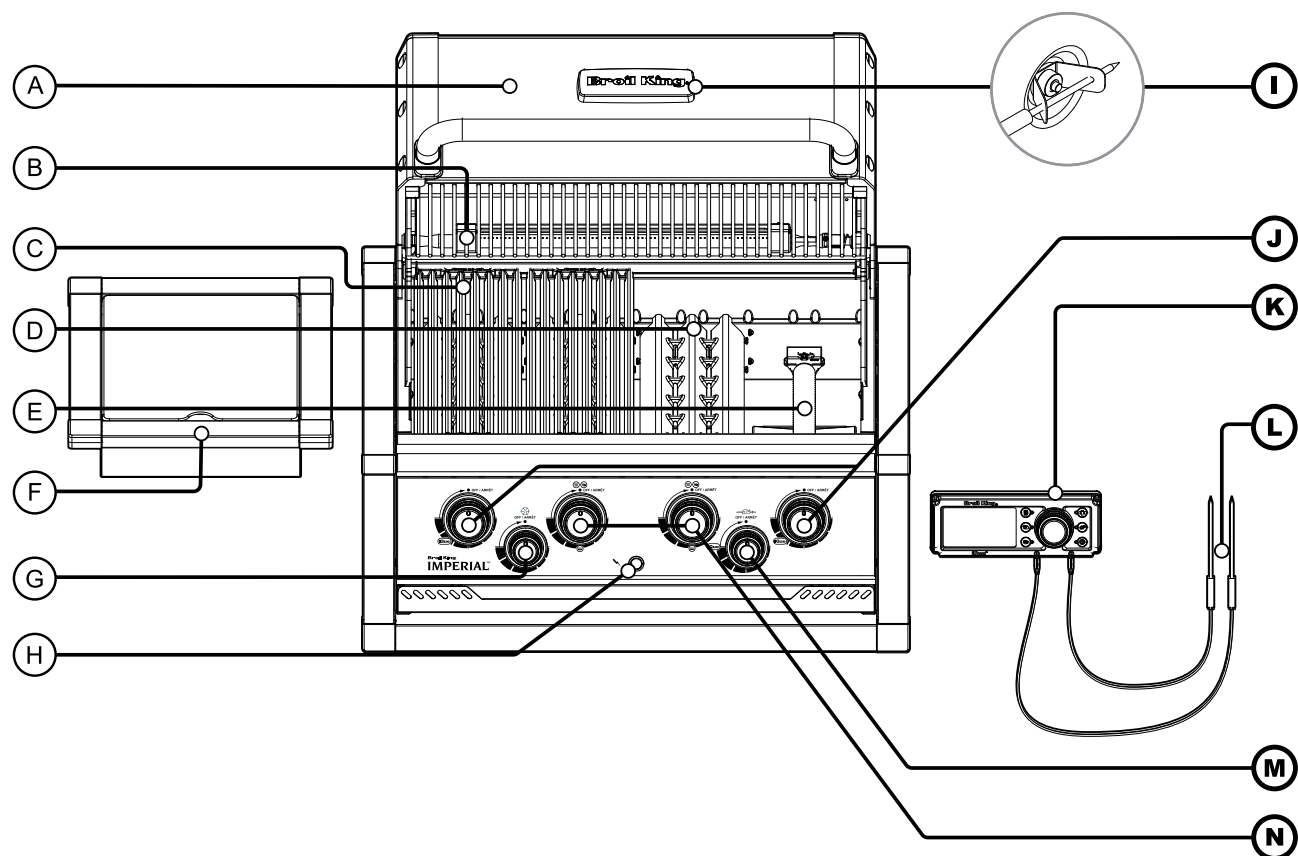
4. Włóż palnik z powrotem do piekarnika, upewniając się że zwężki Venturiego są właściwie założone na dysze i zamontowane w gnieździe palnika.



5. 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.

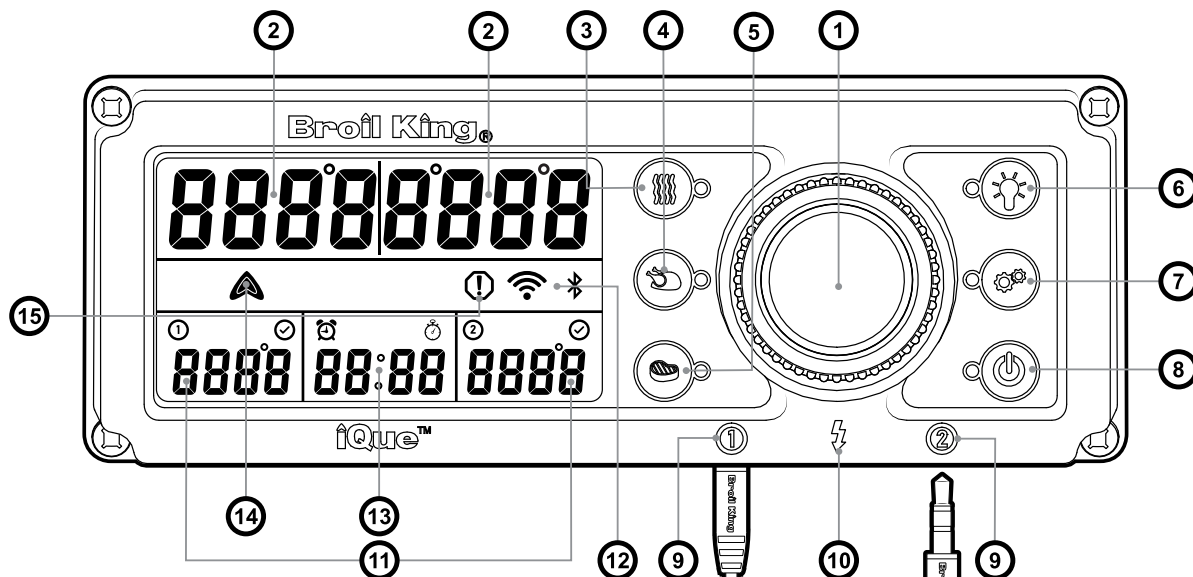


- A. Rączka pokrywy
- B. Palnik różna
- C. Ruszty
- D. Aromatyzery Flav-r-wave
- E. Palniki główne
- F. Palnik kuchenki bocznej
- G. Pokrętło kuchenki bocznej
- H. Włącznik iskrownika

- I. Sonda wewnętrzna
- J. Pokrętła zewnętrznych palników głównych
- K. Kontroler iQue™
- L. Sondy zewnętrzne
- M. Pokrętło palnika różna
- N. Pokrętła wewnętrznych palników głównych

WPROWADZENIE DO iQue™ - KONTROLER

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



1. POKRĘTŁO DO REGULACJI

Przekręcając pokrętkę 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. W modelach wyposażonych w dwa piekarniki, kontroler wyświetla dwie temperatury. Aby przełączać się między piekarnikami, naciśnij i przytrzymaj pokrętkę sterowania przez 5 sekund. Kiedy wyświetlacz temperatury zacznie migać, możesz ustawić zaplanowaną temperaturę.

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 temperaturę 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 pokrętkę sterowania i wybierz temperaturę docelową. Naciśnij pokrętkę 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 czasomierza zacznie migać.
Obróć pokrętkę 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 pokrętkę regulacji, aby rozpocząć.
Obróć pokrętkę sterowania zgodnie z ruchem wskazówek zegara aby zatrzymać.
Przekręć pokrętkę 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 pokrętkę sterowania, aby wybrać jasność wyświetlacza.

WYBÓR KOLORU PODŚWIETLENIA POKRĘTEŁ

Naciśnij i przytrzymaj przycisk PODŚWIETLENIA przez pięć sekund, aby zmienić kolor podświetlenia pokręteł.
Obróć pokrętkę, aby wybrać kolor i naciśnij aby zatwierdzić.
Obróć pokrętkę, 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. 27).

WPROWADZENIE DO iQue™ - URUCHAMIANIE

URUCHOMIENIE iQue™

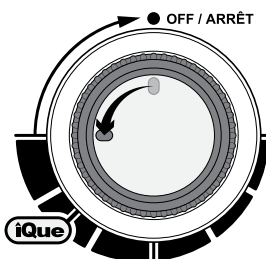
KROK 1

Podłącz przewód zasilania do źródła prądu elektrycznego posiadającego uziemienie.



KROK 2

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



KROK 3

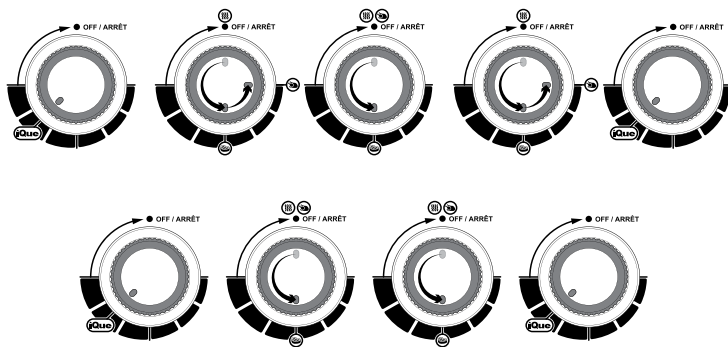
Po uruchomieniu palników, ustaw zewnętrzne palniki iQue™ tak aby pokrywały się z symbolem iQue™.



KROK 4

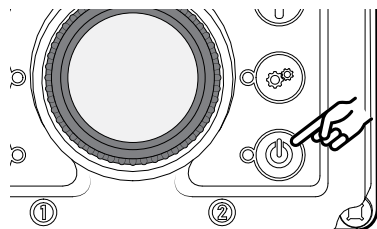
Ustaw wewnętrzne palniki na symbol odpowiadający osobistym preferencjom.

Sprawdź (str. 19), jak ustawić palniki dla poszczególnych zakresów temperatur w iQue™.



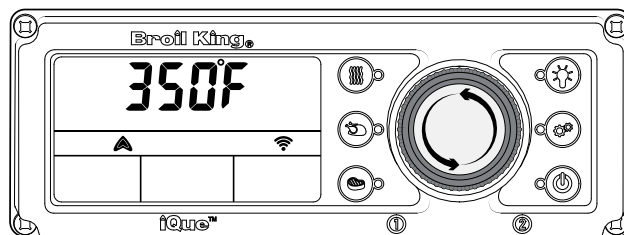
KROK 5

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 pokrętkę sterowania wybierając żądaną temperaturę i naciśnij pokrętkę aby zatwierdzić wybór.



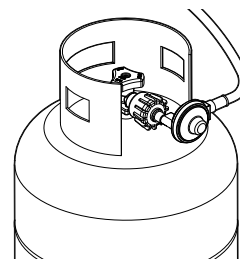
PRZYGOTOWYWANIE POSILKÓW

Sprawdź (str. 20-22), jakie techniki zastosować, aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas przygotowywania posiłków z iQue™.

WYŁĄCZANIE

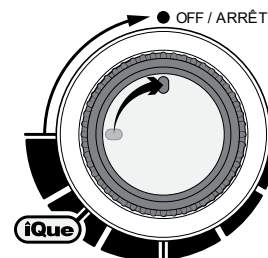
KROK 1

Zakręć zawór butli gazem lub zawór zasilania gazem ziemnym.



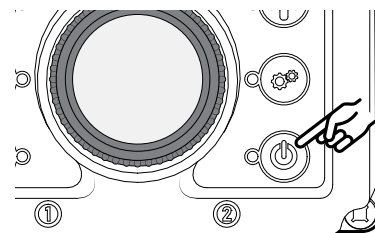
KROK 2

Ustaw wszystkie pokrętki na pozycję OFF.



KROK 3

Naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć kontroler sterujący iQue™.



UWAGA:

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

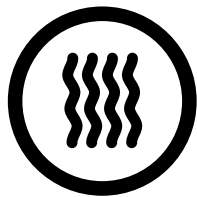
Aby wyświetlić aktualną temperaturę wewnętrzną piekarnika naciśnij przycisk zasilania na kontrolerze sterującym.

Wyłączenie kontrolera sterującego nie spowoduje wyłączenia grilla.

WPROWADZENIE DO iQue™ - USTAWIENIE TEMPERATURY

PREDEFINIOWANE TEMPERATURY iQue™

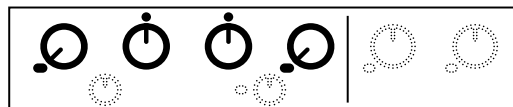
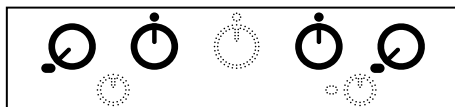
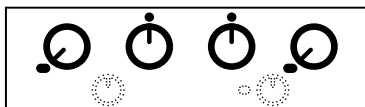
iQue™ został zaprojektowany z myślą o precyzji i wygodzie. Kontroler sterujący posiada 3 tryby predefiniowane (WĘDZENIE, PIECZENIE, GRILLOWANIE). Wystarczy nacisnąć jeden z przycisków, aby ustawić temperaturę lub obrócić pokrętkę sterowania i wcisnąć aby ustawić dokładną temperaturę.



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

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

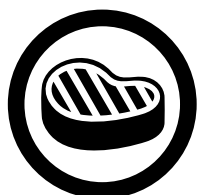
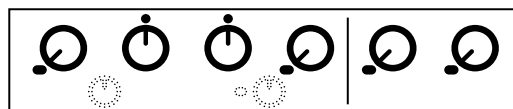
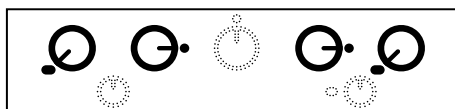
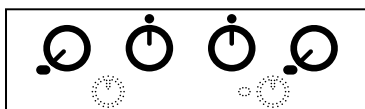
1. Uruchom wszystkie palniki główne.
2. Ustaw palniki zewnętrzne na ikonę iQue™ (poziom MEDIUM/HIGH).
3. Ustaw palniki wewnętrzne na ikonę SMOKE (palniki są wyłączone).
4. Naciśnij przycisk ustawień wstępnych SMOKE, aby ustawić temperaturę docelową 105°C (225°F).
5. Obróć pokrętkę sterowania, aby wybrać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



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

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

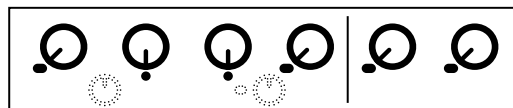
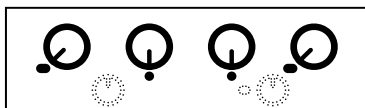
1. Uruchom wszystkie palniki główne.
2. Ustaw palniki zewnętrzne na ikonę iQue™ (poziom MEDIUM/HIGH).
3. **Grill z 4 palnikami głównymi:** w przypadku wysokiej temperatury zewnętrznej (powyżej 10°C/50°F), ustaw palniki wewnętrzne na ikonę PIECZENIE (palniki są wyłączone). Jeżeli temperatura zewnętrzna 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 pokrętkę sterowania, aby wybrać dowolną temperaturę docelową w zakresie 175°C - 230°C (340 - 450°F) i wcisnij aby zatwierdzić wybór.



GRILLOWANIE (ZAKRES PRACY W TEMPERATURZE 230°C - 315°C (450 - 600°F))

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

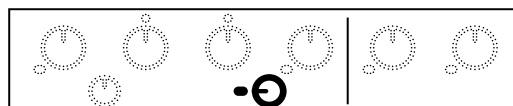
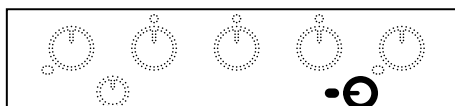
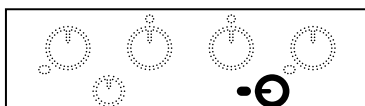
1. Uruchom wszystkie palniki główne.
2. Ustaw palniki zewnętrzne na ikonę iQue™ (poziom MEDIUM/HIGH).
3. Ustaw palniki wewnętrzne na ikonę GRILLOWANIE (poziom MEDIUM).
4. Naciśnij przycisk ustawień wstępnych GRILLOWANIE, aby ustawić temperaturę docelową 315°C (600°F).
5. Obróć pokrętkę sterowania, aby wybrać dowolną temperaturę docelową w zakresie 230°C - 315°C (450 - 600°F) i wcisnij aby zatwierdzić wybór.



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

Użycie iQue™ do kontrolowania temperatury tylnego palnika różna:

1. Uruchom tylny palnik różna.
2. Ustaw pokrętkę regulacji gazu odpowiadającą za palnik różna na pozycji iQue™ (poziom HIGH).
3. Naciśnij przycisk ustawień wstępnych SMOKE, aby ustawić temperaturę docelową 175°C (350°F).
4. Obróć pokrętkę sterowania, aby wybrać dowolną temperaturę docelową w zakresie 105°C - 175°C (225 - 350°F) i wcisnij 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.

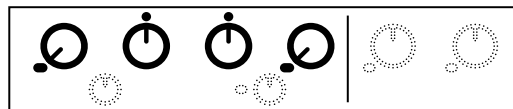
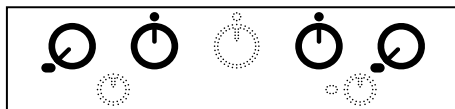
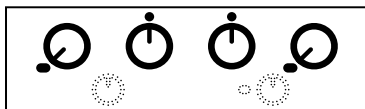
PRZED URUCHOMIENIEM GRILLA:

- W przypadku WĘDZENIA umieść skrzynkę do wędzenia na powierzchni aromatyzatorów FlaV-r-wave™ nad jednym z zewnętrznych palników iQue™.
- W przypadku WĘDZENIA lub PIECZENIA umieść tacę ociekową na powierzchni aromatyzatorów 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.

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.

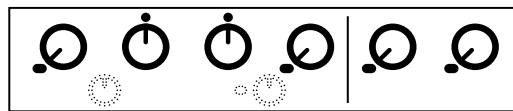
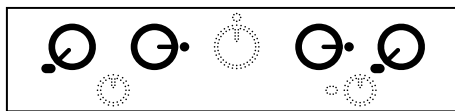
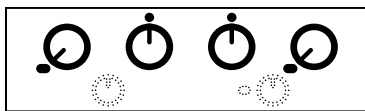
Uwaga: wewnętrzne pokręta powinny być ustawione w pozycji OFF.



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 PRZYZRZĄDZANIE 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

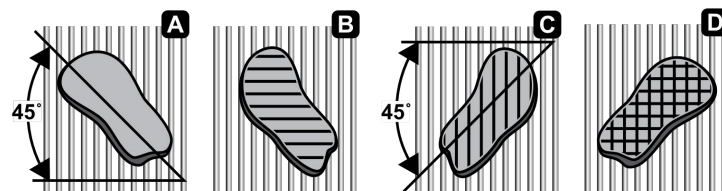
Grillowanie bezpośrednie polega na przyrządzaniu potraw na rusztach bezpośrednio nad włączonym palnikiem. Grillowanie bezpośrednie jest popularną metodą przyrządzania dań, takich jak steki, kotlety, ryby, burgery, kebaby i warzywa.

- 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, pokrój 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).

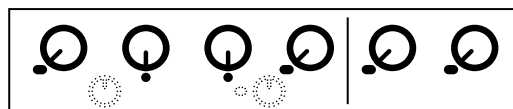
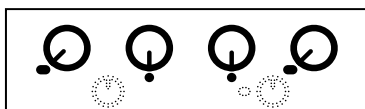
- Stek połóż na gorącym ruszcie "na godzinę 10" i grilluj pod zamkniętą pokrywą zgodnie z czasem podanym w tabeli poniżej.
- Odwroć stek na drugą stronę, grillując w takim samym ułożeniu.
- Przewróć stek na drugą stronę, na "godzinę 2".
- I na koniec odwróć mięso zachowując pozycję "godziny 2". W ten sposób otrzymasz idealny, diamentowy wzór na swoim steaku, 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	1¼	1¼	1¼	1¼	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 (450 - 600°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. Tylony 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 umieścić pojemnik, do którego będą skapywały soki i tłuszcz ze smażonych potraw.

W celu uruchomienia tylnego palnika należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi na stronie 24.

PIECZENIE NA ROŻNIE

Postępuj zgodnie ze wskazówkami podanymi na stronie 20, 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.

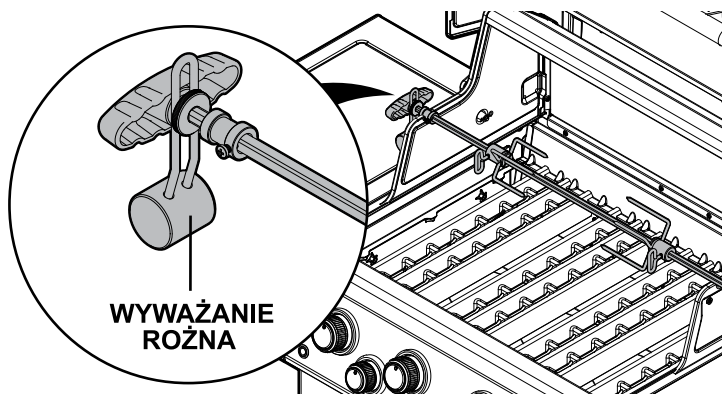
W trakcie korzystania z rożna, nie ma konieczności wyjmowania rusztów głównych.

Starannie umieść mięso na rożnie przed włożeniem go do grilla. W przypadku drobiu, mocno zwiąż skrzydełka i nóżki, aby uniknąć kontaktu z brylantną z płynem.

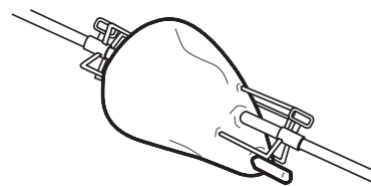
WYWAŻANIE ROŻNA

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.

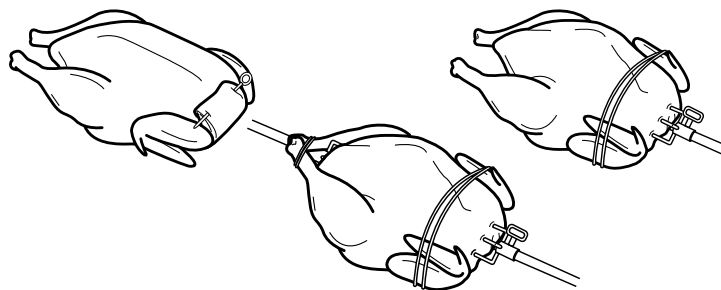


PIECZENIE JAGNIĘCINY NA ROŻNIE



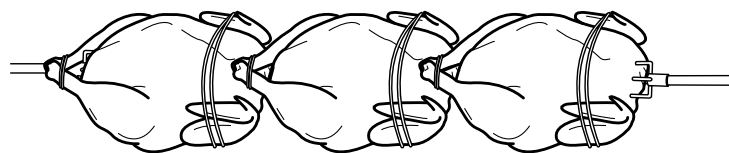
1. Odetnij około 5 cm kości, która wystaje z udźca.
2. Mięso które jest wokół kości pozostaw nienaruszone.
3. Nabij udziec na pręt rożna.
4. Widelce od rożna zamocuj z obydwu stron, aby dobrze trzymały mięso.
5. Wyważ pręt rożna, dokręć śruby i umieść pręt z mięsem na grillu.

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 szyję 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.

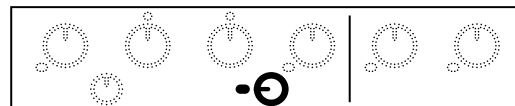
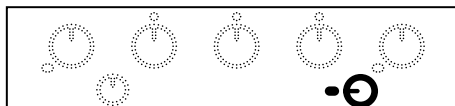
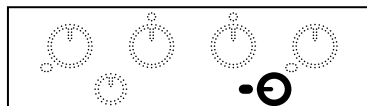
TRZY KURCZAKI NA ROŻNIE



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. 20).

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.



2. UTWORZENIE KONTA

- Kiedy uruchomisz aplikację po raz pierwszy, zostaniesz poproszony o utworzenie konta.
- Skonfiguruj swoje konto z unikalną nazwą użytkownika i bezpiecznym hasłem.
- 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 łączyć.
- 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:

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.

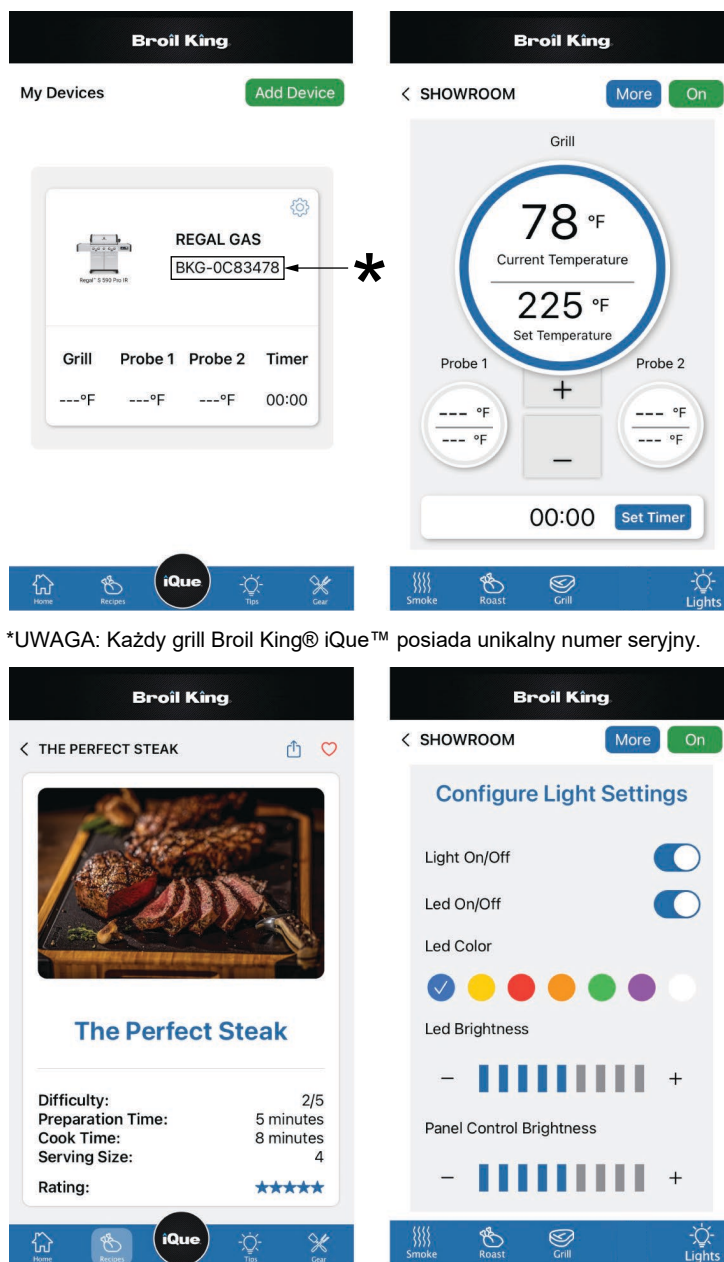
W przypadku zmiany hasła do domowej sieci Wi-Fi, należy ponownie zainstalować aplikację.

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.



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

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 (str. 15).
 - 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 pokrętkę w pozycji "OFF" i odkręć dopływ gazu.**

ODPALANIE GŁÓWNYCH PALNIKÓW:

Aby odpalić grilla przy użyciu zapalarki:

4. Wciśnij i przekręć pokrętkę 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 zapalarki:

4. Użyj dołączonego do grilla uchwyty do zapalek na łańcuszku i włóż zapaloną zapalarkę do grilla przez otwór z boku piekarnika.
 5. Wciśnij i przekręć skrajne prawe pokrętkę 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 pokrętkę 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 pokrętkę kuchenki bocznej i ustaw je w pozycji max.
5. Wciśnij przycisk zapalarki.
6. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund.

Aby odpalić palnik używając zapalarki:

4. Przyłóż zapalarkę do palnika.
5. Wciśnij i przekręć pokrętkę kuchenki bocznej i ustaw je w pozycji max.
6. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund.

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

ODPALANIE PALNIKA 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 pokrętkę palnika rożna i ustaw je w pozycji max.
5. Wciśnij i przytrzymaj przycisk zapalarki.
6. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund.

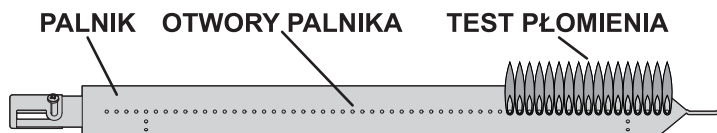
Aby odpalić palnik rożna przy użyciu zapalarki:

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

iQue™ obsługa:

7. Ustaw pokrętkę 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 pokrętkę 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.
- Palnik wydaje trzaskający dźwięk.
- Powstaje płomień przed palnikiem.

JEŻELI PALNIK NIE ODPALA SIĘ:

- Naciśnij i przekręć pokrętkę na pozycję "OFF". Poczeka 5 minut, a następnie spróbuj ponownie za pomocą ustawienia pokrętkę na pozycję "MEDIUM".
- Jeżeli żaden palnik się nie odpali, spójrz na „rozwiązywanie problemów” na str. 27. Jeżeli problem nie ustąpi, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

WYŁĄCZANIE:

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

 225-350 °F 105-175 °C						
 350-450 °F 175-230 °C						
 450-600 °F 230-315 °C						
 225-350 °F 105-175 °C						

UWAGA

NIGDY nie należy zastaniać 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 rusztu oraz aromatyzery wodą z łagodnym mydłem.
- Po wyjęciu rusztów i aromatyzatorów odpal grilla według wskazań instrukcji (str. 24) i utrzymaj pozycję "MEDIUM" przez 30 minut. Następnie wyłącz źródło gazu, po czym ustaw wszystkie pokręta na pozycję "OFF".
- Poczekaj do ostygnięcia grilla i włóż aromatyzery.
- Pokryj ruszt 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 (pokręta 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 aromatyzatorów Flav-R-Wave™. W grillu nie wolno stosować kamieni lawowych, węgla, brykietu ceramicznego oraz innych systemów odparowywania niż oryginalne.

TEMPERATURY GRILLOWANIA

Grille gazowe BROIL KING są:

- urządzeniami o wysokiej wydajności z możliwością grillowania w bardzo wysokich temperaturach
- zaprojektowane z myślą o izolacji i uwzględnieniu 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, ruszt osiąga temperaturę 370 - 400°C.

Używaj tego ustawienia do:

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

Ustawienie pokręteł HIGH/MEDIUM

Z zamkniętą pokrywą grilla, ruszt osiąga temperaturę 320°C.

Używaj tego ustawienia do:

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

Ustawienie pokręteł MEDIUM

Z zamkniętą pokrywą grilla, ruszt osiąga 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, ruszt osiąga temperaturę 200°C.

Używaj tego ustawienia do:

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

Ustawienie pokręteł LOW

Z zamkniętą pokrywą grilla, ruszt osiąga 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 - ŻELIWNIE, 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 ulepszą 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 ruszt roztworem wody z płynem do mycia naczyń, a następnie wypłucz w wodzie i wysusz papierowym ręcznikiem. Nigdy nie pozostawiaj rusztów do wyschnięcia i nie myj ich w zmywarce.
- Natychmiastowo po myciu, pokryj ruszty olejem spożywczym z wysokim punktem dymienia. Rozgrzewaj ruszta w grillu, z pokrętkami ustawionymi na minimum, przez 30 minut. Zalecane oleje:

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 ruszt 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 pokrętkami ustawionymi w pozycji MEDIUM. Większa moc rozgrzewania może spowodować wypalenie się zabezpieczającej warstwy z oleju.**
- Unikaj używania marynat bazujących na cukrze lub soli przed grillowaniem. Marynaty bazujące na cukrze stosuj pod koniec grillowania, a mięso przyprawiaj solą po ugrillowaniu.
- Używaj marynat bazujących na oleju. Unikaj marynat na bazie wody, która sprzyja korozji.
- Przed grillowaniem pokryj potrawę cienką warstwą oleju.
- Regularnie obracaj ruszty aby wykorzystywać je z obu stron.
- Upewnij się, że powierzchnia rusztów zawsze pokryta jest warstwą oleju. W ten sposób zapobiegiesz rdzewieniu oraz stworzysz nieprzywierającą powłokę.
- W przypadku pojawienia się rdzy, wypal ruszty w wysokiej temperaturze (pyroliza), wyczyść je za pomocą szczotki z włosiem ze stali szlachetnej, umyj, wysusz i pokryj obficie olejem.

Podczas długiego czasu niekorzystania z grilla, zakonserwuj ruszty pokrywając je olejem oraz przechowuj w suchym miejscu. Możesz je owinać 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, tłuszczu i marynat, w celu zapewnienia autentycznego smaku grillowanych dań, jednocześnie zabezpieczając palniki. Jeżeli na aromatyzerych 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 zeszkrobanie 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 24 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 15 zatytułowaną ZWĘŻKI VENTURIEGO. Po wyjęciu palników, wciągnij deflektory, wyczyść je a następnie zeszkrob 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 12.

ZEWNĘTRZNE ELEMENTY WYKONANE Z ALUMINIUM

W przypadku pojawienia się białych plam na zewnętrznych elementach aluminium, będących efektem utleniania, wmyj je ciepłym roztworem wody z płynem do mycia naczyń. Splucz 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 pojawiają się problemy z reduktorem, wężem doprowadzającym gaz, palnikami lub regulatorem, nie naprawiaj tych elementów samodzielnie. Skontaktuj się z importerem w celu uzgodnienia naprawy urządzenia. W celu zapewnienia właściwej wydajności i bezpieczeństwa, używaj tylko oryginalnych części Broil King. Części dostępne są na stronie www.broilking.pl/czesci.

Numer telefonu do serwisu Broil King: +48 16 623 61 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 14.

ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

USTERKA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	NAPRAWA
ZAPACH GAZU	NATYCHMIAST ZAMKNIJ DOPŁYW GAZU. NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA DO MOMENTU USUNIĘCIA WYCIEKU.	
Wyciek przy zaworze butli, reduktorze lub w innym miejscu.	1. Słabo dokręcony reduktor. 2. Wyciek z węża z gazem, reduktora lub regulatora.	1. Dokręć reduktor i przeprowadź test szczelności (str. 14) 2. Skontaktuj się z serwisem.
Ogień pod panelem sterowania.	1. Zablokowane zwężki Venturiego.	1. Podążaj za instrukcją czyszczenia zwęzek Venturiego na (str. 15).
Migotanie płomienia palnika bądź niska temperatura przy pokrętkach ustawionych na MAX.	1. Uruchomione zostało zabezpieczenie w reduktorze przed gwałtownym wypływem gazu pomiędzy butlą i grillem EFV.	1. 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. 24).
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. Zwęzki 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 zapalaki. Zobacz odpalanie (str. 24). Jeśli palnik odpali się, oznacza to problem z zapalarką. Zobacz "Zapalarka nie działa" poniżej. 3. Postępuj zgodnie z opisem umieszczonym powyżej. 4. Dokręć pokrętko regulatora. 5. Testowanie wycieków w połączeniach aby ustalić miejsce wycieków. Dokręć połączenia i zrób test. 6. Usuń palnik, wyczyść zwężki Venturiego dopasuj względem dysz regulatora. Zobacz (str. 15). 7. Wmontuj palnik, wyczyść dysze używając szpilki bądź ostrego drutu, nie wierć. 8. Wprostuj wąż. Utrzymuj wąż z dala od obudowy.
Zapalarka nie działa.	1. Rozładowana bateria zapalarki. 2. Niepodłączony przewód zapalarki. 3. Iskrownik źle ustawiony na palniku. 4. Nieprawidłowe działanie iskrownika.	1. Wymień baterię AA lub AAA w zależności od modelu grilla. 2. Upewnij się, że wszystkie przewody iskrownika palników głównych, palnika kuchenki bocznej i różna są wpięte do gniazda zapalarki. 3. Ustaw odległość iskrownika na 5mm i usuń otaczające go zanieczyszczenia. 4. Odpal palnik za pomocą zapalaki, (str. 24) 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. 15).
Fragmenty rusztu ze znacząco wyższą temperaturą.	1. Zablokowane złączki Venturiego. 2. Gromadzenie się zanieczyszczeń na aromatyzarach Flav-R-Wave™. 3. Uszkodzony palnik.	1. Wymontuj palnik, wyczyść złączki Venturiego, (str. 15). 2. Wyczyść aromatyzery Flav-R-Wave™, (str. 26). 3. Wymień palnik
Buchające płomienie.	1. Nadmierne gromadzenie się tłuszczu na aromatyzarach Flav-R-Wave™ i deflektorach oraz na dnie piekarnika lub w rynnie na tłuszcz. 2. Przytkane otwory na palniku.	1. Wyczyść grilla zgodnie z instrukcją na (str. 26). 2. Przekręć pokrętki na panelu sterowania na niższe ustawienie.
Żółty lub pomarańczowy płomień palnika.	1. Mały, żółty lub pomarańczowy płomień jest normalny, nadmierny może być spowodowany blokadą dysz palnika. 2. Dysze palnika zablokowane.	1. Wymontuj palnik, wyczyść złączki Venturiego (str. 15). 2. Wyczyść palnik przy użyciu narzędzi do czyszczenia palników #64310.
Pokrywa w środku wydaje się tłuszczyć.	1. Jest to osad tłuszczu. Wewnętrzna strona pokrywy nie jest pokryta farbą.	1. Wyczyść za pomocą szczotki z włosiem ze stali szlachetnej lub drewnianego skrobaka.
Ruszt rdzewieją.	1. Brak konserwacji.	1. Zobacz instrukcję konserwacji (str. 26)
Podświetlenie pokręteł nie działa.	1. Rozładowane baterie. 2. Przerwane lub skorodowane przewody. 3. W jednym z pokręteł nie działa podświetlenie.	1. Sprawdź i wymień baterię. 2. Oczyszć 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 zeszkrob resztki z powierzchni aromatyzatorów 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. Piotrow., 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
