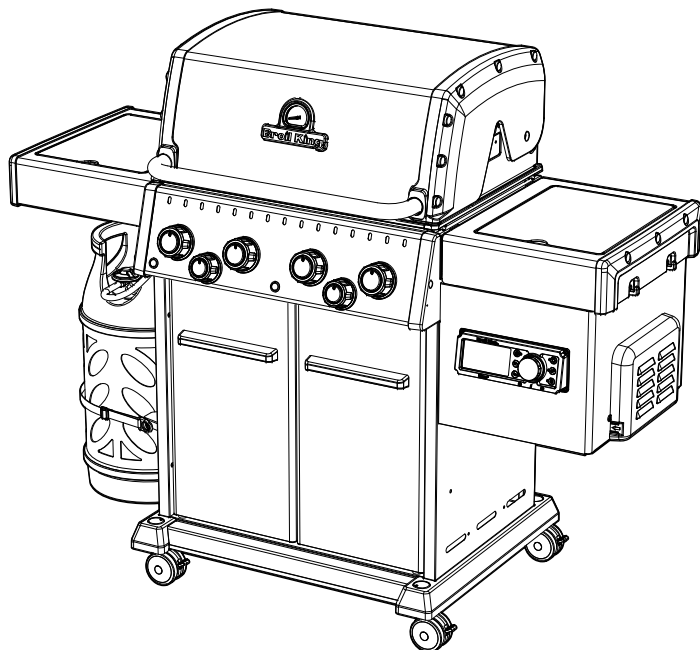


Broil King®

MODUŁ PELLETOWY iQue™

INSTRUKCJA OBSŁUGI



DO UŻYTKU Z:

675005EU, 674005EU, 675005CH, 674005CH, 675005GB, 674005GB

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO	2
ZASILANIE, BUTLA Z GAZEM	4
WĄŻ DO GAZU PROPAN I PROPAN – BUTAN	5
GAZ ZIEMNY	6
SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI	7
ZWĘŻKI VENTURIEGO	8
CZĘŚCI GRILLA	9
STEROWANIE iQue™	10
PELLET	11
ROZPALANIE – GAZ	12
ROZPALANIE – PELLET	13
OBSŁUGA	14
APLIKACJA iQue™	15
TECHNIKI GOTOWANIA	16
KONSERWACJA	19
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	21
GWARANCJA	23



OSTRZEŻENIE

JEŚLI WYCZUJESZ ZAPACH GAZU:

1. ZAKRĘĆ DOPŁYW GAZU DO URZĄDZENIA.
2. ZAGAŚ WSZELKI OTWARTY OGIEŃ.
3. OTWÓRZ POKRYWĘ.
4. JEŚLI NADAL CZUJESZ GAZ, NATYCHMIAST SKONTAKTUJ SIĘ ZE SWOIM DOSTAWCĄ GAZU.

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 pod pokrywą zbiornika na pellet.

NUMER MODELU

NUMER SERYJNY

DATA ZAKUPU

UWAGA DLA INSTALATORA: NINIEJSZA INSTRUKCJA MUSI ZOSTAĆ PRZEKAZANA WŁAŚCICIELOWI URZĄDZENIA.

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA GRILLA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE DO PÓŹNIEJSZEGO WGLĄDU.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE MONTAŻU ZNAJDUJĄ SIĘ W PODRĘCZNIKU MONTAŻOWYM LUB NA STRONIE

www.broilking.pl

Onward
MANUFACTURING COMPANY

585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

SINCE 1906
LIMITED

PL
60094-40PL Rev B 0326

BEZPIECZEŃSTWO

Twój nowy grill Broil King jest bezpiecznym, wygodnym urządzeniem, gdy jest prawidłowo zmontowany i używany. Jednak jak w przypadku wszystkich produktów opalanych gazem i pelletem, należy przestrzegać określonych środków ostrożności. Nieprzestrzeganie tych zasad może spowodować poważne obrażenia lub uszkodzenia. Jeśli masz pytania dotyczące montażu lub obsługi, skonsultuj się ze sprzedawcą lub z naszą bezpośrednią obsługą klienta pod numerem 16 623 61 62 lub pod adresem e-mail: pytania@broilking.pl

- To urządzenie zostało zaprojektowane zgodnie ze standardami CE.
- Przeczytaj całą tę instrukcję przed instalacją i użyciem tego urządzenia opalanego pelletem i węglem drzewnym. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała, a nawet śmierć.
- Skontaktuj się z lokalnym urzędem nadzoru budowlanego lub strażą pożarną w sprawie ograniczeń i wymogów dotyczących inspekcji instalacji w Twojej okolicy.
- Zachowaj tę instrukcję do późniejszego wykorzystania.
- Niniejsza instrukcja zastępuje wszystkie poprzednie instrukcje dla użytkownika (dołączone do pierwotnego urządzenia do którego wmontowywany jest moduł pelletowy).

SYSTEM iQue™.

Grill Broil King wyposażony w system iQue™ pozwala na precyzyjne utrzymanie docelowej temperatury grillowania i umożliwia monitorowanie urządzenia oraz informacji o grillowaniu z poziomu urządzenia mobilnego.

System iQue™ nie zwalnia z konieczności nadzorowania grilla.

Moduł pelletowy iQue™ steruje wyłącznie systemem na pellet drzewny. Palniki gazowe są sterowane ręcznie.

OSTRZEŻENIE!

SYSTEM PELLETOWY JEST PRZEZNACZONY DO UŻYTKOWANIA ODDZIELNIE OD SYSTEMU GAZOWEGO.

NIEBEZPIECZEŃSTWO – OBSŁUGA

- TYLKO DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO.**
- Jeśli przechowujesz urządzenie w pomieszczeniu, odłącz butlę i pozostaw ją na zewnątrz.
- NIGDY nie pozostawiaj grilla bez nadzoru.
- Nie pozostawiaj dzieci ani zwierząt bez nadzoru w pobliżu gorącego grilla.
- Nie przemieszczaj gorącego grilla.
- Nie używaj grilla, jeśli nie jest całkowicie zmontowany, a wszystkie części nie są na swoim miejscu.
- Nie usuwaj popiołu z pelletu, dopóki grill całkowicie nie ostygnie.
- Nie używaj grilla przy silnym wietrze.
- Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia lub transportu urządzenia. Metalowe krawędzie mogą być niebezpieczne. Używaj odpowiednich rękawic podczas podnoszenia lub przenoszenia. Przed podniesieniem zdejmij półki boczne, ruszty i kratki.

NIEBEZPIECZEŃSTWO – OBSŁUGA MODUŁU NA PELLE

- Wstępnie rozgrzej grill z otwartą pokrywą przez pierwsze 10 minut lub do momentu, gdy biały dym stanie się przejrzysty.
- Nigdy nie próbuj przegrzać grilla, dodając nadmierną ilość pelletu lub innych materiałów łatwopalnych do palnika lub zasobnika.
- Jeśli pojawi się nagły, duży płomień, nie używaj wody do gaszenia ognia. Wyłącz urządzenie. Odłącz przewód zasilający i poczekaj, aż grill ostygnie.

NIEBEZPIECZEŃSTWO – POŻAR

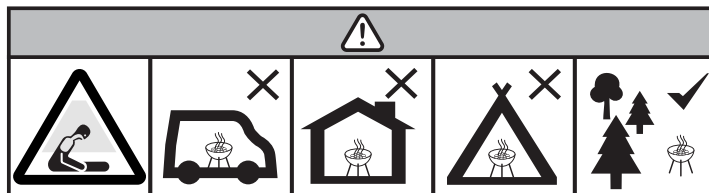
- Utrzymuj obszar wokół urządzenia wolny od materiałów łatwopalnych, pelletów, benzyny oraz wszelkich łatwopalnych cieczy i oparów.
- Nigdy nie przechowuj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu ani pod urządzeniem.
- Nigdy nie używaj łatwopalnych cieczy ani oparów do rozpalamia ani podtrzymywania ognia w tym grillu.
- Jeśli w komorze grilla pojawi się pożar tłuszczu, nie używaj wody do jego gaszenia. Jeżeli jest to bezpieczne, zamknij pokrywę, naciśnij przycisk zasilania na panelu sterującym, aby uruchomić 15-minutowy cykl wyłączania, i poczekaj, aż grill ostygnie. Grill powinien pozostać podłączony do zasilania.

NIEBEZPIECZEŃSTWO – GORĄCE POWIERZCHNIE

- Ten grill oraz jego dostępne elementy nagrzewają się podczas użytkowania. NIE DOTYKAJ GORĄCYCH powierzchni bez użycia rękawic ochronnych.
- Używaj rękawic kuchennych lub ochronnych podczas gotowania albo regulowania górnego szybra.
- Nigdy nie dotykaj zasobnika na pellet, szybra kominowego Roto-Draft, popielnika, rusztów do gotowania ani półek podgrzewających, aby sprawdzić, czy są gorące.
- Używaj odpowiednich narzędzi do grillowania z długimi, odpornymi na ciepło uchwytyami.

NIEBEZPIECZEŃSTWO – TLENEK WĘGLA

- Ten grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku zewnętrznego. Używanie go w pomieszczeniach spowoduje gromadzenie się trujących oparów, które mogą prowadzić do poważnych obrażeń ciała lub śmierci. Stosuj się do tych wskazówek, aby zapobiec zatruciu tym bezbarwnym i bezwonym gazem.
- Objawami zatrucia tlenkiem węgla są: ból głowy, zawroty głowy, osłabienie, nudności, wymioty, senność i dezorientacja. Tlenek węgla zmniejsza zdolność krwi do przenoszenia tlenu. Niski poziom tlenu we krwi może prowadzić do utraty przytomności, a nawet śmierci.
- Skonsultuj się z lekarzem, jeśli u Ciebie lub innych osób wystąpią objawy przypominające przeziębienie lub grypę podczas gotowania albo w pobliżu tego urządzenia. Zatrucie tlenkiem węgla, które łatwo pomylić z przeziębieniem lub grypą, często wykrywane jest zbyt późno.
- Spożywanie alkoholu lub zażywanie narkotyków potęguje skutki zatrucia tlenkiem węgla.
- Tlenek węgla jest szczególnie toksyczny dla matki i dziecka w czasie ciąży, niemowląt, osób starszych, palaczy oraz osób z problemami krwi lub układu krążenia, takimi jak anemia czy choroby serca.



SPECYFIKACJA

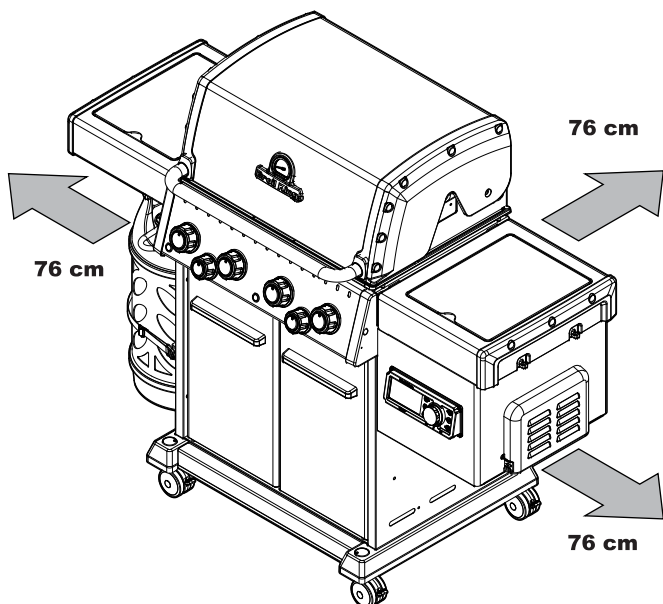
MODEL	MOC WYJŚCIOWA (kw)	CAŁKOWITA MOC CIEPLNA (g/h)	ŚREDNICA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO (mm)	ŚREDNICA DYSZY PALNIKA BOCZNEGO (mm)	ŚREDNICA DYSZY PALNIKA ROŻNA (mm)
6781-43, 6781-83, 6783-83	20.7	1505	0.84	0.81	1.04
6753-83, 6751-83	20.3	1476	0.84	0.79	1.04
6771-43, 6771-83, 6773-83	18.9	1374	0.84	0.81	1.04
6743-83, 6741-83	18.5	1345	0.84	0.79	1.04

MONTAŻ

OSTRZEŻENIE – INSTALACJA

GLÓWNA PRZYCZYNA POŻARÓW JEST NIEZACHOWANIE WYMAGANYCH ODSTĘPÓW OD MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH. NIEZWYKLE WAŻNE JEST, ABY TEN PRODUKT BYŁ INSTALOWANY WYŁĄCZNIE ZGODNIE Z NINIEJSZYMI INSTRUKCJAMI.

- To urządzenie jest przeznaczone WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ — nie używaj go w zamkniętych przestrzeniach.
- Instalacja musi być przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę.
- Grill musi być zainstalowany w odległości co najmniej 76 cm od każdej strony oraz 76 cm od tyłu od powierzchni łatwopalnych.
- Pomiędzy górną częścią grilla, a wszelkimi elementami nad nim musi znajdować się minimum 150 cm wolnej przestrzeni.
- Zawsze instaluj grill na powierzchni niepalnej.
- NIE instaluj grilla pod roślinami, drzewami ani inną roślinnością.
- NIE ograniczaj dopływu powietrza do urządzenia.
- Zawsze ustawiaj grill na równej powierzchni i dbaj, aby urządzenie stało stabilnie.
- Przy wyborze miejsca ustawienia grilla weź pod uwagę ekspozycję na wiatr, bliskość ruchu pieszych lub pojazdów oraz konieczność utrzymywania połączeń elektrycznych jak najkrótszych i z dala od źródeł ciepła.
- Ustaw grill w miejscu, w którym występuje minimalny wiatr. Zapewnij wystarczającą przestrzeń, aby w razie pożaru można było bezpiecznie ewakuować teren.
- Zablokuj kółka podczas użytkowania.
- Nie używaj ani nie instaluj akcesoriów, które zmieniają lub modyfikują zasobnik na pellet, podajnik ślimakowy, palnik ani systemy odprowadzania spalin.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach rekreacyjnych ani na łodziach.



MONTAŻ BUTLI Z GAZEM

Butle z gazem muszą być instalowane zgodnie z instrukcją montażu, z użyciem dołączonych elementów. Nie przechowuj zapasowej butli pod urządzeniem ani w jego pobliżu. Wszystkie używane butle muszą być kompatybilne z dołączonym systemem mocowania butli.

USTAWIENIE GRILLA GAZOWEGO

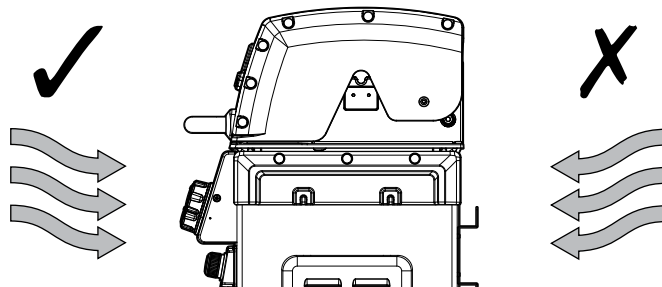
Upewnij się, że istnieje odpowiednia wentylacja, tak aby ciepło i dym mogły się rozpraszają.

PODCZAS WYBIERANIA MIEJSCA DLA GRILLA WEŹ POD UWAGĘ:

- Narażenie na wiatr.
- Bliskość ruchu.
- Utrzymanie przewodów gazowych oraz połączeń elektrycznych możliwie jak najkrótszych i z dala od źródeł ciepła.

UMIEŚĆ GRILL:

- W miejscu osłoniętym od wiatru.
- Tak, aby zapewnić wystarczająco dużo przestrzeni do bezpiecznej ewakuacji w razie pożaru.
- W dobrze wentylowanym obszarze.



NIGDY NIE USTAWIAJ GRILLA:

- W zamkniętym pomieszczeniu.
 - Pod niezabezpieczoną, łatwopalną konstrukcją.
- Grill jest zaprojektowany tak, aby pobór świeżego powietrza odbywał się przez panel sterowania, a odprowadzanie spalin przez szczelinę wylotową z tyłu pokryw. Dopływ powietrza z przodu grilla pozwala:
- Pomóc grillowi w odprowadzaniu gorącego powietrza przez tylną część grilla.
 - Pomóc ograniczyć kierowanie dymu w stronę osoby korzystającej z grilla.

OSTRZEŻENIE

- Wiatr wiejący w tył grilla lub wzdłuż otworu wylotowego może zakłócić prawidłowy przepływ powietrza przez grill, prowadząc do obniżenia wydajności lub — w niektórych przypadkach — powodując nadmierne nagromadzenie ciepła w obszarze panelu sterowania. Może to stanowić zagrożenie oparzeniem, jeśli powierzchnia panelu sterowania i pokręta staną się zbyt gorące, by ich dotknąć. Urządzenie powinno być ustawione frontem do kierunku wiatru.
- Podczas silnego wiatru najlepiej nie używać grilla.
- Uszkodzenia grilla wynikające z używania go w wietrznych warunkach, takie jak stopione pokręta, przewody zapalarki lub przebarwienia panelu sterowania spowodowane działaniem ciepła, są wyłączone z gwarancji.

NIEBEZPIECZEŃSTWO - ZASILANIE

OSTRZEŻENIE! Nieprzestrzeganie tych instrukcji może prowadzić do uszkodzenia mienia, obrażeń lub śmierci!

- Napięcie wejściowe: 230–240 V AC / 50 Hz
- Napięcie wyjściowe: 12 V AC / 7500 mA
- Niebezpieczeństwo! Zanurzanie przewodów lub wtyczek w wodzie lub innych płynach może spowodować porażenie prądem!
- Odłącz zasilanie, gdy urządzenie nie jest używane oraz przed czyszczeniem lub konserwacją. Pozwól urządzeniu ostygnąć przed włożeniem lub wyjęciem części.
- Ten grill korzysta z zewnętrznego źródła zasilania elektrycznego i musi być uziemiony zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Podłącz grill do odpowiedniego, uziemionego gniazda, zabezpieczonego wyłącznikiem różnicowoprądowym.
- 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.
- NIE używaj adapterów wtyczek.
- Nie używaj urządzenia, jeśli gniazdo wtyczki jest uszkodzone.
- Nie ściągaj ani nie usuwaj bolca uziemiającego z wtyczki.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od wszelkich nagrzaných powierzchni.
- Niebezpieczne napięcie, które może porazić prądem, spowodować oparzenia lub śmierć, występuje wewnątrz grilla. Zawsze odłącz grill od źródła zasilania przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub czyszczenia.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający i wymień go, jeśli jest uszkodzony.
- Upewnij się, że wszystkie połączenia elektryczne pozostają suche i nie mają kontaktu z podłożem.

Przestrzegaj wszystkich lokalnych przepisów i regulacji podczas korzystania z tego urządzenia.

BUTLA Z GAZEM

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

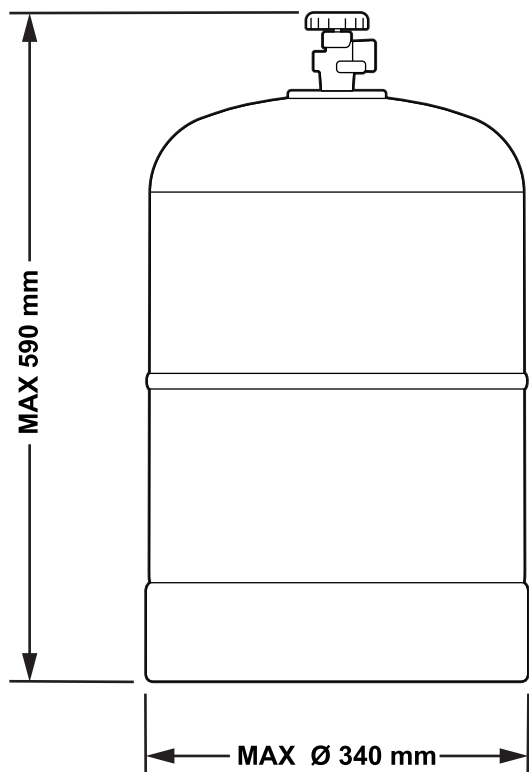
Z butlami należy obchodzić się ostrożnie. Nie przechowuj ich w pozycji leżącej, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia zaworu i wycieku gazu, którego skutki mogą być bardzo groźne. Z butli korzystaj wyłącznie wtedy, gdy ustawiona jest pionowo. W pozycji poziomej gaz ciekły może dostać się do węża 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 narażaj butli na przegrzanie. Ciśnienie wewnątrz cylindra może wzrosnąć i przekroczyć wyznaczony limit bezpieczeństwa

Nie przechowuj butli w piwnicach narażonych na zalanie wodą. Propan oraz propan-butan jest cięższy niż powietrze. Jeżeli nastąpi wyciek, gaz zgromadzi się na dnie i stanie się niebezpieczny w przypadku pojawienia się iskry lub ognia.

Nigdy nie przechowuj butli w pomieszczeniach zamkniętych.



TRANSPORT

Przed przemieszczeniem grilla upewnij się, że butla została wyjęta. Jeśli urządzenie jest często przemieszczane, zalecamy regularne sprawdzanie węża i połączenia węża.

PRZECZYSZCZANIE

Podczas nieużywania urządzenia przez dłuższy czas, należy wyjąć butlę i zabezpieczyć urządzenie pokrowcem. Butla powinna być przechowywana poza grillem, w dobrze wentylowanym miejscu.

WĄŻ DO GAZU PROPAN I PROPAN - BUTAN

REDUKTOR

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

KATEGORIA I_{3B/P}(37) Propane/Butane 37 mbar.

Nigdy nie podłączaj grilla do gazu bez odpowiedniego reduktora.

SPECIFICATIONS GAS

KATEGORIA	DOSTOSOWANIA DO UŻYTKOWANIA W	CIŚNIENIE GAZU PROPAN - BUTAN	CIŚNIENIE GAZU PROPAN
I _{3B/P} (37)	PL	37 mbar	37 mbar

WĄŻ DO GAZU

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

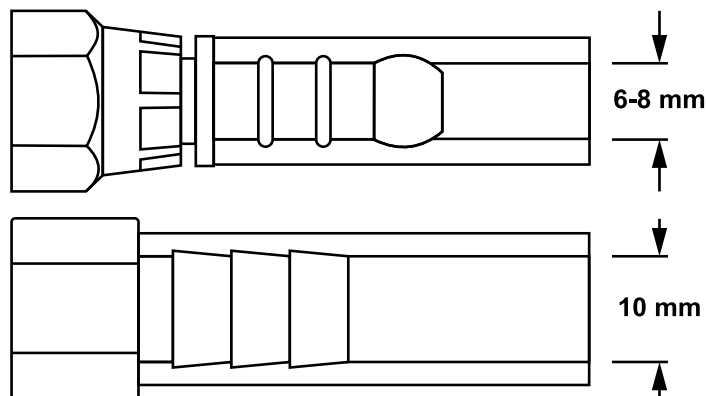
Umieść wąż do gazu płynnego z dala od gorących powierzchni, ze szczególną uwagą na dolną część piekarnika

Upewnij się, że wąż do gazu nie jest skrecony.

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.



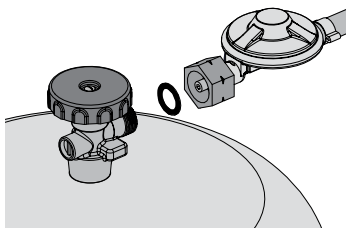
WYMIANA BUTLI Z GAZEM

NIGDY nie używaj reduktora gazu o ciśnieniu roboczym innym niż określony na etykiecie znamionowej.

OSTRZEŻENIE: Wymiana butli musi być przeprowadzana w miejscu wolnym od otwartego ognia.

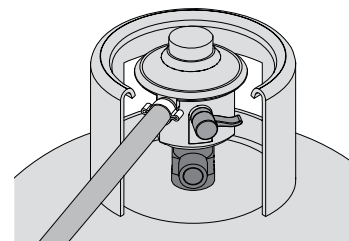
ZŁĄCZKA NAKRĘCANA (FABRYCZNIE MONTOWANA NA WĘZU DO GAZU)

Niektóre połączenia mają ręczne pokrętło do dokręcania, a inne wymagają użycia klucza. Dokręć mocno połączenie z lewym gwintem, upewniając się, że jest całkowicie szczelne. Zawsze sprawdzaj, czy przy zaworze butli znajduje się czarna uszczelka i czy podczas wymiany butli nie została uszkodzona. Pamiętaj, aby nigdy nie dokręcać nakrętki zbyt mocno, ponieważ może to uszkodzić uszczelkę.



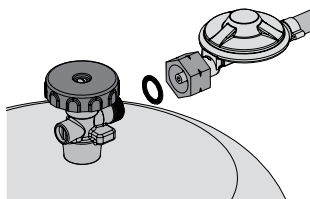
SZYBKOZŁĄCZKA (DO NABYCIA PRZY ZAKUPIE BUTLI)

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

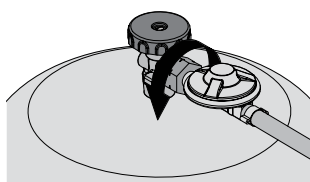


PODŁĄCZENIE BUTLI

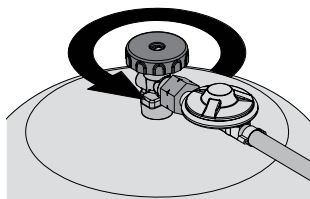
1. Sprawdź, czy zawór butli jest **ZAMKNIĘTY**, przekręcając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
2. Usuń zaślepkę ochronną i zachowaj ją do późniejszego użycia.
3. Przed podłączeniem sprawdź czarną uszczelkę pod kątem uszkodzeń.



4. Załóż nakrętkę i zacznij nakręcać nakrętkę połączeniową na butlę. Nie dokręcaj zbyt mocno.

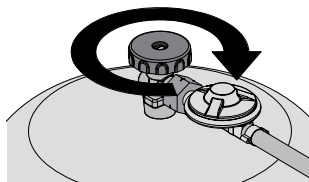


5. Upewniając się że pokrętła na panelu sterowania są w pozycji **OFF**, powoli odkręć zawór butli, przekręcając go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.



ODŁĄCZENIE BUTLI

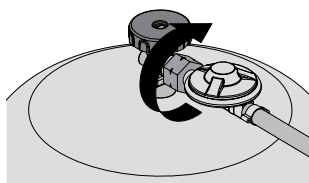
1. Zakręć zawór butli (obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara).



2. Wyłącz kurki gazowe w urządzeniu. **POCZEKAJ**, aż palnik zgaśnie. **JEŚLI PŁOMIEŃ NIE GAŚNIE — PRZEKRĘĆ ZAWÓR LUB PRZEŁĄCZNIK Z POWROTEM NA POZYCJĘ WŁĄCZENIA. POZOSTAW URZĄDZENIE WŁĄCZONE I SKONTAKTUJ SIĘ ZE SWOIM DOSTAWCĄ GAZU.**

3. **NIGDY NIE DEMONTUJ** reduktora, gdy zawór butli jest otwarty.

4. **ZDEJMIJ** reduktor przy pomocy klucza lub ręcznie (lewy gwint).

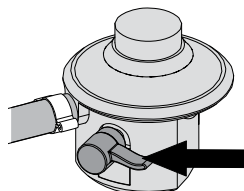


5. **ZAŁÓŻ** korek lub kapturek na pustą lub częściowo napełnioną butlę, jeśli nie jest używana.

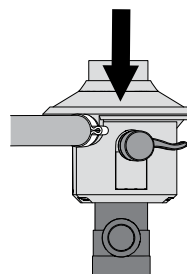
SPRAWDŹ SZCZELNOŚĆ WSZYSTKICH POŁĄCZEŃ PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA

PODŁĄCZENIE BUTLI

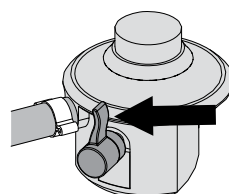
1. Zdejmij korek lub plastikową folię zabezpieczającą na zaworze butli.
2. Upewnij się, że wszystkie pokrętła na urządzeniu są zamknięte oraz przełącznik jest w pozycji **wyłączonej**.



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

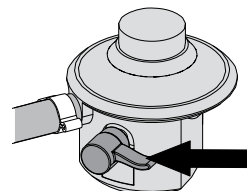


4. Gdy wymagane jest włączenie dopływu gazu, przekręć przełącznik w górę na pozycję **WŁĄCZONA** (12 godzina).



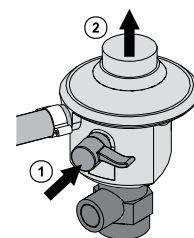
ODŁĄCZENIE BUTLI

1. Przekręć przełącznik na pozycję **WYŁĄCZONA** (3 godzina).



2. Przekręć wszystkie pokrętła do pozycji **OFF**. **POCZEKAJ**, aż zgasną wszystkie palniki. **JEŚLI PŁOMIEŃ NIE GAŚNIE — PRZEKRĘĆ ZAWÓR LUB PRZEŁĄCZNIK Z POWROTEM NA POZYCJĘ WŁĄCZENIA. POZOSTAW URZĄDZENIE WŁĄCZONE I SKONTAKTUJ SIĘ ZE SWOIM DOSTAWCĄ GAZU.**

3. Zdejmij regulator z szybkozłączką poprzez poziome naciśnięcie przełącznika i jednocześnie pociągnięcie go w górę.



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

SPRAWDŹ SZCZELNOŚĆ WSZYSTKICH POŁĄCZEŃ PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA

GAZ ZIEMNY

GRILLE ZAPROJEKTOWANE DO UŻYTKOWANIA Z: GAZEM ZIEMNYM

NIE UŻYWAJ z gazem z butli. Zawory, dysze i węże w urządzeniu są zaprojektowane wyłącznie do gazu ziemnego.

W instalacji doprowadzającej gaz musi być zastosowany zawór odcinający.

Gdy grill nie jest używany, zakręć dopływ gazu na zaworze odcinającym.

Grill jest zaprojektowany do pracy przy ciśnieniu wynoszącym 20 – 25 mbar.

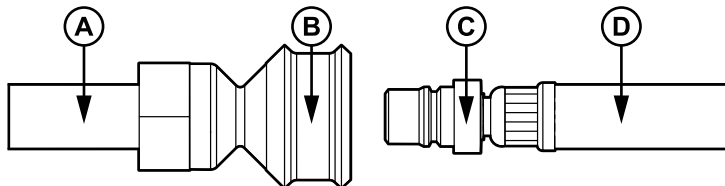
PRZECHOWYWANIE

1. Gdy grill nie jest używany, zakręć dopływ gazu na zaworze odcinającym.
2. Gdy grill jest przechowywany w pomieszczeniu, dopływ gazu musi być odłączony.

TESTOWANIE DOPŁYWU GAZU

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

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



A. PRZYŁĄCZE GAZOWE

B. SZYBKOSZŁĄCZKA

C. SZŁĄCZKA

D. WĄŻ DO GAZU

PODŁĄCZENIE

1. Upewnij się, że pokrętła na panelu sterowania są w pozycji OFF.
2. Odciągnij tuleję szybkozłączki.
3. Nałóż końcówkę węża na szybkozłączkę przyłącza gazowego.
4. Zwolnij tuleję szybkozłączki i upewnij się, że wąż gazu ziemnego jest pewnie zamocowany.
5. Otwórz dopływ gazu na zaworze odcinającym.
6. Sprawdź szczelność połączeń. Patrz „Test szczelności (str. 7).

ROZŁĄCZENIE

1. Zamknij dopływ gazu na zaworze odcinającym.
2. Odciągnij tuleję szybkozłączki.
3. Wyjmij wąż ze złączką z przyłącza gazowego.
4. Zabezpiecz złączkę przed zanieczyszczeniami.

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

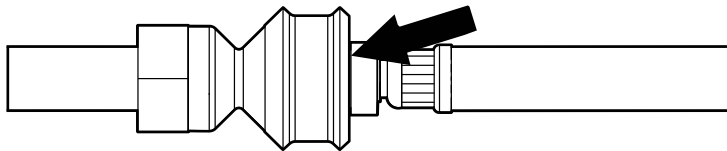
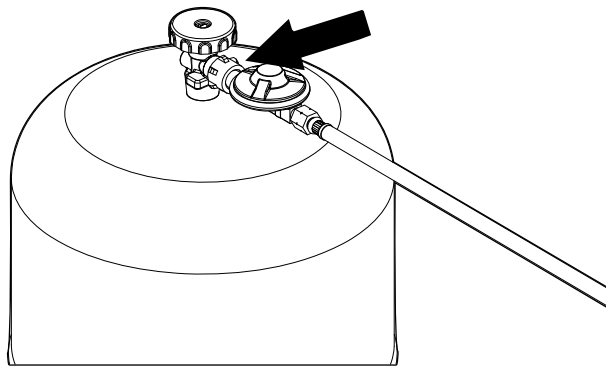
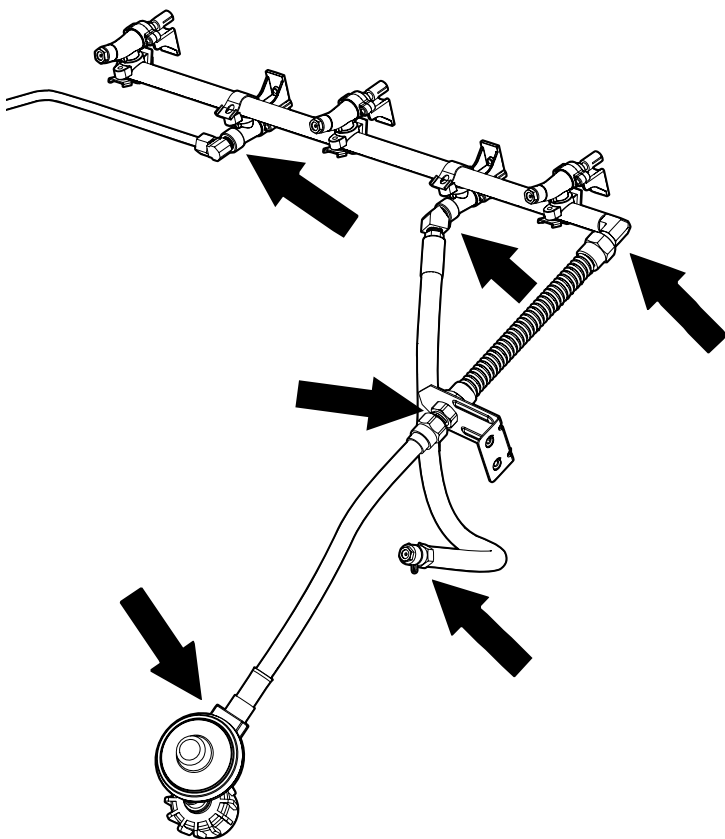
- Sprawdź cały osprzęt pod względem szczelności przed włączeniem grilla gazowego.
- Sprawdzaj połączenia gazowe za każdym razem gdy odłączasz i podłączasz złącza, przynajmniej raz w roku lub po każdym okresie nieużywania grilla.
- Nie spożywaj wyrobów tytoniowych podczas sprawdzania szczelności.
- Nigdy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

W CELU SPRAWDZENIA SZCZELNOŚCI:

1. Przygotuj roztwór mydła i wody lub detergentu w płynie w proporcji 1:1 lub zastosuj specjalistyczne preparaty do sprawdzania szczelności
2. Upewnij się, że w pobliżu nie ma otwartego ognia lub zapalonych papierosów.
3. Upewnij się, że zawory gazowe grilla są w pozycji OFF.
4. Upewnij się, że zawór odcinający jest w pozycji zamkniętej.
5. Otwórz dopływ gazu. W grillach na gaz z butli, przy sprawdzaniu szczelności używaj tylko pełnej butli gazowej i powoli otwórz zawór.
6. Rozprowadź roztwór mydła na wszystkich połączeniach.
7. W przypadku nieszczelności widać będzie pęcherzyki unoszące się na obszarze takiej nieszczelności.
8. 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.
9. Jeśli nadal pojawia się nieszczelność, skontaktuj się z serwisem. Nie uruchamiaj urządzenia w przypadku wykrycia nieszczelności.

JEŚLI GRILL POSIADA BOCZNY PALNIK LUB TYLNY PALNIK:

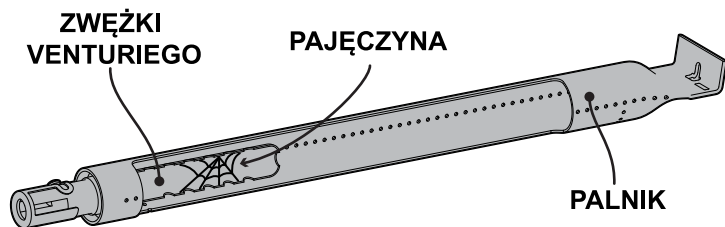
1. Wykonaj kroki 1 – 5.
2. Odepnij spinkę zabezpieczającą wąż do palnika i zablokuj dyszę na końcu przewodu gazowego palcem.
3. Przekręć pokrętkę bocznego palnika / palnika rożna na pozycję HIGH.
4. Rozprowadź roztwór mydła na wszystkich połączeniach pomiędzy otworem a zaworem regulacyjnym.
5. W przypadku nieszczelności widać będzie pęcherzyki unoszące się na obszarze takiej nieszczelności.
6. W przypadku wykrycia nieszczelności zamknij zawór odcinający. 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

ZWĘŻKI VENTURIEGO

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



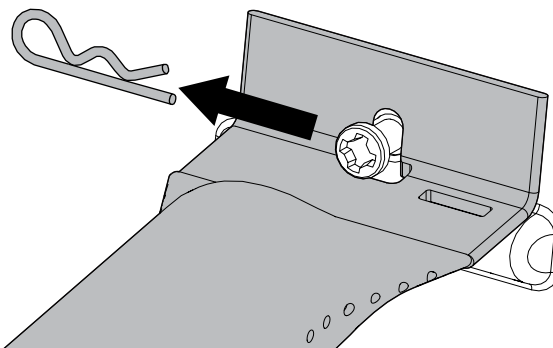
W przypadku pożaru spowodowanego zatkaniem zwężek Venturiego, natychmiast zamknij zawór butli z gazem używając rękawic ochronnych.

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

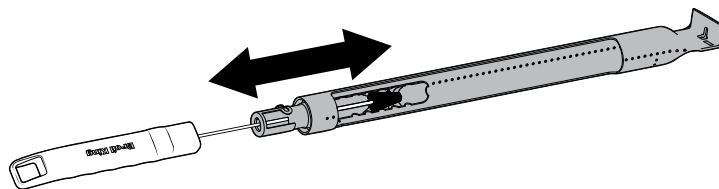
1. Wyczuwasz ulatniający się gaz.
2. Grill nie osiąga właściwej temperatury.
3. Grill nierówno grzeje.
4. Z palników wydobywa się trzaskanie.

KONTROLA I CZYSZCZENIE PALNIKÓW

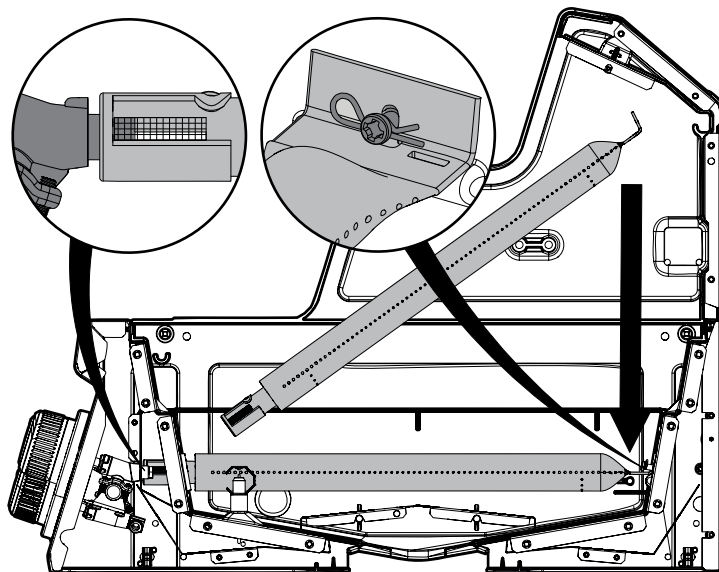
1. Wyłącz dopływ gazu poprzez zamknięcie zaworu butli z gazem.
2. Kiedy grill jest zimny, zdemonstuj element mocujący palnik (spinka) i wyciągnij go z grilla.



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

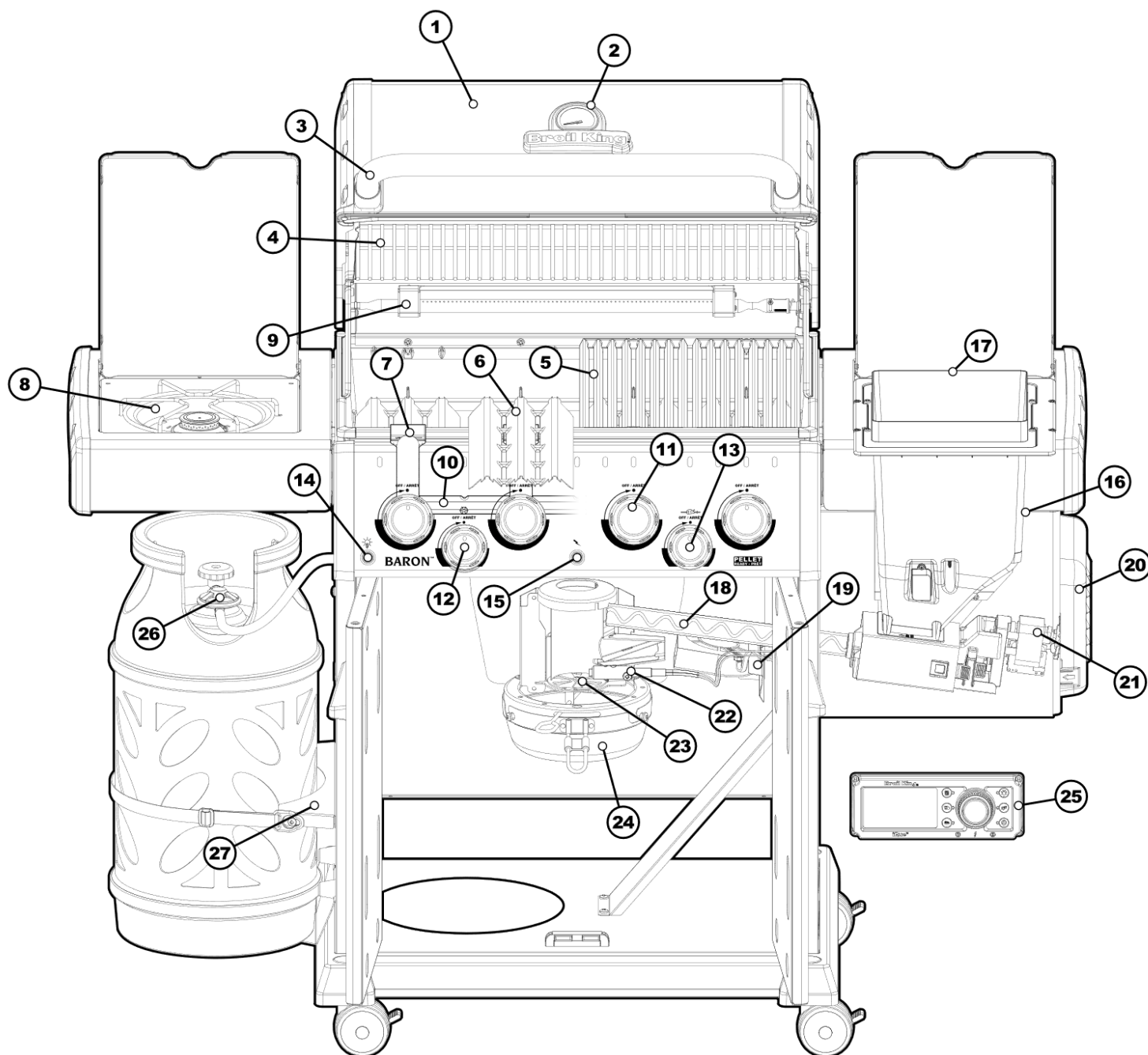


4. Włóż palnik z powrotem do piekarnika, upewniając się że zwężki Venturiego są właściwie założone na dysze i zamontowane w gnieździe palnika.



5. Zabezpiecz palniki za pomocą spinek.

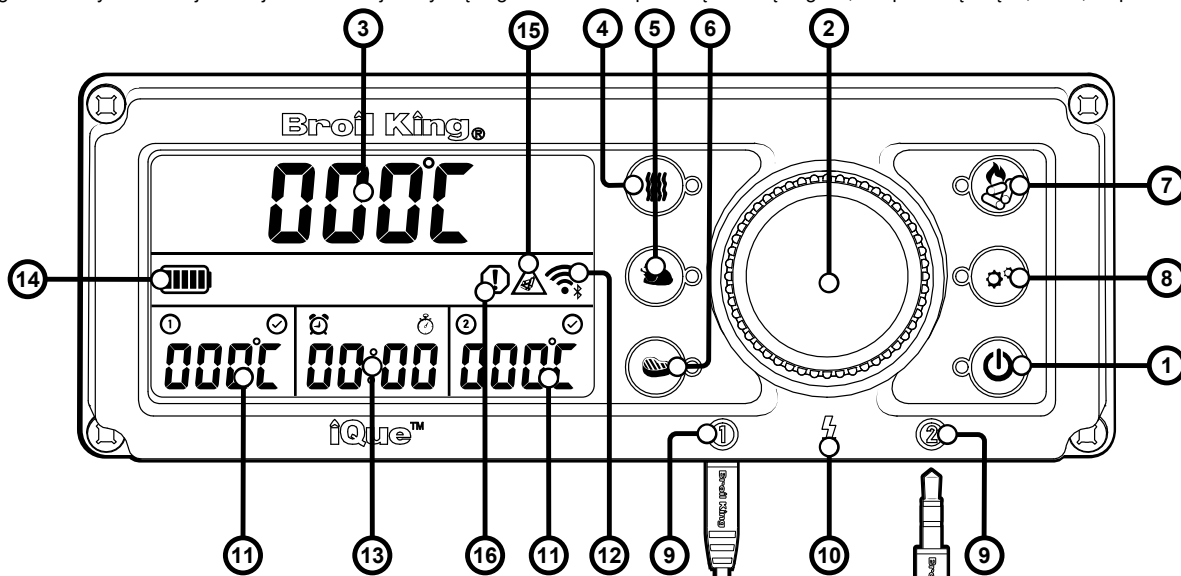
CZĘŚCI GRILLA



- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1. POKRYWA | 16. OTWÓR ZASOBNIKA NA PELLET |
| 2. TERMOMETR ANALOGOWY | 17. ZBIORNIK NA PELLET |
| 3. RĄCZKA POKRYWY | 18. RURA PODAJNIKA PELLETU |
| 4. GÓRNY RUSZT | 19. WENTYLATOR |
| 5. RUSZTY GŁÓWNE | 20. DRZWICZKI SERWISOWE |
| 6. AROMATYZERY FLAV-R-WAVE | 21. ZESPÓŁ PODAJNIKA PELLETOWEGO |
| 7. PALNIK GŁÓWNY | 22. ŻARNIK |
| 8. PALNIK KUCHENKI BOCZNEJ | 23. KOMORA SPALANIA PELLETU |
| 9. PALNIK ROŻNA | 24. ZBIORNIK NA POPIÓŁ |
| 10. LISTWA DO PALNIKÓW | 25. KONTROLER iQue™ |
| 11. POKRĘTŁO PALNIKA GŁÓWNEGO | 26. REDUKTOR GAZOWY |
| 12. POKRĘTŁO PALNIKA KUCHENKI BOCZNEJ | 27. UCHWYT BUTLI |
| 13. POKRĘTŁO PALNIKA ROŻNA | |
| 14. WŁĄCZNIK PODŚWIETLENIA POKRĘTEŁ | |
| 15. WŁĄCZNIK ISKROWNIKA | |

STEROWANIE iQue™

Kontroler Broil King iQue™ wyświetla najważniejsze informacje dotyczące grillowania: temperaturę wewnątrz grilla, temperaturę mięsa, timer, stoper.



1. PRZYCISK ZASILANIA

WŁĄCZANIE Naciśnij przycisk zasilania raz, aby włączyć kontroler.
RESET FABRYCZNY przytrzymaj przycisk zasilania przez 10 sekund.

2. POKRĘTŁO STERUJĄCE

Regulowanie co 5 stopni. Obróć pokrętkę sterującą zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub przeciwnie do niego, aby wybrać temperaturę. Wciśnij pokrętkę, aby zatwierdzić wybór.
Uwaga: Wyświetlacz powróci do aktualnej temperatury w °C lub °F.

3. TEMPERATURA GŁÓWNA

Wyświetla aktualną i zadaną temperaturę w °C lub °F.

4. USTAWIENIE WSTĘPNE – WĘDZENIE (SMOKE PRE-SET)

Naciśnij, aby ustawić temperaturę wewnątrz na 107 °C (225 °F) do wolnego, długiego grillowania.
Przytrzymaj przez trzy (3) sekundy, aby wyłączyć ustawienie temperatury iQue.

5. USTAWIENIE WSTĘPNE – PIECZENIE (ROAST PRE-SET)

Naciśnij, aby ustawić temperaturę komory na 176 °C (350 °F) do pieczenia i wypiekania.

6. USTAWIENIE WSTĘPNE – GRILLOWANIE (GRILL PRE-SET)

Naciśnij, aby ustawić temperaturę komory na 315 °C (600 °F) do grillowania bezpośredniego.

7. TRYB PELLET / PRZYCISK ZAPŁONU

Naciśnij raz, aby uruchomić tryb pellet.

8. PRZYCISK USTAWIEŃ (SETTINGS)

*UWAGA: liczba naciśnień przycisku ustawień zależy od tego, ile sond do mięsa jest podłączonych do sterownika.

SONDA TEMPERATURY MIĘSA

Po podłączeniu sondy temperatura pojawi się na odpowiadającym ekranie.
Aby wybrać i ustawić docelową temperaturę wewnętrzną dla sondy 1 – naciśnij przycisk SETTINGS raz; dla sondy 2 – dwa razy.
Aby ustawić temperaturę docelową, obróć pokrętkę do żądanej wartości i naciśnij, aby zatwierdzić.
Po osiągnięciu docelowej temperatury sterownik wyemituje sygnał dźwiękowy i na ekranie pojawi się ikona znacznika wyboru.

TIMER

Naciśnij przycisk SETTINGS trzy (3) razy lub do momentu, gdy zacznie migać ikona timera.
Obróć pokrętkę, aby wybrać czas, naciśnij pokrętkę, aby zatwierdzić.

STOPER

Naciśnij przycisk SETTINGS cztery (4) razy lub do momentu, gdy zacznie migać ikona stopera.
Naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć.
Obróć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zatrzymać.
Obróć przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zresetować.

JASNOŚĆ WYŚWIETLACZA

Naciśnij przycisk SETTINGS pięć (5) razy lub do momentu, gdy ekran wyświetli „BL 9”.
Obróć pokrętkę, aby wybrać jasność wyświetlacza, naciśnij, aby zatwierdzić.

KOLOR PODŚWIETLENIA POKRĘTŁA

Przytrzymaj przycisk LIGHT przez 5 sekund, aby zmienić kolor podświetlenia pokrętki.
Obróć pokrętkę, aby wybrać kolor, naciśnij, aby zatwierdzić.
Obróć pokrętkę, aby ustawić jasność, naciśnij, aby zatwierdzić.

ZMIANA JEDNOSTEK TEMPERATURY °C / °F

Przytrzymaj przycisk SETTINGS przez 5 sekund, aby zmienić jednostki wyświetlane na Celsjusze lub Fahrenheity.

9. PORTY SONDY MIĘSA NR 1 I 2

10. PORT USB-C

Port ładowania USB (2.0A).

11. WYŚWIETLANIE TEMPERATURY SONDY MIĘSA NR 1 I 2

12. WI-FI I BLUETOOTH

Podświetlone, gdy grill jest podłączony do sieci Wi-Fi (tylko 2,4 GHz).

13. WYŚWIETLANIE TIMERA / STOPERA

14. IKONA ZASILANIA BATERYJNEGO

15. NISKIEGO POZIOMU PELLETU

Po zaświeceniu oznacza, że pozostało około 1,1 kg pelletu.

16. IKONA OSTRZEŻENIA

Wyświetla się w przypadku nieprawidłowości – patrz str. 21 sekcja rozwiązywania problemów.

PELLET



PELLET Broil King PREMIUM

Pellet Broil King Premium został specjalnie zaprojektowany i wyprodukowany do pracy urządzeniami Broil King. Nasz pellet jest w 100% naturalny i zawiera wyłącznie wysokiej jakości drewno – bez wypełniaczy, bez dodatków olejowych i bez środków wiążących. Ten pellet spala się gorzej i wydajniej, zapewniając optymalne grillowanie i wyjątkowy smak.

OSTRZEŻENIE

- Używaj wyłącznie pelletu drzewnego przeznaczony do kontaktu z żywnością. Zalecany jest pellet Broil King
- NIE używaj pelletu oznaczonego jako zawierający dodatki lub przeznaczony do ogrzewania pomieszczeń.
- Aby zgasić pellet, wyłącz cyfrowy kontroler pelletów i całkowicie zamknij przepustnicę. NIE używaj wody.
- Nigdy nie używaj benzyny, paliwa do lamp, nafty, podpałki do węgla drzewnego ani łatwopalnych cieczy z tym urządzeniem do rozpalania lub podtrzymywania ognia.
- Zawsze przechowuj pellet drzewny w suchym miejscu, z dala od urządzeń wytwarzających ciepło oraz innych pojemników z paliwem.
- Nigdy nie przechowuj pelletu pod grillem.
- Nigdy nie używaj pelletu, który jest lub był mokry. Sprasowane drewno wchłania wilgoć, co zmienia jego kształt i strukturę.
- Unikaj dodawania pyłu pelletowego z dna worka. Pył pelletowy może zablokować rurę podajnika ślimakowego. Łopatką do pelletów (#63946) posiada funkcję przesiewania, która usuwa pył pelletowy przed wsypaniem pelletu do zasobnika.
- Jeśli pellet znajdujący się w zasobniku stanie się mokry, usuń go, postępując zgodnie z procedurą czyszczenia zasobnika pelletów, konserwacja (str. 20).
- Jeśli grill znajduje się na zewnątrz w okresach nieużywania, podczas deszczu lub przy wysokiej wilgotności, pellet drzewny należy skontrolować, aby potwierdzić, że nie jest miękkim ani mokry. Pellet, który wchłonął wodę, może spowodować zablokowanie podajnika ślimakowego.

MIESZANKI PREMIUM

Drewno źródłowe jest mieszane przed procesem granulacji, co sprawia, że każdy pellet zawiera dokładnie tę samą mieszankę. Ta metoda zapewnia powtarzalne wyniki grillowania z równym spalaniem i stabilnym smakiem dymu, w przeciwieństwie do przypadkowej mieszanki pelletu z pojedynczych gatunków drewna, która może powodować niejednolity smak i wydajność grillowania. Nasz pellet premium to kluczowy składnik Twojego grillowania.

63939 – PELLET GRILLER'S SELECT

Mieszanka drewna: klon / dąb / wiśnia

Mieszanka dająca delikatniejszy i lekko słodki dym, zaprojektowana tak, by nie przytłaczać naturalnych smaków potraw. Doskonały wybór jako pellet do codziennego grillowania.

63930 – PELLET SMOKE MASTER'S

Mieszanka drewna: klon / orzech amerykański / wiśnia

Popularna mieszanka pelletu wśród mistrzów BBQ. Łączy nuty słodczy z pełnym smakiem hikorowego dymu. Nadaje zrównoważony smak grillowanym potrawom.

63923 – PELLET Z JABŁONI

Mieszanka drewna: jabłoń / dąb

Starannie dobrana kompozycja jabłoni i dębu, tworząca subtelny, owocowo-słodki aromat dymu.

63920 - PELLET Z ORZECH AMERYKAŃSKI

Mieszanka drewna: orzech amerykański / dąb

Najbardziej rozpoznawalny smak BBQ – hikorowy dym o intensywnym aromacie, często kojarzony z bekonem lub wędzoną szynką. Ten wyrazisty dym doskonale pasuje do dużych kawałków mięsa. Polecany do: wołowiny, drobiu, wieprzowiny, warzyw o mocnym smaku.

63921 – PELLET Z JADŁOSZYNU

Mieszanka drewna: Jadłoszyn / Dąb

Ta mieszanka tworzy tradycyjny, południowo-zachodni aromat dymu. Jadłoszyn — najbardziej intensywny z naszych pelletów drzewnych — w naturalny sposób podkreśla smak różnorodnych potraw i doskonale sprawdza się do dziczyzny oraz czerwonego mięsa.

Uwaga: Broil King Moduł pelletowy iQue™ jest specjalnie skalibrowany do pracy z pelletem Broil King. Pellet Broil King jest produkowany w 100% z twardego drewna, bez wypełniaczy, środków wiążących ani dodatków. Używanie innych marek pelletu nie wpływa na gwarancję, ale może mieć wpływ na temperatury i czas grillowania.

MIESZANKI PREMIUM	MIESZANKA DREWNA	INTENSYWNOŚĆ DYMU	WIEPRZOWINA	WOŁOWINA	JAGNIĘCINA	MIEŚO MIELONE	DRÓB	KACZKA	OWOCE MORZA	DZICZYŻNA
63939 - PELLET GRILLER'S SELECT	Maple Oak Cherry	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
63930 - PELLET SMOKE MASTER'S	Maple Hickory Cherry	2	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
63923 - PELLET Z JABŁONI	Apple Oak	2	✓			✓	✓		✓	
63920 - PELLET Z ORZECH AMERYKAŃSKI	Hickory Oak	3	✓	✓		✓	✓	✓		
63921 - PELLET Z JADŁOSZYNU	Mesquite Oak	4	✓	✓	✓	✓		✓		✓

ROZPALANIE – GAZ

UWAGA! SYSTEM PELLETOWY NALEŻY UŻYWAĆ ODDZIELNIE OD SYSTEMU GAZOWEGO.

INSTRUKCJA ROZPALANIA

- Grill musi być zmontowany i zainstalowany zgodnie z instrukcją montażu i instalacji.
 - Upewnij się, że zasilanie gazem jest prawidłowo podłączone (str. 4–6).
 - Upewnij się, że w układzie zasilania gazem nie ma nieszczelności. Zobacz: „Test szczelności” (str. 7).
 - Upewnij się, że zwężki Venturiego są prawidłowo umieszczone na dyszach zaworów gazowych. Zobacz schemat na (str. 8).
 - Upewnij się, że przewody iskrowników palników głównych, palnika bocznego oraz palnika tylnego są podłączone.
 - Sprawdź, czy bateria w zapalce została zainstalowana poprawnie.
 - Dokładnie zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami znajdującymi się na tabliczce bezpieczeństwa umieszczonej na grillu.
1. **Otwórz pokrywę przed uruchomieniem grilla.**
 2. **Nie pochylaj się nad grillem podczas zapalania.**
 3. **Ustaw pokrętła sterujące w pozycji „OFF” i odkręć dopływ gazu.**

URUCHAMIANIE PALNIKA GŁÓWNEGO:

Uruchamianie palnika za pomocą zapalarki:

4. Wciśnij i przekręć jedno z pokręteł sterujących palników do pozycji „HIGH”.
5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zapalarki.
6. Palnik powinien uruchomić się w ciągu 5 sekund; jeśli uruchomienie nie nastąpi w tym czasie, natychmiast zamknij dopływ gazu.

Uruchamianie palnika za pomocą zapalki:

4. Użyj uchwytu na zapalkę i przyłóż zapaloną zapalkę przez otwór w piekarniku do palnika.
5. Wciśnij i przekręć skrajne prawe pokrętło sterujące palnika głównego do pozycji „HIGH”.
6. Palnik powinien uruchomić się w ciągu 5 sekund; jeśli uruchomienie nie nastąpi w tym czasie, natychmiast zamknij dopływ gazu.
7. Po uruchomieniu pierwszego palnika wciśnij i przekręć pokrętło sterujące sąsiedniego palnika głównego do pozycji „HIGH”, a następnie powtórz czynność dla pozostałych palników; palniki te powinny uruchomić się automatycznie od uruchomionego już palnika.

Uwaga: w warunkach wietrznych uruchamiaj każdy palnik oddzielnie.

URUCHAMIANIE PALNIKA BOCZNEGO:

Uruchamianie palnika za pomocą zapalarki:

4. Wciśnij i przekręć pokrętło sterujące palnika bocznego do pozycji „HIGH”.
5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zapalarki.
6. Palnik powinien uruchomić się w ciągu 5 sekund.

Uruchamianie palnika za pomocą zapalki:

4. Przyłóż zapaloną zapalkę do otworów palnika.
5. Wciśnij pokrętło sterujące palnika bocznego i przekręć je do pozycji „HIGH”.
6. Palnik powinien uruchomić się w ciągu 5 sekund.

Uwaga: naczynia używane na palniku bocznym nie mogą przekraczać 23 cm średnicy i 7 kg wagi.

URUCHAMIANIE PALNIKA ROŻNA:

Ostrzeżenie: palniki główne nie mogą pracować jednocześnie z tylnym palnikiem rożna.

- **ZDEMONTUJ GÓRNY RUSZT**

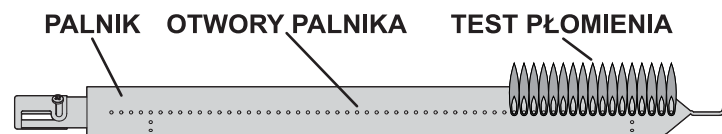
Uruchamianie palnika za pomocą zapalarki:

4. Wciśnij i przekręć pokrętło sterujące tylnego palnika do pozycji „HIGH”.
5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zapalarki.
6. Palnik powinien uruchomić się w ciągu 5 sekund.

Uruchamianie palnika za pomocą zapalki:

4. Przyłóż zapaloną zapalkę do otworów palnika.
5. Wciśnij pokrętło sterujące tylnego palnika i przekręć je do pozycji „HIGH”.
6. Palnik powinien uruchomić się w ciągu 5 sekund.

OSTRZEŻENIE: po uruchomieniu sprawdź działanie palników. Wszystkie otwory każdego z palnika powinny wytwarzać płomień o wysokości ok. 2,5 cm przy ustawieniu pokrętła w pozycji „HIGH”.



Jeśli wystąpi którykolwiek z poniższych objawów, prawdopodobnie doszło do zablokowania zwężek Venturiego. Natychmiast zamknij dopływ gazu i wyczyść zwężki Venturiego. Zobacz sekcję „Zwężki Venturiego” (str. 8).

- Wyczuwalny zapach gazu.
- Cofnięcie płomienia (zapłon wsteczny).
- Nierównomierne nagrzewanie grilla.
- Palniki wydają odgłosy trzaskania lub „strzelania”.

JEŚLI PALNIK NIE URUCHOMI SIĘ:

- Wciśnij i przekręć pokrętło sterujące do pozycji „OFF”. Odczekaj 5 minut, a następnie spróbuj ponownie, ustawiając pokrętło w pozycji „MEDIUM”.
- Jeśli którykolwiek z palników nie uruchamia się, zapoznaj się z rozdziałem „Rozwiązywanie problemów” (str. 21). Jeśli problem nie ustępuje, nie próbuj dalej używać urządzenia; skontaktuj się ze sprzedawcą lub serwisem importera.

WYŁĄCZANIE:

1. Zakręć zawór butli gazowej lub zawór dopływu gazu.
2. Ustaw wszystkie pokrętła sterujące w pozycji „OFF”.

ROZPALANIE – PELLET

UWAGA! SYSTEM PELLETOWY NALEŻY UŻYWAĆ ODDZIELNIE OD SYSTEMU GAZOWEGO.

KROK 1

Otwórz pokrywę.

KROK 2

Wsyp pellet do grillowania do zasobnika na pellet.
Obsługa (str. 14)

KROK 3

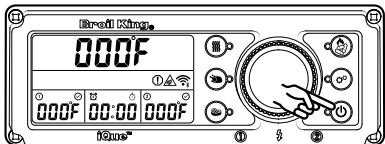
Podłącz grill do gniazda elektrycznego.

KROK 4

Zamknij otrząsacz popiołu, przesuwając uchwyt maksymalnie w lewo.

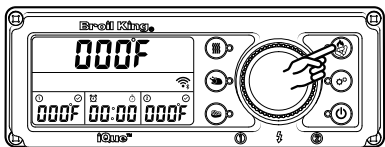
KROK 5

Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć sterownik.



KROK 6

Naciśnij przycisk TRYB PELLE / PRZYCIISK ZAPŁONU, aby uruchomić program zapłonu pelletów i nagrzewania wstępnego. Proces ten trwa około 10–15 minut. Grill rozpocznie nagrzewanie do zaprogramowanej temperatury 107 °C.



- Podczas nagrzewania wstępnego pokrywa musi pozostać otwarta przez pierwsze 10–15 minut lub do momentu, aż biały dym stanie się przezroczysty. Dym początkowo jest gęsty i biały, a następnie stopniowo staje się klarowny, gdy pellet w pełni się rozpali. „Pierwszy” dym nie jest optymalny pod względem smaku, dlatego przed umieszczeniem potraw na grillu należy poczekać na zakończenie nagrzewania wstępnego.

PO ROZPALENIU PELLETOU

KROK 7

Zamknij pokrywę.

KROK 8

Wybierz zaprogramowaną temperaturę, naciskając jeden z przycisków:

SMOKE WĘDZENIE 107 °C

ROAST PIECZENIE 176 °C

GRILL GRILLOWANIE 315 °C

Zaprogramowaną temperaturę można regulować, obracając pokrętkę sterującą. Aby zatwierdzić ustawienie, naciśnij pokrętkę — usłyszysz sygnał dźwiękowy, a główny wyświetlacz temperatury będzie migał przez trzy sekundy, po czym powróci do aktualnego odczytu temperatury wewnątrz grilla.

- Główny wyświetlacz temperatury na module sterującym zmienia wartość w krokach co 1 °C (5 °F).
- Zaprogramowaną temperaturę można wybrać także w trakcie programu zapłonu i nagrzewania wstępnego.

GRILLOWANIE

KROK 9

Po zakończeniu cyklu nagrzewania wstępnego i osiągnięciu żądanej temperatury umieść potrawy na grillu i zamknij pokrywę.

- Podczas grillowania pokrywa powinna być zamknięta jak najczęściej, aby zachować stabilną temperaturę wewnątrz urządzenia. Główna sonda temperatury znajduje się w połowie wysokości tylnej części pokrywy. Gdy pokrywa jest otwarta, chłodniejsze powietrze z zewnątrz może krążyć wokół sondy, powodując zaniżone odczyty temperatury. W efekcie system iQue™ zwiększy spalanie paliwa, aby to skompensować. Dlatego, aby utrzymać stałą temperaturę i oszczędzać paliwo, należy trzymać pokrywę zamkniętą.
- Podczas grillowania w razie potrzeby można dosypywać pellet bezpośrednio do zasobnika. Patrz: Obsługa (str. 14).

WYŁĄCZANIE

KROK 10

Naciśnij podświetlony przycisk zasilania na sterowniku, aby go wyłączyć. Po kilku sekundach grill automatycznie przejdzie w tryb wyłączania:

- Cykl wygaszania pelletów trwa 15 minut. W tym czasie wentylator będzie nadal pracował, aby zapewnić całkowite dopalenie pelletów pozostałych w palniku.

Po całkowitym ostygnięciu grilla odłącz go od zasilania, a następnie usuń popiół z paleniska za pomocą wytrząsacza. Opróżnij i wyczyść szufladę na popiół. Aby uzyskać najlepsze efekty grillowania, przechowuj pellet w chłodnym i suchym miejscu pomiędzy kolejnymi grillowaniami.

PALNIKI GAZOWE I MODUŁ PELLETOWY

Po zainstalowaniu Modułu Pelletowego iQue™ urządzenie wyposażone jest w palniki gazowe i system palnika pelletowego.

SYSTEMY TE NALEŻY STOSOWAĆ ODDZIELNIE!

System pelletowy można wykorzystać do nagrzewania grilla w zakresie 107–176 °C. System gazowy może być używany do nagrzewania powyżej tego zakresu temperatur.

PIERWSZE UŻYCIE

Przed pierwszym przygotowywaniem potraw na grillu wyczyść jego elementy wewnętrzne i przeprowadź nagrzewanie wstępne, aby usunąć ewentualne zapachy lub zanieczyszczenia, postępując w następujący sposób:

1. Wyjmij ruszty do grillowania i umyj je przy użyciu łagodnego detergentu oraz wody.
2. Po wyjęciu rusztów uruchom urządzenie, postępując zgodnie z instrukcją uruchamiania (str. 12), i utrzymuj temperaturę wewnętrzną ok. 220 °C przez 30 minut.
3. Wyłącz podajnik pelletowy, naciskając przycisk zasilania na przednim panelu modułu sterowania.
4. Pozostaw grill do całkowitego ostygnięcia, a następnie zamontuj ponownie ruszty.
5. Przeprowadź konserwację rusztów: po dokładnym osuszeniu pokryj je cienką warstwą oleju jadalnego, następnie uruchom grill i utrzymuj temperaturę ok. 176 °C przez 30 minut.

Zalecane oleje o wysokiej temperaturze dymienia:

Olej z awokado	punkt dymienia	260 °C
Olej ryżowy	punkt dymienia	254 °C
Olej rzepakowy	punkt dymienia	204 °C

NAGRZEWANIE WSTĘPNE

Korzystanie z palników gazowych pozwala szybko rozgrzać urządzenie. Możliwe jest również rozgrzewanie przy użyciu pellet, jednak osiągnięcie poziomów Medium i Medium-Low zajmie więcej czasu. Sam system pelletowy nie osiąga poziomów Medium-High ani High. Do grillowania w wysokich temperaturach należy używać gazu.

1. Nagrzewaj grill z zamkniętą pokrywą przez 15 minut.
2. Czyść zimne ruszty za pomocą nylonowej szczotki do grilla (#65643) lub gorące ruszty przy użyciu szczotki do grilla (#65641, #65229, #64114, #64034).
3. Pokryj ruszty zalecanym olejem o wysokim punkcie dymienia.
4. Dostosuj temperaturę do rodzaju przygotowywanych potraw.

TEMPERATURY GRILLOWANIA

Grille Broil King to:

- urządzenia o wysokiej wydajności, zdolne do osiągania bardzo wysokich temperatur
- konstrukcje zaprojektowane z kontrolowanym przepływem powietrza, który pozwala zatrzymać ciepło i ograniczyć zużycie paliwa.

Ustawienia pokręteł w pozycji High i Medium High są najefektywniej osiągnięte przy użyciu palników gazowych.

Ustawienia Medium, Medium-low i low mogą być wykorzystywane zarówno przy użyciu palników gazowych, jak i systemu pelletowego.

Ustawienia oraz podane temperatury mają charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od temperatury otoczenia siły wiatru a także kaloryczności użytego paliwa.

Ustawienie pokręteł w pozycji HIGH

Temperatura wewnątrz grilla będzie wynosić około 370–400 °C przy zamkniętej pokrywie.

Używaj tego ustawienia do:

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

Rzadko — jeśli w ogóle — zachodzi potrzeba korzystania z ustawienia HIGH przez dłuższy czas podczas grillowania lub nagrzewania wstępnego.

Ustawienie pokręteł HIGH/MEDIUM

Temperatura wewnątrz grilla będzie wynosić około 320 °C przy zamkniętej pokrywie.

Używaj tego ustawienia do:

- rozgrzewania grilla
- grillowania steków medium i medium rare

Ustawienie pokręteł MEDIUM/LOW

Temperatura wewnątrz grilla będzie wynosić około 230 °C przy zamkniętej pokrywie.

Używaj tego ustawienia do:

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

Ustawienie pokręteł MEDIUM/LOW

Temperatura wewnątrz grilla będzie wynosić około 200 °C przy zamkniętej pokrywie.

Używaj tego ustawienia do:

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

Ustawienie pokręteł LOW

Temperatura wewnątrz grilla będzie wynosić około 155 – 175 °C przy zamkniętej pokrywie.

Używaj tego ustawienia do:

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

REGULACJA TEMPERATURY – GAZ

Pokręta sterujące palników gazowych są regulowane ręcznie.

Postępuj zgodnie z instrukcją uruchamiania palników gazowych (str. 12).

Po uruchomieniu palników zmniejsz ustawienie pokręteł, zanim zostanie osiągnięta docelowa temperatura.

Aby osiągnąć i utrzymać ustawienia MEDIUM–LOW, przygotuj grill do grillowania pośredniego, uruchamiając wyłącznie zewnętrzne palniki. Zobacz rozdział Techniki grillowania (str. 16).

REGULACJA TEMPERATURY – PELLET

Sterownik iQue™ wyposażony jest w trzy przyciski z zaprogramowanymi trybami: SMOKE (WĘDZENIE), ROAST (PIECZENIE) oraz GRILL (GRILLOWANIE).

Naciśnięcie jednego z tych przycisków ustawia zaprogramowaną temperaturę docelową wewnątrz komory grillowania.

SMOKE	WĘDZENIE	107 °C
ROAST	PIECZENIE	176 °C
GRILL	GRILLOWANIE	315 °C

Możesz ustawić dokładną docelową temperaturę komory piekarnika, obracając pokrętko na sterowniku iQue™. Temperatura widoczna na wyświetlaczu, na module sterującym będzie zmieniać wartość co 1 °C (5 °F).

Obróć pokrętko, a na ekranie zostanie wyświetlona temperatura docelowa. Naciśnij pokrętko jeden raz, aby zatwierdzić nową temperaturę docelową.

Docelową temperaturę można również regulować za pomocą aplikacji iQue™.

AROMATYZERY

Grill Broil King został zaprojektowany do pracy z systemem aromatyzatorów Flav-R-Wave™.

Nie należy stosować kamieni lawowych, brykietów ani żadnych innych systemów odprowadzania smaku poza tymi, które zostały dostarczone wraz z grillem.

ZASYPYWANIE PELLETU

Zasobnik pelletu znajdujący się po prawej stronie grilla mieści 6,8 kg pelletu do grillowania.

1. Podnieś pokrywę zasobnika pelletu.
2. Wsyp pellet do zasobnika, ponad siatką zabezpieczającą.
3. Po zakończeniu zamknij pokrywę zasobnika.

Podczas grillowania może być konieczne okresowe dosypywanie pelletu.

Czynność tę można wykonywać w trakcie pracy grilla.

Czujnik poziomu pelletu wyemituje sygnał dźwiękowy oraz wysle powiadomienie do aplikacji Broil King iQue™, gdy ilość pelletu w zasobniku spadnie poniżej 1 kg.

OPRÓŻNIANIE ZASOBNIKA PELLETU

Jeśli chcesz zmienić pellet do grillowania, możesz opróżnić zasobnik pelletu.

Zobacz rozdział na (str. 20).

APLIKACJA iQue™

Grille Broil King iQue™ mogą być sterowane z urządzenia mobilnego za pomocą aplikacji Broil King iQue™, korzystając z sieci Wi-Fi 2,4 GHz.

KONFIGURACJA APLIKACJI

1. POBIERANIE I INSTALACJA

- Na urządzeniu mobilnym pobierz aplikację Broil King iQue™



2. ZAKŁADANIE KONTA

- Przy pierwszym uruchomieniu aplikacja poprosi o utworzenie konta i zalogowanie się.
- Utwórz konto, ustawiając unikalną nazwę użytkownika i hasło.
- lub
- Zaloguj się za pomocą istniejącego konta Apple® lub Google™, które jest powiązane z Twoim urządzeniem mobilnym.

3. WŁĄCZENIE iQue™

- Podłącz przewód zasilający do odpowiedniego gniazdka sieciowego.
- Naciśnij przycisk zasilania na module sterującym iQue™, aby włączyć kontroler.

4. ŁĄCZENIE Z GRILLEM

- Grill może łączyć się wyłącznie z siecią Wi-Fi 2,4 GHz. Sprawdź ustawienia routera i upewnij się, że sieć 2,4 GHz jest aktywna.
- Przygotuj nazwę sieci (SSID) i hasło do routera Wi-Fi.
- Włącz funkcję Bluetooth® w swoim urządzeniu mobilnym. Bluetooth® służy do wykrywania grilla iQue™.
- Otwórz aplikację iQue™ APP.
- Aplikacja wyświetli komunikat z prośbą o dodanie grilla.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby połączyć aplikację z grilem.
- Po zakończeniu konfiguracji Wi-Fi sterownik automatycznie się wyłączy.
- Włącz sterownik ponownie – na ekranie modułu iQue™ pojawi się ikona Wi-Fi.

UWAGI:

Grill można regulować ręcznie za pomocą modułu sterującego iQue™ lub aplikacji na urządzeniu mobilnym.

Jeśli urządzenie mobilne rozłączy się ze sterownikiem iQue™, grill będzie nadal działał zgodnie z ostatnim wydanym poleceniem.

Połączenie aplikacji z iQue™ działa wyłącznie w trybie Wi-Fi, po wcześniejszym podłączeniu sterownika iQue™ do sieci Wi-Fi.

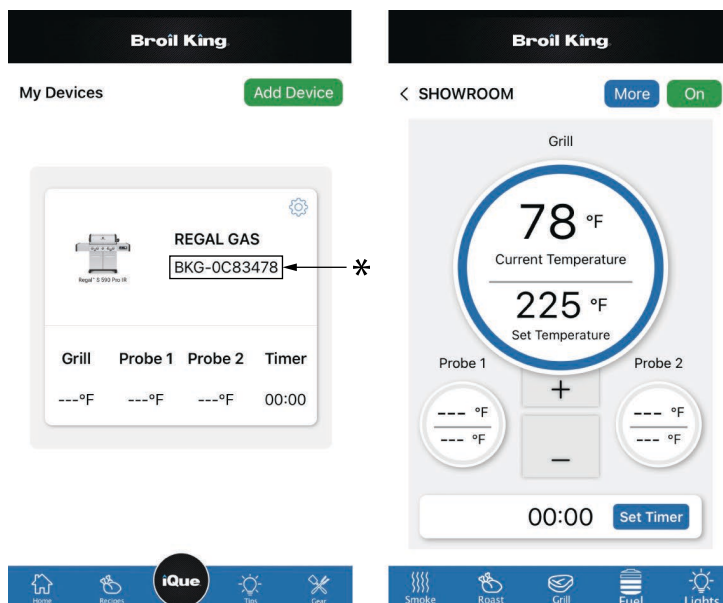
Jeśli zmienisz hasło do swojej sieci Wi-Fi, konieczna będzie ponowna konfiguracja połączenia aplikacji z iQue™.

WYMAGANIA:

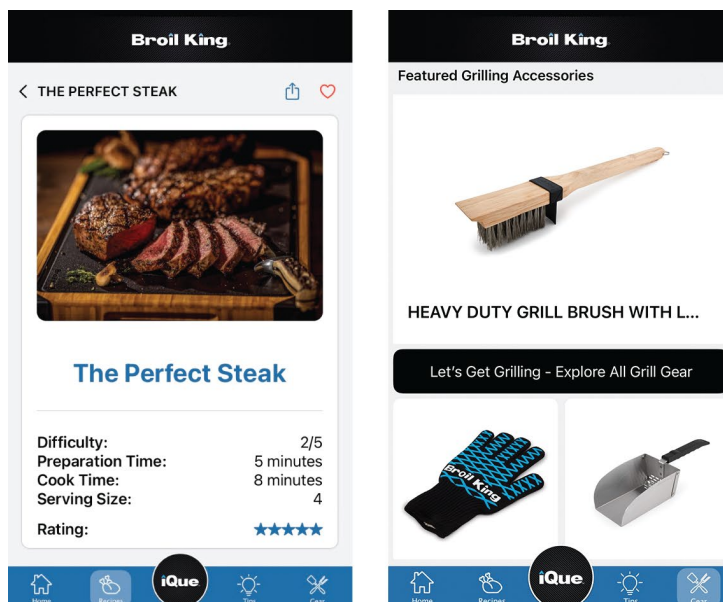
Urządzenie mobilne z funkcją Wi-Fi i Bluetooth®.

System operacyjny:

- iOS® 14 (lub nowszy)
- lub
- Android™ 7.0 (lub nowszy)
- Częstotliwość sieci WiFi 2.4GHz



UWAGA: Każdy grill Broil King iQue™ posiada unikalny kod wyświetlany w zakładce „MY DEVICE” w aplikacji.



TECHNIKI GOTOWANIA

WĘDZENIE I PIECZENIE

Uzyskanie świetnych rezultatów podczas wędzenia czy pieczenia na grillu Broil King jest proste z systemem iQue™. Wędzenie, pieczenie i grillowanie na rożnie opierają się na technice konwekcyjnego grillowania pośredniego, która idealnie sprawdza się w przygotowywaniu dużych kawałków mięsa, takich jak pieczenie czy drób. Pod mięso stosuje się tacę ociekową, która odprowadza ciepło wokół potrawy, zbiera soki i utrzymuje wilgotność wewnątrz grilla.

PRZED ROZPALENIEM GRILLA:

- Przygotuj grill do pracy na pellecie lub węglu.
- Umieść tacę ociekową na dużym, górnym ruszcie węglowym. Doskonałym rozwiązaniem jest stalowa taca do pieczenia Broil King (#63106) z aluminiową wkładką (#50420) ułatwiającą czyszczenie.
- Wlej do tacy 1,2–2,5 cm płynu. Sok owocowy, wino lub marynata to dobre wybory, aby wzmocnić smak potrawy.
- NIE dopuszczaj do wyschnięcia tacy.

ROZPALANIE GRILLA:

- Postępuj zgodnie z instrukcją rozpalania.
- Przed umieszczeniem mięsa w grillu posmaruj je olejem roślinnym, aby poprawić proces rumienienia.
- Połóż mięso na rusztach nad tacą ociekową.
- Grilluj w trybie SMOKE, ROAST lub ROTISSERIE z zamkniętą pokrywą. Otwieranie pokrywy powoduje wahania temperatury – unikaj jej podnoszenia.
- Używaj sond termometru do mięsa iQue™, aby monitorować temperaturę wewnętrzną potrawy.
- Okresowo sprawdzaj tacę ociekową i uzupełniaj płyn, aby utrzymać minimum 1,2 cm.
- Grillowanie bez tacy ociekowej wymaga szczególnej uwagi ze względu na ryzyko pożaru tłuszczu i nie jest zalecane.

PO ZAKOŃCZENIU:

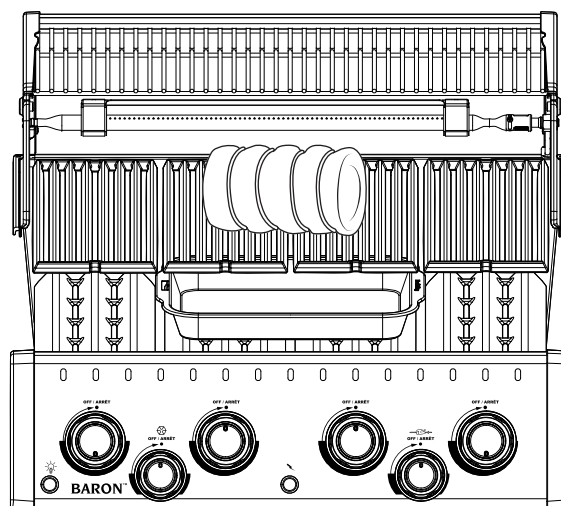
- Wyłącz grill i pozwól, aby cykl chłodzenia zakończył się przed wyjęciem tacy ociekowej.
- Skropliny tłuszczu są wysoce łatwopalne – należy obchodzić się z nimi ostrożnie, aby uniknąć poparzeń.

CZAS I TEMPERATURA – WĘDZENIE 107 °C

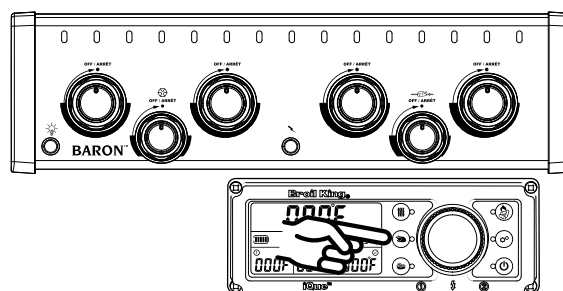
Czas wędzenia dużych kawałków mięsa zależy od wybranej temperatury SMOKE i zazwyczaj trwa 8–12 godzin. Sprawdź stopień gotowości sondą iQue™. Najlepsze rezultaty przy potrawach takich jak szarpana wieprzowina czy mostek uzyskasz, gdy owinięte w folię aluminiową lub papier rzeźniczy mięso osiągnie temperaturę 75 °C (tzw. „stall”), a następnie kontynuujesz grillowanie do 98 °C.

CZAS I TEMPERATURA – PIECZENIE 176–205 °C

Skorzystaj z poniższej tabeli, aby oszacować czas pieczenia dużych kawałków mięsa. Zawsze potwierdź stopień gotowości, używając sondy iQue™.



PRZYKŁADOWE USTAWIENIE POKRĘTEL PRZY GRILLOWANIU Z UŻYCIEM PALNIKÓW GAZOWYCH



USTAWIENIE POKRĘTEL PRZY UŻYCIU MODUŁU PELLETOWEGO

PRZEWODNIK DOTYCZĄCY PIECZENIA I GRILLOWANIA NA ROŻNIE						
PRZEWODNIK CZASOWY				PRZEWODNIK TEMPERATURY MIĘSA		
USTAWIONA TEMPERATURA	MIĘSO	WAGA	CZAS	RARE	MED	WELL
175 °C	PIECZEŃ WOŁOWA	1-3 kg	2 – 4 hrs	55 °C	63 °C	77 °C
		3-5 kg	3 – 5 hrs			
	PIECZEŃ WIEPRZOWA	1-3 kg	2 – 4 hrs		65 °C	77 °C
		3-5 kg	3 – 5 hrs			
	INDYK / KURCZAK	1-3 kg	2 – 4 hrs			77 °C
		3-5 kg	3 – 5 hrs			

STOPIEŃ GOTOWOŚCI ZAWSZE SPRAWDZAJ TERMOMETREM iQue™.

TECHNIKI GOTOWANIA

GRILLOWANIE BEZPOŚREDNIE

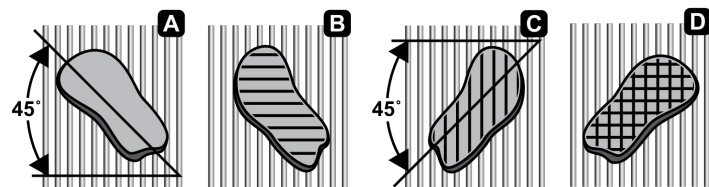
Metoda grillowania bezpośredniego polega na przygotowywaniu potraw bezpośrednio nad źródłem ciepła, na rusztach. To popularny sposób grillowania pojedynczych porcji, takich jak steki, kotlety, ryby, burgery, szaszłyki czy warzywa.

- Przygotuj jedzenie z wyprzedzeniem, aby uniknąć opóźnień. Marynaty lub przyprawy należy nanieść przed położeniem mięsa na ruszt. Sosy do smarowania należy nakładać dopiero w ostatnich 2–4 minutach grillowania, aby zapobiec przypalaniu.
- Zorganizuj miejsce wokół grilla tak, by mieć pod ręką widelce, szczypce, rękawice ochronne, sosy i przyprawy.
- Wyjmij mięso z lodówki wcześniej i doprowadź je do temperatury pokojowej. Usuń nadmiar tłuszczu, aby zminimalizować pojawienie się płomieni powodowane skapującym tłuszczem.
- Rozgrzej grill z zamkniętą pokrywą do 230–315 °C.
- Posmaruj ruszty olejem o wysokiej temperaturze dymienia, aby potrawy nie przywierały.
- Używaj szczypiec zamiast widelca, aby zapobiec wysychaniu mięsa.
- Zacznij grillowanie w temperaturze 230–315 °C, aby zrumienić mięso. Przy grubszych kawałkach zmniejsz temperaturę i wydłuż czas grillowania.
- Naucz się oceniać stopień wysmażenia mięsa po czasie i twardości: mięso miękkie = krwiste, bardziej sprężyste = średnie, twarde = dobrze wysmażone.
- Kieruj się przewodnikiem „Idealny stek”, aby przygotowywać większość mięs, ryb, drobiu i warzyw.

PRZEWODNIK GRILLOWANIA – IDEALNY STEK

Posmaruj ruszty olejem o wysokiej temperaturze dymienia i rozgrzej grill do 230–315 °C.

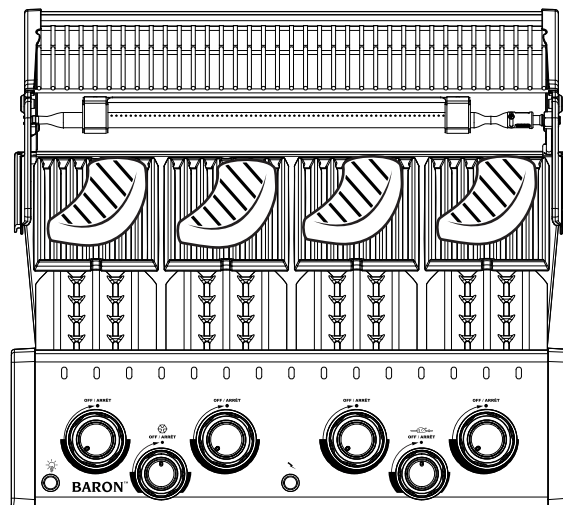
- Położ stek na ruszcie pod kątem 45° i grilluj zgodnie z czasem z tabeli.
- Obróć stek i grilluj w tej samej pozycji pod kątem 45°.
- Następnie obróć stek i grilluj pod przeciwnym kątem 45°.
- Na koniec obróć jeszcze raz i grilluj ponownie pod tym samym kątem 45°



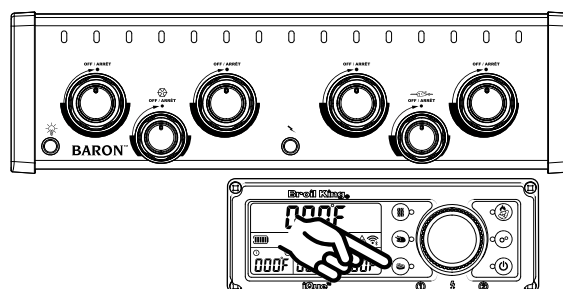
GRUBOŚĆ MIĘSA		USTAWIE NIE TEMPERA TURY	CZAS NA STRONĘ (MINUTY)				CAŁKOWI TY CZAS
3.8 cm	2.5 cm		A	B	C	D	
	Rare	315 °C	1¼	1¼	1¼	1¼	7
Rare	Medium Rare	315 °C	2	2	2	2	8
Medium Rare	Medium	315 °C	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Medium	Well	288 °C	2½	2½	2½	2½	10
Well		288 °C	3	3	3	3	12

GRILLOWANIE NA PŁYCE ŻELIWNEJ

Grillowanie na płycie żeliwnej to rodzaj grillowania bezpośredniego, w którym między potrawą a źródłem ciepła znajduje się lita powierzchnia. Płaska strona zapewni równomierne rozprowadzanie ciepła, ograniczając powstawanie gorących punktów i gwarantując jednolite przyrządzanie potraw. To idealne rozwiązanie do przygotowywania dań, które mogłyby wpadać między pręty rusztu, takich jak naleśniki, jajka, bekon czy smash burgery. Druga strona płyty posiada żebrowanie, które umożliwia przypiekanie potraw, takich jak panini lub drobne, delikatne warzywa.



PRZYKŁADOWE USTAWIENIE POKRĘTEŁ PRZY GRILLOWANIU Z UŻYCIEM PALNIKÓW GAZOWYCH



USTAWIENIE POKRĘTEŁ PRZY UŻYCIU MODUŁU PELLETOWEGO

TECHNIKI GOTOWANIA

GRILLOWANIE NA ROŻNIE

Niektóre modele są wyposażone w tylny palnik przeznaczony do grillowania na rożnie.

Metoda grillowania na rożnie z wykorzystaniem tylnego palnika jest najlepszym rozwiązaniem do przygotowywania pieczeni i drobiu. Ponieważ źródło ciepła znajduje się za potrawą, nie występuje ryzyko zapłonów płomieni spowodowanych skapującym tłuszczem. Umieszczenie naczynia lub tacy ociekowej pod rożnem umożliwia zbieranie soków, które można wykorzystać do polewania potrawy lub przygotowania sosu.

Aby uruchomić tylny palnik, zapoznaj się z rozdziałem na (str. 12).

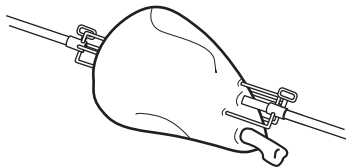
Przygotuj grill do pracy na rożnie, postępując zgodnie z instrukcjami dla wędzenia i pieczenia (str. 17).

Rożen może pomieścić do 7 kg mięsa, ograniczeniem jest prześwit potrzebny do swobodnego obrotu. Dla najlepszych rezultatów mięso powinno być umieszczone centralnie na pręcie, aby uniknąć braku wyważenia.

Ruszty do grillowania muszą być usunięte.

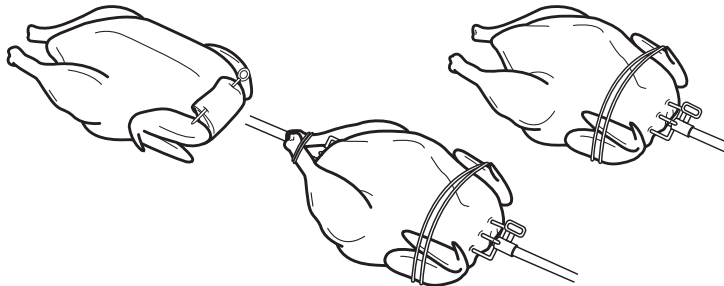
Przymocuj mięso mocno na rożnie przed umieszczeniem go w grillu. W przypadku drobiu mocno zwiąż skrzydła i nogi.

UŻYWANIE ROŻNA – NOGA JAGNIĘCA



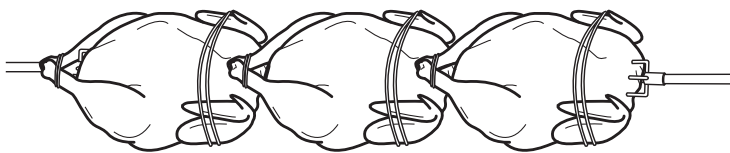
1. Usuń około 7–8 cm kości z węższego końca nogi.
2. Pozostaw mięso wokół kości, aby utworzyło klapę.
3. Nałóż widelec rożna na pręt.
4. Złóż klapę i przeprowadź pręt przez klapę i nogę.
5. Załóż drugi widelec i wbij widelce w oba końce nogi. Sprawdź wyważenie i dokręć śruby.

UŻYWANIE ROŻNA – DRÓB

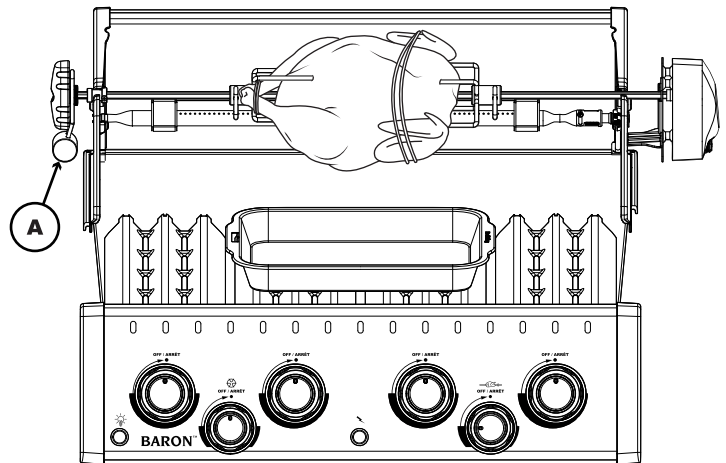


1. Ułóż mięso piersią w dół i naciągnij skórę szyi nad otworem.
2. Podwiń brzości skóry i przypnij do skóry na grzbiecie.
3. Owiń sznurkiem wokół szpikulca i zwiąż.
4. Odwróć piersią do góry, zwiąż lub przypnij skrzydła do tułowia.
5. Załóż widelec na pręt. Wprowadź pręt przez skórę szyi równoległe do kręgosłupa i wyprowadź tuż nad ogonem.
6. Załóż drugi widelec i wbij widelce w pierś i ogon. Sprawdź wyważenie i dokręć śruby.
7. Zwiąż ogon z prętem sznurkiem. Skrzyżuj nogi i przywiąż je do ogona.

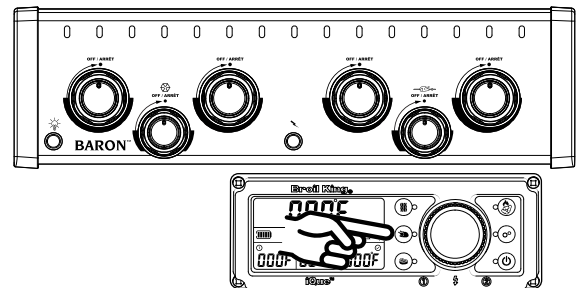
TRZY KURCZAKI NA ROŻNIE



1. Zwiąż lub przypnij skrzydła do korpusu.
2. Załóż widelec rożna na pręt. Umieść kurczaki na pręcie zgodnie z przedstawionym powyżej rysunkiem.
3. Owiń sznurek wokół ogonów i nóg; przywiąż do pręta.
4. Załóż drugi widelec na pręt i wbij widelce. Dokręć śruby.



PRZYKŁADOWE USTAWIENIE MOCY PALNIKA ROŻNA PRZY UŻYCIU PALNIKA GAZOWEGO



USTAWIENIE POKRĘTŁA PALNIKA ROŻNA PRZY UŻYCIU MODUŁU PELLETOWEGO

WYWAŻENIE ROŻNA

Lokalizacja przeciwwagi rożna została pokazana powyżej w punkcie (A).

1. Poluzuj uchwyt pręta, aby przeciwwaga mogła obracać się swobodnie.
2. Umieść pręt rożna w gniazdach grilla. Najcięższa część mięsa obróci się w dół.
3. Ustaw przeciwwagę na górze pręta, naprzeciwko najcięższej części mięsa.
4. Dokręć uchwyt pręta. Okresowo sprawdzaj, czy mięso obraca się płynnie podczas grillowania. W razie potrzeby wyreguluj przeciwwagę.

UWAGA: Używaj rękawic ochronnych podczas regulacji przeciwwagi.

KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE! Przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy wyłączyć i odłączyć grill od zasilania.

REGULARNA KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Na wewnętrznych powierzchniach pokrywy i szyby kominowego Roto-Draft™ może tworzyć się nagar tłuszczu. Gdy pellet spala się powoli, powstaje warstwa smoły i innych oparów organicznych, które w połączeniu z wilgocią tworzą nagar. Opary te skraplają się na chłodniejszych powierzchniach, w rezultacie czego na pokrywie i szybie gromadzi się osad. Po zapaleniu taki nagar może spowodować bardzo gorący ogień.

- Regularnie sprawdzaj grill i usuwaj wszelkie nagary. Im częściej używasz grilla, tym częściej powinien być on kontrolowany, konserwowany i czyszczony.
- Regularnie czyść sondę temperatury.
- Regularnie usuwaj popiół i zanieczyszczenia.
- Regularnie czyść i konserwuj ruszty oraz kratki.

CZYSZCZENIE SONDY TEMPERATURY

Sonda mierząca temperaturę wewnątrz grilla powinna być regularnie wycierana, aby usunąć nagar. Utrzymywanie czystej sondy zapewnia dokładne pomiary temperatury.

- Przy lekkim osadzie użyj łagodnego mydła i wody z miękką szmatką.
- Przy większym nagromadzeniu nagaru użyj wełny stalowej lub papieru ściernego o gradacji 2000.

CZYSZCZENIE WNEŹRZA

Gdy grill jest zimny, należy regularnie sprawdzać i opróżniać popielnik oraz strząsać popiół z palnika przy użyciu mechanizmu strząsania popiołu. Zanieczyszczenia z rusztów oraz z pozostałych elementów wewnętrznych grilla można usuwać za pomocą szczotki.

1. Wyłącz grill i odłącz go od zasilania. Poczekaj, aż całkowicie ostygnie.
2. Wyjmij ruszty do grillowania, ruszt węglowy i ceramiczną przegrodę.
3. Spójrz od góry, aby upewnić się, że nie pozostał popiół lotny, który nie spadł do popielnika. Zmieć wszelkie resztki z komory spalania do środka, aby spadły do popielnika.
4. Usuń popiół z palnika, poruszając uchwytem strząsacza popiołu w przód i w tył. Przesuń uchwyt w lewo do pozycji otwartej.
5. Chwyc uchwyt popielnika, unieś go, obróć w prawo i opuść, aby odczepić popielnik od śrub na pierścieniu.

USUWANIE POPIOŁU

Popiół należy umieszczać w metalowym pojemniku z dobrze dopasowaną pokrywą. Zamknięty pojemnik z popiołem powinien być ustawiony na niepalnej powierzchni lub na ziemi, z dala od wszystkich materiałów łatwopalnych, do czasu ostatecznego usunięcia. Popiół należy przechowywać w zamkniętym pojemniku, dopóki wszystkie żarzące się resztki całkowicie nie wystygną.

RUSZTY DO GRILLOWANIA

Ruszty żeliwne Broil King pokryte są powłoką porcelanową, która chroni powierzchnię i ogranicza przywieranie potraw. Regularne używanie i odpowiednia konserwacja poprawiają ich trwałość i wydajność.

Stalowe ruszty węglowe Broil King Heavy Rod zapewniają maksymalną wytrzymałość, dobrą retencję ciepła i wysoką wydajność grillowania.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty:

Przed pierwszym użyciem i po długim przechowywaniu:

- Umyj ruszty w łagodnym detergencie i wodzie, następnie spłucz i wytrzyj ręcznikiem papierowym.
- Bezpośrodkowo po myciu:
- Wysusz ruszty za pomocą ręcznika papierowego i zakonserwuj ruszty, smarując je olejem roślinnym tłoczonym na zimno o wysokiej temperaturze dymienia. Rozpal grill i utrzymaj średnio-niską temperaturę przez 30 minut.

Zalecane oleje o wysokiej temperaturze dymienia:

Olej z awokado	punkt dymienia	260 °C
Olej ryżowy	punkt dymienia	254 °C
Olej rzepakowy	punkt dymienia	204 °C

Przed i po każdym użyciu:

- Szczotkuj ruszty dobrej jakości szczotką stalową i lekko smaruj olejem o wysokiej temperaturze dymienia, aby kontynuować proces konserwacji.

Unikaj stosowania marynat i sosów na bazie cukru przed grillowaniem. Nakładaj je pod koniec grillowania.

Stosuj marynaty na bazie oleju, unikaj marynat wodnych.

Lekko smaruj jedzenie olejem przed grillowaniem.

Okresowo obracaj ruszty.

Upewnij się, że powierzchnia rusztów zawsze jest pokryta cienką warstwą oleju – to zapobiega rdzewieniu i poprawia właściwości nieprzywierające. Ruszty konserwuj gdy są ciepłe, aby olej mógł wnikać rozszerzone pory żeliwa.

Jeśli pojawi się rdza:

- Wypal ruszty w wysokiej temperaturze, wyszczotkuj je szczotką stalową i pokryj grubą warstwą oleju jadalnego i następnie ponownie wypal i już bez szczotkowania ponownie pokryj olejem jadalnym. W razie konieczności procedurę powtórz kilkukrotnie.

Podczas długich okresów nieużywania. Ruszty należy oczyścić, nasmarować olejem o wysokiej temperaturze dymienia i przechowywać w suchym miejscu. Można je także owinąć folią spożywczą.

Po okresie przechowywania:

- Wypal ruszty w średniej temperaturze, umyj, wytrzyj ręcznikiem papierowym i ponownie zakonserwuj olejem.

OSTRZEŻENIE!

Po czyszczeniu szczotką dokładnie sprawdź ruszty, aby upewnić się, że nie pozostały na nich złamane włosie szczotki.

WYPALANIE

Procedura wypalania to skuteczny sposób czyszczenia wnętrza grilla. Podczas wypalania resztki sosów, marynat i tłuszczu zostają spalone, co ułatwia dalsze czyszczenie.

Rozpal grill zgodnie z instrukcją rozpalania (str. 12) i ustaw temperaturę 220 °C na 30 minut.

TRUDNE WARUNKI

Trudne warunki, takie jak rejony nadmorskie lub okolice basenów i jacuzzi, mogą narażać grill na działanie wody słonej i chloru.

Aby zapobiec korozji powierzchni, elementy zewnętrzne grilla MUSZĄ być regularnie myte w łagodnym detergencie i wodzie. Spłucz czystą wodą i natychmiast osusz.

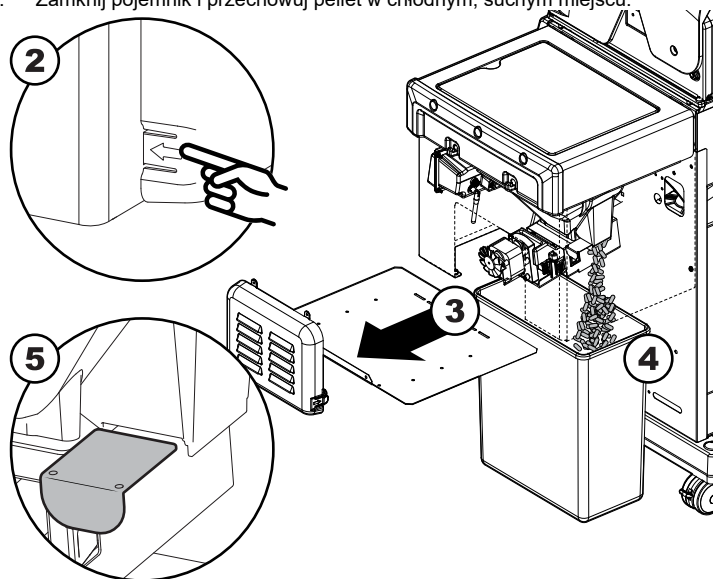
Na elementy stalowe, chromowane i malowane stosuj preparat do polerowania stali nierdzewnej Broil King (#62385), aby usunąć plamy po wodzie i przywrócić połysk metalu.

CZYSZCZENIE ZASOBNIKA PELLETU

Pellet należy zawsze przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Jeśli grill nie będzie używany przez dłuższy czas, należy opróżnić zasobnik pelletu.

Aby szybko usunąć pellet z zasobnika:

1. Wyłącz grill i odłącz go od źródła zasilania.
2. Umieść pojemnik pod zasobnikiem, aby zebrać wypadający pellet. Akcesorium (#66900) pasuje pod zasobnik i może pomieścić 9 kg pelletu.
3. Pociągnij płytę opróżniania zasobnika do GÓRY — pellet spadnie do podstawionego pojemnika.
4. Użyj uchwyty wielofunkcyjnego Broil King (#64075), aby przesunąć pellet w kierunku otworu.
5. Załóż ponownie płytę opróżniania zasobnika.
6. Zamknij pojemnik i przechowuj pellet w chłodnym, suchym miejscu.



KONSERWACJA

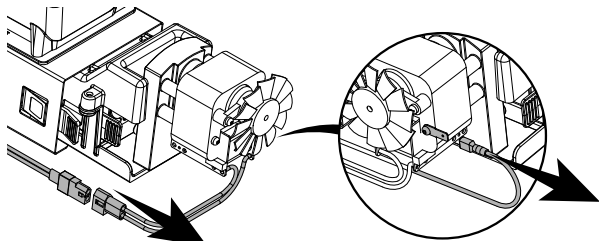
OSTRZEŻENIE! Przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy wyłączyć i odłączyć grill od zasilania.

KONTROLA I CZYSZCZENIE PODAJNIKA

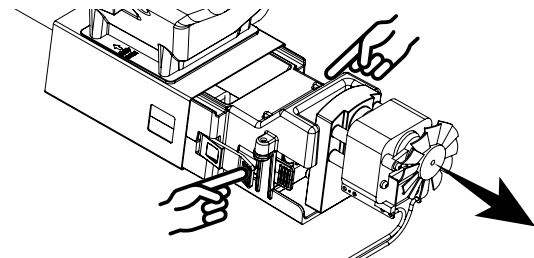
Wyjmij podajnik pelletu, aby sprawdzić elementy, usunąć pył pelletowy, który może gromadzić się w rurze podajnika w czasie, lub aby usunąć zator w podajniku.

UWAGA: Pył pelletowy może gromadzić się w rurze podajnika. Może to powodować nieregularne podawanie pelletu do palnika i pogorszenie jego pracy.

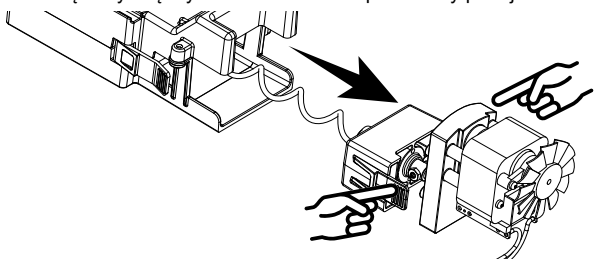
1. Wyłącz grill i odłącz go od źródła zasilania.
2. Usuń pellet z zasobnika, postępując zgodnie z krokami czyszczenia zasobnika pelletu.
3. Odłącz wiązkę przewodów silnika podajnika (czarny i biały) oraz przewód uziemiający (zielony).



4. Naciśnij zatrzaski po obu stronach zespołu rury podajnika i odsuń zespół rury podajnika od zasobnika.



5. Aby wyjąć zespół silnika podajnika, naciśnij zatrzaski po bokach. Wyciągnij silnik podajnika, delikatnie poruszając nim tam i z powrotem, aby poluzować pellet uwięziony między zasobnikiem a zespołem rury podajnika.



6. Usuń pellet, który spowodował zator. Prawdopodobnie jest wilgotny i może ponownie spowodować zacięcie.

ZEWNĘTRZNE ELEMENTY ALUMINIOWE

- Jeśli pojawiają się białe plamy utlenienia, umyj zewnętrzną część komory grilla roztworem łagodnego mydła i wody.
- Dokładnie spłucz powierzchnie, a następnie przetrzyj szmatką nasączoną olejem spożywczym, aby przywrócić połysk.
- Do naprawy zarysowań i otarć użyj dobrej jakości farby w sprayu odpornej na wysoką temperaturę 315 °C.
- Aby przywrócić połysk farby, nałóż cienką warstwę środka do polerowania stali nierdzewnej Broil King (#62385) na malowane elementy aluminiowe.

ELEMENTY ZE STALI NIERDZEWNEJ I EMALIOWANE

- Umyj wodą z mydłem.
- W przypadku trudnych plam użyj preparatu emulsji do czyszczenia Broil King (#62390) do usuwania plam lub śladów rdzy.
- Aby przywrócić połysk, nałóż cienką warstwę preparatu Broil King (#62385) i przetrzyj czystą suchą szmatką lub mikrofibrą.
- Oddziaływanie warunków atmosferycznych i wysokiej temperatury może powodować przebarwienia powłok ze stali nierdzewnej. Przebarwienia nie są uznawane za wadę produkcyjną.

ELEMENTY WYKONANE Z PLASTIKU

- Umyj wodą z mydłem.

PALNIKI

- Wyjmij palniki i sprawdź czy nie 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. Po wyjęciu palników, wciągnij deflektory, wyczyść je a następnie zeskrob pozostałości z dna piekarnika i wyciągnij je przy użyciu np. odkurzacza.
- W przypadku gdy urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, po wypaleniu urządzenia i wyczyszczeniu, pokryj palniki, listwę do palników, deflektory i aromatyzery olejem jadalnym.

WAŻ DO GAZU

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

TEST SZCZELNOŚCI

- Po podłączeniu nowej butli z gazem w urządzeniach na butlę z gazem, przeprowadź test szczelności. Instrukcja testu szczelności znajduje się w sekcji na stronie nr 5.

OKRESOWA KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Zaleca się wykonanie okresowej konserwacji przed dłuższymi okresami nieużywania lub przed przechowywaniem zimowym.

- Czyszczenie zasobnika pelletu.
- Czyszczenie popiołu.
- Kontrola i czyszczenie podajnika.
- Czyszczenie elementów zewnętrznych.
- Kontrola przewodu zasilającego i wentylatora.
- Konserwacja rusztów do grillowania i przechowywanie ich w suchym miejscu.
- Nasmarowanie kółek.

WENTYLATOR

Wentylator powietrza (pelletu) to wydajny, wentylator. Jest utrzymywany na miejscu przez płytkę sprężynową. Należy okresowo sprawdzać wlot, aby upewnić się, że nie jest zatkany. Można wyczyścić wentylator odkurzaczem lub użyć sprężonego powietrza do usunięcia nagromadzonego pyłu.

KÓŁKA

Oczyść kółka szczotką. Spryskaj niewielką ilością zewnętrznego silikonu w sprayu na oś kółka i mechanizm blokujący.

IDEALNIE DOPASOWANY POKROWIEC

Chroń swoją inwestycję, używając pokrowca premium Broil King (#68360). Okresowo zdejmuj pokrowiec z urządzenia, aby je przewietrzyć.

CZĘŚCI ZAMIENNE I SERWISOWE

Jeżeli pojawiają się problemy z reduktorem, wężem doprowadzającym gaz, palnikami lub regulatorem, nie naprawiaj tych elementów samodzielnie. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub importerem. 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.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEMY ZWIĄZANE Z PALNIKAMI GAZOWYMI		
PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	NAPRAWA
WYCZUWALNY ZAPACH GAZU	NATYCHMIAST ZAMKNIJ DOPŁYW GAZU. NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA, DOPÓKI NIESZCZELNOŚĆ NIE ZOSTANIE USZCZELNIONA.	
Wyciek nieuszczelnienie przy butli, regulatorze lub innym połączeniu.	1. Poluzowane połączenie regulatora. 2. Nieszczelność gazu w węży, regulatorze lub zaworach sterujących.	1. Dokręć połączenie i wykonaj „Test szczelności” (str. 7). 2. Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Płomienie pod panelem sterowania (cofnięcie płomienia)	1. Zablockowana zwężka Venturiego.	1. Wymij palnik i oczyść zwężkę Venturiego. Patrz „Zwężki Venturiego” (str. 8).
Migotanie płomienia palnika lub niska temperatura przy ustawieniu HIGH	1. Zdziałało zabezpieczenie nadmiernego przepływu gazu w połączeniu pomiędzy butlą a grillem.	1. Zamknij zawór butli, a następnie ustaw wszystkie palniki w pozycji OFF. Odłącz regulator od butli. Odczekaj dwie minuty. Ponownie podłącz regulator do butli. Powoli otwórz zawór butli. Odczekaj jedną minutę. Uruchom grill zgodnie z instrukcją „Uruchamianie” (str. 12).
Palnik nie uruchamia się	1. Brak gazu lub niepodłączone źródło gazu. 2. Problem z zapalarką. 3. Zdziałało zabezpieczenie nadmiernego przepływu EFV. 4. Regulator nie jest w pełni podłączony do zaworu butli. 5. Nieszczelność w instalacji powodująca zadziałanie zabezpieczenia nadmiernego przepływu. 6. Zablockowane zwężki Venturiego lub nieprawidłowe ustawienie palnika względem dyszy zaworu. 7. Zablockowana dysza lub dysze. 8. Skręcony wąż gazowy.	1. Wymień butlę z gazem na nową lub sprawdź połączenia z dopływem gazu. 2. Spróbuj uruchomić palnik ręcznie przy użyciu zapalarki. Patrz „Uruchamianie” (str. 12). Jeśli palnik uruchomi się prawidłowo, problem dotyczy zapalarki. Patrz „Zapalarka nie działa” poniżej. 3. Postępuj zgodnie z rozwiązaniem opisanym w sekcji „Migotanie płomienia lub niska temperatura przy ustawieniu HIGH” powyżej. 4. Dokręć ręczne pokrętko regulatora. 5. Wykonaj test szczelności połączeń w celu zidentyfikowania luźnego połączenia. Dokręć połączenie. Wykonaj test szczelności całego układu. 6. Wymij palnik, oczyść zwężki Venturiego i ponownie ustaw ją poprawnie względem dyszy zaworu. W razie potrzeby patrz „Zwężki Venturiego” (str. 8). 7. Wymij palnik i oczyść dyszę lub dysze za pomocą szpilki lub cienkiego drutu. Nie rozwiercaj dysz. 8. Wprostuj wąż. Upewnij się, że nie styka się z dolną częścią piekarnika.
Zapalarka nie działa	1. Rozładowana bateria zapalarki. 2. Przewód lub przewody zapalarki nie są podłączone. 3. Iskrownik jest nieprawidłowo ustawiona względem palnika. 4. Uszkodzenie zapalarki.	1. Wymień baterię. 2. Upewnij się, że wszystkie przewody elektrod palnika głównego i palnika bocznego są prawidłowo podłączone. 3. Ustaw ponownie iskrownik i usuń wszelkie zanieczyszczenia z jej otoczenia. 4. Zastosuj procedurę „Uruchamianie zapalarką” (str. 12).
Spadek temperatury w grillu, „odgłos trzaskania”.	1. Zablockowana zwężka Venturiego. 2. Nagromadzenie zanieczyszczeń na aromatyzatorach Flav-R-Wave™.	1. Wymij palnik i oczyść zwężki Venturiego. W razie potrzeby patrz „Zwężki Venturiego” (str. 8). 2. Zeskrob zanieczyszczenia z aromatyzatorów Flav-R-Wave™ i odkurz.
Miejscowy wzrost temperatury na ruszcie.	1. Zablockowane złączki Venturiego. 2. Nagromadzenie zanieczyszczeń na aromatyzatorach Flav-R-Wave™. 3. Uszkodzony palnik.	1. Wymontuj palnik, wyczyść złączki Venturiego (str. 8). 2. Wyczyść aromatyzery Flav-R-Wave™. 3. Wymień palnik.
Powstawanie niekontrolowanych płomieni lub pożary tłuszczu.	1. Nadmierne nagromadzenie tłuszczu na aromatyzatorach Flav-R-Wave™ lub w piekarniku. 2. Zbyt wysoka temperatura.	1. Wypal i dokładnie oczyść aromatyzery oraz wnętrze piekarnika, a następnie odkurz pozostałości. 2. Ustaw pokrętki palników na niższy poziom.
Buczenie regulatora lub reduktora gazu.	1. Zawór butli został otwarty zbyt szybko.	1. Zamknij a następnie otwieraj zawór butli powoli.
Żółty płomień palnika.	1. Niewielka ilość żółtego płomienia jest normalna. Jeśli jest go zbyt dużo, zwężka Venturiego może być zablockowana. 2. Zablockowane otwory palnika.	1. Wymij palniki i oczyść zwężki Venturiego. W razie potrzeby patrz „Zwężki Venturiego” (str. 8). 2. Wymij palniki i oczyść je miękką szczotką z włosiem lub zestawem do czyszczenia palników (#64310).
Pokrywa w środku wydaje się łuszczyć.	1. Jest to osad tłuszczu. Wewnętrzna strona pokrywy nie jest pokryta farbą.	1. Wyczyść za pomocą szczotki z włosiem ze stali szlachetnej lub drewnianego skrobaka.
Ruszty rdzewieją.	1. Brak konserwacji.	1. Zobacz instrukcję konserwacji (str.20).
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		

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

POTENCJALNE PROBLEMY ZWIĄZANE Z SYSTEMEM PELLETOWYM		
PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	NAPRAWA
Dlaczego moje urządzenie nie wytwarza dużo dymu?	1. Temperatura określa ilość wytwarzanego dymu. Im wyższa temperatura grillowania, tym mniej dymu powstaje.	1. Użyj ustawienia SMOKE na sterowniku, aby ustawić temperaturę docelową na 107 °C (225 °F). Patrz Obsługa (str. 14).
Dlaczego dym wydobywa się z zasobnika pelletu lub spod popielnika?	1. Podczas rozruchu powietrze i dym mogą uchodzić wokół zasobnika lub popielnika. Gdy ogień się rozgrzeje, tworzy się prąd konwekcyjny i powietrze z dymem przechodzi przez komin Roto-Draft™. 2. Bardzo niski poziom pelletu w zasobniku. 3. Nagromadzenie popiołu w palniku.	1. Postępuj zgodnie z instrukcjami rozpalania (str. 13) i poczekaj, aż dym stanie się przejrzysty. Otwórz szyber kominowy Roto-Draft™ w 100% przy zamkniętej pokrywie. 2. Dosyp pellet do zasobnika. Patrz Obsługa (str. 14). 3. Usuń popiół. Patrz Konserwacja (str. 20).
Dlaczego mój grill na pellet wyłącza się niespodziewanie?	1. Przeciążenie sieci. 2. Przedłużacz nie jest odpowiednio dobrany. 3. Awaria sondy temperatury w komorze grillowej. 4. Funkcje bezpieczeństwa zaprojektowane w celu ochrony grilla automatycznie go wyłączą, jeśli: A. Temperatura nie osiągnie 82 °C (180 °F) B. Skończy się pellet i temperatura spadnie poniżej 82 °C (180 °F) na 30 minut lub dłużej, 5. w palniku nagromadzi się niespalony pellet i popiół lotny, co spowoduje zwarcie grzałki 6. w rurze podajnika nagromadzi się pył pelletowy, powodując niewłaściwe podawanie pelletu, 7. nastąpi awaria grzałki (Hot Rod). Wewnętrzne elementy grzałki zużywają się z czasem, co może powodować zwarcie.	1. Upewnij się, że grill jest podłączony do oddzielnego obwodu elektrycznego, bez innych dużych urządzeń. 2. Upewnij się, że przedłużacz ma parametry wskazane wcześniej. 3. Wyczyść sondę komory grillowej (str. 20). Wymień sondę, jeśli konserwacja nie przyniesie efektu. 4. Odlącz grill od zasilania przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych. A. Sprawdź, czy pellet w zasobniku jest suchy i skontroluj rurę podajnika pod kątem zatorów. Konserwacja (str. 20). B. Usuń pył pelletowy z zasobnika i wsyp pellet. Obsługa (str. 14). Skontroluj rurę podajnika pod kątem zatorów. Konserwacja (str. 20). 5. Czyszczenie popiołu. Konserwacja (str. 20). 6. Wymij rurę podajnika i usuń pył. Konserwacja (str. 20). 7. Wymień grzałkę.
Dlaczego wentylator nie działa?	1. Poluzowane złącza. 2. Wentylator jest zablokowany.	1. Wyłącz grill i odłącz od zasilania. Zdejmij panel dostępowy z boku zasobnika pelletu i sprawdź połączenia przewodów. 2. Sprawdź wentylator i usuń wszelkie zanieczyszczenia.
Główny wyświetlacz temperatury na sterowniku szybko się zmienia, pokazując duże wahania temperatury.	1. Bardzo niski poziom pelletu. 2. Nagromadzenie nagaru na głównej sondzie temperatury zakłóca pracę czujnika. 3. Nagromadzenie pyłu pelletowego w rurze podajnika powoduje niewłaściwe podawanie pelletu.	1. Dosyp pellet do zasobnika. Obsługa (str. 14). 2. Usuń nagar z sondy temperatury. Konserwacja (str. 20). 3. Wymij rurę podajnika i usuń pył. Konserwacja (str. 20).
Aktywował się czujnik niskiego poziomu pelletu.	1. Niski poziom pelletu. Czujnik uruchomi się, gdy w zbiorniku na pellet pozostanie ok. 1,0 kg pelletu.	1. Dosyp pellet do zasobnika. Obsługa (str. 14).
Czujnik niskiego poziomu pelletu nie aktywuje się, gdy pellet spadnie poniżej poziomu czujnika.	1. Czujnik może być pokryty pyłem pelletowym lub innymi zanieczyszczeniami.	1. Wyczyść czujnik suchą, miękką szczotką z włosiem.
Sonda główna temperatury nie działa.  (Wyświetlane na sterowniku)	1. Przewód sondy jest poluzowany lub niepodłączony do gniazda 3,5 mm. 2. Nagromadzenie nagaru na głównej sondzie temperatury zakłóca pracę czujnika. 3. Awaria sondy.	1. Sprawdź, czy przewód sondy jest podłączony do gniazda 3,5 mm z tyłu zasobnika pelletu. 2. Usuń nagar z sondy temperatury. Konserwacja (str. 19). 3. Wymień główną sondę temperatury.
30 minut nagrzewania i temperatura nie przekracza 82 °C (180 °F).  (Wyświetlane na sterowniku)	1. „ZIMNY START” – gdy temperatura otoczenia spada poniżej 0 °C (32 °F), podniesienie temperatury komory grillowej powyżej 82 °C (180 °F) może zająć więcej niż 30 minut. 2. Niski poziom pelletu w zasobniku. 3. Nagromadzenie popiołu w palniku. 4. Nagromadzenie pyłu pelletowego w rurze podajnika powoduje niewłaściwe podawanie pelletu. 5. Awaria grzałki. Wewnętrzne elementy grzałki nagrzewają się i z czasem zużywają.	1. Zrestartuj grill, naciskając raz przycisk zasilania, aby go wyłączyć, i raz, aby włączyć. Naciśnij przycisk PELLETT MODE, aby uruchomić program rozgrzewania. 2. Dosyp pellet do zasobnika. Obsługa (str. 14). 3. Czyszczenie popiołu. Konserwacja (str. 20). 4. Wymij rurę podajnika i usuń pył. Konserwacja (str. 20). 5. Wymień grzałkę.
PROBLEMY ZWIĄZANE Z APLIKACJĄ iQue™		
Zapomniałeś hasła	1. Jeśli zapomniałeś hasła do swojego konta iQue™.	1. Naciśnij przycisk „Forgot Password?”. Wpisz adres e-mail powiązany z kontem i sprawdź skrzynkę odbiorczą w poszukiwaniu kodu potwierdzającego od: broilkingapp@omcbbq.com.
Problem z połączeniem z iQue™ podczas początkowej konfiguracji.	1. Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. 2. Urządzenie mobilne znajduje się poza zasięgiem grilla. 3. Nie można znaleźć sieci Wi-Fi.	1. Podłącz przewód zasilający do urządzenia. Podłącz do działającego gniazdka. 2. Podczas początkowego łączenia musisz znajdować się w zasięgu Bluetooth – 10 m. 3. iQue™ może wykrywać tylko sieci Wi-Fi 2,4 GHz. Upewnij się, że router nadaje taką sieć.
Sprawdzanie wersji oprogramowania układowego (Firmware).	1. Jeśli musisz sprawdzić wersję oprogramowania układowego grilla.	1. Naciśnij jednocześnie przyciski GRILL i ROAST na 3 sekundy. Numer wersji oprogramowania wyświetli się na głównym wyświetlaczu temperatury.
Jeśli rozwiązywanie problemów nie pomoże w przypadku któregośkolwiek z powyższych lub innych problemów, odwiedź stronę www.broilking.pl , aby uzyskać więcej informacji, w tym filmy instruktażowe i porady, lub zadzwoń do działu obsługi klienta pod numer 16 623 61 72.		

GWARANCJA

Grille Broil King z serii iQue™ są projektowane i produkowane w Ameryce Północnej z użyciem najwyższej jakości materiałów, komponentów i procesów, aby zapewnić doskonałe wrażenia z grillowania na świeżym powietrzu.

OKRESY GWARANCYJNE	BARON	CROWN
Elementy pokrywy ze stali szlachetnej lub stali pokrytej emalią porcelanową	25 Lat	25 Lat
Piekarnik z odlewu aluminium/elementy	25 Lat	25 Lat
Rusztzy ze stali szlachetnej	15 Lat	-
Rusztzy żeliwne	-	2 Lat
Aromatyzery FLAV-R-WAVE™ i inne systemy odparowujące	15 Lat	3 Lat
Palniki DUAL-TUBE™	15 Lat	10 Lat
Palnik kuchenki bocznej	15 Lat	2 Lat
Palnik różna	15 Lat	10 Lat
Palnik na podczerwień (bez siatki #18670)	15 Lat	5 Lat
Elementy ze stali szlachetnej	15 Lat	5 Lat
Pozostałe elementy oraz farba	15 Lat	2 Lat
Kontroler iQue™ / elektronika / oświetlenie	2 Lat	2 Lat

Onward Manufacturing Company Limited i importer Agrimpex Grilluj i Gotuj Spółka Komandytowa Piotrow zobowiązują się wobec pierwotnego nabywcy grilla Broil King, że jest on wolny od wad materiałowych i produkcyjnych przez okres określony w powyższej tabeli gwarancyjnej, liczony od daty zakupu, pod warunkiem prawidłowego montażu i użytkowania zgodnie z dołączoną instrukcją obsługi. Normalne zużycie eksploatacyjne nie jest objęte gwarancją. Producent zobowiązuje się w ramach niniejszej dobrowolnej gwarancji do naprawy lub wymiany wadliwej części, z uwzględnieniem ograniczeń i wyłączeń wymienionych poniżej. Gwarancja obowiązuje dla produktu zainstalowanego zgodnie z instrukcją montażu dołączoną do produktu oraz wszystkimi lokalnymi i krajowymi przepisami budowlanymi i przeciwpożarowymi. Produkt musi być odpowiednio czyszczony i konserwowany zgodnie z instrukcją obsługi oraz nie może być używany w zastosowaniach komercyjnych, aby gwarancja była ważna.

Gwarancja nie obejmuje: uszkodzeń spowodowanych przegrzewaniem, wydmuchami wynikającymi z warunków środowiskowych (np. silny wiatr, niewystarczająca wentylacja), zadrapań, wgnieceń, korozji, pogorszenia wykończenia materiałów, przebarwień spowodowanych przez ciepło, środki czyszczące o działaniu ściernym lub chemicznym, promieniowanie UV, ani uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, wypadkami, gradem, pożarami tłuszczu, aktami wandalizmu, brakiem czyszczenia i konserwacji, działaniem trudnych warunków środowiskowych (np. sól lub chlor), przeróbkami, nadużyciem, zaniedbaniem lub częściami zamontowanymi od innych producentów.

Jeśli mieszkasz w rejonie nadmorskim lub Twój grill znajduje się w pobliżu basenu czy jacuzzi, konserwacja musi obejmować regularne mycie i splukiwanie powierzchni zewnętrznych zgodnie z instrukcją obsługi, aby zapobiec korozji powierzchniowej.

W przypadku, gdy części ulegną degradacji do stopnia uniemożliwiającego użytkowanie w okresie objętym gwarancją, dostarczona zostanie część zamienna.

Wymiana komponentów jest zobowiązaniem producenta wynikającym z gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za koszty lub wydatki związane z ponownym montażem części, jak również za odpowiedzialność z tytułu szkód ubocznych, pośrednich czy wtórnych oraz za koszty transportu i obsługi.

Użycie lub instalacja części innych niż oryginalne części Broil King spowoduje unieważnienie niniejszej gwarancji, a wszelkie szkody wynikające z tego faktu nie są nią objęte.

Gwarancja dotyczy wyłącznie pierwotnego nabywcy wskazanego w rejestracji gwarancyjnej i ma zastosowanie tylko do produktów sprzedanych w sprzedaży detalicznej oraz używanych wyłącznie przez nabywcę w kraju zakupu.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Do wymiany należy zawsze używać wyłącznie oryginalnych części Broil King. Użycie innych części automatycznie unieważnia gwarancję.

RUSZTY ŻELIWNE

Żywotność palników zależy niemal całkowicie od prawidłowego użytkowania, czyszczenia i konserwacji. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z nieprawidłowego użytkowania lub braku właściwej konserwacji. Szczegółowe instrukcje dotyczące prawidłowej konserwacji palników znajdują się na (str. 20).

RUSZTY ŻELIWNE

Wszystkie żeliwne rusztzy Broil King są pokryte trwałą powłoką porcelanową, która ułatwia czyszczenie i ogranicza przywieranie jedzenia. Porcelana jest w istocie powłoką szklaną. W przypadku niewłaściwego obchodzenia się z rusztami mogą wystąpić odpryski. Nie wpływa to jednak na ich działanie ani wydajność. Rusztzy nie są objęte gwarancją w przypadku odprysków lub korozji spowodowanej niewłaściwym użytkowaniem. Patrz „Konserwacja” (str. 20), aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej pielęgnacji i czyszczenia rusztów.

TRANSPORT

Darmowa wysyłka części w ramach gwarancji obowiązuje przez cały okres gwarancyjny, liczony od daty zakupu.

REJESTRACJA GRILLA

Warunkiem udzielenia przedłużonej 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 (paragon, faktura) na terenie Polski. W przypadku skorzystania „z prawa do bycia zapomnianym” wg RODO lub usunięcia rejestracji produktu następuje rezygnacja z przedłużonej gwarancji.

ZGŁASZANIE REKLAMACJI

W celu złożenia reklamacji, wypełnij formularz na stronie www.broilking.pl/reklamacja podając kompletne dane oraz numer modelu i numer seryjny urządzenia.

Gwarancja producenta nie uwzględnia jakichkolwiek zobowiązań niewymienionych w karcie gwarancyjnej, dołączonej do produktu.

Informacja o naprawach pozagwarancyjnych i sprzedaży części w Autoryzowanych Serwisach Broil King dostępna jest na stronie www.broilking.pl/serwis

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

www.broilking.pl
