

iQue™ UŽIVATELSKÝ MANUÁL

PRO POUŽITÍ S PROPAN/BUTANOVÝM PLYNEM

KATEGORIE I3P(37)

KATEGORIE I3B/P(30)

KATEGORIE I3B/P(37)

KATEGORIE I3P(50)

OBSAH

BEZPEČNOST	2
PLYNOVÁ LÁHEV	3
REGULÁTOR / PLYNOVÁ HADICE	4
VÝMĚNA PLYNOVÉ LÁHVE	5
KONTROLA TĚSNOSTI	6
VENTURIHO TRUBICE	7
SEZNAMENÍ S iQue™	8
iQue™ OVLÁDACÍM MODULEM	9
iQue™ ZAČÍNÁME	10
iQue™ NASTAVENÍ TEPLoty	11
iQue™ TECHNIKY	12
iQue™ APP	15
ZAPALOVÁNÍ	16
PROVOZ	17
ÚDRŽBA	18
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	19
ZÁRUKA	21

**ČTĚTE PEČLIVĚ VŠECHNY INSTRUKCE PŘED POUŽITÍM VAŠEHO PLYNOVÉHO GRILU
ZACHOVEJTE TYTO INSTRUKCE I PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.**

CZ

20094-50CZ-SK Rev A 01/24

BEZPEČNOST

- Toto zařízení je navrženo v souladu se standardy CE.
- Používejte pouze ve venkovních prostorách.
- Před použitím zařízení si přečtěte všechny instrukce.
- Varování: přístupné části mohou být horké. Dbejte, aby děti byly mimo dosah.
- Postupujte opatrně při manipulaci nebo transportu zařízení. Kovové hrany mohou být nebezpečné. Při zvedání nebo manipulaci používejte vhodné rukavice.
- Po ukončení provozu vždy uzavřete přívod plynu.
- Při manipulaci s horkými částmi používejte ochranné rukavice.
- Seřízení přívodu vzduchu u hlavních hořáků, zadního hořáku a postranního hořáku bylo provedeno ve výrobním závodě a zapečetěno a nesmí se nastavovat.
- Jakákoliv úprava zařízení může být nebezpečná.
- V případě jakékoliv netěsnosti uzavřete přívod plynu.
- Dbejte, aby přívodní elektrický kabel byl mimo dosah horkých částí a vody.

VAROVÁNÍ:

- Vždy ponechte alespoň 50% grilovací plochy grilu nezakrytou plným materiálem jako jsou litinové desky atd. Zakrytí většiny grilovací plochy plným materiálem by vedlo k přetopení grilu a mohlo by dojít k jeho poškození nebo nehodě!
- Gril pravidelně čistěte, aby nedošlo k nahromadění tuku v dolní části grilovacího boxu. Tento tuk může být nebezpečný při jeho vzplanutí a způsobit poškození grilu nebo požár.

KDYŽ UCÍTÍTE PLYN:

1. Uzavřete přívod plynu na tlakové plynové láhvi.
2. Uhasťte jakýkoli otevřený plamen.
3. Otevřete víko.
4. Pokud zápach přetrvává, okamžitě kontaktujte dodavatele plynu.

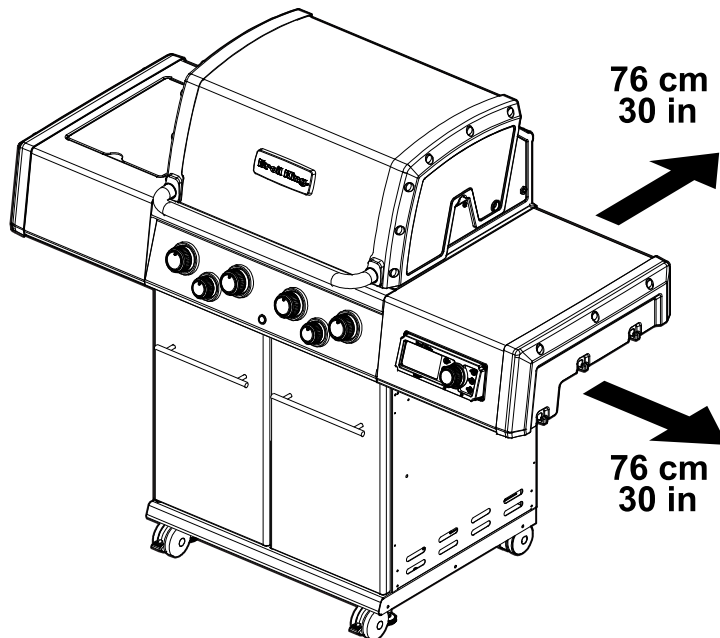
UMÍSTĚNÍ

Dodržujte minimální vzdálenost 76 cm od všech hořlavých konstrukcí.

Neumísťujte zařízení pod nechráněný hořlavý strop nebo kryt.

Dbejte, aby v prostoru kolem tohoto zařízení nebyly žádné hořlavé materiály, benzin a jiné hořlavé kapaliny, ani hořlavé páry.

Neblokujte přívod spalovacího vzduchu ani vzduchu pro větrání.



SPECIFIKACE MODEL

Model	Celkový Příkon (kw)	Spotřeba Paliva (g/h)	Průměr Trysky Hlavních Hořáků (mm)	Rozměr Trysky Bočního Hořáku (mm)	Rozměr Trysky Zadního Hořáku (mm)
6842-83	22.0	1600	1.04	0.91	1.09
6842-86	22.0	1600	1.45	1.32	1.60
6872-83	22.0	1600	1.04	0.91	1.09
6872-86	22.0	1600	1.45	1.32	1.60
6852-83	23.4	1701	0.99	0.91	1.09
6852-86	23.4	1701	1.35	1.32	1.60
6882-83	23.4	1701	0.99	0.91	1.09
6882-86	23.4	1701	1.35	1.32	1.60
6955-83	23.4	1701	0.99	0.91	1.09
6955-86	23.4	1701	1.35	1.32	1.60
6985-83	23.4	1701	0.99	0.91	1.09
6985-86	23.4	1701	1.35	1.32	1.60
6892-83	24.9	1811	0.91	0.91	1.09
6892-86	24.9	1811	1.32	1.32	1.60
6965-83	24.9	1811	0.91	0.91	1.09
6965-86	24.9	1811	1.32	1.32	1.60
6995-83	24.9	1811	0.91	0.91	1.09
6995-86	24.9	1811	1.32	1.32	1.60

BEZPEČNOST

POKYNY PRO ELEKTRICKOU ČÁST

VAROVÁNÍ! Nedodržení těchto pokynů může vést k poškození majetku, zranění nebo smrti!

- Nebezpečí! Ponoření kabelů nebo zástrček do vody nebo jiných kapalin může způsobit úraz elektrickým proudem!
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když zařízení nepoužíváte a také před čištěním nebo prováděním údržby. Před přidáním nebo odebráním součástí nechte vychladnout.
- Zařízení nepoužívejte, pokud je kabel, zástrčka nebo jakákoli součást poškozena nebo jakýmkoli způsobem nefunkční. Pro opravu kontaktujte prodejce.
- Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo v kontaktu s horkými povrchy.
- Tento venkovní plynový spotřebič nepoužívejte k jinému než určenému účelu.
- Před připojením k elektrické zásuvce nejprve připojte zástrčku ke spotřebiči.
- S tímto venkovním varným zařízením používejte pouze obvody chráněné proudovým chráničem RCD (Residual Current Device).
- V případě, použití prodlužovacího kabelu tento nesmí být delší než 15m. Kabel musí být vybaven uzemňovacím kolíkem a certifikován pro venkovní použití s odolností minimálně IP44 a CE certifikací.

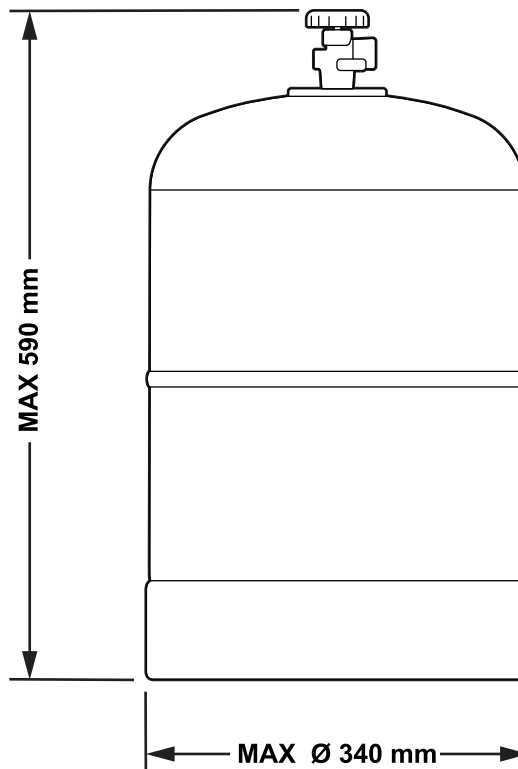
PLYNOVÁ LÁHEV

Mohou být používány láhve do velikosti náplně 10 kg včetně. Nepoužívejte láhve s náplní větší než 10 kg.

S láhví zacházejte vždy opatrně. Nikdy neskladujte láhev na jejím boku, protože by mohl být poškozen ventil způsobena jeho netěsnost, což představuje vážné nebezpečí. Láhev vždy používejte v poloze na stojato. V poloze vodorovně by mohlo kapalné palivo vniknout do přívodního potrubí a způsobit poškození.

Láhev vždy ukládejte na dobře přístupném místě, které umožní výměnu láhve a její rychlé uzavření v případě nebezpečí.

Nikdy láhev nevystavujte teplu. Tlak uvnitř láhve by mohl překročit bezpečnou hranici tlaku, na kterou je navržena.



SKLADOVÁNÍ

Nikdy neskladujte PB láhve uvnitř, v krytu, ve sklepích, v blízkosti otevřených vstupů do kanalizace, v suterénu nebo v prostorách pod úrovní terénu. Propan/Butan je těžší než vzduch. V případě netěsnosti a úniku plynu se plyn shromáždí dole a stane se nebezpečným v případě jiskření nebo v přítomnosti plamene. Náhradní láhve skladujte venku na dobře větraném místě.

PROVÁDĚNÍ SERVISU

Toto plynové zařízení nesmí být nijak upravováno ani do něj zasahováno. Jakékoliv nastavení nebo servis musí být prováděno kvalifikovaným pracovníkem s oprávněním. Je doporučována pravidelná údržba. Viz manuál pro údržbu.

HADICE A REGULÁTOR

REGULÁTOR

Toto zařízení musí být vybaveno regulátorem tlaku vyhovujícím regionálním/národním předpisům a normám jmenovitým výstupním tlakem:

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

Nikdy nepoužívejte neregulovaný přívod plynu.

PB PLYNOVÁ HADICE

Toto zařízení musí být vybaveno plynovou hadicí vyhovující místním/národním standardům a normám.

Plynová hadice spojující zařízení a plynovou bombu by měla být delší než 600 mm (ne delší než 1 m).

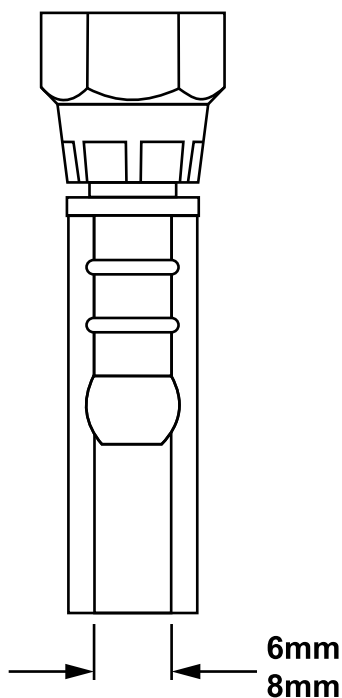
Umístěte hadici mimo horké povrchy, včetně dna grilu.

Ujistěte se, že se hadice nekrouť.

Kontrolujte hadici při výměně láhve nebo jednou ročně.

Je-li hadice popraskaná, pořezaná, odřená nebo jinak poškozená zařízení, nesmí být zařízení provozováno.

Plynová hadice musí být vyměněna, je-li poškozena a když to vyžaduje příslušný předpis. Pro výměnu se obraťte na Vašeho prodejce.



SPECIFIKACE PLYN

PRO POUŽITÍ V	KATEGORIE	PROVOZNÍ TLAK BUTAN	PROVOZNÍ TLAK PROPAN	PROVOZNÍ TLAK ZEMNÍHO PLYNU
CZ	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar	
SK	I _{3B} /P(30)	30 mbar	30 mbar	
CZ	I _{2H} (20)			20 mbar
SK	I _{2H} (20)			20 mbar

VÝMĚNA PLYNOVÉ LÁHVE

Toto zařízení lze použít s propan/butanem při pracovním tlaku 30 mbar.

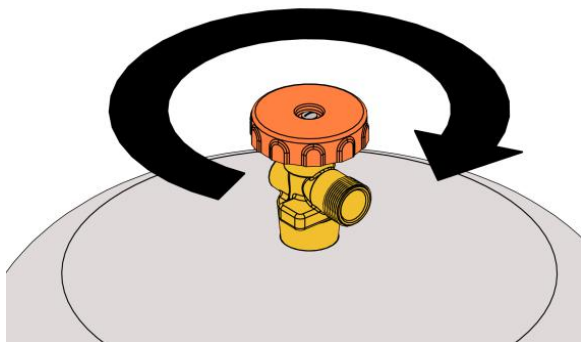
NIKDY nepoužívejte neregulované dodávky plynu nebo regulator pro jiný tlak.

VAROVÁNÍ: Výměna láhve musí být provedena v prostředí mimo dosah ohně

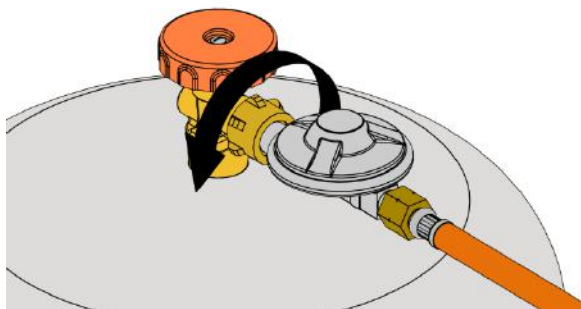
PB láhve mají různé typy připojení. Pokud se používá při připojení s těsněním, zkontrolujte jej, zda je přítomno a není poškozeno. Některá napojení se mohou dotahovat ručně, některé vyžadují klíč na dotažení. Vždy používejte správnou velikost klíče a zcela utáhněte (levý závit).

PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ LÁHVE

1. Zkontrolujte, zda je ventil láhve uzavřený otočením ve směru hodinových ručiček. Odstraňte ochrannou zátku a nechte si ji na později.



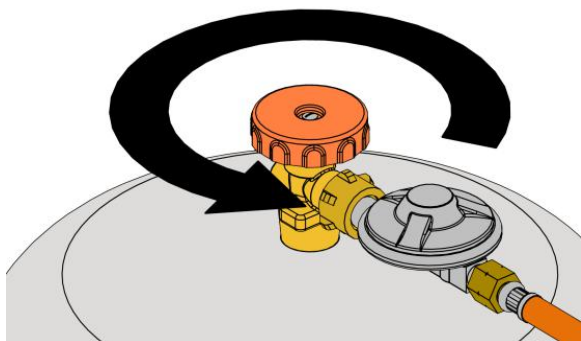
2. Před připojením láhve zkontrolujte, zda není připojení poškozeno. Namontujte spojovací matici (levý závit) na láhev.
 - a. **Spojovací matice s klíčem** – pomocí správného klíče dostatečně dotáhněte spojovací matici
 - b. **Ruční připojení matice** – Použitím přiměřeného tlaku ruky utáhněte spojovací matici co nejpevněji. Nepoužívejte klíč.



Po montáži je možné, aby byl regulátor v jiné než horizontální pozici, pozice regulátoru není důležitá.

NEZDVOJUJTE REGULÁTORY.

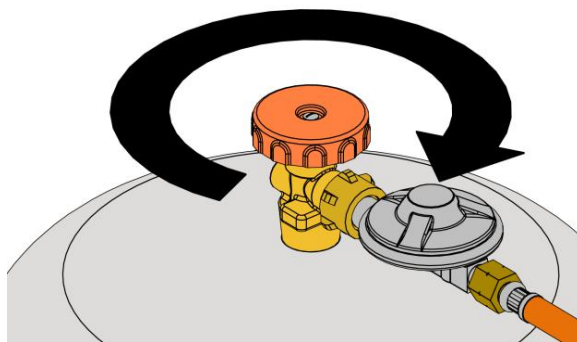
3. Pokud chcete pustit přívod plynu, otočte ventil proti směru hodinových ručiček.



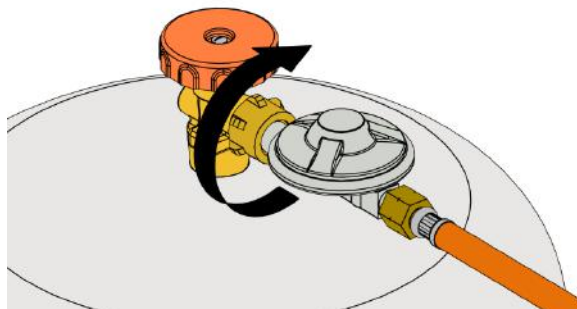
Před uvedením grilu do provozu proveďte vždy test těsnosti.

ODPOJENÍ PLYNOVÉ LÁHVE

1. Zavřete ventil plynové láhve (ve směru hodinových ručiček). Zkontrolujte, že oheň na hořácích zhasnul.



2. Odstraňte spojovací matici regulátoru (levý závit) klíčem nebo ručně. Zastrčte ochrannou zátku do výstupního otvoru ventilu. Umístěte prázdnou láhev na bezpečné místo.



KONTROLA TĚSNOSTI

Veškeré spoje zhotovené ve výrobním závodě byly pečlivě testovány na únik plynu. Avšak dopravou a manipulací mohou být některé spoje uvolněné.

PREVENTIVNÍ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ:

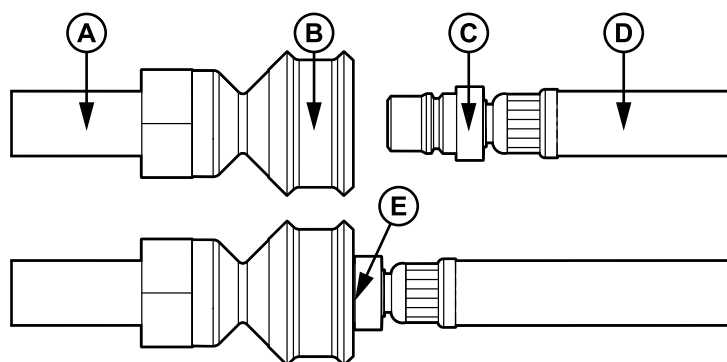
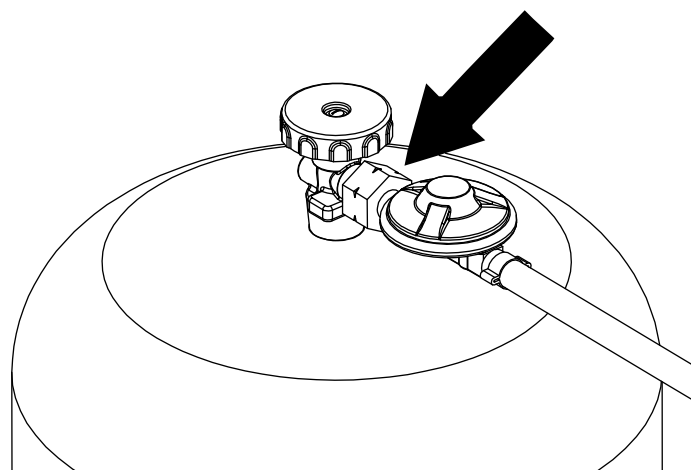
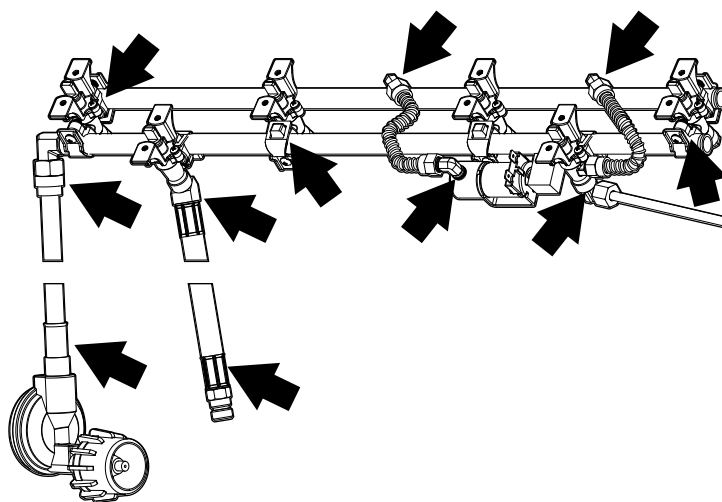
- Testujte těsnost všech spojů a připojení před použitím Vašeho grilu
- Testujte těsnost pokaždé, když rozpojíte a znovu spojíte jakékoliv připojení, alespoň však jednou ročně nebo po každém období, kdy gril nepoužíváte
- Při testování nekuřte
- Netestujte nikdy pomocí hořící zápalky nebo otevřeného plamene
- Test provádějte venku

ZKOUŠKA TĚSNOSTI:

1. Připravte mýdlový roztok z jednoho dílu vody a jednoho dílu mýdla - pracího prostředku.
2. Uhasťte jakýkoliv otevřený oheň nebo cigarety v prostoru.
3. Ujistěte se, že plynové ventily grilu jsou zavřeny „OFF.“
4. Ujistěte se, že ventil na láhvi nebo plynový ventil na přívodu plynu je v poloze zavřeno „OFF“.
5. Na plné plynové láhvi pomalu otevírejte ventil (nebo plynový ventil na přívodu plynu).
6. Potřete mýdlovým roztokem každé spojení
7. Netěsnost je identifikována proudem bublinek v prostoru netěsnosti.
8. Pokud je nalezena netěsnost, zavřete ventil na plynové láhvi nebo ventil na přívodu plynu, utáhněte spoj a test opakujte.
9. Pokud netěsnost přetrvává kontaktujte Vašeho prodejce a vyžádejte si asistenci. Nepokoušejte se provozovat zařízení s netěsnostmi.

JE-LI VÁŠ PLYNOVÝ GRIL VYBAVEN POSTRANNÍM HOŘÁKEM NEBO ZADNÍM HOŘÁKEM:

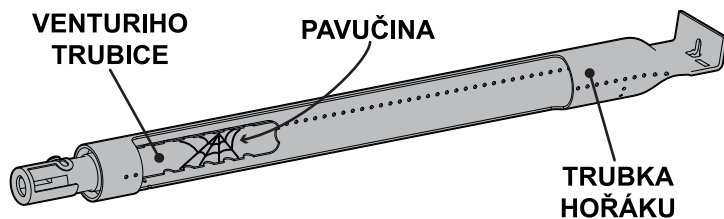
1. Proved'te kroky 1 – 5 jak uvedeno nahoře
2. Položte koneček prstu přes otvor ústí na konci hadice.
3. Otočte boční/zadní regulátor na max, "HIGH"
4. Natřete mýdlový roztok na každý spoj mezi ústím a regulačním ventilem.
5. Otočte boční/zadní regulátor do polohy "OFF".
6. Pokud je nalezena netěsnost, zavřete ventil na plynové láhvi nebo ventil na přívodu plynu, utáhněte spoj a test opakujte.
7. Pokud netěsnost přetrvává kontaktujte Vašeho prodejce a vyžádejte si asistenci. Nepokoušejte se provozovat zařízení s netěsnostmi.



- A. PŘÍVODNÍ PLYNOVÉ POTRUBÍ
- B. RYCHLOSPOJKA
- C. PŘECHODOVÝ DÍL
- D. KOMPLET PRODLUŽOVACÍ HADICE
- E. TĚSNOST KONTROLUJTE ZDE

VENTURIHO TRUBICE

- Udržujte Venturiho trubice v čistotě
- Ucpání trubic způsobené pavouky a hmyzem může způsobit zpětné prošlehnutí plamene a požár
- I když gril už dohořel, přesto by se mohlo záložní zapalování plynu zapálit a způsobit požár kolem Venturiho trubic v řídicím panelu nebo na bočním hořáku

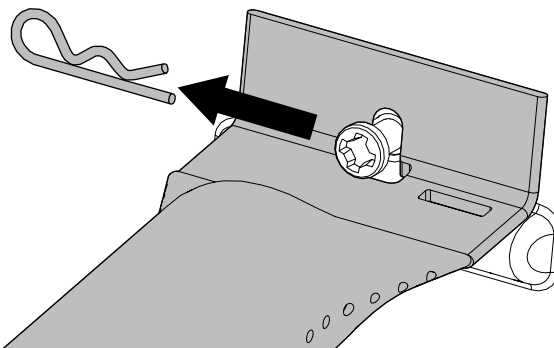


Pokud se objeví zpětný oheň, uzavřete ihned plyn u zdroje. Zkontrolujte a vyčistěte Venturiho trubice (hlavní hořák, boční hořák, zadní hořák) pokud se objeví některý z následujících příznaků:

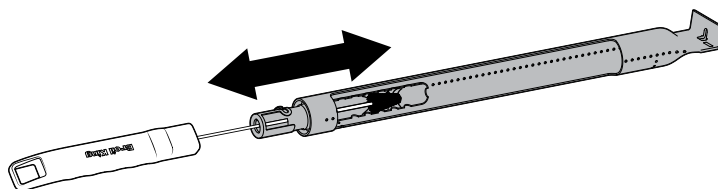
1. Je cítit plyn
2. Gril nedosahuje správné provozní teploty
3. Gril hřeje nerovnoměrně
4. Hořáky vydávají prskavé zvuky

KONTROLA A ČIŠTĚNÍ VENTURIHO TRUBIC

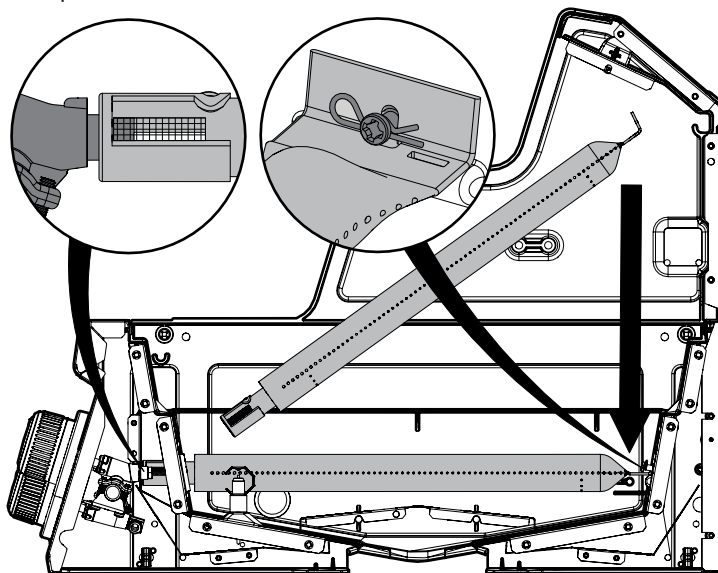
1. Vypněte plyn uzavřením ventilu na plynové láhvi.
2. Když je když gril studený, odstraňte držáky v horní části boxu kolektoru a vyjměte hořáky z grilu.



3. Vyčistěte Venturiho trubice pomocí čističe trubic nebo použijte speciální nástroj na čištění Venturiho trubic (Příslušenství #77310 or #18270).



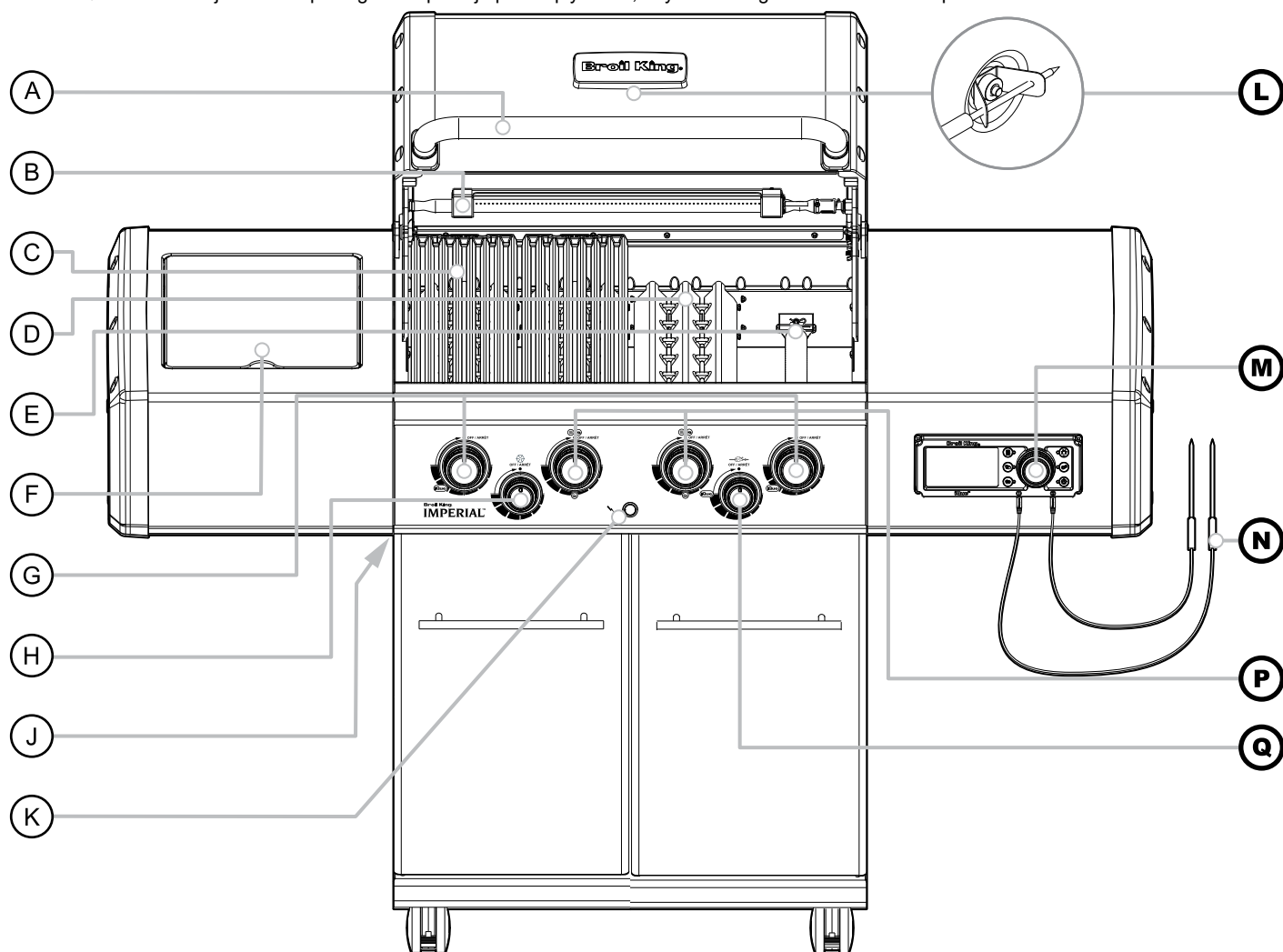
4. Uložte hořák zpět do grilu, ujistěte se, že Venturiho trubice jsou správně uloženy v ose a v otvorech.



5. Zajistěte hořáky pomocí držáků. Zaklapněte horní část boxu kolektoru zpět na místo.

SEZNAMENÍ S iQue™

BROIL KING® iQue™ monitoruje vnitřní teplotu grilu a upravuje průtok plynu tak, aby se uvnitř grilu udržela cílová teplota.

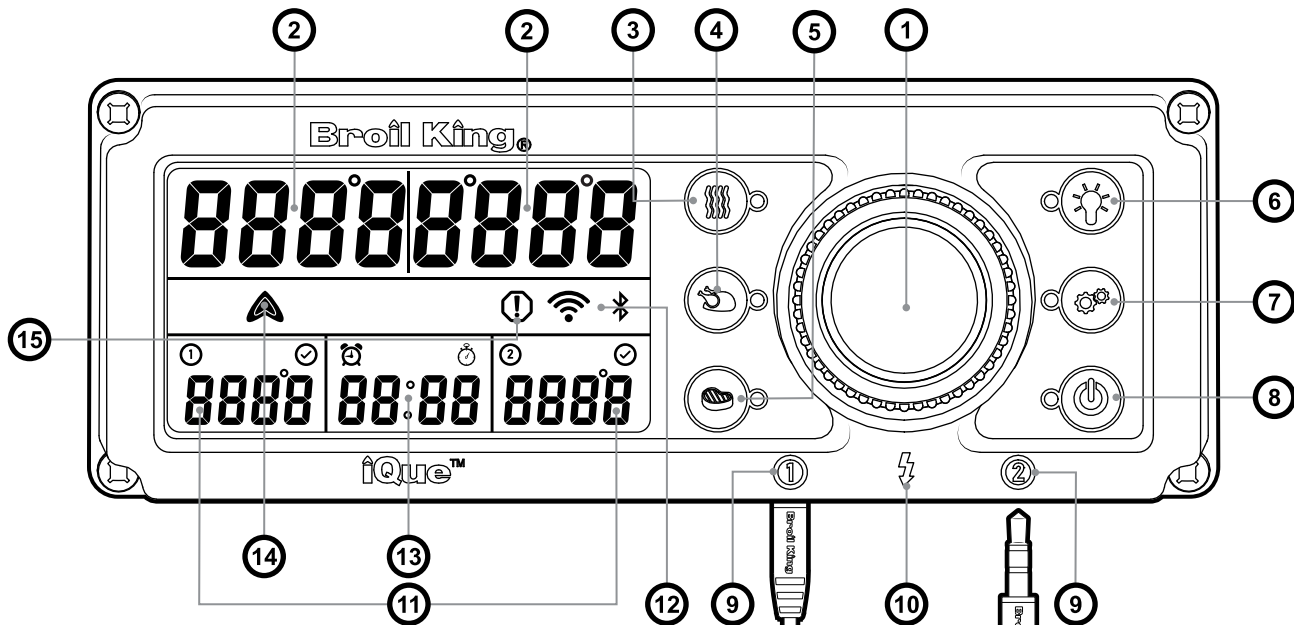


- A. Madlo víka
- B. Hořák pro rožnění
- C. Rošty
- D. Kryty horáků Flav-r-wave
- E. Hlavní hořák
- F. Hořák bočního vaříče
- G. Ovladače středových hořáků
- H. Ovladač hořáku bočního vačíče
- J. Otvor pro nouzové zapálení grilu
- K. Tlačítko zapalování

- L. Teplotní sonda**
- M. iQue™ ovládací modul**
- N. Sondy teploty masa**
- P. Ovladače krajních hořáků**
- Q. Ovladač zadního hořáku pro rožnění**

SEZNAMENÍ S iQue™ OVLÁDACÍM MODULEM

Ovládací modul BROIL KING® iQue™ zobrazuje nejdůležitější informace o grilování: teplotu uvnitř boxu, teplotu masa, časovač, stopky a také ovládá LED podsvícení knoflíků a osvětlení grilovací plochy. Propan/butanové modely jsou vybaveny inteligentní vahou připojenou iQue™, která monitoruje vaši dodávku plynu.



1. OVLÁDACÍ KNOFLÍK

Otočením ovládacího knoflíku ve směru nebo proti směru hodinových ručiček vyberte teplotu v krocích po 5 stupních. Pro potvrzení teploty knoflík stiskněte.

Poznámka: Displej se vrátí k aktuální teplotě ve °F nebo °C.

2. HLAVNÍ TEPLOTA

Zobrazuje aktuální a nastavenou/požadovanou teplotu ve °F nebo °C.

3. PŘEDNASTAVENÁ HODNOTA SMOKE

Stisknutím nastavíte teplotu uvnitř grilovacího boxu na 225 °F / 107 °C** pro pomalé grilování na nízkou teplotu.

4. PŘEDNASTAVENÁ HODNOTA ROAST

Stisknutím nastavíte teplotu uvnitř grilovacího boxu na 350 °F / 176 °C** pro pečení.

5. PŘEDNASTAVENÁ HODNOTA GRILL

Stisknutím nastavíte teplotu uvnitř grilovacího boxu na 600 °F / 315 °C** pro grilování.

6. TLAČÍTKO OSVĚTLENÍ

Stiskněte jednou (1) pro zapnutí podsvícení knoflíků.

Stiskněte dvakrát (2) pro zapnutí osvětlení grilovací plochy.

Stiskněte třikrát (3) pro zhasnutí podsvícení knoflíků a osvětlení grilovací plochy.

7. TLAČÍTKO NASTAVENÍ (VLASTNOSTI)

SONDA TEPLoty MASA

Když je sonda do masa připojena, teplota se zobrazí na odpovídající obrazovce.

Chcete-li vybrat a nastavit vnitřní cílovou teplotu pro kteroukoli sondu do masa, stiskněte jednou (1) tlačítko NASTAVENÍ pro sondu 1, dvakrát (2) pro sondu 2.

Chcete-li nastavit vnitřní cílovou teplotu, otočte ovládací knoflík na cílovou teplotu. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku nastavte cílovou teplotu.

Když je dosaženo cílové teploty, řídicí modul pípne a na obrazovce se objeví ikona zaškrtnutí.

ČASOVAČ

Stiskněte tlačítko NASTAVENÍ třikrát (3) nebo dokud nezačne blikat ikona časovače.

Otočením ovládacího knoflíku vyberte čas, stisknutím knoflíku nastavte.

STOPKY

Stiskněte tlačítko NASTAVENÍ čtyřikrát (4) nebo dokud nezačne blikat ikona stopek.

Pro spuštění stiskněte ovládací knoflík.

Otočením knoflíku „ve směru hodinových ručiček“ zastavíte.

Otočením knoflíku „proti směru hodinových ručiček“ resetujte.

JAS DISPLEJE

Stiskněte pětikrát (5) tlačítko NASTAVENÍ nebo dokud na displeji nezabliká „BL 9“.

Otočením ovládacího knoflíku vyberte jas displeje, stisknutím knoflíku nastavte.

LED PODSVÍCENÍ OVLÁDACÍCH KNOFLÍKŮ

Stisknutím a podržením tlačítka OSVĚTLENÍ po dobu 5 sekund změňte barvu podsvícení knoflíku.

Otočením knoflíku vyberte barvu, stisknutím knoflíku nastavte.

Otočením knoflíku vyberte jas, stisknutím knoflíku nastavte.

ZMĚŇTE JEDNOTKY TEPLoty °F / °C

Stiskněte a podržte tlačítko NASTAVENÍ po dobu 5 sekund pro změnu zobrazení na Fahrenheita nebo Celsia.

8. ZAPÍNACÍ/VYPÍNACÍ TLAČÍTKO

9. PORTY SOND NA MASO #1 a 2

10. USB-C PORT

USB nabíjecí port (2.0A)

11. ZOBRAZENÍ TEPLoty SONDY NA MASO #1 a 2

12. WIFI

Svítlí, když je gril připojen k síti Wi-Fi (podporuje pouze 2,4 ghz).

13. ČASOVAČ / STOPKY

14. SOLENOID ZAP./VYP.



Vysoký plamínek zobrazuje zvýšení průtok plynu do hořáků iQue™.



Nízký plamínek zobrazuje omezený průtok plynu do hořáků iQue™.

15. VAROVÁNÍ

Ikona se zobrazí, když dojde k mimořádné události. Podrobnosti o odstraňování problémů viz (str. 18).

SEZNÁMENÍ S iQue™ – ZAČÍNÁME

ZAPNUTÍ iQue™

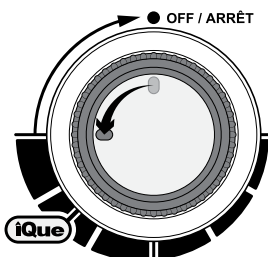
KROK 1

Zapojte gril do zdroje napájení s proudovým chráničem.



KROK 2

Zapalte gril podle pokynů pro zapálení (str. 16) s hlavními hořáky nastavenými na vysokou hodnotu.



KROK 3

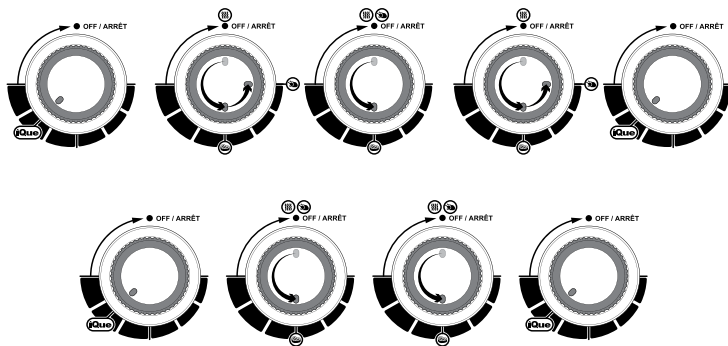
Po úspěšném zapálení hořáků nastavte u krajních hořáků ovladač na symbol iQue™.



KROK 4

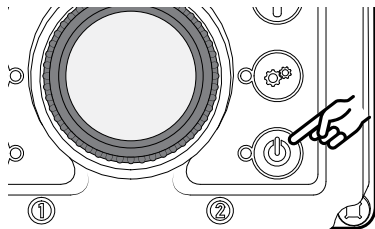
Nastavte vnitřní hořáky na odpovídající symbol pro požadovaný teplotní rozsah.

Viz (str. 11) pro nastavení hořáků pro konkrétní teplotní rozsah iQue™.



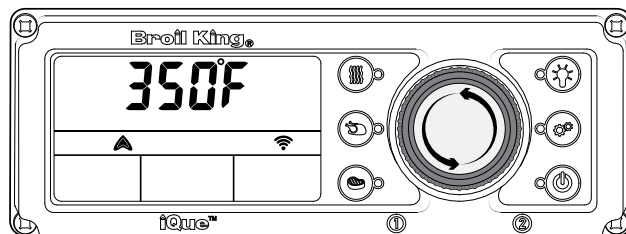
STEP 5

Ovládací modul iQue™ zapněte stisknutím zapínacího tlačítka.



KROK 6

Nastavte teplotu grilu stisknutím jedné ze 3 předvoleb teploty (SMOKE, ROAST, GRILL) nebo otočte ovládacím knoflíkem na požadovanou teplotu a stisknutím knoflíku potvrďte.



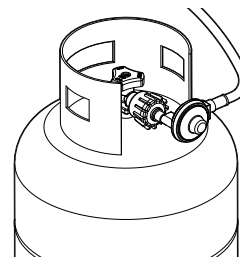
VAŘENÍ

Viz (str. 12-14) techniky PRO dosažení nejlepších výsledků při vaření s iQue™.

VYPNUTÍ iQue™

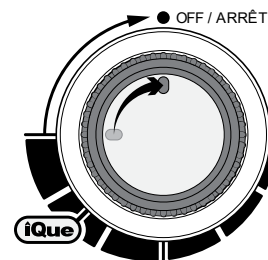
KROK 1

Uzavřete ventil plynové láhve na plyn nebo ventil přívodu plynu.



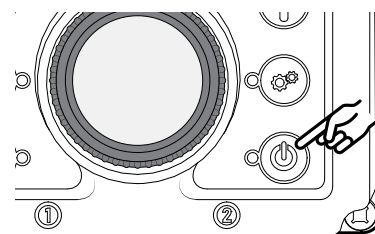
KROK 2

Otočte VŠECHNY ovládací knoflíky do polohy „OFF“.



KROK 3

Stisknutím vypínacího tlačítka na ovladači iQue™ vypněte řídicí modul iQue™.



POZNÁMKY:

Gril bude i nadále pracovat v manuálním režimu, když modul iQue™ není zapojen.

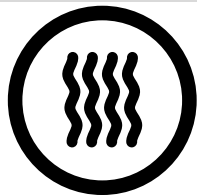
Zapnutím modulu iQue zobrazíte teplotu uvnitř grilovacího boxu.

Vypnutím modulu iQue se gril nevypne!

SEZNÁMENÍ S iQue™ - NASTAVENÍ TEPLOTY

iQue™ PŘEDVOLBY TEPLOTY

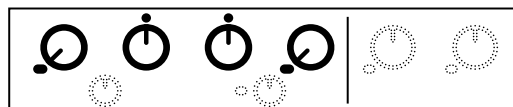
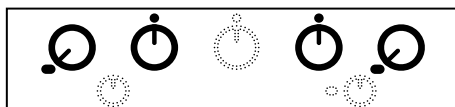
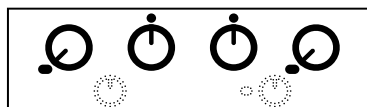
iQue™ je navržen pro přesnost a pohodlí. Ovládací modul iQue™ obsahuje 3 tlačítka přednastavené teploty: SMOKE, ROAST, GRILL. Jednoduše stiskněte jedno z tlačítek PRE-SET pro nastavení teploty SMOKE, ROAST nebo GRILL nebo otočte a stiskněte ovládací knoflík pro výběr a nastavení přesné teploty vaření.



SMOKE ROZSAH OVLÁDÁNÍ TEPLOTY 225 - 350°F (105 - 175°C)

Chcete-li použít iQue™ k ovládání teploty pomocí předvolby SMOKE:

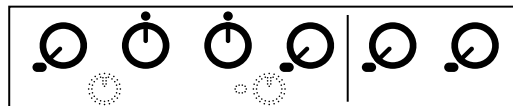
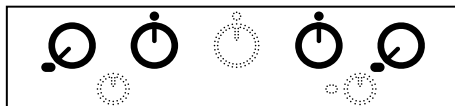
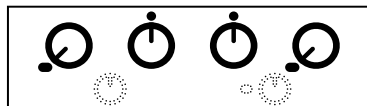
1. Zapalte všechny hlavní hořáky.
2. Nastavte krajní hořáky na ikonu iQue™ (střední/vysoký výkon).
3. Nastavte ovladače středových hořáků na ikonu SMOKE (vypnuté).
4. Stiskněte tlačítko pro přednastavené hodnoty SMOKE pro nastavení cílové teploty 225°F (105°C).
5. Otočením a stisknutím ovládacího knoflíku vyberte a nastavte jakoukoli cílovou teplotu mezi 225-350°F (105-175°C).



ROAST - ROZSAH REGULACE TEPLOTY 350 - 450 °F (175 - 230 °C)

Chcete-li použít iQue™ k ovládání teploty pomocí předvolby ROAST:

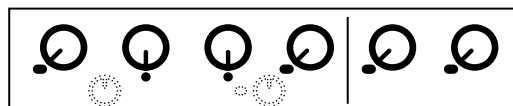
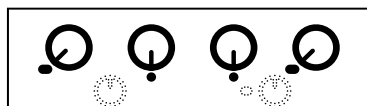
1. Zapalte všechny hlavní hořáky.
2. Nastavte krajní hořáky na ikonu iQue™ (střední/vysoký výkon).
3. **4 Hořák** – Nastavte vnitřní hořáky na ikonu ROAST (vypnuto), když je okolní teplota vyšší než 10°C, na (low) když je okolní teplota nižší než 10°C/50°F..
- 5 Hořák** - Nastavte vnitřní levý a pravý hořák na ikonu ROAST (nízký výkon) a prostřední hořák na (vypnuto)..
4. Stisknutím tlačítka předvolby ROAST nastavte cílovou teplotu 350 °F (175 °C)..
5. Otočením a stisknutím ovládacího knoflíku vyberte a nastavte libovolnou cílovou teplotu mezi 350 - 450 °F (175 - 230 °C).



GRILL - ROZSAH OVLÁDÁNÍ TEPLOTY 450 - 600 °F (230 - 315 °C)

Chcete-li použít iQue™ k ovládání teploty pomocí předvolby GRILL:

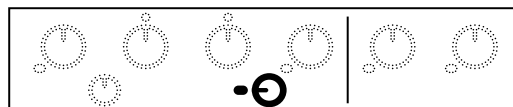
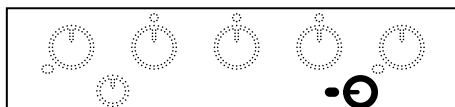
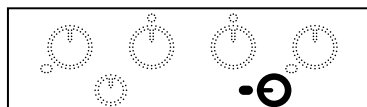
1. Zapalte všechny hlavní hořáky.
2. Nastavte krajní hořáky na ikonu iQue™ (střední/vysoká).
3. Nastavte vnitřní hořáky na ikonu GRILL (střední).
4. Stiskněte tlačítko GRILL pre-set pro nastavení cílové teploty 600°F (315°C).
5. Otočením a stisknutím ovládacího knoflíku vyberte a nastavte libovolnou cílovou teplotu mezi 450 - 600 °F (230 - 315 °C).



ROTISSERIE - ROZSAH OVLÁDÁNÍ TEPLOTY 225 - 350 °F (105 - 175 °C)

Použití iQue™ k ovládání zadního hořáku grilu:

1. Zapalte zadní hořák pro rožnění.
2. Nastavte zadní hořák na ikonu iQue™ (vysoký výkon).
3. Stisknutím tlačítka předvolby ROAST nastavte cílovou teplotu 350 °F (175 °C).
4. Otočením a stisknutím ovládacího knoflíku vyberte a nastavte jakoukoli cílovou teplotu mezi 225 - 350 °F (105 - 175 °C).



SEZNÁMENÍ S iQue™ - TECHNIKY

ZAUZOVÁNÍ A PEČENÍ (SMOKING & ROASTING)

Dosažení skvělých výsledků pečením na BROIL KING® je s iQue™ jednoduché. Při pečení a zauzování využíváme techniku nepřímého konvekčního vaření, která je ideální pro pečení velkých kusů masa, jako jsou pečeně nebo drůbež. Pod masem se používá odkapávací pánve, která odvádí teplo kolem masa, sbírá odkapávací tuk a šťávu a udržuje vlhkost uvnitř grilu.

GRILOVÁNÍ S KOUŘEM Z PRAVÉHO DŘEVA:

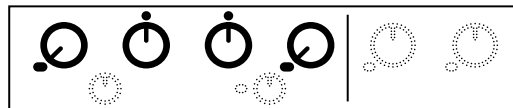
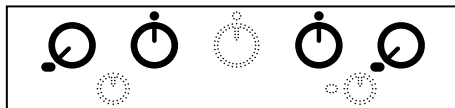
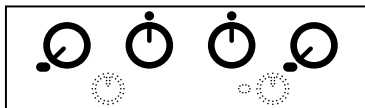
- Chcete-li přidat bohatou vůni dřeva, připravte buď namočené dřevěné štěpky nebo dřevěné pelety v udicím boxu a přidejte je na začátku pečení.
- Nerezový udicí box BROIL KING® (#60181) je skvělým doplňkem pro použití dřevěných štěpek nebo pelet pro uzení.

PŘED ZAPÁLENÍM GRILU:

- Pokud chcete použít udicí box umístěte jej na horní část krytů hořáků Flav-r-wave™ přes kterýkoli z krajních hořáků iQue™.
- Pro SMOKE nebo ROAST techniku vaření umístěte odkapávací pánve na horní část Flav-r-wave nad vnitřní hořáky.
- Nerezová pečicí pánve BROIL KING® (#63106) spárovaná s vložkou z hliníkové fólie (#50420) pro snadnější čištění je vynikající možností, jak zachytit zbytky masa.
- Do odkapávací misky dejte 0,5–1,0 palce (1,2–2,5 cm) tekutiny. Ovočná šťáva, víno nebo marináda jsou dobrou volbou pro zvýraznění chuti.
- Nenechávejte odkapávací misku vyschnout.

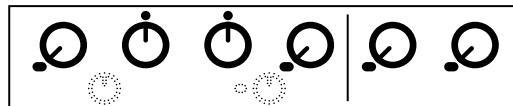
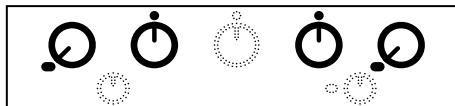
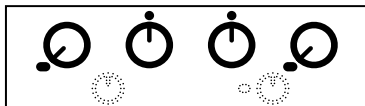
NASTAVENÍ iQue™ PRO ZAUZOVÁNÍ (SMOKE) 225-350°F (105-175°C)

Podle níže uvedené tabulky umístěte hořáky při provozu iQue™ v rozsahu teplot pro SMOKE. Poznámka: vnitřní knoflíky jsou nastaveny na OFF.



NASTAVENÍ iQue™ PRO PEČENÍ 350-450°F (175-230°C)

Podle níže uvedené tabulky umístěte hořáky při provozu iQue™ v rozsahu teplot PEČENÍ (ROAST). Poznámka: vnitřní hořáky 4-ventilu jsou nastaveny na OFF a dva vnitřní hořáky 5-ventilu jsou nastaveny na LOW.



ČASOVÁNÍ A TEPLoty – ZAuzOVÁNÍ (SMOKE)

Čas pro ZAuzENÍ velkých kusů masa závisí na zvolené teplotě SMOKE a obvykle trvá 8-12 hodin. Propečení zkontrolujte pomocí teploměru na maso iQue. Nejlepších výsledků u zauzeného masa, jako je trhané vepřové maso nebo hrudí, se dosáhne zabalením masa do hliníkové fólie nebo řeznického papíru, když teplota masa dosáhne 165 °F / 75 °C a poté pokračujete v pečení masa na teplotu 205 °F / 98 °C.

ČASOVÁNÍ A TEPLoty – PEČENÍ

Podle pokynů odhadněte dobu potřebnou k pečení velkých kusů masa. Zkontrolujte propečení pomocí teploměru na maso iQue™, abyste se ujistili, že je maso hotové.

ZAPNĚTE GRIL:

- Nastavte hořáky a ovladač iQue™ na teplotní rozsah SMOKE nebo ROAST.
- PEČENÍ (ROAST)s vypnutými vnitřními hořáky zabrání připálení šťávy v odkapávací nádobě.
- Při ZAuzOVÁNÍ (SMOKE) budou vnější hořáky řízené iQue™ ohřívat dřevěné štěpky nebo pelety uvnitř udírny.
- Než maso položíte na gril, potřete maso rostlinným olejem, aby se zlepšilo zhnědnutí na vnější straně masa.
- Maso položte na mřížky nad odkapávací pánve.
- PEČTE (platí pro ROAST i SMOKE) při zavřeném víku. Otevření víka způsobuje kolísání teploty.
- Použijte sondy teploměru na maso dodávané s iQue™ ke sledování teploty masa a vyhněte se pokušení otevřít víko.
- Pravidelně kontrolujte odkapávací misku, aby v odkapávací misce zůstalo minimálně 0,5 palce (1,2 cm) tekutiny.
- Při vaření bez odkapávací nádoby je třeba věnovat zvýšenou pozornost, aby nedošlo k požáru tuku, a nedoporučuje se!

PO DOKONČENÍ:

- Před vyjmutím odkapávací nádoby vypněte plynový gril a nechte jej vychladnout.
- Kapky tuku jsou vysoce hořlavé a je třeba s nimi zacházet opatrně, aby nedošlo ke zranění.

NEPŘÍMÝM GRILOVÁNÍM A ROŽNĚNÍM						
PRŮVODCE NAČASOVÁNÍ				PRŮVODCE TEPLOTOU MASA		
NASTAVIT TEPLotu	MASO	HMOTNOST	ČAS	RARE	MED	WELL
350°F / 175°C	HOVĚZÍ/JEHNĚČÍ/TELECÍ	1-3 KG	2 – 4 HOD	130°F / 55°C	146°F / 63°C	160°F / 70°C
		3-5 KG	3 – 5 HOD			
	VEPŘOVÉ	1-3 KG	2 – 4 HOD		150°F / 65°C	170°F / 77°C
		3-5 KG	3 – 5 HOD			
	DRŮBEŽ	1-3 KG	2 – 4 HOD			170°F / 77°C
		3-5 KG	3 – 5 HOD			

ZKONTROLUJTE PROPEČENÍ POMOCÍ TEPLOMĚRU IQUE™ MEAT.

SEZNÁMENÍ S iQue™ - TECHNIKY

PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

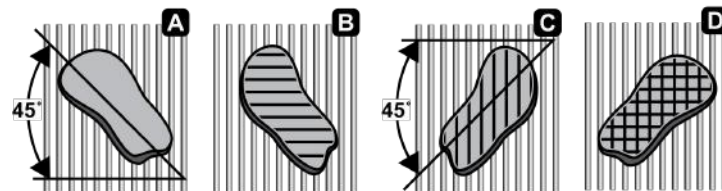
Metoda přímého grilování zahrnuje vaření jídla na roštích přímo nad zapáleným hořákem (s krytem hořáku). Přímé grilování je oblíbenou metodou pro jednotlivé porce, jako jsou steaky, kotlety, ryby, hamburgery, kebab a zelenina.

- Připravte si jídlo předem, abyste předešli problémům se zpožděním a načasováním. Pokud používáte marinádu nebo koření, měly by být aplikovány před umístěním masa na grilovací rošt. Pokud podléváte omáčkami, měly by být aplikovány v posledních 2-4 minutách grilování, aby nedošlo k připálení.
- Uspořádejte oblast kolem plynového grilu tak, aby obsahovala vidličky, kleště, chňapky, omáčky a koření, abyste mohli při vaření zůstat v blízkosti plynového grilu.
- Těsně před grilováním nechte maso zahřát na pokojovou teplotu. Odstraňte přebytečný tuk z masa, abyste minimalizovali „vzplanutí“, které je způsobeno odkapáváním tuku.
- Předehřejte gril na „MEDIUM/HIGH“ (450-600 °F / 230-315 °C) se zavřeným víkem.
- Potřete rošty kuchyňským rostlinným olejem, aby se potraviny nepřilepily na rošty.
- Aby steaky „nevyschly“, použijte raději kleště než vidličku.
- Začněte na „STŘEDNÍ/VYSOKÉ“ (MID/HIGH), aby se maso opeklo a uzavřelo uvnitř šťávu. Při grilování silnějších kusů masa snižte teplotu a prodlužte dobu grilování.
- Naučte se testovat, kdy je maso hotové, časem a pocitem. Maso při vaření ztuhne. Když je maso měkké, je vzácné. Když je pevný, je dobře udělaný.
- Postupujte podle dokonalého průvodce grilováním steaků pro většinu masa, ryb, drůbeže a zeleniny.

DOKONALÝ PRŮVODCE GRILOVÁNÍM STEAKŮ

Potřete rostlinným olejem a předehřejte gril na STŘEDNÍ/VYSOKÝ výkon „MEDIUM/HIGH“ (450-600 °F / 230-315 °C).

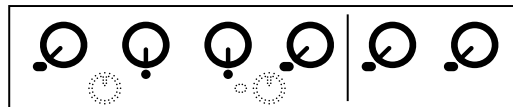
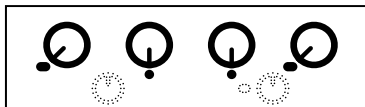
- Umístěte steak na gril pod úhlem 45° a pečte podle načasování v tabulce pečení níže.
- Otočte steak ke grilování ve stejném úhlu 45°.
- Steak obraťte a grilujte v opačném úhlu 45°.
- Nakonec steak otočte a grilujte ve stejném úhlu 45°.



TLOUŠTKA MASA		VÝKON	ČAS NA STRANU				CELKEM MINUT
1.5 in (3.8cm)	1.0 in (2.5cm)		A	B	C	D	
	Krvavý	Hodně propečený	1¼	1¼	1¼	1¼	7
Krvavý	Středně Krvavý	Středně/hodně propečený	2	2	2	2	8
Středně Krvavý	Středně Propečený	Středně/hodně propečený	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Středně Propečený	Propečený	Středně propečený	2½	2½	2½	2½	10
Propečený		Středně propečený	3	3	3	3	12

NASTAVENÍ iQue™ PRO PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ 450-600°F (230-315°C)

Podle níže uvedené tabulky umístěte hořáky při provozu iQue™ v rozsahu teplot přímého grilování.



Poznámka: V chladnějších venkovních podmínkách (50°F/10°C nebo méně) může být nutné upravit polohy vnitřního hořáku na STŘEDNÍ/VYSOKÉ (MEDIUM/HIGH) pro dosažení/udržení 600°F/315°C.

ČASOVÁNÍ A TEPLOTY

Podle tohoto průvodce odhadněte dobu potřebnou na grilování masa. Zkontrolujte propečení pomocí teploměru na maso iQue, abyste se ujistili, že je maso hotové.

NÁVOD NA PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ					
MASO	STUPEŇ PROPEČENÍ	NASTAVENÍ OVLADAČE	ČAS NA JEDNU STRANU	CELKEM MINUT	SPRIEVODCA TEPLOTY MĚSA
KUŘE	MED / WELL	MED / LOW	4 / 4 / 4 / 4	16	170°F / 77°C
KUŘECÍ KŘÍDLA			5 / 5 / 5 / 5	20	
HAMBURGER	MEDIUM	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12	160°F / 70°C
HAMBURGERS 2CM ZMRAZENÝ			3 / 3 / 3 / 3	12	
RYBÍ FILETY	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8	145°F / 63°C
KRABÍ MASO			4 / 4 / 4 / 4	16	
ZKONTROLUJTE PROPEČENÍ POMOCÍ TEPLoměRU iQue™ MEAT.					

SEZNÁMENÍ S iQue™ - TECHNIKY

ZADNÍ HOŘÁK PRO ROŽNĚNÍ

Některé modely jsou vybaveny zadním hořákem pro grilování. Metoda grilování se zadním hořákem je dokonalá pro pečení pečeně a drůbeže. Se zdrojem tepla umístěným za jídlem není šance na vzplanutí způsobené odkapáváním tuku. Nádoba nebo odkapávací nádoba umístěná pod rožni zachycuje šťávu pro podlévání nebo pro přípravu omáčky.

Chcete-li ovládat zadní hořák, viz „Zapálení zadního hořáku“. (str. 16).

GRILOVÁNÍ NA ROŽNI S MOTOREM

Při přípravě grilu na grilování postupujte podle kroků SMOKE AND ROAST. (str. 12).

Rožnici jehla s motorem pojme až 15 lb (7 kg) masa s limitujícím faktorem prostoru pro otáčení. Pro dosažení nejlepších výsledků by maso mělo být vystředěno na středovou linii rožně, aby se eliminoval stav nevyváženosti.

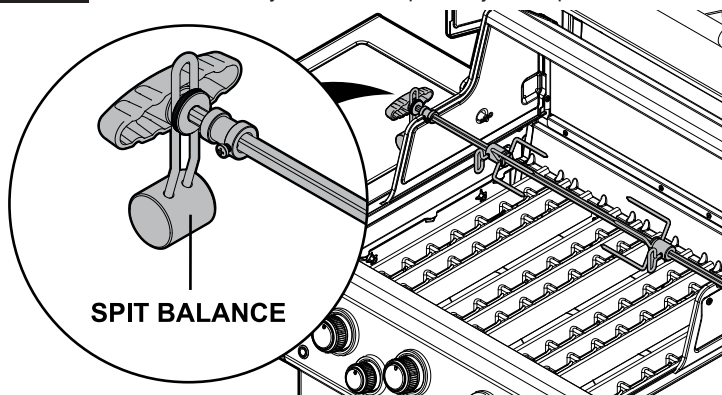
Gril lze používat s nasazenými grilovacími rošty, pokud to prostor dovolí.

Před položením na plynový gril maso bezpečně upevněte na rožni. U drůbeže pevně svažte křídla a nohy.

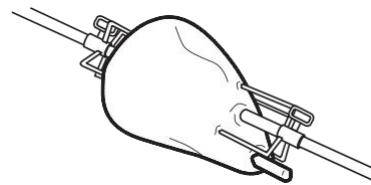
VYVÁŽENÍ MASA PŘED GRILOVÁNÍM

1. Uvolněte rukojeť tyče, aby se tyč s pokrmem mohla volně otáčet.
2. Vložte tyč rožně do její pozice v odlitku plynového grilu. Nechte nejtěžší stranu masa samovolně do dolní uvratě rožně.
3. Závaží instalujte jako protiváhu nejtěžší strany, tak aby bylo dosaženo co možná nejlepšího vyvážení pokrmu.
4. Utáhněte rukojeť tyče. Pravidelně kontrolujte, zda se maso během pečení hladce otáčí. Podle potřeby upravte rovnováhu za pomoci posunu závaží.

POZOR: Při nastavování vyvážení rožně používejte chňapku.

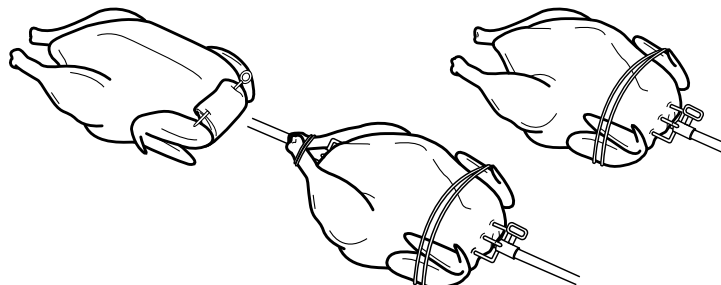


POUŽITÍ PRO JEHNĚČÍ KÝTU



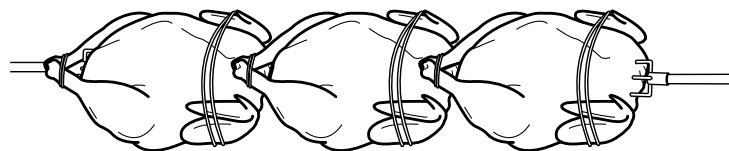
1. Nechte si asi 7 cm kosti u konce nohy.
2. Nechte maso kolem kosti neporušené.
3. Na tyč nasadte vidlici.
4. Propíchněte tyč rožně nohou.
5. Nasadte druhou vidlici na tyč a vložte vidlice na každý konec nohy. Proveďte test na rovnováhu (viz VYVÁŽENÍ MASA PŘED GRILOVÁNÍM). Utáhněte šrouby na vidlicích.

POUŽITÍ PRO DRŮBEŽ



1. Otočte prsy dolů a přetáhněte kůži krku nad dutinu.
2. Otočte okraj kůže na druhou stranu a zajistěte špejlí.
3. Omotejte provázek kolem špejle a zavažte.
4. Otočte prsa nahoru, přivažte nebo napíchněte křídla k tělu.
5. Na tyč nasadte vidlici. Vložte tyč do kůže krku paralelně s páteří.
6. Nasadte druhou vidlici na tyč a vložte vidlice do prsou a ocasu. Proveďte test na rovnováhu (viz VYVÁŽENÍ MASA PŘED GRILOVÁNÍM). Utáhněte šrouby na vidlicích.
7. Přivažte zkřížené nohy k tyči motouzem.

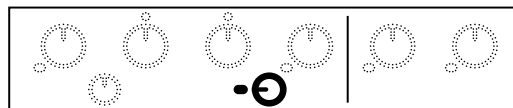
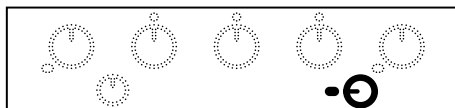
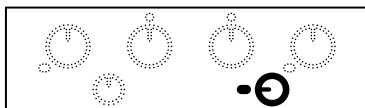
TŘI KUŘATA NA rožni



1. Přivažte nebo napíchněte křídla k tělu.
2. Na tyč nasadte vidlici. Umístěte kuřata na tyč, jak je znázorněno na obrázku výše.
3. Omotejte motouz kolem ocasů a nohou; přivažte k tyči.
4. Umístěte druhou vidlici na tyč a vložte vidličky do kuřete. Utáhněte šrouby.

NASTAVENÍ iQue™ PRO ROŽNĚNÍ SE ZADNÍM HOŘÁKEM 225-350°F (105-175°C)

Při ovládání iQue™ pro otočný rožňák umístěte ovládací prvky podle níže uvedené tabulky. Poznámka: všechny knoflíky hlavních hořáků jsou nastaveny na OFF.



Poznámka: viz průvodce pečením a grilováním (str. 12)

SEZNÁMENÍ S iQue™ - APP

Grily BROIL KING® iQue™ lze ovládat z vašeho chytrého zařízení. s BROIL KING® iQue™ APP přes 2,4 GHz Wi-Fi síť.

1. STAŽENÍ A INSTALACE

- Na chytrém zařízení si stáhněte aplikaci BROIL KING® iQue™ APP.



2. NASTAVENÍ ÚČTU

- Při prvním spuštění APP budete požádáni o nastavení, účet a přihlášení.
- Nastavte si účet s jedinečným uživatelským jménem a heslem.
- Přihlaste se pomocí stávajícího účtu Apple®, Google™ nebo Facebook™ pro s vašim chytrým zařízením.

3. ZAPNĚTE iQue™

- Zapojte napájecí kabel do příslušné elektrické zásuvky s proudovým chráničem.
- Stisknutím tlačítka napájení na řídicím modulu iQue™ aktivujte ovladač.

4. PŘIPOJENÍ KE GRILU

- Gril se může připojit pouze k 2,4GHz Wi-Fi síti.
- Nastavte své chytré zařízení na síť 2,4 GHz.
- Připravte si jméno a heslo Wi-Fi routeru.
- Zapněte na svém chytrém zařízení funkci Bluetooth®. Bluetooth® bude použit k vyhledání vašeho grilu iQue™.
- Otevřete aplikaci iQue™ APP.
- APP vás vyzve k přidání grilu.
- Postupujte podle pokynů pro nastavení na obrazovce a připojte APP ke grilu.
- Po připojení se na obrazovce ovládacího modulu iQue™ objeví ikona Wi-Fi.

POZNÁMKY:

Gril lze nastavit ručně pomocí ovládacího modulu iQue™ nebo pomocí aplikace APP na vašem chytrém zařízení.

Pokud se vaše chytré zařízení odpojí od řídicího modulu iQue™, iQue™ bude pokračovat v provozu grilu na základě posledního poskytnutého příkazu.

Spojení APP to iQue™ bude fungovat pouze v režimu Wi-Fi poté, co byl ovladač iQue™ připojen k síti Wi-Fi.

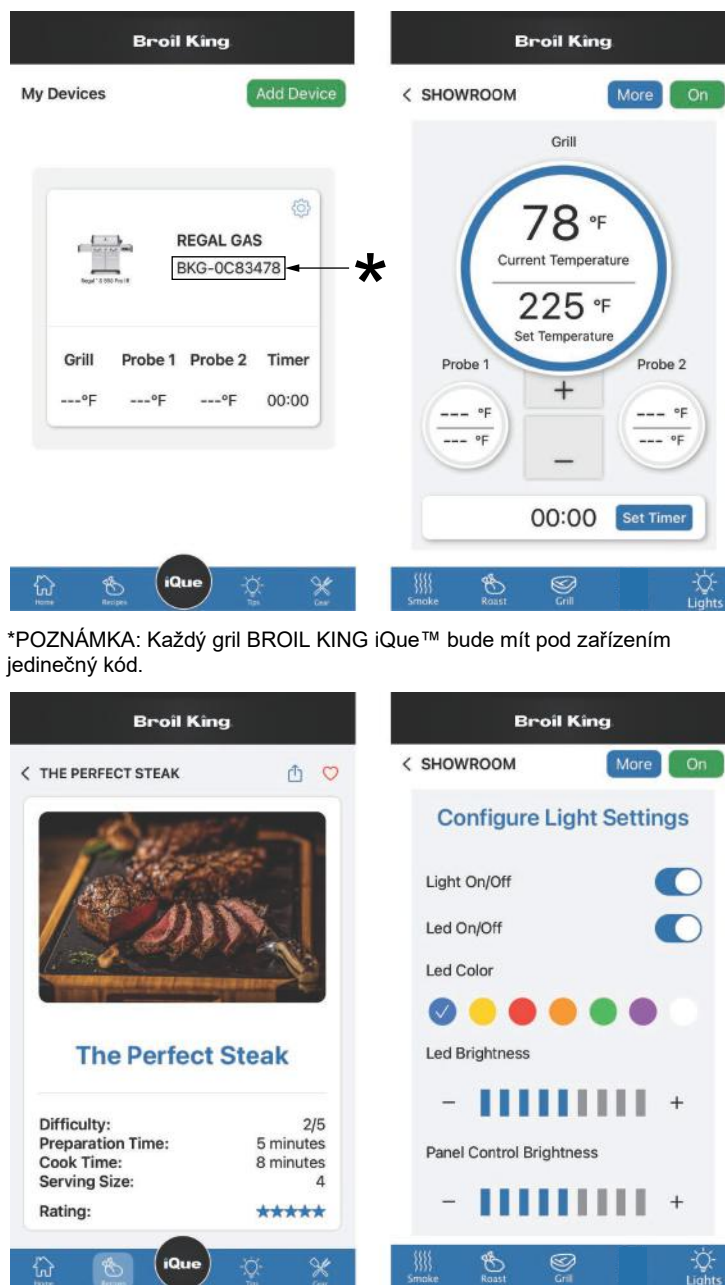
Pokud změníte heslo své domácí sítě Wi-Fi, je nutné znovu nainstalovat připojení APP to iQue™.

POŽADAVKY:

Chytré zařízení s funkcemi Wi-Fi a Bluetooth.

Operační systém:

- IOS® 14 (nebo vyšší)
nebo
 - Android™ 7.0 (nebo vyšší)
- 2,4 GHz Wi-Fi síť



*POZNÁMKA: Každý gril BROIL KING iQue™ bude mít pod zařízením jedinečný kód.

ZAPALOVÁNÍ

INSTRUKCE PRO ZAPALOVÁNÍ

- Gril musí být montován podle montážního návodu.
 - Zkontrolujte, zda je v plynové láhvi plyn a že je správně připojena k regulátoru. (viz. str. 4-5)
 - Zkontrolujte, že nedochází k žádnému úniku plynu ze zásobovacího systému. (viz. str. 6)
 - Zkontrolujte, zda jsou Venturiho trubky umístěné správně u otvorů plynových hořáků. (viz. str. 7)
 - Zkontrolujte, že jsou připojeny kabely zapalování na hlavním a bočním hořáku.
 - Čtěte pozorně všechny instrukce na informačních tabulkách na grilu.
1. **VAROVÁNÍ: před zapalováním otevřete víko grilu.**
 2. **Při zapalování se nenaklánějte nad plynový gril.**
 3. **Nastavte ovládací prvky grilu na "vypnuto" a připojte dodávku plynu.**

ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU:

ZAPÁLENÍ HOŘÁKU ZAPALOVAČEM:

4. Stlačte a otočte ovladač hlavního hořáku do polohy maximálního výkonu (dále „HIGH“)
5. Stlačte a držte knoflík zapalovače.
6. Hořák by měl začít hořet během 5 sec; vypněte plyn ihned, pokud se do této doby hořák nezapálí.

Zapálení hořáku sirkou:

4. Ujistěte držák na sirku a dejte hořící sirku k otvoru hořáku.
5. Stlačte a otočte ovladač hlavního hořáku do polohy „HIGH“.
6. Hořák by měl začít hořet během 5 sec; vypněte plyn ihned, pokud se hořák do té doby nezapálí.
7. Jakmile hoří jeden hořák, stlačte a otočte sousední ovladač hlavního hořáku do polohy „HIGH“, potom opakujte pro další hořáky; tyto hořáky budou zapáleny automaticky bez zapalovače.

Provoz iQue™:

8. Nastavte ovládací knoflíky podle níže uvedené tabulky, zapněte ovladač iQue™ a nastavte požadovanou teplotu vaření.

Note: In windy conditions, ignite each burner individually.

ZAPÁLENÍ BOČNÍHO HOŘÁKU:

Zapálení hořáku zapalovačem:

4. Stlačte a otočte ovladačem bočního hořáku do polohy „HIGH“.
5. Stlačte a držte knoflík zapalovače.
6. Hořák by měl být zapálen během 5 sec.

Zapálení hořáku sirkou:

4. Hořící sirku přiložte k otvorům hořáku.
5. Stlačte a otočte ovladač bočního hořáku do polohy „HIGH“.
6. Hořák by měl být zapálen během 5 sec.

Pozn: Průměr nádob na boční hořák nesmí být větší než 23 cm a váha ne větší než 7 kg.

ZAPÁLENÍ ZADNÍHO HOŘÁKU:

Varování: nepoužívejte současně hlavní a zadní hořák.

• ODEJMĚTE OHŘÍVACÍ POLICI

Zapálení hořáku zapalovačem:

4. Stlačte a otočte ovladačem hořáku do polohy „HIGH“.
5. Stlačte a držte knoflík zapalovače.
6. Hořák by měl být zapálen během 5 sec.

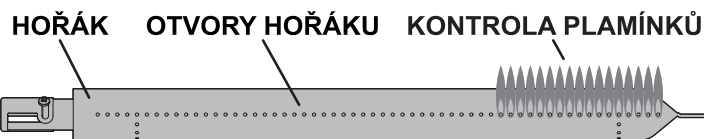
Zapálení hořáku sirkou:

4. Přiložte hořící sirku k otvorům hořáku.
5. Stlačte a otočte ovladač hořáku do polohy „HIGH“.
6. Hořák by měl být zapálen během 5 sec.

Provoz iQue™:

7. Nastavte ovládací knoflíky podle níže uvedené tabulky, zapněte ovladač iQue™ a nastavte požadovanou teplotu vaření.

POZOR: Po zapálení Váš gril zkontrolujte. Všechny otvory by měly hořet 2,5 cm dlouhým plamenem na stupeň „HIGH“.



Pokud se objeví některý z následujících příznaků, je pravděpodobně ucpána Venturiho trubice. Ihned uzavřete plyn a vyčistěte Venturiho trubice. Viz Venturiho trubice (str. 7)

- Cítíte plyn
- Objevuje se zpětný zášleh plamene
- Gril hřeje nerovnoměrně
- Hořáky vydávají prskavé zvuky.

POKUD SE HOŘÁK NEZAPÁLÍ:

- Stlačte a otočte ovladač do polohy vypnuto (dále „OFF“). Počkejte 5 minut a zkuste znovu na střední výkon (dále „MEDIUM“).
- Pokud některý hořák nehoří, podívejte se na Závady a odstranění na (str. 19). Pokud problémy přetrvávají, nepokoušejte se provozovat gril; kontaktujte Vašeho prodejce nebo certifikované servisní středisko.

ODSTAVENÍ GRILU:

1. Uzavřete ventil na láhvi.
2. Otočte ovladače do polohy vypnuto „OFF“.
3. Stisknutím tlačítka napájení na ovladači iQue vypněte napájení.

 225-300 °F 105-150 °C					
 400-600 °F 205-315 °C					
 400-600 °F 205-315 °C					
 225-350 °F 105-175 °C					

VAROVÁNÍ

NIKDY nezakrývejte drážky, díry nebo průchody na čele nebo dnu grilu, nebo nezakrývejte celou polici materiálem jako např. aluminiovou fólií. Blokovalo by se proudění vzduchu grilem, což by mohlo způsobit přehřívání grilu nebo otravu oxidem uhelnatým.

První uvedení do provozu

Před prvním grilováním vyčistěte všechny díly a předehejte gril, aby byly odstraněny jakékoliv pachy nebo cizorodé látky následujícím způsobem:

- Vyjměte a vyčistěte rošty a vestavbu Flav-R-Waves™ slabým mycím roztokem a vodou.
- S vyjmutými rošty a Flav-R-Waves™ zapalte gril postupem dle instrukcí a nechte v provozu 30 minut na stupeň „MEDIUM“. Dále vypněte plyn, pak otočte všechny ovladače do pozice „OFF“.
- Nechte gril vychladnout, potom vložte zpět Flav-R-Waves™.
- Rošty potřete kvalitním tepelně neupraveným olejem s vysokou odolností při vyšších teplotách, zapalte gril a nechte běžet na stupni MED/LOW (střední/nízký) po dobu 30 minut.

Doporučené jedlé oleje:

Avocado olej	bod kouření	260°C (500°F)
Rýžový bran olej	bod kouření	255°C (490°F)
Olej canola	bod kouření	204°C (400°F)

Nyní jste připraveni na grilování. Pokračujte předehtím.

PŘEDEHŘÍVÁNÍ

- Předehejte gril na MEDIUM se zavřeným víkem po dobu 15 minut.
- Vyčistěte studené rošty nylonovým kartáčem (položka # 65643) nebo horké rošty drátěným nerezovým kartáčem (Položka #s 65225, 64014, 64034) a ujistěte se, že na roštu nezůstaly žádné odlámané štětiny.
- Potřete rošty olejem s vysokým bodem kouření.
- Nastavte ohřev jak potřeba pro to co se chystáte grilovat.

POLOHA VÍKA

Poloha víka během grilování je záležitost osobní volby, ale když je víko zavřeno, grilování je rychlejší, je nižší spotřeba paliva a lépe se reguluje teplota. Zavřené víko má také pozitivní vliv na lepší vůni a ochucení masa připravovaného přímo na roštu a je zásadní k prouzení a přípravu s využitím konvekce.

ODPAŘOVACÍ SYSTÉMY

Váš gril je navržen pro využití se systémem Flav-R-Wave™, který je součástí dodávky grilu. Nepoužívejte lávový kámen, keramické brikety nebo jiný odpařovací systém než ten, který byl dodán s Vaším grilem.

EPLOTY GRILOVÁNÍ

BROIL KING plynové grily jsou:

- Vysoce výkonná zařízení schopná péci při vysokých teplotách.
- Zařízení s regulovaným průtokem vzduchu, což umožní udržet teplo a minimalizovat spotřebu paliva.

Zřídka (pokud vůbec) budete potřebovat nastavení HIGH pro prodloužené grilování nebo předehtování.

Nastavení HIGH

Při zavřeném víku se na roštu vyvinou teploty přibližně 370 - 400° C

Nastavení HIGH používejte pouze:

- Pro rychlý ohřev.
- Při grilování s otevřeným víkem ve studeném a větrném počasí.
- K rychlému ožehnutí steaků před snížením teploty.
- K vypálení zbytků pokrmu z roštu a Flav-R-Wave™ před čištěním (maximálně 10 minut).

MEDIUM/HIGH

Při zavřeném víku se na roštu vyvinou teploty přibližně 320°C

Nastavení MEDIUM/HIGH používejte:

- K předehtání grilu pro steak.
- Grilování steaků nepropečených a středně propečených.

MEDIUM

Při zavřeném víku se na roštu vyvinou teploty přibližně 230°C

Nastavení MEDIUM používejte:

- Ke grilování steaků středně-propečených a propečených.
- Ke grilování mletého masa, burgerů a zeleniny.

MEDIUM/LOW

Při zavřeném víku se na roštu vyvinou teploty přibližně 200°C

Nastavení MEDIUM/LOW používejte:

- Ke grilování kusů kuřete, párků, ryb.
- K opékání, pečení.
- Ke grilování těsta, pečiva jako quesadillas.

LOW

Při zavřeném víku se na roštu vyvinou teploty přibližně 155-175° C

Nastavení low používejte k pomalému opékání a douzování velkých kusů masa, křehké ryby, těsta, pečiva

Teploty jsou pouze přibližné a mění se podle vnější teploty a větru.

ÚDRŽBA

PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA

K zajištění optimálního provozu a bezpečnosti je třeba kontrolovat a čistit následující části před užíváním Vašeho grilu.

ROŠTY - LITINA, ODLÉVANÁ NEREZ & MASÍVNÍ NEREZ TYČE

BROIL KING® Litinové a lité nerez rošty nemají srovnání, pokud se týká udržení tepla a dokonalého výkonu.

BROIL KING® Rošty z masivních nerez tyčí poskytují maximální trvanlivost při dobré retenci tepla a dobrém výkonu.

BROIL KING® Litinové rošty jsou potaženy smaltem k ochraně roštů a snížení sklonu k nalepování potravin k roštům. Pravidelné používání a péče udržuje rošty v provozuschopném stavu a prodlužuje jejich životnost.

Pro optimální výkonnost:

- Před prvním použitím a vždy po dlouhé periodě mimo provoz omyjte rošty s použitím slabého roztoku čistícího prostředku a vody, potom opláchněte vodou a vysušte papírovou osuškou; nikdy nenechávejte uschnout na vzduchu, nepoužívejte myčku.
- Ihned po umytí potřete rošty za studena lisovaným olejem s vysokým bodem kouření, zapalte gril a nechte běžet 30 minut na stupeň MED/LOW.

Doporučené oleje:

Avocado olej	bod kouření 260°C
Rýžový Bran olej	bod kouření 255°C
canola olej	bod kouření 204°C

- Před a po každém použití okartáčujte rošty kvalitním drátěným kartáčem z nerez oceli (položka #s 65225, 64014, 64034) a lehce potřete olejem s vysokým bodem kouření.
- **K předejívání a grilování používejte MEDIUM nastavení, vyhněte se tím vypálení ochranné vrstvy naneseného oleje**
- Vyhněte se používání marinád s cukrem nebo solí před grilováním masa. Aplikujte je v samém konci grilování a solte až po grilování.
- Používejte marinády, v nichž je základem olej, vyhněte se marinádám, kde základ je voda.
- Před grilováním lehce potřete pokrm Vaším oblíbeným olejem
- Periodicky rošty obraťte a otáčejte
- Dbejte, aby povrch roštu byl vždy potažen lehkou vrstvou oleje. Pomůže to zabránit rezivění a poškození a pomáhá bránit přilepování pokrmu během grilování
- Objev-li se rez, vypalte rošt, okartáčujte nerezovým kartáčem a znovu potřete

Během delší doby mimo provoz by měly být rošty potřeny olejem a uskladněny na suchém místě. Tyto rošty mohou být obaleny plastovou ochrannou potravinovou fólií. Po skladování rošty vypalte, umyjte, vysušte papírovou osuškou a potřete jedlým olejem s vysokým bodem kouření

Upozornění:

Pokud je gril horký, používejte při kartáčování rukavice. Po kartáčování zkontrolujte pečlivě, zda nezůstaly na roštu žádné úlomky, štětiny.

MISKA NA TUK

Miska na tuk je ve vytahovacím šuplíku pod ovládacím panelem. Pravidelně čistěte.

FLAV-R-WAVE™

Flav-R-Wave je navržen tak, aby vytvářel dým a páry z úkapů, dodával autentickou vůni grilovanému pokrmu a zároveň chránil hořák. Pokud se na Flav-R-Wave™ nahromadí zbytky, vyjměte rošty a seškrabte. Použijte zvedáč roštů (díl # 60745)

BĚŽNÉ ČISTĚNÍ

Provedte vypálení. (viz níže).

Ze studeného grilu vyjměte rošty, oškrabejte Flav-R-Wave™, vyčistěte, pomocí zvedáče roštů vyjměte Flav-R-Waves.

Vyčistěte vnitřek grilu dle potřeby oškrábáním stěn a dna varného boxu pomocí zvedáče roštů a vysajte zbytky.

Koroze je přirozený oxidační proces a může se objevit na vnitřních částech z nerez oceli. Koroze neovlivní provozuschopnost Vašeho grilu.

VYPÁLENÍ

Zapalte hořáky dle postupu Zapalování (str. 16).

Se zavřeným víkem nechte gril 10 minut v provozu na stupni HIGH. Uzavřete přívod plynu, potom otočte ovladače do polohy OFF.

ROČNÍ ÚDRŽBA

Nejméně jednou ročně nebo po období skladování delším než 30 dní by měly být zkontrolovány a vyčištěny následující díly, aby byl zajištěn optimální, bezpečný provoz a účinnost.

HOŘÁK

Vyjměte hořák a hledejte praskliny nebo poškození. K zabránění ucpání vyčistěte Venturiho trubice s použitím čističe trubek nebo Venturiho trubice. Viz „Venturiho trubice“ (str. 7). Dokud je hořák vyjmut, odstraňte mastnoty, vyčistěte vnitřní prostor boxu grilu oškrábáním stěn i dna a vysátím.

HADICE

Zkontrolujte, je-li nutné, vyměňte. Viz „Hadice a Regulátor“ (str. 4).

VNĚJŠÍ HLINÍKOVÉ ČÁSTI GRILU

Objev-li se bílé oxidační skvrny, omyjte vnější hliníkový povrch grilu slabým vodním roztokem mycího prostředku. Opláchněte důkladně povrch, pro opětné získání lesku potom utřete povrch utěrkou namočenou v jedlém oleji. K opravě škrábanců a oděrek použijte kvalitní nezávadnou barvu – sprej s odolností pro vysokou teplotu (320°C).

NEREZ OCEL A DÍLY SMALTOVANÉ

Omyjte mýdlem a vodou. K vyleštění nebo odstranění skvrn a známek koroze, pokud se objeví, používejte čistič nerez nebo jiné odpovídající leštido. Povětrnost nebo extrémní teploty mohou způsobit, že se víko z nerez oceli zabarví do hněda. Tato změna barvy není výrobní vadou.

DÍLY Z PRYSKYŘICE A STRANY PLÁŠTĚ

Omyjte mýdlem a vodou.

VÝMĚNNÉ DÍLY

Je-li shledán jakýkoliv problém s regulátorem, hadicí, hořákem nebo regulačními ventily, nepokoušejte se o opravu. Kvůli opravě nebo výměně dílů vyhledejte Vašeho prodejce nebo certifikované servisní středisko. K zajištění optimálního provozu používejte při výměně pouze originální díly BROIL KING®.

TEST TĚSNOSTI

Kdykoliv odpojujete plynovou láhev u modelů na propan/butan, ujistěte se, že plyn nikde neuniká Viz “Kontrola Těsnosti” (str.6).

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
JE CÍTIT PLYN	OKAMŽITĚ UZAVŘETE PŘÍVOD PLYNU. ZAŘÍZENÍ NEPOUŽÍVEJTE DOKUD NENÍ NETĚSNOST ODSTRANĚNA.	
Netěsnost detekovaná u láhve, regulátoru nebo na jiném spoji.	1. Povolené šroubení regulátoru. 2. Únik plynu v hadici, regulátoru nebo regulačních ventilech	1. Utáhněte šroubení a proveďte „Test těsnosti“ (str. 6) 2. Vyhledejte autorizované servisní středisko nebo osobu oprávněnou pro servis plynových zařízení.
Plamen pod ovládacím panelem (zpětné prošlehnutí)	1. Ucpaná Venturiho trubka.	1. Vyjmout hořák a vyčistit Venturiho trubky (str. 7)
Třepotavý plamen hořáku nebo nízká teplota při nastavení HIGH	1. Na spojení plynové láhve s grilem bylo aktivováno bezpečnostní zařízení pro nadměrný průtok (tímto zařízením nemusí být vybaveny všechny dostupné modely grilů).	1. Ventil na láhvi uzavřete, pak ovladače všech hořáků dejte do polohy „vypnuto“. Odpojte regulátor od láhve. Počkejte dvě minuty. Připojte opět regulátor k láhvi. Pomalu otevřete ventil na láhvi. Počkejte jednu minutu. Zapalte gril dle instrukcí „Zapalování“ (str. 16)
Hořák nelze zapálit	1. Není dodáván plyn. Přívod plynu není napojen. 2. Závada v zapalování. 3. Aktivováno bezpečnostní zařízení na nadměrný průtok. 4. Regulátor není dokonale připojen k ventilu láhve 5. Únik v systému způsobuje aktivaci zařízení pro nadměrný průtok 6. Ucpaná Venturiho trubka nebo chybně nasazená na otvor ventilu 7. Ucpaný(né) otvor(y). 8. Zkroucená hadice.	1. Naplnit láhev. Zkontrolovat připojení na plyn. 2. Zkuste zapálit hořák sirkou (str. 16) Pokud se hořák úspěšně zapálí je závada v zapalovači. Viz. níže „zapalovač nepracuje“ 3. Postupujte dle řešení „Třepotavý plamen nebo nízké teploty při nastavení HIGH“ řešení viz. shora. 4. Utáhněte kolečko regulátoru. 5. Určete, kde plyn uniká testem těsnosti. Dotáhněte příslušný spoj. Proveďte test těsnosti. 6. Vyjměte hořák, vyčistěte Venturiho trubku a vyrovnejte osu s otvorem ventilu. (str. 7) 7. Vyjměte hořák, vyčistěte otvory špendlíkem nebo jemným drátkem. Do otvorů nevrtejte. 8. Narovnejte hadici. Držte ji dále od dna grilu.
Zapalovač nefunguje	1. Baterie je vybitá. 2. Vodiče zapalovače nejsou napojené. 3. Elektroda není v ose na hořáku. 4. Nefunkční zapalovač.	1. Vyměňte baterii. 2. Zajistěte napojení vodičů elektrod hlavního a bočního hořáku. 3. Zajistěte správnou polohu a vyčistěte okolí od nečistot. 4. Používejte zapalování sirkou. (str. 16)
Pokles výkonu, prskavé zvuky	1. Není plyn. 2. Ucpané Venturiho trubky	1. Naplňte plynovou láhev. 2. Vyjměte hořák, vyčistěte Venturiho trubky. (str. 7)
Horká místa na varné ploše	1. Ucpané Venturiho trubice 2. Napálené nečistoty na Flav-R-Wave	1. Vyjměte hořák, vyčistěte Venturiho trubky. (str. 7) 2. Seškrabte nečistoty s Flav-R-Wave a odstraňte je.
Vzplanutí, nebo hořící omastek	1. Nahromaděné zbytky tuku na odpařovači nebo v grilu 2. Vysoký výkon.	1. Dokonale oškrábejte Flav-R-Wave a vnitřek grilu, potom odstraňte nečistoty. 2. Nastavit ovladače hořáků na nižší stupeň.
Regulátor vydává bručící zvuk	1. Ventil na láhve otevřen příliš rychle	1. Ventil otevírat pomalu.
Žlutý plamen	1. Trochu žlutý plamen je normální. Je-li příliš žlutý, mohou být ucpané Venturiho trubky. 2. Otvory hořáku jsou ucpané.	1. Vyjměte hořák, čistěte Venturiho trubku. (str. 7). 2. Vyjměte hořák, vyčistěte měkkým štětínovým (např. kartáček na zuby).
Uvnitř víka se objevuje odlupování	1. Je to způsobeno nárůstem mastnoty. Vnitřek víka není natřen a nemůže se loupat	1. Čistěte pevným štětínovým kartáčem nebo škrabkou.
Rošty rezavějí	1. Email byl odštipán, narušen.	1. Pomoc viz. “Údržba” (str. 18)
Nefungují kontrolky ovládacího panelu.	1. Vybité baterie. 2. Uvolněné nebo zkorodované spoje. 3. Jeden knoflík nesvítí.	1. Zkontrolujte a vyměňte baterie. 2. Vyčistěte spoje a ujistěte se, že jsou všechny konektory zasunuté pevně k sobě.
Pokud se při odstraňování problémů některý z těchto nebo jiných problémů nevyřeší, navštivte prosím www.omcbbq.com (případně www.broilking.cz) pro více informací včetně videí pro odstraňování problémů a tipů nebo napište na info@broilking.cz		

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ™

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
PROBLÉMY SPOJENÉ S OVLADAČEM iQue™		
Ovladač iQue™ nefunguje.	1. Jednotka není připojena k napájení. 2. Uvolněné nebo zkorodované spoje. 3. Vadný elektrický prodlužovací kabel.	1. Připojte napájecí kabel s proudovým chráničem k zařízení. Zapijte do funkční elektrické zásuvky (s proudovým chráničem). 2. Vyčistěte spoje a ujistěte se, že jsou všechny konektory pevně zasunuty. 3. Zkontrolujte a zapněte elektrický prodlužovací kabel.
Selhání teplotní sondy Kód chyby #1  (ZOBRAZENÍ NA OVLADAČI)	1. Kabel sondy není správně zapojen. 2. Teplotní sonda je vadná.	1. Zkontrolujte připojení. 2. Vyměňte teplotní sondu.
Vnitřní teplota grilu nepřekročí 150F (66C) po dobu 15 minut. Kód chyby #2  (ZOBRAZENÍ NA OVLADAČI)	1. Dochází nebo došel plyn v plynové lahvi. 2. Ve spojení mezi plynovou lahví a grilem bylo aktivováno bezpečnostní zařízení proti nadměrnému průtoku. 3. Teplotní sonda je vadná.	1. Doplněte tlakovou láhev na plyn, zkontrolujte připojení ke grilu. 2. Uzavřete ventil tlakové láhve a poté vypněte všechny hořáky. Počkejte dvě minuty. Pomalu otevřete ventil tlakové láhve. Počkejte minutu. Zapalte gril podle "Zapálení" (str. 16). 3. Vyměňte teplotní sondu.
Vnitřní teplota grilu nedosáhne nastavené cílové teploty během 40 minut. Kód chyby #3.  (ZOBRAZENÍ NA OVLADAČI)	1. Dochází nebo došel plyn v plynové lahvi. 2. Ve spojení mezi plynovou lahví a grilem bylo aktivováno bezpečnostní zařízení proti nadměrnému průtoku. 3. Teplotní sonda je vadná.	1. Doplněte tlakovou láhev na plyn, zkontrolujte připojení ke grilu. 2. Uzavřete ventil tlakové láhve a poté vypněte všechny hořáky. Počkejte dvě minuty. Pomalu otevřete ventil láhve. Počkejte minutu. Zapalte gril podle "Zapálení" (str. 16). 3. Vyměňte teplotní sondu.
Rychlá odchylka vnitřní teploty grilu 100F (34C). Kód chyby #4  (ZOBRAZENÍ NA OVLADAČI)	1. Dochází nebo došel plyn v plynové lahvi. 2. Ve spojení mezi plynovou lahví a grilem bylo aktivováno bezpečnostní zařízení proti nadměrnému průtoku. 3. Vzplanutí tuku. 4. Teplotní sonda je vadná.	1. Doplněte tlakovou láhev na plyn, zkontrolujte připojení ke grilu. 2. Uzavřete ventil tlakové láhve a poté vypněte všechny hořáky. Počkejte dvě minuty. Pomalu otevřete ventil láhve. Počkejte minutu. Zapalte gril podle "Zapálení" (str. 16). 3. Uzavřete přívod plynu. Vypněte gril. Nechte gril vychladnout. Očistěte veškerý přebytečný tuk v grilovacím boxu a v lapači tuku. Důkladně oškrábejte Flav-R-Wave kryta hořáků a vnitřek grilovacího boxu. Sestříbejte a/nebo vysajte veškeré zbývající nečistoty. Při provozu postupujte podle pokynů iQue™ v této příručce (str. 10-14)." 4. Vyměňte teplotní sondu.
Chyba paměti / ukládání dat Kód chyby #5  (ZOBRAZENÍ NA OVLADAČI)	1. Při ukládání nastavení teploty nebo časovače došlo k chybě. 2. Ovladač je vadný.	1. Vypněte ovladač iQue™ a odpojte gril od zdroje energie. Počkejte 30 sekund, zapojte gril a zapněte ovladač. 2. Vyměňte ovladač.
PROBLÉMY SPOJENÉ S APLIKACÍ iQue™ SMART DEVICE APP		
Zapomněli jste heslo	1. Pokud jste zapomněli heslo k účtu iQue™.	1. Stiskněte "Zapomněli jste heslo?" knoflík. Zadejte e-mailovou adresu účtu a zkontrolujte svou doručenou poštu, zda obsahuje potvrzovací kód z adresy: broilkingapp@omcbbq.com
Problém s připojením k iQue™ během počátečního nastavení	1. Jednotka není připojena k napájení. 2. Chytré zařízení je mimo dosah grilu. 3. Nelze najít síť Wi-Fi.	1. Připojte napájecí kabel s proudovým chráničem k zařízení. Zapijte do funkční elektrické zásuvky (s proudovým chráničem). 2. Během počátečního připojení musíte být v dosahu Bluetooth 30'(10m) 3. iQue™ vidí pouze 2,4 GHz Wi-Fi sítě. Ujistěte se, že router vysílá tento typ sítě.
Pokud se při odstraňování problémů některý z těchto nebo jiných problémů nevyřeší, navštivte prosím www.omcbbq.com (případně www.broilking.cz) pro více informací včetně videí pro odstraňování problémů a tipů nebo napište na info@broilking.cz		

ZÁRUKA

Na zakoupený produkt je kromě záruční doby poskytované ze zákona poskytována také prodloužená záruční doba.

Záruka poskytovaná výrobcem/dovozcem nad rámec zákonem stanovené záruční doby se vztahuje pouze na domácí nekomerční využití a může být podmíněna online registrací na www.broilking.cz/registrace-grilu.

Poskytovaná prodloužená záruční doba se řídí podmínkami, které najdete na www.broilking.cz/podminky-zaruky. Tato záruka je platná od data prodeje a je omezená na bezplatnou opravu nebo výměnu dílů, u kterých se prokázaly vady při normálním domácím nekomerčním užíváním zařízení.

Všechny ostatní náklady včetně nákladů na dopravu dílů jdou na vrub kupujícího/zákazníka.

Tato záruka se vztahuje pouze na původního kupujícího, jak je vyznačeno v registraci záruky a vztahuje se pouze na výrobky prodávané v maloobchodě a pouze pokud je produkt používán v zemi, kde byl zakoupen. (Různé druhy plynu používané v různých zemích vyžadují vhodné ventily, trysky a regulátory.)

Při zakoupení zařízení pro komerční využití je poskytována záruka v délce 12 měsíců od data zakoupení a není poskytována prodloužená záruka.

ZÁRUKA SE NEVZTAHUJE NA:

Jakékoliv závady a provozní potíže způsobené nehodou, špatným zacházením, nesprávným použitím, úpravami zneužitím, vandalizmem, nesprávnou instalací nebo nesprávnou údržbou nebo servisem nebo zanedbáním pravidelné údržby, jak je stanoveno v uživatelském návodu.

Škody způsobené nepříznivými povětrnostními vlivy, jako jsou krupobití, hurikány, zemětřesení nebo tornáda, změna zabarvení z důvodu vystavení zařízení chemikáliím buď přímo, nebo z atmosféry.

Odpovědnost za přímé a následné škody.

Náklady na dopravu po moři i po souši.

Náklady na demontáž nebo re-instalaci.

Náklady za práci při instalaci a opravě.

Náklady na přivolání servisu.

HOŘÁKY

Životnost hořáků OMC (vyrobených z nerezové oceli) závisí téměř výhradně na správném používání, čištění a údržbě. Tato záruka se nevztahuje na poruchy způsobené nesprávným použitím a údržbou.

ROŠTY

Většina grilovacích roštů OMC je potažena trvanlivým porcelánovým smaltem, který napomáhá při čištění a snižuje tendenci potravy přilnout k roštu. Porcelán je v podstatě skleněný povlak. Při špatném zacházení může dojít k odlomení části povlaku. To neovlivní použití nebo výkonnost roštů. U roštů se nevztahuje záruka na poškození nebo rezavění v důsledku špatného zacházení. Pokud se objeví určitá rezavost, jemně rez odstraňte a potřete stolním olejem.

ODPAŘOVACÍ SYSTÉM

OMC plynové grily jsou určeny pro použití s odpařovacími systémy Flav-R-Wave™. Použití jakéhokoli jiného produktu zruší záruku.

FLAV-R-WAVE™

U Flav-R-Wave™ se poskytuje záruka proti vadám materiálu nebo prorozivění po dobu 2 let od data zakoupení. Povrchová rez neovlivní výkon zařízení Flav-R-Wave™ a není pokryta zárukou. Pokud se rez objeví, odstraňte ji čističem a potřete stolním olejem.

PB PLYNOVÁ LÁHEV

Společnost OMC PB plynové láhve nevyrábí. Výrobci PB plynových láhví jsou zodpovědní za materiály, provedení a jejich výkon. Pokud má PB plynová láhev závadu, poruchu nebo máte dotaz ohledně láhve, kontaktujte jejího prodejce nebo výrobce.

NÁHRADNÍ DÍLY

Při výměně musí být vždy používány originální díly OMC pro plynové grily. Použití jiných částí automaticky zruší výše uvedenou záruku.

ZÁRUKY

Veškerá záruka je zpracována přímo distributorem OMC ve vaší zemi. Obrátte se na svého prodejce.

UPOZORNĚNÍ

Tento návod platí výhradně při použití zařízení v České republice a Slovenské republice.

Výrobce:

ONWARD MANUFACTURING COMPANY LTD.

WATERLOO, ONTARIO, CANADA

www.broilkingbbq.com

Dovozce - kontakt pro ČR a SR:

KING DISTRIBUTION s.r.o.

Pražská 299, 257 21 Poříčí nad Sázavou (CZ)

info@broilking.cz, www.broilking.cz, +420 774 154 484

IČO 04786343

Na zakúpený produkt je okrem záručnej doby poskytovanej zo zákona poskytovaná aj predĺžená záručná doba.

Záruka poskytovaná výrobcom/dovozcom nad rámec zákonom stanovenéj záručnej doby sa vzťahuje iba na domáce nekomerčné využitie a môže byť podmienená online registráciou na www.broilking.cz/registrace-grilu.

Poskytovaná predĺžená záruka doba sa riadi podmienkami, ktoré nájdete na www.broilking.cz/podminky-zaruky. Táto záruka je platná od dátumu predaja a je obmedzená na bezplatnú opravu alebo výmenu dielov, pri ktorých sa preukázali vady pri normálnom domácom nekomerčnom používaní.

Všetky ostatné náklady vrátane nákladov na dopravu dielov idú na ťarchu kupujúceho/zákazníka.

Táto záruka sa vzťahuje iba na pôvodného kupujúceho, ako je vyznačené v registrácii záruky a vzťahuje sa iba na výrobky predávané v maloobchode a iba ak je produkt používaný v krajine, kde bol zakúpený. (Rôzne druhy plynu používané v rôznych krajinách vyžadujú vhodné ventily, trysky a regulátory.)

Pri zakúpení zariadenia pre komerčné využitie je poskytovaná záruka v dĺžke 12 mesiacov od dátumu zakúpenia a nie je poskytovaná predĺžená záruka. Akékoľvek základy a prevádzkové problémy spôsobené nehodou, zlým zaobchádzaním, nesprávnym použitím, úpravami zneužitím, vandalizmom, nesprávnou inštaláciou alebo nesprávnou údržbou alebo servisom alebo zanedbaním praveidelnéj údržby, ako je stanovené v užívateľskom návode.

Škody spôsobené nepriaznivými povetnostnými vplyvmi, ako sú krupobitie, hunkány, zemetrasenie alebo tornáda, zmena zafarbenia z dôvodu vystavenia zariadenia chemikáliám bud priamo, alebo z atmosféry. Zodpovednosť za priame a následné škody.

Náklady na dopravu po mori aj po súši.

Náklady na demontáž alebo re-inštaláciu.

Náklady za prácu pri inštalácii a oprave.

Náklady na privolanie servisu.

Výrobca:

ONWARD MANUFACTURING COMPANY LTD.

WATERLOO, ONTARIO, CANADA

www.broilkingbbq.com

Dovozca - kontakt pro ČR a SR:

KING DISTRIBUTION s.r.o.

Prážská 299, 257 21 Poříčí nad Sázavou (CZ)

info@broilking.cz, www.broilking.cz, +420 774 154 484

IČO 04786343

HORÁKY

Životnosť horákov OMC (vyrobených z nehrdzavejúcej ocele) závisí takmer výhradne na správnom používaní, čistení a údržbe. Táto záruka sa nevzťahuje na poruchy spôsobené nesprávnym použitím a údržbou.

ROŠTÝ

Väčšina grilovacích roštov OMC je potiahnutá trvanlivým porcelánovým smaltom, ktorý napomáha pri čistení a znižuje tendenciu potrawy prilnúť k roštu. Porcelán je v podstate sklenený povlak. Pri nesprávnej manipulácii môže dôjsť k odlomeniu časti povlaku. To neovplyvní použitie alebo výkonnosť roštov. Ú roštov sa nevzťahuje záruka na poškodzovanie alebo hrdzavenie v dôsledku zlého zaobchádzania. Ak sa objaví určitá hrdzavosť, jemne hrdzu odstráňte a použite stoličným olejom.

ODPAROVACÍ SYSTÉM

OMC plynové grily sú určené pre použitie s odparovacími systémami Flav-R-Wave™. Použitie akéhokoľvek iného produktu zruší záruku.

FLAV-R-WAVE™

Ú Flav-R-Wave™ sa poskytuje záruka proti vadám materiálu alebo prehrdzaveniu po dobu 2 rokov od dátumu zakúpenia. Povrchová hrdza neovplyvní výkon zariadenia Flav-R-Wave™ a nie je pokrytá zárukou. Ak sa objaví, odstráňte ju čistiacom a použite stoličným olejom.

PB PLYNOVÁ FLAŠA

Spoločnosť OMC PB plynovej fľaše nevyrába. Výrobcovia PB plynových fliaš sú zodpovední za materiál, prevedenie a ich výkon. Pokiaľ má PB plynová fľaša závalu, poruchu alebo máte otázku ohľadom fľaše, kontaktujte jej predajcu alebo výrobcu.

NÁHRADNÉ DIELY

Pri výmene musí byť vždy používané originálne diely OMC pre plynové grily. Použitie iných častí automaticky zruší vyššie uvedenu záruku.

ZÁRUKY

Všetka záruka je spracovaná priamo distribútorom OMC vo vašej krajine. Obráťte sa na svojho predajcu.

UPozORNEIE

Tento návod platí výhradne pri použití zariadenia v Českej republike a Slovenskej republike.

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	NÁPRÁVNÉ OPATRENIE
Ovládač iQue™ nefunguje.	1. Jednotka nie je pripojená k napájaniu. 2. Uvoľnené alebo skorodované spoje. 3. Chybný elektrický predizovaci kábel.	1. Pripojte napájací kábel s prúdovým chráničom k zariadeniu. Zapojte do funkčnej elektrickej zásuvky (s prúdovým chráničom). 2. Vyskúšajte spoje a uistite sa, že sú všetky konektory pevne zasunuté. 3. Skontrolujte a zapnite elektrický predizovaci kábel.
Zlyhanie teplotnej sondy	1. Kábel sondy nie je správne zapojený. 2. Teplotná sonda je chybná.	1. Skontrolujte pripojenie. 2. Vymeňte teplotnú sondu.
Vnútorná teplota grilu neprekročí 150 °F (66 °C) počas 15 minút	1. Dochádza alebo došiel plyn v plynovej fľaši. 2. V spojení medzi plynovou fľašou a grilom bolo aktivované bezpečnostné zariadenie proti nadmernému prútoku. 3. Teplotná sonda je chybná.	1. Doplnite tlakovú fľašu na plyn, skontrolujte pripojenie ku grilu. 2. Uzavrite ventil tlakovej fľaše a potom vypnite všetky horáky. Počkajte dve minúty. Pomaly otvorte ventil fľaše. Počkajte minútu. Zapalte gril podľa "Zapálenie" (str. 16). 3. Vymeňte teplotnú sondu.
Vnútorná teplota grilu nedosiahne nastavenú cieľovú teplotu počas 40 minút.	1. Dochádza alebo došiel plyn v plynovej fľaši. 2. V spojení medzi plynovou fľašou a grilom bolo aktivované bezpečnostné zariadenie proti nadmernému prútoku. 3. Teplotná sonda je chybná	1. Doplnite tlakovú fľašu na plyn, skontrolujte pripojenie ku grilu. 2. Uzavrite ventil tlakovej fľaše a potom vypnite všetky horáky. Počkajte dve minúty. Pomaly otvorte ventil fľaše. Počkajte minútu. Zapalte gril podľa "Zapálenie" (str. 16). 3. Vymeňte teplotnú sondu.
Rýchla odchýlka vnútornej teploty grilu 100 °F (34 °C).	1. Dochádza alebo došiel plyn v plynovej fľaši. 2. V spojení medzi plynovou fľašou a grilom bolo aktivované bezpečnostné zariadenie proti nadmernému prútoku. 3. Vzplanutie tuku.	1. Doplnite tlakovú fľašu na plyn, skontrolujte pripojenie ku grilu. 2. Uzavrite ventil tlakovej fľaše a potom vypnite všetky horáky. Počkajte dve minúty. Pomaly otvorte ventil fľaše. Počkajte minútu. Zapalte gril podľa "Zapálenie" (str. 16). 3. Uzavrite prívod plynu. Vypnite gril. Nechajte gril vychladnúť. Očistite všetky prebytočný tuk v grilovacom boxe a v lapači tuku. Dôkladne oškrabte Flare-R-Wave kryt horákov a vnútro grilovacieho boxu. Zozbierajte a/alebo povysávajte všetky zvyšné nečistoty. Pri prevádzke postupujte podľa pokynov iQue™ v tejto príručke (str. 10–14). 4. Vymeňte teplotnú sondu.
Chyba pamäte/ukladanie dát	1. Pri ukladaní nastavenia teploty alebo časovača došlo k chybe. 2. Ovládač je chybný.	1. Vypnite ovládač iQue™ a odpojte gril od zdroja energie. Počkajte 30 sekúnd, zapojte gril a zapnite ovládač. 2. Vymeňte ovládač.
PROBLÉMY SPOJENÉ S APLIKÁCIOU iQue™ SMART DEVICE APP		
Zabudli ste heslo	1. Ak ste zabudli heslo k účtu iQue™.	1. Stlačte gombík "Zabudli ste heslo?". Zadať e-mailovú adresu účtu a skontrolujte svoju doručenú poštu, či obsahuje potvrdzovací kód z adresy: broilkingapp@omcbdq.com
Problém s pripojením k iQue™ počas počiatočného nastavenia	1. Jednotka nie je pripojená k napájaniu. 2. Inteligentné zariadenie je mimo dosahu grilu. 3. Nedá sa nájsť sieť Wi-Fi.	1. Pripojte napájací kábel s prúdovým chráničom k zariadeniu. Zapojte do funkčnej elektrickej zásuvky (s prúdovým chráničom). 2. Počas počiatočného pripojenia musíte byť v dosahu Bluetooth 30' (10 m). 3. iQue™ vidí iba 2,4 GHz Wi-Fi sieť. Uistite sa, že router vysielá tento typ siete.
Pokiaľ sa pri odstraňovaní problémov niektorý z týchto alebo iných problémov nevyrieši, navštívte, prosím, www.omcbdq.com (pripadne www.broilking.cz) pre viac informácií vrátane videí pre odstraňovanie problémov a tipov alebo napíšte na info@broilking.cz		

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	NÁPRÁVNÉ OPATRENIE
JE ČITÍ PLYN OKAMŽITE UZAVRTE PRÍVOD PLYNU. ZARIADENIE NEPOUŽÍVAJTE, KYM NIE JE NETESNOSŤ ODSTRÁNENÁ.		
Netesnosť detegovaná pri fľaši, regulátore alebo na inom spoji	1. Povoľená závitová spojka regulátora. 2. Unik plynu v hadici, regulátore alebo regulačných ventiloch.	1. Utiahnite závitovú spojku a vykonajte „test tesnosti“ (str. 6). 2. Nájdite autorizované servisné stredisko alebo osobu oprávnenú pre servis plynových zariadení.
Plameň pod ovládacím panelom (spätne preštrhnutie)	1. Upchata Venturiho trubica.	1. Vyberte horák a vyčistite Venturiho trubicu (str. 7).
Trepotavý plameň horáka alebo nízka teplota pri nastavení HIGH	1. Na spojenie plynovej fľaše s grilom bolo aktivované bezpečnostné zariadenie pre nadmerný prietok (týmto zariadením nemusia byť vybavené všetky dostupné modely grilov). 2. Unik plynu v hadici, regulátore alebo regulačných ventiloch.	1. Ventil na fľaši uzavrite, potom ovládajte všetky horákov ďalej do polohy „vypnuté“. Odpojte regulátor od fľaše. Počkajte dve minúty. Pripojte opäť regulátor k fľaši. Pomaly otvorte ventil na fľaši. Počkajte jednu minútu. Zapáľte gril podľa inštrukcií „Zapalovanie“ (str. 16).
Horák sa nedá zapáliť	1. Nie je dodávaný plyn. Prívod plynu nie je napojený. 2. Porucha v zapalovaní. 3. Aktivované bezpečnostné zariadenia na nadmerný prietok. 4. Regulátor nie je dokonale pripojený k ventilu fľaše. Unik v systéme spôsobuje aktiváciu zariadenia pre nadmerný prietok. 5. Upchata Venturiho trubica alebo chybné nasadená na otvor ventilu. 6. Upchaty(-é) otvor(y). 7. Upchata hadica. 8. Skrutkená hadica.	1. Naplniť fľašu. Skontrolovať pripojenie na plyn. 2. Skúste zapáliť horák zápalkou (str. 16). Ak sa horák „zapalovať nepracuje“, 3. Postupujte podľa riešenia „trepotavý plameň alebo nízke teploty pri nastavení HIGH“ – pozri vyššie. 4. Utiahnite koliesko regulátora. 5. Určite, kde plyn uniká, testom tesnosti. Dotiahnite pripúšťací spoj. Urobte test tesnosti. 6. Vyberte horák, vyčistite Venturiho trubicu a vyrovnať os otvorom ventilu (str. 7). 7. Vyberte horák, vyčistite otvory špendlíkom alebo jemným drôtikom. Do otvorov nevŕtajte. 8. Narovnať hadicu. Držte ju ďalej od dna grilu.
Zapalovač nefunguje	1. Batéria je vybitá. 2. Vodiče zapalovača nie sú napojené. 3. Elektráda nie je v osi na horáku. 4. Nefunkčný zapalovač.	1. Vymeňte batériu. 2. Zaisťte napojenie vodičov elektród hlavného a bočného horáka. 3. Zaisťte správnu polohu a vyčistite okolie od nečistôt. 4. Používajte zapalovanie zápalkou (str. 16).
Pokles výkonu, prskavé zvuky	1. Nie je plyn. 2. Upchate Venturiho trubicu.	1. Naplniť plynovú fľašu. 2. Vyberte horák, vyčistite Venturiho trubicu (str. 7).
Horúce miesta na varnej ploche	1. Upchate Venturiho trubicu. 2. Napálené nečistoty na Flav-R-Wave.	1. Vyberte horák, vyčistite Venturiho trubicu (str. 7). 2. Zoškrabte nečistoty z Flav-R-WAVE a odstraňte ich.
Vzplanutie alebo horiaci omastok	1. Nahromadené zvyšky tuku na odparovači alebo v grile. 2. Vysoký výkon. 3. Ventil na fľaši otvorený príliš rýchlo.	1. Dokonale oškrabte Flav-R-Wave a vnútro grilu, potom odstraňte nečistoty. 2. Nastaviť ovládacie horákov na nižší stupeň.
Regulátor vydáva bručiaci zvuk	1. Ventil na fľaši otvorený príliš rýchlo.	1. Ventil otvárajte pomaly.
Zitý plameň	1. Trochu zitý plameň je normálny. Ak je príliš zitý, môžu byť upchané Venturiho trubicu. 2. Otvory horáka sú upchate.	1. Vyberte horák, čistite Venturiho trubicu (str. 7). 2. Vyberte horák, vyčistite mäkkou štetinovou kefkou (napr. kefka na zuby).
Vnútri veka sa objavuje odlupovanie	1. Je to spôsobené nárstom mastnoty. Vnútro veka nie je natreté a nemôže sa lupat.	1. Čistite pevnou štetinovou kefou alebo škrabkou.
Rošty hrdzavejú	1. Email bol odštipnutý, narušený.	1. Pomoc pozri „Údržba“ (str. 18).
Osvetlenie ovládacieho panela alebo rúry nefunguje	1. Zariadenie nie je pripojené na elektrinu. 2. Porucha transformátora. 3. Uvoľnené alebo skorodované konektory. 4. Prasknutá žiarovka.	1. Pripojte napájací kábel k zariadeniu. Zasuňte do zásuvky. 2. Skontrolujte výstup transformátora – 12 V ~. Ak je to nutné, vymeňte. 3. Čistite konektory a zaisťte, aby boli pevne zastrežené k sebe. 4. Vymeňte žiarovky.

Pokiaľ sa pri odstraňovaní problémov niektorý z týchto alebo iných problémov nevyrieši, navštívte, prosím, www.omcbbq.com (prípadne www.broilking.cz) pre viac informácií vrátane videl pre odstraňovanie problémov a tipov alebo napíšte na info@broilking.cz

PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA

Na zabezpečenie optimálnej prevádzky a bezpečnosti je potrebné kontrolovať a čistiť nasledujúce časti pred používaním vášho grilu.

ROŠTY – LIATINA, ODLIEVANÉ ANTIKORO A MASÍVNE ANTIKOROVÉ TYČE

BRÖIL KINÖ@ Liatinové a liate antikorové rošty sú neporovnateľné, čo sa týka udržania tepla a dokonalého výkonu.

BRÖIL KINÖ@ Rošty z masívnych antikorových tyčí poskytujú maximálnu trvanlivosť pri dobrej retenčii tepla a dobrom výkone.

BRÖIL KINÖ@ Liatinové rošty sú potiahnuté smaltom na ochranu roštov a zníženie sklonu na prichýťávanie sa potravín na rošty. Pravidelne používanie a starostlivosť udržiže rošty v prevádzkyschopnom stave a predlžiže ich životnosť.

PRE OPTIMÁLNU VÝKONNOSŤ:

- Pred prvým použitím a vždy po dlhšej perióde mimo prevádzky umyte rošty s použitím slabého roztoku čistiaceho prostriedku a vody, potom opláchnite vodu a vysušte papierovou osuškou; nikdy nenechávajte uschnúť na vzduchu, nepoužívajte umývačku.
- líned po umytí potrite rošty za studena liovaným olejom s vysokým bodom dymenia, zapálie gril a nechajte bežať 30 minút na stupni MED/LOW.

ODPORÚČANÉ JEDLE ÖLEJE:

- Avokádový olej bod vzplanutia 500°F (260°C)
- Ölej z ryžových otrúb bod vzplanutia 490°F (254°C)
- Repkový olej bod vzplanutia 400°F (204°C)
- Pred a po každom použití kefuje rošty kvalitnou drôtenou kefkou z nehrdzavejúcej ocele (položka # 's 65225, 64014, 64034) a ľahko potrite olejom s vysokým bodom vzplanutia.

Na predhriatie a grilovanie používajte nastavenie MEDIUM,

vyhnete sa tým vypáleniu ochrannej vrstvy naneseného oleja.

- Vyhýbajte sa používaniu marinád s cukrom alebo soľou pred grilovaním mäsa. Aplikujte ich v samom zävere grilovania a soľte až po grilovaní.
- Používajte marinády, v ktorých je zakladom olej, vyhňte sa marinádam, kde základom je voda.
- Pred grilovaním ľahko potrite vysokým obľúbeným olejom.
- Periodicky rošty obracajte a otáčajte.
- Dbajte na to, aby bol povrch roštu vždy potiahnutý ľahkou vrstvou oleja. Pomôže to zabrániť hrdzaveniu a poškodeniu a pomáha brániť prilepovaniu pokrmu počas grilovania.
- Ak sa objaví hrdza, vypálie rošť, okefuňte antikorovou kefou a znovu potrite.

Ök sú rošty dlhšie mimo prevádzky, mali by byť potreté olejom a uskladnené na suchom mieste. Tieto rošty môžu byť obalené plastovou ochrannou potrávinovou fóliou. Po skladovaní rošty vypálie, umyte, vysušte papierovou osuškou a potrite jedlým olejom s vysokým bodom vzplanutia.

ÜPOZORNENIE

Ök je gril horúci, používajte pri kefovaní rukavice. Po kefovaní starostlivo skontrolujte, či na rošte nezostali žiadne úlomky, štetiny.

MISKA NA TÜK

Miska na tuk je vo vytáhovacom šuplíku pod ovládacím panelom. Pravidelne ju čistite.

FLAV-R-WAVE™

Flav-R-Wave je navrhnutý tak, aby vytváral dym a pary z kvapkajúcej masti a šťavy, dodával autentickú vôňu grilovanému pokrmu a zároveň chránil horák. Ök sa na Flav-R-Wave™ nahromadia zvyšky, vyberte rošty a zoškrabte ich. Použite dvíhač roštov (diel # 60745).

BEŽNÉ ČISTENIE

Übrote vypálenie (pozri nižšie).

- Zo studeného grilu vyberte rošty, oškrabte Flav-R-Wave™, vyčistite, pomocou zdvíhajúceho roštov vyberte Flav-R-Waves.
- Vyčistite vnútro grilu podľa potreby oškrabánilm šten a dna varného boxu pomocou zdvíhajúceho roštov a povysávajte zvyšky.
- Korózia je prirodzený oxidatívny proces a môže sa objaviť na vnútorných častiach z nehrdzavejúcej ocele. Korózia neovplyvní prevádzkyschopnosť vášho grilu.

VYPÁLENIE

- Zapálie horáky podľa postupu Zapáľovanie (str. 16).
- So zatvoreným vekom nechajte gril 10 minút v prevádzke na stupni HIGH.
- Üzatvorte prívod plynu, potom otočte ovládače do polohy OFF.

ROČNÁ ÜDRŽBA

Najmenej raz ročne alebo po období skladovania dlhšom ako 30 dní by mali byť skontrolované a vyčistené nasledujúce diely, aby bola zaistená optimálna, bezpečná prevádzka a účinnosť.

HORÁK

- Vyberte horák a hľadajte praskliny alebo poškodenie.
- Na zabránenie upchatiu vyčistite Venturiho trubicu s použitím čistíča rúrok alebo Venturiho trubic. Pozri „Venturiho trubice“ (str. 7)
- Kým je horák vybrať, odstráňte masťoty, vyčistite vnútorný priestor boxu grilu oškrabánilm šten aj dna a vysaťim.

HADICA

- Skontrolujte a ak treba, vymeňte. Pozri „Hadica a Regulator“ (str. 11).

VONKAŠIE HLINIKOVÉ ČASTI GRILU

- Ök sa objaví biele oxidatívne škvrny, umývajte vonkajší hlinikový povrch grilu slabým vodným roztokom umývacieho prostriedku.
- Povrch dokladne opílačhnite, pre opätovné získanie lesku potom povrch utrite utierkou namočenou v jedlom oleji.
- Na opravu škrabancov a odšteňov použite kvalitnú zdravotne bezchybnú farbu – sprej s odolnosťou proti vysokéj teplote (600°F / 315°C)

NEHRDZAVEJÜCA ÖCEĽ A DIELY SMALTOVANÉ

- ÖmYTE mydlom a vodou.
- Na vyleštenie alebo odstránenie škvŕn a známkov korózie, Ök sa objaví, používajte čistíči antikora alebo iné vhodné leštídlo.
- Poveťmosť podmieneky alebo extrémne teploty môžu spôsobiť, že sa veko z nehrdzavejúcej ocele zafarbí do hneda. Táto zmena farby nie je výrobnou chybou.

DIELY ZO ŽIVICE A STRANY PLÁŠŤA

- ÖmYTE mydlom a vodou.

VÝMENNÉ DIELY

Ök je uznaný akýkoľvek problém s regulátorom, hadicou, horákom alebo regulátčnými ventilmi, nepokúšajte sa o opravu. Kvôli oprave alebo výmene dieľov vyhľadajte vášho predáču alebo certifikované servisné stredisko. Na zabezpečenie optimálnej prevádzky používajte pri výmene iba originálne diely BRÖIL KINÖ@.

TEST TESNOSTI

Kedykoľvek odopáate plynovú flášu pri modeloch na propán/bután, uistite sa, že plyn nikde neuniká. Pozri „Kontrola tesnosti“ (str. 6).

VAROVANIE

NIKDY nezakrývajte drážky, diery alebo prechody na čele alebo dne grilu alebo nezakrývajte celú polovicu materiálom, ako napr. hliníkovou fóliou. Blokovalo by sa prúdenie vzduchu grilom, čo by mohlo spôsobiť prehrievanie grilu alebo otravu oxidom uhoľnatým.

PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Pred prvým grilovaním vyčistíte všetky diery a predhrejte gril, aby boli odstránené akékoľvek pachy alebo cudzorodé látky nasledujúcim spôsobom:

- Vyberte a vyčistíte rošty a vstavenie Flav-R-Waves™ slabým umývacím roztokom a vodou.
- S odsťahanými roštami a Flav-R-Waves™ zapáľte gril postupovaním podľa inštrukcií a nechajte v prevádzke 30 minút na stupni „MEDIUM“.
- Dalej vypnite plyn, potom otočte všetky ovládacie do pozície „OFF“.
- Nechajte gril vychladnúť, potom vložte späť Flav-R-Waves™.
- Rošty potrite kvalitným, tepelne neupraveným olejom s vysokou odolnosťou pri vyšších teplotách, zapáľte gril a nechajte bezat na stupni MED/LOW (stredný/nízky) 30 minút.

ODPORUČANÉ JEDLE OLEJE:

Avokádový olej	bod vzplanutia 500°F (260°C)
Olaj z ryžových otrúb	bod vzplanutia 490°F (254°C)
Repkový olej	bod vzplanutia 400°F (204°C)

Teraz ste pripravení na grilovanie. Pokračujte predhriatím.

PREDHRIEVANIE

- Predhrejte gril na MEDIUM so zatvoreným vekom 15 minút.
- Vyčistite studené rošty nylonovou kefou (položka # 65643) alebo horúce rošty drevenou antikorovovou kefou (položka # ' s 65225, 64014, 64034) a uistite sa, že na rošte nezostali žiadne polámané štetiny.
- Potrite rošty olejom s vysokým bodom vzplanutia.
- Nastavte ohrev ako je potrebné na to, čo sa chystáte grilovať.

POLOHA VEKA

Poloha veka počas grilovania je záležitosť osobnej voľby, ale keď je veko zatvorené, grilovanie je rýchlejšie, je nižšia spotreba paliva a lepšie sa reguluje teplota. Zavrte veko má tiež pozitívny vplyv na lepšiu vôňu a ochutenie mäsa pripravovaného priamo na rošte a je zásadné na prúdenie a prípravu s využitím konvekcie.

ODPAROVACIE SYSTÉMY

Váš gril je navrhnutý na využitie so systémom Flav-R-Wave™, ktorý je súčasťou dodávky grilu. Nepoužívajte ľavový kameň, keramické brčky alebo iný odparovací systém ako ten, ktorý bol dodaný s vašim grilom.

TEPLOTY GRILOVANIE

BRÖIL KINC® plynové grily sú:

Vysokovýkonné zariadenia schopné piecť pri vysokých teplotách. Zariadenia s regulovaným prítokom vzduchu, čo umožní udržať teplo a minimalizovať spotrebu paliva.

Zriedka (ak vôbec) budete potrebovať nastavenie HIGH pre predĺžené grilovanie alebo predhrievanie.

NASTAVENIE HIGH

Pri zatvorenom veku sa na rošte vyvinie teplota približne 700 - 750°F (370 - 400°C) s vekom dole.

Nastavenie HIGH používajte iba:

- na rýchly ohrev,
- pri grilovaní s otvoreným vekom v studenom a veternom počasí,
- na rýchle ožehnutie steakov pred znížením teploty,
- na vypálenie zvyškov pokrmu z roštu a Flav-R-Wave™ pred čistením (maximálne 10 minút).

MEDIUM/HIGH

Pri zatvorenom veku sa na rošte vyvinie teplota približne 600°F (320°C) s vekom dole.

Nastavenie MEDIUM/HIGH používajte:

- na predhriatie grilu pre steak,
- grilovanie steakov neprepečených a stredne prepečených.

MEDIUM

Pri zatvorenom veku sa na rošte vyvinie teplota približne 450°F (230°C) s vekom dole.

Nastavenie MEDIUM používajte:

- na grilovanie stredne prepečených a prepečených,
- na grilovanie mletého mäsa, burgerov a zeleniny.

MEDIUM/LOW

Pri zatvorenom veku sa na rošte vyvinie teplota približne 400°F (200°C) s vekom dole.

Nastavenie MEDIUM/LOW používajte:

- na grilovanie kusov kuraťa, parkov, ryb,
- na opkanie, pečenie,
- na grilovanie cesta, pečiva, ako quesadillas.

LOW

Pri zatvorenom veku sa na rošte vyvinie teplota približne 310-350°F (155-175°C) s vekom dole.

Nastavenie LOW používajte:

- Nastavenie low používajte na pomalé opkanie a doudlievanie veľkých kusov mäsa, krehkých ryb, ciest, pečiva.

Teploty sú približné a menia sa podľa vonkajšej teploty a vetra.

- Gril musí byť montovaný podľa montážneho návodu.
- Skontrolujte, či je v plynovej fľaši plyn a že je správne pripojená k regulátoru (viď str. 4-5).
- Skontrolujte, že nedochádza k žiadnemu úniku plynu zo zásobovacieho systému (viď str. 6).
- Skontrolujte, či sú Venturiho rúrky umiestnené správne pri otvoroch plynových horákov (viď str. 7).
- Skontrolujte, že sú pripojené káble zapalovania na hlavnom a bočnom horáku.
- Čítajte pozorne všetky inštrukcie na informačných tabuľkách na grile.
- 1. **VAROVANIE:** pred zapalovaním otvorte veko grilu.
- 2. **Pri zapalovaní se nenažívajte nad plynový gril.**
- 3. **Nastavte ovládacie prvky grilu na "vypnuté" a pripojte dodávku plynu.**

ZAPÁLENIE HLAVNÉHO HORÁKA:

4. Stlačte a otočte ovládač hlavného horáka do pozície maximálneho výkonu (ďalej "HIGH").
5. Stlačte a držte tlačidlo zapalovania alebo použite zápalku.
6. Horák by mal začať horieť v priebehu 5 sekúnd; vypnite plyn ihneď, ak sa dovtedy horák nezapálil.

Zapálenie horáka zápalkou:

4. Použite držiak na zápalku a priložte horiacu zápalku k otvoru horáka.
5. Stlačte a otočte ovládač hlavného horáka do polohy "HIGH".
6. Horák by mal začať horieť v priebehu 5 sekúnd; vypnite plyn ihneď, ak sa horák dovtedy nezapálil.
7. Keď horí jeden horák, zatlačte a otočte susedný ovládač hlavného horáka do polohy "HIGH", potom zopakujte pre ďalšie horáky; tieto horáky budú zapálené automaticky bez zapalovača.

Prevádzka iQue™:

8. Nastavte ovládacie gombíky podľa nižšie uvedenej tabuľky, zapnite ovládač iQue™ a nastavte požadovanú teplotu varenia.

Pozn.: Vo veterných podmienkach zapalujte každý horák zvlášť.

ZAPÁLENIE BOČNÉHO HORÁKA:

4. Stlačte a otočte ovládač bočného horáka do polohy "HIGH".
5. Stlačte a držte gombík zapalovača.
6. Horák by mal byť zapálený v priebehu 5 sekúnd.

Zapálenie horáka zápalkou:

4. Horiacu zápalku priložte k otvorom horáka.
5. Stlačte a otočte ovládač bočného horáka do polohy "HIGH".
6. Horák by mal byť zapálený v priebehu 5 sekúnd.

Pozn.: Priemer nádob na bočný horák nesmie byť väčší ako 23 cm a hmotnosť nie väčšia ako 7 kg.

	225 - 300 °C 105 - 150 °F				
	400 - 600 °C 205 - 315 °F				
	400 - 600 °C 205 - 315 °F				
	225 - 350 °C 105 - 175 °F				

ZAPÁLENÍ ZADNÍHO HORÁKU:

Varovanie: Nepoužívajte súčasne hlavný a zadný horák.

- **ODSTRÁŇTE OHRIEVACIU POLICU**

Zapálenie horáka zapalovačom:

4. Stlačte a otočte ovládačom horáka do polohy "HIGH".
5. Stlačte a držte gombík zapalovača.
6. Horák by mal byť zapálený v priebehu 5 sekúnd.

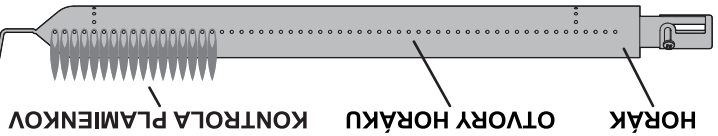
Zapálenie horáka zápalkou:

4. Priložte horiacu zápalku k otvorom horáka.
5. Stlačte a otočte ovládač horáka do polohy "HIGH".
6. Horák by mal byť zapálený v priebehu 5 sek.

Prevádzka iQue™:

7. Nastavte ovládacie gombíky podľa nižšie uvedenej tabuľky, zapnite ovládač iQue™ a nastavte požadovanú teplotu varenia.

POZOR: Po zapálení gril skontrolujte, všetky otvory by mali horieť 2,5 cm dlhým plameňom na stupň "HIGH".



Pokiaľ sa objaví niektorý z nasledujúcich príznakov, ihneď uzavrite plyn a vyčistite Venturiho upchátá Venturiho trubicu. Ihneď uzavrite plyn a vyčistite Venturiho trubicu. Pozri Venturiho trubicu (str. 7)

- Číťte plyn
- Objavuje sa spätné ťhanie plameňa
- Gril hreje nerovnomerne
- Horáky vydávajú prskavé zvuky.

AK SA HORÁK NEZAPÁLÍ:

- skúste opäť na stredný výkon (ďalej len "MEDIUM").
- Ak niektorý horák nehorí, pozrite si chyby a odstránenie na (str. 19). Ak problémy pretrvávajú, nepokúšajte sa prevádzkovať gril; kontaktujte svojho predajcu alebo certifikované servisné stredisko.

ODSTAVENIE GRILU:

1. Uzavrite ventili na fľaši.
2. Otočte ovládače do polohy vypnuté "OFF".

Grily BROIL KING® iQue™ je možné ovládať z vášho smart zariadenia s BROIL KING® iQue™ APP cez 2,4 GHz Wi-Fi sieť.

1. STIAHNUTIE A INŠTALÁCIA

- Na smart zariadení si stiahnite aplikáciu BROIL KING® iQue™ APP.



2. NASTAVENIE ÚČTU

- Pri prvom spustení APP budete požiadani o nastavenie, účet a prihlásenie.
- Nastavte si účet s jedinečným používateľským menom a heslom.
- Prihláste sa pomocou existujúceho účtu Apple®, Google™ alebo Facebook™ pre prepojenie s vaším smart zariadením.

3. ZAPNITE iQue™

- Zapojte napájací kábel do príslušnej elektrickej zásuvky s príslušným tlačidlom napájania na riadiacom module iQue™.
- aktivujte ovladač.

4. PRIPOJENIE KU GRILU

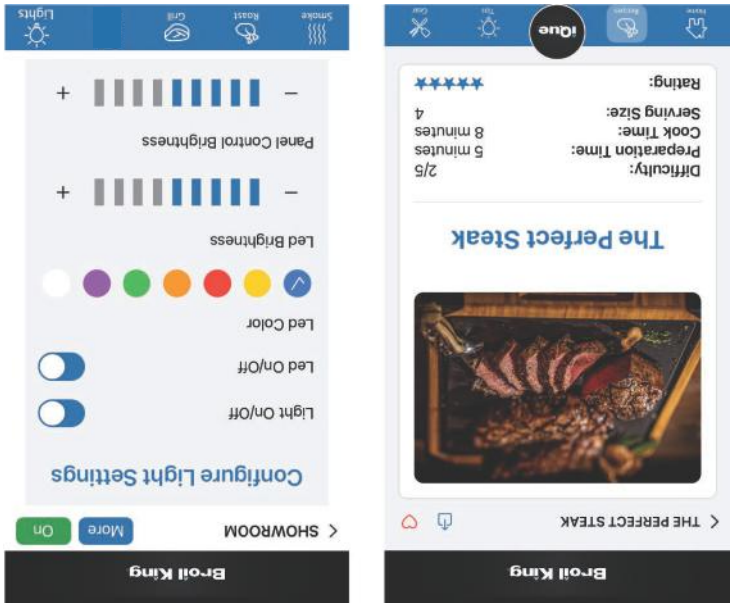
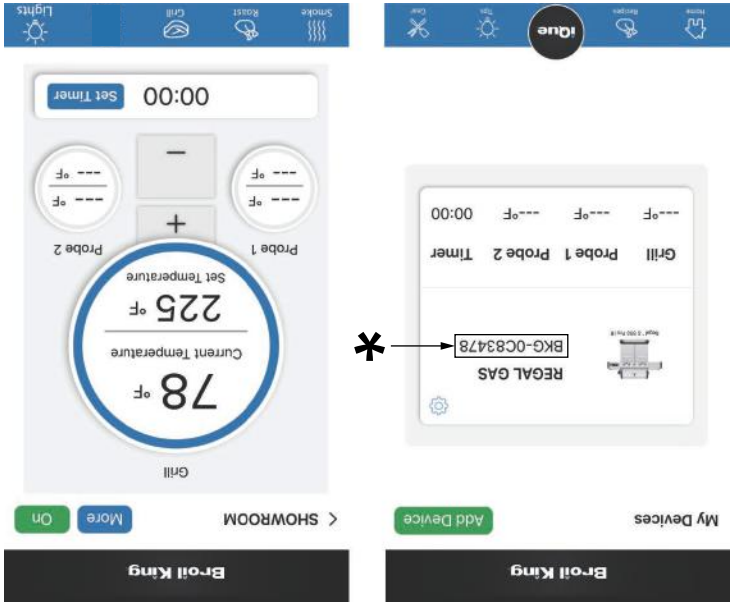
- Gril sa môže pripojiť iba k 2,4 GHz Wi-Fi sieti.
- Nastavte svoje smart zariadenie na sieť 2,4 GHz.
- Pripravte si meno a heslo Wi-Fi routera.
- Zapnite na svojom smart zariadení funkciu Bluetooth®.
- Bluetooth® bude použitý na vyhľadanie vášho grilu iQue™.
- Otvorte aplikáciu iQue™ APP.
- APP vás vyzve na pridanie grilu.
- Postupujte podľa pokynov pre nastavenie na obrazovke a pripojte APP ku grilu.
- Po pripojení sa na obrazovke ovládacieho modulu iQue™ objaví ikona Wi-Fi.

POZNÁMKY:

Gril je možné nastaviť ručne pomocou ovládacieho modulu iQue™ alebo pomocou aplikácie APP na vašom smart zariadení. Ak sa vaše inteligentné zariadenie odpojí od riadiaceho modulu iQue™, iQue™ bude pokračovať v prevádzke grilu na základe posledného poskytnutého príkazu. Spojenie APP to iQue™ bude fungovať iba v režime Wi-Fi po tom, čo bol ovladač iQue™ pripojený k sieti Wi-Fi. Pokiaľ zmeníte heslo svojej domácej siete Wi-Fi, je nutné znovu nainštalovať pripojenie APP to iQue™.

POŽIADAVKY:

Inteligentné zariadenie s funkciami Wi-Fi a Bluetooth.
Operačný systém:
• iOS® 14 (alebo vyšší)
or
• Android™ 7.0 (alebo vyšší)
2,4 GHz Wi-Fi sieť



POZNÁMKA: Každý gril BROIL KING iQue™ bude mať pod zariadením jedinečný kód.

ZADNÝ HORÁK NA OPEKANIE NA RAŽNI

Niektoré modely sú vybavené zadným horákom na grilovanie. Metóda grilovania so zadným horákom je dokonalejšia na pečenie mäsa a hydiny. So zdrojom tepla umiestneným za jedlom nie je šanca na vzplanutie spôsobené kvapkaním tuku. Nádobu alebo odkvapkávacia nádoba umiestnená pod ražňami zachytáva stávu na podlievanie alebo na prípravu omáčky.

Ak chcete ovládať zadný horák – pozri "Zapálenie zadného horáka" (str. 16).

GRILOVANIE NA RAŽNI S MOTOROM

Pri príprave grilu na grilovanie postupujte podľa krokov SMOKE AND ROAST (str. 12).

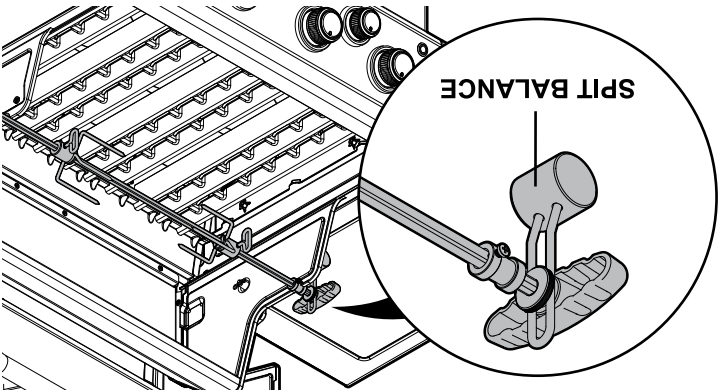
Na ihlu na opekánie na ražni s motorom sa vojde až 15 lb (7 kg) mäsa s limitujúcim faktorom priestoru pre otáčanie. Na dosiahnutie najlepších výsledkov by mäso malo byť vycentrované na stredovú líniu ražňa, aby sa eliminoval stav nevyváženosti.

Gril je možné používať s nasadenými grilovacími roštami, pokiaľ to priestor dovolí.

Pred položením na plynový gril mäso bezpečne upevnite na ražni. Pri hydine pevne zviažte krídla a nohy.

VYVÁŽENIE MÄSA PRED GRILOVANÍM

1. Uvoľnite rukoväť tyče, aby sa tyč s pokrmom mohla voľne otáčať.
2. Vložte tyč ražňa do jej pozície v odliatku plynového grilu. Nechajte najťažšiu stranu mäsa samovoľne klesnúť do dolného úvratu ražňa.
3. Zaväzanie inštalujte ako protiváhu najťažšej strany, tak aby bolo dosiahnuté čo možno najlepší vyváženie pokrmu.
4. Utiahnite rukoväť tyče. Pravidelne kontrolujte, či sa mäso počas pečenia hladko otáča. Podľa potreby upravte rovnováhu pomocou posunu záväzia.

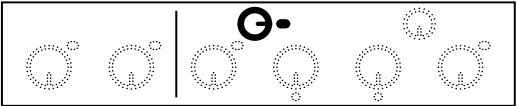
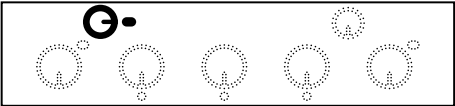
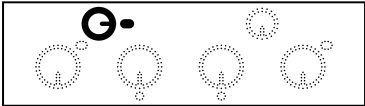


POZOR: Pri nastavovaní vyváženia ražňa používajte chňapku.

NASTAVENIE iQue™ NA OPEKANIE NA RAŽNI SO ZADNÝM HORÁKOM (105-175°C)

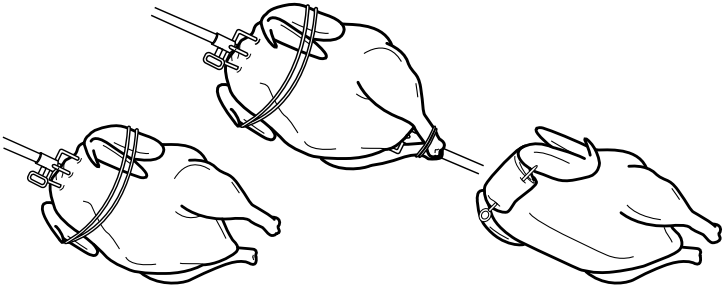
Pri ovládaní iQue™ pre otočný ražňu umiestnite ovládacie prvky podľa nižšie uvedenej tabuľky.

Poznámka: všetky gombíky hlavných horákov sú nastavené na OFF.

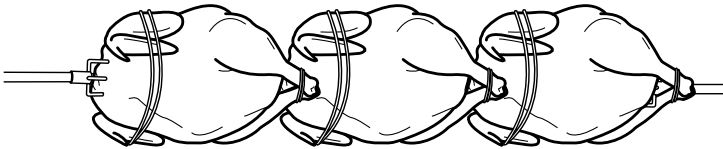


Poznámka: pozri spríevodcu pečením a grilovaním (str. 12)

POUŽITIE NA HYDINU



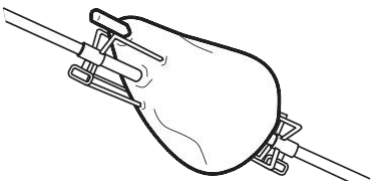
TRI KURČATÁ NA RAŽNI



1. Otočte prsami dole a pretiahnite kožu krku nad dutinu.
2. Otočte okraj kože na druhú stranu a zaisťte špagidou.
3. Omotajte povrázkom okolo špajle a zaviažte.
4. Otočte prsia hore, priviažte alebo napichnite krídla k telu.
5. Na tyč nasadte vidlicu. Vložte tyč do kože krku paralelne s chrbticou.
6. Nasadte druhú vidlicu na tyč a vložte vidlice do prs a chvosta. Urobte test na rovnováhu (pozri VYVÁŽENIE MÄSA PRED GRILOVANÍM).
7. Priviažte skrížené nohy k tyči špagátkom. Utiahnite skrutky na vidliciach.

1. Priviažte alebo napichnite krídla k telu.
2. Na tyč nasadte vidlicu. Umiestnite kurčatá na tyč, ako je znázornené na obrázku vyššie.
3. Omotajte špagátik okolo chvostov a nôh; priviažte k tyči.
4. Umiestnite druhú vidlicu na tyč a vložte vidlice do kurčatá. Utiahnite skrutky.

POUŽITIE PRE JAHŇACIE STEHNO



1. Nechajte si asi 7 cm kosti na konci nohy.
2. Nechajte mäso okolo kosti neporušené.
3. Na tyč nasadte vidlicu.
4. Prepichnete tyč ražne cez nohu.
5. Nasadte druhú vidlicu na tyč a vložte vidlice na každý koniec nohy. Urobte test na rovnováhu (pozri VYVÁŽENIE MÄSA PRED GRILOVANÍM). Utiahnite skrutky na vidliciach.

PRÍAME GRILOVANIE

Metóda priameho grilovania zahŕňa varenie jedla na roštach priamo nad zapáleným horákom (s krytom horáka). Priame grilovanie je obľúbenou metódou pre jednotlivé porcie, ako sú steaky, kotlety, ryby, hamburgery, kebab a zelenina.

- Pripravte si jedlo vopred, aby ste predišli problémom s oneskorením a načasovaním. Pokiaľ používate marinádu alebo korenie, mali by byť aplikované pred umiestnením mäsa na grilovací rošt. Pokiaľ podlievate omáčkami, mali by byť aplikované v posledných 2 – 4 minútach grilovania, aby nedošlo k pripáleniu.

- Usporiadajte oblasť okolo plynového grilu tak, aby obsahovala vidličky, kliešte, chňapky, omáčky a korenia, aby ste mohli pri varení zostať v blízkosti plynového grilu.

- Tesne pred grilovaním nechajte mäso zahriať na izbovú teplotu. Odstráňte prebytočný tuk z mäsa, aby ste minimalizovali „vzplanutie“, ktoré je spôsobené kvapkaním tuku.

- Predhrejte gril na „MEDIUM/HIGH“ (450 – 600 °F/230 – 315 °C) so zatvoreným vekom.

- Potrite rošty kuchynským rastlinným olejom, aby sa potraviny neopiepli na rošty.

- Aby steaky „nevyschli“, použite radšej kliešte ako vidličku. Začnite na „STREDNÉ/VYSOKÉ“ (MID/HIGH), aby sa mäso opieklo a uzavrelo šťavu vnútri. Pri grilovaní hrubších kusov mäsa znížte teplotu a predĺžte čas grilovania.

- Naučte sa testovať, kedy je mäso hotové, časom a pocitom. Mäso pri varení stuhne. Je zriedkavé, keď je mäso mäkké. Keď je pevné, je dobre urobené.

- Postupujte podľa dokonalého sprievodcu grilovaním steakov pre väčšinu mäsa, rýb, hydiny a zeleniny.

DOKONALÝ SPRIEVODCA GRILOVANÍM STEAKOV

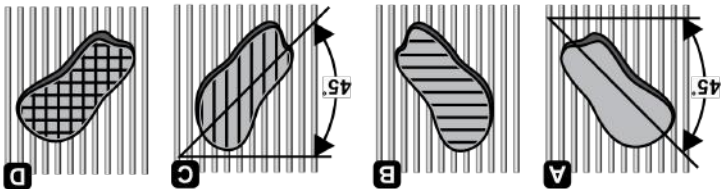
Potrite rastlinným olejom a predhrejte gril na STREDNÝ/VYSOKÝ výkon „MEDIUM/HIGH“ (450 – 600 °F/230 – 315 °C).

A. Umiestnite steak na gril pod uhlom 45° a pečte podľa načasovania v tabuľke pečenia nižšie.

B. Otočte steak na grilovanie v rovnakom uhlí 45°.

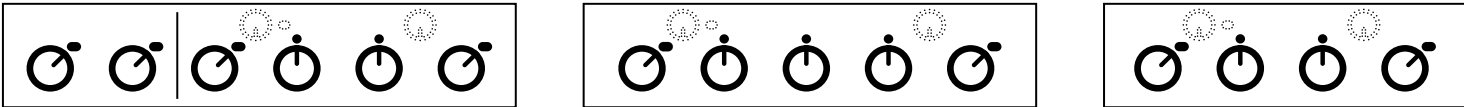
C. Steak obráťte a grilujte v opačnom uhlí 45°.

D. Nakoniec steak otočte a grilujte v rovnakom uhlí 45°.



NASTAVENIE iQue™ NA PRÍAME GRILOVANIE 450-600°F (230-315°C)

Podľa nižšie uvedenej tabuľky umiestnite horáky pri prevádzke iQue™ v rozsahu teplot priameho grilovania.



Poznámka: V chladnejších vonkajších podmienkach (50 °F/10 °C alebo menej) môže byť nutné upraviť polohy vnútorného horáka na STREDNÉ/VYSOKÉ (MEDIUM/HIGH) pre dosiahnutie/udržanie 600°F/315°C.

ČASOVANIE A TEPLOTA

Podľa tohto sprievodcu odhadnite čas potrebný na grilovanie mäsa. Skontrolujte prepečenie pomocou teplomera na mäso iQue, aby ste sa uistili, že je mäso hotové.

NÁVOD NA PRÍAME GRILOVANIE

SKONTROLUJTE PREPEČENIE POMOCOU TEPLOMERA iQue™ MEAT.					
MÄSO	STUPEN PREPEČENIA	NASTAVENIE TEPLA	ČAS PRE STRANU	CELKOVÝ MINÚT	SPRIEVODCA TEPLOTY MÄSA
KURČA	MED / WELL	MED / LOW	4 / 4 / 4 / 4	16	170°F / 77°C
KURACIE KRÍDLA			5 / 5 / 5 / 5	20	
HAMBURGER	MEDIUM	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12	160°F / 70°C
HAMBURGERY 3/4" MRAŽENÉ			3 / 3 / 3 / 3	12	
RYBÍ FILET	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8	145°F / 63°C
LANGUSTA			4 / 4 / 4 / 4	16	

ZAUDENIE A PEČENIE (SMOKING & ROASTING)

Dosiahnutie skvelých výsledkov pečenia na BROIL KING® je s iQue™ jednoduché. Pri pečení a zaďení využívame techniku nepriameho konvčného varenia, ktorá je ideálna na pečenie veľkých kusov mäsa, ako sú pečené mäso alebo hydina. Pod mäsom sa používa odkvapkávacia panvica, ktorá odvádza teplo okolo mäsa, zbiera kvapajúci tuk a šťavu a udržuje vlhkosť vnútri grilu.

GRILOVANIE S DYOM Z PRAVÉHO DREVA:

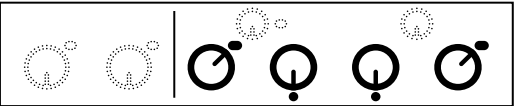
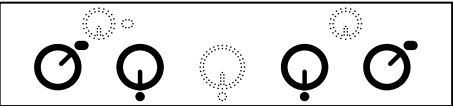
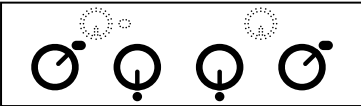
- Ak chcete pridať bohatú vôňu dreva, pripravte buď namočené drevené štiepky, alebo drevené pelety v udiacom boxe a pridajte ich na začiatku pečenia.
- Antikorový udiaci box BROIL KING® (#60181) je skvelý doplnok na použitie drevených štiepok alebo peliet na udenie.

PRED ZAPALENÍM GRILU:

- Ak chcete použiť udiaci box, umiestnite ho na hornú časť krytov horákov Flav-r-wave™ cez ktorýkoľvek z krajných horákov iQue™.
- Pre SMOKE alebo ROAST techniku varenia umiestnite odkvapkávaciu panvicu na hornú časť Flav-r-wave nad vnútorné horáky.
- Antikorová panvica na pečenie BROIL KING® (#63106) spávaná s vložkou z hliníkovej fólie (#50420) pre ľahšie čistenie je vynikajúcou možnosťou, ako zachytiť zvyšky mäsa.
- Do odkvapkávej misky dajte 0,5 – 1,0 palca (1,2 – 2,5 cm) tekutiny. Ovocná šťava, víno alebo marináda sú dobrou voľbou na zvýraznenie chuti.
- Nenechávajte odkvapkávaciu miskú vyschnúť.

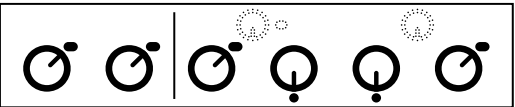
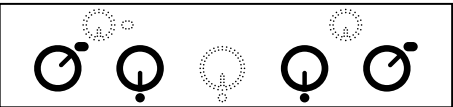
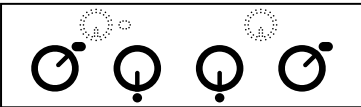
NASTAVENIE iQue™ NA ZAUDENIE (SMOKE) 225-350°F (105-175°C)

Podľa nižšie uvedenej tabuľky umiestnite horáky pri prevádzke iQue™ v rozsahu teplot pre SMOKE. Poznámka: vnútorné gombíky sú nastavené na OFF.



NASTAVENIE iQue™ PRE PEČENIE 350-450°F (175-230°C)

Podľa nižšie uvedenej tabuľky umiestnite horáky pri prevádzke iQue™ v rozsahu teplot PEČENIA (ROAST). Poznámka: vnútorné horáky 4-ventilu sú nastavené na OFF a dva vnútorné horáky 5-ventilu sú nastavené na LOW.



ČASOVANIE A TEPLOTY – ZAUDENIE (SMOKE)

Čas pre ZAUDENIE veľkých kusov mäsa závisí od zvolenej teploty SMOKE a obvykle trvá 8 – 12 hodín. Prepečenosť skontrolujte pomocou teplomera na mäso iQue. Najlepšie výsledky pri udenom mäse, ako je trhané bravčové mäso alebo hrud, sa dosiahne zabalením mäsa do hliníkovej fólie alebo mästarskeho papiera, keď teplota mäsa dosiahne 165 °F/75 °C, a potom pokračujete v pečení mäsa na teplote 205 °F/98 °C.

ČASOVANIE A TEPLOTY – PEČENIE

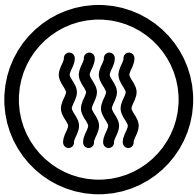
Podľa pokynov odhadnite čas potrebný na pečenie veľkých kusov mäsa. Skontrolujte prepečenosť pomocou teplomera na mäso iQue™, aby ste sa uistili, že je mäso hotové.

NEPRIAMYM GRILOVANIM A ROZNEENIM						
SPRIEVODCA NAČASOVANIE				SPRIEVODCA TEPLOTY MÄSA		
NASTAVIT TEPLOTU	MÄSO	HMOTNOST	ČAS	RARE	MED	WELL
350°F / 175°C	HOVÄDZIE/JAHŇACIE/TEFLACIE	2-6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 HOD	130°F / 55°C	146°F / 63°C	160°F / 70°C
		6-10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 HOD			
		2-6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 HOD			
	BRAVČOVÄ PEČENINA	2-6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 HOD	150°F / 65°C	170°F / 77°C	170°F / 77°C
		6-10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 HOD			
		2-6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 HOD			
	HYDINA	2-6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 HOD			
		6-10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 HOD			
		SKONTROLUJTE PREPEČENIE POMOCOU TEPLOMERA! que™ MEAT.				

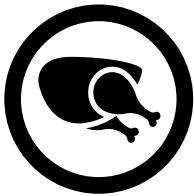
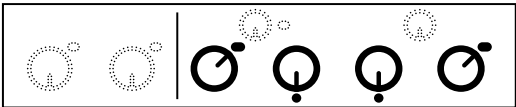
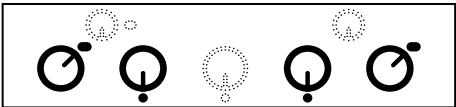
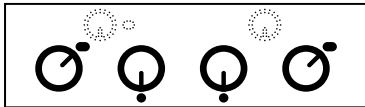
ZOZNÁMENIE SA S iQue™ – NASTAVENIE TEPLÔTY

iQue™ PREDVOĽBY TEPLÔTY

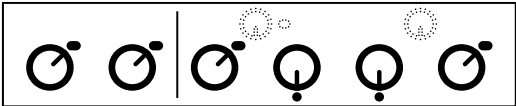
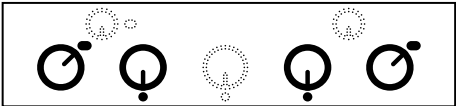
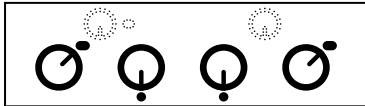
iQue™ je navrhnutý pre presnosť a pohodlie. Ovládací modul iQue™ obsahuje 3 tlačidlá prednastavenej teploty: SMOKE, ROAST, GRILL. Jednoduchou stlačou jedného z tlačidiel PRE-SET pre nastavenie teploty SMOKE, ROAST alebo GRILL alebo otočením a stlačením ovládacích gombíkov pre výber a nastavenie presnej teploty varenia.



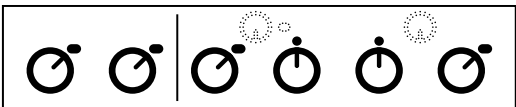
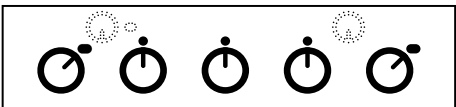
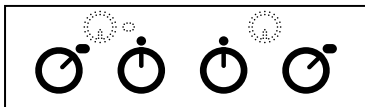
SMOKE – ROZSAH OVLÁDANIA TEPLÔTY 225–350°F (105–175°C)
Ak chcete použiť iQue™ na ovládanie teploty pomocou predvoľby SMOKE:
1. Zapáľte všetky hlavné horáky.
2. Nastavte krajné horáky na ikonu iQue™ (stredný/vysoký výkon).
3. Nastavte ovládacie stredových horákov na ikonu SMOKE (vypnuté).
4. Stlačte tlačidlo pre prednastavenú hodnotu SMOKE pre nastavenie cieľovej teploty 225°F (105°C).
5. Otočením a stlačením ovládacieho gombíka vyberte a nastavte akúkoľvek cieľovú teplotu medzi 225–350°F (105–175°C).



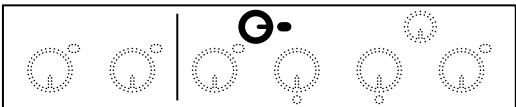
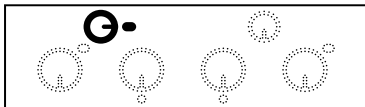
ROAST – ROZSAH REGULÁCIE TEPLÔTY 350–450°F (175–230°C)
Ak chcete použiť iQue™ na ovládanie teploty pomocou predvoľby ROAST:
1. Zapáľte všetky hlavné horáky.
2. Nastavte krajné horáky na ikonu iQue™ (stredný/vysoký výkon).
3. **4 Horák –** Nastavte vnútorné horáky na ikonu ROAST (vypnuté), keď je okolitá teplota vyššia ako 10 °C, na (low), keď je okolitá teplota nižšia ako 10 °C/50°F.
5 **Horák –** Nastavte vnútorný ľavý a pravý horák na ikonu ROAST (nízky výkon) a prostredný horák na (vypnuté).
4. Stlačte tlačidlo predvoľby ROAST nastavte cieľovú teplotu 350°F (175°C).
5. Otočením a stlačením ovládacieho gombíka vyberte a nastavte ľubovoľnú cieľovú teplotu medzi 350–450°F (175–230°C).



GRILL – ROZSAH OVLÁDANIA TEPLÔTY 450–600°F (230–315°C)
Ak chcete použiť iQue™ na ovládanie teploty pomocou predvoľby GRILL:
1. Zapáľte všetky hlavné horáky.
2. Nastavte krajné horáky na ikonu iQue™ (stredná/vysoká).
3. Nastavte vnútorné horáky na ikonu GRILL (stredná).
4. Stlačte tlačidlo GRILL pre nastavenie cieľovej teploty 600°F (315°C).
5. Otočením a stlačením ovládacieho gombíka vyberte a nastavte ľubovoľnú cieľovú teplotu medzi 450–600°F (230–315°C).



ROTISSERIE – ROZSAH OVLÁDANIA TEPLÔTY 225–350°F (105–175°C)
Použite iQue™ na ovládanie zadného horáka grilu:
1. Zapáľte zadný horák na opekanie na ražňi.
2. Nastavte zadný horák na ikonu iQue™ (vysoký výkon).
3. Stlačte tlačidlo predvoľby ROAST nastavte cieľovú teplotu 350°F (175°C).
4. Otočením a stlačením ovládacieho gombíka vyberte a nastavte akúkoľvek cieľovú teplotu medzi 225–350°F (105–175°C).



ZOZNÁMENIE SA S iQue™ – ZAČÍNAME

ZAPNUTIE iQue™

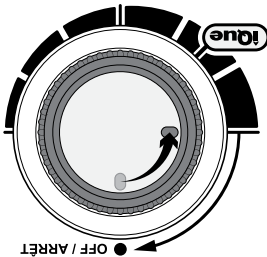
KROK 1

Zapojte gril do zdroja napájania s príslušným chráničom.



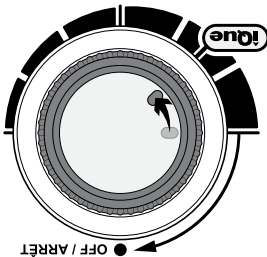
KROK 2

Zapáňte gril podľa pokynov na zapálenie (str. 16) s hlavnými horákmi nastavenými na vysokú hodnotu.



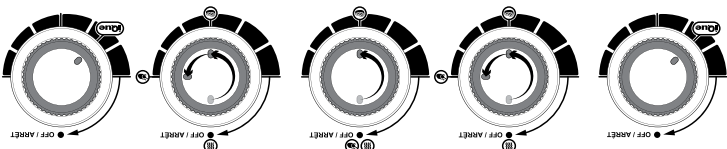
KROK 3

Po úspešnom zapálení horákov nastavte pri krajných horákoch ovládač na symbol iQue™



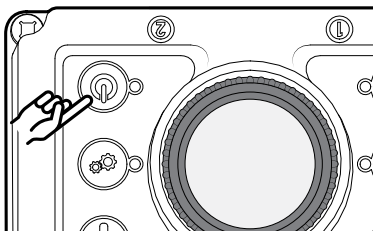
KROK 4

Nastavte vnútorné horáky na zodpovedajúci symbol pre požadovaný teplotný rozsah. Pozri (str. 11) pre nastavenie horákov pre konkrétny teplotný rozsah iQue™.



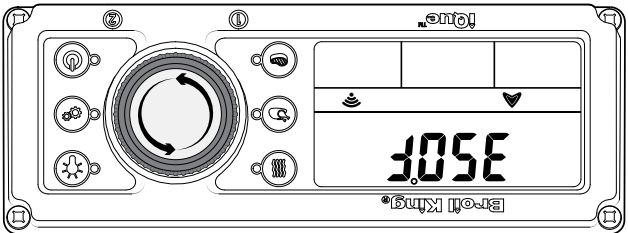
KROK 5

Ovládací modul iQue™ zapnite stlačením zapínacieho tlačidla.



KROK 6

Nastavte teplotu grilu stlačením jednej z 3 predvolieb teploty (SMOKE, ROAST, GRILL) alebo otočte ovládacím gombíkom na požadovanú teplotu a stlačením gombíka potvrdte.



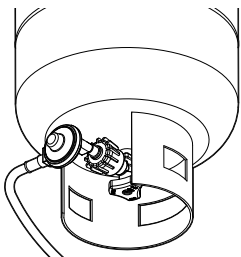
VARENIE

Pozri (str. 12 – 14) techniky PRE dosiahnutie najlepších výsledkov pri varení s iQue™.

VYPNUTIE iQue™

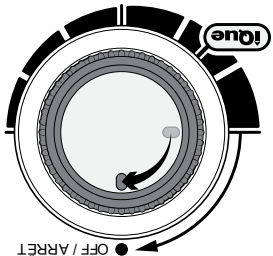
KROK 1

Uzavrite ventil plynovej fľaše na plyn alebo ventil prívodu plynu.



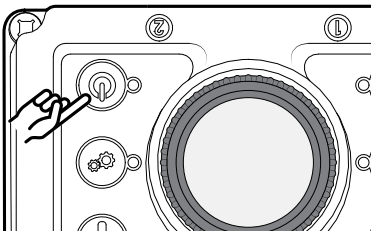
KROK 2

Otočte VŠETKY ovládacie gombíky do polohy "OFF".



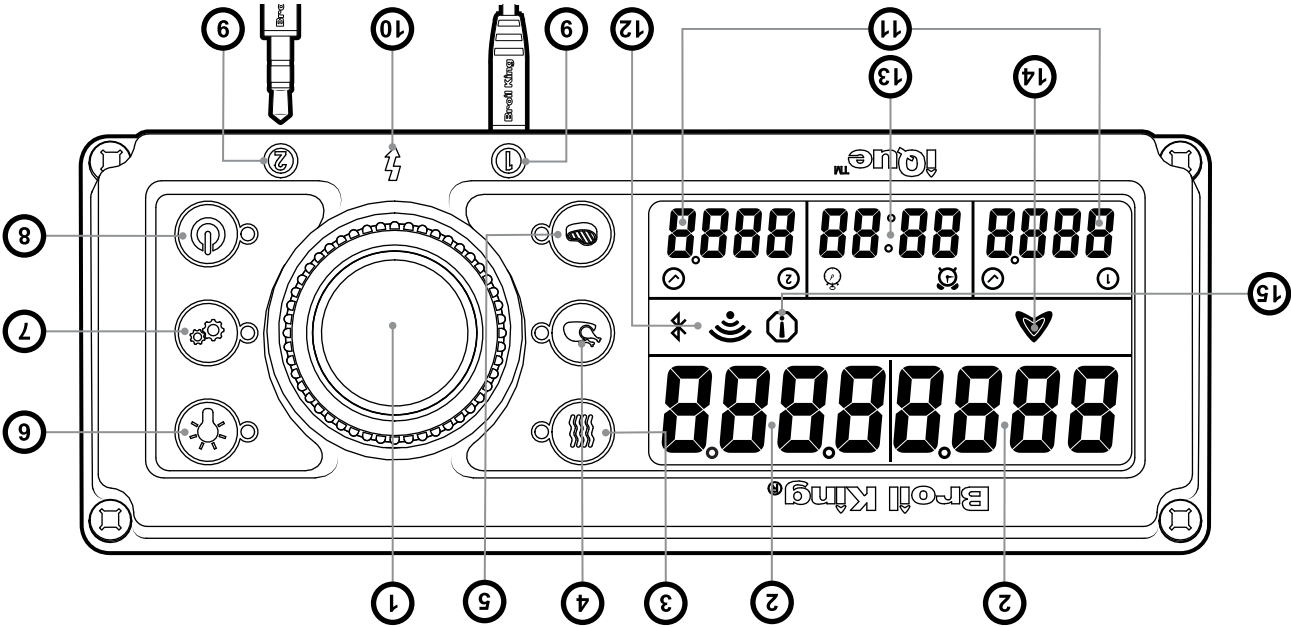
KROK 3

Stlačením vypínacieho tlačidla na ovládací iQue™ vypnite riadiaci modul iQue™.



POZNÁMKY:
Gril bude aj naďalej pracovať v manuálnom režime, keď modul iQue™ nie je zapojený.
Zapnutím modulu iQue zobrazíte teplotu vnútri grilovacieho boxu.
Vypnutím modulu iQue sa gril nevypne!

Ovládací modul BROIL KING® iQue™ zobrazuje najdôležitejšie informácie o grilovaní: teplotu vnútri boxu, teplotu mäsa, časovač, stopky a tiež ovláda LED podsvietenie gombíkov a osvetlenie grilovacej plochy. Propán-butánové modely sú vybavené inteligentnou váhou pripojenou iQue™, ktorá monitoruje vašu dodávku plynu.



1. OVLÁDACÍ GOMBÍK
Otočením ovládacieho gombíka v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek vyberiete teplotu v krokoch po 5 stupňoch. Pre potvrdenie teploty gombík stlačíte.

Poznámka: Displej sa vráti k aktuálnej teplote v °F alebo °C.

2. HLAVNÁ TEPLOTA
Zobrazuje aktuálnu a nastavenú/požadovanú teplotu v °F alebo °C.

3. PREDNASTAVENÁ HODNOTA SMOKE
Stlačením nastavíte teplotu vnútri grilovacieho boxu na 225 °F/107 °C** pre pomalé grilovanie na nízkej teplote.

4. PREDNASTAVENÁ HODNOTA ROAST
Stlačením nastavíte teplotu vnútri grilovacieho boxu na 350 °F/176 °C** pre pečenie.

5. PREDNASTAVENÁ HODNOTA GRILL
Stlačením nastavíte teplotu vnútri grilovacieho boxu na 600 °F/315 °C** pre grilovanie.

6. TLAČIDLO OSVETLENIA
Stlačte raz (1) pre zapnutie podsvietenia gombíkov. Stlačte dvakrát (2) pre zapnutie osvetlenia grilovacej plochy. Stlačte trikrát (3) na zhasnutie podsvietenia gombíkov a osvetlenia grilovacej plochy.

7. TLAČIDLO NASTAVENIA (VLASTNOSTI)

SONDA TEPLoty MÄSA
Keď je sonda do mäsa pripojená, teplota sa zobrazí na zodpovedajúcej obrazovke.

Ak chcete vybrať a nastaviť vnútornú cieľovú teplotu pre ktorúkoľvek sonda do mäsa, stlačte raz (1) tlačidlo NASTAVENIE pre sonda 1, dvakrát (2) pre sonda 2.
Ak chcete nastaviť vnútornú cieľovú teplotu, otočte ovládací gombík na cieľovú teplotu. Jedným stlačením ovládacieho gombíka nastavíte cieľovú teplotu.
Keď je dosiahnutá cieľová teplota, riadiaci modul pípne a na obrazovke sa objaví ikona začiatku kulinária.

ČASOVAČ
Stlačte tlačidlo NASTAVENIE trikrát (3) alebo pokiaľ nezačne blikať ikona časovača.

Otočením ovládacieho gombíka vyberiete čas, stlačením gombíka nastavíte.

STOPKY
Stlačte tlačidlo NASTAVENIE štyrikrát (4) alebo pokiaľ nezačne blikať ikona stopiek.

Pre spustenie stlačte ovládací gombík.

Otočením gombíka "v smere hodinových ručičiek" nastavíte. Otočením gombíka "proti smeru hodinových ručičiek" resetujete.

JAS DISPLEJA
Stlačte päťkrát (5) tlačidlo NASTAVENIA alebo kým na displeji nezabliká "BL 9".

Otočením ovládacieho gombíka vyberiete jas displeja, stlačením gombíka nastavíte.

LED PODSVIETENIE OVLÁDACÍCH GOMBÍKOV
Stlačením a podržaním tlačidla OSVETLENIE na 5 sekúnd zmeníte farbu podsvietenia gombíka.

Otočením gombíka vyberiete farbu, stlačením gombíka nastavíte. Otočením gombíka vyberiete jas, stlačením gombíka nastavíte.

ZMENITE JEDNOTKY TEPLoty °F/°C
Stlačte a podržte tlačidlo NASTAVENIE na 5 sekúnd pre zmenu zobrazenia na stupne Fahrenheitita alebo Celzia.

8. ZAPÍNACIE/VYPÍNACIE TLAČIDLO

9. PORTY SOND NA MÄSO #1 a 2

10. USB-C PORT

USB charging port (2.0A)

11. ZOBRAZENIE TEPLoty SONDY NA MÄSO #1 a 2

12. WIFI

Svietí, keď je gril pripojený k sieťi Wi-Fi (podporuje iba 2,4 GHz).

13. ČASOVAČ/STOPKY

14. SSOLENOID ZAP./VYP.

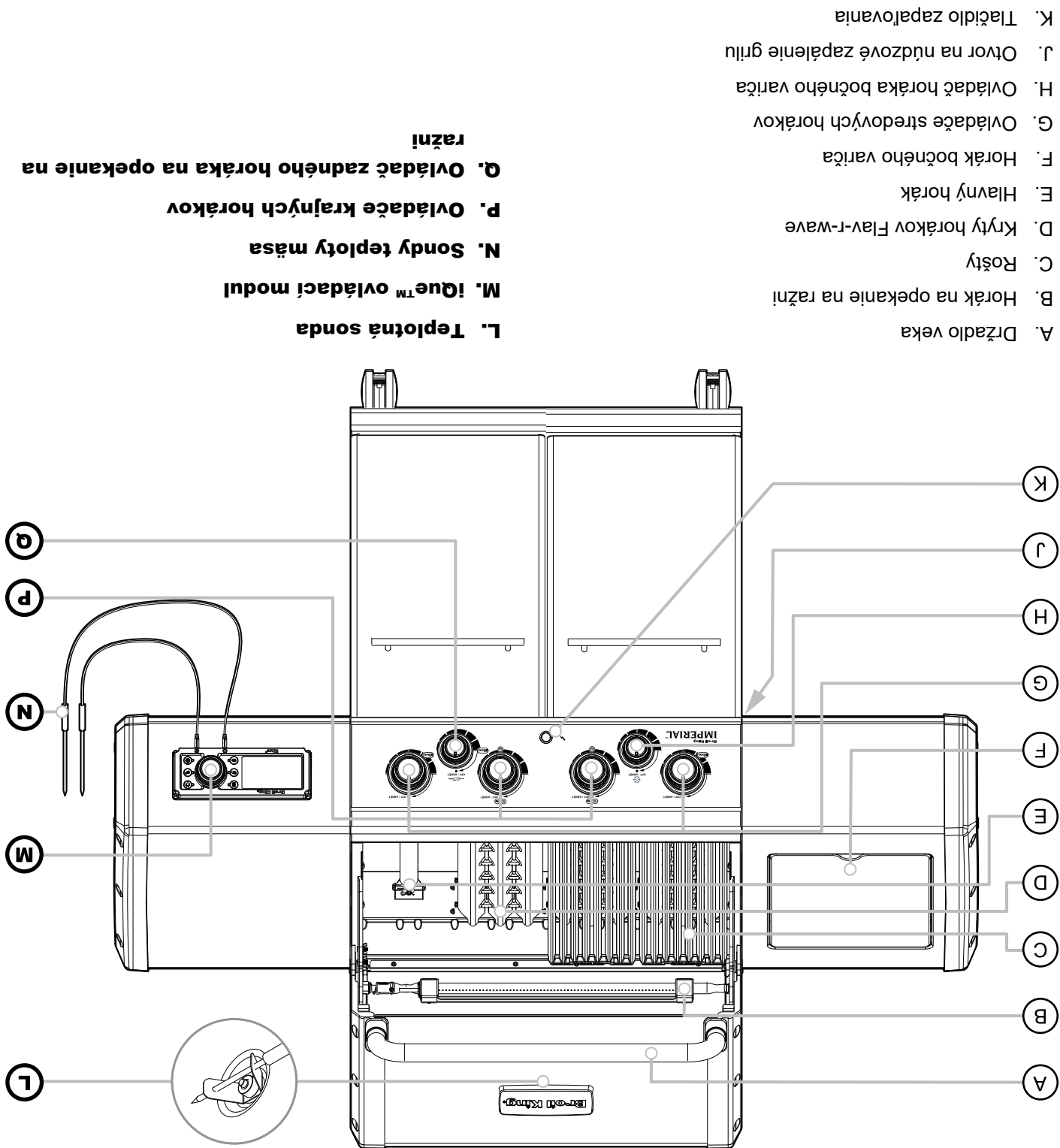
Vysoký plamienok zobrazuje zvýšenie prietoku plynu do horákov iQue™.

Nízky plamienok zobrazuje obmedzený prietok plynu do horákov iQue™.

15. VAROVANIE

Ikona sa zobrazí, keď dôjde k mimoriadnej udalosti.

Blížšie informácie o odstraňovaní problémov nájdete (str. 19).



- A. Držadlo veka
- B. Horák na opekanie na ražni
- C. Rošty
- D. Kryty horákov Flav-r-wave
- E. Hlavný horák
- F. Horák bočného variča
- G. Ovládače stredových horákov
- H. Ovládač horáka bočného variča
- J. Otvor na núdzové zapálenie grilu
- K. Tlačidlo zapalovania
- L. Teplotná sonda
- M. iQue™ ovládací modul
- N. Sondy teploty mäsa
- P. Ovládače krajných horákov
- Q. Ovládač zadného horáka na opekanie na ražni

VENTURIHO TRUBICE

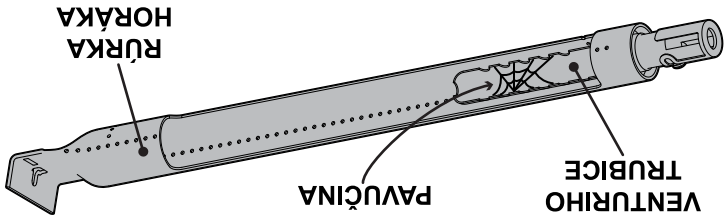
- Udržujte Venturiho trubicu v čistote.

Upchajte trubicu spôsobené pavúkmi a hmyzom môže spôsobiť spätné

šľahnutie plameňa a požiar.

Aj keď gril už dohorel, napriek tomu by sa mohlo záložné zapalovanie plynu zapáliť a spôsobiť požiar okolo Venturiho trubic v radiacom paneli alebo na

bočnom horáku.

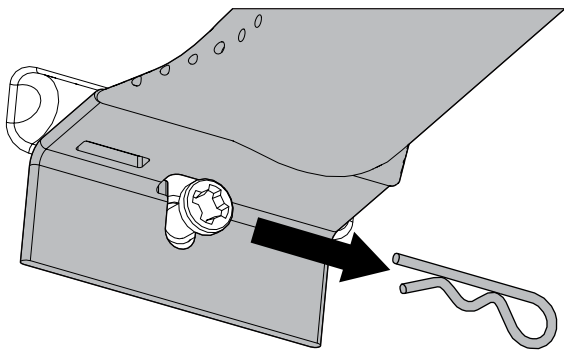


Ak sa objaví spätný oheň, uzavrite ihneď plyn pri zdroji.
Skontrolujte a vyčistite Venturiho trubicu (hlavný horák, bočný horák, zadný horák), ak sa objaví niektorý z nasledujúcich príznakov:

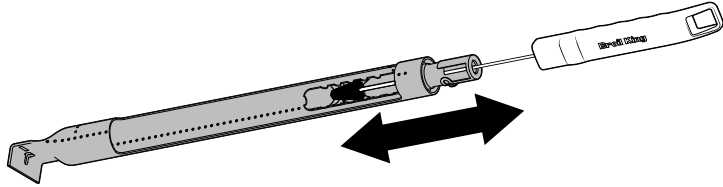
1. Je cítiť plyn.
2. Gril nedosahuje správnu prevádzkovú teplotu.
3. Gril hreje nerovnomerne.
4. Horáky vydávajú prskavé zvuky.

KONTROLA A ČISTENIE VENTURIHO TRUBICE

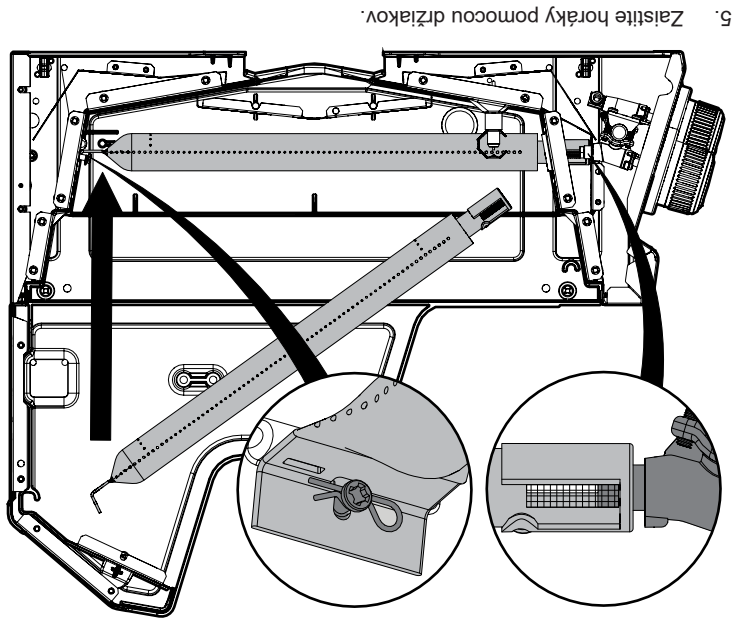
1. Vypnite plyn uzatvorením ventilu na plynovej fľaši.
2. Keď je gril studený, odstráňte držiaky v hornej časti boxu kolektora a vyberte horáky z grilu.



3. Vyčistite Venturiho trubicu pomocou čističa rúrok alebo použite špeciálny nástroj na čistenie Venturiho trubic (Accessory #64310).



4. Uložte horák späť do grilu, uistite sa, že Venturiho trubicu sú správne uložené v osi a v otvoroch.



5. Zasuňte horáky pomocou držiakov.

KONTROLA TESNOSTI

Všetky spoje zhotovené vo výrobnom závode boli starostlivo testované na únik plynu. No dopravou a manipuláciou môžu byť niektoré spoje uvoľnené.

PREVENTÍVNE BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA:

- Testujte tesnosť všetkých spojov a pripojení pred použitím vášho grilu.

- Testujte tesnosť vždy, keď odpájate a prepájate akékoľvek pripojenie, no aspoň raz ročne alebo po každom období, keď gril nepoužívate.

- Pri testovaní nefajčíte, nepoužívate.

- Netestujte nikdy pomocou horúcej zápalky alebo otvoreného plameňa.

- Testujte tesnosť vonku.

SKÚŠKA TESNOSTI:

1. Pripravte mydlový roztok z jedného dielu vody a jedného dielu mydla – pracného prostriedku.

2. Uhasťte akýkoľvek otvorený oheň alebo cigarety v priestore.

3. Uistite sa, že plynové ventily grilu sú zatvorené „OFF“.

4. Uistite sa, že ventily na fľaši alebo plynový ventil na prívode plynu je v polohe zatvorené „OFF“.

5. Na plnej plynovej fľaši pomaly otvárajte ventil (alebo plynový ventil na prívode plynu).

6. Každé spojenie potrite mydlovým roztokom.

7. Netesnosť je identifikovaná prúdom bublínok v priestore netesnosti.

8. Ak sa nájde netesnosť, zavrite ventil na plynovej fľaši alebo ventil na prívod plynu, utiahnite spoj a test opakujte.

9. Ak netesnosť pretrváva, kontaktujte svojho predajcu a vyžiadajte si asistenciu. Nepokúšajte sa prevádzkovať zariadenie s netesnosťami.

AK JE VAŠ PLYNÝ GRIL VYBAVENÝ BOČNÝM HORÁKOM

ALBO ZADNÝM HORÁKOM:

1. Vykonajte kroky 1 – 5, ako je uvedené hore.

2. Položte koniec prsta na otvor ústia na konci hadice.

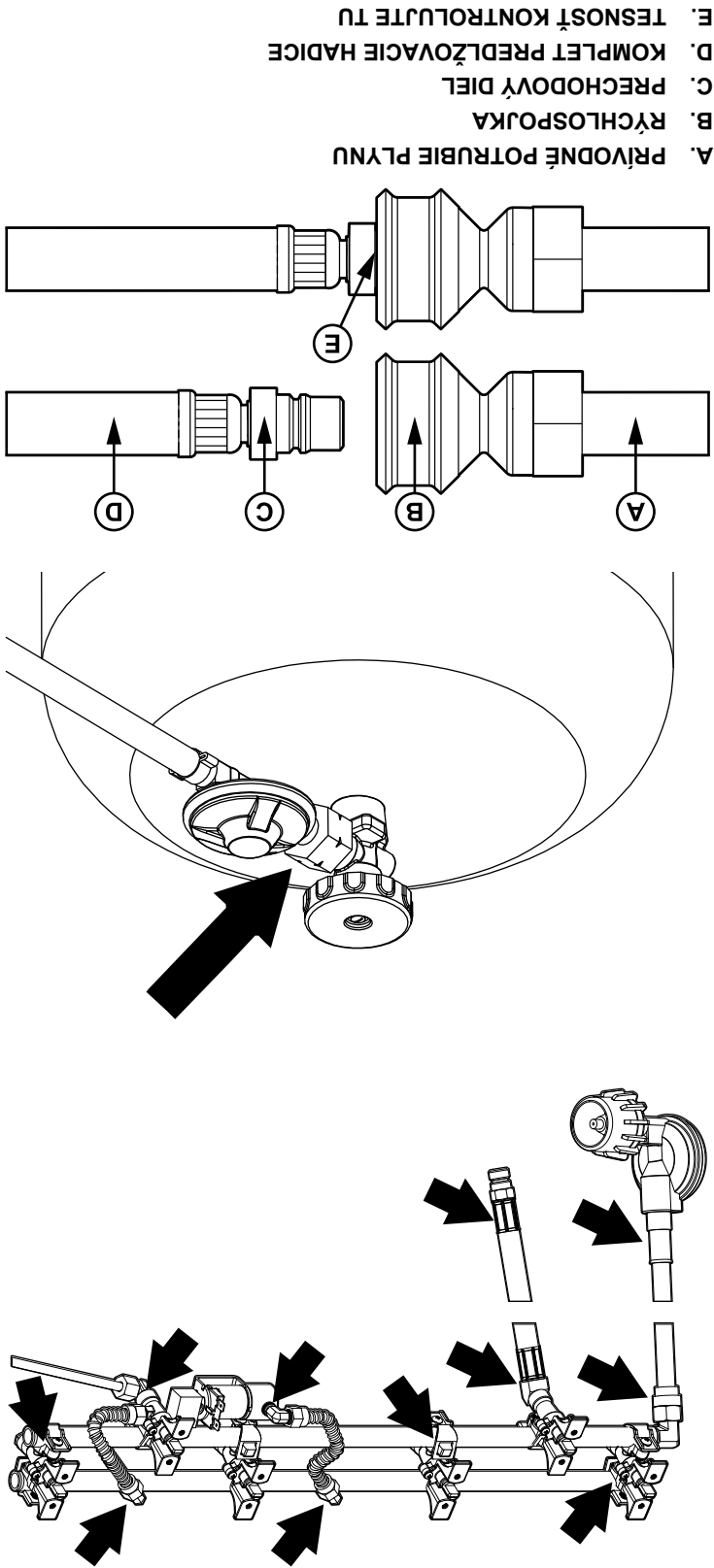
3. Otočte bočný/zadný regulátor do polohy „OFF“.

4. Natrite mydlový roztok na každý spoj medzi ústím a nastavovacím ventilom.

5. Otočte bočný/zadný regulátor do polohy „OFF“.

6. Ak sa nájde netesnosť, zavrite ventil na plynovej fľaši alebo ventil na prívod plynu, utiahnite spoj a test opakujte.

7. Ak netesnosť pretrváva, kontaktujte svojho predajcu a vyžiadajte si asistenciu. Nepokúšajte sa prevádzkovať zariadenie s netesnosťami.



- A. PRÍVODNÉ POTRUBIE PLYNU
- B. RÝCHLOSPÓJKA
- C. PRECHODOVÝ DIEL
- D. KOMPLET PREDLŽOVACIE HADICE
- E. TESNOST KONTROLUJTE TU

VÝMENA PLYNOVEJ FIAŠE

Toto zariadenie možno použiť s propán/butánom pri pracovnom tlaku 30 mbar.

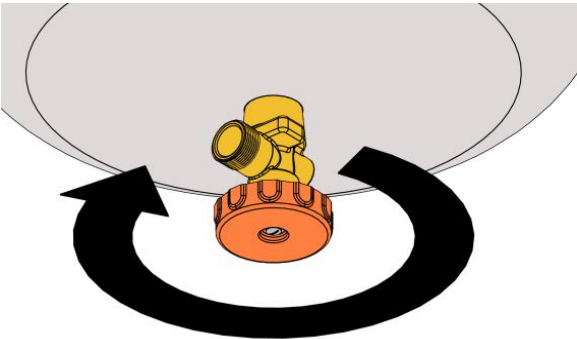
NIKDY nepoužívajte neregulované dodávky plynu alebo regulátor pre iný tlak.

VAROVANIE: Výmena fľaše musí byť vykonaná v prostredí mimo dosahu ohňa.

Propán/butánové fľaše majú rôzne typy pripojenia. Ak sa používa pripojenie s tesnením, skontrolujte ho, či je prítomné a nie je poškodené. Niektoré napojenia sa môžu dotahovať ručne, niektoré vyžadujú kľúč na dotiahnutie. Vždy používajte správnu veľkosť kľúča a úplne utiahnite (ľavý závit). Dotahujte s citom, aby nedošlo k poškodeniu závitů alebo gumového tesnenia.

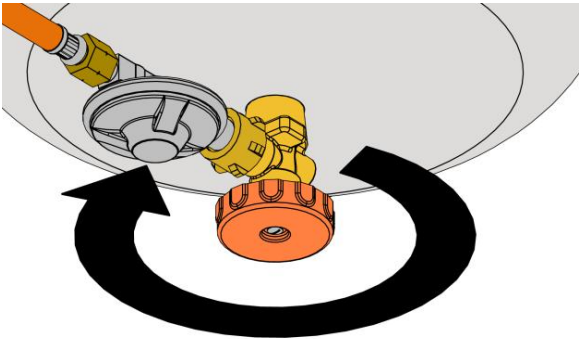
PRIPOJENIE PLYNOVEJ FIAŠE

1. Skontrolujte, či je ventil fľaše uzavretý otočením v smere hodinových ručičiek. Odstráňte ochrannú zátku a nechajte si ju na neskôr.



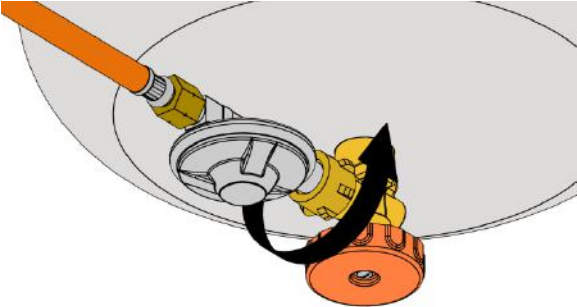
ODPOJENIE PLYNOVEJ FIAŠE

1. Zatvoríte ventil plynovej fľaše (v smere hodinových ručičiek). Skontrolujte, že oheň na horákoch zhasol.



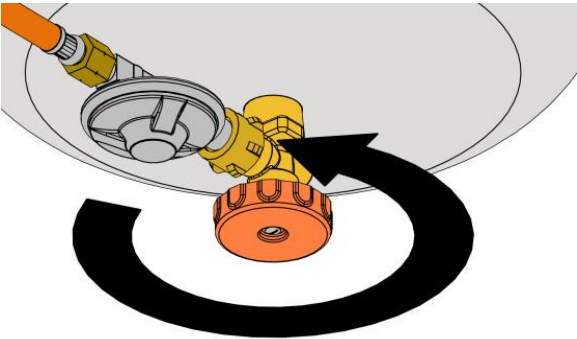
2. Odstráňte spojovaciu maticu regulátora (ľavý závit) kľúčom alebo ručne. Zastrčte ochrannú zátku do výstupného otvoru ventilu. Umiestnite prázdnu fľašu na bezpečné miesto.

- a. Namontujte spojovaciu maticu (ľavý závit) na fľašu.
- a. Spojovacie matice s kľúčom - pomocou správneho kľúča dostatočne dotiahnite spojovaciu maticu.
- b. Manuálne pripojenie matice - použitím primeraného tlaku ruky utiahnite spojovaciu maticu čo najpevnejšie. Nepoužívajte kľúč.



Po montáži je možné, aby bol regulátor v inej ako horizontálnej pozícii, pozícia regulátora nie je dôležitá. NEZDVŮJAJTE REGULATOR.

3. Ak chcete pustiť prívod plynu, otočte ventil proti smeru hodinových ručičiek.



Pred uvedením grilu do prevádzky vykonajte vždy test tesnosti.

REGULÁTOR/PLYNOVÁ HADICA

REGULÁTOR

Toto zariadenie musí byť vybavené regulátorom v súlade s miestnym/národnými štandardy a normou s menovitým výstupným tlakom:

KATEGÓRIE 13P(37) Propán 37 mbar.

KATEGÓRIE 13B/P(30) Propán/Bután 30 mbar.

KATEGÓRIE 13B/P(37) Propán/Bután 37 mbar.

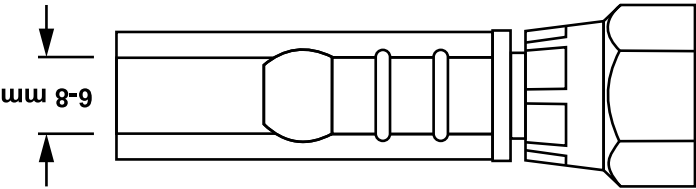
KATEGÓRIE 13P(50) Propán 50 mbar.

NIKDY nepoužívajte neregulované dodávky plynu.

PB PLYNOVÁ HADICA

Toto zariadenie musí byť vybavené PB plynovou hadicou

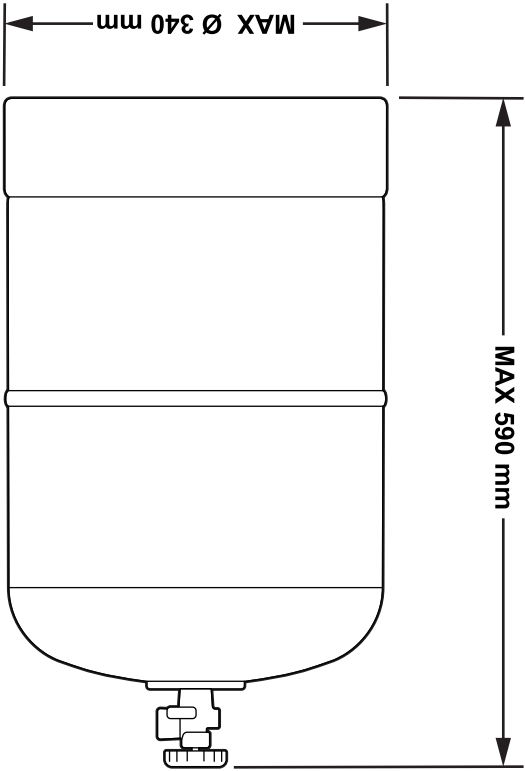
v súlade s miestnymi/národnými štandardmi a normami. PB plynová hadica, ktorá spája zariadenie a plynovú fľašu, by mala byť viac ako 600 mm dlhá (max. 1200 mm). Umiestnite PB plynovú hadicu do bezpečnej vzdialenosti od akéhokoľvek horúceho povrchu, vrátane spodnej časti grilu. Uistite sa, že PB plynová hadica nie je pokrútená.
Kontrolujte PB plynovú hadicu buď pri výmene plynovej fľaše alebo raz za rok. Ak je PB plynová hadica prasknutá, odreť alebo inak poškodená, v žiadnom prípade nesmie byť zariadenie používané. PB plynová hadica musí byť vymenená, ak je poškodená, ak dôjde k zmene normy alebo je po expirácii. PB hadicu nevymieňajte sami, kontaktujte svojho predajcu.



ŠPECIFIKÁCIE TLAKU PRE JEDNOTLIVÉ KRAJINY

Krajina	Kategória	Tlak Dodaného Butánu	Tlak Dodaného Propánu	Tlak Dodaného Zemný Plyn
CZ	13B/P(30)	30 mbar	30 mbar	20 mbar
SK	13B/P(30)	30 mbar	30 mbar	20 mbar
CZ	12H(20)			20 mbar
SK	12H(20)			20 mbar

- Vstupné napätie 230-240V~ / 50Hz
- Výstupné napätie 12V~ / 7500mA
- **Nebezpečenstvo!** Ponorenie káblov alebo zásuviek do vody alebo inej kvapaliny môže spôsobiť elektrický skrat!
- Odpojte zariadenie od prívodu elektriky, ak je mimo prevádzky a pred čistením alebo vykonávaním údržby. Nechajte vychladnúť pred vkladaním alebo vyberaním jednotlivých častí.
- Nepoužívajte zariadenie, ak kábel, zásuvky alebo iná súčasť je poškodená, alebo vykazuje akékoľvek známky poruchy. Kontaktujte predajcu na odstránenie závady.
- Ak je kábel poškodený, musí byť pred ďalším použitím vymenený.
- Nenechajte kábel visieť cez okraj stola, zabráňte, aby kábel prišiel do kontaktu s horľavými povrchmi.
- Nepoužívajte vonkajšie plynové zariadenie na iný účel, než pre ktorý je určený.
- Pripojte konektory v zariadení pred napojením na prívod elektrického prúdu.
- U tohto vonkajšieho kuchynského zariadenia môžu byť použité iba RCD (prípojenie cez zodpovedajúci prúdový chránič) chránené elektrické obvody.
- Neodstraňujte uzemňovacie zásuvku ani nepoužívajte dvojvlácnový adaptér.
- Používajte iba predizovacie káble s trojvlácnovými uzemnenými zásuvkami pre správne napätie a schválené pre vonkajšiu prevádzku a zodpovedajúcou odolnosťou proti vlhkosti.



PLYNOVÁ FIAŠA

Môžu byť používané fľaše do veľkosti 10 kg vrátane. Nepoužívajte fľaše väčšie ako 10 kg.

S fľašou zaobchádzajte vždy s najvyššou opatnosťou. Nikdy fľašu neskladujte na bok, pretože by mohol byť poškodený ventil a spôsobená jeho netesnosť a následne únik plynu, čo predstavuje vážne nebezpečenstvo. Vždy používajte fľašu vo vzpriamenej vertikálnej polohe. Vo vodorovnej polohe by mohlo dôjsť k poškodeniu z dôvodu vniknutia kvapalného paliva do prírodného potrubia.

Fľašu vždy umiestnite na prístupnom mieste, aby sa umožnila jej výmena a ľahké uzavretie v prípade nebezpečenstva. Pred premiestňovaním zariadenia vždy fľašu odpojte.

Nikdy nevystavujte fľašu vyšším teplotám. Tlak vnútri fľaše by mohol vzrásť a prekročiť povolenú bezpečnú hodnotu.

Nikdy neskladujte fľaše v sklepoch, v blízkosti otvorenej kanalizácie a v suterénach pod úrovňou terénu. Propan/Butan je ťažší ako vzduch. V prípade úniku sa plyn hromadí na najnižšej úrovni a stáva sa nebezpečným v prítomnosti iskry alebo plameňa.

Plynovú fľašu nikdy neskladujte vnútri.

SKLADOVANIE

Pokiaľ je zariadenie dlhšiu dobu mimo prevádzky, odpojte a vyberte fľašu a zariadenie prikryte krytom. Fľašu skladujte vo vonkajšom priestore na dobre vetranom mieste.

SERVIS

Toto zariadenie nesmie byť upravované ani doh zasahované. Akékoľvek nastavenie alebo servis musí vykonávať kvalifikovaný odborník. Je odporúčaná pravidelná údržba. Vid' inštrukcie pre údržbu.

- Toto zariadenie je navrhnuté v súlade so štandardmi CE.
- Používajte len vo vonkajších priestoroch.
- Pred použitím zariadenia si prečítajte všetky inštrukcie.
- Varovanie: prístupné časti môžu byť horúce. Dbajte, aby deti boli mimo dosahu.
- Postupujte opatrne pri manipulácii alebo transporte zariadenia. Kovové hrany môžu byť nebezpečné. Pri zdvíhaní alebo manipulácii používajte vhodné rukavice.
- Po ukončení prevádzky vždy uzavrite prívod plynu.
- Pri manipulácii s horúcimi časťami používajte ochranné rukavice.
- Nastavenie prívodu vzduchu pri hlavných horákoch, zadnom horáku a bočnom horáku bolo vykonané vo výrobnom závode a zabezpečené a nesmie sa nastavovať.
- Akákoľvek úprava zariadenia môže byť nebezpečná.
- V prípade akejkoľvek netesnosti uzavrite prívod plynu.
- Dbajte na to, aby bol prívodný elektrický kábel mimo dosahu horúcich častí a vody.

VAROVANIE:

- Vždy ponechajte aspoň 50% grilovacej plochy grilu nezakrytú plynm materiálom ako sú liatinové dosky atď. Zakrytie väčšiny grilovacej plochy plynm materiálom by viedlo k prekúreniu grilu a mohlo by dôjsť k jeho poškodeniu alebo nehode!
- Gril pravidelne čistite, aby nedošlo k nahromadeniu tuku v dolnej časti grilovacieho boxu. Tento tuk môže byť nebezpečný pri jeho vzplanutí a spôsobiť poškodenie grilu alebo požiar.

AK ČÍTITE PLYN:

1. Uzavrite prívod plynu do zariadenia.
2. Uhasťte akýkoľvek plameň.
3. Otvorte veko.
4. Ak je plyn ďalej cítiť, ihneď zavolaťte dodávateľa plynu.

ŠPECIFIKÁCIA VŠETKÝCH MODELOV

Model	Celkový Prikon (kw)	Celkový Prikon (g/h)	Priemer Dýzy Hlavného Horáka (mm)	Priemer Dýzy Bočného Horáka (mm)	Priemer Dýzy Zadného Horáka (mm)
6842-83	22.0	1600	1.04	0.91	1.09
6842-86	22.0	1600	1.45	1.32	1.60
6872-83	22.0	1600	1.04	0.91	1.09
6872-86	22.0	1600	1.45	1.32	1.60
6852-83	23.4	1701	0.99	0.91	1.09
6852-86	23.4	1701	1.35	1.32	1.60
6882-83	23.4	1701	0.99	0.91	1.09
6882-86	23.4	1701	1.35	1.32	1.60
6955-83	23.4	1701	0.99	0.91	1.09
6955-86	23.4	1701	1.35	1.32	1.60
6985-83	23.4	1701	0.99	0.91	1.09
6985-86	23.4	1701	1.35	1.32	1.60
6892-83	24.9	1811	0.91	0.91	1.09
6892-86	24.9	1811	1.32	1.32	1.60
6965-83	24.9	1811	0.91	0.91	1.09
6965-86	24.9	1811	1.32	1.32	1.60
6995-83	24.9	1811	0.91	0.91	1.09
6995-86	24.9	1811	1.32	1.32	1.60

OBSAH

BEZPEČNOSŤ.....	2
PLYNOVÁ FLAŠA	3
REGULÁTOR / PLYNOVÁ HADICA	4
VÝMENA PLYNOVEJ FLAŠE	5
KONTROLA TESNOSTI	6
VENTURIHO TRUBICE	7
ZOZNÁMENIE SA S iQue™	8
iQue™ OVLÁDACÍM MODULOM	9
iQue™ ZACÍNAME	10
iQue™ NASTAVENIE TEPLÔTY	11
iQue™ TECHNIKY	12
iQue™ APP	15
ZAPALOVANIE	16
PREVÁDZKA	17
ÚDRŽBA	18
RIEŠENIE PROBLÉMOV	19
ZÁRUKA.....	21

ČÍTAJTE PEČLIVO VŠETKY INŠTRUKCIE PRED POUŽITÍM VÁŠHO PLYNOVÉHO GRILU
ZACHOVAJTE TIETO INŠTRUKCIE AJ PRE BUDÚCE POUŽITIE