

Broil King®

VESTAVNÝ PLYNOVÝ GRIL - BARON™ / CROWN™

UŽIVATELSKÝ MANUÁL

PRO POUŽITÍ S BUTÁNOVÝM NEBO PROPÁNOVÝM PLYNEM

KATEGORIE I_{3B}/P(30)

PRO POUŽITÍ NA ZEMNÍ PLYN

KATEGORIE I_{2H}(20)

CONTENTS

BEZPEČNOST	2
INSTALACE	3
PLYNOVÁ LÁHEV	11
HADICE A REGULÁTOR	11
VÝMĚNA PLYNOVÉ LÁHVE	12
ZEMNÍ PLYN	13
KONTROLA TĚSNOSTI	14
VENTURIHO TRUBICE - DIFUZORY	15
ZAPALOVÁNÍ	16
PROVOZ	17
TECHNIKY GRILOVÁNÍ	18
OSVĚTLENÍ OVLÁDACÍHO PANELU	21
ÚDRŽBA	22
PROBLÉMY A JEJICH ODSTRAŇOVÁNÍ	23
ZÁRUKA	24

ZAPIŠTE ZDE PROSÍM ČÍSLO VAŠEHO
MODELU, SÉRIOVÉ ČÍSLO A DATUM
PRODEJE

ČÍSLO MODELU					-			
SÉRIOVÉ ČÍSLO			-					
DATUM PRODEJE				/			/	
				DD			MM	RRRR

PŘEČTĚTE SI PEČLIVĚ VŠECHNY INSTRUKCE PŘED POUŽITÍM GRILU
USCHOVEJTE SI TYTO INSTRUKCE PRO DALŠÍ POUŽITÍ.

70094-30CZ Rev A 03/23

Onward
MANUFACTURING COMPANY

585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

SINCE 1906
LIMITED

SAFETY

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.

Dbajte, 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. Uhaste jakýkoli otevřený plamen.
3. Otevřete víko
4. Pokud zápach přetrvává, okamžitě kontaktujte dodavatele plynu.

SPECIFIKACE MODEL

MODEL	CELKOVÝ PŘÍKON	SPOTŘEBA PALIVA	PRŮMĚR TRYSKY HLAVNÍCH HOŘÁKŮ
8756-53	11.4kW	829 g/h	0.84mm
8756-56	11.4kW	829 g/h	1.25mm
8766-53	13.2kW	960 g/h	0.84mm
8766-56	13.2kW	960 g/h	1.25mm

SPECIFIKACE PLYN

PRO POUŽITÍ V	KATEGORIE	PROVOZNÍ TLAK BUTAN	PROVOZNÍ TLAK PROPAN	PROVOZNÍ TLAK ZEMNÍHO PLYNU
CZ	I3B/P(30)	30 mbar	30 mbar	
SK	I3B/P(30)	30 mbar	30 mbar	
CZ	I2H(20)			20 mbar
SK	I2H(20)			20 mbar

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.

INSTALACE

MOŽNOSTI KONFIGURACE

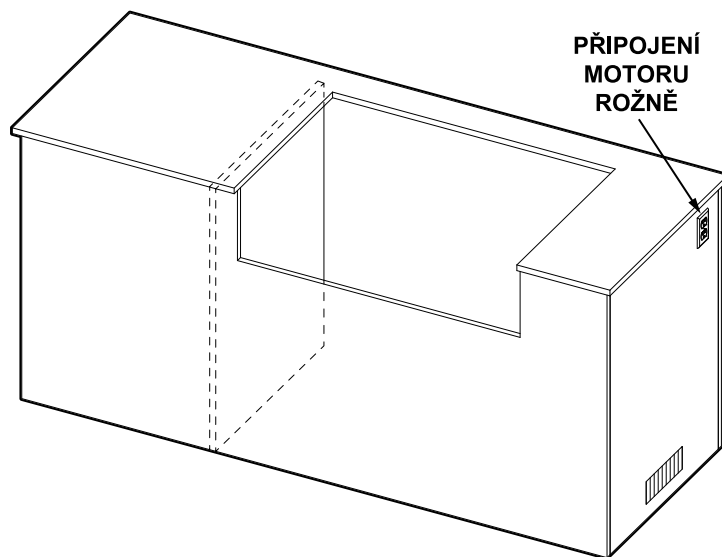
Možností, jak navrhnout venkovní kuchyni pro váš nový vestavný plynový gril, je mnoho. Může se jednat o technicky náročný projekt vyžadující osobu s potřebnou kvalifikací k plánování a stavbě plynových spotřebičů.

Montáž a stavbu by měli provádět odborníci s potřebnou kvalifikací.

- Pokud bude gril vybaven bočním vaříčem, umístěte tento vaříč nalevo od grilu.
- Pokud bude gril připojen k plynové tlakové lahvi, umístěte ji nalevo od grilu.

ELEKTRICKÉ ZÁSUVKY

Pokud budete používat gril, elektrická zásuvka pro gril by měla být umístěna vpravo v zadní části.



INSTALACE

Instalaci by měl provádět kvalifikovaný odborník!

UMÍSTĚNÍ PLYNOVÉHO GRILU

Zajistěte dostatečné větrání, aby se teplo a kouř rozptýlily.

PŘI VÝBĚRU MÍSTA PRO INSTALACI GRILU MYSLETE NA:

- Vystavení větru.
- Prostor pro pohyb kolem grilu
- Udržujte plynová vedení a elektrické přípojky co nejkratší a mimo dosah zdroje tepla.

UMÍSTĚNÍ GRILU:

- S dostatkem prostoru a únikových cest pro bezpečnou evakuaci v případě požáru
- V dobře větraném prostoru.

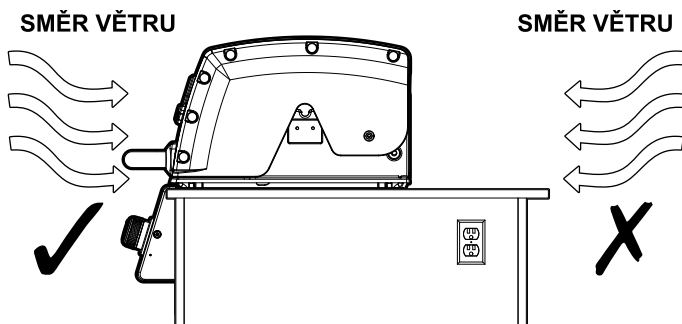
NIKDY NEUMÍSŤUJTE GRIL:

- V garáži, přístřešku nebo kůlně nebo v jakémkoli jiném uzavřeném prostoru.
- Pod stropem z nechráněné hořlavé konstrukce.

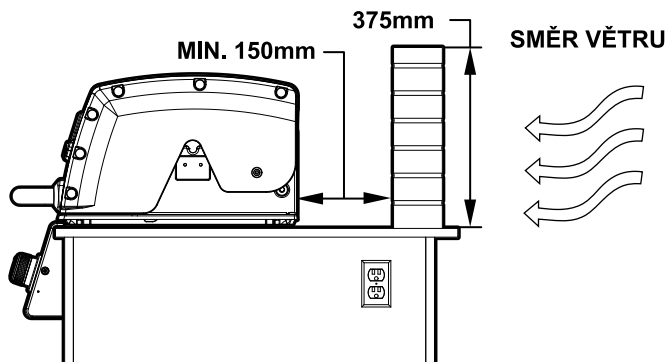
Gril je navržen tak, aby nasával vzduch přes oblast ovládacího panelu a odváděl zplodiny ven výfukovou mezerou v zadní části grilovacího boxu.

Pokud umístíte gril do větrné oblasti, umístěte gril tak, aby převládající vítr vhněl vzduch do přední části grilu. Mírnější vítr vanoucí v přední části grilu:

- Napomáhá grilu odvětrat horký vzduch zadní částí grilu.
- Napomáhá zabránit vyfukování kouře na obsluhu grilu.



Pokud je gril umístěn tam, kde převládající vítr fouká ze zadní strany grilu, bude nutné nainstalovat zábranu proti větru. Zábrana proti větru by měla být konstruována tak, aby zabraňovala pronikání větru do výfukového otvoru v zadní části grilu a měla by splňovat odstup specifikovaný pro hořlavou nebo nehořlavou konstrukci, jak je uvedeno v tomto návodu.



VAROVÁNÍ: Vítr vstupující do zadní části grilu nebo podél ventilačního otvoru může narušit správné proudění vzduchu grilem, které může způsobit zhoršení funkce grilu nebo v určitých případech způsobit nárůst teploty v prostoru řídicího panelu. Pokud se řídicí panel nebo ovládací prvky příliš zahřejí a jsou příliš horké na dotyk, může dojít k nebezpečí vzplanutí nebo popálení.

Při silném větru doporučujeme gril nepoužívat.

Poškození grilu způsobené používáním ve větrných podmínkách, jako jsou roztavené knoflíky nebo dráty zapalovače, nebo změna barvy panelu ventilu v důsledku nahromadění tepla, jsou vyloučeny ze záruky.

KONSTRUKČNÍ MATERIÁLY

Jakákoliv konstrukce a skříně pro váš vestavěný plynový gril by měla být zhotovena z materiálů vhodných pro venkovní konstrukci. Všechny stavební materiály lze rozdělit do dvou skupin: hořlavé a nehořlavé. Musíte dodržovat specifikace vzdálenosti (str. 4-6) pro vzdálenosti od grilu k hořlavým nebo nehořlavým materiálům.

DEFINICE HOŘLAVÉHO MATERIÁLU

Jakákoliv stavební konstrukce nebo dekorativní konstrukce vyrobená ze dřeva, lisovaného papíru, rostlinných vláken, vinylu/plastu nebo jiných materiálů, které jsou schopné přenášet teplo nebo být zapáleny a spáleny. Takový materiál se považuje za hořlavý, i když je nehořlavý, ošetřený protipožární úpravou nebo povrchově natřený nebo omítnutý.

DEFINICE NEHOŘLAVÉHO MATERIÁLU

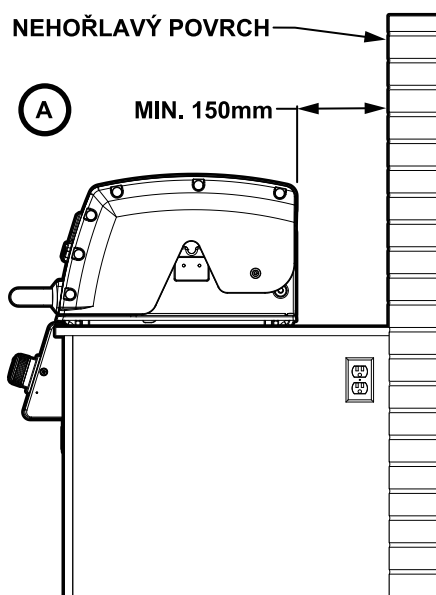
Materiál, který nelze zapálit a spálit, jako jsou materiály sestávající výhradně z oceli, železa, cihlových dlaždic, betonu, břídlíce a omítky nebo z jejich kombinace.

PRACOVNÍ DESKA

Všechny instalace vyžadují nehořlavý povrch pracovní desky. Povrch pracovní desky musí být vyroben z pevných materiálů a musí být rovný a hladký. Informace o rozměrech otvorů v desce pultu viz (str. 10).

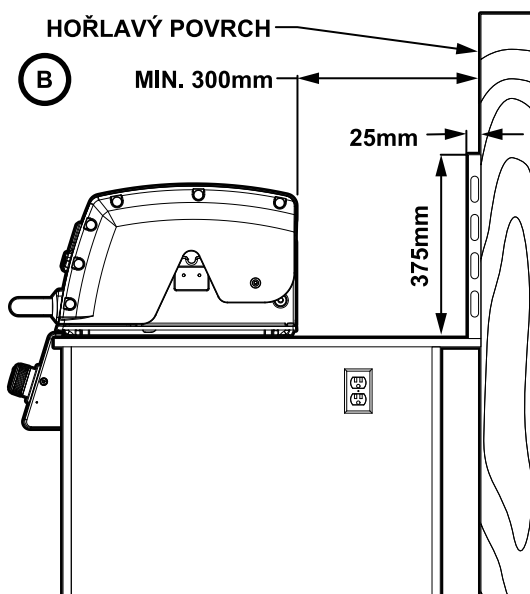
INSTALACE - VZDÁLENOSTI NAD PRACOVNÍ DESKOU

- A) Minimální vzdálenost mezi grilem a nehořlavou stěnou nad pracovní plochou je 150 mm vlevo, vpravo a vzadu.

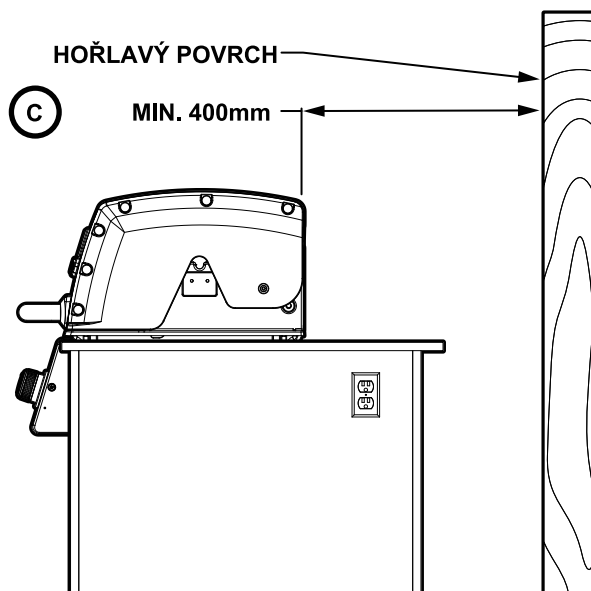


- B) Minimální vzdálenost mezi grilem a chráněnou hořlavou stěnou nad pracovní plochou je 300 mm vlevo, vpravo a vzadu.

Chráněná hořlavá stěna má 25 mm odvětrávaný prostor mezi nehořlavým povrchem a hořlavým povrchem přesahujícím 375 mm nad povrch pultu.

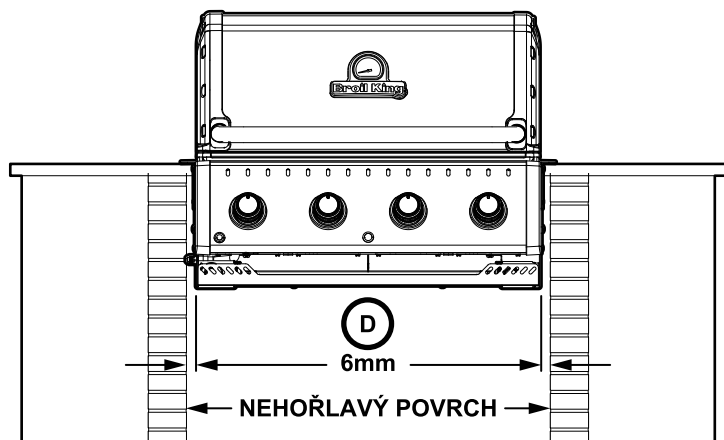


- C) Minimální vzdálenost mezi grilem a hořlavou stěnou nad pracovní plochou je 400 mm vlevo, vpravo a vzadu..



INSTALACE - VZDÁLENOSTI POD PRACOVNÍ DESKOU

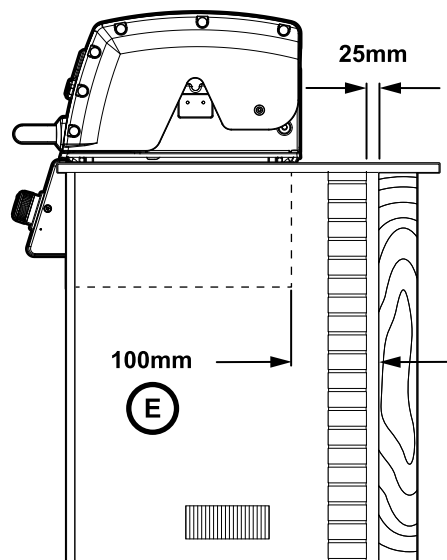
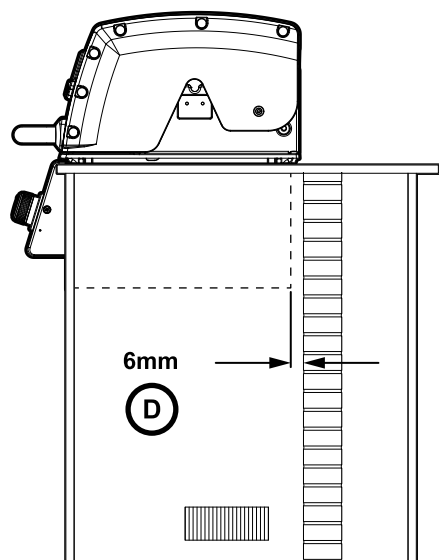
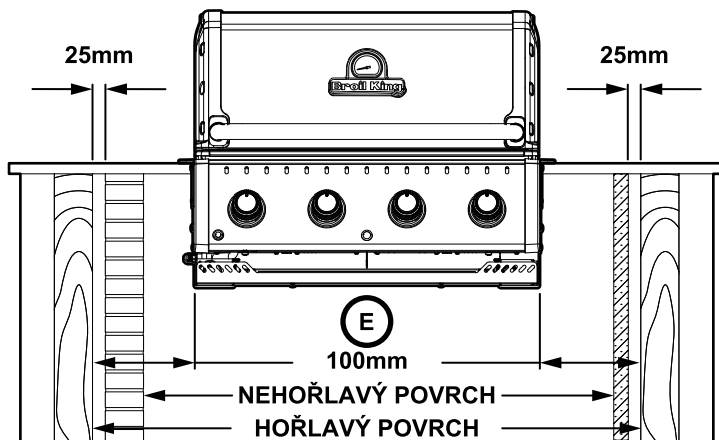
- D) Minimální vzdálenost mezi grilem a jakoukoli nehořlavou stěnou pod pracovní plochou je 6 mm vlevo, vpravo a vzadu.



- E) Minimální vzdálenost mezi grilem a jakoukoli chráněnou hořlavou stěnou pod pracovní plochou je 100 mm vlevo, vpravo a vzadu..

Chráněná hořlavá stěna má 25 mm odvětrávaný prostor mezi nehořlavým povrchem a hořlavým povrchem, který se rozprostírá po celé výšce pod povrchem pracovní desky.

Nehořlavá skříň/kryt grilu by měl být odvětráván v souladu s pokyny na (str. 9) „bez tlakové lahve na plyn“..



INSTALACE - VZDÁLENOSTI NAD ZAŘÍZENÍM

VAROVÁNÍ: Neinstalujte ani nepoužívejte gril pod nechráněnou hořlavou konstrukcí bez požárně bezpečného ventilačního systému (např: digestoře).

POŽADAVKY NA VRCHNÍ KONSTRUKCI A ODSÁVACÍ SYSTÉM

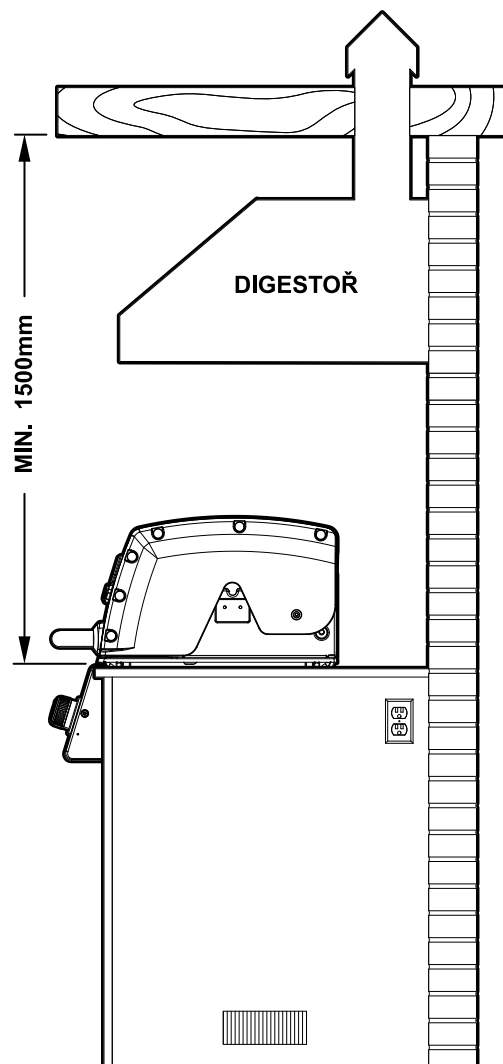
Mezi grilovací plochou a horní konstrukcí je vyžadována minimální vzdálenost 1500 mm.

Při instalaci pod hořlavou nadzemní konstrukcí musí být prostor nad varnou plochou grilu zakryt digestoří. Odsávací kryt poskytuje ochranu hořlavé horní konstrukci.

Při instalaci pod stropní nehořlavou konstrukcí se důrazně doporučuje odsávací digestoř.

DIGESTOŘ

Při použití odsavače par musí být oblast nad varnou plochou grilu pokryta digestoří větší, než je grilovací plocha grilu, a výkonu minimálně 2038 m³/h (kubických stop za minutu) pro správnou venkovní aplikaci.



INSTALACE - KRYTY/SKŘÍNĚ

INSTALACE PLYNOVÉ LAHVE

Kryty/skříně lahví na zkapalněný plyn (LP) na propan/butan musí splňovat požadavky na odvětrání a oddělení lahve na plyn od zdroje tepla, jak je uvedeno v BS EN 498:2012.

PRO KRYTY/SKŘÍNĚ LAHVÍ NA LPG SE ČTYŘMI STRANAMI, HORNÍM A SPODNÍM:

- Uzavírací ventily přívodu plynu musí být snadno přístupné pro ruční ovládání.
- Dveře na krytu/skříně pro přístup k ventilu tlakové lahve jsou přijatelné za předpokladu, že jsou nezamykatelné a lze je otevřít bez použití nářadí.
- Mezi dnem krytu plynové lahve a zemí je vyžadován odstup minimálně 50 mm.
- Kryt/skříně tlakové lahve na zkapalněný plyn musí izolovat tuto lahev od prostoru hořáku tak, aby poskytoval/a stínění před tepelným zářením, byl/a bariérou proti plameni a poskytoval/a ochranu před cizím materiálem, jako jsou horké kapky tuku atd.
- Na odkryté vnější straně krytu/skříně musí být alespoň jeden volný větrací otvor umístěný do 125 mm od horní části skříně.
- V horní části na odkryté vnější stěně krytu/skříně je vyžadován ventilační otvor o celkové minimální volné ploše 1/100 plochy krytu/skříně. (Podle BS EN 498:2012)"
- Na odkryté vnější straně /krytu skříně musí být alespoň jeden volný větrací otvor umístěný do 25 mm ode dna skříně. Horní okraj nesmí být více než 125 mm nad dnem krytu.
- Ve spodní části na vnější stěně je vyžadováno odvětrání o celkové minimální volné ploše 1/50 základny plochy krytu/skříně. (Podle BS EN 498:2012)

VAROVÁNÍ: Neskladujte náhradní lahev v uzavřeném prostoru.

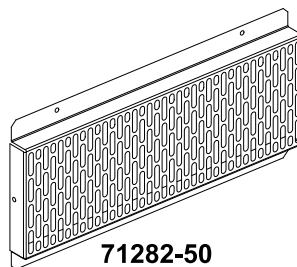
VĚTRACÍ OTVORY KRYTU/SKŘÍNĚ PRO UZAVŘENÍ LAHVE LP PLYNU

VAROVÁNÍ: V krytu lahve na nízkotlaký plyn jsou vyžadovány větrací otvory, které zajistí ventilaci v případě úniku plynu.

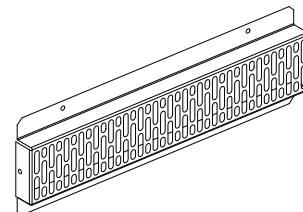
Větrání snižuje vlhkost a zajišťuje chlazení v krytu/skříně.

Poznámka: Výkresy jsou pouze orientační.

- Každý ventilační otvor musí mít minimální otvory, které umožní vstup tyče o průměru 1/8 palce (3,2 mm).
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou blokovány vnitřními podpěrami.
- Udržujte větrací otvory čisté a bez překážek.
- Větrací otvory mohou být umístěny v oblastech bez přímé viditelnosti a měly by být chráněny vhodnými výplněmi, aby se zabránilo vniknutí hlodavců a hmyzu do uzavřeného prostoru.
- Ventilační otvory, které splňují tyto požadavky, jsou k dispozici u vašeho prodejce.
130 cm čtverečních Položka č. 71282-50
65 cm čtverečních Položka č. 71281-50



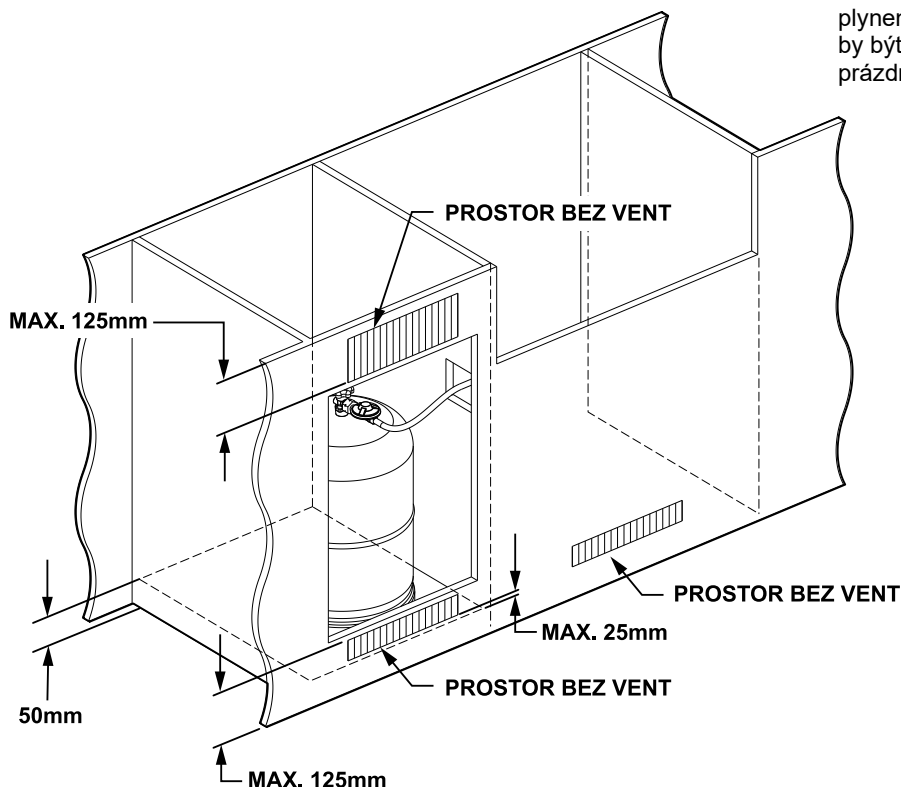
71282-50



71281-50

VAROVÁNÍ: Ventilační otvory by měly být instalovány pouze na stěny, které jsou v přímém kontaktu s vnějším neuzavřeným prostředím, aby se plyn mohl rozptýlit mimo kryt/skříně.

- Pokud by došlo k úniku plynu nebo by se lahev s nízkotlakým plynem měla odvětrat z krytu lahve na nízkotlaký plyn, nemělo by být dovoleno, aby se plyn odvětrával nebo migroval do prázdných nebo „dutých“ oblastí krytu.



INSTALACE KRYTU/SKŘÍNĚ

GRILOVACÍ SKŘÍŇ S LAHVÍ NA LP PLYN

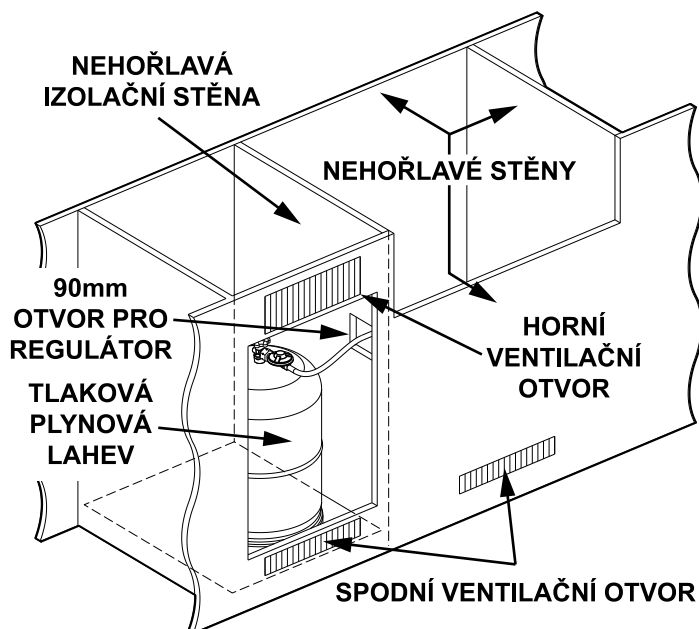
- U instalací, které používají tlakovou lahev na zkapalněný plyn, jak je uvedeno na předchozí stránce, je vyžadováno vzdálené pouzdro lahve na zkapalněný plyn.
- Sestavte kryt/skříň se čtyřmi stranami, horní a spodní částí s minimálními vnitřními rozměry:
VÝŠKA 60cm
ŠÍŘKA 40cm
HLOUBKA 35cm
- Kryt/skříň nesmí umožňovat prostor pro uložení náhradní nádrže uvnitř krytu.
- Mezi krytem/skříní plynové lahve a krytem/skříní grilu je nutná nehořlavá izolační stěna.
- Kryt/skříň na tlakovou lahev na nízkotlaký plyn musí izolovat tlakovou lahev na plyn od prostoru hořáku tak, aby poskytoval stínění před tepelným zářením, byl bariérou proti plameni a poskytoval ochranu před cizím materiálem, jako jsou horké kapky tuku atd.

Pro kryt/skříň plynová lahev platí:

- V horní části na odkryté vnější stěně krytu/skříně je vyžadován ventilační otvor o celkové minimální volné ploše 1/100 plochy krytu/skříně. (Podle BS EN 498:2012)
- Na odkryté vnější straně /krytu skříně musí být alespoň jeden volný větrací otvor umístěný do 25 mm ode dna skříně. Horní okraj nesmí být více než 125 mm nad dnem krytu.
- Ve spodní části na vnější stěně je vyžadováno odvětrání o celkové minimální volné ploše 1/50 základny plochy krytu/skříně. (Podle BS EN 498:2012)
- Na odkryté vnější straně /krytu skříně musí být alespoň jeden volný větrací otvor umístěný do 25 mm ode dna skříně. Horní okraj nesmí být více než 125 mm nad dnem krytu.
- Nezakrývejte tyto ventilační otvory.

Pro kryt/skříň na gril platí:

- Ve spodní části na vnější stěně je vyžadováno odvětrání o celkové minimální volné ploše 1/50 základny plochy krytu/skříně. (Podle BS EN 498:2012)
- Na odkryté vnější straně /krytu skříně musí být alespoň jeden volný větrací otvor umístěný do 25 mm ode dna skříně. Horní okraj nesmí být více než 125 mm nad dnem krytu.
- Nezakrývejte tyto ventilační otvory.

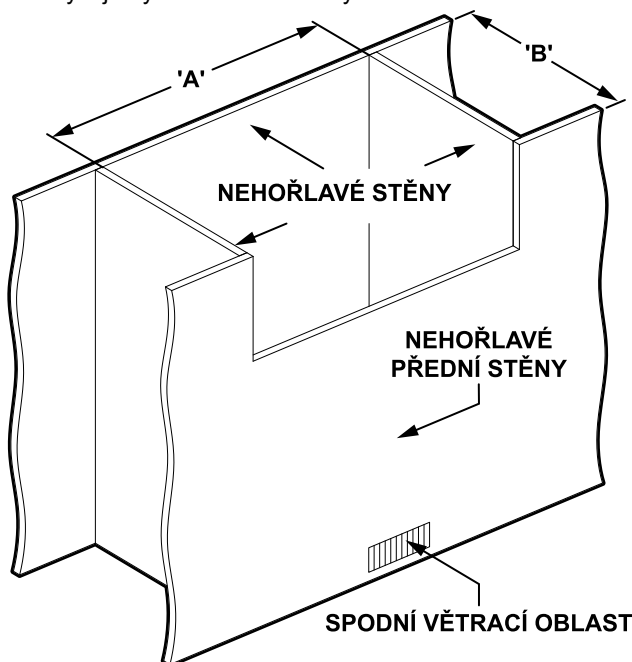


NEBEZPEČÍ

Nepodařilo se postavit kryt/skříň pro přenosnou tlakovou plynovou lahev 15 kg. Pouze lahev na zkapalněný plyn, v souladu s požadavky na ventilaci a oddělení lahve na zkapalněný plyn od zdroje tepla, které jsou uvedeny v BS EN 498:2012, může být nebezpečná a může mít za následek požár nebo výbuch s vážným zraněním nebo smrtí a poškozením k majetku.

KRYT/SKŘÍŇ GRILU BEZ TLAKOVÉ PLYNOVÉ LAHVE

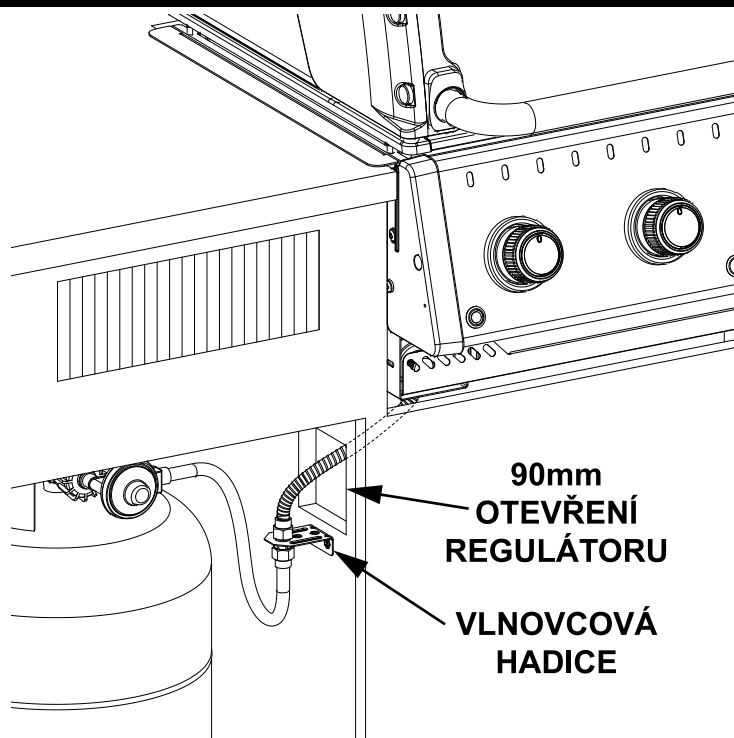
- Ve spodní části na vnější stěně je vyžadováno odvětrání o celkové minimální volné ploše 1/50 základny plochy krytu/skříně. (Podle BS EN 498:2012)
- Na odkryté vnější straně krytu/skříně musí být alespoň jeden volný větrací otvor umístěný do 125 mm od horní části skříně. Horní okraj nesmí být více než 125 mm nad dnem krytu.
- Nezakrývejte tyto ventilační otvory.



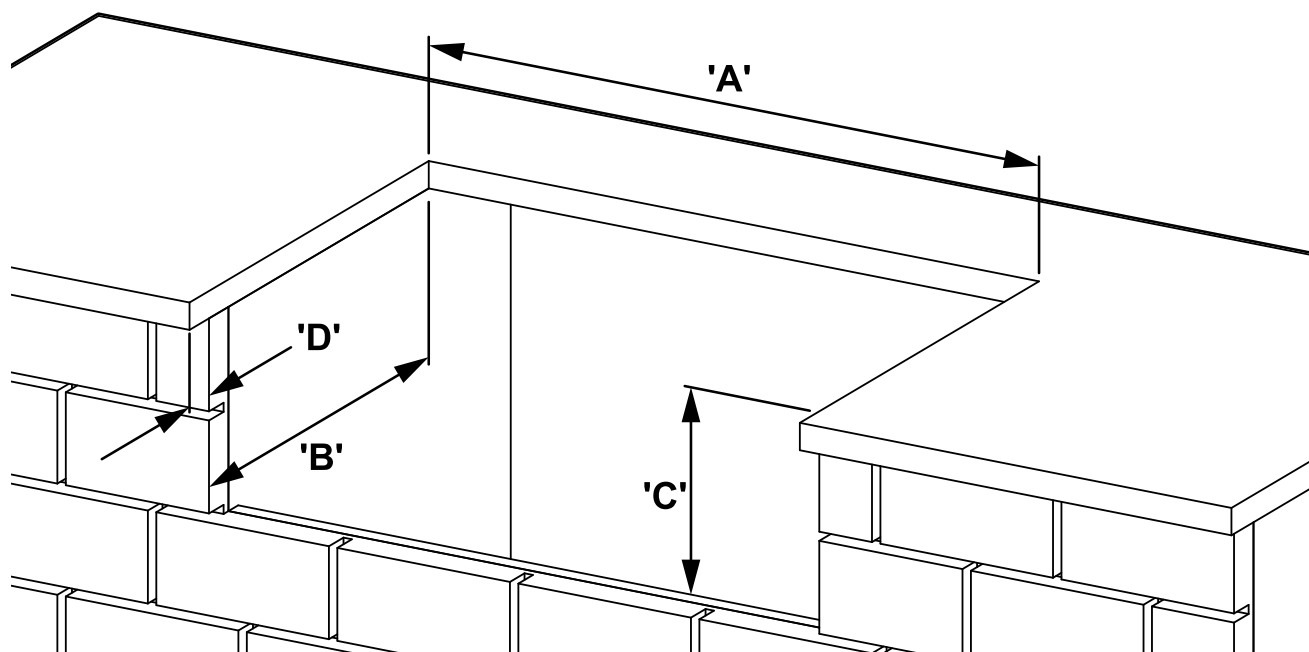
ROZMĚRY KRYTU/SKŘÍNĚ PRO GRIL BARON / CROWN		
	420	520
A	720mm	890mm
B	464mm	464mm

SPECIFIKACE PRO PŘIPOJENÍ 15kg PLYNOVÉ TLAKOVÉ LAHVE

- K plynovému rozdělovači u grilu je připojena 350 mm vlnitá hadice s 3/8" koncovkou SAE 45 stupňů.
- Na armaturu 3/8" SAE 45 stupňů nepoužívejte tmel na potrubí.
- Armatura 3/8" SAE 45 stupňů musí být připevněna k pevné trvalé konstrukci.
- Pokud se rozhodnete použít vlnitou plynovou hadici jinou než tu, která je součástí dodávky, konektor musí odpovídat EN ISO 228-1 nebo EN10226-1 a EN 10226-2.



ROZMĚRY VÝŘEZU PRACOVNÍ DESKY

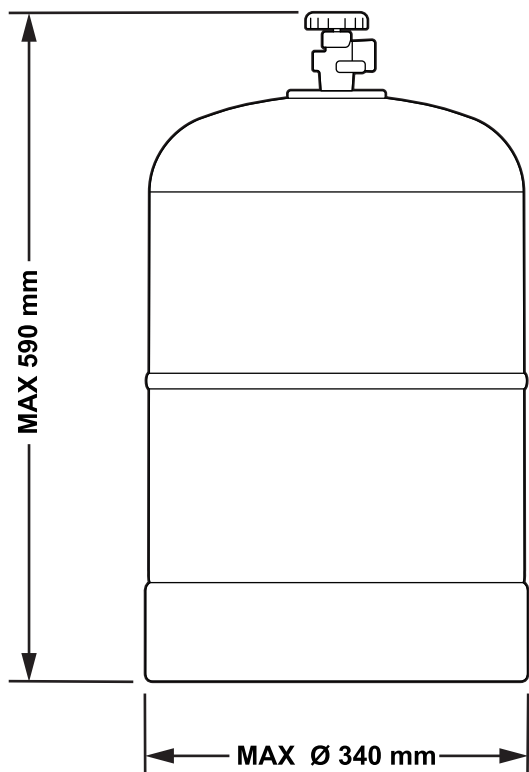


ROZMĚRY VÝŘEZU PRACOVNÍ DESKY BARON / CROWN		
	420	520
A	721mm	883mm
B	464mm	464mm
C	260mm	260mm
D	Přidejte rozměr překrytí „D“ k horní hloubce „B“. Doporučen je přesah 25 mm.	

POZNÁMKA: Zásuvka na tuk by měla být v jedné rovině s přední stěnou.

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 přírodního 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 I₃B/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).

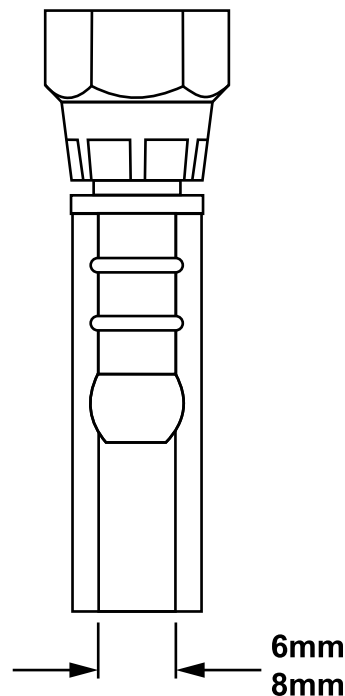
Umístěte hadici mimo horké povrchy, včetně dna grilu.

Ujistěte se, že se hadice nekroutí.

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.



VÝMĚNA PLYNOVÉ LÁHVE – PROPAN/BUTAN

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

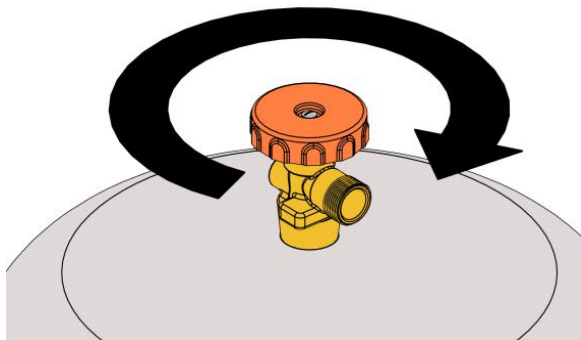
NIKDY nepoužívejte neregulované dodávky plynu nebo regulator pro jiný tlak.

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

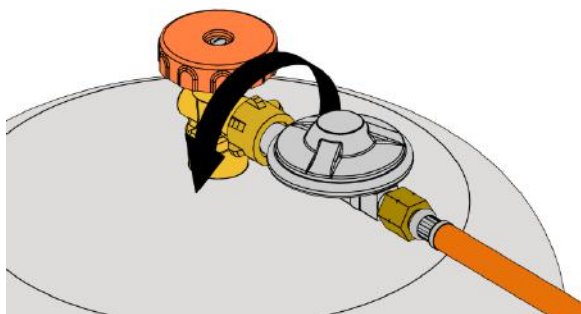
PB láhve mají různé typy připojení. Pokud se používá při připojení s těsněním, zkontrolujte jej, zda je přítomno a není poškozeno. Některá napojení se mohou dotahovat ručně, některé vyžadují klíč na dotažení. Vždy používejte správnou velikost klíče a zcela utáhněte (levý závit).

PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ LÁHVE

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



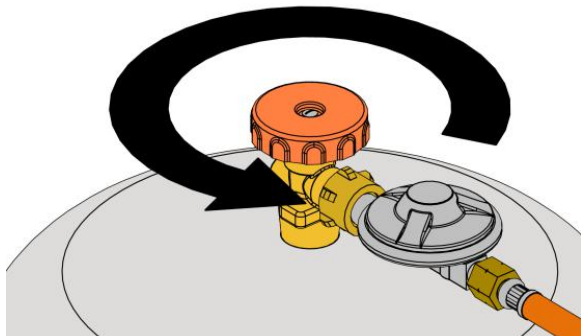
2. Před připojením láhve zkontrolujte, zda není připojení poškozeno. Namontujte spojovací matici (levý závit) na láhev.
 - a. **Spojovací matice s klíčem** – pomocí správného klíče dostatečně dotáhněte spojovací matici
 - b. **Ruční připojení matice** – Použitím přiměřeného tlaku ruky utáhněte spojovací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



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

NEZDVOJUJTE REGULÁTORY.

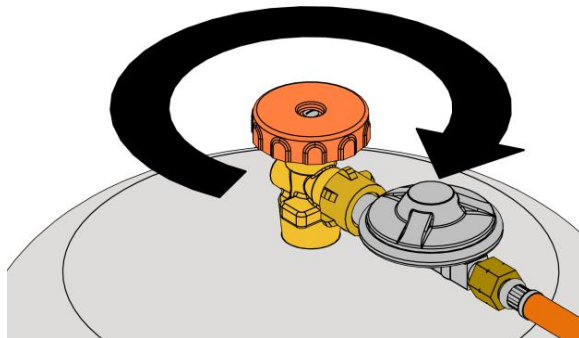
3. Pokud chcete pustit přívod plynu, otočte ventil proti směru hodinových ručiček.



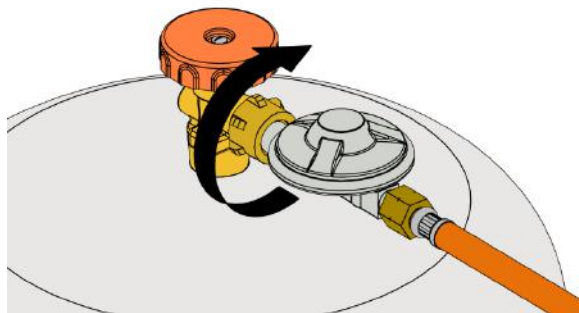
Před uvedením grilu do provozu proveďte vždy test těsnosti.

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.



PEVNÉ POTRUBÍ PROPAN, BUTAN NEBO ZEMNÍ PLYN

UMÍSTĚNÍ PLYNOVÉHO POTRUBÍ

Přívod propanu, butanu i zemního plynu smí instalovat pouze pracovník s příslušnou odbornou kvalifikací.

Pozn: Ve skříní zajistěte přístup k přívodu plynu a obsluze regulátoru.

Pozn: Prostor držte v čistotě, bez přítomnosti ostrých nebo abrazivních částí, abyste zabránili poškození přívodního potrubí. Zkoušejte opatrně při protahování trubek vestavěnou skříní.

SPECIFIKACE POTRUBÍ

- Pro instalaci musí být použito tuhých nebo polotuhých trubek nebo konektorů vhodných pro venkovní instalaci
- Plynové spojky musí být pevně připevněné k pevné stabilní konstrukci
- Musí být použity hrdlové spojky 3/8" klasifikace SAE 45. Pro toto spojení nepoužívejte těsnící materiál.
- Venku musí být instalován ruční uzavírací ventil a musí být přístupný z venku vestavěné skříně.
- Pro hromadnou dodávku (z rozvodu) propanu, butanu a zemního plynu musí být instalován ještě jeden vnitřní ruční uzavírací ventil na odbočce plynového potrubí na přístupném místě v blízkosti hlavního přívodního potrubí.

NAPOJENÍ NA HROMADNOU VZDÁLENOU DODÁVKU PROPANU NEBO BUTANU

- Plynové grily na propan jsou navrženy k provozu při regulovaném tlaku 30 mbar. Zkontrolujte dle štítku.
- Plynové grily na butan jsou navrženy k provozu při regulovaném tlaku 30 mbar.
- Přímo do potrubí je nutné nainstalovat tlakový regulátor vhodný pro instalace hromadné dodávky propanu nebo butanu, který bude udržovat správný tlak (není součástí dodávky).**
- Přívodní potrubí od napojení na gril k hranici přívodu plynu nesmí přesáhnout 180 cm
- Pokud je gril mimo provoz, uzavřete přívod plynu uzavíracím ventilem

NAPOJENÍ NA DODÁVKU ZEMNÍHO PLYNU

- Pokud je gril navržen na zemní plyn, nepoužívejte zkapalněný propan ani butan (v láhvích). Ventily, clony a hadice jsou určeny pouze pro zemní plyn.
- Grily na zemní plyn jsou navrženy na provoz při regulovaném tlaku 20 mbar
- Přívodní hadice od napojení grilu k hranici přívodu zemního plynu nesmí přesáhnout 300 cm
- Plyn musí být uzavřen, pokud je gril mimo provoz
- Pokud je gril mimo provoz, uzavřete přívod zemního plynu uzavíracím ventilem

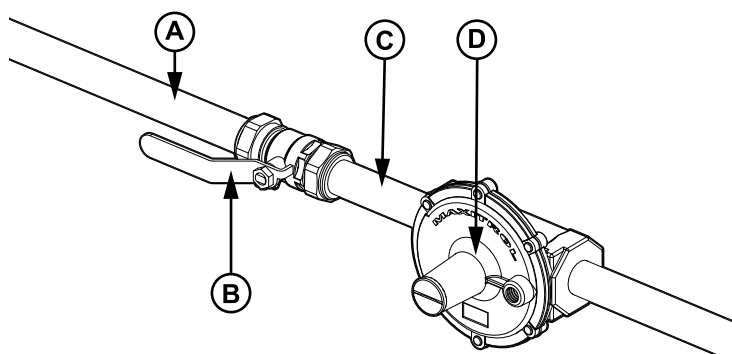
TESTOVÁNÍ PŘÍVODU PLYNU

- Venkovní plynový gril a jeho vlastní uzavírací ventil musí být odpojen od systému přívodního plynového potrubí během jakékoliv tlakové zkoušky tohoto systému při zkušebním tlaku, který převyšuje 3,5 kPa
- Venkovní plynový gril musí být oddělen od systému přívodního plynového potrubí vlastním uzavíracím ventilem během jakékoliv tlakové zkoušky systému přívodního potrubí při zkušebním tlaku rovno nebo menšímu než 3,5 kPa

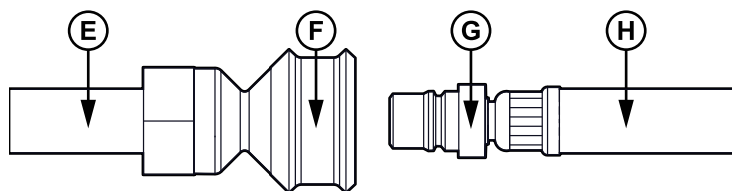
PŘÍVODNÍ PLYNOVÁ HADICE

- U modelů dodávaných s prodlužovací hadicí je hadice kompletována specificky pro Váš model. Žádná modifikace nebo úpravy nejsou dovoleny.
- U modelů vybavených rychlospojkou uzavřete uzavírací ventil před rozpojováním spojky
- Rychlospojka musí být udržována v čistotě, bez nečistot a úlomků
- Chraňte hadici před úkapy mastnoty a zabraňte, aby se hadice dotýkala jakéhokoliv horkého povrchu včetně spodní vany grilu.
- Kontrolujte hadici alespoň jednou za rok. Pokud je hadice popraskaná, pořezaná, odřená nebo jinak poškozená zařízení se nesmí používat
- S výměnou hadice se obraťte na Vašeho prodejce nebo certifikované servisní středisko.

UZAVÍRACÍ VENTIL – V POZICI OTEVŘENO



- A. PŘÍVOD PLYNU
- B. UZAVÍRACÍ VENTIL
- C. KE GRILU
- D. REGULÁTOR DO PRTRUBÍ



- E. PŘÍVODNÍ POTRUBÍ PLYNU
- F. RYCHLOSPOJKA
- G. PŘECHODOVÝ KUS
- H. PRODLUŽOVACÍ HADICOVÝ KOMPLET

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:

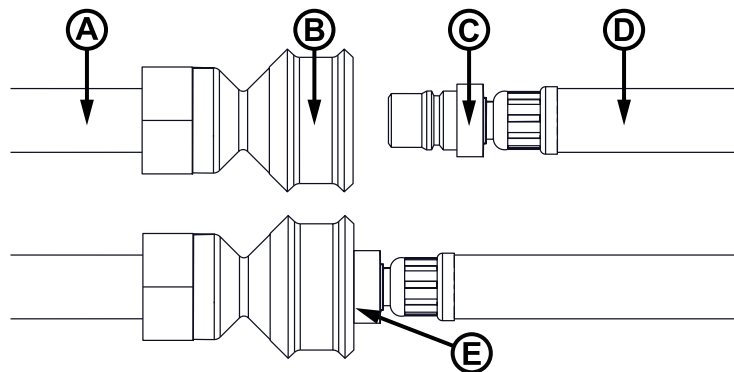
- Testujte těsnost všech spojů a připojení před použitím Vašeho grilu
- Testujte těsnost pokaždé, když rozpojíte a znovu spojíte jakékoliv připojení, alespoň však jednou ročně nebo po každém období, kdy gril nepoužíváte
- Při testování nekuřte
- Netestujte nikdy pomocí hořící zápalky nebo otevřeného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

ZKOUŠKA TĚSNOSTI:

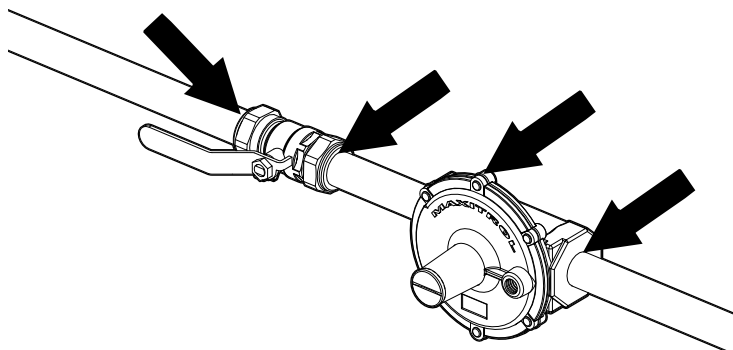
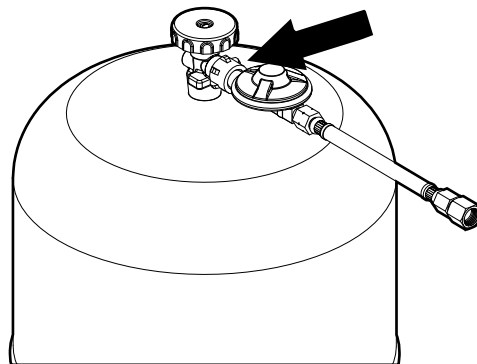
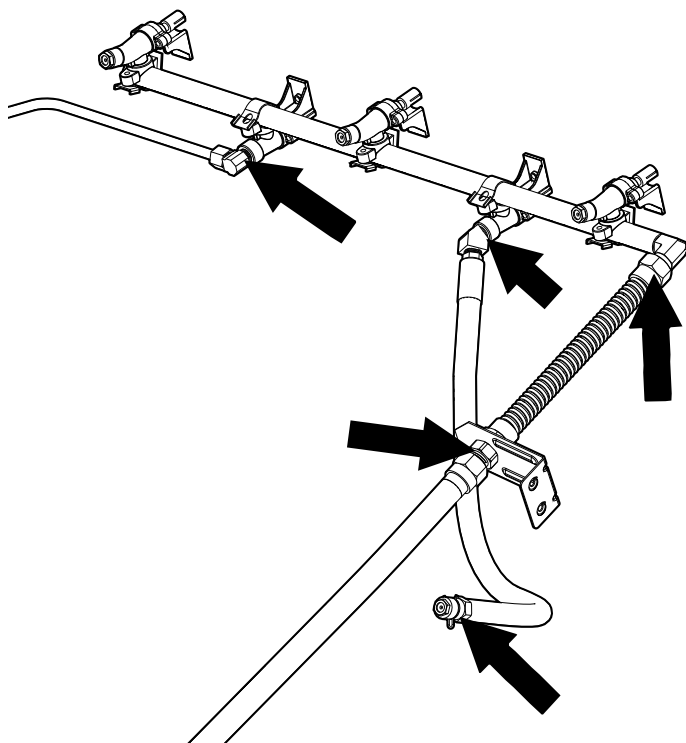
1. Připravte mýdlový roztok z jednoho dílu vody a jednoho dílu mýdla - pracího prostředku.
2. Uhasťte jakýkoliv otevřený oheň nebo cigarety v prostoru.
3. Ujistěte se, že plynové ventily grilu jsou zavřeny „OFF“.
4. Ujistěte se, že ventil na láhvi nebo plynový ventil na přívodu plynu je v poloze zavřeno „OFF“.
5. Na plně 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. Proveďte 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“

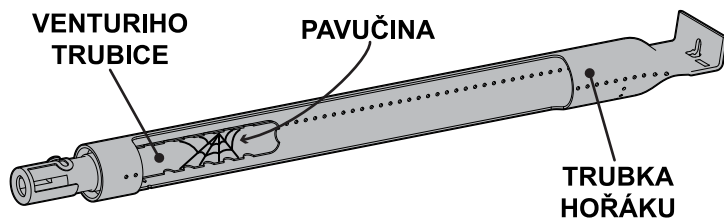


- A. PŘÍVODNÍ PLYNOVÉ POTRUBÍ
- B. RYCHLOSPOJKA
- C. PŘECHODOVÝ DÍL
- D. KOMPLET PRODLUŽOVACÍ HADICE
- E. TĚSNOST KONTROLUJTE ZDE



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

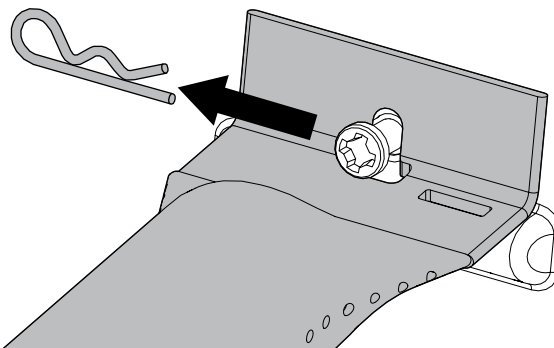


Pokud se objeví zpětný oheň, uzavřete ihned plyn u zdroje. Zkontrolujte a vyčistěte Venturiho trubice (hlavní hořák, boční hořák, zadní hořák) pokud se objeví některý z následujících příznaků:

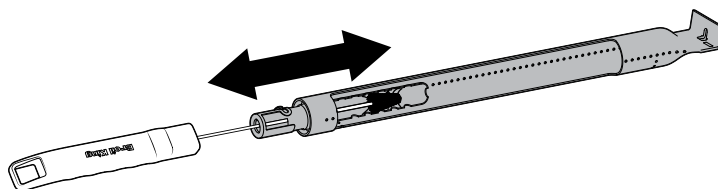
1. Je cítit plyn
2. Gril nedosahuje správné provozní teploty
3. Gril hřeje nerovnoměrně
4. Hořáky vydávají prskavé zvuky

KONTROLA A ČIŠTĚNÍ VENTURIHO TRUBIC

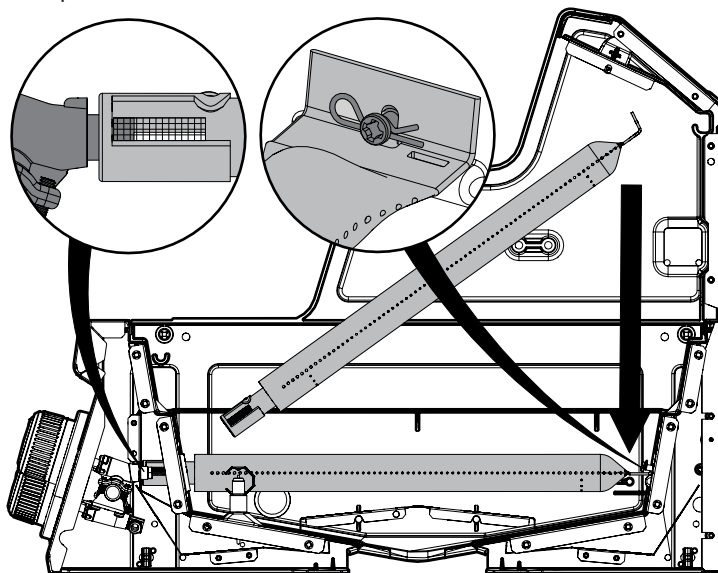
1. Vypněte plyn uzavřením ventilu na plynové láhvi.
2. Když je když gril studený, odstraňte držáky v horní části boxu kolektoru a vyjměte hořáky z grilu.



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



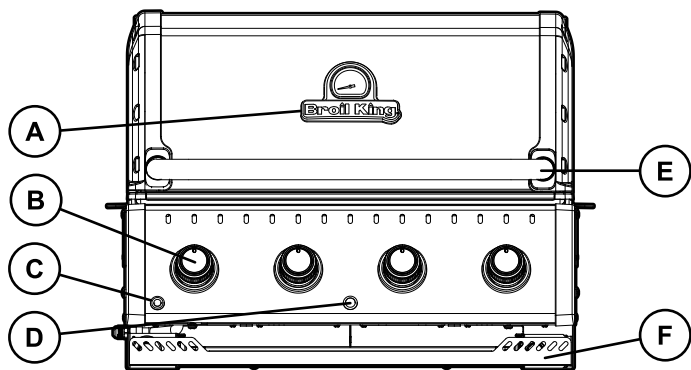
4. Uložte hořák zpět do grilu, ujistěte se, že Venturiho trubice jsou správně uloženy v ose a v otvorech.



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

ZAPALOVÁNÍ

ZÁKLADNÍ ČÁSTI PLYNOVÉHO GRILU



- A. Ovladač hlavního hořáku
B. Ovladač bočního hořáku
C. Ovladač zadního hořáku
D. Zapalovač
E. Madlo
F. Zásuvka na tuk

INSTRUKCE PRO ZAPALOVÁNÍ

1. Gril musí být montován podle montážního návodu.
2. Zkontrolujte, zda je v plynové láhvi plyn a že je správně připojena k regulátoru. (viz. str. 11)
3. Zkontrolujte, že nedochází k žádnému úniku plynu ze zásobovacího systému. (viz. str. 15)
4. Zkontrolujte, zda jsou Venturiho trubky umístěny správně u otvorů plynových hořáků. (viz. str. 16)
5. Zkontrolujte, že jsou připojeny kabely zapalování na hlavním a bočním hořáku.
6. Čtěte pozorně všechny instrukce na informačních tabulkách na grilu.
7. **VAROVÁNÍ: před zapalováním otevřete víko grilu.**
8. Nastavte ovládací prvky grilu na "vypnuto" a připojte dodávku plynu.

ZAPÁLENÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU:

Zapálení hořáku zapalovačem:

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

Zapálení hořáku sirkou:

4. Užijte držák na sirky 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.

Pozn: Ve větrných podmínkách zapalte každý hořák zvlášť.

ZAPÁLENÍ BOČNÍHO HOŘÁKU:

Zapálení hořáku zapalovačem:

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

Zapálení hořáku sirkou:

1. Hořící sirku přiložte k otvorům hořáku.
2. Stlačte a otočte ovladač bočního hořáku do polohy „HIGH“.
3. 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

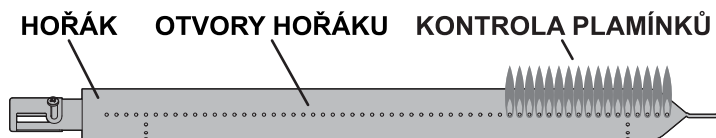
Zapálení hořáku zapalovačem:

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

Zapálení hořáku sirkou:

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

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. 16)

- 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. 26. 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“.

PROVOZ

⚠ VAROVÁNÍ

NIKDY nezakrývejte drážky, díry nebo průchody na čele nebo dnu grilu, nebo nezakrývejte celou polici materiálem jako např. aluminiovou folii. 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 stupeň MED/LOW (střední/nízký) po dobu 30 minut.
- Doporučené jedlé oleje:

Avocado olej	bod kouření 260°C
Rýžový bran olej	bod kouření 255°C
Olej canola	bod kouření 204°C
- Nyní jste připraveni na grilování. Pokračujte předehtím.

Předehtívání

- Předehtějte 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.

TEPLOTY 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 předehtívání.

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 předehtátí grilu pro steaky.
- 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.

TECHNIKY GRILOVÁNÍ

PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

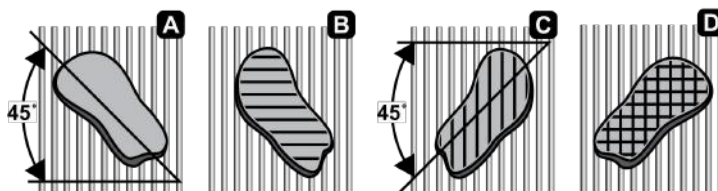
Metoda přímého grilování spočívá ve vaření potravin přímo nad plamenem. Přímé grilování je nejpopulárnější metodou pro přípravu steaků, kotlet, ryb, hamburger, kebabu a zeleniny.

1. Připravte jídlo v předstihu, aby nedocházelo k problémům v prodloužení a načasování. Pokud používáte marinádu nebo koření, měly by být použity před vložením masa na grilovací rošty. Pokud podléváte omáčkami, měly by být aplikovány v posledních 2-4 minutách grilování, aby se zabránilo pálení
2. Připravte si k ruce vidlice, kleště, obracečku, rukavice, omáčky a koření, což vám umožní zůstat v blízkosti grilu po celý průběh grilování.
3. Přineste maso a začněte s grilováním teprve v momentu, kdy bude mít pokojovou teplotu. Tím částečně předejete odkapávání tuku z masa, které by mohlo způsobit vzplanutí.
4. Předehřejte gril na požadovanou teplotu se zavřeným víkem.
5. Potřete rošty rostlinným nebo olivovým olejem, čímž předejete přichycení masa na rošt.
6. Nesolte maso, pokud ho grilujete na roštu, bude šťavnatější, když sůl přidáte po grilování.
7. Používejte kleště a nikoliv vidličku, pokud chcete zabránit vysychání steaků. Začněte grilovat na stupni MEDIUM/HIGH, aby se maso zatáhlo a šťáva zůstala uvnitř. Potom snižte teplotu a prodlužte grilování, pokud grilujete silnější kusy masa.
8. Naučte se, kdy je maso hotové podle času, vůně a vzhledu. Maso se postupně při přípravě zpevňuje, když je maso měkké, tak je krvavé, když je pevné, tak je propečené.
9. Pro přípravu perfektního steaku postupujte podle následujícího návodu.

NÁVOD NA PERFEKTNÍ STEAK

Potřete rošty rostlinným olejem a předejte gril na „MEDIUM/HIGH“ (450-600 °F / 230-315 °C).

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



Síla Masa		Nastavení Teploty	Čas Na Jednu Stranu				Celkový Čas
3.8cm	2.5cm		A	B	C	D	
	Rare	Vysoký	1 ¾	1 ¾	1 ¾	1 ¾	7 perc
Rare	Medium Rare	Střední / Vysoký	2	2	2	2	8 perc
Medium Rare	Medium	Střední / Vysoký	2 ¼	2 ¼	2 ¼	2 ¼	9 perc
Medium	Well	Střední	2 ½	2 ½	2 ½	2 ½	10 perc
Well		Střední	3	3	3	3	12 perc

NÁVOD NA PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

	2.5cm Tloušťka	Nastavení Ovladače	Čas Na Jednu Stranu	Minut Celkem
Kuře	Med/Well	Med/Low	4 / 4 / 4 / 4	16
Kuřecí Křídla	Med/Well	Med/Low	5 / 5 / 5 / 5	20
Hamburger	Medium	Med/Low	3 / 3 / 3 / 3	12
Hamburgers 2cm Zmrazený	Medium	Med/Low	3 / 3 / 3 / 3	12
Rybí Filety	Medium	Medium	2 / 2 / 2 / 2	8 – 10
Krabí Maso	Medium	Medium	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20

Použijte stejný způsob jako u návodu na grilování dokonalého steaku

TECHNIKY GRILOVÁNÍ

NEPŘÍMÉ KONVENČNÍ VAŘENÍ

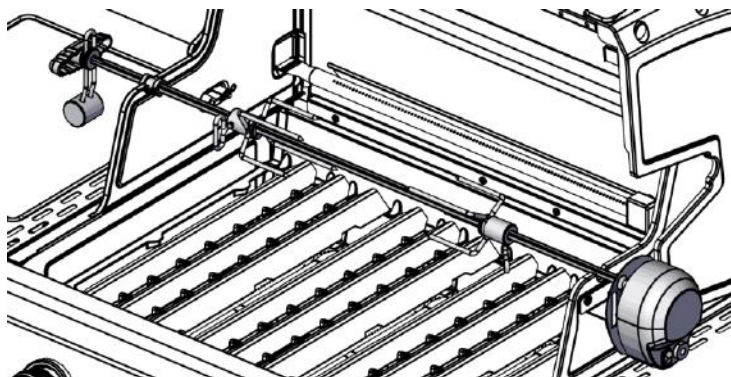
Tato metoda je ideální pro vaření velkých kusů masa, jako je pečeně nebo celá drůbež, s nebo bez grilovacího roštu. Potraviny jsou vařené v horkém vzduchu, který proudí kolem nich.

1. Pro většinu aplikací konvenčního vaření s a bez rožně se doporučuje používat odkapávací misku pro zachycení šťávy. Umístěte odkapávací misku nad Flav-R-Wave pod středem potraviny. Dejte do misky cca 1 cm vody. Ke zvýraznění chuti masa je možné použít ovocné šťávy, víno nebo marinádu. Nenechte misku vyschnout.
2. Ve většině případů vaření s nebo bez grilovacího rožně je nejlepší zavřít poklop a teplotu snížit. Všechny hořáky lze nastavit na LOW nebo postranní hořáky nastavit na MED a střední hořák(y) vypnout. Vypnutím středního hořáku se zabrání hoření šťávy v odkapávací misce.
3. Před grilováním obalte maso rostlinným olejem. Tím se zvýší zhnědnutí na vnější straně masa.
4. Při grilování bez odkapávací misky je třeba věnovat velkou pozornost, aby se zabránilo nebezpečí požáru. Tento způsob se nedoporučuje.
5. Použijte rukavice do trouby při práci kolem grilu, aby se zabránilo zranění.
6. Vypněte gril a nechte ho vychladnout před vyjmutím odkapávací misky. Odkapaný tuk je vysoce hořlavý a musí s ním být nakládáno opatrně, aby nedošlo k poranění.
7. Pro konvekční vaření pečeně a drůbeže bez rožně umístěte maso v opékacím stojanu přímo na rošty.

ROŽNĚNÍ

Postupujte podle pokynů pro nepřímé konvenční vaření

1. Na gril můžeme umístit až 7 kg masa při použití rotačního grilu. Pro nejlepší výsledky grilování by mělo být maso umístěno ve středu rožně pro eliminaci nerovnováhy na rožni.



2. Pokud to místo umožňuje, je možné použít gril najednou i s grilovacím roštěm.
3. Před zapnutím otočného grilovacího roštu přivažte maso pevně na rožeň. Pokud grilujete drůbež, přivažte pevně křídla a stehna, aby se zabránilo styku s odkapávací miskou.

ZADNÍ HOŘÁK PRO ROŽNĚNÍ

Některé modely jsou vybaveny zadním hořákem pro pečení na otočném grilu. Tento způsob grilování je základním pro přípravu drůbeže a pečeně. Díky zdroji tepla, který se nachází za připravovaným pokrmem, neexistuje možnost vznícení šťávy. Miska nebo pánev umístěná pod jídlem sbírá šťávu, která může být základem pro omáčku.

Kuchař s jistotou ví, že získá vždy dokonalé výsledky.

Pokud nepoužíváte zadní hořák, jeho pružinové upevnění vám umožní jeho jednoduchou demontáž.

Použití zadního hořáku viz.instrukce str.16.

PRŮVODCE TEPLOTOU MASA			
	RARE	MEDIUM	WELL
HOVĚZÍ/JEHNĚČÍ/TELECÍ	55°C	63°C	70°C
VEPŘOVÉ		65°C	77°C
DRŮBEŽ			77°C

Pro dosažení nejlepších výsledků použijte teploměr pro měření teploty uvnitř masa.

PRŮVODCE NEPŘÍMÝM GRILOVÁNÍM A ROŽNĚNÍM

HOVĚZÍ PEČENĚ	1-3 KG	MED/LOW	2 - 4 HOD
HOVĚZÍ PEČENĚ	3-5 KG	MED/LOW	3 - 5 HOD
VEPŘOVÁ PEČENĚ	1-3 KG	MED/LOW	2 - 4 HOD
VEPŘOVÁ PEČENĚ	3-5 KG	MED/LOW	3 - 5 HOD
KROCAN NEBO KUŘE	1-2 KG	MED/LOW	2 - 4 HOD
KROCAN NEBO KUŘE	3-5 KG	MED/LOW	3 - 5 HOD

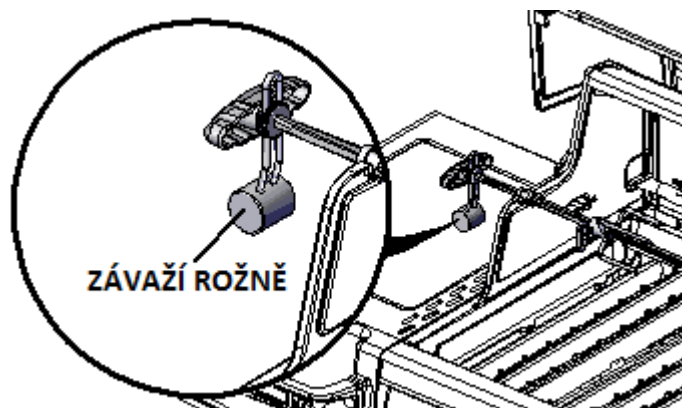
Používáte-li hořák k rožnění, nastavte teplotu na MED/HIGH.

TECHNIKY GRILOVÁNÍ

ROVNOVÁHA NA ROŽNÍ

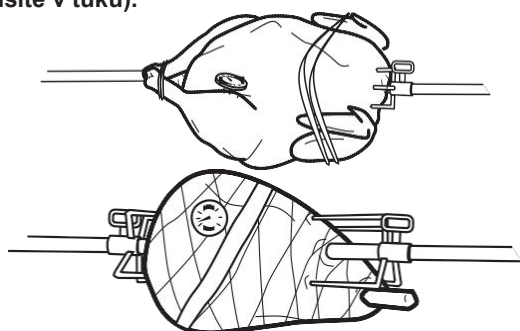
1. Uvolněte držadlo tyče, aby se závaží volně otáčelo.
2. Nastavte tyč otočného grilu do drážek rámu grilu. Nechte otočit se nejtěžší část masa dolů.
3. Nastavte závaží do horní polohy – proti nejtěžší části masa.
4. Utáhněte držák tyče. Během grilování občas zkontrolujte, zda se maso otáčí volně. Nastavte znovu závaží, pokud je třeba.

UPOZORNĚNÍ: Během seřizování používejte rukavice.



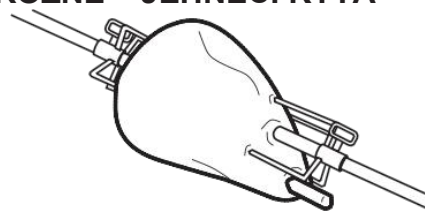
POUŽITÍ TESTOVACÍHO TEPLoměRU

1. Správný způsob jak určit zda je velký kus masa hotov, je použití zkušební sondy (sondy). Zasuňte teploměr šikmo tak, aby označený masivní kovový hrot spočíval ve středu nejsilnější části masa. **Dávejte pozor, aby se hrot nedotýkal rožně nebo kosti, a že není v tuku (vnímáte mnohem menší odpor, když zkoušíte v tuku).**



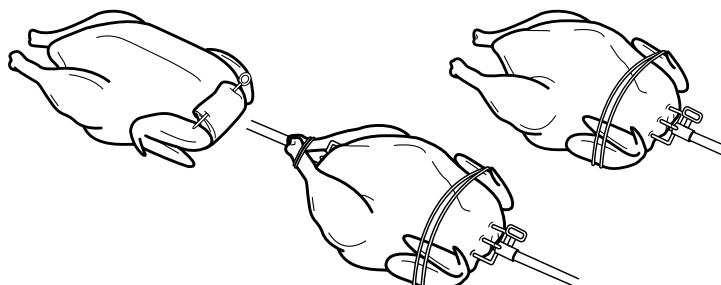
2. Ukazuje-li teploměr požadovanou teplotu, maso je hotové. Přidejte Vaše omáčky během posledních několika minut grilování a nechte maso odestát asi 15 minut, aby se zpevnilo. Krájejte a servírujte.
- Drůbež: vsuňte teploměr do nejsilnější části stehna v blízkosti těla.
- Pečeně apod.: vsuňte hrot teploměru do středu nejmasivnější části masa

POUŽITÍ ROŽNĚ – JEHNĚČÍ KÝTA



1. Vezměte asi 7,5 cm kosti odříznuté z menšího konce nohy.
2. Nechte laloky masa kolem kosti volně.
3. Na tyč umístěte rožnicí vidlici.
4. Laloky zahrňte nahoru a prostrčte tyč masem.
5. Umístěte druhou vidlici na tyč, zapíchněte vidlice na obou koncích. Přezkoušejte rovnováhu. Utáhněte šrouby.

POUŽITÍ ROŽNĚ – DRŮBEŽ



1. Prsní část dole, kůži od krku přehněte přes dutinu.
2. Zahrňte dospodu konce kůže; spíchněte jehlicí ke hřbetní části kůže.
3. Obtočte motouz kolem špízu a utáhněte.
4. Otočte prsa nahoru; stáhněte nebo spíchněte křídla k tělu.
5. Umístěte vidlici na tyč. Vsuňte tyč do krku rovnoběžně se zadními stehny a vysuňte ze zadní části.
6. Dejte druhou vidlici na tyč a zapíchněte obě zepředu i zezadu. Přezkoušejte vyvážení. Utáhněte šrouby.
7. Zkřížené nohy se zadní částí stáhněte k tyči motouzem.

TŘI KUŘATA NA ROŽNI



1. Stáhněte nebo spíchněte křídla k tělu.
2. Umístěte vidlici na tyč. Umístěte kuřata na tyč jak je patrné z obrázku nahoře.
3. Omotejte motouzem kolem zadních částí a nohou; stáhněte k tyči.
4. Dejte druhou vidlici, zapíchněte, utáhněte šrouby.

OSVĚTLENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

VÝMĚNA LED SVĚTLA OVLÁDACÍHO PANELU

DEMONTÁŽ:

1. Lokalizujte, která LED nepracuje a její pozici v ovládacím panelu.
2. Odpojte od elektrického zdroje (od baterie nebo zásuvky).
3. Vypněte plyn a odpojte gril od zdroje plynu.
4. Plynové láhve přemístěte minimálně 10 m od grilu.
5. Vyměňte rošty.
6. Vyměňte hořáky.
7. Demontujte šrouby umístěné uvnitř topeniště podél čelní horní hrany.
8. Demontujte 2 šrouby umístěné na spodní části v levém a pravém rohu ovládacího panelu.
9. Povytáhněte dostatečně ovládací panel z topeniště, aby byl umožněn přístup k sestavě ventilů a LED kabelům.
10. Odpojte ohebnou hadici u sestavy ventilu.
11. Rozpojte trubku zadního hořáku z ventilové sestavy.
12. Odpojte hadici bočního hořáku u bočního hořáku a strčte hadici do skříně grilu.
13. Odpojte kabelový svazek od světelného spínače
14. Odpojte poutko zapalovače od knoflíku zapalovače.
15. Odpojte poutko LED kabelu z pouta spínače.
16. Celek ovládacího panelu je nyní možné vyjmout z grilu.

VÝMĚNA LED KABELU:

17. Lokalizujte drát, který má vadnou LED.
18. Vyměňte ovládací knoflíky postižené LED sestavy.
19. Odstraňte rámečky ovládání.
20. Rozepněte poutka přidržující kabel k ventilové sestavě.
21. Vysuňte LED žárovky ze sedla a odejměte vadnou sestavu.
22. Odpojte LED kabel.
23. Připojte vyměněný vodič.
24. Vložte LED žárovky do otvorů v ovládacím panelu a vsuňte je dolů, aby bezpečně dosedly.
25. Instalujte rámečky u ovládání.
26. Instalujte poutka k zajištění nového kabelu k ventilové sestavě.
27. Instalujte ovládací knoflíky.

ZPĚTNÁ MONTÁŽ:

28. Umístěte ovládací panel do grilu do polohy, která umožňuje opětné napojení všech elektrických prvků a ohebné hadice.
29. Připojte vodič spínače osvětlení na spínač.
30. Připojte poutko zapalovače ke knoflíku zapalovače.
31. Připojte LED kabel ke spínači osvětlení.
32. Připojte ohebnou hadici k ventilové sestavě. Ujistěte se, že spojení je těsné.
33. Připojte trubku zadního hořáku k ventilové sestavě.
34. Prostrčte zpět hadici bočního hořáku skrz postranní panel a znovu napojte na boční hořák.
35. Zatlačte ovládací panel na místo zpět do grilu.
36. Namontujte šrouby podél horní vnitřní hrany topeniště.
37. Namontujte dva šrouby do levého a pravého rohu ve spodní části ovládacího panelu.
38. Namontujte hořáky.
39. Vložte rošty.
40. Připojte k RCD (rozvod s proudovým chráničem) přívodu elektřiny.
41. Připojte na přívod plynu.

PŘEDTÍM, NEŽ UVEDETE GRIL ZNOVU DO PROVOZU, ZKONTROLUJTE TĚSNOST VŠECH SPOJŮ NA PŘÍVODECH PLYNU.

DOPORUČUJEME, ABY VEŠKERÉ ELEKTRICKÉ SYSTÉMY BYLY OPRAVOVÁNY OSOBOU S PŘÍSLUŠNOU ODBORNOU KVALIFIKACÍ NEBO AUTORIZOVANÝM CERTIFIKOVANÝM SERVISNÍM STŘEDISKEM.

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 předehřívání 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 obračejte 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
- Objeví-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, omyjte, 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 seškrabe. Použijte zvedač roštů (díl # 60745)

BĚŽNÉ ČISTĚNÍ

Provedte vypálení. (viz níže).

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

Vyčistěte vnitřek grilu dle potřeby oškrábáním stěn a dna varného boxu pomocí zvedače 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. 17).

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. 16). 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. 11).

VNĚJŠÍ HLINÍKOVÉ ČÁSTI GRILU

Objeví-li se bílé oxidační skvrny, omyjte vnější hliníkový povrch grilu slabým vodním roztokem mycího prostředku. Opláchněte důkladně povrch, pro opětovné 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 leštadlo. 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.15).

PROBLÉMY A JEJICH ODSTRAŇOVÁNÍ

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. 7) 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. 15)
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. 11) 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. 15) 7. Vyjměte hořák, vyčistěte otvory špendlíkem nebo jemným drátkem. Do otvorů nevrtejte. 8. Narovnejte hadici. Držte jí 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. 11)
Pokles výkonu, prskavé zvuky	1. Není plyn. 2. Ucpané Venturiho trubky	1. Naplňte plynovou láhev. 2. Vyjměte hořák, vyčistěte Venturiho trubky. (str. 15)
Horká místa na varné ploše	1. Ucpané Venturiho trubice 2. Napálené nečistoty na Flav-R-Wave	1. Vyjměte hořák, vyčistěte Venturiho trubky. (str. 15) 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 ucpány Venturiho trubky. 2. Otvory hořáku jsou ucpané.	1. Vyjměte hořák, čistěte Venturiho trubku. (str. 15). 2. Vyjměte hořák, vyčistěte měkkým štětinovým (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 štětinovým kartáčem nebo škrabkou.
Rošty rezavějí	1. Email byl odštipán, narušen.	1. Pomoc viz. „Údržba“ (str. 14)
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 selže řešení těchto nebo jiných problémů dle tohoto návodu, prosíme navštívte www.omcbbq.com pro další informace včetně návodných videozáznamů a rad nebo kontaktujte zákaznický servis info@broilking.cz , tel +420 774 154 484.		

ZÁRUKA

Záruka OMC je platná od data prodeje a je omezená na bezplatnou opravu nebo výměnu dílů, u kterých se prokázaly vady při normálním domácím užíváním zařízení.

V Kanadě a USA náhrada znamená FOB výrobní závod (dle INCOTERMS).

V ostatních zemích náhrada znamená FOB distributor OMC (dle INCOTERMS).

Všechny ostatní náklady jsou odpovědností vlastníka.

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, otvory a regulátory.)

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

KOMPONENTY VÍKA Z NEREZOVÉ OCELI
SMALTOVANÉ KOMPONENTY VÍKA
KOMPONENTY VANY Z LITÉHO HLINÍKU
VANA
LITINOVÉ ROŠTY
NEREZOVÉ ROŠTY
NEREZOVÉ FLAV-R-WAVE
HLAVNÍ HOŘÁK
BOČNÍ/ZADNÍ HOŘÁK
NEREZOVÉ ČÁSTI PODVOZKU
OSTATNÍ ČÁSTI A NÁTĚRY

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.*

*Neplatí pro záruku v délce 24 měsíců v souladu se zákonem

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 poškozování 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 prerezivění 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 láhví jsou zodpovědní za materiály, provedení a jejich výkon. Pokud má PB 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.

Záruka poskytovaná výrobcem/dovozcem nad rámec zákonem stanovené záruční doby se vztahuje pouze na domácí využití a je podmíněna registrací na online registru www.omcbbq.com. Nevztahuje se na profesionální a komerční využití výrobku.

UPOZORNĚNÍ

Tento návod platí výhradně při použití zařízení v České republice.

Výrobce:

ONWARD MANUFACTURING COMPANY LTD.

WATERLOO, ONTARIO, CANADA

Dovozce:

KING DISTRIBUTION s.r.o.

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

IČO 04786343