

Broil King®

INFRAČERVENÝ BOČNÍ HOŘÁK

NÁVOD K OBSLUZE A MONTÁŽI

PRO POUŽITÍ S BUTANOVÝM NEBO PROPANOVÝM PLYNEM

KATEGORIE I₃₊(28-30/37)

OBSAH

BEZPEČNOST	2
TEST TĚSNOSTI.....	3
ZAPÁLENÍ.....	4
PROVOZ.....	5
TECHNIKY VAŘENÍ.....	5
ÚDRŽBA.....	6
ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ.....	7
ZÁRUKA.....	8

KOMPATIBILNÍ:

Broil King® Imperial™ S 690, Imperial™ 690, Imperial™ 590, Imperial™ 490

Broil King® Regal™ S 690, Regal™ 690, Regal™ S 590 Pro, Regal™ 590, Regal™ S 490 Pro, Regal™ 490, Regal™ S 440 Pro, Regal™ 440

Broil King® Baron™ 590, Baron™ 490, Baron™ 440, Baron™ 340

PŘED POUŽITÍM SI POZORNĚ PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY.
UCHOVEJTE TYTO POKYNY PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

CZ

Onward
MANUFACTURING COMPANY

585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

SINCE 1906
LIMITED

20094-40IRCZ/SK REV A 01/22

BEZPEČNOST

Tento spotřebič je navržen v souladu s normami CE.

Používejte pouze venku.

Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto pokyny.

Varování: přístupné části mohou být velmi horké. Držte mimo dosah dětí.

Během používání nepřemísťujte spotřebič ani s ním nepohybujte.

Při manipulaci nebo přepravě tohoto produktu buďte opatrní. Kovové hrany mohou představovat nebezpečí. Při zvedání nebo manipulaci používejte vhodné rukavice.

Po použití vypněte přívod plynu.

Při manipulaci s horkými součástmi používejte ochranné rukavice.

Jakékoli úpravy spotřebiče mohou být nebezpečné. V případě úniku plynu uzavřete přívod plynu.

Pokud cítíte plyn:

1. Vypněte přívod plynu do spotřebiče.
2. Uhasťte jakýkoli otevřený plamen.
3. Pokud zápach přetrvává, okamžitě kontaktujte svého dodavatele plynu.

SPECIFIKACE

MODEL	CELKOVÝ PŘÍKON (kW)	SPOTŘEBY PLYNU (g/h)	Rozměr Trysky Hlavního Hořáku (mm)	Rozměr Trysky Hlavního Hořáku (mm)	Rozměr Trysky Zadního Hořáku (mm)
9977-83IR / 9979-83	25.1	1825	0.87	0.81	0.99
9987-83IR / 9989-83	23.5	1709	0.91	0.81	1.02
9979-43	25.1	1825	0.87	0.81	0.99
9989-43	23.5	1709	0.91	0.81	1.02
9969-43	20.7	1505	0.91	0.81	0.99
8762-83IR / 8769-83	20.7	1505	0.84	0.81	1.04
8752-83IR / 8759-83	18.9	1374	0.84	0.81	1.04

SPECIFIKACE

PRO POUŽITÍ V	KATEGORIE	POŽADOVANÝ TLAK AK BUTANU / PROPAN	POŽADOVANÝ TLAK AK PROPAN	POŽADOVANÝ TLAK ZEMNÍ PLYN
CZ	I ₃ B/P(30)	30 mbar	30 mbar	

TEST TĚSNOSTI

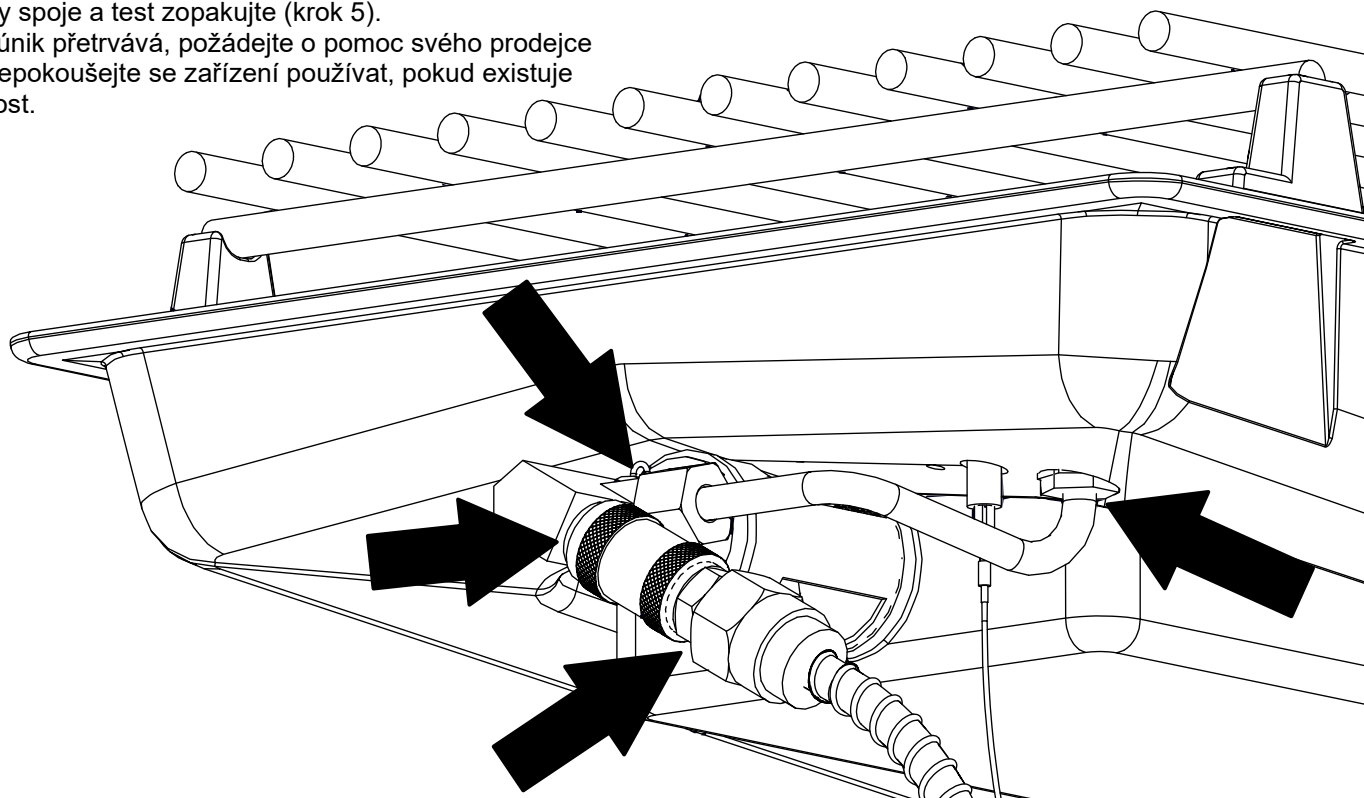
Všechny komerčně vyrobené spoje v továrně byly důkladně testovány na únik plynu a současně byla testována i funkčnost hořáku. Nicméně, při dopravě, balení a montáži mohlo dojít k poškození, proto je nutné provést test těsnosti.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ:

- **PŘED POUŽITÍM VAŠEHO INFRAČERVENÉHO BOČNÍHO HOŘÁKU OTESTUJTE VŠECHNY SPOJE TESTEM TĚSNOSTI.**
- **OTESTUJTE UZÁVĚR PLYNU PŘI KAŽDÉ VÝMĚNĚ PB LAHVE.**
- **PROVEĎTE TEST TĚSNOSTI VŽDY PO ODPOJENÍ A ZNOVUPŘIPOJENÍ PLYNOVÉ ARMATURY.**
- **NEKUŘTE!**
- **NIKDY NEPROVÁDĚJTE TEST TĚSNOSTI ZA POMOCÍ ZÁPALEK NEBO OTEVŘENÉHO OHNĚ.**
- **TEST TĚSNOSTI PROVÁDĚJTE VENKU.**

TESTOVÁNÍ TĚSNOSTI

1. Namontujte infračervený boční hořák podle montážních pokynů.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny ovládací prvky přepnuty do polohy "OFF" (vyp.)
3. Připravte si mýdlový roztok z jednoho dílu vody a jednoho dílu tekutého mýdla.
4. Otevřete přívod plynu.
5. Zapalte infračervený boční hořák. Viz zapalování na str. 4.
6. Naneste jemný film mýdlového roztoku na každý spoj.
7. Únik plynu se pozná podle bublinek vycházejících z místa netěsnosti.
8. Pokud zjistíte netěsnost, zavřete přívod plynu a otočte ovladač bočního hořáku do polohy „OFF“. Utáhněte všechny spoje a test zopakujte (krok 5).
9. Pokud únik přetrvává, požádejte o pomoc svého prodejce grilu. Nepokoušejte se zařízení používat, pokud existuje netěsnost.



ZAPÁLENÍ

POKYNY PRO ZAPÁLENÍ

- **Infračervený boční hořák musí být smontován a nainstalován podle pokynů k montáži a instalaci.**
 - Ujistěte se, že je gril správně připojen k přívodu propan-butanu nebo zemního plynu.
 - Ujistěte se, že nedochází k úniku plynu v systému přívodu plynu. Viz: „Testování těsnosti“ (Strana 3).
 - Ujistěte se, že je připojen zapalovací kabel.
 - Zkontrolujte, zda je baterie vložena do elektronického zapalování.
 - Pečlivě si přečtěte všechny pokyny na informačním štítku připojeném k plynovému grilu.
1. **Před zapálením otevřete víko.**
 2. **Během zapalování se nenaklánějte nad plynový gril.**
 3. Nastavte ovládací knoflíky na „OFF“ a zapněte přívod plynu.

ZAPALOVÁNÍ INFRAČERVENÉHO BOČNÍHO HOŘÁKU:

Zapálit hořák pomocí zapalovače:

4. Stiskněte a otočte ovládací knoflík bočního hořáku na „HIGH.“
5. Stiskněte a podržte tlačítko zapalovače.
6. Hořák by se měl vznítit do 5 sekund.

Zapálit hořák pomocí zápalek:

4. Přiložte zapálenou sirku k portu hořáku.
5. Zatláče ovládací knoflík bočního hořáku a otočte jej do polohy „HIGH.“
6. Hořák by se měl vznítit do 5 sekund.

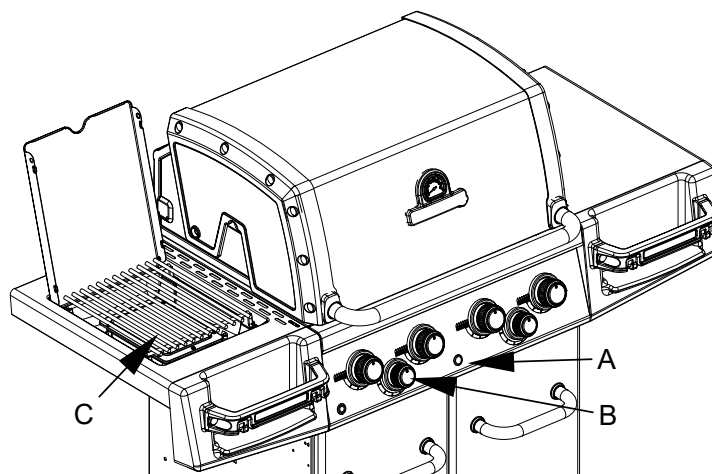
Poznámka: Hrnce na bočním hořáku nesmí mít průměr menší než 2,5 cm a větší než 23 cm nebo nesmí překročit váhu 7 kg.

POKUD SE HOŘÁK NEZAPÁLÍ:

- Stiskněte a otočte ovládací knoflík do polohy „OFF“. Počkejte 5 minut a zkuste to znovu s ovládacím knoflíkem nastaveným na „MEDIUM.“
- Pokud se hořák nezapálí, přečtěte si část „Odstraňování problémů“ na straně 7. Pokud problém přetrvává, nepokoušejte se spotřebič provozovat; kontaktujte společnost Broil King®, prodejce nebo schválené servisní středisko.

VYPNUTÍ:

1. Vypněte ventil u plynové láhve.
2. Otočte ovládací knoflíky do polohy „OFF.“



- A. ZAPALOVAČ
B. OVLÁDÁNÍ BOČNÍHO HOŘÁKU
C. BOČNÍ HOŘÁK

První použití

Před prvním vařením na infračerveném bočním hořáku vyčistěte komponenty a předejte spotřebič, abyste jej zbavili veškerých pachů nebo cizích látek následujícím způsobem:

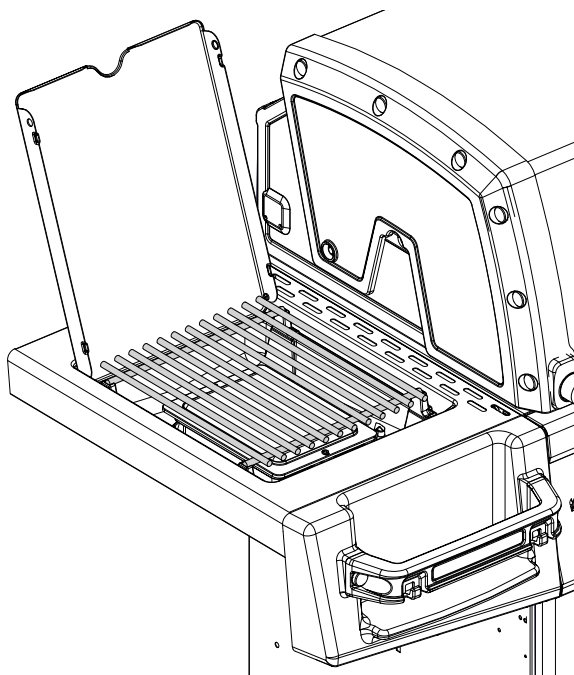
- Vyjměte a vyčistěte grilovací rošt jemným mýdlem a vodou.
- Po odstranění grilovacího roštu zapalte infračervený boční hořák podle pokynů pro zapalování (viz strana 4) a nechte jej po dobu **10 minut** v provozu. Poté vypněte přívod plynu a otočte ovládací knoflík bočního hořáku do polohy “OFF”.
- Ošetřete grilovací rošt potřením organickým za studena lisovaným olejem na vaření s vysokým bodem vznícení, zapalte gril a po dobu 30 minut nechte na Med/Low.
- Doporučené oleje na vaření:
 - avokádový olej - bod vznícení (260°C/500°F)
 - olej z rýžových otrub - bod vznícení (255°C/490°F)
 - řepkový olej - bod vznícení (204°C/400°F)
- Jste připraveni grilovat. Přejděte k “Rozežrání”.

Rozežrání

- **Rozežrání infračervený boční hořák na “HIGH”** po dobu 5 minut.
- Vyčistěte studené rošty kartáčem z nylonu (položka č. 65643) nebo horké rošty pomocí kartáče z nerezové oceli (položka č. 65225, 64014, 64034) a pečlivě zkontrolujte, zda na roštu nezůstaly žádné zlomené štetiny.
- Potřete rošt olejem s vysokým bodem vznícení.

Poloha víka. Víko infračerveného postranního bočního hořáku musí být během vaření vždy otevřené. Pokud infračervený boční hořák nepoužíváte, nechávejte víko zavřené. Před zavřením víka nechte infračervený boční hořák vychladnout.

Poloha roštu. Rošt infračerveného bočního hořáku musí během vaření zůstat vždy v horní poloze.



INFRAČERVENÉ VAŘENÍ:

Technologie infračerveného bočního hořáku BROIL KING® vám dává možnost rychle a efektivně opéct a ugrilovat chutná jídla.

Infračervený hořák je navržen tak, aby zaměřil plynový plamen na keramickou dlaždici tvořenou tisíci mikroskopických otvorů. To přeměňuje teplo plamene na infračervenou energii, která vytváří rovnoměrné teplo na celém povrchu. Tradiční plynové hořáky ohřívají vzduch obklopující hořák spalováním, které stoupá na varnou plochu. Naproti tomu infračervené hořáky směřují teplo na varnou plochu s větší intenzitou, aby umožnily vyšší teploty grilování než tradiční plynový hořák.

PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

Metoda přímého grilování zahrnuje vaření jídla na mřížce přímo nad infračerveným hořákem. Přímé grilování je nejoblíbenější metodou pro většinu jednotlivých porcí, jako jsou steaky a kotlety.

1. Připravte si jídlo předem, abyste se vyhnuli problémům s časovým zpožděním a časováním. Pokud používáte marinádu nebo koření, je třeba je aplikovat před umístěním masa na rošt. Pokud se vaří s omáčkami, měly by být aplikovány v posledních 2–4 minutách grilování, aby nedošlo ke spálení.
2. Uspořádejte oblast kolem plynového grilu tak, aby jste měli při ruce kleště, kuchyňské rukavice, omáčky a koření, abyste mohli během vaření zůstat v blízkosti plynového grilu.
3. Těsně před grilováním by mělo mít maso pokojovou teplotu. Ořízněte přebytečný tuk z masa, abyste minimalizovali „vzplanutí“ způsobené kapajícím tukem.
4. Natřete rošt olejem s vysokým bodem vznícení, abyste zabránili přilepení jídla na rošt.
5. Při vaření masa na infračerveném bočním hořáku posečkejte se solí. Maso zůstane šťavnatější, pokud se sůl přidá po vaření.
6. Naučte se testovat, kdy je maso hotové podle času a citu. Maso se při vaření zpevňuje. Když je maso měkké, je tzv. “rare”. Když je pevné, je tzv. “well done”.
7. Podívejte se na skvělé recepty na infračervené grilování na www.broilkingbbq.com

ÚDRŽBA

PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA

Pro zajištění optimálního výkonu a bezpečnosti je třeba před použitím infračerveného bočního hořáku zkontrolovat a vyčistit následující součásti podle potřeby.

GRILOVACÍ ROŠTY – Z ROBUSTNÍHO NEREZU

Nerezové rošty BROIL KING® Heavy Rod poskytují maximální trvanlivost a dobrou retenci tepla a dobrý grilovací výkon.

Pro optimální výkon:

- Před prvním použitím a po dlouhém skladování rošty umyjte vhodným čisticím prostředkem a vodou a poté opláchněte a osušte papírovou utěrkou; nikdy nevysušujte na vzduchu nebo nepoužívejte myčku nádobí.
- Bezprostředně po mytí ošetřete grilovací rošty potřením roštu organickým za studena lisovaným olejem na vaření s vysokým bodem vznícení, zapněte gril a provozujte na Med/Low 30 minut. Doporučené oleje na vaření:
 - avokádový olej – bod vznícení (260°C/500°F)
 - olej z rýžových otrub – bod vznícení (255°C/490°F)
 - řepkový olej – bod vznícení (204°C/400°F)
- Před a po každém použití vyčistěte rošty kvalitním kartáčem z ušlechtilé oceli (položka č. 65225, 64014, 64034) a lehce potřete olejem s vysokým bodem vznícení. Takto bude zachován proces konzervace.
- Před grilováním nepoužívejte marinády na bázi cukru nebo sůl, na konci grilování naneste marinády na bázi cukru a po grilování sůl.
- Používejte marinády na bázi oleje, vyhýbejte se marinádám na vodní bázi.
- Před grilováním lehce potřete pokrm olejem podle vašeho výběru.
- Ujistěte se, že povrch roštu je vždy potažen lehkou vrstvou oleje. To pomáhá předcházet korozi a zhoršování kvality a zlepšuje nepřilnavost roštu.
- Pokud dojde ke korozi, vypalte rošt, očistěte kartáčem z nerezové oceli a znovu ošetřete olejem.
- Pokud se infračervený boční hořák nepoužívá, mějte jej přiklopený.

Pokud se zařízení delší dobu nepoužívá, měl by být rošt ošetřen olejem a poté uložen na suchém místě. Rošt může být zabalen do ochranného plastového potravinového obalu. Po uplynutí doby skladování rošt vypalte, umyjte, osušte papírovou utěrkou a znovu ošetřete olejem s vysokým kouřovým bodem.

Varování:

Pokud je infračervený boční hořák horký, buďte při manipulaci s kartáčem z nerezové oceli opatrní a použijte ochranné rukavice.

Po kartáčování rošt pečlivě zkontrolujte, aby na něm nezůstaly žádné zlomené štětiny.

ODKAPÁVAČ TUKU

Odkapávač tuku je umístěn vzadu pod deskou. Pravidelně jej čistěte.

CELKOVÉ ČIŠTĚNÍ

Provedte tzv. vypálení (viz níže).

Pokud je infračervený boční hořák vychladlý, odstraňte rošt. Vyčistěte vnitřek infračerveného bočního hořáku podle potřeby oškrábáním bočních a spodních částí pomocí zvedáku roštu a vysajte zbytky.

Rez je proces přirozené oxidace a může se objevit na vnitřních částech z nerezové oceli. Rez neovlivní výkon vašeho infračerveného bočního hořáku.

VYPÁLENÍ

Zapalte hořák podle pokynů „Zapálení“ (strana 4).

Použijte infračervený boční hořák na “HIGH” po dobu maximálně 10 minut. Vypněte zdroj plynu a otočte ovládací knoflík do polohy OFF.

ROČNÍ ÚDRŽBA

Následující komponenty by měly být kontrolovány a čištěny alespoň jednou ročně nebo po jakémkoli skladování po dobu 30 dnů, aby se zajistil optimální výkon, bezpečnost a účinnost.

HOŘÁK

Zkontrolujte praskliny a poškození. Vyčistěte Venturiho trubice pomocí čističe trubek nebo Venturiho kartáčem, abyste eliminovali ucpání. Když je hořák vyjmut, očistěte vnitřek oškrábáním stran a dna a vysátím.

HADICE

Zkontrolujte a v případě potřeby vyměňte.

NÁHRADNÍ DÍLY

Pokud je zjištěn problém s regulátorem, hadicí, hořákem nebo regulačními ventily, nepokoušejte se o opravu. Obráťte se na svého prodejce, autorizované servisní středisko nebo se obraťte na továrnu ohledně oprav nebo náhradních dílů. Pro zajištění optimálního výkonu používejte pouze originální náhradní díly BROIL KING®.

TEST TĚSNOSTI

Při opětovném připojení plynové lahve u propan/butanový modelů zkontrolujte, zda nedochází k únikům. Viz „Testování těsnosti“ (Strana 3).

ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
ZÁPACH PLYNU	VYPNĚTE UZÁVĚR PLYNU NAJEDNOU. NEPOUŽÍVEJTE ZAŘÍZENÍ, DOKUD NENÍ ÚNIK UTĚSNĚN.	
Byla zjištěna netěsnost na láhvi, regulátoru, hadici nebo připojení.	1. Chybí těsnění pod převlečnou maticí regulátoru. 2. Únik plynu v hadici/regulátoru nebo regulačních ventilech.	1. Utáhněte těsnění a proveďte "test těsnosti" (strana 3). 2. Navštivte autorizované servisní středisko.
Pohasínající plamen hořáku nebo nízké teploty při nastavení "HIGH"	1. Ve spojení mezi lahví a grilem bylo aktivováno přepouštěcí bezpečnostní zařízení.	1. Uzavřete uzávěr plynu a poté vypněte všechny hořáky do polohy "OFF". Odpojte regulátor od lahve. Počkejte dvě minuty. Regulátor znovu připojte k lahvi. Otevřete uzávěr plynu pomalu. Počkejte minutu. Zapalte gril podle "Zapálení" (strana 4).
Hořák nelze zapálit	1. Dochází/došel plyn. 2. Problém se zapalovačem. 3. Bylo aktivováno přepouštěcí bezpečnostní zařízení. 4. Regulátor není plně připojen k uzávěru plynu. 5. Únik v systému způsobující aktivaci přepouštěcího zařízení. 6. Trysky jsou ucpané. 7. Hadice je zkroucená.	1. Doplňte PB lahev. 2. Zkuste ručně zapálit hořák sirkou. Viz „Zapálení“ (strana 4). Pokud se hořák úspěšně zapálí, jedná se o problém zapalovače. Viz část „Zapalovač nefunguje“ níže. 3. Postupujte podle výše uvedeného řešení „Blikající plamen hořáku nebo nízké teploty při nastavení "HIGH"“. 4. Utáhněte kohout regulátoru. 5. Proveďte test těsnosti spojů, aby se odhalil uvolněný spoj. Utáhněte spoje. Opakujte test těsnosti. 6. Vyjměte hořák, vyčistěte trysky jehlou nebo tenkým drátem. Nevrtejte ani jinak nezvětšujte otvory. 7. Narovnejte hadici.
Zapalovač nefunguje	1. Baterie zapalování je vybitá. 2. Dráty zapalování nejsou připojeny. 3. Elektroda špatně zarovnána na hořáku. 4. Porucha zapalovače.	1. Vyměňte baterii. 2. Ujistěte se, že jsou připojeny vodiče hlavního hořáku a boční elektrody hořáku. 3. Zarovnejte elektrodu a odstraňte všechny okolní zbytky z oblasti. 4. Použijte postup „Zapálení pomocí zápalek“ (str. 4)
Snižování tepla, „praskání“	1. Dochází/došel plyn. 2. Venturiho trubice jsou neprůchodné.	1. Doplňte PB lahev. 2. Sundejte hořák a vyčistěte venturiho trubici.
Hluk regulátoru	1. Ventil láhve byl otevřen příliš rychle.	1. Otevřete ventil láhve pomalu.
Rezavění grilovacího roštu	1. Porcelánový smalt byl odštipnut.	1. Náповědu najdete v části „Údržba“ (strana 6).

ZÁRUKA

Záruka BROIL KING® je platná od data zakoupení a je omezena na bezplatnou opravu nebo výměnu součástí, které se při běžném domácím použití ukážou jako vadné. V Kanadě a Spojených státech je náhradou továrna FOB. Ve všech ostatních zemích je náhradou distributor FOB BROIL KING®. (název distributora BROIL KING® získáte u svého prodejce). Všechny ostatní náklady jsou v odpovědnosti vlastníka. Tato záruka se vztahuje pouze na původního kupujícího, jak je uvedeno v záruční registraci, a vztahuje se pouze na výrobky prodávané v maloobchodě a pouze v případě, že jsou použity v zemi, kde byly zakoupeny. (Různé druhy plynu používané v různých zemích vyžadují vhodné ventily, trysky a regulatory.)

NA CO SE ZÁRUKA VZTAHUJE

	IMPERIAL REGAL	BARON
NEREZOVÉ/POSMALTOVANÉ DÍLY VÍKA	Doživotní	Doživotní
DÍLY GRILOVACÍHO BOXU ZE SLITINY HLINÍKU	Doživotní	Doživotní
GRILOVACÍ BOX Z NEREZOVÉ OCELI	Doživotní	Doživotní
ROŠTY Z ODLITÉHO NEREZU A NEREZOVÉ OCELI	15 let	5 let
LITINOVÉ ROŠTY	15 let	2 roky
FLAV-R-WAVE™ Z NEREZOVÉ OCELI	15 let	3 roky
DUAL-TUBE™ HOŘÁKY	15 let	10 let
BOČNÍ VAŘIČ	15 let	2 roky
ZADNÍ HOŘÁK	15 let	10 let
INFRA-ČERVENÝ BOČNÍ VAŘIČ (NEPLATÍ PRO SÍTKU)	15 let	5 let*
DÍLY Z NEREZOVÉ OCELI	15 let	5 let
OSTATNÍ DÍLY, NÁTĚRY A BARVY	15 let	2 roky

NA CO SE ZÁRUKA NEVZTAHUJE

Jakékoli poruchy nebo provozní potíže způsobené nehodou, zneužitím, nesprávným zacházením, změnou, nesprávným použitím, vandalismem, nesprávnou instalací nebo nesprávnou údržbou nebo servisem, nebo neprovedením běžné a pravidelné údržby, včetně, ale nikoli výhradně,

poškození způsobené hmyzem uvnitř trubek hořáku, jak je uvedeno v uživatelské příručce. Zhoršení nebo poškození v důsledku nepříznivých povětrnostních podmínek, jako jsou krupobití, hurikány, zemětřesení nebo tornáda, změna barvy v důsledku vystavení chemickým látkám buď přímo, nebo v atmosféře. Náklady na dopravu nebo přepravu. Náklady na odstranění nebo opětovnou instalaci. Mzdové náklady na instalaci a opravy. Náklady na servisní hovory.

HOŘÁKY

Životnost hořáků BROIL KING® závisí téměř úplně na správném používání, čištění a údržbě. Tato záruka se nevztahuje na poruchy způsobené nesprávným použitím a údržbou.

PROPAN-BUTANOVÁ LAHEV

BROIL KING® nevyrábí propan-butanové lahve. Výrobce propan-butanové lahve je zodpovědný za materiál, zpracování a výkon lahve. Pokud má lahev závadu, funkční poruchu nebo máte-li dotaz týkající se lahve, kontaktujte svého prodejce nebo výrobce lahve.

NÁHRADNÍ DÍLY

K výměně musí být vždy použity "Originální náhradní díly plynového grilu BROIL KING®". Použití jakýchkoli jiných dílů automaticky zruší výše uvedenou záruku.

ZÁRUČNÍ NÁROKY

Veškerou záruku zajišťuje přímo distributor BROIL KING® ve vaší zemi. Jméno distributora BROIL KING® vám poskytne prodejce.

Distributor v ČR:

King distribution s.r.o.

Pražská 299

257 21 Poříčí nad Sázavou

IČO 04786343

Aktuální kontakty najdete na www.broilking.cz

Jméno		Model #	
Adresa		Sériové číslo #	
Město, stát		Datum nákupu	
PSČ		Jméno prodejce	
Telefon #		Část # (viz montážní příručka)	
Email			
Problém			

Problém			
E-mail #			
Telefón #		Časť # (pozrite montážnu príručku)	
PSČ		Meno predajcu	
Mesto, štát		Dátum nákupu	
Adresa		Sériové číslo #	
Meno		Model #	

Ak ekoliev poruchy alebo prevádzkové problémy spôsobené nevhodou, zneužitím, nesprávnym zaobchádzaním, zmenou, nesprávnym použitím, vandalizmom, nesprávnou inštaláciou alebo nesprávnou údržbou alebo servisom, alebo

NA ÇO SA ZÄRUKA NEVZTAHUE

	IMPERIAL REGAL	BARON
ANTIKOROVÉ/POSMAĽTOVANÉ DIELY VEKA	Doživotná	Doživotná
DIELY GRILOVACIEHO BOXU ZO ZLIATINY HLINÍKA	Doživotná	Doživotná
GRILOVACÍ BOX Z NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE	Doživotná	Doživotná
NEREZOVÉ ROŠTY	15 rokov	5 rokov
LIATINOVÉ ROŠTY		2 roky
FLAV-R-WAVE™ Z NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE	15 rokov	3 roky
DUAL-TUBE™ HORÁKY	15 rokov	10 rokov
BOČNÝ VARIČ	15 rokov	2 roky
ZADNÝ HORÁK	15 rokov	5 rokov
INFRAAČERVENÝ BOČNÝ VARIČ (NEPLATÍ PRE SIETKU)	15 rokov	5 rokov
DIELY Z NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE	15 rokov	5 rokov
OSTATNÉ DIELY, NÁTERY A FARBÝ	15 rokov	2 roky

NA ČO SA ZÁRUKA VZŤAHUJE

Záruka BROIŁ KING® je platná od dátumu kúpy a je obmedzená na bezplatnú opravu alebo výmenu súčastí, ktoré sa pri bežnom domácom použití ukážu ako chybné. Vo všetkých štátoch je náhradou tovarov FOB. BROIŁ KING® (názov distribútora BROIŁ KING® získate u svojho predajcu). Všetky ostatné náklady sú v zodpovednosti vlastníka. Táto záruka sa vzťahuje iba na pôvodného kupujúceho, ako je uvedené v záručnej registrácii, a vzťahuje sa iba na výrobky predávané v maloobchode a iba v prípade, že sú použité v krajine, kde boli kúpené. (Rôzne druhy plynů používané v rôznych krajinách vyžadujú vhodné ventily, dýzy a regulátory.)

HORÁKY

Zivotnost horákov BROIL KING® zavisí takmer úplne od správneho používania, čistenia a údržby. Táto záruka sa nevzťahuje na poruchy spôsobené nesprávnym použitím a údržbou.

PROPAN-BUTANOVÁ FLÁSA

BROIL KING® nevyrába propán-butánovej fľaše. Výrobca propán-butánovej fľaše je zodpovedný za materiál, spracovanie a výkon fľaše. Ak má fľaša poruchu, funkčnú poruchu alebo ak máte otázku týkajúcu sa fľaše, kontaktujte svojho predajcu alebo výrobcu fľaše.

NĀHRADNĒ DIELY

Na výmenu sa musia vždy použiť "Originálne náhradné diely plynového grilu BROIL KING®". Použite akýchkoľvek iných dielov automaticky zruší vyššie uvedené záruku.

ZARUCNE NAROKY

Všetku záruku zašlujete přímo distributor BROL KING® vo vašej krajine. Meno distribútora BROL KING® vám poskytne predajca.

Distributor:

King distribution s.r.o.

Przaska 299

25/7/17 Porici had 32

04/07/2009

Aktuálne kontakty nájdete na www.brolking.cz

alebo nespravnou udrzbov alebo servisom, alebo

ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATRENIE
ZÁPACH PLYNU	VYPNITE UZÁVER PLYNU NARAZ. NEPOUŽÍVAJTE ZARIADENIE, KÝM NIE JE ÚNIK UTESNENÝ.	
Bola zistená netesnosť na fľaši, regulátore, hadici alebo pripojení.	1. Chyba tesnenie pod prevlečnou matičou 2. Únik plynu v hadici/regulátore alebo regulačných ventilloch.	1. Utiahnite tesnenie a vykonajte "test tesnosti" (strana 3) 2. Navštívte autorizované servisné stredisko.
Zhasínajúci plameň horáka alebo nízke teploty pri nastavení "HIGH"	1. V spojení medzi fľašou a grilom bolo aktivované prepúšťacie bezpečnostné zariadenie.	1. Uzavrite uzáver plynu a potom vypnite všetky horáky do polohy "OFF". Odpojte regulátor od fľaše. Počkajte dve minúty. Regulátor znovu pripojte k fľaši. Otvorte uzáver plynu pomaly. Počkajte minútu. Zapáľte gril podľa kapitoly "Zapálenie" (strana 4)
Horák nie je možné zapáliť	1. Dochádza/došiel plyn. 2. Problém so zapalovačom. 3. Bolo aktivované prepúšťacie bezpečnostné zariadenie. 4. Regulátor nie je plne pripojený k uzáveru plynu. 5. Únik v systéme spôsobujúci aktiváciu prepúšťacieho zariadenia. 6. Dýzy sú upchané. 7. Hadica je skrútená.	1. Doplnite PB fľašu. 2. Skúste ručne zapáliť horák zápalkou. Pozrite "Zapálenie" (strana 4). Ak sa horák úspešne zapáli, ide o problém zapalovača. Pozrite časť "Zapalovač nefunguje" nižšie 3. Postupujte podľa vyššie uvedeného riešenia " Blikajúci plameň horáka alebo nízke teploty pri nastavení "HIGH". 4. Utiahnite kohútik regulátora. 5. Vykonajte test tesnosti spojov. Opatujte test uvolnený spoj. Utiahnite spoj. Opatujte test tesnosti. 6. Vyberte horák, vyčistite dýzy ihlou alebo tenkým drôtom. Nevrtajte ani inak nezvážšujte otvory. 7. Narovnajme hadicu.
Zapalovač nefunguje	1. Batéria zapalovania je vybitá 2. Drôty zapalovania nie sú pripojené 3. Elektroda zle zarovnaná na horáku 4. Porucha zapalovača	1. Vymeňte batériu. 2. Uistite sa, že sú pripojené vodiče hlavného horáka a bočné elektrody horáka 3. Zarovnajme elektrodu a odstráňte všetky okolité zvyšky z oblasti 4. Použite postup "Zapálenie pomocou zápaliek" (str. 4).
Znižovanie tepla, "praskanie"	1. Dochádza/došiel plyn. 2. Venturiho trubice sú nepriechodné.	1. Doplnite PB fľašu. 2. Zložte horák a vyčistite venturiho trubicu.
Hluk regulátora	1. Ventil fľaše bol otvorený príliš rýchlo.	1. Otvorte ventil fľaše pomaly.
Hrdzavenie grilovacieho roštu	1. Porcelánový smalt bol odštiepený	1. Pomoc nájdete v časti "Údržba" (strana 6).

PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA

Na zaistenie optimálneho výkonu a bezpečnosti je potrebné pred použitím infračerveného bočného horáka skontrolovať a vyčistiť nasledujúce súčasti podľa potreby:

GRILOVACIE ROŠTY – Z ODOLNÉHO ANTIKORA

Antikorové rošty BROIL KING® Heavy Rod poskytujú maximálnu trvanlivosť a dobrú retenciu tepla a dobrý grilovací výkon.

- Pred prvým použitím a po dlhom skladovaní rošty umyte vhodným čistiacim prostriedkom a vodou a potom opláchnite a osušte papierovou utierkou; nikdy nevysušujte na vzduchu alebo nepoužívajte umývačku riadu.

- Bezprostredne po umytí ošetrte grilovacie rošty potrením rošty organickým a studeným olejom na varenie s vysokým bodom vznietenia, zapnite gril a prevádzkujte na Med/Low 30 minút. Odporúčané oleje na varenie:

- avokádový olej – bod vznietenia (260°C/500°F)
- olej z ryžových otrúb – bod vznietenia (255°C/490°F)
- repkový olej – bod vznietenia (204°C/400°F)

- Pred a po každom použití vyčistite rošty kvalitnou keťou z ušachtilej ocele (položka č. 65225, 64014, 64034) a mierne potrite olejom s vysokým bodom vznietenia. Takto bude zachovaný proces konzervácie.

- Pred grilovaním nepoužívajte marinády na báze cukru alebo soľ, na konci grilovania naneste marinády na báze cukru a po grilovaní soľ.
- Používajte marinády na báze oleja, vyhýbajte sa marinádam na vodnej báze.
- Pred grilovaním mierne potrite olejom podľa vášho výberu.

- Uistite sa, že povrch roštu je vždy potiahnutý mierou vrstvou oleja. To pomáha predchádzať korózii a zhoršovaniu kvality a zlepšuje neprínavosť roštu.
- Ak dôjde ku korózii, vyčistite keťou z nehrdzavejúcej ocele a znovu ošetrte olejom.
- Ak sa infračervený bočný horák nepoužíva, majte ho priklopený.

Ak sa zaradenie dlhší čas nepoužíva, mal by byť rošt ošetrovaný olejom a potom uložený na suchom mieste. Rošt môže byť zabalený do ochranného plastového potrávínového obalu. Po uplynutí času skladovania rošt vyčistite, umyte, osušte papierovou utierkou a znovu ošetrte olejom s vysokým dymovým bodom.

Varovanie:

Ak je infračervený bočný horák horúci, buďte pri manipulácii s keťou z nehrdzavejúcej ocele opatrní a použite ochranné rukavice.
Po keťovaní rošt starostlivo skontrolujte, aby na ňom nezostali žiadne zlomene štetiny.

ODKAPKÁVAČ TUKU

Odkvapkávač tuku je umiestnený vzadu pod doskou. Pravidelne ho čistite.

CELKOVÉ ČISTENIE

Vykonaťe tzv. vypálenie (pozrite nižšie).
Ak je infračervený bočný horák v chlade, odstráňte rošt. Vyčistite vnútro infračerveného bočného horáka podľa potreby oškrábaním bočných a spodných častí pomocou zdvíhaka roštu a vysajte zvyšky.
Hrdza je proces prirodzenej oxidácie a môže sa objaviť na vnútorných častiach z nehrdzavejúcej ocele. Hrdza neovplyvní výkon vášho infračerveného bočného horáka.

Prvé použitie

Pred prvým varením na infračervenom bočnom horáku vyčistíte komponenty a predhrejete spotrebič, aby ste ho zbavili všetkých pachov alebo cudzích látok nasledujúcim spôsobom:

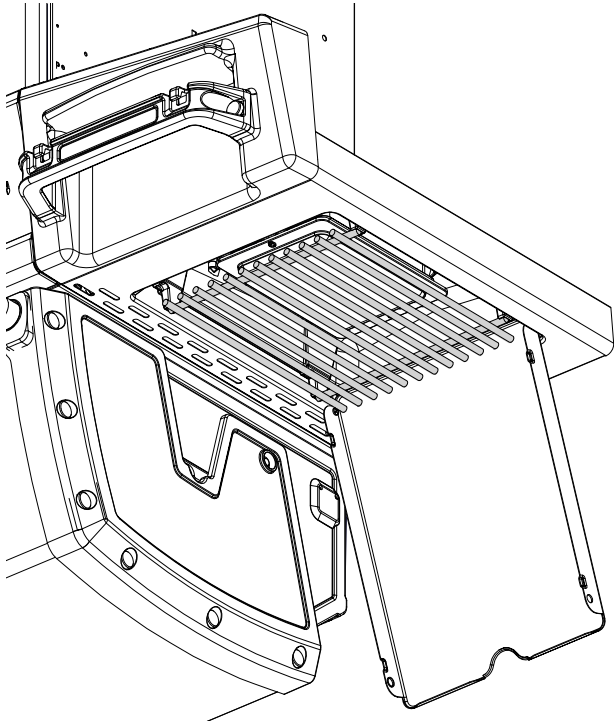
- Vyberte a vyčistíte grilovací rošt jemným mydlom a vodou.
- Po odstránení grilovacieho roštu zapáľte infračervený bočný horák podľa pokynov pre zapáľovanie (pozrite stranu 4) a nechajte ho **10 minút** v prevádzke. Potom vypnite prívod plynu a otočte ovládaci gombík bočného horáka do polohy "OFF".
- Ošetrite grilovací rošt potretím organickým za studena lisovaným olejom na varenie s vysokým bodom vznetenia, zapáľte gril a 30 minút nechajte na Med/Low. vznetenia, odporúčané oleje na varenie:
- avokádový olej – bod vznetenia (260°C/500°F)
- olej z ryžových otrúb – bod vznetenia (255°C/490°F)
- repkový olej – bod vznetenia (204°C/400°F)
- Ste pripravení grilovať. Prejdite k časti "Rozohriatie".

Rozohriatie

- **Rozohrievajte infračervený bočný horák na "HIGH"**
- Vyčistite studené rošty kefou z nylonu (položka č. 65643) alebo horúce rošty pomocou kefy z nehrdzavejúcej ocele (položka č. 65225, 64014, 64034) a starostlivo skontrolujte, či na rošte nezostali žiadne zlomene štetiny.
- Potrite rošt olejom s vysokým bodom vznetenia.

Poloha veka. Veko infračerveného postranného bočného horáka musí byť počas varenia vždy otvorené. Keep the infračervený bočný horák nepoužívajte, nechávajte veko zatvorené. Pred zatvorením veka nechajte infračervený bočný horák vychladnúť.

Poloha roštu. Rošt infračerveného bočného horáka musí počas varenia zostať vždy v hornej polohe.



INFRACERVENÉ VARENIE:

Technológia infračerveného bočného horáka Broil King vám dáva možnosť rýchlo a efektívne opieť a ugrilovať chutné jedlá.

Infračervený horák je navrhnutý tak, aby zameriaval plynový plameň na keramickú diaľdicu tvorenú tisícmi mikroskopických otvorov. To premieňa teplo plameňa na infračervenú energiu, ktorá vytvára rovnomerné teplo na celom povrchu. Tradičné plynové horáky ohrievajú vzduch obklopujúci horák spaľovaním, ktoré stúpa na varnú plochu. Naproti tomu infračervené horáky smerujú teplo na varnú plochu s väčšou intenzitou, aby umožnili vyššie teploty grilovania než tradičný plynový horák.

PRIAME GRILOVANIE

Metóda priameho grilovania zahŕňa varenie jedla na mriežke priamo nad infračerveným horákom. Priame grilovanie je najobľúbenejšou metódou pre väčšinu jednotlivých porcií, ako sú steaky a kotlety.

1. Pripravte si jedlo vopred, aby ste sa vyhli problémom s časovým oneskorením a časovaním. Ak používate marinádu alebo korenie, je potrebné ich aplikovať pred umiestnením mäsa na rošt. Ak varíte s omáčkami, mali by ste ich aplikovať v posledných 2 – 4 minútach grilovania, aby nedošlo k spáleniu.
2. Usporiadajte oblasť okolo plynového grilu tak, aby ste mali poruke kliešte, kuchynské rukavice, omáčky a korenie, aby ste mohli počas varenia zostať v blízkosti plynového grilu.
3. Tesne pred grilovaním by malo mať mäso izbovú teplotu. Orežte prebytočný tuk z mäsa, aby ste minimalizovali "vzplanutie" spôsobené kvapkajúcim tukom.
4. Natrite rošt olejom s vysokým bodom vznetenia, aby ste zabránili pripečeniu jedla na rošt.
5. Pri varení mäsa na infračervenom bočnom horáku počkajte so soľou. Mäso zostane šťavnatejšie, ak sa soľ pridá po varení.
6. Naučte sa testovať, kedy je mäso hotové podľa času a citu. Mäso sa pri varení spevňuje. Keď je mäso mäkké, je tzv. "rare", keď je pevné, je tzv. "well done".
7. Pozrite sa na skvelé recepty na infračervené grilovanie na www.broilkingbbq.com

POKYNY PRE ZAPÁLENIE

- Infračervený bočný horák sa musí zmontovať a nainštalovať podľa pokynov na montáž a inštaláciu.
- Uistite sa, že je gril správne pripojený k prívodu propánu-butánu alebo zemného plynu.
- Uistite sa, že nedochádza k úniku plynu v systéme prívodu plynu. Pozrite: "Testovanie tesnosti" (strana 3).
- Uistite sa, že je pripojený zapalovací kábel.
- Skontrolujte, či je batéria vložená do elektronického zapalovania.
- Pozorne si prečítajte všetky pokyny na informačnom štítku pripojenom k plynovému grilu.
- 1. **Pred zapálením otvorte veko.**
- 2. **Počas zapalovania sa nenakláňajte nad plynový gril.**
- 3. Nastavte ovládacie gombíky na "OFF" a zapnite prívod plynu.

ZAPALOVANIE INFRAČERVENÉHO BOČNÉHO HORÁKA:

Zapáliť horák pomocou zapalovača:

4. Stlačte a otočte ovládaci gombík bočného horáka na "HIGH."
5. Stlačte a podržte tlačidlo zapalovača.
6. Horák by sa mal zapáliť do 5 sekúnd.

Zapáliť horák pomocou zápalek:

4. Priložte zapálenú zápalku k portu horáka.
5. Zatiačte ovládaci gombík bočného horáka a otočte ho do polohy "HIGH."
6. Horák by sa mal vznietiť do 5 sekúnd.

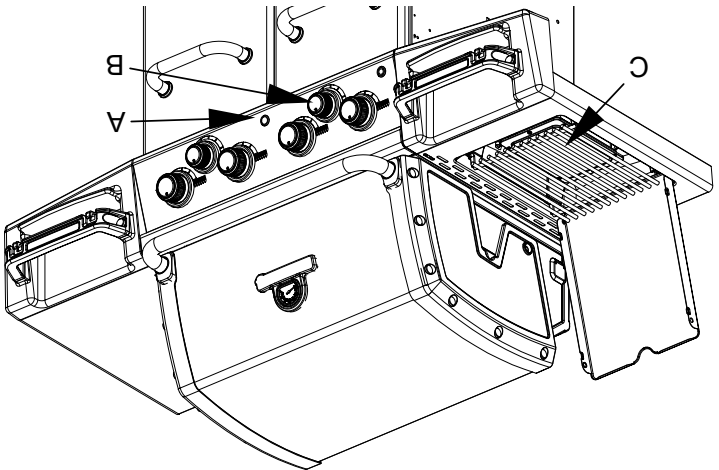
Poznámka: Hrnce na bočnom horáku nesmú mať priemer menší než 2,5 cm a väčší než 23 cm alebo nesmú prekročiť hmotnosť 7 kg.

AK SA HORÁK NEZAPÁLÍ:

- Stlačte a otočte ovládaci gombík do polohy "OFF". Počkajte 5 minút a skúste to znovu s ovládacím gombíkom nastaveným na "MEDIUM."
- Ak sa horák nezapálí, prečítajte si časť "Odstraňovanie problémov" na strane 7. Ak problém pretrváva, nepokúšajte sa spotrebič prevádzkovať; kontaktujte spoločnosť BROIL KING®, predajcu alebo schválené servisné stredisko.

VYPNUTIE:

1. Vypnite ventil na plynovej fľaši.
2. Otočte ovládacie gombíky do polohy "OFF."



A. ZAPALOVAČ
B. OVLÁDANIE BOČNÉHO HORÁKA
C. BOČNÝ HORÁK

TEST TESTOSTI

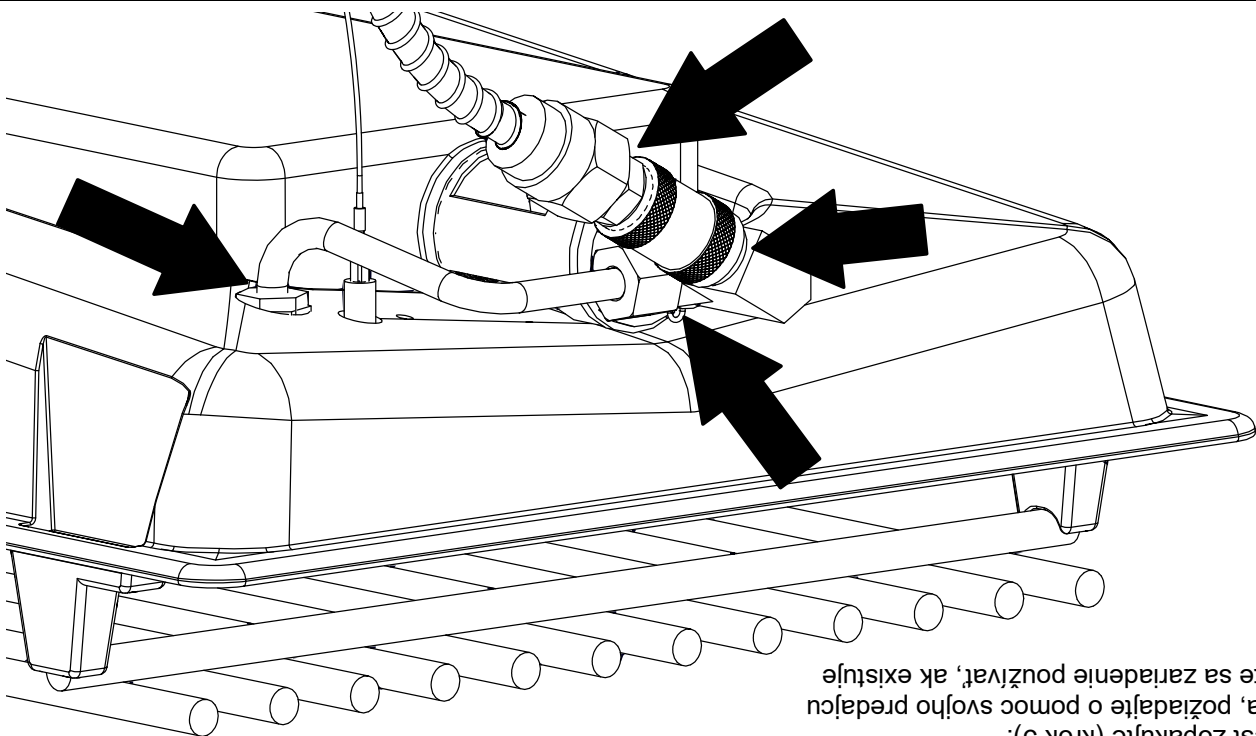
Všetky komerčne vyrobené spoje v továrni boli dôkladne testované na únik plynu a súčasne bola testovaná aj funkčnosť horáka. Pri doprave, balení a montáži však mohlo dôjsť k poškodeniu, preto je nutné vykonať test testnosti.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA:

- PRED POUŽITÍM VÁŠHO INFRČERVENÉHO BOČNÉHO HORÁKA OTESTUJTE VŠETKY SPOJE TESTOM TESTOSTI.
- OTESTUJTE UZÁVER PLYNU PRI KAŽDEJ VÝMENE PB FLAŠE.
- VYKONAJTE TEST TESTOSTI VŽDY PO ODPOJENÍ A ZNOVUPRIPOJENÍ PLYNOVEJ ARMATÚRY.
- NEFAJČITE!
- NIKDY NEVYKONÁVAJTE TEST TESTOSTI S POMOCOU ZÁPALIEK ALEBO OTVORENÉHO OHŇA.
- TEST TESTOSTI VYKONÁVAJTE VONKU.

TO TEST FOR LEAKS

1. Namontujte infračervený bočný horák podľa montážnych pokynov.
2. Skontrolujte, či sú všetky ovládacie prvky prepnuté do polohy "OFF" (vyp.).
3. Pripravte si mydlový roztok z jedného dielu vody a jedného dielu tekutého mydla.
4. Otvorte prívod plynu.
5. Zapáľte infračervený bočný horák. Pozrite zapalovanie na str. 4.
6. Naneste jemný film mydlového roztoku na každý spoj.
7. Únik plynu sa spozná podľa bublíniek vychádzajúcich z miesta netesnosti.
8. Ak zistíte netesnosť, zavrite prívod plynu a otočte ovládač bočného horáka do polohy "OFF". Uťahnite všetky spoje a test zopakujte (krok 5).
9. Ak únik pretrváva, požiadajte o pomoc svojho predajcu grilu. Nepokúšajte sa zariadenie používať, ak existuje netesnosť.



BEZPEČNOST

Tento spotrebič je navrhnutý v súlade s normami CE.

Používajte iba vonku.

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto pokyny.

Varovanie: prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Držte mimo dosahu detí.

Počas používania nepremiestňujte spotrebič ani s ním nepohybujte.

Pri manipulácii alebo preprave tohto produktu buďte opatrní. Kovové hrany môžu predstavovať nebezpečenstvo. Pri zdvíhaní alebo manipulácii používajte vhodne rukavice.

Po použití vypnite prívod plynu.

Pri manipulácii s horúcimi súčasťami používajte ochranné rukavice.

Akkoľvek úpravy spotrebiča môžu byť nebezpečné.

V prípade úniku plynu uzavrite prívod plynu.

- Ak cítite plyn:
1. Vypnite prívod plynu do spotrebiča.
2. Uhas'te akýkoľvek otvorený plameň.
3. Ak zápach pretrváva, okamžite kontaktujte svojho dodávateľa plynu.

ŠPECIFIKÁCIA

MODEL	CELKOVÝ TEPELNÝ VÝKON (kW)	CELKOVÝ TEPELNÝ VÝKON (g/h)	ROZMER HLAVNÉHO TRYSKY HORÁKA (mm)	ROZMER BOČNÉHO TRYSKY HORÁKA (mm)	ROZMER ZADNÉHO TRYSKY HORÁKA (mm)
9977-83IR / 9979-83	25.1	1825	0.87	0.81	0.99
9987-83IR / 9989-83	23.5	1709	0.91	0.81	1.02
9979-43	25.1	1825	0.87	0.81	0.99
9989-43	23.5	1709	0.91	0.81	1.02
9969-43	20.7	1505	0.91	0.81	0.99
8762-83IR / 8769-83	20.7	1505	0.84	0.81	1.04
8752-83IR / 8759-83	18.9	1374	0.84	0.81	1.04

ŠPECIFIKÁCIA

NA POUŽITIE V	KATEGÓRIA	POŽADOVANÝ TLAK BUTÁNU	POŽADOVANÝ TLAK PROPÁNU	POŽADOVANÝ TLAK ZEMNÉHO PLYNU
SK	3+(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar	

OBSAH

BEZPEČNOSŤ	2
TEST TESNOSTI.....	3
ZAPÁLENIE	4
PREVÁDZKA	5
TECHNICKY VARENIA	5
ÚDRŽBA.....	6
ODSTRÁNĎOVANIE PROBLÉMOV.....	7
ZÁRUKA.....	8

KOMPATIBILNÝ S:

Broil King® Imperial™ S 690, Imperial™ 690, Imperial™ 590, Imperial™ 490
Broil King® Imperial™ S 690, Regal™ 690, Regal™ S 590 Pro, Regal™ 590, Regal™ S 490 Pro, Regal™ S 440 Pro,
Regal™ 440
Broil King® Baron™ 590, Baron™ 490, Baron™ 440, Baron™ 340