

Broil King®

VESTAVNÝ PLYNOVÝ GRIL

UŽIVATELSKÝ MANUÁL

PRO POUŽITÍ S BUTÁNOVÝM NEBO PROPÁNOVÝM PLYNEM

KATEGORIE I_{3B}/P(30)

PRO POUŽITÍ NA ZEMNÍ PLYN

KATEGORIE I_{2H}(20)

OBSAH

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
TRANSFORMÁTOR	21
OSVĚTLENÍ TROUBY	22
OSVĚTLENÍ OVLÁDACÍHO PANELU	23
ÚDRŽBA	24
PROBLÉMY A JEJICH ODSTRAŇOVÁNÍ	25
ZÁRUKA	26

RAZÍTKO A PODPIS PRODEJCE:

.....

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



SINCE 1906
MANUFACTURING COMPANY
585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3
LIMITED

CZ

70094-40CZ/SK REV A 12/20

BEZPEČNOST

Toto zařízení je navrženo v souladu se standardy CE.

Používejte pouze ve venkovních prostorách.
Před použitím zařízení si přečtěte všechny instrukce.

Varování: přístupné části mohou být horké. Dbejte, aby děti byly mimo dosah.

Postupujte opatrně při manipulaci nebo transportu zařízení. Kovové hrany mohou být nebezpečné. Při zvedání nebo manipulaci používejte vhodné rukavice.

Po ukončení provozu vždy uzavřete přívod plynu.

Při manipulaci s horkými částmi používejte ochranné rukavice.

Seřízení přívodu vzduchu u hlavních hořáků, zadního hořáku a postranního hořáku bylo provedeno ve výrobním závodě a zapečetěno a nesmí se nastavovat.

Jakákoliv úprava zařízení může být nebezpečná.

V případě jakékoliv netěsnosti uzavřete přívod plynu.

Dbejte, aby přívodní elektrický kabel byl mimo dosah horkých částí a vody.

Pokud cítíte plyn:

1. Uzavřete přívod plynu do zařízení.
2. Uhaste jakýkoliv plamen.
3. Otevřete víko.
4. Pokud je plyn dále cítit ihned zavolejte dodavatele plynu.

SPECIFIKACE VŠECH MODELŮ

MODEL	Celkový příkon	Celkový příkon	Rozměr trysky hlavního hořáku	Rozměr trysky postranního hořáku	Rozměr trysky zadního hořáku
8856 / 9856-52	13.2 kW	960 g/h	0.85		
8856 / 9856-53	13.2 kW	960 g/h	0.91		
8856 / 9856-56	13.2 kW	960 g/h	1.32		
8866-52	16.0 kW	1163 g/h	0.84		
8866-53	16.0 kW	1163 g/h	0.91		
8866-56	16.0 kW	1163 g/h	1.32		
9960-72	17.6 kW	1280 g/h	0.85		0.99
9960-73	17.6 kW	1280 g/h	0.91		0.99
9960-76	17.6 kW	1280 g/h	1.32		1.61
9560 / 9564 / 9960 / 9964-82	20.3 kW	1421 g/h	0.85	0.73	0.99
9560 / 9564 / 9960 / 9964-83	20.3 kW	1421 g/h	0.91	0.79	0.99
9560 / 9564 / 9960 / 9964-86	20.3 kW	1421 g/h	1.32	1.18	1.61
9980-72	20.4 kW	1483 g/h	0.84		0.99
9980-73	20.4 kW	1483 g/h	0.91		1.02
9980-76	20.4 kW	1483 g/h	1.32		1.55
9970-72	22.0 kW	1600 g/h	0.81		0.95
9970-73	22.0 kW	1600 g/h	0.87		0.99
9970-76	22.0 kW	1600 g/h	1.30		1.61
9580 / 9584 / 9980 / 9984-82	23.1 kW	1650 g/h	0.84	0.73	0.99
9580 / 9584 / 9980 / 9984-83	23.1 kW	1650 g/h	0.91	0.79	1.02
9580 / 9584 / 9980 / 9984-86	23.1 kW	1650 g/h	1.32	1.18	1.55
9570 / 9574 / 9970 / 9974-82	24.7 kW	1764 g/h	0.81	0.73	0.95
9570 / 9574 / 9970 / 9974-83	24.7 kW	1764 g/h	0.87	0.79	0.99
9570 / 9574 / 9970 / 9974-86	24.7 kW	1764 g/h	1.30	1.18	1.61

SPECIFIKACE TLAKU PRO JEDNOTLIVÉ ZEMĚ

ZEMĚ	KATEGORIE	TLAK DODANÉHO BUTANU	TLAK DODANÉHO PROPANU	TLAK DODANÉHO ZEMNÍ PLYN	PLYNOVÁ HADICE MUSÍ BÝT V SOULADU S
CZ	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar		
DK	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar		
FI	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar		
GR	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar		
HU	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar		
LT	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar		
LU	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar		
LV	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar		
NL	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar		NEN 5654
NO	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar		
RO	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar		
SE	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar		
SK	I _{3B/P(30)}	30 mbar	30 mbar		
AT	I _{2H(20)}			20 mbar	
BE	I _{2H(20)}			20 mbar	
CH	I _{2H(20)}			20 mbar	
CZ	I _{2H(20)}			20 mbar	
DK	I _{2H(20)}			20 mbar	
ES	I _{2H(20)}			20 mbar	
FI	I _{2H(20)}			20 mbar	
GB	I _{2H(20)}			20 mbar	
GR	I _{2H(20)}			20 mbar	
IE	I _{2H(20)}			20 mbar	
IT	I _{2H(20)}			20 mbar	
NO	I _{2H(20)}			20 mbar	
PT	I _{2H(20)}			20 mbar	
SE	I _{2H(20)}			20 mbar	
SK	I _{2H(20)}			20 mbar	

BEZPEČNOST

OPATŘENÍ PRO PŘIPOJENÍ K EL. ENERGII

VAROVÁNÍ! Opomenutí těchto pokynů by mohlo způsobit poškození majetku, zranění nebo smrt.

- Vstupní napětí 230-240V~ / 50Hz
- Výstupní napětí 12V~ / 1600mA
- **Nebezpečí!** Ponořením kabelů nebo zásuvek do vody nebo jiné kapaliny může způsobit elektrický zkrat!
- Odpojte od přívodu elektrické energie, pokud je zařízení mimo provoz a před čištěním nebo prováděním údržby. Nechte vychladnout před vkládáním nebo vyjímáním jednotlivých částí.
- Nepoužívejte zařízení, pokud kabel, zásuvky nebo jiná součást je poškozena nebo vykazuje jakékoliv známky závady. Kontaktujte prodejce k odstranění závady.
- Pokud je kabel poškozen, musí být před dalším použitím vyměněn.
- Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu, zabraňte, aby kabel přišel do kontaktu s horkými povrchy.
- Nepoužívejte venkovní plynové zařízení pro jiný účel, než pro který je určen.
- Připojte konektory v zařízení před napojením na přívod elektrického proudu.
- U tohoto venkovního kuchyňského zařízení mohou být použity pouze RCD (připojení přes odpovídající proudový chránič) chráněné elektrické obvody.
- Neodstraňujte uzemňovací zásuvku ani nepoužívejte dvouvidlicový adaptér
- Používejte pouze prodlužovací kabely s tří-vidlicovými uzemněnými zásuvkami pro správné napětí a schválené pro venkovní provoz s označením W-A.

INSTALACE

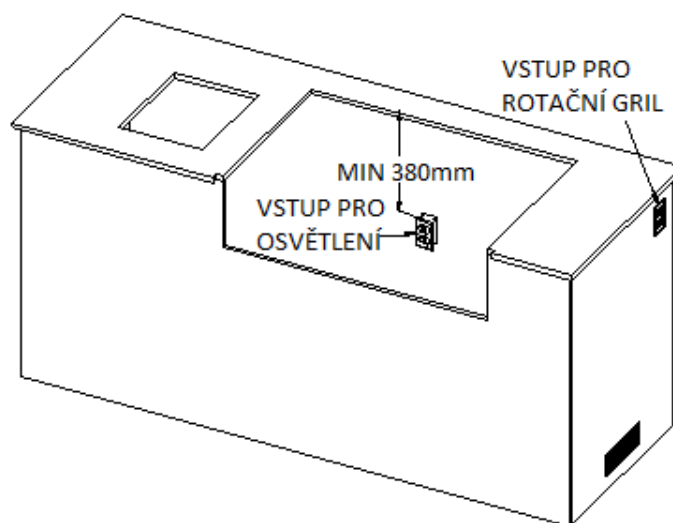
VARIANTY SESTAVENÍ

Vestavěný gril a veškeré další příslušenství by měly být na místě před započatím prací na instalaci.

Existuje mnoho variant návrhů Vaší venkovní kuchyně. Pokud je součástí sestavy postranní hořák nezapomeňte jej umístit na levou stranu grilu.

VÝHODY PŘIPOJENÍ NA EL. ENERGII

Pokud je součástí sestavy rotační gril, vstupní průchod pro pro přívod el. energie by měl být umístěn na pravé straně vzadu. Pokud je součástí sestavy osvětlení s elektrickým příívodem v provedení RCD (připojení přes odpovídající proudový chránič), měl by být umístěn uvnitř na zadní stěně skříně 380 mm pod úrovní vrchní desky.



INSTALACE

Instalaci musí provádět pracovník s odpovídající odbornou kvalifikací.

UMÍSTĚNÍ VAŠEHO PLYNOVÉHO GRILU

Zajistěte, aby byla dostatečná ventilace k rozptýlení tepla a kouře.

PŘI URČENÍ POLOHY GRILU MĚJTE NA PAMĚTI:

- vliv větru
- dostatečný prostor pro obsluhu
- dodržení co nejkratších přípojek plynu a elektřiny a polohu mimo dosah zdrojů tepla

UMÍSTĚTE GRIL:

- aby byl dostatečný prostor pro bezpečný únik v případě požáru
- v dobře větraném prostoru

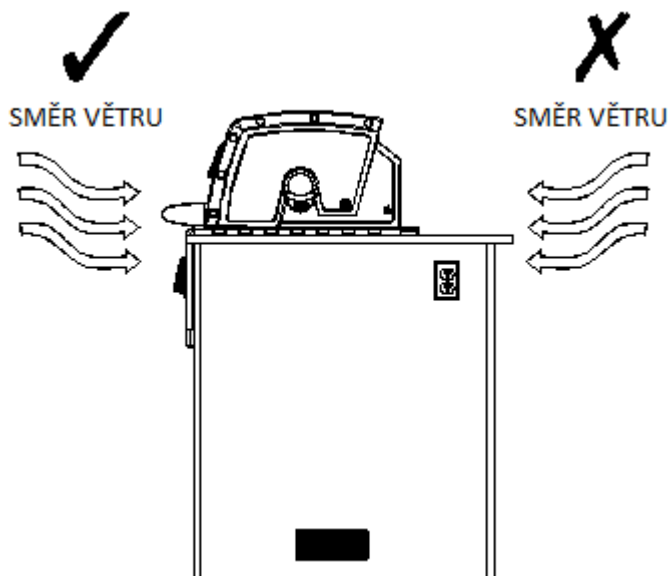
GRIL NIKDY NEUMÍSTUJTE:

- v garáži, v pasáži nebo pod přístřeškem nebo v jakémkoliv jiném uzavřeném prostoru
- pod hořlavou nechráněnou konstrukcí

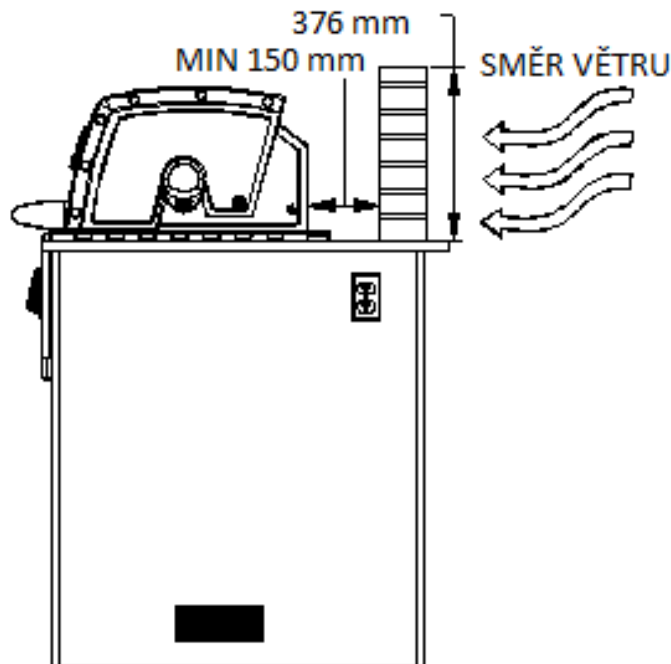
Tento gril je navržen tak, že vzduch vstupuje přes prostor řídicího panelu a zplodiny odcházejí mezerou v zadní části krytu.

Umístíte-li gril ve větrném prostředí, umístěte jej tak, aby převládající směr větrů směřoval k přední straně grilu. Mírný vítr vanoucí k přední straně grilu pomáhá:

- odvětrání horkého vzduchu přes zadní stěnu grilu
- odklonit kouř od osoby obsluhující gril



Je-li gril umístěn tak, že převládající směr větru vane na zadní stranu grilu, je nutno nainstalovat ochranu proti větru. Ochrana proti větru musí být navržena tak, aby zabránila vstupu větru do výfukového prostoru v zadní části grilu a musí vyhovět předpisům pro vzdálenost od hořlavých nebo nehořlavých konstrukcí tak, jak je stanoveno v těchto instrukcích.



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 řídicí panel nebo ovládací prvky se příliš zahřejí a jsou příliš horké na dotyk, může dojít k nebezpečí vzplanutí nebo popálení.

Během velkého větru je nejlepší gril nepoužívat. Poškození grilu v důsledku užívání při větrném počasí, jako roztavené ovládací knoflíky, zapalovací kabely nebo změny barvy ovládacího panelu z důvodů nárůstu teploty, jsou vyloučeny ze záruky.

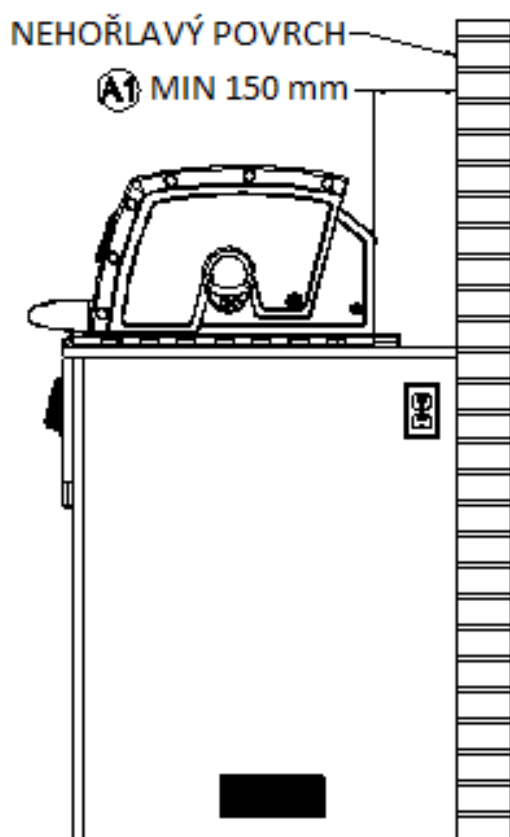
INSTALACE – BEZPEČNÉ VZDÁLENOSTI - VŮLE

VZDÁLENOSTI OD STĚN

POZN: Instalace vyžaduje nehořlavý povrch pracovní desky. Plocha pracovní desky musí být pevná, rovná a hladká.

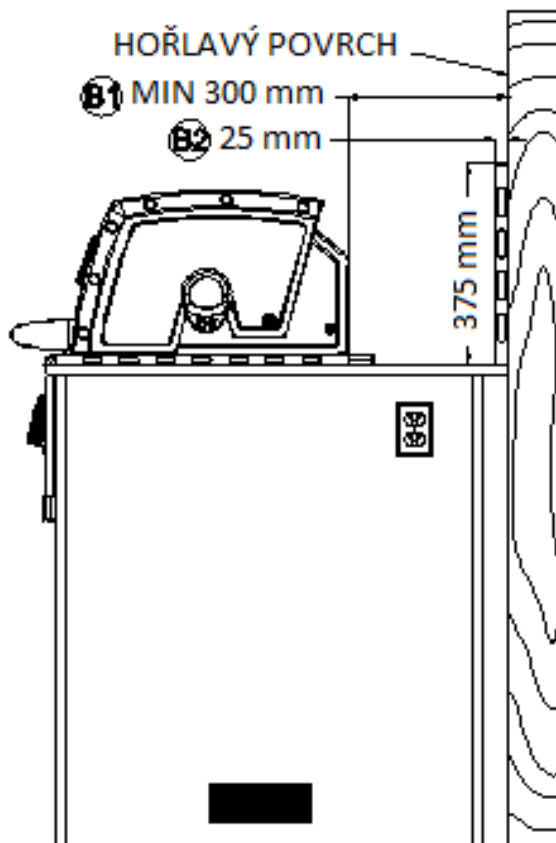
A) Vzdálenost grilu a nehořlavé stěny nad plochou pracovní desky.

1. Gril musí být minimálně 150 mm od pravé, levé i zadní stěny z jakéhokoliv nehořlavého materiálu, aby byla umožněna správná ventilace a dostatečný prostor pro otevírání víka.



B) Vzdálenost mezi grilem a chráněnou hořlavou stěnou nad plochou pracovní desky.

1. Gril musí být minimálně 300 mm od levé, pravé i zadní chráněné hořlavé stěny.
2. Chráněná hořlavá stěna musí mít 25 mm ventilační spáru mezi nehořlavým povrchem a hořlavým povrchem v rozsahu 375 mm od horního povrchu pracovní desky.



DEFINICE HOŘLAVÉHO MATERIÁLU

Jakákoliv stavební nebo dekorativní konstrukce vyrobená ze dřeva, papíru, rostlinných vláken, vinylu nebo plastu nebo jiných materiálů, které jsou schopné přenosem tepla nebo jinak být zapáleny a hořet. Takové materiály jsou považovány za hořlavé, i když jsou označeny jako odolné proti vznícení, obsahují retardéry nebo jsou opatřeny povrchově ochranou nebo potažené sádkou.

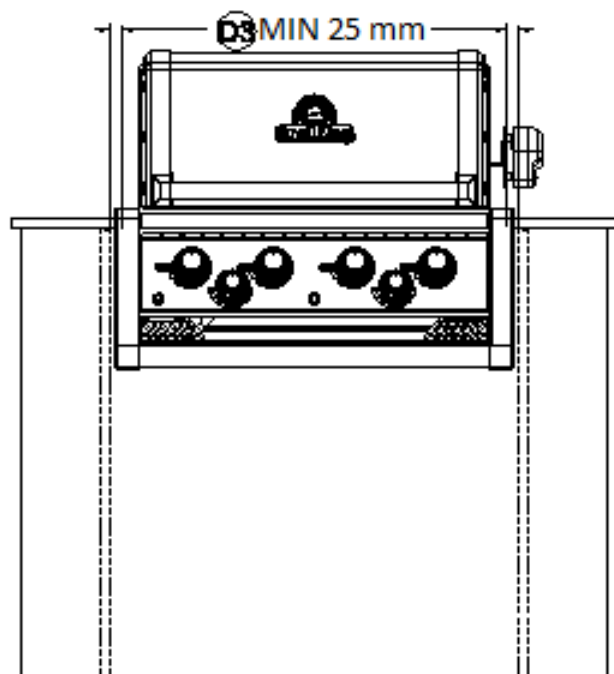
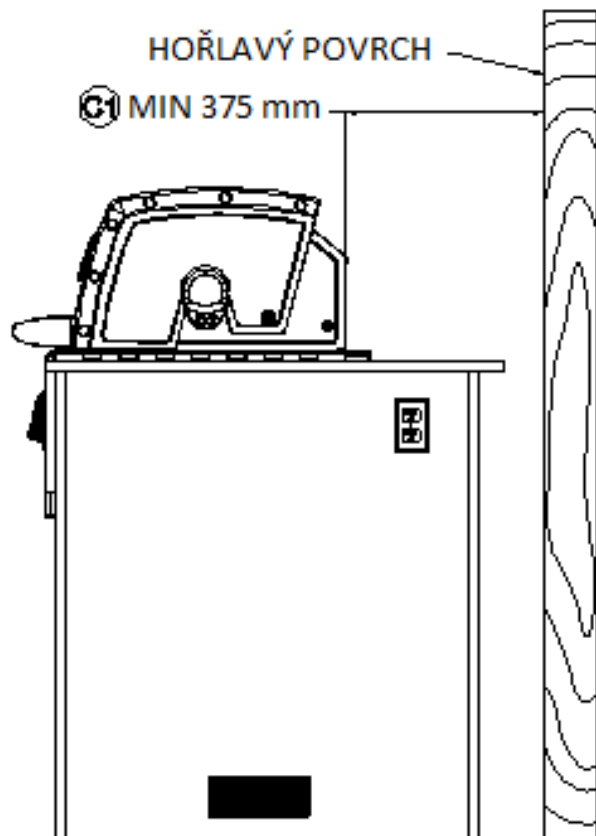
DEFINICE NEHOŘLAVÉHO MATERIÁLU

Materiál, který není možné zapálit a nehoří, jako jsou materiály složené kompletně z nebo kombinace oceli, železa, zdiva, betonu, břidlice a sádky.

INSTALACE – BEZPEČNÉ VZDÁLENOSTI - VŮLE

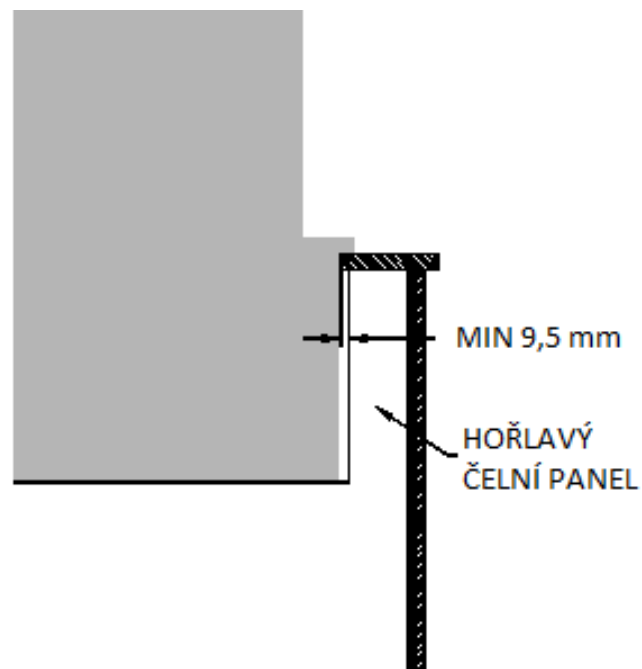
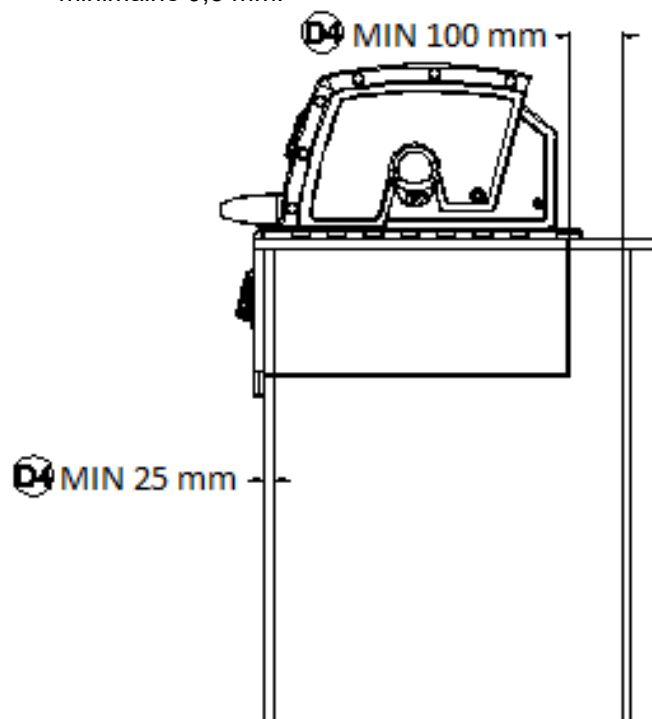
C) Vzdálenost mezi grilem a hořlavou stěnou nad pracovní deskou.

1. Gril musí být minimálně 375 mm od pravé, levé i zadní hořlavé stěny nad horním nehořlavým povrchem pracovní desky.



D) Vzdálenost mezi grilem a hořlavou nebo nehořlavou konstrukcí pod pracovní deskou.

1. Pod pracovní deskou není vyžadována žádná vůle k nehořlavým konstrukcím.
2. Pod pracovní deskou je požadována vůle 100 mm k zadní konstrukci z hořlavého materiálu.
3. Pod pracovní deskou je požadována vůle 25 mm ke konstrukci z hořlavého materiálu na levé i pravé straně.
4. Pokud je čelní panel skříně z hořlavého materiálu tenčí než 25 mm je pod pracovní deskou požadována vůle minimálně 9,5 mm.



INSTALACE – BEZPEČNÉ VZDÁLENOSTI - VŮLE

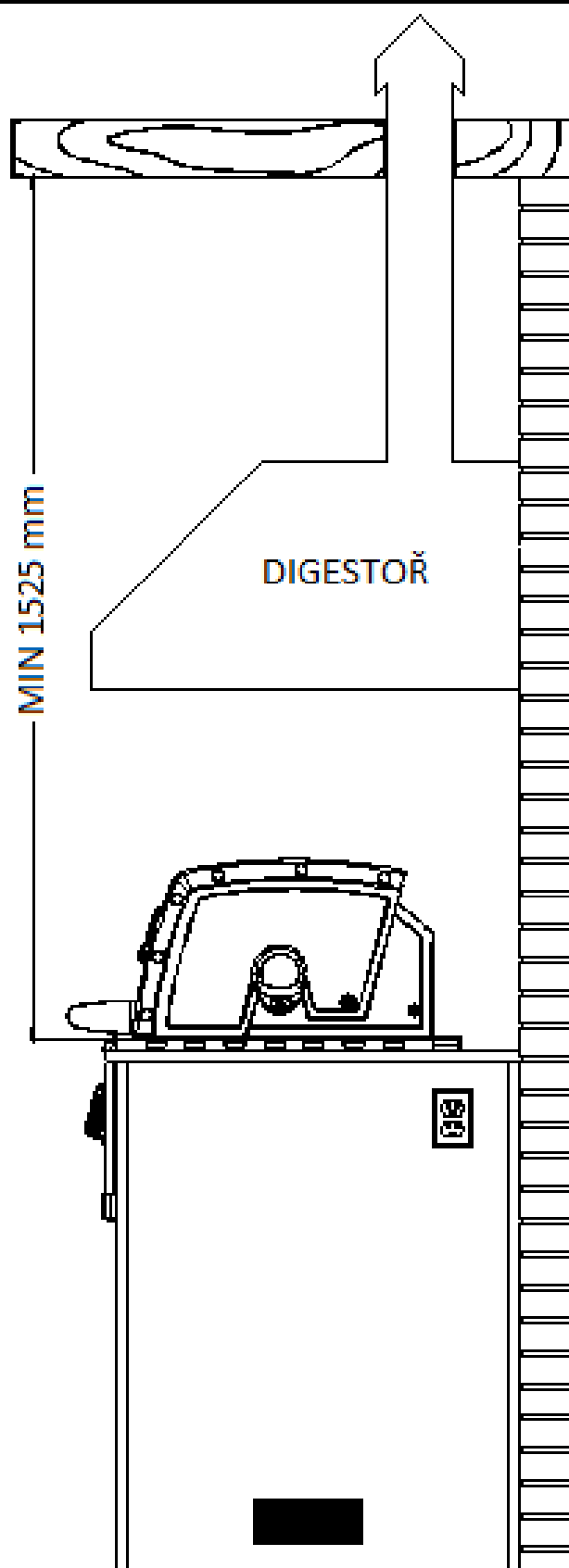
VAROVÁNÍ: Nikdy neinstalujte ani nepoužívejte gril pod nechráněnou hořlavou konstrukcí bez bezpečného požárně bezpečného systému ventilace.

STROPNÍ KONSTRUKCE A POŽADAVKY NA ODSÁVACÍ SYSTÉM

Minimální světlá vzdálenost mezi plochou pro grilování a konstrukcí stropu je požadována 1525 mm. Pokud je gril instalován pod hořlavou konstrukcí prostor nad varnou plochou musí být zakryt odsávačem (digestoří). Digestoř zajišťuje ochranu hořlavé stropní konstrukci. Pokud je gril instalován pod nehořlavou konstrukcí, je digestoř doporučena.

ODSÁVACÍ KRYT DIGESTOŘE

Pokud je užit digestoř, prostor nad varnou plochou musí být zakryt odsávacím krytem větším než je varná plocha grilu a s kapacitou větší než 2038 m³/h (krychlových metrů za hodinu) pro správné venkovní provedení.



INSTALACE – KRYTY – SKŘÍNĚ

KRYTY NA GRIL A PLYNOVOU LÁHEV

Zakrytí grilu a propan-butanové láhve musí splňovat požadavky na odvětrání a oddělení plynové láhve od zdroje tepla jak specifikováno v BS EN 498:2012.

Jsou dva typy krytů:

1. Kryt grilu bez plynové láhve.
2. Kryt grilu s plynovou láhví.

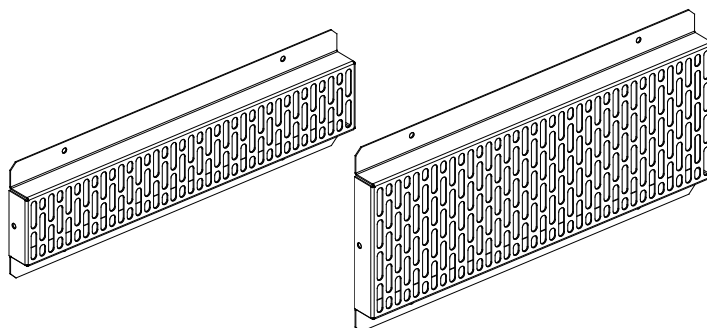
UPOZORNĚNÍ: Neskladujte náhradní plynovou láhev uvnitř krytu (skříně).

UPOZORNĚNÍ: Jsou požadovány ventilační otvory pro odvětrání pro případ úniku plynu.

Odvětrání snižuje vlhkost a zajišťuje chlazení v krytu (ve skříně).

Pozn: Výkresy jsou pouze pro informaci jako referenční

- Každý ventilační otvor musí mít minimálně takový průřez, aby jím prošla tyč o průměru 3 mm
- Ujistěte se, že ventilační otvory nejsou blokovány vnitřními podpěrami, vestavbami.
- Udržujte ventilační otvory čisté, průchodné, bez překážek.
- Ventilační otvory mohou být umístěny na méně viditelných místech a měly by být chráněny sítí (mřížkou) jako ochranou před vniknutím hlodavců a hmyzu.
- V případě potřeby hotových větracích panelů s otvory, které poskytují volnou ventilační plochu 65cm² a 130cm², kontaktujte svého prodejce.



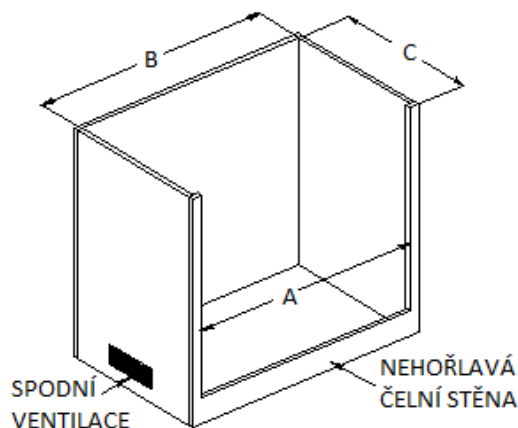
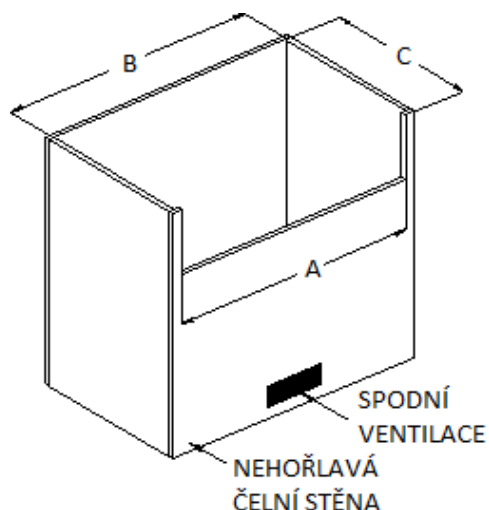
- Uzavírací plynové ventily musí být snadno přístupné pro ruční ovládání.
- Dvířka u skřínky na plynovou láhev mohou být za předpokladu, že jsou neuzamykatelná a je možné je otevřít bez jakéhokoliv nástroje.
- Minimální mezera mezi podlahou pro plynovou láhev a zemí musí být 50 mm.
- Pokud se vyskytne jakýkoliv únik plynu nebo je plynová láhev umístěna ve skříně, nesmí být umožněno, aby plyn pronikal nebo proudil do prázdných prostor, koutů nebo otvorů skříně (plyn se nesmí nikde hromadit).

VAROVÁNÍ: Ventilační otvory smí být propojeny pouze s vnějším prostorem mimo skříň tak, aby se plyn mohl rozptýlovat mimo skříň.

INSTALACE – KRYTY – SKŘÍŇĚ

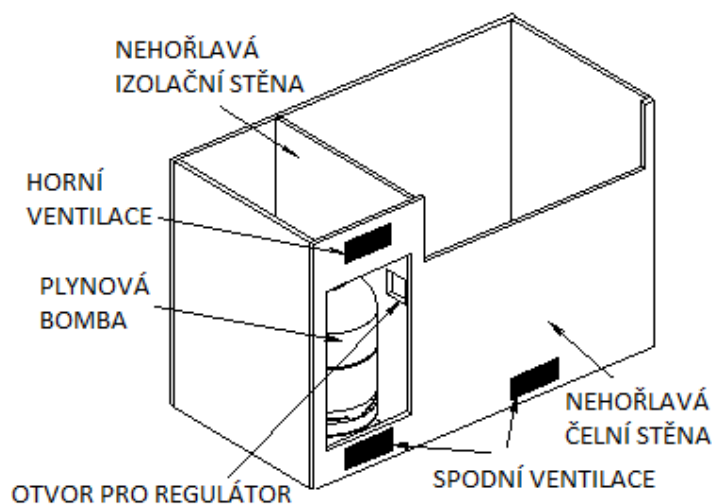
KRYT GRILU BEZ PLYNOVÉ LÁHVE

- Ventilace s minimálním celkovým volným průřezem 65 cm² je zajištěna v horní části grilu přes postranní a zadní lemování grilu
- Ventilace s minimálním celkovým volným průřezem 30 cm² je zajištěna ve spodní části grilu přes spodní lemování grilu
- Ventilace s celkovým minimálním volným průřezem 1/50 celkové plochy základny je nutná ve spodní části skříně
- Umístěte spodní okraj ventilace 25 mm nebo méně od úrovně podlahy a v mezích 125 mm u dna spodní části skříně
- Buďte opatrní, zabraňte blokování ventilace



KRYT GRILU S PLYNOVOU LÁHVÍ

- Pro instalace s plynovou láhví je požadovaná oddělená skříňka.
- Zhotovte skříň se čtyřmi stěnami s víkem a dnem s minimálními rozměry:
 - výška – 60cm
 - šířka – 40cm
 - hloubka – 35cm
- skříň nesmí mít prostor umožňující skladování náhradní plynové láhve uvnitř skříně.
- ventilace s minimálním celkovým volným průřezem 1/100 z půdorysné plochy skříně je požadovaná ve vrchní části na odkryté vnější stěně (jak stanoví BS EN 498:2012)
- ventilace s minimálním celkovým volným průřezem 1/50 z půdorysné plochy je požadovaná u dna skříně (jak stanoví BS EN 498:2012)
- umístěte horní ventilační otvory v rozsahu 130 mm od vrchu skříně.
- umístěte spodní ventilační otvory 25 mm nebo méně od úrovně podlahy a v rozsahu 130 mm u dna skříně
- je požadována nehořlavá oddělovací stěna mezi skříní pro plynovou láhev a skříní grilu
- oddělená skříň pro plynovou láhev musí izolovat plynovou láhev od prostoru hořáků tak, že zajistí stínění proti radiaci, bude tvořit zábranu proti plamenu a poskytne ochranu proti vniknutí cizích materiálů jako např. horké úkapy



ROZMĚRY SKŘÍŇĚ GRILU

		420 / 490	590	XL
A	MIN	770mm	932mm	1118mm
	MAX	774mm	936mm	1122mm
B	MIN	797mm	959mm	1146mm
C	MIN	686mm se zásuvkou RCD		

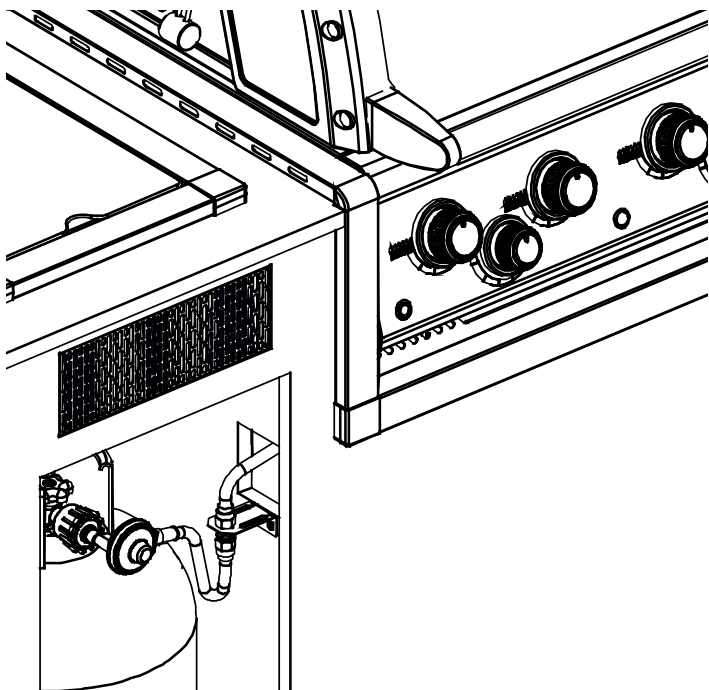
NEBEZPEČÍ

Opomenutí zhotovit oddělenou skříň jen pro jednu 10 kg plynovou láhev, dodržet požadavky pro ventilaci a ochranu plynové láhve proti zdroji tepla specifikované v BS EN 498:2012 může být nebezpečné a může způsobit požár nebo výbuch s následkem zranění nebo smrti a způsobit škody na majetku.

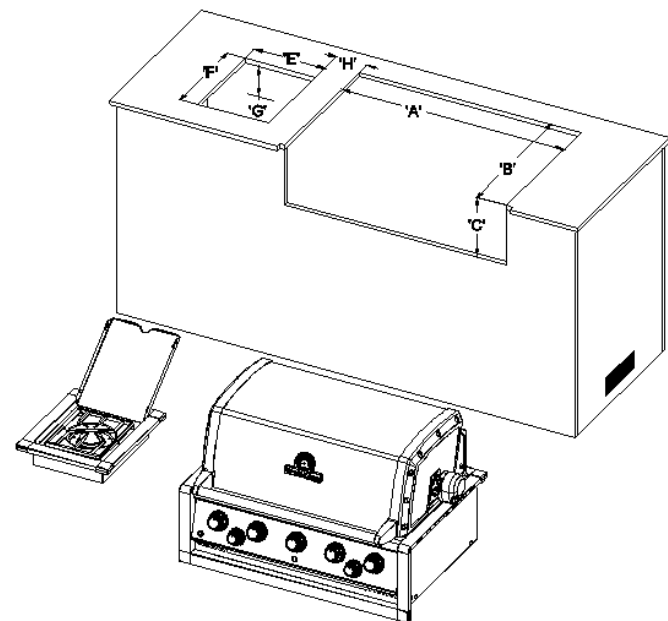
INSTALACE – ROZMĚRY VÝŘEZŮ

SPECIFIKACE PRO PŘIPOJENÍ 10 KG PLYNOVÉ LÁHVE

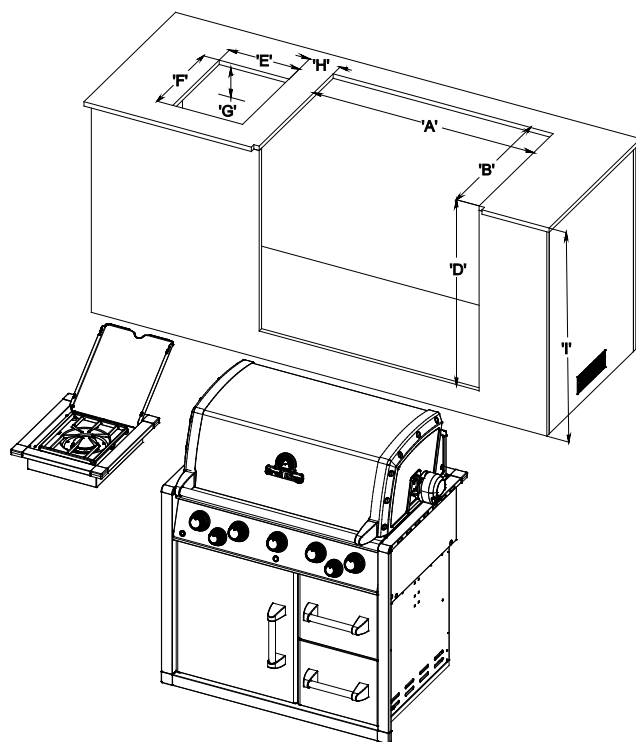
- Ohebná vlnitá plynová hadice 356 mm dlouhá se spojkou 3/8" SAE 45 je napojená na rozdělovač u grilu
- Na spojku 3/8" SAE 45 nepoužívejte těsnící materiál
- Spojka 3/8" SAE 45 musí být pevně uchycena k pevné stabilní konstrukci
- Pokud se rozhodnete použít jinou ohebnou hadici, než dodanou, připojení musí vyhovovat normě EN ISO 228-1 nebo EN 10226-1 a EN 10226-2



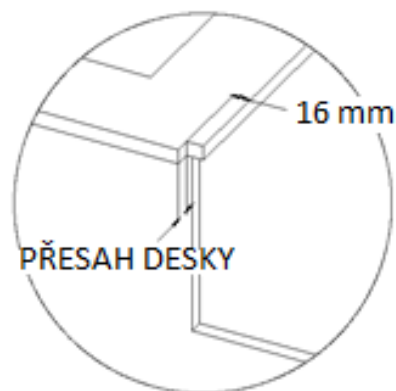
ROZMĚRY VÝŘEZŮ PRACOVNÍ DESKY – ZABUDOVANÝ GRIL



ROZMĚRY VÝŘEZŮ PRACOVNÍ DESKY – ZABUDOVANÝ GRIL SE SKŘÍNKOU



DETAIL ZÁŘEZU DESKY



OZMĚRY VÝŘEZŮ

	490	590	XL
A	MIN. 758mm MAX. 765mm	MIN. 920mm MAX. 927mm	MIN. 1108mm MAX. 1115mm
B	MIN. 590mm – MAX. 595mm		
C	MIN. 280mm – MAX. 285mm		
D	MIN. 800mm – MAX. 810mm		
E	MIN. 290mm – MAX. 300mm		
F	MIN. 370mm – MAX. 375mm		
G	MINIMUM 115mm		
H	MINIMUM 75mm – MAXIMUM 180mm		
I	MINIMUM 865mm		

PLYNOVÁ LÁHEV

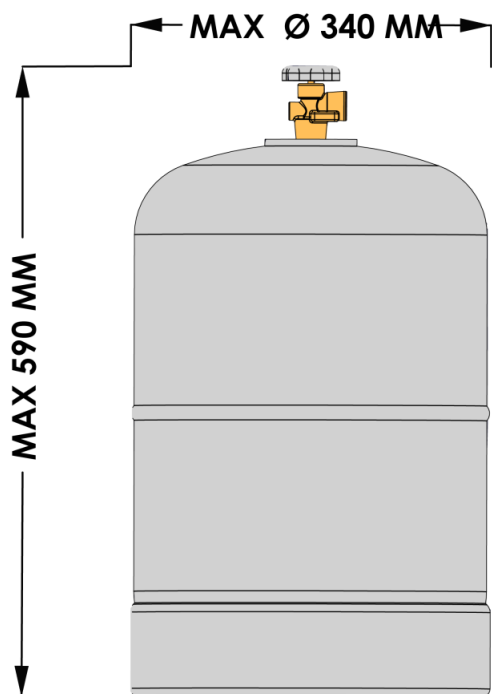
PLYNOVÁ LÁHEV

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

Nikdy nepoužívejte neregulovaný přívod plynu.

PB PLYNOVÁ HADICE

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

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

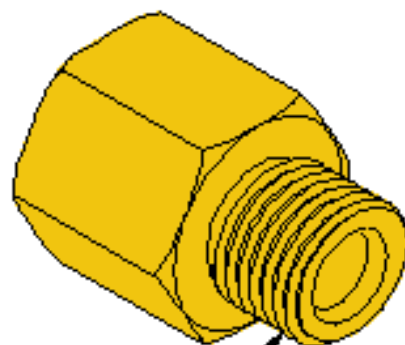
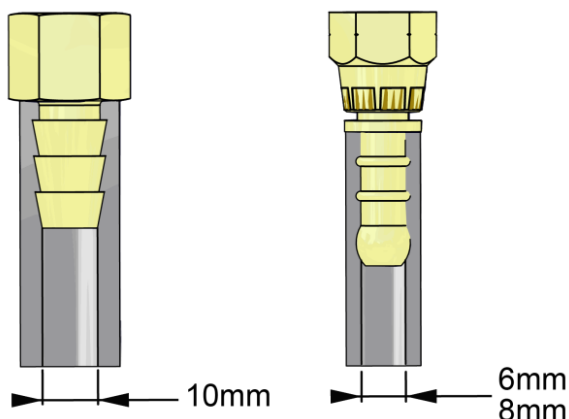
Umístěte hadici mimo horké povrchy, včetně dna grilu.

Ujistěte se, že se hadice nekrouť.

Kontrolujte hadici při výměně láhve nebo jednou ročně.

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

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



ZÁVIT
1/4-19 NPSM - LH

POZN. SPOJKA MUSÍ
ODPOVÍDAT TYPU "H"

VÝMĚNA PLYNOVÉ LÁHVE – PROPAN/BUTAN

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

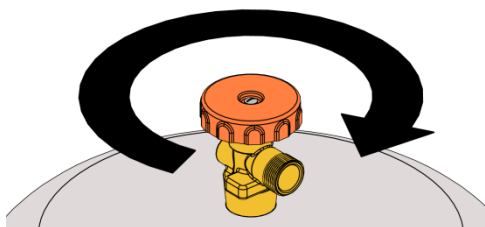
NIKDY nepoužívejte neregulované dodávky plynu nebo regulator pro jiný tlak.

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

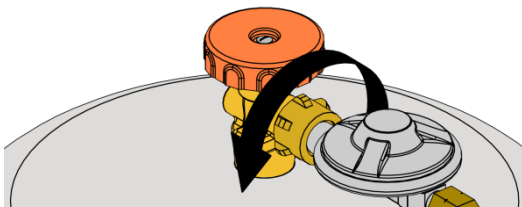
PB láhve mají různé typy připojení. Pokud se používá při připojení s těsněním, zkontrolujte jej, zda je přítomno a není poškozeno. Některá napojení se mohou dotahovat ručně, některé vyžadují klíč na dotažení. Vždy používejte správnou velikost klíče a zcela utáhněte (levý závit).

PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ LÁHVE

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



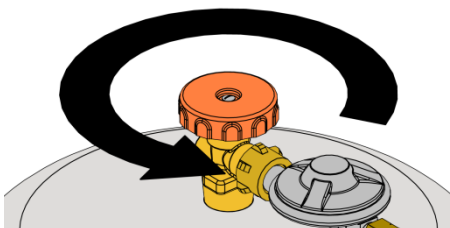
2. Před připojením láhve zkontrolujte, zda není připojení poškozeno. Namontujte spojovací matici (levý závit) na láhev.
 - a. **Spojovací matice s klíčem** – pomocí správného klíče dostatečně dotáhněte spojovací matici
 - b. **Ruční připojení matice** – Použitím přiměřeného tlaku ruky utáhněte spojovací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



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

NEZDOVOJTE REGULÁTORY.

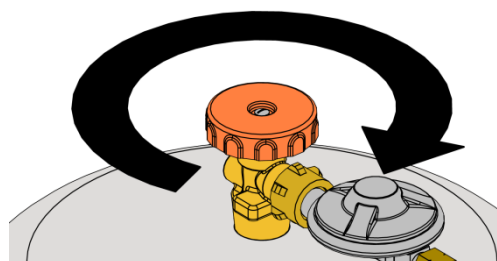
3. Pokud chcete pustit přívod plynu, otočte ventil proti směru hodinových ručiček.



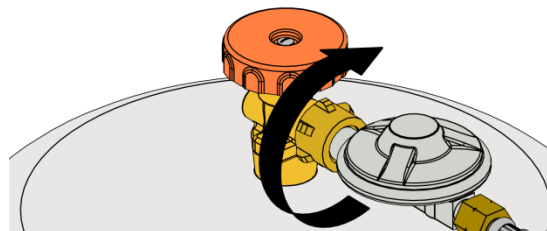
Před uvedením grilu do provozu proveďte vždy test těsnosti.

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 skříni zajistíte 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 skříň.

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

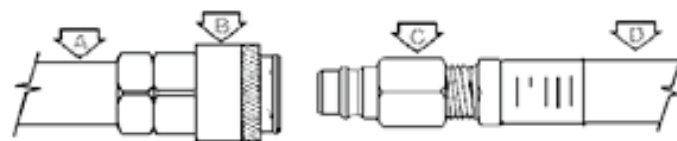
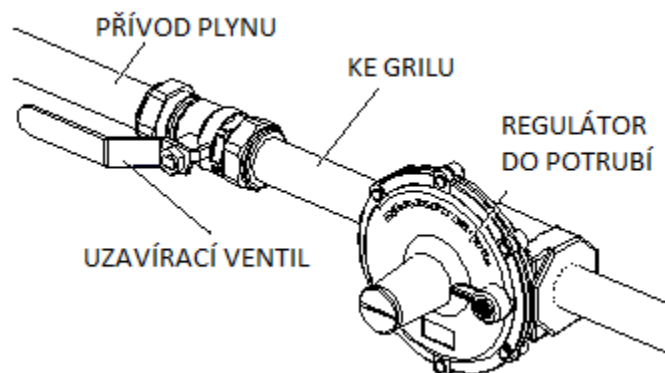
TESTOVÁNÍ PŘÍVODU PLYNU

- 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 převyší 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. PŘÍVODNÍ POTRUBÍ PLYNU
- B. RYCHLOSPOJKA
- C. PŘECHODOVÝ KUS
- D. 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:

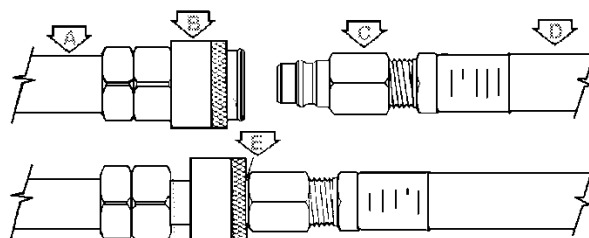
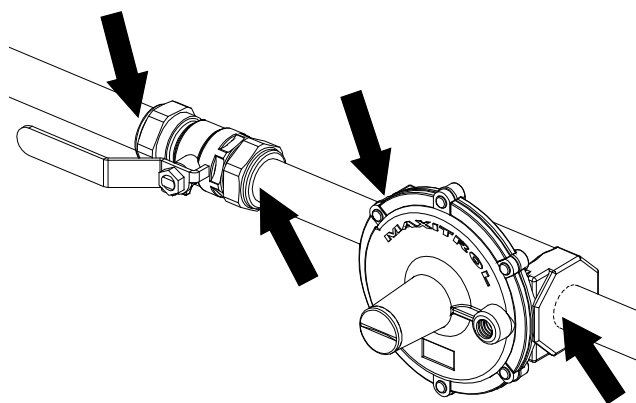
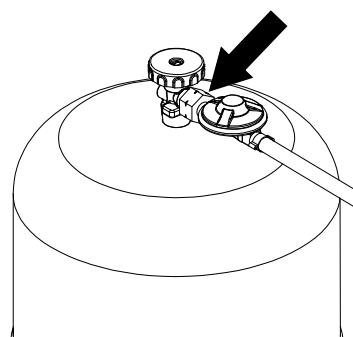
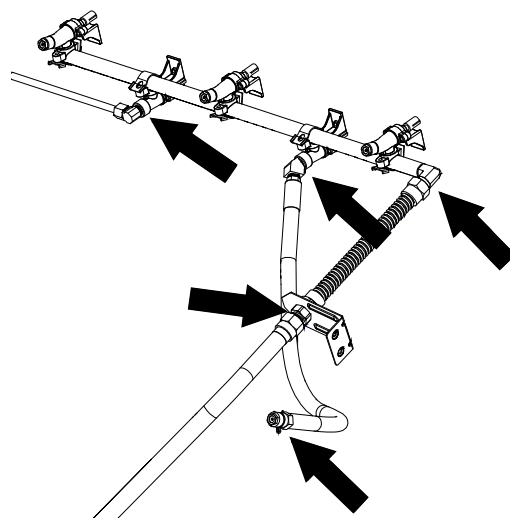
- Testujte těsnost všech spojů a připojení před použitím Vašeho grilu
- Testujte těsnost pokaždé, když rozpojíte a znovu spojíte jakékoliv připojení, alespoň však jednou ročně nebo po každém období, kdy gril nepoužíváte
- Při testování nekuřte
- Netestujte nikdy pomocí hořící zápalky nebo otevřeného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

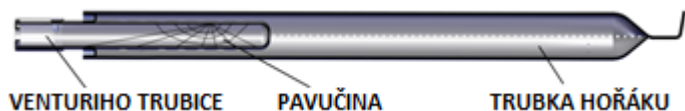
1. Provedte kroky 1 – 5 jak uvedeno nahoře
2. Položte koneček prstu přes otvor ústí na konci hadice.
3. Otočte boční/zadní regulátor na max, „HIGH“
4. Natřete mýdlový roztok na každý spoj mezi ústím a regulačním ventilem.
5. Otočte boční/zadní regulátor do polohy „OFF“



- 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



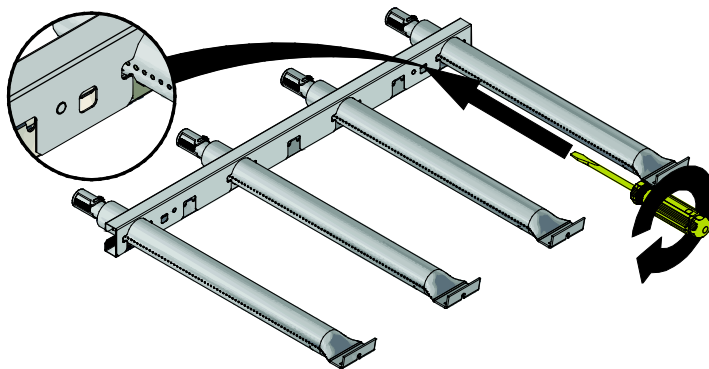
Pokud se objeví zpětný oheň, uzavřete ihned plyn u zdroje.

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

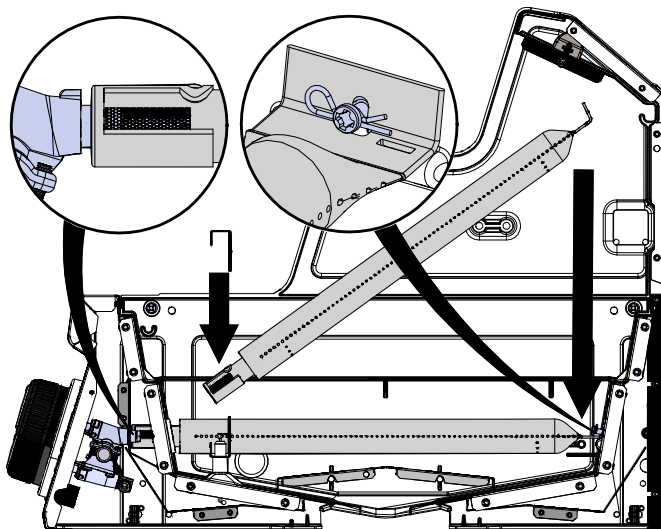
1. Vypněte plyn uzavřením ventilu na plynové láhvi.
2. Když je gril studený, odstraňte držáky v horní části boxu kolektoru a vyjměte hořáky z grilu.



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



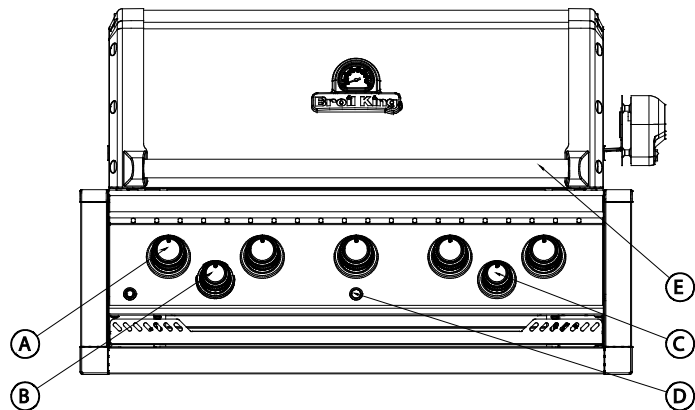
4. Uložte hořák zpět do grilu, ujistěte se, že Venturiho trubice jsou správně uloženy v ose a v otvorech.



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

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 umístěné správně u otvorů plynových hořáků. (viz. str. 16)
5. Zkontrolujte, že jsou připojeny kabely zapalování na hlavní a boční hořáky.
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

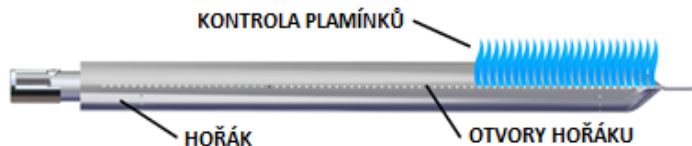
Zapálení hořáku zapalovačem:

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 260C
 - Rýžový bran olej – bod kouření 255C
 - Olej canola – bod kouření 204C
- Nyní jste připraveni na grilování. Pokračujte předeheťm.

Předeheťm

- Předeheťm 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 předeheťm.

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 předeheťm 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 prodlení 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 předejdete 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 předejdete 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 steaků postupujte podle následujícího návodu.

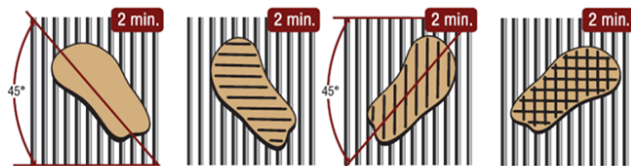
NÁVOD NA PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

	2.5cm TLOUŠTKA	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**

NÁVOD NA PERFEKTNÍ STEAK

Princip otáčení steaků na grilu:



Tloušťka steaků		Výkon grilu	Čas na přípravu na každé straně				Celkový čas
1½" (3,8 cm)	1" (2,5 cm)		A	B	C	D	
	Rare	Vysoký	1¾	1¾	1¾	1¾	7 minut
Rare	Medium/Rare	Střední/Vysoký	2	2	2	2	8 minut
Medium/Rare	Medium	Střední/Vysoký	2½	2½	2½	2½	10 minut
Medium	Well	Střední	3	3	3	3	12 minut
Well		Střední	3½	3½	3½	3½	14 minut

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.

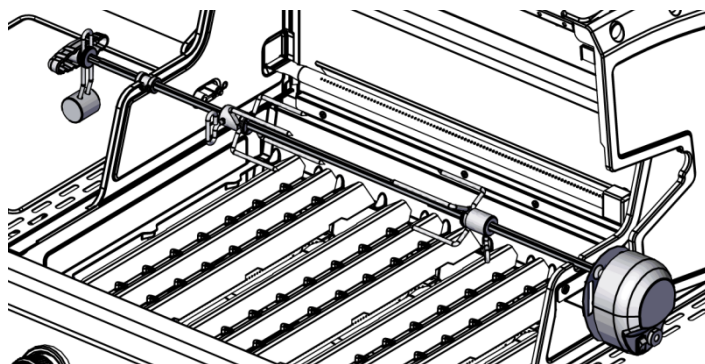
6. Vypněte gril a nechte ho vychladnout před vyjmutím odkapávací misky. Odkapaný tuk je vysoce hořlavý a musí s ním být nakládáno opatrně, aby nedošlo k poranění.

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 roštem.

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.11.

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

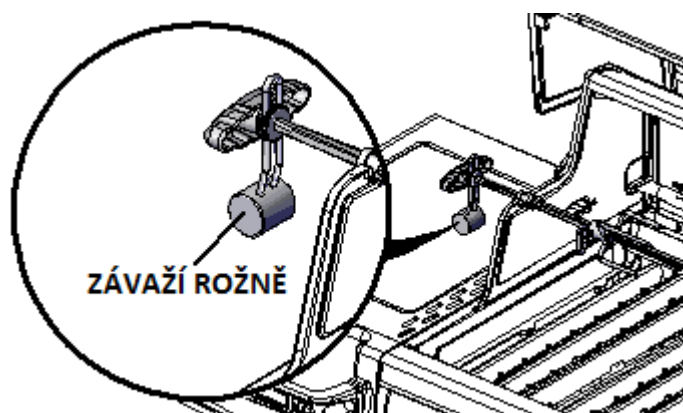
Používáte-li hořák k rožnění, nastavte teplo na MED/HIGH.

TECHNIKY GRILOVÁNÍ

ROVNOVÁHA NA ROŽNI

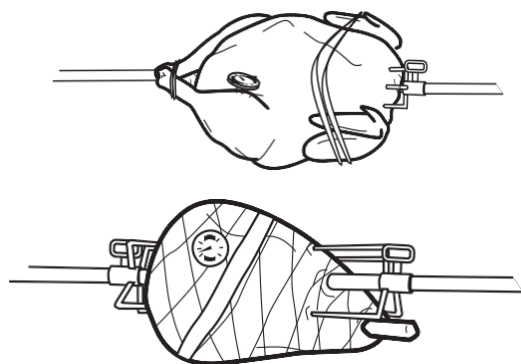
1. Uvolněte držadlo tyče, aby se závaží volně otáčelo.
2. Nastavte tyč otočného grilu do drážek rámu grilu. Nechte otočit se nejtěžší část masa dolů.
3. Nastavte závaží do horní polohy – proti nejtěžší části masa.
4. Utáhněte držák tyče. Během grilování občas zkontrolujte, zda se maso otáčí volně. Nastavte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

UPOZORNĚNÍ: Během seřizování používejte rukavice.



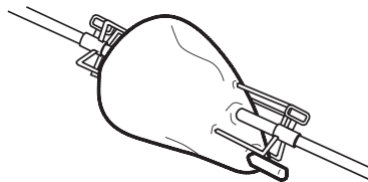
POUŽITÍ TESTOVACÍHO TEPLoměRU

1. Správný způsob jak určit zda je velký kus masa hotov, je použití zkušebního teploměru (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).**



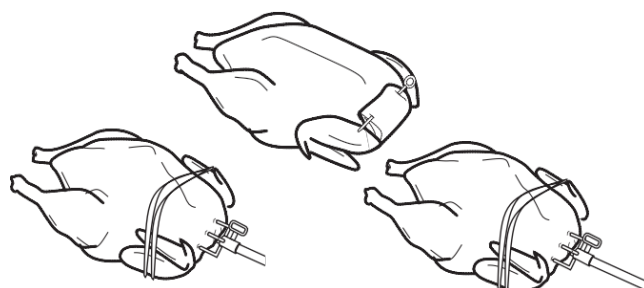
2. Ukazuje-li teploměr požadovanou teplotu, maso je hotové. Přidejte Vaše omáčky během posledních několika minut grilování a nechte maso odestát asi 15 minut, aby se zpevnilo. Krájejte a servírujte.
- Drůbež: vsuňte teploměr do nejsilnější části stehna v blízkosti těla.
- Pečeně apod.: vsuňte hrot teploměru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

TRANSFORMÁTOR

VAROVÁNÍ: Odpojte od přívodu elektřiny před čištěním nebo prováděním údržby. Před vkládáním nebo vyjímáním jednotlivých dílů grilu nechte vychladnout.

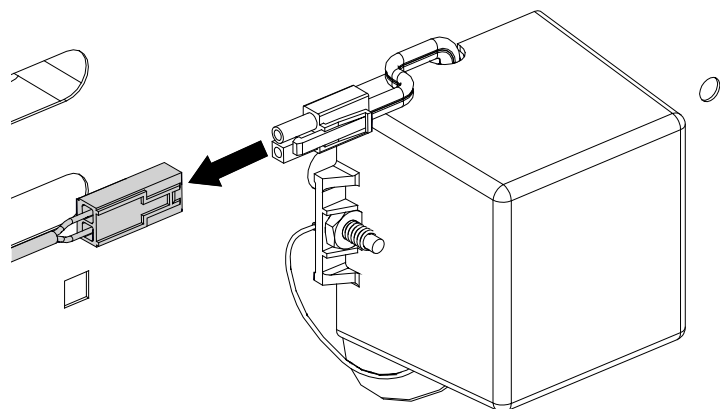
VÝMĚNA TRANSFORMÁTORU:

Používejte pouze transformátor dodaný Vaším distributorem firmy OMC.

- Vstupní napětí 230-240V ~ / 50Hz
- Výstupní napětí 12V ~ / 1600mA

Demontáž:

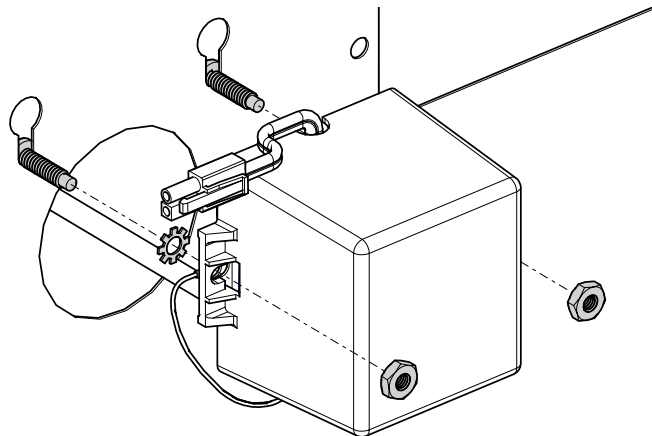
1. Odpojte transformátor od přívodu elektřiny.
2. Uzavřete přívod plynu a rozpojte napojení na zdroj plynu.
3. Přemístěte plynovou láhev od grilu.
4. Najděte a odpojte konektor uvnitř skříně grilu.



5. Odmontujte šrouby, podložky a matice, kterými je transformátor připevněn k zadnímu panelu.

Zpětná montáž:

1. Připevněte náhradní transformátor k zadnímu panelu s použitím šroubů, podložek a matic. Transformátor instalujte vždy uvnitř skříně grilu. Zajistěte, aby spojovací prvky byly instalovány ve správném pořadí a že zemní vodič je bezpečně upevněn.



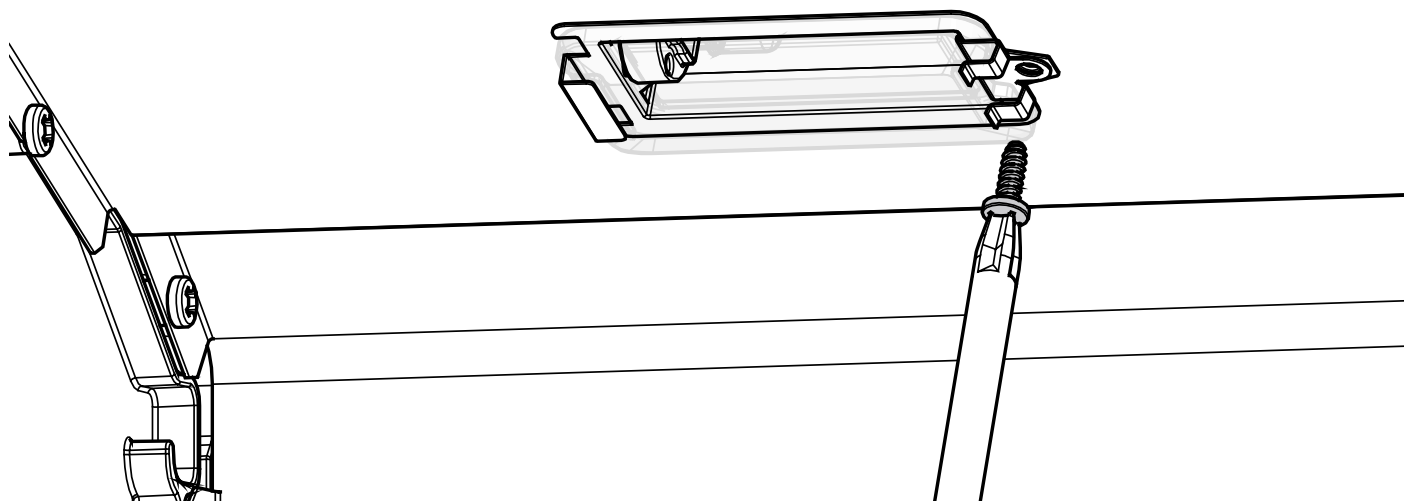
2. Připojte opět konektor transformátoru.
3. Neprovozujte zařízení, je-li jakkoliv poškozen kabel nebo zástrčka.
 - Je-li kabel poškozen, musí být vyměněn.
 - Pro toto venkovní zařízení mohou být používány pouze obvody RCD (napojení přes odpovídající proudový chránič) chráněné obvody.
 - Neodstraňujte uzemňovací zásuvku ani nepoužívejte dvouvidlicový adaptér.
 - Používejte pouze prodlužovací kabely s třívidlicovými uzemněnými zásuvkami pro správné napětí a schválené pro venkovní provoz označené W-A
4. Připojte všechny konektory dříve, než připojíte na přívod elektrické energie.
5. Zapněte spínač osvětlení a ujistěte se, že světla fungují. Pokud světla nefungují, kontaktujte Vašeho Broil King® distributora.

OSVĚTLENÍ TROUBY

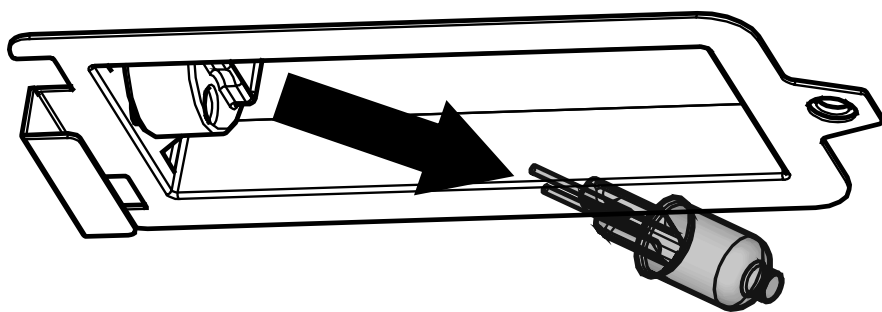
UPOZORNĚNÍ! Když měníte halogenovou žárovku osvětlení trouby, vždy používejte rukavice a také odpojte zařízení od přívodu el. energie

- Požívejte pouze halogenovou žárovku 12V 10W G4
- Nedotýkejte se halogenové žárovky holými rukama
- Mastnota z konečků prstů snižuje životnost žárovky

1. Odmontujte ochrannou čochku. Použijte šroubovák a odmontujte šroub zajišťující pouzdro světla k panelu světla.



2. Vyklepnete čochku z pouzdra spolu s kovovými držáky. Dávejte pozor, ať čochku nezlomíte nebo nepoškodíte.
3. Rukou v rukavici jemně vytáhněte starou žárovku z objímky a nahraďte jí novou žárovkou.



4. Namontujte zpět čochku zaklapnutím do pouzdra osvětlení.
5. Použijte šroubovák a upevněte pouzdro osvětlení k panelu.

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. Vyjměte rošty.
6. Vyjměte 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. Povyťáhněte 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. Vyjměte 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 přehřívání 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, umyjte, vysušte papírovou osuškou a potřete jedlým olejem s vysokým bodem kouření

Upozornění:

Pokud je gril horký, používejte při kartáčování rukavice.

Po kartáčování zkontrolujte pečlivě, zda nezůstaly na roštu žádné úlomky, štětiny.

MISKA NA TUK

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

FLAV-R-WAVE™

Flav-R-Wave je navržen tak, aby vytvářel dým a páry z úkapů, dodával autentickou vůni grilovanému pokrmu a zároveň chránil hořák. Pokud se na Flav-R-Wave™ nahromadí zbytky, vyjměte rošty a seškrabte. Použijte 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 čistící trubek nebo Venturiho trubic. Viz „Venturiho trubice“ (str. 16). Pokud 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 čistící nerez nebo jiné odpovídající leštidlo. 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 odpojíte 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. 4)
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. 11)
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. 4) 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. 4)
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 otvírat 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. 4). 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)
Osvětlení ovládacího panelu nebo trouby nefunguje	1. Zařízení není připojeno na elektřinu. 2. Porucha transformátoru. 3. Uvolněné nebo zkorodované konektory. 4. Prasklá žárovka	1. Připojte napájecí kabel k zařízení. Zasuňte do zásuvky. 2. Zkontrolujte výstup transformátoru – 12 V~. Je-li to nutné, vyměňte. 3. Čistěte konektory a zajistěte, že jsou pevně zastrčeny k sobě. 4. Vyměňte žárovky.
Pokud selže řešení těchto nebo jiných problémů dle tohoto návodu, prosíme navštivte 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 užívání 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

	IMPERIAL / REGAL
KOMPONENTY VÍKA Z NEREZOVÉ OCELI	Doživotní
SMALTOVANÉ KOMPONENTY VÍKA	Doživotní
KOMPONENTY VANY Z LITÉHO HLINÍKU	Doživotní
VANA	Doživotní
LITINOVÉ ROŠTY	2 roky
NEREZOVÉ ROŠTY	5 let
NEREZOVÉ FLAV-R-WAVE / HEAT TENT	5 let
HLAVNÍ HOŘÁK	10 let
BOČNÍ/ZADNÍ HOŘÁK	2 roky
NEREZOVÉ ČÁSTI PODVOZKU	5 let
OSTATNÍ ČÁSTI A NÁTĚRY	2 roky

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 poškození nebo rezavění v důsledku špatného zacházení. Pokud se objeví určitá rezavost, jemně rez odstraňte a potřete stolním olejem.

ODPAŘOVACÍ SYSTÉM

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

FLAV-R-WAVE™

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

PB PLYNOVÁ LÁHEV

Společnost OMC PB plynové láhve nevyrábí. Výrobci PB 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

Záruka OMC je platná od dátumu predaja a je obmedzená na bezplatnú opravu alebo výmenu dielov, pri ktorých sa preukázali chyby pri normálnom domácom používaní zariadenia. V Kanade a USA náhrada znamená FOB výrobný závod (podľa INCOTERMS). V ostatných krajinách náhrada znamená FOB distribútor OMC (podľa INCOTERMS). Všetky ostatné náklady sú zodpovednosťou vlastníka. Táto záruka sa vzťahuje iba na pôvodného kupujúceho, ako je vytvárané v registrační záruky, a vzťahuje sa iba na výrobky predávané v maloobchode a len ak sa výrobok používa v krajine, kde bol kúpený. (Rôzne druhy plynu používané v rôznych krajinách vyžadujú vhodné ventily, otvory a regulátory.)

ZÁRUKNÉ PODMIENKY

IMPERIAL / REGAL	Doživotná
KOMPONENTY VEKA Z NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE	Doživotná
SMALTOVANÉ KOMPONENTY VEKA	Doživotná
KOMPONENTY VANE Z LIATEHO HLINÍKA	Doživotná
VÁŇA	Doživotná
LIATINOVÉ ROŠTY	2 roky
NEREZOVÉ ROŠTY	5 let
NEREZOVÉ FLAV-R-WAVE / HEAT TENT	5 let
HLAVNÝ HORÁK	10 let
BOČNÝ/ZADNÝ HORÁK	2 roky
NEREZOVÉ ČASTI PODVOZKU	5 let
OSTATNÉ ČASTI A NÁTERY	2 roky

ZÁRUKA SA NEVZŤAHUJE NA:

Akkoľvek poruchy a prevádzkové problémy spôsobené nehodou, zlým zaobchádzaním, nesprávnym použitím, úpravami, zneužitím, vandalizmom, nesprávnou inštaláciou alebo nesprávnou údržbou alebo servisom alebo zanedbaním pravideľnej údržby, ako je stanovené v používateľskom návode. Škody spôsobené nepriaznivými poveternostnými vplyvmi, ako sú krupobitie, hurikány, zemetrasenia alebo tornáda, zmena zafarbenia z dôvodu vystavenia zariadení chemikáliám bud priamo, alebo z atmosféry. Zodpovednosť za priame a následné škody. Náklady na dopravu po mori aj po súši.* Náklady na demontáž alebo reінstaláciu.* Náklady za prácu pri inštalácii a oprave.* Náklady na privolanie servisu.* * Neplatí pre záruku v trvaní 24 mesiacov v súlade so zákonom.

HORÁKY

Životnosť horákov OMC (vyrobených z nehrdzavejúcej ocele) závisí takmer výhradne od správneho používania, čistenia a údržby. Táto záruka sa nevzťahuje na poruchy spôsobené nesprávnym použitím a údržbou.

ROŠTY

Väčšina grilovacích roštov OMC je potiahnutá trvanlivým porcelánovým smaltom, ktorý pomáha pri čistení a znižuje tendenciu potavy prichytiť sa na rošt. Porcelán je v podstate sklenený povlak. Pri nesprávnej manipulácii môže dôjsť k odlomeniu častí povlaku. To neovplyvní použitie alebo výkonnosť roštov. Pri roštoch sa nevzťahuje záruka na poškodzovanie alebo hrdzavenie v dôsledku zlého zaobchádzania. Ak sa objaví určitá hrzavosť, jemne hrdzu odstráňte a potrite stolným olejom.

ODPAROVACÍ SYSTÉM

OMC plynové grily sú určené na použitie s vapORIZAČNÝMI systémami Flav-R-Wave™. Použite akéhokoľvek iného produktu zruší záruku.

FLAV-R-WAVE™

Pri Flav-R-Wave™ sa poskytuje záruka proti chybám materiálu alebo pre hrdzavenie počas 2 rokov od dátumu kúpy. Povrchová hrza neovplyvní výkon zariadenia Flav-R-Wave™ a nie je pokrýta zárukou. Ak sa hrza objaví, odstráňte ju čistiacom a potrite stolným olejom.

PB PLYNOVÁ FLAŠA

Spoločnosť OMC PB plynové flaše nevyrába. Výrobcovia PB plynových fliaš zodpovedajú za materiál, vyhotovenie a ich výkon. Pokiaľ má PB fláša chybu, poruchu alebo máte otázku, čo sa týka fláše, kontaktujte jej predajcu alebo výrobcu.

NÁHRADNÉ DIELY

Pri výmene musia byť vždy používané originálne diely OMC pre plynové grily. Použite iných častí automaticky zruší vyššie uvedení záruku.

ZÁRUKY

Všetka záruka je spracovaná priamo distribútorom OMC vo vašej krajine. Obráťte sa na svojho predajcu. Záruka poskytovaná výrobcom/dovozcom nad rámec zákonom stanovenéj záručnej lehoty sa vzťahuje len na domáce využitie a je podmienená registráciou v online registri www.omcbq.com. Nevzťahuje sa na profesionálne a komerčné využitie výrobcu.

UPozORNEŇIE

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

Výrobca:

ONWARD MANUFACTURING COMPANY LTD.
WATERLOO, ONTARIO, CANADA

Dovozca do EU:

KING DISTRIBUTION s.r.o. (Česká republika)
info@broking.cz, +420 774 154 484, www.broking.cz
IČO 04786343

PROBLÉMY A ICH ODSTRÁNANIE

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATRENIE
JE CÍTIŤ PLYN	OKAMŽITE UZAVRIŤ PRÍVOD PLYNU. ZARIADENIE NEPOUŽÍVAJTE, KÝM NIE JE NETESNOSŤ ODSTRÁNENÁ.	
Netesnosť detegovaná pri fľaši, regulátore alebo na inom spoji	1. Povoľená závitová spojka regulátora. 2. Unik plynu v hadici, regulátore alebo regulačných ventilochoch.	1. Utiahnite závitovú spojku a vykonajte "test tesnosti" (str. 7). 2. Nájdite autorizované servisné stredisko alebo osobu oprávnenú pre servis plynových zariadení.
Plameň pod ovládacím panelom (spätne presťahnutie) (FlashbackFire)	1. Upchata Venturiho trubica.	1. Vyberte horák a vyčistite Venturiho trubicu (str. 4).
Trepotavý plameň horáka alebo nízka teplota pri nastavení HIGH	1. Na spojenie plynovej fľaše s grilom bolo aktivované bezpečnostné zariadenie pre nadmerný prietok (týmto zariadením nemusia byť vybavené všetky dostupné modely grilov).	1. Ventil na fľaši uzavrite, potom ovládače všetkých horákov dajte do polohy "vypnuté". Odpojte regulátor od fľaše. Počkajte dve minúty. Pripojte opäť regulátor k fľaši. Ponaly otvorte ventil na fľaši. Počkajte jednu minútu. Zapáľte gril podľa inštrukcií "Zapalovanie" (str. 11).
Horák sa nedá zapáliť	1. Nie je dodávaný plyn. Prívod plynu nie je napojený. 2. Porucha v zapalovaní. 3. Aktivované bezpečnostné zariadenia na nadmerný prietok. 4. Regulátor nie je dokonale pripojený k ventilu fľaše. 5. Unik v systéme spôsobuje aktiváciu zariadenia pre nadmerný prietok. 6. Upchata Venturiho trubica alebo chybné nasadená na otvor ventilu. 7. Upchatý(-é) otvor(y). 8. Skrutkená hadica.	1. Naplniť fľašu. Skontrolovať pripojenie na plyn. 2. Skúste zapáliť horák zápalkou (str. 11). Ak sa horák úspešne zapálí, je porucha v zapalovači. Pozri nižšie "zapalovač nepracuje". 3. Postupujte podľa riešenia "trepotavý plameň alebo nízke teploty pri nastavení HIGH"—pozri vyššie. 4. Utiahnite koliesko regulátora. 5. Určite, kde plyn uniká, testom tesnosti. Dotiahnite príslušný spoj. Urobte test tesnosti. 6. Vyberte horák, vyčistite Venturiho trubicu a vyrovnajte os s otvorom ventilu (str. 4). 7. Vyberte horák, vyčistite otvory špendlíkom alebo jemným drôtkom. Do otvorov nevtrajte. 8. Narovnajete hadicu. Držte ju ďalej od dna grilu.
Zapalovač nefunguje	1. Batéria je vybitá. 2. Vodiče zapalovača nie sú napojené. 3. Elektroda nie je v osi na horáku. 4. Nefunkčný zapalovač.	1. Vymeňte batériu. 2. Zaisťte napojenie vodičov elektrod hlavného a bočného horáka. 3. Zaisťte správnu polohu a vyčistite okolie od nečistôt. 4. Používajte zapalovanie zápalkou (str. 11).
Pokles výkonu, prskavé zvuky	1. Nie je plyn. 2. Upchata Venturiho trubicu.	1. Naplňte plynovú fľašu. 2. Vyberte horák, vyčistite Venturiho trubicu (str. 4).
Horlice miesta na varnej ploche	1. Upchata Venturiho trubicu. 2. Napálené nečistoty na Flav-R-Wave.	1. Vyberte horák, vyčistite Venturiho trubicu (str. 15). 2. Zoškrabte nečistoty z Flav-R-WAVE a odstráňte ich.
Vzplanutie alebo horiaci omastok	1. Nahromadené zvyšky tuku na odparovači alebo v grile. 2. Vysoký výkon.	1. Dokonale oškrabte Flav-R-Wave a vnútro grilu, potom odstráňte nečistoty. 2. Nastavte ovládače horákov na nižší stupeň.
Regulátor vydáva bručiaci zvuk	1. Ventil na fľaši otvorený príliš rýchlo.	1. Ventil otvárajte pomaly.
Zlý plameň	1. Trochu zlý plameň je normálny. Ak je príliš zlý, môžu byť upchané Venturiho trubicu. 2. Otvory horáka sú upchaté.	1. Vyberte horák, čistite Venturiho trubicu (str. 4). 2. Vyberte horák, vyčistite mäkkou štetinovou kefkou (napr. kefka na zuby).
Vnútri veka sa objavuje odlupovanie	1. Je to spôsobené nárastom mastnoty. Vnútro veka nie je natreté a nemôže sa lupat.	1. Čistite pevnou štetinovou kefou alebo škrabkou.
Rošty hrdzavejú	1. Email bol odštipnutý, narušený.	1. Pomoc pozri "Údržba" (str. 14).
Osvetlenie ovládacieho panela alebo rúry nefunguje	1. Zariadenie nie je pripojené na elektrinu. 2. Porucha transformátora. 3. Uvoľnené alebo skorodované konektory. 4. Prasknutá žiarovka.	1. Pripojte napájací kábel k zariadeniu. Zasuňte do zásuvky. 2. Skontrolujte výstup transformátora – 12 V ~. Ak je to nutné, vymeňte. 3. Čistite konektory a zaisťte, aby boli pevne zasťčené k sebe. 4. Vymeňte žiarovky.
Ak zlyhá riešenie týchto alebo iných problémov podľa tohto návodu, navštívte www.omcbbq.com pre ďalšie informácie vrátane videozáznamov s návodmi a radami alebo kontaktujte zákaznícky servis info@broilking.cz , tel.: +420 774 154 484.		

PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA

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

ROŠTY – LIATINA, ODLIEVANÉ ANTIKORO A MASÍVNE

ANTIKOROVÉ TYČE

BROIL KING® Liatinové a liate antikorové rošty sú neporovnateľné, čo sa týka udržania tepla a dokonalého výkonu.

BROIL KING® Rošty z masívnych antikorových tyčí poskytujú

maximálnu trvanlivosť pri dobrej retencii tepla a dobrým výkone.

BROIL KING® Liatinové rošty sú potiahnuté smaltom na ochranu

roštov a zníženie sklonu na príchytávanie sa potravín na rošty.

Pravidelné používanie a starostlivosť udržuje rošty

v prevádzkyschopnom stave a predlžuje ich životnosť.

Pre optimálnu výkonnosť:

- Pred prvým použitím a vždy po dlhej perióde mimo prevádzky

umyte rošty s použitím slabého roztoku čistiaceho prostriedku

a vody, potom opláchnite vodou a vysušte papierovou

osuskou; nikdy nenechávajte uschnúť na vzduchu,

neponúžívajte umývačku.

- Ihneď po umytí potrite rošty za studena lisovaným olejom

s vysokým bodom dymenia, zapáľte gril a nechajte bežať 30

minút na stupni MED/LOW. Odporúčané oleje:

- Avokádový olej – bod vzplanutia 260 °C

- Olej z ryžových otrúb – bod vzplanutia 255 °C

- Repkový olej – bod vzplanutia 204 °C

- Pred a po každom použití kefuje rošty kvalitnou drôtenou

kefkou z nehrdzavejúcej ocele (položka # s 65225, 64014,

64034) a ľahko potrite olejom s vysokým bodom vzplanutia.

- Na predhriatie a grilovanie používajte nastavenie MEDIUM,

vyhnete sa tým vypáleniu ochrannej vrstvy naneseného

oleja.

- Vyhýbajte sa používaniu marinád s cukrom alebo soľou pred

grilovaním mäsa. Aplikujte ich v samom závere grilovania

a soľte až po grilovaní.

- Používajte marinády, v ktorých je zázkladom olej, vyhňte sa

marinádam, kde zázkladom je voda.

- Pred grilovaním ľahko potrite pokrm vašim obľúbeným olejom.

- Periodicky rošty obracajte a otáčajte.

- Dbajte na to, aby bol povrch roštu vždy potiahnutý ľahkou

vrstvou oleja. Pomôže to zabrániť hrdzaveniu a poškodeniu

a pomáha brániť prilepovaniu pokrmu počas grilovania.

- Ak sa objaví hrdza, vypáľte rošt, okefujte antikorovou kefou

a znovu potrite.

Ak sú rošty dlhšie mimo prevádzky, mali by byť potreté olejom

a uskladnené na suchom mieste. Tieto rošty môžu byť obalené

plastovou ochrannou potravinovou fóliou. Po skladovaní rošty

vypáľte, umyte, vysušte papierovou osuskou a potrite jedlým olejom

s vysokým bodom vzplanutia.

Upozornenie:

Ak je gril horúci, používajte pri kefovaní rukavice.

Po kefovaní starostlivo skontrolujte, či na rošte nezostali

žiadne ulomky, štetiny.

MISKA NA TUK

Miska na tuk je vo výťahovacom šuplíku pod ovládacím panelom.

Pravidelne ju čistite.

FLAV-R-WAVE™

Flav-R-Wave je navrhnutý tak, aby vytváral dym a pary

z kvapkajúcej masi a šťavy, dodával autentickú vôňu grilovanému

pokrmu a zároveň chránil horák. Ak sa na Flav-R-Wave™

nahromadia zvyšký, vyberte rošty a zoškrabte ich. Použite dvíhač

roštov (diel # 60745).

BEŽNÉ ČISTENIE

Urobte vypálenie (pozri nižšie).

Zo studeného grilu vyberte rošty, oškrabte Flav-R-Wave™,

vyčistite, pomocou zdvíhača roštov vyberte Flav-R-Waves.

Vyčistite vnútro grilu podľa potreby oškrabánilm stien a dna varného

boxu pomocou zdvíhača roštov a povysávajte zvyšký.

Korózia je prirodzený oxidačný proces a môže sa objaviť na

vnútorných častiach z nehrdzavejúcej ocele. Korózia neovplyvní

prevádzkyschopnosť vášho grilu.

VYPÁLENIE

Zapáľte horáky podľa postupu Zapalovanie (s. 17).

So zatvoreným vekom nechajte gril 10 minút v prevádzke na stupni

HIGH. Uzatvorte privod plynu, potom otočte ovládače do polohy

OFF.

ROČNÁ ÚDRŽBA

Najmenej raz ročne alebo po období skladovania dlhšom ako 30

dni by mali byť skontrolované a vyčistené nasledujúce diely, aby

bola zaistená optimálna, bezpečná prevádzka a účinnosť.

HORÁK

Vyberte horák a hľadajte praskliny alebo poškodenie. Na

zabránenie upchatiu vyčistite Venturiho trubicu s použitím čističa

rúrok alebo Venturiho trubic. Pozri „Venturiho trubicu“ (s. 16). Kým

je horák vybrať, odstráňte masťnoť, vyčistite vnútorný priestor

boxu grilu oškrábaním stien aj dna a vysaťm.

HADICA

Skontrolujte a ak treba, vymeňte. Pozri „Hadica a Regulator“ (s.

11).

VONKAJŠIE HLINIKOVÉ ČASTI GRILU

Ak sa objavia biele oxidáčn škvry, umývajte vonkajší hliníkový

povrch grilu slabým roztokom umývacieho prostriedku.

Povrch dokladne opláchnite, pre opätovné získanie lesku potom

povrch utrite utierkou namočenou v jedlom oleji. Na opravu

škrabančov a odlietňov použite kvalitnú zdrazovúne bezchybnú farbu

– sprej s odolnosťou proti vysokej teplote (320 °C).

NEHRDZAVEJÚCA OCEĽ A DIELY SMALTOVANÉ

Umyte mydlom a vodou. Na vyleštenie alebo odstránenie škvŕn

a známkok korózie, ak sa objavia, používajte čistič antikora alebo

ině vhodné leštídlo. Poveťernosťne podmienky alebo extrémne

teploťy môžu spôsobiť, že sa veko z nehrdzavejúcej ocele zafarbí

do hneda. Táto zmena farby nie je výrobnou chybou.

DIELY ZO ŽIVICE A STRANY PLAŠŤA

Umyte mydlom a vodou.

VÝMENNÉ DIELY

Ak je uznaný akýkoľvek problém s regulátorom, hadicou, horákom

alebo regulačnými ventilmi, nepokúšajte sa o opravu. Kvôli oprave

alebo výmene dielov vyhľadajte vášho predajcu alebo certifikované

servisné stredisko. Na zabezpečenie optimálnej prevádzky

používajte pri výmene iba originálne diely BROIL KING®.

TEST TESNOSTI

Kedykoľvek odpájate plynovú fľašu pri modeloch na propán/bután,

uistite sa, že plyn nikde neuniká. Pozri „Kontrola tesnosti“ (str. 15).

VÝMENA LED SVETLA OVLÁDACIEHO PANELA

Demontáž:

1. Lokalizujte, ktorá LED nepracuje, a jej pozíciu v ovládacom paneli.
2. Odpojte od elektrického zdroja (od batérie alebo zásuvky).
3. Vypnite plyn a odpojte gril od zdroja plynu.
4. Plynové fľaše premiestnite minimálne 10 m od grilu.
5. Vyberte rošty.
6. Vyberte horáky.
7. Vyberte skrutky umiestnené vnútri ohniska pozdĺž čelnej hornej hrany.
8. Demontujte 2 skrutky umiestnené na spodnej časti v ľavom a pravom rohu ovládacieho panela.
9. Povyťahnite dostatočne ovládací panel z ohniska, aby bol umožnený prístup k zostave ventilov a LED káblom.
10. Odpojte chybnú hadicu pri zostave ventilu.
11. Rozpojte rúrku zadného horáka z ventilovej zostavy.
12. Odpojte hadicu bočného horáka pri bočnom horáku a strčte hadicu do skrine grilu.
13. Odpojte káblu zväzok od svetelného spínača.
14. Odpojte pútko zapalovača od gombíka zapalovača.
15. Odpojte pútko LED kábla z puta spínača.
16. Celok ovládacieho panela je teraz možné vybrať z grilu.

Výmena LED kábla:

17. Lokalizujte drôt, ktorý má chybnú LED.
18. Odstráňte ovládacie gombíky posúhnutie LED zostavy.
19. Odstráňte rámkový ovládania.
20. Rozopnite pútko pridržávajúce kábel k ventilovej zostave.
21. Vysuňte LED žiarovky zo sedla a odoberte chybnú zostavu.
22. Odpojte LED kábel.
23. Pripojte vymenený vodič.
24. Vložte LED žiarovky do otvorov v ovládacom paneli a vsuňte ich dole, aby bezpečne dosadli.
25. Nainštalujte rámkový pri ovládaní.
26. Inštalujte pútku na zabezpečenie nového kábla k ventilovej zostave.
27. Inštalujte ovládacie gombíky.

Spätná montáž:

28. Umiestnite ovládací panel do grilu do polohy, ktorá umožňuje opätovné napojenie všetkých elektrických prvkov a ohybnej hadice.
29. Pripojte vodič spínača osvetlenia na spínač.
30. Pripojte pútko zapalovača ku gombíku zapalovača.
31. Pripojte LED kábel k spínaču osvetlenia.
32. Pripojte chybnú hadicu k ventilovej zostave. Uistite sa, že spojenie je tesné.
33. Pripojte rúrku zadného horáka k ventilovej zostave.
34. Presterte späť hadicu bočného horáka cez bočný panel a znovu napojte na bočný horák.
35. Zatlačte ovládací panel na miesto späť do grilu.
36. Namontujte skrutky pozdĺž hornej vnútornej hrany ohniska.
37. Namontujte dve skrutky do ľavého a pravého rohu v spodnej časti ovládacieho panela.
38. Nainštalujte horáky.
39. Vložte rošty.
40. Pripojte k RCD (rozvod s prúdovým chráničom) prívodu elektriny.
41. Pripojte na prívod plynu.

PRED TÝM, NEŽ UVIEDIETE GRIL ZNOVU DO

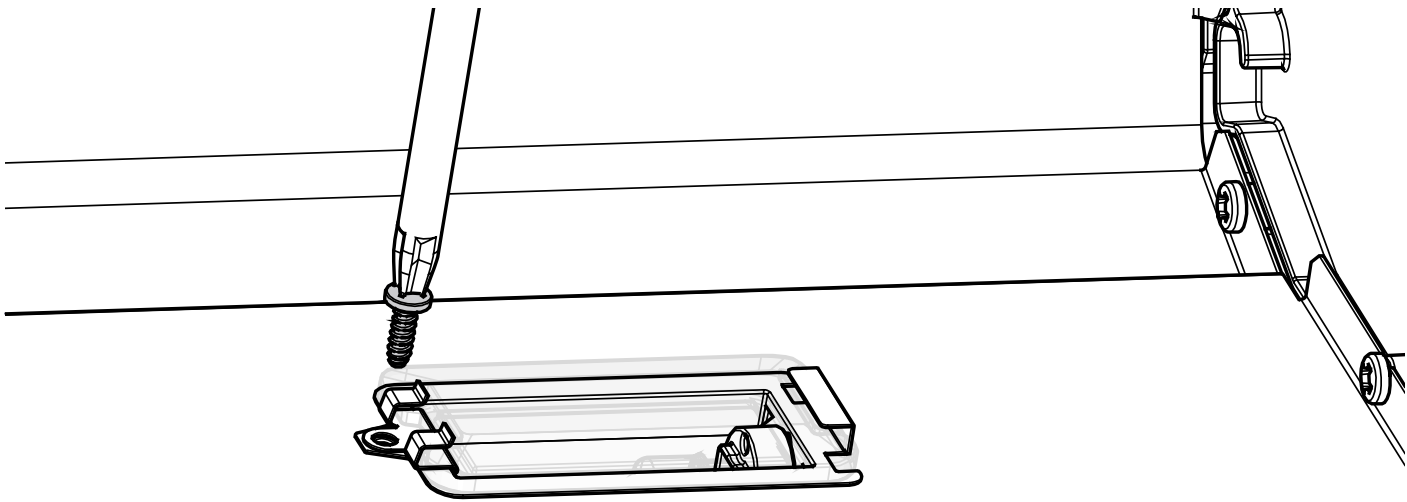
PREVÁDZKY, SKONTROLUJTE TESNOSŤ VŠETKÝCH SPOJOV NA PRÍVODE PLYNU.

ODPORÚČAME, ABY VŠETKY ELEKTRICKÉ SYSTÉMY BOLI OPRAVOVANÉ AUTORIZOVANÝM ZÁSTUPCOM ALEBO AUTORIZOVANÝM CERTIFIKOVANÝM SERVISNÝM STREDISKOM.

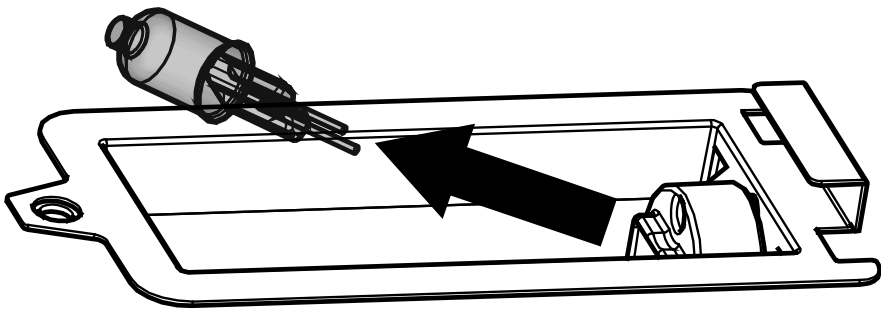
UPOZORNENIE! Keď meníte halogénovú žiarovku osvetlenia rúry, vždy používajte rukavice a tiež odpojte zariadenie od prívodu elektrickej energie.

- Požívajte iba halogénovú žiarovku 12 V 10 W G4
- Nedotýkajte sa halogénovej žiarovky holými rukami
- Mastnota z končekov prstov znižuje životnosť žiarovky

1. Odmontujte ochrannú šošovku. Použite skrutkovač a odmontujte skrutku zaisťujúcu puzdro svetla k panelu svetla.



2. Vyklopte šošovku z puzdra spolu s kovovými držiakmi. Dávajte pozor, nech šošovku nezlomíte alebo nepoškodíte. Rukou v rukavici jemne vytiahnite starú žiarovku z objímky a nahradte ju novou žiarovkou.



4. Nainštalujte späť šošovku zaklapnutím do puzdra osvetlenia.

5. Použite skrutkovač a upevnite puzdro osvetlenia k panelu.

TRANSFORMÁTOR

VAROVANIE: Odpojte od prívodu elektriny pred čistením alebo vykonávaním údržby. Pred vkladaním alebo vyberaním jednotlivých dielov grilu nechať vychladnúť.

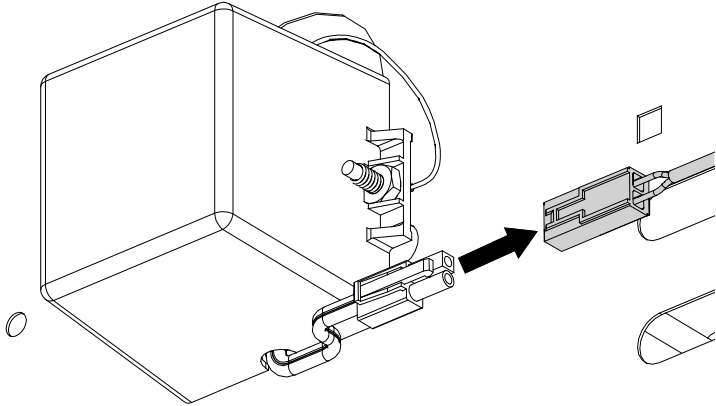
VÝMENA TRANSFORMÁTORA:

Používajte len transformátor dodaný vašim distribútorom firmy OMC.

- Vstupné napätie 230 – 240 V ~ /50 Hz
- Výstupné napätie 12 V ~ /1 600 mA

Demontáž:

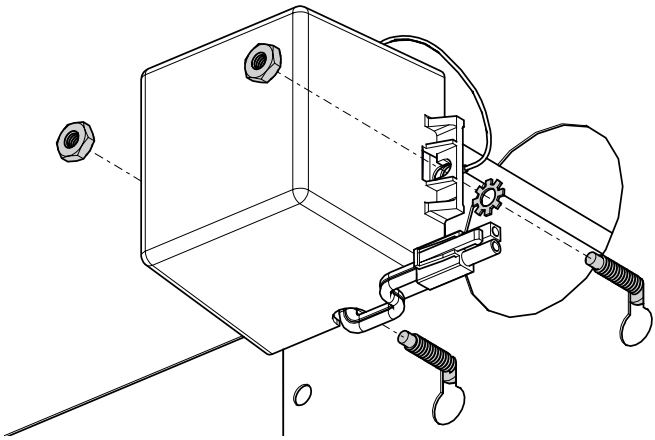
1. Odpojte transformátor od prívodu elektriny.
2. Uzavrte prívod plynu a odpojte napojenie na zdroj plynu.
3. Premiestnite plynovú fľašu od grilu.
4. Nájdite a odpojte konektor vnútri skrine grilu.



5. Odmontujte skrutky, podložky a matice, ktorými je transformátor pripojený k zadnému panelu.

Spätná montáž:

1. Náhradný transformátor pripevnite k zadnému panelu s použitím skrutiek, podložiek a matíc. Transformátor inštalujte vždy vnútri skrine grilu. Zaisťte, aby boli spojovacie prvky nainštalované v správnom poradí a aby bol zemný vodič bezpečne upevnený.



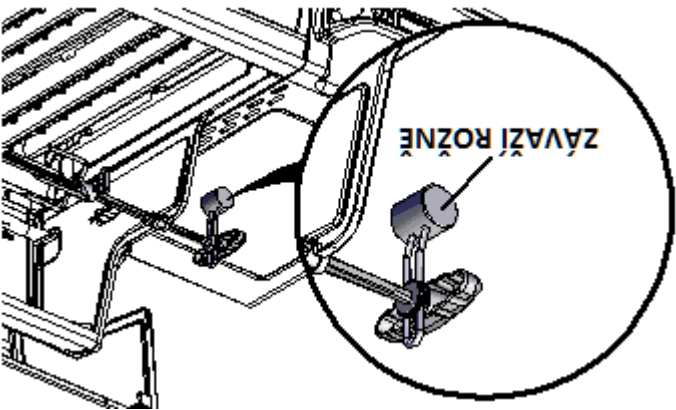
2. Pripojte opäť konektor transformátora.
3. Neprevádzkujte zariadenie, ak je akokoľvek poškodený kábel alebo zástrčka.
- Ak je kábel poškodený, musí byť vymenený.
- Pre toto vonkajšie zariadenie môžu byť používané len RCD obvody (napojenie cez zodpovedajúci prúdový chránič) a chránené obvody.
- Neodstraňujte uzemňovaciu zásuvku ani nepoužívajte dvojitý adaptér.
- Používajte iba predizovacie káble s trojvláknovými uzemnenými zásuvkami pre správne napätie a schválené pre vonkajšiu prevádzku označené W-A.

4. Pripojte všetky konektory skôr, než ich pripojíte na prívod elektrickej energie.
5. Zapnite spínač osvetlenia a uistite sa, že svetlá fungujú. Ak svetla nefungujú, kontaktujte svojho Broil King® distribútora.

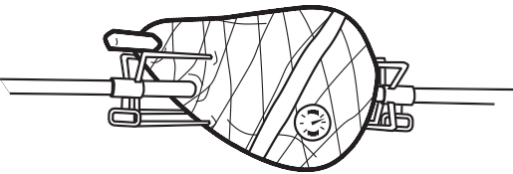
ROVNOVÁHA NA RAŽNI

1. Uvoľnite držadlo tyče, aby sa záväzanie voľne otáčalo.
2. Nastavte tyč otočného grilu do drážok rámu grilu.
3. Nastavte záväzania do hornej polohy – proti najťažšej časti mäsa.
4. Utlahnite držiak tyče. Počas grilovania občas skontrolujte, či sa mäso otáča voľne. Ak treba, znovu nastavte záväzania.

UPOZORNENIE: Počas nastavovania používajte rukavice.

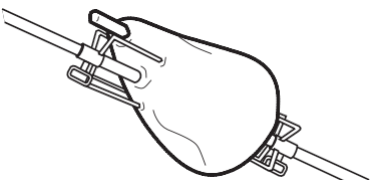


1. Správny spôsob, ako určiť, či je veľký kus mäsa hotový, je použitie skúšobného teplomera (sondy). Zasuňte teplomer šikmo tak, aby označený masivný kovový hrot spočíval v strede najhrubšej časti mäsa. **Dávajte pozor, aby sa hrot nedotýkal ražňa alebo kosti a aby nebol v tuku (keď skúšate v tuku, vnímate oveľa menší odpor).**



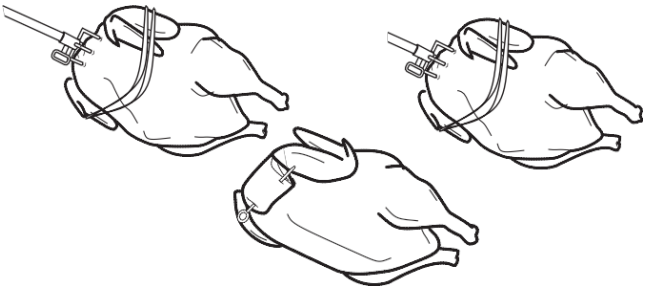
2. Ak teplomer ukazuje požadovanú teplotu, mäso je hotové. Počas posledných pár minút grilovania pridajte omáčky a nechajte mäso odstáť asi 15 minút, aby sa spevnilo. Krájajte a servírujte.
- Hydina: vsuňte teplomer do najhrubšej časti stehna v blízkosti tela.
- Mäso a pod.: vsuňte hrot teplomera do stredu najmasívnejšej časti mäsa.

POUŽITIE RAŽŇA – JAHŇACIE STEHNO



1. Vezmite asi 7,5 cm kosti odrezanej z menšieho konca stehna.
2. Nechajte laloky mäsa okolo kosti voľne.
3. Na tyč umiestnite ražň.
4. Laloky zahňte hore a prestrečte tyč masom.
5. Umiestnite druhú vidlicu na tyč, zapichnite vidlice na oboch koncoch. Preskúšajte rovnováhu. Utlahnite skrutky.

POUŽITIE RAŽŇA – HYDINA



1. Prsná časť dole, kožu od krku prehnite cez dutinu.
2. Zahňte spodnú časť kože, zatlačte ihlou na chrbtovú časť kože.
3. Otočte motúz okolo špižu a utiahnite.
4. Otočte prsia nahor, stiahnite alebo zopnite krídla k telu.
5. Umiestnite vidlicu na tyč. Vsuňte tyč do krku rovnobežne so zadnými stehnami a vysuňte zo zadnej časti.
6. Dajte druhú vidlicu na tyč a zapichnite obe spredu i zozadu. Preskúšajte vyváženie. Utlahnite skrutky.
7. Skrížené nohy so zadnou časťou stiahnite k tyči motúзом.

TRI KURČATÁ NA RAŽNI



1. Stiahnite alebo zopnite krídla k telu.
2. Umiestnite vidlicu na tyč. Umiestnite kurčatá na tyč, ako je vidieť na obrázku hore.
3. Omotajte motúsom okolo zadných častí a nôh; stiahnite k tyči.
4. Dajte druhú vidlicu, zapichnite, utiahnite skrutky.

NEPRIAME KONVENČNÉ VARENIE

Táto metóda je ideálna na varenie veľkých kusov mäsa, ako je pečenie mäsa alebo celá hydina, s grilovacím roštom alebo bez neho. Potraviny sú varené v horúcom vzduchu, ktorý prúdi okolo nich.

1. Pre väčšinu aplikácií konvenčného varenia s ražňom alebo bez neho sa odporúča používať odkvapkavicu misku na zachytenie šťavy. Umiestnite odkvapkavicu misku nad Flay-R-Wave pod stredom potraviny. Dajte do misky cca 1 cm vody. Na zvýraznenie chuti mäsa je možné použiť ovocné šťavy, víno alebo marinádu. Nenechajte misku vyschnúť.

2. Vo väčšine prípadov varenia s grilovacím ražňom alebo bez neho je najlepšie zavrieť poklop a teplotu znížiť. Všetky horáky možno nastaviť na LOW alebo bočné horáky nastaviť na MED a stredný horák(y) vypnúť. Vypnutím stredného horáka sa zabráni horeniu šťavy

v odkvapkavacej miske.

3. Pred grilovaním obaťte mäso rastlinným olejom. Tým sa zvýši zhnednutie na vonkajšej strane mäsa.

4. Pri grilovaní bez odkvapkavacej misky je potrebné venovať veľkú pozornosť, aby sa zabránilo nebezpečenstvu požiaru. Tento spôsob sa neodporúča.

5. Použite rukavice určené na prácu okolo grilu, aby sa zabránilo zraneniu.

6. Vypnite gril a nechajte ho vychladnúť pred vybratím odkvapkavacej misky. Odkvapkany tuk je vysoko horľavý a musí sa s ním nakladať opatrne, aby nedošlo k poraneniu.

7. Pre konvekčné varenie mäsa a hydiny bez ražňa umiestnite mäso v stojane priamo na rošty.

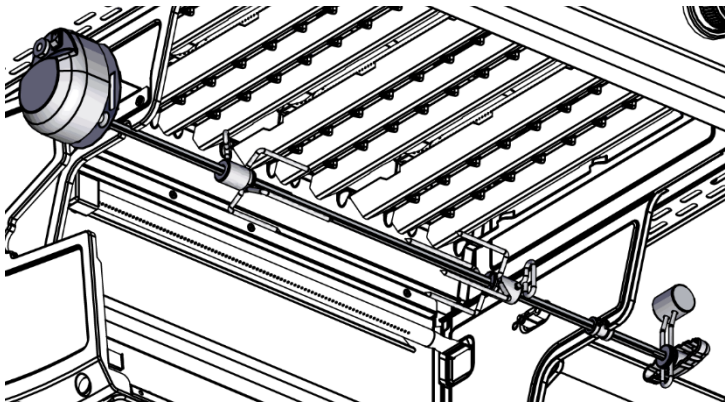
SPRIEVODCA GRILOVANÍM A PRÍPRAVOU NA RAŽŇI

HOVÄDZIE MÄSO	1 – 3 kg	MED/LOW	2 – 4 hod.
HOVÄDZIE MÄSO	3 – 5 kg	MED/LOW	3 – 5 hod.
BRAVČOVÉ MÄSO	1 – 3 kg	MED/LOW	2 – 4 hod.
BRAVČOVÉ MÄSO	3 – 5 kg	MED/LOW	3 – 5 hod.
MORČACIE ALEBO KURACIE	1 – 2 kg	MED/LOW	2 – 4 hod.
MORČACIE ALEBO KURACIE	3 – 5 kg	MED/LOW	3 – 5 hod.

Ak používate zadný horák pre otočný ražeň, nastavte teplo na MED/HIGH.

PRÍPRAVA NA ROŠTE

Postupujte podľa pokynov pre nepriame konvenčné varenie 1. Na gril môžeme umiestniť až 7 kg mäsa pri použití rotačného grilu. Pre najlepšie výsledky grilovania by malo byť mäso umiestnené v strede ražňa na elimináciu nerovnováhy na ražni.



2. Ak to miesto umožňuje, je možné použiť gril naraz aj

s grilovacím roštom.

3. Pred zapnutím otočného grilovacieho roštu priviažte mäso pevne na ražeň. Ak grilujete hydinu, priviažte pevne krídla a stehná, aby sa zabránilo kontaktu s odkvapkavacou miskou.

ZADNÝ HORÁK PRE GRILOVANIE NA OTOČNOM RAŽŇI

Niektoré modely sú vybavené zadným horákom pre pečenie na otočnom grile. Tento spôsob grilovania je základným pre prípravu hydiny a mäsa. Vďaka zdroju tepla, ktorý sa nachádza za pripravovaným pokrmom, neexistuje možnosť vznietenia šťavy. Miska alebo panvica umiestnená pod jedlom zbiera šťavu, ktorá môže byť základom pre omáčku.

Kuchár s istotou vie, že získa vždy dokonalé výsledky. Použite zadného horáka (pozri inštrukcie na str. 11).

SPRIEVODCA TEPLOTOU MÄSA			
RARE			
MEDIUM			
WELL			
HOVÄDZIE/JAHŇACI	55 °C	63 °C	70 °C
E/TELACIE			
BRAVČOVÉ	65 °C		77 °C
HYDINA			77 °C

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov použite teplomer na meranie teploty vnútri mäsa.

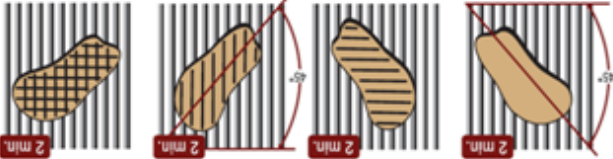
PRÍAME GRILOVANIE

Metóda priameho grilovania spočíva vo varení potravín priamo nad plameňom. Priame grilovanie je najpopulárnejšou metódou na prípravu steakov, kotlíet, ryb, hamburgerov, kebabu a zeleniny.

1. Pripravte jedlo v predstihu, aby nedochádzalo k omeškaniu alebo zlému načasovaniu. Ak používate marinádu alebo korenie, mali by byť použité pred vložením mäsa na grilovacie rošty. Ak podlievate omáčkami, mali by byť aplikované v posledných 2 – 4 minútach grilovania, aby sa zabránilo páleniu.
2. Majte poruke vidlice, kliešte, obracačku, rukavice, omáčky a koreňiny, čo vám umožní zostať v blízkosti grilu počas celého priebehu grilovania.
3. Prineste mäso a začnite s grilovaním až v momente, keď bude mať izbovú teplotu. Tým čiastočne predĺžite kvapkaniu tuku z mäsa, ktoré by mohlo spôsobiť vzplanutie.
4. Predhrejte gril na požadovanú teplotu so zatvoreným vekom.
5. Potrite rošty rastlinným alebo olivovým olejom, čím predĺžite príchytieniu mäsa na rošt.
6. Nesolte mäso, ak ho grilujete na rošte, bude šťavnatejšie, keď soľ pridáte po grilovaní.
7. Používajte kliešte a nie vidličku, ak chcete zabrániť vysychaniu steakov. Začnite grilovať na stupni MEDIUM/HIGH, aby sa mäso zatliahlo a štava zostala vnútri. Potom znížte teplotu a predĺžte grilovanie, ak grilujete hrubšie kusy mäsa.
8. Naučte sa, kedy je mäso hotové, podľa času, vône a vzhľadu. Mäso sa postupne pri príprave spevňuje, keď je mäso mäkké, tak je krvavé, keď je pevné, tak je prepečené.
9. Na prípravu perfektného steaku postupujte podľa nasledujúceho návodu.

NÁVOD NA PERFEKTNÝ STEAK

Princíp otáčania steaku na grile:



HRUBKA STEAKU	Výkon grilu	Čas na prípravu na každej strane	Celkový čas
1 1/2" (3.8 cm)	A	B	D
Rare	Vysoký	1 1/2	3
Medium/Rare	Stredný/Vysoký	2	4
Medium	Stredný/Vysoký	2 1/2	5
Medium/Rare	Stredný/Vysoký	2 1/2	5
Well	Stredný	3	6
Well	Stredný	3 1/2	7

NÁVOD NA PRIAME GRILOVANIE				
ČAS NA JEDNU STRANU	NASTAVENIE OVLÁDAČA	2,5 cm HRUBKA	POUŽITÉ ROVNAKÝ SPÔSOB AKO V NÁVODE NA GRILOVANIE DOKONALÉHO STEAKU	
CELKOVÝ ČAS	MINÚT			
16	MED/LOW	MED/MELL	KURČA	20
20	MED/LOW	MED/MELL	KURACIE KRÍDLA	12
3/3/3/3	MED/LOW	MED/LOW	HAMBURGER	12
3/3/3/3	MED/LOW	MED/LOW	HAMBURGERY 2 cm ZMRAZENÉ	12
2/2/2/2	MEDIUM	MEDIUM	RYBIE FILETY	8 – 10
4/4/4/4	MEDIUM	MEDIUM	KRABIE MÄSO	16 – 20

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

Prvé uvedenie do prevádzky

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

- Vyberte a vyčistite rošty a vstavenie Flav-R-Waves™ slabým umývacím roztokom a vodou.
- S odstránenými roštami a Flav-R-Waves™ zapáľte gril postupovaním podľa inštrukcií a nechajte v prevádzke 30 minút na stupen "MEDIUM". Ďalej vypnite plyn, potom otočte všetky ovládacie do pozície "OFF".
- Nechajte gril vychladnúť, potom vložte späť Flav-R-Waves™.
- Rošty potrite kvalitným, tepelne neupraveným olejom s vysokou odolnosťou pri vyšších teplotách, zapáľte gril a nechajte bežať na stupen MED/LOW (stredný/nízky) 30 minút.
- Odporúčané jedlé oleje:
 - Avokádový olej – bod vzplanutia 260 °C
 - Olej z ryžových otrúb – bod vzplanutia 255 °C
 - Repkový olej – bod vzplanutia 204 °C
- Teraz ste pripravení na grilovanie. Pokračujte predhriatím.

Predhrievanie

- Predhrejte gril na MEDIUM so zatvoreným vekom 15 minút.
 - Vyčistite studené rošty nylonovou kefou (položka # 65643) alebo horúce rošty drôtenou antikorovou kefou (položka # 65225, 64014, 64034) a uistite sa, že na rošte nezostali žiadne polámané štetiny.
 - Potrite rošty olejom s vysokým bodom vzplanutia.
 - Nastavte ohrev ako je potrebné na to, čo sa chystáte grilovať.
- Poloha veka počas grilovania je záležitosť osobnej voľby, ale keď je veko zatvorené, grilovanie je rýchlejšie, je nižšia spotreba paliva a lepšie sa reguluje teplota. Zavreť veko má tiež pozitívny vplyv na lepší vôňu a ochutenie mäsa pripravovaného priamo na rošte a je zásadne na prúdenie a prípravu s využitím konvekcie.

Odparovacie systémy

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

TEPLOTY GRILOVANIE

BROIL KING plynové grily sú:

- vysokovýkonné zariadenia schopné piecť pri vysokých teplotách,
 - zariadenia s regulovaným prúdom vzduchu, čo umožňuje udržať teplo a minimalizovať spotrebu paliva.
- Zriedka (ak vôbec) budete potrebovať nastavenie HIGH pre prediznené grilovanie alebo predhrievanie.**

Nastavenie HIGH

Pri zatvorenom veku sa na rošte vyvinie teplota približne 370 – 400 °C.

Nastavenie HIGH používajte iba:

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

MEDIUM/HIGH

Pri zatvorenom veku sa na rošte vyvinie teplota približne 320 °C.

Nastavenie MEDIUM/HIGH používajte:

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

MEDIUM

Pri zatvorenom veku sa na rošte vyvinie teplota približne 230 °C.

Nastavenie MEDIUM používajte:

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

MEDIUM/LOW

Pri zatvorenom veku sa na rošte vyvinie teplota približne 200 °C.

Nastavenie MEDIUM/LOW používajte:

- na grilovanie kusov kurčatá, párkov, rýb,
- na opékanie, pečenie,
- na grilovanie cesta, pečiva, ako quesadillas.

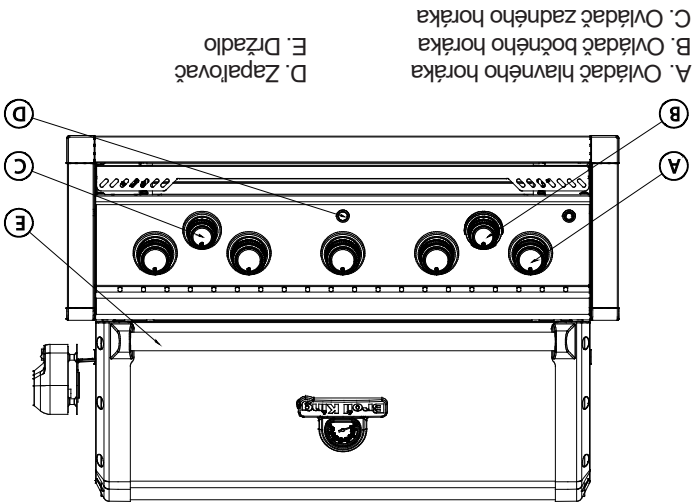
Low

Pri zatvorenom veku sa na rošte vyvinie teplota približne 155 – 175 °C.

Nastavenie low používajte na pomalé opékanie a douďevanie veľkých kusov mäsa, krehkých rýb, ciest, pečiva.

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

ZÁKLADNÉ ČASTI PLYNOVÉHO GRILU



INŠTRUKCIE PRE ZAPALOVANIE

1. Gril musí byť montovaný podľa montážneho návodu.
2. Skontrolujte, či je v plynovej riasi plyn a či je správne pripojená k regulátoru. (pozri stranu 11)
3. Skontrolujte, či nedochádza k úniku plynu zo zásobníka. (pozri stranu 15)
4. Skontrolujte, či sú Venturiho trubice správne umiestnené pri otvoroch plynových horákov. (pozri stranu 16)
5. Skontrolujte, či sú pripojené káble zapalovania na hlavnom a bočnom horáku.
6. Čítajte pozorne všetky návody na informačných tabuliach na grile.
7. **VAROVANIE:** Pred zapalovaním otvorte veko grilu. Nastavte ovládacie prvky grilu na "vypnuté" a pripojte dodávku plynu.

ZAPÁLENIE HLAVNÉHO HORÁKA:

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

Pozn.: Vo veterných podmienkach zaparkujte každý horák zvlášť.

ZAPÁLENIE BOČNÉHO HORÁKA:

1. Stlačte a otočte ovládačom bočného horáka do polohy "HIGH".
2. Stlačte a držte gombík zapalovača.
3. Horák by mal byť zapálený v priebehu 5 sekúnd.

Zapálenie horáka zápalkou:

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

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

ZAPÁLENIE ZADNÉHO HORÁKA:

- **ODSTRÁŇTE OHRIEVACIU POLICU**
Varovanie: Nepoužívajte súčasne hlavný a zadný horák.

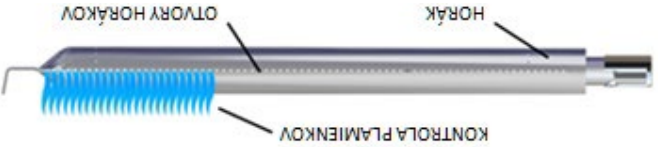
Zapálenie horáka zapalovačom:

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

Zapálenie horáka zápalkou:

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

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



Pokiaľ sa objaví niektorý z nasledujúcich príznakov, je pravdepodobne upchatá Venturiho trubica. Ihneď uzavrite plyn a vyčistite Venturiho trubicu. Pozri Venturiho trubicu (str. 16).

- Čítajte plyn.
- Objavuje sa spätné šírenie plameňa.
- Gril hreje nerovnomerne.
- Horáky vydávajú prskavé zvuky.

AK SA HORÁK NEZAPÁLÍ:

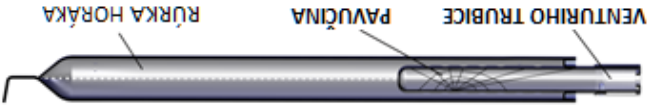
- Stlačte a otočte ovládač do polohy "vypnuté" (OFF). Počkajte 5 minút a skúste opäť na stredný výkon (ďalej len "MEDIUM").
- Ak niektorý horák nehorí, pozrite si chyby a odstránenie na str. 26. Ak problémy pretrvávajú, nepokúšajte sa prevádzkovať gril; kontaktujte svojho predajcu alebo certifikované servisné stredisko.

ODSTAVENIE GRILU:

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

VENTURIHO TRUBICE

- Udržujte Venturiho trubicu v čistote.
- Upchatie trubice spôsobené pavúkmi a hmyzom môže spôsobiť spätné šľahnutie plameňa a požiar.
- Aj keď grill už dohorel, napriek tomu by sa mohlo záložné zapalovanie plynu zapáliť a spôsobiť požiar okolo Venturiho trubice v riadiacom paneli alebo na bočnom horáku.

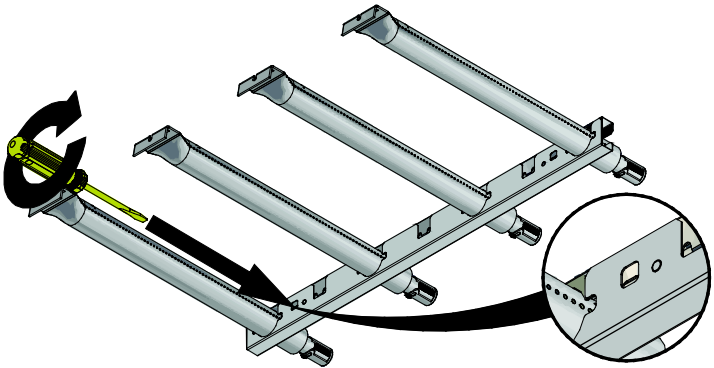


Ak sa objaví spätný oheň, uzavrite ihneď plyn pri zdroji. Skontrolujte a vyčistite Venturiho trubicu (hlavný horák, bočný horák, zadný horák), ak sa objaví niektorý z nasledujúcich príznakov:

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

KONTROLA A ČISTENIE VENTURIHO TRUBICE

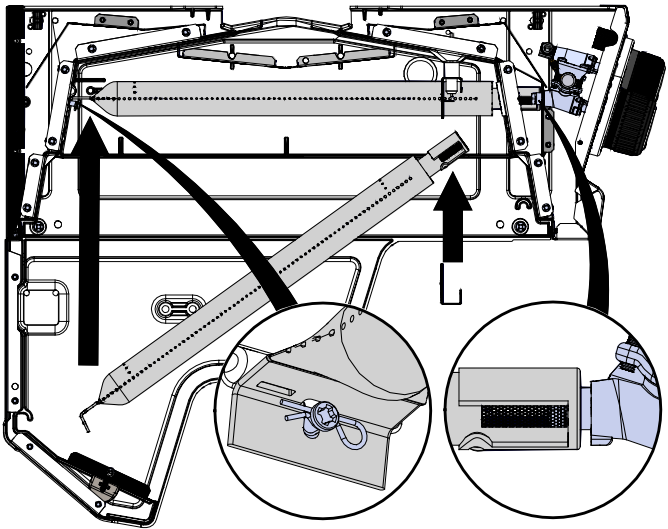
1. Vypnite plyn uzatvorením ventilu na plynovej fľaši.
2. Keď je grill studený, odstráňte držiaky v hornej časti boxu kolektora a vyberte horáky z grilu.



3. Vyčistite Venturiho trubicu pomocou čističa rúrok alebo použite špeciálny nástroj na čistenie Venturiho trubice (Príslušenstvo #77310 alebo #18270).



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



5. Zaisťte horáky pomocou držiakov. Nasadte hornú časť boxu kolektora späť na miesto.

KONTROLA TESNOSTI

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

PREVENTÍVNE BEZPEČNOSTNÉ

OPATRENIA:

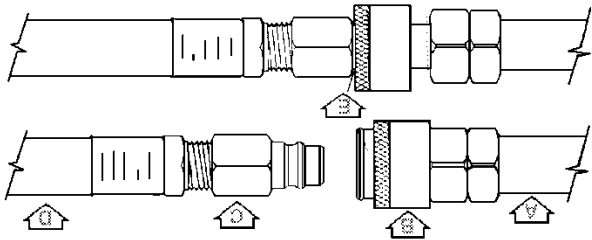
- Testujte tesnosť všetkých spojov a pripojení pred použitím vášho grilu.
- Testujte tesnosť vždy, keď odpájate a prepájate akékoľvek pripojenie, no aspoň raz ročne alebo po každom období, keď gril nepoužívate.
- Pri testovaní nefajčíte.
- Netestujte nikdy pomocou horúcej zápalky alebo otvoreného plameňa.
- Test robte vonku.

SKÚŠKA TESNOSTI:

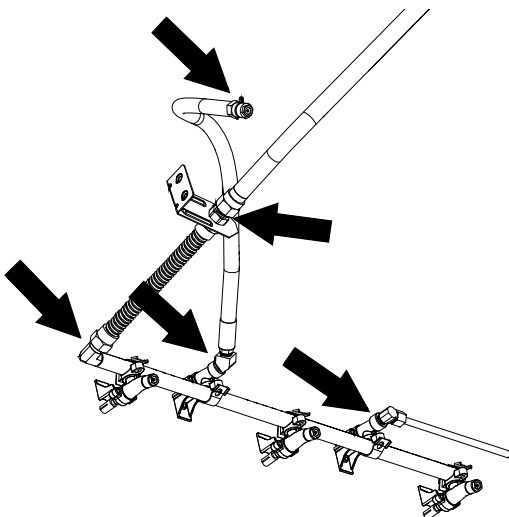
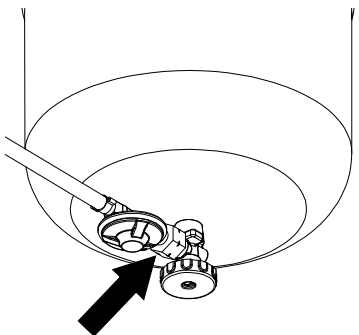
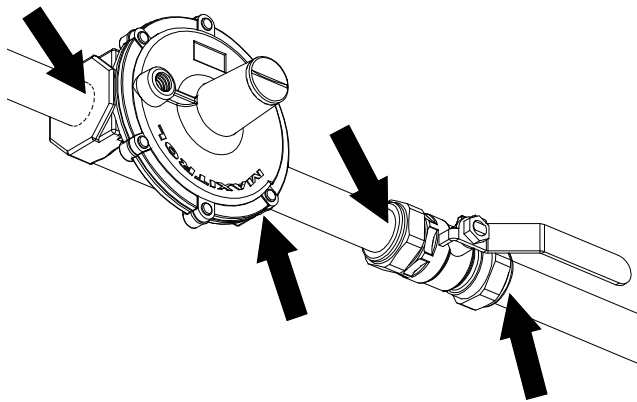
1. Pripravte mydlový roztok z jedného dielu vody a jedného dielu mydla – pracieho prostriedku.
2. Uhasťte akýkoľvek otvorený oheň alebo cigarety v priestore.
3. Uistite sa, že plynové ventily grilu sú zatvorené "OFF".
4. Uistite sa, že ventil na fľaši alebo plynový ventil na prívode plynu je v polohe zatvorené "OFF".
5. Na plnej plynovej fľaši pomaly otvárajte ventil (alebo plynový ventil na prívode plynu).
6. Každé spojenie potrite mydlovým roztokom.
7. Netesnosť je identifikovaná prúdom bublíniek v priestore netesnosti.
8. Ak sa nájde netesnosť, zavrite ventil na plynovej fľaši alebo ventil na prívod plynu, utiahnite spoj a test opakujte.
9. Ak netesnosť pretrváva, kontaktujte svojho predajcu a vyžiadajte si asistenciu. Nepokúšajte sa prevádzkovať zariadenie s netesnosťami.

Ak je váš plynový gril vybavený bočným horákom alebo zadným horákom:

1. Vykonajte kroky 1 – 5, ako je uvedené hore.
2. Položte koniec prsta na otvor ústia na konci hadice.
3. Otočte bočný/zadný regulátor do polohy "OFF".
4. Natrite mydlový roztok na každý spoj medzi ústím a nastavovacím ventilom.
5. Otočte bočný/zadný regulátor do polohy "OFF".



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



UMIESTNENIE PLYNOVÉHO

POTRUBIA

Prívod propánu, butánu i zemného plynu môže inštalovať len kvalifikovaný certifikovaný odborník.

Pozn.: V skríni zaistíte prístup k prívodu plynu a obsluhu regulátora.

Pozn.: Priestor držte v čistote, bez prítomnosti ostrých alebo abrazívnych častí, aby ste zabránili poškodeniu prívodného potrubia. Skúšajte opatrne pri pretahovaní rúrok vstavanou skriňou.

ŠPECIFIKÁCIA POTRUBIA

- Na inštaláciu musia byť použité tuhé alebo polotuhé rúrky alebo konektory vhodné na vonkajšiu inštaláciu.
- Plynové spojky musia byť pevne pripevnené k pevnej stabilnej konštrukcii.
- Musia sa použiť hrdlové spojky 3/8" klasifikácie SAE 45. Pre toto spojenie nepoužívajte tesniaci materiál.
- Vonku musí byť inštalovaný ručný uzatvárací ventil a musí byť prístupný z vonku vstavanej skrine.
- Pre hromadnú dodávku (z rozvodu) propánu, butánu a zemného plynu musí byť inštalovaný ešte jeden vnútorný ručný uzatvárací ventil na oboch plynového potrubia na prístupnom mieste v blízkosti hlavného prívodného potrubia.

- Priamo do potrubia je nutné nainštalovať tlakový regulátor vhodný pre inštalácie hromadnej dodávky propánu alebo butánu, ktorý bude udržiavať správny tlak (nie je súčasťou dodávky).
- Prívodné potrubie od napojenia na gril k hranici prívodu plynu nesmie presiahnuť 180 cm.
- Ak je gril mimo prevádzky, uzavrite prívod plynu uzatváracím ventilom.

NAPOJENIE NA DODÁVKU ZEMNÉHO PLYNU

- Plynové grily na propán sú navrhnuté na prevádzku pri regulovanom tlaku 30 mbar. Skontrolujte podľa štítku.
- Plynové grily na bután sú navrhnuté na prevádzku pri regulovanom tlaku 30 mbar.
- Priamo do potrubia je nutné nainštalovať tlakový regulátor vhodný pre inštalácie hromadnej dodávky propánu alebo butánu, ktorý bude udržiavať správny tlak (nie je súčasťou dodávky).
- Prívodné potrubie od napojenia na gril k hranici prívodu plynu nesmie presiahnuť 180 cm.
- Ak je gril mimo prevádzky, uzavrite prívod plynu uzatváracím ventilom.

PLYNU

- Ak je gril navrhnutý na zemný plyn, nepoužívajte skvapalnený propán ani bután (vo fľašiach). Ventily, clony a hadice sú určené len pre zemný plyn.
- Grily na zemný plyn sú navrhnuté na prevádzku pri regulovanom tlaku 20 mbar.
- Prívodná hadica od napojenia grilu k hranici prívodu zemného plynu nesmie prekročiť 300 cm.
- Plyn musí byť uzavretý, ak je gril mimo prevádzky.
- Ak je gril mimo prevádzky, uzavrite prívod zemného plynu uzatváracím ventilom.

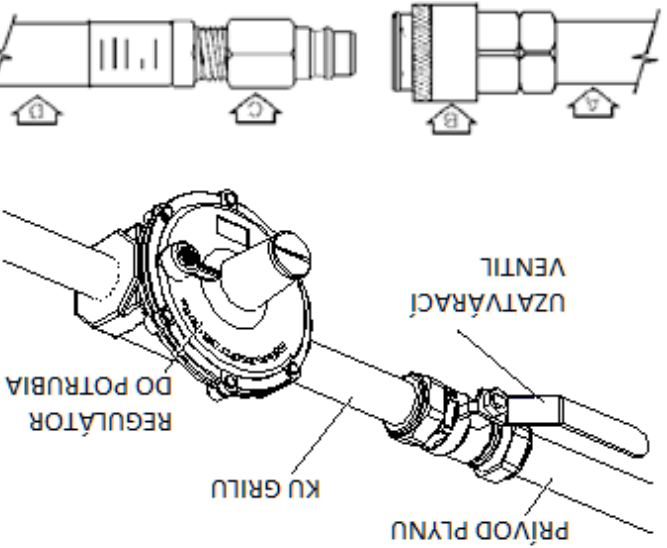
TESTOVANIE PRÍVODU PLYNU

- Vonkajší plynový gril a jeho vlastný uzatvárací ventil musia byť odpojené od systému prívodného plynového potrubia počas akejkoľvek tlakovej skúšky tohto systému pri skúšobnom tlaku nad 3,5 kPa.
- Vonkajší plynový gril musí byť oddelený od systému prívodného plynového potrubia vlastným uzatváracím ventilom počas akejkoľvek tlakovej skúšky systému prívodného potrubia pri skúšobnom tlaku rovnajúcom sa alebo menšom než 3,5 kPa.

PRÍVODNÁ PLYNOVÁ HADICA

- Pri modeloch dodávaných s predizovacou hadicou je hadica kompletizovaná špecificky pre váš model. Ziadne modifikácie alebo úpravy nie sú dovolené. Hadica a hadicové spojky musia vyhovieť štandardu CGA Standard CAN 1.83.
- Pri modeloch vybavených rýchlospojku uzavrite uzatvárací ventil pred odpájaním spojky.
- Rýchlospojka musí byť udržiavaná v čistote, bez nečistôt a ulomkov.
- Chráňte hadicu pred pokvapkaním masťou a zabráňte, aby sa hadica dotýkala akéhokoľvek horúceho povrchu vrátane spodnej vane grilu.
- Kontrolujte hadicu aspoň raz za rok. Ak je hadica popraskaná, porezaná, odretá alebo inak poškodená zariadenie sa nesmie používať.
- S výmenou hadice sa obráťte na svojho predajcu alebo certifikované servisné stredisko.

UZATVÁRACÍ VENTIL – V POZÍCII OTVORENÉ



A. PRÍVODNÉ POTRUBIE PLYNU
B. RÝCHLOSPOJKA
C. PRECHODOVÝ KUS
D. PREDIZOVACÍ HADICOVÝ KOMPLET

VÝMENA PLYNOVEJ FIAŠE – PROPÁN-BUTÁN

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

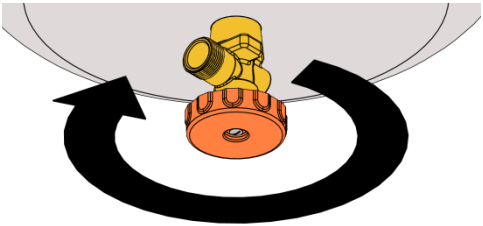
NIKDY nepoužívajte neregulované dodávky plynu alebo regulátor pre iný tlak.

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

Propán-butánové fľaše majú rôzne typy pripojenia. Ak sa používa pripojenie s tesnením, skontrolujte ho, či je prítomné a či nie je poškodené. Niektoré napojenia sa môžu dotahovať ručne, niektoré vyžadujú kľúč na dotiahnutie. Vždy používajte správnu veľkosť kľúča a úplne utiahnite (favy zaviť).

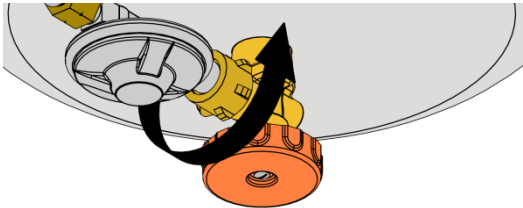
PRIPOJENIE PLYNOVEJ FIAŠE

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



2. Pred pripojením fľaše skontrolujte, či nie je pripojenie poškodené. Namontujte spojovaciu maticu (favy zaviť) na fľašu.
 - a. **Spojovacia matica s kľúčom** – pomocou správneho kľúča dostatočne dotiahnite spojovaciu maticu.
 - b. **Manuálne pripojenie matice** – Použitím primeraného tlaku ruky utiahnite spojovaciu maticu čo najpevnejšie.

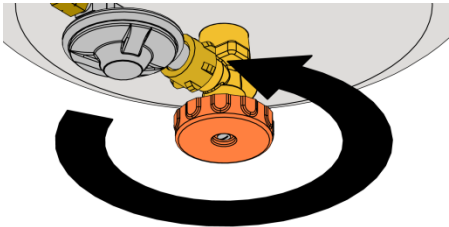
Nepoužívajte kľúč.



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

NEZDVUJUTE REGULATORY.

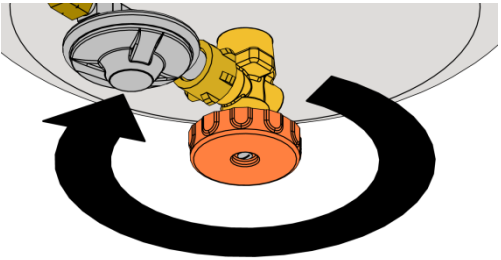
3. Ak chcete pustiť prívod plynu, otočte ventil proti smeru hodinových ručičiek.



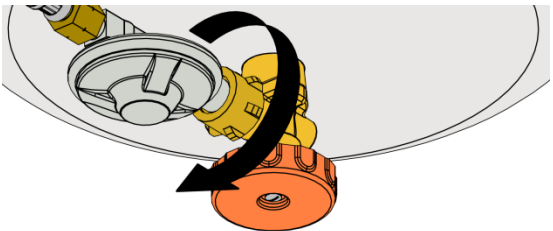
Pred uvedením grilu do prevádzky urobte vždy test tesnosti.

ODPOJENIE PLYNOVEJ FIAŠE

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



2. Odstráňte spojovaciu maticu regulátora (favy zaviť) kľúčom alebo ručne. Zastňte ochrannú zátku do výstupného otvoru ventilu.
Prázdnu fľašu umiestnite na bezpečné miesto.



PLYNOVÁ FĽAŠA

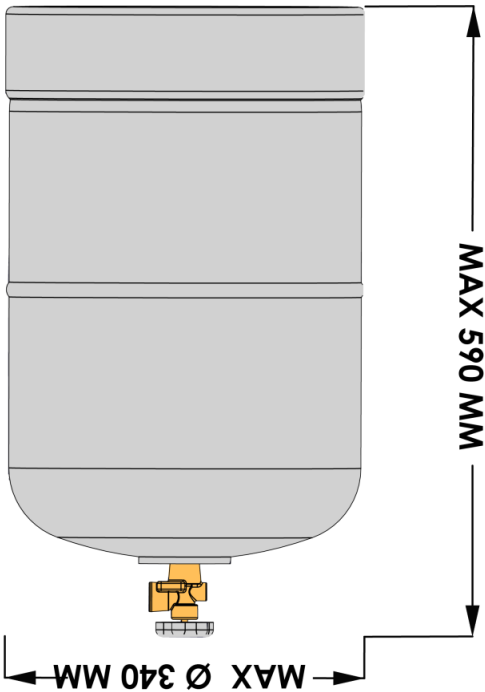
PLYNOVÁ FĽAŠA

Môžu sa používať fľaše do 10 kg vrátane. Nepoužívajte fľaše s hmotnosťou viac ako 10 kg.

S fľašou narábajte vždy opatrne. Nikdy neskladujte fľaše na jej boku, pretože by mohol byť poškodený ventil spôsobený jeho netesnosťou, čo predstavuje vážne nebezpečenstvo. Fľašu vždy používajte v polohe na stojato. V horizontálnej polohe by mohlo kvapalné palivo uniknúť do prívodného potrubia a spôsobiť poškodenie.

Fľašu vždy uložte na dobre prístupnom mieste, ktoré umožní výmenu fľaše a jej rýchle uzavretie v prípade nebezpečenstva.

Nikdy fľašu nevystavujte teplu. Tlak vnútri fľaše by mohol prekročiť bezpečnú hranicu tlaku, na ktorú je navrhnutá.



SKLADOVANIE

Nikdy neskladujte PB fľaše vnútri, v kryte, v pivniciach, v blízkosti otvorených vstupov do kanalizácie, v suteréne alebo v priestoroch pod úrovňou terénu. Propán je ťažší ako vzduch. V prípade netesnosti a úniku plynu sa plyn zhromažďí dole a stane sa nebezpečným v prípade iskrenia alebo v prítomnosti plameňa. Náhradné fľaše skladujte vonku na dobre vetranom mieste.

VYKONÁVANIE SERVISU

Toto plynové zariadenie sa nesmie nijako upravovať ani dohľadávať servis. Každé nastavenie alebo servis musí vykonávať kvalifikovaný pracovník s oprávnením. Odporúča sa pravidelná údržba. Pozri príručku pre údržbu.

HADICA A REGULÁTOR

REGULÁTOR

Toto zariadenie musí byť vybavené regulátorom tlaku vyhovujúcim regionálnym/národným predpisom a normám menovitých výstupných tlakov:

KATEGÓRIA I3B/P(30) Propán/Bután 30 mbar.

Nikdy nepoužívajte neregulovaný prívod plynu.

PB PLYNOVÁ HADICA

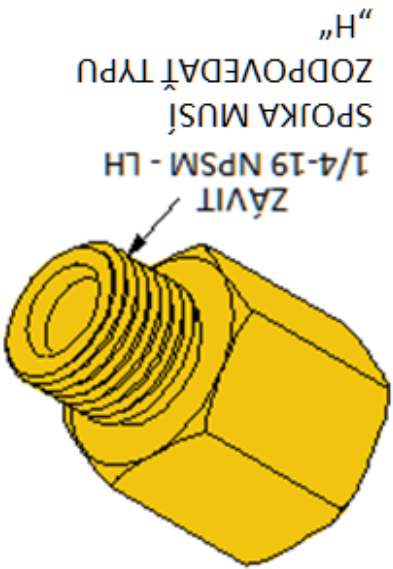
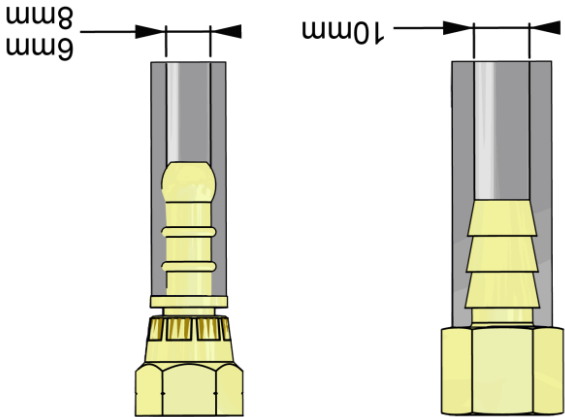
Toto zariadenie musí byť vybavené plynovou hadicou vyhovujúcou miestnym/národným štandardom a normám. Plynová hadica spájajúca zariadenie a plynovú fľašu by nemala byť dlhšia ako 600 mm.

Umiestnite hadicu mimo horúcich povrchov vrátane dna grilu. Uistite sa, že sa hadica nekrúti.

Kontrolujte hadicu pri výmene fľaše alebo raz ročne.

Ak je hadica popraskaná, porezaná, odretá alebo inak poškodená, nesmie byť zariadenie prevádzkované.

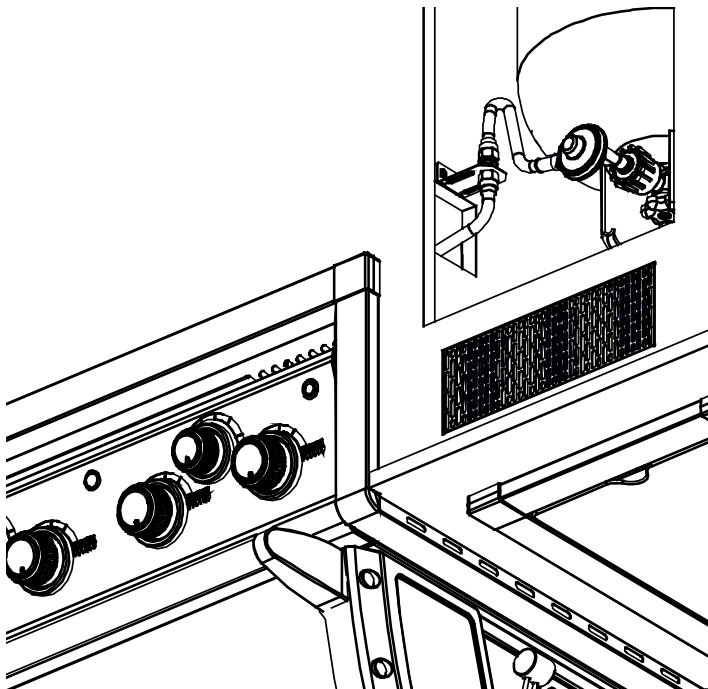
Plynová hadica musí byť vymenená, ak je poškodená a keď to vyžaduje príslušný predpis. Pre výmenu sa obráťte na svojho predajcu.



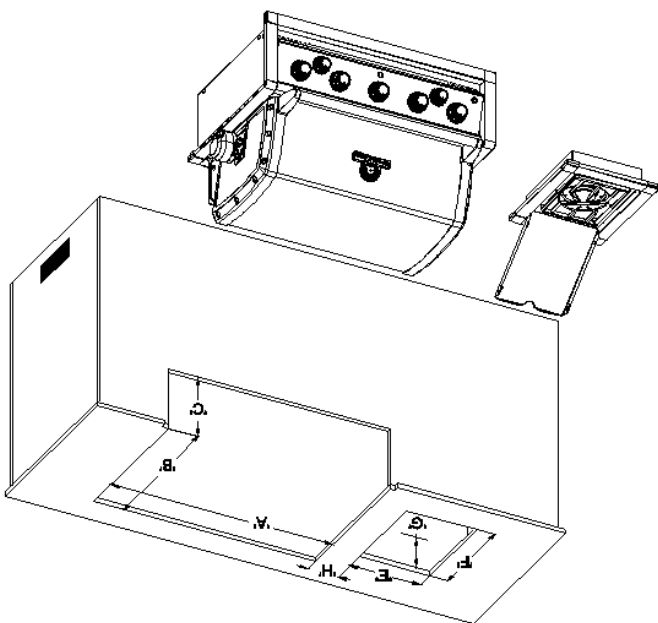
INŠTALÁCIA – ROZMERY VÝREZOV

ŠPECIFIKÁCIA PRIPOJENIA 10 kg PLYNOVEJ
FLAŠE

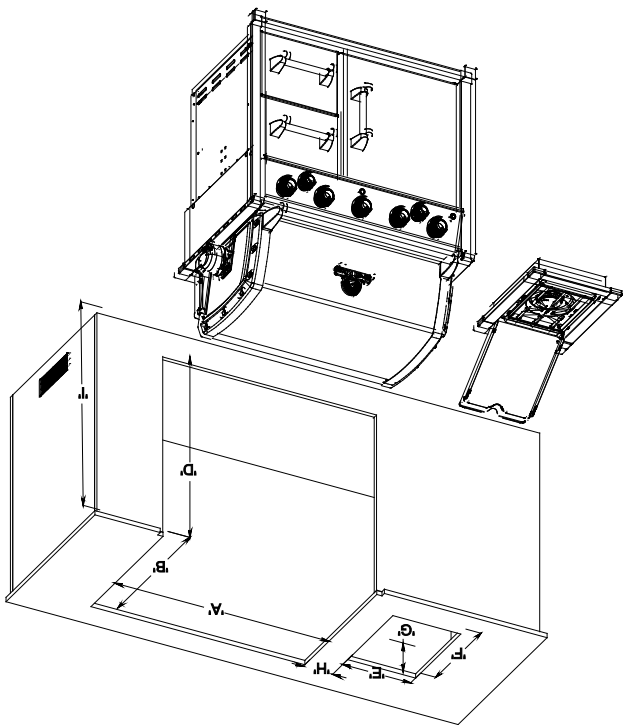
- Ohybná vlnitá plynová hadica 356 mm dlhá so spojkou 3/8" SAE 45 je napojená na rozvádzač pri grile.
- Na spojku 3/8" SAE 45 nepoužívajte tesniaci materiál.
- Spojka 3/8" SAE 45 musí byť pevne pripojená k pevnej stabilnej konštrukcii.
- Ak sa rozhodnete použiť inú ohybnú hadicu ako dodanú, pripojenie musí spĺňať normu EN ISO 228-1 alebo EN 10226-1 a EN 10226-2



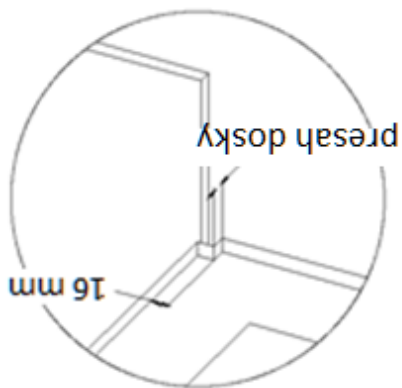
ROZMERY VÝREZOV PRACOVNEJ DOSKY – ZABUDOVANÝ GRIL



ROZMERY VÝREZOV PRACOVNEJ DOSKY – ZABUDOVANÝ GRIL SO SKRINKOU



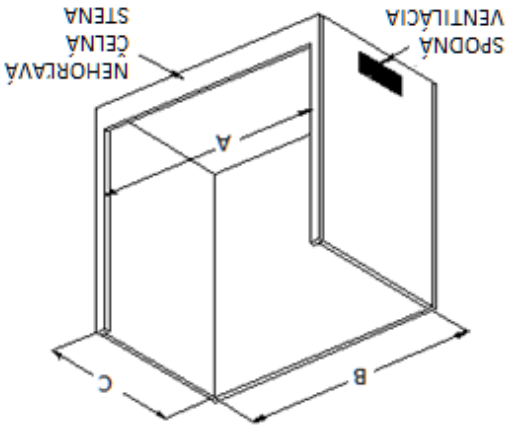
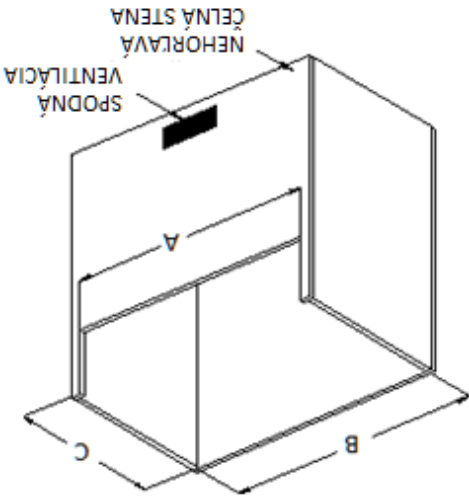
DETAIL ZÁŘEZU DOSKY



ROZMERY VÝREZOV			
	490	590	XL
A	MIN. 758 mm MAX. 765 mm	MIN. 920 mm MAX. 927 mm	MIN. 1108 mm MAX. 1115 mm
B	MIN. 590 mm – MAX. 595 mm		
C	MIN. 280 mm – MAX. 285 mm		
D	MIN. 800 mm – MAX. 810 mm		
E	MIN. 290 mm – MAX. 300 mm		
F	MIN. 370 mm – MAX. 375 mm		
G	MINIMUM 115 mm		
H	MINIMUM 75 mm – MAXIMUM 180 mm		
I	MINIMUM 865 mm		

RYT GRILU BEZ PLYNOVEJ FIAŠE

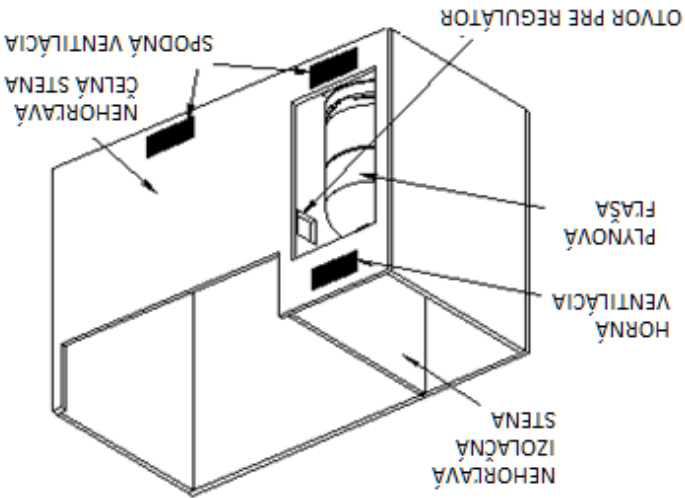
- Ventilácia s minimálnym celkovým voľným prierezom 65 cm² je zabezpečená v hornej časti grilu cez bočné a zadné lemovanie grilu.
- Ventilácia s minimálnym celkovým voľným prierezom 30 cm² je zabezpečená v spodnej časti grilu cez spodné lemovanie grilu.
- Ventilácia s celkovým minimálnym voľným prierezom 1/50 celkovej plochy ventilácie je nevyhnutná v spodnej časti skrine.
- Umiestnite spodný okraj vetrania 25 mm alebo menej od úrovne podlahy a v rozmedzí 125 mm pri dne
- spodnej časti skrine.
- Budte opatrní, zabráňte blokovaniu vetrania.



ROZMERY SKRINE GRILU			
A	MIN.	770 mm	932 mm
	MAX.	774 mm	936 mm
B	MIN.	797 mm	959 mm
	MIN.	1146 mm	
C	MIN. 686 mm so zásuvkou RCD		
		420/490	590
		XL	

KRYT GRILU S PLYNOVOU FIAŠOU

- Pre inštalácie s plynovou fľašou je potrebná oddelená skrinka.
- Zhotovte skriňu so štyrmi stenami s vekom a dnom s minimálnymi rozmermi:
 - výška – 60 cm
 - šírka – 40 cm
 - hĺbka – 35 cm
- Skriňa nesmie mať priestor umožňujúci skladovanie náhradnej fľaše vnútri skrine.
- Ventilácia s minimálnym celkovým voľným prierezom 1/100 z podorysnej plochy skrine je požadovaná vo vrchnej časti na odkrytej vonkajšej stene (ako stanovuje BS EN 498:2012).
- Ventilácia s minimálnym celkovým voľným prierezom 1/50 z podorysnej plochy je požadovaná pri dne skrine (ako ustanovuje BS EN 498:2012).
- Umiestnite horné ventiláčne otvory v rozsahu 130 mm od vrchu skrine.
- Umiestnite spodné ventiláčne otvory 25 mm alebo menej od úrovne podlahy a v rozsahu 130 mm pri dne
- skrine.
- Vyžaduje sa nehorľavá oddelovacia stena medzi skriňou pre plynovú fľašu a skriňou grilu.
- Oddelená skriňa pre plynovú fľašu musí izolovať plynovú fľašu od priestoru horákov tak, že zabezpečí tienenie proti radiácii, bude tvoriť zábranu proti plameňu a poskytne ochranu proti vniknutiu cudzích materiálov, ako napr. horúca kvapkajúca masť.



NEBEZPEČENSTVO

Nevyhodnotenie oddelenej skrine len pre jednu 10 kg plynovú fľašu, nedodržanie požiadavky na vetranie a ochranu plynovej fľaše proti zdroju tepla špecifikovanej v BS EN 498:2012 môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar alebo výbuch s následkom zranenia alebo smrti a spôsobiť škody na majetku.

KRYTY NA GRIL A PLYNOVÚ FIAŠU

Zakrytie grilu a propán-butárovej fľaše musí spĺňať požiadavky na vetranie a oddelenie plynovej fľaše od zdroja tepla, ako sa uvádza v BS EN 498:2012.

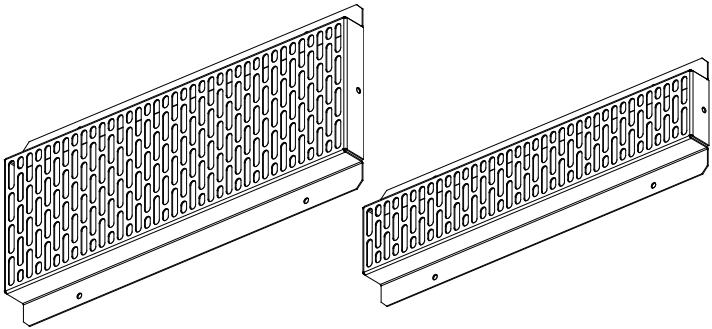
Sú dva typy krytov:

1. Kryt grilu bez plynovej fľaše.
2. Kryt grilu s plynovou fľašou.

UPOZORNENIE: Neskladujte náhradnú fľašu vnútri krytu (skriny).

UPOZORNENIE: Sú požadované ventilačné otvory na odvetranie pre prípad úniku plynu.

- Pozn.: Výkresy sú len pre informáciu ako referenčné. Každý ventilačný otvor musí mať minimálne taký prierez, aby ním prešla tyč s priemerom 3 mm.
- Uistite sa, že ventilačné otvory nie sú blokované vnútornými podperami, vstavanými prvkami.
- Udržujte vetracie otvory čisté, priechodné, bez prekážok. Ventilačné otvory môžu byť umiestnené na menej viditeľných miestach a mali by byť chránené sieťou (mriežkou) ako ochrana pred vniknutím hlodavcov a hmyzu.
- V prípade potreby hotových vetracích panelov s otvormi, ktoré poskytujú voľnú vetraciu plochu 65 cm^2 a 130 cm^2 , kontaktujte svojho predajcu.



- Uzatváracie plynové ventily musia byť ľahko prístupné pre ručné ovládanie.
- Dvere pri skrínke na plynovú fľašu môžu byť použité za predpokladu, že sú neuzamykateľné a je možné ich otvoriť bez akéhokoľvek nástroja.
- Minimálna medzera medzi podlahou pre plynovú fľašu a zemou musí byť 50 mm.
- Ak dôjde k akémukoľvek úniku plynu alebo je plynová fľaša v skrini, nesmie byť umožnené, aby plyn prenikal alebo prúdil do prázdnych priestorov, kútov alebo otvorov skrine (plyn sa nesmie nikde hromadiť).

VAROVANIE: Vetracie otvory môžu byť prepojené len s vonkajším priestorom mimo skrine tak, aby sa plyn mohol rozptyľovať mimo skrine.

INŠTALÁCIA – BEZPEČNÉ VZDIALENOSTI – VÔLE

VAROVANIE: Nikdy neinštalujte ani nepoužívajte gril pod nechránenou horľavou konštrukciou bez bezpečného požiarneho-bezpečnostného systému ventilácie.

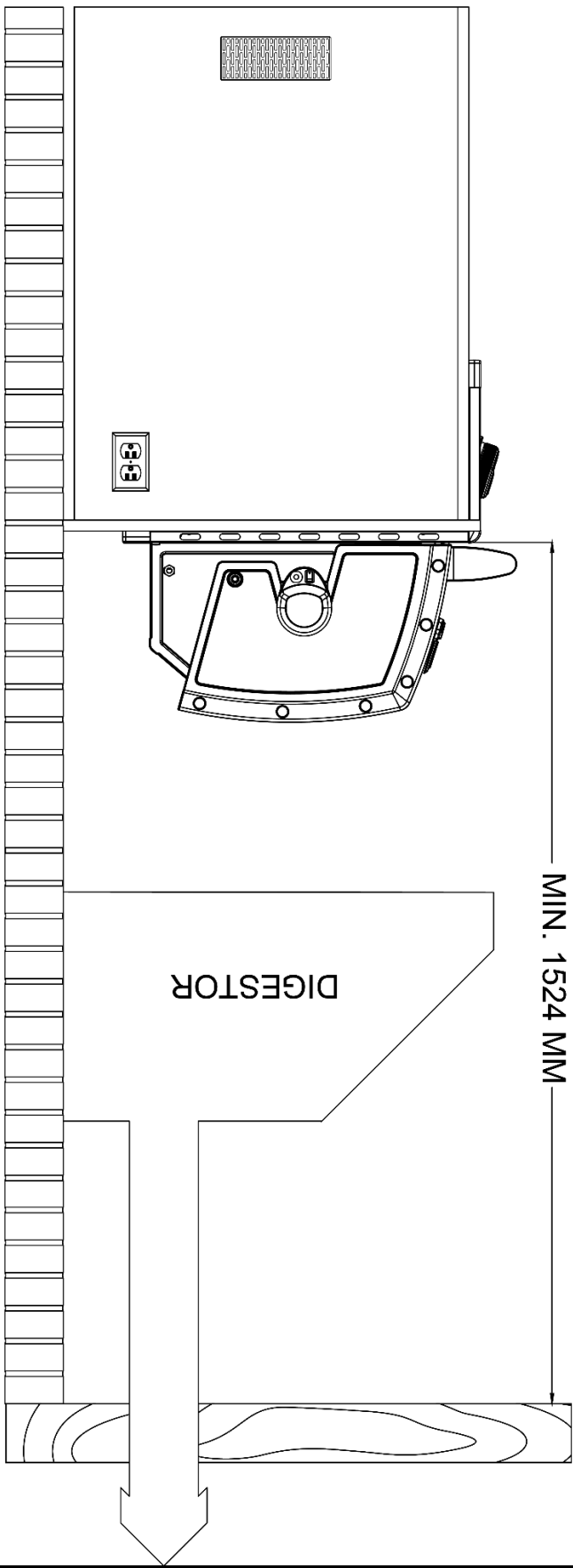
STROPNÉ KONŠTRUKCIE A POŽIADAVKY NA ODSÁVACÍ SYSTÉM

Minimálna svetlá vzdialenosť medzi plochou na grilovanie a konštrukciou stropu je 1 525 mm. Ak je gril inštalovaný pod horľavou konštrukciou priestorov nad varnou plochou, musí byť zakrytý odsávačom (výtahom). Výtah zabezpečuje ochranu horľavej stropnej konštrukcie. Ak je gril inštalovaný pod nehorľavou konštrukciou, výtah sa odporúča.

ODSÁVACÍ KRYT ODSÁVAČA

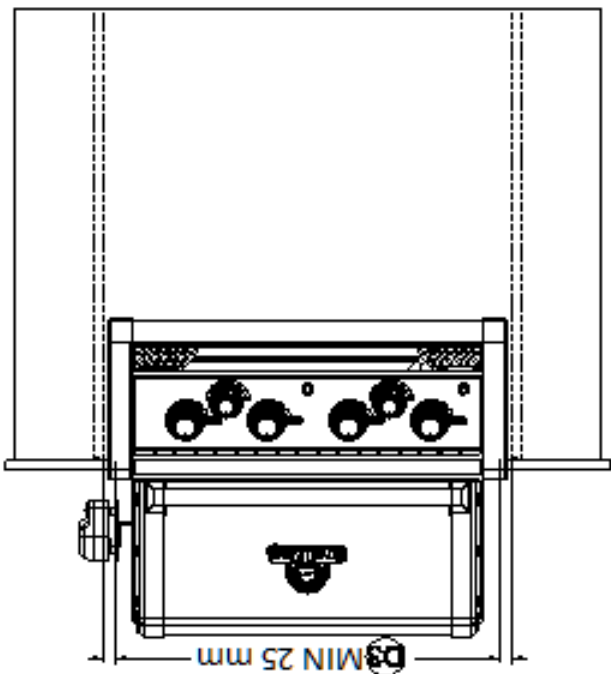
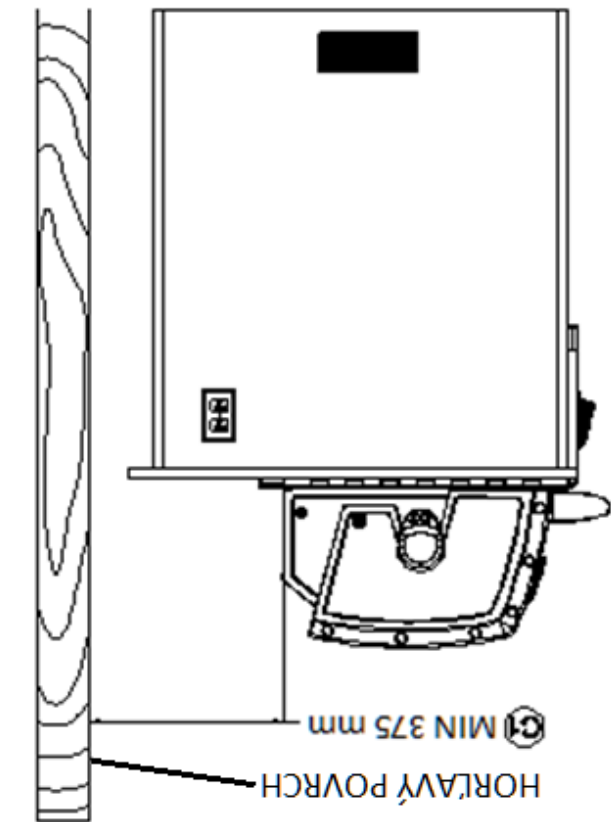
Ak je použitý odsávač, priestor nad varnou plochou musí byť zakrytý odsávacím krytom väčším, ako je varná plocha grilu, a s kapacitou väčšou ako 2 038 m³/h (kubických metrov za hodinu) pre správne vonkajšie vyhotovenie.

MIN. 1524 MM

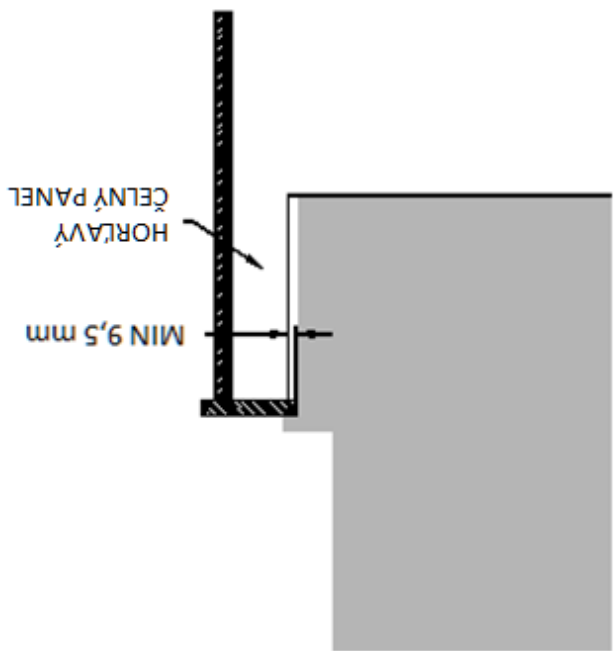
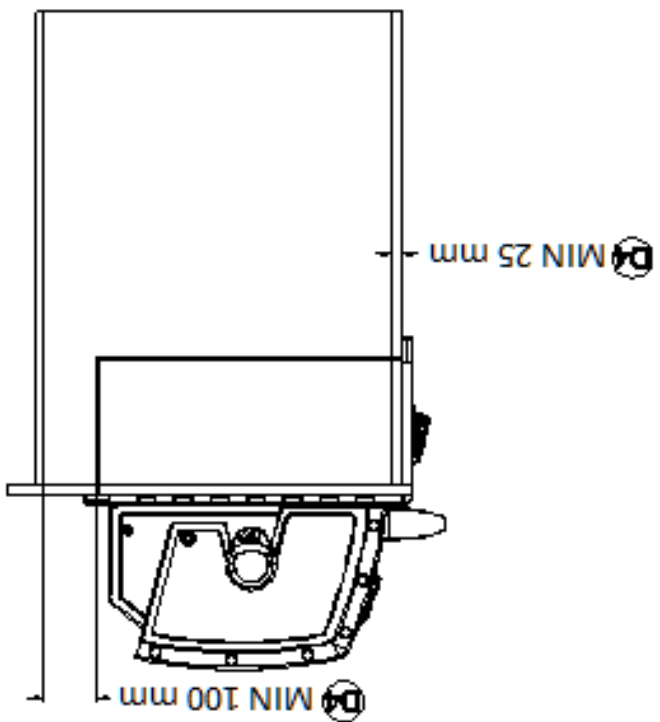


INŠTALÁCIA – BEZPEČNÉ VZDIALENOSTI – VÔLE

- C) Vzdialenosť medzi grilom a horľavou stenou nad pracovnou doskou.**
1. Gril musí byť minimálne 375 mm od pravej, ľavej aj zadnej horľavej steny nad horným nehorľavým povrchom pracovnej dosky.



- D) Vzdialenosť medzi grilom a horľavou alebo nehorľavou konštrukciou pod pracovnou doskou.**
1. Pod pracovnou doskou nie je potrebná žiadna vôľa k nehorľavým konštrukciám.
 2. Pod pracovnou doskou je požadovaná vôľa 100 mm k zadnej konštrukcii z horľavého materiálu.
 3. Pod pracovnou doskou je požadovaná vôľa 25 mm ku konštrukcii z horľavého materiálu na ľavej aj pravej strane.
 4. Ak je predný panel skrine z horľavého materiálu tenší ako 25 mm, pod pracovnou doskou sa vyžaduje vôľa minimálne 9,5 mm.



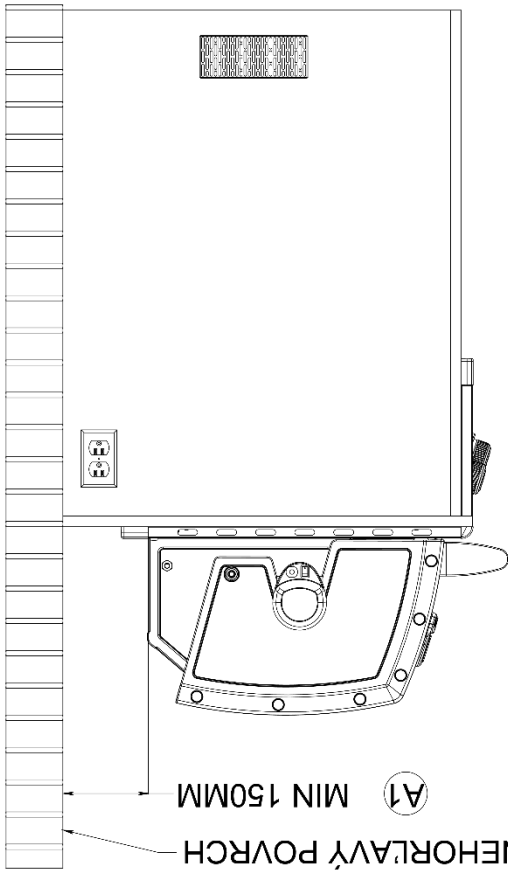
INŠTALÁCIA – BEZPEČNÉ VZDIALENOSTI – VÔLE

VZDIALENOSTI OD STIEN

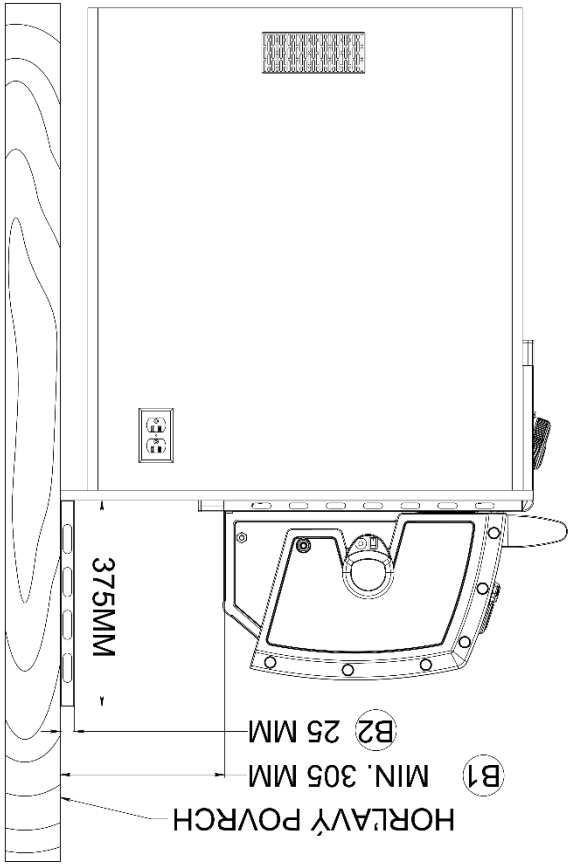
POZN.: Inštalácia si vyžaduje nehorlavý povrch pracovnej dosky. Plocha pracovnej dosky musí byť pevná, rovná a hladká.

A) Vzdialenosť grilu a nehorlavej steny nad plochou pracovnej dosky.

1. Gril musí byť minimálne 150 mm od pravej, ľavej a zadnej steny z akéhokoľvek nehorlavého materiálu, aby bolo možné správne vetranie a dostatočný priestor na otváranie veka.



- B) Vzdialenosť medzi grillom a chránenou horľavou stenou nad plochou pracovnej dosky.
1. Gril musí byť minimálne 300 mm od ľavej, pravej aj zadnej chránenej horľavej steny.
2. Chránená horľavá stena musí mať 25 mm vetraciu škáru medzi nehorlavým povrchom a horľavým povrchom v rozsahu 375 mm od horného povrchu pracovnej dosky.



DEFINICIA HORLAVÉHO MATERIÁLU
Každá stavebná alebo dekoratívna konštrukcia vyrobená z dreva, papiera, rastlinných vlákien, vinylu alebo plastu alebo iných materiálov, ktoré sú schopné prenosu tepla alebo inak zapálené a horené. Takéto materiály sa považujú za horľavé, aj keď sú označené ako odolné proti horeniu, obsahujú retardéry alebo sú vybavené povrchovou ochranou alebo sú potiahnuté sadrou.

DEFINICIA NEHORLAVÉHO MATERIÁLU

Materiál, ktorý nie je možné zapáliť a nehorí, ako sú materiály zložené kompletne z ocele, železa, muriva, betónu, bridlice a sadry alebo ich kombinácie.

Instaláciu musí vykonávať pracovník so zodpovedajúcou odbornou kvalifikáciou

UMIESTNENIE VÁŠHO PLYNOVÉHO GRILU

Zaistite, aby bola dostatočná ventilácia na rozptýlenie tepla a dymu.

PRI URČENÍ POLOHY GRILU majte na pamäti:

- vplyv vetra
- dostatočný priestor pre obsluhu
- dodržanie čo najkratších prípojok plynu a elektriny
- a polohu mimo zdrojov tepla

UMIESTNITE GRIL:

- aby bol dostatočný priestor pre bezpečný únik v prípade požiaru
- v dobre vetranom priestore

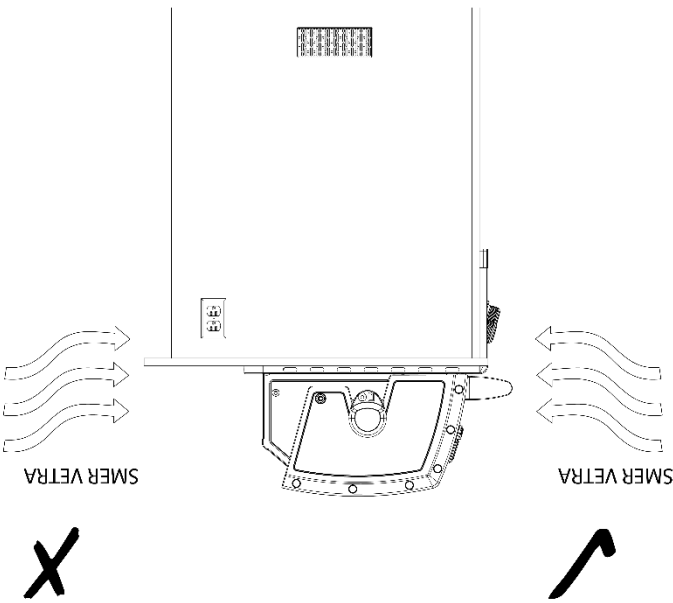
GRIL NIKDY NEUMIESTNUTE:

- v garáži, v pasaži alebo pod prístreškom alebo v akomkoľvek inom uzavretom priestore
- pod horľavou nechránenou konštrukciou

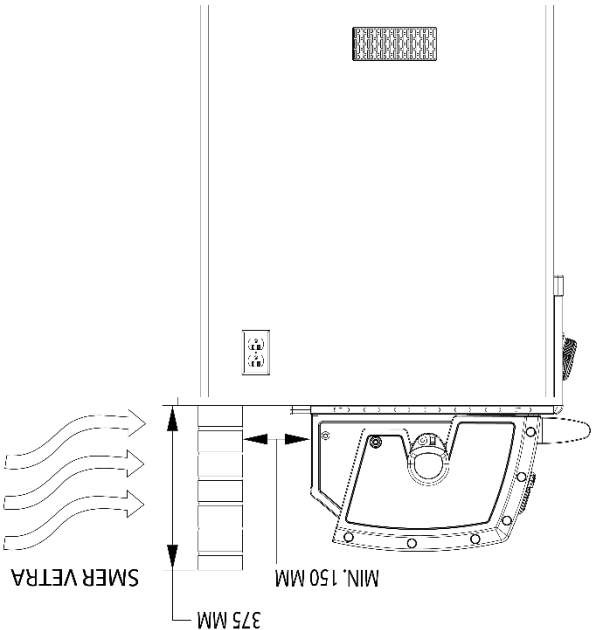
Tento gril je navrhnutý tak, že vzduch vstupuje cez priestor riadiaceho panela a splodiny odchádzajú medzerou v zadnej časti krytu.

Ak umiestňujete gril vo vetranom prostredí, umiestnite ho tak, aby prevládajúci smer vetrov smeroval k prednej strane grilu. Mierne vietor vanúci k prednej strane grilu pomáha: odkloniť horúci vzduch cez zadnú stenu grilu

- odkloniť dym od osoby obsluhujúcej gril



Ak je gril umiestnený tak, že prevládajúci smer vetra veje na zadnú stranu grilu, je nutné nainštalovať ochranu proti vetru. Ochrana proti vetru musí byť navrhnutá tak, aby zabránila vstupu vetra do výfukového priestoru v zadnej časti grilu a musí vyhovieť predpisom pre vzdialenosť od horľavých alebo nehorľavých konštrukcií tak, ako je stanovené v týchto inštrukciách.



VAROVANIE: Vietor vstupujúci do zadnej časti grilu alebo pozdĺž ventilačného otvoru môže narušiť správne prúdenie vzduchu grilom, ktoré môže spôsobiť zhoršenie funkcie grilu alebo v určitých prípadoch spôsobiť zvýšenie teploty v priestore riadiaceho panela. Ak sa ovládací panel alebo ovládacie prvky príliš zahreju a sú príliš horúce na dotyk, môže dôjsť k nebezpečenstvu vzplanutia alebo popálenia.

Počas veľkého vetra je najlepšie gril nepoužívať.

Poškodenie grilu v dôsledku používania vo veternom počasí, ako sú roztažené ovládacie gombíky alebo zapalovacie káble alebo zmena farby ovládacieho panela z dôvodu zvýšenia teploty, je vylúčené zo záruky.

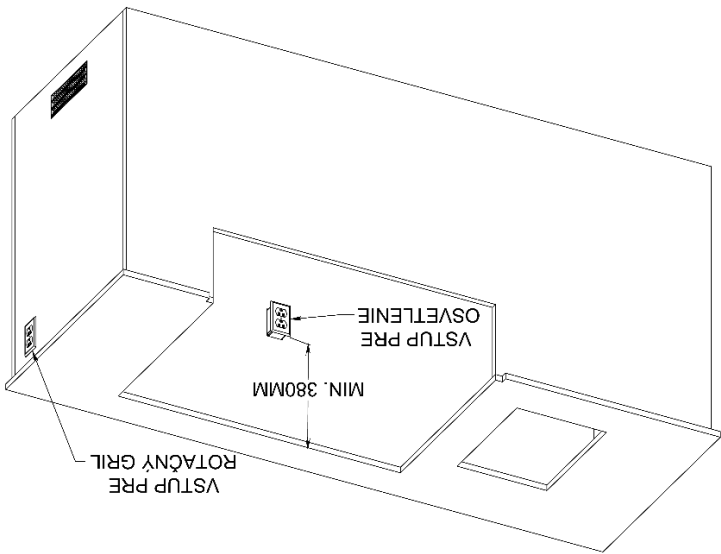
OPATRENIE PRE ELEKTRINU

VAROVANIE! Nerešpektovanie týchto pokynov by mohlo spôsobiť poškodenie majetku, zranenie alebo smrť.

- Vstupné napätie 230 – 240 V ~ / 50 Hz
- Výstupné napätie 12 V ~ / 1 600 mm
- **Nebezpečenstvo!** Ponorenie káblov alebo zásuviek do vody alebo inej kvapaliny môže spôsobiť elektrický skrat!
- Odpojte od prívodu elektriny, ak je zariadenie mimo prevádzky a pred čistením alebo vykonávaním údržby. Nechajte vychladnúť pred vkladaním alebo vyberaním jednotlivých častí.
- Nepoužívajte zariadenie, ak kábel, zásuvky alebo iná súčasť je poškodená alebo vykazuje akékoľvek známky poruchy. Kontaktujte predajcu na odstránenie poruchy.
- Ak je kábel poškodený, musí byť pred ďalším použitím vymenený.
- Nenechávajte kábel visieť cez okraj stola, zabráňte, aby kábel prišiel do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Nepoužívajte vonkajšie plynové zariadenie na iný účel, než na ktorý je určený.
- Pripojte konektory v zariadení pred napojením na prívod elektrického prúdu.
- Pri tomto vonkajšom kuchynskom zariadení môžu byť použité iba RCD (pripojenie cez zodpovedajúci prúdový chránič) chránené elektrické obvody.
- Neodstraňujte uzemňovaciu zásuvku ani nepoužívajte dvojvlídicový adaptér.
- Používajte iba predizovacie káble s trojvlídicovými uzemnenými zásuvkami pre správne napätie a schválené pre vonkajšiu prevádzku s označením W-

A.

a schválené pre vonkajšiu prevádzku s označením W- uzemnenými zásuvkami pre správne napätie



VÝVODY ELEKTRICKÉHO PRIPOJENIA

Pokiaľ je súčasťou zostavy rotačný gril, vstupný prechod pre elektrinu by mal byť umiestnený na pravej strane vzadu. Pokiaľ je súčasťou zostavy osvetlenie s elektrickým prívodom vo vyhotovení RCD (pripojenie cez zodpovedajúci prúdový chránič), mal by byť umiestnený vnútri na zadnej stene skrine 380 mm pod úrovňou vrchnej dosky.

VARIANTY ZOSTAVENIA

Vstavaný gril a všetky ďalšie príslušenstvo by mali byť na mieste pred začatím prác na inštaláciu. Existuje mnoho variantov návrhov vašej vonkajšej kuchyne. Pokiaľ je súčasťou zostavy postranný horák, nezabudnite ho umiestniť na ľavú stranu grilu.

Toto zariadenie je navrhnuté v súlade so štandardmi CE. Používajte len vo vonkajších priestoroch. Pred použitím zariadenia si prečítajte všetky inštrukcie. Varovanie: prístupné časti môžu byť horúce. Dbajte, aby deti boli mimo dosahu.

Postupujte opatrne pri manipulácii alebo transporte zariadenia. Kovové hrany môžu byť nebezpečné. Pri zdvíhaní alebo manipulácii používajte vhodné rukavice. Po ukončení prevádzky vždy uzavrite prívod plynu. Pri manipulácii s horúcimi časťami používajte ochranné rukavice.

Nastavenie prívodu vzduchu pri hlavných horákoch, zadnom horáku a bočnom horáku bolo vykonané vo výrobnom závode a zabezpečené a nesmie sa nastavovať. Akákoľvek úprava zariadenia môže byť nebezpečná.

V prípade akékkoľvek netesnosti uzavrite prívod plynu. Dbajte na to, aby bol prívodný elektrický kábel mimo dosahu horúcich častí a vody.

Ak cítite plyn:

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

MODEL	Celkový príkon	Celkový príkon	Príemer hlavného dýzy (mm)	Príemer bočného dýzy (mm)	Príemer horáka																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
						8856 / 9856-52	8856 / 9856-53	8856 / 9856-56	8866-52	8866-53	8866-56	9960-72	9960-73	9960-76	9560 / 9564 / 9960 / 9964-82	9560 / 9564 / 9960 / 9964-83	9560 / 9564 / 9960 / 9964-86	9980-72	9980-73	9980-76	9970-72	9970-73	9970-76	9580 / 9584 / 9980 / 9984-82	9580 / 9584 / 9980 / 9984-83	9580 / 9584 / 9980 / 9984-86	9570 / 9574 / 9970 / 9974-82	9570 / 9574 / 9970 / 9974-83	9570 / 9574 / 9970 / 9974-86																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
			13.2 kW	960 g/h	0.85				13.2 kW	960 g/h	0.91				16.0 kW	1163 g/h	1.32				17.6 kW	1280 g/h	0.91				20.3 kW	1421 g/h	0.73				20.4 kW	1483 g/h	0.84				22.0 kW	1600 g/h	0.87				23.1 kW	1650 g/h	0.91				24.7 kW	1764 g/h	0.87				24.7 kW	1764 g/h	0.79				24.7 kW	1764 g/h	0.81				24.7 kW	1764 g/h	0.73				24.7 kW	1764 g/h	1.18				24.7 kW	1764 g/h	1.32				24.7 kW	1764 g/h	1.55				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW	1764 g/h	1.61				24.7 kW

ŠPECIFIKÁCIE TLAKU PRE JEDNOTLIVÉ KRAJINY

KRAJINA	KATEGÓRIA	TLAK DODANÉHO BUTÁNU	TLAK DODANÉHO PROPÁNU	TLAK DODANÉHO ZEMNÝ PLYN	PLYNOVÁ HADICA SÚLADE S
CZ	13B/P(30)	30 mbar	30 mbar	30 mbar	NEN 5654
DK	13B/P(30)	30 mbar	30 mbar	30 mbar	
FI	13B/P(30)	30 mbar	30 mbar	30 mbar	
GR	13B/P(30)	30 mbar	30 mbar	30 mbar	
HU	13B/P(30)	30 mbar	30 mbar	30 mbar	
LT	13B/P(30)	30 mbar	30 mbar	30 mbar	
LU	13B/P(30)	30 mbar	30 mbar	30 mbar	
LV	13B/P(30)	30 mbar	30 mbar	30 mbar	
NL	13B/P(30)	30 mbar	30 mbar	30 mbar	
NO	13B/P(30)	30 mbar	30 mbar	30 mbar	
RO	13B/P(30)	30 mbar	30 mbar	30 mbar	
SE	13B/P(30)	30 mbar	30 mbar	30 mbar	
SK	13B/P(30)	30 mbar	30 mbar	30 mbar	
AT	12H(20)			20 mbar	
BE	12H(20)			20 mbar	
CH	12H(20)			20 mbar	
CZ	12H(20)			20 mbar	
DK	12H(20)			20 mbar	
ES	12H(20)			20 mbar	
FI	12H(20)			20 mbar	
GB	12H(20)			20 mbar	
GR	12H(20)			20 mbar	
IE	12H(20)			20 mbar	
IT	12H(20)			20 mbar	
NO	12H(20)			20 mbar	
PT	12H(20)			20 mbar	
SE	12H(20)			20 mbar	
SK	12H(20)			20 mbar	

PRECITAJTE SI POZORNE VŠETKY INŠTRUKCIE PRED POUŽITIM GRILU. USCHOVAJTE SI TIETO INŠTRUKCIE NA ĎALŠIE POUŽITIE.