

Broil King®

GÁZGRILL KÉSZÜLÉK

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

PROPÁN VAGY BUTÁN ÜZEMŰ HASZNÁLATRA

KATEGÓRIA I_{3+(28-30/37)} KATEGÓRIA I_{3B/P(30)}

TARTALOMJEGYZÉK

BIZTONSÁG	2
REDUKTOR ÉS GÁZTÖMLŐ	4
GÁZPALACKCSERE	5
GÁZSZIVÁRGÁS ELLENŐRZÉS	7
VENTURI CSÖVEK	8
BEGYÚJTÁS	9
MŰKÖDTETÉS	10
SÜTÉSI TECHNIKÁK	11
ÁRAMÁTALAKÍTÓ	14
SÜTŐVILÁGÍTÁS	15
VEZÉRLŐ PANEL VILÁGÍTÁS	16
KARBANTARTÁS	17
HIBAELHÁRÍTÁS	18
GARANCIA	20

A GÁZ GRILL KÉSZÜLÉK TELEPÍTÉSE ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL A TELJES HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT. EZEN UTASÍTÁSOK FIGYELMEN KÍVÜL HAGYÁSA VAGYONI KÁRT, SZEMÉLYI SÉRÜLÉST VAGY HALÁLT IS OKOZHAT.

AZ ESETLEGES KORLÁTOZÁSOK ÉS TELEPÍTÉSI VIZSGÁLATI KÖVETELMÉNYEK ÜGYÉBEN VEGYE FEL A KAPCSOLATOT A HELYI ÉPÍTÉSÜGYI ÉS TŰZVÉDELMI HATÓSÁGOKKAL. A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT GONDOSAN ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA.



SINCE 1906

MANUFACTURING COMPANY
585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA

HU

BIZTONSÁG

Az eszköz a CE szabványok szerint készült.

Kizárólag kültéri használatra.

Használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.

Figyelem: gyermekek által elérhető helyen lévő elemek átforrósodhatnak használat közben, ezért a gyermekeket tartsa mindig távol a készüléktől.

A készülék áthelyezésekor vagy szállításakor különösen ügyeljen, mivel a fém alkatrészek élesek, így veszélyesek lehetnek. Mindig viseljen megfelelő védőkesztyűt a készülék áthelyezésekor vagy szállításakor.

Használat után mindig zárja el a gázellátást.

A forró elemek használatakor mindig használjon védőkesztyűt.

A fő, oldalsó és hátsó égők légáramlásának beállítása és lepecsételése a gyárban megtörtént, ezt a beállítást tilos megváltoztatni.

A készüléken elvégzett bármilyen változtatás veszélyes lehet. Gázszivárgás esetén azonnal zárja el a gázellátást.

Az elektromos vezetékeket tartsa távol a forró felületektől és víztől.

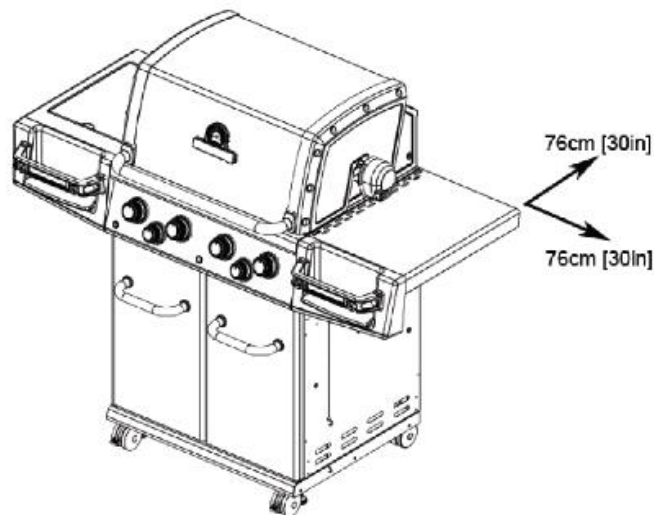
ELHELYEZÉS

A gázgrill készülék és bármilyen gyúlékony anyag vagy szerkezet között minimum 76 centiméter távolságot tartson.

Ne helyezze gázgrill készülékét semmilyen nem védett gyúlékony tető vagy építmény alá.

A gázgrill készülék környezetében ne tároljon semmilyen gyúlékony anyagot, gázolajat vagy bármilyen gyúlékony gázt vagy folyadékot.

Ne fedje le vagy zárja el semmilyen tárggyal a légáramláshoz szükséges szellőzőket.



Amennyiben gáz szagot érez:

1. szakítsa meg a grill gázellátását
2. oltson el minden tüzet
3. nyissa fel a grill fedelét
4. amennyiben továbbra is érzi a gáz szagot késlekedés nélkül hívja a helyi gázszolgáltatóját

SPECIFIKÁCIÓK

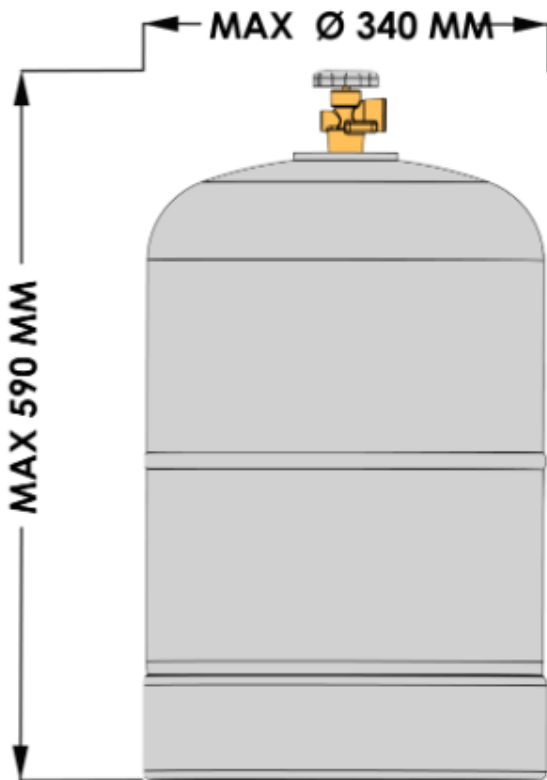
MODEL	TOTAL HEAT INPUT	TOTAL HEAT INPUT	JET SIZE MAIN BURNER	JET SIZE SIDE BURNER	JET SIZE REAR BURNER
8131 / 8141 / 9323 / 9523-53	6.9 kW	502 g/h	0.74mm		
8131 / 8141 / 9523-63	9.6 kW	698 g/h	0.74mm	0.79mm	
4312 / 4412 / 8242 / 8342 / 9312 / 9412 / 9415 / 9419-53	8.8 kW	640 g/h	0.84mm		
4312 / 4412 / 8242 / 8342 / 9312 / 9412-63	11.5 kW	838 g/h	0.84mm	0.79mm	
8342 / 9312-83	15.0 kW	1091 g/h	0.84mm	0.79mm	0.94mm
9571 / 9572 / 9576 / 9577 / 9578 / 9973-43	24.7 kW	1796 g/h	0.87mm	0.79mm	0.99mm
9571 / 9572 / 9575 / 9576 / 9577 / 9578 / 9896 / 9972 / 9976 / 9977 / 9978-83	24.7 kW	1796 g/h	0.87mm	0.79mm	0.99mm
9887 / 9888-53	13.2 kW	960 g/h	0.90mm		
9887 / 9888 / 9889-83	21.15 kW	1538 g/h	0.90mm	0.79mm	1.15mm
2012 / 6113 / 6811 / 9013 / 9113 / 9215 / 9219 / 9611 / 9811 / 9812 / 9815-53	9.3 kW	676 g/h	0.91mm		
9811 / 9812-53D	9.3 kW	676 g/h	0.91mm		
1962 / 9462-53	11.4 kW	829 g/h	0.91mm	0.79mm	
2012 / 6811 / 8840 / 8842 / 9013 / 9113 / 9215 / 9219 / 9611 / 9619 / 9811 / 9812 / 9815-63	12.0 kW	873 g/h	0.91mm	0.79mm	
9811 / 9812-63	12.0 kW	873 g/h	0.91mm	0.79mm	
2122 / 6822 / 9123 / 9225 / 9229 / 9821 / 9822 / 9825-53	12.4 kW	902 g/h	0.91mm		
9821 / 9822-53D	12.4 kW	902 g/h	0.91mm		
9563 / 9963-13	13.2 kW	960 g/h	0.91mm		
8851 / 9561 / 9562 / 9761 / 9962-53	13.2 kW	960 g/h	0.91mm		
9462-63	14.1 kW	1025 g/h	0.91mm	0.79mm	
2122 / 5023 / 5123 / 6123 / 6821 / 9023 / 9123 / 9225 / 9229 / 9621 / 9629 / 9821 / 9822 / 9825-63	15.1 kW	1098 g/h	0.91mm	0.79mm	
9821 / 9822-63D	15.1 kW	1098 g/h	0.91mm	0.79mm	
9831 / 9835-13	15.5 kW	1127 g/h	0.91mm		
9239-53	15.5 kW	1127 g/h	0.91mm		
5801 / 9561 / 9562 / 9565 / 9761 / 9861 / 9962-63	15.9 kW	1156 g/h	0.91mm	0.79mm	
9563 / 9565 / 9963-23	15.9 kW	1156 g/h	0.91mm	0.79mm	
8861-53	16.0 kW	1163 g/h	0.91mm		
9822-73	16.8 kW	1222 g/h	0.91mm		1.04mm
9225-43	19.5 kW	1418 g/h	0.91mm	0.79mm	1.04mm
5023 / 5123 / 6652 / 9023 / 9123 / 9225 / 9229 / 9621 / 9821 / 9822 / 9825-83	19.5 kW	1418 g/h	0.91mm	0.79mm	1.04mm
9821 / 9822-83D	19.5 kW	1418 g/h	0.91mm	0.79mm	1.04mm
9563 / 9565 / 9963-43	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
5861 / 9561 / 9562 / 9565 / 9566 / 9761 / 9866 / 9963 / 9967 / 9968-83	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
5133 / 6133 / 6831 / 8862 / 9033 / 9133 / 9235 / 9239 / 9631 / 9639 / 9831 / 9835-83	22.6 kW	1643 g/h	0.91mm	0.79mm	1.04mm
9831-83D	22.6 kW	1643 g/h	0.91mm	0.79mm	1.04mm
9583 / 9585 / 9586 / 9983-43	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9561 / 9562 / 9563 / 9565 / 9566 / 9568 / 9765 / 9962 / 9963 / 9966 / 9967 / 9968-83	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9464 / 9466 / 9864 / 9865 / 9867 / 9868 / 9869 / 9965 / 9969-53	11.4 kW	829 g/h	0.97mm		
6666 / 9466 / 9865 / 9866 / 9869 / 9962 / 9969-53	14.1 kW	1025 g/h	0.97mm	0.79mm	
9869-43	18.5 kW	1345 g/h	0.97mm	0.79mm	1.02mm
9468 / 9864 / 9865 / 9867 / 9868 / 9869 / 9962-83	18.5 kW	1345 g/h	0.97mm	0.79mm	1.02mm
9875 / 9877-53	12.0 kW	873 g/h	0.99mm		
9877 / 9878-83	19.95 kW	1461 g/h	0.99mm	0.79mm	1.15mm

BIZTONSÁG

GÁZPALACK

Maximum 15 kilogrammos gázpalackkal üzemeltesse a grill készüléket. Ne használjon 15 kilogrammnál nagyobb gázpalackot. Mindig körültekintően használja a gázpalackot. Ne tárolja a gázpalackot fektetve, mivel így megsérülhet a szelep, mely veszélyes gázszivárgást okozhat. A gázpalackot mindig álló helyzetben tárolja és használja. Vízszintes fektetés következtében a folyékony halmazállapotú gáz bejuthat a gáz-adagolócsőbe, így károsítva azt.

A gázpalackot mindig könnyen hozzáférhető helyre tegye, az egyszerű csere és a vészhelyzeti gyors elzárás érdekében. A gázpalackot sose tegye ki hőnek, mivel a gázpalackban uralkodó nyomás veszélyesen megnövekedhet és átlépheti a biztonságos határt.



TÁROLÁS

Ne tárolja a gázpalackot épületen belül, bármilyen zárt építményben, pincében, alagsorban, csatornanyíláshoz közel vagy a földfelszín alatt. A propán gáz nehezebb a levegőnél, így gázszivárgás esetén a talajszinten gyűlik össze és belobbanhat tűz vagy szikra hatására. A gázpalackokat mindig épületen kívül, jól szellőző helyen tárolja.

SZERVÍZELÉS

Ne végezzen semmilyen módosítást vagy beavatkozást a gázüzemű grill készüléken. Kizárólag szakképzett szerelő végezhet a készüléken bármilyen szerelést, beavatkozást. A készülék rendszeres karbantartása szükséges. Kérjük, olvassa el figyelmesen a karbantartásra vonatkozó utasításokat.

ELEKTROMOSSÁGGAL KAPCSOLATOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

FIGYELMEZTETÉS! A biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos sérülést vagy vagyoni kárt okozhat.

- Bemeneti feszültség: 230-140V/50 Hz
- Kimeneti feszültség: 12V/1600 mA
- **Veszély!** Az elektromos vezetékek és csatlakozók vízzel vagy más folyadékkal való érintkezése áramütést okozhat!
- Mindig áramtalanítsa a készüléket, tisztítás és karbantartás előtt, vagy ha az nincs használatban. Kizárólag kihűlt állapotában végezzünk rajta bármilyen karbantartást, tisztítást, szerelést.
- Ne üzemeltesse a készüléket hibás vagy sérült vezetékkel vagy csatlakozóval, illetve ha bármilyen meghibásodást észlel. Keresse fel értékesítőjét a javítás elvégzése miatt.
- A sérült elektromos vezetékeket használat vagy annak folytatása előtt mindenképpen ki kell cserélni.
- Az elektromos vezetéket biztonságosan helyezze el, tartsa távol a forró felületektől.
- Kizárólag rendeltetése szerint használjon bármilyen kültéri gázüzemű berendezést.
- Mindenképpen csatlakoztassa az elektromos vezetéket a készülékhez, mielőtt áram alá helyezné azt.
- Kizárólag áramkör-megszakítóval ellátott készülékeket csatlakoztasson kültéri grill készülékéhez.
- Ne távolítsa el a földelő csatlakozót, illetve ne használja kétágú csatlakozóval.
- Kizárólag háromágú elektromos csatlakozóaljjal ellátott hosszabbító vezetéket használjon, a kültéri használatra is alkalmas, megfelelő teljesítményű vezetéseken a W-A jelölés látható.

REDUKTOR / GÁZTÖMLŐ

REDUKTOR

A készüléket kizárólag a helyi/nemzetközi szabványoknak és/vagy szabályozásnak megfelelő gáznyomás szabályozóval/reduktorral és/vagy a névleges kimeneti nyomás szerint használja az alábbiak szerint:

KATEGÓRIA I_{3+(28-30 -37)}

Propán: 37 mbar

Bután 28-30 mbar

KATEGÓRIA I_{3B/P(30)}

Propán/bután 30 mbar

Ne használja a készüléket reduktor/gáznyomás szabályozó nélkül.

GÁZTÖMLŐ FOLYÉKONY PB GÁZHOZ

A készüléket kizárólag a helyi/nemzetközi szabványoknak és/vagy szabályozásnak megfelelő gáztömlővel használja.

A készüléket a gázpalackkal/gázellátással összekötő gáztömlő nem lehet hosszabb 600 milliméternél (60 centiméter).

A gáztömlőt mindig tartsa távol forró felületektől, beleértve a grill alját is.

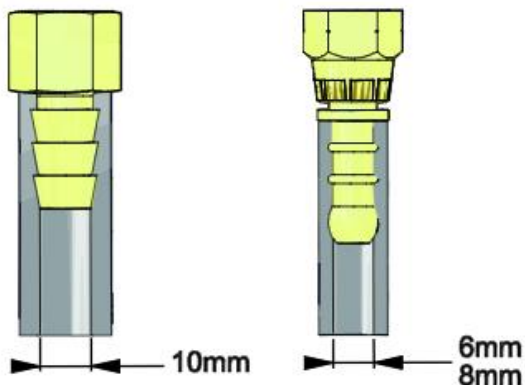
Bizonyosodjon meg róla, hogy a gáztömlő nincs megtörve vagy megcsavarodva.

Alaposan vizsgálja meg a gáztömlő épségét minden gázpalack cserekor vagy legalább évente egyszer, attól függően, melyik a gyakoribb. Tilos a készüléket üzemeltetni, amennyiben a gáztömlő repedt, kopott vagy bármilyen módon sérült.

A gáztömlőt cserélni kell amennyiben sérült, illetve amikor a helyi szabályozás erre utasítást ad. Keresse fel értékesítőjét a gáztömlő-csere elvégzéséhez.

SPECIFIKÁCIÓK

FOR USE IN	CATEGORY	SUPPLY PRESSURE BUTANE	SUPPLY PRESSURE PROPANE	REGULATOR MUST COMPLY WITH	LP GAS HOSE MUST COMPLY WITH
BE	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar		
CH	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar		
ES	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar		
FR	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar	NF M 88765 OR NF M 88776	NF D 36107
GB	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar	BS3016	BS3212/2/8
IE	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar		
IS	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar		
IT	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar		
PT	I _{3+(28-30/37)}	28-30 mbar	37 mbar		
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		
PL	I _{3B/P(37)}	37 mbar	37 mbar		



GÁZPALACKCSERE

Propán és bután üzemű készüléket butánnal 28-30 illetve 37 mbar nyomáson üzemeltesse, propánnal pedig 30-37 illetve 50 mbar nyomáson. A készüléket kizárólag a megfelelő reduktorral/gáznyomás-szabályozóval üzemeltesse. (Lásd 2. oldal)

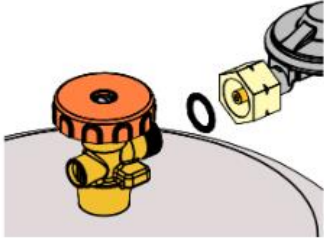
NE használjon reduktor/gáznyomás-szabályozó nélküli vagy a leírtaktól eltérő gáznyomású gázellátást.

FIGYELMEZTETÉS: A gázpalackcseréje mindig tűzmentes környezetben történjen.

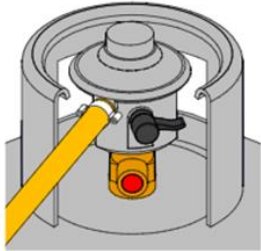
A gázpalackoknak többféle csatlakozójuk lehet.

A. Csavaros

csatlakozó: A legfontosabb része a fekete tömítőgyűrű. A gázpalack cseréjekor mindig bizonyosodjon meg a tömítőgyűrű meglétéről és annak sérülésmentességéről. Bizonyos csavaros csatlakozókat kézzel lehet rögzíteni, de előfordulhat, hogy csavarkulcs használata szükséges. Szorosan rögzítse



a csatlakozót. Amennyiben csavarkulcsot használ, bizonyosodjon meg róla, hogy nem szorítja túl a csatlakozót, mivel az a tömítőgyűrű sérülését okozhatja.



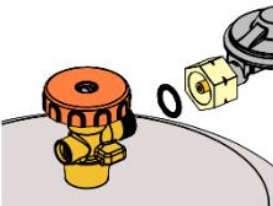
egy csavarkulccsal.

B. Kapcsolóval ellátott csatlakozó: Ehhez a csatlakozófajtához nincs szüksége semmilyen eszközre. A reduktoron, speciális adapteren található KI/BE kapcsolóval szabályozhatja a gázellátást. Amennyiben régi típusú, menetes redukort használ, az összekötő anyacsavart szorosan húzza meg

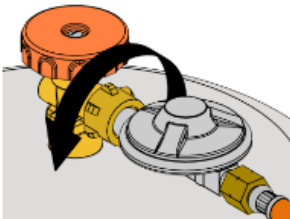
GÁZPALACK CSATLAKOZTATÁSA

CSAVAROS CSATLAKOZÓ

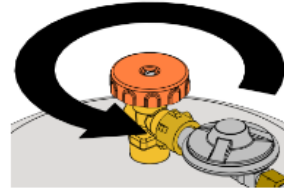
1. Bizonyosodjon meg róla, hogy a gázpalack szelep zárva van, tekerje az óramutató járása szerint ütközésig.
2. Távolítsa el a védősapkát és tartsa meg későbbi használatra
3. Vizsgálja meg a tömítőgyűrűt csatlakoztatás előtt.



4. Csatlakoztassa az összekötő anyacsavart a gázpalackhoz és húzza meg kézzel, vagy ha szükséges csavarkulccsal az óramutató járáásával ellenkező irányba. Ügyeljen arra, hogy ne húzza túl a csatlakoztató csavart.

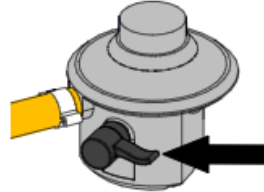


5. A gázpalack megnyitásához csavarja a gázpalack szelepet óramutató járáásával ellentétes irányba.

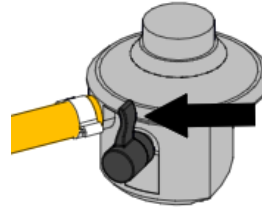


KAPCSOLÓVAL ELLÁTOTT GÁZPALACK CSATLAKOZTATÁSA

1. Távolítsa el a narancssárga biztonsági kupakot, ehhez húzza ki, majd felfelé a biztonsági zsinórt. Ne használjon szerszámokat az eltávolításához, hagyja a zsinóron a kupakot.
2. Bizonyosodjon meg róla, hogy minden gázszelep- és csap zárva van és a kapcsoló zárt állapotban van.



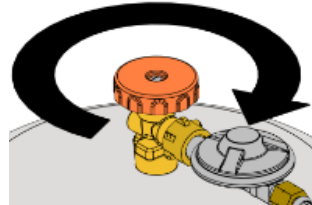
3. Helyezze fel a redukort a szelepre és erőteljesen pattintsa rá. Kattanás hang jelzi a biztonságos csatlakoztatást.
4. A gázpalack megnyitásához fordítsa a kapcsolót függőleges állásba.



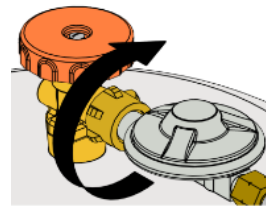
GÁZPALACK LEVÁLASZTÁSA

CSAVAROS CSATLAKOZÓ

1. Zárja el a gázpalackot (óramutató járáásával megegyező irányba.)



2. Zárja el a gázellátást és várja meg, amíg minden láng kialszik. **AMENNYIBEN A LÁNG NEM ALSZIK KI, KAPCSOLJA VISSZA A GÁZELLÁTÁST, HAGYJA ÉGVÉ A LÁNGOT ÉS HÍVJA HELYI GÁZSZOLGÁLTATÓJÁT!**
3. **NE TÁVOLÍTSA EL** a redukort, ha a gázszelep nyitva van.
4. Távolítsa el a redukort vagy összekötő anyacsavart az óramutató járáásával megegyező irányba. Használjon csavarkulcsot amennyiben szükséges.

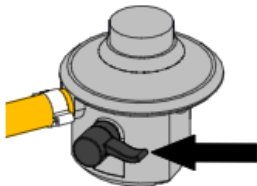


5. Tegye vissza a kupakot az üres gázpalackra vagy válassza le a teli palackot, ha nincs használatban.

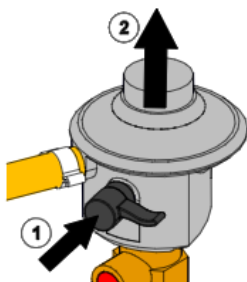
GÁZPALACKCSERE - FOLYTATÁS

KAPCSOLÓVAL ELLÁTOTT GÁZPALACK LEVÁLASZTÁSA

1. Zárja el a gázpalackot, a kapcsolót fordítsa vízszintes állásba.



2. Zárja el a gázellátást és várja meg, amíg minden láng kialszik.
AMENNYIBEN A LÁNG NEM ALSZIK KI, KAPCSOLJA VISSZA A GÁZELLÁTÁST, HAGYJA ÉGVE A LÁNGOT ÉS HÍVJA HELYI GÁZSZOLGÁLTATÓJÁT!
3. Távolítsa el a reduktort: egyidejűleg nyomja be a gázpalack kapcsolóját (1) és húzza felfelé a reduktort (2).



4. Tegye vissza a kupakot az üres gázpalackra vagy válassza le a teli palackot, ha nincs használatban.

GÁZSZIVÁRGÁS ELLENŐRZÉS

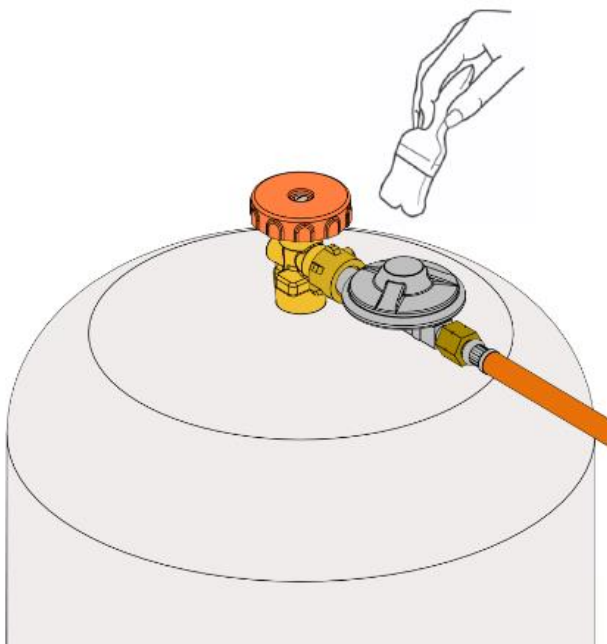
Minden általunk gyártott és beszerelésre került összekötő és csatlakoztató gondos gázszivárgás tesztelésen esett át. Ennek ellenére előfordulhat, hogy szállítás közben kilazultak a csatlakoztató szerelvények.

BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Minden csatlakoztató szerelvényt gondosan ellenőrizzen, mielőtt használatba veszi gázgrill készülékét
- Minden leválasztás és újracsatlakoztatás után ellenőrizze a csatlakoztató szerelvényeket, de legalább évente egyszer illetve minden hosszabb időszak után, amikor nem használta készülékét
- NE dohányozzon gázszivárgás ellenőrzés közben
- NE ellenőrizze a gázszivárgást égő gyufa vagy bármilyen nyílt láng környezetében
- Mindig kültéren végezze a gázszivárgás tesztelést

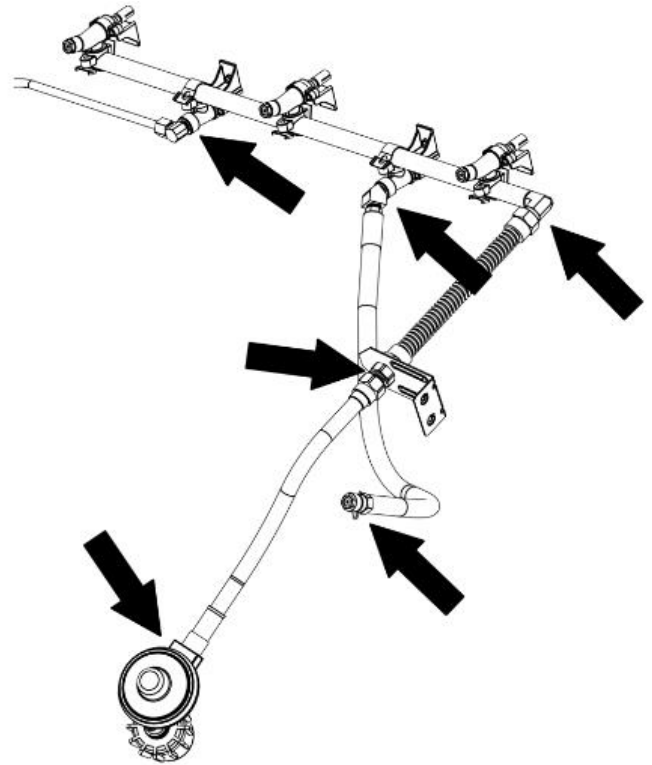
GÁZSZIVÁRGÁS ELLENŐRZÉS

1. Csatlakoztasson egy teli gázpalackot reduktorral ellátott flexibilis csővel a gázgrill készülékhez.
2. Bizonyosodjon meg róla, hogy a gázgrill készülék égőinek gázszabályozó gombjai „OFF”/kikapcsolt pozícióban vannak.
3. Készítsen oldatot egy rész vízből és egy rész folyékony szappanból
4. Óvatosan nyissa meg a gázpalack szelepét és engedjen gázt a rendszerbe.
5. Kenjen szappanos oldatot minden csatlakozóra.



Amennyiben gázgrill készüléke rendelkezik oldalsó vagy hátsó gázégővel:

6. Kövesse a fenti gázszivárgás tesztelés 1-5. lépéseit.
7. Tegye az ujját a gáztömlő végén lévő nyílásra.
8. Tekerje fel az oldalsó és/vagy hátsó égőket magas/"High" teljesítményre
9. Kenjen szappanos oldatot minden csatlakozóra a gáztömlő nyílása és a vezérlő szelep közötti területen.
10. Zárja el az oldalsó és/vagy hátsó gázégőket („OFF”).



11. Amennyiben gázszivárgás áll fenn, apró buborékok képződnek a csatlakozásoknál.
12. Ha ezt látja, zárja el a gázpalack vagy vezetékes gáz kapcsolóját, szorítsa meg a csatlakozókat és csavarokat, majd végezze el újra a tesztet.
13. Amennyiben a gázszivárgás továbbra is fennáll, kérje értékesítője segítségét. NE üzemeltesse a készüléket, amennyiben gázszivárgást észlel.

VENTURI CSÖVEK

- tartsa tisztán a venturi csöveket
- a venturi csövek pókháló, rovarok vagy egyéb szennyeződés általi elzáródása lángvisszacsapást okozhat
- a venturi cső elzáródása esetén, ha a gázégők meggyulladnak, akkor is visszamaradhat gáz, mely begyulladva tüzet okozhat a venturi cső, a kezelő panel vagy az oldalsó égők körül



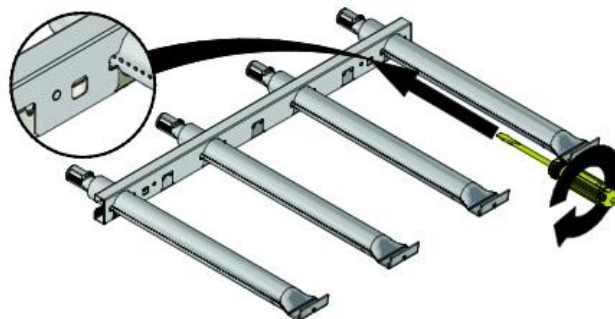
Amennyiben lángvisszacsapás történik azonnal zárja el a gázgrill készülék gázellátását.

Vizsgálja meg és tisztítsa ki a venturi csöveket (főégő, oldalégő, hátsóégő) amennyiben az alábbiak közül bármelyik jelenséget észleli:

1. Gázzagot érez
2. A gázgrillje nem éri el a kívánt hőfokot
3. Gázgrillje egyenetlenül ég
4. Az égők pattogó, kattanó hangokat adnak.

A VENTURI CSÖVEK VIZSGÁLATA ÉS TISZTÍTÁSA

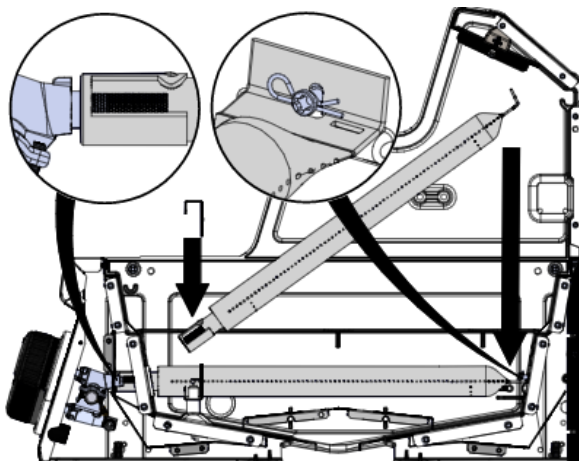
1. Zárja el a készülék gázellátását (gázpalack vagy vezetékes gáz)
2. Hideg állapotában távolítsa el az égők zárját és a gázgyújtó tér felső részét, majd emelje ki az égőket a foglalatból.



3. Tisztítsa meg a venturi csöveket csőtisztító vagy venturi csőtisztító eszközzel. (Kiegészítők: #77310 vagy #18270 cikkszám)



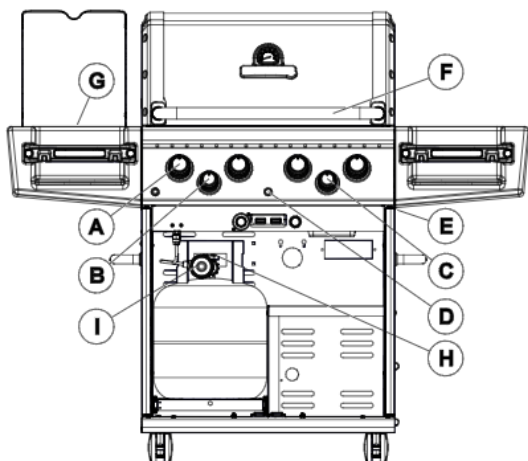
4. Ezután óvatosan tegye vissza az égőket a foglalatba. Ellenőrizze, hogy a venturi csövek megfelelő helyen vannak és megfelelően illeszkednek a nyílásba.



5. Biztosítsa az égők helyzetét a zárral, majd pattintsa vissza a gázgyújtó tér tetejét a helyére.

BEGYÚJTÁS

A GÁZGRILL ALAPVETŐ RÉSZEI



- A. Főégő vezérlő gomb
- B. Oldalsó égő vezérlő gomb
- C. Hátsó égő vezérlő gomb
- D. Szikráztató
- E. Manuális begyújtás nyílása
- F. Grillkészülék fedelének fogantyúja
- G. Oldalsó égő
- H. Gázpalack szelep

BEGYÚJTÁSI ÚTMUTATÓ

- A grillkészüléket mindenképpen az összeszerelési és használati útmutató szerint kell összeszerelni és telepíteni
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a grillkészülék megfelelően van csatlakoztatva a vezetékes vagy palackos PB vagy földgáz ellátáshoz (Lásd: Gáztömlő és reduktor – 4. oldal)
- Bizonyosodjon meg arról, hogy nem áll fent gázszivárgás (Lásd: Gázszivárgás tesztelés – 7. oldal)
- Ellenőrizze, hogy a venturi csövek a megfelelő helyen, a gázszelep nyílások felett vannak. (Lásd: Venturi cső ábra – 8. oldal)
- Ellenőrizze, hogy a főégő, oldalsó égő és hátsó égő szikráztatójának dróttjai megfelelően vannak csatlakoztatva
- Ellenőrizze, hogy az elektromos szikráztató működtetéséhez szükséges elem a helyén van
- Alaposan olvassa át a gázgrillen található információkat.

1. Nyissa fel a gázgrill fedelét begyújtás előtt.
2. Ne hajoljon a gázgrill fölé begyújtás közben.
3. Állítsa a gázégők vezérlő gombját „OFF”/kikapcsolt pozícióba és kapcsolja be a gázellátást.

A FŐÉGŐ BEGYÚJTÁSA:

Főégő begyújtása szikráztatóval:

4. Nyomja be és fordítsa el a főégő gázszabályozó gombját magas/”High” teljesítményre
5. Nyomja meg és tartsa lenyomva szikráztatót
6. Az égő 5 másodpercen belül begyullad. Zárja el a főégő gázszabályozó gombját, amennyiben a főégő nem gyullad be 5 másodperc alatt.

Főégő begyújtása gyufával:

4. Használja a gyufatartót és helyezzen bele egy égő gyufát.
5. Nyomja be és fordítsa el a főégő gázszabályozó gombját magas/”High” teljesítményre
6. Az égő 5 másodpercen belül begyullad. Zárja el a főégő gázszabályozó gombját, amennyiben a főégő nem gyullad be 5 másodperc alatt.

7. Amennyiben az első égő begyulladt, nyomja meg és fordítsa el a megfelelő égők gázszabályozó gombját. Ezeknek az égőknek automatikusan be kell gyulladniuk szikráztató használata nélkül.

Megjegyzés: Szeles időjárási körülmények között minden égőt egyenként gyújtson be.

OLDALSÓ ÉGŐ BEGYÚJTÁSA:

Oldalsó égő begyújtása szikráztatóval:

4. Nyomja be és fordítsa el az oldalsóégő gázszabályozó gombját magas/”High” teljesítményre
5. Nyomja meg és tartsa lenyomva szikráztatót
6. Az égő 5 másodpercen belül begyullad.

Oldalsó égő begyújtása gyufával:

4. Helyezze be az égő gyufát a megfelelő helyre.
5. Nyomja be és fordítsa el az oldalsóégő gázszabályozó gombját magas/”High” teljesítményre
6. Az égő 5 másodpercen belül begyullad.

Megjegyzés: Az oldalsó égőkre helyezett edények nem haladhatják meg a 23 cm-s átmérőt és a 7 kg súlyt.

HÁTSÓ ÉGŐ BEGYÚJTÁSA:

Figyelem: egyidejűleg NE működtesse a főégőt és a hátsó égőt.

- Távolítsa el a melegítő rácsot

Hátsó égő begyújtása szikráztatóval:

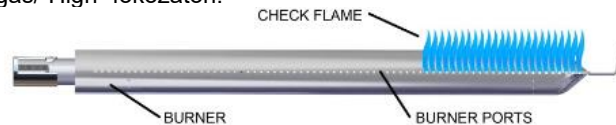
4. Nyomja be és fordítsa el a hátsó égő gázszabályozó gombját magas/”High” teljesítményre
5. Nyomja meg és tartsa lenyomva szikráztatót
6. Az égő 5 másodpercen belül begyullad.

Hátsó égő begyújtása gyufával:

4. Helyezze be az égő gyufát a megfelelő helyre.
5. Nyomja be és fordítsa el a hátsó égő gázszabályozó gombját magas/”High” teljesítményre
6. Az égő 5 másodpercen belül begyullad.

FIGYELEM: Ellenőrizze a gázgrill készüléket begyújtás után.

Minden hátsó égőnek 2,5 centiméteres lánggal kell égnie magas/”High” fokozaton.



Valószínűleg elzáródott a venturi cső, amennyiben bármelyik jelenséget észleli az alábbiak közül. Azonnal zárja el a készülék gázellátását és tisztítsa ki a venturi csöveket. (Lásd: Venturi csövek – 8. oldal)

- gázsagot érez
- lángvisszacsapás történik
- gázgrill készüléke egyenetlenül ég
- az égők pattogó, kattogó hangot adnak ki

HA NEM GYULLAD BE VALAMELYIK ÉGŐ:

- zárja el a megfelelő égő gázszabályozó gombját (OFF). Várjon 5 percet és próbálja újra a begyújtást közepes/”Medium” teljesítményen
- amennyiben valamelyik égő nem gyullad be, olvassa el a „Hibaelhárítás” fejezetet a 26. oldalon. Ha a probléma továbbra is fennáll, NE próbálja meg működtetni a készüléket, hanem kérje értékesítője vagy képzett szakember segítségét.

ÉGŐK ELZÁRÁSA:

- zárja el a gázgrill készülék gázellátását (gázpalack vagy vezetékes gáz)
- fordítsa az égők gázszabályozó gombját kikapcsolt/”OFF” pozícióba

MŰKÖDTETÉS

FIGYELEM!!!

NE fedjen le vagy zárjon el semmilyen nyílást, lyukat vagy járatot a grillkészülék elején vagy alján illetve **NE** fedjen le teljes rácsokat semmilyen anyaggal (pl.: alufólia). Amennyiben ezt nem tartja be, elzárja készüléke légáramlását, mely túlhevüléshez vagy szénmonoxid mérgezéshez vezethet.

Első használat:

Mielőtt először készítené ételt gázgrill készülékén, tisztítsa meg az alkatrészeket és égesse ki a gázgrillt, hogy megszabaduljon minden nem kívánt szagtól és anyagtól az alábbiak szerint:

- távolítsa el, majd tisztítsa meg a rácsokat, rostélyokat és a Flav-R-Waves tartozékot gyenge mosószeres vízzel
- az eltávolított rácsokkal, rostélyokkal és Flav-R-Waves tartozékkal gyűjtsa be gázgrill készülékét a begyűjtési útmutató szerint (Lásd 9. oldal) és működtesse 30 percig közepes/"Medium" teljesítményen. Ezután zárja el gázgrillje gázellátását és állítsa az égők gázszabályozó gombját kikapcsolt („OFF”) pozícióba.
- hagyja kihűlni grill készülékét és helyezze vissza a Flav-R-Waves tartozékot
- kezelje a rácsokat és rostélyokat magas füstpontú hidegen préselt növényi olajjal majd gyűjtsa be grill készülékét és működtesse további 30 percig alacsony/közepes („Low"/"Medium") teljesítményen.
- ajánlott növényi olajok:
 - o avokádó olaj – füstpont 260 C°
 - o rizskorpa olaj – füstpont 255 C°
 - o repceolaj – füstpont 204 C°
- ezek után készen áll a grillezésre, lépjen tovább az „Előmelegítés” folyamatszakra.

Előmelegítés

- melegítse elő 15 percig gázgrill készülékét közepes/"Medium" teljesítményen zárt fedéllel
- tisztítsa meg a hideg rácsokat és rostélyokat egy nylon grillkefével (#65643 cikkszám) vagy a meleg rácsokat és rostélyokat egy rozsdamentes acél grill drótkefével (#65225, #64014, #64034 cikkszámok) és alaposan ellenőrizze, hogy nem maradt sörtedaráb a rácsokon, rostélyokon
- kenje be a rácsokat és rostélyokat magas füstpontú olajjal
- állítsa be az elkészíteni kívánt ételhez illő hőmérsékletet

Fedélállások

A grillkészülék fedelének állását egyénileg választhatja meg, de egyértelműen gyorsabban elkészül étele lecsukott fedéllel, kevesebb gázt használ fel így és jobban tudja tartani a kívánt hőmérsékletet is.

Zárt fedéllel étele füstösebb ízű lesz és elengedhetetlen füstöléskor vagy hőátadásos (konvekciós) sütéskor.

Párolgató rendszerek

Az ön gázgrill készülékét a saját Flav-R-Wave párolgató rendszerrel együtt szállítjuk. Ne használjon lávakövet, kerámia brikettet vagy más hasonló kiegészítőt azon kívül, amit gázgrill készülékéhez eredetileg biztosítottunk.

SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLETEK

A Broil King gázgrill készülékek:

- nagyteljesítményű készülékek, melyek képesek magas hőmérséklet elérésére (pörköléshez)
- a szabályozott légáramlás segítségével könnyedén megtartja a hőt és minimalizálja a fűtőanyag használatot

Ritka esetben, - de lehet, hogy soha – magas/"High" teljesítmény beállítása válhat szükségessé hosszabb idejű sütés vagy előmelegítés esetén.

Magas hőmérséklet („High”)

A rácsok és rostélyok szintjén körülbelül 370-400 C° hőmérsékletet jelent a grill készülék fedelének csukott állapotában.

Magas hőmérsékletet az alábbiakra használja:

- a grill készülék gyors felmelegítésére
- hideg vagy szeles időjárási viszonyok között, amikor nyitott fedéllel grillezik
- steakek gyors pörkölésére, mielőtt csökkentjük a hőmérsékletet
- szennyeződések és maradákok rácsokról, rostélyról és Flav-R-Wave tartozékról való tisztítás előtti leégetésére (maximum 10 perc)

Közepes/magas hőmérséklet („Medium/High”)

A rácsok és rostélyok szintjén körülbelül 320 C° hőmérsékletet jelent a grill készülék fedelének csukott állapotában.

A közepes/magas hőmérsékletet az alábbiakra használhatja:

- steaksütés előtti előmelegítésre
- steakek rare vagy medium rare sütésére (véres, közepesen véres)

Közepes hőmérséklet („Medium”)

A rácsok és rostélyok szintjén körülbelül 230 C° hőmérsékletet jelent a grill készülék fedelének csukott állapotában.

A közepes hőmérsékletet az alábbiakra használhatja:

- steakek közepes vagy közepesen átsült sütésére
- sertésborda, hamburger vagy zöldségek grillezésére

Közepes/alacsony hőmérséklet („Medium/Low”)

A rácsok és rostélyok szintjén körülbelül 200 C° hőmérsékletet jelent a grill készülék fedelének csukott állapotában.

A közepes/alacsony hőmérsékletet az alábbiakra használhatja:

- csirkedarabok, kolbász vagy hal grillezésére
- sütni
- tésztaételek elkészítésére (pl.: quesadilla)

Alacsony hőmérséklet („Low”)

A rácsok és rostélyok szintjén körülbelül 155-175 C° hőmérsékletet jelent a grill készülék fedelének csukott állapotában.

Az alacsony hőmérsékletet az alábbiakra használhatja:

- húsételek lassú elkészítéséhez
- nagyobb húsdarabok füstöléséhez
- halakhoz
- tésztaételekhez

Az fent megadott hőmérsékletek megközelítő értékek, melyeket a külső hőmérséklet és a szél erőssége nagyban befolyásol.

SÜTÉSI TECHNIKÁK

KÖZVETLEN GRILLEZÉS

A közvetlen grillezés az a sütési technika, mely során közvetlenül a grillrácsra helyezve készítjük el ételünket nyílt láng felett. Ez a legelterjedtebb grillezési módszer. Ideális kisebb darabok, hússzeletek, steakek, kockára vágott hús, hal, hamburger-pogácsa, zöldségek átsütéséhez.

1. Készítse elő az ételeket és az alapanyagokat, hogy ne okozzon problémát az időzítés. Amennyiben pácot vagy fűszereket használ ízesítésre, azt az ételek rostélyra kerülése előtt használja. Ha basting szószot alkalmaz ízesítésre, azt a sütés utolsó 2-4 percében alkalmazza, hogy elkerülje annak odaégését.
2. Készítse elő a grillezéshez használandó eszközöket. A villák, fogók, grill kesztyűk, szószok és fűszerek legyenek elérhető távolságban, hogy ne kelljen elhagynia a grill készüléket.
3. Grillezés előtt hagyja szobahőmérsékletűre melegedni a húsokat. Távolítsa el a húsokról a felesleges zsírt, hogy minimalizálja a lecsöpögő zsír okozta fellángolásokat.
4. Csukott fedéllel melegítse elő gázgrill készülékét a kívánt hőmérsékletre.
5. Kenje be a rácsokat és rostélyokat növényi vagy olíva olajjal, hogy megakadályozza a grillezett ételek leragadását.
6. Grillezés közben ne adjon sót az ételekhez. Az ételek szaftosabbak és ízezsőbbek lesznek, ha grillezés után sózzuk meg.
7. Használjunk villa helyett fogót a hús megfordításához, hogy elkerüljük annak kiszáradását. Közepes/magas („Medium/High”) hőfokon pirítsuk meg a húst, hogy az magába zárja a nedvességet. Utána csökkentjük a hőmérsékletet. Vastagabb hússzeletek elkészítésekor növeljük az elkészítési időt.
8. Tanuljuk meg érintés és az eltelt idő alapján megállapítani, hogy mikor készült el steakünk. Minél jobban átsült, annál keményebbé válik a hús. Amennyiben a hús puha tapintású, akkor még véres/nyers. Ha már megkeményedett, akkor jól átsült.
9. Kövesse az alábbi „Tökéletes steak grillezése” útmutatót a legtöbb hús, hal, szárnyas vagy zöldség elkészítésekor is.

Útmutató közvetlen grillezéshez				
	2,5 cm vastag	Hőmérséklet	Perc/oldal	Teljes elkészítési idő
Csirke	Átsült	Közepes/ alacsony	4/4/4/4	16
Csirke szárny	Átsült	Közepes/ alacsony	5/5/5/5	20
Hamburger	Közepes	Közepes/ alacsony	3/3/3/3	12
Mirelit hamburger (2 cm)	Közepes	Közepes/ alacsony	3/3/3/3	12
Halfilé	Közepes	Közepes	2/2/2/2	8
Homárfarok	Közepes	Közepes	4/4/4/4	16
Használja az előző ábrán látható technikát!				

THE PERFECT STEAK GRILLING GUIDE

PLACE STEAK ON ANGLE ON HOT GRIDS.

FLIP THE STEAK AS SHOWN BELOW.

TURN AND FLIP THE STEAK AGAIN.

FINALLY, FLIP THE STEAK AGAIN.

Meat Thickness		Heat Setting	Time Per Side				Total Time
1 1/2"	1"		A	B	C	D	
Rare		High	1 1/4	1 1/4	1 1/4	1 1/4	7 minutes
Medium/Rare		Med/High	2	2	2	2	8 minutes
Medium/Rare		Med/High	2 1/4	2 1/4	2 1/4	2 1/4	9 minutes
Medium		Med	2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2	10 minutes
Well		Med	3	3	3	3	12 minutes

SÜTÉSI TECHNIKÁK

KÖZVETETT, HŐTADÁSOS GRILLEZÉS (Konvekciós sütés)

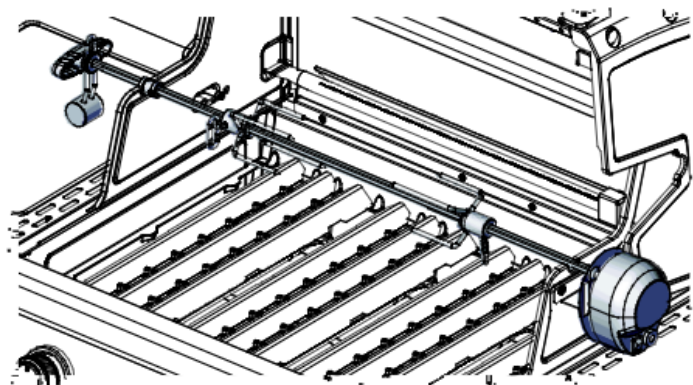
Ez a technológia ideális nagyobb húsdarabok elkészítésére, mint például a sertéssült vagy szárnyasok. Az ételt a hús körül keringő forró levegő sűti meg.

- A közvetett hőátadásos grillezés során (nyárssal vagy anélkül) zsírfelfogó tálca használata szükséges, hogy felfogja a lecsöpögő zsírt. A zsírfelfogó tálcat helyezze a Flav-R-Wave tetejére, az elkészíteni kívánt hús közepe alá. Töltse fel a zsírfelfogó tálcat 1-2 cm vízzel. Víz helyett használhat gyümölcslevet, bort vagy pácoakat is a nagyobb íz-élmény elérése érdekében. Ne hagyja, hogy a zsírfelfogó tálcába öntött folyadék elpárologjon, folyamatosan pótolja azt.
- Nyárs használata nélküli közvetett hőátadásos grillezés esetén a legjobb eredményt akkor érhetjük el, ha a grill fedele csukott állapotban van, és alacsony hőfokra állítjuk a készüléket. Vagy állítsunk minden égőt alacsony teljesítményre, vagy a kapcsoljuk ki a középső gázégőt, a szélsőket pedig állítsuk közepes teljesítményre. A középső égő kikapcsolásával elkerülhetjük a zsírfelfogó tálcában lévő folyadék leégését.
- Mielőtt a grillrácsra helyezné a húst, a teljes felületét kenje be növényi olajjal. Így könnyebben kap színt a hús külső rétege.
- Amennyiben zsírfelfogó tálca nélkül grillezik, fordítson kiemelt figyelmet az ételkészítésre, hogy elkerülje a lecsöpögő zsír által okozott belobbanásokat. Nem ajánljuk a zsírfelfogó tálca használatának mellőzését.
- A zsírfelfogó tálca eltávolítása előtt kapcsolja ki gázgrill készülékét és hagyja kihűlni azt. A zsírfelfogó tálca tartalma a lecsöpögő zsír miatt erősen gyúlékony és kiemelt figyelmet igényel a kezelése az esetleges balesetek elkerülése végett.
- Nyárs nélküli közvetett hőátadásos grillezés esetén tegye a grillezni kívánt húst közvetlenül a grillrácsra.

Közvetett hőátadásos grillezési utasítások			
Marhasült	1,3-2,6 kg	Közepes/alacsony	2-4 óra
Marhasült	2,6-4,5 kg	Közepes/alacsony	3-5 óra
Sertéssült	1-2,2 kg	Közepes/alacsony	2-4 óra
Sertéssült	2,6-4,5 kg	Közepes/alacsony	3-5 óra
Csirke vagy pulyka	1-2,2 kg	Közepes/alacsony	2-4 óra
Csirke vagy pulyka	2,6-4,5 kg	Közepes/alacsony	3-5 óra
Amennyiben a nyárségőket használja, állítsa azokat közepes/magas teljesítményre.			

KÖZVETETT HŐTADÁSOS GRILLEZÉS NYÁRSON

Kövesse a közvetett, hőátadásos grillezés fejezet utasításait. (Lásd balra)



- A grillnyárs teherbírása 15 font (7 kg) körüli, és legfeljebb akkora hús helyezhető rá, amellyel meg tud tenni egy teljes fordulatot anélkül, hogy elakadna. Optimális eredmények érdekében a húst a nyárs középvonala köré kell igazítani, hogy a nyárs ne legyen kiegyensúlyozatlan.
- A grillnyársat használhatja a grillrácsok és rostélyok eltávolítása nélkül is, amennyiben azok nem akadályozzák a nyárs forgatását.
- A húst erősítse biztonságosan a nyársra, mielőtt a gázgrill sütőbe helyezi. Szárnyasok esetén a szárnyakat és lábakat erősen kösse össze.

HÁTSÓÉGŐK NYÁRSON SÜTÉSHEZ

- Bizonyos gázgrill modellek rendelkeznek nyárson sütéshez tervezett hátsóégőkkel. A hátsóégőkkel történő nyárson sütés az egyik legideálisabb módja szárnyasok és egyéb húskok nyárson való grillezésének. Mivel a hőforrás a hús mögött van, így a lecsöpögő zsír által okozott belobbanások elkerülhetőek. Helyezzen egy tálcat vagy tálat a hús alá, hogy felfogja a lecsöpögő nedveket, melyeket később felhasználhat bastingok vagy szószok készítésére.
- A rugós kialakítású hátsóégők könnyedén eltávolíthatóak, ha nincsenek használatban.
- A hátsóégő begyújtásához kövesse a „Hátsóégő begyújtása” című fejezet utasításait a 9. oldalon.

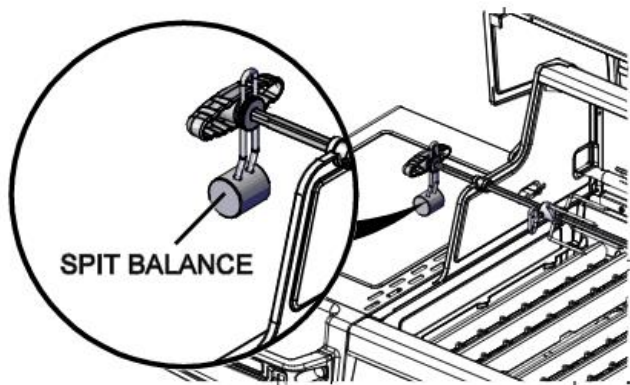
Útmutató nyárson sütéshez			
	Véres	Közepes	Átsült
Marha/bárány/borjú	55 C°	63 C°	70 C°
Sertés		65 C°	77 C°
Szárnyas			77 C°
Hamburger			70 C°
A legjobb eredmény elérése érdekében használjon hűhőmérőt.			

SÜTÉSI TECHNIKÁK

A GRILLNYÁRS KIEGYENSÚLYOZÁSA

1. Lazítsa meg a nyárs perselyét, hogy a kiegyensúlyozó tömeg szabadon elfordulhasson.
2. Illessze a grillnyársat a tartórésekbe. Hagyja, hogy a hús a nyárson a saját súlya szerinti egyensúlyi helyzetbe forduljon.
3. Az ellensúlyt állítsa a rúd felső részére, a hús legnehezebb részével átellenes oldalra.
4. Húzza meg a nyárstartó perselyt. Időnként ellenőrizze, hogy a hús sütés közben akadálytalanul elforog-e. A grillnyárs ellensúlyát állítsa be igény szerint.

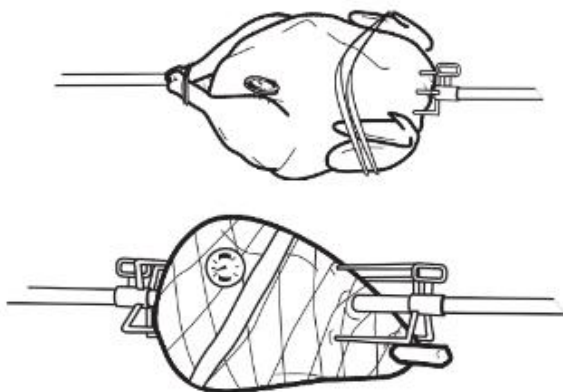
VIGYÁZAT: A grillnyárs ellensúlyának beállításához használjon barbecue kesztyűt.



HÚSHŐMÉRŐ HASZNÁLATA

1. A húshőmérő használata a legpontosabb és legegyszerűbb módja annak, hogy leellenőrizzük elkészült-e egy nagyobb húsdarab. Olyan szögben szúrjuk bele a húshőmérőt a készülő húsba, hogy a hőmérő vége a hús legvastagabb részén legyen.

Ellenőrizze, hogy a húshőmérő vége nem ér hozzá a nyárshoz vagy csonthoz, illetve hogy nem a húspan található zsírrétegben van (zsírrétegbe szúrva sokkal kisebb ellenállást érzünk, mint izomrostba)

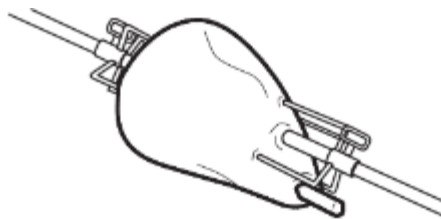


2. Amikor a húshőmérőn leolvasható hőmérséklet eléri a kívánt Celsius fokot, az ételünk elkészült. Az utolsó pár percben ízesítse a húst szószokkal, majd hagyja pihenni kb 15 percig. Ezután darabolja fel és tálalja.

Szárnyasok esetén a húshőmérőt a comb legvastagabb részébe szúrja, közel a testhez.

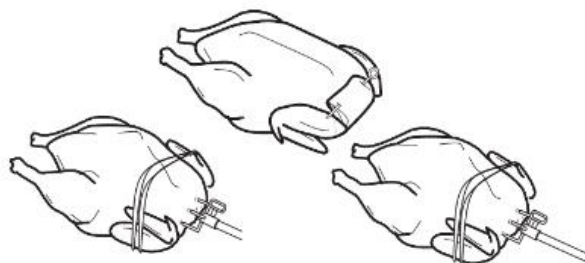
Sertéssült esetén a húsdarab legnehezebb részének közepébe szúrja a húshőmérőt.

BÁRÁNYCOMB SÜTÉSE NYÁRSON



1. A láb végén a csontból vágjon le kb. 7-8 centimétert.
2. A csont körüli húsrészt hagyja érintetlenül, hogy lebenyt képezzen.
3. A rúdra helyezzen villás nyársat.
4. Hajtsa fel a lebenyt, és vezesse át a rudat a lebenyen és a lábón.
5. Helyezzen fel egy második villát, és szúrja őket a láb két végébe. Ellenőrizze a nyárs kiegyensúlyozottságát. Húzza meg a csavarokat.

SZÁRNYAS SÜTÉSE NYÁRSON



1. A szárnyast a mellehúsával lefelé tartva a nyakbőrt húzza az üreg fölé.
2. Tűrje be a bőr széléit, és tűzze a hát bőréhez.
3. Hurkolja a nyársat madzaggal körbe, és kötözze szorosra.
4. A mellével a szárnyast felfelé fordítva a szárnyakat kösse vagy tűzze a szárnyas testéhez.
5. A rúdra helyezzen villás nyársat. A nyársat a gerinc melletti nyakbőrnél vezesse be úgy, hogy a püspökfalat felett jöjjön ki.
6. Helyezzen fel egy második villát, és szúrja őket a mellehúsába és a püspökfalatba. Ellenőrizze a nyárs kiegyensúlyozottságát. Húzza meg a csavarokat.
7. A püspökfalatot zsineggel erősítse a nyárs rúdjaához. A lábszárakat keresztbe helyezve kösse őket össze a püspökfalattal.

HÁROM CSIRKE NYÁRSON SÜTVE



1. A szárnyakat kösse vagy tűzze a szárnyas testéhez.
2. Helyezzen villásnyársat a rúdra. Helyezze fel a csirkéket a nyársra a fenti ábra szerint.
3. Hurkolja a nyársat madzaggal körbe és kösse össze sorosan a püspökfalatot és a lábszárakat, majd rögzítse a nyárshoz.
4. Helyezzen fel egy másik villát és szúrja a csirkébe, majd húzza meg a csavarokat.

ÁRAMÁTALAKÍTÓ

FIGYELEM! Mindig áramtalanítsa a készüléket mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási munkát végezne azon. Hagyja kihűlni a készüléket mielőtt eltávolítana vagy beszerelne bármilyen tartozékot.

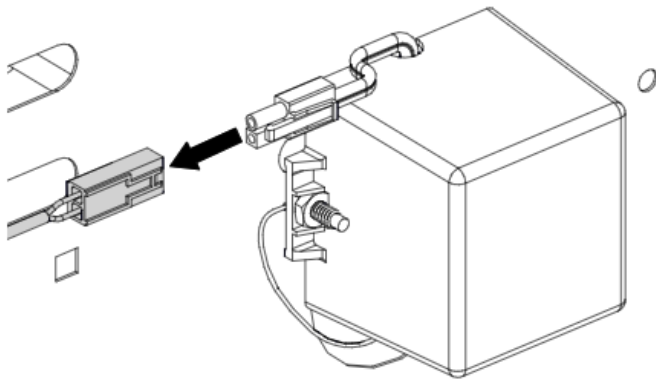
ÁRAMÁTALAKÍTÓ CSERÉJE

Kizárólag az OMC által forgalmazott, kültéri használatra tervezett áramátalakítót használjon.

- bemeneti feszültség: 230-240V / 50 Hz
- kimeneti feszültség: 12V / 1600 mA

KISZERELÉS

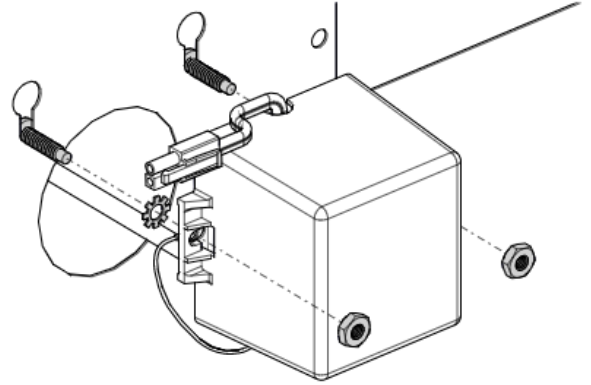
1. Áramtalanítsa az áramátalakítót (húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból).
2. Kapcsolja ki gázgrill készülékét és válassza le a gázellátásról (vezetékes vagy palackos gáz)
3. Távolítsa el a gázpalackot a grillkészülék közeléből.
4. Keresse meg az épített szekrényben található konnektort és húzza ki az elektromos csatlakozót.



5. Távolítsa el a csavarokat, csavaralátéteket és anyacsavarokat, melyek az áramátalakítót az épített szekrény hátsó falához rögzítik.

VISSZASZERELÉS

1. Erősítse az új áramátalakítót az épített szekrény hátsó falához a csavarokat, csavaralátéteket és anyacsavarokat használva. Az áramátalakítót mindig az épített szekrény belsejébe telepítse. Ellenőrizze, hogy megfelelően rögzítette az áramátalakítót. Bizonyosodjon meg róla, hogy a földelés biztosan van rögzítve.



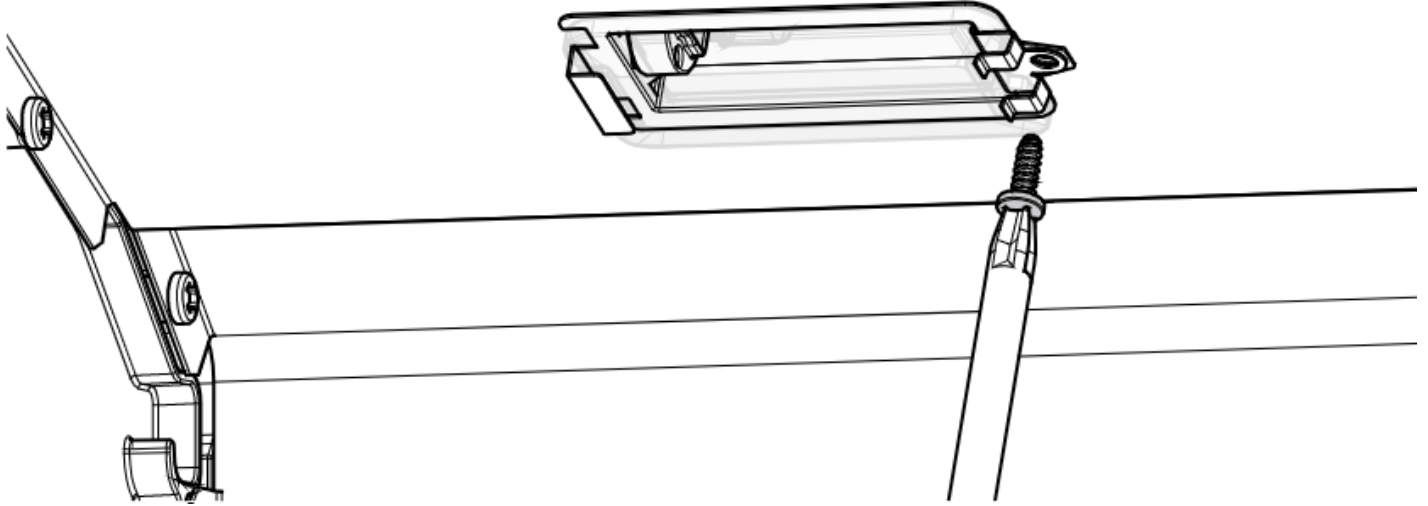
2. Csatlakoztassa vissza az áramátalakítót az elektromos aljzatba
3. Ne működtesse a készüléket, ha az elektromos vezeték vagy dugalj bármilyen módon sérült vagy károsodott
 - amennyiben az elektromos vezeték sérült azonnal ki kell cserélni
 - kizárólag áram-védőkapcsolóval (érintésvédelemmel) ellátott áramköröket csatlakoztathat a kültéri gázgrill készülékhez
 - Ne távolítsa el a földelő dugót illetve ne használja kétágú csatlakozóval
 - kizárólag háromágú csatlakozóval ellátott, kültéri használatra tervezett elektromos hosszabbítót használjon. Ezekben a hosszabbítókon a W-A jelölés látható.
 - Csatlakoztassa az elektromos vezetékét a készülékhez, mielőtt áram alá helyezné azt.
 - Nyissa ki a készülék villanykapcsolóját és ellenőrizze, hogy a készülék világítása működik. Amennyiben a világítás nem működik, kérjük, keresse fel értékesítőjét.

SÜTŐ VILÁGÍTÁS

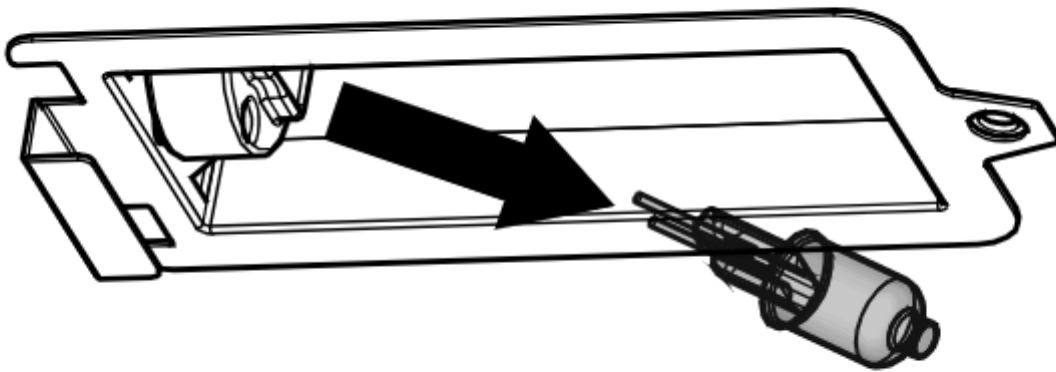
FIGYELEM! A halogén izzó cseréje közben mindig viseljen védőkesztyűt!

- Kizárólag 12V 10 W G4 halogén izzót használjon.
- **NE érintse meg a halogén izzót puszta kézzel. Mindig használjon védőkesztyűt!**
- **Az ujjain található zsír csökkenti a halogén izzó élettartamát.**

1. Távolítsa el a védőüveget. Egy csillagcsavarhúzó segítségével távolítsa el az izzó foglatát a világítópanelhez rögzítő csavart.



2. Pattintsa ki a fém tartókonzolt az üveggel együtt. Ügyeljen, hogy ne törje el vagy repessze meg az üveget.
3. Védőkesztyűvel óvatosan távolítsa el a régi halogén izzót a foglatból és helyezze be az újat.



4. Pattintsa vissza az üveget a foglatba.
5. Csillagcsavarhúzó használatával erősítse vissza a fém tartókonzolt a világítópanelbe.

VEZÉRLŐ PANEL VILÁGÍTÁS

VEZÉRLŐ PANEL LED VILÁGÍTÁSÁNAK CSERÉJE

Szét szerelés:

1. Jegyezze meg, hogy melyik LED izzó nem működik és azt, hogy hol található a vezérlő panelen
2. Válassza le az áramforrásról a készüléket (akkumulátor, elektromos vezeték, elem)
3. Zárja el a készülék gázellátását és válassza le arról.
4. A gázpalackot helyezze távolabb a gázgrill készüléktől.
5. Távolítsa el a rácsokat és rostélyokat.
6. Távolítsa el az égőket.
7. Távolítsa el a tűztér belsejében, az elülső-felső szélén található csavarokat.
8. Távolítsa el a vezérlő panel jobb és bal alsó sarkában található 2 csavart.
9. Húzza ki a vezérlő panel annyira, hogy könnyedén hozzáférhessen a szelep szerelvényéhez és a LED vezeték szerelvényéhez.
10. Válassza le a korrugált gáztömlő szerelvényt a szelepről.
11. Válassza le a hátsó égőhöz vezető gáztömlőt a szelepről.
12. Válassza le az oldalsó égőkhöz vezető gáztömlőt és helyezze el a tömlőt az épített szekrényben.
13. Válassza le a vezetékeket a LED világítás kapcsolójáról.
14. Válassza le a szikráztató vezetékét a szikráztató gombról.
15. Válassza le a LED világítás vezetékét a kapcsoló kábelkötegről.
16. A vezérlő panel egységet így el lehet távolítani a grill készülékből.

LED kábelköteg cseréje:

17. Lokalizálja a hibás LED-hez tartozó kábeleket.
18. Távolítsa el a hibás LED kábelkötegre tartozó vezérlő gombokat.
19. Távolítsa el a vezérlő előlapját.
20. Távolítsa el a kábelkötőzt, mely a vezetékeket a szelep szerelvényéhez rögzíti.
21. Csúsztassa ki a LED izzókat és távolítsa el a hibás kábelköteget.
22. Válassza le a LED kábelt.
23. Csatlakoztassa az új kábelt.
24. Helyezze vissza a LED égőket a megfelelő mélyedésekbe és csúsztassa vissza őket a helyükre.
25. Helyezze vissza a vezérlő előlapját.
26. Helyezze vissza a kábelkötőzt és rögzítse a vezetékeket a szelep szerelvényéhez.
27. Helyezze vissza a vezérlő gombokat.

Visszaszerelés:

28. Tegye a vezérlő panelt a grill készülékbe olyan módon, hogy össze tudja csatlakoztatni az elektromos vezetékeket és a korrugált gáztömlőt az eredeti helyére.
29. Csatlakoztassa a vezetékeket a LED világítás kapcsolójához.
30. Csatlakoztassa a szikráztató vezetékét a szikráztató gombjához.
31. Csatlakoztassa a LED világítás vezetékét a kapcsolóhoz.
32. Csatlakoztassa a korrugált gáztömlőt a gázszelep szerelvényéhez. Ellenőrizze, hogy a csatlakozót megfelelően rászorította.
33. Csatlakoztassa a hátsóégő gáztömlőjét a gázszelep szerelvényéhez.
34. Helyezze vissza az oldalsó égő gáztömlőjét és csatlakoztassa azt.
35. Helyezze vissza a vezérlő panelt a grill készülékbe.
36. Helyezze vissza a csavarokat a tűztér belső falába.
37. Helyezze vissza a vezérlő panel jobb és bal alsó sarkában található 2 csavart.
38. Helyezze vissza az égőket.
39. Helyezze vissza a rácsokat és rostélyokat
40. Helyezze áram alá a készüléket.
41. Nyissa meg a grill készülék gázellátását.

A KÖVETKEZŐ HASZNÁLAT ELŐTT VÉGEZZEN GÁZSZIVÁRGÁS ELLENŐRZÉST MINDEN GÁZCSATLAKOZÓN:

JAVASOLJUK, HOGY A GRILL KÉSZÜLÉK ELEKTRONIKUS RENDSZERÉN BÁRMILYEN JAVÍTÁST KIZÁRÓLAG KÉPZETT SZAKEMBER VAGY MINŐSÍTETT SZERVÍZKÖZPONT VÉGEZZEN.

KARBANTARTÁS

RENDSZERES KARBANTARTÁS

A gázgrill készülék optimális működése és az Ön biztonsága érdekében ellenőrizze és tisztítsa meg az alábbi alkatrészeket használat előtt.

GRILLRÁCSOK – ÖNTÖTT VAS ÉS ROZSDAMENTES ACÉL

A Broil King öntött vas és öntött rozsdamentes acél grillrácsok páratlan hőtartó képességgel, maximális tartóssággal rendelkeznek. A Broil King öntöttvas grillrácsok porcelán bevonattal kerülnek forgalomba, mely megvédi a grillrácsot és minimalizálja az étel letapadását. A rendszeres használat növeli a grillrácsok teljesítményét és élettartamát.

A legjobb eredményekért:

- az első használat előtt illetve hosszabb ideig tartó használat nélküli időszak után mossa el a grillrácsokat enyhén mosogatószeres vízben, öblítse le bő vízzel, majd papírtörlővel törölje szárazra. Ne hagyja a grillrácsokat szabad levegőn megszáradni.
- tisztítás után azonnal kezelje a rácsokat magas füstpontú hidegen préselt növényi olajjal majd gyújtsa be grill készülékét és működtesse további 30 percig alacsony/közepes („Low”/”Medium”) teljesítményen.
Ajánlott növényi olajok:
 - o avokádó olaj – füstpont 260 C°
 - o rizskorpa olaj – füstpont 255 C°
 - o repceolaj – füstpont 204 C°
- Minden használat előtt és után tisztítsa meg a grillrácsokat egy jó minőségű grill kefével (#65225, #64014, #64034 cikkszámok) és vékonyan kenje be a rácsokat magas füstpontú növényi olajjal, mely hatására ételei ízesebbé válnak.
- **Közepes hőmérsékleten melegítse elő a grill készüléket, ügyeljen arra, hogy a védő olaj réteg ne égjen le.**
- Cukor és só tartalmú páccokkal ne izesítse ételét grillezés előtt. A cukortartalmú páccokkal a grillezés utolsó perceiben, míg a sótartalmú páccokkal a hús elkészülte után fűszerezze ételét.
- Vízalapú pácok helyett használjon olaj alapú pácokat.
- Grillezés előtt vékonyan kenje be olajjal a grillezni kívánt étel teljes felületét.
- Rendszeres időközönként forgassa és rotálja a grillrácsokat.
- Bizonyosodjon meg róla, hogy a grillrácsot mindig vékony réteg olaj fedi, mely segít elkerülni a rozsdásodást, elhasználódást és minimalizálja az étel leragadásának lehetőségét.
- Amennyiben rozsdásodást észlel, égesse ki a grillrácsot, tisztítsa meg grillkefével és kenje be olajjal a fentiek szerint.

Amennyiben hosszabb ideig nem használja grilljét, kenje be a grillrácsokat olajjal és tárolja azokat száraz helyen. Becsomagolhatja a rácsokat műanyag frissentartó fóliába (folpack) is. Használat előtt égesse ki a grillrácsokat, mossa el, szárítsa meg papírtörlővel és kenje be magas füstpontú növényi olajjal.

FIGYELEM:

Ha rozsdamentes acél grillkefével tisztítja grillrácsát figyeljen az alábbiakra:

- Amennyiben a grillkészülék még meleg, használjon grillkesztyűt a sérülések elkerülése végett
- Ellenőrizze, hogy a rácsokon és rostélyokon nem maradt letört sörté darabka.

ZSÍRTÁLCA

A zsírtálca a vezérlő panel alatti kihúzható fiókban helyezkedik el. Tisztítsa rendszeresen.

FLAV-R-WAVE

A Flav-R-Wave tartozék füstöt és gőzt állít elő a húsból lecsöpögő nedvekből, mely autentikus barbecue ízt ad ételünknek, mellette pedig megvédi a gázégőket. Amennyiben szennyeződés képződik a Flav-R-Wave felületén távolítsa el a grillrácsokat és kaparja le a szennyeződéseket a rostélyemelő segítségével (#60745)

ÁLTALÁNOS TISZTÍTÁS

Égesse ki a grillt (lásd alább).

Amikor a grillkészüléke kihűlt távolítsa el a grillrácsokat és kaparja le a szennyeződéseket a Flav-R-Wave felületéről a rostélyemelő segítségével. Amennyiben szükséges tisztítsa meg a sütőtér belső felületét a rostélyemelő segítségével, majd porszívózza ki belőle a törmelékét. A rozsdásodás egy természetes oxidációs folyamat, mely megjelenhet a grill készülék belső felületén. A rozsdásodás nem befolyásolja grillkészüléke működését és teljesítményét.

KIÉGETÉS

Gyújtsa be az égőket a „Begyújtás” fejez utasításai szerint – 9. oldal. Működtesse a grillt magas/”High” teljesítményen csukott fedéllel maximum 10 percig. Zárja el a grillkészülék gázellátását, majd állítsa az égők gázszabályozó gombjait kikapcsolt/”OFF” állásba.

ÉVES KARBANTARTÁS

Ellenőrizze és tisztítsa meg az alábbi alkatrészeket évente legalább egyszer, illetve minden 30 napot meghaladó időszak után, mely alatt nem használta grill készülékét annak optimális működése, hatékonysága és az Ön biztonsága érdekében.

ÉGŐK

Távolítsa el az égőket és ellenőrizze, hogy nem repedtek vagy sérültek. Tisztítsa meg a venturi csöveket csőtisztító vagy venturi kefe segítségével az elzáródások megszüntetése érdekében (lásd 8. oldal). Mielőtt visszahelyezné az égőket távolítsa el a zsírvédő felületet, tisztítsa meg a sütőtér belső felületét a rostélyemelő segítségével, majd porszívózza ki belőle a törmelékét.

GÁZTÖMLŐ

Ellenőrizze, és szükség esetén cserélje a gáztömlőket. Lásd „Gáztömlők és reduktor” fejezet –4. oldal.

KÜLSŐ ALUMÍNIUM ALKATRÉSZEK

Amennyiben fehér oxidációt észlel, mossa le a grillkészülék alumínium külső felületét enyhén mosogatószeres vízzel, bő vízzel öblítse le, majd növényi olajos kendővel fényezze át. A festékretegen keletkezett karcolásokat és lepattogzásokat jó minőségű, hóálló (minimum 315 C°-ig) festék spray használatával javítsa.

ROZSDAMENTES ACÉL ÉS PORCELÁN ALKATRÉSZEK

Enyhén mosogatószeres vízzel tisztítsa őket. Amennyiben szükséges használjon rozsdamentes acél felületek tisztítására és fényezésére alkalmas tisztítószereket. A használat és az extrém hőhatás a rozsdamentes acél fedél elszíneződését okozhatja, mely nem minősül gyártási hibának.

MŰANYAG ALKATRÉSZEK ÉS OLDALPOLCOK

Enyhén mosogatószeres vízzel tisztítsa őket.

PÓTALKATRÉSZEK

Amennyiben bármilyen meghibásodást észlel a reduktorral, gáztömlővel, égőkkel, szabályozószelepekkel kapcsolatban, NE próbálja meg megjavítani azokat. Keresse fel értékesítőjét, egy minősített szerviz központot vagy lépjen kapcsolatba a gyár pótalkatrészekért felelős egységével. Grillkészüléke optimális működése érdekében kizárólag Broil King pótalkatrészeket használjon.

GÁZSZIVÁRGÁS ELLENŐRZÉS

Gázpalackcsere vagy újracsatlakoztatás esetén mindenképpen végezzen gázszivárgás ellenőrzést a „Gázszivárgás ellenőrzés” fejezetben található utasítások szerint – 7. oldal.

HIBAE LHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MIT TEGYEN?
GÁZSZAGOT ÉREZ	AZONNAL ZÁRJA EL A GÁZELLÁTÁST! NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET, AMÍG A GÁZSZIVÁRGÁST MEG NEM SZÜNTETTE!	
Gázzzivárgást észlelt a gázpalacknál, redukornál vagy bármelyik csatlakozónál	<ol style="list-style-type: none"> Lazán csatlakoztatott reduktor Gázzzivárgás a gáztömlő, reduktor vagy szelep csatlakozásoknál 	<ol style="list-style-type: none"> Szorítsa meg a csatlakozót és végezzen gázzzivárgás ellenőrzést (7. oldal) Keressen fel egy minősített szerviz központot
Vezérlő panel mögött felcsapó lángok (lángvisszacsapás)	<ol style="list-style-type: none"> Eltömődött venturi csövek 	<ol style="list-style-type: none"> Távolítsa el az égőket és tisztítsa ki a venturi csöveket (8. oldal)
Pislákoló, egyenetlen láng/alacsony hőmérséklet magas/"High" teljesítményen való használat esetén	<ol style="list-style-type: none"> A gázpalack és a grill készülék között található túláramlás elleni biztonsági berendezés bekapcsolódott. 	<ol style="list-style-type: none"> Zárja el a gázellátást majd állítson minden gázzszabályozó gombot kikapcsolt/"Off" pozícióba. Válassza le a reduktort a gázpalackról. Várjon 2 percet, majd csatlakoztassa vissza a reduktort a gázpalackhoz. Lassan nyissa meg a gázpalackot. Várjon egy percet. Gyűjtsa be az égőket a „Begyújtás” fejezetben leírt instrukciók szerint – 9. oldal
Nem gyullad be az égő	<ol style="list-style-type: none"> Kiürült gázpalack/ gázellátás nincs csatlakoztatva Szikkasztató hiba Bekapcsolt a túláramlás elleni biztonsági berendezés A reduktor nincs megfelelően csatlakoztatva. Gázzzivárgás hatására bekapcsolódott a túláramlás elleni biztonsági berendezés. Eltömődött vagy nem megfelelően csatlakozó venturi csövek Eltömődött gáznyílás Megcsavarodott vagy megtört gáztömlő 	<ol style="list-style-type: none"> Cseréljen gázpalackot/ellenőrizze a gázellátást. Próbálja meg manuálisan, gyufával begyújtani az égőket a „Begyújtás” fejezetben leírt instrukciók szerint – 9. oldal. Ha az égő begyullad, akkor a szikkasztató meghibásodása a probléma. (Lásd „Nem működik a szikkasztató”) Kövesse a „Pislákoló, egyenetlen láng/alacsony hőmérséklet magas/"High" teljesítményen való használat esetén” probléma megoldási utasításait. Szorítsa rá a reduktort a gázszelepre. Végezzen gázzzivárgás ellenőrzést, hogy megtalálja a szivárgás helyét. Szorítsa meg a csatlakozót és végezze el újra a gázzzivárgás ellenőrzést. Távolítsa el az égőt, tisztítsa meg a venturi csövet és helyezze vissza, ügyelve a gázszelep nyílásához való illeszkedésre. (Lásd 8. oldal) Távolítsa el az égőket és tisztítsa meg a gáznyílást egy tűz vagy vékony drót segítségével. Ügyeljen arra, hogy ne sértse meg a nyílást. Egyenesítse ki a gáztömlőt. Ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen a grillkészülék forró felületeivel.
Nem működik a szikkasztató	<ol style="list-style-type: none"> A szikkasztatót ellátó elem lemerült A szikkasztató vezetékai nincsenek megfelelően csatlakoztatva Az égőnél található szikkasztató elektróda elcsúszott Meghibásodott szikkasztató 	<ol style="list-style-type: none"> Cserélje ki a lemerült elemet. Ellenőrizze, hogy a fő- és oldalsó égőkhöz tartozó vezetékek megfelelően vannak csatlakoztatva. Helyezze vissza a megfelelő helyre az elektródát és távolítsa el minden törmeléked vagy szennyeződést a közeléből Próbálja meg manuálisan, gyufával begyújtani az égőket a „Begyújtás” fejezetben leírt instrukciók szerint – 9. oldal.
<p>Amennyiben a fenti instrukciók alapján elvégzett hibaelhárítás nem hoz pozitív eredményt kérjük, keresse fel a www.omcbbq.com weboldalt további információkért, ötletkért és a hibaelhárítás lépéseit bemutató videóért vagy hívja ügyfélszolgálatunkat az 1-800-265-2150 telefonszámon.</p>		

HIBAEHÉLYZETEK FOLYTATÁS

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MIT TEGYEN?
Csökkenő hőmérséklet, pattogó-kattogó hangok	<ol style="list-style-type: none"> Kiürült gázpalack/ gázellátás nincs csatlakoztatva Eltömődött venturi csövek 	<ol style="list-style-type: none"> Cseréljen gázpalackot/ellenőrizze a gázellátást. Távolítsa el az égőket és tisztítsa ki a venturi csöveket (8. oldal)
Egyenetlen hőeloszlás a sütőfelületen	<ol style="list-style-type: none"> Eltömődött venturi csövek Lerakódás, szennyeződés keletkezett a Flav-R-Wave tartozékon 	<ol style="list-style-type: none"> Távolítsa el az égőket és tisztítsa ki a venturi csöveket (8. oldal) Távolítsa el a Flav-R-Wave tartozékra rakódott szennyeződéseket a rostélyemelő segítségével, majd porszívózza ki a törmelékét.
Fellobbanó lángok, meggyulladó lecsöpögő zsír	<ol style="list-style-type: none"> A zsíros szennyeződések túlzott lerakódás a párasítón vagy a sütőtérben Túlzottan magas hőmérséklet 	<ol style="list-style-type: none"> Alaposan távolítsa el a Flav-R-Wave tartozékra és a sütőtér belső felületére rakódott szennyeződéseket a rostélyemelő segítségével, majd porszívózza ki a törmelékét. Állítsa az égők gázszabályozóját kisebb teljesítményre így csökkentve a hőmérsékletet.
A reduktor zúgó hangot ad ki	<ol style="list-style-type: none"> A gázpalack szelepét túl gyorsan nyitotta ki 	<ol style="list-style-type: none"> Lassan nyissa meg a gázpalack szelepét
Sárga lánggal égő gázégők	<ol style="list-style-type: none"> Kis mennyiségű sárga lángképződés teljesen normális. Amennyiben túlnyomó részben sárga lángot tapasztal, előfordulhat, hogy eltömődött a venturi cső Eltömődött az égők gáznyílása 	<ol style="list-style-type: none"> Távolítsa el az égőket és tisztítsa ki a venturi csöveket (8. oldal) Távolítsa el az égőket és tisztítsa meg a gáznyílásokat lágy sörtéjű kefével (pl.: fogkefe)
A grillkészülék fedelének belső felületén leváló, lehámoló réteg található	<ol style="list-style-type: none"> A fedél belső felülete nincs kezelve, így ez zsírlerakódás. 	<ol style="list-style-type: none"> Tisztítsa meg a felületet drótkefével vagy kaparóval.
Rozsdásodó grillrácsok és rostélyok	<ol style="list-style-type: none"> A porcelánbevonat megsérült 	<ol style="list-style-type: none"> Lásd „Karbantartás” – 17. oldal
Nem működik a vezérlő panel vagy a sütő világítása	<ol style="list-style-type: none"> Az egység nincs csatlakoztatva az áramellátáshoz. Meghibásodott áramátalakító Laza vagy korrodálódott csatlakoztatók Kiégett izzó 	<ol style="list-style-type: none"> Csatlakoztassa az elektromos vezetékét a készülékhez, majd helyezze azt áram alá. Ellenőrizze az áramátalakító kimeneti teljesítményét (12V). Cserélje ki, amennyiben szükséges. Tisztítsa meg a csatlakoztatókat és bizonyosodjon meg arról, hogy mind megfelelően van csatlakoztatva. Cserélje ki az izzót.
<p>Amennyiben a fenti instrukciók alapján elvégzett hibaelhárítás nem hoz pozitív eredményt kérjük, keresse fel a www.omcbbq.com weboldalt további információért, ötletért és a hibaelhárítás lépéseit bemutató videóért vagy hívja ügyfélszolgálatunkat az 1-800-265-2150 telefonszámon.</p>		

GARANCIA

Az OMC garanciája a vásárlás dátumától érvényes, és az olyan alkatrészek ingyenes javítására vagy cseréjére korlátozódik, amelyek a rendes háztartási használat során hibásnak bizonyulnak.

Kanadában és az Egyesült Államokban a csere FOB gyári paritáson történik. A csere minden egyéb országban FOB OMC viszonteladói paritáson történik. (Az OMC forgalmazó nevét érdeklődj meg az Ön viszonteladójánál.) Minden egyéb költség a tulajdonos felelőssége. Ezen garancia csak a garancia regisztrációján feltüntetett eredeti vásárlóra terjed ki, és csak a kiskereskedelmi úton értékesített termékekre érvényes, ha a vásárlás helye szerinti országban vannak használva. (A különböző országokban használt eltérő típusú gáz fűtőanyagokhoz ugyanolyan szabvány szelepek, gázcsövek, csatlakoztatók és reduktorok használatosak.)

MIT TARTALMAZ

	Imperial/ Regal modellek	Baron/ Signet/ Monarch	Crown	Royal Gem
Rozsdamentes acél és porcelán acél fedél alkatrészek	Élethosszig tartó garancia	Élethosszig tartó garancia	10 év	10 év
Öntött alumínium sütőtér és alkatrészek	Élethosszig tartó garancia	Élethosszig tartó garancia	10 év	10 év
Rozsdamentes acél sütőtér	Élethosszig tartó garancia	Élethosszig tartó garancia	10 év	
Rozsdamentes acél grillrácsok	15 év	5 év		
Öntött vas grillrácsok	15 év	2 év	2 év	2 év
Rozsdamentes acél Flav-R-Wave tartozék	15 év	3 év	2 év	2 év
Dual-Tube égők	15 év	10 év		
Rozsdamentes acél főégők			5 év	5 év
Oldalsó égő	15 év	2 év	2 év	2 év
Hátsó égő	15 év	10 év	5 év	
Infravörös oldalsó égő (kijelző kivételével)	15 év	5 év		
Rozsdamentes acél alkatrészek	15 év	5 év	2 év	2 év
További alkatrészek és festés	15 év	2 év	2 év	2 év

MIT NEM TARTALMAZ:

- Bármely baleset, visszaélés, nem rendeltetésszerű használat, módosítás, helytelen alkalmazás, rongálás, nem megfelelő telepítés vagy nem megfelelő karbantartás vagy szerviz okozta, vagy a rendes és rutin karbantartás elvégzésének hiányából fakadó meghibásodás vagy üzemeltetési nehézség, a felhasználói kézikönyvben megjelöltek szerint.
- A jégesőhöz, hurrikánhoz, földrengéshez vagy tornádóhoz hasonló szélsőséges időjárási körülmények okozta kopás vagy sérülés, a közvetlenül vagy a légkörben található vegyi anyagoknak való kitétség okozta elszíneződés.
- Szállítási és fuvar költségek.
- Leszerelési és visszaszerelési költségek.

- Telepítés és javítás munkadíjai.
- Szervizhívások költségei.
- Közvetlen vagy következménykárokkal kapcsolatos felelősség.

CSEREALKATRÉSZEK:

Csere során mindig „Eredeti OMC Gázgrill cserealkatrészeket” kell használni. Bármely egyéb alkatrész használata érvényteleníti a fenti garanciát.

ÉGŐK:

Az OMC rozsdamentes acél gázégők élettartama szinte kizárólagosan a megfelelő használatától, tisztítástól és karbantartástól függ. Jelen garancia nem terjed ki nem megfelelő használat vagy nem megfelelő karbantartás okozta károkra.

PORCELÁNBEVONATÚ GRILLRÁCSOK

Minden OMC öntöttvas grillrács porcelán bevonattal kerül forgalomba, mely egyszerűbbé teszi a tisztítást és minimalizálja az étel leragadását. A porcelán tulajdonképpen egy üvegbevonat. Nem megfelelő kezelés esetén előfordulhat csorbulás, lepattogzás, mely nem befolyásolja negatívan a grillrács teljesítményét. A grillrácsok garanciája nem terjed ki a porcelán bevonat sérüléseire.

PÁRÁSÍTÓ RENDSZER

Az OMC gázgrilleket a Flav-R-Wave párasító rendszerrel való használatra terveztük. Bármilyen más párasító rendszer használata érvényteleníti a garanciát.

FLAV-R-WAVE

A felszínen megjelenő rozsdák nem befolyásolja negatívan a Flav-R-Wave működését és teljesítményét, ezáltal nem minősül garanciális hibának. Amennyiben rozsdát észlel tisztítsa meg a Flav-R-Wave felületét súrolószivaccsal majd olajozza be.

FOLYÉKONYGÁZ GÁZPALACKOK

Az OMC nem gyárt gázpalackokat, így a gázpalack gyártója tartozik felelősséggel annak minőségéért, alapanyagbeli és gyártási hibákért. Amennyiben az Ön által használt gázpalack hibás, nem megfelelően működik esetleg kérdése van annak használatával kapcsolatban, akkor keresse fel a gázpalack gyártóját.

CSEREALKATRÉSZEK:

Csere során mindig „Eredeti OMC Gázgrill cserealkatrészeket” kell használni. Bármely egyéb alkatrész használata érvényteleníti a fenti garanciát.

GARANCIAIGÉNYEK:

Minden garanciát kizárólagosan az OMC kezel. Az Ön OMC viszonteladójának nevét érdeklődj meg a kereskedőjétől.

GARANCIA

REGISZTRÁLJA GRILLKÉSZÜLÉKÉT:

Regisztrálja grillkészülékét a www.broilkingbbq.com weboldalon vagy az 1-800-265-2150 telefonszámon.

NÉV		MODEL#	
CÍM		SOROZAT#	
VÁROS		VÁSÁRLÁS DÁTUMA	
IRÁNYÍTÓSZÁM		VÁSÁRLÁS HELYE	
TELEFONSZÁM		HIBÁS ALKATRÉSZ CIKKSZÁMA	
FAX			
PROBLÉMA, HIBA			