Broîl Kîng®

ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ-БАРБЕКЮ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С БУТАНОМ ИЛИ ПРОПАНОМ
КАТЕГОРИИ I3 + (28-30/37), КАТЕГОРИИ I3B/P (30)

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ 2

РЕДУКТОР/ГАЗОВЫЙ ШЛАНГ..... 4

БУТАН..... 5

ПРОПАН 6

ТЕСТИРОВАНИЕ УТЕЧКИ 7

ТРУБКИ ВЕНТУРИ 8

ПОДЖИГ..... 9

ЭКСПЛУАТАЦИЯ..... 10

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 11

ТРАНСФОРМАТОР 14

ПОДСВЕТКА ТОПКИ..... 15

ПОДСВЕТКА ПРИБОРНОЙ ПАНЕЛИ 16

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 17

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 18

ГАРАНТИЯ 19

ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ-БАРБЕКЮ ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО ВСЕМИ ИНСТРУКЦИЯМИ. СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

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

20094-40RU REV B 03/21

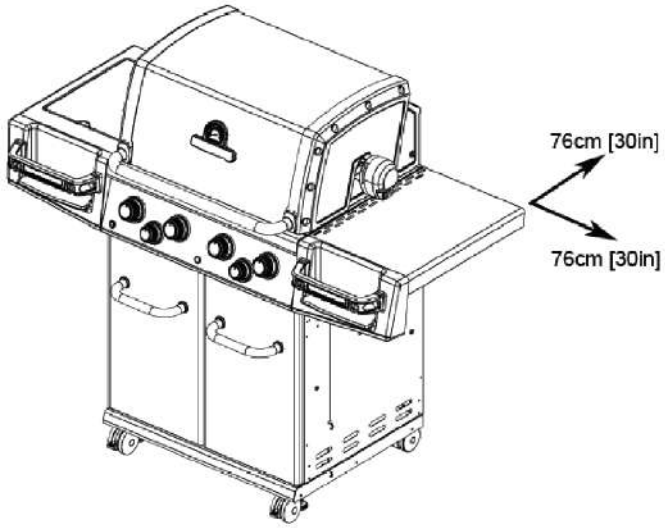
БЕЗОПАСНОСТЬ

Данное устройство разработано согласно стандартам CE.
Используйте только на открытом воздухе.
Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с инструкциями.
Предупреждение: открытые части гриля могут быть очень горячими. Не допускайте маленьких детей до работы с устройством.
Не перемещайте устройство во время использования.
Соблюдайте осторожность при обращении с данным устройством во время его транспортировки.
Металлические края могут быть острыми. При подъеме и перемещении гриля надевайте защитные перчатки.
После использования устройства отключите подачу газа из баллона.
Используйте защитные перчатки при работе с горячими частями гриля.
Все регулировки аэрации на основных горелках, задней горелке и боковой горелке были настроены и установлены на заводе. Они не должны регулироваться или изменяться Вами самостоятельно.
Любое видоизменение устройства может быть опасным!
В случае утечки газа отключите подачу газа.
Держите шнур электропитания вдали от горячих поверхностей и воды.

Если Вы почувствовали запах газа:
1. Перекройте подачу газа к прибору.
2. Погасите любое открытое пламя.
3. Откройте крышку.
4. Если запах не выветрится, немедленно свяжитесь с поставщиком газа.

МЕСТО РАСПОЛОЖЕНИЯ

Расстояние от устройства до любой легковоспламеняющейся конструкции должно составлять не менее 76 см.
Не располагайте гриль под незащищенной легковоспламеняющейся крышей или навесом.
Следите за тем, чтобы вокруг устройства не было никаких горючих материалов, таких, как бензин, а также других легковоспламеняющихся испарений и жидкостей.
Не препятствуйте потоку воздуха с продуктами сгорания, а также вентиляционному потоку.



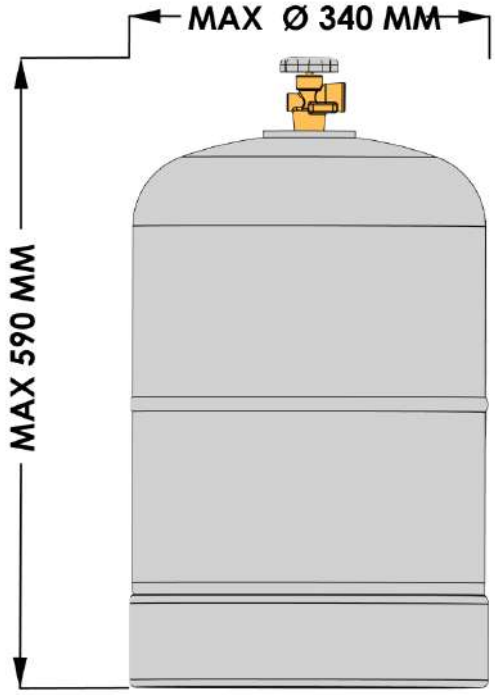
ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	ОБЩЕЕ ТЕПЛОВЫДЕЛЕНИЕ	ОБЩЕЕ ТЕПЛОВЫДЕЛЕНИЕ	ДИАМЕТР СОПЛА ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ	ДИАМЕТР СОПЛА БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ	ДИАМЕТР СОПЛА ЗАДНЕЙ ГОРЕЛКИ
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	836 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 / 8640 / 8642 / 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		
5861 / 9561 / 9562 / 9565 / 9761 / 9861 / 9992-63	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 / 8652 / 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 / 9568 / 9761 / 9866 / 9963 / 9967 / 9968-83	20.3 kW	1476 g/h	0.91mm	0.79mm	0.99mm
5133 / 6133 / 6831 / 8662 / 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
9581 / 9582 / 9583 / 9585 / 9586 / 9588 / 9785 / 9982 / 9983 / 9986 / 9987 / 9988-83	23.1 kW	1680 g/h	0.91mm	0.79mm	1.02mm
9464 / 9468 / 9864 / 9865 / 9867 / 9868 / 9869 / 9965 / 9969-53	11.4 kW	829 g/h	0.97mm		
6666 / 9468 / 9865 / 9868 / 9869 / 9962 / 9969-63	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	1451 g/h	0.99mm	0.79mm	1.15mm

БЕЗОПАСНОСТЬ

БАЛЛОН

Могут использоваться баллоны массой до 15 кг включительно. Не используйте баллоны массой более 15 кг.
Всегда осторожно обращайтесь с баллоном. Никогда не храните его на боку: это может повредить клапан и привести к серьезной утечке газа. Всегда используйте баллон только в вертикальном положении. Если баллон расположен в горизонтальном положении, жидкое топливо может попасть в подающие трубопроводы, а это чревато опасными последствиями.
Всегда располагайте баллон в доступном месте, чтобы облегчить его замену и аварийное отключение. Перед перемещением устройства всегда отключайте газовый баллон.
Никогда не нагревайте баллон. Давление внутри баллона может возрасти и превысить рассчитанный безопасный предел.
Никогда не храните баллоны в погребах, рядом с открытыми водосточными трубами и в подвальных помещениях или ниже уровня земли. Пропан тяжелее воздуха. В случае утечки, газ соберётся внизу, создав опасность при возникновении искры или огня.
Никогда не храните баллоны с бутаном или пропаном в помещении.



ХРАНЕНИЕ

Если Вы собираетесь оставить устройство на длительное хранение, уберите баллон и накройте гриль. Храните баллон на улице в хорошо проветриваемом месте.

СЕРВИСНЫЕ РАБОТЫ

Данное устройство не должно никоим образом изменяться, запрещено самостоятельно вмешиваться в его функционирование. Любые регулировки, а также сервисные работы должны выполняться исключительно квалифицированным техником. Рекомендуется проводить регулярное техническое обслуживание. Ознакомьтесь с инструкциями по техническому обслуживанию.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСТВОМ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Несоблюдение мер предосторожности может повлечь за собой поломку устройства, травмы или смерть!

- Входное напряжение 230-240 В переменного тока/50 Гц
- Выходное напряжение 12 В переменного тока/1600 мА
- **Осторожно**! Погружение шнуров или вилок в воду или другие жидкости может вызвать поражение электрическим током!
- Отключайте устройство от розетки, когда оно не используется, а также перед чисткой или техническим обслуживанием. Дайте остыть грилю перед присоединением или снятием компонентов.
- Не включайте устройства, если шнур, вилка или какой-либо компонент повреждены или неисправны. Обратитесь к дилеру для осуществления ремонта.
- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить прежде чем Вы продолжите использовать устройство.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола или не был в контакте с горячими поверхностями.
- Не используйте газовый прибор, предназначенный для функционирования на открытом воздухе, для каких-либо целей, кроме предназначенных.
- Соедините вилку с устройством перед подключением к розетке.
- Только цепи, защищенные УЗО (устройством защитного отключения) могут использоваться с данным устройством для приготовления пищи на открытом воздухе.
- Не вынимайте штекер заземления и не используйте адаптер с двумя контактами.
- Используйте только удлинители со штекером заземления, имеющим три контакта. Такие удлинительных должны иметь соответствующую номинальную мощность и быть одобренными для использования вне помещений.

РЕДУКТОР/ГАЗОВЫЙ ШЛАНГ

РЕГУЛЯТОР

Данное устройство должно быть оснащено редуктором, соответствующим местным/национальным стандартам и/или нормам, с номинальным давлением на выходе:

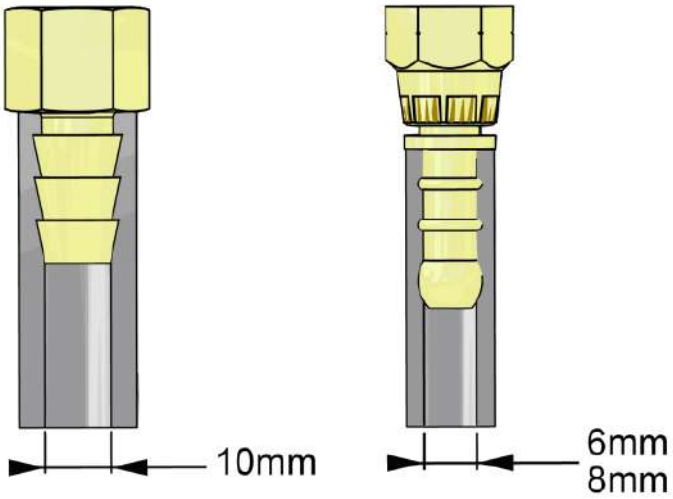
КАТЕГОРИЯ $I_{3+(28-30/37)}$ Пропан 37 мбар.
Бутан 28-30 мбар.

КАТЕГОРИЯ $I_{3B/P(30)}$ Пропан/бутан 30 мбар.

НИКОГДА не используйте нерегулируемую подачу газа.

ГАЗОВЫЙ ШЛАНГ

Этот прибор должен быть оснащен шлангом для сжиженного нефтяного газа, отвечающим местным/национальным стандартам и/или нормам.
Длина шлага для сжиженного нефтяного газа, соединяющего устройство с газовым баллоном, должна быть около 600 мм.
Располагайте шланг для сжиженного нефтяного газа подальше от горячих поверхностей, включая днище гриля.
Убедитесь, что шланг для сжиженного нефтяного газа не перекручен.
Проверяйте шланг для сжиженного газа при замене газового баллона или единожды в год, в зависимости от того, что происходит чаще. Если на шланге для сжиженного газа есть трещины, порезы, истирания или какие-либо иные повреждения, устройство нельзя использовать.
Шланг для сжиженного нефтяного газа необходимо заменить, если он поврежден и если этого требуют национальные условия. Обратитесь к вашему дилеру для замены.



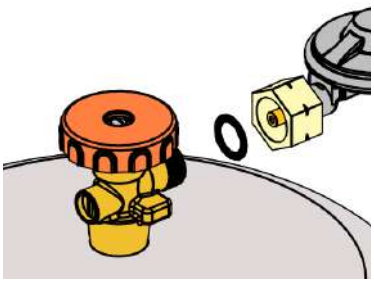
ХАРАКТЕРИСТИКИ

Для использования в	Категория	Давление подачи бутана	Давление подачи пропана	Регулятор должен соответствовать	Газовый шланг должен соответствовать
BE	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 мбар	37 мбар		
CH	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 мбар	37 мбар		
ES	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 мбар	37 мбар		
FR	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 мбар	37 мбар	NF M 88765 OR NF M 88776	NF D 36107
GB	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 мбар	37 мбар	BS3016	BS3212/2/8
IE	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 мбар	37 мбар		
IS	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 мбар	37 мбар		
IT	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 мбар	37 мбар		
PT	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 мбар	37 мбар		
CZ	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар		
DK	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар		
FI	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар		
GR	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар		
HU	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар		
LT	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар		
LU	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар		
LV	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар		
NL	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар		NEN 5654
NO	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар		
RO	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар		
SE	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар		
PL	$I_{3B/P(37)}$	37 мбар	37 мбар		

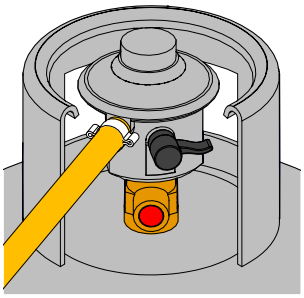
ЗАМЕНА ГАЗОВОГО БАЛЛОНА - БУТАН

Данное устройство можно использовать с бутаном при рабочем давлении 28-30 мбар.
НИКОГДА не используйте нерегулируемую подачу газа или редуктор для других рабочих давлений.
ВНИМАНИЕ! Замена баллона должна производиться при условии отсутствия огня поблизости.
Баллоны с БУТАНОМ имеют различные типы соединений

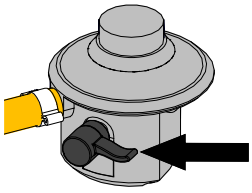
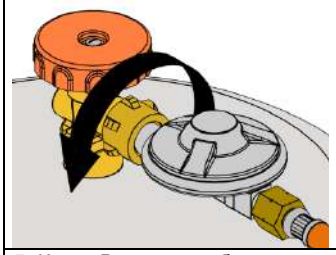
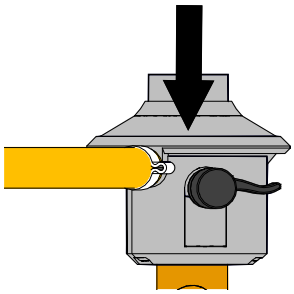
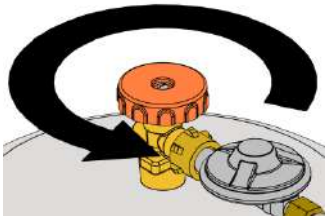
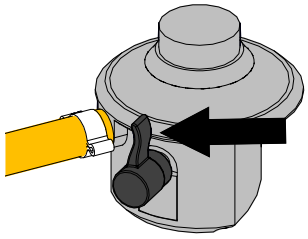
a) Винтовое соединение.
Здесь, самая важная часть - это черная уплотнительная прокладка. При замене баллонов всегда проверяйте ее наличие и отсутствие повреждений. У некоторых винтовых соединений есть ручной маховик, а для некоторых понадобится гаечный ключ. Плотно затяните (левая резьба). При использовании гаечного ключа не затягивайте слишком сильно, так как это может повредить прокладку.



b) Замковое соединение.
Здесь Вам не понадобятся инструменты. Включение /выключение подачи газа - с помощью переключателя на регуляторе или на специальном переходнике. Если Вы используете переходник с резьбовым регулятором старого типа, убедитесь, что соединительная гайка надежно затянута на переходнике гаечным ключом.

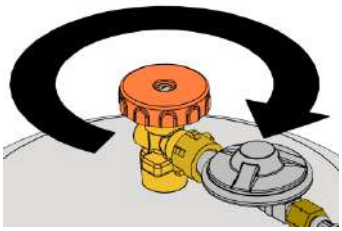
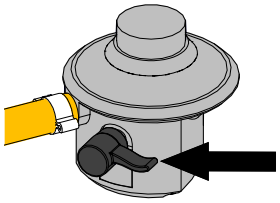
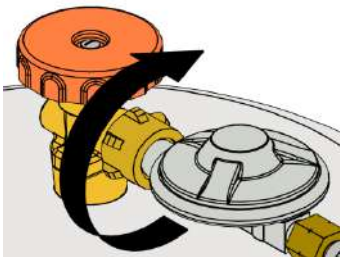
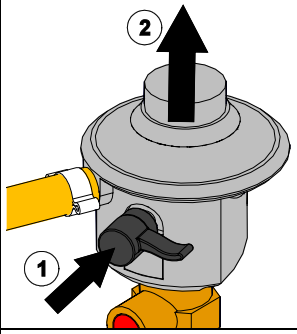


Подсоединение баллона

ВИНТОВОЕ СОЕДИНЕНИЕ	ЗАМКОВОЕ СОЕДИНЕНИЕ
1. Убедитесь, что клапан баллона - в положении «ВЫКЛ», повернув его по часовой стрелке. 2. Снимите защитный колпачок и храните его для дальнейшего использования.	1. Снимите оранжевый защитный колпачок, потянув вытяжной шнур наружу, а потом вверх. Не используйте инструменты, пускай колпачок свисает.
3. Подсоединяя, осмотрите черную прокладку на предмет повреждений. 	2. Убедитесь, что все краны на газовом аппарате закрыты, а переключатель - в положении «ВЫКЛ». . 
4. Затяните соединительную гайку на баллоне подходящим гаечным ключом/ соединительным ручным маховиком (левая резьба). Не затягивайте соединения баллона с бутаном слишком сильно. 	3. Убедитесь, что все краны на газовом аппарате закрыты, а переключатель - в положении «ВЫКЛ».. 
5. Когда Вам понадобится использовать газ, поверните вентиль баллона против часовой стрелки. 	4. Когда Вам понадобится газ, поверните переключатель вверх в «ВКЛ» (в положение на 12 ч. дня). 

Перед включением устройства проверьте все соединения на предмет утечки газа.

Отсоединение баллона

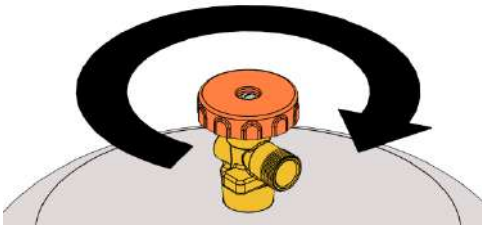
ВИНТОВОЕ СОЕДИНЕНИЕ	ЗАМКОВОЕ СОЕДИНЕНИЕ
1.Выключите вентиль баллона (поверните по часовой стрелке) 	1.Установите переключатель в положении «ВЫКЛ». (в положение  на 15 ч.).
2. Закройте газовые краны на приборе. ЖДИТЕ, пока горелка не погаснет. ЕСЛИ ОГОНЬ НЕ ЗАТУХАЕТ, ПОВЕРНИТЕ КЛАПАН ИЛИ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ОБРАТНО В ПОЛОЖЕНИЕ «ВКЛ». ОСТАВЬТЕ УСТРОЙСТВО ГОРЯЩИМ И ПОЗВОНИТЕ ВАШЕМУ ПОСТАВЩИКУ ГАЗА.	
3. НИКОГДА НЕ СНИМАЙТЕ регулятор (или соединительную гайку) если клапан баллона открыт. 	3. Снимите регулятор «Quick On», нажав на переключатель по горизонтали (1) и одновременно потянув вверх (2). 
4. СНИМИТЕ редуктор (или соединительную гайку) гаечным ключом/соединительным ручным маховиком. (левая резьба).	4. ЗАМЕНИТЕ уплотнительный колпачок на пустой или частично полный баллон, если устройство не используется.

ЗАМЕНА ГАЗОВОГО БАЛЛОНА - ПРОПАН

Данное устройство можно использовать с пропаном при рабочем давлении 30-37 мбар.
НИКОГДА не используйте нерегулируемую подачу газа или редуктор для других рабочих давлений.
ВНИМАНИЕ! Замена баллона должна производиться при условии отсутствия огня поблизости.
Баллоны с пропаном имеют различные типы соединений. Если используется уплотнительная прокладка, при замене баллонов всегда проверяйте ее наличие и отсутствие повреждений. У некоторых соединений есть ручной маховик, а для некоторых понадобится гаечный ключ. Всегда используйте только правильный размер гаечного ключа и затягивайте до конца (левая резьба).

ПРИСОЕДИНЕНИЕ БАЛЛОНА

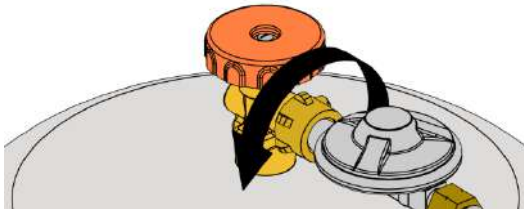
1. Убедитесь, что клапан баллона находятся в положении «ВЫКЛ», повернув его по часовой стрелке. Снимите защитный колпачок и храните его для дальнейшего использования.



2. Перед подсоединением осмотрите прокладку на предмет повреждений. Затяните соединительную гайку на баллоне (левая резьба).

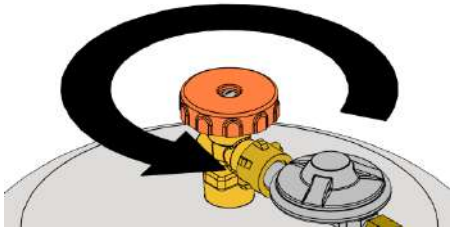
а. **Затягивание гайки с помощью гаечного ключа.** С помощью подходящего гаечного ключа затяните соединительную гайку как можно туже.

б. **Затягивание гайки с помощью соединительного ручного маховика (левая резьба).** С помощью рук затяните соединительную гайку как можно туже. Не используйте гаечный ключ для работы с ручным типом соединения.



После установки регулятора он может принять положение отличное от горизонтального, это не важно, **НЕ ПОВОРАЧИВАЙТЕ РЕДУКТОР.**

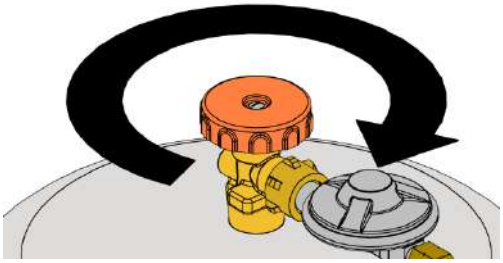
3. Когда Вам потребуется использовать газ, поверните вентиль баллона против часовой стрелки.



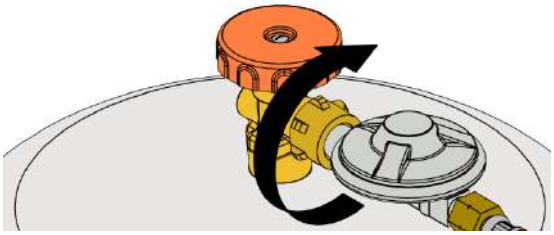
Перед включением устройства проверьте все соединения на предмет утечки.

ОТСОЕДИНЕНИЕ БАЛЛОНА

1. Поверните вентиль баллона в положение «ВЫКЛ» (вращайте по часовой стрелке). Убедитесь, что огонь в горелке погас.



2. Снимите соединительную гайку регулятора (левая резьба) с помощью гаечного ключа или ручного маховика. Вставьте защитную заглушку в выпуск клапана. Поместите пустой баллон в безопасное место.



ТЕСТИРОВАНИЕ НА УТЕЧКУ ГАЗА

Все заводские соединения проходят тщательную проверку на утечку газа. Тем не менее, транспортировка и погрузка могли ослабить газовую аппаратуру, поэтому Вам необходимо дополнительно провести тестирование на утечку газа.

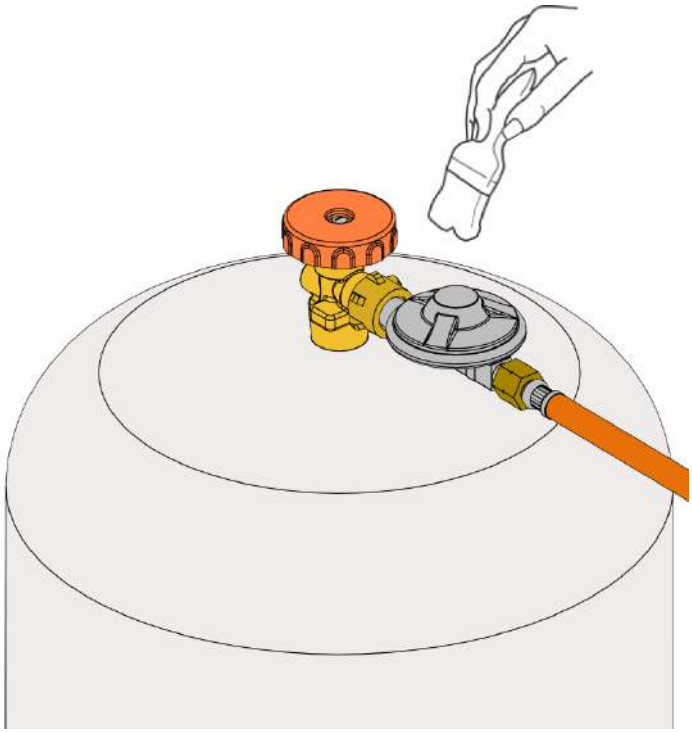
КАЧЕСТВЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ:

- **ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ ПРОВЕРЬТЕ ВСЮ АППАРАТУРУ НА ПРЕДМЕТ УТЕЧКИ ГАЗА.**
- **ПРОВЕРЯЙТЕ КЛАПАН БАЛЛОНА НА ПРЕДМЕТ УТЕЧКИ КАЖДЫЙ РАЗ ПРИ НАПОЛНЕНИИ БАЛЛОНА.**
- **ПРОВЕРЯЙТЕ АППАРАТУРУ НА ПРЕДМЕТ УТЕЧКИ ПРИ КАЖДОМ ПОДКЛЮЧЕНИИ.**
- **НЕ КУРИТЕ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕСТИРОВАНИЯ НА УТЕЧКУ ГАЗА.**
- **НИКОГДА НЕ ПРОВЕРЯЙТЕ УТЕЧКУ ГАЗА С ПОМОЩЬЮ ЗАЖЖЕННОЙ СПИЧКИ ИЛИ ОТКРЫТОГО ПЛАМЕНИ.**
- **ОСУЩЕСТВЛЯЙТЕ ПРОВЕРКУ НА УТЕЧКУ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ.**

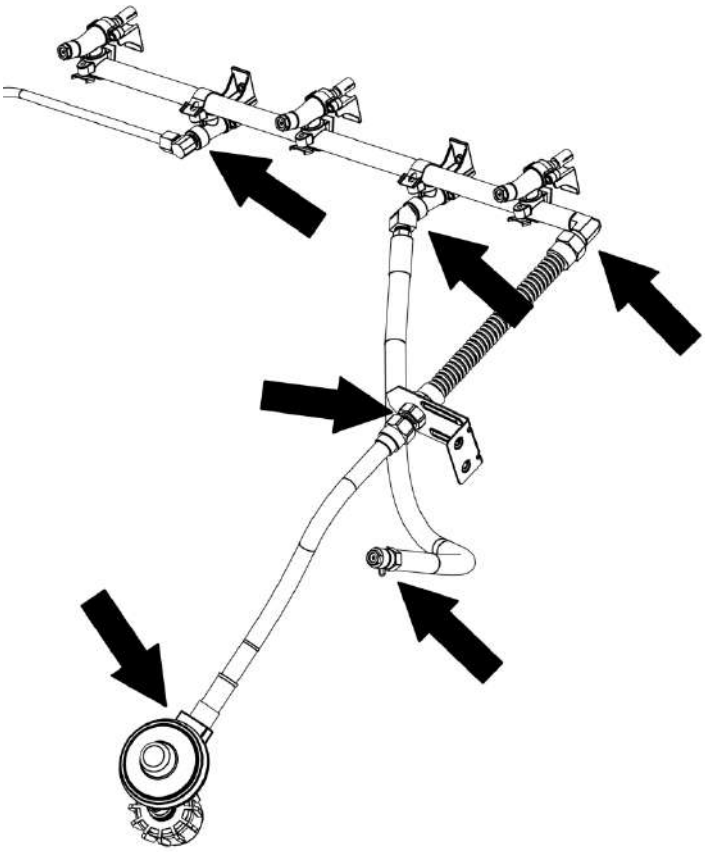
ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ НА УТЕЧКУ ГАЗА

1. Подсоедините гибкий шланг и редуктор к полному баллону с газом.
2. Убедитесь в том, что все ручки управления повёрнуты в положение «Выкл».
3. Приготовьте мыльный раствор, состоящий из одной части воды и одной части жидкого моющего средства.
4. Полностью откройте клапан газового баллона.
5. Нанесите мыльный раствор на каждое соединение.6.Если Ваш гриль оборудован боковыми или задними горелками:

а. Закройте кончиком пальца отверстие боковой или задней горелки.



б. Поверните ручку управления боковой или задней горелкой в режим «HIGH» (высокой температуры).
в. Нанесите мыльный раствор на каждое соединение между отверстием и регулирующим клапаном.
г. Поверните ручку управления боковой или задней горелкой в режим «Выкл».



7. Об утечке газа свидетельствует появление пузырьков на области утечки.
8. При обнаружении утечки завинтите запорный вентиль газового баллона, затяните соединение и повторите проверку (шаг 5).
9. Если утечка не исчезнет, обратитесь за помощью к дилеру Вашего барбекю. Не пытайтесь включать прибор при наличии утечки.

ТРУБКИ ВЕНТУРИ

- Всегда содержите трубки Вентури в чистоте.
- Если трубки будут засорены пауками, насекомыми и гнездами, это может привести к обратному удару пламени.
- Несмотря на то, что в газовом гриле все еще может гореть огонь, застрявший ввиду засора газ может воспламениться и вызвать пожар вокруг трубок Вентури на панели управления.



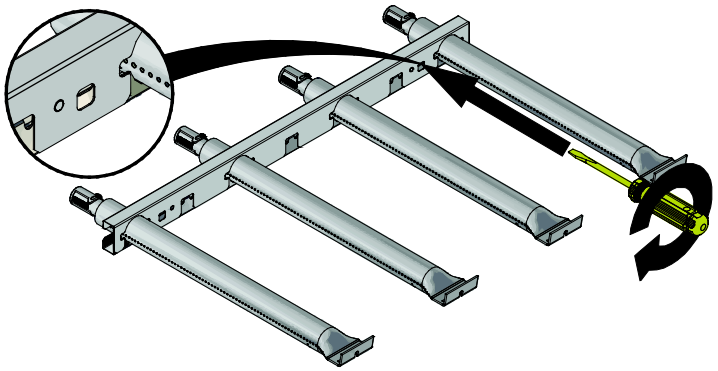
При возникновении обратного удара пламени немедленно выключите подачу газа на источнике. Осмотрите и очистите трубки Вентури (в основной, боковой и задней горелках) при появлении любого из следующих симптомов:

1. Вы чувствуете запах газа.
2. Ваш газовый гриль не нагревается.
3. Ваш газовый гриль нагревается неравномерно.
4. Горелки издают хлопающие звуки.

ПРОВЕРКА И ОЧИЩЕНИЕ ТРУБОК ВЕНТУРИ

1. Выключите газ, выкрутив вентиль баллона с пропаном.

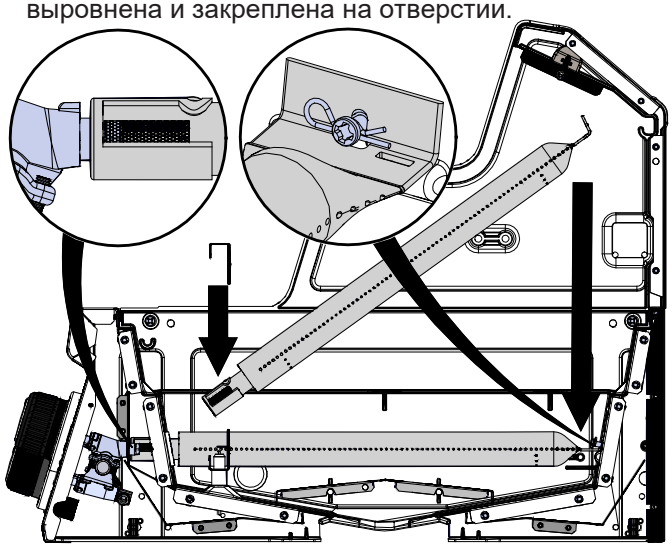
2. Когда гриль остынет, подтолкните горелку к вентилю и извлеките горелку из топки гриля. Таким образом снимите все горелки с устройства.



3. Очистите трубки Вентури с помощью очистителя труб или инструмента для очистки труб Вентури (аксессуар № 77310 или № 18270)



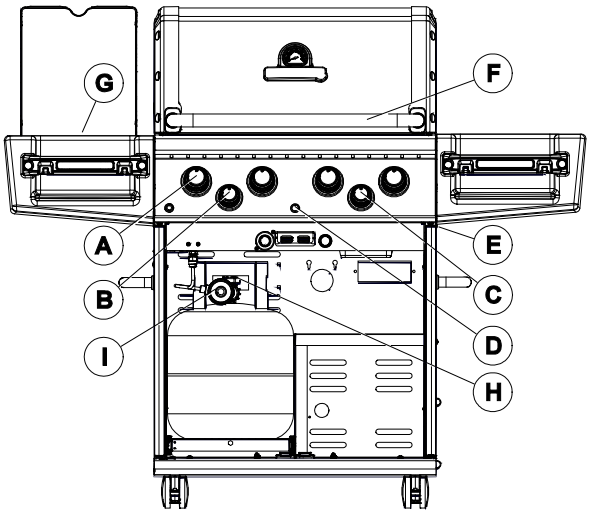
4. Верните горелку на место в топку газового гриля, убедившись, что трубка Вентури правильно выровнена и закреплена на отверстии.



5. Закрепите горелки фиксаторами горелок. Верните верхнюю часть коллектор бокса на место

ПОДЖИГ

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ



A. Ручки управления главной горелкой
B. Ручки управления боковой горелкой
C. Ручки управления задней горелкой
D. Пьезоподжиг
E. Отверстие для зажигания вручную
F. Ручка
G. Боковая горелка
H. Клапан баллона
I. Регулятор

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОДЖИГУ

- Гриль необходимо собрать и установить так, как указано в инструкции по сборке.
- Убедитесь, гриль правильно подключён к баллону со сжиженным нефтяным или природным газом. См. раздел «Шланг и редуктор». (Стр. 4)
- Убедитесь в отсутствии утечек газа в системе газоснабжения. См. раздел «Тестирование на утечку газа». (Стр. 7)
- Убедитесь, что трубки Вентури правильно расположены над отверстиями газовых клапанов. См. раздел «Трубки Вентури». (Стр. 8)
- Убедитесь, что провода зажигания основной, передней и задней горелок подключены.
- Убедитесь, что аккумулятор был вставлен в систему
- Внимательно прочтите все инструкции на информационной табличке, прикрепленной к газовой решетке.

1. Всегда открывайте крышку перед зажиганием.
2. Не склоняйтесь над газовым грилем во время его зажигания.
3. Установите ручки управления в положение «ВЫКЛ» и включите подачу газа.

ПОДЖИГ ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ:

Чтобы зажечь горелку с помощью пьезоподжига

1. Нажмите и поверните одну ручку управления основной горелкой в режим высокой температуры "HIGH".
2. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку пьезоподжига.
3. Горелка должна загореться в течение 5 секунд; немедленно выключите источник газа, если за этот период не произойдет возгорания.

Чтобы зажечь горелку с помощью спички:

4. Используйте спичечницу и поднесите зажженную спичку к отверстию горелки.
5. Нажмите и поверните правую ручку управления основной газовой горелкой до режима высокой температуры "HIGH".
6. Горелка должна загореться в течение 5 секунд; немедленно выключите источник газа, если за этот период не произойдет возгорания.
7. После того, как первая горелка зажглась, нажмите и поверните соседнюю ручку управления основной газовой горелкой до режима высокой температуры "HIGH", а затем повторите то же самое для всех горелок. Эти горелки должны зажечься самостоятельно без пьезоподжига.

Примечание: в ветреную погоду зажигайте каждую горелку по отдельности.

ПОДЖИГ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ:

Чтобы зажечь горелку с помощью пьезоподжига:

4. Нажмите и поверните ручку управления боковой горелкой в режим высокой температуры "HIGH".
5. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку пьезоподжига.
6. Горелка должна загореться в течение 5 секунд.

Чтобы зажечь горелку с помощью спички:

4. Поднесите зажженную спичку к отверстию горелки.
5. Нажмите и поверните ручку управления боковой газовой горелкой до режима высокой температуры "HIGH".
6. Горелка должна загореться в течение 5 секунд.

Примечание: ёмкости для приготовлении пищи на боковых горелках не должны быть меньше 1" (2,5 см) и больше 9" (23 см) в диаметре, а также тяжелее 7 кг.

ПОДЖИГ ЗАДНЕЙ ГОРЕЛКИ ВЕРТЕЛА:

Примечание: не используйте основную и заднюю горелки одновременно.

- **СНИМИТЕ РЕШЕТКУ ДЛЯ РАЗОГРЕВА**

Чтобы зажечь горелку с помощью пьезоподжига:

4. Нажмите и поверните ручку управления задней горелкой в режим высокой температуры "HIGH".
5. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку пьезоподжига.
6. Горелка должна загореться в течение 5 секунд.

Чтобы зажечь горелку с помощью спички:

4. Поднесите зажженную спичку к отверстию горелки.
5. Нажмите и поверните ручку управления задней газовой горелкой до режима высокой температуры "HIGH".
6. Горелка должна загореться в течение 5 секунд.

ВНИМАНИЕ: Проверьте работу газового гриля после зажигания. Из всех отверстий горелки должно гореть пламя 2,5 см/1 дюйм на режиме высокой температуры "HIGH"."



При возникновении одного из нижеперечисленных симптомов, есть вероятность того, что трубки Вентури засорились. Немедленно выключите подачу газа И очистите трубки Вентури (стр. 8 - «Трубки Вентури»)

- Вы чувствуете запах газа.
- Ваш газовый гриль не нагревается.
- Ваш газовый гриль нагревается неравномерно.
- Горелки издают хлопающие звуки.

ЕСЛИ ГОРЕЛКА НЕ ЗАГОРАЕТСЯ:

1. Нажмите и поверните ручку управления в положение «ВЫКЛ». Подождите 5 минут, далее повторите попытку, установив ручку управления в режим СРЕДНЕЙ температуры.
2. Если какая-либо горелка не загорается, см. раздел «Устранение неисправностей» (стр. 18). Если проблема не исчезнет, не пытайтесь включить прибор; обратитесь в центр технической эксплуатации, к вашему дилеру или в авторизованный сервисный центр.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ:

1. Закройте вентиль баллона.
2. Установите ручки управления в положение «ВЫКЛ».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НИКОГДА не закрывайте щели, отверстия или проходы в передней или нижней части гриля и не накрывайте всю решетку такими материалами, как алюминиевая фольга. Это блокирует поток воздуха через решетку и может вызвать перегрев или отравление угарным газом.

Первое использование

Перед первым приготовлением пищи на газовом гриле оставьте его прогореть некоторое время для того, чтобы избавиться от постороннего запаха или инородных предметов, следующим образом:

- Снимите решетку для приготовления и нагревательную подставку и промойте в мягком мыльном растворе.
- Когда решетки для приготовления пищи и Flav-R-Waves™ будут сняты, зажгите гриль согласно инструкции по зажиганию на стр. 9. Оставьте барбекю работать 30 минут, установив ручки управления на режим СРЕДНЕЙ температуры. Затем выключите источник газа и переведите все ручки управления в положение «Выкл».
- Дайте прибору остыть, установите Flav-R-Waves™.
- Смажьте решетки для готовки органическим кулинарным маслом холодного отжима с высокой температурой дымообразования, зажгите гриль и оставьте его работать в режиме средней/низкой температуры в течение 30 минут.
- Рекомендуемые кулинарные масла:
    - Масло авокадо - температура дымообразования (260C/500F)
    - Масло рисовых отрубей - температура дымообразования (255C/490F)
    - Масло канолы - температура дымообразования (204C/400F)
- Ваш гриль готов к использованию. Переходите к пункту «Предварительный нагрев».

Предварительный нагрев

- разогрейте газовый гриль в режиме средней температуры с закрытой крышкой в течение 15 минут.
- очистите холодные решетки нейлоновой щеткой для решеток (№ 65643) или горячие решётки с помощью щетки для гриля из нержавеющей стали (№ 65225, 64014, 64034) и внимательно осмотрите, чтобы убедиться, что на решетке не осталось сломанных щетинок.
- покройте решетку растительным маслом с высокой температурой дымообразования.
- отрегулируйте температуру в соответствии с тем, что Вы готовите на гриле

Положение крышки

Положение крышки: положение крышки во время готовки зависит от Ваших личных предпочтений, но газовый гриль готовит быстрее, потребляет меньше топлива и лучше всего удерживает нужную температуру при закрытой крышке. Закрытая крышка также придает более дымный вкус мясу, приготовленному непосредственно на решетке. Крайне важно готовить с закрытой крышкой, если Вы коптите что-то или используете метод конвекционного приготовления

Системы испарения

Ваш газовый гриль разработан для использования с совместно со встроенной системой испарения Flav-R-Wave™. Не используйте систему испарения, основанную на вулканическом камне, керамических брикетах или же любую другую систему испарения, кроме той, которая поставляется с данным газовым грилем.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Газовые грили BROIL KING - это:

- высокопроизводительные приборы, способные выдерживать высокие температуры
- разработаны с контролируемым потоком воздуха для сохранения тепла и минимизации расхода топлива

Вам понадобится режим ВЫСОКОЙ температуры для продолжительного приготовления только в исключительных случаях, если таковые будут.

Режим высокой температуры

Обеспечивает температуру на решетке для приготовления пищи примерно 700–750 °F (370–400 °C) с опущенной крышкой.
Используйте режим высокой температуры только для:

- быстрого разогрева
- в холодную или ветреную погоду при приготовлении на гриле с поднятой крышкой
- быстрого подрумянивания стейков перед понижением температуры
- для удаления остатков пищи с решеток и Flav-R-Wave ™ перед очисткой (максимум 10 минут)

Режим средней/высокой температуры

Обеспечивает температуру на решетке приблизительно 600 °F (320 °C) с опущенной крышкой.
Используйте режим средней/высокой температуры для:

- прогревания гриля для приготовления стейков
- приготовления стейков прожарки rare и medium rare

Режим средней

Обеспечивает температуру на решетке приблизительно 450 °F (230 °C) с опущенной крышкой.
Используйте режим средней температуры для:

- приготовления стейков прожарки medium и medium well
- приготовления отбивных, гамбургеров и овощей на гриле

Режим средней/низкой температуры

Обеспечивает температуру на решетке приблизительно 400 °F (200 °C) с опущенной крышкой.
Используйте режим средней/низкой температуры для:

- приготовления на гриле кусков курицы, сосисок, рыбы.
- жарки и выпекания
- приготовления на гриле теста и мучных изделий, например, кесадильи

Режим низкой температуры

Обеспечивает температуру на решетке для приготовления пищи примерно 310–350 °F (155–175 °C) с опущенной крышкой.
Используйте режим низкой температуры для:

- медленного обжаривания и копчения больших кусков мяса, нежной рыбы, а также для приготовления теста и мучных изделий

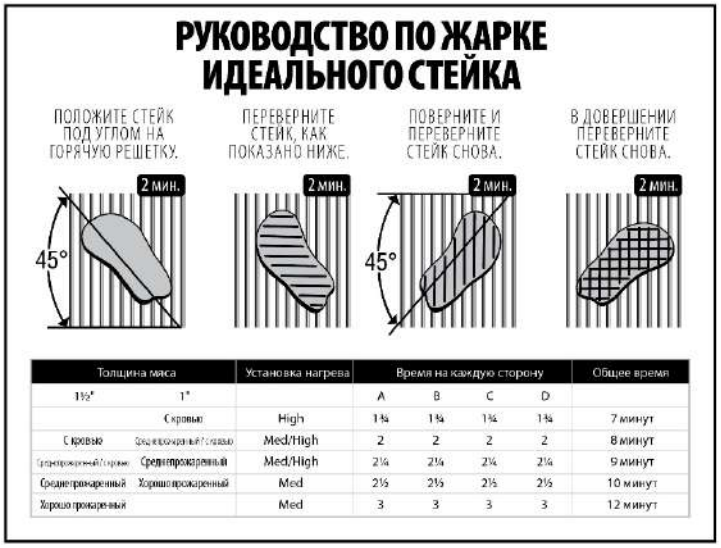
Температуры являются приблизительными и зависят от температуры окружающей среды и интенсивности ветра.

Техники приготовления

ПРЯМОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Метод прямого приготовления на гриле предполагает приготовление пищи на решетках непосредственно над зажженной горелкой. Прямое приготовление на гриле является самым популярным методом приготовления большинства блюд, рассчитанных на одну порцию, таких как стейки, отбивные, рыба, бургеры, кебабы и овощи.

1. Подготовьте всю еду для гриля заранее, чтобы избежать задержек и временных несостыковок. Если вы используете маринад или специи, их следует нанести на мясо перед тем, как положить его на решетку для приготовления пищи. Если Вы поливаете мясо соусами, их следует использовать в последние 2-4 минуты приготовления на гриле, чтобы избежать пригорания.
2. Организуйте пространство вокруг газового гриля. Разложите вилки, щипцы, рукавицы для духовки, соусы и приправы, чтобы Вы могли находиться рядом с газовым грилем непосредственно во время приготовления пищи.
3. Перед приготовлением на гриле доведите мясо до комнатной температуры. Обрежьте излишки жира с мяса, чтобы на мясе было как можно меньше подгораний, причиной которых может стать стекающий жир.
4. Предварительно нагрейте газовый гриль до желаемой температуры с закрытой крышкой.
5. Смажьте решетки растительным или оливковым маслом, чтобы пища не прилипала к решеткам.
6. Не солите мясо при приготовлении на газовом гриле. Оно будет сочнее, если добавить соль после приготовления.
7. Чтобы стейки не пересыхали, для переворачивания используйте щипцы, а не вилку, и начните приготовление с режима средней/высокой температуры, чтобы опалить мясо и сохранить мясной сок внутри. Уменьшите жар и увеличьте время приготовления, если Вы готовите толстые куски мяса.
8. Научитесь определять момент, когда мясо уже готово, исходя из времени готовки, а также на ощупь. По мере готовности мясо становится твердым. Когда мясо мягкое, это степень прожарки «rare». Когда оно твёрдое — это прожарка «well-done».
9. Следуйте рекомендациям по приготовлению стейков на гриле, чтобы приготовить большинство видов мяса, рыбы, птицы и овощей



ПРЯМОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ				
	1” ТОЛЩИНА	ТЕМПЕРА-ТУРА	ВРЕМЯ НА КАЖДУЮ СТОРОНУ	ИТОГО МИНУТ
КУРИЦА	СРЕД./ПРО ЖАРЕННАЯ	СР./НИЗ.	4 / 4 / 4 / 4	16
КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ	СРЕД./ПРО ЖАРЕННАЯ	СР./НИЗ.	5 / 5 / 5 / 5	20
ГАМБУРГЕР	СРЕД.	СР./НИЗ.	3 / 3 / 3 / 3	12
ГАМБУРГЕРЫ 3/4” ЗАМОРОЖЕННЫЕ	СРЕД.	СР./НИЗ.	3 / 3 / 3 / 3	12
ФИЛЕ РЫБЫ	СРЕД.	СРЕД.	2 / 2 / 2 / 2	8 – 10
ШЕЙКА ОМАРА, РАЗДЕЛЕННАЯ	СРЕД.	СРЕД.	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20
ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТУ ЖЕ ТЕХНИКУ, КАК РУКОВОДСТВО ПО ИДЕАЛЬНОМУ СТЕЙКУ НА ГРИЛЕ				

ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ НЕПРЯМОЙ КОНВЕКЦИИ

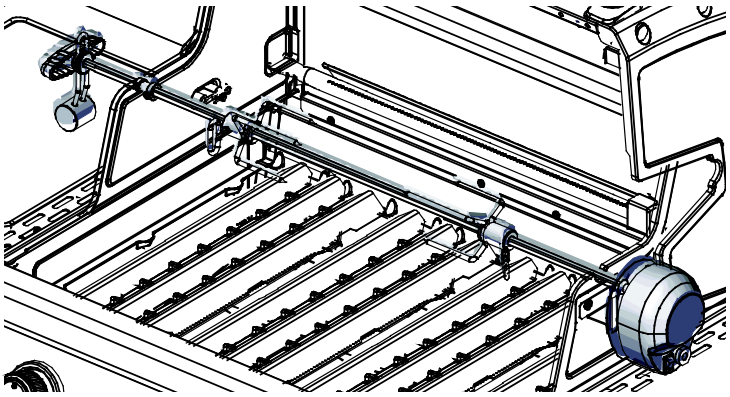
Этот метод идеально подходит для приготовления больших кусков мяса, например жаркого или птицы. Пища готовится за счет циркуляции горячего воздуха.

- Для конвекционного приготовления пищи с использованием вертела и без него рекомендуется использовать каплеуловитель. Поставьте каплеуловитель на Flav-R-Wave, под серединой приготовляемого продукта. Налейте от половины до одного дюйма воды в каплеуловитель. Также можно добавить фруктовый сок, вино или маринад для усиления вкуса. Не позволяйте жидкости полностью выпариваться с каплеуловителя.
- Приготовление в режиме конвекции без вертела лучше всего осуществлять с закрытой крышкой и на медленном огне. Все горелки могут быть установлены на режим средней температуры, а средняя(ие) горелка(и) может быть выключена. Выключение центральной горелки предотвратит подгорание сока в поддоне для сбора капель.
- Перед тем, как положить мясо на газовый гриль, смажьте его растительным маслом. Это усилит подрумянивание на внешней стороне мяса.
- При приготовлении пищи без каплеуловителя необходимо уделять особое внимание разбрызгивающимся каплям жира, чтобы избежать риска возгорания. Не рекомендуется готовить без каплеуловителя.
- Выключите газовый гриль и дайте ему остыть, прежде чем вынимать каплеуловитель. Капли жира легко воспламеняются, и с ними нужно обращаться осторожно, чтобы избежать получения ожога.
- Для конвекционного приготовления жаркого и птицы без вертела кладите мясо прямо на решетку.

Гид по приготовлению пищи методом непрямой конвекции или на вертеле			
Ростбиф	3 - 6 Ф.	СР./НИЗ.	2 – 4 Ч
Ростбиф	6 - 10 Ф.	СР./НИЗ.	3 – 5 Ч
Жареная свинина	2 - 5 Ф.	СР./НИЗ.	2 – 4 Ч
Жареная свинина	6 - 10 Ф.	СР./НИЗ.	3 – 5 Ч
Курица или индейка	2 - 5 Ф.	СР./НИЗ.	2 – 4 Ч
Курица или индейка	5 - 10 Ф.	СР./НИЗ.	3 – 5 Ч
При использовании горелки вертела исп. сред./выс. темп.			

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Следуйте инструкциям по приготовлению пищи с помощью метода непрямой конвекции. (См. слева)



- Вертел вмещает до 7 кг (15 фунтов) мяса с ограничивающим фактором в виде интервала вращения вертела. Для достижения наилучших результатов мясо должно быть расположено на центральной линии вертела, чтобы исключить нарушение баланса расположения пищи на вертеле.
- Гриль можно использовать вместе с решетками, если позволяет пространство
- Надежно закрепите мясо на вертеле перед тем, как поместить его на газовый гриль. Туго привяжите крылья и ножки птицы к ее телу.

ЗАДНЯЯ ГОРЕЛКА ВЕРТЕЛА

- Некоторые модели оснащены задней горелкой для приготовления на вертеле. Метод гриля с использованием задней горелки идеально подходит для приготовления жаркого и птицы. Ввиду того, что источник жара расположен за приготовляемой пищей, вероятность возгорания из-за стекания жира исключена. На тарелке или жироуловителе, расположенном под вертелом, будет собираться сок для поливки им мяса или же приготовления соуса.
- Задняя горелка легко снимается, когда она не используется.
- Чтобы включить заднюю горелку, см. «Зажигание задней горелки». (Стр.9)

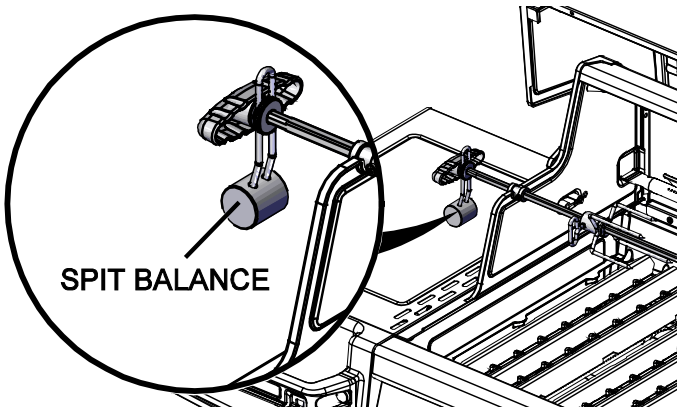
ГИД ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА			
	МАЛ	СРЕД	ХОР.
ГОВЯДИНА/БАРАНИНА /ТЕЛЯТИНА	130°F / 55°C	146°F / 63°C	160°F / 70°C
СВИНИНА		150°F / 65°C	170°F / 77°C
ПТИЦА			170°F / 77°C
БУРГЕРЫ			160°F / 70°C
ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МЯСА			

ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БАЛАНС ВЕРТЕЛА

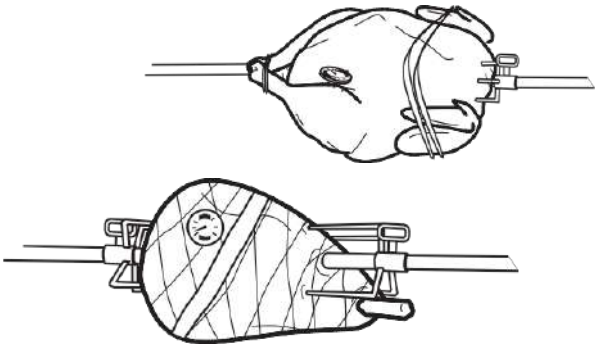
1. Ослабьте рукоятку вертела, чтобы позволить балансиру свободно вращаться.
2. Установите вертел в пазы в корпусе газового гриля. Самая тяжелая часть мяса должна повернуться ко дну.
3. Установите балансир на верх вертела против самой тяжелой стороны мяса.
4. Затяните рукоятку вертела. Периодически проверяйте, плавно ли поворачивается мясо во время приготовления. При необходимости отрегулируйте балансир вертела.

ВНИМАНИЕ! При регулировании балансира вертела используйте прихватку.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО ТЕРМОМЕТРА

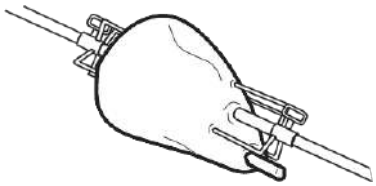
1. Чтобы точно определить, когда готов большой кусок мяса, используйте кухонный термометр. Вставьте термометр в мясо под углом, чтобы прочный заостренный металлический наконечник находился в самой толстой части мяса. Будьте осторожны, чтобы он не касался вертела или кости, а острие не вошло в жировую прослойку (Вы почувствуете это, так как ощутите меньшее сопротивление при протыкании жира, чем мяса).



2. Когда термометр покажет желаемую температуру, мясо готово. Добавьте соусы в течение последних минут приготовления и дайте мясу постоять около 15 минут после приготовления, чтобы оно уплотнилось. Нарежьте и подайте его.

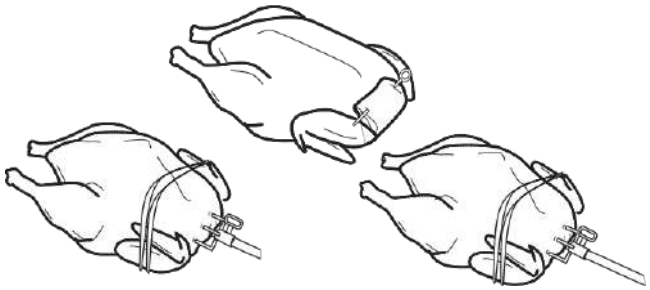
- вставьте кончик термометра в самую толстую часть бедра близко к телу.
- окорок или жаркое: вставьте кончик термометра в центр самой тяжелой части мяса.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА - НОГА ЯГНЕНКА



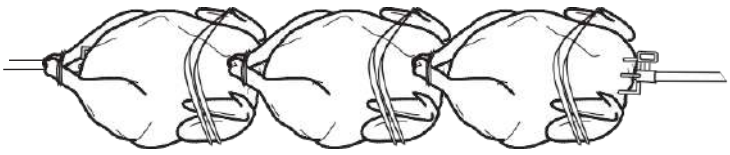
1. Отрежьте 3 дюйма кости от конца ноги ягнёнка.
2. Оставьте мясо вокруг кости нетронутым, чтобы получился лоскут.
3. Наденьте вилку на вертел.
4. Проденьте вертел через лоскут и ногу.
5. Наденьте вторую вилку на вертел и вставьте вилки с двух сторон ноги. Проверьте баланс. Затяните винты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА - ПТИЦА



1. Опустив грудкой вниз, заправьте кожу, свисающую с шеи птицы, внутрь.
2. Поднимите свисающую вниз кожу; приколите ее вертелом к коже на спине.
3. Привяжите бечевкой и затяните.
4. Переверните птицу грудкой вверх; привяжите или приколите к телу крылья.
5. Наденьте вилку на вертел. Вставьте вертел в кожу параллельно позвоночнику и выровняйте чуть выше хвоста.
6. Наденьте вторую вилку на вертел и вставьте вилки в грудку и хвост. Проверьте баланс. Затяните винты.
7. Привяжите хвост к вертелу бечёвкой. Скрестите ножки курицы; привяжите к хвосту.

ТРИ КУРИЦЫ НА ВЕРТЕЛЕ



1. Привяжите или приколите к телу крылья.
2. Наденьте вилку на вертел. Поместите кур на вертел, как показано на рисунке выше.
3. Оберните бечёвку вокруг хвоста и ножек; привяжите к вертелу.
4. Наденьте вторую вилку на вертел и вставьте вилки в курицу. Затяните винты.

ТРАНСФОРМАТОР

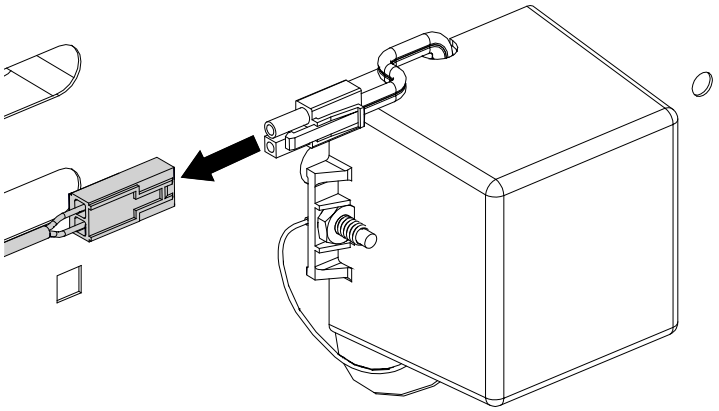
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед чисткой или обслуживанием отключите прибор от розетки. Дайте остыть перед присоединением или отсоединением компонентов.

ЧТОБЫ ЗАМЕНИТЬ ТРАНСФОРМАТОР:
Используйте только трансформатор, поставляемый вашим OMC дистрибьютором техники для приготовления пищи на открытом воздухе.

- Входное напряжение 230-240 В переменного тока/50 Гц
- Выходное напряжение 12 В переменного тока/1600 мА

Разборка:

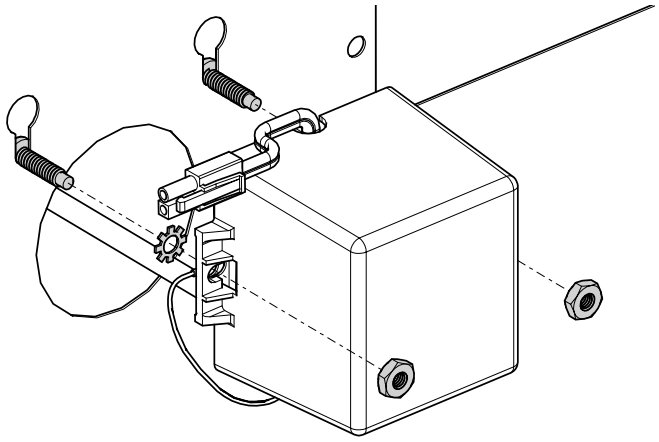
1. Отключите трансформатор от источника питания.
2. Отключите подачу газа и отсоедините гриль от источника топлива.
3. Уберите газовые баллоны подальше от решетки.
4. Найдите и отсоедините элемент соединения внутри панели гриля.



5. Снимите винты, шайбы и гайки, которыми трансформатор крепится к задней панели.

Повторная сборка:

1. Прикрепите запасной трансформатор к задней панели с помощью винтов, шайб и гаек. Всегда устанавливайте трансформатор внутри корпуса гриля. Убедитесь, что крепежные детали установлены в правильном порядке, а заземляющий провод надежно закреплен.



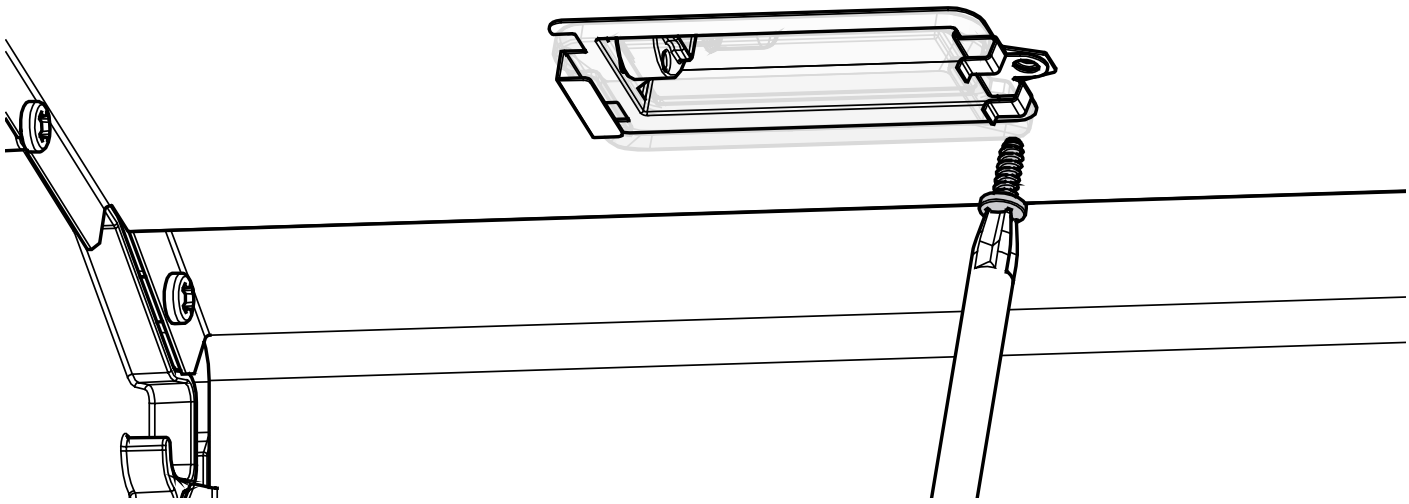
2. Подсоедините элемент соединения трансформатора.
3. Не включайте прибор, если шнур или вилка повреждены каким-либо образом.
   - Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить.
   - С этим прибором для приготовления пищи на открытом воздухе следует использовать только цепи УЗО (устройство защитного отключения).
   - Не вынимайте штекер заземления и не используйте двухконтактный адаптер.
   - Используйте только удлинители с трехконтактным штекером заземления с соответствующей номинальной мощностью, одобренные для использования вне помещений с помощью маркировки W-A.
4. Подключите штекер к прибору перед подключением к розетке.
5. Активируйте выключатель света и убедитесь, что лампочки работают. Если лампочки не работают, обратитесь к вашему дилеру.

ЛАМПОЧКИ ТОПОЧНОЙ КАМЕРЫ

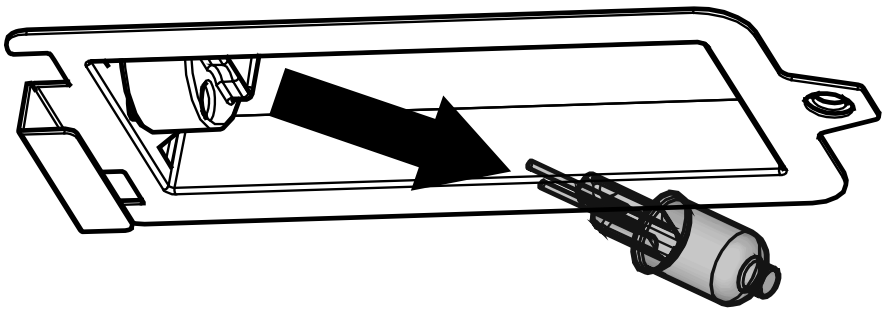
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При замене галогенной лампы топочной камеры всегда надевайте защитные перчатки.

- **Используйте только галогенную лампу G4 12В 10 Вт.**
- **Не прикасайтесь к галогенной лампе голыми руками.**
- **Прикосновения ваших пальцев сокращают срок службы лампы**

1. С помощью отвертки PH2 открутите винт, которым гнездо лампы топочной камеры крепится к верхней панели.



2. Вытащите линзу из гнезда вместе с металлической скобкой. Будьте осторожны, чтобы линза не треснула и не повредилась.
3. Рукой в перчатке осторожно вытащите старую лампу из патрона и замените ее новой.



4. Установите линзу на место, защелкнув ее назад в гнездо.
5. С помощью отвертки PH2 прикрепите гнездо к верхней панели.

ПОДСВЕТКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ЗАМЕНА ПОДСВЕТКИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Разборка:

1. Найдите неработающую лампочку и ее местоположение на панели управления.
2. Отключите прибор от источников питания (аккумулятора или розетки).
3. Отключите подачу газа и отключите гриль от источника газа.
4. Отодвиньте газовые баллоны от гриля.
5. Снимите решетки.
6. Снимите горелки.
7. Открутите шурупы на внутренней стенке топки по переднему верхнему краю.
8. Открутите 2 шурупа в нижнем левом и правом углах панели управления.
9. Отодвиньте панель управления от топки так, чтобы можно было достать до клапана и проводов подсветки.
10. Отсоедините гофрированный шланг от клапана.
11. Отключите газовую трубку задней горелки от клапана.
12. Отключите шланг боковой горелки и подающий шланг в шкаф.
13. Отсоедините провода от выключателя.
14. Отсоедините провода зажигания от кнопки запальника.
15. Отсоедините провода подсветки от выключателя.
16. Теперь панель управления можно снять с гриля.

Замена подсветки:

17. Найдите отрезок проводов с неработающей лампочкой.
18. Снимите ручки управления неработающей лампочкой.
19. Снимите гнезда управления.
20. Развяжите жгуты, удерживающие провод на клапане.
21. Выдвиньте лампочки вверх и снимите неработающие.
22. Отключите светодиодный провод.
23. Подключите новый провод.
24. Вставьте лампочки в отверстия в панели управления и закрепите их вниз до упора.
25. Верните гнезда управления на место.
26. Верните стяжку на место, чтобы прикрепить новый провод к клапану.
27. Установите ручки управления.

Сборка:

28. Установите панель управления на гриле так, чтобы можно было подключить все электрические компоненты и гофрированный шланг.
29. Подключите провод к выключателю.
30. Подключите провода зажигания к кнопке запальника.
31. Подключите провод к выключателю.
32. Подключите гофрированный шланг к клапану. Убедитесь, что соединение надежно.
33. Подключите газопровод задней горелки к клапану.
34. Подключите шланг газовой горелки обратно к боковой панели и подключите его к боковой горелке.
35. Вставьте панель управления обратно на место на гриле.
36. Установите шурупы вдоль верхнего внутреннего края топки.
37. Установите 2 шурупа в нижнем левом и правом углу панели управления.
38. Установите горелки.
39. Установите решетки.
40. Подключите к подаче электричества.
41. Подключите к подаче газа.

ПРОВЕРЬТЕ ВСЕ СОЕДИНЕНИЯ НА ГЕРМЕТИЧНОСТЬ ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К РАБОТЕ С ГРИЛЕМ.

ВСЕ РЕМОНТНЫЕ РАБОТЫ ДОЛЖЕН ПРОВОДИТЬ АВТОРИЗОВАННЫЙ ДИЛЕР ИЛИ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

РЕГУЛЯРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для обеспечения оптимальной производительности и безопасности, перед использованием газового гриля необходимо проверить и очистить следующие компоненты.

КУХОННЫЕ РЕШЁТКИ - РЕШЁТКИ ИЗ ЛИТОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, ЧУГУННОГО ЛИТЬЯ, А ТАКЖЕ РЕШЁТКИ HEAVY ROD ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Кухонные решётки BROIL KING® Deep V из чугунного литья и нержавеющей стали обеспечивают непревзойденное удержание тепла и эффективность приготовления пищи
на гриле.

Кухонные решётки BROIL KING® Heavy Rod из нержавеющей стали обеспечивают максимальную износостойкость, хорошее удержание тепла и хорошие характеристики приготовления пищи на гриле.

Кухонные решетки BROIL KING® из чугунного литья покрыты фарфоровой эмалью для защиты решеток и уменьшения прилипания продуктов к решетке. Регулярное использование и уход улучшают эффективность функционирования и долговечность решеток.

Для оптимального функционирования:

- перед первым использованием и после длительного хранения вымойте решётки с помощью легкого моющего средства и воды, а затем ополосните и высушите с помощью бумажного полотенца; никогда не сушите решетки на воздухе и не используйте посудомоечную машину
- сразу после мытья смажьте решетки органическим кулинарным маслом холодного отжима с высокой температурой дымообразования, зажгите гриль и оставьте его работать на режиме средней/низкой температуры в течение 30 минут.
- Рекомендуемые кулинарные масла:
  -Масло авокадо - температура дымообразования (260C/500F)
  -Масло рисовых отрубей - температура дымообразования (255C/490F)
  -Масло канолы - температура дымообразования (204C/400F)
- до и после каждого использования чистите решетки качественной щеткой для гриля (арт. № 65225, 64014, 64034) и слегка смазывайте их растительным маслом с высокой температурой дымообразования. Это продолжит процесс подготовки решёток к дальнейшему использованию.
- используйте режим средней температуры для предварительного разогрева и готовки на гриле, чтобы не сгорело защитное масляное покрытие.
- не добавляйте маринады на основе сахара или соли к мясу перед приготовлением на гриле; используйте маринады на основе сахара в конце приготовления, а соль — после приготовления.
- используйте маринады на масляной основе, избегайте маринадов на водной основе
- перед приготовлением на гриле слегка смажьте пищу любым растительным маслом.
- периодически переворачивайте и вращайте решетки.
- убедитесь, что поверхность решётки всегда покрыта небольшим слоем масла. Это помогает предотвратить появление ржавчины и повреждений, а также улучшает антипригарные свойства решеток.
- если ржавчина все-таки появилась, прокалите решетку, почистите высококачественной щеткой для гриля и заново смажьте маслом.

Если решётка долгое время не используется, ее следует смазать маслом, а затем хранить в сухом месте. Решётки можно завернуть в защитную пищевую пленку. После периодов хранения решетки прокалите ее вымойте, высушите бумажным полотенцем и снова смажьте растительным маслом с высокой температурой дымообразования

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Если вы чистите решетки щеткой с щетиной из нержавеющей стали.

- **Если гриль горячий, будьте осторожны и используйте прихватки для защиты рук.**
- **После чистки щеткой внимательно осмотрите решетку, чтобы убедиться, что на решетке не осталось сломанных щетинок из нержавеющей стали.**

ЖИРОУЛОВИТЕЛЬ

Жироуловитель расположен в выдвижном ящике под панелью управления. Его следует регулярно чистить.

FLAV-R-WAVE™

Система Flav-R-Wave™ создана для того, чтобы создавать дымок и испарения от влаги с пищи, чтобы придавать Вашим блюдам неповторимый аромат барбекю, при этом защищая горелку. Если остатки пищи накапливаются на Flav-R-Wave, снимите решетки для готовки и соскребите остатки с Flav-R-Wave с помощью щетки для гриля

ГЕНЕРАЛЬНАЯ УБОРКА

Произведите прогорание (см. ниже). Когда газовый гриль остынет, снимите решетки, очистите Flav-R-Wave и снимите его. При необходимости очистите газовый гриль изнутри, соскоблив бока и низ жарочного шкафа и удалив все загрязнения. Появление ржавчины - это естественный процесс окисления. Ржавчина может появиться на внутренних частях гриля, это никак не появляет на его производительность.

ПРОГОРАНИЕ

Зажгите горелки в соответствии с «Поджигом» (стр. 9).
Включите газовый гриль в режиме высокой температуры с закрытой крышкой на 10 мин или пока гриль не прекратит дымиться.
Выключите источник газа, затем поверните ручки управления в положение «Выкл».

ЕЖЕГОДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Следующие компоненты следует проверять и очищать не реже одного раза в год или после любого периода хранения более 30 дней, чтобы обеспечить оптимальную производительность, безопасность и эффективность.

ГОРЕЛКА

Снимите горелку и проверьте ее на отсутствие трещин и повреждений. Очистите трубки Вентури с помощью очистителя труб или щетки Вентури, чтобы устранить любые засоры. См. пункт «Трубки Вентури». (стр. 6) Пока горелка снята, очистите внутреннюю часть жарочного шкафа, соскребая загрязнения с его стенок и дна и удалив их в конце пылесосом.

ШЛАНГ

Осмотрите и при необходимости замените. В случае использования пропана см. пункт «Шланг и регулятор». (стр. 4)

ВНЕШНИЕ АЛЮМИНИЕВЫЕ КОМПОНЕНТЫ ОТДЕЛКИ

При появлении белых пятен, свидетельствующих об окислении, вымойте алюминиевый жарочный шкаф снаружи мягким мыльно-водным раствором. Тщательно вымойте поверхности, затем протрите их тканью, смоченной в растительном масле, чтобы восстановить первозданный блеск. Для устранения царапин и потертостей используйте качественную аэрозольную краску, устойчивую к высоким температурам (600 ° F).

КОМПОНЕНТЫ ИЗ ФАРФОРА И НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Вымойте гриль с помощью мыла и воды. Для полировки и удаления пятен и следов используйте очиститель для нержавеющей стали. Из-за погодных условий и сильного жара крышка из нержавеющей стали может стать коричневой. Это естественное изменение цвета и не считается производственным браком.

ПОЛИМЕРНЫЕ ДЕТАЛИ И БОКОВЫЕ ПОЛКИ

Промойте с помощью мыла и воды.

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Если Вы обнаружили проблему с регулятором, шлангом, горелкой или регулирующими клапанами, не пытайтесь отремонтировать их самостоятельно. Обратитесь к своему дилеру в авторизованный сервисный центр или свяжитесь с заводом-изготовителем для ремонта или замены деталей. Для обеспечения оптимальной производительности используйте только оригинальные запасные части BROIL KING.

ТЕСТИРОВАНИЕ НА УТЕЧКУ ГАЗА

При повторном подключении газового баллона на пропановых моделях обязательно проверяйте устройство на предмет утечки. См. пункт «Тестирование на утечку газа». (стр. 7)

TROUBLESHOOTING

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	КОРРЕКТИРУЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ
ЗАПАХ ГАЗА	**СРАЗУ ВЫКЛЮЧИТЕ КЛАПАН БАЛЛОНА ДЛЯ СЖИЖЕННОГО НЕФТЯНОГО ГАЗА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ УСТРОЙСТВО ДО УСТРАНЕНИЯ УТЕЧКИ.**	
Обнаружена утечка в баллоне, редукторе или другом соединении.	1. Ослаблен соединительный элемент редуктора. 2. Утечка газа в шланге/редукторе или регулирующих клапанах.	1. Затяните соединительный элемент и выполните проверку на утечку газа. (стр. 7) 2. См. авторизованный сервисный центр.
Огонь под панелью управления (обратный удар пламени)	1. Засорена трубка Вентури.	1. Снимите горелку и прочистите трубку Вентури. См. пункт «Трубки Вентури» (стр. 8).
Дрожащее пламя горелки или низкая температуры при режиме ВЫСОКОЙ температуры	1. Сработало предохранительное устройство от избыточного потока газа в соединении между газовым баллоном и барбекю.	1. Выключите вентиль баллона сжиженного нефтяного газа, затем переведите все горелки в положение «Выкл». Отсоедините регулятор от баллона. Ждите 2 минуты. Снова присоедините регулятор к баллону. Медленно откройте вентиль баллона. Ждите минуту. Зажгите гриль согласно пункту «Зажигание» (стр. 9)
Горелка не горит	1. Закончился сжиженный газ. 2. Проблема с пьезоподжигом. 3. Сработало предохранительное устройство от избыточного потока газа. 4. Регулятор не полностью подсоединен к вентилю баллона. 5. Утечка в системе, вызывающая срабатывание предохранительного устройства избыточного потока газа. 6. Трубка Вентури заблокирована или смещена в сторону от отверстия клапана. 7. Отверстие (отверстия) заблокировано. 8. Шланг перекручен.	1. Заправьте баллон сжиженным газом. 2. Попробуйте вручную зажечь горелку спичкой. См. пункт «Поджиг» (стр. 9). Если горелка загорается успешно, значит есть проблема с пьезоподжигом. См. пункт «Пьезоподжиг не работает» ниже. 3. Следуйте инструкциям пункта «Дрожащее пламя горелки или низкая температуры при режиме ВЫСОКОЙ температуры» выше. 4. Затяните маховик редуктора. 5. Проверьте соединения на предмет утечки газа для определения неплотного соединения. Затяните соединение. Протестируйте систему на предмет утечек газа. 6. Снимите горелку, очистите трубку Вентури и выровняйте с отверстием клапана. См. стр. 8. 7. Снимите горелку, прочистите отверстия булавкой или тонкой проволокой. Не сверлите отверстия! 8. Выпрямите шланг. Располагайте его подальше от нижней части гриля.
Пьезоподжиг не работает	1. Разрядился аккумулятор пьезоподжига. 2. Провода пьезподжига не подключены. 3. Электрод на горелке смещен. 4. Неисправность пьезоподжига.	1. Замените аккумулятор. 2. Убедитесь, что провода основной горелки и электродов боковой горелки подключены. 3. Выровняйте электрод и удалите все загрязнения с прилегающей области. 4. Используйте «Зажигание с помощью спички» (стр. 9).
Уменьшение жара, хлопающие звуки	1. Закончился сжиженный газ. 2. Забита трубка Вентури.	1. Заправьте баллон с сжиженным газом. 2. Снимите горелку, прочистите трубку Вентури. См. «Трубки Вентури» (стр. 8).
Раскаленные участки на поверхности для приготовления	1. Трубка Вентури заблокирована 2. Накопление загрязнений на Flav-R-Wave	1. Снимите горелку, прочистите трубку Вентури. См. «Трубки Вентури» (стр. 8). 2. Соскребите загрязнения с Flav-R-Wave и удалите их.
Внезапные вспышки пламени или возгорание от жира	1. Чрезмерное скопление жира на испарителе или в жарочном шкафу газового гриля. 2. Избыточный нагрев.	1. Тщательно соскребите загрязнения с Flav-R-Wave и внутренней части жарочного шкафа, затем уберите все загрязнения. 2. Установите настройки горелки на более низкое значение.
Гудящий шум редуктора	1. Клапан был открыт слишком быстро.	1. Медленно откройте вентиль баллона.
Желтое пламя	1. Небольшие вкрапления желтого пламени — это нормально. Если желтого пламени слишком много, то трубка Вентури может быть заблокирована. 2. Порты горелки заблокированы.	1. Снимите горелку, прочистите трубку Вентури. См. пункт «Трубки Вентури» (стр. 8). 2. Снимите горелку и очистите щеткой с мягкой щетиной (например, зубной щеткой).
Отслоение внутренней части крышки	1. Это скопление жира. Внутренняя часть крышки не окрашена и поэтому не может отслоиться.	1. Очистите внутреннюю часть крышки щеткой с жесткой щетиной или скребком.
Образование ржавчины на решётках для приготовления	1. Сколы на фарфоровой эмали.	1. См. пункт «Техническое обслуживание» (стр. 17).
Панель управления или лампочки духового шкафа не работают	1. Узел не подключён к электричеству 2. Неисправен трансформатор 3. Слабые или ржавые соединения 4. Перегорела лампочка	1. Подсоедините кабель питания к прибору. Воткните штекер в рабочую розетку. 2. Убедитесь в том, что выход трансформатора составляет 12 Вольт. Замените трансформатор, если необходимо. 3. Прочистите соединения и убедитесь в том, что все соединительные элементы прилегают плотно друг к другу. 4. Замените лампочки.

ГАРАНТИЯ

Гарантия OMC действует с даты покупки и ограничивается бесплатным ремонтом или заменой деталей, которые окажутся дефектными при условии нормального использования в домашних условиях. В США и Канаде замена производится на условиях завода. Во всех других странах замена осуществляется на условиях франко-дистрибьютора OMC. (Выясните у вашего дилера название дистрибьютора OMC). Все остальные расходы несет владелец. Данная гарантия распространяется только на первоначального покупателя, как указано в регистрации гарантии, и относится только к продуктам, продаваемым в розницу, и только при использовании исключительно покупателем в стране, где они были приобретены. (Для разных типов газа, используемых в разных странах, нужны соответствующие клапаны, отверстия и регуляторы.)

ЧТО ПОКРЫВАЕТСЯ ГАРАНТИЕЙ

	IMPERIAL REGAL	BARON SIGNET MONARCH	CROWN	ROYAL GEM
Компоненты крышки из нержавеющей стали и фарфора	Пожизненно	Пожизненно	10 Лет	10 Лет
Топочная камера из литого алюминия, а также компоненты	Пожизненно	Пожизненно	10 Лет	10 Лет
Топочная камера из нерж. стали	Пожизненно	Пожизненно	10 Лет	
Решётки для готовки из нержавеющей стали	15 Лет	5 Лет		
Решётки для готовки из литого чугуна	15 Лет	2 года	2 года	2 года
Flav-r-wave из нерж. стали	15 Лет	3 года	2 года	2 года
Горелки Dual-Tube	15 Лет	10 Лет		
Основные горелки из нерж.стали			5 Лет	5 Лет
Боковые горелки	15 Лет	2 года	2 года	2 года
Задние горелки	15 Лет	10 Лет	5 Лет	
Инфракрасные боковые горелки (без экрана)	15 Лет	5 Лет		
Детали из нержавеющей стали	15 Лет	5 Лет	2 года	2 года
Остальные детали и окрашенные детали	15 Лет	2 года	2 года	2 года

НА ЧТО НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ГАРАНТИЯ

Гарантия не распространяется на любые поломки или трудности в эксплуатации, возникшие вследствие несчастного случая, неправильного использования, изменения, использования не по назначению, вандализма, неправильной установки или ненадлежащего обслуживания/сервисных работ, или невыполнения нормального и регулярного технического обслуживания, включая, помимо прочего, повреждения, вызванные насекомыми внутри трубок горелки, как указано в инструкции по эксплуатации.

Ухудшение работы или повреждение устройства ввиду суровых погодных условий, таких как град, ураганы, землетрясения или торнадо, обесцвечивание из-за воздействия химических веществ непосредственно или в атмосфере.

Стоимость доставки или транспортировки.

Затраты на снятие или повторный монтаж устройства.

Затраты на оплату труда по монтажу и ремонту.

Стоимость обращения в службу поддержки.

Ответственность за непрямой или косвенный ущерб.

ГОРЕЛКИ

Срок службы горелок OMC (изготовленных из нержавеющей стали) почти полностью зависит от правильного использования, очистки и обслуживания. Настоящая гарантия не распространяется на поломки горелки ввиду неправильного использования и обслуживания.

РЕШЕТКИ ДЛЯ ГОТОВКИ С ФАРФОРОВЫМ ПОКРЫТИЕМ

Все чугунные решетки для готовки OMC покрыты прочной фарфоровой эмалью, которая помогает очистить решётку и снижает вероятность прилипания продуктов к решетке. Фарфор по своей сути представляет собой стеклянное покрытие. При ненадлежащем обращении на нем могут появиться сколы. Это не повлияет на использование или производительность решёток. На решетки не распространяется гарантия от сколов или ржавчины, возникших вследствие неправильного обращения. При возникновении ржавчины, удалите ее с помощью чистящей салфетки и снова промажьте маслом.

СИСТЕМЫ ИСПАРЕНИЯ

Газовые грили OMC разработаны для использования с системами испарения Flav-R-Wave ™. Использование любого иного продукта аннулирует гарантию.

FLAV-R-WAVE™

Поверхностная ржавчина не влияет на работу Flav-R-Wave ™, и на нее не распространяется гарантия. При возникновении ржавчины, удалите ее с помощью чистящей салфетки и снова промажьте маслом.

БАЛЛОН СО СЖИЖЕННЫМ НЕФТЯНЫМ ГАЗОМ

OMC не производит баллоны со сжиженным нефтяным газом. Производитель баллона со сжиженным газом несет ответственность за материалы, качество изготовления и характеристики баллона. Если баллон имеет дефект, неисправность или у Вас возникли вопросы относительно цилиндра, обратитесь к вашему дилеру или производителю баллона.

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Для замены всегда необходимо использовать оригинальные детали газового барбекю OMC. Использование любых других деталей автоматически аннулирует вышеуказанную гарантию.

ПРЕТЕНЗИИ ПО ГАРАНТИИ

Все операции по гарантии осуществляются непосредственно дистрибьютором OMC в вашей стране. Свяжитесь с вашим дилером, чтобы узнать название вашего дистрибьютора OMC.