

Broil King®

ΥΠΕΡΥΘΡΟΣ ΠΛΕΥΡΙΚΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ

ΕΝΧΕΙΡΙΔΙΟ ΣΥΝΔΕΣΗΣ ΚΑΤΟΧΟΥ

Για Χρήση με Βουτάνιο ή Προπάνιο
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ I₃₊(28-30/37), ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ I_{3B/P}(30)
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ I_{3B/P}(37), ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ I_{3P}(50)

ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ I_{2E}(20), ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ I_{2H}(20)

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ	2
ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΡΡΟΩΝ	3
ΕΚΚΙΝΗΣΗ	4
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	5
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	5
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	6
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	7
ΣΥΝΔΕΣΗ	8
ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	19
ΕΓΓΥΗΣΗ	20

ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ ΜΕ:

Broil King® Imperial™ XLS, Imperial™ XL, Imperial™ 590, Imperial™ 490

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

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

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.
ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.



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

20094-IRGR REV A 02/19

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές προδιαγραφές (CE).

Χρήση μόνο σε υπαίθριους χώρους.

Διαβάστε τις οδηγίες πριν τη χρήση.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κάποια μέρη της συσκευής μπορεί να έχουν θερμότητα. Κρατήστε τα μακριά από παιδιά

Μην μετακινείτε την συσκευή όσο αυτή λειτουργεί.

Όταν λειτουργείτε ή μεταφέρετε την συσκευή, λάβετε όλα τα μέτρα ασφαλείας. Οι μεταλλικές γωνίες μπορεί να σας τραυματίσουν. Χρησιμοποιείτε κατάλληλα γάντια όταν χειρίζεστε ή μετακινείτε την συσκευή.

Κλείστε την παροχή αερίου από τον κύλινδρο, μετά την χρήση.

Φοράτε γάντια όταν πιάνετε τα καυτά μέρη της συσκευής.

Οποιαδήποτε μετατροπή στην συσκευή, μπορεί να αποβεί επικίνδυνη.

Σε περίπτωση διαρροής αερίου, κλείστε αμέσως την παροχή.

Αν σας μυρίσει αέριο:

1. Κλείστε την παροχή αερίου.
2. Σβήστε οποιαδήποτε φλόγα.
3. Αν η μυρωδιά εξακολουθεί, επικοινωνήστε άμεσα με το τεχνικό τμήμα.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΘΕΡΜΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ Kw	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΘΕΡΜΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ g/h	ΜΕΓΕΘΟΣ ΦΛΟΓΑΣ
18672	2.7 Kw	196 g/h	0.73mm
18673	2.7 Kw	196 g/h	0.79mm
18676	2.7 Kw	196 g/h	1.09mm

ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΡΡΟΩΝ

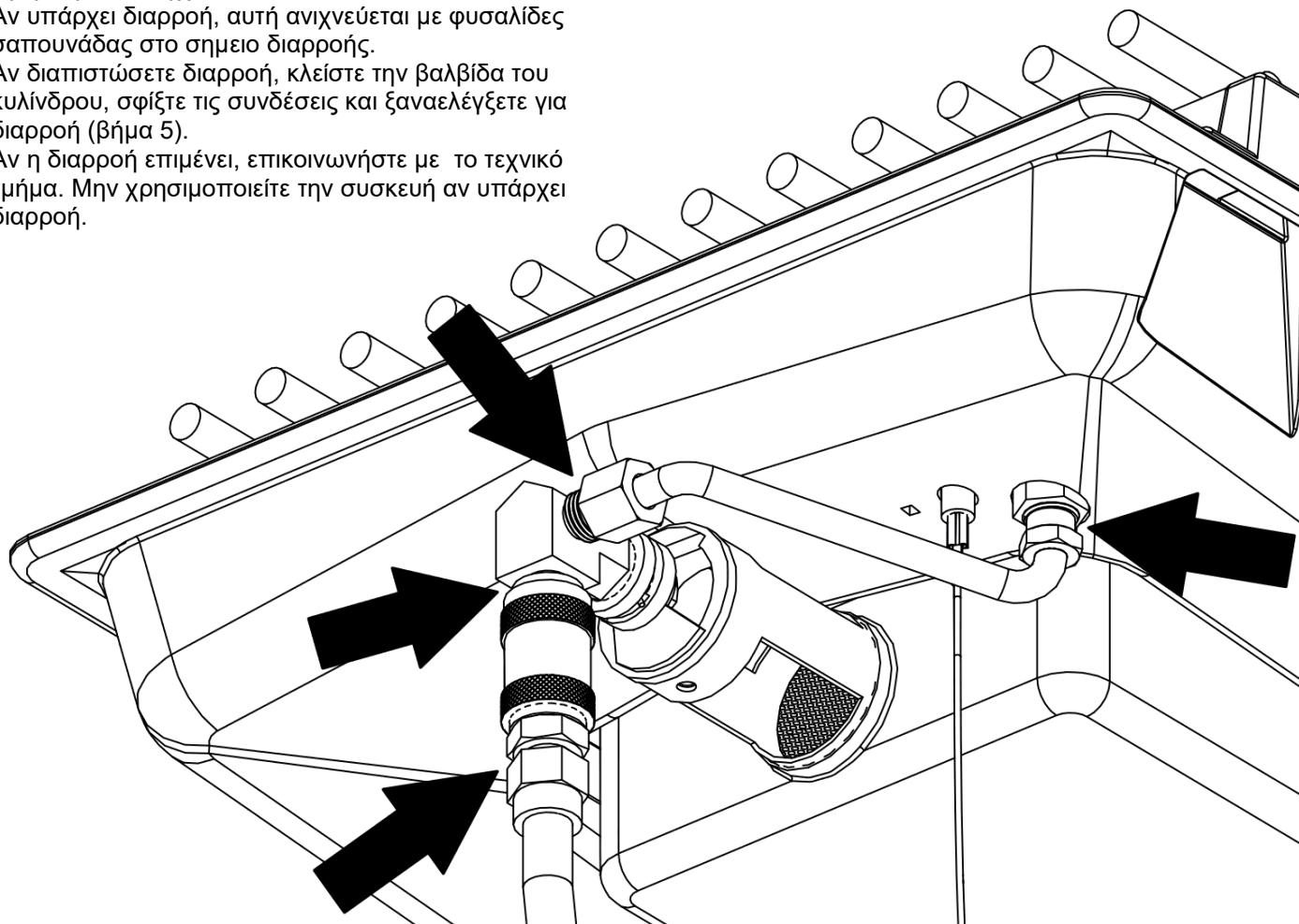
Όλες οι εργοστασιακές συνδέσεις καθώς και οι καυστήρες έχουν δοκιμαστεί λεπτομερώς για διαρροές. Παρ'όλα αυτά μπορεί κατά την μεταφορά ή τη συναρμολόγηση να έχει χαλαρώσει κάποιο εξάρτημα.

ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

- ΕΛΕΓΞΕΤΕ ΟΛΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΗ, ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ.
- ΕΛΕΓΞΕΤΕ ΤΗΝ ΒΑΛΒΙΔΑ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΚΑΘΕ ΦΟΡΑ ΠΟΥ ΤΗΝ ΑΝΤΙΚΑΘΙΣΤΑΤΕ.
- ΕΛΕΓΞΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΗ ΚΑΘΕ ΦΟΡΑ ΠΟΥ ΣΥΝΔΕΕΤΕ Η ΑΠΟΣΥΝΔΕΕΤΕ ΤΗΝ ΦΙΑΛΗ.
- ΜΗΝ ΚΑΠΝΙΖΕΤΕ!
- Ο ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΗ ΝΑ ΜΗΝ ΓΙΝΕΤΑΙ ΠΟΤΕ ΜΕ ΦΛΟΓΑ Η ΣΠΙΡΤΟ.
- Ο ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΡΡΟΩΝ ΝΑ ΓΙΝΕΤΑΙ ΠΑΝΤΑ ΣΕ ΥΠΑΙΘΡΙΟ ΧΩΡΟ.

ΓΙΑ ΝΑ ΕΛΕΓΞΕΤΕ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ

1. Συνδέστε τον υπέρυθρο πλευρικό καυστήρα σύμφωνα με τις οδηγίες συναρμολόγησης. (δείτε σελ.8).
2. Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες είναι κλειστοί ("OFF").
3. Ετοιμάστε σαπουνάδα με 1 μέρος νερό και 1 μέρος απορρυπαντικό.
4. Ανοίξτε εντελώς την βαλβίδα της φιάλης.
5. Ανάψτε τη πλευρική εστία. Δείτε τις οδηγίες στη σελίδα 4.
6. Απλώστε τη σαπουνάδα με ένα πινέλο στις συνδέσεις και την βαλβίδα ελέγχου.
7. Αν υπάρχει διαρροή, αυτή ανιχνεύεται με φυσαλίδες σαπουνάδας στο σημείο διαρροής.
8. Αν διαπιστώσετε διαρροή, κλείστε την βαλβίδα του κυλίνδρου, σφίξτε τις συνδέσεις και ξαναελέγξτε για διαρροή (βήμα 5).
9. Αν η διαρροή επιμένει, επικοινωνήστε με το τεχνικό τμήμα. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν υπάρχει διαρροή.



ΕΚΚΙΝΗΣΗ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΑ

- Ο υπέρυθρος καυστήρας πρέπει να συναρμολογηθεί και να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες συναρμολόγηση και εγκατάστασης (Βλέπε σελίδα 8).
 - Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά είναι σωστά συνδεδεμένη με τη φιάλη υγραερίου ή την παροχή φυσικού αερίου.
 - Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διαρροές στην παροχή αερίου. Δείτε: "Έλεγχος Διαρροών" (Σελίδα 3).
 - Βεβαιωθείτε ότι είναι συνδεδεμένο το καλώδιο ανάφλεξης.
 - Ελέγξτε ότι η μπαταρία έχει εγκατασταθεί στην ηλεκτρονική ανάφλεξη.
 - Ελέγξτε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας που αναγράφονται στη ψησταριά.
1. **Ανοίξτε το καπάκι πριν ανάψετε τη ψησταριά.**
 2. **Μην σκύβετε επάνω από τη ψησταριά κατά την διάρκεια του ανάμματος.**
 3. Κλείστε όλους τους διακόπτες της ψησταριάς στο OFF ανοίξτε την παρόχη αερίου.

ΑΝΑΒΟΝΤΑΣ ΤΟΝ ΥΠΕΡΥΘΡΟ ΠΛΕΥΡΙΚΟ ΚΑΥΣΤΗΡΑ:

Για να ανάψετε τον καυστήρα με το κουμπί ανάφλεξης:

4. Πιέστε και στρίψτε το διακόπτη ελέγχου του πλευρικού καυστήρα στο "HIGH."
5. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ανάφλεξης.
6. Ο καυστήρας πρέπει να ανάψει μέσα σε 5 δευτερόλεπτα. Κλείστε αμέσως την παροχή αερίου, αν ο καυστήρας δεν ανάψει σε αυτό το χρονικό διάστημα.

Για να ανάψετε τον καυστήρα με σπύρτο:

4. Ακουμπήστε το αναμμένο σπύρτο στις θύρες του καυστήρα.
5. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ανάφλεξης.
6. Ο καυστήρας πρέπει να ανάψει μέσα σε 5 δευτερόλεπτα. Κλείστε αμέσως την παροχή αερίου αν ο καυστήρας δεν ανάψει σε αυτό το χρονικό διάστημα.

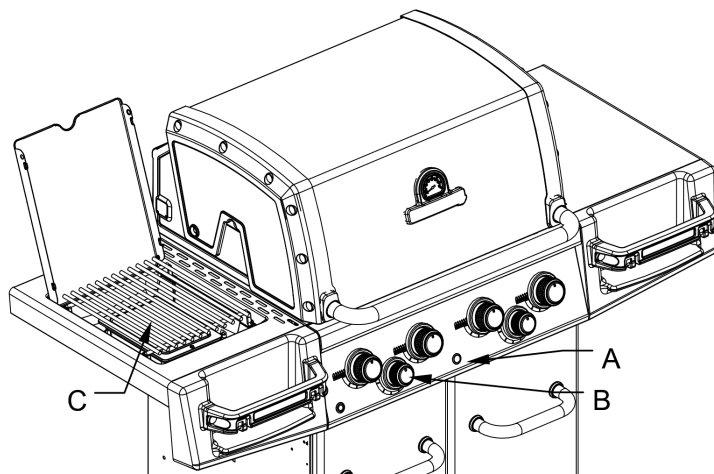
Σημείωση: Τα μαγειρικά σκεύη στον πλευρικό καυστήρα δεν πρέπει να είναι μικρότερα από (2.5 cm) ή να υπερβαίνουν τη διάμετρο (23 cm) ή (7 kg) σε βάρος.

ΕΑΝ Ο ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΔΕΝ ΑΝΑΒΕΙ:

- Πιέστε το κουμπί ελέγχου και γυρίστε το στην θέση "OFF". Περιμένετε 5 λεπτά και ξαναπροσπαθήστε γυρίζοντας το κουμπί στην θέση "MEDIUM."
- Αν δεν ανάβει κάποιος καυστήρας, συμβουλευτείτε τον πίνακα ΛΥΣΕΙΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ (βλέπε σελ.7). Αν δεν λύνεται το πρόβλημα μην λειτουργείτε την συσκευή. Επικοινωνήστε με το τεχνικό τμήμα.

ΚΛΕΙΣΙΜΟ:

1. Κλείστε την βαλβίδα της φιάλης.
2. Γυρίστε τα κουμπιά ελέγχου στο "OFF".



- A. ΑΝΑΦΛΕΞΗ / ΑΝΑΠΤΗΡΑΣ
B. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΛΕΥΡΙΚΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ
C. ΠΛΕΥΡΙΚΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ

Πρώτη χρήση

Πριν από το μαγείρεμα στον υπέρυθρο πλευρικό καυστήρα για πρώτη φορά καθαρίστε τα εξαρτήματα και προθερμάνετε τη συσκευή προκειμένου να απαλλαγείτε από οσμές ή ξένα σώματα με τον ακόλουθο τρόπο:

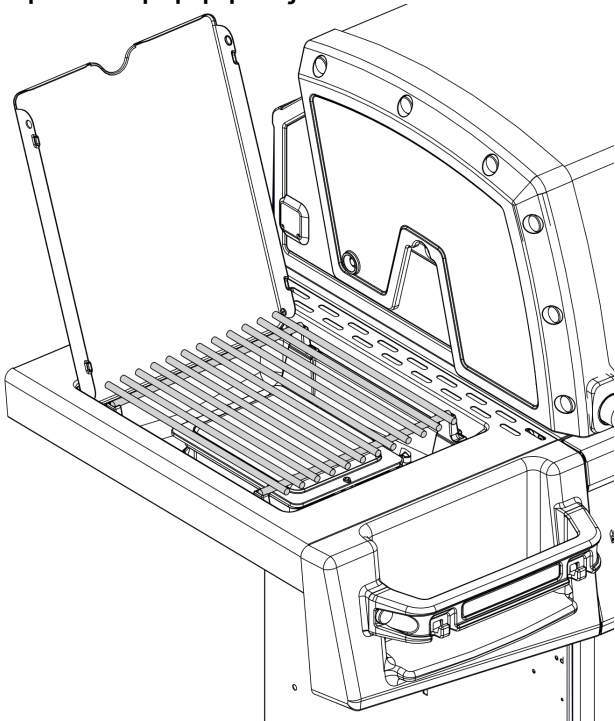
- Αφαιρέστε και καθαρίστε τη σχάρα μαγειρέματος με ήπιο σαπούνι και νερό.
- Με αφαιρεμένη τη σχάρα μαγειρέματος, ανάψτε την υπέρυθρη πλευρική εστία σύμφωνα με τις οδηγίες εκκίνησης (βλ. Σελίδα 4) και λειτουργήστε τον υπέρυθρο πλευρικό καυστήρα για 10 λεπτά. Στη συνέχεια, απενεργοποιήστε την πηγή αερίου και γυρίστε το κουμπί ελέγχου του πλευρικού καυστήρα στο "OFF".
- Λαδώστε τη σχάρα ψησίματος με λάδι με υψηλό σημείο καπνού, ανάψτε τον καυστήρα και λειτουργήστε το στο Med / Low για 20 λεπτά.
- Συνιστώμενα μαγειρικά λάδια:
 - Λάδι αβοκάντο - σημείο καπνού (260C/500F)
 - Ρυζέλαιο - σημείο καπνού (255C/490F)
 - Λάδι Κανόλα - σημείο καπνού (204C/400F)
- Είστε έτοιμοι να ψήσετε. Προχωρήστε στη "Προθέρμανση".

Προθέρμανση

- **Προθερμάνετε τον υπέρυθρο καυστήρα στο HIGH** για 5 λεπτά.
- Καθαρίστε τη κρύα σχάρα με τη βούρτσα καθαρισμού από νάιλον (Κωδικός προϊόντος # 65643) ή τη ζεστή σχάρα με βούρτσα καθαρισμού από ανοξείδωτο χάλυβα (Κωδικός προϊόντος # 65225, 64014, 64034) και επιθεωρήστε προσεκτικά για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σπασμένες τρίχες στο πλέγμα.
- Επαλείψτε το πλέγμα με το λάδι μαγειρέματος.
- Ρυθμίστε τη θερμότητα ανάλογα με το τι ψήνετε.

Θέση καπακιού. Το καπάκι του καυστήρα στην πλευρά υπέρυθρων πρέπει πάντα να παραμένει ανοικτό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Κρατήστε το καπάκι κλειστό όταν ο υπέρυθρος καυστήρας δεν χρησιμοποιείται. Αφήστε την πλευρά υπέρυθρων να κρυώσει πριν κλείσετε το καπάκι.

Θέση σχάρας. Η θέση της σχάρας στην υπέρυθρη πλευρική εστία πρέπει να παραμένει πάντα στην ανώτερη θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



ΥΠΕΡΥΘΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ:

Η τεχνολογία του υπέρυθρου πλευρικού καυστήρα Broil King σας δίνει τη δυνατότητα να τσιγαρίσετε και να ψήσετε πολλά τρόφιμα γρήγορα και αποτελεσματικά.

Ο υπέρυθρος καυστήρας έχει σχεδιαστεί για να εστιάζει τη φλόγα αερίου επάνω στο κεραμικό πλακίδιο που αποτελείται από χιλιάδες μικροσκοπικές τρύπες. Αυτό μετατρέπει τη θερμότητα της φλόγας σε υπέρυθρη ενέργεια παράγοντας σταθερή και ομοιόμορφη θερμότητα στη συνολική επιφάνεια. Οι παραδοσιακοί καυστήρες αερίου θερμαίνουν τον περιβάλλοντα αέρα μέσω της καύσης που ανεβαίνει στην επιφάνεια μαγειρέματος. Αντίθετα, οι υπέρυθροι καυστήρες ακτινοβολούν απευθείας τη θερμότητα στην επιφάνεια μαγειρέματος με μεγαλύτερη ένταση επιτρέποντας έτσι υψηλότερη θερμοκρασία ψησίματος από ένα παραδοσιακό καυστήρα αερίου.

ΑΜΕΣΟ ΨΗΣΙΜΟ

Η μέθοδος του άμεσου ψησίματος αναφέρετε στο ψήσιμο του φαγητού απευθείας επάνω στη σχάρα της πλευρικής υπέρυθρης εστίας. Το άμεσο ψήσιμο είναι η πιο δημοφιλής μέθοδος για τα περισσότερα κρέατα σε μικρές μερίδες όπως μπριζόλες και παιδάκια.

1. Προετοιμάστε το φαγητό. Αν βάλετε σως ή μπαχαρικά, αυτά πρέπει να μπουν πριν τοποθετήσετε το φαγητό στην σχάρα. Οι σάλτσες πρέπει να μπαίνουν τα τελευταία 2-4 λεπτά ψησίματος για να αποφύγουμε το κάψιμο.
2. Οργανώστε την περιοχή γύρω από την συσκευή, ώστε να έχετε άμεση πρόσβαση σε ότι χρειάζεστε, χωρίς να αναγκάζετε να απομακρύνετε κατά την διάρκεια του ψησίματος.
3. Αφήστε το κρέας να έρθει σε θερμοκρασία χώρου. Βγάλτε το επιπλέον λίπος για να μην προκληθεί ανάφλεξη στο κρέας από το λίπος που στάζει.
4. Προθερμάνετε την συσκευή στην επιθυμητή θερμοκρασία με το καπάκι κλειστό.
5. Καλύψτε τη σχάρα με λάδι για να μην κολλήσει το φαγητό επάνω τους.
6. Κρατήστε το αλάτι όταν μαγειρεύετε τα κρέατα στο υπέρυθρο πλευρικό καυστήρα. Το κρέας θα παραμείνει πιο ζουμερό αν το αλάτι προστεθεί μετά το μαγείρεμα.
7. Εξοικιωθείτε στο να δοκιμάζετε πότε το κρέας είναι έτοιμο βάση χρόνου και αίσθησης. Το κρέας γίνεται πιο σταθερό όταν ψήνετε. Όταν το κρέας είναι μαλακό, είναι rare (μεσαίου ψησίματος). Όταν είναι σταθερό, είναι (έτοιμο) well done. Πηγαίνετε στο διαδίκτυο για να δείτε υπέροχες συνταγές για υπέρυθρο ψήσιμο στο www.broilking.gr

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Για να εξασφαλίσετε τη βέλτιστη απόδοση και ασφάλεια, τα παρακάτω εξαρτήματα πρέπει να επιθεωρούνται και να καθαρίζονται πριν από τη χρήση του υπέρυθρου καυστήρα.

ΣΧΑΡΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ- ΒΑΡΕΩΣ ΤΥΠΟΥ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ

Οι ανοξείδωτες σχάρες της BROIL KING® παρέχουν μέγιστη αντοχή, ανθεκτικότητα, καλή συγκράτηση θερμότητας και άριστα αποτελέσματα ψησίματος.

Για βέλτιστη απόδοση:

- Πριν από την πρώτη χρήση ή μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης, πλένετε τις σχάρες, χρησιμοποιώντας ένα ελαφρύ απορρυπαντικό και νερό και στη συνέχεια ξεπλύνετε και στεγνώστε με χαρτί κουζίνας; ποτέ δεν τις στεγνώνουμε με αέρα και δεν τις βάζουμε στο πλυντήριο πιάτων.
- Αμέσως μετά το πλύσιμο, λαδώστε τη σχάρα με λάδι μαγειρέματος με υψηλό σημείο καπνού, ανάψτε τη σχάρα και λειτουργήστε τη στο Med / Low για 30 λεπτά. Συνιστώμενα μαγειρικά λάδια:
 - Λάδι αβοκάντο - σημείο καπνού (260C/500F)
 - Ρυζέλαιο - σημείο καπνού (255C/490F)
 - Λάδι Κανόλα - σημείο καπνού (204C/400F)
- Πριν και μετά από κάθε χρήση, βουρτσίστε τη σχάρα με μια βούρτσα καλής ποιότητας από μαλακό χαλκό (Κωδικός προϊόντος # 65225, 64014, 64034) και ελαφρώς λαδώστε τη με ένα λάδι μαγειρέματος με υψηλό σημείο καπνού.
- Αποφύγετε την εφαρμογή μαρινάδων με βάση τη ζάχαρη ή αλάτι στο κρέας πριν το ψήσιμο στη σχάρα, εφαρμόστε τις μαρινάδες στο τέλος του ψησίματος.
- Χρησιμοποιήστε μαρινάδες με βάση το λάδι, αποφύγετε τις μαρινάδες με βάση το νερό.
- Ελαφριά λαδώστε το φαγητό με το μαγειρικό λάδι της επιλογής σας, πριν από το ψήσιμο στη σχάρα.
- Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια της σχάρας είναι πάντα επικαλυμμένη με ένα στρώμα λαδιού. Αυτό βοηθά στην πρόληψη της σκουριάς και της φθοράς της ψησταριάς και βοηθά να μη κολλάει το φαγητό στις σχάρες.
- Αν υπάρχει σκουριά, κάψτε τη σχάρα ξύστε τη με μια βούρτσα από μαλακό χαλκό και απλώστε ξανά λάδι.
- Κρατήστε το κάλυμμα του καυστήρα της υπέρυθρης πλευράς κλειστό όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.

Σε μεγάλες περιόδους αδράνειας οι σχάρες πρέπει να λαδώνονται και μετά να αποθηκεύονται σε στεγνό μέρος τυλιγμένες με προστατευτική ζελατίνα φαγητού. Μετά από τέτοιες περιόδους αδράνειας, κάψτε τις σχάρες, πλύνετε τις και στεγνώστε τις με χαρτί κουζίνας. Μετά αλείψτε τις με μαγειρικό λάδι υψηλής αντοχής στον καπνό.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Εάν ο υπέρυθρος καυστήρας είναι ζεστός, δώστε μεγάλη προσοχή και φοράτε πάντα τα γάντια φούρνου για να καθαρίσετε τη σχάρα με τη συρματοβούρτσα. Επίσης βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει σπασμένα συρματάκια από την βούρτσα στην σχάρα.

ΔΟΧΕΙΟ ΠΕΡΙΣΥΛΛΟΓΗΣ ΛΙΠΟΥΣ

Το δοχείο λίπους βρίσκεται στο πίσω μέρος κάτω από το ράφι. Να το καθαρίζετε τακτικά.

ΓΕΝΙΚΗ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

Εκτελέστε το κάψιμο (βλέπε παρακάτω).

Όταν ο υπέρυθρος καυστήρας έχει κρυσώσει, αφαιρέστε τη σχάρα, καθαρίστε το εσωτερικό του υπέρυθρου καυστήρα, ανάλογα με τις ανάγκες ξύνοντας τις πλευρές και το κάτω μέρος του με μια σπάτουλα από χρωματοπωλείο και έπειτα σκουπίστε με μια ηλεκτρική σκούπα ότι έχει απομείνει.

Η σκουριά είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο οξείδωσης και μπορεί να εμφανιστεί στο εσωτερικό του ανοξείδωτο χάλυβα. Η σκουριά δεν θα επηρεάσει την απόδοση του υπέρυθρου καυστήρα.

ΚΑΨΙΜΟ

Ανάψτε τον καυστήρα σύμφωνα με την ενότητα "Εκκίνηση" (σελίδα 4). Λειτουργήστε τον υπέρυθρο καυστήρα στο HIGH το μέγιστο για 10 λεπτά. Απενεργοποιήστε την πηγή αερίου στη συνέχεια γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση OFF.

ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τα παρακάτω εξαρτήματα θα πρέπει να επιθεωρούνται και να καθαρίζονται τουλάχιστον μία φορά το χρόνο ή μετά από οποιαδήποτε περίοδο αδράνειας άνω των 30 ημερών. Αυτό διασφαλίζει τη βέλτιστη απόδοση, ασφάλεια και αποτελεσματικότητα.

ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ

Ελέγξτε για ρωγμές και φθορά. Καθαρίστε τους σωλήνες βεντούρι με ένα καθαριστή σωλήνων ή βούρτσα βεντούρι. Ενώ αφαιρέστε τον καυστήρα, καθαρίστε το εσωτερικό με μια σπάτουλα χρωματοπωλείου και μετά μαζέψτε με μια ηλεκτρική σκούπα τα υπολείμματα.

ΣΩΛΗΝΑΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ

Επιθεωρήστε και αντικαταστήστε εάν είναι απαραίτητο.

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Εάν εντοπιστεί κάποιο πρόβλημα με τον ρυθμιστή, τον εύκαμπτο σωλήνα, τον καυστήρα ή τις βαλβίδες, μην επιχειρήσετε επισκευή. Συμβουλευτείτε τον αντιπρόσωπό σας, για επισκευές ή ανταλλακτικά. Χρησιμοποιήστε μόνο αυθεντικά BROIL KING® ανταλλακτικά για τη μέγιστη απόδοση και αποτελεσματικότητα.

ΔΟΚΙΜΗ ΔΙΑΡΡΟΗΣ

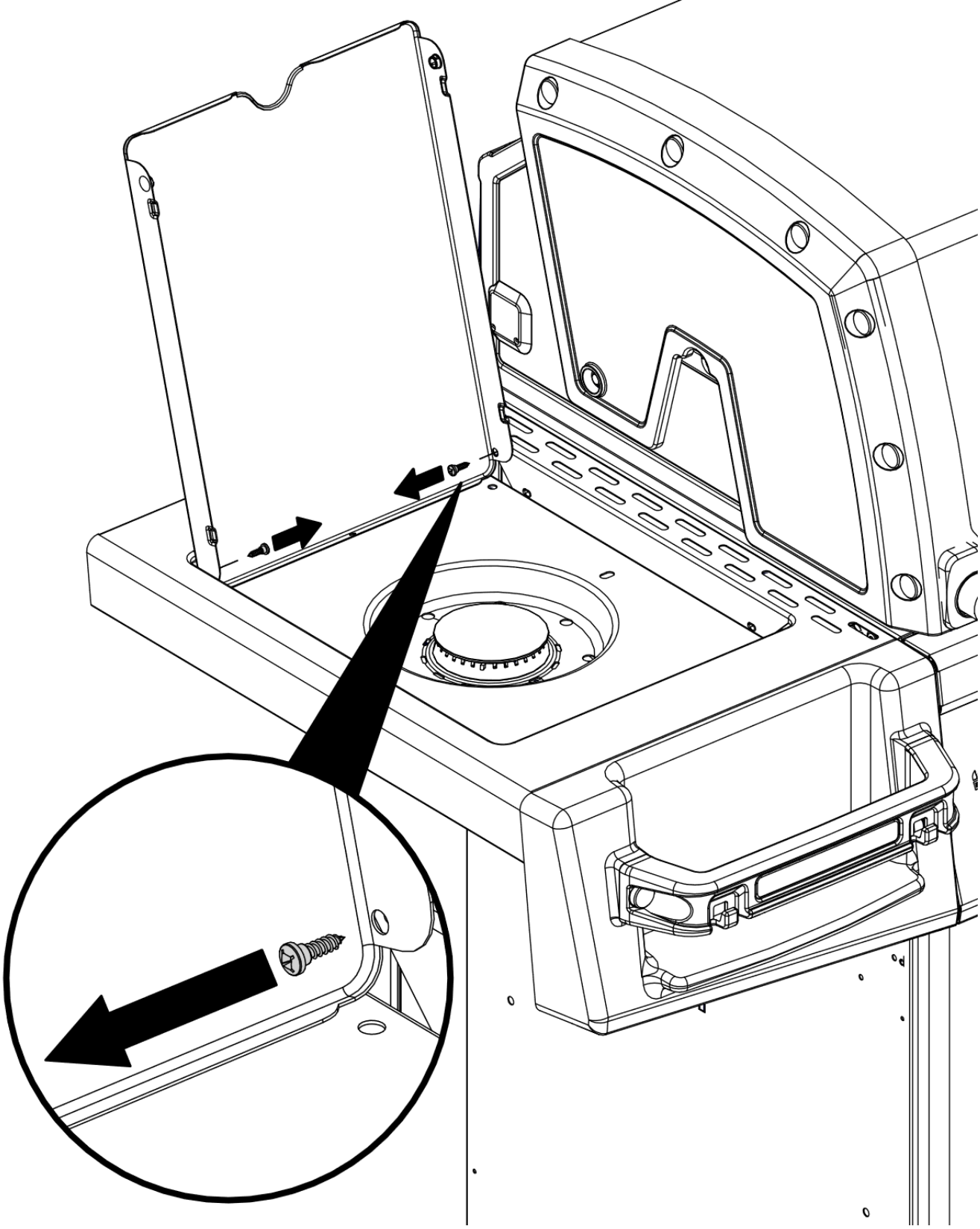
Κατά την επανασύνδεση μια φιάλης αερίου, βεβαιωθείτε ότι ελέγξατε για διαρροές. Βλ. "Ελεγχος Διαρροών" (Σελίδα 3).

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

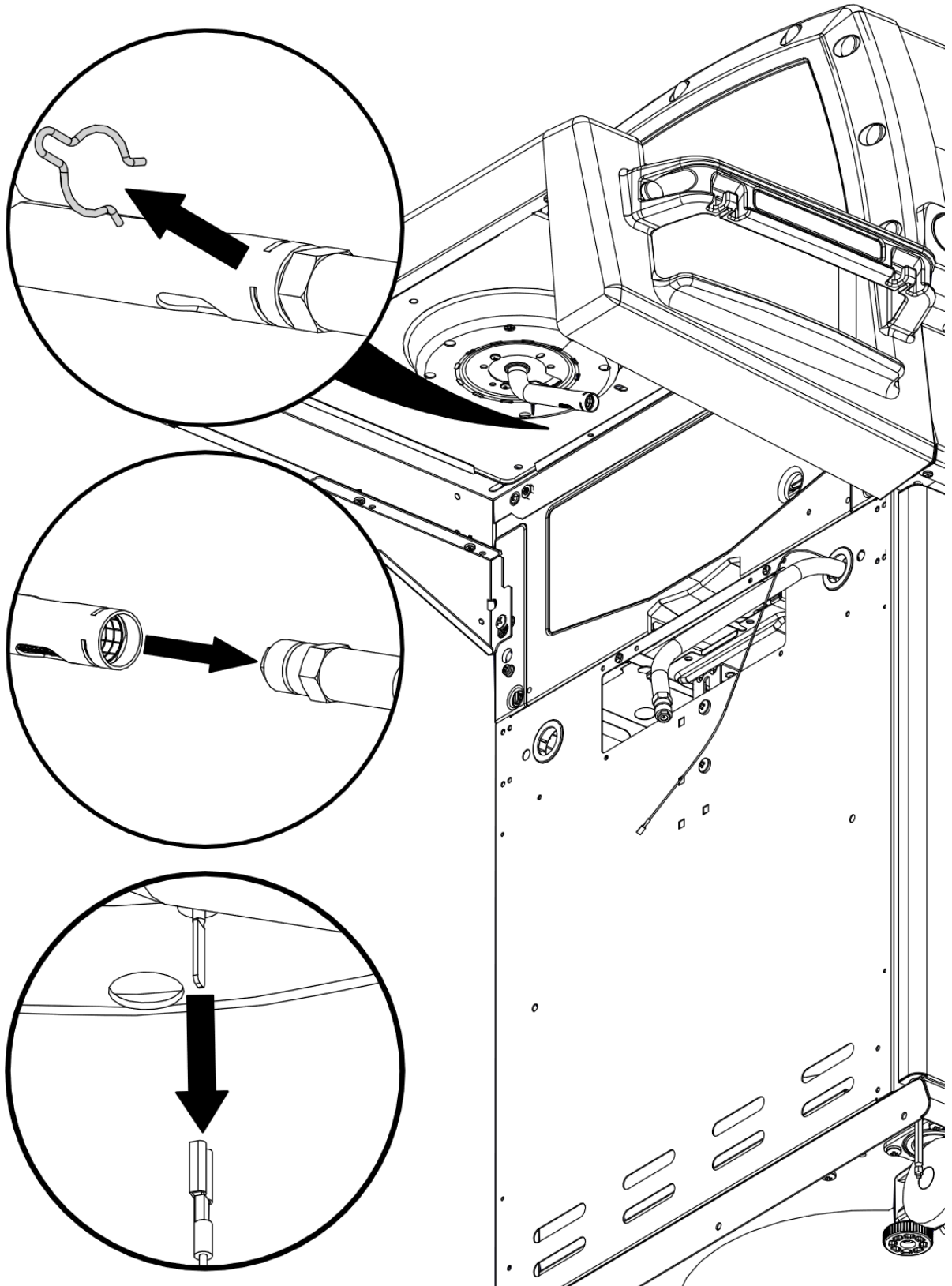
ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΔΙΟΡΘΩΣΗ
ΜΥΡΩΩΔΙΑ ΑΕΡΙΟΥ	ΚΛΕΙΣΤΕ ΤΗΝ ΦΙΑΛΗ ΑΜΕΣΩΣ. ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΝ ΔΕΝ ΔΙΟΡΘΩΘΕΙ Η ΔΙΑΡΡΟΗ.	
Διαρροή στην φιάλη, στον ρυθμιστή ή σε άλλες συνδέσεις.	<ol style="list-style-type: none"> Χαλαρή σύνδεση ρυθμιστή. Διαρροή στον σωλήνα, στον ρυθμιστή ή σε άλλη σύνδεση. 	<ol style="list-style-type: none"> Σφίξτε την σύνδεση και κάντε έλεγχο διαρροής (σελ 3). Επικοινωνήστε με το τεχνικό τμήμα.
Τρεμάμενη φλόγα ή χαμηλή θερμοκρασία ενώ η ρύθμιση είναι στο HIGH.	<ol style="list-style-type: none"> Μπλοκάρισμα οπών αερίου. 	<ol style="list-style-type: none"> Κλείστε τη παροχή της φιάλης και θέστε όλα τα κουμπιά λειτουργίας στο OFF. Αποσυνδέστε τον ρυθμιστή πίεσης απο τη φιάλη. Περιμένετε δύο λεπτά και επανασυνδέστε τον ρυθμιστή στη φιάλη. Ανοίξτε αργά τη βαλβίδα της φιάλης. Περιμένετε ένα λεπτό. Ανάψτε το γκριλ σύμφωνα με τις οδηγίες (βλ. σελίδα 4).
Ο καυστήρας δεν ανάβει.	<ol style="list-style-type: none"> Τελείωσε το αέριο στη φιάλη σας. Τα καλώδια ανάφλεξης δεν είναι συνδεδεμένα ή δεν λειτουργεί το κουμπί ανάφλεξης. Ο ρυθμιστής δεν είναι ευθυγραμμισμένος. Ο ρυθμιστής δεν είναι πλήρως συνδεδεμένος με τη φιάλη. Οι διακόπτες του καυστήρα και της φιάλης έμειναν ανοιχτοί και προκάλεσαν τη συνεχή ροή αερίου. Ένα ή περισσότερα στόμια είναι μπλοκαρισμένα. Ο σωλήνας είναι μπερδεμένος. 	<ol style="list-style-type: none"> Αντικαταστήστε την φιάλη. Δοκιμάστε να ανάψετε τη ψησταριά χειροκίνητα (βλ. "Εκκίνηση" σελίδα 4). Εάν ο καυστήρας ανάψει με επιτυχία τότε υπάρχει θέμα στην ανάφλεξη. Δείτε τι κάνουμε σε αυτή την περίπτωση παρακάτω "Η ανάφλεξη δεν λειτουργεί". Ακολουθήστε τις μεθόδους " Τρεμάμενη φλόγα ή χαμηλές θερμοκρασίες στο HIGH" παραπάνω. Σφίξτε το ρυθμιστή με το χέρι. Κοιτάξτε τις ενώσεις και δείτε από που υπάρχει διαρροή αερίου. Σφίξτε το εξάρτημα και κάνετε πάλι έλεγχο για διαρροές. Αφαιρέστε τον καυστήρα, καθαρίστε τις οπές με μια καρφίτσα ή ένα λεπτό σύρμα. Μη τρυπάτε τις οπές. Ισιώστε τον εύκαμπτο σωλήνα.
Η ανάφλεξη δεν λειτουργεί.	<ol style="list-style-type: none"> Η μπαταρία έχει τελειώσει. Τα καλώδια της ανάφλεξης είναι αποσυνδεδεμένα. Τα ηλεκτρόδια δεν έχουν ευθυγραμμιστεί στον καυστήρα. Δυσλειτουργία της συσκευής ανάφλεξης. 	<ol style="list-style-type: none"> Αντικαταστήστε την μπαταρία. Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια του ηλεκτροδίου του καυστήρα και του πλευρικού καυστήρα είναι όλα συνδεδεμένα. Επανατοποθετήστε το ηλεκτρόδιο και καθαρίστε τα υπολείμματα από την γύρω περιοχή. Χρησιμοποιήστε τη διαδικασία "Αναμα με στίρτο" (Σελίδα 4).
Μείωση θερμότητας, ήχοι σκασίματος.	<ol style="list-style-type: none"> Έλλειψη αερίου. Η φιάλη έχει αδειάσει. Οι σωλήνες βεντουρι (venturi) έχουν μπλοκαριστεί. 	<ol style="list-style-type: none"> Αντικαταστήστε τη φιάλη αερίου. Αφαιρέστε τον καυστήρα και καθαρίστε τους σωλήνες βεντουρι (venturi).
Θόρυβος απο τον ρυθμιστή φιάλης.	<ol style="list-style-type: none"> Η βαλβίδα της φιάλης άνοιξε πολύ γρήγορα. 	<ol style="list-style-type: none"> Ανοίξτε την βαλβίδα της φιάλης αργά.
Σκουριά στη σχάρα ψησιματος.	<ol style="list-style-type: none"> Το σμάλτο πορσελάνης έχει διαβρωθεί. 	<ol style="list-style-type: none"> Βλέπε τις οδηγίες "Συντήρησης" (σελίδα 6) για βοήθεια.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

1

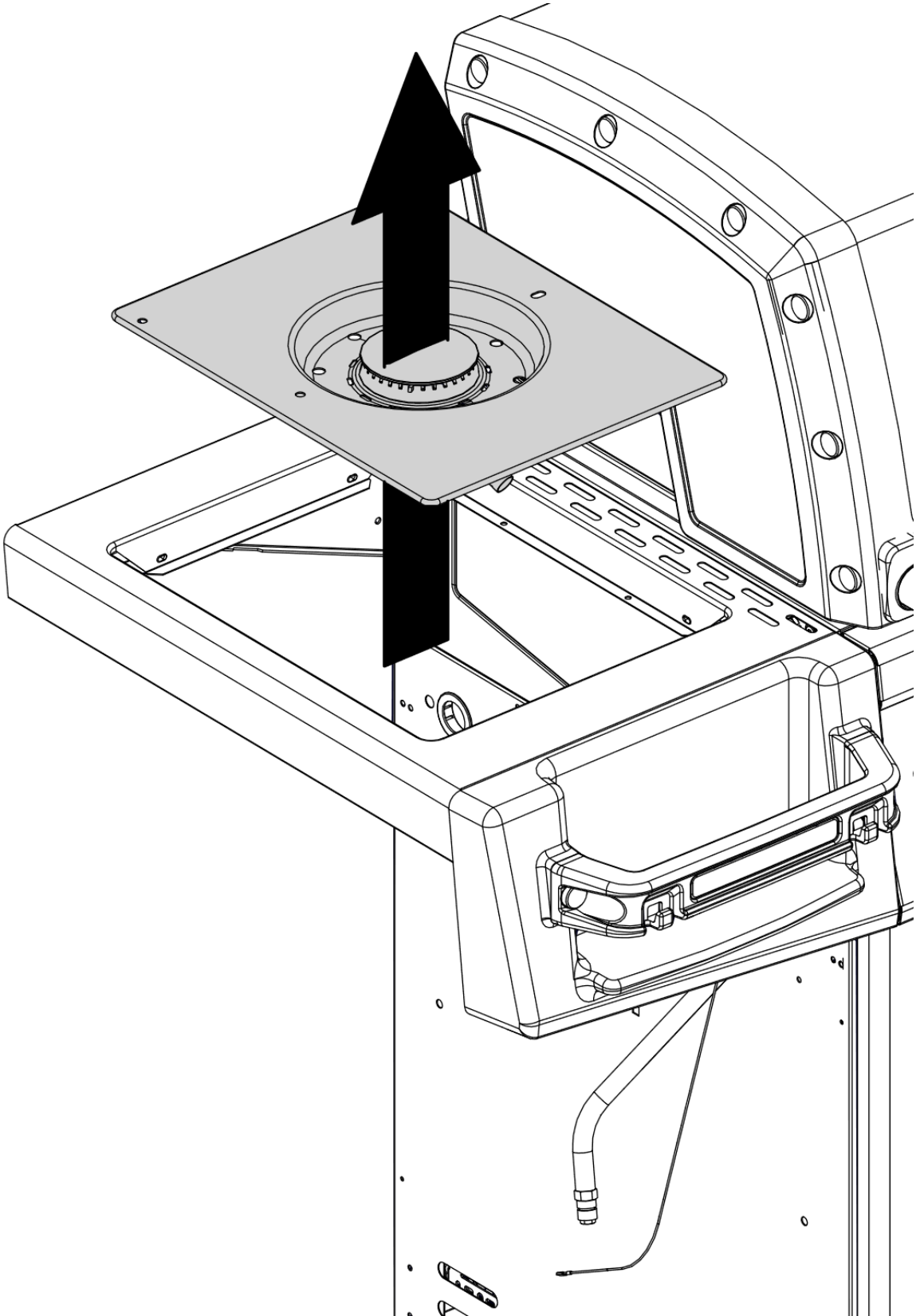


2



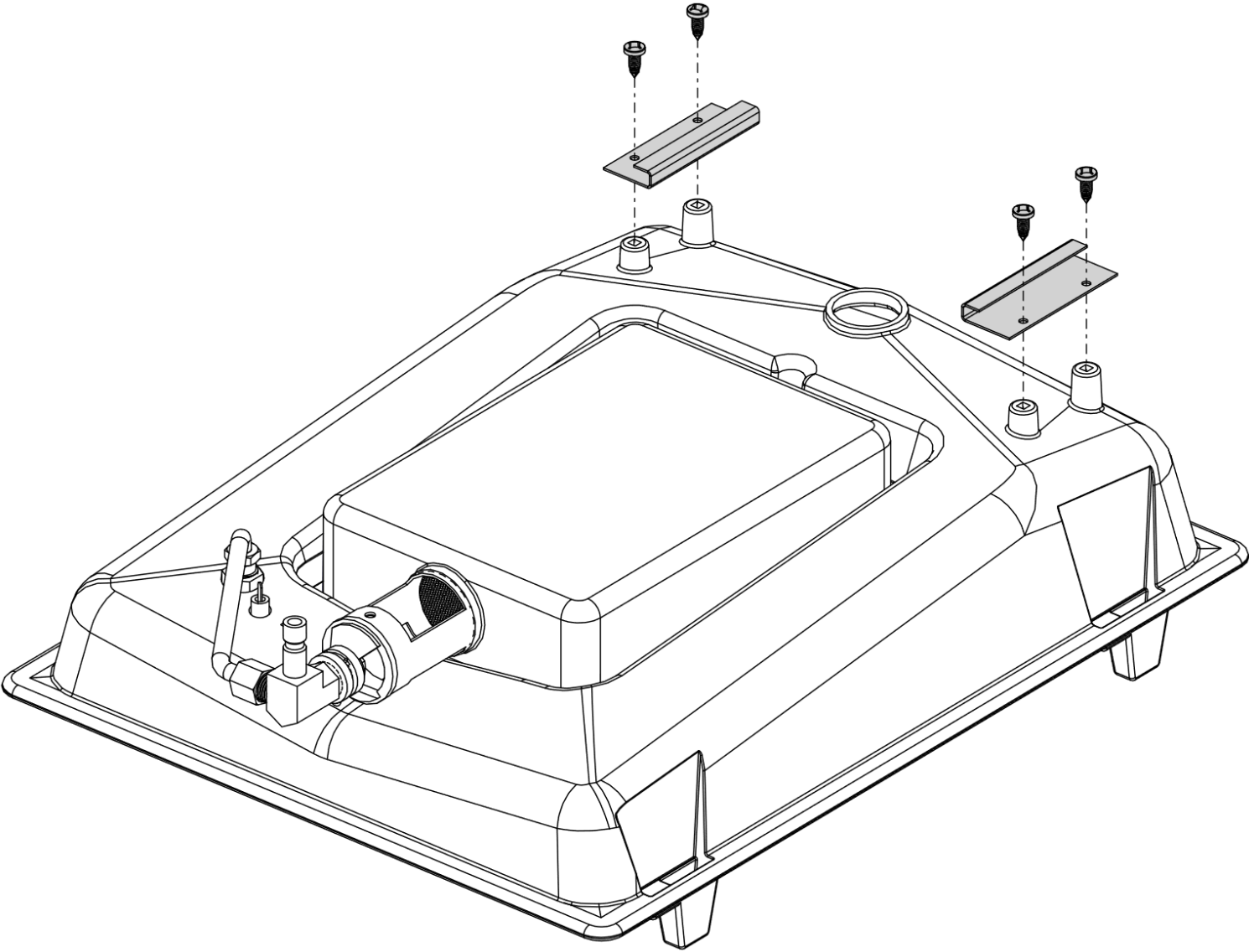
ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

3



ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

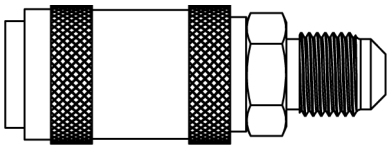
4	(4) 
----------	---



ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

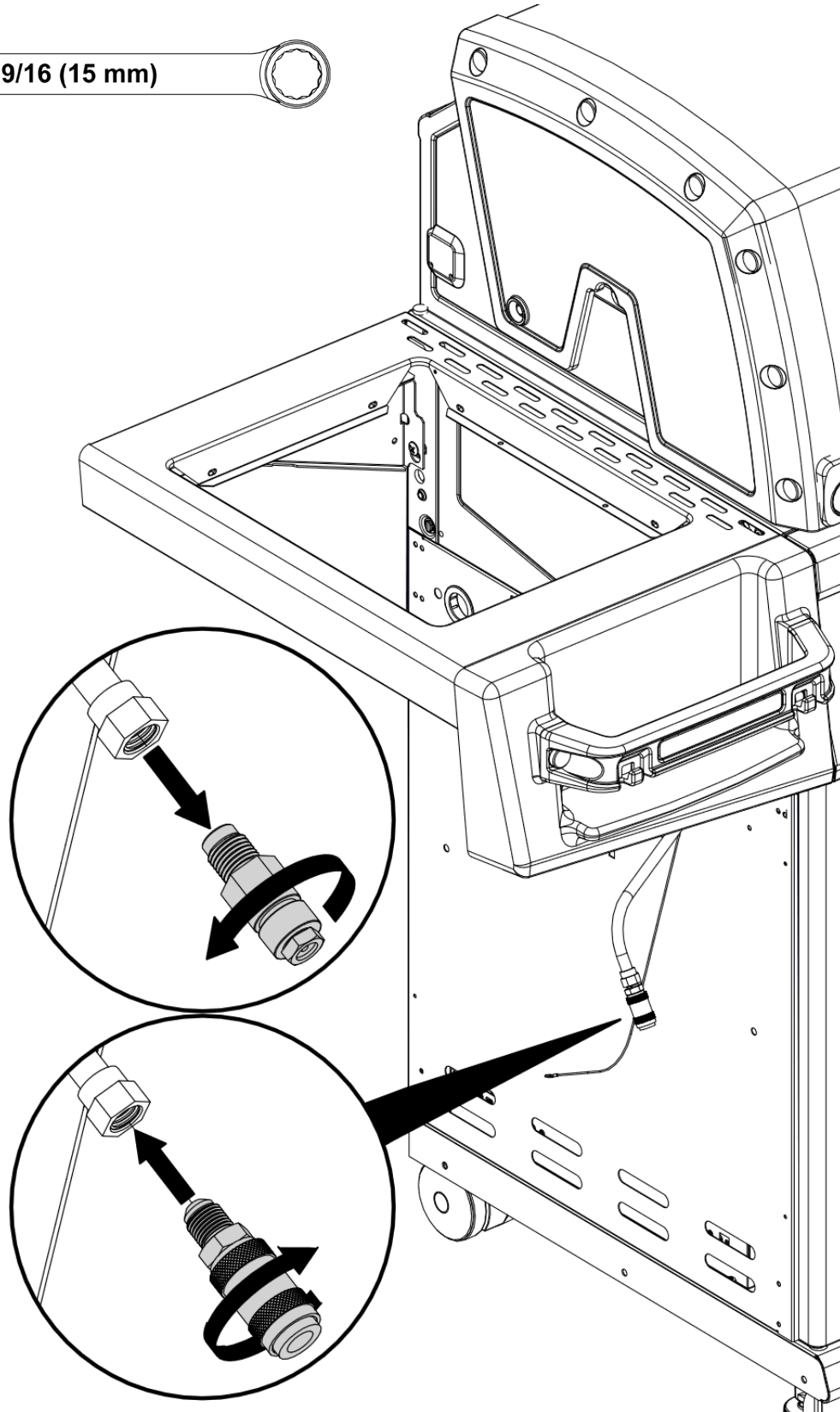
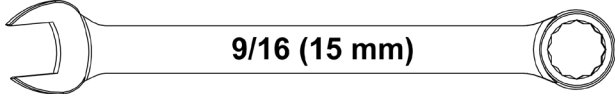
5

(1)

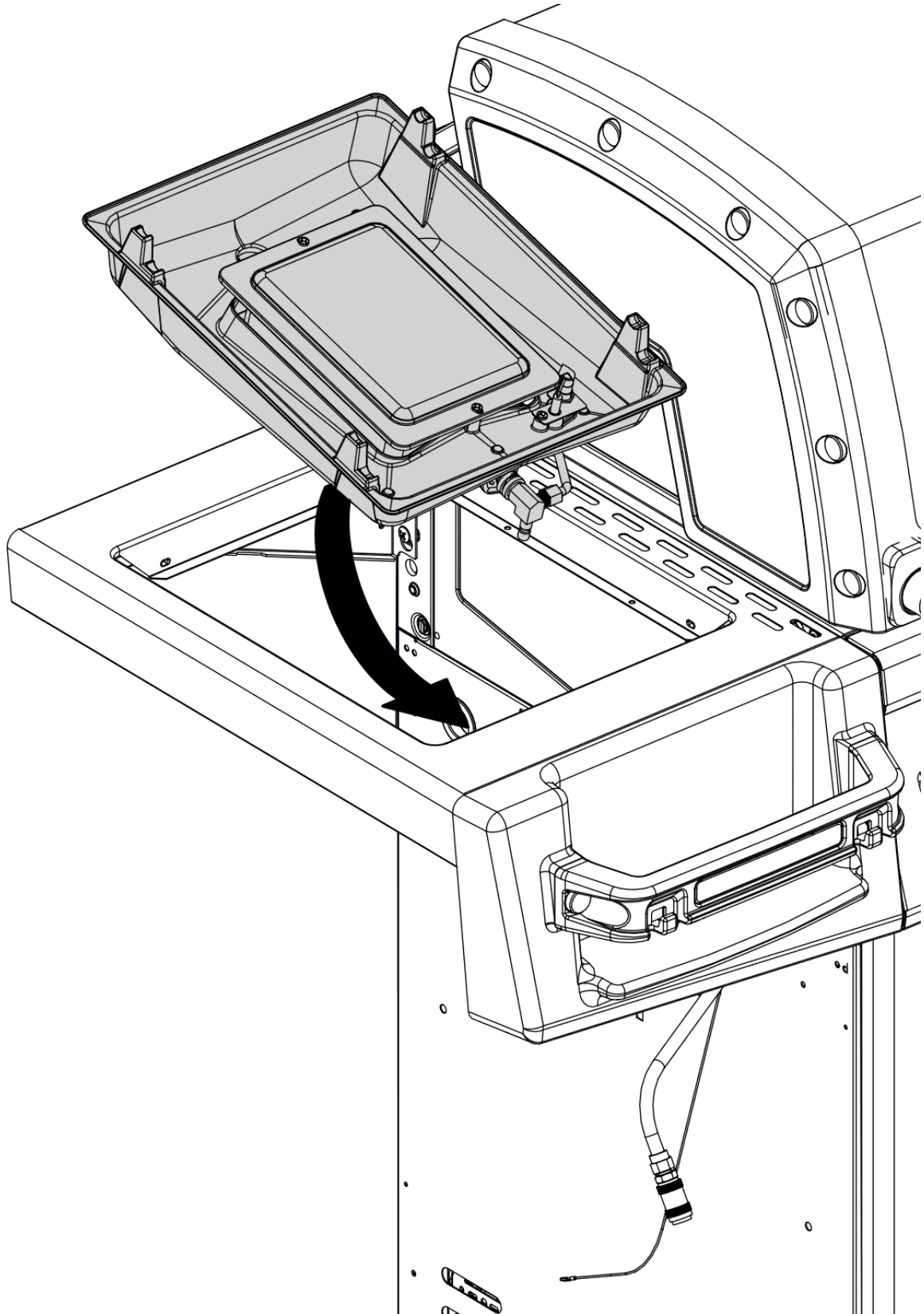


2X

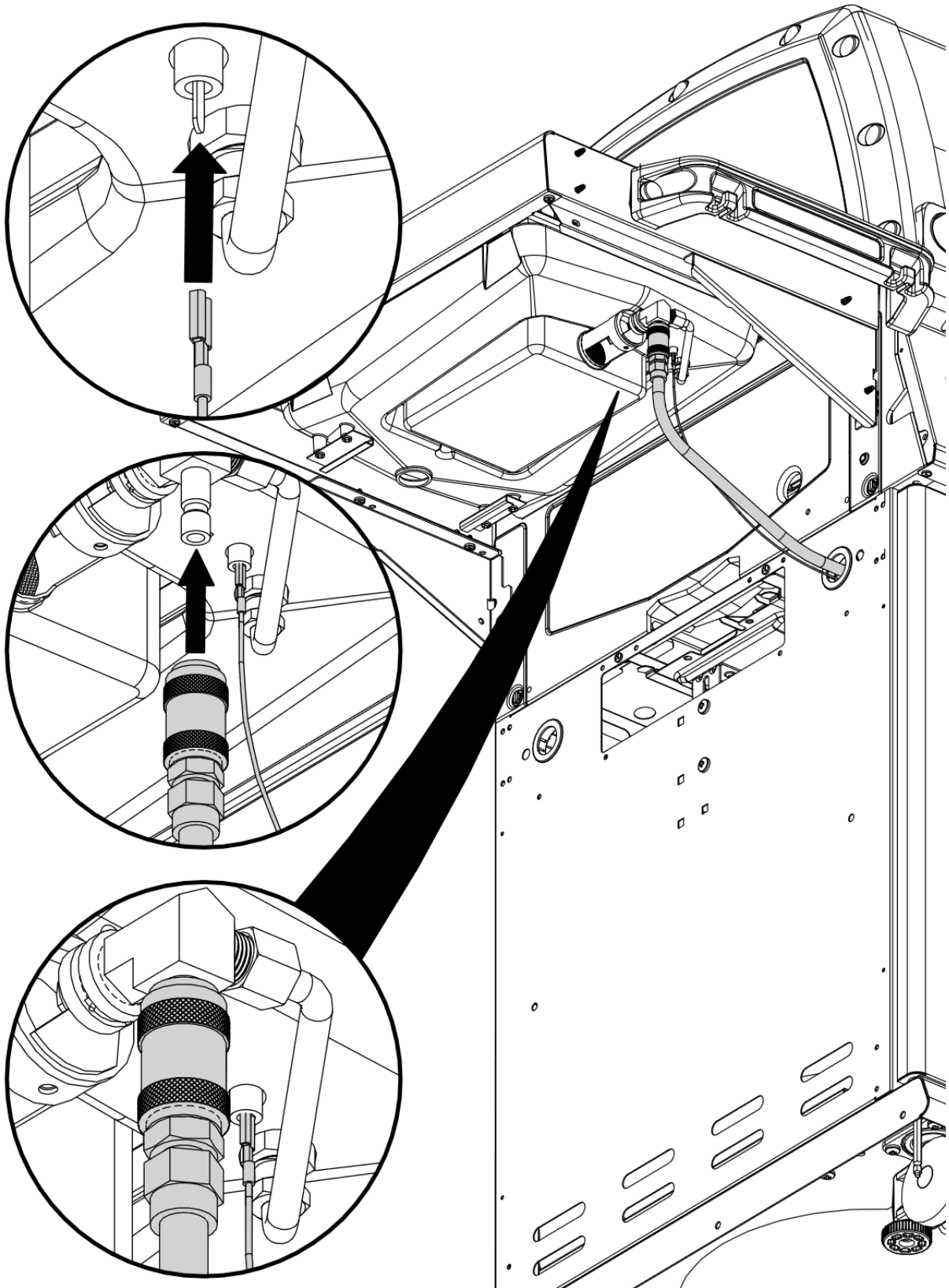
9/16 (15 mm)



6

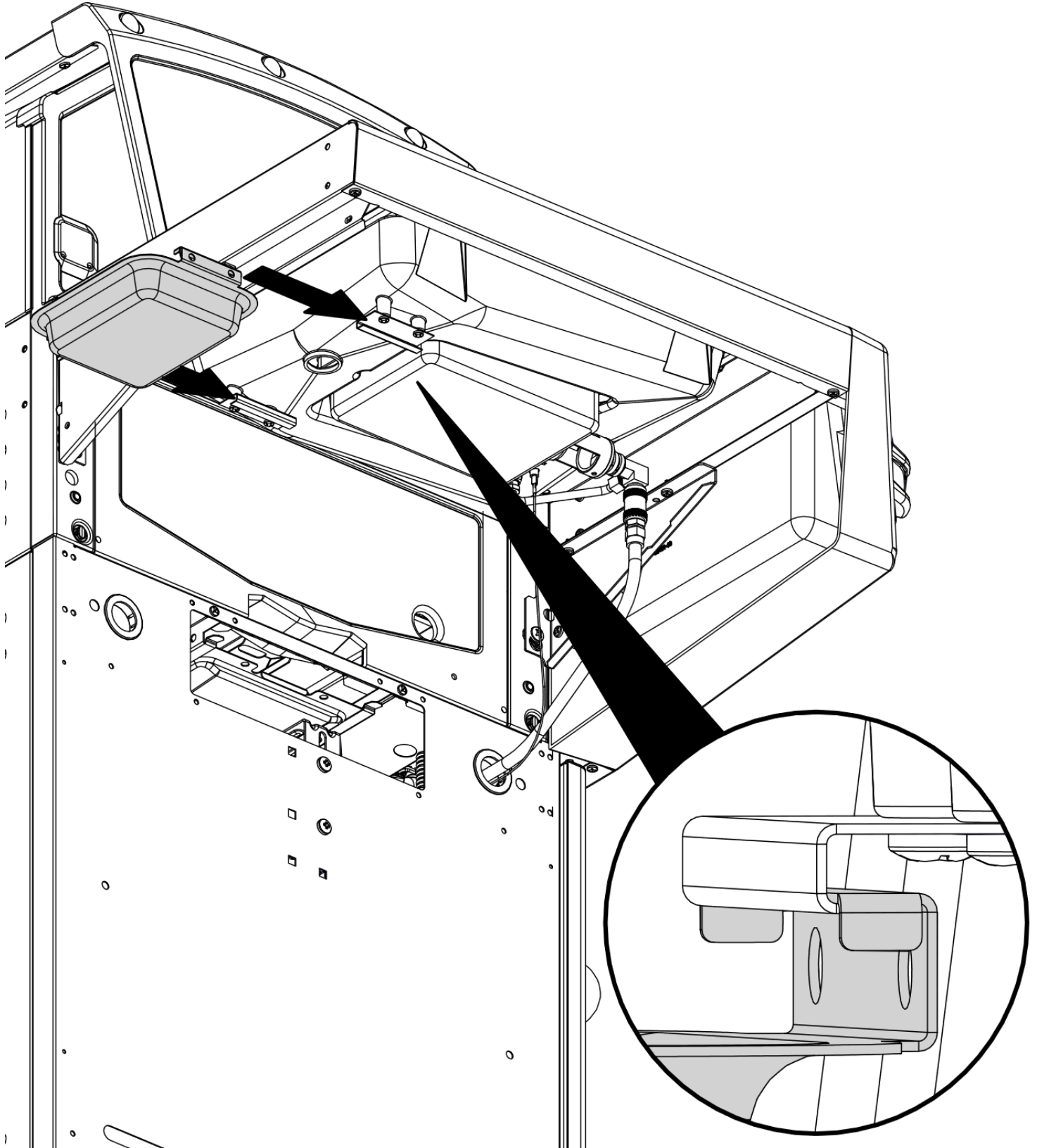


7



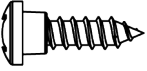
ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

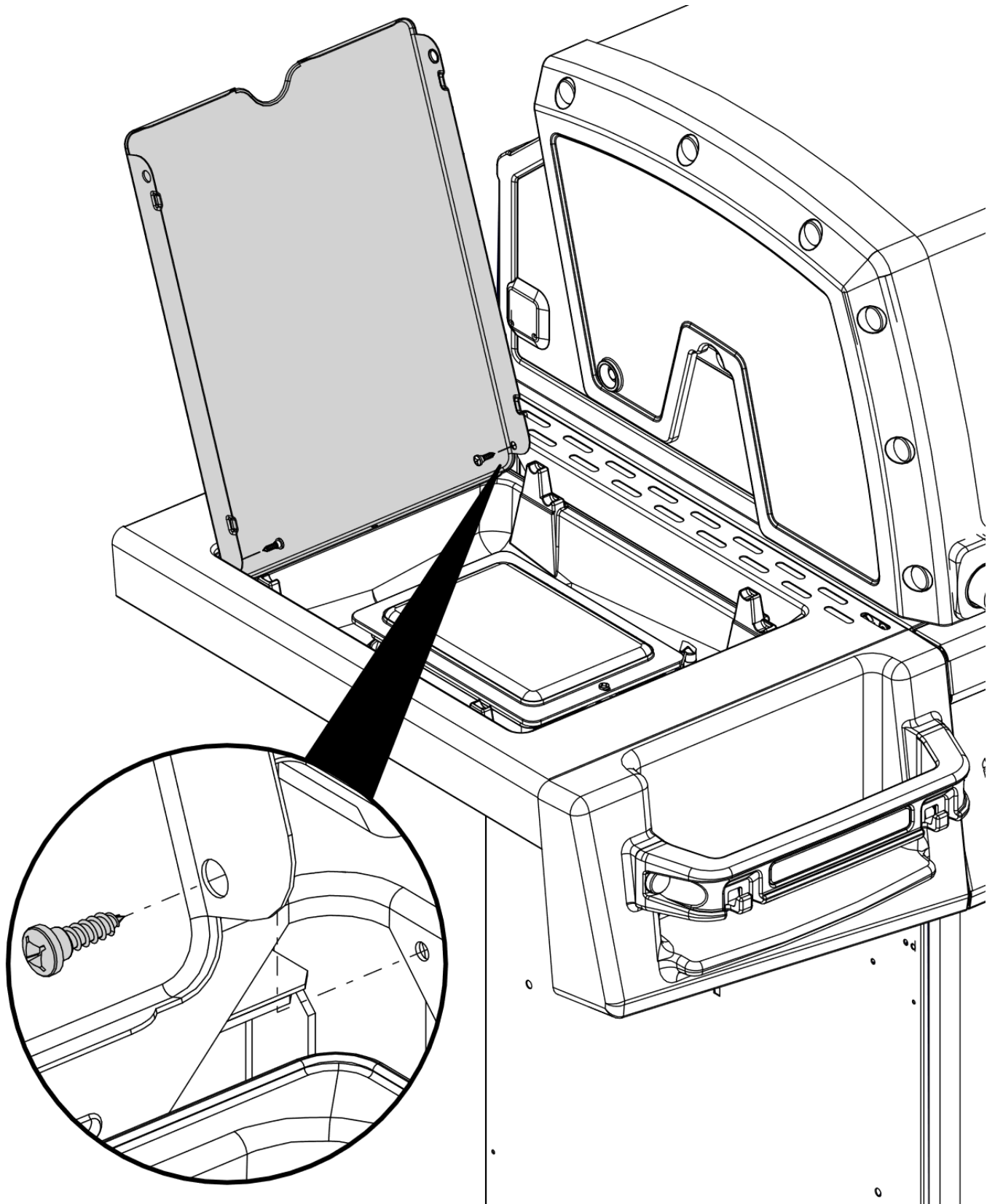
8



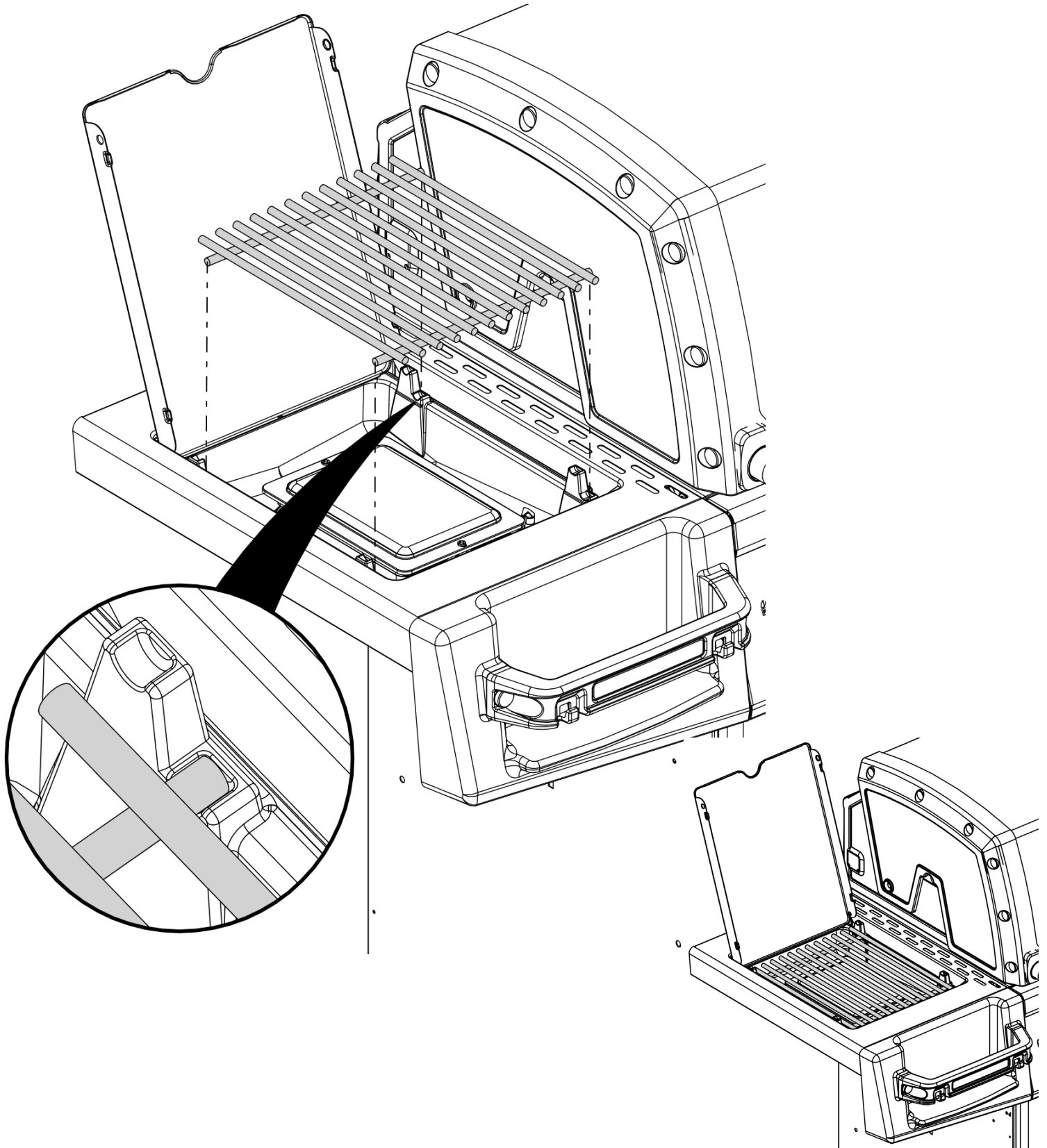
ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

9

(2) 

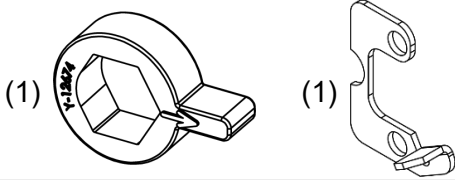


10

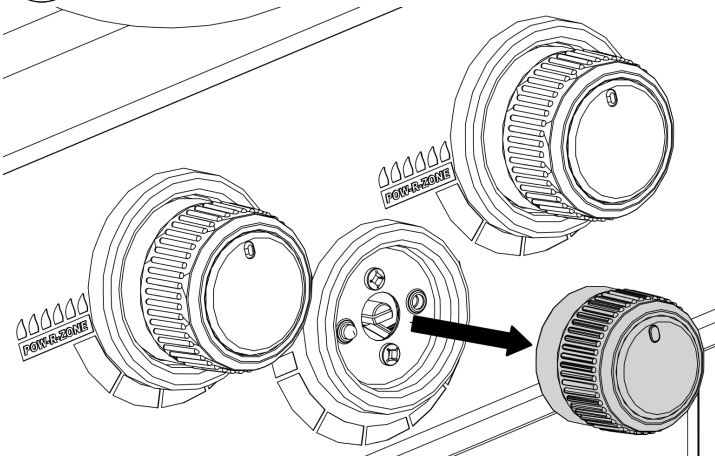


ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

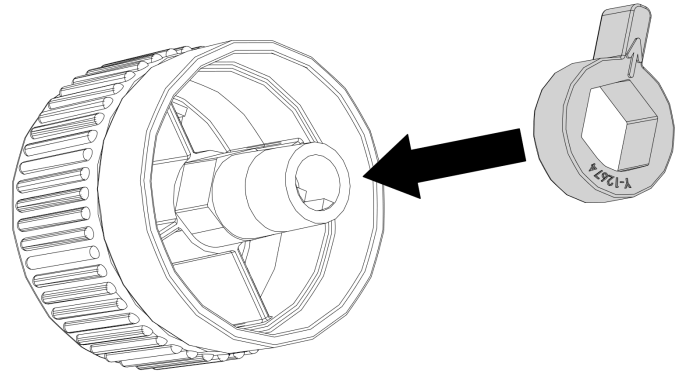
11



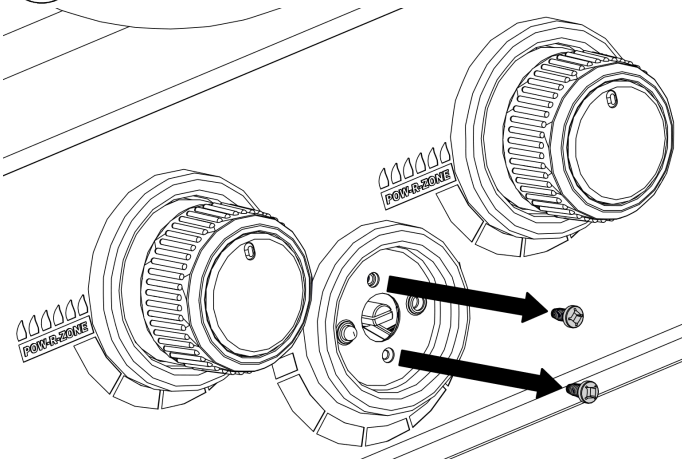
1



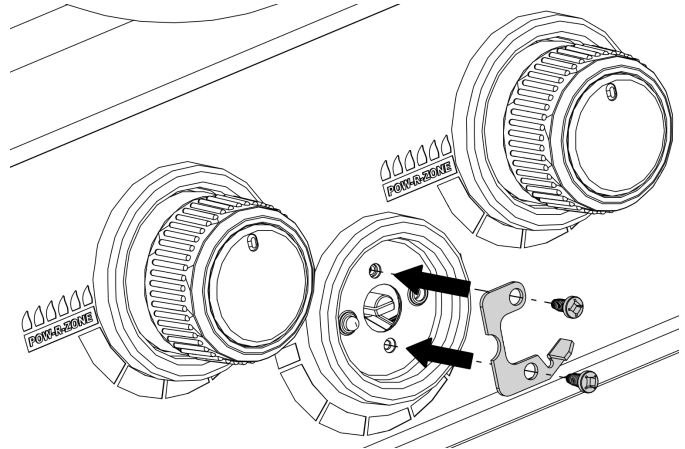
2



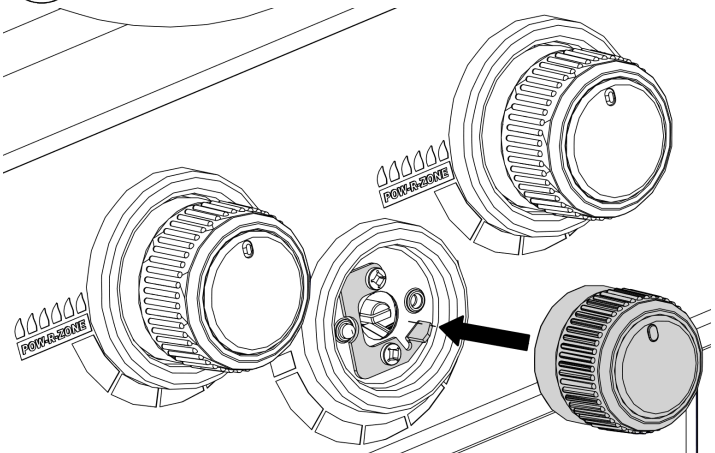
3



4

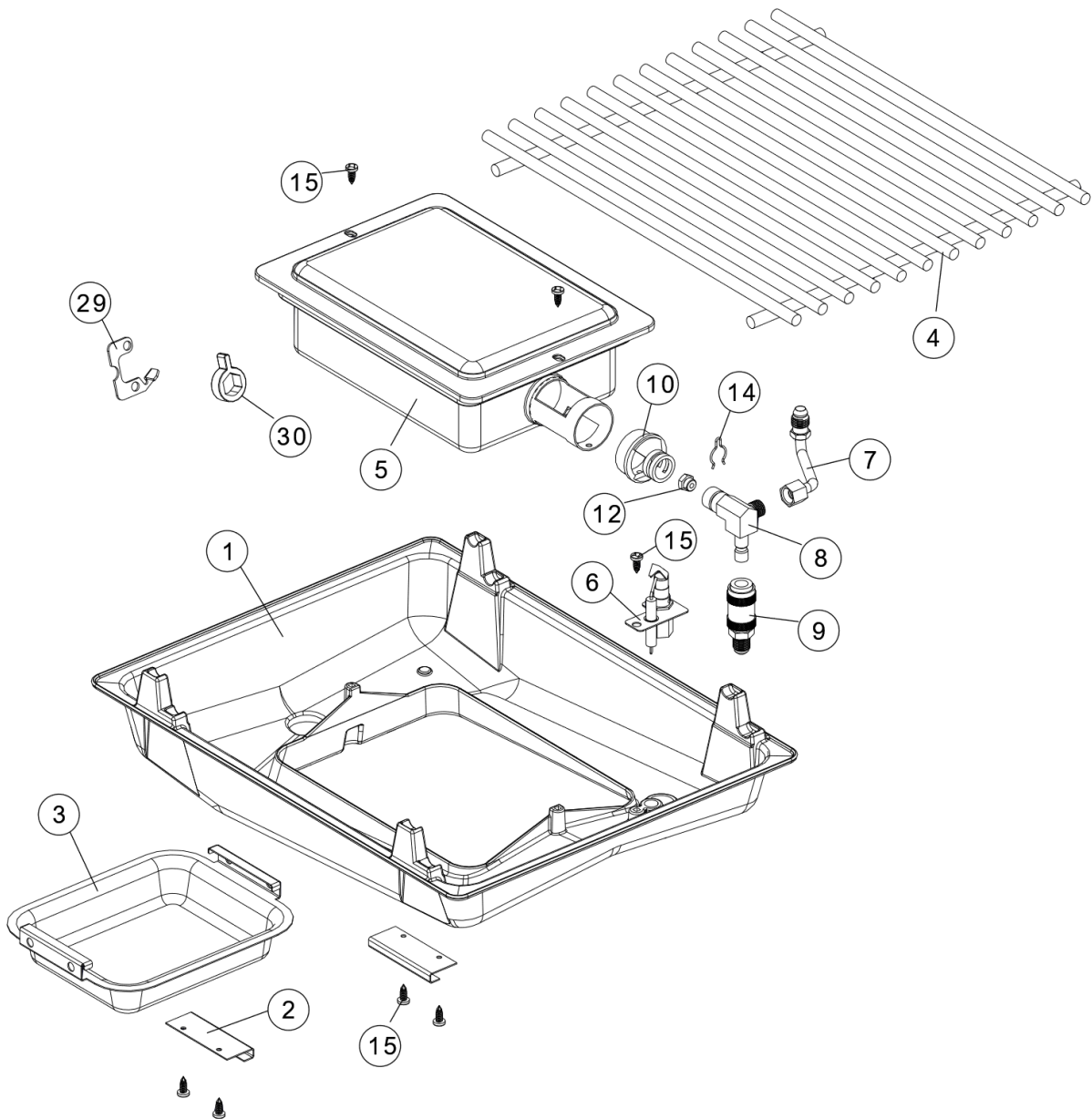


5



ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

<u>ΝΟΥΜΕΡΟ</u>	<u>ΚΩΔΙΚΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>	<u>18672</u>	<u>18673</u>	<u>18676</u>
1	23090-27	ΣΩΜΑ ΠΛΕΥΡΙΚΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	1	1	1
2	23039-274	ΣΤΗΡΙΓΜΑ ΔΟΧΕΙΟΥ ΠΕΡΙΣΥΛΛΟΓΗΣ ΛΙΠΟΥΣ	2	2	2
3	22009-901	ΔΟΧΕΙΟ ΠΕΡΙΣΥΛΛΟΓΗΣ ΛΙΠΟΥΣ	1	1	1
4	23001-79	ΣΧΑΡΑ	1	1	1
5	20390-74	ΥΠΕΡΥΘΡΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ	1	1	1
6	S15517-011	ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ ΗΛΕΚΤΡΟΔΙΩΝ	1	1	1
7	10110-74	ΣΩΛΗΝΑΣ ΑΕΡΙΟΥ	1	1	1
8	10153-79	ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ	1	1	1
9	10153-93	ΣΥΣΚΕΥΗ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ	1	1	1
10	20153-64	ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	1	1	1
12	10693-073	ΣΤΟΜΙΟ ΑΝΟΙΓΜΑΤΟΣ	1	•	•
	10693-079	ΣΤΟΜΙΟ ΑΝΟΙΓΜΑΤΟΣ	•	1	•
	10693-109	ΣΤΟΜΙΟ ΑΝΟΙΓΜΑΤΟΣ	•	•	1
14	Y-11230	ΦΟΥΡΚΕΤΑ ΣΥΝΔΕΣΗΣ	1	1	1
15	S21127S	ΒΙΔΑ #8-32 X 7/16	5	5	5
29	Y-12678	ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΣΥΝΔΕΣΗΣ	1	1	1
30	Y-12674	ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΑΣ ΚΟΥΜΠΙΟΥ	1	1	1



ΕΓΓΥΗΣΗ

Η εγγύηση της BROIL KING® ισχύει από την ημερομηνία αγοράς και περιορίζεται στην επισκευή ή δωρεάν αντικατάσταση μερών που εμφάνισαν πρόβλημα σε κανονική οικιακή χρήση.

Οποιοδήποτε άλλο κόστος επιβαρύνει τον αγοραστή.

Η εγγύηση αφορά τον αρχικό αγοραστή που εμφανίζεται στο έντυπο εγγύησης και αφορά προϊόντα που έχουν πωληθεί και χρησιμοποιούνται στην συγκεκριμένη χώρα αγοράς. (Διαφορετικοί τύποι αερίου ανα χώρα απαιτούν άλλου τυπου εξαρτήματα).

ΚΑΛΥΨΕΙΣ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΧΥΤΟΥ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ	5 ΧΡΟΝΙΑ
ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΣΧΑΡΕΣ	5 ΧΡΟΝΙΑ
ΥΠΕΡΥΘΡΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ	5 ΧΡΟΝΙΑ
ΆΛΛΑ ΜΕΡΗ, ΒΑΦΗ	2 ΧΡΟΝΙΑ

ΤΙ ΔΕΝ ΚΑΛΥΠΤΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ

Οποιοδήποτε πρόβλημα που οφείλεται σε ατύχημα, λανθασμένη χρήση, μετατροπή στην συσκευή, βανδαλισμό, λάθος εγκατάσταση, λανθασμένη συντήρηση και παράλειψη περιοδικής συντήρησης, περιλαμβανομένης και ζημιάς στους σωλήνες από έντομα, όπως αναφέρεται στο παρόν εγχειρίδιο.

Φθορές ή ζημιές λόγω ακραίων καιρικών συνθηκών(χαλάζι, καταιγίδες, σεισμοί), αποχρωματισμός λόγω έκθεσης σε χημικά (κατ'ευθείαν ή στην ατμόσφαιρα). Έξοδα φορτώσεως και μεταφοράς.

Κόστος παραλαβής και επανεγκατάστασης.

Εργατικό κόστος επισκευής και επανεγκατάστασης.

Κόστος τηλεφωνημάτων στο σέρβις.

Ευθύνη για παράπλευρες ζημιές.

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

Η διάρκεια ζωής των καυστήρων της Broil King εξαρτάται σχεδόν αποκλειστικά από την σωστή χρήση τους, την συντήρηση και τον καθαρισμό τους. Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβη λόγω κακής χρήσης και συντήρησης.

ΣΧΑΡΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΠΟΡΣΕΛΑΝΗ

Οι περισσότερες σχάρες της BROIL KING® είναι επικαλυμμένες με ανθεκτικό σμάλτο πορσελάνης για να βοηθάει στον καθαρισμό και τη μείωση των τροφίμων να κολλήσουν στις σχάρες. Η πορσελάνη είναι ουσιαστικά μια γυάλινη επικάλυψη. Είναι πιθανό να παρατηρηθεί ξεφλούδισμα στη σχάρα εάν δεν συντηρηθεί σωστά. Αυτό δεν θα επηρεάσει τη χρήση ή την απόδοση των σαρώων. Οι σχάρες δεν καλύπτονται από την εγγύηση σε περίπτωση κακής χρήσης. Αν εμφανιστεί κάποια σκουριά αφαιρέστε τις σχάρες και καθαρίστε τις με ένα πανί και έπειτα λαδώστε τις με λάδι μαγειρέματος.

ΦΙΑΛΗ ΑΕΡΙΟΥ

Η BROIL KING® δεν κατασκευάζει φιάλες αερίου. Για την φιάλη αερίου, υπεύθυνος είναι ο κατασκευαστής της. Εάν η φιάλη έχει ελαττώματα, δισλειτουργία ή αν έχετε απορίες σχετικά με την φιάλη, επικοινωνήστε με τον πωλητή της φιάλης ή τον κατασκευαστή.

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Πρέπει να χρησιμοποιούνται πάντα γνήσια εξαρτήματα BROIL KING®. Χρήση άλλων εξαρτημάτων αυτόματα ακυρώνουν την εγγύηση.

ΧΡΗΣΗ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Η παρούσα εγγύηση εξυπηρετείται από τον αντιπρόσωπο της BROIL KING® στην χώρα σας.

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ		ΜΟΝΤΕΛΟ	
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ		ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΕΙΡΑΣ	
ΠΟΛΗ		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ	
ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΟΣ ΚΩΔΙΚΑΣ		ΕΙΣΑΓΩΓΕΑΣ	
ΤΗΛΕΦΩΝΟ		ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ	
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ			
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΟΣ			