

# Broil King®

## ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΟ GRILL ΑΕΡΙΟΥ

### ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΒΟΥΤΑΝΙΟ Η ΠΡΟΠΑΝΙΟ.

CATEGORY I3+(28-30/37), CATEGORY I3B/P(30)

CATEGORY I3B/P(37), CATEGORY I3P(50)

ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ.

CATEGORY I2E(20), CATEGORY I2H(20)

## CONTENTS

ΑΣΦΑΛΕΙΑ .....	2
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ .....	3
ΦΙΑΛΗ ΑΕΡΙΟΥ.....	11
ΣΩΛΗΝΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ .....	11
ΑΛΛΑΓΗ ΦΙΑΛΗΣ ΑΕΡΙΟΥ.....	12
ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ.....	13
ΕΛΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΡΡΟΩΝ .....	14
ΣΩΛΗΝΕΣ VENTURI.....	15
ΕΚΚΙΝΗΣΗ .....	16
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ .....	17
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ .....	18
ΜΕΤΑΤΡΟΠΕΑΣ .....	21
ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ .....	22
ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ .....	23
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ .....	24
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ .....	25
ΕΓΓΥΗΣΗ .....	26

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ, ΠΡΙΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΤΕ ΤΟ ΓΚΡΙΛΛ  
ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ



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

70094-40GR REV A 12/17

# ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Αυτή Η Συσκευή έχει σχεδιαστεί σύμφωνα με τις προδιαγραφές CE.

Χρήση μόνο σε υπαίθριους χώρους  
Διαβάστε τις οδηγίες πριν λειτουργήσετε την συσκευή.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Κάποια μέρη μπορεί να είναι καυτά. Κρατήστε τα παιδιά μακριά.

Προσοχή στην χρήση και την μεταφορά της συσκευής. Οι μεταλλικές άκρες μπορεί να τραυματίσουν. Χρησιμοποιείτε κατάλληλα γάντια όταν την χρησιμοποιείτε ή την μετακινείτε.

Κλείστε την παροχή αερίου μετά την χρήση.

Φοράτε προστατευτικά γάντια όταν πιάνετε ζεματιστά εξαρτήματα.

Οι ρυθμίσεις εξαερισμού στους κύριους καυστήρες, τους οπίσθιους καυστήρες όπως και στους πλάγιους καυστήρες είναι ρυθμισμένοι και σφραγισμένοι από το εργοστάσιο και δεν πρέπει να επιχειρηθεί άλλη ρύθμιση.

Κάθε μεταβολή στην συσκευή μπορεί να αποβεί επικίνδυνη.

Σε περίπτωση διαρροής αερίου, κλείστε την παροχή.

Κρατήστε το καλώδιο του ρεύματος μακριά από καυτές επιφάνειες ή νερό.

Εάν μυρίσετε αέριο:

1. Κλείστε την παροχή αερίου στην συσκευή.
2. Σβήστε οποιαδήποτε φλόγα υπάρχει κοντά.
3. Ανοίξτε το καπάκι.
4. Εάν η μυρωδιά επιμένει, καλέστε άμεσα τον προμηθευτή.

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΘΕΡΜΙΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΘΕΡΜΙΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ	ΜΕΓΕΘΟΣ ΜΠΕΚ ΚΥΡΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	ΜΕΓΕΘΟΣ ΜΠΕΚ ΠΛΑΓΙΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	ΜΕΓΕΘΟΣ ΜΠΕΚ ΠΙΣΩ ΚΑΥΣΤΗΡΑ
8856-52	12.8 kW	931 g/h	0.85		
8856-53	12.8 kW	931 g/h	0.91		
8856-56	12.8 kW	931 g/h	1.32		
9560-82, 9564-82	19.9 kW	1421 g/h	0.85	0.73	0.99
9560-83, 9564-83	19.9 kW	1421 g/h	0.91	0.79	0.99
9560-86, 9564-86	19.9 kW	1421 g/h	1.32	1.09	1.61
9580-82, 9584-82	23.1 kW	1650 g/h	0.84	0.73	0.99
9580-83, 9584-83	23.1 kW	1650 g/h	0.91	0.79	1.02
9580-86, 9584-86	23.1 kW	1650 g/h	1.32	1.09	1.55
9570-82, 9574-82	24.7 kW	1764 g/h	0.81	0.73	0.95
9570-83, 9574-83	24.7 kW	1764 g/h	0.87	0.79	0.99
9570-86, 9574-86	24.7 kW	1764 g/h	1.30	1.09	1.61

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΣΕ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΠΙΕΣΗ PRESSURE BUTANE	ΠΙΕΣΗ ΠΑΡΟΧΗΣ ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ	ΠΙΕΣΗ ΠΑΡΟΧΗΣ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ	Ο ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΣΥΜΒΑΤΟΣ ΜΕ	Ο ΣΩΛΗΝΑΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΣΥΜΒΑΤΟΣ ΜΕ
BE	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
CH	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
ES	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
FR	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		NF M 88765 OR NF M 88776	NF D 36107
GB	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		BS3016	BS3212/2/8
IE	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
IS	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
IT	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
PT	I <sub>3+</sub> (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar			
CZ	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar			
DK	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar			
FI	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar			
GR	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar			
HU	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar			
LT	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar			
LU	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar			
LV	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar			
NL	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar			NEN 5654
NO	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar			
RO	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar			
SE	I <sub>3B/P</sub> (30)	30 mbar	30 mbar			
PL	I <sub>3B/P</sub> (37)	37 mbar	37 mbar			
DE	I <sub>3P</sub> (50)		50 mbar			
DE	I <sub>2E</sub> (20)			20 mbar		
AT	I <sub>2H</sub> (20)			20 mbar		
CH	I <sub>2H</sub> (20)			20 mbar		
CZ	I <sub>2H</sub> (20)			20 mbar		
DK	I <sub>2H</sub> (20)			20 mbar		
ES	I <sub>2H</sub> (20)			20 mbar		
FI	I <sub>2H</sub> (20)			20 mbar		
GB	I <sub>2H</sub> (20)			20 mbar		
GR	I <sub>2H</sub> (20)			20 mbar		
IE	I <sub>2H</sub> (20)			20 mbar		
IT	I <sub>2H</sub> (20)			20 mbar		
NO	I <sub>2H</sub> (20)			20 mbar		
PT	I <sub>2H</sub> (20)			20 mbar		
SE	I <sub>2H</sub> (20)			20 mbar		

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αν δεν ακολουθηθούν οι οδηγίες, μπορεί να συμβούν υλικές ζημιές, τραυματισμοί, ακόμη και θάνατος

- Βολτάζ εισόδου 230-240Vac / 50Hz
- Βολτάζ εξόδου 12Vac / 1600mA
- **Κίνδυνος!** Εάν μουςκέψετε τα καλώδια ή τις φίσες σε νερό ή άλλα υγρά, μπορεί να πάθετε ηλεκτροπληξία.
- Βγάλτε την συσκευή από την πρίζα όταν δεν την λειτουργείτε, την καθαρίζετε ή όταν κάνετε συντήρηση. Άστε την συσκευή να κρύνει πριν τοποθετήσετε ή να αφαιρέσετε εξαρτήματα.
- Μην λειτουργήσετε την συσκευή εάν το καλώδιο, η πρίζα ή άλλο εξάρτημα είναι φθαρμένα ή έχει οποιασδήποτε μορφής δυσλειτουργία. Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή για την σχετική επισκευή.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος είναι φθαρμένο πρέπει να αντικατασταθεί πριν λειτουργήσετε την συσκευή.
- Μην αφήσετε το καλώδιο να κρέμεται έξω από το τραπέζι ή να έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
- Μην χρησιμοποιείτε μία συσκευή αερίου για ανοιχτούς χώρους για σκοπό άλλον από αυτόν που έχουν κατασκευαστεί.
- Συναρμολογήστε την πρίζα στην συσκευή πριν την συνδέσετε με το ρεύμα.
- Μόνο RCD (Residual-Current Device) κυκλώματα προστατευμένα πρέπει να χρησιμοποιούνται σε αυτήν την συσκευή για ψήσιμο σε ανοιχτό χώρο.
- Μην απομακρύνετε την γείωση ή μην την χρησιμοποιείτε με προσαρμογέα δύο ηλεκτροδίων.
- Χρησιμοποιείτε μόνον προεκτάσεις καλωδίων με τρία ηλεκτρόδια (γείωση) και κατάλληλα με την αντίστοιχη ηλεκτρική απόδοση, αλλά και εγκεκριμένες για χρήση σε εξωτερικούς χώρους με αντίστοιχη σήμανση W-A

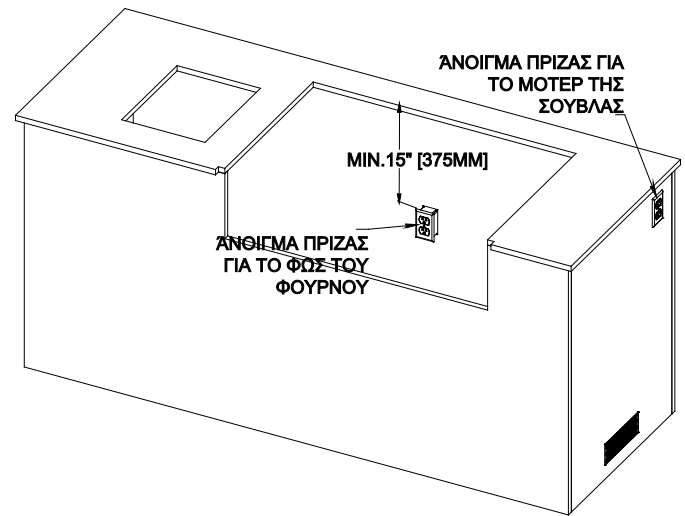
## ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Το εντοιχιζόμενο γκριλ αλλά και όλα τα αξεσουάρ πρέπει να είναι κοντά, πριν αρχίσει η κατασκευή. Υπάρχουν πολλές επιλογές για τον σχεδιασμό μιάς κουζίνας εξωτερικού χώρου. Εάν το γκριλ έχει και πλάγιο καυστήρα, θυμηθείτε να τοποθετήσετε τον πλάγιο καυστήρα στην αριστερή πλευρά του γκριλ.

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΞΟΔΟΙ

Εάν χρησιμοποιείται σούβλα, μία ηλεκτρική έξοδος για την σούβλα πρέπει να τοποθετηθεί στην πίσω δεξιά πλευρά του γκριλ.

Εάν διατίθενται εσωτερικά φώτα μία έξοδος (RCD) για τα πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στην κατασκευή στο πίσω μέρος του τοιχώματος 380 χιλιοστά κάτω από το τραπέζι.



# ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει από εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

## ΤΟΠΟΘΕΤΩΝΤΑΣ ΤΟ ΓΚΡΙΛ ΣΑΣ

Σιγουρευτείτε ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός για την διαφυγή της θερμότητας και του καπνού.

### ΟΤΑΝ ΑΠΟΦΑΣΙΣΕΤΕ ΤΗΝ ΘΕΣΗ ΤΟΥ ΓΚΡΙΛ, ΕΧΕΤΕ ΥΠ ΟΨΗΝ ΣΑΣ ΤΑ ΕΞΗΣ:

- Έκθεση στους ανέμους
- Εγγύτητα στην κυκλοφορία
- Διατήρηση των γραμμών παροχής αερίου και των ηλεκτρικών συνδέσεων όσο πιο κοντές είναι δυνατόν και μακριά από πηγές θερμότητας

### ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΓΚΡΙΛ:

- Να υπάρχει αρκετός χώρος για άμεση εκκένωση σε περίπτωση πυρκαγιάς
- Η περιοχή να εξαερίζεται πολύ καλά

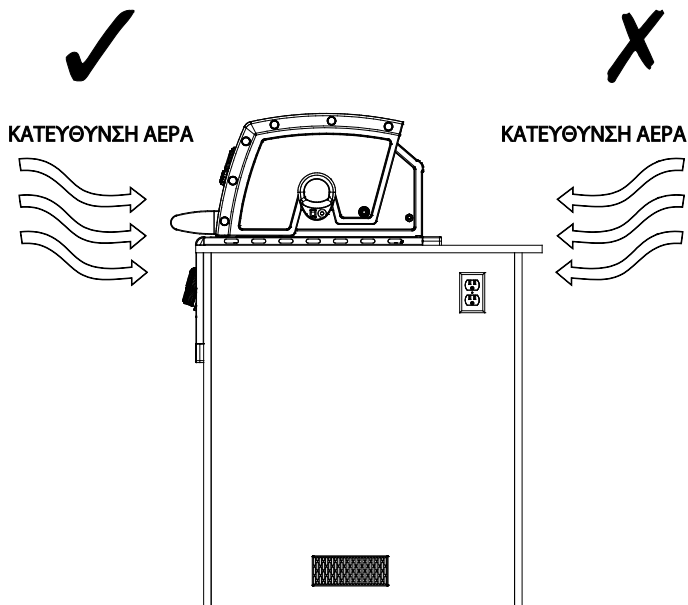
### ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΕ ΤΟ ΓΚΡΙΛ:

- Σε γκαράζ, υπόστεγα, η οποιαδήποτε άλλη κλειστή περιοχή
- Κάτω από απροστάτευτη εύφλεκτη κατασκευή

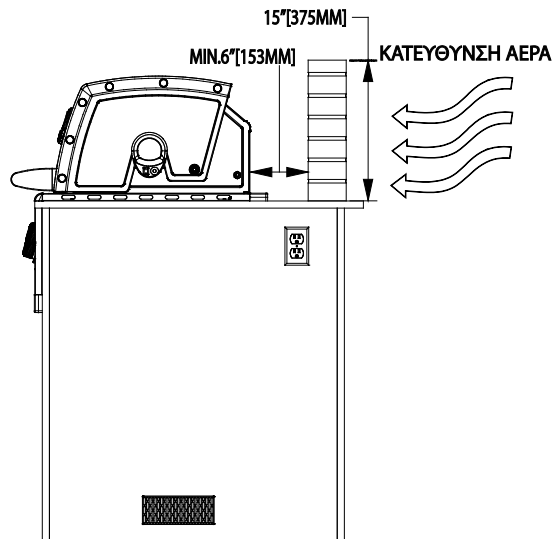
Το γκριλ είναι σχεδιασμένο να παίρνει αέρα μέσα από τον πίνακα ελέγχου και να αποβάλλει τα προϊόντα εξάτμισης μέσω του κενού που υπάρχει στο πίσω μέρος του καλύμματος.

Εάν το γκριλ πρέπει να τοποθετηθεί σε περιοχή που φυσάει αέρας, φροντίστε να το τοποθετήσετε έτσι ώστε ο αέρας να φυσά στο εμπρόσθιο μέρος του. Ένας ελαφρός άνεμος:

- Θα βοηθήσει το γκριλ να περνάει ζεστό αέρα προς το πίσω μέρος του
- Θα βοηθήσει να κρατηθεί ο καπνός μακριά από αυτόν που ψήνει στο γκριλ



Εάν το γκριλ τοποθετηθεί σε μέρος που ο αέρας φυσάει από πίσω του, πρέπει να τοποθετηθεί ένας ανεμοθραύστης. Ο ανεμοθραύστης πρέπει να είναι κατασκευασμένος έτσι ώστε να εμποδίζει τον αέρα από το να εισχωρεί στο πν χώρο εξάτμισης αλλά και να καλύπτει τις απαιτήσεις για τις αποστάσεις από εύφλεκτες η όχι, κατασκευές όπως περιγράφονται στις οδηγίες.



**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αέρας που φυσάει στο πίσω μέρος του γκριλ η μέσα στο κανάλι εξαερισμού, μπορεί να προκαλέσει μειωμένη απόδοση, η σε κάποιες περιπτώσεις αυξημένη θερμότητα στην περιοχή του πίνακα ελέγχου. Αυτό μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα εάν ο πίνακας η τα κουμπιά γίνουν πολύ καυτά για το δέρμα.

Σε περιπτώσεις πολύ δυνατού αέρα είναι προτιμότερο να μην χρησιμοποιείτε το γκριλ.

Ζημιές στο γκριλ που προέρχονται από χρήση σε κατάσταση σφοδρών ανέμων, όπως λειωμένα κουμπιά, η καλώδια ανάμματος, η ακόμη και αποχρωματισμός του πίνακα ελέγχου λόγω υπερθέρμανσης, εξαιρούνται από την εγγύηση.

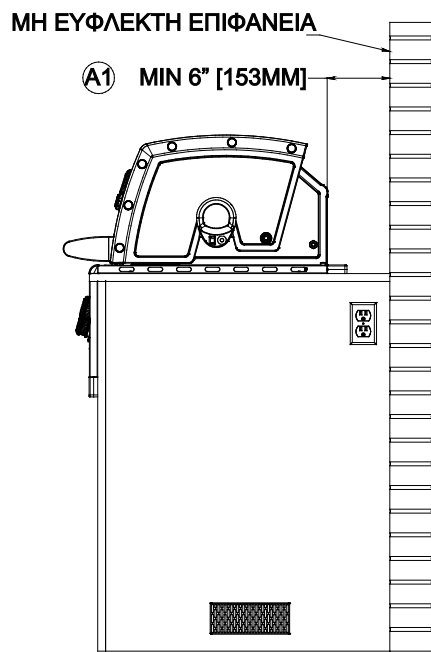
# ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ – ΑΠΟΣΤΑΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

## ΑΠΟΣΤΑΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΠΙΣΩ ΚΑΙ ΜΠΛΑΓΙΩΝ ΤΟΙΧΩΜΑΤΩΝ

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η εγκατάσταση απαιτεί ένα μη εύφλεκτο υλικό της επιφάνειας του πάγκου. Η επιφάνεια του πάγκου πρέπει να είναι κατασκευασμένη από συμπαγή υλικό και να είναι λεία και οριζόντια.

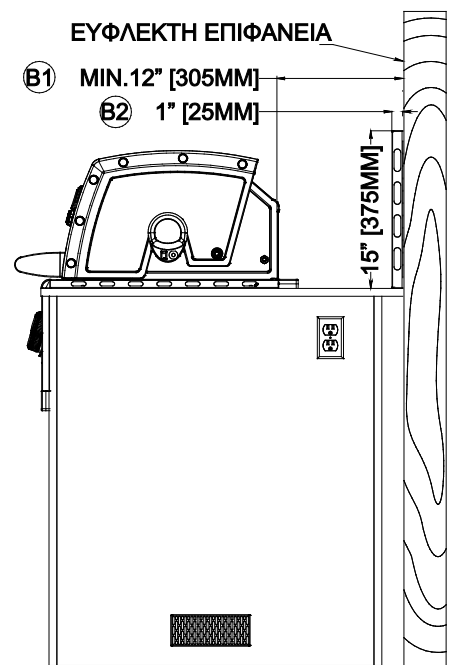
### A) Απόσταση μεταξύ του γκριλ και του πυρίμαχου τοιχώματος επάνω από την επιφάνεια του πάγκου

1. Το γκριλ πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 150 χιλιοστών από οποιαδήποτε μη εύφλεκτο τοίχωμα δεξιά, αριστερά και πίσω για να επιτρέπει σωστό εξαερισμό και να αφήνει το καπάκι να ανοίγει εντελώς.



### B) Απόσταση μεταξύ του γκριλ και ενός προστατευμένου αλλά εύφλεκτου τοιχώματος, επάνω από την επιφάνεια του πάγκου

1. Το γκριλ πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 300 χιλιοστών δεξιά, αριστερά και πίσω, από προστατευμένο αλλά εύφλεκτο τοίχωμα.
2. Ένα εύφλεκτο προστατευμένο τοίχωμα έχει 25 χιλιοστών χώρο εξαερισμού μεταξύ μιας μη εύφλεκτης επιφάνειας και της αντίστοιχης εύφλεκτης, που επεκτείνεται στα β375 χιλιοστά από την επιφάνεια του πάγκου.



## ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΥΦΛΕΚΤΟΥ ΥΛΙΚΟΥ

Οποιαδήποτε οικοδομική ή διακοσμητική κατασκευή, από ξύλο, συμπιεσμένο χαρτί, χορταρένιες ίνες, πλαστικό ή βινύλιο ή άλλα υλικά που είναι ικανά να μεταδώσουν θερμότητα ή να αναφλεγούν και να καούν. Τέτοια υλικά θεωρούνται εύφλεκτα ακόμη και εάν έχουν επεξεργασία αντιπυρική, η οποιαδήποτε θωράκιση ή επεξεργασία για την ανάσχεση της μετάδοσης της φλόγας.

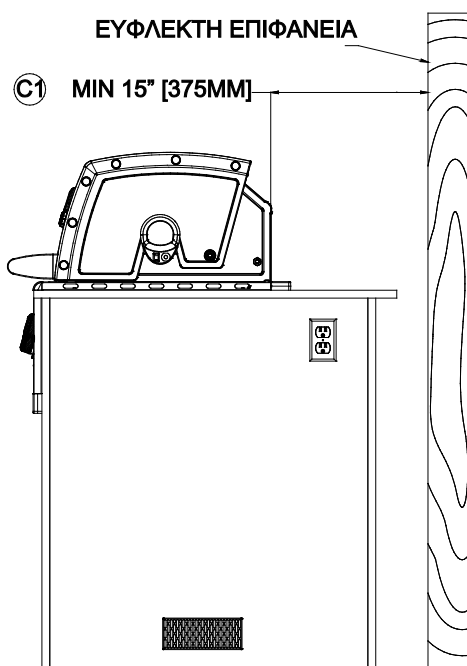
## ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΜΗ ΕΥΦΛΕΚΤΟΥ ΥΛΙΚΟΥ

Υλικό που δεν είναι ικανό να αναφλεγεί και να καεί, όπως κατασκευές εξ ολοκλήρου από χάλυβα, σίδηρο, πέτρα, πλακίδια, τσιμέντο, γύψο και σχιστόλιθο.

# ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ – ΑΠΟΣΤΑΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

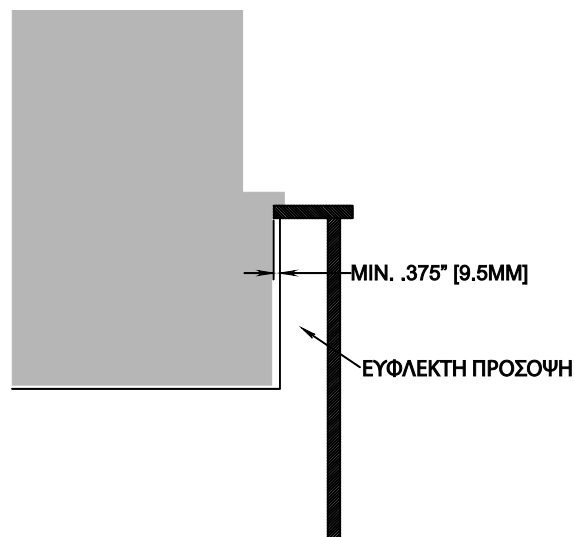
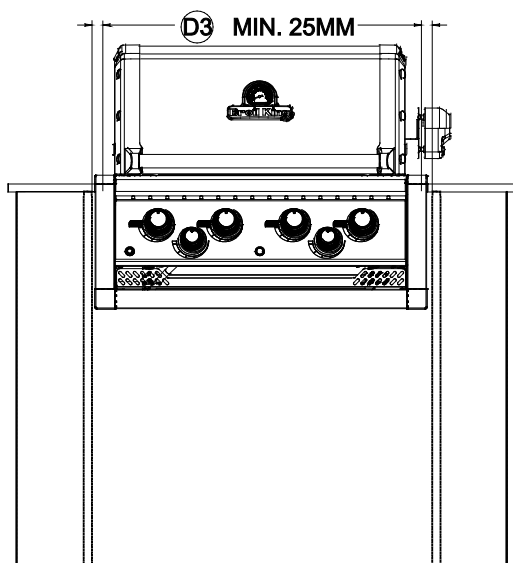
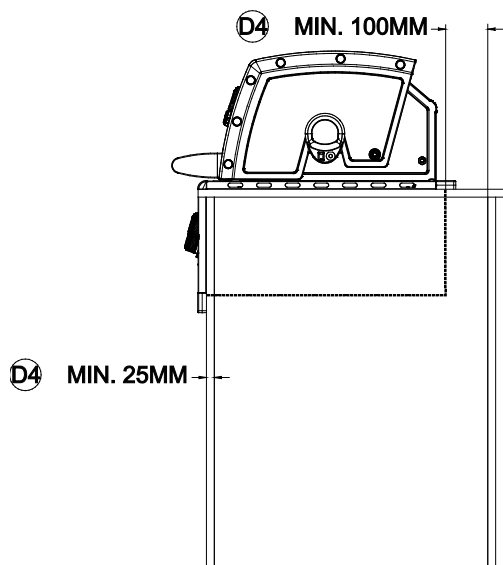
C) Η απόσταση μεταξύ του γκριλ και του εύφλεκτου τοιχώματος επάνω από τον πάγκο

1. Το γκριλ πρέπει να έχει μία ελάχιστη απόσταση 375 χιλιοστών δεξιά, αριστερά και πίσω, από εύφλεκτο τοίχο, απο την επιφάνεια του πυρίμαχου-άφλεκτου πάγκου.



D) Η απόσταση μεταξύ του γκριλ και εύφλεκτης η πυρίμαχης-άφλεκτης κατασκευής κάτω από την επιφάνεια του πάγκου.

1. "0" απόσταση απαιτείται κάτω από τον πάγκο για πυρίμαχη κατασκευή.
2. 100 mm απόσταση απαιτείται κάτω από τον πάγκο για εύφλεκτη κατασκευή προς τα πίσω.
3. 25 mm απόσταση απαιτείται κάτω από τον πάγκο αν πρόκειται για εύφλεκτη κατασκευή, προς την αριστερή και την δεξιά πλευρά.
4. 9 mm απόσταση απαιτείται κάτω από τον πάγκο όταν έχουμε εύφλεκτο μπροστινό τοίχωμα, με την προϋπόθεση ότι το εμπρόσθιο τοίχωμα είναι παχύ λιγώτερο από 25 χιλιοστά.



# ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ- ΑΠΟΣΤΑΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

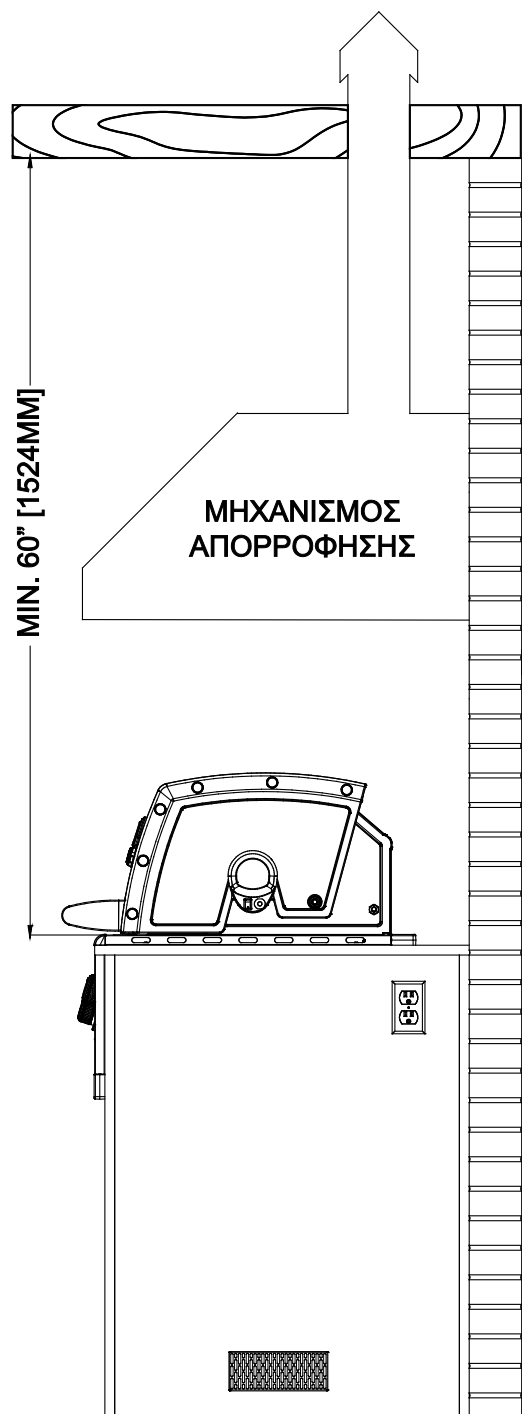
**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην εγκαθιστάτε η λειτουργείτε το γκριλ κάτω από απροστάτευτη εύφλεκτη κατασκευή χωρίς να υπάρχει σύστημα εξαερισμού σε περίπτωση φωτιάς.

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΥΠΕΡΚΑΤΑΣΚΕΥΗ και ΚΑΛΥΠΤΡΑ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

Μια ελάχιστη απόσταση 1525 χιλιοστών απαιτείται μεταξύ της επιφάνειας ψησίματος και της υπερκατασκευής. Όταν εγκαθίσταται κάτω από την καλύπτρα από εύφλεκτο υλικό, η περιοχή επάνω από την επιφάνεια ψησίματος του γκριλ πρέπει να είναι εφοδιασμένη με μία καμινάδα. Η καμινάδα παρέχει την προστασία στην εύφλεκτη καλύπτρα. Ακόμη και όταν η εγκατάσταση γίνεται κάτω από μη εύφλεκτη υπερκατασκευή, και πάλι η καμινάδα συνιστάται να υπάρχει.

## ΚΑΛΥΜΜΑ ΕΞΑΤΜΙΣΗΣ (ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ)

Όταν χρησιμοποιείται καμινάδα η περιοχή επάνω από την επιφάνεια ψησίματος πρέπει να καλύπτεται από κάλυμμα μεγαλύτερο από την επιφάνεια ψησίματος του γκριλ και με μία απόδοση το ελάχιστον 2038m<sup>3</sup>/h (κυβικά μέτρα την ώρα) για να είναι σωστή η εφαρμογή σε εξωτερικό χώρο.



# ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ – ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

## ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΓΚΡΙΛ ΚΑΙ ΤΗΝ ΜΠΟΥΚΑΛΑ ΑΕΡΙΟΥ

Το γκριλ και η μπουκάλα προπανίου ή βουτανίου πρέπει να εντοιχίζονται με τρόπο ώστε να καλύπτουν τις απαιτήσεις για εξαερισμό και αποκλεισμό της μπουκάλας υγραερίου από οποιαδήποτε πηγή θερμότητας, όπως αναφέρεται στην προδιαγραφή BS EN 498:2012.

**Υπάρχουν δυο τύποι εντοιχισμού:**

1. Γκριλ χωρίς την μπουκάλα υγραερίου.
2. Γκριλ μαζί με την μπουκάλα υγραερίου.

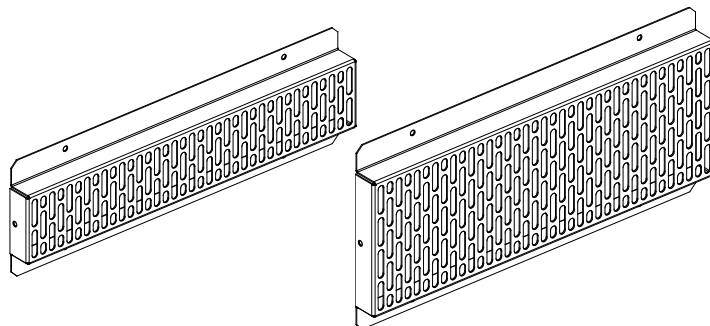
**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην αποθηκεύετε ανταλλακτική μπουκάλα υγραερίου μέσα στο εντοιχισμένο.

**ΠΟΡΟΣΟΧΗ:** Απαιτούνται αεραγωγοί στα τοιχώματα ώστε να παρέχουν εξαερισμό σε περίπτωση διαρροής αερίου.

Ο εξαερισμός μειώνει την υγρασία και παρέχει ψύξη μέσα από τα τοιχώματα.

Σημείωση: Τα σχέδια είναι απλώς ενδεικτικά

- Κάθε αεραγωγός πρέπει να παρέχει ελάχιστο χώρο για να επιτρέπει την είσοδο ράβδου διαμέτρου 3 χιλιοστών
- Σιγουρευτείτε ότι οι αεραγωγοί δεν μπλοκάρονται από ενισχύσεις στο εσωτερικό του τοιχώματος.
- Κρατάτε τους αεραγωγούς καθαρούς και ανεμπόδιστους
- Οι αεραγωγοί μπορούν να γίνουν σε περιοχές μικρής ορατότητας και πρέπει να προστατεύονται με σχάρες για να εμποδίζεται η είσοδος σε τρωκτικά ή έντομα
- Αεραγωγοί που παρέχουν ελάχιστη ελεύθερη περιοχή 65 τετρ. εκατοστών και αεραγωγοί που παρέχουν ελάχιστη ελεύθερη περιοχή 130 τετρ. εκατοστών διατίθενται από τον πωλητή



- Οι βαλβίδες διακοπής της παροχής αερίου πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμες για χειροκίνητη λειτουργία
- Μία πόρτα για πρόσβαση στην μπουκάλα αερίου είναι αποδεκτή, με την προϋπόθεση να μην κλειδώνει και να ανοίγει χωρίς την χρήση εργαλείων
- Ελάχιστη απόσταση 50 χιλιοστών απαιτείται μεταξύ του πατώματος του ντουλαπιού της μπουκάλας αερίου και του εδάφους
- Εάν συμβεί διαρροή αερίου μέσα στον χώρο φύλαξης της μπουκάλας, το αέριο δεν πρέπει να φύγει σε άδειο ή κούφιο τμήμα της κατασκευής εντοιχισμού

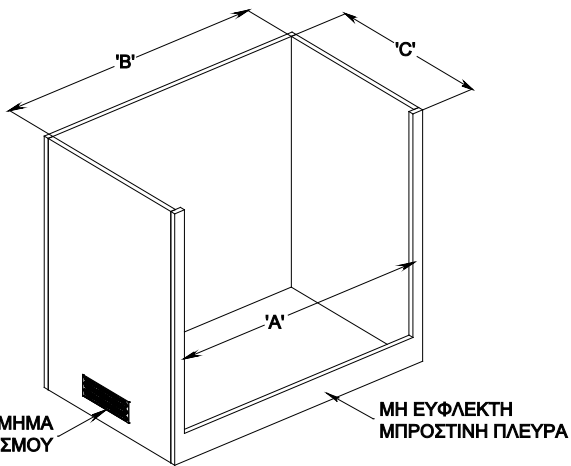
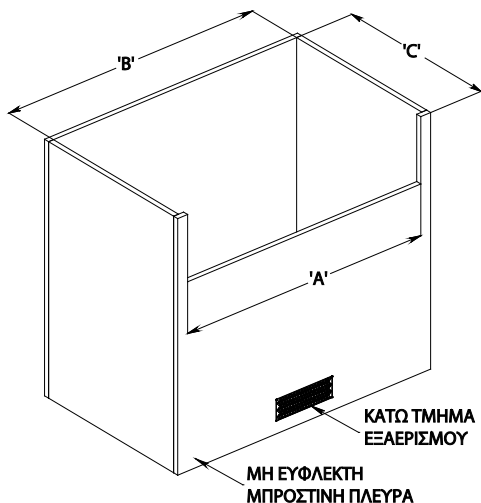
**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Οι οπές του εξαερισμού πρέπει να επικοινωνούν μόνο με το εξωτερικό της κατασκευής εντοιχισμού, έτσι ώστε το αέριο να διασκορπιστεί εκτός του εντοιχισμένου τμήματος.



# ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ – ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

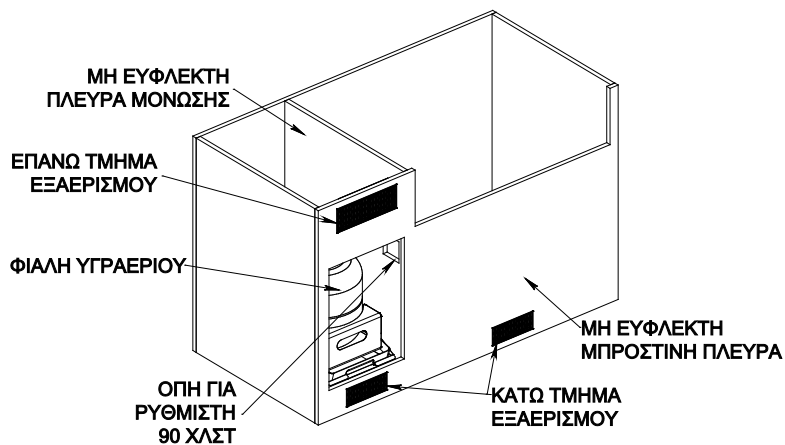
## ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΓΚΡΙΛ ΧΩΡΙΣ ΜΠΟΥΚΑΛΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

- Απαιτείται ελεύθερη περιοχή εξαερισμού 65 τετρ. εκατοστών στο επάνω μέρος του γκριλ μέσω τα των πλαϊνών και του πίσω μέρους του γκριλ
- Απαιτείται ελεύθερη περιοχή εξαερισμού 30 τετρ. εκατοστών στο κάτω μέρος του γκριλ μέσω του κάτω μέρους του γκριλ
- Απαιτείται περιοχή εξαερισμού το ελάχιστο 1/50 από την περιοχή της βάσης στο κάτω μέρος του εντοιχισμού
- Τοποθετήστε την κάτω άκρη του αεραγωγού 25 χιλιοστά η και λιγότερο από το πάτωμα και μέχρι 125 χιλιοστών από το πάτωμα του εντοιχισμού
- Προσέξτε μην εμποδίζετε αυτούς τους αεραγωγούς



## ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΓΚΡΙΛ ΜΑΖΙ ΜΕ ΜΠΟΥΚΑΛΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

- Κουτί για μπουκάλια αερίου LP απαιτείται για εγκατάσταση που χρησιμοποιεί τέτοιες μπουκάλιας.
- Φτιάξτε ένα κιβώτιο με 4 πλευρές , και επάνω και κάτω κάλυψη με ελάχιστες διαστάσεις:
  - ο Ύψος – 60cm
  - ο Πλάτος – 40cm
  - ο Βάθος – 35cm
- Το κάλυμμα δεν πρέπει να επιτρέπει χώρο για ανταλλακτική μπουκάλια μέσα στο εντοιχισμένο.
- Συνολική περιοχή εξαερισμού 1/100 της περιοχής της βάσης απαιτείται στο επάνω μέρος του εκτεθειμένου εξωτερικού τοιχώματος του εντοιχίσματος. (προδιαγραφή BS EN 498:2012)
- Συνολική περιοχή εξαερισμού κατ ελάχιστον 1/50 της περιοχής της βάσης απαιτείται στο κάτω μέρος του εκτεθειμένου εξωτερικού τοιχώματος του εντοιχίσματος. (Προδιαγραφή BS EN 498:2012)
- Τοποθετήστε τους άνω αεραγωγούς 130 χιλιοστά από την επάνω επιφάνεια του εντοιχίσματος.
- Τοποθετήστε τον κάτω αεραγωγό 25 χιλιοστά η και λιγότερο από το πάτωμα και μέχρι 130 χιλιοστά από το πάτωμα του εντοιχίσματος.
- Απαιτείται και πυρίμαχη μόνωση μεταξύ του διαμερίσματος της μπουκάλιας αερίου και του διαμερίσματος που έχει το γκριλ εντοιχισμένο.
- Το διαμέρισμα της μπουκάλιας αερίου πρέπει να απομονώνει την μπουκάλια από τον χώρο του καυστήρα, έτσι ώστε να παρέχει ασπίδα από την θερμότητα και να παρέχει προστασία από ξένα σώματα όπως τα καυτά λίπη.



ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΓΚΡΙΛ				
		420 / 490	590	XL
A	MIN	770mm	932mm	1118mm
	MAX	774mm	936mm	1122mm
B	MIN	797mm	959mm	1146mm
C	MIN	686mm με εφαρμογή RCD		

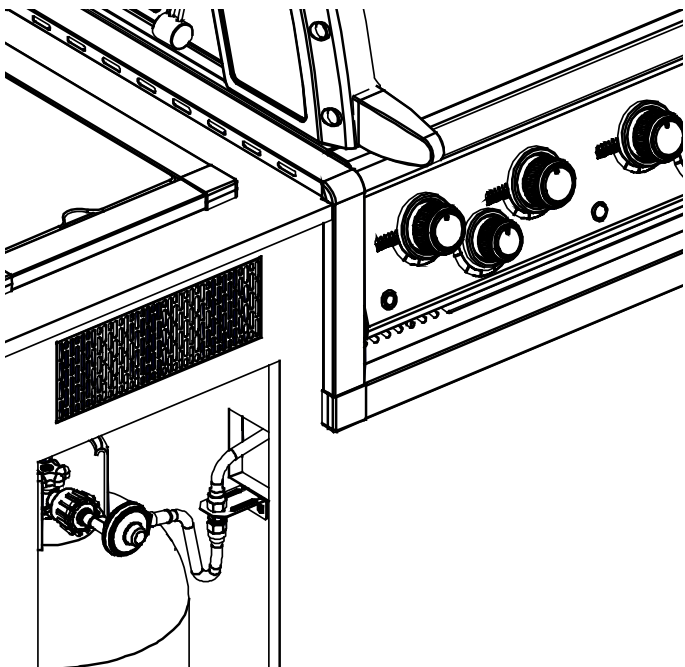
### ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Εάν δεν κατασκευάσετε τμήμα που απομονώνει την μπουκάλια αερίου από πηγές θερμότητας και που ακολουθεί τις απαιτήσεις εξαερισμού , όπως αναφέρονται στην προδιαγραφή BS EN 498:2012, μπορεί να προκληθεί κίνδυνος, να προκληθεί πυρκαγιά η έκρηξη με σοβαρές σωματικές βλάβες η θάνατο, αλλά και υλικές ζημιές.

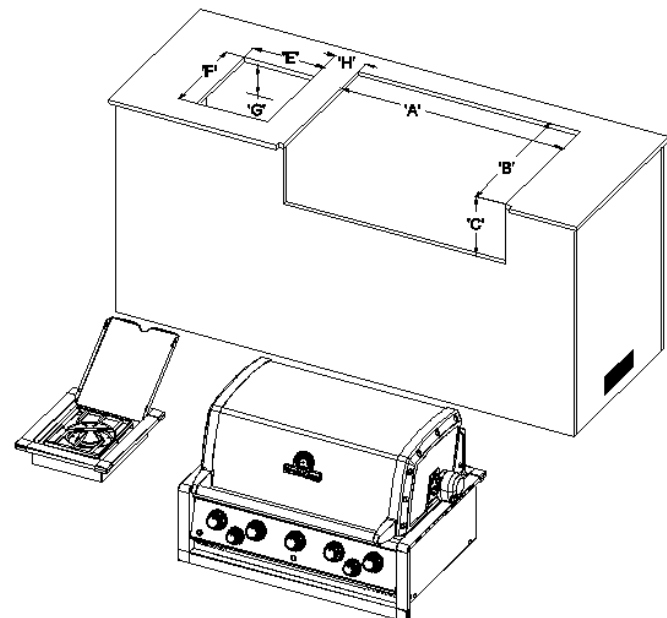
# ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ – ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΣΤΑ ΚΟΨΙΜΑΤΑ

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ΦΙΑΛΗΣ ΑΕΡΙΟΥ 10 kg

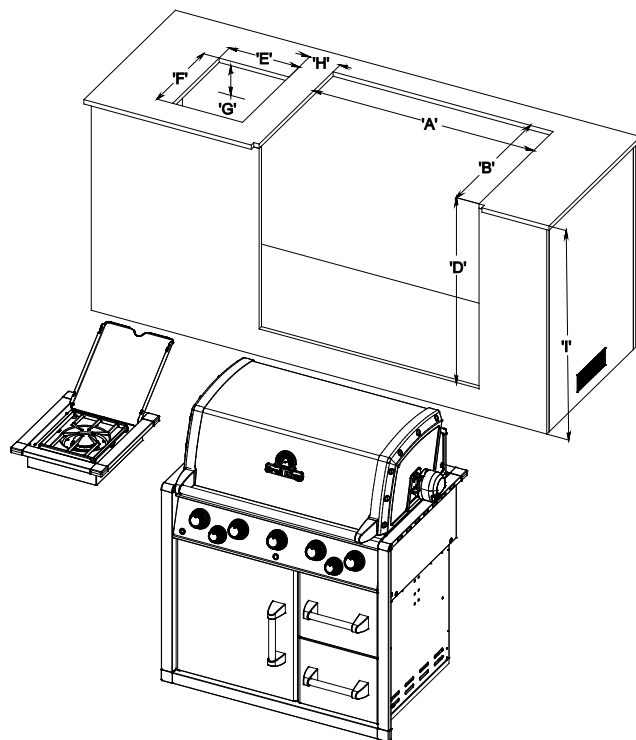
- Ένας αυλακωτός σωλήνας 356 mm με ένα γωνιακό εξάρτημα 3/8" SAE 45 μοιρών είναι συνδεδεμένο στο γκριλ
- Μην χρησιμοποιείτε μονωτική ταινία στο εξάρτημα 3/8" SAE 45 μοιρών
- Το εξάρτημα 3/8" SAE 45 μοιρών πρέπει να εφαρμοστεί σφικτά στην κατασκευή
- Εάν επιλέξετε να χρησιμοποιήσετε έναν αυλακωτό σωλήνα άλλον από αυτόν που διατίθεται με το γκριλ, ο σύνδεσμος πρέπει να καλύπτει τις απαιτήσεις των προδιαγραφών EN ISO 228-1 ή EN 10226-1 και EN 10226-2



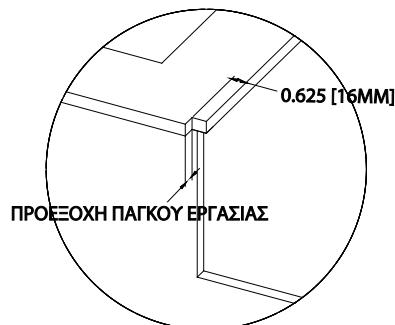
## ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΟΨΙΜΑΤΩΝ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΥ ΓΚΡΙΛ ΧΩΡΙΣ ΚΑΜΠΙΝΑ



## ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΟΨΙΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΚΑΜΠΙΝΑ



## ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΑ ΧΑΡΑΜΑΤΙΑΣ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ



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

# ΑΣΦΑΛΕΙΑ

## ΦΙΑΛΗ

Φιάλες αερίου βάρους μέχρι και 15 κιλών μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Μην χρησιμοποιείτε φιάλες μεγαλύτερες των 15 κιλών.

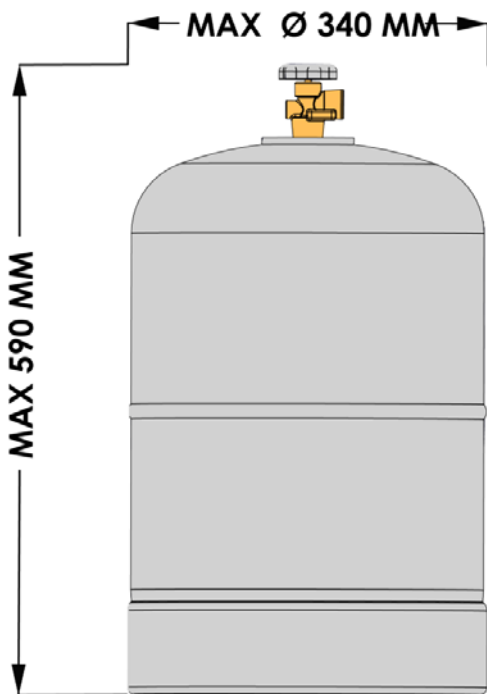
Πάντα να χειρίζεστε τη φιάλη με μεγάλη προσοχή.

Μην τη αποθηκεύετε ξαπλωμένη διότι η βαλβίδα μπορεί να πάθει βλάβη και να προκαλέσει σοβαρή διαρροή αερίου.

Πάντα να χρησιμοποιείτε τη φιάλη σε όρθια θέση. Αν είναι σε οριζόντια θέση το αέριο μπορεί να εισχωρήσει στις σωλήνες προκαλώντας ζημιές.

Πάντα τοποθετείτε τη φιάλη σε εύκολα προσβάσιμη θέση για ευκολία στην αλλαγή αλλά και άμεσο κλείσιμο σε περίπτωση ανάγκης.

Ποτέ μην υποβάλλετε τη φιάλη σε περιβάλλον υψηλής θερμοκρασίας. Η πίεση μέσα στη φιάλη μπορεί σε αυτήν την περίπτωση να αυξηθεί πέραν των ορίων ασφαλείας.



## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Ποτέ μην αποθηκεύετε φιάλες προπάνιου / βουτανίου σε κλειστούς χώρους, σε κελάρια, η σε αποθήκες, σε χώρους που υπάρχει ανοιχτή αποχέτευση, σε υπόγεια και γενικά σε χώρους κάτω από την επιφάνεια του εδάφους.

Το προπάνιο είναι βαρύτερο από τον αέρα. Εάν υπάρξει διαρροή το αέριο θα μαζευτεί στο κατώτερο επίπεδο και θα γίνει επικίνδυνο σε περίπτωση σπίθας η φλόγας.

Πάντα φυλάγετε τις σε ανοιχτό χώρο καλά αεριζόμενο.

## ΣΕΡΒΙΣ

Αυτή η συσκευή αερίου δεν πρέπει να τροποποιηθεί η να υποστεί οποιαδήποτε μεταβολή. Οποιαδήποτε ρύθμιση η σέρβις πρέπει να γίνεται από πιστοποιημένο μηχανικό.

Συνιστάται τακτική συντήρηση. Δείτε σχετικές οδηγίες.

## ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ

Η συσκευή πρέπει να προσαρμόζεται με ρυθμιστή που ανταποκρίνεται στις εθνικές/διεθνείς προδιαγραφές και ειδικότερα με τις κατωτέρω κατηγορίες πιέσεων:

**CATEGORY I<sub>3+</sub>(28-30/37)** Propane 37 mbar.

Butane 28-30 mbar.

**CATEGORY I<sub>3B/P</sub>(30)**

Propane/Butane 30 mbar.

**CATEGORY I<sub>3B/P</sub>(37)**

Propane/Butane 37 mbar.

**CATEGORY I<sub>3P</sub>(50)**

Propane 50 mbar.

ΠΟΤΕ μην χρησιμοποιείτε παροχή χωρίς ρυθμιστή.

## ΣΩΛΗΝΑΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ / ΒΟΥΤΑΝΙΟΥ

Η συσκευή πρέπει να συνδέεται με σωλήνα αερίου που ανταποκρίνεται στις τοπικές και διεθνείς προδιαγραφές.

Ο σωλήνας αερίου που συνδέει την συσκευή με την παροχή αερίου δεν πρέπει να είναι μακρύτερος των 600 χιλιοστών.

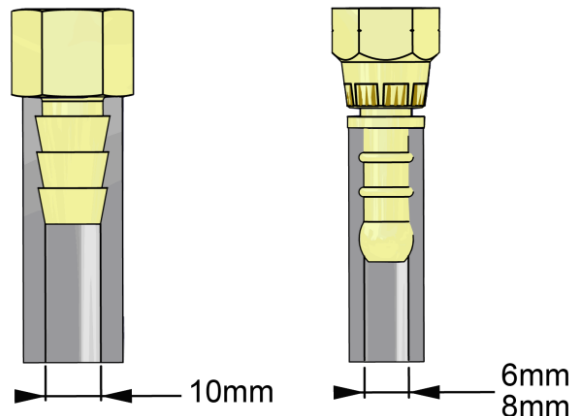
Τοποθετήστε τον σωλήνα μακριά από πηγές θερμότητας (συμπεριλαμβάνεται και το κάτω μέρος του μπάρμπεκιου).

Σιγουρευτείτε ότι ο σωλήνας δεν τσακίζει η συστρέφεται.

Ελέγξτε τον σωλήνα όταν αλλάζετε τη φιάλη αερίου η τουλάχιστον μία φορά τον χρόνο (οποιοδήποτε συμβαίνει συχνότερα).

Εάν ο σωλήνας είναι ραγισμένος, σκασμένος, κομμένος η χαλασμένος από οποιαδήποτε αιτία, μην χρησιμοποιείτε την συσκευή.

Ο σωλήνας πρέπει να αντικατασταθεί εάν έχει ζημιά, η όταν η εθνική νομοθεσία ορίζει. Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή για την αντικατάστασή του.



# ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΑΕΡΙΟΥ

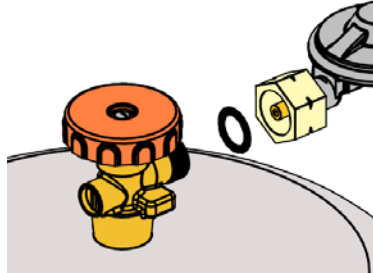
Οι συσκευές προπάνιου και βουτανίου μπορούν να λειτουργήσουν με βουτάνιο σε πίεση 28-30, 37 mbar και προπάνιο σε πίεση 30–37 or 50 mbar. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται με τον κατάλληλο ρυθμιστή (δείτε σελίδα 2 για τις σχετικές προδιαγραφές)..

**ΠΟΤΕ** μην χρησιμοποιείτε παροχή αερίου χωρίς ρυθμιστή ή με ρυθμιστή άλλων πιέσεων από τις προδιαγεγραμμένες.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η αλλαγή φιάλης πρέπει να γίνεται σε περιβάλλον που αποκλείει ύπαρξη φλόγας. Οι φιάλες προπάνιου και βουτανίου έχουν διαφόρων τύπων συνδέσεις.

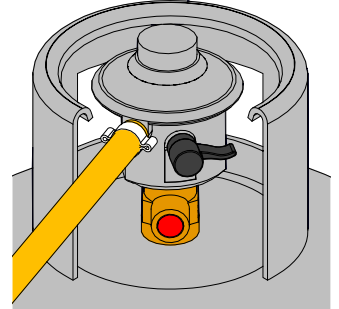
## α) Βιδωτή σύνδεση.

Το σημαντικότερο κομμάτι είναι η μαύρη φλάντζα. Πάντα ελέγχετε την παρουσία της και την καλή της κατάσταση όταν αλλάζετε φιάλη. Μερικές βιδωτές συνδέσεις έχουν χειροκίνητη βαλβίδα και άλλες χρειάζονται κλειδί για να σφίξουν. Σφίξτε δυνατά (αριστερόστροφα). Όταν χρησιμοποιείτε κλειδί μην σφίγγετε υπερβολικά για να μην χαλάσετε την φλάντζα



## β) Σύνδεση με διακόπτη.

Εδώ δεν χρειάζονται εργαλεία. Ο έλεγχος της παροχής αερίου γίνεται από έναν διακόπτη που βρίσκεται στον ρυθμιστή ή μέσω ενός προσαρμογέα. Εάν χρησιμοποιείτε προσαρμογέα σε έναν παλαιότερο ρυθμιστή, σιγουρευτείτε ότι είναι σφικτά βιδωμένος με ένα κλειδί.



## Σύνδεση φιάλης

ΒΙΔΩΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ	ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΔΙΑΚΟΠΤΗ
<p>1. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα είναι κλειστή (δεξιόστροφα).</p> <p>2. Απομακρύνετε το προστατευτικό κάλυμμα και φυλάξτε το για μελλοντική χρήση.</p> <p>3. Επιθεωρείστε την μαύρη φλάντζα για τυχόν ζημιές.</p>	<p>1. Απομακρύνετε το πορτοκαλί καπάκι πιέζοντας προς τα έξω και επάνω.. Μην χρησιμοποιείτε εργαλεία. Αφήστε το να κρέμεται.</p> <p>2. βεβαιωθείτε ότι όλες οι βαλβίδες είναι κλειστές και σε θέση OFF.</p>
<p>4. Προσαρμόστε το παξιμάδι στη φιάλη με ένα κλειδί ή με την χειροκίνητη βαλβίδα (αριστερόστροφα). Μην σφίγγετε υπερβολικά τις συνδέσεις.</p>	<p>3. Τοποθετήστε τον κουμπωτό ρυθμιστή και πιέστε σταθερά προς τα κάτω. Όταν ακουστεί ένα κλικ, ο ρυθμιστής έχει κουμπώσει.</p>
<p>5. Όταν χρειάζεται παροχή αερίου γυρίστε την βαλβίδα αριστερόστροφα).</p>	<p>4. Για παροχή αερίου γυρίστε τον διακόπτη προς τα πάνω.</p>

## Αποσύνδεση φιάλης

ΒΙΔΩΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ	ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΔΙΑΚΟΠΤΗ
<p>1. Κλείστε την βαλβίδα αερίου (δεξιόστροφα).</p>	<p>1. Γυρίστε τον διακόπτη στο κλειστό (θέση 3 του ρολογιού).</p>
<p>2. Κλείστε όλες τις βαλβίδες αερίου της συσκευής. Περιμένετε μέχρι να σβήσουν οι φλόγες στους καυστήρες.</p> <p>ΕΑΝ ΔΕΝ ΣΒΗΣΟΥΝ ΟΙ ΦΛΟΓΕΣ ΞΑΝΑ ΑΝΟΙΞΤΕ ΤΙΣ ΒΑΛΒΙΔΕΣ, ΑΦΗΣΤΕ ΤΗΝ ΦΛΟΓΑ ΝΑ ΚΑΙΕΙ ΚΑΙ ΚΑΛΕΣΤΕ ΤΟΝ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ ΣΑΣ.</p>	<p>2. Κλείστε όλες τις βαλβίδες αερίου της συσκευής. Περιμένετε μέχρι να σβήσουν οι φλόγες στους καυστήρες.</p>
<p>3. ΠΟΤΕ μην συνδέετε ή αποσυνδέετε τη φιάλη με την βαλβίδα ανοιχτή.</p> <p>4. Απομακρύνετε τον ρυθμιστή (ή το παξιμάδι με ένα κλειδί ή με την χειροκίνητη στρόφιγγα.</p>	<p>3. Απομακρύνετε τον κουμπωτό ρυθμιστή πιέζοντας οριζόντια στον διακόπτη (1) και σπρώχνοντας προς τα πάνω ταυτόχρονα (2).</p>
<p>5. ΞΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ Ε το πλαστικό καπάκι στην άδεια ή μισοάδεια φιάλη, όταν δεν την χρησιμοποιείτε.</p>	<p>4. ΞΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ Ε το πλαστικό καπάκι στην άδεια ή μισοάδεια φιάλη, όταν δεν την χρησιμοποιείτε.</p>

**ΠΑΝΤΑ ΚΑΝΕΤΕ ΕΛΕΓΧΟ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΗ, ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ.**

## ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ ΣΩΛΗΝΑ ΑΕΡΙΟΥ

Οι σωλήνες παροχής Προπανίου, Βουτανίου η Φυσικού αερίου πρέπει να εγκαθίστανται από εξειδικευμένο επαγγελματία.

**Σημείωση:** Προβλέψτε εύκολη πρόσβαση στο εντοιχισμένο για σέρβις στην παροχή αερίου και του ρυθμιστή.

**Σημείωση:** Η περιοχή πρέπει να κρατιέται καθαρή και μακριά από αιχμηρές η ανώμαλες επιφάνειες για να αποφεύγετε ζημιές στις γραμμές παροχής. Μεγάλη προσοχή όταν ωθείτε την γραμμή μέσα στο εντοιχισμένο.

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΣΩΛΗΝΑ

- Η εγκατάσταση πρέπει να χρησιμοποιεί ανθεκτικό σωλήνα η και συνδέσμους κατάλληλους για εγκατάσταση σε εξωτερικό χώρο.
- Οι σύνδεσμοι αερίου πρέπει να αναρτώνται σταθερά στην μόνιμη κατασκευή
- Ένας γωνιακός βιδωτός σύνδεσμος 3/8 inch SAE 45 μοιρών διατίθεται. Μην χρησιμοποιήσετε μονωτικό σωλήνων σε αυτόν τον σύνδεσμο.
- Ένας χειροκίνητος διακόπτης πρέπει να τοποθετηθεί στον εξωτερικό χώρο και να είναι προσβάσιμος εκτός του εντοιχισμένου
- Για μεγάλο όγκο χύδην παροχής προπανίου, βουτανίου η φυσικού αερίου μία πρόσθετη βαλβίδα πρέπει να εγκατασταθεί στην γραμμή παροχής σε ένα μέρος προσβάσιμο κοντά στην γραμμή

## ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΑΠΟΜΑΚΡΥΣΜΕΝΟ ΔΟΧΕΙΟ ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ Η ΒΟΥΤΑΝΙΟΥ

- Τα γκρινλ προπανίου είναι σχεδιασμένα να λειτουργούν με πίεση 30-37 η 50 mbar. Ελέγξτε τον πίνακα των σχετικών ενδείξεων
- Τα γκρινλ βουτανίου είναι σχεδιασμένα να λειτουργούν με πίεση 28-30 η 37 mbar
- Απαιτείται ένας ρυθμιστής πίεσης για να κρατά την σωστή πίεση, για παροχές χύδην προπανίου η βουτανίου. (Δεν διατίθεται)
- Η σύνδεση της παροχής αερίου από το μανόμετρο του γκρινλ στην παροχή αερίου δεν πρέπει να ξεπερνά τα 180 εκατοστά.
- Όταν το γκρινλ δεν χρησιμοποιείται κλείστε όλους τους διακόπτες παροχής αερίου

## ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ

- Εάν το γκρινλ είναι σχεδιασμένο για χρήση φυσικού αερίου μην χρησιμοποιείτε υγρό προπάνιο η βουτάνιο (μπουκάλες). Οι βαλβίδες, τα παξιμάδια και οι σωλήνες είναι μόνο για χρήση φυσικού αερίου.
- Τα γκρινλ φυσικού αερίου είναι σχεδιασμένα για λειτουργία πίεσης 20 mbar
- Ο σωλήνας παροχής από το μανόμετρο στην παροχή δεν πρέπει να ξεπερνά τα 300 εκατοστά.
- Η παροχή αερίου πρέπει να διακόπτεται όταν το γκρινλ δεν είναι σε λειτουργία
- Όταν το γκρινλ δεν λειτουργεί κλείστε το αέριο από τον διακόπτη

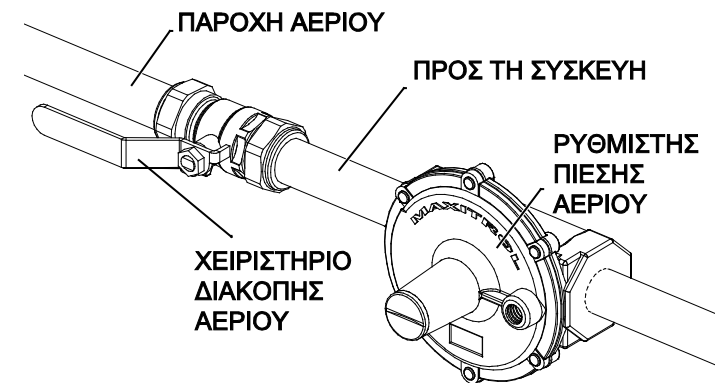
## ΔΟΚΙΜΗ ΠΑΡΟΧΗΣ ΑΕΡΙΟΥ

- Το εξωτερικό γκρινλ και η ανεξάρτητη βαλβίδα πρέπει να αποσυνδεθούν από το σύστημα παροχής αερίου κατά την διάρκεια των δοκιμών επάνω από πίεση 3.5kPa του τεστ.
- Κατά την διάρκεια των τεστ παροχής αερίου σε πιέσεις 3.5kPa η και λιγότερη πρέπει το γκρινλ να είναι εντελώς αποσυνδεδεμένο από την παροχή με κλειστό τον διακόπτη

## ΣΩΛΗΝΑΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΑΕΡΙΟΥ

- Στα μοντέλα που διατίθενται με προέκταση σωλήνα, η προσαρμογή είναι σχεδιασμένη για το μοντέλο σας. Μην κάνετε καμία αλλαγή η προσθήκη. Ο σωλήνας και οι σύνδεσμοί του καλύπτουν την προδιαγραφή CGA - CAN 1.83
- Σε μοντέλα εφοδιασμένα με ταχυσύνδεσμο, κλείστε τον διακόπτη πριν κάνετε την αποσύνδεση.
- Ο ταχυσύνδεσμος πρέπει να διατηρείται καθαρός και ελεύθερος από βρωμιές και άλλα υπολείμματα.
- Προστατέψτε τον σωλήνα από καμένα λίπη και μην αφήνετε τον σωλήνα να αγγίζει καμία καυτή επιφάνεια, περιλαμβανομένης και της βάσης του γκρινλ.
- Κάνετε επιθεώρηση του σωλήνα τουλάχιστον μία φορά τον χρόνο. Εάν δείτε κοψίματα, φθορές η τριμμένες επιφάνειες, το γκρινλ δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί.
- Για αντικατάσταση του σωλήνα, επικοινωνήστε με τον πωλητή η εγκεκριμένο σέρβις

## ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ ΔΙΑΚΟΠΗΣ ΑΕΡΙΟΥ (ΘΕΣΗ ΑΝΟΙΚΤΟ)



- A. ΣΩΛΗΝΩΣΗ ΠΑΡΟΧΗΣ ΑΕΡΙΟΥ
- B. ΤΑΧΥΣΥΝΔΕΣΜΟΣ
- C. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΑ
- D. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΠΡΟΕΚΤΑΣΗΣ ΣΩΛΗΝΑ



# ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ

Όλες οι εργοστασιακές συνδέσεις έχουν ελεγχθεί προσεκτικά για διαρροές. Παρ' όλα αυτά κατά την διάρκεια της φόρτωσης ή της εγκατάστασης μπορεί οι συνδέσεις να έχουν χαλαρώσει.

## ΠΡΟΛΗΨΗ:

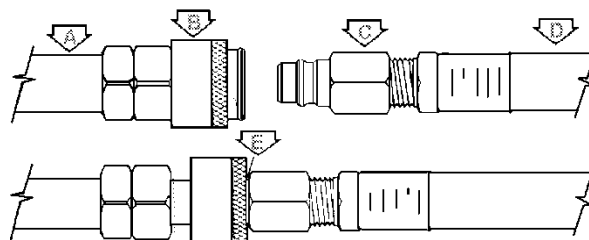
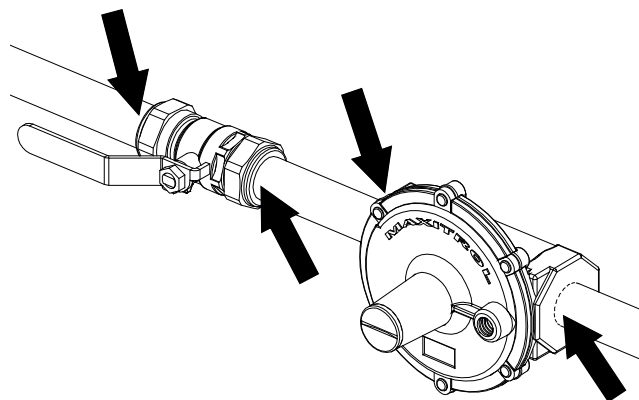
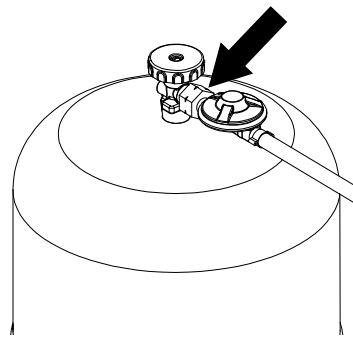
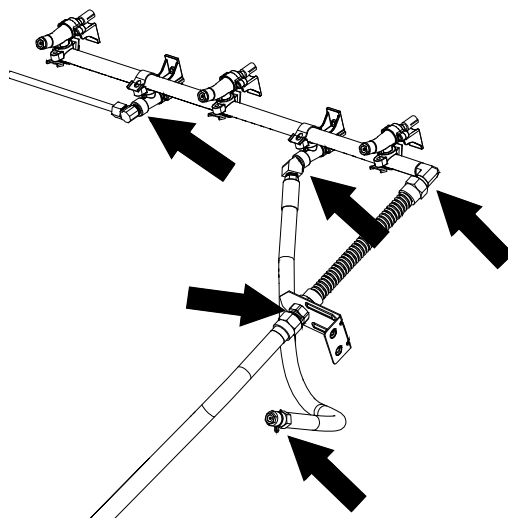
- Ελέγξτε όλους τους συνδέσμους για διαρροές πριν χρησιμοποιήσετε το γκριλ.
- Ελέγξτε για διαρροές κάθε φορά που αποσυνδέετε και επανασυνδέετε κάποιο σύνδεσμο μετά από κάποια περίοδο μη χρήσεως.
- Μην καπνίζετε κατά την διάρκεια του ελέγχου.
- Ποτέ μην κάνετε τον έλεγχο με αναμμένο σπίρτο ή οποιασδήποτε μορφής φλόγα.
- Οι έλεγχοι πρέπει πάντα να γίνονται σε υπαίθριο χώρο

## ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ:

1. Ετοιμάστε διάλυμα ενός μέρους νερού και ενός μέρους απορρυπαντικού.
2. Σβήστε οποιαδήποτε φλόγα ή τσιγάρο γύρω από την περιοχή της δοκιμής.
3. Σιγουρευτείτε ότι οι διακόπτες είναι όλοι κλειστοί ("OFF")
4. Σιγουρευτείτε ότι η βαλβίδα της φιάλης είναι κλειστή.
5. Με γεμάτη φιάλη ανοίξτε αργά την βαλβίδα (η ανοίξτε την βαλβίδα παροχής σε περίπτωση σταθερής εγκατάστασης).
6. Πασαλείψτε με μία βούρτσα όλους τους συνδέσμους με το σαπουνόνερο.
7. Διαρροή υπάρχει εάν εμφανιστούν φουσαλίδες στο σημείο της διαρροής.
8. Εάν διαπιστώσετε διαρροή, κλείστε τη φιάλη ή την παροχή αερίου, σφίξτε τον σύνδεσμο και ξανά ελέγξτε.
9. Εάν η διαρροή επιμένει, επικοινωνήστε με τον πωλητή για βοήθεια. Μην επιχειρήσετε να λειτουργήσετε το γκριλ εάν έχετε διαπιστώσει διαρροή.

## Εάν το γκριλ σας διαθέτει πλάγιο ή οπίσθιο καυστήρα:

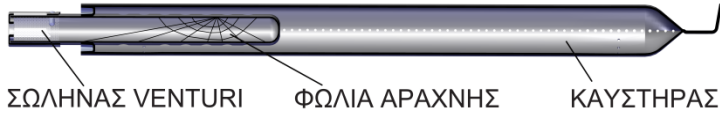
1. Ακολουθείστε τα βήματα 1-5 όπως ανωτέρω.
2. Βάλτε το δάκτυλο στο άνοιγμα της ροδέλας στο τέλος του σωλήνα.
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου "SIDE"/"REAR" στην ρύθμιση "HIGH."
4. Αλείψτε σαπουνόνερο σε κάθε σύνδεσμο μεταξύ του συνδέσμου και της βαλβίδας ελέγχου. Σβήστε την παροχή αερίου στο "SIDE" / "REAR" ("OFF").



- A. ΣΩΛΗΝΑΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΑΕΡΙΟΥ
- B. ΤΑΧΥΣΥΝΔΕΣΜΟΣ
- C. ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΑΣ
- D. ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΣΩΛΗΝΑ ΕΠΕΚΤΑΣΗΣ
- E. ΕΔΩ ΚΑΝΕΤΕ ΤΗΝ ΔΟΚΙΜΗ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΗ

# ΣΩΛΗΝΕΣ VENTURI

- Πάντα κρατάτε τους καθαρούς
- Εμπόδια μέσα στους σωλήνες από αράχνες , έντομα και κάθε είδους φωλιές μπορεί να προκαλέσουν αναστροφή φλόγας.
- Παρότι το γκριλ μπορεί να παραμένει αναμμένο, η αναστροφή της φλόγας μπορεί να κάνει ανάφλεξη γύρω από τους σωλήνες , στον πίνακα ελέγχου η στον πλαϊνό καυστήρα



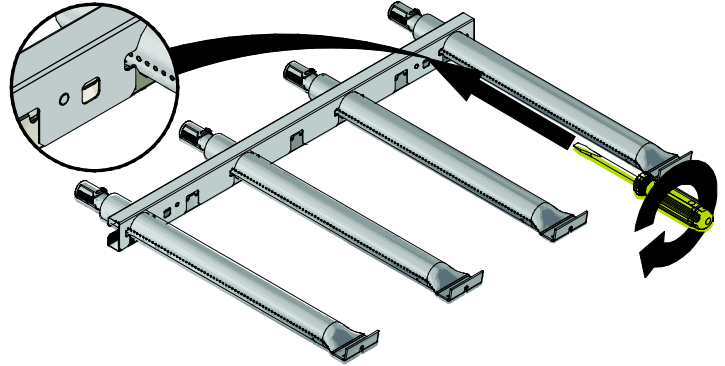
Εάν συμβεί αναστροφή φλόγας, κλείστε το αέριο αμέσως.

Επιθεωρήστε και καθαρίστε τους σωλήνες του κύριου καυστήρα καθώς και του πλαϊνού αλλά και του οπίσθιου καυστήρα, εάν ένα από τα παρακάτω συμπτώματα συμβεί:

1. Μυρίζει αέριο.
2. Το γκριλ σας δεν μπορεί να ανεβάσει θερμοκρασία.
3. Το γκριλ σας θερμαίνεται ανόμοια.
4. Οι καυστήρες κάνουν σκασίματα.

## ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΣΩΛΗΝΩΝ

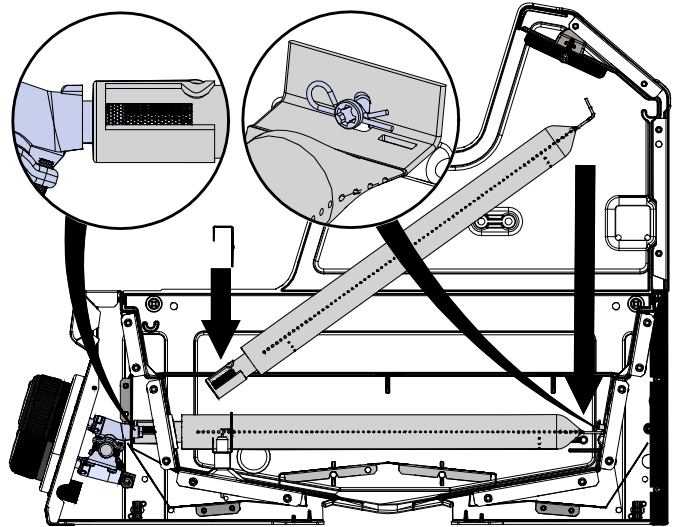
1. Κλείστε το αέριο από την φιάλη.
2. Όταν κρυώσει το γκριλ, βγάλτε τα στηρίγματα του καυστήρα και το άνω μέρος του συλλογέα. Σηκώστε τους καυστήρες από το πλαίσιο.



3. Καθαρίστε τους σωλήνες με καθαριστή σωληνών (Αξεσουαρ #77310 or #18270).



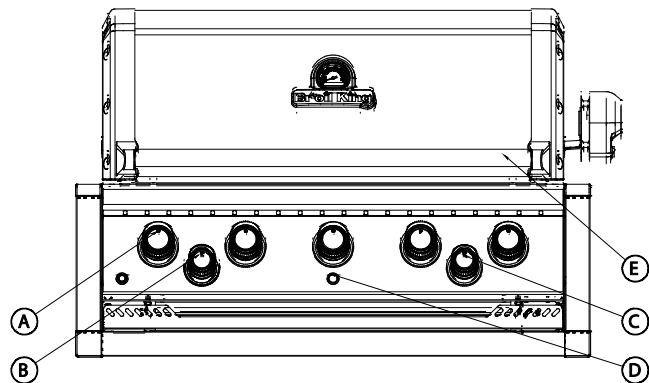
4. Ξανακατεβάστε τον καυστήρα στην θέση του, εξασφαλίζοντας ότι οι σωλήνες είναι ευθυγραμμισμένοι και έχουν μπει στις συνδέσεις.



5. Ασφαλίστε τους καυστήρες με τα τις ασφάλειες. Κουμπώστε το καπάκι στην θέση του

# ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΓΚΡΙΛ

## ΒΑΣΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΓΚΡΙΛ



A. Κουμπιά κυρίως καυστήρα  
B. Κουμπιά πλαϊνού καυστήρα  
C. Κουμπιά οπίσθιου καυστήρα

D. Ανάφλεξη  
E. Χειρολαβή

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

- Το γκριλ πρέπει να είναι συναρμολογημένο και εγκατεστημένο σύμφωνα με τις οδηγίες.
  - Βεβαιωθείτε ότι το γκριλ είναι σωστά συνδεδεμένο στην παροχή του αερίου. Δείτε την ενότητα «Σωλήνας και ρυθμιστής» (σελ 11)
  - Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει διαρροή. Δείτε την ενότητα «Έλεγχος για διαρροές» σελ. 14.
  - Βεβαιωθείτε ότι οι σωλήνες venturi είναι σωστά τοποθετημένοι στα στόμια των βαλβίδων (Δείτε το «Διάγραμμα venturi» σελ. 15
  - Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρόδια του κύριου καυστήρα αλλά και του πλαϊνού και του οπίσθιου, είναι συνδεδεμένα.
  - Ελέγξτε αν η ηλεκτρονική ανάφλεξη έχει μπαταρία.
  - Διαβάστε προσεκτικά όλες τις πληροφορίες που περιλαμβάνονται στην ενσωματωμένη στο γκριλ, πινακίδα
1. **Ανοίξτε το καπάκι πριν το άναμμα**
  2. **Μην σκύβετε επάνω από το γκριλ κατά την διάρκεια του ανάμματος.**
  3. Κλείστε όλους τους διακόπτες του γκριλ ( "OFF" ) και ανοίξτε την παροχή αερίου.

## ΑΝΑΒΟΝΤΑΣ ΤΟΝ ΚΥΡΙΟ ΚΑΥΣΤΗΡΑ:

Για να ανάψετε τον κύριο καυστήρα με την ανάφλεξη:

4. Πιέστε και γυρίστε ένα κουμπί στην ρύθμιση "HIGH"
5. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί της ανάφλεξης.
6. Ο καυστήρας πρέπει να ανάψει μέσα σε 5 δευτερόλεπτα. Κλείστε αμέσως την παροχή αερίου αν ο καυστήρας δεν ανάψει σε αυτό το διάστημα.

Γιαναανάψετε με σπύρτο:

7. Βάλτε το αναμμένο σπύρτο στην οπή.
8. Πιέστε και γυρίστε ένα κουμπί στην ρύθμιση "HIGH"
9. Ο καυστήρας πρέπει να ανάψει μέσα σε 5 δευτερόλεπτα. Κλείστε αμέσως την παροχή αερίου αν ο καυστήρας δεν ανάψει σε αυτό το διάστημα.
10. Αφού ο πρώτος καυστήρας έχει ανάψει, γυρίστε το κουμπί του στο "HIGH" και μετα επαναλάβετε το αυτό στα κουμπιά των άλλων καυστήρων. Αυτοί θα ανάψουν αυτόματα χωρίς την χρήση του αναφλεκτήρα

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σε περίπτωση που φυσάει άνεμος, ανάψτε κάθε καυστήρα ξεχωριστά.

## ΑΝΑΒΟΝΤΑΣ ΤΟΝ ΠΛΕΥΡΙΚΟ ΚΑΥΣΤΗΡΑ:

Για άναμμα με τον αναφλεκτήρα:

4. Πιέστε και γυρίστε τον κουμπί του πλευρικού καυστήρα στο "HIGH".
5. Πιέστε το κουμπί του αναφλεκτήρα και κρατήστε το πατημένο.
6. Ο καυστήρας πρέπει να ανάψει μέσα σε 5 δευτερόλεπτα.

Για άναμμα με σπύρτο:

4. Εφαρμόστε αναμμένο σπύρτο στις οπές του καυστήρα.
5. Πιέστε το κουμπί του πλευρικού καυστήρα και γυρίστε το στο "HIGH"
6. Ο καυστήρας πρέπει να ανάψει μέσα σε 5 δευτερόλεπτα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Στον πλευρικό καυστήρα δεν πρέπει να βάζουμε κατσαρόλες μεγαλύτερες των 23 εκατοστών διαμέτρου, η βάρους άνω των 7 κιλών.

## ΑΝΑΒΟΝΤΑΣ ΤΟΝ ΟΠΙΣΘΙΟ ΚΑΥΣΤΗΡΑ:

Προσοχή: Μην λειτουργείτε τον κύριο καυστήρα ταυτόχρονα με τον οπίσθιο.

- **ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΤΕ ΤΟ ΡΑΦΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ**

ΓΙΑ ΑΝΑΜΜΑ ΜΕ ΤΟΝ ΑΝΑΦΛΕΚΤΗΡΑ:

4. Πιέστε και γυρίστε ένα κουμπί στην ρύθμιση "HIGH".
5. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί της ανάφλεξης.
6. Ο καυστήρας πρέπει να ανάψει μέσα σε 5 δευτερόλεπτα.

Γιαναανάψετε με σπύρτο:

4. Βάλτε το αναμμένο σπύρτο στην οπή.
5. Πιέστε και γυρίστε ένα κουμπί στην ρύθμιση "HIGH"
6. Ο καυστήρας πρέπει να ανάψει μέσα σε 5 δευτερόλεπτα.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ελέγξτε το γκριλ μετά το άναμμα. Όλοι οι καυστήρες πρέπει να έχουν φλόγα ύψους 2.5 εκατοστών στην ρύθμιση "HIGH".



Εάν οποιοδήποτε από τα κατωτέρω συμπτώματα συμβεί, πιθανόν να υπάρχει εμπόδια στους σωλήνες. Κλείστε το αέριο αμέσως και καθαρίστε τους σωλήνες. Δείτε την ενότητα "Σωλήνες Venturi", σελ 15

- Μυρίζετε αέριο
- Γίνεται αναστροφή φλόγας
- Το γκριλ ζεσταίνεται ανομοιόμορφα
- Οι καυστήρες κάνουν σκασίματα

## ΕΑΝ ΟΙ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΔΕΝ ΑΝΑΨΟΥΝ:

- Πιέστε και γυρίστε το κουμπί στο «OFF» (Κλειστό). Περιμένετε 5 λεπτά και ξαναπροσπαθήστε βάζοντας το κουμπί στο "MEDIUM".
- Εάν κάποιος καυστήρας δεν ανάψει, δείτε την ενότητα "αντιμετώπιση προβλημάτων" σελ 25. Εάν το πρόβλημα επιμένει μην επιχειρήσετε να λειτουργήσετε το γκριλ. Επικοινωνήστε με την εταιρεία, τον πωλητή ή κάποιον εξουσιοδοτημένο συντηρητή

## ΣΒΗΣΙΜΟ:

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



# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

## ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

**ΠΟΤΕ** μην καλύπτετε σχισμές, οπές ή διόδους εξαερισμού, είτε από μπροστά, είτε από πίσω, είτε και στον πάτο της συσκευής, η ακόμη μην καλύπτετε ένα ολόκληρο ράφι με υλικά όπως αλουμινόχαρτο. Κάνοντας κάποια από τα παραπάνω μπλοκάρτε την ελεύθερη δίοδο αέρα μέσα στην συσκευή και αυτό μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση, η ακόμη και δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα.

### Χρήση για πρώτη φορά

Πριν ψήσετε για πρώτη φορά στην συσκευή σας καθαρίστε την καλά σε όλα τα σημεία και προθερμάνετε την για να καούν οι όποιες μυρωδιές η ακόμη και κάποια ξένα σώματα., με τον ακόλουθο τρόπο:

- Απομακρύνετε και καθαρίστε τις σχάρες και την πλάκα Flav-R- Waves™ με μαλακό σαπούνι και νερό
- Με τις σχάρες και το Flav-R-Waves™ εκτός συσκευής ανάψτε την ακολουθώντας τις οδηγίες ανάματος στην σελίδα 15 και λειτουργήστε την στο “Medium” για 30 λεπτά! Μετά κλείστε την παροχή αερίου και μετά κλείστε όλες τις βαλβίδες (θέση “OFF”)
- Αφήστε το γκριλ να κρυώσει και μετά επανατοποθετήστε το Flav-R-Waves™.
- Αλείψτε τις σχάρες με μαγειρικό λάδι με υψηλό παράγοντα δημιουργίας καπνού, ανάψτε το γκριλ και αφήστε το να δουλέψει στην Μεσαία/Χαμηλή ρύθμιση για 30 λεπτά
- Συνιστώμενα μαγειρικά έλαια:
  - Λάδι Avocado – βαθμός σημείου καπνίσματος (260C/500F)
  - Λάδι από ρύζι – βαθμός σημείου καπνίσματος (255C/490F)
  - Λάδι ελαιοκράμβης – βαθμός σημείου καπνίσματος (204C/400F)
- Τώρα είστε έτοιμοι να ψήσετε. Προχωρήστε στο κεφάλαιο “Προθέρμανση”

### Προθέρμανση

- Προθερμάνετε την συσκευή με το καπάκι κλειστό, για 15 λεπτά
- Καθαρίστε τις κρύες σχάρες με μία νάγλον η συρμάτινη βούρτσα (Αξεσουάρ # 65643) η αν είναι ζεστές με μία ανοξειδωτή συρματόβουρτσα (αξεσουάρ #s 65225, 64014, 64034) και ελέγξτε προσεκτικά ώστε να μην μείνουν επάνω τους κομμένα συρματάκια από τις βούρτσες
- Αλείψτε τις σχάρες με λάδι υψηλού σημείου καπνίσματος
- Ρυθμίστε την θερμότητα ανάλογα με το φαγητό που θέλετε να ψήσετε

### Θέση του καπακιού

Η θέση του καπακιού κατά την διάρκεια του ψήσιματος είναι θέμα προσωπικής προτίμησης, ΟΜΩΣ το γκριλ ψήνει γρηγορότερα, καταναλώνει λιγότερο αέριο και η θερμοκρασία ελέγχεται καλύτερα με το καπάκι κλειστό.

### Σύστημα εξάμιση

Το γκριλ σας είναι σχεδιασμένο να χρησιμοποιεί το σύστημα Flav-R-Wave™. Μην χρησιμοποιείτε πέτρες λάβας, η κεραμικές μπρικέτες, οποιοδήποτε άλλο σύστημα εκτός αυτού με το οποίο είναι εξοπλισμένο και σχεδιασμένο να λειτουργεί, το γκριλ σας.

## ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τα γκριλ της BROIL KING είναι:

- Συσκευές υψηλής απόδοσης, ικανά να ψήσουν σε πολύ μεγάλη θερμότητα.
- Σχεδιασμένες με ελεγχόμενη ροή αέρα για την διατήρηση της θερμότητας και την ελαχιστοποίηση της κατανάλωσης αερίου.

**Σπάνια, η και ποτέ, θα χρειαστείτε να ρυθμίσετε στην υψηλή (HIGH) θέση για εξειδικευμένο ψήσιμο η προθέρμανση.**

### Ρύθμιση Υψηλή (High)

Παράγει θερμοκρασίες στην σχάρα περίπου 700-750°F (370-400° C) με κατεβασμένο το καπάκι.

Χρησιμοποιήστε την ρύθμιση αυτή μονον:

- Για γρήγορη προθέρμανση
- Σε πολύ κρύες καιρικές συνθήκες, η με ισχυρούς ανέμους και με το καπάκι σηκωμένο
- Να ξεροψήσετε γρήγορα τις μπριζόλες πριν χαμηλώσετε την θερμοκρασία
- Να κάψετε υπολείμματα φαγητού από τις σχάρες και το flav-r-wave πριν τα καθαρίσετε (Το πολύ για 10 λεπτά)

### Ρύθμιση Υψηλή/Μέτρια (Medium/High)

Παράγει θερμοκρασίες στην σχάρα περίπου 600°F (320° C) με κατεβασμένο καπάκι.

Χρησιμοποιήστε αυτήν την ρύθμιση για:

- Προθέρμανση του γκριλ για ψήσιμο μπριζόλας
- Ψήσιμο μπριζόλας με αίμα η μέτρια

### Μεσαία ρύθμιση (Medium)

Παράγει θερμοκρασίες περίπου 450° F (230°C) με το καπάκι κλειστό.

Χρησιμοποιήστε αυτήν την ρύθμιση για:

- Μπριζόλες μέτρια έως μέτρια προς καλά ψημένες
- Παϊδάκια, μπιφτέκια και λαχανικά

### Ρύθμιση Μεσαία / Χαμηλή (Medium/Low)

Παράγει θερμοκρασίες στη σχάρα περίπου 400° F (200°C) με κατεβασμένο καπάκι.

Χρησιμοποιήστε αυτή τη ρύθμιση για:

- Παϊδάκια κοτόπουλου, λουκάνικα, ψάρια.
- Για να ψήσετε ή να φουρνίσετε
- Για να ψήσετε ζύμη ή γλυκά

### Ρύθμιση Χαμηλή (Low)

Παράγει θερμοκρασίες στη σχάρα περίπου 310- 350° F (155-175° C) με κατεβασμένο καπάκι.

Χρησιμοποιήστε αυτή τη ρύθμιση για:

- Για να ψήσετε αργά ή να καπνίσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος, για ευπαθή ψάρια καθώς και για ζύμη ή γλυκά

**Οι θερμοκρασίες είναι κατά προσέγγιση και ποικίλουν ανάλογα με την εξωτερική θερμοκρασία και την ένταση του αέρα.**

# ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

## Απ' ευθείας ψήσιμο

Αυτή η μέθοδος απαιτεί ψήσιμο του φαγητού στις σχάρες κατ' ευθείαν επάνω από έναν καυστήρα. Το απ' ευθείας ψήσιμο είναι το πλέον διαδεδομένο για ετοιμασία συγκεκριμένων φαγητών όπως μπριζόλες, παϊδάκια, ψάρια, μπιφτέκια, κεμπάπ και λαχανικά.

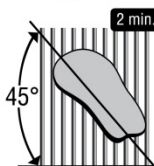
1. Ετοιμάστε το φαγητό από πριν για να αποφύγετε καθυστερήσεις. Εάν χρησιμοποιείτε μαρινάδες ή καρικεύματα, αυτά πρέπει να μπαίνουν πριν βάλετε το φαγητό στην σχάρα. Εάν βάζετε σως, πρέπει να το κάνετε τα τελευταία 2-4 λεπτά του ψησίματος για να αποφύγετε τα καψίματα.
2. Οργανώστε την περιοχή γύρω από το γκριλ ώστε να έχετε πρόσβαση σε πιρουνες, τσιμπίδες, σπάτουλες, όπως επίσης και αλατοπίπερο, σως, και λάδι, ώστε να μην απομακρύνετε από το γκριλ όσο ψήνετε.
3. Αφήστε το κρέας να πάρει την θερμοκρασία περιβάλλοντος πριν το ψήσιμο. Βγάλτε το υπερβολικό λίπος για να αποφύγετε αναφλέξεις που προκαλεί το λίπος που λειώνει.
4. Προθερμάνετε το γκριλ στην επιθυμητή θερμοκρασία, με το καπάκι κλειστό.
5. Καλύψτε τις σχάρες με φυτικό λάδι ή ελαιόλαδο για να αποφύγετε το κόλλημα του φαγητού στις σχάρες.
6. Μην αλατίσετε το κρέας όσο ψήνεται. Το κρέας θα γίνει πιο ζουμερό εάν προσθέσετε αλάτι αφού έχετε τελειώσει το ψήσιμο.
7. Για να αποφύγετε το στέγνωμα στις μπριζόλες, χρησιμοποιήστε σπάτουλες αντί πιρουινών και αρχίστε με ρύθμιση "MEDIUM / HIGH" για να ξεροπήσετε το κρέας και να εγκλωβίσετε τους χυμούς μέσα του. Μειώστε την θερμοκρασία και παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος όταν ψήνετε μεγαλύτερα και χοντρότερα κομμάτια κρέατος.
8. Μάθετε να δοκιμάζετε πότε το κρέας είναι έτοιμο, τόσο με τον χρόνο, όσο και με γούστο σας. Το κρέας ζαρώνει και σκληραίνει όταν ψήνεται. Όσο μένει μαλακό είναι μισοψημένο. Όταν σκληραίνει είναι καλά ψημένο.
9. Ακολουθείστε τον πίνακα για τέλειο ψήσιμο, για όλα τα κρέατα, ψάρια, πουλερικά αλλά και λαχανικά.

ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΑΠ' ΕΥΘΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΟ				
	2.5cm ΠΑΧΟΣ	ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΘΕ ΠΛΕΥΡΑΣ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ (λεπτά)
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	MED / WELL	MED / LOW	4 / 4 / 4 / 4	16
ΦΤΕΡΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ	MED / WELL	MED / LOW	5 / 5 / 5 / 5	20
HAMBURGER	MEDIUM	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12
HAMBURGERS 2cm ΠΑΓΩΜΕΝΟ	MEDIUM	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12
ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8 - 10
ΟΥΡΕΣ ΑΣΤΑΚΟΥ	MEDIUM	MEDIUM	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20

**ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗΝ ΙΔΙΑ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΑΝ ΚΙ ΑΥΤΗΝ ΤΟΥ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΕΛΕΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ**

## ΟΔΗΓΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΤΕΛΕΙΑΣ ΜΠΡΙΖΟΛΑΣ

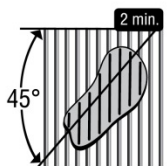
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΤΗΝ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΛΟΞΑ ΠΑΝΩ ΣΤΗΝ ΚΑΥΤΗ ΣΧΑΡΑ.



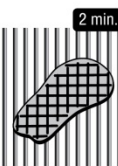
ΓΥΡΙΣΤΕ ΤΗΝ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΟΠΩΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΕΙΚΟΝΑ.



ΣΤΡΙΨΤΕ ΤΗΝ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΚΑΙ ΓΥΡΙΣΤΕ ΤΗΝ ΞΑΝΑ.



ΤΕΛΟΣ, ΓΥΡΙΣΤΕ ΞΑΝΑ ΤΗΝ ΜΠΡΙΖΟΛΑ.



Πάχος κρέατος		Ρύθμιση θερμοκρασίας	Χρόνος για κάθε πλευρά				Συνολικός χρόνος
1 1/2"	1"		A	B	C	D	
	Σχεδόν ωμό	High	1 3/4	1 3/4	1 3/4	1 3/4	7 λεπτά
Σχεδόν ωμό	Ελαφρώς ψημένο	Med/High	2	2	2	2	8 λεπτά
Ελαφρώς ψημένο	Μέτρια ψημένο	Med/High	2 1/4	2 1/4	2 1/4	2 1/4	9 λεπτά
Μέτρια ψημένο	Καλοψημένο	Med	2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2	10 λεπτά
Καλοψημένο		Med	3	3	3	3	12 λεπτά

# ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

## ΕΜΜΕΣΟ ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΘΕΡΜΟΤΗΤΟΣ

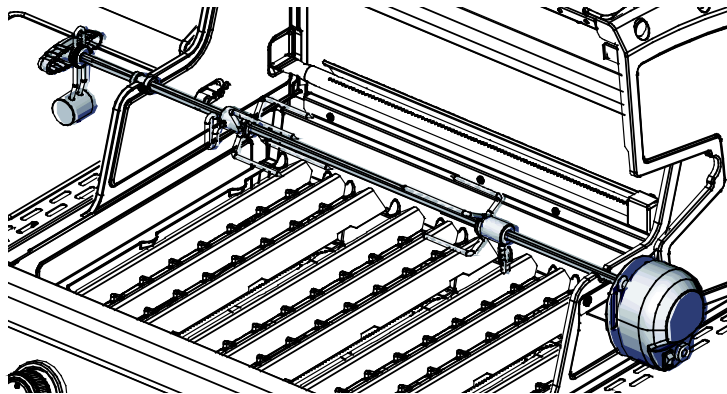
Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος και πουλερικών. Το φαγητό ψήνεται με ζεστό αέρα που κυκλοφορεί γύρω του.

- Για τις περισσότερες εφαρμογές ψησίματος με αέρα, με ή και χωρίς σούβλα, ένα δοχείο συλλογής είναι αναγκαίο για να μαζεύει τα λίπη. Τοποθετήστε το δοχείο επάνω από το Flav-R-Wave, κάτω από το φαγητό. Βάλτε νερό μέχρι 2 εκατοστά στο δοχείο. Χυμός φρούτων, κρασί ή μαρινάδα μπορούν να αντικαταστήσουν το νερό και να δώσουν πλούτο στην γεύση. Μην αφήσετε το δοχείο στεγνό
- Το ψήσιμο με αέρα χωρίς σούβλα, γίνεται καλύτερο με το καπάκι κλειστό και την θερμότητα χαμηλωμένη. Όλοι οι καυστήρες μπορούν να ρυθμιστούν σε χαμηλή θερμοκρασία, ή να σβήσει ο κεντρικός καυστήρας και οι δυο ακριανοί να ρυθμιστούν στο μεσαίο. Σβήνοντας τον μεσαίο καυστήρα θα εμποδίσουμε τα λίπη να πάρουν φωτιά στο δοχείο συλλογής
- Πριν τοποθετήσετε το κρέας στο γκριλ, αλείψτε το με φυτικό λάδι. Αυτό θα ενισχύσει το χρώμα εξωτερικά του κρέατος
- Όταν ψήνετε χωρίς δοχείο συλλογής λίπους, δώστε μεγάλη προσοχή στο να αποφύγετε ανάφλεξη, άρα ψήσιμο χωρίς δοχείο δεν συνιστάται
- Σβήστε το γκριλ και άστε το να κρυώσει πριν απομακρύνετε το δοχείο συλλογής λίπους. Τα λίπη είναι πολύ εύφλεκτα και πρέπει να το χειρίζεστε με προσοχή
- Για ψήσιμο κρεάτων και πουλερικών με αέρα, χωρίς σούβλα, βάλτε το κρέας κατ'ευθείαν επάνω στις σχάρες

ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ ΚΑΙ ΣΟΥΒΛΑ			
ΜΟΣΧΑΡΙ	1.5 – 2.8 Kg	MED / LOW	2 – 4 HRS
ΜΟΣΧΑΡΙ	2.8 – 4.5 Kg	MED / LOW	3 – 5 HRS
ΧΟΙΡΙΝΟ	1 – 2.3 Kg	MED / LOW	2 – 4 HRS
ΧΟΙΡΙΝΟ	2.8 – 4.5 Kg	MED / LOW	3 – 5 HRS
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Η ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	1 – 2.3 Kg	MED / LOW	2 – 4 HRS
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Η ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	2.3 – 4.5 Kg	MED / LOW	3 – 5 HRS
ΟΤΑΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟΝ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΤΗΣ ΣΟΥΒΛΑΣ, ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΟΝ ΣΤΟ ΜΕΣΑΙΟ/ ΧΑΜΗΛΟ ΕΠΙΠΕΔΟ			

## ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗΝ ΣΟΥΒΛΑ

Ακολουθείστε τα βήματα για ψήσιμο με αέρα (δείτε οδηγίες αριστερά)



- Η σούβλα μπορεί να χειριστεί μέχρι 7 κιλά κρέατος με την προϋπόθεση να έχει χώρο να γυρίσει. Για καλύτερα αποτελέσματα το κρέας πρέπει να κεντραριστεί στην σούβλα για να μην φύγει από την ισορροπία του
- Η σούβλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τις σχάρες στην θέση τους εάν ο χώρος το επιτρέπει
- Στερεώστε καλά το κρέας στην σούβλα, πριν την τοποθετήσετε στο γκριλ. Για πουλερικά, δέστε τα φτερά και τα πόδια, σφιχτά

## ΣΟΥΒΛΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΟΠΙΣΘΙΟ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

- Μερικά μοντέλα έχουν οπίσθιο καυστήρα για ψήσιμο στην σούβλα. Το ψήσιμο στην σούβλα, στον οπίσθιο καυστήρα είναι το απόλυτο για ψήσιμο μεγάλων ψητών και πουλερικών. Με την πηγή θερμότητας πίσω από το φαγητό δεν υπάρχει περίπτωση ανάφλεξης του λίπους. Ένα πιάτο ή ένα δοχείο λίπους μπορεί να τοποθετηθεί από κάτω για να συλλέξει τους χυμούς που θα εμποτίσουν το ψητό, ή θα τα χρησιμοποιήσετε για να ετοιμάσετε μία σάλτσα
- Ο πίσω καυστήρας με το ελατήριο μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα, αν δεν χρησιμοποιείται
- Για να χρησιμοποιήσετε τον οπίσθιο καυστήρα συμβουλευτείτε τις οδηγίες στην σελ. 16

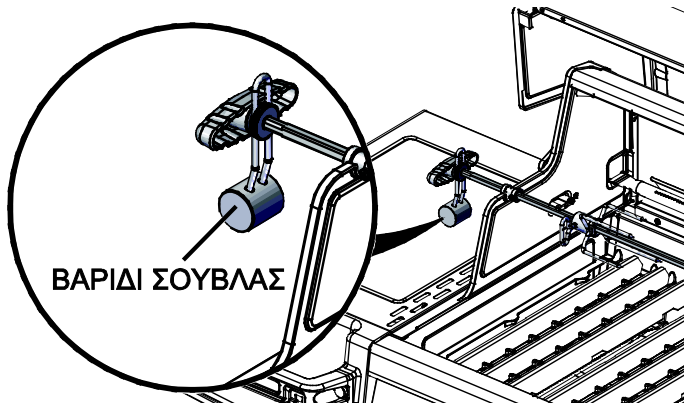
ΟΔΗΓΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ			
	ΜΕ ΑΙΜΑ	ΜΕΤΡΙΟ	ΚΑΛΟΨΗΜΕΝΟ
ΒΟΔΙΝΟ / ΑΡΝΙ / ΜΟΣΧΑΡΙ	55°C	65°C	70°C
ΧΟΙΡΙΝΟ		65°C	80°C
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ			80°C
ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ			70°C
ΓΙΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ ΚΡΕΑΤΟΣ			

# ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

## ΑΝΤΙΒΑΡΟ ΣΟΥΒΛΑΣ

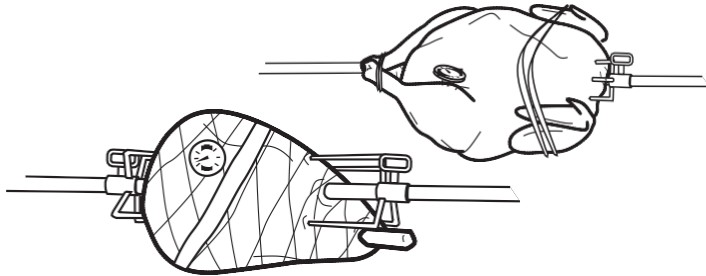
1. Χαλαρώστε την λαβή της σούβλας για να αφήσετε το αντίβαρο να περιστραφεί ελεύθερα.
2. Βάλτε την σούβλα στις υποδοχές του γκριλ. Αφήστε την βαρύτερη πλευρά του κρέατος να περιστραφεί προς τα κάτω.
3. Ρυθμίστε το αντίβαρο στο επάνω μέρος του άξονα, στην αντίθετη πλευρά από το βαρύτερο μέρος του κρέατος.
4. Σφίξτε την λαβή της σούβλας. Κάθε τόσο ελέγχετε εάν το κρέας γυρνάει ομαλά. Ξαναρυθμίστε το αντίβαρο εάν είναι απαραίτητο.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Χρησιμοποιείτε γάντια όταν ρυθμίζετε το αντίβαρο.



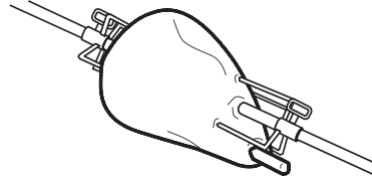
## ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ ΦΑΓΗΤΟΥ

1. Ο ακριβής τρόπος να διαπιστώσετε αν ένα μεγάλο κομμάτι κρέατος είναι έτοιμο είναι να χρησιμοποιήσετε θερμομέτρο φαγητού. Βάλτε το θερμομέτρο με τέτοια γωνία ώστε το μεταλλικό μέρος να μπει στο χοντρότερο μέρος του κρέατος. **Προσέξτε να μην ακουμπά την σούβλα η κάποιο κόκκαλο και να μην έχει μπει σε λίπος (θα δίνει μικρότερη αντίσταση αν βρει λίπος).**



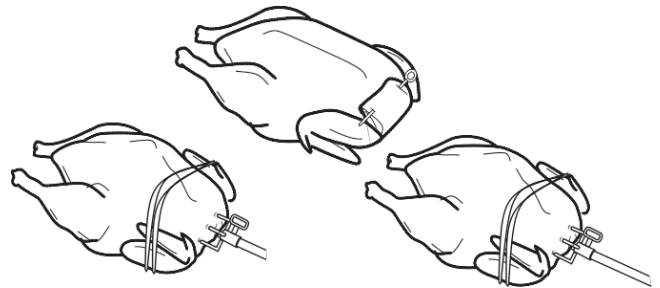
2. Όταν το θερμομέτρο δείξει την επιθυμητή θερμοκρασία το κρέας είναι έτοιμο. Προσθέστε τις σάλτσες τα τελευταία λεπτά και αφήστε το κρέας ήσυχο για 15 λεπτά και μετά σερβίρετε.
- Πουλερικά: Βάλτε την άκρη του θερμομέτρου στο χοντρότερο μέρος του ποδιού, κοντά στο σώμα
  - Ψητά: Βάλτε την άκρη του θερμομέτρου στο κέντρο του βαρύτερου τμήματος του κρέατος

## ΧΡΗΣΗ ΣΟΥΒΛΑΣ ΣΤΟ ΑΡΝΙΣΙΟ ΜΠΟΥΤΙ



1. Περάστε το κομμάτι στην σούβλα από το στενότερο μέρος.
2. Αφήστε το κρέας γύρω από το κόκκαλο ανέγγιχτο για να κάνει πτυχή.
3. Βάλτε το πιρούνι σούβλας στον άξονα.
4. Διπλώστε την πτυχή και γυρίστε τον άξονα για να διπλωθεί και να σκεπάσει το μπουτί.
5. Βάλτε το δεύτερο πιρούνι σούβλας και μπήξτε και τα δύο πιρούνια σε κάθε άκρη του μπουτιού. Ελέγξτε το αντίβαρο. Σφίξτε τις βίδες.

## ΧΡΗΣΗ ΣΟΥΒΛΑΣ ΣΤΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ



1. Με το στήθος προς τα κάτω, διπλώστε το δέρμα του λαιμού στο άνοιγμα.
2. Γυρίστε τις άκρες του δέρματος και στερεώστε τις με οδοντογλυφίδες, ή μικρές σούβλες.
3. Τυλίξτε σύρμα και δέστε.
4. Γυρίστε το στήθος προς τα επάνω δέστε ή καρφώστε τα φτερά στο σώμα.
5. Βάλτε το ένα πιρούνι σούβλας στον άξονα., Περάστε τον άξονα μέσα από τον λαιμό παράλληλα με την ραχοκοκαλιά και βγάλτε τον επάνω από την ουρά.
6. Βάλτε το δεύτερο πιρούνι σούβλας και μπήξτε και τα 2 πιρούνια στο σώμα. Ελέγξτε το αντίβαρο. Σφίξτε βίδες.
7. Δέστε την ουρά με σύρμα. Σταυρώστε τα πόδια και δέστε τα με την ουρά.

## 3 ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΣΕ 1 ΣΟΥΒΛΑ



1. Δέστε η καρφώστε τα φτερά στο σώμα.
2. Βάλτε το ένα πιρούνι στον άξονα.
3. Βάλτε τα κοτόπουλα στην σούβλα όπως στο σχήμα.
4. Τυλίξτε το σύρμα γύρω από τις ουρές και τα πόδια. Δέστε τα στην σούβλα.
5. Βάλτε το δεύτερο πιρούνι και μπήξτε τα στα σώματα.



# ΜΕΤΑΣΧΗΜΑΤΙΣΤΗΣ

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Βγάλτε από την πρίζα πριν καθαρίσετε ή συντηρήσετε..  
Άστε τον να κρυώσει πριν προσθέσετε ή μετακινήσετε εξαρτήματα.

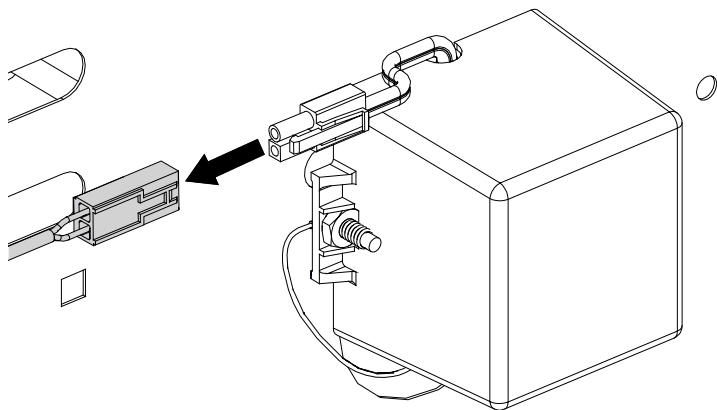
## ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΜΕΤΑΣΧΗΜΑΤΙΣΤΗ:

Χρησιμοποιείτε μόνο μετασχηματιστή κατάλληλο για υπαίθριο ψήσιμο, που διατίθεται από τον αντιπρόσωπο της Broil King.

- Είσοδος voltage 230-240Vac / 50Hz
- Έξοδος voltage 12Vac / 1600mA

## Αποσυναρμολόγηση:

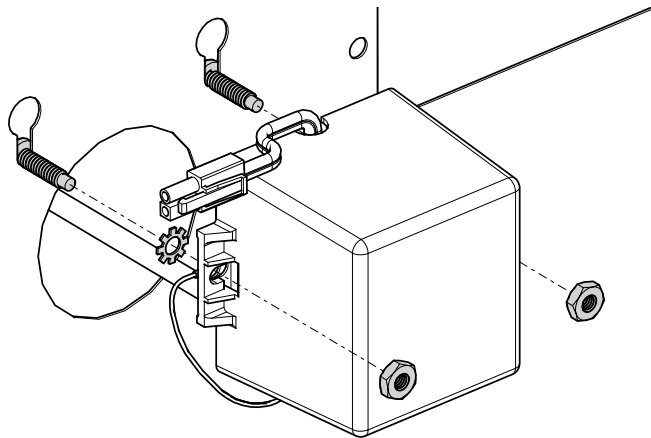
1. Βγάλτε τον μετασχηματιστή από το ρεύμα
2. Κλείστε την παροχή αερίου και αποσυνδέστε το γκριλ από οποιαδήποτε πηγή καυσίμου.
3. Απομακρύνετε τις φιάλες αερίου από το γκριλ.
4. Εντοπίστε και αποσυνδέστε τον σύνδεσμο μέσα στο σώμα του γκριλ.



5. Βγάλτε τις βίδες και τα παξιμάδια που στερεώνουν τον μετασχηματιστή στο πίσω τοίχωμα.

## ΕΠΑΝΑΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ:

1. Τοποθετήστε τον νέο μετασχηματιστή στο πίσω τοίχωμα με τις βίδες και τα παξιμάδια. Πάντα τοποθετείτε τον μετασχηματιστή στο εσωτερικό της καμπίνας. Στερεώστε καλά και με την σωστή σειρά και βεβαιωθείτε ότι η γείωση είναι καλά συνδεδεμένη.



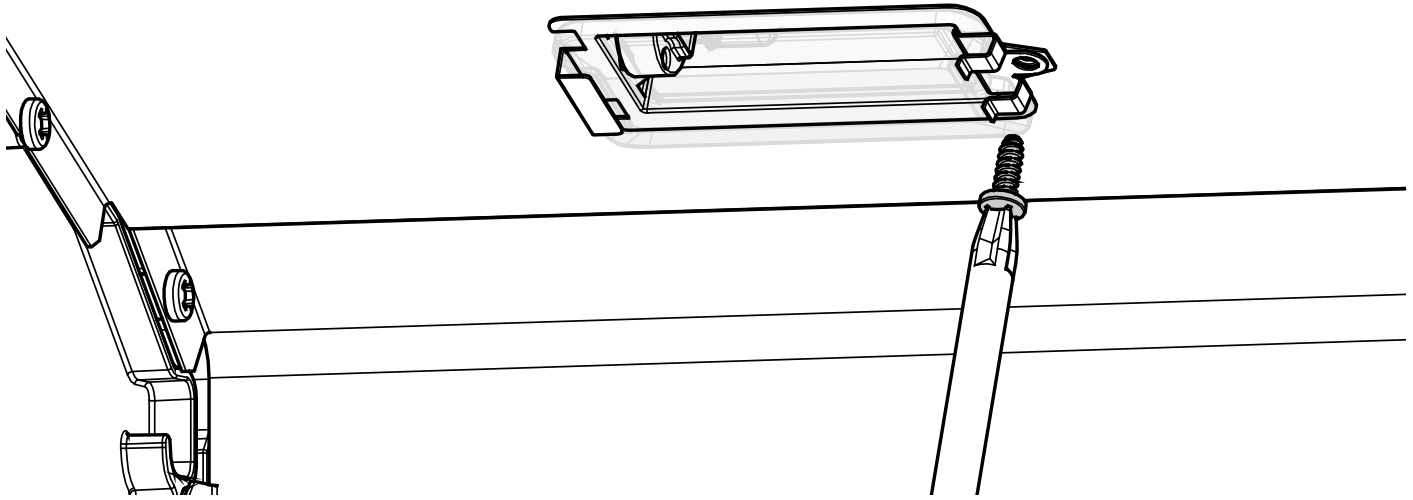
2. Ξανασυνδέστε τον σύνδεσμο του μετασχηματιστή
3. Μην χρησιμοποιήσετε την συσκευή αν το καλώδιο ή η πρίζα είναι φθαρμένα ή έχουν ζημιά.
  - Εάν το καλώδιο έχει ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί.
  - Μόνο κυκλώματα RCD (Residual-Current Device) πρέπει να χρησιμοποιούνται με αυτήν την συσκευή για υπαίθριο ψήσιμο
  - Μην βγάζετε την υποδοχή της γείωσης, ή μην χρησιμοποιείτε φινις δύο μόνο ηλεκτροδίων (χωρίς γείωση)
  - Χρησιμοποιείτε μπαλαντέζες μόνο τριών ηλεκτροδίων, χρησιμοποιείτε ρεύμα μόνο όπως αυτό που είναι εγκεκριμένο για την συσκευή με σημεία W-A
4. Συνδέστε με την συσκευή πριν την συνδέσετε στην πηγή ενέργειας.
5. Ανοίξτε τον διακόπτη φώτων και βεβαιωθείτε ότι τα φώτα λειτουργούν. Εάν δεν ανάβουν, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της Broil King.

# ΦΩΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

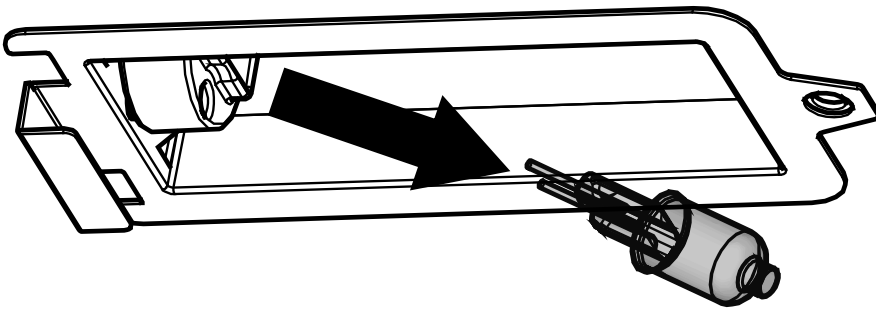
**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Πάντα φοράτε προστατευτικά γάντια όταν αλλάζετε τις λάμπες Αλογόνου στα φώτα του φούρνου.

- Χρησιμοποιείτε μόνο λάμπες Αλογόνου 12V 10W G4.
- Μην αγγίζετε την λάμπα Αλογόνου με γυμνά χέρια.
- Το λάδι από τα δάκτυλά σας θα μειώσει την ζωή της λάμπας.

1. Απομακρύνετε τον προστατευτικό φακό. Χρησιμοποιήστε κατσαβίδι για να ξεβιδώσετε την βίδα που στερεώνει το φως στο σώμα.



2. Ξεκουμπώστε τον φακό από την θήκη μαζί με το μεταλλικό πλαίσιο, φροντίζοντας να μην σπάσετε η κάνετε ζημιά στο γυαλί.
3. Με γαντοφορεμένα χέρια τραβήξτε την λάμπα εκτός της θήκης και αντικαταστήστε την λάμπα.



4. Επανατοποθετήστε το γυαλί κουμπώνοντας πάλι στην θήκη του.
5. Χρησιμοποιήστε το κατσαβίδι για να βιδώσετε την θήκη στο σώμα.

# ΦΩΤΑ ΣΤΟΝ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

## ΑΝΤΙΚΑΘΙΣΤΩΝΤΑΣ ΤΑ ΦΩΤΑ LED ΣΤΟΝ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

### Αποσυναρμολόγηση:

1. Εντοπίστε ποια λάμπα LED δεν ανάβει και την θέση της στον πίνακα ελέγχου.
2. Αποσυνδέστε κάθε σύνδεση με ηλεκτρικό (η και μπαταρία).
3. Κλείστε την παροχή αερίου και αποσυνδέστε το γκριλ.
4. Απομακρύνετε την μπουκάλα αερίου από το γκριλ.
5. Βγάλτε τις σχάρες
6. Βγάλτε τους καυστήρες
7. Απομακρύνετε τις βίδες που είναι στο εσωτερικό του γκριλ κατά μήκος του επάνω εμπρός μέρους.
8. Βγάλτε τις 2 βίδες που βρίσκονται στις κάτω γωνίες αριστερά και δεξιά του πίνακα ελέγχου.
9. Τραβήξτε τον πίνακα ελέγχου έξω από το γκριλ αρκετά ώστε να μπορείτε να έχετε πρόσβαση στην βαλβίδα και στην καλωδίωση του LED.
10. Βγάλτε τον αυλακωτό σωλήνα από την βαλβίδα.
11. Βγάλτε τον σωλήνα του οπίσθιου καυστήρα από την βαλβίδα.
12. Αποσυνδέστε τον σωλήνα του πλάγιου καυστήρα.
13. Αποσυνδέστε την καλωδίωση από τον διακόπτη των φώτων .
14. Αποσυνδέστε την καλωδίωση του αναφλεκτήρα από το κουμπί ανάφλεξης.
15. Αποσυνδέστε το καλώδιο LED από τον διακόπτη.
16. Ο πίνακας ελέγχου μπορεί τώρα να απομακρυνθεί από το γκριλ.

### Επανατοποθέτηση της καλωδίωσης του LED:

17. Εντοπίστε το τμήμα του καλωδίου που έχει το καμένο LED.
18. Βγάλτε τα κουμπιά που συνδέουν το καμένο LED
19. Απομακρύνετε την πρόσοψη.
20. Βγάλτε τα δεματικά που κρατούν το καλώδιο στην βαλβίδα..
21. Γλιστρήστε τις λάμπες LED προς τα πάνω για να τις βγάλετε και να απομακρύνετε το καμένο .
22. Αποσυνδέστε το καλώδιο του LED.
23. Συνδέστε το νέο καλώδιο.
24. Βάλτε τις λάμπες LED στις οπές του πίνακα ελέγχου και γλιστρήστε τις προς τα κάτω για να ασφαλιστούν
25. Τοποθετήστε πάλι τις επιφάνειες του πίνακα.
26. Δέστε τα δεματικά για να στερεώσετε το νέο καλώδιο στην βαλβίδα.
27. Τοποθετήστε τα κουμπιά ελέγχου.

### Επανασυναρμολόγηση:

28. Βάλτε τον πίνακα ελέγχου επάνω στο γκριλ, σε θέση που να επιτρέπει επανασύνδεση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων και του σωλήνα.
29. Συνδέστε το καλώδιο του διακόπτη των φώτων.
30. Συνδέστε την καλωδίωση του αναφλεκτήρα.
31. Συνδέστε το καλώδιο LED στον διακόπτη των φώτων.
32. Συνδέστε τον αυλακωτό σωλήνα στην βαλβίδα. Βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση είναι σταθερή.
33. Συνδέστε τον οπίσθιο καυστήρα στην βαλβίδα.
34. Βάλτε τον σωλήνα του πίσω καυστήρα μέσα από το πλαϊνό τοίχωμα και επανασυνδέστε το.
35. Πιέστε τον πίνακα ελέγχου πίσω στην θέση του.
36. Βάλτε τις βίδες κατά μήκος του επάνω εσωτερικού μέρους του γκριλ.
37. Βάλτε τις δυο βίδες στα κάτω άκρα δεξιά και αριστερά του πίνακα.
38. Εγκαταστήστε τους καυστήρες.
39. Τοποθετήστε τις σχάρες.
40. Κάντε την σύνδεση της παροχής ρεύματος RCD (Residual-Current Device).
41. Συνδέστε την παροχή αερίου.

**ΚΑΝΕΤΕ ΕΛΕΓΧΟ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΕΠΑΝΑΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΤΕ ΤΟ ΓΚΡΙΛ.**

**ΣΥΝΙΣΤΟΥΜΕ ΟΛΕΣ ΟΙ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΝΑ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟ Η ΕΓΚΕΚΡΙΜΜΕΝΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ.**

# ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

## ΤΑΚΤΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Για να εξασφαλίσετε την μέγιστη απόδοση και ασφάλεια πρέπει να καθαρίζετε και να επιθεωρείτε τα ακόλουθα εξαρτήματα πριν χρησιμοποιήσετε το γκριλ αερίου.

### ΣΧΑΡΕΣ-ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΕΣ Η ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΙ ΒΑΡΕΩΣ ΤΥΠΟΥ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ

Οι μαντεμένιες σχάρες με το βαθύ V καθώς και οι ανοξειδωτες σχάρες, της BROIL KING® προσφέρουν αξεπέραστη συντήρηση της θερμοκρασίας αλλά και απόδοση στο ψήσιμο.

Οι βαρέως τύπου σχάρες της BROIL KING® εκτός των ανωτέρω παρέχουν και αντοχή και διάρκεια ζωής.

Οι μαντεμένιες σχάρες της BROIL KING® είναι καλυμμένες με εμαγιέ επίστρωση για έξτρα προστασία και για μείωση των περιπτώσεων κολλήματος του φαγητού. Η κανονική χρήση και η φροντίδα τους βελτιώνουν την απόδοση και την διάρκεια ζωής των σχαρών.

Για άριστη απόδοση:

- Πριν την πρώτη χρήση ή μετά από μεγάλες περιόδους μη χρήσης και αποθήκευσης, πλύνετε καλά τις σχάρες με ελαφρύ απορρυπαντικό και νερό, ξεβγάλετε καλά και στεγνώστε τις με χαρτί κουζίνας. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σεσουάρ (ζεστό αέρα) ή πλυντήριο πιάτων για να τις καθαρίσετε.
- Αμέσως μετά, αλείψετε τις σχάρες με μαγειρικό λάδι υψηλής αντοχής στον καπνό, ανάψτε το γκριλ και αφήστε το να δουλέψει στην ρύθμιση Med/Low για 30 λεπτά.

Συνιστώμενα μαγειρικά έλαια:

- Λάδι Avocado – βαθμός σημείου καπνίσματος (260C/500F)
- Λάδι από ρύζι – βαθμός σημείου καπνίσματος (255C/490F)
- Λάδι ελαιοκράμβης – βαθμός σημείου καπνίσματος (204C/400F)
- Πριν και μετά από κάθε χρήση βουρτσίστε τις σχάρες με καλής ποιότητας συρματόβουρτσα (αξεσουάρ #s 65225, 64014, 64034) και αλείψτε τις ελαφρά με υψηλής αντοχής στο κάπνισμα λάδι

- **Χρησιμοποιήστε μεσαίες ρυθμίσεις για να προθερμάνετε το γκριλ έτσι ώστε να αποφύγετε το κάψιμο του προστατευτικού επιστρώματος με λάδι**

- Αποφύγετε να βάλετε μαρινάδες με βάση την ζάχαρη ή αλατισμένα κρέατα. Βάλτε την μαρινάδα μετά το τέλος του ψησίματος και αλατίστε το φαγητό μετά
- Χρησιμοποιήστε μαρινάδες με βάση το λάδι και αποφύγετε αυτές με βάση το νερό
- Καλύψτε ελαφρά το φαγητό σας με λάδι της προτίμησής σας πριν αρχίσετε το ψήσιμο
- Γυρίζετε και περιστρέφετε τις σχάρες περιοδικά
- Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια της σχάρας είναι πάντοτε καλυμμένη με ελαφριά επίστρωση λαδιού. Αυτό βοηθά στην αποφυγή της σκουριάς και της φθοράς και βελτιώνει την αντικολλητική λειτουργία της σχάρας
- Εάν δείτε σκουριά, κάψτε την σχάρα, βουρτσίστε την με συρματόβουρτσα και επαναλάβετε το άλειμμα με λάδι

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 απραξίας, κάψτε τις σχάρες, πλύντε τις και στεγνώστε τις με χαρτί κουζίνας. Μετά αλείψτε τις με μαγειρικό λάδι υψηλής αντοχής στον καπνό.

#### Προσοχή:

**Εάν το γκριλ είναι ζεστό δώστε μεγάλη προσοχή και φοράτε γάντια φούρνου όσο χρησιμοποιείτε την συρματόβουρτσα. Επίσης βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει συρματάκια από την βούρτσα, σπασμένα στην σχάρα.**

## ΔΟΧΕΙΟ ΛΙΠΟΥΣ

Το δοχείο βρίσκεται στο συρτάρι που είναι κάτω από τον πίνακα ελέγχου. Καθαρίζετε το τακτικά.

### FLAV-R-WAVE™

Το Flav-R-Wave είναι σχεδιασμένο να δημιουργεί καπνό και ατμό από τα λίπη του φαγητού έτσι ώστε να δημιουργείται αυθεντική γεύση μπάρμπεκιου στο φαγητό σας και την ίδια στιγμή να προστατεύει τον καυστήρα. Εάν υπάρχουν υπολείμματα στο Flav-R-Wave™, βγάλτε τις σχάρες και ξύστε ελαφρά τα υπολείμματα από το Flav-R-Wave™ με το εργαλείο μετακίνησης των σχαρών. (κωδικός # 60745)

### ΓΕΝΙΚΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Κάψτε το γκριλ (όπως οι οδηγίες). Όταν κρυώσει το γκριλ, βγάλτε τις σχάρες, ξύστε το Flav-R-Wave™ καθαρίστε και μετά βγάλτε το. Καθαρίστε το εσωτερικό του γκριλ, ξύνοντας όπου απαιτείται τις πλευρές του και τον πάτο του με το εργαλείο λαβής των σχαρών και μετά ρουφήξτε τα υπολείμματα με ηλεκτρική σκούπα. Η σκουριά είναι φυσικό αποτέλεσμα της χρήσης. Δεν θα επηρεάσει την απόδοση του γκριλ.

### ΚΑΨΙΜΟ

Ανάψτε τους καυστήρες συμφωνά με τις οδηγίες (σελ 16). Λειτουργήστε το γκριλ στην μεγάλη (HIGH) ρύθμιση με το καπάκι κλειστό για τουλάχιστον 10 λεπτά. Κλείστε την παροχή αερίου και μετά κλείστε τις βαλβίδες.

## ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τα παρακάτω εξαρτήματα πρέπει να εξετάζονται και να καθαρίζονται τουλάχιστον 1 φορά τον χρόνο ή μετά από αποθήκευση για διάστημα μεγαλύτερο των 30 ημερών για την καλύτερη απόδοση και ασφάλεια.

### ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ

Βγάλτε τον καυστήρα, δείτε αν έχει ρωγμές ή φθορές. Καθαρίστε τις διάτρητες σωλήνες με την αντίστοιχη βούρτσα όπως οι οδηγίες στην σελίδα 15. Όσο ο καυστήρας είναι έξω από την συσκευή, απομακρύνετε τις λάμες για το λίπος και καθαρίστε το εσωτερικό του γκριλ ξύνοντας τα πλαϊνά και τον πάτο και μετά ρουφώνοντας τα υπολείμματα με ηλ σκούπα.

### ΣΩΛΗΝΑ

Επιθεωρείστε και αντικαταστήστε αν χρειάζεται. Για σωλήνα προπάνου δείτε την ενότητα «Σωλήνας και ρυθμιστής» (σελ 12)

### ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΑΛΟΥΜΙΝΕΝΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εάν εμφανιστούν άσπροι λεκέδες, πλύνετε το εξωτερικό με ελαφρύ σαπουνόνερο. Ξεβγάλετε και μετά αλείψετε με πανί βουτηγμένο στο λάδι για να ξαναβρούν την λάμψη τους. Για επισκευή ή βαφή σε γρατζουνιές, χρησιμοποιήστε καλής ποιότητας σπρέι βαφής, ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες (600°F).

### ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ ΚΑΙ ΕΜΑΓΙΕ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πλύνετε με νερό και σαπούνι. Χρησιμοποιήστε καθαριστικό για ανοξειδωτα ή το υλικό "Bar Keepers Friend" για γυάλισμα και απομάκρυνση λεκέδων. Οι καιρικές συνθήκες και η υψηλή θερμότητα μπορούν να θαμπώσουν την επιφάνεια των ανοξειδωτων καπακιών Αυτό δεν θεωρείται μειονέκτημα της συσκευής.

### ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΛΑΓΙΑ ΡΑΦΙΑ

Πλένονται με σαπουνόνερο.

### ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΡΟΣ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΙΝ

Εάν υπάρξει πρόβλημα με τον ρυθμιστή, τον καυστήρα, την σωλήνα ή τις βαλβίδες ελέγχου μην επιχειρήσετε επιδιόρθωση! Επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το σερβίς του κατασκευαστή. Για την καλύτερη απόδοση χρησιμοποιείτε μονον εξαρτήματα της BROIL KING®.

### ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΡΡΩΝ

Όταν επανασυνδέσετε την μπουκάλια αερίου στα μοντέλα προπανίου, ελέγξτε για διαρροές. Δείτε ενότητα στην σελ 14.



# ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΓΙΑ ΔΙΟΡΘΩΣΗ
<b>ΜΥΡΩΔΙΑ ΑΕΡΙΟΥ</b>	<b>ΚΛΕΙΣΤΕ ΑΜΕΣΩΣ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΑΕΡΙΟΥ. ΜΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΤΕ ΤΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΣΦΡΑΓΙΣΤΕΙ Η ΔΙΑΡΡΟΗ</b>	
Εντοπισμός διαρροής στην μπουκάλα, τον ρυθμιστή, η σε άλλη σύνδεση	1. Βίδα ρυθμιστή χαλαρή. 2. Διαρροή αερίου στον σωλήνα, στον ρυθμιστή η στις βαλβίδες.	1. Σφίξτε την σύνδεση και κάντε έλεγχο διαρροών (σελ 14) 2. Καλέστε εξουσιοδοτημένο σέρβις
Φλόγες κάτω από τον πίνακα ελέγχου (αναστροφή φλόγας)	1. Ο σωλήνας Venturi είναι μπλοκαρισμένος.	1. Βγάλτε τον καυστήρα και καθαρίστε τον σωλήνα (σελ.15)
Τρεμούλιασμα φλόγας η χαμηλή θερμοκρασία στην ρύθμιση HIG	1. Η βαλβίδα ασφαλείας για μεγάλη πίεση αερίου μεταξύ της φιάλης και του γκριλ έχει ενεργοποιηθεί.	1. Κλείστε την βαλβίδα από την μπουκάλα και όλους τους καυστήρες του γκριλ. Αποσυνδέστε τον ρυθμιστή από την φιάλη. Περιμένετε δύο λεπτά. Ξανα τοποθετήστε τον ρυθμιστή στην μπουκάλα. Ανοίξτε την βαλβίδα αργά. Περιμένετε άλλο ένα λεπτό. Ανάψτε το γκριλ (σελ 16)
Ο καυστήρας δεν ανάβει	1. Έχει τελειώσει το αέριο, η δεν έχει γίνει σύνδεση . 2. πρόβλημα στον αναφλεκτήρα.  3. Έχει ενεργοποιηθεί η βαλβίδα ασφαλείας για μεγαλύτερη πίεση αερίου. 4. Ο ρυθμιστής δεν έχει πλήρως συνδεθεί στον σωλήνα. 5. Υπάρχει διαρροή στο σύστημα που έχει προκαλέσει ενεργοποίηση της βαλβίδας ασφαλείας.  6. Σωλήνας Venturi μπλοκαρισμένος η μακριά από την σύνδεση με την βαλβίδα. 7. Οπές μπλοκαρισμένες.  8. Σωλήνας στραμμένος και διπλωμένος.	1. Ξαναγεμίστε την μπουκάλα. Ελέγξτε τις συνδέσεις 2.Δοκιμάστε άναμμα με σπύρτο (σελ 16). Αν ο καυστήρας ανάψει τότε είναι βλάβη του αναφλεκτήρα. Δείτε πιο κάτω για πρόβλημα αναφλεκτήρα. 3. Ακολουθήστε τις οδηγίες για τρεμούλιασμα φλόγας.  4. Σφίξτε την βαλβίδα του ρυθμιστή. 5. Δοκιμή διαρροών στις συνδέσεις για εντοπισμό της διαρροής. Σφίξτε συνδέσεις, Ξανακάντε έλεγχο διαρροών. 6. Βγάλτε τον καυστήρα, καθαρίστε τον σωλήνα (σελ 15).  7. Βγάλτε τον καυστήρα. Καθαρίστε τις οπές με μία καρφίτσα η ψιλό σύρμα. Μην τρυπάτε τις οπές.. 8. Ισιώστε τον σωλήνα. Κρατήστε τον μακριά από το σώμα του γκριλ.
Η ανάφλεξη δεν λειτουργεί	1. Η μπαταρία του αναφλεκτήρα είναι άδεια. 2. Το καλώδιο του αναφλεκτήρα δεν είναι συνδεδεμένο.  3. Το Ηλεκτρόδιο δεν είναι ευθυγραμμισμένο στον καυστήρα. 4. Δυσλειτουργία του αναφλεκτήρα	1. Αντικαταστήστε την μπαταρία 2. Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρόδια για όλους τους καυστήρες είναι συνδεδεμένα. 3. Ευθυγραμμίστε τα ηλεκτρόδια και καθαρίστε την γύρω περιοχή από υπολείμματα. 4. Ανάψτε με σπύρτο (σελ.16)
Μειωμένη θερμότητα, ήχοι σκασίματος Sound"	1. Τελειώνει το αέριο. 2. Βουλωμένος σωλήνας Venturi .	1. Συνδέστε μία γεμάτη μπουκάλα αερίου . 2. Βγάλτε τον καυστήρα, καθαρίστε τον σωλήνα (σελ.15)"
Καυτά σημεία στην επιφάνεια ψησίματος	1. Βουλωμένος σωλήνας Venturi 2. Υπολείμματα έχουν συσσωρευτεί στο Flav-R-Wave	1. Βγάλτε τον καυστήρα, καθαρίστε τον σωλήνα (σελ.15) 2. Ξύστε τα από το Flav-R-Wave απομακρύνετε τα με την ηλ. σκούπα.
Αναφλέξεις η φωτιά από το λίπος	1.Πολύ λίπος έχει μαζευτεί.  2. Υπερβολική θερμότητα	1. Ξύστε τα από το Flav-R-Wave και από τον πάτο του γκριλ και απομακρύνετε τα με την ηλ. σκούπα. 2. Χαμηλώστε την θερμοκρασία ψησίματος
Ο ρυθμιστής κάνει ελαφρύ θόρυβο	1. Ανοίξτε την βαλβίδα του ρυθμιστή πολύ γρήγορα	1. Ανοίξτε την βαλβίδα πιο αργά.
Κίτρινη φλόγα	1. Κάποιες φορές είναι φυσιολογικό. Εάν είναι υπερβολική, ο σωλήνας venturi είναι βουλωμένος. 2. Οι οπές του καυστήρα είναι βουλωμένες.	1. Βγάλτε τον καυστήρα, καθαρίστε τον σωλήνα (σελ 15).  2. Βγάλτε τον καυστήρα καθαρίστε τις οπές με μαλακή βούρτσα (π.χ. οδοντόβουρτσα) .
Το εσωτερικό του γκριλ φαίνεται σαν ξεφλουδισμένο	1. Αυτά είναι συσσωρεύσεις λίπους. Το εσωτερικό του γκριλ δεν είναι βαμμένο οπότε δεν ξεφλουδίζει.	1. Καθαρίστε τα με σκληρή βούρτσα η ξύστρα.
Σκουριασμένες σχάρες	1. Η πορσελάνη έχει φύγει, η έχει ρωγμές	1. Δείτε οδηγίες συντήρησης (σελ.24)
Τα φώτα του πίνακα και του φούρνου δεν ανάβουν	1. Δεν έχετε συνδέσει το ρεύμα. 2. Χαλασμένος μετασχηματιστής  3. Χαλαρές η σκουριασμένες συνδέσεις.  4. Καμένη λάμπα	1. Συνδέστε το καλώδιο και βάλτε το στην πρίζα. 2. Δείτε αν η έξοδος του μετασχηματιστή είναι 12Vac. Αντικαταστήστε τον αν είναι απαραίτητο. 3. Καθαρίστε τις επαφές και σφίξτε τις συνδέσεις.  4. Αντικαταστήστε τις καμένες λάμπες
<b>Εάν οι ενέργειες στον ανωτέρω πίνακα δεν λύσουν το πρόβλημα, επισκεφθείτε την <a href="http://www.omcbbq.com">www.omcbbq.com</a> για περισσότερες πληροφορίες, η επικοινωνήστε με τον πωλητή.</b>		

# ΕΓΓΥΗΣΗ

Η εγγύηση της Broil King® ισχύει από την ημερομηνία αγοράς και περιορίζεται στην δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση εξαρτημάτων τα οποία αποδεικνύονται ελαττωματικά υπό κανονική οικιακή χρήση.

Σε χώρες εκτός ΗΠΑ και Καναδά η αντικατάσταση γίνεται από τον αντιπρόσωπο.

Όλες οι άλλες επιβαρύνσεις είναι ευθύνη του ιδιοκτήτη.

Η εγγύηση ισχύει μόνο για τον αρχικό αγοραστή όπως φαίνεται και από την εγγραφή εγγύησης και ισχύει μόνον για προϊόντα πουλημένα από το επίσημο δίκτυο της εταιρείας και για την χώρα στην οποία έγινε η αγορά. This warranty is extended only to the original purchaser (Διαφορετικοί τύποι αερίων που χρησιμοποιούνται σε άλλες χώρες απαιτούν τις αντίστοιχες βαλβίδες, σπές και ρυθμιστές).

## ΤΙ ΚΑΛΥΠΤΕΤΑΙ

<b>ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ</b>	<b>10 Έτη</b>
<b>ΥΠΟΛΟΙΠΑ ΜΕΡΗ ΚΑΙ Η ΒΑΦΗ</b>	<b>2 Έτη</b>

## ΤΙ ΔΕΝ ΚΑΛΥΠΤΕΤΑΙ

Οποιοδήποτε πρόβλημα λόγω ατυχήματος, κακομεταχείρισης, λανθασμένου χειρισμού, κακής εφαρμογής, βανδαλισμού, ακατάλληλης εγκατάστασης, κακής συντήρησης ή παράλειψη κανονικής περιοδικής συντήρησης, συμπεριλαμβανομένης (και όχι μόνον) ζημίας από έντομα μέσα στον σωλήνα του καυστήρα, όπως περιγράφονται στο εγχειρίδιο χρήσεως.

Φθορά ή ζημιά λόγω έντονων καιρικών φαινομένων όπως χαλάζι, τυφώνες, σεισμοί, η κυκλώνες, αποχρωματισμός λόγω έκθεσης σε χημικά, είτε απ' ευθείας είτε ευρισκομένων στο εγγύς περιβάλλον.

Κόστος μεταφοράς. Κόστος μετακίνησης.

Κόστος επανεγκατάστασης. Εργατικά για επιδιόρθωση η εγκατάσταση.

Κόστος επικοινωνίας με το σέρβις

Ευθύνη για έμμεσες ή παράπλευρες ζημιές.

Γκριλ που χρησιμοποιούνται δημόσια και όχι απ ευθείας από τον αγοραστή τους

## ΜΕΡΗ ΠΡΟΣ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Τα γνήσια εξαρτήματα BROIL KING® πρέπει να χρησιμοποιούνται πάντοτε για αντικατάσταση. Χρήση άλλων εξαρτημάτων αυτόματα ακυρώνει την εγγύηση.

## ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

Η διάρκεια ζωής των χαλύβδινων καυστήρων BROIL KING® εξαρτάται σχεδόν απόλυτα από την σωστή χρήση τους, τον καθαρισμό και την συντήρησή τους. Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες λόγω μη σωστής χρήσης και συντήρησης. Για σωστή χρήση των καυστήρων δείτε την σελ. 20.

## ΕΜΑΓΙΕ ΣΧΑΡΕΣ

Όλες οι μαντεμένιες σχάρες της BROIL KING® είναι καλυμμένες με ανθεκτικό στρώμα πορσελάνης για ευκολία στον καθαρισμό και αποφυγή κολλημάτων του φαγητού. Η πορσελάνη στην ουσία είναι επίστρωση γυαλιού. Κάποιες φλούδες μπορεί να φύγουν εάν τις κακομεταχειριζόμαστε. Αυτό δεν επηρεάζει την αποτελεσματικότητά τους. Οι σχάρες δεν καλύπτονται από την εγγύηση σε περίπτωση ξεφλούδισματος ή σκουριάσματος λόγω κακομεταχείρισης. Συμβουλευτείτε την σελ. 20 για σωστή χρήση και συντήρησή τους.

## ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΕΞΑΤΜΙΣΗΣ

Τα γκριλ της BROIL KING® είναι σχεδιασμένα για χρήση του Flav-R-Wave™. Χρήση οποιουδήποτε άλλου προϊόντος ακυρώνει την παρούσα εγγύηση.

## FLAV-R-WAVE™

Το σύστημα Flav-R-Wave™ είναι εγγυημένο για ελαττώματα στο υλικό του, η για σκουριά, για περίοδο 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σκουριά στην επιφάνειά του δεν επηρεάζει την απόδοσή του και δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Δείτε στην σελ. 24 τρόπους σωστής χρήσης του Flav-R-Wave.

## ΝΑΥΛΟΣ

Δωρεάν φορτώσεις παρέχονται για λόγους εγγύησης μέσα στην περίοδο 6 μηνών από την αρχική ημερομηνία αγοράς. Μετά από αυτήν την περίοδο οι φορτώσεις λόγω εγγυήσεως θα επιβαρύνονται με το σχετικό ναύλο.

## ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΤΕ ΤΟ ΓΚΡΙΛ ΣΑΣ

Μπορείτε να καταχωρήσετε το γκριλ σας στην ιστοσελίδα μας [www.broilkingbbq.com](http://www.broilkingbbq.com).

## ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΛΟΓΩ ΕΓΓΥΗΣΕΩΣ

Όλες οι απαιτήσεις αναλαμβάνονται από την BROIL KING®. Τα υλικά πρέπει να επιστρέφονται στο τμήμα εγγυήσεων της BROIL KING® με πληρωμένο τον ναύλο και συνοδευόμενα από τον αριθμό του μοντέλου, τον σειριακό αριθμό και εάν το γκριλ δεν είναι καταχωρημένο, από απόδειξη ή τιμολόγιο αγοράς. Εάν η επιθεώρηση επιβεβαιώσει κατασκευαστικό πρόβλημα η BROIL KING® θα επισκευάσει η θα αντικαταστήσει το εξάρτημα βάσει των όρων της εγγύησης. Μετά από γραπτή επικοινωνία (επιστολή ή φαξ αλλά όχι μέσω τηλεφώνου) η BROIL KING® έχει την διακριτική ευχέρεια να μην ζητήσει την επιστροφή των εν λόγω εξαρτημάτων.

## ΓΙΑ ΚΑΤΟΙΚΟΥΣ ΕΚΤΟΣ ΗΠΑ ΚΑΙ ΚΑΝΑΔΑ

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



