

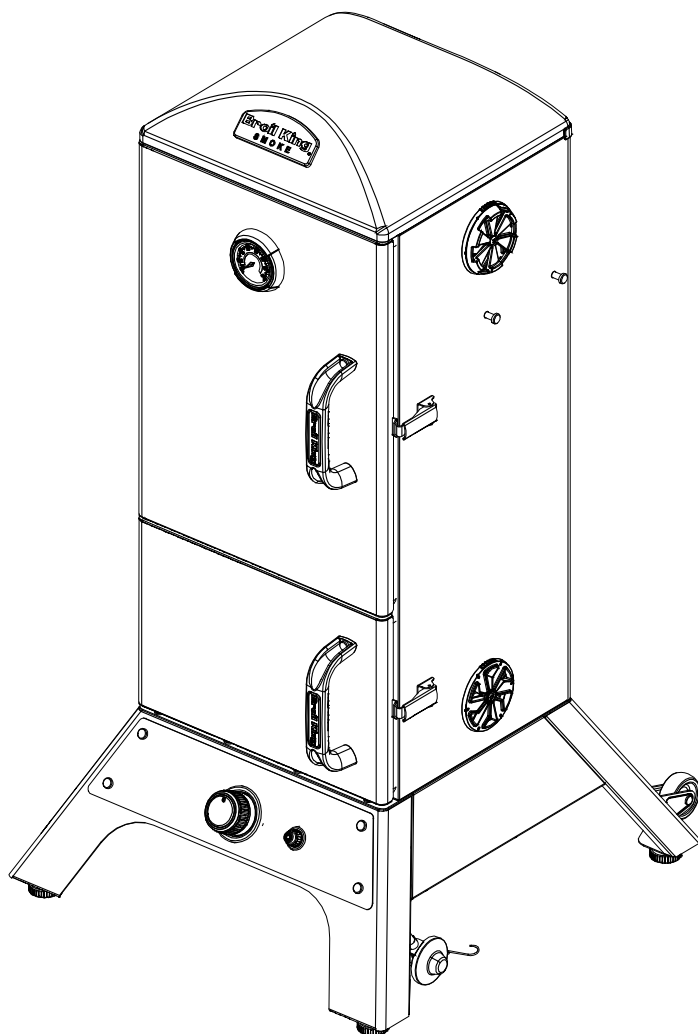
Broil King®

INSTRUKCJA OBSŁUGI

DO UŻYTKU Z GAZEM PROPAN LUB
PROPAN-BUTAN KATEGORIA I_{3B/P(37)}

SPIS TREŚCI

| | |
|------------------------------------------|----|
| BEZPIECZEŃSTWO | 2 |
| REGULATOR CIŚNIENIA GAZU I PRZEWÓD | 3 |
| ZWĘŻKI VENTURIEGO | 3 |
| WYMIANA BUTLI GAZOWEJ | 4 |
| SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI | 5 |
| ROZPALANIE | 6 |
| OBSŁUGA | 7 |
| TECHNIKI WĘDZENIA | 7 |
| PRZEPISY | 8 |
| KONSERWACJA | 9 |
| ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW | 11 |
| GWARANCJA | 12 |



ZAPISZ PONIŻEJ NUMER SERYJNY, MODEL ORAZ DATĘ ZAKUPU.

Tą informację znajdziesz na srebrnej etykiecie producenta OMC z tyłu wędzarki.

Numer Modelu

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|--|--|--|--|
| | | | | | - | | | | |
|--|--|--|--|--|---|--|--|--|--|

Numer Seryjny

| | | | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|
| | | - | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|

Data Zakupu

dd / mm / rrrr

Ta instrukcja obsługi zawiera ważne informacje potrzebne do prawidłowego montażu oraz obsługi tego urządzenia. Przeczytaj wszystkie ostrzeżenia oraz instrukcje przed montażem oraz użyciem wędzarki. Przestrzegaj wszystkich ostrzeżeń i instrukcji podczas korzystania z urządzenia. Zachowaj instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

BEZPIECZEŃSTWO

To urządzenie zostało zaprojektowane zgodnie ze standardami CE.

Używaj tylko na wolnej przestrzeni.

Przed uruchomieniem urządzenia przeczytaj instrukcję.

Ostrzeżenie: Części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z dala od wędzarni.

Nie przenoś urządzenia podczas użytkowania.

Podczas przenoszenia lub transportowania produktu należy zachować ostrożność. Metalowe krawędzie mogą stanowić zagrożenie. Stosuj odpowiednie rękawice podczas podnoszenia lub przenoszenia. Przed podniesieniem wędzarni należy wyjąć ruszt oraz pojemniki na płyn i wiórki drzewne.

Wyłącz dopływ gazu z butli po użyciu.

Podczas przenoszenia gorących komponentów należy używać rękawic ochronnych.

Palnik został skonfigurowany w fabryce i nie powinien być ustawiany, konfigurowany oraz modyfikowany.

Wszelkie modyfikacje urządzenia mogą być niebezpieczne.

W przypadku wycieku gazu odetnij dopływ gazu.

Jeżeli poczujesz zapach gazu:

- 1. Zamknij dopływ gazu.**
- 2. Wyłącz palnik ustawiając pokrętło w pozycji "OFF".**
- 3. Otwórz drzwiczki.**
- 4. Jeżeli zapach gazu utrzymuje się, skontaktuj się z działem technicznym pod numerem telefonu 16 623 61 72.**

LOKALIZACJA

Utrzymaj łatwopalne produkty w odległości nie mniej niż 76 cm od urządzenia.

Nie umieszczaj urządzenia pod jakimkolwiek łatwopalnym zadaszaniem.

Utrzymuj przestrzeń wokół urządzenia wolną od jakichkolwiek łatwopalnych materiałów, benzyny oraz innych łatwopalnych oparów i płynów.

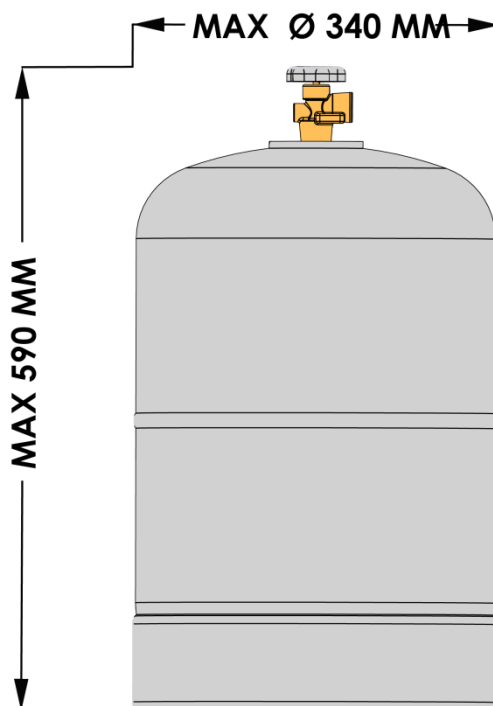
SPECYFIKACJA

| MODEL | MOC PALNIKA | WYDATEK GAZU | MAKSYMALNA ŚREDNICA OTWORU PALNIKA |
|---------|-------------|--------------|------------------------------------|
| 9236-13 | 4.4 kW | 320 g/h | 0.99mm |

BUTLA Z GAZEM

Z butlami należy obchodzić się ostrożnie. Nie przechowuj ich w pozycji leżącej, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia zaworu, w wyniku którego może dojść do wycieku, którego skutki mogą być bardzo groźne. Z butli korzystaj wyłącznie gdy ustawiona jest pionowo. W pozycji poziomej paliwo ciekłe może dostać się do rur doprowadzających powodując uszkodzenia.

Zawsze umieszczaj butlę w miejscu łatwo dostępnym, aby umożliwić jej natychmiastowe zamknięcie. Zamknij zawór butli zanim przestawisz urządzenie. Nie przechowuj butli w piwnicach narażonych na zalanie wodą. Propan oraz propan-butan jest cięższy niż powietrze. Jeżeli nastąpi wyciek, gaz zgromadzi się na dnie i stanie się niebezpieczny w przypadku pojawienia się iskry lub ognia. Nigdy nie przechowuj butli w pomieszczeniach zamkniętych.



PRZECHOWYWANIE

Kiedy przechowujesz wędzarnię przez dłuższy okres odłącz butlę i zabezpiecz urządzenie. Przechowuj butlę na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu.

SERWISOWANIE

Wprowadzanie jakichkolwiek zmian w urządzeniu jest zabronione. Działania serwisowe powinny zostać wykonane przez specjalistę. Regularna konserwacja jest wskazana. Zobacz instrukcję konserwacji.

REGULATOR CIŚNIENIA GAZU I PRZEWÓD / ZWĘŻKI VENTURIEGO

REGULATOR

To urządzenie musi być wyposażone w regulator zgodny z obowiązującymi normami ciśnienia w Polsce:
KATEGORIA I3B/P(37) Propan/Propan-Butan 37 mbar.

NIGDY nie używaj nieregulowanego źródła gazu.

PRZEWÓD GAZU PŁYNNEGO

Urządzenie musi być wyposażone w przewód gazu płynnego zgodny z krajowymi standardami i normami.

Przewód gazu płynnego łączący urządzenie z pojemnikiem gazu powinien mieć długość około 600 mm.

Umieść przewód gazu płynnego z dala od gorących powierzchni, w tym dolnej części wędzarni.

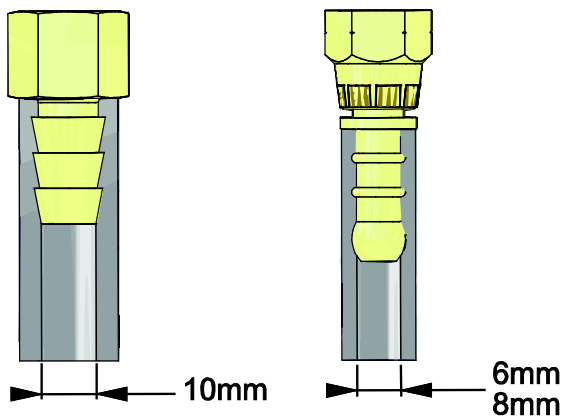
Upewnij się, że przewód gazu płynnego nie jest skręcony.

Sprawdź przewód gazu płynnego podczas wymiany butli gazowej lub raz na rok, w zależności która z tych czynności wystąpi wcześniej.

Jeśli przewód gazu płynnego jest popękany, przecięty, przetarty lub uszkodzony w jakikolwiek inny sposób nie można wykorzystywać urządzenia.

Przewód gazu płynnego musi zostać wymieniony, jeśli jest zniszczony oraz gdy wymagają tego przepisy krajowe. W celu uzyskania części zamiennych odwiedź

www.broilking.pl/czesci lub skontaktuj się ze sprzedawcą.



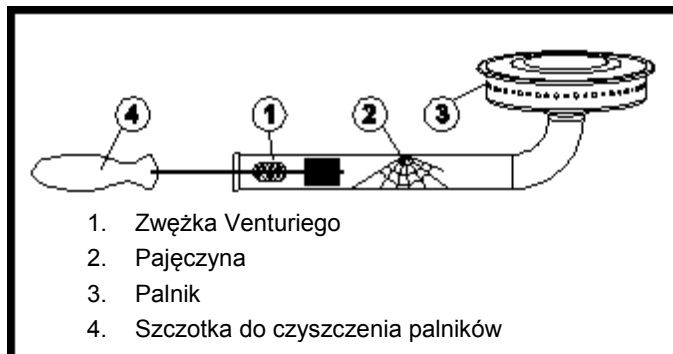
SPECYFIKACJA

| DO UŻYTKU W | KATEGORIA | CISNIENIE DOPŁYWU PROPAN-BUTANU | CISNIENIE DOPŁYWU PROPANU | REGULATOR MUSI SPEŁNIĆ NORMY | PRZEWÓD MUSI SPEŁNIĆ NORMY |
|-------------|----------------------------|---------------------------------|---------------------------|------------------------------|----------------------------|
| GB | I ₃ +(28-30/37) | 28-30 mbar | 37 mbar | BS3016 | BS3212/2/8 |
| FR | I ₃ +(28-30/37) | 28-30 mbar | 37 mbar | NF M 88765 OR NF M 88776 | NF D 36107 |
| BE | I ₃ +(28-30/37) | 28-30 mbar | 37 mbar | | |
| LU | I _{3B} /P(30) | 30 mbar | 30 mbar | | |
| NL | I _{3B} /P(30) | 30 mbar | 30 mbar | | NEN 5654 |
| DK | I _{3B} /P(30) | 30 mbar | 30 mbar | | |
| ES | I ₃ +(28-30/37) | 28-30 mbar | 37 mbar | | |
| PT | I ₃ +(28-30/37) | 28-30 mbar | 37 mbar | | |
| IT | I ₃ +(28-30/37) | 28-30 mbar | 37 mbar | | |
| SE | I _{3B} /P(30) | 30 mbar | 30 mbar | | |
| NO | I _{3B} /P(30) | 30 mbar | 30 mbar | | |
| FI | I _{3B} /P(30) | 30 mbar | 30 mbar | | |
| CH | I ₃ +(28-30/37) | 28-30 mbar | 37 mbar | | |

| | | | | | |
|----|----------------------------|------------|---------|--|--|
| IE | I ₃ +(28-30/37) | 28-30 mbar | 37 mbar | | |
| IS | I ₃ +(28-30/37) | 28-30 mbar | 37 mbar | | |
| HU | I _{3B} /P(30) | 30 mbar | 30 mbar | | |
| GR | I _{3B} /P(30) | 30 mbar | 30 mbar | | |

ZWĘŻKI VENTURIEGO

Zawsze trzymaj zwężki Venturiego czyste. Zatory w zwężkach spowodowane przez pajęczyny pajaków, owady i inne insekty mogą spowodować pożar. Wędzarnia może sprawiać wrażenie, że funkcjonuje prawidłowo, ale zatory mogą spowodować powstanie płomienia poza palnikiem, np. na panelu sterowania.

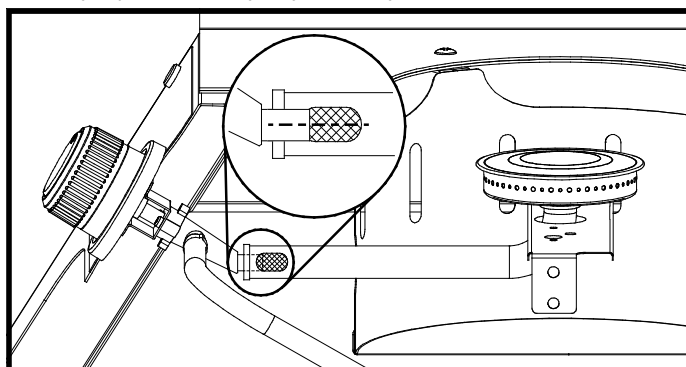


Jeżeli pojawi się płomień w nieporządnym miejscu natychmiast wyłącz dopływ gazu. Sprawdź zwężki Venturiego jeżeli zauważysz którykolwiek z symptomów:

1. Wyczuwasz ulatniający się gaz.
2. Wędzarnia nie osiąga wysokiej temperatury.
3. Wędzarnia nagrzewa się nierównomiernie.
4. Palnik wydaje dźwięk strzelania.

KONTROLA I CZYSZCZENIE ZWĘŻEK VENTURIEGO

1. Wyłącz dopływ gazu zakręcając pokrętkę na butli z gazem.
2. Kiedy wędzarnia jest zimna zdejmij mocowanie palnika, następnie wyciągnij palnik.
3. Wyczyść zwężki Venturiego używając specjalnej szczotki (#77310).
4. Zamocuj palnik we właściwym miejscu, upewniając się, że zwężka Venturiego jest prawidłowo spasowana z dyszą.
5. Przykręć palnik przy użyciu śruby.



WYMIANA BUTLI GAZOWEJ - PROPAN-BUTAN (mieszanina B) LUB PROPAN (mieszanina C)

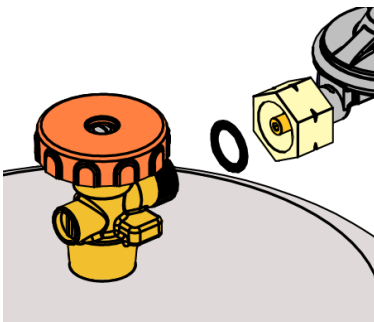
Urządzenie to można wykorzystywać z butlami metalowymi lub kompozytowymi wypełnionymi gazem propan-butan lub propan. Polecamy wykorzystywanie czystego propanu, ponieważ jest wydajniejszy. Uzyskasz tą samą temperaturę przy mniejszej ilości gazu. W tym urządzeniu dołączony jest reduktor nakręcany o ciśnieniu roboczym 37 mbar. Można go wymienić na reduktor z szybkozłączką o ciśnieniu roboczym 37 mbar. Sprzedawany osobno.

NIGDY nie wykorzystuj niestabilizowanego dopływu gazu lub regulatora do innego ciśnienia gazu.

Butle z gazem posiadają złączki dwóch typów:

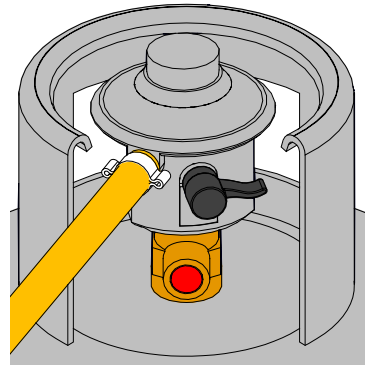
a) Złączka nakręcana.

Najważniejszą częścią jest czarna uszczelka. Zawsze należy sprawdzać, czy uszczelka ta jest obecna oraz czy nie została uszkodzona podczas wymiany butli. Niektóre złączki posiadają pokrętko służące do dokręcania, w innych zaś do tego celu trzeba wykorzystać klucz. Mocno dokręcić (gwint lewy) wykorzystując klucz, nie dopuścić do przekręcenia, gdyż może to spowodować uszkodzenie uszczelki.

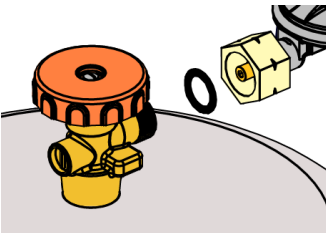
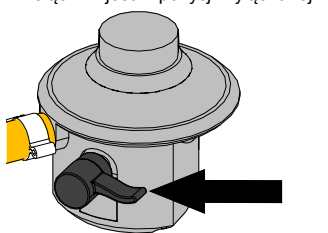
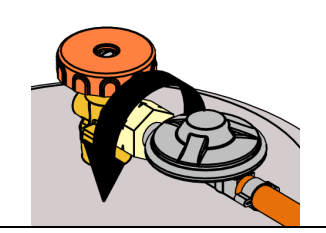
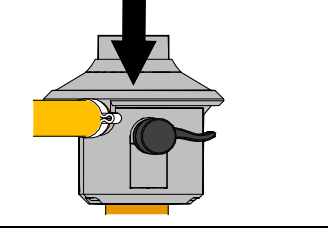
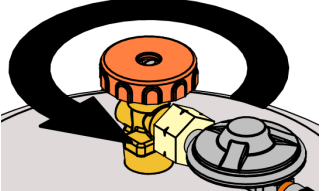
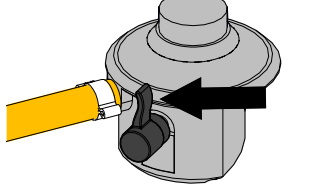


b) Szybkozłączka.

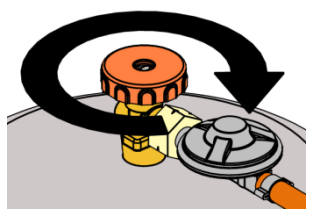
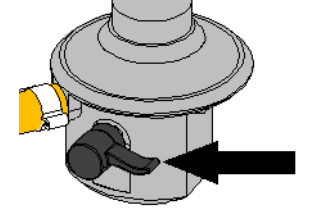
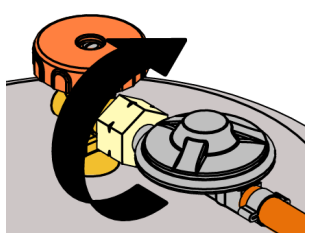
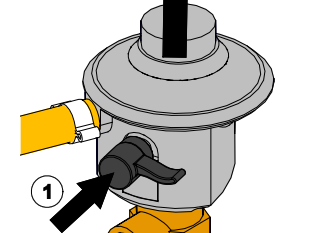
Do tego typu złązek nie wymagane są jakiegokolwiek narzędzia. Regulacja włączająca/ wyłączająca dopływu gazu dokonywana jest przy pomocy przełącznika na regulatorze lub na specjalnym łączniku. W przypadku wykorzystania łącznika z regulatorem gwintowym starego typu, należy zwrócić szczególną uwagę, aby nakrętka łącząca została mocno dokręcona do łącznika przy pomocy klucza.



Podłączenie butli

| ZŁĄCZKA NAKRĘCANA | SZYBKOZŁĄCZKA |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Sprawdź, czy zawór butli jest WYŁĄCZONY kręcąc go zgodnie z ruchem wskazówek zegara. 2. Usuń nasadkę ochronną i zachowaj ją na później. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zdejmij pomarańczową nasadkę ochronną ciągnąc cyngiel na zewnątrz, a następnie w górę. Nie stosuj żadnych narzędzi, pozostaw luźno wiszącą nasadkę. |
| <ol style="list-style-type: none"> 3. Przed podłączeniem sprawdź, czy czarna uszczelka nie jest uszkodzona.  | <ol style="list-style-type: none"> 2. Upewnij się, że: <ul style="list-style-type: none"> - Wszystkie kurki na urządzeniu gazowym są zamknięte. - Przełącznik jest w pozycji wyłączonej.  |
| <ol style="list-style-type: none"> 4. Dopasuj nakrętkę łączącą do cylindra przy pomocy właściwego klucza lub łączącego pokrętkła (gwint lewy). Nie dopuść do przekręcenia gwintu.  | <ol style="list-style-type: none"> 3. Umieść „szybko mocujący” regulator na zaworze i mocno naciśnij w dół. Jeśli przełącznik jest mocno zamknięty, będzie można usłyszeć kliknięcie.  |
| <ol style="list-style-type: none"> 5. Gdy wymagane jest włączenie dopływu gazu, przekręć zawór butli w kierunku przeciwnym do ruchów wskazówek zegara.  | <ol style="list-style-type: none"> 4. Gdy wymagane jest włączenie dopływu gazu, przekręć przełącznik w górę na pozycję WŁĄCZONA (12 godzina).  |

Odlączenie butli

| ZŁĄCZKA NAKRĘCANA | SZYBKOZŁĄCZKA |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Przekręć zawór butli na pozycję WYŁĄCZONA (zgodnie z ruchem wskazówek zegara).  | <ol style="list-style-type: none"> 1. Przekręć przełącznik na pozycję WYŁĄCZONA (6 godzina).  |
| <ol style="list-style-type: none"> 2. Wyłącz wszystkie kurki gazowe na urządzeniu. POCZEKAJ, aż zgaśnie płomień. JEŚLI PŁOMIEŃ NIE ZGAŚNIE, PONOWNIE WŁĄCZ ZAWÓR LUB PRZEŁĄCZNIK. POZOSTAW URZĄDZENIE Z PŁOMIENIEM I SKONTAKUJ SIĘ Z SERWISEM. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Przekręć przełącznik na pozycję WYŁĄCZONA (6 godzina). |
| <ol style="list-style-type: none"> 3. NIGDY NIE ZDEJMUJ regulatora (lub nakrętki łączącej) przy otwartym zaworze butli. 4. ZDEJMIJ regulator (lub nakrętkę łączącą) przy pomocy klucza lub łączącego pokrętkła (gwint lewy).  | <ol style="list-style-type: none"> 3. Zdejmij „szybko łączący” regulator poprzez poziome naciśnięcie przełącznika i jednocześnie pociągnięcie go w górę.  |
| <ol style="list-style-type: none"> 4. WYMIEN zaślepkę lub nasadkę na pustej butli lub częściowo wypełnionej butli, jeśli nie jest ona używana. | <ol style="list-style-type: none"> 4. WYMIEN nasadkę uszczelniającą na pustej butli lub częściowo wypełnionej butli, jeśli nie jest ona używana. |

Sprawdź szczelność wszystkich połączeń **przed** uruchomieniem urządzenia.

SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI

PROCEDURA SPRAWDZANIA SZCZELNOŚCI

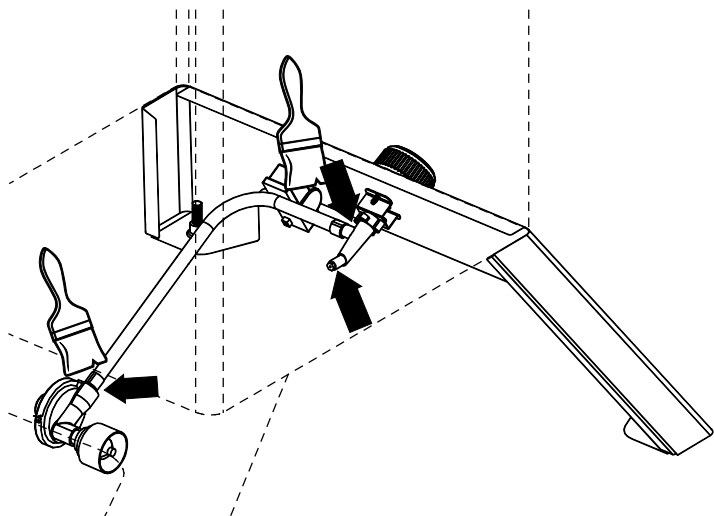
Wszystkie połączenia zostały rygorystycznie przetestowane pod względem szczelności. Jednakże transport mógł spowodować rozszczelnienie.

ZE WZGLĘDÓW BEZPIECZEŃSTWA:

- Sprawdź wszystkie połączenia pod kątem nieszczelności przed użyciem wędzarni.
- Sprawdź szczelność zaworu butli po każdorazowej wymianie zbiornika.
- Sprawdź szczelność połączenia butli z gazem z wędzarnią, po wymianie butli na nową.
- Nie pal podczas testowania szczelności.
- Nie należy testować szczelności przy użyciu otwartego ognia.
- Szczelność należy sprawdzać na wolnej przestrzeni.

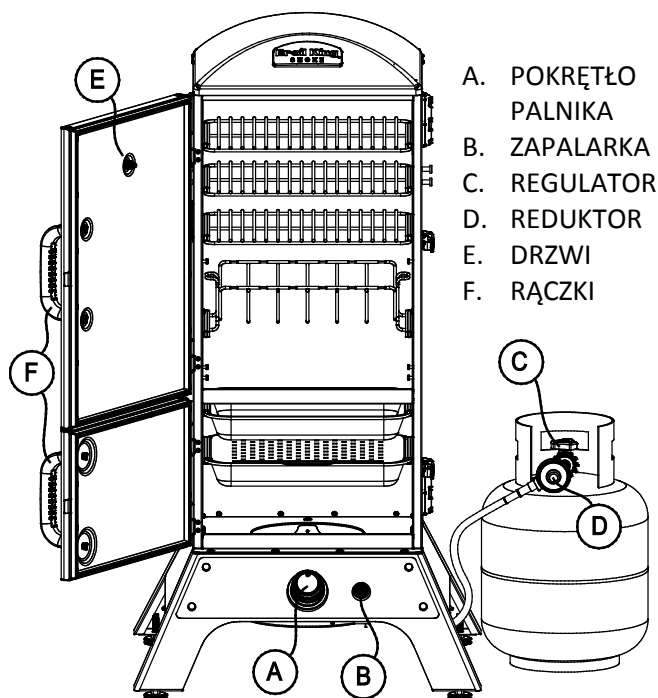
PROCEDURA SPRAWDZANIA SZCZELNOŚCI:

1. Wygaś wszystkie źródła otwartego płomienia lub papierosy w pobliżu.
2. Upewnij się, że zawór butli i gazu są w pozycji "OFF".
3. Podłącz butlę z gazem. Zobacz sekcję "Wymiana butli z gazem".
4. Przygotuj roztwór płynnego mydła z wodą w proporcji 1:1.
5. Upewnij się, że butla jest pełna i powoli otwórz zawór.
6. Posmaruj roztwór mydła na każdym połączeniu.



7. Wyciek gazu zidentyfikujesz poprzez powstawanie pęcherzyków w obszarze wycieku.
8. W przypadku wykrycia nieszczelności, należy zamknąć zawór butli z gazem, dokręcić połączenia i powtórzyć test.
9. Jeśli przeciek nie ustąpił, skontaktuj się z dostawcą urządzenia. Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli wyciek jest obecny.

ROZPALANIE



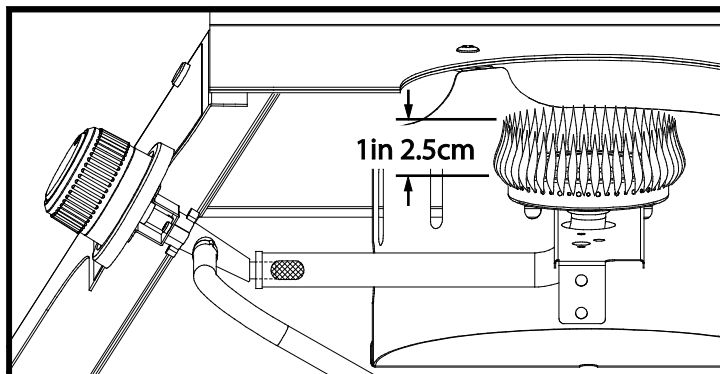
INSTRUKCJA ZAPALANIA

1. Urządzenie musi być zmontowane zgodnie z instrukcją.
2. Sprawdź, czy butla gazowa jest pełna i właściwie podłączona do regulatora.
3. Sprawdź, czy system zasilania gazu jest szczelny. Więcej w sekcji „Sprawdzanie szczelności”.
4. Sprawdź, czy zwężki Venturiego zostały właściwie umieszczone na otworach zaworów gazowych (zobacz wykres ze zwężkami venturiego).
5. Sprawdź, czy przewód zapłonu głównego palnika jest podłączony.
6. Dokładnie przeczytaj instrukcję na naklejce z informacjami umieszczonej na wędzarcie.
7. **UWAGA:** Zawsze należy otworzyć drzwi przed zapaleniem i nie wolno pochylać się nad wędzarką podczas zapalania.
8. Ustaw pokrętkę w pozycji „OFF” i odkręć pokrętkę na butli z gazem.

ZAPALANIE PALNIKA

- a. Otwórz drzwi wędzarni i pozostaw je otwarte do momentu odpalenia palnika.
- b. Sprawdź, czy bateria została poprawnie umieszczona w zapalارce.
- c. Wciśnij i obróć główne pokrętkę do pozycji "HIGH".
- d. Wciśnij i przytrzymaj przycisk zapalarki lub użyj zapałki do rozpalenia palnika.
- e. Palnik powinien zapalić się w ciągu 5 sekund. Jeżeli palnik nie odpali w tym czasie natychmiast wyłącz źródło gazu. Spróbuj odpalić palnik przy użyciu zapałki.
- f. Umieść zapałkę na uchwycie do zapalania zapałką i odpal ją.
- g. Zbliź zapałkę do palnika.
- h. Wciśnij i przekręć pokrętkę palnika do pozycji "HIGH".
- i. Palnik powinien zapalić się w ciągu 5 sekund.

UWAGA – Sprawdź swoją wędzarkę po rozpaleniu. Wysokość płomienia z palnika powinna mieć wysokość około 2,5 cm przy ustawieniu pokrętki w pozycji „HIGH”.



Jeśli dowolny z poniższych objawów występuje prawdopodobnie zablokowane są zwężki Venturiego. Wyłącz dopływ gazu i oczyść zwężki Venturiego. Zobacz sekcję „Zwężki Venturiego” gdy:

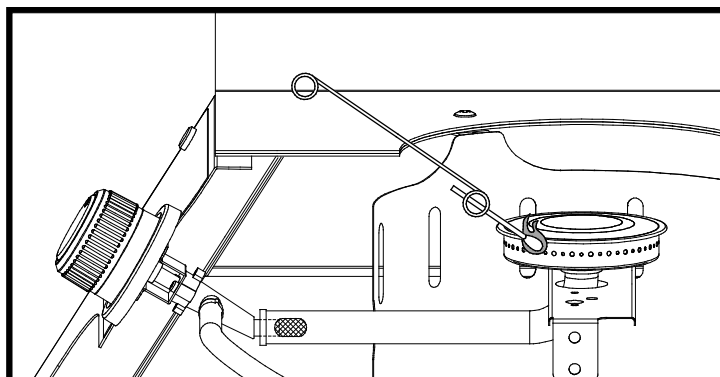
1. Wyczuwasz ulatniający się gaz.
2. Wędzarnia rozgrzewa się nierównomiernie.
3. Palnik wydaje odgłosy przypominające strzelanie.

JEŻELI PALNIK NIE ZAPALA SIĘ LUB GAŚNIE:

1. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę na pozycję "OFF". Oczekaj 5 minut, a następnie spróbuj ponownie odpalić palnik z pokrętkiem ustawionym na "MEDIUM".
2. Jeżeli palnik nie odpala, zobacz sekcję "Rozwiązywanie problemów". Jeśli problem nie ustąpi, nie wolno kontynuować prób uruchomienia urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym.

WYŁĄCZANIE:

1. Wyłącz zawór umieszczony na butli z gazem.
2. Przekręć pokrętkę palnika do pozycji "OFF"



Odpalanie palnika przy użyciu zapałki.

OBSŁUGA

PRZYGOTOWANIA

Przed rozpoczęciem wędzenia po raz pierwszy, wyjmij ruszty oraz 2 pojemniki. Umyj je dokładnie w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Wypłucz i wysusz przy użyciu papierowego ręcznika. Nie wolno myć tych elementów w zmywarce.

Przed pierwszym użyciem Twojej nowej wędzarni Broil King należy ją wypalić, aby usunąć pozostałości poprodukcyjne. Rozpal swoją wędzarnię zgodnie z instrukcją z sekcji „Rozpalanie” i pozostaw pokrętło w pozycji „HIGH” na minimum 30 minut. Spowoduje to wypalenie wszelkich warstw zabezpieczających elementy w procesach produkcyjnych i rozpoczęcie procesu zabezpieczania elementów dymem z wędzarni. Im częściej używasz swojej wędzarni, tym lepiej będzie ona zabezpieczona.

TECHNIKI WĘDZENIA

Wędzenie w temperaturze poniżej 135 stopni Celjusza.

Ta klasyczna forma wędzenia polega na wędzeniu dużych kawałków mięsa w niskich temperaturach poniżej 135 stopni Celjusza przez stosunkowo długi czas (ponad 4 godziny). Używając wiórek drzewnych nadasz mięsu wyjątkowego aromatu „smokey bbq” oraz uzyskasz efekt kruchości.

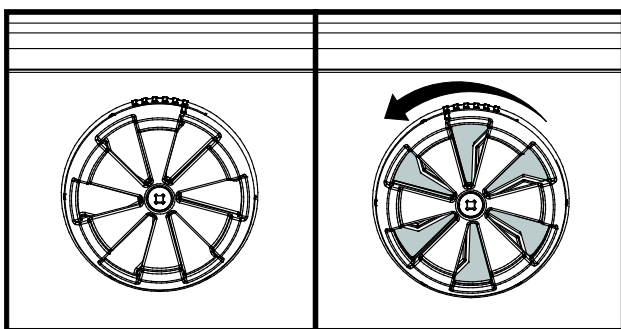
Wędzenie w temperaturze 135 - 200 stopni Celjusza.

Ten proces nazywany jest również grillowaniem pośrednim. Jest to przyspieszona metoda wędzenia, wykorzystywana do przyrządzania tradycyjnych pieczeni, kurczaków oraz innych potraw przyrządzanych w piekarniku. Połączenie dymu oraz pieczenia pośredniego tworzy wyjątkowy smak oraz aromat w krótszym czasie niż tradycyjne wędzenie w niskiej temperaturze.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów staraj się uzyskać temperaturę w zakresie pomiędzy 90°C a 150°C dla większości mięs, które wędzisz. Zawsze wędzić do uzyskania właściwej temperatury wewnątrz mięsa. To jest jedyna metoda, aby upewnić się, że mięso jest bezpieczne do spożycia.

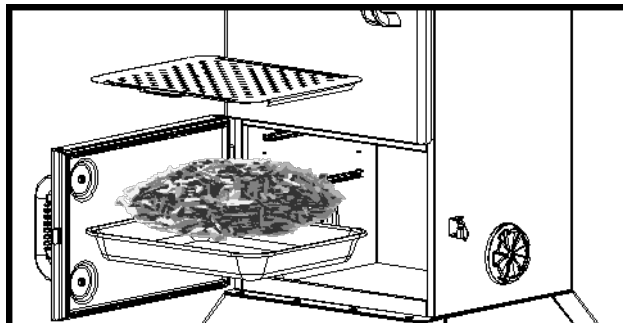
KONTROLA TEMPERATURY

Wędzarnia gazowa SMOKE™ marki Broil King® pozwala na kontrolę temperatury poprzez ustawianie pozycji pokrętła palnika oraz otworów wentylacyjnych. Używaj rękawic ochronnych w celu zabezpieczenia dłoni przy ustawianiu otworów wentylacyjnych, które mogą być gorące.



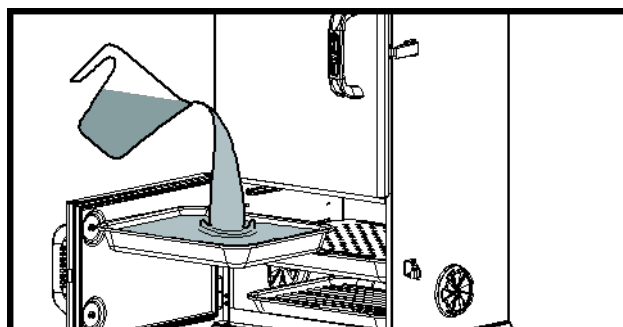
WIÓRKI DRZEWNE

Nasącz wiórki drzewne w wodzie przez 30 minut przed wsypaniem ich do pojemnika na wiórki, który umieścisz w wędzarni. Dodaj wiórki po odpaleniu palnika, ale przed włożeniem mięsa do wędzarni. Nie umieszczaj wiórek drzewnych w tacce na tłuszcz. Aromat dymu gromadzi się najlepiej na zimnych potrawach, które posiadają wilgotną warstwę na zewnątrz. Po wysuszeniu wierzchniej warstwy, potrawy nie będą wchłaniały dodatkowej ilości aromatu dymu.



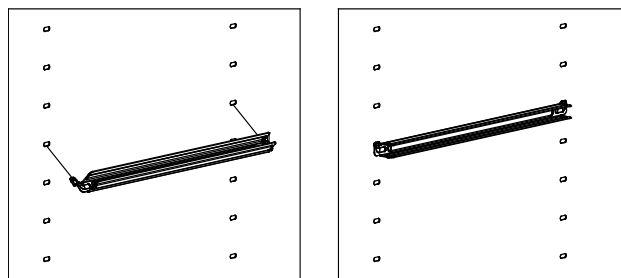
KONTROLA WILGOCI

Tacka na wodę: Twoja wędzarnia wyposażona jest w tackę na wodę w celu zapobiegania wysychaniu wędzonych potraw. Możesz ją wypełnić wodą, sokiem lub ziołami i przyprawami w celu uzyskania dodatkowej warstwy aromatu na przyrządzanych potrawach.



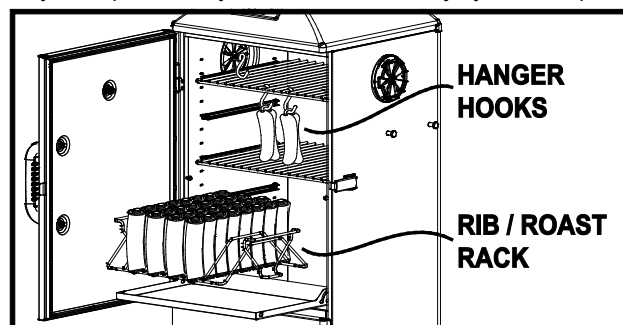
AKCESORIA DO WĘDZENIA

Regulacja rusztów: Szyny pozwalają na regulację wysokości rusztów oraz tacek w celu zoptymalizowania miejsca w wędzarni.



Stojak na żeberka oraz pieczeń: Twoja wędzarnia posiada w zestawie stojak na żeberka oraz pieczeń, który może zostać wykorzystany zamiennie z rusztami ze stali szlachetnej. Zoptymalizuj miejsce umieszczając żeberka w pozycji pionowej.

Haki ze stali szlachetnej: umieść ruszt najwyżej jak to możliwe, następnie możesz wykorzystać 12 haków dołączonych do zestawu, aby uwędzić np. kielbasę, kawałki kurczaka, rybę lub inne produkty.



PRZEPISY

PRZYPRAWA BBQ

- 2 łyżki brązowego cukru,
- 1 łyżka soli,
- 1 łyżka świeżo mielonego czarnego pieprzu,
- 1 łyżka kminku,
- 2 łyżeczki musztardy,
- 2 łyżeczki papryki w proszku,
- 2 łyżki chili w proszku,
- 1 łyżeczka soli cebulowej,
- 1 łyżeczka soli selerowej,
- 1 łyżeczka czosnku w proszku,
- 1 łyżka oregano.

WĘDZONY KURCZAK

- Rozgrzej wędzarnię do 135°C
- 1 cały kurczak, kawałki kurczaka – udka, skrzydełka.
- Natrzyj obficie kurczaka przyprawą bbq i pozostaw na minimum 30 minut.
- Napełnij tackę na płyn wodą.
- Dodaj garść wiórek do pojemnika na wiórki i umieść go w wędzarni.
- Umieść kurczaka na rusztach.
- Wędź przez 2,5-4 godzin.
- Temperatura wewnątrz kurczaka musi osiągnąć 74°C.
- Przykryj folią aluminiową i pozostaw na 10 minut.
- Podaj i delektuj się wyjątkowym smakiem.

ŻEBERKA

- Rozgrzej wędzarnię do temperatury 120°C.
- Ściągnij membranę z wewnętrznej części żeberek.
- Przypraw dużą ilością przyprawy bbq.
- Dodaj wodę oraz sok jabłkowy do pojemnika na płyn.
- Dodaj garść wiórek jabłkowych lub innych do pojemnika na wiórki.
- Umieść żeberka w stojaku lub na ruszcie.
- Wędź przez 3-4 godziny.
- Jeżeli chcesz pokryj żeberka sosem BBQ. Podnieś temperaturę do 200°C na 10-20 minut.
- Wyciągnij żeberka z wędzarni i przykryj je folią aluminiową. Pozostaw je na 10 minut, aby „odpoczęły”. Spowoduje to, że mięso będzie delikatne.
- Podaj i delektuj się smakiem.

PULLED PORK

- Rozgrzej wędzarnię do 110°C.
- Będziesz potrzebować łopatkę wieprzową o wadze 1,5-7 kg.
- Natrzyj mięso obficie przyprawą bbq.
- Napełnij tackę na płyn sokiem jabłkowym.
- Dodaj garść wiórek drzewnych do pojemnika na wiórki.
- Umieść łopatkę na ruszcie.
- Czas wędzenia będzie zależeć od wagi mięsa. Temperatura wewnątrz musi osiągnąć 85°C.
- Wędź przez minimum 4h, do momentu aż mięso będzie gotowe.
- Wyciągnij łopatkę z wędzarni, szczelnie owiń ją folią aluminiową i zostaw na 30 minut.
- Dodaj sos bbq.
- Podaj i delektuj się wyjątkowym smakiem autentycznego Pulled Pork z południa Stanów Zjednoczonych.

KONSERWACJA

REGULARNA KONSERWACJA

Następujące elementy powinny być kontrolowane i czyszczone (jeśli to konieczne) przed każdym użyciem wędzarni, aby zapewnić optymalną wydajność oraz bezpieczeństwo.

RUSZTY

Wszystkie ruszty Broil King pokryte są wytrzymałą warstwą zabezpieczającą je przed przywieraniem jedzenia do rusztu. W celu zadbania o ruszt polecamy pozostawić resztki jedzenia i przeprowadzić procedurę wypalenia przed użyciem. W ten sposób zabezpieczysz ruszt warstwą tłuszczu, która zapobiegać będzie rdzewieniu.

KONSERWACJA RUSZTU

Ruszty powinny być pokryte olejem przed każdym użyciem. Doskonale nadaje się do tego rozpylacz oleju Broil King. Upewnij się, że cała powierzchnia rusztu jest pokryta cienką warstwą oleju. Zetrzyj go delikatnie papierem ściernym i pokrój olejem. Podczas dłuższych okresów nieużywania wędzarni, ruszty powinny być pokryte olejem i umieszczone w suchym miejscu. Po dłuższym okresie nieużywania ruszty należy umyć, wysuszyć i pokryć olejem roślinnym.

POJEMNIK NA PŁYNY

Po każdym wędzeniu należy opróżnić pojemnik na płyny. Zaczekaj, aż wędzarnia ostygnie całkowicie. Ostrożnie wyjmij pojemnik na płyn i wylej płyn oraz pozostałości z wędzonych potraw. Umyj pojemnik wodą i płynem do mycia naczyń.

POJEMNIK NA WIÓRKI

Po każdym wędzeniu należy opróżnić pojemnik na wiórki. Zaczekaj aż wędzarnia ostygnie całkowicie. Dobrym pomysłem jest połączyć wiórki wodą w celu upewnienia się, że całkowicie zagasły. Ostrożnie wyjmij pojemnik na wiórki i usuń popiół. Umyj pojemnik wodą i płynem do mycia naczyń.

WYPALANIE

Upewnij się, że pojemnik na wodę oraz pojemnik na wiórki są puste. Zapal palnik zgodnie z instrukcją w sekcji „rozpalanie”. Wędzarnia powinna pracować z pokrętką ustawioną w pozycji „HIGH” przez 10 min lub do momentu, aż wędzarnia przestanie dymić. Wyłącz dopływ gazu i ustaw pokrętkę palnika w pozycji OFF. Gdy wędzarnia jest całkowicie zimna, możesz wyczyścić wnętrze zdrapując pozostałości po wędzeniu oraz odkurzając je.

KONSERWACJA ROCZNA

Następujące elementy powinny być kontrolowane i czyszczone co najmniej raz w roku lub po dowolnym okresie przechowywania dłuższym niż 30 dni, aby zapewnić optymalną wydajność oraz bezpieczeństwo.

PALNIK

Wyciągnij palnik i upewnij się, że nie ma pęknięć. Wyczyść zwężki Venturiego używając szczotki do czyszczenia palników, w celu pozbycia się jakichkolwiek zabrudzeń. Zobacz sekcję „Zwężki Venturiego”. Warto wykorzystać moment, gdy palnik jest wyciągnięty na wyczyszczenie wnętrza wędzarni.

WAŻ

Sprawdź i wymień jeżeli jest to wymagane.

WYKOŃCZENIE ZEWNĘTRZNE

Jeśli pojawią się białe plamy spowodowane utlenianiem się, umyj wierzchnią warstwę wędzarni roztworem wody oraz płynu do mycia naczyń. Spłucz powierzchnię wodą i wytrzyj do sucha, następnie natrzyj olejem roślinnym, aby nadać połysku. W celu naprawy zadrapań oraz ubić pokrój wędzarnię farbą odporną na wysokie temperatury. Rdzewienie jest naturalnym procesem i może pojawić się na żeliwie oraz stali szlachetnej. Rdza nie wpłynie na krótkoterminową wydajność wędzarni.

STAL SZLACHETNA

Myj używając płynu do mycia naczyń oraz wody. Użyj płynu do czyszczenia stali szlachetnej w celu usunięcia przebarwień. Warunki atmosferyczne oraz wysokie temperatury mogą powodować przebarwienie. Przebarwienia nie są objęte gwarancją.

CZĘŚCI WYKONANE Z PLASTIKU

Można je myć używając płynu do mycia naczyń oraz wody.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Jeżeli odkryjesz problem z regulatorem, węzłem, palnikiem lub dyszami nie naprawiaj ich. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub importerem. W celu upewnienia się, że urządzenie funkcjonuje prawidłowo używaj tylko oryginalnych części.

TEST SZCZELNOŚCI

Po podłączeniu nowej butli z gazem, upewnij się, że nie ma wycieku gazu przeprowadzając test szczelności opisany w sekcji „Sprawdzanie szczelności”.

RUSZTY

W celu umycia rusztów użyj płynu do mycia naczyń i wody. Po umyciu wytrzyj do sucha i pokrój olejem roślinnym. NIGDY nie myj rusztów w zmywarce.

Zawsze trzymaj wędzarnię gazową SMOKE w pokrowcu Broil King® # 67240.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| USTERKA | MOŻLIWA PRZYCZYNA | NAPRAWA |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ZAPACH GAZU | ZAMKNIJ NATYCHMIAST ZAWÓR GAZU NA BUTLI. NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA ZANIM USUNIESZ WYCIEK. | |
| Wyciek na butli, reduktorze lub innym połączeniu. | 1. Złącze regulatora luźne. 2. Wyciek w wężu gazowym, regulatorze lub kurkach gazowych. | 1. Dokręć i zrób test. 2. Zgłoś się do centrum serwisowego. |
| Ogień pod panelem. | Dysze zablokowane. | Wyczyść dysze. |
| Palnik nie zapala się. | 1. Pusta butla. 2. Przewód zapalnika nie podłączony. 3. Elektroda zapalnika źle ustawiona względem palnika. 4. Zapalnik nie działa. 5. Dysze zablokowane. 6. Dysze palnika nie pokrywają się z dyszami zaworów. 7. Dysza zaworu zablokowana. 8. Wąż gazowy jest skręcony. 9. Połączenie regulatora luźne. | 1. Napełnij butlę. 2. Podłącz przewód. 3. Ustaw elektrodę. 4. Sprawdź czy bateria się nie wyładowała. Sprawdź czy do zapalnika nie dostała się woda. 5. Wymontuj palnik, wyczyść dysze. 6. Ustaw dysze względem dysz zaworów. 7. Wymontuj palnik, wyczyść dyszę używając szpilki, nie wierć. 8. Wyprostuj wąż. Utrzymuj wąż z dala od obudowy. 9. Dokręć połączenie. Sprawdź wyciek. |
| Słabnąca wydajność, "strzelający" odgłos. | 1. Pusta butla. 2. Dysze palnika zablokowane. | 1. Wymień butlę. 2. Wymontuj palnik, wyczyść dysze. |
| Przegrzane miejsca na rusztach grilla. | Dysze palnika zablokowane. | Wymontuj palnik. Wyczyść dysze. |
| "Języki ognia", zapalanie się tłuszczu. | Za wysoka temperatura. | Ustaw pokrętła regulacji gazu na minimum. |
| Huczący odgłos regulatora. | Zawór cylindra otwarty gwałtownie. | Odkręcaj zawór butli powoli. |
| Żółty lub pomarańczowy płomień palnika. | 1. Mały żółty lub pomarańczowy płomień jest normalny, nadmierny może być spowodowany blokadą dysz palnika. 2. Otwory palnika są zablokowane. | 1. Wymontuj palnik i wyczyść dysze. 2. Wymontuj palnik i wyczyść go miękką szczotką. |
| Pokrywa w środku wydaje się łuszczyć. | Jest to osad tłuszczu. Wewnętrzna strona pokrywy nie jest pokryta farbą. | Wyczyść go szczotką. |

GWARANCJA

GWARANCJA I OBSŁUGA KLIENTA

Gwarancja producenta jest ważna od daty zakupu i po zarejestrowaniu urządzenia. Jest ograniczona do napraw lub darmowej wymiany wadliwych części lub elementów, które uległy zniszczeniu w sposób normalnego użytkowania.

1. Kartę gwarancyjną należy zachować w celu poprawnego złożenia reklamacji, gdyż jej posiadanie wraz z dokumentami potwierdzającymi datę zakupu i nazwę produktu (paragon, faktura) jest wymogiem przyjęcia reklamacji do rozpatrzenia.
2. Urządzenie powinno być używane zgodnie z załączoną instrukcją obsługi.
3. Okres gwarancji w przypadku poszczególnych modeli urządzeń wynosi:

| | |
|------------------------------------|---------------|
| Zewnętrzna powłoka wędzarki | 5 lat |
| Pozostałe części i farba | 2 lata |

4. Okres gwarancji ulega skróceniu do 1 roku w przypadku zakupu wędzarni w celach gastronomicznych.
5. Terminy wskazane w pkt. 3 i 4 rozpoczynają się w dniu wydania urządzenia klientowi.
6. Wędzarnia musi zostać zarejestrowana w ciągu 30 dni od daty zakupu poprzez dołączony do niej formularz lub za pośrednictwem formularza znajdującego się na stronie internetowej: www.broilking.pl/rejestracja.
7. Podstawą rozpatrzenia reklamacji jest poprawnie zarejestrowana wędzarnia oraz wypełnione zgłoszenie reklamacyjne. Formularz reklamacyjny znajduje się na stronie internetowej www.broilking.pl/reklamacja. Zgłoszenia reklamacyjnego można dokonać również bezpośrednio w miejscu zakupu. Klient jest zobowiązany dostarczyć urządzenie do punktu zakupu.
8. Gwarant zwolniony jest od odpowiedzialności z tytułu gwarancji za wady spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia, w szczególności użytkowaniem w sposób inny niż opisany w instrukcji obsługi, korzystaniem z urządzenia w sposób niezgodny co do jego przeznaczenia, a także w sytuacji wykonania samowolnych napraw i przeróbek urządzenia.
9. Gwarant zapewnia usunięcie wady urządzenia ujawnionej w okresie gwarancji w ciągu 30 dni od dnia zgłoszenia do naprawy gwarancyjnej.
10. Gwarancja nie obejmuje produktów zakupionych poza terenem Polski.
11. Wady objęte gwarancją w urządzeniach, które nie zostały zarejestrowane w wyżej wskazany sposób nie będą rozpatrywane.
12. W sprawach nieregulowanych niniejszą Kartą Gwarancyjną obowiązują przepisy ustawy z dnia 23.04.1964 r. Kodeks Cywilny (t.j. Dz. U. z 2014 r. poz. 121, z późn. zm.), a w szczególności art. 577-582 Kodeksu Cywilnego.
13. Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza, ani nie zawiesza uprawnień klienta wynikających z przepisów z Kodeksu Cywilnego o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

CZEGO NIE OBEJMUJE GWARANCJA:

- Wszelkie awarie lub trudności operacyjne w wyniku wypadku, nadużycia, niewłaściwego użycia, modyfikacji, wandalizmu, niewłaściwego montażu lub niewłaściwej konserwacji lub usługi, lub niewykonania normalnej i rutynowej konserwacji, jak zostało to określone w instrukcji obsługi.
- Zniszczeń lub uszkodzeń z powodu trudnych warunków atmosferycznych, takich jak grad, huragan, trzęsienie ziemi czy tornado, odbarwień spowodowanych bezpośrednio substancjami chemicznymi lub zawartymi w atmosferze.
- Kosztów rozmów.
- Odpowiedzialność za szkody pośrednie lub konsekwencyjne.

CZĘŚCI ZAMIENNE:

Tylko oryginalne części mogą zostać użyte do naprawy wędzarni gazowej SMOKE. Użycie nieoryginalnych części powoduje utratę gwarancji.

ZGŁOSZENIA GWARANCYJNE:

Wszystkie zgłoszenia gwarancyjne powinny być zgłaszane na www.broilking.pl/reklamacja

Agrimpex Griluj i Gotuj jest wyłącznym importerem i dystrybutorem marki Broil King w Polsce.

W przypadku jakichkolwiek pytań skontaktuj się z nami telefonicznie pod numerem telefonu
+48 16 623 61 62 lub pisząc na adres biuro@broilking.pl

Agrimpex Griluj i Gotuj
37-500 Jarosław
ul.Zwierzyniecka 2a

www.broilking.pl
