

Broil King®

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ iQue™

Для использования с:
Пропан-бутановой смесью (LP)
Натуральным газом (NG)



ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ.....	2
УСТАНОВКА.....	2
БАЛЛОН СО СЖИЖЕННЫМ ГАЗОМ	3
ШЛАНГ И РЕГУЛЯТОР.....	3
ПРОВЕРКА НА УТЕЧКУ.....	4
ТРУБКИ ВЕНТУРИ.....	5
ЗНАКОМСТВО С iQue™	6
МОДУЛЬ УПРАВЛЕНИЯ iQue™	7
ЗАПУСК iQue™	8
НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ iQue™	9
ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ iQue™	10
ПРИЛОЖЕНИЕ iQue™	13
РОЗЖИГ	14
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	15
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	16
ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	17
ГАРАНТИЯ.....	19

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ. СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В БУДУЩЕМ.

ДЛЯ СБОРКИ ОБРАТИТЕСЬ К РУКОВОДСТВУ ПО СБОРКЕ ИЛИ ПОСЕТИТЕ
www.omcbbq.com ДЛЯ ПРОСМОТРА ВИДЕОИНСТРУКЦИЙ ПО СБОРКЕ.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Новый газовый гриль BROIL KING® является безопасным и удобным прибором при правильной сборке и эксплуатации. При использовании газовых устройств, необходимо соблюдать определённые меры предосторожности. **Несоблюдение этих мер может привести к серьёзным травмам или повреждению имущества.** При возникновении вопросов по сборке или эксплуатации обращайтесь к дилеру, специалисту по газовым приборам, в газовую компанию или на нашу линию обслуживания клиентов: 8-812-643-20-91

ВНИМАНИЕ

- **ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ.**
- **ПРИ ХРАНЕНИИ В ПОМЕЩЕНИИ ОТСОЕДИНИТЕ БАЛЛОН И ОСТАВЬТЕ ЕГО НА УЛИЦЕ.**
- **НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРИБОР БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ.**
- **НЕОБХОДИМО ОСОБО СЛЕДИТЬ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ДЕТИ НЕ ПРИБЛИЖАЛИСЬ К НАГРЕТЫМ ПОВЕРХНОСТЯМ.**

Соблюдайте осторожность при переноске и транспортировке. Металлические края могут быть опасны. При подъёме и переноске используйте защитные перчатки. Перед подъёмом снимите боковые полки и решётки гриля.

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ iQue™.

Газовый гриль BROIL KING®, оснащённый системой управления iQue™, работает как традиционный газовый гриль BROIL KING® при использовании без активации iQue™ или без подключения к электросети. Подключение и активация системы управления iQue™ позволяет точно поддерживать заданную температуру приготовления и отслеживать состояние гриля и информацию о приготовлении с вашего смартфона.

iQue™ не отменяет необходимости наблюдения за газовым грилем.

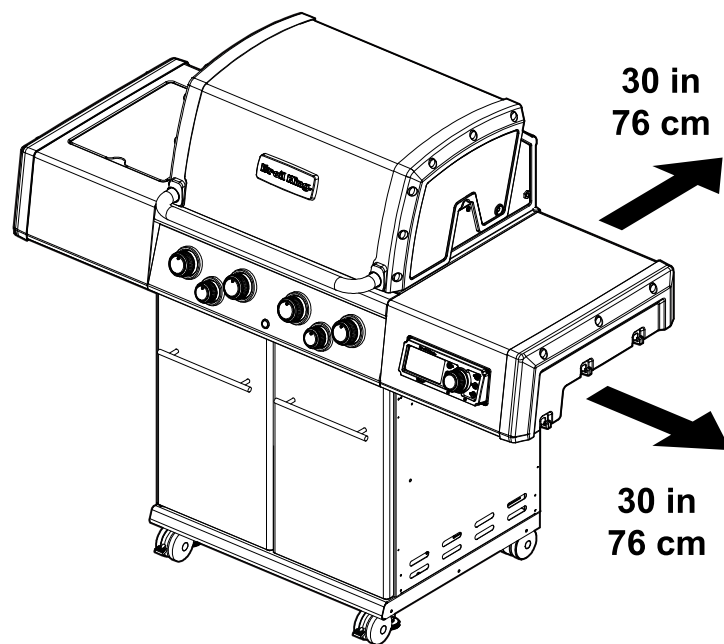
При отключении электропитания гриль переключается на ручные настройки и продолжает работу. При отключении питания или неисправности контроллера температура гриля может возрасти, поскольку ручная настройка должна быть выше, чем настройка iQue™, для корректной работы системы. При отключении электроэнергии или сбое контроллера подойдите к грилю и установите ручную настройку, подходящую для вашего приготовления.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Если используется аксессуар, требующий внешнего источника питания, он должен быть заземлён в соответствии с местными нормами.
- Используйте только удлинитель предназначенный для наружного использования в любых погодных условиях.
- Не используйте удлинитель длиной более 15 м (50 футов).
- Используйте удлинитель минимально необходимой длины.
- Сечение провода удлинителя должно быть не менее 5мм.
- Не обрезайте и не удаляйте заземляющий контакт из вилки.
- Держите электрический кабель и шланг подачи топлива подальше от нагретых поверхностей.
- Рекомендуется подключать все аксессуары гриля к розетке с устройством защитного отключения (УЗО).
- Не прикасайтесь к прибору или его вилке влажными руками.

УСТАНОВКА

- Прибор должен быть установлен в соответствии с местными и национальными нормами.
- Прибор должен располагаться на расстоянии не менее 76 см (30") от горючих поверхностей с каждой стороны, сзади и спереди.



- Не используйте прибор под навесом или кронами деревьев.
- Прибор предназначен **ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ.** Не используйте в гараже, сарае, на балконе или в других закрытых помещениях.
- **НЕ ПЕРЕКРЫВАЙТЕ** приток воздуха к прибору.
- Держите зону вокруг прибора свободной от горючих материалов, бензина, легковоспламеняющихся жидкостей и паров.
- Данный прибор не предназначен для установки на транспортных средствах для отдыха и/или лодках.
- Держите вентиляционные отверстия отсека для баллона свободными от загрязнений.

УСТАНОВКА ГАЗОВОГО БАЛЛОНА

Приведённые инструкции относятся только к моделям на сжиженном газе. Баллоны устанавливаются согласно инструкции по сборке. Не храните запасной баллон под прибором или рядом с ним.



WARNING

Данный продукт может подвергать вас воздействию химических веществ, включая свинец, который признан штатом Калифорния канцерогеном, **Мойте руки после контакта с данным продуктом.**

Сжигание газового топлива может подвергать вас воздействию химических веществ, включая угарный газ, который признан штатом Калифорния канцерогеном. **Для минимизации воздействия этих веществ всегда эксплуатируйте прибор в соответствии с руководством пользователя, обеспечивая хорошую вентиляцию при приготовлении на газе.**

ГАЗОВЫЙ БАЛЛОН

ГРИЛИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ РАБОТЫ С ПРОПАН-БУТАНОВОЙ СМЕСЬЮ (LP)

Баллон для сжиженного газа не входит в комплект гриля.

ОБРАЩЕНИЕ С БАЛЛОНОМ

1. Правила запрещают транспортировку заполненных баллонов. Для заправки обратитесь к дилеру сжиженного газа.
2. Заполненный баллон находится под высоким давлением. Обращайтесь осторожно, транспортируйте только в вертикальном положении. Защищайте клапан от случайных повреждений.
3. Не наклоняйте баллон при подключении регулятора. Надёжно фиксируйте баллон при транспортировке, использовании и хранении.
4. Если баллон опрокинулся после подключения к регулятору, перекройте газ, отсоедините регулятор и проверьте его перед повторным использованием.

ХРАНЕНИЕ

1. Храните баллон на открытом воздухе в хорошо проветриваемом месте.
2. Не храните баллон под прямыми солнечными лучами, вблизи источников тепла или открытого огня.
3. Не храните запасной баллон в закрытом помещении. Отсоединённые баллоны не должны храниться в здании, гараже или любом закрытом помещении.
4. Храните в недоступном для детей месте.
5. При подключённом баллоне гриль с баллоном должны эксплуатироваться на открытом воздухе в хорошо проветриваемом месте.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Никогда не подключайте гриль к баллону без прилагаемого регулятора и НИКОГДА — к нерегулируемой подаче газа.
2. Всегда проверяйте соединение баллона с регулятором на герметичность при подключении.
3. Не эксплуатируйте прибор при наличии запаха газа. Погасите огонь и установите источник утечки.
4. Всегда закрывайте вентиль баллона, когда прибор не используется.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Все баллоны должны быть изготовлены и маркированы в соответствии с местными и национальными нормами.
2. Ёмкость баллона не должна превышать 9 кг (20 фунтов). Приблизительные размеры: высота 46 см (18"), диаметр 31 см (12").
3. Все баллоны должны проверяться при каждой заправке и проходить переосвидетельствование по истечении срока эксплуатации.
4. Система подачи газа из баллона должна обеспечивать отбор паровой фазы.
5. Баллон должен иметь защитный воротник для предохранения клапана.
6. Баллон должен устанавливаться согласно инструкции по сборке.
7. Никогда не заполняйте баллон более чем на 80%. Это может привести к пожару, гибели или серьёзным травмам.
8. Клапан баллона должен быть оснащён предохранительным сбросным устройством, непосредственно сообщаемым с паровым пространством баллона.

ШЛАНГ И РЕГУЛЯТОР

Газовые грили на сжиженном газе оснащены шлангом и газовым регулятором.

- Убедитесь, что клапаны прибора закрыты, прежде чем открывать вентиль баллона.

Регулятор давления предназначен только для сжиженного газа. Не пытайтесь вносить изменения или заменять регулятор.

1. Защищайте шланг от каплющего жира и **не допускайте его контакта с горячими поверхностями**, включая основание гриля.
2. Проверяйте уплотнительную прокладку при каждой замене баллона или раз в год. Заменяйте при наличии трещин, складок или истирания.
3. Проверяйте шланг перед каждым использованием. При наличии трещин, порезов, истирания или любых повреждений эксплуатация запрещена.

Для ремонта или замены узла шланг/регулятор обратитесь в службу поддержки.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

1. Убедитесь, что вентиль баллона и клапаны прибора в положении «ВЫКЛ».
2. Установите полный баллон в отсек и зафиксируйте согласно инструкции по сборке.
3. Совместите регулятор с клапаном баллона. Плотно затяните накидную гайку. **Не прикладывайте излишнее усилие. Держите регулятор параллельно клапану баллона, чтобы не сорвать резьбу.**
4. Проверьте соединения на герметичность (стр. 4).
5. **Во избежание срабатывания устройства ограничения расхода открывайте вентиль медленно при закрытых клапанах прибора.** При случайном срабатывании: закройте вентиль, переведите все горелки в «ВЫКЛ», отсоедините регулятор, подождите 2 минуты, подсоедините регулятор, медленно откройте вентиль, подождите 1 минуту, разожгите гриль (стр. 14).

ОТКЛЮЧЕНИЕ

Перед перемещением баллона:

1. Закройте вентиль баллона.
2. Снимите накидную гайку.

ПРОВЕРКА НА УТЕЧКУ

Все заводские соединения прошли тщательную проверку на герметичность. Однако в процессе транспортировки газовые фитинги могут ослабнуть.

В ЦЕЛЯХ БЕЗОПАСНОСТИ:

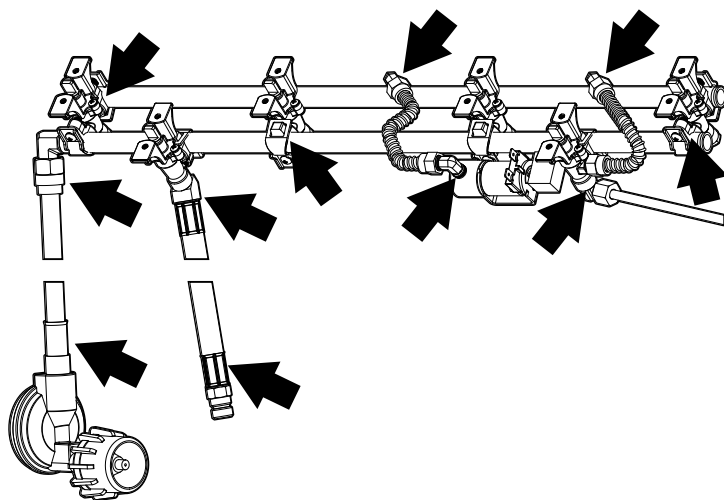
- Проверяйте все соединения на герметичность перед каждым использованием гриля.
- Проверяйте на герметичность каждый раз при отключении и повторном подключении газового соединения, а также не реже одного раза в год или после любого периода простоя.
- Не курите во время проверки.
- Никогда не проверяйте утечку с помощью зажжённой спички или открытого огня.
- Проводите проверку на открытом воздухе.

ПОРЯДОК ПРОВЕРКИ НА УТЕЧКУ:

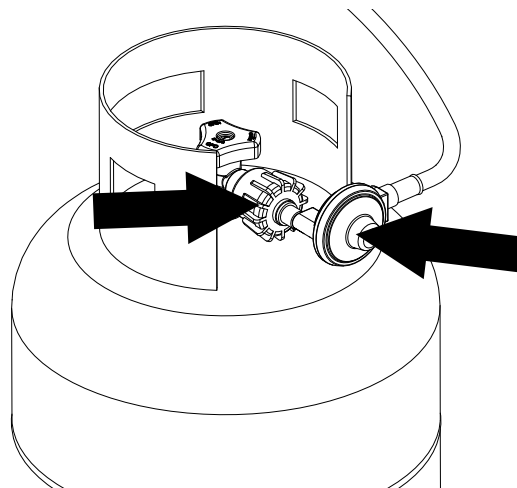
1. Приготовьте мыльный раствор из одной части воды и одной части жидкого моющего средства.
2. Потушите открытый огонь и сигареты в зоне проверки.
3. Убедитесь, что ручки управления в положении «ВЫКЛ».
4. Убедитесь, что подача газа перекрыта.
5. Откройте подачу газа. Используйте полный баллон и медленно открывайте вентиль.
6. Нанесите мыльный раствор на каждое соединение.
7. Утечка определяется по появлению пузырей в месте соединения.
8. При обнаружении утечки закройте вентиль, затяните соединение и повторите проверку.
9. Если утечка не устраняется, обратитесь к дилеру. Не эксплуатируйте прибор при наличии утечки.

ЕСЛИ ВАШЕЙ ГРИЛЬ ОСНАЩЁН БОКОВОЙ ИЛИ ЗАДНЕЙ ГОРЕЛКОЙ:

1. Выполните шаги 1–5 выше.
2. Накройте пальцем отверстие жиклёра на конце шланга.
3. Установите регулятор «SIDE / REAR» в положение «МАКС».
4. Нанесите мыльный раствор на каждое соединение между жиклёром и управляющим клапаном.
5. Утечка определяется по появлению пузырей.
6. При обнаружении утечки закройте вентиль, затяните и повторите.
7. Если утечка не устраняется, обратитесь к дилеру. Не эксплуатируйте прибор при наличии утечки.



КЛАПАННЫЙ УЗЕЛ iQue™



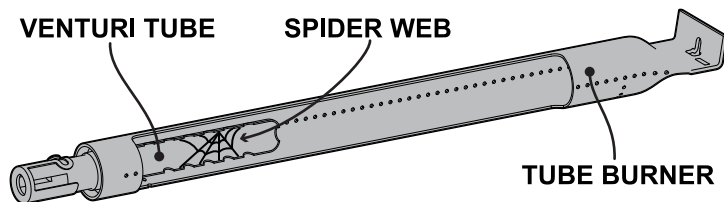
ГАЗОВЫЙ БАЛЛОН

ТРУБКИ ВЕНТУРИ

- Всегда содержите трубки Вентури в чистоте.

Засорение трубок пауками, насекомыми их гнёздами может вызвать обратный огонь.

Гриль может всё ещё разжигаться, однако накопившийся газ может воспламениться и вызвать пожар вокруг трубок Вентури у панели управления или боковой горелки.

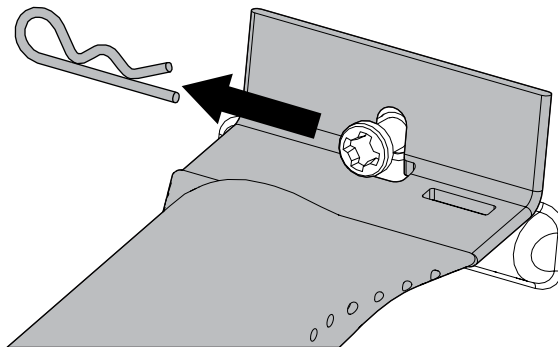


При возникновении обратного огня немедленно перекройте подачу газа у источника. Осматривайте и очищайте трубки Вентури (основная, боковая, задняя горелки) при возникновении любого из следующих симптомов:

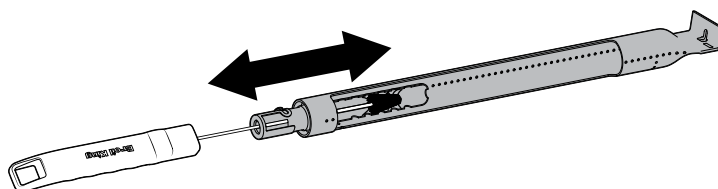
1. Вы чувствуете запах газа.
2. Гриль не нагревается до нужной температуры.
3. Гриль нагревается неравномерно.
4. Горелки издают хлопающие звуки.

ОСМОТР И ОЧИСТКА ТРУБОК ВЕНТУРИ

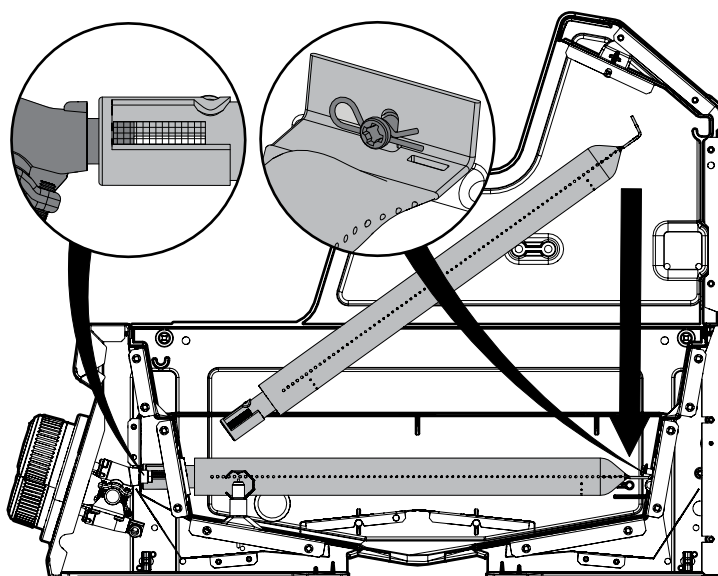
1. Перекройте подачу газа у источника — вентиль баллона пропана или запорный клапан природного газа.
2. После того, как гриль остынет, снимите крепления горелок. Затем извлеките горелки из корпуса газового гриля.



3. Очистите трубки Вентури ёршиком или специальным инструментом (аксессуар арт. #64310).



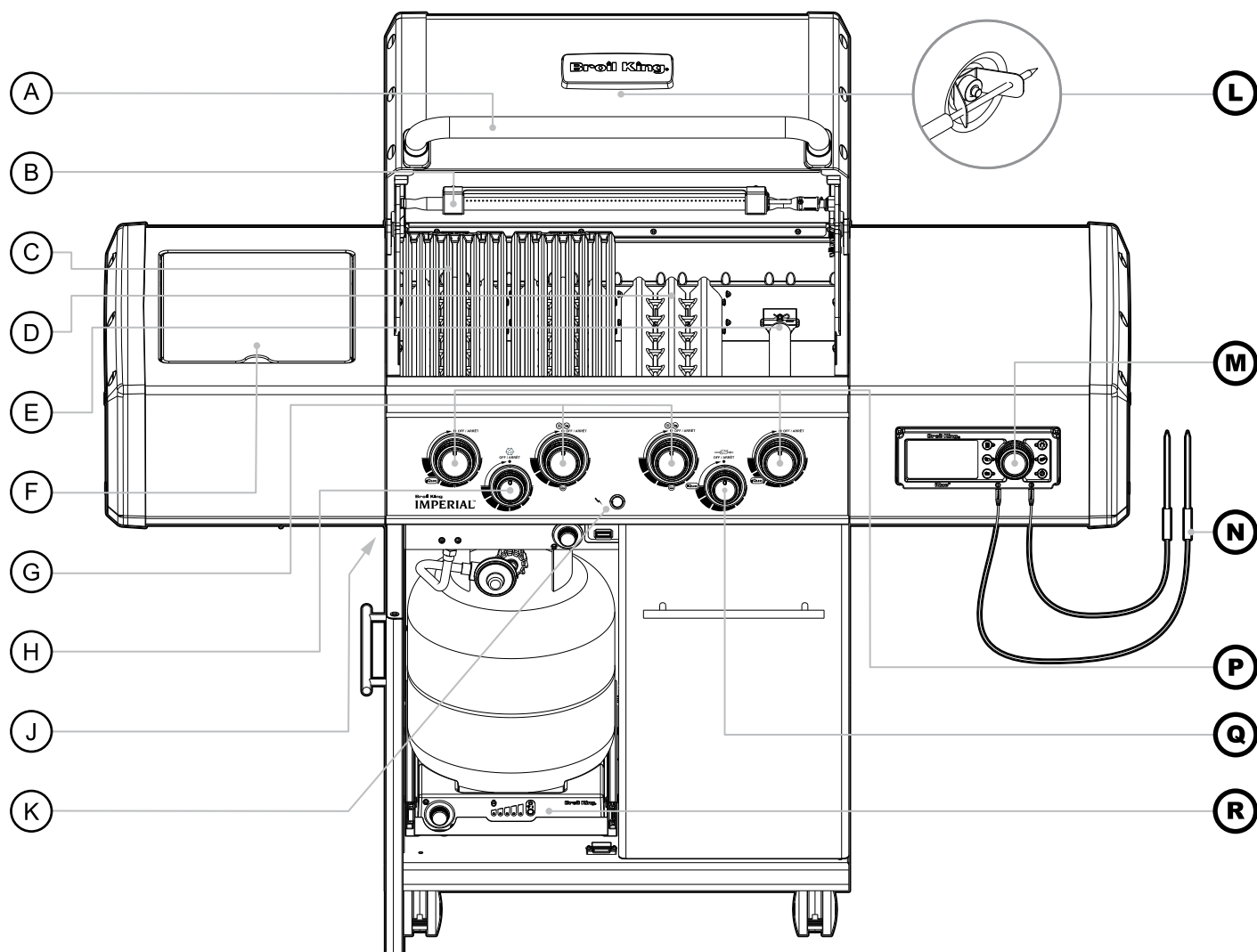
4. Опустите горелки обратно, убедившись, что трубки Вентури правильно выровнены и надеты на жиклёры.



5. Зафиксируйте горелки крепежом.

ЗНАКОМСТВО С iQue™

BROIL KING® iQue™ контролирует внутреннюю температуру гриля и регулирует подачу газа для поддержания заданной температуры.

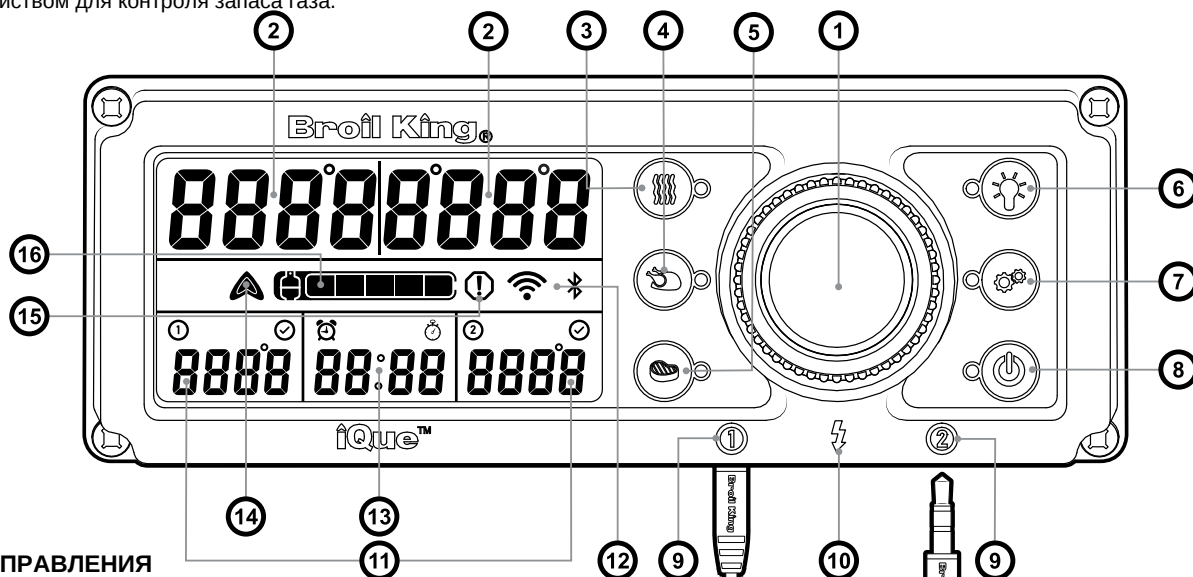


- A. Ручка крышки
- B. Горелка для вертела
- C. Решётки гриля
- D. Аромапластины
- E. Основная горелка
- F. Боковая горелка
- G. Ручки внешних горелок
- H. Ручка боковой горелки
- J. Отверстие для ручного розжига
- K. Кнопка поджига

- L. Датчик температуры камеры
- M. Модуль управления iQue™
- N. Щупы для мяса
- P. Ручки внутренних горелок
- Q. Ручка горелки для вертела
- R. Умные весы iQue™
(Устанавливаются не во всех моделях)

ЗНАКОМСТВО С iQue™ — МОДУЛЬ УПРАВЛЕНИЯ iQue™

Модуль управления BROIL KING® iQue™ отображает наиболее важную информацию о приготовлении: температуру камеры, температуру мяса, таймер, секундомер, а также управляет подсветкой ручек и камеры. Модели на пропане могут быть оснащены подключённым к iQue™ умным весовым устройством для контроля запаса газа.



1. РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ

Регулируется с шагом 5 градусов. Поворачивайте ручку по часовой или против часовой стрелки для выбора температуры. Нажмите для подтверждения. Примечание: дисплей вернётся к текущей температуре в °F или °C.

2. ОСНОВНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Отображает текущую и заданную температуру в °F или °C.

3. ПРЕДУСТАНОВКА SMOKE (КОПЧЕНИЕ)

Нажмите для установки температуры камеры 107°C (225°F) для медленного приготовления при низкой температуре.

4. ПРЕДУСТАНОВКА ROAST (ЗАПЕКАНИЕ)

Нажмите для установки температуры камеры 176°C (350°F) для запекания.

5. ПРЕДУСТАНОВКА GRILL (ГРИЛЬ)

Нажмите для установки температуры камеры 315°C (600°F) для жарки при высокой температуре.

6. КНОПКА ОСВЕЩЕНИЯ

Нажмите один (1) раз для включения подсветки ручек. Нажмите два (2) раза для включения освещения камеры. Нажмите три (3) раза для выключения подсветки ручек и освещения камеры.

7. КНОПКА НАСТРОЕК (SETTINGS)

ЩУП(Ы) ДЛЯ МЯСА

При подключении щупа температура отображается на соответствующем экране.

Для выбора целевой температуры щупа 1 нажмите кнопку SETTINGS один (1) раз, для щупа 2 — два (2) раза.

Поверните ручку управления до целевой температуры. Нажмите ручку один раз для подтверждения. При достижении целевой температуры модуль управления подаст звуковой сигнал и на экране появится значок галочки.

ТАЙМЕР

Нажмите кнопку SETTINGS три (3) раза или до мигания значка таймера. Поверните ручку для выбора времени, нажмите для подтверждения.

СЕКУНДОМЕР

Нажмите кнопку SETTINGS четыре (4) раза или до мигания значка секундомера.

Нажмите ручку управления.

Поворот по часовой стрелке — остановка.

Поворот против часовой стрелки — сброс.

ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ

Нажмите кнопку SETTINGS пять (5) раз или до мигания надписи «BL 9». Поверните ручку для выбора яркости, нажмите для подтверждения.

ЦВЕТ ПОДСВЕТКИ РУЧКИ

Нажмите и удерживайте кнопку освещения 5 секунд для изменения цвета подсветки ручек.

Поверните ручку для выбора цвета, нажмите для подтверждения.

Поверните ручку для выбора яркости, нажмите для подтверждения.

ИЗМЕНЕНИЕ ЕДИНИЦ ТЕМПЕРАТУРЫ °F / °C

Нажмите и удерживайте кнопку SETTINGS 5 секунд для переключения дисплея между Фаренгейтами и Цельсием.

8. КНОПКА ПИТАНИЯ

СБРОС К ЗАВОДСКИМ НАСТРОЙКАМ — нажмите и удерживайте кнопку питания 10 секунд.

9. РАЗЪЁМ ЩУПА ДЛЯ МЯСА №1 И №2

10. ПОРТ USB-C

Порт для зарядки USB (2,0 A)

11. ДИСПЛЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ЩУПА №1 И №2

12. WI-FI И BLUETOOTH

Подсвечивается при подключении гриля к сети Wi-Fi (только 2,4 ГГц)

13. ТАЙМЕР / СЕКУНДОМЕР

14. СОЛЕНОИД ВКЛ/ВЫКЛ



Высокое пламя — увеличенная подача газа к горелкам iQue™.



Низкое пламя — ограниченная подача газа к горелкам iQue™.

15. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Значок отображается при возникновении нештатного события. См. стр. 17 для диагностики.

16. УРОВЕНЬ ТОПЛИВА В БАЛЛОНЕ

Отображает показания уровня топлива от умных весов iQue™. (устанавливаются не во все модели грилей)

ЗНАКОМСТВО С iQue™ — ЗАПУСК

ВКЛЮЧЕНИЕ iQue™

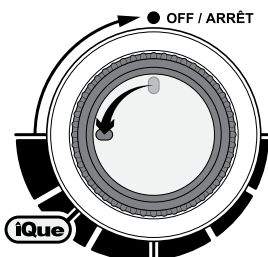
ШАГ 1

Подключите гриль к розетке с устройством защитного отключения (УЗО/GFCI).



ШАГ 2

Разожгите гриль согласно инструкции по розжигу (стр. 14), установив основные горелки на максимум.



ШАГ 3

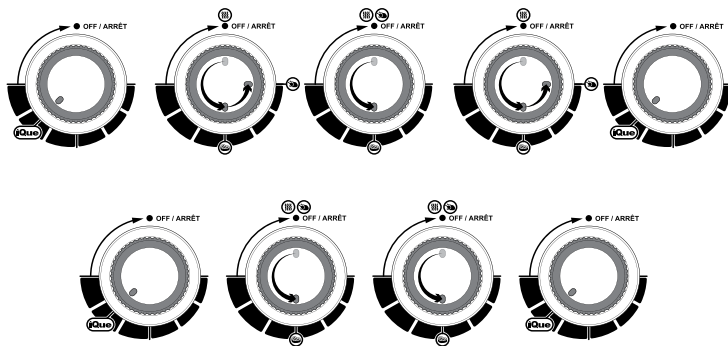
После розжига горелок установите внешние горелки iQue™ в соответствии со знаком iQue™.



ШАГ 4

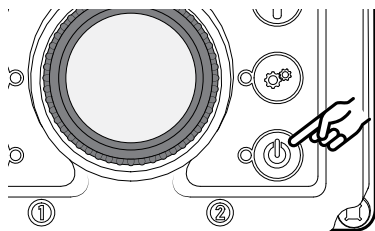
Установите внутренние горелки в соответствии с символом нужного температурного диапазона.

См. стр. 9 для настройки горелок по каждому диапазону iQue™.



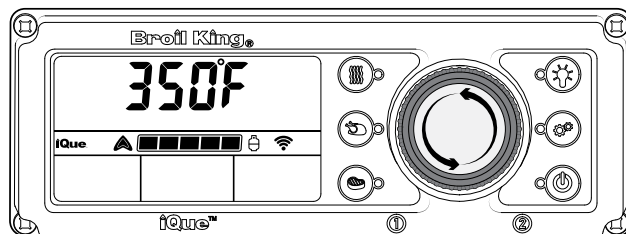
ШАГ 5

Нажмите кнопку питания для включения модуля управления iQue™.



ШАГ 6

Установите температуру гриля, нажав одну из 3 предустановок температуры (SMOKE, ROAST, GRILL), или поверните ручку управления до нужной температуры и нажмите для подтверждения.



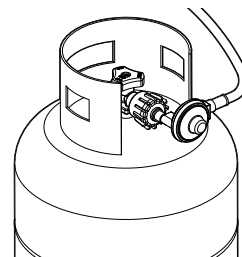
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

См. стр. 9–12 для ознакомления с техниками достижения наилучших результатов при приготовлении с iQue™.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ iQue™

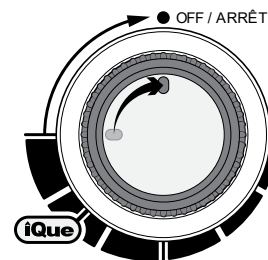
ШАГ 1

Закройте подачу газа вентилем баллона или запорным клапаном газопровода.



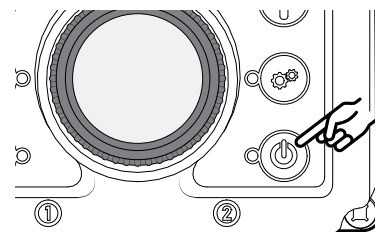
ШАГ 2

Переведите ВСЕ ручки управления в положение «ВЫКЛ».



ШАГ 3

Нажмите кнопку питания на контроллере iQue™ для выключения модуля управления iQue™.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Гриль продолжит работать в ручном режиме при неактивированном модуле iQue™.

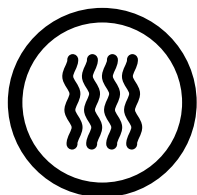
Включите модуль iQue™ для отображения температуры камеры.

Выключение модуля iQue™ не выключает гриль.

ЗНАКОМСТВО С iQue™ - НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ

ПРЕДУСТАНОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ iQue™

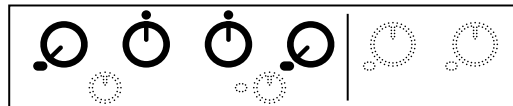
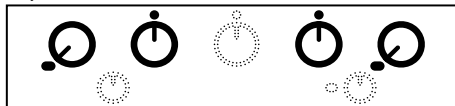
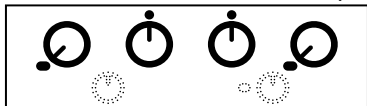
iQue™ разработан для точности и удобства. Модуль управления iQue™ оснащён 3 кнопками предустановки температуры: SMOKE, ROAST, GRILL. Просто нажмите одну из кнопок, либо поверните и нажмите ручку управления для выбора точной температуры приготовления.



ДИАПАЗОН УПРАВЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРОЙ SMOKE 225–350°F (107–175°C)

Для управления температурой с предустановкой SMOKE

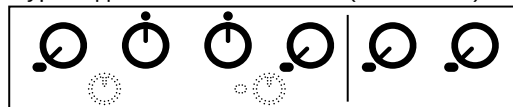
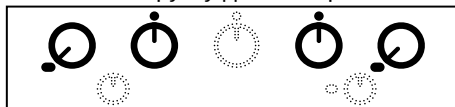
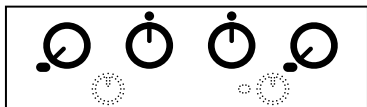
1. Разожгите все основные горелки
2. Установите внешние горелки на значок iQue™ (средн/макс).
3. Установите внутренние горелки на значок SMOKE (выкл).
4. Нажмите кнопку предустановки SMOKE для установки целевой температуры 107°C (225°F)
5. Поверните и нажмите ручку управления для выбора и установки температуры в диапазоне 107–175°C (225–350°F).



ДИАПАЗОН УПРАВЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРОЙ ROAST 350–450°F (176–230°C)

Для управления температурой с предустановкой ROAST:

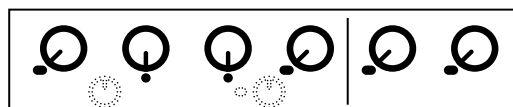
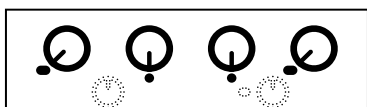
1. Разожгите все основные горелки.
2. Установите внешние горелки на значок iQue™ (средн/макс).
3. **4 Горелки** - установите внутренние горелки на значок ROAST (выкл) при температуре окружающей среды выше 10°C (50°F), и (мин) при температуре ниже 10°C (50°F).
- 5 Горелок** - установите левую и правую внутренние горелки на значок ROAST (мин), а центральную горелку на (выкл).
4. Нажмите кнопку предустановки ROAST для установки целевой температуры 176°C (350°F).
5. Поверните и нажмите ручку для выбора любой температуры в диапазоне 176–230°C (350–450°F).



ДИАПАЗОН УПРАВЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРОЙ GRILL 450–600°F (230–315°C)

Для управления температурой с предустановкой GRILL:

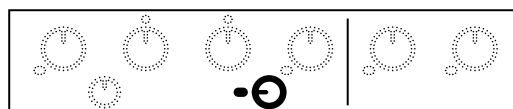
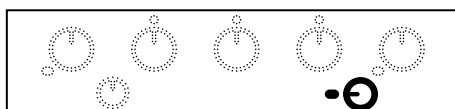
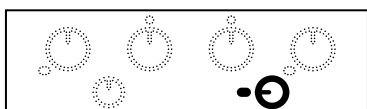
1. Разожгите все основные горелки.
2. Установите внешние горелки на значок iQue™ (средн/макс).
3. Установите внутренние горелки на значок GRILL (средн).
4. Нажмите кнопку предустановки GRILL для установки целевой температуры 315°C (600°F).
5. Поверните и нажмите ручку для выбора любой температуры в диапазоне 230–315°C (450–600°F).



ДИАПАЗОН УПРАВЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРОЙ ВЕРТЕЛА 225–350°F (105–175°C)

Для управления задней горелкой вертела через iQue™:

1. Разожгите горелку вертела.
2. Установите горелку вертела на значок iQue™ (макс).
3. Нажмите кнопку предустановки ROAST для установки целевой температуры 175°C (350°F)..
4. Поверните и нажмите ручку для выбора любой температуры в диапазоне 105–175°C (225–350°F).



ЗНАКОМСТВО С iQue™ - ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

КОПЧЕНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ

Копчение, запекание и готовка на вертеле используют технику непрямого конвекционного приготовления, которая идеально подходит для крупных кусков мяса и птицы. Поддон для жира размещается под мясом для отвода тепла вокруг мяса, сбора капель и поддержания влажности в камере гриля..

КОПЧЕНИЕ:

- Для насыщенного аромата древесного дыма подготовьте замоченную щепу или пеллеты в коптильном ящике и добавьте их в начале длительного приготовления.
- Коптильный ящик из нержавеющей стали BROIL KING® (арт. #60181) — отличный аксессуар для щепы или пеллет.
- Перед розжигом гриля:
 - Для КОПЧЕНИЯ поместите коптильный ящик на Flav-R-Wave™ над одной из внешних горелок iQue™.
 - Для КОПЧЕНИЯ или ЗАПЕКАНИЯ поместите поддон для жира на Flav-R-Wave над внутренними горелками.
 - Форма для запекания из нержавеющей стали BROIL KING® (#63106) с алюминиевой вкладкой (#50420) — отличный вариант для сбора капель с мяса и упрощения очистки.
 - Налейте 1,2–2,5 см жидкости в поддон. Фруктовый сок, вино или маринад помогут усилить вкус.

РОЗЖИГ ГРИЛЯ:

- Установите горелки и контроллер iQue™ на диапазон температур КОПЧЕНИЕ или ЗАПЕКАНИЕ.
- Копчение или запекание с выключенными внутренними горелками предотвратит подгорание жидкости в поддоне.
- При КОПЧЕНИИ внешние горелки iQue™ нагревают щепу или пеллеты внутри коптильного ящика.
- Перед укладкой мяса на гриль смажьте его растительным маслом для лучшего подрумянивания.
- Положите мясо на решётки над поддоном для жира.
- Коптите или запекайте с закрытой крышкой. Открытие крышки вызывает колебания температуры.
- Используйте щупы термометра, входящие в комплект iQue™, для контроля температуры мяса и избегайте соблазна открывать крышку.
- Периодически проверяйте поддон для жира, поддерживая минимальный уровень жидкости 1,2 см (0,5").
- Приготовление без поддона для жира не рекомендуется — необходимо тщательно следить за риском возгорания.

ПО ОКОНЧАНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

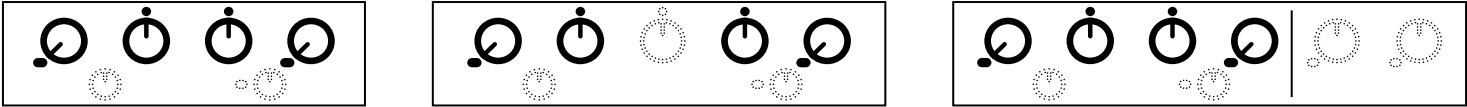
- Выключите газовый гриль и дайте ему остыть перед извлечением поддона для жира.
- Жир, скопившийся в поддоне, легко воспламеняется — обращайтесь с ним осторожно во избежание травм.

НАСТРОЙКА iQue™ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

225 – 350°F (105 – 175°C)

Следуйте схеме ниже для расположения горелок при работе iQue™ в диапазоне температур копчения.

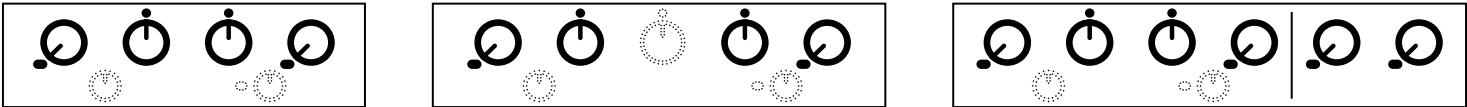
Примечание: внутренние ручки установлены на ВЫКЛ.



НАСТРОЙКА iQue™ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

350 – 450°F (175 – 230°C)

Следуйте схеме ниже для расположения горелок при работе iQue™ в диапазоне температур запекания. Примечание: внутренние горелки 4-клапанной модели установлены на ВЫКЛ, две внутренние горелки 5-клапанной модели — на МИН.



ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРЫ — КОПЧЕНИЕ

Время КОПЧЕНИЯ крупных кусков мяса зависит от выбранной температуры SMOKE и обычно составляет 8–12 часов. Проверяйте готовность с помощью щупа термометра iQue™. Наилучшие результаты для рваной свинины или брискета достигаются оборачиванием мяса в фольгу или бумагу для мяса при достижении температуры 75°C (165°F) и продолжением приготовления до 98°C (205°F).

ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРЫ — ЗАПЕКАНИЕ

Следуйте руководству для оценки времени запекания крупных кусков мяса. Проверяйте готовность с помощью щупа термометра iQue™.

РУКОВОДСТВО ПО ЗАПЕКАНИЮ И ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ВЕРТЕЛЕ						
РАСЧЁТ ВРЕМЕНИ				ПРОЖАРКА		
ТЕМПЕРАТУРА	ПРОДУКТ	ВЕС	ВРЕМЯ	СЛАБАЯ	СРЕДНЯЯ	ПОЛНАЯ
176°C	ГОВЯЖИЙ РОСТБИФ	2–6 lbs. / 1-3 кг	2 – 4 ч.	55°C	63°C	70°C
		6–10 lbs. / 3-5 кг	3 – 5 ч.			
	ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ	2–6 lbs. / 1-3 кг	2 – 4 ч.		65°C	77°C
		6–10 lbs. / 3-5 кг	3 – 5 ч.			
	ИНДЕЙКА ИЛИ КУРИЦА	2–6 lbs. / 1-3 кг	2 – 4 ч.			77°C
		6–10 lbs. / 3-5 кг	3 – 5 ч.			
ПРОВЕРЯЙТЕ ГОТОВНОСТЬ С ПОМОЩЬЮ ЩУПА ТЕРМОМЕТРА iQue™.						

ЗНАКОМСТВО С iQue™ - ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРЯМОЙ ГРИЛЬ

Метод прямого гриля предполагает приготовление продуктов непосредственно над работающей горелкой. Это популярный метод для стейков, отбивных, рыбы, бургеров, кебабов и овощей.

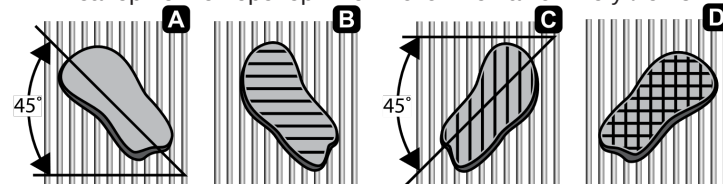
- Подготовьте продукты заранее. Маринад и специи наносите перед укладкой мяса. Соусы наносите в последние 2–4 минуты во избежание подгорания.
- Подготовьте рабочее место: вилки, щипцы, рукавицы, соусы и специи должны быть под рукой.
- Доведите мясо до комнатной температуры перед приготовлением. Удалите лишний жир для минимизации всплеск пламени.
- Разогрейте гриль до «СРЕДН/МАКС» (230–315°C / 450–600°F) с закрытой крышкой.
- Смажьте решётки маслом с высокой точкой дымления во избежание прилипания.
- Для предотвращения «пересыхания» стейков используйте щипцы вместо вилки.
- Начиная на режиме «СРЕДН/МАКС» для запечатывания сока. Снижайте температуру и увеличивайте время для более толстых кусков.
- Научитесь определять готовность по времени и упругости. Мягкое мясо — слабая прожарка, плотное — полная.
- Используйте руководство по приготовлению идеального стейка для мяса, рыбы, птицы и овощей.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ИДЕАЛЬНОГО СТЕЙКА

Смажьте решётки маслом с высокой точкой дымления и разогрейте гриль до «СРЕДН/МАКС» (230–315°C).

- A. Положите стейк на гриль под углом 45° и готовьте согласно таблице.
B. Переверните, готовя на том же угле 45°.
C. Переверните и готовьте под противоположным углом 45°.
D. В завершение переверните и готовьте на том же угле 45°.

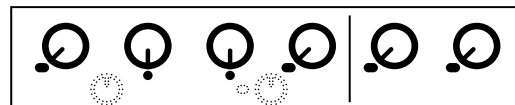
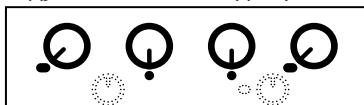


Meat Thickness		Heat Setting	Time Per Side				Total Time
1.5 in (3.8 cm)	1.0 in (2.5cm)		A	B	C	D	
	Rare	High	1¾	1¾	1¾	1¾	7 minutes
Rare	Medium Rare	Med/High	2	2	2	2	8 minutes
Medium Rare	Medium	Med/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minutes
Medium	Well	Med	2½	2½	2½	2½	10 minutes
Well		Med	3	3	3	3	12 minutes

НАСТРОЙКА iQue™ ДЛЯ ПРЯМОГО ГРИЛЯ

230 – 315°C (450 – 600°F)

Следуйте схеме ниже для расположения горелок при работе iQue™ в диапазоне температур прямого гриля.



Примечание: в холодных условиях (10°C / 50°F и ниже) может потребоваться установить внутренние горелки на СРЕДН/МАКС для достижения/поддержания 315°C (600°F).

ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРЫ

Следуйте руководству для оценки времени приготовления. Проверьте готовность щупом термометра iQue™.

РУКОВОДСТВО ПО ПРЯМОМУ ГРИЛЮ					
ПРОДУКТ	СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ	РЕЖИМ НАГРЕВА	ВРЕМЯ НА СТОРОНУ	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ (МИН)	ТЕМПЕРАТУРА МЯСА
КУРИЦА	СРЕДН / ПОЛН	СРЕДН / МИН	4 / 4 / 4 / 4	16	77°C
КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ			5 / 5 / 5 / 5	20	
ГАМБУРГЕР	СРЕДН	СРЕДН / МИН	3 / 3 / 3 / 3	12	70°C
ГАМБУРГЕРЫ 3/4" ЗАМ.			3 / 3 / 3 / 3	12	
РЫБНОЕ ФИЛЕ	СРЕДН	СРЕДН	2 / 2 / 2 / 2	8	63°C
ХВОСТЫ ОМАРА			4 / 4 / 4 / 4	16	
ПРОВЕРЯЙТЕ ГОТОВНОСТЬ С ПОМОЩЬЮ ЩУПА ТЕРМОМЕТРА iQue™.					

ЗНАКОМСТВО С iQue™ - ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ГРИЛЬ НА ВЕРТЕЛЕ С ЗАДНЕЙ ГОРЕЛКОЙ

Некоторые модели оснащены задней горелкой для приготовления на вертеле. Этот метод является оптимальным для жаркого и птицы. Поскольку источник тепла расположен позади продукта, исключены вспышки от капающего жира. Форма или поддон, размещённые под вертелом, соберут сок для поливания мяса или приготовления соуса.

Для работы с задней горелкой см. инструкцию (стр. 14).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Подготовка гриля к приготовлению на вертеле (стр. 9).

Вертел рассчитан на мясо весом до 7 кг (15 фунтов) с учётом зазора для вращения. Для наилучшего результата мясо должно быть центрировано по оси вертела для устранения дисбаланса.

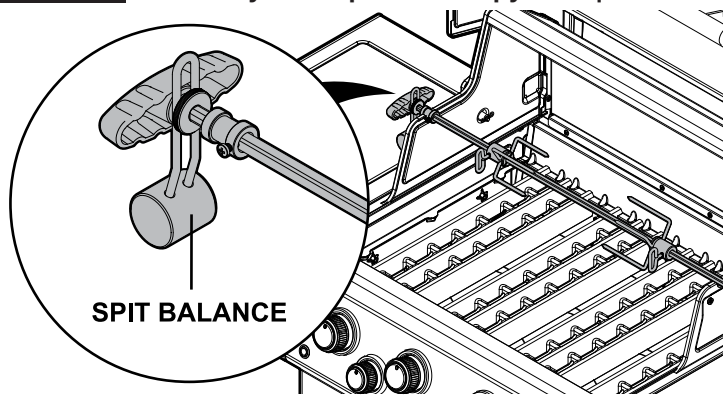
Вертел можно использовать с установленными решётками гриля, если позволяет пространство.

Надёжно закрепите мясо на вертеле перед установкой на гриль. Для птицы плотно свяжите крылья и ноги.

БАЛАНСИРОВКА ВЕРТЕЛА

1. Ослабьте рукоятку штанги, чтобы противовес мог свободно вращаться.
2. Установите штангу вертела в пазы корпуса гриля. Позвольте наиболее тяжёлой стороне мяса повернуться вниз.
3. Переместите противовес в верхнюю часть штанги, напротив наиболее тяжёлой стороны мяса.
4. Затяните рукоятку. Периодически проверяйте, плавно ли вращается мясо. При необходимости отрегулируйте противовес.

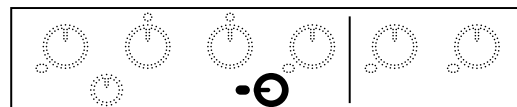
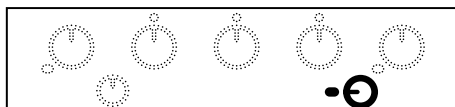
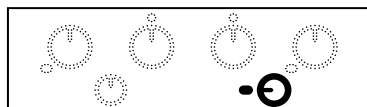
ВАЖНО: Используйте жаростойкие перчатки.



НАСТРОЙКА iQue™ ДЛЯ ВЕРТЕЛА

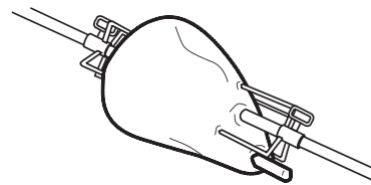
225 – 350°F (105 – 175°C)

Следуйте схеме ниже при работе iQue™ в режиме приготовления на вертеле. Примечание: все ручки основных горелок ВЫКЛ.



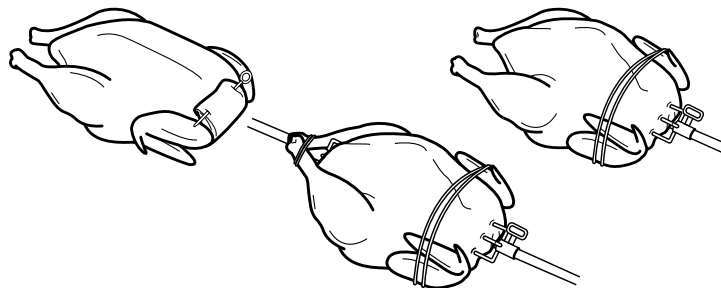
Примечание: см. руководство по запеканию и приготовлению на вертеле (стр. 9).

БАРАНЬЯ НОГА



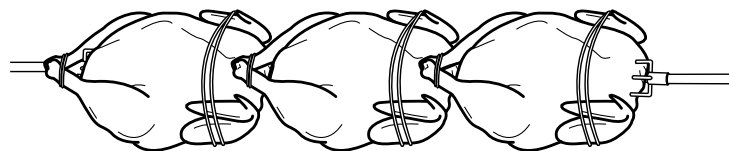
1. Отпилите 7,5 см кости с тонкого конца ноги.
2. Оставьте мясо вокруг кости нетронутым.
3. Наденьте вилку для вертела на штангу.
4. Проведите штангу через ногу.
5. Наденьте вторую вилку и вставьте вилки в каждый конец ноги. Проверьте баланс. Затяните винты.

ПТИЦА



1. Положите тушку грудкой вниз, подтяните кожу в районе шеи.
2. Подверните края кожи; скрепите со спинной кожей шпажкой.
3. Обмотайте шпагат вокруг шпажки и завяжите.
4. Переверните грудкой вверх, привяжите или прикрепите крылья к тушке.
5. Наденьте вилку на штангу. Введите штангу через кожу шеи параллельно позвоночнику.
6. Наденьте вторую вилку и вставьте вилки в грудку и хвост. Проверьте баланс. Затяните винты.
7. Привяжите хвост и ноги к штанге шпагатом.

ТРИ КУРИЦЫ НА ВЕРТЕЛЕ



1. Привяжите или прикрепите крылья к тушке.
2. Наденьте вилку на штангу. Разместите кур на штанге, как показано на схеме выше.
3. Обмотайте шпагат вокруг хвостов и ног; привяжите к штанге.
4. Наденьте вторую вилку и вставьте вилки в кур. Затяните винты.

ЗНАКОМСТВО С iQue™ - ПРИЛОЖЕНИЕ

Грилями BROIL KING® iQue™ можно управлять со смартфона через приложение BROIL KING® iQue™ по сети Wi-Fi 2,4 ГГц.

НАСТРОЙКА ПРИЛОЖЕНИЯ

1. DOWNLOAD AND INSTALL

- Загрузите приложение BROIL KING® iQue™ на свой смартфон.



2. СОЗДАНИЕ АККАУНТА

- При первом запуске приложения вам будет предложено создать аккаунт и войти в систему.
- Создайте аккаунт с уникальным именем пользователя и паролем или
- Войдите с помощью существующего аккаунта Apple®, Google™ или Facebook™, привязанного к вашему смартфону.

3. ВКЛЮЧИТЕ iQue™

- Подключите кабель питания к розетке с устройством защитного отключения (УЗО/GFCI).
- Нажмите кнопку питания на модуле управления iQue™ для активации контроллера.

4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГРИЛЮ

- Гриль может подключаться только к сети Wi-Fi 2,4 ГГц.
- Подключите смартфон к сети 2,4 ГГц.
- Подготовьте имя и пароль вашего Wi-Fi роутера.
- Включите функцию Bluetooth® на смартфоне. Bluetooth® будет использован для обнаружения гриля iQue™.
- Откройте приложение iQue™.
- Приложение предложит добавить ваш гриль.
- Следуйте инструкциям на экране для подключения приложения к грилю.
- После подключения значок Wi-Fi появится на экране модуля управления iQue™.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Грилем можно управлять вручную через модуль управления iQue™ или через приложение на смартфоне.

При отключении смартфона от модуля управления iQue™ гриль продолжит работу на основе последней полученной команды.

Соединение приложения с iQue™ будет работать в режиме Wi-Fi только после подключения контроллера iQue™ к сети Wi-Fi. При изменении пароля домашней сети Wi-Fi соединение приложения с iQue™ необходимо переустановить.

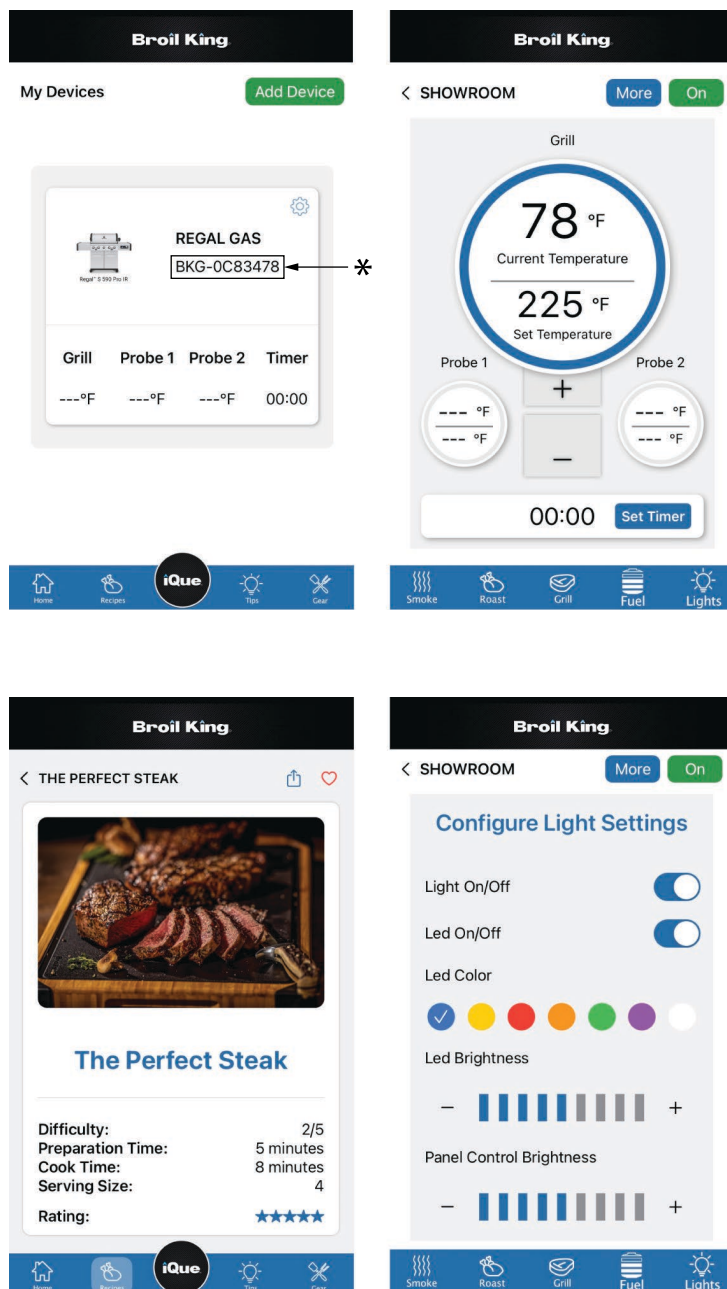
СИСТЕМНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ:

Смартфон с функциями Wi-Fi и Bluetooth.

Операционная система:

- iOS® 14 (или выше) или
- Android™ 7.0 (или выше)

Сеть Wi-Fi 2,4 ГГц



РОЗЖИГ

ИНСТРУКЦИЯ ПО РОЗЖИГУ

- Гриль должен быть собран и установлен согласно инструкциям по сборке и установке.
 - Убедитесь, что подача газа правильно подключена.
 - Убедитесь в отсутствии утечек газа.
 - Убедитесь, что трубки Вентури правильно установлены над жиклёрами газовых клапанов.
 - Убедитесь, что провода зажигания основной, боковой и задней горелок подключены.
 - Убедитесь, что батарея установлена в блок электронного зажигания.
- Откройте крышку перед розжигом.
 - Не наклоняйтесь над грилем во время розжига.
 - Установите ручки в положение «ВЫКЛ» и откройте подачу газа.

РОЗЖИГ ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ:

Розжиг запальником:

- Нажмите и поверните ручку одной основной горелки в положение «МАКС».
- Нажмите и удерживайте кнопку запальника.
- Горелка должна загореться в течение 5 секунд; немедленно перекройте газ, если розжиг не произошёл.

Розжиг спичкой:

- Воспользуйтесь держателем спичек и поднесите зажжённую спичку к порту горелки.
- Нажмите и поверните правую ручку основной горелки в положение «МАКС».
- Горелка должна загореться в течение 5 секунд; немедленно перекройте газ, если розжиг не произошёл.
- После розжига первой горелки нажмите и поверните ручку соседней горелки в положение «МАКС»; остальные горелки должны загораться автоматически.

Работа с iQue™:

- Установите ручки согласно схеме ниже, включите контроллер iQue™ и установите нужную температуру приготовления.

РОЗЖИГ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ:

Розжиг запальником:

- Нажмите и поверните ручку боковой горелки в положение «МАКС».
- Нажмите и удерживайте кнопку запальника.
- Горелка должна загореться в течение 5 секунд.

Розжиг спичкой:

- Поднесите зажжённую спичку к портам горелки.
- Нажмите и поверните ручку боковой горелки в положение «МАКС».
- Горелка должна загореться в течение 5 секунд.

РОЗЖИГ ЗАДНЕЙ ГОРЕЛКИ ВЕРТЕЛА:

Внимание: не эксплуатируйте основную горелку одновременно с задней.

• СНИМИТЕ РЕШЁТКУ ДЛЯ ПОДОГРЕВА

Розжиг запальником:

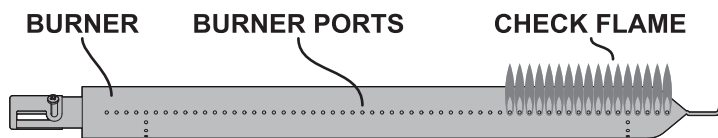
- Нажмите и поверните ручку задней горелки в положение «МАКС».
- Нажмите и удерживайте кнопку запальника.
- Горелка должна загореться в течение 5 секунд.

Розжиг спичкой:

- Поднесите зажжённую спичку к портам горелки.
- Нажмите и поверните ручку задней горелки в положение «МАКС».
- Горелка должна загореться в течение 5 секунд.

Работа с iQue™:

- Установите ручки согласно схеме ниже, включите контроллер iQue™ и установите нужную температуру.



ВНИМАНИЕ: Проверьте гриль после розжига. На всех портах горелок при режиме «МАКС» должен быть огонь высотой 2,5 см (1").

При возникновении любого из следующих симптомов вероятно засорение трубок Вентури. Немедленно перекройте газ и очистите трубки.

- Вы чувствуете запах газа.
- Возникает обратный огонь.
- Гриль нагревается неравномерно.
- Горелки издают хлопающие звуки.

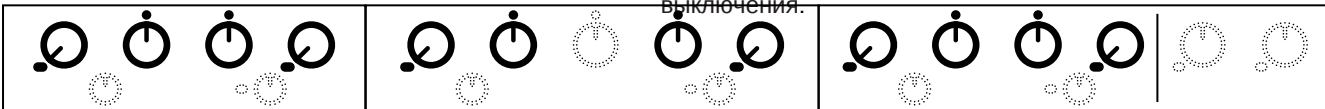
ЕСЛИ ГОРЕЛКА НЕ ЗАГОРАЕТСЯ:

- Поверните ручку в положение «ВЫКЛ». Подождите 5 минут, затем повторите при положении «СРЕДН».
- Если горелка не загорается, см. «Диагностика неисправностей» (стр. 17). Если проблема не решена, не эксплуатируйте прибор; обратитесь в ОМС, к дилеру или в сервисный центр.

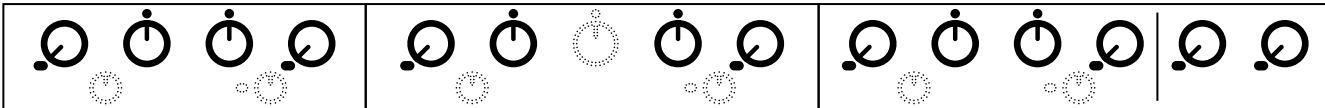
ВЫКЛЮЧЕНИЕ:

- Закройте вентиль баллона или запорный клапан газопровода.
- Переведите все ручки в положение «ВЫКЛ».
- Нажмите кнопку питания на контроллере iQue™ для выключения.

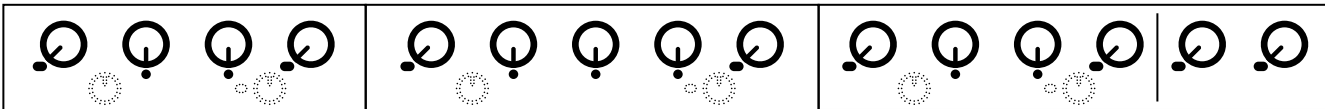
225-300 °F
105-150 °C



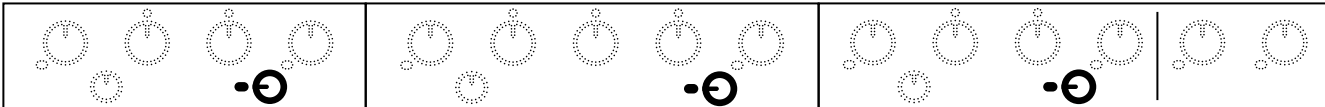
400-600 °F
205-315 °C



400-600 °F
205-315 °C



225-350 °F
105-175 °C



ЭКСПЛУАТАЦИЯ



НИКОГДА не закрывайте отверстия, щели или проходы в передней или нижней части гриля и не накрывайте решётку целиком материалом (например, фольгой). Это блокирует воздушный поток и может привести к перегреву или отравлению угарным газом..

Первое использование

Перед первым использованием очистите компоненты и выполните прогрев для удаления посторонних запахов:

- Снимите и вымойте решётки гриля и Flav-R-Wave™ мягким мыльным раствором.
- Со снятыми решётками и Flav-R-Wave™ разожгите гриль (стр. 14) и работайте на режиме «СРЕДН» 30 минут. Затем перекройте газ и переведите все ручки в «ВЫКЛ».
- Дайте грилю остыть, затем установите Flav-R-Wave™ на место.
- Обработайте решётки органическим маслом с высокой точкой дымления, разожгите гриль и работайте на режиме «СРЕДН/МИН» 30 минут.

Рекомендуемые масла:

Масло авокадо — точка дымления 260°C (500°F)

Масло рисовых отрубей — точка дымления 254°C (490°F)

Масло канолы — точка дымления 204°C (400°F)

Гриль готов к работе. Перейдите к разделу «Предварительный разогрев».

Предварительный разогрев

- Разогрейте гриль на режиме «СРЕДН» с закрытой крышкой в течение 15 минут.
- Очистите холодные решётки нейлоновой щёткой (#65643) или горячие — щёткой из нержавеющей стали (#65225, 64014, 64034). Тщательно осмотрите, чтобы на решётке не осталось сломанных щетинок.
- Смажьте решётки маслом с высокой точкой дымления.
- Отрегулируйте температуру в соответствии с готовящимся блюдом.

Положение крышки

Положение крышки — вопрос личных предпочтений, однако с закрытой крышкой гриль готовит быстрее, расходует меньше топлива и лучше контролирует температуру.

Закрытая крышка также придаёт мясу более выраженный дымный аромат и необходима при копчении и конвекционном приготовлении.

Системы испарения

Гриль предназначен для использования с системой испарения Flav-R-Wave™, входящей в комплект. Не используйте лавовые камни, керамические брикеты или другие системы испарения.

ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Газовые грили BROIL KING® — высокопроизводительные приборы, способные достигать высоких температур обжаривания. Разработаны с управляемым воздушным потоком для удержания тепла и минимизации расхода топлива.

Режим «МАКС» крайне редко требуется для длительного приготовления или предварительного разогрева.

Режим МАКС

Температура на решётке около 370–400°C (700–750°F) при закрытой крышке.

Используйте только для:

- быстрого разогрева.
- гриля с открытой крышкой в холодных или ветреных условиях.
- быстрого обжаривания стейков перед снижением температуры.
- выжигания остатков пищи с решёток и Flav-R-Wave™ перед чисткой (максимум 10 минут).

Режим СРЕДН/МАКС

Температура на решётке около 320°C (600°F) при закрытой крышке.

Используйте для:

- разогрева гриля для стейков.
- приготовления стейков слабой и средне-слабой прожарки.

Режим СРЕДН

Температура на решётке около 230°C (450°F) при закрытой крышке.

Используйте для:

- стейков средней и средне-полной прожарки.
- отбивных, бургеров и овощей.

Режим СРЕДН/МИН

Температура на решётке около 200°C (400°F) при закрытой крышке.

Используйте для:

- кусков курицы, колбасок, рыбы.
- запекания.
- теста и выпечки (кесадили).

Режим МИН

Температура на решётке около 155–175°C (310–350°F) при закрытой крышке.

Используйте для:

- медленного запекания и копчения крупных кусков мяса, нежной рыбы, теста и выпечки.

Указанные температуры приблизительны и зависят от температуры окружающей среды и силы ветра.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

РЕГУЛЯРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для обеспечения оптимальной производительности и безопасности следующие компоненты необходимо осматривать и при необходимости очищать перед каждым использованием гриля

РЕШЁТКИ ГРИЛЯ — ЧУГУННЫЕ, ЛИТЫЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ И ИЗ ПРУТКА НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Чугунные и литые решётки BROIL KING® Deep V обеспечивают непревзойдённое удержание тепла и производительность при приготовлении. Решётки BROIL KING® Heavy Rod из нержавеющей стали обеспечивают максимальную долговечность и хорошее удержание тепла. Чугунные решётки BROIL KING® покрыты фарфоровой эмалью для защиты и снижения прилипания пищи. Регулярное использование и уход улучшают производительность и срок службы решёток.

Для оптимальной производительности:

Перед первым использованием и после длительного хранения:

- вымойте решётки слабым моющим раствором, ополосните и обсушите бумажным полотенцем.

Сразу после мытья:

- обработайте решётки органическим нерафинированным маслом с высокой точкой дымления, разожгите гриль и работайте на режиме «СРЕДН/МИН» 30 минут.

Рекомендуемые масла:

Масло авокадо — точка дымления 260°C (500°F)

Масло рисовых отрубей — точка дымления 254°C (490°F)

Масло канолы — точка дымления 204°C (400°F)

Перед и после каждого использования:

- чистите решётки качественной щёткой из нержавеющей стали и слегка смазывайте маслом с высокой точкой дымления.

Используйте средние режимы нагрева для разогрева и гриля во избежание выжигания защитного масляного покрытия.

Не наносите маринады или соусы на сахарной основе до начала приготовления — наносите их в конце. Используйте маринады на масляной основе, избегайте маринадов на водной основе.

Слегка смазывайте продукты маслом перед приготовлением на гриле.

Периодически переворачивайте и вращайте решётки.

Убедитесь, что поверхность решёток всегда покрыта тонким слоем масла. Это предотвращает ржавчину и износ, улучшая антипригарные свойства.

При появлении ржавчины:

- выполните прожиг решётки, почистите щёткой из нержавеющей стали и обработайте маслом повторно.

В периоды длительного хранения очистите решётки, смажьте маслом с высокой точкой дымления и храните в сухом месте. Решётки можно обернуть пищевой плёнкой.

После хранения:

- выполните прожиг решёток на среднем режиме, вымойте, обсушите бумажным полотенцем и снова обработайте маслом.

Внимание: тщательно осматривайте решётки после чистки, чтобы не осталось сломанных щетинок.

ПОДДОН ДЛЯ ЖИРА

Поддон для жира необходимо регулярно осматривать и очищать.

FLAV-R-WAVE™

Flav-R-Wave™ разработан для генерации дыма и пара из капель жира с целью обеспечения подлинного аромата барбекю и защиты горелки.

При накоплении осадка на Flav-R-Wave™ снимите решётки и соскребите осадок подъёмником для решёток (арт. #60745).

ОБЩАЯ ОЧИСТКА

Выполните прожиг (см. ниже).

- После остывания снимите решётки, очистите Flav-R-Wave™ подъёмником и извлеките его.
- Очистите внутреннюю поверхность гриля, соскребая загрязнения со стенок и дна камеры съёмником, и удалите остатки пылесосом.

Ржавчина является естественным процессом окисления и может появляться на внутренних деталях из нержавеющей стали. Это не влияет на производительность гриля.

ПРОЖИГ

- Разожгите горелки согласно «Розжиг» (стр. 14).
- Работайте на режиме «МАКС» с закрытой крышкой максимум 10 минут.
- Перекройте газ и переведите ручки в «ВЫКЛ».

ЕЖЕГОДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Следующие компоненты необходимо осматривать и очищать не реже одного раза в год или после любого периода хранения свыше 30 дней.

ГОРЕЛКА

- Снимите горелку и проверьте на наличие трещин и износа.
- Прочистите трубки Вентури ёршиком или специальной щёткой (стр. 5).
- Пока горелка снята, снимите жиротбойники, очистите внутреннюю поверхность камеры, соскребая загрязнения со стенок и дна, и удалите пылесосом.

ШЛАНГ

- Осмотрите шланг и при необходимости замените, см. стр. 4.

ВНЕШНИЕ АЛЮМИНИЕВЫЕ КОМПОНЕНТЫ

- При появлении белых пятен окисления промойте наружную поверхность алюминиевой камеры мыльным раствором.
- Тщательно ополосните и протрите тканью, смоченной в масле.
- Для устранения царапин используйте качественную жаростойкую спрей-краску (315°C / 600°F).

КОМПОНЕНТЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ И ФАРФОРА

- Мойте мыльной водой.
 - Используйте средство для чистки нержавеющей стали или чистящее средство Broil King для удаления пятен.
- Атмосферное воздействие и сильный жар могут вызвать потемнение крышки из нержавеющей стали. Это не является производственным дефектом.

ПЛАСТИКОВЫЕ КОМПОНЕНТЫ И БОКОВЫЕ ПОЛКИ

- Мойте мыльной водой.

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

При обнаружении неисправности регулятора, шланга, горелки или управляющих клапанов не пытайтесь выполнить ремонт самостоятельно. Обратитесь к дилеру, в авторизованный сервисный центр или на завод-изготовитель. Используйте только оригинальные запасные части BROIL KING®.

ПРОВЕРКА НА УТЕЧКУ

При повторном подключении подачи газа обязательно проверьте на утечку (стр. 4).

ОБЩАЯ ДИАГНОСТИКА

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
ЗАПАХ ГАЗА	НЕМЕДЛЕННО ЗАКРОЙТЕ ПОДАЧУ ГАЗА. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДО УСТРАНЕНИЯ УТЕЧКИ	
Утечка в месте соединения.	1. Ослаблен фитинг регулятора. 2. Утечка в шланге или управляющих клапанах.	1. Затяните фитинг и проведите «Проверку на утечку» 2. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Пламя под панелью управления (обратный огонь)	1. Засорены трубки Вентури.	1. Снимите горелку и очистите трубки Вентури (стр. 5)
Мерцание пламени или низкая температура на режиме МАКС	1. Сработало устройство защиты от избыточного расхода.	1. Закройте вентиль баллона, переведите все горелки в «ВЫКЛ». Отсоедините регулятор. Подождите 2 минуты. Подсоедините регулятор. Медленно откройте вентиль. Подождите 1 минуту. Разожгите (стр. 14).
Горелка не загорается	1. Закончился газ или подача газа не подключена. 2. Неисправность запальника. 3. Сработало устройство защиты от избыточного расхода. 4. Регулятор не полностью подключён. 5. Утечка в системе, вызывающая срабатывание устройства. 6. Засорены или смещены трубки Вентури. 7. Засорены жиклёры. 8. Шланг перекручен.	1. Заправьте баллон, проверьте подключения. 2. Попробуйте разжечь вручную спичкой (стр. 14). 3. Используйте решение из строки «Мерцание пламени» выше. 4. Затяните накидную гайку регулятора. 5. Проверьте соединения на утечку. Затяните фитинг. 6. Снимите горелку, очистите трубки Вентури и выровняйте по жиклёру (стр. 7). 7. Снимите горелку, прочистите жиклёры иглой. Не рассверливайте. 8. Распрямите шланг. Держите подальше от основания.
Запальник не работает	1. Разрядилась батарея. 2. Провода запальника не подключены. 3. Электрод смещён. 4. Неисправность запальника	1. Замените батарею. 2. Убедитесь, что все провода электродов подключены. 3. Выровняйте электрод и очистите область вокруг него. 4. Используйте «Розжиг спичкой» (стр. 14).
Снижение температуры, «хлопки»	1. Закончился газ. 2. Засорены трубки Вентури.	1. Заправьте баллон. 2. Снимите горелку, очистите трубки Вентури (стр. 5).
Горячие точки на поверхности гриля	1. Засорены трубки Вентури. 2. Накопление осадка на Flav-R-Wave	1. Снимите горелку, очистите трубки Вентури (стр. 5). 2. Очистите Flav-R-Wave и удалите пылесосом
Вспышки пламени или возгорание жира	1. Избыточное накопление жира. 2. Слишком высокая температура.	1. Тщательно очистите Flav-R-Wave и камеру, удалите остатки пылесосом. 2. Уменьшите мощность горелок
Гудение регулятора	1. Вентиль баллона открыт слишком быстро.	1. Открывайте вентиль медленно.
Жёлтое пламя	1. Небольшое жёлтое пламя — норма. Избыток может указывать на засорение Вентури. 2. Засорены порты горелки.	1. Снимите горелку, очистите Вентури (стр. 5). 2. Снимите горелку и очистите мягкой щёткой (например, зубной).
Кажется, что крышка изнутри облезает	1. Это накопление жира. Внутренняя поверхность крышки не окрашена и не может облезать.	1. Очистите жёсткой щёткой или скребком.
Ржавчина на решётках	1. Повреждена фарфоровая эмаль	1. См. «Техническое обслуживание» (стр. 16).
Не работает освещение панели управления или камеры	1. Прибор не подключён к электросети. 2. Неисправный трансформатор. 3. Ослабленные или окисленные соединения. 4. Перегорела лампочка	1. Подключите кабель питания к прибору и к рабочей розетке. 2. Проверьте, что трансформатор выдаёт 12 В. 3. Очистите соединения и убедитесь, что все коннекторы плотно подключены. 4. Замените лампочки.
Если диагностика не помогла решить проблему, посетите сайт производителя или позвоните на горячую линию		

ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ iQue™

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
ПРОБЛЕМЫ С КОНТРОЛЛЕРОМ iQue™		
Контроллер iQue™ не работает.	1. Прибор не подключён к питанию. 2. Ослабленные или окисленные соединения 3. Неисправный удлинитель.	1. Подключите кабель к прибору и к рабочей розетке. 2. Очистите соединения и убедитесь, что все коннекторы плотно подключены. 3. Осмотрите и замените удлинитель.
Отказ датчика температуры. Код ошибки #1  НА ДИСПЛЕЕ КОНТРОЛЛЕРА	1. Кабель щупа подключён неправильно. 2. Датчик температуры неисправен.	1. Проверьте подключение. 2. Замените датчик температуры.
Внутренняя температура гриля не превышает 66°C (150°F) в течение 15 мин. Код ошибки #2  НА ДИСПЛЕЕ КОНТРОЛЛЕРА	1. Заканчивается или закончился газ. 2. Сработало устройство защиты от избыточного расхода. 3. Датчик температуры неисправен.	1. Заправьте баллон, проверьте подключения. 2. Закройте вентиль, переведите все горелки в «ВЫКЛ». Подождите 2 минуты. Медленно откройте вентиль. Подождите 1 минуту. Разожгите (стр. 14). 3. Замените датчик температуры.
Внутренняя температура гриля не достигает заданной в течение 40 мин. Код ошибки #3  НА ДИСПЛЕЕ КОНТРОЛЛЕРА	1. Заканчивается или закончился газ. 2. Сработало устройство защиты от избыточного расхода. 3. Датчик неисправен.	1. Заправьте баллон, проверьте подключения. 2. Закройте вентиль, переведите все горелки в «ВЫКЛ». Подождите 2 минуты. Медленно откройте вентиль. Подождите 1 минуту. Разожгите (стр. 14). 3. Замените датчик температуры.
Резкое отклонение внутренней температуры на 34°C (100°F). Код ошибки #4  НА ДИСПЛЕЕ КОНТРОЛЛЕРА	1. Заканчивается или закончился газ. 2. Сработало устройство защиты от избыточного расхода. 3. Возгорание жира. 4. Датчик неисправен.	1. Заправьте баллон, проверьте подключения. 2. Закройте вентиль, переведите все горелки в «ВЫКЛ». Подождите 2 минуты. Медленно откройте вентиль. Подождите 1 минуту. Разожгите (стр. 14). 3. Перекройте газ. Выключите гриль. Дайте остыть. Очистите жир из камеры и поддона. Тщательно очистите Flav-R-Wave и камеру. Соберите и/или удалите пылесосом остатки. Следуйте инструкциям iQue™ (стр. 9–12). 4. Замените датчик температуры.
Ошибка памяти / сохранения данных. Код ошибки #5  НА ДИСПЛЕЕ КОНТРОЛЛЕРА	1. Ошибка при сохранении настроек температуры или таймера. 2. Контроллер неисправен.	1. Выключите контроллер iQue™ и отключите гриль от питания. Подождите 30 секунд, подключите и включите контроллер. 2. Замените контроллер.
ПРОБЛЕМЫ С МОБИЛЬНЫМ ПРИЛОЖЕНИЕМ iQue™		
Забыт пароль	1. Если вы забыли пароль аккаунта iQue™.	1. Нажмите кнопку «Forgot Password?». Введите email аккаунта и проверьте почту на наличие кода подтверждения от: broilkingapp@omcbbq.com
Проблемы с подключением к iQue™ при первоначальной настройке.	1. Прибор не подключён к питанию. 2. Смартфон вне зоны действия гриля. 3. Сеть Wi-Fi не найдена.	1. Подключите кабель GFCI к прибору и к рабочей розетке. 2. При первоначальном подключении находитесь в зоне Bluetooth — 10 м (30 футов). 3. iQue™ видит только сети Wi-Fi 2,4 ГГц. Убедитесь, что роутер транслирует такую сеть.
Если диагностика не помогла решить проблему, посетите сайт производителя или позвоните на горячую линию		

ГАРАНТИЯ

Гарантия BROIL KING® действует с даты покупки и распространяется на бесплатный ремонт или замену деталей, признанных дефектными при нормальной бытовой эксплуатации. В США и Канаде замена осуществляет завод-изготовитель. В остальных странах — дистрибьютор BROIL KING®. Все прочие расходы несёт владелец.

Гарантия распространяется только на первоначального покупателя и только на продукцию, приобретённую в розницу и используемую исключительно покупателем в стране покупки. (В разных странах применяются различные типы газа, требующие соответствующих клапанов, жиклёров и регуляторов.)

ЧТО ПОКРЫВАЕТСЯ ГАРАНТИЕЙ

	IMPERIAL™ REGAL™
Компоненты крышки из нержавеющей стали	Ограниченная пожизненная
Духовка из литого алюминия / компоненты	Ограниченная пожизненная
Духовка из нержавеющей стали	Ограниченная пожизненная
Решётки из нержавеющей стали	15 лет
Горелки Dual-Tube™	15 лет
Боковая горелка	15 лет
Задняя горелка	15 лет
Flav-R-Wave™	15 лет
Компоненты из нержавеющей стали	15 лет
Остальные детали и покрытие	15 лет
Контроллер iQue	3 Года

ЧТО НЕ ПОКРЫВАЕТСЯ ГАРАНТИЕЙ

Любые неисправности вследствие несчастного случая, ненадлежащей эксплуатации, модификации, вандализма, неправильной установки или обслуживания, включая повреждения, причинённые насекомыми в трубах горелок.

Износ или повреждения вследствие стихийных бедствий, выцветание от воздействия химических веществ.

Расходы на доставку и транспортировку. Расходы на демонтаж и повторную установку. Трудозатраты на установку и ремонт. Стоимость выезда мастера. Ответственность за косвенный или сопутствующий ущерб.

Грили, используемые как общественное имущество или не обслуживаемые непосредственно покупателем.

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Для замены необходимо использовать исключительно «Оригинальные запасные части для газовых грилей BROIL KING®». Использование любых других деталей автоматически аннулирует гарантию.

ГОРЕЛКИ

Срок службы горелок BROIL KING® (из нержавеющей стали) практически полностью зависит от правильной эксплуатации и обслуживания. Гарантия не распространяется на неисправности вследствие ненадлежащего обслуживания.

РЕШЁТКИ ГРИЛЯ С ФАРФОРОВЫМ ПОКРЫТИЕМ

Все чугунные решётки BROIL KING® покрыты прочной фарфоровой эмалью. Фарфор — по сути стеклянное покрытие. При неосторожном обращении возможны сколы, что не влияет на производительность. Гарантия не распространяется на сколы и ржавчину от небрежного обращения.

СИСТЕМА ИСПАРЕНИЯ

Газовые грили BROIL KING® предназначены для использования с системой Flav-R-Wave™. Использование любого другого продукта аннулирует гарантию.

FLAV-R-WAVE™

Гарантия на Flav-R-Wave™ против дефектов материала или сквозной ржавчины — 3 года с даты покупки. Поверхностная ржавчина не влияет на работу и не является гарантийным случаем.

ДОСТАВКА

Бесплатная доставка предоставляется для гарантийных заказов в течение шести (6) месяцев с даты покупки. По истечении этого срока к гарантийным заказам применяется транспортный сбор.

ГАРАНТИЙНЫЕ ПРЕТЕНЗИИ

Все гарантийные вопросы решаются непосредственно с BROIL KING®. Детали необходимо вернуть в гарантийный отдел BROIL KING® с предоплатой доставки, приложив номер модели, серийный номер и подтверждение покупки. Если при проверке дефект подтверждается, BROIL KING® произведёт ремонт или замену в соответствии с условиями гарантии. Получив письмо или факс (не по телефону), BROIL KING® вправе не требовать возврата деталей..

ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ ЗА ПРЕДЕЛАМИ США И КАНАДЫ

Гарантийное обслуживание осуществляется дистрибьютором BROIL KING® в вашей стране. Обратитесь к дилеру для получения контактов дистрибьютора BROIL KING®.