

Broil King®

BARBECUE A GAS

MANUALE D'USO

PER USO CON GAS BUTANO O PROPANO
CATEGORIA I₃+(28-30/37), CATEGORIA I₃B/P(30)



INDICE

SICUREZZA	2
REGOLATORE TUBO GPL.....	3
BUTANO	4
PROPANO.....	5
TEST PER PERDITE	6
TUBI VENTURI.....	7
ACCENSIONE.....	8
FUNZIONAMENTO	9
TECNICHE DI COTTURA	10
MANUTENZIONE.....	13
PROBLEMI VARI	14
GARANZIA.....	15

**LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE IL TUO BARBACUE A GAS.
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER CONSULTAZIONI FUTURE.
I BARBECUE POTRANNO ESSERE UTILIZZATI SOLO NEL PAESE PER CUI SONO STATI PROGETTATI.**

Onward
MANUFACTURING COMPANY

585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

SINCE 1906
LIMITED

10094-40IT REV L 01/21

SICUREZZA

Questo apparecchio e' stato disegnato secondo Standard CE.

Usare soltanto all'aperto.

Questo apparecchio può essere utilizzato solo nel paese per cui è stato progettato.

Leggere le istruzioni prima dell'uso.

Attenzione: le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontano i bambini.

Non muovere l'apparecchio durante l'uso.

Usate cautela e attenzione quando maneggiate o trasportate questo prodotto, il metallo potrebbe essere tagliente e pericoloso. Usate guanti adeguati quando sollevate o maneggiate questo prodotto. Prima di sollevare rimuovere il ripiano laterale le griglie e le piastre di cottura.

Chiudere la bombola del gas dopo l'uso.

Usare guanti protettivi nel maneggiare le parti calde.

I bruciatori principali, bruciatore posteriori e bruciatore del fornello laterale sono stati regolati in fabbrica e non dovranno essere più regolati. Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio può risultare pericolosa e fa decadere la garanzia.

Nel caso di perdita di gas, chiudere l'erogazione del gas.

Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde e dall'acqua.

Se si sente odore di gas:

1. Spegner l'apparecchio.
2. Estinguere eventuali fiammelle.
3. Aprire il coperchio.
4. Se l'odore di gas continua, chiamare immediatamente il fornitore del gas.

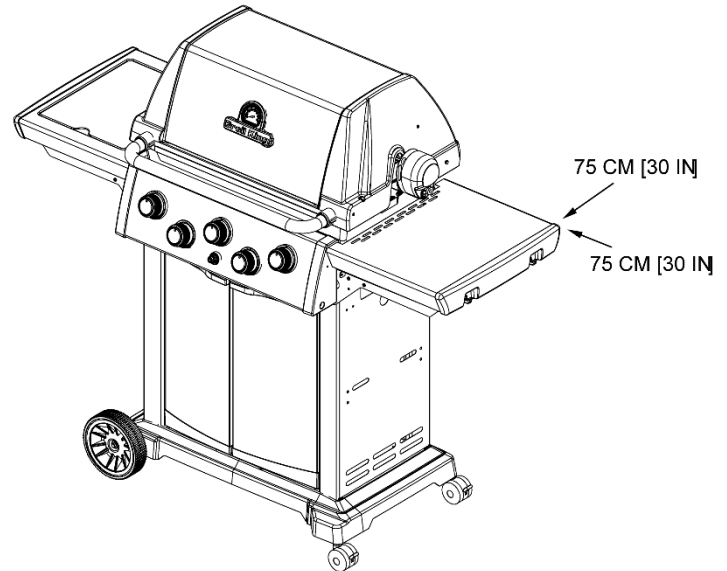
POSIZIONAMENTO

Mantenere una distanza di 75 cm. Dell'apparecchio da qualsiasi materiale infiammabile.

Non posizionarlo sotto una copertura o riparo che possa essere infiammabile.

Mantenere l'area intorno all'apparecchio, libera da materiali combustibili, benzina, ed altri liquidi o vapori infiammabili.

Non ostruire il flusso di combustione e ventilazione d'aria.



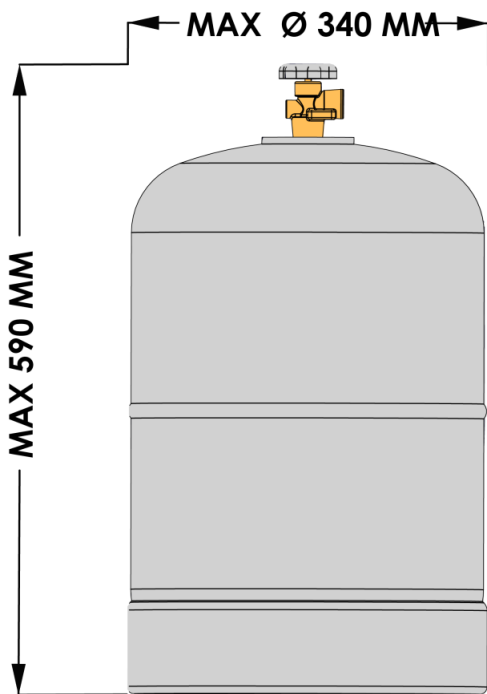
SPECIFICHE

MODELLO	POTENZA TOTALE	QUANTITÀ DI GAS/H	MISURA DELL'UGELLO BRUCIATORE PRINCIPALE	MISURA DELL'UGELLO O FORNELLO LATERALE	MISURA DELL'UGELLO BRUCIATORE POSTERIORE GIRARROSTO
8131 / 8141 / 9523-53	6.9kW	502 g/h	0.74mm		
8131 / 8141 / 9523-63	9.6kW	698 g/h	0.74mm	0.79mm	
8242 / 8342 / 9312 / 9412 / 9415 / 9419-53	8.8 kW	640 g/h	0.84mm		
8242 / 8342 / 9312 / 9412-63	11.5 kW	836 g/h	0.84mm	0.79mm	
8342 / 9312-83	15.0 kW	1091 g/h	0.84mm	0.79mm	0.94mm
9888-83	21.15 kW	1538 g/h	0.90mm	0.79mm	1.15mm
9462-53	11.4 kW	829 g/h	0.91mm	0.79mm	
9462-63	14.1 kW	1025 g/h	0.91mm	0.79mm	
9565-63	15.9 kW	1156 g/p	0.91mm	0.79mm	
9468 / 9864 / 9868 / 9965 / 9969-53	11.4 kW	829 g/h	0.97mm		
9468 / 9868 / 9869 / 9969-63	14.1 kW	1025 g/h	0.97mm	0.79mm	
9869-43	18.5 kW	1345 g/h	0.97mm	0.79mm	1.02mm
9468 / 9864 / 9868 / 9962-83	18.5 kW	1345 g/h	0.97mm	0.79mm	1.02mm
9878-83	19.95 kW	1451 g/h	0.99mm	0.79mm	1.15mm

SICUREZZA

BOMBOLA

Non usare bombole superiori a 15 kg.
Maneggiare sempre la bombola con cura. Non riporla mai in posizione orizzontale poichè la valvola potrebbe rovinarsi. Ciò potrebbe causare seri problemi di sicurezza. Utilizzate sempre la bombola in posizione verticale. Se posizionata orizzontalmente la bombola potrebbe permettere al liquido combustibile di raggiungere i tubi creando danni e pericolo di scoppio.
Posizionare sempre la bombola in un luogo accessibile per facilitare l'accensione e lo spegnimento in caso di emergenza.
Non sottoporre mai le bombole al calore. La pressione interna potrebbe aumentare e superare i suoi limiti di sicurezza.



CONSERVAZIONE

Quando si deve conservare l'apparecchio per lunghi periodi di tempo inutilizzato, rimuovere la bombola e coprire il Barbecue in modo che possa avere una buona ventilazione per smaltire la condensa. Conservare la Bombola all'aperto in una zona ben ventilata.

ASSISTENZA

Questo apparecchio a gas non dovrebbe essere alterato o manipolato, eccetto per la sistemazione della fiamma di accensione secondo le istruzioni. Ogni sistemazione o assistenza dovrebbe essere eseguita da un tecnico qualificato. E' consigliabile una regolare manutenzione. Consultare istruzioni di manutenzione.

REGOLATORE TUBO GPL

REGOLATORE

Questo apparecchio deve essere dotato di un regolatore di pressione in osservanza degli standard e/o delle norme locali/nazionali con uscita nominale di pressione di:

CATEGORIA I₃₊(28-30/37) Propane 37 mbar.

Butane 28-30 mbar.

CATEGORIA I_{3B/P}(30)

Propane/Butane 30 mbar.

MAI usare fonte di gas non regolata.

TUBO PER IL GAS GPL

Questo apparecchio deve essere dotato di tubo per gas GPL in osservanza delle norme/standard locali/ nazionali.

Il tubo di gas GPL, che collega l'apparecchio alla bombola dovrebbe essere lungo 600 mm.

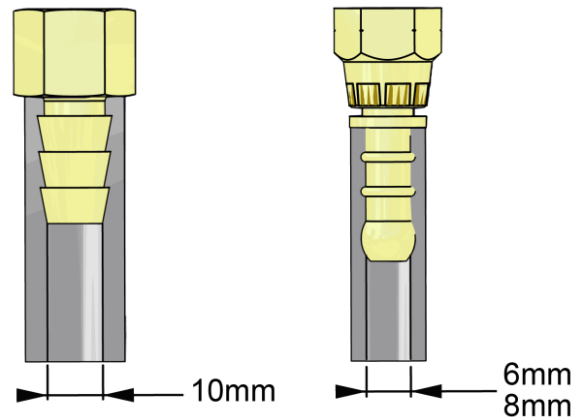
Occorre posizionare il tubo del gas GPL lontana da qualsiasi superficie calda incluso la parte inferiore del barbecue.

Assicurarsi che il tubo non si attorcigli.

Occorre ispezionare il tubo ogni qualvolta si cambia la bombola comunque, almeno una volta l'anno.

Se il tubo risulta lesionato, spaccato, o danneggiato in qualsiasi modo l'apparecchio non deve essere usato.

Il tubo deve essere sostituito se danneggiato e comunque quando le norme nazionali lo richiedono. Contattare il proprio fornitore per sostituirlo.



CAMBIARE UNA BOMBOLA - BUTANO

Quest' apparecchio puo' essere usato con butano ad una pressione di 28 - 30 mbar.

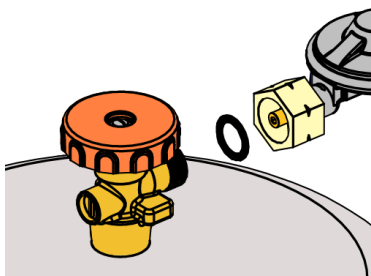
MAI usare gas non regolato o regolatori per altre pressioni.

ATTENZIONE: Cambio della bombola deve essere effetuto in una zona senza fiamme aperte.

Bombole di butano hanno diverse connessioni -

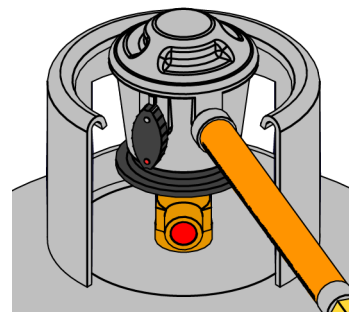
a) Connessione a vite.

La parte piu' importante e' la guarnizione di sigillo. Assicurarsi sempre che sia presente e non danneggiata, meglio sostituirla ad ogni cambio bombola. Certe connessioni a vite hanno un impugnio per stringere e certi hanno bisogno di una chiave. Stringere bene. Quando si usa una chiave non stringere troppo per non rovinare la guarnizione.

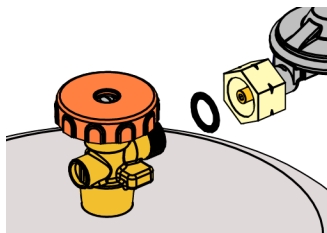
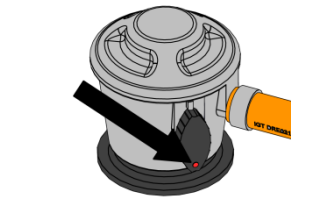
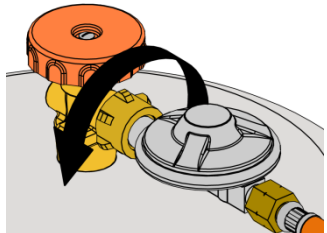
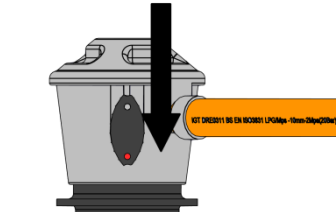
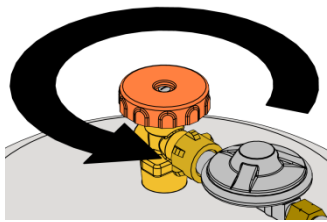
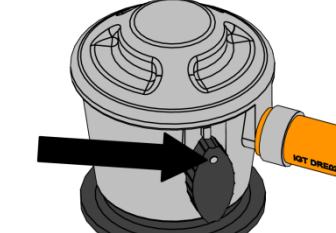


b) Connessione a pressione.

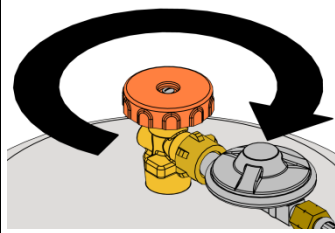
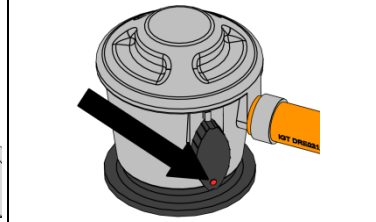
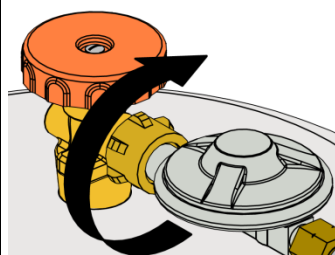
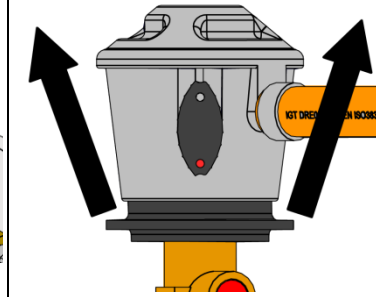
Nessun attrezzo e' necessario per questo tipo. Si apre e si chiude il gas con il regolatore disposto con l'adattatore speciale. Se usate un adattatore vecchio, assicurarsi che sia stretto bene con la chiave.



Collegare la bombola

CONNESSIONE A VITE	CONNESSIONE AD INTERRUTORE
<p>1. Controllare che la bombola sia chiusa. 2. Rimuovere il sigillo di sicurezza.</p>	<p>1. Girare il sigillo di sicurezza in modo che la freccia punti verso l'apertura della bombola.</p>
<p>3. Ispezionare la guarnizione prima di collegare il tubo.</p> 	<p>2. Togliere il sigillo di sicurezza tirando lo spago in fuori poi in su'. Non usare attrezzi, lascia il sigillo appeso.</p> 
<p>4. Collegare il tubo del gas con la chiave. Non stringere troppo i collegamenti della bombola.</p> 	<p>3. Mettere l'interuttore ed assicurarsi che la guarnizione e' dentro la valvola. Girare l'interuttore alla posizione spento.</p> 
<p>5. Quando il gas e' richiesto girare la manopola in verso anti orario.</p> 	<p>4. Quando il gas e' richiesto girare l'interuttore ad aperto.</p> 

Scollegare la bombola.

CONNESSIONE A VITE	CONNESSIONE A INTERRUTORE
<p>1. Chiudere valvola in senso orario.</p> 	<p>1. Mettere interuttore in posizione spento.</p> 
<p>2. Spegneri i pomi di controllo del barbecue. ASPETTARE che il bruciatore sia spento.</p> <p>SE LA FIAMMA NON SI SPEGNE—GIRARE LA VALVOLA IN POSIZIONE APERTO. LASCIA L'APPARECCHIO ACCESO E CHIAMA IL FORNITORE DI GAS.</p>	<p>2. Spegneri i pomi di controllo del barbecue. ASPETTARE che il bruciatore sia spento.</p>
<p>3. NON RIMOUVERE MAI il tubo del gas con la valvola aperta. 4. RIMOUVERE il tubo con la chiave.</p> 	<p>3. MAI GIRARE L'INTERUTTORE alla posizione di scollegamento direttamente dalla posizione di ACCESO. Girare l'interuttore alla posizione di SCOLLEGAMENTO, e sollevare il connettore.</p> 
<p>5. RIMETTERE il sigillo sulla bombola, sia vuota che mezza piena.</p>	<p>4. RIMETTERE il sigillo sulla bombola, sia vuota che mezza piena.</p>

Controllare che non ci siano perdite di gas prima di adoperare.

CAMBIARE UNA BOMBOLA - PROPANO

Questo apparecchio puo' essere usato con propano ad una pressione di 30-37 mbar.

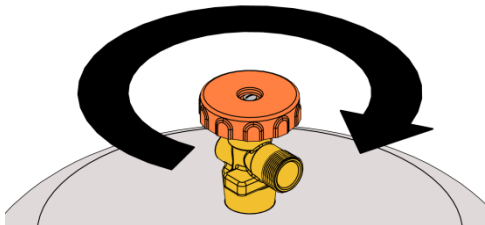
MAI usare gas non regolato o regolatori per altre pressioni.

ATTENZIONE: Cambio della bombola deve essere effettuato in una zona senza fiamme aperte.

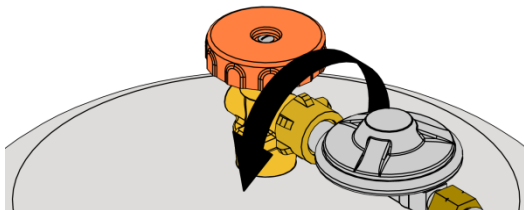
Bombole di propano hanno vari collegamenti. Se una guarnizione e' usato nel collegamento, controllare che sia presente e non sia danneggiato quando si cambia bombola. Certi collegamenti hanno manopole per stringere e certe hanno bisogno di una chiave per stringere. Usare sempre la chiave adatta nel stringere.

COLLEGARE UNA BOMBOLA

1. Assicurarsi che la valvola sia chiusa girando in senso orario. Rimuovere il sigillo di sicurezza e conservare per dopo.

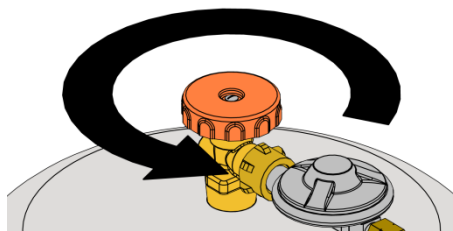


2. Ispezionare il collegamento per danno prima di collegare. Avvitare il tubo alla bombola.
 - a. **USARE CHIAVE PER AVVITARE** - Usando la chiave stringere per bene al massimo.
 - b. **Tubo con manopola** - Usando pressione delle mani, stringere il tubo per bene. Non usare una chiave con questo tipo di collegamento.



Dopo aver collegato il regolatore, e' possibile che abbia assunto una posizione non orizzontale, questo non e' importante. **NON GIRARE IL REGOLATORE DOPO STRETTO.**

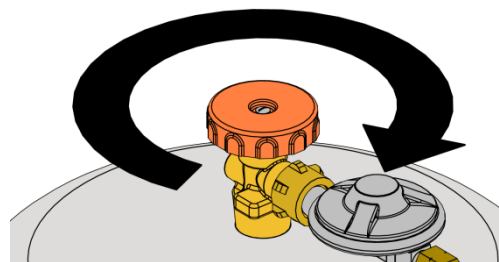
3. Quando si ha bisogno di gas girare la manopola in senso anti orario.



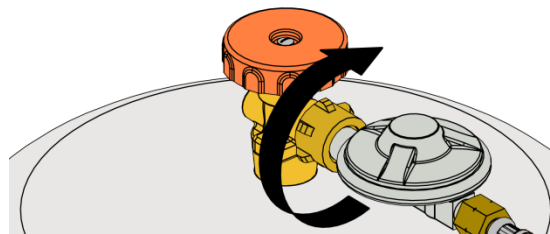
Controllare che non ci siano perdite di gas prima di adoperare.

SCOLLEGARE UNA BOMBOLA

1. Chiudere la bombola girando la manopola in senso orario. Assicurarsi che la fiamma del bruciatore si spegne.



2. Rimuovere il connettore usando la chiave adatta. Rimettere sigillo di sicurezza sulla bombola. Mettere la bombola vuota in un posto sicuro.



TEST PER PERDITA

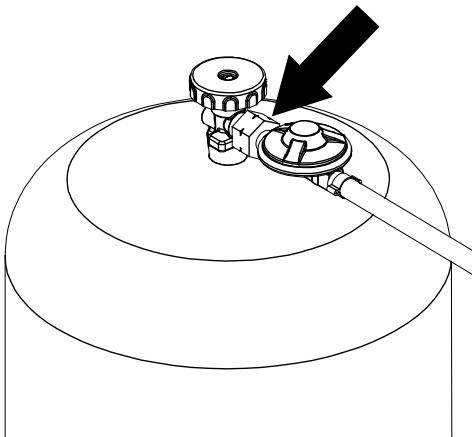
Tutte le connessioni sono state collaudate in fabbrica per perdite di gas e i bruciatori sono stati sottoposti ad esami di fiamma. Comunque durante la spedizione certe connessioni si sarebbero potute alterare.

PER PRECAUZIONE:

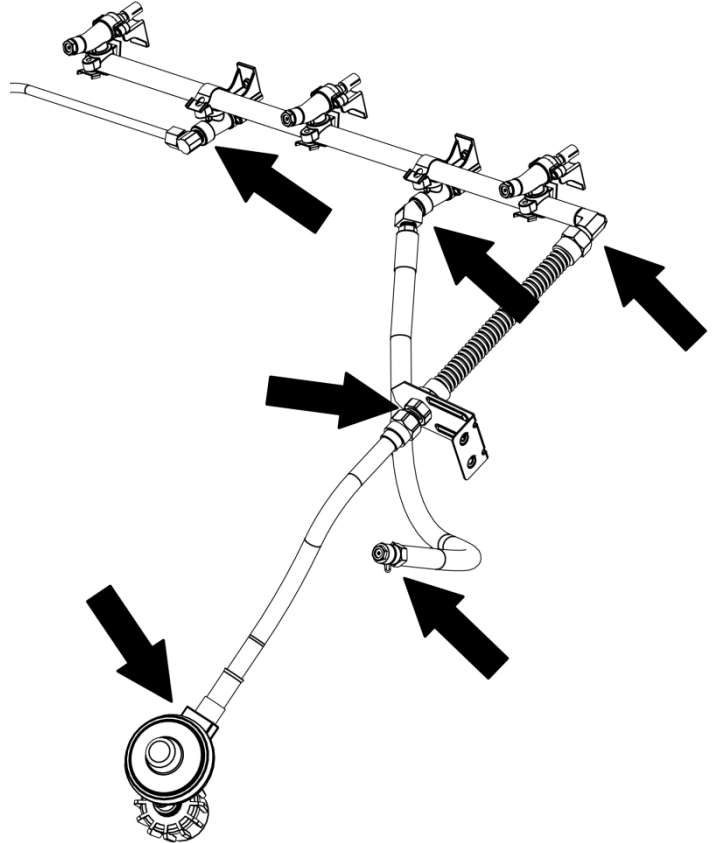
- **CONTROLLARE CHE TUTTI I RACCORDI SIANO STRETTI PRIMA DI USARE IL VOSTRO BARBECUE.**
- **CONTROLLARE LA VALVOLA DELLA BOMBOLA DOPO OGNI SUA RICARICA.**
- **CONTROLLARE CHE NON CI SIANO PERDITE OGNI VOLTA CHE SI COLLEGA O SI SCOLLEGA UNA CONNESSIONE DI GAS.**
- **VIETATO FUMARE!**
- **MAI CONTROLLARE PER PERDITE CON UN FIAMMIFERO O UNA FIAMMA APERTA.**
- **CONTROLLARE EVENTUALI PERDITE ALL'APERTO.**

PER CONTROLLARE LE PERDITE

1. Connettere il tubo flessibile e regolatore ad una bombola piena.
2. Controllare che tutti i pomi siano spenti.
3. Preparare una soluzione di sapone composta da una parte di acqua e da una di detergente liquido.
4. Aprire completamente la valvola della bombola.
5. Spennellare la soluzione di sapone su ogni connessione.



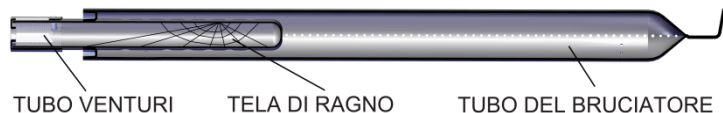
6. Se il vostro barbecue è equipaggiato con un bruciatore laterale o posteriore
 - a. Mettere la punta del dito sopra l'orificio del bruciatore laterale o posteriore.
 - b. Girare la manopola controllo "LATERALE"/"POSTERIORE" su "HIGH".
 - c. Spennellare la soluzione di sapone su ogni connessione tra l'ugello e la valvola.
 - d. Girare la manopola controllo "LATERALE"/"POSTERIORE" su "OFF".



7. Una perdita si identifica dalla presenza di un flusso di bollicine dall'area della perdita.
8. Se si verifica una perdita, chiudere la valvola della bombola ed occorre stringere e controllare la connessione. (riprovare punto 5).
9. Se la perdita persiste contattare il proprio fornitore di barbecue per assistenza. Non tentare di far funzionare l'apparecchio in presenza di perdite.

TUBI VENTURI

- Mantenere sempre puliti i tubi Venturi.
- Le ostruzioni nei tubi Venturi causati da ragni, insetti e nidi possono causare un ritorno di fiamma.
- sebbene il barbecue a gas possa ancora accendersi, il gas di ritorno può incendiarsi e provocare danni prima del bruciatore intorno ai tubi Venturi sul pannello di controllo o sul fornello laterale.

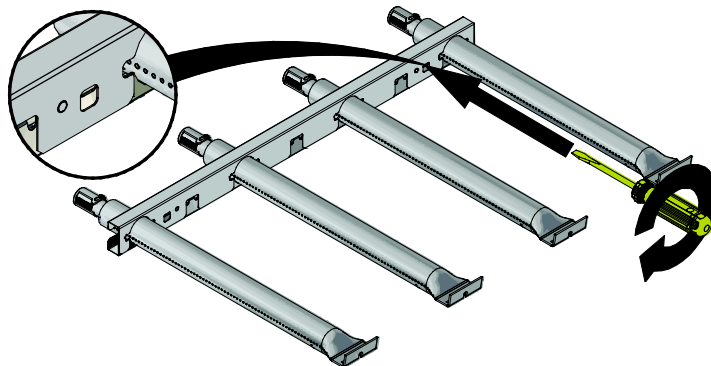


Se si dovesse verificare uno o piu' dei seguenti sintomi probabilmente e' avvenuto un blocco nei tubi Venturi. Spegner subito il gas e pulire i tubi Venturi. Vedi "Tubi Venturi":

1. Se c'e' odore di gas.
2. Se c'e' un ritorno di fiamma.
3. Se il barbecue si scalda non uniformemente.
4. Se i bruciatori scoppiettano o fanno rumore tipo caffettiera.

ISPEZIONARE E PULIRE I TUBI VENTURI

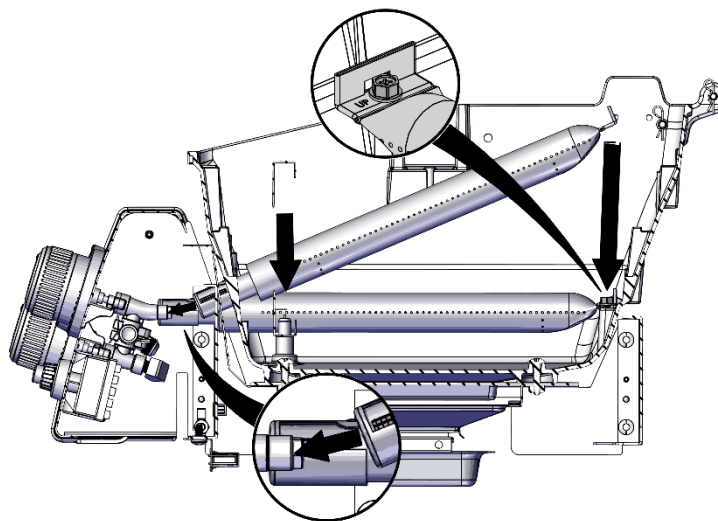
1. Spegner il gas chiudendo la valvola della bombola di propano.
2. Quando la griglia a gas è fredda, rimuovere i dispositivi di fissaggio del bruciatore e la parte superiore della scatola del collettore. Procedere al sollevamento dei bruciatori dall'alloggiamento del barbecue a gas.



3. Pulire i tubi Venturi con un detergente per tubi o uno strumento di pulizia Venturi (Accessorio n. 77310 o N. 18270).

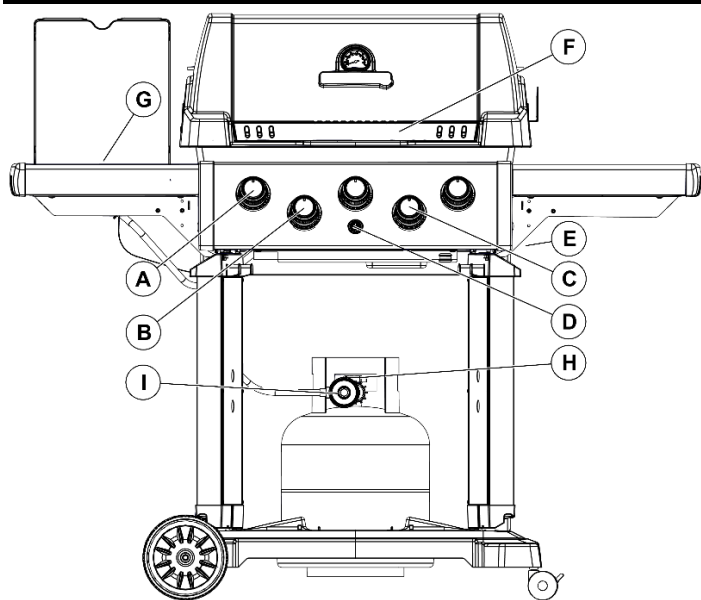


4. Abbassare il bruciatore in posizione nell'alloggiamento del barbecue a gas, assicurandosi che i tubi di Venturi siano correttamente allineati e montati sugli orifizi.



5. Assicurare i bruciatori con i dispositivi di fissaggio del bruciatore. Riposizionare la parte superiore della scatola del raccogliore

ACCENSIONE



- | | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| A. VALVOLE DEI BRUCIATORI PRINCIPALI | F. MANIGLIA |
| B. VALVOLE DEL FORNELLO LATERALE | G. FORNELLO LATERALE |
| C. VALVOLE DEI BRUCIATORI POSTERIORI | H. RUBINETTO DELLA BOMBOLA |
| D. PULSANTE ACCENSIONE | I. REGOLATORE DI PRESSIONE |
| E. FORO PER L'ACCENSIONE MANUALE | |

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

- Il barbecue deve essere assemblato secondo le istruzioni allegate.
- Controllare che la bombola sia piena e correttamente connessa al regolatore.
- Controllare che non ci siano perdite di gas nel sistema di fornitura. Leggere test di perdita di gas.
- Controllare che i tubi Venturi siano correttamente sistemati sopra gli ugelli delle valvole di gas.
- Controllare che siano connessi i fili di accensione di entrambi i bruciatori centrali e quello laterale.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni contenute nella tabella attaccata al barbecue.
- Controllare che le manopole delle valvole siano tutte su "OFF".

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE:

Per accendere il bruciatore con l'accenditore:

1. Aprire il coperchio prima di accendere e lasciare aperto fino a quando sarà acceso.
2. Non restare sopra al barbecue durante l'accensione.
3. Controllare che tutte le valvole siano in posizione off.
4. Girare le valvole del bruciatore principale in "HIGH".
5. Premere il pulsante dell'accensione.
6. Il bruciatore dovrebbe accendersi entro 5 secondi, richiudete subito l'alimentazione se non si accende.

Accensione del barbecue con il fiammifero:

4. Utilizzate l'apposito supporto per attaccare il fiammifero o un fiammifero lungo e raggiungete il bruciatore tramite l'apposito foro posto sul fianco destro del barbecue.
5. Girate la valvola del bruciatore principale in posizione "HIGH".
6. Il bruciatore dovrebbe accendersi entro 5 secondi, chiudete il gas.
7. Una volta acceso un bruciatore si accenderanno in sequenza anche gli altri accanto automaticamente.

Nota: In caso di vento è bene accendere i bruciatori singolarmente uno per volta.

ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE:

Per accendere il bruciatore con l'accenditore

- a. Ruotare la valvola di controllo del bruciatore laterale su "HIGH".
- b. Premere e tenere premuto il pulsante dell'accenditore.
- c. Il bruciatore dovrebbe accendersi entro 5 secondi.

Per accendere il bruciatore con un fiammifero.

- d. Avvicinare il fiammifero al bruciatore.
- e. Ruotare la valvola del bruciatore laterale e girare su "HIGH".
- f. Il bruciatore dovrebbe accendersi entro 5 secondi.

Not a: Le pentole sul bruciatore laterale non devono avere un diametro superiore a 23 cm o 7 kg di peso.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE ROTISSERIE POSTERIORE:

Attenzione: non azionare il bruciatore principale contemporaneamente con il bruciatore posteriore.

Attenzione: Il bruciatore posteriore deve essere alloggiato al suo posto prima di girare il pomello del gas.

RIMUOVERE LA GRIGLIA DEL SECONDO PIANO.

Per accendere il bruciatore con l'accenditore:

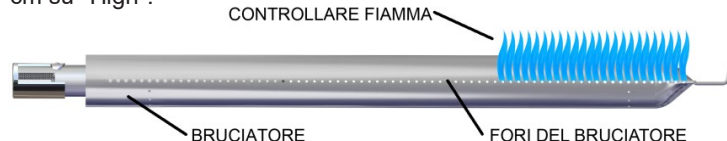
- a. Ruotare la valvola del bruciatore posteriore su "HIGH".
- b. Premere e tenere premuto il pulsante dell'accenditore.
- c. Il bruciatore dovrebbe accendersi entro 5 secondi.

Per accendere il bruciatore con un fiammifero

- a. Avvicinare il fiammifero al bruciatore.
- b. Ruotare la valvola del bruciatore posteriore su "HIGH".
- c. Il bruciatore dovrebbe accendersi entro 5 secondi.

ATTENZIONE: controllare il barbecue a gas dopo l'accensione.

Tutte i fori del bruciatore dovrebbero mostrare una fiamma di 2,5 cm su "High".



Se si verifica uno dei seguenti sintomi, probabilmente c'è un blocco nei tubi di Venturi. Spegnerne immediatamente il gas e pulire i tubi del Venturi. Vedi "Tubi Venturi". (Pagina 7)

1. senti odore di gas.
2. si verifica un incendio da ritorno di fiamma.
3. Il tuo grill a gas si riscalda in modo non uniforme.
4. i bruciatori emettono rumori di scoppio tipo caffettiera.

SE IL BRUCIATORE NON ACCENDE:

1. premere e ruotare la manopola di controllo su "OFF". Attendere 5 minuti, quindi riprovare con la manopola di controllo impostata su "MEDIUM".
2. Se nessun bruciatore non si accende, consultare "Risoluzione dei problemi" a pagina 25. Se il problema persiste, non tentare di utilizzare l'apparecchio; contattare OMC, il proprio rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

SPEGNIMENTO:

1. Spegnerne la valvola della bombola.
2. Ruota le manopole di controllo su "OFF".

FUNZIONAMENTO

AVVERTIMENTO

Non coprire MAI, fori o passaggi nella parte anteriore, posteriore o inferiore del barbecue non coprire con materiale come un foglio di alluminio il fondo del braciere. Modificare il flusso d'aria attraverso il barbecue può causare surriscaldamento e/o esalazione di monossido di carbonio con rischio avvelenamento.

Primo utilizzo

Prima di cucinare per la prima volta sul barbecue a gas, pulire i componenti e preriscaldare l'apparecchio per eliminare eventuali odori o corpi estranei nel seguente modo:

- Pulire le griglie di cottura e le barre di vaporizzazione Flav-R-Wave™ e lavarle con acqua e sapone neutro.
- Prima di rimontare le griglie di cottura e Flav-R-Wave™, accendere il barbecue a gas seguendo le istruzioni di accensione (vedere pagina 15) e mantenere il barbecue a gas su "Medio" per 30 minuti. Quindi, spegnere i bruciatori a gas, ruotando tutte le manopole di controllo sulla posizione "OFF".
- Lasciare raffreddare il barbecue, quindi rimontare le barre Flav-R-Waves™.
- Ungere le griglie di cottura con un olio da cucina ad alto punto di fumo e posiziona su Medio o Basso per 30 minuti.
- Olii da cucina consigliati:
 - Olio di avocado - punto fumo 260°C
 - Olio di riso - punto di fumo 255°C
 - Olio di semi- punto di fumo 210°C
 - Olio di oliva - punto di fumo 208°C

Preriscaldamento

- **Preriscaldare il barbecue a gas posizionando su MEDIO con il coperchio chiuso per 15 minuti.**
- Pulire le griglie calde con una spazzola per barbecue con setole di acciaio inossidabile o con spazzola in Palmyra e controllare attentamente che non rimangano setole rotte sulla griglia.
- Ungere le griglie con olio da cucina ad alto punto di fumo.
- Regolare il calore alla temperatura appropriata a ciò che si vuole cucinare.

Posizione del coperchio

Il coperchio deve restare chiuso durante qualsiasi cottura, indiretta, diretta o girarrosto, il cibo cuoce più velocemente, consuma meno carburante, controlla meglio la temperatura e il cibo resta più morbido, sano e gustoso.

Sistemi di vaporizzazione

La barbecue a gas Broil King è progettato per funzionare con il sistema di vaporizzazione Flav-R-Wave™ in dotazione. Non utilizzare pietra lavica, bricchette in ceramica o altri sistemi di vaporizzazione diversi da quelli forniti.

TEMPERATURE DI COTTURA

I Barbecue a gas BROIL KING sono:

- Apparecchi ad alte prestazioni in grado di sopportare temperature elevate.
- Progettato con flusso d'aria controllato per trattenere il calore e ridurre al minimo il consumo di combustibile.

Raramente sarà necessario impostare al "Massima potenza" per la cottura prolungata o il preriscaldamento.

Massima Potenza

Produce temperature alla griglia di cottura di circa 370°-400° con il coperchio chiuso.

Utilizzare il barbecue al massimo solo:

- Per un rapido riscaldamento.
- In caso di freddo o ventilato.
- Per cuocere le bistecche prima di ridurre la temperatura.
- Per bruciare i residui di cibo dalle griglie di cottura prima della pulizia (massimo 10 minuti), dopo aver preriscaldato al minimo e medio.

Media/alta Potenza

Produce temperature sulla griglia di cottura di circa 320°C con il coperchio chiuso.

Usa l'impostazione media/alta per:

- Preriscaldare la griglia per bistecche.
- Cuocere le bistecche alla griglia.
- Cuocere la pizza.

Media Potenza

Produce temperature sulla griglia di cottura di circa 230°C con il coperchio chiuso.

Usa l'impostazione media per:

- Bistecche alla griglia poco spesse.
- Braciole alla griglia, hamburger e verdure.
- Pesce intero grande.

Media/Basso Potenza

Produce temperature alla griglia di cottura di circa 200°C con il coperchio chiuso.

Usa l'impostazione media/bassa per:

- Grigliate pezzi di pollo, salsiccia, pesce.
- Arrostiti, infornare.
- Grigliate pasta e pasta come quesadillas.

Bassa Potenza

Produce temperature alla griglia di cottura di circa 155-175°C con il coperchio chiuso.

Usa impostazioni basse per:

- Arrostiti lentamente e affumicare grossi tagli di carne, pesce delicato.

Le temperature sono solo approssimative e variano con la temperatura esterna e la ventilazione.

TECNICHE DI COTTURA

SISTEMA DI COTTURA DIRETTO

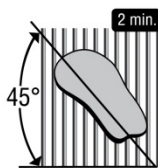
Il sistema di cottura diretto consiste nel cucinare il cibo direttamente sulla griglia sulla fonte di calore. Questo tipo di cottura è indicato per cibi come bistecche, bracioline, pesce, hamburgers, spiedini, verdure e frutta.

1. Preparate il cibo in anticipo. Se utilizzate marinare o spezie, occorre considerare il tempo necessario per insaporire prima di cucinare. Se utilizzate salse per la cottura, pennellate il cibo solo 2-4 minuti prima di completare la cottura per evitare bruciate.
2. Organizzate la zona intorno al barbecue con spatole, pinze, guanti da forno, salse e condimenti.
3. Portate la carne a temperatura ambiente prima di cucinarla, Eliminate il grasso in eccesso per ridurre le eventuali fiammate.
4. Preriscaldare il barbecue alla temperatura desiderata tenendo il coperchio chiuso. Mantenete il coperchio chiuso durante la cottura.
5. Ungete le griglie con olio di oliva o vegetale per evitare che il cibo si attacchi.
6. Evitate di salare la carne durante la cottura. La carne sarà più morbida, se salata dopo la cottura.
7. Per evitare che le bistecche si asciugino troppo, usate le pinze anziché il forchettone e iniziate la cottura nella posizione "MEDIUM/HIGH", Questo per scottare l'esterno e bloccare la fuoriuscita dei succhi. Riducete poi la temperatura e completate la cottura.
8. Per riconoscere il punto di cottura. La carne quando è morbida è cruda, quando è soda o compatta è cotta.
9. Seguite le istruzioni per la "Bistecca Perfetta" per cucinare manzo, pollame, pesce e verdure.

GUIDA AL SISTEMA DI COTTURA DIRETTO				
	2.5cm SPESSORE	IMPOSTAZIONE DEL CALORE	TEMPO PER PARTE	TEMPO TOTALE
POLLO	MEDIO / BEN COTTA	MEDIO / BASSA	4 / 4 / 4 / 4	16 MIN.
ALI DI POLLO	MEDIO / BEN COTTA	MEDIO / BASSA	5 / 5 / 5 / 5	20 MIN.
HAMBURGER	MEDIO	MEDIO / BASSA	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
HAMBURGER SURGELATI SPESSI 2CM	MEDIO	MEDIO / BASSA	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
FILETTI DI PESCE	MEDIO	MEDIO	2 / 2 / 2 / 2	8-10 MIN.
CODA DI ARAGOSTA	MEDIO	MEDIO	4 / 4 / 4 / 4	16-20 MIN.

GUIDA PER GRIGLIARE PERFETTAMENTE UNA BISTECCA

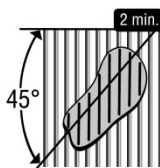
POSIZIONARE LA BISTECCA OBLIQUA SU UNA GRIGLIA CALDA.



CAPOVOLGERE LA BISTECCA COME RAFFIGURATO SOTTO.



RUOTARE E CAPOVOLGERE NUOVAMENTE LA BISTECCA.



INFINE, CAPOVOLGERE NUOVAMENTE LA BISTECCA.



Spessore della carne		Impostazione calore	Tempo per lato				Tempo totale
1 1/2"	1"		A	B	C	D	
Al sangue	Al sangue	High	1 1/4	1 1/4	1 1/4	1 1/4	7 minuti
Al sangue	Media/Al sangue	Med/High	2	2	2	2	8 minuti
Media/Al sangue	Media	Med/High	2 1/4	2 1/4	2 1/4	2 1/4	9 minuti
	Media	Med	2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2	10 minuti
	Ben cotta	Med	3	3	3	3	12 minuti

TECNICHE DI COTTURA

COTTURA A CONVEZIONE INDIRETTA

Questo metodo è ideale per cucinare grossi tagli di carne, come arrostiti o pollame, con o senza girarrosto. Il cibo si cuoce grazie all'aria calda che circola nel forno del barbecue.

- Per la maggior parte delle cotture indirette con o senza girarrosto, si consiglia l'uso di una leccarda per raccogliere i succhi di cottura. Posizionate la leccarda sulle barre Flav-R-Wave, sotto la parte centrale del cibo. Se lo desiderate, mettete 1 o 2 cm di acqua nella leccarda. Si possono aggiungere succhi di frutta, vino o un poco di marinata per meglio aromatizzare. Non lasciate che il liquido nella leccarda si asciughi.
- Tutte le cotture indirette con o senza girarrosto, richiedono il coperchio chiuso e il calore moderato. I bruciatori laterali vanno posizionati su "medium" e i bruciatori centrali devono essere spenti.
- Prima di sistemare la carne sul barbecue, ungerla con olio vegetale. Questo procedimento renderà la parte esterna dell'arrosto più croccante.
- La cottura senza leccarda non è consigliabile, sia per evitare fiammate ma anche per facilitare la pulizia dopo la cottura.
- Usate guanti da forno quando cucinate al barbecue per evitare bruciature.
- Spegnete il barbecue e lasciatelo raffreddare prima di togliere la leccarda. I grassi in eccesso sono infiammabili e vanno maneggiati con attenzione per evitare spiacevoli incidenti.
- Per cucinare arrostiti e pollame con il metodo indiretto senza il girarrosto, sistemate la carne su un supporto da posizionare direttamente sulla griglia.

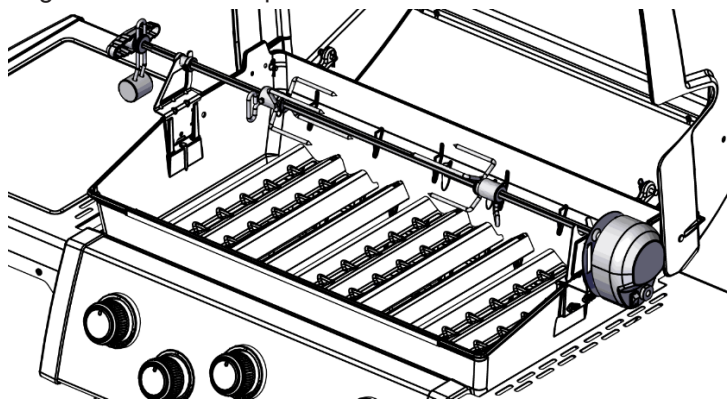
GUIDA AL SISTEMA DI COTTURA INDIRETTO O CON GIRARROSTO

ARROSTO DI MANZO	1.5 – 2.8 Kg	MEDIO / BASSO	2 – 4 ORE
ARROSTO DI MANZO	2.8 – 4.5 Kg	MEDIO / BASSO	3 – 5 ORE
ARROSTO DI MAIALE	1 – 2.3 Kg	MEDIO / BASSO	2 – 4 ORE
ARROSTO DI MAIALE	2.8 – 4.5 Kg	MEDIO / BASSO	3 – 5 ORE
TACCHINO O POLLO	1 – 2.3 Kg	MEDIO / BASSO	2 – 4 ORE
TACCHINO O POLLO	2.3 – 4.5 Kg	MEDIO / BASSO	3 – 5 ORE

QUANDO USATE IL GIRARROSTO, POSIZIONATE IL BRUCIATORE POSTERIORE SU MEDIO/ALTO

COTTURA AL GIRARROSTO

Seguite le indicazioni per la Cottura Indiretta.



- Il girarrosto può sopportare fino a 7Kg di carne con la limitazione dello spazio necessario per la rotazione. Per migliori risultati la carne dovrebbe essere posizionata ben bilanciata per evitare una rotazione a intermittenza per mancanza di equilibrio.
- Il girarrosto può essere usato con le griglie di cottura posizionate, se lo spazio lo consente.
- Assicurare bene la carne sullo spiedo prima di metterla sul barbecue. Per il pollame, legare saldamente le ali e le cosce per evitare che si brucino e possano urtare la leccarda per la raccolta dei succhi.

BRUCIATORE POSTERIORE PER GIRARROSTO

- Alcuni modelli sono forniti di un bruciatore posteriore per girarrosto. Il metodo di cottura con girarrosto e con apposito bruciatore è sicuramente il migliore per cucinare arrostiti e pollame. Con la fonte di calore posizionata sotto il cibo, non si possono evitare le fiammate causate dai grassi che cadono. Cucinate con tranquillità, fiduciosi di ottenere ogni volta ottimi risultati. Un piatto o una leccarda posizionata sotto lo spiedo vi permetterà di raccogliere i succhi di cottura per pennellare la carne o per preparare una salsa.
- Il bruciatore posteriore è assistito da una molla per facilitare la rimozione.
- Per accendere il bruciatore posteriore, seguite le indicazioni a pagina 8.

GUIDA ALLA TEMPERATURA INTERNA DELLA CARNE

	AL SANGUE	MEDIA	BEN COTTA
MANZO / AGNELLO / VITELLO	55°C	65°C	70°C
MAIALE		65°C	80°C
POLLAME			80°C
HAMBURGER			70°C

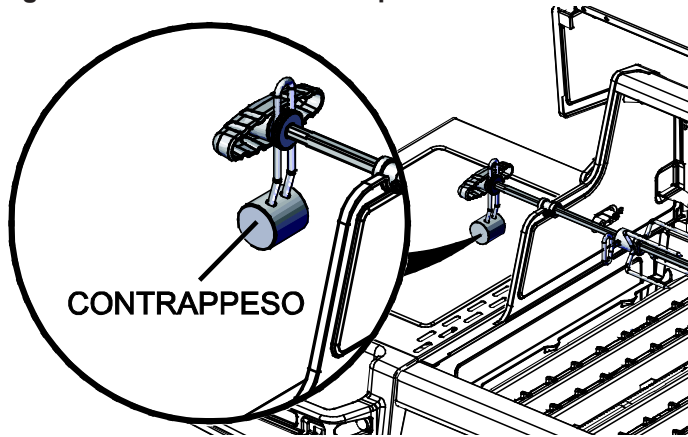
PER OTTENERE UN RISULTATO MIGLIORE USATE UN TERMOMETRO A LETTURA ISTANTANEA PER LA CARNE.

TECNICHE DI COTTURA

BILANCIARE IL CARICO SULLO SPIEDO

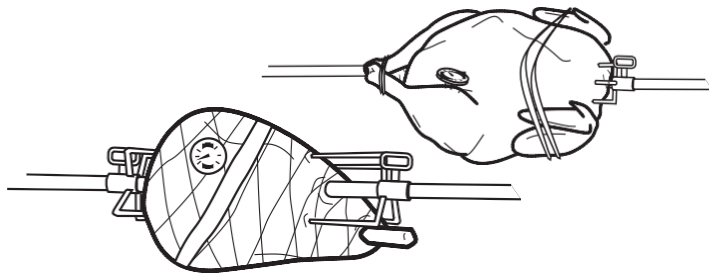
1. Allentare la maniglia dell'asta per consentire al compensatore di girare liberamente.
2. Impostare l'asta del girarrosto nelle fessure della fusione del barbecue a gas. Lascia che il lato più pesante della carne ruoti verso il basso.
3. Regola il bilanciamento aumentando il peso spostando il contrappeso verso l'alto.
4. Stringere la maniglia per bloccare. Periodicamente, controlla se la carne gira dolcemente durante la cottura. Regola il bilanciamento dello spiedo se necessario.

ATTENZIONE: utilizzare il guanto da forno quando si regola il bilanciamento dello spiedo.



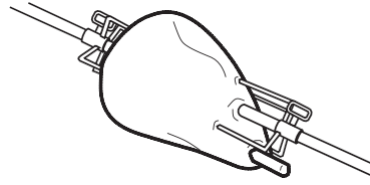
COME USARE UN TERMOMETRO A SONDA

1. Il modo esatto per determinare quando un grande pezzo di carne è cotto è usare un termometro a sonda. Inserisci il termometro inclinato in modo che la punta metallica appuntita si posizioni al centro della parte più spessa della carne. Fai attenzione a non toccare l'asta dello spiedo o l'osso. Attenzione ad evitare che la sonda sia piantata in una zona molto grassa. (si capisce facilmente il grasso è poco resistente quando inserite il termometro).



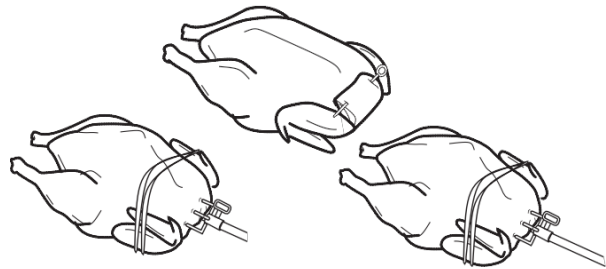
2. Quando il termometro visualizza la temperatura desiderata la carne è cotta, lasciare riposare la carne circa 15 minuti per rassodare. Taglia e servi.
- pollame: inserire la punta del termometro nel punto più spesso parte della coscia vicino al corpo
 - arrostiti: inserire la punta del termometro nel centro della sezione più grossa della carne

COSCIA DI AGNELLO ALLO SPIEDO



1. Preparare una coscia di agnello con 7/8 cm di osso.
2. Lasciare intatta la carne intorno all'osso per formare un lembo.
3. Fissare una forchetta sull'asta.
4. Piegarlo il risvolto e far scorrere l'asta attraverso la carne.
5. Mettere la seconda forchetta sull'asta e inserire le forcelle a ciascuna estremità. Prova per l'equilibrio Stringere le viti.

POLLAME ALLO SPIEDO



1. Con il seno rivolto verso il basso, portare la pelle del collo sopra la cavità.
2. Girare sotto i bordi della pelle sulla schiena.
3. Avvolgere lo spago attorno allo spiedo e legarlo.
4. Girare il petto verso l'alto; legare o infilzare le ali al corpo.
5. Metti una forchetta sull'asta. Inserire l'asta nella pelle del collo parallelamente a spina dorsale e uscita appena sopra la coda.
6. Mettere la seconda forchetta sull'asta e inserire le forcelle nel petto e nella coda. Prova per l'equilibrio Stringere le viti.
7. Legare la coda all'asta con lo spago. Gambe incrociate; legare alla coda.

TRE POLLI SU UNO SPIEDO



1. Lega o fissa le ali al corpo.
2. Metti una forchetta sull'asta. Posizionare i polli sull'asta come dimostrato nel diagramma sopra.
3. Avvolgere lo spago attorno alle code e alle gambe; legare all'asta.
4. Metti la seconda forchetta sull'asta e inserisci le forchette nel pollo. Stringere le viti.

MANUTENZIONE

MANUTENZIONE ORDINARIA

Per garantire prestazioni e sicurezza ottimali i seguenti componenti devono essere ispezionati e puliti come richiesto prima dell'uso del barbecue a gas.

GRIGLIE DI COTTURA in GHISA

Le griglie di cottura in ghisa BROIL KING® forniscono un insuperabile ritenzione di calore e garantiscono ottime prestazioni di cottura.

Le griglie in ghisa BROIL KING® sono rivestite con uno smalto porcellanato sottile per proteggerle, facilitare la pulizia e ridurre la tendenza del cibo ad attaccare. L'uso frequente e la piccola manutenzione migliora le prestazioni e la longevità delle griglie.

Per prestazioni ottimali:

- Prima del primo utilizzo e dopo lunghi periodi di non utilizzo, lavare le griglie utilizzando un detergente neutro e acqua, quindi risciacquare e asciugare con carta da cucina; non lavare mai in lavastoviglie.
- Subito dopo il lavaggio, ungere le griglie di cottura con un olio da cucina con un alto punto di fumo, accendere il barbecue e posizionare su Medio / Basso per circa 30 minuti. Olii da cucina consigliati: Olio di palma - punto fumo 260°C o olio di riso - punto di fumo 255°C o olio di colza - punto di fumo 204°C o olio di oliva - punto di fumo 208°C.
- Prima e dopo ogni utilizzo, spazzolare le griglie con una spazzola di setola in acciaio inossidabile o di Palmyra e ungere leggermente con olio da cucina ad alto punto di fumo.
- **Utilizzare le impostazioni di calore medio per preriscaldare.**
- Evitare di applicare le marinade a base di zucchero o il sale alla carne prima di cucinare, applicare marinade a base di zucchero verso la fine della cottura.
- Gira e ruota periodicamente le tue griglie.
- Assicurarsi che la superficie della griglia sia sempre ricoperta da uno strato di olio. Questo aiuta a prevenire la ruggine e il deterioramento e migliora le prestazioni antiaderenti delle griglie.
- In caso di ruggine, bruciare la griglia, spazzolare con una spazzola di acciaio inossidabile e ungere, ripetere l'operazione fino ad ottenere le griglie senza ruggine.

Durante lunghi periodi di inattività, le griglie dovrebbero essere unte, quindi conservate in un luogo asciutto. Le griglie possono essere unte e avvolte in un involucro di plastica alimentare. Al momento di riutilizzare, posizionare le griglia sul barbecue e bruciare i grassi residui, ripetere il trattamento con un punto di fumo elevato olio da cucina.

Avvertimento:

Se il barbecue è caldo, usare cautela e guanti da fornodoro durante la manipolazione con la spazzola in setola di acciaio inossidabile o di Palmyra. Ispezionare le griglie attentamente dopo lo spazzolamento per assicurarsi che NON ci siano setole rotte rimaste sulla griglia.

VASCHETTA PER IL GRASSO

Il vassoio raccogli grasso e la vaschetta si trovano nella parte inferiore del barbecue sotto al pannello di controllo. Pulire regolarmente.

FLAV-R-WAVE™

Se vi si accumulano residui di cibo togliete la griglia di cottura e grattate con una spazzola per barbecue.

PULIZIA GENERALE

Pulite i contenitori raccogli grasso, accendete i bruciatori e regolate in posizione "Medio" con il coperchio chiuso per circa 10 minuti o finché non smette di uscire il fumo a questo punto girate i bruciatori in posizione "alto" e attendete circa 10 minuti o fino a che non finisce il fumo. Chiudete la valvola della bombola in posizione OFF, girate i pomelli dei bruciatori in posizione OFF. Quando il barbecue è freddo, togliete le griglie e spazzolate, togliete le barre Flav-R-Wave™ e spazzolatele. Quindi pulite la parte inferiore del forno aspirando lo sporco caduto, aiutatevi con una spatola per rimuovere quello più ostile.

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Per assicurare un funzionamento efficiente, quest'attrezzo deve essere ispezionato e pulito almeno **una volta all'anno**. E' consigliato un controllo anche se non viene utilizzato frequentemente.

BRUCIATORI

Spazzolare il bruciatore ed ispezionare per verificare eventuali rotture o deterioramento da usura. Pulire i tubi venturi usando un pulisci tubi o spazzola venturi per eliminare eventuali nidi di ragni o insetti. Vedi "Tubi Venturi". Pulire il fondo del bruciatore dai sedimenti di cibo utilizzando un aspirapolvere ed aiutandosi con una spatola e una spazzola in metallo.

TUBO

Controllate e sostituite, se necessario. Vedi "Tubo e regolatore".

MANUTENZIONE ESTETICA

Se compaiono delle macchie bianche sulla fusione in alluminio, si tratta di ossidazione nulla di grave, lavare la parte esterna della fusione con sapone delicato e una soluzione d'acqua. Risciacquare abbondantemente le superfici e asciugarle. Per ripristinare il colore passare un panno imbevuto di olio da cucina. Se preferite rigenerare la vernice utilizzate una bomboletta di vernice per alte temperature. I bruciatori e le barre Flav-R-Wave™ sono soggetti a ruggine, è un processo naturale di ossidazione e può comparire su parti in ghisa e in acciaio. La ruggine non pregiudica, a breve termine, il funzionamento del vostro barbecue mantenere unte le parti per evitare l'ossidazione. Attenzione, L'uso di coperture invernali durante la stagione estiva può provocare eccesso di condensa che può produrre ossidazione sulla parti metalliche.

ACCIAIO INOX

Lavare con acqua e sapone. Usate il pulitore per acciaio inox per lucidare e per togliere le macchie. Gli agenti atmosferici e il troppo calore possono scurire il coperchio in acciaio inox. Si tratta di un fenomeno di scolorimento e non è da considerarsi un difetto di fabbrica. Per proteggere l'acciaio inox spruzzare un antiossidante tipo (WD40) aiuterà a mantenere sempre il barbecue in ottime condizioni e facilitare la pulizia.

PARTI IN RESINA

Lavare con acqua e sapone. Per aumentare la lucentezza, ungere leggermente con olio per cucinare.

SOSTITUZIONE DELLE PARTI

Se si riscontra un problema con il regolatore di pressione, il tubo flessibile, il bruciatore o le valvole di controllo, non cercare di ripararli.

Contattare subito il vostro fornitore o un centro autorizzato per la riparazione o sostituzione delle parti. Per assicurarsi un ottimo rendimento e una lunga durata del vostro barbecue si consiglia di usare unicamente ricambi originali BROIL KING®.

PERDITE DI GAS

Dopo aver ricollegato la bombola, assicurarsi che non ci siano perdite. Vedere "Test Per Perdite".

RISOLUZIONE DI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBLE CAUSE	CORREZIONE
ODORE DI GAS	CHIUDERE IMMEDIATAMENTE LA BOMBOLA NON USARE IL BARBECUE FINCHE' NON SI ELIMINA LA PERDITA.	
Perdita a causa della bombola regolatore o altri collegamenti.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regolatore fissato lento, verificare con il test di perdita. 2. Guarnizione danneggiata. 3. Filettatura del regolatore sporca. 4. Filettatura danneggiata. 5. Perdita di gas nel tubo/regolatore o valvole di controllo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avvitare e stringere con una chiave e procedere con il test per perdite. 2. Sostituire la guarnizione. 3. Pulire filettatura avvitare bene e procedere con il test per perdite. 4. Rivolgersi presso centro autorizzato. 5. Rivolgersi presso centro autorizzato.
Fiamma sotto pannello di controllo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturi bloccati. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere bruciatore pulire venturi . Vedere "Tubi Venturi".
Bruciatore non si accende.	<ol style="list-style-type: none"> 1. É finito il gas GPL. 2. Fili d'accensione non collegati. 3. Elettrodo non allineato al bruciatore. 4. Accensione malfunzionante. 5. Malfunzione dell'accensione. 6. Venturi non allineato con la valvola e l'ugello. 7. Orifizio o ugello bloccato. 8. Tubo attorcigliato. 9. Regolatore fissato lento. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sostituire bombola gas GPL. 2. Collegare i fili dell'elettrodo, sia del bruciatore principale che quello laterale. 3. Allineare gli elettrodi. 4. Usare procedura "Accensione Manuale". 5. Rimuovere il bruciatore, pulire i Venturi. Vedi "Tubi Venturi". 6. Allineare il tubo Venturi sull'ugello. Vedi "Tubo Venturi". 7. Rimuovere il bruciatore, pulire orifizio o ugello con uno spillo o sottile filo di ferro. Non forare l'orifizio con un trapano. 8. Riaddrizzare il tubo. Tenere lontano dalla scocca del Barbecue. 9. Stringere bene il regolatore e procedere alla prova "Test Perdite".
Diminuzione del calore "schioppettii".	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gas GPL finito. 2. Venturi otturati. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sostituire o riempire Bombola. 2. Rimuovere bruciatore e pulire venturi. Vedi "Tubi Venturi".
Punti caldi su superficie di cottura.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturi bloccati 2. Fori dei bruciatori intasati 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Smontare i tubi e verificare 2. Spazzolare i tubi dei bruciatori
Fiammate	<ol style="list-style-type: none"> 1. Accumolo eccessivo di grasso. 2. Temperatura troppo alta. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire il barbecue da residui. Vedi "Manutenzione". 2. Temperatura troppo alta. 2. Abbassare fiamma tramite pomo di controllo.
Suono sibillante dal regolatore.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valvola della bombola e stata aperta troppo rapidamente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chiudere la valvola della bombola e riaprirla piu lentamente.
Fiamma Gialla.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Un po di fiamma gialla e' normale se diventa eccessiva i venturi potrebbero esser otturati. 2. I fori del bruciatore otturati. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rimuovere bruciatore e pulire venturi. Vedi "Tubi Venturi". 2. Rimuovere bruciatore e pulire i fori con uno spazzolino.
Interno del coperchio da l'impressione che si speli.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si tratta di un accumulo di grasso. L'interno del coperchio non è verniciato. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire con spazzola ruvida o con una spatola.

GARANZIA

La Garanzia Broil King-OMC ha validità dalla data di acquisto ed è limitata alla riparazione o sostituzione gratuita di pezzi difettosi per i quali si è fatto un uso normale e appropriato.

In Canada la sostituzione verrà effettuata Franco Fabbrica.

In tutte le altre nazioni la sostituzione verrà effettuata Franco Filiale o Distributore Broil King-OMC.

Tutti gli altri costi ed oneri sono a carico del proprietario.

Questa garanzia è valida per l'acquirente titolare del certificato di garanzia e di ricevuta di acquisto e si applica soltanto al prodotto utilizzato nella nazione d'acquisto purchè non abbia subito nessuna modifica. Ogni paese ha differenti forniture di gas e per questo i barbecue hanno differenti tarature.

E' GARANTITO

COMPONENTI	MODELLI		
	SOVEREIGN	BARON SIGNET MONARCH	ROYAL GEM
COPERCHIO IN FUSIONE DI ALLUMINO (ESCLUSO VERNICIATURA)	25 anni	25 anni	10 anni
BRACIERE IN FUSIONE IN ALLUMINIO (ESCLUSO VERNICIATURA)	25 anni	25 anni	10 anni
GRIGLIE IN ACCIAIO INOX	5 anni	5 anni	
GRIGLIE IN GHISA	2 anni	2 anni	2 anni
BARRE AROMATIZZAZIONE INOX FLAV-R-WAVE™	5 anni	3 anni	2 anni
BRUCIATORE DUAL-TUBE™	10 anni	10 anni	
BRUCIATORE SINGLE-TUBE INOX			5 anni
BRUCIATORE FORNELLO LATERALE	2 anni	2 anni	2 anni
BRUCIATORE INFRAROSSO (ESCLUSO SCHERMO)	5 anni	5 anni	5 anni
BRUCIATORE POSTERIORE GIRAROSTO	10 anni	10 anni	10 anni
COMPONENTI IN ACCIAIO INOX	5 anni	5 anni	5 anni
RENTANTI PARTI E VERNICE	5 anni	2 anni	2 anni

NON E' GARANTITO

Qualsiasi guasto o difficoltà di funzionamento dovuto ad incidente, abuso, cattivo uso, alterazione, vandalismo, montaggio non corretto, manutenzione ordinaria o straordinaria non corretta o non effettuata incluso i danni causati da insetti come risulta dal manuale allegato.

Deterioramento o danno causato da condizioni meteorologiche come grandine, uragani, decolorazione dovute ad esposizione ad agenti chimici o atmosferici. Costi di trasporto. Costi di manodopera per installazione e riparazione. Chiamate di servizio. Responsabilità per danni diretti o indiretti.

SISTEMA DI VAPORIZZAZIONE

Broil King-OMC Barbecues a Gas ha progettato alcuni sistemi per la vaporizzazione, attualmente viene utilizzato il Flav-R-Wave™. L'uso di altri sistemi causa l'invalidità della garanzia.

BRUCIATORI

La vita dei bruciatori Broil King-OMC (in acciaio inossidabile) dipende prevalentemente dal tipo di utilizzo, dalla pulizia e manutenzione. Trattandosi di una parte soggetta a normale invecchiamento questa garanzia copre queste parti in rapporto al tempo trascorso. Il proprietario ha la facoltà di decidere se comprare un bruciatore nuovo ai seguenti sconti dal listino corrente. Durante il primo periodo 50%, secondo periodo 40%, terzo periodo 25%. Spedizione e costi di manutenzione sono responsabilità del proprietario.

GRIGLIE IN GHISA PORCELLANATA

La maggior parte delle griglie Broil King-OMC sono rivestite con una porcellanatura adatta a proteggere dalla ossidazione e ridurre la tendenza del cibo ad attaccarsi. Questo rivestimento è soggetto ad usura ed è destinato a scomparire. Per mantenere le griglie in ottimo stato, e con la stessa funzionalità è sufficiente conservarle benutte soprattutto quando NON si usa il barbecue. La ghisa è fragile agli urti, pertanto la garanzia copre le eventuali rotture solo a griglia nuova, salvo casi eccezionali che verranno valutati.

LE BARRE FLAV-R-WAVE™

Le barre Flav-r-wave™ sono garantite contro la perforazione dalla ruggine per anni dall'acquisto (vedi tabella). La loro superficie arrugginita non altera la funzione e la performance del vostro barbecue e per questo non è coperta da garanzia.

Per allungare la vita dei vostri diffusori pulirli con una spazzola metallica e ungerli con olio alimentare.

PARTI DI RICAMBIO

Solo parti Originali Broil King-OMC dovranno essere utilizzate per garantire un funzionamento ottimale dei Barbecue. L'uso di ricambi non originali automaticamente annullerà la garanzia sopraindicata.

RICHIESTA DI GARANZIA

In Nord America le richieste di garanzia saranno trattate direttamente dalla Broil King-OMC. Per i prodotti esportati saranno gestiti dai distributori o dalle filiali. Le parti dovranno ritornare al Reparto Garanzia della Broil King-OMC, o ai distributori o alle filiali. Spese di trasporto dovranno essere prepagate, accompagnate dal modello, numero di serie, prova di acquisto (scontrino o fattura). Se la ispezione conferma un difetto, la Broil King-OMC riparerà o cambierà questo componente come previsto con i termini della Garanzia. Le richieste di assistenza dovranno pervenire via, e-mail, lettera o fax (non telefono). La Broil King-OMC o il distributore, a sua scelta, deciderà se la parte o le parti difettose non dovranno essere rispediti.

Nome e cognome		no. Modello	
Indirizzo		N° di serie	
Città, Provincia		Data di acquisto	
Codice Postale		Nome del rivenditore	
no. Telefono		no. Parte (vedere manuale di assemblaggio)	
no. Fax o E-MAIL			
Problema			

RESIDENTI NON CANADESI

La garanzia è amministrata dal distributore del Paese per cui è progettato il barbecue.

RESIDENTI IN ITALIA

La garanzia è amministrata da Broilking Italia-Magi&Co, assistenza@broilking.it

