

Onward GAS BARBECUES

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЗАСТОСОВУВАТИ З ГАЗОМ БУТАНОМ АБО ПРОПАНОМ КАТЕГОРІЇ I_{3+(28-30/37)} АБО I_{3B/P(30)}

ЗМІСТ

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ	2
РЕГУЛЯТОР / ГАЗОВИЙ ШЛАНГ	3
ТРУБКИ ВЕНТУРІ	3
БУТАН	4
ПРОПАН	5
ПЕРЕВІРКА НА ПРОТІКАННЯ	6
ПІДПАЛЕННЯ	7
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	8
КУЛІНАРНІ ТЕХНІКИ	8
ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ	10
ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	11
ГАРАНТІЯ	12



УВАЖНО ОЗНАЙОМТЕСЬ З ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ГАЗОВОГО ГРИЛІЯ

ЗБЕРІГАЙТЕ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

10094-40EU REV D 03/10

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Цей прилад розроблено згідно зі стандартами СЄ.

Використовувати лише на відкритому повітрі.

Перед експлуатацією ознайомтесь з інструкцією.

Увага: відкриті частини приладу можуть сильно нагріватися. Тримайте дітей подалі від приладу.

Під час експлуатації не пересувайте прилад.

Будьте обережні під час використання або транспортування приладу. Металеві крайки можуть бути небезпечні. Користуйтеся рукавичками, коли підіймаєте або пересуваєте прилад. Перед тим, як підняти прилад, зніміть бічні полиці, а також сітки та решітки.

Перекривайте постачання газу на балоні після експлуатації.

Користуйтеся захисними рукавичками під час маніпуляцій з гарячими частинами.

Внесення будь-яких модифікацій до приладу може бути небезпечним.

У випадку витікання газу перекрийте газопостачання.

Якщо ви відчуваєте запах газу:

1. Перекрийте надходження газу.
2. Загасіть полум'я.
3. Відкрийте кришку.
4. Якщо запах не зникає, негайно зверніться до свого газопостачальника.

РОЗМІЩЕННЯ

Відстань від приладу до будь-яких легкозаймистих будівель повинна становити не менше 76 см.

Не розміщуйте прилад під легкозаймистою стелею або навісом без відповідного захисту.

Не тримайте пальне, бензин або інші займисті речовини та рідини поблизу від приладу.

Не створюйте перешкод для надходження повітря для стгорання та вентиляції.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	ЗАГАЛЬНЕ ЕНЕРГОВКЛАДЕННЯ	ЗАГАЛЬНЕ ЕНЕРГОВКЛАДЕННЯ	ДІАМЕТР СОПЛА, ОСНОВНИЙ ПАЛЬНИК	ДІАМЕТР СОПЛА, БОКОВИЙ ПАЛЬНИК	ДІАМЕТР СОПЛА, ЗАДНІЙ ПАЛЬНИК
9761-53	13.2 кВт	960 г/кВтч	0.91 мм		
9785-83	22.1 кВт	1607 г/кВтч	0.91 мм	0.79 мм	1.02 мм
9865-53	12.0 кВт	873 г/кВтч	0.99 мм		
9865-63	14.7 кВт	1069 г/кВтч	0.99 мм	0.79 мм	
9865-83	19.1 кВт	1389 г/кВтч	0.99 мм	0.79 мм	1.02 мм
9875 / 9877-53	13.2 кВт	960 г/кВтч	1.04 мм		
9877-63	17.7 кВт	1264 г/кВтч	1.09 мм	0.79 мм	
9877-83	21.15 кВт	1538 г/кВтч	1.04 мм	0.79 мм	1.15 мм
9887-53	14.4 кВт	1047 г/кВтч	0.95 мм		
9887-83	22.35 кВт	1625 г/кВтч	0.95 мм	0.79 мм	1.15 мм
5861 / 9861-63	15.9 кВт	1156 г/кВтч	0.91 мм	0.79 мм	
5861 / 9761 / 9866-83	20.3 кВт	1476 г/кВтч	0.91 мм	0.79 мм	0.99 мм
9896-83	24.68 кВт	1795 г/кВтч	0.87 мм	0.79 мм	0.99 мм

БАЛОН

Можна використовувати балони вагою до 15 кг включно. Не використовуйте балони вагою більше 15 кг.

Будьте обережні під час маніпуляцій з балонами. Не зберігайте їх у горизонтальному положенні, щоб запобігти пошкодженню клапана, що може призвести до небезпечного витоку газу. Завжди тримайте балон вертикально під час застосування. Коли балон знаходиться у горизонтальному положенні, рідке пальне може потрапити до живильних трубок і пошкодити їх.

Завжди тримайте балон у доступному місці, аби зручно було проводити заміну та термінове відключення у разі потреби. Завжди від'єднуйте газовий балон перед тим, як пересунути прилад.

Ніколи не піддавайте балон впливу високих температур. Тиск всередині балону може зрости та перевищити безпечний рівень.

Не зберігайте балони у підвальних приміщеннях, розташованих поблизу від стічних труб та фундаментів або нижче рівня земної поверхні. Пропан важчий за повітря. У випадку витікання газу накопичується на низькому рівні та може становити загрозу, якщо виникне іскра або полум'я.

Ніколи не зберігайте балони з пропаном або бутаном у жиллому приміщенні.

ЗБЕРІГАННЯ

На час тривалого зберігання приладу від'єднуйте балон та накривайте гриль. Зберігайте балон поза межами жилого приміщення у добре провітрюваному місці.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Не дозволяється самостійно реконструювати або розбирати даний газовий прилад. Налагодження та технічне обслуговування повинні проводитись кваліфікованим спеціалістом. Рекомендовано регулярно проводити технічний огляд та обслуговування. Див. інструкції з техобслуговування.

РЕГУЛЯТОР/ШЛАНГ ДЛЯ РІДКОГО ГАЗУ

РЕГУЛЯТОР

Цей прилад повинен бути обладнаний регулятором, який відповідає місцевим/державним стандартам та/або нормам, з номінальним вихідним тиском в наступних межах:

КАТЕГОРІЯ I_{3+(28-30/37)} Пропан 37 мбар.

Бутан 28-30 мбар.

КАТЕГОРІЯ I_{3В/Р(30)} Пропан/Бутан 30 мбар.

НІКОЛИ не користуйтеся нерегульованим джерелом газопостачання.

ШЛАНГ ДЛЯ РІДКОГО ГАЗУ

Цей прилад повинен бути обладнаний шлангом для рідкого газу, який відповідає місцевим/державним стандартам та/або нормам.

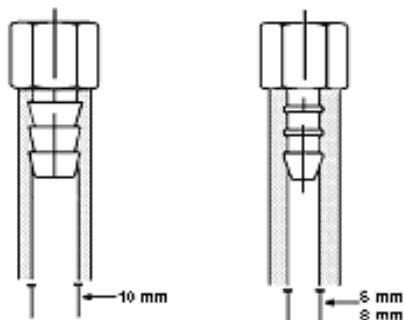
Шланг для рідкого газу, яким прилад під'єднано до контейнеру з газом, повинен бути 600 мм завдовжки.

Тримайте шланг для рідкого газу подалі від гарячих поверхонь, від нижньої частини гриля тощо.

Перевірте, чи не перекручено шланг для рідкого газу.

Перевіряйте шланг для рідкого газу під час заміни газових балонів або раз на рік (в залежності від того, що трапляється частіше). Якщо шланг лопнув, витерся, його було порізано або пошкоджено будь-яким чином, прилад не можна експлуатувати.

Шланг для рідкого газу необхідно замінювати у випадку пошкодження та згідно зі встановленими нормами. Для проведення заміни зверніться до свого дилера.



ТРУБКИ ВЕНТУРИ

Швейцарія	I _{3+(28-30/37)}	28-30 мбар	37 мбар		
Ірландія	I _{3+(28-30/37)}	28-30 мбар	37 мбар		
Ісландія	I _{3+(28-30/37)}	28-30 мбар	37 мбар		
Угорщина	I _{3В/Р(30)}	30 мбар	30 мбар		
Греція	I _{3В/Р(30)}	30 мбар	30 мбар		

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ДЛЯ ЕСПЛУАТАЦІЇ У КРАЇНАХ	КАТЕГОРІЯ	ТИСК В СИСТЕМІ ПОДАЧІ БУТАН	ТИСК В СИСТЕМІ ПОДАЧІ ПРОПАН	РЕГУЛЯТОР ПОВИНЕН ВІДПОВІДАТИ	ШЛАНГ ПОВИНЕН ВІДПОВІДАТИ
Великобританія	I _{3+(28-30/37)}	28-30 мбар	37 мбар	BS3016	BS3212/2/8
Франція	I _{3+(28-30/37)}	28-30 мбар	37 мбар	NF M 88765 або NF M 88776	NF D 36107
Бельгія	I _{3+(28-30/37)}	28-30 мбар	37 мбар		
Люксембург	I _{3В/Р(30)}	30 мбар	30 мбар		
Нідерланди	I _{3В/Р(30)}	30 мбар	30 мбар		NEN 5654
Данія	I _{3В/Р(30)}	30 мбар	30 мбар		
Сальвадор	I _{3+(28-30/37)}	28-30 мбар	37 мбар		
Португалія	I _{3+(28-30/37)}	28-30 мбар	37 мбар		
Італія	I _{3+(28-30/37)}	28-30 мбар	37 мбар		
Швеція	I _{3В/Р(30)}	30 мбар	30 мбар		
Норвегія	I _{3В/Р(30)}	30 мбар	30 мбар		
Фінляндія	I _{3В/Р(30)}	30 мбар	30 мбар		

Цей прилад можна використовувати з бутаном під робочим тиском 28 - 30 мбар.

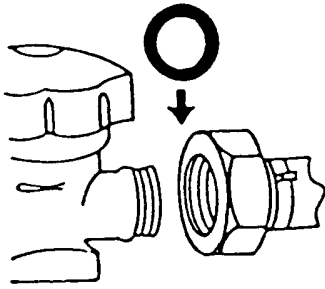
НІКОЛИ не користуйтеся нерегульованим джерелом газопостачання або регулятором, призначеним для роботи з іншим рівнем тиску.

УВАГА: заміна балону повинна проводитися подалі від вогню.

Балони з БУТАНОМ можуть мати різні типи з'єднань -

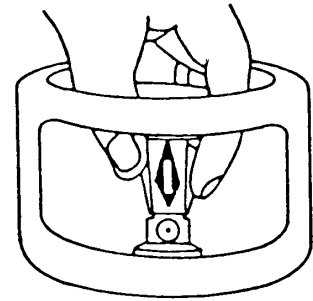
а) Різьбове з'єднання.

Найважливіша частина - чорна ущільнювальна прокладка. Завжди перевіряйте її наявність та стан, коли замінюєте балон. На деяких різьбових з'єднаннях є маховичок для закручування, а деякі закручуються за допомогою гайкового ключа. Закручуйте щільно (ліва різьба). Коли користуєтесь гайковим ключем, будьте обережні, аби не закрутити занадто щільно, оскільки це може призвести до пошкодження прокладки.



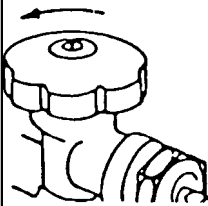

б) Перемикач.

Для цього типу з'єднання не потрібні спеціальні інструменти. Контроль вмикання/вимикання подачі газу здійснюється за допомогою перемикача на регуляторі або на спеціальному адаптері. Якщо ви використовуєте адаптер зі старотипним нарізним регулятором, будь ласка, переконайтеся, що з'єднувальну гайку міцно прикручено до адаптеру гайковим ключем.



Під'єднання балону

РІЗЬБОВЕ З'ЄДНАННЯ	ПЕРЕМИКАЧ
<p>1. Поверніть вентиль балону за часовою стрілкою, щоб переконаватися, що клапан закрито.</p>	<p>1. Зніміть жовтогарячу захисну кришку. Для цього витягніть шнур та потягніть догори. Не застосовуйте інструменти. Кришку залишіть на шнурі.</p> 
<p>2. Зніміть захисну кришку та залишіть для подальшого використання.</p> <p>3. Огляньте чорну ущільнювальну прокладку, щоб переконаватися, що пошкоджень немає.</p> 	<p>2. Необхідно впевнитися, що:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Всі крани на газовому приборі закриті. - Перемикач знаходиться у положенні "Вимкнено". 
<p>4. Закріпіть з'єднувальну гайку на балоні за допомогою гайкового ключа відповідного розміру або ручного маховичка (лівостороння різьба). Не закручуйте занадто сильно з'єднання на балоні.</p> 	<p>3. Прикладіть регулятор швидкого включення ("Quick On") до клапану та міцно притисніть. Коли перемикач клацне, це означатиме, що його надійно зафіксовано.</p> 

<p>5. Коли потрібен газ, поверніть вентиль балону проти часової стрілки.</p> 	<p>4. Коли потрібен газ, переведіть перемикач у позицію "Включено" (у положення "на 12 годину").</p> 
--	--

Перевірте на протікання усі з'єднання перед експлуатацією приладу.

Від'єднання балону

РІЗЬБОВЕ З'ЄДНАННЯ	ПЕРЕМИКАЧ
<p>1. Поверніть вентиль за часовою стрілкою, щоб перекрити подачу газу.</p> 	<p>1. Переведіть перемикач у позицію "вимкнено" (положення "на третю годину").</p> 
<p>2. Перекрийте газові крани на приладі. ЗАЧЕКАЙТЕ доки пальник згасне.</p> <p>ЯКЩО ПОЛУМ'Я НЕ ЗГАСАЄ - ВІДНОВІТЬ ПОДАЧУ ГАЗУ. ЗАЛИШІТЬ ПРИЛАД ВВІМКНЕНИМ ТА ЗВ'ЯЖІТЬСЯ ЗІ СВОЇМ ГАЗОПОСТАЧАЛЬНИКОМ.</p>	

ЗАМІНА ГАЗОВОГО БАЛОНУ – ПРОПАН

Цей прилад можна використовувати з пропаном під робочим тиском 30-37 мбар.

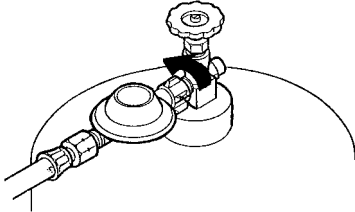
НІКОЛІ не користуйтеся нерегульованим джерелом газопостачання або регулятором, призначеним для роботи з іншим рівнем тиску.

УВАГА: заміна балону повинна проводитися подалі від вогню.

Балони з пропаном можуть мати різні типи з'єднань. Якщо у з'єднанні використовується ущільнювальна прокладка, перевіряйте її наявність та стан, коли замінюєте балон. На деяких різьбових з'єднаннях є вентиль для закручування, а деякі закручуються за допомогою гайкового ключа. Завжди застосовуйте гайковий ключ відповідного розміру і закручіть щільно (ліва різьба).

ПІДКЛЮЧЕННЯ БАЛОНУ

1. Переконайтеся, що вентиль балону закрито, повернувши його за часовою стрілкою. Зніміть захисну заглушку та відкладіть, щоб повернути її на місце пізніше.
2. Огляньте з'єднання на предмет пошкоджень перед під'єднанням. Прикрутіть з'єднувальну гайку (ліва різьба) до балону.
 - а. Закручення гайки гайковим ключем - за допомогою відповідного гайкового ключа закрутіть з'єднувальну гайку якомога щільніше.
 - б. Закручення гайки ручним маховичком – рукою щільно закрутіть з'єднувальну гайку. Не застосовуйте гайковий ключ до маховичка.



Після того, як регулятор було встановлено, він може прийняти не горизонтальне положення, це не має значення, НЕ КРУТІТЬ РЕГУЛЯТОР.

3. Для подачі газу повертайте вентиль проти часової стрілки.

Перевірте на протікання усі з'єднання перед експлуатацією приладу.

ВІДКЛЮЧЕННЯ БАЛОНУ

1. Перекрийте клапан балону (повертаючи за часовою стрілкою). Переконайтеся, що полум'я пальника згасло.
2. Зніміть з'єднувальну гайку регулятора (ліва різьба) за допомогою гайкового ключа або ручного маховичка. Знов вставте захисну пробку до виходу клапана. Покладіть пустий балон у безпечне місце.

ПЕРЕВІРКА НА ПРОТІКАННЯ

Усі фабричні з'єднання було ретельно перевірено на протікання газу, а пальники пройшли випробування полум'ям. Проте під час транспортування з'єднання газових труб могли дещо послабитись.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ:

- ПЕРЕВІРЯЙТЕ УСІ З'ЄДНАННЯ НА ПРОТІКАННЯ ПЕРЕД ЕКСПЛУАТАЦІЄЮ ГРИЛЯ.
- ПЕРЕВІРЯЙТЕ ВЕНТИЛЬ БАЛОНА НА ПРОТІКАННЯ КОЖНОГО РАЗУ, КОЛИ НАПОВНЮЄТЕ БАЛОН.
- ПЕРЕВІРЯЙТЕ НА ПРОТІКАННЯ КОЖНОГО РАЗУ, КОЛИ ВІД'ЄДНУЄТЕ АБО ПІД'ЄДНУЄТЕ ГАЗОВІ ПАТРУБКИ.
- НЕ ПАЛІТЬ!
- НІКОЛИ НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ ЗАПАЛЕНИМ СІРНИКОМ АБО ВІДКРИТИМ ПОЛУМ'ЯМ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ НА ПРОТІКАННЯ.
- ЗДІЙСНЮЙТЕ ПЕРЕВІРКУ ПОЗА ЖИЛИМ ПРИМІЩЕННЯМ.

ДЛЯ ТОГО, ЩОБ ПЕРЕВІРИТИ НА ПРОТІКАННЯ:

1. Під'єднайте гнучкий шланг та регулятор до повного газового балону.
2. Переконайтеся, що усі ручки регуляторів знаходяться у положенні "OFF" (вимкнено).
3. Приготуйте мильний розчин (одна частина води, одна частина рідкого мила).
4. Повністю відкрийте клапан балону.
5. Нанесіть мильний розчин на кожне з'єднання.

6. Якщо ваш гриль оснащено бічним пальником або заднім пальником:

а. Піднесіть кінчик пальця до отвору бічного або заднього пальника.

б. Переведіть регулятор "SIDE"/"REAR" (бічний/задній) у положення "HIGH".

в. Нанесіть мильний розчин на кожне з'єднання між отвором та регулюючим клапаном.

г. Переведіть регулятор "SIDE"/"REAR" (бічний/задній) у положення "OFF" (вимкнено).

7. Протікання визначається виходом бульбашок у місці протікання.

8. Якщо відстежується протікання, закрийте балон вентилем, щільніше закрутіть з'єднання та перевірте повторно (крок 5).

9. Якщо протікання не зникає, зверніться до свого дилера. Не намагайтеся експлуатувати прилад, якщо наявне протікання.

ПІДПАЛЕННЯ

A.	РЕГУЛЯТОР ОСНОВНОГО ПАЛЬНИКА	F.	РУЧКА
B.	РЕГУЛЯТОР БІЧНОГО ПАЛЬНИКА	G.	БІЧНИЙ ПАЛЬНИК
C.	РЕГУЛЯТОР ЗАДНЬОГО ПАЛЬНИКА	H.	ВЕНТИЛЬ БАЛОНУ
D.	ЗАПАЛЬНИК	I.	РЕГУЛЯТОР
E.	ОТВІР ДЛЯ РУЧНОГО ПІДПАЛЕННЯ		

1. Прилад повинен бути зібраний відповідно до інструкції зі зборки.
2. Переконайтеся, що газовий балон наповнено та належним чином під'єднано до регулятора.
3. Переконайтеся, що в системі газопостачання немає протікань. Див. "Перевірка на протікання".
4. Переконайтеся, що трубки Вентурі належним чином розташовано над отворами газових клапанів.
5. Переконайтеся, що під'єднано дроти запалювання головного та бічного пальників.
6. Уважно перечитайте інструкцію на інформаційній табличці гриля.
7. **УВАГА:** Перед тим, як підпалювати гриль, необхідно підняти кришку.
8. Переведіть ручки регулятора у положення "OFF" (вимкнено) та відкрийте подачу газу.

9а. Основний пальник:

Переконайтеся, що в електронну систему запалення встановлено батарею.
Натисніть та поверніть одну з ручок регулятора у положення "Hi".
Натисніть та тримайте в такому положенні кнопку запальника або піднесіть запалений сірник.
Пальник повинен загорітися протягом 5 секунд.
Примітка: якщо використовуєте сірник, дотримуйтесь кроків з 1 по 8.
Введіть запалений сірник у розпалювальний отвір, який знаходиться праворуч в нижній частині гриля.
Натисніть та переведіть у положення "Hi" праву ручку основного пальника.
Пальник повинен загорітися протягом 5 секунд.
Коли перший пальник загорівся, натисніть та переведіть у положення "Hi" ручку регулятора основних пальників, що знаходиться посередині. Усі інші пальники запаляться автоматично. Після того, як загорівся центральний пальник (або пальники), натисніть та переведіть у положення "Hi" ліву ручку основного пальника.

9б. Бічний пальник:

Натисніть та переведіть у положення "Hi" ручку бічного пальника.
Натисніть та тримайте в такому положенні кнопку запальника.
Пальник повинен загорітися протягом 5 секунд.

Примітка: якщо використовуєте сірник, дотримуйтесь кроків з 1 по 8.

Піднесіть запаленого сірника до вихідного отвору пальника.

Натисніть та переведіть у положення "Hi" ручку бічного пальника.

Пальник повинен загорітися протягом 5 секунд.

9в. Задній пальник, вертел:

Увага - не користуйтеся основним пальником і заднім пальником водночас.

Обережно: перед тим, як оперувати ручкою регулятора, необхідно переконаватися, що задній пальник встановлено.

ПРИБЕРІТЬ НАГРІВАЛЬНУ ПІДСТАВКУ.

Дотримуйтесь кроків з 1 по 8.

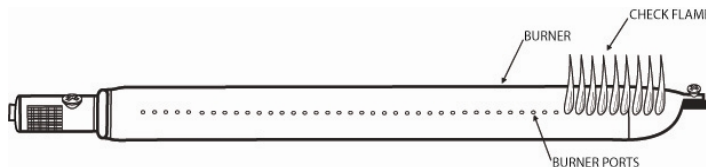
Піднесіть запаленого сірника до вихідного отвору заднього пальника.

Натисніть та переведіть у положення "Hi" ручку заднього пальника.

Пальник повинен загорітися протягом 5 секунд.

Необхідно піднести запаленого сірника до вихідного отвору заднього пальника ПЕРЕД тим, як повертати ручку регулятора.

10. Обережно - Перевіряйте роботу грилю після загорання.



Коли регулятор встановлено у положення "Hi", висота полум'я у вихідних отворах пальника повинна сягати 2,5 см / 1 дюйму.

Якщо наявна одна з наступних ознак, це може означати, що відбулася закупорка трубок Вентурі. Одразу перекрийте газ та проведіть чистку труб Вентурі. Див. "Трубки Вентурі".

1. Ви відчуваєте запах газу.
2. Якщо відбувається зворотнє спалахування.
3. Гриль нагрівається нерівномірно.
4. Пальники видають звук, схожий на хлопки.

ЯКЩО ПАЛЬНИК НЕ ПІДПАЛЮЄТЬСЯ:

1. Натисніть та поверніть ручку регулятора у положення "OFF" (вимкнено).
Зачекайте 5 хвилин, потім спробуйте знову, встановивши ручку регулятора на середину.
2. Якщо якийсь з пальників не загорівся, зверніться до розділу "Пошук та усунення несправностей". Якщо проблему не можна усунути, не намагайтеся експлуатувати прилад; зв'яжіться з дилером або зверніться до авторизованого сервісного центру.

ВИМИКАННЯ

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Попередня обробка. Перед першою експлуатацією газовий гриль необхідно обробити – прожарити для того, щоб позбавитись сторонніх запахів – у такий спосіб:

Зніміть решітки для смаження та нагрівальну підставку і промийте м'яким миючим засобом з водою. Запаліть пальник. Закрийте кришку та залишіть гриль працювати протягом 20 хвилин, встановивши регулятори на "MEDIUM/HIGH" (середня/висока потужність). Перекрийте надходження газу. Переведіть регулятори у положення "Off" (вимкнено). Дозвольте приладу охолонути, поверніть решітки на місце. Тепер прилад готовий до експлуатації.

Попередній підігрів. Перед тим, як смажити на грилі, необхідно розігріти його протягом 10 хвилин з закритою кришкою, встановивши регулятори на Medium/High (середня/висока потужність). Після чого треба знизити температуру відповідно до того, що саме ви готуєте. Обробіть сітки дротяною щіткою для грилю та змастіть решітки рослинною або оливковою олією, щоб запобігти прилипанню.

Положення кришки. Положення кришки під час приготування залежить від особистих уподобань, але з закритою кришкою готування займає менше часу, споживання газу нижче, а також легше контролювати температуру. До того ж при закритій кришці м'ясо, яке готується прямо на решітці, набуває більш придимленого смаку, тож цей спосіб необхідний для готування за допомогою конвекції та диму.

Випарювальна система. Даний газовий гриль розроблено для використання з випарювальною системою Flav-R-Wave™ (включено у комплект). Не використовуйте вулканічну породу, керамічні брикети або інші випарювальні системи окрім тої, яка постачається у комплекті з даним грилем.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТУВАННЯ

Установка High означає встановлення температури приготування в межах 600 - 650°F (320 - 340° C). Ця установка підходить лише для швидкого розігріву та для прожарювання решіток з метою видалення з них залишків їжі після закінчення приготування. Ця установка також ідеально підходить для швидкого обсмаження м'яса перед зниженням температури. Установка HIGH вкрай рідко використовується для тривалого готування.

Установка Medium/High означає встановлення температури приготування в межах 550°F (290 ° C). Використовуйте для розігріву та смаження стейків та відбивних.

Установка Medium означає встановлення температури приготування в межах 450° F (230°C) з опущеною кришкою. Використовуйте для обсмаження курятини, бургерів, овочів, а також для запікання та смаження.

Установка Low означає встановлення температури приготування в межах 310- 350° F (155-175° C). Використовуйте для готування з димком великих порцій м'яса, ніжної риби, а також тіста і випічки, наприклад, піци та страв з розплавленим сиром.

Наведені значення є приблизними та можуть різнитися в залежності від зовнішньої температури та наявності вітру.

КУЛІНАРНІ ТЕХНІКИ

СМАЖЕННЯ НА ВОГНІ

Цей спосіб означає приготування на решітках над відкритим вогнем. Смаження на вогні – найбільш популярний спосіб приготування більшості порційних блюд, наприклад, стейків, відбивних, риби, бургерів, кебабів та овочів.

1. Підготуйте продукти заздалегідь, щоб уникнути затримок та нестачі часу. Якщо ви використовуєте маринад або спеції, їх треба застосувати перед тим, як покласти м'ясо на сітку для приготування. Якщо страву необхідно поливати соусом, це можна зробити протягом останніх 2-4 хвилин смаження, щоб запобігти підгорянню.
2. Проведіть організацію простору навколо грилю, розкладіть все необхідне, тобто виделки, щипці, кухонні рукавички, соуси та спеції, щоб не потрібно було відходити від грилю під час приготування.
3. Перед приготуванням доведіть м'ясо до кімнатної температури. Обріжте надлишок жиру з м'яса, щоб звести до мінімуму "спалахування", яке спричиняють краплі жиру.
4. Розігрійте гриль до бажаної температури з закритою кришкою.
5. Змастіть сітки рослинною або оливковою олією, щоб запобігти прилипанню.
6. Не додавайте сіль під час приготування м'яса на грилі. М'ясо залишиться більш соковитим, якщо ви додасте сіль після приготування.
7. Щоб запобігти "висиханню" стейків, користуйтеся щипцями замість виделки та спочатку підсмажуйте м'ясо на позначці "MEDIUM/HIGH", щоб зберегти соковитість. Коли готуєте більш товсті шматки м'яса, знизуйте температуру приготування та збільшуйте час приготування.
8. Вчіться розпізнавати готовність м'яса. М'ясо стає більш твердим по мірі приготування. М'яке м'ясо - не просмажене. Тверде - добре просмажене.
9. Для приготування більшості видів м'яса, риби, птиці та овочів керуйтеся наступною інструкцією:

Товщина м'яса		Установки	Час готування на одному боці	Загальний час готування
1,5 дюйми	1 дюйм			
	з кров'ю			7 хвилин
з кров'ю	з кров'ю/п омірно просмажений			8 хвилин

КУЛІНАРНІ ТЕХНІКИ

НЕПРЯМЕ КОНВЕКЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Цей метод ідеально підходить для приготування великих шматів м'яса, таких як смажена або дичина, з вертелом або без нього. Їжа смажитья за допомогою гарячого повітря, що циркулює навколо неї.

1. В більшості разів при приготуванні конвекційним методом на вертелі або без нього необхідний піддон для збирання соку, що витікає. Поставте піддон на випарювальну систему Flav-R-Wave, посередині під їжею. Налийте у піддон півдюйма-дюйм води. Можна також додавати фруктовий сік, вино або маринад, щоб додати нюансів смаку. Не дозволяйте рідині у піддоні повністю випарюватись.
2. В більшості разів приготування конвекційним методом на вертелі або без нього є оптимальним з закритою кришкою та з більш низькою температурою. Всі пальники можна виставити на низьку температуру, або ж зовнішні пальники – на середню температуру, а центральний пальник (або пальники) вимкнути. Відключення центрального пальника допоможе запобігти підгорянню соків у піддоні.
3. Перед тим, як поміщати м'ясо у гриль, змастіть його рослинною олією. Завдяки цьому на м'ясі з'явиться коричнева скоринка.
4. Під час готування без піддону необхідно ретельно стежити, щоб уникнути загорянь жиру. Таке готування не рекомендоване.
5. Користуйтеся кухонними рукавичками, коли смажите у грилі, щоб уникнути травмування.
6. Вимкніть гриль та дозвольте йому охолонути перед тим, як забрати піддон. Жир є легкозаймистим, тому необхідно бути обережними, щоб уникнути травмування.
7. Для приготування смаженої та дичини конвекційним методом без вертела: поставте м'ясо у посуді для смаження прямо на решітці.

НЕПРЯМЕ КОНВЕКЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ ТА ПРИГОТУВАННЯ НА ВЕРТЕЛІ			
СМАЖЕНА ЯЛОВИЧИНА	3-6 фунтів	MED/LOW	2 - 4 ГОД.
СМАЖЕНА ЯЛОВИЧИНА	6-10 фунтів	MED/LOW	3 - 5 ГОД.
СМАЖЕНА СВИНИНА	2-5 фунтів	MED/LOW	2 - 4 ГОД.
СМАЖЕНА СВИНИНА	6-10 фунтів	MED/LOW	3 - 5 ГОД.
ІНДИЧКА АБО КУРЧА	2-5 фунтів	MED/LOW	2 - 4 ГОД.
ІНДИЧКА АБО КУРЧА	5-10 фунтів	MED/LOW	3 - 5 ГОД.

Коли використовуєте пальник вертелу, встановлюйте температуру середню/високу (Med. / High).

ГОТУВАННЯ НА ВЕРТЕЛІ

Дотримуйтеся кроків, передбачених для непрямого конвекційного приготування, наведених вище.

1. На вертелі одночасно вміщується до 7 кг (15 фунтів) м'яса, в залежності від того, чи достатньо простору для обертання. Краще розміщувати м'ясо у центрі, щоб уникнути втрати рівноваги.
2. Вертел можна використовувати одночасно з решітками для смаження, якщо дозволяє місце.

3. Надійно закріпіть м'ясо перед тим, як поміщати його у гриль. Коли готуєте дичину, прив'яжуйте крильця та ніжки, щоб уникнути контакту з піддоном.

Вертел: задній пальник

В деяких моделях задній пальник може бути застосовано для готування на вертелі. Цей метод оптимальний для приготування смаженої та дичини. Коли джерело тепла розташоване позаду їжі, немає загрози спалахів від крапель жиру. Тож можна готувати сміливо, знаючи, що кожного разу ви отримаєте прекрасний результат. Блюдо або піддон, розташовані під вертелом, допоможуть зібрати сік для поливання або приготування соусу.

Задній пальник має пружину, тож його можна легко знімати, коли він не використовується.

Для експлуатації заднього пальника дотримуйтеся інструкцій щодо запалювання на сторінці 6.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА			
	НЕПРОСМАЖ.	ПОМІРНО ПРОСМАЖ.	ДОБРЕ ПРОСМАЖ.
ЯЛОВИЧИНА / ЯГНЯТИНА / ТЕЛЯТИНА	130°F / 55°C	145°F / 63°C	160°F / 70°C
СВИНИНА		150°F / 65°C	170°F / 77°C
ДИЧИНА			170°F / 77°C

Для найкращих результатів використовуйте термометр для м'яса.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ПОТОЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Коли ви закінчили готування, гриль необхідно підготувати для використання наступного разу – прожарити для видалення залишків нальоту від смаження з решіток та системи Flav-R-Wave™ таким чином:

Решітки для смаження

Приберіть всю їжу з решіток, переведіть регулятори у положення "HIGH" та залишіть гриль працювати з закритою кришкою протягом 5 -10 хвилин або доки не зникне дим. Переведіть вентиль газового балону у положення OFF (вимкнено), а після цього регулятори пальників у положення OFF (вимкнено).

За допомогою мідної щітки на довгій ручці почистіть сітки. Пам'ятайте, що гриль гарячий, тож необхідно вдягати кухонні рукавички або користуватись прихваткою.

Немає потреби мити сітки та верхню решітку після кожного використання, проте якщо бажаєте це зробити, користуйтеся м'яким миючим засобом та водою і ретельно ополіскуйте. Ніколи не застосовуйте засіб для промислового чищення печей.

Порцелянове покриття

Більшість сіток для смаження на органічній основі вкриваються шаром стійкої порцелянової емалі, щоб полегшити миття та зменшити прилипання. В разі неправильного використання можуть траплятися сколи. Це не впливає на експлуатаційні якості решітки. Якщо з'являється іржа, її необхідно видалити за допомогою щітки та змастити сітку кулінарною олією.

Flav-R-Wave™

Якщо на випарювальній системі Flav-R-Wave™ починає з'являтися наліт, зніміть решітки для смаження та вичистіть її за допомогою тильної сторони щітки для гриля.

Піддон для жиру

Піддон для жиру розташований безпосередньо під отвором, через який виводиться жир. До нього є доступ з задньої сторони гриля. Піддон для жиру необхідно регулярно перевіряти та очищувати або замінювати, щоб запобігти витіканню жиру (Комплектуєча #50416).

Загальне чищення

Коли гриль охолоне, зніміть сітки. Накрийте три чверті сітки для смаження алюмінієвою фольгою, блискучою стороною донизу. Запаліть пальники; переведіть регулятори у положення "HIGH" та залишіть гриль працювати з закритою кришкою протягом 5 -10 хвилин або доки не зникне дим. Переведіть вентиль газового балону у положення OFF (вимкнено), а після цього регулятори пальників у положення OFF (вимкнено). Коли гриль охолоне, зніміть фольгу та приберіть сітки. Почистіть Flav-R-Wave™ та зніміть, потім вимийте нижню пічку всередині – почистіть стінки та скористайтеся пілососом.

ЩОРІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для безпечної та ефективної експлуатації необхідно перевіряти та очищувати наступні частини хоча б одного разу на рік або ж після кожного періоду простою довше одного місяця:

Пальник

Зніміть пальник та огляньте на предмет тріщин та пошкоджень.

Очистіть трубки Вентурі за допомогою трубоочищувача або щітки для трубок Вентурі, щоб уникнути закупорки, які спричиняють павуки або комахи. Див. "Трубки Вентурі".

Доки пальник не встановлено на місце, вимийте нижню пічку всередині – почистіть стінки та скористайтеся пілососом.

Шланг

Огляньте та замініть у разі необхідності. Див. "Шланг та регулятор".

Зовнішнє покриття

Якщо з'являються білі крапки, які свідчать про окислювання, вимийте корпус зовні за допомогою розчину м'якого миючого засобу та води. Ретельно ополосніть поверхні, потім протріть тканиною, змащеною кулінарною олією, щоб повернути блиск.

Для ремонту при появі подряпин та сколів користуйтеся високоякісною жаростійкою спреї-фарбою (яка витримує температуру близько 600°F).

Іржавіння – природний процес окислювання, який може проявлятися на чавунних та сталевих частинах. Іржа не впливає на експлуатаційні якості грилю під час використання.

Нержавіюча сталь

Мийте за допомогою миючого засобу та води. Користуйтеся засобом для чистки нержавіючої сталі для полірування і для видалення плям та забруднень (Комплектуєчі #70395 або #44395). Погодні умови та висока температура можуть призвести до зміни кольору кришки з нержавіючої сталі (побуріння). Це знебарвлення та не вважається браком виробництва.

Бічні полиці Perma-Mold

Мийте за допомогою миючого засобу та води. Для блиску змастіть тонким шаром кулінарної олії.

Запасні частини

Якщо виявлено проблему з регулятором, шлангом, пальником або клапанами, не намагайтесь проводити ремонт. Зверніться до свого дилера, до авторизованого сервісного центру або зв'яжіться з заводом з питання ремонту або запасних частин. Для оптимальної роботи грилю використовуйте лише оригінальні запчастини.

Перевірка на протікання

Після під'єднання газового балону обов'язково проведіть перевірку на протікання. Див. "Перевірка на протікання".

ПОШУК ТА ВИЯВЛЕННЯ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
ЗАПАХ ГАЗУ	НЕГАЙНО ПЕРЕКРИЙТЕ ВЕНТИЛЬ ГАЗОВОГО БАЛОНУ. НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ ПРИЛАДОМ, ДОКИ НЕ БУДЕ УСУНЕНО ПРОТІКАННЯ.	
Наявне протікання в балоні, регуляторі або іншому з'єднанні.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Фітинг регулятора закручено недостатньо щільно. 2. Протікання газу у шлангу/регуляторі або в регулюючих клапанах. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Закрутіть фітинг та проведіть тест на протікання. 2. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
Під контрольною панеллю відбуваються зворотні спалахи вогню.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Закупорка трубок Вентурі. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зніміть пальник, прочистіть трубки Вентурі. Див. "Трубки Вентурі".
Пальник не підпалюється.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Закінчився зріджений газ. 2. Дріт (дроти) запальника не під'єднано. 3. Електрод запальника неправильно розташовано на пальнику. 4. Несправність запальника. 5. Регулятор не повністю під'єднано до клапана балону. 6. Вентиль пальника було залишено відкритим під час відкривання вентиля балону, тож спрацював механізм захисту від перевитрат пального. 7. Витікання в системі, спрацював механізм захисту від перевитрат пального. 8. Закупорка трубок Вентурі . 9. Трубки Вентурі знаходяться в неправильному положенні щодо отворів. 10. Отвір закупорено. 11. Перекрутився шланг. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Заповніть балон зрідженим газом. 2. Під'єднайте електродні дроти основного та бічного пальників. 3. Вирівняйте електрод. 4. Зверніться до процедури "Ручне підпалення". 5. Щільніше закрутіть вентиль кріплення регулятора. 6. Закрийте вентилі пальника та балону. Повільно відкрийте вентиль балону, а потім відкрийте вентиль пальника, щоб підпалити. 7. Перевірте з'єднання на протікання, щоб виявити, який з фітингів нещільно прикручено. Закрутіть фітинг. Перевірте систему на протікання. 8. Зніміть пальник, проведіть чистку трубок Вентурі. Див. "Трубки Вентурі". 9. Розташуйте трубки Вентурі належним чином щодо отворів. Див. "Трубки Вентурі". 10. Зніміть пальник, очистіть отвір булавкою або тонким дротом. Не намагайтеся свердлити отвір. 11. Розпряміть шланг. Тримайте подалі від нижньої частини приладу.
Зниження температури, "хлопки".	<ol style="list-style-type: none"> 1. Закінчився зріджений газ. 2. Закупорка трубок Вентурі. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Заповніть балон зрідженим газом. 2. Зніміть пальник, проведіть чистку трубок Вентурі. Див. "Трубки Вентурі".
Гарячі участки на поверхні для приготування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Закупорка трубок Вентурі. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зніміть пальник, проведіть чистку трубок Вентурі. Див. "Трубки Вентурі".
Спалахування або загоряння жиру	<ol style="list-style-type: none"> 1. Надмірний наліт жиру. 2. Занадто висока температура. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Див. "Технічне обслуговування". 2. Переведіть пальник на нижчу температуру.
Гудіння регулятора.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Клапан балону було занадто швидко відкрито. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Відкривайте вентиль балону повільно.

ГАРАНТІЯ

Гарантія на продукцію OMC стає чинною починаючи з дати придбання. В неї включено безкоштовний ремонт або заміну запчастин, які виявилися несправними при відповідному використанні в домашніх умовах.

В Канаді та Сполучених Штатах Америки гарантом є завод FOB.

В усіх інших країнах забезпеченням гарантії займаються дистриб'ютори FOB OMC (зв'яжіться зі своїм дилером, щоб дізнатися координати дистриб'ютора OMC).

Всі інші витрати несе власник приладу.

Дана гарантія є дійсною лише для офіційного покупця, чие ім'я зазначене в гарантійному талоні, та поширюється лише на продукти, придбані в роздріб, та лише у випадку, коли продукт експлуатується в країні, де його було придбано (в різних країнах використовуються різні типи газу з різними стандартами щодо вентилів, діаметру отворів та регуляторів).

ЩО ОХОПЛЮЄТЬСЯ ГАРАНТІЄЮ

Литі частини пічки	За виключенням покриття	Довічна гарантія
Пальники	За виключенням сдвоєної лампи	5 років
Все інші частини	За виключенням баку	2 роки

ЩО НЕ ОХОПЛЮЄТЬСЯ ГАРАНТІЄЮ

Будь-які неполадки або проблеми, викликані випадковостями, неправильною експлуатацією або експлуатацією не за призначенням, самостійним втручанням, зловживанням, вандалізмом, неналежним встановленням або неналежним технічним обслуговуванням або налагодженням, а також невиконанням стандартних рутинних процедур, включаючи пошкодження, які можуть спричинитися комахами в трубках пальників, та інших процедур, описаних в інструкції.

Знос або пошкодження, спричинені суровими погодними умовами, такими як град, урагани, землетруси або торнадо, знебарвлення в результаті контакту з хімічними речовинами при безпосередньому контакті або в атмосфері.

Витрати на перевезення.

Витрати на встановлення або на деінсталяцію.

Витрати на підключення та ремонт.

Вартість викликів майстра.

Відповідальність за непрямі пошкодження та збитки.

ЗАПЧАСТИНИ

Для заміни повинні завжди використовуватись "Оригінальні запчастини для газового грилю OMC". Використання будь-яких інших запчастин означатиме автоматичне анулювання гарантії.

ПРЕТЕНЗІЇ НА ГАРАНТІЮ

Забезпеченням гарантії займається безпосередньо OMC. Запчастини необхідно повертати до Гарантійного відділу OMC, передоплачуючи пересилання, із зазначенням номером моделі та серійним номером, а якщо ваш гриль не зареєстровано, то доказом придбання (копією чеку або інвойсом). Якщо наявність дефекту підтверджується при огляді, OMC проводить ремонт або заміну запчастини згідно з умовами гарантії.

За результатами переписки або факсу (не телефонної розмови) OMC може не вимагати повернення запчастини або запчастин.

Ім'я		Номер моделі	
Адреса		Серійний номер	
Місто, штат/провінція		Дата покупки	

ПАЛЬНИКИ

Строк служби пальників OMC (вироблених з нержавіючої сталі) майже повністю залежить від належного використання, чистки та технічного обслуговування. Цією гарантією не охоплюється відмова у разі неналежного використання або технічного обслуговування. В такому випадку гарантія забезпечує власникові приладу можливість придбати новий пальник з наступною знижкою від поточної ціни: на третьому році використання – 50%, на четвертому – 40%, на п'ятому – 25%. Витрати несе власник.

ПОРЦЕЛЯНОВІ РЕШІТКИ ДЛЯ СМАЖЕННЯ

Більша частина решіток для готування OMC вкрита міцною порцеляновою емаллю для полегшення миття та для запобігання прилипанню. Порцелянова емаль - це по суті скляне покриття. При неналежному використанні можуть траплятися сколи. Вони не впливають на використання або експлуатаційні якості решіток. Гарантія не охоплює сколи або іржавіння решіток внаслідок неналежного використання. Якщо з'являється іржа, видаліть її за допомогою щітки та вкрийте решітку шаром кулінарної олії.

ВИПАРЮВАЛЬНІ СИСТЕМИ

Газові грилі OMC спроектовано для використання з випарювальними системами Flav-R-Wave™. Використання будь-яких інших систем означатиме автоматичне анулювання гарантії.

FLAV-R-WAVE™

Система Flav-R-Wave™ має гарантію проти іржі та дефектів в матеріалах протягом 2 років від дати придбання. Поверхнева іржа не впливає на експлуатаційні якості Flav-R-Wave™ та не охоплюється гарантією. В разі появи іржі видаліть її за допомогою губки та вкрийте решітку шаром кулінарної олії.

ГАЗОВІ БАЛІОНИ

OMC не є виробником балонів з рідким газом. Виробник газових балонів відповідальний за матеріали, якість та експлуатаційні властивості балону. Якщо в балоні наявний дефект, він не працює належним чином або в вас виникає питання щодо балонів, зв'яжіться зі своїм дилером або виробником балонів.