



הוראות התקנה והפעלה

סדרת גריל PARAMOUNT

גריל גז פרימיום

BC-540SBS / BC-540BBS / BC-540MBS



BC-540SBS



BC-540BBS

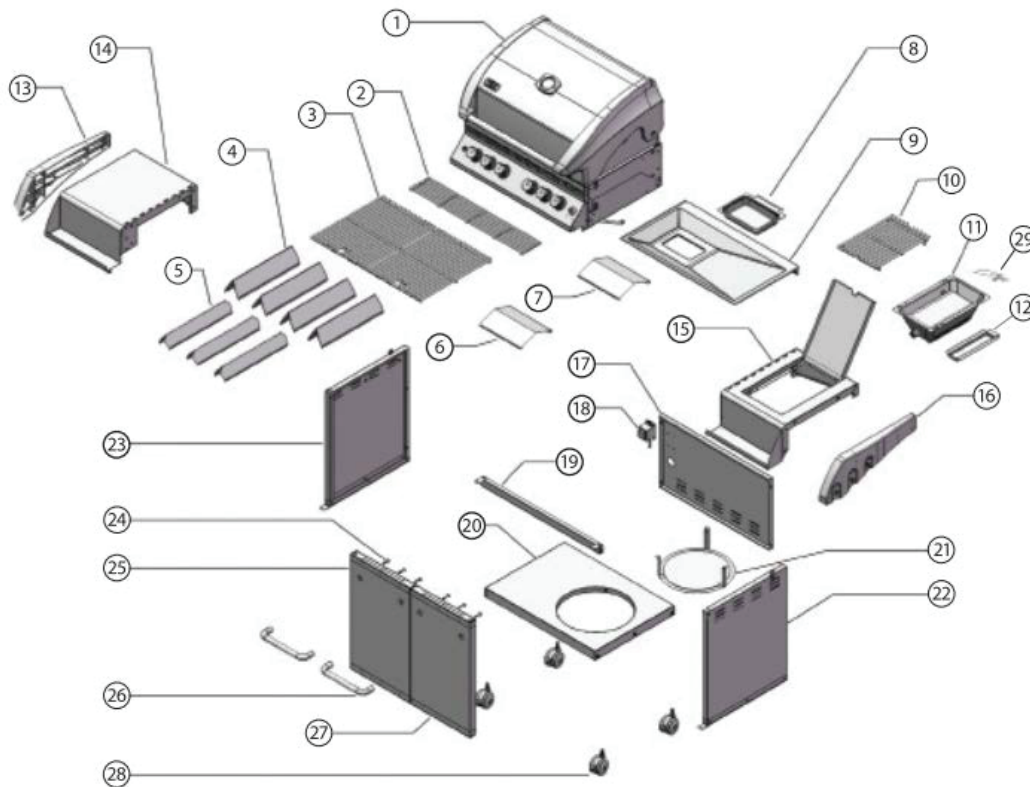


BC-540MBS

broilchef.eu
www.luciano.co.il

LUCIANO
international

רשימת חלקים 1









חלק	תיאור	חלק	תיאור	חלק	תיאור
1	גוף הגריל	11	מבער צדדי	21	מחזיק מיכל הגז
2	משטח חימום	12	גומחת המבער הצדדי	22	הלוח הצדדי הימני
3	רשת הגריל	13	קצה המדף הצדדי השמאלי	23	הלוח הצדדי השמאלי
4	לוחות הבעירה הגדולים	14	מדף צדדי שמאלי	24	מחזיק הסכום הפנימי
5	לוחות הבעירה הקטנים	15	מדף צדדי ימני	25	דלת שמאלית
6	מגן החום 1	16	קצה המדף הצדדי הימני	26	הידיות של הדלת
7	מגן החום 2	17	הלוח האחורי	27	הדלת הימנית
8	תבנית אגירת השומן	18	יחידת אספקת החשמל	28	גלגל
9	מגש הטפטוף	19	המוט הרוחבי	29	אלקטרודת הצתה
10	רשת גריל מבער צדדי	20	הלוח התחתון		

broilchef.eu

www.luciano.co.il

רשימת חלקים 2

איור	תיאור	כמות	חלק
	בורג (עגול, M6 x 15)	31	א
	בורג (עגול, M4 x 12)	8	ב
	בורג (עגול, M6 x 35)	4	ג
	אום (M4)	4	ד
	פין פיצול	1	ה
	בטרייה AAA	1	ו

האיורים לא בגודל המקורי

broilchef.eu

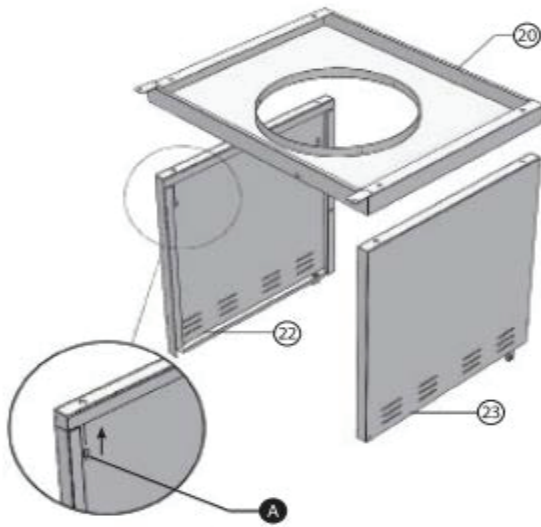
www.luciano.co.il

הרכבה

תוציאו את כל החלקים מהאריזה. שמרו על האריזה המקורית עד להפעלה הסופית של הגריל. הסירו תחילה את רדיד ההגנה מכל חלקי הנירוסטה (זהירות בחלקים החדים!). תוודאו שכל החלקים קיימים.

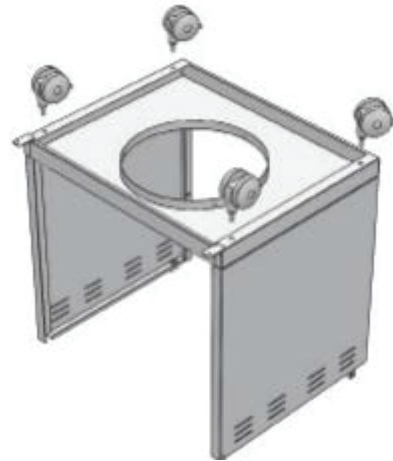
שלב 1

תבריגו את הלוחות הצדדיים (22+23) עם לוח בסיס (20). על מנת להקל על ההרכבה, פני הברגה כבר הותקנו ברוב החלקים, כך שאין צורך להתעסק עם האומים.



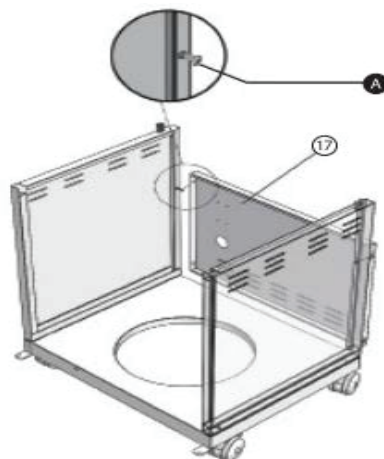
שלב 2

תרכיבו את הגלגלים



שלב 3

תהפכו את ארון הבסיס והניחו אותו על הגלילים. תכניסו את הלוח האחורי (17) (חריצי האוורור פונים כלפי מטה) ותבריגו אותו עם לוחות הצדדיים.

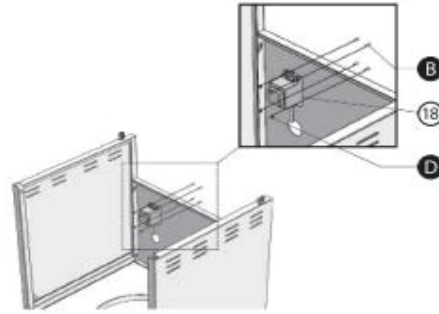


broilchef.eu

www.luciano.co.il

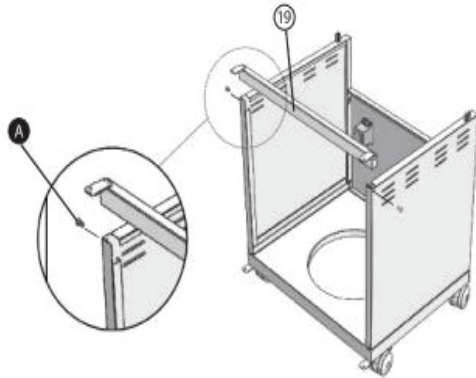
שלב 4

תרכיבו את יחידת אספקת החשמל (18) באמצעות הברגים (B) והאומים (D). תשחילו את כבל החיבור דרך הפתח המסופק בקיר האחורי. במידת הצורך, תסירו תחילה את טבעת ההגנה מהקצה ולאחר מכן תשחילו את התקע דרך הפתח כלפי חוץ. תמשכו את מגן הקצה על תקע החשמל ותחזירו אותו לתוך החור.



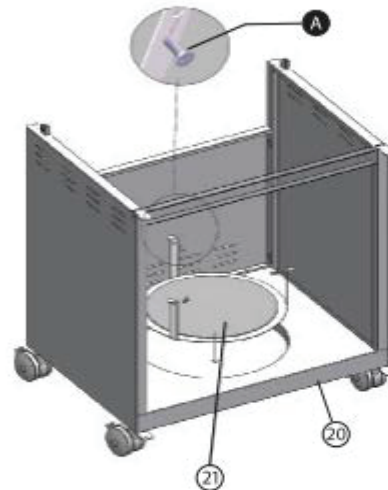
שלב 5

תרכיבו את המוט הרוחבי (19) בין הלוחות הצדדיים.



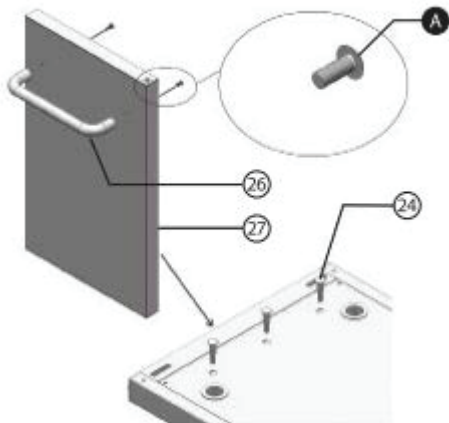
שלב 6

תרכיבו את מחזיק מיכל הגז (21) על לוח הבסיס (20) והניחו את דיסק הפלסטיק השחור מעל.



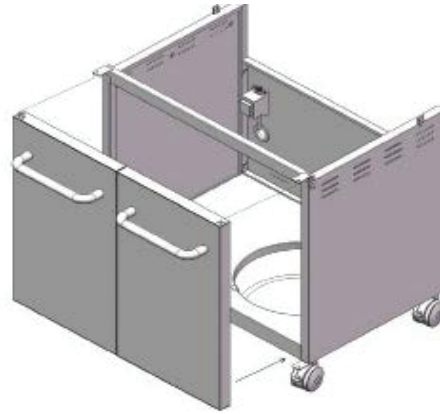
שלב 7

תרכיבו את הידיות של הדלת (26). לשם כך הניחו את הדלתות בשכיבה על משטח מתאים, באופן שבו המשטח יגיע עד לנקודת ההברגה. תחזיקו את הידית במקום מלמטה ותבריגו אותה מלמעלה דרך שני הפתחים בפאנל הפנימי של הדלת. לאחר מכן תרכיבו את מחזיק הסכום (24) על שני הדלתות (27 + 25).



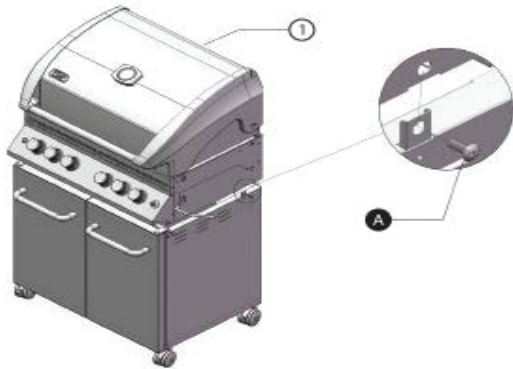
שלב 8

תרכיבו את הדלתות (25 + 27).
תתלו תחילה את הפין בקצה התחתון של הדלת הימנית (27) לחור הקדוח מראש במחזיק הדלת הקפיצי בקיר הצדדי הימני. כעת תלחצו את הפין הדלת מתחת לחור הקדוח מראש במחזיק העליון, עד אשר הוא ינעל במקום. על מנת שניתן יהיה להזיז את פין בקלות יותר, ניתן ואולי אף רצוי לשחרר מעט את המוט הרוחבי. חזרו על ההוראה גם עם הדלת הימנית (26).



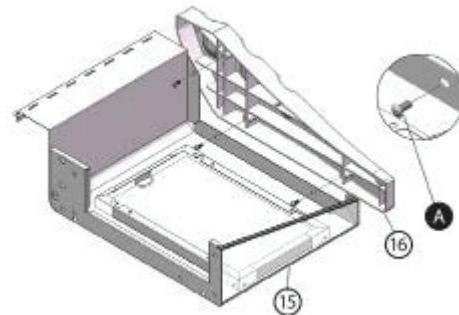
שלב 9

כעת תניחו את גוף הגריל (1) המותקן מראש על ארון הבסיס. כאן יש צורך באדם נוסף. וודאו כי הגוף יושב בדיוק מעל ללשוניות אחיזה בארון הבסיס. כעת תבריגו את הגוף עם ארון הבסיס. טבעת האחיזה הינה מתכווננת וניתן לכוון אותה לצד על מנת שניתן להבריג את הברגים בקלות ובמדויק.



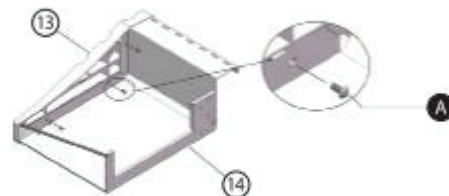
שלב 10

תפתחו את הדלתות ותניחו במקום בזהירות את צינור המתכת הגמיש המורכב מראש עם פיית הגז מפליז המורכב מראש בתחתית גוף הגריל, כך שניתן להוביל אותו דרך הפתח בחלק הימני העליון בקיר הצדדי בתא ההצתה. שימו לב כי אינכם מכופפים את הצינור הגמיש. כעת תשלפו את כבל ההצתה אשר מונח באופן פרוביזורי מתחת ללוח הבקרה (תקע שחור עם כחול) בצד ימין ומובילים מעל לתושבת (19) לתוך הארון הבסיס ולאחר מכן גם, ימינה למעלה, דרך הפתח בקיר הצדדי.



שלב 11

הרכבה של מדפים צדדיים (ובמידה וטרם הורכבו): תלחצו את הקצה של המדף הצדדי הימני מנירוסטה (15) לתוך החרץ של כיסוי מפלסטיק הימני (16). תשתמשו במשטח מתאים על מנת למנוע נזק לחלקים. תבריגו את החלקים במקומות המיועדים ותחזרו על ההוראות עם המדף הצדדי השמאלי (14).



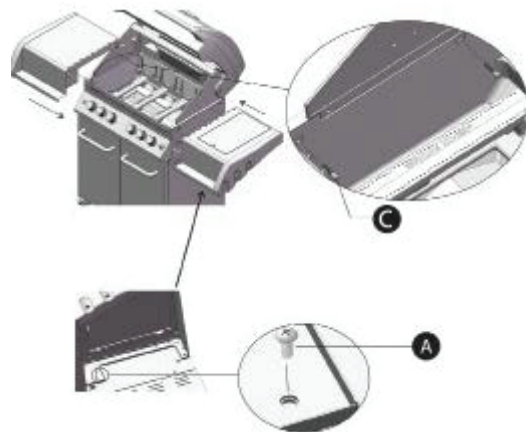
broilchef.eu

www.luciano.co.il

שלב 12

הרכבת המדפים הצדדיים

תפתחו את המכסה. הניחו את המדף הצדדי השמאלי במקומו ותבריגו תחילה שני ברגים (C) בצד הפנימי של תא ההצתה (לא להדק). כעת תבריגו את הברגים הנותרים מבחוץ, מתחת למדף הצדדי. לפני הידוק הברגים נא לבצע את שלב 13.



שלב 13

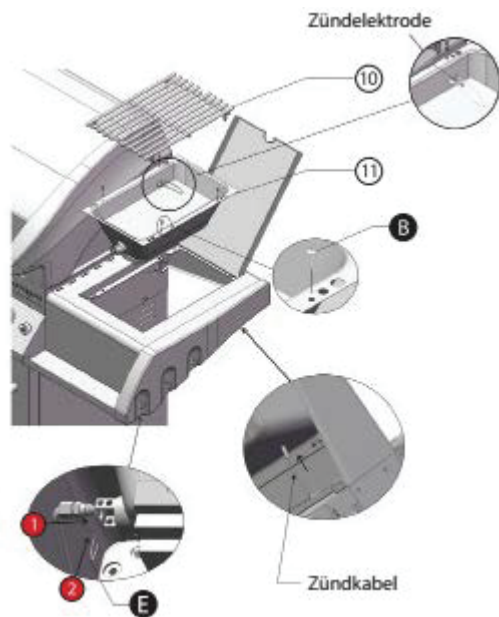
תחברו את המדף הצדדי בקצה התחתון הקדמי של לוח הבקרה. לפני הידוק כל הברגים, ודאו שהמדף מכוון בצורה אופטימלית. תחזרו על התהליך עם המדף הצדדי / המבער הצדדי השמאלי (Sear Burner). תסגרו את המכסה של הגריל.



שלב 14

הרכבה של המבער הצדדי (Sear Burner)

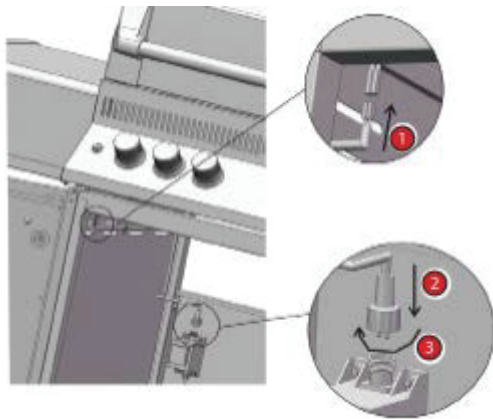
פתחו את המכסה של המדף הצדדי הימני והכניסו את מבער הצדדי (11), כאשר חיבור הגז העגול פונה לחזית, לתוך המדף הצדדי. לקיבוע תשתמשו בברגים המיועדים ותבריגו אותם רק קלות על מנת לא לגרום נזק לשכבת האמייל לגוף המבער. כעת תרכיבו את אלקטרודת ההצתה (28). לאחר מכן הכניסו את הרשת של הגריל (10). החדירו את הצינור הגמיש ממתכת מתחת למדף עם פיית הגז מפליז לפני פתיחת המבער הצדדי, למחזיק המיועד ותקבעו אותו על ידי דחיפת הפין המפצל (E) מעל לאום בפליז מפליז. חבר את החיבור (הכחול) של כבל ההצתה (שחור) לפין החיבור בצד הימני של המבער הצדדי (11).



broilchef.eu

www.luciano.co.il

שלב 15



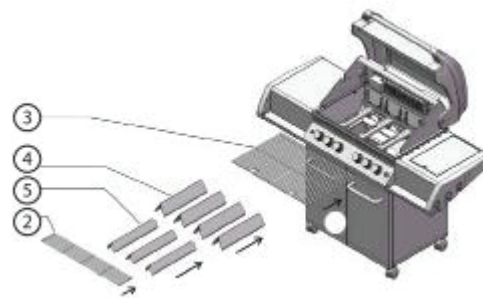
תרכיבו את אספקת החשמל של התאורה הפנימית. תפתחו את הדלתות של ארון הבסיס ותחברו את שני השקעים (אדום בהיר) של הכבל המצורף עם השקעים (אדום בהיר) בצד התחתון השמאלי של גוף הגריל. לאחר מכן חברו את השקע בקצה השני של הכבל לתוך ספק הכוח בצד האחורי השמאלי של ארון הבסיס וסובבו על מנת להדק את האום המחבר. ניתן לחבר את הכבל לקיר הצדדי בעזרת שתי לשוניות מורכבות מראש.

שלב 16

השלימו את גוף הגריל.

תכניסו תחילה את מגן החום (7) מלמטה לתוך גוף הגריל ומיקמו אותו מתחת לשני המבערים הימניים במוליך המיועד. תרכיבו את ארבעת לוחות הבעירה הגדולים (4) מעל לכל אחד מארבעת המבערים הראשיים, על המוליכים של גוף המעברים.

לאחר מכן תמקמו את לוחות הבעירה הקטנים יותר (5) בין לוחות הבעירה הגדולים (4). הכניסו את רשתות הגריל (3) ותרכיבו את מתלה החימום (2) מעל לרשת הגריל על המוליכים מימין ומשמאל בקולט אוויר.



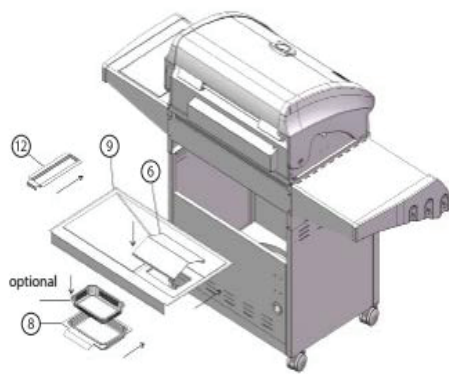
שלב 17

הרכבה של מגש הטפטוף.

הניחו את מגן החום (6) מעל הפתח במגש הטפטוף (9). תכניסו את מגש הטפטוף (9) מגב הגריל למסילה. תדחפו את תבנית אגירת השומן (8) לתוך תחתית מגש הטפטוף (9) המורכב על המסילה. (לחלופין ניתן לדחוף את תבנית אגירת השומן גם מקדימה בארון הבסיס). כעת תדחפו את תבנית אגירת השומן 12 מתחת למבער הצדדי, לתוך המסילה המתאימה.

זהירות!

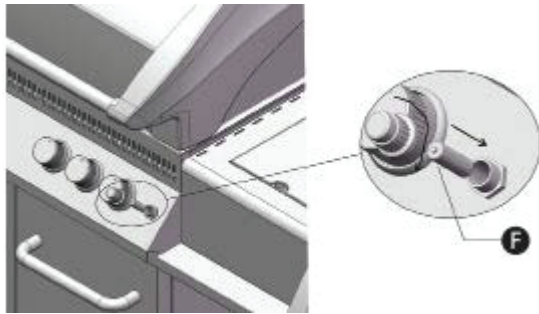
יש לנקות את מגש הטפטוף ואת תבנית אגירת השומן באופן קבוע. הצטברות שומן עלולה לגרום לשריפת השומן ובכך לפגוע בגריל. יש לבדוק את תבנית אגירת השומן גם במהלך הצלייה ולרוקן אותם במידת הצורך.



broilchef.eu

www.luciano.co.il

שלב 18

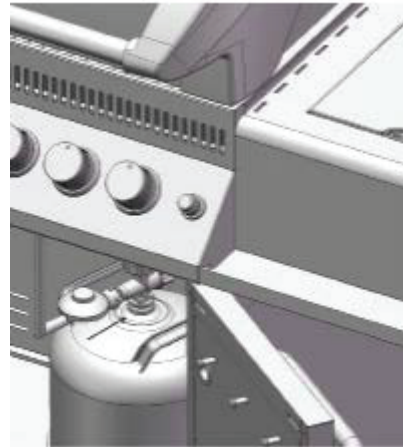


הסירו את כפתור ההצתה והכניסו בטרייה (F).

שלב 19

הכניסו את מיכל הגז למקום המיועד למיכל הגז בארון הבסיס. חברו את צינור הגז עם מפחית הלחץ המורכב מראש למיכל הגז.

זהירות!
בצעו את בדיקת האטימות (עמ' 11). תבדקו לדליפות גז גם אם המכשיר הותקן על ידי המפיץ שלכם.



שלב 20

איחולים!
כמעט וסיימתם.
קראו את הוראות הפעלה המתחילות בעמוד 10.
לאחר מכן תוכלו להתחיל.


אנו מאחלים לכם הנאה רבה והמון הצלחה עם גריל BroilChef החדש שלכם!



broilchef.eu

www.luciano.co.il

הוראות הפעלה

 תקראו את הוראות הפעלה במלואן לפני השימוש במכשיר. התקנה ראשונית תעשה על ידי מתקין גז מוסמך.

אי מילוי הוראות הרכבה והפעלה עלול לגרום לנזק לרכוש ולגוף עקב שריפה ופיצוץ. אין לבצע שינויים טכניים או מבניים במכשיר. חלקים פגומים להחליף רק בחלקים מקוריים של BroilChef. גריל זה מיועד אך ורק לשימוש אישי. נזק עקב אי מילוי בהוראות (התקנה שגויה, שימוש לא נאות, טיפול לא מתאים) אינו נכלל באחריות.

זהירות!

- בעת הרכבת גריל גז זה יש למלא את ההוראות במדריך זה במדויק. במידה והגריל נרכש כאשר הוא מורכב מראש, יש לבדוק כי ההרכבה בוצעה בצורה נכונה ולערוך בדיקת אטימות של הגז לפני הפעלת הגריל.
- חלק מהחלקים הנגישים עלולים להיות חמים מאוד. הרחיקו את הילדים מהגריל.
- אין להשאיר את המכשיר בעת הפעלה ללא השגחה, במיוחד אם ילדים או בעל חיים נמצאים במקום.
- אין להזיז את הגריל כל עוד הוא חם או מופעל.
- השתמשו בהגנה מתאימה במידה והנכם נוגעים בחלקים חמים (מכסה, רשת, וכד').
- הרחיקו חומרים, נוזלים או חפצים דליקים מהמכשיר בעודו מופעל.
- וודאו כי צינור הגז מפלסטיק אינו בא במגע עם חלקים חמים כגון: מגש טפטוף או תבנית אגירת השומן. הצינור עלול להימס והגז הדולף עלול לגרום לשריפה.
- וודאו כי נקבי אוורור במכשיר אינם מכוסים.
- כל עוד וגריל הגז אינו בשימוש, יש לסגור את אספקת הגז במיכל הגז.
- במידה ויש לאחסן את הגריל בפנים, יש להסיר תחילה את מיכל הגז.
- תמתינו עד להתקררות מוחלטת של המכשיר לפני הכיסוי בכיסוי מגן על מנת למנוע היווצרות של עיבוי.
- על מנת למנוע היווצרות חלודה בחלקים מנירוסטה, יש להימנע מהתחממות יתר (כגון: שריפת שומן), מגע עם כלור, מלחים וברזל.
- אין להשתמש במכשיר במידה ושיתם משקאות אלכוהוליים.

זהירות בטיפול בגז

הטיפול בגז הינו בטוח, עם זאת יש לנקוט במספר אמצעי זהירות:

- לאחר כל שימוש יש לסגור את אספקת הגז במיכל הגז.
- לעולם אל תעשנו בקרבת מכשיר גז או בקרבת בלוני גז.
- וודאו כי צינור הגז מפלסטיק אינו בא במגע עם חלקים חמים כגון: מגש טפטוף או תבנית אגירת השומן. הצינור עלול להימס והגז הדולף עלול לגרום לשריפה.
- וודאו כי נקבי אוורור במכשיר אינם מכוסים, כך שהגריל לא יוכל להתחמם יתר על המידה ולגרום לדליפת גז מבלי משים.
- במידה והנכם מריחים גז, תסגרו את אספקת הגז באופן מיידי, כבו את כל הלהבות ותפתחו את המכסה של המכשיר. תנו למכשיר להתקרר לחלוטין ובצעו בדיקת אטימות. במידה וריח הגז אינו חולף, תמסרו את המכשיר לבדיקה אצל המפיץ שלכם.

מיכל גז

- ניתן להשתמש בנקודת גז ביתית תקינה, אשר הותקנה ע"י מתקין גז מורשה, או במיכל גז מקומי במשקל של עד 5 ק"ג (כולל).
- ניתן להפעיל את הגריל רק עם צינור גז המתאים לשימוש בגז פרופאן / גז בוטאן. צינור זה לא יהיה ארוך יותר מ 1,50 מ'. יש להחליפו באופן מיידי עם היווצרות סדקים או נזק. אין

- למשוך או לסובב את הצינור.
- בעת החלפת מיכל הגז, וודאו שכל ידיות הבקרה נמצאים במצב של OFF (0) וכי השסתום במיכל הגז מכובה.
- בלוני גז לא משומשים לאחסן ולהוביל בעמידה רק עם כיסוי מוברג.
- תאחסנו את בלוני גז תמיד במקום מאוורר היטב בחוץ. ודאו כי הם אינם חשופים לחום גבוה או לקרני שמש ישירים.
- לעולם אין לאחסן בלוני גז חלופיים בקרבת מכשיר גז בשימוש.
- נתק תמיד את מיכל הגז לפני הזזת הגריל.


broilchef.eu

www.luciano.co.il

לפני השימוש הראשון


במידה ואתם משתמשים בגריל בפעם הראשונה או לאחר זמן רב, עליכם לשים לב לדברים הבאים:

- קראו בעיון את כל ההוראות במדריך זה בעיון (לפחות לפני השימוש הראשון).
- בצעו בדיקת אטימות.
- תבדקו דליפות אפשריות גם במידה והמכשיר הורכב על ידי המפיץ שלכם.

בדיקת אטימות 

יש לבצע את הבדיקה בחוץ ולהסיר מהגריל את כל החלקים מחומרים דליקים. לא לעשן.

- וודאו כי כל ידיות הויסות נמצאים במצב (0) "OFF".
- עבור הבדיקה תכינו תמיסת סבון מ 50% מחומר לניקוי כלים ו 50% מים והשתמשו בספריי לחיפוש דליפות מתאים.
- מרחו את הנוזלים בנדיבות על כל החיבורים ונקודות החיבור של החלקים המזרימים גז (מיכל גז / וסת לחץ / צינור).
- כעת פתחו את השסתום העיקרי במיכל הגז.
- בדקו את כל החיבורים אשר טופלו בנוזלים.
- היווצרות בועות סבון מראה את מקומות הדליפה.

בשום פנים ואופן אין להשתמש באש גלויה (מצתים וכד') על מנת לחפש דליפות! 

- על מנת לתקן את הדליפות, תסגרו את השסתום במיכל הגז והדקו את האומים בנקודות הדליפה.
- בצעו את בדיקת האטימות פעם נוספת. יש להחליף את החלקים הפגומים.
- ניתן לחזור ולהשתמש במכשיר רק לאחר שלא קיימות נקודות לא אטומות.

הבערת הגריל

בעזרת ההבערה הנכם מסירים את שאריות השמנים אשר נמרחו בייצור.

1. תפתחו את המכסה.
בשום פנים ואופן אל תבעירו את המבערים כאשר המכסה הינו סגור! אל תתכופפו מעל לגריל בעת הבערת המבערים.
2. תבעירו כעת את כל ארבעת המבערים הראשיים (לא את המבער האחורי!) וסובבו ללהבה גבוהה.
3. תסגרו את המכסה ותנו לגריל לבעור (ריק) למשך כ – 15 דקות. אל תניחו עדיין את מוצרי המזון המיועדים לגריל לתוך הגריל. לאחר 15 דקות תפתחו את המכסה ותנו לגריל לבעור למשך 5 דקות נוספות. לאחר 5 דקות, הגריל מוכן לשימוש.

מבערים והצתה


המבערים הראשיים

- תפתחו את המכסה וסובבו את ידיות הויסות למצב של (0) "OFF".
- תפתחו את השסתום הראשי במיכל הגז.
- כדי להצית את להבת ההתחלה, לחצו וסובבו את ידית ההפעלה של המבער הראשי הרצוי לאט נגד כיוון השעון מעבר לנקודת הצתה (אתם תשמעו קליק) למצב HIGH (להבה אדומה). לאחר שהמבער הוצת, תמשיכו ללחוץ על הידית לזמן קצר נוסף. הלהבות אמורות להיות כחולות עם קצוות צהובים.

- במידה והמבער אינו נדלק לאחר שלושה ניסיונות, סובבו את הווסת חזרה למצב (0) OFF. תמתינו מספר דקות על מנת לאפשר לגז שהצטבר מתחת למכסה להתנדף. לאחר מכן נסו שנית. במידה והמבער עדיין לא נדלק, תנסו להצית אות בזהירות בעזרת גפרור ארוך או על ידי מצת ארוך.
- את תנסו אף פעם להצית את גריל הגז באמצעות חומרים נוזליים להצתת גריל.
- תקראו גם את הפרק " תיקון תקלות".

מבער צדדי אינפרה אדום (SEAR)

- תפתחו את המכסה של המבער הצדדי.
- לעולם אל תציתו את המבער הצדדי כאשר המכסה סגור.
- אל תסגרו את המכסה כל עוד המבער מופעל או חם.
- תלחצו וסובבו את ידית ההפעלה של המבער הצדדי (SEAR) למצב HIGH (הלהבה האדומה).
- תמשיכו ללחוץ על ידית ההפעלה ותלחצו על כפתור ההצתה (בצד הימין בלוח הבקרה) עד להדלקת המבער. במידה והמבער אינו נדלק תוך מספר שניות, סובבו את הווסת חזרה למצב (0) OFF. תמתינו מספר דקות על מנת לאפשר לגז שהצטבר מתחת למכסה להתנדף. לאחר מכן נסו שנית. במידה והמבער עדיין לא נדלק, תנסו להצית אות בזהירות בעזרת גפרור ארוך או על ידי מצת ארוך.
- תבדקו באופן תקופתי את נחירי הצינור הוונטורי של המבער לקורי עכביש או חסימות על ידי חפצים זרים ותנקו אותם במידת הצורך.
- לפני הכנסת המזון המיועד לגריל, תנו למבער Sear לבעור מספר דקות עד אשר הרכיבים הקרמיים יזהרו בצבע אדמדם.

זהירות! 

מבער – Sear מייצר טמפרטורות גבוהות מאוד. אל תשאירו את המזון על הגריל ללא השגחה, מאחר והוא יכול להישרף בקלות. יש לוודא כי המבער הקרמי לא יבוא במגע עם נוזלים (מים, בירה, גשם, וכד') או חפצים קשיחים. זה עלול לגרום לסדקים או נזק לקרמיקה.

broilchef.eu

www.luciano.co.il

מבער אחורי אינפרה אדום (REAR)

תסירו תמיד את הרשת לשמירה על החום לפני השימוש במבער האחורי (REAR)!
אין להשתמש במבער האחורי בו זמנית עם המבער העיקרי. המכשיר עלול להתחמם יתר על המידה ולהינזק.

- תתקינו מתקן לצלייה מסתובב (אופציונלי).
- תפתחו את המכסה לפני שאתם מדליקים את המבער.
- תלחצו וסובבו את ידית ההפעלה של המבער הצדדי (SEAR) למצב HIGH (הלהבה האדומה).
- תמשיכו ללחוץ על ידית ההפעלה ותלחצו על כפתור ההצתה (בצד הימין בלוח הבקרה) עד להדלקת המבער. במידה והמבער אינו נדלק תוך מספר שניות, סובבו את הווסת חזרה למצב OFF (0). תמתינו מספר דקות על מנת לאפשר לגז שהצטבר מתחת למכסה להתנדף. לאחר מכן נסו שנית. במידה והמבער עדיין לא נדלק, תנסו להצית אות בזהירות בעזרת גפרור ארוך או על ידי מצת ארוך.

עצות לצלייה

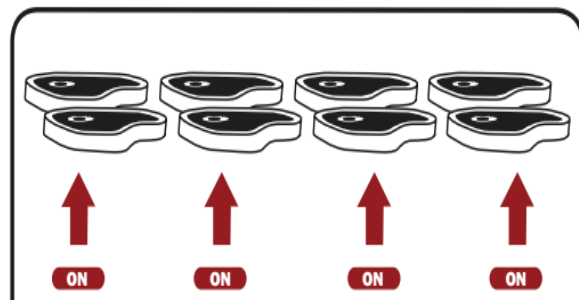
- מחממים תחילה את הגריל לכמה דקות בחום גבוה במכסה סגור.
- מאכלים המיועדים לצלייה קצרה, כגון: סטייקים, לצלות בחום ישיר ובמידת האפשר להפוך רק פעם אחת.
- מאכלים גדולים המיועדים לצלייה לצלות בחדות בחום ישיר, על מנת לסגור את הנקבוביות ולאחר מכן לסיים את הצלייה בטמפרטורה נמוכה ומכסה סגור ולא בצלייה ישירה.
- אנא זכרו כי בהתאם לטמפרטורה בחוץ או בהתאם לרוח וכמות וגודל המאכלים המיועדים לצלייה, זמני הצלייה עלולים להשתנות.

מאכלים לצלייה

אנא הקפידו גם כאן על איכות.
ירקות טריים, דגים ובשר טריים באיכות גבוהה מהקצב בו אתם בוטחים הינם התנאי להנאת צלייה מושלמת.

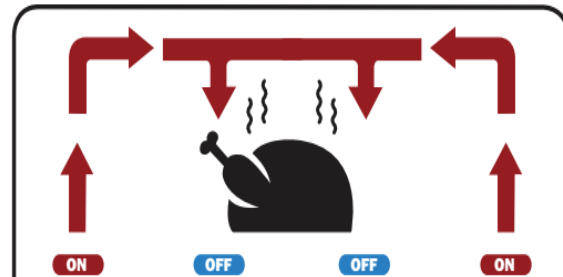
- בשר, ובמיוחד בשר בקר צריך להיות בשל מאוד. חתיכות בשר משוישות באופן אחיד, כגון: אנטרקוט, מתאימים במיוחד לצלייה בגריל, מאחר והם שומרים על העסיסיות שלהם.
- לפני הצלייה תניחו את הבשר בטמפרטורת החדר.
- הסירו את השומן העודף ולפני ההכנה תייבשו היטב את הבשר במרינדה.
- את המרינדות המכילות סוכר או דבש יש למרוח לקראת סוף הצלייה מאחר והן יכולות להישרף מהר מאוד.

צליה ישירה ועקיפה



"צליה ישירה"

"צליה ישירה" מתאימה באופן אופטימלי לצלייה קצרה, כגון: סטייקים, נקניקיות או ירקות. חום גבוה סוגר את הנקבוביות באופן מיידי, המאכלים שלכם המיועדים לגריל הופכים לפריכים מבחוץ ונשארים עסיסיים בפנים. כאן ניתן לעבוד הן עם מכסה סגור והן עם מכסה פתוח.



"צליה עקיפה"

על מנת למנוע כי מאכלים גדולים לצלייה, כגון: עוף שלם או צלי ישרפו מבחוץ מחום ישיר גבוהה לפני שהם יהיו מוכנים מבפנים, משתמשים בשיטת "צלייה עקיפה". המבערים הממוקמים ישירות מתחת למאכלים הנצלים נשארים כבויים. באמצעות המבער הצדדי / המבערים הצדדיים נוצר חום אשר זורם במעגלים בגריל הסגור, בדומה לתנור אפיה מפזר חום. בשיטת הכנה בריאה ועדינה זו, המאכלים הנצלים נשארים עסיסיים ורכים במיוחד.

הוראות ניקוי

מכשירי הגריל של BroilChef דורשים תחזוקה מועטה וניתנים לניקוי בקלות.

- מחממים את הגריל לטמפרטורה המקסימלית על מנת לשרוף את שאריות הגריל ואת השומן הנוזלי.
- כעת ניתן להסיר את שאריות האפר בקלות על ידי מברשת הגריל לתוך מגש הטפטוף.

שיטת ניקוי זו מספיקה לניקוי יומי (מהיר). במידה ותרצו לנקות באופן יסודי יותר, תנו לגריל להתקרר לחלוטין ותרחיקו את מיכל הגז.

broilchef.eu

www.luciano.co.il

תסירו את כל החלקים הנעים מגוף הגריל ונקו אותם ביסודיות. אין להכניס את החלקים מאמיייל והחלקים מברזל ייצוג לתוך מדיח כלים, גם בחלקים מנירוסטה עלולים להופיע כתמים!

מוצרי ניקוי מומלצים:

מים חמים, חומר ניקוי עדין, מנקה נירוסטה, ספוג, כרית ניקוי מפלסטיק, מברשת גריל (רק עבור רשת הגריל), מרית / מגרד (עבור לוחות הגריל), מנקה צינורות או אוויר דחוס לפתחים קטנים (למשל נחירים)

אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים (כגון: מנקה תנורי אפיה או חומרי ניקוי המכילים חומצות, בנזנים או קסילנים), חומר קרצוף, צמר פלדה או כד'.
במשטחי נירוסטה עלולים להופיע כתמים או הם עלולים להישרט. גם ההטבעה בלוח הבקרה עלול להינזק.

זהירות! 

נא לנקות באופן קבוע את מגש הטפטוף ואת תבנית אגירת השומן. הצטברות שומן עלולה לגרום לשריפת שומן ולפגום את הגריל. בדקן גם במהלך הצלייה בגריל את כמות השומן בתבניות אגירת השומן ובמידת הצורך תרוקנו אותם.

הטמפרטורות הגבוהות בתא הצלייה בשימוש קבוע ורגיל גורמות להכתמה קבועה של רשתות הנירוסטה. החום גורם לנירוסטה להפוך לצהובה עד חומה. הכתמה זו הינה רגילה ואינה משפיעה על הפעילות של הגריל.

בסביבה המכילה סולפידי וכלור (מלחים) גם נירוסטה יכולה להתחמצן ולקבל כתמים.
סביבה כזו הינה במיוחד באזור החוף וכד' (לדוגמא, אזורי עם בריכות שחייה). באזורים אלו תנקו את הגריל שלכם באופן קבוע במים צלולים.

איתור תקלות ופתרון:

הבעיה	הגורם האפשרי	פעולות התיקון
המבער הראשי אינו נדלק	1. חרירי המבער, המזרק, צינורות הונטוריים סתומים 2. בעיות בזרימת הגז 3. הווסת אינו תקין	1. להוציא את המבער, לנקות את החרירים והונטורי 2. לבדוק את זרימת הגז 3. להחליף את הווסת
מבער האינפרה אדום אינו נדלק	1. הבטרייה הריקה לא הותקנה כראוי 2. אלקטרודות המצת לא במקום הנכון	1. לבדוק את הבטרייה 2. המרחק בין אלקטרודות המצת לרשת המבער הינו קטן מדי. לבדוק ובמידת הצורך לסדר
לא ניתן להדליק את המבער בעזרת ההצתה האלקטרונית, אולם ניתן להדליק אותו בעזרת גפרור	1. פתח היציאה של להבת ההצתה הינו סתום (כורי עכביש וכד') 2. ההצתה האלקטרונית פגומה	1. לנקות את פתח היציאה של להבת ההצתה 2. להחליף את ההצתה האלקטרונית
המבער בוער בלהבה צהובה, ריח קל של גז	ייתכן כי המבער סתום או מלוכלך (כגון: כורי עכביש, מלחים וכד')	להוציא את המבער, לנקות את החרירים ואת הונטורי
השומן מתלקח, להבות חזקות	1. הטמפרטורה בגריל גבוהה מדי 2. המאכל על הגריל שומני מאוד 3. מערך ניקוז שומן מלוכלכת	1. להנמיך את החום 2. לפני הצלייה להוריד את שכבות השומן, לייבש את המרינדה
שריפת שומן	השמן שהצטבר התלקח	לנתק את מיכל הגז בשום פנים ואופן אין לכבות עם מים, סכנה לפיצוץ!
נראה כי ה"צבע" בחלק הפנימי של מכסה הגריל מתקלף	החלק הפנימי של המכסה אינו צבוע בלק. מדובר בשכבת שומן דקה אשר טופלה בתנור, נקראת גם שומן מפוחם	תנקו את החלק הפנימי של הכנסה

broilchef.eu

www.luciano.co.i



אחריות BroilChef עד 25 שנות אחריות	
---	--

PARAMOUNT	פרטי המוצר
25 שנים	גוף הגריל מאלומיניום
---	גוף הגריל מנירוסטה
10 שנים	מכסה הגריל מאמייל
10 שנים	מכסה הגריל מנירוסטה
5 שנים	מפזר להבה / מסילות ארומה
10 שנים	רשת גריל מנירוסטה
10 שנים	מבער יצוק מנירוסטה
---	מבער מפליז
2 שנים	מבער צדדי – אינפרה אדום
3 שנים	מבער אחורי – אינפרה אדום
2 שנים	כל יתר החלקים

אחריות

הרוכש את גריל הגז הפרמיום בפעם הראשונה נהנה מאחריות נרחבת (תקפה מתאריך הרכישה). יש לשמור על קבלת הרכישה לתביעות (במסגרת) האחריות שלכם.

על מנת שנוכל לטפל בתביעת האחריות, יש להכין את הפרטים הבאים:

- שם הדגם של המכשיר
- מספר ותיאור החלק
- תיאור מדויק של הבעיה
- הוכחת רכישה (קבלה)

נזקים או פגמים הבאים אינם מכוסים באחריות:

- שימוש רגיל (דפורמציה, שינוי צבע, חלודה, וכו') של החלקים החשופים ישירות לאש או לחום גבוה
- חריגות אופטיות הנובעות מתהליך הייצור
- חריגות אלה אינן נחשבות לליקויים בייצור.
- כל נזק הנובע מטיפול לא נאות, אחסון לא תקין, התקנה לא נכונה, שימוש לא נכון (לדוגמה, שימוש תעשייתי) או שינויים מבניים או טכניים.
- עלויות הובלה ועלויות פירוק והתקנה





broilchef.eu

www.luciano.co.il

מפרט המוצר

מפרט המוצר מציג פרטים טכניים חשובים על המכשיר שלכם.
המפרט נמצא בנוסף גם בחלק הפנימי של הדלת בארון הבסיס.

 0051-16 No. 51CR4705		"פרמונט" גריל גז חיצוני	שם המוצר
		BC-540SBS, BC-540BBS, BC-540MBS	מספר דגם
BROIL CHEF CANADA			היצרן
<input type="checkbox"/> I3 B/P(50)	<input type="checkbox"/> I3 B/P(30)	<input type="checkbox"/> I3+(28-30/37)	קטגוריית גז
G30 Butane and G31 Propane at 50 mbar	G30 Butane and G31 Propane at 30 mbar	G30 Butane at 28-30 mbar G31 Propane at 37 mbar	לחץ הגז והאספקה
AT, CH, DE, SK	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	קוד המדינה
X 4 מבער ראשי X 1 מבער צדדי X 1 מבער אחורי	X 4 מבער ראשי X 1 מבער צדדי X 1 מבער אחורי	X 4 מבער ראשי X 1 מבער צדדי X 1 מבער אחורי	מבער
3.1 kw (221.6 g/h) x 6	3.1 kw (221.6 g/h) x 6	3.1 kw (221.6 g/h) x 6	קליטת חום נומינלית
0.8 מ"מ	0.9 מ"מ	0.9 מ"מ	גודל הפייה של המבער
מיוצר בטייוון	21 kW (G30: 1528 g/h; G31: 1500 g/h)		החום הכולל
מרכז השירות Broil/Chef אירופה / טל: 40 80 27 620 (0)69 +49 / דוא"ל: info@broilchefgrills.de			
מס' סידורי	תאריך הייצור		
זהירות! תקראו את ההוראות לפני השימוש במכשיר. לשימוש חיצוני בלבד. השתמשו בכפפות בעת הפעלת הגריל. החלקים הנגישים יכולים להיות חמים מאוד. הרחק מילדים קטנים.			

שירות לקוחות

במידה ויש לכם שאלות בנוגע למוצר ה BroilChef שלכם או במידה ואתם זקוקים לחלקי חילוף, שלחו לנו דוא"ל לכתובת: info@luciano.co.il

שירות
BROILCHEF
לוצ'יאנו אינטרנשיונל
דוא"ל: info@luciano.co.il
טל: 04-9968291

broilchef.eu
www.luciano.co.il

LUCIANO

international



היבואן: לוצ'יאנו אינטרנשיונל
טל: 04-9968291
פקס: 04-6128233
דוא"ל: info@luciano.co.il
אתר: www.luciano-int.co.il