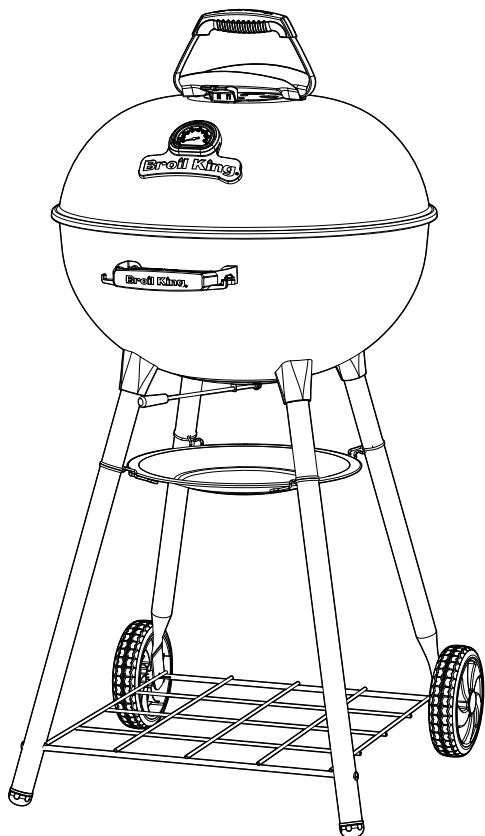


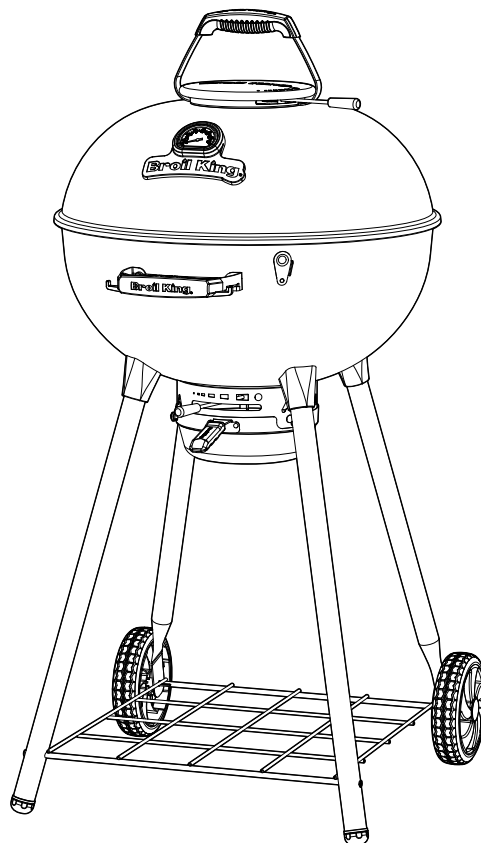
Broil King®

KETTLE - GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

NÁVOD K OBSLUZE



400010, 401010



400110, 401110, 40110B

OBSAH

BEZPEČNOST	2
ČÁSTI GRILU.....	3
DŘEVĚNÉ UHLÍ.....	4
ZAPÁLENÍ	5
POUŽITÍ	6
TECHNIKY VAŘENÍ.....	7
ÚDRŽBA	9
ŘEŠENÍ POTÍŽÍ	10
ZÁRUKA	11

ZDE SI PROSÍM ZAPIŠTE ČÍSLO MODELU, SÉRIOVÉ ČÍSLO A DATUM NÁKUPU.

TYTO INFORMACE NAJDETE NA ČERNĚ-STŘÍBRNÉM ŠTÍTKU UMÍSTĚNÉM NA NOZE GRILU.

ČÍSLO MODELU

SÉRIOVÉ ČÍSLO

DATUM NÁKUPU

POZNÁMKA PRO MONTÁŽNÍKA: TYTO POKYNY MUSÍ BÝT PŘEDÁNY ZÁKAZNÍKOVI.

PŘED POUŽITÍM GRILU SI POZORNĚ PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY

USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

POKYNY K MONTÁŽI NAJDETE V MONTÁŽNÍM NÁVODU NEBO NAVŠTIVTE www.omcbbq.com, www.broilking.cz

Onward

SINCE 1906
MANUFACTURING COMPANY
LIMITED
585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

CZ
40094-K20CZ Rev A 04/26

BEZPEČNOST

Váš nový gril Broil King je bezpečný a praktický spotřebič, pokud je správně sestaven a používán. Stejně jako u všech výrobků na dřevěné uhlí je nutné dodržovat určitá bezpečnostní opatření. Nedodržení těchto opatření může vést k vážnému zranění nebo poškození majetku. Máte-li jakékoli dotazy týkající se montáže nebo provozu, obraťte se na svého prodejce.

Kontakt pro CZ a SK: www.broilking.cz, info@broilking.cz, +420 774 154 484
Mimo CZ A SK: Kontaktujte svého místního prodejce nebo distributora.

- Před instalací a použitím tohoto spotřebiče na dřevěné uhlí si prosím přečtěte celý tento návod. Nedodržení těchto pokynů může vést k poškození majetku, zranění osob nebo dokonce k úmrtí.
- Ohledně omezení a požadavků na kontrolu instalace ve vaší oblasti se obraťte na místní stavební úřad nebo Hasičský záchranný sbor.
- Uchovejte si tyto pokyny pro budoucí použití.

VAROVÁNÍ – PROVOZ

- Nepoužívejte uvnitř!
- Tento gril se velmi zahřeje, během provozu s jejím nepřemísťujte!
- Nepoužívejte líh ani benzin k zapalování ani k opětovnému zapalování! Používejte pouze podpalovače splňující normu EN 1860-3!
- Držte mimo dosah dětí a domácích zvířat!
- NIKDY nenechávejte gril bez dozoru.
- Nepřemísťujte horký gril.
- Nepoužívejte gril, pokud není kompletně smontován a všechny díly nejsou na svém místě.
- Neodstraňujte popel, dokud veškeré peletové palivo zcela neshoří a nezhasne.
- Nepoužívejte gril za silného větru.
- Předehřejte gril s otevřeným víkem po dobu prvních 10 minut nebo dokud neustane tvorba bílého kouře.

NEBEZPEČÍ - POŽÁR

- Udržujte prostor kolem spotřebiče bez hořlavých materiálů, pelet, uhlí, benzínu a všech hořlavých kapalin a par.
- Nikdy neskladujte žádné hořlavé materiály v blízkosti spotřebiče nebo pod ním.
- K zapálení ani udržování ohně v tomto grilu nikdy nepoužívejte hořlavé kapaliny ani páry.
- Pokud dojde k požáru tuku v topeništi grilu, nepoužívejte k hašení vodu. Pokud je to bezpečné, zavřete víko a počkejte, až gril vychladne.

NEBEZPEČÍ – HORKÉ POVRCHY

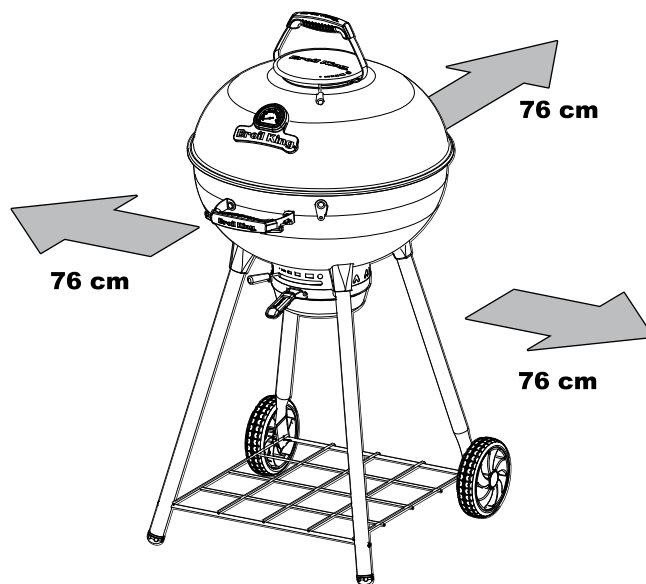
- Tento gril a jeho přístupné části se během používání ZAHŘÍVAJÍ. NEDOTÝKEJTE SE HORKÝCH povrchů bez ochranných rukavic. Grilovací rukavice Broil King jsou dobrou volbou pro ochranu rukou při grilování. Odolné kožené rukavice (č. 60528) nebo tkané rukavice pro vysokou teplotu s modrými silikonovými úchopy (č. 60974) nebo jiné rukavice s odpovídající teplotní odolností.
- Při vaření nebo nastavování horního regulátoru vzduchu používejte grilovací rukavice nebo ochranné rukavice.
- Nikdy se nedotýkejte povrchu grilu, klapky regulace vzduchu Roto-Draft, popelníku, grilovacích roštů ani ohřívacích roštů, abyste zjistili, zda jsou horké.
- Používejte vhodné grilovací nástroje s dlouhými, žárovzdornými rukojeťmi.

VAROVÁNÍ – PALIVA

- S tímto spotřebičem nikdy nepoužívejte benzin, palivo do luceren podobné benzínu, petrolej, kapalinu do podpalovačů s dřevěným uhlím ani hořlavé kapaliny k založení nebo udržení ohně.
- Dřevěné uhlí skladujte vždy na suchém místě, mimo dosah zdrojů tepla, jako jsou grily a jiné nádoby na palivo.
- Pro uhašení dřevěného uhlí zcela zavřete přívod vzduchu na spodním přívodu a horní regulaci tahu.
- Nepoužívejte jako palivo kusové dřevo! Může dojít k nevratnému poškození grilu.

VAROVÁNÍ – INSTALACE

- Tento spotřebič je určen POUZE K VENKOVNÍMU POUŽITÍ, nepoužívejte jej v garáži, kůlně, na balkóně ani v jiných uzavřených prostorech.
- Gril musí být instalován v dostatečné vzdálenosti od hořlavých povrchů, nejméně 76 cm z každé strany a zezadu.
- NEINSTALUJTE pod žádnou hořlavou konstrukci nad hlavou.
- NEINSTALUJTE gril pod žádné rostliny, stromy ani listí.
- Gril vždy instalujte na nehořlavý povrch.
- Gril vždy instalujte na rovný povrch a udržujte spotřebič ve vodorovné poloze.
- NEOMEZUJTE proudění vzduchu kolem spotřebiče.
- Při určování polohy grilu berte v úvahu vystavení větru, prostor pro pohyb kolem grilu a udržování elektrických přípojek co nejkratších a co nejdále dále od zdrojů tepla.
- Umístěte gril do oblasti s minimálním převládajícím větrem. Zajistěte dostatek prostoru pro bezpečnou evakuaci z oblasti v případě požáru.
- Toto zařízení není určeno k instalaci do nebo na rekreačních vozidlech a/nebo lodích.

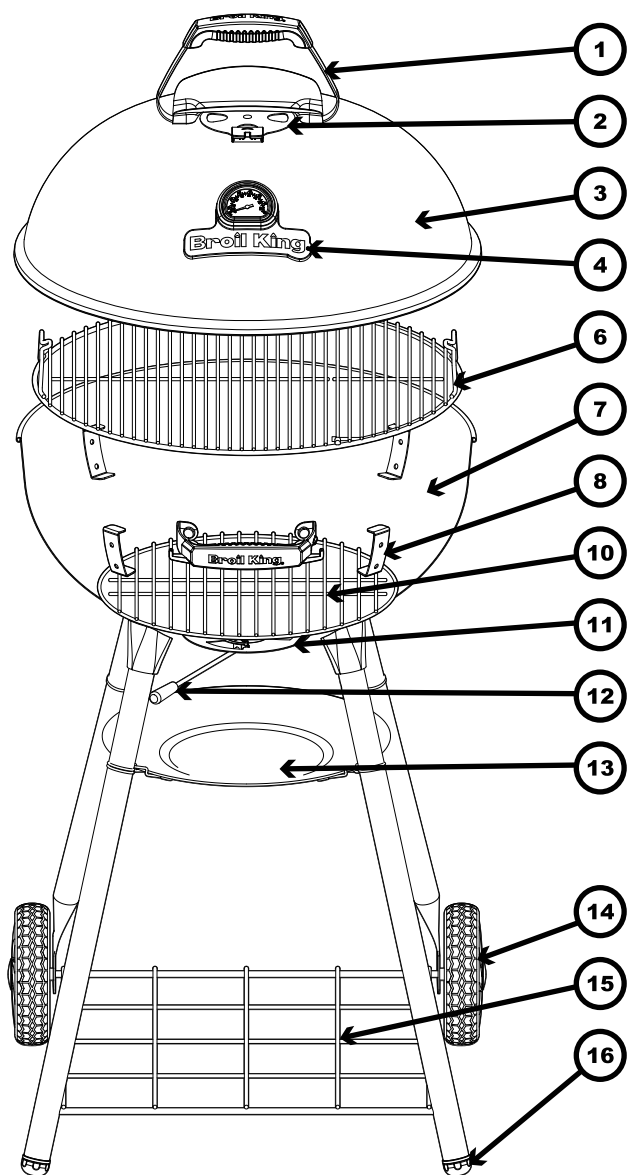


NEBEZPEČÍ – OXID UHELNATÝ

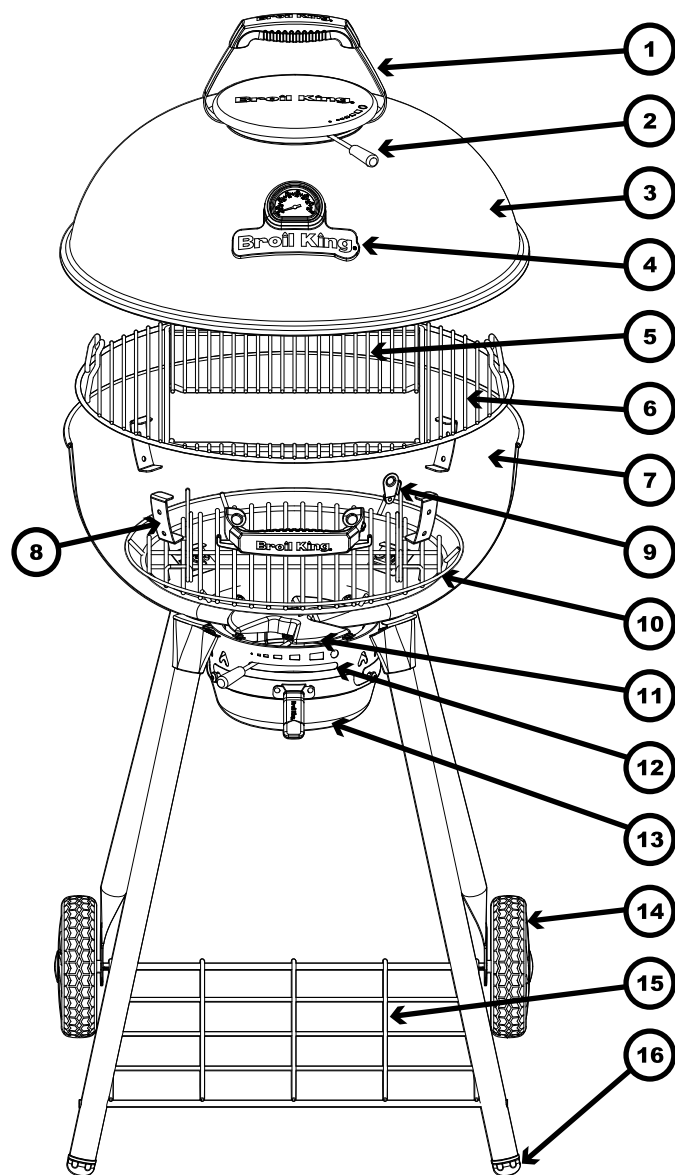
- Tento gril je určen pouze pro venkovní použití. Při použití v interiéru se hromadí toxické výpary, které mohou způsobit vážná zranění nebo smrt. Dodržujte tyto pokyny, abyste zabránili otravě vás, vaší rodiny nebo jiných osob tímto bezbarvým plynem bez zápachu.
- Seznamte se s příznaky otravy oxidem uhelnatým: bolest hlavy, závratě, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost a zmatenost. Oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík. Nízká hladina kyslíku v krvi může vést ke ztrátě vědomí a smrti.
- Pokud se u vás nebo u jiných osob během vaření nebo v blízkosti tohoto spotřebiče objeví příznaky podobné nachlazení nebo chřipce, navštivte lékaře. Otrava oxidem uhelnatým, kterou lze snadno zaměnit za nachlazení nebo chřipku, je často zjištěna příliš pozdě.
- Konzumace alkoholu a užívání drog zvyšuje účinky otravy oxidem uhelnatým.
- Oxid uhelnatý je obzvláště toxický pro matku a dítě během těhotenství, kojence, starší osoby, kuřáky a osoby s problémy s krví nebo oběhovým systémem, jako je anémie nebo srdeční choroby.



SEZNÁMENÍ S GRILEM Broil King KETTLE



1. Rukojeť víka
2. Horní uzávěr regulace odvodu spalin vzduchu Roto-Draft™
3. Víko
4. Teploměr
5. Vložka roštu DO MORE™
6. Grilovací rošt
7. Ohniště
8. Držák roštu
9. Přístupový otvor pro teplotní sondu



10. Palivový rošt
11. Spodní regulace přívodu vzduchu ROTO-DRAFT™
12. Rukojeť ROTO-DRAFT™
13. Popelník
14. Kola
15. Spodní police
16. Nastavitelné nožičky

DŘEVĚNÉ UHLÍ

Broil King DŘEVĚNÉ UHLÍ Z PŘÍRODNÍHO TVRDÉHO DŘEVA

Kusové dřevěné uhlí Broil King Hardwood neobsahuje žádné chemické zapalovače, přísady ani plniva. To znamená, že váš oheň hoří čistěji a vytváří méně popela než u briket z dřevěného uhlí. Doporučuje se přírodní kusové dřevěné uhlí Broil King Hardwood (č. TCF5506).



POZOR

- Používá se pouze dřevěné uhlí / brikety z dřevěného uhlí dle normy DIN EN 1860-2.
- Dřevěné uhlí skladujte vždy na suchém místě, mimo dosah tepelných zdrojů a jiných nádob na palivo.
- Nikdy neskladujte dřevěné uhlí pod grilem.
- Nikdy nepoužívejte dřevěné uhlí, které je nebo bylo mokré. Změní se tím hořlavé vlastnosti dřevěného uhlí.
- Nepřidávejte dřevěný uhlíkový prach ze dna pytle.

Kusové dřevěné uhlí vs. brikety z dřevěného uhlí

Při výběru mezi kusovým dřevěným uhlím a briketami z dřevěného uhlí pro váš gril na dřevěné uhlí Broil King KETTLE je nezbytné porozumět jejich rozdílům ve výkonu, chuti a použití. Zde je srovnání, které vám pomůže rozhodnout se, které z nich je pro vaše potřeby vaření nejlepší:

1. SLOŽENÍ A INGREDIENCE

Kusové dřevěné uhlí:

- Vyrobeno z přírodního tvrdého dřeva, které bylo spáleno na uhlík bez jakýchkoli přísad nebo plniv. V podstatě se jedná o ohořelé kusy dřeva.

Brikety:

- Skládá se z lisovaných pilin, dřevěných odřezků a různých přísad, jako jsou pojiva a plniva (některé značky mohou také obsahovat uhlí, vápenec nebo jiné přísady pro rovnoměrné hoření).

2. Charakteristiky hoření

Kusové dřevěné uhlí:

- Hoří silněji: Kusové dřevěné uhlí hoří při vyšších teplotách, takže je ideální pro opékání a grilování na vysoké teplotě.
- Nekonzistentní tvary: Kusové dřevěné uhlí se vyrábí z přírodního dřeva a dodává se v různých velikostech a tvarech, což může někdy vést k nerovnoměrnému hoření. Rychlejší hoření: Kusové dřevěné uhlí hoří rychleji než brikety, takže při dlouhém vaření je nutné je častěji doplňovat.

Brikety:

- Hoří déle a stabilněji: Brikety hoří déle s konzistentním a stabilním žářem, což je ideální pro dlouhé a pomalé vaření, jako je uzení.
- Nižší maximální teplota: Nedosahují stejných vysokých teplot jako kusové dřevěné uhlí, ale jsou vhodné pro pomalé vaření na nízké teplotě nebo pro udržování mírného tepla.
- Jednotný tvar: Jednotná velikost a tvar briket zajišťují předvídatelnější a konzistentnější hoření.

3. CHUŤ

Kusové dřevěné uhlí:

- Čistší hoření: Protože kusové dřevěné uhlí neobsahuje žádné přísady, produkuje méně popela a dodává jídlu čistší a přirozenější dřevěnou chuť.
- Různé druhy dřeva: Různá tvrdá dřeva, jako je dub, ořech nebo mesquit, mohou dodat jemné chuťové rozdíly, což je ideální pro zvýraznění chuti grilovaného masa.

Brikety:

- Mírnější kouřová chuť: Brikety obvykle nedodávají tak silnou kouřovou chuť jako kusové dřevěné uhlí a někteří lidé zjišťují, že přísady mohou chuť mírně ovlivnit.
- Větší produkce popela: Brikety produkují více popela kvůli použitým plnivům a pojivům, což může ovlivnit proudění vzduchu v grilu a vyžadovat častější čištění.

4. SNADNÉ POUŽITÍ

Kusové dřevěné uhlí:

- Rychlé zapálení: Kusové dřevěné uhlí se rychleji zapaluje a je rychleji připraveno k vaření.
- Lepší kontrola: Lépe reaguje na nastavení odvětrávání, což umožňuje jemnější regulaci teploty, zejména u kamado grilu.

Brikety:

- Pomaleji se zapalují: Brikety se zapalují déle než kusové dřevěné uhlí, ale po spálení vydrží hořet déle.
- Konzistentní teplo: Pro začátečníky se s nimi snáze pracuje, protože mají předvídatelné a stabilní hoření, takže jsou méně citlivé na nastavení proudění vzduchu.

5. PRODUKCE POPELA

Kusové dřevěné uhlí:

- Produkuje méně popela: Kusové dřevěné uhlí produkuje výrazně méně popela, což znamená lepší proudění vzduchu a snadnější čištění.

Brikety:

- Více popela: Brikety produkují více popela kvůli přidaným plnivům, což může snížit proudění vzduchu ve vašem kamadu a vyžadovat častější čištění během dlouhého vaření.

SHRNUTÍ

Pokud dáváte přednost čistšímu hoření, vyšší teplotě a přirozené chuti dřeva a chcete si užít přesnou regulaci teploty, zvolte kusové dřevěné uhlí. Pokud potřebujete dlouhé a stabilní hoření pro pomalé vaření a konzistentní zdroj paliva, zvolte brikety.

DODTEČNÝ KOUŘ

Jako hlavní zdroj paliva pro dřevěné uhlí Broil King Kettle se doporučuje používat kusové dřevěné uhlí nebo brikety z dřevěného uhlí. S různými příchutěmi dřeva je možné experimentovat přidáním malého množství dřevěné štěpky nebo pelet potravinářské kvality do ohně na dřevěné uhlí.

DŘEVĚNÉ ŠTĚPKY A PELETY

Přidání dřevěných štěpek nebo pelet do dřevěného uhlí v grilu vylepšuje chuť a dodává vašemu vaření jemnou kouřovou vůni. Zde je jednoduchý návod:

1. Vyberte dřevní štěpku nebo pelety na základě požadovaného chuťového profilu. Hikory a mesquit poskytují silné a robustní chutě, zatímco jablko a třešeň nabízejí jemnější, ovocnější vůni.
2. Namočení dřevěných štěpek do vody po dobu asi 30 minut před jejich přidáním může pomoci jejich pomalejšímu doutnání, spíše než rychlému hoření. U dřevěných pelet tento krok není nutný.
3. Když je dřevěné uhlí horké a připravené, nasypete dřevěné štěpky nebo pelety přímo na uhlíky. Pro postupnější a kontrolovanější uvolňování je vložte do udicího boxu nebo je volně zabalte do alu fólie s malými větracími otvory.
4. Proudění vzduchu pro kouř upravte mírným uzavřením regulačních otvorů pro vzduch grilu, abyste udrželi stabilní teplotu a umožnili dřevu doutnat, čímž vytvoříte bohatý a rovnoměrný kouř bez nadměrného tepla.
5. Doutnající dřevo položte na gril a nechte kouř přirozeně ovlivnit chuť. Pro maximalizaci kouřového efektu nechte víko co nejvíce zavřené.

Experimentování s různými druhy a množstvím dřeva vám pomůže doladit chuť a dosáhnout pokaždé dokonalých výsledků!

ZAPÁLENÍ

VAROVÁNÍ! Přečtěte si a dodržujte všechna varování a upozornění uvedená v části BEZPEČNOST (str. 2)

PRVNÍ POUŽITÍ

Před prvním vařením na grilu očistěte jeho součásti a předejte jej, abyste odstranili veškeré pachy nebo cizí látky, a to následujícím způsobem:

1. Vyjměte a očistěte grilovací rošty jemným mýdlem a vodou. Ihned osušte utěrkou.
2. Po odstranění grilovacích roštů zapalte gril podle pokynů k zapálení (str. 5–6) a nechte gril 30 minut běžet na 220 °C.
3. Nechte gril 30 minut běžet na 220 °C.
4. Nechte gril vychladnout a poté nasadte zpět rošty.
5. Grilovací rošty potřete organickým za studena zpracovaným olejem s vysokým bodem kouření, zapalte gril a nechte ho 30 minut běžet na cca 176 °C.

NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ

KROK 1

Zvedněte víko z grilu.

Zavěste víko na tělo pomocí závěsného háku nebo jej položte na nehořlavý povrch.

KROK 2

Otevřete spodní klapku regulace vzduchu.

KROK 3

Pro přístup k roštu na dřevěné uhlí odstraňte grilovací rošty. K přesunutí a umístění roštů a mřížek použijte zvedák roštů Broil King (č. 60745).

Ujistěte se, že je rošt na dřevěné uhlí bezpečně upevněn.

KROK 4

Rozdělejte oheň na dřevěném uhlí, začněte s 1,2–2,25 kg dřevěného uhlí na roštu.

Při zapalování dřevěného uhlí po dobu prvních 10 až 15 minut nebo dokud se bílý kouř nezmění na čirý, musí být víko sundáno z grilu. Kouř bude zpočátku neprůhledný a bílý a postupně se bude zbarvovat do čirého stavu, jakmile se dřevěné uhlí plně vznítí. Bílý kouř není ideální pro chuť. Negrilujte, dokud se palivo nepokryje na okrajích a povrchu tenkou vrstvou bílého popela.

Před vložením jakéhokoli jídla na gril počkejte, až se gril předeheje.

KROK 5 – JAKMILE JE DŘEVĚNÉ UHLÍ ZAPÁLENO

Hleďte na dřevěném uhlí rovnoměrnou vrstvu bílého popela. Jakmile je vrstva viditelná, dřevěné uhlí rozprostřete. Používejte vhodné grilovací nástroje s dlouhými, žárovzdornými rukojetmi.

Negrilujte, dokud se palivo nepokryje vrstvou bílého popela.

KROK 6

Vložte grilovací rošty zvedákem roštu Broil King (č. 60745).

KROK 7

Zavřete víko a chvíli počkejte, než se teplota zvýší. Pokyny k ovládání teploty uvnitř grilu naleznete v návodu k obsluze (str. 6).

- Nastavením klapky přívodu vzduchu a odvodu spalin regulujte vnitřní teplotu grilu.
- Zkuste provést změny přibližně při 10 °C před dosažením cílové teploty. Pokud chcete vařit při 132 °C. Začněte zavírat klapky když teplota dosáhne 104 °C.
- Je snazší zvýšit teplotu než ji snížit.

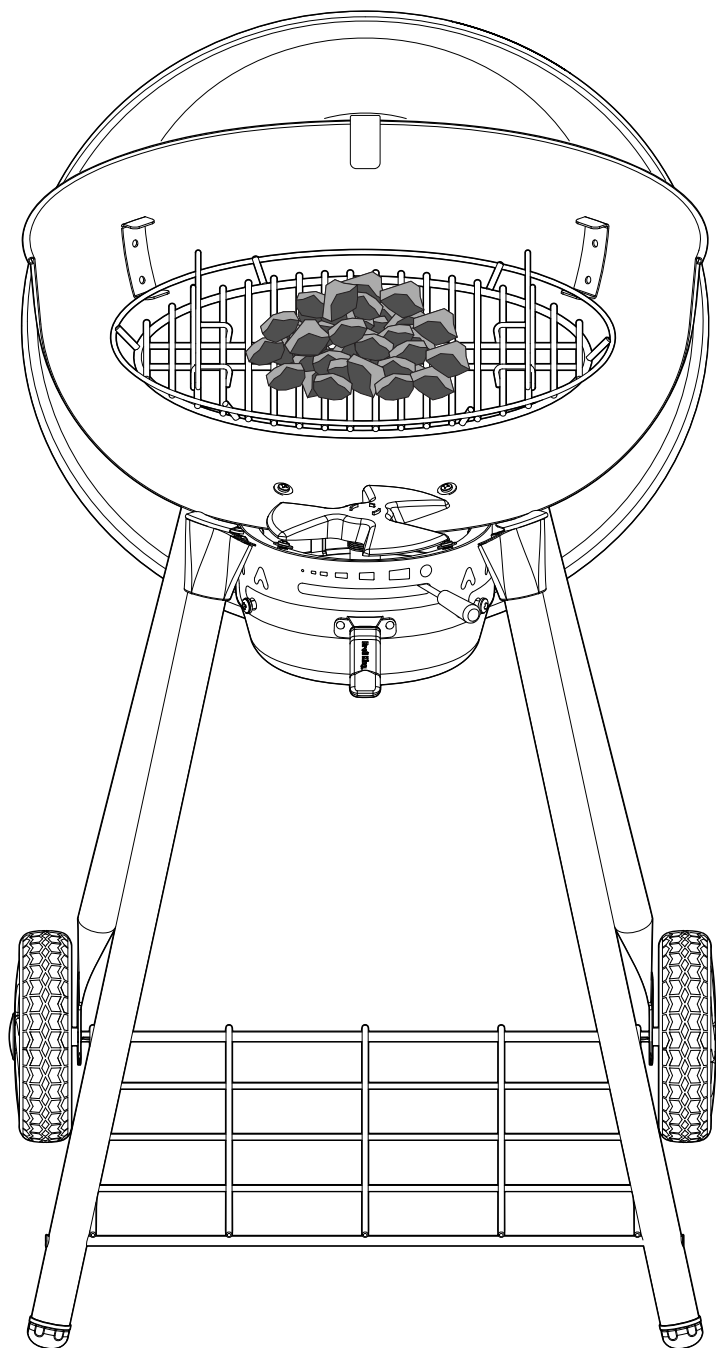
KROK 8

Jakmile je dosaženo požadované teploty uvnitř grilu, vložte jídlo do grilu a zavřete víko. Teplota uvnitř grilu trochu klesne. Před dalším nastavením chvíli sledujte teploměr.

KROK 9 – VYPNUTÍ

Zavřete víko a uzavřete všechny klapky přívodu vzduchu a odvodu spalin. Před zahájením jakékoli údržby nechte gril zcela vychladnout.

Před likvidací nechte popel nebo dřevěné uhlí zcela vychladnout.



OBSLUHA

VAROVÁNÍ! Přečtěte si a dodržujte všechna varování a upozornění uvedená v části BEZPEČNOST (str. 2)

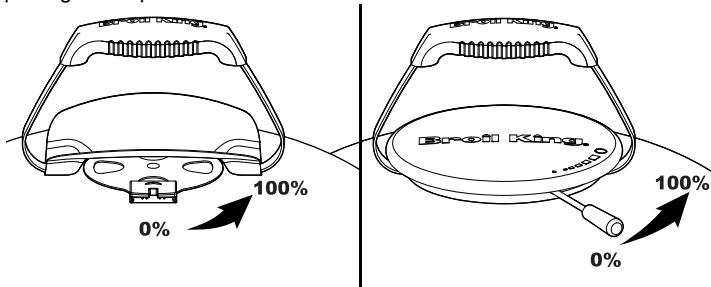
REGULACE TEPLoty

Teplota grilu na dřevěné uhlí je řízena množstvím paliva a množstvím vzduchu, které může procházet grilem.

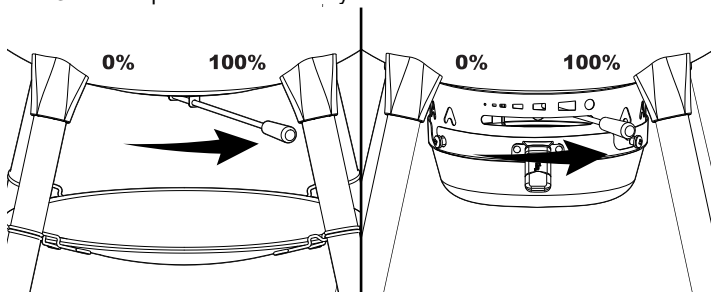
- Je snazší zvýšit teplotu než ji snížit.
- Začněte pomalu, abyste nepřekročili požadovanou teplotu.
- Jemné úpravy: Drobné změny horního větracího otvoru pro odvod spalin mají velký význam. Vždy provádějte malé úpravy a počkejte 5–10 minut, než se teplota stabilizuje.
- Spodní větrací otvor přívodu vzduchu: Nezapomeňte, že spodní regulace vzduchu ovlivňuje také teplotu. Pro nižší teploty spodní regulaci mírně uzavřete a pro vyšší teploty jej více otevřete, abyste zvýšili proudění vzduchu.

NASTAVENÍ ROTO-DRAFT™

Klapka odvodu spalin Roto-Draft™ na horní straně grilu reguluje horký vzduch vycházející z grilu. Nastavení této klapky Roto-Draft™ je klíčové pro regulaci teplot.



- Spodní klapka přívodu vzduchu Roto-Draft™ reguluje přívod čerstvého vzduchu do grilu.
- Otočením ve směru hodinových ručiček je klapka zcela otevřená.
- Otočením proti směru hodinových ručiček se větrací otvor zavře.



- Horní klapka odvodu spalin Roto-Draft™ by měla být při zapalování grilu vždy plně otevřená (100 %).

Při vaření s dřevěným uhlím můžete nastavit klapku Roto-Draft™ pro regulaci hoření. Zmenšením otvoru se sníží množství kyslíku a sníží se teplota z ohně.

PRŮVODCE NASTAVENÍM ROTO-DRAFT™

NÍZKÁ A POMALÁ VAŘENÍ 93–121 °C

- Poloha horního větracího otvoru: Otevřete horní větrací otvor jen na škvíru (1/4 až 1/2 palce nebo 10–15 %). Čím menší je otvor, tím více je proudění vzduchu omezeno, což udržuje nižší teplotu.
- Poloha spodního větracího otvoru: Otevřete spodní větrací otvor (10–15 %).
- Účel: Toto omezené proudění vzduchu vám pomáhá dosáhnout stabilního, nízkého tepla pro uzení nebo pomalé vaření masa, jako jsou žebra, hrudí nebo vepřová plec.

STŘEDNÍ TEPLota 149–204 °C

- Poloha horního větracího otvoru: Otevřete horní větrací otvor na 30 %. To umožňuje mírné proudění vzduchu pro udržení konzistentní střední teploty, což je ideální pro pečení drůbeže, zeleniny nebo pečení pokrmů, jako je pizza.
- Poloha spodního větracího otvoru: Otevřete spodní větrací otvor jen mírně (25 %).
- Účel: Vyvážené proudění vzduchu zajišťuje stabilní teploty pro všestranné metody vaření.

VYSOKÁ TEPLota 232–371 °C

- Poloha horního větracího otvoru: Otevřete horní větrací otvor na 50–75 % nebo téměř úplně, v závislosti na požadované teplotě. Čím více je větrací otvor otevřený, tím větší je proudění vzduchu, což vám umožní dosáhnout vyšších teplot opékání pro grilování steaků nebo jiného masa.
- Poloha spodního větracího otvoru: Otevřete spodní větrací otvor jen mírně (50–75 %).

- Účel: Vysoký průtok vzduchu maximalizuje teplo pro přímé grilování, opékání nebo rychlé vaření.

PŘIDÁNÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ

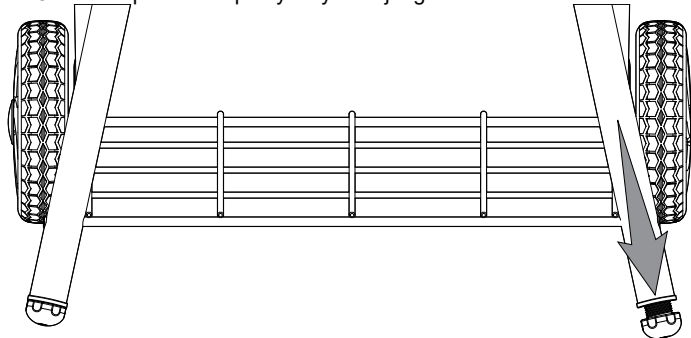
Chcete-li přidat dřevěné uhlí uprostřed dlouhého vaření, použijte vhodné grilovací rukavice:

1. Přemístěte nebo uspořádejte jídlo tak, aby bylo možné vyjmout jednu část grilovacího roštu.
 2. Otočte a zvedněte grilovací rošt pomocí zvedáku roštu Broil King (č. 60745).
- Pro extra dým posypte hromadu dřevěného uhlí 100 g prémiových grilovacích pelet Broil King.

VYROVNÁVACÍ NOŽKY

Gril vždy instalujte na rovný povrch a udržujte jej ve vodorovné poloze.

- Prskyřičné vyrovnávací nožičky mají závit.
- Otáčením provedte úpravy a vyrovnajte gril.



PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO ZAPÁLENÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ

Existuje mnoho způsobů, jak si rozdělat oheň na dřevěné uhlí. Užitečné jsou zápalky, papír a malé kousky dřeva. Různé příslušenství na grilování na dřevěné uhlí může pomoci zesílit žár a rychle založit oheň. Použijte příslušenství na dřevěné uhlí Broil King pro snadné a bezpečné rozdělování ohně na dřevěné uhlí.

Vždy se doporučuje vyhnout se používání chemických akceleratorů, které mohou ovlivnit chuť pokrmů.

Před vložením masa na gril vždy počkejte, až bude dřevěné uhlí rovnoměrně pokryté bílým popelem a horké.

Při práci s dřevěným uhlím vždy používejte ochranné grilovací rukavice. Vždy předpokládejte, že rukojeť příslušenství bude horká.

KOMÍNOVÝ STARTÉR NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

Pomocí komínového startéru na dřevěné uhlí si můžete rozdělat dřevěné uhlí i mimo gril.

Vždy rozdělávejte oheň na nehořlavém povrchu.

Při nalévání zapáleného dřevěného uhlí používejte ochranné rukavice.

Komín na dřevěné uhlí z nerezové oceli Broil King (č. 63970)

TECHNIKY VAŘENÍ

BBQ A PEČENÍ

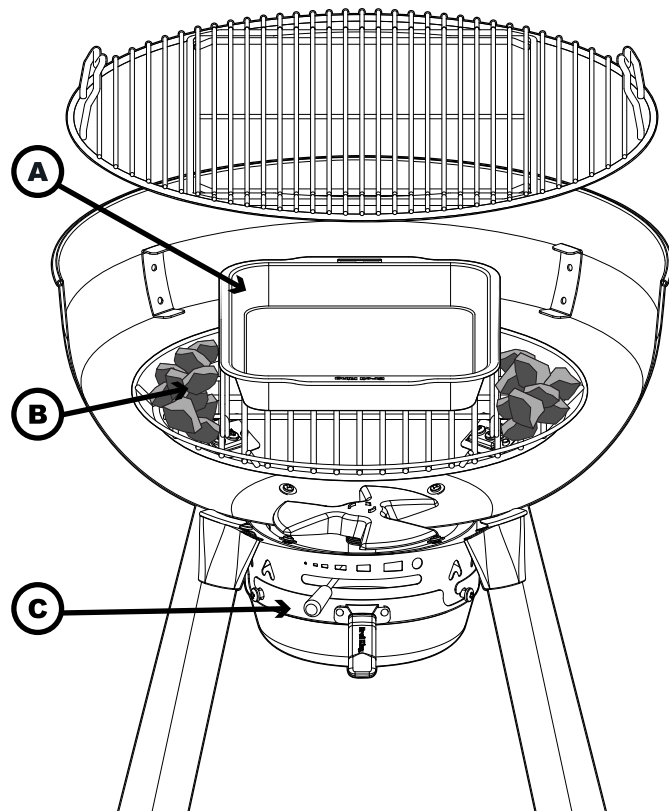
Dosažení skvělých výsledků uzením nebo pečením na grilu Broil King KETTLE je snadné. Uzení, pečení a grilování na rožni se spoléhají na techniku nepřímé konvekce, která je ideální pro vaření velkých kusů masa, jako jsou pečeně nebo drůbež. Pod masem se používá odkapávací miska, která odvádí teplo kolem masa, shromažďuje odkapávající tekutinu a udržuje gril vlhký.

PŘED ZAPÁLENÍM GRILU:

- Na vyvýšené konzole roštu na dřevěné uhlí umístěte odkapávací misku. Nerezová pekáč Broil King (položka Broil King 63106) v kombinaci s hliníkovou fólií (položka Broil King 50420) pro snazší čištění je vynikající volbou pro zachycení odkapávajícího tuku.
- Do odkapávací misky nalijte 1,2–2,5 cm tekutiny. Pro zvýraznění chuti je dobrou volbou ovocná šťáva, víno nebo marináda.
- NENECHÁVEJTE misky vyschnout.

ZAPALTE GRIL:

- Dodržujte postup zapálení (str. 5)
- Umístěte zapálené dřevěné uhlí na obě strany nerezového pekáče.
- Uzávěry vzduchu Roto-Draft 100% nastavte na OTEVŘENO (str. 6)
- Před pečením masa na grilu ho potřete rostlinným olejem, aby se maso zvenku lépe zhnědlo.
- Maso položte na rošty nad odkapávací misku.
- UŽTE, PEČTE nebo OPÉKEJTE NA ROŽNI se zavřeným víkem. Otevření víka způsobuje kolísání teploty. Vyhněte se pokušení víko otevřít.
- Pro sledování vnitřní teploty masa použijte kvalitní teploměr na maso (Broil King iQue™ Smart Thermometer č 61939).
- Pravidelně kontrolujte odkapávací misku, abyste v ní udržovali alespoň 1,2 cm tekutiny.
- Při vaření bez odkapávací misky je třeba dbát zvýšené opatrnosti, aby se předešlo riziku vznícení tuku, a nedoporučuje se to.



PO DOKONČENÍ:

Zavřete horní klapku regulace odvodu spalin Roto-Draft a nechte gril zcela vychladnout, než vyjmete odkapávací misku. Tukové kapky jsou vysoce hořlavé a je nutné s nimi zacházet opatrně, aby nedošlo ke zranění.

ČAS A TEPLOTA – UZENÍ MÉNĚ NEŽ 107 °C

Doba uzení velkých kusů masa závisí na zvolené teplotě uzení a obvykle trvá 8–12 hodin. Propečenost zkontrolujte pomocí teploměru na maso iQue. Nejlepších výsledků u uzeného masa, jako je trhané vepřové nebo hrudí, dosáhnete zabalením masa do alobalu nebo řeznického papíru, když teplota masa dosáhne nastavené hodnoty 75 °C, a poté se maso dále vaří až do teploty 98 °C.

ČAS A TEPLOTA – PEČENÍ 176–205 °C

Pro odhadnutí doby pečení velkých kusů masa postupujte podle pokynů. Propečenost zkontrolujte pomocí teploměru na maso iQue™, abyste se ujistili, že je maso hotové.

PRŮVODCE PEČENÍM A VAŘENÍM NA ROŽNI

PRŮVODCE ČASOVÁNÍM				PRŮVODCE TEPLOTOU MASA		
NASTAVENÁ TEPLOTA	MASO	VÁHY	ČAS	MÁLO PROPEČENÝ	STŘEDNĚ PROPEČENÝ	HODNĚ PROPEČENÝ
175 °C	HOVĚZÍ PEČENĚ	1-3 kg	2 – 4 h	55 °C	63 °C	70 °C
		3-5 kg	3 – 5 h			
	VEPŘOVÁ PEČENĚ	1-3 kg	2 – 4 h			
		3-5 kg	3 – 5 h			
	KRŮTA NEBO KUŘE	1-3 kg	2 – 4 h			
		3-5 kg	3 – 5 h			

Stav propečení ověřte pomocí THE iQue™ MEAT THERMOMETER 61939.

TECHNIKY VAŘENÍ

PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

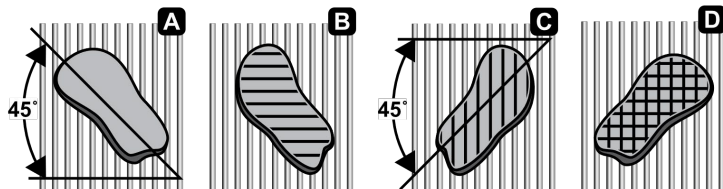
Metoda přímého grilování zahrnuje vaření jídla na roštích přímo nad zdrojem tepla. Přímé grilování je oblíbenou metodou pro jednorázové porci, jako jsou steaky, kotlety, ryby, burgery, kebaby a zelenina.

- Připravte si jídlo předem, abyste se vyhnuli problémům se zpožděním a načasováním. Pokud používáte marinádu nebo koření, měly by být aplikovány před položením masa na grilovací rošt. Pokud poléváte omáčkami, měly by být aplikovány v posledních 2–4 minutách grilování, aby se nepřipálily.
- Uspořádejte prostor kolem grilu tak, abyste měli k dispozici vidličky, kleště, kuchyňské rukavice, omáčky a koření, abyste se během vaření mohli pohybovat v blízkosti plynového grilu.
- Těsně před grilováním nechte maso přijít na pokojovou teplotu. Ořízněte přebytečný tuk z masa, abyste minimalizovali „vzplanutí“ způsobené stékajícím tukem.
- Předehřejte gril na 230–315 °C se zavřeným víkem.
- Potřete rošty olejem s vysokým bodem kouření, aby se na ně jídlo nepřipalovalo.
- Abyste zabránili „vysychání“ steaků, používejte kleště místo vidličky.
- Začněte na 230–315 °C, aby se maso opeklo. Při grilování silnějších kusů masa snižte teplotu a prodlužte dobu grilování.
- Naučte se ověřit, zda je maso hotové, časem a hmatem. Maso během vaření ztuhne. Když je maso měkké, je málo propečené. Když je pevné, je dobře propečené.
- Dodržujte návod na perfektní grilování steaků pro většinu druhů masa, ryb, drůbeže a zeleniny.

DOKONALÝ PRŮVODCE GRILOVÁNÍM STEAKŮ

Potřete rostlinným olejem a předehřejte gril na STŘEDNÍ/VYSOKÝ výkon „MEDIUM/HIGH“ 230-315 °C.

- Umístěte steak na gril pod úhlem 45° a pečte podle načasování v tabulce pečení níže.
- Otočte steak ke grilování ve stejném úhlu 45°.
- Steak obraťte a grilujte v opačném úhlu 45°.
- Nakonec steak otočte a grilujte ve stejném úhlu 45°.



TLOUŠŤKA MASA		VÝKON (TEPLOTA)	ČAS NA STRANU (min.)				CELKEM (min.)
Šířka	tloušťka		A	B	C	D	
3.8 cm	2.5 cm		A	B	C	D	
	Rare (krvavý)	315 C	1¼	1¼	1¼	1¼	7
Rare (krvavý)	Mírně propečený	315 C	2	2	2	2	8
Mírně propečený	Středně propečený	315 C	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Středně propečený	Propečený	288 C	2½	2½	2½	2½	10
Propečený		288 C	3	3	3	3	12

ÚDRŽBA

PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

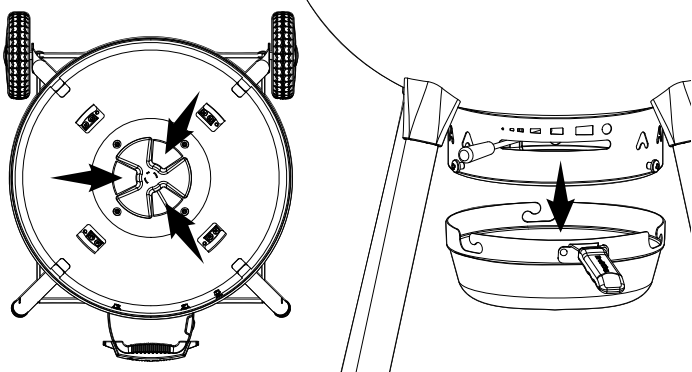
Na vnitřní straně víka a horní regulaci vzduchu Roto-Draft™ se může tvořit karbonová usazenina (kreosot). Při pomalém spalování dřevěných pelet se může vytvořit vrstva dehtu a dalších organických par, které se s unikající vlhkostí spojí a vytvoří uhlík. Páry kondenzují na chladnějších površích. V důsledku toho se na víku a horní klapce Roto-Draft™ hromadí zbytky uhlíku. Po zapálení může tento uhlík způsobit extrémně horký oheň.

- Pravidelně kontrolujte gril a odstraňujte veškeré usazeniny uhlíku. Čím více používáte svůj gril na dřevěné uhlí KETTLE, tím častěji by měl být kontrolován, udržován a čištěn.
- Pravidelně čistěte teplotní sondu
- Pravidelně odstraňujte popel a nečistoty
- Pravidelně čistěte a ošetřujte rošty a mřížky.

ČIŠTĚNÍ VNITŘKU

Když je gril vychladlý, měli byste pravidelně kontrolovat a vyprazdňovat popelník a vyklepávat popel pomocí pohyblivého mechanismu. Nečistoty z roštů, keramiky nebo přepážky můžete kartáčem vykartáčovat do středu grilu, odkud mohou spadnout do popelníku. Použijte sadu na čištění pelet Broil King (položka č. 65900).

1. Počkejte, až úplně vychladne.
2. Odstraňte grilovací rošty a palivový rošt.
3. Podívejte se shora dolů a ujistěte se, že v popelníku není zachycen žádný popílek. Veškeré nečistoty z ohniště setřete kartáčem do středu, odkud mohou spadnout do popelníku.
4. Držte rukojeť popelníku, zvedněte ji a otočte doprava, aby se popelník dal sejmout.



LIKVIDACE POPELA

Popel by měl být umístěn do kovové nádoby s těsně přiléhajícím víkem. Uzavřená nádoba s popelem by měla být umístěna na nehořlavé podlaze nebo na zemi, v dostatečné vzdálenosti od všech hořlavých materiálů, až do konečné likvidace. Popel by měl být uchováván v uzavřené nádobě, dokud všechny popelové částice zcela nevychladnou.

PALIVOVÉ A GRILOVACÍ ROŠTY

Pravidelné používání a péče zlepší výkon a prodlouží životnost roštů. Nerezové grilovací rošty grilu na dřevěné uhlí pravidelně čistěte grilovacím kartáčem a ošetřete rostlinným olejem.

Smaltovaný palivový rošt pravidelně čistěte od zbytku paliva a nečistot.

Pro optimální výkon:

Před prvním použitím a po delším skladování:

- Rošty omyjte jemným čisticím prostředkem a vodou, poté opláchněte a osušte papírovou utěrkou.

Ihned po umytí:

- Grilovací rošty potřete organickým za studena lisovaným olejem s vysokým bodem kouření, zapalte gril a nechte jej 30 minut zapnutý na střední/nízký výkon.

Doporučené oleje na vaření:

Avokádový olej	bod kouření 260 °C
Rýžový olej	bod kouření 254 °C
Řepkový olej	bod kouření 204 °C

Před a po každém použití:

- Mřížky očistěte kvalitním kartáčem s nerezovými štětinkami (položky č. 65225, 64014, 64034) a lehce je potřete olejem s vysokým bodem kouření, aby proces seasoningu pokračoval.

Před grilováním se vyhněte nanášení marinád nebo omáček na bázi cukru na maso, marinády nebo omáčky na bázi cukru nanášejte až na konci grilování.

Používejte marinády na bázi oleje, vyhýbejte se marinádám na bázi vody.

Před grilováním jídlo lehce potřete olejem na vaření dle vlastního výběru.

Mřížky pravidelně otáčejte a pretáčejte.

Ujistěte se, že povrch roštu je vždy pokryt tenkou vrstvou oleje. To pomáhá předcházet korozi a zhoršování kvality a zlepšuje nepřilnavost roštu.

Pokud se objeví rez:

- Opatle rošty, vykartáčujte kartáčem s nerezovými štětinkami a znovu proveďte seasoning.

Během delších období gril nepoužíváte měly by rošty být vyčištěny a potřeny olejem s vysokým bodem kouření a poté uloženy na suchém místě. Rošty mohou být zabaleny do ochranné plastové potravinářské fólie.

Po uplynutí doby skladování:

- Rošty prohřejte na středním plameni, omyjte, osušte papírovou utěrkou a znovu potřete olejem s vysokým bodem kouření.

VAROVÁNÍ! Po vyčištění kartáčem pečlivě zkontrolujte rošty, abyste se ujistili, že na nich nezůstaly žádné zlomené štětinky.

VYPÁLENÍ

Procedura vypalování je užitečný způsob čištění vnitřku grilu. Odpaří zbytky omáček, marinád nebo mastnoty, což usnadňuje čištění grilu. Zapalte gril podle pokynů k zapálení (str. 5) a nechte gril 30 minut běžet při teplotě 220 °C.

NÁROČNÉ PROSTŘEDÍ

V náročném prostředí, například v pobřežních oblastech nebo v blízkosti vířivky a bazénů, může být gril vystaven slané vodě a chloru. Aby se zabránilo povrchové korozi, MUSÍ být vnější součásti grilu pravidelně omyvány jemným mýdlem a vodou. Opláchněte čistou vodou a ihned osušte.

Naneste leštadlo na nerezovou ocel Broil King (položka č. 62385) na ocelové a chromované součásti, abyste vyleštili veškeré skvrny od vody a obnovili lesk kovu.

KOMPONENTY Z NEREZOVÉ OCELI A PORCELÁNU

Omyjte mýdlem a vodou.

Na odolné skvrny použijte revitalizační krém Broil King (položka č. 62390) k odstranění skvrn nebo rzi.

Pro obnovení lesku naneste tenkou vrstvu leštidla na nerezovou ocel Broil King (položka č. 62385) a otřete čistým suchým hadříkem nebo mikrovláknem.

Povětrostní vlivy a extrémní teplo mohou způsobit změnu barvy víka z nerezové oceli. Změna barvy se nepovažuje za výrobní vadu.

PRYSKYŘIČNÉ KOMPONENTY A BOČNÍ POLICE

Omyjte mýdlem a vodou.

ROČNÍ ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před delšími obdobími nepoužívání nebo zimním uskladněním se doporučuje provést každoroční údržbu.

Čištění vnitřku.

Čištění vnějšku.

Ochuťte grilovací rošty a skladujte je na suchém místě.

Namažte kolečka.

PŘESNĚ PADNOUCÍ POVLAČ GRILU

Chraňte svou investici s prémiovým povlakem na gril Broil King. (položka č. 67360)

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Některé běžné problémy týkající se regulace teploty při používání grilu na dřevěné uhlí a jejich řešení:		
PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÁ OPATŘENÍ
Příliš nízká teplota	<ol style="list-style-type: none"> Nedostatečné proudění vzduchu: Zkontrolujte, zda není horní klapka Roto-Draft™ zavřená a neomezuje tak přívod vzduchu. Dřevěné uhlí není správně zapálené: Nedostatečně zapálené dřevěné uhlí nebo použití vlhkého dřevěného uhlí může způsobit nízkou teplotu. 	<ol style="list-style-type: none"> Otevřete klapku Roto-Draft™: Upravte horní větrací otvor tak, aby jím mohlo proudit více vzduchu. Znovu zapalte nebo přidejte dřevěné uhlí: V případě potřeby přidejte čerstvé dřevěné uhlí a před nastavením proudění vzduchu se ujistěte, že je zcela zapálené.
Příliš vysoká teplota	<ol style="list-style-type: none"> Horní klapka Roto-Draft™ otevřená. Sběrač popela není nainstalován nebo je mechanismus pro propadávání popela otevřený a umožňuje proudění vzduchu skrz spodní část grilu. Příliš otevřená spodní klapka Roto-Draft™: Příliš velký průtok vzduchu může způsobit teplotní nárůst. Přebytek paliva: Přetížení grilu příliš velkým množstvím dřevěného uhlí může ztížit regulaci žáru. 	<ol style="list-style-type: none"> Snižte otevření klapky Roto-Draft™. Ujistěte se, že je sběrač popela správně nainstalován a uzavřen: Tím se omezí přívod kyslíku a pomůže se snížit teplota. Mírně zavřete horní/dolní klapku Roto-Draft™: Postupně zavřete horní větrací otvor, abyste snížili průtok vzduchu a teplotu. Odstraňte část paliva: Pokud teplota zůstává příliš vysoká, zvažte odstranění části dřevěného uhlí.
Nekonzistentní teploty	<ol style="list-style-type: none"> Uspořádání dřevěného uhlí: Nerovnoměrné rozložené dřevěné uhlí může vést k horkým a studeným místům. Horní/dolní klapka Roto-Draft™ není správně nastavená: Nekonzistentní nastavení větracích otvorů může způsobit nestabilní teploty. 	<ol style="list-style-type: none"> Rovnoměrné rozložení dřevěného uhlí: Uhlí rozložte v rovnoměrné vrstvě, aby se teplo lépe rozložilo. Jemné doladění větracích otvorů: Provádějte drobné úpravy horní/dolní klapky Roto-Draft™, abyste umožnili grilu stabilizovat se.
Nadměrný kouř nebo hořká chuť	<ol style="list-style-type: none"> Špatné proudění vzduchu: Příliš mnoho kouře z ucpaných větracích otvorů nebo přetížení grilu dřevěnými štěpkami či peletami. Bílý, hustý kouř: Toto je známka nedokonalého spalování. 	<ol style="list-style-type: none"> Zlepšete proudění vzduchu: Zajistěte, aby horní/dolní odvětrávací otvory klapky Roto-Draft™ byly správně nastaveny, aby umožňovaly čisté spalování. Používejte méně dřeva: Nepřetěžujte gril dřevem na uzení a zaměřte se na řídký, modrý kouř.
Obtíže s udržováním nízkých teplot	<ol style="list-style-type: none"> Příliš mnoho dřevěného uhlí: Použití příliš velkého množství paliva může ztížit udržení nízkého plamene. Horní/dolní klapka Roto-Draft™ je příliš otevřená: To propouští více kyslíku a zvyšuje teplo. 	<ol style="list-style-type: none"> Snižte množství dřevěného uhlí: Pro vaření při nízkých teplotách používejte menší množství dřevěného uhlí. Mírně zavřete horní/dolní klapku Roto-Draft™: Upravte horní a spodní větrací otvory tak, abyste omezili proudění vzduchu a udrželi nízké teplo.
Dřevěné uhlí se nehoří	<ol style="list-style-type: none"> Vlhké dřevěné uhlí: Vlhkost v dřevěném uhlí brání jeho správnému zapálení. Nesprávná metoda osvětlení: Použití příliš malého počtu podpalovačů nebo neúčinné techniky zapálení. 	<ol style="list-style-type: none"> Používejte suché, vysoce kvalitní kusové dřevěné uhlí: Skladujte dřevěné uhlí na suchém místě, aby nedošlo k absorpci vlhkosti. Používejte vhodné podpalovače: pro efektivní zapálení dřevěného uhlí zvolte přírodní podpalovače nebo podpalovač v krbu. (str. 4-5)
Dřevěné uhlí nezůstává hořet	<ol style="list-style-type: none"> Špatné proudění vzduchu: Horní/dolní klapku Roto-Draft™ může být příliš uzavřený nebo zablokovaný, což brání dostatečnému množství kyslíku k ohni. Příliš mnoho popela: Přebytečný popel může udusit oheň a snížit schopnost dřevěného uhlí zůstat hořet. 	<ol style="list-style-type: none"> Zkontrolujte a seřďte horní/dolní klapku Roto-Draft™: Více otevřete klapky pro zvýšení průtoku vzduchu a přívodu kyslíku. Čištění popela: Pravidelně odstraňujte popel z grilu, abyste zajistili správné proudění vzduchu a rovnoměrné hoření.
Hromadění popela	<ol style="list-style-type: none"> Hromadění popela: Postupem času může popel blokovat proudění vzduchu, bránit správnému spalování a způsobovat problémy s regulací teploty. 	<ol style="list-style-type: none"> Pravidelně čistěte popelník: Po každém vaření odstraňte popel z topeniště a popelníku. K vyčištění těžko dostupných míst použijte malý kartáč nebo dílenský vysavač. Kontrola po dlouhém vaření: Při dlouhém uzení občas kontrolujte a odstraňujte nahromaděný popel během vaření, aby se zajistilo proudění vzduchu.
Rez na kovových částech	<ol style="list-style-type: none"> Vystavení vlhkosti: Kovové části, jako jsou panty, pásy nebo rošty, mohou rezavět, pokud jsou vystaveny vlhkosti, dešti nebo nesprávnému skladování. 	<ol style="list-style-type: none"> Zakryjte gril: Vždy používejte vodotěsný kryt [kryt, položka č. 37360], když gril nepoužíváte, zejména za mokra. Čištění a naolejování kovových částí: Po vaření očistěte kovové části a naneste tenkou vrstvu oleje, abyste zabránili korozi. Na zrezivělá místa použijte odstraňovač rzi nebo vyměňte postižené části.
Horní/dolní Roto-Draft™ se zasekává nebo je obtížné jej seřdit	<ol style="list-style-type: none"> Nahromadění mastnoty nebo nečistot: Postupem času se ve větracích otvorech může hromadit mastnota, popel a nečistoty, což ztěžuje jejich seřizování. 	<ol style="list-style-type: none"> Pravidelně čistěte klapky: Po každém vaření odstraňte z větracích otvorů veškerý popel nebo nečistoty. K odstranění nahromaděné mastnoty použijte odmašťovač nebo měkký kartáč. Promažte odvětrávací otvor: Pokud pohyblivé části ztuhnou, naneste na ně mazivo odolné vysokým teplotám.
Růst plísní uvnitř grilu	<ol style="list-style-type: none"> Vlhkost a zbytky mastnoty: Pokud je gril delší dobu nečištěný, vlhkost a zbytky jídla mohou vést ke vzniku plísní. 	<ol style="list-style-type: none"> Spálení: Proveďte „čisté spálení“ při vysoké teplotě otevřením větracích otvorů a nechte gril zahřát na 260 °C po dobu asi 30 minut. Tím se spálí veškerá plíseň. Důkladné čištění: Po vyhoření vydrhněte rošty grilu, vnitřek a další povrchy kartáčem na gril a mýdlovou vodou. Před uložením důkladně osušte.
Opotřebení roštu na dřevěné uhlí	<ol style="list-style-type: none"> Časté používání a vysoká teplota: Rošt na dřevěné uhlí, který drží hořící uhlí, se může v důsledku dlouhodobého vystavení vysoké teplotě časem opotřebovat nebo zdeformovat. 	<ol style="list-style-type: none"> Pravidelně kontrolujte: Zkontrolujte, zda rošt na dřevěné uhlí nevykazuje známky opotřebením, rzi nebo deformace. V případě potřeby jej vyměňte, abyste zajistili správné proudění vzduchu a bezpečný provoz. Otáčejte rošt: Pokud je to možné, rošt občas otáčejte, aby se zajistilo rovnoměrné opotřebením jeho povrchu.

Pokud se vám nepodaří vyřešit některý z těchto nebo jiných problémů, navštivte prosím www.broilking.de, www.broilking.cz kde najdete další informace. Kontakt pro CZ a SK +420 774 154 484 / info@broilking.cz, V ostatních zemích kontaktujte svého místního distributora.

ZÁRUKA

Grily Broil King jsou navrženy v Severní Americe. Jsou vyrobeny z nejlepších materiálů, komponentů a procesů ve své třídě, aby zajistily vynikající zážitek z grilování venku.

Na zakoupený produkt je kromě záruční doby poskytované ze zákona poskytována také prodloužená záruční doba.

Záruka poskytovaná výrobcem/dovozcem nad rámec zákonem stanovené záruční doby se vztahuje pouze na domácí nekomerční využití a může být podmíněna online registrací na www.broilking.cz/registrace-grilu.

Poskytovaná prodloužená záruční doba se řídí podmínkami, které najdete na www.broilking.cz/podminky-zaruky. Tato záruka je platná od data prodeje a je omezená na bezplatnou opravu nebo výměnu dílů, u kterých se prokázaly vady při normálním domácím nekomerčním užíváním zařízení.

Všechny ostatní náklady včetně nákladů na dopravu dílů jdou na vrub kupujícího/zákazníka.

Tato záruka se vztahuje pouze na původního kupujícího, jak je vyznačeno v registraci záruky a vztahuje se pouze na výrobky prodávané v maloobchodě a pouze pokud je produkt používán v zemi, kde byl zakoupen.

Při zakoupení zařízení pro komerční využití je poskytována záruka v délce 12 měsíců od data zakoupení a není poskytována prodloužená záruka.

ZÁRUKA SE NEVZTAHUJE NA:

Jakékoliv závady a provozní potíže způsobené nehodou, špatným zacházením, nesprávným použitím, úpravami zneužitím, vandalizmem, nesprávnou instalací nebo nesprávnou údržbou nebo servisem nebo zanedbáním pravidelné údržby, jak je stanoveno v uživatelském návodu.

Škody způsobené nepříznivými povětrnostními vlivy, jako jsou krupobíjí, hurikány, zemětřesení nebo tornáda, změna zabarvení z důvodu vystavení zařízení chemikáliím buď přímo, nebo z atmosféry.

Odpovědnost za přímé a následné škody.

Náklady na dopravu po moři i po souši.

Náklady na demontáž nebo re-instalaci.

Náklady za práci při instalaci a opravě.

Náklady na přivolání servisu.

ROŠTY

Většina litinových grilovacích roštů OMC je potažena trvanlivým porcelánovým smaltem, který napomáhá při čištění a snižuje tendenci potravy přilnout k roštu. Porcelán je v podstatě skleněný povlak. Při špatném zacházení může dojít k odlomení části povlaku. To neovlivní použití nebo výkonnost roštů. U roštů se nevztahuje záruka na poškozování nebo rezavění v důsledku špatného zacházení a údržby.

NÁHRADNÍ DÍLY

Při výměně musí být vždy používány originální díly OMC pro plynové grily. Použití jiných částí automaticky zruší výše uvedenou záruku.

ZÁRUKY

Veškerá záruka je zpracována přímo distributorem OMC ve vaší zemi. Obráťte se na svého prodejce.

UPOZORNĚNÍ

Tento návod platí výhradně při použití zařízení v České republice a Slovenské republice.

Výrobce:

ONWARD MANUFACTURING COMPANY LTD.
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
www.broilkingbbq.com

EU importér

Broil King Deutschland gmbh
www.broilking.de

Distributor pro ČR a SR:

KING DISTRIBUTION s.r.o.
Pražská 299, 257 21 Poříčí nad Sázavou (CZ)
info@broilking.cz, www.broilking.cz, +420 774 154 484
IČO 04786343