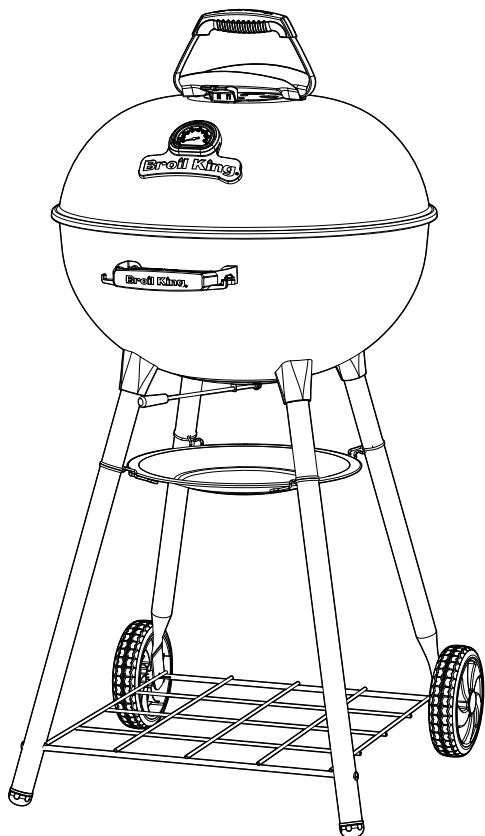


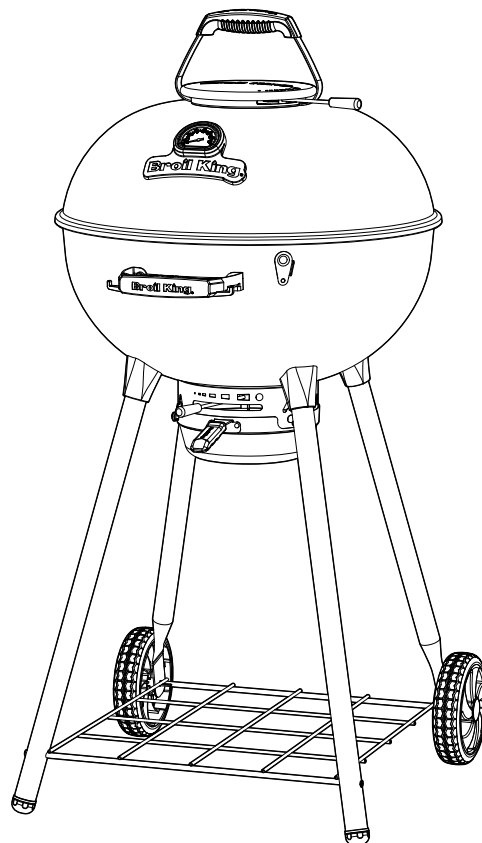
Broil King®

KETTLE - GRIL NA DREVENÉ UHLIE

NÁVOD NA OBSLUHU



400010, 401010



400110, 401110, 40110B

OBSAH

BEZPEČNOSŤ	2
ČASTI GRILU.....	3
DREVENÉ UHLIE.....	4
ZAPÁLENIE	5
POUŽITIE	6
TECHNIKY VARENIA	7
ÚDRŽBA	9
RIEŠENIE PROBLÉMOV	10
ZÁRUKA	11

TU SI PROSÍM ZAPÍŠTE ČÍSLO MODELU, SÉRIOVÉ ČÍSLO A DÁTUM NÁKUPU.

TIETO INFORMÁCIE NÁJDETE NA ČIERNO-STRIEBORNOM ŠTÍTKU UMIESTNENOM NA NOHE GRILU.

ČÍSLO MODELU

SÉRIOVÉ ČÍSLO

DÁTUM NÁKUPU

POZNÁMKA PRE MONTÁŽNÍKA: TIETO POKYNY MUSIA BYŤ PREDANÉ ZÁKAZNÍKOVI.

PRED POUŽITÍM GRILU SI POZORNE PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY.

USCHOVAJTE SI TIETO POKYNY PRE BUDÚCE POUŽITIE.

POKYNY K MONTÁŽI NÁJDETE V MONTÁŽNOM NÁVODE ALEBO NAVŠTÍVTE www.omcbbq.com, www.broilking.cz

Onward

MANUFACTURING COMPANY

585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

SINCE 1906
LIMITED

SK
40094-K20SK Rev A 04/26

BEZPEČNOST

Váš nový gril Broil King je bezpečný a praktický spotrebič, pokiaľ je správne zostavený a používaný. Rovnako ako pri všetkých výrobkoch na drevené uhlie je nutné dodržiavať určité bezpečnostné opatrenia. Nedodržanie týchto opatrení môže viesť k vážnemu zraneniu alebo poškodeniu majetku. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa montáže alebo prevádzky, obráťte sa na svojho predajcu.

Kontakt pre CZ a SK: info@broilking.cz, +420 774 154 484
Mimo SK A SK: Kontaktujte svojho miestneho predajcu alebo distribútora.

- Pred inštaláciou a použitím tohto spotrebiča na drevené uhlie si prosím prečítajte celý tento návod. Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k poškodeniu majetku, zraneniu osôb alebo dokonca k úmrtiu.
- Ohľadom obmedzení a požiadaviek na kontrolu inštalácie vo vašej oblasti sa obráťte na miestny stavebný úrad alebo Hasičský záchranný zbor.
- Uschovajte si tieto pokyny pre budúce použitie.

VAROVANIE – PREVÁDZKA

- Nepoužívajte vo vnútri!
- Tento gril sa veľmi zahreje, počas prevádzky s ho nepremiestňujte!
- Nepoužívajte lieh ani benzín na zapalovanie ani na opätovné zapalovanie! Používajte iba podpaľovače spĺňajúce normu EN 1860-3!
- Držte mimo dosahu deti a domácich zvierat!
- NIKDY nenechávajte gril bez dozoru.
- Nepremiestňujte horúci gril.
- Nepoužívajte gril, pokiaľ nie je kompletne zmontovaný a všetky diely nie sú na svojom mieste.
- Neodstraňujte popol, pokiaľ všetko peletové palivo úplne nezhasne a nezhasne.
- Nepoužívajte gril za silného vetra.
- Predhrejte gril s otvoreným vekom počas prvých 10 minút alebo kým neustanete tvorba bieleho dymu.

NEBEZPEČENSTVO - POŽIAR

- Udržujte priestor okolo spotrebiča bez horľavých materiálov, peliet, uhlia, benzínu a všetkých horľavých kvapalín a pár.
- Nikdy neskladujte žiadne horľavé materiály v blízkosti spotrebiča alebo pod ním.
- Na zapálenie ani udržiavanie ohňa v tomto grile nikdy nepoužívajte horľavé kvapaliny ani pary.
- Pokiaľ dôjde k požiaru tuku v grilovacom boxe, nepoužívajte na hasenie vodu. Pokiaľ je to bezpečné, zatvorte veko a počkajte, až gril vychladne.

NEBEZPEČENSTVO – HORÚCE POVRCHY

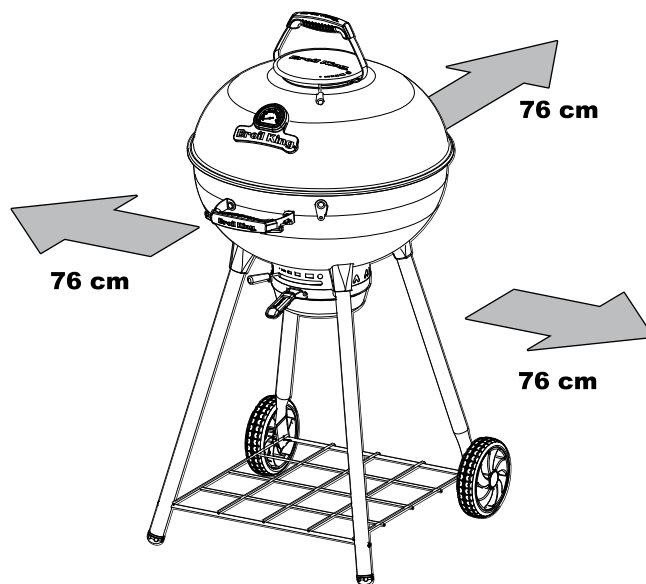
- Tento gril a jeho prístupné časti sa počas používania HORÚCE. NEDOTÝKAJTE SA HORÚCICH povrchov bez ochranných rukavíc. Grilovacie rukavice Broil King sú dobrou voľbou na ochranu rúk pri grilovaní. Odolné kožené rukavice (č. 60528) alebo tkané rukavice pre vysokú teplotu s modrými silikónovými úchopmi (č. 60974) alebo iné rukavice so zodpovedajúcou teplotnou odolnosťou.
- Pri varení alebo nastavovaní horného regulátora vzduchu používajte grilovacie rukavice alebo ochranné rukavice.
- Nikdy sa nedotýkajte zásobníka na pelety, klapky regulácie vzduchu Roto-Draft, popolníka, grilovacích roštov ani ohrievacích roštov, aby ste zistili, či sú horúce.
- Používajte vhodné grilovacie nástroje s dlhými, žiaruvzdornými rukovätami.

VAROVANIE – PALIVA

- S týmto spotrebičom nikdy nepoužívajte benzín, palivo do luceren podobné benzínu, petrolej, kvapalinu do podpaľovačov s dreveným uhlím ani horľavé kvapaliny na založenie alebo udržanie ohňa.
- Drevené uhlie skladujte vždy na suchom mieste, mimo dosahu zdrojov tepla, ako sú grily a iné nádoby na palivo.
- Na uhasenie dreveného uhlia úplne zatvorte prívod vzduchu na spodnom prívode a hornú reguláciu ľahu.

VAROVANIE – INŠTALÁCIA

- Tento spotrebič je určený LEN NA VONKAJŠIE POUŽITIE, nepoužívajte ho v garáži, kólni, na balkóne ani v iných uzavretých priestoroch.
- Gril musí byť inštalovaný v dostatočnej vzdialenosti od horľavých povrchov, najmenej 76 cm z každej strany a zozadu.
- NEINŠTALUJTE pod žiadnu horľavú konštrukciu nad hlavou.
- NEINŠTALUJTE gril pod žiadne rastliny, stromy ani lístie.
- Gril vždy inštalujte na nehorľavý povrch.
- Gril vždy inštalujte na rovný povrch a udržiajte spotrebič vo vodorovnej polohe.
- NEOBMEDZUJTE prúdenie vzduchu okolo spotrebiča.
- Pri určovaní polohy grilu berte do úvahy vystavenie vetra, priestor pre pohyb okolo grilu a udržiavanie elektrických prípojek čo najkratších a ďalej od zdrojov tepla.
- Umiestnite gril do oblasti s minimálnym prevládajúcim vetrom. Zaisťte dostatok priestoru pre bezpečnú evakuáciu z oblasti v prípade požiaru.
- Toto nie je určené na inštaláciu do alebo na rekreačných vozidlách a/alebo lodiach.

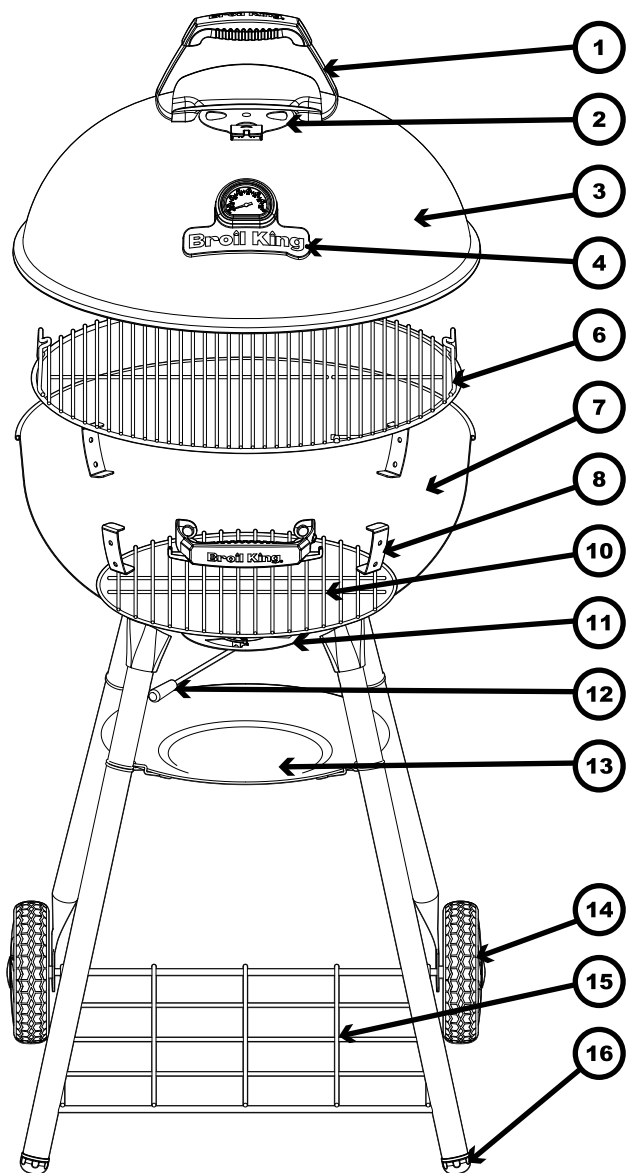


NEBEZPEČENSTVO – OXID UHOĽNATÝ

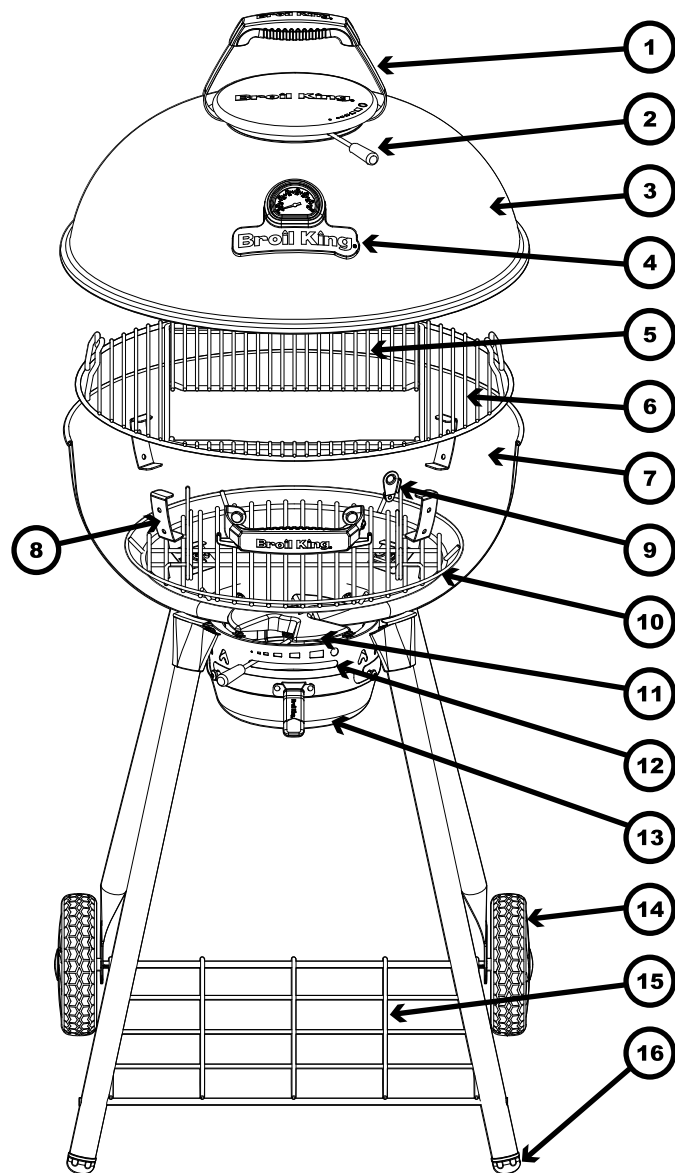
- Tento gril je určený iba na vonkajšie použitie. Pri použití v interiéri sa hromadia toxické výpary, ktoré môžu spôsobiť vážne zranenia alebo smrť. Dodržujte tieto pokyny, aby ste zabránili otrave vás, vašej rodiny alebo iných osôb týmto bezfarebným plynom bez zápachu.
- Zoznámte sa s príznakmi otravy oxidom uhoľnatým: bolesť hlavy, závraty, slabosť, nevoľnosť, vracanie, ospalosť a zmätenosť. Oxid uhoľnatý znižuje schopnosť krvi prenášať kyslík. Nízka hladina kyslíka v krvi môže viesť k strate vedomia a smrti.
- Ak sa u vás alebo u iných osôb počas varenia alebo v blízkosti tohto spotrebiča objavia príznaky podobné prechladnutiu alebo chrípke, navštívte lekára. Otrava oxidom uhoľnatým, ktorú možno ľahko zameniť za prechladnutie alebo chrípku, je často zistená príliš neskoro.
- Konzumácia alkoholu a užívanie drog zvyšuje účinky otravy oxidom uhoľnatým.
- Oxid uhoľnatý je obzvlášť toxický pre matku a dieťa počas tehotenstva, dojčenia, staršie osoby, fajčiarov a osoby s problémami s krvou alebo obehovým systémom, ako je anémia alebo srdcové choroby.



ZOZNÁMENIE S GRILOM BROIL KING KETTLE



1. RUKOVÄŤ VEKA
2. HORNÁ REGULÁCIA ŤAHU ROTO-DRAFT™
3. VEKO
4. TEPLOMER
5. VLOŽKA DO MORE™
6. GRILOVACÍ ROŠT
7. OHNIŠTE
8. DRŽIAK ROŠTU
9. PRÍSTUPOVÝ OTVOR PRE TEPLOTNÚ SONDU



10. PALIVOVÝ ROŠT
11. SPODNÁ REGULÁCIA PRIVODU VZDUCHU ROTO-DRAFT™
12. RUKOVÄŤ ROTO-DRAFT™
13. POPLNÍK
14. KOLESÁ
15. SPODNÁ POLICA
16. NASTAVITELNÉ NOHY
- 17.

DREVENÉ UHLIE

Broil King DREVENÉ UHLIE Z PRÍRODNÉHO HRUDOVÉHO DREVA

Kusové drevené uhlie Broil King Hardwood neobsahuje žiadne chemické zapaľovače, prísady ani plnivá. To znamená, že váš oheň horí čistejšie a vytvára menej popola ako u brikiet z dreveného uhlia. Odporúčá sa prírodné kusové drevené uhlie Broil King Hardwood (č. TCF5506).



POZOR

- Používa sa iba drevené uhlie / brikety z dreveného uhlia podľa normy DIN EN 1860-2.
- Drevené uhlie skladujte vždy na suchom mieste, mimo dosahu tepelných zdrojov a iných nádob na palivo.
- Nikdy neskladujte drevené uhlie pod grilom.
- Nikdy nepoužívajte drevené uhlie, ktoré je alebo bolo mokré. Zmení sa tým horľavé vlastnosti dreveného uhlia.
- Nepriďavajte drevený uhlíkový prach z dna vreca.

Kusové drevené uhlie vs. brikety z dreveného uhlia

Pri výbere medzi kusovým dreveným uhlím a briketami z dreveného uhlia pre váš gril na drevené uhlie Broil King Keg™ kamado je nevyhnutné porozumieť ich rozdielom vo výkone, chuti a použití. Tu je porovnanie, ktoré vám pomôže rozhodnúť sa, ktoré z nich je pre vaše potreby varenia najlepšie:

1. ZLOŽENIE A INGREDIENCIE

Kusové drevené uhlie:

- Vyrobené z prírodného tvrdého dreva, ktoré bolo spálené na uhlík bez akýchkoľvek prísad alebo plnív. V podstate sa jedná o obhorené kusy dreva.

Brikety:

- Skladá sa z lisovaných pilín, drevených odrezkov a rôznych prísad, ako sú spojivá a plnivá (niektoré značky môžu tiež obsahovať uhlie, vápenec alebo iné prísady na rovnomerné horenie).

2. CHARAKTERISTIKY HORENIA

Kusové drevené uhlie:

- Horí silnejšie: Kusové drevené uhlie horí pri vyšších teplotách, takže je ideálny na opekanie a grilovanie na vysokej teplote.
- Nekonzistentné tvary: Kusové drevené uhlie sa vyrába z prírodného dreva a dodáva sa v rôznych veľkostiach a tvaroch, čo môže niekedy viesť k nerovnomernému horeniu. Rýchlejšie horenie: Kusové drevené uhlie horí rýchlejšie ako brikety, takže pri dlhom varení je nutné ho častejšie dopĺňať.

Brikety:

- Horí dlhšie a stabilnejšie: Brikety horia dlhšie s konzistentným a stabilným žiarom, čo je ideálne pre dlhé a pomalé varenie, ako je údenie.
- Nižšia maximálna teplota: Nedosahujú rovnaké vysoké teploty ako kusové drevené uhlie, ale sú vhodné na pomalé varenie na nízkej teplote alebo na udržiavanie mierneho tepla.
- Jednotný tvar: Jednotná veľkosť a tvar brikiet zaisťujú predvídateľnejšie a konzistentnejšie horenie.

3. CHUŤ

Kusové drevené uhlie:

- Čistejšie horenie: Pretože kusové drevené uhlie neobsahuje žiadne prísady, produkuje menej popola a dodáva jedlu čistejšiu a prirodzenejšiu drevenú chuť.
- Rôzne druhy dreva: Rôzne tvrdé dreva, ako je dub, orech alebo mesquit, môžu dodať jemné chuťové rozdiely, čo je ideálne na zvýraznenie chuti grilovaného mäsa.

Brikety:

- Miernejšia dymová chuť: Brikety obvykle nedodávajú tak silnú dymovú chuť ako kusové drevené uhlie a niektorí ľudia zisťujú, že prísady môžu chuť mierne ovplyvniť.
- Väčšia produkcia popola: Brikety produkujú viac popola kvôli použitým plnivám a spojivám, čo môže ovplyvniť prúdenie vzduchu v grile a vyžadovať častejšie čistenie.

4. JEDNODUCHÉ POUŽITIE

Kusové drevené uhlie:

- Rýchle zapálenie: Kusové drevené uhlie sa rýchlejšie zapaľuje a je rýchlejšie pripravené na varenie.
- Lepšia kontrola: Lepšie reaguje na nastavenie odvetrávania, čo umožňuje jemnejšiu reguláciu teploty, najmä u kamado grilu.

Brikety:

- Pomalšie sa zapaľujú: Brikety sa zapaľujú dlhšie ako kusové drevené uhlie, ale po spálení vydržia horieť dlhšie.
- Konzistentné teplo: Pre začiatočníkov sa s nimi ľahšie pracuje, pretože majú predvídateľné a stabilné horenie, takže sú menej citlivé na nastavenie prúdenia vzduchu.

5. PRODUKCIA POPOLA

Kusové drevené uhlie:

- Produkuje menej popola: Kusové drevené uhlie produkuje výrazne menej popola, čo znamená lepšie prúdenie vzduchu a ľahšie čistenie.

Brikety:

- Viac popola: Brikety produkujú viac popola kvôli pridaným plnivám, čo môže znížiť prúdenie vzduchu vo vašom kamade a vyžadovať častejšie čistenie počas dlhého varenia.

ZHRNUTIE

Pokiaľ dávate prednosť čistejšiemu horeniu, vyššej teplote a prirodzenej chuti dreva a chcete si užiť presnú reguláciu teploty, zvolte kusové drevené uhlie.

Ak potrebujete dlhé a stabilné horenie na pomalé varenie a chcete cenovo dostupnejší a konzistentný zdroj paliva, zvolte brikety.

"OCHUTENÝ" DYM

Ako hlavný zdroj paliva pre drevené uhlie Broil King KEG™ Kamado sa odporúča používať kusové drevené uhlie alebo brikety z dreveného uhlia. S rôznymi príchutami dreva je možné experimentovať pridaním malého množstva sušených drevených štiepkov alebo peliet potravinárskej kvality do ohňa na drevené uhlie.

DREVENÉ ŠTIEPKY A PELETY

Pridanie drevených štiepok alebo peliet do dreveného uhlia v grile vylepšuje chuť a dodáva vášmu vareniu jemnú dymovú vôňu. Tu je jednoduchý návod:

1. Vyberte drevený štiepok alebo peliet na základe požadovaného chuťového profilu. Hikor a mesquit poskytujú silné a robustné chute, zatiaľ čo jablko a čerešňa ponúkajú jemnejšiu, ovocnejšiu vôňu.
2. Namočenie drevených štiepok do vody po dobu asi 30 minút pred ich pridaním môže pomôcť ich pomalšiemu tleniu, skôr než rýchlemu horeniu. U drevených peliet tento krok nie je nutný.
3. Keď je drevené uhlie horúce a pripravené, nasypťe drevené štiepky alebo pelety priamo na uhlíky. Pre postupnejšie a kontrolovanejšie uvoľňovanie ich vložte do udiaceho boxu alebo ich voľne zabaľte do alu fólie s malými vetracími otvormi.
4. Prúdenie vzduchu pre dym upravte miernym uzavretím regulačných otvorov pre vzduch grilu, aby ste udržali stabilnú teplotu a umožnili drevu tleť, čím vytvoríte bohatý a rovnomerný dym bez nadmerného tepla.
5. Cigarové drevo položte na gril a nechajte dym prirodzene ovplyvniť chuť. Pre maximalizáciu dymového efektu nechajte veko čo najviac zatvorené.

Experimentovanie s rôznymi druhmi a množstvom dreva vám pomôže doladiť chuť a dosiahnuť zakaždým dokonalé výsledky!

ZAPÁLENIE

VAROVANIE! Prečítajte si a dodržujte všetky varovania a upozornenia uvedené v časti BEZPEČNOSŤ (str. 2)

PRVÉ POUŽITIE

Pred prvým varením na grile očistite jeho súčasti a predhrejte ho, aby ste odstránili všetky pachy alebo cudzie látky, a to nasledujúcim spôsobom:

1. Vyberte a očistite grilovacie rošty jemným mydlom a vodou. Ihneď osušte utierkou.
2. Po odstránení grilovacích roštov zapáľte gril podľa pokynov na zapálenie (str. 6–7) a nechajte gril 30 minút bežať na 220 °C.
3. Nechajte gril 30 minút bežať na 220 °C (425 °F).
4. Nechajte gril vychladnúť a potom nasadte späť rošty.
5. Grilovacie rošty potrite organickým za studena spracovaným olejom s vysokým bodom fajčenia, zapáľte gril a nechajte ho 30 minút bežať na cca 176 °C.

NÁVOD NA ZAPÁLOVANIE DREVENÉHO UHLIA

KROK 1

Zdvihnite veko z grilu.

Zaveste veko na telo pomocou závesného háku alebo ho položte na nehorľavý povrch.

KROK 2

Otvorte spodnú klapku regulácie vzduchu Roto-Draft™.

KROK 3

Pre prístup k roštu na drevené uhlie odstráňte grilovacie rošty. Na presunutie a umiestnenie roštov a mriežok použite zdvihák roštov Broil King (č. 60745).

Uistite sa, že je rošt na drevené uhlie bezpečne upevnený.

KROK 4

Rozrobte oheň na drevenom uhlí, začnite s 1,2–2,25 kg dreveného uhlia na rošte.

Pri zapáľovaní dreveného uhlia počas prvých 10 až 15 minút alebo pokiaľ sa biely dym nezmení na číry, musí byť veko zložené z grilu. Dym bude spočiatku nepriehľadný a biely a postupne sa bude sfarbovať do čierneho stavu, akonáhle sa drevené uhlie úplne vznieti. Biely dym nie je ideálny pre chuť.

Negrilujte, kým sa palivo nepokryje na okrajoch a povrchu tenkou vrstvou bieleho popola.

Pred vložením akéhokoľvek jedla na gril počkajte, až sa gril predhreje.

KROK 5 – JAKMILE JE DŘEVĚNÉ UHLÍ ZAPÁLENO

Hľadajte na drevenom uhlí rovnomernú vrstvu bieleho popola. Akonáhle je vrstva viditeľná, drevené uhlie rozprestrite. Používajte vhodné grilovacie nástroje s dlhými, žiaruvzdornými rukoväťami.

Negrilujte, kým sa palivo nepokryje vrstvou bieleho popola.

KROK 6

Vymeňte grilovacie rošty za zdvihák roštu Broil King (č. 60745).

KROK 7

Zatvorte veko a chvíľu počkajte, než sa teplota zvýši. Pokyny na ovládanie teploty vo vnútri grilu nájdete v návode na obsluhu (str. 6).

- Nastavením klapiek Roto-Draft™ regulujte vnútornú teplotu grilu.
- Skúste vykonať zmeny približne pri 10 °C (50 °F) pred dosiahnutím cieľovej teploty. Ak chcete variť pri 132 °C (270 °F). Začnite zatvárať klapky Roto-Draft™, keď teplota dosiahne 104 °C (220 °F).
- Je ľahšie zvýšiť teplotu ako ju znížiť.

KROK 8

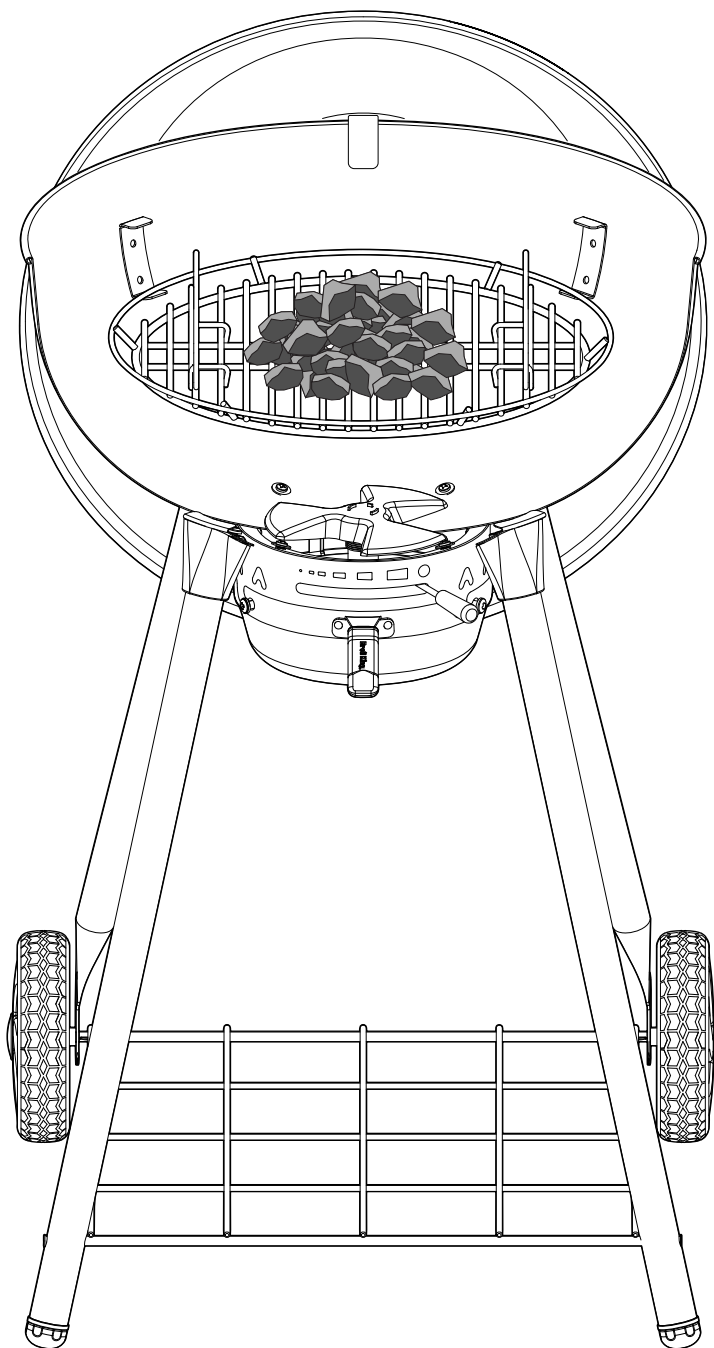
Akonáhle je dosiahnutá požadovaná teplota vo vnútri grilu, vložte jedlo do grilu a zatvorte veko. Teplota vo vnútri grilu trochu klesne. Pred nastavením tlmičov Roto-Draft™ chvíľu sledujte teplomer.

KROK 9 – VYPNUTÍ

Zatvorte veko a uzavrite všetky klapky Roto-Draft™.

Pred začatím akejkoľvek údržby nechajte gril úplne vychladnúť.

Pred likvidáciou nechajte popol alebo drevené uhlie úplne vychladnúť.



OBSLUHA

VAROVANIE! Prečítajte si a dodržujte všetky varovania a upozornenia uvedené v časti BEZPEČNOSŤ (str. 2)

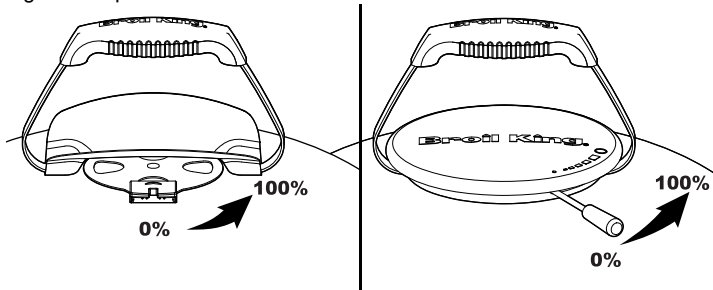
REGULÁCIA TEPLoty

Teplota grilu na drevené uhlie je riadená množstvom paliva a množstvom vzduchu, ktoré môže prechádzať grilom.

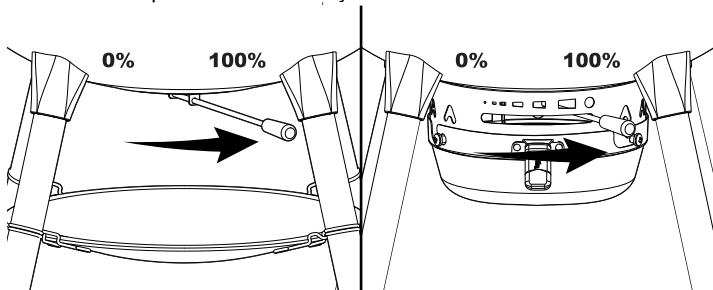
- Je ľahšie zvýšiť teplotu ako ju znížiť.
- Začnite pomaly, aby ste neprekročili požadovanú teplotu.
- Jemné úpravy: Drobné zmeny horného vetracieho otvoru majú veľký význam. Vždy robte malé úpravy a počkajte 5–10 minút, kým sa teplota stabilizuje.
- Spodný vetrací otvor: Nezabudnite, že spodná regulácia vzduchu ovplyvňuje aj teplotu. Pre nižšie teploty spodnú reguláciu mierne uzavrite a pre vyššie teploty ho viac otvorte, aby ste zvýšili prúdenie vzduchu.

NASTAVENIE ROTO-DRAFT™

Klapka Roto-Draft™ na hornej strane grilu reguluje horúci vzduch vychádzajúci z grilu. Nastavenie tejto klapky Roto-Draft™ je kľúčové pre reguláciu teplôt.



- Spodná klapka Roto-Draft™ reguluje prívod čerstvého vzduchu do grilu.
- Otočením v smere hodinových ručičiek je klapka úplne otvorená.
- Otočením proti smeru hodinových ručičiek sa vetrací otvor zavrie.



- Komínová klapka Roto-Draft™ by mala byť pri zapaľovaní grilu vždy plne otvorená (100%).

Pri varení s dreveným uhlím môžete nastaviť klapku Roto-Draft™ na reguláciu ohňa. Zmenšením otvoru sa zníži množstvo kyslíka a zníži sa teplo z ohňa.

SPRIEVODCA NASTAVENÍM ROTO-DRAFT™

NÍZKE A POMALÁ VARENIE 93–121 °C

- Poloha horného vetracieho otvoru: Otvorte horný vetrací otvor len na škáre (1/4 až 1/2 palca alebo 10–15 %). Čím menší je otvor, tým viac je prúdenie vzduchu obmedzené, čo udržuje nižšiu teplotu.
- Poloha spodného vetracieho otvoru: Otvorte spodný vetrací otvor (10–15 %).
- Účel: Toto obmedzené prúdenie vzduchu vám pomáha dosiahnuť stabilné, nízke teplo pre údenie alebo pomalé varenie mäsa, ako sú rebrá, hrudou alebo bravčová plecko.

Stredná teplota 149–204 °C

- Poloha horného vetracieho otvoru: Otvorte horný vetrací otvor na 30 %. To umožňuje mierne prúdenie vzduchu na udržanie konzistentnej strednej teploty, čo je ideálne na pečenie hydiny, zeleniny alebo pečenie pokrmov, ako je pizza.
- Poloha spodného vetracieho otvoru: Otvorte spodný vetrací otvor len mierne (25 %).
- Účel: Vyvážené prúdenie vzduchu zaisťuje stabilné teploty pre všestranné metódy varenia.

Vysoká teplota 232 – 371 °C

- Poloha horného vetracieho otvoru: Otvorte horný vetrací otvor na 50–75 % alebo takmer úplne, v závislosti od požadovanej teploty. Čím viac je vetrací otvor otvorený, tým väčšie je prúdenie vzduchu, čo vám umožní dosiahnuť vyššie teploty opekania pre grilovanie steakov alebo iného mäsa.
- Poloha spodného vetracieho otvoru: Otvorte spodný vetrací otvor len mierne (50–75 %).
- Účel: Vysoký prítok vzduchu maximalizuje teplo na priame grilovanie, opekание alebo rýchle varenie.

PRIDANIE DREVENÉHO UHLIA

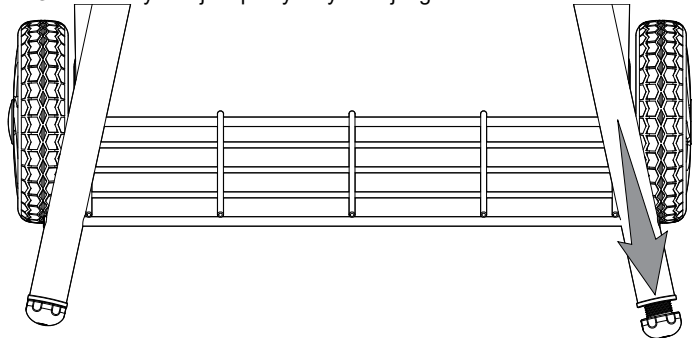
Ak chcete pridať drevené uhlie uprostred dlhého varenia, použite vhodné grilovacie rukavice:

1. Premiestnite alebo usporiadajte jedlo tak, aby bolo možné vybrať jednu časť grilovacieho roštu.
 2. Otočte a zdvihnite grilovací rošt pomocou zdviháka roštu Broil King (č. 60745).
- Pre extra dym posypte hromadu dreveného uhlia 100 g prémiových grilovacích peliet Broil King.

VYROVNÁVACIE NOŽKY

Gril vždy inštalujte na rovný povrch a udržiavajte ho v vodorovnej polohe.

- Živicové vyrovnávacie nožičky majú závit.
- Otáčaním vykonajte úpravy a vyrovnajte gril.



PRÍSLUŠENSTVO NA ZAPÁLENIE DREVENÉHO UHLIA

Existuje mnoho spôsobov, ako si rozrobiť oheň na drevené uhlie. Užitočné sú zápalky, papier a malé kúsky dreva. Rôzne príslušenstvo na grilovanie na drevené uhlie môže pomôcť zosilniť žiaru a rýchlo založiť oheň. Použite príslušenstvo na drevené uhlie Broil King pre ľahké a bezpečné zakladanie ohňa na drevené uhlie.

Vždy sa odporúča vyhnúť sa používaniu chemických akceleratorov, ktoré môžu ovplyvniť chuť pokrmov.

Pred vložením mäsa na gril vždy počkajte, až bude drevené uhlie rovnomerne pokryté bielym popolom a horúce.

Pri práci s dreveným uhlím vždy používajte ochranné grilovacie rukavice. Vždy predpokladajte, že rukoväť príslušenstva bude horúca.

KOMÍNOVÝ ŠTARTÉR NA DREVENÉ UHLIE

Pomocou komínového štartéra na drevené uhlie si môžete zarobiť drevené uhlie aj mimo grilu.

Vždy zakladajte oheň na nehorľavom povrchu.

Pri nalievaní zapáleného dreveného uhlia používajte ochranné rukavice. Komín na drevené uhlie z nerezovej ocele Broil King (# 63970)

TECHNIKY VARENIA

FAJČENIE A PEČENIE

Dosiahnutie skvelých výsledkov údením alebo pečením na grile Broil King KETTLE je ľahké. Údenie, pečenie a grilovanie na ražni sa spoliehajú na techniku nepriamej konvekcie, ktorá je ideálna pre varenie veľkých kusov mäsa, ako sú pečenka alebo hydina. Pod mäsom sa používa odkvapkávacia miska, ktorá odvádza teplo okolo mäsa, zhromažďuje odkvapkávajúcu tekutinu a udržuje gril vlhký.

PRED ZAPÁLENÍM GRILU:

- Na vyvýšenej konzole roštu na drevené uhlie umiestnite odkvapkávaciu misku. Nerezový pekáč Broil King (položka Broil King 63106) v kombinácii s hliníkovou fóliou (položka Broil King 50420) na jednoduchšie čistenie je vynikajúcou voľbou na zachytenie odkvapkávajúceho tuku.
- Do odkvapkávacej misky nalejte 1,2–2,5 cm tekutiny. Na zvýraznenie chuti je dobrou voľbou ovocná šťava, víno alebo marináda.
- **NENĚCHÁVAJTE** misky vyschnúť.

ZAPAĽTE GRIL:

- Dodržujte postup zapálenia (str. 5)
- Umiestnite zapálené drevené uhlie na obe strany odkvapkávacej panvice.
- Uzávery vzduchu Roto-Draft 100% OTVORENÉ (str. 6)
- Pred pečením mäsa na grile ho potrite rastlinným olejom, aby sa mäso zvonku lepšie zhnedlo.
- Mäso položte na rošty nad odkvapkávaciu misku.
- **UĎTE, PEČTE** alebo **OPEKAJTE NA ROŽNI** so zatvoreným vekom. Otvorenie veka spôsobuje kolísanie teploty. Vyhnite sa pokušeniu veko otvoriť.
- Na sledovanie vnútornej teploty mäsa použite kvalitný teplomer na mäso (Broil King iQue™ Smart Thermometer #61939).
- Pravidelne kontrolujte odkvapkávaciu misku, aby ste v nej udržovali aspoň 1,2 cm tekutiny.
- Pri varení bez odkvapkávacej misky je potrebné dbať na zvýšenú opatrnosť, aby sa predišlo riziku vznietenia tuku, a neodporúča sa to.

PO DOKONČENÍ:

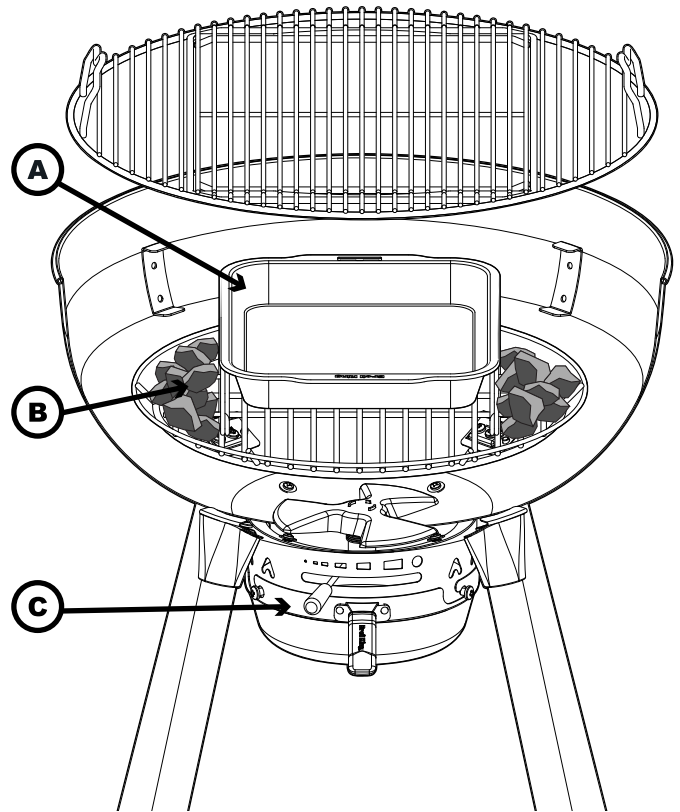
Zatvorte hornú klapku regulácie ťahu Roto-Draft a nechajte gril úplne vychladnúť, kým vyberiete odkvapkávaciu misku. Tukové kvapky sú vysoko horľavé a je nutné s nimi zaobchádzať opatrne, aby nedošlo k zraneniu.

ČAS A TEPLOTA ÚDENIE MENEJ AKO 107 °C

Čas údenia veľkých kusov mäsa závisí od zvolenej teploty údenia a obvykle trvá 8–12 hodín. Prepečenosť skontrolujte pomocou teplomera na mäso iQue. Najlepšie výsledky u údeného mäsa, ako je trhané bravčové alebo hrudou, dosiahnete zabalením mäsa do alobalu alebo mäsiarskeho papiera, keď teplota mäsa dosiahne nastavenú hodnotu 75 °C, a potom sa mäso ďalej varí až do teploty 98 °C.

ČAS A TEPLOTA – PEČENIE 176–205 °C

Pre odhadnutie doby pečenia veľkých kusov mäsa postupujte podľa pokynov. Prepečenosť skontrolujte pomocou teplomera na mäso iQue™, aby ste sa uistili, že je mäso hotové.



SPRIEVODCA PEČENÍM A VARENÍM NA ROŽNI

SPRIEVODCA ČASOVANÍM							SPRIEVODCA TEPLOTOU MÄSA		
NASTAVENÁ TEPLOTA	MASO	VÁHY	ČAS	MÁLO PREPEČENÝ	STREDNE PREPEČENÝ	VELA PREPEČENÝ			
175 °C	HOVÄDZÍ PEČENE	1-3 kg	2 – 4 h	55 °C	63 °C	70 °C			
		3-5 kg	3 – 5 h						
	BRAVČOVÁ PEČENA	1-3 kg	2 – 4 h		65 °C	77 °C			
		3-5 kg	3 – 5 h						
	MORKA ALEBO KURA	1-3 kg	2 – 4 h			77 °C			
		3-5 kg	3 – 5 h						

SKONTROLUJTE PREPEČENIE POMOCOU TEPLOMETRU NA MÄSO iQue™.

TECHNIKY VARENIA

PRIAME GRILOVANIE

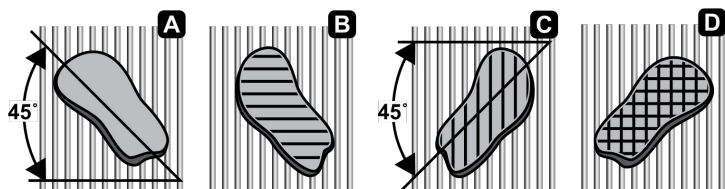
Metóda priameho grilovania zahŕňa varenie jedla na roštoch priamo nad zdrojom tepla. Priame grilovanie je obľúbenou metódou pre jednorazové porciu, ako sú steaky, kotlety, ryby, burgre, kebaby a zelenina.

- Pripravte si jedlo vopred, aby ste sa vyhli problémom s oneskorením a načasovaním. Pokiaľ používate marinádu alebo korenie, mali by byť aplikované pred položením mäsa na grilovací rošt. Pokiaľ polievate omáčkami, mali by byť aplikované v posledných 2–4 minútach grilovania, aby sa nepripálili.
- Usporiadajte priestor okolo grilu tak, aby ste mali k dispozícii vidličky, kliešte, kuchynské rukavice, omáčky a korenie, aby ste sa počas varenia mohli pohybovať v blízkosti plynového grilu.
- Tesne pred grilovaním nechajte mäso prísť na izbovú teplotu. Orežte prebytočný tuk z mäsa, aby ste minimalizovali „vzplanutie“ spôsobené stekajúcim tukom.
- Predhrejte gril na 230–315 °C so zatvoreným vekom.
- Potrite rošty olejom s vysokým bodom fajčenia, aby sa na ne jedlo nepripaľovalo.
- Aby ste zabránili „vysychaniu“ steakov, používajte kliešte namiesto vidličky.
- Začnite na 230 – 315 °C (450 – 600 °F), aby sa mäso opeklo. Pri grilovaní hrubších kusov mäsa znížte teplotu a predĺžte dobu grilovania.
- Naučte sa overiť, či je mäso hotové, časom a hmatom. Mäso počas varenia stuhne. Keď je mäso mäkké, je málo prepečené. Keď je pevné, je dobre prepečené.
- Dodržujte návod na perfektné grilovanie steakov pre väčšinu druhov mäsa, rýb, hydiny a zeleniny.

DOKONALÝ SPRIEVODCA GRILOVANÍM STEAKU

Potrite rošty olejom s vysokým bodom fajčenia a predhrejte gril na 230–315 °C.

- Steak položte na gril pod uhlom 45° a pečte podľa doby uvedenej v tabuľke nižšie.
- Steak otočte pri grilovaní pod rovnakým uhlom 45°.
- Otočte steak a grilujte v opačnom uhle 45°.
- Nakoniec steak otočte a grilujte v rovnakom uhle 45°.



HRÚBKA MÄSA		VÝKON (TEPLOTA)	ČAS NA STRANU (min.)				CELKOM (min.)
3.8 cm	2.5 cm		A	B	C	D	
	Rare (krvavý)	315 C	1¼	1¼	1¼	1¼	7
Rare (krvavý)	Mierne prepečený	315 C	2	2	2	2	8
Mierne prepečený	Stredne prepečený	315 C	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Stredne prepečený	Prepečený	288 C	2½	2½	2½	2½	10
Prepečený		288 C	3	3	3	3	12

ÚDRŽBA

PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA A ČISTENIE

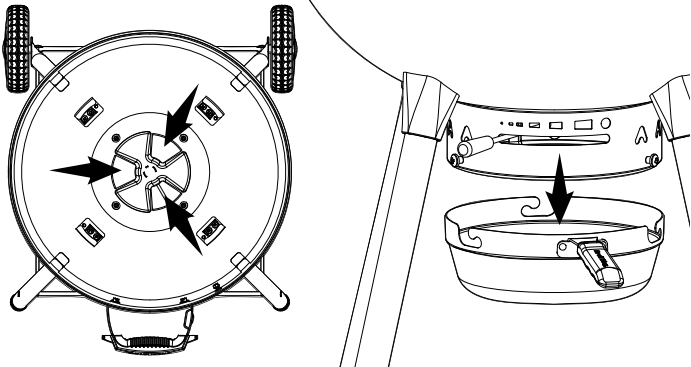
Na vnútornej strane veka a hornej regulácii vzduchu Roto-Draft™ sa môže tvoriť karbónová usadenina (kreozot). Pri pomalom spaľovaní drevených peliet sa môže vytvoriť vrstva dehtu a ďalších organických pár, ktoré sa s unikajúcou vlhkosťou spoja a vytvorí uhlík. Pary kondenzujú na chladnejších povrchoch. V dôsledku toho sa na veku a kominovej klapke Roto-Draft™ hromadia zvyšky uhlíka. Po zapálení môže tento uhlík spôsobiť extrémne horúci oheň.

- Pravidelne kontrolujte gril a odstraňujte všetky usadeniny uhlíka. Čím viac používate svoj gril na drevené uhlie KETTLE, tým častejšie by mal byť kontrolovaný, udržiavaný a čistený.
- Pravidelne čistite teplotnú sondu
- Pravidelne odstraňujte popol a nečistoty
- Pravidelne čistite a ošetríte rošty a mriežky.

ČISTENIE VNÚTRA

Keď je gril vychladnutý, mali by ste pravidelne kontrolovať a vyprázdňovať popolník a vyklepávať popol pomocou pohyblivého mechanizmu. Nečistoty z roštov, keramiky alebo prepážky môžete kefou vykefovať do stredu Keg™, odkiaľ môžu spadnúť do popolníka. Použite sadu na čistenie peliet Broil King (položka č. 65900).

1. Počkajte, kým úplne vychladne.
2. Odstráňte grilovacie rošty a palivový rošt.
3. Pozrite sa zhora nadol a uistite sa, že v popolníku nie je zachytený žiadny popolček. Všetky nečistoty z ohniska zotrite kefou do stredu, odkiaľ môžu spadnúť do popolníka.
4. Držte rukoväť popolníka, zdvihnite ju a otočte doprava, aby sa popolník dal sňať.



LIKVIDÁCIA POPOLA

Popol by mal byť umiestnený do kovovej nádoby s tesne priliehajúcim vekom. Uzavretá nádoba s popolom by mala byť umiestnená na nehorľavej podlahe alebo na zemi, v dostatočnej vzdialenosti od všetkých horľavých materiálov, až do konečnej likvidácie. Popol by mal byť uchovávaný v uzavretej nádobe, pokiaľ všetky popolové častice úplne nevychladnú.

ROŠTY A VARIACIE ROŠTY

Nerezové rošty na drevené uhlie Broil King Heavy Rod poskytujú maximálnu odolnosť, dobrú tepelnú izoláciu a dobrý grilovací výkon. Smaltovaný palivový rošt pravidelne čistíte od zbytku paliva a nečistot.

Pre optimálny výkon:

Pred prvým použitím a po dlhšom skladovaní:

- Rošty umyte jemným čistiacim prostriedkom a vodou, potom opláchnite a osušte papierovou utierkou.

Ihneď po umytí:

- Grilovacie rošty potrite organickým za studena lisovaným olejom s vysokým bodom fajčenia, zapáľte gril a nechajte ho 30 minút zapnutý na stredný/nízky výkon.

Odporúčané oleje na varenie:

Avokádový olej	bod fajčenia 260 °C
Ryžový olej	bod fajčenia 254 °C
Repkový olej	bod fajčenia 204 °C

Pred a po každom použití:

- Mriežky očistite kvalitnou kefou s nerezovými štetinami (položky č. 65225, 64014, 64034) a ľahko ich potrite olejom s vysokým bodom fajčenia, aby proces seasoningu pokračoval.

Pred grilovaním sa vyhnite nanášaniu marinád alebo omáčok na báze cukru na mäso, marinády alebo omáčky na báze cukru nanášajte až na konci grilovania.

Používajte marinády na báze oleja, vyhýbajte sa marinádam na báze vody.

Pred grilovaním jedlo zľahka potrite olejom na varenie podľa vlastného výberu.

Mriežky pravidelne otáčajte a pretáčajte.

Uistite sa, že povrch roštu je vždy pokrytý tenkou vrstvou oleja. To pomáha predchádzať korózii a zhoršovaniu kvality a zlepšuje neprilnavosť roštu.

Ak sa objaví hrdza:

- Opáľte rošty, vykefujte kefou s nerezovými štetinami a znovu vykonajte seasoning.

Počas dlhších období gril nepoužívate mali byť rošty byť vyčistené a potrebné olejom s vysokým bodom fajčenia a potom uložené na suchom mieste. Rošty môžu byť zabalené do ochrannej plastovej potravinárskej fólie.

Po uplynutí doby skladovania:

- Rošty prehrejte na strednom plameni, umyte, osušte papierovou utierkou a znovu potrite olejom s vysokým bodom fajčenia.

VAROVANIE! Po vyčistení kefou starostlivo skontrolujte rošty, aby ste sa uistili, že na nich nezostali žiadne zlomené štetiny.

VYPÁLENIE

Procedúra vypaľovania je užitočný spôsob čistenia vnútrajška grilu. Odparí zvyšky omáčok, marinád alebo mastnoty, čo uľahčuje čistenie grilu. Zapáľte gril podľa pokynov na zapálenie (str. 4) a nechajte gril 30 minút bežať pri teplote 220 °C.

NÁROČNÉ PROSTREDIE

V náročnom prostredí, napríklad v pobrežných oblastiach alebo v blízkosti víriviek a bazénov, môže byť gril vystavený slanej vode a chlóru. Aby sa zabránilo povrchovej korózii, MUSIA byť vonkajšie súčasti grilu pravidelne umyvané jemným mydlom a vodou. Opláchnite čistou vodou a ihneď osušte.

Naneste leštidlo na nerezovú oceľ Broil King (položka č. 62385) na oceleové a chrómované súčasti, aby ste vyleštili všetky škrvy od vody a obnovili lesk kovu.

KOMPONENTY Z NEREZOVEJ OCELE A PORCELÁNU

Umyte mydlom a vodou.

Na odolné škrvy použite revitalizačný krém Broil King (položka č. 62390) na odstránenie škvŕn alebo hrdze.

Na obnovenie lesku naneste tenkú vrstvu leštidla na nerezovú oceľ Broil King (položka č. 62385) a utrite čistou suchou handričkou alebo mikrovlnkou.

Poveternostné vplyvy a extrémne teplo môžu spôsobiť zmenu farby veka z nerezovej ocele. Zmena farby sa nepovažuje za výrobnú vadu.

ŽIVICKÉ KOMPONENTY A BOČNÉ POLICE

Umyte mydlom a vodou.

ROČNÁ ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred dlhšími obdobiami nepoužívania alebo zimným uskladnením sa odporúča vykonať každoročnú údržbu.

Čistenie vnútra.

Čistenie vonkajšku.

Ochuťte grilovacie rošty a skladujte ich na suchom mieste.

Namažte kolieska.

PRESNE PADNÚCA POVLAČ GRILU

Chráňte svoju investíciu s prémiovým povlakom na gril Broil King. (položka č. 67360)

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Niektoré bežné problémy týkajúce sa regulácie teploty pri používaní grilu na drevené uhlie a ich riešeni:		
PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATRENIA
Príliš nízka teplota	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nedostatočné prúdenie vzduchu: Skontrolujte, či nie je horná klapka Roto-Draft™ zatvorená a neobmedzuje tak prívod vzduchu. 2. Drevené uhlie nie je správne zapálené: Nedostatočne zapálené drevené uhlie alebo použitie vlhkého dreveného uhlia môže spôsobiť nízku teplotu. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Otvorte klapku Roto-Draft™: Upravte horný vetrací otvor tak, aby ním mohlo prúdiť viac vzduchu. 2. Znovu zapáľte alebo pridajte drevené uhlie: V prípade potreby pridajte čerstvé drevené uhlie a pred nastavením prúdenia vzduchu sa uistite, že je úplne zapálené.
Príliš vysoká teplota	<ol style="list-style-type: none"> 1. Horná klapka Roto-Draft™ otvorená. 2. Zberač popola nie je nainštalovaný alebo je mechanizmus na prepadávanie popola otvorený a umožňuje prúdenie vzduchu cez spodnú časť grilu. 3. Príliš otvorená spodná klapka Roto-Draft™: Príliš veľký prietok vzduchu môže spôsobiť teplotný nárast. 4. Prebytok paliva: Preťaženie grilu príliš veľkým množstvom dreveného uhlia môže sťažiť reguláciu žiaru. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Znížte otvorenie klapky Roto-Draft™. 2. Uistite sa, že je zberač popola správne nainštalovaný a uzavretý: Tým sa obmedzí prívod kyslíka a pomôže sa znížiť teplota. 3. Mierne zatvorte hornú/dolnú klapku Roto-Draft™: Postupne zatvárajte horný vetrací otvor, aby ste znížili prietok vzduchu a teplotu. 4. Odstráňte časť paliva: Ak teplota zostáva príliš vysoká, zväžte odstránenie častí dreveného uhlia.
Nekonzistentné teploty	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usporiadanie dreveného uhlia: Nerovnomerne rozložené drevené uhlie môže viesť k horúcim a studeným miestam. 2. Horná/dolná klapka Roto-Draft™ nie je správne nastavená: Nekonzistentné nastavenie vetracích otvorov môže spôsobiť nestabilné teploty. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rovnomerné rozloženie dreveného uhlia: Uhlie rozložte v rovnomernej vrstve, aby sa teplo lepšie rozložilo. 2. Jemné doladenie vetracích otvorov: Vykonajte drobné úpravy hornej/dolnej klapky Roto-Draft™, aby ste umožnili grilu stabilizovať sa.
Nadmerný dym alebo horká chuť	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zlé prúdenie vzduchu: Príliš veľa dymu z upchatých vetracích otvorov alebo preťaženia grilu drevenými štiepkami či peletami. 2. Biely, hustý dym: Toto je známka nedokonalého spaľovania. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zlepšite prúdenie vzduchu: Zaisťte, aby horné/dolné odvodušňovacie otvory klapky Roto-Draft™ boli správne nastavené, aby umožňovali čisté spaľovanie. 2. Používajte menej dreva: Nepreťažujte gril drevom na údenie a zamerajte sa na riedky, modrý dym.
Problémy s udržiavaním nízkych teplôt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Príliš veľa dreveného uhlia: Použitie príliš veľkého množstva paliva môže sťažiť udržanie nízkeho plameňa. 2. Horná/dolná klapka Roto-Draft™ je príliš otvorená: To prepúšťa viac kyslíka a zvyšuje teplo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Znížte množstvo dreveného uhlia: Na varenie pri nízkych teplotách používajte menšie množstvo dreveného uhlia. 2. Mierne zatvorte hornú/dolnú klapku Roto-Draft™: Upravte horné a spodné vetracie otvory tak, aby ste obmedzili prúdenie vzduchu a udržali nízke teplo.
Drevené uhlie sa nehori	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vlhké drevené uhlie: Vlhkosť v drevenom uhlí bráni jeho správne zapáleniu. 2. Nesprávna metóda osvetlenia: Použitie príliš malého počtu podpaľovačov alebo neúčinnnej techniky zapálenia. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Používajte suché, vysoko kvalitné kusové drevené uhlie: Skladujte drevené uhlie na suchom mieste, aby nedošlo k absorpcii vlhkosti. 2. Používajte vhodné podpaľovače: pre efektívne zapálenie dreveného uhlia zvoľte prírodné podpaľovače alebo podpaľovač v krbe. (str. 6)
Drevené uhlie nezostáva horieť	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zlé prúdenie vzduchu: Horný/dolný Roto-Draft™ môže byť príliš uzavretý alebo zablokovaný, čo bráni dostatočnému množstvu kyslíka k ohňu. 2. Príliš veľa popola: Prebytočný popol môže udusiť oheň a znížiť schopnosť dreveného uhlia zostať horieť. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Skontrolujte a nastavte hornú/dolnú klapku Roto-Draft™: Viac otvorte klapky pre zvýšenie prietoku vzduchu a prívodu kyslíka. 2. Čistenie popola: Pravidelne odstraňujte popol z grilu, aby ste zaisťovali správne prúdenie vzduchu a rovnomerné horenie.
Hromadenie popola	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hromadenie popola: Postupom času môže popol blokovat prúdenie vzduchu, brániť správne spaľovaniu a spôsobovať problémy s reguláciou teploty. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pravidelne čistite popolník: Po každom varení odstráňte popol z ohniska a popolníka. Na vyčistenie ťažko dostupných miest použite malú kefu alebo dielenský vysávač. 2. Kontrola po dlhom varení: Pri dlhom údení občas kontrolujte a odstraňujte nahromadený popol počas varenia, aby sa zaisťilo prúdenie vzduchu.
Hrdza na kovových častiach	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vystavenie vlhkosti: Kovové časti, ako sú pánty, pásy alebo rošty, môžu hrdzaviť, ak sú vystavené vlhkosti, dažďu alebo nesprávne skladovaniu. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zakryte gril: Vždy používajte vodotesný kryt [kryt, položka č.], keď gril nepoužívate, najmä za mokra. 2. Čistenie a naolejovanie kovových častí: Po varení očistite kovové časti a naneste tenkú vrstvu oleja, aby ste zabránili korózii. Na zhrdzavené miesta použite odstraňovač hrdze alebo vymeňte postihnuté časti.
Horný/dolný Roto-Draft™ sa zasekáva alebo je ťažké ho nastaviť	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nahromadenie mastnoty alebo nečistôt: Postupom času sa vo vetracích otvoroch môže hromadiť mastnota, popol a nečistoty, čo sťažuje ich nastavovanie. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pravidelne čistite klapky: Po každom varení odstráňte z vetracích otvorov všetok popol alebo nečistoty. Na odstránenie nahromadenej mastnoty použite odmasťovač alebo mäkkú kefu. 2. Premažte odvodušňovací otvor: Pokiaľ pohyblivé časti stuhnú, naneste na ne mazivo odolné vysokým teplotám.
Rast plesní vo vnútri grilu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vlhkosť a zvyšky mastnoty: Pokiaľ je gril dlhšiu dobu nečistený, vlhkosť a zvyšky jedla môžu viesť k vzniku plesní. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spálenie: Vykonať „čisté spálenie“ pri vysokej teplote otvorením vetracích otvorov a nechajte gril zahriať na 260 °C po dobu asi 30 minút. Tým sa spáli všetka plesň. 2. Dôkladné čistenie: Po vyhorení vydrhnite rošty grilu, vnútro a ďalšie povrchy kefou na gril a mydlovou vodou. Pred uložením dôkladne osušte.
Opatrebnosť roštu na drevené uhlie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Časté používanie a vysoká teplota: Rošt na drevené uhlie, ktorý drží horiace uhlie, sa môže v dôsledku dlhodobého vystavenia vysokej teplote časom opotrebovať alebo zdeformovať. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pravidelne kontrolujte: Skontrolujte, či rošt na drevené uhlie nevykazuje známky opotrebenia, hrdze alebo deformácie. V prípade potreby ho vymeňte, aby ste zaisťovali správne prúdenie vzduchu a bezpečnú prevádzku. 2. Otáčajte rošt: Pokiaľ je to možné, rošt občas otáčajte, aby sa zaisťilo rovnomerné opotrebenie jeho povrchu.

Pokiaľ sa vám nepodarí vyriešiť niektorý z týchto alebo iných problémov, navštívte prosím www.broilking.de, www.broilking.cz kde nájdete ďalšie informácie. Kontakt pre CZ a SK +420 774 154 484. / info@broilking.cz, Zvyšok sveta: Kontaktujte svojho miestneho distribútora.

ZÁRUKA

Na zakúpený produkt je okrem záručnej doby poskytovanej zo zákona poskytovaná aj predĺžená záručná doba.

Záruka poskytovaná výrobcom/dovozcom nad rámec zákonom stanovenej záručnej doby sa vzťahuje iba na domáce nekomerčné využitie a môže byť podmienená online registráciou na www.broilking.cz/registrace-grilu.

Poskytovaná predĺžená záruka doba sa riadi podmienkami, ktoré nájdete na www.broilking.cz/podminky-zaruky. Táto záruka je platná od dátumu predaja a je obmedzená na bezplatnú opravu alebo výmenu dielov, pri ktorých sa preukázali vady pri normálnom domácom nekomerčnom používaní zariadenia.

Všetky ostatné náklady vrátane nákladov na dopravu dielov idú na ťarchu kupujúceho/zákazníka.

Táto záruka sa vzťahuje iba na pôvodného kupujúceho, ako je vyznačené v registrácii záruky a vzťahuje sa iba na výrobky predávané v maloobchode a iba ak je produkt používaný v krajine, kde bol zakúpený. (Rôzne druhy plynu používané v rôznych krajinách vyžadujú vhodné ventily, trysky a regulátory.)

Pri zakúpení zariadenia pre komerčné využitie je poskytovaná záruka v dĺžke 12 mesiacov od dátumu zakúpenia a nie je poskytovaná predĺžená záruka.

ZÁRUKA SA NEVZŤAHUJE NA:

Akékoľvek vady a prevádzkové problémy spôsobené nehodou, zlým zaobchádzaním, nesprávnym použitím, úpravami zneužitím, vandalizmom, nesprávnou inštaláciou alebo nesprávnou údržbou alebo servisom alebo zanedbaním pravidelnej údržby, ako je stanovené v užívateľskom návode.

Škody spôsobené nepriaznivými poveternostnými vplyvmi, ako sú krupobitie, hurikány, zemetrasenie alebo tornáda, zmena zafarbenia z dôvodu vystavenia zariadenia chemikáliám buď priamo, alebo z atmosféry.

Zodpovednosť za priame a následné škody.

Náklady na dopravu po mori aj po súši.

Náklady na demontáž alebo re-inštaláciu.

Náklady za prácu pri inštalácii a oprave.

Náklady na privolanie servisu.

ROŠTY

Väčšina grilovacích roštov OMC je potiahnutá trvanlivým porcelánovým smaltom, ktorý napomáha pri čistení a znižuje tendenciu potravy prílnúť k roštu. Porcelán je v podstate sklenený povlak. Pri nesprávnej manipulácii môže dôjsť k odlomeniu časti povlaku. To neovplyvní použitie alebo výkonnosť roštov. U roštov sa nevzťahuje záruka na poškodzovanie alebo hrdzavenie v dôsledku zlého zaobchádzania. Ak sa objaví určitá hrdzavosť, jemne hrdzu odstráňte a potrite stolným olejom.

NÁHRADNÉ DIELY

Pri výmene musí byť vždy používané originálne diely OMC pre plynové grily. Použitie iných častí automaticky zruší vyššie uvedenú záruku.

ZÁRUKY

Všetka záruka je spracovaná priamo distribútorom OMC vo vašej krajine. Obráťte sa na svojho predajcu.

UPOZORNENIE

Tento návod platí výhradne pri použití zariadenia v Českej republike a Slovenskej republike.

Výrobca:

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

EU importér
Broil King Deutchland 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