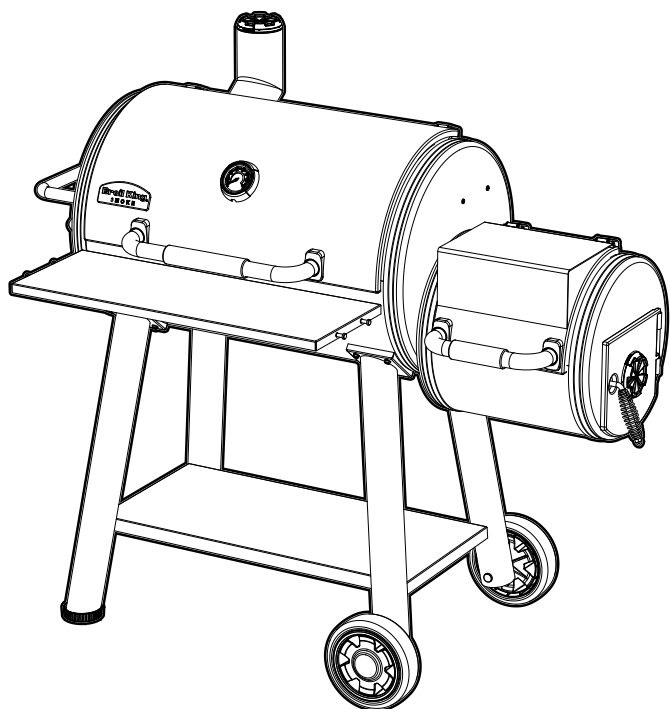


Broil King®

UŽIVATELSKÝ MANUÁL



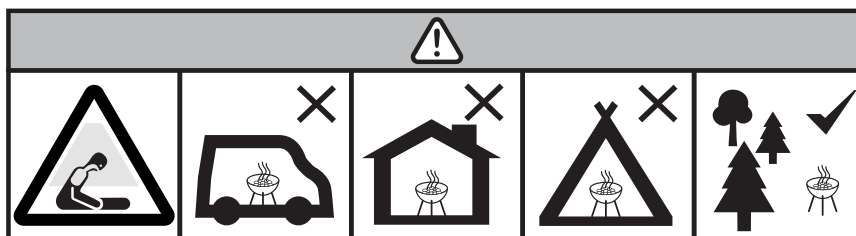
PRO POUŽITÍ S:

Broil King Regal™ Offset 500

Broil King Regal™ Offset 400

OBSAH

PŘEDSTAVENÍ.....	2
BEZEPEČNOST	2
ČÁSTI GRILU/UDÍRNY	3
DŘEVĚNÉ UHLÍ.....	4
ZAČÍNÁME	4
ZAPÁLENÍ	5
PROVOZ	7
ÚDRŽBA	7
GRILOVACÍ TECHNIKY	7
ZÁRUKA	8



Tato příručka k obsluze obsahuje důležité informace nezbytné pro správnou montáž a bezpečné používání spotřebiče. Před montáží a použitím spotřebiče si přečtete a dodržujete všechna varování a pokyny. Při používání spotřebiče dodržujte všechna varování a pokyny. Uschovejte si tuto příručku pro budoucí použití.

Onward

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

CZ
40094-E20CZ Rev A 03/26

PŘEDSTAVENÍ

Broil King Offset Smoker

GRIL Broil King Offset Smoker je navržen pro přípravu lahodných pokrmů s autentickou kouřovou chutí. Každý detail této udírny byl precizně navržen; tato pozornost k detailu je patrná v celé udírně. Od odolné konstrukce a stylových detailů až po výjimečnou všestrannost vaření, Broil King to vše splňuje. Skvělé jídlo, skvělá chuť, skvělé grilování pokaždé.

Vaše udírna Broil King Offset je vybavena regulací přívodu vzduchu a odvodu spalin Roto-Draft™ pro přesnou regulaci teploty. Součástí je také vnitřní regulace mezi velkou a malou varnou komorou. Tato funkce umožňuje nastavit velikost otvoru mezi komorami, což poskytuje maximální kontrolu v různých podmínkách vaření a pomáhá zkrátit dobu předehřívání a ochlazování.

VAROVÁNÍ

NEPOUŽÍVEJTE TEPLITU PŘES 325 °C

- Tento gril je určen pouze pro venkovní použití. **NEPOUŽÍVEJTE** ho Uvnitř! 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.
- Poznejte 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.
- Nepoužívejte líh ani benzín k zapalování ani k opětovnému zapalování! Používejte pouze podpalovače splňující normu EN 1860-3!
- Tento gril se velmi zahřeje, během provozu s ním nepřemísťujte.
- Nenechávejte děti ani domácí zvířata bez dozoru v blízkosti horkého grilu.
- Nepoužívejte gril, pokud není kompletně smontován a všechny díly nejsou na svém místě.
- Popel vyjměte z grilu až když je palivo úplně dohořelé a gril i popel kompletně vychladne.
- Nepoužívejte gril za větrného počasí!
- Gril musí být vždy instalován na bezpečném a rovném místě.
- Vždy používejte misky a rošty na dřevěné uhlí.
- Nikdy se nedotýkejte misky na dřevěné uhlí ani roštu, abyste zjistili, zda jsou horké.
- Používejte vhodné grilovací nástroje s dlouhými, žáruvzdornými rukojeťmi.
- Při vaření nebo nastavování klapky používejte grilovací rukavice nebo podložky na horké uhlíky k ochraně rukou.
- K uhašení uhlí zcela zavřete dvířka a klapky. Nepoužívejte vodu, mohla by poškodit povrchovou úpravu udírny.
- Varování! Nespalujte dřevěné uhlí v obou varných komorách současně.

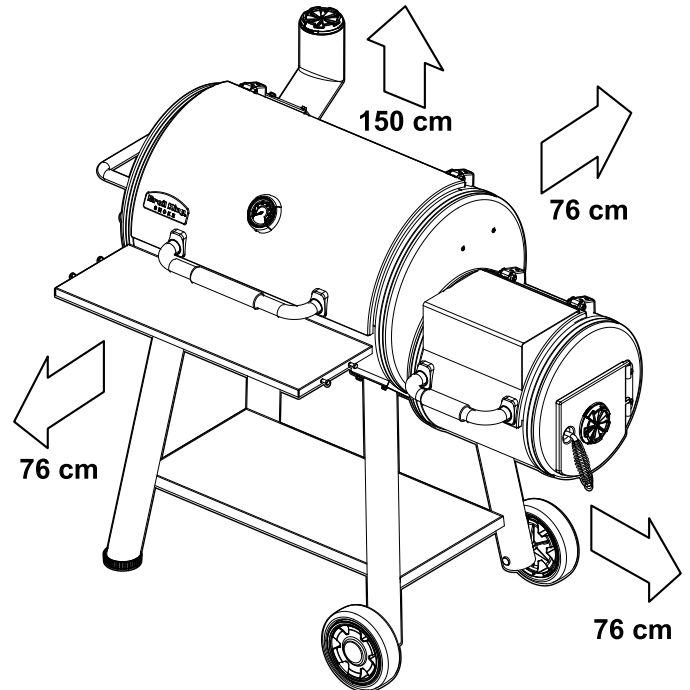
BEZPEČNOST

NEDODRŽENÍ TĚCHTO VAROVÁNÍ A UPOZORNĚNÍ MŮŽE ZPŮSOBIT VÁŽNÉ ZRANĚNÍ NEBO SMRT, NEBO POŽÁR NEBO VÝBUCH S NÁSLEDNÝM POŠKOZENÍM MAJETKU.

HLAVNÍ PŘÍČINOU POŽÁRŮ JE NEDODRŽENÍ POŽADOVANÝCH VZDÁLENOSTÍ (VZDUCHOVÝCH MEZER) OD HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ. JE VELMI DŮLEŽITÉ, ABY TENTO VÝROBEK BYL INSTALOVÁN POUZE V SOULADU S TĚMITO POKYNY.

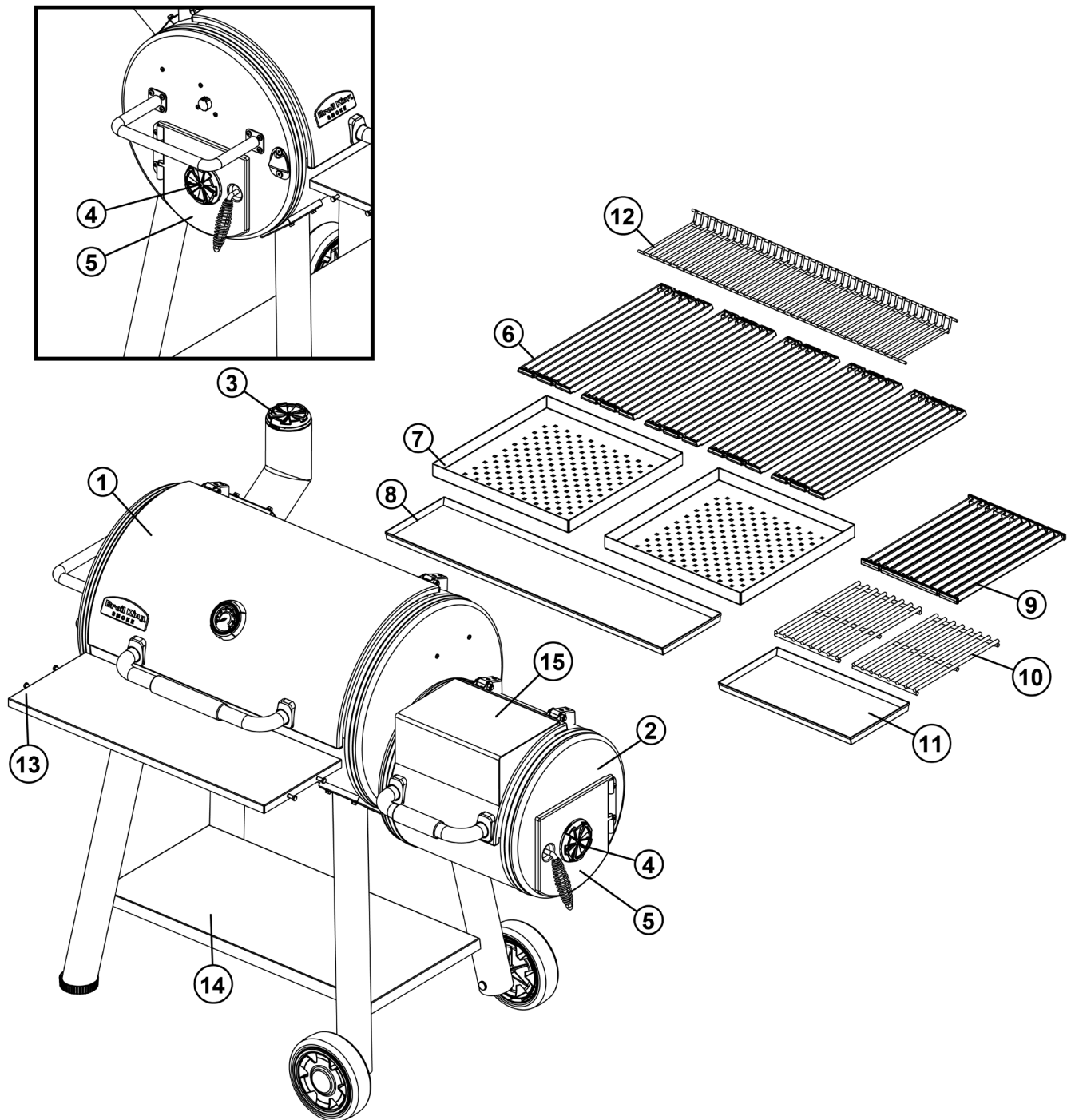
VAROVÁNÍ

- Spotřebič musí být instalován v dostatečné vzdálenosti od hořlavých povrchů, nejméně 76 cm z každé strany a 76 cm zepředu a zezadu. Mezi horní částí spotřebiče a jakoukoli konstrukcí nad hlavou musí být prostor 150 cm.
- Nikdy neinstalujte zařízení pod stromy nebo keře.



BROIL KING OFFSET SMOKER

- | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| 1. Hlavní komora | 6. Oboustranné litinové rošty | 11. Popelník |
| 2. Malá komora | 7. Palivové nádoby | 12. Ohřívací rošt |
| 3. Roto-Draft™ horní regulace tahu | 8. Popelník | 13. Pracovní polička |
| 4. Roto-Draft™ reg.přívodu vzduchu | 9. Oboustranný litinový rošt | 14. Spodní polička |
| 5. Dvířka čistícího otvoru | 10. Palivové rošty | 15. Ohřívací plotna |





PŘÍRODNÍ DŘEVĚNÉ UHLÍ

Vaše udírna Broil King Offset může fungovat na mnoho druhů paliva, včetně tradičních briket z dřevěného uhlí a dokonce i dřevěných štěpků; nejlépe však funguje s KVALITNÍM kusovým dřevěným uhlím. Dobré přírodní kusové dřevěné uhlí neobsahuje žádné chemikálie, přísady ani plnidla. To znamená, že váš oheň hoří žhavěji, čistěji a vytváří méně popela než s briketami z dřevěného uhlí.

VAŘENÍ S DŘEVĚNÝMI STĚPKAMI

Dřevěné štěpky jsou skvělým zdrojem paliva pro vaši udírnu/gril, poskytují dostatek tepla a chuti. Použití namočených dřevěných štěpek nebo malých špalíků zajistí kouř po delší dobu. Doporučuje se kontrolovat oheň každou hodinu během procesu vaření. Dřevěné uhlí a dřevo přidávejte podle potřeby, abyste udrželi požadovanou teplotu vaření.

Nikdy nepoužívejte k topení kusové dřevo! Malé množství dřeva lze přidat jen pro podpoření tvorby kouře. Topení kusovým dřevem může poškodit gril nebo způsobit nehodu!

ZAPALOVAČE

Je několik vhodných metod jak zapálit váš Broil King Offset Smoker. Dobře fungují také podpalovače na dřevěné uhlí v krbu nebo elektrické podpalovače na dřevěné uhlí. Nepoužívejte zapalovací kapalinu, protože dodává varné ploše nepřirozenou chuť a může být nebezpečná!

PŘÍPRAVA A PRVNÍ VYPÁLENÍ

Než začnete vařit na udírně Broil King Offset, musíte ji vyčistit a spálit ochranné zbytky z výroby.

Vyjměte rošty, difuzní misky a popelníky; důkladně je omyjte v teplé mýdlové vodě. Důkladně je opláchněte a osušte měkkým ručníkem, nesušte na vzduchu a nikdy nevkládejte žádnou část udírny do myčky nádobí. Jakmile jsou všechny součásti suché, vraťte je zpět do udírny. Pomoc naleznete v návodu k montáži.

Před prvním vařením proveďte „VYPÁLENÍ“. Rozdělte oheň uvnitř malé a hlavní komory udírny. Postupujte podle kroků uvedených na straně 5 a 6 „ZAPÁLENÍ“. Udržujte horký oheň s dokořán otevřenými nasávacími i výfukovými otvory po dobu minimálně jedné hodiny. Tím se spálí veškerý ochranný povlak z výroby a zahájí se proces uzení vnitřních součástí udírny. Čím více budete udírnu používat, tím lepší bude vůně a chuť.

SEASONING LITINOVÝCH ROŠTŮ

Při prvním ošetření litinových roštů je důkladně umyjte v teplé mýdlové vodě. Důkladně je opláchněte a osušte měkkou papírovou utěrkou, nesušte na vzduchu a nikdy je nevkládejte do myčky nádobí. Litinové rošty potřete rostlinným olejem nebo olejem (avokádový, rýžový nebo řepkový). Všechny okraje potřete papírovou utěrkou nebo hadříkem. V udírně nebo troubě pečte rošty při teplotě cca 200 °C po dobu až 1 hodiny. Následně nechte vychladnout a vložte zpět.

Broil King Litinové rošty jsou potaženy smaltem k ochraně roštů a snížení sklonu k nalepování potravin k roštům. Pravidelné používání a péče udržuje rošty v provozuschopném stavu a prodlužuje jejich životnost.

PRO OPTIMÁLNÍ VÝKON:

- Před prvním použitím a po dlouhém skladování omyjte rošty jemným čistícím prostředkem a vodou a poté opláchněte a osušte papírovou utěrkou; nikdy nesušte rošty oschnutím na vzduchu bez otření ani nepoužívejte myčku nádobí
- Okamžitě po umytí proveďte „seasoning“ roštů tak, že je potřete organickým kuchyňským olejem lisovaným za studena (avokádový, rýžový, slunečnicový), zapálíte gril a zahřejete rošty na cca 200 °C na 30 minut a pak nechte zcela vychladnout.
- Před a po každém použití očistěte rošty kvalitním grilovacím kartáčem (položka č. 65229, 65641) a lehce potřete rostlinným olejem. Tím bude proces seasoning pokračovat
- Pozor vysoké teploty mohou způsobit spálení zapečené ochranné vrstvy seasoning a je pak třeba seasoning opakovat.
- Vyhněte se aplikaci marinád na bázi cukru nebo soli na maso před grilováním, marinády na bázi cukru aplikujte na konci grilování a sůl po grilování
- Používejte marinády na olejové bázi, vyhněte se marinádám na vodní bázi
- Před grilováním pokrm lehce potřete kuchyňským olejem dle vašeho výběru
- Pravidelně rošty otáčejte v obou směrech, aby byly namáhány
- rovnoměrně.
- Zajistěte, aby byl povrch roštu vždy potažen slabou vrstvou rostlinného oleje. To pomáhá předcházet korozi a poškození a zlepšuje nepřilnavost roštů.
- Pokud se objeví koroze, vypalte rošty od nečistot, vykartáčujte je

kvalitním grilovacím kartáčem a znovu proveďte seasoning.

V případě že rošty delší dobu nebudete používat, proveďte seasoning a poté uložte rošty na suchém tmavém místě. Po uplynutí doby skladování rošty opět omyjte, osušte papírovou utěrkou vypalte a znovu proveďte seasoning

Vyjměte rošty, difuzní misky a popelníky; důkladně je omyjte v teplé mýdlové vodě. Důkladně je opláchněte a osušte měkkým ručníkem, nesušte na vzduchu a nikdy nevkládejte žádnou část udírny do myčky nádobí. Jakmile jsou všechny součásti suché, vraťte je zpět do udírny. Pomoc naleznete v návodu k montáži.

VAROVÁNÍ

Při otevírání dvířek topeniště buďte vždy opatrní. Dvířka opatrně pootevřete na škvíru a před úplným otevřením počkejte 5 sekund. Tím umožníte únik tepla kolem misky s dřevěným uhlím a omezíte riziko vzplanutí.

ZAPÁLENÍ

PRO UZENÍ / NEPŘÍMÉ VAŘENÍ S POUŽITÍM MALÉ KOMORY JAKO TOPIŠTĚ

KROK 1:

Nastavte klapky přívodu vzduchu a odvodu spalin Roto Draft™ dokořán (poloha 5), abyste dovnitř vpustili maximální množství vzduchu pro rozmíchání ohně.

KROK 2:

Otevřete víko malé komory a vyjměte grilovací rošty pomocí dodaného zvedáku roštů (položka č. 60745). Ujistěte se, že rošty na dřevěné uhlí jsou bezpečně na svém místě.

KROK 3: ZAPÁLENÍ

Tyčinkové zapalovače: Na rošty na dřevěné uhlí umístěte hromadu maximálně 1,8 kg kusového dřevěného uhlí z tvrdého dřeva. Zapalte tyčinkové podpalovače a umístěte je na dvě nebo tři místa na horní část hromady dřevěného uhlí.

Komín na dřevěné uhlí: Spodní část podpalovače volně naplňte kousky novin nebo kartonu. Umístěte podpalovač na rošt na dřevěné uhlí uvnitř malé komory. Do komína vložte maximálně 1,8 kg kusového dřevěného uhlí z tvrdého dřeva. Pokud se do komína na dřevěné uhlí nevejde 1,8 kg, můžete přebytek umístit na rošt na dřevěné uhlí. Zapalte papír pod ním. Jakmile dřevěné uhlí zahoří, použijte ochranné grilovací rukavice a opatrně nasypete dřevěné uhlí na rošt. Umístění hořícího dřevěného uhlí blíže k sací klapce podpoří rovnoměrné hoření ohně v celé spalovací komoře.

KROK 4:

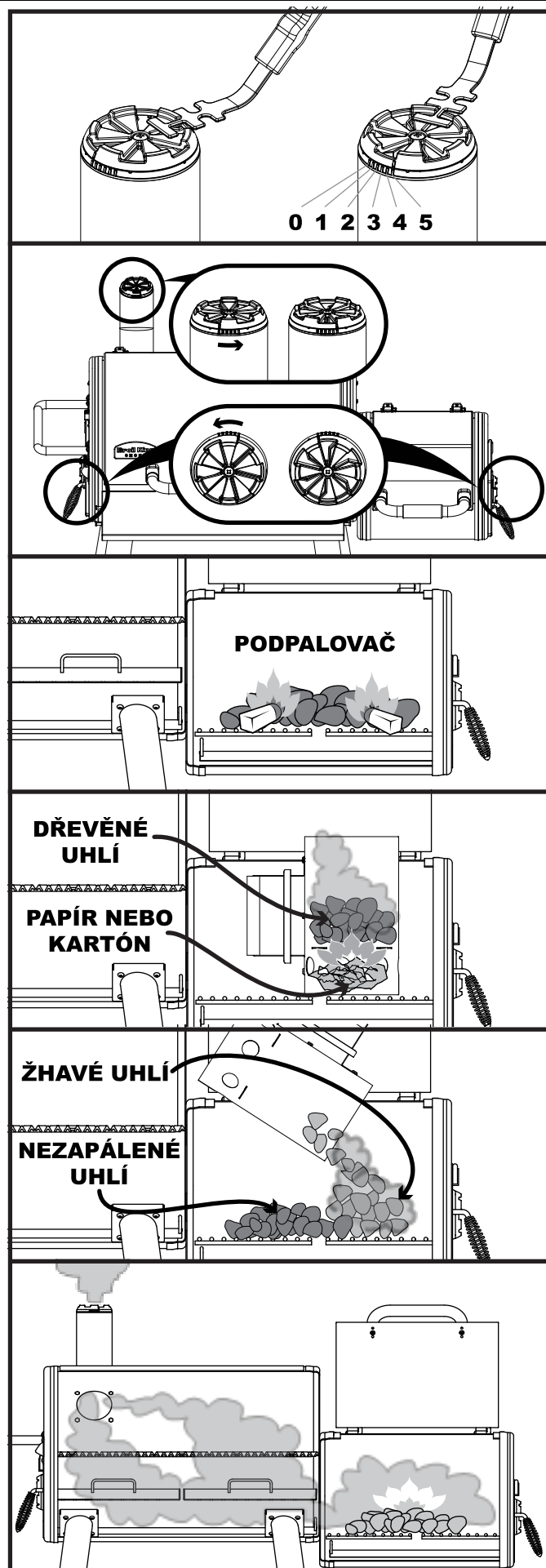
Nechte dřevěné uhlí zapálit s otevřenými dvířky ohně, dokud se dřevěné uhlí nerozhoří. Nezačínějte vařit, dokud palivo nemá rovnoměrnou vrstvu bílého popela.

KROK 5:

Upravte klapky 4 a 5 pro dosažení požadované teploty - Začněte zavírat klapky 50 stupňů před dosažením cílové teploty.

ZHASNUTÍ:

Až budete připraveni udírnou Broil King Offset vypnout, zavřete všechny klapky a víko, abyste oheň úplně uhasili.



ZAPÁLENÍ

PRO PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ S POUŽITÍM HLAVNÍ KOMORY JAKO GRILU NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

KROK 1:

Nastavte klapky přívodu vzduchu a odvodu spalin Roto Draft™ dokořán (poloha 5), abyste dovnitř vpustili maximální množství vzduchu pro rozmíchání ohně.

KROK 2:

Otevřete víko velké komory a vyjměte grilovací rošty pomocí dodaného zvedáku roštů (položka č. 60745). Ujistěte se, že rošty na dřevěné uhlí jsou bezpečně na svém místě.

KROK 3: ZAPÁLENÍ

Starter Sticks: Na palivové nádobě umístěte hromadu kusového dřevěného uhlí z tvrdého dřeva o hmotnosti maximálně 1,8 kg (na jednu misku). Zapalte tyčinky a umístěte je na horní část hromady dřevěného uhlí na dvou nebo třech místech.

Komín na dřevěné uhlí: Spodní část podpalovače volně naplňte kousky novin nebo kartonu. Umístěte podpalovač na palivovou nádobu uvnitř hlavní komory. Do komína vložte maximálně 1,8 kg kusového dřevěného uhlí z tvrdého dřeva. Pokud se do komína na dřevěné uhlí nevejde 1,8 kg, přebytek lze umístit na palivovou nádobu. Zapalte papír pod ní. Jakmile se dřevěné uhlí rozhoří, použijte ochranné grilovací rukavice a opatrně nasypete dřevěné uhlí na difuzér.

KROK 4:

Gril zapalujte s otevřenými dvířky dokud se dřevěné uhlí nerozhoří. Nezačínajte vařit, dokud palivo nevytvorí rovnoměrnou vrstvu bílého popela na okrajích uhlíků. Pomocí dlouhých grilovacích nástrojů rovnoměrně rozložte zapálené dřevěné uhlí. Vraťte rošty do hlavní komory pomocí dodaného zvedáku roštů Broil King (položka č. 60745).

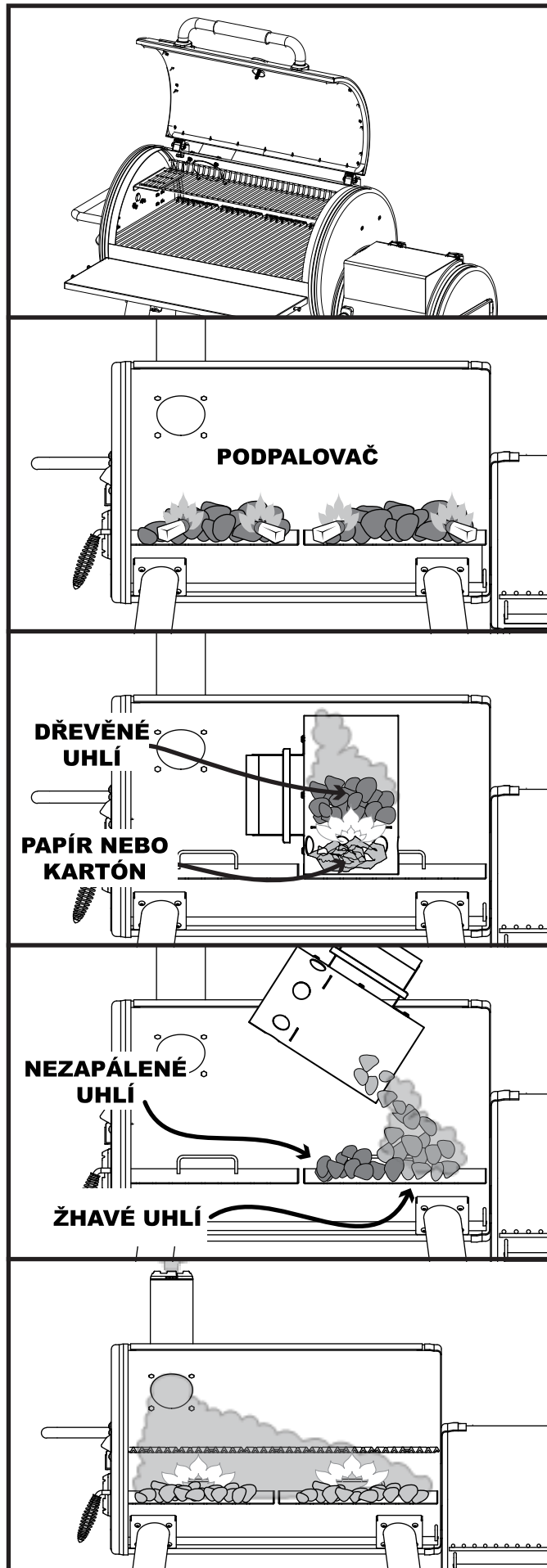
KROK 5:

Upravte klapky pro dosažení požadované teploty - Začněte zavírat klapky 50 stupňů před dosažením cílové teploty.

Poznámka: Dřevěné uhlí hoří žhavěji a má větší přístup k proudění vzduchu. Otevření víka při grilování bude produkovat intenzivnější teplo.

VYHASNUTÍ:

Až budete připraveni udírnou Broil King Offset vypnout, zavřete všechny klapky a víko, abyste oheň úplně uhasili.



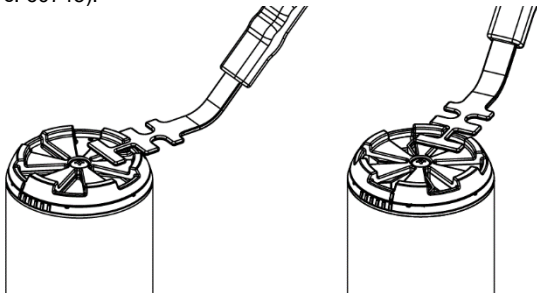
PROVOZ / ÚDRŽBA / GRILOVACÍ TECHNIKY

REGULACE TEPLoty:

Broil King Offset vám umožňuje regulovat teplotu vaření regulací proudění vzduchu přes klapky přívodu vzduchu a regulace odvodu spalin. Čím více klapky otevřete, tím více vzduchu bude proudit k dřevěnému uhlí. Čím více vzduchu se dostane k dřevěnému uhlí, tím vyšší bude teplota. Malé úpravy klapek povedou k významným změnám teploty vaření.

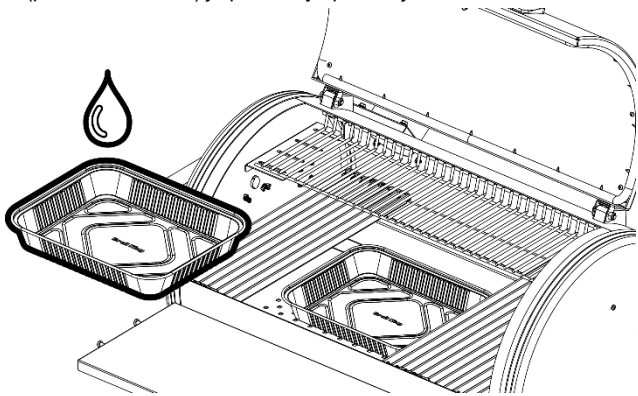
Jak se s Broil King Offset lépe seznámíte, získáte představu o tom, kolik dřevěného uhlí potřebujete pro různé doby vaření a teploty.

Nastavte klapky Roto-Draft™ pomocí dodaného zvedáku roštů Broil King (položka č. 60745).



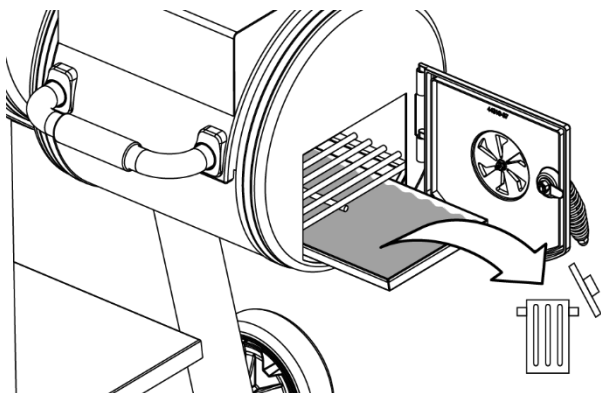
MISKA NA VODU:

Vzhledem k množství proudícího vzduchu při době vaření přesahující 3 hodiny může být opodstatněné přidání misky s vodou do hlavní komory – zabrání to vysychání jídla. Použití jednorázových fóliových odkapávacích misek (položka č. 50420) je pohodlný způsob, jak toho dosáhnout.



ÚDRŽBA - ČIŠTĚNÍ

Po každém vaření bude nutné vyprázdnit popelníky. Jakmile vychladnou, otevřete dvířka topeniště a opatrně vyjměte popelník. Vysypte obsah do kbelíku nebo jiné NEHOŘLAVÉ nádoby k likvidaci.



PÉČE A ÚDRŽBA

Broil King Offset vám bude sloužit po mnoho let s minimální péčí. Proces seasoningu pomůže zachovat vnitřní ocelové součásti. K čištění znečištěných grilovacích roštů a součástí použijte kartáč z nerezové oceli.

Může být nutné grilovací rošty vyčistit a znovu provést seasoning. Důkladně je vykartáčujte kartáčem z nerezové oceli, abyste odstranili veškeré nečistoty, a naneste tenkou vrstvu rostlinného oleje. Poté vložte grilovací rošty do grilu a pečte při teplotě cca 200 °C po dobu 1 hodiny. Opakujte dle potřeby v případě spálení seasoningové vrstvy nebo jejího opotřebení. Tato vrstva oleje ochrání vaše grilovací rošty a zajistí vám roky bezproblémového používání.

k čištění vnitřku použijte drátěný kartáč na grilování k odstranění veškerých nečistot z grilovacího prostoru. Vrstva olejů, která se hromadí uvnitř udírny – koření – je ochranná a není nutné ji často drhnout.

Dlouhodobé vystavení povětrnostním vlivům a teple však může vést k poškození vnějšího nátěru. Chcete-li zachovat barvu a omezit korozi:

- Udržujte gril čistý čištěním jemným prostředkem a vodou, důkladně omyjte mycí prostředek a ihned osušte.
- Na povrchu grilovacího boxu se objevují bílé oxidační skvrny, které by měly být okamžitě vyčištěny. Pro obnovení lesku a ochrany naneste tenkou vrstvu kuchyňského oleje nebo leštidla na nerezovou ocel Broil King (položka č. 62386).
- Řešte včas škrábance a oděrky laku. Používejte na opravu barvu odpovídajícího odstínu speciálně navrženou pro vysoké teploty
- Vylepšená ochrana: Pro další ochranu laku vašeho grilu a obnovení jeho lesku naneste na lakované části tenkou vrstvu leštidla na nerezovou ocel Broil King (položka č. 62386). Tento dodatečný krok zajistí komplexní péči a oživí vzhled grilu.

Vždy mějte udírnu Broil King Offset zakrytou vhodným krytem.

DŮLEŽITÉ: Povrchová koroze a opotřebení barevného nátěru některých dílů a součástí grilu je běžným průvodním projevem zahřívání materiálů a jsou vyjmuty ze záruky. Důsledná péče omezuje korozi. I přes důslednou péči podle tohoto návodu nelze garantovat, že pohledové díly nebudou korozi zasaženy. V případě, že však nejde o hloubkovou korozi, která by bránila použití nebo mohla způsobit nebezpečí úrazu není taková koroze považována za vadu výrobku.

GRILOVACÍ TECHNIKY

UZENÍ: MĚNĚ NEŽ 135 °C

Tato klasická forma grilování zahrnuje nepřímé vaření větších kusů masa při nízkých teplotách (méně než 135 °C) po relativně dlouhou dobu (často 4 a více hodin). Použití dřevěného uhlí a dřevěných štěpků dodá pomalu vařenému masu a dalším pokrmům kouřovou grilovanou chuť a výsledky budou neuvěřitelně křehké.

NAPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ 135 °C – 205 °C

Také známé jako nepřímé grilování, je to podobné jako uzení; pečení kouřem je zrychlená verze stejných principů. Funguje dobře pro běžnější pečené, kuřata a pokrmy, které se často pečou v troubě. Kombinace kouře a doby vaření vytváří skvělou chuť za kratší dobu než skutečné uzení. Vzhledem ke konstrukci ofsetových udíren může být strana varné komory nejbližší k ohni (pravá strana) teplejší než opačný konec (levá strana) – rozdělení malého ohně může pomoci předejít ofsetovou udírnu a podpořit rovnoměrnější vaření.

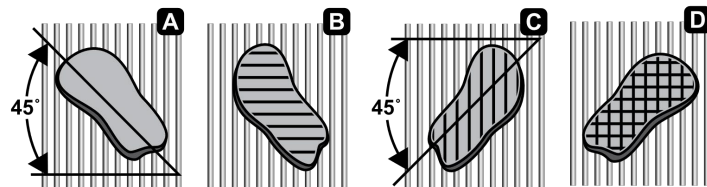
PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ: 205 °C A VÍCE

Přímé – tedy přímo nad hořícím dřevěným uhlím a dřevěnými štěpkami. Tato metoda je tradičním způsobem grilování na zahradě. Ideální pro menší pokrmy – steaky, kotlety, hamburgery, zeleninu. Vysoká teplota opečte povrch, zatímco se uvnitř griluje.

PRŮVODCE DOKONALÝM STEAKEM

Potřete rošty rostlinným olejem a přehřejte gril na 230–315 °C.

- Položte steak na rošt pod úhlem 45° a grilujte podle časů v tabulce níže.
- Steak obraťte a grilujte opět pod stejným úhlem 45°.
- Steak obraťte a grilujte pod opačným úhlem 45°.
- Nakonec steak obraťte a grilujte opět pod stejným úhlem 45°.



TLOUŠŤKA MASA		NASTAVENÍ TEPLoty	ČAS NA STRANU (MINUTY)				CELKOVÝ ČAS
3.8 cm	3.8 cm		A	B	C	D	
	Krvavý	315°C	1¼	1¼	1¼	1¼	7
	Krvavý	315°C	2	2	2	2	8
	Středně Krvavý	315°C	2¼	2¼	2¼	2¼	9
	Středně Propečený	288°C	2½	2½	2½	2½	10
	Propečený	288°C	3	3	3	3	12

ZÁRUKA

ZÁRUKA A ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Pro zákazníky, kteří zakoupí výrobek pro nekomerční využití poskytujeme na výrobek záruku 2 roky od data zakoupení. Při komerčním využití platí smluvní záruka pouze 6 měsíců od data zakoupení výrobku.

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.

ZÁRUKA SE NEVZTAHUJE NA:

- Povrchovou korozi a barevný nátěr dílů a součástí grilu
- Jakékoliv závady a provozní potíže způsobené nehodou, špatným zacházením, nesprávným použitím, úpravami zneužitím, vandalizmem, nesprávnou instalací nebo nesprávnou údržbou nebo servisem nebo zanedbáním pravidelné běžné údržby, jak je stanoveno v uživatelském návodu.
- Škody způsobené nepříznivými povětrnostními vlivy, jako jsou krupobití, hurikány, zemětřesení nebo tornáda, změna zabarvení z důvodu vystavení zařízení chemikáliím buď přímo, nebo z atmosféry.
- Odpovědnost za přímé a následné škody.

VÝMĚNA DÍLŮ:

Pro výměnu musí být vždy použity originální náhradní díly OMC. Použitím jiných dílů automaticky výše popsaná záruka zaniká.

NÁROKOVÁNÍ ZÁRUKY:

Veškerá záruka je zpracována přímo distributorem OMC ve vaší zemi. Obratě 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

Distributor:

KING DISTRIBUTION s.r.o.

info@broilking.cz, +420 774 154 484, www.broilking.cz

IČO 04786343