

Broil King®

CROWN™ PELLET iQue™ GRILL

UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

PLATÍ PRO NÁSLEDUJÍCÍ MODELÝ:

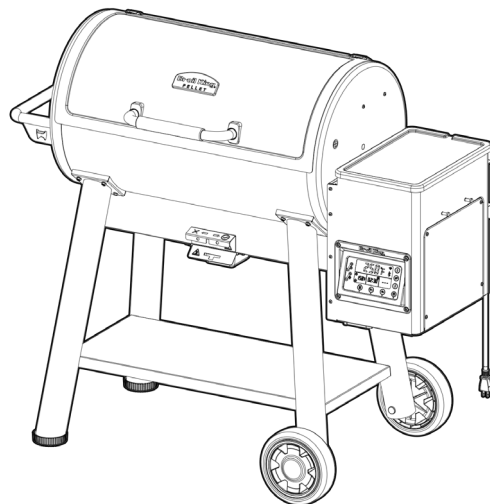
CROWN™ PELLET iQue™ 500 MODEL# 494055EU

CROWN™ PELLET iQue™ 400 MODEL# 493055EU



OBSAH

BEZPEČNOST	2
INSTALACE	2
DÍLY	3
NASTAVENÍ	4
PELETY	5
ZAPÁLENÍ	6
OBSLUHA	7
iQue™ APP	8
GRILOVACÍ TECHNIKY	9
ÚDRŽBA	11
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	13
ZÁRUKA	14



ZDE ZAPIŠTE ČÍSLO MODELU GRILU, SÉRIOVÉ ČÍSLO A DATUM NÁKUPU.

TYTO INFORMACE NALEZNETE NA ČERNOBŘÍBRNÉM ŠTÍTKU NA VNITŘNÍ STRANĚ VÍKA ZÁSOBNÍKU PELET.

MODEL

SÉRIOVÉ ČÍSLO

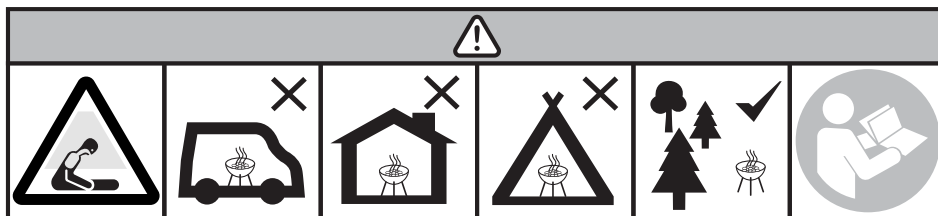
DATUM NÁKUPU

den

měsíc

rok

POZNÁMKA PRO MONTÁŽNÍKA: TYTO POKYNY MUSÍ BÝT ZACHOVÁNY PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ UŽIVATELEM GRILU



PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY.

USCHOVEJTE TYTO POKYNY PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

HLAVNÍ PŘÍČINOU POŽÁRŮ JE NEDODRŽENÍ POŽADOVANÉHO ODSTUPU (PROVĚTRANÉ MEZERY) OD HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ. JE NAVÍC DŮLEŽITÉ, ABY TENTO SPOTŘEBIČ BYL INSTALOVÁN POUZE V SOULADU S TĚMITO POKYNY.

NÁVOD K MONTÁŽI SPOTŘEBIČE NAJDETE V PŘILOŽENÉ SAMOSTATNÉ OBRÁZKOVÉ PŘÍRUČCE

1-800-265-2150
info@omcbbq.com

40094-E54 REV B 06/24

BEZPEČNOST

Váš nový Broil King® Crown™ Pellet iQue™ je při správném sestavení a používání bezpečný a pohodlný spotřebič. Stejně jako u všech produktů spalujících pelety je však třeba dodržovat určitá bezpečnostní opatření. Nedodržení těchto bezpečnostních opatření může vést k vážnému zranění, smrti nebo škodám. Máte-li dotazy týkající se montáže nebo provozu, obraťte se na svého prodejce.

- Před instalací a použitím tohoto zařízení na spalování pelet si přečtete celý tento návod. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, zranění nebo dokonce smrt.
- Kontaktujte místní stavební úřad nebo odborníka na požární bezpečnost ohledně konzultace možných omezení a požadavků instalace ve vaší oblasti.
- Ušchovejte si tyto pokyny pro budoucí použití.

NEBEZPEČÍ - OHĚŇ

- Udržujte prostor kolem spotřebiče bez hořlavých materiálů, pelet, benzínu a všech hořlavých kapalin a výparů.
- V blízkosti nebo pod spotřebičem nikdy neskladujte žádné hořlavé materiály.
- K zapalování a udržování ohně v tomto grilu nikdy nepoužívejte hořlavé kapaliny nebo páry.
- Pokud vzplane tuk uvnitř grilu, nepoužívejte k uhašení vodu. Pokud je to bezpečné, zavřete víko, stisknutím tlačítka napájení na ovladači spusťte 15minutový cyklus vypnutí a počkejte, až gril vychladne. Nechte gril zapojený.

NEBEZPEČÍ - OXID UHELNATÝ

- Tento gril je určen pouze pro venkovní použití. Při použití uvnitř se budou hromadit toxické výpary a ty mohou způsobit vážné zranění nebo smrt. Postupujte podle těchto pokynů, abyste zabránili tomu, aby tento bezbarvý plyn bez zápachu otrávil vás, vaši rodinu nebo ostatní.
- Příznaky otravy oxidem uhelnatým jsou: 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 objeví příznaky nachlazení nebo chřipky při vaření nebo v blízkosti tohoto spotřebiče, navštivte lékaře. Otrava oxidem uhelnatým, kterou lze snadno zaměnit s nachlazením nebo chřipkou, se často odhalí příliš pozdě.
- Konzumace alkoholu a užívání drog zvyšují účinky otravy oxidem uhelnatým.
- Oxid uhelnatý je zvláště toxický pro matku a dítě během těhotenství, kojence, starší osoby, kuřáky a osoby s problémy s krevním nebo oběhovým systémem, jako je anémie nebo srdeční onemocnění.

NEBEZPEČÍ - HORKÉ PLOCHY

- Tento gril a jeho přístupné části se během používání OHŘÍVAJÍ. NEDOTÝKEJTE SE HORKÝCH PLOCH bez ochranných rukavic.
- Při vaření/grilování nebo nastavování komínové klapky používejte grilovací rukavice nebo ochranné rukavice.
- Nikdy se nedotýkejte zásobníku na pelety, popelníku nebo grilovacího roštu, abyste zjistili, zda jsou horké.
- Používejte správné grilovací nářadí s dlouhými, žáruvzdornými rukojeťmi.

NEBEZPEČÍ URÁZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Tento gril používá externí zdroj elektrické energie (230 V) a musí být elektricky uzemněn v souladu s místními předpisy.
- Zapojte gril do řádně uzemněné venkovní zásuvky s proudovým chráničem! V případě, že si nejste jisti zda váš rozvod el. energie splňuje uvedené požadavky, kontaktujte vašeho elektrikáře před použitím spotřebiče.
- NEPOUŽÍVEJTE zásuvkové adaptéry.
- Je-li potřeba prodlužovací kabel, použijte pouze kabel pro venkovní použití se samostatnou uzeměnou zástrčkou a vhodný pro předpokládané zatížení. Maximální délka tohoto kabelu je 4 metry. Použijte co nejkratší prodlužovací kabel. V případě nejasností kontaktujte před použitím spotřebiče vašeho elektrikáře.
- Neuvádějte zařízení do provozu, pokud je poškozená el. zásuvka.
- Neodfězavejte ani neodstraňujte uzemňovací kolík ze zástrčky!
- Udržujte napájecí kabel mimo dosah horkých povrchů.
- V grilu se nachází nebezpečné el. napětí, které může způsobit popáleniny nebo smrt. Před jakoukoli údržbou nebo čištěním gril vždy odpojte od zdroje napájení.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel a v případě poškození jej vyměňte.
- Ujistěte se, že všechny elektrické spoje jsou suché a neleží na nechráněné zemi.
- Při používání tohoto spotřebiče dodržujte všechny místní zákony a předpisy.

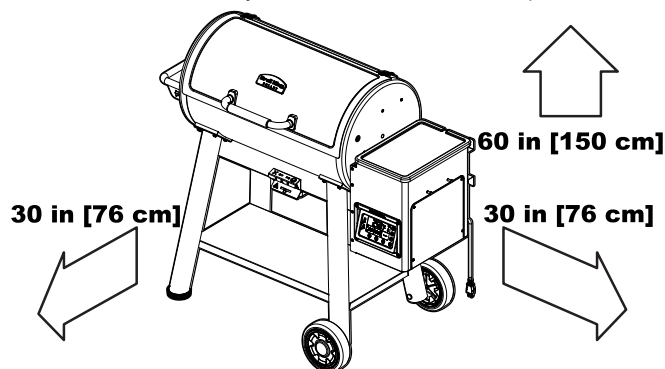
- V případě, že gril aktivuje proudový chránič nebo dochází při dotyku k probíjení vypněte ihned zařízení a odpojte ho od el. sítě. Následně kontaktujte servis.
- Nedoporučujeme používat zařízení za silného deště a jiných extrémních povětrnostních podmínek.

VAROVÁNÍ - PROVOZ

- NIKDY nenechávejte gril bez dozoru.
- Nenechávejte děti nebo domácí zvířata bez dozoru v blízkosti rozpáleného grilu
- S horkým grilem nehýbejte.
- Nepoužívejte gril, pokud není zcela smontován a všechny díly jsou na svém místě.
- Neodstraňujte popel, dokud není veškeré palivo (pelety) zcela spáleno a zcela nevyhasne.
- Nepoužívejte gril při silném větru.
- Pokud dojde k nevykládanému hoření, nepoužívejte k hašení požáru vodu. Vypněte zařízení. Odpojte napájecí kabel a počkejte, až gril vychladne.
- Při startu předehejte gril s otevřeným víkem po dobu prvních 10 minut nebo dokud bílý kouř nezmizí.

VAROVÁNÍ - INSTALACE

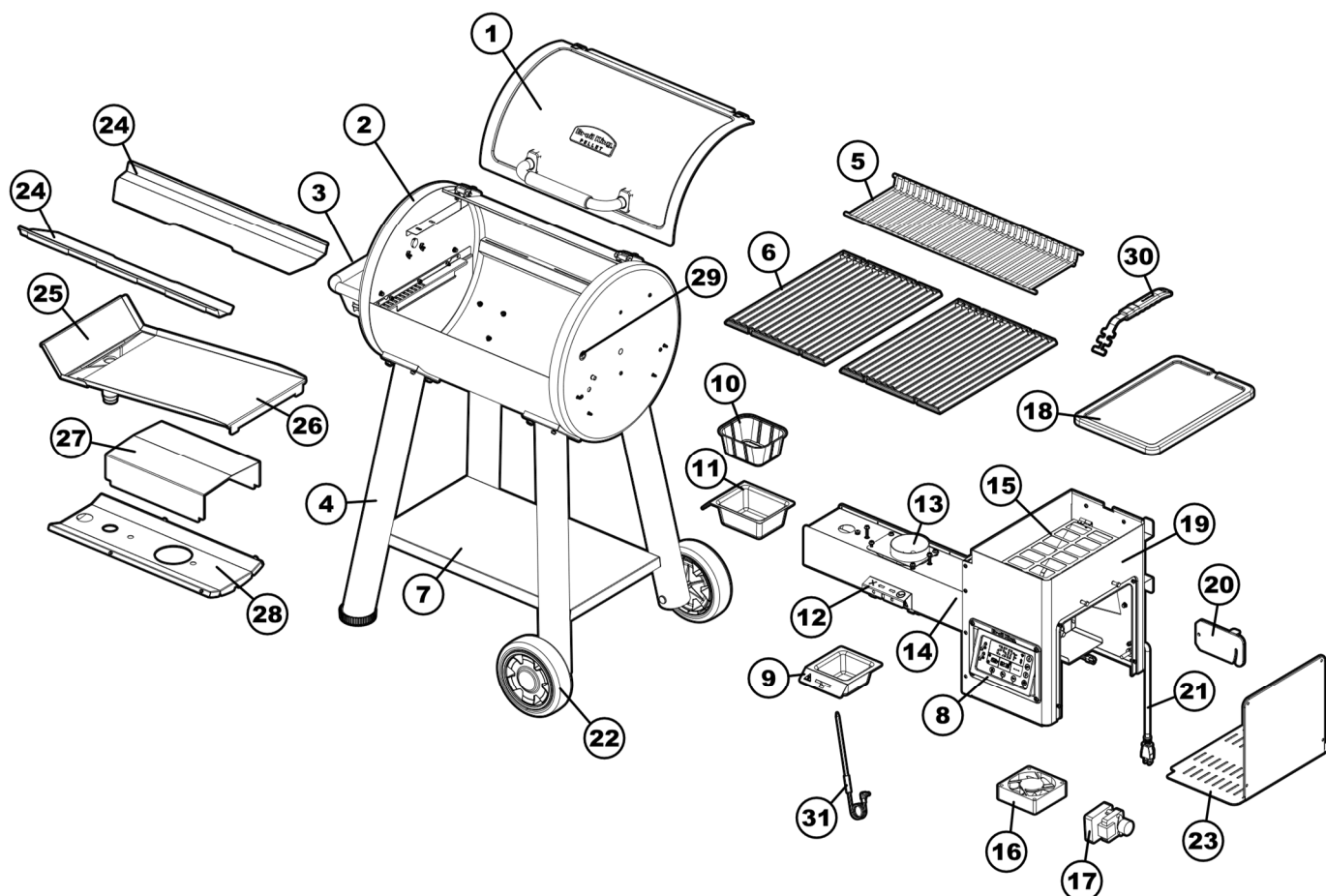
- Tento spotřebič je určen **POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ**, nepoužívejte jej v garáži, kůlně, balkonu nebo jiných podobných uzavřených prostorách.
- Gril musí být instalován mimo hořlavé povrchy a to alespoň 76 cm z každé strany a 76 cm zezadu. Mezi horní částí spotřebiče a jakoukoli horní konstrukcí musí být minimálně 150 cm volného prostoru.



- NEINSTALUJTE pod rostliny, stromy nebo listy.
- Gril vždy instalujte na nehořlavý povrch.
- Gril vždy instalujte na rovnou plochu a udržujte spotřebič vodorovně.
- **NEomezujte proudění vzduchu ke spotřebiči.**
- Při umístění grilu myslíte na vystavení větru, místo pro obsluhu, co nejkratší elektrické připojení a umístěte mimo dosah zdrojů tepla.
- Umístěte gril do oblasti s minimálním převládajícím větrem. Zajistěte dostatek prostoru pro bezpečné přemístění grilu nebo evakuaci osob v případě požáru.
- Toto zařízení není určeno k instalaci do nebo na rekreační vozidlo a/nebo čluny.
- Nepoužívejte ani neinstalujte příslušenství, které mění nebo upravuje zásobník na pelety, šnek, komoru, systém odvodu a sběru tuku nebo systém odvodu spalin.

VAROVÁNÍ - PALIVA

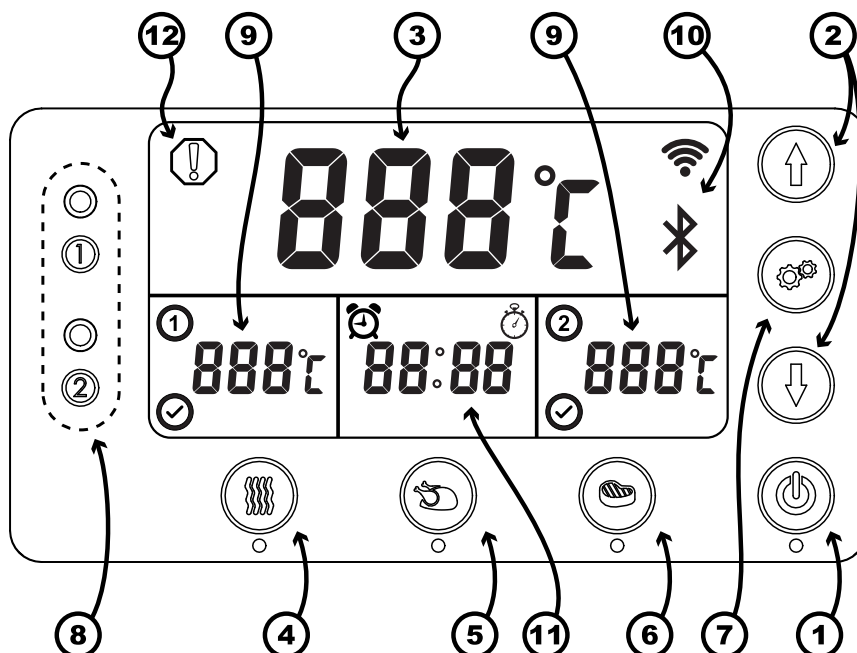
- Používejte pouze potravinářské dřevěné pelety. Doporučují se prémiové grilovací pelety Broil King®
- Dřevěné pelety skladujte vždy na suchém místě, daleko od spotřebičů produkujících teplo a jiných nádob na palivo.
- Chcete-li uhasit pelety, vypněte digitální ovládání pelet a úplně zavřete komínovou klapku. NEPOUŽÍVEJTE vodu!
- K zakládání nebo udržování ohně s tímto spotřebičem nikdy nepoužívejte benzín, palivo do svítilen benzínového typu, petrolej, kapalinu do zapalovače dřevěného uhlí ani hořlavé kapaliny.
- Pokud je gril venku během období nepoužívání, deště nebo vysoké vlhkosti. Dřevěné pelety by měly být kontrolovány jestli nejsou vlhké nebo rozpadlé. Vlhké pelety mohou zablokovat podávací šnek.



- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Víko | 17. Víko násypky |
| 2. Grilovací box | 18. Násypka |
| 3. Noha | 19. Čistič násypky |
| 4. Ohřívací rošt | 20. Napájecí kabel |
| 5. Grilovací rošty | 21. Kola |
| 6. Spodní polička | 22. Kryt |
| 7. Ovládací panel | 23. Přístupový kryt |
| 8. Popelník | 24. Tepelný reflector přední / zadní |
| 9. Hliníková miska lapače tuku | 25. Kanál sběrače tuku - boční |
| 10. Lapač tuku | 26. Kanál sběrače tuku - hlavní |
| 11. Řoštovač | 27. Tepelný deflektor |
| 12. Spalovací komora | 28. Tepelný štít |
| 13. Šnek | 29. Otvor pro sondy teploměru |
| 14. Rošt | 30. Broil King® zdvihač roštů |
| 15. Ventilátor | 31. Termosonda |
| 16. Motor ventilátoru | |

iQue™ OBSLUHA

Před použitím Broil King® iQue™ ovladače je dobré seznámit se s tímto ovládacím systémem, který zobrazuje teplotu v grilu, teplotu pokrmu, časovač, stopky atd.



1. TLAČÍTKO NAPÁJENÍ

ZAPNUTÍ Jedním stisknutím tlačítka napájení zapnete ovladač.

2. OVLÁDACÍ ŠIPKY ▲/▼

Pomocí ovládacích šipek ▲ / ▼ upravte teplotu v krocích po 5 stupních a poté jednou stiskněte SETTING pro nastavení. Podržte ovládací šipky ▲ / ▼ a rychle upravte teplotu jako rychlý posun. Poznámka: Displej se vrátí na aktuální teplotu ve °F / °C.

3. HLAVNÍ TEPLOTA

Zobrazuje aktuální a nastavenou teplotu ve °F nebo °C**.

4. PŘEDNASTAVENÉ UZENÍ

Stisknutím nastavíte teplotu grilovacího boxu na 225 °F / 107 °C pro: low and slow vaření. Stiskněte a podržte tři sekundy pro deaktivaci nastavení teploty iQue.

5. PŘEDNASTAVENÉ PEČENÍ

Stisknutím nastavíte teplotu grilovacího boxu na 350 °F / 176 °C pro pečení.

6. PŘEDNASTAVENÉ GRILOVÁNÍ

Stisknutím nastavíte teplotu grilovacího boxu na 600 °F / 315 °C pro grilování.

7. TLAČÍTKO NASTAVENÍ

*POZNÁMKA: Počet, kolikrát je potřeba stisknout tlačítko nastavení pro výběr funkce, se může změnit v závislosti na tom, kolik sond do masa je připojeno k ovladači.

SONDA/Y TEPLoty MASA

Stiskněte jednou (1) tlačítko SETTING pro sondu 1, dvakrát (2) pro sondu 2.

Po připojení sondy se na obrazovce objeví teplota.

Chcete-li nastavit vnitřní teplotu, použijte ovládací šipky pro nastavení teploty a poté jednou stiskněte SETTING.

Po dosažení vnitřní nastavené teploty spotřebič zapírá a na obrazovce objeví ikona zaškrtnutí.

*Poznámka: Když je dosaženo vnitřní nastavené teploty, teplota grilu na pelety se automaticky sníží a bude držet časovač 107 °C (225 °F)

ČASOVAČ

Stiskněte třikrát tlačítko SETTING (3).

Použijte ovládací šipky ▲ / ▼ pro nastavení časovače a poté stiskněte SETTING pro nastavení.

STOPKY

Stiskněte čtyřikrát tlačítko SETTING (4).

Stiskněte jednou ovládací šipku nahoru ▲ pro spuštění.

Stisknutím ovládací šipky DOLŮ šipka ▼ zastavíte.

Pro resetování podržte šipky NAHORU a DOLŮ ▲ / ▼.

JAS DISPLEJE

Stiskněte pětkrát tlačítko NASTAVENÍ nebo dokud na displeji nezabliká „BL 9“. Otočením ovládacího knoflíku vyberte jas displeje, stisknutím knoflíku nastavte.

ZMĚNA JEDNOTKY TEPLoty °F / °C

Stiskněte a podržte tlačítko NASTAVENÍ po dobu 5 sekund pro změnu zobrazení na Fahrenheita nebo Celsia.

8. VSTUP SONDY NA MASO Č. 1 a 2

9. ZOBRAZENÍ TEPLoty SONDY NA MASO Č. 1 a 2*

10. WIFI AND BLUETOOTH

Svítlí, když je gril připojen k síti Wi-Fi nebo BT. (podporuje Wi-Fi pouze 2,4 GHz).

11. ČASOVAČ / STOPKY

12. IKONA VAROVÁNÍ

Ikona se zobrazí, když dojde k mimořádné události, viz (str. 13) pro odstraňování problémů.

*Poznámka: Rozsvícená značka zaškrtnutí označuje dosažení cílové vnitřní teploty.

**Poznámka: Očekávejte kolísání teploty při dosažení a udržení požadovaného nastavení.

Důležité! Konstrukce a vlastnosti peletových grilů neumožňují udržení stejné teploty na celé grilovací ploše a vždy počítejte s teplotními odchylkami v závislosti na aktuálním proudění horkého vzduchu uvnitř grilovacího boxu. Teplota zobrazená na displeji tak nemusí odpovídat reálné teplotě uvnitř grilovacího boxu.

PELETY



Broil King® PREMIOVÉ GRILOVACÍ PELETY

Grilovací pelety Broil King® Premium jsou speciálně navrženy a vyrobeny pro použití s grilem Broil King® Pellet iQue™. Naše pelety jsou 100% přírodní a obsahují pouze prémiové dřevo – žádná plniva, žádné přísady do oleje, žádná pojiva. Tyto pelety vydávají větší žár a hoří efektivněji, aby poskytovaly optimální výkon a chuť.

POZOR

- Dřevěné pelety skladujte vždy na suchém místě, daleko od zdrojů tepla a jiných nádob na palivo.
- Nikdy neskladujte pelety pod grilem.
- Nikdy nepoužívejte pelety, které jsou nebo byly mokré. Stlačené dřevo absorbuje vlhkost a mění tvar a strukturu.
- Vyhněte se přidávání prachu z pelet ze dna sáčku. Prach z pelet může ucpat tubus šnekového podavače. Lopatka na pelety (položka #63946) má funkci prosévání k odstranění prachu z pelet před jejich přidáním do násypky.
- Pokud pelety uvnitř násypky navlhnou, odstraňte je podle postupu údržby (str. 11 a 12).

PREMIUM PELLET BLENDS

Naše zdrojová dřeva jsou před peletizací smíchána, aby bylo zajištěno, že každá peleta obsahuje zamýšlenou směs. Tato metoda umožňuje opakovatelnější výsledky vaření s konzistentní chutí ve srovnání s náhodnou směsí pelet různých druhů, které mohou nabízet nekonzistentní chuť a výkon. Naše prémiové pelety jsou klíčovou složkou pro vaše příští vaření.

63939 - GRILLER'S SELECT BLEND

Směs dřevin: Javor / Dub / Třešeň

Tato směs pelet nabízí lehčí a lehce nasládlý kouř, navržený tak, aby nepřebil přirozené chutě. Skvělá volba jako každodenní grilování.

63930 - SMOKE MASTER'S BLEND

Směs dřevin: Javor / Hickory / Třešeň

Výběr pelet oblíbených u soutěžních BBQ šampiónů. Tato směs nabízí náznaky sladkosti v kombinaci s plnohodnotným hikorovým kouřem. Dodává dobře vyváženou kouřovou chuť grilovaným pokrmům.

63923 - APPLE BLEND

Směs dřevin: Jablono / Oak

Jemně zpracovaná směs jablka a dubu, která vytváří jemný a ovocný sladký kouř.

63920 - HICKORY BLEND

Směs dřevin: Hickory / Dub

Nejikoničtější BBQ příchut' Hickory nabízí silnou kouřovou chuť, často spojenou se slaninou nebo uzenou šunkou. Tento robustní kouř funguje dobře s velkými kusy masa. Zkuste je s hovězím masem, drůbeží, vepřovým masem nebo vydatnou zeleninou.

63921 - MESQUITE BLEND

Směs dřevin: Mesquite / Dub

Tato směs mesquite a dubu vytváří tradiční, jihozápadní kouřovou chuť. Mesquite přirozeně zvýrazňuje chuť různých potravin a je ideální pro zvěřinu a červené maso.

Poznámka: Gril Broil King® Pellet je speciálně kalibrován pro použití prémiových grilovacích pelet Broil King®. Pelety Broil King® jsou vyráběny ze 100% tvrdého dřeva bez plniv, pojiv a přísad. Použití jiných značek grilovacích pelet neovlivní vaši záruku, ale může ovlivnit teploty a dobu vaření.

PREMIUM PELLET BLENDS	WOOD MIX	INTENZITA	VEPŘOVÉ	HOVĚZÍ	JEHNĚČÍ	MLETÉ MASO	KUŘECÍ	KACHNA	MOŘSKÉ PLODY	MUŠLE	ZVĚŘINA
63939 - GRILLER'S SELECT BLEND	javor, dub, třešeň	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
63930 - SMOKE MASTER'S BLEND	javor, hickory, třešeň	2	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓
63923 - APPLE BLEND	jablono, dub	2	✓			✓	✓		✓	✓	
63920 - HICKORY BLEND	Hickory, dub	3	✓	✓		✓	✓	✓			
63921 - MESQUITE BLEND	Mesquite, dub	4	✓	✓	✓	✓		✓			✓

ZAPÁLENÍ

ZAPÁLENÍ

KROK 1

Zapojte gril do zásuvky vybavené funkčním proudovým chráničem.

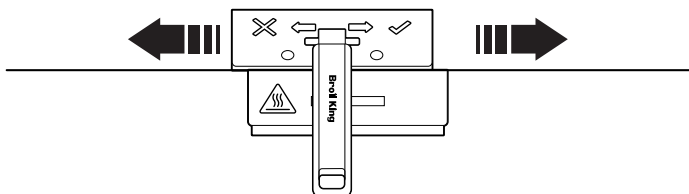


KROK 2

Vložte do násypky prémiové grilovací pelety Broil King®. Provoz (str. 8).

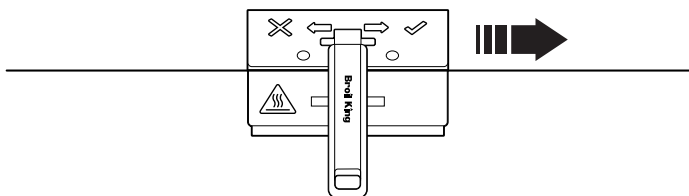
KROK 3

Posuňte roštovač popela 3x úplně zleva doprava, abyste odstranili veškeré nečistoty ze spodní části krytu hořáku.



KROK 4

Zavřete roštovač popela zatlačením rukojeti úplně doleva.

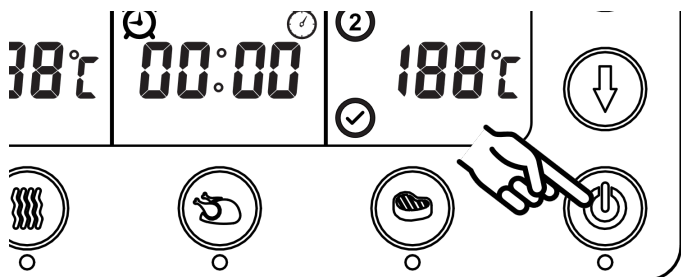


KROK 5

Otevřete víko grilu.

KROK 6

Stisknutím tlačítka napájení na controlním panelu spustíte program zapalování a předehřívání pelet. Bude to trvat přibližně 10 až 15 minut. Gril se začne zahřívat na předem naprogramovanou teplotu 107 °C.



- Víko musí být otevřené během předehřívání po dobu prvních 10 až 15 minut, nebo dokud se bílý kouř nevyjasní. Kouř začne být neprůhledný a bílý a postupně se vyjasní, jak se pelety plně zapálí. Počáteční hustý kouř není pro chuť ideální, měli byste počkat, až se gril předehřeje, než na něj vložíte jakékoli jídlo.

JAKMILE SE PELETY ZAPÁLÍ

KROK 7

Zavřete víko.

KROK 8

Zvolte přednastavenou teplotu tlačítky UZENÍ, PEČENÍ nebo GRILOVÁNÍ.

UZENÍ 107°C

PEČENÍ 176°C

GRILOVÁNÍ 315°C

Přednastavenou teplotu můžete upravit otočením ovládacího knoflíku.

Stisknutím ovládacího knoflíku uzamknete teplotu, uslyšíte pípnutí a hlavní displej teploty bude po dobu tří sekund blikat, poté se vrátíte k aktuální hodnotě teploty uvnitř grilu.

- Hlavní zobrazení teploty na řídicím modulu se bude upravovat v krocích po 1 °C.

VAŘENÍ/GRILOVÁNÍ

KROK 9

Po dokončení cyklu předehřívání a dosažení požadované teploty vložte jídlo do grilu a zavřete víko.

- Udržujte víko co nejvíce zavřené, abyste udrželi stabilní teplotu vaření. Hlavní teplotní sonda je umístěna na pravém boku. Když je víko otevřené, může kolem hlavní teplotní sondy cirkulovat chladnější venkovní vzduch. To způsobí nižší hodnoty teploty a iQue™ spálí více paliva ve snaze kompenzovat tuto hodnotu. Proto, abyste udrželi stálou teplotu a ušetřili palivo, mějte víko zavřené.
- Během vaření můžete podle potřeby přidávat pelety přímo do zásobníku na pelety. Viz OBSLUHA (str. 7)

VYPNUTÍ

KROK 10

Stisknutím osvětleného tlačítka napájení na ovladači deaktivujete ovladač. Po několika sekundách se gril automaticky vypne:

- Cyklus vypnutí pelet je asi 15 minut. Během této doby bude ventilátor dále běžet. Pro zajištění úplného spálení pelet zbývajících v hořáku.

Jakmile gril zcela vychladne, odpojte jej od el. energie a pomocí roštovače odstraňte popel ze spalovací komory. Vyčistěte popelník. Pro dosažení nejlepších výsledků grilování skladujte pelety před dalším použitím na chladném suchém místě.

OBSLUHA

VAROVÁNÍ! Přečtěte si a řiďte se následujícími pokyny, dodržujte všechna varování a upozornění v části **BEZPEČNOST** (str. 2)

PRVNÍ POUŽITÍ

Před prvním vařením na grilu očistěte součásti a předehejte je, abyste je zbavili případných pachů nebo cizích látek, a to následujícím způsobem:

1. Vyjměte a vyčistěte grilovací rošty a jemným mycím prostředkem a vodou.
2. S odstraněnými grilovacími rošty zapalte gril podle pokynů pro zapálení (str. 6) a zapněte gril na 220 °C po dobu 30 minut.
3. Vypněte hořák na pelety stisknutím tlačítka napájení na přední straně digitálního ovladače.
4. Nechte gril vychladnout a poté rošty vyjměte.
5. Ošetřete grilovací rošty potřením rostlinným za studena zpracovaným kuchyňským olejem, zapalte gril a provozujte na cca 176 °C po dobu 30 minut.

Doporučené kuchyňské oleje: Avokádový, z rýžových slupek, canola nebo alternativně jiný rostlinný olej, například slunečnicový nebo řepkový.

PŘEDEHŘÁTÍ

1. Předehřívajte se zavřeným víkem po dobu 15 minut.
2. Vyčistěte studené rošty nylonovým grilovacím kartáčem (položka č. 65643) nebo horké rošty drátěným kartáčem z nerezové oceli (položka č. 65225, 64014, 64034) a pečlivě zkontrolujte, zda na mřížce nezůstaly žádné zlomené štětiny.
3. Potřete rošty v tenké vrstvě doporučeným kuchyňským olejem.
4. Nastavte teplotu podle toho, co grilujete.

OVLÁDÁNÍ TEPLOTY

Ovladač iQue™ má tři přednastavená tlačítka. UZENÍ, PEČENÍ A GRILOVÁNÍ. Stisknutím jednoho z těchto tlačítek nastavíte naprogramovanou cílovou teplotu uvnitř grilu.

UZENÍ 107 °C

PEČENÍ 176 °C

GRILOVÁNÍ 315 °C

NASTAVENÍ JEMNÝM LADĚNÍM

Otočením knoflíku na ovladači iQue™ můžete zvolit cílovou teplotu grilovacího boxu. Nastavte teplotu v krocích po 10 stupních pomocí ovládacího kolečka otáčením knoflíku ve směru/proti směru hodinových ručiček.

Pro jemné nastavení jednou stiskněte ovládací kolečko. Nastavte teplotu v krocích po 1 stupni pomocí ovládacího kolečka zatlačením knoflíku dolů a otáčením ve směru nebo proti směru hodinových ručiček.

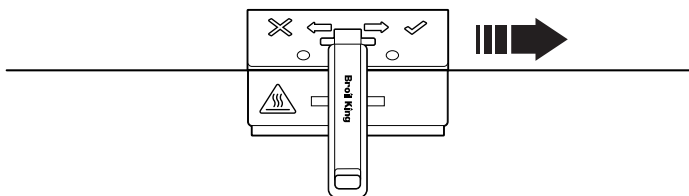
Po nastavení stiskněte jednou ovládací kolečko. Displej se vrátí na aktuální teplotu ve °F / °C.

Otočte knoflíkem a na obrazovce se zobrazí cílová teplota. Jedním stisknutím knoflíku uzamknete novou cílovou teplotu.

Můžete také upravit cílovou teplotu grilovacího boxu pomocí aplikace iQue™ pro Apple nebo Android.

PROUDĚNÍ VZDUCHU

Když je gril v provozu, roštovač popela musí být posunut úplně doprava. Při nastavování roštovače popela použijte zdvihač roštů Broil King® (položka # 60745).



SYSTÉM SBĚRU TUKU

Systém sběru tuku Broil King® Crown™ Pellet iQue™ má dvě kanálkové desky, které přivádějí tuk do trubice. Trubicí kape tuk do misky na tuk. Pro pomoc při údržbě systému odvodu tuku a pro snazší čištění je vhodné použít vložku Broil King® z hliníkové fólie (položka # 50440) a vložku z hliníkové fólie Broil King® (položka # 50417) pro nádobu na tuk.

DOPLŇOVÁNÍ PELET

Zásobník na pelety na pravé straně grilu pojme 7-10 kg pellet Broil King® v závislosti na modelu.

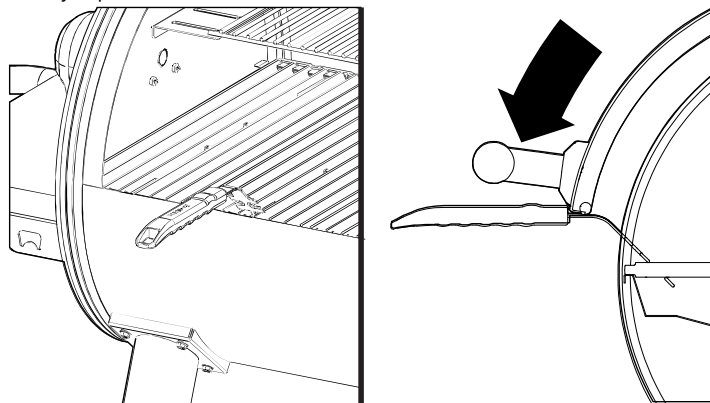
1. Zvedněte víko násypky.
2. Nasypte pelety do násypky přes ochranný rošt.
3. Po dokončení sklopte víko násypky.

Možná budete muset během vaření pravidelně přidávat pelety. To lze provést při běžícím grilu.

Některé modely jsou vybaveny snímačem množství paliva. Senzor paliva na pelety (pípne) a odešle upozornění do aplikace iQue™, kdykoli množství pelet v zásobníku klesne pod cca 1 kg. Jak dlouho palivo následně vydrží, bude záviset na nastavení cílové teploty a okolních podmínkách.

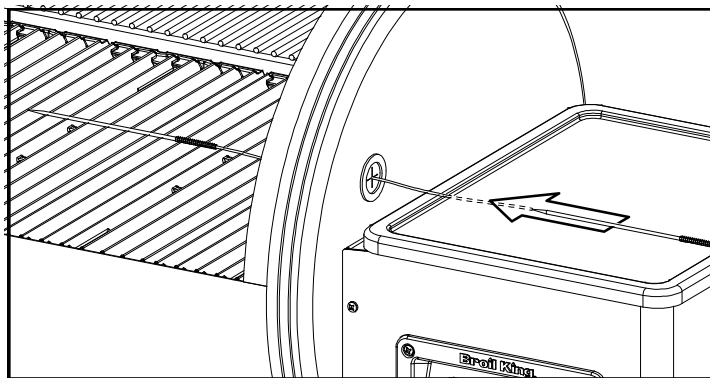
DĚŠT NEBO VĚTRNÉ PODMÍNKY

Víko musí být otevřené během předehřívání po dobu prvních 10 minut nebo dokud bílý kouř nezmizí. Můžete použít zvihač roštů Broil King® (položka # 60745) k udržení víka v otevřené nižší poloze v případě větrných nebo deštivých podmínek.



TEPLOMĚR

Na boku grilovacího boxu nad zásobníkem na pelety je silikonová průchodka. Sondu na maso iQue můžete použít k propíchnutí této průchodky a zasunutí sondy do grilu při zachování co největší těsnosti.



iQue™ APP

Grily Broil King® iQue™ lze ovládat z vašeho chytrého zařízení s aplikací Broil King® iQue™ APP přes 2,4 GHz Wi-Fi síť.

NASTAVENÍ APLIKACE

1. STÁHNĚTE A NAISTALUJTE APLIKACI

- Na chytrém zařízení si stáhněte aplikaci Broil King® iQue™ APP.



2. NASTAVENÍ ÚČTU

- Při prvním spuštění APP budete požádáni o nastavení, účet a přihlášení.
- Nastavte si účet s jedinečným uživatelským jménem a heslem NEBO se přihlaste pomocí stávajícího účtu Apple® nebo Google™, který je propojen s vaším chytrým zařízením.

3. ZAPNĚTE iQue™

- Zapojte napájecí kabel do příslušné elektrické zásuvky vybavené proudovým chráničem.
- Stisknutím tlačítka napájení na ovládacím panelu iQue™ aktivujte ovladač.

4. PŘIPOJTE GRIL*

- Gril se může připojit pouze k 2,4GHz Wi-Fi síti. Zkontrolujte nastavení routeru a ujistěte se, že síť 2,4 GHz vysílá.
- Připravte si jméno a heslo Wi-Fi routeru.
- Zapněte na svém chytrém zařízení funkci Bluetooth®. Bude použit k vyhledání vašeho grilu iQue™.
- Otevřete aplikaci iQue™ APP.
- APP vás vyzve k přidání grilu.
- Postupujte podle pokynů pro nastavení na obrazovce a připojte APP ke grilu.
- Po dokončení nastavení Wi-Fi se ovladač vypne.
- Zapněte ovladač. Na obrazovce ovládacího modulu iQue™ se objeví ikona Wi-Fi.

NOTES:

Gril lze nastavit ručně pomocí ovládacího modulu iQue™ nebo pomocí aplikace APP na vašem chytrém zařízení. Pokud se vaše chytré zařízení odpojí od řídicího modulu iQue™, iQue™ bude pokračovat v provozu grilu na základě posledního poskytnutého příkazu.

Spojení APP s iQue™ bude fungovat pouze v režimu Wi-Fi poté, co byl ovladač iQue™ připojen k síti Wi-Fi.

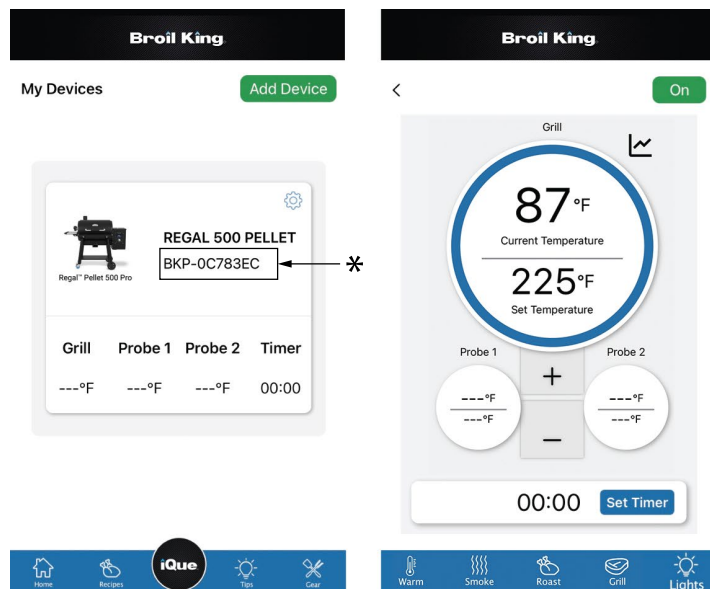
Pokud změníte heslo své domácí sítě Wi-Fi, je nutné znovu nainstalovat připojení APP to iQue™.

POŽADAVKY:

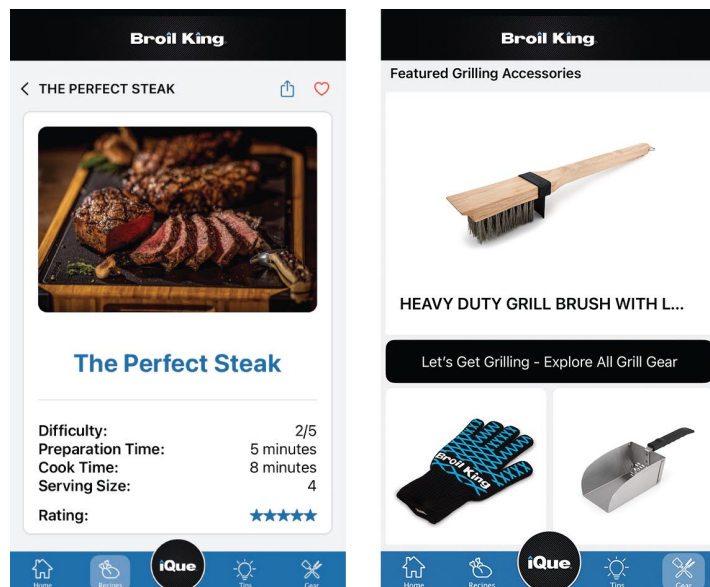
Chytré zařízení s funkcemi Wi-Fi a Bluetooth.

Operační systém:

- iOS® 14 (or above)
or
- Android™ 7.0 (or above)



***POZNÁMKA: Každý gril Broil King® iQue™ bude mít jedinečný kód zobrazený na kartě „MOJE ZAŘÍZENÍ“..**



**Upozorňujeme, že nelze garantovat funkčnost vzdáleného ovládání přes Wi-Fi nebo Bluetooth za všech podmínek a vždy bude záležet také na nastavení vaší sítě a jejích parametrech.*

GRILOVACÍ TECHNIKY

UZENÍ A PEČENÍ

Dosažení skvělých výsledků uzení nebo pečením na grilu na pelety Broil King® je s iQue™ je jednoduché. Uzení, pečení a grilování spoléhají na techniku nepřímého konvekčního vaření, která je ideální pro pečení velkých kusů masa, jako jsou pečeně nebo drůbež. Pod masem se používá odkapávací pánve, která odvádí teplo kolem masa, sbírá šťávu a udržuje gril vlhký.

PŘED ZAPÁLENÍM GRILU:

- Připravte gril:
- Pod grilovací rošt umístěte odkapávací pánve. Broil King® nerezový pekáč (Broil King® položka 63106) společně s vložkou z hliníkové fólie (Broil King® položka 50420) umožní snadší čištění a je vynikající volbou pro zachycení kapek z masa.
- Do odkapávací misky dejte 1,2–2,5 cm tekutiny.
- NENECHÁVEJTE pánve vyschnout.

ZAPALTE GRIL:

- Dodržujte postup zapálení.
- Než maso položíte na gril, potřete maso rostlinným olejem, aby se zlepšilo zhnědnutí na vnější straně masa.
- Maso položte na rošt nad odkapávací pánve.
- UŽTE nebo PEČTE při zavřeném víku. Otevření víka způsobuje kolísání teploty. Vyhněte se pokušení otevřít víko.
- Ke sledování teploty masa použijte sondy teploměru na maso, které jsou součástí iQue™.
- Pravidelně kontrolujte odkapávací misku, aby v odkapávací misce zůstalo minimálně 1,2 cm tekutiny.
- Při vaření bez odkapávací nádoby se nedoporučuje, protože je třeba dávat velký pozor, aby nedošlo k požáru tuku.

PO DOKONČENÍ:

- Před vyjmutím odkapávací misky vypněte gril a nechte dokončit cyklus vychladnutí.
- Tukové kapky jsou vysoce hořlavé a je třeba s nimi zacházet opatrně, aby nedošlo ke zranění.

ČASOVÁNÍ A TEPLoty – LOW AND SLOW UZENÍ

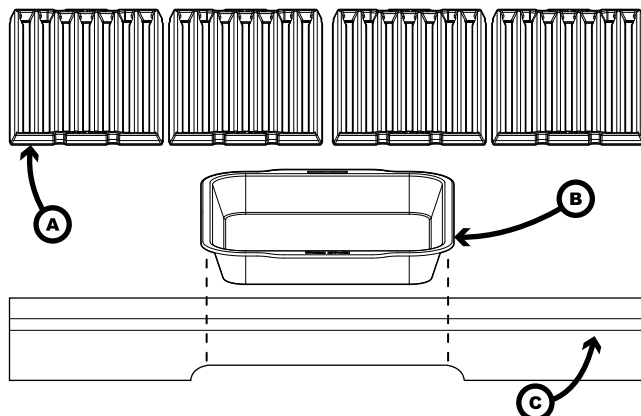
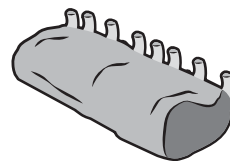
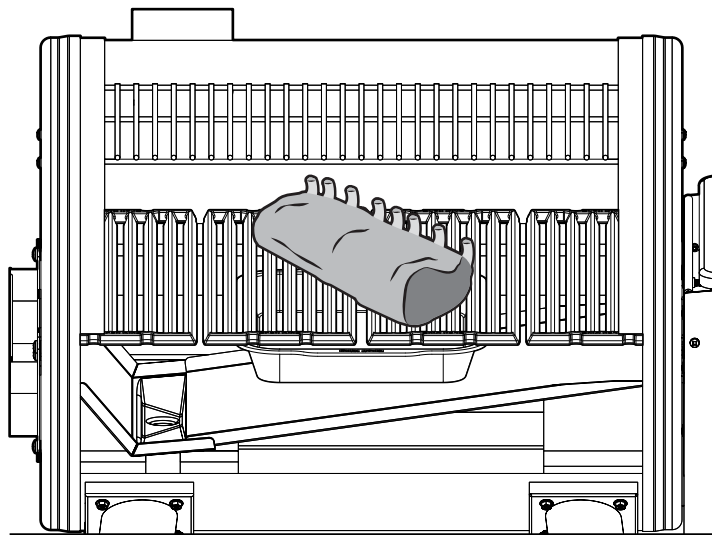
MÉNĚ NEŽ 107°C

Čas pro UZENÍ velkých kusů masa závisí na zvolené teplotě a obvykle trvá 8-12 hodin. Propečnost zkontrolujte pomocí teploměru na maso iQue. Nejlepších výsledků u uzeného masa, jako je trhané vepřové maso nebo hrudí, dosáhnete zabalením masa do hliníkové fólie nebo řeznického papíru, když teplota masa dosáhne 75°C poté pokračujte v pečení masa na teplotu 205 °C (do dosažení vnitřní teploty 98° C)

ČASOVÁNÍ A TEPLoty – PEČENÍ

176-205°C

Podle pokynů v receptu odhadněte dobu potřebnou k pečení velkých kusů masa. Zkontrolujte propečnost pomocí teploměru na maso iQue™, abyste se ujistili, že je maso hotové.



A. GRILOVACÍ ROŠTY

B. NEREZOVÝ PEKÁČ Broil King® (položka # 63106)

C. BOČÍ PLECHY SBĚRAČE TUKU s výřezem pro pekáč (POZOR nemusí být v základní výbavě vašeho grilu).

PRŮVODCE VAŘENÍM A GRILOVÁNÍM

PRŮVODCE ČASOVÁNÍM				PRŮVODCE TEPLOTOU MASA		
NASTAVENÁ TEPLOTA	MASO	HMOTNOST	ČAS	RARE	MED	WELL
350°F / 175°C	HOVĚZÍ PEČENĚ	1-3 kg	2 – 4 hod.	55°C	63°C	70°C
		3-5 kg	3 – 5 hod.			
	VEPŘOVÁ PEČENĚ	1-3 kg	2 – 4 hod.		65°C	77°
		3-5 kg	3 – 5 hod.			
	KRŮTA NEBO KUŘE	1-3 kg	2 – 4 hod.			77°C
		3-5 kg	3 – 5 hod.			

ZKONTROLUJTE PROPEČENÍ POMOCÍ TEPLoměRU NA MASO iQue™.

GRILOVACÍ TECHNIKY

PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

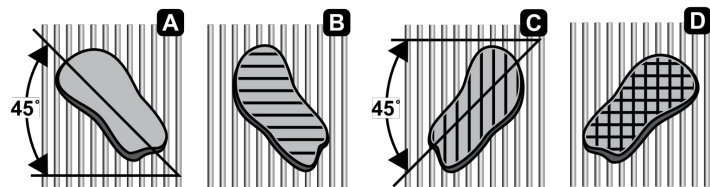
Metoda přímého grilování zahrnuje vaření jídla na roštích přímo nad zapáleným hořákem. Přímé grilování je oblíbenou metodou pro jednotlivé porce, jako jsou steaky, kotlety, ryby, hamburgery, kebab a zelenina.

- Připravte si jídlo předem, abyste předešli problémům se zpožděním a načasováním. Pokud používáte marinádu nebo koření, měly by být aplikovány před umístěním masa na grilovací rošt. Pokud podléváte omáčkami, měly by být aplikovány v posledních 2-4 minutách grilování, aby nedošlo k připálení.
- Uspořádejte prostor kolem grilu tak, abyste měli v dosahu vidličky, kleště, chňapky, omáčky a koření, abyste mohli při vaření zůstat v blízkosti grilu.
- Těsně před grilováním nechte maso zahřát na pokojovou teplotu. Odstraňte přebytečný tuk z masa, abyste minimalizovali „vzplanutí“, které je způsobeno odkapáváním tuku.
- Předehřejte gril na 230-315°C se zavřeným víkem.
- Potřete rošty kuchyňským olejem, aby se potraviny nepřilepily na rošty.
- Aby steaky „nevyschly“, použijte raději kleště než vidličku.
- Začněte na 230-315°C, aby se maso osmahlo a uzavřelo se. Při grilování silnějších kusů masa snižte teplotu a prodlužte dobu vaření.
- Naučte se testovat, kdy je maso hotové, časem a pocitem. Maso při vaření ztuhne. Když je maso měkké, je „rare“. Když je pevné je „well done“.
- Postupujte podle dokonalého průvodce grilováním steaků pro většinu masa, ryb, drůbeže a zeleniny.

PRŮVODCE PŘÍPRAVY PERFEKTNÍHO STEAKU

Potřete rošty olejem na vaření a předehřejte gril na 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°.



TLOUŠTKA		TEPLOTA	ČAS PRO STRANU				CELKOVÝ
MASA			(MINUTES)				ČAS
3.8 cm	2.5 cm		A	B	C	D	
	Rare	600°F (315°C)	1¾	1¾	1¾	1¾	7
Rare	Medium Rare	600°F (315°C)	2	2	2	2	8
Medium Rare	Medium	600°F (315°C)	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Medium	Well	550°F (288°C)	2½	2½	2½	2½	10
Well		550°F (288°C)	3	3	3	3	12

GRILOVÁNÍ NA LITINOVÉ DESCE

Grilování na litinové desce je druh přímého grilování s pevným povrchem mezi pokrmem a zdrojem tepla. Broil King® (položka #11242) je gril přesně padnoucí pro Crown™ Pellet iQue™. Plochá strana podporuje rovnoměrné rozložení tepla a zajišťuje rovnoměrné vaření. To je užitečné pro vaření jídla, které by spadlo mezi tyče běžného roštu, jako jsou palačinky, vejce, slanina, smažená jídla nebo mleté na hamburgery. Zadní strana nabízí žebrovaní pro opékání pokrmů, jako jsou paniní nebo drobná jemná zelenina. Grilování také pomáhá zachovat přirozenou šťávu potravin, což vede k šťavnatějším a chutnějším pokrmům.

GRILOVÁNÍ NA OTOČNÉM ROŽNÍ

Tato metoda grilování je nejlepší pro pečení a drůbež. Pekáč nebo odkapávací nádoba umístěná pod rožněm zachycuje šťávu pro podlévání nebo pro přípravu omáčky.

Při přípravě grilu postupujte podle kroků pro uzení a opékání (str. 9).

Rotisserie pojme až 7 kg masa s limitujícím faktorem vůle otáčení. Pro dosažení nejlepších výsledků by mělo být maso vycentrováno na středovou linii rožně, aby se eliminoval stav nevyváženosti.

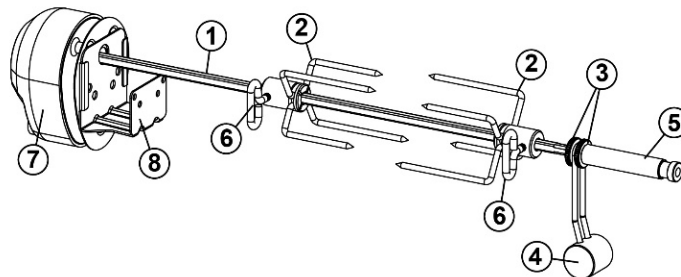
Grilovací mřížky musí být odstraněny.

Před položením grilu maso bezpečně upevněte na rožni. U drůbeže pevně svažte křídla a nohy.

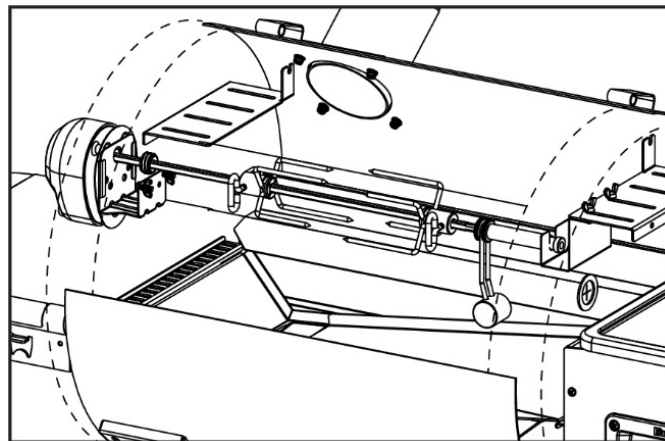
VYVÁŽENÍ

1. Uvolněte rukojeť tyče, aby se váha mohla volně otáčet.
2. Vložte grilovací tyč do místa usazení v grilu. Nechte nejtěžší stranu masa otočit k podlaze.
3. Nastavte vyvážení na horní část tyče, naproti nejtěžší straně masa.
4. Utáhněte rukojeť tyče. Pravidelně kontrolujte, zda se maso během pečení hladce otáčí. Podle potřeby upravte rovnováhu pliváním.

POZOR: Při nastavování vyvážení rožně používejte chňapky.

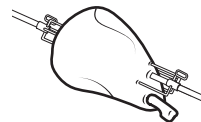


1. Tyč rožně, 2. Vidlice, 3. Podložka
4. Závaží, 5. Nástavec, 6. Utahovací matice
7. Motor, 8. Držák



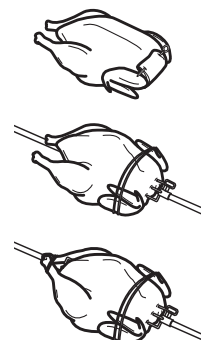
POUŽITÍ – JEHNĚČÍ KÝTA

1. Odřízněte 3" (cca 7 cm) z kosti z menšího konce nohy.
2. Nechte maso kolem kosti neporušené, abyste vytvořili klop.
3. Nasaďte vidlice na tyč.
4. Sklopte klop nahoru a protáhněte tyč skrz klop a nohu.
5. Nasaďte druhou vidlici na tyč a vložte vidlice do každého konce nohy. Vyzkoušejte rovnováhu. Utáhněte šrouby.



POUŽITÍ – DRŮBEŽ

1. Prsy dolů, kůži na krku přetáhněte přes dutinu.
2. Okraje kůže otočte dolů a upevněte na zadní kůži.
3. Omotejte provázek kolem kuřete a zavažte.
4. Otočte prsní stranou nahoru; přivažte nebo špičce připevněte křídla k tělu.
5. Nasaďte vidlici na tyč. Vložte tyč do krku rovnoběžně s páteří a vyjedte těsně nad ocasem.
6. Nasaďte druhou vidlici na tyč a vložte vidlice do hrudi a ocasu. Vyzkoušejte rovnováhu. Utáhněte šrouby.
7. Připevněte ocas k tyči provázkem. Zkřížte nohy; přivažte k ocasu.



ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ! Před prováděním jakékoli údržby musíte gril vypnout a odpojit od zdroje el. energie.

PRÁVIDELNÁ ÚDRŽBA A ČISTĚNÍ

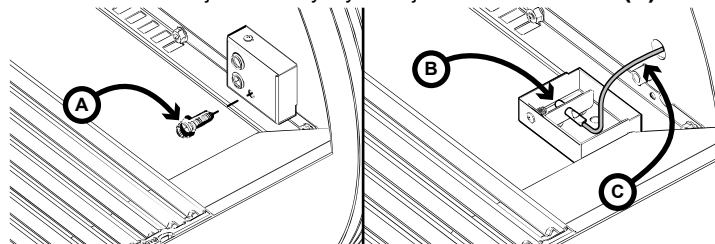
Na vnitřní straně víka se může tvořit usazenina uhlíku. Když jsou dřevěné pelety spalovány pomalu, mohou tvořit vrstvu dehtu a dalších organických par, které se spojují s vypuzenou vlhkostí a vytvářejí uhlík. Páry kondenzují na chladnějších površích. V důsledku toho se na víku hromadí karbonové zbytky. Při vznícení/zapálení může tento uhlík vytvořit extrémně horký oheň.

- Pravidelně gril kontrolujte a odstraňujte veškeré usazeniny uhlíku. Čím více budete gril používat, tím častěji by měl být kontrolován, udržován a čištěn.
- Pravidelně čistěte popel, nečistoty a teplotní sondu
- Pravidelně čistěte tuk z vnitřku grilovacího boxu a systému sběru tuku
- Pravidelně čistěte a ošetřujte (seasoning) rošty a litinové doplňky.

ČISTĚNÍ TEPLOTNÍ SONDY

Sondu, která měří teplotu uvnitř grilu, je třeba pravidelně otírat, aby se odstranily usazeniny uhlíku. Čištění uhlíku pomáhá udržovat přesnost naměřené teploty.

- Odstraňte rošty.
- Odstraňte šroub, který drží ochranný kryt (A).
- Očistěte konec teplotní sondy (B).
 - * Pro lehké usazeniny uhlíku použijte k čištění sondy jemné mýdlo a vodu. Důkladně osušte hadříkem.
 - * Pro silnější znečištění můžete použít ocelovou houbu nebo brusný papír o hrubosti 2000. Očistěte jemným mycím prostředkem a vodou a důkladně osušte hadříkem.
- Znovu nainstalujte ochranný kryt. Dbejte na ochranu kabelu (C).

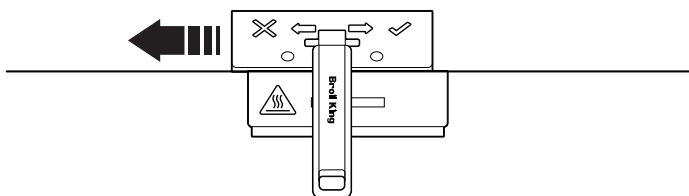


ČISTĚNÍ VNITŘKU

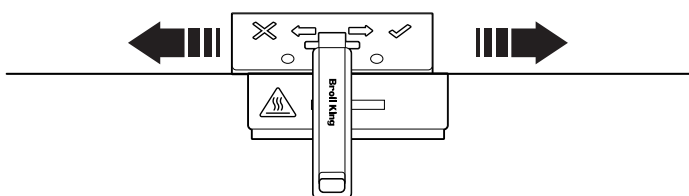
Když je gril vychladlý, měli byste pravidelně kontrolovat a vyprazdňovat popelník a vyklepávat veškerý popel ze spalovací komory pomocí popelníku. K odstranění popela a nečistot použijte sadu na čištění pelet Broil King® (položka #65900).

K čištění vnitřku grilu vykartáčujte nebo vysávejte popel a zbytky pelet. Očistěte vnitřní povrchy a součásti jemným prostředkem na mytí a vodou, důkladně opláchněte a ihned osušte.

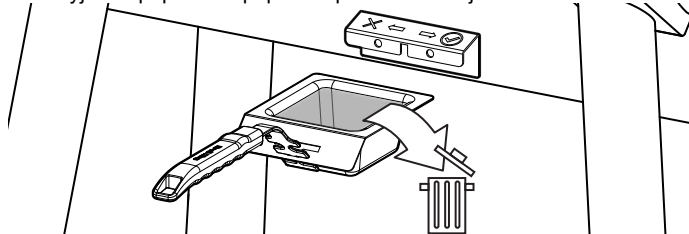
1. Vypněte gril a odpojte jej. Počkejte, až úplně vychladne.
2. Otevřete roštovač popela zatlačením doleva. Použijte zvihač roštů Broil King® (položka #60475).



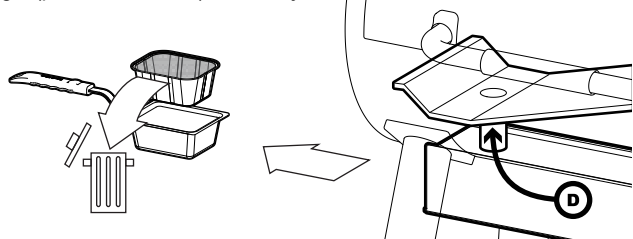
3. Vyměňte grilovací rošty, hliníkovou misku na tuk.
4. Odstraňte nečistoty ze spodní části grilu.
5. Pohněte roštovačem na popel doprava a doleva alespoň 3x, aby se veškeré nečistoty z hrnce spadly do popelníku. Podívejte se dolů do hořáku a zkontrolujte, zda v něm nejsou žádné nečistoty.



6. Vyměňte popelník a popel bezpečně zlikvidujte.



7. Vyměňte nádobu na tuk a bezpečně zlikvidujte tuk. Hliníková fólie Broil King® (položka # 50417) usnadňuje čištění.



8. Ujistěte se, že jsou všechny součásti suché a znovu je usadte na místo.
9. Ujistěte se, že v trubici na tuk (D) nejsou nečistoty.

SYSTÉM SBĚRU TUKU

Požáry mastnoty jsou způsobeny nesprávnou údržbou grilu a nedůsledným čištěním systému nakládání s tukem. Pravidelně čistěte kanálky pro odvod tuku, trubici pro odvod tuku a misku na tuk.

V nepravděpodobném případě požáru mastnoty během vaření dodržujte bezpečnostní pokyny o nebezpečí požáru (str. 2).

LIKVIDACE POPELU

Popel by měl být umístěn v kovové nádobě s těsně přiléhajícím víkem. Uzavřená nádoba s popelem by měla být umístěna na nehořlavém povrchu mimo všechny hořlavé materiály.

VYPALOVÁNÍ

Procedura spalování je užitečný způsob, jak vyčistit vnitřek grilu Broil King® Pellet iQue™. Odstraňuje zbytky z omáček, marinád nebo mastnoty, což usnadňuje čištění grilu.

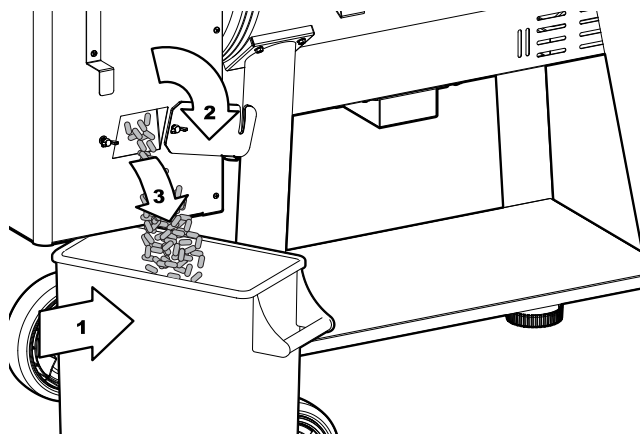
Zapaňte gril podle pokynů pro zapálení (str. 6) a provozujte gril při teplotě 220 °C po dobu 30 minut.

ČISTĚNÍ ZÁSOBNÍKU PELET

Pelety by měly být vždy skladovány na chladném suchém místě. Pokud gril nebudete delší dobu používat, měli byste vyprázdnit zásobník na pelety a pelety vhodně uložit.

Chcete-li rychle vyjmout pelety ze zásobníku:

1. Vypněte a odpojte gril od zdroje napájení.
2. Pod zásobník umístěte zásobník na pelety. Zásobník na pelety Broil King® (položka #66900) se vejde pod zásobník a pojme 20 lb (9 kg) prémiových pelet Broil King®.
3. Na zadní straně zásobníku na pelety povolte křídlovou matici a otevřete padací dvířka.
4. Jakmile je zásobník na pelety vyprázdněn, zajistěte padací dvířka
5. Odstraňte prach uvnitř zásobníku na pelety vysavačem nebo kartáčem.



ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ! Před prováděním jakékoli údržby musíte gril vypnout a odpojit od zdroje el. energie.

VNĚJŠÍ NÁTĚR

Gril na pelety je vyroben z oceli válcované za studena a potažen vysokoteplotní barvou dimenzovanou na 540 °C. Dlouhodobé vystavení povětrnostním vlivům a teple však může vést k poškození 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 # 62385).
- Řešte včas škrábance a oděry laku. Používejte na opravu barvu odpovídajícího odstínu speciálně navrženou pro vysoké teploty, s hodnocením 540 °C nebo vyšším.
- 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 # 62385). Tento dodatečný krok zajistí komplexní péči a oživí vzhled grilu.

NEREZOVÉ A POSMALTOVANÉ KOMPONENTY

- Omyjte jemným prostředkem a vodou, důkladně opláchněte a ihned osušte.
- Na odolné skvrny použijte revitalizační krém Broil King® (položka #62390), abyste odstranili skvrny nebo stopy rzi.
- Pro obnovení lesku a ochrany naneste tenkou vrstvu leštidla na nerezovou ocel Broil King® (položka # 62385) otřete čistým suchým hadříkem nebo mikrovláknem.
- Povětrnostní vlivy a extrémní teplo mohou způsobit obarvení nerezové oceli. Změna barvy se nepovažují za výrobní vadu.

LITINOVÉ ROŠTY a LITINOVÉ DESKY

Litínové rošty Broil King® jsou potaženy porcelánovým smaltem, který je chrání a snižuje tendenci pokrmů přilepovat se k roštům. Pravidelné používání a péče zlepší výkon a životnost roštů.

Pro optimální výkon:

Před prvním použitím a po dlouhodobém skladování:

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

Ihned po umytí:

- Ošetřete (seasoning) grilovací rošty potřením roštů tenkou vrstvou kuchyňského oleje lisovaného za studena, zapalte gril a nechte 30 minut na střední/nízký výkon.

Doporučené kuchyňské oleje: Avokádový, z rýžových slupek, canola nebo alternativně jiný rostlinný olej například slunečnicový nebo řepkový.

Před a po každém použití:

- Rošty vykartáčujte kvalitním štětinovým kartáčem z nerezové oceli (položka č. 65225, 64014, 64034) a lehce potřete kuchyňským olejem, aby proces seasoningu pokračoval.

Vyhňte se aplikaci marinád nebo omáček na bázi cukru na maso před grilováním, marinády nebo omáčky na bázi cukru aplikujte na konci grilování.

Používejte marinády na olejové bázi, vyhněte se marinádám na vodní bázi.

Před grilováním pokrm lehce potřete kuchyňským olejem dle vašeho výběru.

Pravidelně otáčejte grilovací rošty, aby se opotřebovávali rovnoměrně.

Zajistěte, aby byl povrch roštů vždy potažen slabou vrstvou oleje. To pomáhá předcházet korozi a zlepšuje nepřílnavost.

Pokud se objeví rez:

- Vypalte rošty, vykartáčujte kartáčem z nerezové oceli a znovu proveďte seasoning.

Během dlouhé doby nepoužívání by měly být rošty vyčištěny a natřeny olejem (rostlinným) a poté uskladněny na suchém místě. Rošty mohou být zabaleny do ochranného plastového potravinářského obalu.

Po delším skladování:

- Vypalte rošty na střední teplotu, omyjte, osušte papírovou utěrkou a znovu ošetřete rostlinným olejem.

VAROVÁNÍ!

Po kartáčování roštů pečlivě zkontrolujte, abyste se ujistili, že na rostech nezůstaly žádné zlomené štětiny.

POUŽITÍ V NESTANDARTNÍM PROSTŘEDÍ

Drsná prostředí, například pobřežní oblasti nebo umístění u vířivek a bazénů, mohou vystavit gril slané vodě a chlóru.

Aby se zabránilo povrchové korozi, vnější součásti grilu MUSÍ být pravidelně omyty jemným prostředkem a vodou. Opláchněte čistou vodou a ihned osušte.

Aplikujte Broil King® leštidlo na nerezovou ocel (položka # 62385) na ocelové a chromové součásti, abyste vyleštili případné skvrny a obnovili lesk kovu.

KOLEČKA

Kolečka čistěte kartáčem. Nastříkejte malé množství venkovního maziva na silikonové bázi na osu kolečka.

ROČNÍ ÚDRŽBA A ČISTĚNÍ

Před delším nepoužíváním nebo zimním skladováním se doporučuje provádět každoroční údržbu.

- Čištění zásobníku na pelety.
- Čištění popela.
- Kontrola a čištění šneku.
- Vyčistěte vnější součásti.
- Zkontrolujte napájecí kabel, ventilátor.
- Namažte kolečka.

SEZÓNŇÍ nebo DLOUHODOBÉ SKLADOVÁNÍ

Správné skladování peletového grilu během zimních měsíců je klíčové pro zajištění jeho dlouhé životnosti a výkonu.

1. Vyprázdněte zásobník na pelety a odstraňte veškeré pelety ze systému zásobníku a šneku, aby pelety neabsorbovaly vlhkost a způsobily ucpání nebo poškození šneku.
2. Chcete-li vyjmout pelety v trubici šneku, zapněte gril na pelety (str. 6) a nastavte teplotu na vysokou 315 °C na 15 až 20 minut nebo dokud se pelety nespoutávají.
3. Nechte gril úplně vychladnout.
4. Odpojte gril a uložte napájecí kabel na kabelový držák na zadní straně náspyky. Nenechávejte napájecí kabely na zemi. Zkontrolujte napájecí kabel, zda není poškozený nebo poškozený.
5. Vyčistěte popelník a grilovací box. (str. 11)
6. Vyčistěte systém sběru tuku a misku na tuk. (str. 11)
7. Vnější povrchy čistěte jemným prostředkem a vodou a ihned osušte. (str. 11 a 12).
8. Zkontrolujte, zda váš gril nevykazuje známky poškození nebo opotřebení. Před uložením vyřešte všechny problémy, abyste předešli dalšímu poškození.
9. Pro další ochranu laku vašeho grilu a obnovení jeho lesku naneste na lakované části tenkou vrstvu leštidla na nerezovou ocel Broil King® (položka # 62385). Vnější nátěr (str. 12).
10. Vlhkost je jednou z největších hrozeb pro outdoorové vybavení. Gril skladujte na suchém místě, abyste zabránili rzi a korozi. Pokud jej skladujete venku, zvažte použití ochranného obalu speciálně navrženého pro váš model grilu.
11. Pokud je to možné, skladujte svůj gril v garáži, kůlně nebo krytém prostoru, abyste jej chránili před povětrnostními vlivy. Pokud jej skladujete venku, vyberte místo chráněné před větrem a srážkami.

ODPOVÍDAJÍCÍ OCHRANNÉ OBALY

Chraňte svou investici prémiovým krytem grilu Broil King®.

Crown™ Pellet 500 (Model #494055) ochranný obal (položka # 67066)

Crown™ Pellet 400 (Model #493055) ochranný obal (položka # 67064)

***DŮLEŽITÉ:** Povrchová koroze některých dílů a součástí grilu je běžným průvodním projevem zahřívání materiálů a je vyjmuta 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.

Pokud žijete v pobřežní oblasti nebo máte svůj produkt umístěn v blízkosti bazénu nebo vířivky, údržba zahrnuje pravidelné mytí a oplachování vnějších povrchů, jak je popsáno v příloženém návodu k obsluze, aby se zabránilo povrchové korozi

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	NÁVRH ŘEŠENÍ
Proč můj gril na pelety moc nekouří?	1. Teplota určuje množství vytvářeného kouře. Čím vyšší je teplota vaření, tím méně kouře vzniká.	1. Použijte nastavení pro uzení na ovladači. Chcete-li nastavit cílovou teplotu na 107 °C. Provoz (str. 8)
Proč vychází kouř ze zásobníku na pelety nebo z popelníku?	1. Při spuštění může z okolí násypky nebo popelníku unikat vzduch a kouř. Jak se oheň zahřívá, vytváří se komínový tah. 2. Velmi nízká hladina pelet v zásobníku. 3. Nahromadění popela v hořáku nebo grilovacím boxu.	1. Postupujte podle pokynů pro zapalování (str. 6) a počkejte, až se kouř rozhoří. 2. Doplněte pelety do zásobníku. OBSLUHA (str. 7) 3. Vyčistěte zařízení od popela. ÚDRŽBA (str. 11)
Proč se můj gril na pelety záhadně vypíná?	1. El. proudový chránič nebo jistič jsou přetíženy. 2. Prodlužovací kabel není správně dimenzován. 3. Bezpečnostní funkce určené k ochraně grilu jej automaticky vypnou, pokud: A. Teplota po 30 minutách nedosáhne 82 °C. B. Dojde palivo na pelety a teplota klesne pod 82 °C po dobu 30 minut nebo déle. 4. Ve spalovací komoře se nahromadily nespálené pelety a popílek. To způsobí uzemnění odporového zapalovače a vypnutí obvodu proudového chrániče. 5. Prach z pelet se hromadí v trubce šneku a způsobuje nesprávné podávání pelet. 6. Porucha odporového zapalovače. Vnitřní součásti odporového zapalovače se časem opotřebovávají. To způsobí uzemnění odporového zapalovače a vypnutí obvodu proudového chrániče.	1. Ujistěte se, že je váš gril zapojený do vyhrazeného okruhu, do kterého nejsou zapojena jiná velká zařízení. 2. Ujistěte se, že prodlužovací kabel je dostatečně dimenzován pro toto zařízení. 3. Před prováděním jakékoli údržby odpojte gril. A. Zkontrolujte, zda jsou pelety v zásobníku suché, a zkontrolujte, zda není ucpaná trubka šneku. ÚDRŽBA (str. 11) B. Vyčistěte veškerý prach z pelet ze zásobníku a přidejte pelety. OBSLUHA (str. 7) Zkontrolujte trubku šneku, zda není ucpaná. ÚDRŽBA (str. 11) 4. Čištění popela. ÚDRŽBA (str. 11) 5. Vyměňte šnek a odstraňte prach. ÚDRŽBA (str. 11). 6. Vyměňte sestavu odporový zapalovač.
Proč neběží ventilátor?	1. Uvolněné konektory. 2. Ventilátor je zablokovaný cizím předmětem.	1. Vypněte gril a odpojte jej. Odstraňte přístupový panel na straně zásobníku na pelety a zkontrolujte připojení vodičů. 2. Zkontrolujte ventilátor a odstraňte veškeré nečistoty.
Hlavní zobrazení teploty na ovladači se rychle mění s velkými výkyvy teploty.	1. Velmi málo paliva v zásobníku. 2. Nahromadění uhlíku na hlavní teplotní sondě způsobuje interferenci se senzorem. 3. Prach z pelet se hromadí v trubce šneku a způsobuje nesprávné podávání pelet.	1. Přidejte pelety do zásobníku. OBSLUHA (str. 7) 2. Vyčistěte zbytky z teplotní sondy. ÚDRŽBA (str. 11). 3. Vyměňte šnek a odstraňte prach. ÚDRŽBA (str. 11).
Senzor nízkého množství pelet aktivován.	1. Dochází palivo a zbývá cca 1 kg pellet v zásobníku.	1. Přidejte pelety do zásobníku. OBSLUHA (str. 7)
Senzor nízké hladiny pelet se neaktivuje, když pelety poklesnou pod senzor.	1. Snímač může být pokryt prachem z pelet nebo jinými nečistotami.	1. Vyčistěte snímač suchým kartáčkem s měkkými štětinami nebo jemným hadříkem.
Hlavní teplotní sonda grilu nefunguje.  (ZOBRAZENO NA OVLADAČI)	1. Sonda není zapojena nebo je zapojena chybně. 2. Nahromadění uhlíku na hlavní teplotní sondě způsobuje interferenci se senzorem. 3. Selhání sondy.	1. Odstraňte přístupový kryt a ujistěte se, že sonda je zapojena. Vyčistěte zbytky a nečistoty z teplotní sondy. ÚDRŽBA (str. 11). 2. Vyměňte sondu za novou.
30 minut zahřívání a teplota nepřesáhne 82 °C.  (ZOBRAZENO NA OVLADAČI)	1. "STUDENÝ START" když je teplota pod 0°C může trvat déle než 30 minut než teplota v grilovacím boxu přesáhne 82°C. 2. Nízká hladina pelet v zásobníku. 3. Nahromadění popela ve spalovací komoře hořáku. 4. Prach z pelet se hromadí v trubce šneku a způsobuje nesprávné podávání pelet. 5. Porucha odporového zapalovače. Vnitřní součásti odporového zapalovače se časem velmi zahřívají a opotřebovávají.	1. Restartujte gril tak, že jednou stisknete tlačítko napájení pro vypnutí a znovu pro zapnutí. 2. Přidejte pelety do zásobníku. OBSLUHA (str. 7) 3. Čištění popela. ÚDRŽBA (str. 11). 4. Vyměňte šnek a odstraňte prach. ÚDRŽBA (str. 11). 5. Vyměňte odporový zapalovač.

PROBLÉMY SPOJENÉ S APLIKACÍ iQue™ SMART DEVICE APP

Zapomněli jste heslo	1. Pokud jste zapomněli heslo k účtu iQue™.	1. Klikněte na "Zapomněli jste heslo?". Zadejte e-mailovou adresu účtu a zkontrolujte svou doručenou poštu, zda obsahuje potvrzovací kód z adresy: broilkingapp@omcbbq.com
Problém s připojením k iQue™ během počátečního nastavení	1. Jednotka není připojena k napájení. 2. Chytré zařízení mimo dosah grilu. 3. Nelze najít síť Wi-Fi.	1. Připojte napájecí kabel z funkční el. zásuvky s proudovým chráničem k zařízení. 2. Během počátečního připojení musíte být v dosahu Bluetooth 10 m. 3. iQue™ vidí pouze 2,4 GHz Wi-Fi sítě. Ujistěte se, že router vysílá tento typ sítě.

Pokud se při odstraňování problémů některý z těchto nebo jiných problémů nevyřeší, navštivte prosím www.omcbbq.com pro více informací včetně videí pro odstraňování problémů a tipů nebo kontaktujte vašeho distributora zařízení na [www.broilking.cz info@broilking.cz](mailto:info@broilking.cz)

Broil King® ZÁRUKA

Grily Broil King® Pellet iQue™ grily jsou navrženy v Severní Americe, aby zajistily vynikající zážitek z venkovního grilování. Kromě záruky ze zákona nabízí výrobce prodlouženou záruku na vybrané komponenty.

Podrobné podmínky záruky a prodloužené záruky najdete na www.broilking.cz/podminky-zaruky

Prodloužená záruka platí pouze pro prvního kupujícího a může být podmíněna registrací grilu na www.broilking.cz/registrace-grilu

Záruky jsou podmíněny dodržováním pokynů uvedených v této UŽIVATELSKÉ PŘÍRUČCE a jejich nedodržení může být důvodem k předčasnému ukončení záruky nebo vyloučení dílů nebo celého zařízení ze záruky.

Záruka se liší podle modelu, případně roku výroby nebo série.

Záruku uplatňujte u vašeho prodejce!

Grily u kterých byla provedena registrace (viz výše) můžete záruku uplatňovat přímo u distributora ve vašem region.

Distributor pro Českou republiku:

King distribution s.r.o. IČO 04786343

Webové stránky a dalšími kontakty: www.broilking.cz

E-mail: info@broilking.cz

Distributor pro Slovensko:

King distribution s.r.o. IČO 04786343

Webové stránky a dalšími kontakty: www.broilking.cz

E-mail: info@broilking.cz