

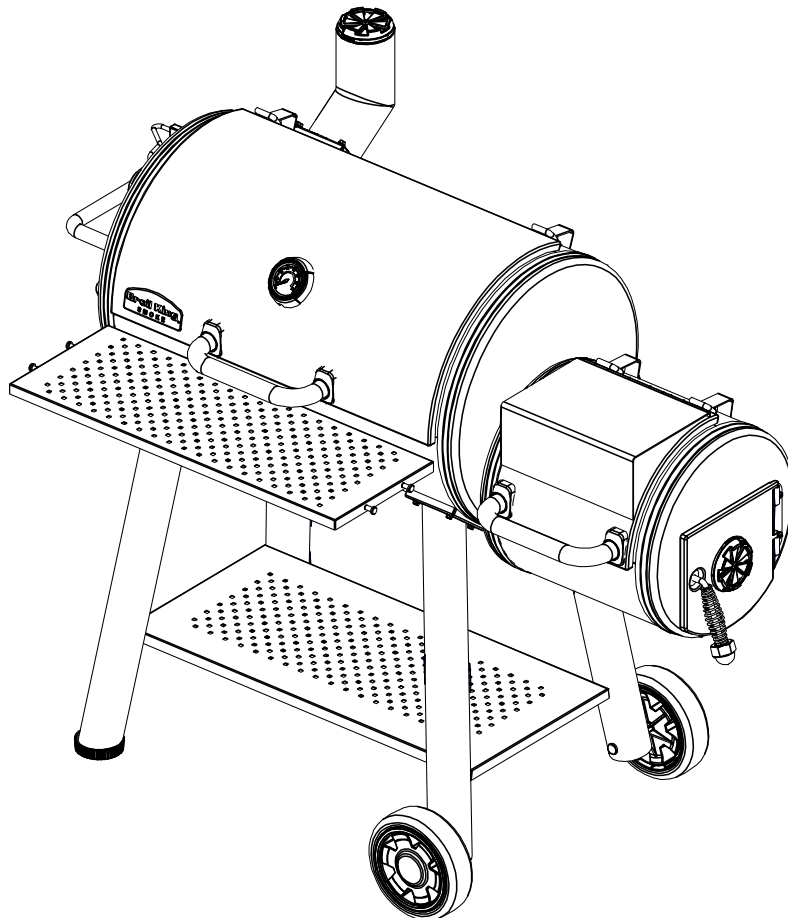
Broil King®

UŽIVATELSKÝ NÁVOD

PRO UŽÍVÁNÍ Offset udírny
Broil King® Smoke™

OBSAH

ÚVOD	2
BEZPEČNOST	2
ČÁSTI UDÍRNY	3
DŘEVĚNÉ UHLÍ	4
UVEDENÍ DO PROVOZU	4
ZAPALOVÁNÍ	5
PROVOZ.....	6
ÚDRŽBA.....	8
RECEPTY.....	9
ZÁRUKA.....	10



RAZÍTKO A PODPIS PRODEJCE:

ZAPIŠTE ZDE PROSÍM ČÍSLO VAŠEHO
MODELU, SÉRIOVÉ ČÍSLO A DATUM
PRODEJE

ČÍSLO MODELU						-				
SÉRIOVÉ ČÍSLO			-							
DATUM PRODEJE			/			/				
		DD			MM				RRRR	

Tento návod obsahuje důležité informace nezbytné pro správnou montáž a bezpečné užívání zařízení. Přečtěte si před montáží a použitím zařízení všechna varování a instrukce a řiďte se jimi. Při používání zařízení dodržujte všechna varování a instrukce. Uchovejte tento návod pro budoucí použití.

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

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

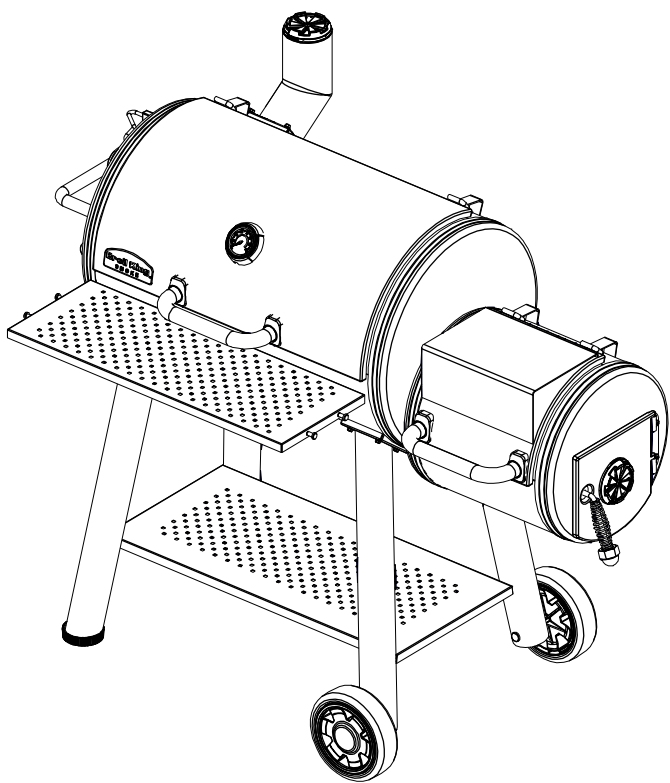
40094-E20 REV A 04/17

ÚVOD

OFFSET UDÍRNA BROIL KING® SMOKE™

Offset udírna Broil King® Smoke™ je konstruována pro přípravu lahodných jídel, s autentickou chutí uzených potravin. Na celé Offset udírně je zřejmá pozornost věnovaná detailům. Od odolné konstrukce a důrazu na design až po mnohostrannost využití pro přípravu pokrmů – to vše dohromady poskytuje Broil King®. Vždy úžasné jídlo, vždy úžasná vůně, vždy úžasná barbecue.

Vaše Offset udírna Broil King® Smoke™ je vybavena vstupním a výstupním uzávěrem vzduchu, které umožňují přesnou regulaci teploty. Udírna má též vnitřní uzávěr mezi velkou a malou komorou zařízení. To umožňuje nastavit velikost otvoru mezi komorami a tím je možná dokonalá regulace pestré škály podmínek pro přípravu pokrmů a pomáhá snížit čas na předehřívání a chladnutí.



⚠ VAROVÁNÍ!

Neprovozujte při teplotách nad 325°C

VÝROBEK OBSAHUJE NĚKOLIK PATENTŮ

BEZPEČNOST

⚠ NEBEZPEČÍ

- Toto zařízení je konstruováno pouze pro venkovní použití. Pokud je použito uvnitř, hromadí se toxické zplodiny a způsobí vážné zdravotní problémy nebo smrt.
- Nepřidávejte pevné nebo tekuté podpalovače ani jimi napuštěné dřevěné uhlí do horkého nebo teplého uhlí.
- Nenechávejte děti nebo domácí mazlíčky bez dozoru v blízkosti rozpálené udírny.
- Nepokoušejte se přemístit horké zařízení.
- Nepoužívejte zařízení ve vzdálenosti menší než 3 m od hořlavých materiálů.
- Nepoužívejte zařízení, dokud není úplně smontováno a všechny díly na místě.
- Neodstraňujte popel, dokud všechno dřevěné uhlí nedohořelo a není plně uhašeno.
- Nepoužívejte zařízení v silném větru.

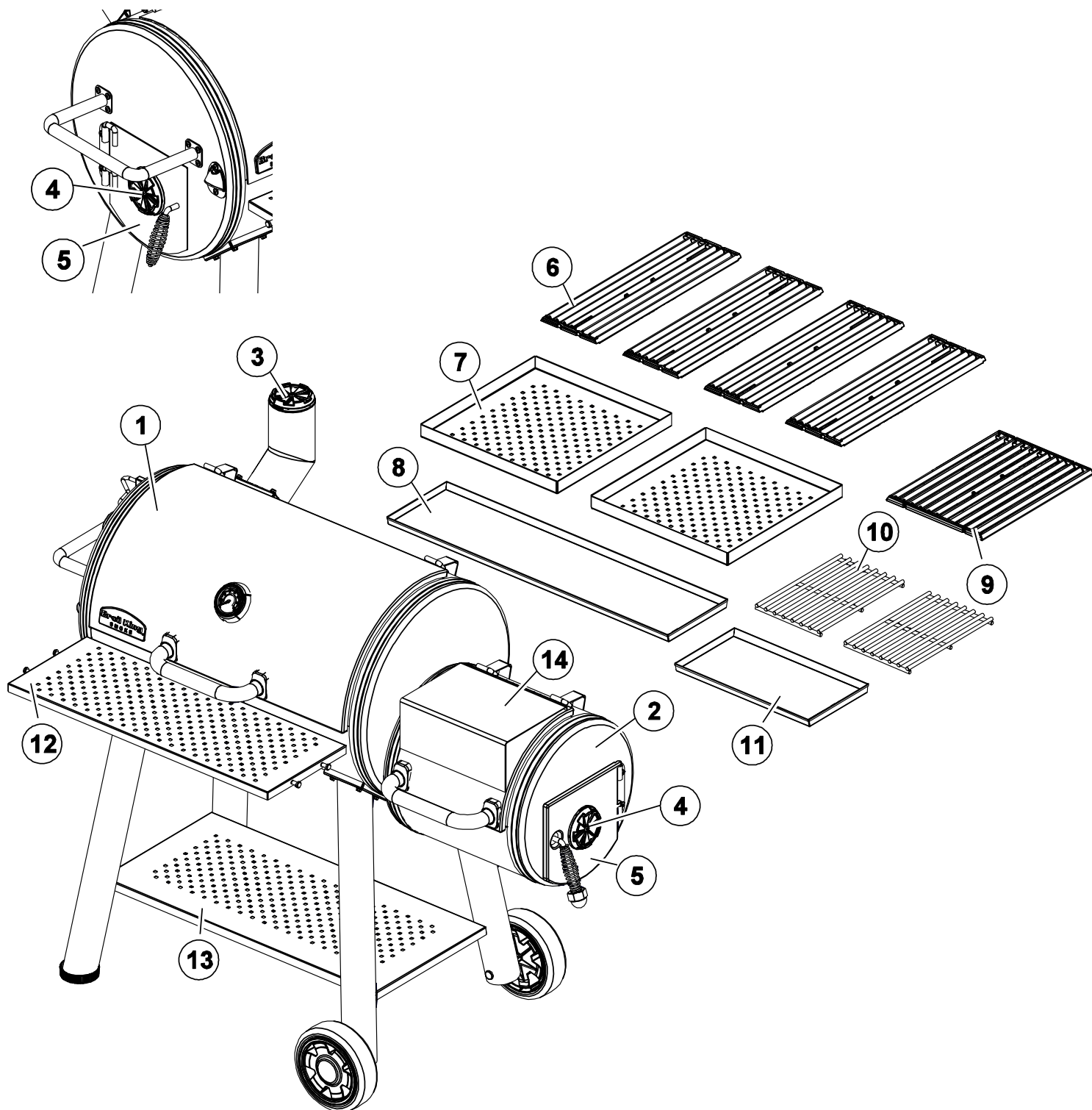
⚠ VAROVÁNÍ

- Udržujte zařízení vždy ve vodorovné poloze.
- Vždy používejte zásobník na dřevěné uhlí a rošty.
- Nikdy se nedotýkejte částí udírny pro zjištění, zda jsou horké.
- Při vaření nebo nastavování uzávěrů vzduchu používejte k ochraně rukou vždy rukavice nebo chňapky.
- Používejte správné nástroje s dlouhou tepelně odolnou rukojetí.
- K uhašení uhlíků uzavřete úplně dveře a uzávěry vzduchu. Nepoužívejte vodu, mohl by být poškozen povrch udírny.
- Varování! Nespalujte dřevěné uhlí v obou varných komorách současně.
- VAROVÁNÍ! Pro zapalování nebo znovu zapálení nepoužívejte líh nebo benzín. Používejte pouze podpalovače vyhovující normě EN 1860-3!
- VAROVÁNÍ! Děti a domácí mazlíčky udržujte mimo dosah zařízení.

Porušení těchto bezpečnostních upozornění a varování může způsobit vážné zranění, smrt, požár nebo výbuch s následkem škod na majetku.

ČÁSTI UDÍRNY

1. Hlavní komora
2. Komora ohniště
3. Uzávěr/výstup vzduchu Roto Draft™
4. Uzávěr/vstup vzduchu Roto Draft™
5. Čistící dvířka
6. Oboustranné litinové rošty – velká varná komora
7. Kouřové difuzorové tácy
8. Popelník – velká varná komora
9. Oboustranné litinové rošty – malá varná komora
10. Rošty na dřevěné uhlí
11. Popelník - malá varná komora
12. Pracovní police
13. Spodní police
14. Ohřívací police





PŘÍRODNÍ KUSOVÉ DŘEVĚNÉ UHLÍ

Vaše Offset udírna Broil King® Smoke™ může pracovat s mnoha druhy paliva, včetně klasických dřevouhelných briket, a dokonce se dřevěnými špalíky; avšak nejlépe pracuje s použitím kvalitního kusového dřevěného uhlí z tvrdého dřeva. Kvalitní přírodní kusové dřevěné uhlí neobsahuje žádné chemikálie, aditiva nebo plnidla. To znamená, vydává více tepla, hoří čistě a produkuje méně popela než dřevouhelné brikety.

PROVOZ S DŘEVĚNÝMI ŠPALÍKY

Vhodným zdrojem tepla pro Vaší Offset udírnu jsou také dřevěné špalíky. Poskytují výkonný zdroj tepla a vůně. S využitím kombinace dřevěného uhlí a dřevěných špalíků můžete založit v ohništi mocný oheň. Použití nasáklých dřevních štěpek nebo špalíků poskytne kouř po delší dobu. Během přípravy pokrmů doporučujeme kontrolovat oheň každou hodinu. Přidávejte dřevěné uhlí a dřevo dle potřeby, aby byla udržována požadovaná teplota pro přípravu jídla.

PODPALOVACÍ TYČKY

Podpalovače ohně – podpalovací tyčky / kostky vyrobené z přírodních produktů jsou nejlepší. Dřevouhelné komínové podpalovače nebo elektrické startéry fungují také dobře. Vyhněte se použití zapalovacích médií, jelikož přidávají nepřírozenou vůni do varného prostoru

Doporučované jsou zápalky nebo podpalovače, které zapálí přímo kusy dřevěného uhlí bez použití dalších přísad na bázi ropy a jiných chemických hořlavín, která nedoporučujeme.

Kusové dřevěné uhlí i zápalky jsou k dostání v odborných obchodech, kde se prodávají zařízení a pomůcky na grilování.

Vyjměte rošty, difuzorové tácy a popelníky a vše omyjte důkladně v teplé mýdlové vodě. Kompletně opláchněte a vysušte měkkou utěrkou. Nikdy nedávejte do myčky.

„SEASONING“ („KONZERVACE“) LITINOVÝCH ROŠTŮ

Potřete litinový rošt olivovým olejem nebo rostlinným olejem. K potření všech hran použijte papírovou utěrku nebo hadřík. V udírně nebo troubě zapečte varné rošty při teplotě 200°C po dobu 1 hodiny. Nechte vychladnout a vložte na místo do udírny.

PRVNÍ VYPÁLENÍ

Než započnete s přípravou pokrmů v Offset udírně Broil King® Smoke™, musíte vypálit zbytky ochranných prostředků z výroby. Zapaňte udírnu (jak je popsáno na str.5 „Zapalování“) a udržujte oheň s plně otevřenými oběma uzávěry vzduchu – vstupním i výstupním – po dobu 1 hodiny. Tím vypálíte všechny zbytky povlaků z výroby a započnete proces zakouření a konzervace vnitřních částí udírny. Čím více používáte udírnu tím lepší konzervace a výsledky.

⚠ VAROVÁNÍ

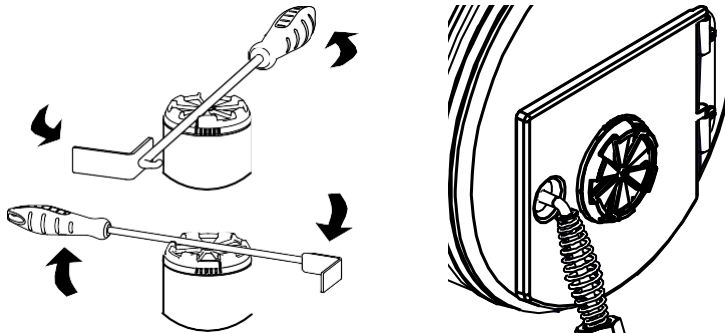
Postupujte vždy obezřetně, když otevíráte vstupní dveře do ohniště. Opatrně otevřete dveře na malou štěrbinu, počkejte 5 vteřin, než je otevřete naplno. To umožní, že teplo z okolí uhlénoho tácu částečně unikne a omezí se možnost náhlého vzplanutí.

ZAPALOVÁNÍ

PRO UZENÍ / NEPŘÍMÉ VAŘENÍ (S VYUŽITÍM MALÉ KOMORY JAKO OHNIŠTĚ)

Krok 1:

Nastavte vstupní a výstupní uzávěry vzduchu Roto Draft™ do pozice 5 (plně otevřeno), aby vstupovalo na palivo v ohništi maximální množství vzduchu.



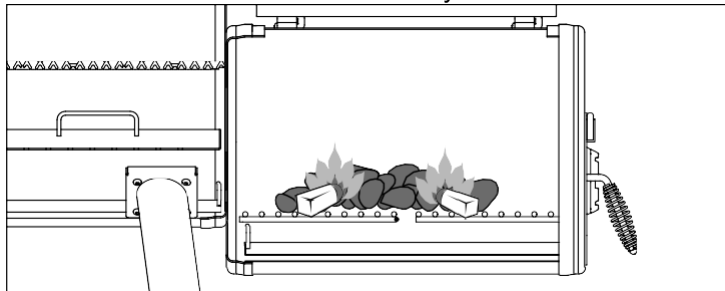
Když předeheříváte udírnu, otevřete naplno vnitřní uzávěr vzduchu s použitím víceúčelového nástroje (Položka # KA5527). Když se blížíte cílové teplotě, snižte s použitím víceúčelového nástroje vnitřní uzávěr vzduchu těsně pod úroveň kouřových difuzorů. To bude tlačít většinu horkého vzduchu a kouře pod difuzorové tácy pro rovnoměrné kouření.

Krok 2:

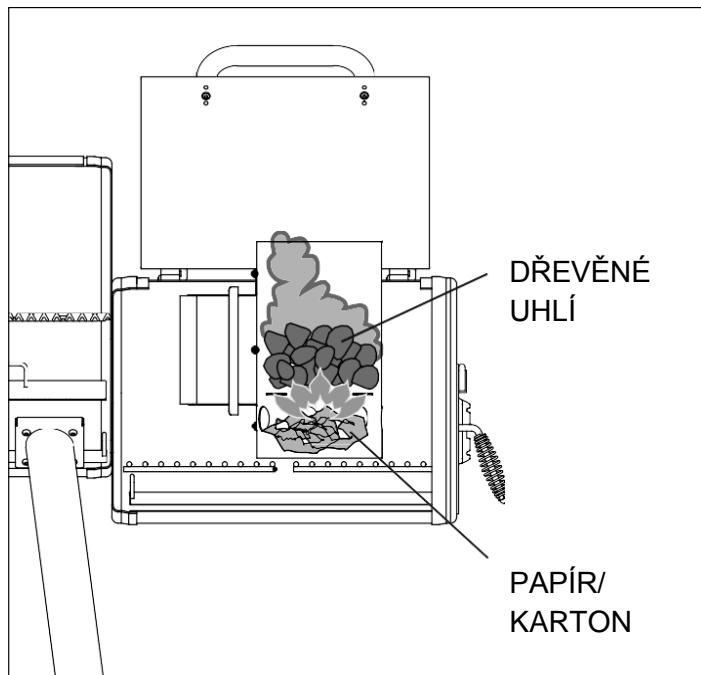
Otevřete víko na malé varné skříni, vyjměte rošty s použitím zvedače roštů (Položka # 60750) a naplňte zásobník přibližně 2 kg kusového dřevěného uhlí z tvrdého dřeva. Až budete mít více zkušeností s Offset udírnou Broil King® Smoke™, získáte cit pro množství dřevěného uhlí, které potřebujete pro různé doby a teploty přípravy jídel.

Krok 3: Zapalování

Pokud použijete zapalovací tyčky, zapalte je a zasuňte na dvou až třech místech shora do vrstvy dřevěného uhlí.

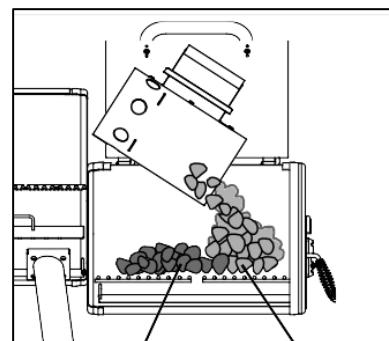


Pokud použijete nerezový komínový startér na dřevěné uhlí Broil King® (Položka # 63980) s dřevěným uhlím. Naplňte dno komínového startéru jedním nebo dvěma kusy novinového papíru. Položte startér na dřevouhelný rošt v ohništi. Jakmile je dřevěné uhlí zapáleno, přidejte opatrně na zásobník uhlí na vrch nezapáleného dřevěného uhlí. Umístěním hořícího uhlí blíže ke vstupnímu uzávěru vzduchu se rozhoří oheň a spaluje se rovnoměrně v celé spalovací komoře.



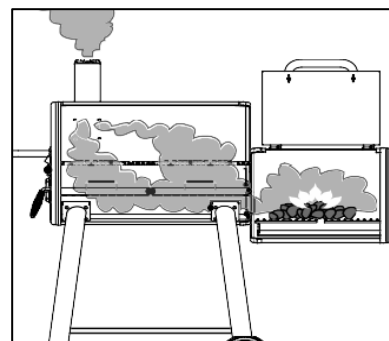
Krok 4:

Nechejte dřevěné uhlí vzplanout s otevřenými dvířky, dokud nehoří uhlí plamenem.



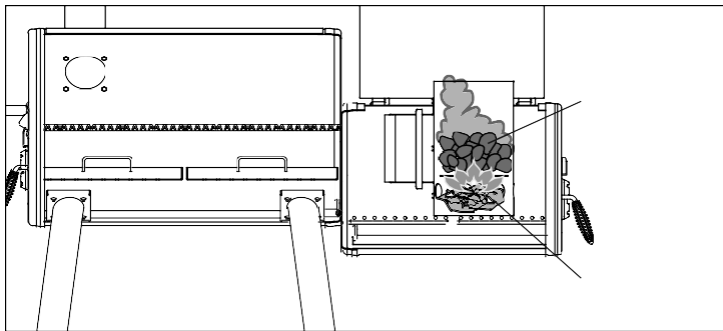
Krok 5:

Nastavte uzávěry vzduchu tak, aby byla dosažena požadovaná teplota. Uzávěry vzduchu začněte uzavírat před dosažením teploty o 50 stupňů nižší, než je teplota cílová.



ZAPALOVÁNÍ

PRO PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ (PŘI UŽITÍ HLAVNÍ KOMORY JAKO GRILU NA DŘEVĚNÉ UHLÍ)



Postupujte podle předchozích instrukcí pro zapalování, ale naplňte difuzorové tácy ve velké varné komoře zapáleným uhlím, uhrabte do rovnoměrné vrstvy a regulujte teplotu s použitím vstupních hradítek a výstupu. Pro zapalování větších objemů dřevěného uhlí je nejlepší zvolit variantu použití komínového podpalovače. Jakmile je zapáleno, rozhrňte dřevěné uhlí na tácech a uložte rošty s použitím zvedače roštů. Pozn.: Dřevěné uhlí hoří při vyšší teplotě, s větším množstvím vstupujícího vzduchu s otevřeným víkem při grilování produkuje intenzivnější žár.

UKONČENÍ PROVOZU:

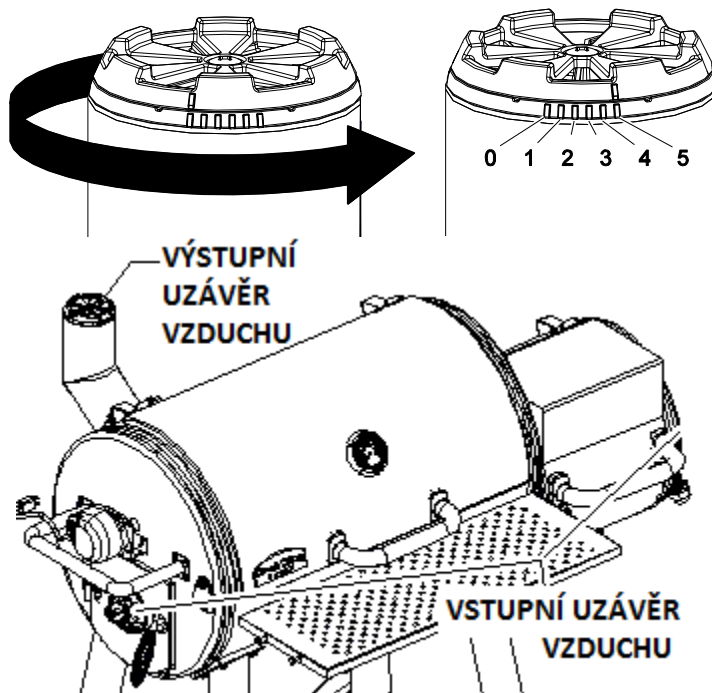
Pokud chcete odstavit Offset udírnu na dřevěné uhlí Broil King® Smoke™, zavřete uzávěry vzduchu, aby oheň kompletně uhasl.

PROVOZ

REGULACE TEPLoty:

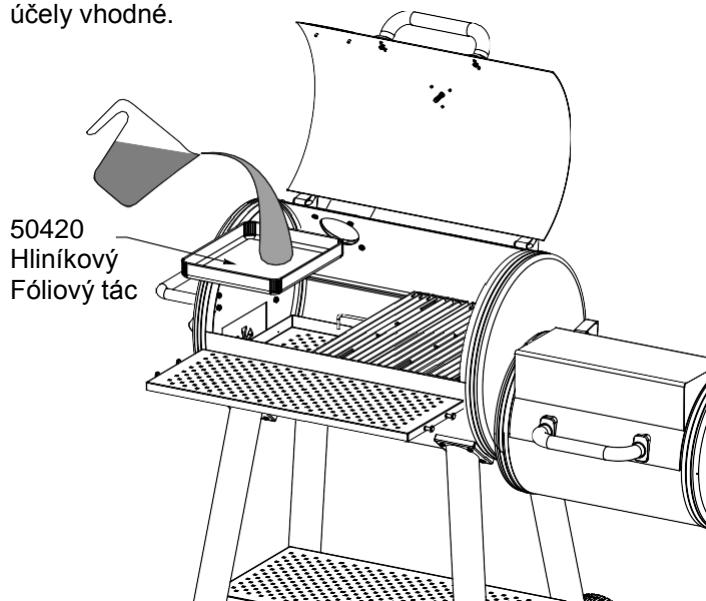
Offset udírna Broil King® Smoke™ Vám umožní regulovat teplotu ovlivňováním průtoku vzduchu vstupními a výstupními uzávěry vzduchu. Čím více otevřete uzávěry, tím více vzduchu bude proudit k dřevěnému uhlí. Čím více vzduchu se dostane k uhlí, tím vyšší teploty docílíte. Malé změny v nastavení uzávěrů vyvolají podstatné změny teploty.

Nastavujte uzávěry vzduchu Roto-Draft™ s použitím víceúčelového nástroje.



PEKÁČ NA VODU:

Množství vzduchu proudící po dobu přípravy jídla přesahující 3 hodiny si může vyžádat vložit pekáč na vodu do hlavní komory – to zabrání vysušení pokrmu. Použití fóliových táců na jedno použití na odkapávání je pro tyto účely vhodné.



PROVOZ

TECHNIKY - METODY:

Uzení: při teplotě nižší než 135° C

Tento klasický způsob představuje nepřímou metodu přípravy větších kusů masa při nízkých teplotách (nižší než 135°C) po relativně dlouhou dobu (často více než 4 hodiny). Použitím dřevěných štěpků, prostoupí pomalu připravovaným masem kouřová příchut' a výsledkem je dosažení neuvěřitelné chuti.

Pečení v kouři: 135°C – 200°C

Známé také jako nepřímé grilování, je to podobný systém jako uzení; pečení v kouři je zrychlená verze stejných postupů. Je velmi dobře použitelné pro běžné pečeně, kuřata a podobné pokrmy, které jsou často pečeny v troubě. Kombinace kouře a času přípravy vytvoří dokonalou chuť za kratší dobu než skutečné uzení.

Rady a tipy pro uzení a pečení v kouři

Díky konstrukci Offset udíren může být stěna varné komory nejbližší k ohni (pravá strana) teplejší než opačná stěna (levá strana) – rozděláním malého ohýnku může pomoci s předehřátím Offset udírny a podpořit rovnoměrnější přípravu jídla.

Přímé grilování: 200°C nebo více

Přímé – přímo nad spalovaným dřevěným uhlím a dřevními štěpkami. Tato metoda je tradiční grilování nebo barbecue. Ideální pro menší kusy – steaky, kotlety, hamburgery, zeleninu. Vysoký žár sežehne vnější povrch, zatímco uvnitř se propeče.

Pro získání více informací navštivte www.broilkingbbq.com



Návod na dokonalý steak

Suroviny:

- 4 steaky 2,5 cm silné
- 2 stroužky česneku (mletý nebo lisovaný)
- 2 polévkové lžíce worcesterové omáčky
- 2 polévkové lžíce balsamic octa a čerstvého mletého pepře
- 2 čajové lžičky dijon hořčice
- 2 polévkové lžíce sójové omáčky
- 2 polévkové lžíce olivového oleje

Příprava steaků

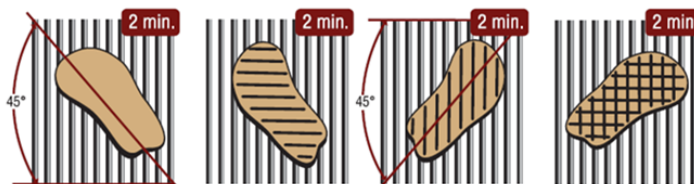
Ořízněte přebytečný tuk ze steaků. V silnějším plastickém sáčku smíchejte všechny zbývající suroviny. Marinujte steaky asi 1 hodinu při pokojové teplotě nebo do 24 hodin v ledničce. Pokud chladíte v ledničce, nechte steaky 1 hodinu před grilováním přijmout teplotu pokojovou pro rovnoměrnější propečení.

RADY PRO DOKONALÉ GRILOVÁNÍ

- A. Potřete rošty rostlinným olejem a předehřejte gril na 275° C. Vložte steak na gril pod úhlem 45 st. A grilujte podle časů uvedených ve schématu na obrázku níže.
- B. Obratě steak a grilujte pod stejným úhlem 45 st.
- C. Obratě steak a grilujte v opačném úhlu 45 st.
- D. Nakonec obratě steak a grilujte v poloze pod stejným úhlem 45 st.

NÁVOD NA PERFEKTNÍ STEAK

Princip otáčení steaku na grilu:

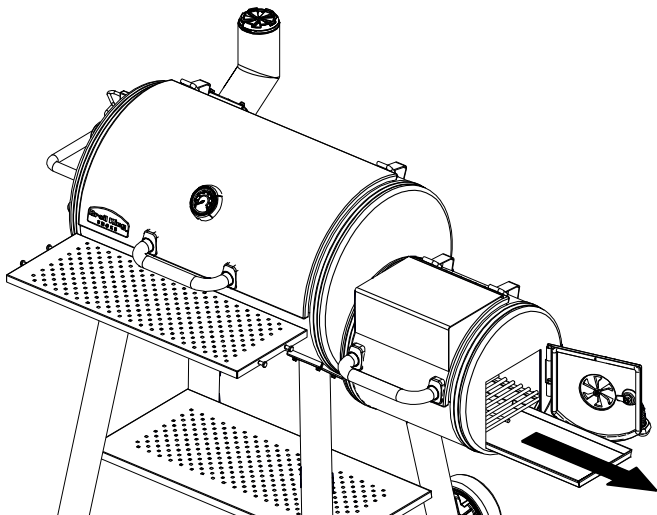


Tloušťka steaku		Výkon grilu	Čas na přípravu na každé straně				Celkový čas
1½" (3,8 cm)	1" (2,5 cm)		A	B	C	D	
	Rare	Vysoký	1¾	1¾	1¾	1¾	7 minut
Rare	Medium/Rare	Střední/Vysoký	2	2	2	2	8 minut
Medium/Rare	Medium	Střední/Vysoký	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minut
Medium	Well	Střední	2½	2½	2½	2½	10 minut
Well		Střední	3	3	3	3	12 minut

ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ

Po každém použití je nezbytné vyprázdnit popelníky. Jakmile zařízení vychladne, otevřete dvířka do ohniště a opatrně vyjměte popelník. Vyprázdněte jej do koše nebo jiné nádoby na odpadky.



PÉČE A ÚDRŽBA

Offset udírna na dřevěné uhlí Broil King® Smoke™ Vám při minimální péči poskytne vynikající službu po mnoho let. Proces zakouření a zamaštění olejem pomůže při konzervaci ocelových částí. K čištění roštů a zašpiněných dílů používejte kartáč z nerezové oceli.

Možná bude nezbytné vyčistit a znovu olejovat (re-season) grilovací rošty. Vykartáčujte je důkladně nerezovým kartáčem na grily, aby byly odstraněny všechny nečistoty a potáhněte tenkou vrstvou olivového nebo řepkového oleje. Potom rošty vložte do udírny a vypalujte po dobu 1 hodiny při teplotě 200°C. Opakujte, pokud je to nezbytné. Tento povlak oleje chrání vaše rošty a zajistí bezproblémový provoz po řadu let.

K čištění vnějšího povrchu používejte teplou mýdlovou vodu.

Na čištění vnitřku k odstranění všech nečistot z boxu používejte kartáč na grily s drátěnými štětinami. Vrstva oleje, která se nahromadí uvnitř udírny je ochranná a není jí nutno seškrabávat.

Offset udírnu Broil King® Smoke™ zakrývejte, pokud není používána – použijte kryt Broil King® Položka # 67050

RECEPTY

BBQ EMULZE K POTÍRÁNÍ

- 2 polévkové lžíce hnědého cukru
- 1 čajová lžička soli
- 1 čajová lžička čerstvě drceného pepře
- 1 polévková lžíce kmínu
- 2 čajové lžičky suché hořčice
- 2 čajové lžičky papriky
- 2 polévkové lžíce mletého chilli
- 1 čajová lžička cibulové soli
- 1 čajová lžička celerové soli
- 1 čajová lžička česnekového prášku
- 1 polévková lžíce oregana

UZENÉ KUŘE

- předehřejte udírnu na 135°C
- 1 celé kuře očištěné nebo kuřecí kusy – stehna, křídla, paličky až do 2,5 kg
- potřete kuřecí kusy BBQ emulzí, nechte odpočinout 30 minut
- vložte pekáče s vodou do udírny
- přidejte hrst štěpek z jabloňového nebo jiného dřeva na kouřový tác
- uspořádejte kuře na roštích
- nechte připravovat 2,5 až 4 hodiny
- vnitřní teplota masa musí dosáhnout 74°C
- přikryjte, nechte odestát po dobu 10 minut
- servírujte a užívejte si

ŽEBÍRKA

- předehřejte udírnu na 120°C
- 4 vepřová žebírka
- žebírka očistěte, odblaňte
- okořeňte dle chuti, potřete BBQ emulzí
- vodní pekáč s jablečnou šťávou vložte do udírny
- přidejte hrst štěpek z jabloňového nebo jiného dřeva na kouřový tác
- uspořádejte žebírka na roštích nebo na žebrovém držáku
- nechte udit 3 – 4 hodiny
- pokud je to žádáno aplikujte grilovací omáčku a dokončete na grilu grilováním při 200°C po dobu 10 – 20 minut
- vyjměte z udírny, přikryjte a nechte 10 minut odestát
- servírujte a užívejte si

TRHANÉ VEPŘOVÉ

- Předehřejte udírnu na 107°C
- 2 – 7,5 kg vepřového ramínka (malé kousky – často označované jako Boston Butt nebo piknikové ramínko)
- okořeňte dle chuti, potřete BBQ emulzí
- vložte pekáč na vodu s jablečnou šťávou do udírny, nastavte tak, aby vepřové ramínko bylo nad pekáčem
- přidejte hrst dřevěných štěpek na kouřový tác
- vložte vepřové ramínko na rošty
- nechte dělat 4 hodiny a více až dosáhnete vnitřní teploty masa nejméně 85°C
- vyjměte z udírny, zabalte do fólie, nechte odestát 30 minut
- sekejte s použitím nástroje Broil King® Super Flipper (#64011) nebo trhejte s použitím nástroje Broil King® Meat Claws (#64070)
- aplikujte omáčku, je-li požadováno
- servírujte a užívejte si

ZÁRUKA

ZÁRUKA A ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Záruka OMC je platná od data prodeje a je omezená na bezplatnou opravu nebo výměnu dílů, u kterých se prokázaly vady při normálním domácím užíváním zařízení.

V Kanadě a USA náhrada znamená FOB výrobní závod (dle INCOTERMS).

V ostatních zemích náhrada znamená FOB distributor OMC (dle INCOTERMS).

Všechny ostatní náklady jsou odpovědností vlastníka.

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.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY:

Varný box s vysokoteplotním povlakem	5 let
Ostatní díly a nátěr	2 roky

ZÁRUKA SE NEVZTAHUJE NA:

- Jakékoliv závady a provozní potíže způsobené nehodou, špatným zacházením, nesprávným použitím, úpravami zneužitím, vandalizmem, nesprávnou instalací nebo nesprávnou údržbou nebo servisem nebo zanedbáním pravidelné 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.
- Náklady na dopravu po moři i po souši.*
- Náklady na demontáž nebo re-instalaci.*
- Náklady za práci při instalaci a opravě.*
- Náklady na přivolání servisu.*

*Neplatí pro záruku v délce 24 měsíců v souladu se zákonem

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. Obráťte se na svého prodejce.

Záruka poskytovaná výrobcem/dovozcem nad rámec zákonem stanovené záruční doby se vztahuje pouze na domácí využití a je podmíněna registrací na online registru www.omcbbq.com. Nevztahuje se na profesionální a komerční využití výrobku.

UPOZORNĚNÍ

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

Výrobce:

ONWARD MANUFACTURING COMPANY LTD.

WATERLOO, ONTARIO, CANADA

Dovozce:

KING DISTRIBUTION s.r.o.

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

IČO 04786343