Broîl Kîng®

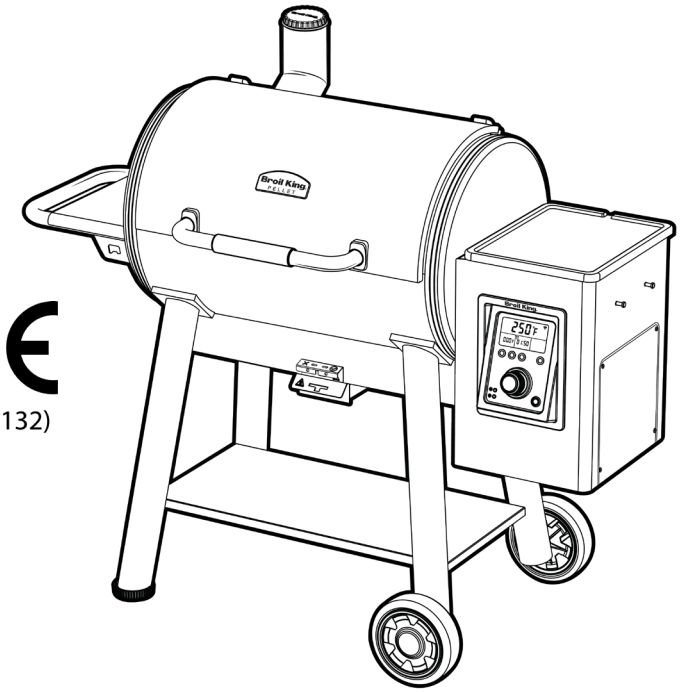
NÁVOD K OBSLUZE

PRO
Broil King® Smoke™ Regal Pellet Grill
Model(y): 496055EU, 495055EU

OBSAH

ÚVOD 1
BEZPEČNOST 2
SOUČÁSTI PELETOVÉHO GRILU 3
DIGITÁLNÍ OVLÁDÁNÍ 4
ZAČÍNÁME 5
APLIKACE PRO MOBILNÍ TELEFONY 6
PALIVO 7
TECHNIKY VAŘENÍ 7
RECEPTY 10
ÚDRŽBA 11
ZÁRUKA 12
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA 13

CE
(4009132)



VYPLŇTE ČÍSLO MODELU, SÉRIOVÉ ČÍSLO A DATUM PRODEJE.

Tyto informace naleznete na černé a stříbrné nálepce na zadní nebo boční straně grilu.

MODEL	
SÉRIOVÉ ČÍSLO	
DATUM NÁKUPU	/ / (den / měsíc / rok)

TYTO INSTRUKCE NEVYHAZUJTE! ZACHOVEJTE JE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ.

PŘED INSTALACÍ A POUŽITÍM TOHOTO PELETOVÉHO SPOTŘEBIČE POZORNĚ PŘEČTĚTE CELÝ NÁVOD K OBSLUZE. PORUŠENÍ TĚCHTO POKYNŮ MŮŽE ZPŮSOBIT POŠKOZENÍ MAJETKU, ZRANĚNÍ OSOB NEBO JEJICH SMRT. O SPECIFICKÝCH POŽADAVCÍCH A OMEZENÍCH UMÍSTĚNÍ ZAŘÍZENÍ VE VAŠÍ LOKALITĚ SE INFORMUJTE U PŘÍSLUŠNÝCH ORGÁNŮ STÁTNÍ SPRÁVY (STAVEBNÍ ÚŘAD, HASIČSKÝ ZÁCHRANNÝ SBOR ČR atd.). TYTO POKYNY ULOŽTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

CZ
40094-E50CZ Rev B 12/20

Onward Manufacturing Company Limited
Since 1906
585 Kumpf Drive
Waterloo, Ontario, Canada

BEZPEČNOST

Váš nový gril na pelety Broil King® Smoke ™ je bezpečným a pohodlným zařízením, pokud je správně smontován a používán. Stejně jako u všech produktů spalujících pelety však musí být dodržována určitá bezpečnostní opatření. Nedodržení těchto pravidel může mít za následek vážné zranění nebo poškození zdraví. Máte-li dotazy týkající se montáže nebo provozu, obraťte se na svého prodejce, distrubutora ve vaší zemi nebo na naši přímou zákaznickou linku na čísle 1-800-265-2150. / info@omcbbq.com, www.broilkingbbq.com

- Před instalací a použitím tohoto spotřebiče na pelety si prosím přečtěte celý tento návod. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, zranění osob nebo dokonce smrt.
- Informujte se o specifických požadavcích na umístění a provoz zařízení ve vaší oblasti u příslušných orgánů státní správy (STAVEBNÍ ÚŘAD, HASIČSKÝ ZÁCHRANNÝ SBOR ČRS atd.)
- Tyto instrukce uchovejte pro pozdější použití.

NEBEZPEČÍ

- Tento gril je určen **POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ**. Při používání uvnitř se toxické výpary hromadí a způsobují vážná zranění nebo smrt. Postupujte podle těchto pokynů, abyste zabránili tomu, aby tento bezbarvý plyn bez zápachu otrávil vás, vaši rodinu nebo jiné osoby.
- Mezi příznaky otravy oxidem uhelnatým patří: 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 ostatních objeví příznaky podobné nachlazení nebo chřipce během vaření nebo v blízkosti tohoto spotřebiče, navštivte lékaře. Otravu oxidem uhelnatým lze snadno zaměnit za nachlazení nebo chřipku a proto je často otrava detekována příliš pozdě.
- Spotřeba alkoholu a užívání drog zvyšují účinky otravy oxidem uhelnatým.
- Oxid uhelnatý je obzvláště toxický pro matku a dítě během těhotenství, kojence, starší osoby, kuřáky a take osoby s problémy s krví nebo oběhovým systémem, jako je anémie nebo srdeční choroby.
- Nikdy nepoužívejte benzín, lampový olej, petrolej, zapalovač uhlí nebo hořlavé kapaliny s tímto zařízením k zapálení nebo udržování ohně.
- Nikdy neskladujte žádný hořlavý materiál v blízkosti tohoto spotřebiče nebo pod ním.
- Nenechávejte děti ani domácí zvířata bez dozoru v blízkosti horkého grilu a také se nepokoušejte přemístit horký gril.
- Nepoužívejte, pokud není gril kompletně smontován a všechny části nejsou na svém místě.
- Popel z pelet neodstraňujte, dokud nebude palivo spáleno, úplně zhasnuto a gril nevychladne.
- Nepoužívejte gril při zvýšeném větru.
- Pokud dojde k nekontroovanému vzplanutí, nepoužívejte k hašení ohně vodu. Vypněte gril, odpojte napájecí kabel a počkejte, až gril zchladne.

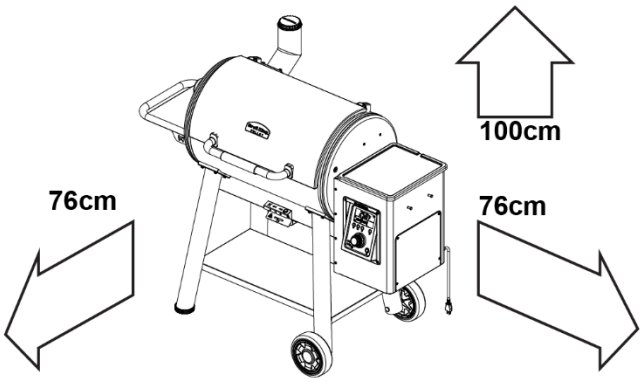
UPOZORNĚNÍ NA ZDRAVOTNÍ RIZIKA

Spalováním paliva v tomto produktu se produkuje oxid uhelnatý a další látky, o nichž je známo, že způsobují rakovinu a vrozené vady nebo jiné reprodukční poškození.

INSTALACE

NEJČASTĚJŠÍ PŘÍČINA POŽÁRU U TOHOTO ZAŘÍZENÍ JE NEDODRŽENÍ JEHO ODSTUPU OD HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ. JE NEZBYTNĚ NUTNÉ, ABY TOTO ZAŘÍZENÍ BYLO INSTALOVÁNO A UMÍSTĚNO V SOULADU S TÍMTO NÁVODEM.

1. Spotřebič musí být instalován s odstupem od hořlavých povrchů a to nejméně 76 cm každé strany a 76 cm zezadu. Mezi horní částí zařízení a jakoukoli konstrukcí nad hlavou musí být mezera min.100 cm .



2. Nikdy neinstalujte spotřebič pod rostliny, stromy nebo listy.
3. VAROVÁNÍ: Vždy instalujte zařízení pouze na nehořlavém a rovném povrchu.
4. VAROVÁNÍ: Udržujte spotřebič ve vodorovné pozici a vodorovném povrchu..
5. Tento spotřebič je určen **POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ**, nepoužívejte jej v garážích, kůlnách na balkonech nebo v jiných uzavřených prostorách.
6. **NIKDY neomezujte proudění vzduchu ke spotřebiči.**
7. Udržujte prostor kolem spotřebiče bez hořlavých materiálů, pelet, benzínu a všech hořlavých kapalin a par.
8. Tento spotřebič není určen k instalaci do rekreačních vozidel či lodí nebo na ně.

VAROVÁNÍ

- Předehřívejte gril s otevřeným víkem po dobu prvních 10 minut, nebo dokud nezmizí bílý kouř.
- Nikdy se nedotýkejte podnosu na pelety, nečistot ani roštu na grilování, abyste zjistili, zda jsou horké.
- Při vaření a seřizování horní klapky používejte ochranné rukavice na grilování.
- Používejte vhodné grilovací nástroje s dlouhými, žáruvzdornými držadly.
- Používejte pouze dřevěné pelety potravinářské kvality. Doporučujeme grilovací pelety Broil King®
- Dřevěné pelety skladujte vždy na suchém místě, daleko od spotřebičů tepla a jiných palivových nádob.
- Pro uhasení pelet vypněte digitální ovládání a úplně uzavřete klapku. Nepoužívejte vodu.

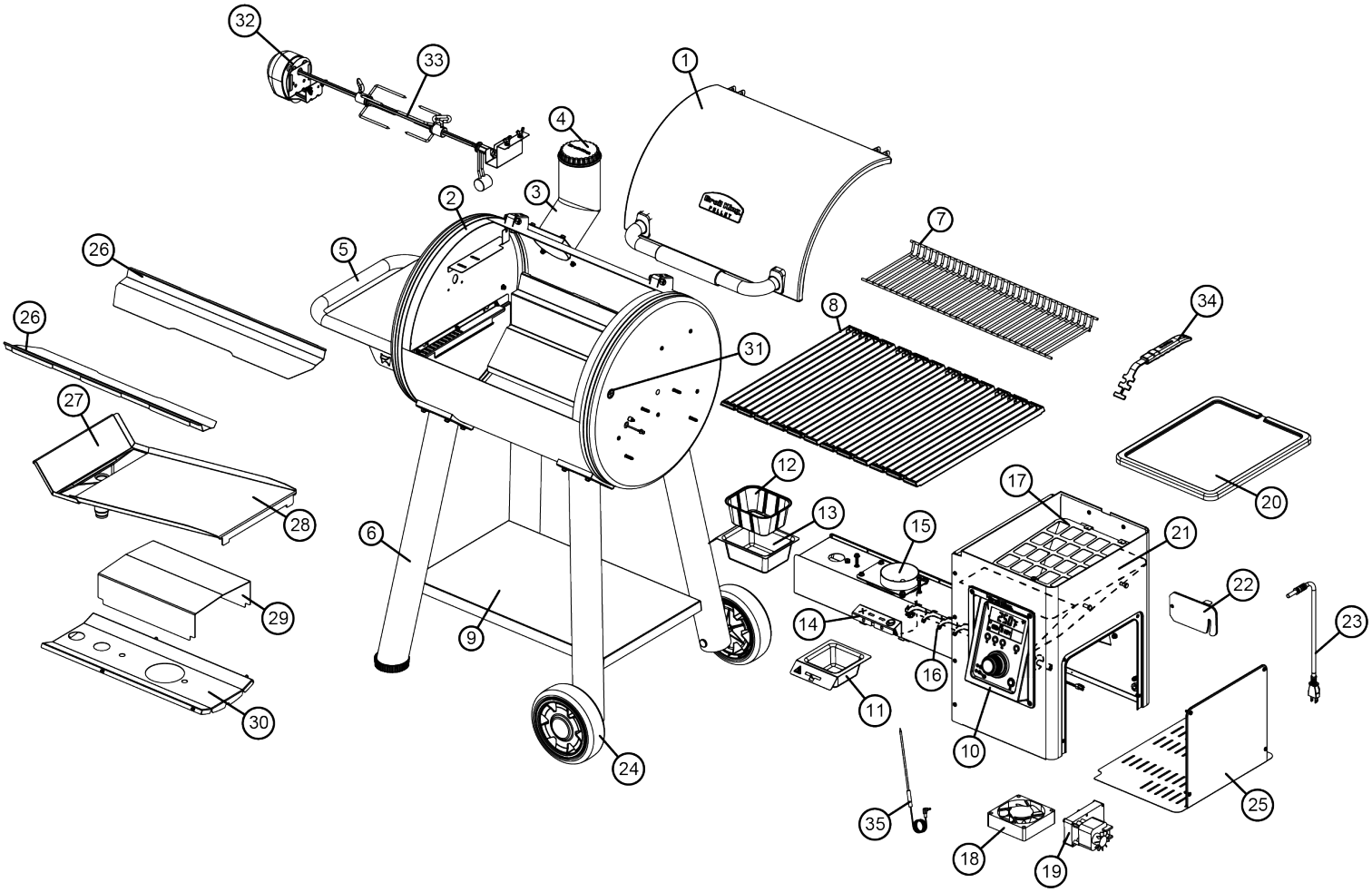
POZOR! ELEKTRICKÉ ZAŘÍZENÍ

Tento spotřebič používá externí zdroj elektrické energie a musí být elektricky uzemněn v souladu s místními předpisy. Připojujte výhradně k elektrické zásuvce vybavené proudovým chráničem. Nepoužívejte přístroj, pokud je el.zásuvka/zastrčka nebo kabel poškozen.

1. Neřezejte ani neodstraňujte uzemňovací kolík ze zástrčky.
2. Nepřibližujte elektrický přívodní kabel ke zdrojům tepla a horkým povrchům.

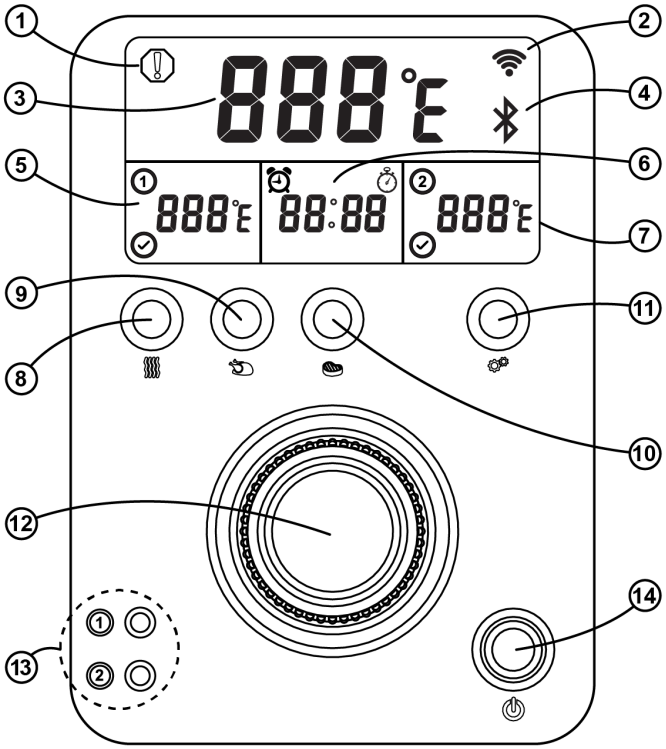
POPIS ČÁSTÍ BROIL KING® SMOKE™ PELLET GRILL

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



DIGITÁLNÍ OVLADAČ

Před použitím grilu doporučujeme se seznámit s obsluhou ovladacího system prostřednictvím kontrolního panelu.



1. **VAROVNÁ IKONA**
   Upozorňuje na extrémní teplotní výkyvy, které by mohly způsobit požár. Dále na ztrátu hoření v důsledku nízkého množství paliva, narušení šneku nebo mechanickou poruchu (přerušený obvod, porucha motoru nebo ventilátoru).
   KDYŽ SE IKONA ZOBRAZÍ, V PŘÍPADĚ ŽE JE TO NUTNÉ, ODPOJTE ZAŘÍZENÍ OD ZDROJE EL. ENERGIE.
2. **WIFI PŘIPOJENÍ**
   Svítí, když je gril připojen k chytrému zařízení.
3. **TEPLOTA**
   Zobrazuje aktuální a nastavenou teplotu v ° F / ° C
4. **BLUETOOTH PŘIPOJENÍ**
   Svítí, když je gril připojen k chytrému zařízení.
5. **TEPLOTA SONDY 1***
6. **ČASOVAČ/STOPKY**
7. **TEPLOTA SONDY 2***
8. **TLAČÍTKO SMOKE**
   Tento program slouží pro low and slow grilování. Nastaví teplotu na 225 ° F / 107 ° C **
9. **TLAČÍTKO ROAST**
   Program určený pro pečení nastaví teplotu 350 ° F / 176 ° C **
10. **TLAČÍTKO GRILL**
    Program pro přímé grilování nastaví teplotu 600◦F / 315◦C**
11. **TLAČÍTKO NASTAVENÍ**
    Stisknutím tlačítka **NASTAVENÍ** podle níže uvedeného čísla nastavíte následující funkce.

Sondy pro měření teploty masa

- Stiskněte tlačítko NASTAVENÍ jednou pro volbu sondy 1 (1) a podruhé pro volbu sondy 2 (2).
- V případě, že je sonda připojena , na obrazovce se zobrazí teplota.
- Chcete-li nastavit vnitřní teplotu, použijte ovládací kolečko pro nastavení teploty a poté jednou stiskněte kolečko pro potvrzení.
- Po dosazení teploty zařízení pípne a zobrazí se ikona..
  * Poznámka: Když je dosaženo vnitřní nastavené teploty, teplota grilu na pelety se sníží a udržuje 107 ° C

Časovač

- Stisněte tlačítko NASTAVENÍ 3x (3).
- Použijte ovládací kolečko k nastavení časovače a poté stiskněte kolečko pro potvrzení.

Stopky

- Stiskněte tlačítko NASTAVENÍ button čtyřikrát (4).
- Pro spuštění stiskněte jednou ovládací kolečko.
- Otočením ovládacího kolečka „ve směru hodinových ručiček“ zastavte.
- Otočením ovládacího kolečka „proti směru hodinových ručiček“ provedetete reset.

Podsvícení displeje

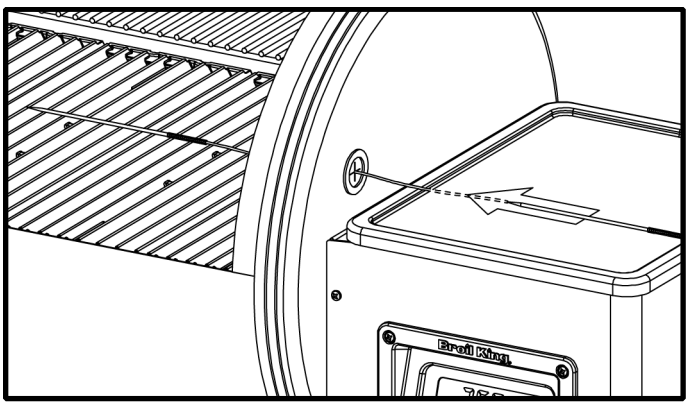
- Stiskněte tlačítko NASTAVENÍ pětkrát (5).
- Použijte ovládací kolečko pro nastavení jasu displeje, poté pro potvrzení jednou stiskněte kolečko.

Změna zobrazených jednotek teploty °F / °C

- Stiskněte a podřržte tlačítko NASTAVENÍ po dobu 5ti vteřin pro změnu jednotek **°F / °C** nebo naopak..

12. **HLAVNÍ OVLADAČ**
    Upravte teplotu v krocích po 10 stupních pomocí otočného knoflíku po směru nebo proti směru hodinových ručiček. Pro potvrzení stiskněte jednou ovládací kolečko.
    Pomocí ovládacího knoflíku upravte teplotu v krocích po 1 stupni stisknutím knoflíku a současném otáčení ve směru nebo proti směru hodinových ručiček. Pro potvrzení stiskněte jednou ovládací kolečko.
    Poznámka: Displej se vrátí na aktuální teplotu ve ° F / ° C.
13. **KONEKTRY PRO SONDY TEPLOMĚRU 1 A 2**
14. **ZAPÍNACÍ/VYPÍNACÍ TLAČÍTKO**

    * Poznámka: Svítící značka oznamuje dosaženÍ vnitřní cílové teploty.
    ** Poznámka: Očekávejte, že dojde ke kolísání teploty, když dosáhnete a podržíte požadované nastavení.



Otvor pro vstup sondy 1 a 2 do grilovacího boxu.

ZAČÍNÁME

Vyjměte grilovací rošty a lapač tuku: důkladně je umyjte v teplé mýdlové vodě. Celé je opláchněte a osušte měkkou utěrkou, nesušte je vzduchem a nedávejte do myčky.

OŠETŘENÍ LITINOVÝCH GRILOVACÍCH ROŠTŮ (“SEASONING”):

Potřete litinové grilovací rošty rostlinným olejem (“seasoning”). K dokonalému potření všech povrchů použijte papírové utěrky nebo hadřík.

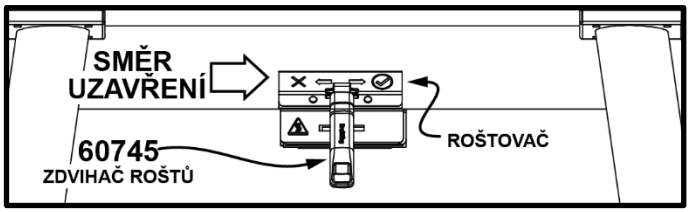
PŘÍPRAVA SYSTÉMU NA ZACHYCOVÁNÍ TUKU

Lapač na tuk na vašem grilu pomáhá přesměrovat studený kouř směrem k tepelnému štítu a komínu. Chcete-li připravit lapač na tuk, přidejte do prázdného lapače tuku ½ hrnku (125 ml) vody. Poznámka: Při používání grilu bude voda nahrazena tukem.

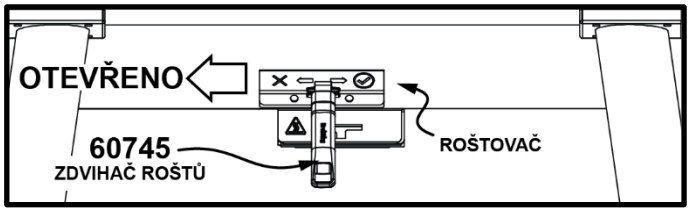
POČÁTEČNÍ “VYPÁLENÍ”

Předtím, než začnete vařit na vašem grilu, musíte spálit ochranné zbytky z výroby.

1. Zapojte napájecí kabel do vhodné uzemněné elektrické zásuvky s proudovým chráničem.
2. Před přidáním pelet zkontrolujte násypku a šnek na pelety, abyste se ujistili, že neexistují žádné cizí předměty, které by mohly bránit spuštění. Ujistěte se, že je roštovač v uzavřené poloze.



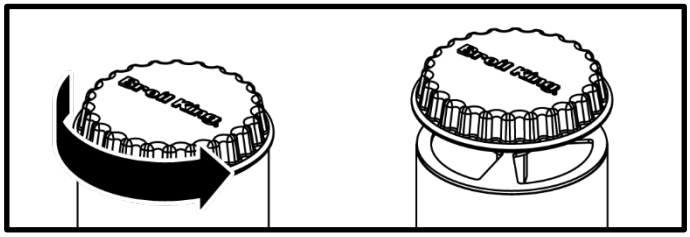
3. Pro dosažení nejlepších výsledků přidejte pelety Broil King®, z tvrdého dřeva. Nikdy nepoužívejte topné palivové pelety.
4. Nastavte regulátor tahu Roto-Draft ™ do polohy 5 (široce otevřený), aby se dostalo maximální množství vzduchu do systému pro podpoření hoření.
5. Během předehřívání nechte otevřené víko po dobu 10 minut a nebo dokud nezmizí bílý kouř.
6. Zapnutím grilu aktivujte ovladač. Po několika sekundách se gril přepne do spouštěcího režimu.
7. Nastavte teplotu na 500°F (260°C). Poznámka: při první zapálení grilu (nebo při zapálení po odstávce bez pelet), bude trvat déle, než se zahřeje, protože šnek se musí zaplnit palivem. Po dosažení cílové teploty nechte hořet dalších 15 – 20 minut. To vypálí ochranný povlak z výroby a zahájí proces vytvrzování vnitřních součástí grilu kouřem/žárem Čím více budete používat váš gril na pelety, tím lepší bude konzervace litinových dílů (dále též “seasoning”).
8. Je-li gril chladný, rošty ošetřete rostlinným olejem (seasoning). Zajistěte, aby byl pokrytý celý povrch, včetně rohů. Litinové grilovací rošty by měly být ošetřeny olejem před každým použitím.
9. Po dokončení vaření otevřetě otvor umístěný na zadní straně zásobníku na pelety, abyste odstranili přebytečné palivo a uložili palivo na teplé a suché místo, aby bylo připraveno k dalšímu použití.
10. Zásobník na tuk často čistěte, abyste snížili riziko vzniku plamene. Další podrobnosti viz „Údržba“.
11. Vyčistěte spalovací komoru pomocí roštovače a popel z popelníku často odstraňujte, abyste zajistili nejlepší výkon. Po vyčištění spalovací komory se musíte ujistit, že je roštovač v uzavřené poloze.



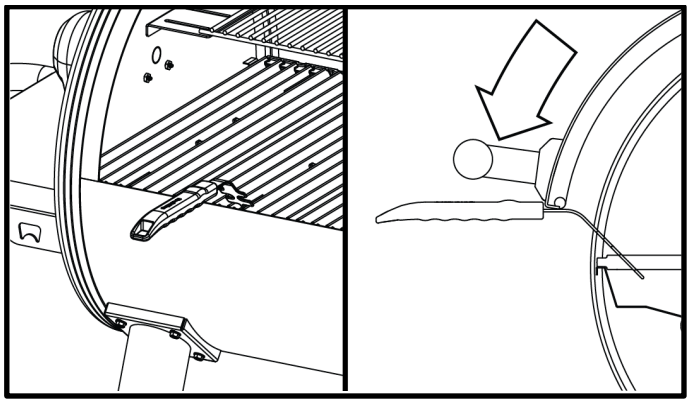
12. Poznámka: Váš gril bude vždy začínat zapalovacím a předehřívacím cyklem a končit 15-ti minutovým vypnutím.

ZAPÁLENÍ / SPUŠTĚNÍ

Otevřete kouřovod a ujistěte se, že je komínová klapka v otevřené poloze.



Stisknutím osvětleného tlačítka napájení na grilu aktivujte ovladač. Po několika sekundách se gril automaticky přepne do zapalovacího a předehřívacího cyklu.
Nastavte gril na požadovanou teplotu pomocí ovladače. Potvrďte požadovanou teplotu stisknutím ovladače. Uslyšíte pípnutí a nastavená teplota bude tři sekundy blikat a poté se vrátí na skutečnou aktuální teplotu. Pokud chcete použít přednastavenou teplotu, stiskněte tlačítko SMOKE, ROAST nebo GRILL. Víko musí být otevřené během předehřívání po dobu prvních 10 minut nebo dokud nepřestane kouřit bílý kouř. Můžete použít zvedač roštů Broil King® (60745), abyste udrželi víko otevřené ve spodní poloze v případě větrných nebo deštivých podmínek.



VAŘENÍ

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

VYPNUTÍ

Stisknutím vypínače na grilu deaktivujte ovladač. Po několika sekundách se gril automaticky přepne do vypínacího cyklu (15 minut). Jakmile je gril zcela vychladlý, pomocí roštovače vyklepte popel a vyjměte popel ze spalovací komory. Vyčistěte zásobník na tuk. Vyprázdněte násypku na pelety pomocí čističe násypky. Pro dosažení nejlepších výsledků vaření uložte pelety na chladném a suchém místě, připravené na další vaření.

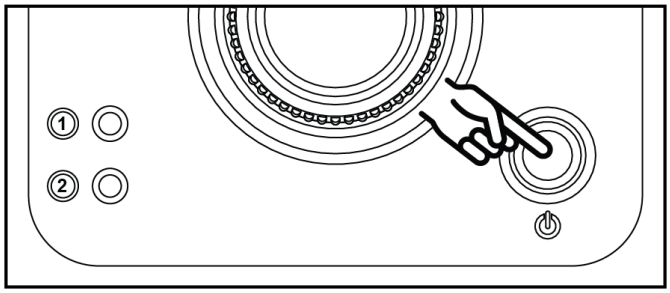
APLIKACE PRO MOBILNÍ TELEFONY A CHYTRÁ ZAŘÍZENÍ

Váš Broil King® Smoke™ Pellet Grill může být ovládán přes váš chytrý telefon nebo jiné zařízení .Pro spojení s vaším grilem použijete Bluetooth nebo domácí WIFI síť.

NASTAVENÍ APP

ZAPNĚTE GRIL

- Zapojte napájecí kabel do vhodné uzeměné elektrické zásuvky s proudovým chráničem.
- Stiskněte podsvícené zapínací tlačítko pro aktivaci digitálního ovladače.



STÁHNĚTE A NAISTALUJTE

- Na chytrém zařízení si stáhněte aplikaci Broil King Pellet Controller APP

ÚČET A NASTAVENÍ

- Při prvním spuštění aplikace budete vyzváni k vytvoření účtu.
- Účet poskytuje zabezpečení pro vaši aplikaci a Broil King® Smoke ™ Pellet Grill.
- Můžete se také zaregistrovat pomocí svého účtu Facebook nebo Google+.
- Jakmile bude registrační proces dokončen, obdržíte e-mail.

NASTAVENÍ ZÓNY

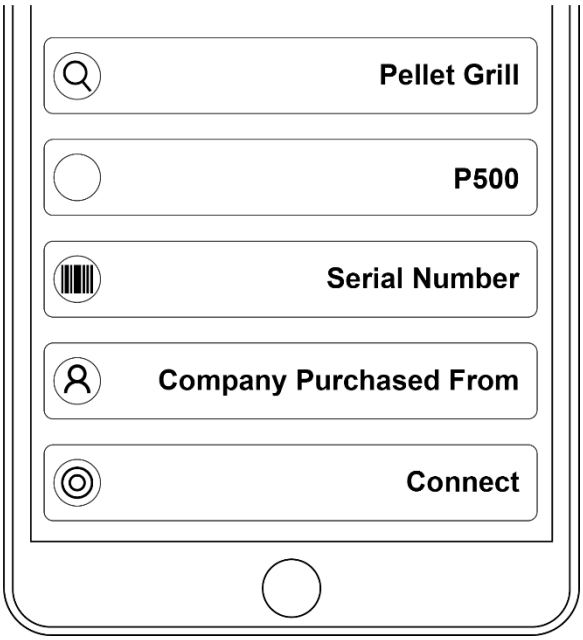
- Po vytvoření účtu je dalším krokem vytvoření zóny. Zóna je oblast, kde je umístěn váš gril na základě GPS.
- Zkontrolujte přesnost adresy zobrazené na obrazovce. V případě potřeby upravte.
- Například, pokud máte gril u vašeho domu, můžete svou zónu nazvat „Doma“.”.
- Zadejte název zóny a poté vyberte “Save Zone”.

ZÁSADY OCHRANY OSOBNÍCH ÚDAJŮ

- Přečtěte si zásady ochrany osobních údajů a vyberte Souhlasím nebo Nesouhlasím
- Chcete-li pokračovat v používání aplikace, musíte souhlasit se zásadami ochrany osobních údajů.
- Pokud vyberete Nesouhlasíte, budete přesměrováni zpět na obrazovku Zóna.

PŘIPOJENÍ KE GRILU PROSTŘEDNICTVÍM BLUETOOTH

- Jakmile je aplikace nastavena, je čas se připojit ke grilu.
- Potvrďte zónu kliknutím na její název.
- Po zvolení zóny stiskněte (+) ikonu v pravém horním rohu pro přidání grilu.
- Aplikace začne vyhledávat váš gril.
- Každý Broil King® Smoke™ Pellet Grill má unikátní výrobní číslo umístěné na spodní straně víka násypky pro pelety nebo boku grilu.
- Zadejte jméno grilu..
- Zadejte výrobní číslo..
- Zadejte jméno firmy u které jste zakoupili vás gril (nepoviné).



PŘIPOJENÍ GRILU PŘES WiFi

- Připravte si jméno a heslo k vašemu WiFi routeru.
- Vstupte do nastavení WiFi přes kulaté tlačítko v pravém dolním rohu aplikace.

- V seznamu vyberte číslo vašeho rozbočovače WiFi. Číslo se zvýrazní.
- Vložte vaše heslo k WiFi.
- Můžete zvolit “Show” pro zobrazení hesla a jeho kontrolu.
- Zvolte “Connect” pro vytvoření Wifi spojení.

Poznámky:

- Ke grilu the Broil King® Smoke™ Pellet Grill může být aktivně připojeno pouze jedno zařízení.
- Pokud bude vaše chytré zařízení mimo dosah Bluetooth grilu, přepne se na WiFi a bude pokračovat v činnosti.
- Ruční nastavení grilu vždy přepíše funkce příkazů aplikace.

*** Požadavky na software: IOS® 7 (nebo vyšší) nebo Android ™ 4.3 (nebo vyšší)**

PALIVO

Grilovací pelety Broil King® Premium

Perfektní grilování začíná správným druhem paliva.
Grilovací Pelety Broil King® Premium jsou speciálně navrženy pro grily na pelety řady Broil King Smoke. Tyto pelety jsou 100% přírodní a obsahují pouze prvotřídní dřevo - žádná plnidla, žádná olejová aditiva, žádná pojiva. Tyto pelety hoří tepleji a efektivněji, aby poskytovaly optimální výkon a chuť.

POZOR

Dřevěné pelety skladujte vždy na suchém místě, odděleně od spotřebičů tepla a jiných palivových nádob.

63920 - 100% Hickory pelety

Nejznámější BBQ příchuť.
Hickory nabízí silnou kouřovou chuť, často spojenou se slaninou nebo uzenou šunkou.
Tento robustní kouř dobře funguje s velkými kousky masa.
Vyzkoušejte: Hovězí maso, drůbež, vepřové maso, vydatnou zeleninu.

Prémiové směsi

Dřevo, ze kterého se pelety vyrábí, se před peletizací smísí, čímž se zajistí, že každá peleta obsahuje zamýšlenou směs. Tato metoda umožňuje opakované vaření s konzistentním hořením a kouřovou chutí ve srovnání s náhodnou směsí jednotlivých druhů pelet, které mohou nabídnout nekonzistentní chutě a výkon vaření. Tyto prémiové pelety jsou klíčovou složkou vašeho dalšího vaření. Podívejte se na tyto varianty pelet:

63930-Smoke Master's Pellet Blend

Javor /bílý ořech/třešeň
Výběr pelet populárních u soutěžních šampiónů BBQ.
Tato směs nabízí náznaky sladkosti kombinované s plnou kouřovou chutí z bílého ořechu.
Dodává grilovaným potravinám vyváženou kouřovou chuť.
Zkuste s hovězím masem, drůbeží nebo vepřovím.

63939-Griller's Select Pellet Blend

Javor/dub/třešeň
Tato směs pelet nabízí lehčí a mírně sladký kouř, navržený tak, aby nepřebil přírodní aroma.
Skvělá volba jako každodenní grilovací peleta.
Zkuste s hovězím masem, drůbeží, vepřovým, rybami, zeleninou nebo pizzu.

Poznámka: Při používání jiných dřevěných grilovacích pelet pro potravinářské účely než značky Broil King®, nepřijdete o vaši záruku. Gril na pelety Broil King® Smoke ™ je však speciálně kalibrován pro použití grilovacích pelet Broil King® Premium. Používání jiných značek grilovacích pelet může ovlivnit teplotu a čas.

TECHNIKY VAŘENÍ

Uzení: méně než 275°F (135°C)

Tato klasická forma grilování zahrnuje vaření větších kusů masa při nízkých teplotách (méně než 275°F/135°C) po relativně dlouhou dobu (často 4+ hodiny). Prémiové grilovací pelety Broil King® naplní pomalu grilovaná masa a další pokrmy kouřovou příchutí a přináší neuvěřitelně jemné výsledky.

Pečení: 350°F až 400°F (176°C až 205°C)

Známé také jako nepřímé grilování, je to podobné nastavení jako při uzení; pečení v kouři je zrychlená verze stejných principů. Funguje dobře pro běžnější pečení, kuřata a pokrmy, které jsou často pečené v troubě. Kombinace kouře a doby vaření vytváří skvělou chuť v kratším čase než skutečné uzení. Grilování na rožni ve spojení s teplotami pro pečení vytváří neuvěřitelné výsledky (viz strana 08).

Přímé grilování: 400°F (205°C) nebo více

Tato metoda je tradiční pro grilování na zahradě. Ideální pro menší pokrmy - steaky, kotlety, hamburgery, zeleninu. Při propékání vnitřku vysoká teplota opeče vnější stranu.

Další informace naleznete na adrese www.broilkingbbq.com

PŘÍRUČKA TEPLOTY MASA			
	RARE	MED	WELL
HOVĚZÍ/JEHNĚČÍ/ TELECÍ	130°F(55°C)	146°F(63°C)	160°F(70°C)
VEPŘOVÉ		150°F(65°C)	170°F(77°C)
DRŮBEŽ			170°F(77°C)
HAMBURGER			160°F(70°C)
PRO NEJLEPŠÍ VÝSLEDKY POUŽÍVEJTE TEPLOMĚR NA MASO.			

DOBY VAŘENÍ A TEPLOTY

	POPIS	NASTAVENÍ	TEPLOTA VAŘENÍ	DOBA VAŘENÍ	KONEČNÁ TEPLOTA
	Krátká žebra	Smoke (uzení)	225°F (107°C)	5 hodin	190°F(88°C)
	Svíčková 3 až 4 lbs. (1.36 až 1.81 kg)			2.5 až 3 hodiny	130°F(54°C) pro Středně propečený (Medium Rare)
	Bok/hrudí (trhaný) 8 až 12 lbs. (3.63 až 5.44 kg)			1.5 hod. na lb (3.3 hod. na kg)	205°F(96°C)
	Bok/hrudí (silné plátky) 8 to 12 lbs. (3.63 to 5.44 kg)			1.5 hod. na lb (3.3 hod. na kg)	195°F(90°C)
	Bok/hrudí (tenké plátky) 8 až 12 lbs. (3.63 až 5.44 kg)			1.5 hod. na lb (3.3 hod. na kg)	185°F(85°C)
	Pečeně z vysoké roštěné	Roast (pečení)	350°F (176°C)	15 min. na lb (33 min. na kg)	130°F(54°C) pro Středně propečený (Medium Rare)
	Hovězí svíčková			8 hodin	130°F(54°C) pro Středně propečený (Medium Rare)
	Steak*	Grill	600°F (315°C)		130°F(54°C) pro Středně propečený (Medium Rare)
	Hamburgery*				160°F(71°C)
	Kuřecí čtvrtky	Roast (pečení)	350°F (176°C)	1 až 2 hodiny	170°F(77°C)
	Kuřecí stehna			1.5 hodiny	170°F(77°C)
	Kuře (celé) 2.5 až 3.5 lbs. (1.13 až 1.58 kg)			2 až 2.5 hodiny	170°F(77°C)
	Kuře (celé) 3.5 až 4.5 lbs. (1.59 až 2.04 kg)			2 až 3 hodiny	170°F(77°C)
	Kuřecí křídla			1.25 hodiny	170°F(77°C)
	Kuřecí prso 5 až 8 oz. (0.14 až 0.23 kg)			1 až 2 hodiny	170°F(77°C)
	Krůta (nohy)			2 až 3 hodiny	170°F(77°C)
	Krůta (celá) 10 až12 lbs. (4.54 až 5.44 kg)			2.5 až 3 hodiny	170°F(77°C)
	Ryba (celá) 4 až 6 lbs. (1.81 až 2.72 kg)	Smoke (uzení)	225°F (107°C)	3.5 až 4 hodiny	Dokud se neobjeví tukové vločky
	Humr (dušený)			15 minut/lb	Podle chuti
	Krevety (dušené)			15 minut/lb	Podle chuti
	Žebírka 1.5 až 2.5 lbs. (2.72 až 1.13 kg)	Smoke (uzení)	225°F (107°C)	5 hodin	160°F(71°C)
	Žebra 2.5 až 3.5 lbs. (1.13 až 1.63 kg)			5 až 7 hodin	160°F(71°C)
	Vepřová plec (trhaná) 6 až 8 lbs. (2.72 až 3.63 kg)			1.5 hod. na lb (3.3 hod. na kg)	205°F(96°C)
	Vepřová plec (plátky) 6 až 8 lbs. (2.72 až 3.63 kg)			1.5 hod. na lb (3.3 hod. na kg)	170°F(77°C)
	Vepřové kotlety			1.5 hod. na lb (3.3 hod. na kg)	160°F(71°C)
	Vepřová koruna (vepřová panenka pečená ve tvaru kruhu, žebry nahoru) 8 až 10 lbs. (3.63 až 4.54 kg)			1.5 hod. na lb (3.3 hod. na kg)	155°F to 165°F (68°C to 74°C)
	Vepřová panenka 8 až 10 lbs. (3.63 až 4.54 kg)			4 až 6 hodin	160°F(71°C)
	Vepřová klobása 1.5 až 2.5 inch (3.8 až 6.4 cm)			1 až 3 hodiny	165°F(74°C)
	Ramínko (trhané) 6 až 10 lbs. (2.72 až 4.54 kg)			8 až 12 hodin	205°F(96°C)
	Ramínko (plátky) 6 až 10 lbs. (2.72 až 4.54 kg)			5 až 8 hodin	175°F(79°C)
	Vepřová panenka 1.5 až 2.5 lbs.(2.72 až 1.13 kg)			2.5 až 3 hodiny	160°F(71°C)
	Šunka (bez kosti/s kostí)			1.5 hod. na lb (3.3 hod. na kg)	160°F(71°C)

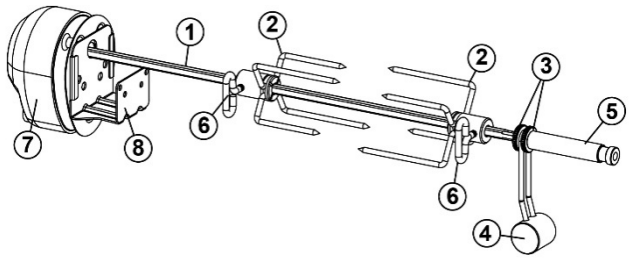
TECHNIKY VAŘENÍ

GRILOVANÍ NA ROŽNI

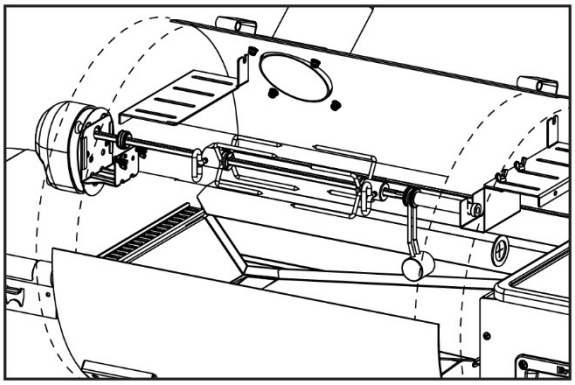
Tato metoda je ideální pro přípravu velkých kusů masa, jako jsou pečeně nebo drůbež. Jídlo se griluje v horkém vzduchu cirkulujícím kolem masa.

1. Rotisserie pojme až 15 lb (7 kg). Pro dosažení nejlepších výsledků by maso mělo být vystředěno na středovou linii rožně, aby se vyloučil stav nevyváženosti.

2. Před umístěním na gril (platí I pro plynové) bezpečně upevněte maso na rožni. U drůbeže pevně přitáhněte křídla a nohy.



1.Tyč rožně
2.Vidlice
3.Podložka
4.Vyvažovací závaží
5.Pouzdro
6.Zajišťovací šroub
7.Motor
8.Držák



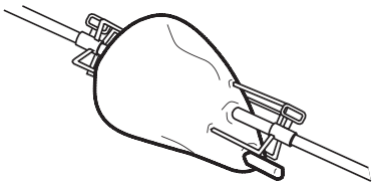
VYVAŽOVACÍ ZÁVAŽÍ

1. Povolte pouzdro tyče, aby se váha mohla volně otáčet.
2. Vložte tyč rožně do podpůrných slotů. Nechte nejtěžší stranu masa otočit se dolů.
3. Nastavte vyvažovací závaží na vrchol tyče, naproti nejtěžší straně masa.
4. Utáhněte pouzdro tyče. Pravidelně kontrolujte, zda se maso během vaření hladce otáčí. Podle potřeby upravte vyvážovací závaží.

UPOZORNĚNÍ:

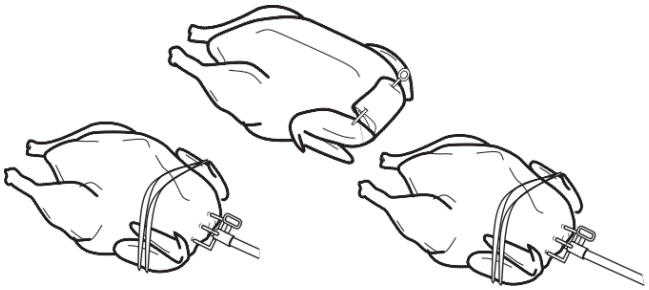
Při nastavování vyvažovacího závaží používejte rukavici.

POUŽITÍ ROŽNĚ – JEHNĚČÍ KÝTA



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

POUŽITÍ ROŽNĚ – 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 špízem připevněte křídla k tělu.
5. Nasaďte vidlici na tyč. Vložte tyč do krku rovnoběžně s páteří a vyjeďte 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. Zkřižte nohy; přivažte k ocasu.

RECEPTY

BBQ RUB (koření na BBQ)*

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

*Zkuste Broil King® The Perfect BBQ Spice Rub™ (#50975) nebo The Perfect KC BBQ Rub™ (#50978) pro fantastické výsledky.

UZENÉ KUŘE

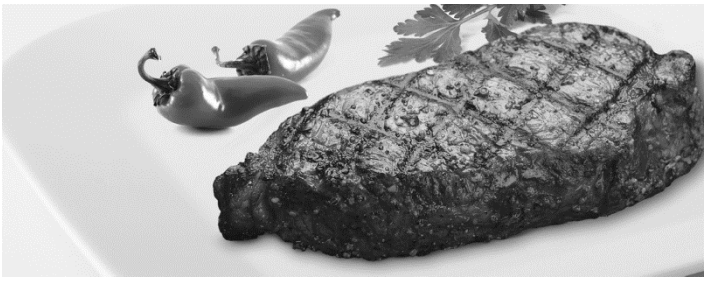
- Předehřejte gril na pelety pomocí nastavení “Smoke” (225°F/107°C).
- 1 celé kuře, oddělené nebo kuřecí kousky, stehna, křídla, paličky.
- Kousky kuřete potřete kořením na BBQ, nechte 30 minut stát.
- Rozprostřete kuře na grilovací rošty.
- Pečte 1 hodinu.
- Pomocí nastavení “ROAST” zvyšte teplo v grilu na pelety (350°F/176°C).
- Vařte 1-2 hodiny, dokud vnitřní teplota nedosáhne (165°F/74°C).
- Zakryjte, nechte 10 minut odpočinout.
- Podávejte a nechte si chutnat.

ŽEBRA

- Předehřejte gril na pelety pomocí nastavení “Smoke” (225°F/107°C).
- 4 pásy vepřových žeber.
- Oloupejte blánu z žeber.
- Ochuťte kořením na BBQ.
- Vložte pánev na vodu s jablečným džusem do udírny (v případě potřeby)
- Uspořádejte žebra na grilovacích roštech.
- Vařte 4 hodiny nebo dokud nedosáhnete požadovaného stupně propečenosti.
- Podle potřeby odstraňte žebra z grilu, zabalte do fólie a nechte 30 minut odpočívat. Zvyšte teplotu v grilu na pelety na (350°F/176°C).
- Žebírka položte zpět na gril a naneste barbecue omáčku a pečte 10 minut.
- Vyjměte z grilu, přikryjte a nechte 10 minut stát.
- Podávejte a nechte si chutnat.

TRHANÉ VEPŘOVÉ

- Předehřejte gril na pelety pomocí nastavení „Smoke“ (225°F/107°C)
- 4 – 5 liber vepřového ramínka (Menší kusy budou často označeny jako “Boston Butt” (plec) nebo “Picnic Shoulder” (ramínko).
- Ochuťte kořením na BBQ.
- Vepřové rameno položte na rošty
- Vařte 1 hodinu na 1 libru o vnitřní teplotě nejméně (185°F/85°C).
- Vyjměte z grilu, zabalte fólií, nechte 30 minut odpočinout.
- Rozebírejte maso pomocí vidliček na trhání masa Broil King® (#6.4070).
- Naneste omáčku, jeli potřeba.



Průvodce perfektními grilovacími přísadami *

4 steaky (nejlépe New York Strip), tlusté 1”
2 stroužky česneku mletého nebo lisovaného
2 polévkové lžíce Worcesterové omáčky
2 polévkové lžíce balzamikového octa
2 lžičky Dijonské hořčice
2 polévkové lžíce sojové omáčky
2 polévkové lžíce olivového oleje

*Zkuste the Broil King® The Perfect Steak™ marinádu nebo perfektní BBQ™ (#50990) omáčku The Perfect BBQ.

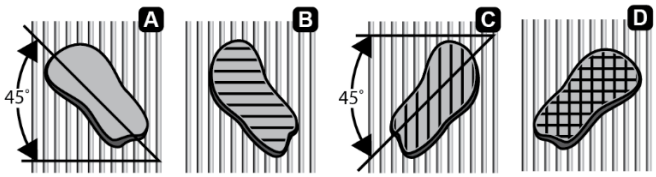
PŘÍPRAVA STEAKŮ

Ořízněte přebytečný tuk ze steaků. V uzavíratelném plastovém sáčku spojte zbývající ingredience. Marinujte steaky po dobu 1 hodiny při pokojové teplotě nebo až 24 hodin v lednici. Pokud chladíte, vyndejte steaky přibližně 1 hodinu před grilováním z lednice, aby měly pokojovou teplotu a dosáhli jste rovnoměrnějšího propečení.

PERFEKTNÍ TIPY NA GRILOVÁNÍ

Potřete rošty olejem s vysokým bodem vzplanutí a gril na pelety předehřejte pomocí nastavení “GRILL” (315°C/600°F).

A. Položte maso na gril pod úhlem 45° a grilujte podle načasování na tabulkách vaření uvedených na straně 7.
B. Otočte steak ve stejném úhlu 45°.
C. Otočte steak a grilujte v opačném úhlu 45°.
D. Nakonec steak otočte a grilujte ve stejném úhlu 45°.)

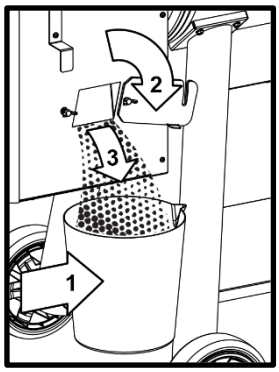


Tloušťka steaku		Výkon Grilu	Čas na přípravu na každé straně				Celkový čas
3.8 cm	2.5 cm		A	B	C	D	
	Rare	Vysoký	1¾	1¾	1¾	1¾	7 minut
Rare	Medium/ Rare	Střední/ Vysoký	2	2	2	2	8 minut
Medium/ Rare	Medium	Střední/ Vysoký	2¼	2¼	2¼	2¼	10 minut
Medium	Well	Střední	3	3	3	3	12 minut
Well		Střední	3½	3½	3½	3½	14 minut

ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ NÁSYPKY NA PELETY

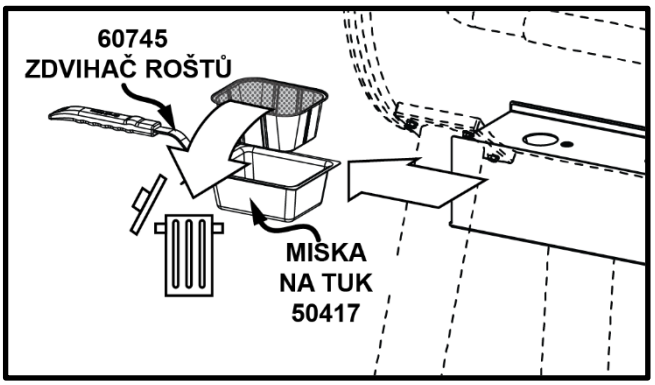
Váš Broil King® Smoke™ Pellet Grill má systém pro čištění násypky určený pro snadné odstranění přebytečného paliva, pro rychlou změnu typu (chuti) pelet nebo pro vyčištění zbývajících pelet po použití.



1. Umístěte nádobu pod výsypku
2. Otevřete dvířka výsypky
3. Vysypte pelety
4. Vraťte dvířka výsypky do yavřené polohy

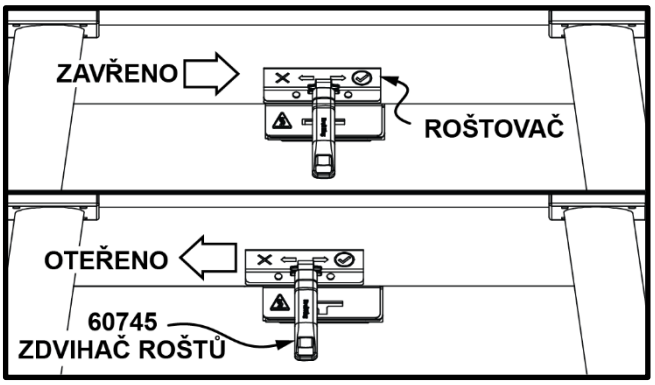
ODSTRANĚNÍ TUKU

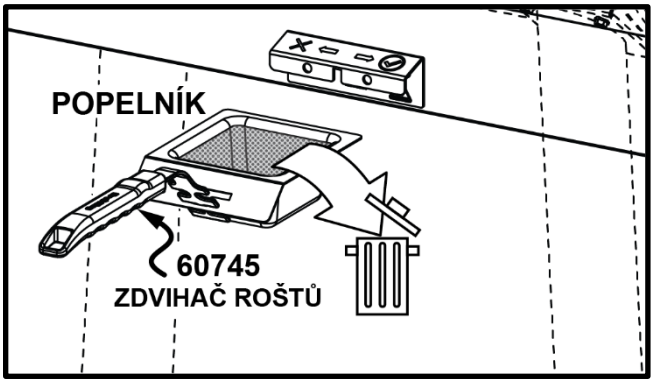
Hořící olej je způsobený nesprávným udržováním grilu a nedostatečným čištěním systému odvodu tuků. V případě nepravděpodobné situace, že během grilování dojde k hoření oleje, vypněte/odpojte spotřebič a nechte víko zavřené, dokud oheň úplně nezhasne. Nikdy neponechávejte víko otevřené v případě, že dojde k hoření oleje/tuku.



ODSTRANĚNÍ POPELE

Než po grilování začnete vyjímat a vyprazdňovat popelník, vyčkejte, dokud gril není zcela vychladlý. Prvním krokem je otevření roštovače do otevřené polohy uvedené na krytu. Můžete posunout roštovač mezi zavřeno a otevřeno, aby se popel dostal do zásobníku. Likvidujte pouze popel, který je zcela chladný a uhašený.





Před dalším použitím grilu vraťte roštovač do uzavřené polohy.

LIKVIDACE POPELE

Popel by měl být umístěn v kovové nádobě s pevně přiléhajícím víkem. Uzavřená nádoba na popel by měla být umístěna na nehořlavé podlaze nebo na zemi, daleko od všech hořlavých materiálů, až do konečné likvidace. Pokud se popel zlikviduje zakopáním do půdy nebo se jinak lokálně rozptýlí, měl by být uchováván v uzavřené žáruvdorné nádobě, dokud se všechen popílek důkladně neochladí.

PÉČE A ÚDRŽBA

Gril na pelety Broil King® Smoke ™ vám poskytne mnoho let skvělé služby s minimální péčí. Proces ošetřování (seasoning) pomůže zachovat vnitřní ocelové komponenty. K čištění grilovacích roštů a součástí, které jsou znečištěné, použijte kartáč z nerezové oceli.

Může být nutné vyčistit a znovu ošetřit vaše grilovací rošty. Důkladně je odrhněte kartáčem z nerezové oceli Broil King® (# 64014), abyste odstranili veškeré nečistoty, a naneste tenkou vrstvu oleje s vysokým bodem vzplanutí. Poté vložte grilovací rošty do grilu a udržujte při teplotě 400°F (205°C) po dobu 1 hodiny. Opakujte podle potřeby. Tento povlak oleje ochrání vaše grilovací rošty a poskytne roky bezproblémového používání.

Vnější povrch očistěte teplou mýdlovou vodou.

Chcete-li vyčistit vnitřek, použijte kartáč s drátěnými štětinami Broil King® (# 65641) a odstraňte veškeré zbytky. Vrstva olejů, která se vytvoří uvnitř grilu v souvislosti s ošetřováním litinových dílů (seasoning), je ochranná a nemusí se čistit.

Zakrývejte váš gril na pelety Broil King® Smoke™, pokud ho nepoužíváte. Použijte ochranný obal Broil King® grill cover
č. 67069 pro pelety Regal 500 (Model #496055)
č. 67065 pro pelety Regal 400 (Model #495055)

ZÁRUKA

ZÁRUKA A ZÁKAZNICKÝ SERVIS
The Onward Manufacturing Company Ltd. (OMC) prodloužená záruka platí ode dne nákupu a je omezena na opravu nebo výměnu dílů bez poplatku, které se při běžném domácím použití ukáží jako vadné.
V případě uplatnění jakékoliv záruky se obraťte na vašeho prodejce, který vám bude nápomocen při řešení problému nebo vám poskytne kontakt na distributora OMC ve vaší zemi.
Všechny ostatní náklady jsou v odpovědnosti vlastníka.
Tato záruka se vztahuje pouze na původního kupujícího, jak je uvedeno v záruční registraci, a vztahuje se výhradně na výrobky prodávané v maloobchodě pro nekomerční použití a pouze v zemi, kde byly zakoupeny.

ZÁRUKA SE VZTAHUJE:

Grilovací box	**5 roky**
Litinové rošty	**5 roky**
Díly digitálního ovladače	**2 roky**
Ostatní dily, nátěry a barvy	**2 roky**

ZÁRUKA SE NEVZTAHUJE NA:
- Jakékoli poruchy nebo provozní potíže způsobené nehodou, zneužitím, změnou, nesprávným použitím, vandalismem, nesprávnou instalací nebo nesprávnou údržbou nebo servisem, nebo neprovedením běžné a nezbytné údržby, jak je uvedeno v uživatelské příručce.
- Zhoršení nebo poškození v důsledku nepříznivých povětrnostních podmínek, jako jsou krupobití, hurikány, zemětřesení nebo tornáda, změna barvy v důsledku vystavení chemickým látkám buď přímo, nebo v atmosféře
- Náklady na dopravu nebo přepravu.
- Náklady na odstranění nebo opětovnou instalaci.
- Mzdové náklady na instalaci a opravy.
- Náklady na servisní hovory
- Odpovědnost za nepřímé nebo následné škody

NÁHRADNÍ DÍLY:
“Pro opravu je nutné vždy použít originální náhradní díly OMC “. Použití jakýchkoli jiných dílů automaticky zruší výše uvedenou záruku a může být zároveň nebezpečné.

WARRANTY CLAIMS:
Veškerou záruku zajišťuje přímo společnost OMC. Díly musí být vráceny záručnímu oddělení OMC, na náklady kupujícího, doprovázeny číslem modelu, sériovým číslem, a pokud váš gril není zaregistrován připojte doklad o nákupu (kopie prodejního dokladu nebo faktury). Pokud prohlídka potvrdí závadu, společnost OMC opraví nebo vymění takovou součást v souladu s podmínkami záruky. Při přijetí reklamace jakoukoliv písemnou formou (nikoli telefonicky) může společnost OMC požadovat vrácení vadných dílů.

VÝROBCE A KONTAKT PRO SEVERNÍ AMERIKU:
1-800-265-2150
www.broilkingbbq.com
info@omcbbq.com
585 Kumpf Dr.
Waterloo, Ontario, Canada
N2V 1K3

KONTAKT OSTATNÍ ČÁSTI SVĚTA:
Výše uvedená záruka je spravována distributorem OMC ve vaší zemi.

DISTRIBUTOR PRO ČESKOU REPUBLIKU
King distribution s.r.o. (IČO 0476343), aktuální kontakty najdete na níže uvedených www stránkách

WWW.BROILKING.CZ

Poznámka: V případě, že uplatňujete záruku v zákonné záruční době dle platného práva ve vaší zemi, řídí se řešení reklamace tímto právem a podmínky uvedené v tomto dokumentu budou uplatněny pouze pro řešení reklamace po této zákonné lhůtě pro reklamaci. V případě uplatnění zákonné záruky je nutné záruku vždy uplatnit u vašeho prodejce, který je v takovém případně vaším smluvním partnerem.

ZÁRUKA

ZÁRUKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS
The Onward Manufacturing Company Ltd. (OMC) predĺžená záruka platí odo dňa nákupu a je obmedzená na opravu alebo výmenu dielov bez poplatku, ktoré sa pri bežnom domácom použití ukážu ako chybné.
V prípade uplatnenia akejkoľvek záruky sa obráťte na vášho predajcu, ktorý vám bude pomáhať pri riešení problému alebo vám poskytne kontakt na distribútora OMC vo vašej krajine.
Všetky ostatné náklady sú v zodpovednosti vlastníka.
Táto záruka sa vzťahuje iba na pôvodného kupujúceho, ako je uvedené v záručnej registrácii, a vzťahuje sa výhradne na výrobky predávané v maloobchode pre nekomerčné použitie a len v krajine, kde boli zakúpené.

ZÁRUKA SA VZŤAHUJE:

Grilovací box	**5 rokov**
Liatinové rošty	**2 rokov**
Diely digitálneho ovládača	**2 roky**
Ostatné diely, nátery a farby	**2 roky**

ZÁRUKA SA NEVZŤAHUJE NA:
- Akékoľvek poruchy alebo prevádzkové ťažkosti spôsobené nehodou, zneužitím, zmenou, nesprávnym použitím, vandalizmom, nesprávnou inštaláciou alebo nesprávnou údržbou alebo servisom, alebo nevykonaním bežnej a nevyhnutnej údržby, ako je uvedené v používateľskej príručke.
- Zhoršenie alebo poškodenie v dôsledku nepriaznivých poveternostných podmienok, ako sú krupobitie, hurikány, zemetrasenia alebo tornáda, zmena farby v dôsledku vystavenia chemickým látkam buď priamo, alebo v atmosfére.
- Náklady na dopravu alebo prepravu.
- Náklady na odstránenie alebo opätovnú inštaláciu.
- Mzdové náklady na inštaláciu a opravy.
- Náklady na servisné hovory.
- Zodpovednosť za nepriame alebo následné škody.

NÁHRADNÉ DIELY:
„Na opravu je nutné vždy použiť originálne náhradné diely OMC“. Použitie akýchkoľvek iných dielov automaticky zruší vyššie uvedenú záruku a môže byť zároveň nebezpečné.

REKLAMÁCIA ZO ZÁRUK:
Všetku záruku zabezpečuje priamo spoločnosť OMC. Diely musia byť vrátené záručnému oddeleniu OMC, na náklady kupujúceho, sprevádzané číslom modelu, sériovým číslom, a ak váš gril nie je zaregistrovaný pripojte doklad o nákupe (kópie predajného dokladu alebo faktúry). Pokiaľ prehliadka potvrdí chybu, spoločnosť OMC opraví alebo vymení takú súčasť v súlade s podmienkami záruky. Pri prijatí reklamácie akoukoľvek písomnou formou (nie telefonicky) môže spoločnosť OMC požadovať vrátenie chybných dielov.

VÝROBCA A KONTAKT:
1-800-265-2150
www.broilkingbbq.com
info@omcbbq.com
585 Kumpf Dr.
Waterloo, Ontario, Kanada
N2V 1K3

KONTAKT OSTATNÉ ČASTI SVETA:
Vyššie uvedená záruka je spravovaná distribútorom OMC vo vašej krajine.

DISTRIBÚTOR

King distribution s.r.o. (IČO 0476343), ČESKÁ REPUBLIKA
aktuálne kontakty nájdete na nižšie uvedených www stránkach.

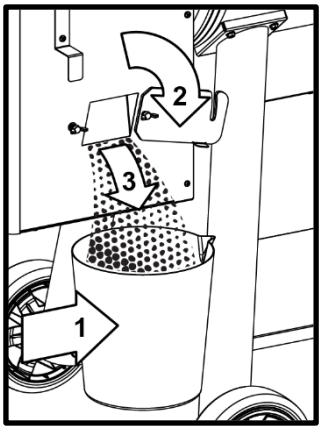
WWW.BROILKING.CZ

Poznámka: V prípade, že uplatňujete záruku v zákonnej záručnej lehote podľa platného práva vo vašej krajine, riadi sa riešenie reklamácie týmto právom a podmienky uvedené v tomto dokumente budú uplatnené iba na riešenie reklamácie po tejto zákonnej lehote na reklamáciu. V prípade uplatnenia zákonnej záruky je nutné záruku vždy uplatniť u vášho predajcu, ktorý je v takom prípadne vaším zmluvným partnerom.

ÚDRŽBA

ČISTENIE NÁSYPKY NA PELETY

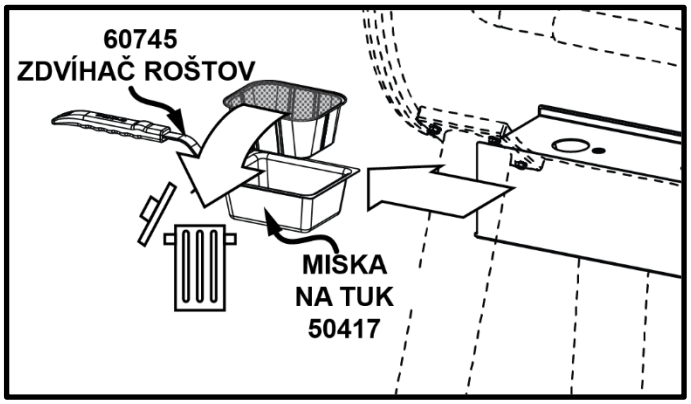
Váš Broil King® Smoke™ Pellet Grill má systém na čistenie násypky určený na jednoduché odstránenie prebytočného paliva, na rýchlu zmenu typu (chuti) peliet alebo na vyčistenie zostávajúcich peliet po použití.



1. UMIESTNITE NÁDOBU POD VÝSYPKU.
2. OTVORTE DVIERKA VÝSYPKU.
3. VYSYPTE PELETY.
4. VRÁŤTE DVIERKA VÝSYPKU DO ZATVORENEJ POLOHY.

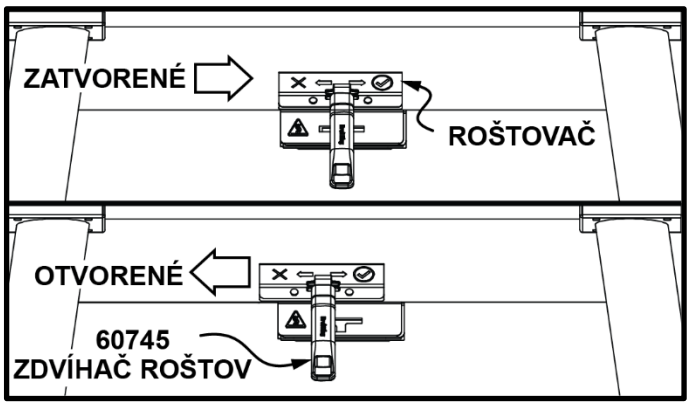
ODSTRÁNENIE TUKU

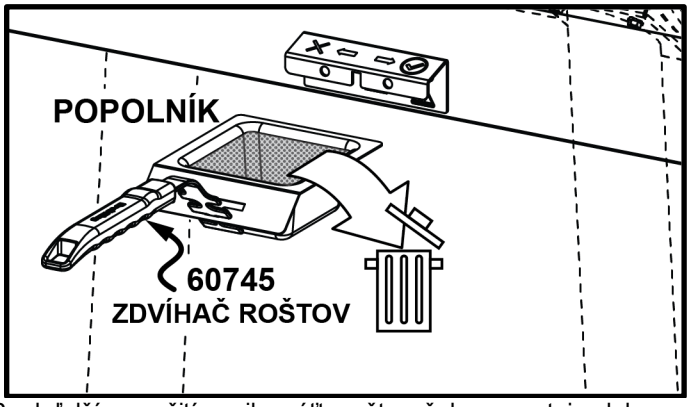
Horiaci olej je spôsobený nesprávnym udržiavaním grilu a nedostatočným čistením systému odvodu tukov. V prípade nepravdepodobnej situácie, že počas grilovania dôjde k horeniu oleja, vypnite/odpojte spotrebič a nechajte veko zatvorené, kým oheň úplne nezhasne. V prípade, že dôjde k horeniu oleja lebo tuku, nikdy nenechávajte veko otvorené.



ODSTRÁNENIE POPOLA

Než po grilovaní začnete vyberať a vyprázdňovať popolník, počkajte, kým gril nie je úplne vychladnutý. Prvým krokom je otvorenie roštovača do otvorenej polohy uvedenej na kryte. Roštovač môžete posunúť medzi zatvorený a otvorený, aby sa popol dostal do zásobníka. Likvidujte iba popol, ktorý je úplne chladný a uhasený.





Pred ďalším použitím grilu vráťte roštovač do uzavretej polohy.

LIKVIDÁCIA POPOLA

Popol by mal byť umiestnený v kovovej nádobe s pevne priliehajúcim vekom. Uzavretá nádoba na popol by mala byť umiestnená na nehorľavej podlahe alebo na zemi, ďaleko od všetkých horľavých materiálov, až do konečnej likvidácie. Ak sa popol zlikviduje zakopaním do pôdy alebo sa inak lokálne rozptýli, mal by byť uchovávaný v uzavretej žiaruvzdornej nádobe, kým sa všetok popol dôkladne neochladí.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

Gril na pelety Broil King® Smoke™ vám poskytne veľa rokov skvelé služby s minimálnou starostlivosťou. Proces ošetrovania (seasoning) pomôže zachovať vnútorné oceľové komponenty. Na čistenie grilovacích roštov a súčastí, ktoré sú znečistené, použite kefu z nehrdzavejúcej ocele.

Môže byť potrebné vyčistiť a znovu ošetriť vaše grilovacie rošty. Dôkladne ich odrhnite kefou z nehrdzavejúcej ocele Broil King® (#64014), aby ste odstránili všetky nečistoty, a naneste tenkú vrstvu oleja s vysokým bodom vzplanutia. Potom vložte grilovacie rošty do grilu a udržujte pri teplote 400 °F (205 °C) 1 hodinu. Opakujte podľa potreby. Tento povlak oleja ochráni vaše grilovacie rošty a poskytne roky bezproblémového používania.

Vonkajší povrch očistite teplou mydlovou vodou.

Ak chcete vyčistiť vnútro, použite kefu s drôtenými štetinami Broil King® (#65641) a odstráňte všetky zvyšky. Vrstva olejov, ktorá sa vytvorí vo vnútri grilu v súvislosti s ošetrovaním liatinových dielov (seasoning), je ochranná a nemusí sa čistiť.

Zakrývajte váš gril na pelety Broil King® Smoke™, ak ho nepoužívate. Použite ochranný obal Broil King® grill cover
č. 67069 pre pelety Regal 500 (Model #496055)
č. 67065 pre pelety Regal 400 (model #495055).

RECEPTY

BBQ RUB (korenie na BBQ)*

- 2 polievkové lyžice hnedého cukru
- 1 čajová lyžička soli
- 1 čajová lyžička čerstvo mletého čierneho korenia
- 1 polievková lyžica rasce
- 2 čajové lyžičky suchej horčice
- 2 čajové lyžičky papriky
- 2 polievkové lyžice čili prášku
- 1 čajová lyžička cibuľovej soli
- 1 čajová lyžička zelerovej soli
- 1 čajová lyžička cesnakového prášku
- 1 polievková lyžica oregana

*Skúste Broil King® The Perfect BBQ Spice Rub™ (#50975) alebo The Perfect KC BBQ Rub™ (#50978) pre fantastické výsledky.

ÚDENÉ KURČA

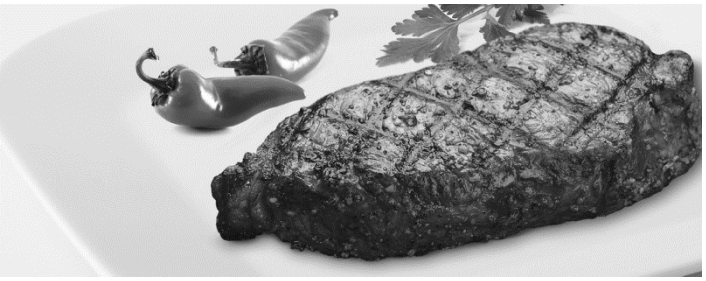
- Predhrejte gril na pelety nastavením na „Smoke“ (225 °F/107 °C).
- 1 celé kurča, oddelené alebo kuracie kúsky, stehná, krídla, paličky.
- Kúsky kurčaťa potrite korením na BBQ, nechajte 30 minút stáť.
- Rozprestrite kurča na grilovacie rošty.
- Pečte 1 hodinu.
- Nastavením na „ROAST“ zvýšte teplo v grile na pelety (350 °F/176 °C).
- Varte 1 – 2 hodiny, kým vnútorná teplota nedosiahne (165 °F /74 °C).
- Zakryte, nechajte 10 minút odpočinúť.
- Podávajte a dobrú chuť.

REBRÁ

- Predhrejte gril na pelety nastavením na „Smoke“ (225 °F/107 °C).
- 4 pásy bravčových rebier.
- Olúpte blanu z rebier.
- Ochuťte korením na BBQ.
- Vložte panvicu na vodu s jablčným džúsom do udiarne (v prípade potreby)
- Usporiadajte rebrá na grilovacích roštoch.
- Varte 4 hodiny alebo kým nedosiahnete požadovaný stupňa prepečenosti.
- Podľa potreby odstráňte rebrá z grilu, zabaľte do fólie a nechajte 30 minút odpočívať. Zvýšte teplotu v grile na pelety na (350 °F/176 °C).
- Rebierka položte späť na gril a naneste barbecue omáčku a pečte 10 minút.
- Vyberte z grilu, prikryte a nechajte 10 minút stáť.
- Podávajte a dobrú chuť.

TRHANÉ BRAVČOVÉ

- Predhrejte gril na pelety nastavením na „Smoke“ (225 °F/107 °C)
- 4 – 5 libier bravčového ramienka (Menšie kusy budú často označené ako „Boston Butt“ (plece) alebo „Picnic Shoulder“ (ramienko).
- Ochuťte korením na BBQ.
- Bravčové rameno položte na rošty
- Varte 1 hodinu na 1 libru s vnútornou teplotou najmenej (185 °F/85 °C).
- Vyberte z grilu, zabaľte fóliou, nechajte 30 minút odpočinúť.
- Rozoberajte mäso vidličkami na trhanie mäsa Broil King® (#6.4070).
- Ak je potrebné, naneste omáčku.



Sprievodca perfektnými grilovacími prísadami*

4 steaky (najlepšie New York Strip), hrubé 1”
2 strúčiky cesnaku mletého alebo lisovaného
2 polievkové lyžice Worcesterskej omáčky
2 polievkové lyžice balzamikového octu
2 lyžičky Dijonskej horčice
2 polievkové lyžice sójovej omáčky
2 polievkové lyžice olivového oleja

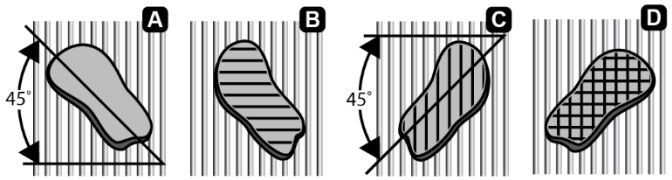
*Skúste the Broil King® The Perfect Steak™ marinádu alebo perfektné BBQ™ (#50990) omáčku The Perfect BBQ.

PRÍPRAVA STEAKOV

Orežte prebytočný tuk zo steakov. V uzatvárateľnom plastovom vrecku spojte zvyšné ingrediencie. Marinujte steaky 1 hodinu pri izbovej teplote alebo až 24 hodín v chladničke. Ak chladíte, vyberte steaky približne 1 hodinu pred grilovaním z chladničky, aby mali izbovú teplotu a dosiahli ste rovnomernejšie prepečenie.

PERFEKTNÉ TIPY NA GRILOVANIE

A. Potrite rošty olejom s vysokým bodom vzplanutia a gril na pelety predhrejte nastavením na „GRILL“ (600 °F/315 °C). Položte mäso na gril pod uhlom 45° a grilujte podľa načasovania na tabuľkách varenia uvedených na strane 7.
B. Otočte steak v rovnakom uhle 45°.
C. Otočte steak a grilujte v opačnom uhle 45°.
D. Nakoniec steak otočte a grilujte v rovnakom uhle 45°.



Tloušťka steaku		Výkon Grilu	Čas na přípravu na každé straně				Celkový čas
3.8 cm	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	10 minut
Medium	Well	Střední	3	3	3	3	12 minut
Well		Střední	3½	3½	3½	3½	14 minut

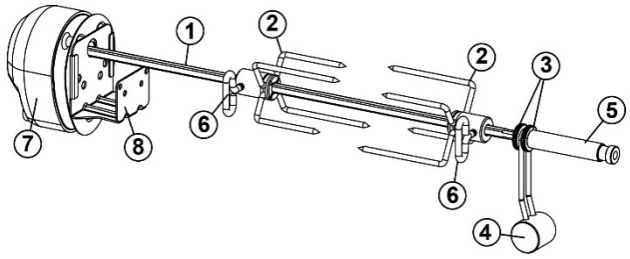
TECHNIKY VARENIA

GRILOVANIE NA RAŽNI

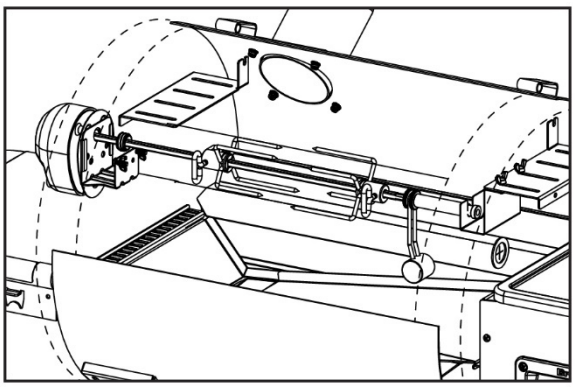
Táto metóda je ideálna na prípravu veľkých kusov mäsa, ako sú pečené mäso alebo hydina. Jedlo sa griluje v horúcom vzduchu cirkulujúcom okolo mäsa.

1. Rotisserie pojme až 15 lb (7 kg). Na dosiahnutie najlepších výsledkov by mäso malo byť vycentrované na stredovú líniu ražňa, aby sa vylúčil stav nevyváženosti.

2. Pred umiestnením na gril (platí aj pre plynové) bezpečne upevníte mäso na ražni. Pri hydine pevne pritiahnite krídla a nohy.



1. Tyč ražňa
2. Vidlice
3. Podložka
4. Vyvažovacie závažie
5. Púzdro
6. Zaisťovacia skrutka
7. Motor
8. Držiak



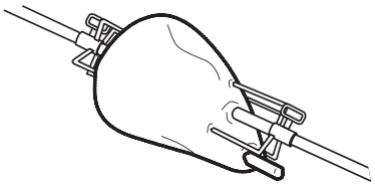
VYVAŽOVACIE ZÁVAŽIE

1. Povoľte puzdro tyče, aby sa váha mohla voľne otáčať.
2. Vložte tyč ražňa do podporných slotov. Nechajte najťažšiu stranu mäsa otočiť sa nadol.
3. Nastavte vyvažovacie závažie na vrchol tyče, naproti najťažšej strane mäsa.
4. Utiahnite puzdro tyče. Pravidelne kontrolujte, či sa mäso počas varenia hladko otáča. Podľa potreby upravte vyvažovacie závažie.

UPOZORNENIE:

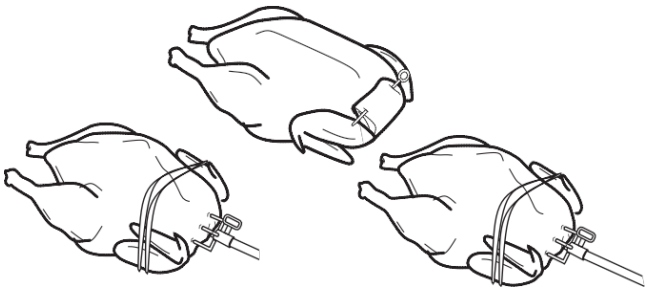
Pri nastavovaní vyvažovacieho závažia používajte rukavicu.

POUŽITIE RAŽŇA – JAHŇACIE STEHNO



1. Odrežte 3” (cca 7 cm) z kosti z menšieho konca nohy.
2. Nechajte mäso okolo kosti neporušené, aby ste vytvorili kapsu.
3. Nasaďte vidlice na tyč.
4. Sklopte kapsu nahor a pretiahnite tyč skrz kapsu a nohu.
5. Nasaďte druhú vidlicu na tyč a vložte vidlice do každého konca nohy. Vyskúšajte rovnováhu. Utiahnite skrutky.

POUŽITIE RAŽŇA − HYDINA



1. Prsia dole, kožu na krku pretiahnite cez dutinu.
2. Okraje kože otočte nadol a upevnite na zadnú kožu.
3. Povrázok omotajte okolo kurčaťa a zaviažte.
4. Otočte prsnou stranou nahor; priviažte alebo špízom pripevnite krídla k telu.
5. Nasaďte vidlicu na tyč. Vložte tyč do krku rovnobežne s chrbticou a vyjdite tesne nad chvostom.
6. Nasaďte druhú vidlicu na tyč a vložte vidlice do hrude a chvosta. Vyskúšajte rovnováhu. Utiahnite skrutky.
7. Pripevnite chvost k tyči povrázkom. Skrížte nohy; priviažte k chvostu.

ČAS VARENIA A TEPLOTY

	POPIS	NASTAVENIE	TEPLOTA VARENIA	ČAS VARENIA	KONEČNÁ TEPLOTA
	Krátke rebrá	Smoke (údenie)	225 °F (107 °C)	5 hodín	190 °F (88 °C)
	Sviečková 3 až 4 lbs. (1,36 až 1,81 kg)			2,5 až 3 hodiny	130 °F (54 °C) pre Stredne prepečený (Medium Rare)
	Bok/bôčik (trhaný) 8 až 12 lbs. (3,63 až 5,44 kg)			1,5 hod. na lb (3,3 hod. na kg)	205 °F (96 °C)
	Bok/bôčik (hrubé plátky) 8 až 12 lbs. (3,63 až 5,44 kg)			1,5 hod. na lb (3,3 hod. na kg)	195 °F (90 °C)
	Bok/bôčik (tenké plátky) 8 až 12 lbs. (3,63 až 5,44 kg)			1,5 hod. na lb (3,3 hod. na kg)	185 °F (85 °C)
	Pečienka z vysokej roštenky	Roast (pečenie)	350 °F (176 °C)	15 min. na lb (33 min. na kg)	130 °F (54 °C) pre Stredne prepečený (Medium Rare)
	Hovädzia sviečková			8 hodín	130 °F (54 °C) pre Stredne prepečený (Medium Rare)
	Steak*	Grill	600 °F (315 °C)		130 °F (54 °C) pre Stredne prepečený (Medium Rare)
	Hamburgery*				160 °F (71 °C)
	Kuracie štvrťky	Roast (pečenie)	350 °F (176 °C)	1 až 2 hodiny	170 °F (77 °C)
	Kuracie stehná			1,5 hodiny	170 °F (77 °C)
	Kurča (celé) 2,5 až 3,5 lbs. (1,13 až 1,58 kg)			2 až 2,5 hodiny	170 °F (77 °C)
	Kurča (celé) 3,5 až 4,5 lbs. (1,59 až 2,04 kg)			2 až 3 hodiny	170 °F (77 °C)
	Kuracie krídla			1,25 hodiny	170 °F (77 °C)
	Kuracie prsia 5 až 8 oz. (0,14 až 0,23 kg)			1 až 2 hodiny	170 °F (77 °C)
	Morka (nohy)			2 až 3 hodiny	170 °F (77 °C)
	Morka (celá) 10 až12 lbs. (4,54 až 5,44 kg)			2,5 až 3 hodiny	170 °F (77 °C)
	Ryba (celá) 4 až 6 lbs. (1,81 až 2,72 kg)	Smoke (údenie)	225 °F (107 °C)	3,5 až 4 hodiny	Kým sa neobjavia tukové vločky
	Homár (dusený)			15 minút/lb	Podľa chuti
	Krevety (dusené)			15 minút/lb	Podľa chuti
	Rebierka 1,5 až 2,5 lbs. (2,72 až 1,13 kg)	Smoke (údenie)	225 °F (107 °C)	5 hodín	160 °F (71 °C)
	Rebrá 2,5 až 3,5 lbs. (1,13 až 1,63 kg)			5 až 7 hodín	160 °F (71 °C)
	Bravčové pliecko (trhané) 6 až 8 lbs. (2,72 až 3,63 kg)			1,5 hod. na lb (3,3 hod. na kg)	205 °F (96 °C)
	Bravčové pliecko (plátky) 6 až 8 lbs. (2,72 až 3,63 kg)			1,5 hod. na lb (3,3 hod. na kg)	170 °F (77 °C)
	Bravčové kotlety			1,5 hod. na lb (3,3 hod. na kg)	160 °F (71 °C)
	Bravčová koruna (bravčová panenská sviečkovica pečená			1,5 hod. na lb (3,3 hod. na kg)	155 °F až 165 °F (68 °C až 74 °C)
	Bravčová panenská sviečkovica			4 až 6 hodín	160 °F (71 °C)
	Bravčová klobása 1,5 až 2,5 inch (3,8 až 6,4 cm)			1 až 3 hodiny	165 °F (74 °C)
	Ramienko (trhané) 6 až 10 lbs. (2,72 až 4,54 kg)			8 až 12 hodín	205 °F (96 °C)
	Ramienko (plátky) 6 až 10 lbs. (2,72 až 4,54 kg)			5 až 8 hodín	175 °F (79 °C)
	Bravčová panenská sviečkovica			2,5 až 3 hodiny	160 °F (71 °C)
	Šunka (bez kosti/s kosťou)			1,5 hod. na lb (3,3 hod. na kg)	160 °F (71 °C)

PALIVO

Grilovacie pelety Broil King® Premium

Perfektné grilovanie začína správnym druhom paliva.
Grilovacie Pelety Broil King® Premium sú špeciálne navrhnuté pre grily na pelety rady Broil King Smoke. Tieto pelety sú 100 % prírodné a obsahujú iba prvotriedne drevo – žiadne plnidlá, žiadne olejové aditíva, žiadne spojiva. Tieto pelety horia teplejšie a efektívnejšie, aby poskytovali optimálny výkon a chuť.

POZOR

Drevené pelety skladujte vždy na suchom mieste, oddelene od spotrebičov tepla a iných palivových nádob.

63920 – 100 % Hickory pelety

Najznámejšia BBQ príchuť.
Hickory ponúka silnú dymovú chuť, často spojenú so slaninou alebo údenou šunkou.
Tento robustný dym dobre funguje s veľkými kúskami mäsa.
Vyskúšajte: Hovädzie mäso, hydina, bravčové mäso, výdatnú zeleninu.

Prémiové zmesi

Drevo, z ktorého sa pelety vyrábajú, sa pred peletizáciou zmieša, čím sa zabezpečí, že každá peleta obsahuje zamýšľanú zmes. Táto metóda umožňuje opakované varenie s konzistentným horením a dymovou chuťou v porovnaní s náhodnou zmesou jednotlivých druhov peliet, ktoré môžu ponúknuť nekonzistentné chute a výkon varenia. Tieto prémiové pelety sú kľúčovou zložkou vášho ďalšieho varenia. Pozrite sa na tieto varianty peliet:

63930 – Smoke Master’s Pellet Blend

Javor/biely orech/čerešňa
Výber peliet populárnych pri súťažných šampiónoch BBQ.
Táto zmes ponúka náznaky sladkosti kombinované s plnou dymovou chuťou z bieleho orecha.
Dodáva grilovaným potravinám vyváženú dymovú chuť.
Skúste s hovädzím mäsom, hydinou alebo bravčovým.

63939 – Griller’s Select Pellet Blend

Javor/dub/čerešňa
Táto zmes peliet ponúka ľahší a mierne sladký dym, navrhnutý tak, aby neprebil prírodnú arómu.
Skvelá voľba ako každodenná grilovacia peleta.
Skúste s hovädzím mäsom, hydinou, bravčovým, rybami, zeleninou alebo pizzou.

Poznámka: Pri používaní iných drevených grilovacích peliet na potravinárske účely ako značky Broil King® neprídete o vašu záruku. Gril na pelety Broil King® Smoke™ je však špeciálne kalibrovaný na použitie grilovacích peliet Broil King® Premium. Používanie iných značiek grilovacích peliet môže ovplyvniť teplotu a čas.

TECHNIKY VARENIA

Údenie: menej než 275 °F (135 °C)

Táto klasická forma grilovania zahŕňa varenie väčších kusov mäsa pri nízkych teplotách (menej ako 275 °F/135 °C) po relatívne dlhý čas (často 4+ hodiny). Prémiové grilovacie pelety Broil King® naplní pomaly grilované mäsá a ďalšie pokrmy dymovou príchuťou a prináša neuveriteľne jemné výsledky.

Pečenie: 350 °F až 400 °F (176 °C až 205 °C)

Známe tiež ako nepriame grilovanie, je to podobné nastavenie ako pri údení; pečenie v dyme je zrýchlená verzia rovnakých princípov. Funguje dobre na bežnejšie pečenie, kurčatá a pokrmy, ktoré sa často pečú v rúre. Kombinácia dymu a času varenia vytvára skvelú chuť v kratšom čase než skutočné údenie. Grilovanie na ražni v spojení s teplotami na pečenie vytvára neuveriteľné výsledky (pozrite stranu 08).

Priame grilovanie: 400 °F (205 °C) alebo viac

Táto metóda je tradičná na grilovanie v záhrade. Ideálne pre menšie pokrmy – steaky, kotlety, hamburgery, zeleninu. Pri prepekaní vnútra vysoká teplota opečie vonkajšiu stranu.

Ďalšie informácie nájdete na adrese www.broilkingbbq.com a www.broilking.sk

PRÍRUČKA TEPLOTY MÄSA			
	RARE	MED	WELL
HOVÄDZIE/JAHŇACIE/ TEĽACIE	130 °F (55 °C)	146 °F (63 °C)	160 °F (70 °C)
BRAVČOVÉ		150 °F (65 °C)	170 °F (77 °C)
HYDINA			170 °F (77 °C)
HAMBURGER			160 °F (70 °C)
PRE NAJLEPŠIE VÝSLEDKY POUŽÍVAJTE TEPLOMER NA MÄSO.			

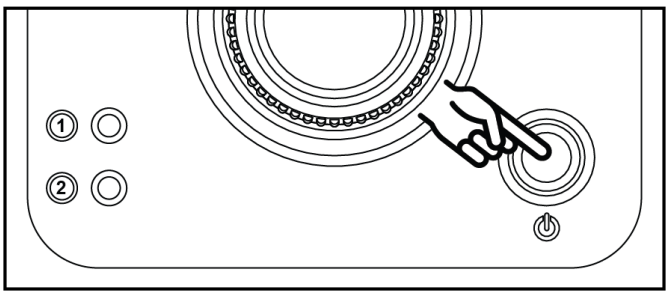
APLIKÁCIA PRE MOBILNÉ TELEFÓNY A INTELIGENTNÉ ZARIADENIA

Váš Broil King® Smoke™ Pellet Grill môžete ovládať cez inteligentný telefón alebo iné zariadenie. Na spojenie s grilom použijete Bluetooth alebo domácu WIFI sieť.

NASTAVENIE APP

ZAPNITE GRIL

- Zapojte napájací kábel do vhodnej uzemnenej elektrickej zásuvky s prúdovým chráničom.
- Stlačte podsvietené zapínacie tlačidlo na aktiváciu digitálneho ovládača.



STIAHNITE A NAINŠTALUJTE

- Na inteligentnom zariadení si stiahnite aplikáciu Broil King Pellet Controller APP

BK | Download on the App Store | GET IT ON Google Play

ÚČET A NASTAVENIE

- Pri prvom spustení aplikácie vás systém vyzve na vytvorenie účtu.
- Účet poskytuje zabezpečenie pre vašu aplikáciu a Broil King® Smoke™ Pellet Grill.
- Môžete sa tiež zaregistrovať svojim účtom Facebook alebo Google+.
- Akonáhle bude registračný proces dokončený, dostanete e-mail.

NASTAVENIE ZÓNY

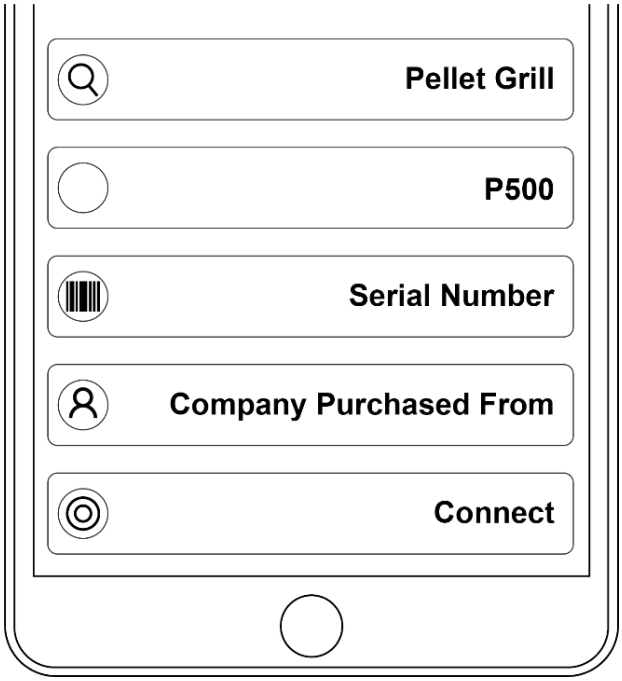
- Po vytvorení účtu je ďalším krokom vytvorenie zóny. Zóna je oblasť, kde je umiestnený váš gril na základe GPS.
- Skontrolujte presnosť adresy zobrazenej na obrazovke. V prípade potreby upravte.
- Napríklad, ak máte gril pri vašom dome, môžete svoju zónu nazvať „Doma“.
- Zadajte názov zóny a potom vyberte „Save Zone“.

ZÁSADY OCHRANY OSOBNÝCH ÚDAJOV

- Prečítajte si zásady ochrany osobných údajov a vyberte Súhlasím alebo Nesúhlasím
- Ak chcete pokračovať v používaní aplikácie, musíte súhlasiť so zásadami ochrany osobných údajov.
- Ak vyberiete Nesúhlasíte, budete presmerovaný späť na obrazovku Zóna.

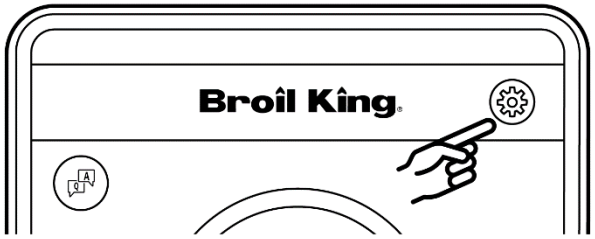
PRIPOJENIE KU GRILU PROSTREDNÍCTVOM BLUETOOTH

- Po nastavení aplikácie je možné pripojenie ku grilu.
- Potvrďte zónu kliknutím na jej názov.
- Po zvolení zóny stlačte (+) ikonu v pravom hornom rohu na pridanie grilu.
- Aplikácia začne vyhľadávať váš gril.
- Každý Broil King® Smoke™ Pellet Grill má unikátne výrobné číslo umiestnené na spodnej strane veka násypky na pelety alebo boku grilu.
- Zadajte názov grilu.
- Zadajte výrobné číslo.
- Zadajte názov firmy, v ktorej ste zakúpili gril (nepovinné).



PRIPOJENIE GRILU CEZ WiFi

- Pripravte si názov a heslo k vášmu routeru WiFi.
- Vstúpte do nastavenia WiFi okrúhlym tlačidlom v pravom dolnom rohu aplikácie.



- V zozname vyberte číslo vášho rozbočovača WiFi. Číslo sa zvýrazní.
- Vložte vaše heslo k WiFi.
- Môžete zvoliť „Show“ na zobrazenie hesla a jeho kontrolu.
- Zvoľte „Connect“ na vytvorenie Wifi spojenia.

Poznámky:

- Ku grilu the Broil King® Smoke™ Pellet Grill môže byť aktívne pripojené iba jedno zariadenie.
- Ak bude vaše inteligentné zariadenie mimo dosahu Bluetooth grilu, prepne sa na WiFi a bude pokračovať v činnosti.
- Ručné nastavenie grilu vždy prepíše funkcie príkazov aplikácie.

***Požiadavky na softvér: IOS® 7 (alebo vyšší) alebo Android™ 4.3 (alebo vyšší)**

ZAČÍNAME

Vyberte grilovacie rošty a lapač tuku: dôkladne ich umyte v teplej mydlovej vode. Celé ich opláchnite a osušte mäkkou utierkou, nesušte ich vzduchom a nedávajte do umývačky.

OŠETRENIE LIATINOVÝCH GRILOVACÍCH ROŠTOV („SEASONING“):

Potrite liatinové grilovacie rošty rastlinným olejom („seasoning“). Na dokonalé potretie všetkých povrchov použite papierové utierky alebo handričku.

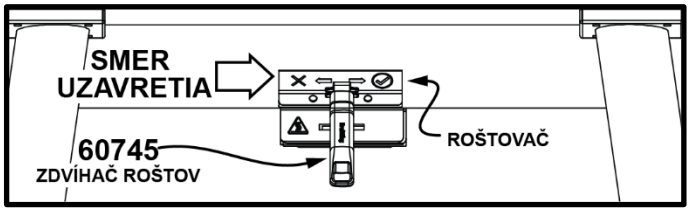
PRÍPRAVA SYSTÉMU ZACHYTÁVANIA TUKU

Lapač na tuk na vašom grile pomáha presmerovať studený dym smerom k tepelnému štítu a komínu. Ak chcete pripraviť lapač na tuk, pridajte do prázdneho lapača tuku ½ hrnčeka (125 ml) vody. Poznámka: Pri používaní grilu bude voda nahradená tukom.

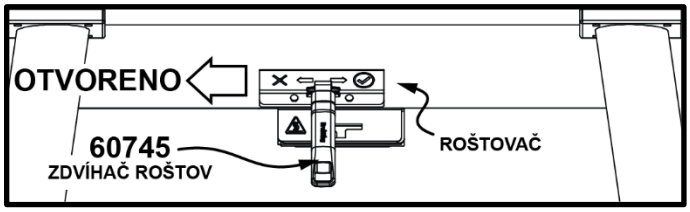
POČIATOČNÉ „VYPÁLENIE“

Skôr ako začnete variť na vašom grile, musíte spáliť ochranné zvyšky z výroby.

1. Zapojte napájací kábel do vhodnej uzemnenej elektrickej zásuvky s prúdovým chráničom.
2. Pred pridaním peliet skontrolujte násypku a závitovku dopravníka na pelety, aby ste sa uistili, že v grile nie sú žiadne cudzie predmety, ktoré by mohli brániť spusteniu. Uistite sa, že je roštovač v uzavretej polohe.



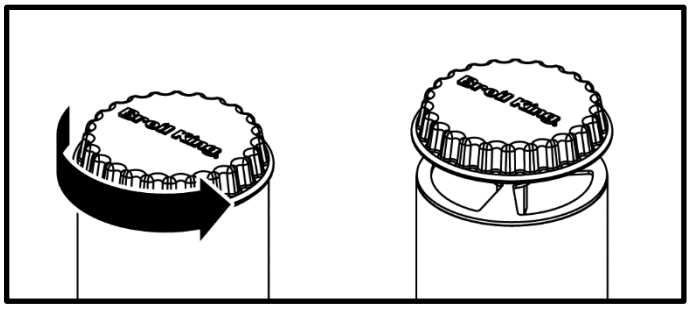
3. Na dosiahnutie najlepších výsledkov pridajte pelety Broil King® z tvrdého dreva. Nikdy nepoužívajte vykurovacie palivové pelety.
4. Nastavte regulátor ťahu Roto-Draft™ do polohy 5 (široko otvorený), aby sa dostalo maximálne množstvo vzduchu do systému na podporenie horenia.
5. Počas predhrievania nechajte otvorené veko 10 minút alebo kým nezmizne biely dym.
6. Zapnutím grilu aktivujte ovládač. Po niekoľkých sekundách sa gril prepne do spúšťacieho režimu.
7. Nastavte teplotu na 500 °F (260 °C). Poznámka: pri prvom zapálení grilu (alebo pri zapálení po odstávke bez peliet) bude grilu trvať dlhšie než sa zahreje, pretože závitovka dopravníka sa musí zaplniť palivom. Po dosiahnutí cieľovej teploty nechajte horieť ďalších 15 – 20 minút. To vypáli ochranný povlak z výroby a začne proces vytvrdzovania vnútorných súčastí grilu dymom/žiarom. Čím viac budete používať váš gril na pelety, tým lepšia bude konzervácia liatinových dielov (ďalej tiež „seasoning“).
8. Ak je gril chladný, rošty ošetrite rastlinným olejom (seasoning). Zaistite, aby bol pokrytý celý povrch, vrátane rohov. Liatinové grilovacie rošty by mali byť ošetrené olejom pred každým použitím.
9. Po dokončení varenia otvorte otvor umiestnený na zadnej strane zásobníka na pelety, aby ste odstránili prebytočné palivo a uložili palivo na teplé a suché miesto, aby bolo pripravené na ďalšie použitie.
10. Často čistite zásobník na tuk, aby ste znížili riziko vzniku plameňa. Ďalšie podrobnosti pozrite „Údržba“.
11. Aby ste zaistili najlepší výkon, vyčistite spaľovaciu komoru roštovačom a často odstraňujte popol z popolníka. Po vyčistení spaľovacej komory sa musíte uistiť, že je roštovač v uzavretej polohe.



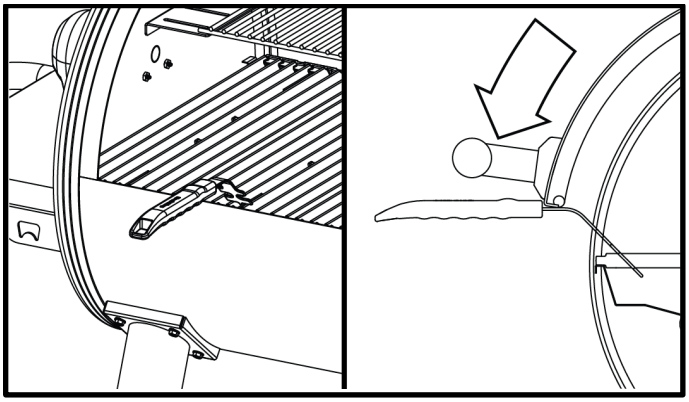
12. Poznámka: Váš gril bude vždy začínať zapaľovacím a predhrievacím cyklom a končiť 15 minútovým vypnutím.

ZAPÁLENIE/SPUSTENIE

Otvorte dymovod a uistite sa, že je komínová klapka v otvorenej polohe.



Stlačením osvetleného tlačidla napájania na grile aktivujete ovládač. Po niekoľkých sekundách sa gril automaticky prepne do zapaľovacieho a predhrievacieho cyklu.
Ovládačom nastavte gril na požadovanú teplotu. Stlačením ovládača potvrďte požadovanú teplotu. Budete počuť pípnutie a tri sekundy bude blikať nastavená teplota a potom sa vráti na skutočnú aktuálnu teplotu. Ak chcete použiť prednastavenú teplotu, stlačte tlačidlo SMOKE, ROAST alebo GRILL. Počas predhrievania prvých 10 minút alebo kým neprestane dymiť biely dym musí byť veko otvorené. V prípade veterných alebo daždivých podmienok môžete použiť zdvíhač roštov Broil King® (60745), aby ste udržali veko otvorené v spodnej polohe.



VARENIE

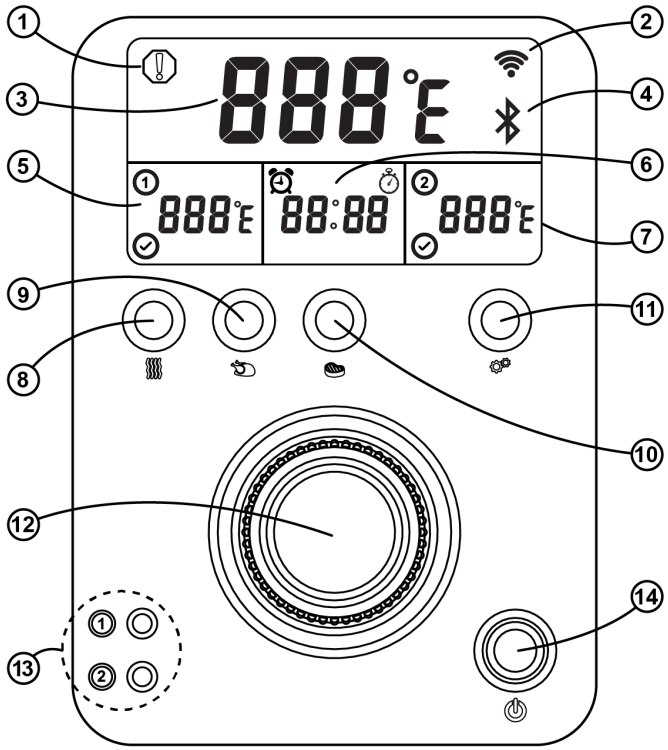
Po dokončení predhrievacieho cyklu a dosiahnutí požadovanej teploty vložte jedlo do grilu a zatvorte veko.

VYPNUTIE

Stlačením vypínača na grile deaktivujte ovládač. Po niekoľkých sekundách sa gril automaticky prepne do vypínacieho cyklu (15 minút). Akonáhle je gril úplne vychladnutý, roštovačom vyklepte popol a vyberte popol zo spaľovacej komory. Vyčistite zásobník na tuk. Vyprázdnite násypku na pelety čističom násypky. Na dosiahnutie najlepších výsledkov varenia uložte pelety na chladnom a suchom mieste, pripravené na ďalšie varenie.

DIGITÁLNY OVLÁDAČ

Pred použitím grilu odporúčame sa oboznámiť s obsluhou ovládacieho systému prostredníctvom kontrolného panelu.



1. **VAROVNÁ IKONA**
   Upozorňuje na extrémne teplotné výkyvy, ktoré by mohli spôsobiť požiar. Ďalej na stratu horenia v dôsledku nízkeho množstva paliva, narušenie závitovky dopravníka alebo mechanickú poruchu (prerušený obvod, porucha motora alebo ventilátora).
   V PRÍPADE NUTNOSTI AK SA IKONA ZOBRAZÍ ODPOJTE ZARIADENIE OD ZDROJA EL. ENERGIE.
2. **WIFI PRIPOJENIE**
   Svieti, keď je gril pripojený k inteligentnému zariadeniu.
3. **TEPLOTA**
   Zobrazuje aktuálnu a nastavenú teplotu v °F/°C
4. **BLUETOOTH PRIPOJENIE**
   Svieti, keď je gril pripojený k inteligentnému zariadeniu.
5. **TEPLOTA SONDY 1***
6. **ČASOVAČ/STOPKY**
7. **TEPLOTA SONDY 2***
8. **TLAČIDLO SMOKE**
   Tento program slúži pre low and slow grilovanie. Nastaví teplotu na 225 °F/107 °C**
9. **TLAČIDLO ROAST**
   Program určený na pečenie nastaví teplotu 350 °F/176 °C**
10. **TLAČIDLO GRILL**
    Program na priame grilovanie nastaví teplotu 600 °F/315 °C**
11. **TLAČIDLO NASTAVENIE**
    Stlačením tlačidla **NASTAVENIE** podľa nižšie uvedeného čísla nastavíte nasledujúce funkcie.

Sondy na meranie teploty mäsa

- Stlačte tlačidlo NASTAVENIE raz pre voľbu sondy 1 (1) a druhýkrát pre voľbu sondy 2 (2).
- V prípade, že je sonda pripojená, na obrazovke sa zobrazí teplota.
- Ak chcete nastaviť vnútornú teplotu, použite ovládacie koliesko na nastavenie teploty a potom raz stlačte koliesko na potvrdenie.
- Po dosadení teploty zariadenie zapípa a zobrazí sa ikona.
- *Poznámka: Keď je dosiahnutá vnútorná nastavená teplota, teplota grilu na pelety sa zníži a udržiava 107 °C.

Časovač

- Stlačte tlačidlo NASTAVENIE 3x (3).
- Použite ovládacie koliesko na nastavenie časovača a potom stlačte koliesko na potvrdenie.

Stopky

- Stlačte tlačidlo NASTAVENIE štyrikrát (4).
- Na spustenie stlačte raz ovládacie koliesko.
- Otočením ovládacieho kolieska „v smere hodinových ručičiek“ zastavte.
- Otočením ovládacieho kolieska „proti smeru hodinových ručičiek“ urobíte reset.

Podsvietenie displeja

- Stlačte tlačidlo NASTAVENIE päťkrát (5).
- Použite ovládacie koliesko na nastavenie jasu displeja, potom na potvrdenie stlačte raz koliesko.

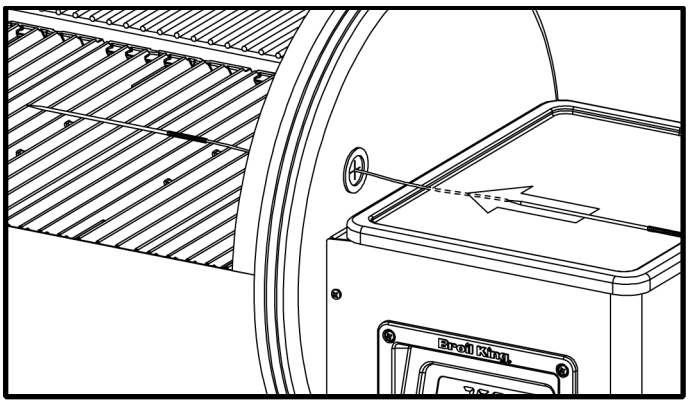
Zmena zobrazených jednotiek teploty °F/°C

- Stlačte a podržte tlačidlo NASTAVENIE na 5 sekúnd na zmenu jednotiek **°F/°C** alebo naopak.

12. **HLAVNÝ OVLÁDAČ**
    Upravte teplotu v krokoch po 10 stupňoch otočným gombíkom v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek. Na potvrdenie stlačte raz ovládacie koliesko.
    Ovládacím gombíkom upravte teplotu v krokoch po 1 stupni stlačením gombíka a súčasnom otáčaní v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek. Na potvrdenie stlačte raz ovládacie koliesko.
    Poznámka: Displej sa vráti na aktuálnu teplotu v °F/°C.

13. **KONEKTORY PRE SONDY TEPLOMERA 1 A 2**
14. **ZAPÍNACIE/VYPÍNACIE TLAČIDLO**

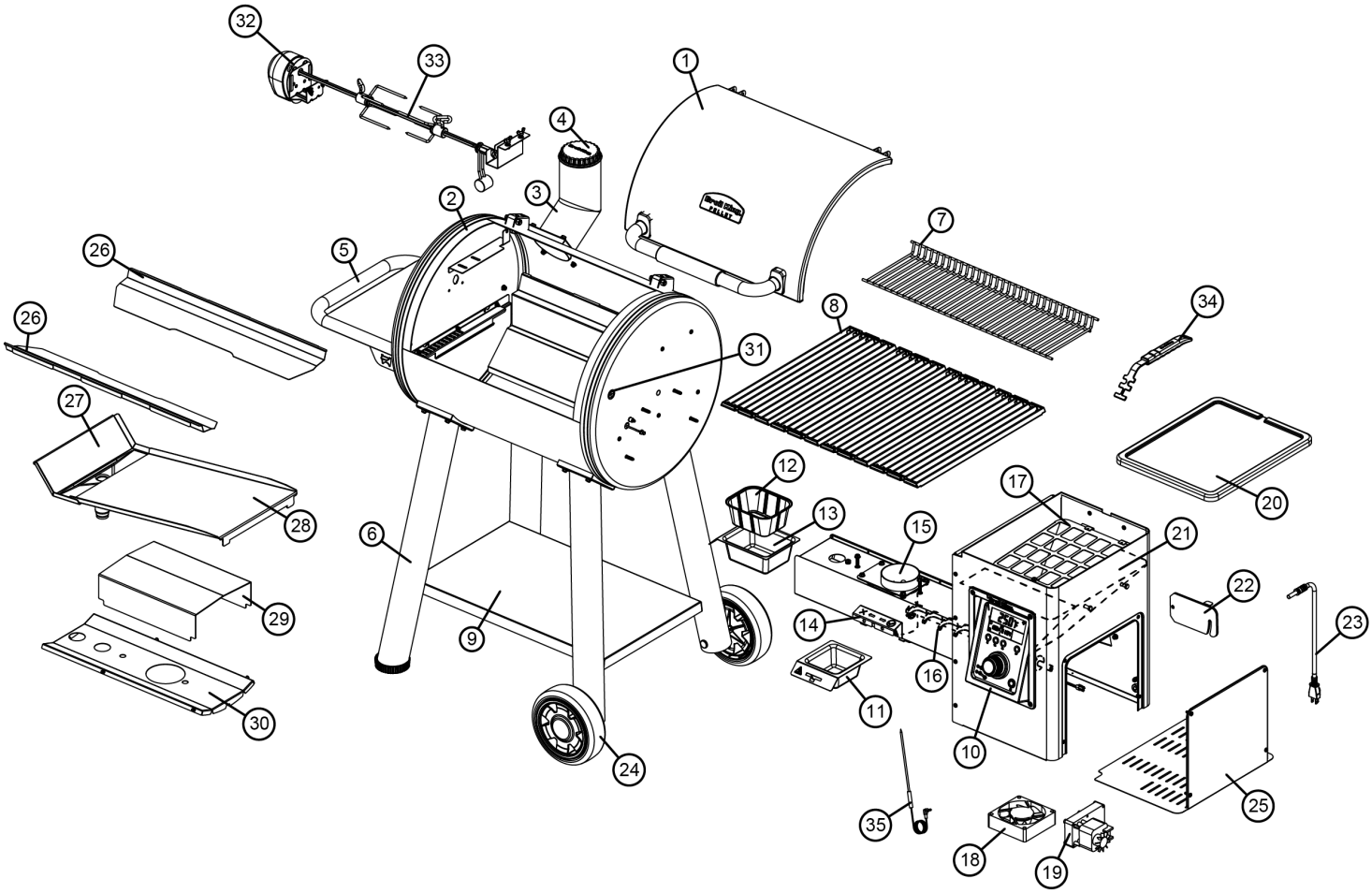
*Poznámka: Svietiaca značka oznamuje dosiahnutie vnútornej cieľovej teploty.
**Poznámka: Keď dosiahnete a podržíte požadované nastavenie, očakávajte, že dôjde ku kolísaniu teploty.



Otvor pre vstup sondy 1 a 2 do grilovacieho boxu.

POPIS ČASTÍ BROIL KING® SMOKE™ PELLET GRILL

1. Veko
2. Grilovací box
3. Komín
4. Roto-draft™ regulátor ťahu
5. Bočná polička
6. Noha
7. Ohrievací rošt
8. Grilovacie rošty
9. Spodná polička
10. Ovládací panel
11. Popolník
12. Hliníková miska lapača tuku
13. Lapač tuku
14. Roštovač
15. Spaľovacia komora
16. Závitovka dopravníka
17. Rošt
18. Ventilátor
19. Motor
20. Veko násypky
21. Násypka
22. Čistič násypky
23. Napájací kábel
24. Kolesá
25. Kryt
26. Tepelný reflektor predný/zadný
27. Kanál zberača tuku – bočný
28. Kanál zberača tuku – hlavný
29. Tepelný deflektor
30. Tepelný štít
31. Otvor na sondy teplomeru
32. Motor ražňa
33. Tyč ražňa
34. Broil King® zdvíhač roštov
35. Termosonda



BEZPEČNOSŤ

Váš nový gril na pelety Broil King® Smoke™ je bezpečným a pohodlným zariadením, ak je správne zmontovaný a používaný. Rovnako ako pri všetkých produktoch spaľujúcich pelety však sa musia dodržiavať určité bezpečnostné opatrenia. Nedodržanie týchto pravidiel môže mať za následok vážne zranenia alebo poškodenie zdravia. Ak máte otázky týkajúce sa montáže alebo prevádzky, obráťte sa na svojho predajcu, distribútora vo vašej krajine alebo na našu info@omcbbq.com, www.broilkingbbq.com

- Pred inštaláciou a použitím tohto spotrebiča na pelety si prečítajte celý tento návod. Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok poškodenie majetku, zranenia osôb alebo dokonca smrť.
- Informujte sa o špecifických požiadavkách na umiestnenie a prevádzku zariadenia vo vašej oblasti na príslušných orgánoch štátnej správy (STAVEBNÝ ÚRAD, HASIČSKÝ A ZÁCHRANNÝ ZBOR SR atď.).
- Tieto inštrukcie uchovajte na neskoršie použitie.

NEBEZPEČENSTVO

- Tento gril je určený **IBA NA VONKAJŠIE POUŽITIE.** Pri používaní vo vnútri sa toxické výpary hromadia a spôsobujú vážne zranenia alebo smrť. Na zabránenie otravy vás, vašej rodiny alebo iných osôb bezfarebným plynom bez zápachu, postupujte podľa týchto pokynov.
- Medzi príznaky otravy oxidom uhoľnatým patria: bolesť hlavy, závraty, slabosť, nevoľnosť, zvracanie, ospalosť a zmätenosť. Oxid uhoľnatý znižuje schopnosť krvi prenášať kyslík. Nízka hladina kyslíka v krvi môže viesť k strate vedomia a smrti.
- Ak sa u vás alebo u ostatných objavia príznaky podobné prechladnutiu alebo chrípke počas varenia alebo v blízkosti tohto spotrebiča, navštívte lekára. Otravu oxidom uhoľnatým možno ľahko zameniť za prechladnutie alebo chrípku a preto je často otrava detekovaná príliš neskoro.
- Spotreba alkoholu a užívanie drog zvyšujú účinky otravy oxidom uhoľnatým.
- Oxid uhoľnatý je obzvlášť toxický pre tehotnú matku a jej dieťa, dojčatá, staršie osoby, fajčiarov a tiež osoby s problémami s krvou alebo obehovým systémom, ako je anémia alebo srdcové choroby.
- Nikdy nepoužívajte benzín, lampový olej, petrolej, zapaľovač uhlia ani horľavé kvapaliny s týmto zariadením na zapálenie alebo udržiavanie ohňa.
- Nikdy neskladujte žiadny horľavý materiál v blízkosti tohto spotrebiča alebo pod ním.
- Nenechávajte deti ani domáce zvieratá bez dozoru v blízkosti horúceho grilu a tiež sa nepokúšajte premiestniť horúci gril.
- Nepoužívajte, pokiaľ nie je gril kompletne zmontovaný a všetky časti nie sú na svojom mieste.
- Popol z peliet neodstraňujte, pokiaľ nebude palivo spálené, úplne zhasnuté a gril nevychladne.
- Nepoužívajte gril pri zvýšenom vetre.
- Pokiaľ dôjde k nekontrolovanému vzplanutiu, nepoužívajte vodu na hasenie ohňa. Vypnite gril, odpojte napájací kábel a počkajte, až gril vychladne.

POZOR! ELEKTRICKÉ ZARIADENIE

Tento spotrebič používa externý zdroj elektrickej energie a musí byť elektricky uzemnený v súlade s miestnymi predpismi. Pripájajte výhradne k elektrickej zásuvke vybavenej prúdovým chráničom. Nepoužívajte pristroj, ak je el. zásuvka/zástrčka alebo kábel poškodený.

1. Nerežte ani neodstraňujte uzemňovací kolík zo zástrčky.
2. Nepribližujte elektrický prívodný kábel k zdrojom tepla a horúcim povrchom.

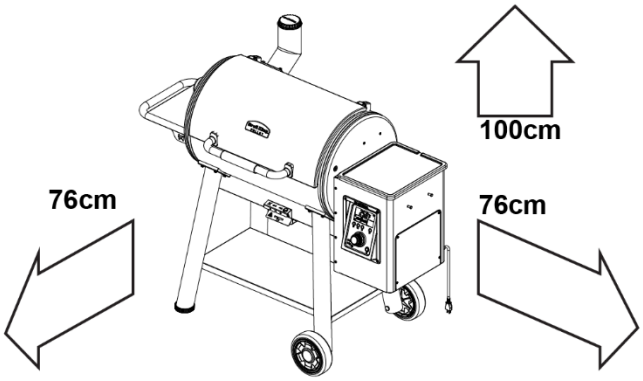
UPOZORNENIE NA ZDRAVOTNÉ RIZIKÁ

Spaľovaním paliva v tomto produkte sa vytvára oxid uhoľnatý a ďalšie látky, o ktorých je známe, že spôsobujú rakovinu a vrodené chyby alebo iné reprodukčné poškodenia.

INŠTALÁCIA

NAJČASTEJŠIA PRÍČINA POŽIARU PRI TOMTO ZARIADENÍ JE NEDODRŽIAVANIE JEHO ODSTUPU OD HORĽAVÝCH MATERIÁLOV. JE NEVYHNUTNÉ, ABY TOTO ZARIADENIE BOLO INŠTALOVANÉ A UMIESTNENÉ V SÚLADE S TÝMTO NÁVODOM.

1. Spotrebič musí byť inštalovaný s odstupom od horľavých povrchov a to najmenej 76 cm z každej strany a 76 cm zozadu. Medzi hornou časťou zariadenia a akoukoľvek konštrukciou nad hlavou musí byť medzera min.100 cm.



2. Nikdy neinštalujte spotrebič pod rastliny, stromy alebo listy.
3. VAROVANIE: Vždy inštalujte zariadenie iba na nehorľavom a rovnom povrchu.
4. VAROVANIE: Udržujte spotrebič vo vodorovnej polohe a vodorovnom povrchu.
5. Tento spotrebič je určený **IBA NA VONKAJŠIE POUŽITIE,** nepoužívajte ho v garážach, kôlňach, na balkónoch alebo v iných uzavretých priestoroch.
6. **NIKDY neobmedzujte prúdenie vzduchu k spotrebiču.**
7. Udržujte priestor okolo spotrebiča bez horľavých materiálov, peliet, benzínu a všetkých horľavých kvapalín a pár.
8. Tento spotrebič nie je určený na inštaláciu do rekreačných vozidiel či lodí alebo na ne.

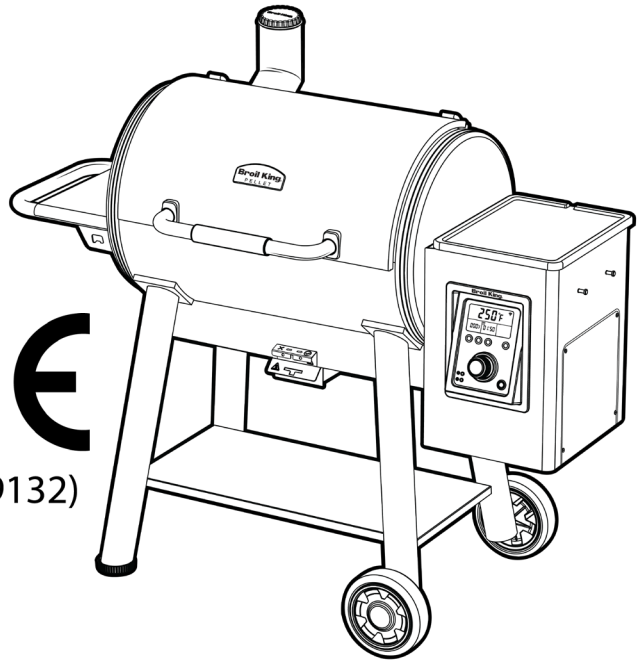
VAROVANIE

- Predhrievajte gril s otvoreným vekom prvých 10 minút, alebo kým nezmizne biely dym.
- Nikdy sa nedotýkajte podnosu na pelety, nečistôt ani roštu na grilovanie, aby ste zistili, či sú horúce.
- Pri varení a nastavovaní hornej klapky používajte ochranné rukavice na grilovanie.
- Používajte vhodné grilovacie nástroje s dlhými, žiaruvzdornými držadlami.
- Používajte len drevené pelety potravinárskej kvality. Odporúčame grilovacie pelety Broil King®
- Drevené pelety skladujte vždy na suchom mieste, ďaleko od tepelných spotrebičov a iných palivových nádob.
- Na uhasenie peliet vypnite digitálne ovládanie a úplne uzavrite klapku. Nepoužívajte vodu.

Broil King®

NÁVOD NA OBSLUHU

PRE
Broil King® REGAL™ Pellet Grill
Modely 496055EU, 495055EU,



(4009132)

OBSAH

ÚVOD 1

BEZPEČNOSŤ 2

SÚČASTI PELETOVÉHO GRILU 3

DIGITÁLNE OVLÁDANIE 4

ZAČÍNAME 5

APLIKÁCIA PRE MOBILNÉ TELEFÓNY 6

PALIVO 7

TECHNIKY VARENIA 7

RECEPTY 10

ÚDRŽBA 11

ZÁRUKA 12

POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA 13

VYPLŇTE ČÍSLO MODELU, SÉRIOVÉ ČÍSLO A DÁTUM PREDAJA.

Tieto informácie nájdete na čiernej a striebornej nálepke na zadnej alebo bočnej strane grilu.

MODEL	
SÉRIOVÉ ČÍSLO	
DATUM NÁKUPU	/ / deň mesiac rok

TIETO INŠTRUKCIE NEVYHADZUJTE! UCHOVAJTE ICH NA NESKORŠIE POUŽITIE.

PRED INŠTALÁCIOU A POUŽITÍM TOHTO PELETOVÉHO SPOTREBIČA SI POZORNE PREČÍTAJTE CELÝ NÁVOD NA OBSLUHU. PORUŠENIE TÝCHTO POKYNOV MÔŽE SPÔSOBIŤ POŠKODENIE MAJETKU, ZRANENIE OSÔB ALEBO ICH SMRŤ. O ŠPECIFICKÝCH POŽIADAVKÁCH A OBMEDZENÝCH UMIESTNENIACH ZARIADENIA VO VAŠEJ LOKALITE SA INFORMUJTE NA PRÍSLUŠNÝCH ORGÁNOCH ŠTÁTNEJ SPRÁVY (STAVEBNÝ ÚRAD, HASIČSKÝ A ZÁCHRANNÝ ZBOR SR, atď.).
TIETO POKYNY ULOŽTE NA BUDÚCE POUŽITIE.

SK
40094-E50 REV A 10/20

Onward Manufacturing Company Limited
Since 1906
585 Kumpf Drive
Waterloo, Ontario, Canada