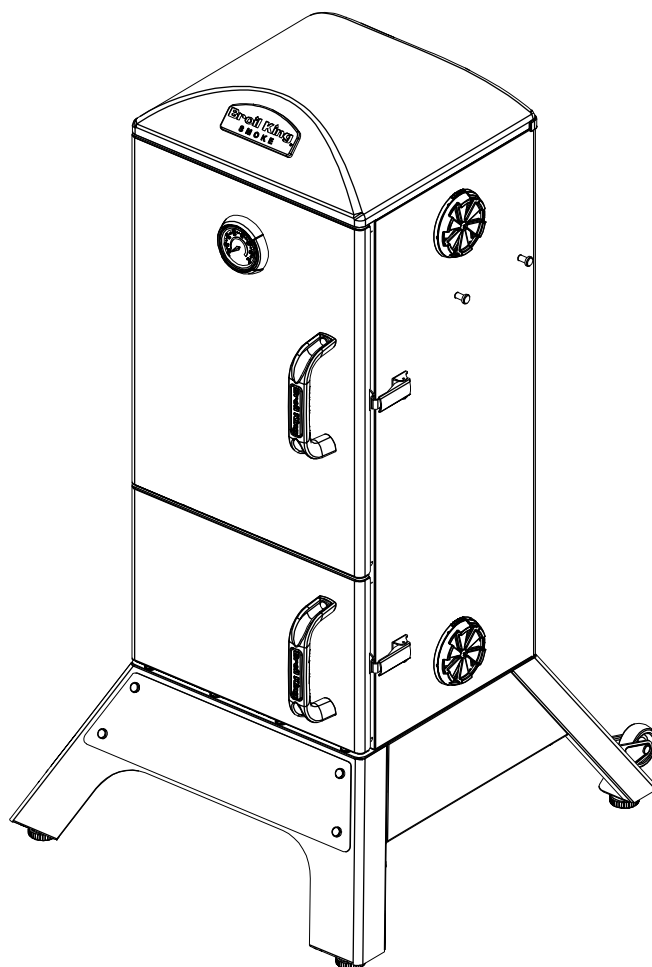


# Broil King®

## UŽIVATELSKÝ NÁVOD

### OBSAH

ÚVOD .....	2
BEZPEČNOST .....	2
ČÁSTI UDÍRNÝ .....	3
DŘEVĚNÉ UHLÍ .....	4
UVEDENÍ DO PROVOZU .....	4
ZAPALOVÁNÍ .....	5
PROVOZ.....	6
ÚDRŽBA.....	7
ZÁRUKA.....	8



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

ČÍSLO MODELU

SÉRIOVÉ ČÍSLO

DATUM PRODEJE

DD

MM

RRRR

RAZÍTKO A PODPIS PRODEJCE:

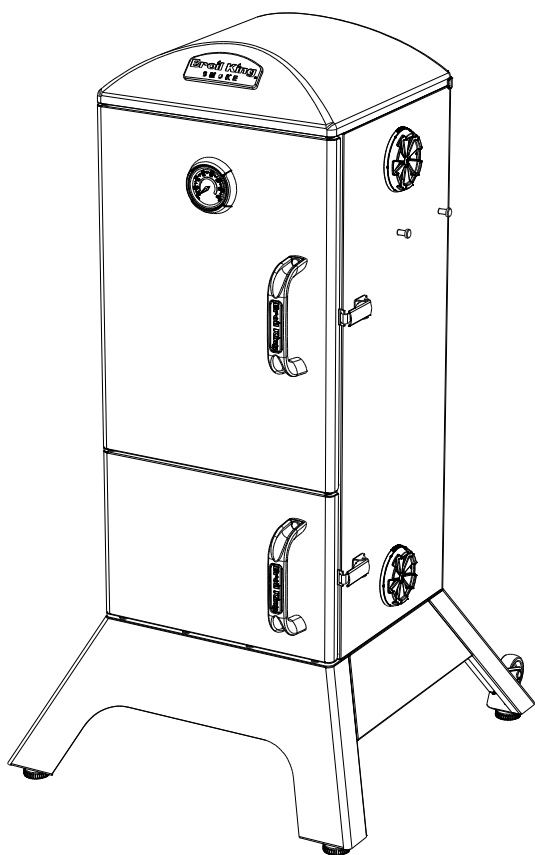
.....

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.

Ušchovejte tento návod pro budoucí použití.

## VERTIKÁLNÍ UDÍRNA NA DŘEVĚNÉ UHLÍ BROIL KING® SMOKE™

Vertikální udírna na dřevěné uhlí Broil King® Smoke™ je konstruována pro přípravu lahodných jídel s autentickou chutí uzených potravin. Na celé vertikální 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® Smoke™. Vždy úžasné jídlo, vždy úžasná vůně, vždy úžasné barbecue. Vertikální udírna na dřevěné uhlí Broil King® Smoke™ je vybavena uzávěry vzduchu Roto-Draft™, které umožňují přesnou regulaci teploty. Je to také speciální konstrukce dvojích dveří zajišťující udržení konstantní teploty přípravy pokrmu, i když otevřete dveře, abyste přidali více dřevěného uhlí nebo dřevěných štěpek. Dvouvrstvá konstrukce skříně izoluje varný box dokonce i v těch nejnejpříznivějších klimatických podmínkách a tím poskytne vždy stejný výsledek.



## ⚠ NEBEZPEČÍ

- Nepoužívejte uvnitř. Toto zařízení je konstruováno pouze pro venkovní použití. Pokud je použito uvnitř, hromadí se toxické zplodiny a způsobí vážné zdravotní problémy nebo smrt.
- **VAROVÁNÍ! Pro zapalování nebo pro znovu zapalování nepoužívejte líh nebo benzin! Používejte pouze zapalovací média vyhovující normě EN 1860-3!**
- Nepřidávejte zapalovací médium nebo podpalovačem napuštěné dřevěné uhlí do horkého nebo teplého uhlí.
- Varování! Děti a domácí mazlíčky udržujte mimo dosah zařízení.
- **VAROVÁNÍ!** Zařízení se silně ohřívá, nepřemísťujte jej během provozu.
- Nepoužívejte zařízení v poloze blíže než 3 m od jakéhokoliv hořlavého materiálu.
- Nepoužívejte zařízení, dokud není úplně smontováno a všechny díly na místě.
- Neodstraňujte popel, dokud dřevěné uhlí neshoří a není uhašeno.
- Při velké větru udírnu nepoužívejte.

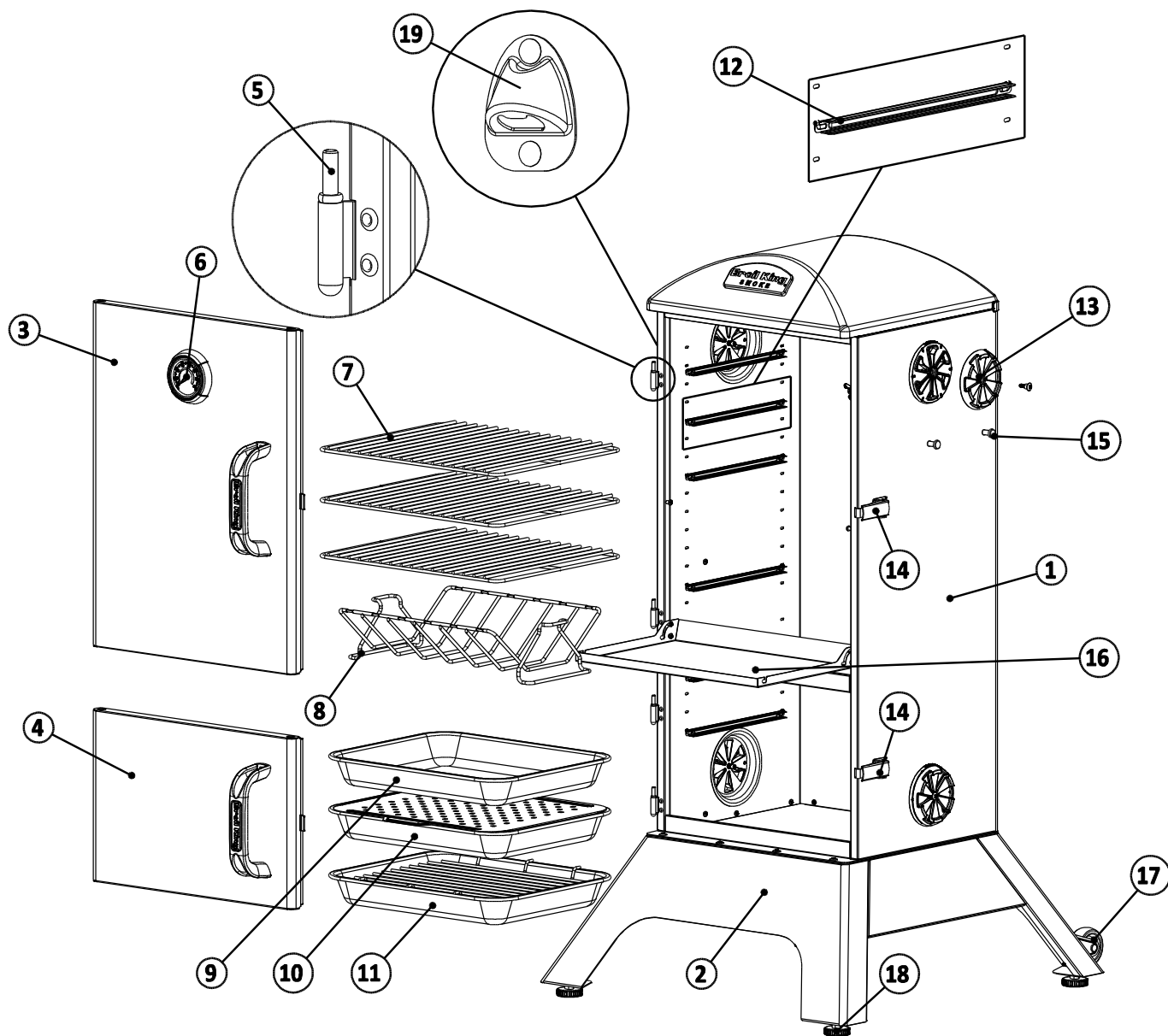
## ⚠ VAROVÁNÍ

- Vždy udržujte zařízení ve vodorovné poloze na bezpečném základu.
- Vždy užívejte zásobník na dřevěné uhlí.
- Nikdy se nedotýkejte zásobníku s uhlím ani jiných částí pro zjištění, zda jsou horké.
- Při vaření nebo k nastavení uzávěrů vzduchu používejte vždy rukavice nebo chňapky.
- Používejte správné nástroje s dlouhou tepelně odolnou rukojetí.
- K uhašení uhlí uzavřete úplně dveře a uzávěry vzduchu. Nepoužívejte vodu, mohlo by dojít k poškození povlaků udírny.

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

# ČÁSTI UDÍRNY

- |                        |   |                                |
|------------------------|---|--------------------------------|
| 1. Skříň               | 7. Rošty z nerezové oceli                 | 13. Uzávěr vzduchu Roto Draft™ |
| 2. Stojan              | 8. Držák žeber na opékání                 | 14. Západekový systém          |
| 3. Horní dveře skříně  | 9. Pekáč na vodu                          | 15. Věšáky na nástroje         |
| 4. Dolní dveře skříně  | 10. Kouřový tác (volitelné příslušenství) | 16. Táč na odkapávání          |
| 5. Dveřní závěs (pant) | 11. Zásobník na dřevěné uhlí              | 17. Pojížděcí kolečka          |
| 6. Teploměr            | 12. Nastavitelné kolejnice pro rošty      | 18. Vyrovnávací noha           |
|                        |   | 19. Otvírač lahví              |



# DŘEVĚNÉ UHLÍ

## PŘÍRODNÍ KUSOVÉ DŘEVĚNÉ UHLÍ:

Vaše vertikální udírna Broil King® Smoke™ funguje nejlépe s použitím přírodního kusového dřevěného uhlí z tvrdého dřeva. Kvalitní přírodní kusové dřevěné uhlí neobsahuje žádné chemikálie, aditiva nebo plnidla. To znamená, že při hoření se dosahuje vyšší teploty, spaliny jsou čistší a produkuje se méně popela než při použití dřevouhelných briket.

## ZAPALOVÁNÍ:

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

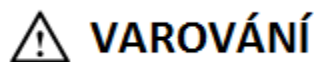
Kusové dřevěné uhlí i zápalky jsou k dostání v odborných obchodech, kde se prodávají zařízení a pomůcky na grilování.

**VAROVÁNÍ! Na zapalování nebo znovu zažehnutí nepoužívejte lihové přípravky ani benzín. Používejte pouze podpalovače vyhovující normě to EN 1860-3!**

# UVEDENÍ DO PROVOZU

Vyjměte rošty, zásobník na uhlí a pekáč na vodu a všechny části omyjte důkladně v teplé mýdlové vodě. Kompletně opláchněte a osušte měkkou utěrkou. Nikdy nedávejte do myčky na nádobí.

První vypálení – před použitím udírny Broil King® Smoke™ musíte vypálit zbytky ochranných prostředků z výroby. Zapalte udírnu dle postupu na str. 5 „Zapalování“ a udržujte oheň s plně otevřenými ventilačními otvory Roto-Draft™ po dobu minimálně jedné hodiny. Tím se vypálí všechny zbytky ochranných povlaků z výroby a započne proces zakouření a konzervace vnitřních částí udírny. Čím více používáte udírnu, tím lepší konzervace a výsledky.

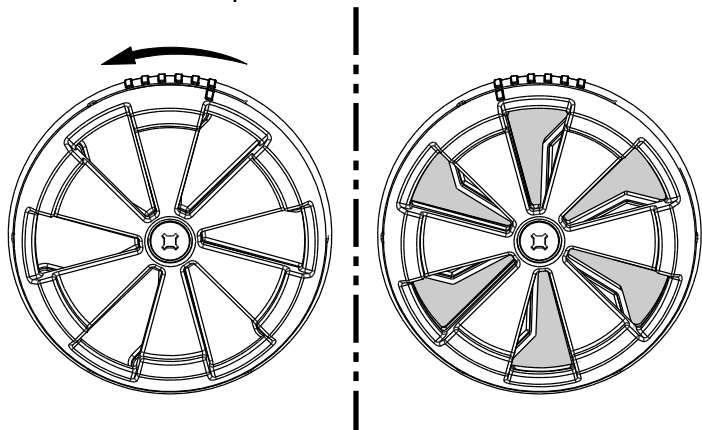


Postupujte vždy obezřetně, když otevíráte vstupní dveře do ohniště. Opatrně otevřete dveře na malou štěrbinu, počkejte 5 vteřin, než je otevřete naplno. To umožní, že teplo z okolí zásobníku uhlí částečně unikne a omezí se možnost náhlého vzplanutí.

# ZAPALOVÁNÍ

## KROK 1:

Nastavte uzávěry vzduchu Roto-Draft™ do polohy 5 (plně otevřeno), aby k rozhoření ohně proudilo maximální množství vzduchu. Pro maximální proudění vzduchu nechte spodní dveře skříně otevřené.

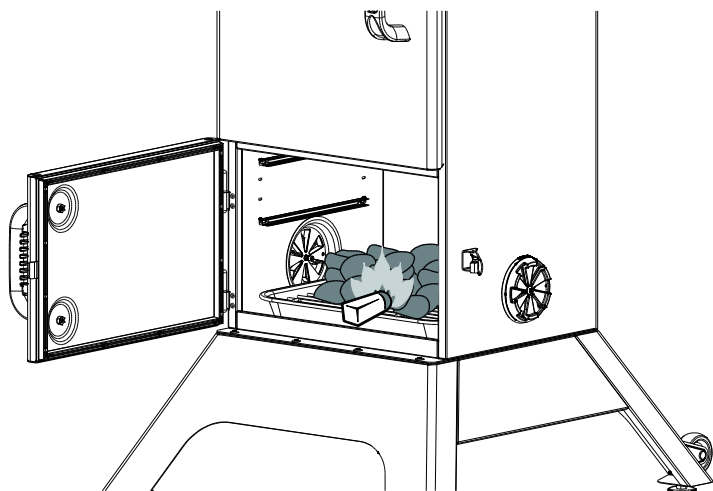


## KROK 2:

Nasypte na zásobník uhlí až do 1 kg kusového dřevěného uhlí z tvrdého dřeva. Až se blíže seznámíte s touto vertikální udírnou na dřevěné uhlí, získáte cit, jaké množství dřevěného uhlí je třeba pro různé doby a teploty přípravy pokrmů.

## KROK 3:

Pokud používáte zapalovací tyčky, zapalte je a položte na vrchol vrstvy dřevěného uhlí ve dvou místech. Pokud používáte elektrický podpalovač dřevěného uhlí, umístěte jej uprostřed vrstvy dovnitř nasypaného uhlí, aby bylo zajištěno úspěšné zapálení.

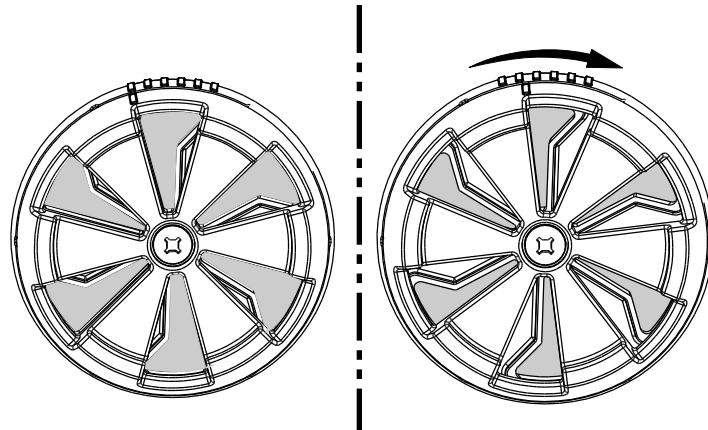


## KROK 4:

Nechte vznítit dřevěné uhlí s otevřenými dolními dveřmi, dokud nevzplane plamenem.

## KROK 5:

Uzavřete dvířka ohniště a nastavte uzávěry vzduchu, aby byla dosažena požadovaná teplota. Uzávěry vzduchu začněte uzavírat, když je teplota na hodnotě 50 stupňů pod požadovanou cílovou teplotou.



**Dvířka ohniště by neměla být otevírána, pokud je udírna v provozu.**

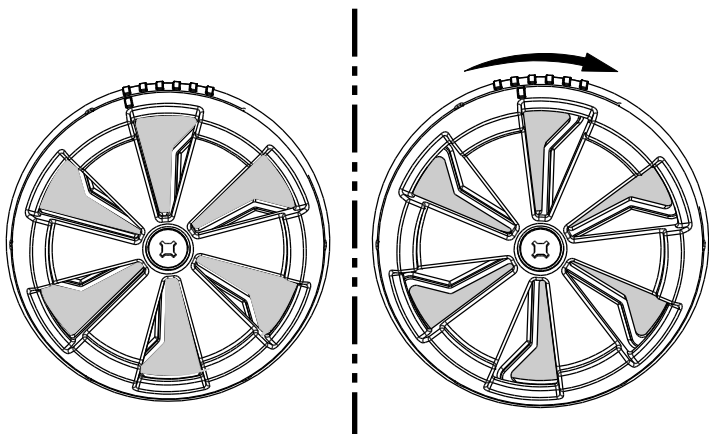
**Při otevírání dvířek ohniště vždy používejte ochranné rukavice.**

**Nepřipravujte pokrm dříve, než je palivo pokryto popelem.**

# PROVOZ

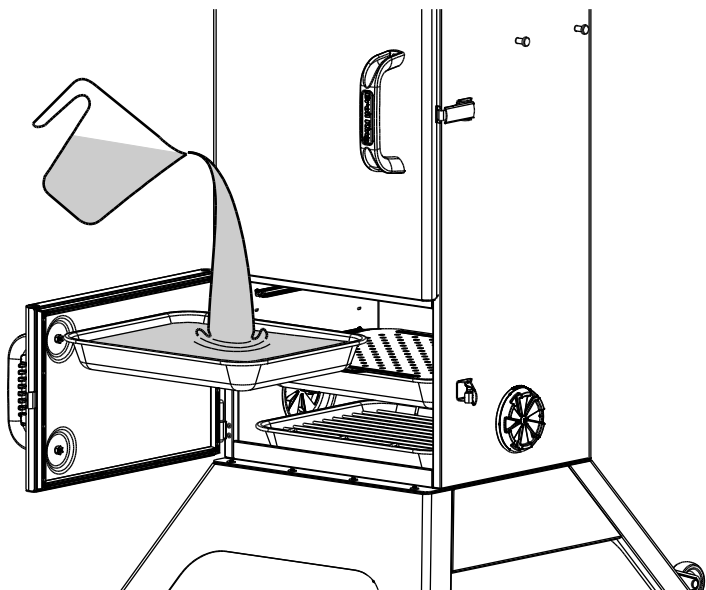
## REGULACE TEPLoty:

Vertikální udírna na dřevěné uhlí Broil King® Smoke™ Vám umožní regulovat teplotu přípravy pokrmů regulací proudění vzduchu přes vstupní a výstupní uzávěry vzduchu. Čím více otevřete hradítka, tím více vzduchu bude proudit do uhlí. Více vzduchu = vyšší teplota. I malé změny nastavení uzávěrů vzduchu znamenají významné změny v teplotě.



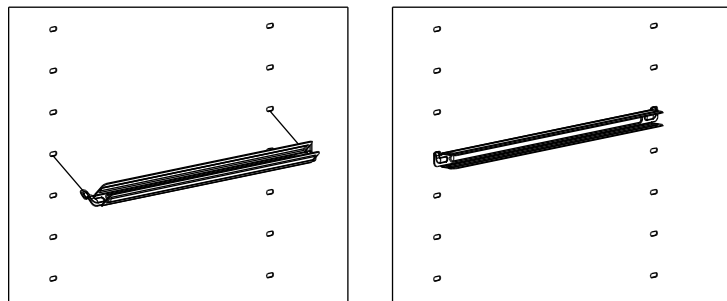
## REGULACE VLHKOSTI:

Pekáč na vodu: Vaše udírna je vybavena pekáčem na vodu, aby se zabránilo vysušení pokrmu. K vytvoření dalších vůní a chutí používejte vodu, ovocnou šťávu a další bylinky a koření.



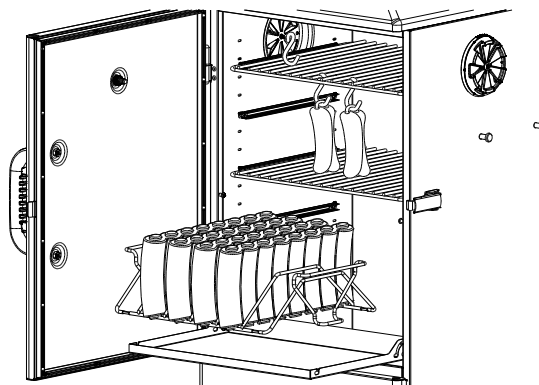
## PŘÍSLUŠENSTVÍ:

Nastavitelné regály: kolejnice pro uložení roštů a táců jsou plně nastavitelné a umožňují využít maximálně efektivně skříň udírny.



Držák žeber: udírna obsahuje držák žeber, který může být použit místo roštů z nerezové oceli. K maximálnímu využití prostoru v udírně udržujte žebra ve vzpřímené poloze.

Háky z nerezové oceli: Ponechte horní polici na místě a použijte 12 háků k zavěšení párků, kuřecích dílů, celých ryb a dalších vhodných položek.



## RADY PRO UZENÍ:

Dřevěné štěpky před vložením do udírny nechte nasáknout 30 minut. Vložte štěpky do udírny, až je dřevěné uhlí zapáleno, avšak před vložením masa. Kouřová chuť se nejlépe akumuluje na částech, které jsou studené a na povrchu vlhké. Jakmile je vnější povrch vysušený, nepřebírá dále chuť kouře.

U většiny uzelených mas se pro dosažení nejlepšího výsledku snažte udržovat teplotu mezi 90°C a 150°C. Vždy připravujte pokrm tak dlouho, než vnitřní teplota masa dosáhne vnitřní teploty specifikované pro daný druh masa. Jen to jediný způsob, jak zajistit, aby byl pokrm bezpečný.

## POSTUPY:

### Uzení – při teplotě nižší než 135°C

Tento klasický způsob barbecue představuje nepřímou metodu vaření větších kusů masa při nízkých teplotách (méně než 135°C) po relativně dlouhou dobu (často více než 4 hodiny). Při použití dřevěného uhlí a dřevěných štěpek postupují pomalu připravované maso kouřové chuti a dosahuje se neuvěřitelných chuťových výsledků.

### Pečení v kouři – 135°C - 200°C

Též známé jako nepřímé grilování. Je to podobné jako při uzení; pečení v kouři je zrychlená verze stejného principu. Je vhodné pro běžné pečení, kuřata a podobné pokrmy, které jsou často pečeny v troubě. Kombinace kouře a doby přípravy vytvoří vynikající chuť za kratší dobu než opravdové uzení.

## UKONČENÍ PROVOZU:

Když jste připraveni ukončit provoz vertikální udírny na dřevěné uhlí Broil King® Smoke™, k úplnému uhašení ohně uzavřete kompletně uzávěry vzduchu.

Po každém použití je nezbytné vyprázdnit zásobník na dřevěné uhlí. Jakmile udírna vychladne, otevřete dolní dvířka a opatrně vyjměte zásobník na dřevěné uhlí. Vyprázdněte jej do koše nebo jiného zásobníku na odpad k likvidaci.

Vertikální 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.

Vnější povrch čistěte s použitím teplé mýdlové vody.

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 ji nutno seškrabávat.

Udírnu Broil King® Smoke™ přikryvejte, když není v provozu – používejte kryt Broil King® Cover # 67240

# 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. Obraťte 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](http://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](mailto:info@broilking.cz), +420 774 154 484, [www.broilking.cz](http://www.broilking.cz)  
IČO 04786343