

# Broil King® KEG

## NÁVOD K POUŽITÍ

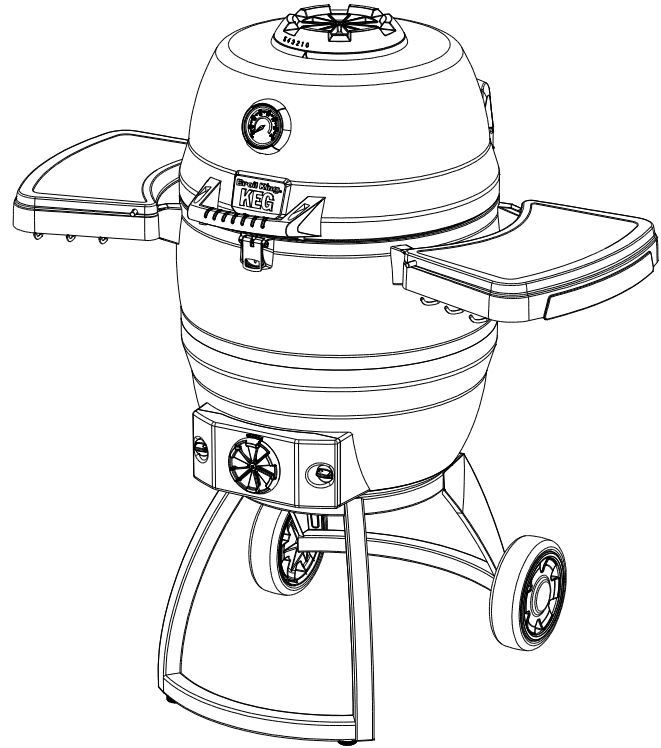
PRO POUŽITÍ BROIL KING® KEG

### OBSAH

ÚVOD .....	2
BEZPEČNOST .....	2
ČÁSTI GRILU .....	3
DŘEVĚNÉ UHLÍ .....	4
ZAHÁJENÍ PROVOZU .....	4
ZAPÁLENÍ .....	5
PROVOZ .....	6
ÚDRŽBA .....	7
PRŮVODCE GRILOVÁNÍM .....	8
RECEPTY .....	9
ZÁRUKA .....	10

RAZÍTKO A PODPIS PRODEJCE:

.....



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

ČÍSLO MODELU

SÉRIOVÉ ČÍSLO

DATUM PRODEJE

DD

MM

RRRR

Tento návod k obsluze obsahuje důležité informace potřebné pro správnou montáž a bezpečné používání zařízení.

Před montáží a používáním zařízení si přečtěte a dodržujte všechna varování a pokyny.

Při používání zařízení dodržujte všechna varování a pokyny.

Uchovávejte tuto příručku pro budoucí použití.

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

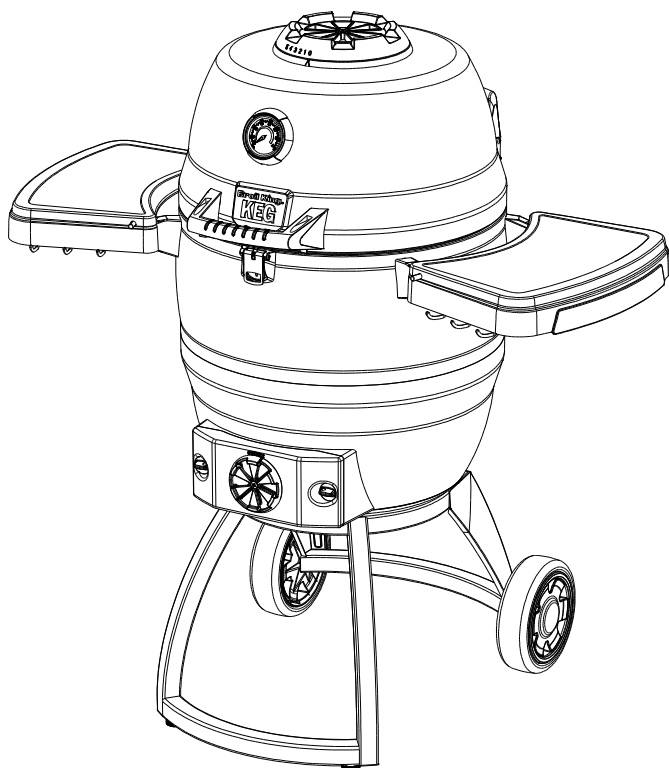
*Onward*  
MANUFACTURING COMPANY  
SINCE 1906  
585 KUMPF DRIVE LIMITED  
WATERLOO, ONTARIO, CANADA  
N2V 1K3

40094-K50 REV A 02/17

# ÚVOD

Broil King® KEG je navržen ke zřijemnění využití volného času. Toto byl náš cíl a výsledkem je náš Broil King® KEG – nejkvalitnější venkovní zařízení na přípravu pokrmů, jaké kdy bylo vyrobeno.

S pomocí vašeho Broil King® KEG vylepšíte Vaše vlastní recepty, Vaše touha po grilování bude posunuta na úplně novou úroveň. Vaše dovednosti a pověst poroste s každým úspěšným venkovním grilováním a nadšeným hodnocením.



## VAROVÁNÍ

NEPROVOZUJTE PŘI TEPLOTĚ VYŠŠÍ NEŽ 425°C

VÝROBEK OBSAHUJE NĚKOLIK PATENTŮ

# BEZPEČNOST



## NEBEZPEČÍ

- Tento gril je navržen pouze pro venkovní užívání. Pokud je užíván ve vnitřních prostorách, toxické zplodiny se akumulují a mohou způsobit ohrožení zdraví nebo smrt.
- Nepřidávejte startovací zapalovací medium ani jím napuštěné dřevěné uhlí do rozehrátého dřevěného uhlí.
- Nenechávejte děti ani domácí mazlíčky bez dozoru v blízkosti rozehrátého grilu.
- Nepokoušejte se přemísťovat rozehrátý gril.
- Nepoužívejte gril blíže než 1,5 m od hořlavých materiálů.
- Nepoužívejte gril, dokud není úplně sestaven a všechny jeho části nejsou na svém místě.
- Neodstraňujte popel, dokud není dřevěné uhlí kompletně dohořelé a vyhaslé.
- Nepoužívejte gril při velkém větru.



## VAROVÁNÍ

- Vždy udržujte gril v předepsané vyrovnané poloze (vodováha).
- Vždy používejte koš na oheň a rošt na dřevěné uhlí.
- Nikdy nezkoušejte dotykem, zda je grilovací nebo uhelný rošt horký.
- Při vaření nebo manipulaci s uzávěry vzduchu používejte vždy rukavice nebo ochranné pomůcky.
- Používejte správné pomůcky pro grilování, s dostatečně dlouhou a žáruvzdornou rukojetí.
- K uhašení uhlí uzavřete kompletně víko a oba uzávěry vzduchu. Nepoužívejte vodu, zničil by se povrch grilu.

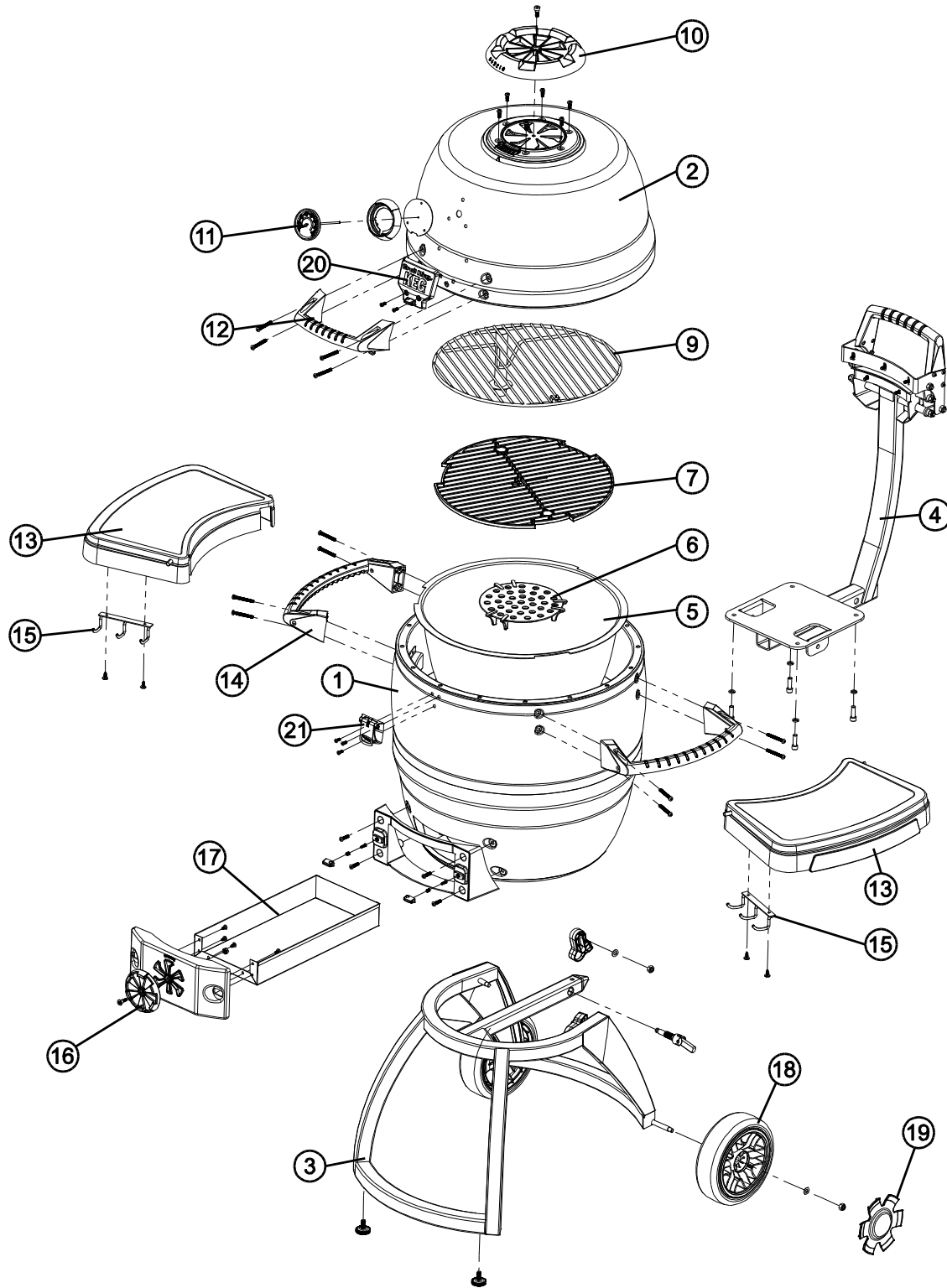
**OPOMENUTÍ DODRŽENÍ VŠECH BEZPEČNOSTNÍCH UPOZORNĚNÍ MŮŽE ZPŮSOBIT VÁŽNÉ ZRANĚNÍ NEBO SMRT, POŽÁR NEBO VÝBUCH S NÁSLEDKEM ŠKOD NA MAJETKU.**

# BROIL KING® KEG ČÁSTI (může se lišit u jednotlivých modelů)

1. KEG tělo
2. KEG víko
3. Základna
4. Podpora
5. Koš na oheň
6. Rošt na uhlí
7. Hlavní litinový rošt

9. Přídavný rošt
10. Horní uzávěr vzduchu
11. Teploměr
12. Madlo víka
13. Odkládací police
14. Madla těla grilu

15. Věšák na grilovací nástroje
16. Dolní uzávěr vzduchu
17. Popelník
18. Kola
19. Kryt náboje
20. Logo
21. Zámek víka



# DŘEVĚNÉ UHLÍ

## PŘÍRODNÍ KUSOVÉ DŘEVĚNÉ UHLÍ:

Váš Broil King® KEG může být provozován s mnoha typy paliva včetně tradičních dřevouhelných briket a dokonce i dřevěných špalíků. Nejlepších výsledků KEG docílíte při použití kvalitního přírodního dřevěného uhlí z tvrdého dřeva. Kvalitní přírodní dřevěné uhlí neobsahuje žádné chemikálie, aditiva nebo přísady. To znamená, že oheň docílíte vyšších teplot, je čistší a zanechává méně popela než je u dřevouhelných briket.



## ZAPALOVÁNÍ:

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

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

# ZAHÁJENÍ PROVOZU

## PRVNÍ ZAPÁLENÍ:

Dříve, než začnete připravovat jakýkoliv pokrm, musíte Váš Broil King® KEG uvést do provozu vypálením povlaku, který je na částech grilu jako ochrana při dopravě. To také chrání litinové díly od rezu při normálním užívání.

Nejprve vyjměte grilovací rošt a důkladně teplou mýdlovou vodou. Důkladně opláchněte a vysušte měkkou osuškou.

Potřete rostlinným tukem litinový grilovací rošt a uvnitř i vně horní uzávěr vzduchu.

Jako poslední krok pro uvedení do provozu zapalte gril a udržujte teplotu cca 200 °C po dobu jedné hodiny. Takto se vypálí ochranný povlak.

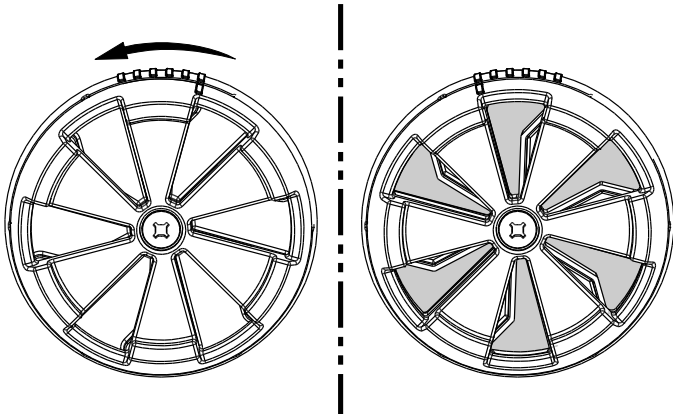
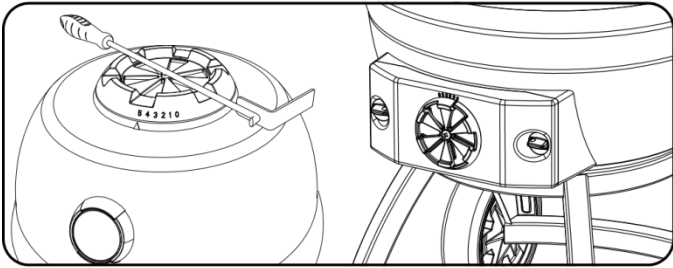
## VAROVÁNÍ

Při otevírání víka postupujte vždy opatrně. Opatrně mírně uvolněte víko, aby nejprve vznikla malá štěrbina (asi 2,5 cm) a počítejte do pěti (1-2-3-4-5) než víko úplně otevřete. Tento postup umožní uvnitř nahromaděnému teplu pomalu uniknout ven a zabrání rychlému úniku a náhlému vzplanutí.

# ZAPÁLENÍ

## KROK 1:

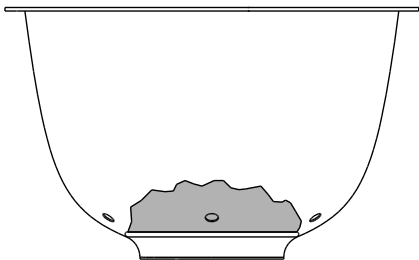
Otevřete horní i spodní klapky na tak, aby byl zajištěn maximální přívod vzduchu.



## KROK 2:

Otevřete víko, vyjměte grilovací rošt a nasypete přibližně 0,6 až 0,7 kg kusového dřevěného uhlí na uhelný rošt na dně Broil King® KEG.

**OPATRNĚ** – ne příliš mnoho. Dřevěné uhlí by mělo pokrýt rošt v malé hromádce ne o mnoho vyšší, než jsou otvory pro oheň. **Důležité: Nedovolte, aby kusové dřevěné uhlí ucpalo nebo zakrylo otvory pro přívod vzduchu v koši.**



Jakmile se s grilem blíže seznámíte, získáte rychle cit pro určení množství uhlí, kterého je třeba k přípravě příslušného pokrmu. Protože BROIL KING KEG pracuje s vysokou účinností, spotřebuje méně paliva, než jste obvykle zvyklí.

## KROK 3:

Nyní můžete vložit vhodný podpalovač do hromádky uhlí a zapálit.

## KROK 4:

Po zapálení dřevěného uhlí nechte rozhořet s otevřeným víkem, dokud nevycházejí plamínky.

## KROK 5:

Vložte grilovací rošt na místo a zavřete víko. Zůstaňte blízko a nastavte klapky na požadovanou teplotu vaření.

**Upozornění!** Grilovat začněte až v okamžiku, kdy se na okrajích uhlí/briket vytvoří popelavý povrch (bílý povlak)

Broil King® KEG se zahřívá velmi rychle a vydává veliký žár. Začněte tlumit horní i spodní uzávěr vzduchu z otevřené polohy, jakmile teplota dosáhne hodnotu přibližně 40 °C před teplotou cílovou.

## VÍCEÚČELOVÉ NÁSTROJE A POMŮCKY VŠE USNADŇUJÍ

(ITEM # KA5527 – není součástí grilu)

Tento víceúčelový nástroj je tak důmyslný jako samotný Broil King® KEG

### POUŽITÍ:

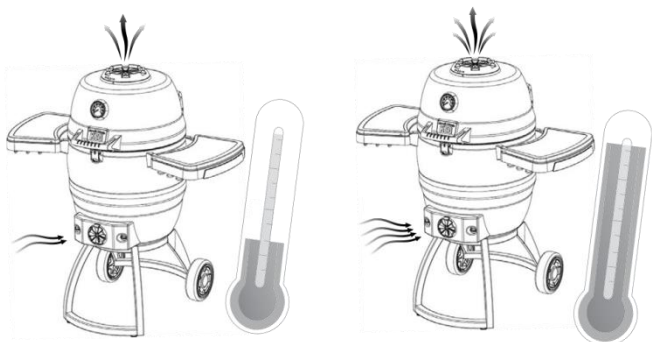
- Bezpečné ovládání horního i spodního uzávěru vzduchu (mohou být horké)
- Manipulace s grilovacím roštem
- Vyhrabávání popela a seškrabávání do koše a z koše



# PROVOZ

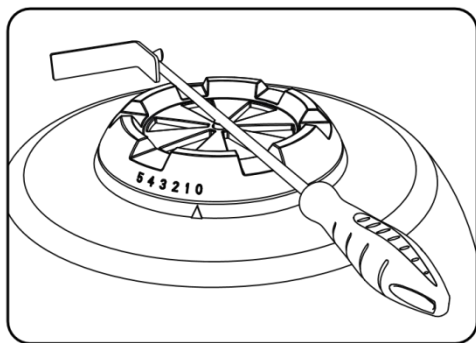
## OVLÁDÁNÍ TEPLoty

Broil King® KEG umožňuje regulovat teplotu grilování pomocí řízení proudu vzduchu přes horní a spodní uzávěr vzduchu. Čím více jsou uzávěry vzduchu otevřeny, tím více vzduchu a tím vyšší teplota. Malé změny nastavení uzávěrů vzduchu ovlivňují teplotu uvnitř grilovací komory.



## PŘÍPRAVA POKRMŮ PŘI NÍZKÝCH TEPLOTÁCH

Při přípravě pokrmů při nízkých teplotách – pod 150 st. C – zařídte, aby teplota při startování grilu nepřekročila příliš teplotu požadovanou při přípravě pokrmu. Je důležité nastavit uzávěry vzduchu v pozici 1 (nebo níže) dříve, než se oheň příliš rozhoří.



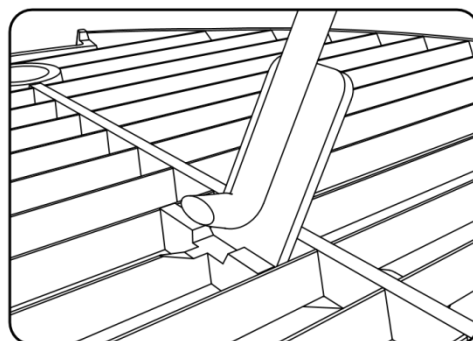
## PŘI OVLÁDÁNÍ UZÁVĚRŮ VZDUCHU POUŽÍVEJTE MULTIFUNKČNÍ NÁSTROJ

# PRVNÍ GRILOVÁNÍ

## POLOHOVÁNÍ ROŠTU

Broil King® KEG umožňuje nastavit polohu roštu na vaření tak, aby vyhovovala vašim potřebám. Litinový rošt má dvě polohy. Dolní poloha umožňuje vložit na gril pokrmy větších rozměrů, jako jsou celé krůty nebo pečeně. U menších položek můžete použít vyšší pozici.

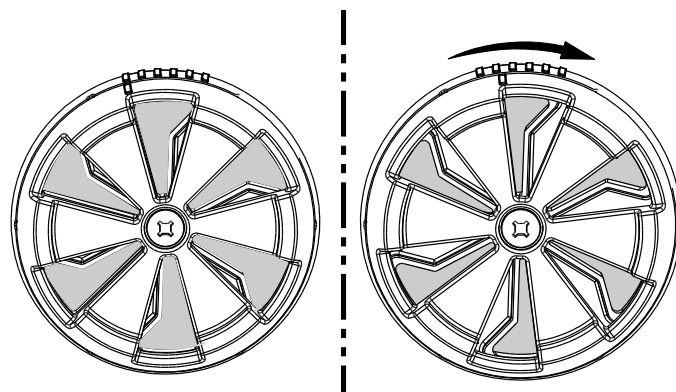
Multifunkční nástroj lze použít k nastavení polohy roštu. Ujistěte se, že úchytka na nástroji odpovídá zárezu na mřížce litinového roštu.



Přídavný chromovaný grilovací rošt umožňuje zvětšení celkového povrchu pro grilování. Při použití chromového roštu musí být litinový rošt v dolní uzamčené poloze. Chromovaný pokovený rošt můžete během grilování vybočovat pro umožnění přístupu k spodnímu litinovému roštu.

## ODSTAVENÍ GRILU – UKONČENÍ PROVOZU

Jakmile chcete ukončit grilování, uzavřete oba uzávěry vzduchu, aby oheň úplně uhasl.

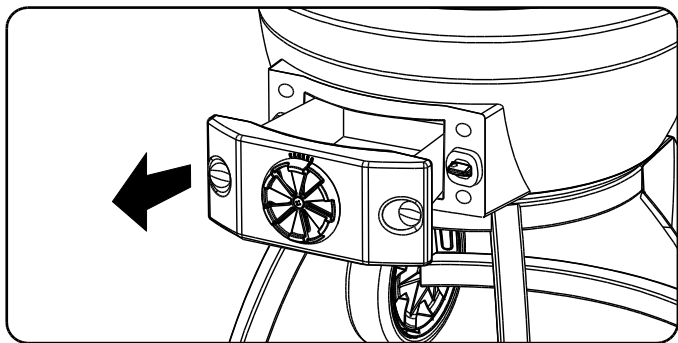


Pokud zbude nevyužitá dřevěná uhlí, nechte je na místě, můžete je využít při příštím spuštění vašeho Broil King® KEG. Co se týče mastnot, které zůstaly na grilu, poslouží rovněž při začátku příštího grilování.

# ÚDRŽBA

---

Váš BROIL KING® KEG Vám bude sloužit mnoho let s minimálním nárokem na údržbu. Proces kořenění s olejem pomáhá ochránit litinové části. Pokud uvidíte v některém místě vznikající stopy rzi, užíjte ocelový kartáč k vyčištění roštu a jedlým olejem znovu potřete.



Pokud se začnou hromadit napálené zbytky popela, odstraňte je do kovového koše pomocí víceúčelového nástroje – toto provádějte jen, pokud je gril studený a uhlí uhašené.

## ČIŠTĚNÍ



**Houba a jemný  
čisticí prostředek**



**Myčka**

Pamatujte: Nikdy nedávejte žádné díly vašeho grilu do myčky na nádobí.

K čištění povrchu stačí voda, jemný čisticí prostředek a mycí houba, nikdy nepoužívejte abrazivní a agresivní čističe na trouby atp.

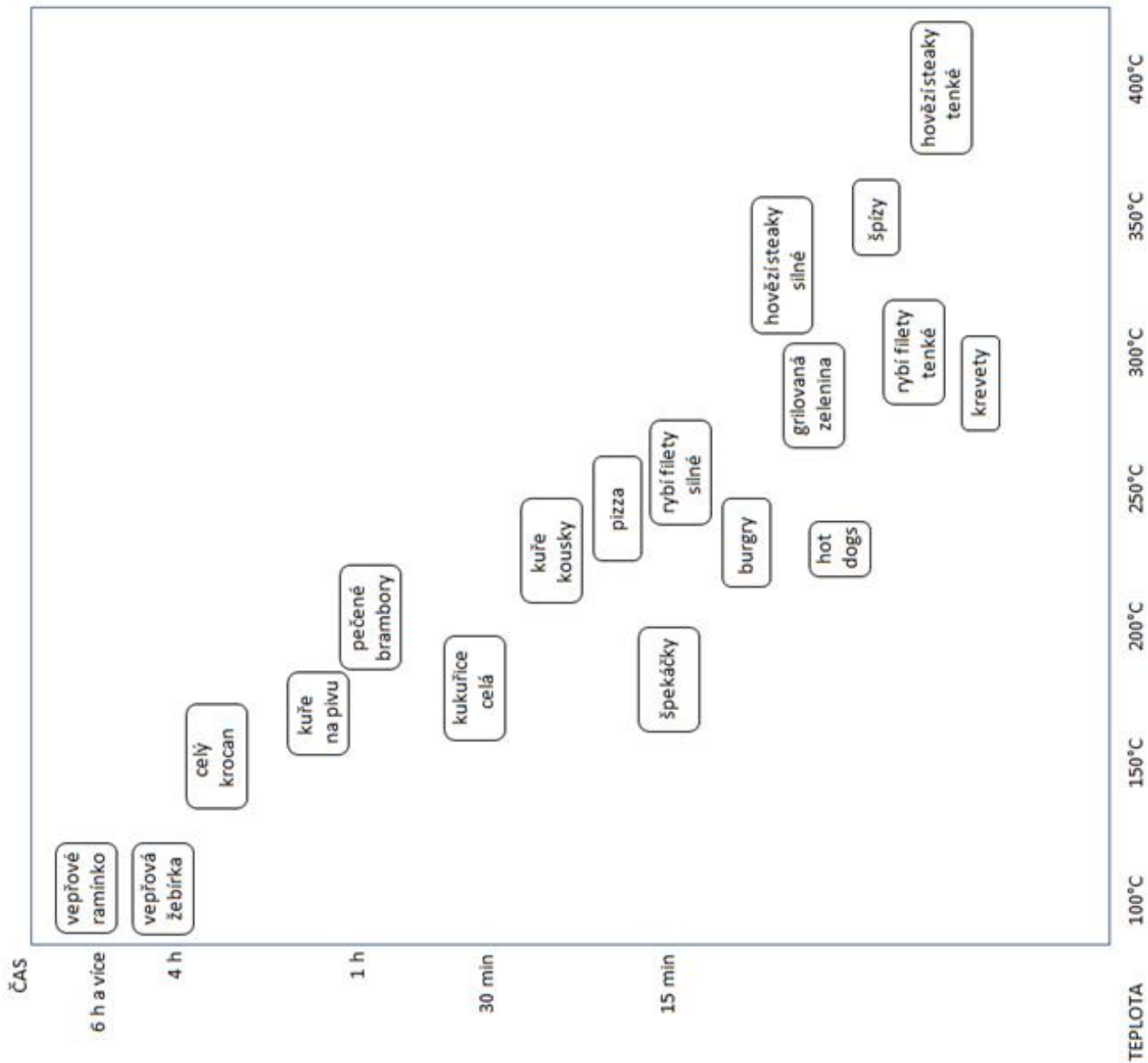
**VŽDY POUŽÍVEJTE KRYT NA GRIL (KA5535)**

# PRŮVODCE GRILOVÁNÍM

## Broil King KEG

Všechny doby a teploty jsou orientační a přibližné.

Pro kontrolu vnitřní teploty pokrmu užívejte speciální teploměr.



Pokrm	teplota
Mleté: hovězí, vepřové, jehněčí	71°C
Mleté: krocan, kuře	74°C
Hovězí, telecí, jehněčí	
Málo propečené	63°C
Středně	71°C
Propečené	77°C
Kuře, krocan, kachna	74°C
Vepřové	71°C
Šunka	
Syrová	71°C
Předvařená	60°C



# RECEPTY

## LOW N' SLOW ŽEBÍRKA

Váš BROIL KING® KEG vyniká při bezproblémové přípravě křehkých, od kosti odpadávajících žebírek. Naplňte gril uhlím a zapalte podpalovač na vrcholu hromádky. Když podpalovač odhoří a uhlí navrchu žhne, zavřete víko. Nastavte uzávěry vzduchu do pozice 1, když teploměr ukazuje 120 °C. Grilujte žebírka po dobu čtyř hodin. Vyjměte, žebírka polijte Vaší oblíbenou omáčkou a grilujte další hodinu při teplotě 120 °C. K docílení zvláštní chuti přidejte do ohně hrst hickory (ořechovec) odštěpků před započítáním grilování.



## DOKONALÉ KUŘE NA PIVU



BROIL KING® KEG je dokonalý i při pečení. Na rozdíl od běžného grilu Broil King Keg griluje rovnoměrně a udržuje dokonale teplotu. Pouze zapalte oheň v grilu a stáhněte uzávěry vzduchu dolů, když teplota dosáhne

175 °C. Vezměte poloplnou plechovku Vašeho piva, přidejte několik stroužků česneku a Vaši oblíbené směsi k potírání. Potřete kuře tak, aby bylo dostatečně smáknuto i uvnitř. Postavte kuře na plechovku tak, aby otvor plechovky byl uvnitř dutiny. Umístěte kuře nastojato do grilu a grilujte, dokud vnitřní teplota nedosáhne 75 °C. Pro dodatečné ochucení přidejte do ohně hrst odštěpků ořechovce pekanu před započítáním přípravy.

## PERFEKTNÍ PIZZA



Pečení v BROIL KING® KEG pozvedne Vaše vaření na úplně novou úroveň – Vaši sousedé budou závidět. Horní rošt poskytuje trochu větší vzdálenost od ohně a je perfektní pro pečení. Při přípravě pizzy použijeme nejlépe BROIL KING® KEG pizza kámen s průměrem 305 mm (12 palců - MODEL #BSA5541). Umístěte kámen na horní rošt Vašeho BROIL KING® KEG a předehejte na teplotu 200 °C. Použijte syrové čerstvé těsto s Vaší

oblíbenou oblohou navrchu. Vložte pizzu na pečící papír – to zajistí dobrý výsledek. Pečte na pizza kameni po dobu 10 až 15 minut.

## ÚŽASNÉ PLNĚNÉ PAPIKOVÉ LUSKY

V BROIL KING® KEG je příprava zeleniny rychlá a snadná. Konvekce prouděním a dvojitá izolovaná stěna pomáhá udržet stálou teplotu v celém grilu. Z tohoto důvodu jsou časy na přípravu na horních i spodních roštích přibližně stejné. Příprava bude také mnohem rychlejší než v tradičním grilu – proto přípravu sledujte pozorně. Naplňte zvonky paprik Vaší oblíbenou náplní – máme rádi italský párek, rýži a sýr. Vložte je na rošt a pečte při 175 °C po dobu 20 až 30 minut.



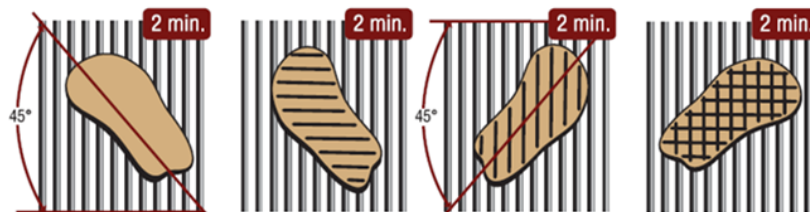
## NÁVOD NA DOKONALÝ STEAK

Při přípravě dokonalého 25 mm silného málo nebo středně propečeného steaku postupujte podle následujících jednoduchých instrukcí. Marinujte steak po dobu 1 hodiny při pokojové teplotě nebo až 24 hodin v ledničce. Pokud jej máte v ledničce, vyjměte jej před grilováním minimálně na půl hodiny, aby dosáhl teploty blízké pokojové teplotě. Předehejte gril na stupeň STŘEDNÍ/VYSOKÝ. Natřete rošty olivovým olejem a grilujte přímo.

Pozn.: Kost v steaku znamená trochu více času. Časy mohou být ovlivněny větrem, venkovní teplotou, tloušťkou steaku a teplotou masa před započítáním grilování.

## NÁVOD NA PERFEKTNÍ STEAK

Princip otáčení steaku na grilu:



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

# 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:

<b>KEG ocelové tělo</b>	<b>10 let</b>
<b>Ostatní díly a nátěr</b>	<b>2 roky</b>

## ZÁRUKA SE NEVZTAHUJE NA:

- Jakékoliv závady a provozní potíže způsobené nehodou, špatným zacházením, nesprávným použitím, úpravami zneužitím, vandalizmem, nesprávnou instalací nebo nesprávnou údržbou nebo servisem nebo zanedbáním pravidelné běžné údržby, jak je stanoveno v uživatelském návodu.
  - Škody způsobené nepříznivými povětrnostními vlivy, jako jsou krupobití, hurikány, zemětřesení nebo tornáda, změna zabarvení z důvodu vystavení zařízení chemikáliím buď přímo, nebo z atmosféry.
  - Odpovědnost za přímé a následné škody.
  - Náklady na dopravu po moři i po souši.\*
  - Náklady na demontáž nebo re-instalaci.\*
  - Náklady za práci při instalaci a opravě.\*
  - Náklady na přivolání servisu.\*
- \*Neplatí pro záruku v délce 24 měsíců v souladu se zákonem

## VÝMĚNA DÍLŮ:

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

## NÁROKOVÁNÍ ZÁRUKY:

Veškerá záruka je zpracována přímo distributorem OMC ve vaší zemi. Obráťte se na svého prodejce.

Záruka poskytovaná výrobcem/dovozcem nad rámec zákonem stanovené záruční doby se vztahuje pouze na domácí využití a je podmíněna registrací na online registru [www.omcbbq.com](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