

# Broil King®

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

AZ ALÁBBI KÉSZÜLÉKHEZ:

Broil King® Smoke™ Pellet grill

A 496051, 495051, 396051 és 395051 modellekhez

## TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS .....	2
BIZTONSÁG.....	2
A PELLETT GRILL ALKATRÉSZEI .....	3
DIGITÁLIS VEZÉRLÉS .....	4
AZ ELSŐ LÉPÉSEK .....	5
A GRILLEZŐ PELLETT ALKALMAZÁSA .....	6
A PELLETT .....	7
SÜTÉSI TECHNIKÁK .....	7
RECEPTEK .....	10
KARBANTARTÁS.....	11
GARANCIA .....	12
GUIDE DE L'UTILISATEUR .....	13
MANUAL DEL USUARIO .....	25



**KÉRJÜK, IDE JEGYEZZE FEL A MODELLSZÁMOT, A GYÁRTÁSI SZÁMOT ÉS A VÁSÁRLÁS DÁTUMÁT.**

Ez az információ a gázgrill hátoldalán, a fekete és ezüst OMC figyelmeztető matricán megtalálható.

Modellszám

Gyártási szám

Vásárlás dátuma

éééé

hh

nn

**A TELEPÍTŐ FIGYELMÉT FELHÍVJUK, HOGY A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT HAGYJA A KÉSZÜLÉK TULAJDONOSÁNÁL!**

**A PELLETT TÜZELÉSŰ KÉSZÜLÉK TELEPÍTÉSE ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL A TELJES HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT. EZEN UTASÍTÁSOK FIGYELMEN KÍVÜL HAGYÁSA VAGYONI KÁRT, SZEMÉLYI SÉRÜLÉST VAGY HALÁLT IS OKOZHAT. AZ ESETLEGES KORLÁTOZÁSOK ÉS TELEPÍTÉSI VIZSGÁLATI KÖVETELMÉNYEK ÜGYÉBEN VEGYE FEL A KAPCSOLATOT A HELYI ÉPÍTÉSÜGYI ÉS TŰZVÉDELMI HATÓSÁGOKKAL. A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT GONDOSAN ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA.**

1-800-265-2150  
[info@omcbbq.com](mailto:info@omcbbq.com)

*Onward*  
MANUFACTURING COMPANY  
585 KUMPF DRIVE LIMITED  
WATERLOO, ONTARIO, CANADA

SINCE 1906

HU  
40094-E50 REV G 11/18

Az Ön új Broil King® Smoke™ Pellet Grill készüléke rendeltetészerűen összeszerelve biztonságos és kényelmes használatot biztosít. Mint minden tüzelőanyagot égető készülék esetében, itt is figyelni kell azonban egyes biztonsági szempontokra. E biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos sérülést vagy vagyoni kárt okozhat. Ha az összeszereléssel vagy az üzemeltetéssel kapcsolatban kérdése van, kérje forgalmazója segítségét, vagy lépjen kapcsolatba közvetlenül ügyfélszolgálatunkkal: 1-800-265-2150. / [info@omcbbq.com](mailto:info@omcbbq.com)

- A pellet tüzelésű készülék telepítése előtt figyelmesen olvassa el a teljes használati útmutatót. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása vagyoni kárt, személyi sérülést vagy halált is okozhat.
- Az esetleges korlátozások és telepítési vizsgálati követelmények ügyében vegye fel a kapcsolatot a helyi építésügyi és tűzvédelmi hatóságokkal.
- A használati útmutatót gondosan őrizze meg későbbi használatra.

## VESZÉLY

- A grillsütőt **KIZÁRÓLAG KÜLTÉRI HASZNÁLATRA** tervezték. Beltérben használva a keletkező mérgező gázok megrekednek, és súlyos egészségkárosodást vagy halált okozhatnak. Kövesse az itt közölt útmutatásokat, hogy ez a színtelen és szagtalan gáz ne mérgezhesse meg a közelben tartózkodókat.
- Tanulmányozza a szén-monoxid mérgezés tüneteit: fejfájás, szédülés, gyengeség, hányinger, hányás, álmoság és zavart közérzet. A szén-monoxid csökkenti a vér oxigénszállító képességét. Az alacsony oxigéntartalmú vér eszméletvesztést és halált okozhat.
- Ha Önön vagy másokon megfázásos vagy influenzás tünetek jelentkeznek sütés közben, vagy a készülék közelében, forduljanak orvoshoz. A szénmonoxid-mérgezés könnyen összetéveszthető megfázással vagy influenzával, ezért gyakran későn veszik észre.
- Az alkohol vagy drogfogyasztás súlyosbítja a szénmonoxid-mérgezés hatásait.
- A szén-monoxid különösen mérgező várandós édesanyákra és a magzatra a terhesség időszakában, gyermekekre, idősekre, dohányzóakra, ill. keringési zavarokkal élőkre, pl. vérszegénységben vagy szívbetegségekben szenvedőkre.
- A készülékben tűz gyújtásához vagy felélesztéséhez soha ne használjon gázolajat, petróleumot, kerozint, öngyújtófolyadékot vagy más, gyúlékony folyadékot.
- Soha ne tároljon éghető anyagot a készülék alatt, vagy annak közelében.
- Ne hagyjon a forró sütő mellett gyermeket vagy háziállatot felügyelet nélkül.
- A forró sütőt ne mozdítsa el.
- A sütőt csak teljesen összeszerelve, az összes alkatrészével a helyén használja.
- Ne távolítsa el a hamut, amíg az összes pellet teljesen el nem égett, és a tűz teljesen ki nem aludt.
- Ne használja a sütőt erős szélben.
- Ha a láng túlságosan fellobban, ne kísérelje meg vízzel eloltani. Kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a tápvezetékét, és várja meg, amíg a grill lehül.

## ELEKTROMOSSÁGGAL KAPCSOLATOS ÖVINTÉZKEDÉSEK

1. A készülék külső áramforrást használ, és a helyi szabványok szerint földelni kell. Ha a helyi szabványok erre nem írnak elő rendelkezést, az alábbi szabványok alkalmazandók: Az ANSI/NFPA No. 70 legfrissebb kiadása (USA), ill. CSA C22.1 Canadian Electrical Code (Kanada).
2. A berendezést ne működtessük sérült villásdugóval vagy aljzattal.
3. Ne vágja le és ne távolítsa el a villásdugó földelőtűskéjét!

4. Tartsa távol az elektromos vezetéket a felforrósodó felületektől.

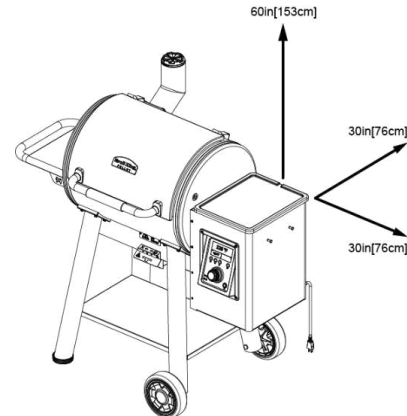
## KALIFORNIA ÁLLAM „PROPOSITION 65” TÖRVÉNYE SZERINTI FIGYELMEZTETÉSEK

A készülék az égetés során szén-monoxidot és egyéb anyagokat termel—Kalifornia állam törvényei szerint ezek rákot és egyéb reprodukív károsodást okoznak. További információkért látogasson el a következő oldalra:

[www.P65warnings.ca.gov/product](http://www.P65warnings.ca.gov/product)

## A TÜZESETEK JELENTŐS RÉSZÉT AZ OKOZZA, HOGY AZ ÉGHETŐ ANYAGOKTÓL NEM TARTJÁK BE AZ ELŐÍRT TÁVOLSÁGOKAT (SZABAD TERET). RENDKÍVÜL FONTOS EZÉRT, HOGY EZT A TERMÉKET KIZÁRÓLAG EZEKNEK AZ UTASÍTÁSOKNAK A BETARTÁSA MELLETT TELEPÍTSÉK.

1. A készüléket éghető felületektől minden oldalon, és hátrafelé legalább 76 cm / 30 hüvelyk távolságban kell tartani. Legalább 153 cm / 60 hüvelyk távolságot kell hagyni a készülék és bármilyen felette elhelyezkedő szerkezet/tárgy között.



2. Soha ne helyezze a készüléket növények, fák vagy lombkorona alá.
3. FIGYELMEZTETÉS: A készüléket mindig éghető felületre helyezze.
4. FIGYELMEZTETÉS: A készüléket mindig vízszintes felületre helyezze, és a készüléket is állítsa vízszintes helyzetbe.
5. A készülék **KIZÁRÓLAG KÜLTÉRBEN HASZNÁLHATÓ**, így tilos garázsban, szerszámkamrában, erkélyen vagy egyéb zárt területen üzemeltetni.
6. **NE** korlátozza a légáramlást a készülék körül.
7. A készülék körül ne helyezzen éghető anyagokat, pelletet, gázolajat, ill. egyéb gyúlékony folyadékokat és gázokat.
8. A készüléket rendeltetése szerint nem szabad lakóautókba és/vagy csónakokba beépíteni.

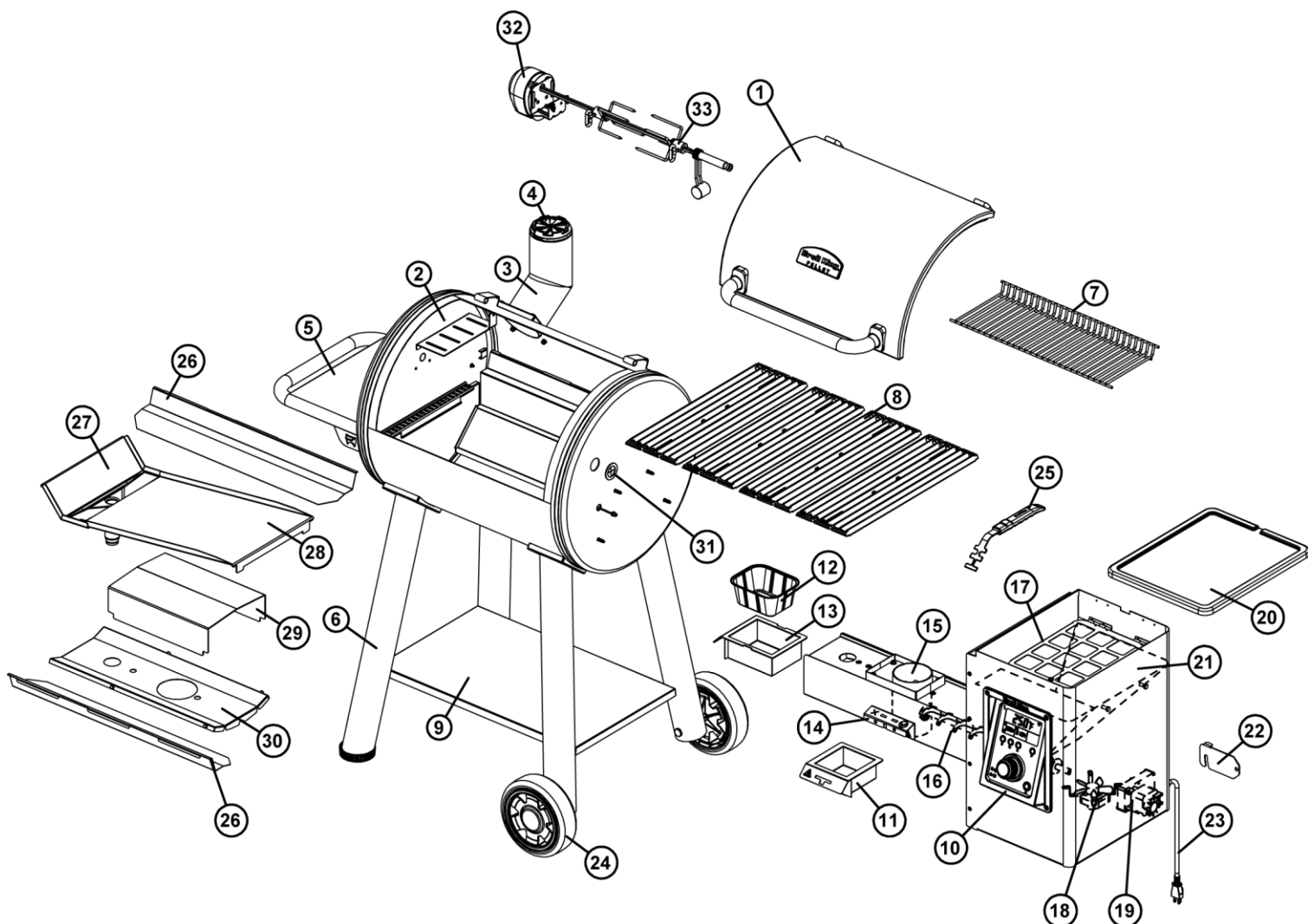
## FIGYELMEZTETÉS

- A grillsütőt az első 10 percre melegítse nyitott fedéllel, vagy amíg a fehér füst átlátszóvá nem válik.
- Soha ne nyúljon a pellettálcához, a kihamuzóhoz vagy a grillezőrácsához, hogy így állapítsa meg, forrók-e még.
- A keze védelméhez használjon barbecue kesztyűt vagy edényfogót, amikor süt vagy a felső légcsaplót állítja be.
- Használjon megfelelő, hosszú, hőálló nyelvű barbecue eszközöket.
- Csak élelmiszeripari besorolású pelletet használjon. Javasoljuk a Broil King® Premium grillező pellet használatát.
- A fapelletet mindig száraz helyen tárolja, távol a hőfejlesztő készülékektől és az egyéb tüzelőanyagok tárolóhelyétől.
- A pelletet eloltásához kapcsolja ki a pellet digitális vezérlését, és zárja el a légcsaplót teljesen. Ne használjon vizet.

# BROIL KING® SMOKE™ PELLET GRILL ALKATRÉSZEK

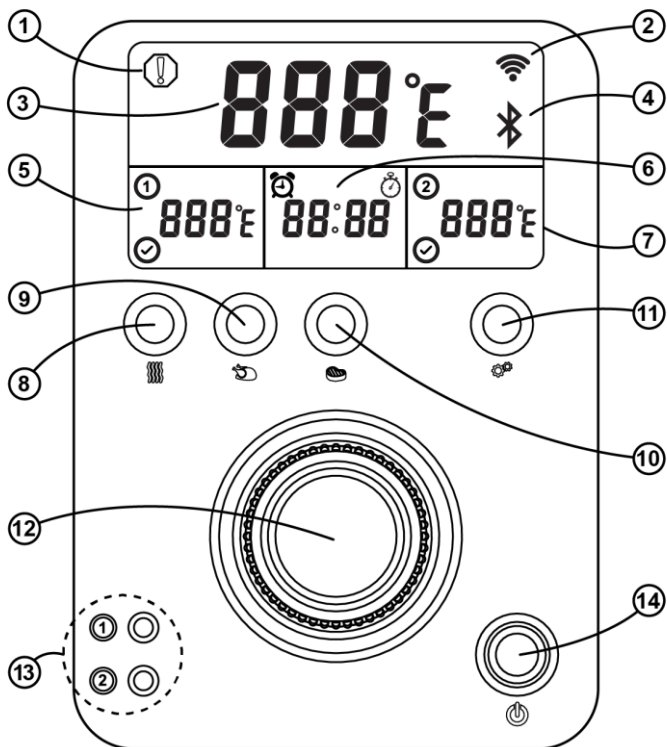
1. Fedél
2. Sütőszekrény
3. Kémény
4. Roto-draft™ elszívó légcillapító
5. Oldalsó polc
6. Láb
7. Melegítőrács
8. Sütőrácsok
9. Alsó polc
10. Vezérlőpanel
11. Hamutálca
12. Zsírfogó tálca alumínium betéte
13. Zsírfogó tálca
14. Keverő
15. Égetőedény
16. Csiga
17. Rács

18. Csiga ventilátor
19. Csiga motor
20. Garatfedél
21. Garat
22. Garattisztító
23. Tápkábel
24. Kerék
25. Broil King® rácsemelő
26. Hővisszaverő Első/Hátsó
27. Zsírelvezető mellékcsatorna
28. Zsírelvezető főcsatorna
29. Hőterelő
30. Hőpajzs
31. Hőmérő szonda
32. Grillnyármotor
33. Grillnyárs



# DIGITÁLIS VEZÉRLÉS

A grillsütő használata előtt érdemes tanulmányozni a vezérlőrendszert.



## 1. FIGYELMEZTETŐ IKON

Szélsőséges hőmérséklet-ingadozást mutat, amely tüzre, a tüzelőanyag hiánya miatt a láng kialvására, a csiga elakadására vagy mechanikai meghibásodásra utal (nyitott áramkör, motor vagy ventilátor hiba).

**MEGFELELŐ VILÁGÍTÁS ESETÉN ELLENŐRIZZE KÖZVETLENÜL A KÉSZÜLÉKET, ÉS HA SZÜKSÉGES, HÚZZA KI A TÁPKÁBELÉT.**

## 2. WIFI CSATLAKOZTATVA

Akkor gyullad ki, amikor a pellet grillsütő okos eszközkhöz csatlakozik.

## 3. FŐ HŐMÉRSÉKLET

Az aktuális és a beállított hőmérsékletet jeleníti meg °F/°C-ban.

## 4. BLUETOOTH CSATLAKOZTATVA

Akkor gyullad ki, amikor a pellet grillsütő okos eszközkhöz csatlakozik.

## 5. 1. HÚSSZONDA HŐMÉRSÉKLETE\*

## 6. IDŐZÍTŐ / STOPPERÓRA

## 7. 2. HÚSSZONDA HŐMÉRSÉKLETE\*

## 8. FÜST GOMB

Kímélő és lassú sütéshez ez a program a hőmérsékletet 225 °F-ra/107 °C-ra állítja.\*\*

## 9. SÜTÉS GOMB

Húsfeleségek és pékáru sütéséhez ez a program a hőmérsékletet 350 °F-ra / 176 °C-ra állítja.\*\*

## 10. GRILLEZÉS GOMB

Közvetlen grillezéshez ez a program a hőmérsékletet 600 °F / 315 °C-ra állítja.\*\*

## 11. SETTING (BEÁLLÍTÓ) GOMB

Nyomja meg a SETTING (beállító) gombot az alábbi szám szerint az alábbi funkciók beállításához.

## Fő hőmérséklet szonda /szondák

- Nyomja meg a SETTING (beállító) gombot egyszer (1) az 1. szondához, és kétszer (2) a 2. szondához.
- Ha a szondát csatlakoztatták, a hőmérséklet értéke megjelenik a képernyőn.
- A készüléki fok belső hőmérsékletének kívánt értékét a vezérlőpanel gombját elforgatva határozza meg, majd nyomja meg a gombot egyszer a beállításához.
- A készülék hangjelzést ad, és pipa jelenik meg a kijelzőn, amikor a hús a beállított belső hőmérsékletre felmelegszik.  
\*Megjegyzés: A beállított belső hőmérséklet elérésekor a pellet grillsütő hőmérséklete 225 °F-ra (107 °C-ra) csökken, és ezt az értéket fogja tartani.

## Időzítő

- Nyomja meg a SETTING (beállító) gombot háromszor (3).
- Az időzítő kívánt értékét a vezérlőpanel gombját elforgatva határozza meg, majd nyomja meg a gombot egyszer a beállításához.

## Stopperóra

- Nyomja meg a SETTING (beállító) gombot négyszer (4).
- Nyomja meg a gombot egyszer az indításhoz.
- A leállításhoz fordítsa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányban.
- A visszaállításhoz fordítsa el a gombot az óramutató járásával ellenkező irányban.

## A kijelző fényereje

- Nyomja meg a SETTING (beállító) gombot ötször (5).
- A kijelző fényereje kívánt értékét a vezérlőpanel gombját elforgatva határozza meg, majd nyomja meg a gombot egyszer a beállításához.

## A hőmérséklet-kijelzés mértékegységének módosítása (°F/°C)

- Nyomja meg és tartsa lenyomva a SETTING (beállító) gombot 5 másodpercig a pellet grillsütő hőmérsékletének Fahrenheit vagy Celsius értékre állításához.

## 12. BEÁLLÍTÓGOMB

A hőmérsékletet 10 fokos lépésekben állítsa be a vezérlőgombbal, a gombot az óramutató járásával megegyező/ellenkező irányban elforgatva. Nyomja meg a gombot egyszer a beállításához.

A hőmérsékletet 1 fokos lépésekben állítsa be a gombot lenyomva, és közben az óramutató járásával megegyező/ellenkező irányban elforgatva. Nyomja meg a gombot egyszer a beállításához.

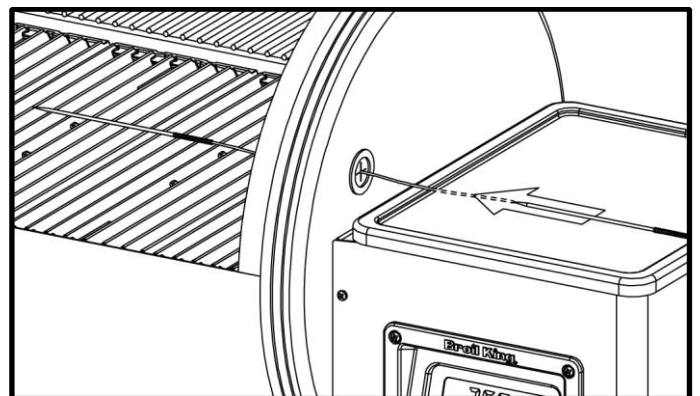
Megjegyzés: A kijelző az aktuális hőmérsékletet jelzi ki °F/°C-ban.

## 13. AZ 1. ÉS 2. HŐMÉRŐ CSATLAKOZÓK

## 14. BE-/KIKAPCSOLÓ GOMB

\*Megjegyzés: A világító pipa azt jelzi, hogy a készülék a kívánt belső hőmérsékletet elérte.

\*\*Megjegyzés: A kívánt beállítás elérésekor és tartásakor számíton bizonyos mértékű ingadozásra.



A füstölő oldalán átmenő hőmérő szonda

# A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATBAVÉTELE

Távolítsa el a sütőrácokat és a zsírfogó tálcát: alaposan mossa le őket meleg, szappanos vízzel. Öblítse le, majd törölje őket puha törülöronggyal szárazra, levegővel ne szárítsa, ill. mosogatógépben ne mossa őket.

## ÍZESÍTŐ ÖNTÖTTVAS SÜTŐRÁCSOK

Vonja be az öntöttvas sütőrácot magas füstpontú sütőolajjal. Papírtörülővel vagy ronggyal törölje át az összes felületet.

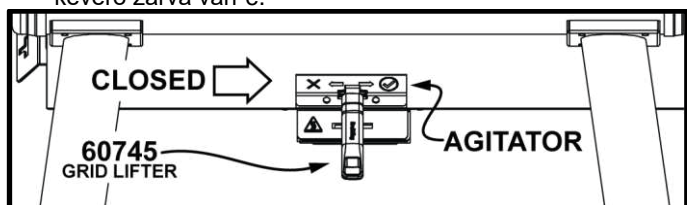
## A ZSÍRRENDSZER FELTÖLTÉSE

A Broil King® Smoke™ Pellet Grillsütő zsírtálcája segít a hideg füstöt a hőpajzs és a kémény felé terelni. A zsírtálca feltöltéséhez töltsön ½ csésze [125 ml] vizet az üres zsírfogóba. Megjegyzés: A grillsütő használatával a vizet fokozatosan zsír váltja fel.

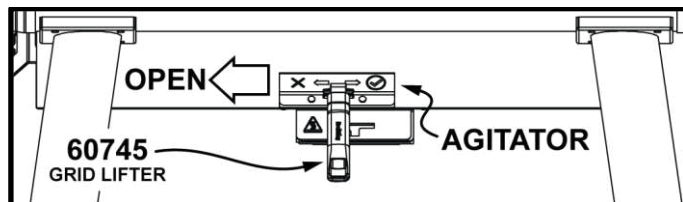
## KEZDETI „BEÉGETÉS”

Mielőtt a Broil King® Smoke™ Pellet Grillsütőt használatba veszi, ki kell égetni belőle a gyártási védőanyagok maradványait.

1. A tápvezetékét csatlakoztassa megfelelő, földelt hálózati aljzatba.
2. A pellet betöltése előtt vizsgálja meg a pelletadagoló garatot és a csigáz, hogy nincs-e bennük bármilyen idegen anyag, amely a beindítást akadályozhatja. Ellenőrizze, hogy a keverő zárva van-e.



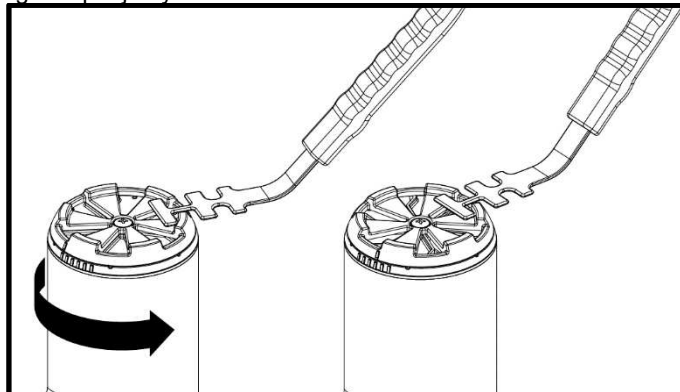
3. A legjobb eredmények érdekében Broil King® márkájú keményfa pelletet használjon. Soha ne használjon fűtőanyag-pelletet!
4. A Roto-Draft™ elszívó légszűrőt állítsa az 5. pozícióba (teljesen nyitva), hogy maximális mennyiségű levegőt biztosítson az égés táplálásához.
5. Előmelegítéskor nyissa ki a fedelet 10 percre, vagy amíg a fehér füst átlátszóvá nem válik.
6. Kapcsolja be a grillsütőt a vezérlőegység aktiválásához. Néhány másodpercet követően a grillsütő indítási üzemmódba áll.
7. A hőmérsékletet állítsa 500 °F-ra (260 °C-ra) vagy magasabb értékre. Megjegyzés: a kezdeti beégetéskor a rács hosszabb idő alatt melegszik fel, mivel az adagolócsigát begyújtás előtt fel kell tölteni tüzelőanyaggal. A célhőmérséklet elérésekor a sütőt égesse tovább 15-20 percre. Ezzel kiegészíti a gyártásból bent maradt védőbevonatokat, és megfűtöli a grillsütő belső alkatrészeit. Minél többet használja a grillsütőt, annál kellemesebb füstízt fog az ételeknek kölcsönözni.
8. Amikor a grillsütő lehűlt, alaposan szórja vagy kenje be az alkatrészeit magas füstpontú sütőolajjal. Ügyeljen arra, hogy a teljes felületre jusson bőven olaj, a sarkokat is ideértve. Öntöttvas sütőrácok esetén minden használat előtt el kell végezni kisebb kezelést.
9. Amikor a sütés véget ért, a pellet betöltőgarat hátoldalán lévő csapóajtó segítségével távolítsa el minden maradék tüzelőanyagot, és a tüzelőanyagot száraz, meleg helyen tárolja, hogy a következő sütés alkalmával felhasználhassa.
10. A zsírtálcát gyakran tisztítsa meg, hogy a zsír lehetőleg ne lobbanhasson lángra rajta. További részletek a „Karbantartás” c. részben találhatók.
11. A keverővel rendszeresen tisztítsa ki az égetőedényt, és a hamutálcából rendszeresen távolítsa el a hamut, hogy biztosítsa a készülék lehető legjobb teljesítményét. Ha végzett az égetőedény kitisztásával, győződjön meg arról, hogy a keverő zárt helyzetben legyen.



12. Megjegyzés: A grillsütő mindig begyújtási és előmelegítési ciklussal indul, és 15 perces leállítási ciklussal áll le.

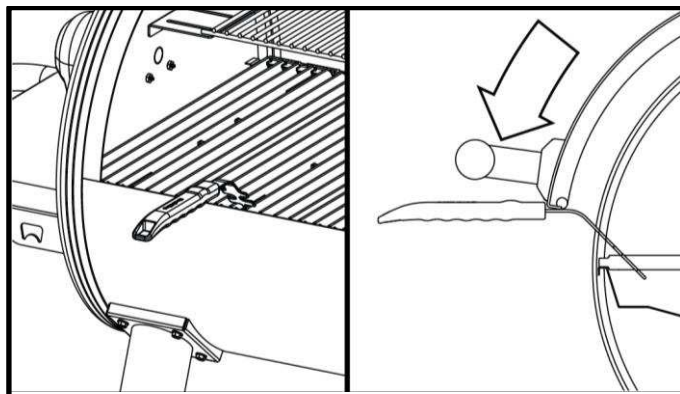
## BEGYÚJTÁS / BEINDÍTÁS

Nyissa ki a füstölő fedelét, és ellenőrizze, hogy a kémény légszűrője nyitva van.



Nyomja meg a világító bekapcsológombot a grillsütőn, hogy aktiválja a vezérlőegységet. Néhány másodpercet követően a grillsütő automatikusan megkezd a begyújtási és előmelegítési ciklust.

Melegítse a sütőt elő a kívánt sütési hőmérsékletre a vezérlőegység gombjával. A gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A készülék hangjelzést ad, és a beállított hőmérséklet három másodpercig villogva megjelenik, majd visszaáll az aktuális hőmérsékletre. Ha előre beállított hőmérsékleten kíván sütni, nyomja meg a SMOKE (füstölés), ROAST (sütés) vagy GRILL (grillezés) gombot. A fedelet az előmelegítés alatt az első 10 percre nyitva kell hagyni, amíg a fehér füst átlátszó nem lesz. A fedelet a Broil King® rácsemelővel (60745) is nyitva tarthatja alacsonyabb helyzetben, ha esik az eső vagy fúj a szél.



## SÜTÉS

Ha az előmelegítési ciklus befejeződött, és a készülék a kívánt hőmérsékletet elérte, helyezze a sütnivalókat a rácsra, és csukja le a fedelet.

## LEÁLLÍTÁS

Nyomja meg a világító bekapcsológombot a grillsütőn, hogy deaktiválja a vezérlőegységet. Néhány másodpercet követően a grillsütő automatikusan megkezd a leállítási ciklust (15 perc). Ha a grillsütő teljesen lehűlt, húzza ki a villásdugóját, és távolítsa el a hamut az égetőedényből a keverővel. Tisztítsa meg a zsírtálcát. Űrítse ki a pellet betöltő garatát a garattisztítóval. A legjobb sütési teljesítményért a pelleteket száraz, hűvös helyen tárolja.

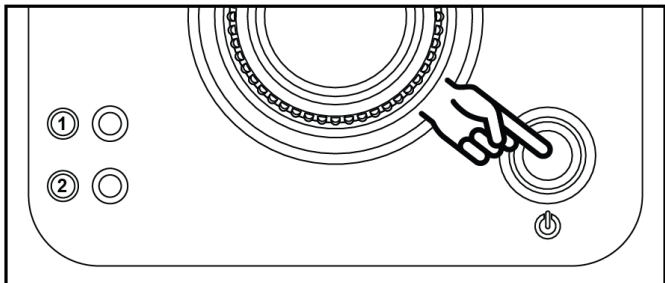
# A GRILLEZŐ PELLETT ALKALMAZÁSA

Az Ön Broil King® Smoke™ Pellet Grill készüléke okos eszközökkel is vezérelhető. Csatlakoztassa az okos eszközét a Pellet grillsütőhöz Bluetooth-on vagy a házi WIFI hálózattal.

## AZ ALKALMAZÁS BEÁLLÍTÁSA

### A PELLETT GRILLSÜTŐ BEKAPCSOLÁSA

- A tápvezetéket csatlakoztassa megfelelő, földelt hálózati aljzatba.
- Nyomja meg a világító bekapcsológombot a grillsütőn, hogy aktiválja a vezérlőegységet.



### LETÖLTÉS ÉS TELEPÍTÉS

- Töltse le a Broil King Pellet Controller alkalmazást az okos készülékére.



### BEÁLLÍTÁS ÉS FELHASZNÁLÓI FIÓK LÉTREHOZÁSA

- Amikor az alkalmazást az első alkalommal indítja el, az alkalmazás fiók létrehozását fogja kérni Öntől.
- Az alkalmazás biztonságot nyújt Ön és a Broil King® Smoke™ Pellet Grill számára.
- Regisztrálhat a Facebook vagy Google+ fiókjával is.
- A regisztráció befejezésekor az alkalmazás megerősítő e-mailt küld Önnek.

### ZÓNA HOZZÁADÁSA

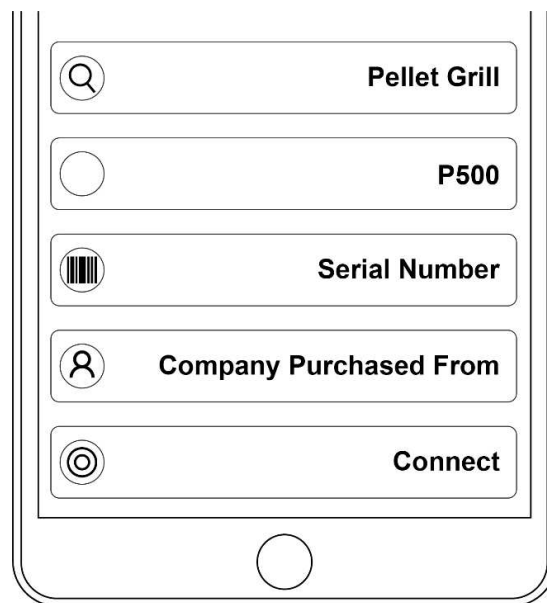
- A fiók létrehozását követően a következő lépés a zóna létrehozása. A zóna az a terület, ahol a készüléke GPS adatai szerint az Ön grillsütője található. Ellenőrizze a képernyőn megjelenő cím helyességét. Ha szükséges, módosítsa a címet.
- Ha például a grillsütő a házában található, akkor a zónát elnevezheti „Otthon”-nak.
- Adja meg a zóna nevét, majd válassza ki a Save Zone (Zóna mentése) opciót.

### ADATVÉDELMI SZABÁLYZAT

- Kérjük, olvassa el az adatvédelmi szabályzatot, és válassza ki az Agree (Elfogadás) vagy Disagree (Elutasítás) opciót.
- Az alkalmazás használatához fogadja el az adatvédelmi szabályzatot!
- Ha a Disagree (Elutasítás) opciót választja ki, az alkalmazás visszairányítja a Zone (Zóna) képernyőre.

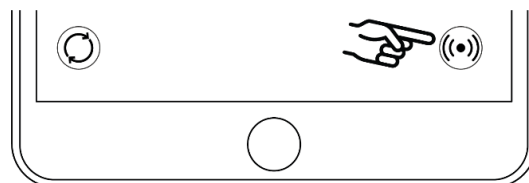
## A GRILLSÜTŐ CSATLAKOZTATÁSA BLUETOOTH SEGÍTSÉGÉVEL

- Ha az alkalmazást beállította, csatlakozhat a grillsütőjéhez.
- Ellenőrizze, hogy az okos készüléke Bluetooth funkciója be van kapcsolva.
- A zónát a zóna nevének megérintésével válassza ki.
- A zóna kiválasztását követően nyomja meg a (+) ikont a jobb felső sarokban a grillsütő hozzáadásához.
- Az alkalmazás ekkor beolvassa az Ön grillsütőjének adatait.
- Mindegyik Broil King® Smoke™ Pellet grillsütő egyedi sorozatszámmal rendelkezik, amely a pellet betöltőgarat fedelének belsejében van feltüntetve.
- Adja meg a grillsütője nevét.
- Adja meg a sorozatszámot.
- Adja meg a vállalat nevét, ahol a grillsütőt vásárolta (ez opcionális).



## A GRILLSÜTŐ CSATLAKOZTATÁSA WIFI SEGÍTSÉGÉVEL

- Készítse elő Wi-Fi út választója nevét és jelszavát.
- Válassza ki a WiFi beállító ikont az alkalmazás jobb alsó sarkában.



- A listából válassza ki a Wi-Fi csomópont számát. Ekkor kiemelten jelenik meg.
- Adja meg a Wi-Fi jelszavát.
- Kiválaszthatja a Show (megmutat) opciót, hogy ellenőrizhesse a jelszó megfelelőségét.
- Válassza ki a Connect (csatlakozás) opciót a Wi-Fi kapcsolat létesítéséhez.

### Megjegyzés:

- A Broil King® Smoke™ Pellet grillsütőhöz egyszerre egy felhasználó csatlakozhat.
- Ha az Ön okos eszköze kívül kerül a grillsütő Bluetooth hatótávolságán, az átkapcsol a Wi-Fi beállításokra, és így folytatja a működést.
- A grillsütőt manuálisan beállítva az alkalmazás parancsai mindig felülírhatók.

\*Szoftverkövetelmények: IOS® 7 (vagy újabb) vagy Android™ 4.3 (vagy újabb)



## A Broil King® Premium grillező pellet

A tökéletes sütés a megfelelő tüzelőanyaggal kezdődik. A Broil King® Premium grillező pelletet speciálisan a Broil King Smoke Series pellet grillezőkhöz történő használatra tervezték. Az általunk gyártott pelletek 100%-ban természetes alapanyagból készülnek, csak kiváló minőségű fát tartalmaznak – töltőanyag nélkül, olajadalékok nélkül, és kötőanyagok nélkül – ennyi. Ezek a pelletek jobban és hatékonyabban égne, optimális sütési teljesítményt nyújtva, ill. ízt eredményezve.

## VIGYÁZAT

A fapelletet mindig száraz helyen tárolja, távol a hőfejlesztő készülékektől és az egyéb tüzelőanyagok tárolóhelyétől.

## 63920 - 100% Hikoriódió pellet

A legemblematikusabb barbecue íz. A hikoriódió fája markáns füstös ízt kölcsönöz, amely a baconra, füstölt sonkára emlékeztet. A hangsúlyos, füstös íz jól megy a nagy darab húshoz. Próbálja ki a következőkkel: Marhahús, szárnyasok, sertéshús, laktató zöldségek.

## Prémium keverékek

Az alapanyagként felhasznált fajfajokat pelletképzés előtt összekeverik, biztosítva, hogy mindegyik pellet a megfelelő arányú keverékből álljon. Ez a módszer ismételtetőbb sütési teljesítményt tesz lehetővé, állandó égéssel és füstízzel, összehasonlítva az egy fajtából származó pelletek véletlenszerű összekeverésével, amely ízbeli és sütési teljesítménybeli eltéréseket eredményez. Prémium minőségű pelletünk az Ön következő hússütésének kulcsfontosságú hozzávalója! Tekintse meg az alábbi pellettípusokat is:

## 63930 - Smoke Master's pelletkeverék

Juhar / Hikoriódió / Cseresznye  
Válogatás a barbecue-versenyek bajnokai között népszerű pelletekből. Ez a keverék enyhén édeskes mellékízt kölcsönöz a hikoriódió markáns füstösségének. A grillezett ételeknek kiegyensúlyozott füstízt ad. Próbálja ki a következőkkel: Marhahús, szárnyasok, sertéshús.

## 63939 - Griller's Select pelletkeverék

Juhar / Tölgy / Cseresznye  
Ez a pelletkeverék könnyedebb, édeskesebb füstízt ad, amely nem nyomja el a természetes aromákat. Kitérő választás a mindennapi grillezéshez. Próbálja ki a következőkkel: Marhahús, szárnyasok, sertéshús, hal, zöldségek, pizza.

Megjegyzés: Noha a nem Broil King® márkájú, nem élelmiszeripari besorolású grillező pelletek használata nem érvényteleníti a készülék garanciáját, a Broil King® Smoke™ Pellet Grill grillsütőt kifejezetten a Broil King® Premium grillező pellettel történő használatra tervezték. Más típusú pellet használata befolyásolja a hőmérsékletet és az időzítést.

## Füstölés: 275 °F (135 °C) alatt

Ezt a klasszikus barbecue eljárást nagyobb húsdarabokhoz használják, alacsony hőmérsékleten (275 °F 135 °C alatt) viszonylag hosszú ideig (gyakran 4 óránál is tovább). A Broil King® prémium grillező pellet hatására a sült húsokat és egyéb élelmiszereket átjárja a füstös íz, és rendkívül puha sült készíthető vele.

## Sütés: 350 °F - 400 °F (176 °C - 205 °C)

E közvetett grillezőként is ismert eljárás hasonló a füstöléshez; a füstölő sütés ugyanennek az eljárásnak a gyorsított változata. Jól alkalmazható hagyományosabb sütésekhez, csirkéhez, ill. általában sütőben sült ételekhez. A füst és a sütési idő kombinációja a valódi füstölésnél rövidebb idő alatt kitűnő ízt produkál. A nyárson grillezés a sütési hőmérsékletekkel kombinálva hihetetlen eredményeket produkál (lásd a 08 oldalt).

## Közvetlen grillezés 400 °F (205 °C) vagy magasabb.

Ez a módszer a hagyományos kerti hússütés. Ideális kisebb darabok, hússzeletek, kockára vágott hús, hamburgerpogácsa, zöldségek átsütéséhez. A magas hőfok megpörköli a hús külső felületét, miközben megfőzi a belső részét.

További információért látogasson el a [www.broilkingbbq.com](http://www.broilkingbbq.com) honlapra.

HÚSHŐMÉRSÉKLET-ÜTMUTATÓ			
	ANGOLOS	KÖZEPES	JÓL ÁTSÜTVE
MARHA / BÁRÁNY / BORJÚ	130 °F (55 °C)	146 °F (63 °C)	160 °F (70 °C)
SERTÉSHÚS		150 °F (65 °C)	170 °F (77 °C)
BÁROMFI			170 °F (77 °C)
HAMBURGER			160 °F (70 °C)





**A LEGJÓBB EREDMÉNY ÉRDEKÉBEN HASZNÁLJON HÚSHŐMÉRŐT**

### THE PERFECT STEAK GRILLING GUIDE

PLACE STEAK ON ANGLE ON HOT GRIDS.      FLIP THE STEAK AS SHOWN BELOW.      TURN AND FLIP THE STEAK AGAIN.      FINALLY, FLIP THE STEAK AGAIN.

Meat Thickness		Heat Setting	Time Per Side				Total Time
1½"	1"		A	B	C	D	
	Rare	High	1¾	1¾	1¾	1¾	7 minutes
Rare	Medium/Rare	Med/High	2	2	2	2	8 minutes
Medium/Rare	Medium	Med/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minutes
Medium	Well	Med	2½	2½	2½	2½	10 minutes
Well		Med	3	3	3	3	12 minutes

# SÜTÉSI IDŐK ÉS HŐMÉRSÉKLETEK

	MEGNEVEZÉS	BEÁLLÍTÁS	SÜTÉSI HŐM.	SÜTÉSI IDŐ	VÉGSŐ HŐM.
	Oldalas	Füstölés	225 °F (107 °C)	5 óra	190 °F (88 °C)
	Bélszín 3 - 4 font (1,36 - 1,81 kg)			2,5 - 3 óra	130 °F (54 °C) közepesen átsütve
	Marhaszegy („pulled”, szálaira széthúzogatva) 8 - 12 font (3,63 - 5,44 kg)			1,5 óra/font (3,3 óra/kg)	205 °F (96 °C)
	Marhaszegy (vastagon szeletelt) 8 - 12 font (3,63 - 5,44 kg)			1,5 óra/font (3,3 óra/kg)	195 °F (90 °C)
	Marhaszegy (vékonyan szeletelt) 8 - 12 font (3,63 - 5,44 kg)			1,5 óra/font (3,3 óra/kg)	185 °F (85 °C)
	„Prime” rostélyos	Sütés	350 °F (176 °C)	15 perc/font (33 perc/kg)	130 °F (54 °C) közepesen átsütve
	Keresztfartó, sütve			8 óra	130 °F (54 °C) közepesen átsütve
	Steak*	Grill ezés	600 °F (315 °C)		130 °F (54 °C) közepesen átsütve
	Hamburger*				160 °F (71 °C)
		Csirke (negyed)	Sütés	350 °F (176 °C)	1 - 2 óra
Csirke (comb)		1,5 óra			170 °F (77 °C)
Csirke (egész) 2,5 - 3,5 font (1,13 - 1,58 kg)		2 - 2,5 óra			170 °F (77 °C)
Csirke (egész) 3,5 - 4,5 font (1,59 - 2,04 kg)		2 - 3 óra			170 °F (77 °C)
Csirke (szárny)		1,25 óra			170 °F (77 °C)
Csirkemell 5 - 8 uncia (0,14 - 0,23 kg)		1 - 2 óra			170 °F (77 °C)
Pulyka (comb)		2 - 3 óra			170 °F (77 °C)
Pulyka (egész) 10 - 12 font (4,54 - 5,44 kg)		2,5 - 3 óra			170 °F (77 °C)
		Hal (egész) 4 - 6 font (1,81 - 2,72 kg)			Füstölés
	Homár (gőzölt)	15 perc/font	Ízlés szerint		
	Garnélarák (gőzölt)	15 perc/font	Ízlés szerint		
	Borda (Baby Back) 1,5 - 2,5 font (2,72 - 1,13 kg)	Füstölés	225 °F (107 °C)	5 óra	160 °F (71 °C)
	Borda (Spare Ribs) 2,5 - 3,5 font (1,13 - 1,63 kg)			5 - 7 óra	160 °F (71 °C)
	Boston-butt féle vágású sertéslapocka („pulled”, szálaira széthúzogatva) 6 - 8 font (2,72 - 3,63 kg)			1,5 óra/font (3,3 óra/kg)	205 °F (96 °C)
	Boston-butt féle vágású sertéslapocka (szeletelt) 6 - 8 font (2,72 - 3,63 kg)			1,5 óra/font (3,3 óra/kg)	170 °F (77 °C)
	Kockázott sertéshús			1,5 óra/font (3,3 óra/kg)	160 °F (71 °C)
	Oldalaskorona sült 8 - 10 font (3,63 - 4,54 kg)			1,5 óra/font (3,3 óra/kg)	155 °F - 165 °F (68 °C - 74 °C)
	Sertéskaraj 8 - 10 font (3,63 - 4,54 kg)			4 - 6 óra	160 °F (71 °C)
	Sertéskolbász 1,5 - 2,5 hüvelyk (3,8 - 6,4 cm) átm.			1 - 3 óra	165 °F (74 °C)
	Sertéslapocka („pulled”, szálaira széthúzogatva) 6 - 10 font (2,72 - 4,54 kg)			8 - 12 óra	205 °F (96 °C)
	Sertéslapocka (szeletelt) 6 - 10 font (2,72 - 4,54 kg)			5 - 8 óra	175 °F (79 °C)
	Sertés szűzpecsenye 1,5 - 2,5 font (2,72 - 1,13 kg)			2,5 - 3 óra	160 °F (71 °C)
	Sonka (csonttal)			1,5 óra/font (3,3 óra/kg)	160 °F (71 °C)

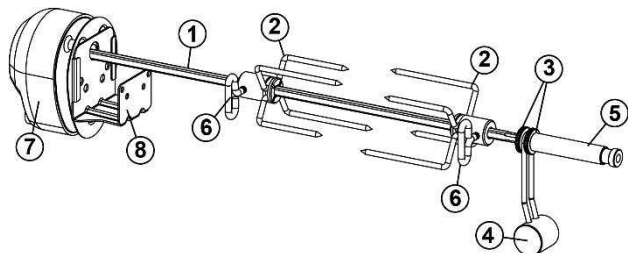


# SÜTÉSI TECHNIKÁK

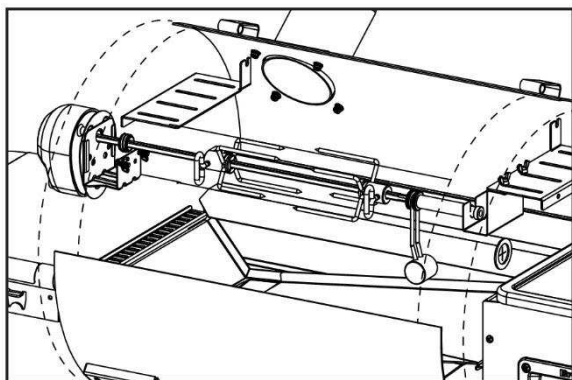
## HŐTADÁSOS SÜTÉS GRILLNYÁRSON

Ez a módszer ideális nagy darab hússok, pl. sülték és szárnyasok grillezéséhez. Az ételt a hús körül keringő forró levegő sűti meg.

1. A grillnyárs teherbírása 15 font (7 kg) körüli, és legfeljebb akkora hús helyezhető rá, amellyel meg tud tenni egy teljes fordulatot anélkül, hogy elakadna. Optimális eredmények érdekében a húst a nyárs középvonala köré kell igazítani, hogy a nyárs ne legyen kiegyensúlyozatlan.
2. A húst erősítse biztonságosan a nyársra, mielőtt a gázgrillsütőbe helyezi. Szárnyasok esetén a szárnyakat és lábakat erősen kösse össze.



- |                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| 1. Grillnyárs rúd                 | 2. Grillnyárs villa   |
| 3. Grillnyárs alátét egyensúlyozó | 4. Grillnyárs         |
| 5. Nyárstartó persely             | 6. Csavaros befogó    |
| 7. Grillnyármotor                 | 8. Grillező fogókeret |



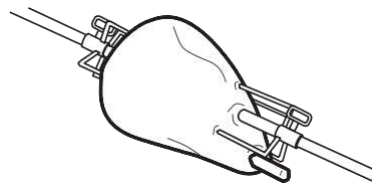
## A GRILLNYÁRS KIEGYENSÚLYOZÁSA

1. Lazítsa meg a nyárs perselyét, hogy a kiegyensúlyozó tömeg szabadon elfordulhasson.
2. Illessze a grillnyársat a tartórésekbe. Hagyja, hogy a hús a nyársra a saját súlya szerinti egyensúlyi helyzetbe forduljon.
3. Az ellensúlyt állítsa a rúd felső részére, a hús legnehezebb részével átellenes oldalra.
4. Húzza meg a nyárstartó perselyt. Időnként ellenőrizze, hogy a hús sütés közben akadálytalanul elforog-e. A grillnyárs ellensúlyát állítsa be igény szerint.

## VIGYÁZAT:

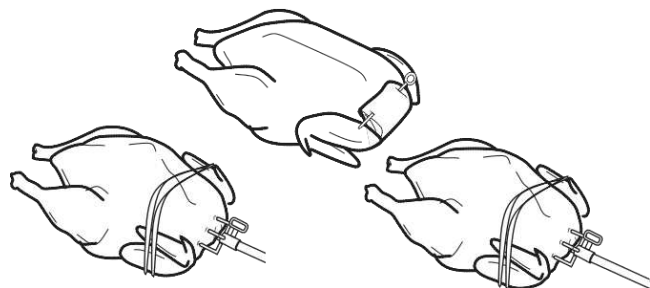
A grillnyárs ellensúlyának beállításához használjon barbecue kesztyűt.

## BÁRÁNYCOMB SÜTÉSE NYÁRSON



1. A láb végén a csontból vágjon le kb. 3 hüvelyknyit.
2. A csont körüli húsrészt hagyja érintetlenül, hogy lebenyt képezzen.
3. A rúdra helyezzen villás nyársat.
4. Hajtsa fel a lebenyt, és vezesse át a rudat a lebenyen és a lábbon.
5. Helyezzen fel egy második villát, és szúrja őket a láb két végébe. Ellenőrizze a nyárs kiegyensúlyozottságát. Húzza meg a csavarokat.

## SZÁRNYAS SÜTÉSE NYÁRSON



1. A szárnyast a mellehúsával lefelé tartva a nyakbőrt húzza az üreg fölé.
2. Tűrje be a bőr széleit, és tűzze a hát bőréhez.
3. Hurkolja a nyársat madzaggal körbe, és kötözze szorosra.
4. A mellével a szárnyast felfelé fordítva a szárnyakat kösse vagy tűzze a szárnyas testéhez.
5. A rúdra helyezzen villás nyársat. A nyársat a gerinc melletti nyakbőrnél vezesse be úgy, hogy a püspökfalat felett jöjjön ki.
6. Helyezzen fel egy második villát, és szúrja őket a mellehúsába és a püspökfalatba. Ellenőrizze a nyárs kiegyensúlyozottságát. Húzza meg a csavarokat.
7. A püspökfalatot zsineggel erősítse a nyárs rúdjaához. A lábszárakat keresztbe helyezve kösse őket össze a püspökfalattal.

# RECEPTEK

## BBQ RUB\*

- 2 evőkanál barnacukor
- 1 teáskanál kóser só
- 1 teáskanál frissen őrölt feketebors
- 1 evőkanál köménymag
- 2 teáskanál száraz mustár
- 2 teáskanál paprika
- 2 evőkanál chilipor
- 1 teáskanál hagymás só
- 1 teáskanál zelleres só
- 1 teáskanál fokhagymapor
- 1 evőkanál oregánó

\*Próbálja ki a Broil King® The Perfect BBQ Spice Rub™ (#50975), vagy a The Perfect KC BBQ Rub™ (#50978) fűszerkeverékét, az eredmény fantasztikus lesz!

## FÜSTÖLT CSIRKE

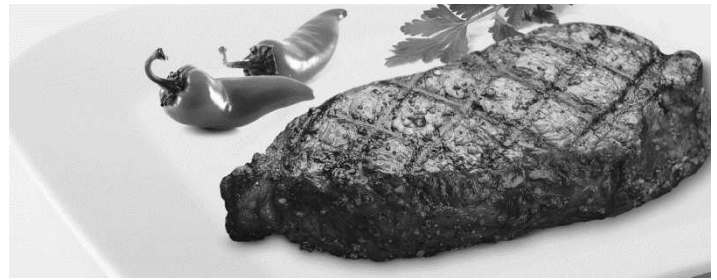
- Melegítse elő a grillezőt a Smoke (füstölés) beállítással (225 °F/107 °C).
- 1 egész csirke feldarabolva, vagy külön felsőcombok, szárnyak, alsócombok.
- Dörzsölje be a csirkedarabokat barbecue fűszerkeverékkel, és hagyja állni 30 percig.
- A csirkéket helyezze a sütőrácsra.
- Süsse őket 1 órán át.
- Növelje a hőt a pellet grillezőben a ROAST (sütés) beállítással (350 °F/176 °C).
- Süsse 1-2 óráig, amíg a belső hőmérséklet el nem éri a (165 °F/74 °C) értéket.
- Fedje le, és hagyja állni 10 percig.
- Tálalja és kóstolja meg!

## OLDALAS

- Melegítse elő a grillezőt a Smoke (füstölés) beállítással (225 °F/107 °C).
- 4 egész sertésoldalas
- Az oldalasokat hártázza le.
- Ízesítse tetszés szerint barbecue fűszerkeverékkel.
- A füstölőbe (ízlés szerint) helyezzen egy tálcát, benne almalével.
- Az oldalasokat helyezze a sütőrácsra.
- Süsse 4 órán át, vagy amíg a kívánt készülségi fokot el nem éri.
- Ha szükséges, vegye ki az oldalast a sütőből, burkolja fóliába, és hagyja pihenni 30 percig. Növelje a hőt a pellet grillezőben (350 °F-ra/176 °C-ra).
- Helyezze vissza az oldalast a rácsra, és ekkor kenje meg barbecue szósszal, és süsse még 10 percig.
- Vegye ki a grillsütőből, fedje le, és hagyja állni 10 percig.
- Tálalja és kóstolja meg!

## SZÁLAIRA SZÉTHUZOGATOTT SERTÉSHÚS

- Melegítse elő a grillezőt a Smoke (füstölés) beállítással (225 °F/107 °C).
- 4 – 5 font sertéslapocka (a kisebbeket gyakran „Boston Butt” vagy „piknik” lapocka címkével látják el)
- Ízesítse tetszés szerint barbecue fűszerkeverékkel.
- Helyezze a sertéslapockát a sütőrácsra.
- Süsse 1 óra/font hús ideig, legalább (185 °F/85 °C) belső hőmérsékleten.
- Vegye ki a grillsütőből, burkolja fóliába, és hagyja állni 30 percig.
- A széthúzást Broil King® húsvillákkal (#64070) végezze.
- Ízesítse szósszal ízlés szerint.



## Útmutató a tökéletes steak grillezéséhez Hozzávalók\*

- 4 szelet steak (lehetőleg New York Strip), 1" vastag
- 2 gerezd reszelt vagy préselt fokhagyma
- 2 evőkanál Worcestershire szósz
- 2 evőkanál balsamecet
- 2 teáskanál dijoni mustár
- 2 evőkanál szójaszósz
- 2 evőkanál olívaolaj

\*Próbálja ki a Broil King® The Perfect Steak™ pácot vagy a The Perfect BBQ™ (#50990) szószot, az eredmény fantasztikus lesz!

## A HÚSSZELETEK ELŐKÉSZÍTÉSE

Vágja le a steak zsíros részeit. Egy strapabíró, lezárható műanyag tasakban keverje össze a többi hozzávalót. A hússzeleteket pácolja szobahőmérsékleten 1 óráig, vagy 24 órán át hűtőszekrényben. Ha hűtőszekrényben voltak, a hússzeleteket grillezés előtt 1 órával melegítse szobahőmérsékletűre, hogy a sütés egyenletesebb legyen.

## TIPPEK A TÖKÉLETES GRILLEZÉSHEZ

- A. A rácsokat dörzsölje át magas füstpontú olajjal, és melegítse elő a GRILL (grillezés) beállítással (600 °F/315 °C). Helyezze az sütnivalókat a rácsra 45°-os szögben, és süsse meg őket a 7. oldalon található sütési táblázatoknak megfelelően.
- B. Fordítsa át a hússzeletet, és grillezze meg ugyanazt az oldalt 45°-os szögben.
- C. Fordítsa át a hússzeletet, és grillezze meg a túloldalát 45°-os szögben.
- D. Végezetül fordítsa át a hússzeletet, és grillezze meg ugyanazt az oldalt 45°-os szögben. (lásd az Útmutató a tökéletes steak grillezéséhez c. részt a 6. oldalon)



# KARBANTARTÁS

## A PELLETBETÖLTŐ GARAT KITISZTÍTÁSA

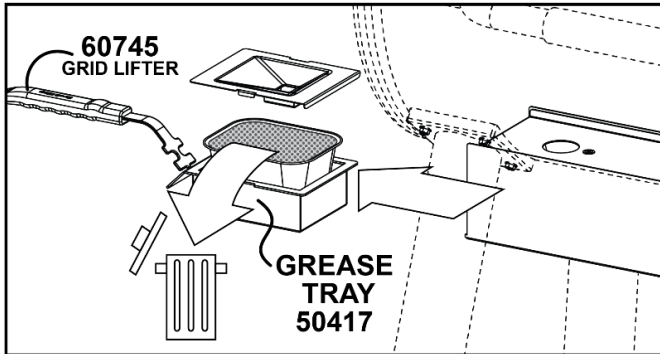
Az Ön Broil King® Smoke™ Pellet Grill grillsütőjének betöltő garata tisztítórendszerrel van felszerelve, amellyel a többlet tüzelőanyag könnyűszerrel eltávolítható, hogy a különböző ízesítésű pelletek gyorsan cserélhetők legyenek, vagy a használatot követően megmaradt pelletet könnyen el lehessen távolítani.



1. Place bucket under the trap door.
2. Open trap door.
3. Collect pellets.
4. Secure trap door in closed position.

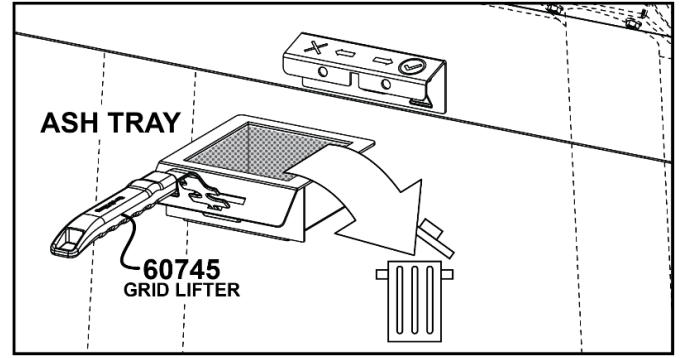
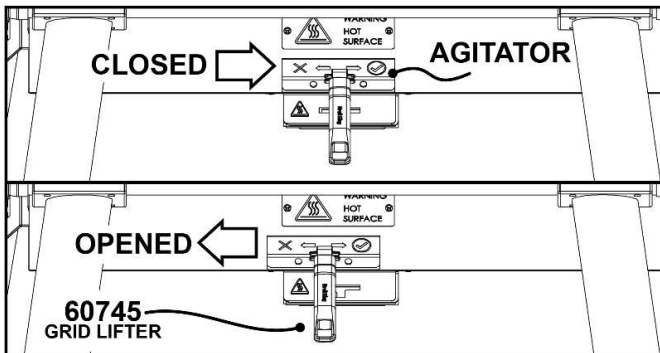
## A ZSÍR KITISZTÍTÁSA

A zsír akkor gyullad be, ha a grillsütőt nem tartják megfelelő állapotban, és nem tisztítják a zsírkezelő rendszert rendszeresen ki. Ha sütés közben a zsír esetleg begyulladna, kapcsolja ki / húzza ki a készüléket, és tartsa a fedelet addig csukva, amíg a tűz teljesen ki nem alszik. Ha a zsír meggyullad, soha ne tartsa a fedelet nyitva.



## A HAMU ELTÁVOLÍTÁSA

Az egyes sütések között várja meg, amíg a grillsütő teljesen le nem hűl, mielőtt a hamutálcát kivesszi. Az elő lépés a keverőt kinyitni a fedél szerinti kioldott helyzetbe. A keverőt a zárba csúsztatva oldja ki, hogy a hamu a tálcába hullhasson. Csak a teljesen kihűlt és kialudt hamut szórja ki.



A keverőt állítsa vissza a zárt helyzetbe, mielőtt a grillsütőt újból használja.

## A HAMU KISZÓRÁSA

A hamut helyezze szorosan záródó fedelű fémedénybe. A hamut tartalmazó zárt edényt a végleges ártalmatlanításig éghetetlen padlóra vagy a talajra kell helyezni, kellő távolságban minden éghető anyagtól. Ha a hamut talajba ásva ártalmatlanítja, vagy helyben kiszórja, akkor zárt edényben kell tartani mindaddig, amíg a parázs teljesen ki nem alszik.

## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

A Broil King® Smoke™ Pellet Grill grillsütő minimális ápolás mellett hosszú évekig fogja Önt megfelelően szolgálni. A felületkezelési folyamat segít megővni a belső acél alkatrészeket. Egy rozsdamentes acél drótkéffel tisztítsa meg az elszennyeződött sütőrácsokat és egyéb alkatrészeket.

Szükséges lehet a sütőrácsokat megtisztítani és újból leolajozni. Alaposan kefélje le őket Broil King® (#64014) rozsdamentes acél grillkéffel, hogy maradéktalanul eltávolítson minden szennyeződést, majd vékonyan vonja be magas füstpontú olajjal. Ezután helyezze a sütőrácsokat a grillsütőbe, majd süsse 400 °F-on (205 °C-on) 1 óráig. Igény szerint ismételje meg az eljárást. Az olajbevonat védi a sütőrácsokat, és sokéves problémamentes használatot biztosít.

A készülék külső részét tisztítsa le meleg, szappanos vízzel.

A belső részek tisztításához használjon Broil King® (#65641) drótkéft, amellyel a sütőkamrából minden szennyeződést eltávolíthat. A füstölőben összegyűlt olajréteg – a kezelés – védőfunkciót is ellát, és nem kell rendszeresen lesikálni.

A Broil King® Smoke™ Pellet Grill grillsütőt használaton kívül mindig tartsa fedve – ehhez használjon Broil King® #67065 grilltakarót a Pellet XL (modellszám: #396051) vagy #67060 grilltakarót a Pellet 500 (modellszám: #395051) modellhez.



# GARANCIA

## JÓTÁLLÁS ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Az Onward Manufacturing Company Ltd. (OMC) garanciája a vásárlás dátumától érvényes, és az olyan alkatrészek ingyenes javítására vagy cseréjére korlátozódik, amelyek a rendes háztartási használat során hibásnak bizonyulnak. Kanadában és az Egyesült Államokban a csere FOB gyári paritáson történik.

A csere minden egyéb országban FOB OMC viszonteladói partiáson történik. (Az OMC forgalmazó nevét érdeklődj meg az Ön viszonteladójánál.)

Minden egyéb költség a tulajdonos felelőssége.

Ezen garancia csak a garancia regisztrációján feltüntetett eredeti vásárlóra terjed ki, és csak a kiskereskedelmi úton értékesített termékekre érvényes, ha a vásárlás helye szerinti országban vannak használva.

## MIT TARTALMAZ:

Hőálló bevonatú sütőkamra	5 év
A többi alkatrész és a felületkezelés	2 év

## MIT NEM TARTALMAZ:

- Bármely baleset, visszaélés, nem rendeltetésszerű használat, módosítás, helytelen alkalmazás, rongálás, nem megfelelő telepítés vagy nem megfelelő karbantartás vagy szerviz okozta, vagy a rendes és rutin karbantartás elvégzésének hiányából fakadó meghibásodás vagy üzemeltetési nehézség, a felhasználói kézikönyvben megjelöltek szerint.
- A jégesőhöz, hurrikánhoz, földrengéshez vagy tornádóhoz hasonló szélsőséges időjárási körülmények okozta kopás vagy sérülés, a közvetlenül vagy a légkörben található vegyi anyagoknak való kitettség okozta elszíneződés.
- Szállítási és fuvarköltségek.
- Leszerelési és visszaszerelési költségek.
- Telepítés és javítás munkadíjai.
- Szervizhívások költségei.
- Közvetlen vagy következménykárokkal kapcsolatos felelősség.

## CSEREALKATRÉSZEK:

Csere során mindig „Eredeti OMC cserealkatrészeket” kell használni. Bármely egyéb alkatrész használata érvényteleníti a fenti garanciát.

## GARANCIAIGÉNYEK:

Minden garanciát kizárólagosan az OMC kezel. Az alkatrészeket vissza kell küldeni az OMC jótállási osztályára, a szállítási költségeket előre térítve, feltüntetve a modellszámot, sorozatszámot, és amennyiben az Ön grillsütője nincs regisztrálva, a vásárlást hitelt érdemlően bizonyító okmányt (blokk vagy számla másolata). Ha a vizsgálat hibát állapít meg, az OMC az ilyen alkatrészt a jótállás feltételeinek megfelelően javítja, ill. cseréli. A levél vagy fax (telefonos bejelentés nem megengedett) kézhezvételekor az OMC saját döntése alapján eltekinthet az alkatrészek visszaküldésétől.

## KAPCSOLAT (ÉSZAK-AMERIKA):

1-800-265-2150

[www.broilkingbbq.com](http://www.broilkingbbq.com)

[info@omcbbq.com](mailto:info@omcbbq.com)

585 Kumpf Dr.

Waterloo, Ontario, Kanada

N2V 1K3

## ÉSZAK-AMERIKÁN KÍVÜL:

A fenti garanciát az OMC termékek az Ön országában működő forgalmazója bonyolítja. Az Ön OMC viszonteladójának nevét érdeklődj meg a kereskedőjétől.