

Broil King®

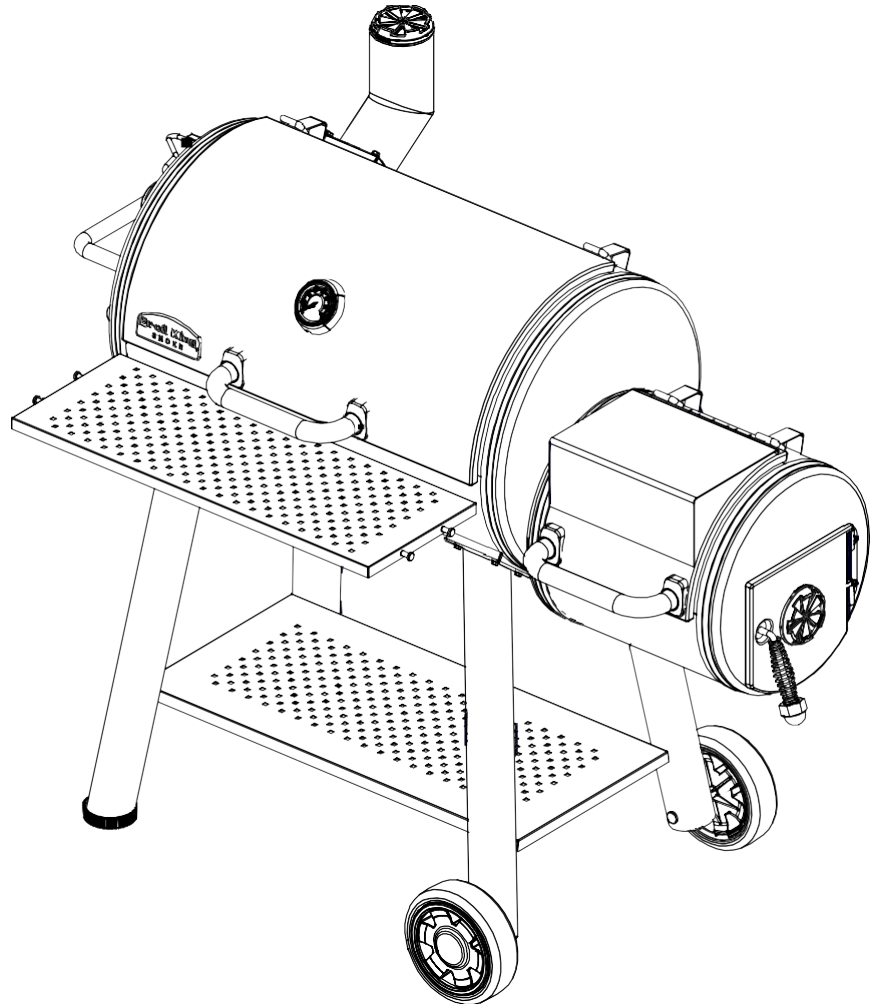
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С

Барельной коптильней Broil King® Smoke™

СОДЕРЖАНИЕ

ВСТУПЛЕНИЕ	2
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	2
ДЕТАЛИ КОПТИЛЬНИ	3
УГОЛЬ.....	4
НАЧАЛО РАБОТЫ	4
РОЗЖИГ.....	5
ПРИНЦИП РАБОТЫ.....	6
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	8
РЕЦЕПТЫ.....	9
ГАРАНТИЯ	10
GUIDE DE L'UTILISATEUR	11
MANUAL DEL USUARIO	21



В данном руководстве содержится важная информация, необходимая для правильной сборки и безопасного использования аппарата. Соблюдайте все предостережения и инструкции перед сборкой и эксплуатацией. Соблюдайте все предупреждения и инструкции во время работы с аппаратом. Сохраните руководство для дальнейшего использования.

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

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

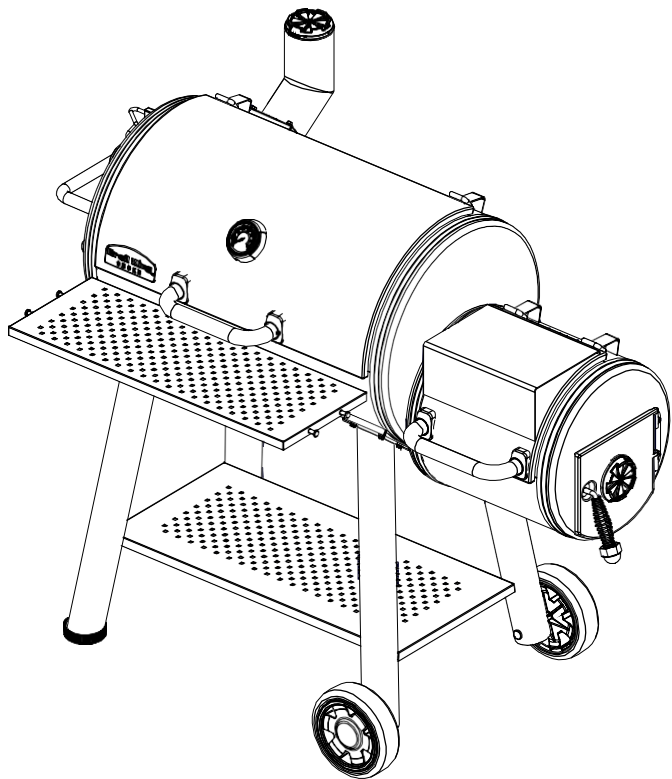
40094-E20 REV A 04/17

КОПТИЛЬНЯ BROIL KING® SMOKE™

Коптильня Broil King® Smoke™

Коптильня предназначена для создания аппетитных блюд с превосходным копченым привкусом. Каждая деталь была произведена с предельной точностью, и это внимание к деталям сразу бросается в глаза. От прочной конструкции и стильных акцентов до непревзойденной универсальности - Broil King® сочетает в себе лучшие стороны. Отличная еда, отличный вкус, отличный гриллинг каждый раз.

Ваша горизонтальная коптильня Broil King® Smoke™ обладает воздухозаборниками Roto-Draft™ для точного регулирования температуры. Кроме того, в комплект входит внутренний воздуховод между большим и малым жарочным шкафами. Он позволяет Вам регулировать размер отверстия между камерами, обеспечивая максимальный контроль температуры для разных способов приготовления и помогая снижать время нагревания и остывания.



⚠ ВНИМАНИЕ!

**НЕ РАБОТАТЬ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ
ВЫШЕ 325°C
ЗАЯВЛЕНО НЕСКОЛЬКО ПАТЕНТОВ**

⚠ ОПАСНО

- Этот гриль предназначен только для использования на свежем воздухе. При использовании в помещении может накапливаться ядовитый дым, который может привести к травме или летальному исходу.
- Не добавляйте жидкость для розжига или пропитанные такой жидкостью угли, чтобы разжечь или нагреть гриль.
- Не оставляйте детей или домашних животных без присмотра рядом с грилем.
- Не передвигайте горячий гриль.
- Не используйте гриль ближе 3 м от возгораемого материала.
- Не используйте в разобранном виде.
- Не удаляйте золу, пока уголь полностью не прогорит и не погаснет.
- Не используйте гриль при сильном ветре

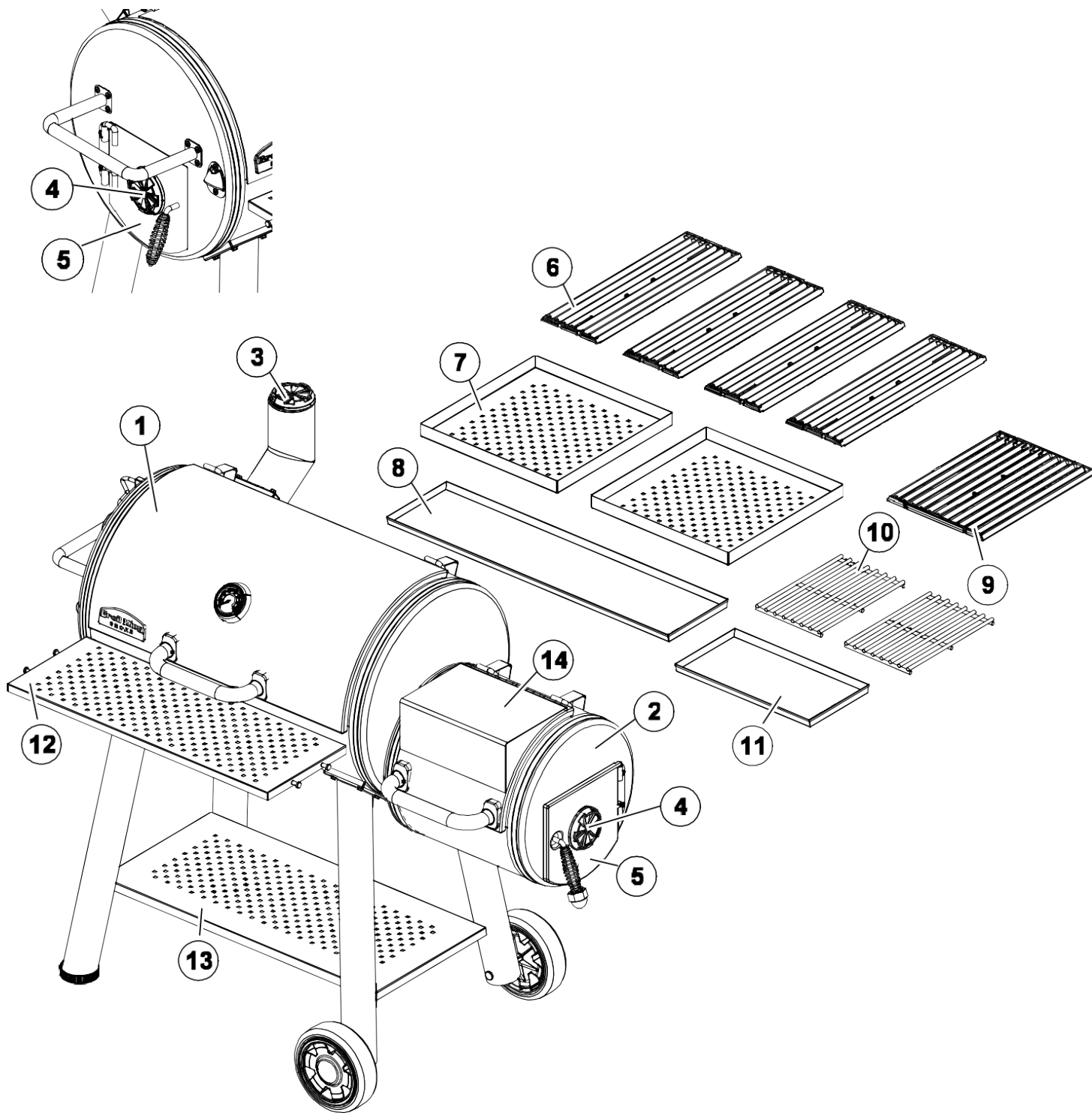
⚠ ВНИМАНИЕ

- Гриль всегда должен стоять ровно.
- Всегда используйте поддоны для угля и решетки.
- Никогда не касайтесь поддона или решетки, чтобы проверить, горячие ли они.
- Используйте прихватки и подставки под горячее для защиты рук во время копчения или регулирования воздуховодов.
- Пользуйтесь специальными инструментами с длинными жаропрочными ручками.
- Чтобы потушить уголь, полностью закройте дверцы и воздуховоды. Не используйте воду – она может повредить отделочный слой коптильни.
- Внимание! Не сжигайте уголь в обеих камерах одновременно.
- ВНИМАНИЕ! Не используйте спирт или бензин для розжига! Только средства, соответствующие EN 1860-3!
- ВНИМАНИЕ! Не подпускайте к грилю детей и домашних животных.

Несоблюдение этих мер предосторожности может привести к серьезной травме или смерти, возникновению пожара или взрыва и, соответственно, порче имущества.

ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ КОПТИЛЬНЯ BROIL KING® SMOKE™

1. Основная камера
2. Топка
3. Воздуховывод Roto Draft™
4. Воздуховод Roto Draft™
5. Дверца для чистки
6. Двухсторонние чугунные решетки – Большая печь
7. Подносы для рассеивания дыма
8. Зольник – Большая печь
9. Двухсторонние чугунные решетки – малая печь
10. Решетки для угля
11. Зольник – Малая печь
12. Рабочая полка
13. Нижняя полка
14. Нагревательная полка





НАТУРАЛЬНЫЙ КУСКОВОЙ УГОЛЬ

Натуральный кусковой уголь – Ваша горизонтальная коптильня Broil King® Smoke™ будет работать на разных видах топлива, в том числе и на традиционных угольных брикетах и даже на древесной стружке; однако лучше всего она работает на кусковом угле Broil King® из твердых пород дерева. Хороший натуральный кусковой уголь не содержит химикатов, добавок или наполнителей. И это значит, что Ваш огонь горит сильнее, чище и образует меньше пепла, чем при использовании угольных брикетов. Рекомендуем использовать кусковой уголь Broil King® (# TCF5506).

ДРЕВЕСНАЯ ЩЕПА

Древесная щепа – отличный источник топлива для Вашей горизонтальной коптильни. Она обеспечивает мощный выброс тепла и вкуса. Сочетая уголь с древесной щепой, можно создать сильный огонь в топке. Замоченная в воде древесная стружка или щепа обеспечит дым на долгое время. Рекомендуется проверять огонь каждый час во время готовки. По необходимости добавляйте больше угля или стружки, чтобы поддерживать температуру приготовления.

ПАЛОЧКИ ДЛЯ РОЗЖИГА

Палочки / кубики для розжига из натуральных продуктов подойдут лучше всего. Также хороший вариант – ведерки для углей или электрические зажигалки. Не используйте жидкость для розжига, так как она придает блюдам искусственный запах и вкус.

Снимите решетки, поддоны для рассеивания дыма и подносы для золы; тщательно промойте их в теплой мыльной воде. Полностью сполосните и высушите мягким полотенцем; не сушите на воздухе и никогда не ставьте в посудомоечную машину.

ОБРАБОТКА ЧУГУННЫХ РЕШЕТОК МАСЛОМ:

Обработайте чугунные решетки оливковым маслом или маслом виноградной косточки. Для обработки всех краев используйте бумажное или тряпочное полотенце. Поставьте решетку в коптильню или духовку на 1 час при температуре до 205°C. Остудите и поставьте в коптильню для дальнейшего использования.

ПЕРВЫЙ «ПРОГОН»

Перед тем, как приступить к готовке в коптильне Broil King® Smoke™, нужно сжечь защитный слой с решеток. Разожгите коптильню, как указано на стр. 5, и поддерживайте огонь, широко открыв верхний и нижний воздухопроводы минимум на один час. Так Вы сожжете остатки защитного слоя после производства и начнете процесс копчения – обработкой внутренних компонентов дымом. Чем чаще Вы пользуетесь коптильней, тем лучше Вы ее обрабатываете.

⚠ ВНИМАНИЕ

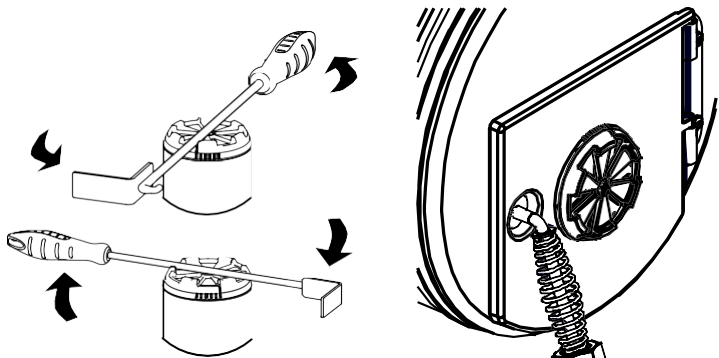
Всегда будьте осторожны, открывая дверцу топки. Осторожно чуть-чуть приоткройте дверцу, оставьте на 5 секунд, а уже потом открывайте полностью. Так Вы позволите теплу вокруг углей равномерно выйти, снижая риск возникновения вспышек.

РОЗЖИГ

ДЛЯ КОПЧЕНИЯ / НЕПРЯМОГО КОПЧЕНИЯ (ИСПОЛЬЗУЯ МАЛУЮ КАМЕРУ, КАК ТОПКУ)

Шаг 1:

Установите воздуховоды Roto Draft™ в положение 5 (широко открыты), чтобы впустить максимальное количество воздуха для поддержания огня.



При предварительном нагреве коптильни полностью откройте внутренний воздуховод с помощью имеющегося в комплекте универсального инструмента (№КА5527). При приближении к намеченной температуре опустите внутренний воздуховод с помощью универсального инструмента ниже уровня диффузора коптильни. Так Вы опустите большую часть горячего воздуха и дыма ниже поддонов для рассеивания дыма для равномерного копчения.

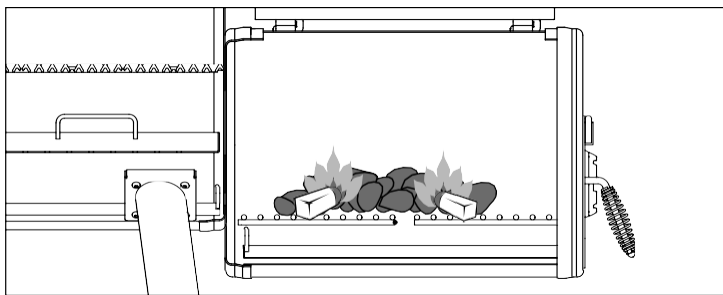
Шаг 2:

Откройте крышку малой камеры, снимите решетки с помощью имеющегося в комплекте подъемника (№60750) и засыпьте на поднос около 1,8 кг кускового угля.

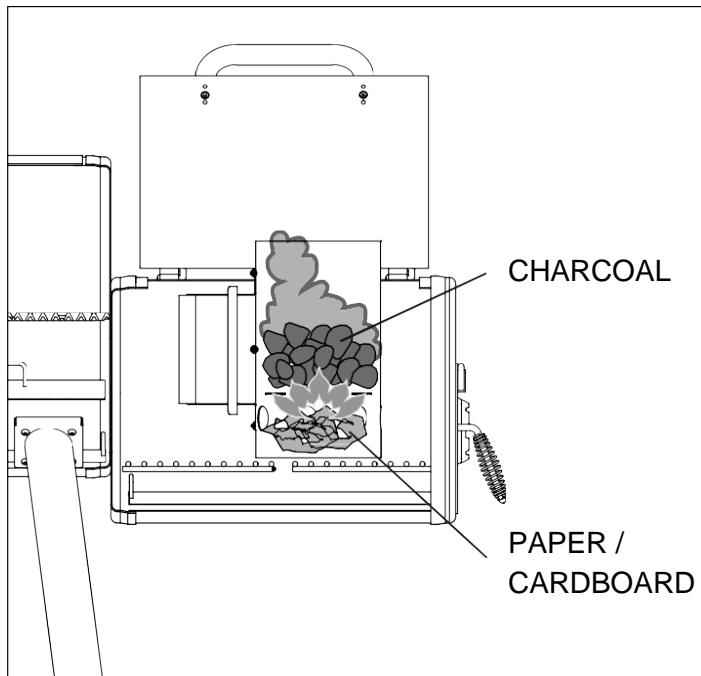
Работая со своей коптильней Broil King® Smoke™, Вы станете лучше понимать, сколько угля требуется для различных периодов и температур приготовления.

Шаг 3: Розжиг

Если Вы используете палочки для розжига, подожгите их и положите на уголь в 2-3 местах.

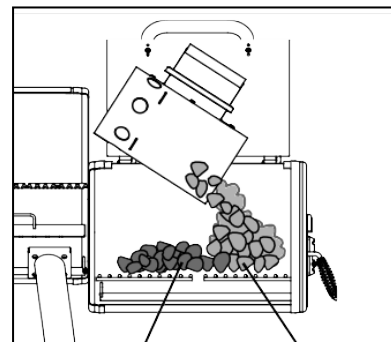


Если используете ведро для угля (№63980), то заполните его углем. Положите на дно ведра 1-2 куски бумаги. Поставьте ведро на решетку для угля в топку. Когда уголь зажжется, осторожно добавьте его на поднос для угля поверх незажженного. Если положить горящий уголь ближе к воздуховоду, огонь будет гореть равномерно.



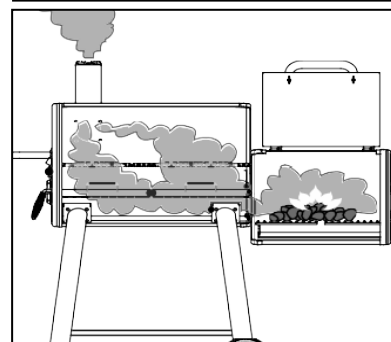
Шаг 4:

Дайте углю разгореться, открыв дверцу.



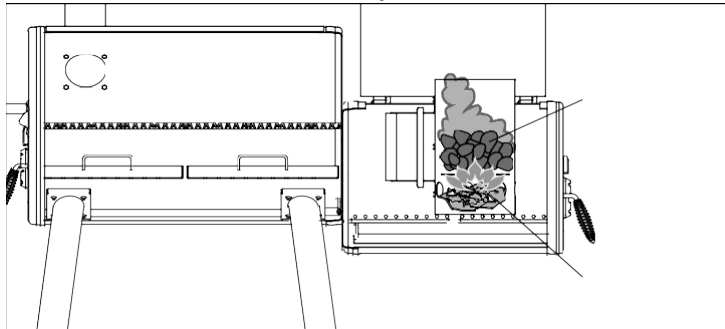
Шаг 5:

Отрегулируйте воздуховоды для достижения желаемой температуры – начните закрывать их за 50°C до намеченной температуры.



РОЗЖИГ

ДЛЯ ПРЯМОГО ГРИЛЛИНГА (ИСПОЛЬЗУЯ ОСНОВНУЮ КАМЕРУ, КАК УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ)



Следуйте инструкциям по розжигу выше, но заполните подносы для рассеивания дыма в большой топке уже разожженным углем. Разложите его на равную глубину и контролируйте температуру с помощью воздухопроводов впуска и выпуска. Лучше всего использовать ведро для розжига угля с более крупными объемами угля. Когда разожгли, разложите уголь в подносы и верните решетки на место. Примечание: Уголь горит сильнее при большем доступе к потоку воздуха при открытой крышке.

ПРЕКРАЩЕНИЕ РАБОТЫ:

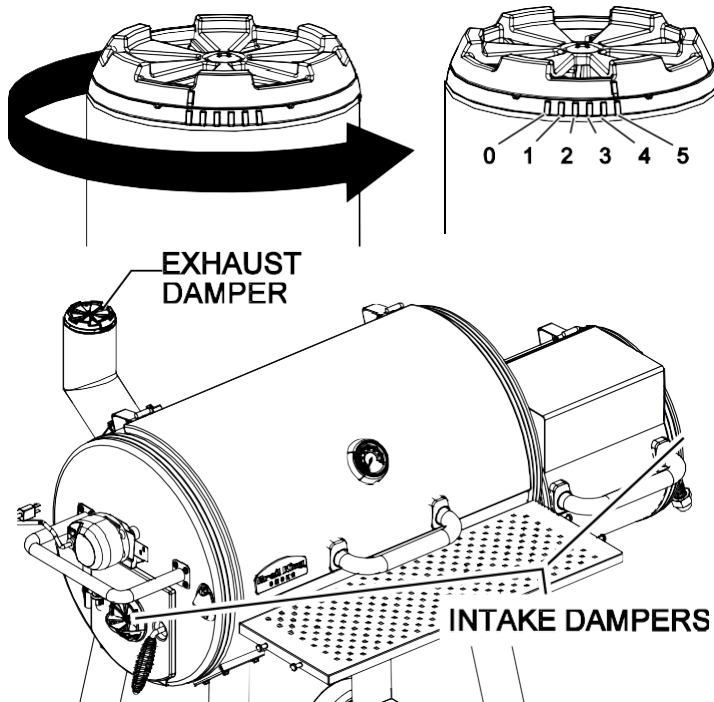
Когда Вы готовы прекратить готовить на коптильне Broil King® Smoke™, закройте воздухопроводы, чтобы полностью перекрыть огонь.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ:

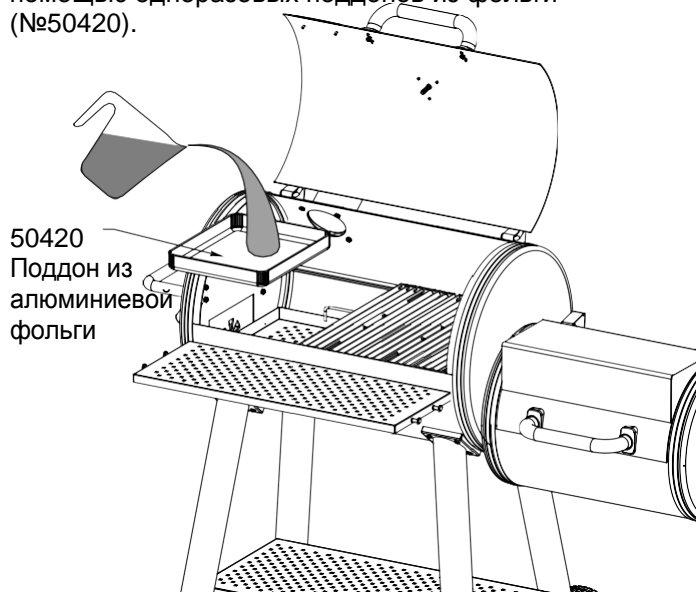
Горизонтальная коптильня Broil King® Smoke™ позволяет Вам контролировать температуру готовки, регулируя поток воздуха с помощью воздухопроводов. Чем больше Вы их открываете, тем больше воздуха будет попадать к углям. Чем больше воздуха – тем выше температура. Даже небольшие регулировки воздухопроводов окажут заметные изменения на температуру приготовления.

Отрегулируйте воздухопроводы Roto-Draft™ с помощью находящегося в комплекте универсального инструмента.



ПОДДОН ДЛЯ ВОДЫ:

Если Вы готовите что-то более 3 часов, то следует добавить в основную печь поддон с водой – это не даст еде высохнуть. Лучше всего это сделать с помощью одноразовых поддонов из фольги (№50420).



ПРИНЦИП РАБОТЫ

МЕТОДЫ:

Копчение: Менее 135°C

Эта классическая форма гриллинга включает в себя приготовление на непрямом огне более крупных вырезок мяса при низких температурах (менее 135°C) в течение довольно продолжительного времени (более 4 часов). Использование угля и древесной стружки придает готовому мясу копченый привкус и дает невероятно сочные результаты.

Копчение-обжарка: 135°C - 205°C

Также известна, как непрямой гриллинг. Этот метод похож на копчение, но является его ускоренной версией. Отлично подходит для традиционных целых тушек курицы и блюд, которые зачастую готовят в духовке. Сочетание дыма и времени приготовления создает отличный вкус в течение короткого времени, намного лучше традиционного копчения.

Советы и хитрости:

Из-за конструкции горизонтальных коптилен боковая стенка печи, которая ближе всего находится к огню (правая сторона), может накаляться сильнее левой стороны – поддержание небольшого огня может помочь заранее нагреть коптильню и обеспечить более равномерное приготовление.

Прямой гриллинг: 205°C или выше

Прямой гриллинг осуществляется прямо над горящими углями и древесной щепой. Этот метод является традиционным способом приготовления пищи на свежем воздухе. Идеально подходит для менее крупных блюд – стейков, отбивных, бургеров, овощей. Сильный огонь обугливает внешнюю сторону, при этом тщательно прожаривая мясо внутри.

Подробнее – на www.broilkingbbq.com



Ингредиенты для идеального стейка на гриле

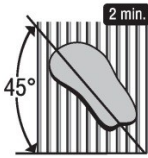

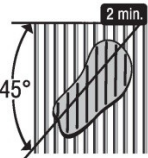

- 4 стейка (желательно Нью-Йорк-Стрип), толщиной 2,5 см
- 2 зубчика чеснока (порезать или выдавить)
- 2 ст.л. вустерского соуса
- 2 ст.л. бальзамического уксуса и свежемолотого перца
- 2 ч.л. дижонской горчицы
- 2 ст.л. соевого соуса
- 2 ст.л. оливкового масла

Готовим стейки

Срежьте лишний жир со стейков. В прочном герметичном пакете смешайте оставшиеся ингредиенты. Маринуйте стейки 1 час при комнатной температуре или до 24 часов в холодильнике. Если используете холодильник, то доведите стейки до комнатной температуры за час до готовки.

СОВЕТЫ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО СТЕЙКА

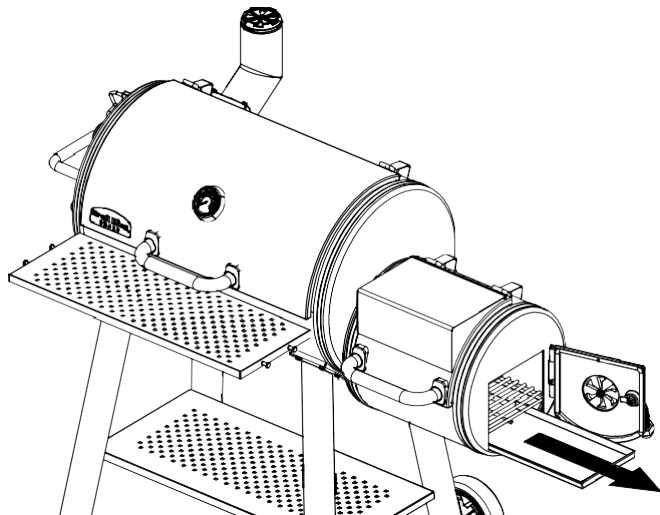
- A. Смажьте решетки растительным или оливковым маслом и нагрейте гриль до 275°C. Выложите мясо на решетки под углом в 45 градусов на время, указанное в таблице ниже.
- B. Переверните стейк на решетке и положите под тем же углом в 45 градусов.
- C. Переверните и обжаривайте под противоположным углом в 45 градусов.
- D. Наконец, переверните стейк на гриле под тем же углом в 45 градусов.

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"	High		A	B	C	D	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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЧИСТКА

После каждого приготовления нужно очищать зольники. Когда коптильня остынет, откройте дверцы топки и осторожно достаньте поднос для золы. Выбросьте его содержимое в ведро или другой подходящий контейнер.



УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Горизонтальная коптильня Broil King® Smoke™ прослужит Вам много лет при минимальном уходе. Процесс обработки решеток маслом поможет сохранить внутренние стальные компоненты. Используйте щетку из нержавеющей стали для чистки жирных решеток и компонентов.

Возможно Вам придется регулярно чистить и обрабатывать решетки маслом. Тщательно потрите их щеткой из нержавеющей стали, чтобы удалить все остатки, и нанесите тонкий слой оливкового масла или масла виноградной косточки. Возвратите решетки на место и оставьте включенной коптильню при температуре 205°C на 1 час. При желании повторите. Этот слой масла защитит Ваши решетки, и надолго избавит Вас от лишних проблем.

Внешние стенки мойте теплой мыльной водой.

Для того, чтобы почистить внутренние стенки, воспользуйтесь металлической щеткой для гриля для удаления остатков пищи. Слой масла, собирающийся внутри, является защитным, и его не нужно оттирать.

Всегда накрывайте коптильню Broil King® Smoke™ чехлом = воспользуйтесь чехлом Broil King® Cover # 67050

РЕЦЕПТЫ

СУХОЙ МАРИНАД

- 2 ст.л. коричневого сахара
- 1 ч.л. соли
- 1 ч.л. свежемолотого черного перца
- 1 ст.л. зиры
- 2 ч.л. сухой горчицы
- 2 ч.л. паприки
- 2 ст.л. молотого перца чили
- 1 ч.л. луковой соли
- 1 ч.л. сельдерейной соли
- 1 ч.л. чесночного порошка
- 1 ст.л. орегано

КОПЧЕНАЯ КУРОЧКА

- Нагрейте коптильню до 135°C
- 1 целая курица (разделать) или куриные бедра, крылышки, ножки – до 2,3 кг
- Натрите курицу сухим маринадом и оставьте на 30 минут
- Поставьте в коптильню поддон с водой
- Добавьте на горящие угли немного яблочной или другой стружки
- Разложите курицу на решетках
- Готовьте 2,5 – 4 часа
- Внутренняя температура мяса должна достигать 74°C
- Накройте крышкой и оставьте на 10 минут
- Подавайте к столу и наслаждайтесь

РЕБРЫШКИ

- Нагрейте коптильню до 121°C
- 4 порции свиных ребрышек
- Снимите с ребрышек пленку
- Щедро натрите сухим маринадом
- Поставьте в коптильню поддон с яблочным соком
- Добавьте на горящие угли немного яблочной или другой стружки
- Разложите ребрышки на решетках или поставьте их на подставку
- Готовьте 3-4 часа
- При желании можно в этот момент добавить соус и последние 10-20 минут готовить при температуре 204°C
- Достаньте из коптильни, накройте крышкой и оставьте на 10 минут
- Подавайте к столу и наслаждайтесь

НЕЖНАЯ СВИНИНА

- Нагрейте коптильню до 107°C
- Свиная лопатка 1,8 – 6,8 кг
- Тщательно смажьте сухим маринадом
- Поставьте в коптильню поддон с яблочным соком, положите свинину над поддоном
- Добавьте на горящие угли немного яблочной или другой стружки
- Положите свиную лопатку на решетки
- Готовьте более 4 часов до внутренней температуры мяса минимум 85°C
- Снимите с коптильни, оберните фольгой и оставьте на 30 минут
- Разделайте лопаткой Broil King® Super Flipper (#64011) или вилкой Broil King® Meat Claws (#64070)
- Добавьте соус при желании
- Подавайте к столу и наслаждайтесь

ГАРАНТИЯ

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Гарантия компании-производителя ОМС действительна, начиная со дня покупки, и ограничена бесплатным ремонтом или заменой деталей, которые оказались дефектными при надлежащем использовании продукта.

В Канаде и США замена производится на франко-заводе.

Во всех других странах замена производится у дистрибьютора компании-производителя ОМС. (Обратитесь к своему дилеру, чтобы узнать название компании-дистрибьютора).

Все прочие расходы несет на себе владелец.

Данная гарантия распространяется только на первоначального покупателя, указанного в гарантии, и применяется только к продуктам, приобретенным только в магазине и используемым в стране покупки.

ЧТО ПОКРЫВАЕТ ГАРАНТИЯ:

Жароупорный коптильный шкаф	5 лет
Оставшиеся детали и краска	2 года

ЧТО НЕ ПОКРЫВАЕТСЯ ГАРАНТИЕЙ:

- Любые неполадки или проблемы в работе, возникшие в результате несчастного случая, ненадлежащего использования, изменения, неправильной эксплуатации, вандализма, неправильной установки или технического обслуживания, а также в результате неспособности провести нормальное обслуживание, как указано в руководстве пользователя.
- Износ или повреждение в результате аномальных погодных условий, таких как град, ураганы, землетрясения или торнадо; в результате обесцвечивания под воздействием химикатов – напрямую или из атмосферы.
- Расходы на транспортировку и доставку.
- Расходы на удаление или повторную установку.
- Трудозатраты на установку и ремонт.
- Стоимость звонков в сервисный центр.
- Ответственность за косвенные или вторичные убытки.

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ:

Для замены всегда должны использоваться настоящие запчасти компании ОМС. Использование других деталей автоматически лишает Вас гарантии.

ПРЕТЕНЗИИ ПО ГАРАНТИИ:

Все вопросы по гарантийному обслуживанию решает компания-производитель ОМС. Детали необходимо вернуть в отдел гарантийного обслуживания ОМС с заранее оплаченными расходами на доставку. Владелец должен предоставить номер модели, серийный номер, а если Ваш гриль не зарегистрирован – доказательство покупки (копию чека или оплаченного счета). Если инспекция подтверждает дефект, ОМС отремонтирует или заменит деталь, согласно условиям гарантии. При получении письма или факса (не по телефону) компания ОМС может не затребовать возврата запчастей.

ЗА ПРЕДЕЛАМИ СЕВЕРНОЙ АМЕРИКИ:

Вышеуказанная гарантия распространяется на дистрибьютора компании ОМС в Вашей стране. Обратитесь к своему дилеру, чтобы узнать название фирмы-дистрибьютора ОМС.