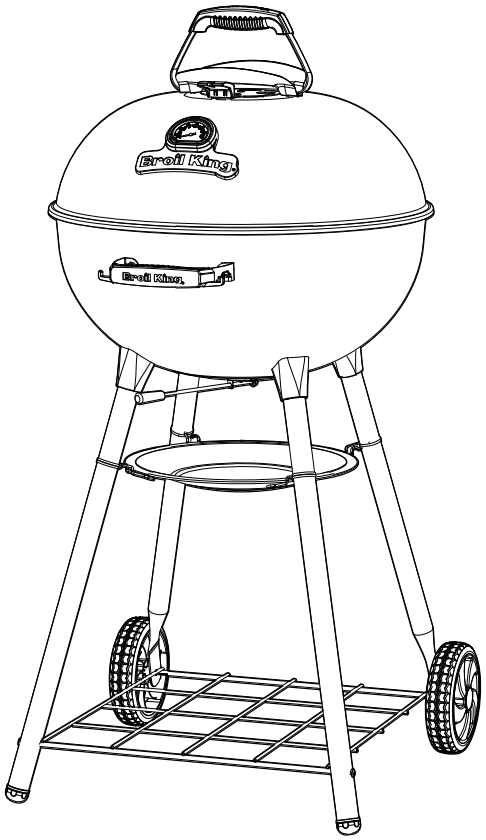
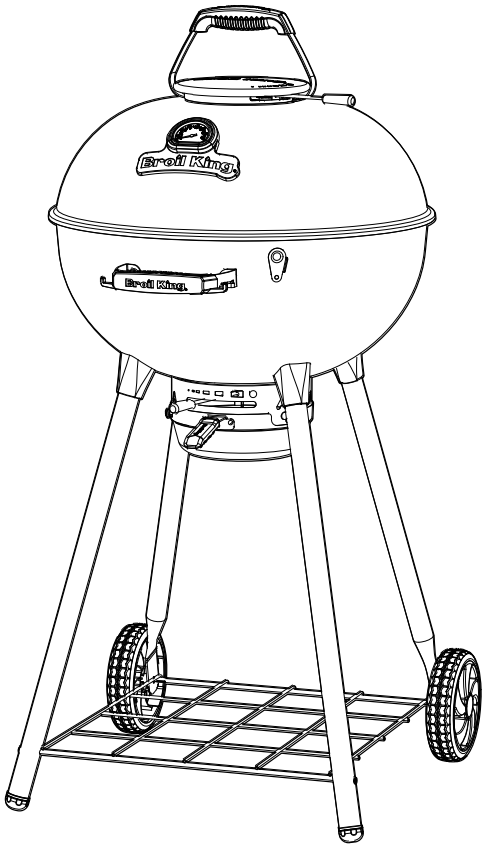
Broil King®

Угольный гриль CROWN KETTLE

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



400010, 401010



400110, 401110, 401110B

СОДЕРЖАНИЕ

Безопасность 2

Установка 2

Компоненты гриля 3

Уголь 4

Розжиг 5

Эксплуатация 6

Техники приготовления 7

Обслуживание 9

Устранение неисправностей 10

Гарантия 11

Пожалуйста, запишите здесь номер модели, серийный номер и дату покупки.

Эта информация находится на черно-серебряной этикетке на ноге гриля.

НОМЕР МОДЕЛИ							
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР							
ДАТА ПОКУПКИ		/		/			
		гггг		мм		дд	

ПРИМЕЧАНИЕ ДЛЯ МОНТАЖНИКА: ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ НЕОБХОДИМО ОСТАВИТЬ У ПОТРЕБИТЕЛЯ

Перед началом эксплуатации гриля внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями. Сохраните эти инструкции для дальнейшего использования.

Инструкции по сборке см. в руководстве по сборке; также вы можете посмотреть видеоинструкцию на сайте https://broilkingbbq.com.ru.

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

БЕЗОПАСНОСТЬ

Ваш новый угольный гриль Broil King Kettle является безопасным и удобным устройством при условии правильной сборки и эксплуатации. Как и при использовании любых устройств, работающих на угольном топливе, необходимо соблюдать определённые меры предосторожности. Несоблюдение этих мер может привести к серьёзным травмам или повреждению имущества.

Перед установкой и эксплуатацией внимательно прочитайте всё руководство. Сохраните его для дальнейшего использования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- **Не используйте гриль в помещении!**
- **Гриль сильно нагревается; не перемещайте его во время работы!**
- **Не используйте спирт или бензин для розжига или повторного розжига!**
- **Не подпускайте к грилю детей и домашних животных!**
- НИКОГДА не оставляйте работающий гриль без присмотра.
- Не перемещайте горячий гриль.
- Не используйте гриль, если он полностью не собран и все детали не установлены.
- Не удаляйте золу, пока всё топливо полностью не прогорело и не погасло.
- Не используйте гриль при сильном ветре.
- В течение первых 10 минут прогревайте гриль с открытой крышкой или до тех пор, пока белый дым не станет прозрачным.

ОПАСНО — ПОЖАР

- Освободите пространство вокруг устройства от горючих материалов, бензина, легковоспламеняющихся жидкостей и паров.
- Никогда не храните горючие материалы рядом с устройством или под ним.
- Никогда не используйте легковоспламеняющиеся жидкости или пары для розжига или поддержания огня.
- При возгорании жира не используйте воду. Если это безопасно, закройте крышку и дождитесь остывания гриля.

ОПАСНО — ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ

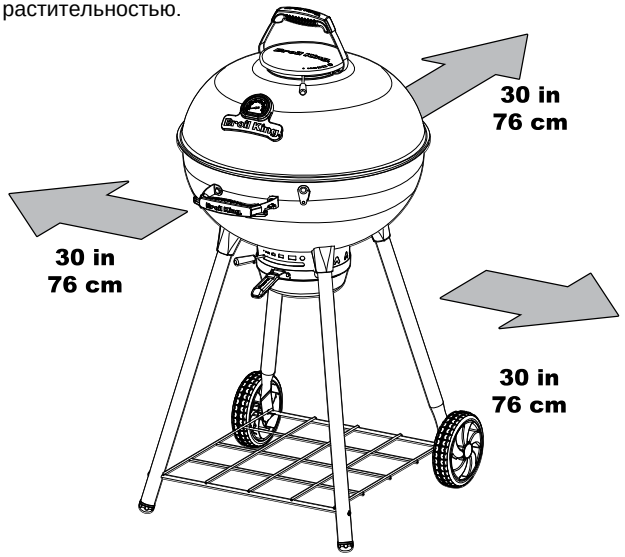
- Гриль и его доступные части сильно нагреваются. Не прикасайтесь к горячим поверхностям без защитных перчаток.
- Во время приготовления или регулировки верхней заслонки используйте прихватки или защитные перчатки.
- Не прикасайтесь к заслонкам Roto-Draft™, зольнику, решёткам для приготовления или подогрева, чтобы определить их температуру.
- Используйте специальные инструменты для барбекю с длинными термостойкими ручками.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — ТОПЛИВО

- Никогда не используйте бензин, керосин, жидкость для розжига угля или другие легковоспламеняющиеся жидкости.
- Храните уголь в сухом месте вдали от источников тепла.
- Для тушения угля полностью закройте заслонки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — УСТАНОВКА

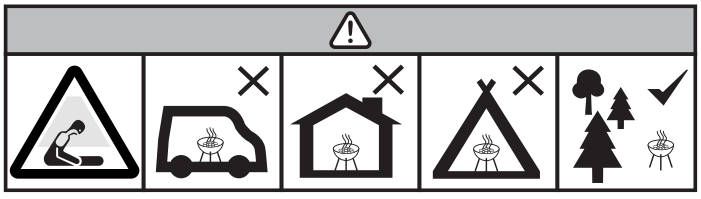
- Только для использования на открытом воздухе. Не эксплуатируйте в гараже, сарае, на балконе или в закрытом помещении.
- Расстояние от горючих поверхностей — не менее 30 дюймов / 76 см с каждой стороны и сзади.
- Не устанавливайте под горючими конструкциями, деревьями или растительностью.



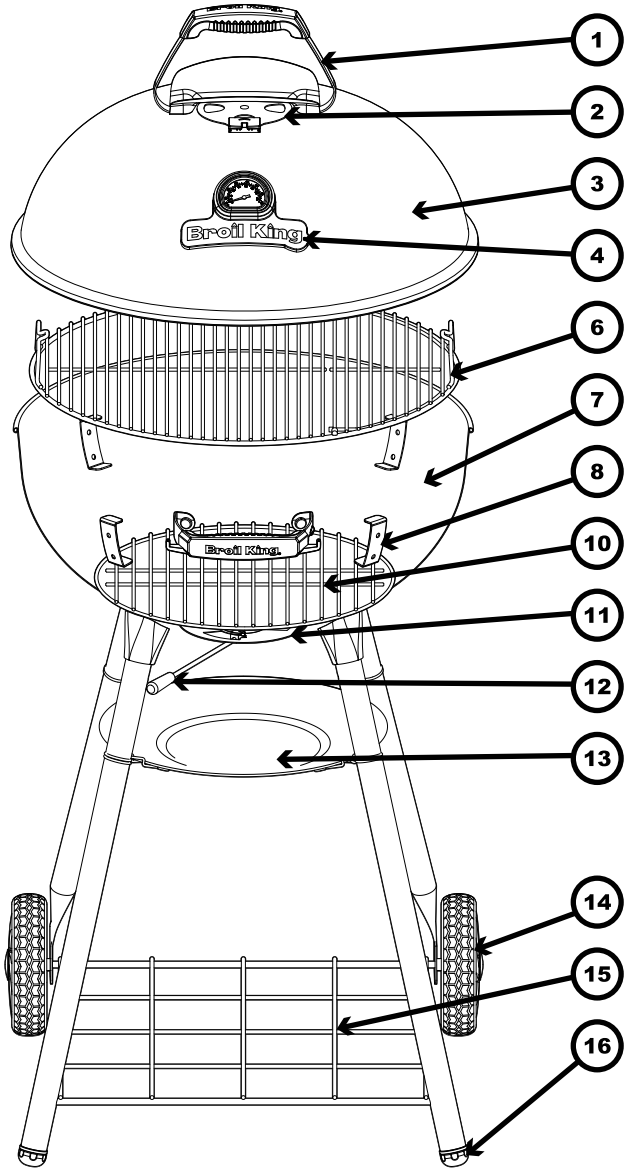
- Устанавливайте только на негорючую и ровную поверхность.
- Не ограничивайте поток воздуха.
- Выбирайте место с минимальным воздействием ветра и достаточным пространством для безопасной эвакуации при пожаре.
- Гриль не предназначен для установки в/на рекреационных транспортных средствах или лодках.

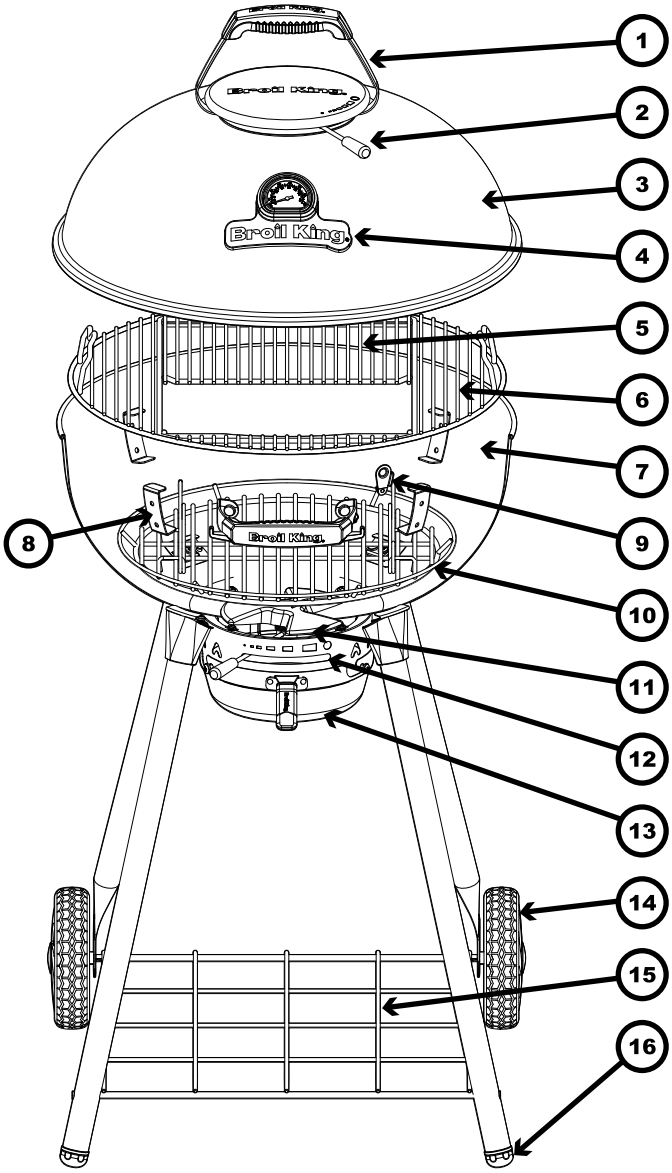
ОПАСНО — УГАРНЫЙ ГАЗ

- Гриль предназначен только для использования на открытом воздухе. В помещении токсичные газы могут накопиться и привести к тяжёлым травмам или смерти.
- Симптомы отравления угарным газом: головная боль, головокружение, слабость, тошнота, рвота, сонливость и спутанность сознания.
- При появлении симптомов, похожих на простуду или грипп, обратитесь к врачу.
- Алкоголь и наркотические вещества усиливают воздействие угарного газа.
- Угарный газ особенно опасен для беременных, младенцев, пожилых людей, курильщиков и людей с заболеваниями крови или системы кровообращения.



КОМПОНЕНТЫ ГРИЛЯ





1. **Ручка крышки**
2. **Верхняя заслонка Roto-Draft™**
3. **Крышка**
4. **Термометр**
5. **Вставка DO MORE™**
6. **Решётка для приготовления**
7. **Котел**
8. **Опора решётки**
9. **Отверстие для температурного датчика**
10. **Решётка для угля**
11. **Нижняя заслонка Roto-Draft™**
12. **Ручка Roto-Draft™**
13. **Зольник**
14. **Колёса**
15. **Нижняя полка**
16. **Регулируемая опора**

***Иллюстрации предназначены только для общего представления. Внешний вид изделия может немного отличаться от изображений.**

УГОЛЬ

Натуральный древесный уголь не содержит химических средств для розжига, добавок или наполнителей. Он горит чище и образует меньше золы, чем брикеты.





ВНИМАНИЕ

- Используйте только древесный уголь или брикеты.
- Храните уголь в сухом месте вдали от источников тепла.
- Не храните уголь под грилем.
- Не используйте влажный или ранее намокший уголь.
- Не добавляйте угольную пыль со дна мешка.

ДРЕВЕСНЫЙ УГОЛЬ (КУСКОВОЙ) ИЛИ УГОЛЬНЫЕ БРИКЕТЫ?

Выбирая между кусковым древесным углем и угольными брикетами для вашего угольного гриля Broil King, важно понимать различия в их характеристиках, влиянии на вкус блюд и особенностях использования. Вот сравнение, которое поможет вам определиться с выбором:

1. СОСТАВ И ИНГРЕДИЕНТЫ

Кусковой древесный уголь:

- Изготавливается из натуральной древесины твердых пород, обугленной без каких-либо добавок или наполнителей. По сути, это просто обугленные куски дерева.

Брикеты:

- Состоят из спрессованных опилок, и, иногда, различных добавок, таких как связующие вещества и наполнители (в состав некоторых марок также могут входить каменный уголь, известняк или другие компоненты для обеспечения равномерного горения).

2. ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОРЕНИЯ

Кусковой древесный уголь:

- Более высокая температура горения: кусковой уголь горит при более высоких температурах, что делает его идеальным для быстрой обжарки (создания корочки) и приготовления на сильном огне.
- Неоднородная форма: кусковой уголь производится из натуральной древесины и имеет куски разного размера и формы, что иногда может приводить к неравномерному горению.

Брикеты:

- Длительное и стабильное горение: брикеты горят долго, обеспечивая постоянный и ровный жар, что делает их идеальными для длительного приготовления при низких температурах, например, для копчения.
- Более низкая максимальная температура: брикеты не достигают таких высоких температур, как кусковой уголь, но отлично подходят для медленного приготовления или поддержания умеренного жара.
- Одинаковая форма: единообразие размеров и формы брикетов обеспечивает более предсказуемое и стабильное горение.

3. ВКУС

Кусковой древесный уголь:

- Более «чистое» горение: поскольку кусковой уголь не содержит добавок, он образует меньше золы и придает блюдам более чистый, естественный древесный аромат.
- Различные породы древесины: использование разных твердых пород, таких как дуб, гикори или мескит, позволяет придать блюдам тонкие оттенки вкуса, что идеально подходит для улучшения вкусовых качеств мяса на гриле.

Брикеты:

- Более мягкий аромат дыма: брикеты обычно не дают такого выраженного аромата дыма, как кусковой уголь; кроме того, некоторые считают, что содержащиеся в них добавки могут слегка влиять на вкус.
- Больше золы: из-за наличия наполнителей и связующих веществ брикеты образуют больше золы, что может влиять на циркуляцию воздуха в гриле и требует более тщательной очистки.

4. УДОБСТВО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Древесный уголь (кусковой):

- Быстрый розжиг: кусковой уголь разгорается быстрее и раньше готов к началу приготовления.
- Лучший контроль: он чутко реагирует на регулировку заслонок, позволяя точнее управлять температурой.

Угольные брикеты:

- Более долгий розжиг: брикеты разгораются дольше, чем кусковой уголь, но после розжига дольше сохраняют жар.
- Стабильный жар: ими проще пользоваться новичкам благодаря предсказуемому и равномерному горению; они менее чувствительны к изменению интенсивности воздушного потока.

5. ОБРАЗОВАНИЕ ЗОЛЫ

Древесный уголь (кусковой):

- Меньше золы: кусковой уголь образует значительно меньше золы, что обеспечивает лучшую циркуляцию воздуха и упрощает очистку.

Угольные брикеты:

- Больше золы: брикеты образуют больше золы из-за наличия в составе связующих добавок; это может ухудшить тягу в гриле и потребовать более частой очистки при длительном приготовлении.

ИТОГ

Выбирайте кусковой уголь, если предпочитаете более чистое горение, высокую температуру и натуральный древесный аромат, а также цените возможность точного контроля температуры.

Выбирайте брикеты, если вам требуется длительное и равномерное горение для медленного приготовления (low-and-slow) и вы ищете более доступный и стабильный источник топлива.

АРОМАТНЫЙ ДЫМ

В качестве основного топлива для гриля Broil King рекомендуется использовать кусковой древесный уголь или угольные брикеты. Можно экспериментировать с различными древесными ароматами, добавляя небольшое количество сухой щепы или пищевых пеллет (древесных гранул) прямо в горящий уголь.

ЩЕПА И ПЕЛЛЕТЫ

Добавление щепы или пеллет к кусковому углю в гриле усиливает вкус и придает блюдам тонкий аромат дымка. Вот краткая инструкция:

1. Выбирайте щепу или пеллеты в зависимости от желаемого вкусового оттенка. Гикори и мескит придают насыщенный, выраженный вкус, а яблоня и вишня — более мягкий, фруктовый аромат.

2. Замачивание щепы в воде примерно на 30 минут перед использованием помогает ей медленно тлеть, а не быстро сгорать. Для пеллет этот этап не требуется.

3. Когда уголь раскалится и будет готов к работе, насыпьте щепу или пеллеты прямо на угли. Для более постепенного и контролируемого выделения дыма поместите их в специальный контейнер для копчения или неплотно заверните в фольгу, проделав в ней небольшие отверстия.

4. Отрегулируйте подачу воздуха: слегка прикройте заслонки гриля, чтобы поддерживать стабильную температуру и обеспечить тление древесины — это позволит получить насыщенный, равномерный дым без избыточного жара.

5. Когда древесина начнет тлеть, выложите продукты на решетку и дайте им пропитаться ароматом дыма. Старайтесь как можно реже открывать крышку, чтобы усилить эффект копчения.

Экспериментируя с различными видами и количеством древесины, вы сможете подобрать идеальные сочетания и каждый раз добиваться превосходного результата!

РОЗЖИГ

ВНИМАНИЕ! Ознакомьтесь со всеми предупреждениями и предостережениями, приведенными в разделе «БЕЗОПАСНОСТЬ» (стр. 2)

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед первым использованием гриля очистите его компоненты и прогрейте устройство, чтобы удалить посторонние запахи или частицы, следуя данной инструкции:

1. Снимите решетки для жарки и промойте их водой с мягким моющим средством. Сразу же вытрите их насухо полотенцем.

2. Сняв решетки для жарки, разожгите гриль согласно инструкции и прогревайте его при температуре 220°C в течение 30 минут.

3. Дайте грилю остыть, затем установите решетки на место.

4. Подготовьте решетки для жарки (создайте защитный слой): смажьте их органическим растительным маслом холодного отжима с высокой температурой дымления, разожгите гриль и прогревайте его при температуре 180°C в течение 30 минут.

ИНСТРУКЦИЯ ПО РОЗЖИГУ УГЛЯ

ШАГ 1

Снимите крышку с корпуса.

• Зацепите крышку за корпус с помощью специального крючка или положите ее на негорючую поверхность.

ШАГ 2

Откройте нижнюю заслонку Roto-Draft™.

ШАГ 3

Снимите решетки для жарки, чтобы получить доступ к решетке для угля. Для перемещения и установки решеток можете использовать специальный захват Broil King (арт. 60745).

Убедитесь, что решетка для угля надежно установлена на место.

ШАГ 4

Уложите уголь на решетку для угля (максимальный вес - 1,2 кг).

• Во время розжига угля (первые 10-15 минут или до тех пор, пока белый дым не станет прозрачным) крышка должна быть снята. Сначала дым будет густым и белым, но по мере разгорания угля он постепенно станет прозрачным. Белый дым нежелателен, так как он может ухудшить вкус блюд.

• Не начинайте готовить, пока угли не покроются слоем пепла.

• Дождитесь прогрева гриля, прежде чем выкладывать на него продукты.

ШАГ 5 - ПОСЛЕ ТОГО КАК УГОЛЬ РАЗГОРЕЛСЯ

Дождитесь появления на угле равномерного слоя белого пепла. После этого распределите уголь по поверхности. Используйте специальные инструменты для барбекю с длинными термостойкими ручками.

• Не начинайте готовить, пока уголь не покроется слоем пепла.

ШАГ 6

Установите решетки для приготовления пищи на место.

ШАГ 7

Закройте крышку и подождите некоторое время, пока термометр не отреагирует на изменение температуры. Инструкции по регулировке температуры внутри гриля см. в разделе «Эксплуатация» (стр. 6).

• Регулируйте температуру внутри гриля с помощью заслонок Roto-Draft™.

• Старайтесь вносить изменения, когда температура еще на 10°C ниже целевого значения. Например, если вы хотите готовить при температуре 130°C, начинайте закрывать заслонки Roto-Draft™, когда температура достигнет 120°C.

• Повысить температуру проще, чем понизить.

ШАГ 8

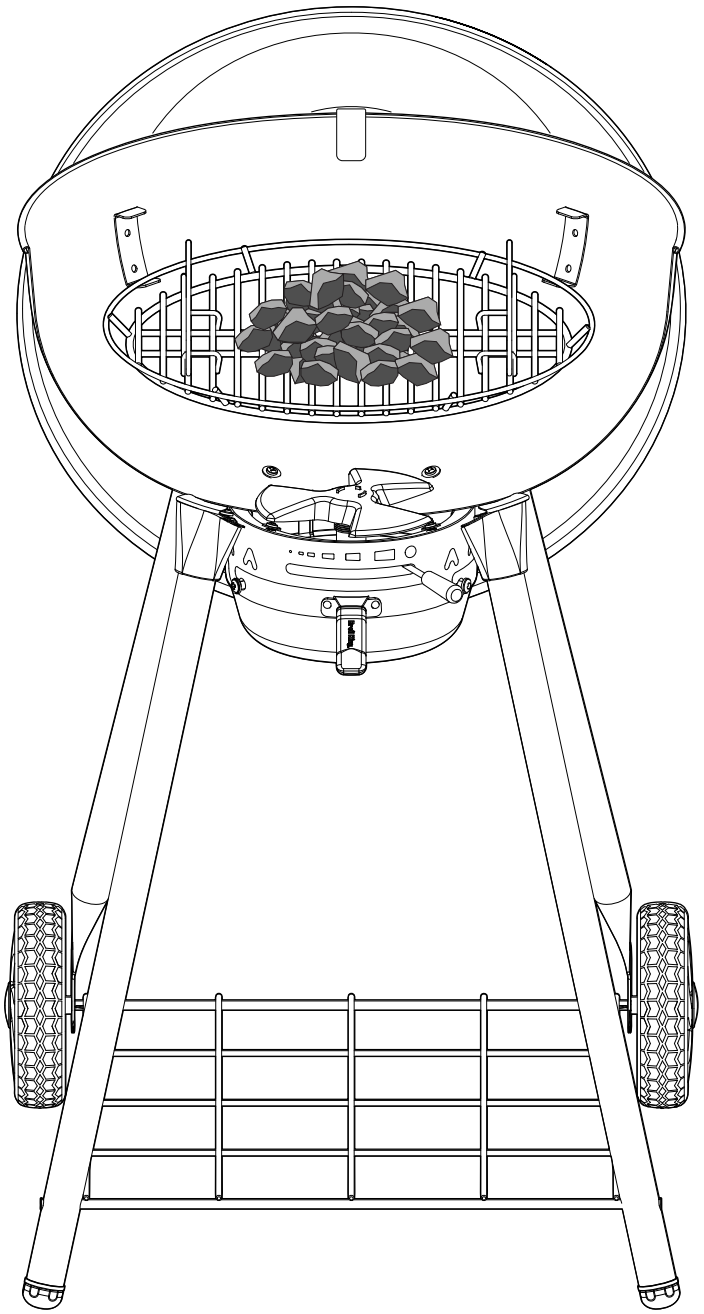
Когда внутри гриля установится нужная температура, выложите продукты на решетку и закройте крышку. Температура внутри гриля немного снизится. Понаблюдайте за показаниями термометра некоторое время, прежде чем снова регулировать заслонки Roto-Draft™.

ШАГ 9 - ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Закройте крышку и все заслонки Roto-Draft™.

Дайте грилю полностью остыть перед выполнением любых работ по обслуживанию.

Дайте золе или углю полностью остыть перед утилизацией.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ! Ознакомьтесь со всеми предупреждениями и предостережениями, приведенными в разделе «БЕЗОПАСНОСТЬ» (стр. 2)

РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Температура угольного гриля регулируется количеством топлива и объемом воздуха, поступающего внутрь.

• Повысить температуру проще, чем понизить.

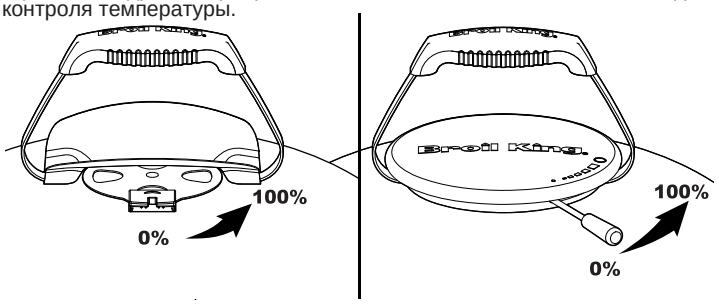
• Начинайте плавно, чтобы не превысить желаемую температуру.

• Точная регулировка: даже незначительные изменения положения верхнего вентиляционного отверстия существенно влияют на температуру. Всегда вносите небольшие коррективы и ждите 5–10 минут, пока температура стабилизируется.

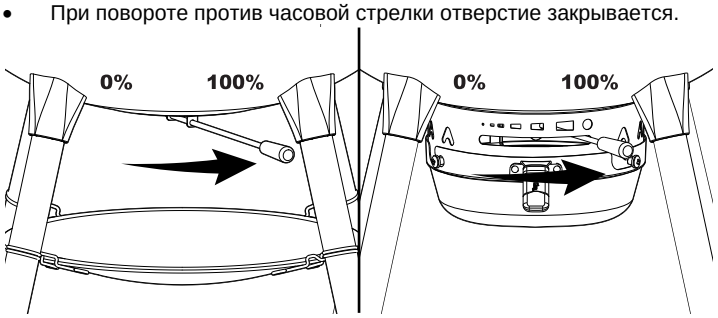
• Нижнее вентиляционное отверстие: не забывайте, что оно также влияет на температуру. Для снижения температуры закройте нижнее отверстие, а для повышения — слегка приоткройте его, чтобы усилить приток воздуха.

НАСТРОЙКИ ROTO-DRAFT™

Заслонка, расположенная в верхней части гриля, регулирует выход горячего воздуха. Регулировка этой заслонки — ключевой момент для контроля температуры.



- Нижняя заслонка Roto-Draft™ регулирует подачу свежего воздуха в котел.
- При повороте по часовой стрелке заслонка полностью открывается.
- При повороте против часовой стрелки отверстие закрывается.



- При розжиге гриля шибер дымохода Roto-Draft™ всегда должен быть полностью открыт (на 100%).

При готовке на углях можно регулировать интенсивность горения с помощью заслонки Roto-Draft™. Уменьшение просвета заслонки ограничивает приток кислорода и снижает жар.

РУКОВОДСТВО ПО НАСТРОЙКЕ ROTO-DRAFT™

НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА: 90 – 120°C

- Положение верхнего вентиляционного отверстия: Откройте его лишь слегка (на 0–10%).
- Положение нижнего вентиляционного отверстия: Откройте его (на 0–10%).
- Назначение: Ограниченный приток воздуха помогает поддерживать стабильный слабый жар, необходимый для копчения или длительного приготовления таких продуктов, как ребра, грудинка или свиная лопатка.

СРЕДНЯЯ ТЕМПЕРАТУРА: 150–200°C

- Положение верхнего вентиляционного отверстия: Откройте его (на 25%). Это обеспечивает умеренный потоквоздуха для поддержания стабильного среднего жара — идеального режима для запекания птицы, овощей или приготовления таких блюд, как пицца.
- Положение нижнего вентиляционного отверстия: Откройте его (на 25%).
- Назначение: Сбалансированный приток воздуха обеспечивает стабильную температуру, подходящую для различных способов приготовления.

ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА: 230–370°C

- Положение верхнего вентиляционного отверстия: Откройте его (на 50–75%) в зависимости от требуемой температуры. Чем шире открыто отверстие, тем сильнее приток воздуха, что позволяет достичь высоких температур, необходимых для быстрой обжарки (создания корочки) стейков и других видов мяса.
- Положение нижнего вентиляционного отверстия: Откройте его (на 50–75%).
- Назначение: Интенсивный приток воздуха обеспечивает максимальный жар для приготовления методом прямого гриллинга, сильной обжарки или быстрого приготовления продуктов.

ДОБАВЛЕНИЕ УГЛЯ

Чтобы добавить уголь в процессе длительного приготовления, используйте подходящие перчатки для гриля:

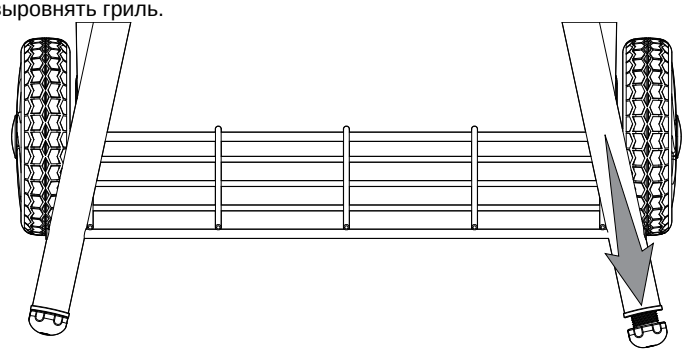
1. Переместите или переложите продукты так, чтобы можно было снять одну секцию решетки.
2. Поверните и приподнимите решетку с помощью специального захвата Broil King (арт. 60745).

• Для придания аромата дымка насыпьте примерно 100 г высококачественных пеллет Broil King на угли

РЕГУЛИРУЕМЫЕ ОПОРЫ

Всегда устанавливайте гриль на ровную поверхность и следите за тем, чтобы он стоял горизонтально.

• Поверните ножку, чтобы отрегулировать положение и выровнять гриль.



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ РОЗЖИГА УГЛЯ

Существует множество способов разжечь угли. Для этого можно использовать спички, бумагу и щепу. Специальные аксессуары для угольных грилей помогут усилить жар и ускорить процесс розжига.

• Не рекомендуется использовать химические средства для розжига, так как они могут повлиять на вкус готовых блюд.

• Прежде чем выкладывать мясо на решетку, дождитесь, пока угли равномерно раскалятся и покроются белым налетом.

• При работе с углем всегда используйте защитные перчатки для гриля.

• Всегда исходите из того, что ручка аксессуара может быть горячей.

СТАРТЕР ДЛЯ РОЗЖИГА УГЛЯ

Используя стартер для розжига угля, вы можете разжечь угли вне гриля. Всегда разжигайте угли на негорючей поверхности. Поместите материал для розжига (бумагу или картон) в нижнюю часть стартера. Засыпьте сверху 1,2 кг угля и подожгите розжиг. Дождитесь, пока угли покроются равномерным слоем белого пепла, прежде чем высыпать их в гриль. При пересыпании горящих углей используйте защитные перчатки



УГОЛЬ И ROTO-DRAFT™			
	ТЕМПЕРАТУРА	**КОЛ-ВО УГЛЯ**	**ROTO-DRAFT™**
Копчение	110°C	0.5 – 0.7 кг	0-10 %
Запекание	180°C	0.7 – 0.9 кг	25 %
Гриль	315°C	0.9 – 1.4 кг	50-75 %

ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

КОПЧЕНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ

Добиться отличных результатов при копчении или запекании на угольном гриле Broil King очень просто. Копчение, запекание и приготовление на вертеле основаны на методе непрямой конвекции, который идеально подходит для крупных кусков мяса (например, жаркого) или целой птицы. Под мясо устанавливается поддон для сбора жира и сока; он перенаправляет потоки горячего воздуха вокруг продукта и поддерживает необходимый уровень влажности внутри гриля.

ПЕРЕД РОЗЖИГОМ ГРИЛЯ:

• Установите поддон для сбора жира на специальные держатели (кронштейны) над угольной решеткой.

Отличным вариантом для сбора мясного сока станет использование жаровни из нержавеющей стали Broil King (арт. 63106) в сочетании с одноразовым вкладышем из алюминиевой фольги (арт. 50420), который упрощает последующую чистку.

• Налейте в поддон жидкость слоем 1,2-2,5 см. Для улучшения вкуса можно использовать фруктовый сок, вино или маринад.

• НЕ допускайте полного испарения жидкости из поддона.

РОЗЖИГ ГРИЛЯ:

• Выполните процедуру розжига (см. стр. 5).

• Разместите горящие угли по обе стороны от поддона.

• Полностью откройте заслонки Roto-Draft (см. стр. 6).

• Перед тем как выложить мясо на гриль, смажьте его растительным маслом - это поможет получить красивую румяную корочку.

• Поместите мясо на решетку непосредственно над поддоном.

• Готовьте (коптите, запекайте или используйте вертел) при закрытой крышке. Открывание крышки приводит к перепадам температуры. Старайтесь не открывать крышку без необходимости.

• Используйте качественный термометр для мяса (например, умный термометр Broil King iQue™, арт. 61939) для контроля внутренней температуры продукта.

• Периодически проверяйте уровень жидкости в поддоне и поддерживайте его на отметке не менее 1,2 см.

• Приготовление без использования поддона не рекомендуется, так как это требует повышенного внимания из-за риска возгорания стекающего жира.

ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТЫ:

• Закройте верхнюю заслонку Roto-Draft и дайте грилю полностью остыть, прежде чем извлекать поддон для сбора жира.

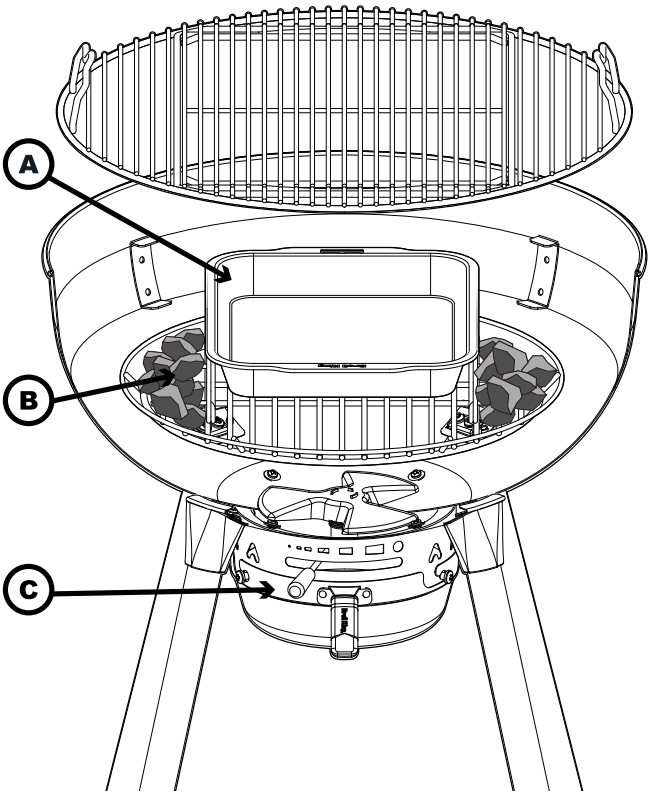
• Стекающий жир легко воспламеняется; обращайтесь с ним осторожно, чтобы избежать травм.

ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА - КОПЧЕНИЕ 110°C

Время копчения крупных кусков мяса зависит от выбранной температуры копчения и обычно составляет 8-12 часов. Проверяйте готовность с помощью термометра для мяса iQue. Наилучшие результаты при копчении таких блюд, как рваная свинина (pulled pork) или грудинка (brisket), достигаются, если завернуть мясо в алюминиевую фольгу или специальную бумагу для мясников (butcher paper) при достижении температуры 75°C - момента, когда процесс нагрева внутри мяса временно замедляется («плато»), - а затем продолжить приготовление до температуры 98°C.

ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА - ЗАПЕКАНИЕ 175-205°C

Используйте руководство для определения времени, необходимого для запекания крупных кусков мяса. Проверяйте готовность с помощью термометра для мяса iQue™, чтобы убедиться, что мясо полностью прожарилось.



ЗАПЕКАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ						
ВРЕМЯ				ТЕМПЕРАТУРА ПРОДУКТА		
ТЕМПЕРАТУРА	ПРОДУКТ	ВЕС	ВРЕМЯ	RARE	MED	WELL
175°C	ГОВЯДИНА	1-3 кг	2 – 4 часа	55°C	63°C	70°C
		3-5 кг	3 – 5 часов			
	СВИНИНА	1-3 кг	2 – 4 часа		65°C	77°C
		3-5 кг	3 – 5 часов			
	КУРИЦА ИЛИ ИНДЕЙКА	1-3 кг	2 – 4 часа			77°C
		3-5 кг	3 – 5 часов			
Проверяйте готовность с помощью термометра для мяса iQue™						

ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

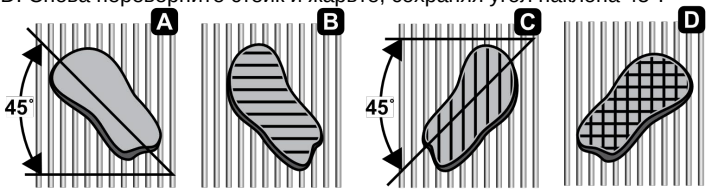
ПРЯМОЙ МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ

Этот метод предполагает приготовление продуктов на решетке непосредственно над источником жара. Прямой метод отлично подходит для порционных блюд: стейков, отбивных, рыбы, бургеров, шашлыков и овощей.

- Подготовьте продукты заранее. Если вы используете маринад или специи, наносите их до того, как выложить мясо на решетку. Соусы для глазирования лучше наносить за 2–4 минуты до окончания приготовления, чтобы они не подгорели.
- Организуйте рабочее пространство вокруг гриля: держите под рукой вилки, щипцы, кухонные рукавицы, соусы и приправы, чтобы не отходить от гриля во время готовки.
- Перед приготовлением дайте мясу нагреться до комнатной температуры. Срежьте лишний жир, чтобы минимизировать вспышки пламени, возникающие при попадании жира на источник жара.
- Разогрейте гриль до 230–315°C при закрытой крышке.
- Смажьте решетку растительным маслом с высокой температурой дымления, чтобы продукты не прилипали.
- Чтобы стейки не пересохли, переворачивайте их щипцами, а не вилкой.
- Начинайте готовить при температуре 230–315°C, чтобы «запечатать» мясо (создать румяную корочку). При жарке толстых кусков мяса уменьшите нагрев и увеличьте время приготовления.
- Научитесь определять готовность мяса по времени и на ощупь. В процессе приготовления мясо становится более упругим: мягкое мясо соответствует слабой степени прожарки (rare), а упругое — полной прожарке (well done).
- При приготовлении большинства видов мяса, рыбы, птицы и овощей следуйте рекомендациям по жарке идеального стейка.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ СТЕЙКА

Смажьте решетку растительным маслом с высокой температурой дымления и разогрейте гриль до 230–315°C.
A. Поместите стейк на решетку под углом 45° и готовьте в соответствии с временем, указанным в таблице ниже.
B. Переверните стейк и продолжайте жарить, сохраняя тот же угол наклона (45°).
C. Переверните стейк и жарьте, расположив его под углом 45° в противоположном направлении.
D. Снова переверните стейк и жарьте, сохраняя угол наклона 45°.



ТОЛЩИНА СТЕЙКА		ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ МИНУТ				ОБЩЕЕ ВРЕМЯ
1.5 in (3.8 cm)	1.0 in (2.5 cm)		A	B	C	D	
	Rare	315°C	1¾	1¾	1¾	1¾	7
Rare	Medium Rare	315°C	2	2	2	2	8
Medium Rare	Medium	315°C	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Medium	Well	290°C	2½	2½	2½	2½	10
Well		290°C	3	3	3	3	12

ОБСЛУЖИВАНИЕ

РЕГУЛЯРНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

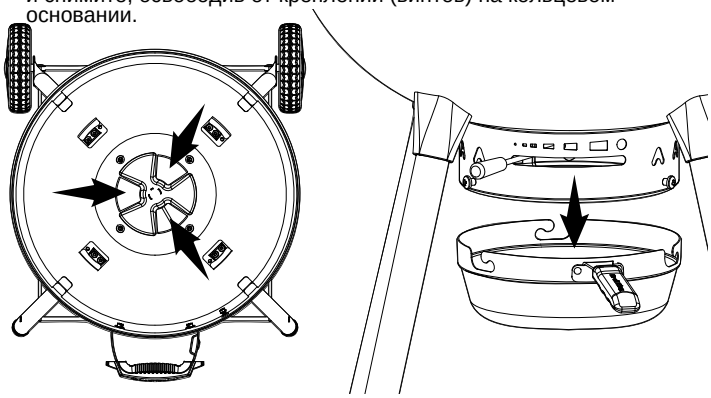
На внутренней стороне крышки и на дымоходной заслонке Roto-Draft™ могут скапливаться углеродистые отложения (креозот). При медленном тлении угля образуются пары смол и других органических веществ; смешиваясь с выделяющейся влагой, они формируют углеродистый налет. Эти пары конденсируются на более холодных поверхностях, в результате чего на крышке и заслонке Roto-Draft™ накапливаются остатки сажи и нагара. При воспламенении эти отложения могут вызвать очень сильный жар.

- Регулярно осматривайте гриль и удаляйте любые углеродистые отложения. Чем чаще вы пользуетесь угольным грилем Broil King, тем чаще его следует осматривать, обслуживать и чистить.
- Регулярно очищайте термодатчик.
- Регулярно удаляйте золу и мусор.
- Регулярно чистите и подготавливайте (обрабатывайте маслом) решетки для жарки и решетку для угля.

ЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ

После остывания гриля необходимо регулярно осматривать и опорожнять зольник, а также стряхивать золу из топки с помощью механизма очистки. Мусор с решеток, керамических элементов или отсекателя жара можно смести в центр гриля, откуда он попадет в зольник.

1. Дождитесь полного остывания гриля.
2. Снимите решетки для жарки, решетку для угля и отсекатель жара.
3. Загляните внутрь сверху, чтобы убедиться в отсутствии скоплений золы, не попавших в зольник. Сметите остатки мусора из топки в центр, чтобы они могли упасть в зольник.
4. Удерживая ручку зольника, приподнимите его, поверните вправо и снимите, освободив от креплений (винтов) на кольцевом основании.



УТИЛИЗАЦИЯ ЗОЛЫ

Золу следует помещать в металлический контейнер с плотно прилегающей крышкой. До окончательной утилизации закрытый контейнер с золой нужно ставить на негорючее покрытие пола или на землю, вдали от любых горючих материалов. Зола должна оставаться в закрытом контейнере до полного остывания всех углей.

РЕШЕТКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РЕШЕТКИ ДЛЯ УГЛЕЙ

Решетки Broil King из нержавеющей стали (в том числе решетки для угля) отличаются высокой долговечностью, отлично удерживают тепло и обеспечивают превосходные результаты при приготовлении пищи.

Для достижения наилучших результатов:

Перед первым использованием и после длительного хранения:

• Вымойте решетки водой с мягким моющим средством, затем ополосните и вытрите насухо бумажным полотенцем.

Сразу после мытья:

• Подготовьте решетки к эксплуатации (проведите их «обжиг»): смажьте их органическим растительным маслом холодного отжима с высокой температурой дымления, разожгите гриль и оставьте его работать на среднем или низком уровне нагрева в течение 30 минут.

Рекомендуемые масла:

Масло авокадо (температура дымления 260°C)

Масло из рисовых отрубей (температура дымления 254°C)

Рапсовое масло (канола) (температура дымления 204°C)

До и после каждого использования:

• Очищайте решетки качественной щеткой с щетиной из нержавеющей стали и слегка смазывайте их растительным маслом с высокой температурой дымления для поддержания защитного слоя.

Не наносите на мясо перед приготовлением маринады или соусы с содержанием сахара; их следует использовать в самом конце процесса жарки.

Используйте маринады на масляной основе; избегайте маринадов на водной основе.

Перед приготовлением слегка смажьте продукты выбранным растительным маслом.

Периодически переворачивайте и меняйте положение решеток.

Следите за тем, чтобы поверхность решетки всегда была покрыта тонким слоем масла. Это предотвращает появление ржавчины и износ, а также улучшает антипригарные свойства решетки.

При появлении ржавчины:

• Прокалите решетку, очистите ее щеткой с щетиной из нержавеющей стали и заново нанесите защитный масляный слой.

При длительном перерыве в использовании решетки следует очистить, смазать маслом с высокой температурой дымления и убрать на хранение в сухое место. Решетки можно обернуть пищевой пленкой.

После хранения:

• Прокалите решетки на среднем огне, вымойте, вытрите бумажным полотенцем и заново нанесите защитный слой масла с высокой температурой дымления.

ВНИМАНИЕ! После чистки щеткой внимательно осмотрите решетки, чтобы убедиться, что на них не осталось оторвавшихся щетинок.

ВЫЖИГАНИЕ ОСТАТКОВ ПИЩИ

Процедура выжигания - эффективный способ очистки внутренней части гриля. При высокой температуре остатки соусов, маринадов и жира выгорают, что облегчает последующую чистку гриля.

Зажгите гриль, следуя инструкциям по розжигу (стр. 5), и оставьте его работать при температуре 220°C в течение 30 минут.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ В СЛОЖНЫХ УСЛОВИЯХ

При эксплуатации в сложных условиях (например, в прибрежных районах или рядом с джакузи и бассейнами) гриль может подвергаться воздействию соленой воды и хлора.

Во избежание коррозии поверхности необходимо регулярно мыть внешние детали гриля водой с мягким мыльным раствором. После мытья ополосните их чистой водой и сразу же насухо вытрите.

Для удаления пятен от воды и восстановления блеска металла наносите на детали из нержавеющей стали и хромированные элементы полироль для нержавеющей стали.

ДЕТАЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ И ЭМАЛИРОВАННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

• Промывайте водой с мылом.

• Для удаления стойких пятен или следов ржавчины используйте восстанавливающий крем.

• Чтобы вернуть блеск, нанесите тонкий слой полироли для нержавеющей стали и протрите чистой сухой тканью или салфеткой из микрофибры.

• Под воздействием погодных условий и высоких температур крышка из нержавеющей стали может изменить цвет. Изменение цвета не считается производственным браком.

ДЕТАЛИ ИЗ ПОЛИМЕРНЫХ МАТЕРИАЛОВ И БОКОВЫЕ ПОЛКИ

• Промывайте водой с мылом.

ЕЖЕГОДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Рекомендуется проводить ежегодное обслуживание перед длительным перерывом в использовании или перед отправкой гриля на зимнее хранение.

• Чистка внутренних поверхностей.

• Чистка внешних поверхностей.

• Подготовьте решетки для жарки (нанесите защитный слой масла) и уберите их на хранение в сухое место.

• Смажьте колеса.

TROUBLESHOOTING

ПРОБДЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИЧИНА	ТРЕБУЕМЫЕ ДЕЙСТВИЯ
Температура слишком низкая	1. Недостаточный приток воздуха: проверьте, не закрыта ли верхняя заслонка. 2. Уголь плохо разгорелся: недостаточный розжиг или использование отсыревшего угля могут привести к низкой температуре нагрева.	1. Отрегулируйте верхнее вентиляционное отверстие, чтобы увеличить приток воздуха. 2. Повторно разожгите угли или добавьте новые, при необходимости добавьте свежий уголь.
Слишком высокая температура	1. Верхняя заслонка широко открыта. 2. Не установлен золосборник или открыт ворошитель, что обеспечивает приток воздуха через нижнюю часть гриля. 3. Нижняя заслонка открыта слишком широко: избыточный приток воздуха может привести к резкому скачку температуры. 4. Избыток топлива: перегрузка гриля углем затрудняет контроль температуры.	1. Уменьшите степень открытия заслонки. 2. Убедитесь, что зольник установлен правильно и закрыт: это ограничит приток кислорода и поможет снизить температуру. 3. Слегка прикройте верхнюю или нижнюю заслонку: постепенно закрывайте верхнее вентиляционное отверстие, чтобы уменьшить приток воздуха и снизить температуру. 4. Удалите часть топлива: если температура остается слишком высокой, подумайте о том, чтобы убрать часть угля.
Непостоянные температуры	1. Расположение угля: неравномерное распределение угля может привести к появлению зон с разной температурой 2. Неправильная регулировка верхних или нижних заслонок.	1. Уложите угли ровным слоем для более равномерного распределения жара. 2. Отрегулируйте вентиляционные заслонки: внесите небольшие корректировки в положение верхней или нижней заслонки.
Чрезмерное дымление или горький привкус	1. Плохая циркуляция воздуха: избыток дыма из-за засоренных вентиляционных отверстий или перегрузки гриля углем. 2. Густой белый дым: признак неполного сгорания.	1. Убедитесь, что верхние и нижние заслонки отрегулированы правильно для обеспечения чистого горения. 2. Не перегружайте гриль дровами для копчения; стремитесь к тому, чтобы дым был тонким и имел голубоватый оттенок.
Трудности с поддержанием низких температур	1. Слишком много угля: избыток топлива затрудняет поддержание низкой температуры. 2. Верхняя или нижняя заслонка открыта слишком широко.	1. Для приготовления при низкой температуре используйте меньше угля. 2. Отрегулируйте положение верхнего и нижнего вентиляционных отверстий, чтобы ограничить приток воздуха.
Уголь не разжигается	1. Отсыревший уголь. 2. Неправильный способ розжига: использование недостаточного количества средств для розжига или неэффективных методов.	1. Используйте сухой высококачественный древесный уголь. 2. Используйте подходящие средства для розжига: выбирайте натуральные средства или специальный стартер для розжига, чтобы эффективно разжечь уголь.
Уголь не горит долго.	1. Недостаточный приток воздуха: заслонки можгут быть слишком сильно закрыты или заблокированы 2. Скопление большого количества золы: избыток золы может «задушить» огонь и затруднить поддержание горения угля.	1. Проверьте и отрегулируйте заслонки: откройте их шире, чтобы увеличить приток воздуха и подачу кислорода. 2. Удаляйте золу: регулярно очищайте гриль от золы.
Накопление золы	1. Скопление золы: со временем зола может перекрывать поток воздуха, препятствуя нормальному процессу горения и вызывая проблемы с регулированием температуры.	1. После каждого использования удаляйте золу из топки и зольника. 2. Во время продолжительного копчения периодически проверяйте и удаляйте скопившуюся золу, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха.
Ржавчина на металлических деталях	1. Воздействие влаги: металлические детали — например, петли, обручи или решетки для приготовления пищи — могут заржаветь при воздействии влажности или дождя, а также вследствие неправильного хранения.	1. Накрывайте гриль: используйте водонепроницаемый чехол, когда гриль не используется, особенно в сырую погоду. 2. Очищайте и смазывайте металлические детали. Для удаления ржавчины используйте специальное средство или замените поврежденные детали.
Верхний/нижний регулятор тяги Roto-Draft™: заедает или трудно регулируется	1. Скопление жира или загрязнений: со временем в вентиляционных отверстиях могут скапливаться жир, зола и грязь, из-за чего их становится трудно регулировать.	1. После каждого использования удаляйте золу и загрязнения из вентиляционных отверстий. Для удаления скопившегося жира используйте обезжиривающее средство или мягкую щетку. 2. Если ход заслонок стал тугим, нанесите термостойкую смазку на их подвижные части.
Плесень внутри гриля	1. Влага и остатки жира: если гриль долгое время не чистить, влага и остатки пищи могут привести к появлению плесени.	1. Проведите высокотемпературную очистку — откройте вентиляционные отверстия и прогрейте гриль до 260°C в течение примерно 30 минут. Это позволит выжечь всю плесень. 2. После выжигания очистите решетки, внутренние стенки и другие поверхности гриля с помощью щетки и мыльного раствора.
Износ решетки для угля	1. Частое использование и воздействие высоких температур: решетка для угля, на которой лежат горящие угли, со временем может износиться или деформироваться из-за длительного воздействия сильного жара.	1. Проверяйте решетку для угля на наличие признаков износа, ржавчины или деформации. При необходимости замените ее. 2. Поворачивайте решетку: по возможности периодически поворачивайте решетку, чтобы обеспечить равномерный износ ее поверхности.

ГАРАНТИЯ

Грили Broil King разрабатываются и производятся в Северной Америке с использованием лучших в своем классе материалов, компонентов и технологий, что обеспечивает превосходное качество приготовления пищи на открытом воздухе.



WHAT IS COVERED

Крышка и котел	**10 лет**
Решетки из нержавеющей стали	**5 лет**
Остальные части	**2 года**

Компания Onward Manufacturing Company Limited (далее — Onward) гарантирует первоначальному покупателю гриля Broil King отсутствие дефектов материалов и производственного брака в течение срока, указанного в приведенной выше гарантийной таблице (с даты покупки), при условии сборки и эксплуатации изделия в соответствии с прилагаемым руководством пользователя. Гарантия не распространяется на естественный износ. В рамках данной добровольной гарантии компания Onward обязуется отремонтировать или заменить дефектную деталь с учетом приведенных ниже ограничений и исключений. Настоящая гарантия действительна для изделий, установленных в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу, а также с соблюдением всех местных и национальных строительных норм и правил пожарной безопасности. Для сохранения действия гарантии изделие должно проходить надлежащую чистку и техническое обслуживание согласно инструкциям, изложенным в руководстве пользователя, и не должно использоваться в общественных местах или в коммерческих целях.

НА ЧТО НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ДЕЙСТВИЕ ГАРАНТИИ

Настоящая гарантия не распространяется на: повреждения, вызванные перегревом; срыв пламени из-за погодных условий (например, сильного ветра) или недостаточной вентиляции; царапины, вмятины, коррозию, ухудшение состояния отделки; изменение цвета вследствие воздействия тепла, абразивных или химических чистящих средств либо ультрафиолетового излучения; а также на повреждения, возникшие в результате неправильной эксплуатации, несчастного случая, града, возгорания жира, вандализма, отсутствия чистки и технического обслуживания, воздействия агрессивной среды (например, соли или хлора), внесения конструктивных изменений, небрежного обращения или установки деталей других производителей. Если вы проживаете в прибрежной зоне или ваше изделие установлено рядом с бассейном либо джакузи, техническое обслуживание должно включать регулярную мойку и ополаскивание внешних поверхностей (как указано в прилагаемом руководстве пользователя) для предотвращения поверхностной коррозии. В случае выхода деталей из строя (сквозная коррозия или прогорание) в течение гарантийного срока будет предоставлена замена. Установка деталей, замененных по данной гарантии, осуществляется покупателем; гарантия на такие детали действует только в течение оставшегося срока действия первоначальной гарантии.

Компания Onward несет ответственность исключительно за предоставление заменяемой детали в соответствии с условиями гарантии; компания не возмещает расходы, связанные с установкой гарантийной детали, не несет ответственности за случайные, косвенные или опосредованные убытки, а также за любые расходы на обработку заказа и транспортировку.

Использование и/или установка на изделии Broil King неоригинальных деталей (не произведенных компанией Broil King) аннулирует настоящую гарантию; гарантия также не распространяется на любые повреждения, возникшие в результате таких действий.

Настоящая гарантия предоставляется только первоначальному покупателю, указанному при регистрации гарантии, и распространяется только на изделия, приобретенные в розничной сети, при условии их использования исключительно покупателем в стране приобретения.

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Для замены необходимо всегда использовать оригинальные детали гриля Broil King. Использование любых других деталей автоматически аннулирует вышеуказанную гарантию.

Все вопросы, связанные с гарантией, решаются непосредственно компанией Broil King. Детали необходимо отправлять в отдел гарантийного обслуживания Broil King (с предварительной оплатой доставки), приложив информацию о номере модели и серийном номере, а также — если гриль не был зарегистрирован — подтверждение покупки (копию товарного чека или счета-фактуры). Если проверка подтвердит наличие дефекта, Broil King отремонтирует или заменит деталь в соответствии с условиями гарантии.

Бесплатная доставка в рамках гарантийного обслуживания осуществляется в течение шести (6) месяцев с даты первоначальной покупки. По истечении этого срока за доставку всех гарантийных заказов взимается плата.

Получив запрос по электронной почте, письмом или по факсу (но не по телефону), компания Broil King может по своему усмотрению принять решение не требовать возврата детали или деталей.

Все гарантийные обращения рассматриваются непосредственно дистрибьютором Broil King в стране приобретения товара. Для ознакомления с условиями гарантии свяжитесь с дистрибьютором Broil King.