

# Broil King®

## MANUEL DE L'UTILISATEUR

Pour les séries

Barbecue Broil King® Smoke™ à Pellets

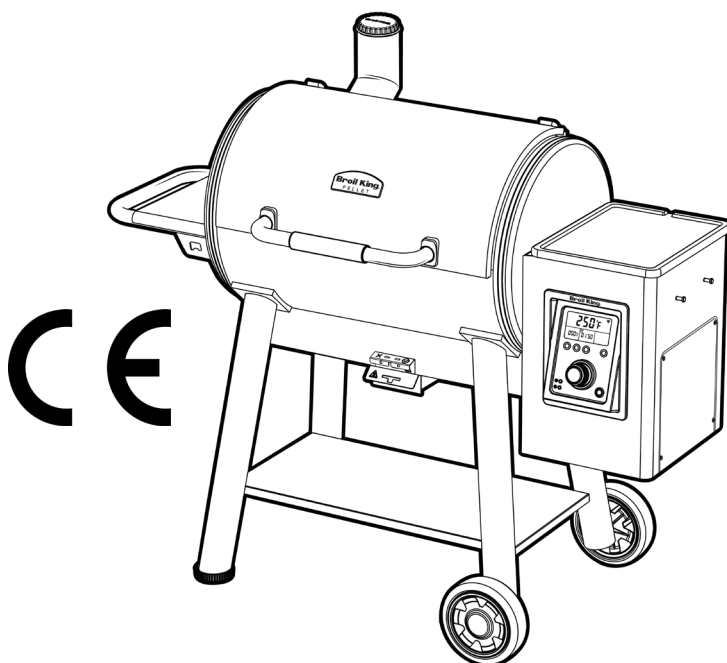
Modèles 496055EU, 495055EU

496055CH, 495055CH

496055UK, 495055UK

### TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION .....	2
SECURITE.....	2
PIECES DETACHEES.....	3
CONTROLE NUMERIQUE .....	4
MISE EN ROUTE.....	5
APPLICATION POUR CET APPAREIL .....	6
PELLETS.....	7
TECHNIQUES DE CUISSON .....	7
RECETTES.....	10
ENTRETIEN.....	11
GARANTIE .....	12



**MERCI D'INSCRIRE LE N° DE MODELE, LE N° DE SERIE ET LA DATE DE VOTRE ACHAT ICI.**

Ces informations se trouvent sur les autocollants noirs argentés placés sur le dos ou le coté de votre barbecue à Pellets.

N° de modèle					-			
N° de série		-						
Date d'achat			/			/		
			jj			mm	aaaa	

**A L'ATTENTION DES INSTALLATEURS : CES INFORMATIONS DOIVENT ETRE LAISSEES AU CONSOMMATEUR.**

**MERCI DE LIRE CE MANUEL ENTIEREMENT AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE CE BARBECUE A PELLETS. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS POURRAIT CAUSER DES DOMMAGES MATERIELS, DES BLESSURES CORPORELLES OU MÊME LA MORT. CONTACTEZ LES SERVICES LOCAUX AU SUJET DES RESTRICTIONS ET DES EXIGENCES D'INSPECTION D'INSTALLATION DANS VOTRE RÉGION. GARDEZ CE MANUEL QUI VOUS SERA UTILE DANS LE FUTUR**

# SECURITE

Votre nouveau barbecue Smoke™ à pellets de Broil King® est un appareil sûr et pratique lorsqu'il est assemblé et utilisé correctement. Comme pour tous les produits utilisant des granulés, certaines précautions doivent être respectées. Si ces précautions ne sont pas respectées, cela peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou le fonctionnement, consultez votre revendeur ou notre service à la clientèle au 1-800-265-2150 / [info@omcbbq.com](mailto:info@omcbbq.com)

- Veuillez lire l'intégralité de ce manuel avant d'installer et d'utiliser cet appareil à granulés. Si ces précautions ne sont pas respectées, cela pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort.
- Contactez les responsables de la construction ou les services d'incendie locaux pour connaître les restrictions et les exigences d'inspection d'installation dans votre région.
- Conservez ce manuel qui pourra vous être utile dans le futur.

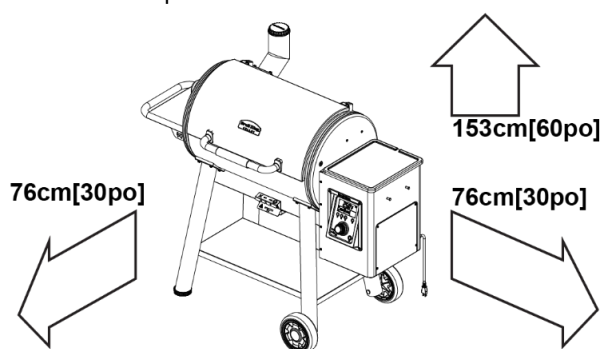
## DANGER

- Ce barbecue est conçu pour une utilisation en EXTERIEUR SEULEMENT. En cas d'utilisation en intérieur, des vapeurs toxiques s'accumulent et provoquent des blessures graves, voire mortelles. Suivez ces directives pour éviter que ce gaz incolore et inodore ne vous empoisonne, ainsi que votre famille ou d'autres personnes.
- Vous connaissez les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, vertiges, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de connaissance et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes présentez des symptômes de rhume ou de grippe pendant la cuisson ou à proximité de cet appareil. Une intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes présentant des problèmes de sang ou du système circulatoire, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.
- N'utilisez jamais d'essence, d'essence pour lanterne, de kérosène, de liquide allume-feu ou de liquides inflammables avec cet appareil pour allumer ou entretenir un feu.
- Ne rangez jamais de matériaux combustibles à proximité ou sous l'appareil
- Ne laissez pas les enfants ou les animaux domestiques sans surveillance près d'un barbecue chaud.
- N'essayez pas de déplacer un barbecue chaud.
- N'utilisez que si le barbecue est complètement assemblé et que toutes les pièces sont en place
- Ne retirez pas les cendres jusqu'à ce que tous les granulés soient complètement brûlés et complètement éteints.
- N'utilisez pas le barbecue en cas de vent fort
- En cas de flambée, n'utilisez pas d'eau pour éteindre le feu. Eteignez la machine. Débranchez le cordon d'alimentation et attendez que le barbecue refroidisse
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances sur les dangers impliqués, s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et qu'ils comprennent les dangers encourus ou s'ils l'utilisent sous surveillance d'une personne compétente.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

# INSTALLATION

**UNE CAUSE PRINCIPALE D'INCENDIE EST LE NON-RESPECT DES DISTANCES MINIMUM REQUISES AVEC LES MATIERES COMBUSTIBLES. IL EST DE TOUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT ET SCRUPULEUSEMENT SUIVANT CES INSTRUCTIONS.**

- L'appareil doit être installé à l'écart des surfaces combustibles d'au moins 76cm/30pouces de chaque côté et de 76cm/30pouces à l'arrière. Un espace de 153cm/60pouces doit être respecté entre le haut de l'appareil et toute construction suspendue.



- N'installez jamais l'appareil sous des plantes, des arbres ou du feuillage
- AVERTISSEMENT: installez toujours l'appareil sur une surface non combustible.
- AVERTISSEMENT: Installez toujours l'appareil sur une surface plane et maintenez-le de niveau.
- Cet appareil est destiné à une UTILISATION EXTERIEURE EXCLUSIVEMENT. Ne pas l'utiliser dans un garage, une remise, un balcon ou un autre espace fermé de ce type.
- **NE PAS restreindre le débit d'air de l'appareil.**
- Maintenez la zone entourant l'appareil exempte de matériaux combustibles, de pellets, d'essence et de tous liquides et vapeurs inflammables.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et / ou des bateaux.

## ATTENTION

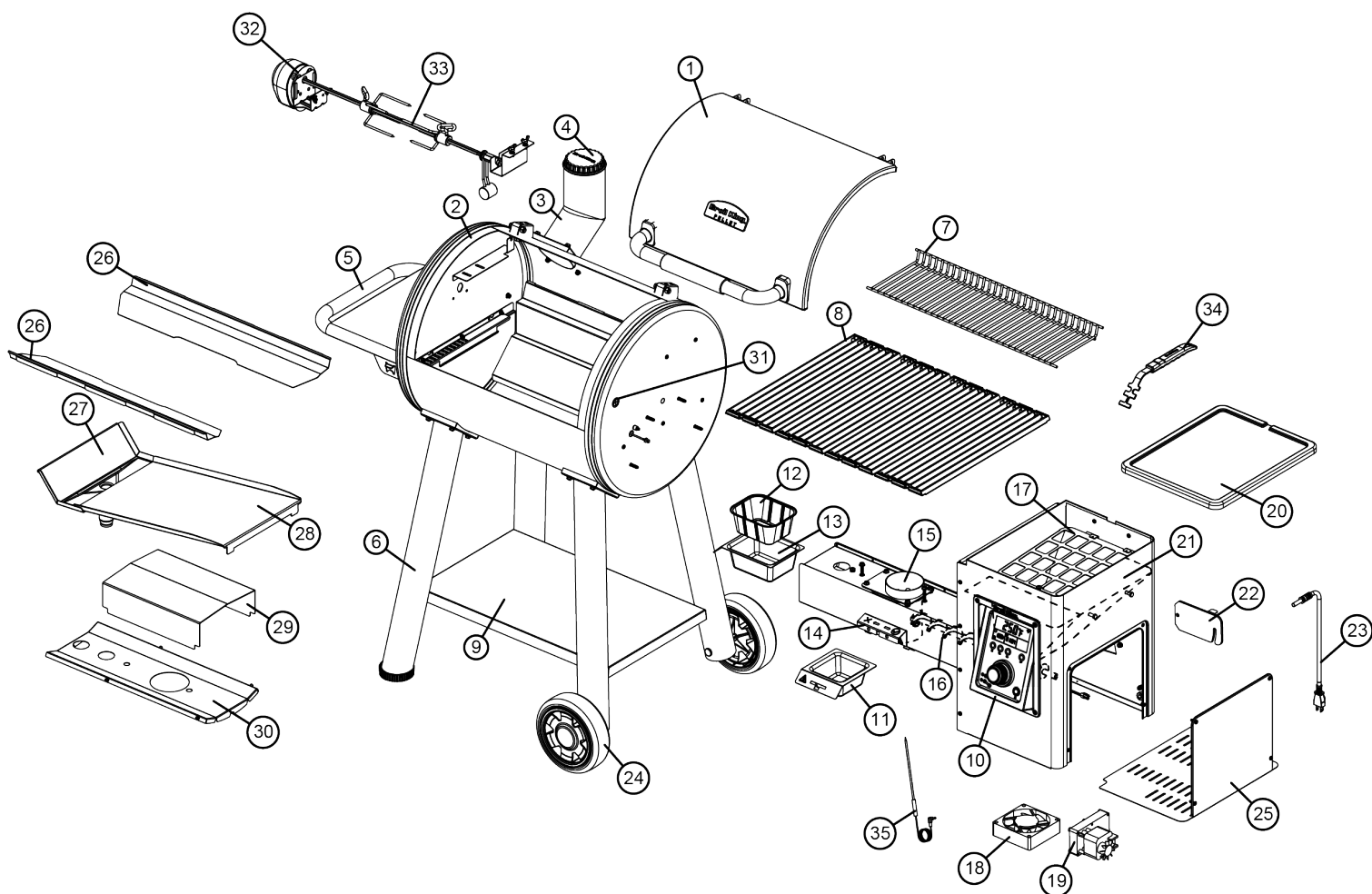
- Préchauffez le barbecue avec le couvercle ouvert pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la fumée blanche soit claire.
- Ne touchez jamais le plateau à pellets, le cendrier ou la grille de cuisson pour vérifier s'ils sont chauds
- Utilisez des gants pour barbecue ou des maniques pour vous protéger les mains lors de la cuisson ou du réglage de l'aération supérieure.
- Utilisez des accessoires de cuisson appropriés avec de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Utilisez uniquement des pellets de bois de qualité alimentaire. Les pellets de qualité supérieure Broil King® sont recommandés
- Toujours stocker les pellets de bois dans un endroit sec, à l'écart des appareils générant de la chaleur et des autres combustibles
- Pour éteindre les pellets, éteignez la commande numérique du barbecue et fermez complètement l'aération. N'utilisez pas d'eau.

## PRECAUTION ELECTRIQUE

- Cet appareil utilise une source d'alimentation électrique externe qui doit être mis à la terre conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, les normes suivantes s'appliquent.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise de courant est abîmée.
- Ne pas couper ou enlever la fiche de terre de la prise.
- Gardez le cordon d'alimentation électrique loin de toute surface chaude.

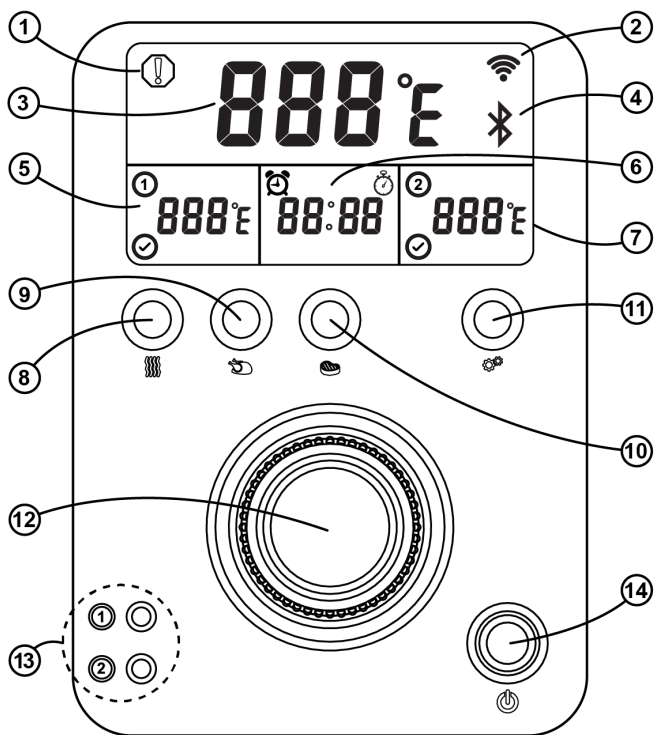
# PIECES DETACHEES - SMOKE™ A PELLETS DE BROIL KING®

- |  |  |
|--|--|
| 1. Couvercle                           | 19. Moteur                                     |
| 2. Cuve de Cuisson                     | 20. Couvercle de la Trémie                     |
| 3. Cheminée                            | 21. Trémie                                     |
| 4. Aération Haute Roto-draft™          | 22. Loquet de Nettoyage                        |
| 5. Tablette Latérale                   | 23. Cordon D'alimentation                      |
| 6. Pied                                | 24. Roues                                      |
| 7. Grille de Maintien au Chaud         | 25. Porte d'accès                              |
| 8. Grilles de Cuisson                  | 26. Reflecteur de Chaleur - Avant/Arrière      |
| 9. Tablette Inférieure                 | 27. Tole Récupératrice de Graisse - Coté       |
| 10. Panneau de Commande                | 28. Tole Récupératrice de Graisse - Principale |
| 11. Cendrier                           | 29. Reflecteur de Chaleur                      |
| 12. Barquette Recupératrice de Graisse | 30. Bouclier Thermique                         |
| 13. Récupérateur de Graisse            | 31. Passage pour sonde                         |
| 14. Agitateur                          | 32. Moteur de Rotisserie                       |
| 15. Pot à Combustion                   | 33. Broche de Rotisserie                       |
| 16. Vis Sans Fin                       | 34. Lève Grille Broil King®                    |
| 17. Grille                             | 35. Sonde de cuisson                           |
| 18. Ventilation                        |  |



# CONTROLE NUMERIQUE

Avant d'utiliser le barbecue, il est judicieux de vous familiariser avec le système de contrôle numérique.



## 1. ICÔNE D'AVERTISSEMENT

Indique un écart de température extrême pouvant indiquer un incendie, une défaillance de la flamme due à une faible quantité de pellets, une panne de la vis sans fin ou une défaillance mécanique (panne de circuit, moteur ou ventilateur).

**S'IL S'ALLUME, ALLEZ DIRECTEMENT A L'APPAREIL ET DÉBRANCHEZ-LE A LA SOURCE ÉLECTRIQUE SI NÉCESSAIRE.**

## 2. WIFI CONNECTÉ

Allumé lorsque le barbecue à pellets est connecté à un périphérique

## 3. TEMPERATURE PRINCIPALE

Affiche la température réelle et permet de régler en °F / °C

## 4. CONNEXION BLUETOOTH

Allumé lorsque le barbecue à pellets est connecté à un périphérique

## 5. TEMPERATURE de viande donnée par la sonde n°1\*

## 6. MINUTERIE – CHRONOMETRE

## 7. TEMPERATURE de viande donnée par la sonde n°2\*

## 8. BOUTON POUR FUMAGE

Pour des cuissons lentes à basse température, le programme réglera la température à 225°F / 107°C\*\*.

## 9. BOUTON POUR ROTIR

Pour rôtir vos viandes, le programme réglera la température à 350°F / 176°C\*\*

## 10. BOUTON POUR LES GRILLADES

Pour saisir vos viandes, ce programme réglera la température à 600°F / 315°C\*\*

## 11. BOUTON DE REGLAGE

Appuyez sur le bouton PARAMETRES (SETTING) plusieurs fois comme indiqué ci dessous pour régler les fonctions.

## Sondes pour cuisson de la viande (2)

- Pressez le bouton PARAMETRES (SETTING) une fois pour la sonde 1 et deux fois, pour la sonde 2.
- Une fois la sonde connectée, la température apparaîtra sur l'écran
- Pour régler la température de cuisson interne, utilisez la molette de contrôle et appuyez une fois pour la valider.
- L'appareil émet un bip et un icône de validation apparaît à l'écran lorsque la température interne est atteinte.  
\* Remarque: Lorsque la température interne prédéfinie est atteinte, la température du barbecue à pellets diminue et se maintient à 107 ° C (225 ° F).

## MINUTERIE

- Appuyez sur le bouton PARAMETRES (SETTING) 3 fois (3).
- Utilisez la molette de contrôle pour régler la minuterie, puis appuyez une fois pour valider.

## CHRONOMETRE

- Appuyez sur le bouton PARAMETRES (SETTING) 4 fois (4).
- Appuyez une fois sur le bouton de contrôle pour commencer
- Tournez la molette dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter.
- Tournez la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réinitialiser.

## Luminosité de l'affichage

- Appuyez sur le bouton PARAMETRES (SETTING) 5 fois (5).
- Utilisez la molette pour régler la luminosité de l'affichage, puis appuyez une fois pour valider.

## Changement d'unité de mesure °F / °C

- Rester appuyer sur le bouton PARAMETRES (SETTING) pendant 5 secondes pour régler le barbecue à pellets sur Fahrenheit ou Celsius.

## 12. CADRAN DE COMMANDE

Réglez la température par incréments de 10 degrés à l'aide de la molette de commande en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre / en sens inverse. Appuyez une fois sur le bouton de commande pour valider la température choisie.

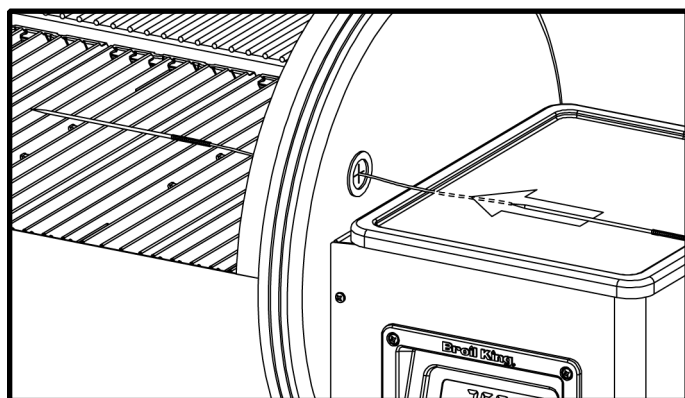
Remarque: L'affichage revient à la température réelle en °F / °C.

## 13. PORTS POUR SONDE 1 ET 2

## 14. BOUTON D'ALLUMAGE

\* Remarque: une coche illuminée indique la température interne cible atteinte.

\*\* Remarque: Lorsque vous atteignez le réglage souhaité, il est possible que la température varie quelque peu et ne soit maintenue parfaitement.



Les sondes de cuisson doivent passer pour le trou prévu à cet effet dans le SMOKER

# MISE EN MARCHÉ

Retirez les grilles de cuisson et le bac à graisse: lavez-les soigneusement à l'eau chaude savonneuse. Rincez complètement et séchez avec une serviette douce, ne séchez jamais à l'air et ne mettez pas au lave-vaisselle.

## PREPARER LES GRILLES DE CUISSON EN FONTE

Recouvrir vos grilles de cuisson en fonte avec une huile végétale à haut point de fumée. Utilisez un essuie tout ou un pinceau en silicone pour couvrir toute la surface.

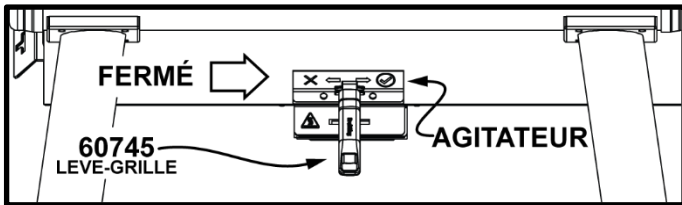
## PREPARATION DU SYSTEME DE RECUPERATION DES GRAISSES

Le bac à graisse de votre barbecue Smoke à pellets de Broil King®™ permet de rediriger la fumée froide vers le bouclier thermique et la cheminée. Pour préparer le bac à graisse, ajoutez une demi-tasse [125 ml] d'eau au bac à graisse vide. Remarque: lorsque vous utiliserez votre barbecue, l'eau sera remplacée par de la graisse

## NETTOYAGE INITIAL

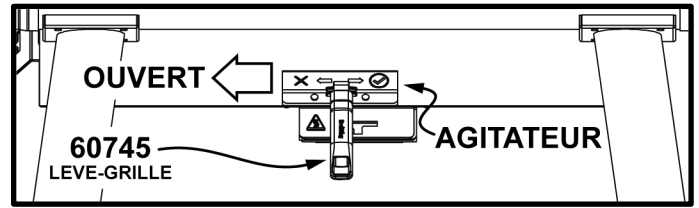
Avant de commencer à cuisiner sur votre barbecue Smoke™ à pellets Broil King®, il faut brûler les résidus de fabrication.

1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise appropriée avec terre
2. Inspectez le bac à pellets et la vis sans fin avant de mettre des pellets pour s'assurer qu'il n'y ait pas de corps étrangers pouvant abîmer la machine. S'assurer que la trappe de l'agitateur est en position fermée.



3. Utilisez des pellets de la marque Broil King® pour de meilleurs résultats. Ne jamais utiliser de pellets pour le chauffage.
4. Réglez l'aération Roto-Draft™ sur la position 5 (grande ouverture) pour permettre à la quantité d'air maximale d'alimenter le feu.
5. Ouvrez le couvercle pendant le préchauffage de 10 min ou jusqu'à ce que la fumée devienne claire.
6. Allumez le barbecue pour activer le boîtier de contrôle. Après quelques secondes, le barbecue passera en mode démarrage.
7. Réglez la température à 260 ° C (500 ° F). Remarque: lors de la première utilisation du barbecue, la montée en chauffe sera plus long car la vis sans fin devra être apprêtée avec du pellets avant l'allumage. Lorsque la température cible est atteinte, laissez brûler 15 à 20 minutes supplémentaires. Cela brûlera tout le revêtement protecteur de fabrication et commencera le processus de fumage durcissant les composants internes du barbecue. Plus vous utilisez votre barbecue à pellets, meilleur sera le fumage.
8. Quand le barbecue est froid, badigeonnez généreusement les grilles de cuisson avec de l'huile végétale à haut point de fumée, avec un vaporisateur ou un pinceau silicone. Assurez vous que l'entière surface des grilles est couverte d'huile, y compris les coins. Pour les grilles en fonte, cette opération doit être effectuée avant toute utilisation.
9. Une fois la cuisson terminée, utilisez la trappe située à l'arrière du récipient à pellets pour enlever tout les restes de granulés. Conservez les pellets dans un endroit sec pour qu'il soit prêt pour votre prochaine cuisson.
10. Nettoyer fréquemment la tôle et le récupérateur de graisse pour réduire les départs de flammes. Voir "Entretien" pour plus d'informations.

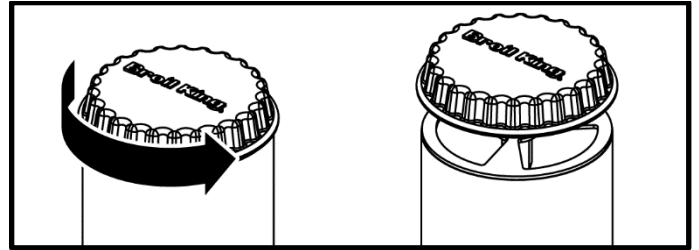
11. Nettoyer le pot à combustion à l'aide de la trappe et vider le cendrier fréquemment pour de meilleures performances. Quand le pot à combustion est propre, s'assurer que la trappe soit en position fermée.



12. Remarque: votre barbecue commencera toujours par un cycle d'allumage et de préchauffage et se terminera par un arrêt de 15 minutes.

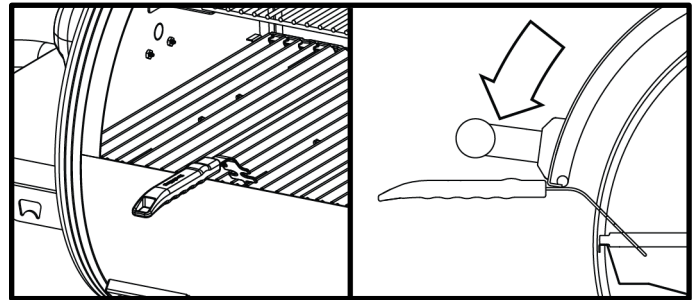
## ALLUMAGE / MISE EN MARCHÉ

Ouvrez le couvercle du fumoir et assurez-vous que le clapet de la cheminée est en position ouverte.



Appuyer sur le bouton pour allumer le barbecue et activer le contrôleur. Après quelques secondes, le barbecue passera automatiquement au cycle de préchauffage.

Préchauffer à la température de cuisson voulue, en utilisant le cadran de contrôle. Régler la température voulue en appuyant sur le cadran. Vous entendrez un bip et la température définie clignotera pendant trois secondes, puis reviendra à la température ambiante. Pour utiliser une température pré-réglée – appuyer sur les boutons *SMOKE* (fumer), *ROAST* (rôtir) ou sur *GRILL* (griller). Le couvercle doit être ouvert pendant le préchauffage, au moins pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la fumée soit claire.



## CUISSON

Une fois le cycle de préchauffage terminé et la température désirée atteinte, placez les aliments sur la grille et fermez le couvercle.

## ARRET DE L'APPAREIL

Appuyer sur le bouton marche/arrêt du barbecue pour désactiver le contrôleur. Après quelques secondes, le barbecue passera automatiquement au cycle arrêt pendant 15 minutes. Une fois que le barbecue sera complètement refroidi, il faut le débrancher et enlever toute cendre excessive du pot de combustion à l'aide de l'agitateur. Nettoyer le bac récupérateur de graisse. Vider la trémie à pellets à l'aide de la trappe. Pour de meilleurs résultats de cuisson, ranger les pellets dans un endroit sec entre les séances de cuisson.



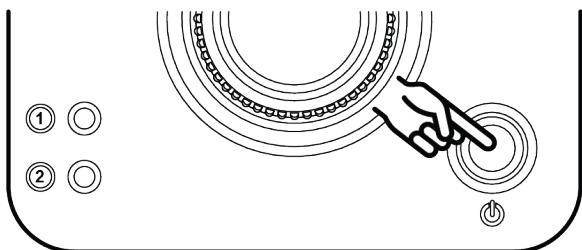
# APPLICATION PELLET

Votre barbecue Smoke™ à pellets de Broil King® peut être contrôlé à partir de votre smart phone ou de votre tablette. Connectez votre appareil à l'application BROIL KING PELLET CONTROLLER via Bluetooth ou un réseau WIFI domestique.

## CONFIGURATION DE L'APPLICATION

Allumez le barbecue à pellets

- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique appropriée avec mise à la terre
- Appuyez sur le bouton de mise en marche pour activer le tableau de commande.



## TELECHARGER ET INSTALLER

- Téléchargez l'application BROIL KING PELLET CONTROLLER sur votre appareil..



## CONFIGURATION ET COMPTE

- Lorsque vous lancez l'application pour la 1ere fois, il vous est demandé de créer un compte.
- Le compte assure la sécurité de votre application et du Barbecue Smoke™.à pellets Broil King®
- Vous pouvez aussi vous connecter à l'aide de votre compte Google+ ou Facebook
- Vous recevrez un email quand le processus d'inscription sera terminé.

## GEOLOCALISATION

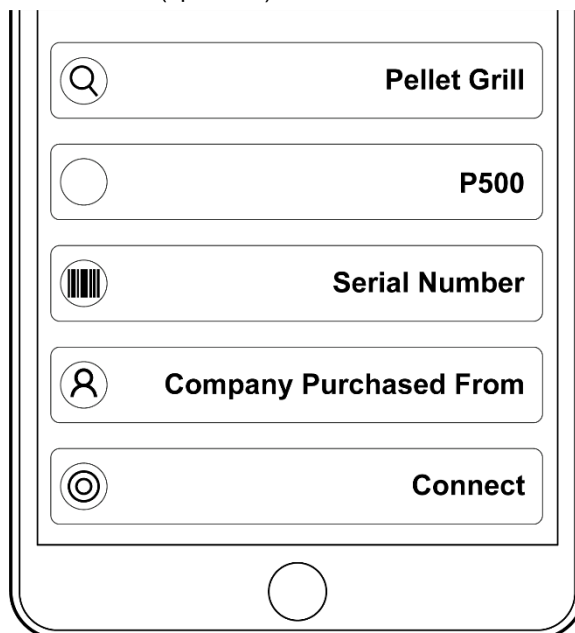
- Après avoir créé un compte, votre prochaine étape consiste à créer une zone. Une zone est l'emplacement où votre barbecue est situé en fonction du GPS de votre appareil. Vérifiez l'adresse affichée à l'écran pour plus de précision. Modifier si nécessaire.
- Par exemple, si votre barbecue est localisé chez vous, vous pouvez nomer votre zone "Maison".
- Entrez le nom donné à votre zone et appuyez sur "enregistrer la zone".

## POLITIQUE DE CONFIDENTIALITE

- Lire la politique de confidentialité et sélectionnez J'accepte ou Je n'accepte pas
- Pour continuer à vous servir de cette application, vous devez accepter la politique de confidentialité
- Si vous sélectionnez Je n'accepte pas, vous serez redirigé vers l'écran Zone.

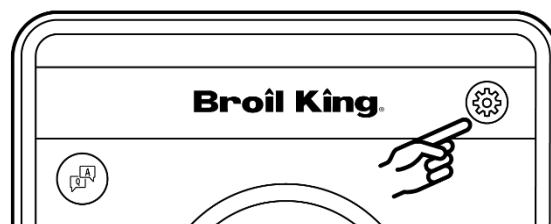
## CONNEXION AU BLUETOOTH DU BARBECUE

- Une fois l'application configurée, il est temps de vous connecter à votre barbecue.
- Allumez le Bluetooth de votre appareil.
- Sélectionnez la zone en touchant le nom de la zone.
- Après avoir sélectionné la zone, appuyez sur l'icône (+) dans le coin supérieur droit pour ajouter le barbecue.
- L'application recherchera alors votre barbecue.
- Chaque barbecue Smoke™ à Pellet de Broil King® a un numéro de série unique localisé sur le couvercle de la trémie.
- Enregistrez un nom pour votre barbecue
- Enregistrez son numéro de série.
- Enregistrez le nom du revendeur chez lequel vous avez acheté votre barbecue (optionnel).



## CONNEXION AU WIFI DU BARBECUE

- Munissez vous du nom de votre Wifi et du mot de passe.
- Sélectionnez les paramètres WiFi dans le coin inférieur droit de l'application.



- Sélectionnez votre réseau Wifi dans la liste. Il va alors être mis en surbrillance.
- Entrez votre mot de passe WiFi.
- Vous pouvez sélectionner "voir" pour vérifier si votre mot de passe est correct.
- Sélectionnez "Connect" pour établir la connexion Wifi

## ATTENTION:

Seulement une personne peut être connectée à la fois à l'application avec le barbecue Smoke™ à Pellet de Broil King®. Si votre appareil se deconnecte du Bluetooth, il ira se connecter en Wifi pour continuer à fonctionner.

Le réglage manuel du barbecue aura toujours priorité sur les fonctions de commande de l'application.

\***Configuration requise** : IOS® 7 (ou supérieur) ou Android™ 4.3 (ou supérieur)



## Pellets Premium de Broil King

Le barbecue parfait commence avec le bon type de granulés. Les pellets de qualité supérieure Broil King® sont spécialement conçus pour fonctionner avec les barbecues à pellets de la série Broil King. Nos pellets sont 100% naturels et ne contiennent que du bois de qualité supérieure - pas de conservateur, pas d'additifs, pas de liants - un point c'est tout. Ces pellets produisent plus de chaleur et sont plus efficaces pour offrir une performance de cuisson et une saveur optimale.

## ATTENTION

Toujours stocker les pellets de bois dans un endroit sec, loin des appareils générant de la chaleur ou d'autres sources de combustions.

## Melange Premium

Nos bois sources sont mélangés avant la granulation, afin que chaque granule contienne le mélange souhaité. Cette méthode permet d'obtenir des performances de cuisson toujours égales avec une consommation invariable et une saveur de fumage constante, par rapport à un mélange aléatoire de granulés d'une seule espèce pouvant offrir des saveurs et des performances de cuisson inégales. Nos granulés de qualité supérieure sont un ingrédient clé de votre prochaine cuisson. Découvrez ces variétés de pellets:

### 63920 - 100% Hickory Pellets

La saveur de barbecue la plus emblématique. L'hickory offre un fort goût de fumée, souvent associé au bacon ou au jambon fumé. Ce fumage fort en goût fonctionne bien avec les grandes coupes de viande. Essayez avec: boeuf, volaille, porc, légumes copieux.

### 63930 – Mélange Spécial Fumage

Erable / Hickory / Cerisier  
Une sélection de pellets célèbres auprès des champions du barbecue de compétition. Ce mélange offre des notes de douceur combinées à la saveur corsée de l'hickory. Ajoute un goût de fumage bien équilibré aux aliments grillés. Essayez avec : boeuf, volaille, porc.

### 63939 – Mélange Spécial Grillade

Erable / Chêne / Cerisier  
Ce mélange de pellets offre un fumage plus léger et légèrement sucré, conçue pour ne pas prendre le dessus sur les arômes naturels. Un excellent choix pour les pellets de tous les jours. Essayez avec : boeuf, volaille, porc, poisson, légumes, pizza.

Remarque: Bien que l'utilisation de pellets au bois de qualité alimentaire autres que ceux de marque Broil King® n'annule pas la garantie, le barbecue à pellets Smoke™ de Broil King® est spécifiquement calibré pour utiliser les pellets Premium de Broil King®. L'utilisation de pellets alimentaires d'autres marques peut affecter la température et temps de cuisson.

## Fumage : Moins de 275°F (135°C)

Cette forme classique de cuisson consiste à cuire des viandes plus volumineuses à basse température (moins de 275 ° F à 135 ° C) pendant une période relativement longue (souvent plus de 4 heures). Les pellets de qualité supérieure Broil King® fumeront lentement les viandes et autres plats de la saveur barbecue et donneront des viandes incroyablement tendres.

## Rôtir : de 350°F à 400°F (de 176°C à 205°C)

Également connu sous le nom de cuisson indirecte, cette configuration est similaire à la fumaison; La torréfaction de fumée est une version accélérée des mêmes principes. Cela fonctionne bien pour les rôtis plus conventionnels, les poulets et les mets qui sont souvent rôtis au four. La combinaison de fumée et de temps de cuisson crée une excellente saveur en moins de temps que le véritable fumage. La cuisson par convection à la rôtissoire en conjonction avec les températures de rôtissage crée des résultats incroyables (voir page 08).

## Cuisson Directe : 400°F (205°C) ou plus

Cette méthode est la cuisson traditionnelle au barbecue. Idéal pour les petits mets - steaks, côtelettes, hamburgers, légumes. La chaleur élevée brûle l'extérieur pendant la cuisson de l'intérieur.

Pour plus d'information, rendez vous sur [www.broilkingbbq.com](http://www.broilkingbbq.com)

GUIDE DES TEMPERATURE DE CUISSON			
	SAIGNANT	A POINT	INTERNE
BOEUF / AGNEAU / VEAU	130°F(55°C)	146°F(63°C)	160°F(70°C)
PORC		150°F(65°C)	170°F(77°C)
VOLAILLE			170°F(77°C)
HAMBURGER			160°F(70°C)

**POUR DE MEILLEURS RESULTATS, UTILISER UN THERMOMETRE A VIANDE AVEC SONDE**

### GUIDE POUR LA GRILLADE DU STEAK PARFAIT

DÉPOSEZ LE BIFTECK À ANGLE SUR UNE GRILLE CHAUDE.

2 min.

RETOURNEZ LE BIFTECK COMME ILLUSTRÉ CI-DESSOUS.

2 min.

RETOURNEZ LE BIFTECK UNE DEUXIÈME FOIS.





2 min.

RETOURNEZ LE BIFTECK UNE DERNIÈRE FOIS.

2 min.

Épaisseur de la viande	Réglage de la température	Temps de cuisson par côté				Garnitures	
		AA	BB	CC	DD		
3180 cm	12.5 cm						
	Rar/Blutig	Haut/High	1 1/4	1 1/4	1 1/4	1 1/4	77 Minutes
Sa/Blutig	Mi-blutig/Blutig	Moyen/Haut/High	2 2	2 2	2 2	2 2	88 Minutes
Mi-blutig/rötlich	Moyen/medium	Moyen/Haut/High	2 2 1/4	2 2 1/4	2 1/4	2 1/4	99 Minutes
Moyen	Bieh/Blutig	Moyen/medium	2 2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2	110 Minutes
Bieh/rötlich		Moyen/medium	3 3	3 3	3 3	3 3	112 Minutes

# TEMPS DE CUISSON ET TEMPERATURES

	DESCRIPTION	REGLAGE	T° CUISSON	TEMPS DE CUISSON	TEMPERATURE interne
	Côte de boeuf	FUMAGE	225°F (107°C)	5 heures	130°F(54°C)
	Filet De 3 à 4 lbs. (de 1.3 à 1.8 kg)			2.5 à 3 heures	130°F(54°C) pour saignant/ à point
	Poitrine (entier) De 8 à 12 lbs. (de 3.6 to 5.5 kg)			1.5 H par lb (3.3 H par kg)	205°F(96°C)
	Poitrine (tranche épaisse) De 8 à 12 lbs. (de 3.6 to 5.5 kg)			1.5 H par lb (3.3 H par kg)	195°F(90°C)
	Poitrine (tranche mince) De 8 à 12 lbs. (de 3.6 to 5.5 kg)			1.5 H par lb (3.3 H par kg)	185°F(85°C)
	Macreuse à bifteak	ROTIR	350°F (176°C)	15 min par lb (33 min par kg)	130°F(54°C) pour saignant/ à point
	Longe ou surlonge	GRILLER	600°F (315°C)	8 heures	130°F(54°C) for Medium Rare
	Steak*				130°F(54°C) pour saignant/ à point
Hamburgers*				160°F(71°C)	
	Poulet (Quart)	ROTIR	350°F (176°C)	1 à 2 heures	170°F(77°C)
	Poulet (Cuisses)			1.5 heures	170°F(77°C)
	Poulet (Entier) De 2.5 à 3.5 lbs. (de 1.1 à 1.6 kg)			2 à 2.5 heures	170°F(77°C)
	Poulet (Entier) 3.5 to 4.5 lbs. (1.6 to 2 kg)			2 à 3 heures	170°F(77°C)
	Poulet (Ailes)			1.25 heures	170°F(77°C)
	Blanc de poulet De 5 à 8 oz. (de 0.15 to 0.23 kg)			1 à 2 heures	170°F(77°C)
	Dinde (Cuisse)			2 à 3 heures	170°F(77°C)
	Dinde (Entière) 10 to12 lbs. (4.54 to 5.44 kg)			2.5 à 3 heures	170°F(77°C)
	Poisson (entier) De 4 à 6 lbs. (de 1.80 à 2.72 kg)	FUMAGE	225°F (107°C)	3.5 à 4 heures	A tester avec une fourchette
	Homard (à la vapeur)			15 minutes/lb	A goûter
	Crevettes (à la vapeur)			15 minutes/lb	A goûter
	Côtelettes De 1.5 à 2.5 lbs. (de 0.7 à 1.1 kg)	FUMAGE	225°F (107°C)	5 heures	160°F(71°C)
	Côtelettes De 2.5 à 3.5 lbs. (de 1.1 à 1.6 kg)			5 à 7 heures	160°F(71°C)
	Jambon de porc De 6 à 8 lbs. (de 2.7 à 3.6 kg)			1.5 H par lb (3.3 H par kg)	205°F(96°C)
	Jambon de porc (tranché) De 6 à 8 lbs. (de 2.7 à 3.6 kg)			1.5 H par lb (3.3 H par kg)	170°F(77°C)
	Côtes de porc			1.5 H par lb (3.3 H par kg)	160°F(71°C)
	Roti de porc 8 to 10 lbs. (3.63 to 4.54 kg)			1.5 H par lb (3.3 H par kg)	De 155°F à 165°F (de 68°C à 74°C)
	Longe de porc 8 to 10 lbs. (3.63 to 4.54 kg)			4 à 6 heures	160°F(71°C)
	Saucisse de porc 1.5 to 2.5 inch (3.8 to 6.4 cm) Dia.			1 à 3 heures	165°F(74°C)
	Epaule de porc (entière) De 6 à 10 lbs. (de 2.7 à 4.6 kg)			8 à 12 heures	205°F(96°C)
	Epaule de porc (découpes) De 6 à 10 lbs. (de 2.7 à 4.6 kg)			5 à 8 heures	175°F(79°C)
	Filet de porc De 1.5 à 2.5 lbs.(de 2.7 à 1.2 kg)			2.5 to 3 heures	160°F(71°C)
	Jambon à l'os/ rouelle de porc			1.5 H par lb (3.3 H par kg)	160°F(71°C)

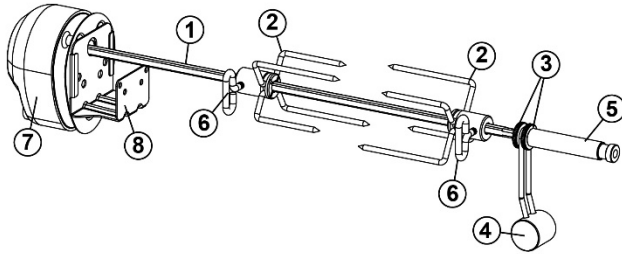


# TECHNIQUES DE CUISSON

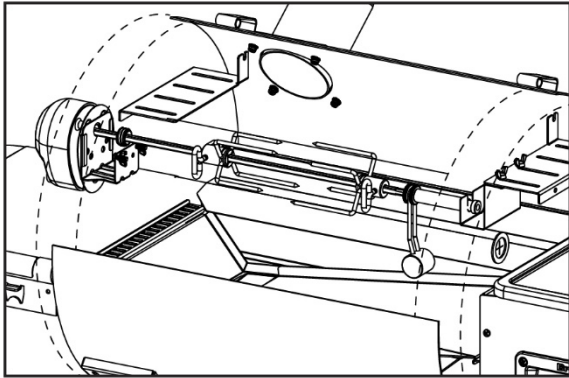
## RÔTISSERIE AU TOURNEBROCHE, PAR CONVECTION

Cette méthode est idéale pour la cuisson de grosses pièces de viande, comme des rôtis ou des volailles. Les aliments sont cuits par l'air chaud qui circule autour de la viande.

1. La rôtisserie peut fonctionner avec jusqu'à 7 kg (15 lb) de viande, avec comme facteur limitatif le dégagement pour la rotation. Pour de meilleurs résultats, la viande doit être centrée sur la ligne centrale de la broche pour éliminer tout déséquilibre.
2. Fixer solidement la viande sur la broche avant de la placer sur le barbecue. Pour la volaille, attacher solidement les ailes et les pattes.



- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Broche / tige        | 2. Fourches             |
| 3. Ecrou de rôtisserie  | 4. Contrepoids          |
| 5. Bague à rôtisserie   | 6. Vis de serrage       |
| 7. Moteur de rôtisserie | 8. Support à rôtisserie |

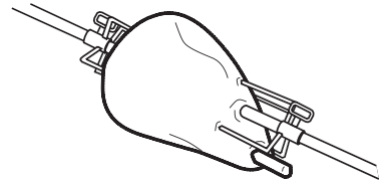


## ÉQUILIBRAGE DE LA RÔTISSERIE

1. Desserrer la bague de la tige pour permettre au contrepoids de tourner librement.
2. Placer la broche de rôtisserie dans les fentes de support. Laisser le côté le plus lourd de la viande tourner vers le bas.
3. Ajuster le contrepoids en haut de la broche, du côté opposé à la viande.
4. Serrer la bague de la tige. Périodiquement, vérifier pour voir si la viande tourne librement pendant la cuisson. Ajuster le contrepoids au besoin.

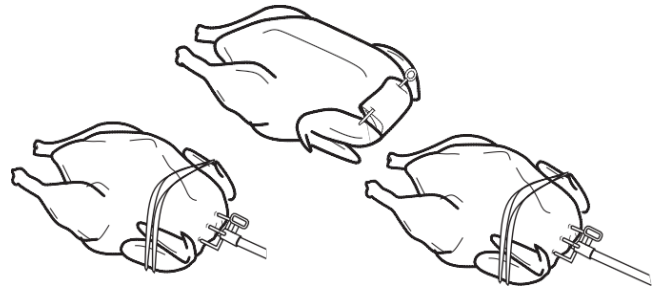
**AVERTISSEMENT** : Utiliser un gant de cuisine pour ajuster le contrepoids de la rôtisserie.

## UTILISATION D'UNE BROCHE – GIGOT D'AGNEAU



1. Faire scier 8 cm (3 po) d'os de la petite partie du gigot.
2. Laisser la viande intacte autour de l'os, pour former un rabat.
3. Placer une fourche sur la tige.
4. Plier le rabat vers le haut et insérer la tige dans le rabat et le gigot.
5. Placer une seconde fourche sur la tige, et insérer les fourchettes à chaque bout du gigot. Tester son équilibre. Serrer les vis.

## UTILISATION D'UNE BROCHE – VOLAILLE



1. Avec la poitrine vers le bas, placer la peau du cou sur la cavité.
2. Tourner sous les rebords de la peau; placer une fourche pour soutenir la peau.
3. Enrouler une ficelle autour de la fourche et l'attacher.
4. Tourner la poitrine vers le haut; attacher ou piquer les ailes au corps sur une fourche.
5. Placer une fourche sur la tige. Insérer la tige dans la peau du cou, en parallèle avec la colonne vertébrale, et sortir juste au dessus de la queue.
6. Placer une seconde fourche sur la tige, et insérer les fourchettes dans la poitrine et la queue. Tester l'équilibre. Serrer les vis.
7. Attacher la queue sur la broche avec de la ficelle. Croiser les pattes; les attacher à la queue.

# RECETTES

## MELANGE EPICES BBQ \*

- 2 c. à soupe de sucre roux
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de poivre noir fraîchement écrasé
- 1 c. à soupe de cumin
- 2 c. à café de moutarde
- 2 c. à café de paprika
- 2 c. à soupe de poudre de chili
- 1 c. à café de sel d'oignon
- 1 c. à café de sel de céleri
- 1 c. à café de poudre d'ail
- 1 c. à soupe d'origan

\*Essayez la sauce The Perfect BBQ Spice Rub™ de Broil King® (#50975) ou The Perfect KC BBQ Rub™ (#50978) pour des résultats exceptionnels

## POULET FUME

- Préchauffez le barbecue à pellets en le réglant sur "SMOKE" (225°F/107°C).
- 1 poulet entier coupé en morceaux, ou Poulet en morceaux avec ailes, cuisses et escalopes.
- Frottez les morceaux de Poulet avec le mélange d'épices BBQ(\*), et laissez reposer 30 minutes
- Posez les morceaux sur la grille de cuisson
- Laissez cuire 1 heure.
- Augmentez la chaleur du barbecue en réglant sur ROTIR (350°F/176°C).
- Laissez cuire 1 à 2 heures jusqu'à ce que la température interne soit atteinte.(165°F/74°C).
- Couvrir, laisser reposer 10 minutes.
- Servez et savourez.

## COTE DE PORC (RIBS)

- Préchauffez le barbecue à pellets en le réglant sur "SMOKE" (225°F/107°C).
- 4 carrés de côtes de porc.
- Pelez la peau des côtes.
- Assaisonnez à votre guise avec le mélange d'épices BBQ (\*)
- Ajoutez un plat avec du jus de pomme dans le barbecue (si désiré)
- Posez les côtes de porc sur la grille de cuisson.
- Laissez cuire 4 heures ou jusqu'à ce que la cuisson désirée soit atteinte
- Si vous le souhaitez, retirez les côtes du barbecue, enveloppez-les dans du papier d'aluminium et laissez-les reposer pendant 30 minutes.
- Reprendre la cuisson en augmentant la chaleur dans le barbecue à pellets à (350 ° F / 176 ° C). Remettez les côtes sur la grille de cuisson et appliquez à ce moment la sauce BBQ (\*).Terminez par 10 minutes de cuisson.
- Retirez du barbecue, couvrir et laisser reposer 10 minutes
- Servez et savourez

## PORC EFFILOCHE (PULLED PORK)

- Préchauffez le barbecue à pellets en le réglant sur "Smoke" (225°F/107°C)
- 4 – 5 lb. (1.8kg-3.6kg) d'épaule de porc (echine de porc)
- Assaisonnez à votre guise avec le mélange d'épices BBQ (\*).
- Placez la viande sur la grille de cuisson
- Laissez cuire 1 heure par livre avec une température interne d'au moins 185°F/ 85°C.
- Retirez du barbecue, enveloppez dans du papier aluminium et laissez reposer 30 minutes
- Séparez la viande à l'aide des fourches à viande Broil King® (#64070).
- Assaisonnez avec la sauce souhaitée.



## Guide des grillades parfaites!

- 4 steaks de 2.5 cm d'épaisseur
- 2 gousses d'ail coupées et écrasées
- 2 C. à soupe de sauce Worcestershire
- 2 C. à soupe de vinaigre Balsamique
- 2 c. à café de moutarde de Dijon
- 2 C. à soupe de sauce soja
- 2 C. à soupe d'huile d'olive

\*Essayez les marinades The Perfect Steak™ de Broil King® (#50990) pour des résultats exceptionnels.

## PREPARATIONS DES STEAKS

Enlevez l'excès de graisse des steaks. Dans un sac plastique refermable, combinez le reste des ingrédients. Faites mariner les steaks pendant 1 heure à température ambiante ou jusqu'à 24 heures au réfrigérateur. Si vous les réfrigérez, amenez les steaks à température ambiante 1 heure avant de les griller pour une cuisson plus uniforme.

## CONSEILS POUR DES GRILLADES PARFAITES

Badigeonnez les grilles avec une huile végétale à haut point de fumée et préchauffez le barbecue à pellets en le réglant sur GRILL (600°F/315°C).

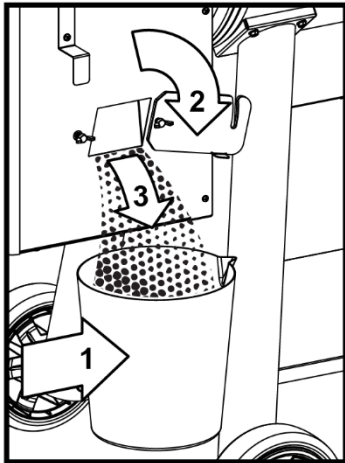
- Placez la viande sur les grilles de cuisson en respectant un angle de 45° et en suivant le temps de cuisson donné dans le tableau page 7
- Retournez le steak sur la grille en respectant le même angle de 45° et laissez le temps de cuisson préconisé.
- Retournez le steak sur la grille en le faisant pivoter de 45° pour marquer la viande. Laissez cuire le temps préconisé.
- Pour finir, retournez le steak et faites-le griller au même angle. (voir le guide de cuisson du steak parfait à la page 7)



# ENTRETIEN

## NETTOYAGE DE LA TREMIE

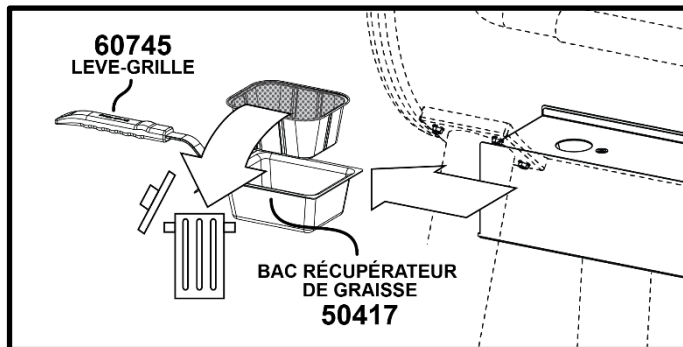
Votre barbecue Smoke™ à Pellet Broil King® a un loquet qui facilite le nettoyage de la trémie. Il a été conçu pour éliminer facilement l'excès de granulés, pour changer rapidement de goût des pellets ou nettoyer les pellets restant en fin d'utilisation.



1. Placez un pot sous l'ouverture.
2. Ouvrez la trappe
3. Collectez les pellets
4. Remettre le loquet en position fermée

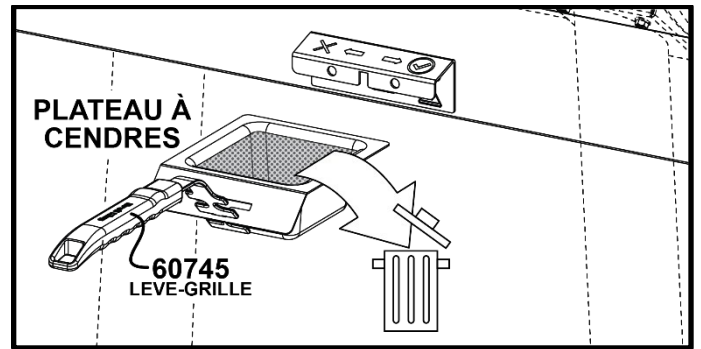
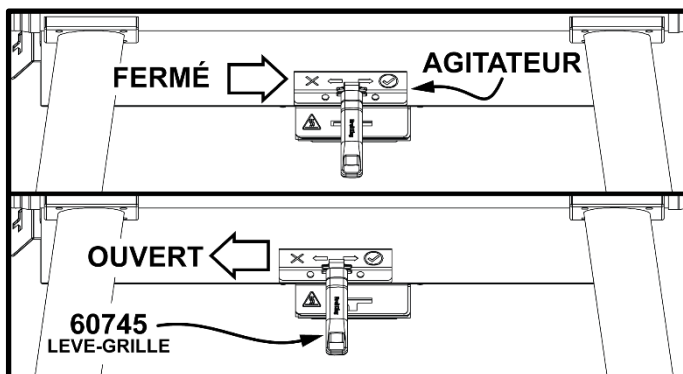
## NETTOYAGE DES RECUPERATEURS DE GRAISSE

Les flambées de graisse sont dus à un mauvais entretien du barbecue et au fait que le système de récupération de la graisse n'a pas été nettoyé régulièrement. Si malheureusement, un feu de graisse se produisait pendant la cuisson, éteignez / débranchez l'appareil et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Ne jamais garder le couvercle ouvert pendant un feu de graisse. Ne surtout jamais mettre d'eau



## NETTOYAGE DU CENDRIER

Après chaque utilisation, attendez que le barbecue soit complètement refroidi avant de retirer et de vider le cendrier. La première étape consiste à ouvrir la trappe dans la position de déverrouillage indiquée sur le couvercle. Vous pouvez faire glisser la trappe entre verrouillage et déverrouillage pour aider les cendres à tomber dans le bac. Ne jetez que les cendres complètement froides et éteintes.



Remettez la trappe en position fermée avant d'utiliser à nouveau le barbecue.

## ELIMINATION DES CENDRES

Les cendres doivent être placées dans un récipient en métal avec un couvercle hermétique. Le conteneur de cendres fermé doit être placé sur un sol incombustible ou sur le sol, à l'écart de tout matériau combustible, en attendant son élimination finale. Si les cendres sont éliminées par enfouissement dans le sol ou autrement dispersées localement, elles doivent être conservées dans le conteneur fermé jusqu'à ce que toutes les cendres soient complètement refroidies.

## SOIN ET ENTRETIEN

Le barbecue Smoke™ à Pellets Broil King® sera à vos côtés de nombreuses années pour des dégustations exceptionnelles, et ce avec un minimum de soins. Le processus de protection avec de l'huile à point de fumée élevé est indispensable pour protéger vos composants en acier et fonte pendant des années. Utilisez une brosse en acier inoxydable pour nettoyer les grilles de cuisson et les composants souillés.

Il se peut qu'il soit nécessaire de nettoyer et de re-badigeonner vos grilles de cuisson. Brossez-les soigneusement avec une brosse en acier inoxydable Broil King® (# 64014) pour éliminer les débris et appliquez une fine couche d'huile à point de fumée élevé. Ensuite, placez les grilles de cuisson sur votre barbecue et faites chauffer à 205 ° C (400 ° F) pendant 1 heure. Répétez cette opération dès nécessaire. Cette couche d'huile protégera vos grilles de cuisson et fournira des années d'utilisation sans problème.

Nettoyez l'extérieur du barbecue avec de l'eau chaude savonneuse (pas de détergent)

Pour nettoyer l'intérieur, utilisez une brosse triangulaire à poils métalliques de Broil King® (# 65641) pour éliminer les débris de la cuve de cuisson. La couche d'huile qui s'accumule à l'intérieur du fumoir – le badigeonnage des grilles - est protectrice et n'a pas besoin d'être nettoyée à chaque nettoyage.

Gardez toujours votre barbecue Smoke™ à Pellet Broil King® protégé quand vous ne l'utilisez pas – Utilisez la housse de protection Broil King® #67069 pour le barbecue Regal Pellet 500 (Model #496051) ou la housse de protection #67065 pour le barbecue Regal Pellet 400 (Model #495051)



# GARANTIE

## GARANTIE ET SERVICE APRES VENTE

La garantie Onward Manufacturing Company Ltd. (OMC) prend effet à compter de la date d'achat et se limite à la réparation ou au remplacement gratuit des pièces qui se révèlent défectueuses dans le cadre d'une utilisation domestique normale.

- Au Canada et aux États-Unis, le remplacement s'entend FOB usine.
- Dans tous les autres pays, le remplacement s'entend FOB Distributeur OMC. (Consultez votre revendeur pour connaître le distributeur OMC de votre pays.)

Tous les autres coûts sont à la charge du propriétaire.. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial, comme indiqué dans l'enregistrement de la garantie, et ne s'applique qu'aux produits vendus au détail et uniquement dans le pays où ils ont été achetés.

## CE QUE COUVRE LA GARANTIE:

Four de cuisson	5 ans
Autres composants et peinture	2 ans

## PIECES DETACHEES

"Les pièces détachées d'origine pour barbecues à gaz BROIL KING®" doivent être les seules utilisées. L'utilisation de toute autre pièce détachée annule la garantie.

## CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE

- Toute défaillance ou difficulté d'utilisation due à un coup, à un usage abusif, à une mauvaise utilisation, à une modification, à une mauvaise application, au vandalisme, à une installation ou à une maintenance inappropriée, ou à un défaut d'entretien normal et habituel comme indiqué dans le manuel de l'utilisateur.
- Détérioration ou dommages dus à des conditions météorologiques extrêmes telles que grêle, ouragans, tremblements de terre ou tornades, décoloration due à l'exposition à des produits chimiques, soit directement, soit dans l'atmosphère.
- Frais de port.
- Frais d'enlèvement et/ou de ré-installation.
- Frais de main d'oeuvre pour l'installation et la réparation.
- Coûts des appels téléphoniques
- Responsabilité pour dommages indirects ou consécutifs.

## PRISE EN CHARGE DE LA GARANTIE

La garantie est prise en charge par le distributeur BROIL KING® de votre pays. Cependant, votre demande doit se faire via votre revendeur.

Nom		Numéro du Modèle	
Adresse		Numéro de Série	
Ville		Date d'achat	
Code Postal		Nom du revendeur	
Telephone		Numéro pièce détachée	
Email			
Problème			

# Broil King®

## Gebruikershandleiding

### VOOR GEBRUIK MET

### Broil King® Smoke™ Pellet Grill

Voor Modellen: 496055EU, 495055EU  
496055CH, 495055CH  
496055UK, 495055UK

## INHOUD

INTRODUCTIE .....	2
VEILIGHEID.....	2
ONDERDELEN .....	3
DIGITALE CONTROLE .....	4
AAN DE SLAG .....	5
PELLET BARBECUE APP.....	6
PELLET BRANDSTOF.....	7
KOOKTECHNIEKEN .....	7
RECEPTEN .....	10
ONDERHOUD .....	11
GARANTIE .....	12
GEbruikersHANDLEIDING .....	13
GEbruikersHANDLEIDING .....	25



### NOTEER HIER UW MODELNUMMER, SERIENUMMER EN DATUM VAN AANKOOP.

Deze informatie vindt u op de zwarte en zilveren OMC-waarschuingssticker op de achterkant of zijkant van uw barbecue.

Modelnummer					-			
Serienummer			-					
Aankoopdatum			/			/		
	dd			mm			yyyy	

**OPMERKING AAN DE INSTALLATEUR, DEZE INSTRUCTIES MOETEN WORDEN ACHTERGELATEN BIJ DE CONSUMENT.**

**LEES VOOR HET GEBRUIK VAN UW PELLET BARBECUE DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR. HET NIET VOLGEN VAN DEZE INSTRUCTIES KAN LEIDEN TOT EIGENDOMSSCHADE, LICHAAMELIJKE LETSELS OF ZELFS DE DOOD. BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATER GEBRUIK.**

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

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

SINCE 1906

EN  
40094-E50NL REV A 01/20



# VEILIGHEID

Uw nieuwe Broil King® Smoke™ Pellet Barbecue is een veilig, handig apparaat wanneer het correct gemonteerd en gebruikt wordt. Zoals bij alle producten, werkend op pellets, moeten echter bepaalde veiligheidsmaatregelen worden genomen. Het niet naleven van deze veiligheidsmaatregelen kan leiden tot ernstige letsels of schade. Als u vragen hebt over montage of bediening, raadpleeg dan uw dealer of onze directe klantenservice op 1-800-265-2150. / [info@omcbbq.com](mailto:info@omcbbq.com)

- Lees deze hele handleiding voor installatie en gebruik van dit pellet toestel. Het niet opvolgen van deze instructies kan materiele schade, lichamelijke letsels of zelfs de dood tot gevolg hebben.
- Neem contact op met plaatselijke bouw- of brandweerfunctionarissen over beperkingen en installatie vereisten in uw regio.
- Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

## GEVAAR

- Deze barbecue en de toegankelijke delen ervan worden **HEET** tijdens gebruik. Pas op, raak hete oppervlakken **NIET** aan zonder beschermende handschoenen.
- Deze barbecue is **ALLEEN** ontworpen voor het gebruik buitenshuis. Bij gebruik binnenshuis zullen giftige dampen zich ophopen en ernstige lichamelijke letsels en de dood veroorzaken. Volg deze richtlijnen om te voorkomen dat dit kleurloze, reukloze gas u, uw gezin of anderen vergiftigt.
- Ken de symptomen van koolmonoxidevergiftiging: hoofdpijn, duizeligheid, zwakte, misselijkheid, braken, slaperigheid en verwarring. Koolmonoxide vermindert het vermogen van het bloed om zuurstof te dragen. Lage zuurstofwaarden in het bloed kunnen leiden tot bewustzijnsverlies en overlijden.
- Raadpleeg een arts als u of anderen verkoudheids- of griepachtige symptomen ontwikkelen tijdens het koken of aanwezig zijn in de buurt van dit toestel. Koolmonoxidevergiftiging, die gemakkelijk kan worden aanzien als verkoudheid of griep, wordt vaak te laat ontdekt.
- Alcohol- en drugsgebruik vergroten de effecten van koolmonoxidevergiftiging.
- Koolmonoxide is vooral giftig voor moeder en kind tijdens de zwangerschap, zuigelingen, ouderen, rokers en mensen met problemen met bloed of bloedsomloop, zoals bloedarmoede of hartaandoeningen.
- Gebruik nooit benzine, lantaarnbrandstof, kerosine, houtskoolaansteker vloeistof of ontvlambare vloeistoffen met dit apparaat om een brand te starten of handhaven.
- Bewaar nooit brandbaar materiaal in de buurt of onder het toestel.
- Laat kinderen of huisdieren niet zonder toezicht in de buurt van het hete toestel.
- Probeer geen heet toestel te verplaatsen.
- Gebruik niet tenzij volledig gemonteerd en alle onderdelen op hun plaats zitten.
- Verwijder geen as voordat alle pellets volledig opgebrand en gedoofd zijn.
- Gebruik de barbecue niet bij harde wind.
- Als er een opflakking optreedt, gebruik dan geen water om het vuur te blussen. Toestel uitschakelen. Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het toestel is afgekoeld.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis als zij toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de gevaren.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

## ELEKTRISCHE VEILIGHEID

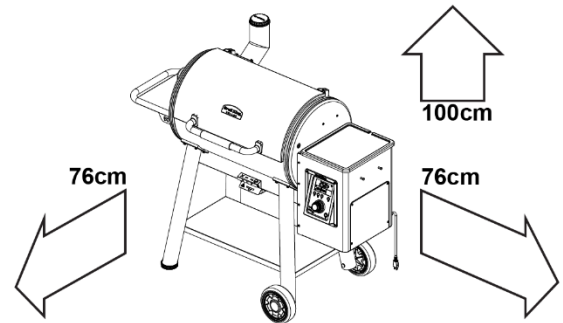
- Dit apparaat gebruikt een externe elektrische stroombron en moet elektrisch worden geaard in overeenstemming met de lokale voorschriften.
- Gebruik het apparaat niet als het stopcontact beschadigd is.

# INSTALLATIE

- Knip of verwijder de aardingspen niet van de stekker.
- Houd het netsnoer uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of een vergelijkbare gekwalificeerde professional om gevaar te voorkomen.

**EEN GROTE OORZAAK VAN BRAND IS HET NIET RESPECTEREN VAN VEILIGHEIDSAFSTANDEN (LUCHTRUIMTEN) TOT BRANDBARE MATERIALEN. HET IS VAN BELANG DAT DIT PRODUCT ALLEEN WORDT GEïNSTALLEERD VOLGENS DEZE INSTRUCTIES.**

- Het apparaat moet minimaal 76cm van elke zijde en 76 cm van de achterkant worden geplaatst van brandbare materialen. Er moet 100cm ruimte zijn tussen de bovenkant van het apparaat en een eventuele overdekking.



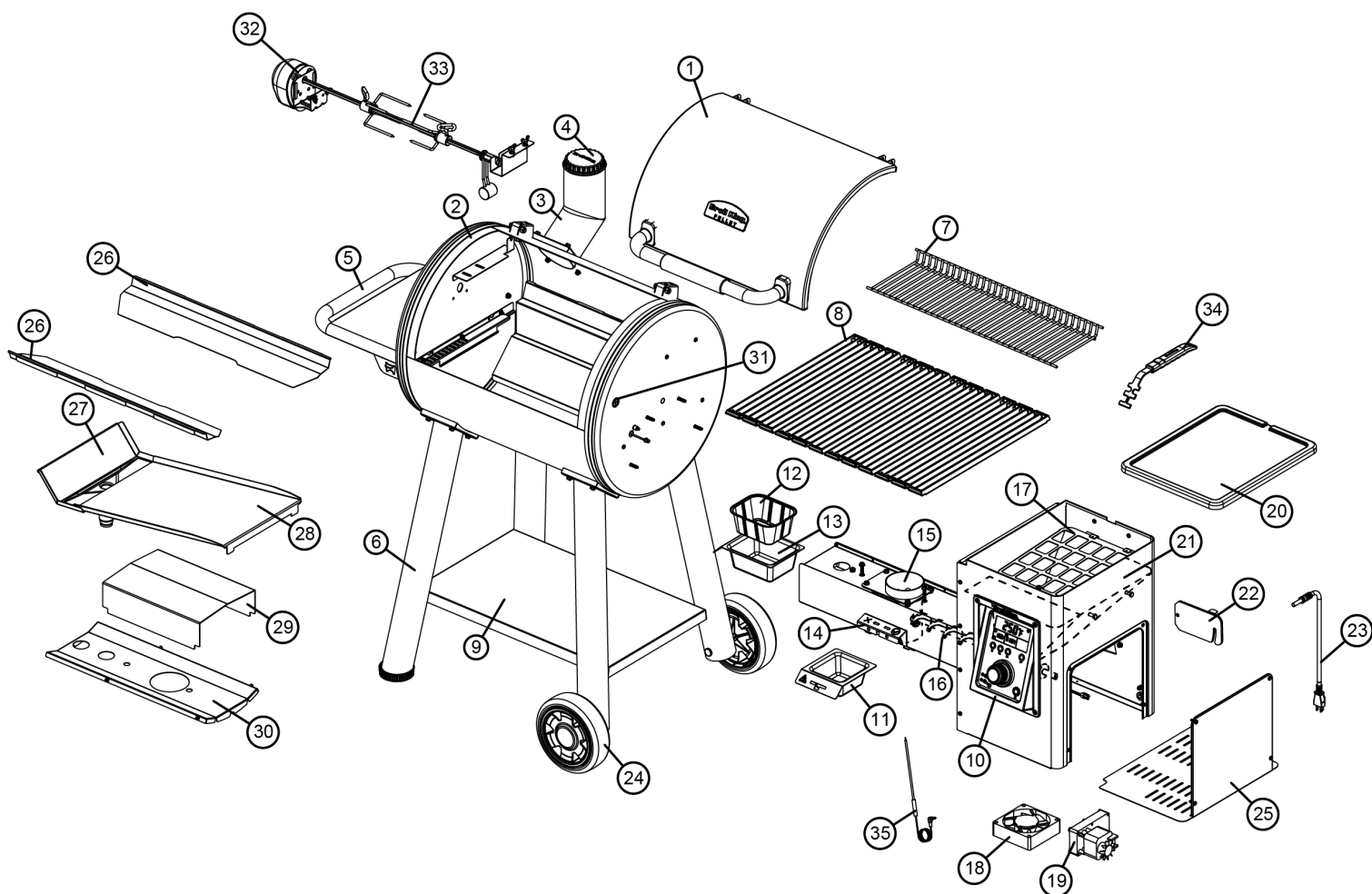
- Installeer het apparaat nooit onder planten, bomen of bladeren.
- **WAARSCHUWING:** Installeer het apparaat altijd op een niet brandbare ondergrond.
- **WAARSCHUWING:** Installeer het apparaat steeds op een vlakke ondergrond en houd het apparaat horizontaal.
- Dit apparaat is **ALLEEN** voor gebruik buitenshuis, niet gebruiken in een garage, schuur, balkon of andere dergelijke afgesloten ruimtes.
- Beperk de luchtstroom naar het apparaat **NIET**.
- Houd de omgeving van het apparaat vrij van brandbare materialen, pellets, benzine en alle brandbare vloeistoffen en dampen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden geïnstalleerd in of op recreatieve voertuigen en/of boten.
- Gebruik of installeer geen accessoires die het pelletreservoir, vijzel, verbrandingspot of uitlaatsystemen wijzigen of aanpassen.

## WAARSCHUWING

- Verwarm de barbecue de eerste 10 minuten voor met open deksel of totdat de witte rook helder wordt.
- Raak de pelletreservoir, asreservoir, of braadroosters nooit aan om te zien of deze heet zijn.
- Gebruik barbecuehandschoenen om uw handen te beschermen tijdens het koken of het regelen van de bovenste luchtregeling.
- Gebruik geschikt barbecuegereedschap met lange, hittebestendige handgrepen.
- Gebruik enkel houtpellets van voedingskwaliteit. Broil King® Premium Grilling Pellets worden aanbevolen.
- Bewaar houtpellets altijd op een droge plaats, uit de buurt van warmte producerende apparaten en andere brandstofcontainers.
- Om de pellets te doven, schakelt u de digitale besturing van de pellets uit en sluit u de luchttoevoer volledig. Gebruik geen water.

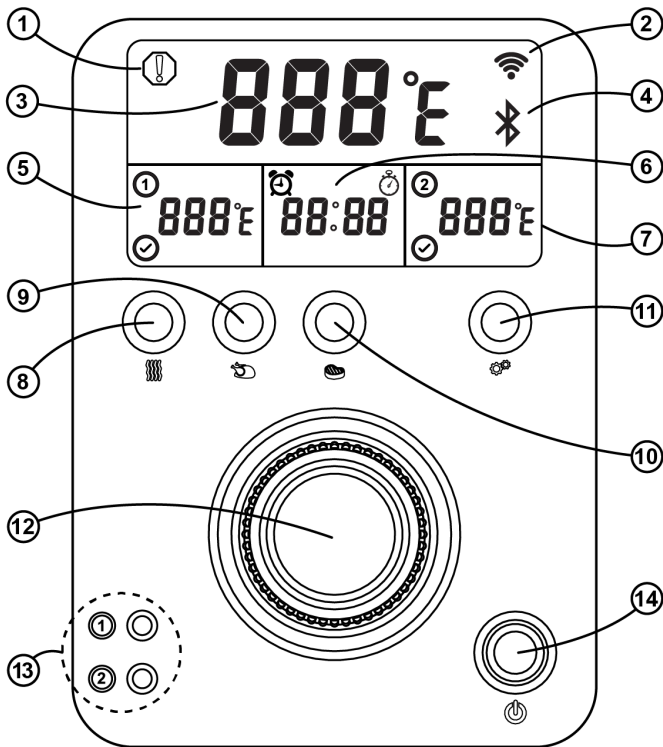
# BROIL KING® SMOKE™ PELLET BARBECUE ONDERDELEN

- |     |                          |     |                                |
|-----|--------------------------|-----|--------------------------------|
| 1.  | Deksel                   | 19. | Motor                          |
| 2.  | Kuip                     | 20. | Reservoir deksel               |
| 3.  | Schoorsteen              | 21. | Pelletreservoir                |
| 4.  | Roto-draft™ rookregelaar | 22. | Reinigingsopening              |
| 5.  | Zijtafel                 | 23. | Stroomkabel                    |
| 6.  | Poot                     | 24. | Wiel                           |
| 7.  | Warmhoudrooster          | 25. | Toegangsdeur                   |
| 8.  | Braadroosters            | 26. | Warmte Reflector Voor / Achter |
| 9.  | Legger                   | 27. | Vetopvangplaat - Zijkant       |
| 10. | Bedieningspaneel         | 28. | Vetopvangplaat - Groot         |
| 11. | Asbak                    | 29. | Hitteverdeler                  |
| 12. | Aluminium vetopvangbakje | 30. | Hitteschild                    |
| 13. | Vetopvangschuif          | 31. | Temperatuurvoeler              |
| 14. | Schudrooster             | 32. | Spitmotor                      |
| 15. | Brandkamer               | 33. | Braadspit                      |
| 16. | Pellettransportschroef   | 34. | Broil King® Roostergrijper     |
| 17. | Rooster                  | 35. | Thermometer sonde              |



# DIGITALE BEDIENING

Voordat u de grill gebruikt, is het een goed idee om vertrouwd te raken met het besturingssysteem.



## 1. WAARSCHUWINGSPICTOGRAM

Duidt op een extreme temperatuurafwijking die kan wijzen op brand, vlamuitval als gevolg van lage brandstof, onderbreking van de schroef of mechanische storing (open circuit, motor of ventilatorstoring).

**WANNEER VERLICHT, METEEN NAAR HET APPARAAT GAAN EN DE STROOMBRON LOSKOPPELEN INDIEN NODIG.**

## 2. VERBONDEN MET WIFI

Verlicht wanneer pellet barbecue is verbonden met een WiFi netwerk. (enkel 2.4ghz)

## 3. OVENTEMPERATUUR

Toont de huidige en ingestelde temperatuur in °C / °F

## 4. VERBONDEN MET BLUETOOTH

Verlicht wanneer pellet barbecue is verbonden met een smartphone of tablet.

## 5. TEMPERATUUR 1<sup>E</sup> VLEESSONDE\*

## 6. TIMER / STOP WATCH

## 7. TEMPERATUUR 2<sup>E</sup> VLEESSONDE\*

## 8. SNELTOETS SMOKE

Voor low and slow barbecueën zal dit programma de temperatuur instellen op 107°C / 225°F .

## 9. SNELTOETS ROAST

Voor bakken en braden stelt dit programma de temperatuur in op 176°C / 350°F.

## 10. SNELTOETS GRILL

Voor direct grillen stelt dit programma de temperatuur in op 315°C / 600°F.

## 11. INSTELLINGEN

Druk op de knop **INSTELLINGEN** volgens het onderstaande nummer om de volgende functies in te stellen.

### KERNTEMPERATUURSONDES

- Druk één keer op de **INSTELLINGEN**-knop (1) voor sonde 1, twee keer (2) voor sonde 2.
  - Zodra de sonde is aangesloten, verschijnt de temperatuur op het scherm.
  - Gebruik instelknop om de temperatuur in te stellen en druk vervolgens eenmaal op de knop om te bevestigen.
  - Het apparaat piept en het vinkje verschijnt op het scherm wanneer de interne ingestelde temperatuur is bereikt .
- \*Opmerking: Wanneer de intern ingestelde temperatuur is bereikt, zal de temperatuur van de pellet barbecue dalen en een temperatuur van 107°C behouden. (225°F)

### Timer

- Druk driemaal op de knop **INSTELLINGEN** (3).
- Gebruik de instelknop om de timer in te stellen en druk eenmaal op de knop om te bevestigen.

### Stop Watch

- Druk vier keer op de knop **INSTELLINGEN** (4).
- Druk eenmaal op de bedieningsknop om te starten.
- Draai de bedieningsknop 'met de klok mee' om te stoppen.
- Draai de bedieningsknop 'tegen de klok in' om te resetten.

### SCHERMHELDERHEID

- Druk vijf keer op de knop **INSTELLINGEN** (5).
- Gebruik de bedieningsknop om de helderheid van het display in te stellen en druk vervolgens eenmaal op de knop om te bevestigen.

### TEMPERATUUREENHEDEN WIJZIGEN °C / °F

- Houd de **INSTELLINGEN**-knop 5 seconden ingedrukt om de pellet barbecue in te stellen op Celsius of Fahrenheit.

## 12. BEDIENINGSKNOP

Pas de temperatuur aan in stappen van 10 graden met behulp van de bedieningsknop door de knop met de klok mee / tegen de klok in te draaien. Druk eenmaal op de bedieningsknop om in te stellen.

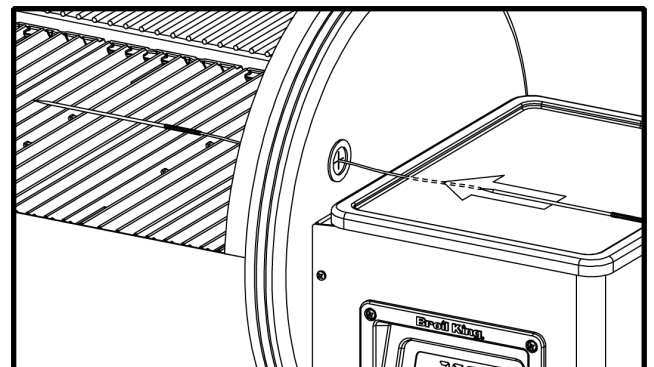
Pas de temperatuur aan in stappen van 1 graad met behulp van de bedieningsknop door de knop in te drukken terwijl u met de klok mee / tegen de klok in draait. Druk eenmaal op de bedieningsknop om in te stellen. Opmerking: Display keert terug naar de huidige temperatuur in °C/°F.

## 13. AANSLUITING 1 EN 2 VOOR KERNTEMPERATUURSONDES

## 14. AAN/UIT KNOP

\*Opmerking: Verlicht vinkje geeft aan dat de beoogde interne temperatuur is bereikt.

\*\*Opmerking: Verwacht dat temperatuurverschillen optreden wanneer de gewenste instelling wordt bereikt en behouden.



Doorvoeropening voor kerntemperatuursonde.

# AAN DE SLAG

Verwijder de braadroosters en vetopvang: grondig wassen in warm zeepwater. Spoel volledig en droog met een zachte handdoek. Niet laten opdrogen en niet in de vaatwasser.

## VOORBEREIDEN VAN DE GIETIJZEREN BRAADROOSTERS:

Vet uw gietijzeren braadroosters in met een bakolie met een hoog brandpunt. Gebruik keukenpapier of een doek om alle oppervlakken te bedekken.

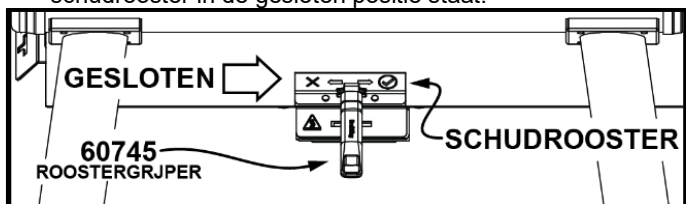
## VETSYSTEEM VOORBEREIDEN

Het vetopvangbakje in jouw Broil King® Smoke™ Pellet Barbecue helpt de koude rook richting hitteschild en schoorsteen te sturen. Bij het eerste gebruik giet je een halve beker [125ml] water in het aluminium vetopvangbakje. Opmerking: Eens de barbecue gebruikt is behoudt je steeds een kleine hoeveelheid vet in het aluminium bakje.

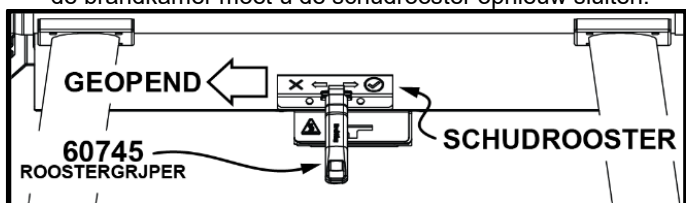
## VOOR HET EERSTE GEBRUIK:

Voordat u begint te koken op uw Broil King® Smoke™ Pellet Barbecue, moet u de fabrieksresiduen afbranden.

1. Sluit het netsnoer aan op een geschikt stopcontact.
2. Inspecteer pelletreservoir en schroef voordat u pellets toevoegt, controleer of er geen vreemde voorwerpen zijn die het opstarten kunnen belemmeren. Zorg ervoor dat het schudrooster in de gesloten positie staat.



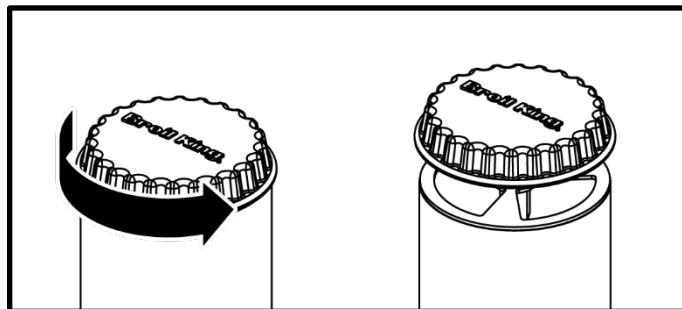
3. Voeg pellets toe, gebruik Broil King® hardhoutpellets voor het beste resultaat. Gebruik nooit pellets bedoeld voor kachels.
4. Zet de Roto-Draft™ luchtregeling in positie 5 (volledig open) om de maximale hoeveelheid lucht naar binnen te laten.
5. Open het deksel gedurende 10 minuten bij het voorverwarmen of totdat de witte rook helder wordt.
6. Zet de barbecue aan om het bedieningspaneel te activeren. Na enkele seconden gaat de barbecue in opstartmodus.
7. Stel de temperatuur in op 260°C (500°F). Opmerking: de eerste opwarming duurt langer omdat de pelletschroef eerst met pellets gevuld moet worden. Laat de pelletbarbecue, nadat de doeltemperatuur is bereikt, nog een extra 15-20 minuten branden. Hierdoor verbranden eventuele vetresiduen uit het productieproces. Hierbij kan rook ontstaan.
8. Bescherm de braadroosters eens de barbecue is afgekoeld. Doe dit door er een olie met hoog brandpunt op aan te brengen. Zorg ervoor dat het hele oppervlak royaal is bedekt, inclusief de hoeken. Gietijzeren braadroosters moeten voor gebruik even worden ingesmeerd met olie. Hoe meer de pelletbarbecue gebruikt wordt, hoe beter de braadroosters beschermd zullen zijn.
9. Na het barbecueën verwijder je de overtollige pellets via de valdeur aan de achterkant van het reservoir. Bewaar deze op een warme, droge plaats.
10. Reinig de vetschuif regelmatig om de kans op een vetbrand te verminderen. Zie "Onderhoud" voor meer informatie.
11. Reinig de brandkamer met behulp van het schudrooster en verwijder regelmatig de assen uit de asbak voor de beste prestaties. Wanneer u klaar bent met het schoonmaken van de brandkamer moet u de schudrooster opnieuw sluiten.



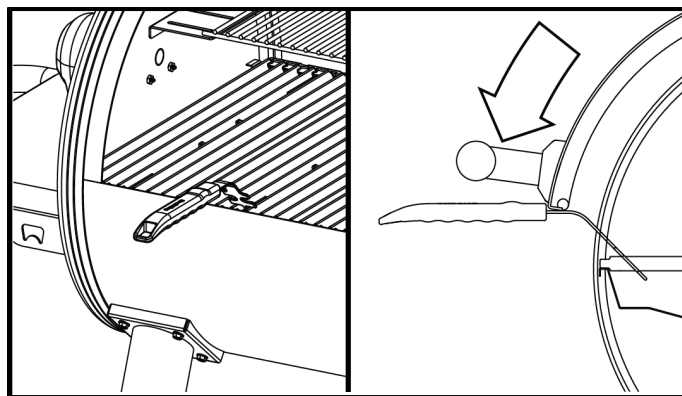
12. Opmerking: uw barbecue begint altijd met een ontstekings- en voorverwarmingscyclus en eindigt met een uitschakeling.

## ONTSTEKEN / OPSTARTEN

Open het deksel van de pellet barbecue en zorg ervoor dat de luchtregeling van de schoorsteen in open positie staat.



Druk op de verlichte aan/uit-knop op de barbecue om het bedieningspaneel te activeren. Na enkele seconden gaat de barbecue automatisch in de ontstekings- en voorverwarmingscyclus. Verwarm voor op de gewenste temperatuur met behulp van de bedieningsknop. Bevestig de gewenste temperatuur door de knop in te duwen. U hoort een pieptoon en de ingestelde temperatuur knippert drie seconden en keert vervolgens terug naar de werkelijke temperatuur. Als u liever een vooraf ingestelde temperatuur gebruikt, drukt u op de knop SMOKE, ROAST of GRILL. Het deksel moet tijdens het voorverwarmen gedurende de eerste 10 minuten open zijn of totdat de witte rook helder wordt. U kan de Broil King® roostergrijper (60745) gebruiken om het deksel op een lagere positie open te houden in geval van winderige of regenachtige omstandigheden.



## KOKEN

Zodra de voorverwarmingscyclus is voltooid en de gewenste temperatuur bereikt is, plaatst u het voedsel in de barbecue en sluit u het deksel.

Tijdens het bakken kunt u indien nodig pellets rechtstreeks in het pelletreservoir toevoegen.

## UITSCHAKELEN

Druk op de verlichte aan/uit-knop op de barbecue om het bedieningspaneel uit te schakelen. Na enkele seconden schakelt de barbecue automatisch over naar de uitschakelcyclus (15 minuten). Zodra de barbecue volledig afgekoeld is, verwijder je de assen uit de brandkamer met behulp van het schudrooster. Reinig de vetschuif. Leeg het pelletreservoir met behulp van de trechterreiniging. Bewaar de pellets op een koele, droge plaats tussen verschillende barbecuebeurten voor de beste resultaten.



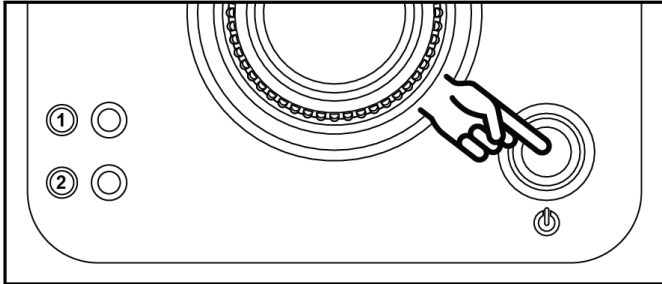
# PELLET BARBECUE APP

Uw Broil King® Smoke™ Pellet Barbecue kan worden bediend vanaf uw smartphone of tablet. Verbind uw smartphone of tablet met de Pellet Barbecue via Bluetooth of uw WiFi-netwerk.

## APP INSTELLEN

### SCHAKEL DE PELLET BARBECUE IN

- Sluit het netsnoer aan op een geschikt stopcontact.
- Druk op de verlichte aan/uit-knop om het bedieningspaneel in te schakelen.



## DOWNLOADEN EN INSTALLEREN

- Download de Broil King Pellet Bedieningsapp op uw smartphone of tablet.



## INSTELLEN EN ACCOUNT

- Wanneer u de app voor het eerst start, wordt u gevraagd om een account aan te maken.
- Het account biedt beveiliging voor uw app en Broil King® Smoke™ Pellet Barbecue.
- U kan zich ook registreren met uw Facebook of Google+ account.
- U ontvangt een e-mail van zodra uw registratieproces is voltooid.

## LOCATIE TOEVOEGEN

- Nadat u een account hebt aangemaakt, is uw volgende stap een locatie aanmaken. Een locatie is een gebied waar uw barbecue zich bevindt op basis van de GPS op uw apparaat. Controleer het adres op het scherm op juistheid. Bewerk indien nodig.
- Als u bijvoorbeeld een barbecue bij u thuis hebt, kunt u uw locatie "Thuis" noemen.
- Voer uw locatiennaam in en selecteer vervolgens "Locatie opslaan".

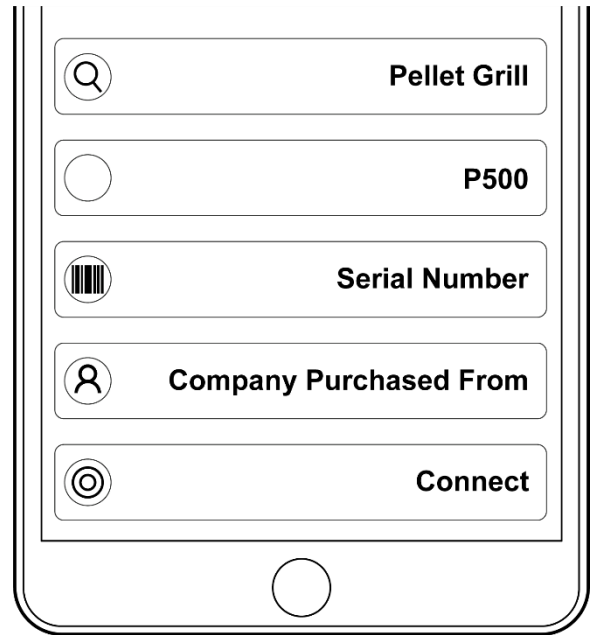
## PRIVACYBELEID

- Lees het Privacybeleid en selecteer "Akkoord" of "Niet akkoord".
- Om de app te blijven gebruiken, moet u akkoord gaan met het privacybeleid.
- Als u "Niet akkoord" selecteert, wordt u teruggeleid naar het locatiescherm.

## VERBINDEN MET BLUETOOTH

- Nadat de app is ingesteld, is het tijd om verbinding te maken met de barbecue.
- Controleer of de Bluetooth-functie van uw smartphone of tablet is ingeschakeld.
- Selecteer de locatie door de locatiennaam aan te duiden.
- Tik na het selecteren van de locatie op het pictogram (+) in de rechterbovenhoek om de barbecue toe te voegen.
- De app scant vervolgens naar uw barbecue.
- Elke Broil King® Smoke™ Pellet Barbecue heeft een unieke controllercode die alleen wordt weergegeven bij het aansluiten van de barbecue in de app.
- Voer een naam in voor uw barbecue.
- Voer het serienummer in.

- Voer de naam in van de winkel waar u uw barbecue heeft gekocht (optioneel).
- Tik op (Verbinden).
- De barbecue moet piepen en het Bluetooth-logo weergeven op het bedieningsscherm van de barbecue.



## VERBINDEN MET WIFI

- Houd de naam en het wachtwoord van de WiFi-router bij de hand..
- Tik op het WiFi-instellingenwiel rechtsonder in de app.



- Voer uw WiFi-naam in.
- Voer uw WiFi-wachtwoord in.
- U kunt "Tonen" selecteren om te zien of het wachtwoord correct is.
- Tik op "Verbinden" om de wifi-verbinding tot stand te brengen.
- Zodra u verbonden bent, verschijnt het WiFi-pictogram op het scherm van het bedieningspaneel op de barbecue.

## Opmerkingen:

- Er kan slechts één gebruiker tegelijkertijd op de Broil King® Smoke™ Pellet Barbecue worden aangesloten.
- Als uw smartphone of tablet buiten het Bluetooth-bereik van de barbecue komt, blijft de barbecue werken zonder dat de app verbonden is. De verbinding schakelt alleen over naar de WiFi-modus als de barbecue eerder is verbonden met een WiFi-netwerk.
- Handmatig aanpassen van de barbecue heeft altijd voorrang op app-opdrachtfuncties.

\***Softwarevereisten:** IOS® 7 (of hoger) of Android™ 4.3 (of hoger)





## Broil King Premium Barbecue Pellets

De perfecte barbecue begint met de juiste soort brandstof. Broil King® Premium Barbecue Pellets zijn specifiek ontworpen om te gebruiken met de Broil King Smoke Series Pellet Barbecues. Onze pellets zijn 100% natuurlijk en bevatten alleen premium hout – geen additieven, geen bindmiddelen. Deze pellets branden heter en efficiënter om optimale kookprestaties en smaak te bieden.

## WAARSCHUWING

Bewaars houtpellets altijd op een droge plaats, uit de buurt van warmte producerende apparaten en andere brandstofcontainers.

## 63920 - 100% Hickory Pellets

De meest iconische BBQ-smaak. Hickory biedt een sterke rooksmak, vaak geassocieerd met spek of gerookte ham. Deze robuuste rook werkt goed met grote stukken vlees. Probeer met: Rund, Gevogelte, Varken, Hartige groenten.

## Premium Mengelingen

Onze houtsoorten worden voor het persen gemengd, zodat elke pellet het beoogde mengsel bevat. Deze methode zorgt voor meer herhaalbare kookprestaties met een consistente brand- en rooksmak, vergeleken met een willekeurige mix van enkele soorten pellets die inconsistente smaken en kookprestaties kunnen bieden. Onze premium pellets zijn een belangrijk ingrediënt voor uw volgende bereiding. Bekijk deze pelletsoorten:

## 63930 - Smoke Master's Pellet Blend

Een selectie van pellets populair bij BBQ-kampioenschappen. Deze mix biedt hints van zoetheid gecombineerd met een volle hickory-rook. Voegt een goed uitgebalanceerde rooksmak toe aan gegrild voedsel. Probeer met: Rundvlees, Gevogelte, Varkensvlees.

## 63939 - Griller's Select Pellet Blend

Esdoorn / Eik / Kers. Deze pelletmix biedt een lichtere en lichtzoete rook, ontworpen om natuurlijke smaken niet te overbelasten. Een uitstekende keuze als dagelijkse pellet. Probeer met: Rundvlees, Gevogelte, Varkensvlees, Vis, Groenten, Pizza.

Opmerking: Hoewel het gebruik van kwalitatieve pellets die niet van Broil King® zijn, uw garantie niet ongeldig maakt, is de Broil King® Smoke™ Pellet Barbecue specifiek gekalibreerd om Broil King® Premium Barbecue Pellets te gebruiken. Het gebruik van pellets van een ander merk kan de temperatuur en timing beïnvloeden.

## Roken: Minder dan 135°C (275°F)

Deze klassieke vorm van barbecue omvat het bakken van grotere stukken vlees op lage temperaturen (minder dan 135°C) voor een relatief lange tijd (vaak +4 uur). Broil King® Premium pellets geven langzaam gebakken vlees en andere items een rokerige barbecuesmaak en levert ongelooflijk zachte resultaten op.

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

Ook gekend als indirect barbecueën, is dit vergelijkbaar met roken; rookroosteren is een versnelde versie van dezelfde principes. Het werkt goed voor meer conventionele braadstukken, kippen en producten die vaak in de oven worden geroosterd. De combinatie van rook en baktijd zorgt voor een geweldige smaak in een kortere tijd dan echt roken. Rotisserie convection koken in combinatie met braadtemperaturen zorgt voor ongelooflijke resultaten (zie pagina 08).

## Direct Grillen: 205°C (400°F) of meer

Deze methode is het traditionele barbecueën. Ideaal voor kleinere items – steaks, karbonades, hamburgers, groenten. De hoge hitte schroeit de buitenkant tijdens het bakken van de binnenkant.

Voor meer informatie, bezoek [www.broilkingbbq.com](http://www.broilkingbbq.com)

HANDLEIDING VLEES TEMPERATUREN			
	SAIGNANT	MEDIUM	BIEN CUIT
RUND / LAM / KALFS	130°F(55°C)	146°F(63°C)	160°F(70°C)
VARKENSVLEES		150°F(65°C)	170°F(77°C)
GEVOGELTE			170°F(77°C)
HAMBURGER			160°F(70°C)

GEbruik voor de beste resultaten een vleesthermometer

## THE PERFECT STEAK BARBECUE TIP

LEG DE STEAK IN EEN HOEK OP DE HETE BRAADROOSTERS.

**A**

DRAAI DE STEAK OM ZOALS HIERONDER GETOONT.

**B**

LEG IN ANDERE HOEK EN DRAAI DE STEAK OPNIEUW.

**C**

DRAAI TENSLOTTE DE STEAK NOGMAALS OM.

**D**

Dikte van het Vlees		Warrnte Instellingen	Tijd Per Zijde				Totale Tijd
3.8 cm	2.5 cm		A	B	C	D	
	Saignant	High	1½	1½	1½	1½	7 Minuten
Saignant	Medium/Saignant	Medium/ High	2	2	2	2	8 Minuten
Medium/Saignant	Medium	Medium/ High	2½	2½	2½	2½	9 Minuten
Medium	Bien cuit	Medium	2½	2½	2½	2½	10 Minuten
Bien cuit		Medium	3	3	3	3	12 Minuten

# BAKTIJDEN EN TEMPERATUREN

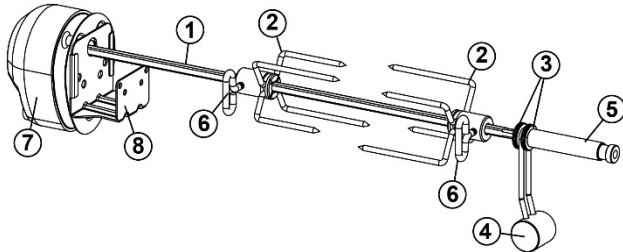
	OMSCHRIJVING	SNELTOETS	BAK TEMP	BAKTIJD	EIND KERNTEMPERATUUR
	Short Ribs	Smoke	107°C (225°F)	5 hours	88°C(190°F)
	Tenderloin 3 to 4 lbs. (1.36 to 1.81 kg)			2.5 to 3 hours	54°C(130°F) voor Medium
	Brisket (Pulled) 8 to 12 lbs. (3.63 to 5.44 kg)			1.5 u per lb (3.3 u per kg)	96°C(205°F)
	Brisket (Thick Sliced) 8 to 12 lbs. (3.63 to 5.44 kg)			1.5 u per lb (3.3 u per kg)	90°C(195°F)
	Brisket (Thin Sliced) 8 to 12 lbs. (3.63 to 5.44 kg)			1.5 u per lb (3.3 u per kg)	85°C(185°F)
	Prime Rib Roast	Roast	176°C (350°F)	15 min per lb (33 min per kg)	54°C(130°F) voor medium
	Sirloin Tip Roasts			8 Hours	54°C(130°F) voor medium
	Steak*	Grill	315°C (600°F)		54°C(130°F) voor medium
	Hamburgers*				71°C(160°F)
	Chicken (Quarters)	Roast	176°C (350°F)	1 to 2 hours	77°C(170°F)
	Chicken (Thighs)			1.5 hours	77°C(170°F)
	Chicken (Whole) 2.5 to 3.5 lbs. (1.13 to 1.58 kg)			2 to 2.5 hours	77°C(170°F)
	Chicken (Whole) 3.5 to 4.5 lbs. (1.59 to 2.04 kg)			2 to 3 hours	77°C(170°F)
	Chicken (Wings)			1.25 hours	77°C(170°F)
	Chicken Breast 5 to 8 oz. (0.14 to 0.23 kg)			1 to 2 hours	77°C(170°F)
	Turkey (Legs)			2 to 3 hours	77°C(170°F)
	Turkey (Whole) 10 to 12 lbs. (4.54 to 5.44 kg)			2.5 to 3 hours	77°C(170°F)
	Fish (Whole) 4 to 6 lbs. (1.81 to 2.72 kg)	Smoke	107°C (225°F)	3.5 to 4 hours	Tot schilferig
	Lobster (Steamed)			15 minutes/lb	Op smaak
	Shrimp (Steamed)			15 minutes/lb	Op smaak
	Ribs (Baby Back) 1.5 to 2.5 lbs. (2.72 to 1.13 kg)	Smoke	107°C (225°F)	5 hours	71°C(160°C)
	Ribs (Spare Ribs) 2.5 to 3.5 lbs. (1.13 to 1.63 kg)			5 to 7 hours	71°C(160°C)
	Pork Butt (Pulled) 6 to 8 lbs. (2.72 to 3.63 kg)			1.5 u per lb (3.3 u per kg)	96°C(205°F)
	Pork Butt (Sliced) 6 to 8 lbs. (2.72 to 3.63 kg)			1.5 u per lb (3.3 u per kg)	77°C(170°F)
	Pork Chops			1.5 u per lb (3.3 u per kg)	71°C(160°F)
	Pork Crown Roast 8 to 10 lbs. (3.63 to 4.54 kg)			1.5 u per lb (3.3 u per kg)	68°C to 74°C (155°F to 165°F)
	Pork Loin 8 to 10 lbs. (3.63 to 4.54 kg)			4 to 6 hours	71°C(160°C)
	Pork Sausage 1.5 to 2.5 inch (3.8 to 6.4 cm) Dia.			1 to 3 hours	74°C(165°F)
	Pork Shoulder (Pulled) 6 to 10 lbs. (2.72 to 4.54 kg)			8 to 12 hours	96°C(205°F)
	Pork Shoulder (Sliced) 6 to 10 lbs. (2.72 to 4.54 kg)			5 to 8 hours	79°C(175°F)
	Pork Tenderloin 1.5 to 2.5 lbs.(2.72 to 1.13 kg)			2.5 to 3 hours	71°C(160°F)
	Ham (Bone In)			1.5 u per lb (3.3 u per kg)	71°C(160°F)

# BAKTECHNIEKEN

## BRAADSPITMETHODE

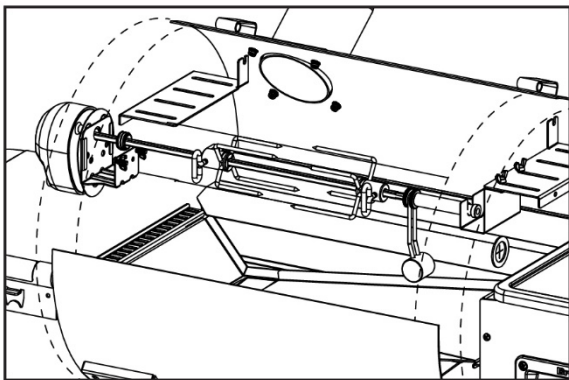
Deze methode is ideaal voor het bereiden van grote stukken vlees, zoals gebrad of gevogelte. Het eten wordt gebakken door hete lucht die rond het vlees circuleert.

1. Het draaispit is geschikt voor maximaal 7kg vlees met de beperkende factor dat het vlees moet kunnen draaien. Voor het beste resultaat moet het vlees worden gecentreerd op de middellijn van het spit om een onbalans te voorkomen.
2. Bevestig het vlees stevig aan het spit voordat u het op de pellet barbecue plaatst. Bind de vleugels en bene stevig vast bij gevogelte.



1. Draaispit
3. Afstandshouder
5. Stangbus
7. Spitmotor

2. Spitvork
4. Tegengewicht
6. Schroefklem
8. Spitbeugel



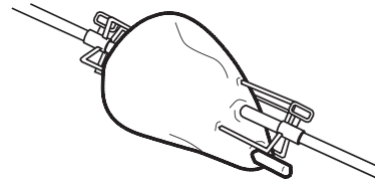
## DRAAISPIT BALANCEREN

1. Draai de stangbus los zodat het tegengewicht vrij kan draaien.
2. Plaats het spitas in de steunsleuven. Laat de zwaarste kant van het vlees naar de bodem draaien.
3. Stel het tegengewicht af op de bovenkant van de staaf, tegenover de zwaarste kant van het vlees.
4. Draai de stangbus vast. Controleer regelmatig of het vlees tijdens het bakken soepel draait. Pas het tegengewicht indien nodig aan.

## OPGELET:

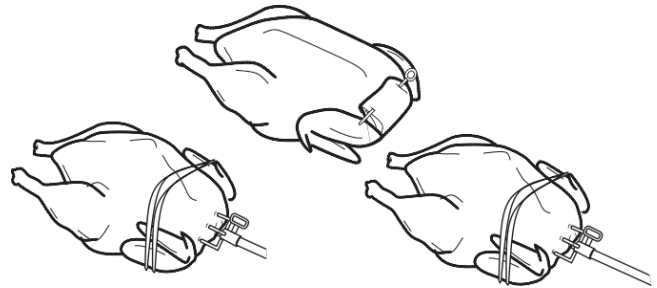
**Gebruik een ovenwant bij het aanpassen van het tegengewicht.**

## HET SPIT GEBRUIKEN – LAMSBOUT



1. Laat ongeveer 8 cm bot afzagen van de smalle kant van de lamsbout. Have 3" of bone sawed from small end of leg.
2. Houdt het vlees rondom het bot intact zodat je hiermee een flap kan vormen.
3. Schuif een draaispivork op de grillstaaf.
4. Vouw de flap omhoog en voer de grillstaaf door de flap en de bout.
5. Schuif de tweede draaispivork op de grillstaaf en zet de vorken vast in elk uiteinde van de bout. Test of het geheel in evenwicht is. Draai de schroeven vast.

## HET SPIT GEBRUIKEN – GEVOGELTE



1. De borst ligt beneden; vouw de huid van de nek over de nekholtje. Vouw de randjes weg; zet de huid op de rug van met een vleespen. Draai garen om de vleespen en maak het vast. Draai nu de borstzijde naar boven; bind of prik de vleugels vast.
2. Schuif een draaispivork op de grillstaaf. Schuif de staaf door de huid van de nek evenwijdig aan de ruggengraat; het boven het uiteinde komt hij weer naar buiten. Schuif de tweede draaispivork op de grillstaaf en zet de vorken vast in borst en staartstuk. Test of het geheel in evenwicht is. Draai de schroeven vast.
3. Bind het uiteinde aan de staaf vast met stevig garen. Kruis de poten; bind ze vast aan het uiteinde.

# RECEPTEN

## BBQ RUB\*

- 2 eetlepels bruine suiker
- 1 koffielepel grof zout
- 1 koffielepel versgemalen zwarte peper
- 1 eetlepel komijn
- 2 koffielepels droge mosterd
- 2 koffielepels paprika
- 2 eetlepels chilipoeder
- 1 koffielepel uienzout
- 1 koffielepel selderijzout
- 1 koffielepel knoflookpoeder
- 1 eetlepel oregano

\*Probeer de Broil King® The Perfect BBQ Spice Rub™ (#50975) of The Perfect KC BBQ Rub™ (#50978) voor fantastische resultaten.

## GEROOKTE KIP

- Verwarm de pellet barbecue voor met de sneltoets "SMOKE" (225°F/107°C).
- 1 hele kip, gescheiden of stukjes kip, dijen, vleugels, drumsticks.
- Wrijf de kip in met BBQ rub en laat 30 minuten staan.
- Leg de kip op de braadroosters.
- Bak 1 uur.
- Verhoog de warmte in de barbecue met de sneltoets "ROAST" (350°F/176°C).
- Bak 1-2 uur tot de interne temperatuur 74°C (165°F) bereikt heeft.
- Dek af en laat 10 minuten staan.
- Serveer en geniet.

## RIBS

Verwarm de pellet barbecue voor met de sneltoets "SMOKE" (225°F/107°C).

- 4 stukken varkensribbetjes.
- Verwijder het membraam van de ribben.
- Breng op smaak met barbecue rub.
- Voeg een kommetje met water en appelsap toe aan de barbecue (indien gewenst)
- Leg de ribben op de braadroosters.
- Bak 4 uur of totdat de gewenste gaarheid is bereikt.
- Verwijder, indien gewenst, de ribben van de barbecue, wikkel ze in folie en laat 30 minuten rusten. Verhoog de hitte in de pellet barbecue tot 176°C (350°F).
- Plaats de ribben terug op de barbecue en smeer in met barbecuesaus. Laat nog 10 minuten bakken.
- Haal de ribben van de barbecue, dek af en laat 10 minuten rusten.
- Serveer en geniet.

## PULLED PORK

- Verwarm de pellet barbecue voor met de sneltoets "SMOKE" (225°F/107°C)
- 1,8 – 2,4 kg varkensschouder
- Breng royaal op smaak met BBQ rub.
- Plaats de varkensschouder op de braadroosters.
- Bak 1 uur per halve kilo tot een interne temperatuur van minimaal 85°C (185°F).
- Haal van de barbecue, wikkel in met folie, laat 30 minuten rusten.
- Trek het vlees uit elkaar met de Broil King® Vleesklauwen (#64070).
- Breng de saus naar wens aan.



## The Perfect Steak Grilling Guide Ingredients\*

- 4 steaks 2,5 cm dik
- 2 teentjes look, fijngehakt of geperst
- 2 eetlepels Worcestershire saus
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 2 koffielepels Dijon mosterd
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels olijfolie

\*Probeer de Broil King® The Perfect Steak™ marinade of The Perfect BBQ™ (#50990) saus voor fantastische resultaten.

## DE STEAKS VOORBEREIDEN

Verwijder overtollig vet van de steaks. Combineer de resterende ingrediënten in een stevige, hersluitbare plastic zak. Marineer de steaks gedurende 1 uur bij kamertemperatuur of tot 24 uur in de koelkast. Als u ze koelt in de frigo, breng de steaks dan 1 uur voor het bakken op kamertemperatuur voor gelijkmatig barbecueën.

## BARBECUE TIPS

Borstel de braadroosters met een olie met een hoog brandpunt en verwarm de pellet barbecue met de sneltoets "GRILL" (600°F/315°C).

- Plaats voedsel op de barbecue in een hoek van 45° en kook volgens de timing in de kooktabel op pagina 7.
- Draai de steak om in dezelfde hoek van 45°.
- Draai de steak om en bak in de tegenovergestelde hoek van 45°.
- Draai tenslotte de steak om en bak in dezelfde hoek van 45° (zie de perfect steak gids op pagina 6)

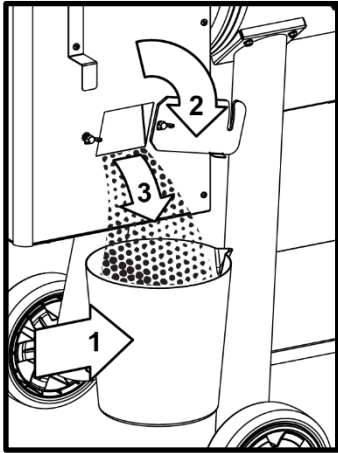




# ONDERHOUD

## PELLET RESERVOIR REINIGING

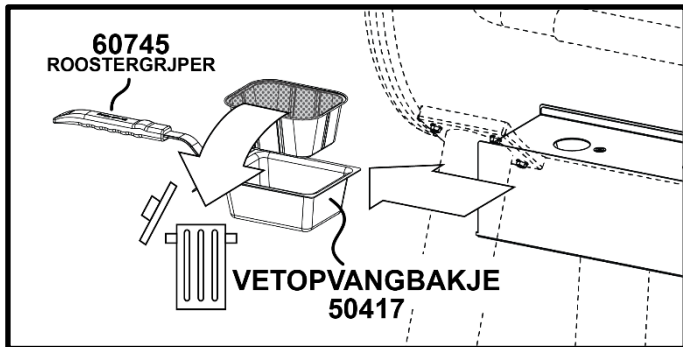
Uw Broil King® Smoke™ Pellet Barbecue heeft een reservoir reinigingssysteem dat is ontworpen voor het eenvoudig verwijderen van overtollige pellets om snel de smaak van de pellets te veranderen of de resterende pellets na gebruik schoon te maken.



1. Plaats een opvangbakje onder de reinigingsopening.
2. Open de reinigingsopening.
3. Doe de pellets in het opvangbakje.
4. Sluit de reinigingsopening opnieuw.

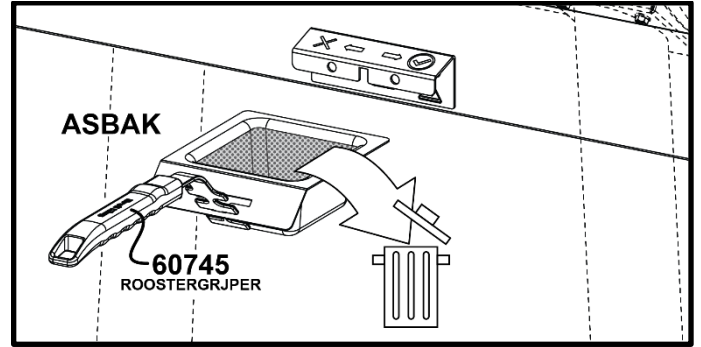
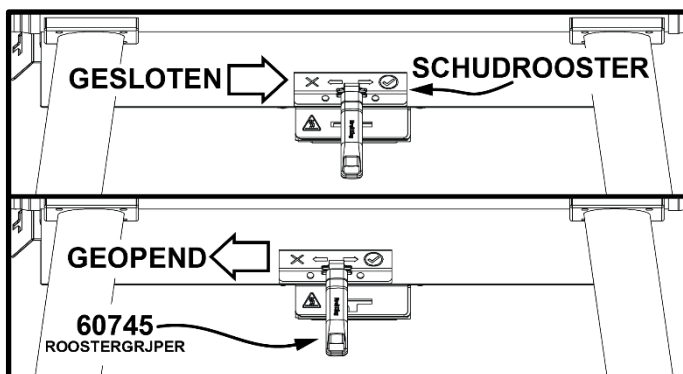
## REINIGEN VAN VETOPVANG

Vetbranden worden veroorzaakt door het niet goed onderhouden van de barbecue en het niet consistent reinigen van de vetopvang. In het onwaarschijnlijke geval van een vetbrand tijdens het koken, schakelt u het apparaat uit / trekt u de stekker uit het stopcontact en houdt u het deksel gesloten totdat het vuur volledig uit is. Houd het deksel nooit open tijdens een vetbrand.



## REINIGEN VAN DE ASSEN

Wacht na elke bereiding tot de barbecue volledig is afgekoeld voordat u de aslade verwijdert en leegt. De eerste stap is om het schudrooster te openen naar de ontgrendelpositie die op het deksel is aangegeven. U kunt het schudrooster tussen de vergrendelde en ontgrendelde stand schuiven om as in de lade te laten vallen. Gooi alleen as weg die volledig koel en gedooft is.



Breng het schudrooster terug naar de gesloten positie voordat u de barbecue opnieuw gebruikt.

## WEGGOOIEN VAN DE ASSEN

As moet in een metalen container met een goed passend deksel worden geplaatst. De gesloten container met as moet op een niet-brandbare vloer of op de grond worden geplaatst, ver weg van alle brandbare materialen, in afwachting van definitieve verwijdering. Als de as wordt weggegooid door deze in de grond te begraven of anderszins lokaal verspreid, moeten ze in de gesloten container worden bewaard totdat alle sintels grondig zijn afgekoeld.

## VERZORGING ONDERHOUD

De Broil King® Smoke™ Pellet Barbecue biedt u vele jaren uitstekende kwaliteit met een minimale zorg. Het oliën helpt de interne stalen componenten te behouden. Gebruik een roestvrijstalen borstel om vuile braadroosters en onderdelen schoon te maken.

Het kan nodig zijn om uw braadroosters schoon te maken en opnieuw in te oliën. Borstel ze grondig met een Broil King® (#64014) roestvrijstalen borstel om vuil te verwijderen en breng een dunne laag olie met een hoog brandpunt aan.

Reinig de buitenkant met warm zeepwater.

Gebruik een grillborstel met draadharen van Broil King® (#65641) om het interieur schoon te maken om vuil uit de oven te verwijderen. De laag olie die zich ophoopt in de barbecue – de smaakmaker – is beschermend en hoeft niet met enige frequentie schoon te worden geschrobd..

Houd uw Broil King® Smoke™ Pellet Barbecue altijd afgedekt wanneer deze niet in gebruik is - gebruik Broil King® grill cover #67069 voor de Pellet Regal 500 (Model #496051) of grill cover #67065 voor de Pellet Regal 400 (Model #495051)





# GARANTIE

---

## GARANTIE & KLANTENSERVICE

De Onward Manufacturing Company Ltd. (OMC) garantie is van kracht vanaf de datum van aankoop is en beperkt tot het gratis repareren of vervangen van onderdelen die bij normaal huishoudelijk gebruik defect blijken te zijn.

In Canada en de Verenigde Staten replacement is FOB Factory.

In alle andere landen zijn vervangingen FOB OMC Distributor. (Raadpleeg uw dealer voor de naam van de OMC Distributeur.)

Alle andere kosten zijn de verantwoordelijkheid van de eigenaar.

Deze garantie wordt alleen verleend aan de oorspronkelijke koper zoals aangegeven op de garantieregistratie en is alleen van toepassing op producten die in de detailhandel worden verkocht en alleen wanneer deze worden gebruikt in het land waar ze zijn gekocht..

## WAT WORDT ER GEDEKT:

High Heat Coated Cook Box	5 jaar
Overige Onderdelen & Verf	2 jaar

## WAT IS NIET GEDEKT:

- Storingen of bedieningsproblemen als gevolg van ongevallen, misbruik, wijziging, verkeerde toepassing, vandalisme, onjuiste installatie of onjuist onderhoud of service, of het niet uitvoeren van normaal en routineonderhoud zoals uiteengezet in de gebruikershandleiding.
- Verslechtering of schade als gevolg van zware weersomstandigheden zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring door blootstelling aan chemicaliën, rechtstreeks of in de atmosfeer.
- Verzend- of transportkosten.
- Kosten voor verwijderen of opnieuw installeren.
- Arbeidskosten voor installatie en reparatie.
- Kosten van serviceaanvragen.
- Aansprakelijkheid voor indirecte schade of gevolgschade.

## VERVANGINGSONDERDELEN:

"Originele OMC-vervangingsonderdelen" moeten altijd worden gebruikt voor vervanging. Gebruik van andere onderdelen maakt de bovenstaande garantie automatisch ongeldig.

## GARANTIE CLAIMS:

Alle garantie wordt rechtstreeks door OMC afgehandeld. Onderdelen moeten worden teruggestuurd naar OMC Warranty Department, gefrankeerd, begeleid door model #, Serie #, en als uw barbecue niet geregistreerd is, uw aankoopbewijs (kopie van de aankoopbon of factuur). Als inspectie het defect bevestigt, zal OMC een dergelijk onderdeel repareren of vervangen in overeenstemming met de garantievoorwaarden. Na ontvangst van brief of fax (niet telefonisch) kan OMC, naar keuze, niet verlangen dat één of meerdere onderdelen worden geretourneerd.

## CONTACT NOORD-AMERIKA:

1-800-265-2150

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

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

585 Kumpf Dr.

Waterloo, Ontario, Canada

N2V 1K3

## BUITEN NOORD-AMERIKA:

De bovenstaande garantie wordt beheerd door de OMC-distributeur in uw land. Neem contact op met uw dealer voor de naam van uw OMC-distributeur.