

Broil King®

BRUKSANVISNING

FOR BRUK MED
Broil King® Smoke™ Crown Pelletsgrill/røyk

For modellene: 494055EU, 493055EU
494055CH, 493055CH
494055UK, 493055UK

INNHold

INNLEDNING	2
SIKKERHETSFORSKRIFTER.....	2
PELLETSGRILLENS DELER.....	3
DIGITAL KONTROLL	4
SLIK KOMMER DU I GANG.....	5
APP TIL PELLETSGRILLEN.....	6
PELLETS	7
GRILLTEKNIKK.....	7
OPPSKRIFT	9
VEDLIKEHOLD.....	10
GARANTI	11

CE
(4009132)



ANGI MODELLNUMMER, SERIENUMMER OG KJØPSDATO HER.

Denne informasjonen finnes på den svarte og sølvfargede OMC-etiketten på baksiden av grillen.

Modellnummer

Serienummer

Kjøpsdato

dd

mm

åååå

TIL MONTØREN/INSTALLATØREN: OBS! DISSE
INSTRUKSJONENE MÅ GIS TIL KUNDEN.

LES HELE BRUKSANVISNINGEN NØYE FØR INSTALLASJON OG BRUK AV DENNE GRILLEN/RØYKEN
SOM FORBRENNER PELLETS. HVIS INSTRUKSJONENE I DENNE BRUKSANVISNINGEN IKKE FØLGES,
KAN DET FØRE TIL PERSONSKADE OG SKADE PÅ EIENDOM.

KONTAKT LOKALE MYNDIGHETER VEDRØRENDE BEGRENSNINGER OG KONTROLLKRAV I DITT
OMRÅDE. OPPBEVAR DISSE INSTRUKSJONENE FOR FREMTIDIG BRUK.

SIKKERHETSFORSKRIFTER

Riktig montert og brukt er din nye Broil King® Smoke™-pelletsgrill/røyk (nedenfor kalt pelletsgrill) et sikkert og praktisk produkt. I likhet med alle produkter som forbrenner pellets, må visse sikkerhetsforskrifter følges. Manglende overholdelse av disse sikkerhetsforskriftene kan medføre alvorlige personskader eller materielle skader. Kontakt forhandleren hvis du har spørsmål om montering eller drift.

- Les hele bruksanvisningen nøye før installasjon og bruk av denne grillen som forbrenner pellets.
- Kontakt lokale myndigheter vedrørende begrensninger og kontrollkrav i ditt område.
- Ta vare på disse instruksjonene for fremtidige behov.

ADVARSEL!

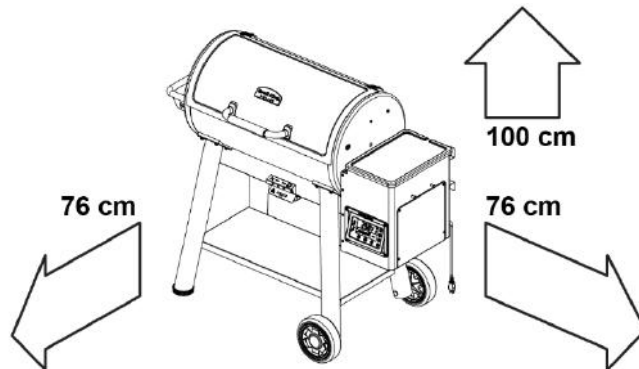
- Denne grillen og dens tilgjengelige deler blir **SVÆRT VARME** under bruk. Vær forsiktig og **IKKE RØR VARME** flater uten grillvotter.
- Denne grillen er bare beregnet for **UTENDØRS BRUK**. Hvis grillen brukes innendørs vil det samle seg giftige gasser som vil forårsake alvorlige personskader eller dødsfall. Følg disse retningslinjene for å forhindre at den farge- og luktløse gassen karbonmonoksid forgifter deg, familien din eller andre.
- Pass på at du kjenner til symptomene på karbonmonoksidforgiftning: hodepine, svimmelhet, svakhet, kvalme, oppkast, søvnløshet og forvirring. Karbonmonoksid reduserer blodets evne til å ta opp oksygen. Lavt oksygeninnhold kan føre til bevisstløshet og død.
- Søk hjelp hvis du eller andre utvikler forkjølelses- eller influensalignende symptomer ved grilling eller i nærheten av denne grillen. Karbonmonoksidforgiftning, som enkelt kan forveksles med forkjølelse eller influensa, oppdages ofte for sent.
- Inntak av alkohol og bruk av narkotika øker effekten av karbonmonoksidforgiftning.
- Karbonmonoksid er spesielt giftig for svangerskap (også for fosteret), for småbarn, eldre personer, røykere og personer med hjerte- og karsykdommer som for eksempel blodmangel.
- Bruk aldri bensin, lampebrensel av bensintype, parafin, tennvæske eller lettantennelige væsker med denne grillen for å tenne eller opprettholde ilden.
- Oppbevar aldri brennbart materiale i nærheten av eller under grillen.
- Ikke la barn eller husdyr være uten tilsyn i nærheten av grillen når den er på og/eller varm.
- Forsøk aldri å flytte en varm grill.
- Ikke bruk røykeren hvis den ikke er fullstendig montert og alle deler sitter på plass.
- Ikke tøm for aske før alle pellets har brent helt ut og er sluknet helt.
- Ikke bruk grillen i sterk vind.
- Hvis høye flammer plutselig slår opp – bruk aldri vann for å slukke ilden. Slå AV grillen. Trekk støpselet ut av stikkkontakten og vent til grillen er avkjølt.
- Denne grillen kan brukes av barn fra 8 år og eldre og av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapasitet, samt personer med manglende erfaring og kunnskap, hvis de overvåkes eller instrueres om sikker bruk av produktet og forstår de risikoene som er forbundet med bruken.
- La aldri barn leke med grillen.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

ELEKTRISK SIKKERHET

- Denne grillen bruker en ekstern elektrisk strømforsyning og må jordes i henhold til gjeldende lokale forskrifter.
- Ikke bruk grillen hvis kontakthylsen er skadet.
- Ikke fjern jordingspinnen fra kontakten.
- Ikke la strømkabelen komme i kontakt med varme overflater.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, produsentens servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.

EN AV DE VIKTIGSTE ÅRSAKENE TIL BRANNER ER MANGLENDE AVSTAND (LUFTROM) TIL LETTANTENNELIGE MATERIALER. DET ER SVÆRT VIKTIG AT DENNE GRILLEN BARE Plasseres I HENHOLD TIL DISSE ANVISNINGENE.

- Avstanden mellom grillen og lettantennelige flater må være minst 76 cm fra begge sider og baksiden. Avstanden mellom oversiden av grillen og en eventuell overliggende konstruksjon må være minst 100 cm.



- Ikke plasser grillen under planter, trær eller andre vekster.
- **ADVARSEL!** Plasser alltid grillen på en ikke-brennbar flate.
- **ADVARSEL!** Sett alltid grillen på et flatt underlag og sørg for at den står plant.
- Grillen er bare beregnet på **UTENDØRS BRUK**, ikke bruk den i en garasje, på en balkong eller i et lignende avgrenset område.
- Luftstrømmen til grillen må **IKKE** begrenses.
- Påse at området rundt grillen er fritt for brennbare materialer, pellets, bensin og alle lettantennelige væsker og damper.
- Denne grillen er ikke beregnet for å plasseres i eller på kjøretøy for fritidsbruk og/eller båter.
- Ikke bruk eller monter tilbehør som endrer eller modifierer pelletsbeholderen, pelletsmateren, brennkammeret eller røykutløpet.

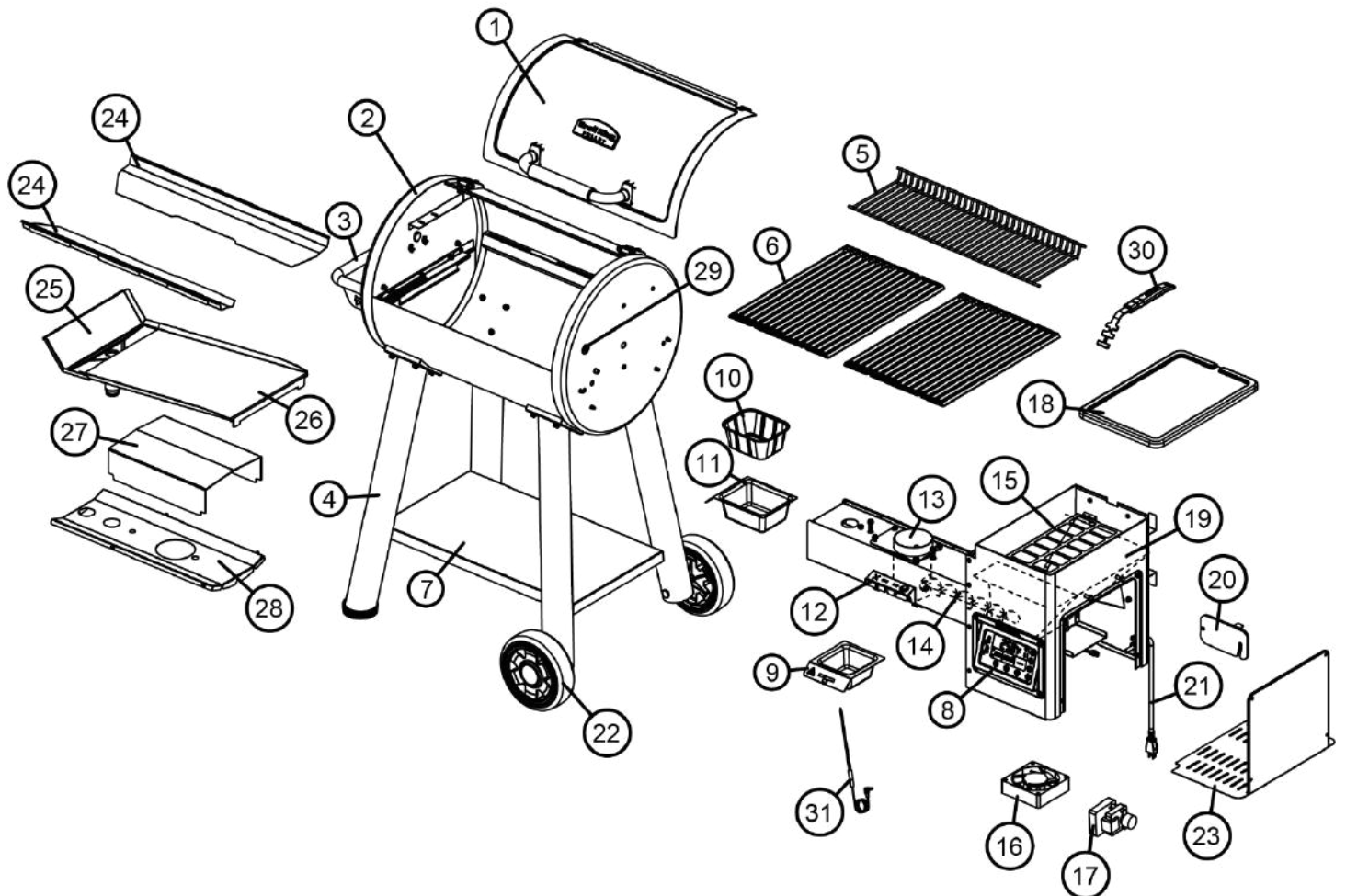
ADVARSEL!

- Forvarm grillen med lokket åpent de første 10 minuttene eller til den hvite røyken blir gjennomsiktig.
- Berør aldri dryppformen, askebeholderen eller grillristen for å kjenne om de er varme.
- Bruk grillvotter eller grytelapper for å beskytte hendene ved tilberedning eller justering av toppventilene.
- Bruk korrekt grillredskap med lange, varmebestandige håndtak.
- Bruk bare pellets av næringsmiddelkvalitet. Broil King® Premium grillpellets anbefales.
- Oppbevar alltid pellets på et tørt sted, på avstand fra apparater som avgir varme og andre brenselbeholdere. For å slukke pelletene slår du av den digitale kontrollen og lukker spjeldet helt. Ikke bruk vann.

BROIL KING® SMOKE™ - PELLETSGRILLENS DELER

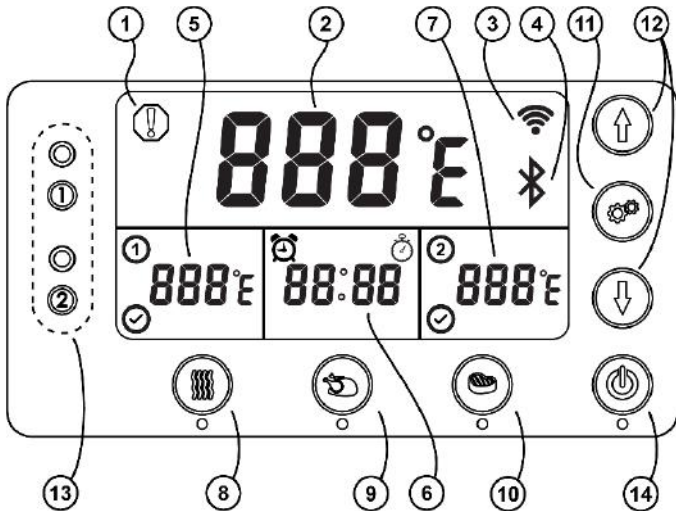
1. Lokk
2. Grillovn
3. Sidehylle
4. Ben
5. Varmehylle
6. Grillrist
7. Nedre hylle
8. Kontrollpanel
9. Askebeholder
10. Dryppform i aluminium
11. Dryppform
12. Spjeld
13. Brennkammer
14. Pelletsmater
15. Rist
16. Vifte

17. Matemotor
18. Lokk til pelletsbeholdere
19. Pelletsbeholder
20. Renseluke for pelletsbeholder
21. Strømledning
22. Hjul
23. Inspeksjonsluke
24. Varmereflektor foran/bak
25. Sideavrenningsform
26. Hovedavrenningsform
27. Varmereflektor
28. Varmeskjold
29. Åpning for termometer
30. Broil King® Ristløfter
31. Temperaturmåler



DIGITAL KONTROLL

Før du bruker grillen anbefaler vi at du gjør deg kjent med kontrollsystemet.



1. ADVARSELSSYMBOL

Indikerer en ekstrem temperaturforskjell som kan indikere brann, at flammen har slukket på grunn av drivstoffmangel, feil i pelletsmateren eller mekanisk feil (el, motor eller vifte). **HVIS DEN LYSER, TREKKER DU STØPSELET UT AV STIKKONTAKTEN VED BEHOV.**

2. HOVEDTEMPERATUR

Viser aktuell og innstilt temperatur i °F /°C

3. WI-FI-TILKOBLING

Lyser når pelletsgrillen er koblet til et Wi-Fi-nettverk (bare 2,4 GHz).

4. BLUETOOTH-TILKOBLING

Lyser når pelletsgrillen er koblet til en smartenhet.

5. TEMPERATUR GRILLTERMOMETER 1*

6. TIDSUR/STOPPEKLOKKE

7. TEMPERATUR GRILLTERMOMETER 2*

8. RØYKING

For langsom tilberedning ved lav temperatur stiller dette programmet inn temperaturen til 107 °C**

9. OVNSGRILLING

For indirekte grilling og baking stiller dette programmet inn temperaturen til 176 °C**

10. GRILLING

For rask grilling ved høy temperatur stiller dette programmet inn temperaturen til 315 °C**

11. INNSTILLING

Trykk på INNSTILLING i henhold til antall ganger som er angitt nedenfor for å stille inn følgende funksjoner.

GRILLTERMOMETER

- Trykk på INNSTILLING én (1) gang for grilltermometer 1, to (2) ganger for termometer 2.
- Når termometeret er koblet til, vises temperaturen i displayet.
- Still inn ønsket kjernetemperatur ved hjelp av kontrollpilene, og trykk deretter på INNSTILLING for å bekrefte.
- Grillen avgir et pip og det vises en hake på displayet når innstilt kjernetemperatur er oppnådd.
*Obs! Når den innvendige temperaturen er oppnådd, senkes grilltemperaturen og holder et nivå på 107 °C.

TIDSUR

- Trykk tre ganger på INNSTILLING-knappen (3).
- Bruk kontrollpiler ▲/▼ til å stille inn tidsuret, og trykk deretter på INNSTILLING for å bekrefte.

STOPPEKLOKKE

- Trykk på INNSTILLING fire ganger (4).
- Trykk på kontrollpil OPP ▲ én gang for å starte.
- Trykk på kontrollpilen NED ▼ én gang for å stoppe.
- Hold inne både OPP- og NED-knappen ▲/▼ for å nullstille.

DISPLAYLYSSTYRKE

- Trykk på INNSTILLING fem ganger (5).
- Still inn lysstyrken med tastene ▲/▼ og trykk deretter på INNSTILLING for å bekrefte.

ENDRE TEMPERATURENHET °F /°C

- Hold inne INNSTILLING i 5 sekunder for å stille inn pelletsgrillen til Fahrenheit eller Celsius.

12. KONTROLLPILER ▲/▼

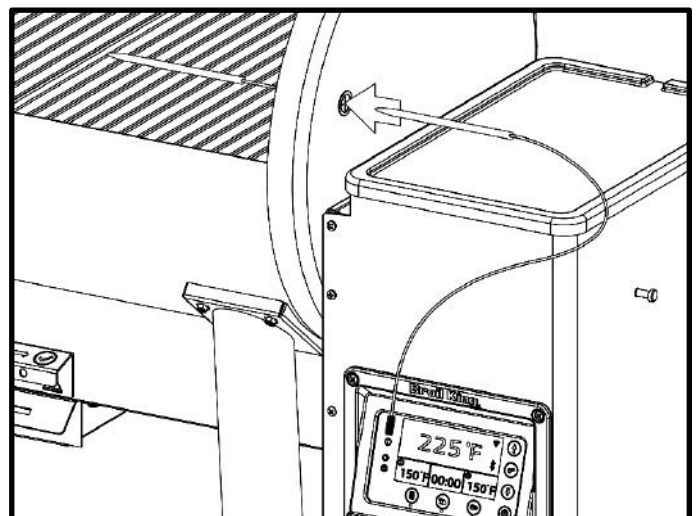
Bruk kontrollpilene ▲/▼ til å endre temperaturen i trinn på 5 grader, og trykk deretter på INNSTILLING for å bekrefte. Hold inne kontrollpilene ▲/▼ for å justere temperaturen raskt. Obs! Displayet går tilbake til å vise aktuell temperatur i °C /°F.

13. TERMOMETERPORT 1 OG 2

14. PÅ-/AV-knapp

*Obs! Opplyst hake angir at innstilt innetemperatur er oppnådd.

**Obs! Du kan forvente temperaturforskjeller ved oppnåelse og opprettholdelse av ønsket innstilling.



Åpning for grilltermometersensor gjennom siden av grillen

SLIK KOMMER DU I GANG

Ta bort grillristene og avrenningsbrettene og vask dem med varmt vann og oppvaskmiddel. Skyll grundig og tørk med et mykt håndkle, la ikke lufttørke og vask dem aldri i oppvaskmaskin.

BRENNE INN STØPEJERNSRIST:

Sett inn støpejernsristen med en matolje med høyt røykpunkt. Bruk et papirhåndkle eller en klut til å dekke alle overflater.

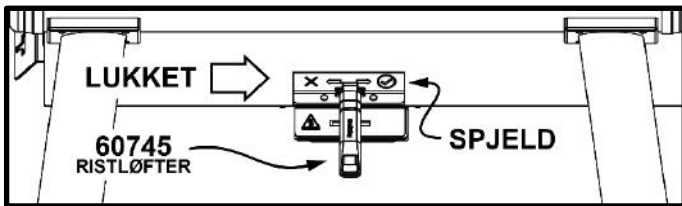
KLARGJØRE DRYPPFORMEN

Dryppformen på Broil King® Smoke™-pellets grill bidrar til å lede den kalde røyken opp mot varmeskjoldet og skorsteinen. Klargjør dryppformen ved å helle 125 ml vann i den tomme beholderen. Obs! Når du bruker grillen erstattes vannet av fett.

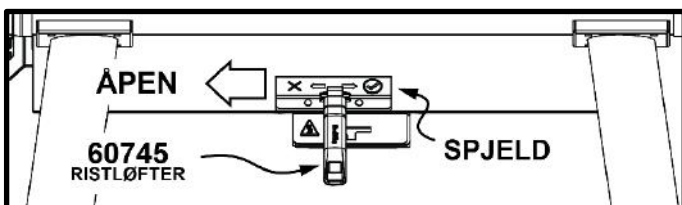
FØRSTE «INNBRENNING»

Før du begynner å lage mat med din Broil King® Smoke™-pelletsgrill må du brenne den ren for å fjerne dufter eller partikler fra produksjonen.

1. Koble strømkabelen til en jordet stikkontakt.
2. Kontroller pelletsbeholderen og pelletsmateren før pellets tilsettes, for å sikre at det ikke finnes fremmedlegemer som kan hindre start. Kontroller at spjeldet er i låst posisjon.



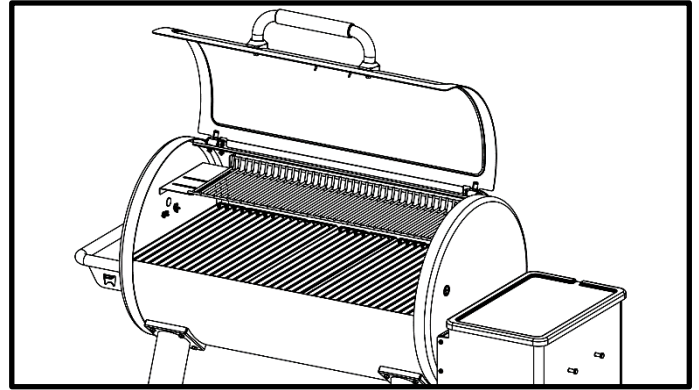
3. Tilsett pellets, helst av hardtre fra Broil King® for best resultat. Bruk aldri pellets som er beregnet for oppvarming.
4. Åpne lokket under forvarmingen i 10 minutter eller til den hvite røyken blir gjennomsiktig.
5. Trykk på den opplyste PÅ/AV-knappen for å aktivere kontrollen. Etter noen sekunder aktiveres startinnstillingen på grillen.
6. Sett temperaturen til 260 °C. Obs! Ved den innledende innbrenningen tar det lengre tid å varme opp grillen ettersom pelletsmateren må fylles med pellets før tenning. Når måltemperaturen er oppnådd – la det fortsette å brenne i ytterligere 15–20 minutter. Dette brenner bort restene fra produksjonen og påbegynner prosessen med røykherding av de innvendige komponentene i grillen. Jo mer du bruker grillen, desto bedre blir herdingen.
7. Når grillen er kald, oljer du grillristene ved å spraye eller pensle dem inn med matolje med høyt røykpunkt. Sørg for at hele flaten er tilstrekkelig dekket, inkludert hjørnene. Når det gjelder grillristen av støpejern, bør de oljes før hver gangs bruk.
8. Når du er ferdig med å grille, bruk renseluken på baksiden av pelletsbeholderen for å rense ut eventuelle resterende pellets. Oppbevar restene på et tørt sted klart til neste grilling.
9. Rengjør dryppformen regelmessig for å redusere faren for brennende fett. Se flere detaljer i «Vedlikehold».
10. Rengjør brennkammeret med spjeldet og rens askebeholderen regelmessig for å sikre optimal funksjon. Kontroller at spjeldet er i lukket posisjon når du er ferdig med å rengjøre brennkammeret.



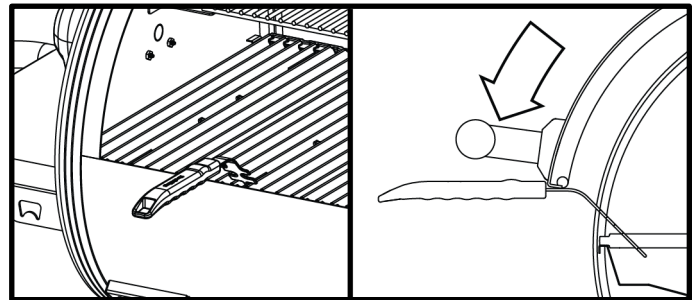
11. Obs! Grillen starter alltid med en tennings- og forvarmingsyklus og avslutter med 15 minutters nedslukking.

TENNING/START

Åpne lokket på grillen. Koble strømkabelen til en jordet stikkontakt. Trykk på den opplyste PÅ/AV-knappen på grillen for å aktivere kontrollen. Etter noen sekunder skifter grillen automatisk til tennings- og forvarmingsyklus.



Bruk kontrollpilene (▲/▼) for å forvarme grillen til ønsket tilberedningstemperatur. Still inn ønsket temperatur ved å trykke én gang på INNSTILLING-knappen. Innstilt temperatur blinker i tre sekunder og går deretter tilbake til å vise faktisk temperatur. Hvis du foretrekker å bruke en forhåndsinnstilt temperatur, trykk på en av knappene RØYKE, OVNGRILLE eller GRILLE. Under forvarmingen må lokket være åpent i løpet av de første 10 minuttene, eller til den hvite røyken blir gjennomsiktig. Du kan bruke Broil King®-ristløfter (art. nr. 60745) for å holde lokket åpent i en lengre posisjon hvis det regner eller blåser.



GRILLING

Når forvarmingsyklusen er fullført og ønsket temperatur er oppnådd, legg inn det som skal grilles og lukk lokket på grillen. Under tilberedningen kan du etter behov legge flere pellets direkte i pelletsbeholdere.

NEDSLUKKING

Trykk på den opplyste PÅ/AV-knappen på grillen for å deaktivere kontrollen. Etter noen sekunder skifter grillen automatisk til slukkingssyklus (15 minutter). Når grillen er helt avkjølt, trekker du støpselet ut av stikkkontakten og fjerner asken fra brennkammeret ved hjelp av spjeldet. Rengjør dryppformen. Tøm pelletsbeholderen gjennom renseluken. Oppbevar pellets på et tørt sted mellom hver bruk for best mulig tilberedningsresultat.

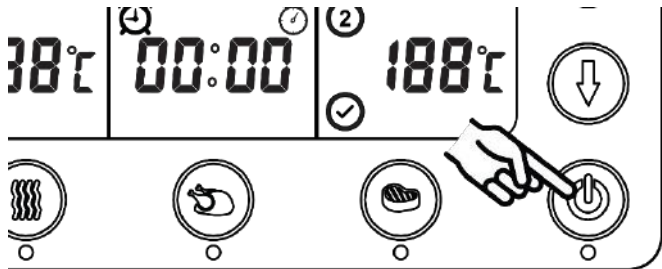
PELLET APP

Du kan styre Broil King® Smoke™-pelletsgrillen fra smarttelefonen eller nettbrettet. Koble enheten til pelletsgrillen via Bluetooth eller det lokale nettverket (Wi-Fi).

INNSTILLE APPEN

STARTE PELLETSGRILLEN

- Koble strømkabelen til en jordet stikkontakt.
- Trykk på den opplyste PÅ-/AV-knappen på grillen for å aktivere kontrollen.



LAST NED OG INSTALLER

- Last ned Broil King Pellet Controller-appen til din smarte enhet.



OPPRETTE EN KONTO

- Første gang du starter appen, blir du bedt om å opprette en konto.
- Kontoen gir deg ekstra sikkerhet for appen og din Broil King® Smoke™-pellets-grill.
- Du kan også registrere deg via din Facebook- eller Google+-konto.
- Du mottar en e-post når registreringsprosessen er fullført.

LEGG TIL SONE

- Når du har opprettet en konto, er neste trinn å opprette en sone. En sone er et område der grillen befinner seg basert på GPS-en i smartenheten din. Kontroller at adressen som vises er riktig. Rediger om nødvendig.
- Hvis du for eksempel har grillen ved huset ditt, kan du kalle sonen «Hjemme».
- Angi sonenavnet og velg deretter «Save Zone» (Lagre sone).

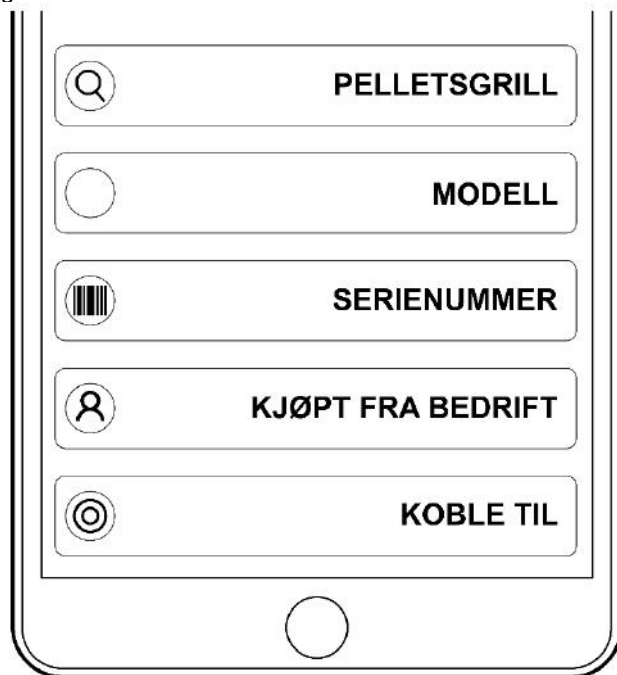
PERSONVERNERKLÆRING

- Les gjennom personvernerklæringen og velg «Agree» (Godta) eller «Disagree» (Ikke godta).
- Du må godta personvernerklæringen for å fortsette å bruke appen.
- Hvis du velger «Ikke godta», videresendes du til sonevinduet igjen.

KOBLE TIL GRILLENS BLUETOOTH

- Når du har installert og stilt inn appen, er det på tide å ordne tilkoblingen til grillen.
- Kontroller at Bluetooth-funksjonen på smartenheten er slått på.
- Velg sone ved å trykke på sonenavnet.
- Når du har valgt sone, trykker du på (+)-ikonet i øverste høyre hjørne for å legge til grillen.
- Appen vil begynne å søke etter grillen.
- Hver eneste Broil King® Smoke™-pellets grill har en unik kontrollkode som vises ved tilkobling av grillen i appen.

- Angi et navn på grillen din.
- Trykk på «Connect» (Tilkoble).
- Grillen skal nå avgi et pipesignal, og Bluetooth-logoen vises i grillens kontrollvindu.



KOBLE TIL GRILLENS WI-FI

- Ha opplysningene om Wi-Fi-nettverkets navn og passord klare.
- Trykk på hjulsymbolet for Wi-Fi-innstillinger nederst til høyre i appen.



- Angi Wi-Fi-nettverkets navn.
- Angi passordet for Wi-Fi-nettverket.
- Du kan velge «Show» (Vis) for å vise om passordet er riktig.
- Trykk på «Connect» (Koble til) for å opprette en Wi-Fi-tilkobling.
- Når tilkoblingen er opprettet, vises Wi-Fi-symbolet i grillens kontrollvindu.

OBS!

- Bare én bruker kan være koblet til Broil King® Smoke™-sonevinduet igjen.
 - Hvis smartenheten flyttes utenfor rekkevidde for Bluetooth-tilkoblingen, fortsetter grillen å fungere uten at appen er koblet til. Tilkoblingen veksler bare til Wi-Fi-modus hvis grillen tidligere har vært tilkoblet et Wi-Fi-nettverk.
 - Manuelle justeringer på grillen har alltid forrang foran funksjoner som utføres via appen.
- *Programkrav: IOS® 7 (eller senere) eller Android™ 4.3 (eller senere).**



BROIL KING PREMIUM GRILLPELLETS

En perfekt grilling begynner med riktig brensel. Broil King® Premium grillpellets er spesialutformet for å fungere perfekt sammen med pelletsgrillene i Broil King Smoke-serien. Pelletene våre er 100 % naturlige og inneholder bare førsteklasses trevirke – ingen fyllmaterialer, ingen oljetilsetninger og ingen bindemidler – punktum. Disse pelletene brenner mer effektivt og med høyere varme for å gi optimal grilling og smak.

ADVARSEL!

Oppbevar alltid trepellets på et tørt sted, på god avstand fra apparater som avgir varme og andre brenselbeholdere.

63920 – 100 % HICKORYPELLETS

Den mest klassiske grillsmaken.

Hickory gir en sterk røyksmak, ofte forbundet med bacon eller røkt skinke.

Denne robuste røyksmaken passer utmerket til store kjøttbiter.

Prøv med: Storfekjøtt, fugl, svin og kraftige grønnsaker.

PREMIUM BLANDINGER

Inngående tresorter i våre blandinger blandes før pelletering for å sikre at hver enkelt pellet inneholder riktig blanding. Denne metoden gjør det mulig å gjenta grillresultatet gjennom en jevn forbrenning og røyksmak, sammenlignet med om du bruker en tilfeldig blanding av ulike pellets som består av bare ett treslag. Dette kan gi varierende og uforutsigbare resultater når det gjelder forbrenning og røyksmak. Våre premiumpellets er en viktig ingrediens ved din neste grilling. Sjekk ut følgende pelletsyper:

63930 – SMOKE MASTER'S PELLET BLEND

Lønn / hickory / kirsebær

En pelletsblanding som grillmestere i konkurranse ofte bruker. Denne blandingen har innslag av søte toner kombinert med en fyldig hickoryrøyk.

Gir den grillede maten en balansert røyksmak. Prøv med: Biff, svin, fjørfe.

63939 – GRILLER'S SELECT PELLET BLEND

Lønn / eik / kirsebær

Denne pelletsblanding gir en lettere og noe søtlig røyk, utformet for å ikke dominere over de naturlige smakene.

Et perfekt pelletsvalg til hverdagsgrillingen.

Prøv med: Storfekjøtt, fjørfe, svin, fisk, grønnsaker og pizza

63921 - MESQUITEBLANDING

Mesquite/Eik

Opplev de amerikanske sydstatenes "smokehouse"-aroma med krydrede og skarpe undertoner. Mesquite-pellets gir enestående smak til alt du legger på grillen. Prøv med storfekjøtt, vilt, lam og svin.

63923 – EPLEBLANDING

Eple/Eik

Dette er et utmerket valg for alle røykingsbehov. Den røykaktige smaken er mild og fruktig med en subtil sødme. Prøv med svin, fjørfe, kraftige grønnsaker og pizza..

Obs! Broil King® Smoke™-pellets grill/røyk er spesialkalibrert for bruk av Broil King®-Premium grillpellets. Bruk av grillpellets av andre merker enn Broil King® kan påvirke fremmatningen og dermed temperatur og tilberedningstid. Garantien gjelder imidlertid ikke.

RØYKING: LAVERE ENN 135 °C

Denne klassiske formen for grilling involverer tilberedning av større kjøttbiter ved lave temperaturer (lavere enn 135 °C) i relativt lang tid (ofte over 4 timer). Røyken fra Broil King® Premium grillpellets gjennomsyrer langsomt tilberedt kjøtt og andre råvarer med en røykfylt grillsmak og gir et utrolig mørt resultat.

OVNSGRILLING: 175–205 °C

Også kjent som indirekte grilling. Dette ligner tilberedningen ved røyking. Ovnsgrilling er en akselerert versjon av de samme prinsippene. Fungerer godt for mer vanlige steker, kyllinger og andre råvarer som ofte tilberedes i en vanlig ovn. Kombinasjonen av røyk og tilberedelsestid skaper god smak på kortere tid enn klassisk røyking. Rotisserigrilling med varmluft i kombinasjon med grilltemperaturer gir utrolig resultat (se side 8).





GRILLING: 205 °C ELLER HØYERE

Denne metoden er den tradisjonelle og vanligste grillmetoden. Den er perfekt når du raskt skal tilberede biter av mindre størrelse – biffer, koteletter, hamburgere og grønnsaker. Den høye varmen bruner utsiden samtidig som den tilbereder innsiden.

Du finner mer informasjon på www.broilkingbbq.com

GRILLGUIDE FOR PERFEKT KJØTT			
	RØDT	ROSA	GJENNOM-GRILLET
BIFF/LAM/ KALV	55 °C	63 °C	70 °C
SVIN		65 °C	77 °C
FUGL			77 °C
HAMBURGER			70 °C
BRUK GRILLTERMOMETER FOR BEST MULIG RESULTAT			

TILBEREDNINGSTIDER OG TEMPERATURER

	BESKRIVELSE	INNSTILLING	TILBEREDNINGSTEMPERATUR	TILBEREDNINGSTID	MÅLTEMPERATUR
	Ribben av storfe	Røyke	107 °C	5 timer	88 °C
	Oksefilet 1,3–1,8 kg			2,5–3 timer	54 °C for medium/blodig
	Bringe (revet/pulled) 3,6–5,5 kg			3,3 tim./kg	96 °C
	Bringe (i tykke skiver) 3,6–5,5 kg			3,3 tim./kg	90 °C
	Bringe (i tynne skiver) 3,6–5,5 kg			3,3 tim./kg	85 °C
	Høyrygg	Ovnsgrilling	176 °C	33 min/kg	54 °C for medium/blodig
	Oksestek, ytterlår			8 timer	54 °C for medium/blodig
	Biff*	Grille	315 °C		54 °C for medium/blodig
	Hamburger*				71 °C
	Kvart kylling	Ovnsgrilling	176 °C	1–2 timer	77 °C
	Kyllinglår			1,5 timer	77 °C
	Hel kylling 1,1–1,6 kg			2–2,5 timer	77 °C
	Hel kylling 1,6–2,0 kg			2–3 timer	77 °C
	Kyllingvinge			1,25 timer	77 °C
	Kyllingbrystfilet 0,14 -0,23 kg			1–2 timer	77 °C
	Kalkunlår			2–3 timer	77 °C
	Hel kalkun 4,5–5,4 kg			2,5–3 timer	77 °C
	Hel fisk 1,8–2,7 kg	Røyke	107 °C	3,5–4 timer	Til kjøttet skiver seg
	Hummer (kokt)			15 minutter/500 g	Etter smak
	Reker (kokte)			15 minutter/500 g	Etter smak
	Kambein (Baby Back Ribs) 1,1–2,7 kg	Røyke	107 °C	5 timer	71 °C
	Spareribs 1,1–1,6 kg			5–7 timer	71 °C
	Bog (revet/pulled) 2,7–3,6 kg			3,3 tim./kg	96 °C
	Bog (skivet) 2,7–3,6 kg			3,3 tim./kg	77 °C
	Svinekotelett			3,3 tim./kg	71 °C
	Kronestek av svinekjøtt 3,6–4,5 kg			3,3 tim./kg	68–74 °C
	Kotelettrad 3,6–4,5 kg			4–6 timer	71 °C
	Pølser av svinekjøtt Diameter 3,8–6,4 cm			1–3 timer	74 °C
	Svinekam (revet/pulled) 2,7–4,5 kg			8–12 timer	96 °C
	Svinekam (i skiver) 2,7–4,5 kg			5–8 timer	79 °C
	Svinefilet 2,7–1,1 kg			2,5–3 timer	71 °C
	Skinke (med ben)			3,3 tim./kg	71 °C

OPPSKRIFTER

BBQ RUB = TØRR KRYDDERIBLANDNING

- 2 ss sukker
- 1 ts jodfritt salt
- 1 ts nymalt svart pepper
- 1 ss spisskummen
- 2 ts sennepspulver
- 2 ts paprikapulver
- 2 ts chilipulver
- 1 ts løksalt
- 1 ts sellerisalt
- 1 ts hvitløkspulver
- 1 ts tørket oregano

RØKT KYLLING

- Forvarm pelletsgrillen ved å trykke på RØYKE til 107 °C.
- 1 hel delt kylling eller kyllingstykker – lår, vinger, kyllingklubber.
- Gni inn kyllingdelene med krydderblandingen, la stå i 30 minutter.
- Plasser kyllingdelene på grillristen.
- Tilbered i 1 time.
- Øk temperaturen i pelletsgrillen ved å trykke på OVNSGRILL (176 °C).
- Tilbered kyllingen i 1–2 timer til kjernetemperaturen når 74 °C.
- Dekk over og la stå i 10 minutter.
- Server og nyt.

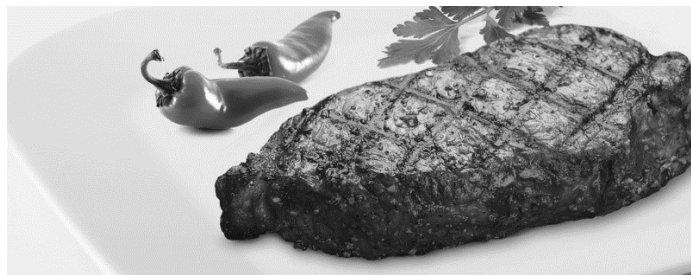
SPARERIBS

- Forvarm pelletsgrillen ved å trykke på RØYKE til 107 °C.
- 4 rader spareribs.
- Dra bort hinnen fra stykkene.
- Gni inn rikelig med krydderblandingen.
- Sett en aluminiumsform fylt med eplejuice i røyken (hvis ønskelig).
- Plasser spydene på grillristen.
- Tilbered dem i 4 timer eller til de er slik du vil ha dem.
- Hvis du vil kan du ta kjøttstykkene ut av grillen, pakke dem inn i folie og la dem hvile i 30 minutter. Øk temperaturen i pelletsgrillen til 176 °C.
- Legg kjøttstykkene tilbake i grillen, pensle dem med barbecuesaus og grill dem ferdig i 10 minutter.
- Dekk over og la stå i 10 minutter
- Server og nyt.

PULLED PORK

- Forvarm pelletsgrillen ved å trykke på RØYKE til 107 °C.
- 1,8–2,3 kg svinekam
- Gni inn rikelig med krydderiblanding.
- Plasser svinekammen på grillristen.
- Tilbered 1 time/500 g til en kjernetemperatur på minst 85 °C.
- Ta dem ut av grillen, dekk dem til med folie og la stå i 30 minutter.
- Trekk det møre kjøttet fra hverandre med Broil King® kjøttklør (art.nr 64070).
- Tilsett saus etter eget ønske.

GRILLGUIDE FOR PERFEKT KJØTT



INGREDIENSER

- 4 biffer (helst med kappe) ca. 2,5 cm tykke

MARINADE

- 2 hvitløksfedd, hakket eller presset og
- 2 ss worcestershiresaus
- 2 ss balsamico
- 2 ts dijonsennep
- 2 ss soyasaus
- 2 ss olivenolje

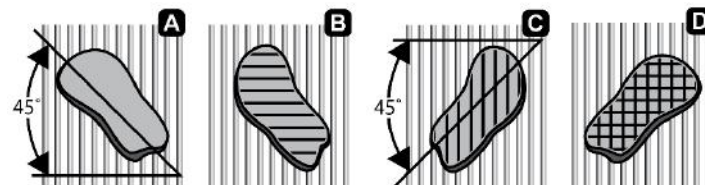
KLARGJØRE KJØTTET

Rens bort overflødig fett fra biffene. Bland ingrediensene til marinaden i en kraftig plastpose med lukking. Legg biffene i posen og mariner kjøttstykkene 1 time i romtemperatur eller opptil 24 timer i kjøleskap. Ved marinering i kjøleskap må du ta biffene ut av kjøleskapet senest 1 time før planlagt grilling, slik at de får romtemperatur.

PERFEKTE GRILLTIPS

Pensle grillristen med matolje med høyt røykpunkt og forvarm grillen ved å trykke på GRILLE til 315 °C.

- Legg biffene på grillristen i en vinkel på 45° og tilbered i henhold til tidene som du finner i grillguiden.
- Vend biffen og grill i samme vinkel på 45°.
- Vend biffen og grill den i motsatt vinkel på 45°.
- Til slutt snur du biffene igjen og griller i samme vinkel som tidligere

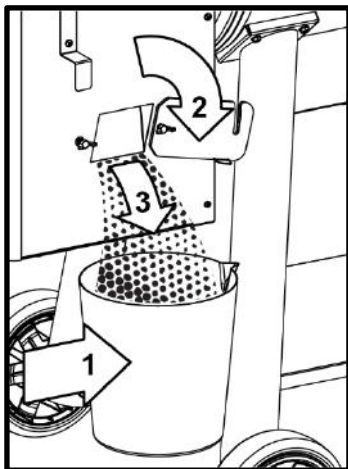


Tykkelse på kjøttet (cm)		Varmeinnstilling	Tid Per Side				Total Tid
3.8 cm	2.5 cm		A	B	C	D	
	Rå	High	1¼	1¼	1¼	1¼	7 minutter
Rå	Middels / Rå	Med/High	2	2	2	2	8 minutter
Middels / Rå	Middels	Med/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minutter
Middels	Gjennomgrillet	Med	2½	2½	2½	2½	10 minutter
Gjennomgrillet		Med	3	3	3	3	12 minutter

VEDLIKEHOLD

RENGJØRE PELLETBEHOLDEREN

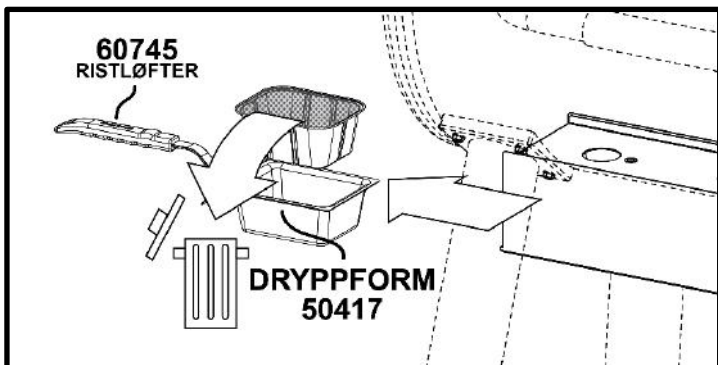
Broil king® smoke™-pelletsgrill/røyk har et system for enkel rensing av pelletsbeholderen slik at du raskt kan bytte pelletstype eller rense ut gjenværende pellets når du er ferdig med å grille.



1. Plasser en beholder under renseluken.
2. Åpne renseluken.
3. Rengjør pelletsene.
4. Lukk og skru på renseluken

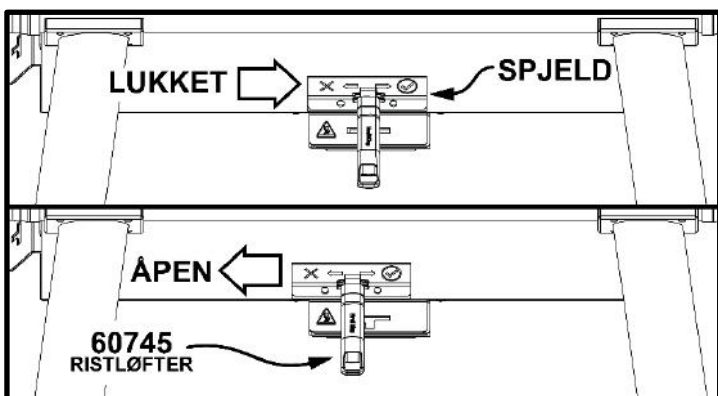
RENSE AVRENNINGSSYSTEMET

Fettbrann skyldes at grillen ikke er vedlikeholdt på riktig måte og at avrenningssystemet (avrenningsbrett og dryppformen) ikke er rengjort regelmessig. Hvis fett mot formodning skulle begynne å brenne ved bruk av grillen – slå av grillen, trekk ut støpselet fra stikkkontakten og hold lokket lukket til idlen har sluknet helt. La aldri lokket være åpent når fett brenner.

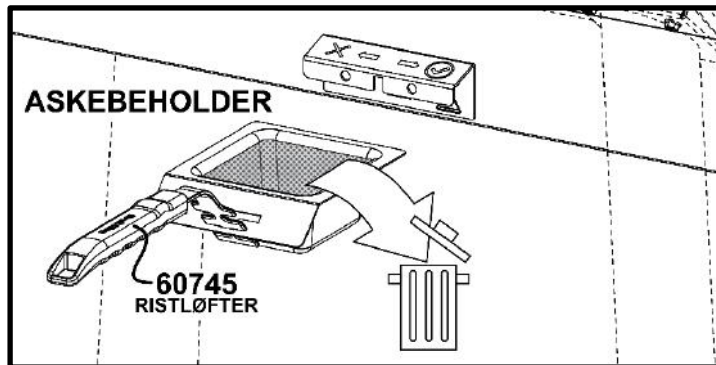


RENGJØRE ASKEBEHOLDEREN

Etter avsluttet grilling – vent til grillen er helt avkjølt før du tar ut og tømmer askebeholderen. Begynn med å trekke spjeldet til åpen stilling som vist på fronten. Du kan trekke spjeldet frem og tilbake mellom åpen og lukket stilling for å få asken til å falle ned i askebeholderen. Kast bare aske som har sluknet helt.



Trekk spjeldene til stengt posisjon før du bruker grillen igjen.



KAST ASKE

Legg asken i en metallbeholder med et tettsluttende lokk. Plasser den forseglede beholderen med aske på et ikke brennbar gulv eller på bakken, på trygg avstand fra alle brennbare materialer, i påvente av endelig kassering. Hvis du kaster asken ved å grave den ned i jorden eller spre den lokalt, må asken oppbevares i den forseglede beholderen til all aske har sluknet helt.

VEDLIKEHOLD

Du kommer til å ha glede av din Broil King® Smoke™ pelletsgrill/røyk i mange år med minimalt vedlikehold. Innbrenningen med fett bidrar til å bevare de innvendige stålkomponentene. Bruk en grillbørste av rustfritt stål for å rengjøre grillristen og komponenter som er skitne.

Det kan være nødvendig å rengjøre og brenne ristene flere ganger. Børst dem grundig med en Broil King®-grillbørste i rustfritt stål for å fjerne eventuelle matrester og spraye/pensle deretter et tynt lag matolje med høyt røykpunkt på grillristen. Plasser deretter grillristen i grillen og brenn dem inn på 205 °C i 1 time. Gjenta prosessen om nødvendig. Belegget på olje beskytter grillristene dine og gir deg år med problemfri bruk.

Rengjør deretter utsiden med varmt vann og et mildt oppvaskmiddel.

For å rengjøre innsiden av grillen bruker du en Broil King® grillbørste i rustfritt stål for å fjerne rester. Fettbelegg som akkumuleres inni grillen ved bruk fungerer som de skal og trenger ikke børstes bort regelmessig.

Sørg for at din Broil King® Smoke™ pelletsgrill alltid er tildekket når den ikke brukes – bruk Broil King® grilltrekk art.nr. 67066 til Crown Pellet 500 (modell nr. 494055) eller grilltrekk art.nr. 67064 til Crown Pellet 400 (modell nr. 493055).



GARANTI

Broil King/OMCs garanti gjelder fra innkjøpsdato og er begrenset til reparasjon eller kostnadsfritt bytte av deler som beviselig er skadet under normal bruk.

I Europa skjer utskifting av deler gratis via forhandler som i sin tur tar kontakt med distributør/OMC i respektive land. Alle andre kostnader er eierens ansvar.

Garantitider som overstiger 2 år, gjelder bare den opprinnelige kjøperen og bare i det landet der produktet er kjøpt.

HVA DEKKER GARANTIEN:

Grillboks i stål	5 år
Grillrister i støpejern	5 år
Digital styreenhet og komponenter	2 år
Andre deler og lakkering	2 år

HVA DEKKES IKKE AV GARANTIEN:

- Alle feil eller bruksproblemer på grunn av ulykker, feil bruk, modifisering, vandalisme, feil montering, utilstrekkelig eller feilaktig vedlikehold, feilaktig service og unnlatelse av å gjennomføre normalt og rutinemessig vedlikehold som beskrevet i bruksanvisningen.
- Forringelse eller skader pga. ekstreme værforhold som hagl, storm eller jordskjelv. Misfarging forårsaket av kjemikalier, enten direkte eller via lufteksponering.
- Frakt- eller transportkostnader.
- Flytting eller monteringskostnader.
- Arbeidskostnader for montering eller reparasjon.
- Kostnader for servicesamtaler.
- Ansvar for indirekte skader eller følgeskader.

RESERVEDELER:

Ved bytte av deler må Broil King/OMCs originaldeler benyttes. Hvis andre reservedeler blir bruk, blir garantien ugyldig.

GARANTIER

Ved reklamasjon bes du henvende deg til innkjøpsstedet, oppgi modell-/serienummer og navnet på grillen. Kvittering må forevises.

Hvis reklamasjonen godkjennes, byttes den defekte delen ut eller repareres i samsvar med vilkårene i garantien. Forbehold for ev. trykkfeil i dokumentasjon/info fra Broil King/OMC.