

Broil King®

BRUKSANVISNING

FÖR ANVÄNDNING MED

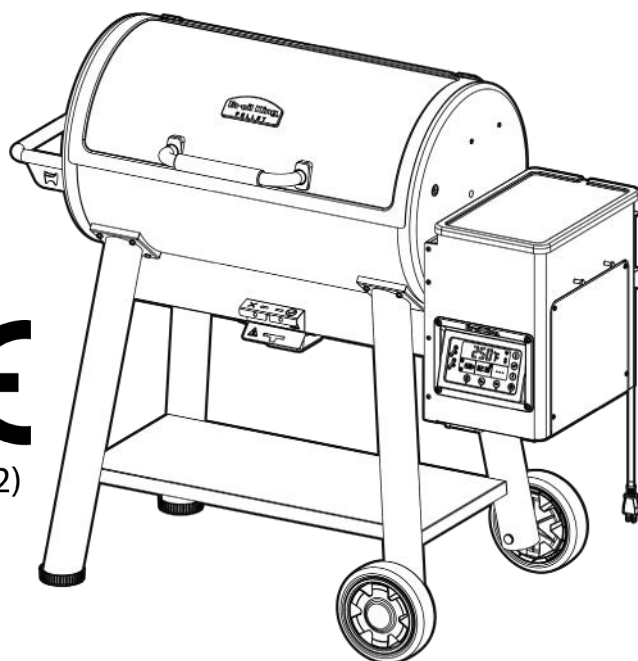
Broil King® Smoke™ Crown Pelletsgrill/rök

För modellerna: 494055EU, 493055EU
494055CH, 493055CH
494055UK, 493055UK

INNEHÅLL

INLEDNING	2
SÄKERHETSFORESKRIFTER	2
PELLETSGRILLENS DELAR	3
DIGITAL KONTROLL	4
KOMMA IGÅNG	5
APP TILL PELLETSGRILLEN	6
PELLETS	7
GRILLTEKNIK	7
RECEPT	9
UNDERHÅLL	10
GARANTI	11

CE
(4009132)



ANGE MODELLNUMMER, SERIENUMMER OCH INKÖPSDATUM HÄR.

Denna information finns på den svarta och silverfärgade OMC-etiketten på baksidan av din grill.

Modellnummer																				
Serienummer																				
Inköpsdatum			/			/														
			dd				mm													åååå

TILL MONTÖREN/INSTALLATÖREN: OBS! DESSA INSTRUKTIONER MÅSTE LÄMNAS HOS KUNDEN.

LÄS HELA BRUKSANVISNINGEN NOGGRANT FÖRE INSTALLATION OCH ANVÄNDNING AV DEN HÄR GRILLEN/RÖKEN SOM FÖRBRÄNNER PELLETS. UNDERLÅTELSE ATT FÖLJA INSTRUKTIONERNA I DEN HÄR BRUKSANVISNINGEN KAN LEDA TILL PERSON- OCH EGENDOMSSKADOR. KONTAKTA LOKALA MYNDIGHETER GÄLLANDE BEGRÄNSNINGAR OCH KONTROLLKRAV I DITT OMRÅDE. BEHÅLL DESSA INSTRUKTIONER FÖR KOMMANDE BEHOV.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Korrekt monterad och använd är din nya Broil King® Smoke™-pelletsgrill / rök (nedan kallad pelletsgrill) en säker och praktisk produkt. I likhet med alla produkter som förbränner pellets måste vissa säkerhetsföreskrifter följas. Underlåtelse att följa dessa säkerhetsföreskrifter kan resultera i allvarliga person - eller egendomsskador. Om du har frågor beträffande montering eller drift, kontakta din återförsäljare.

- Läs hela bruksanvisningen noggrant före installation och användning av den här grillen som förbränner pellets.
- Kontakta lokala myndigheter gällande begränsningar och kontrollkrav i ditt område.
- Behåll dessa instruktioner för kommande behov.

VARNING!

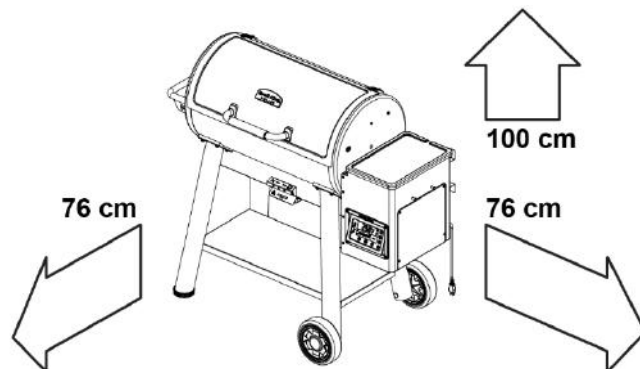
- Den här grillen och dess åtkomliga delar blir **MYCKET VARMA** vid användning. Var försiktig och **VIDRÖR INTE VARMA** ytor utan grillvantar.
- Den här grillen är endast avsedd för **UTOMHUSBRUK**. Vid användning av grillen inomhus kommer giftiga ångor att ackumuleras och orsaka allvarliga personskador eller dödsfall. Följ dessa riktlinjer för att förhindra att den färg- och doftlösa gasen kolmonoxid förgiftar dig, din familj eller andra.
- Se till att du känner till symtomen på kolmonoxidförgiftning: huvudvärk, yrsel, svaghet, illamående, kräkningar, sömnhet och förvirring. Kolmonoxid minskar blodets förmåga att ta upp syre. Låga syrehalter kan leda till medvetslöshet och döden.
- Sök vård om du eller andra utvecklar förkylnings- eller influensaliknande symtom vid grillning eller i närheten av den här grillen. Kolmonoxidförgiftning, som enkelt kan misstas för en förkylning eller influensa, upptäcks ofta för sent.
- Alkoholförtäring och droganvändning ökar effekten av kolmonoxidförgiftning.
- Kolmonoxid är särskilt giftigt för havande mödrar (även för fostret), för småbarn, äldre personer, rökare och personer med hjärt- och kärlsjukdomar som exempelvis blodbrist.
- Använd aldrig bensin, lampbränsle av bensintyp, fotogen, tändvätska eller lättantändliga vätskor med den här grillen för att tända eller underhålla elden.
- Förvara aldrig brännbart material nära eller under grillen.
- Lämna aldrig barn eller husdjur utan uppsikt i närheten av grillen när den är på och/eller varm.
- Försök aldrig flytta en varm grill.
- Använd inte grillen om den inte är helt monterad och alla delar sitter på plats.
- Rensa inte ur askan förrän alla pellets har brunnit ut fullständigt och slocknat helt.
- Använd inte grillen vid stark vind.
- Om höga flammor plötsligt slår upp – använd aldrig vatten för att släcka elden. Stäng AV grillen. Dra ut kontakten ur eluttaget och vänta på att grillen ska svalna.
- Denna grill kan användas av barn från 8 års ålder eller äldre och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande en säker användning av produkten och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt aldrig barn leka med grillen.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan övervakning.

ELSÄKERHET

- Den här grillen använder en extern elektrisk strömkälla och måste vara elektriskt jordad i enlighet med gällande lokala föreskrifter.
- Använd inte grillen om kontakthylsan är skadad.
- Avlägsna inte jordstiftet från kontaktdonet.
- Låt inte nätkabeln komma i kontakt med heta ytor.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller motsvarande behörig person för att undvika risk.

EN AV DE FRÄMSTA ORSAKERNA TILL BRÄNDER ÄR UNDERLÅTELSE ATT SÄKERSTÄLLA ERFORDERLIGT FRITT UTRYMME (LUFTSPALT) TILL LÄTTANTÄNDLIGA MATERIAL. DET ÄR AV YTTERSTA VIKT ATT DEN HÄR GRILLEN ENDAST PLACERAS I ENLIGHET MED DESSA ANVISNINGAR..

- Avståndet mellan grillen och lättantändliga ytor måste vara minst 76 cm från båda sidor och baksidan. Avståndet mellan ovasidan av grillen och en eventuell ovanliggande konstruktion måste vara minst 100 cm.



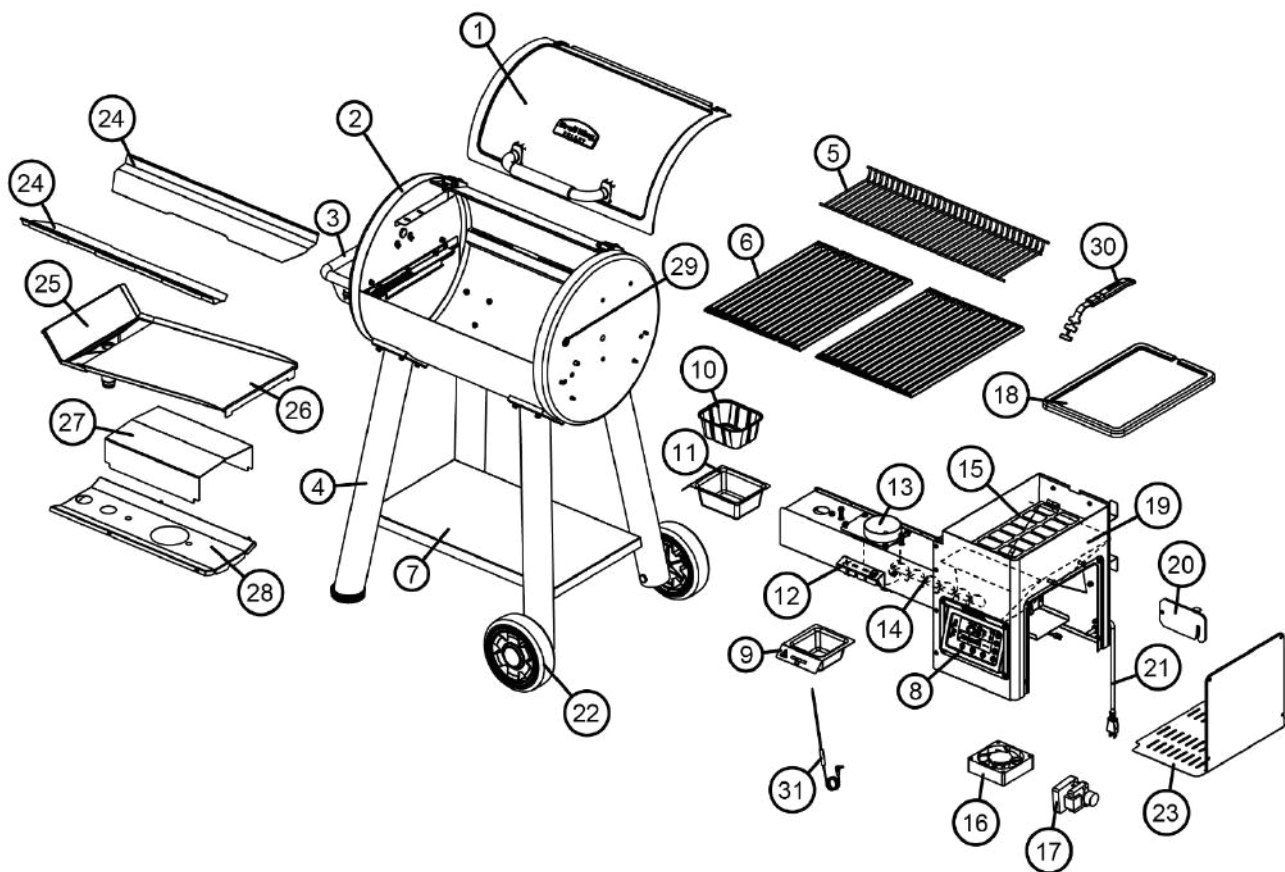
- Placera aldrig grillen under växter, träd eller annan växtlighet.
- **VARNING!** Placera alltid grillen på en icke-brännbar yta.
- **VARNING!** Ställ alltid grillen på en plan yta och se till att den står plant.
- Grillen är endast avsedd för **UTOMHUSBRUK**, använd den inte i ett garage, på en balkong eller i liknande avgränsat område.
- Begränsa **INTE** luftflödet till grillen.
- Säkerställ att området runt grillen är fritt från brännbara material, pellets, bensin och alla lättantändliga vätskor och ångor.
- Den här grillen är inte avsedd att placeras i eller på fordon för fritidsbruk och/eller båtår.
- Använd eller montera inte tillbehör som förändrar eller modifierar pelletsbehållaren, pelletsmataren, brännkammaren eller rökutflödet.

VARNING!

- Förvärm grillen med locket öppet under de första 10 minuterna eller tills den vita röken blir genomskinlig.
- Vidrör aldrig droppformen, askbehållaren eller grillgallren för att känna om de är varma.
- Använd grillvantar eller grytlappar för att skydda händerna vid tillagning eller justering av toppventilen.
- Använd korrekta grillredskap med långa, värmebeständiga handtag.
- Använd endast pellets av livsmedelskvalitet. Broil King® Premium grillpellets rekommenderas.
- Förvara alltid pellets på en torr plats, på avstånd från värmealstrande apparater och andra bränslebehållare.
- För att släcka pelletsarna stänger du av den digitala kontrollen och stänger spjället helt. Använd inte vatten.

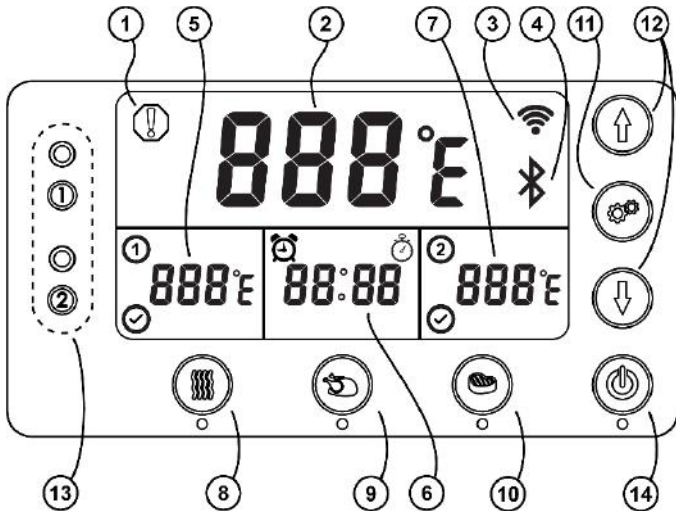
BROIL KING® SMOKE™ - PELLETSGRILLENS DELAR

1. Lock
2. Grillugn
3. Sidohylla
4. Ben
5. Värmehylla
6. Grillgaller
7. Nedre hylla
8. Kontrollpanel
9. Askbehållare
10. Droppform av aluminium
11. Droppform
12. Spjäll
13. Brännkammare
14. Pelletsmatare
15. Galler
16. Fläkt
17. Matningsmotor
18. Lock för pelletsbehållare
19. Pelletsbehållare
20. Renslucka för pelletsbehållare
21. Nätsladd
22. Hjul
23. Inspektionslucka
24. Värmereflektor fram/bak
25. Sidoavrinningsbricka
26. Huvudavrinningsbricka
27. Värmedeflektor
28. Värmesköld
29. Öppning för termometergivare
30. Broil King®-gallerlyftare
31. Termometergivare



DIGITAL KONTROLL

Före användning av grillen rekommenderar vi att du bekantar dig med kontrollsystemet.



1. VARNINGSIKON

Indikerar en extrem temperaturskillnad vilket kan indikera brand, att lågan har slocknat på grund av bränslebrist, störning hos pelletsmataren eller mekaniskt fel (el, motor eller fläkt).

OM DEN LYSER DRA VID BEHOV UT KONTAKTEN UR ELUTTAGET.

2. HUVUDTEMPERATUR

Visar aktuell och inställd temperatur i °F/°C

3. WIFI-ANSLUTNING

Lyser när pelletsgrillen är ansluten till ett WiFi-nätverk (endast 2,4 GHz).

4. BLUETOOTH-ANSLUTNING

Lyser när pelletsgrillen är ansluten till en smart enhet.

5. TEMPERATUR GRILLTERMOMETER 1*

6. TIMER/STOPPUR

7. TEMPERATUR GRILLTERMOMETER 2*

8. RÖKA

För långsam tillagning vid låg temperatur ställer det här programmet in temperaturen till 107°C**

9. UGNSGRILLA

För indirekt grillning och -bakning ställer det här programmet in temperaturen till 176°C**

10. GRILLA

För snabb grillning vid hög temperatur ställer det här programmet in temperaturen till 315°C**

11. INSTÄLLNING

Tryck på INSTÄLLNING i enlighet med nedan angivet antal gånger för att ställa in följande funktioner.

GRILLTERMOMETER

- Tryck på INSTÄLLNING en (1) gång för grilltermometergivare 1, två (2) gånger för termometergivare 2.
- När termometern är ansluten visas temperaturen i displayen.
- Ställ in önskad innertemperatur med hjälp av kontrollpilarna och tryck sedan på INSTÄLLNING för att bekräfta. Grillen avger ett pip och en bock visas i displayen när inställd innertemperatur har uppnåtts.
*Obs! När innertemperaturen har uppnåtts, sänks grilltemperaturen och håller en nivå på 107 °C.

TIMER

- Tryck på INSTÄLLNING tre (3) gånger.
- Ställ timer med hjälp av kontrollpilarna ▲/▼ och tryck sedan på INSTÄLLNING för att bekräfta.

STOPPUR

- Tryck på INSTÄLLNING fyra (4) gånger.
- Tryck på kontrollpil UPP ▲ en gång för att starta.
- Tryck på kontrollpil NED ▼ en gång för att stoppa.
- Håll in både UPP och NED pil ▲/▼ för att nollställa.

LJUSSTYRKA I DISPLAY

- Tryck på INSTÄLLNING fem (5) gånger.
- Ställ in ljusstyrka med hjälp av kontrollpilarna ▲/▼ och tryck sedan på INSTÄLLNING för att bekräfta.

ÄNDRA TEMPERATURENHET °F/°C

- Tryck på och håll ner INSTÄLLNING i 5 sekunder för att ställa in pelletsgrillen till Fahrenheit eller Celsius.

12. KONTROLLPILAR ▲/▼

Använd kontrollpilarna ▲/▼ för att ändra temperatur i steg om 5 grader, tryck sedan på INSTÄLLNING för att bekräfta. Håll in kontrollpilarna ▲/▼ för att snabbt justera temperaturen som en snabb rullning.

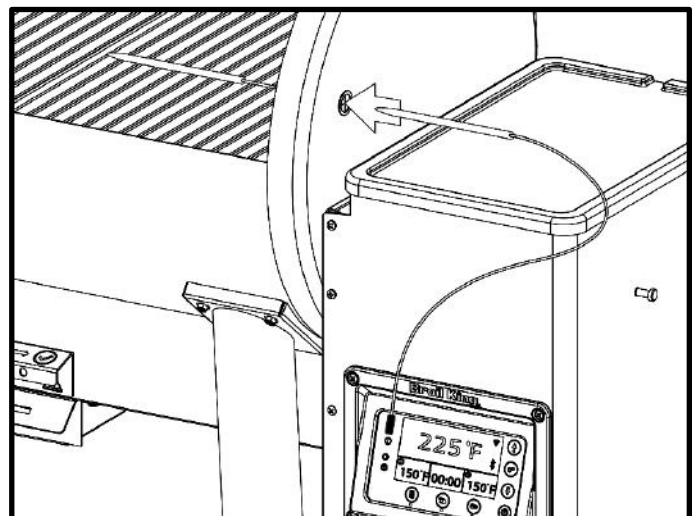
Obs! Displayen återgår till att visa aktuell temperatur i °C / °F.

13. TERMOMETERPORT 1 OCH 2

14. PÅ/AV-KNAPP

*Obs! Upplyst bock anger att inställd innertemperatur har uppnåtts.

**Obs! Du kan förvänta dig temperaturskillnader vid uppnående och bibehållande av önskad inställning.



Öppning för grilltermometergivare genom sidan av grillen

KOMMA IGÅNG

Ta bort grillgallren och avrinningsbrickorna och diska dem med varmt vatten och diskmedel. Skölj noga och torka torrt med en mjuk handduk, låt inte lufttorka och kör dem aldrig i diskmaskin.

BRÄNNA IN GJUTJÄRNSGALLER:

Olja in gjutjärnsgallren med en matolja som har hög rökpunkt. Använd en pappershandduk eller trasa för att täcka alla ytor.

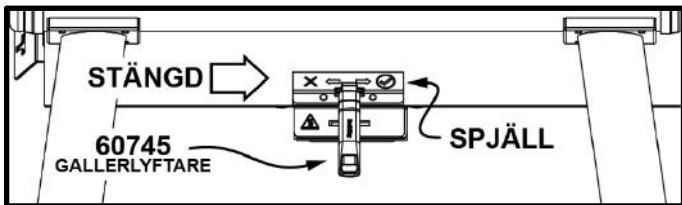
FÖRBEREDA DROPPFORMEN

Droppformen på Broil King® Smoke™-pelletsgrill bidrar till att leda upp den kalla röken mot värmeskölden och skorstenen. För att förbereda droppformen – håll 125 ml vatten i den tomma behållaren. Obs! När du använder grillen ersätts vattnet av fett.

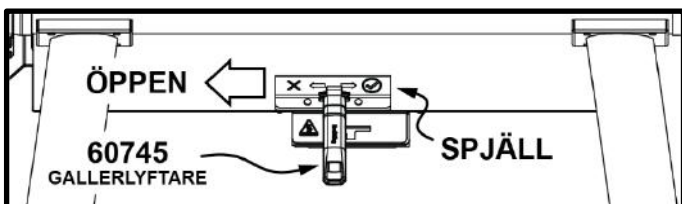
FÖRSTA "INBRÄNNING"

Innan du börjar laga mat med din Broil King® Smoke™-pelletsgrill måste du bränna ur den för att avlägsna dofter eller partiklar från tillverkningen.

1. Anslut nätkabeln till ett jordat eluttag.
2. Kontrollera pelletsbehållaren och pelletsmataren innan du tillsätter pellets för att säkerställa att det inte finns några främmande föremål som kan förhindra start. Säkerställ att spjället är i spärrat läge.



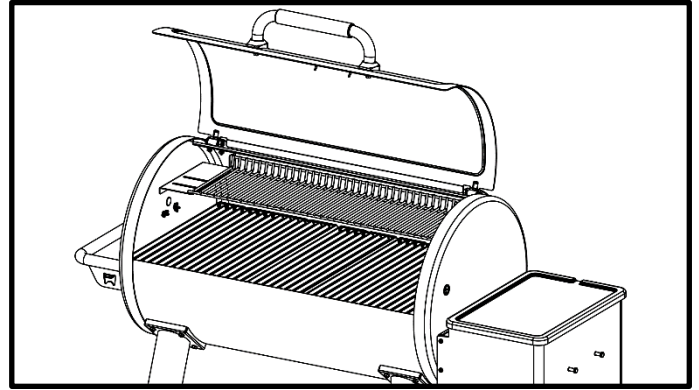
3. Tillsätt pellets, helst av hårdträ, från Broil King® för bästa resultat. Använd aldrig pellets avsedda för uppvärmning.
4. Öppna locket under förvärmningen i 10 minuter eller tills den vita röken blir genomskinlig.
5. Tryck på den upplysta PÅ/AV-knappen för att aktivera kontrollen. Efter några sekunder aktiveras startläget på grillen.
6. Ställ in temperaturen till 260 °C. Obs! Vid den inledande inbränningen tar det längre tid att värma upp grillen eftersom pelletsmataren måste fyllas med pellets före tändning. När måltemperaturen har uppnåtts – låt det fortsätta brinna i ytterligare 15–20 minuter. Detta bränner bort resterna från tillverkningen och påbörjar processen med rökhärdning av grillens invändiga komponenter. Ju mer du använder grillen desto bättre blir härdningen.
7. När grillen är kall, olja in grillgallren genom att spraya eller pensla in dem med matolja med hög rökpunkt. Se till att hela ytan är generöst täckt, inklusive hörnen. När det gäller grillgaller av gjutjärn bör de oljas in före varje användningstillfälle.
8. När du har grillat klart, använd rensluckan på baksidan av pelletsbehållaren för att rensa ut eventuella kvarvarande pellets. Förvara resterna på en torr plats redo för nästa grilltillfälle.
9. Rengör droppformen regelbundet för att minska risken för brinnande fett. Se "Underhåll" för mer information.
10. Rengör brännkammaren med spjället och rensa askbehållaren regelbundet för att säkerställa optimal funktion. När du är klar med rengöringen av brännkammaren måste du säkerställa att spjället i stängt läge.



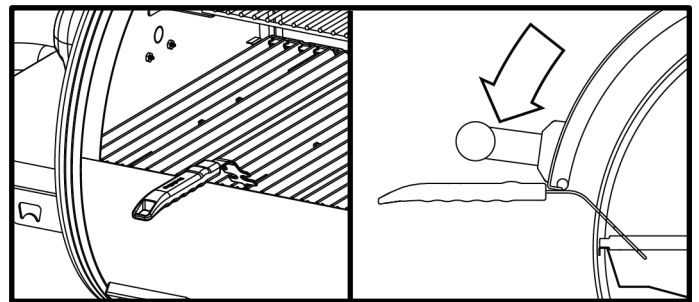
11. Obs! Grillen startar alltid med en tändnings- och förvärmningscykel och avslutar med en 15 minuters nedsläckning.

TÄNDNING/START

Öppna locket på grillen. Anslut nätkabel till ett jordat eluttag. Tryck på den upplysta PÅ/AV-knappen på grillen för att aktivera kontrollen. Efter några sekunder växlar grillen automatiskt till tändnings- och förvärmningscykel.



Använd kontrollpilarna (▲/▼) för att förvärma grillen till önskad tillagningstemperatur. Ställ in önskad temperatur genom att trycka en gång på INSTÄLLNING-knappen. Inställd temperatur blinkar i tre sekunder och återgår sedan till att visa faktiskt temperatur. Om du föredrar att använda en förinställd temperatur, tryck på någon av knapparna RÖKA, UNGSGRILLA eller GRILLA. Under förvärmningen måste locket vara öppet under de första 10 minuterna eller tills den vita röken blir genomskinlig. Du kan använda Broil King®-gallerlyftare (art. Nr 60745) för att hålla locket öppet i en längre position om det regnar eller blåser.



GRILLNING

När förvärmningscykeln har slutförts och önskad temperatur uppnåtts, lägg in det som ska grillas och stäng locket på grillen. Under tillagningen kan du efter behov lägga in mer pellets direkt i pelletsbehållare.

NEDSLÄCKNING

Tryck på den upplysta PÅ/AV-knappen på grillen för att avaktivera kontrollen. Efter några sekunder växlar grillen automatiskt till nedsläckningscykeln (15 minuter). När grillen har svalnat helt, dra ut kontakten ur eluttaget och avlägsna askan från brännkammaren med hjälp av spjället. Rengör droppformen. Töm pelletsbehållaren genom rensluckan. Förvara pellets på en torr plats mellan grilltillfällena för bästa tillagningsresultat.

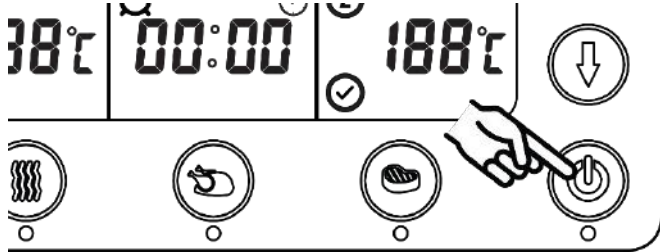
PELLET APP

Du kan styra Broil King® Smoke™-pelletsgrillen från din smarta telefon eller surfplatta. Anslut din enhet till pelletsgrillen via antingen Bluetooth eller det lokala nätverket (WiFi).

STÄLLA IN APPEN

STARTA PELLETSGRILLEN

- Anslut nätkabeln till ett jordat eluttag.
- Tryck på den upplysta PÅ/AV-knappen på grillen för att aktivera kontrollen.



HÄMTA OCH INSTALLERA

- Ladda ner Broil King Pellet Controller-appen till din smarta enhet.



SKAPA ETT KONTO

- När du startar appen första gången uppmanas du att skapa ett konto.
- Kontot förser dig med säkerhet för din app och din Broil King® Smoke™-pelletsgrill.
- Du kan även registrera dig via ditt konto på Facebook eller Google+.
- Du får ett e-postmeddelande när registreringsprocessen är har slutförts.

LÄGG TILL ZON

- När du har skapat ett konto är nästa steg att skapa en zon. En zon är ett område där din grill befinner sig baserat på GPS:en i din smarta enhet. Kontrollera att adressen som visas är korrekt. Redigera vid behov.
- Om du till exempel har grillen vid ditt hus kan du kalla din zon "Hemma".
- Ange zonnamnet och välj sedan "Save Zone" (Spara zon).

SEKRETESSPOLICY

- Läs igenom sekretesspolicyn och välj "Agree" (Godkänn) eller "Disagree" (Godkänn inte).
- För att fortsätta använda appen måste du godkänna sekretesspolicyn.
- Om du väjer "Disagree" (Godkänn inte), vidarebefordras du till zonfönstret igen.

ANSLUTA TILL GRILLENS BLUETOOTH

- När du har installerat och ställt in appen är det dags att ordna anslutningen till grillen.
- Säkerställ att Bluetooth-funktionen på din smarta enhet är aktiverad.
- Välj zon genom att trycka på zonnamnet.
- När du har valt zon trycker du på (+)-ikonen i det övre högra hörnet för att lägga till grillen.
- Appen kommer att börja söka efter grillen.
- Varje enskild Broil King® Smoke™-pelletsgrill har en unik kontrollkod som visas vid anslutning av grillen i appen.

- Ange ett namn på din grill.
- Tryck på "Connect" (Anslut).
- Grillen bör nu avge ett pip och Bluetooth-loggan visas i grillens kontrollfönster.



ANSLUTA TILL GRILLENS WIFI

- Ha uppgifterna om namn på och lösenord till WiFi-nätverket redo.
- Tryck på hjulsymbolen för WiFi-inställningar längst ner till höger i appen.



- Ange namnet på WiFi-nätverket.
- Ange lösenordet till WiFi-nätverket.
- Du kan välja "Show" (Visa) för att se om lösenordet är korrekt.
- Tryck på "Connect" (Anslut) för att upprätta en WiFi-anslutning.
- När anslutningen har upprättats visas WiFi-ikonen i grillens kontrollfönster.

OBS!

- Endast en användare kan vara ansluten till Broil King® Smoke™-pelletsgrillen i taget.
 - Om din smarta enhet flyttas utom räckvidd för Bluetoothanslutningen, fortsätter grillen att fungera utan att appen är ansluten. Anslutningen växlar endast till WiFi-läge om grillen tidigare har varit ansluten till ett WiFi-nätverk.
 - Manuella justeringar på grillen har alltid företräde framför funktioner som utförs via appen.
- *Programkrav: IOS® 7 (eller senare) eller Android™ 4.3 (eller senare)
- *Programkrav: IOS® 7 (eller senare) eller Android™ 4.3 (eller senare).**



BROIL KING PREMIUM GRILLPELLETS

En perfekt grillning börjar med rätt bränsle. Broil King®-Premium grillpellets är specialutformade för att fungera perfekt med pelletsgrillarna i Broil King Smoke-serien. Våra pellets är 100 % naturliga och innehåller endast premiumträ – inget fyllnadsmaterial, inga oljetillsatser, inga bindemedel – punkt slut. Dessa pellets brinner effektivare och med en högre värme för att ge optimal grillning och smak.

VARNING!

Förvara alltid träpellets på en torr plats, på avstånd från värmealstrande apparater och andra bränslebehållare.

63920 - 100 % HICKORYPELLETS

Den mest klassiska grillsmaken. Hickory ger en stark röksmak, ofta förknippad med bacon eller rökt skinka.

Denna robusta röksmak passar utmärkt till stora köttbitar. Prova med: Nötkött, fågel, gris, kraftiga grönsaker.

PREMIUMBLANDNINGAR

De ingående träslagen i våra blandningar blandas före pelletering vilket säkerställer att varje enskild pellet innehåller avsedd blandning. Denna metod gör det möjligt att upprepa grillresultatet genom en jämn förbränning och röksmak, jämfört med om du använder en slumpvis blandning av olika pellets som består av endast ett enda träslag. Detta kan ge varierande och oförutsägbara resultat vad gäller förbränning och röksmak. Våra premiumpellets är en viktig ingrediens vid din nästa grillning. Kolla in följande pelletsorter:

63930 – SMOKE MASTER'S PELLET BLEND

Lönn/Hickory/Körsbär

En pelletsblandning som grillmästare i tävlingsklass ofta använder sig av. Den här blandningen har inslag av söta toner kombinerat med en fyllig hickoryrök.

Ger den grillade maten en balanserad röksmak. Prova med: Nötkött, fågel, gris.

63939 – GRILLER'S SELECT PELLET BLEND

Lönn/Ek/Körsbär

Den här pelletsblandningen ger en lättare och något sötaktig rök, utformad för att inte dominera över de naturliga smakerna.

Ett perfekt pelletsval för vardagsgrillningen.

Prova med: Nötkött, fågel, gris, fisk, grönsaker, pizza.

63921 - MESQUITEBLANDNING

Mesquite/Ek

Upplev den amerikanska söderns "smokehouse"-arom med kryddiga och skarpa undertoner. Mesquite-pellets ger enastående smak till allt du lägger på din grill. Prova med nötkött, vilt, lamm, gris.

63923 – ÄPPELBLANDNING

Äpple/Ek

Detta är ett utmärkt val för alla dina rökingsbehov. Den rökiga smaken är mild och fruktig med en subtil sötma. Prova med gris, fjäderfä, kraftiga grönsaker, pizza.

OBS! Broil King® Smoke™-pelletsgrill/rök är specialkalibrerad för användning av Broil King®-Premium grillpellets.

Användning av grillpellets av andra märken än Broil King® kan påverka frammatningen och därmed temperatur och tillagningstider. Dock upphör inte garantin att gälla.

RÖKNING: LÄGRE ÄN 135 °C

Denna klassiska form av grillning involverar tillagning större köttbitar vid låga temperaturer (lägre än 135 °C) under relativt lång tid (ofta mer än 4 timmar). Röken från Broil King®-Premium grillpellets genomsyrar långsamt tillagat kött och andra råvaror med en rökig grillsmak och ger ett otroligt mört resultat.

UGNSGRILLNING: 175–205 °C

Även känt som indirekt grillning. Detta liknar tillagningen vid rökning; ugnsgillning är en accelererad version av samma principer. Fungerar bra för mer konventionella stekar, kycklingar och andra råvaror som ofta tillagas i i en vanlig ugn. Kombinationen av rök och tillagningstid skapar god smak på kortare tid än riktig rökning. Rotisserigrillning med varmluft i kombination med grilltemperaturer ger otroliga resultat (se sidan 8).





GRILLNING: 205 °C ELLER HÖGRE

Den här metoden är den traditionella och vanligaste grillmetoden. Den är perfekt när du snabbt ska tillaga bitar av mindre storlek – biffar, kotletter, hamburgare och grönsaker. Den höga värmen bryner utsidan samtidigt som den tillagar insidan.

Mer information hittar du på www.broilkingbbq.com

GRILLGUIDE FÖR PERFEKT KÖTT			
	RÖTT	ROSA	GENOM-GRILLAD
BIFF/ LAMM/ KALV	55 °C	63 °C	70 °C
GRIS		65 °C	77 °C
FÅGEL			77 °C
HAMBURGARE			70 °C
FÖR BÄSTA RESULTAT, ANVÄND GRILLTERMOMETER			

TILLAGNINGSTIDER OCH TEMPERATURER

	BESKRIVNING	INSTÄLLNING	TILLAGNINGS-TEMPERATUR	TILLAGNINGSTID	MÅLTEMPERATUR
	Revben av nötk	Röka	107 °C	5 timmar	88 °C
	Oxfile 1,3–1,8 kg			2,5–3 timmar	54 °C för medium/blodig
	Bringa (riven/pulled) 3,6–5,5 kg			3,3 tim/kg	96 °C
	Bringa (tjockt skivad) 3,6–5,5 kg			3,3 tim/kg	90 °C
	Bringa (tunt skivad) 3,6–5,5 kg			3,3 tim/kg	85 °C
	Högre	Ugnsgrilla	176 °C	33 min/kg	54 °C för medium/blodig
	Nötk, ytterlår			8 timmar	54 °C för medium/blodig
	Biff*	Grilla	315 °C		54 °C för medium/blodig
	Hamburgare*				71 °C
	Kycklingkvarter	Ugnsgrilla	176 °C	1–2 timmar	77 °C
	Kycklinglår			1,5 timmar	77 °C
	Hel kyckling 1,1–1,6 kg			2–2,5 timmar	77 °C
	Hel kyckling (1,6–2,0 kg)			2–3 timmar	77 °C
	Kycklingvingar			1,25 timmar	77 °C
	Kycklingbröstfile 0,14–0,23 kg			1–2 timmar	77 °C
	Kalkonben			2–3 timmar	77 °C
	Hel kalkon 4,5–5,4 kg			2,5–3 timmar	77 °C
	Hel fisk 1,8–2,7 kg	Röka	107 °C	3,5–4 timmar	Tills köttet skivar sig
	Hummer (kokt)			15 minuter/500 gr	Efter smak
	Räkor (kokta)			15 minuter/500 gr	Efter smak
	Kamben (Baby Back Ribs) 1,1–2,7 kg	Röka	107 °C	5 timmar	71 °C
	Revbensspjäll (Spare Ribs) 1,1–1,6 kg			5–7 timmar	71 °C
	Bogfläsk (rivet/pulled) 2,7–3,6 kg			3,3 tim/kg	96 °C
	Bogfläsk (skivat) 2,7–3,6 kg			3,3 tim/kg	77 °C
	Fläskkotletter			3,3 tim/kg	71 °C
	Kronstek av fläskkött 3,6–4,5 kg			3,3 tim/kg	68–74 °C
	Kotlettrad 3,6–4,5 kg			4–6 timmar	71 °C
	Fläskkorv Diameter 3,8–6,4 cm			1–3 timmar	74 °C
	Fläskkarré (riven/pulled) 2,7–4,5 kg			8–12 timmar	96 °C
	Fläskkarré (skivad) 2,7–4,5 kg			5–8 timmar	79 °C
	Fläskfile 2,7–1,1 kg			2,5–3 timmar	71 °C
	Skinka (med ben)			3,3 tim/kg	71 °C

RECEPT

BBQ RUB = TORR KRYDDBLANDNING

- 2 msk farinsocker
- 1 tsk jodfritt salt
- 1 tsk nymalen svartpeppar
- 1 msk spiskummin
- 2 tsk senapspulver
- 2 tsk paprikapulver
- 2 tsk chilipulver
- 1 tsk löksalt
- 1 tsk sellerisalt
- 1 tsk vitlökspulver
- 1 tsk torkad oregano

RÖKT KYCKLING

- Förvärm pelletsgrillen genom att trycka på RÖKA till 107 °C.
- 1 hel delad kyckling eller kycklingdelar – lår, vingar, kycklingklubbor.
- Gnid in kycklingdelarna med kryddblandningen, låt stå i 30 minuter.
- Placera kycklingdelarna på grillgallren.
- Tillaga i 1 timme.
- Öka temperaturen i pelletsgrillen genom att trycka på UGNSGRILLA (176 °C).
- Tillaga kycklingen i 1–2 timmar tills innertemperaturen når 74 °C.
- Täck över och låt stå i 10 minuter.
- Servera och njut.

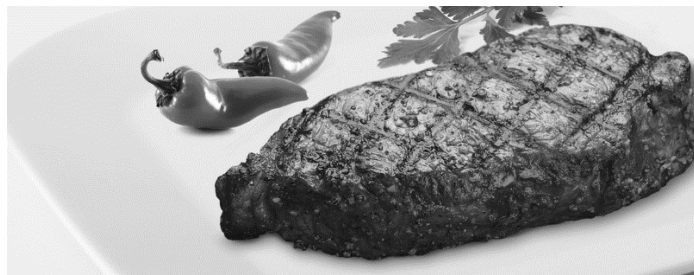
REVBENSSPJÄLL

- Förvärm pelletsgrillen genom att trycka på RÖKA till 107 °C.
- 4 rack av revbensspjäll.
- Dra bort hinnan från spjällen.
- Gnid in frikostigt med kryddblandningen.
- Ställ in en aluminiumform fylld med äppeljuice i röken (om så önskas).
- Placera spjällen på grillgallren.
- Tillaga dem i 4 timmar eller tills de är som du vill ha dem.
- Om du vill kan du ta ut spjällen ur grillen, linda in dem i folie och låta dem vila i 30 minuter. Hög temperaturen i pelletsgrillen till 176°C.
- Lägg tillbaka spjällen i grillen, pensla dem med barbecuesås och grilla färdigt i 10 minuter.
- Ta ut spjällen ur grillen, täck över och låt stå i 10 minuter
- Servera och njut.

PULLED PORK

- Förvärm pelletsgrillen genom att trycka på RÖKA till 107 °C.
- 1,8–2,3 kg fläskkarré
- Gnid in frikostigt med kryddblandning.
- Placera fläskkarrén på grillgallren.
- Tillaga 1 tim/500 g till en innertemperatur på minst 85 °C.
- Ta ut ur grillen, täck över med folie och låt stå i 30 minuter.
- Dra isär det möra köttet med Broil King®-köttklor (art.nr 64070).
- Tillsätt sås enligt önskemål.

GRILLGUIDE FÖR PERFEKT KÖTT



INGREDIENSER

- 4 biffar (helst med kappa) ca 2,5 cm tjocka

MARINAD

- 2 vitlöksklyftor, hackade eller pressade
- 2 msk Worcestershiresås
- 2 msk balsamvinäger
- 2 tsk dijonsenap
- 2 msk sojasås
- 2 msk olivolja

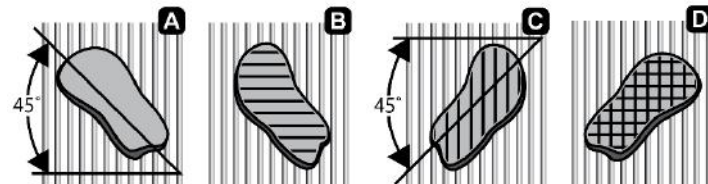
FÖRBEREDA KÖTTET

Putsa bort överflödigt fett från biffarna. Blanda ingredienserna till marinaden i en kraftig, återförslutningsbar plastpåse. Lägg i biffarna och marinera i 1 timme i rumstemperatur eller upp till 24 timmar i kylskåp. Vid marinering i kylskåp måste du ta ut biffarna ur kylskåpet senast 1 timme före planerad grillning så att de får rumstemperatur.

PERFEKTA GRILLTIPS

Pensla gallret med matolja med hög rökpunkt och förvärm grillen genom att trycka på GRILLA till 315 °C.

- Lägg biffarna på grillgallren i en vinkel på 45° och tillaga i enligt tiderna som du hittar i grillguiden.
- Vänd biffarna och grilla i samma 45° vinkel.
- Vänd biffarna och grilla i motsatt 45° vinkel.
- Vänd avslutningsvis biffarna igen och grilla i samma 45° vinkel som tidigare

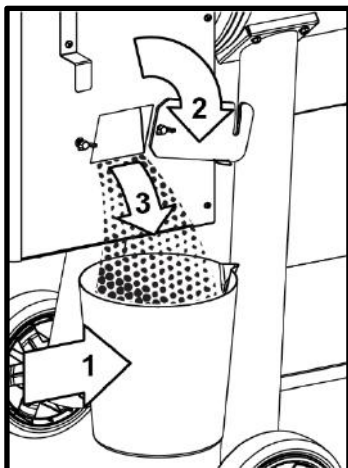


Tjocklek (cm)		Värmeinställning	Tid / Sida				Tid Totalt
3.8 cm	2.5 cm		A	B	C	D	
	Blodig	High	1¼	1¼	1¼	1¼	7 minuter
Blodig	Medium / Rosa	Med/High	2	2	2	2	8 minuter
Medium / Rosa	Medium	Med/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minuter
Medium	Genomgrillad	Med	2½	2½	2½	2½	10 minuter
Genomgrillad		Med	3	3	3	3	12 minuter

UNDERHÅLL

RENSA PELLETSBEHÅLLAREN

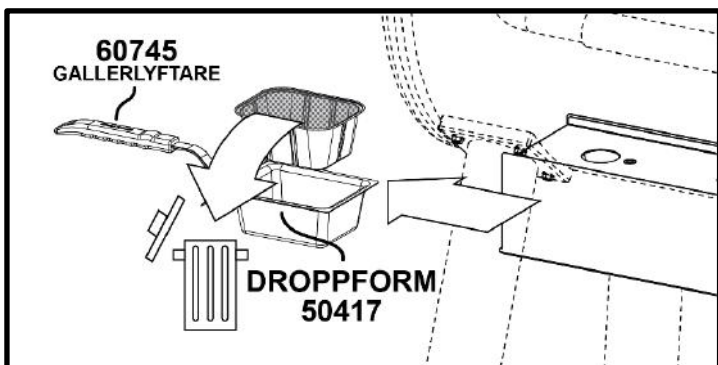
Broil King® Smoke™-Pelletsgrill/rök har ett system för enkel rensning av pelletsbehållaren så att du snabbt kan byta pelletstyp eller rensa ut kvarvarande pellets när grillningen är klar.



1. Placera en behållare nedanför rensluckan.
2. Öppna rensluckan.
3. Rensa ur pelletsarna.
4. Stäng och skruva dit rensluckan.

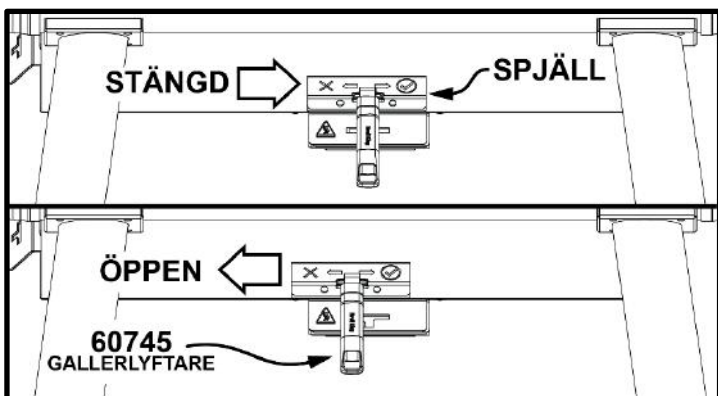
RENSA AVRINNINGSSYSTEMET

Fettbränder beror på att grillen inte har underhållits korrekt och att avrinningssystemet (avrinningsbrickorna & droppformen) inte har rensats regelbundet. Om mot förmodan fett skulle börja brinna vid användning av grillen – stäng av grillen, dra ut kontakten ur eluttaget och håll locket stängt tills elden har slocknat helt. Låt aldrig locket vara öppet när fett brinner.

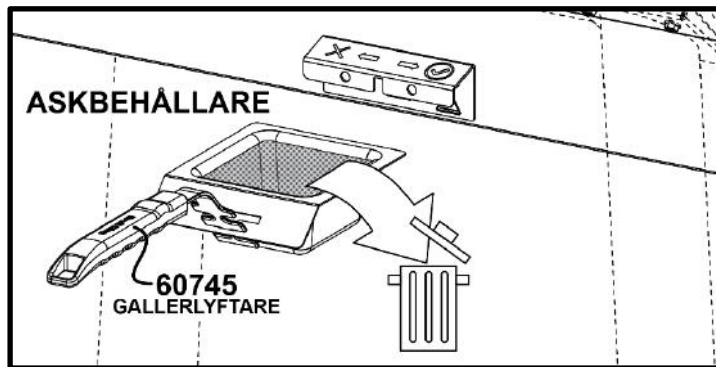


RENSA ASKBEHÅLLAREN

Efter avslutad grillning – vänta tills grillen har kallnat helt innan du tar ur och tömmer askbehållaren. Börja med att dra spjället till öppet läge i enlighet med indikationen på fronten. Du kan dra spjället fram och tillbaka mellan öppet respektive stängt läge för att få askan att falla ner i askbehållaren. Släng endast aska som har slocknat helt.



Dra spjället till stängt läge innan du använder grillen igen.



AVFALLSHANTERA ASKA

Lägg askan i en metallbehållare med ett tätslutande lock. Placera den förslutna behållaren med aska på ett ej brännbart golv eller på marken, på betryggande avstånd från alla brännbara material, i väntan på slutlig kassering. Om du kasserar askan genom att gräva ner den i jorden eller sprida ut den lokalt, måste askan bevaras i den förslutna behållaren tills all aska har slocknat helt.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Du kommer att ha glädje av din Broil King® Smoke™-pelletsgrill/rök under många år med minimal skötsel. Inbränningen med fett hjälper till att bevara de invändiga stålkomponenterna. Använd en grillborste av rostfritt stål för att rengöra grillgaller och komponenter som är smutsiga.

Du kan behöva rengöra och bränna in gallren flera gånger. Borsta dem omsorgsfullt med en Broil King®-grillborste i rostfritt stål för att avlägsna eventuella matrester och spraya/pensla sedan ett tunt skikt av matolja med hög rökpunkt på grillgallren. Placera därefter grillgallren i grillen och bränn in dem i 205 °C i 1 timme. Upprepa processen vid behov. Beläggningsen av olja skyddar dina grillgaller och ger dig år av problemfri användning.

Rengör utsidan med varmt vatten och diskmedel.

För att rengöra insidan av grillen använder du en Broil King®-grillborste i rostfritt stål för att avlägsna rester. Fettbeläggningar som ackumuleras inuti grillen vid användning fungerar skyddande och behöver inte borstas bort regelbundet.

Se till att din Broil King® Smoke™-pelletsgrill alltid är övertäckt när den inte används – använd Broil King® grillöverdrag art.nr 67066 till Crown Pellet 500 (modell nr 494055) eller grillöverdrag art.nr 67064 till Crown Pellet 400 (modell nr 493055).



GARANTI

Broil King/OMC:s garanti gäller från inköpsdatum och är begränsad till reparation eller kostnadsfritt byte av delar som bevisligen skadas under normal användning.

I Europa sker byte av delar kostnadsfritt via återförsäljaren som i sin tur kontaktar distributören/OMC i resp. land. Alla andra kostnader är ägarens ansvar.

Garantitider som överstiger 2 år gäller bara den ursprungliga köparen och endast i det land där produkten är köpt.

VAD TÄCKER GARANTIN:

Grillbox, stål	5 år
Grillgaller i gjutjärn	5 år
Digital styrenhet och komponenter	2 år
Övriga delar och färg	2 år

VAD TÄCKS EJ AV GARANTIN:

- Alla fel eller användningssvårigheter på grund av olyckor, misskötsel, felaktig användning, modifiering, vandalism, felaktig montering, otillräckligt eller felaktigt underhåll, felaktig service samt underlåtenhet att genomföra normalt och rutinmässigt underhåll enligt beskrivningen i bruksanvisningen.
- Försämringar eller skador p.g.a. extrema väderförhållanden som hagel, storm eller jordskalv. Missfärgning orsakade kemikalier, antingen direkt eller via luftexponering.
- Frakt- eller transportkostnader.
- Flytt eller återmonteringskostnader.
- Arbetskostnader för montering eller reparation.
- Kostnader för servicesamtal.
- Ansvar för indirekta eller följdskador.

RESERVDELAR:

Vid byte av delar måste Broil King/OMC:s originaldelar användas. Om några andra reservdelar används blir garantin ogiltig.

GARANTIER

Vid reklamation vänd dig till inköpsstället, uppge modell/serienummer och benämning på grillen. Kvitto måste uppvisas.

Om reklamationen godkänns, byts defekt del ut eller repareras enligt villkoren i garantin.

Reservation för ev. tryckfel i dokumentation/info från Broil King/OMC.