

Broil King®

BRUGERVEJLEDNING

TIL BRUG MED

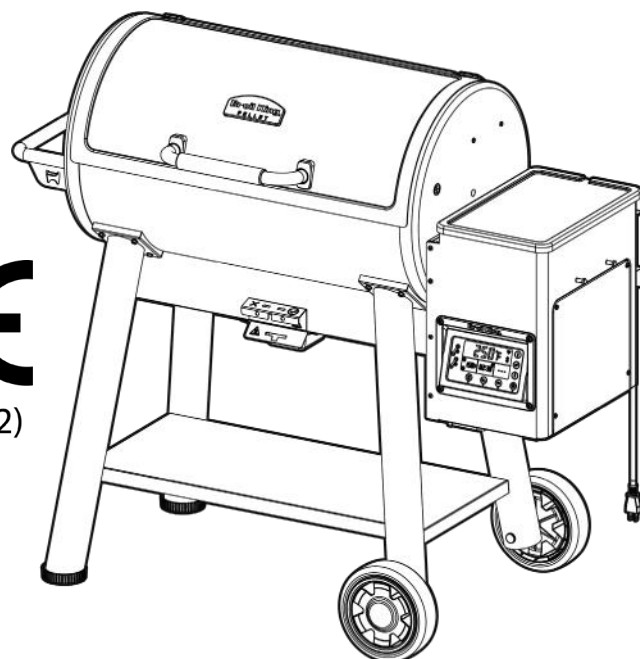
Broil King® Smoke™ Crown træpillegrill/røgeovn

Til model: 494055EU, 493055EU
494055CH, 493055CH
494055UK, 493055UK

INDHOLD

INDLEDNING	2
SIKKERHEDSFORSKRIFTER	2
TRÆPILLEGRILLENS DELE	3
DIGITAL KONTROL	4
SÅDAN KOMMER DU I GANG	5
APP TIL TRÆPILLEGRILLEN	6
TRÆPILLER	7
GRILLTEKNIK	7
OPSKRIFTER	9
VEDLIGEHOLDELSE	10
GARANTI	11

CE
(4009132)



ANGIV MODELNUMMER, SERIENUMMER OG KØBSDATO HER.

Disse oplysninger findes på den sorte og sølvfarvede OMC-mærkat på bagsiden af din grill.

Modelnummer										
Serienummer										
Købsdato		/		/						
	dd		mm		åååå					

TIL MONTØREN/INSTALLATØREN: OBS! DENNE VEJLEDNING SKAL UDLEVERES TIL KUNDEN.

LÆS HELE BRUGERVEJLEDNINGEN OMHYGGELIGT, INDEN INSTALLATION OG BRUG AF DENNE GRILL/RØGEOVN TIL TRÆPILLER. UNDLADELSE AF AT FØLGE INSTRUKTIONERNE I DENNE BRUGERVEJLEDNING KAN MEDFØRE PERSON- OG TINGSKADER. KONTAKT DE LOKALE MYNDIGHEDER VEDRØRENDE BEGRÆNSNINGER OG KONTROLKRAV I DIT OMRÅDE. BEHOLD DENNE VEJLEDNING TIL FREMTIDIG BRUG.

SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Hvis din nye Broil King® Smoke™ – træpillegrill/røgeovn (herefter kaldet træpillegrill) er monteret og anvendes korrekt, er den et sikkert og praktisk produkt. Ligesom alle andre produkter, der forbrænder træpiller, skal visse sikkerhedsforskrifter overholdes. Hvis man ikke følger disse sikkerhedsforskrifter, kan det føre til alvorlige person- eller tingskader. Hvis du har spørgsmål vedrørende montering eller drift, skal du kontakte din forhandler.

- Læs hele brugervejledningen omhyggeligt inden installation og brug af denne grill til træpiller.
- Kontakt de lokale myndigheder vedrørende begrænsninger og kontrolkrav i dit område.
- Behold denne vejledning til fremtidig brug.

ADVARSEL!

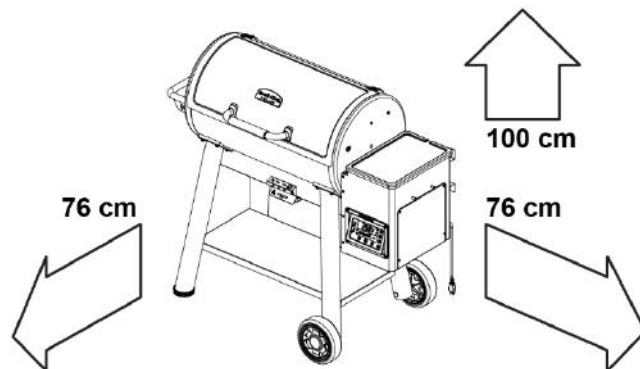
- Denne grill og dens tilgængelige dele bliver **MEGET VARM** under brug. Vær forsigtig, og **UNDGÅ AT BERØRE VARME** overflader uden grillhandsker.
- Denne grill er kun beregnet til **UDENDØRS BRUG**. Hvis grillen bruges indendørs, akkumuleres giftige dampe, der kan forårsage alvorlige personskader eller dødsfald. Følg disse retningslinjer for at forhindre, at du, din familie eller andre bliver forgiftet af den farve- og lugtfri gas kulilte.
- Sørg for at kende symptomerne på kulilteforgiftning: hovedpine, svimmelhed, svaghed, kvalme, opkastning, dødsighed og forvirring. Kulilte reducerer blodets evne til at optage ilt. Lavt iltindhold kan medføre bevidstløshed og død.
- Søg lægehjælp, hvis du eller andre udvikler forkølelses- eller influenzalignende symptomer ved grilning eller i nærheden af denne grill. Kulilteforgiftning, som nemt kan forveksles med forkølelse eller influenza, opdages ofte for sent.
- Indtagelse af alkohol og stoffer øger effekten af kulilteforgiftning.
- Kulilte er særlig giftigt for gravide (inkl. fosteret), mindre børn, ældre, rygere og personer med hjerte-kar-sygdomme som for eksempel blodmangel.
- Brug aldrig benzin, lampeolie af benzintypen, petroleum, tændvæske eller letantændelige væsker til at tænde denne grill eller vedligeholde ilden.
- Opbevar aldrig brændbart materiale i nærheden af eller under grillen.
- Lad aldrig børn eller husdyr være i nærheden af grillen uden opsyn, når den er tændt og/eller varm.
- Forsøg aldrig at flytte en varm grill.
- Brug ikke grillen, hvis den ikke er færdigmonteret og alle dele sidder på plads.
- Rens ikke asken ud, før alle træpiller er helt udbrændt og helt slukket.
- Brug ikke grillen i stærk blæst.
- Hvis der pludselig slår høje flammer op – må du ikke bruge vand til at slukke ilden. **SLUK** grillen. Tag stikket ud af stikkontakten, og vent på, at grillen køler af.
- Denne grill kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner samt personer med manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller instrueres i sikker brug af produktet og forstår de risici, der er forbundet med anvendelsen.
- Lad aldrig børn lege med grillen.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

ELSIKKERHED

- Denne grill bruger en ekstern elektrisk strømkilde og skal være tilsluttet jord i henhold til gældende lokale bestemmelser.
- Brug ikke grillen, hvis kontaktbøsningen er beskadiget.
- Fjern ikke jorddelen fra stikket.
- Undgå at strømledningen kommer i kontakt med varme overflader.
- Hvis netledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risiko.

EN AF DE VIGTIGE ÅRSAGER TIL BRANDE ER UNDLADELSE AF AT SIKRE DET NØDVENDIGE FRIRUM (LUFTRUM) TIL BRÆNDBARE MATERIALER. DET ER YDERST VIGTIGT, AT DENNE GRILL KUN PLACERES I HENHOLD TIL DISSE ANVISNINGER.

- Afstanden mellem grillen og letantændelige flader skal være mindst 76 cm fra begge sider og bagsiden. Afstanden mellem grillens overside og en eventuel overliggende konstruktion skal være mindst 100 cm.



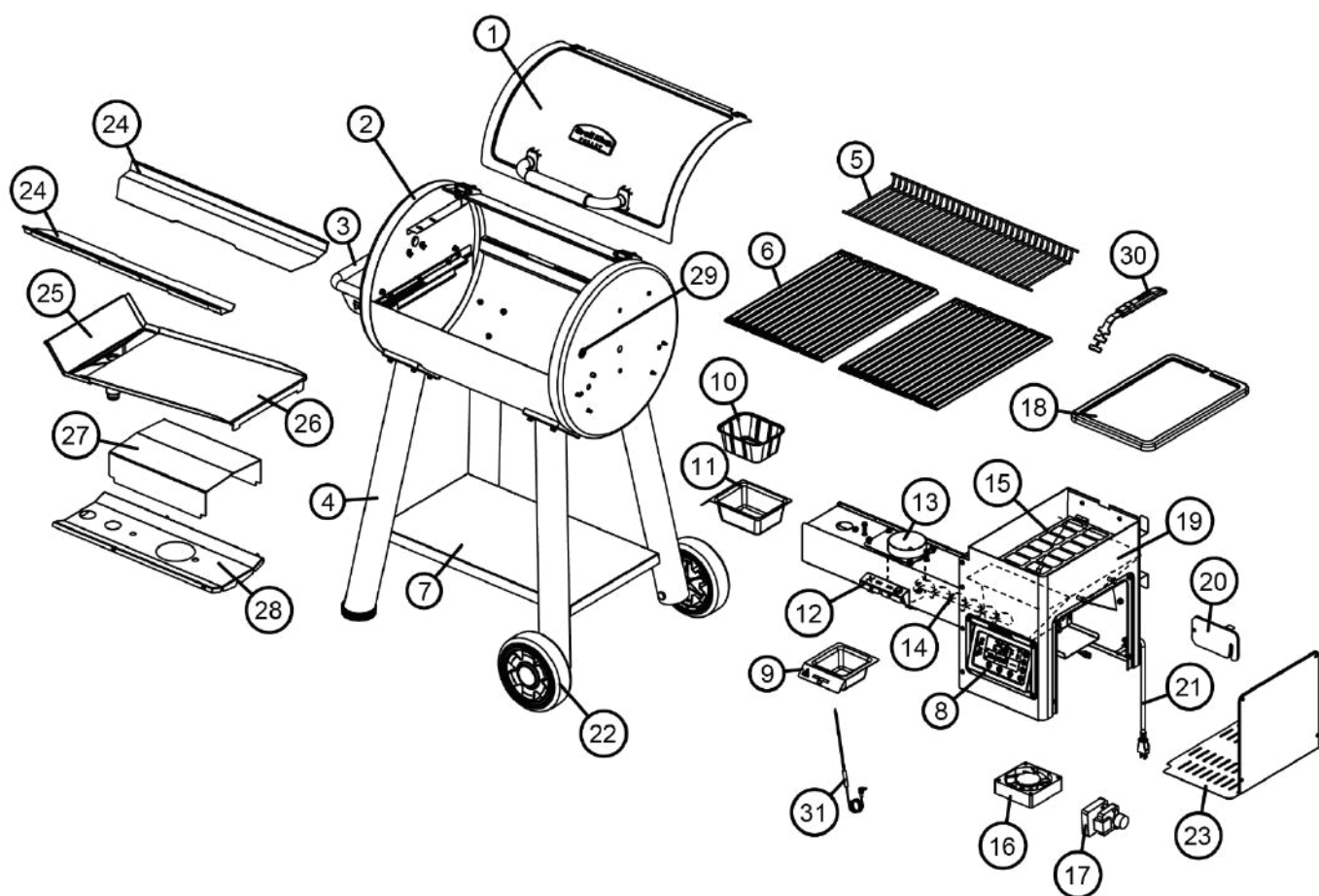
- Placer aldrig grillen under planter, træer eller andre planter.
- **ADVARSEL!** Placer altid grillen på et ikke-brændbart underlag.
- **ADVARSEL!** Stil altid grillen på et plant underlag, og sørg for, at den står plant.
- Grillen er kun beregnet til **UDENDØRS BRUG**, brug den ikke i en garage, på en altan eller lignende afgrænsede områder.
- Begræns **IKKE** lufttilførslen til grillen.
- Området omkring grillen skal være frit for brændbare materialer, træpiller, benzin og alle letantændelige væsker og dampe.
- Denne grill er ikke beregnet til at blive placeret i eller på køretøjer til fritidsbrug og/eller både.
- Undgå at anvende eller montere tilbehør, der ændrer eller modificerer træpillebeholderen, træpilletilførslen, brændkammeret eller røgdudgangen.

ADVARSEL!

- Forvarm grillen med åbent låg i de første 10 minutter, eller til den hvide røg bliver gennemsigtig.
- Berør aldrig drypformen, askebeholderen eller grillristen for at mærke, om de er varme.
- Brug grillhandsker eller grydelapper til at beskytte hænderne ved tilberedning eller justering af topventilen.
- Brug korrekte grillredskaber med lange, varmebestandige håndtag.
- Brug kun træpiller godkendt til fødevarer. Vi anbefaler Broil King® – Premium træpiller til grill.
- Opbevar altid træpiller på et tørt sted, væk fra varmegenererende apparater og andre brændstofbeholdere.
- Du slukker for træpillerne, ved at afbryde den digitale kontrol og lukke helt for spjældet. Brug ikke vand.

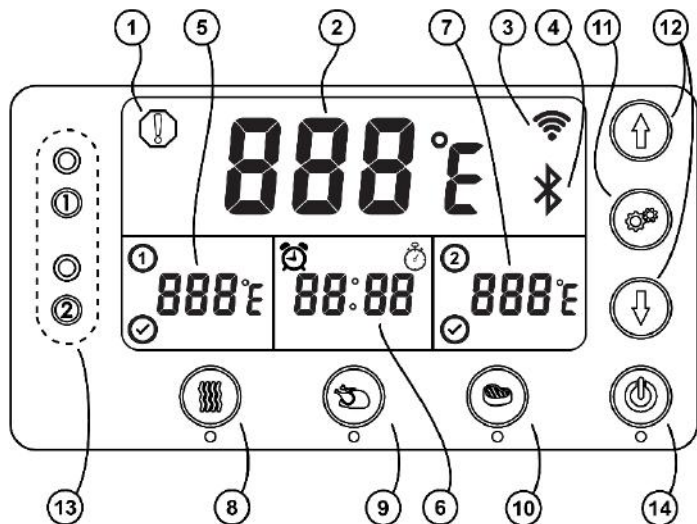
BROIL KING® SMOKE™ -TRÆPILLEGRILLENS DELE

1. Låg
2. Grillovn
3. Sidehylde
4. Ben
5. Varmehylde
6. Grillrist
7. Nederste hylde
8. Kontrolpanel
9. Askebeholder
10. Drypbakke af aluminium
11. Drypform
12. Spjæld
13. Brænderkammer
14. Træpille-måler
15. Rist
16. Ventilator
17. Feed motor
18. Låg til træpillebeholder
19. Træpillebeholder
20. Renselem til træpillebeholder
21. Ledning
22. Hjul
23. Inspektionslem
24. Varmereflektor for/bag
25. Sideafløbsbakke
26. Hovedafløbsbakke
27. Varmereflektor
28. Varmeskjold
29. Åbning til temperaturføler
30. Broil King®-ristløfter
31. Temperaturføler



DIGITAL KONTROL

Inden grillen tages i brug, anbefaler vi, at du sætter dig ind i kontrolsystemet.



1. ADVARSELSIKON

Indikerer en ekstrem temperaturforskel, som kan indikere brand, at flammen er slukket på grund af mangel på brændstof, forstyrrelser i træpillemåleren eller mekanisk fejl (el, motor eller blæser). **HVIS DEN LYSER, SKAL DU OM NØDVENDIGT TAGE STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN.**

2. HOVEDTEMPERATUR

Viser aktuel og indstillet temperatur i °F/°C

3. WIFI-TILSLUTNING

Lyser, når træpillegrillen er tilsluttet et WiFi-netværk (kun 2,4 GHz).

4. BLUETOOTH-TILSLUTNING

Lyser, når træpillegrillen er tilsluttet en smart-enhed.

5. TEMPERATUR GRILLTERMOMETER 1*

6. TIMER/STOPUR

7. TEMPERATUR GRILLTERMOMETER 2*

8. RØGEOVN

For langsom tilberedning ved lav temperatur indstiller dette program temperaturen til 107 °C**

9. GRILLOVN

For indirekte grilning og bagning indstiller dette program temperaturen til 176 °C**

10. GRILL

For hurtig grilning ved høj temperatur indstiller dette program temperaturen til 315 °C**

11. INDSTILLING

Tryk på INDSTILLING det nedenfor angivne antal gange for at indstille følgende funktioner.

GRILLTERMOMETER

- Tryk på INDSTILLING én (1) gang for grilltemperaturføler 1, to (2) gange for temperaturføler 2.
- Når temperaturføleren er tilsluttet, vises temperaturen på displayet.
- Vælg ønsket kerntemperatur med kontrolpilene, og tryk derefter på INDSTILLING for at bekræfte dit valg.
- Grillen afgiver et bip, og der vises et flueben på displayet, når kerntemperaturen er nået.
*Obs! Når kerntemperaturen er opnået, sænkes grilltemperaturen, så den holder et niveau på 107 °C.

TIMER

- Tryk på INDSTILLING tre (3) gange.
- Vælg timer med kontrolpilene ▲/▼, og tryk derefter på INDSTILLING for at bekræfte dit valg.

STOPUR

- Tryk på INDSTILLING fire (4) gange.
- Tryk på kontrolpil OP ▲ én gang for at starte.
- Tryk på kontrolpil NED ▼ én gang for at stoppe.
- Hold både kontrolpil OP og NED ▲/▼ inde for at nulstille.

LYSSTYRKE I DISPLAYET

- Tryk på INDSTILLING fem (5) gange.
- Indstil lysstyrke med kontrolpilene ▲/▼, og tryk derefter på INDSTILLING for at bekræfte dit valg.

ÆNDRING AF TEMPERATURENHED °F/°C

- Tryk og hold INDSTILLING nede i 5 sekunder for at indstille træpillegrillen til Fahrenheit eller Celsius.

12. KONTROLPILE ▲/▼

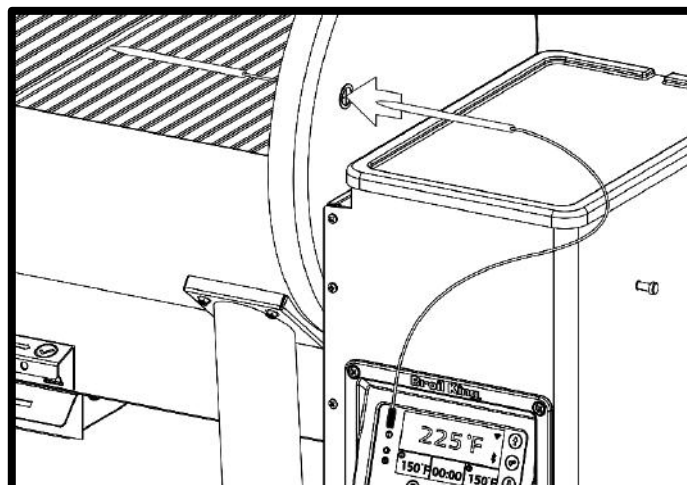
Brug kontrolpilene ▲/▼ til at ændre temperatur i trin på 5 grader, tryk derefter på INDSTILLING for at bekræfte dit valg. Hold kontrolpilene ▲/▼ inde for hurtigt at justere temperaturen som en hurtig rotation.
Obs! Displayet vender tilbage til at vise aktuel temperatur i °C/°F.

13. TERMOMETERPORT 1 OG 2

14. ON/OFF-KNAP

*Obs! Oplyst flueben angiver, at den indstillede kerntemperatur er nået.

**Obs! Du kan forvente temperaturforskelle ved opnåelse og opretholdelse af den ønskede indstilling.



Åbning til grilltemperaturføler gennem siden af grillen

SÅDAN KOMMER DU IGANG

Fjern grillrist og afløbsbakkerne, og vask dem i varmt vand og opvaskemiddel. Skyl grundigt, og tør efter med et blødt viskestykke. Lad dem ikke lufttørre, og vask dem aldrig i opvaskemaskinen.

INDBRÆNDING AF STØBEJERSRIST:

Smør støbejernsristen med en madolie med et højt røgpunkt. Brug en papirserviet eller en klud til at dække alle overflader.

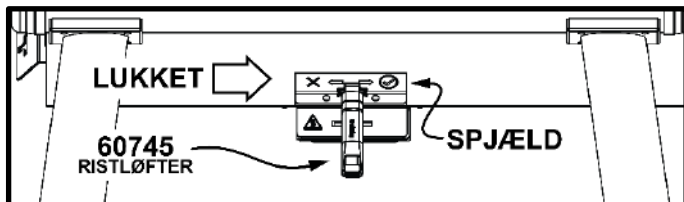
KLARGØRING AF DRYPFORMEN

Drypformen på Broil King® Smoke™-træpillegrill er med til at lede den kolde røg op mod varmeskjoldet og skorstenen. Klargør drypformen ved at hælde 125 ml vand i den tomme beholder. OBS! Når du bruger grillen, erstattes vandet af fedt.

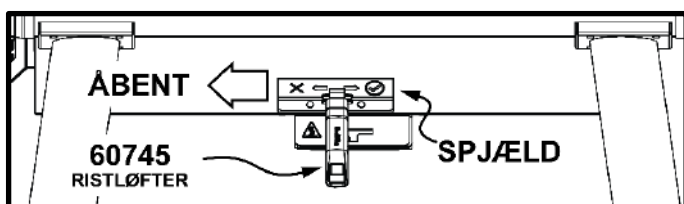
FØRSTE "INDBRÆNDING"

Inden du går i gang med at lave mad på din Broil King® Smoke™-træpillegrill, skal du indbrænde den for at fjerne lugte eller partikler fra fremstillingen.

1. Tilslut strømkablet i en stikkontakt med jordforbindelse.
2. Kontrollér træpillebeholderen og træpilleføderen, inden du tilsætter træpiller, for at sikre, at der ikke er fremmedlegemer, der kan forhindre start. Spjældet skal stå i låst position.



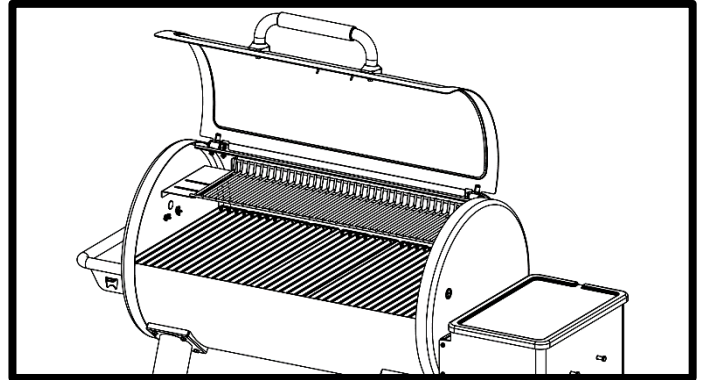
3. Tilsæt træpiller, helst af hårdtræ, fra Broil King® for at få det bedste resultat. Brug aldrig træpiller, der er beregnet til opvarmning.
4. Åbn låget under forvarmningen i de første 10 minutter, eller til den hvide røg bliver gennemsigtig.
5. Tryk på den oplyste TÆND/SLUK-knap for at aktivere kontrollen. Efter få sekunder aktiveres grillens startposition.
6. Indstil temperaturen til 260 °C. Obs! Ved den indledende indbrænding tager det længere tid at varme grillen op, idet træpilleføderen skal fyldes med træpiller, inden den tændes. Når måltemperaturen er opnået, skal den fortsætte med at brænde i yderligere 15–20 minutter. Dette afbrænder rester fra fremstillingen og starter processen med røghærdning af grillens indvendige komponenter. Jo mere du bruger grillen, jo bedre bliver hærdningen.
7. Når grillen er kold, smøres grillristen ind ved at spraye eller pensle den med madolie med et højt røgpunkt. Hele overfladen skal være godt dækket, inklusive hjørnerne. Grillriste i støbejern bør smøres ind før hver brug.
8. Når du er færdig med at grille, bruger du renselemmen på bagsiden af træpillebeholderen til at rense eventuelle tilbageværende træpiller ud. Opbevar resterne på et tørt sted klar til næste gang.
9. Rengør drypformen regelmæssigt for at mindske risikoen for brændende fedt. Se under "Vedligeholdelse" for flere oplysninger.
10. Rengør brændkammeret med spjældet, og rens askebeholderen jævnlige for at sikre optimal funktion. Når du er færdig med at rengøre brændkammeret, skal spjældet stilles i lukket position.



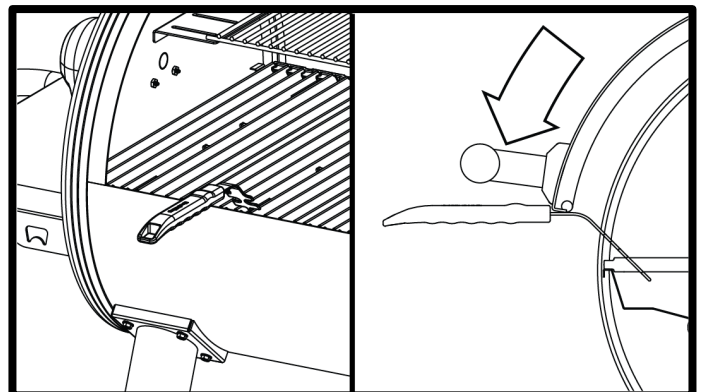
11. OBS! Grillen starter altid med en optændings- og forvarmingscyklus og slutter med 15 minutters nedlukning.

TÆNDING/START

Åbn låget på grillen. Tilslut strømkabel i en stikkontakt med jordforbindelse. Tryk på den oplyste ON/OFF-knap på grillen for at aktivere kontrollen. Efter få sekunder skifter grillen automatisk til optændings- og forvarmingscyklus.



Brug kontrolpilene (▲/▼) til at forvarme grillen til den ønskede tilberedningstemperatur. Indstil den ønskede temperatur ved at trykke én gang på INDSTILLING. Indstillet temperatur blinker i tre sekunder og vender derefter tilbage til at vise den faktiske temperatur. Hvis du foretrækker at bruge en forudindstillet temperatur, skal du trykke på en af tasterne RØGE, OVNGRILLE eller GRILLE. Under forvarmning skal låget være åbent i de første 10 minutter, eller til den hvide røg bliver gennemsigtig. Du kan bruge Broil King®-ristløfter (art. nr. 60745) til at holde låget åbent i en lavere position, hvis det regner eller blæser.



GRILNING

Når forvarmingscyklussen er afsluttet, og den ønskede temperatur er opnået, lægges det, der skal grilles på grillen, og låget lukkes.

Under tilberedningen kan du efter behov lægge flere træpiller direkte i træpillebeholderen.

NEDLUKNING

Tryk på den oplyste ON/OFF-knap på grillen for at aktivere kontrollen. Efter få sekunder skifter grillen automatisk til optændingscyklus (15 minutter). Når grillen er kølet helt af, tages stikket ud af stikkontakten, og asken fjernes fra brændkammeret ved hjælp af spjældet. Rengør drypformen. Tøm træpillebeholderen gennem renselemmen. Opbevar træpiller på et tørt sted, når de ikke er i brug, for at opnå det bedste resultat.

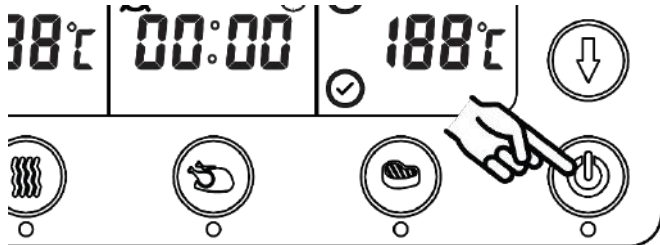
PELLET APP

Du kan styre Broil King® Smoke™-træpillegrillen med din smartphone eller tablet. Tilslut din enhed til træpillegrillen enten via Bluetooth eller det lokale netværk (WiFi).

INDSTILLING AF APPEN

START AF TRÆPILLEGRILLEN

- Tilslut strømkablet i en stikkontakt med jordforbindelse.
- Tryk på den oplyste ON/OFF-knap på grillen for at aktivere kontrollen.



DOWNLOAD OG INSTALLATION

- Download Broil King Pellet Controller-appen til din smart-enhed.



OPRET EN KONTO

- Første gang du starter appen, bliver du bedt om at oprette en konto.
- Kontoen giver dig sikkerhed til din app og din Broil King® Smoke™-træpillegrill.
- Du kan også registrere dig via din konto på Facebook eller Google+.
- Du modtager en e-mail, når registreringsprocessen er gennemført.

TILFØJ ZONE

- Når du har oprettet en konto, er næste skridt at oprette en zone. En zone er et område, hvor din grill befinder sig baseret på GPS'en i din smart-enhed. Kontrollér, at den viste adresse er korrekt. Rediger efter behov.
- Hvis du fx har grillen ved dit hus, kan du kalde din zone "Hjemme".
- Angiv zonenavn, og vælg derefter "Save Zone" (Gem zone).

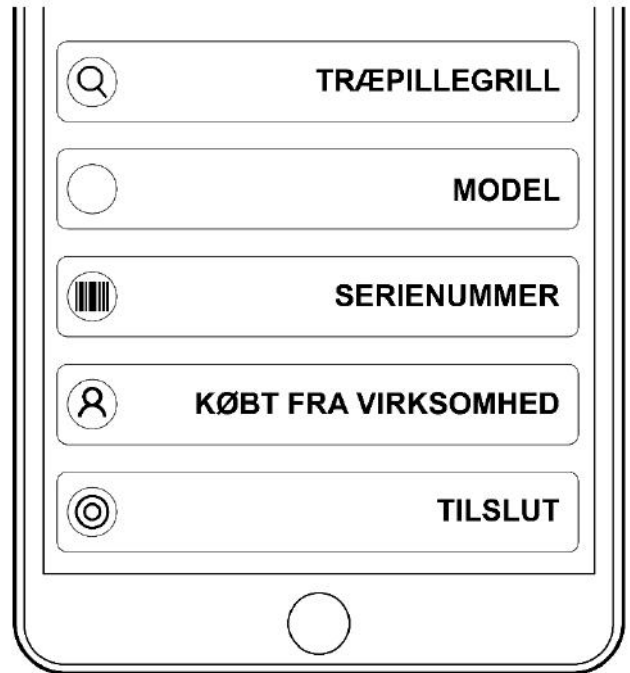
PRIVATLIVSPOLITIK

- Læs privatlivspolitikken, og vælg "Agree" (Accepter) eller "Disagree" (Godkend ikke).
- Du skal acceptere politikken for at kunne fortsætte med at bruge appen.
- Hvis du vælger "Disagree" (Afvis godkendelse), viderestilles du til

TILSLUTNING TIL GRILLENS BLUETOOTH

- Når du har installeret og opsat appen, er det tid at tilslutte til grillen.
- Bluetooth-funktionen på din smart-enhed skal være aktiveret.
- Vælg zone ved at trykke på zonenavnet.
- Når du har valgt zone, trykker du på (+)-ikonet i øverst til højre for at tilføje grillen.
- Appen begynder at søge efter grillen.
- Hver enkelt Broil King® Smoke™-træpillegrill har en unik kontrolkode, som vises ved tilslutning af grillen i appen.
- Angiv et navn til din grill.
- Tryk på "Connect" (Tilslut).

- Grillen bør nu give et bip, og Bluetooth-logoet vises i grillens kontrolvindue.



TILSLUTNING TIL GRILLENS WIFI

- Hav oplysningerne om dit WiFi-netværksnavn og adgangskode klar.
- Tryk på hjulsymbolet for WiFi-indstillinger nederst til højre i appen.



- Angiv navnet på WiFi-netværket.
- Angiv adgangskoden til WiFi-netværket.
- Du kan vælge "Show" (Vis) for at se, om adgangskoden er korrekt.
- Tryk på "Connect" (Tilslut) for at oprette en WiFi-forbindelse.
- Når forbindelsen er oprettet, vises WiFi-ikonet i grillens kontrolvindue.

OBS!

- Der kan kun tilsluttes én bruger til Broil King® Smoke™ - zonevinduet igen.træpillegrillen ad gangen.
- Hvis din smart-enhed flyttes uden for Bluetooth-rækkevidden, fortsætter grillen med at fungere, uden appen er tilsluttet. Forbindelsen skifter kun til WiFi-tilstand, hvis grillen tidligere har været tilsluttet et WiFi-netværk.
- Manuelle justeringer på grillen har altid fortrin over funktioner, der udføres via appen.
*Programkrav: IOS® 7 (eller nyere) eller Android™ 4.3 (eller nyere).



BROIL KING PREMIUM TRÆPILLER

Perfekt grilning begynder med det rigtige brændstof. Broil King®-Premium træpiller er specialfremstillet til at fungere perfekt med træpillegrillene i Broil King Smoke-serien. Vores træpiller er 100 % naturlige og indeholder kun premium-træ – indlagt fyldmateriale, ingen tilsat olie, ingen bindemidler – punkt slut. Disse træpiller brænder mere effektivt og med en højere varme for at give optimal grilning og smag.

ADVARSEL!

Opbevar altid træpiller på et tørt sted, væk fra varmegenererende apparater og andre brændstofbeholdere.

63920 – 100 % HICKORYPELLETS

Den mest klassiske grillsmag. Hickory giver en stærk røgsmag, der ofte forbindes med bacon eller røget skinke. Denne robuste røgsmag er velegnet til store stykker kød. Prøv med: Oksekød, fjerkræ, svin, kraftige grøntsager.

PREMIUMBLANDINGER

Træsarterne i vores blandinger blandes inden pilletering, hvilket sikrer, at hver enkelt træpille indeholder den tilsigtede blanding. Denne metode gør det muligt at gentage grillresultatet med en jævn forbrænding og røgsmag, sammenlignet med hvis du bruger en tilfældig blanding af forskellige træpiller, som består af kun én træsort. Dette kan give varierende og uforudsigelige resultater i forhold til forbrænding og røgsmag. Vores premiumpellets er en vigtig ingrediens til din næste grilning. Prøv følgende træpilletyper:

63930 – SMOKE MASTER'S PELLET BLEND

Ahorn/Hickory/Kirsebær
En træpilleblanding, som grillmestre i konkurrenceklasse ofte benytter. Denne blanding har indslag af søde toner kombineret med en fyldig hickory-røg. Giver den grillede mad en afbalanceret røgsmag. Prøv med: Oksekød, fjerkræ, svinekød.

63939 – GRILLER'S SELECT PELLET BLEND

Ahorn/Eg/Kirsebær
Denne træpilleblanding giver en lettere og let sødlig røg, udviklet til ikke at dominere de naturlige smagsstoffer. Et perfekt træpillevalg til hverdagsgrilning. Prøv med: Oksekød, fjerkræ, svin, fisk, grøntsager, pizza.

63921 - MESQUITEBLANDNING

Mesquite/Eg
Oplev de amerikanske sydstaters "smokehouse"-aroma med krydrede og skarpe undertoner. Mesquite-træpiller giver en enestående smag til alt, hvad du tilbereder på din grill. Prøv med oksekød, vildt, lam, svinekød.

63923 – ÆBLEBLANDNING

Æble/Eg
Det er et udmærket valg til alle dine røgningsbehov. Den røgede smag er mild og frugtlig med en subtil sødme. Prøv med svinekød, fjerkræ, kraftige grøntsager, pizza.

Obs! Broil King® Smoke™-træpillegrill/røgeovn er specialkalibreret til brug af Broil King®-Premium træpiller. Brug af træpiller af andre mærker end Broil King® kan påvirke tilførslen og dermed temperaturen og tilberedningstiden. Garantien bortfalder imidlertid ikke.

RØGNING: LAVERE END 135 °C

Denne klassiske form for grilning involverer tilberedning af større stykker kød ved lave temperaturer (lavere end 135 °C) over relativt lang tid (ofte mere end 4 timer). Røgen fra Broil King®-Premium træpiller gennemsyrer langsomt tilberedt kød og andre råvarer med en røget grillsmag og giver et utroligt mørt resultat.

OVNGRILNING: 175–205 °C

Også kendt som indirekte grilning. Dette svarer til tilberedning med røgning, ovngrilning er en accelereret udgave af de samme principper. Fungerer godt til mere konventionelle stege, kyllinger og andre råvarer, som ofte tilberedes i en almindelig ovn. Kombinationen af røgning og tilberedningstid skaber en god smag på kortere tid end rigtig røgning. Rotisserigrilning med varmluft kombineret med grilltemperaturer giver fantastiske resultater (se side 8).





GRILNING: 205 °C ELLER HØJERE

Dette er den traditionelle og mest almindelige grillmetode. Den er perfekt, når du hurtigt skal tilberede mindre stykker – steaks, koteletter, hamburgere og grøntsager. Den høje varme bruner ydersiden, samtidig med at den tilbereder indersiden.

Du kan finde flere oplysninger på www.broilkingbbq.com

GRILLGUIDE TIL PERFEKT KØD			
	RØDT	ROSA	GENNEM- STEGT
BØF/LAM/KALV	55 °C	63 °C	70 °C
SVINEKØD		65 °C	77 °C
FJERKRÆ			77 °C
HAMBURGERE			70 °C
BRUG STEGETERMOMETER FOR BEDSTE RESULTAT			

TILBEREDNINGSTIDER OG TEMPERATURER

	BESKRIVELSE	INDSTILLING	TILBEREDNINGSTEMPERATUR	TILBEREDNINGSTID	MÅLTEMPERATUR
	Revelsben af oksekød	Røg	107 °C	5 timer	88 °C
	Oksemørbrad 1,3–1,8 kg			2,5-3 timer	54 °C, medium/rosa
	Bakke (revet/pulled) 3,6–5,5 kg			3,3 timer/kg	96 °C
	Brystkød (skåret i tykke skiver) 3,6–5,5 kg			3,3 timer/kg	90 °C
	Brystkød (skåret i tynde skiver) 3,6–5,5 kg			3,3 timer/kg	85 °C
	Højreb	Grillovn	176 °C	33 min/kg	54 °C, medium/rosa
	Oksesteg, yderlår			8 timer	54 °C, medium/rosa
	Oksekød	Grill	315 °C		54 °C, medium/rosa
	Hamburgere*				71 °C
	Kvarte kyllinger	Grillovn	176 °C	1-2 timer	77 °C
	Kyllingelår			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
	Kyllingevinger			1,25 timer	77 °C
	Kyllingebrystfilet 0,14–0,23 kg			1-2 timer	77 °C
	Kalkunlår			2-3 timer	77 °C
	Hel kylling 4,5-5,4 kg			2,5-3 timer	77 °C
	Hel fisk 1,8-2,7 kg	Røg	107 °C	3,5-4 timer	Til kødet skiller
	Hummer (kogt)			15 minutter/500 g	Efter smag
	Rejer (kogte)			15 minutter/500 g	Efter smag
	Kamben (Baby Back Ribs) 1,1–2,7 kg	Røg	107 °C	5 timer	71 °C
	Revelsben (Spare ribs) 1,1–1,6 kg			5-7 timer	71 °C
	Svinebov (revet/pulled) 2,7–3,6 kg			3,3 timer/kg	96 °C
	Svinebov (i skiver) 2,7–3,6 kg			3,3 timer/kg	77 °C
	Svinekoteletter			3,3 timer/kg	71 °C
	Kronesteg af svinekød 3,6–4,5 kg			3,3 timer/kg	68–74 °C
	Kam 3,6–4,5 kg			4-6 timer	71 °C
	Medisterpølse Diameter 3,8–6,4 cm			1-3 timer	74 °C
	Nakkefilet (revet/pulled) 2,7–4,5 kg			8-12 timer	96 °C
	Nakkefilet (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 timer/kg	71 °C

OPSKRIFTER

BBQ RUB = TØR KRYDDERIBLANDING

- 2 spsk. farin
- 1 tsk. salt uden tilsat jod
- 1 tsk. nymalet sort peber
- 1 spsk. spidskommen
- 2 tsk. sennepspulver
- 2 tsk. paprika
- 2 tsk. chilipulver
- 1 tsk. løgsalt
- 1 tsk. sellerisalt
- 1 tsk. hvidlødspulver
- 1 tsk. tørret oregano

RØGET KYLLING

- Forvarm træpillegrillen ved at trykke på RØG til 107 °C.
- 1 hel delt kylling eller kyllingedele – overlår, vinger, underlår.
- Gnid kyllingedelene med krydderiblandingen og lad dem stå i 30 minutter.
- Læg kyllingestykkerne på grillristen.
- Tilbered i 1 time.
- Skru op for temperaturen i træpillegrillen ved at trykke på GRILLOVN (176 °C).
- Tilbered kyllingen i 1–2 timer, til kerntemperaturen når 74 °C.
- Tildæk den, og lad den stå i 10 minutter.
- Velbekomme.

RIBBENSSTEG

- Forvarm træpillegrillen ved at trykke på RØG til 107 °C.
- 4 rækker revelsben.
- Træk hinden af bagsiden af revelsbenene.
- Gnid rigeligt med krydderiblandingen.
- Sæt en alubakke fyldt med æblejuice i røgeovnen (hvis det ønskes).
- Læg revelsbenene på grillristen.
- Tilbered dem i 4 timer, eller til de er, som du vil have dem.
- Du kan evt. tage revelsbenene af grillen og pakke dem ind i folie og lade dem hvile i 30 minutter. Skru op for temperaturen på træpillegrillen til 176 °C.
- Læg revelsbenene tilbage på grillen, pensl dem med barbecuesauce, og grill færdig i 10 minutter.
- Tag revelsbenene af grillen, tildæk dem og lad dem stå i 10 minutter.
- Velbekomme.

PULLED PORK

- Forvarm træpillegrillen ved at trykke på RØG til 107 °C.
- 1,8–2,3 kg nakkefilet
- Gnid rigeligt med krydderiblandingen.
- Læg nakkefileten på grillristen.
- Tilbered 1 t/500 g til en kerntemperatur på mindst 85 °C.
- Tag den af grillen, tildæk den og lad den stå i 30 minutter.
- Træk det møre kød fra hinanden med Broil King®-kødkløber (art.nr. 64070).
- Tilsæt sovs efter smag.

GRILLGUIDE TIL PERFEKT KØD



INGREDIENSER

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

MARINADE

- 2 fed hvidløg, hakkede eller pressede
- 2 spsk. Worcestershire sauce
- 2 spsk. balsamicoeddike
- 2 tsk. dijonsennep
- 2 spsk. soja sauce
- 2 spsk. olivenolie

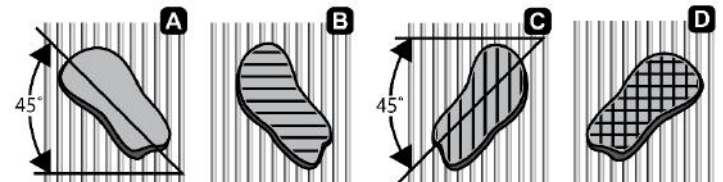
KLARGØRING AF KØDET

Fjern overflødig fedt fra bøfferne. Bland ingredienser til marinaden i en kraftig plastpose med genluk. Læg bøfferne i, og marinér det i 1 time ved stuetemperatur eller op til 24 timer i køleskab. Ved marinering i køleskab skal bøfferne tages ud senest 1 time før planlagt grilning, så de får stuetemperatur.

PERFEKTE GRILLTIPS

Pensl risten med madolie med højt røgpunkt, og forvarm grillen ved at trykke på GRILL til 315 °C.

- Læg bøfferne på grillristen i en vinkel på 45°, og tilbered i henhold til tiderne, som du finder i grillguiden.
- Vend bøfferne, og grill i samme 45° vinkel.
- Vend bøfferne og grill i modsat 45° vinkel.
- Vend til sidst bøfferne, og grill i samme 45° vinkel som tidligere



Kødets tykkelse (cm)		Varmeindstilling	Tid pr. side				Grilningstid i alt
3.8 cm	2.5 cm		A	B	C	D	
	Rødstegt	High	1¼	1¼	1¼	1¼	7 minutter
Rødstegt	Medium / Rosa	Med/High	2	2	2	2	8 minutter
Medium / Rosa	Medium	Med/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minutter
Medium	Gennemstegt	Med	2½	2½	2½	2½	10 minutter
Gennemstegt		Med	3	3	3	3	12 minutter

VEDLIGEHOLDELSE

RENS TRÆPILLEBEHOLDEREN

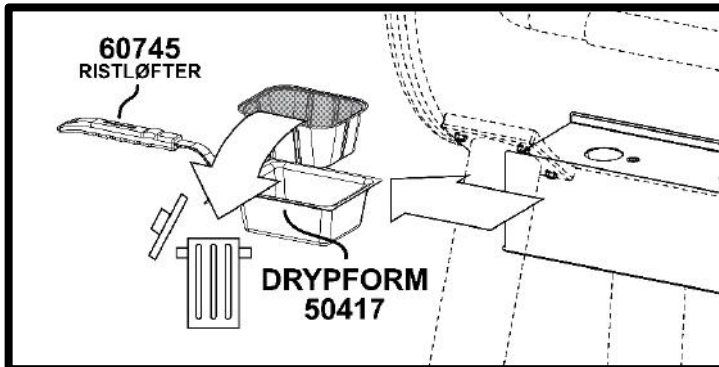
Broil King® Smoke™-træpillegrill/røgeovn har et system til nem rensning af træpillebeholderen, så du hurtigt kan skifte træpilletype eller rense tilbageværende træpiller ud, når grillingen er færdig.



1. Anbring en beholder under renselemmen.
2. Åbn renselemmen.
3. Rens træpillerne ud.
4. Luk og skru renselemmen fast.

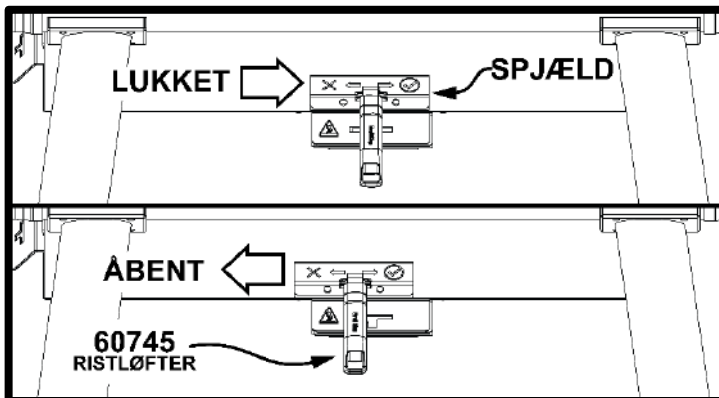
RENS AFLØBSSYSTEMET

Brændt fedt skyldes, at grillen ikke er vedligeholdt korrekt, og at afløbssystemet (afløbsbakkerne og drypformen) ikke er rensset regelmæssigt. Hvis fedt mod forventning skulle begynde at brænde, når grillen er i brug – sluk grillen, tag stikket ud af stikkontakten, og hold låget lukket, til ilden er helt slukket. Lad aldrig låget være åbent, når fedt brænder.

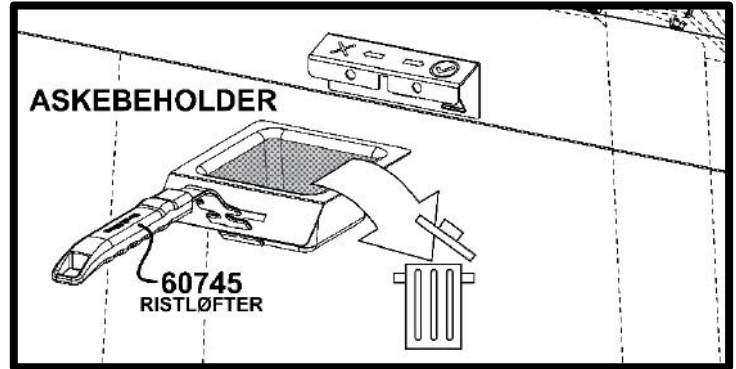


RENS ASKEBEHOLDEREN

Efter afsluttet grilling – vent til grillen er kølet helt af, inden du tager askebeholderen ud og tømmer den. Start med at trække spjældet til åben position som vist på fronten. Du kan trække spjældet frem og tilbage mellem åben og lukket position for at få asken til at falde ned i askebeholderen. Kassér kun aske, som er helt slukket.



Træk spjældene til lukket position, inden du bruger grillen igen.



AFFALDSHÅNDTERING AF ASKE

Læg asken i en metalbeholder med et tætsluttende låg. Placer den forseglede beholder med aske på et ikke brændbart gulv eller på jorden i sikker afstand fra alle brændbare materialer, mens du afventer endelig bortskaffelse. Hvis du bortskaffer asken ved at grave den ned i jorden eller sprede den lokalt, skal asken opbevares i den forseglede beholder, indtil alt asken er helt slukket.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Med minimal pleje får du glæde af din Broil King® Smoke™ træpillegrill/røgeovn i mange år. Indbrænding med fedt er med til at bevare de indvendige stålkomponenter. Brug en grillbørste af rustfrit stål til at rengøre grillrist og løse dele, der er tilsmudset.

Det kan være nødvendigt at rengøre og brænde risten ind flere gange. Børst dem omhyggeligt med en Broil King®-grillbørste i rustfrit stål for at fjerne eventuelle madrester, og spray/pensl derefter et tyndt lag madolie med højt røgpunkt på grillristen. Sæt derefter grillristen på grillen, og brænd den ind ved 205 °C i 1 time. Gentag processen ved behov. Belægningen af olie beskytter dine grillriste og giver dig mange års problemfri brug.

Rengør ydersiden med varmt vand og opvaskemiddel.

Indersiden af grillen rengøres med en Broil King® - grillbørste i rustfrit stål for at fjerne rester. Fedtbelægninger, som akkumuleres inde i grillen ved brug, fungerer som beskyttelse og behøver ikke at børstes væk regelmæssigt.

Dæk altid din Broil King® Smoke™-træpillegrill til, når den ikke er i brug – anvend Broil King® grillovertræk art.nr. 67066 til Crown Pellet 500 (model nr. 494055) eller grillovertræk art.nr. 67064 til Crown Pellet 400 (model nr. 493055).



GARANTI

Broil King/OMC's garanti gælder fra købsdagen og er begrænset til reparation eller omkostningsfri udskiftning af dele, hvor det kan bevises, at de er skadet under normal brug.

I Europa sker udskiftning af dele uden omkostninger via forhandleren, som derefter kontakter distributøren/OMC i det respektive land. Alle andre omkostninger er ejerens ansvar.

Garantitider, der overstiger 2 år gælder kun den oprindelige køber og kun i det land, hvor produktet er købt.

HVAD DÆKKER GARANTIEN:

Grillboks, stål	5 år
Grillrist i støbejern	5 år
Digital styreenhed og komponenter	2 år
Øvrige dele og farve	2 år

HVAD DÆKKES IKKE AF GARANTIEN:

- Alle fejl eller anvendelsesproblemer der er opstået på grund af ulykker, forsømmelighed, forkert brug, modifikation, hærværk, forkert montering, utilstrækkelig eller forkert vedligeholdelse, forkert service samt undladelse af at gennemføre normal og rutinemæssig vedligeholdelse, som beskrevet i brugervejledningen.
- Forringelser eller skader pga. ekstreme vejrforhold, som fx hagl, storm eller jordskælv. Misfarvning forårsaget af kemikalier, enten direkte eller via lufteksponering.
- Fragt- eller transportomkostninger.
- Flytning eller nymonteringsomkostninger.
- Arbejdsomkostninger for montering eller reparation.
- Omkostninger til servicesamtale.
- Ansvar for indirekte eller følgeskader.

RESERVEDELE:

Ved udskiftning af dele skal man anvende Broil King/OMC's originale dele. Hvis der anvendes andre reservedele, bliver garantien ugyldig.

GARANTIER

Ved reklamation skal man henvende sig til indkøbsstedet, oplyse model/serienummer og betegnelse for grillen. Kvittering skal forevises.

Hvis reklamationen godkendes, udskiftes defekt del, eller den repareres i henhold til vilkårene i garantien. Der tages forbehold for trykfejl i dokumentation/info fra Broil King/OMC.