

Broil King®

KASUTUSJUHEND

TOOTELE

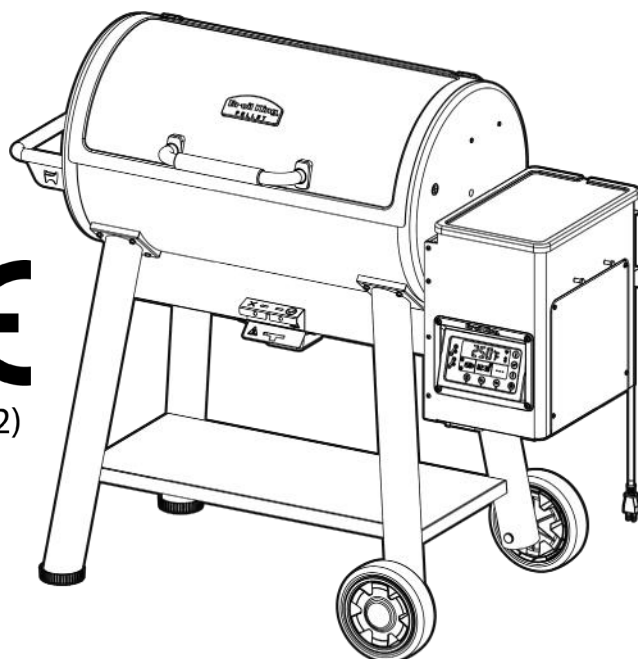
Broil King® Smoke™ Crown pelletigrill-suitsuahi

Mudelitele: 494055EU, 493055EU
494055CH, 493055CH
494055UK, 493055UK

SISUKORD

SISSEJUHATUS	2
OHUTUSEESKIRJAD	2
PELLETIGRILLI OSAD	3
DIGITAALNE JUHTPANEEL	4
ALUSTAMINE	5
PELLETIGRILLI RAKENDUS	6
PELLETID	7
GRILLIMISTEHNKA	7
RETSEPTID	9
HOOLDUS	10
GARANTII	11

CE
(4009132)



MÄRKIGE SIIA MUDELI NUMBER, SEERIA NUMBER JA OSTUKUUPÄEV.

See info asub musta-hõbedakirju OMC etiketil grilli tagaküljel.

Mudeli number									
Seeria number									
Ostukuupäev		/		/					
	pp		kk					aaaa	

PAIGALDAJALE: NB! NEED JUHISED TULEB KLIENDILE KAASA ANDA.

LUGEGE ENNE KÄESOLEVA PELLETIKÜTTEL GRILLI/SUITSUAHJU PAIGALDAMIST JA KASUTAMIST LÄBI KOGU KÄESOLEV KASUTUSJUHEND. KÄESOLEVAS KASUTUSJUHENDIS ESITATUD JUHISTE EIRAMINE VÕIB VIIA KEHAVIGASTUSTE VÕI VARALISTE KAHJUDENI. OMA PIIRKONNAS KEHTIVATE PIIRANGUTE JA NÕUETEGA TUTVUMISEKS VÕTKE ÜHENDUST KOHALIKE AMETIVÕIMUDEGA. HOIDKE JUHISED EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.

OHUTUSEESKIRJAD

Õigesti kokkupanemine ja õigel kasutamisel on teie uus Broil King® Smoke™ pelletigrill/suitsuahi (edaspidi pelletigrill) ohutu ja praktiline toode. Nagu ka kõigi teiste pelletiküttega toodetega, tuleb järgida teatud ohutuseeskirju. Suutmatus käesolevaid ohutuseeskirju järgida võib tuua kaasa tõsised kehavigastused või varalise kahju. Kui teil on küsimusi toote kokkupaneku või kasutamise kohta, võtke ühendust edasimüüjaga.

- Lugege enne käesoleva pelletiküttega grilli paigaldamist ja kasutamist läbi kogu käesolev kasutusjuhend.
- Oma piirkonnas kehtivate piirangute ja nõuetega tutvumiseks võtke ühendust kohalike ametivõimudega.
- Hoidke juhised edaspidiseks kasutamiseks alles.

HOIATUS!

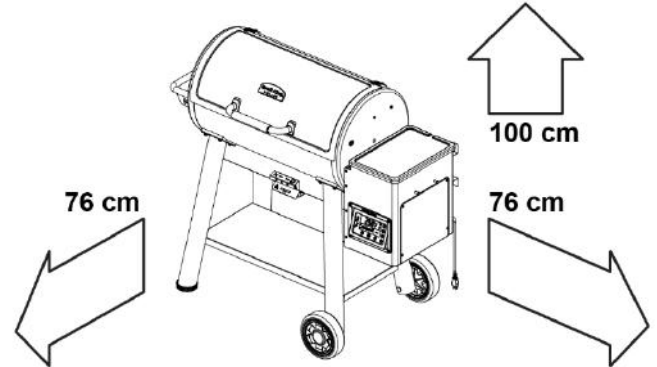
- See grill ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel VÄGA KUUMAKS. Olge ettevaatlik ja ÄRGE PUUDUTAGE KUUMI pindu ilma pajakinnasteta.
- See grill on ettenähtud kasutamiseks üksnes **VÄLITINGIMUSTES**. Siseroomides kasutamisel kogunevad mürgised aurud, mis tekitavad raskeid tervisekahjustusi või isegi surma. Järgige neid juhiseid, et värvitu ja lõhnatu vingugaas ei mürgitaks teid, teie peret ega teisi.
- Vingugaasimürgituse sümptomid on järgmised: peavalu, peeringlus, nõrkus, iiveldus, oksendamine, unisus ja segasus. Vingugaas ei lase verel hapnikku omastada. Vere madal hapnikusisaldus võib põhjustada teadvusekaotust ja surma.
- Kui teil või kellelgi teisel tekivad grilli läheduses külmetuse või gripi nähud, siis otsige abi. Kuna vingugaasimürgitus sarnaneb külmetuse või gripiga, märgatakse seda sageli liiga hilja.
- Alkoholi ja uimastite tarbimine suurendavad vingugaasimürgituse mõju.
- Vingugaas on eriti ohtlik rasedatele (ja lootele), väikelastele, eakatele, suitsetajatele ning südame- ja vereringehaiguste, näiteks kehveresusega inimestele.
- Ärge selle grilli süütamiseks ega leegi hoidmiseks kunagi kasutage bensiini, bensiinisarnast lambiõli, petrooli, süütevedelikke ega muid kergsüttivaid vedelikke.
- Ärge kunagi hoidke grilli lähedal ega all kergesti süttivaid materjale.
- Ärge kunagi jätke töötava või kuuma grilli läheduses lapsi ega loomi järelevalveta.
- Kuuma grilli ei tohi teisel dada.
- Ärge kasutage grilli, enne kui see on täielikult kokku pandud ja kõik osad on õiges kohas.
- Ärge võtke tuhka välja, enne kui kõik pelletid on ära põlenud ja täielikult kustunud.
- Ärge kasutage grilli tugeva tuulega.
- Kui äkitselt kerkivad kõrged leegid, siis ärge kunagi kasutage kustutamiseks vett. Lülitage grill VÄLJA. Tõmmake kaabel elektrikontaktist välja ja oodake, kuni grill jahtub.
- Seda grilli tohivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning füüsiliste, tajuliste või vaimsete piirangutega isikud ning vastavate kogemuste ja teadmistega isikud vaid siis, kui neid toote ohutu kasutamise osas jälgitakse või juhendatakse ning kui nad mõistavad kasutamise seotud ohte.
- Ärge laske lastel grilliga mängida.
- Puhastamist ja hooldust ei tohi jätta järelevalveta laste teha.

ELEKTRIOHUTUS

- See grill kasutab välist elektrilist toiteallikat ning see peab olema vastavalt kohalikele kehtivatele määrustele maandatud.
- Ärge kasutage grilli, kui kaabli isolatsioon on kahjustatud.
- Ärge eemaldage pistikult maandustihvti.
- Ärge laske kaablil kokku puutuda kuuma pinnaga.
- Kaabli kahjustuste korral peab selle ohutuse tagamiseks välja vahetama tootja, tema hooldusesindus või vastava kvalifikatsiooniga isik.

ÜKS PEAMISI TULEKAHJUDE PÕHJUSI ON SUUTMATUS TAGADA PIISAV VAHEMAA (ÕHURUUM) KERGESTI SÜTTIVA MATERJALIGA. ON ÄÄRMISELT OLULINE, ET SEE GRILL PAIGALDATAKS ÜKSNES VASTAVALT KÄESOLEVATELE JUHISTELE.

- Vahemaa kergestsüttivate pindadega peab olema vähemalt 76 cm mõlemal küljel ja tagaküljel. Vahemaa grilli pealispinna ja ülalasuivate konstruktsioonide vahel peab olema vähemalt 100 cm.



- Ärge kunagi asetage grilli taimede, puude vms alla.
- HOIATUS. Asetage grill alati mittesüttivale pinnale.
- HOIATUS. Asetage grill alati rõhtsale pinnale ja veenduge, et see seisaks rõhtsalt.
- See grill on mõeldud kasutamiseks üksnes **VÄLITINGIMUSTES**, ärge kasutage seda garaazis, rõhul ega muudes piiratud keskkondades.
- ÄRGE piirake õhu juurdepääsu grillile.
- Veenduge, et grilli ümber ei oleks kergestsüttivaid materjale, pelletideid, bensiini ega muid kergestsüttivaid vedelikke ega auru.
- See grill ei ole mõeldud paigaldamiseks vabaaerasõidukitele ega paatidele.
- Ärge kasutage ega paigaldage tarvikuid, mis muudavad või modifitseerivad pelletihoidikut, pelletisööturit, põlemiskambrit või suitsutoru.

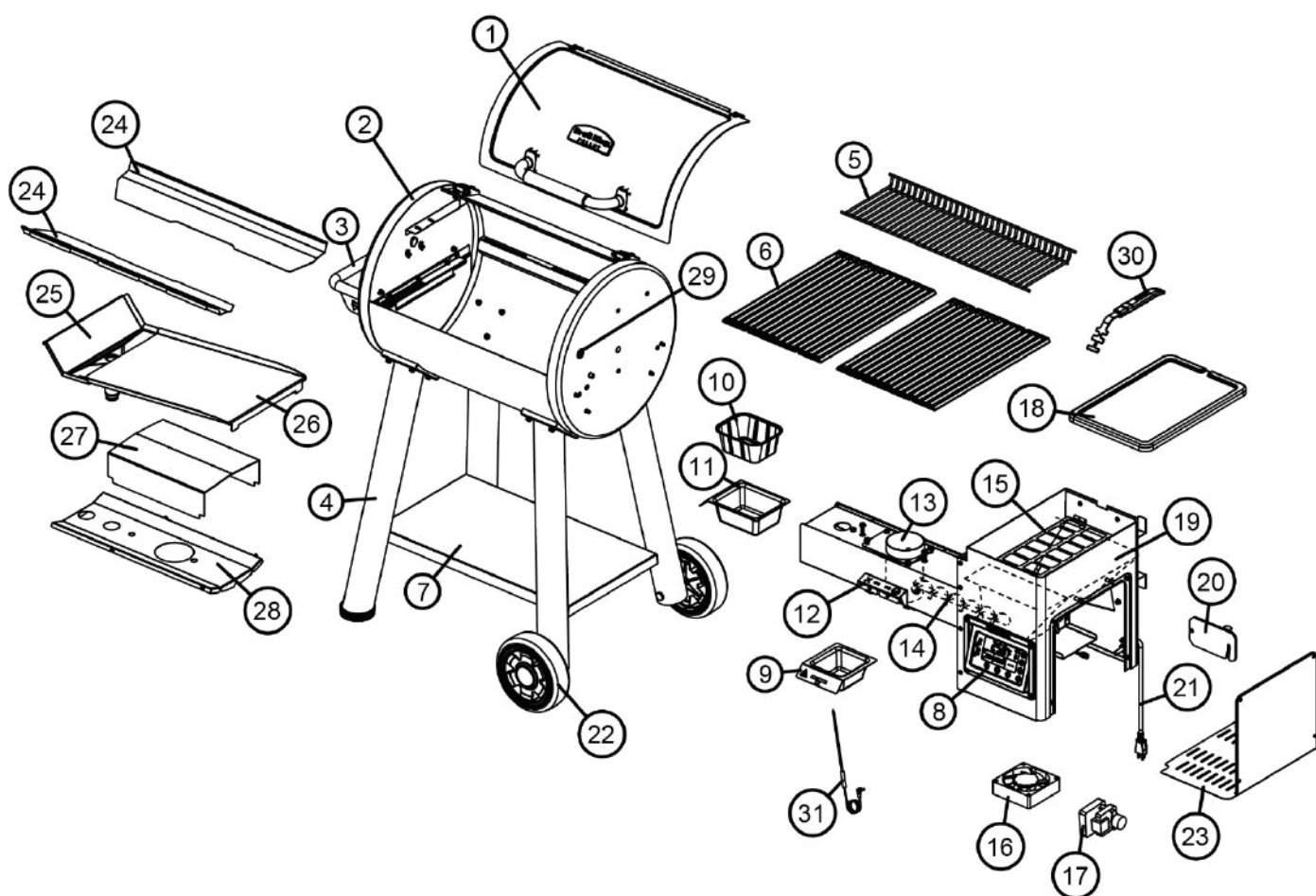
HOIATUS!

- Soojendage grilli avatud luugiga 10 minutit või seni, kuni valge suits muutub läbipaistvaks.
- Ärge kunagi puudutage tilgaalust, tuhahoidikut ega grilliresti, et teha kindlaks, kas see on kuum.
- Toiduvalmistamise ja ülaventili seadistamise ajal kasutage käte kaitseks pajakindaid.
- Kasutage sobivaid grillimisvahendeid, millel on pikad ja kuumakindlad käepidemed.
- Kasutage üksnes toiduvalmistamiseks sobilikke pelletideid. Soovitame grillipelletideid Broil King®- Premium.
- Hoidke pelletideid kuivas kohas, eemal kuumust tekitavatest seadmetest ja muudest süttimisallikatest.
- Pelletite kustutamiseks keerake kinni digitaalne juhik ja pange kinni siiber. Ärge kasutage vett.

BROIL KING® SMOKE™ -PELLETSGRILLI OSAD

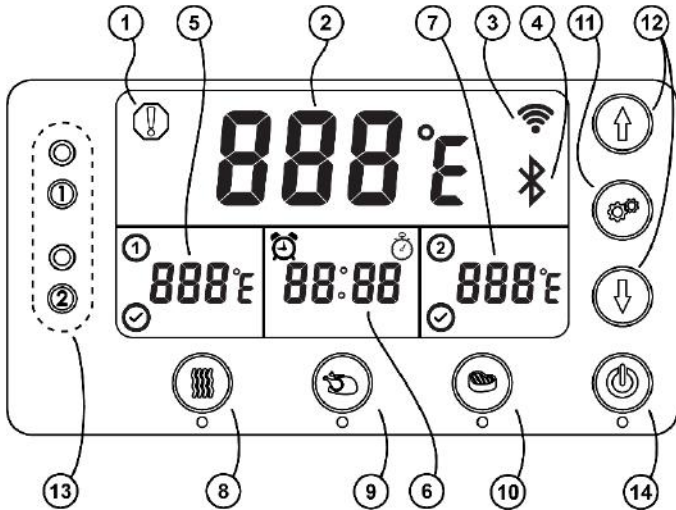
1. Kaas
2. Grillahi
3. Külgriiul
4. Jalg
5. Soojendusest
6. Grillrest
7. Alumine riul
8. Juhtpaneel
9. Tuhahoidik
10. Alumiiniumist tilgavorm
11. Tilgavorm
12. Siiber
13. Põlemiskamber
14. Pelletisöötur
15. Rest
16. Ventilator

17. Toitemootor
18. Pelletihoidiku kate
19. Pelletihoidik
20. Pelletihoidiku puhastusluuk
21. Toitekaabel
22. Ratas
23. Teenindusluuk
24. Kuumuspeegel, ees/taga
25. Külgmine äravooluplekk
26. Põhiäravooluplekk
27. Kuumushajuti
28. Kuumuskaitse
29. Termoanduri ava
30. Broil King®-restitõstja
31. Termoandur



DIGITAALNE JUHTPANEEL

Enne grilli kasutamist soovitame tutvuda juhtsüsteemiga.



1. HOIATUSTÄHIS

Näitab olulist temperatuurierinevust, mis võib tähendada tulekahju, leegi kustumist kütuse puudumise tõttu, riket pelletisööturis või mehaanilist viga (elekter, mootor või ventilaator). **KUI SEE SÖTTIB, VÕTKE VAJADUSEL KAABEL TOITEKONTAKTIST VÄLJA.**

2. PÕHITEMPERatuur

Näitab tegelikku ja määratud temperatuuri ühikutes °F/°C.

3. WIFI-ÜHENDUS

Süttib, kui pelletigrill on ühendatud WiFi-võrku (ainult 2,4 GHz).

4. BLUETOOTH-ÜHENDUS

Süttib, kui pelletigrill on ühendatud nutiseadmega.

5. TEMPERatuur GRILLTERMOMEETER 1*

6. TAIMER/STOPPER

7. TEMPERatuur GRILLTERMOMEETER 2*

8. SÜITS

Aeglaseks küpsetamiseks madalal temperatuuril on selle programmi temperatuuriks 107 °C**.

9. AHJUGRILL

Kaudseks grillimiseks ja küpsetamiseks on selle programmi temperatuuriks 176 °C**.

10. GRILL

Kiireks grillimiseks kõrgel temperatuuril on selle programmi temperatuuriks 315 °C**.

11. SEADISTUS

Vajutage SEADISTUSNUPPU allpool näidatud kordi, et määrata vastavaid funktsioone.

GRILLTERMOMEETER

- Vajutage SEADISTUSNUPPU üks (1) kord, et seadistada grill-termomeetrit 1, kaks (2) korda, et seadistada termomeetrit 2.
- Kui termomeeter on ühendatud, siis kuvatakse temperatuur ekraanil.
- Seadistage soovitud sisetemperatuur reguleerimisnooltega ning vajutage seejärel kinnitamiseks SEADISTUSNUPPU.
- Grill piiksatab ning kui sisetemperatuur on saavutatud, ilmub ekraanile vastav märk.
*NB! Sisetemperatuuri saavutamiseks grilltemperatuur langeb ja püsib tasemel 107 °C.

TAIMER

- Vajutage SEADISTUSNUPPU kolm (3) korda.
- Seadistage taimer reguleerimisnooltega ▲/▼ ning vajutage seejärel kinnitamiseks SEADISTUSNUPPU.

STOPPER

- Vajutage SEADISTUSNUPPU neli (4) korda.
- Alustamiseks vajutage üks kord reguleerimisnoolt ÜLES ▲.
- Peatamiseks vajutage üks kord reguleerimisnoolt ALLA ▼.
- Nullimiseks vajutage korraga alla ÜLES ja ALLA ▲/▼.

EKRAANI VALGUSTUGEVUS

- Vajutage SEADISTUSNUPPU viis (5) korda.
- Seadistage algustugevust reguleerimisnooltega ▲/▼ ning vajutage seejärel kinnitamiseks SEADISTUSNUPPU.

TEMPERatuurIÜHIKU MUUTMINE °F/°C

- Vajutage SEADISTUSNUPPU 5 sekundiks alla, et seadistada pelletigrill Fahrenheiti või Celsiuse kraadidele.

12. REGULEERIMISNOOLED ▲/▼

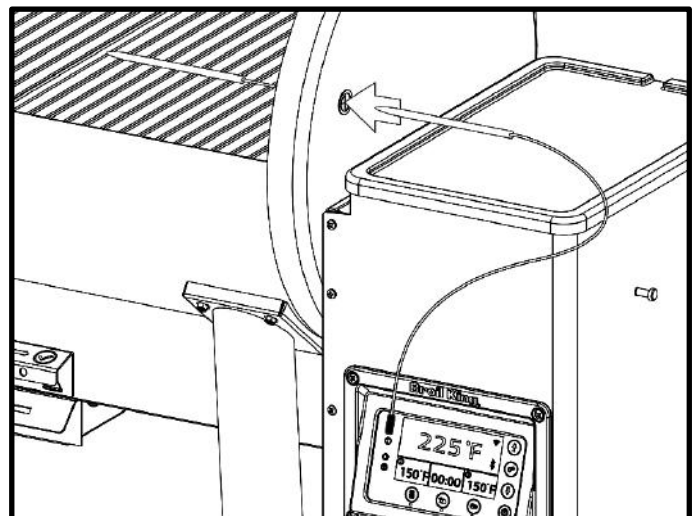
Reguleerimisnooltega ▲/▼ saate muuta temperatuuri 5-kraadiste sammudega; seejärel vajutage kinnitamiseks SEADISTUSNUPPU. Hoidke reguleerimisnooli ▲/▼ all, et muuta temperatuuri kiirelt kerimise teel.
NB! Ekraanile ilmub taas tegelik temperatuur °C / °F.

13. TERMOMEETRIPORDID 1 JA 2

14. SISSE-VÄLJA lülitamise nupp

*NB! Süttiv märk tähendab, et määratud sisetemperatuur on saavutatud.

**NB! Soovitud temperatuurisätte saavutamisel ja säilitamisel on temperatuurierinevused eelduspärased.



Grillitemperatuur anduri ava grilli küljel

ALUSTAMINE

Võtke grillrest ja äravooluplekid ära ning peske neid sooja vee ja nõudepesuvahendiga. Loputage neid põhjalikult ja kuivatage käterätikuga, ärge laske õhu käes kuivada ning ärge neid kunagi nõudepesumasinas peske.

MALMRESTIDE SISSEPÕLETAMINE

Määrige malmreste kõrge suitsemispunktiga toiduõliga. Kasutage paberrätikut või lappi, et katta kõik pinnad.

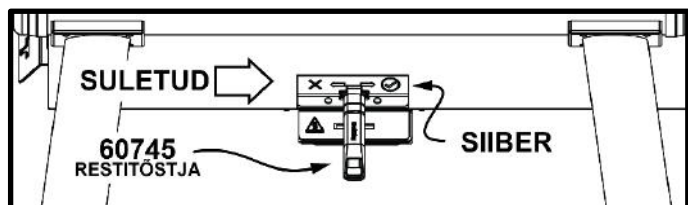
TILGAVORMI ETTEVALMISTAMINE

Broil King® Smoke™-pelletigrilli tilgavorm aitab külmasuitsu kuumuskaitseme ja korstna poole suunata. Tilgavormi ettevalmistamiseks valage tühja hoidikusse 125 ml vett. NB! Grilli kasutamisel asendatakse vesi rasvaga.

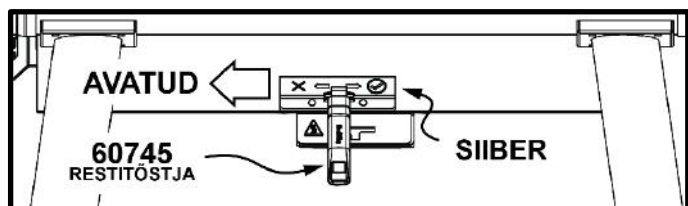
ESIMENE „SISSEPÕLETAMINE“

Enne kui hakkate oma Broil King® Smoke™-pelletigrilliga toitu valmistama, peate selle „sisse põletama“, et eemaldada tootmisest jäänud lõhnad ja osakesed.

1. Ühendage toitekaabel maandatud elektrikontakti.
2. Enne pelletite lisamist kontrollige pelletihoidikut ja -sööturit, et veenduda, et neis ei oleks võõrkehi, mis takistaksid süttimist. Veenduge, et siiber oleks suletud asendis.



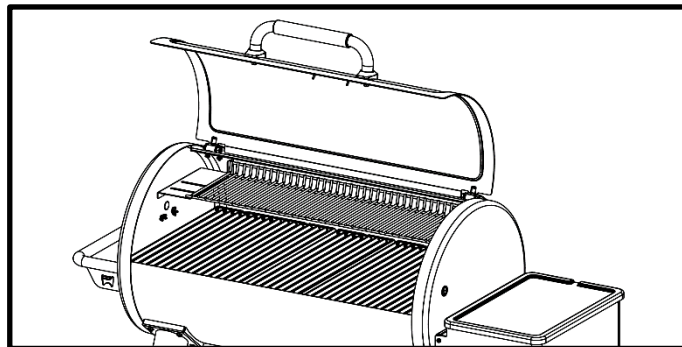
3. Pange sisse pelletid, parimate tulemuste huvides Broil King®-i kõvast puidust pelletid. Ärge kunagi kasutage küttepelletteid.
4. Soojendage avatud luugiga 10 minutit või seni, kuni valge suits muutub läbipaistvaks.
5. Juhiku aktiveerimiseks vajutage põlevale SISSE/VÄLJA nupule. Mõne sekundi pärast aktiveerub grilli käivitusrežiim.
6. Seadistage temperatuuriks 260 °C. NB! Sissepõletamisel kulub grilli soojenemiseks kauem aega, sest pelletisöötur peab enne süttimist olema pelletideid täis. Kui sihttemperatuur on saavutatud, laske grillil veel 15–20 minutit põleda. See kõrvaldab tootmisjäägid, samuti algab suitsuahju sisepindade suitsuga immutamise protsess. Mida rohkem grilli kasutada, seda paremaks see kaitsekiht muutub.
7. Kui grill on jahtunud, õlitage grillresti, pihustades või pintseldades seda kõrge suitsemispunktiga toiduõliga. Veenduge, et kõik pinnad oleksid ohtralt kaetud, sh nurgad. Malmreste tuleb õlitada enne igat kasutuskorda.
8. Kui olete grillimise lõpetanud, siis kasutage pelletihoidiku tagaküljel olevat puhastusluuki, et eemaldada allesjäänud pelletid. Pange need hoiule kuiva kohta, et need oleksid valmis järgmiseks grillimiseks.
9. Puhastage tilgavormi regulaarselt, et vähendada rasva süttimise ohtu. Lisateavet vt jaotisest „Hooldus“.
10. Puhastage põlemiskamber ja siiber ja tühjendage tuhahoidikut regulaarselt, et tagada grilli optimaalne töö. Kui olete põlemiskambri puhastamise lõpetanud, siis veenduge, et siiber oleks kinni.



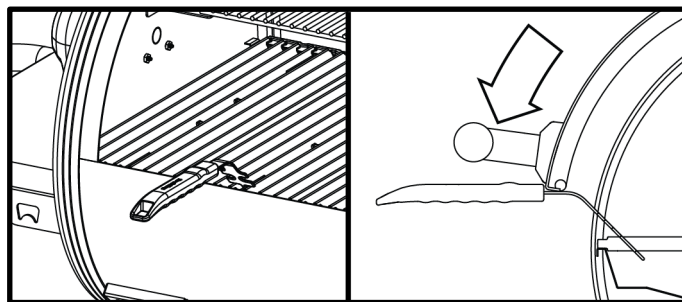
11. NB! Grilli kasutamise alguses toimub alati süüte- ja soojendustsükkel ning lõpus 15-minutilise väljalülitumistsükkel.

SÜÜTAMINE/KÄIVITAMINE

Avage grilli kaas. Ühendage toitekaabel maandatud elektrikontakti. Juhiku aktiveerimiseks vajutage grilli põlevale SISSE/VÄLJA nupule. Mõne sekundi pärast lülitub grill automaatselt süüte- ja soojendustsüklile.



Määrake reguleerimisnooltega (▲/▼) grillile soovitud toiduvalmistamistemperatuur. Soovitud temperatuuri määramiseks vajutage üks kord SEADISTUSNUPPU. Määratud temperatuur vilgub kolm sekundit, seejärel hakkab näidik näitama tegelikku temperatuuri. Kui eelistate kasutada eelseadistatud temperatuuri, siis vajutage nuppe SUITS, AHJUGRILL või GRILL. Soojenemise ajal peab kaas olema lahti esimesed 10 minutit või seni, kuni valge suits muutub läbipaistvaks. Kui vihma sajab või on kõva tuul, võite kaane madalas asendis avatuna hoidmiseks kasutada Broil King®-restitösjat (toote nr 60745).



GRILLIMINE

Kui ettevalmistustsükkel on läbitud ja soovitud temperatuur saavutatud, asetage grillile toiduaained ning sulgege grilli kaas. Toiduvalmistamise ajal võite pelletihoidikusse vajadusel pelletide juurde panna.

KUSTUTAMINE

Juhiku aktiveerimiseks vajutage grilli põlevale SISSE/VÄLJA nupule. Mõne sekundi pärast lülitub grill automaatselt väljalülitumistsüklile (15 minutit). Kui grill on täielikult jahtunud, siis tõmmake kaabel kontaktist välja ja võtke siibri abil tuhk põlemiskambri välja. Puhastage tilgavorm. Tühjendage pelletihoidik puhastusluugi kaudu. Grillimiskordade vahel hoidke pelletide kuivas kohas, et tagada parim grillimistulemus.

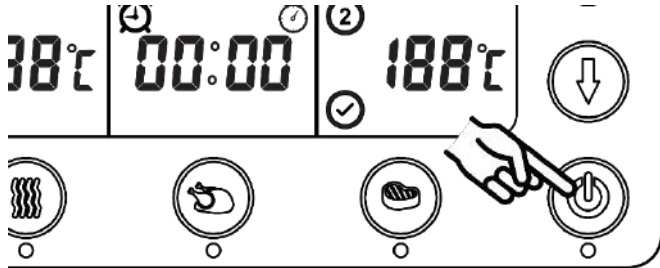
PELETI RAKENDUS

Broil King® Smoke™-pelletigrilli saab juhtida ka nutitefonist või tahvelarvutist. Ühendage oma nutiseade pelletigrilliga Bluetoothi või kohaliku WiFi-võrgu vahendusel.

RAKENDUSE SEADISTAMINE

PELETIGRILLI KÄIVITAMINE

- Ühendage toitekaabel maandatud elektrikontakti.
- Juhiku aktiveerimiseks vajutage grilli põlevale SISSE/VÄLJA nupule.



ALLALAADIMINE JA PAIGALDAMINE

- Laadige oma nutiseadmesse alla rakendus Broil King Pellet Controller.



KONTO LOOMINE

- Rakenduse esmakordselt käivitamisel tuleb luua konto.
- Konto tagab teie ning teie Broil King® Smoke™-pelletigrilli turvalisuse.
- Konto saab registreerida ka Facebooki või Google+ vahendusel.
- Registreerumisprotsessi lõppedes saate te kinnitava e-kirja.

TSOONI LISAMINE

- Kui te olete konto loonud, on järgmine samm luua tsoon. Tsoon on piirkond, kus teie grill asub, lähtuvalt teie nutiseadme GPS-andmetest. Kontrollige, kas kuvatav aadress on õige. Vajadusel muutke seda.
- Kui grill on teil näiteks kodus, võite te tsooni nimeks panna „Kodu“.
- Muutke tsooni nime ja valige „Save Zone“ (Salvesta tsoon).

PRIVAATSUSPOLIITIKA

- Lugege läbi privaatsuse kaitse põhimõtted ja valige „Agree“ (Nõustun) või „Disagree“ (Ei nõustu).
- Rakenduse kasutamise jätkamiseks peate te privaatsuspoliitikaga nõustuma.
- Kui valite „Disagree“ (Ei nõustu), suunatakse teid uuesti tsooni aknasse.

GRILLI ÜHENDAMINE BLUETOOTHIGA

- Kui olete paigaldanud ja seadistanud rakenduse, siis on aeg luua ühendus grilliga.
- Veenduge, et teie nutiseadmes on aktiveeritud Bluetooth.
- Valige tsoon, vajutades tsooni nimele.
- Kui olete tsooni valinud, siis vajutage (+)-ikoonile ülemises paremas nurgas, et lisada grill.
- Rakendus hakkab grilli otsima.
- Igal Broil King® Smoke™-pelletigrillil on kordumatu kontrollkood, mida kuvatakse grilli rakendusega ühendamisel.

- Sisestage oma grilli nimi.
- Vajutage „Connect“ (Ühenda).
- Grill piiksatab ning grilli juhtaknasse ilmub Bluetoothi logo.



GRILLI ÜHENDAMINE WIFIGA

- Tehke kindlaks WiFi-võrgu nimetus ja salasõna.
- WiFi-sätete muutmiseks puudutage rõngaikooni rakenduse paremas alumises nurgas.



- Sisestage WiFi-võrgu nimi.
- Sisestage WiFi-võrgu salasõna.
- Võite valida „Show“ (Näita), et veenduda, kas salasõna on õige.
- WiFi-ühenduse loomiseks vajutage „Connect“ (Ühenda).
- Kui WiFi-ühendus on loodud, kuvatakse WiFi-ikoon grilli juhtaknas.

NB!

- Broil King® Smoke™-pelletigrilliga võib korraga olla ühendatud vaid üks kasutaja.
- Kui teie nutiseade viiakse Bluetoothi levialast välja, jätkab grill tööd ilma ühendatud rakendusega. Seade kasutab WiFi-ühendust vaid siis, kui grill on eelnevalt WiFi-võrguga ühendatud.
- Käsitsi tehtud seadistused on rakenduse kaudu tehtavate suhtes alati ülimuslikud.
*Tarkvaralised nõuded: IOS® 7 (või uuem) või Android™ 4.3 (või uuem).



BROIL KING PREMIUM GRILLPELLETID

Täiuslik grillimine algab õigest küttest. Broil King®-Premium grillpelletid on spetsiaalselt välja töötatud, et nad sobiksid ideaalselt Broil King Smoke tootesarjaga. Meie pelletid on 100% naturaalsed ning koosnevad vaid parimast puidust – ei mingeid täitematerjali, õililiseid ega sideaineid. Need pelletid põlevad tõhusamalt ja annavad rohkem kuumust, et grillimine ja maitse oleksid parimad.

HOIATUS!

Hoidke puitpelletteid kuivas kohas, eemal kuumust tekitavatest seadmetest ja muudest süttimisallikatest.

63920 – 100 % HIKKORIPUUST PELLETID

Kõige klassikalisem grillimaitse. Hikkoripuu annab tugeva suitsumaitse, mis seostub peekoni või suitsusingiga. See tugev suitsumaitse sobib suurepäraselt suurte lihatükkidega. Proovige seda veise-, linnu-, sealiha ning tugevate köögiviljadega.

PREMIUM-SEGUD

Segudes olevad puiduliigid segatakse enne pelletite vormimist, mis tagab, et iga pellet sisaldab ettenähtud segu. Selle meetodiga on võimalik sama grillimistulemust korrata, sest tagatud on ühtlane süttimine ja suitsumaitse, võrreldes muude pelletisegudega, mis sisaldavad vaid üht puiduliiki. See võib süttimise ja suitsumaitse osas anda erinevaid ja ette ennustamatuid tulemusi. Meie Premium-pelletid on teie grillimise tähtis koostisosa. Tutvuge järgmiste pelletisortidega:

63930 – SMOKE MASTER'S PELLET BLEND

Vaher/hikkori/kirss
Pelletisegu, mida kasutavad sageli võistlusklassi grillmeistrid. Selles segus on magusad toonid segatud rikkaliku hikkorisuitsuga. See annab grillitavale toidule tasakaalustatud suitsumaitse. Proovige seda veise-, linnu-, sealihaga.

63939 – GRILLER'S SELECT PELLET BLEND

Vaher/tamm/kirss
See pelletisegu annab kergema ja veidi magusa suitsu, mis loomulikult maitseid alla ei suru. Suurepärase valik igapäevaseks grillimiseks. Proovige seda veise-, linnu-, sealiha, kala, köögiviljade ja pitsaga.

63921 - PROSOOPISE SEGU

Prosoopis/tamm
Proovige Ameerika lõunaosa "smokehouse"-aroomi, millel on vürtsikad ja teravad noodid. Prosoopisepelletid annavad ainulaadse maitse kõigele, mida te grillile asetate. Proovige sea-, uluki-, lamba- ja veiselihaga.

63923 – ÕUNAPUUSEGU

Õunapuu/tamm
Parim valik igasuguseks suitsutamiseks. Suitsumaitse on õrn ja puuviljane ning kergelt magus. Proovige sea- ja linnuliha, tugevalihaliste köögiviljade ja pitsaga.

NB! Broil King® Smoke™-pelletigrill/suitsuahi on loodud kasutamiseks eeskätt Broil King®-Premium grillpelletitega. Muude grillpelletite kasutamine peale Broil King® kaubamärgi kandvate võib mõjutada sissesöödet ja seeläbi temperatuuri ja küpsetusaegu. See ei mõjuta siiski toote garantiid.

SUITSUTAMINE: ALLA 135 °C

Klassikaline toiduvalmistusviis, kus suured lihatükid valmivad madalal temperatuuril (alla 135 °C) suhteliselt pika aja jooksul (sageli üle 4 tunni). Broil King®-Premium grillpelletitest tulev suits tungib aeglaselt valmivasse lihasse ja muudesse toiduainetesse, andes suitsuse grillmaitse ja usumatult pehme tulemuse.

AHJUS GRILLIMINE: 175–205 °C

Nimetatakse ka kaudseks grillimiseks. Samaneb suitsutamisele; ahjus grillimine on sama põhimõtte kiirem versioon. Sobib tavalisematele lihatükkidele, kanale muudele toiduainetele, mida sageli ahjus küpsetatakse. Suitsutamise ja küpsetamise kombinatsioon annab hea maitse lühema ajaga kui ainult suitsutamine. Vardas küpsetamine kuuma õhuga koos grilltemperatuuriga annab usumatuid tulemusi (vt lk 8).





GRILLIMINE: 205 °C VÕI KÕRGEM

Kõige traditsioonilisem ja harilikum grillimisviis. Sobib hästi väiksematele tükkidele, nt pihvidele, lihaviiludele, burgeritele ja köögiviljadele. Kõrge kuumus pruunistab küpsetamisele lisaks ka välise kihi.

Lisateavet vt www.broilkingbbq.com

TÄIUSLIKU LIHA GRILLIMISE JUHEND			
	PUNANE	ROOSA	LÄBI GRILLITUD
VEIS/ LAMMAS/ VASIKAS	55 °C	63 °C	70 °C
SIGA		65 °C	77 °C
LIND			77 °C
BURGERID			70 °C
PARIMATE TULEMUSTE SAAMISEKS KASUTAGE GRILLTERMOMEETRIT			

VALMISTAMISAJAD JA -TEMPERATUURID

	KIRJELDUS	SEADISTUS	VALMISTAMIS TEMPERATUUR	VALMIMISAEG	SIHTTEMPERATUUR
	Veiseribid	Suits	107 °C	5 tundi	88 °C
	Veisefilee 1,3–1,8 kg			2,5–3 tundi	54 °C medium/verine
	Rinnatükk (rebitud) 3,6–5,5 kg			3,3 h/kg	96 °C
	Rinnatükk (paksud viilud) 3,6–5,5 kg			3,3 h/kg	90 °C
	Rinnatükk (õhukesed viilud) 3,6–5,5 kg			3,3 h/kg	85 °C
	Veise turjatükk	Ahju grill	176 °C	33 min/kg	54 °C medium/verine
	Veiseliha, reietükk			8 tundi	54 °C medium/verine
	Steik*	Grill	315 °C		54 °C medium/verine
	Burgerid*				71 °C
	Kanaveerandid	Ahju grill	176 °C	1–2 tundi	77 °C
	Kanakintsud			1,5 tundi	77 °C
	Terve kana 1,1–1,6 kg			2–2,5 tundi	77 °C
	Terve kana 1,6–2,0 kg			2–3 tundi	77 °C
	Kanatiivad			1,25 tundi	77 °C
	Kanafilee 0,14–0,23 kg			1–2 tundi	77 °C
	Kalkunikints			2–3 tundi	77 °C
	Terve kalkun 4,5–5,4 kg			2,5–3 tundi	77 °C
	Terve kala 1,8–2,7 kg	Suits	107 °C	3,5–4 tundi	Kuni liha hakkab soomustena lagunema
	Merivähk (keedetud)			15 min/500 g	Maitse järgi
	Krevetid (keedetud)			15 min/500 g	Maitse järgi
	Ribitükk (Baby Back Ribs) 1,1–2,7 kg	Suits	107 °C	5 tundi	71 °C
	Ribid (Spare Ribs) 1,1–1,6 kg			5–7 tundi	71 °C
	Seasink (rebitud) 2,7–3,6 kg			3,3 h/kg	96 °C
	Seasink (rebitud) 2,7–3,6 kg			3,3 h/kg	77 °C
	Seakarbonaadi viilud			3,3 h/kg	71 °C
	Seapraad 3,6–4,5 kg			3,3 h/kg	68–74 °C
	Karbonaad 3,6–4,5 kg			4–6 tundi	71 °C
	Sealihavorst Läbimõõt 3,8–6,4 cm			1–3 tundi	74 °C
	Seakarree (rebitud) 2,7–4,5 kg			8–12 tundi	96 °C
	Seakarree (viilutatud) 2,7–4,5 kg			5–8 tundi	79 °C
	Seafilee 2,7–1,1 kg			2,5–3 tundi	71 °C
	Sink (kondiga)			3,3 h/kg	71 °C

RETSEPTID

BBQ RUB = KUIV MAITSEAINESSEGU

- 2 spl fariinsuhkrut
- 1 tl jodeerimata soola
- 1 tl värskelt jahvatatud musta pipart
- 1 spl vürtskõõrneid
- 2 tl sinepipulbrit
- 2 tl paprikapulbrit
- 2 tl tšillipulbrit
- 1 tl sibulasoola
- 1 tl sellerisoola
- 1 tl küüsaugusoola
- 1 tl kuivatatud oreganot

SUITSUKANA

- Soojendage pelletigrilli, seadistus SUITS, 107 °C.
- 1 terve tükeldatud kana või kanatükid – kintsud, tiivad, koivaotsad.
- Hõõruge kanatükke maitseaineseguga ja laske 30 minutit seista.
- Asetage kanatükid grillrestile.
- Küpsetage 1 tund.
- Tõstke temperatuuri, vajutades sätet AHJUGRILL (176 °C).
- Valmistage kana 1–2 tundi, kuni sisetemperatuur on 74 °C.
- Katke kinni ja laske 10 minutit seista.
- Serveerige ja nautige.

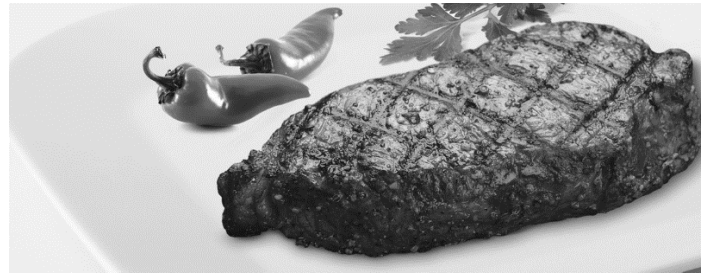
RIBITÜKID

- Soojendage pelletigrilli, seadistus SUITS, 107 °C.
- 4 ribiplaati.
- Eemaldage kelmed.
- Hõõruge ohtra maitseaineseguga.
- Asetage suitsuahju alumiiniumnõu õunamahlaga (soovi korral).
- Asetage ribid grillrestile.
- Küpsetage 4 tundi või kuni need vastavad teie soovile.
- Soovi korral võtke ribiplaadid grillist välja, keerake fooliumi sisse ja laske 30 minutit seista. Tõstke pelletigrilli temperatuur kuni 176 °C.
- Pange ribid grilli tagasi, pintseldage neid grillkastmega ning grillige 10 minutit.
- Võtke ribid välja, katke kinni ja laske 10 minutit seista.
- Serveerige ja nautige.

REBITUD SEALIHA

- Soojendage pelletigrilli, seadistus SUITS, 107 °C.
- 1,8–2,3 kg seakarreed
- Hõõruge ohtra maitseaineseguga.
- Asetage seakarree grillrestile.
- Küpsetage 1 h/500 g, kuni sisetemperatuur on vähemalt 85 °C.
- Võtke ribid välja, katke fooliumiga ja laske 30 minutit seista.
- Tõmmake liha Broil King®-lihakahvlitega (toote nr 64070) lahti.
- Lisage kastet vastavalt maitsele.

TÄIUSLIKU LIHA GRILLIMISE JUHEND



KOOSTISOSAD

4 lihaviilu (soov. kamaraga), u 2,5 cm paksused

MARINAAD

- 2 küüslauguküünt, hakitud või pressitud
- 2 spl Worcestershire'i kastet
- 2 spl palsamädikakastet
- 2 tl Dijoni sinepit
- 2 spl sojakastet
- 2 spl oliiviõli

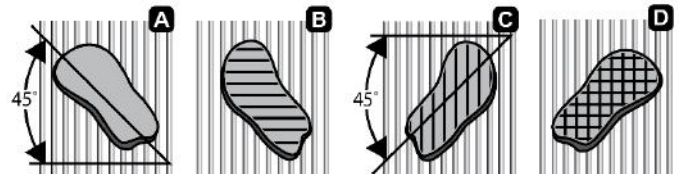
LIHA ETTEVALMISTAMINE

Puhastage lihatükid liigest rasvast. Segage marinaadi koostisosad tugevas suletavas kilekotis. Lisage lihatükid ja marineerige liha 1 tund toatemperatuuril või 24 tundi külmkapis. Külmkapis marineerimisel peate liha külmkapist välja võtma vähemalt 1 tund enne planeeritud grillimist, et nad jõuaksid toatemperatuurile.

GRILLIMISNIPID

Pintseldage grillresti toiduõliga, millel on kõrge suitsemispunkt, ja soojendage grill üles, vajutades sätet GRILL 315 °C.

- Asetage lihatükid restile 45-kraadise nurga all ja küpsetage vastavalt esitatud küpsetusajale.
- Keerake lihalõigud ringi ja grillige sama 45-kraadise nurga all.
- Keerake lihalõigud ringi ja grillige vastupidise 45-kraadise nurga all.
- Keerake lihalõigud viimast korda ringi ja grillige sama 45-kraadise nurga all nagu viimati.

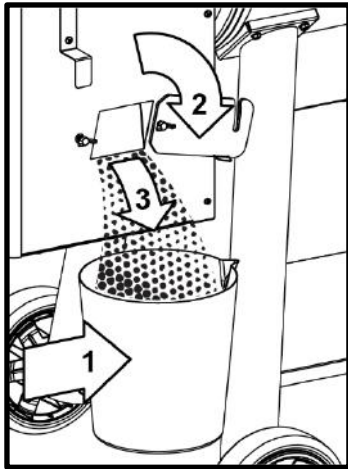


Paksus (cm)		Kuumuse Seadistus	Aeg / Külg				Aeg Kokku
3,8 cm	2,5 cm		A	B	C	D	
	Verine	High	1¼	1¼	1¼	1¼	7 minutit
Verine	Pooltoores / Roosa	Med/High	2	2	2	2	8 minutit
Pooltoores / Roosa	Pooltoores	Med/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minutit
Pooltoores	Läbiküp-senud	Med	2½	2½	2½	2½	10 minutit
Läbiküp-senud		Med	3	3	3	3	12 minutit

HOOLDUS

PELLETIHOIDIKU PUHASTAMINE

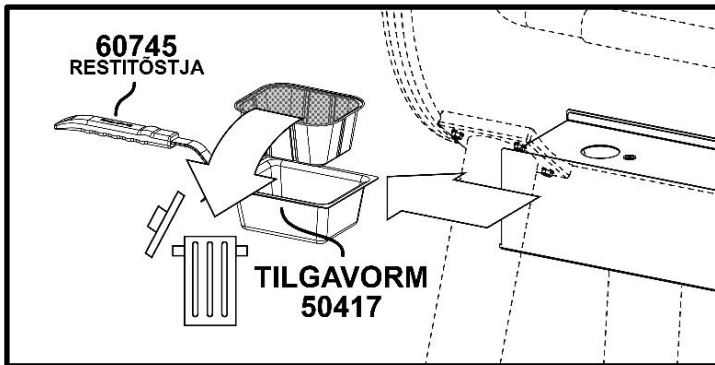
Broil King® Smoke™-pelletigrillil/suitsuahjul on pelletihoidiku tühjendamiseks lihtne süsteem, mis võimaldab pelletitüüpi kiirelt vahetada või grillimise järel hoidikut järelejäänud pelletitest puhastada.



1. Asetage puhastusluugi alla anum.
2. Avage puhastusluuk.
3. Tõmmake pelletid välja.
4. Sulgege puhastusluuk ja kruvige kinni.

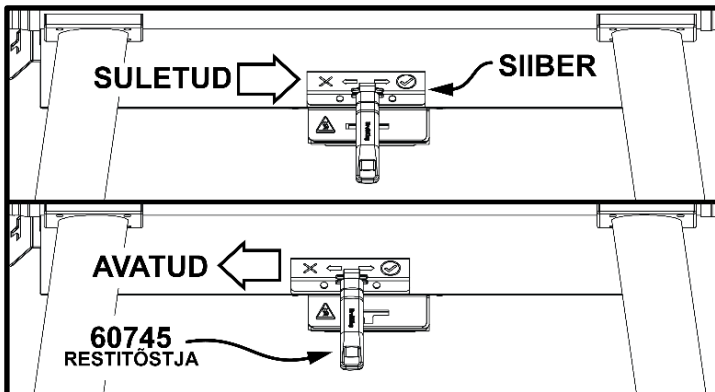
ÄRAVOOLUSÜSTEEMI PUHASTAMINE

Kui grilli ja äravoolusüsteemi (äravooluplekke ja tilgavormi) korralikult ei hooldata ega puhastata, siis võivad tekkida rasvapõlengud. Kui rasv peaks grilli kasutamise ajal süttima, siis lülitage grill välja, tõmmake toitekaabel kontaktist välja ja hoidke kaas kinni, kuni tuli on täielikult kustunud. Kui rasv põlema läheb, ei tohi kaant lahti jätta.

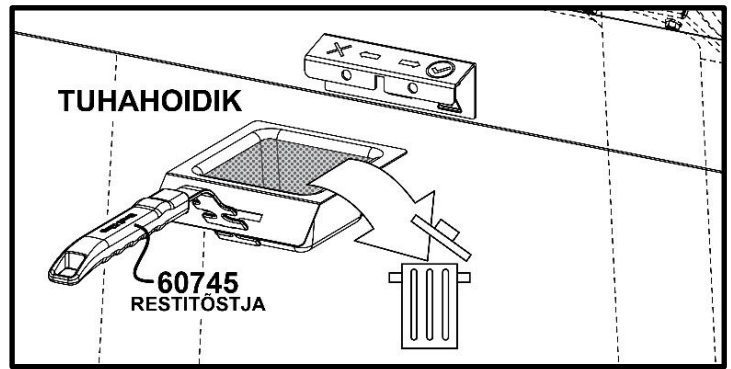


TUHAHOIDIKU TÜHJENDAMINE

Pärast grillimise lõppu oodake, kuni grill on täielikult jahtunud, enne kui tuhahoidiku välja võtate ja tühjendate. Esmalt tõmmake siiber avatud asendisse, nagu esiküljel näidatud. Võite siibrit avatud ja suletud asendi vahel edasi-tagasi liigutada, et tuhk hoidikusse kukuks. Visake ära üksnes täielikult jahtunud tuhk.



Enne grilli uuesti kasutamist pange siiber kinni.



TUHA ÄRAVISKAMINE

Pange tuhk tihedalt istuva kaanega metallist anumasse. Enne lõpliku kõrvaldamist asetage suletud anum tuhaga kas mittesüttivale põrandale või maapinnale, ohutus kauguses kõigist süttivatest materjalidest. Kui te kaevate tuhka maasse või puistate laiali, siis peab tuhk kuni täieliku kustumiseni olema kinnises anumus.

HOOLDUS JA REMONT

Te võite oma Broil King® Smoke™ pelletigrillist/suitsuahjust mitmeid aastaid minimaalse hooldusvajadusega rõõmu tunda. Sissepõletamine aitab kaitsta sisemisi teraskomponente. Kasutage grillresti ning määratud osade puhastamiseks roostevabast terasest grillharja.

Võimalik, et resti on vaja mitu korda pesta ja põletada. Harjake neid põhjalikult Broil King®-i roostevabast terasest grillharjaga, et eemaldada kõik toidujäänused, ja siis pihustage/pintseldage restile õhuke kiht kõrge suitsemispunktiga toiduõli. Seejärel asetage grillrest grillile ja põletage 205 °C juures 1 tund. Vajadusel korrake protsessi. Õlikiht kaitseb grillresti ja tagab probleemideta kasutamise.

Peske väliskülge sooja vee ja pesuvahendiga.

Grilli sisemusse ladestunud jääkide puhastamiseks kasutage Broil King®-i roostevabast terasest grillharja. Grilli sisse ladestunud rasvakihid kaitsevad grilli ja neid ei tule regulaarselt eemaldada.

Veenduge, et teie Broil King® Smoke™-pelletigrill oleks alati kaetud, kui seda ei kasutata. Valige Broil King® grillikate toote numbriga 67066 (Crown Pellet 500, mudel nr 494055) või grillikate toote numbriga 67064 (Crown Pellet 400, mudel nr 493055).



GARANTII

Broil Kingi / OMC garantii kehtib alates ostukuupäevast ning on piiratud nende osade parandamise või tasuta vahetamisega, mis on normaalse kasutamise korral silmnähtavalt kahjustatud.

Euroopas toimub osade vahetus tasuta, kui võtate ühendust edasimüüjaga, kes omakorda kontakteerub vastava riigi turustaja / OMC-ga. Kõigi muude kulude eest vastutab omanik.

2 aastat ületav garantii kehtib üksnes esmaostjale ning üksnes riigis, kus toode osteti.

MIDA GARANTII KATAB

Grillkast, teras	5 aastat
Malmist grillrestid	5 aastat
Digitaalne juhtpult ja selle osad	2 aastat
Muud osad ja värv	2 aastat

MIDA GARANTII EI KATA

- Kõik vead või kasutamiskeskkonnad, mille põhjuseks on õnnetused, hooldusvead, ebaõige kasutamine, modifikatsioonid, vandalism, ebaõige paigaldamine, ebapiisav või ebaõige hooldus, ebaõige teenindus ning suutmatus teostada rutiinseid hooldustöid, mida on kirjeldatud kasutusjuhendis.
- Kahjustused ja kahjud, mis tulenevad äärmuslikest ilmastikuoludest, nt rahe, äike või maavärin. Kemikaalidest põhjustatud värvimuutused (nii otsesel kokkupuutel kui õhu teel),
- Tarne- ja transpordikulud.
- Eemaldamis- või tagasimonteerimiskulud.
- Monteerimise või paranduste tööjõukulud.
- Hooldustehnikute kõnekulud.
- Kulud kaudsetest või tulenevatest kahjudest.

VARUOSAD

Osade vahetamisel tuleb kasutada Broil Kingi / OMC varuosid. Teiste varuosade kasutamise korral on garantii tühine.

GARANTIID

Kaebuste korral võtke ühendust edasimüüjaga, nimetage mudeli/seeria number ning grilli nimetus. Vajalik on esitada ostudokument.

Kui kaebus on põhjendatud, vahetatakse defektne osa välja või parandatakse vastavalt garantii tingimustele. Broil King / OMC ei vastuta võimalike trükivigade eest dokumentatsioonis või infomaterjalides.