

Broil King®

OWNER'S MANUAL

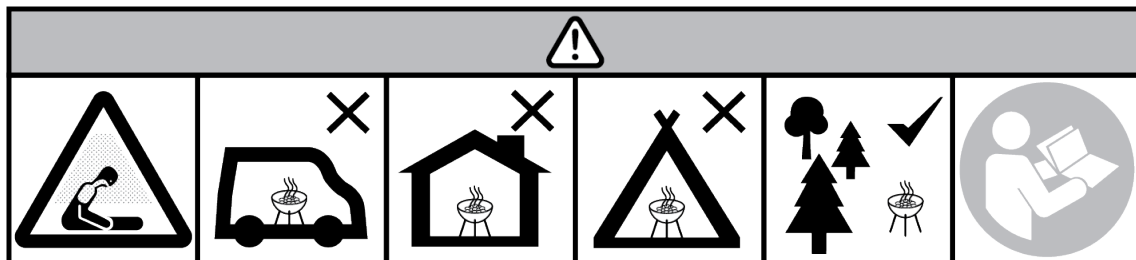
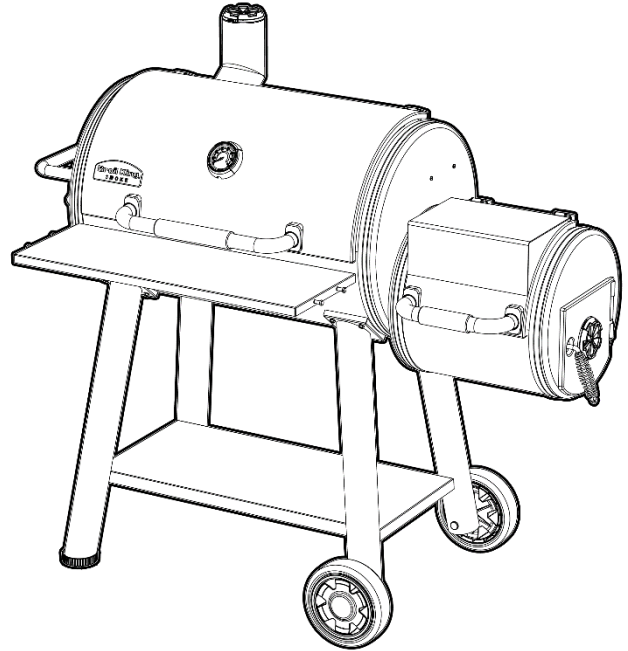
FOR USE WITH:

Broil King® Regal™ Offset 500

Broil King® Regal™ Offset 400

CONTENTS

INTRODUCTION.....	2
SAFETY	2
SMOKER PARTS.....	3
CHARCOAL	4
GETTING STARTED	4
LIGHTING	5
OPERATION	7
MAINTENANCE.....	7
COOKING TECHNIQUES.....	8
WARRANTY.....	10
GUIDE DE L'UTILISATEUR.....	11
MANUAL DEL USUARIO	21



This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance. Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Keep this manual for future reference.

1-800-265-2150
info@omcbbq.com

Onward
MANUFACTURING COMPANY LIMITED
SINCE 1906
585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

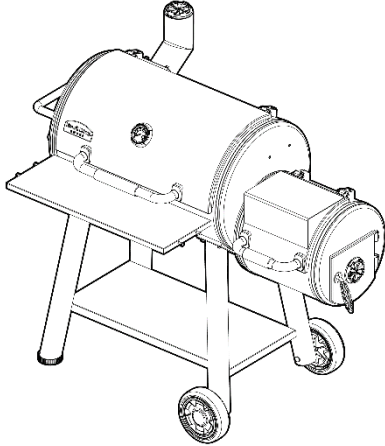
EN
40094-E20 Rev D 11/20

INTRODUCTION

BROIL KING® SMOKE™ OFFSET SMOKER

The Broil King® Smoke™ Offset Smoker is designed to create mouth-watering, authentic smoke flavored foods. Every detail of this smoker has been precisely engineered; this attention to detail is evident throughout the offset smoker. From durable construction and stylish accents to exceptional cooking versatility, Broil King® brings it altogether. Great food, great flavor, great barbecues every time.

Your Broil King® Smoke™ Offset smoker is equipped with Roto-Draft™ Intake and Exhaust dampers to give you precise temperature control. It also includes an internal damper between the large and small cook box. This feature allows you to adjust the size of the opening between chambers, providing maximum control in a variety of cooking conditions and helps reduce pre-heat and cool-down time.



⚠️ WARNING

DO NOT OPERATE OVER 650°F / 325°C

MULTIPLE PATENTS PENDING

⚠️ WARNING

- This grill is designed for outdoor use only. **DO NOT USE INDOORS!** If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death. Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family, or others.
- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you or others develop cold- or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.
- Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia or heart disease.
- Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Do not leave children or pets unattended near a hot grill.
- Do not use unless grill is fully assembled, and all parts are in place.
- Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished
- Do not use grill in high winds

SAFETY

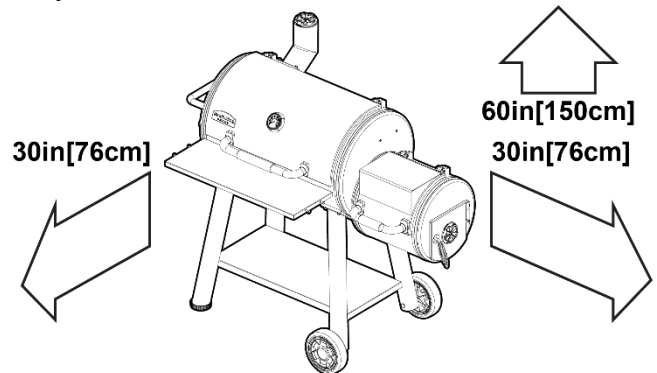
- At all times the grill must always be installed on a secure and level position.
- Always use charcoal trays and grates.
- Never touch the charcoal tray or grate to see if they are hot.
- Use proper barbecuing tools with long, heat-resistant handles.
- Use barbecue mitts or hot pads to protect hands while cooking or adjusting the dampers.
- To extinguish the coals, close the doors and dampers completely. Do not use water, it may damage the smoker's finish.
- Warning! Do not burn charcoal in both cooking chambers at the same time.

FAILURE TO HEED THESE DANGER AND WARNING STATEMENTS MAY CAUSE SERIOUS INJURY OR DEATH; OR FIRE OR EXPLOSION RESULTING IN DAMAGE TO PROPERTY.

A MAJOR CAUSE OF FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

⚠️ WARNING

- The appliance must be installed away from combustible surfaces by at least 30inch/76cm from each side, and 30inch/76cm from the front and rear. There must be 60inch/150cm of space between the top of the appliance and any over head construction.



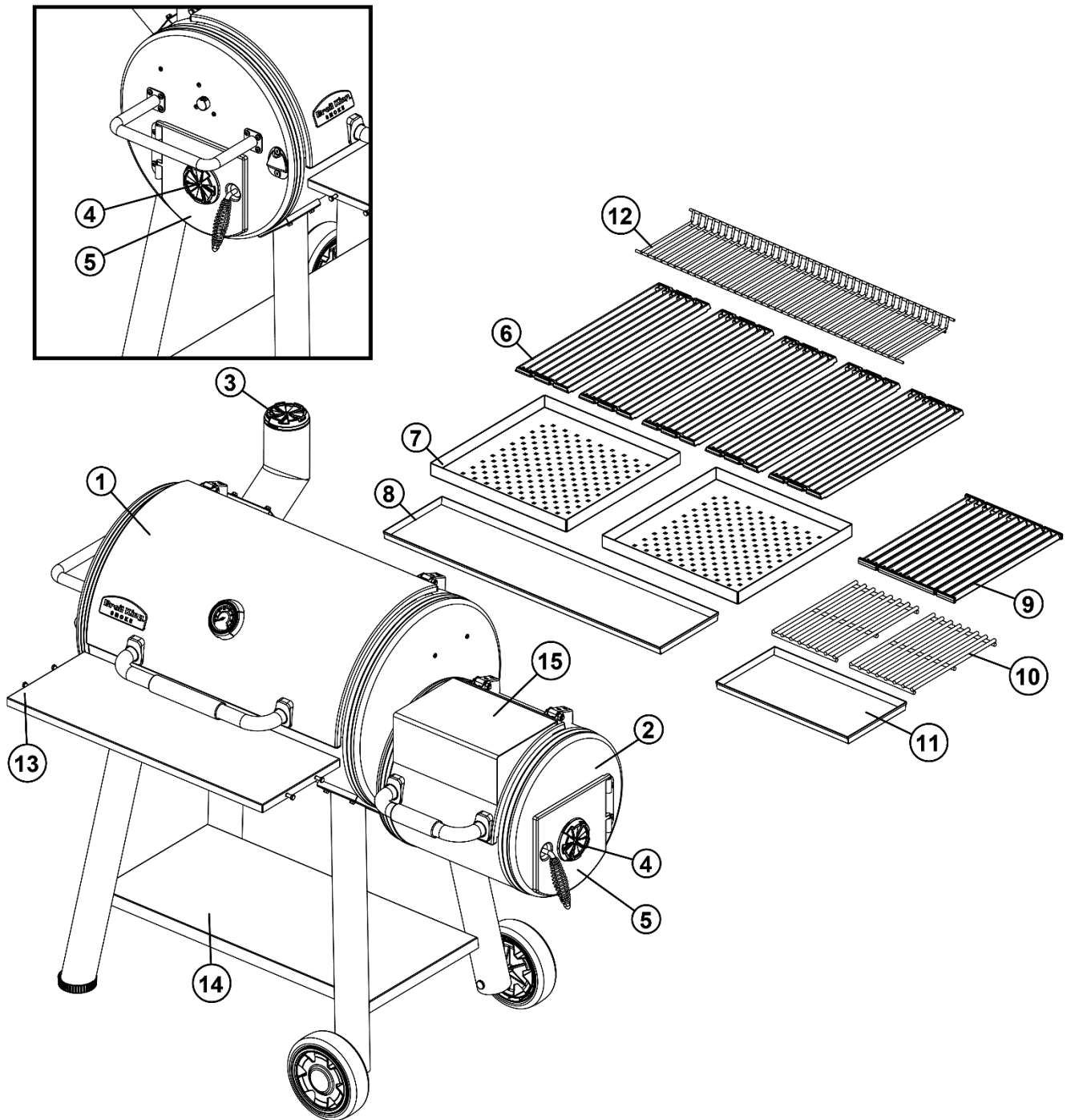
- Never install the appliance underneath plants, trees or foliage.
- **WARNING:** Always install the appliance on a non-combustible surface.
- Always install the appliance on a level surface and keep the appliance level.
- This appliance is for **OUTDOOR USE ONLY**, do not operate in garage, shed, balcony or other such enclosed areas.
- **DO NOT** restrict the flow of air to the appliance.
- Keep the area surrounding the appliance free of combustible materials, gasoline, and all flammable liquids and vapors.
- This appliance is not intended to be installed in, or on, recreational vehicles and/or boats.

PROPOSITION 65 WARNING

Combustion (burning) of this product, produces carbon monoxide and other substances known by the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65warnings.ca.gov/product

BROIL KING® SMOKE™ OFFSET SMOKER

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------|-------------------|
| 1. Main Chamber | 6. Reversible Cast Grids | 11. Ash Tray |
| 2. Small Chamber | 7. Smoke Diffuser Trays | 12. Warming Rack |
| 3. Roto-Draft™ Exhaust Damper | 8. Ash Tray | 13. Work Shelf |
| 4. Roto-Draft™ Intake Damper | 9. Reversible Cast Grid | 14. Lower Shelf |
| 5. Clean-out Door | 10. Charcoal Grates | 15. Warming Shelf |



CHARCOAL



NATURAL LUMP CHARCOAL

Natural Lump Charcoal - Your Broil King® Smoke™ Offset Smoker will run on many types of fuel including traditional charcoal briquettes and even wood chunks; however, it works best with Broil King® Hardwood Lump Charcoal. Good natural lump charcoal contains no chemicals, additives, or fillers. This means your fire burns hotter, cleaner, and creates less ash than with charcoal briquettes. Broil King® Hardwood Lump Charcoal (#TCF5506) is recommended.

COOKING WITH WOOD CHUNKS

Wood chunks are a great fuel source for your offset smoker, they provide a powerful burst of heat and flavor. Using a combination of charcoal and wood chunks, you can build a substantial fire in the fire box. Using soaked wood chips or chunks will provide smoke over a longer time period. It is recommended to check the fire every hour during the cooking process. Add charcoal and wood as required to maintain the desired cook temperature.

FIRE STARTERS

There are several useful methods for lighting your Broil King® Smoke™ Offset Smoker.

Broil King® fire starters sticks (#TCF5511) are made from natural compressed wood with no petroleum-based additives.

Charcoal chimney starter or electric charcoal starters also work well. Avoid using lighter fluid, as it imparts an unnatural flavor into the cooking area.



GETTING STARTED

SEASONING CAST IRON COOKING GRIDS

The first time you season the cast iron cooking grids start by washing them thoroughly in warm, soapy water. Rinse completely and dry with a soft paper towel, don't air dry, and never put cooking grids into the dishwasher. Coat your cast iron cooking grids with olive oil or grapeseed oil. Use a paper towel or cloth to coat cover all edges. In your smoker or oven, bake the cooking grids at 400°F (205°C) for up to 1 hour. Cool and place in smoker for use.

PREPERATION AND INITIAL 'BURN-IN'

Before you start to cook on your Broil King® Smoke™ Offset Smoker you must clean and burn off the protective residues from manufacturing.

Remove the grates, diffuser trays and ash trays; wash thoroughly in warm, soapy water. Rinse completely and dry with a soft towel, don't air dry, and never put any part of your smoker into the dishwasher. Once all components are dry reinstall them in the smoker. See the assembly instructions for help,

Complete a "BURN-IN" before cooking for the first time. Build a fire inside the small chamber and the main chamber of your smoker. Follow the steps outlined on page 5 and 6 "LIGHTING". Maintain a hot fire with both intake and exhaust vents wide open for a minimum of one hour. This will burn off any of the protective coating from manufacturing and begin the process of smoke-curing the internal components of the smoker. The more you use your smoker, the better the seasoning will be.

⚠WARNING

Always use caution when opening the fire box access door. Carefully open the door a crack, allow 5 seconds before opening all the way. This allows some of the heat around the charcoal tray to escape and limits chances of flare-up

LIGHTING

FOR SMOKING / INDIRECT COOKING USING THE SMALL CHAMBER AS A FIRE BOX

STEP 1:

Set the Roto Draft™ intake and exhaust dampers wide open (position 5) to let the maximum amount of air in to fuel the fire.

STEP 2:

Open the lid on the small chamber, remove the cooking grids using the grid lifter provided (Item # 60745). Make sure the charcoal grates are securely in place.

STEP 3: LIGHTING

Starter Sticks: On top of the charcoal grates place maximum 4lbs.[1.8kg] of hardwood lump charcoal in a pile. Light the sticks and place them into the top of the charcoal pile at two or three locations.

Charcoal Chimney: Loosely fill the bottom of the chimney starter with pieces of newspaper or cardboard. Place the chimney starter on top of the charcoal grate inside the small chamber. Add a maximum 4lbs.[1.8kg] of hardwood lump charcoal into the chimney. If 4lbs.[1.8kg] does not fit inside the charcoal chimney excess can be placed onto the charcoal grate. Light the paper below. Once charcoal is lit, use protective grill mitts to carefully pour the charcoal on top of the charcoal grate. Placing burning charcoal closer to the intake damper will encourage the fire to burn evenly through the burn chamber.

STEP 4:

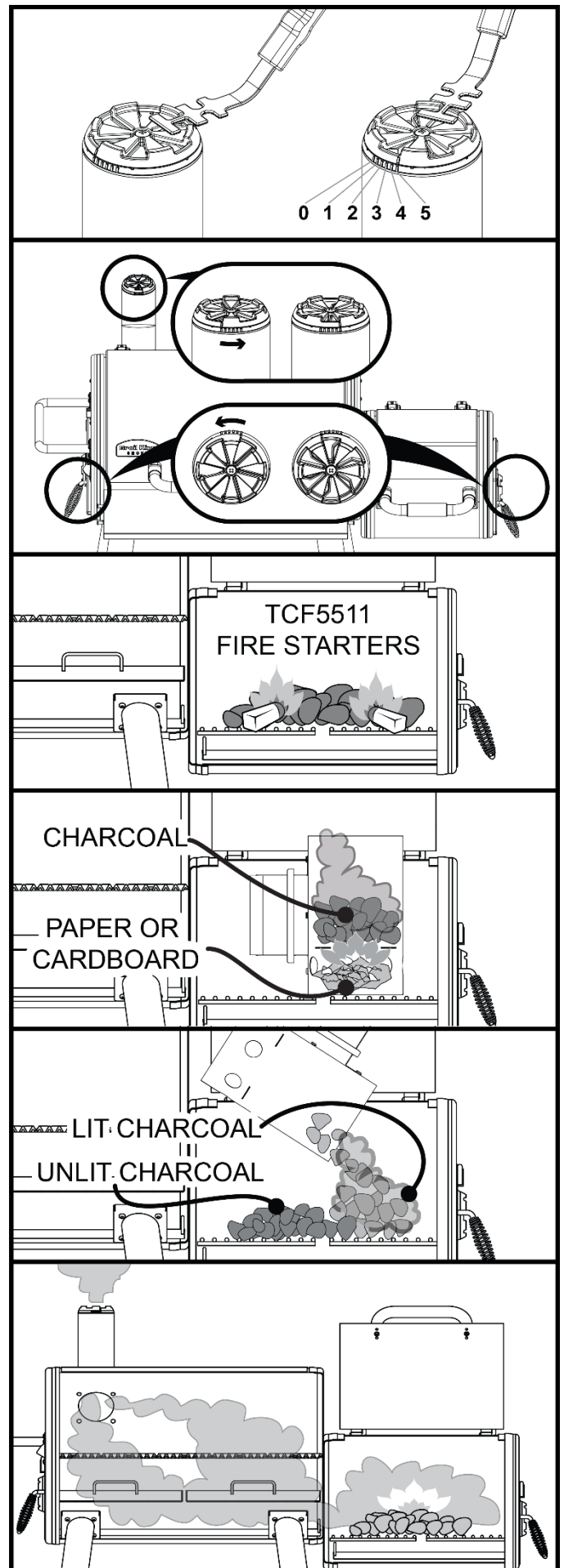
Allow the charcoal to ignite with the fire door open until charcoal is aflame. Do not start to cook before the fuel has an even coating of white ash.

STEP 5:

Adjust dampers to achieve desired temperature - Start closing dampers 50 degrees before you reach the target temperature.

SHUTTING DOWN:

When you're ready to shut down the Broil King® Smoke™ Offset Smoker, close all the dampers and the lid to snuff the fire out completely



LIGHTING

FOR DIRECT GRILLING USING THE MAIN CHAMBER AS A CHARCOAL GRILL

STEP 1:

Set the Roto Draft™ intake and exhaust dampers wide open (position 5) to let the maximum amount of air in to fuel the fire.

STEP 2:

Open the lid of the main chamber, remove the cooking grids using the Broil King® grid lifter provided (Item # 60745). Make sure the diffuser trays are securely in place.

STEP 3: LIGHTING

Starter Sticks: On top of the diffuser trays place maximum 4lbs.[1.8kg] (per diffuser tray) of hardwood lump charcoal in a pile. Light the sticks and place them into the top of the charcoal pile at two or three locations.

Charcoal Chimney: Loosely fill the bottom of the chimney starter with pieces of newspaper or cardboard. Place the chimney starter on top of the diffuser tray inside the main chamber. Add a maximum 4lbs.[1.8kg]. of hardwood lump charcoal into the chimney. If 4lbs.[1.8kg] does not fit inside the charcoal chimney excess can be placed onto the diffuser tray. Light the paper below. Once charcoal is lit, use protective grill mitts to carefully pour the charcoal on top of the diffuser tray.

STEP 4:

Allow the charcoal to ignite with the fire door open until charcoal is aflame. Do not start to cook before the fuel has an even coating of white ash. Use long handle grill tools to arrange the lit charcoal in an even layer. Return the grids into the main chamber with the Broil King® grid lifter provided (Item # 60745).

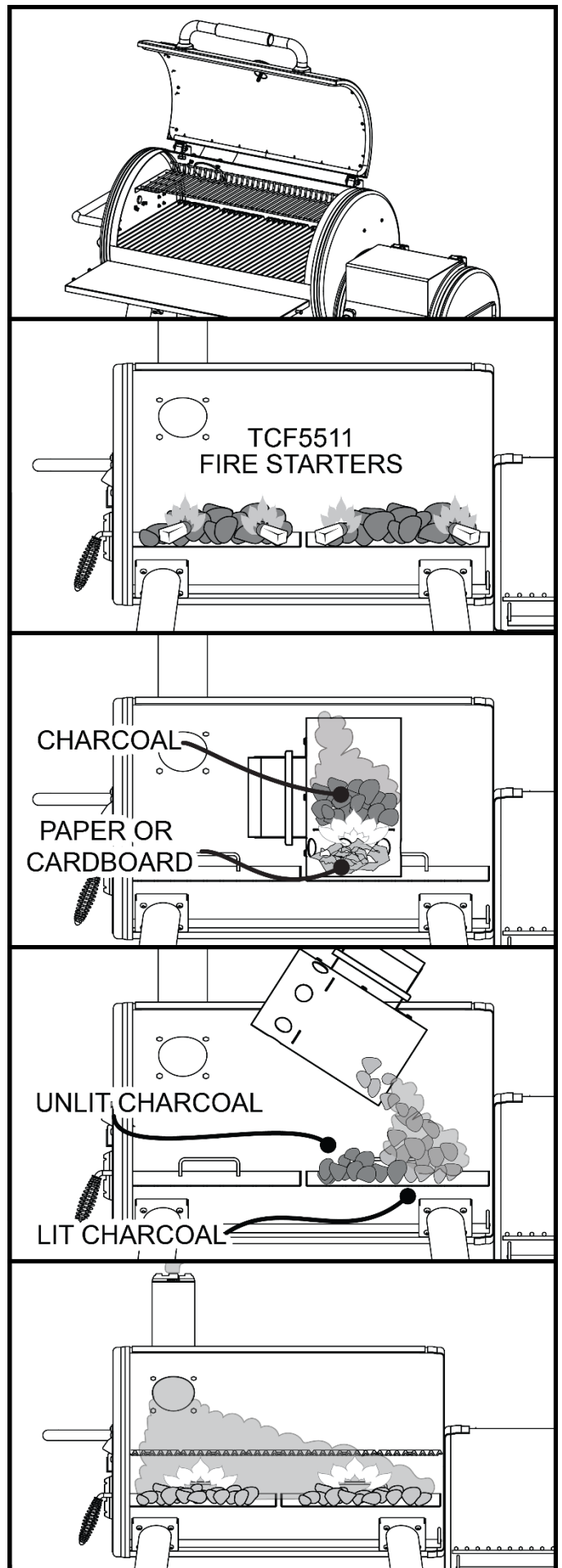
STEP 5:

Adjust dampers to achieve desired temperature - Start closing dampers 50 degrees before you reach the target temperature.

Note: Charcoal burns hotter with more access to airflow, having the lid open when grilling will produce more intense heat.

SHUTTING DOWN:

When you're ready to shut down the Broil King® Smoke™ Offset Smoker, close all the dampers and the lid to snuff the fire out completely



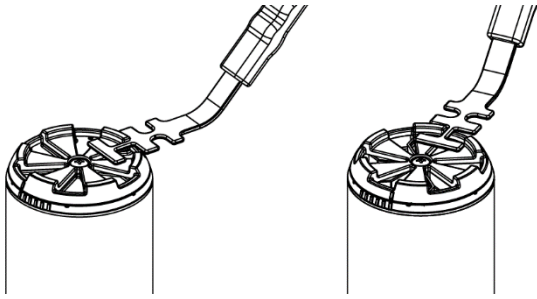
OPERATION

CONTROLLING TEMPERATURE:

The Broil King® Smoke™ Offset Smoker allows you to control cooking temperature by regulating airflow through the intake dampers and exhaust damper. The more you open the dampers; the more air will flow through to the charcoal. The more air that gets to the charcoal the hotter the temperature will get. Small adjustments to the dampers will make significant changes to the cooking temperature.

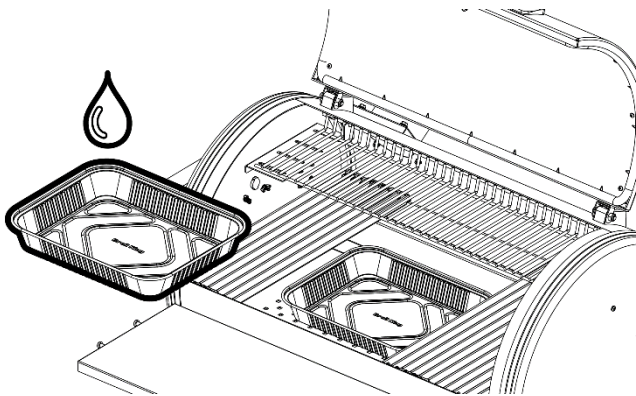
As you become more familiar with the Broil King® Smoke™ Offset Smoker, you will get a feel for how much charcoal you need for various cook times and temperatures.

Adjust Roto-Draft™ dampers using the included Broil King® Smoke™ grid lifter (60745)



WATER PAN:

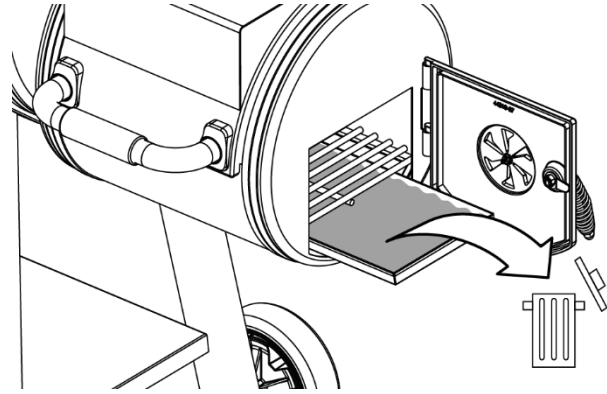
Given the amount of airflow for cook times exceeding 3 hours, adding a water pan to the main chamber may be warranted – this will keep food from drying out. Using disposable foil drip trays (Item # 50420) is a convenient way to do so.



MAINTENANCE

CLEAN OUT

After each cook, it will be necessary to empty the ash trays. Once cool, open the firebox access doors and carefully remove the ash tray. Empty into a bucket or other container for disposal.



CARE AND MAINTENANCE

The Broil King® Smoke™ Offset Smoker will give you many years of great service with minimal care. The seasoning process will help preserve the internal steel components. Use a stainless-steel brush to clean cooking grids and components that are soiled.

It may be necessary to clean and re-season your cooking grids. Brush them thoroughly with a stainless-steel grill brush to remove any debris and apply a thin layer of olive or grapeseed oil. Then, place the cooking grids into your smoker, and cook at 400°F (205°C) for 1 hour. Repeat as desired. This coating of oil will protect your cooking grids and provide years of trouble-free use.

Clean the exterior using warm, soapy water. Dry immediately with a soft cloth.

To clean the interior, use a wire-bristle grill brush to remove any debris from the cook box. The layer of oils that accumulates inside the smoker – the seasoning – is protective and does not need to be scrubbed clean with any frequency.

Always keep your Broil King® Smoke™ Offset Smoker covered when not in use - use Broil King® Cover:

#Broil King® Regal Offset 500 Cover 67050

#Broil King® Regal Offset 400 Cover 67060

COOKING TECHNIQUES

SMOKING: LESS THAN 275°F (135°C)

This classic form of barbecue involves indirect cooking of larger cuts of meat at low temperatures (less than 275°F (135°C) for a relatively long time (often 4+ hours). Using charcoal and wood chips infuses slow cooked meats and other items with smoky barbecue flavor and yields incredibly tender results.

SMOKE ROASTING 275°F-400°F (135°C-205°C)

Also known as indirect grilling, this is similar setup to smoking; smoke roasting is an accelerated version of the same principles. It works well for more conventional roasts, chickens and items that are frequently oven roasted. The combination of smoke and cooking time creates great flavor in a shorter time than true smoking.

TIPS: SMOKING AND SMOKE ROASTING

Due to the construction of offset smokers, the side of the cook chamber closest to the fire (right side) may be hotter than the opposite end (left side) – building a small sacrificial fire may help to preheat your offset smoker and promote more even cooking.

DIRECT GRILLING: 400°F (205°C) OR MORE

Direct – as in directly above the burning charcoal and wood chips. This method is the traditional backyard cook-out or barbecue. Ideal for smaller items – steaks, chops, burgers, vegetables. The high heat sears the exterior while cooking the interior.

For more information, visit www.broilkingbbq.com

RECIPIES

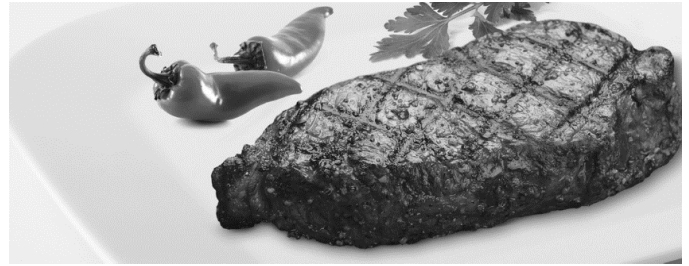
BBQ RUB

- 2 tablespoons brown sugar
- 1 teaspoon kosher salt
- 1 teaspoon freshly ground black pepper
- 1 tablespoon cumin
- 2 teaspoons dry mustard
- 2 teaspoons paprika
- 2 tablespoons chili powder
- 1 teaspoon onion salt
- 1 teaspoon celery salt
- 1 teaspoon garlic powder
- 1 tablespoon oregano

BBQ RIBS

- Preheat smoker to 250°F (121°C)
- 4 racks pork ribs
- Peel membrane from ribs
- Season liberally with barbecue rub
- Add water pan with apple juice to smoker
- Add handful of apple or other wood chips to burning charcoal
- Arrange ribs on cooking grids, or in the included rib rack
- Cook 3-4 hours
- If desired, apply barbecue sauce at this time and finish using your Broil King Gas Barbecue at 400°F for 10 – 20 minutes.
- Remove from smoker, cover and let stand 10 minutes
- Serve and enjoy

THE PERFECT STEAK GRILLING GUIDE



- 4 steaks (preferably New York Strip), 1" thick
- 2 cloves garlic minced or pressed
- 2 tbsp worcestershire sauce
- 2 tbsp balsamic vinegar and freshly ground pepper
- 2 tsp dijon mustard
- 2 tbsp soy sauce
- 2 tbsp olive oil

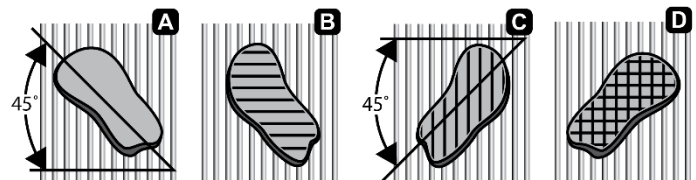
PREPARING THE STEAKS

Trim excess fat from the steaks. In a heavy, resealable plastic bag combine the remaining ingredients. Marinate the steaks for 1 hour at room temperature or up to 24 hours in the refrigerator. If refrigerating, bring steaks close to room temperature 1 hour before grilling for more even cooking.

PERFECT GRILLING TIPS

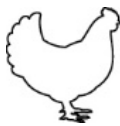
Brush grids with vegetable or olive oil and preheat the barbecue to 450°F / 275°C.

- Place the steak on the barbecue at a 45 angle and cook according to the timing on the cooking charts below.
- Turn the steak over grilling on the same 45 angle.
- Turn the steak over and grill on the opposite 45 angle.
- Finally, turn the steak over and grill on the same 45 angle.



Meat Thickness		Heat Setting	Time Per Side				Total Time
1 1/2"	1"		A	B	C	D	
	Rare	High	1¾	1¾	1¾	1¾	7 minutes
Rare	Medium / Rare	Med/High	2	2	2	2	8 minutes
Medium / Rare	Medium	Med/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minutes
Medium	Well	Med	2½	2½	2½	2½	10 minutes
Well		Med	3	3	3	3	12 minutes

COOKING TIMES AND TEMPERATURES

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

WARRANTY

WARRANTY & CUSTOMER SERVICE

The OMC Warranty is effective from date of purchase and is limited to the repair or replacement of parts at no charge which prove to be defective under normal domestic use.

In Canada and the United States replacement is FOB Factory.

In all other countries replacement is FOB OMC Distributor. (Consult your dealer for name of OMC Distributor.)

All other costs are the responsibility of the owner.

This warranty is extended only to the original purchaser as indicated on the warranty registration and applies only to products sold at retail and only when used in country where purchased.

WHAT IS COVERED:

High Heat Coated Cook Box	5 years
Remaining parts & paint	2 years

WHAT IS NOT COVERED:

- Any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance as set out in the owner's manual.
- Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due exposure to chemicals either directly or in the atmosphere.
- Shipping or transportation costs.
- Removal or re-installation costs.
- Labor costs for installation and repair.
- Cost of service calls.
- Liability for indirect or consequential damages.

REPLACEMENT PARTS:

"Genuine OMC Replacement Parts" must always be used for replacement. Use of any other parts will automatically nullify the above warranty.

WARRANTY CLAIMS:

All warranty is handled directly by OMC. Parts must be returned to OMC Warranty Department, shipping charges prepaid, accompanied by model #, Serial #, and if your grill is not registered, proof of purchase (copy of sales slip or invoice). If inspection confirms the defect, OMC will repair or replace such part in accordance with the terms of the warranty. On receipt of letter or fax (not by phone) OMC may, at its option, not require part or parts to be returned.

OUTSIDE NORTH AMERICA:

The above warranty is administered by the OMC distributor in your country. Contact your dealer for the name of your OMC distributor.

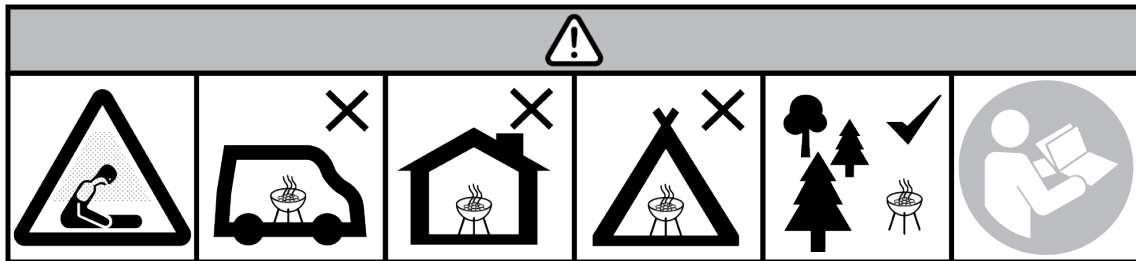
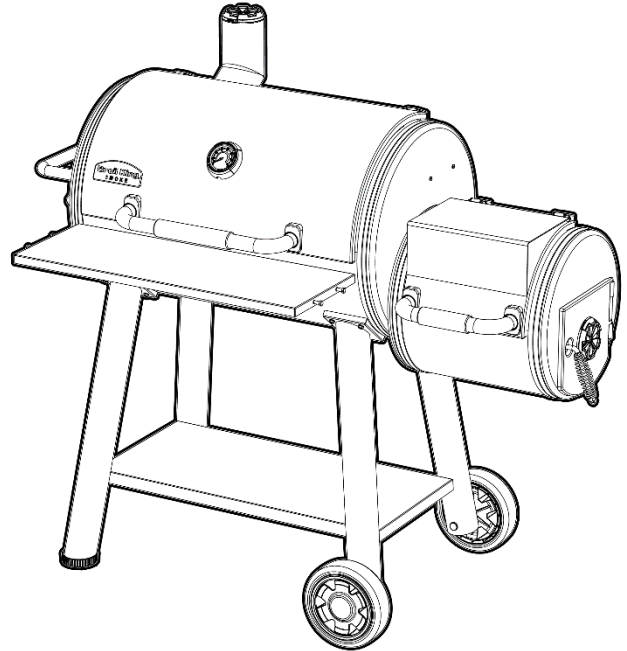
Broil King®

GUIDE DE L'UTILISATEUR

POUR UTILISATION AVEC
Broil King® Regal™ Offset 500
Broil King® Regal™ Offset 400

CONTENTS

INTRODUCTION.....	12
SÉCURITÉ	12
PIÈCES	13
CHARBON	14
COMMENCER.....	14
ALLUMAGE	15
FONCTIONNEMENT	17
ENTRETIEN	17
TECHNIQUES DE CUISSON	18
GARANTIE.....	20
MANUAL DEL USUARIO	21



Ce guide de l'utilisateur contient des renseignements importants nécessaires pour l'assemblage correct et l'utilisation sécuritaire de l'appareil. Lisez et suivez tous les avertissements et directives en assemblant et utilisant l'appareil. Conserver ce guide pour des fins de référence ultérieure.

1-800-265-2150
info@omcbbq.com

FR
40094-E20 Rev D 11/20

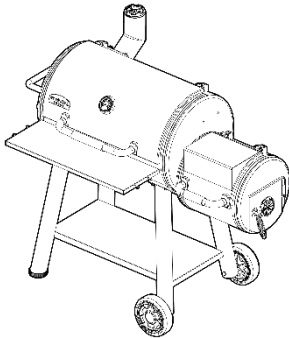
Onward
SINCE 1906
MANUFACTURING COMPANY
585 KUMPF DRIVE LIMITED
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

INTRODUCTION

FUMOIR DÉCALÉ SMOKE™ DE BROIL KING®

Le fumoir décalé Smoke™ de Broil King® est conçu pour confectionner des aliments savoureux et les infuser d'une saveur de fumée véritable. Chacun des aspects de ce fumoir sont méticuleusement imaginés, et cette attention aux détails est évidente dans l'ensemble produit. De sa construction durable et ses accents stylisés, jusqu'à sa versatilité de cuisson exceptionnelle, Broil King® réunit toutes les caractéristiques dont vous recherchez dans un fumoir. De l'excellent enroulement, des saveurs impressionnantes et des grillades exceptionnelles, chaque fois.

Votre fumoir décalé Smoke™ de Broil King® est équipé de registres d'entrée et d'évacuation Roto-Draft™ pour vous offrir un contrôle précis de la température. Il comprend également un registre interne entre la petite et grande chambre de cuisson. Cette fonction vous permet d'ajuster la taille de l'ouverture entre les chambres, vous procurant un contrôle maximum sous une variété de conditions de cuisson. Celle-ci vous aide également à réduire le temps de préchauffage et de refroidissement



⚠️ AVERTISSEMENT!

**NE PAS UTILISÉ À PLUS DE 650°F/325°C
PLUSIEURS BREVETS EN INSTANCE**

⚠️ ATTENTION

- Ce grill est conçu pour l'utilisation en extérieur seulement. S'il est utilisé à l'intérieur, des fumées toxiques s'accumuleront et pourront causer des blessures corporelles graves, voire la mort.
- Connaissez les symptômes d'intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible niveau d'oxygène sanguin peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres développez des symptômes de rhume ou de grippe pendant la cuisson ou à proximité de cet appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes ayant des problèmes de sang ou du système circulatoire, telles que l'anémie ou une maladie cardiaque.
- Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3!
- Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- Ne pas ajouter de l'essence ou du charbon imbibé d'essence à du charbon chaud ou tiède.
- Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ne pas utiliser à moins que le grill soit complètement assemblé et que les pièces soient en place.

SÉCURITÉ

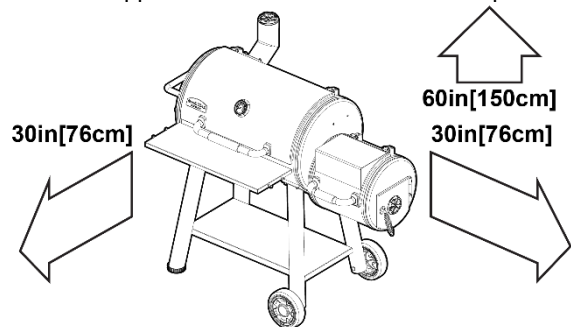
- Ne pas enlever les cendres jusqu'à ce que le charbon soit complètement brûlé et éteint.
- Ne pas utiliser le grill dans des conditions venteuses.
- Garder le grill sur une surface plane en tout temps.
- Toujours utiliser les plateaux et les grilles de charbon.
- Ne jamais toucher plateaux et les grilles de charbon pour voir s'ils sont chauds.
- Porter des gants de cuisine ou des protège-plat pour protéger vos mains lorsque vous cuisez ou ajustez les registres.
- Vous servir d'outils de grillade appropriés avec des poignées longues et résistantes à la chaleur.
- Pour éteindre les charbons, fermez complètement les portes et les registres. Ne pas utiliser de l'eau, car cette dernière risque d'endommager la finition du fumoir.
- Attention! Ne pas brûler de charbon de bois dans les deux chambres de cuisson en même temps.

LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES ET AVERTISSEMENTS PEUT MENER À DES BLESSURES GRAVES, VOIRE LA MORT, OU À UNE INCENDIE OU EXPLOSION GRAVE POUVANT ENDOMMAGER LA PROPRIÉTÉ.

LES PRINCIPALES CAUSES DES INCENDIES SONT LE DÉFAUT DE MAINTENIR LES DÉGAGEMENTS REQUIS (ESPACES D'AIR) AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST PRIMORDIAL QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ EN CONFORMITÉ AVEC CES INSTRUCTIONS.

⚠️ ATTENTION

- L'appareil doit être installé loin des surfaces combustibles par au moins 30pouces/76cm de chaque côté et 30pouces/76cm à l'arrière. Il doit y avoir des 60pouces/150cm d'espace entre le haut de l'appareil et toute construction en surplomb.



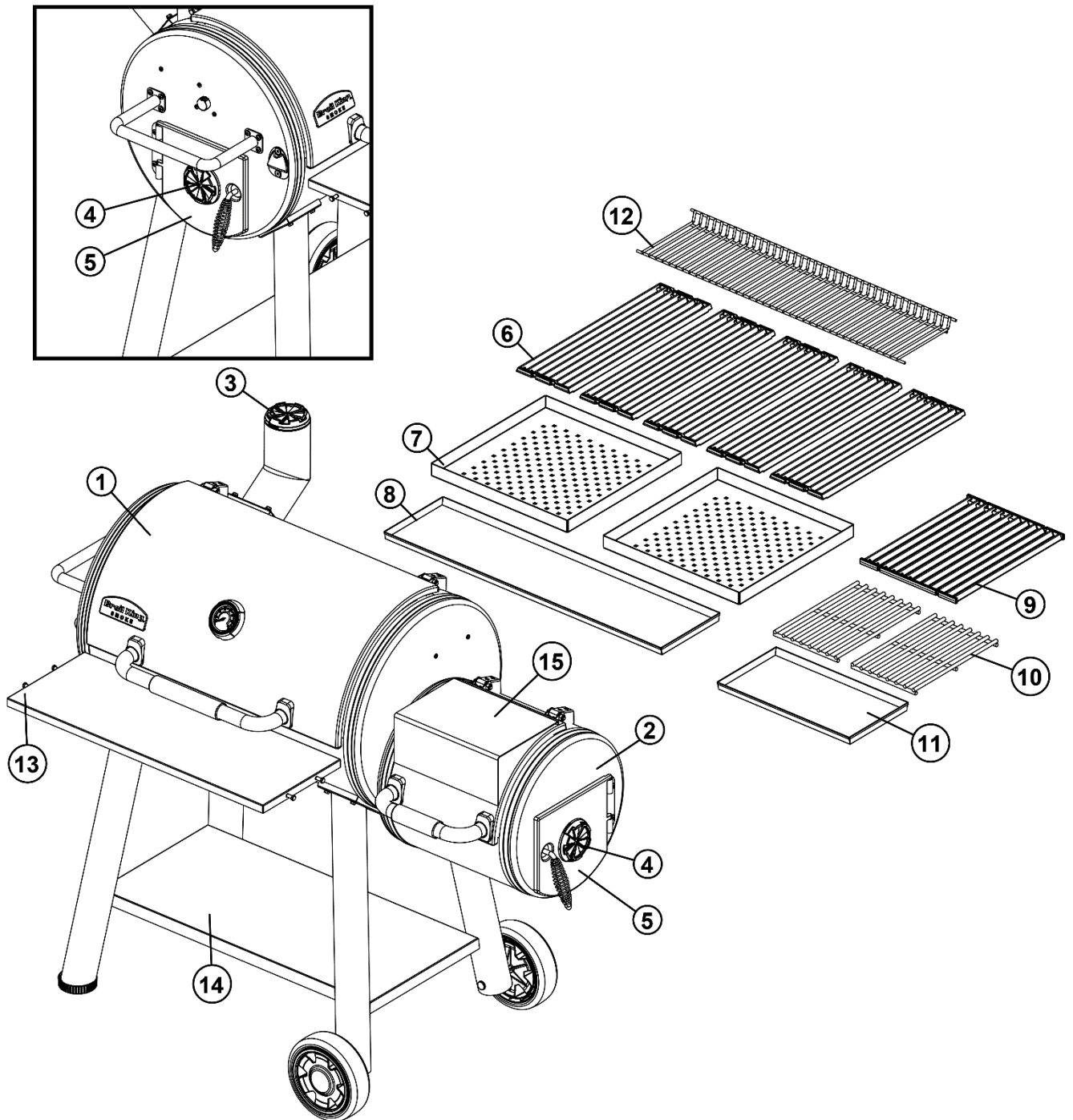
- N'installez jamais l'appareil sous les plantes, les arbres et le feuillage.
- AVERTISSEMENT : Toujours installer l'appareil sur une surface non combustible.
- AVERTISSEMENT : Toujours installer l'appareil sur une surface plane et maintenir le niveau de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour **USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT**, ne pas utiliser dans un garage, cabanon, balcon ou un autre endroit clos.
- **NE PAS** limiter pas le débit d'air de l'appareil.
- Gardez la zone entourant l'appareil libre de matériaux combustibles, granules, essence et tout liquide inflammable et les vapeurs.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être installé dans ou sur les véhicules récréatifs et / ou les bateaux.

AVERTISSEMENT - PROPOSITION 65

La combustion (le brûlage) de ce produit crée du monoxyde de carbone et d'autres substances reconnues par l'État de Californie pour causer le cancer et des anomalies congénitales, ou d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, voir à l'adresse www.P65Warnings.ca.gov/product.

FUMOIR DÉCALÉ SMOKE™ DE BROIL KING®

- | | | |
|---|---|--|
| 1. Chambre principale | 7. Plateaux de diffusion de fumée | 11. Plateau de cendres-petite chambre de cuisson |
| 2. Chambre à feu | 8. Plateau de cendres-grande chambre de cuisson | 12. Étagère de cuisson |
| 3. Registre d'évacuation Roto Draft™ | 9. Grilles en fonte réversibles-petite chambre de cuisson | 13. Étagère inférieure |
| 4. Registre d'entrée Roto Draft™ | 10. Grilles de charbon | 14. Étagère de chauffage |
| 5. Porte de nettoyage | | 15. Registre interne |
| 6. Grilles en fonte reversibles-grande chambre de cuisson | | |





CHARBON NATUREL EN BLOCS

Charbon naturel en blocs – votre fumoir décalé Smoke™ de Broil King® fonctionnera sur divers types de carburant, y compris les briquettes de charbon et même les copeaux de bois; par contre, il fonctionne idéalement avec le charbon de bois en blocs de Broil King®. Le charbon naturel en blocs de bonne qualité ne contient aucun produit chimique, additif, ni agent de densification. Cela signifie que le feu brûle plus intensément et proprement, et qu'il crée moins de cendres que les briquettes de charbon. Le charbon de bois en blocs de Broil King® (#TCF5506) est recommandé.

CUIRE AVEC DES COPEAUX DE BOIS

Les copeaux de bois sont une excellente source de carburant pour votre fumoir décalé. Ils produisent un intense éclat de chaleur et de saveur. En vous servant d'une combinaison de charbon et de copeaux de bois, vous pouvez créer un feu substantiel dans la chambre de cuisson. Des copeaux de bois trempés produiront de la fumée pendant plus longtemps. Nous vous recommandons de vérifier le feu toutes les heures pendant le processus de cuisson. Ajoutez du charbon et du bois au besoin, afin de maintenir la température de cuisson désirée.

BÂTONNETS ALLUME-FEU

Il est préférable d'utiliser des bâtonnets / cubes allume-feux fabriqués de produits naturels. Broil King® allume-feux (#TCF5511).

Les cheminées de démarrage au charbon ou les allume-feux au charbon électriques fonctionnent également bien. Évitez d'utiliser de l'essence à briquet, car celle-ci confèrera une saveur artificielle aux aliments.



ASSAISONNEMENT DE VOS GRILLES DE CUISSON EN FONTE:

Huilez vos grilles de cuisson en fonte avec de l'huile d'olive ou de pépins de raisins. Servez-vous d'une serviette de papier ou d'un linge pour couvrir tous les bords. Dans votre fumoir ou four, cuisez les grilles de cuisson à 400°F (205°C) pendant un maximum de 1 heure. Laissez-les refroidir, et réinstallez-les ensuite dans la fumoir.

'BRÛLAGE' INITIAL

Avant de cuire sur votre fumoir décalé Smoke™ de Broil King®, vous devez brûler les résidus protectifs accumulés lors du processus de fabrication.

Retirez les grilles, les plateaux de diffusion et les plateaux de cendres; lavez-les complètement dans de l'eau tiède et savonneuse. Rincez-les complètement et séchez-les avec une serviette douce – ne les laissez pas sécher à l'air, et ne les mettez jamais au lave-vaisselle.

Allumez votre fumoir tel qu'indiqué à la page 15; laissez le feu brûler pendant au moins une heure avec les registres d'entrée et d'évacuation ouverts. Ceci préviendra le durcissement des composantes internes du fumoir. Plus vous utilisez votre fumoir, plus l'assaisonnement sera délicieux.

⚠ AVERTISSEMENT

Toujours être prudent(e) en ouvrant la porte d'accès de la chambre à feu. Ouvrez légèrement la porte, et attendez 5 secondes avant de l'ouvrir complètement. Ceci permettra à la chaleur autour du plateau de charbon de s'échapper et limitera les chances d'une poussée de flammes.

ALLUMAGE

FUMER / CUIRE INDIRECTE EN UTILISANT LA PETITE CHAMBRE COMME BOÎTE À FEU

ÉTAPE 1 :

Réglez les registres d'admission et d'échappement Roto Draft^{MC} grands ouverts (position 5) pour laisser entrer la quantité maximale d'air pour alimenter le feu.

ÉTAPE 2 :

Ouvrir le couvercle du petit four, retirer les grilles de cuisson à l'aide du lève-grille fourni (article n° 60745). Assurez-vous que les grilles à charbon sont bien en place.

ÉTAPE 3 : ALLUMAGE

Bâtonnets d'allumage : Sur les plateaux du diffuseur, placez au maximum 4 lb [1,8 kg] de charbon de bois dans une pile. Allumer bâtonnets d'allumage et les placer sur le dessus du lit de charbon à deux ou trois endroits.

Cheminée au charbon : Remplir le fond de la cheminée d'allumage avec un ou deux morceaux de papier journal. Placez le démarreur de cheminée sur le dessus de la grille de charbon de bois à l'intérieur de la petite chambre. Ajoutez un maximum de 4 lb [1,8 kg] de charbon de bois dans la cheminée. Si la quantité de 4 lb [1,8 kg] de charbon ne rentre pas à l'intérieur de la cheminée à charbon, l'excès peut être placé sur la grille à charbon. Allumer le papier en-dessous du charbon. Une fois que le charbon de bois allumé, utilisez des mitaines de protection pour verser soigneusement le charbon de bois sur le dessus de la grille de charbon. Placer du charbon de bois plus près du registre d'admission encouragera le feu à brûler uniformément à travers la chambre de combustion.

ÉTAPE 4 :

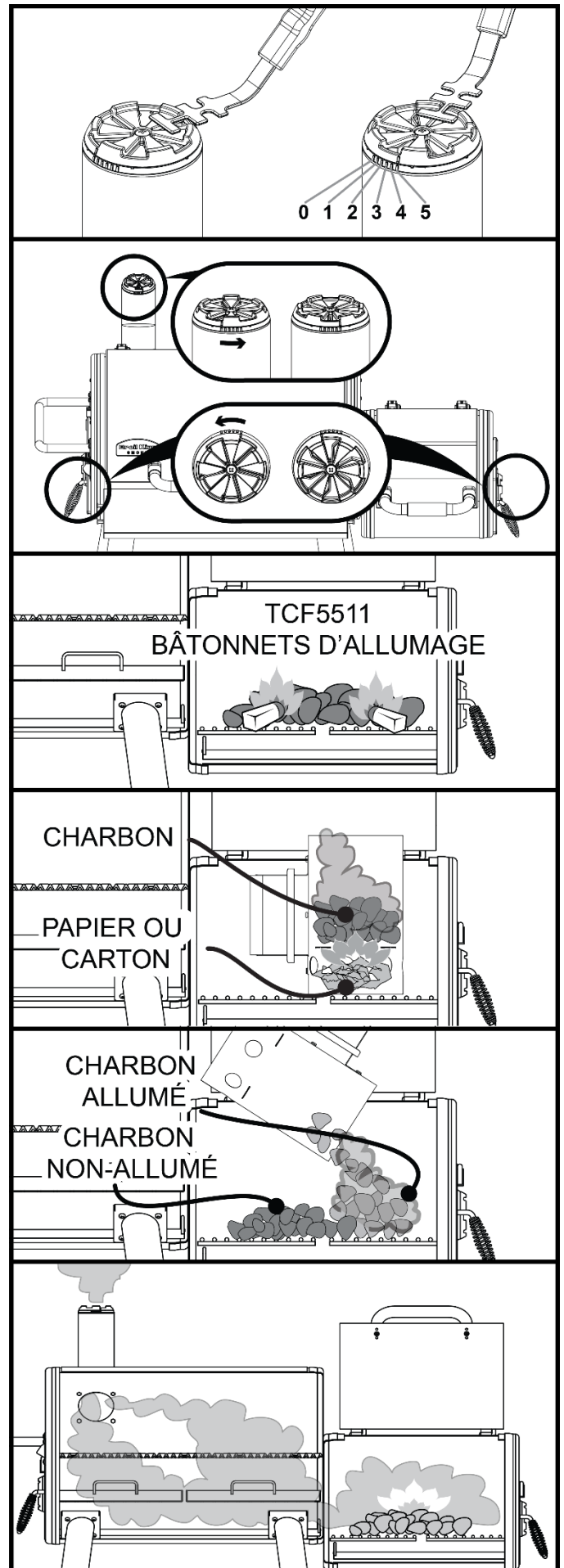
Laisser le charbon de bois s'allumer avec le couvercle ouvert jusqu'à ce que le charbon s'enflamme. Ne commencez pas à cuire avant que le combustible n'ait une couche uniforme de cendre blanche.

ÉTAPE 5 :

Régler les registres pour atteindre la température souhaitée - Commencer à fermer les registres de 50 degrés avant que la température cible ne soit atteinte.

ARRÊT :

Lorsque vous êtes prêt(e) à éteindre le fumoir décalé Smoke^{MC} de Broil King^{MD}, fermer les registres et le couvercle pour étouffer le feu complètement



ALLUMAGE

POUR LE GRILLAGE DIRECT EN UTILISANT LE FOUR PRINCIPAL COMME UN GRIL AU CHARBON

ÉTAPE 1 :

Réglez les registres d'admission et d'échappement Roto Draft^{MC} grands ouverts (position 5) pour laisser entrer la quantité maximale d'air pour alimenter le feu.

ÉTAPE 2 :

Ouvrir le couvercle du four principal, et retirer les grilles de cuisson à l'aide du lève-grille Broil King^{MD} fourni (article n° 60745). Assurez-vous que les plateaux du diffuseur sont bien en place.

ÉTAPE 3 : ALLUMAGE

Bâtonnets d'allumage : Sur les plateaux du diffuseur, placez au maximum 4lb[1,8kg] (par plateau diffuseur) de charbon de bois dans une pile. Allumer bâtonnets d'allumage et les placer sur le dessus du lit de charbon à deux ou trois endroits.

Cheminée au charbon : Remplir le fond de la cheminée d'allumage avec un ou deux morceaux de papier journal. Placer le démarreur de cheminée sur le dessus du plateau du diffuseur à l'intérieur de la cheminée du four principal. Ajoutez un maximum de 4lb[1,8kg] de charbon de bois dans la cheminée. Si la quantité de 4lb[1,8kg] de charbon ne rentre pas à l'intérieur de la cheminée à charbon, l'excès peut être placé sur le plateau diffuseur. Allumer le papier en-dessous du charbon. Une fois que le charbon de bois allumé, utilisez des mitaines de protection pour verser soigneusement le charbon de bois sur le dessus du plateau diffuseur.

ÉTAPE 4 :

Laisser le charbon de bois s'allumer avec le couvercle ouvert jusqu'à ce que le charbon s'enflamme. Ne commencez pas à cuire avant que le combustible n'ait une couche uniforme de cendre blanche. Utilisez des outils à long manche pour répartir le charbon allumé en une couche uniforme. Remettez les grilles dans la chambre principale avec le lève-grille Broil King^{MD} fourni (article n° 60745).

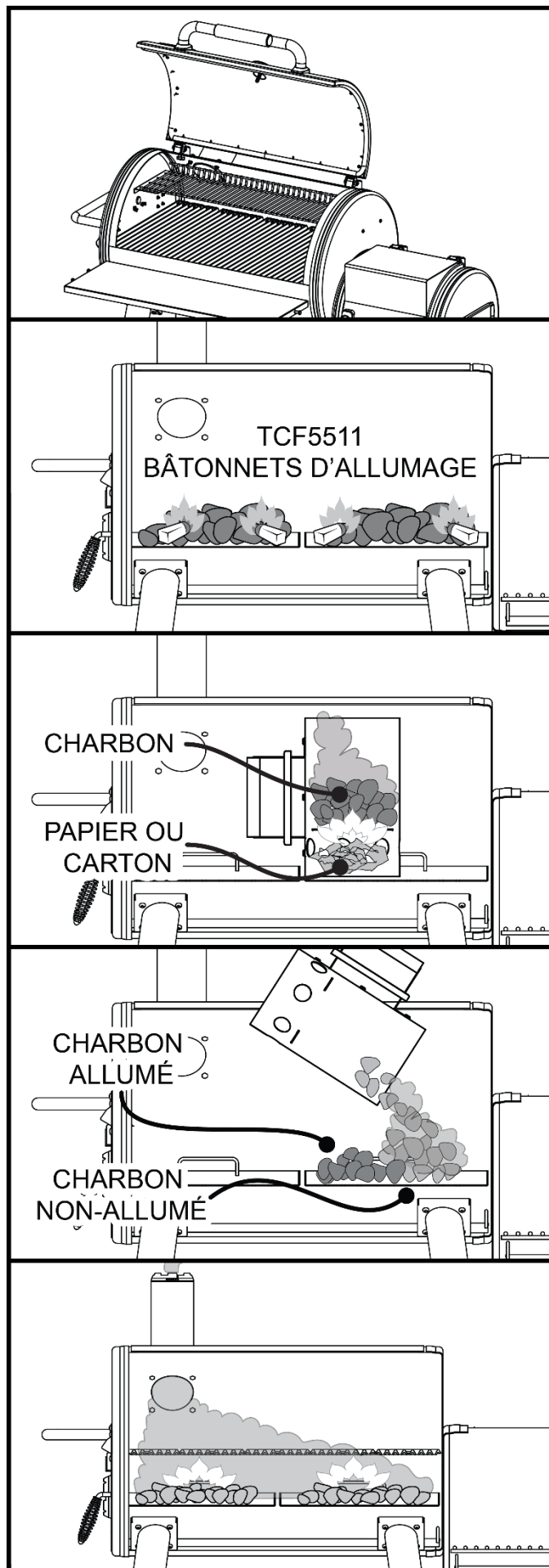
ÉTAPE 5 :

Régler les registres pour atteindre la température souhaitée - Commencer à fermer les registres de 50 degrés avant que la température cible ne soit atteinte.

Remarque : Le charbon de bois brûle plus chaud plus il est exposé à l'air, donc ouvrir le couvercle pendant la grillade va produire une chaleur plus intense.

ARRÊT :

Lorsque vous êtes prêt(e) à éteindre le fumoir décalé Smoke^{MC} de Broil King^{MD}, fermer les registres et le couvercle pour étouffer le feu complètement



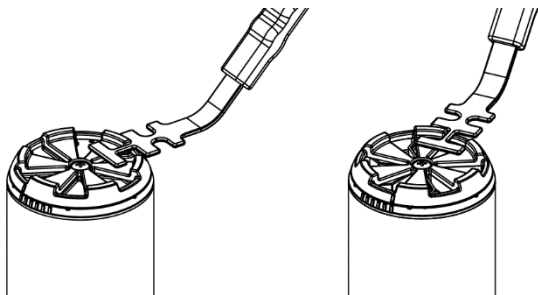
FONCTIONNEMENT

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE :

Le fumoir décalé Smoke^{MC} de Broil King^{MD} vous permet de contrôler la température de cuisson en régulant le débit d'air à travers les registres d'admission et le registre d'échappement. Plus vous ouvrez les registres, plus l'air circule dans le charbon de bois. Plus le charbon de bois est exposé à l'air, plus la température est chaude. De petits ajustements aux amortisseurs apporteront des changements importants à la température de cuisson.

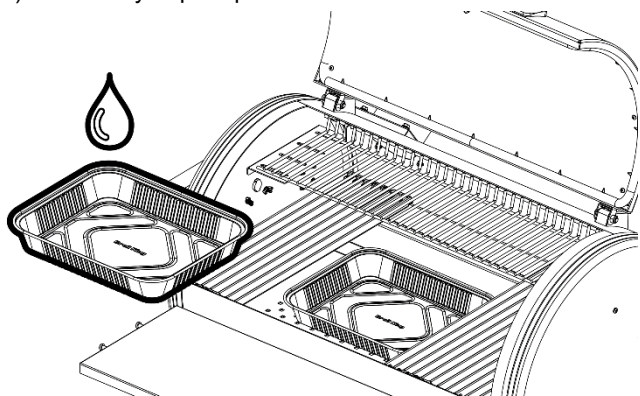
À mesure que vous devenez plus familier(ère) avec le fumoir décalé Smoke^{MC} de Broil King^{MD}, vous déterminerez la quantité de charbon nécessaire pour les différentes températures et durées de cuisson.

Ajustez les registres Roto-Draft^{MC} à l'aide du lève-grille Broil King^{MD} Smoke^{MC} inclus (60745)



BAC À EAU:

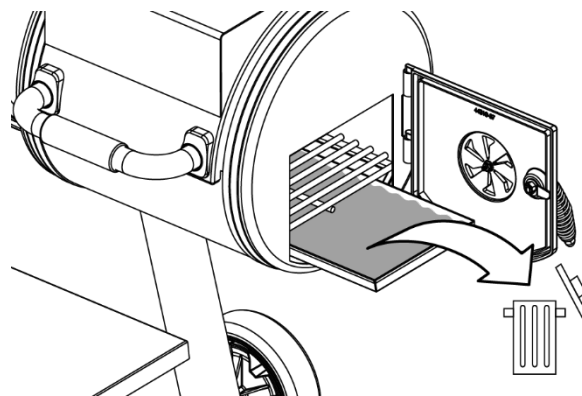
Étant donné le débit d'air nécessaire pour les temps de cuisson supérieurs à 3 heures, l'ajout d'un bac à eau dans la chambre principale peut être justifié - cela empêchera les aliments de sécher. L'utilisation de bacs d'égouttement jetables en aluminium (article n° 50420) est un moyen pratique de le faire.



ENTRETIEN

NETTOYAGE

Après chaque cuisson, il sera nécessaire de vider les cendriers. Une fois le gril refroidi, ouvrir les portes d'accès du four et retirer délicatement le cendrier. Vider dans un seau ou dans un autre récipient pour l'élimination.



SOINS ET ENTRETIEN

Le fumoir fumoir décalé Smoke^{MC} de Broil King^{MD} vous offrira de nombreuses années de bon fonctionnement avec un minimum de soins. Le processus d'assaisonnement contribuera à préserver les composants internes en acier. Utiliser une brosse en acier inoxydable pour nettoyer les grilles de cuisson et les composants qui sont sales.

Il peut être nécessaire de nettoyer et ré-assaisonner vos grilles de cuisson. Les brosser complètement avec une brosse à gril en acier inoxydable pour enlever tous les débris et appliquer une fine couche d'olive ou d'huile de pépins de raisin. Ensuite, placer les grilles de cuisson dans votre fumoir et faire cuire à 400°F (205°C) pendant 1 heure. Répéter au besoin. Cette couche d'huile protégera vos grilles de cuisson et donnera des années d'utilisation sans problème.

Nettoyer l'extérieur avec de l'eau chaude savonneuse. Sécher immédiatement avec un chiffon doux.

Pour nettoyer l'intérieur, utiliser une brosse aux soies métalliques pour éliminer tous les débris dans la zone de cuisson. La couche d'huile qui s'accumule à l'intérieur du fumoir – l'assaisonnement – a un effet protecteur et n'a pas besoin d'être frottée.

Gardez toujours votre fumoir excentré Broil King® Smoke™ couvert lorsqu'il n'est pas utilisé - utilisez le couvercle Broil King®

#Broil King® Regal Offset 500 Couvercle 67050

#Broil King® Regal Offset 400 Couvercle 67060

TECHNIQUES DE CUISSON

FUMAGE: MOINS DE 275°F (135°C)

Ce type de grillade implique la cuisson indirecte de grandes coupes de viande à de basses températures (soit moins de 275°F (135°C) pour une période de temps relativement longue - souvent 4 heures ou plus). Le charbon et les copeaux de bois infusent les viandes cuites et les autres aliments cuits lentement d'une saveur de barbecue fumé, et produisent des viandes incroyablement tendres.

RÔTISSAGE SMOKE: 275°F 400°F (135°C 205°C)

Aussi connu comme la grillade indirecte, le rôtissage à la fumée nécessite une configuration semblable à celle du fumage; il s'agit d'une version accélérée des mêmes principes. Cette méthode fonctionne très bien pour les rôtis conventionnels, les poulets et les aliments que l'on rôtit fréquemment au four. La combinaison de fumée et de temps de cuisson crée une excellente saveur dans des délais plus courts que le fumage véritable.

CONSEILS ET ASTUCES.

En raison de la construction des fumoirs décalés, le côté de la chambre de cuisson qui est situé plus près du feu (côté droit) peut être plus chaud que l'extrémité opposée (côté gauche) – il est préférable de créer un petit feu pour préchauffer votre fumoir décalé et favoriser une cuisson encore plus uniforme.

GRILLADE DIRECTE: 400°F(205°C) OU PLUS

Directe – c'est à dire directement au-dessus du charbon et des copeaux de bois enflammés. Cette méthode est au cœur de la grillade en arrière-cour. Idéale pour les petits aliments - biftecks, filets, hamburgers, légumes. La chaleur intense saisit l'extérieur tout en cuisant l'intérieur.

Pour des renseignements additionnels, veuillez visiter www.broilkingbbq.com

RECETTES

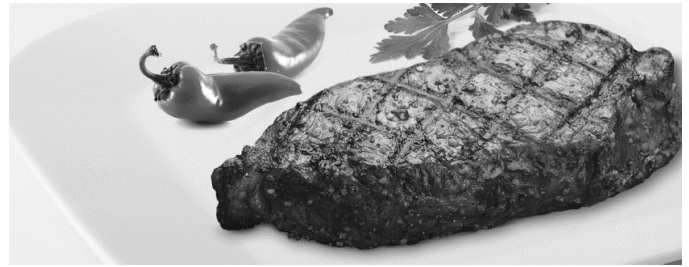
APPRÊT BBQ

- 2 c. à table de cassonade
- 1 c. à thé de sel Kasher
- 1 c. à thé de poivre fraîchement moulu
- 1 c. à table de cumin
- 2 c. à thé de moutarde sèche
- 2 c. à thé de paprika
- 2 c. à table de chili en poudre
- 1 c. à thé de sel d'oignon
- 1 c. à thé de sel de céleri
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 1 c. à table d'origan

CÔTES LEVÉES

- Préchauffez le gril à 250°F (121°C)
- 4 carrés de côtes de porc
- Pelez la membrane des côtes
- Assaisonnez généreusement avec de l'apprêt BBQ
- Placez le plat d'eau rempli de jus de pomme dans le fumoir
- Ajoutez une poignée de copeaux de pommier ou autre au charbon enflammé
- Déposez les côtes levées sur les grilles de cuisson ou sur le support de côtes fourni
- Cuisez pendant 3 – 4 heures
- Ajoutez de la sauce BBQ vous le souhaitez, et cuisez dans votre gril à gaz à 400°F pendant 10 - 20 minutes.
- Retirez les côtes du fumoir, et laissez-les reposer pendant 10 minutes
- Servez et dégustez

GUIDE POUR LA GRILLADE DU BIFTECK PARFAIT



INGRÉDIENTS

- 4 biftecks (préférentiellement contrefilet New York), épaisseur de 1 po
- 2 gousses d'ail hachées ou pressées
- 2 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique et de poivre fraîchement moulu
- 2 c. à thé de moutarde Dijon
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

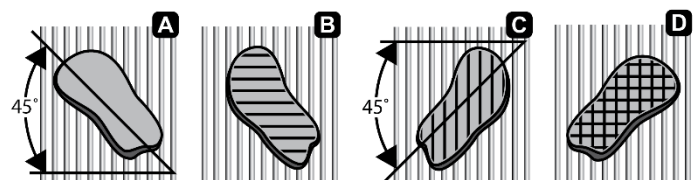
PRÉPARER LES BIFTECKS

Enlevez l'excès de gras des biftecks. Dans un sac de plastique robuste et refermable, combinez les ingrédients restants. Marinez les biftecks pendant 1 heure à la température ambiante, ou pendant 24 heures dans le réfrigérateur. Si vous les réfrigérez, laissez les biftecks chauffer à la température ambiante pendant 1 heure avant de les griller, afin d'assurer une cuisson plus uniforme.

CONSEILS POUR UNE GRILLADE PARFAITE

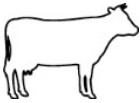
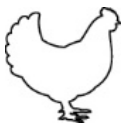


Huilez les grilles avec de l'huile végétale ou d'olive, et préchauffez le gril à 450 OF/275 OC.

- Placez les aliments sur le gril à un angle de 45 degrés, et cuisez-les selon les temps de cuisson dans le tableau ci-dessous.
- Retournez les biftecks, les plaçant encore une fois à un angle de 45 degrés.
- Retournez les biftecks et grillez-les à 45 degrés dans le sens opposé.
- Finalement, retournez les biftecks et grillez-les au même angle de 45 degrés.



Épaisseur de la viande	Réglage de chaleur	Temps de cuisson par côté				Temps Total		
		A	B	C	D			
1 1/2"	1"							
	Saignant	Haut	1¼	1¼	1¼	1¼	7 minutes	
	Saignant	Mi-saignant	Moyen/Haut	2	2	2	2	8 minutes
	Mi-saignant	Moyen	Moyen/Haut	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minutes
	Moyen	Bien cuit	Moyen	2½	2½	2½	2½	10 minutes
	Bien cuit		Moyen	3	3	3	3	12 minutes

TEMPÉRATURE ET DURÉES DE CUISSON

	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE	DURÉE	TEMP. FINALE
	Côtes de bœuf	225°F (107°C)	5 heures	130°F (54°C)
	Filet 3 à 4 lb (1,36 à 1,81 kg)		2,5 à 3 heures	130°F (54°C) pour à demi-saignant
	Pointe (effiloché) 8 à 12 lb (3,63 à 5,44 kg)		1,5 hres par lb (3,3 hres/ kg)	205°F (96°C)
	Pointe (tranche épaisse) 8 à 12 lb (3,63 à 5,44 kg)		1,5 hres par lb (3,3 hres/ kg)	195°F (90°C)
	Pointe (tranche mince) 8 à 12 lb (3,63 à 5,44 kg)		1,5 hres par lb (3,3 hres/ kg)	185°F (85°C)
	Rôti de côtes de choix	350°F (176°C)	15 min par lb (33 min par kg)	130°F (54°C) pour à demi-saignant
	Rôti d'aloyau		8 Heures	130°F (54°C) pour à demi-saignant
	Steak*	600°F (315°C)		130°F (54°C) pour à demi-saignant
	Hamburgers*			160°F (71°C)
	Poulet (quarts)	350°F (176°C)	1 à 2 heures	170°F (77°C)
	Poulet (haut de cuisse)		1,5 heures	170°F (77°C)
	Poulet (entier) 2,5 à 3,5 lb (1,13 à 1,58 kg)		2 à 2,5 heures	170°F (77°C)
	Poulet (entier) 3,5 à 4,5 lb (1,59 à 2,04 kg)		2 à 3 heures	170°F (77°C)
	Poulet (ailes)		1,25 heures	170°F (77°C)
	Poitrine de poulet 5 à 8 oz. (0,14 à 0,23 kg)		1 à 2 heures	170°F (77°C)
	Dinde (cuisses)		2 à 3 heures	170°F (77°C)
	Dinde (entière) 10 to 12 lb (4,54 à 5,44 kg)		2,5 à 3 heures	170°F (77°C)
	Poisson (entier) 4 à 6 lb (1,81 à 2,72 kg)	225°F (107°C)	3,5 à 4 heures	Jusqu'à floconneux
	Homard (vapeur)		15 minutes/lb	Au goût
	Crevettes (vapeur)		15 minutes/lb	Au goût
	Petites côtes levées de dos 1,5 à 2,5 lb (2,72 à 1,13 kg)	225°F (107°C)	5 heures	160°F (71°C)
	Côtes levées (petites côtes) 2,5 à 3,5 lb (1,13 à 1,63 kg)		5 à 7 heures	160°F (71°C)
	Soc de porc (effiloché) 6 à 8 lb (2,72 à 3,63 kg)		1,5 hres par lb (3,3 hres/ kg)	205°F (96°C)
	Soc de porc (tranché) 6 à 8 lb (2,72 à 3,63 kg)		1,5 hres par lb (3,3 hres/ kg)	170°F (77°C)
	Côtelettes de porc		1,5 hres par lb (3,3 hres/ kg)	160°F (71°C)
	Rôti de porc 8 à 10 lb (3,63 à 4,54 kg)		1,5 hres par lb (3,3 hres/ kg)	155°F à 165°F (68°C à 74°C)
	Longe de porc 8 à 10 lb (3,63 à 4,54 kg)		4 à 6 heures	160°F (71°C)
	Saucisses de porc : Diamètre de 1,5 à 2,5 po (3,8 à 6,4 cm)		1 à 3 heures	165°F (74°C)
	Épaule de porc (effiloché) 6 à 10 lb (2,72 à 4,54 kg)		8 à 12 heures	205°F (96°C)
	Épaule de porc (tranché) 6 à 10 lb (2,72 à 4,54 kg)		5 à 8 heures	175°F (79°C)
	Filet de porc 1,5 à 2,5 lb (2,72 à 1,13 kg)		2,5 à 3 heures	160°F (71°C)
	Jambon (avec os)		1,5 hres par lb (3,3 hres/ kg)	160°F (71°C)

GARANTIE

GARANTIE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

La garantie d'OMC entre en vigueur à compter de la date d'achat, et se limite à la réparation ou au remplacement gratuit(e) des pièces qui s'avèrent être défectueuses sous des conditions d'utilisation domestique normales.

Au Canada et aux États-Unis, les pièces de remplacement sont expédiées FOB usine. Dans tous les autres pays, elles sont expédiées FOB le Distributeur OMC (veuillez consulter votre concessionnaire pour le nom du distributeur OMC).

Tous les autres coûts sont la responsabilité du propriétaire.

Cette garantie n'est accordée qu'à l'acheteur original indiqué sur le formulaire d'enregistrement de la garantie, et ne s'applique qu'aux produits vendus au détail et utilisés dans le pays d'achat. (Les différents types d'alimentation en gaz nécessitent de différents régulateurs, valves et orifices).

CE QUI EST COUVERT PAR LA GARANTIE:

Chambre de cuisson avec revêtement résistant à la chaleur	5 ans
Autres pièces et peinture	2 ans

CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE:

- Toutes défaillances ou difficultés au niveau du fonctionnement causées par un accident, l'abus, une mauvaise utilisation, une modification, une mauvaise application, le vandalisme, une mauvaise installation, l'entretien/le service incorrect, ou un manquement à fournir l'entretien régulier, y compris sans limitations les dommages causés par les insectes dans les brûleurs, tel qu'indiqué dans le guide de l'utilisateur.
- La détérioration ou les dommages causés par les intempéries telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, la décoloration suite à l'exposition directe ou indirecte aux produits chimiques.
- Coûts d'expédition ou de transport.
- Coûts d'enlèvement ou de réinstallation.
- Coûts de main d'œuvre pour l'installation et les réparations.
- Coûts des appels de service.
- Responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs.

PIÈCES DE REMPLACEMENT

Les "pièces de remplacement OMC véritables" doivent toujours être utilisées en cas de remplacement. L'installation de différentes pièces annulera automatiquement la garantie ci-dessus.

RÉCLAMATIONS DE GARANTIE

Toutes les réclamations de garantie sont traitées directement par OMC. Les pièces doivent être renvoyées au Service de la garantie d'OMC, les frais d'expédition prépayés, accompagnées du n° de modèle et de série, et si votre gril n'est pas enregistré, de la preuve d'achat (copie du reçu de vente ou de la facture). Dans le cas où l'inspection confirme une défaillance, OMC réparera ou remplacera la pièce en question selon les provisions de la garantie. Sur la réception d'une lettre ou d'une télécopie (non par téléphone) et à sa propre discrétion, OMC peut choisir de ne pas exiger le renvoi des pièces.

À L'EXTÉRIEUR DE L'AMÉRIQUE DU NORD

La garantie ci-dessus est administrée par le distributeur OMC dans votre pays. Veuillez contacter le détaillant pour savoir le nom de votre distributeur OMC.

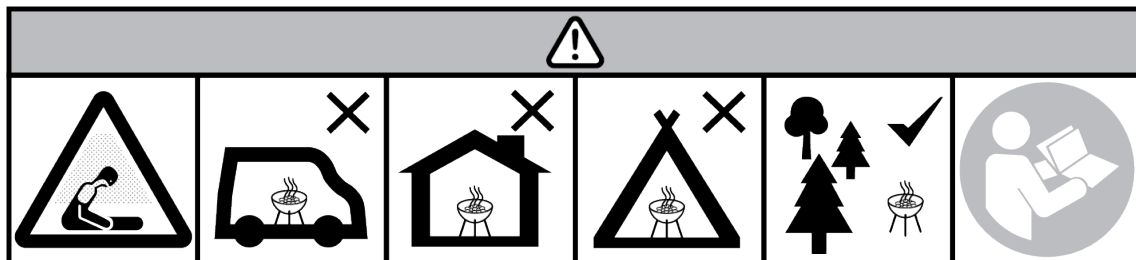
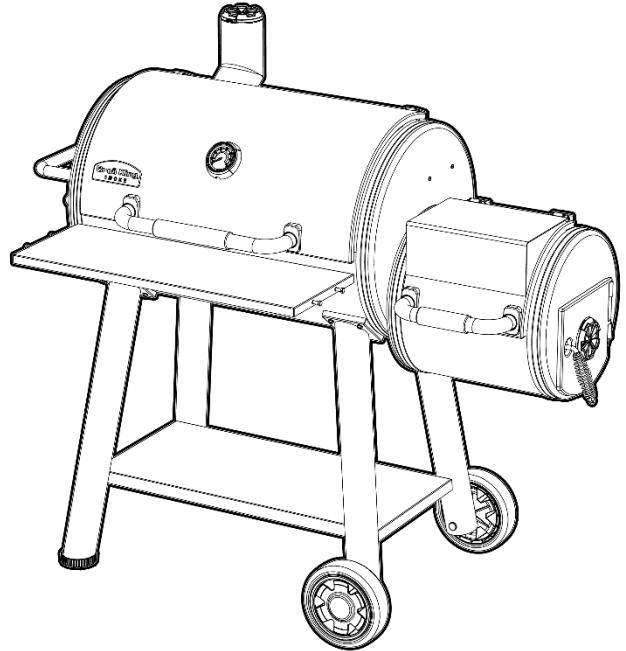
Broil King®

MANUAL DEL USUARIO

PARA USO CON
Broil King® Regal™ Offset 500
Broil King® Regal™ Offset 400

CONTENTS

INTRODUCCIÓN.....	22
SEGURIDAD	22
ACERCA DE SU AHUMADOR.....	23
CARBÓN.....	24
PARA COMENZAR	24
ENCENDIDO	25
OPERACIÓN.....	27
MANTENIMIENTO	27
TÉCNICAS DE COCINA	28
GARANTIA.....	30



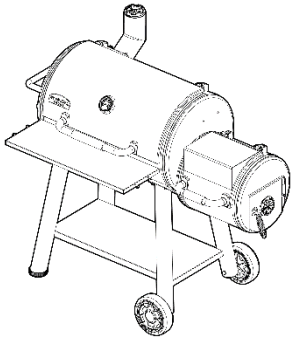
Este manual de instrucciones contiene información importante y necesaria para el armado correcto y el uso seguro de este artefacto. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de armar y usar este artefacto. Siga todas las advertencias e instrucciones al usar este artefacto. Guarde este manual para futura referencia.

INTRODUCCIÓN

AHUMADOR DE BARRIL BROIL KING® SMOKE™

El ahumador de doble barril Broil King® Smoke™ está diseñado para crear comidas con delicioso y auténtico sabor ahumado. Cada detalle de este ahumador ha sido diseñado con precisión, sus minuciosos detalles son evidentes a lo largo de todo el producto. Desde su construcción duradera y detalles elegantes hasta su excepcional versatilidad para cocinar, Broil King® lo tiene todo. Excelente comida, excelente sabor, excelente asado todas las veces.

Su ahumador de doble barril Broil King® Smoke™ está equipado con ventilaciones de entrada y salida Roto-Draft™ para brindarle un control preciso de la temperatura. También incluye una ventilación interna entre la caja de cocción grande y la pequeña. Esto le permite ajustar el tamaño de la abertura entre ambas cámaras, permitiendo el máximo control ante una variedad de condiciones de cocción y ayuda a reducir los tiempos de precalentamiento y de enfriamiento.



⚠️ ADVERTENCIA!

**NO LA USE A MÁS DE 650°F / 325°C
MÚLTIPLES PATENTES PENDIENTES**

⚠️ ADVERTENCIA

- Esta parrilla está diseñada para sólo uso exterior. Si se utiliza en el interior, los gases tóxicos se acumularán y podría causar serias lesiones corporales o hasta la muerte.
- Consulte con un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas parecidos al resfriado o la gripe al cocinar o al estar cerca de este artefacto. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o gripe, a menudo se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y el uso de drogas aumentan los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.
- El monóxido de carbono es especialmente tóxico para una madre y su niño durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas de sangre o del sistema circulatorio, como la anemia o las enfermedades cardíacas.
- ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN1860-3
- No agregue líquido para encender el carbón o carbón impregnado en ese líquido ya sea en carbones calientes como tibios.
- No intente mover una parrilla caliente.
- Siempre esté atento a los niños o las mascotas que están cerca de la parrilla caliente.
- No utilice la parrilla a menos que esté completamente armada con todas las piezas en su lugar.
- No retire las cenizas hasta que el carbón se haya quemado por completo y esté apagado.
- No utilice la parrilla cuando hay vientos fuertes.
- Mantenga la parrilla nivelada todo el tiempo.
- Use siempre bandejas y rejillas para carbón.
- Nunca toque la bandeja o la rejilla para el carbón para ver si están calientes.

SEGURIDAD

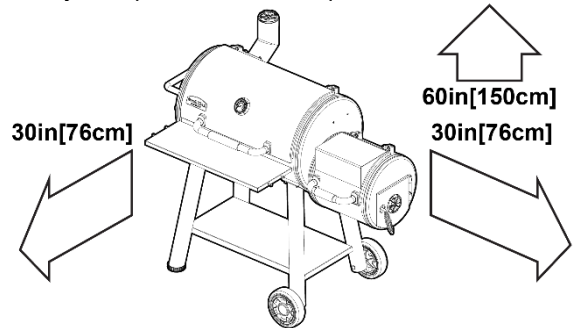
- Para trabajar con la parrilla utilice manoplas o apósitos calientes para proteger las manos mientras está cocinando o al ajustar las ventilaciones.
- Utilice las herramientas adecuadas para la parrilla con manijas largas, resistentes al calor.
- Para apagar el carbón, cierre las tapas y ambas ventilaciones por completo. No utilice agua porque podría dañar el acabado del ahumador.
- Advertencia! No queme carbón en ambas cámaras de cocción al mismo tiempo.

SI NO TIENE EN CUENTA ESTAS ADVERTENCIAS PELIGROSAS PUEDE CAUSAR SERIAS LESIONES O LA MUERTE, O PROVOCAR UN INCENDIO O UNA EXPLOSIÓN Y COMO CONSECUENCIA DAÑOS MATERIALES.

UNA DE LAS CAUSAS PRINCIPALES DE INCENDIOS ES EL INCUMPLIMIENTO CON LAS DISTANCIAS REQUERIDAS (ESPACIOS LIBRES) A MATERIALES COMBUSTIBLES. ES DE SUMA IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SE INSTALE SOLAMENTE DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES.

⚠️ ADVERTENCIA

- El artefacto debe ubicarse lejos de superficies combustibles, como mínimo a 30pulgadas / 76cm por cada lado, y a 30pulgadas / 76cm de su parte posterior. Debe haber 60pulgadas / 150cm de espacio entre la parte superior del artefacto y cualquier construcción por encima del mismo.



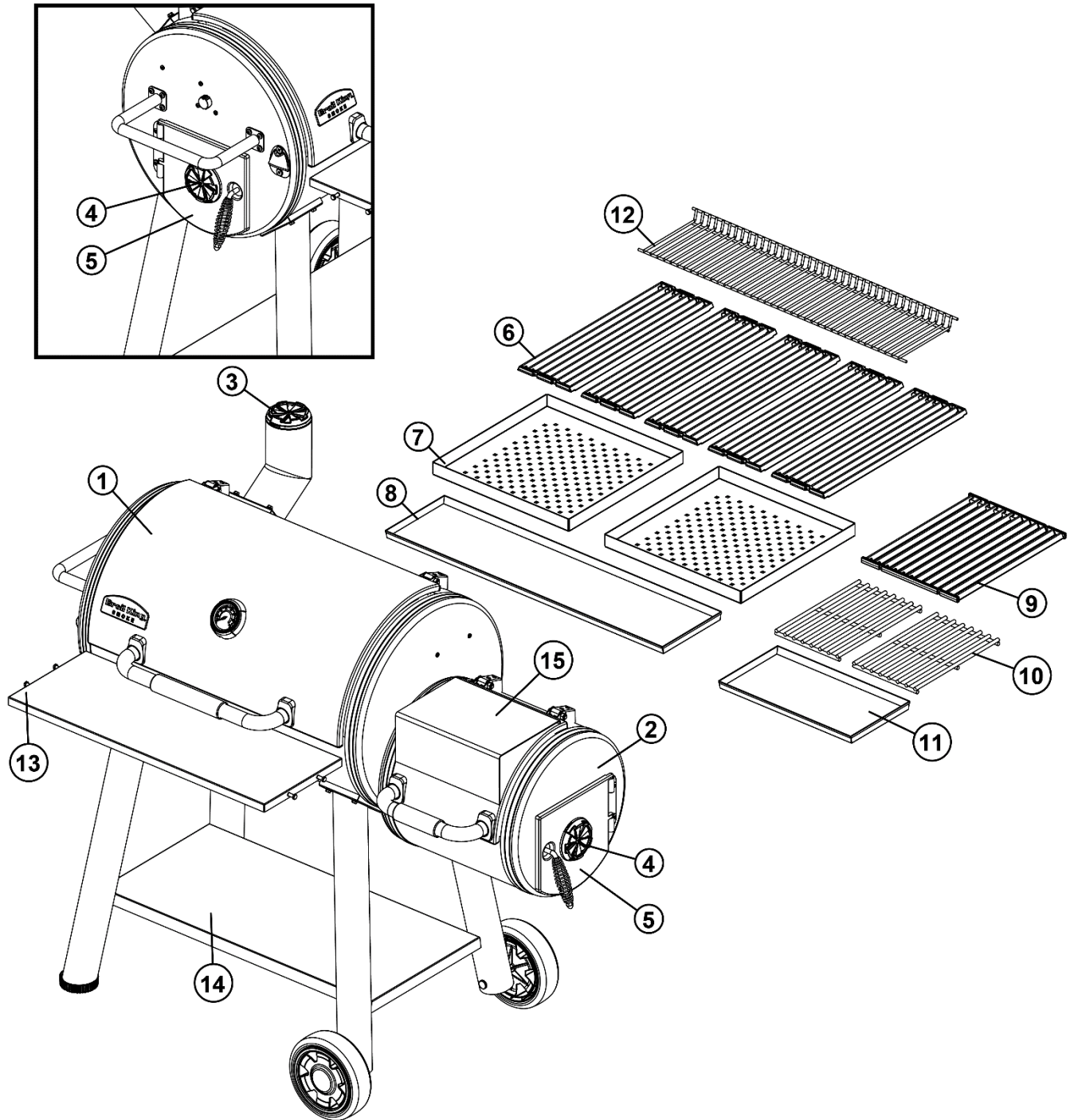
- Nunca instale el artefacto debajo de plantas, árboles o follaje.
- ADVERTENCIA: Instale siempre el artefacto sobre una superficie no combustible.
- ADVERTENCIA: Instale siempre el artefacto sobre una superficie nivelada y manténgalo nivelado.
- Este artefacto es para USO EXCLUSIVO EN EXTERIORES, no lo utilice en garajes, galpones, balcones ni en ningún otro tipo de área cerrada.
- NO limite el flujo de aire que circula alrededor del artefacto.
- Mantenga el área que rodea al artefacto libre de materiales combustibles, gránulos, gasolina, y de cualquier otro líquido o vapor inflamable.
- Este artefacto no está diseñado para ser instalado en vehículos recreativos ni en embarcaciones.

ADVERTENCIA SEGÚN LA LEY 65

La combustión (quemado) de este producto, produce monóxido de carbono y otras sustancias que el estado de California considera que causan cáncer, defectos de nacimiento o daños reproductivos. Por mayor información visite www.P65warnings.ca.gov/product

AHUMADOR DE DOBLE BARRIL BROIL KING® SMOKE™

1. Cámara principal
2. Cámara del fuego
3. Ventilación de salida Roto-Draft™
4. Ventilación de entrada Roto-Draft™
5. Puerta de limpieza
6. Rejillas reversibles de fundición - Caja de cocción grande
7. Bandejas difusoras de humo
8. Bandeja para cenizas - Caja de cocción grande
9. Rejillas reversibles de fundición - Caja de cocción pequeña
10. Rejillas para carbón
11. Bandeja para cenizas - Caja de cocción pequeña
12. Rejilla de Calentamiento
13. Estante de trabajo
14. Estante inferior
15. Estante calentador



CARBÓN



TROZOS NATURALES DE CARBÓN

Trozos naturales de carbón - Su ahumador de doble barril Broil King® Smoke^{MR} puede funcionar con muchos tipos de combustible, incluyendo las tradicionales briquetas de carbón e incluso con trozos de madera, sin embargo, funciona mejor con los Trozos de carbón de madera dura Broil King®. El buen carbón natural no contiene productos químicos, aditivos ni rellenos. Esto hace que el fuego sea más caliente, limpio y que produzca menos cenizas que con las briquetas de carbón. Le recomendamos los Trozos de carbón de madera dura Broil King® (# TCF5506).

COCINANDO CON TROZOS DE MADERA

Los trozos de madera son una maravillosa fuente de combustible para su ahumador, brindando una poderosa fuente de calor y sabor. Usando una combinación de carbón y trozos de madera puede construir un fuego importante en la caja del fuego. El usar trocitos o pedazos de madera humedecida proporcionará humo durante mucho tiempo. Le recomendamos revisar el fuego cada hora durante el proceso de cocción. Agregue carbón y madera como sea necesario para mantener la temperatura deseada de cocción.

PALILLOS ENCENDEDORES

Encendedores - Los palillos /cubos encendedores hechos de productos naturales funcionan mejor. Broil King® Encendedores - Los palillos (#TCF5511) funcionan mejor

Las chimeneas para encender carbón o los encendedores eléctricos para carbón también funcionan bien. Evite utilizar líquido para encender el carbón ya que aporta un sabor artificial al área de cocción.



PARA COMENZAR

ACONDICIONANDO SUS REJILLAS DE COCCIÓN DE HIERRO FUNDIDO:

Cubra sus rejillas de cocina de hierro fundido con aceite de oliva o aceite de semilla de uva. Utilice una toalla de papel o un paño para cubrir la cubierta de todos los bordes. En su ahumador o horno, hornee las rejillas de cocción a 400°F (205°C) durante un máximo de 1 hora. Enfriar y colocar en el fumador para su uso.

“ACONDICIONAMIENTO” INICIAL

Antes de empezar a cocinar en su ahumador de doble barril Broil King® Smoke^{MR} tiene que quemar los residuos protectores del proceso de fabricación.

Remueva las rejillas, bandejas difusoras y para las cenizas, lávelas con agua tibia y jabón. Enjuáguelas muy bien y séquelas con una toalla suave. No las deje secar al aire y nunca las coloque en el lavaplatos.

Encienda su ahumador, como se indica en la página 23 - Encendiendo su ahumador, y mantenga un fuego con ambas ventilaciones (de entrada y de salida) completamente abiertas durante una hora como mínimo. Esto eliminará todo el recubrimiento protector del proceso de fabricación y comenzará a ahumar los componentes internos del ahumador. Cuanto más use su ahumador, mejor acondicionado estará.

⚠ADVERTENCIA

Tenga siempre cuidado al abrir la puerta de acceso de la caja del fuego. Abra cuidadosamente un poquito la puerta y espere 5 segundos antes de abrirla del todo. Esto permite que salga algo del calor atrapado alrededor de la bandeja del carbón y limita la posibilidad de una llamarada.

ENCENDIDO

AHUMAR / COCCIÓN INDIRECTA UTILIZANDO LA CÁMARA PEQUEÑA COMO CAJA DEL FUEGO

PASO 1:

Abra completamente las ventilaciones Roto-Draft^{MR} de entrada y de salida (posición 5) para dejar que entre la mayor cantidad de aire posible y así encender el fuego.

PASO 2:

Abra la tapa de la cámara pequeña, saque las rejillas de cocción utilizando el elevador de rejillas provisto (artículo # 60745). Asegúrese de que las rejillas para carbón estén bien colocadas.

PASO 3: ENCENDIDO

Palillos encendedores: Encima de las parrillas para carbón, apile un máximo de 4 lb [1,8 kg] de trozos de carbón de madera dura. Encienda y coloque los palillos en dos o tres lugares sobre la capa de carbón.

Chimenea de carbón: Llene el fondo de la chimenea con trozos de periódico o cartón, sin apretarlos demasiado. Coloque la chimenea sobre la rejilla para el carbón, dentro de la cámara pequeña. Agregue un máximo de 4 lb [1,8 kg] de trozos de carbón de madera dura a la chimenea. Si las 4 lb [1,8 kg] no caben dentro de la chimenea de carbón, puede colocar el exceso de carbón sobre la parrilla para carbón. Encienda el papel de abajo. Una vez que se enciende el carbón, use guantes protectores de parrilla para verter cuidadosamente el carbón sobre la rejilla para carbón. El colocar carbón encendido cerca de la entrada de ventilación hará que el fuego arda de forma pareja a lo largo de la cámara.

PASO 4:

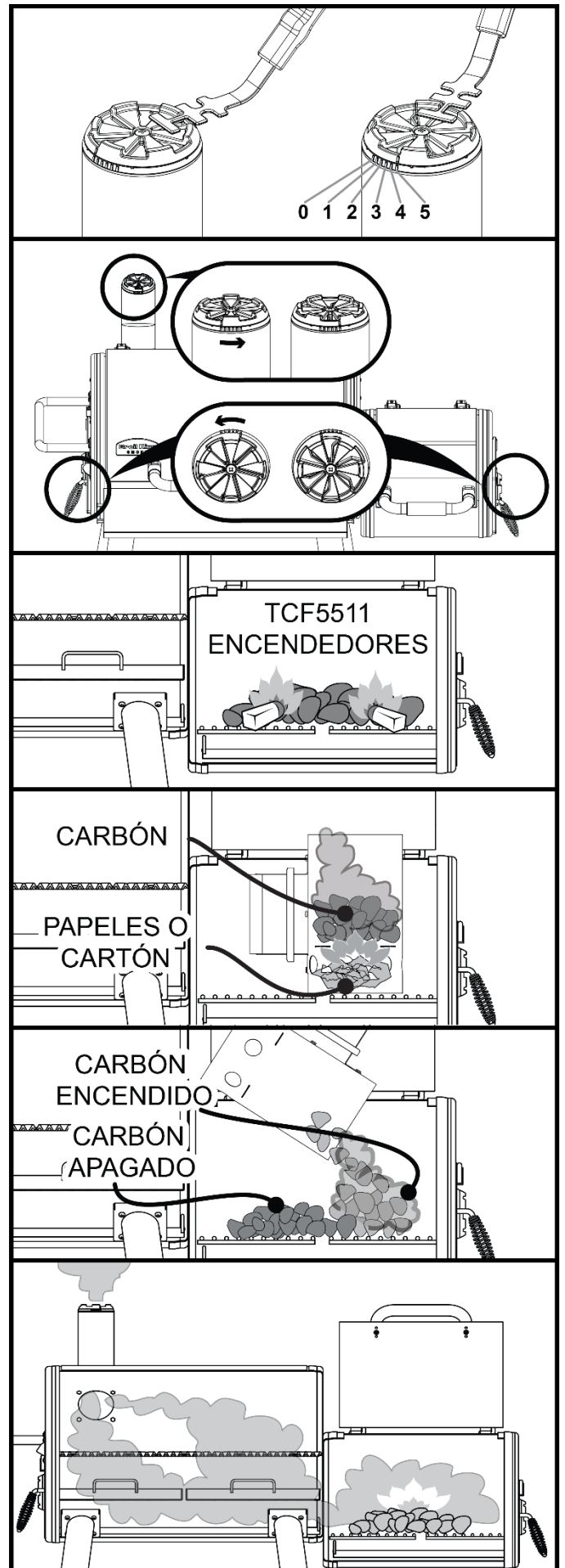
Mantenga la puerta abierta hasta que todo el carbón se haya encendido. No comience a cocinar antes de que el carbón tenga una capa uniforme de ceniza blanca.

PASO 5:

Ajuste las ventilaciones para lograr la temperatura deseada. Empiece a cerrar las ventilaciones 50 grados antes de alcanzar la temperatura deseada.

APAGADO:

Cuando esté listo para apagar su ahumador de doble barril Broil King[®] Smoke^{MR}, cierre todas las ventilaciones y la tapa para extinguir completamente el fuego.



ENCENDIDO

PARA COCCIÓN INDIRECTA UTILIZANDO LA CÁMARA PRINCIPAL COMO PARRILLA A CARBÓN

PASO 1:

Abra completamente las ventilaciones Roto-Draft^{MR} de entrada y de salida (posición 5) para dejar que entre la mayor cantidad de aire posible y así encender el fuego.

PASO 2:

Abra la tapa de la cámara principal, saque las rejillas de cocción utilizando el elevador de rejillas Broil King[®] provisto (artículo # 60745). Asegúrese de que las bandejas difusoras estén bien colocadas.

PASO 3: ENCENDIDO

Palillos encendedores: Encima de las bandejas difusoras, apile un máximo de 4 lb [1,8 kg] (por bandeja difusora) de trozos de carbón de madera dura. Encienda y coloque los palillos en dos o tres lugares sobre la capa de carbón.

Chimenea de carbón: Llene el fondo de la chimenea con trozos de periódico o cartón, sin apretarlos demasiado. Coloque la chimenea sobre la bandeja difusora, dentro de la cámara principal. Agregue un máximo de 4 lb [1,8 kg] de trozos de carbón de madera dura a la chimenea. Si las 4 lb [1,8 kg] no caben dentro de la chimenea de carbón, puede colocar el exceso de carbón sobre la bandeja difusora. Encienda el papel de abajo. Una vez que se enciende el carbón, use guantes protectores de parrilla para verter cuidadosamente el carbón sobre la bandeja difusora.

PASO 4:

Mantenga la puerta abierta hasta que todo el carbón se haya encendido. No comience a cocinar antes de que el carbón tenga una capa uniforme de ceniza blanca. Use herramientas para parrilla de mango largo para acomodar el carbón encendido en una capa uniforme. Vuelva a colocar las rejillas en la cámara principal utilizando el elevador de rejillas Broil King[®] provisto (artículo # 60745).

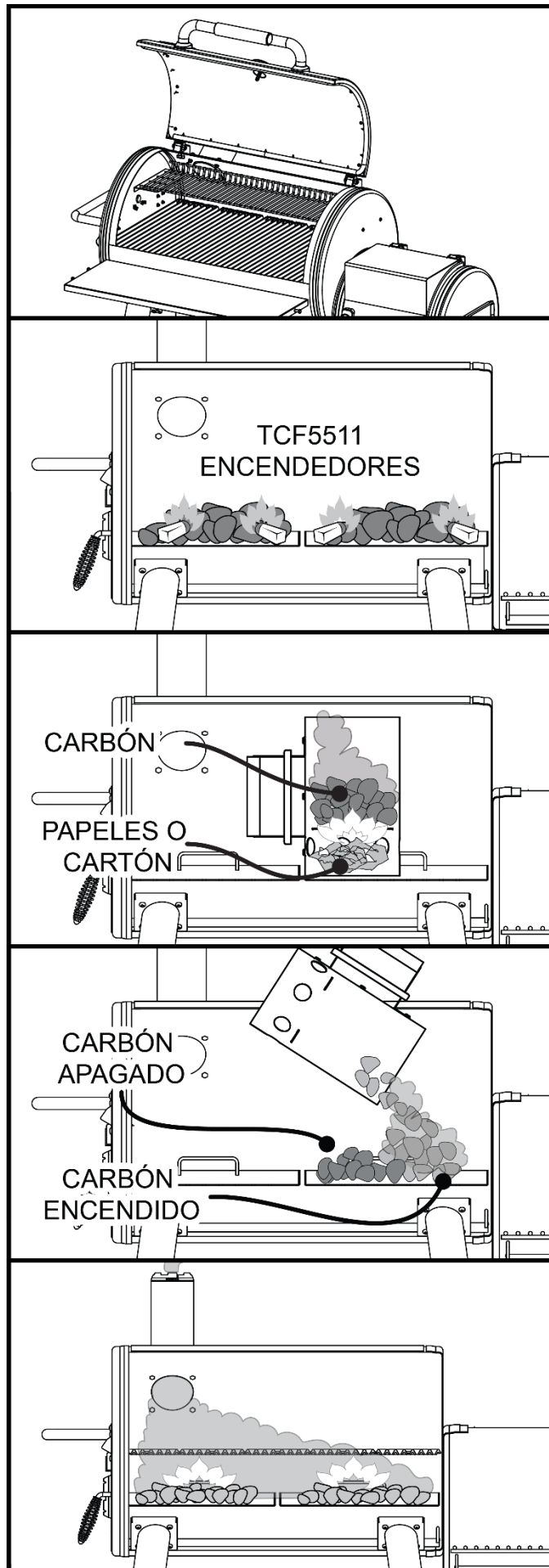
PASO 5:

Ajuste las ventilaciones para lograr la temperatura deseada. Empiece a cerrar las ventilaciones 50 grados antes de alcanzar la temperatura deseada.

Nota: El carbón produce más calor cuanto más acceso tiene a la corriente de aire. El dejar la tapa abierta al cocinar producirá un calor más intenso.

APAGADO:

Cuando esté listo para apagar su ahumador de doble barril Broil King[®] Smoke^{MR}, cierre todas las ventilaciones y la tapa para extinguir completamente el fuego.



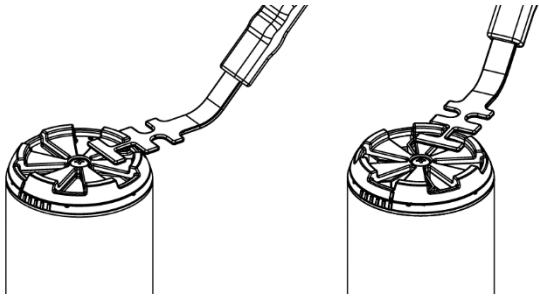
OPERACIÓN

PARA CONTROLAR LA TEMPERATURA:

El ahumador de doble barril Broil King® Smoke^{MR} le permite controlar la temperatura regulando la circulación de aire a través de las ventilaciones de entrada y de salida. Cuanto más abiertas estén las ventilaciones, circulará más aire a través del carbón. Cuanto más aire circule por el carbón, más se elevará la temperatura. Pequeños ajustes en las ventilaciones producirán cambios importantes en la temperatura de cocción.

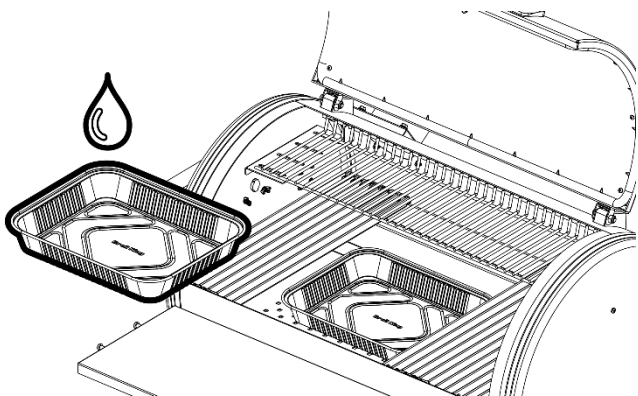
A medida que se familiarice con su ahumador de doble barril Broil King® Smoke^{MR}, se dará cuenta de la cantidad de carbón que necesitará para varios tiempos de cocción y temperaturas.

Ajuste las ventilaciones Roto-Draft^{MR} utilizando el elevador de rejillas Broil King® Smoke^{MR} incluido (60745)



BANDEJA PARA EL AGUA:

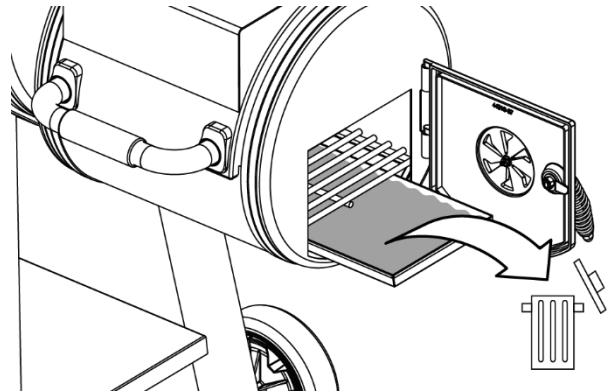
Considerando la cantidad de flujo de aire necesario para tiempos de cocción de más de 3 horas, deberá agregar una bandeja de agua en la cámara principal. Esto evitará que se seque la comida. El usar bandejas descartables de aluminio (artículo # 50420) es una manera conveniente de hacerlo.



MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

Deberá vaciar las bandejas de cenizas cada vez que termine de cocinar. Una vez que se haya enfriado, abra las puertas de acceso de las cajas de fuego y remueva cuidadosamente las bandejas de cenizas. Vacíela en un cubo o en otro recipiente para su desecho.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

El ahumador de doble barril Broil King® Smoke^{MR} le brindará muchos años de excelente servicio con un mínimo de cuidado. El proceso de acondicionamiento ayudará a preservar los componentes internos de acero. Use un cepillo de acero inoxidable para limpiar las rejillas de cocción y los componentes que estén manchados.

Puede necesitar limpiar y volver a acondicionar sus rejillas de cocción. Cepíllelas bien con un cepillo de acero inoxidable para parrilla para remover toda la suciedad y recúbrelas en una fina capa de aceite de oliva o de semillas de uva. Luego coloque las rejillas de cocción dentro de su ahumador y caliéntelo a 400 °F (205 °C) durante 1 hora. Repita estos pasos como fuera necesario. Este recubrimiento de aceite protegerá sus rejillas de cocción y le brindará años de uso sin problemas.

Limpie el exterior con agua tibia jabonosa. Séquelo inmediatamente con un trapo suave.

Para limpiar el interior, utilice un cepillo de alambre para parrillas para remover la suciedad de la caja de cocción. La capa de ahumado que se acumula dentro del ahumador (acondicionamiento) sirve de protección y no hace falta limpiarla periódicamente.

Mantenga siempre su ahumador de doble barril Broil King® Smoke^{MR} cubierto cuando no lo use. Utilice la cubierta:

#Broil King® Regal Offset 500 cubierta 67050

#Broil King® Regal Offset 400 cubierta 67060

TÉCNICAS DE COCINA

AHUMADO: A MENOS DE 275°F (135°C)

Esta clásica formade asar utiliza cocción indirectade cortes grandes de carne a bajas temperaturas (menos de 275°F (135°C)) durante relativamente mucho tiempo (unas 4 horas). El utilizar carbón y trocitos de madera impregna las carnes y otras cosas que se cocinan lentamente con sabor a asado ahumado y brinda resultados increíblemen tetiernos.

ASADO SMOKE™: 275°F-400°F (135°C-205°C)

También conocido como cocción indirecta, es parecido al ahumado. El asado ahumado es una versión acelerada del mismo principio. Funciona bien con cortes de carne, pollo y otras cosas más convencionales que normalmente se cocinan al horno. La combinación de ahumado y tiempo de cocción crea un gran sabor en menor tiempo que el ahumado verdadero.

CONSEJOS PARA EL AHUMADO Y EL ASADO-AHUMADO:

Debido a su construcción de doble barril, el lado de la cámara de cocción más cercano al fuego (lado derecho) puede estar más caliente que el lado opuesto (lado izquierdo). El crear un pequeño fuego puede ayudar a precalentar su ahumador de doble barril y brindar una cocción más pareja.

ASADO DIRECTO: 400°F (205°C) O MÁS

Directo: directamente sobre las brasas y trozos de madera ardientes. Este es el método tradicional de cocinar a la parrilla en el jardín. Ideal para cortes pequeños como filetes, chuletas, hamburguesas, verduras. El alto calor sella el exterior mientras se cocina el interior.

Por mayor información, visite www.broilkingbbq.com

RECETAS

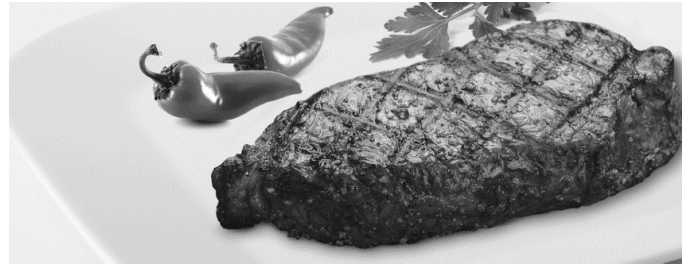
COSTILLAS A LA PARRILLA

- 2 cucharadas de azúcar negra
- 1 cucharadita de sal gruesa
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- 1 cucharada de comino
- 2 cucharaditas de mostaza en polvo
- 2 cucharaditas de páprika
- 2 cucharadas de ají molido
- 1 cucharadita de sal de cebolla
- 1 cucharadita de sal de apio
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharada de orégano

COSTILLAS

- Precaliente el ahumador a 250 °F (121 °C)
- 4 tiras de costillas de cerdo
- Remueva la membrana de las costillas
- Condimentelas bien con salsa BBQ
- Agregue una bandeja de agua con jugo de manzana en el ahumador
- Añadir puñado de Apple o de otros pedazos de madera a la bandeja del fumador.
- Acomode las costillas en la rejilla de cocción o en la bandeja para costillas incluida.
- Cocínelas durante 3-4 horas
- Si lo desea, agregue salsa BBQ en este momento y termine usando su parrilla a gas Broil King a 400 °F durante 10 - 20 minutos.
- Sáquelas del ahumador, tápelas y déjelas reposar por 10 minutos
- Sírvalas y disfrútelas

GUÍA PARA ASAR EL FILETE PERFECTO



INGREDIENTES

- 4 filetes (preferentemente New York Strip), de 1" de espesor
- 2 dientes de ajo, picados o pisados
- 2 cucharadas de salsa Worcestershire
- 2 cucharadas de vinagre balsámico y pimienta molida fresca
- 2 cucharaditas de mostaza de Dijon
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de aceite de oliva

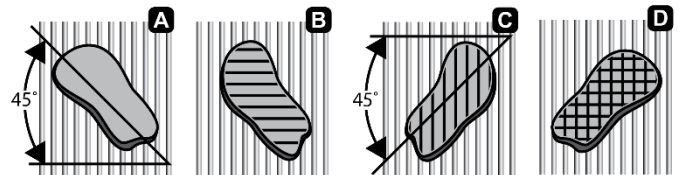
PREPARACIÓN DE LOS FILETES

Quitar el exceso de grasa de los filetes. Combinar el resto de los ingredientes en una bolsa plástica resistente que se pueda sellar. Marinar los filetes por 1 hora a temperatura ambiente o hasta 24 horas en el refrigerador. Si está refrigerado, llevar los filetes a temperatura ambiente media hora antes de asarlos para que se cocinen más parejos.

CONSEJOS PARA UN ASADO PERFECTO

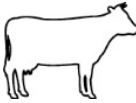
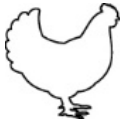


Pintar las rejillas con aceite de oliva o vegetal y precalentar la parrilla a 450 °F / 275 °C.

- Colocar la comida en la parrilla a un ángulo de 45 grados y cocinarlo el tiempo que indica el siguiente cuadro.
- Dar vuelta el filete y cocinarlo nuevamente a los mismos 45 grados.
- Dar vuelta el filete y cocinarlo a 45 grados opuestos.
- Finalmente, dar vuelta el filete y cocinarlo a los mismos 45 grados.



Espesor de la carne	Ajuste de calor	Tiempo por cada lado				Tiempo total		
		A	B	C	D			
1 1/2"	1"							
	Poco hecho	Alto	1¼	1¼	1¼	1¼	7 minutos	
	Poco hecho	jugoso	Medio/Alto	2	2	2	2	8 minutos
	jugoso	Medium	Medio/Alto	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minutos
	Medium	Bien hecho	Mediano	2½	2½	2½	2½	10 minutos
	Bien hecho		Mediano	3	3	3	3	12 minutos

TIEMPOS DE COCCIÓN

	DESCRIPCIÓN	TEMP. DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP. FINAL
	Costillar corto	225 °F (107 °C)	5 horas	130 °F (54 °C)
	Lomo 3 a 4 lb (1,36 a 1,81 kg)		2,5 a 3 horas	130 °F (54 °C) para término medio
	Pechito de res (desmenuzado) 8 a 12 lb (3,63 a 5,44 kg)		1,5 horas por lb (3,3 horas por kg)	205 °F (96 °C)
	Pechito de res (rebanadas gruesas) 8 a 12 lb (3,63 a 5,44 kg)		1,5 horas por lb (3,3 horas por kg)	195 °F (90 °C)
	Pechito de res (rebanadas finas) 8 a 12 lb (3,63 a 5,44 kg)		1,5 horas por lb (3,3 horas por kg)	185 °F (85 °C)
	Filete de costilla	350 °F (176 °C)	15 minutos por lb (33 minutos por kg)	130 °F (54 °C) para término medio
	Punta de solomillo		8 horas	130 °F (54 °C) para término medio
	Bife*	600 °F (315 °C)		130 °F (54 °C) para término medio
Hamburguesas*			160 °F (71 °C)	
	Pollo (en cuartos)	350 °F (176 °C)	1 a 2 horas	170 °F (77 °C)
	Pollo (muslos)		1,5 horas	170 °F (77 °C)
	Pollo (entero) 2,5 a 3,5 lb (1,13 a 1,58 kg)		2 a 2,5 horas	170 °F (77 °C)
	Pollo (entero) 3,5 a 4,5 lb (1,59 a 2,04 kg)		2 a 3 horas	170 °F (77 °C)
	Pollo (alas)		1,25 horas	170 °F (77 °C)
	Pechuga de pollo 5 a 8 oz (0,14 a 0,23 kg)		1 a 2 horas	170 °F (77 °C)
	Pavo (patas)		2 a 3 horas	170 °F (77 °C)
	Pavo (entero) 10 a 12 lb (4,54 a 5,44 kg)		2,5 a 3 horas	170 °F (77 °C)
	Pescado (entero) 4 a 6 lb (1,81 a 2,72 kg)	225 °F (107 °C)	3,5 a 4 horas	Hasta que se deshaga
	Langosta (al vapor)		15 minutos/lb	Al gusto
	Camarones (al vapor)		15 minutos/lb	Al gusto
	Costillas (costillitas) 1,5 a 2,5 lb (2,72 a 1,13 kg)	225 °F (107 °C)	5 horas	160 °F (71 °C)
	Costillas (costillares) 2,5 a 3,5 lb (1,13 a 1,63 kg)	225°F (107°C)	5 a 7 horas	160 °F (71 °C)
	Colita de cerdo (desmenuzada) 8 a 8 lb (2,72 a 3,63 kg)		1,5 horas por lb (3,3 horas por kg)	205 °F (96 °C)
	Colita de cerdo (rebanada) 6 a 8 lb (2,72 a 3,63 kg)		1,5 horas por lb (3,3 horas por kg)	170 °F (77 °C)
	Chuletas de cerdo		1,5 horas por lb (3,3 horas por kg)	160 °F (71 °C)
	Corona de cerdo asado 8 a 10 lb (3,63 a 4,54 kg)		1,5 horas por lb (3,3 horas por kg)	155 °F a 165 °F (68 °C a 74 °C)
	Lomo de cerdo 8 a 10 lb (3,63 a 4,54 kg)		4 a 6 horas	160 °F (71 °C)
	Salchicha de cerdo 1,5" a 2,5" (3,8 a 6,4 cm) de diám.		1 a 3 horas	165 °F (74 °C)
	Paleta de cerdo (desmenuzada) 6 a 10 lb (2,72 a 4,54 kg)		8 a 12 horas	205 °F (96 °C)
	Paleta de cerdo (rebanada) 6 a 10 lb (2,72 a 4,54 kg)		5 a 8 horas	175 °F (79 °C)
	Lomo de cerdo 1,5 a 2,5 lb (2,72 a 1,13 kg)		2,5 a 3 horas	160 °F (71 °C)
	Jamón (con hueso)		1,5 horas por lb (3,3 horas por kg)	160 °F (71 °C)

GARANTIA

GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

La Garantía OMC es válida a partir de la fecha de compra y está limitada a reparaciones o reemplazos de partes sin costo alguno de componentes defectuosos en condiciones normales de uso doméstico.

En Canadá y Estados Unidos, el reemplazo se realiza FOB en la Fábrica.

En todos los demás países, el reemplazo es FOB al distribuidor OMC. (Contacte a su proveedor para conocer el nombre de su distribuidor OMC).

Todos los demás costos son responsabilidad del dueño.

Esta garantía se le otorga únicamente al comprador original como se indica en el registro de garantía y es válida únicamente para productos de venta al por menor y solo cuando tales productos son utilizados exclusivamente en el país donde los compró.

LO QUE ESTÁ CUBIERTO: :

Caja de cocción con recubrimiento para alta temperatura	5 años
El resto de las partes y la pintura	2 años

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO:

- Cualquier falla o problema de funcionamiento debido a un accidente, uso indebido o incorrecto, alteración, uso para otros fines, vandalismo, instalación incorrecta o mantenimiento o reparación inadecuados, o el incumplimiento del mantenimiento de rutina, tal como se especifica en el manual del propietario.
- Deterioro o daños debidos a condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos o tornados, decoloración debido a exposición a productos químicos ya sea directamente o en el ambiente.
- Costos de envío o transportación
- Costos de devolución o reinstalación.
- Costo de mano de obra por reinstalación o reparaciones.
- Costo de llamadas de servicios técnicos.
- Responsabilidad por daños indirectos o consiguientes.

PARTES DE REPUESTO:

Para los reemplazos, siempre debe utilizar "Partes auténticas de reemplazo de OMC". El uso de cualquier otra parte anulará automáticamente la garantía descrita anteriormente.

RECLAMOS DE GARANTÍA

Toda la garantía es manejada directamente por OMC. Las partes deben devolverse al Departamento de Garantía de OMC, previo pago anticipado de los costos de envío, acompañado del Número del modelo, Número de serie, y si su parrilla no está registrada, la constancia de compra (copia del recibo de compra o factura). Si la inspección confirma el defecto, OMC reparará o reemplazará dicha parte de acuerdo con los términos de la garantía. Al recibir la carta o fax (no por teléfono) puede que OMC, a su criterio, no requiera la devolución de la(s) parte(s).

FUERA DE AMÉRICA DEL NORTE

La garantía anterior es gestionada por el distribuidor de OMC en su país. Contacte a su proveedor para conocer el nombre de su distribuidor OMC.