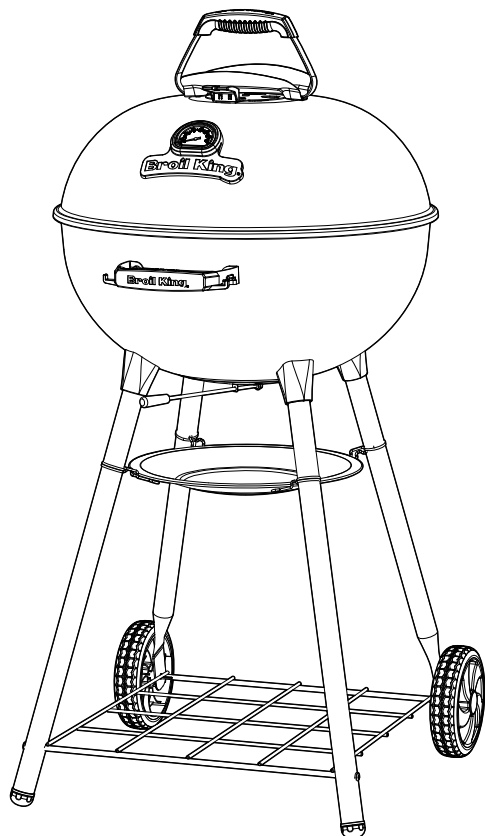


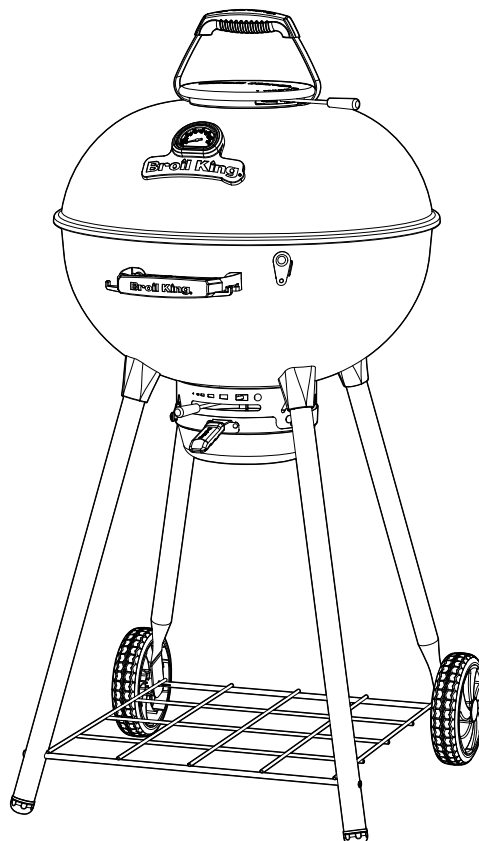
Broil King®

KETTLE CHARCOAL GRILL

OWNERS MANUAL



400010, 401010



400110, 401110, 401110B

CONTENTS

SAFETY	2
INSTALLATION	2
PARTS OF THE GRILL	3
CHARCOAL	4
LIGHTING	5
OPERATION	6
COOKING TECHNIQUES	7
MAINTENANCE	9
TROUBLESHOOTING	10
WARRANTY	11

PLEASE RECORD YOUR MODEL NUMBER, SERIAL NUMBER AND DATE OF PURCHASE HERE.

THIS INFORMATION CAN BE FOUND ON THE BLACK AND SILVER LABEL LOCATED ON LEG.

MODEL NUMBER							
SERIAL NUMBER							
DATE OF PURCHASE			/			/	
	yyyy			mm			dd

NOTE TO INSTALLER: THESE INSTRUCTIONS MUST BE LEFT WITH THE CONSUMER.

**READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.
RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

FOR ASSEMBLY INSTRUCTION, PLEASE SEE YOUR ASSEMBLY MANUAL OR VISIT
www.omcbbq.com TO VIEW OUR ASSEMBLY VIDEO

SAFETY

Your new Broil King Kettle Charcoal grill is a safe, convenient appliance when assembled and used properly. As with all charcoal fuel-burning products, certain safeguards must be observed. Failure to follow these safeguards may result in serious injury or damage. If you have questions concerning assembly or operation, consult your dealer.

North America: 1-800-265-2150. / info@omcbbq.com

Rest of the world: Contact your local dealer or distributor.

- Please read this entire manual before installation and use of this pellet and charcoal fuel-burning appliance. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury, or even death.
- Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area.
- Save these instructions for future reference.

WARNING - OPERATION

- **Do not use indoors!**
- **This barbeque will become very hot, do not move it during operation!**
- **Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying with EN 1860-3!**
- **Keep children and pets away!**
- NEVER leave the grill unattended.
- Do not leave children or pets unattended near a hot grill.
- Do not move a hot grill.
- Do not use unless grill is fully assembled, and all parts are in place.
- Do not remove ashes until all pellet fuel is completely burned out and fully extinguished.
- Do not use grill in high winds.
- preheat grill with lid open for first 10 minutes or until white smoke turns clear.

DANGER - FIRE

- Keep the area surrounding the appliance free of combustible materials, pellets, gasoline, and all flammable liquids and vapors.
- Never store any combustible material close or under the appliance.
- Never use flammable liquids or vapours to light, sustain a fire in this grill.
- If a grease fire occurs in the cook-box, do not use water to put out. If safe to do so, close the lid, and wait for the grill to cool.

DANGER - HOT SURFACES

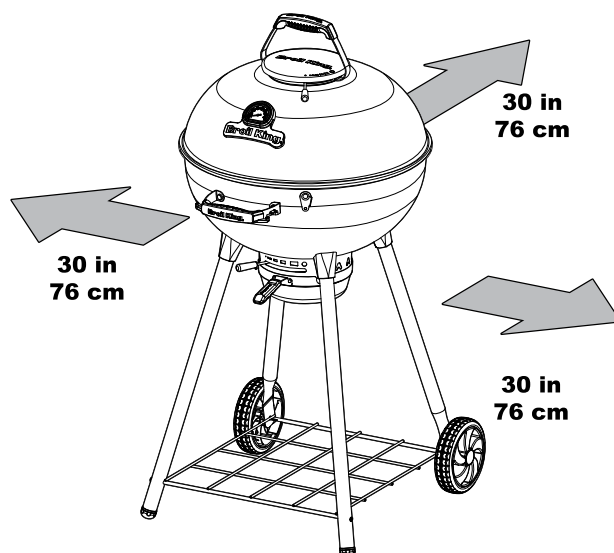
- This grill and its accessible parts become HOT during use. DO NOT touch HOT surfaces without protective gloves. Broil King grilling gloves are a good choice to protect your hands while grilling. Heavy duty leather gloves (# 60528) or the woven high heat glove with blue silicone grips (# 60974).
- Use barbecue mitts or protective gloves while cooking or adjusting top damper.
- Never touch the pellet tray, Roto-Draft chimney damper, ash pan, cooking grates or warming racks to see if they are hot.
- Use proper barbecuing tools with long, heat-resistant handles.

WARNING - FUELS

- Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid, or flammable liquids with this appliance to start or maintain a fire.
- Always store charcoal in a dry place, away from heat sources such as grills and other fuel containers.
- To extinguish the charcoal, completely close the door.

WARNING - INSTALLATION

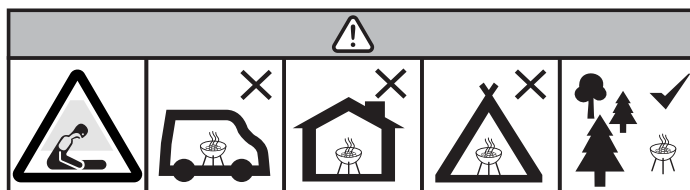
- This appliance is for OUTDOOR USE ONLY, do not operate in garage, shed, balcony or other such enclosed areas.
- The grill must be installed away from combustible surfaces by at least 30 inch / 76 cm from each side and from the rear.
- DO NOT install under any overhead combustible construction.
- DO NOT install the grill under any plants, trees or foliage.



- Always install the grill on a non-combustible surface.
- Always install the grill on a level surface and keep the appliance level.
- DO NOT restrict the flow of air to the appliance.
- When determining the position of the grill give thought to exposure to wind, proximity to traffic and keeping electrical connections as short as possible and away from heat sources.
- Locate the grill in an area with a minimal prevailing wind. Provide enough room to safely evacuate the area in the event of a fire.
- This is not intended to be installed in, on, recreational vehicles and/or boats.

DANGER - CARBON MONOXIDE

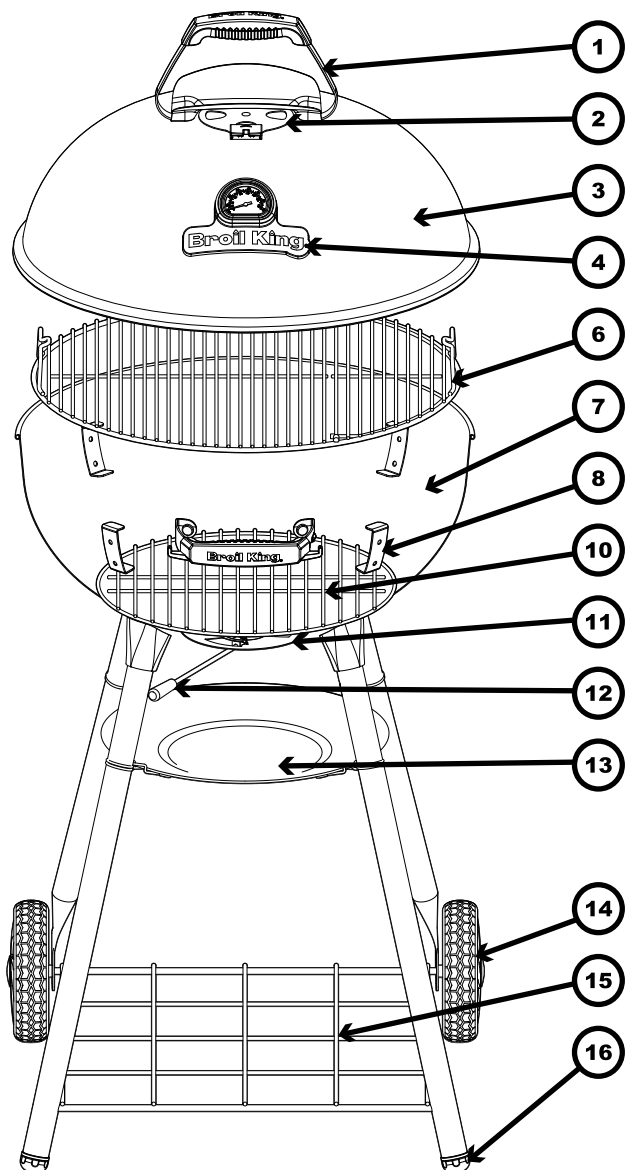
- This grill is designed for outdoor use only. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death. Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family, or others.
- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, 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.



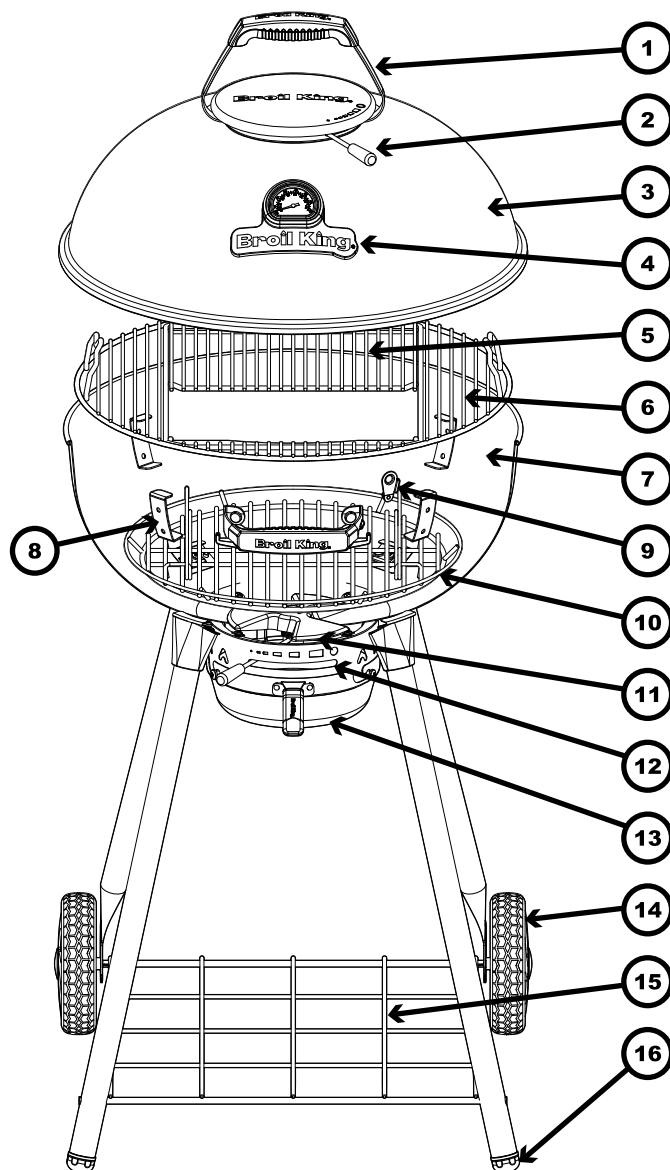
WARNING - PROPOSITION 65

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

PARTS OF THE GRILL



1. LID HANDLE
2. ROTO-DRAFT™ CHIMNEY DAMPER
3. LID
4. TEMPERATURE GAUGE
5. DO MORE™ INSERT
6. COOKING GRID
7. FIRE-BOWL
8. GRID REST



9. TEMPERATURE PROBE ACCESS PORT
10. CHARCOAL GRATE
11. ROTO-DRAFT™ LOWER DAMPER
12. ROTO-DRAFT™ HANDLE
13. ASH PAN
14. WHEELS
15. LOWER SHELF
16. ADJUSTABLE FOOT

*Illustrations are representative and only intended to show general compotion of the grill. Product may vary slightly from illustrations.

CHARCOAL

Broil King HARDWOOD NATURAL LUMP CHARCOAL

Broil King Hardwood Lump Charcoal contains no chemical ignitors, additives, or fillers. This means your fire burns cleaner and creates less ash than with charcoal briquettes. Broil King Hardwood Natural Lump Charcoal (# TCF5506) is recommended.



CAUTION

- Only charcoal / charcoal briquette is used according to DIN EN 1860-2
- Always store charcoal in a dry location, away from heat-producing appliances and other fuel containers.
- Never store Charcoal under the grill.
- Never use charcoal that is or was wet. This changes the combustion characteristics of the charcoal.
- Avoid adding charcoal dust from the bottom of a bag.

LUMP CHARCOAL vs. CHARCOAL BRIQUETTES

When choosing between lump charcoal and charcoal briquettes for your Broil King charcoal grill, it's essential to understand their differences in performance, flavour, and use. Here's a comparison to help you decide which is best for your cooking needs:

1. COMPOSITION AND INGREDIENTS

Lump Charcoal:

- Made from natural hardwood that has been burned down into carbon without any additives or fillers. It's essentially charred wood chunks.

Briquettes:

- Composed of compressed sawdust, wood scraps, and various additives like binders and fillers (some brands may also include coal, limestone, or other ingredients for consistent burning).

2. BURNING CHARACTERISTICS

Lump Charcoal:

- Burns hotter: Lump charcoal burns at higher temperatures, making it ideal for searing and high-heat grilling.
- Inconsistent shapes: Lump charcoal is made from natural wood and comes in various sizes and shapes, which can sometimes lead to uneven burning.

Briquettes:

- Burn long and steadily: Briquettes burn for a long time with a consistent, steady heat, making them ideal for long, slow cooks like smoking.
- Lower maximum temperature: Briquettes don't reach the same high temperatures as lump charcoal but are good for low-and-slow cooking or maintaining moderate heat.
- Uniform shape: The uniform size and shape of briquettes ensure more predictable and consistent burning.

3. FLAVOUR

Lump Charcoal:

- Cleaner burn: Since lump charcoal contains no additives, it produces less ash and imparts a cleaner, more natural wood flavour to the food.
- Varied wood types: Different hardwoods like oak, hickory, or mesquite can impart subtle flavour differences, which is ideal for enhancing the taste of grilled meats.

Briquettes:

- Milder smoke flavour: Briquettes typically don't impart as strong a smoky flavour as lump charcoal, and some people find the additives can affect the flavour slightly.
- More ash production: Briquettes produce more ash due to the fillers and binders used, which can affect airflow in your grill and require more cleanup.

4. EASE OF USE

Lump Charcoal:

- Quick lighting: Lump charcoal lights faster and is ready to cook on more quickly.
- More control: It responds better to vent adjustments, allowing for finer temperature control, especially in a kamado grill.

Briquettes:

- Slower to light: Briquettes take longer to light compared to lump charcoal but can stay lit longer once they're going.
- Consistent heat: They are easier for beginners to use because of their predictable, steady burn, making them less sensitive to airflow adjustments.

5. ASH PRODUCTION

Lump Charcoal:

- Produces less ash: Lump charcoal produces significantly less ash, which means better airflow and easier cleanup.

Briquettes:

- More ash: Briquettes produce more ash due to their added fillers, which can reduce airflow in your kamado and require more frequent cleaning during long cooks.

SUMMARY

Choose Lump Charcoal if you prefer a cleaner burn, higher heat, and natural wood flavour, and enjoy precise temperature control. Choose Briquettes if you need long, steady burns for low-and-slow cooking and want a more affordable, consistent fuel source.

FLAVOURED SMOKE

It is recommended to use Lump charcoal or charcoal briquettes as the main fuel source for the Broil King KEG™ Kamado Charcoal. It is possible to experiment with different wood flavours by adding a small amount of dried wood chips or food grade pellets into the charcoal fire.

WOODCHIPS & PELLETS

Adding wood chips or pellets to lump charcoal in a kamado grill enhances flavour and brings a subtle smoky aroma to your cooking. Here's a simple guide:

1. Select wood chips or pellets based on the desired flavour profile. Hickory and mesquite provide strong, robust flavours, while apple and cherry offer a milder, fruitier aroma.
2. Soaking wood chips in water for about 30 minutes before adding them can help them smolder slowly rather than burning quickly. This step is not necessary for wood pellets.
3. When the charcoal is hot and ready, sprinkle the wood chips or pellets directly on the coals. For a more gradual, controlled release, place them in a smoker box or wrap them loosely in foil with small vent holes.
4. Adjust Airflow for Smoke by closing the kamado grill's vents slightly to keep the temperature steady and allow the wood to smolder, creating a rich, even smoke without excessive heat.
5. With the wood smoldering, place your food on the grill and let the smoke infuse the flavours naturally. Keep the lid closed as much as possible to maximize the smoky effect.

Experimenting with different wood types and amounts will help you fine-tune your flavours for perfect results every time!

LIGHTING

WARNING! Read and follow all warnings and cautions found in SAFETY (pg 2)

FIRST TIME USE

Before cooking on your grill for the first time, clean the components and preheat the to rid it of any odors or foreign matter in the following manner:

1. Remove and clean the cooking grids and with mild soap and water. Towel dry immediately.
2. With cooking grids removed, light the grill following lighting instructions and operate the grill on 425°F (220°C) for 30 minutes.
3. Operate the grill on 425°F (220°C) for 30 minutes.
4. Let the grill cool, then replace the grids.
5. Season the cooking grids by coating grids with an organic cold processed cooking oil with a high smoke point, light the grill and operate on 350°F (176°C) for 30 minutes.

CHARCOAL LIGHTING INSTRUCTIONS

STEP 1

Lift the lid off the body.

- Hook the lid to the body with the hanging hook or place it on a non-combustible surface.

STEP 2

Open the lower Roto-Draft™ damper.

STEP 3

Remove the cooking grids to access the charcoal grate. Use Broil King grid lifter (# 60745) to move and position grids and grates.

Make sure the charcoal grate is securely in place.

STEP 4

Build a charcoal fire with MAX 2.5 lbs (1.2 kg) of charcoal on top of the charcoal grate.

- The lid must be off the grill when lighting charcoal for the first 10 to 15 minutes or until white smoke turns clear. Smoke will start opaque and white and gradually turn clear as the charcoal fully ignites. White smoke is not ideal for flavour.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- Wait for the grill to preheat before loading any food onto the grill.

STEP 5 - ONCE THE CHARCOAL IS LIT

Look for an even layer of white ash on the charcoal. Once this is present spread out the charcoal. Use proper barbecuing tools with long, heat-resistant handles.

- Do not cook before the fuel has a coating of ash.

STEP 6

Replace the cooking grids with the Broil King grid lifter (# 60745).

STEP 7

Close the lid and wait a few moments for the temperature gauge to respond. See operation (pg 6) for instructions on controlling the temperature inside the kettle.

- Adjust the Roto-Draft™ dampers to control the internal grill temperature.
- Try to make changes at approximately 50°F (10°C) before your target temperature is reached. If you want to cook at 270°F (132°C). Start to close the Roto-Draft™ dampers when the temperature is 220°F (104°C).
- It is easier to raise temperature then it is to lower the temperature.

STEP 8

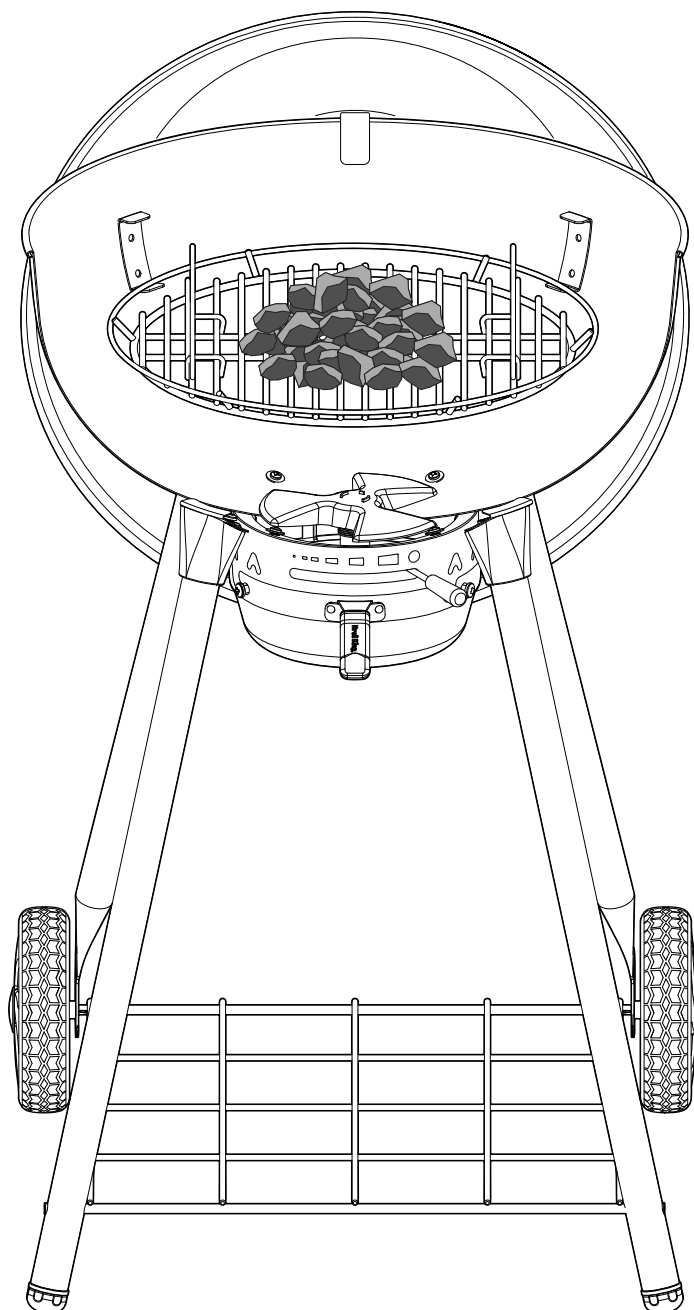
When the desired temperature inside the grill is reached. Load food your food into the grill and close the lid. The temperature inside the grill will drop some. Observe the temperature gauge for some time before adjusting the Roto-Draft™ dampers.

STEP 9 - SHUTDOWN

Close the lid and close all the Roto-Draft™ dampers.

Allow the grill to completely cool before performing any maintenance.

Allow ash or charcoal to completely cool before disposal.



OPERATION

WARNING! Read and follow all warnings and cautions found in SAFETY (pg 2)

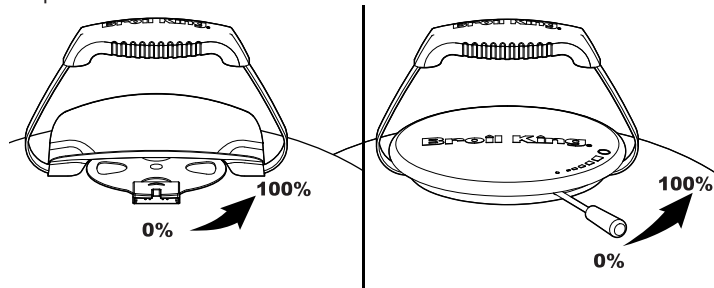
TEMPERATURE CONTROL

The temperature of a charcoal grill is controlled by the amount of fuel and the amount of air allowed to pass through the grill.

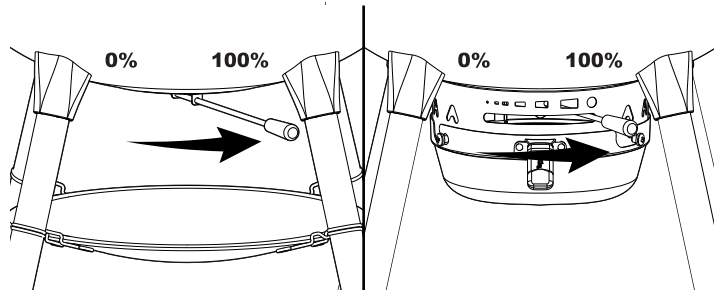
- It is easier to increase temperature than it is to reduce temperature.
- Start slowly to avoid over-shooting the intended temperature.
- Fine Adjustments: Tiny changes to the top vent make a big difference. Always make small adjustments and wait 5–10 minutes for the temperature to stabilize.
- Bottom Vent: Don't forget the bottom vent also influences temperature. For lower temperatures, close the bottom vent and for higher temperatures, open slightly to increase airflow.

ROTO-DRAFT™ SETTINGS

The Roto-Draft™ damper on the top of the grill controls the hot air exiting the grill. Adjustments to this Roto-Draft™ damper are key to controlling temperatures.



- The lower Roto-Draft™ damper controls the fresh air entering the kettle.
- Turned clockwise the damper is fully open.
- Turned counterclockwise the vent is closed.



- The Roto-Draft™ chimney damper should always be fully open (100%) when lighting the grill.

When cooking with charcoal you can adjust the Roto-Draft™ damper to control the fire. Reducing the opening will reduce the amount of oxygen and reduce the heat from the fire.

GUIDE TO ROTO-DRAFT™ SETTINGS

LOW AND SLOW COOKING 200–250°F (93–121°C)

- Top Vent Position: Open the top vent just a crack (0-10%). The smaller the opening, the more the airflow is restricted, which maintains a lower temperature.
- Bottom Vent Position: Open the bottom vent (0-10%).
- Purpose: This limited airflow helps you achieve steady, low heat for smoking or slow-cooking meat like ribs, brisket, or pork shoulder.

MEDIUM HEAT 300–400°F (149–204°C)

- Top Vent Position: Open the top vent (25%). This allows a moderate amount of airflow to maintain consistent medium heat, which is ideal for roasting poultry, vegetables, or baking items like pizza.
- Bottom Vent Position: Open the bottom vent just a crack (25%).
- Purpose: Balanced airflow provides stable temperatures for versatile cooking methods.

HIGH HEAT 450–700°F (232–371°C)

- Top Vent Position: Open the top vent (50-75%), depending on how high you need the temperature. The more open the vent, the greater the airflow, allowing you to reach higher searing temperatures for grilling steaks or other meats.
- Bottom Vent Position: Open the bottom vent just a crack (50-75%).
- Purpose: High airflow maximizes heat for direct grilling, charring, or fast cooking.

ADDING CHARCOAL

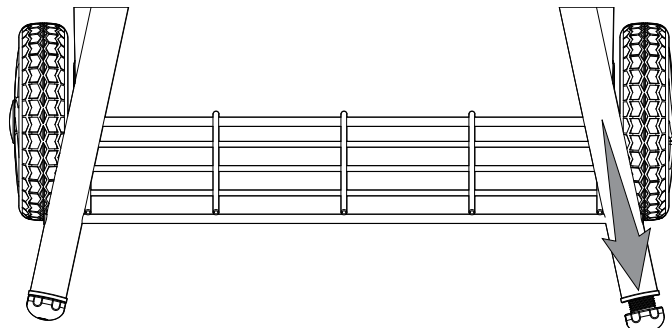
To add charcoal in the middle of a long cook. Use appropriate grilling gloves:

1. Move or rearrange food so one cooking grid section can be removed.
 2. Pivot and lift the cooking grid with the Broil King grid lifter (#60745).
- For some extra wood smoke sprinkle 0.25 lbs (100 g) of Broil King premium grilling pellets on to the pile of charcoal.

LEVELING FEET

Always install the grill on a level surface and keep the grill level.

- The resin leveling feet have a screw thread.
- Twist foot to make adjustments and level the grill.



CHARCOAL LIGHTING ACCESSORIES

There are many ways to build and start a charcoal fire. Matches, paper, and small pieces of wood are all helpful. Various charcoal grilling accessories can help to intensify the heat to quickly start a fire. Use Broil King charcoal accessories to easily and safely build a charcoal fire.

- Always recommended to avoid using chemical accelerants that can affect the flavour of cooking.
- Always wait for the charcoal to be uniformly white and hot before placing meat on the grill.
- Always use protective grilling gloves when working with charcoal.
- Always assume an accessory handle will be hot.

CHARCOAL CHIMNEY

Using a charcoal chimney, Broil King Stainless Steel Charcoal Chimney (# 63970), you can build a charcoal fire outside of the grill. Always build a fire on a non-combustible surface. Place a Firestarter: paper or cardboard in the bottom half of the chimney. Add 2.5 lbs (1.2 kg) to the top and light the fire starter. Wait for the charcoal to have an even coating of white ash before adding it to the grill. Use protective gloves, Broil King leather grilling gloves (# 60528), when pouring lit charcoal.



CHARCOAL & ROTO-DRAFT™ GUIDE			
	TEMP	AMOUNT OF CHARCOAL	ROTO-DRAFT™
SMOKE	225°F (107°C)	1.0 - 1.5 lbs (0.5 – 0.7 kg)	0-10 %
ROAST	350°F (177°C)	1.5 - 2.0 lbs (0.7 – 0.9 kg)	25 %
GRILL	600°F (316°C)	2.0 - 3.0 lbs (0.9 – 1.4 kg)	50-75 %

COOKING TECHNIQUES

SMOKING AND ROASTING

Achieving great results smoking or roasting on your Broil King Charcoal grill is simple. Smoking, roasting and rotisserie rely on the indirect convection cooking technique which is ideal for cooking large cuts of meat such as roasts or poultry. A drip pan is used under the meat to divert heat around the meat, collect the drippings and keep the grill moist.

BEFORE LIGHTING THE GRILL:

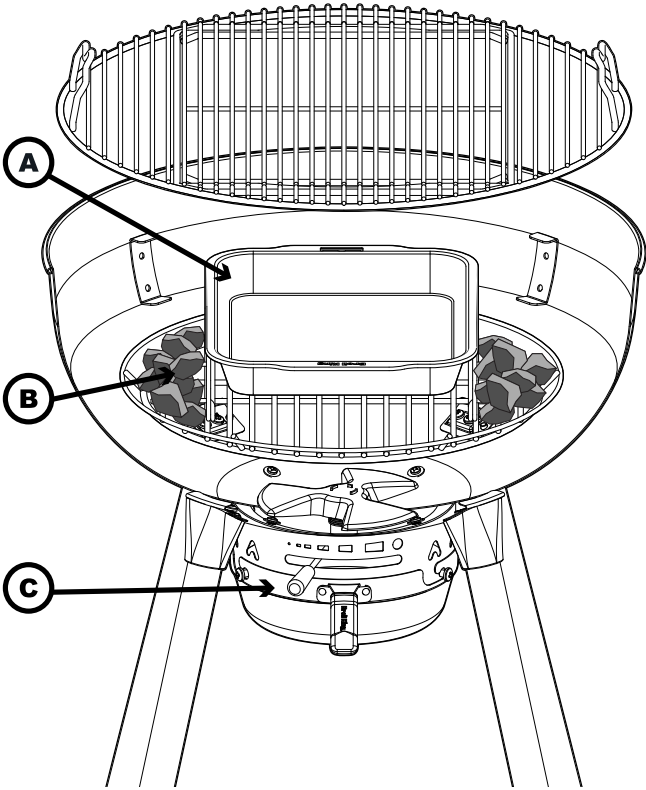
- Place a drip pan on the raised brackets of the charcoal grate. Broil King stainless steel roasting pan (Broil King item 63106) paired with the aluminum foil liner (Broil King item 50420) for easier cleanup is an excellent option to catch meat drippings.
- Put 0.5-1.0 in (1.2-2.5 cm) of liquid in the drip pan. Fruit juice, wine or marinade are good choices to enhance the flavor.
- DO NOT let the pan run dry.

IGNITE THE GRILL:

- Follow the lighting procedure (pg 5)
- Place lit charcoal on both sides of the drip pan.
- Roto-Draft 100% OPEN (pg. 6)
- Prior to placing the meat on the grill, baste the meat with vegetable oil to enhance browning on the outside of the meat.
- Place the meat on the grids above the drip pan.
- SMOKE, ROAST or ROTISSERIE with the lid closed. Opening the lid causes temperature fluctuations. Avoid the temptation to open the lid.
- Use a quality meat thermometer (Broil King iQue™ Smart Thermometer #61939) to monitor the internal meat temperature
- Periodically check the drip tray to maintain a minimum of 0.5 in (1.2 cm) of liquid in the drip pan.
- When cooking without a drip pan, close attention must be paid to avoid the risk of a grease fire and is not recommended.

WHEN FINISHED:

- Close the top Roto-Draft Damper and allow the grill to cool down completely before removing the drip pan.
- The fat drippings are highly flammable and must be handled carefully to avoid injury.



TIMING AND TEMPERATURES – SMOKING

225°F (107°C)

Time for SMOKING large cuts of meat is based on the SMOKE temperature selected and generally takes 8-12 hours. Check for doneness using the iQue meat thermometer. Best results for smoked meats such as pulled pork or brisket are achieved by wrapping the meat in aluminum foil or butcher paper when the temperature of the meat reaches the stall 165°F (75°C) and then continuing to cook the meat to a temperature to 205°F (98°C).

TIMING AND TEMPERATURES – ROASTING

350-400°F (176-205°C)

Follow the guide to estimate the amount of time you require for roasting large cuts of meat. Check for doneness using the iQue™ meat thermometer to confirm your meat is finished cooking.

GUIDE FOR ROASTING AND ROTISSERIE COOKING						
TIMING GUIDE				MEAT TEMPERATURE GUIDE		
SET TEMP	MEAT	WEIGHTS	TIME	RARE	MED	WELL
350°F (175°C)	BEEF ROAST	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs	130°F (55°C)	146°F (63°C)	160°F (70°C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
	PORK ROAST	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs		150°F (65°C)	170°F (77°C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
	TURKEY OR CHICKEN	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs			170°F (77°C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
CHECK FOR DONENESS USING THE iQue™ MEAT THERMOMETER.						

COOKING TECHNIQUES

DIRECT GRILLING

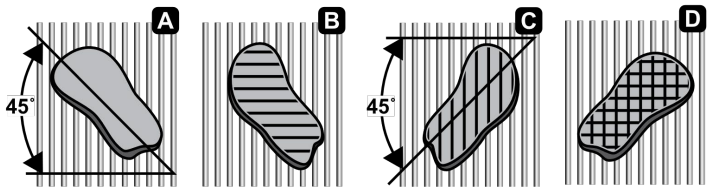
The direct grilling method involves cooking food on grids directly over top of a heat source. Direct grilling is a popular method for single serving items such as steaks, chops, fish, burgers, kebabs, and vegetables.

- Prepare food in advance to avoid delay and timing problems. If using marinade or spices, they should be applied before placing meat on the cooking grid. If basting with sauces, they should be applied in the last 2-4 minutes of grilling to avoid burning.
- Organize the area around the grill to include forks, tongs, oven mitts, sauces, and seasonings to allow you to stay in the vicinity of the gas grill while cooking.
- Bring meat to room temperature just prior to grilling. Trim excess fat from meat to minimize the “flare-ups” that are caused by dripping grease.
- Pre-heat the grill to 450-600°F (230-315°C) with the lid closed.
- Coat the grids with a high smoke point cooking oil to prevent food from sticking to the grids.
- To prevent steaks from “drying out,” use tongs rather than a fork.
- Start on 450-600°F (230-315°C) to sear the meat. Reduce the heat and extend cooking times when grilling thicker cuts of meat.
- Learn to test when the meat is done by time and feel. Meat firms up as it cooks. When the meat is soft it is rare. When it is firm, it is well done.
- Follow the perfect steak grilling guide for most meat, fish, poultry, and vegetables.

THE PERFECT STEAK GRILLING GUIDE

Brush grids with a high smoke point cooking oil and preheat the grill to 450-600°F (230-315°C).

- A. Place steak on the barbecue at a 45° angle and cook according to the timing on the cooking chart below.
- B. Turn the steak over grilling on the same 45° angle.
- C. Turn the steak over and grill on the opposite 45° angle.
- D. Finally, turn the steak over and grill on the same 45° angle.



MEAT THICKNESS		HEAT SETTING	TIME PER SIDE (MINUTES)				TOTAL TIME
1.5 in (3.8 cm)	1.0 in (2.5 cm)		A	B	C	D	
	Rare	600°F (315°C)	1¾	1¾	1¾	1¾	7
Rare	Medium Rare	600°F (315°C)	2	2	2	2	8
Medium Rare	Medium	600°F (315°C)	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Medium	Well	550°F (288°C)	2½	2½	2½	2½	10
Well		550°F (288°C)	3	3	3	3	12

MAINTENANCE

REGULAR MAINTENANCE & CLEANING

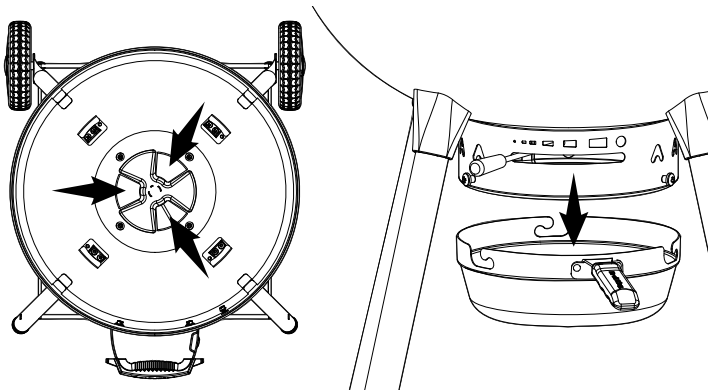
Carbon build-up (Creosote) can form on the inside of the lid and Roto-Draft™ chimney damper. When charcoal is burned slowly, it can form a layer of tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form a carbon. The vapors condense on cooler surfaces. As a result, carbon residues accumulate on the lid and Roto-Draft™ chimney damper. When ignited, this carbon can make an extremely hot fire.

- Inspect grill regularly and remove any carbon build-up. The more you use your Broil King Charcoal grill the more often it should be inspected, maintained, and cleaned.
- Regularly clean the temperature probe
- Regularly cleanout ash and debris
- Regularly clean and season grids and grates.

INTERIOR CLEANING

When the grill is cool you should regularly inspect and empty the ash pan and shake-out any ash from the burn pot with the ash shaker. You can brush debris from grids, ceramics, or the baffle into the center of the grill where it can fall into the ash pan. Use Broil King cleaning kit (item #65900).

1. Wait for it to completely cool.
2. Remove the cooking grids, charcoal grate, and ceramic baffle.
3. Look down from above to confirm there is no trapped fly-ash that hasn't fallen into the ash pan. Brush any debris from the fire bowl into the center where it can fall into the ash pan.
4. Holding the ash pan handle lift and twist to the right and drop the ash pan away from the screws on the ring.



DISPOSAL OF ASHES

Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. Ashes should be retained in the closed container until all cinders have thoroughly cooled.

COOKING GRIDS & GRATES

Broil King stainless charcoal grates provide maximum durability and good heat retention and good grilling performance.

For optimum performance:

Before first use and after long periods of storage:

- Wash grids using a light detergent and water and then rinse and dry with paper towel.

Immediately after washing:

- Season cooking grids by coating grids with an organic cold pressed cooking oil with a high smoke point, light the grill and operate on Med/Low for 30 minutes.

Recommended cooking oils:

Avocado Oil	smoke point 500°F (260°C)
Rice Bran Oil	smoke point 490°F (254°C)
Canola Oil	smoke point 400°F (204°C)

Before and after each use:

- Brush grids with a good quality stainless steel bristle brush (Item #'s 65225, 64014, 64034) and lightly coat with a high smoke point cooking oil to continue the seasoning process.

Avoid applying sugar-based marinades or sauces to meat before grilling, apply sugar-based marinades or sauces at end of grilling.

Use oil-based marinades, avoid water-based marinades.

Lightly coat food with cooking oil of your choice before grilling.

Turn and rotate grids periodically.

Ensure the surface of the grid is always coated with a light layer of oil. This helps prevent rust and deterioration and improves the grids non-stick performance.

If rust does occur:

- Burn-Off the grid, brush with a stainless-steel bristle brush and re-season.

During long periods of inactivity, grids should be cleaned and coated with a high smoke point oil, then stored in a dry place. The grids may be wrapped in protective plastic food wrap.

After periods of storage:

- Burn-Off grids on medium heat, wash, dry with paper towel and re-season with high smoke point oil.

WARNING! Inspect the grids carefully after brushing to ensure there are no broken bristles left on the grid.

BURN-OFF

The burn off procedure is a useful way to clean the interior of the grill. It cooks off residues from sauces marinades or grease making the grill easier to clean.

Light the grill following lighting instructions (pg 5) and operate the grill at a temperature of 425°F (220°C) for 30 minutes.

HARSH ENVIRONMENTS

Harsh environments for example coastal areas or near hot tubs and swimming pools can expose the grill to salt water and chlorine.

To prevent surface corrosion the exterior components of the grill MUST be regularly wash with mild soap and water. Rinse with fresh water and dry immediately.

Apply Broil King stainless steel polish (item #62385) to steel and chrome components to buff-out any water spots and restore the luster of the metal.

STAINLESS STEEL & PORCELAIN COMPONENTS

- Wash with soap and water.
- For tough stains apply Broil King revitalizing cream (item #62390) to remove stains or rust marks.
- To restore the luster apply a light coat of Broil King stainless steel polish (item #62385) wipe with a clean dry cloth or microfiber
- Weathering and extreme heat can cause a stainless-steel lid to discolor. Discoloration and is not considered a manufacturing defect.

RESIN COMPONENTS AND SIDE SHELVES

- Wash with soap and water.

ANNUAL MAINTENANCE & CLEANING

It is recommended to do annual maintenance before long periods of non-use or winter storage.

- Interior cleaning.
- Exterior cleaning.
- Season cooking grids and store in a dry location.
- Lubricate the wheels.

EXACT FIT GRILL COVER

Protect your investment with a Broil King grill cover. (#67360)

TROUBLESHOOTING

Some common issues related to temperature control when using a Charcoal grill and how to troubleshoot them:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Temperature too low	1. Not enough airflow: Check if the top Roto-Draft™ damper is closed, limiting the supply of air. 2. Charcoal isn't lit properly: Insufficiently lit charcoal or using damp charcoal can cause low heat.	1. Open Roto-Draft™ damper : Adjust the top vent to allow more air to flow through. 2. Relight or add charcoal: If needed, add fresh charcoal and make sure it's fully ignited before adjusting the airflow.
Temperature Too High	1. Top Roto-Draft™ damper open. 2. Ash collector not installed, or agitator is open allowing access airflow through bottom of the grill 3. Lower Roto-Draft™ damper too open: Too much airflow can cause a temperature spike. 4. Excess fuel: Overloading the grill with too much charcoal can make it hard to control the heat.	1. Reduce the Roto-Draft™ damper opening. 2. Ensure ash collector is installed correctly and closed: This will restrict the oxygen supply and help bring the temperature down. 3. Close the top/ bottom Roto-Draft™ damper slightly: Gradually close the top vent to reduce the airflow and lower the temperature. 4. Remove some fuel: If the temperature remains too high, consider removing some charcoal.
Inconsistent Temperatures	1. Charcoal arrangement: Unevenly spread charcoal can lead to hot and cold spots. 2. Top / Bottom Roto-Draft™ damper not properly adjusted: Inconsistent vent settings can cause unstable temperatures.	1. Spread the charcoal evenly: Arrange the charcoal in an even layer to distribute heat better. 2. Fine-tune vents: Make small adjustments to the top / bottom Roto-Draft™ damper, allowing time for the grill to stabilize.
Excessive Smoke or Bitter Flavour	1. Poor airflow: Too much smoke from blocked vents or overloading the grill with charcoal. 2. White, thick smoke: This is a sign of incomplete combustion.	1. Improve airflow: Ensure top / bottom Roto-Draft™ damper vents are properly adjusted to allow for clean combustion. 2. Use less wood: Avoid overloading the grill with wood for smoking, and aim for thin, blue smoke.
Difficulty Maintaining Low Temperatures	1. Too much charcoal: Using too much fuel can make it hard to maintain low heat. 2. Top / Bottom Roto-Draft™ damper too open: This allows more oxygen and increases the heat.	1. Reduce charcoal amount: Use a smaller amount of charcoal for low-temperature cooking. 2. Close the top / bottom Roto-Draft™ damper slightly: Adjust the top and bottom vents to restrict airflow and maintain low heat.
Charcoal Won't Light	1. Damp charcoal: Moisture in the charcoal prevents it from lighting properly. 2. Improper lighting method: Using too few fire starters or ineffective lighting techniques.	1. Use dry, high-quality lump charcoal: Store charcoal in a dry place to avoid moisture absorption. 2. Use proper fire starters: chose natural fire starters or a chimney starter to get the charcoal lit efficiently.
Charcoal Doesn't Stay Lit	1. Poor airflow: Top / bottom Roto-Draft™ may be too closed or obstructed, preventing sufficient oxygen from reaching the fire. 2. Too much ash buildup: Excess ash can suffocate the fire and reduce the ability of charcoal to stay lit.	1. Check and adjust top / bottom Roto-Draft™: Open the dampers more to increase airflow and oxygen supply. 2. Clean out the ash: Regularly remove ash from the grill to ensure proper airflow and consistent burning.
Ash Build-Up	1. Ash accumulation: Over time, ash can block airflow, preventing proper combustion and causing temperature control issues.	1. Clean the ash tray regularly: After each cook, remove ash from the firebox and ash tray. Use a small brush or shop vacuum to clear out hard-to-reach areas. 2. Check after long cooks: For long smoking sessions, occasionally check and clear ash buildup during cooking to maintain airflow.
Rust on Metal Parts	1. Exposure to moisture: Metal parts, such as hinges, bands, or cooking grates, can rust if exposed to humidity, rain, or improper storage.	1. Cover your grill: Always use a waterproof cover [# 37360] when the grill is not in use, especially in wet conditions. 2. Clean and oil metal parts: After cooking, clean metal parts and apply a thin coat of oil to prevent rust. For rusted areas, use a rust remover or replace the affected parts.
Top / Bottom Roto-Draft™ Sticking or Hard to Adjust	1. Grease buildup or debris: Over time, grease, ash, and dirt can accumulate in the vent openings, making them hard to adjust.	1. Clean dampers regularly: Remove any ash or debris from the vents after each cook. Use a degreaser or a soft brush to clean away grease buildup. 2. Lubricate the vent: Apply a high-temperature lubricant to the moving parts of the dampers if they become stiff.
Mold Growth Inside the Grill	1. Moisture and grease residue: If a grill is left uncleaned for long periods, moisture and leftover food particles can lead to mold growth.	1. Burn it off: Perform a high-temperature "clean burn" by opening the vents and letting the grill heat to 500°F (260°C) for about 30 minutes. This will burn off any mold. 2. Clean thoroughly: After the burn-off, scrub the grill grates, interior, and other surfaces with a grill brush and soapy water. Dry thoroughly before storing.
Charcoal Grate Wear and Tear	1. Frequent use and high heat: The charcoal grate, which holds burning coals, can wear out or warp over time due to prolonged high heat exposure.	1. Inspect regularly: Check for signs of wear, rust, or warping in the charcoal grate. Replace it if necessary to ensure proper airflow and safe operation. 2. Rotate grate: If possible, rotate the grate occasionally to promote even wear across its surface.

If troubleshooting fails to solve any of these or any other issues, please visit www.broilkingbbq.com for more information including troubleshooting videos, and tips. North America: 1-800-265-2150. / info@omcbbq.com, Rest of the world: Contact your local distributor.

WARRANTY

Broil King grills are designed and built in North America using best-in-class materials, components, and processes to ensure a superior outdoor grilling experience.



WHAT IS COVERED

Porcelain Lid and Body	10 years
Stainless Steel Grids	5 years
All other parts and paint	2 years

Onward Manufacturing Company Limited (Onward) commits to the original purchaser of the Broil King grill, that it is free from defects in materials and workmanship for the period listed in the above warranty table from the date of purchase when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Manual. Normal wear and tear excluded. Onward commits within the framework of this voluntary warranty to repair or replace the part that is defective subject to the limitations and exclusions listed below. This warranty is valid for product that has been installed in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes. The product must be properly cleaned and maintained according to the accompanying Owner's Manual instructions and must not be used in a communal or commercial application for the warranty to apply.

WHAT IS NOT COVERED

This warranty does not cover: damage caused by over-firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds or inadequate ventilation, scratches, dents, corrosion, deterioration of material finishes, discoloration caused by heat, abrasive or chemical cleaners or UV exposure, or damages caused by misuse, accident, hail, grease fires, vandalism, lack of cleaning and maintenance, harsh environments such as salt or chlorine, alterations, abuse, neglect or parts installed from other manufacturers. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool or hot tub, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying Owner's Manual, to prevent surface corrosion. Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance (rusted through or burnt through) within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided. Parts replaced under this warranty are to be installed by customer and are warranted only for the balance of the above-mentioned original warranty.

The replacement component is the sole responsibility of Onward defined by the warranty; Onward will not be responsible for costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, for any liability related to incidental, consequential or indirect damages and for any handling and transportation charges.

The use and/or installation of parts on your Broil King product that are not genuine Broil King parts will void this warranty, and any damages that result hereby are not covered by this warranty.

In the United States and Canada parts replacement is FOB Factory.

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 exclusively by the purchaser in the Country where purchased.

REPLACEMENT PARTS

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

NORTH AMERICA CUSTOMERS

You can register your grill's warranty online at www.broilkingbbq.com or by calling 1-800-265-2150 (North America only).

All warranty is handled directly by Broil King. Parts must be returned to Broil King Warranty Department, shipping charges prepaid, accompanied by Model Number, Serial Number, and if your grill is not registered, proof of purchase (copy of sales slip or invoice). If inspection confirms the defect, Broil King will repair or replace such part in accordance with the terms of the warranty.

Courtesy shipping is provided for warranty orders during the six (6) months after the original date of purchase. After this period, a freight charge will be applied to all warranty orders.

On receipt of email, letter, or fax (not by phone) Broil King may at its option not require part or parts to be returned.

EUROPE AND GLOBAL CUSTOMER

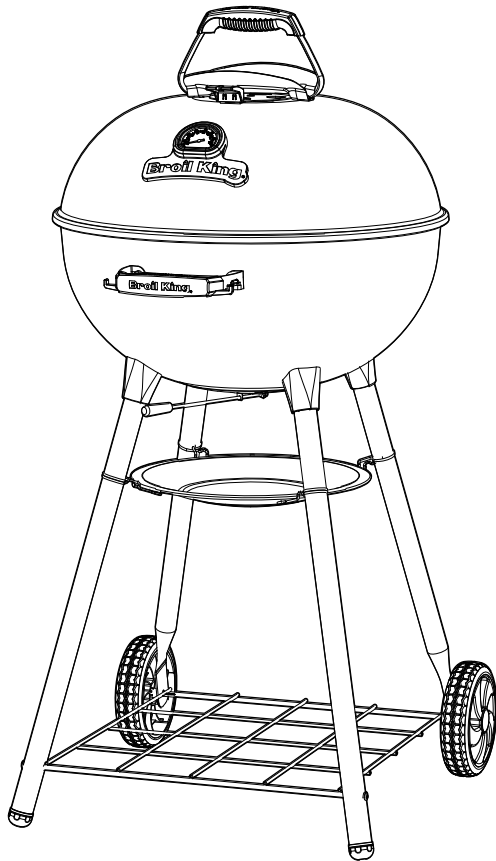
Register your grill's warranty with the distributor in your country or region. Contact your dealer for the name of your Broil King distributor

All warranty claims in Europe are handled directly by Broil King distributor in the country of purchase. Contact your Broil King distributor for terms and conditions.

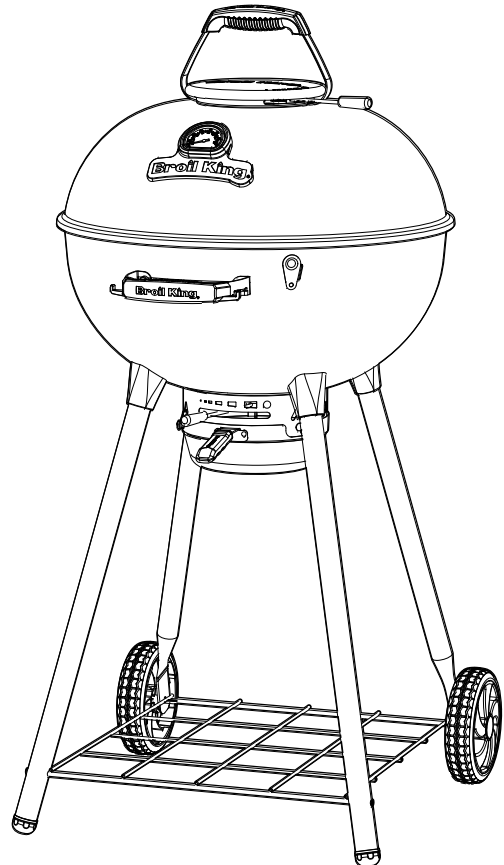
Broil King®

GRILL AU CHARBON

MANUEL DE L'UTILISATEUR



400010, 401010



400110, 401110, 401110B

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	2
INSTALLATION	2
PIÈCES	3
CHARBON	4
ALLUMAGE	5
FONCTIONNEMENT	6
TECHNIQUES DE CUISSON	7
ENTRETIEN	9
DÉPANNAGE	10
GARANTIE	12

VEUILLEZ ENREGISTRER VOTRE NUMÉRO DE MODÈLE, NUMÉRO DE SÉRIE ET LA DATE DE VOTRE ACHAT ICI.

CETTE INFORMATION EST INSCRITE SUR L'ÉTIQUETTE NOIRE ET ARGENT SITUÉE SUR LE PIED.

NO DE MODÈLE

NO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

aaaa

mm

jj

NOTE À L'INSTALLATEUR: LAISSER CES INSTRUCTIONS CHEZ LE CLIENT.

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

POUR LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE, VEUILLEZ CONSULTER VOTRE MANUEL D'ASSEMBLAGE OU VISITEZ www.omcbbq.com POUR VISIONNER NOTRE VIDÉO SUR L'ASSEMBLAGE.

SÉCURITÉ

Votre nouveau grill Broil King est un appareil pratique et sécuritaire lorsqu'il est assemblé et utilisé correctement. Comme pour tous les produits qui brûlent du charbon, certaines mesures de protection doivent être respectées. Le non-respect de ces mesures de protection peut causer des blessures et des dommages graves. Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou le fonctionnement de votre grill, veuillez consulter votre détaillant, ou appeler notre service de soutien.

L'AMÉRIQUE DU NORD: 1-800-265-2150 / INFO@OMCBBQ.COM.

POUR TOUT AUTRE PAYS: CONTACTEZ VOTRE REVENDEUR

- Veuillez lire le présent manuel au complet avant d'installer et d'utiliser votre appareil à charbon de bois. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort.
- Pour connaître les restrictions et les exigences en matière d'inspection de l'installation locales, contactez les autorités locales chargées de la construction ou de la lutte contre les incendies de votre région.
- Conserver ces instructions pour référence ultérieure.

ATTENTION! - FONCTIONNEMENT

- **ATTENTION! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.**
- **Ne pas utiliser dans des locaux fermés!**
- **ATTENTION! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu! Utiliser uniquement des allumefeu conformes à l'EN 1860-3!**
- **ATTENTION! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.**
- Ne laissez JAMAIS le grill sans surveillance.
- Ne pas utiliser si le grill n'est pas entièrement assemblé et si toutes les pièces ne sont pas en place.
- N'enlevez pas les cendres tant que le combustible n'est pas complètement consumé et éteint.
- Ne pas utiliser le grill par grand vent.

DANGER - INCENDIE

- Veillez à ce que la zone entourant l'appareil soit exempte de matériaux combustibles, d'essence et de tout liquide et émanations inflammables.
- Ne jamais entreposer de matériaux combustibles à proximité ou sous l'appareil.
- N'utilisez jamais de liquide ou de produit à émanations inflammables pour allumer ou entretenir un feu dans le grill.
- Si un feu de graisse se produit dans la boîte de cuisson, n'utilisez pas d'eau pour l'éteindre. Si vous pouvez le faire en toute sécurité, fermez le couvercle, appuyez sur le bouton d'alimentation du contrôleur pour lancer le cycle d'arrêt de 15 minutes et attendez que le grill refroidisse. Laissez le grill branché.

DANGER - SURFACES CHAUDES

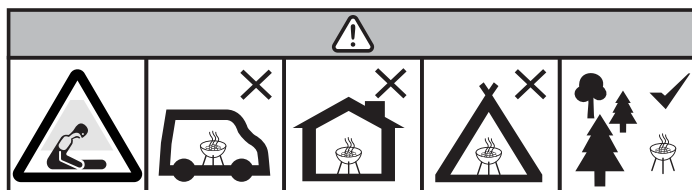
- Ce grill et ses parties exposées deviennent CHAUDS pendant l'utilisation. NE PAS toucher les surfaces chaudes sans gants de protection. Les gants de grillade Broil King sont un bon choix pour protéger vos mains pendant la cuisson. Gants en cuir résistants (# 60528) ou gants tissés pour hautes températures avec poignées en silicone bleu (# 60974).
- Portez des gants de barbecue ou des gants de protection pendant la cuisson ou le réglage du registre supérieur.
- Ne touchez jamais la porte de vidange des cendres ou la grille de cuisson pour sentir s'ils sont chauds.
- Utilisez des outils de cuisson au barbecue appropriés, munis de longs manches résistants à la chaleur.

DANGER - MONOXYDE DE CARBONE

- Ce grill est conçu pour être UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques s'accumuleraient et auraient un effet très dangereux voire mortel sur les personnes exposées. Suivez les conseils ci-dessous pour éviter que ce gaz incolore et inodore ne vous empoisonne, vous, votre famille ou invités et vos animaux domestiques.
- Connaître les symptômes de l'intoxication au monoxyde de carbone maux de tête, vertiges, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Si vous ou d'autres personnes à proximité, ressentez des symptômes de rhume ou de grippe lors de l'utilisation de l'appareil, consultez un médecin. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement

être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.

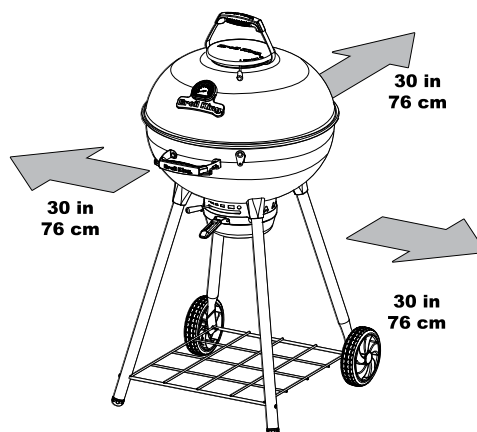
- La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.



Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

AVERTISSEMENT - INSTALLATION

- Cet appareil est destiné à être utilisé à l'extérieur uniquement. Il ne doit pas être utilisé dans un garage, une remise, un balcon ou tout autre endroit fermé.
- Le grill doit être installé loin des surfaces combustibles, à au moins 76 cm (30 po) de chaque côté et 76 cm (30 po) à l'arrière.
- NE PAS utiliser sous un porte-à-faux combustible.
- NE PAS installer le grill sous des plantes, des arbres ou du feuillage.



- Toujours Installer le grill sur une surface non combustible.
- Installez toujours le grill sur une surface plane et maintenez l'appareil à niveau.
- NE PAS restreindre le flux d'air vers l'appareil.
- Lorsque vous déterminez l'emplacement du barbecue, tenez compte de l'exposition au vent et de la proximité de la circulation.
- Placez le grill dans un endroit où le vent dominant est minimal. Prévoir suffisamment d'espace pour évacuer la zone en toute sécurité en cas d'incendie.
- Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur un véhicule de loisir et/ou un bateau.

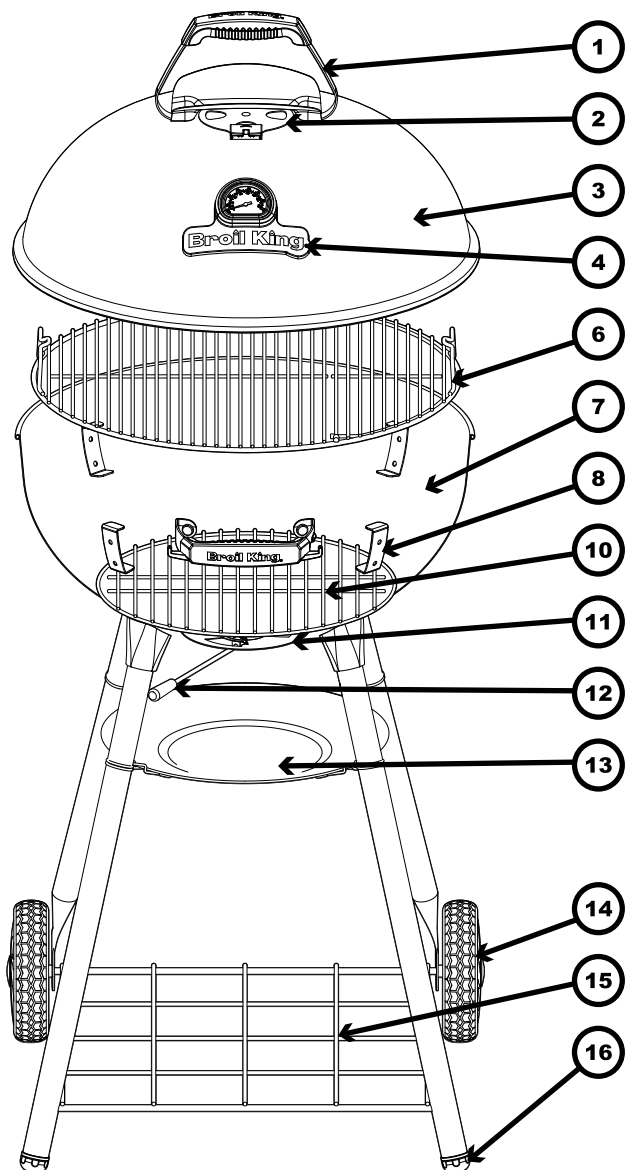
AVERTISSEMENT - CARBURANTS

- Conservez toujours le charbon de bois dans un endroit sec, loin des appareils produisant de la chaleur et des autres récipients contenant du combustible.
- Pour éteindre le charbon de bois, fermez complètement le registre. N'utilisez PAS d'eau.
- N'utilisez jamais d'essence, de combustible pour lanterne à essence, de kérosène, de liquide allume-feu pour charbon de bois ou de liquides inflammables avec cet appareil pour allumer ou entretenir un feu.
- Si le barbecue reste à l'extérieur pendant des périodes d'inutilisation, de pluie ou d'humidité élevée, le charbon de bois doit être inspecté pour s'assurer qu'il n'est pas mou ou humide.

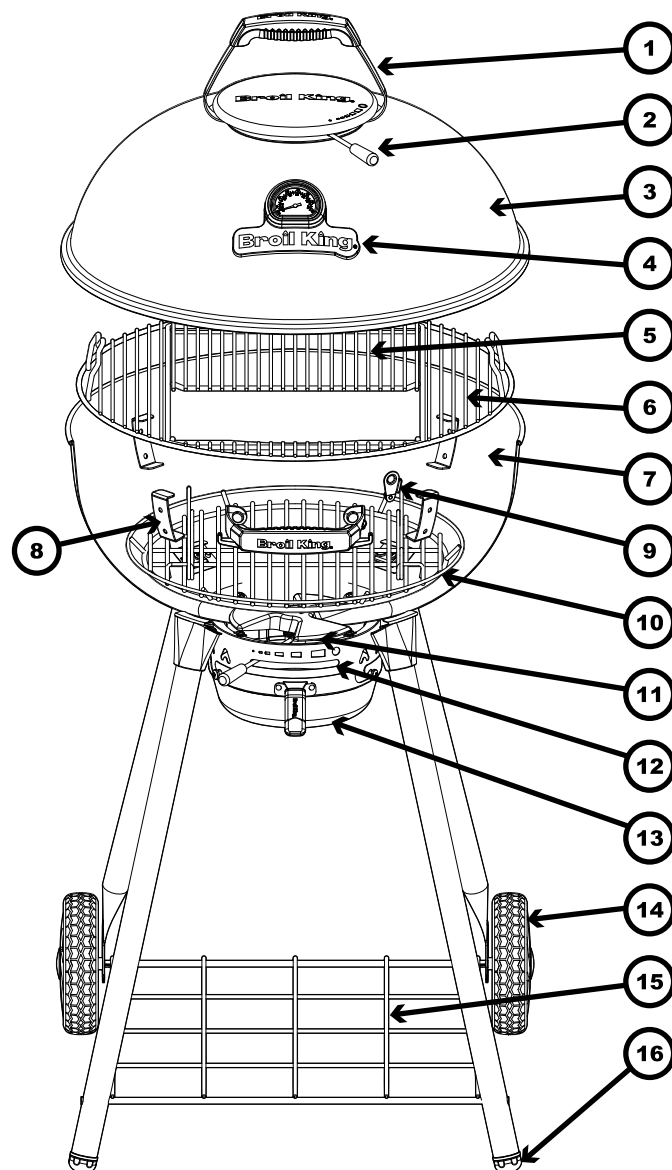
AVERTISSEMENT - PROPOSITION 65

La combustion (brûlage) de ce produit produit du monoxyde de carbone et d'autres substances reconnues par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site www.p65warnings.ca.gov/product.

PIÈCES



- 1. POIGNÉE DU COUVERCLE
- 2. REGULATEUR DE DRAFT ROTO-DRAFT™
- 3. COUVERCLE
- 4. JACQUET DE TEMPÉRATURE
- 5. INSERT DO MORE™
- 6. GRILLE DE CUISSON
- 7. BRASERO
- 8. SUPPORT DE GRILLE



- 9. PORTE D'ACCÈS À LA SONDE DE TEMPÉRATURE
- 10. GRILLE À CHARBON
- 11. REGULATEUR INFÉRIEUR ROTO-DRAFT™
- 12. POIGNÉE ROTO-DRAFT™
- 13. CENDRIER
- 14. ROULETTES
- 15. ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
- 16. PIEDS RÉGLABLES

*Les illustrations sont représentatives et ont pour seul but de montrer la composition générale du grill.
Le produit peut légèrement différer des illustrations.

CHARBON

CHARBON DE BOIS FRANC Broil King

Le charbon de bois en morceaux de bois franc Broil King ne contient pas d'allumeurs chimiques, d'additifs ou de produits de liaison. Cela signifie que votre feu brûle plus proprement et produit moins de cendres qu'avec des briquettes de charbon de bois. Le charbon de bois franc naturel en morceaux Broil King Hardwood (n° TCF5506) est recommandé.



ATTENTION

- Toujours ranger le charbon dans un endroit sec, loin des appareils produisant de la chaleur et des autres contenants de carburant.
- Ne jamais ranger le charbon sous le gril.
- Ne jamais utiliser du charbon qui est ou qui a été mouillé. Cela altère les caractéristiques de combustion du charbon.
- Éviter d'ajouter la poussière de charbon du fond du sac.

CHARBON EN BLOC vs BRIQUETTES DE CHARBON

Lors du choix entre le charbon en bloc et les briquettes de charbon pour votre gril, il est essentiel de bien comprendre leurs différences de performance, de saveur et d'utilisation. Voici une comparaison pour vous aider à décider ce qui est le mieux selon vos besoins de cuisson:

1. COMPOSITION ET INGRÉDIENTS

Charbon en bloc:

- Fait à base de bois franc naturel qui a été brûlé en carbone sans additif ni d'agent de remplissage. Ce sont essentiellement des blocs de charbon de bois.

Briquettes:

- Composées de poussière de bois compressée, de résidus de bois et de divers additifs tels que des liants et des agents de remplissage (certaines marques peuvent aussi inclure de la houille, de la castine ou d'autres ingrédients qui permettent d'assurer un brûlage plus constant).

2. CARACTÉRISTIQUES DE COMBUSTION

Charbon en bloc:

- Brûle plus chaud: Le charbon en bloc brûle à plus haute température, ce qui le rend idéal pour bien saisir vos aliments, et pour les grillades à chaleur élevée.
- Formes inconstantes: Puisque le charbon en bloc est fait de bois naturel, il se présente sous des formes et des tailles variées, qui peuvent même causer une combustion inégale. Combustion plus rapide: Le charbon en bloc brûle plus rapidement que les briquettes, nécessitant des remplissages plus fréquents pour les cuissons de longue durée.

Briquettes:

- Brûlent plus longtemps et de manière plus stable: Les briquettes brûlent pendant une plus longue période de temps, avec une chaleur constante et stable, ce qui les rend idéales pour des cuissons de longues durées et lentes, comme le fumage.
- Température maximale plus basse: Elles n'atteignent pas les mêmes températures élevées que le charbon en bloc, mais elles sont parfaites pour la cuisson de longue durée et pour la cuisson lente, ou pour maintenir une chaleur modérée.
- Taille uniforme: La taille et le format uniformes des briquettes assurent des combustions plus constantes et plus prévisibles.

3. SAVEUR

Charbon en bloc:

- Combustion plus propre: Comme le charbon en bloc ne contient pas d'additif, il produit moins de cendres et il confère aux aliments une saveur de bois plus nette et plus naturelle.
- Essences de bois variées: Différentes essences de bois franc comme le chêne, l'écobore ou le mesquite peuvent avoir un impact subtil sur les différences de saveur, ce qui est recherché pour mieux rehausser le goût des viandes grillées.

Briquettes:

- Saveur plus douce de fumée: Les briquettes ne confèrent typiquement pas une forte saveur de fumée comme le charbon en bloc, et certaines personnes trouvent que les additifs peuvent affecter légèrement la saveur des aliments.

- Production de plus de cendre: Les briquettes produisent plus de cendre en raison des agents de remplissage et des liants utilisés, ce qui peut affecter le débit d'air dans votre gril, et nécessiter plus de nettoyage.

4. FACILITÉ D'EMPLOI

Charbon en bloc:

- Allumage rapide: Le charbon en bloc s'allume plus rapidement, et il est prêt plus rapidement pour la cuisson.
- Plus de contrôle: Il répond mieux aux ajustements de registre, et permettent un contrôle plus précis de la température, spécialement dans un gril.

Briquettes:

- Slower to light: Briquettes take longer to light compared to lump charcoal but can stay lit longer once they're going.
- Consistent heat: They are easier for beginners to use because of their predictable, steady burn, making them less sensitive to airflow adjustments.

5. PRODUCTION DE CENDRE

Charbon en bloc:

- Produit moins de cendre: Le charbon en bloc produit beaucoup moins de cendre, ce qui signifie un meilleur débit d'air et un nettoyage plus facile.

Briquettes:

- Produisent plus de cendre: Les briquettes produisent plus de cendre en raison de leurs agents de remplissage ajoutés, ce qui peut réduire le débit d'air dans votre gril, et elles nécessitent un nettoyage plus fréquent pendant les cuissons de longue durée.

EN RÉSUMÉ:

Choisir le charbon en bloc si vous préférez une combustion plus propre, une chaleur plus élevée et des saveurs naturelles de bois, en plus de profiter d'un contrôle plus précis de la température.

Choisir les briquettes si vous avez besoin d'une combustion de longue durée et constante, pour des cuissons lentes et à basse température et si vous souhaitez avoir une source de carburant plus stable et plus abordable.

FUMÉE AROMATISÉE

Il est recommandé d'utiliser du charbon en bloc ou des briquettes de charbon comme principale source de carburant pour le gril. Il est possible d'expérimenter avec diverses essences de bois en ajoutant dans le feu au charbon de petites quantités de copeaux de bois ou de granules; de qualité alimentaire.

COPEAUX DE BOIS ET GRANULES

L'ajout de copeaux de bois ou de granules au charbon en bloc dans un gril permet aussi de rehausser les saveurs et de conférer un subtil arôme fumé à votre cuisson. Voici un guide simplifié:

1. Sélectionner des copeaux de bois ou des granules en fonction du profil de saveur recherché. L'écobore et le mesquite confèrent des saveurs fortes et robustes, alors que le bois de pommier et de cerisier confère un arôme plus doux et plus fruité.
2. Le trempage des copeaux de bois dans l'eau pendant environ 30 minutes avant de les ajouter peut aider à brûler plus lentement plutôt que de brûler rapidement. Cette étape n'est pas nécessaire pour les granules de bois.
3. Quand le charbon est chaud et prêt, saupoudrer les copeaux de bois ou les granules directement sur le charbon. Pour un dégagement de chaleur plus graduel et mieux contrôlé, il faut les placer dans un fumoir ou les emballer de manière lâche dans un papier d'aluminium avec des petits trous d'évacuation.
4. Ajuster le débit d'air pour fumer; en refermant légèrement les registres du gril, pour garder la température constante et pour permettre au bois de cuire lentement, pour créer une fumée riche et uniforme, sans besoin de chaleur excessive.
5. Alors que le bois chauffe lentement, placer vos aliments sur le gril et laisser la fumée infuser ses saveurs, naturellement. Garder le couvercle fermé autant que possible afin de maximiser l'effet de fumée.

Des expérimentations avec des types et des quantités de bois différents vous aideront à perfectionner vos saveurs, pour vous assurer d'obtenir des résultats parfaits, à chaque fois!

ALLUMAGE

AVERTISSEMENT ! Lisez et respectez tous les avertissements et mises en garde figurant dans la section SÉCURITÉ (p. 2)

PREMIÈRE UTILISATION

Avant de cuisiner sur votre gril pour la première fois, nettoyez les composants et préchauffez le gril pour le débarrasser de toute odeur ou de tout corps étranger de la manière suivante:

1. Retirez et nettoyez les grilles de cuisson avec de l'eau et du savon doux.
2. Une fois les grilles de cuisson retirées, allumez le gril en suivant les instructions d'allumage et faites fonctionner le gril à 220 °C (425 °F) pendant 30 minutes.
3. Utilisez le gril à 220 °C (425 °F) pendant 30 minutes.
4. Laissez refroidir le gril, puis remettez les grilles en place.
5. Imprégnez les grilles de cuisson d'une huile de cuisson biologique pressée à froid ayant un point de fumée élevé, allumez le gril et laissez-le chauffer à 176 °C (350 °F) pendant 30 minutes. Pour connaître les huiles recommandées, voir la section Entretien (p. 9)

ÉTAPE 1 - CHARCOAL LIGHTING INSTRUCTIONS

Soulevez le couvercle du corps.

- Accrochez le couvercle au corps à l'aide du crochet de suspension ou placez-le sur une surface non combustible.

ÉTAPE 2

Ouvrez le registre inférieur Roto-Draft™.

ÉTAPE 3

Retirez les grilles de cuisson pour accéder à la grille à charbon. Utilisez le lève-grille Broil King (n° 60745) pour déplacer et positionner les grilles. Assurez-vous que la grille à charbon est bien en place.

ÉTAPE 4

Allumez le charbon en commençant par 1,2 kg de charbon sur la grille à charbon.

- Le couvercle doit être retiré du barbecue pendant les 10 à 15 premières minutes d'allumage du charbon de bois ou jusqu'à ce que la fumée blanche devienne claire. La fumée sera d'abord opaque et blanche, puis deviendra progressivement claire à mesure que le charbon de bois s'enflamme complètement. La fumée blanche n'est pas idéale pour la saveur.
- Ne cuisinez pas avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendres.
- Attendez que le barbecue soit préchauffé avant d'y déposer les aliments.

ÉTAPE 5 - UNE FOIS LE CHARBON ALLUMÉ

Vérifiez que le charbon est recouvert d'une couche uniforme de cendres blanches. Une fois que c'est le cas, étalez le charbon. Utilisez des outils de barbecue appropriés avec des poignées longues et résistantes à la chaleur.

- Ne commencez pas la cuisson avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendres.

ÉTAPE 6

Remettez les grilles de cuisson en place à l'aide du lève-grille Broil King (n° 60745).

ÉTAPE 7

Fermez le couvercle et attendez quelques instants que le thermomètre réagisse. Reportez-vous à la section Fonctionnement (p. 6) pour obtenir des instructions sur le contrôle de la température à l'intérieur de la bouilloire.

- Réglez les registres Roto-Draft™ pour contrôler la température interne du gril.
- Essayez d'effectuer des modifications à environ 10 °C (50 °F) avant que la température cible ne soit atteinte. Si vous souhaitez cuire à 132 °C (270 °F), commencez à fermer les registres Roto-Draft™ lorsque la température atteint 104 °C (220 °F).
- Il est plus facile d'augmenter la température que de la baisser.

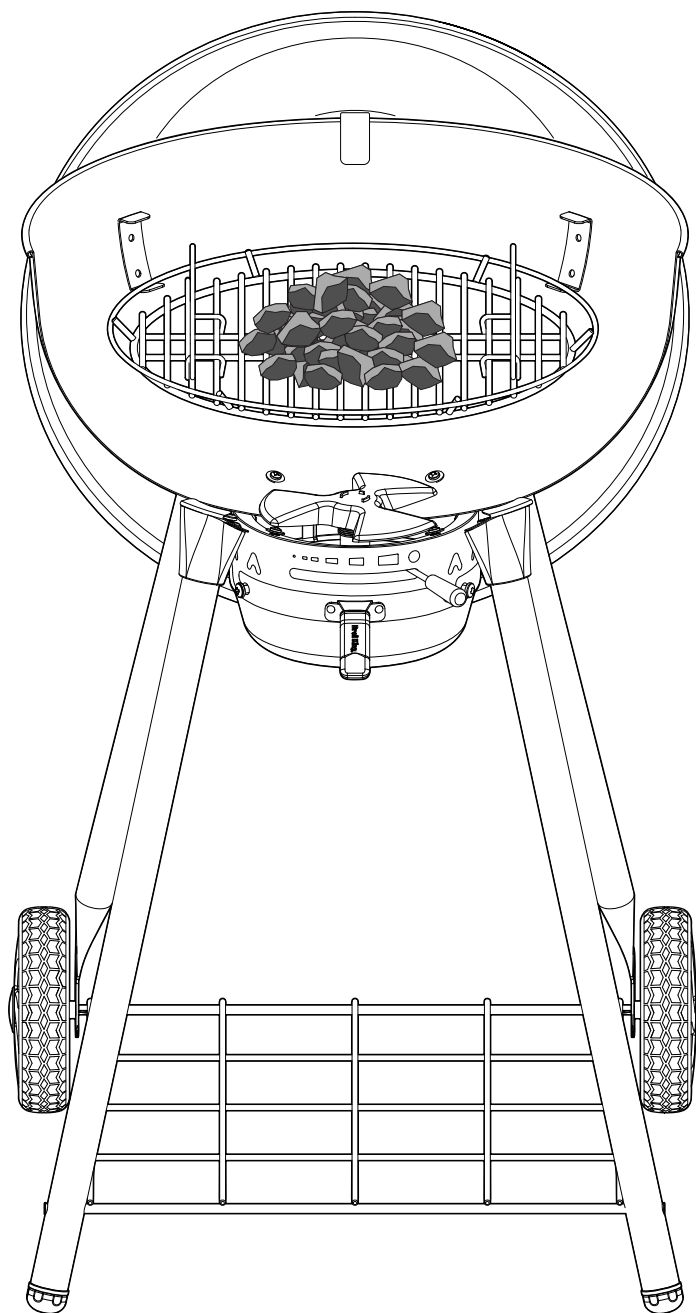
ÉTAPE 8

Lorsque la température souhaitée à l'intérieur du gril est atteinte, placez vos aliments dans le gril et fermez le couvercle. La température à l'intérieur du barbecue baissera légèrement. Observez le thermomètre pendant un certain temps avant de régler les registres Roto-Draft™.

ÉTAPE 9 - SHUTDOWN

Fermez le couvercle et tous les registres Roto-Draft™.

Laissez le barbecue refroidir complètement avant d'effectuer toute opération d'entretien. Laissez les cendres ou le charbon refroidir complètement avant de les jeter.



FONCTIONNEMENT

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE

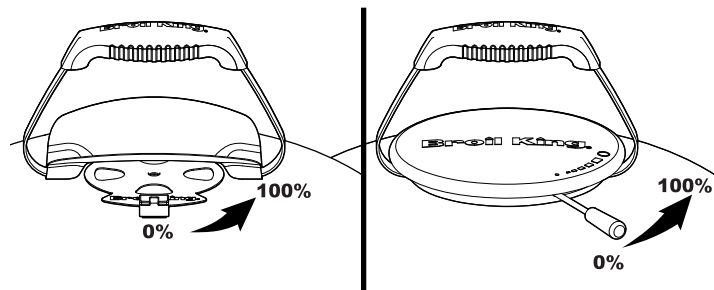
La température d'un gril au charbon est contrôlée avec la quantité de carburant et la quantité d'air admise pour passer au travers du gril.

- Il est plus facile d'augmenter la température que de l'abaisser.
- Commencer lentement afin d'éviter les dépassements de votre température voulue.
- Ajustements fins: Des petits changements dans le registre du haut peuvent faire une grande différence. Il faut toujours faire de petits ajustements et attendre 5 à 10 minutes pour que la température se stabilise.
- Événement du bas: Ne pas oublier que le registre du bas influence aussi la température. Pour des températures plus basses, fermer légèrement le registre du bas, et pour des températures plus élevées, il faut l'ouvrir plus grandement pour augmenter le débit d'air.

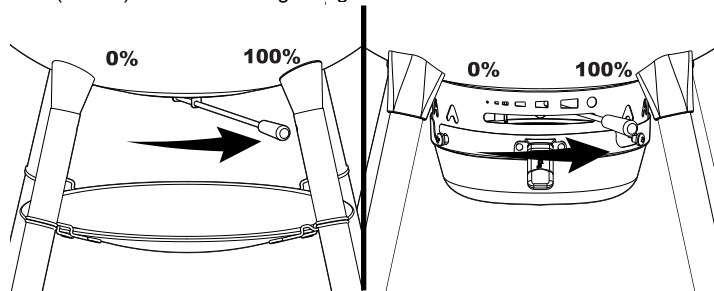
RÉGLAGE ROTO-DRAFT^{MC}

Les réglages des registres Roto-Draft^{MC} sont essentiels pour contrôler les températures.

- Le registre de Roto-Draft^{MC} vous permet de contrôler l'air chaud sortant du gril.
- Le registre inférieur Roto-Draft^{MC} contrôle l'entrée d'air frais dans le barbecue.
- Tourné dans le sens des aiguilles d'une montre, le registre est complètement ouvert.
- Tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, l'événement est fermé.



- Le registre de Roto-Draft^{MC} devrait toujours être complètement ouvert (100 %) lors de l'allumage du gril.



Lors de la cuisson avec du charbon, on peut ajuster le registre d'évacuation Roto-Draft^{MC} pour contrôler le feu. La réduction de l'ouverture réduit aussi la quantité d'oxygène, ainsi que la chaleur du feu.

GUIDE DE RÉGLAGE DES REGISTRES ROTO-DRAFT^{MC} CUISSON LENTE ET À BASSE 93-121°C (200-250°F)

- **Position du registre du haut:** Ouvrir le registre du haut juste un peu (0 - 10 %). Plus, l'ouverture est petite, plus le débit d'air sera restreint, ce qui maintient une température plus basse.
- **Position du registre du bas:** Ouvrez la ventilation à basse (0 - 10%).
- **Objectif:** Ce débit d'air limité vous aide à obtenir une température basse et constante pour fumer ou cuire à basse température les viandes comme les côtelettes, la pointe de poitrine, ou une épaule de porc.

CHALEUR MOYENNE 149-204°C (300-400°F)

- **Position du registre du haut:** Ouvrir le registre du haut à (25 %). Cela permet d'introduire un débit d'air modéré pour maintenir une chaleur moyenne stable, ce qui est idéal pour rôtir des volailles, des légumes ou pour cuire des mets comme la pizza.
- **Position du registre du bas:** Ouvrez la ventilation à basse (25%).
- **Objectif:** Un débit d'air équilibré assure des températures stables et des méthodes de cuisson versatiles.

CHALEUR ÉLEVÉE 232-371°C (450-700°F)

- **Position du registre du haut:** Ouvrir le registre du haut à (50-75 %) ou presque complètement ouvert, dépendant de comment vous souhaitez la température élevée. Plus, le registre sera ouvert, plus

grand sera le débit d'air, pour vous permettre d'atteindre des hautes températures et de bien saisir vos aliments comme les steaks et autres.

- **Bottom Vent Position:** Open the bottom vent just a crack (50-75%)
- **Purpose:** High airflow maximizes heat for direct grilling, charring, or fast cooking.

AJOUT DE CHARBON DE BOIS

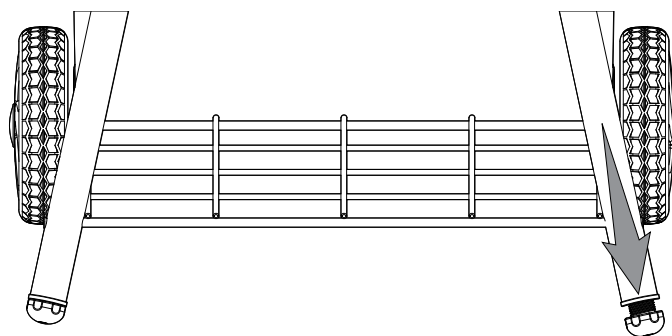
Pour ajouter du charbon de bois au milieu d'une longue cuisson, portez des gants de grillade appropriés:

1. Déplacez ou réorganisez les aliments de manière à ce qu'une section de la grille de cuisson puisse être retirée.
 2. Faites pivoter et soulevez la grille à charbon de bois supérieure à l'aide de l'outil de retrait de grille Broil King (article n° 60745).
- Pour obtenir un peu plus de fumée de bois, épandez 100 g (0,25 lb) de granulés de grillade Broil King Premium sur l'amas de charbon de bois.

PIEDS DE NIVELLEMENT

Installez toujours le barbecue sur une surface plane et veillez à ce qu'il reste à niveau.

- Les pieds de nivellement en résine sont munis d'un filetage.
- Tournez-les pour régler et mettre le barbecue à niveau.



ACCESSOIRES D'ALLUMAGE DE CHARBON

Il y a plusieurs façons de bâtir et d'allumer un feu de charbon. Des allumettes, du papier et des petits morceaux de bois peuvent aider. Divers accessoires pour le grillage au charbon peuvent vous aider à intensifier la chaleur et pour allumer votre feu rapidement. Utiliser les accessoires de Broil King pour le charbon, afin d'allumer facilement un feu de charbon, de manière sécuritaire.

- Il est toujours recommandé d'éviter d'utiliser des accélérateurs chimiques qui peuvent affecter la saveur de la cuisson.
- Il faut toujours attendre que le charbon soit blanchi de manière uniforme, et qu'il soit très chaud, avant de placer la viande sur le gril.
- Il faut toujours porter des gants de protection pour le gril lors du travail avec le charbon.
- Il faut toujours assumer que la poignée de l'accessoire sera chaude.

CHARCOAL CHIMNEY

En utilisant une cheminée de charbon, on peut allumer un feu de charbon à l'extérieur du gril. Il faut toujours bâtir un feu sur une surface non-combustible. Il faut utiliser des gants de protection pour étendre le charbon allumé. S'assurer que le trajet vers votre gril soit bien dégagé lors du déplacement de la cheminée de charbon en acier inoxydable Broil King (no 63970)



GUIDE POUR CHARBON & ROTO-DRAFTTM

	TEMPÉRATURE	QUANTITÉ DE CHARBON	ROTO-DRAFT TM
ENFUMER	107°C (225°F)	0.5 - 0.7 kg (1.0 - 1.5 lbs)	0-10 %
RÔTIR	177°C (350°F)	0.7 - 0.9 kg (1.5 - 2.0 lbs)	25 %
GRILLAGE	316°C (600°F)	0.9 - 1.4 kg (2.0 - 3.0 lbs)	50-75 %

TECHNIQUES DU CUISSON

ENFUMER ET RÔTIR

Obtenir d'excellents résultats en enfumant ou en rôtissant sur votre grill Broil King est simple avec la fonction. L'enfumage, le rôtissage et la rôtisserie reposent sur la technique de la cuisson indirecte par convection, idéale pour la cuisson de grosses pièces de viande telles que les rôtis ou la volaille. Une lèchefrite est utilisée sous la viande pour dévier la chaleur autour de la viande, recueillir l'égouttement et maintenir l'humidité dans le grill.

AVANT D'ALLUMER LE GRIL:

- Placez une lèchefrite sur la grande grille à charbon supérieure.
- Le plateau de rôtissoire en acier inoxydable Broil King (article 63106 de Broil King) associé à la doublure de feuille d'aluminium (article 50420 de Broil King) pour faciliter le nettoyage est une excellente option pour récupérer l'égouttement des viandes.
- Versez 1,2 à 2,5 cm (0,5 à 1,0 po) de liquide dans la lèchefrite. Les jus de fruits le vin ou la saumure sont de bons choix pour rehausser la saveur des aliments.
- NE PAS laisser la lèchefrite s'assécher.

ALLUMER LE GRIL

- Suivez la procédure d'allumage (p. 5).
- Placez le charbon allumé des deux côtés du bac d'égouttement.
- Roto-Draft 100 % OUVERT (p. 6).
- Avant de placer la viande sur le grill, badigeonnez-la d'huile végétale pour améliorer le brunissement à l'extérieur.
- Placez la viande sur les grilles au-dessus du bac d'égouttement.
- FUMER, RÔTIR ou RÔTIR à la broche avec le couvercle fermé. L'ouverture du couvercle provoque des fluctuations de température. Évitez la tentation d'ouvrir le couvercle.
- Utilisez un thermomètre à viande de qualité (thermomètre intelligent Broil King iQue™ n° 61939) pour surveiller la température interne de la viande.
- Vérifiez régulièrement le bac d'égouttement afin de maintenir un minimum de 1,2 cm de liquide dans le bac d'égouttement.
- Lorsque vous cuisinez sans lèchefrite, vous devez faire très attention pour éviter tout risque d'incendie dû à la graisse. Cette méthode n'est pas recommandée.

UNE FOIS TERMINÉ

- Fermez le registre Roto-Draft supérieur et laissez le grill refroidir complètement avant de retirer le bac d'égouttement.
- Les graisses qui s'égouttent sont hautement inflammables et doivent être manipulées avec précaution afin d'éviter toute blessure.

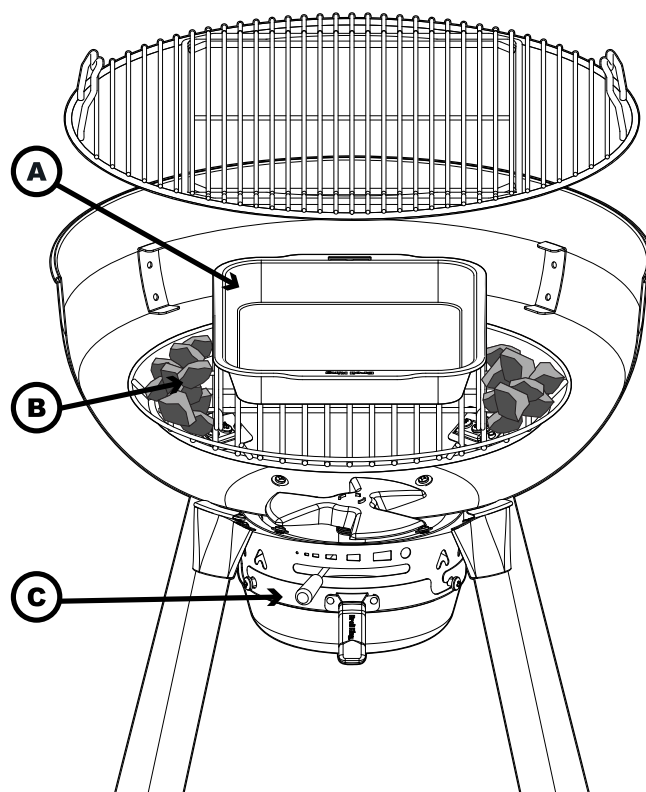
TEMPS DE CUISSON ET TEMPÉRATURE - ENFUMER MOINS DE 225°F (107°C)

La durée d'enfumage des grosses pièces de viande dépendra de la température de la FUMÉE sélectionnée et prend généralement de 8 à 12 heures. Vérifiez la cuisson à l'aide du thermomètre à viande iQue. Les meilleurs résultats pour les viandes fumées telles que le porc effiloché ou les pointes de poitrine sont obtenus en enveloppant la viande dans du papier d'aluminium ou du papier de boucherie lorsque la température de la viande atteint 75 °C (165 °F), puis en poursuivant la cuisson jusqu'à 98 °C (205 °F).

TEMPS DE CUISSON ET TEMPÉRATURE - RÔTISSAGE

350-400°F (176-205°C)

Suivez le guide pour estimer le temps nécessaire pour rôtir de grosses pièces de viande. Vérifiez la cuisson à l'aide du thermomètre à viande pour confirmer que votre viande a fini de cuire.



GUIDE POUR LE RÔTISSAGE ET LA CUISSON À LA RÔTISSOIRE						
GUIDE DE MINUTERIE				GUIDE DE TEMPÉRATURE POUR LES VIANDES		
RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	VIANDE	POIDS	TEMPS	SAIGNANT	MÉDIUM	BIEN CUIT
175°C (350°F)	RÔTI DE BŒUF	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs	55°C (130°F)	63°C (146°F)	70°C (160°F)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
	RÔTI DE PORC	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs		65°C (150°F)	77°C (170°F)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
	DINDE OU POULET	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs			77°C (170°F)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
VÉRIFIEZ LA CUISSON À L'AIDE DU THERMOMÈTRE À VIANDE iQue ^{MC}						

TECHNIQUES DU CUISSON

GRILLAGE DIRECT

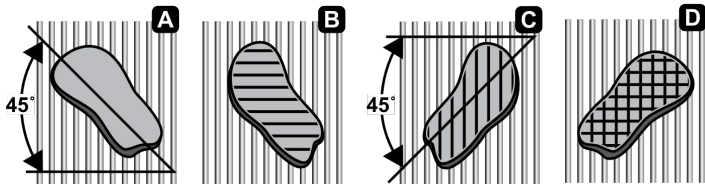
La méthode de grillage direct consiste à cuire les aliments sur des grilles directement au-dessus du brûleur allumé. Le grillage direct est une méthode populaire pour les portions individuelles telles que les steaks, les côtelettes, le poisson, les hamburgers, les brochettes et les légumes.

- Préparez les aliments à l'avance pour éviter les retards et les problèmes d'horaire. Si vous utilisez une marinade ou des épices, vous devez les appliquer avant de placer la viande sur la grille de cuisson. Si vous utilisez des sauces, elles doivent être appliquées au cours des 2 à 4 dernières minutes de cuisson pour éviter de les brûler.
- Organisez l'espace autour du gril en y incluant des fourchettes, des pinces, des gants de cuisine, des sauces et des assaisonnements pour vous permettre de rester à proximité du gril à pendant que vous cuisinez.
- Amenez la viande à température ambiante juste avant de la faire griller. Enlevez l'excès de graisse de la viande afin de minimiser les flammes causées par l'écoulement de la graisse.
- Préchauffez le gril de 230 à 315 °C (450 à 600 °F) avec le couvercle fermé.
- Badigeonnez les grilles d'une huile de cuisson à point de fumée élevé pour éviter que les aliments ne collent aux grilles.
- Pour éviter que les steaks ne se dessèchent, utilisez des pinces plutôt qu'une fourchette.
- Commencez entre 230 et 315 °C (450 et 600 °F) pour saisir la viande et sceller les jus. Réduisez ensuite le feu et prolongez le temps de cuisson lorsque vous faites griller des morceaux de viande plus épais.
- Apprenez à déterminer si la viande est cuite en vous basant sur le temps et la sensation. La viande se raffermi à la cuisson. Lorsque la viande est molle, elle est saignante. Lorsqu'elle est ferme, elle est bien cuite.
- Suivez le guide de cuisson du steak parfait pour la plupart des viandes, poissons, volailles et légumes.

GUIDE DE GRILLAGE DU STEAK PARFAIT

Badigeonnez les grilles d'une huile de cuisson à point de fumée élevé et préchauffez le gril entre 230 et 315 °C (450 et 600 °F).

- A. Placez le steak sur le barbecue à un angle de 45° et le faire cuire selon le temps indiqué dans le tableau de cuisson ci-dessous.
- B. Retournez le steak en le grillant selon le même angle de 45°.
- C. Retournez le steak et le faire griller à l'angle opposé de 45°.
- D. Retourner enfin le steak et le faire griller selon le même angle de 45°.



ÉPAISSEUR DE VIANDE		RÉGLAGE DE LA CHALEUR	TEMPS PAR CÔTÉ (MINUTES)				TEMPS TOTAL
1.5 in (3.8 cm)	1.0 in (2.5 cm)		A	B	C	D	
	Saignant	315°C (600°F)	1¼	1¼	1¼	1¼	7
Saignant	Médium saignant	315°C (600°F)	2	2	2	2	8
Médium saignant	Médium	315°C (600°F)	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Médium	Bien cuit	288°C (550°F)	2½	2½	2½	2½	10
Bien cuit		288°C (550°F)	3	3	3	3	12

ENTRETIEN

ENTRETIEN ET NETTOYAGE RÉGULIERS

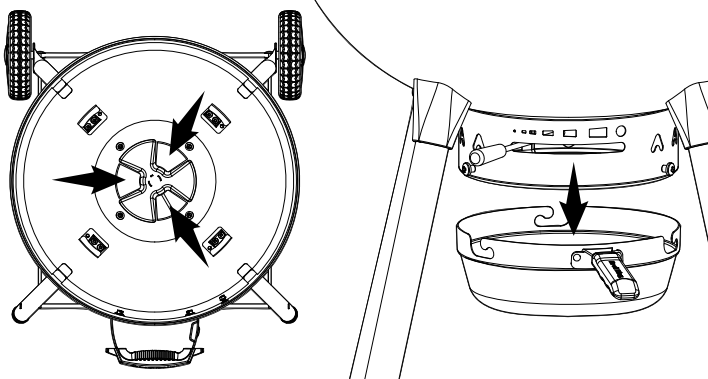
Une accumulation de carbone (créosote) peut se former à l'intérieur du couvercle et du registre de cheminée Roto-Draft^{MC}. Lorsque les charbon de bois sont brûlés lentement, ils peuvent émettre des vapeurs organiques qui se combinent à l'humidité de la viande pour former du carbone. Les vapeurs se condensent sur des surfaces plus froides. Par conséquent, les résidus de carbone s'accumulent sous le couvercle et le registre de cheminée Roto-Draft^{MC}. S'il s'enflamme, ce carbone peut produire une chaleur extrême.

- Inspectez régulièrement le gril et éliminez toute accumulation de carbone. Plus vous utilisez votre gril, plus il faudra l'inspecter, l'entretenir et le nettoyer plus fréquemment.
- Vidangez régulièrement les cendres et les débris.
- Nettoyez et huilez régulièrement les grilles de cuisson et de charbon de bois.

NETTOYAGE INTÉRIEUR

Lorsque le gril est refroidi, vous devriez régulièrement inspecter et vider le bac de cendres et secouer les cendres. Vous pouvez brosser les débris des grilles, des pièces de céramique et du déflecteur vers le centre du où ils peuvent tomber dans le bac de cendres. Utilisez la trousse de nettoyage Broil King (article n° 65900).

1. Attendez qu'il refroidisse complètement.
2. Retirez les grilles de cuisson et la grille à charbon.
3. Regardez par le haut pour vous assurer qu'il n'y a pas de cendres volantes piégées qui ne seraient pas tombées dans le bac à cendres. Brossez les débris du foyer vers le centre, où ils tomberont dans le bac à cendres.
4. En tenant la poignée du bac à cendres, tournez-la vers la droite pour le déverrouiller des vis en périphérie et le descendre hors position.



ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres doivent être placées dans un récipient métallique muni d'un couvercle hermétique. Le récipient fermé contenant les cendres devra être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, à l'écart de tout matériau combustible, en attendant l'élimination finale. Les cendres doivent être conservées dans le conteneur fermé jusqu'à ce que tous les tisons soient éteints et aient complètement refroidi.

GRILLES ET GRILLAGES DE CUISSON

Les grilles à charbon de bois Broil King en acier inoxydable à tiges épaisses offrent une durabilité maximale, une bonne rétention de la chaleur et de bonnes performances de cuisson.

Pour une performance optimale:

Avant la première utilisation et après de longues périodes d'entreposage:

- Lavez les grilles avec un détergent doux et de l'eau, puis rincez et séchez-les avec des essuie-tout.

Immédiatement après le lavage:

- Imprégnez les grilles de cuisson d'une huile de cuisson biologique pressée à froid ayant un point de fumée élevé, allumez le gril et laissez-le chauffer à une température basse ou moyenne pendant 30 minutes.

Huiles de cuisson recommandées:

Huile d'avocat	point de fumée 260°C (500 F)
Huile de son de riz	point de fumée 254 C (490 F)
Huile de canola	point de fumée 204 C (400 F)

Avant et après chaque utilisation:

- Brossez les grilles avec une brosse en acier inoxydable de bonne qualité (n° d'article 65225, 64014, 64034) et les enduire légèrement d'une huile de cuisson à point de fumée élevé pour poursuivre le processus de traitement.

Évitez d'appliquer des marinades ou des sauces à base de sucre sur la viande avant de la griller; appliquez les marinades ou les sauces à base de sucre à la fin de la cuisson.

Utilisez des marinades à base d'huile, évitez les marinades à base d'eau.

Enduisez légèrement les aliments avec l'huile de cuisson de votre choix avant de les griller.

Retournez périodiquement les grilles sur 180° sur les horizontal et vertical.

Veillez à ce que la surface des grilles soit toujours recouverte d'une légère couche d'huile. Cela permet d'éviter la rouille et la détérioration et d'améliorer les performances antiadhésives des grilles.

En cas de rouille:

- Chauffez la grille, brossez-la avec une brosse en acier inoxydable et la traiter à nouveau avec de l'huile de cuisson.

Pendant les longues périodes d'inutilisation, les grilles devront être nettoyées et enduites d'une huile à point de fumée élevé, puis entreposées dans un endroit sec. Les grilles peuvent être enveloppées dans un film alimentaire protecteur en plastique.

Après des périodes d'entreposage:

- Nettoyez les grilles à feu moyen, les laver, les sécher avec des essuie-tout et badigeonnez-les à nouveau avec de l'huile à point de fumée élevé.

AVERTISSEMENT!

Inspectez soigneusement les grilles après le brossage pour vous assurer qu'il ne reste pas de poils cassés sur la grille

AUTONETTOYAGE

La procédure d'autonettoyage est un moyen utile de nettoyer l'intérieur du gril. Il cuit les résidus de sauces, de marinades ou de graisse, ce qui facilite le nettoyage du gril.

Allumez le gril en suivant les instructions d'allumage (p. 5) et faites fonctionner le gril à une température de 220 °C (425 °F) pendant 30 minutes.

ENVIRONNEMENTS DOMMAGEABLES

Les environnements dommageables, par exemple les zones côtières ou la proximité de jacuzzis et de piscines, peuvent exposer le gril à l'eau salée et au chlore.

Pour éviter la corrosion de la surface, les composants extérieurs du gril DEVRONT être régulièrement lavés avec de l'eau et du savon doux. Rincez à l'eau douce et séchez sur le champ.

Appliquez le produit de polissage pour acier inoxydable Broil King (article n° 62385) sur les pièces en acier et en chrome pour éliminer les taches d'eau et redonner de l'éclat au métal.

COMPOSANTS EN ACIER INOXYDABLE ET EN PORCELAINE

- Lavez à l'eau et au savon.
- Pour les taches tenaces, appliquez la crème de revitalisation Broil King (article n° 62390) pour éliminer les taches ou les marques de rouille.
- Pour restaurer l'éclat et la protection, appliquez une légère couche de poli pour acier inoxydable Broil King (article n° 62385) et essuyez avec un coton ou microfibre propre et sec.
- Les intempéries et la chaleur extrême peuvent entraîner une décoloration de l'acier inoxydable. La décoloration n'est pas considérée comme un défaut de fabrication.

COMPOSANTS EN RÉSINE ET TABLETTES LATÉRALES

- Lavez à l'eau et au savon.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE ANNUEL

Il est recommandé d'effectuer un entretien annuel avant de longues périodes d'inutilisation ou d'entreposage durant l'hiver.

- Nettoyage intérieur.
- Nettoyage extérieur.
- Badigeonner les grilles de cuisson, et les ranger dans un endroit sec.

COUVERCLE DE GRIL À AJUSTAGE EXACT

Protégez votre investissement avec une housse de gril Broil King de première qualité. (Article n° 67360)

DÉPANNAGE

Voici quelques problèmes fréquents en relation avec le contrôle de température lors de l'utilisation du gril et comment les diagnostiquer:		
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Température trop basse	- Débit d'air insuffisant : Vérifier si le registre Roto-Draft^{MC} du haut est fermé, limitant ainsi l'alimentation en air. - Le charbon n'est pas allumé correctement : Du charbon qui n'est pas assez allumé ou l'utilisation de charbon humide peut causer une chaleur insuffisante.	- Ouvrir le registre Roto-Draft^{MC} : Ajuster le registre du haut pour permettre de faire entrer plus d'air. - Rallumer ou remettre plus de charbon : Si nécessaire, ajouter du charbon neuf, et s'assurer qu'il soit complètement allumé avant d'ajuster le débit d'air.
Température trop élevée	- Le registre Roto-Draft^{MC} du haut est ouvert. - Le plateau collecteur de cendres n'est pas installé, permettant un accès de débit d'air par le bas du gril. - Le registre Roto-Draft^{MC} du bas est trop ouvert : Trop de débit d'air peut causer des pointes de température. - Un excès de carburant : La surcharge du gril avec trop de charbon peut rendre le contrôle de la chaleur plus difficile.	- Réduire l'ouverture du registre Roto-Draft^{MC}. - S'assurer que le plateau collecteur de cendres soit installé et fermé correctement : Cela restreint l'amenée d'oxygène et aide à abaisser la température. - Fermer légèrement le registre Roto-Draft^{MC} du haut/du bas : Fermer graduellement le registre du haut pour réduire le débit d'air, et pour abaisser la température. - Retirer du carburant : Si la température demeure trop élevée, il faut considérer d'enlever du charbon.
Températures inconstantes	- Arrangement du charbon : Du charbon qui ne serait pas réparti uniformément peut causer des points chauds ou froids. - Le registre Roto-Draft^{MC} du haut/du bas n'est pas ajusté correctement : Des réglages inconstants des registres peuvent causer des températures instables.	- Distribuer le charbon uniformément : Arranger le charbon dans une couche uniforme pour mieux distribuer la chaleur. - Faire un ajustement fin des événements : Faire de petits ajustements sur le registre Roto-Draft^{MC} du haut/du bas, en allouant du temps pour que la température du gril se stabilise.
Fumée excessive ou saveur amère	- Faible débit d'air : Trop de fumée en raison des événements bloqués ou de la surcharge du gril avec des copeaux de bois ou des granules. - Fumée blanche et épaisse : Ceci est un signe de combustion incomplète.	- Améliorer le débit d'air : S'assurer que les registres Roto-Draft^{MC} du haut/du bas sont ajustés correctement pour permettre une combustion nette. - Utiliser moins de bois : Éviter de surcharger le gril avec du bois pour fumer, et viser à obtenir une fumée bleue et moins dense.
Difficulté à maintenir les basses températures	- Trop de charbon : L'utilisation de trop de carburant peut rendre plus difficile de maintenir une chaleur plus basse. - Le registre Roto-Draft^{MC} du haut/du bas est trop ouvert : Cela permet d'obtenir trop d'oxygène, et fait augmenter la chaleur.	- Réduire la quantité de charbon : Utiliser une quantité plus petite de charbon pour la cuisson à basse température. - Fermer légèrement le registre Roto-Draft^{MC} du haut/du bas : Ajuster le registre du haut et du bas du bas pour restreindre le débit d'air et maintenir une basse température.
Le charbon ne s'allume pas	- Charbon humide : De l'humidité dans le charbon empêche de l'allumer correctement. - Méthode d'allumage inappropriée : Utilisation de trop de matériel d'allumage ou de techniques d'allumage inappropriées.	- Utiliser du charbon en bloc sec et de bonne qualité : Ranger le charbon dans un endroit sec, pour éviter toute absorption d'humidité. - Utiliser des allume-feux adéquats : Choisir des allume-feux naturels ou un allume-feu de cheminée pour allumer le charbon de manière efficace.
Le charbon ne reste pas allumé	- Piètre débit d'air : Le registre Roto-Draft^{MC} du haut/du bas peut être trop fermé ou être obstrué, empêchant d'avoir assez d'oxygène qui atteigne le feu. - Trop d'accumulation de cendres : Un excès de cendre peut faire suffoquer le feu, et réduire la capacité du charbon à rester allumé.	- Vérifier et ajuster le registre Roto-Draft^{MC} du haut/du bas : Ouvrir davantage les registres pour augmenter le débit d'air, et l'arrivée d'oxygène. - Nettoyer les cendres : Retirer régulièrement les cendres du gril pour assurer d'avoir le débit d'air adéquat, et une combustion plus stable.
Accumulation de cendre	Accumulation de cendre : Avec le temps, la cendre peut bloquer le débit d'air, ce qui nuit à une combustion adéquate et cause des enjeux de contrôle de température.	- Nettoyer régulièrement le plateau à cendres : Après chaque cuisson, retirer la cendre du four et du plateau à cendres. Utiliser une petite brosse ou un aspirateur d'atelier pour dégager les zones difficiles d'accès. - Vérifier après les longues cuissons : Pour les longues sessions de fumage, il faut vérifier et dégager occasionnellement les accumulations de cendres pendant la cuisson, pour assurer de maintenir un débit d'air adéquat.
Rouille sur les pièces en métal	Exposition à l'humidité : Les pièces en métal, comme les charnières, les bandes ou les plateaux à cuisson peuvent rouiller si elles sont exposées à l'humidité, à la pluie ou à un rangement inapproprié.	- Couvrir votre gril : Toujours utiliser une housse imperméable [no 68360] quand le gril n'est pas utilisé, spécialement dans des conditions mouillées. - Nettoyer et huiler les pièces en métal : Après la cuisson, nettoyer les pièces en métal et appliquer une mince couche d'huile pour prévenir la rouille. Pour les régions rouillées, utiliser un décapant pour la rouille ou remplacer les pièces affectées.
Registre Roto-Draft ^{MC} du haut/du bas qui colle ou qui est difficile à ajuster	Accumulation de graisse ou de débris : Avec le temps, la graisse, la cendre et la saleté peuvent s'accumuler dans les ouvertures des registres, ce qui les rend plus difficiles à ajuster.	- Nettoyer régulièrement les registres : Retirer toute cendre ou débris des registres après chaque cuisson. Utiliser un dégraisseur ou une brosse souple pour nettoyer les accumulations de graisse. - Lubrifier le registre : Appliquer un lubrifiant pour la haute température sur les pièces mobiles des registres, si elles deviennent coincées.
Croissance de moisissure à l'intérieur du gril	Résidus de graisse et humidité : Si on laisse le gril souillé pendant de longues périodes, de l'humidité et des particules d'aliments peuvent causer la croissance de moisissure.	- Brûlage : Faire un « brûlage de nettoyage » en ouvrant les registres et en laissant le gril chauffer à 500°F (260°C) pendant environ 30 minutes. Cela permet de brûler toute trace de moisissure. - Nettoyer minutieusement : Après le brûlage, débourber les plateaux du gril, l'intérieur, et les autres surfaces avec une brosse à gril et de l'eau savonneuse. Sécher minutieusement avant le rangement.
Usure et détérioration du plateau à charbon	Utilisation fréquente et chaleur élevée : Le plateau à charbon, qui retient les charbons en feu, peut devenir usé ou ondulé avec le temps, en raison d'une exposition prolongée à la chaleur élevée.	- Inspecter régulièrement : Vérifier pour détecter tout signe d'usure, de rouille ou d'ondulation dans le plateau à charbon. Le remplacer si nécessaire pour assurer un débit d'air adéquat et une opération sécuritaire. - Pivoter le plateau : Si possible, pivoter occasionnellement le plateau afin de favoriser une usure uniforme de sa surface.

If troubleshooting fails to solve any of these or any other issues, please visit www.broilkingbbq.com for more information including troubleshooting videos, and tips. North America: 1-800-265-2150. / info@omcbbq.com, Rest of the world: Contact your local distributor.

GARANTIE

Les grils Broil King sont conçus et fabriqués en Amérique du Nord à l'aide des meilleurs matériaux, composants et processus de leur catégorie pour garantir une expérience de grillade en plein air de qualité supérieure.



CE QUI EST COUVERT

Couvercle et corps en porcelaine	10 années
Grilles en acier inoxydable	5 années
Toutes les autres pièces	2 années

Onward Manufacturing Company Limited (Onward) s'engage envers l'acheteur initial du gril Broil King, à ce qu'il soit exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant la période indiquée dans le tableau de garantie ci-dessus, à compter de la date d'achat, lorsqu'il est assemblé et utilisé conformément au manuel du propriétaire qui l'accompagne. L'usure normale est exclue. Onward s'engage dans le cadre de la présente garantie volontaire à réparer ou à remplacer la pièce défectueuse sous réserve des limitations et exclusions énumérées ci-dessous. Cette garantie est valable pour les produits qui ont été installés conformément aux instructions d'installation fournies avec le produit et à tous les codes de construction et de prévention des incendies locaux et nationaux. Pour que la garantie s'applique, le produit doit être correctement nettoyé et entretenu conformément aux instructions du manuel du propriétaire qui l'accompagne et ne doit pas être utilisé dans une application communale ou commerciale.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

La présente garantie ne couvre pas : les dommages causés par une surchauffe, les éruptions causées par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une aération inadéquate, les rayures, les bosses, la corrosion, la détérioration des finitions des matériaux, la décoloration causée par la chaleur, les nettoyants abrasifs ou chimiques ou l'exposition aux UV, ou les dommages causés par une mauvaise utilisation, un accident, la grêle, les feux de graisse, le vandalisme, le manque de nettoyage et d'entretien, les environnements dommageables tels que les environnements salins ou à vapeurs de chlore, les modifications, l'abus, la négligence ou des pièces d'autres fabricants utilisées. Si vous vivez dans une région côtière ou si votre produit se trouve à proximité d'une piscine ou d'un jacuzzi, l'entretien comprendra le lavage et le rinçage réguliers des surfaces extérieures, comme indiqué dans le manuel du propriétaire qui l'accompagne, afin d'éviter la corrosion des surfaces. En cas de détérioration des pièces au point de les rendre inopérantes (rouillées ou brûlées) pendant la durée de la garantie, une pièce de rechange sera fournie. Les pièces remplacées dans le cadre de la présente garantie devront être installées par le client et ne seront garanties que pour la durée restante de la garantie d'origine susmentionnée.

Onward ne sera pas responsable des coûts ou des dépenses liés à la réinstallation d'une pièce garantie, de toute responsabilité liée à des dommages accessoires, consécutifs ou indirects et de tous les frais de manutention et de transport.

L'utilisation et/ou l'installation de pièces sur votre produit Broil King qui ne sont pas des pièces d'origine Broil King annulera la présente garantie, et tout dommage qui en résulterait ne serait pas couvert par celle-ci.

Aux États-Unis et au Canada, le remplacement de pièces s'effectue FAB usine.

La présente garantie n'est accordée qu'à l'acheteur d'origine, comme indiqué sur l'enregistrement de la garantie, et ne s'applique qu'aux produits vendus au détail et utilisés exclusivement par l'acheteur dans le pays où ils ont été achetés.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour le remplacement, il faudra toujours utiliser des « pièces de gril Broil King authentiques. » L'utilisation de toute autre pièce annulera automatiquement la garantie ci-dessus.

CLIENTS NORD-AMÉRICAINS

Enregistrez la garantie de votre barbecue en ligne sur www.broilkingbbq.com ou en appelant le 1-800-265-2150 (Amérique du Nord uniquement).

Toutes les demandes de garantie en Amérique du Nord sont traitées directement par Broil King. Les pièces doivent être renvoyées au service de garantie de Broil King, frais d'expédition prépayés, accompagnées du numéro de modèle, du numéro de série et, si votre barbecue n'est pas enregistré, d'une preuve d'achat (copie du ticket de caisse ou de la facture). Si l'inspection confirme le défaut, Broil King réparera ou remplacera la pièce concernée conformément aux conditions de la garantie.

La livraison est offerte pour les commandes sous garantie pendant les six (6) mois suivant la date d'achat initiale. Passé ce délai, des frais de transport seront appliqués à toutes les commandes sous garantie.

À la réception d'un e-mail, d'une lettre ou d'un fax (pas par téléphone), Broil King peut, à sa discrétion, ne pas exiger le retour de la ou des pièces.

CLIENTS EUROPÉENS ET INTERNATIONAUX

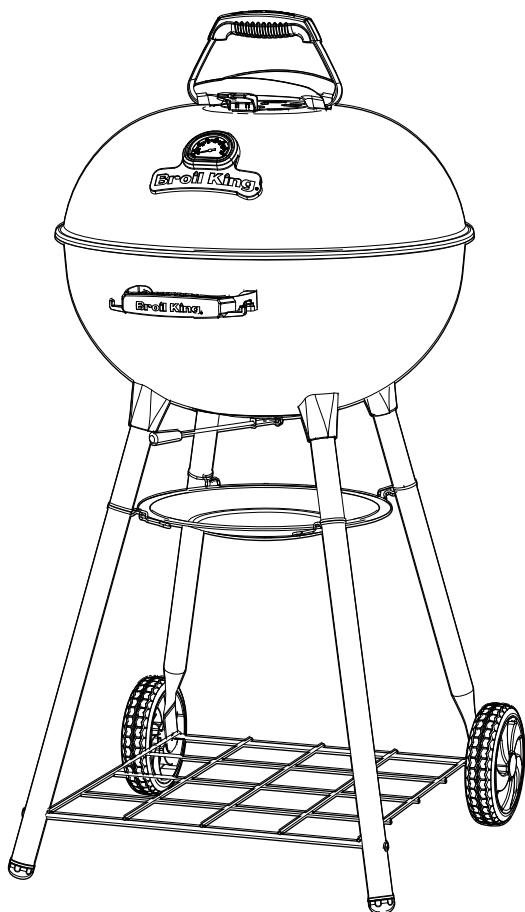
Enregistrez la garantie de votre barbecue auprès du distributeur de votre pays ou région. Contactez votre revendeur pour connaître le nom de votre distributeur Broil King.

Toutes les demandes de garantie en Europe sont traitées directement par le distributeur Broil King du pays d'achat. Contactez votre distributeur Broil King pour connaître les conditions générales.

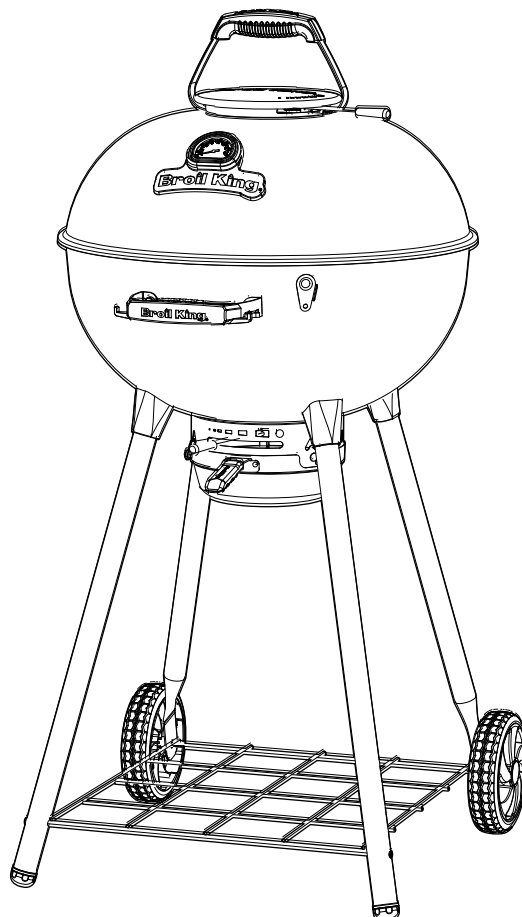
Broil King®

PARRILLA DE CARBÓN KETTLE

MANUAL DEL PROPIETARIO



400010, 401010



400110, 401110, 401110B

CONTENIDO

SEGURIDAD	2
INSTALACIÓN	2
PARTES DE LA PARRILLA.....	3
CARBÓN	4
ENCENDIDO	5
FUNCIONAMIENTO	6
TÉCNICAS DE COCCIÓN.....	7
MANTENIMIENTO	9
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	10
GARANTÍA	11

REGISTRE AQUÍ SU NÚMERO DE MODELO, NÚMERO DE SERIE Y FECHA DE COMPRA.

ENCUENTRE ESTA INFORMACIÓN EN LA ETIQUETA PLATEADA Y NEGRA QUE ESTÁ EN LA PARTE INTERNA DE UNA DE LAS PATAS.

NÚMERO DE MODELO							
NÚMERO DE SERIE							
FECHA DE COMPRA				/		/	
	aaaa				mm		dd

NOTA PARA EL INSTALADOR: ESTAS INSTRUCCIONES DEBEN DEJARSE CON EL CONSUMIDOR.

**LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DE UTILIZAR SU BARBACOA DE GAS.
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.**

PARA OBTENER INSTRUCCIONES DE MONTAJE, CONSULTE SU MANUAL DE MONTAJE O VISITE
www.omcbbq.com PARA VER NUESTRO VIDEO DE MONTAJE

SEGURIDAD

Su nuevo Kettle de carbón Broil King es un electrodoméstico seguro cuando se ensambla y utiliza correctamente. Al igual que con todos los productos que funcionan con carbón, deben observarse ciertas medidas de seguridad. No seguir estas medidas de seguridad puede resultar en lesiones graves o daños. Si tiene preguntas sobre el ensamblaje o el funcionamiento, consulte con su distribuidor.

Norteamérica: 1-800-265-2150. / info@omcbbq.com

Resto del mundo: Contacte con su distribuidor local.

- Lea este manual completo antes de instalar y usar este aparato que quema combustible de carbón. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar daños a la propiedad, lesiones corporales o incluso la muerte.
- Comuníquese con los funcionarios locales de construcción o bomberos sobre las restricciones y los requisitos de inspección de instalación en su área.
- Guarde estas instrucciones para consultarlas en el futuro.

WARNING - OPERATION

- **¡No utilizar en locales cerrados!**
- **¡ATENCIÓN! Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!**
- **¡ATENCIÓN! No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3!**
- **¡ATENCIÓN! No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!**
- NUNCA deje la barbacoa desatendida.
- No la utilice a menos que la barbacoa esté completamente ensamblada y todas las piezas estén en su lugar.
- No retire las cenizas hasta que todo el combustible de carbón se haya quemado y extinguido por completo.
- No utilice la barbacoa con vientos fuertes.

PELIGRO - FUEGO

- Mantenga el área que rodea el aparato libre de materiales combustibles, gasolina y todos los líquidos y vapores inflamables.
- Nunca almacene ningún material combustible cerca o debajo del aparato.
- Nunca utilice líquidos o vapores inflamables para encender o mantener un fuego en esta barbacoa.
- En el caso de que ocurra un incendio de grasa en la caja de cocción, no use agua para apagarlo. Si es seguro hacerlo, cierre la tapa y espere a que la barbacoa se enfríe.

PELIGRO - SUPERFICIES CALIENTES

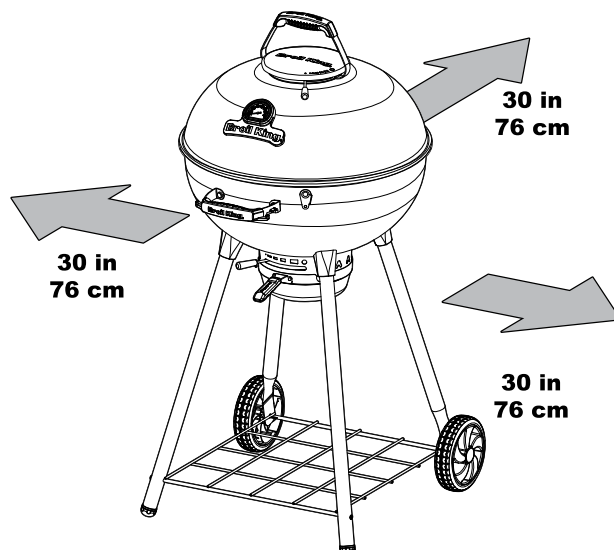
- Esta barbacoa y sus partes accesibles se CALIENTAN durante el uso. NO toque superficies CALIENTES sin guantes protectores.
- Utilice guantes para barbacoa o guantes protectores mientras cocina o ajusta la compuerta superior.
- Nunca toque la bandeja de carbón, la compuerta de la chimenea Roto-Draft, el cenicero, las parrillas de cocción o las rejillas de calentamiento para ver si están calientes.
- Utilice herramientas para barbacoa adecuadas con mangos largos y resistentes al calor.

ADVERTENCIA - COMBUSTIBLES

- Guarde siempre el carbón vegetal en un lugar seco, lejos de parrillas que generen calor y otros recipientes de combustible.
- Para apagar el carbón, cierre completamente la compuerta.
- Nunca utilice gasolina, combustible para linternas tipo gasolina, queroseno, líquido para encendedor de carbón ni líquidos inflamables con este aparato para iniciar o mantener un fuego, no usar agua.

ADVERTENCIA - INSTALACIÓN

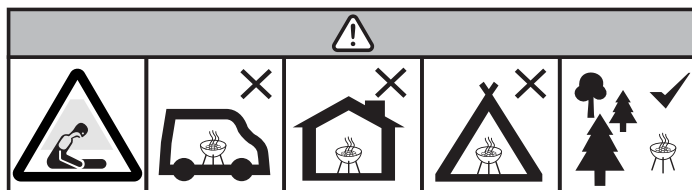
- Este aparato es para USO EXTERIOR SOLAMENTE, no lo utilice en garajes, cobertizos, balcones u otras áreas cerradas similares.
- La barbacoa debe instalarse alejada de superficies combustibles al menos a 30 pulgadas/76 cm de cada lado y a 30 pulgadas/76 cm de la parte trasera. Debe haber 60 pulgadas (150 cm) de espacio entre la parte superior de la barbacoa y cualquier construcción superior.



- NO instale la barbacoa debajo de plantas, árboles o follaje.
- Instale siempre la barbacoa sobre una superficie no combustible.
- Instale siempre la barbacoa sobre una superficie nivelada y mantenga el aparato nivelado.
- NO restrinja el flujo de aire al aparato.
- Al determinar la posición de la barbacoa, tenga en cuenta la exposición al viento, la proximidad al tráfico y mantener las conexiones eléctricas lo más cortas posible y alejadas de fuentes de calor.
- Ubique la barbacoa en un área con viento predominante mínimo. Proporcione suficiente espacio para evacuar el área de manera segura en caso de incendio.
- Bloquee las ruedas mientras esté en uso.
- Esto no está diseñado para instalarse en vehículos recreativos y/o embarcaciones.
- No utilice ni instale accesorios que cambien o modifiquen la tolva de carbón, el sinfín, el brasero o los sistemas de escape.

PELIGRO - MONÓXIDO DE CARBONO

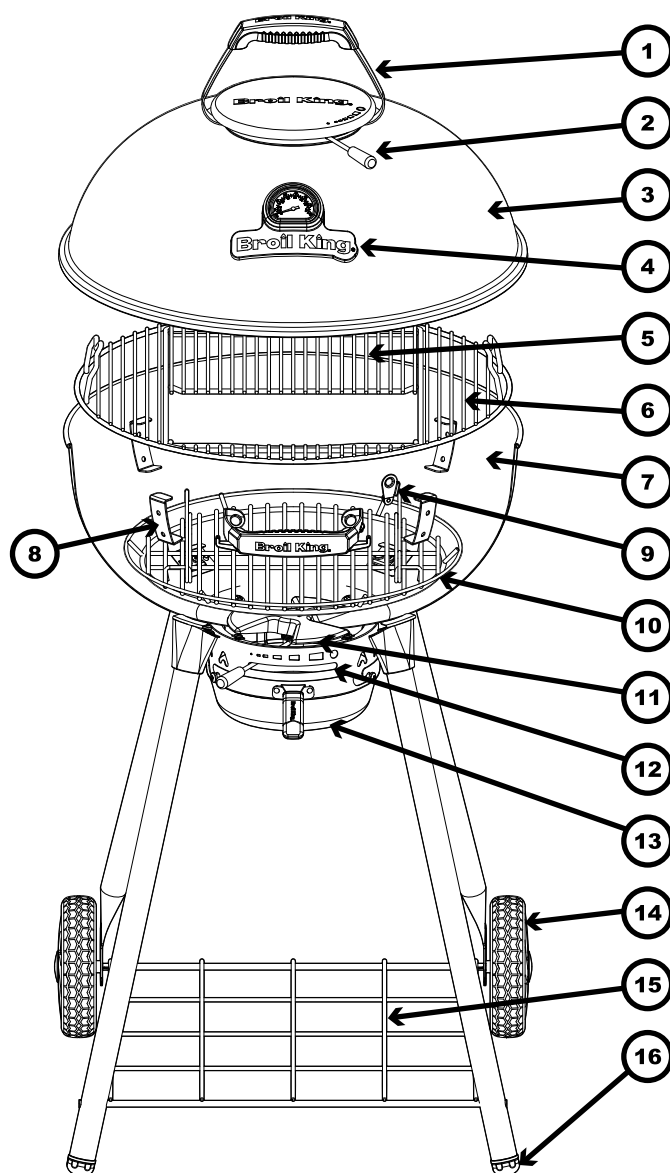
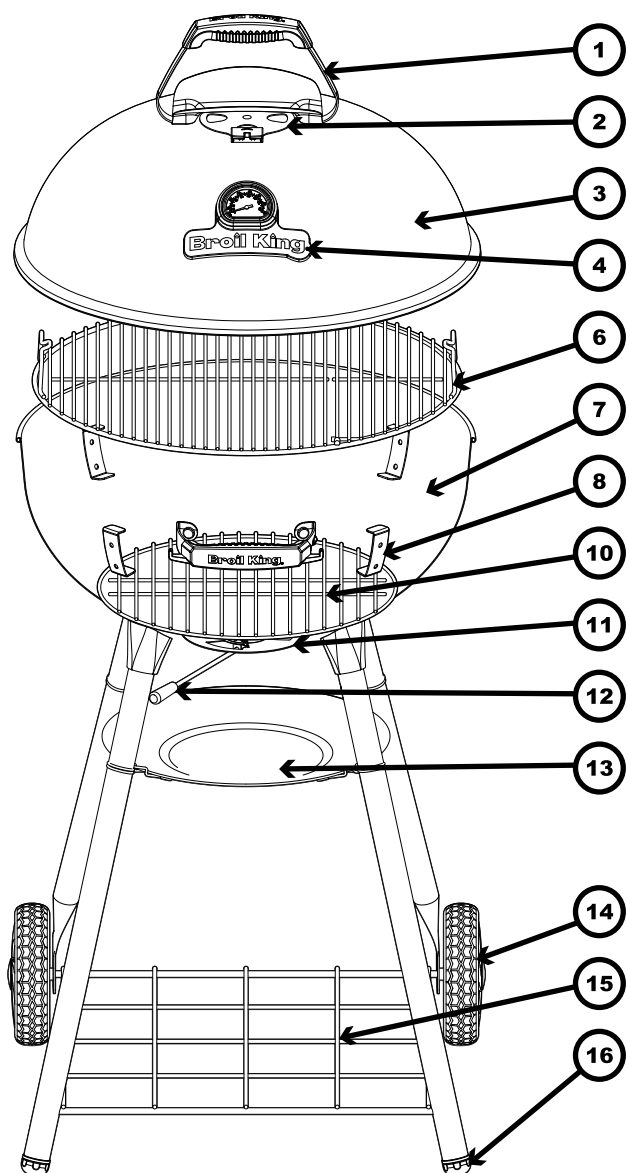
- Esta barbacoa está diseñada para uso en exteriores únicamente. Si se usa en interiores, se acumularán vapores tóxicos y causarán lesiones corporales graves o la muerte. Siga estas pautas para evitar que este gas incoloro e inodoro lo envenene a usted, a su familia o a otras personas.
- Conozca los síntomas de la intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en sangre pueden provocar la pérdida del conocimiento y la muerte.
- Consulte a un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas similares a los de un resfriado o gripe mientras cocina o cerca de este electrodoméstico. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o una gripe, suele detectarse 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 la madre y el niño durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas de la sangre o del sistema circulatorio, como anemia o enfermedades cardíacas.



ADVERTENCIA - PROPOSICIÓN 65

La combustión de este producto produce monóxido de carbono y otras sustancias que el Estado de California reconoce como causantes de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para obtener más información, visite www.p65warnings.ca.gov/product

PARTES DE LA PARRILLA



1. ASA DE LA TAPA
2. ROTO-DRAFT™ SUPERIOR
3. TAPA
4. TERMINALIZADOR
5. INSERTO DO MORE™
6. PARRILLA DE COCCIÓN
7. RECIPIENTE PARA FUEGO
8. SOPORTE DE LA PARRILLA

9. PUERTO DE ACCESO PARA LA SONDA DE TEMPERATURA
10. REJILLA PARA CARBÓN
11. ROTO-DRAFT™ INFERIOR
12. ASA DEL ROTO-DRAFT™
13. RECIPIENTE PARA CENIZAS
14. RUEDAS
15. ESTANTE INFERIOR
16. PIE AJUSTABLE

*Las ilustraciones son representativas y solo pretenden mostrar la composición general de la parrilla. El producto puede variar ligeramente con respecto a las ilustraciones.

CARBÓN

TROZOS DE CARBÓN NATURAL DE MADERA DURA Broil King

Los trozos de carbón natural de madera dura Broil King no contienen encendedores, aditivos ni rellenos químicos. Esto significa que su fuego arde de forma más limpia y genera menos cenizas que con las briquetas de carbón. Se recomienda el carbón vegetal natural en trozos Broil King (# TCF5506) con Broil King.



PRECAUCIÓN

- Guarde siempre el carbón en un lugar seco, lejos de aparatos que produzcan calor y otros contenedores de combustible.
- Nunca guarde carbón debajo de la barbacoa.
- Nunca utilice carbón que esté o haya estado mojado. Esto cambia las características de combustión del carbón.
- Evite agregar polvo de carbón del fondo de una bolsa.

CARBÓN VEGETAL vs. BRIQUETAS DE CARBÓN

Al elegir entre carbón vegetal y briquetas de carbón para su barbacoa Broil King, es esencial comprender sus diferencias en rendimiento, sabor y uso. Aquí hay una comparación para ayudarle a decidir cuál es el mejor para sus necesidades de cocción:

1. COMPOSICIÓN E INGREDIENTES

Carbón Vegetal (Lump Charcoal):

- Hecho de madera dura natural que ha sido carbonizada sin aditivos ni rellenos. Es esencialmente trozos de madera carbonizada.

Briquetas de Carbón (Briquettes):

- Compuestas de serrín comprimido, restos de madera y diversos aditivos como aglutinantes y rellenos (algunas marcas también pueden incluir carbón, piedra caliza u otros ingredientes para un encendido más consistente).

2. CARACTERÍSTICAS DE COMBUSTIÓN

Carbón Vegetal (Lump Charcoal):

- Quema a temperaturas más altas: El carbón vegetal arde a temperaturas más altas, lo que lo hace ideal para sellar y asar a altas temperaturas.
- Formas inconsistentes: El carbón vegetal proviene de madera natural y viene en varios tamaños y formas, lo que puede llevar a una combustión irregular. Quema más rápido: El carbón vegetal se quema más rápido que las briquetas, lo que requiere más recarga durante cocciones largas.

Briquetas de Carbón (Briquettes):

- Quema más lento y constante: Las briquetas arden por más tiempo con un calor constante, lo que las hace ideales para cocciones largas y lentas como el ahumado.
- Temperatura máxima más baja: No alcanzan las mismas altas temperaturas que el carbón vegetal, pero son buenas para cocciones a fuego lento o para mantener un calor moderado.
- Forma uniforme: El tamaño y forma uniforme de las briquetas asegura una combustión más predecible y constante.

3. SABOR

Carbón Vegetal (Lump Charcoal):

- Combustión más limpia: Dado que el carbón vegetal no contiene aditivos, produce menos cenizas e imparte un sabor más limpio y natural a la madera.
- Tipos de madera variados: Diferentes maderas duras como roble, nogal o mezquite pueden aportar diferencias sutiles de sabor, lo cual es ideal para realzar el sabor de las carnes asadas.

Briquetas de Carbón (Briquettes):

- Sabor a humo más suave: Las briquetas generalmente no imponen un sabor ahumado tan fuerte como el carbón vegetal, y algunas personas consideran que los aditivos pueden afectar ligeramente el sabor.
- Mayor producción de cenizas: Las briquetas producen más cenizas debido a los rellenos y aglutinantes utilizados, lo que puede afectar el flujo de aire en la barbacoa y requerir más limpieza.

4. FACILIDAD DE USO

Carbón Vegetal (Lump Charcoal):

- Encendido rápido: El carbón vegetal se enciende más rápido y está listo para cocinar más rápidamente.
- Mayor control: Responde mejor a los ajustes de las ventilas, lo que permite un control más preciso de la temperatura, especialmente en una barbacoa Kamado.

Briquetas de Carbón (Briquettes)

- Más lento para encenderse: Las briquetas tardan más en encenderse en comparación con el carbón vegetal, pero pueden mantenerse encendidas durante más tiempo una vez que están en funcionamiento.
- Calor constante: Son más fáciles de usar para los principiantes debido a su quema constante y predecible, lo que las hace menos sensibles a los ajustes del flujo de aire.

5. PRODUCCIÓN DE CENIZA

Carbón Vegetal (Lump Charcoal):

- Produce menos cenizas: El carbón vegetal produce significativamente menos cenizas, lo que significa un mejor flujo de aire y una limpieza más fácil.

Briquetas de Carbón (Briquettes)

- Más cenizas: Las briquetas producen más cenizas debido a los rellenos añadidos, lo que puede reducir el flujo de aire en su Kamado y requerir una limpieza más frecuente durante cocciones largas.

RESUMEN

Elija Carbón Vegetal (Lump Charcoal) si prefiere una combustión más limpia, mayor calor y un sabor natural a madera, y disfruta del control preciso de la temperatura.

Elija Briquetas de Carbón (Briquettes) si necesita una combustión larga y constante para cocciones lentas y quiere una fuente de combustible más asequible y consistente.

SABOR AHUMADO

Se recomienda usar carbón vegetal o briquetas de carbón como fuente principal de combustible para la barbacoa Broil King KEG™ Kamado. Es posible experimentar con diferentes sabores de madera añadiendo una pequeña cantidad de astillas de madera secas o pellets de grado alimenticio al fuego del carbón.

ASTILLAS DE MADERA Y PELLETS

Añadir astillas de madera o pellets al carbón vegetal en una barbacoa Kamado mejora el sabor y aporta un suave aroma ahumado a la comida. Aquí hay una guía sencilla:

1. Seleccione las astillas de madera o pellets según el perfil de sabor deseado. El nogal y el mezquite proporcionan sabores fuertes y robustos, mientras que la manzana y la cereza ofrecen un aroma más suave y afrutado.
2. Remojar las astillas de madera en agua durante unos 30 minutos antes de agregarlas puede ayudar a que se mantengan humeando lentamente en lugar de quemarse rápidamente. Este paso no es necesario para los pellets de madera.
3. Cuando el carbón esté caliente y listo, espolvoree las astillas de madera o pellets directamente sobre las brasas. Para una liberación más gradual y controlada, colóquelos en una caja para ahumar o envuélvalos ligeramente en papel de aluminio con pequeños agujeros de ventilación.
4. Ajuste el flujo de aire para el humo cerrando ligeramente las ventilas de la barbacoa Kamado para mantener la temperatura constante y permitir que la madera se consuma en brasa sin llama, creando un humo rico y uniforme sin exceso de calor.
5. Con la madera humeando, coloque su comida en la barbacoa y deje que el humo infunda los sabores de manera natural. Mantenga la tapa cerrada tanto como sea posible para maximizar el efecto ahumado.

Experimentar con diferentes tipos de madera y cantidades le ayudará a perfeccionar sus sabores para obtener resultados perfectos cada vez.

ENCENDIDO

¡ADVERTENCIA! Lea y siga todas las advertencias y precauciones que se encuentran en **SEGURIDAD** (p 2)

USO POR PRIMERA VEZ

Antes de cocinar en su barbacoa por primera vez, limpie los componentes y precaléntela para eliminar olores o materias extrañas de la siguiente manera:

1. Retire y limpie las parrillas de cocción con agua y jabón suave.
2. Sin las parrillas para cocinar, encienda la barbacoa siguiendo las instrucciones de encendido.
3. Opere la barbacoa a 425 °F (220 °C) durante 30 minutos.
4. Deje que la barbacoa se enfríe y luego vuelva a colocar las parrillas.
5. Aceite las parrillas para cocinar cubriéndolas con un aceite de cocina orgánico procesado en frío con un alto punto de humo, encienda la barbacoa y opere a 350 °F (176 °C) durante 30 minutos.

PASOS PARA EL ENCENDIDO DEL CARBÓN

PASO 1

Abra la tapa.

- Enganche la tapa al cuerpo con el gancho o colóquela sobre una superficie no combustible.

PASO 2

Abra el amortiguador Roto-Draft™ inferior.

PASO 3

Retire las rejillas de cocción para acceder a la parrilla de carbón. Use el elevador de rejillas Broil King (n.º 60745) para mover y colocar las rejillas.

Asegúrese de que la parrilla de carbón esté bien colocada.

PASO 4

Encienda un fuego de carbón comenzando con 2,5 libras (1,2 kg) de carbón encima de la rejilla inferior para carbón.

- La tapa debe estar abierta al encender carbón durante los primeros 10 a 15 minutos o hasta que el humo blanco se vuelva claro. El humo comenzará a ser opaco y blanco y gradualmente se volverá claro a medida que el carbón se enciende por completo. El humo blanco no es ideal para darle sabor; debe esperar a que la barbacoa se precaliente antes de cargar cualquier alimento en ella.
- No cocine antes de que el combustible esté cubierto de ceniza.
- Espere a que la parrilla se precaliente antes de colocar los alimentos.

PASO 5 - ONCE THE CHARCOAL IS LIT

Espere hasta ver una capa uniforme de ceniza blanca sobre el carbón. Una vez que esto esté presente, extienda el carbón.

- No cocine antes de que el combustible esté cubierto de ceniza

PASO 6

Coloque las parrillas para cocinar con el elevador de parrilla Broil King (# 60745).

PASO 7

Cierre la tapa y espere unos momentos hasta que responda el indicador de temperatura. Consulte funcionamiento (pág. 6) para obtener instrucciones sobre cómo controlar la temperatura dentro del Kettle.

- Ajuste las compuertas Roto-Draft™ para controlar la temperatura interna de la barbacoa.
- Comience a realizar cambios a aproximadamente 50 °F (10 °C) antes de alcanzar la temperatura objetivo. Si desea cocinar a 270°F (132°C). Comience a cerrar las compuertas Roto-Draft™ cuando la temperatura sea de 220 °F (104 °C).
- Es más fácil subir la temperatura que bajarla.

PASO 8

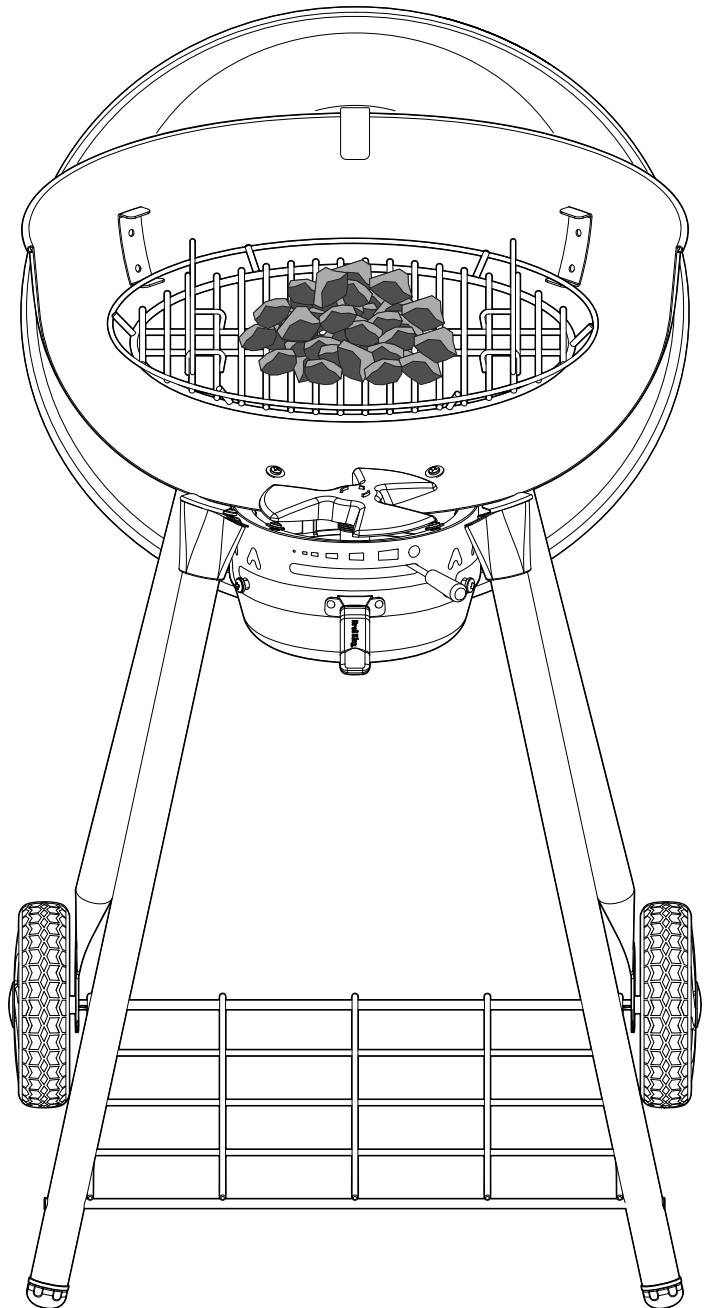
Cuando se alcance la temperatura deseada dentro de la barbacoa, cargue su comida en la barbacoa y cierre la tapa. La temperatura dentro de la barbacoa bajará un poco. Observe el indicador de temperatura durante algún tiempo antes de ajustar las compuertas Roto-Draft™.

PASO 9 - APAGADO

Cierre la tapa y cierre las compuertas Roto-Draft™.

Deje que la barbacoa se enfríe completamente antes de realizar cualquier mantenimiento.

Deje que las cenizas o el carbón se enfríen completamente antes de desecharlos.



FUNCIONAMIENTO

¡ADVERTENCIA! Lea y siga todas las advertencias y precauciones que se encuentran en SEGURIDAD (pág. 2)

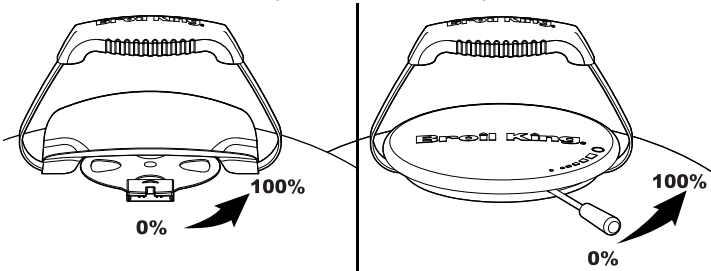
CONTROL DE TEMPERATURA

La temperatura de una barbacoa de carbón está controlada por la cantidad de combustible y la cantidad de aire que se deja pasar a través de la barbacoa.

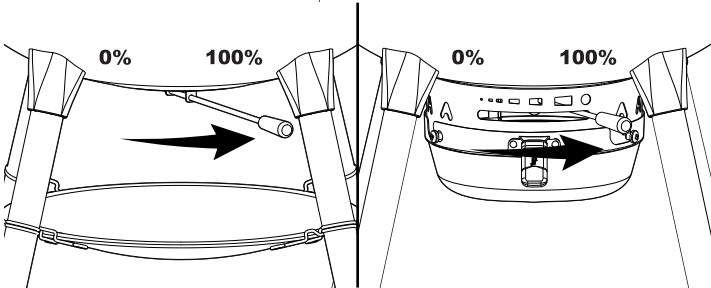
- Es más fácil aumentar la temperatura que reducirla.
- Comience lentamente para evitar sobrepasar la temperatura deseada.
- Ajustes finos: Pequeños cambios en la ventilación superior marcan una gran diferencia. Siempre haga pequeños ajustes y espere de 5 a 10 minutos para que la temperatura se estabilice.
- Ventilación inferior: No olvide que la ventilación inferior también influye en la temperatura. Para temperaturas más bajas, cierre ligeramente la ventilación inferior y, para temperaturas más altas, ábrala más para aumentar el flujo de aire.

COMPUERTA DE CHIMENEA ROTO-DRAFT™

La compuerta de chimenea Roto-Draft™ situada en la parte superior de la barbacoa controla el aire caliente que sale del grill de carbon. Ajustes para este Roto-Draft™: son clave para controlar las temperaturas.



- La ventilación inferior Roto-Draft™ controla la entrada de aire fresco al hervidor.
- Girado en sentido contrario a las agujas del reloj, la ventilación está abierto.
- Girado en sentido de las agujas del reloj, la ventilación está cerrada.



- La compuerta de la chimenea Roto-Draft™ siempre debe estar completamente abierta (100 %) al encender la barbacoa.

Cuando cocine con carbón, puede ajustar la compuerta de la chimenea Roto-Draft™ para controlar el fuego. Reducir la apertura reducirá la cantidad de oxígeno y reducirá el calor del fuego.

"GUÍA DE AJUSTES DE ROTO-DRAFT™

COCCIÓN BAJA Y LENTA 200–250°F (93–121°C)"

- Posición de ventilación superior: abra la ventilación superior solo un poco (1/4 a 1/2 pulgada o 10-15%). Cuanto más pequeña es la abertura, más se restringe el flujo de aire, lo que mantiene una temperatura más baja.
- Posición de la ventilación inferior: Abra la ventilación inferior solo un poco (10-15%).
- Propósito: Este flujo de aire limitado le ayuda a lograr un calor bajo y constante para ahumar o cocinar carnes a fuego lento, como costillas, pechuga o paleta de cerdo.

CALOR MEDIO 300–400 °F (149–204 °C)

- Posición de ventilación superior: abra la ventilación superior al 30 %. Esto permite una cantidad moderada de flujo de aire para mantener un calor medio constante, lo cual es ideal para asar aves, verduras u hornear productos como pizza.
- Posición de la ventilación inferior: Abra la ventilación inferior solo un poco (25%).
- Propósito: El flujo de aire equilibrado proporciona temperaturas estables para métodos de cocción versátiles.

CALOR ALTO 450 A 700 °F (232 A 371 °C)

- Posición de ventilación superior: abra la ventilación superior entre un 50 y un 75 % o casi completamente abierta, dependiendo de lo alta que necesite la temperatura. Cuanto más abierta esté la ventilación, mayor será el flujo de aire, lo que le permitirá alcanzar temperaturas más altas para asar filetes u otras carnes.
- Posición de la ventilación inferior: Abra la ventilación inferior solo un poco (50-75%).
- Propósito: El alto flujo de aire maximiza el calor para asar directamente, carbonizar o cocinar rápidamente.

AÑADIR CARBÓN

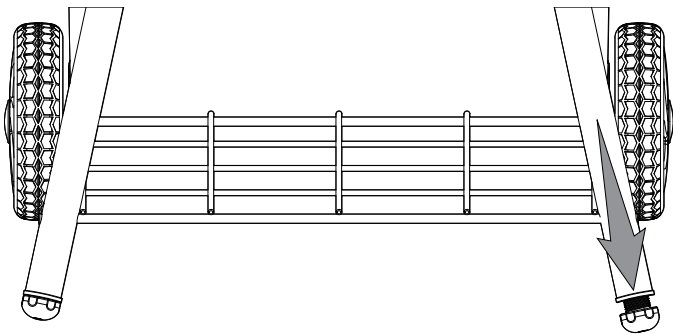
Para agregar carbón en medio de una cocción larga, utilice guantes de barbacoa adecuados:

1. Mueva o reorganice los alimentos para poder quitar una sección de la parrilla de cocción.
 2. Gire y levante la parrilla con el elevador de parrilla Broil King (#60745).
- Para obtener un poco más de humo de leña, espolvoree 100 g (0,25 lb) de pellets para asar premium Broil King sobre la pila de carbón.

PATAS NIVELADORAS

Siempre instale la parrilla sobre una superficie nivelada y mantenga la parrilla nivelada.

- Las patas niveladoras de resina tienen rosca.
- Gire para hacer ajustes y nivelar la parrilla.



ACCESORIOS PARA ENCENDIDO DEL CARBÓN

Hay muchas formas de formar y encender un fuego de carbón. Los fósforos, el papel y los pequeños trozos de madera son útiles. Varios accesorios para asar a carbón pueden ayudar a intensificar el calor para iniciar un fuego rápidamente. Utilice los accesorios para carbón Broil King para encender un fuego de carbón de manera fácil y segura.

- A Siempre se recomienda evitar el uso de acelerantes químicos que puedan afectar el sabor de la cocción.
- Espere siempre a que el carbón esté uniformemente blanco y caliente antes de colocar la carne en la parrilla.
- Utilice siempre guantes protectores para asar cuando trabaje con carbón.
- Siempre asuma que un asa de accesorio estará caliente.

CHIMENEA DE CARBÓN

Usando una chimenea de carbón, puedes encender un fuego de carbón fuera de la barbacoa.

Siempre encienda el fuego sobre una superficie no combustible.

Utilice guantes protectores cuando vierta carbón encendido.

Chimenea de carbón de acero inoxidable Broil King (# 63970)



GUÍA DE CARBÓN Y ROTO-DRAFT™			
	TEMPERATURA	CANTIDAD CARBÓN	ROTO-DRAFT™
SMOKE	225°F (107°C)	1.0 - 1.5 lbs (0.5 - 0.7 kg)	0-10 %
ROAST	350°F (177°C)	1.5 - 2.0 lbs (0.7 - 0.9 kg)	25 %
GRILL	600°F (316°C)	2.0 - 3.0 lbs (0.9 - 1.4 kg)	50-75 %

TÉCNICAS DE COCCIÓN

AHUMAR Y ASAR

Lograr excelentes resultados ahumando o asando en su parrilla Broil King kettle de carbón es simple. Ahumar, asar y rustir se basan en la técnica de cocción por convección indirecta, que es ideal para cocinar cortes grandes de carne, como asados o aves. Se utiliza una bandeja de goteo debajo de la carne para desviar el calor alrededor de la carne, recoger la grasa y mantener la barbacoa húmeda.

ANTES DE ENCENDER LA BARBACOA:

- Coloque una bandeja de goteo encima de la parrilla superior grande para carbón. **(A)** La bandeja para asar de acero inoxidable Broil King (artículo Broil King 63106) combinada con el revestimiento de papel de aluminio (artículo Broil King 50420) para una limpieza más fácil es una excelente opción para recoger la grasa de la carne.
- Coloque entre 1,2 y 2,5 cm (0,5 a 1,0 pulgadas) de líquido en la bandeja de goteo. El jugo de frutas, el vino o la marinada son buenas opciones para realzar el sabor.
- NO deje que la bandeja se seque.

ENCIENDA LA BARBACOA:

- Siga el procedimiento de encendido (p. 5).
- Coloque carbón encendido a ambos lados de la bandeja recogegrasa. **(B)**
- Compuerta de chimenea Roto-Draft ABIERTA (p. 6). **(C)**
- Antes de colocar la carne en la parrilla, rocíela con aceite vegetal para mejorar el dorado por fuera de la carne.
- Coloque la carne en las parrillas encima de la bandeja de goteo.
- AHUMAR, ASAR o RUSTIR con la tapa cerrada. Abrir la tapa provoca fluctuaciones de temperatura. Evite la tentación de abrir la tapa.
- Utilice un termómetro para carne de calidad (Termómetro inteligente Broil King iQue™ n.º 61939) para controlar la temperatura interna de la carne.
- Revise periódicamente la bandeja de goteo para mantener un mínimo de 1,2 cm (0,5 pulgadas) de líquido en la bandeja de goteo.
- Al cocinar sin bandeja de goteo, se debe prestar mucha atención para evitar el riesgo de incendio por grasa y no se recomienda.

CUANDO ACABE:

- Cierre la compuerta Roto-Draft superior y deje que la barbacoa se enfríe por completo antes de retirar la bandeja de goteo.
- Los restos de grasa son muy inflamables y deben manipularse con cuidado para evitar lesiones.

TIEMPOS Y TEMPERATURAS – AHUMAR

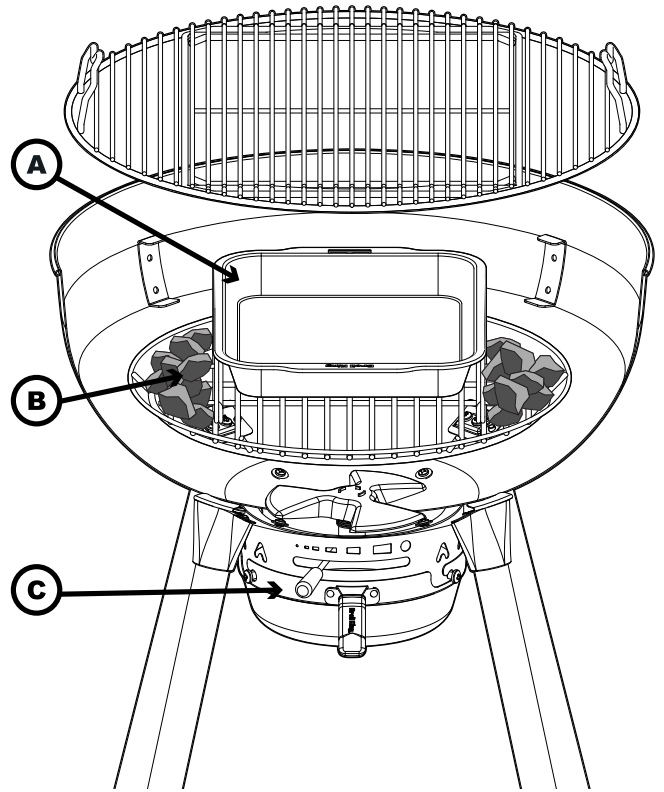
225°F (107°C)

El tiempo para AHUMAR cortes grandes de carne se basa en la temperatura de AHUMADO seleccionada y generalmente lleva entre 8 y 12 horas. Verifique que ya está cocinado con el termómetro para carnes iQue. Los mejores resultados para las carnes ahumadas, como el pulled pork o el brisket, se logran envolviendo la carne en papel de aluminio o papel de carnicero cuando la temperatura de la carne alcanza los 165 °F (75 °C) y luego se continúa cocinando la carne a una temperatura de 205°F (98°C).

TIEMPOS Y TEMPERATURAS – ASAR

350-400°F (176-205°C)

Siga la guía para estimar la cantidad de tiempo que necesita para asar cortes grandes de carne. Verifique que ya está cocinada usando el termómetro para carnes iQue™ para confirmar que la carne haya terminado de hecerse.



GUÍA PARA ASAR Y COCINAR CON RUSTIDOR						
GUÍA DE TIEMPO				GUÍA DE TEMPERATURA DE LA CARNE		
AJUSTAR TEMPERATURA	CARNE	PESOS	TIEMPO	POCO HECHO	AL PUNTO	HECHO
350°F (175°C)	CARNE ASADA CERDO ASADO	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs	130°F (55°C)	146°F (63°C)	160°F (70°C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
	PAVO O POLLO CARNE ASADA	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs		150°F (65°C)	170°F (77°C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
	CERDO ASADO	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs			170°F (77°C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
COMPRUEBE QUE ESTÁ HECHO UTILIZANDO EL TERMÓMETRO PARA CARNE iQue™.						

TÉCNICAS DE COCCIÓN

PARRILLADO DIRECTO

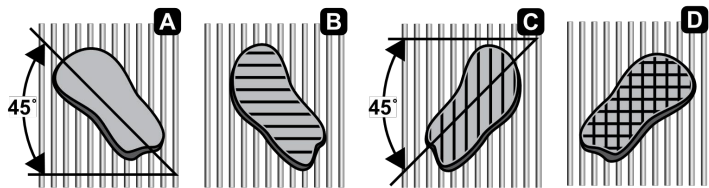
El método de grill o parrillado directo implica cocinar los alimentos en parrillas directamente sobre una fuente de calor. El parrillado directo es un método popular para platos de porciones individuales, como filetes, chuletas, pescado, hamburguesas, kebabs y verduras.

- Prepare la comida con anticipación para evitar demoras y problemas de tiempo. Si se utiliza adobo o especias, se deben aplicar antes de colocar la carne en la parrilla de cocción. Si se rocían con salsas, se deben aplicar en los últimos 2 a 4 minutos de asado para evitar que se quemen.
- Organice el área alrededor de la barbacoa para incluir tenedores, pinzas, guantes de cocina, salsas y condimentos para que pueda permanecer cerca de la barbacoa mientras cocina.
- Lleve la carne a temperatura ambiente justo antes de asarla. Quite el exceso de grasa de la carne para minimizar las "llamaradas" causadas por el goteo de grasa.
- Precaliente la barbacoa a 450-600°F (230-315°C) con la tapa cerrada.
- Rocíe o cubra las parrillas con aceite de cocina de alto punto de humo para evitar que los alimentos se peguen a las parrillas.
- Para evitar que los filetes pierdan jugos y se "sequen", utilice pinzas en lugar de un tenedor.
- Comience a 450-600°F (230-315°C) para dorar la carne. Reduzca el fuego y extienda los tiempos de cocción al asar cortes de carne más gruesos.
- Aprenda a comprobar cuándo la carne está hecha por tiempo y sensación. La carne se endurece mientras se cocina. Cuando la carne está blanda queda poco hecha. Cuando esté firme está bien hecha.
- Siga la guía perfecta para parrillar entrecots para la mayoría de las carnes, pescados, aves y verduras.

LA GUÍA PERFECTA PARA PARRILLAR ENTRECOTS

"Rocíe o cubra las parrillas con aceite de cocina de alto punto de humo y precaliente la barbacoa a 450-600 °F (230-315 °C)."

- A. Coloque el entrecot en la barbacoa en un ángulo de 45° y cocínelo según los tiempos que aparecen en la tabla de cocción a continuación.
- B. Voltee el entrecot para parrillarlo en el mismo ángulo de 45°.
- C. Voltee el entrecot y parríllelo en el ángulo opuesto de 45°.
- D. Finalmente, dé la vuelta al entrecot y parríllelo en el mismo ángulo de 45°.



GROSOR DE CARNE		CONTROL DE TEMPERATURA	TIEMPO POR LADO (MINUTOS)				TIEMPO TOTAL
1.5 in (3.8 cm)	1.0 in (2.5 cm)		A	B	C	D	
	Rare	600°F (315°C)	1¼	1¼	1¼	1¼	7
Rare	Medium Rare	600°F (315°C)	2	2	2	2	8
Medium Rare	Medium	600°F (315°C)	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Medium	Well	550°F (288°C)	2½	2½	2½	2½	10
Well		550°F (288°C)	3	3	3	3	12

MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA REGULARES

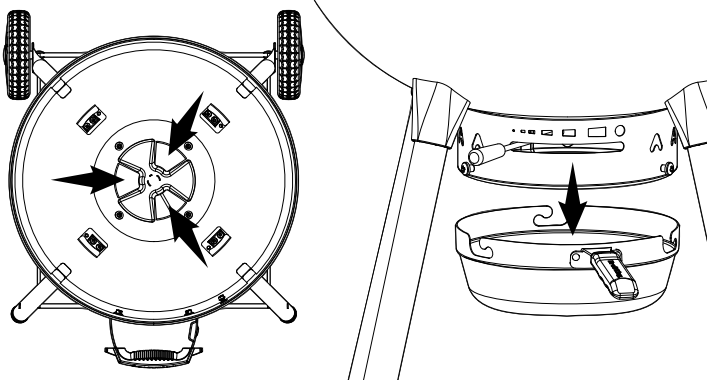
Se puede formar acumulación de hollín y creosota en el interior de la tapa y en la compuerta de chimenea Roto-Draft™. Cuando los carbón de madera se queman lentamente, pueden formar una capa de alquitrán y otros vapores orgánicos que se combinan con la humedad expulsada para formar creosota. Los vapores se condensan en superficies más frías. Como resultado, los residuos de carbón se acumulan en la tapa y en la compuerta de la chimenea Roto-Draft™. Cuando se enciende, esta creosota provocar un fuego extremadamente caliente.

- Inspeccione la barbacoa con regularidad y elimine cualquier acumulación de hollín y creosota. Cuanto más utilice su parrilla Kettle de carbón, más a menudo deberá inspeccionarla, mantenerla y limpiarla.
- Limpie periódicamente la sonda de temperatura.
- Limpie periódicamente las cenizas y residuos.
- Limpie y aceite periódicamente las rejillas y parrillas.

LIMPIEZA INTERIOR

Cuando la barbacoa esté fría, debe inspeccionar y vaciar periódicamente el cenicero y sacudir la ceniza del brasero en el cenicero. Puede cepillar y llevar los residuos de las parrillas, la cerámica o el deflector hacia el centro del grill, donde pueden caer al cenicero. Utilice el kit de limpieza de Broil King (artículo n.º 65900).

1. Apague la barbacoa y desenchúfela. Espere a que se enfríe por completo.
2. Retire las parrillas de cocción, la parrilla para carbón y el deflector de cerámica.
3. Mire hacia abajo desde arriba para confirmar que no haya cenizas volátiles atrapadas que no hayan caído en el cenicero. Cepille los restos del brasero hacia el centro, donde puedan caer al cenicero.
4. Sosteniendo la manija del cenicero, levante y gire hacia la derecha y deje caer el cenicero lejos de los tornillos del anillo.



ELIMINACIÓN DE CENIZAS

Las cenizas deben colocarse en un recipiente de metal con tapa hermética. El contenedor cerrado de cenizas debe colocarse sobre un piso no combustible o en el suelo, bien alejado de todo material combustible, en espera de su disposición final. Las cenizas deben conservarse en el recipiente cerrado hasta que todas las cenizas se hayan enfriado por completo.

PARRILLAS DE COCCIÓN Y REJILLAS

Las rejillas para carbón de barras pesadas de acero inoxidable Broil King brindan máxima durabilidad, buena retención de calor y un gran rendimiento al parrillar.

Para un rendimiento óptimo:

Antes del primer uso y después de largos periodos de almacenamiento:

- Lave las parrillas con un detergente suave y agua y luego enjuáguelas y séquelas con una toalla de papel.

Inmediatamente después del lavado:

- Aceite las parrillas de cocción rociándolas o cubriéndolas con un aceite de cocina orgánico prensado en frío con un alto punto de humo, encienda la barbacoa y opere a temperatura media/baja durante 30 minutos.

Aceites de cocina recomendados:

Aceite de aguacate	punto de humo 500 °F (260 °C)
Aceite de salvado de arroz	punto de humo 490 °F (254 °C)
Aceite de canola	punto de humo 400 °F (204 °C)

Antes y después de cada uso:

- Cepille las parrillas con un cepillo de cerdas de acero inoxidable de buena calidad (artículos n.º 65225, 64014, 64034) y cúbralas ligeramente con aceite de cocina de alto punto de humo para continuar con el proceso de aceitado.

Evite aplicar adobos o salsas a base de azúcar a la carne antes de parrillarla, aplique adobos o salsas a base de azúcar al final del parrillado.

Utilice adobos a base de aceite, evite los adobos a base de agua.

Cubra ligeramente los alimentos con el aceite de cocina de su elección antes de parrillarlos.

Gire y rote las parrillas periódicamente.

Asegúrese de que la superficie de la parrilla esté siempre cubierta con una ligera capa de aceite. Esto ayuda a prevenir la oxidación y el deterioro y mejora el rendimiento antiadherente de las parrillas.

Si se oxida:

- Queme las parrillas, cepille con un cepillo de cerdas de acero inoxidable y vuelva a aceitar.

Durante largos periodos de inactividad, las parrillas deben limpiarse y recubrirse con un aceite de alto punto de humo y luego almacenarse en un lugar seco. Las parrillas pueden estar envueltas en plástico protector para alimentos.

Después de periodos de almacenamiento:

- Queme las parrillas a fuego medio, lave, seque con una toalla de papel y vuelva a aceitar con aceite de alto punto de humo.

¡ADVERTENCIA! Inspeccione las parrillas cuidadosamente después de cepillarlas para asegurarse de que no queden cerdas rotas en la parrilla.

QUEMADO

El procedimiento de quemado es una forma útil de limpiar el interior de la barbacoa de carbón. Incinera los residuos de salsas, adobos o grasas, lo que facilita la limpieza de la barbacoa.

Encienda la barbacoa siguiendo las instrucciones de encendido (p. 5) y opere la barbacoa a una temperatura de 425 °F (220 °C) durante 30 minutos.

AMBIENTES HOSTILES

Los entornos hostiles, como las zonas costeras o cerca de jacuzzis y piscinas, pueden exponer la barbacoa al agua salada y al cloro.

Para evitar la corrosión de la superficie, los componentes exteriores de la parrilla DEBEN lavarse periódicamente con agua y jabón suave. Enjuague con agua dulce y seque inmediatamente.

Aplique el pulidor para acero inoxidable Broil King (artículo n.º 62385) a los componentes de acero y cromo para eliminar las manchas de agua y restaurar el brillo del metal.

COMPONENTES DE ACERO INOXIDABLE Y PORCELANA

- Lavar con agua y jabón.
- Para manchas difíciles, aplique la crema revitalizante Broil King (artículo n.º 62390) para eliminar manchas o marcas de óxido.
- Para restaurar el brillo, aplique una capa ligera de pulidor de acero inoxidable Broil King (artículo n.º 62385) y limpie con un paño limpio y seco o microfibra.
- La intemperie y el calor extremo pueden hacer que una tapa de acero inoxidable se decolore. Decoloración no se considera un defecto de fabricación.

COMPONENTES DE RESINA Y ESTANTES LATERALES

- Lavar con agua y jabón.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA ANUAL

Se recomienda realizar un mantenimiento anual antes de largos periodos de inactividad o almacenamiento invernal.

- Limpieza interior.
- Limpieza exterior.
- Aceite las parrillas de cocción y guárdelas en un lugar seco.
- Lubrique las ruedas.

FUNDA PARA BARBACOA DE AJUSTE EXACTO

Proteja su inversión con una funda para barbacoa Broil King premium. (#67360)

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Algunos problemas comunes relacionados con el control de temperatura al usar una parrilla tipo kettle y cómo solucionarlos:		
PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN CORRECTIVA
Temperatura demasiado baja	1. Flujo de aire insuficiente: verifique si la compuerta Roto-Draft™ superior está cerrada, lo que limita el suministro de aire. 2. El carbón no se enciende correctamente: el carbón insuficientemente encendido o el uso de carbón húmedo pueden causar poco calor.	1. Abra la compuerta Roto-Draft™: ajuste la ventilación superior para permitir que fluya más aire. 2. Vuelva a encender o agregue carbón: si es necesario, agregue carbón nuevo y asegúrese de que esté completamente encendido antes de ajustar el flujo de aire.
Temperatura demasiado alta.	1. Compuerta superior Roto-Draft™ abierta. 2. El recolector de cenizas no está instalado o el agitador está abierto permitiendo el acceso al flujo de aire a través de la parte inferior del Kettle 3. La compuerta inferior Roto-Draft™ está demasiado abierta: Demasiado flujo de aire puede provocar un aumento de temperatura. 4. Exceso de combustible: sobrecargar la barbacoa con demasiado carbón puede dificultar el control del calor.	1. Reduzca la apertura de la compuerta Roto-Draft™. 2. Asegúrese de que el recolector de cenizas esté instalado correctamente y cerrado: esto restringirá el suministro de oxígeno y ayudará a bajar la temperatura. 3. Cierre ligeramente la compuerta Roto-Draft™ superior/inferior: cierre gradualmente la ventilación superior para reducir el flujo de aire y bajar la temperatura. 4. Retire un poco de combustible: si la temperatura sigue siendo demasiado alta, considere quitar un poco de carbón.
Temperaturas inconsistentes	1. Disposición del carbón: El carbón distribuido de manera desigual puede provocar puntos calientes y fríos. 2. La compuerta Roto-Draft™ superior/inferior no está ajustada correctamente: las configuraciones de ventilación inconsistentes pueden causar temperaturas inestables.	1. Distribuya el carbón de manera uniforme: Disponga el carbón en una capa uniforme para distribuir mejor el calor. 2. Ajuste la ventilación: realice pequeños ajustes en la compuerta Roto-Draft™ superior/inferior, dando tiempo a que la barbacoa se estabilice.
Humo excesivo o sabor amargo	1. Mal flujo de aire: Demasiado humo debido a las rejillas de ventilación bloqueadas o sobrecargando la barbacoa con astillas o carbón de madera. 2. Humo blanco y espeso: Este es un signo de combustión incompleta.	1. Mejore el flujo de aire: asegúrese de que las ventilaciones de las compuertas Roto-Draft™ superior e inferior estén ajustadas correctamente para permitir una combustión limpia. 2. Utilice menos leña: evite sobrecargar la barbacoa con leña para ahumar y busque un humo azul y fino.
Dificultad para mantener bajas temperaturas	1. Demasiado carbón: Usar demasiado combustible puede dificultar mantener el fuego bajo. 2. Compuerta Roto-Draft™ superior/inferior demasiado abierta: Esto permite más oxígeno y aumenta el calor.	1. Reduzca la cantidad de carbón: use una cantidad menor de carbón para cocinar a baja temperatura. 2. Cierre ligeramente la compuerta Roto-Draft™ superior/inferior: ajuste las rejillas de ventilación superior e inferior para restringir el flujo de aire y mantener el calor bajo.
El carbón no enciende	1. Carbón húmedo: La humedad en el carbón impide que se encienda correctamente. 2. Método de encendido inadecuado: utilizar muy pocos encendedores o técnicas de encendido ineficaces.	1. Utilice carbón en trozos seco y de alta calidad: guarde el carbón en un lugar seco para evitar la absorción de humedad. 2. Utilice encendedores de fuego adecuados: elija encendedores de fuego naturales o un encendedor de chimenea para encender el carbón de manera eficiente.
El carbón no permanece encendido	1. Flujo de aire deficiente: Roto-Draft™ superior/inferior puede estar demasiado cerrado u obstruido, lo que impide que llegue suficiente oxígeno al fuego. 2. Demasiada acumulación de cenizas: el exceso de cenizas puede sofocar el fuego y reducir la capacidad del carbón para permanecer encendido.	1. Verifique y ajuste el Roto-Draft™ superior/inferior: abra más las compuertas para aumentar el flujo de aire y el suministro de oxígeno. 2. Limpie las cenizas: retire periódicamente las cenizas de la barbacoa para garantizar un flujo de aire adecuado y una combustión constante.
Acumulación de cenizas	1. Acumulación de cenizas: con el tiempo, las cenizas pueden bloquear el flujo de aire, impidiendo una combustión adecuada y provocando problemas de control de temperatura.	1. Limpiar el cenicero periódicamente: Después de cada cocción, retire las cenizas de la caja de cocción y del cenicero. Utilice un cepillo pequeño o una aspiradora para limpiar las áreas de difícil acceso. 2. Verifique después de cocciones prolongadas: para sesiones de ahumado prolongadas, revise y elimine ocasionalmente la acumulación de ceniza durante la cocción para mantener el flujo de aire.
Óxido en piezas metálicas	1. Exposición a la humedad: Las piezas metálicas, como bisagras, bandas o parrillas para cocinar, pueden oxidarse si se exponen a la humedad, la lluvia o un almacenamiento inadecuado.	1. Cubra su barbacoa: Utilice siempre una funda impermeable [número de artículo de la funda] cuando la barbacoa no esté en uso, especialmente en condiciones de humedad. 2. Limpiar y engrasar las piezas metálicas: Después de cocinar, limpie las piezas metálicas y aplique una fina capa de aceite para evitar la oxidación. Para áreas oxidadas, use un eliminador de óxido o reemplace las partes afectadas.
Roto-Draft™ superior/inferior se pega o es difícil de ajustar	1. Acumulación de grasa o residuos: con el tiempo, la grasa, la ceniza y la suciedad pueden acumularse en las aberturas de ventilación, lo que dificulta su ajuste.	1. Limpie las compuertas con regularidad: retire las cenizas o los residuos de las rejillas de ventilación después de cada cocción. Utilice un desengrasante o un cepillo suave para limpiar la acumulación de grasa. 2. Lubrique la ventilación: aplique un lubricante para alta temperatura a las partes móviles de las compuertas si se vuelven rígidas.
Formación de moho dentro de la barbacoa	1. Residuos de humedad y grasa: si una barbacoa se deja sin limpiar durante períodos prolongados, la humedad y las partículas de comida sobrantes pueden provocar la formación de moho.	1. Quémelo: Realice un "quemado de limpieza" a alta temperatura abriendo las rejillas de ventilación y dejando que la barbacoa se caliente a 500 °F (260 °C) durante aproximadamente 30 minutos. Esto quemará el moho. 2. Limpie a fondo: después del quemado, frote las rejillas de la barbacoa, el interior y otras superficies con un cepillo para parrilla y agua con jabón. Seque bien antes de guardarlo.
Desgaste de la rejilla de carbón	1. Uso frecuente y calor elevado: La rejilla para carbón, que contiene carbones encendidos, puede desgastarse o deformarse con el tiempo debido a la exposición prolongada al calor elevado.	1. Inspeccione periódicamente: compruebe si hay signos de desgaste, óxido o deformación en la rejilla de carbón. Reemplácelo si es necesario para garantizar un flujo de aire adecuado y un funcionamiento seguro. 2. Gire la rejilla: si es posible, gire la rejilla ocasionalmente para promover un desgaste uniforme en su superficie.

Si la solución de problemas no resuelve alguno de estos u otros problemas, visite www.broilkingbbq.es para obtener más información, incluidos videos de solución de problemas y consejos. Norteamérica: 1-800-265-2150. / info@omcbbq.com, Resto del mundo: Contacte con su distribuidor local.

GARANTÍA

Las barbacoas Broil King de carbón están diseñadas y fabricadas en América del Norte utilizando los mejores materiales, componentes y procesos para garantizar una experiencia superior de parrillada al aire libre.



QUÉ ESTÁ CUBIERTO

Porcelain Lid and Body	10 años
Stainless Steel Grids	5 años
Todas las demás piezas y pintura.	2 años

Onward Manufacturing Company Limited (Onward) se compromete con el comprador original del Broil King de carbón a que está libre de defectos en materiales y mano de obra durante el período indicado en la tabla de garantía anterior a partir de la fecha de compra cuando se ensambla y operado de acuerdo con el Manual del propietario adjunto. Desgastes normales de uso excluidos. Onward se compromete en el marco de esta garantía voluntaria a reparar o reemplazar la pieza defectuosa sujeto a las limitaciones y exclusiones que se enumeran a continuación. Esta garantía es válida para el producto que se ha instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación incluidas con el producto y todos los códigos de construcción y contra incendios locales y nacionales. El producto debe limpiarse y mantenerse adecuadamente de acuerdo con las instrucciones del Manual del propietario adjunto y no debe usarse en una aplicación comunitaria o comercial para que se aplique la garantía.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

Esta garantía no cubre: daños causados por sobrecalentamiento, explosiones causadas por condiciones ambientales como vientos fuertes o ventilación inadecuada, rayones, abolladuras, corrosión, deterioro de los acabados de los materiales, decoloración causada por el calor, limpiadores abrasivos o químicos o exposición a los rayos UV, o daños causados por mal uso, accidente, granizo, incendios de grasa, vandalismo, falta de limpieza y mantenimiento, ambientes hostiles como sal o cloro, alteraciones, abuso, negligencia o piezas instaladas de otros fabricantes. Si vive en una zona costera o tiene su producto ubicado cerca de una piscina o jacuzzi, el mantenimiento incluye el lavado y enjuague regulares de las superficies exteriores como se describe en el Manual del propietario adjunto, para evitar la corrosión de la superficie. Si se produjera un deterioro de las piezas hasta el grado de incumplimiento (oxidación o quemado) dentro de la duración de la cobertura garantizada, se proporcionará una pieza de reemplazo. Las piezas reemplazadas bajo esta garantía deben ser instaladas por el cliente y están garantizadas únicamente por el resto de la garantía original mencionada anteriormente.

El componente de reemplazo es responsabilidad exclusiva de Onward definido por la garantía; Onward no será responsable de los costos o gastos relacionados con la reinstalación de una pieza garantizada, de cualquier responsabilidad relacionada con daños incidentales, consecuentes o indirectos y de cualquier cargo de manipulación y transporte.

El uso y/o instalación de piezas en su producto Broil King que no sean piezas genuinas de Broil King anulará esta garantía, y cualquier daño que resulte del presente no está cubierto por esta garantía.

En los Estados Unidos y Canadá el reemplazo de piezas es FOB Factory.

Esta garantía se extiende únicamente al comprador original como se indica en el registro de garantía y se aplica únicamente a los productos vendidos al por menor y únicamente cuando los utiliza exclusivamente el comprador en el país donde los adquirió.

PIEZAS DE REPUESTO

Siempre se deben utilizar "piezas originales de barbacoa Broil King" para el reemplazo. El uso de cualquier otra pieza anulará automáticamente la garantía anterior.

CLIENTES DE AMÉRICA DEL NORTE

Puede registrar la garantía de su barbacoa en línea en www.broilkingbbq.com o llamando al 1-800-265-2150.

Toda la garantía es gestionada directamente por Broil King. Las piezas deben devolverse al Departamento de Garantía de Broil King, con los gastos de envío pagados por adelantado, acompañadas del número de modelo, número de serie y, si su barbacoa no está registrada, comprobante de compra (copia del comprobante de venta o factura). Si la inspección confirma el defecto, Broil King reparará o reemplazará dicha pieza de acuerdo con los términos de la garantía.

Courtesy shipping is provided for warranty orders during the six (6) months after the original date of purchase. After this period, a freight charge will be applied to all warranty orders.

On receipt of email, letter, or fax (not by phone) Broil King may at its option not require part or parts to be returned.

CLIENTES EUROPEOS Y GLOBALES

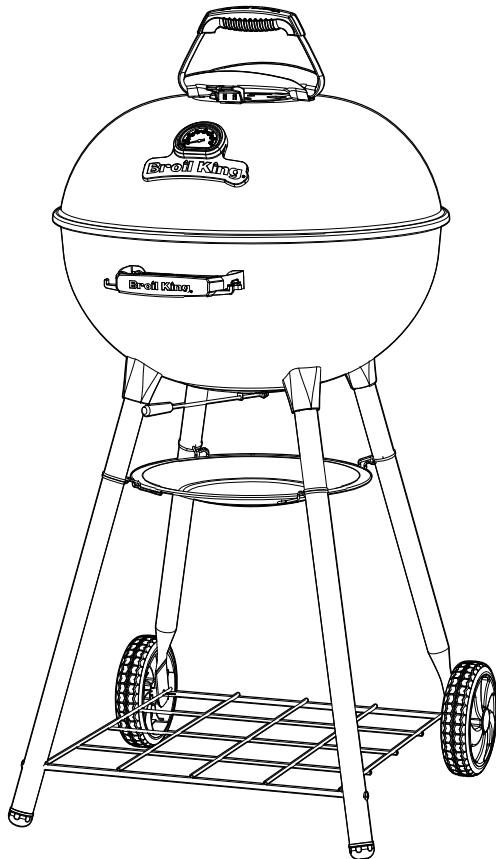
Registre la garantía de su parrilla con el distribuidor de su país o región. Comuníquese con su distribuidor autorizado para obtener el nombre de su distribuidor de Broil King.

Todas las reclamaciones de garantía en Europa se gestionan directamente a través del distribuidor de Broil King en el país de compra. Comuníquese con su distribuidor de Broil King para conocer los términos y condiciones.

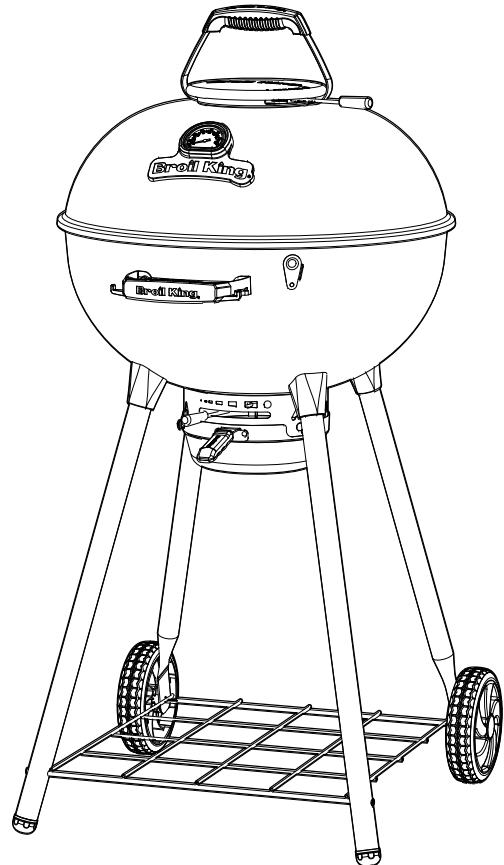
Broil King®

HOLZKOHLEGRILL

GEBRAUCHSANWEISUNG



400010, 401010



400110, 401110, 401110B

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	2
INSTALLATION.....	2
TEILE.....	3
HOLZKOHLE	4
ZÜNDUNG	5
BETRIEB.....	6
ZUBEREITUNGSMETHODEN	7
WARTUNG.....	9
FEHLERSUCHE	10
GARANTIE.....	12

BITTE TRAGEN SIE HIER IHRE MODELLNUMMER, SERIENNUMMER UND DAS KAUFDATUM EIN.

DIESE INFORMATIONEN FINDEN SIE AUF DEM SCHWARZ-SILBERNEN ETIKETT AUF DEM BEIN.

MODELLNUMMER					-		
SERIENNUMMER		-					
KAUFDATUM			/			/	
			JAHR			MONAT	TAG

HINWEIS FÜR DEN INSTALLATEUR: DIESE ANLEITUNG MUSS DEM VERBRAUCHER ÜBERLASSEN WERDEN.

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE IHREN GRILL IN BETRIEB NEHMEN. BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG FÜR ZUKÜNFTIGE REFERENZEN AUF.

SICHERHEIT

Ihr neuer Broil King Holzkohlegrill ist ein sicheres und praktisches Gerät, wenn er richtig zusammengebaut und verwendet wird. Wie bei allen mit Holzkohle befeuerten Produkten müssen bestimmte Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden. Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitsvorkehrungen kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen. Wenn Sie Fragen zum Zusammenbau oder Betrieb haben, wenden Sie sich an Ihren Händler.

Telefon: 0049 2243 911 862 22

E-Mail: service@broilking.de

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation und Inbetriebnahme dieses Holzkohlegrills vollständig durch. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Körperverletzungen oder sogar zum Tod führen.
- Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Bau- oder Brandschutzbehörden nach den in Ihrem Gebiet geltenden Einschränkungen und Anforderungen an die Installationsprüfung.
- Bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Referenzen auf.

WARNUNG - BETRIEB

- **ACHTUNG! Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!**
- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**
- Lassen Sie den Grill NIEMALS unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie den Grill nur, wenn er vollständig zusammengebaut ist und alle Teile an ihrem Platz sind.
- Entfernen Sie die Asche erst, wenn der gesamte Pelletbrennstoff vollständig ausgebrannt und erloschen ist.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.

GEFAHR - BRAND

- Halten Sie den Bereich um das Gerät frei von brennbaren Materialien, Pellets, Benzin und allen brennbaren Flüssigkeiten und Dämpfen.
- Lagern Sie niemals brennbares Material in der Nähe des Geräts oder unter dem Gerät.
- Verwenden Sie niemals brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe, um ein Feuer in diesem Grill zu entfachen oder zu unterhalten.
- Wenn ein Fettbrand in der Garkammer auftritt, verwenden Sie zum Löschen kein Wasser. Wenn dies gefahrlos möglich ist, schließen Sie den Deckel und warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist.

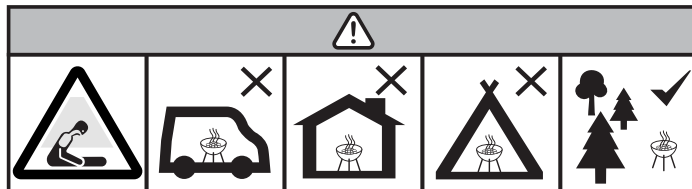
GEFAHR - HEISSE OBERFLÄCHEN

- Dieser Grill und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs HEISS. Berühren Sie KEINE HEISSEN Oberflächen ohne Schutzhandschuhe. Broil King Grillhandschuhe sind eine gute Wahl, um Ihre Hände beim Grillen zu schützen. Robuste Lederhandschuhe (Art. Nr. 60528) oder der gewebte Hochtemperaturhandschuh mit blauen Silikongriffen (Art. Nr. 60974).
- Benutzen Sie Grillhandschuhe oder Schutzhandschuhe, wenn Sie grillen oder die obere Luftregulierung einstellen.
- Berühren Sie niemals den Pelletbehälter, die Roto-Draft-Schornsteinklappe, den Aschekasten, die Grillroste oder die Warmhalteroste, um zu sehen, ob diese heiß sind.
- Verwenden Sie geeignete Grillwerkzeuge mit langen, hitzebeständigen Griffen.

GEFAHR - KOHLENMONOXID

- Dieser Grill ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt. Wenn er in Innenräumen verwendet wird, können sich giftige Dämpfe ansammeln und zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Befolgen Sie diese Richtlinien, um zu verhindern, dass dieses farblose, geruchlose Gas Sie, Ihre Familie oder andere vergiftet.
- Kennen Sie die Symptome einer Kohlenmonoxidvergiftung: Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit und Verwirrung. Kohlenmonoxid verringert die Fähigkeit des Blutes, Sauerstoff zu transportieren. Ein niedriger Sauerstoffgehalt im Blut kann zu Bewusstlosigkeit und Tod führen.
- Suchen Sie einen Arzt auf, wenn Sie oder andere Personen beim Grillen oder in der Nähe dieses Geräts erkältungs- oder grippeähnliche Symptome entwickeln. Eine Kohlenmonoxidvergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird oft zu spät erkannt.
- Alkohol- und Drogenkonsum verstärken die Auswirkungen einer Kohlenmonoxidvergiftung.
- Kohlenmonoxid ist besonders giftig für Mutter und Kind während der Schwangerschaft, Säuglinge, ältere Menschen, Raucher und

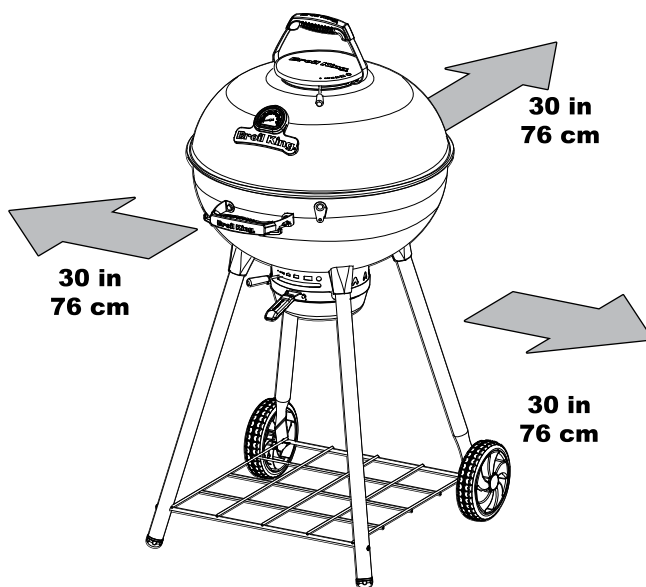
Menschen mit Blut- oder Kreislaufproblemen wie Anämie oder Herzerkrankungen.



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung

WARNUNG - EINBAU

- Dieses Gerät ist NUR für den AUSSENGEBRAUCH bestimmt. Es darf nicht in einer Garage, einem Schuppen, oder in einem anderen geschlossenen Raum betrieben werden.
- Der Grill muss in einem Abstand von mindestens 76 cm (30 Zoll) von jeder Seite und 76 cm (30 Zoll) von der Rückseite zu brennbaren Oberflächen aufgestellt werden.
- Stellen Sie den Grill NICHT unter brennbaren Strukturen.
- Stellen Sie den Grill NICHT unter Pflanzen, Bäumen oder Laub auf.

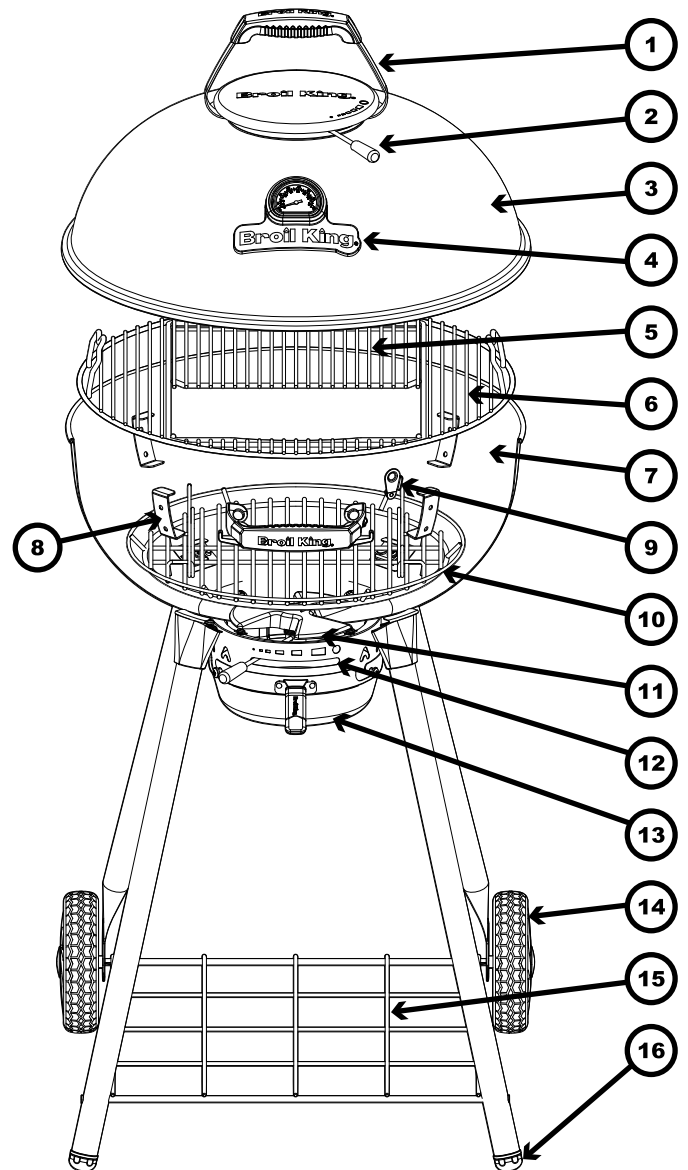
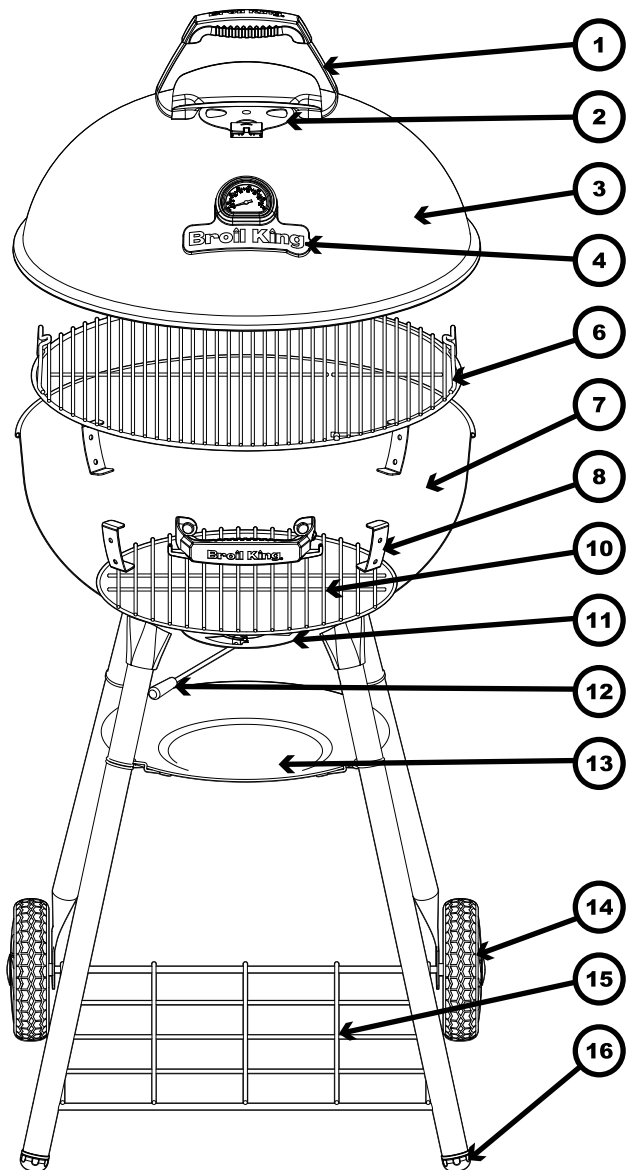


- Stellen Sie den Grill immer auf einer nicht brennbaren Oberfläche auf.
- Stellen Sie den Grill immer auf eine ebene Fläche und halten Sie das Gerät waagrecht.
- Drosseln Sie NICHT die Luftzufuhr zum Gerät.
- Bei der Festlegung des Standorts des Grills sollten Sie darauf achten, dass er dem Wind ausgesetzt ist, sich in der Nähe von Verkehrswegen befindet und die elektrischen Anschlüsse so kurz wie möglich und von Wärmequellen entfernt sind.
- Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, in dem nur wenig Wind herrscht. Sorgen Sie für genügend Platz, um den Bereich im Falle eines Brandes sicher zu verlassen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen.

WARNUNG - BRENNSTOFFE

- Lagern Sie holzkohle immer an einem trockenen Ort, weit entfernt von Wärme erzeugenden Geräten und anderen Brennstoffbehältern.
- Um Holzkohle zu löschen, schließen Sie die Klappen vollständig. Verwenden Sie KEIN Wasser.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät niemals Benzin, benzinähnliche Brennstoffe, Kerosin, Holzkohleanzünder oder brennbare Flüssigkeiten, um ein Feuer zu entfachen oder zu unterhalten.
- Wenn der Grill bei Nichtgebrauch, Regen oder hoher Luftfeuchtigkeit im Freien steht, sollte die Holzkohle überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie nicht weich oder feucht ist.

TEILE



1. DECKELGRIFF
2. ROTO-DRAFT™ SCHORNSTEINKLAPPE
3. DECKEL
4. TEMPERATURANZEIGE
5. DO MORE™ EINFÜGEN
6. GRILLROST
7. FEUERSHALE
8. GRILLROSTE-HALTERUNG

9. TEMPERATURFÜHLERÖFFNUNG
10. HOLZKOHLENROST
11. ROTO-DRAFT™ UNTERER DÄMPFER
12. ROTO-DRAFT™ GRIFF
13. ASCHEBEHÄLTER
14. RÄDER
15. UNTERES REGAL
16. VERSTELLBARER FUSS

*Die Abbildungen sind repräsentativ und dienen lediglich der Veranschaulichung der allgemeinen Zusammensetzung des Grills. Das Produkt kann geringfügig von den Abbildungen abweichen.

HOLZKOHLE

Broil King HARDWOOD NATURAL LUMP HOLZKOHLE

Broil King Hardwood Lump Holzkohle enthält keine chemischen Anzünder, Zusatzstoffe oder Füllstoffe. Das bedeutet, dass Ihr Feuer sauberer brennt und weniger Asche erzeugt als bei Holzkohlebriketts. Broil King Hardwood Natural Lump Holzkohle (Art. Nr. TCF5506) wird zusammen mit dem Broil King Holzkohlegrill empfohlen.



WARNUNG

- Grill nur mit Holzkohle/ Holzkohlebriketts nach DIN EN 1860-2 zu betreiben ist.
- Lagern Sie Holzkohle immer an einem trockenen Ort, entfernt von Wärme erzeugenden Geräten und anderen Brennstoffbehältern.
- Lagern Sie niemals Holzkohle unter dem Grill.
- Verwenden Sie niemals Holzkohle, die nass ist oder war. Dadurch verändern sich die Verbrennungseigenschaften der Holzkohle.
- Vermeiden Sie die Zugabe von Holzkohlestaub aus dem Boden eines Beutels.

LUMP HOLZKOHLE vs. HOLZKOHLEBRIKETTS

Bei der Wahl zwischen Holzkohle und Holzkohlebriketts für Ihren Broil King Holzkohlegrill ist es wichtig, die Unterschiede in Leistung, Geschmack und Verwendung zu kennen. Der folgende Vergleich hilft Ihnen bei der Entscheidung, was für Ihre Grillbedürfnisse am besten geeignet ist:

1. ZUSAMMENSETZUNG UND INHALTSSTOFFE

Lump Holzkohle:

- Hergestellt aus natürlichem Hartholz, das ohne jegliche Zusatz- oder Füllstoffe zu Kohlenstoff verbrannt wurde. Es handelt sich im Wesentlichen um verkohlte Holzstücke.

Holzkohlebriketts:

- Besteht aus gepresstem Sägemehl, Holzabfällen und verschiedenen Zusätzen wie Bindemitteln und Füllstoffen (einige Marken können auch Kohle, Kalkstein oder andere Bestandteile für eine gleichmäßige Verbrennung enthalten).

2. VERBRENNUNGSEIGENSCHAFTEN

Lump Holzkohle:

- Brennt heißer: Lump Holzkohle brennt bei höheren Temperaturen und ist daher ideal zum Anbraten und Grillen bei großer Hitze.
- Ungleichmäßige Formen: Lump Holzkohle wird aus natürlichem Holz hergestellt und hat verschiedene Größen und Formen, was manchmal zu einem ungleichmäßigen Abbrand führen kann. Schnelleres Brennen: Lump Holzkohle brennt schneller als Briketts und muss bei langen Grillvorgängen häufiger nachgefüllt werden.

Holzkohlebriketts:

- Brennt länger und gleichmäßiger: Briketts brennen länger und mit gleichmäßiger Hitze, was sie ideal für langes, langsames Garen und Räuchern macht.
- Niedrigere Höchsttemperatur: Sie erreichen nicht die gleichen hohen Temperaturen wie Holzkohle, eignen sich aber gut zum langsamen Garen oder zur Aufrechterhaltung mäßiger Hitze.
- Einheitliche Form: Die einheitliche Größe und Form der Briketts sorgt für einen vorhersehbaren und gleichmäßigen Abbrand.

3. GESCHMACK

Lump Holzkohle:

- Sauberere Verbrennung: Da Lump Holzkohle keine Zusatzstoffe enthält, produziert sie weniger Asche und verleiht dem Essen einen sauberen, natürlichen Holzgeschmack.
- Unterschiedliche Holzarten: Verschiedene Harthölzer wie Eiche, Hickory oder Mesquite können subtile Geschmacksunterschiede hervorrufen, was ideal ist, um den Geschmack von gegrilltem Fleisch zu verbessern.

Holzkohlebriketts:

- Mildes Raucharoma: Briketts haben in der Regel kein so starkes Raucharoma wie Holzkohle, und manche Leute finden, dass die Zusatzstoffe den Geschmack leicht beeinträchtigen können.
- Mehr Ascheproduktion: Briketts produzieren aufgrund der verwendeten Füllstoffe und Bindemittel mehr Asche, die den

Luftstrom in Ihrem Grill beeinträchtigen kann und einen höheren Reinigungsaufwand erfordert.

4. BENUTZERFREUNDLICHKEIT

Lump Holzkohle:

- Schnelles Anzünden: Lump Holzkohle zündet schneller und ist schneller einsatzbereit.
- Mehr Kontrolle: Es reagiert besser auf die Einstellung der Belüftung und ermöglicht eine feinere Temperaturregelung, insbesondere bei einem Kamado-Grill.

Holzkohlebriketts:

- Langsameres Anzünden: Briketts brauchen länger zum Anzünden als Holzkohle, können aber länger brennen, wenn sie einmal angezündet sind.
- Gleichmäßige Hitze: Sie sind für Anfänger leichter zu handhaben, da sie einen vorhersehbaren, gleichmäßigen Abbrand haben und weniger empfindlich auf die Einstellung des Luftstroms reagieren.

5. ASCHEPRODUKTION

Lump Holzkohle:

- Erzeugt weniger Asche: Bei der Verwendung von Lump Holzkohle fällt deutlich weniger Asche an, was einen besseren Luftstrom und eine einfachere Reinigung bedeutet.

Holzkohlebriketts:

- Mehr Asche: Briketts erzeugen aufgrund ihrer zusätzlichen Füllstoffe mehr Asche, die den Luftstrom in Ihrem Kamado verringern kann und bei langen Garzeiten eine häufigere Reinigung erfordert.

ZUSAMMENFASSUNG

Entscheiden Sie sich für Lump Holzkohle, wenn Sie eine sauberere Verbrennung, eine höhere Hitze und ein natürliches Holzaroma bevorzugen, und genießen Sie eine präzise Temperaturregelung.

Entscheiden Sie sich für Briketts, wenn Sie eine lange, gleichmäßige Verbrennung für langsames Grillen benötigen und eine erschwingliche, beständige Brennstoffquelle suchen.

AROMATISIERTER RAUCH

Es wird empfohlen, Lump Holzkohle oder Holzkohlebriketts als Hauptbrennstoff für den Broil King Holzkohlegrill zu verwenden. Es ist möglich, mit verschiedenen Holzarten zu experimentieren, indem Sie eine kleine Menge getrockneter Holzspäne oder lebensmittelechter Pellets in das Holzkohlefeuer geben.

HOLZCHIPS & PELLETS

Die Zugabe von Holzchips oder Pellets zur Holzkohle in einem Kamado-Grill verbessert den Geschmack und verleiht dem Grillgut ein dezentes Raucharoma. Hier ist eine einfache Anleitung:

1. Wählen Sie Holzchips oder Pellets nach dem gewünschten Geschmacksprofil aus. Hickory und Mesquite bieten einen kräftigen, robusten Geschmack, während Apfel und Kirsche ein milderes, fruchtigeres Aroma haben.
2. Wenn Sie die Holzchips vor dem Hinzufügen etwa 30 Minuten in Wasser einweichen, können Sie dafür sorgen, dass sie langsam schwelen und nicht schnell verbrennen. Bei Holzpellets ist dieser Schritt nicht erforderlich.
3. Wenn die Holzkohle heiß und bereit ist, streuen Sie die Holzspäne oder Pellets direkt auf die Kohlen. Für eine allmähliche, kontrollierte Freigabe legen Sie sie in eine Räucherbox oder wickeln Sie sie locker in Folie mit kleinen Lüftungslöchern ein.
4. Stellen Sie den Luftstrom für den Rauch ein, indem Sie die Lüftungsschlitze des Kamado-Grills leicht schließen, um die Temperatur konstant zu halten und das Holz schwelen zu lassen, damit ein reichhaltiger, gleichmäßiger Rauch ohne übermäßige Hitze entsteht.
5. Legen Sie Ihr Essen auf den Grill, während das Holz glüht, und lassen Sie den Rauch die Aromen auf natürliche Weise entfalten. Halten Sie den Deckel so weit wie möglich geschlossen, um den Raucheffekt zu maximieren.

Das Experimentieren mit verschiedenen Holzsorten und -mengen hilft Ihnen bei der Feinabstimmung Ihrer Aromen, um jedes Mal perfekte Ergebnisse zu erzielen!

ZÜNDUNG

WARNUNG! Lesen und befolgen Sie alle Warn- und Vorsichtshinweise unter SICHERHEIT (Seite 2)

ERSTE BENUTZUNG

Bevor Sie Ihren Grill zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie die Komponenten und heizen Sie den Grill vor, um ihn von Gerüchen und Fremdkörpern zu befreien, wie folgt:

1. Entfernen und reinigen Sie die Grillroste mit milder Seife und Wasser. Sofort trocknen.
2. Zünden Sie den Grill ohne eingelegte Grillrosten gemäß den Anleitungen zum Anzünden.
3. Lassen Sie den Grill 30 Minuten lang bei 220°C (425°F) laufen.
4. Lassen Sie den Grill abkühlen und setzen Sie dann die Roste wieder ein.
5. Würzen Sie die Grillroste, indem Sie sie mit einem kaltgepressten Bio-Speiseöl mit hohem Rauchpunkt bestreichen, zünden Sie den Grill an und schalten Sie ihn für 30 Minuten auf 176°C (350°F). Empfohlene Öle finden Sie unter Wartung (s. 9)

ANZÜNDHILFEN FÜR HOLZKOHLE - SCHRITT 1

Heben Sie den Deckel vom Gehäuse ab.

- Hängen Sie den Deckel mit dem Aufhängehaken am Gehäuse ein oder legen Sie ihn auf eine nicht brennbare Oberfläche.

SCHRITT 2

Öffnen Sie die untere Roto-Draft™-Klappe.

SCHRITT 3

Entfernen Sie die Roste, um an den Boden des Feuerraums zu gelangen. Benutzen Sie den Broil King Rostheber (Art. Nr. 60745), um Roste zu bewegen und zu positionieren.

Stellen Sie sicher, dass der Holzkohlerost richtig sitzt.

SCHRITT 4

Entzünden Sie ein Holzkohlefeuer mit maximal 1,2 kg Holzkohle auf dem Holzkohlerost.

- Der Deckel muss beim Anzünden der Holzkohle während der ersten 10 bis 15 Minuten oder bis der weiße Rauch klar wird, geöffnet sein. Der Rauch ist anfangs undurchsichtig und weiß und wird allmählich klar, wenn sich die Holzkohle vollständig entzündet. Weißer Rauch ist nicht ideal für den Geschmack. Sie sollten warten, bis der Grill vorgeheizt ist, bevor Sie Lebensmittel auf den Grill legen.
- Kochen Sie nicht, bevor der Brennstoff mit einer Ascheschicht überzogen ist.
- Warten Sie, bis der Grill vorgeheizt ist, bevor Sie Lebensmittel auf den Grill legen.

SCHRITT 5 - SOBALD DIE HOLZKOHLE ANGEZÜNDET IST

Achten Sie auf eine gleichmäßige Schicht weißer Asche auf der Holzkohle. Sobald diese vorhanden ist, verteilen Sie die Holzkohle. Verwenden Sie geeignetes Grillzubehör mit langen, hitzebeständigen Griffen

- Kochen Sie nicht, bevor der Brennstoff mit einer Ascheschicht überzogen ist.

SCHRITT 6

Tauschen Sie die Grillroste mit dem Broil King Rostheber (Art. Nr. 60745).

SCHRITT 7

Schließen Sie den Deckel und warten Sie ein paar Augenblicke, bis die Temperaturanzeige reagiert. Siehe Bedienung (s. 6) für Anweisungen zur Steuerung der Temperatur.

- Stellen Sie die Roto-Draft™-Klappen ein, um die interne Grilltemperatur zu regeln.
- Versuchen Sie, Änderungen etwa 10°C (50°F) vor Erreichen der Zieltemperatur vorzunehmen. Wenn Sie bei 132°C (270°F) garen möchten. Beginnen Sie, die Roto-Draft™-Klappen zu schließen, wenn die Temperatur 220°F (104°C) beträgt.
- Es ist einfacher, die Temperatur zu erhöhen, als die Temperatur zu senken.

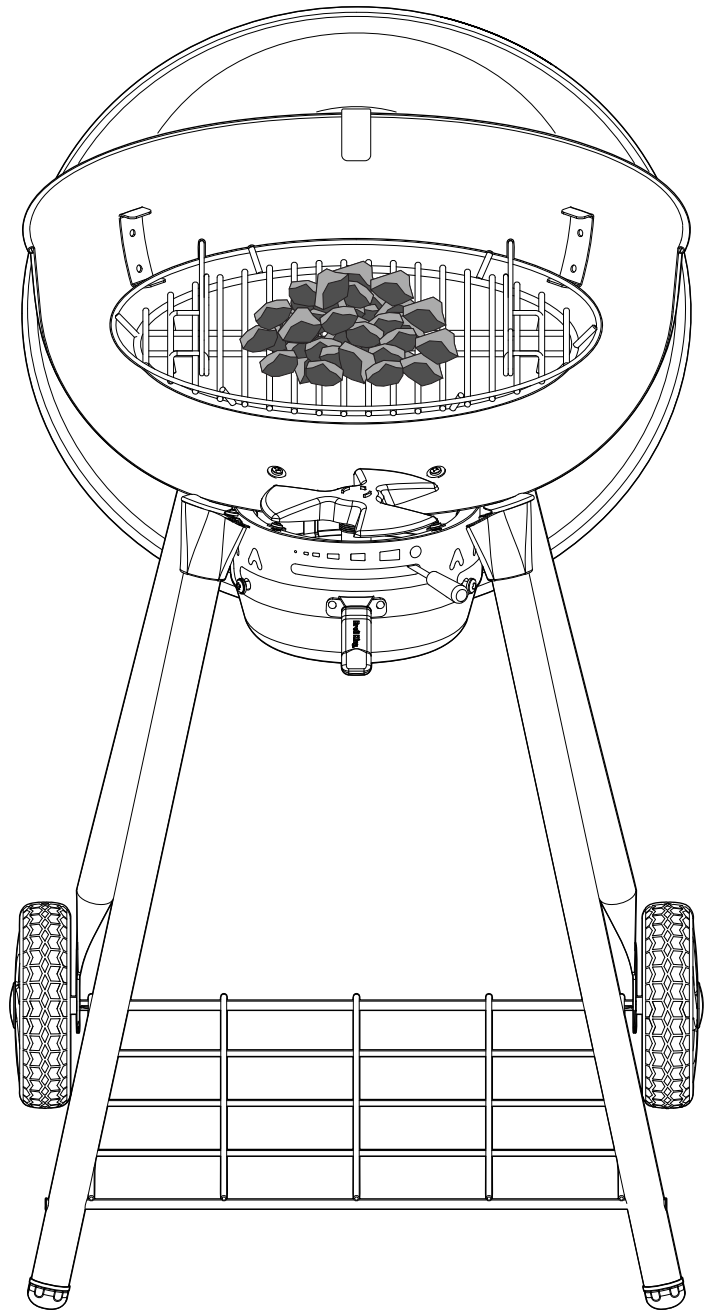
SCHRITT 8

Wenn die gewünschte Temperatur im Inneren des Grills erreicht ist. Legen Sie Ihr Grillgut in den Grill und schließen Sie den Deckel. Die Temperatur im Inneren des Grills wird etwas sinken. Beobachten Sie die Temperaturanzeige einige Zeit lang, bevor Sie die Roto-Draft™-Klappen einstellen.

SCHRITT 9 - ABSCHALTUNG

Schließen Sie den Deckel und schließen Sie die Roto-Draft™-Klappen. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie irgendwelche Wartungsarbeiten durchführen.

Lassen Sie die Asche oder Holzkohle vor der Entsorgung vollständig abkühlen.



BETRIEB

WARNUNG! Lesen und befolgen Sie alle Warn- und Vorsichtshinweise unter SICHERHEIT (Seite 2)

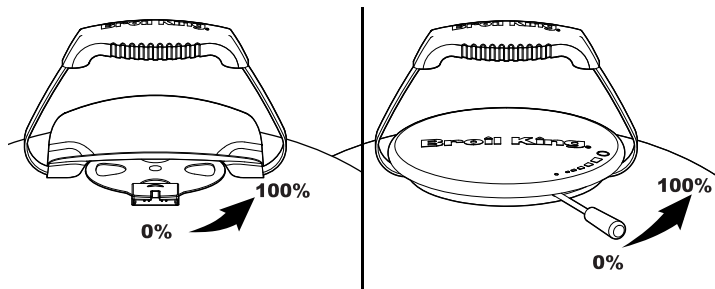
TEMPERATURKONTROLLE

Die Temperatur eines Holzkohlegrills wird durch die Menge des Brennstoffs und die Menge der Luft, die durch den Grill strömt, gesteuert.

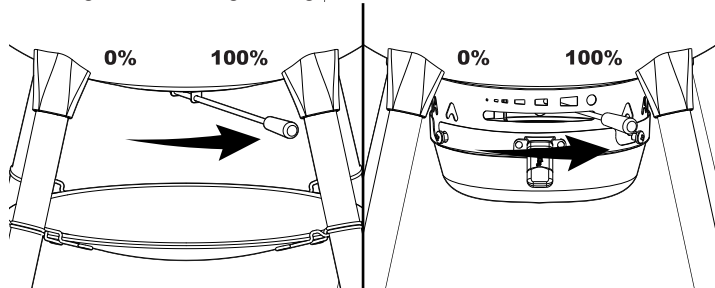
- Es ist leichter, die Temperatur zu erhöhen als sie zu senken.
- Beginnen Sie langsam, um ein Überschreiten der gewünschten Temperatur zu vermeiden.
- Feinjustierungen: Winzige Änderungen an der oberen Entlüftung machen einen großen Unterschied. Nehmen Sie immer nur kleine Anpassungen vor und warten Sie 5-10 Minuten, bis sich die Temperatur stabilisiert hat.
- Untere Entlüftung: Vergessen Sie nicht, dass auch die untere Entlüftung die Temperatur beeinflusst. Schließen Sie bei niedrigeren Temperaturen die untere Entlüftung leicht, und öffnen Sie sie bei höheren Temperaturen weiter, um den Luftstrom zu erhöhen.

ROTO-DRAFT™ EINSTELLUNGEN

Die Roto-Draft™ Schornsteinklappe an der Oberseite des Grills steuert die Heißluft, die aus dem Holzkohlegrill austritt. Anpassungen an diesem Roto-Draft™



- Die untere Roto-Draft™-Klappe regelt den Frischluftzufluss in den Kessel.
- Im Uhrzeigersinn gedreht ist die Klappe vollständig geöffnet.
- Gegen den Uhrzeigersinn gedreht ist die Entlüftung geschlossen.



- Die Roto-Draft™-Schornsteinklappe sollte beim Anzünden des Grills immer vollständig geöffnet sein (100 %).

Beim Grillen mit Holzkohle können Sie die Roto-Draft™-Schornsteinklappe zur Steuerung des Feuers einstellen. Durch Verkleinern der Öffnung wird die Sauerstoffmenge reduziert und die Hitze des Feuers verringert.

LEITFADEN FÜR ROTO-DRAFT™-EINSTELLUNGEN

NIEDRIGES UND LANGSAMES GAREN 200-250°F (93-121°C)

- Position der oberen Entlüftung: Öffnen Sie die obere Entlüftung nur einen Spalt (0-10 %). Je kleiner die Öffnung ist, desto stärker wird der Luftstrom eingeschränkt, wodurch eine niedrigere Temperatur aufrechterhalten wird.
- Unteren Entlüftungsöffnung: Öffnen Sie die untere Entlüftungsöffnung (0-10 %)
- Zweck: Durch den begrenzten Luftstrom erreichen Sie eine gleichmäßige, niedrige Hitze beim Räuchern oder langsamen Garen von Fleisch wie Rippchen, Rinderbrust oder Schweineschulter.

MITTLERE HITZE 300-400°F (149-204°C)

- Obere Entlüftungsposition: Öffnen Sie die obere Lüftungsöffnung um (25 %). Dies ermöglicht einen mäßigen Luftstrom, um eine gleichmäßige mittlere Hitze aufrechtzuerhalten, die ideal zum Braten von Geflügel, Gemüse oder zum Backen von Speisen wie Pizza ist.
- Unteren Entlüftungsöffnung: Öffnen Sie die untere Entlüftungsöffnung (25 %)
- Zweck: Ein ausgewogener Luftstrom sorgt für stabile Temperaturen bei vielseitigen Garmethoden.

HOHE HITZE 450-700°F (232-371°C)

- Obere Entlüftungsposition: Öffnen Sie die obere Lüftungsöffnung zu (50-75 %) oder fast ganz, je nachdem, wie hoch Sie die Temperatur benötigen. Je weiter die Lüftungsöffnung geöffnet ist, desto stärker ist

der Luftstrom, so dass Sie beim Grillen von Steaks oder anderem Fleisch höhere Anbrattemperaturen erreichen können.

- Unteren Entlüftungsöffnung: Öffnen Sie die untere Entlüftungsöffnung (50-75 %)
- Zweck: Hoher Luftstrom maximiert die Hitze beim direkten Grillen, Verkohlen oder schnellen Garen.

HOLZKOHLE HINZUFÜGEN

Um während eines langen Garvorgangs Holzkohle nachzufüllen.

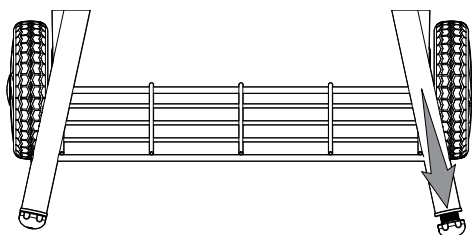
Verwenden Sie geeignete Grillhandschuhe:

1. Verschieben oder ordnen Sie die Lebensmittel so um, dass der Grillrost bewegt werden kann.
 2. Drehen Sie den Grillrost mit dem Broil King-Rostheber und heben Sie ihn an (Art. Nr.60745).
- Für zusätzlichen Holzrauch streuen Sie 100 g Broil King Premium-Grillpellets auf den Holzkohlehaufen.

VERSTELLBARER FUSS

Stellen Sie den Grill immer auf einer ebenen Fläche auf und halten Sie ihn waagrecht.

- Die Nivellierfüße aus Kunststoff sind mit einem Schraubgewinde versehen.
- Drehen Sie diese, um den Grill auszurichten und waagrecht zu stellen.



ZÜNDMITTEL FÜR HOLZKOHLE

Es gibt viele Möglichkeiten, ein Holzkohlefeuer zu machen und zu entzünden. Streichhölzer, Papier und kleine Holzstücke sind alle hilfreich. Verschiedene Holzkohlegrill-Zubehörteile können helfen, die Hitze zu verstärken und ein Feuer schnell zu entfachen. Verwenden Sie das Broil King Holzkohlezubehör, um einfach und sicher ein Holzkohlefeuer zu entfachen.

- Es wird immer empfohlen, die Verwendung von chemischen Beschleunigern zu vermeiden, die den Geschmack des Kochens beeinträchtigen können.
- Warten Sie immer, bis die Holzkohle gleichmäßig weiß und heiß ist, bevor Sie Fleisch auf den Grill legen.
- Verwenden Sie bei der Arbeit mit Holzkohle immer Grillhandschuhe.
- Gehen Sie immer davon aus, dass ein Zubehörgreif heiß ist.

HOLZKOHLEKAMIN

Mit einem Holzkohlekamin können Sie außerhalb des Grills ein Holzkohlefeuer machen.

Machen Sie das Feuer immer auf einer nicht brennbaren Unterlage.

Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie brennende Holzkohle einfüllen. Broil King Edelstahl-Holzkohlekamin (Art. Nr. 63970)



ANLEITUNG HOLZKOHLE UND ROTO-DRAFT™

	TEMP	HOLZKOHLE	ROTO DRAFT™
SMOKEN	225°F (107°C)	1.0 - 1.5 lbs (0.5 - 0.7 kg)	0-10 %
BRATEN	350°F (177°C)	1.5 - 2.0 lbs (0.7 - 0.9 kg)	25 %
GRILLEN	600°F (316°C)	2.0 - 3.0 lbs (0.9 - 1.4 kg)	50-75 %

ZUBEREITUNGSMETHODEN

RÄUCHERN UND BRATEN

Mit Ihrem Broil King holzkohlegrill erzielen Sie ganz einfach großartige Ergebnisse beim Räuchern oder Braten. Räuchern, Braten und Grillen beruhen auf der indirekten Konvektionsmethode, die sich ideal zum Garen großer Fleischstücke wie Braten oder Geflügel eignet. Eine Tropfschale wird unter dem Fleisch verwendet, um die Hitze um das Fleisch herum zu leiten, das Bratfett aufzufangen und den Grill feucht zu halten.

VOR DEM ZÜNDEN DES GERÄTES:

- Place a drip pan on the raised brackets of the charcoal grate. **(A)**
Die Broil King Bratpfanne aus rostfreiem Stahl (Art. 63106) ist zusammen mit der Aluminiumfolie (Art. 50420) eine hervorragende Option, um Fleischtropfen aufzufangen und leichter zu reinigen
- Geben Sie 1,2 bis 2,5 cm Flüssigkeit in die Auffangschale. Fruchtsaft, Wein oder Marinade sind eine gute Wahl, um den Geschmack zu verbessern.
- Lassen Sie die Pfanne NICHT trockenlaufen.

ZÜNDEN SIE DEN GRILL:

- Befolgen Sie die Anweisungen zur Beleuchtung (s. 5).
- Legen Sie angezündete Holzkohle auf beide Seiten der Auffangschale. **(B)**
- Roto-Draft 100% OFFEN (s. 6). **(C)**
- Bevor Sie das Fleisch auf den Grill legen, begießen Sie es mit Pflanzenöl, um die Bräunung an der Außenseite des Fleisches zu verbessern.
- Legen Sie das Fleisch auf die Roste über der Auffangschale.
- SMOKE, ROAST oder ROTISSERIE mit geschlossenem Deckel. Das Öffnen des Deckels verursacht Temperaturschwankungen. Lassen Sie sich nicht dazu verleiten, den Deckel zu öffnen.
- Verwenden Sie ein hochwertiges Fleischthermometer (Broil King iQue™ Smart Thermometer Art. NO. 61939), um die Innentemperatur des Fleisches zu überwachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Auffangschale, um eine Mindestmenge von 1,2 cm (0,5 Zoll) an Flüssigkeit in der Auffangschale zu erhalten.
- Beim Garen ohne Tropfschale ist besondere Vorsicht geboten, um die Gefahr eines Fettbrandes zu vermeiden, und wird nicht empfohlen.

ABSCHLIEßEND:

- Schließen Sie die obere Roto-Draft-Klappe und lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie die Auffangschale entfernen.
- Das Bratfett ist leicht entzündlich und muss vorsichtig behandelt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

ZEITPLANUNG UND TEMPERATUREN - SMOKEN

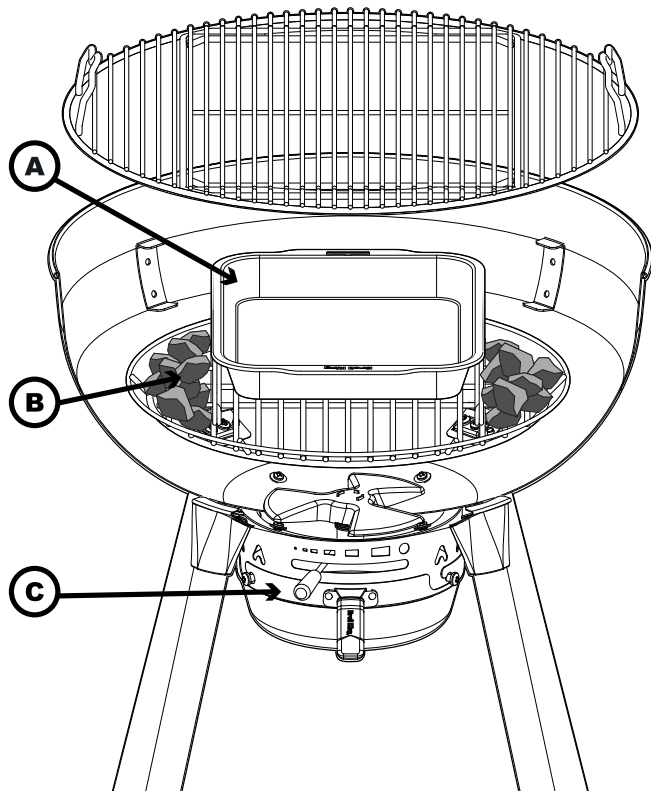
225°F (107°C)

Die Dauer des SMOKENS von großen Fleischstücken hängt von der gewählten RAUCH-Temperatur ab und beträgt im Allgemeinen 8-12 Stunden. Prüfen Sie mit dem iQue Fleischthermometer, ob das Fleisch gar ist. Die besten Ergebnisse für geräuchertes Fleisch wie Pulled Pork oder Brisket werden erzielt, wenn das Fleisch in Alufolie oder Fleischerpapier eingewickelt wird, wenn die Temperatur des Fleisches den Stand von 75°C (165°F) erreicht hat, und das Fleisch dann bis zu einer Temperatur von 98°C (205°F) weitergegart wird.

ZEITPLANUNG UND TEMPERATUREN - BRATEN

350-400°F (176-205°C)

Folgen Sie der Anleitung, um die Zeit abzuschätzen, die Sie zum Braten großer Fleischstücke benötigen. Prüfen Sie mit dem iQue™-Fleischthermometer, ob Ihr Fleisch fertig gegart ist.



ANLEITUNG ZUM BRATEN UND GRILLEN						
ZEITLEITFADEN				LEITFADEN FÜR FLEISCHTEMPERATUREN		
TEMPERATUR EINSTELLEN	FLEISCH	GEWICHTE	ZEIT	RARE	MEDIUM	WELL
350°F (175°C)	RINDERBRATEN	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs	130°F (55°C)	146°F (63°C)	160°F (70°C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
	SCHWEINEBRATEN	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs		150°F (65°C)	170°F (77°C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
	PUTE ODER HUHN	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs			170°F (77°C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
PRÜFEN SIE DIE KERNTEMPERATUR MIT DEM iQue™ MEAT THERMOMETER.						

ZUBEREITUNGSMETHODEN

DIREKTES GRILLEN

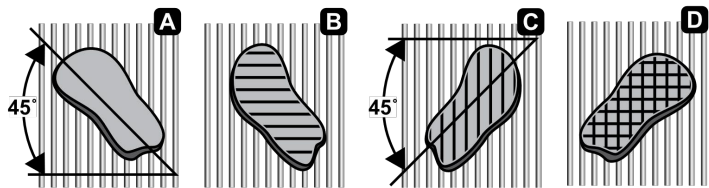
Bei der direkten Grillmethode werden die Lebensmittel auf Grillrosten direkt über einer Wärmequelle gegart. Das direkte Grillen ist eine beliebte Methode für Einzelportionen wie Steaks, Koteletts, Fisch, Burger, Spieße und Gemüse.

- Bereiten Sie die Speisen im Voraus zu, um Verzögerungen und Zeitprobleme zu vermeiden. Wenn Sie Marinade oder Gewürze verwenden, sollten diese aufgetragen werden, bevor Sie das Fleisch auf den Grillrost legen. Wenn Sie Saucen zum Übergießen verwenden, sollten diese in den letzten 2-4 Minuten des Grillvorgangs aufgetragen werden, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Organisieren Sie den Bereich um den Grill mit Gabeln, Zangen, Ofenhandschuhen, Soßen und Gewürzen, damit Sie beim Grillvorgang in der Nähe des Gasgrills bleiben können.
- Bringen Sie das Fleisch kurz vor dem Grillen auf Raumtemperatur. Schneiden Sie das überschüssige Fett vom Fleisch ab, um das Aufflackern des Fettes zu vermeiden.
- Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel auf 450-600°F (230-315°C) vor.
- Bestreichen Sie die Roste mit einem Speiseöl mit hohem Rauchpunkt, damit die Speisen nicht am Rost haften bleiben.
- Um zu verhindern, dass die Steaks austrocknen, sollten Sie eine Zange statt einer Gabel verwenden.
- Beginnen Sie mit 450-600°F (230-315°C), um das Fleisch anzufeuern. Reduzieren Sie die Hitze und verlängern Sie die Garzeit, wenn Sie dickere Fleischstücke grillen.
- Lernen Sie, durch Zeit und Gefühl zu prüfen, wann das Fleisch gar ist. Das Fleisch wird beim Garen fester. Wenn das Fleisch weich ist, ist es blutig. Wenn es fest ist, ist es gut durchgebraten.
- Befolgen Sie die Anleitung zum perfekten Grillen von Steaks für die meisten Fleisch-, Fisch-, Geflügel- und Gemüsesorten.

DER PERFEKTE STEAK-GRILLRATGEBER

„Bestreichen Sie die Roste mit einem Speiseöl mit hohem Rauchpunkt und heizen Sie den Grill auf 450-600°F (230-315°C) VOR.

- A. Legen Sie das Steak in einem Winkel von 45° auf den Grill und garen Sie es entsprechend der Zeitvorgabe in der unten stehenden Tabelle.
- B. Das Steak umdrehen und im gleichen 45°-Winkel grillen.
- C. Drehen Sie das Steak um und grillen Sie es im gegenüberliegenden 45°-Winkel.
- D. Zum Schluss das Steak umdrehen und im gleichen 45°-Winkel grillen.



FLEISCHDICKE		HITZE	ZEIT PRO SEITE (MINUTEN)				ZEIT
1.5 in (3.8 cm)	1.0 in (2.5 cm)		A	B	C	D	
	Rare	600°F (315°C)	1¼	1¼	1¼	1¼	7
Rare	Medium Rare	600°F (315°C)	2	2	2	2	8
Medium Rare	Medium	600°F (315°C)	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Medium	Well	550°F (288°C)	2½	2½	2½	2½	10
Well		550°F (288°C)	3	3	3	3	12

WARTUNG

REGELMÄSSIGE WARTUNG UND REINIGUNG

An der Innenseite des Deckels und der Roto-Draft™ Schornsteinklappe kann sich Kohlenstoff (Kreosot) ablagern. Wenn Holzkohle langsam verbrannt werden, können sie eine Schicht aus Teer und anderen organischen Dämpfen bilden, die sich mit der ausgestoßenen Feuchtigkeit zu einem Kohlenstoff verbinden. Die Dämpfe kondensieren an kühleren Oberflächen. Infolgedessen sammeln sich Kohlenstoffrückstände auf dem Deckel und der Roto-Draft™-Schornsteinklappe an. Wenn sie sich entzünden, kann dieser Kohlenstoff ein extrem heißes Feuer erzeugen.

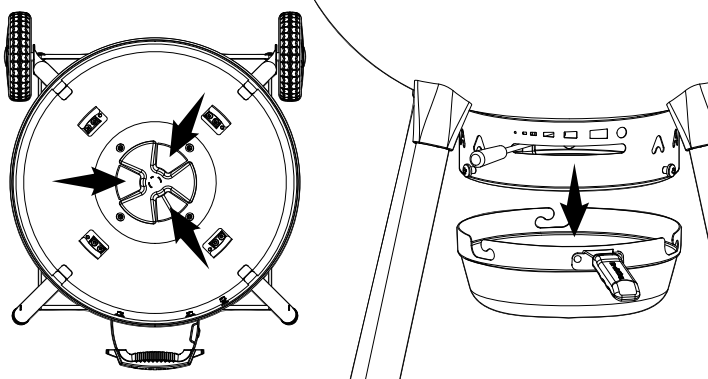
- Überprüfen Sie den Grill regelmäßig und entfernen Sie jegliche Kohlenstoffablagerungen. Je mehr Sie Ihren Holzkohlegrill benutzen, desto häufiger sollte er inspiziert, gewartet und gereinigt werden.
- Regelmäßig den Temperaturfühler reinigen
- Regelmäßige Beseitigung von Asche und Schutt
- Reinigen Sie die Roste und Gitter regelmäßig.

INTERIOR CLEANING

Wenn der Grill abgekühlt ist, sollten Sie den Ascheauffang regelmäßig überprüfen und leeren. Sie können Rückstände von den Grillrosten in die Mitte des Grills bürsten, wo sie in die Ascheschale fallen können.

Verwenden Sie das Broil King (Art. Nr. 65900).

1. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie die Grillroste und den Holzkohlenrost.
3. Schauen Sie von oben nach unten, um sich zu vergewissern, dass keine Flugasche eingeschlossen ist, die nicht in den Aschekasten gefallen ist. Bürsten Sie alle Rückstände aus der Feuerschale in die Mitte, wo sie in den Aschekasten fallen können.
4. Halten Sie den Griff des Aschefangs fest, heben Sie ihn an, drehen Sie ihn nach rechts und lassen Sie den Aschenbecher von den Schrauben am Ring ab.



ENTSORGUNG DER ASCHES

Die Asche sollte in einen Metallbehälter mit einem dicht schließenden Deckel gegeben werden. Der geschlossene Aschebehälter sollte bis zur endgültigen Entsorgung auf einen nicht brennbaren Boden oder auf den Boden gestellt werden, weit entfernt von allen brennbaren Materialien. Die Asche sollte in dem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden, bis die Asche vollständig abgekühlt ist.

GRILLROSTE & GITTER

Broil King Edelstahl-Holzkohleroste bieten maximale Haltbarkeit, gute Wärmespeicherung und gute Grillleistung.

Für eine optimale Leistung:

Vor dem ersten Gebrauch und nach längerer Lagerung:

- Spülen Sie die Roste mit einem leichten Reinigungsmittel und Wasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie mit einem Papiertuch.

Unmittelbar nach dem Spülen:

- Ölen Sie die Grillroste, indem Sie sie mit einem kaltgepressten Bio-Speiseöl mit hohem Rauchpunkt bestreichen, zünden Sie den Grill an und betreiben Sie ihn 30 Minuten lang auf mittlerer bis niedriger Stufe.

Empfohlene Speiseöle:

Avocadoöl	Rauchpunkt 500 °F (260 °C)
Reiskleieöl	Rauchpunkt 490 °F (254 °C)
Rapsöl	Rauchpunkt 400 °F (204 °C)

Vor und nach jeder Anwendung:

- Bürsten Sie die Roste mit einer hochwertigen Edelstahlbürste (Art. Nr. 65225, 64014, 64034) und bestreichen Sie sie leicht mit einem Speiseöl mit hohem Rauchpunkt, um die Imprägnierung der Roste fortzusetzen.

Vermeiden Sie es, Fleisch vor dem Grillen mit zuckerhaltigen Marinaden oder Saucen zu behandeln, und verwenden Sie zuckerhaltige Marinaden oder Saucen erst am Ende des Grillvorgangs.

Verwenden Sie Marinaden auf Ölbasis, vermeiden Sie Marinaden auf Wasserbasis.

Bestreichen Sie das Grillgut vor dem Grillen leicht mit Speiseöl Ihrer Wahl.

Drehen und wenden Sie die Grillroste in regelmäßigen Abständen.

Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Rosts immer mit einer leichten Ölschicht bedeckt ist. Dies beugt Rost und Beschädigungen vor und verbessert die Antihafwirkung des Gitters.

Falls doch Korrosion auftritt:

- Das Grillrost ausbrennen, mit einer Edelstahlbürste abbürsten und neu versiegeln.

Bei längerer Nichtbenutzung sollten die Roste gereinigt und mit einem Öl mit hohem Rauchpunkt bestrichen und dann an einem trockenen Ort gelagert werden. Die Roste können in Lebensmittelschutzfolie eingewickelt werden.

Nach einer gewissen Zeit der Lagerung:

- Roste bei mittlerer Hitze ausbrennen, abwaschen, mit Küchenpapier abtrocknen und mit Öl mit hohem Rauchpunkt neu einschmieren.

WARNUNG!

Überprüfen Sie die Grillroste nach dem Bürsten sorgfältig, um sicherzustellen, dass keine abgebrochenen Borsten auf dem Rost zurückgeblieben sind.

FREIBRENNEN

Das Abbrennverfahren ist eine nützliche Methode, um das Innere des Holzkohlegrills zu reinigen. Es entfernt Rückstände von Saucen, Marinaden oder Fett, wodurch der Grill leichter zu reinigen ist.

Zünden Sie den Grill gemäß den Anweisungen zum Anzünden (s. 5) an und lassen Sie den Grill bei einer Temperatur von 220°C (425°F) 30 Minuten lang laufen.

RAUE UMGEBUNGEN

In rauen Umgebungen, z. B. in Küstengebieten oder in der Nähe von Whirlpools und Schwimmbädern, kann der Grill Salzwasser und Chlor ausgesetzt sein.

Um Oberflächenkorrosion zu vermeiden, MÜSSEN die äußeren Komponenten des Grills regelmäßig mit milder Seife und Wasser gereinigt werden. Mit frischem Wasser abspülen und sofort abtrocknen.

Tragen Sie Broil King Edelstahlpolitur (Art. Nr. 62386) auf Stahl- und Chromteile auf, um Wasserflecken zu beseitigen und den Glanz des Metalls wiederherzustellen.

KOMPONENTEN AUS EDELSTAHL UND PORZELLAN

- Mit Wasser und Seife waschen.
- Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie die Broil King Revitalisierungscreme (Art. Nr. 62391), um Flecken oder Rostflecken zu entfernen.
- Um den Glanz wiederherzustellen, tragen Sie eine leichte Schicht Broil King Edelstahlpolitur (Art. Nr. 62386) auf und wischen Sie sie mit einem sauberen, trockenen Tuch oder einer Mikrofaser ab.
- Witterungseinflüsse und extreme Hitze können dazu führen, dass sich ein Edelstahldeckel verfärbt. Die Verfärbung wird nicht als Herstellungsfehler betrachtet.

HARZKOMPONENTEN UND SEITENABLAGE

- Mit Wasser und Seife waschen.

ANNUAL MAINTENANCE & CLEANING

Es wird empfohlen, eine jährliche Wartung durchzuführen, bevor das Gerät längere Zeit nicht benutzt oder im Winter eingelagert wird.

- Innenreinigung.
- Außenreinigung.
- Ölen Sie die Grillroste und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.
- Schmieren Sie die Räder.

PASSGENAUE GRILLABDECKUNG

Schützen Sie Ihre Investition mit einer hochwertigen Broil King Grillabdeckung. (Art. Nr. 67360)

FEHLERSUCHE

Einige häufig auftretende Probleme bei der Verwendung eines Holzkohlegrills und deren Behebung:

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHMEN
Temperatur zu niedrig	1. Nicht genügend Luftstrom: Prüfen Sie, ob die obere Roto-Draft™-Klappe geschlossen ist, wodurch die Luftzufuhr eingeschränkt wird. 2. Die Holzkohle ist nicht richtig angezündet: Unzureichend angezündete Holzkohle oder die Verwendung von feuchter Holzkohle kann zu geringer Hitze führen.	1. Roto-Draft™-Klappe öffnen: Stellen Sie die obere Entlüftung so ein, dass mehr Luft durchströmen kann. 2. Neu anzünden oder Holzkohle nachlegen: Fügen Sie bei Bedarf frische Holzkohle hinzu und vergewissern Sie sich, dass sie vollständig entzündet ist, bevor Sie den Luftstrom einstellen.
Temperatur zu hoch	1. Obere Roto-Draft™-Klappe offen. 2. Der Ascheauffangbehälter ist nicht installiert, oder das Rührwerk ist offen, so dass die Luft durch den Boden des strömen kann. 3. Untere Roto-Draft™-Klappe zu weit geöffnet: Ein zu starker Luftstrom kann einen Temperaturanstieg verursachen. 4. Zu viel Brennstoff: Wenn Sie den Grill mit zu viel Holzkohle beladen, kann es schwierig werden, die Hitze zu kontrollieren.	1. Verringern Sie die Öffnung der Roto-Draft™-Klappe. 2. Vergewissern Sie sich, dass der Aschebehälter korrekt installiert und geschlossen ist: Dadurch wird die Sauerstoffzufuhr eingeschränkt und die Temperatur gesenkt. 3. Schließen Sie die obere/untere Roto-Draft™-Klappe leicht: Schließen Sie die obere Klappe allmählich, um den Luftstrom zu reduzieren und die Temperatur zu senken. 4. Entfernen Sie etwas Brennstoff: Wenn die Temperatur zu hoch bleibt, sollten Sie etwas Holzkohle entfernen.
Inkonsistente Temperaturen	1. Anordnung der Holzkohle: Ungleichmäßig verteilte Holzkohle kann zu heißen und kalten Stellen führen. 2. Obere/untere Roto-Draft™-Klappe nicht richtig eingestellt: Inkonsistente Lüftungseinstellungen können instabile Temperaturen verursachen.	1. Verteilen Sie die Holzkohle gleichmäßig: Verteilen Sie die Holzkohle in einer gleichmäßigen Schicht, um die Hitze besser zu verteilen. 2. Feinabstimmung der Belüftung: Nehmen Sie kleine Einstellungen an der oberen/unteren Roto-Draft™-Klappe vor und lassen Sie dem Grill Zeit, sich zu stabilisieren.
Übermäßiger Rauch- oder Bittergeschmack	1. Schlechter Luftstrom: Zu viel Rauch durch verstopfte Lüftungsschlitze oder Überladung des Grills mit Holzkohle. 2. Weißer, dichter Rauch: Dies ist ein Zeichen für eine unvollständige Verbrennung.	1. Verbessern Sie den Luftstrom: Stellen Sie sicher, dass die oberen und unteren Roto-Draft™-Klappen richtig eingestellt sind, um eine saubere Verbrennung zu gewährleisten. 2. Verwenden Sie weniger Holz: Vermeiden Sie es, den Grill mit Räucherholz zu überladen, und achten Sie auf einen dünnen, blauen Rauch.
Schwierigkeiten bei der Aufrechterhaltung niedriger Temperaturen	1. Zu viel Holzkohle: Wenn Sie zu viel Holzkohle verwenden, kann es schwierig werden, eine niedrige Hitze zu halten. 2. Obere/untere Roto-Draft™-Klappe zu offen: Dadurch wird mehr Sauerstoff zugeführt und die Hitze erhöht.	1. Reduzieren Sie die Holzkohlemenge: Verwenden Sie eine geringere Menge Holzkohle für das Garen bei niedrigen Temperaturen. 2. Schließen Sie die obere/untere Roto-Draft™-Klappe leicht: Stellen Sie die oberen und unteren Belüftungsöffnungen ein, um den Luftstrom zu drosseln und eine geringe Wärmeentwicklung zu gewährleisten.
Holzkohle lässt sich nicht anzünden	1. Feuchte Holzkohle: Die Feuchtigkeit in der Holzkohle verhindert, dass sie sich richtig entzündet. 2. Unsachgemäße Anzündmethode: Verwendung von zu wenigen Anzündern oder unwirksamen Anzündmethoden.	1. Verwenden Sie trockene, hochwertige Holzkohle: Lagern Sie die Holzkohle an einem trockenen Ort, um die Aufnahme von Feuchtigkeit zu vermeiden. 2. Verwenden Sie die richtigen Anzünder: Wählen Sie natürliche Anzünder oder einen Kaminanzünder, um die Holzkohle effizient zu entzünden.
Ungleichmäßige Verbrennung von Holzkohle	1. Ungleiche Anordnung: Holzkohle, die ungleichmäßig gestapelt ist, kann zu heißen und kalten Stellen führen. 2. Unzureichender Luftstrom in bestimmten Bereichen: Ein behinderter Luftstrom um Teile des Holzkohlebettes kann zu einem ungleichmäßigen Abbrand führen.	1. Verteilen Sie die Holzkohle gleichmäßig: Verteilen Sie die Holzkohle in einer ebenen, gleichmäßigen Schicht für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. 2. Prüfen Sie auf Verstopfungen: Vergewissern Sie sich, dass der Luftstrom nicht behindert wird, insbesondere im Feuerraum oder um die Klappen herum.
Holzkohle brennt nicht mehr	1. Schlechter Luftstrom: Der obere/untere Roto-Draft™ ist möglicherweise zu geschlossen oder verstopft, so dass nicht genügend Sauerstoff zum Feuer gelangt. 2. Zu viel Ascheansammlung: Überschüssige Asche kann das Feuer ersticken und die Fähigkeit der Holzkohle, sich zu halten, verringern.	1. Prüfen und justieren Sie den oberen/unteren Roto-Draft™: Öffnen Sie die Klappen weiter, um den Luftstrom und die Sauerstoffzufuhr zu erhöhen. 2. Entfernen Sie die Asche: Entfernen Sie regelmäßig die Asche aus dem Grill, um einen guten Luftstrom und eine gleichmäßige Verbrennung zu gewährleisten.
Rost an Metallteilen	1. Einwirkung von Feuchtigkeit: Metallteile, wie Scharniere, Bänder oder Grillroste, können rosten, wenn sie Feuchtigkeit, Regen oder unsachgemäßer Lagerung ausgesetzt sind.	1. Decken Sie Ihren Grill ab: Verwenden Sie immer eine wasserdichte Abdeckung (Art. Nr. 37360), wenn der Grill nicht in Gebrauch ist, insbesondere bei Nässe. 2. Reinigen und ölen Sie Metallteile: Reinigen Sie Metallteile nach dem Grillen und tragen Sie eine dünne Ölschicht auf, um Rost zu verhindern. Für verrostete Stellen verwenden Sie einen Rostentferner oder ersetzen Sie die betroffenen Teile.
Roto-Draft™ oben/unten klemmt oder lässt sich schwer einstellen	1. Fettablagerungen oder Verschmutzungen: Mit der Zeit können sich Fett, Asche und Schmutz in den Entlüftungsöffnungen ansammeln, so dass sie sich nur schwer einstellen lassen.	1. Reinigen Sie die Dämpfer regelmäßig: Entfernen Sie nach jedem Grillvorgang Asche und Schmutz aus den Lüftungsöffnungen. Verwenden Sie einen Entfetter oder eine weiche Bürste, um Fettablagerungen zu entfernen. 2. Schmieren Sie die Entlüftung: Tragen Sie ein Hochtemperatur-Schmiermittel auf die beweglichen Teile der Klappen auf, wenn diese schwergängig werden.
Schimmelbildung im Inneren des Gerätes	1. Feuchtigkeit und Fettrückstände: Wenn ein Grill über einen längeren Zeitraum nicht gereinigt wird, können Feuchtigkeit und Speisereste zu Schimmelbildung führen.	1. Abbrennen: Führen Sie einen Hochtemperaturbrand durch, indem Sie die Lüftungsschlitze öffnen und den Grill etwa 30 Minuten lang auf 260°C (500°F) erhitzen. Dadurch wird jeglicher Schimmel weggebrannt. 2. Gründlich reinigen: Nach dem Abbrennen schrubben Sie die Grillroste, das Innere und andere Oberflächen mit einer Grillbürste und Seifenwasser. Trocknen Sie den Grill vor der Lagerung gründlich ab.
Abnutzung und Verschleiß des Holzkohlenrosts	1. Häufiger Gebrauch und große Hitze: Das Holzkohlenrost, das die glühenden Kohlen aufnimmt, kann sich mit der Zeit abnutzen oder verformen, wenn es über längere Zeit großer Hitze ausgesetzt ist.	1. Regelmäßig inspizieren: Achten Sie auf Anzeichen von Verschleiß, Rost oder Verformung des Holzkohlenrosts. Ersetzen Sie es bei Bedarf, um einen ordnungsgemäßen Luftstrom und einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. 2. Drehen Sie das Rost: Wenn möglich, drehen Sie das Rost gelegentlich, um eine gleichmäßige Abnutzung der Oberfläche zu fördern.

Wenn diese oder andere Probleme durch die Fehlerbehebung nicht behoben worden, können Sie unter www.broilking.de weitere Informationen, Videos und Tipps finden. Telefonisch erreichen Sie uns unter: 0049 2243 911 862 22 oder per Mail an: service@broilking.de.

GARANTIE

Broil King grills werden in Nordamerika unter Verwendung der besten Materialien, Komponenten und Verfahren entwickelt und hergestellt, um ein hervorragendes Grillerlebnis im Freien zu gewährleisten.



WAS ABGEDECKT WIRD

Porzellandeckel und -körper	10 Jahre
Edelstahlgitter	5 Jahre
Alle anderen Teile	2 Jahre

Broil King Deutschland GmbH verpflichtet sich gegenüber dem Erstkäufer des Broil King, dass dieser für den in der obigen Garantietabelle aufgeführten Zeitraum ab dem Kaufdatum frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist, wenn er gemäß der beiliegenden Bedienungsanleitung zusammengebaut und betrieben wird. Normale Abnutzung und Verschleiß sind ausgeschlossen. Broil King Deutschland GmbH verpflichtet sich im Rahmen dieser freiwilligen Garantie, das defekte Teil zu reparieren oder zu ersetzen, vorbehaltlich der unten aufgeführten Einschränkungen und Ausschlüsse. Diese Garantie gilt für ein Produkt, das in Übereinstimmung mit der dem Produkt beiliegenden Installationsanleitung und allen örtlichen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften installiert wurde. Das Produkt muss gemäß den Anweisungen in der beiliegenden Bedienungsanleitung ordnungsgemäß gereinigt und gewartet werden und darf nicht in einer kommunalen oder gewerblichen Anwendung eingesetzt werden, damit die Garantie gilt.

WHAT IS NOT COVERED

Diese Garantie gilt nicht für: Schäden, die durch zu starkes Brennen, Ausblasen durch Umwelteinflüsse wie starken Wind oder unzureichende Belüftung, Kratzer, Dellen, Korrosion, Verschlechterung der Materialoberflächen, Verfärbungen durch Hitze, Scheuermittel oder chemische Reiniger oder UV-Bestrahlung verursacht wurden, oder Schäden, die durch Missbrauch, Unfall, Hagel, Fettbrände, Vandalismus, mangelnde Reinigung und Wartung, raue Umgebungen wie Salz oder Chlor, Veränderungen, Missbrauch, Vernachlässigung oder Teile, die von anderen Herstellern eingebaut wurden, verursacht wurden. Wenn Sie in einem Küstengebiet leben oder Ihr Produkt in der Nähe eines Pools oder Whirlpools aufstellen, umfasst die Wartung das regelmäßige Waschen und Abspülen der Außenflächen, wie in der beiliegenden Bedienungsanleitung beschrieben, um Oberflächenkorrosion zu verhindern. Sollten sich die Teile innerhalb der Garantiezeit so weit verschlechtern, dass sie nicht mehr funktionieren (durchgerostet oder durchgebrannt), wird ein Ersatzteil geliefert. Die im Rahmen dieser Garantie ausgetauschten Teile sind vom Kunden einzubauen und werden nur für die Restlaufzeit der oben genannten ursprünglichen Garantie garantiert.

Broil King Deutschland GmbH ist nicht verantwortlich für Kosten oder Ausgaben im Zusammenhang mit dem Wiedereinbau eines garantierten Teils, für jegliche Haftung im Zusammenhang mit beiläufigen, indirekten oder Folgeschäden und für jegliche Handhabungs- und Transportkosten.

Die Verwendung und/oder der Einbau von Teilen an Ihrem Broil King Produkt, bei denen es sich nicht um Originalteile von Broil King handelt, führt zum Erlöschen dieser Garantie, und alle daraus resultierenden Schäden sind nicht durch diese Garantie abgedeckt.

In den Vereinigten Staaten und Kanada erfolgt der Ersatz von Teilen FOB Factory.

Diese Garantie gilt nur für den in der Garantierregistrierung angegebenen Erstkäufer und gilt nur für Produkte, die im Einzelhandel verkauft werden, und nur, wenn sie ausschließlich vom Käufer in dem Land verwendet werden, in dem sie gekauft wurden.

AUSTAUSCHTEILE

Für den Austausch müssen immer Broil King Ersatzteile verwendet werden. Die Verwendung von anderen Teilen führt automatisch zum Erlöschen der oben genannten Garantie.

KUNDEN IN NORDAMERIKA

Registrieren Sie die Garantie für Ihren Grill online unter www.broilkingbbq.com oder telefonisch unter 1-800-265-2150 (nur Nordamerika).

Alle Garantieansprüche in Nordamerika werden direkt von Broil King bearbeitet. Teile müssen an die Garantieabteilung von Broil King zurückgesandt werden, wobei die Versandkosten im Voraus zu entrichten sind. Legen Sie bitte die Modellnummer, die Seriennummer und, falls Ihr Grill nicht registriert ist, einen Kaufbeleg (Kopie des Kaufbelegs oder der Rechnung) bei. Wenn die Prüfung den Defekt bestätigt, repariert oder ersetzt Broil King das betreffende Teil gemäß den Garantiebedingungen.

Für Garantieaufträge wird innerhalb von sechs (6) Monaten nach dem ursprünglichen Kaufdatum ein kostenloser Versand angeboten. Nach Ablauf dieser Frist wird für alle Garantieaufträge eine Frachtgebühr erhoben.

Nach Erhalt einer E-Mail, eines Briefes oder eines Faxes (nicht per Telefon) kann Broil King nach eigenem Ermessen auf die Rücksendung von Teilen verzichten.

KUNDEN IN EUROPA UND WELTWEIT

Registrieren Sie die Garantie Ihres Grills bei dem Händler in Ihrem Land oder Ihrer Region. Den Namen Ihres Broil King-Händlers erfahren Sie bei Ihrem Fachhändler.

Alle Garantieansprüche in Europa werden direkt vom Broil King-Händler im Land des Kaufs bearbeitet. Die Geschäftsbedingungen erfahren Sie bei Ihrem Broil King-Händler.