

Broil King®

Manuale Utente

Per utilizzo con barbecue a pellet

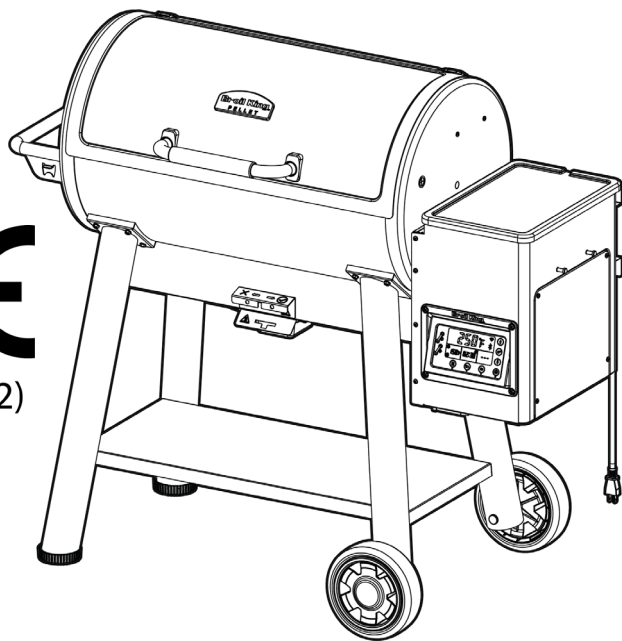
Broil King® Crown™

Per modelli: 494055EU, 493055EU

CONTENUTI

INTRODUZIONE	2
SICUREZZA	2
COMPONENTI DEL BARBECUE	3
CONTROLLO DIGITALE	4
PER INIZIARE	5
APPLICAZIONE PER SMARTPHONE	6
COMBUSTIBILE A PELLETTA	7
TECNICHE DI COTTURA	7
RICETTE	9
MANUTENZIONE	10
GARANZIA	11

CE
(4009132)



COPIARE QUI LE INFORMAZIONI DEL BARBECUE A PELLETTA.

Queste informazioni saranno necessarie in caso di assistenza e si possono trovare su una targhetta posta sul retro del barbecue.

Modello

Numero Seriale

Data di acquisto

gg

mm

anno

NOTA ALL'INSTALLATORE: QUESTE ISTRUZIONI DEVONO ESSERE CONSEGNATE ALL'UTILIZZATORE

LEGGERE L'INTERO MANUALE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'USO DI QUESTO BARBECUE A PELLETTA. LA MANCATA OSSERVANZA DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ PROVOCARE DANNI ALL'OGGETTO STESSO, LESIONI PERSONALI O PERSINO LA MORTE.

L'UTILIZZATORE È TENUTO A VERIFICARE LA POSSIBILITÀ DI UTILIZZO DELLO STRUMENTO SECONDO LE REGOLAMENTAZIONI LOCALI; SE NECESSARIO CONTATTANDO LE AUTORITÀ LOCALI. CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER CONSULTAZIONI FUTURE.

IT
40094-E54IT REV A 03/21

SICUREZZA

Il tuo nuovo barbecue a pellet Broil King® Smoke™ è un apparecchio sicuro e di facile utilizzo se assemblato e utilizzato correttamente. Come per tutti i prodotti a combustione di pellet, tuttavia, è necessario osservare alcune avvertenze. La mancata osservanza di queste precauzioni può provocare lesioni gravi. In caso di domande relative all'assemblaggio o al funzionamento, consultare il rivenditore o la nostra linea di assistenza diretta al cliente al numero 0516133257. / info@broilking.it

- Leggere l'intero manuale prima dell'installazione e dell'uso di questo barbecue a pellet. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare danni all'oggetto stesso, lesioni personali o persino la morte.
- L'utilizzatore è tenuto a verificare la possibilità di utilizzo dello strumento secondo le regolamentazioni locali; se necessario contattando le autorità locali.
- Conservare queste istruzioni per consultazioni future.

AVVERTENZE

- Questo barbecue è progettato **SOLO PER USO ESTERNO**. Se utilizzato in ambienti chiusi, si accumulano fumi tossici che possono causare gravi lesioni fisiche o morte. Seguire queste linee guida per impedire a questo gas incolore e inodore di avvelenare le persone all'interno del locale chiuso.
- Conoscere i sintomi di avvelenamento da monossido di carbonio: mal di testa, vertigini, debolezza, nausea, vomito, sonnolenza e confusione. Il monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare ossigeno. Bassi livelli di ossigeno nel sangue possono causare perdita di coscienza e morte.
- Consultare un medico se voi o altri sviluppate sintomi di raffreddore o influenza durante la cottura o in prossimità di questo apparecchio. L'avvelenamento da monossido di carbonio, che può essere facilmente scambiato per raffreddore o influenza, viene spesso rilevato troppo tardi.
- Il consumo di alcool o droghe aumenta gli effetti dell'avvelenamento da monossido di carbonio.
- Il monossido di carbonio è particolarmente tossico per la madre e il bambino durante la gravidanza, per i neonati, per gli anziani, per i fumatori e per le persone con problemi ematici o del sistema circolatorio, come anemia o malattie cardiache.
- Non utilizzare idrocarburi di alcun tipo come: benzina, cherosene, liquidi o pastiglie per accendere il carbone e legna o liquidi infiammabili con questo barbecue per accendere o mantenere viva la fiamma.
- Non conservare mai materiale combustibile vicino o sotto il barbecue.
- Non lasciare i bambini o gli animali domestici incustoditi vicino a un barbecue acceso.
- Non spostare il barbecue acceso.
- Non utilizzare il barbecue se non è completamente assemblato e tutte i componenti sono nella corretta posizione.
- Non rimuovere la cenere finché tutto il combustibile a pellet non è completamente esaurito e spento.
- Non usare il barbecue con vento forte.
- In caso di fiammate, non usare acqua per spegnere il fuoco. Spegnere il dispositivo dal pannello di controllo. Scollegare il cavo di alimentazione e attendere che il barbecue si raffreddi.

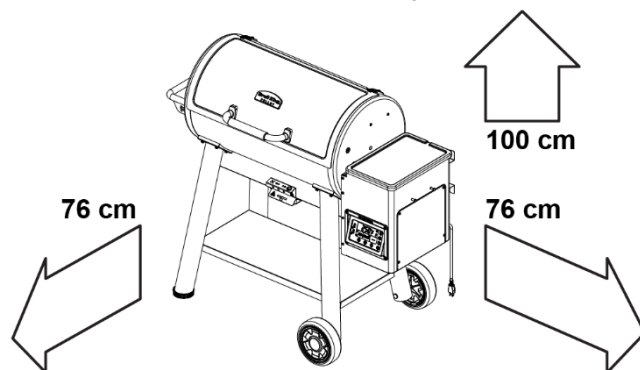
AVVERTENZE: APPARATO ELETTRICO

1. Questo barbecue utilizza una fonte di energia elettrica esterna e deve essere elettricamente collegato a terra secondo le normative locali. In assenza di codici locali, si applicano le seguenti norme.
2. Non utilizzare il barbecue se la presa è danneggiata.
3. Non tagliare o rimuovere il polo di messa a terra dalla spina.
4. Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi superficie riscaldata.

INSTALLAZIONE

UNA DELLE PRINCIPALI CAUSE DI INCENDIO E' LA MANCANZA DI SPAZIO INTORNO AL BARBECUE DURANTE IL SUO FUNZIONAMENTO. E' DI VITALE IMPORTANZA CHE VENGANO RISPETTATE LE DISTANZE MINIME DA PARETI OGGETTI E SUPERFICI DURANTE L'USO, SPECIALMENTE SE INFIAMMABILI.

Il barbecue deve essere installato e posizionato lontano da superfici di natura infiammabile: almeno 76 cm per ogni lato e 76 cm dalla parte posteriore. Deve, inoltre, esserci uno spazio di almeno 100 cm tra la parte superiore del barbecue ed ogni struttura sovrastante.



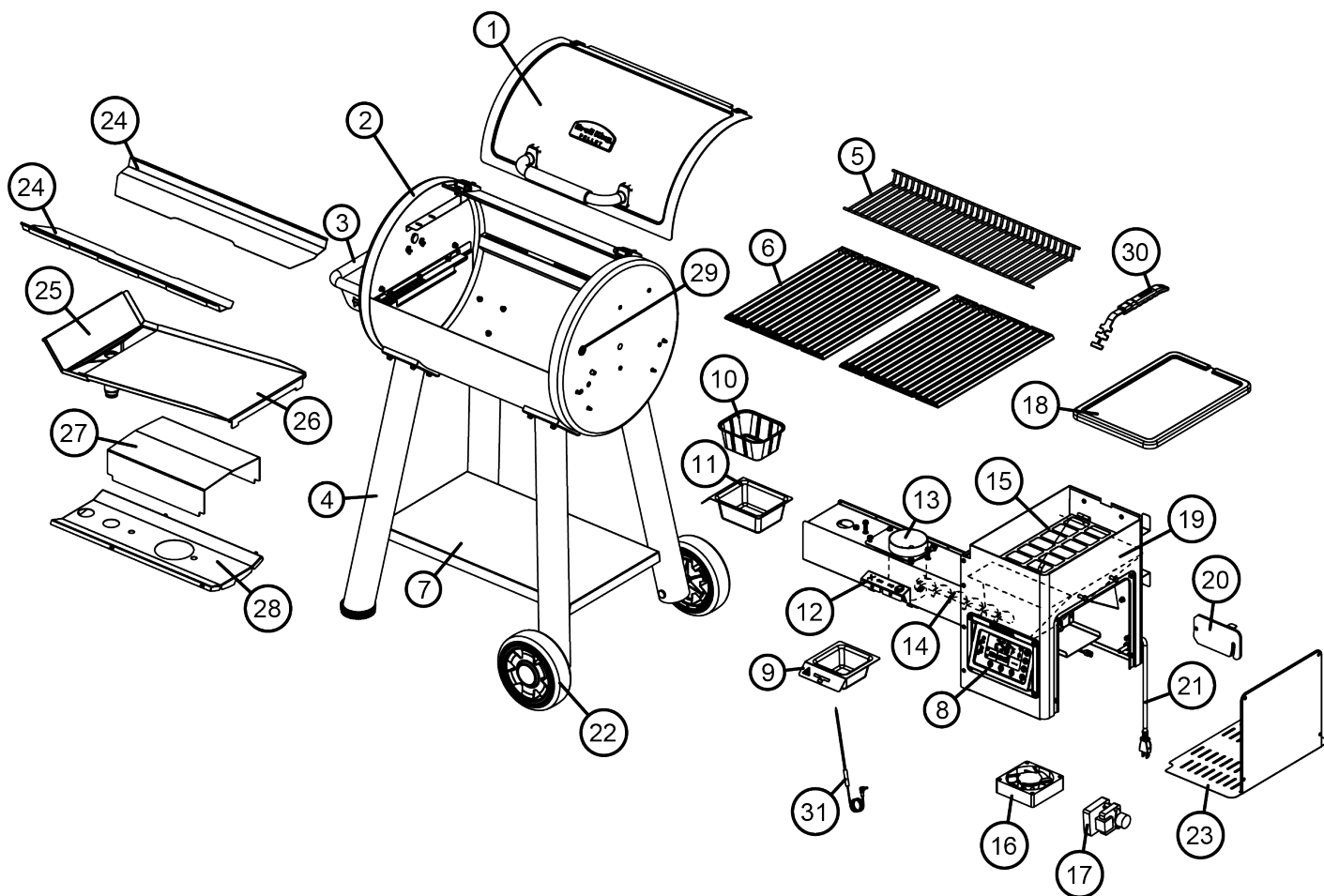
1. NON posizionare il barbecue sotto a piante, alberi e arbusti.
2. **AVVERTENZA:** Installare e posizionare il barbecue solo su superfici non combustibili.
3. **AVVERTENZA:** Installare e posizionare il barbecue solo su superfici in piano, mantenendo in piano la superficie di cottura.
4. Questo barbecue deve essere utilizzato **SOLO ALL'ESTERNO**, non utilizzarlo in garage, ripostigli e locali chiusi o che non rispettano le distanze minime.
5. **NON** ostruire il flusso dell'aria: in entrata ed in uscita.
6. Mantenere l'area circostante al barbecue libera da ogni combustibile o infiammabile: pellet, benzina, diesel, liquidi e pastiglie di accensione.
7. Questo barbecue non è progettato per essere installato su veicoli o imbarcazioni.

AVVERTENZE

- Preriscaldare il barbecue con il coperchio aperto per almeno 10 minuti o fino a quando il colore del fumo non diventa chiaro.
- Non toccare mai il vassoio del pellet, il contenitore per la cenere o le griglie per verificare che siano caldi.
- Usare guanti o presine per proteggere le mani durante la cottura o la modifica del flusso d'aria.
- Usare solo accessori e pinze da barbecue con manici adatti.
- Utilizzare solo pellet certificati per le cotture. I pellet Broil King® Premium Grilling sono consigliati.
- Conservare il pellet in luoghi asciutti, areati e lontani da fonti di calore.
- Per interrompere la combustione del pellet, selezionare lo spegnimento dal controllo e chiudere il flusso d'aria. Non spegnere mai con acqua.

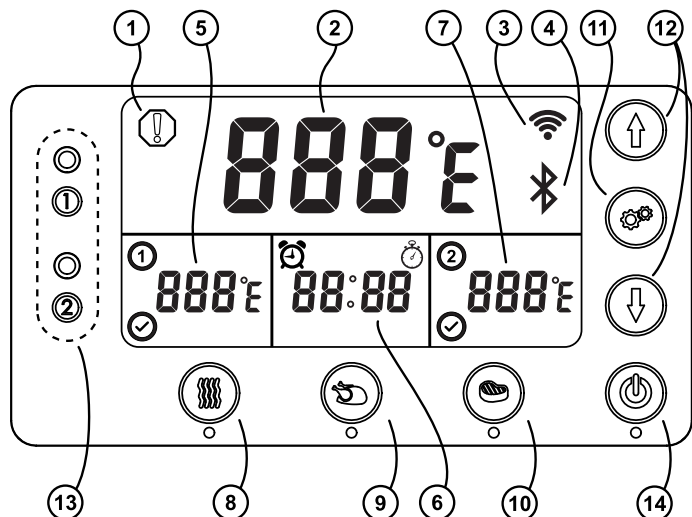
COMPONENTI BARBECUE A PELLETT BROIL KING® SMOKE™

1. Coperchio
2. Braciere / camera di cottura
3. Maniglia
4. Gamba
5. Griglia secondaria smaltata
6. Griglie di cottura primarie
7. Ripiano inferiore
8. Pannello di controllo
9. Vassoi raccogli cenere
10. Leccarda di alluminio per raccolta grassi
11. Vassoio raccogli grassi
12. Sistema di pulizia
13. Camera di combustione
14. Coclea
15. Griglia
16. Ventola coclea
17. Motore coclea
18. Coperchio tramoggia serbatoio pellet
19. Tramoggia serbatoio pellet
20. Sistema di pulizia tramoggia
21. Cavo di alimentazione
22. Ruota
23. Porta di manutenzione
24. Deflettore di cottura
25. Sistema di raccolta accumulo grassi di cottura - laterale
26. Sistema di raccolta accumulo grassi di cottura - centrale
27. Deflettore di calore
28. Schermatura di calore
29. Termometro a sonda
30. Broil King® maniglia per griglie e accessori
31. Termometro sonda



PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE

Prima di usare il barbecue, è consigliato familiarizzare con il sistema di controllo.



1. ICONA di AVVERTENZA

Indica una variazione estrema di temperatura che potrebbe segnalare un incendio, una errata combustione, che potrebbe essere dovuta ad esaurimento del combustibile, una rottura della coclea o un guasto meccanico (corto circuito, guasto del motore o della ventola).

SE ILLUMINATO SCOLLEGARE IL BARBECUE DALLA RETE ELETTRICA, SE NECESSARIO.

2. TEMPERATURA PRINCIPALE

Mostra la temperatura istantanea della camera di cottura in gradi °F o gradi °C

3. CONNESSIONE VIA WIFI

L'icona è illuminata se il barbecue è collegato ad uno smartphone o tablet.

4. CONNESSIONE VIA BLUETOOTH

L'icona è illuminata se il barbecue è collegato ad uno smartphone o tablet.

5. SONDA #1 per il cibo

6. TIMER / CRONOMETRO

7. SONDA #2 per il cibo*

8. PULSANTE AFFUMICATURA (SMOKING)

Per una cottura a bassa temperatura (low and slow). Questo programma imposta la temperatura a 225°F / 107°C**

9. PULSANTE COTTURA INDIRETTA (ROASTING)

Per una cottura indiretta. Questo programma imposta la temperatura a 350°F / 176°C**

10. PULSANTE COTTURA DIRETTA (GRILLING)

Per una cottura diretta. Questo programma imposta la temperatura a 600°F / 315°C**

11. PULSANTE IMPOSTAZIONI (SETTINGS)

Premere il pulsante IMPOSTAZIONI in base al numero indicato qui sotto per impostare le seguenti funzioni.

SONDE PER MISURAZIONE TEMPERATURE CIBI

- Premere il pulsante IMPOSTAZIONI in base al numero indicato qui sotto per impostare le seguenti funzioni.
- Sensori di Temperatura della Carne.
- Premere il pulsante IMPOSTAZIONI una volta (1) per il sensore 1, due volte (2) per il sensore 2
- Una volta che il sensore è connesso, la temperatura apparirà sullo schermo.
- Per impostare la perfetta temperatura interna usare le frecce di controllo, poi premere il pulsante IMPOSTAZIONI una volta per impostare.

- Il dispositivo emetterà un segnale acustico, e l'icona del segno di spunta comparirà sullo schermo quando la temperatura interna sarà stata raggiunta.

*Nota bene: quando la temperatura interna viene raggiunta, la temperatura della griglia si abbasserà e rimarrà stabile a 225°F (107°C).

TIMER

- Premere il pulsante IMPOSTAZIONI (SETTING) tre volte (3).
- Usare le frecce di controllo ▲/▼ per impostare il timer e poi premere IMPOSTAZIONI una volta per impostare.

CRONOMETRO

- Premere una volta la freccia di controllo verso l'ALTO ▲ per cominciare.
- Premere una volta la freccia di controllo verso il BASSO ▼ per fermare.
- Tenere premuto entrambe ALTO e BASSO ▲/▼ per resettare.

LUMINOSITÀ DEL DISPLAY

- Premere IMPOSTAZIONI (SETTING) cinque volte (5).
- Usare le frecce di controllo ▲/▼ per impostare la luminosità del display, poi premere una volta IMPOSTAZIONI per impostare.

CAMBIARE UNITÀ DI TEMPERATURA °F / °C

- Tenere premuto il pulsante IMPOSTAZIONI (SETTING) per 5 secondi per cambiare l'unità di temperatura tra Fahrenheit o Celsius.

12. FRECCHE DI CONTROLLO ▲/▼

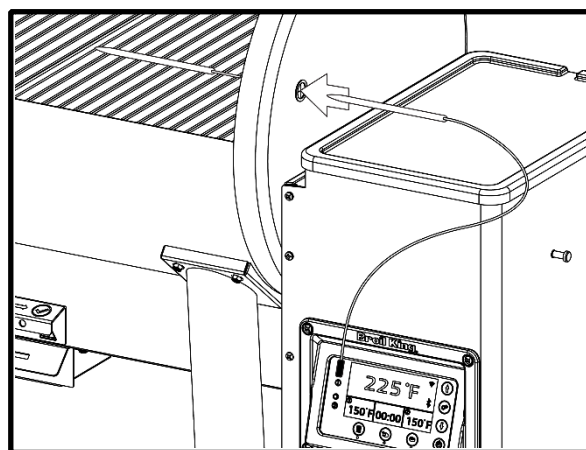
Regolare la temperatura incrementando di 5 gradi con le frecce di controllo ▲/▼ poi premere IMPOSTAZIONI una volta per impostare. Tenere permutate le frecce di controllo ▲/▼ per regolare velocemente la temperatura con uno scorrimento rapido. Nota bene: il display tornerà alla temperatura attuale in °F/°C.

13. PORTE PER TERMOMETRO (SONDA 1 E SONDA 2)

14. PULSANTE ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

*Nota: Segno di spunta illuminato indica il raggiungimento della temperatura interna.

**Nota: Una volta raggiunta la temperatura della camera è possibile che avvengano piccole variazioni.



Inserire la sonda del termometro attraverso l'apposito passante posto sul lato destro della camera di cottura

PER INIZIARE

Rimuovere le griglie di cottura e il vassoio raccogli grasso: lavare accuratamente con acqua calda e sapone. Risciacquare completamente e asciugare con un panno morbido, non asciugare all'aria e non mettere in lavastoviglie.

UNGERE LE GRIGLIE DI COTTURA IN GHISA:

Ricoprire le griglie di cottura in ghisa con un olio da cucina con alto punto di fumo. Usare un tovagliolo di carta o un panno per ungere uniformemente tutta la superficie.

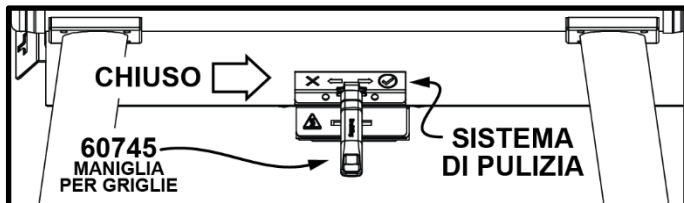
PREPARARE IL SISTEMA RACCOGLIGRASSI

La vaschetta raccogli grassi del barbecue a pellet Broil King® Smoke™ aiuta a reindirizzare il fumo freddo verso lo scudo termico e il camino. Per preparare il vassoio del grasso, aggiungere 125ml di acqua alla vaschetta raccogli grassi vuota. Nota: quando si utilizza il barbecue, l'acqua verrà sostituita dai grassi e dai succhi di cottura.

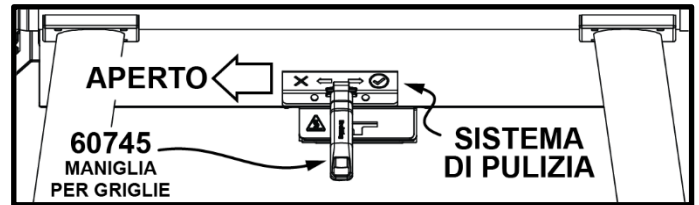
PRIMA ACCENSIONE

Prima di iniziare a cucinare sul barbecue a pellet Broil King® Smoke™, è necessario bruciare gli eventuali residui di lavorazione.

1. Inserire il cavo di alimentazione in una presa elettrica dotata di messa a terra.
2. Ispezionare la tramoggia-serbatoio e la coclea del pellet prima di aggiungere pellet per assicurarsi che non vi siano oggetti estranei che potrebbero ostacolare l'avvio. Assicurarsi che il sistema di pulizia sia in posizione chiusa.



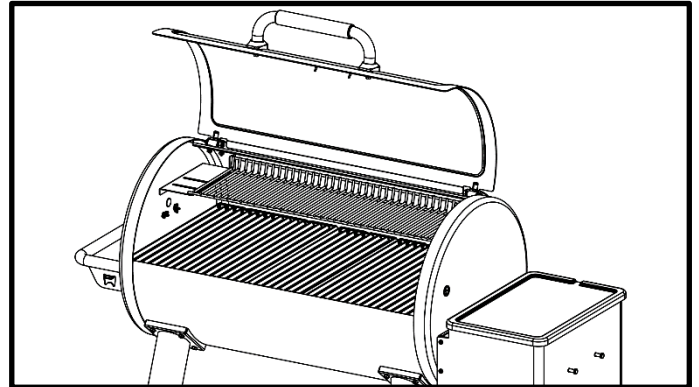
3. Aggiungere il pellet. E' consigliato aggiungere i pellet di legno duro di marca Broil King® per ottenere i migliori risultati. Non usare mai pellet per riscaldamento.
4. Aprire il coperchio durante il preriscaldamento per 10 minuti o fino a quando il fumo bianco diventa chiaro.
5. Accendere il barbecue per attivare il pannello di controllo. Dopo alcuni secondi, il barbecue andrà in modalità di avvio.
6. Impostare la temperatura a 500°F (260°C). Nota: all'accensione iniziale il barbecue impiegherà più tempo a riscaldarsi poiché la coclea dovrà essere riempita di pellet prima dell'accensione. Quando viene raggiunta la temperatura ottimale, lasciare bruciare per altri 15-20 minuti. In questo modo si bruceranno residui della produzione e inizierà il processo di affumicatura che preparerà i componenti interni del barbecue. Più usi il tuo barbecue a pellet, migliore sarà questo trattamento.
7. A barbecue freddo, ungere accuratamente le griglie di cottura spruzzandole o passandole bene con olio ad alto punto di fumo. Assicurarsi che l'intera superficie sia generosamente unta, compresi gli angoli. Per le griglie di cottura in ghisa, ungerle leggermente prima di ogni utilizzo.
8. Al termine della cottura, utilizzare lo sportello situato sul retro della tramoggia del pellet per rimuovere l'eventuale pellet in eccesso e conservarlo in un luogo asciutto.
9. Pulire sempre il vassoio raccogli grassi per ridurre la possibilità di incendio del grasso stesso. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione "Manutenzione"
10. Pulire la camera di combustione e rimuovere frequentemente le ceneri dal contenitore per garantire le migliori prestazioni. Al termine del processo assicurarsi che il sistema di pulizia sia in posizione chiusa.



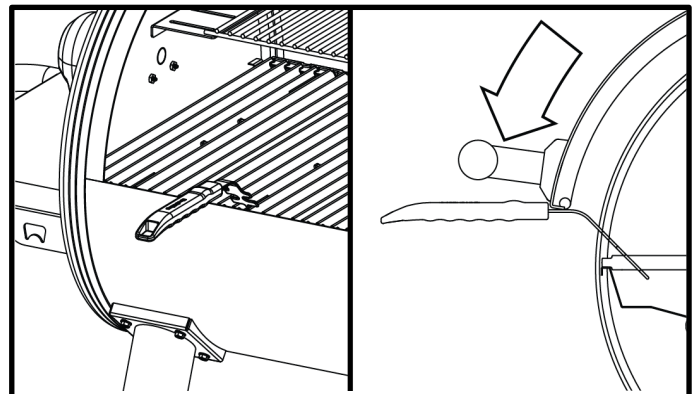
11. Nota: il barbecue si accenderà sempre con un ciclo di accensione e preriscaldamento e terminerà con un ciclo di spegnimento di 15 minuti.

ACCENSIONE / AVVIO

Aprire il coperchio dell'affumicatore. Inserire il cavo elettrico dentro la presa di corrente. Premere il pulsante di corrente illuminato sul grill per attivare il controller. Dopo pochi secondi, il grill si avvierà automaticamente e andrà in preriscaldamento.



Preriscaldare alla temperatura di cottura desiderata usando le frecce di controllo (▲/▼). Premere una volta il pulsante IMPOSTAZIONI per impostare. Il display principale della temperatura lampeggerà per tre secondi per poi tornare alla temperatura attuale. Se si preferisce usare una temperatura preimpostata, premere il pulsante AFFUMICARE, ARROSTIRE o GRIGLIARE. Il coperchio deve essere aperto durante il preriscaldamento per i primi 10 minuti o finché il fumo bianco diventa chiaro. Si può usare il sollevatore della griglia Broil King® (60745) per tenere il coperchio aperto in una posizione più bassa in caso di vento o pioggia.



COTTURA

Una volta completato il ciclo di preriscaldamento e raggiunta la temperatura desiderata, posizionare il cibo sulla griglia e chiudere il coperchio.

SPEGNIMENTO

Premere il pulsante di accensione illuminato sulla griglia per disattivare il pannello di controllo. Dopo alcuni secondi, il barbecue andrà automaticamente al ciclo di spegnimento (durata 15 minuti). Una volta che il barbecue sarà completamente freddo, scollegare e rimuovere la cenere dal vassoio portacenere utilizzando il sistema di pulizia. Pulire la vaschetta raccogli grassi. Svuotare la tramoggia del pellet aprendo l'apposito sportello. Per risultati di cottura ottimali, conservare il pellet in un luogo fresco e asciutto per utilizzarlo per le successive cotture.

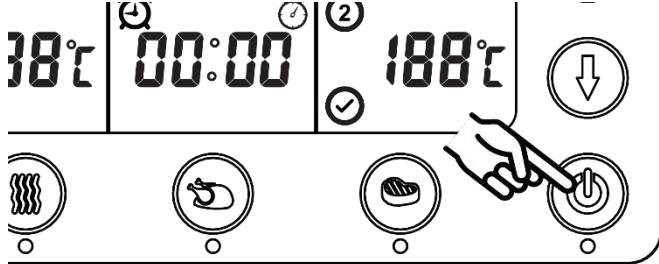
APPLICAZIONE

Il barbecue a pellet Broil King® Smoke™ può essere controllato dal tuo smartphone o tablet. Collegare il dispositivo al Barbecue a pellet con la rete Bluetooth o WIFI.

CONFIGURARE L'APPLICAZIONE

ACCENDERE IL BARBECUE A PELLETT

- Inserire il cavo di alimentazione in una presa elettrica dotata di messa a terra.
- Premere il pulsante di accensione illuminato sul barbecue per attivare il pannello di controllo.



SCARICARE E INSTALLARE L'APPLICAZIONE

- Scaricare la Broil King Pellet Controller APP.



IMPOSTAZIONE E ACCOUNT

- Al primo avvio verrà chiesto di creare un account.
- L'account garantisce sicurezza per l'applicazione e per il barbecue a pellet Broil King® Smoke™.
- È possibile effettuare la registrazione utilizzando un account Facebook o Google.
- Riceverai un'email al termine della procedura di registrazione.

AGGIUNGI ZONA (ZONE)

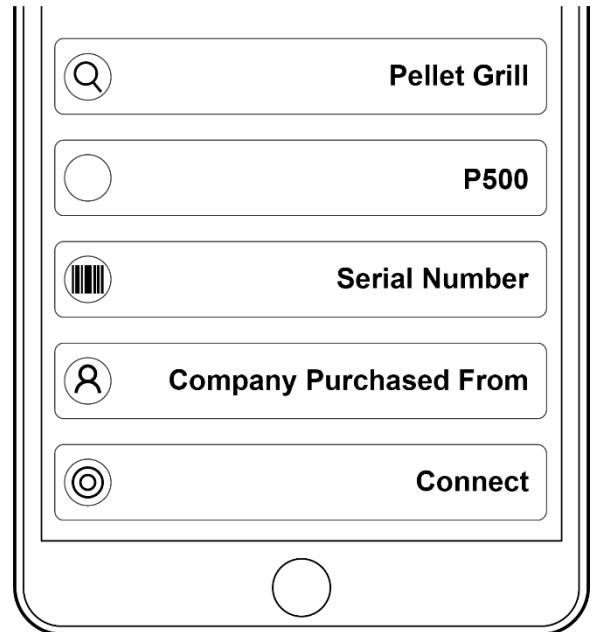
- Dopo aver creato un account, il passo successivo è creare una zona. Una zona è un'area in cui si trova il barbecue in base alla posizione GPS del dispositivo. Controllare l'indirizzo mostrato sullo schermo per essere certi dei dati inseriti. Modificare se necessario.
- Ad esempio, se si dispone di un barbecue posizionato a casa, è possibile denominare la zona "Casa".
- Immettere il nome della zona e quindi selezionare "Salva zona (ZONE)".

NORME SULLA PRIVACY

- Leggere l'informativa sulla privacy e selezionare Accetto o Non accetto.
- Per continuare a utilizzare l'applicazione è necessario accettare l'informativa sulla privacy.
- Se si seleziona "non accetto", si verrà reindirizzati alla schermata della zona.

CONNESSIONE AL BBQ VIA BLUETOOTH

- Dopo aver configurato l'app, è il momento di connettersi al barbecue.
- Accertarsi che la funzione Bluetooth del dispositivo smart sia attivata.
- Dopo aver selezionato la zona, premere l'icona (+) nell'angolo in alto a destra per aggiungere il barbecue.
- L'applicazione attiverà quindi la ricerca del barbecue.
- Ogni barbecue a pellet Broil King® Smoke™ avrà un numero seriale univoco situato all'interno del coperchio del serbatoio del pellet.
- Inserire un nome per il barbecue.
- Inserire il numero seriale.
- Inserire il nome del punto vendita presso cui è stato acquistato il barbecue (opzionale).



COLLEGAMENTO AL BBQ VIA WIFI

- Tenere i a portata di mano il nome (SSID) e la password del router WiFi.
- Selezionare l'icona delle impostazioni WiFi nell'angolo in basso a destra nell'app.



- Selezionare il numero dell'hub WiFi nell'elenco. Si evidenzierà.
- Inserire la password WiFi.
- È possibile selezionare "Show" per controllare se la password è corretta.
- Selezionare "Connect" per stabilire la connessione Wi-Fi.

Note:

- È possibile collegare un solo utente al barbecue a pellet Broil King® Smoke™ alla volta.
 - Se il dispositivo smartphone esce dalla portata del Bluetooth del barbecue, passerà all'impostazione Wi-Fi e continuerà a funzionare.
 - La regolazione manuale del barbecue avrà sempre la precedenza sulle funzioni di comando dell'applicazione.
- * **Requisiti software:** IOS® 7 (o versione successiva) o Android™ 4.3 (o versione successiva)



Broil King Premium Pellet

Il barbecue perfetto inizia con il giusto tipo di combustibile. Il pellet Broil King® Premium è specificamente progettato per funzionare con i barbecue a pellet della serie Broil King Smoke. I nostri pellet sono naturali al 100% e contengono solo legni pregiati - senza trattamenti, senza additivi e senza leganti. Questi pellet mantengono meglio il calore e in modo più efficiente per fornire prestazioni di cottura e aromi ottimali.

AVVERTENZE

Conservare sempre i pellet di legno in un luogo asciutto, lontano da fonti calore e altri contenitori di combustibile.

63920 - 100% Hickory Pellet (Noce Americano)

Il più classico sapore BBQ. Hickory sprigiona un forte aroma di fumo, spesso associato a pancetta o speck. Questo fumo robusto funziona bene con grandi tagli di carne. Consigliato per: Manzo, Pollame, Maiale, Verdure intere.

Premium Blends (Miscela Premium)

Le nostre tipologie di legno vengono miscelate prima della pellettizzazione, assicurando che ogni singolo pellet contenga la miscela desiderata. Questo metodo consente prestazioni di cottura più omogenee con una consistente combustione e sapore di affumicatura, rispetto a un mix casuale di pellet di singole specie che può offrire aromi e prestazioni di cottura incoerenti e calore incostante. I nostri pellet premium sono un ingrediente chiave per le tue cotture.

63930 - Smoke Master's Pellet Blend

Acer / Hickory / Ciliegio
Una selezione di pellet apprezzata dai campioni di barbecue da competizione. Questa miscela offre sentori di dolcezza combinati con un fumo corposo di noce americano. Aggiunge un sapore di fumo ben bilanciato ai cibi al barbecue. Consigliato per: Manzo, Pollame, Maiale.

63939 - Griller's Select Pellet Blend

Acer / Noce / Ciliegio
Questa miscela di pellet offre un fumo più leggero e leggermente dolce, pensato per non sovraccaricare i sapori naturali. Un'ottima scelta come pellet per cucinare ogni giorno. Consigliato per: Manzo, Pollame, Maiale, Pesce, Verdure, Pizza.'

Nota: l'utilizzo di pellet per uso alimentare non marchiato Broil King® non annulla la garanzia, ma il barbecue a pellet Broil King® Smoke™ è specificamente calibrato per utilizzare pellet Premium Broil King®. L'uso di pellet di altre marche può influire sulla temperatura e sui tempi di cottura.

Smoking (Affumicatura):

Meno di 275°F (135°C)

Questa classica forma di barbecue prevede la cottura di tagli di carne più grandi a basse temperature (meno di 275 ° F 135 ° C) per un tempo lungo (spesso 4+ ore). I pellet Broil King® premium infonderanno alle carni e ai cibi, cotti a bassa temperatura, un inconfondibile aroma barbecue, mantenendoli estremamente morbidi e succosi.

Roasting (Cottura Indiretta):

350°F to 400°F (176°C to 205°C)

Questa modalità è conosciuta come cottura indiretta. Nei barbecue a pellet il risultato può essere associato alla cottura smoking (affumicatura), con la differenza che avendo una temperatura più alta i tempi di cottura (di roasting) saranno più brevi. L'aroma di affumicatura è presente per via della combustione ad una temperatura relativamente bassa (meno di 210° C) che conferisce una costante aromatizzazione di fumo. In questa modalità è possibile utilizzare il girarrosto. (pag 08).

Direct Grilling (Cottura Diretta):





400°F (205°C) o più

Questo metodo è la cottura diretta. Ideale per cibi piccoli e a fette: bistecche, braciola, pollo, agnello, hamburger, verdure a fette. Il calore elevato e la griglia in ghisa permettono di ottenere la rigatura.

Per maggiori informazioni, visitare il sito www.broilking.it

GUIDA ALLE TEMPERATURE INTERNE			
	AL SANGUE	MEDIA	BEN COTTA
MANZO/ AGNELLO/ VITELLO	130°F (55°C)	146°F (63°C)	160°F (70°C)
MAIALE		150°F (65°C)	170°F (77°C)
POLLAME			170°F (77°C)
HAMBURGER			160°F (70°C)
PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI UTILIZZARE UN TERMOMETRO A SONDA			

TEMPERATURE E TEMPI DI COTTURA

	DESCRIZIONE	IMPOSTAZIONE	TEMPERATURA COTTURA	TEMPI DI COTTURA INDICATIVI	TEMPERATURA INTERNA
	Costine	Smoke	107°C	5 ore	92°C
	Filetto Da 1.300 a 1.800 kg			da 2.5 a 3 ore	54°C per cottura al sangue
	Brisket - Punta di petto (Pulled) da 3.600 a 5.400 kg)			3.3 ore per kg	96°C
	Brisket - Punta di petto (servire a fette spesse) da 3.600 a 5.400 kg			3.3 ore per kg	90°C
	Brisket - Punta di petto (servire a fette sottili) da 3.600 a 5.400 kg)			3.3 ore per kg	85°C
	Prime Rib Roast	Roast	176°C	30 min per kg	54°C per cottura al sangue
	Sirloin Tip Roasts			8 ore	54°C per cottura al sangue
	Steak* – Costata	Grill	315°C		54°C per cottura al sangue
	Hamburger*				71°C
	Pollo (Quarti)	Roast	175°C	da 1 a 2 ore	80°C
	Pollo (Cosce)			1.5 ore	80°C
	Pollo (Intero) da 1.100 a 1.600 kg)			da 2 a 2.5 ore	80°C
	Pollo (Intero) da 1.600 a 2.000 kg)			da 2 a 3 ore	80°C
	Pollo (Alette)			1.25 ore	80°C
	Petto di pollo da 140g a 250g)			da 1 a 2 ore	80°C
	Tacchino (Cosce)			da 2 a 3 ore	80°C
	Tacchino (Intero) da 4.500 a 5.400 kg			da 2.5 a 3 ore	80°C
	Pesce (Intero) da 1.800 a 2.700 kg	Smoke	107°C	da 3.5 a 4 ore	60°C
	Aragosta (A vapore)			30 minuti/kg	secondo il proprio gusto
	Gamberi (A vapore)			30 minuti/kg	secondo il proprio gusto
	Costine (Baby Back) da 1.100 a 2.700 kg	Smoke	107°C	5 ore	80°C
	Costine (Spare Ribs) da 1.100 a 1.600 kg			da 5 a 7 ore	80°C
	Coscia di maiale (Pulled) da 2.700 a 3.600 kg			3.3 ore per kg	96°C
	Coscia di maiale (A fette) da 2.700 a 3.600 kg			3.3 ore per kg	77°C
	Braciola di maiale			3.3 ore per kg	71°C
	Arista di maiale da 3.600 to 4.500 kg			3.3 ore per kg	da 68°C a 74°C
	Filetto di maiale da 3.600 a 4.500 kg			da 4 a 6 ore	68°C
	Salsiccia da 3.8 a 6.4 cm di diametro.			da 1 a 3 ore	74°C
	Spalla di maiale (Pulled pork) da 2.700 a 4.500 kg			da 8 a 12 ore	96°C
	Spalla di maiale (A fette) da 2.700 a 4.500 kg			da 5 a 8 ore	79°C
	Filetto di maiale da 1.100 a 2.700 kg			da 2.5 a 3 ore	68°C
	Prosciutto (Con osso)			3.3 ore per kg	70°C

RICETTE

BBQ RUB*

- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di sale grosso integrale (o kosher)
- 1 cucchiaino di pepe nero appena macinato
- 1 cucchiaio di cumino
- 2 cucchiaini di senape in grani
- 2 cucchiaini di paprika
- 2 cucchiaini di peperoncino in polvere
- 1 cucchiaino di sale aromatico alla cipolla
- 1 cucchiaino di sale aromatico al sedano
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- 1 cucchiaio di origano

*Prova la Broil King® The Perfect BBQ Spice Rub™ (#50975) o la Perfect KC BBQ Rub™ (#50978) per risultati fantastici.

POLLO AFFUMICATO

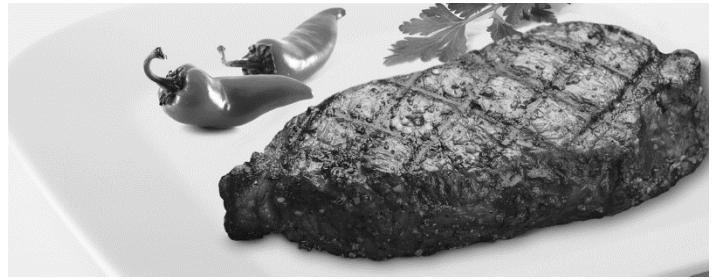
- Preriscaldare il barbecue a pellet utilizzando l'impostazione SMOKE (225°F/107°C).
- 1 pollo intero, tagliato a metà, oppure in pezzi, sopra cosce, ali e cosce.
- Condire il pollo con BBQ rub e lasciare insaporire per 30 minuti.
- Sistemare il pollo sulla griglia di cottura.
- Cuocere per 1 ora.
- Incrementare il calore nel barbecue a pellet utilizzando l'impostazione ROAST (350°F/176°C).
- Cuocere 1-2 ore fino a quando la temperatura interna non avrà raggiunto la temperatura ottimale (165°F/74°C).
- Il pollo deve essere sempre ben cotto.
- Coprire con un foglio di carta di alluminio e lasciare riposare per 10 minuti.
- Il pollo è pronto per essere servito e gustato.

COSTINE

- Preriscaldare il barbecue a pellet utilizzando l'impostazione SMOKE (225°F/107°C).
- 4 strisce di costine di maiale.
- Eliminare la membrana dalle costine.
- Condire secondo il proprio gusto con la BBQ rub.
- Sistemare la leccarda con succo di mela nell'affumicatore, se si desidera.
- Posizionare le costine sulla griglia di cottura.
- Cuocere per 4 ore o fino a quando non si è raggiunto il grado di cottura desiderato.
- Togliere le costine dal barbecue, avvolgerle in un foglio di carta di alluminio e lasciare riposare per 30 minuti. Aumentare il calore nel barbecue a pellet fino al raggiungimento di (350°F/ 176°C).
- Riposizionare le costine sul barbecue e pennellare, se si desidera, con la salsa barbecue.
- Togliere dal barbecue, coprire e lasciare riposare per 10 minuti.
- Le costine sono pronte per essere servite e gustate.

PULLED PORK

- Preriscaldare il barbecue a pellet utilizzando l'impostazione SMOKE (225°F/107°C)
- Spalla di maiale da 1,5 kg a 2,3 kg
- Condire secondo il proprio gusto con la BBQ rub.
- Sistemare la spalla di maiale sulla griglia di cottura.
- Calcolare il tempo di cottura: cuocere 2 ore per ogni kg di carne fino al raggiungimento di una temperatura interna di almeno 185°F/ 85°C.
- Togliere dal barbecue, avvolgere la carne con un foglio di carta di alluminio e lasciare riposare per 30 minuti.
- Sfilacciare la carne usando la forchetta artigliata per pulled pork Broil King® Meat Claws (#64070).
- Aggiungere salsa, se si desidera.



Guida alla Bistecca Perfetta - Ingredienti*

- 4 bistecche (preferibilmente New York Strip) 2,5 cm di spessore
- 2 spicchi d'aglio tritati finemente o schiacciati
- 2 cucchiaini di salsa Worcestershire
- 2 cucchiaini di aceto balsamico
- 2 cucchiaini di senape di Digione
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

*Prova la marinata Broil King® The Perfect Steak™ o la salsa The Perfect BBQ™ (#50990) per risultati fantastici.

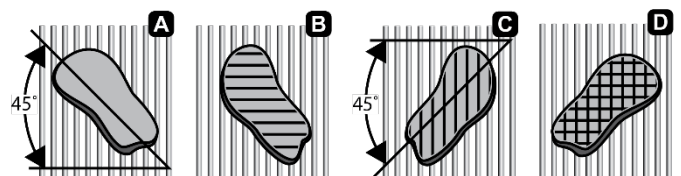
PREPARARE LE BISTECHE

Eliminare dalla carne il grasso in eccesso. Mescolare tutti gli ingredienti in un sacchetto di plastica per alimenti abbastanza capiente. Inserire la carne e marinare per 1 ora a temperatura ambiente o fino a 24 ore in frigorifero. In questo caso è necessario riportare le bistecche a temperatura ambiente un'ora prima di cuocerle nel barbecue per ottenere una cottura uniforme.

CONSIGLI PER COTTURE PERFETTE

Spazzolare le griglie con un olio ad alto punto di fumo e preriscaldare il barbecue a pellet utilizzando l'impostazione GRILL (600°F/315°C).

- Sistemare la carne sul barbecue con un'angolazione di 45° e cuocere seguendo le istruzioni e i tempi della tabella a pag.7.
- Girare la bistecca sulla stessa angolatura di 45°.
- Girare la bistecca e cuocere sull'angolo opposto, sempre a 45°.
- Infine, girare la bistecca e cuocere sullo stesso angolo di 45°.

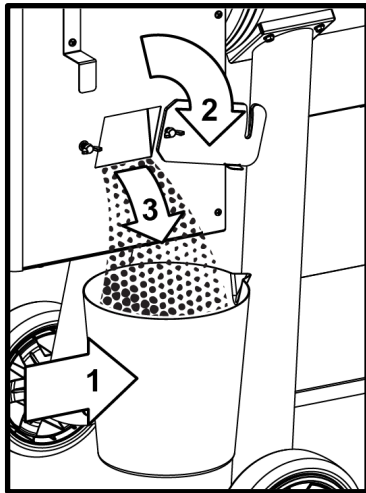


Spessore Della Carne	Impostazione Calore	Tempo Per Lato				Tempo Totale	
		A	B	C	D		
3.8cm	2.5cm						
	Al Sangue	High	1¼	1¼	1¼	1¼	7 minuti
Al Sangue	Media / Al Sangue	Med/High	2	2	2	2	8 minuti
Media / Al Sangue	Media	Med/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minuti
Media	Ben Cotta	Med	2½	2½	2½	2½	10 minuti
Ben Cotta		Med	3	3	3	3	12 minuti

MANUTENZIONE

PULIZIA DEL SERBATOIO DEL PELLET

Sulla parte posteriore del barbecue a pellet Broil King® Smoke™ e' posizionata una apertura per svuotare totalmente il pellet accumulato nel serbatoio. Questo permette di cambiare facilmente la tipologia di pellet per ottenere diversi aromi e di raccogliere il pellet in eccesso al termine della cottura.

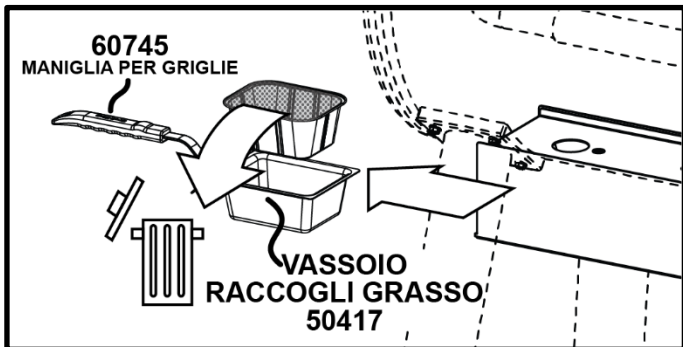


1. Posizionare un contenitore sotto all'apertura.
2. Aprire.
3. Raccogliere il pellet.
4. Assicurarsi che l'apertura sia completamente chiusa.

PULIZIA DEL GRASSO

Le fiammate sono causate dalla mancata o errata manutenzione del barbecue. E' di vitale importanza che il sistema raccogli grasso sia pulito ed ispezionato correttamente, sempre.

Nella remota evenienza che si verificano fiammate dovute alla combustione di grasso: spegnere il barbecue, staccare la presa dalla rete elettrica e chiudere il coperchio fino a che non si siano estinte totalmente le fiamme. Non lasciare mai il coperchio aperto durante la combustione dei grassi.

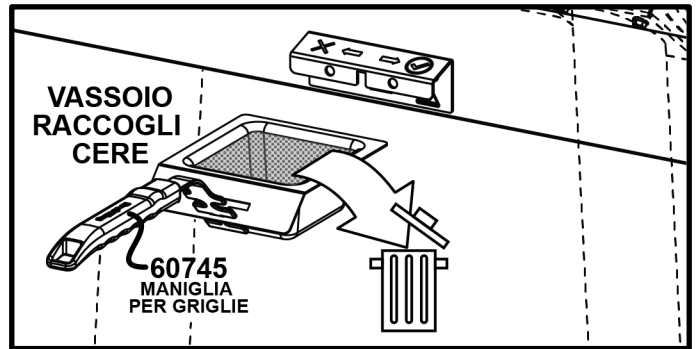
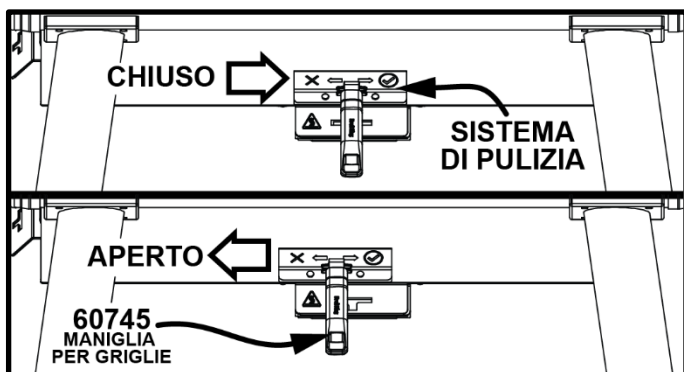


PULIZIA DELLA CENERE

Al termine di ogni cottura attendere che il barbecue si sia completamente raffreddato prima di rimuovere la cenere dall'apposito contenitore.

Il primo passo è aprire il **SISTEMA DI PULIZIA** alla posizione di sbloccaggio, utilizzando la maniglia per sollevare griglie e accessori (60745).

Aperto e chiudendo il sistema di pulizia si aiuterà la cenere a cadere nell'apposito contenitore. Procedere con la pulizia solo quando la cenere è completamente spenta e fredda.



Chiudere il **sistema di pulizia** prima di utilizzare nuovamente il barbecue.

RIMOZIONE DELLA CENERE

Una volta rimossa dal barbecue è opportuno posizionare la cenere all'interno di un contenitore metallico chiuso con un coperchio metallico, evitando di appoggiarlo su un pavimento di materiale infiammabile.

CURA E MANUTENZIONE

Il barbecue a pellet Broil King® Smoke™ è progettato per poter essere utilizzato per molti anni e per molte cotture, con una manutenzione minima.

E' bene proteggere i componenti metallici interni trattandoli con oli che possano proteggere il metallo nei periodi di inutilizzo.

Utilizzare spazzole in acciaio inox per pulire le griglie.

Potrebbe essere necessario pulire e trattare nuovamente le griglie, Spazzolare bene le griglie con una spazzola in acciaio inox Broil King® (#64014) per rimuovere eventuali residui di cotture precedenti.

Applicare uno strato sottile di olio vegetale con alto punto di fumo. Posizionare le griglie nel barbecue e trattarle a 400°F (205°C) per un'ora. Ripetere il processo se necessario. Questo strato di olio proteggerà la ghisa per molte cotture.

Pulire l'esterno del barbecue con acqua e sapone delicato. Pulire l'interno del barbecue usando una spazzola in acciaio inox per rimuovere residui di cibo dalle superfici della camera di cottura. Durante le cotture a bassa temperatura e durante le affumicature si accumulano nel barbecue strati oleosi sulle superfici. Nelle superfici non a contatto con il cibo questo strato protegge il metallo, non è dunque necessario pulirlo frequentemente.

Per proteggere il barbecue a pellet Broil King® Smoke™ negli eventuali periodi di inutilizzo invernali è possibile acquistare la copertura invernale dedicata. #67066 per Pellet 500 (Model #494055) #67064 per Pellet 400 (Model #493055).

Evitare che si accumuli umidità sotto alla copertura. E' indicata solo per i mesi invernali in climi freddi.



GARANZIA

GARANZIA E SERVIZIO CLIENTI

La Garanzia OMC ha validità dalla data di acquisto ed è limitata alla riparazione o sostituzione in via gratuita di tutti i pezzi difettosi dei quali si sia fatto un uso normale e appropriato. In Canada la sostituzione verrà effettuata FOB Fabbrica. In tutte le altre nazioni la sostituzione verrà effettuata FOB Distributore OMC. Tutti gli altri costi ed oneri sono a carico del proprietario. Questa garanzia è valida per l'acquirente titolare del certificato di garanzia e si applica soltanto ai prodotti venduti al dettaglio e se usati nella nazione d'acquisto per cui è stato certificato.

GARANZIA COMPONENTI:

Camera di cottura	5 anni
Parti rimanenti e finiture	2 anni

LA GARANZIA NON COPRE:

- Qualsiasi guasto o malfunzionamento dovuto ad incidente, abuso, cattivo uso, alterazione, vandalismo, montaggio non corretto, manutenzione non corretta, oppure il non aver effettuato la normale assistenza e manutenzione, incluso i danni causati da insetti.
- Deterioramento o danno causato da condizioni meteorologiche come grandine, uragani, discolorazione dovute ad esposizione ad agenti chimici diretti o atmosferici.
- Costi di trasporto.
- Costi di manodopera per installazione e riparazione.
- Chiamate di servizio.
- Responsabilità per danni diretti o indiretti.

PARTI DI RICAMBIO

Solo parti originali OMC dovranno essere utilizzati per garantire un funzionamento ottimale dei barbecue. L'uso di ricambi non originali automaticamente annullerà la garanzia sopraindicata.

RICHIESTE DI GARANZIA:

Le richieste di garanzia saranno gestite direttamente dalla OMC. Per i prodotti esportati saranno gestite dai distributori o dalle filiali. Le parti difettose dovranno ritornare al Reparto Garanzia della OMC, dei distributori o delle filiali, se richiesto. Le spese di trasporto dovranno essere prepagate, accompagnate dal modello, numero di serie, prova di acquisto (scontrino o fattura). Se la ispezione conferma un difetto, la OMC riparerà o cambierà questo componente come previsto con i termini della garanzia.

Le richieste di assistenza dovranno pervenire via e-mail, lettera o fax (non telefono).

La OMC o il distributore, a sua scelta, deciderà se la parte o le parti difettose non dovranno essere rispedite.

Nome e Cognome		Modello	
Indirizzo		Numero di serie	
Città, Provincia		Data di acquisto	
Codice Postale		Nome del rivenditore	
Telefono		Numero parte (se noto)	
Indirizzo email o fax			
Problema			

CONTATTO NORTH AMERICA:

1-800-265-2150

www.broilkingbbq.com

info@omcbbq.com

585 Kumpf Dr.

Waterloo, Ontario, Canada

N2V 1K3

RESIDENTI NON CANADESI

La garanzia è amministrata dal distributore del Paese per cui il barbecue è stato costruito.