

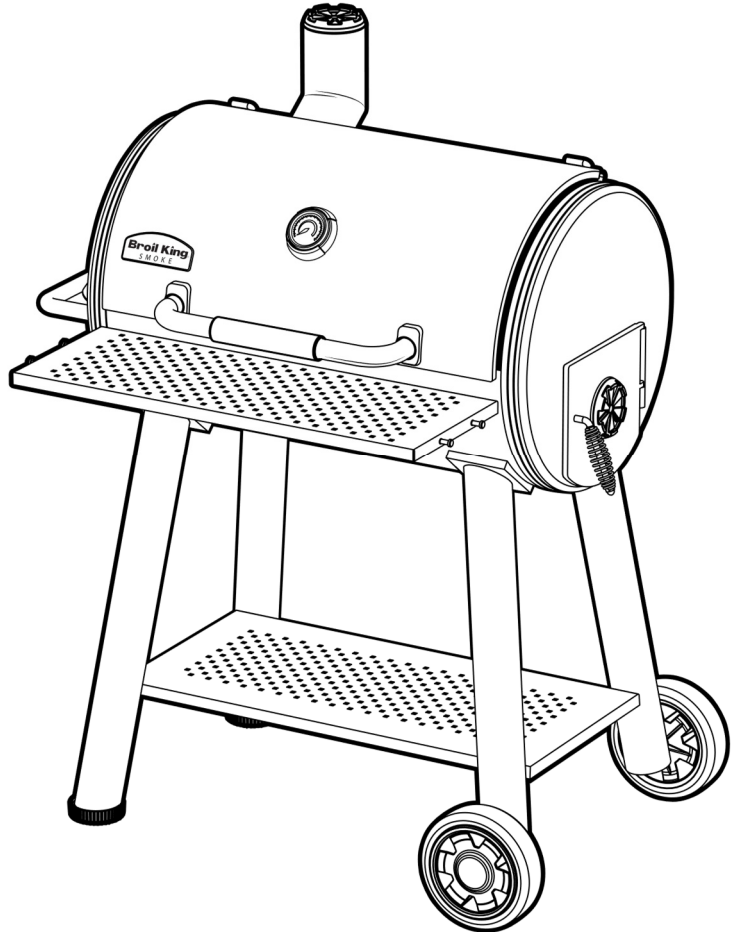
Broil King®

OWNER'S MANUAL

FOR USE WITH
Broil King® Smoke™ Charcoal Grill

CONTENTS

INTRODUCTION	2
SAFETY	2
GRILL PARTS	3
CHARCOAL	4
GETTING STARTED	4
LIGHTING	5
OPERATON	6
COOKING TECHNIQUES	7
RECIPES	8
COOKING TIMES AND TEMPERATURES	9
MAINTENANCE	10
WARRANTY	11
GUIDE DE L'UTILISATEUR	12
MANUAL DEL USUARIO	23



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

Keep this manual for future reference.

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

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

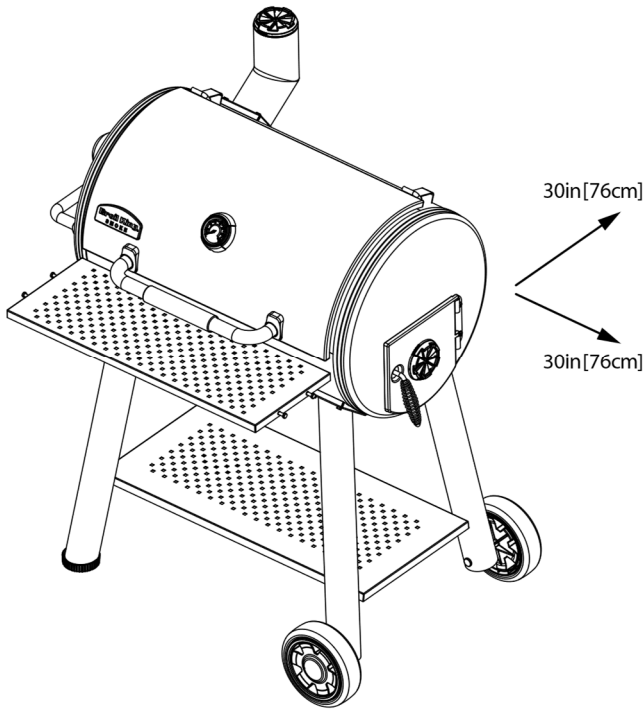
40094-E10 REV A 05/18

INTRODUCTION

BROIL KING® SMOKE™ CHARCOAL GRILL

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

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



30in[76cm] minimum clearance from any combustibile surfaces

⚠️ WARNING

DO NOT OPERATE OVER 650°F / 325°C

MULTIPLE PATENTS PENDING

⚠️ PROPOSITION 65 WARNING

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

www.P65warnings.ca.gov/product

SAFETY

⚠️ DANGER

- This grill is designed for outdoor use only. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury and/or death.
- Do not add charcoal starter fluid or charcoal impregnated with starter fluid to hot or warm charcoal.
- Do not leave children or pets unattended near a hot grill.
- Do not attempt to move a hot grill.
- Do not use grill within 30in[76cm] of any combustibile material.
- Do not use unless grill is fully assembled and all parts are in place.
- Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished
- Do not use grill in high winds

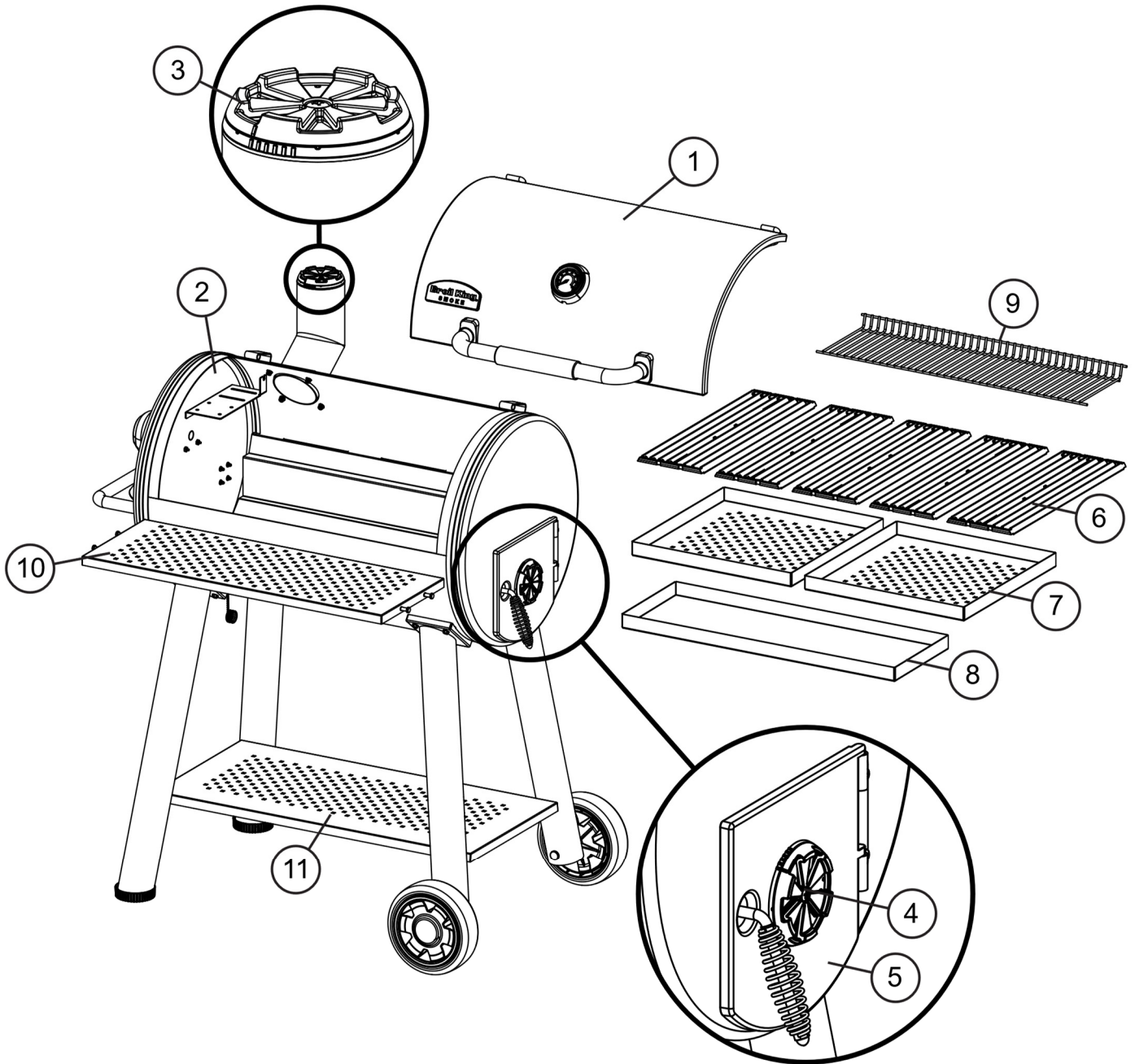
⚠️ WARNING

- Keep the grill in a level position at all times.
- Always use charcoal trays and grates.
- Never touch the charcoal tray or grate to see if they are hot.
- Use barbecue mitts or hot pads to protect hands while cooking or adjusting the dampers.
- Use proper barbecuing tools with long, heat-resistant handles.
- To extinguish the coals, close the doors and dampers completely. Do not use water, it may damage the smoker's finish.
- Warning! Do not burn charcoal in both cooking chambers at the same time.
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- WARNING! Keep children and pets away.

Failure to heed these danger and warning statements may cause serious injury or death; or fire or explosion resulting in damage to property.

GRILL PARTS

- | | | | | | |
|----|----------------------------|----|-----------------------|-----|---------------|
| 1. | Lid | 5. | Clean Out Door | 9. | Warming Shelf |
| 2. | Firebox Chamber | 6. | Reversible Cast Grids | 10. | Work Shelf |
| 3. | Roto Draft™ Exhaust Damper | 7. | Charcoal Trays | 11. | Lower Shelf |
| 4. | Roto Draft™ Intake Damper | 8. | Ash Tray | | |



CHARCOAL



NATURAL LUMP CHARCOAL

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

COOKING WITH WOOD CHUNKS

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

FIRE STARTER STICKS

Fire Starters - Starter sticks / cubes made from natural products work best. Charcoal chimney starters or electric charcoal starters also work well. Avoid using lighter fluid, as it imparts an unnatural flavor into the cooking area.

GETTING STARTED

Remove the grates, diffuser trays and ash trays; wash thoroughly in warm, soapy water. Rinse completely and dry with a soft towel, don't air dry and never place components in a dishwasher.

SEASONING CAST IRON COOKING GRIDS:

Coat your cast iron cooking grids with a high smoke point cooking oil. Use a paper towel or cloth to coat all edges. In your smoker or oven, bake the cooking grids at 400°F (205°C) for up to 1 hour. Cool and place in smoker for use.

INITIAL 'BURN-IN'

Before you start to cook on your Broil King® Smoke™ Charcoal Grill you must burn off the protective residues from manufacturing. Light your smoker, as outlined on page 5: lighting your smoker, and maintain a fire with both intake and exhaust vents wide open for a minimum of one hour. This will burn off any of the protective coating from manufacturing and begin the process of smoke-curing the internal components of the smoker. The more you use your smoker, the better the seasoning will be.

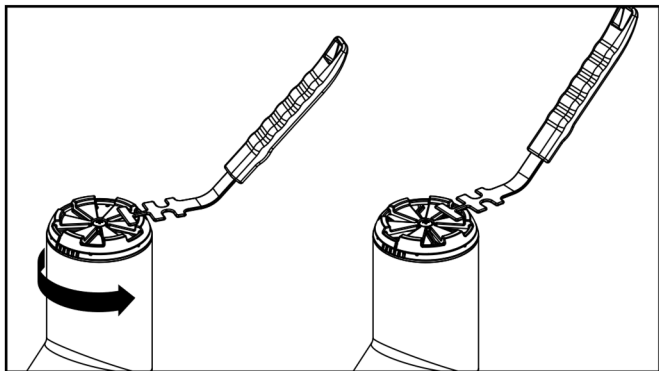
⚠WARNING

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

LIGHTING

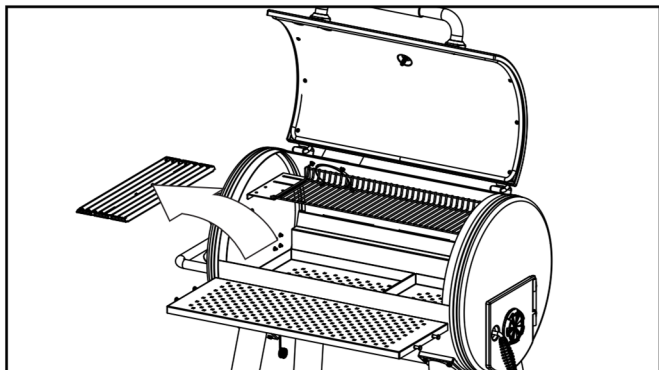
Step 1:

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



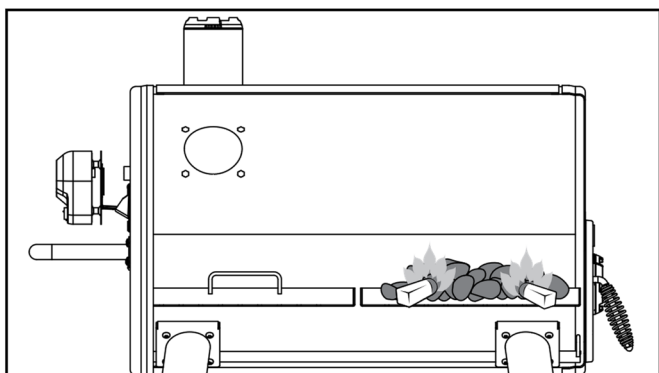
Step 2:

Open the lid on the cook box, remove the cooking grids using the grid lifter provided (Item # 60750), and fill the tray with roughly 8-10 lbs. of hardwood lump charcoal. As you become more familiar with the Broil King® Smoke™ Charcoal Grill, you will get a feel for how much charcoal you need for various cook times and temperatures.

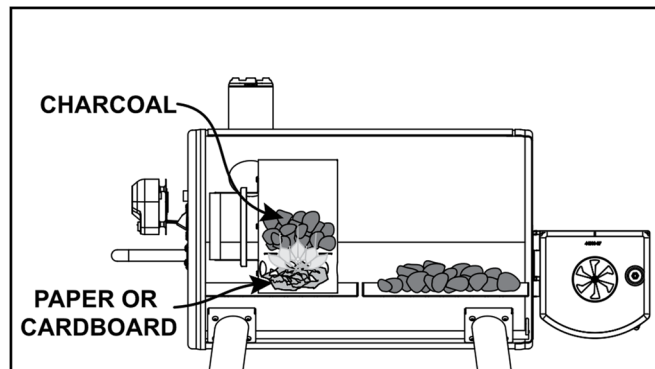


Step 3: Lighting

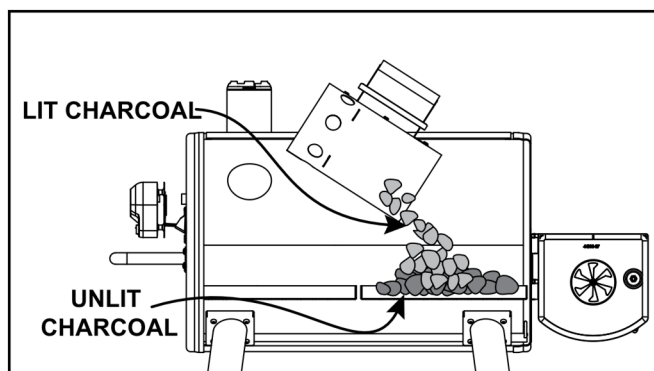
If using starter sticks, light them and place into the top of the charcoal bed at two or three locations.



If using a stainless steel chimney starter, fill the Broil King® Charcoal Chimney Starter (Item # 63980) with charcoal. Fill the bottom of the chimney starter with one or two pieces of newspaper. Place the chimney starter on the charcoal tray inside the fire box.



Once charcoal is lit, carefully pour the lit charcoal onto the charcoal tray closest to the intake damper. This will encourage the fire to burn and evenly. You can add unlit charcoal to increase the amount of fuel.



Step 4:

Allow the charcoal to ignite with the fire door open until charcoal is aflame.

Step 5:

Adjust dampers to achieve desired temperature. Start closing dampers 50 degrees before target temperature.

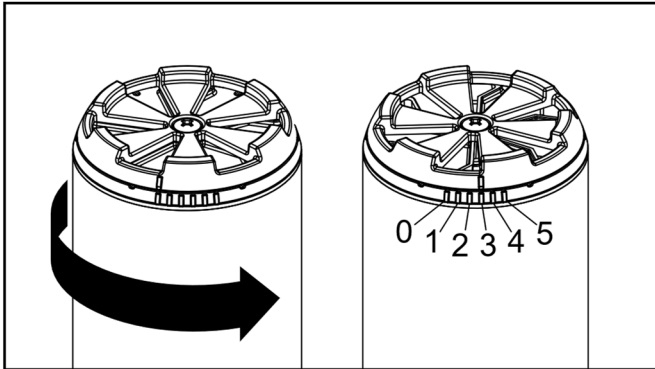
SHUTTING DOWN:

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

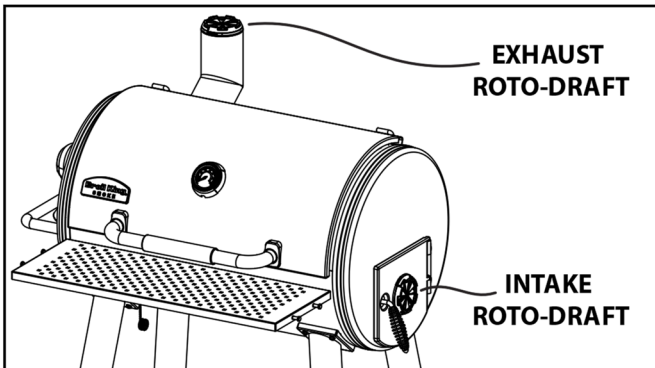
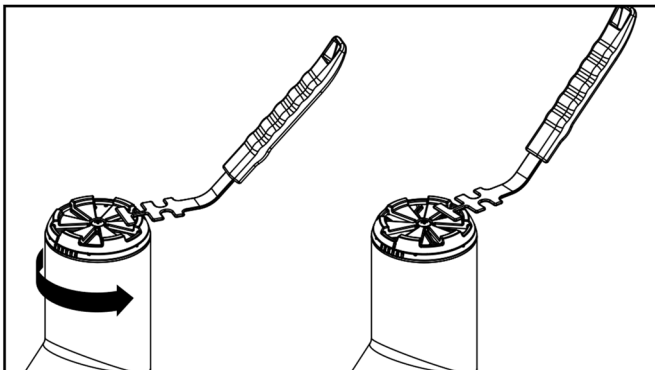
OPERATION

CONTROLLING TEMPERATURE:

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

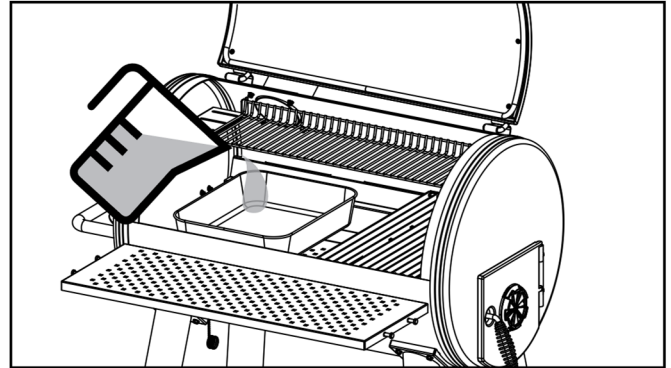


Adjust Roto-Draft™ dampers using the included multi-tool.



WATER PAN:

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



COOKING TECHNIQUES

Smoking: Less than 275°F (135°C)

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

Smoke Roasting: 275°F-400°F (135°C-205°C)

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

Direct grilling: 400°F (205°C) or more

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

For more information, visit www.broilkingbbq.com



Preparing The Perfect Steak

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

The Perfect Steak Marinade*

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

*Try the Broil King® The Perfect Steak™ marinade or The Perfect BBQ™ (#50990) sauce for fantastic results.

Perfect Steak Grilling Guide

- A. Brush grids with vegetable or olive oil and preheat the barbecue to 450°F / 275°C. Place food on the barbecue at a 45 angle and cook according to the timing on the cooking charts 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.

THE PERFECT STEAK GRILLING GUIDE

PLACE STEAK ON ANGLE ON HOT GRIDS.

FLIP THE STEAK AS SHOWN BELOW.

TURN AND FLIP THE STEAK AGAIN.

FINALLY, FLIP THE STEAK AGAIN.

Meat Thickness		Heat Setting	Time Per Side				Total Time
1 1/2"	1"		A	B	C	D	
Rare		High	1 3/4	1 3/4	1 3/4	1 3/4	7 minutes
Medium/Rare		Med/High	2	2	2	2	8 minutes
Medium/Rare		Med/High	2 1/4	2 1/4	2 1/4	2 1/4	9 minutes
Medium		Med	2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2	10 minutes
Well		Med	3	3	3	3	12 minutes

RECIPES

BBQ RUB*

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

*Try the Broil King® The Perfect BBQ Spice Rub™ (#50975) or The Perfect KC BBQ Rub™ (#50978) for fantastic results.

SMOKED CHICKEN

- Preheat grill to 275°F (135°C)
- 1 whole chicken, separated, or chicken pieces – thighs, wings, drumsticks, up to 5 lbs.
- Rub chicken pieces with general purpose BBQ rub, let stand 30 minutes
- Add water pan to smoker
- Add handful of apple or other wood chips to burning charcoal
- Arrange chicken on cooking grids
- Cook 2.5 – 4 hours
- Internal temperature must reach 165°F (74°C)
- Cover, let stand 10 minutes
- Serve and enjoy

RIBS





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

PULLED PORK

- Preheat grill to 225°F (107°C)
- 4 – 15 lb. Pork Shoulder (Smaller cuts will often be labelled Boston Butt or picnic shoulder)
- Season liberally with barbecue rub
- Add water pan with apple juice to smoker, set pork shoulder above pan
- Add handful of wood chips to burning charcoal
- Place pork shoulder on cooking grids
- Cook 4 + hours to an internal temperature of at least 185°F (85°C)
- Remove from smoker, wrap with foil, let stand 30 minutes
- Chop using Broil King® Super Flipper (#64011) or pull using Broil King® Meat Claws (#64070)
- Apply sauce as desired
- Serve and enjoy



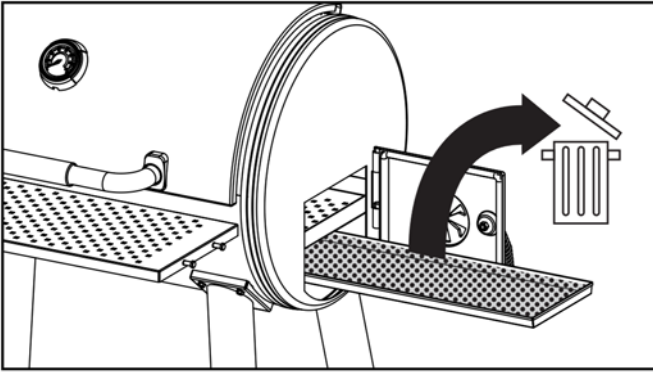
COOKING TIMES AND TEMPERATURES

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

MAINTENANCE

CLEAN OUT

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



CARE AND MAINTENANCE

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

It may be necessary to clean and re-season your cooking grids. Brush them thoroughly with a Broil King® stainless steel grill brush (#64014) to remove any debris and apply a thin layer of olive or grapeseed oil. Then, place the cooking grids into your smoker, and cook at 400°F (205°C) for 1 hour. Repeat as desired. This coating of oil will protect your cooking grids and provide years of trouble free use.

Clean the exterior using warm, soapy water.

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

Always keep your Broil King® Smoke™ Charcoal Grill covered when not in use - use Broil King® Cover (#67060)

WARRANTY

WARRANTY & CUSTOMER SERVICE

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

In Canada and the United States replacement is FOB Factory.

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

All other costs are the responsibility of the owner.

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

WHAT IS COVERED:

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

WHAT IS NOT COVERED:

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

REPLACEMENT PARTS:

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

WARRANTY CLAIMS:

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

OUTSIDE NORTH AMERICA:

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

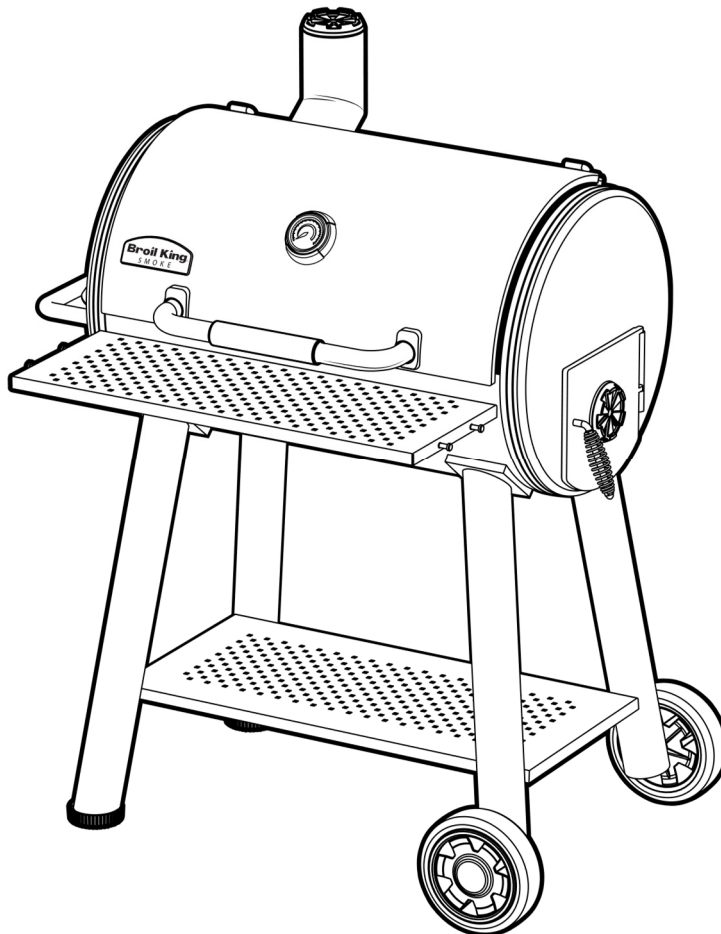
Broil King®

GUIDE DE L'UTILISATEUR

POUR UTILISATION AVEC LE
Gril au Charbon Smoke^{MC} de Broil King^{MD}

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	13
SÉCURITÉ.....	13
PIÈCES DU GRIL.....	14
CHARBON	15
COMMENCER.....	15
ALLUMAGE	16
UTILISATION	17
TECHNIQUES DE CUISSON.....	18
RECETTES.....	19
TEMPÉRATURE DE CUISSON.....	20
NETTOYAGE	21
WARRANTY.....	22
MANUAL DEL USUARIO	23



Ce guide de l'utilisateur contient des informations importantes et nécessaires pour l'assemblage adéquat et l'utilisation sécuritaire de cet appareil. Veuillez lire et respecter toutes les mises en garde et les instructions avant d'assembler et d'utiliser cet appareil. Veuillez respecter toutes les mises en garde et les instructions lorsque vous utilisez cet appareil. Conservez ce manuel pour référence future.

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

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

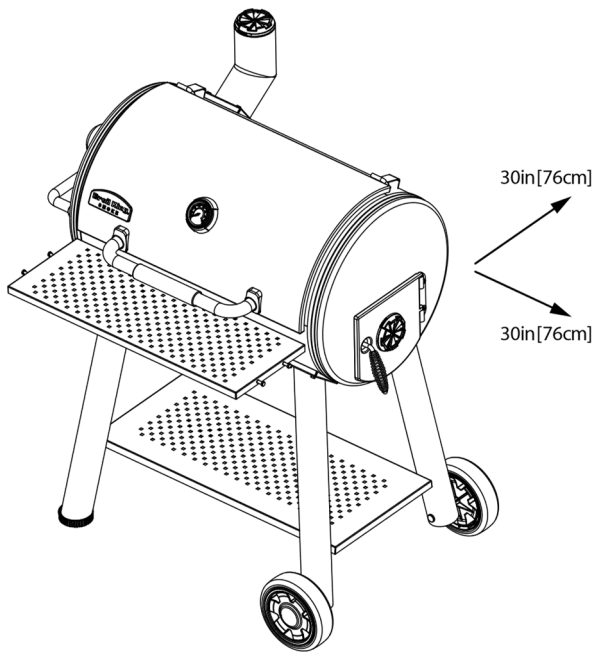
40094-E10 REV A 05/18

INTRODUCTION

GRIL DE CHARBON SMOKE^{MC} DE BROIL KING^{MD}

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

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



30in[76cm] Distance minimale aux surfaces combustibles

⚠️ AVERTISSEMENT!

NE PAS UTILISÉ À PLUS DE 650°F/325°C

PLUSIEURS BREVETS EN INSTANCE

⚠️ MISE EN GARDE - PROPOSITION 65

La combustion (le brûlage) de ce produit crée du monoxyde de carbone et d'autres substances reconnues par l'État de Californie pour causer le cancer et des anomalies congénitales, ou d'autres problèmes de reproduction.

Pour plus d'informations, voir l'adresse:

www.P65warnings.ca.gov/product

SAFETY

⚠️ DANGER

- Ce gril est conçu pour l'utilisation en extérieur seulement. S'il est utilisé à l'intérieur, des fumées toxiques s'accumuleront et pourront causer des blessures corporelles graves, voire la mort.
- Ne pas ajouter de l'essence ou du charbon imbibé d'essence à du charbon chaud ou tiède.
- Ne pas laisser les enfants ou les animaux s'approcher d'un gril chaud sans surveillance.
- Ne pas tenter de déplacer un gril chaud.
- Ne pas utiliser un gril à moins de 30in[76cm] de tout matériel combustible.
- Ne pas utiliser à moins que le gril soit complètement assemblé et que les pièces soient en place.
- Ne pas enlever les cendres jusqu'à ce que le charbon soit complètement brûlé et éteint.
- Ne pas utiliser le gril dans des conditions venteuses.

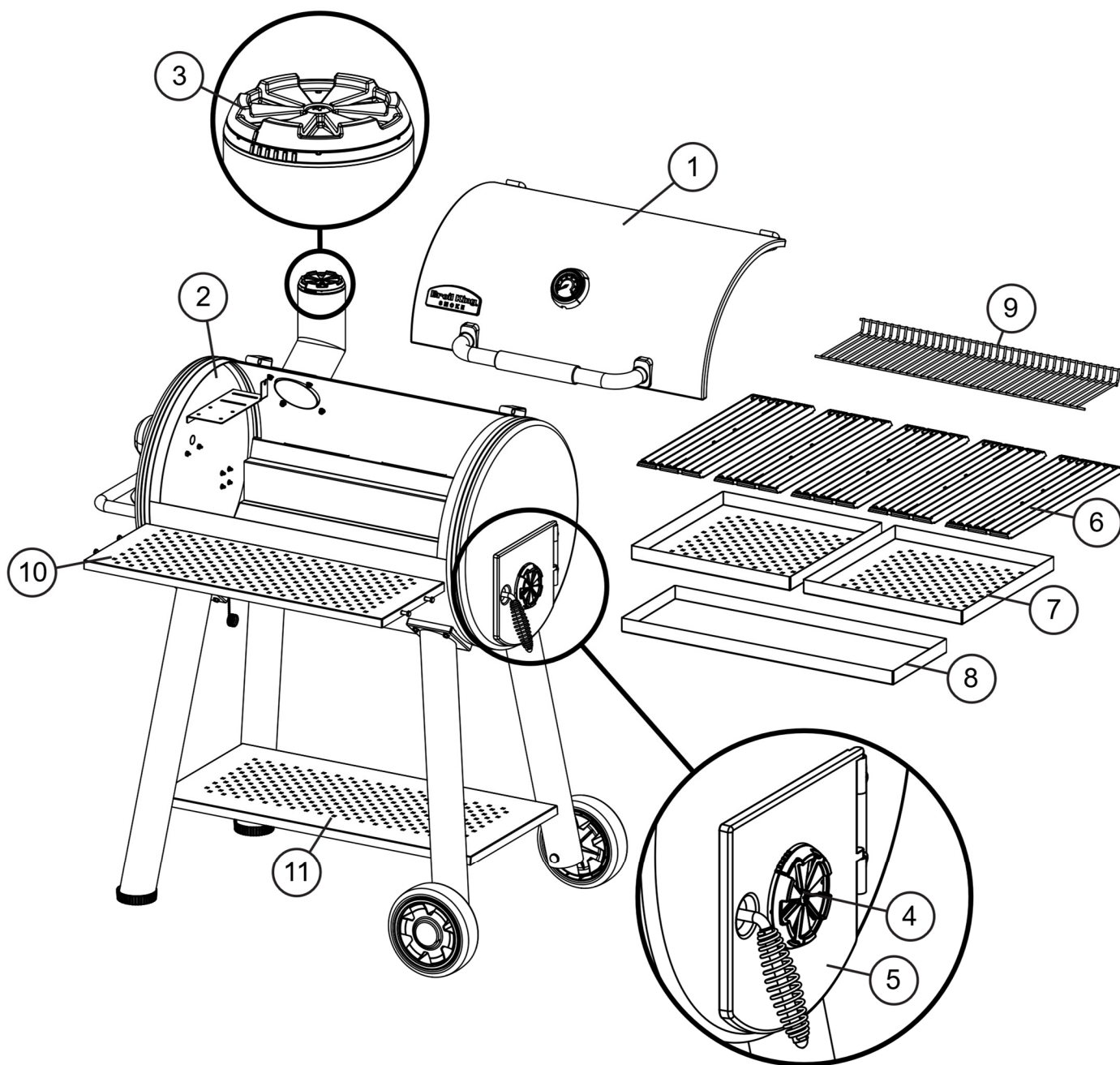
⚠️ MISE EN GARDE

- Garder le gril sur une surface plane en tout temps.
- Toujours utiliser les plateaux et les grilles de charbon.
- Ne jamais toucher plateaux et les grilles de charbon pour voir s'ils sont chauds.
- Porter des gants de cuisine ou des protège-plat pour protéger vos mains lorsque vous cuisez ou ajustez les registres.
- Vous servir d'outils de grillade appropriés avec des poignées longues et résistantes à la chaleur.
- Pour éteindre les charbons, fermez complètement les portes et les registres. Ne pas utiliser de l'eau, car cette dernière risque d'endommager la finition du fumoir.
- Attention! Ne pas brûler de charbon de bois dans les deux chambres de cuisson en même temps.
- Attention! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou raviver le barbecue. Utiliser seulement des allumes feu certifiés EN 1860-3!
- Attention! gardez les enfants et les animaux à bonne distance du barbecue.

Le non-respect de ces consignes et avertissements peut mener à des blessures graves, voire la mort, ou à une incendie ou explosion grave pouvant endommager la propriété.

PIÈCES DU GRIL

- | | | |
|---|-----------------------------------|------------------------|
| 1. Chambre principale | 5. Porte de nettoyage | 9. Maintien au Chaud |
| 2. Chambre à feu | 6. Grilles de cuisson | 10. Étagère de cuisson |
| 3. Registre d'évacuation Roto Draft ^{MC} | 7. Plateaux de diffusion de fumée | 11. Étagère inférieure |
| 4. Registre d'entrée Roto Draft ^{MC} | 8. Plateau de cendres | |





CHARBON NATUREL EN BLOCS

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

CUIRE AVEC DES COPEAUX DE BOIS

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

BÂTONNETS ALLUME-FEU

Il est préférable d'utiliser des bâtonnets/cubes allume-feu fabriqués de produits naturels. Les cheminées de démarrage au charbon ou les allume-feu au charbon électriques fonctionnent également bien. Évitez d'utiliser de l'essence à briquet, car celle-ci confèrera une saveur artificielle aux aliments.

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

ASSAISONNEMENT DE VOS GRILLES DE CUISSON EN FONTE:

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

'BRÛLAGE' INITIAL

Avant de cuire sur votre gril de charbon smoke^{MC} de Broil King^{MD}, vous devez brûler les résidus protectifs accumulés lors du processus de fabrication. Allumez votre fumoir tel qu'indiqué à la page 15; laissez le feu brûler pendant au moins une heure avec les registres d'entrée et d'évacuation ouverts. Ceci préviendra le durcissement des composantes internes du fumoir. Plus vous utilisez votre fumoir, plus l'assaisonnement sera délicieux.

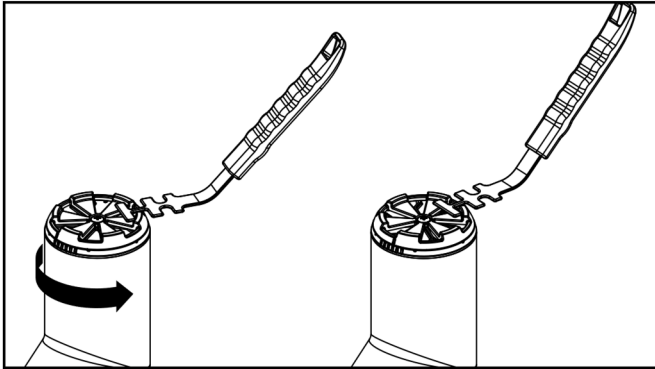
⚠️ AVERTISSEMENT

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

ALLUMAGE

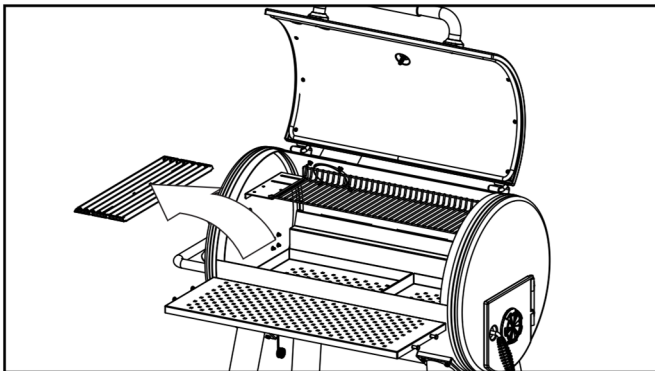
Étape 1:

Mettez les registres d'entrée et d'évacuation Roto Draft^{MC} dans la position 5 (complètement ouverts) afin de laisser entrer le maximum d'air pour alimenter le feu.



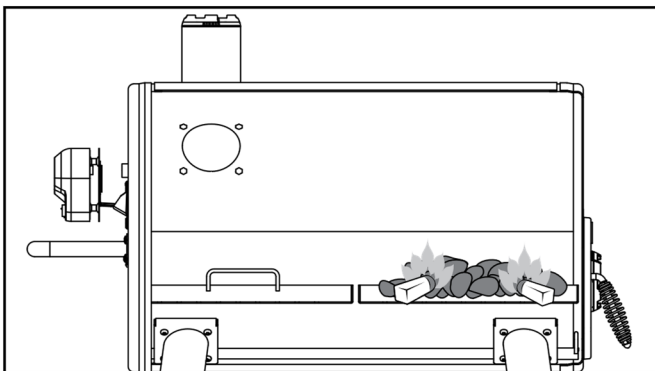
Étape 2:

Ouvrez le couvercle de la chambre de cuisson, retirez les grilles de cuisson à l'aide du lève-grille fourni (Article #60750), et remplissez le plateau d'environ 8-10 lb de charbon de bois en blocs. Lorsque vous vous familiarisez avec le gril de charbon smoke^{MC} de Broil King^{MD}, vous pourrez mieux savoir combien de charbon est nécessaire pour les différentes durées et températures de cuisson.

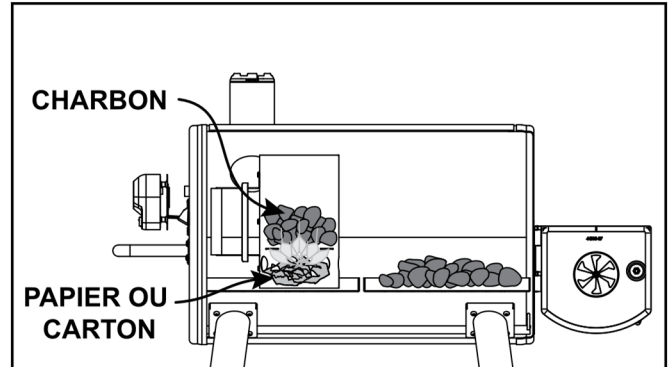


Étape 3: Lighting

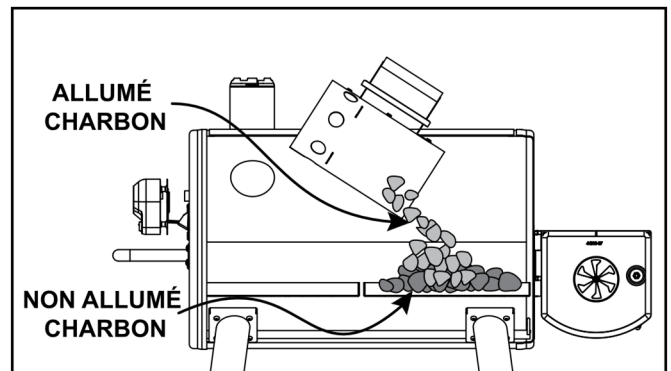
Si vous utilisez des bâtonnets allume-feu, allumez-les et placez-les à deux ou trois endroits dans la partie supérieure du lit de charbon.



Si vous utilisez une cheminée de démarrage en acier inoxydable, remplissez la cheminée de démarrage Broil King^{MD} (article # 63980) de charbon. Remplissez le fond de la cheminée de démarrage d'un ou deux morceaux de papier journal. Placez la cheminée de démarrage sur le plateau de charbon dans la chambre à feu.



Une fois le charbon enflammé, déposez prudemment le plateau sur le charbon non-enflammé. En plaçant le charbon enflammé près du registre d'entrée, vous encouragerez le feu à brûler plus uniformément dans la chambre à feu.



Étape 4:

Permet d'allumer le charbon avec la porte à feu ouverte jusqu'à ce qu'il soit enflammé.

Étape 5:

Ajustez les registres pour réaliser la température souhaitée - commencez à fermer les registres à 50 degrés avant d'atteindre la température ciblée.

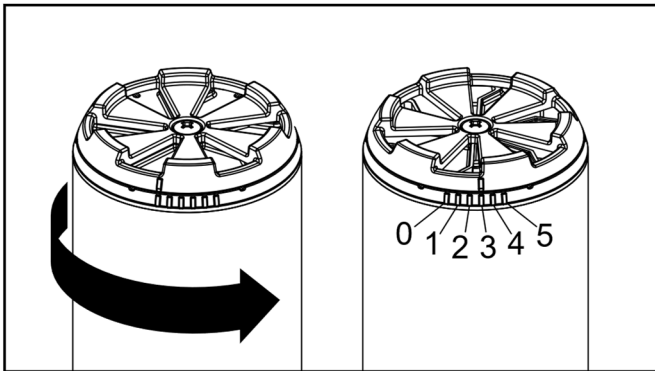
ARRÊT:

Lorsque vous êtes prêt(e) à éteindre le gril de charbon smoke^{MC} de Broil King^{MD}, fermez les afin d'éteindre le feu complètement.

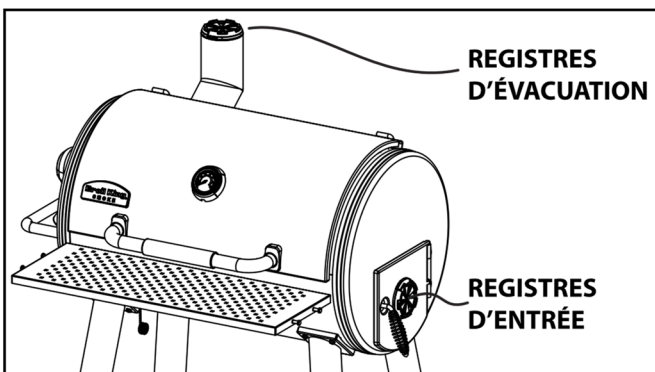
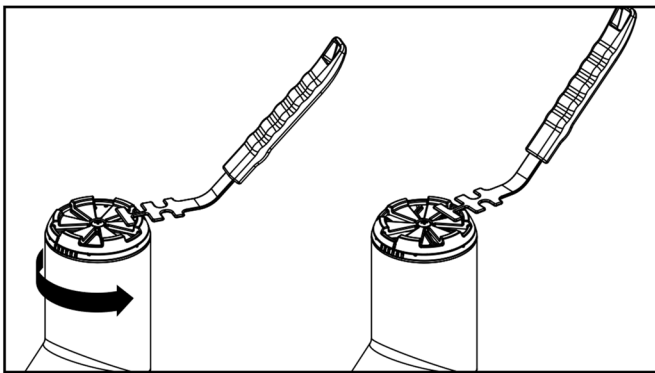
UTILISATION

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE:

Le gril de charbon smoke^{MC} de Broil King^{MD} vous permet de contrôler la température de cuisson en réglant le flux d'air circulant à travers des registres d'entrée et d'évacuation. Plus vous ouvrez les registres, plus l'air circule entre les charbons. Plus l'air circule entre les charbons, plus la température augmentera. De petits ajustements peuvent faire une grande différence au niveau de la température de cuisson.

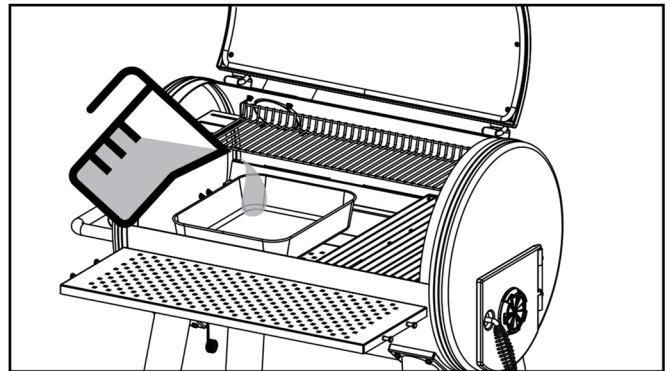


Ajustez les registres Roto Draft^{MC} à l'aide du multi-outil fourni.



PLAT D'EAU:

Étant donné le montant d'air qui circule au cours des durées de cuisson de plus de 3 heures, il peut être préférable d'ajouter un plat d'eau dans la chambre principale afin de prévenir l'assèchement des aliments. Les égouttoirs en aluminium jetables (Article #50420) sont utiles pour ces fins.



TECHNIQUES DE CUISSON

TECHNIQUES:

Fumage: Moins de 275°F (135°C)

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

Rôtissage Smoke: 275°F-400°F (135°C-205°C)

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

Conseils et astuces pour le fumage et le rôtissage à la fumée:

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

Grillade directe: 400°F ou plus (205°C)

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

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



Préparer les biftecks

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

The Perfect Steak Marinade *

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

*Essayez le Broil King® Le Parfait Marinade Pour Bifteck^{MC} (#50990) pour des résultats fantastiques.

CONSEILS POUR UNE GRILLADE PARFAITE

- A. Huilez les grilles avec de l'huile végétale ou d'olive, et préchauffez le gril à 450°F (275°C). Placez les aliments sur le gril à un angle de 45 degrés, et cuisez-les selon les temps de cuisson dans le tableau ci-dessous.
- B. Retournez les biftecks, les plaçant encore une fois à un angle de 45 degrés.
- C. Retournez les biftecks et grillez-les à 45 degrés dans le sens opposé.
- D. Finalement, retournez les biftecks et grillez-les à la même angle de 45 degrés.

GUIDE POUR LA GRILLADE DU BIFTECK PARFAIT							
DÉPOSEZ LE BIFTECK À ANGLE SUR UNE GRILLE CHAUDE.		RETOURNEZ LE BIFTECK COMME ILLUSTRÉ CI-DESSOUS.		RETOURNEZ LE BIFTECK UNE DEUXIÈME FOIS.		RETOURNEZ LE BIFTECK UNE DERNIÈRE FOIS.	
Épaisseur de la viande	Réglage de chaleur	Temps de cuisson par côté				Temps total	
1½"	1"	A	B	C	D		
	Rare	Haut	1½	1½	1½	1½	7 minutes
Saignant	Mi-saignant	Moyen/Haut	2	2	2	2	8 minutes
Mi-saignant	Moyen	Moyen/Haut	2½	2½	2½	2½	9 minutes
Moyen	Bien cuit	Moyen	2½	2½	2½	2½	10 minutes
Bien cuit		Moyen	3	3	3	3	12 minutes

RECETTES

APPRÊT BBQ*

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

*Essayez le Broil King^{MD} LE Parfait Apprêt D'épices^{MC} (#50975) ou le L'apprêt BBQ KC Parfait^{MC} (#50978) pour des résultats fantastiques.

POULET FUMÉ

- Préchauffez le gril à 275°F (135°C)
- 1 poulet entier, séparé, ou pièces de poulet – cuisses, ailes, pilons, jusqu'à 5 lb
- Couvrez les pièces de poulet d'un apprêt BBQ toutusage, et laissez-les reposer pendant 30 minutes
- Placez le plat d'eau dans le fumoir
- Ajoutez une poignée de copeaux de pommier ou autre au charbon enflammé
- Déposez le poulet sur les grilles de cuisson
- Cuisez pendant 2,5 – 4 heures
- La température interne doit atteindre 165°F (74°C)
- Couvrez et laissez reposer pendant 10 minutes
- Servez et dégustez

RIBS





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

PORC EFFILOCHÉ

- Préchauffez le gril à 225°F (107°C)
- Épaule de porc de 4 – 15 lb (les plus petites coupes sont souvent appelées Palette de boston ou Épaule piquenique)
- Assaisonnez généreusement avec de l'apprêt BBQ
- Placez le plat d'eau rempli de jus de pomme dans le fumoir, et déposez l'épaule de porc au-dessus du plat
- Ajoutez une poignée de copeaux de pommier ou autre au charbon enflammé
- Déposez l'épaule de porc sur les grilles de cuisson
- Cuisez pendant 4 heures ou plus, ou jusqu'à ce que la viande atteigne une température interne d'au moins 185°F (85°C)
- Retirez l'épaule de porc du fumoir, et laissez-la reposer pendant 30 minutes
- Effilochez le porc à l'aide de la spatule Super flipper de Broil King^{MD} (#64011) ou des griffes à viande de Broil King^{MD} (#64070)
- Appliquez de la sauce si vous le souhaitez
- Servez et dégustez



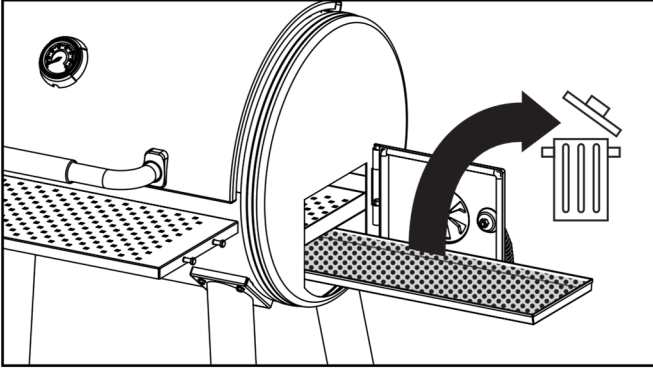
TEMPÉRATURE ET DURÉES DE CUISSON

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

NETTOYAGE

NETTOYAGE

Il est nécessaire de vider les plateaux à cendres après chaque session de cuisson. Une fois refroidies, ouvrez les portes d'accès de la chambre à feu et retirez le plateau à cendres avec soin. Videz- le dans un sceau ou un contenant..



CARE AND MAINTENANCE

Le gril de charbon smoke^{MC} de Broil King^{MD} vous procurera plusieurs années de fonctionnement fiable avec très peu d'entretien. Le processus d'assaisonnement aidera à préserver les composantes internes en acier. Servez-vous d'une brosse en acier inoxydable pour nettoyer les grilles de cuisson et les composantes souillées.

Il peut être nécessaire de nettoyer et d'assaisonner vos grilles de cuisson de nouveau. Nettoyez-les avec une brosse en acier inoxydable (#64014) afin d'enlever les débris, et appliquez une mince couche d'huile d'olive ou de pépins de raisins. Installez ensuite les grilles de cuisson dans votre fumoir cuisez-les à 400°F (205°C) pendant 1 heure. Répétez au besoin. Cette couche d'huile protégera vos grilles de cuisson et vous procurera plusieurs années d'utilisation sans soucis.

Nettoyez la surface extérieure de l'appareil avec de l'eau chaude et savonneuse.

Pour nettoyer l'intérieur, servez-vous d'une brosse à gril métallique pour enlever les débris de la chambre de cuisson. La couche d'huile qui s'accumule à l'intérieur du fumoir - soit l'assaisonnement - agit comme couche protectrice et ne doit pas être nettoyée fréquemment.

Toujours couvrir votre gril de charbon smoke^{MC} de Broil King^{MD} lorsque vous ne l'utilisez pas – servez-vous de la housse Broil KingMD (#67050)

GARANTIE

GARANTIE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

La garantie offerte par Onward Manufacturing Company Ltd. (OMC) est valide de la date de votre achat, et est limitée au remplacement, sans frais, des pièces qui s'avèrent défectueuses, dans des conditions normales d'usage résidentiel.

Au Canada et aux États-Unis, leur remplacement est FAB à l'usine.

Dans tous les autres pays, le remplacement est FAB chez le distributeur OMC. (Consulter votre marchand pour obtenir le nom de votre distributeur OMC).

Tous les autres frais relèvent de la responsabilité du propriétaire du gril.

Cette garantie est offerte uniquement à l'acheteur d'origine, tel qu'indiqué sur l'enregistrement de garantie, et s'applique uniquement aux produits vendus au détail, et seulement lorsqu'utilisés dans le pays d'achat d'origine.

CE QUI EST COUVERT:

Four enduit à haute température	5 ans
Autres pièces, et la peinture	2 ans

CE QUI N'EST PAS COUVERT :

- Toute défaillance ou difficulté d'opération attribuable à un accident, un abus, un mauvais usage, altération, mauvaise application, vandalisme, installation inadéquate ou entretien/service inapproprié, ou tout manquement à faire l'entretien de routine et normal, tel que décrit dans ce manuel d'utilisation.
- Détérioration ou dommage attribuable à des mauvaises conditions climatiques, telles que la grêle, un ouragan, un tremblement de terre ou une tornade, une décoloration attribuable à une exposition à des produits chimiques, soit directement ou présents dans l'atmosphère.
- Frais d'expédition et de transport.
- Frais de retrait ou de réinstallation.
- Frais de main-d'œuvre pour l'installation et/ou la réparation.
- Coûts d'un appel de service.
- Responsabilité pour des dommages indirects ou consécutifs

PIÈCES DE RECHANGE :

Des « pièces OMC d'origine » doivent toujours être utilisées pour leur remplacement.

L'utilisation d'autres pièces entraîne l'annulation automatique de cette garantie.

RÉCLAMATIONS SOUS GARANTIE :

Toute question de garantie sera traitée directement par OMC. Les pièces doivent être retournées à : OMC

Warranty Department, frais de transport prépayés, accompagnés avec le numéro de modèle, le numéro de série, et si la garantie de votre gril n'est pas enregistrée, avec une preuve d'achat (une copie de la facture d'achat).

Si notre inspection confirme la défaillance, OMC réparera ou remplacera la ou les pièces, conformément aux termes de cette garantie. Sur réception d'une lettre ou d'une télécopie (pas par téléphone) OMC peut, à son unique discrétion, ne pas exiger que la ou les pièces soient retournées.

AILLEURS QU'EN AMÉRIQUE DU NORD :

Cette garantie est administrée par le distributeur OMC de votre pays.

Communiquer avec votre marchand pour obtenir le nom de votre distributeur OMC.

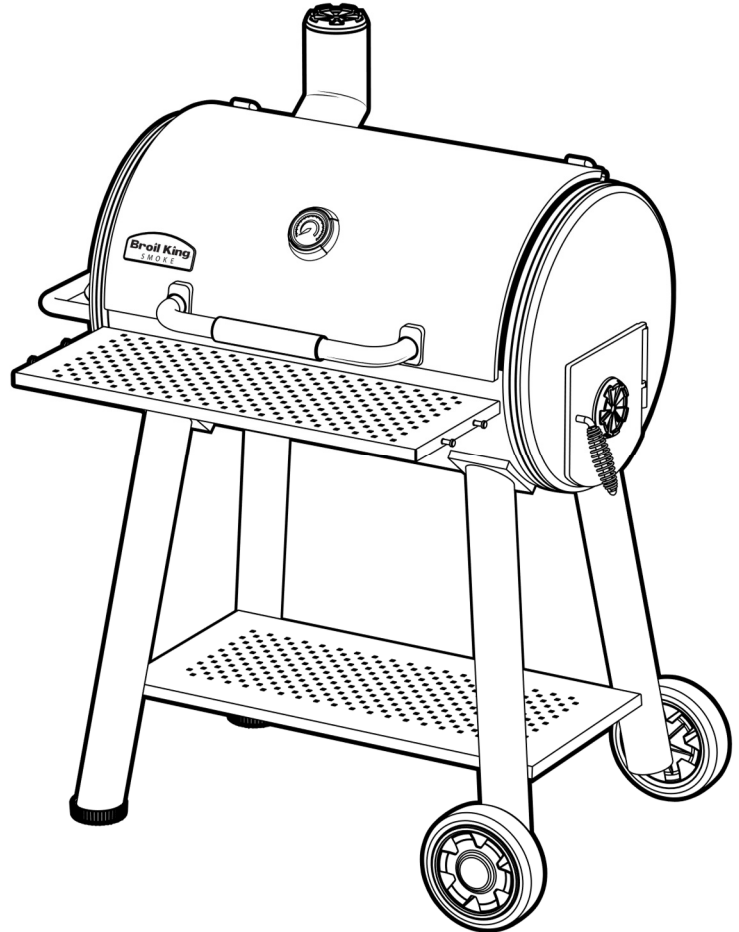
Broil King®

MANUAL DEL USUARIO

PARA USAR CON
Parrilla de carbón Broil King® Smoke^{MR}

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	24
SEGURIDAD	24
PARTES DE LA PARRILLA	25
CARBÓN	26
INTRODUCCIÓN.....	26
ENCENDIDO	27
OPERACIÓN	28
TÉCNICAS DE COCCIÓN	29
RECETAS.....	30
TEMPERATURAS DE COCCIÓN.....	31
MANTENIMIENTO	32
GARANTÍA.....	33



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

Guarde este manual para futura referencia.

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

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

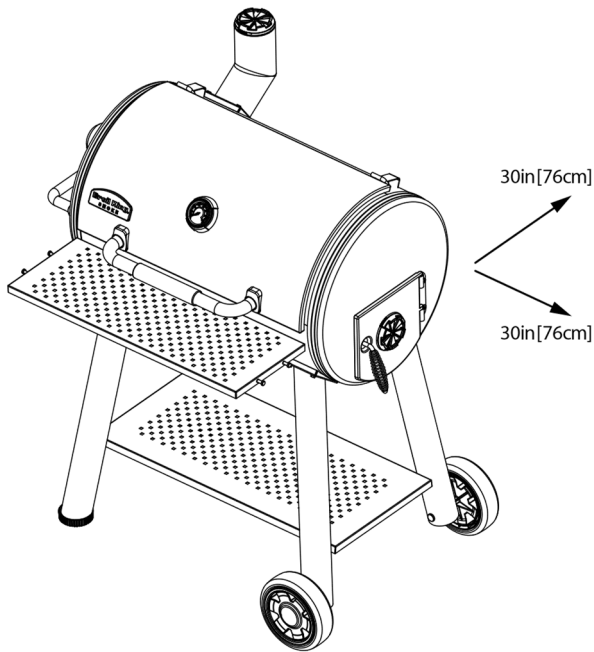
40094-E10 REV A 05/18

INTRODUCCIÓN

PARRILLA DE CARBÓN BROIL KING® SMOKE^{MR}

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

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



30in[76cm] Distancia mínima a superficies combustibles

⚠️ ADVERTENCIA!

NO LA USE A MÁS DE 650°F/325°C

MÚLTIPLES PATENTES PENDIENTES

⚠️ ADVERTENCIA SEGÚN LA LEY 65

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

SEGURIDAD

⚠️ PELIGRO

- Esta parrilla está diseñada para sólo uso exterior. Si se utiliza en el interior, los gases tóxicos se acumularán y podría causar serias lesiones corporales o hasta la muerte..
- No agregue líquido para encender el carbón o carbón impregnado en ese líquido ya sea en carbones calientes como tibios.
- Ne pas laissez les enfants ou les animaux s'approcher d'un gril chaud sans surveillance.
- Siempre esté atento a los niños o las mascotas que están cerca de la parrilla caliente.
- No intente mover una parrilla caliente.
- No utilice la parrilla si está a una distancia de 30in[76cm] de cualquier material combustible.
- No utilice la parrilla a menos que esté completamente armada con todas las piezas en su lugar.
- No retire las cenizas hasta que el carbón se haya quemado por completo y esté apagado.
- No utilice la parrilla cuando hay vientos fuertes.

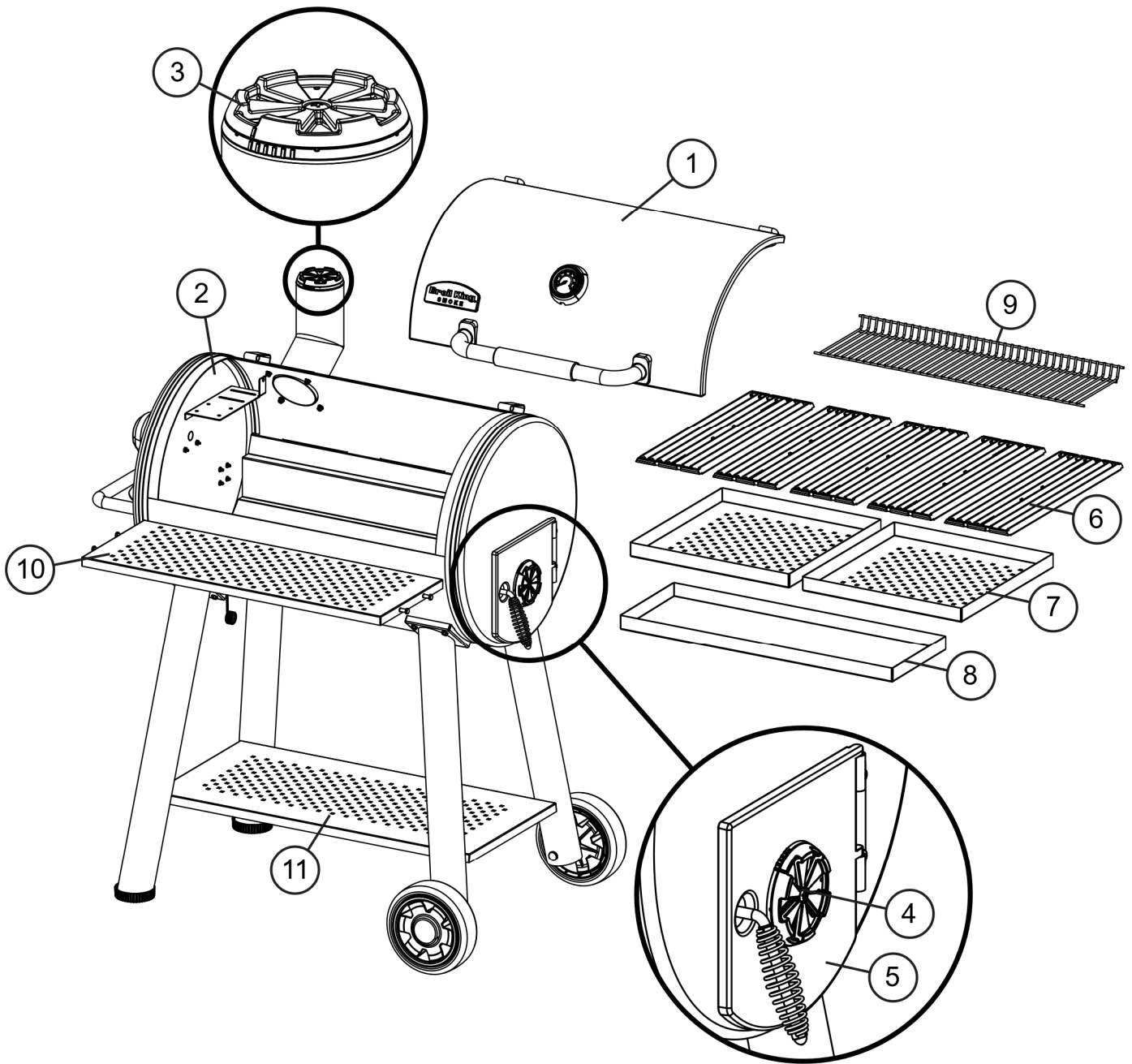
⚠️ ADVERTENCIA

- Mantenga la parrilla nivelada todo el tiempo.
- Use siempre bandejas y rejillas para carbón.
- Nunca toque la bandeja o la rejilla para el carbón para ver si están calientes.
- Para trabajar con la parrilla utilice manoplas o apósitos calientes para proteger las manos mientras está cocinando o al ajustar las ventilaciones.
- Utilice las herramientas adecuadas para la parrilla con manijas largas, resistentes al calor.
- Para apagar el carbón, cierre las tapas y ambas ventilaciones por completo. No utilice agua porque podría dañar el acabado del ahumador.
- Advertencia! No queme carbón en ambas cámaras de cocción al mismo tiempo.
- Advertencia! No utilice alcoholes o petróleo para el encendido o reencendido! Utilice solo encendedores de acuerdo a EN 1860-3!
- Advertencia! Mantenga niños y mascotas alejados.

Si no tiene en cuenta estas advertencias peligrosas puede causar serias lesiones o la muerte, o provocar un incendio o una explosión y como consecuencia daños materiales.

PARTES DE LA PARRILLA

- | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|
| 1. Tapa | 5. Puerta de Limpieza | 9. Estante para Calentar |
| 2. Caja de cocción | 6. Rejillas de Cocción | 10. Estante de trabajo |
| 3. Ventilación de Salida Roto-draft ^{MR} | 7. Bandejas Difusoras de Humo | 11. Estante Inferior |
| 4. Ventilación de Entrada Roto-draft ^{MR} | 8. Bandeja para Cenizas | |



CARBÓN



TROZOS NATURALES DE CARBÓN

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

COCINANDO CON TROZOS DE MADERA

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

PALILLOS ENCENEDORES

Encendedores - Los palillos /cubos encendedores hechos de productos naturales funcionan mejor. Las chimeneas para encender carbón o los encendedores eléctricos para carbón también funcionan bien. Evite utilizar líquido para encender el carbón ya que aporta un sabor artificial al área de cocción..

INTRODUCCIÓN

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

ACONDICIONANDO SUS REJILLAS DE COCCIÓN DE HIERRO FUNDIDO:

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

‘ACONDICIONAMIENTO’ INICIAL

Antes de empezar a cocinar en su fumador de carbón Broil King® Smoke^{MC} tiene que quemar los residuos protectores del proceso de fabricación. Encienda su ahumador, como se indica en la página 25 – Encendiendo su ahumador, y mantenga un fuego con ambas ventilaciones (de entrada y de salida) completamente abiertas durante una hora como mínimo. Esto eliminará todo el recubrimiento protector del proceso de fabricación y comenzará a ahumar los componentes internos del ahumador. Cuanto más use su ahumador, mejor acondicionado estará.

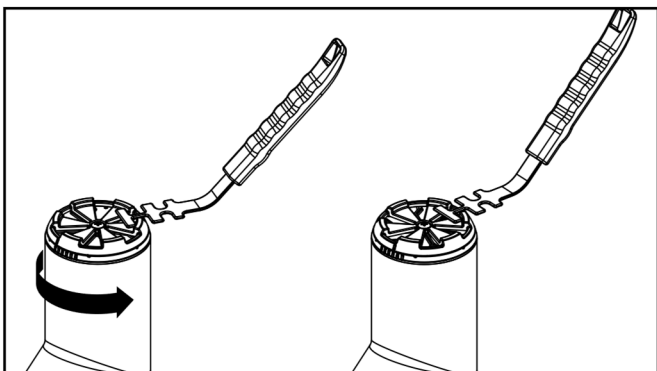
⚠ADVERTENCIA

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

ENCENDIDO

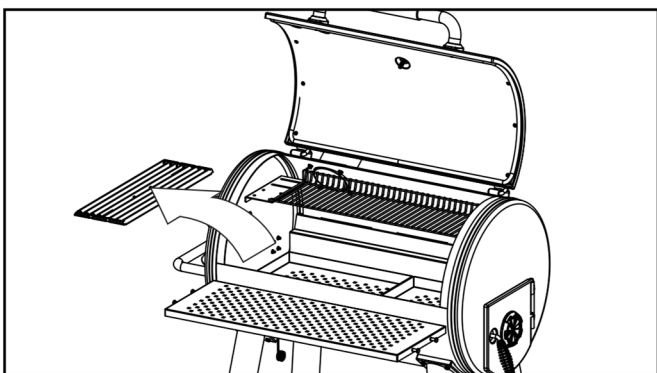
Paso 1:

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



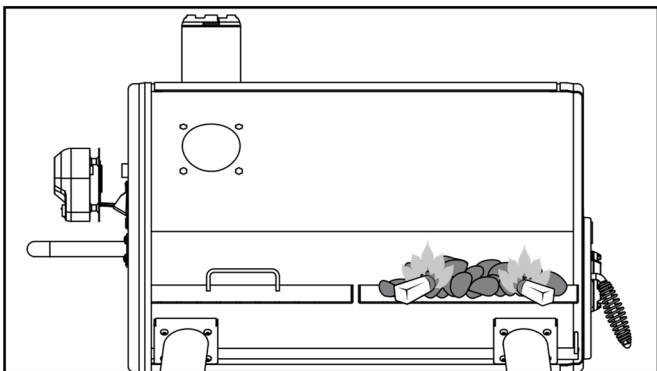
Paso 2:

Abra la tapa de la caja de cocción, remueva las rejillas de cocción utilizando el elevador de rejillas suministrado (artículo # 60750) y llene la bandeja con aproximadamente 4 libras de trozos de carbón de maderadura. A medida que se familiarice con su parrilla de carbón Broil King[®] Smoke^{MR}, se dará cuenta de la cantidad de carbón que necesitará para varios tiempos de cocción y temperaturas.

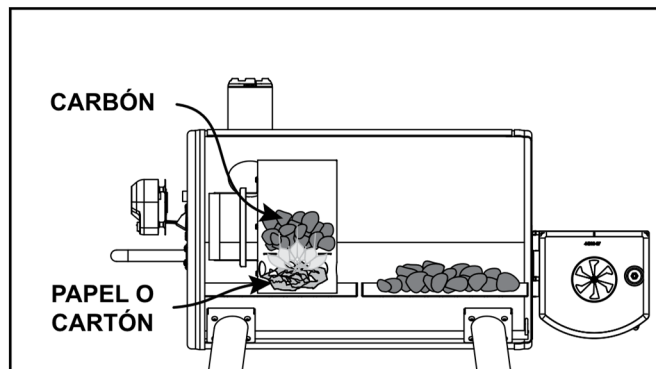


Paso 3: Lighting

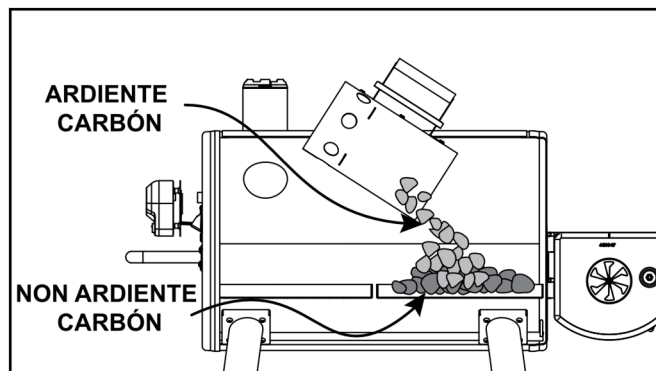
Si utiliza palillos encendedores, enciéndalos y colóquelos en dos o tres lugares sobre la capa de carbón..



Si utiliza una chimenea de acero inoxidable, llene la chimenea para encender carbón Broil King[®] (artículo # 63980) con carbón. Llene la parte inferior de la chimenea con una o dos páginas de periódico. Coloque la chimenea sobre la rejilla para el carbón dentro de la caja del fuego.



Una vez que el carbón haya encendido, agréguelo cuidadosamente a la bandeja para el carbón y cúbralo con carbón apagado. El colocar carbón encendido cerca de la entrada de ventilación hará que el fuego arda de forma pareja a lo largo de la cámara.



Paso 4:

Mantenga la Puerta abierta hasta que todo el carbón se haya encendido.

Paso 5:

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

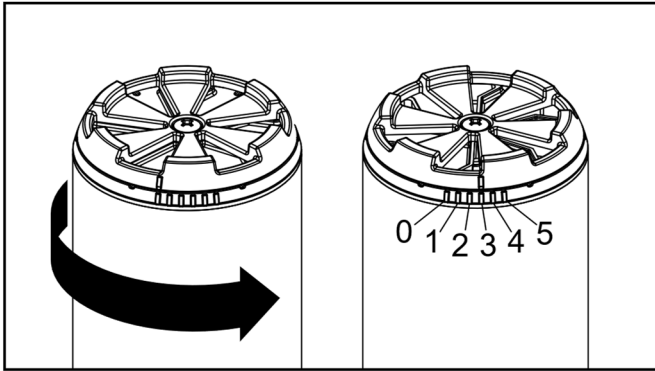
APAGADO:

Cuando esté listo para apagar su parrilla de carbón Broil King[®] Smoke^{MR}, cierre completamente las ventilaciones interna y externas para extinguir el fuego.

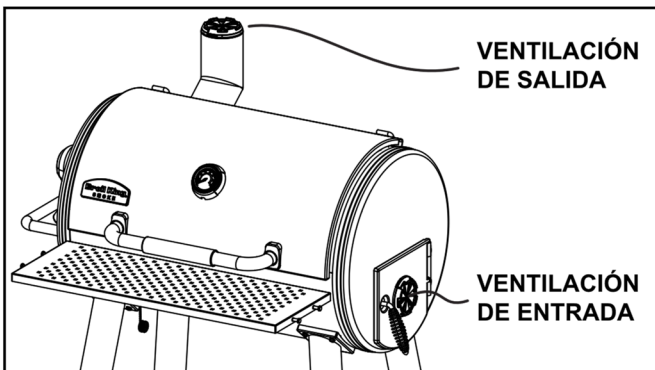
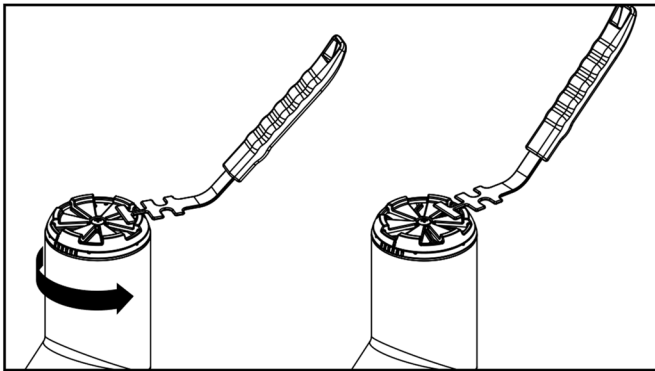
OPERACIÓN

CONTROL DE TEMPERATURA:

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

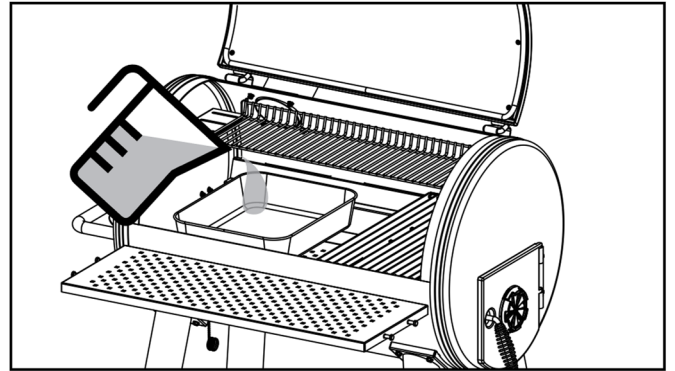


Ajuste las ventilaciones Roto-Draft^{MR} utilizando la herramienta múltiple incluida.



BANDEJA PARA EL AGUA:

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



TECNICAS DE COCCIÓN

Ahumado: A menos de 275°F (135°C)

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

Asado Smoke^{MR}: 275°F–400°F (135°C-205°C)

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

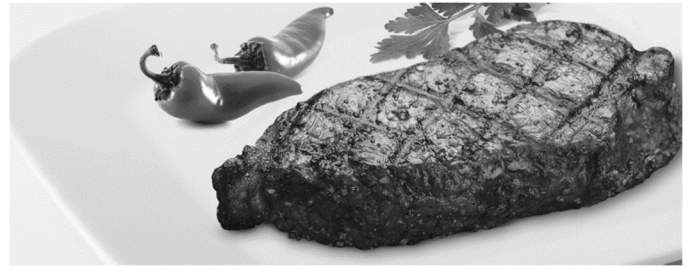
Consejos para el ahumado y el asado-ahumado:

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

Asado directo: 400°F (205°C) o más

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

Por mayor información, visite www.broilkingbbq.com



Preparación de los filetes

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

Guía Para Asar El filete Perfecto Ingredientes*

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

*Pruebe el Broil King® The Perfect Steak Marinade^{MC} (#50990) para obtener resultados fantásticos.

CONSEJOS PARA UN ASADO PERFECTO

- A. Pintar las rejillas con aceite de oliva o vegetal y precalentar la parrilla a 450°F(275°C). Colocar la comida en la parrilla a un ángulo de 45 grados y cocinarlo el tiempo que indica el siguiente cuadro.
- B. Dar vuelta el filete y cocinarlo nuevamente a los mismos 45 grados.
- C. Dar vuelta el filete y cocinarlo a 45 grados opuestos.
- D. Finalmente, dar vuelta el filete y cocinarlo a los mismos 45 grados.

GUÍA PARA ASAR EL FILETE PERFECTO

COLOQUE EL FILETE EN ÁNGULO SOBRE LA PARRILLA CALIENTE.

DELO VUELTA COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN.

VUELVA A DAR VUELTA Y A ROTAR EL FILETE.

VUELVA A DAR VUELTA EL FILETE UNA VEZ MÁS.

Espesor de la carne		Ajuste de Calor	Tiempo por cada lado				Tiempo total
1½"	1"		A	B	C	D	
	Poco hecho	Alto	1¾	1¾	1¾	1¾	7 minutos
	Poco hecho	Medio/Alto	2	2	2	2	8 minutos
	Jugoso	Medio/Alto	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minutos
	Mediano	Mediano	2½	2½	2½	2½	10 minutos
	Bien hecho	Mediano	3	3	3	3	12 minutos

RECETA

COSTILLAS A LA PARRILLA*

- 2 cucharadas de azúcar negra
- 1 cucharadita de sal gruesa
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- 1 cucharada de comino
- 2 cucharaditas de mostaza en polvo
- 2 cucharaditas de paprika
- 2 cucharadas de aj molido
- 1 cucharadita de sal de cebolla
- 1 cucharadita de sal de apio
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharada de organo

*Prueba el Broil King® The Perfect BBQ Spice Rub ™ (#50975) o The Perfecto KC BBQ Rub ™ (#50978) para obtener resultados fantasticos.

POLLO AHUMADO

- Precaliente la parrilla con el ajuste "Ahumado" 225°F(107°C)
- 1 pollo entero, trozado o pedazos de pollo (muslos, alas, patas)
- Friegue los trozos de pollo con salsa BBQ y dejelos reposar durante 30 minutos
- Acomode el pollo en las rejillas de coccion
- Cocnelo durante 1 hora
- Aumente el calor en la parrilla con el ajuste "Rostizar" 350°F(176°C)
- Cocnelo durante 1-2 horas hasta que la temperatura interna alcance los 165°F(74°C)
- Tpelo y dejelo reposar por 10 minutos
- Srvalo y disfrutelo

COSTILLAS





- Precaliente la parrilla con el ajuste "Ahumado" 225°F(107°C)
- 4 tiras de costillas de cerdo
- Remueva la membrana de las costillas
- Condimentelas bien con salsa BBQ
- Agregue una bandeja de agua con jugo de manzana en el ahumador (si lo desea)
- Acomode las costillas en las rejillas de coccion
- Cocnelas durante 4 horas o hasta el punto de coccion deseado
- Si lo desea, saque las costillas de la parrilla, envuelvalas en papel de aluminio y dejelas reposar por 30 minutos. Suba el calor de la parrilla a 350°F(176°C)
- Vuelva a colocar las costillas en la parrilla, pongales salsa BBQ en ese momento y cocnelas 10 minutos mas
- Squelas del ahumador, tpelas y dejelas reposar por 10 minutos
- Srvalas y disfrutelas

PUERCO DESMENUZADO

- Precaliente la parrilla con el ajuste "Ahumado" 225°F(107°C)
- 4 - 5 lb de paleta de cerdo (los cortes mas pequenos normalmente se llaman Boston Butt o Picnic Shoulder)
- Condimentelas bien con salsa BBQ
- Coloque la paleta de cerdo en las rejillas de coccion
- Cocnelo durante 1 hora por libra hasta que la temperatura interna alcance por lo menos los 185°F(85°C)
- Squelo del ahumador, envuelvalo con papel de aluminio y dejelo reposar por 30 minutos
- Piquelo con la Sper Espatula de Broil King® (#64011) o desmenucelo con las Garras para Carne Broil King® (#64070)
- Agreguele salsa al gusto



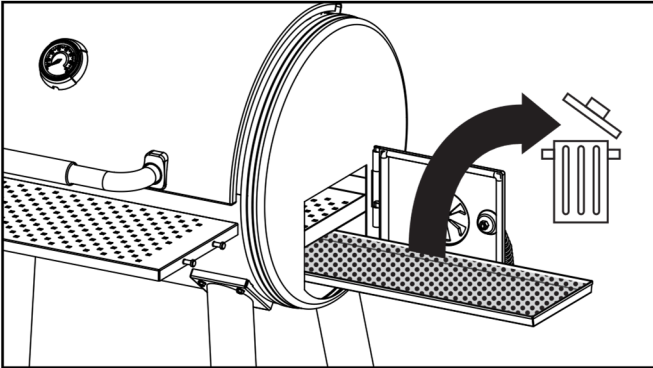
TIEMPOS DE COCCIÓN Y TEMPERATURAS

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

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

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



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

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

Limpie el exterior con agua tibia jabonosa.

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

Mantenga siempre su parrilla de carbón Broil King® Smoke^{MR} cubierto cuando no lo use. Utilice la cubierta (# 67050) de Broil King®

GARANTÍA

GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

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

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

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

Todos los demás costos son responsabilidad del dueño.

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

LO QUE ESTÁ CUBIERTO:

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

CE QUI N'EST PAS COUVERT :

- Toute défaillance ou difficulté d'opération attribuable à un accident, un abus, un mauvais usage, altération, mauvaise application, vandalisme, installation inadéquate ou entretien/service inapproprié, ou tout manquement à faire l'entretien de routine et normal, tel que décrit dans ce manuel d'utilisation.
- Détérioration ou dommage attribuable à des mauvaises conditions climatiques, telles que la grêle, un ouragan, un tremblement de terre ou une tornade, une décoloration attribuable à une exposition à des produits chimiques, soit directement ou présents dans l'atmosphère.
- Frais d'expédition et de transport.
- Frais de retrait ou de réinstallation.
- Frais de main-d'œuvre pour l'installation et/ou la réparation.
- Coûts d'un appel de service.
- Responsabilité pour des dommages indirects ou consécutifs

PIÈCES DE RECHANGE :

Des « pièces OMC d'origine » doivent toujours être utilisées pour leur remplacement. L'utilisation d'autres pièces entraîne l'annulation automatique de cette garantie.

RÉCLAMATIONS SOUS GARANTIE :

Toute question de garantie sera traitée directement par OMC. Les pièces doivent être retournées à : OMC Warranty Department, frais de transport prépayés, accompagnés avec le numéro de modèle, le numéro de série, et si la garantie de votre gril n'est pas enregistrée, avec une preuve d'achat (une copie de la facture d'achat). Si notre inspection confirme la défaillance, OMC réparera ou remplacera la ou les pièces, conformément aux termes de cette garantie. Sur réception d'une lettre ou d'une télécopie (pas par téléphone) OMC peut, à son unique discrétion, ne pas exiger que la ou les pièces soient retournées.

AILLEURS QU'EN AMÉRIQUE DU NORD :

Cette garantie est administrée par le distributeur OMC de votre pays. Communiquer avec votre marchand pour obtenir le nom de votre distributeur OMC.