

# Broil King®

## MANUAL DEL USUARIO

### PARA USAR CON

Parrilla a gránulos Broil King® Smoke<sup>MR</sup>

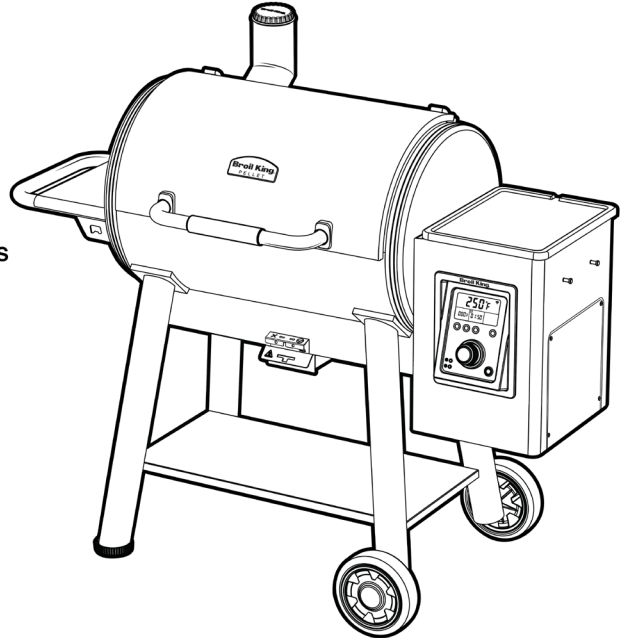
Para modelo(s) 494051, 493051

CERTIFICADO TO UL SUBJECT 2728

CERTIFICADO TO ULC/ORD C2728

## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	26
SEGURIDAD .....	26
PARTES DE LA PARRILLA .....	27
CONTROL DIGITAL.....	28
PARA COMENZAR.....	29
APP DE LA PARRILLA A GRÁNULOS.....	30
COMBUSTIBLE EN GRÁNULOS.....	31
TÉCNICAS DE COCCIÓN .....	31
RECETAS.....	34
MANTENIMIENTO .....	35
GARANTÍA .....	36



### INTRODUZCA AQUÍ SU NÚMERO DE MODELO, NÚMERO DE SERIE Y FECHA DE COMPRA.

Esta información puede encontrarse en la etiqueta de advertencia negra y plateada de OMC que se encuentra en la parte posterior o lateral de su parrilla a gas.

Número de modelo

Número de serie

Fecha de Compra

dd

mm

yyyy

**NOTA PARA EL INSTALADOR: ESTAS INSTRUCCIONES DEBE DEJARSE CON EL CONSUMIDOR.**

**LEA COMPLETAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO QUE FUNCIONA QUEMANDO GRÁNULOS. EL NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES E INCLUSO LA MUERTE.**

**COMUNÍQUESE CON LOS FUNCIONARIOS LOCALES DE EDIFICIOS O INCENDIOS PARA AVERIGUAR LAS RESTRICCIONES Y LOS REQUISITOS DE INSPECCIÓN DE INSTALACIÓN EN SU ÁREA.**

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.**

1-800-265-2150  
[info@omcbbq.com](mailto:info@omcbbq.com)

*Onward*  
**MANUFACTURING COMPANY LIMITED**  
SINCE 1906  
585 KUMPF DRIVE  
WATERLOO, ONTARIO, CANADA

SP  
40094-E50 REV H 11/19

Su nueva parrilla a gránulos Smoke<sup>MR</sup> de Broil King<sup>®</sup> es un artefacto seguro y práctico si se arma y se usa correctamente. Sin embargo, como sucede con todo artefacto que funciona quemando gránulos, es necesario respetar ciertas medidas de seguridad al utilizarlo. No seguir estas medidas de seguridad podría causar lesiones o daños graves. Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o la utilización, consulte a su distribuidor, o llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-265-2150. / [info@omcbbq.com](mailto:info@omcbbq.com)

- Lea completamente este manual antes de instalar y utilizar este aparato que funciona quemando gránulos. El no seguir estas instrucciones podría causar daños materiales, lesiones e incluso la muerte.
- Comuníquese con los funcionarios locales de edificios o incendios para averiguar las restricciones y los requisitos de inspección de instalación en su área.
- Guarde estas instrucciones para referencia futura.

## PELIGRO

- Esta parrilla está diseñada **SÓLO PARA USO EXTERIOR**. Si se utiliza en el interior, los gases tóxicos se acumularán y podría causar serias lesiones corporales o hasta la muerte. Siga estas pautas para evitar que este gas incoloro e inodoro lo envenene a usted, a su familia o a otros.
- Conozca los síntomas de la intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los bajos niveles de oxígeno en la sangre pueden provocar pérdida de la conciencia y la muerte.
- Consulte con un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas parecidos al resfriado o la gripe al cocinar o al estar cerca de este artefacto. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o gripe, a menudo se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y el uso de drogas aumentan los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.
- El monóxido de carbono es especialmente tóxico para una madre y su niño durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas de sangre o del sistema circulatorio, como la anemia o las enfermedades cardíacas.
- Nunca use gasolina, combustible tipo gasolina para faroles, queroseno, líquido encendedor para carbón o líquidos inflamables con este artefacto para iniciar o mantener el fuego.
- Nunca almacene ningún material combustible cerca o debajo del artefacto.
- 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 a menos que esté completamente armada con todas las piezas en su lugar.
- No retire las cenizas hasta que los gránulos se hayan quemado por completo y estén apagados.
- No utilice la parrilla cuando haya vientos fuertes.
- Si se producen llamaradas, no utilice agua para apagar el fuego. Apáguela. Desenchufe el cable de alimentación y espere a que se enfríe la parrilla.

## PRECAUCIONES ELÉCTRICAS

1. Este artefacto utiliza una fuente de alimentación eléctrica externa y debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales. Si no hubiese códigos locales, guíese por las siguientes normas: (EE.UU.) Última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70 y (Canadá) Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1
2. No utilice la unidad si el enchufe está dañado.
3. No corte ni desconecte la toma a tierra del enchufe.
4. Mantenga el cable de alimentación eléctrico alejado de toda superficie caliente.

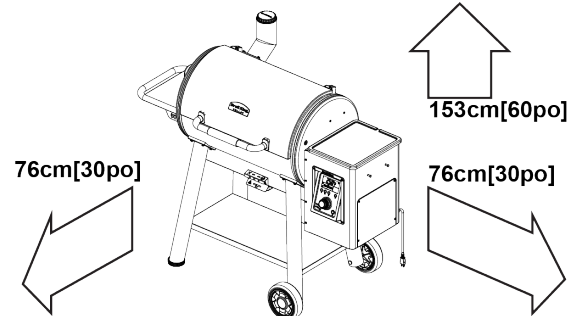
## ADVERTENCIA SEGÚN LA LEY 65

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

[www.P65warnings.ca.gov/product](http://www.P65warnings.ca.gov/product)

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

1. El artefacto debe ubicarse lejos de superficies combustibles, como mínimo a 76 cm / 30 pulgadas por cada lado, y a 76 cm / 30 pulgadas de su parte posterior. Debe haber 153 cm / 60 pulgadas de espacio entre la parte superior del artefacto y cualquier construcción por encima del mismo.



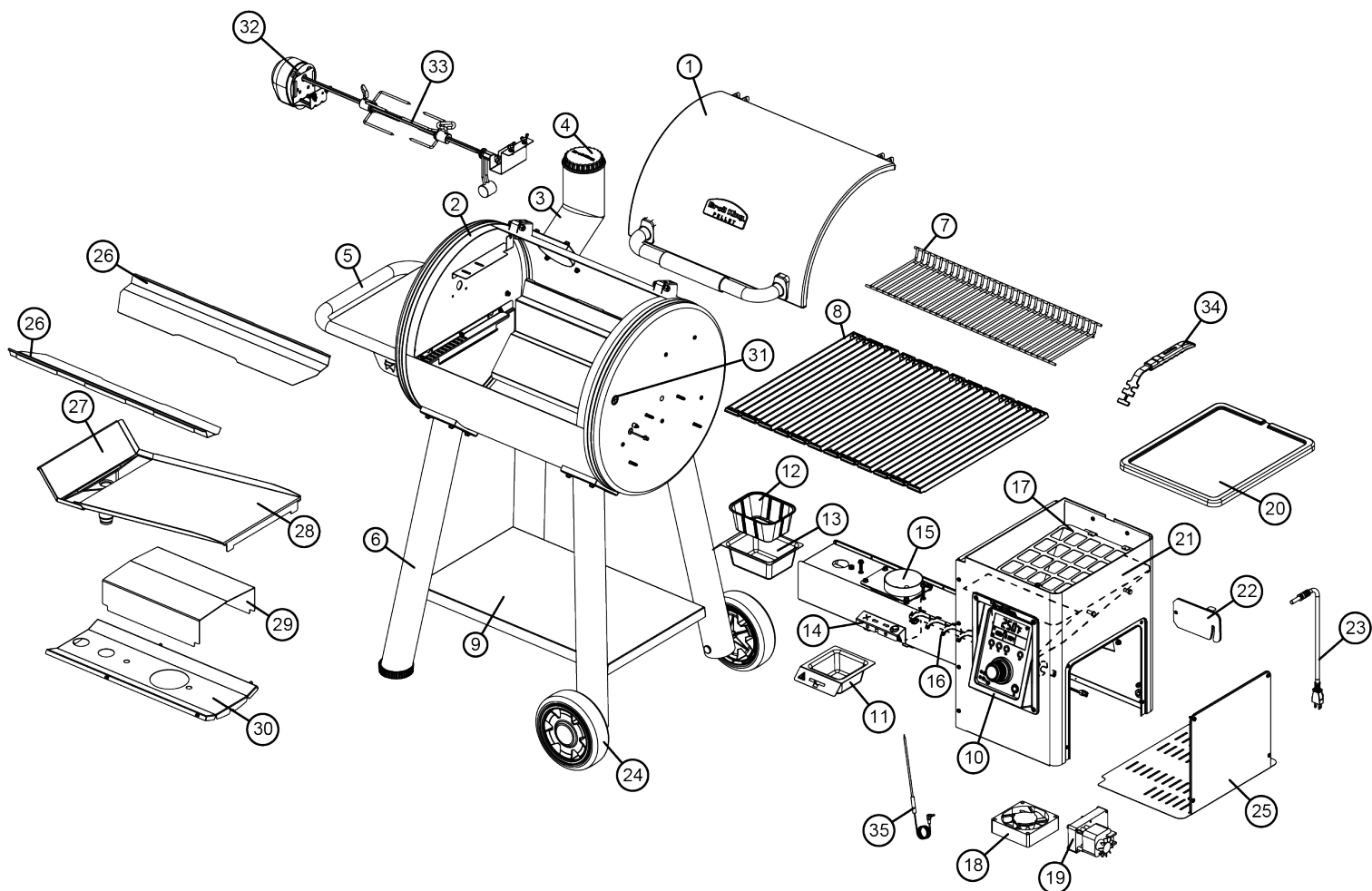
2. Nunca instale el artefacto debajo de plantas, árboles o follaje.
3. **ADVERTENCIA:** Instale siempre el artefacto sobre una superficie no combustible.
4. **ADVERTENCIA:** Instale siempre el artefacto sobre una superficie nivelada y manténgalo nivelado.
5. Este artefacto es para **USO EXCLUSIVO EN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

## ADVERTENCIA

- Precaliente la parrilla con la tapa abierta durante 10 minutos o hasta que el humo blanco se vuelva transparente.
- Nunca toque la bandeja de los gránulos, la bandeja de las cenizas o la rejilla de cocción para ver si están calientes.
- Para trabajar con la parrilla utilice manoplas o protectores para protegerse las manos mientras está cocinando o al ajustar el regulador de tiro superior.
- Utilice las herramientas adecuadas para la parrilla con manijas largas, resistentes al calor.
- Utilice únicamente gránulos de madera de calidad alimentaria. Se recomiendan los gránulos Broil King<sup>®</sup> de alta calidad para parrilla.
- Siempre almacene los gránulos de madera en un lugar seco, lejos de aparatos que produzcan calor y de otros recipientes de combustible.
- Para apagar los gránulos, apague el control digital y cierre completamente el regulador de tiro. No utilice agua.

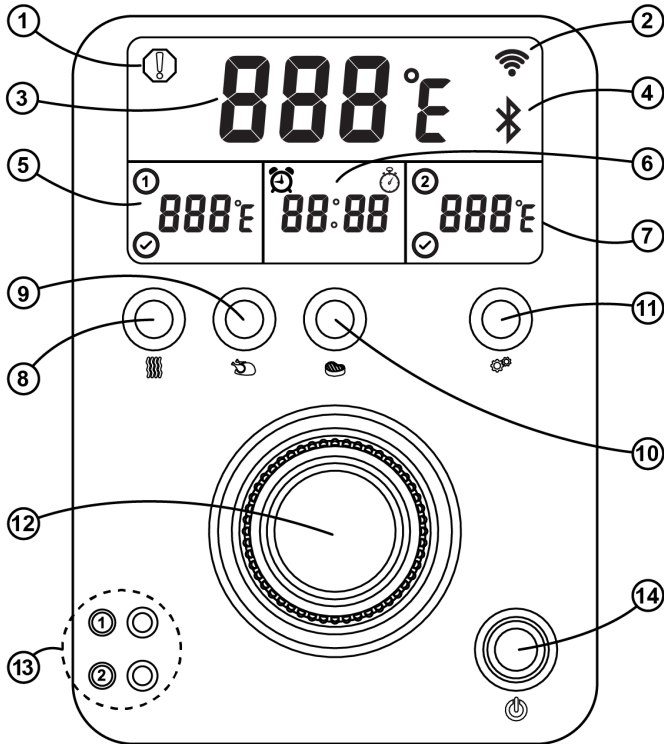
# PARTES DE LA PARRILLA A GRÁNULOS BROIL KING® SMOKE<sup>MR</sup>

- |   |   |
|---|---|
| 1. Tapa   | 19. Motor del alimentador                 |
| 2. Caja de cocción                                | 20. Tapa de la tolva                      |
| 3. Chimenea                                       | 21. Tolva                                 |
| 4. Ventilación de salida Roto-draft <sup>MR</sup> | 22. Escotilla de limpieza de la tolva     |
| 5. Estante lateral                                | 23. Cable de alimentación                 |
| 6. Pata   | 24. Rueda                                 |
| 7. Estante para calentar                          | 25. Puerta de Acceso                      |
| 8. Rejillas de cocción                            | 26. Reflector de calor delantero/trasero  |
| 9. Estante inferior                               | 27. Canal recolector de grasa - Lateral   |
| 10. Panel de control                              | 28. Canal recolector de grasa - Principal |
| 11. Bandeja para cenizas                          | 29. Deflector de calor                    |
| 12. Forro de aluminio de la bandeja para la grasa | 30. Cubierta contra el calor              |
| 13. Bandeja colectora de grasa                    | 31. Sonda del termómetro                  |
| 14. Agitador                                      | 32. Motor del rostizador                  |
| 15. Caldera                                       | 33. Barra del rostizador                  |
| 16. Alimentador                                   | 34. Elevador de rejillas Broil King®      |
| 17. Parrilla                                      | 35. Sonda Termómetro                      |
| 18. Ventilador del alimentador                    |   |



# CONTROL DIGITAL

Antes de utilizar la parrilla, es mejor familiarizarse con sus sistemas de control.



## 1. ÍCONO DE ADVERTENCIA

Indica una variación extrema de temperatura que podría indicar un fuego, falla de llama debido a poco combustible, interrupción o falla mecánica del alimentador (circuito abierto, falla del motor o del ventilador).

**CUANDO SE ENCIENDA, VALLA DIRECTAMENTE AL ARTEFACTO Y DESENCHÚFELO DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN SI FUERA NECESARIO.**

## 2. CONECTADO A WiFi

Se enciende cuando la parrilla a gránulos está conectada a una red WiFi (solo 2.4ghz).

## 3. TEMPERATURA PRINCIPAL

Muestra la temperatura actual y la seleccionada en °F / °C

## 4. BLUETOOTH CONECTADO

Se enciende cuando la parrilla a gránulos está conectada a su dispositivo inteligente.

## 5. TEMPERATURA DE LA 1a SONDA PARA CARNE\*

## 6. TEMPORIZADOR/CRONÓMETRO

## 7. TEMPERATURA DE LA 2a SONDA PARA CARNE\*

## 8. BOTÓN PARA AHUMAR

Para una cocción lenta y a baja temperatura, este programa ajustará la temperatura a 225 °F / 107 °C\*\*

## 9. BOTÓN PARA ROSTIZAR

Para rostizar y hornear, este programa ajustará la temperatura a 350 °F / 176 °C\*\*

## 10. BOTÓN DE ASAR

Para cocción directa, este programa ajustará la temperatura a 600 °F / 315 °C\*\***BOTÓN DE AJUSTES**

Presione el botón de AJUSTES la cantidad de veces que sea necesario de acuerdo con lo indicado a continuación para ajustar las siguientes funciones.

## Sonda(s) de temperatura para carne

- Presione el botón de AJUSTES una vez (1) para la sonda 1 y dos veces (2) para la sonda 2.
- Una vez que la sonda esté conectada, aparecerá la temperatura en la pantalla.
- Utilice el control de temperatura para seleccionar la temperatura interna de cocción y luego presione el control una vez para fijarla.
- El artefacto emitirá un pitido y aparecerá el tilde en la pantalla cuando se alcance la temperatura interna seleccionada.  
\* Nota: Cuando se alcance la temperatura interna seleccionada, se reducirá la temperatura de la parrilla para mantenerla a 225 °F (107 °C)

## Temporizador

- Presione el botón de AJUSTES tres veces (3).
- Utilice la perilla de control para seleccionar el tiempo del temporizador y luego presione el control una vez para fijarlo.

## Cronómetro

- Presione el botón de AJUSTES cuatro veces (4).
- Presione la perilla de control una vez para empezar
- Gire la perilla de control en sentido horario para detenerlo.
- Gire la perilla de control en sentido "contra horario" para volver a cero.

## Brillo de la pantalla

- Presione el botón de AJUSTES cinco veces (5).
- Utilice la perilla de control para seleccionar el brillo de la pantalla y luego presione el control una vez para fijarlo.

## Cambo de unidades de temperatura °F / °C

- Mantenga presionado el botón de AJUSTES por 5 segundos para cambiar la parrilla a grados Fahrenheit o Celsius.

## 11. PERILLA DE CONTROL

Ajuste la temperatura en incrementos de 10 grados girando la perilla de control en sentido horario/contra horario. Presione la perilla de control una vez para seleccionar la temperatura.

Ajuste la temperatura en incrementos de 1 grado presionando la perilla de control y girándola en sentido horario/contra horario. Presione la perilla de control una vez para seleccionar la temperatura.

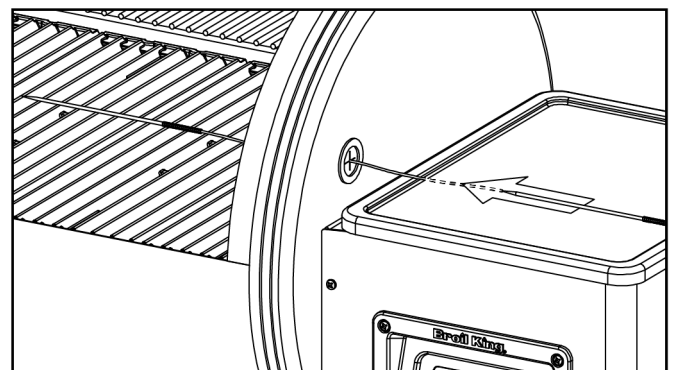
Nota: La pantalla volverá a mostrar la temperatura actual en °F / °C.

## 12. PUERTOS 1 Y 2 DEL TERMÓMETRO

## 13. BOTÓN DE ENCENDIDO

\*Nota: El tilde encendido indica que se alcanzó la temperatura interna deseada.

\*\* Nota: Espere que haya una variación de temperatura al alcanzar y mantener la temperatura deseada.



Sonda del termómetro pasando por el costado del ahumador.

# PARA COMENZAR

Remueva las rejillas de cocción y la bandeja colectora de grasa, lávelas bien con agua tibia y jabón. Enjuáguelas bien y séquelas con una toalla suave. No las seque al aire y nunca las ponga en el lavavajillas.

## ACONDICIONAMIENTO DE LAS REJILLAS DE COCCIÓN DE HIERRO FUNDIDO:

Recubra sus rejillas de cocción de hierro fundido con un aceite de cocina de alto punto de humo. Use una toalla de papel o un trapo para recubrir todas las superficies.

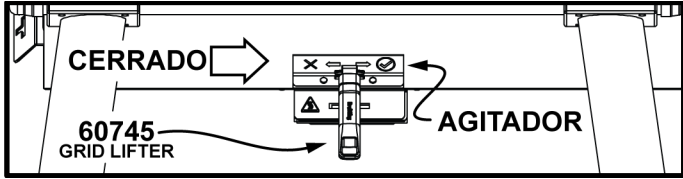
## CEBADO DEL SISTEMA DE GRASA

La bandeja colectora de grasa de su parrilla a gránulos Broil King® ayuda a redireccionar el humo frío hacia arriba, hacia la cubierta contra el calor y la chimenea. Para cebar la bandeja de la grasa, agregue 1/2 taza [125 ml] de agua en la trampa de grasa vacía. Nota: A medida que utilice su parrilla, el agua será reemplazada por grasa.

## "ACONDICIONAMIENTO" INICIAL

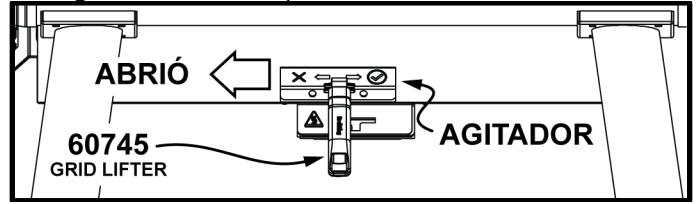
Antes de empezar a cocinar en su parrilla a gránulos Broil King® SmokeMR tiene que quemar los residuos protectores del proceso de fabricación.

1. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente eléctrico correctamente conectado a tierra.
2. Inspeccione la tolva para gránulos y el alimentador antes de agregar gránulos para verificar que no haya ningún material extraño que pudiera interferir con el arranque. Verifique que el agitador esté en la posición de cerrado.



3. Agregue gránulos de madera marca Broil King® para obtener los mejores resultados. Nunca utilice gránulos de combustible para calentar.
4. Coloque el regulador de salida Roto-DraftMR en la posición 5 (completamente abiertos) para dejar que entre la mayor cantidad de aire posible y así encender el fuego.
5. Abra la tapa durante el precalentamiento por 10 minutos o hasta que el humo blanco se vuelva transparente.
6. Encienda la parrilla para activar el controlador. Luego de unos segundos, la parrilla entrará en el modo de encendido.
7. Ajuste el control de temperatura a 500 °F (260 °C). Nota: La parrilla tardará más de lo normal en calentar durante el acondicionamiento inicial ya que el alimentador deberá llenarse de combustible antes de poder encender la caldera. Cuando alcance la temperatura seleccionada, déjela funcionar por unos 15-20 minutos adicionales. Esto eliminará todo el recubrimiento protector del proceso de fabricación y comenzará a ahumar los componentes internos de la parrilla. Cuanto más use su parrilla a gránulos, mejor acondicionada estará.
8. Cuando la parrilla se haya enfriado, acondicione bien las rejillas de cocción rociándolas o untándolas aceite con alto punto de humo. Asegúrese de que toda la superficie esté abundantemente cubierta incluyendo las esquinas. En el caso de rejillas de cocción de hierro fundido, el acondicionamiento debe realizarse antes de cada uso.
9. Cuando termine de cocinar, use la escotilla ubicada en la parte de atrás de la tolva para gránulos para remover el exceso de combustible y guarde el combustible en un lugar seco de modo que esté listo para cuando lo vuelva a necesitar.
10. Limpie frecuentemente la bandeja colectora de grasa para reducir la posibilidad de que la grasa se prenda fuego. Consulte la sección "Mantenimiento" para mayor información.

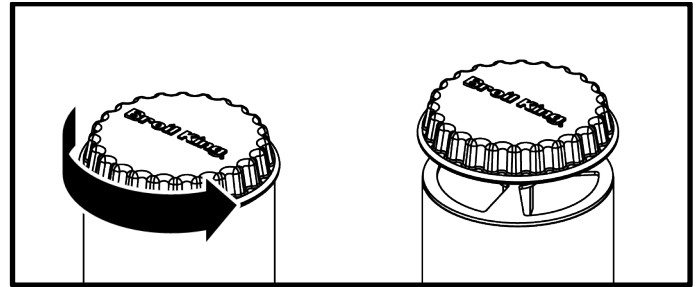
11. Limpie la caldera con el agitador y remueva las cenizas de la bandeja frecuentemente para seguir obteniendo el máximo rendimiento. Cuando haya terminado de limpiar la caldera, debe asegurarse de que el agitador esté en la posición de cerrado.



12. Nota: Su parrilla siempre comenzará con un ciclo de encendido y precalentamiento y terminará con un ciclo de apagado de 15 minutos.

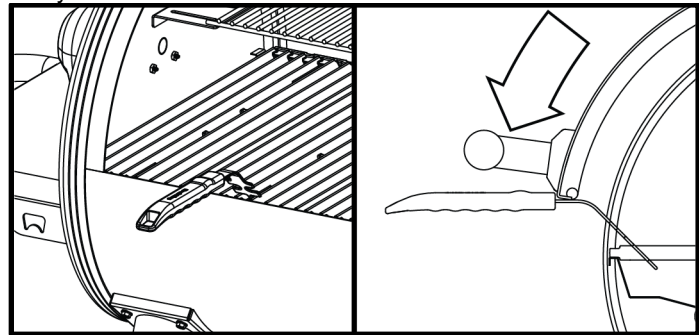
## ENCENDIDO / PUESTA EN MARCHA

Abra la tapa del ahumador y asegúrese de que el regulador de la chimenea esté abierto.



Presione el botón de encendido con luz de la parrilla para activar el controlador. Luego de unos segundos, la parrilla entrará automáticamente en el ciclo de encendido y precalentamiento.

Precaliéntela a la temperatura deseada utilizando la perilla de control. Fije la temperatura deseada presionando la perilla. Escuchará un pitido y la temperatura seleccionada parpadeará durante tres segundos antes de volver a mostrar la temperatura actual. Si prefiere utilizar una temperatura pre-programada, presione los botones de AHUMAR, ROSTIZAR o ASAR. La tapa debe permanecer abierta durante los primeros 10 minutos de precalentamiento, o hasta que desaparezca el humo blanco. Puede utilizar el elevador de rejillas Broil King® (60745) para mantener la tapa abierta en una posición inferior cuando llueva o haya mucho viento.



## PARA COCINAR

Una vez que el ciclo de precalentamiento haya terminado y haya alcanzado la temperatura deseada, coloque la comida dentro de la parrilla y cierre la tapa.

## APAGADO

Presione el botón de encendido con luz de la parrilla para desactivar el controlador. Luego de unos segundos, la parrilla entrará automáticamente en el ciclo de apagado (15 minutos). Una vez que la parrilla se haya enfriado completamente, desenchúfela y remueva las cenizas de la caldera usando el agitador. Limpie la bandeja de la grasa. Vacíe la tolva de gránulos usando la trampa. Para obtener los mejores resultados de cocción, guarde los gránulos en un lugar fresco y seco cuando no los utilice.

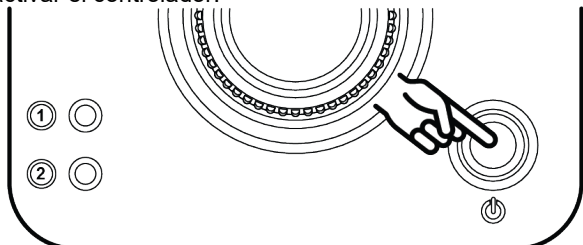
# APP DE LA PARRILLA

Su parrilla a gránulos Broil King® Smoke<sup>MR</sup> puede controlarse desde su dispositivo inteligente. Conecte su dispositivo inteligente a la parrilla a gránulos mediante Bluetooth o su red WIFI.

## CONFIGURACIÓN DE LA APP

### ENCIENDA LA PARRILLA A GRÁNULOS

- Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente eléctrico correctamente conectado a tierra.
- Presione el botón de encendido con luz de la parrilla para activar el controlador.



### DESCARGA E INSTALACIÓN

- En el dispositivo inteligente, descargue la APP "Broil King Pellet Controller".



### CREE UNA CUENTA

- Cuando inicie la aplicación por primera vez, se le pedirá que cree una cuenta
- La cuenta proporciona seguridad para su aplicación y para la parrilla a gránulos Broil King® Smoke<sup>MR</sup>.
- También puede registrarse usando su cuenta de Facebook o Google+.
- Recibirá un correo electrónico una vez que haya completado el proceso de registro.

### AGREGUE LA ZONA

- Después de crear una cuenta, su próximo paso es crear una zona. Una zona es el área donde se ubica su parrilla, según el GPS de su dispositivo. Verifique la dirección que aparece en la pantalla para ver si es correcta. Modifíquela si fuera necesario.
- Por ejemplo, si tiene una parrilla en su casa, puede llamar "Casa" a su zona.
- Ingrese el nombre de su zona y luego seleccione "Guardar zona".

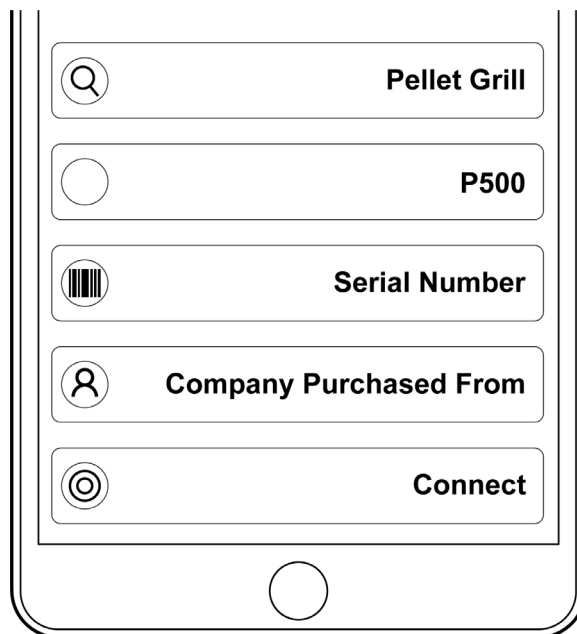
### POLÍTICA DE PRIVACIDAD

- Lea la Política de privacidad y seleccione Aceptar o no.
- Para continuar usando la aplicación, deberá aceptar la política de privacidad.
- Si selecciona que no, será redirigido nuevamente a la pantalla Zona.

## CONECTÁNDOSE AL BLUETOOTH DE LA PARRILLA

- Una vez que la aplicación esté configurada, es el momento de conectarse a su parrilla.
- Asegúrese de que la función Bluetooth de su dispositivo inteligente esté activada.
- Seleccione la zona tocando el nombre de la zona.
- Después de seleccionar la zona, toque el icono (+) en la esquina superior derecha para agregar la parrilla.
- La aplicación buscará su parrilla.

- Cada parrilla a gránulos Broil King® Smoke<sup>MR</sup> tendrá un código único de controlador que solo se muestra al conectar la parrilla en la aplicación.
- Ingrese un nombre para su parrilla.
- Ingrese el número de serie.
- Ingrese el nombre de la empresa donde compró su parrilla (opcional).
- Toque (Connect).
- La parrilla debe emitir un pitido y mostrar el logotipo de Bluetooth en la pantalla del controlador de la parrilla



## CONECTÁNDOSE AL WIFI DE LA PARRILLA

- Tenga a mano el nombre y la contraseña de su WiFi.
- Toque el icono de configuración WiFi en la esquina inferior derecha de la aplicación.



- Ingrese el nombre de su WiFi.
- Ingrese su contraseña de WiFi.
- Puede seleccionar "Mostrar" para ver si la contraseña es correcta.
- Seleccione "Conectar" para establecer la conexión Wifi.
- Una vez que esté conectado, aparecerá el icono de Wifi en la pantalla del controlador de la parrilla.

### Notas:

- Solamente un usuario puede estar conectado a la parrilla a gránulos Broil King® Smoke<sup>MR</sup> en todo momento.
- Si su dispositivo inteligente se mueve fuera del alcance del Bluetooth de la parrilla, la parrilla continuará funcionando sin la aplicación conectada. La conexión solo cambiará al modo WiFi si la parrilla ha estado conectada previamente a una red WiFi.
- El ajuste manual de la parrilla siempre tendrá prioridad sobre los comandos de la App.

**\*Requisitos del software:** iOS® 7 (o superior) o Android<sup>MR</sup> 4.3 (o superior)



## Gránulos Broil King® de alta calidad para parrilla

El asado perfecto comienza con el tipo correcto de combustible. Los gránulos Broil King® de alta calidad para parrilla están especialmente diseñados para funcionar con las parrillas Broil King® a gránulos de la serie Smoke. Nuestros gránulos son 100% naturales y contienen solamente madera de alta calidad, sin rellenos, sin aditivos de aceite, sin agentes aglutinantes. Estos gránulos se queman a mayor temperatura y de manera más eficiente para proporcionar un rendimiento y un sabor de cocción óptimos.

### CUIDADO

Siempre almacene los gránulos de madera en un lugar seco, lejos de aparatos que produzcan calor y de otros recipientes de combustible.

## 63920 - Gránulos 100% de nogal

El sabor más característico de la parrilla. El nogal brinda un fuerte gusto ahumado, a menudo asociado con el tocino con el jamón ahumado. Este robusto humo funcionará bien con cortes grandes de carne. Pruébalo con: Res, aves, cerdo, verduras sustanciosas

## Mezclas de Alta Calidad

Nuestras maderas se mezclan antes de granularlas, asegurando que cada gránulo contenga la mezcla esperada. Este método permite un rendimiento de cocción más repetitivo con un quemado y un sabor ahumado consistentes, comparado con una mezcla aleatoria de gránulos de distintas especies, los que pueden brindar un rendimiento de cocción y un sabor inconsistentes. Nuestros gránulos de alta calidad son el ingrediente fundamental de su próximo asado. Fíjese en estas variedades de gránulos:

## 63930 - Mezcla de gránulos “Smoke Master’s”

Maple / Nogal / Cerezo  
Una selección de maderas popular entre los campeones de competencias de parrilladas. Esta mezcla ofrece toques de dulzura combinados con un ahumado intenso de nogal. Agrega un gusto ahumado bien balanceado a las comidas asadas. Pruébalo con: Res, aves y cerdo.

## 63939 - Mezcla de gránulos “Griller’s Select”

Maple / Roble / Cerezo  
Esta mezcla de gránulos ofrece un ahumado más liviano y levemente dulce, diseñado para no ser más intenso que los sabores naturales. Una excelente opción como gránulos para asar todos los días. Pruébalo con: Res, aves, cerdo, pescado, verduras, pizza.

Nota: Si bien el uso de gránulos de madera para parrillas que no sean de la marca Broil King® no anulará su garantía, la parrilla para gránulos Smoke<sup>MR</sup> de Broil King® está calibrada específicamente para usar los gránulos premium para parrillas de Broil King®. Usar otras marcas de gránulos puede afectar la temperatura y el tiempo.

## Ahumado: Menos de 275°F (135°C)

Esta clásica forma de asar utiliza cocción de cortes grandes de carne a bajas temperaturas (menos de 275 °F (135 °C)) durante relativamente mucho tiempo (normalmente más de 4 horas). Los gránulos Broil King® de alta calidad para parrilla impregnan las carnes y otras cosas que se cocinan lentamente con sabor a asado ahumado y brinda resultados increíblemente tiernos.

## Asado: 350°F a 400°F (176°C a 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. El rostizado por convección junto con las temperaturas de asado brinda resultados increíbles (ver la página?).

## Asado directo: 400°F (205°C) o más

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.broilingbbq.com](http://www.broilingbbq.com)

GUÍA DE TEMPERATURA DE LAS CARNES			
	POCO HECHA	MED	BIEN HECHA
RES / CORDERO / TERNERA	130 °F / 55 °C	146 °F / 63 °C	160 °F / 70 °C
CERDO		150 °F / 65 °C	170 °F / 77 °C
AVES			170 °F / 77 °C
HAMBURGUESA			160 °F / 70 °C

PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS, UTILICE UN TERMÓMETRO PARA CARNES

### 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 Color	Tiempo por cada lado				Tiempo total	
		A	B	C	D		
1½"	1"						
	Poco hecho	Alto	1¾	1¾	1¾	1¾	7 minutos
	Poco hecho	Jugoso	2	2	2	2	8 minutos
	Jugoso	Medium	2½	2½	2½	2½	9 minutos
	Mediano	Bien hecho	Mediano	2½	2½	2½	10 minutos
	Bien hecho	Mediano	3	3	3	3	12 minutos

# 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*	ASAR	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)

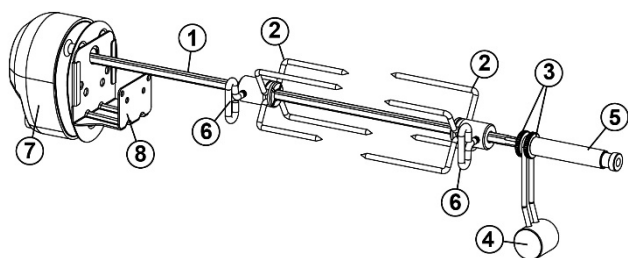


# TÉCNICAS DE COCCIÓN

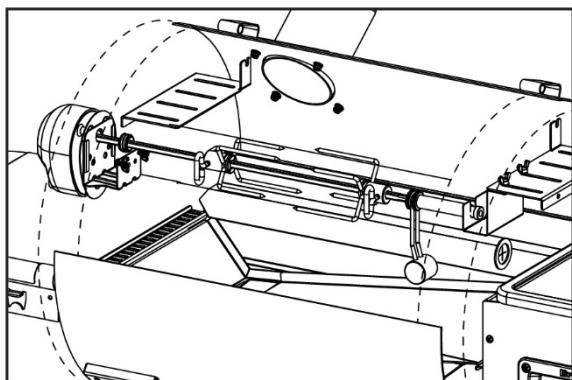
## ROSTIZADO POR CONVECCIÓN

Este método es ideal para cocinar trozos grandes de carne como asados o aves. Los alimentos se cocinan con el aire caliente que circula alrededor de la carne.

1. El rostizador tiene capacidad de hasta 15 lb (7 Kg) de carne con el factor limitante del espacio necesario para hacerla girar. Para obtener los mejores resultados, la carne debe centrarse en la línea central de la barra para eliminar desbalances.
2. Sujete firmemente la carne a la barra antes de colocarla en la parrilla a gas. Cuando ase aves, asegure bien las alas y los muslos.



- |                            |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| 1. Barra del rostizador    | 2. Pinches del rostizador |
| 3. Arandela del rostizador | 4. Contrapeso             |
| 5. Cojinete                | 6. Tornillo de fijación   |
| 7. Motor del rostizador    | 8. Soporte                |

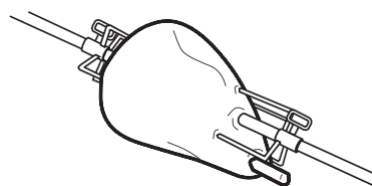


## CONTRAPESO DEL ROSTIZADOR

1. Afloje el cojinete de la barra para que el contrapeso pueda girar libremente.
2. Coloque la barra del rostizador en las ranuras de soporte. Deje que el lado más pesado de la carne rote hacia abajo.
3. Ajuste el contrapeso en la parte de arriba de la barra, en el lado opuesto al lado más pesado de la carne.
4. Ajuste el cojinete de la barra. Verifique periódicamente que la carne rote suavemente mientras se cocina. Vuelva a ajustar el contrapeso si fuera necesario.

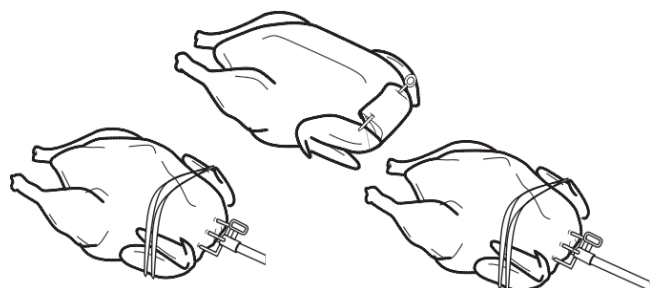
**ATENCIÓN:** Utilice guantes para horno cuando ajuste el contrapeso del rostizador.

## CÓMO USAR UNA BARRA - PIERNA DE CORDERO



1. Corte 3 pulgadas del hueso en el extremo pequeño de la pierna.
2. Deje carne alrededor del hueso para formar un pliegue.
3. Coloque un pinche en la barra.
4. Doble el pliegue hacia arriba y pase la barra a través del mismo y de la pierna.
5. Coloque el segundo pinche en la barra y clavarlos en ambos extremos de la pierna. Verifique que quede balanceada. Ajuste los tornillos.

## CÓMO USAR UNA BARRA - AVES



1. Con la pechuga hacia abajo, tire de la piel hacia arriba sobre la cavidad.
2. Gire los extremos inferiores de la piel, coloque el pinche en la piel de la parte de atrás.
3. Enrolle el hilo alrededor del pinche y átelo.
4. Gire la pechuga hacia arriba, ate o pinche las alas al cuerpo.
5. Coloque un pinche en la barra. Inserte la barra en la piel del cuello, paralela a la columna vertebral, haciendo que salga por encima de la cola.
6. Coloque el segundo pinche en la barra y clávelos en la pechuga y en la cola. Verifique que quede balanceada. Ajuste los tornillos.
7. Ate la cola a la barra con hilo. Cruce los muslos y átelos a la cola.

# RECETAS

## COSTILLAS A LA PARRILLA

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

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

## POLLO AHUMADO

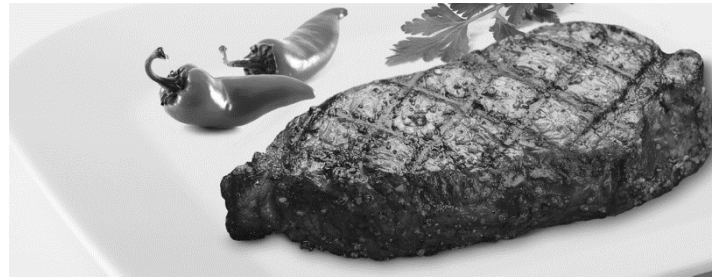
- Precaliente la parrilla con el ajuste "Ahumado" (225 °F / 107 °C)
- 1 pollo entero, trozado o pedazos de pollo (muslos, alas, patas)
- Friegue los trozos de pollo con salsa BBQ y dejelos reposar durante 30 minutos
- Acomode el pollo en las rejillas de coccion
- Cocnelo durante 1 hora
- Aumente el 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apelo y dejelo reposar por 10 minutos
- Sırvalo 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aquelas del ahumador, tapelas y dejelas reposar por 10 minutos
- Sırvalas 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aquelo del ahumador, envuelvalo con papel de aluminio y dejelo reposar por 30 minutos
- Pıquelo con la Super Espatula de Broil King® (#64011) o desmenucelo con las Garras para Carne Broil King® (#64070)
- Agreguete salsa al gusto



## INGREDIENTES PARA ASAR EL FILETE PERFECTO\*

- 4 filetes (preferentemente New York Strip), de 1" de espesor
- 2 dientes de ajo, picados o pisados
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 2 cucharadas de vinagre balsamico
- 2 cucharaditas de mostaza de Dijon
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de aceite de oliva

\*Pruebe la "Perfect Steak Marinade" de Broil King® (#50990) por una forma rapida y deliciosa de marinar filetes y otras carnes asadas.

## PREPARACION DE LOS FILETES

Quitar el exceso de grasa de los filetes. Combinar el resto de los ingredientes en una bolsa plastica resistente que se pueda sellar. Marinar los filetes por 1 hora a temperatura ambiente o hasta 24 horas en el refrigerador. Si estan refrigerados, llevar los filetes a temperatura ambiente media hora antes de asarlos para que se cocinen mas parejos.

## CONSEJOS PARA UN ASADO PERFECTO

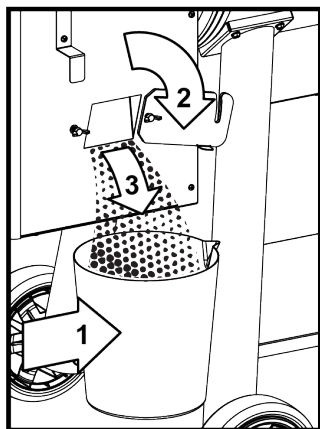
- Cepille las rejillas con aceite de cocina de alto punto de humo y precaliente la parrilla usando el ajuste "ASAR" (600 °F/315 °C). Coloque la comida en la parrilla a un angulo de 45 grados y cocnela el tiempo que indica el cuadro de la pagina.
- De vuelta el filete y cocnelo nuevamente a los mismos 45 grados.
- De vuelta el filete y cocnelo a 45 grados opuestos.
- Finalmente, de vuelta el filete y cocnelo a los mismos 45 grados.  
(Consulte la guıa para asar el filete perfecto en la pagina 31)



# MANTENIMIENTO

## LIMPIEZA DE LA TOLVA PARA GRÁNULOS

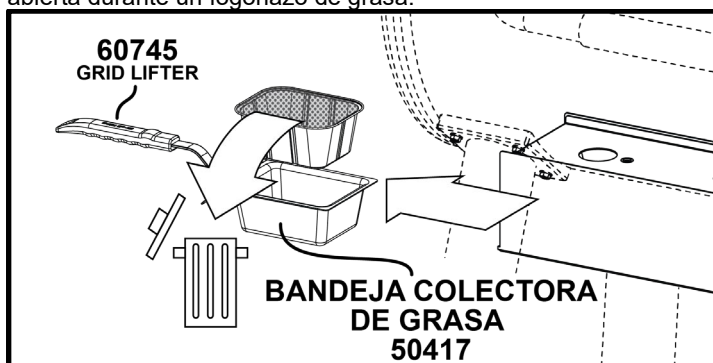
Su parrilla a gránulos Broil King® Smoke<sup>MR</sup> tiene un sistema de limpieza de la tolva diseñado para facilitar la remoción del exceso de combustible, para poder cambiar rápidamente el sabor de los gránulos o para limpiar el resto de los gránulos después de cada uso.



1. Coloque un recipiente debajo de la escotilla.
2. Abra la escotilla.
3. Recolecte los gránulos.
4. Cerrar la escotilla y asegurar.

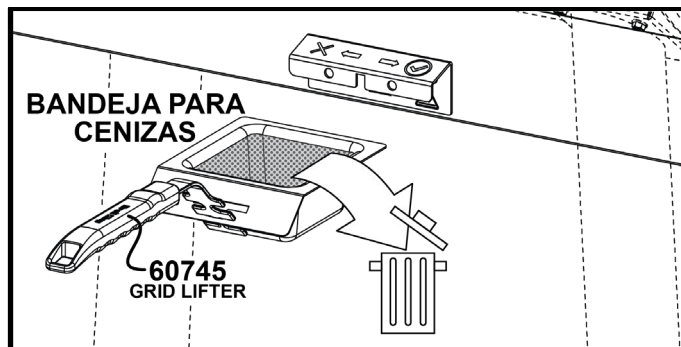
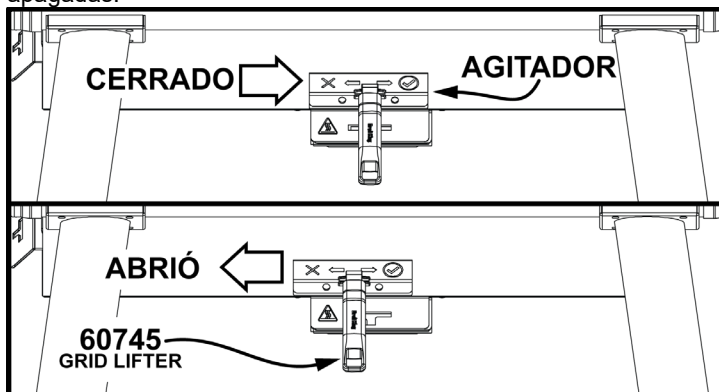
## Limpieza de la grasa

Los fogonazos de grasa son ocasionados por no mantener correctamente la parrilla y no limpiar el sistema de manejo de la grasa con frecuencia. En caso de que se produzca un fogonazo de grasa mientras cocine, apague y desenchufe el artefacto y mantenga la tapa cerrada hasta que la llama se haya apagado completamente. Nunca mantenga la tapa abierta durante un fogonazo de grasa.



## LIMPIEZA DE LA CENIZA

Luego de cada uso, espere a que la parrilla se enfríe completamente antes de remover y vaciar la bandeja de las cenizas. El primer paso es abrir el agitador hacia la posición de destrabado indicada en la cubierta. Puede deslizar el agitador entre las posiciones de trabado y destrabado para ayudar a que las cenizas caigan en la bandeja. Solamente deseché las cenizas que estén completamente frías y apagadas.



Vuelva a colocar el agitador en la posición de trabado antes de volver a utilizar la parrilla.

## DESECHO DE LAS CENIZAS

Las cenizas se deben colocar en un recipiente de metal con una tapa hermética. El recipiente cerrado de cenizas debe colocarse sobre un piso no combustible o en el suelo, bien alejado de todos los materiales combustibles, hasta su desecho final. Si las cenizas se desechan enterrándolas en el suelo o se dispersan localmente, deben conservarse en el recipiente cerrado hasta que todas las brasas se hayan enfriado completamente.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

La parrilla a gránulos Broil King® Smoke<sup>MR</sup> 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 Broil King® (#64014) para remover toda la suciedad y recúbrelas en una fina capa de aceite de cocina de alto punto de humo. Luego coloque las rejillas de cocción dentro de su parrilla y caliéntela a 400 °F (205 °C) durante 1 hora. Repita estos pasos como fuera necesario. Este recubrimiento de aceite protegerá sus rejillas de cocción y le brindará años de uso sin problemas.

Limpie el exterior con agua tibia jabonosa.

Para limpiar el interior, utilice un cepillo de alambre para parrillas Broil King® (#65641) 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 a gránulos Broil King® Smoke<sup>MR</sup> tapada cuando no la use. Utilice la cubierta Broil King® #67069 para el modelo Regal Pellet 500 (#496051) o la cubierta #67065 para el modelo Regal Pellet 400 (#495051)



# 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

## LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO:

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

## PARTES DE REPUESTO:

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

## RECLAMOS DE GARANTÍA:

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

## CONTACTO EN AMÉRICA DEL NORTE:

1-800-265-2150

[www.broilkingbbq.com](http://www.broilkingbbq.com)

[info@omcbbq.com](mailto:info@omcbbq.com)

585 Kumpf Dr.

Waterloo, Ontario, Canadá

N2V 1K3

## FUERA DE AMÉRICA DEL NORTE:

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



**Distribuidor oficial para España:**

**The Barbecue Store**

**Avda. Carmen Saenz de Tejada, 1  
29650 Mijas Costa (Málaga)**

**Teléfono: 952477152 - 952477161**

**Fax.: 952580781**

**Email: [dmbriico2@telefonica.net](mailto:dmbriico2@telefonica.net)**

**<http://www.thebarbecuestore.es>**