

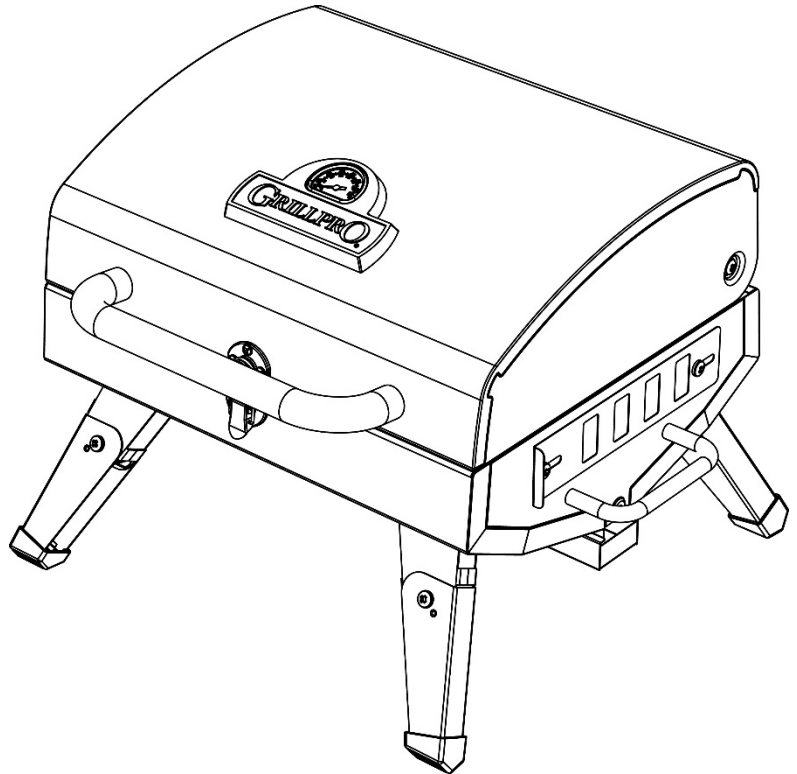
# GRILLPRO

## OWNER'S MANUAL

FOR USE WITH  
GrillPro® Charcoal Grill

### CONTENTS

|                              |    |
|------------------------------|----|
| SAFETY.....                  | 2  |
| GRILL PARTS.....             | 3  |
| CHARCOAL .....               | 4  |
| GETTING STARTED.....         | 4  |
| LIGHTING.....                | 5  |
| OPERATION .....              | 6  |
| MAINTENANCE .....            | 7  |
| WARRANTY.....                | 7  |
| GUIDE DE L'UTILISATEUR ..... | 9  |
| MANUAL DEL USUARIO .....     | 17 |



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

Keep this manual for future reference.

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

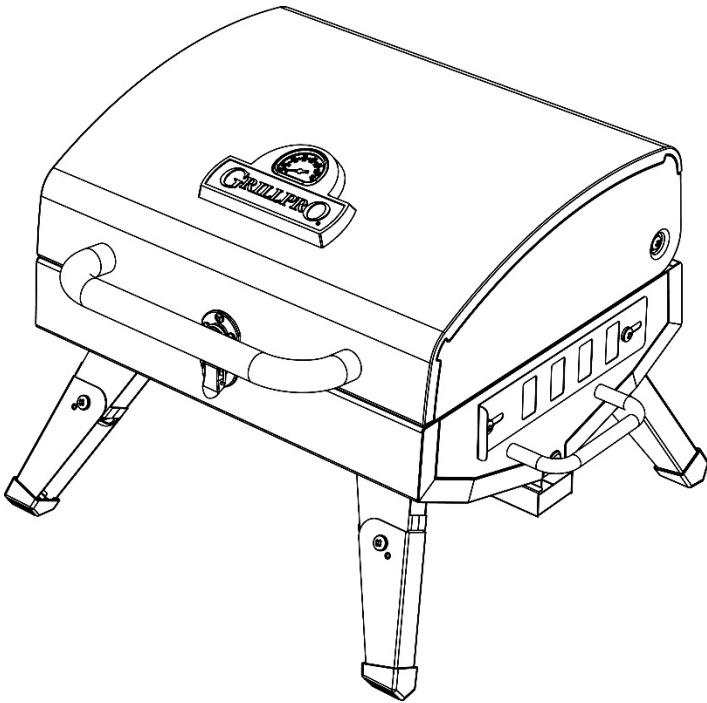
*Onward*  
MANUFACTURING COMPANY LIMITED  
585 KUMPF DRIVE  
WATERLOO, ONTARIO, CANADA  
N2V 1K3

SINCE 1906

40095-E21 REV A 12/17

# SAFETY

---



## **WARNING!**

**DO NOT OPERATE OVER 650°F / 325°C**

**MULTIPLE PATENTS PENDING**

## **DANGER**

- This grill is designed for outdoor use only. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury 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 ten feet of any combustible 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**

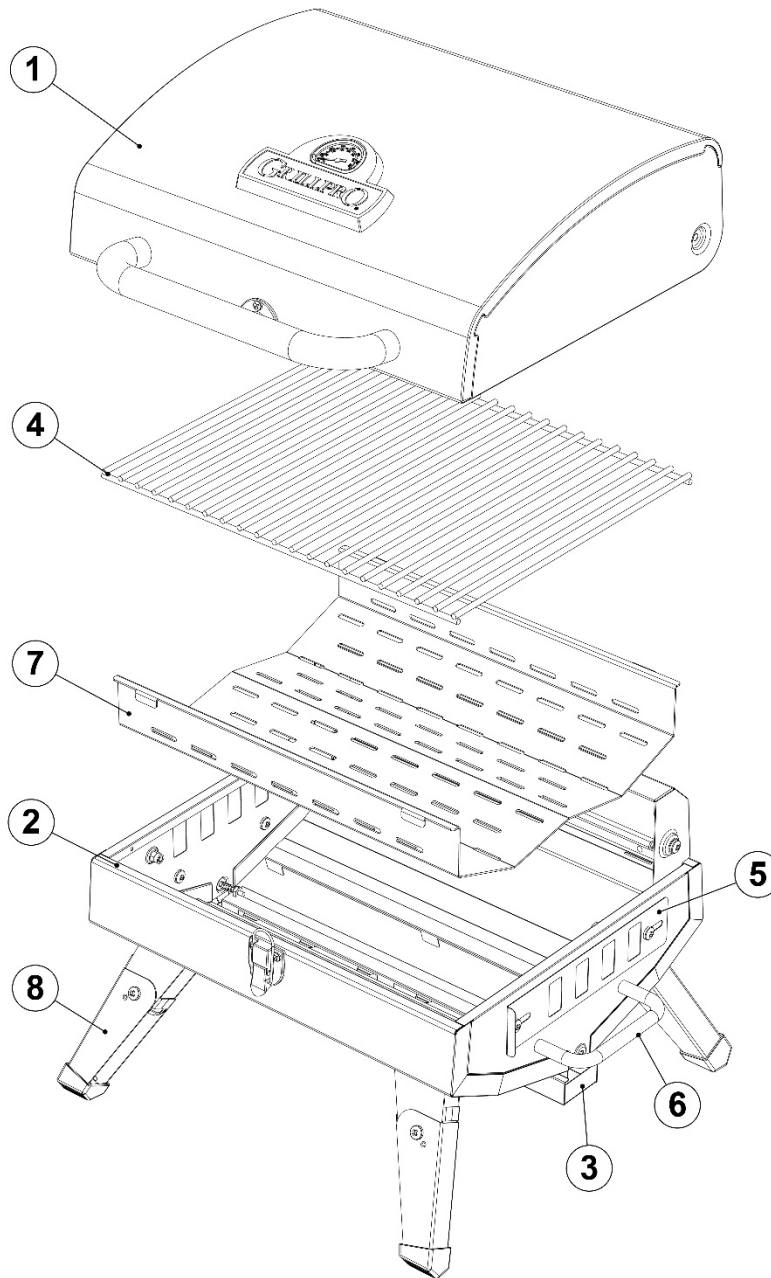
- Keep the grill in a level position at all times.
- Always use charcoal trays and grates.
- Never touch the charcoal tray or grate to see if they are hot.
- Use barbecue mitts or hot pads to protect hands while cooking or adjusting the dampers.
- Use proper barbecuing tools with long, heat-resistant 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 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.

# GRILLPRO® CHARCOAL GRILL

---

1. Lid
2. Cook box
3. Ash Tray
4. Cooking Grid
5. Side Intake Damper(s)
6. Side Handle(s)
7. Charcoal Tray
8. Folding Leg



# CHARCOAL

## CHARCOAL

Your GrillPro® Charcoal Grill will run on many types of fuel including traditional charcoal briquettes and lump charcoal. Good natural charcoal contains no chemicals, additives, or fillers. This means your fire burns hotter, cleaner, and creates less ash.



## 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

## CLEAN COMPONENTS

Remove the grates, charcoal tray and ash tray; wash thoroughly in warm, soapy water. Rinse completely and dry with a soft towel.

## INITIAL 'BURN-IN'

Before you start to cook on your GrillPro® Charcoal Grill you must burn-off the protective residues from manufacturing. Light your grill, as outlined on page 5: lighting your grill, and maintain a fire with both intake dampers wide open for a minimum of 20 minutes. This will burn off any of the protective coating from manufacturing and begin the process of smoke-curing the internal components of the grill.

## SEASONING YOUR COOKING GRIDS:

Coat your stainless-steel cooking grids lightly with olive oil or grapeseed oil. Prior to grilling, use a paper towel or cloth to coat.

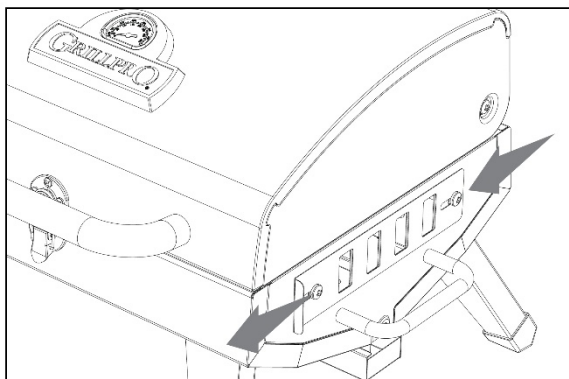
## WARNING

Always use caution when opening the lid. Carefully open the lid 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

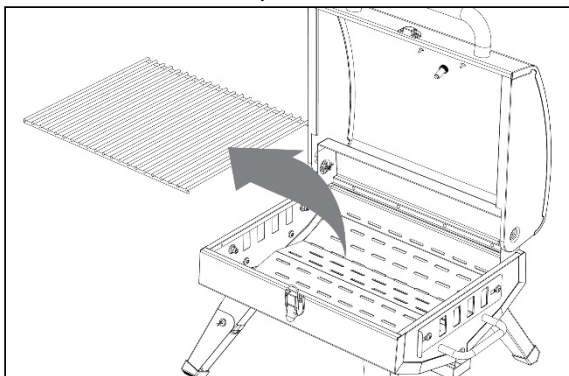
## Step 1:

Set the intake dampers to wide open to let the maximum amount of air in to fuel the fire.



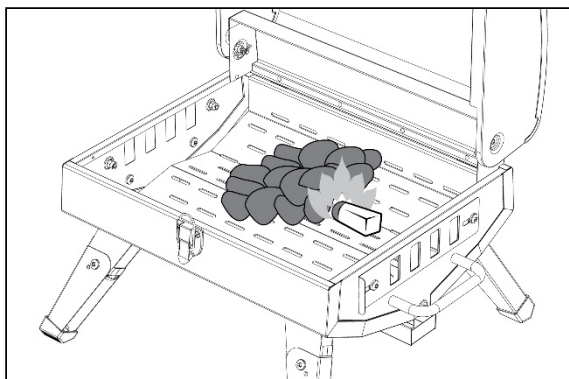
## Step 2:

Open the lid on the cook box, remove the cooking grid and fill the charcoal tray with roughly ½ kg (1 lbs.) of charcoal. As you become more familiar with the GrillPro® Charcoal Grill, you will get a feel for how much charcoal you need for various cook times and temperatures.



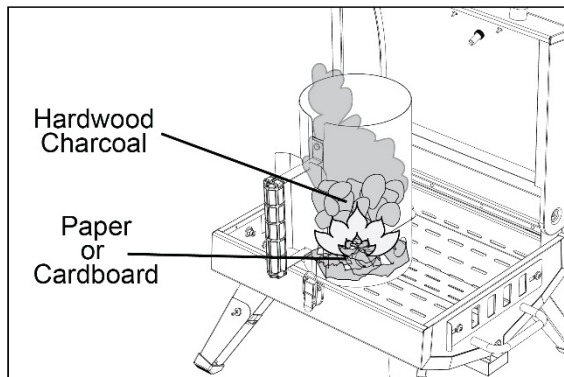
## Step 3:

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



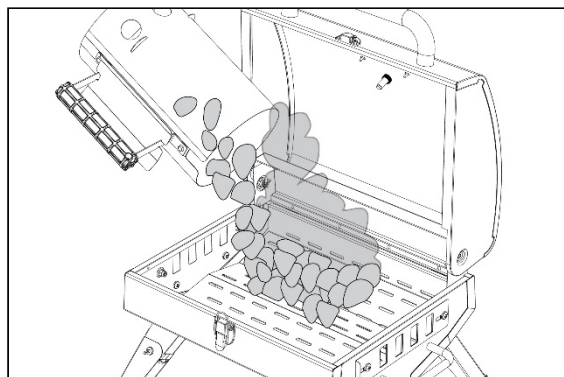
If using a stainless steel chimney starter, fill the GrillPro® Charcoal Chimney Starter (Item # 39470) with charcoal. Fill the bottom of the chimney starter with one or two pieces of newspaper. Place the chimney starter on the charcoal grate in the fire box. Once charcoal is lit, add carefully to the charcoal tray on top of unlit charcoal. Once lit, arrange charcoal in the trays, and replace cooking grids.

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



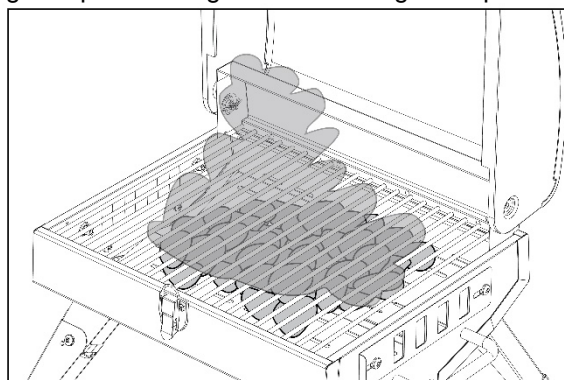
## Step 4:

Allow the charcoal to ignite with the lid open until charcoal is aflame.



## Step 5:

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



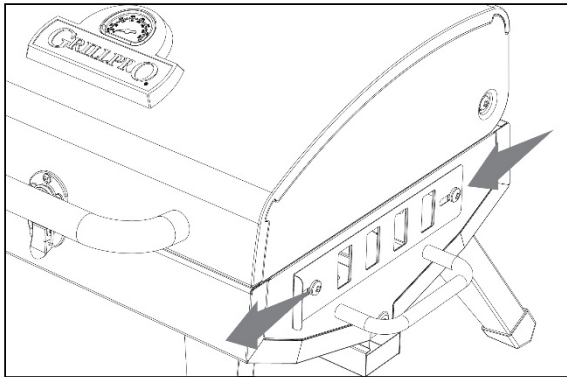
## SHUTTING DOWN:

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 GrillPro® Charcoal Grill allows you to control cooking temperature by regulating airflow through the intake 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.



## 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.grillpro.com](http://www.grillpro.com)

## The Perfect Steak Grilling Guide Ingredients

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

## Preparing The Steaks

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

## PERFECT GRILLING TIPS

- 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 degree angle and cook according to the timing on the cooking charts below.
- B. Turn the steak over grilling on the same 45 degree angle.
- C. Turn the steak over and grill on the opposite 45 degree angle.
- D. Finally, turn the steak over and grill on the same 45 degree 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.

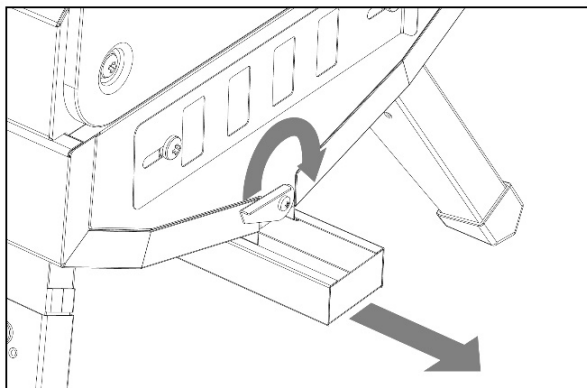
FINALLY, FLIP THE STEAK AGAIN.

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

# MAINTENANCE

## CLEAN OUT

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



## CARE AND MAINTENANCE

Your GrillPro® 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 stainless steel grill brush to remove any debris and apply a thin layer of olive or grapeseed oil. Then, place the cooking grids into your grill, 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.

# WARRANTY

## WARRANTY & CUSTOMER SERVICE

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

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

All other costs are the responsibility of the owner.

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

### WHAT IS COVERED:

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| <b>Stainless Steel Cook Box</b>    | <b>2 years</b> |
| <b>Remaining parts &amp; paint</b> | <b>2 years</b> |

### 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.





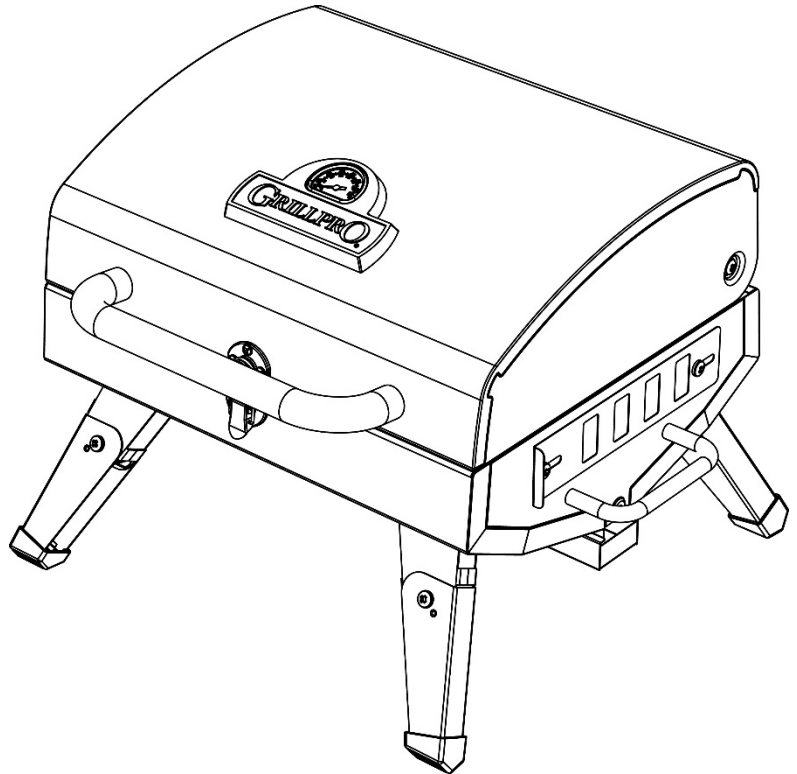
# GRILLPRO

## GUIDE DE L'UTILISATEUR

POUR UNE UTILISATION AVEC  
le gril au charbon de bois GrillPro<sup>MD</sup>

### CONTENUS

|                     |    |
|---------------------|----|
| SÉCURITÉ.....       | 10 |
| PIÈCES DU GRIL..... | 11 |
| CHARBON .....       | 12 |
| COMMENCER.....      | 12 |
| ÉCLAIRAGE.....      | 13 |
| FONCTIONNEMENT..... | 14 |
| ENTRETIEN .....     | 15 |
| GARANTIE .....      | 15 |



**Ce manuel contient des informations importantes nécessaires à l'assemblage correct et une utilisation sûre de l'appareil. Lire et suivre tous les avertissements et LES instructions avant de monter et utiliser l'appareil. Suivre tous les avertissements et les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.**

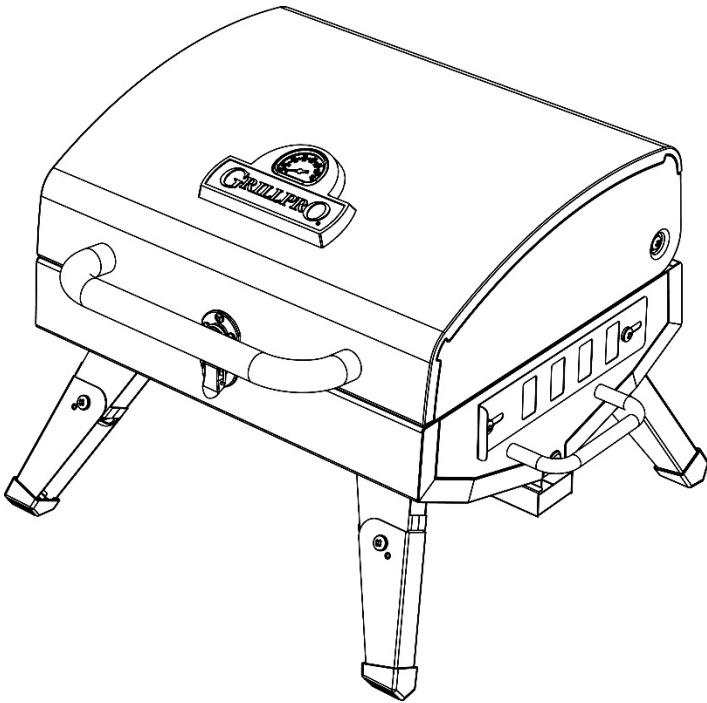
**Garder ce manuel pour référence ultérieure.**

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

*Onward*  
**MANUFACTURING COMPANY**  
585 KUMPF DRIVE  
WATERLOO, ONTARIO, CANADA  
N2V 1K3

SINCE 1906  
LIMITED

FR



## AVERTISSEMENT!

NE PAS UTILISER À PLUS DE 650°F / 325°C

PLUSIEURS BREVETS EN INSTANCE

## ⚠ DANGER

- Ce gril est conçu pour un usage extérieur. Si utilisé à l'intérieur, les fumées toxiques vont s'accumuler et causer des dommages corporels graves ou la mort.
- Ne pas ajouter d'allume-feu liquide ou de charbon de bois imprégné de liquide d'allumage aux charbons chauds ou brûlants.
- Ne pas laisser les enfants ou animaux domestiques sans surveillance à proximité d'un gril chaud.
- Ne pas tenter de déplacer un gril chaud.
- Ne pas utiliser le gril moins à de dix pieds de tout matériel combustible.
- Ne pas utiliser à moins que le gril est complètement assemblé et que toutes les pièces sont en place.
- Ne pas enlever les cendres jusqu'à ce que le charbon de bois est entièrement brûlé et complètement éteint
- Ne pas utiliser dans des conditions très venteuses

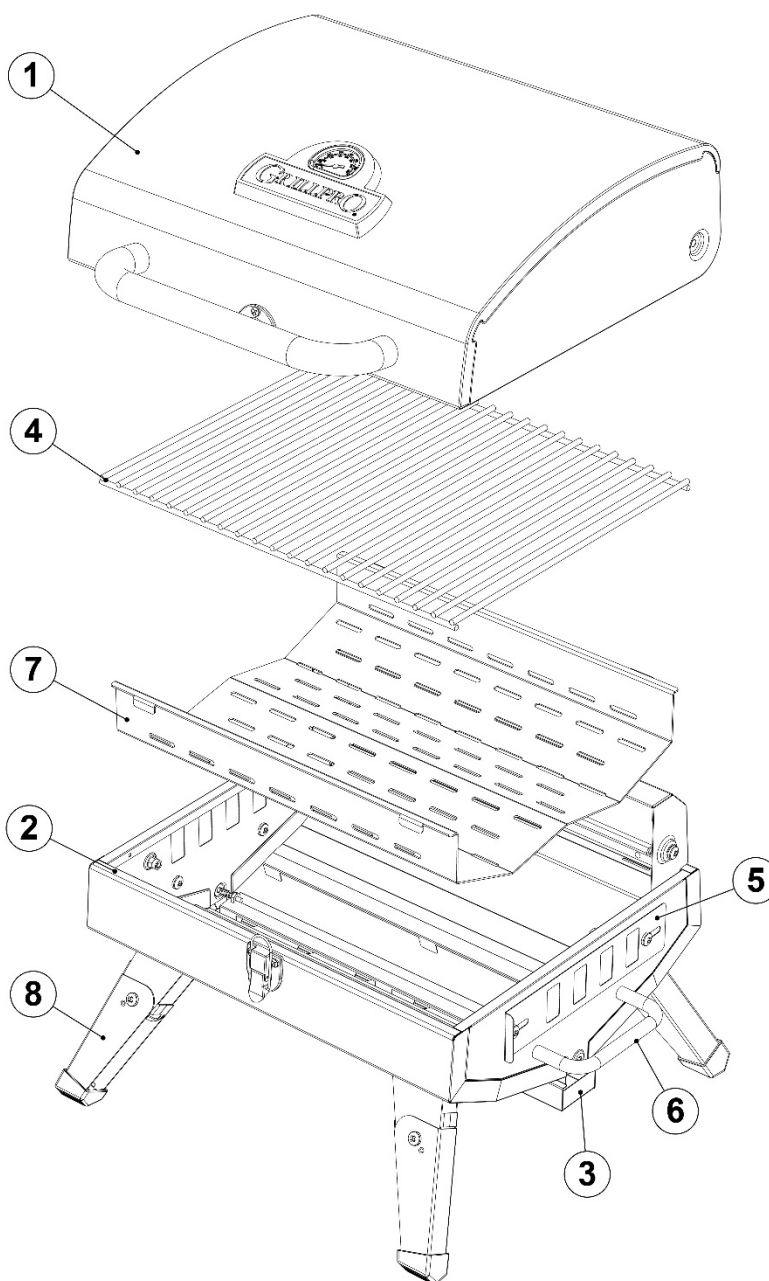
## ⚠ AVERTISSEMENT

- Garder le gril à niveau en tout temps.
- Toujours utiliser les grils et les bacs à charbon de bois.
- Ne jamais toucher au bac à charbon de bois ou à la grille pour voir si elles sont chaudes.
- Utiliser des gants de cuisson ou des maniques pour protéger vos mains lorsque vous cuisinez ou ajustez les clapets.
- Utiliser des outils de grillade appropriés avec poignées longues et résistantes à la chaleur.
- Pour éteindre les charbons, fermer complètement les portes et les clapets. Ne pas utiliser d'eau, car celle-ci pourrait endommager la finition du fumoir.
- AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou ré-allumer! N'utiliser que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !
- AVERTISSEMENT! Éloigner les enfants et les animaux de compagnie.

Le non-respect de ces énoncés de danger et mises en garde peut causer des blessures graves ou la mort ; ou un feu ou une explosion entraînant des dommages aux biens.

# GRIL AU CHARBON GRILLPRO<sup>MD</sup>

1. Couvercle
2. Four
3. Cendrier
4. Grille de cuisson
5. Clapets d'admission de côté
6. Poignée(s) de côté
7. Plateau à charbon
8. Pied pliant



# CHARBON

## CHARBON

Votre gril au charbon GrillPro<sup>MD</sup> peut être alimenté par plusieurs types de carburants, y compris les briquettes de charbon traditionnelles et le charbon de bois. Un bon charbon de bois naturel ne contient aucun produit chimique, additif ni agent de remplissage. Cela signifie que votre feu brûle plus chaud, plus propre et produit moins de cendres.



## ALLUMES-FEU

Les bâtonnets / cubes d'allumage composés de produits naturels fonctionnent le mieux. Les allumeurs de cheminée de charbon de bois ou les allumeurs de charbon électriques fonctionnent aussi bien. Évitez d'utiliser un fluide d'allumage, car celui-ci émet une saveur artificielle à la zone de cuisson.

# COMMENCER

## NETTOYER LES COMPOSANTS

Enlever les grilles, le bac à charbon et le cendrier ; les laver soigneusement à l'eau tiède savonneuse. Rincer complètement et sécher avec une serviette douce.

## BRÛLAGE INITIAL

Avant d'utiliser votre gril à charbon de bois GrillPro<sup>MD</sup>, vous devez éliminer les résidus du processus de fabrication. Allumer votre gril tel que décrit à la page 5 : allumer votre gril et alimenter le feu avec les deux clapets d'admission grand ouverts pendant au moins 20 minutes. Ceci brûlera la couche protectrice du processus de fabrication et commencera le processus de maturation des composants internes du gril.

## ASSAISONNER VOS GRILLES DE CUISSON :

Enduire vos grilles de cuisson en acier inoxydable légèrement avec de l'huile d'olive ou d'huile de pépins de raisin. Avant la cuisson, utiliser une serviette en papier ou un chiffon pour enduire.

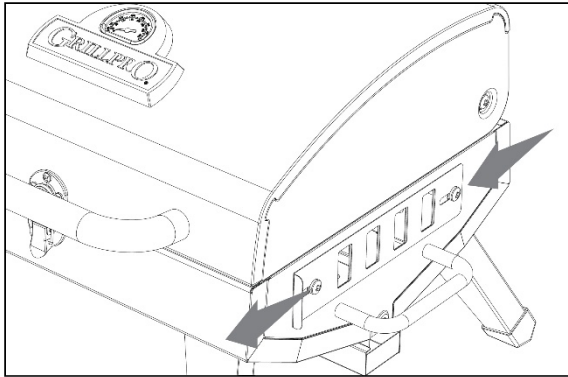
## AVERTISSEMENT

Toujours faire attention quand vous ouvrez le couvercle. Ouvrir soigneusement le couvercle, et attendre 5 secondes avant de l'ouvrir complètement. Cela permet à la chaleur dans le bac à charbon à s'échapper et limite le risque de poussée de flammes

# ALLUMAGE

## Étape 1 :

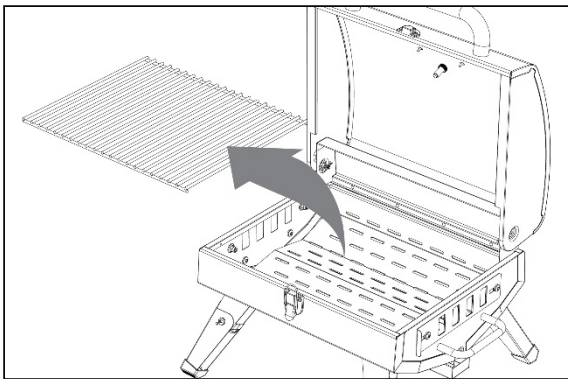
Ouvrir complètement les clapets d'admission pour laisser entrer le maximum d'air pour alimenter le feu.



## Étape 2 :

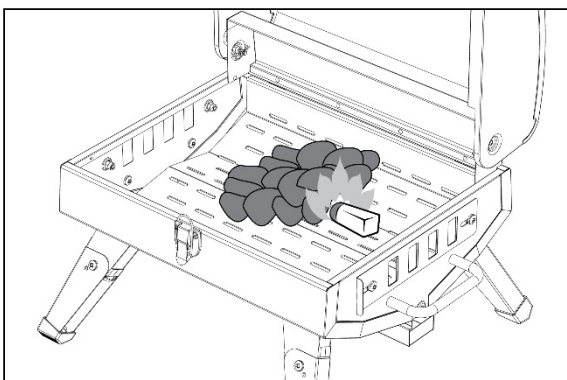
Ouvrir le couvercle du four, retirer la grille de cuisson et remplir le bac à charbon d'environ ½ kg (1 lb) de charbon de bois.

À mesure que vous devenez plus familier(ère) avec votre grill au charbon GrillPro<sup>MD</sup>, vous déterminerez la quantité de charbon nécessaire pour les différentes températures et durées de cuisson.



## Étape 3 :

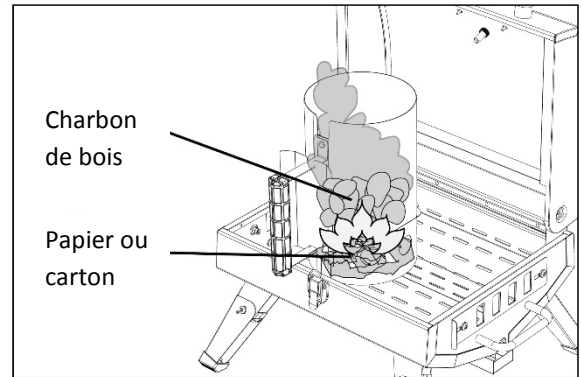
Si vous utilisez des bâtonnets d'allumage, les allumer et les placer dans le haut du lit au charbon à deux ou trois endroits.



Si vous utilisez une cheminée d'allumage en acier inoxydable, remplir la cheminée d'allumage GrillPro<sup>MD</sup> (article n° 39470) de charbon de bois. Remplir le fond de la cheminée d'allumage avec un ou deux morceaux de papier journal. Placer la cheminée d'allumage sur la grille à charbon dans la chambre à feu. Une fois que le charbon de

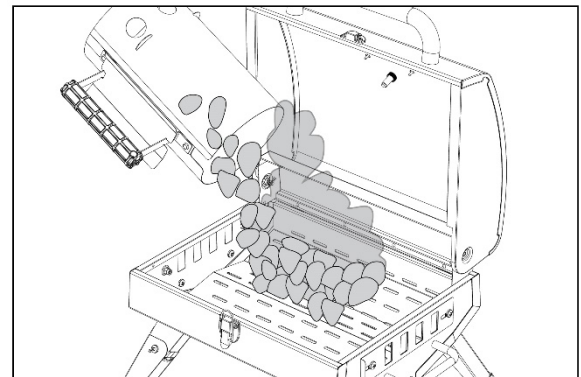
bois est allumé, l'ajouter avec précaution au bac à charbon au-dessus des charbons allumés. Une fois allumé, étaler les charbons de bois dans les bacs et remettre les grilles de cuisson.

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



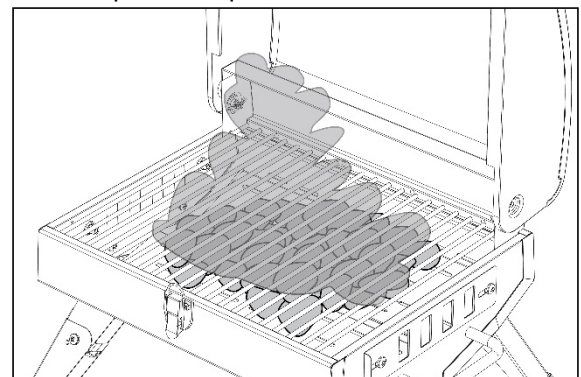
## Étape 4 :

Laisser le charbon de bois allumé lorsque le couvercle est ouvert et jusqu'à ce que le charbon s'enflamme.



## Étape 5 :

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



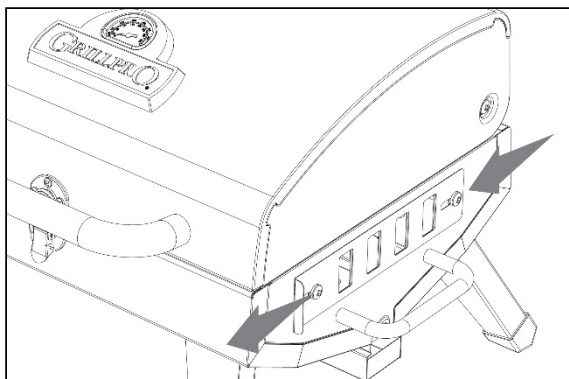
## ARRÊT :

Lorsque vous êtes prêt(e) à éteindre le fumoir décalé Smoke<sup>MC</sup> de Broil King<sup>MD</sup>, fermer les clapets pour étouffer le feu complètement.

# MODE D'EMPLOI

## CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE :

Le gril au charbon GrillPro<sup>MD</sup> permet de contrôler la température de cuisson en réglant le débit d'air à travers le clapet d'admission. Plus vous ouvrez les registres, plus l'air circule dans le charbon de bois. Plus le charbon de bois est exposé à l'air, plus la température est chaude. De petits ajustements des amortisseurs apporteront des changements importants à la température de cuisson.



## TECHNIQUES :

### Fumaison : Moins de 275° C (135° F)

Cette forme classique de grillade comprend la cuisson indirecte des plus grandes coupes de viande à basse température (inférieure à 275 °F (135 °C) pour une durée relativement longue (souvent 4 + heures). Utiliser des copeaux de bois et du charbon pour infuser une saveur de fumée de barbecue dans les viandes cuites lentement et pour une viande incroyablement tendre.

### Rôtissage par fumaison : 275 °F à 400 °F (135 °C - 205 °C)

Aussi connu comme la grillade indirecte, il s'agit d'une configuration similaire à la fumaison ; le rôtissage par fumaison est une version accélérée des mêmes principes. Le rôtissage convient pour les rôtis, poulets et aliments conventionnels qui sont habituellement rôtis au four. La combinaison du temps de cuisson et de fumée crée une grande saveur en moins de temps par rapport à la fumaison.

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

Directe – directement dessus des charbons et copeaux de bois. Cette méthode est utilisée pour la grillade en arrière-cour ou le barbecue traditionnel. Idéale pour les petits aliments – biftecks, côtelettes, hamburgers, légumes. La chaleur élevée grille l'extérieur tout en cuisant l'intérieur.

Pour plus de renseignements, visitez [www.grillpro.com](http://www.grillpro.com)



## Ingrédients du Guide de grillade du bifteck parfait

- 4 biftecks (préférentiellement style New York), 2,5 cm d'épaisseur
- 2 gousses d'ail hachées ou pressées
- 2 c. à soupe de sauce worcestershire
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique et de poivre fraîchement moulu
- 2 c. à thé de moutarde dijon
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

## Préparer les biftecks

Couper la graisse excédentaire des biftecks. Dans un lourd sac en plastique refermable, mélanger le reste des ingrédients. Faire mariner les biftecks pendant 1 heure à température ambiante ou jusqu'à 24 heures au réfrigérateur. Si vous les réfrigérez, amener les biftecks à la température ambiante pendant 1 heure avant de les faire griller pour une cuisson plus uniforme.

## CONSEILS POUR UNE GRILLADE PARFAITE

- A. Enduisez les grilles avec une huile végétale ou d'olive et préchauffer le gril à 275° C / 450° F. Placer les aliments sur le gril à un angle de 45 degrés et faire cuire selon la durée sur les tableaux de cuisson ci-dessous.
- B. Remettre le bifteck sur le gril sur le même angle de 45.
- C. Retourner le bifteck et grillez-le sur l'angle opposé de 45.
- D. Finalement, retourner le bifteck et le griller sur l'angle opposé de 45.

### GUIDE POUR LA GRILLADE DU BIFTECK PARFAIT

DEPOSEZ LE BIFTECK À ANGLE SUR UNE GRILLE CHAUDE.

2 min.

RETOURNEZ LE BIFTECK COMME ILLUSTRÉ CI-DESSOUS.

2 min.

RETOURNEZ LE BIFTECK UNE DEUXIEME FOIS.

2 min.

RETOURNEZ LE BIFTECK UNE DERNIERE FOIS.

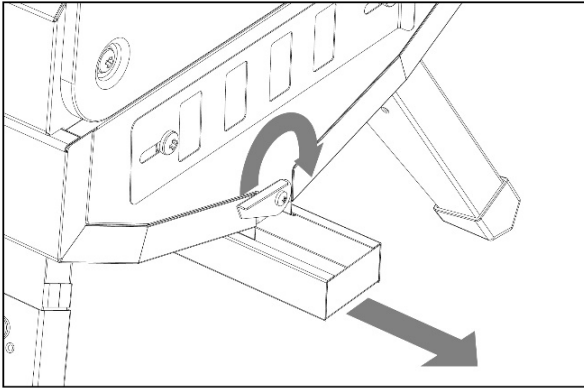
2 min.

| Épaisseur de la viande |             | Réglage de chaleur | Temps de cuisson par côté |       |       |       | Temps total |
|------------------------|-------------|--------------------|---------------------------|-------|-------|-------|-------------|
| 1 1/2"                 | 1"          |                    | A                         | B     | C     | D     |             |
|                        | Rare        | Haut               | 1 1/4                     | 1 1/4 | 1 1/4 | 1 1/4 | 7 minutes   |
| Saignant               | Mi-saignant | Moyen/Haut         | 2                         | 2     | 2     | 2     | 8 minutes   |
| Mi-saignant            | Moyen       | Moyen/Haut         | 2 1/4                     | 2 1/4 | 2 1/4 | 2 1/4 | 9 minutes   |
| Moyen                  | Bien cuit   | Moyen              | 2 1/2                     | 2 1/2 | 2 1/2 | 2 1/2 | 10 minutes  |
| Bien cuit              |             | Moyen              | 3                         | 3     | 3     | 3     | 12 minutes  |

# ENTRETIEN

## NETTOYAGE

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



## SOINS ET ENTRETIEN

Votre gril au charbon GrillPro<sup>MD</sup> vous offrira des années d'utilisation avec peu d'entretien. Le processus d'assaisonnement contribuera à préserver les composants internes en acier. Utiliser une brosse en acier inoxydable pour nettoyer les grilles de cuisson et les composants qui sont sales.

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

Nettoyer l'extérieur avec de l'eau chaude savonneuse.

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

# GARANTIE

## GARANTIE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

La garantie d'OMC entre en vigueur à la date d'achat et se limite à la réparation ou le remplacement sans frais des pièces qui s'avèreraient défectueuses dans des conditions normales d'utilisation domestique.

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

Dans tous les autres pays, le remplacement est FAB le distributeur OMC. (Consulter votre revendeur pour le nom du distributeur OMC).

Tous les autres frais sont à la charge du propriétaire.

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

### CE QUI EST COUVERT :

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>Four en acier inoxydable :</b>   | <b>2 ans</b> |
| <b>Pièces restantes et peinture</b> | <b>2 ans</b> |

### CE QUI N'EST PAS COUVERT :

- Tout échec ou difficulté d'utilisation en raison d'un accident, abus, mauvaise utilisation, altération, mauvaise application, vandalisme, mauvaise installation ou entretien inadéquat ou service ou défaut d'entretien normal et routinier comme énoncés dans le manuel du propriétaire.
- La détérioration ou les dommages causés par des phénomènes météorologiques tels que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, la décoloration en raison d'exposition aux produits chimiques soit directement, soit dans l'atmosphère.
- Frais d'expédition ou de transport.
- Frais de démontage ou de ré-installation.
- Coûts de main d'oeuvre pour l'installation et la réparation.
- Coût des appels de service.
- Responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs.

### PIÈCES DE RECHANGE :

Des pièces de rechange OMC doivent toujours être utilisées pour le remplacement. L'utilisation d'autres pièces annulera automatiquement la garantie ci-dessus.

### RÉCLAMATIONS DE GARANTIE :

Toute garantie est gérée directement par OMC. Les pièces doivent être retournées au Service de garantie OMC, port prépayé, accompagnées par le n° de modèle, le n° de série et si votre gril n'est pas enregistré, la preuve d'achat (copie de la facture d'achat). Si le défaut est confirmé par inspection, OMC réparera ou remplacera cette pièces conformément aux termes de la garantie. Sur réception de la lettre ou télécopie (non par téléphone) OMC peut, à sa propre discrétion, choisir de ne pas exiger le retour de certaines pièces.

### À L'EXTÉRIEUR DE L'AMÉRIQUE DU NORD :

La garantie ci-dessus est administrée par le distributeur OMC dans votre pays. Contactez votre revendeur pour le nom de votre distributeur OMC.





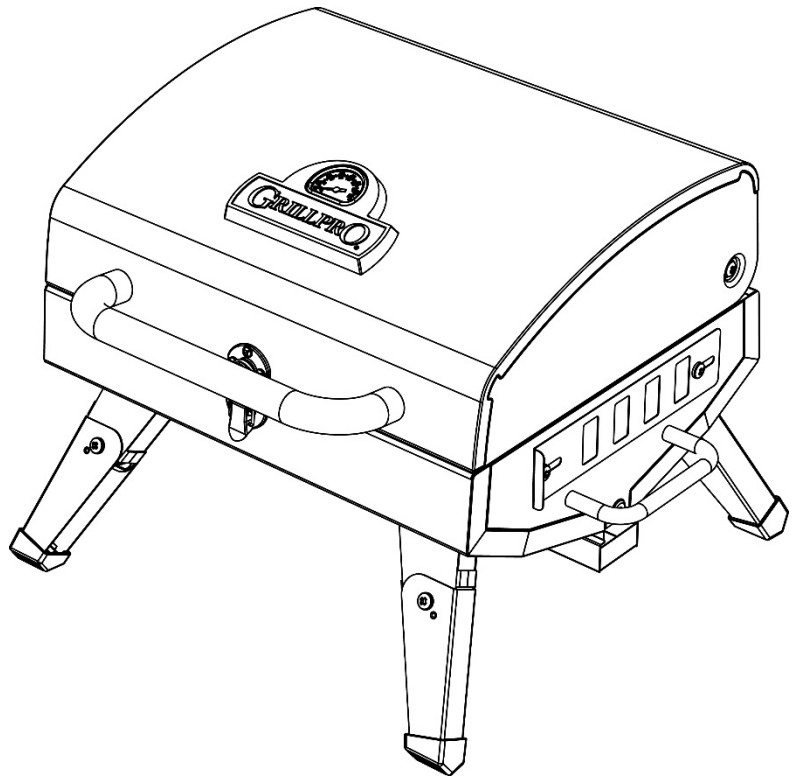
# GRILLPRO

## MANUAL DEL USUARIO

PARA USAR CON  
Parrilla a carbón GrillPro®

### ÍNDICE

|                            |    |
|----------------------------|----|
| SEGURIDAD .....            | 18 |
| PARTES DE LA PARRILLA..... | 19 |
| CARBÓN.....                | 20 |
| INTRODUCCIÓN.....          | 20 |
| ENCENDIDO .....            | 21 |
| FUNCIONAMIENTO.....        | 22 |
| MANTENIMIENTO.....         | 23 |
| GARANTÍA.....              | 23 |



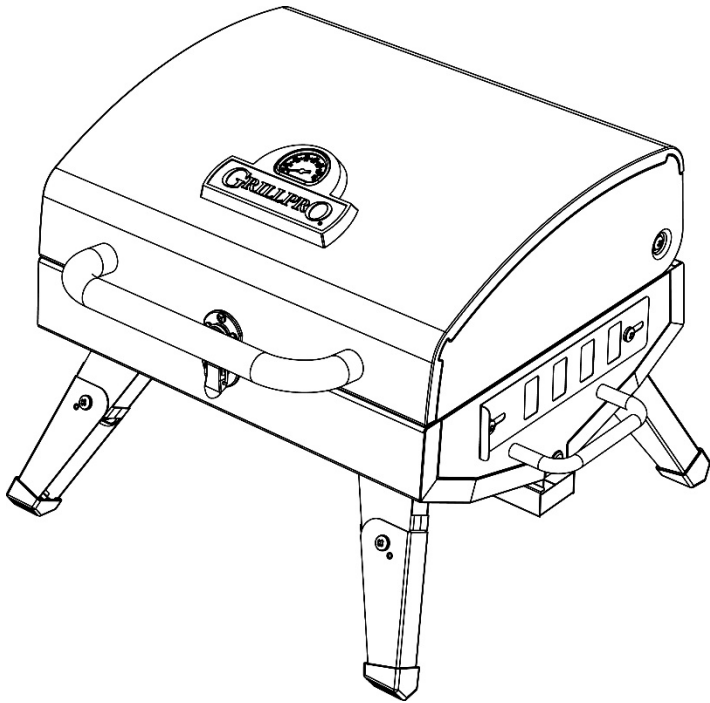
Este manual de instrucciones contiene información importante y necesaria para el armado correcto y el uso seguro de este artefacto. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de armar y usar este artefacto. Siga todas las advertencias e instrucciones al usar este artefacto. Guarde este manual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

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

*Onward*  
MANUFACTURING COMPANY  
585 KUMPF DRIVE  
WATERLOO, ONTARIO, CANADA  
N2V 1K3

SINCE 1906  
LIMITED

ES



**⚠ ADVERTENCIA!**  
**NO UTILIZAR A TEMPERATURAS  
SUPERIORES A 650 °F/ 325 °C**

**MÚLTIPLES PATENTES PENDIENTES**

## **⚠ 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.
- 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 diez pies (3 m) 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.

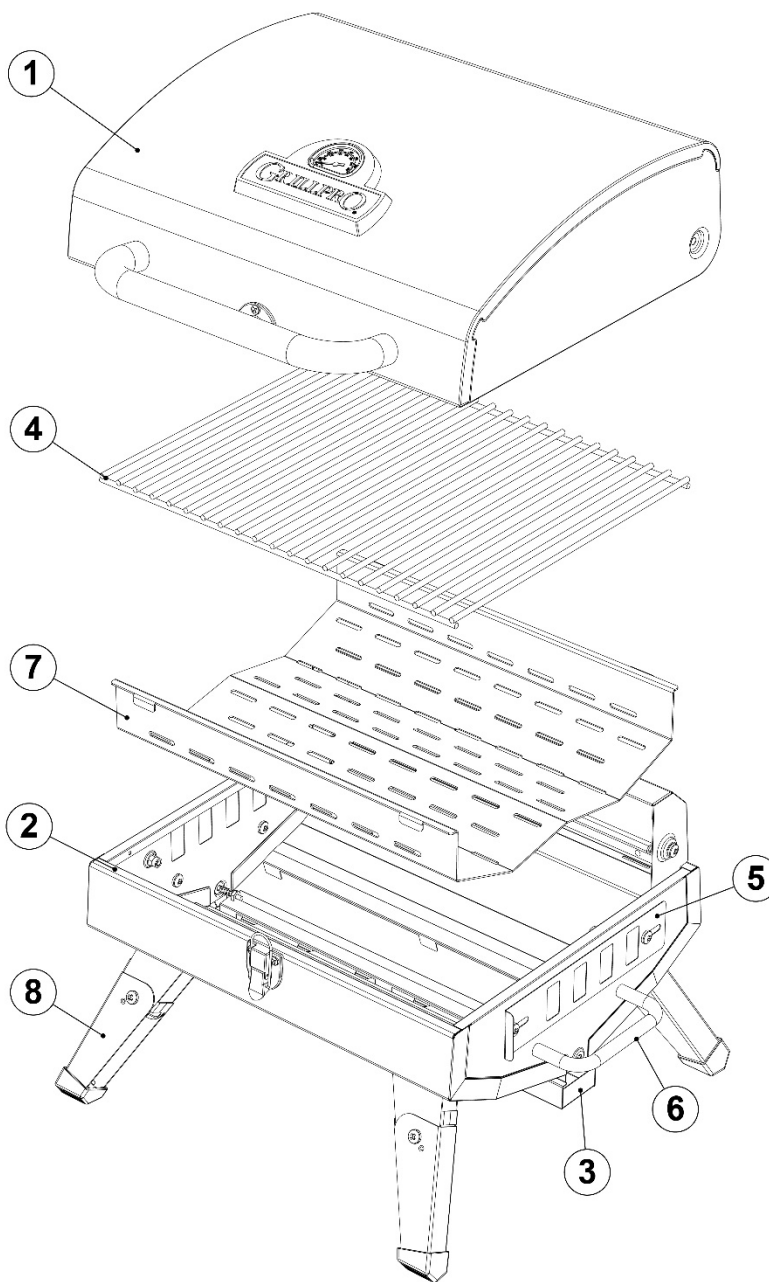
## **⚠ ADVERTENCIA**

- 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 los reguladores de tiro.
- 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 utilice alcohol ni gasolina para encenderla o re-encenderla! ¡Utilice únicamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3!
- ¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y las 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.

# PARRILLA A CARBÓN GRILLPRO®

1. Tapa
2. Caja de cocción
3. Bandeja para cenizas
4. Rejilla de cocción
5. Entrada de ventilación lateral
6. Manija(s) lateral(es)
7. Bandeja para carbón
8. Pata plegable



# CARBÓN VEGETAL - INTRODUCCIÓN

## CARBÓN VEGETAL

Su parrilla a carbón GrillPro® funciona con muchos tipos de combustibles incluyendo las briquetas de carbón tradicional y carbón vegetal. 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.



## 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.

## LIMPIE LOS COMPONENTES

Remueva las rejillas, las bandejas para el carbón y la ceniza, lávelas bien con agua tibia y jabón. Enjuáguela muy bien y séquela con un paño suave.

## "ACONDICIONAMIENTO" INICIAL

Antes de empezar a cocinar en su parrilla a carbón GrillPro® deberá quemar los residuos protectores que vienen de fábrica. Encienda su parrilla como se indica en la página 5: Encendiendo su parrilla, y mantenga un fuego con ambas entradas de ventilación completamente abiertas durante 20 minutos como mínimo. Esto eliminará todo el recubrimiento protector del proceso de fabricación y comenzará a ahumar los componentes internos de la parrilla.

## ACONDICIONE SUS REJILLAS DE COCCIÓN:

Recubra levemente sus rejillas de cocción de acero inoxidable con aceite de oliva o de semillas de uva. Antes de cocinar, utilice una toalla de papel o un trapo para recubrirlas con aceite.

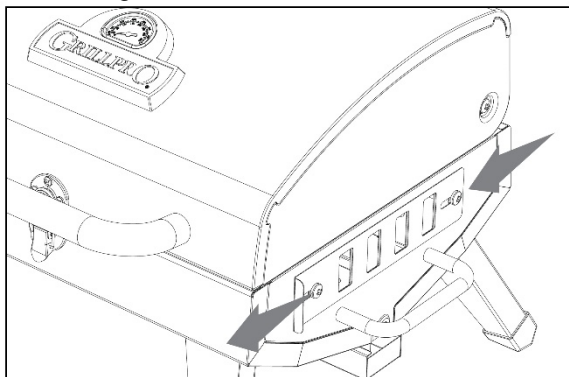
## ADVERTENCIA

Siempre tenga cuidado al abrir la tapa. Abra cuidadosamente un poquito la tapa 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

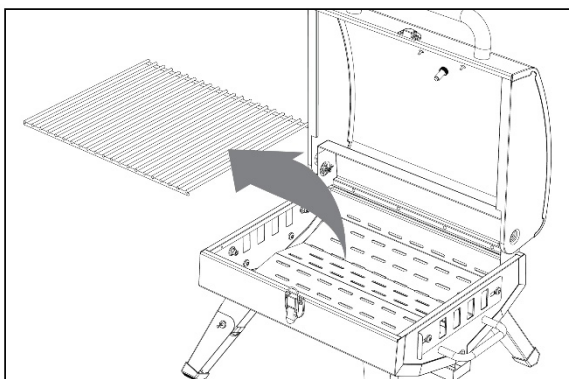
## Paso 1:

Abra completamente los reguladores de entrada de aire para dejar que entre la mayor cantidad de aire posible y alimentar el fuego.



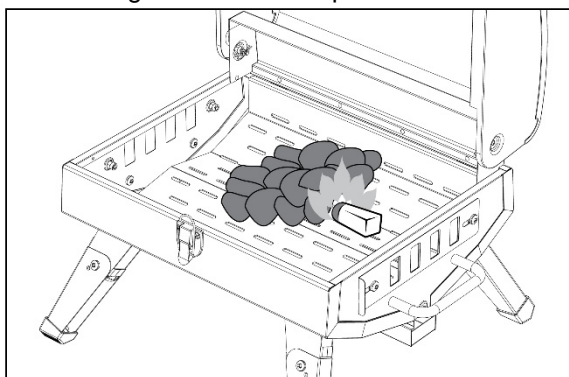
## Paso 2:

Abra la tapa de la caja de cocción, remueva la rejilla de cocción y llene la bandeja de carbón aproximadamente 1/2 Kg (1 libra) de carbón. A medida que se familiarice con su parrilla a carbón GrillPro®, se dará cuenta de la cantidad de carbón que necesitará para varios tiempos de cocción y temperaturas.



## Paso 3:

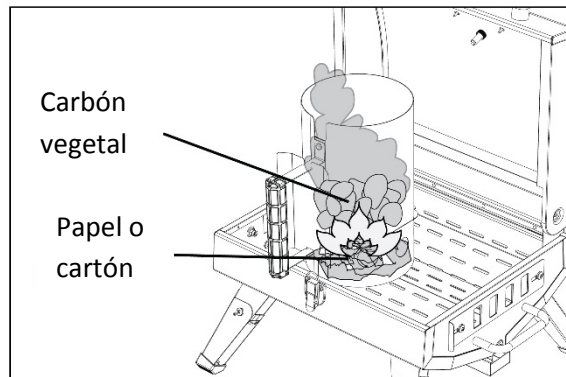
Si utiliza palillos encendedores, enciéndalos y colóquelos en dos o tres lugares sobre la capa de carbón.



Si utiliza una chimenea de acero inoxidable, llene la chimenea para encender carbón GrillPro® (artículo # 39470) 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

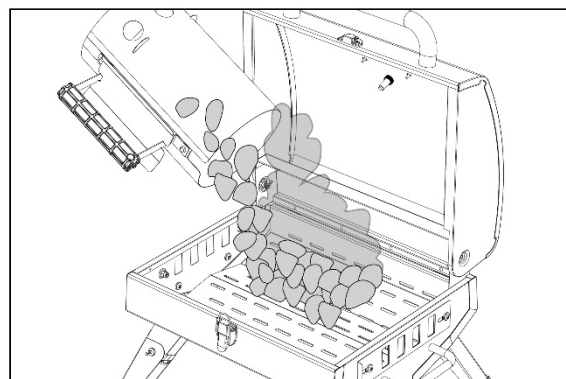
carbón apagado. Una vez que esté encendido, acomode el carbón en las bandejas y vuelva a colocar las rejillas de cocción.

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



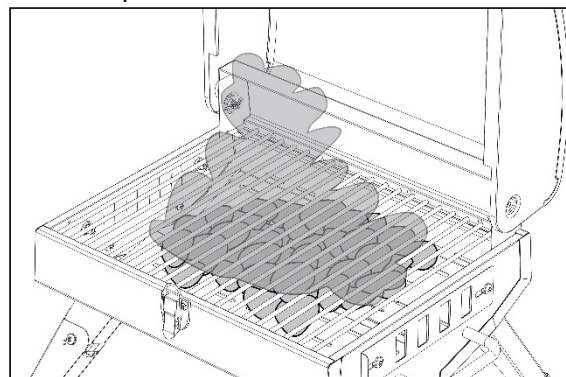
## Paso 4:

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.



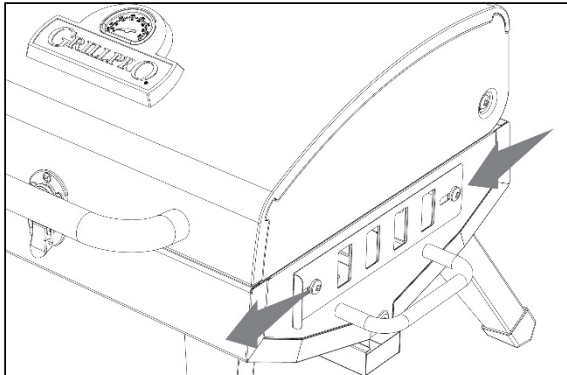
## APAGADO:

Cuando esté listo para apagar su ahumador de doble barril Broil King® Smoke<sup>MR</sup>, cierre completamente las ventilaciones para extinguir el fuego.

# OPERACIÓN

## PARA CONTROLAR LA TEMPERATURA:

La parrilla a carbón GrillPro® le permite controlar la temperatura de cocción regulando la circulación de aire con la entrada de ventilación. Cuanto más abiertas estén las ventilaciones, circulará más aire a través del carbón. Cuanto más aire circule por el carbón, más se elevará la temperatura. Pequeños ajustes en las ventilaciones producirán cambios importantes en la temperatura de cocción.



## TÉCNICAS:

### Ahumado: Menos de 275 °F (135 °C)

Esta clásica forma de asar utiliza cocción indirecta de 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 increíblemente tiernos.

### Asado ahumado: 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.

### 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.grillpro.com](http://www.grillpro.com).



## 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 Worcestershire
- 2 cucharadas de vinagre balsámico y pimienta recién molida
- 2 cucharaditas de mostaza de Dijon
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de aceite de oliva

## Preparación de los filetes

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

## CONSEJOS PARA UN ASADO PERFECTO

- 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.

2 min.

DELO VUELTA COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN.

2 min.

VUELVA A DAR VUELTA Y A ROTAR EL FILETE.

2 min.

VUELVA A DAR VUELTA EL FILETE UNA VEZ MÁS.

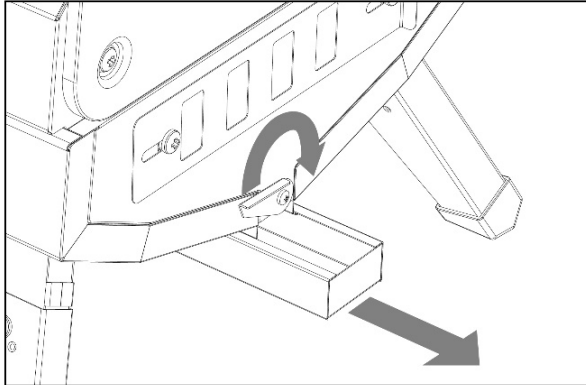
2 min.

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

# MANTENIMIENTO

## LIMPIEZA

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



## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

El parrilla a carbón GrillPro® 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 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 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.

# GARANTÍA

## GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

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

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

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

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

### LO QUE ESTÁ CUBIERTO:

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Caja de cocción de acero inoxidable</b> | <b>2 años</b> |
| <b>El resto de las partes y la pintura</b> | <b>2 años</b> |

### LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO:

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

### PARTES DE REPUESTO:

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

### RECLAMOS DE GARANTÍA:

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

### FUERA DE AMÉRICA DEL NORTE:

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

