

Copyright © Burnhard GmbH
 Reisholzer Werftstraße 25a | 40589 Düsseldorf, Germany
 E-Mail: info@burnhard.de | service@burnhard.com



www.burnhard.de

2024-10

Join our *BBQ Journey!*
 #BURNHARDGRILLS



Smoke it right!

RIND / BEEF	TEMP. SMOKER	CORE TEMP.	MIN. DAUER/ MIN. TIME
Brisket	110-120 °C	88-92 °C	10 h
Roast Beef*	110-130 °C	54-56 °C	2 h
Short Ribs	110-120 °C	90 °C	6 h
Hohe Rippe / Rib roast	110-120 °C	54-56 °C	4 h
Kalbskarree / Veal loin	110-120 °C	59-62 °C	1,5 h
Kalbsbraten / Roast veal	110-120 °C	69-73 °C	2 h
Rindernacken / Chuck roll	110-130 °C	54-56 °C	10 h
Rinderschulter/Schaufeilstück / Top Blade Roast	110-120 °C	77-80 °C	8 h
T-Bone/Porterhouse/Rib Eye Steak/Entrecôte etc.*	90-150 °C	53 °C	1 h
Picanha	100-110 °C	54-56 °C	1,5 h
Rinderzunge / Cattle tongue	110-140 °C	85-92 °C	4 h
Bürgermeisterstück* / Tri-Tip Roast*	110-130 °C	54-56 °C	1,5 h
SCHWEIN / PORK			
Schweinenacken oder -schulter / Pork neck or shoulder steak	110-130 °C	90-92 °C	8 h
Baby Back Ribs	90-110 °C	80-85 °C	3 h
Spareribs	90-110 °C	80-92 °C	5 h
Schweinebauch / Pork belly	110-130 °C	78-83 °C	2 h
Schweinehaxe / Pork knuckles	110-130 °C	79-85 °C	3 h
GEFLÜGEL / POULTRY			
Hähnchen (ganz) / Chicken (whole)	140-180 °C	76-85 °C	1 h
Hähnchenbrust (ohne Knochen) / Chicken breast (boneless)	110-150 °C	72-76 °C	1 h
Pute (ganz) / Turkey (whole)	140-180 °C	70-80 °C	1 h
Entenbrust (ohne Knochen) / Duck breast (boneless)	100-110 °C	63-66 °C	2,5 h
Chicken Wings	100-130 °C	73-75 °C	1 h
Chicken Drumsticks	150-180 °C	74-80 °C	1 h
LAMB & WILD / LAMB & VENISON			
Lammkeule / Lamb leg	110-140 °C	62-72 °C	2 h
Lammkarree / Rack of lamb	110-150 °C	54-62 °C	1 h
Rehrücken / Saddle of venison	110-160 °C	54-61 °C	1 h
Rehrbraten / Roast venison	110-160 °C	74-80 °C	2 h
Hirschrücken / Deer loin	110-160 °C	54-61 °C	2 h
Wildschweinbraten / Wild boar roast	110-160 °C	72-80 °C	2 h
FISCH & MEERESFRÜCHTE / FISH & SEAFOOD			
Riesengarnelen / King prawns	110-180 °C	53-62 °C	0,25 h
Dorade / Gilthead	95-110 °C	54-62 °C	1 h
Lachs / Salmon	90-150 °C	45-55 °C	0,5 h
Forelle / Trout	95-150 °C	54-64 °C	0,5 h
Wolfsbarsch / Sea bass	95-150 °C	54-62 °C	0,5 h

*Im Anschluss auf dem Gasgrill über hoher direkter Hitze eine Kruste verpassen.

*Get a nice crust afterwards using high direct heat from the gas grill.

HINWEIS: Garzeiten hängen immer von der Qualität sowie der Dicke bzw. dem Gewicht deiner Lebensmittel ab. Die hier angegebenen Zeiten und Kerntemperaturen sind Richtwerte und beziehen sich auf qualitativ sehr hochwertiges Fleisch. Wir wollen schließlich nur das Beste für dich und deinen FLINT!

NOTE: The cooking time always depends on the quality as well as thickness or weight of your food. The times and core temperatures indicated here are guideline values, based on very high-quality meat. In the end, we just want you to make the most of your food and your FLINT!

STARTER GUIDE

FLINT Pelletsmoker

**SMOKING
HOT!**





DE

First things first: In FLINTs Pelletkammer ist Platz für satte 9 kg Holzpellets zum Smoken!

Du kannst die Pellets ruhig bis zum Rand einfüllen – solange keine Feuchtigkeit hineingelangt, kannst du nicht verbrauchte Pellets einfach fürs nächste Mal in der Kammer lassen.

ACHTUNG: Die Pellets in der Kammer dürfen auf keinen Fall nass werden. Sie weichen sonst auf und verstopfen die Füllschnecke.

 SMOKER TEMP.	70–105 °C	175–230 °C
 9 KG REICHT FÜR 9 KG LASTS FOR	CA. 24 h	CA. 10 h



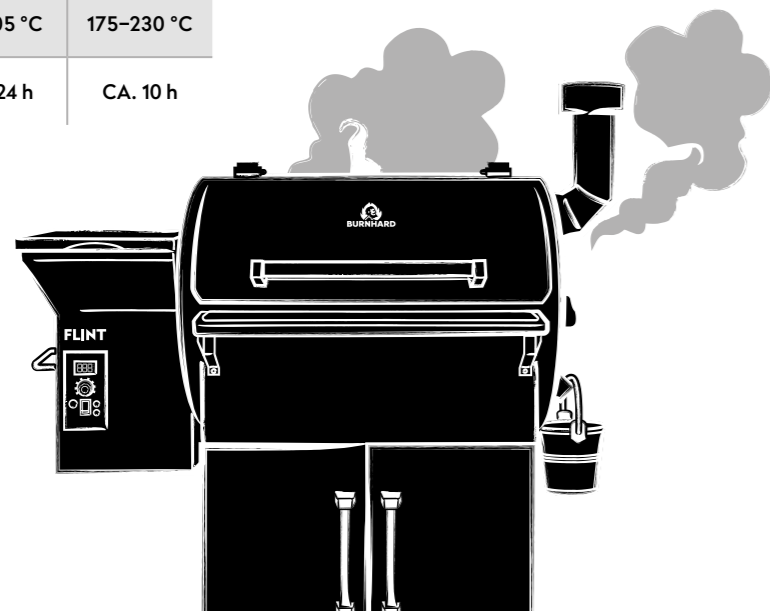
Werd zum Smoke-Pro!
Scann den QR Code für
mehr nützliche Tipps!

EN

First things first: FLINT's pellet chamber can handle a full 9 kg load of wood pellets for smoking!

Feel free to fill the pellets up to the rim – as long as they stay dry, you can simply leave any unused pellets in the chamber for next time.

WARNING: The pellets in the chamber may under no circumstance get wet. They will soften and clog the filling hopper.



DE READY, SET, SMOKE: So geht's los mit deinem Pelletsmoker

Vor dem ersten Gebrauch solltest du deinen Smoker unbedingt einbrennen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Wie das geht, erfährst du in deiner Bedienungsanleitung.



1. Füll deine Pellets in die Pelletkammer. Verwende ausschließlich hochwertige Pellets, die speziell für die Nutzung im Pelletsmoker vorgesehen sind. **Verwende auf keinen Fall Pellets, die zum Heizen verkauft werden.**

2. Öffne den Deckel der Grillkammer. Stelle den **Schalter auf ON (I)** und den **Temperaturregler auf START**.

3. Nach etwa **3–5 Minuten** sind die Pellets entfacht und weißgrauer Rauch steigt aus dem Smoker. Jetzt den Deckel schließen und Regler auf die gewünschte Temperatur stellen.

4. Wenn der Smoker die **Zieltemperatur** erreicht hat, Grillgut auf die Roste legen, Deckel wieder schließen – und warten.

5. Das Display auf dem Bedienelement zeigt dir die aktuelle **Garraumtemperatur**. Mithilfe der Messfühler kannst du außerdem die **Kerntemperatur** deines Grillguts prüfen.

6. Füh den Messfühler durch das dafür vorgesehene Loch in der Grillkammer. Steck den Messfühler an der **dicksten Stelle** des Fleisches etwa bis zur Mitte ein. Kurz die -Taste am Bedienelement drücken und damit den jeweiligen -Messfühler auswählen.

7. Die gemessene **Kerntemperatur** wird angezeigt.

8. Fertig gesmoked? Dann schalte den Smoker **nicht** sofort aus, sondern stell den Regler auf **COOL DOWN**. In diesem Modus läuft der Ventilator noch 10 Minuten weiter und lässt den Smoker **sicher abkühlen**. So bleiben keine glühenden Pellets mehr zurück, die sich ungewollt entzünden könnten.

EXTRA TIPP

Je höher die Temperatur in deinem Smoker, desto geringer ist die Rauchentwicklung. Die besten Raucharomen kriegst du auf der **Einstellung START** und bei Temperaturen **bis 120 °C**.

EN READY, SET, SMOKE: How to get started with your pellet smoker

You must burn in your smoker before first use, to remove any production residues. The process is described in your instruction manual.



1. Fill the pellets into the pellet chamber. Only use high-quality pellets, specially developed for use in pellet smokers. **Never use pellets that are sold for heating purposes.**

2. Open the lid of the grilling chamber. Flip the **switch to ON (I)** and set the **temperature controller to START**.

3. After about **3 to 5 minutes**, the pellets start to smolder and white-grey smoke starts to billow from the smoker. Close the lid and turn the controller to the desired temperature.

4. Place food on the grate after the smoker has **reached the set temperature** and close the lid again. Now, all you have to do is wait.

5. The display on the control element shows the current **grilling chamber temperature**. Use the temperature sensors to also keep track of the **core temperature** of your grilled food.

6. Insert the sensor into the grilling chamber using the provided opening. Stick the temperature sensor into the **thickest part** of the grilled food, roughly up to the center. Briefly **press the -button** on the control element and **select the -temperature sensor**.

7. The measured **core temperature** is now shown.

8. All done smoking? **Do not** immediately switch off the smoker, but rather set the controller to **COOL DOWN**. The ventilator continues to operate for 10 minutes in this mode and cools down the smoker safely. This way no smoldering pellets remain that could ignite.

EXTRA TIP

The higher the temperature in your smoker, the less smoke it develops. The best smoke flavours result with the **START setting** with temperatures **up to 120 °C**.

CHOOSE YOUR WOOD



MILDES RAUCHAROMA
MILD SMOKE FLAVOR

KIRSCH
CHERRY

APFEL
APPLE

AHORN
MAPLE

BIRKE
BIRCH

BUCH
BEECH

PEKAN
PECAN



KRÄFTIGES RAUCHAROMA
STRONG SMOKE FLAVOR

MESQUITE

HICKORY

EICHE
OAK

PFLAUME
PLUM

WALNUSS
WALNUT



Welches Holz für welches Fleisch? Reine Geschmackssache! Je nachdem, ob du es lieber dezent oder intensiv magst, kannst du dich an diesen Kategorien orientieren.

Which wood for which meat? Just a matter of taste! Depending on whether you prefer it subtle or intense, you can stick to these categories.