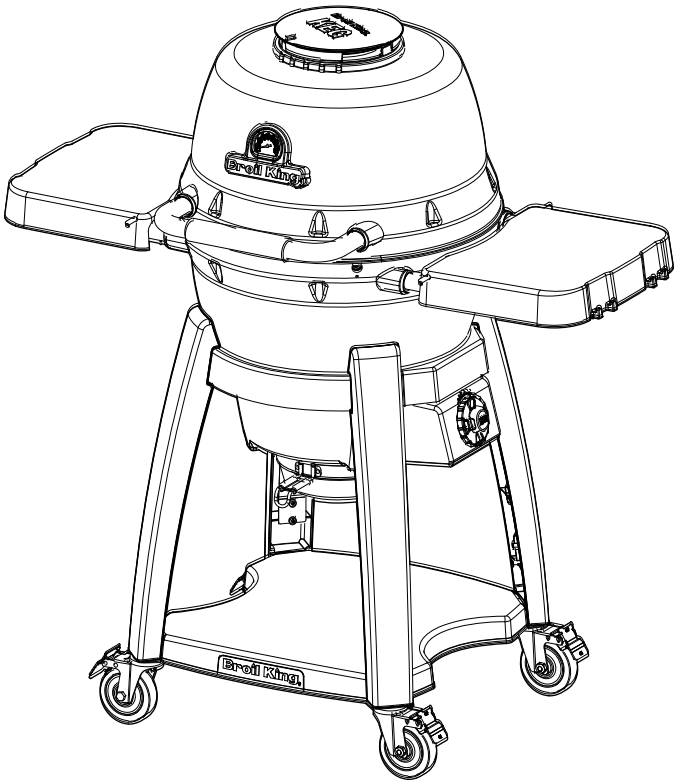
Broil King®

KEG™ KAMADO CHARCOAL GRILL

OWNER'S MANUAL



PLEASE RECORD YOUR MODEL NUMBER, SERIAL NUMBER AND DATE OF PURCHASE HERE.

THIS INFORMATION CAN BE FOUND ON THE BLACK AND SILVER LABEL LOCATED ON A GRILL LEG.

MODEL NUMBER					-		
SERIAL NUMBER		-					
DATE OF PURCHASE	/ /						

NOTE TO INSTALLER: THESE INSTRUCTIONS MUST BE LEFT WITH THE CONSUMER.

FOR USE WITH:
KEG™ KAMADO CHARCOAL 420150

CONTENTS

SAFETY....2
INSTALLATION....2
GETTING TO KNOW KEG™....3
CHARCOAL....4
LIGHTING....5
OPERATION....6
COOKING TECHNIQUES....7
MAINTENANCE....9
TROUBLESHOOTING....10
WARRANTY....12

READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.
RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.
FOR ASSEMBLY INSTRUCTION, PLEASE SEE YOUR ASSEMBLY MANUAL
OR VISIT www.broilkingbbq.com TO VIEW OUR ASSEMBLY VIDEO

EN
40094-K10 Rev C 11/26

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

SAFETY

Your new Broil King KEG™ Kamado charcoal is a safe, convenient appliance when assembled and used properly. As with all charcoal fuel-burning products, certain safeguards must be observed. Failure to follow these safeguards may result in serious injury or damage. If you have questions concerning assembly or operation, consult your dealer, or our direct customer service line.

North America: 1-800-265-2150. / info@omcbbq.com
Rest of the world: Contact your local distributor.

- Please read this entire manual before installation and use of this charcoal fuel-burning appliance. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury, or even death.
- Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area.
- Save these instructions for future reference.

WARNING - OPERATION

- **DO NOT USE INDOORS!**
- **THIS BARBEQUE WILL BECOME VERY HOT, DO NOT MOVE IT DURING OPERATION!**
- **DO NOT USE SPIRIT OR PETROL FOR LIGHTING OR RE-LIGHTING! USE ONLY FIRELIGHTERS COMPLYING WITH EN 1860-3!**
- **KEEP CHILDREN AND PETS AWAY!**
- NEVER leave the grill unattended.
- Do not use unless grill is fully assembled, and all parts are in place.
- Do not remove ashes until all charcoal fuel is completely burned out and fully extinguished.
- Do not use grill in high winds.
- Preheat grill with lid open for first 10 minutes or until white smoke turns clear.

DANGER - FIRE

- Keep the area surrounding the appliance free of combustible materials, charcoal, gasoline, and all flammable liquids and vapours.
- Never store any combustible material close or under the appliance.
- Never use flammable liquids or vapors to light or sustain a fire in this grill.
- If a grease fire occurs in the cook-box, do not use water to put out. If safe to do so, close the lid, wait for grill to cool.

DANGER - HOT SURFACES

- This grill and its accessible parts become HOT during use. DO NOT touch HOT surfaces without protective gloves. Broil King grilling gloves are a good choice to protect your hands while grilling. Heavy duty leather gloves (# 60528) or the woven high heat glove with blue silicone grips (# 60974).
- Use barbecue mitts or protective gloves while cooking or adjusting top damper.
- Never touch the Roto-Draft™ chimney damper, ash pan, cooking grates or warming rack to see if they are hot.
- Use proper barbecuing tools with long, heat-resistant handles.

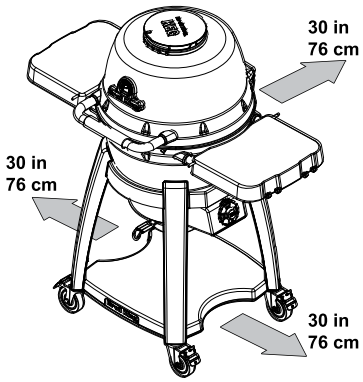
WARNING - FUELS

- Always store wood charcoal in a dry location, away from heat-producing appliances and other fuel containers.
- To extinguish charcoal, close the damper completely. DO NOT use water.
- Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid, or flammable liquids with this appliance to start or maintain a fire.
- DO NOT use or install accessories that change or modify the exhaust system.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.

WARNING - INSTALLATION

A MAJOR CAUSE OF FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

- This appliance is for OUTDOOR USE ONLY, do not operate in garage, shed, balcony or other such enclosed areas.
- The grill must be installed away from combustible surfaces by at least 30 in (76 cm) from each side, and 30 in (76 cm) from the rear.
- DO NOT install under any overhead combustible construction.
- Always install the grill on a non-combustible surface.
- Always install the grill on a level surface and keep the appliance level.
- **DO NOT** restrict the flow of air to the appliance.
- When determining the position of the grill give thought to exposure to wind, proximity to traffic and keeping electrical connections as short as possible and away from heat sources.
- Locate the grill in an area with a minimal prevailing wind. Provide enough room to safely evacuate the area in the event of a fire.
- Lock castors while in use.
- This grill is not intended to be installed in, or on, recreational vehicles and/or boats.

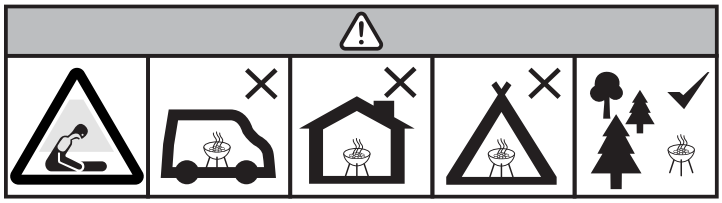


DANGER - CARBON MONOXIDE

- This grill is designed for **OUTDOOR USE ONLY**. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death. Follow these guidelines to prevent this colourless, odorless gas from poisoning you, your family, or others.
- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.
- Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia or heart disease.

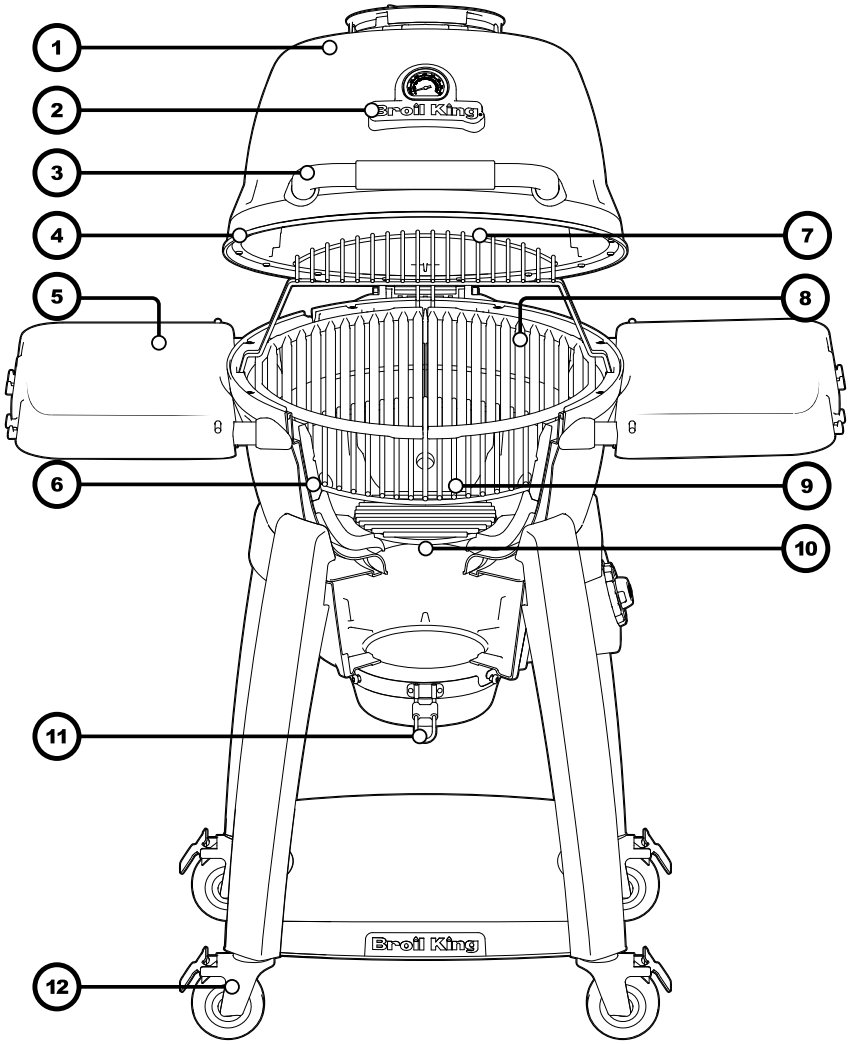
WARNING - PROPOSITION 65

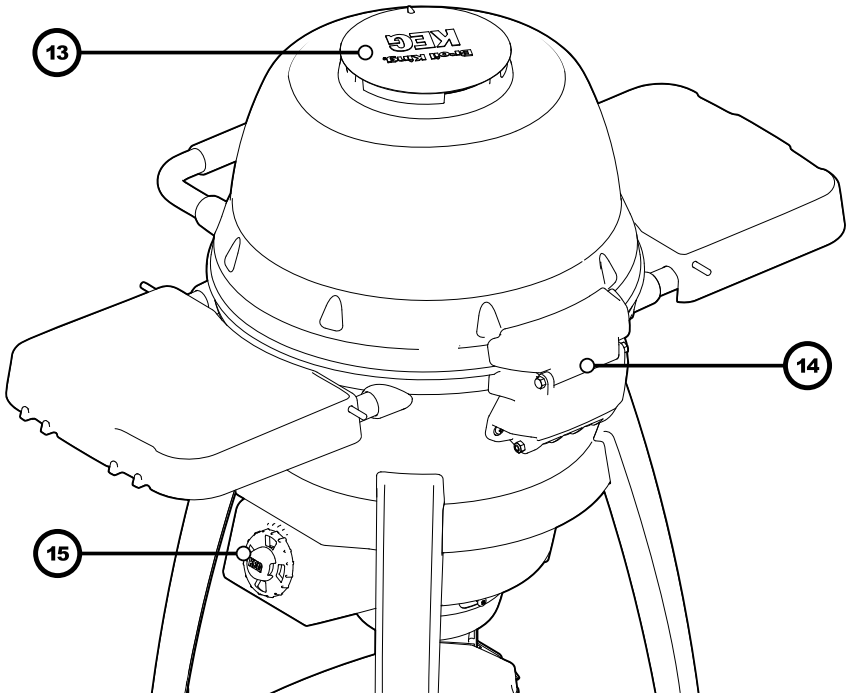
Combustion (burning) of this product, produces carbon monoxide and other substances known by the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to **www.p65warnings.ca.gov/product**



Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

GETTING TO KNOW KEG™ KAMADO CHARCOAL





1. LID
2. TEMPERATURE GAUGE
3. LID HANDLE
4. GASKET
5. SIDE SHELF
6. CERAMIC
7. WARMING RACK
8. COOKING GRID
9. UPPER CHARCOAL GRATE
10. LOWER CHARCOAL GRATE
11. ASH PAN
12. CASTERS
13. Roto-Draft™ CHIMNEY DAMPER
14. LID HINGE
15. Roto-Draft™ LOWER DAMPER

CHARCOAL

Broil King HARDWOOD NATURAL LUMP CHARCOAL
Broil King Hardwood Lump Charcoal contains no chemical ignitors, additives, or fillers. This means your fire burns cleaner and creates less ash than with charcoal briquettes. Broil King Hardwood Natural Lump Charcoal (# TCF5506) is recommended with the Broil King KEG™ Kamado Charcoal.





CAUTION
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- Always store charcoal in a dry location, away from heat-producing appliances and other fuel containers.
- Never store charcoal under the grill.
- Never use charcoal that is or was wet. This changes the combustion characteristics of the charcoal.
- Avoid adding charcoal dust from the bottom of a bag.

LUMP CHARCOAL vs. CHARCOAL BRIQUETTES
When choosing between lump charcoal and charcoal briquettes for your Broil King Keg™ kamado charcoal grill, it's essential to understand their differences in performance, flavour, and use. Here's a comparison to help you decide which is best for your cooking needs:

1. COMPOSITION AND INGREDIENTS
Lump Charcoal:
- Made from natural hardwood that has been burned down into carbon without any additives or fillers. It's essentially charred wood chunks.

Briquettes:
- Composed of compressed sawdust, wood scraps, and various additives like binders and fillers (some brands may also include coal, limestone, or other ingredients for consistent burning).

2. BURNING CHARACTERISTICS
Lump Charcoal:
- Burns hotter: Lump charcoal burns at higher temperatures, making it ideal for searing and high-heat grilling.
- Inconsistent shapes: Lump charcoal is made from natural wood and comes in various sizes and shapes, which can sometimes lead to uneven burning. Faster burn: Lump charcoal burns faster than briquettes, requiring more frequent refueling for long cooks.

Briquettes:
- Burns longer and more steadily: Briquettes burn for a longer time with a consistent, steady heat, making them ideal for long, slow cooks like smoking.
- Lower maximum temperature: They don't reach the same high temperatures as lump charcoal but are good for low-and-slow cooking or maintaining moderate heat.
- Uniform shape: The uniform size and shape of briquettes ensure more predictable and consistent burning.

3. FLAVOUR
Lump Charcoal:
- Cleaner burn: Since lump charcoal contains no additives, it produces less ash and imparts a cleaner, more natural wood flavour to the food.
- Varied wood types: Different hardwoods like oak, hickory, or mesquite can impart subtle flavour differences, which is ideal for enhancing the taste of grilled meats.

Briquettes:
- Milder smoke flavour: Briquettes typically don't impart as strong a smoky flavour as lump charcoal, and some people find the additives can affect the flavour slightly.
- More ash production: Briquettes produce more ash due to the fillers and binders used, which can affect airflow in your grill and require more cleanup.

4. EASE OF USE
Lump Charcoal:
- **Quick lighting**: Lump charcoal lights faster and is ready to cook on more quickly.
- **More control**: It responds better to vent adjustments, allowing for finer temperature control, especially in a kamado grill.

Briquettes:
- **Slower to light**: Briquettes take longer to light compared to lump charcoal but can stay lit longer once they're going.
- **Consistent heat**: They are easier for beginners to use because of their predictable, steady burn, making them less sensitive to airflow adjustments.

5. ASH PRODUCTION
Lump Charcoal:
- **Produces less ash**: Lump charcoal produces significantly less ash, which means better airflow and easier cleanup.

Briquettes:
- **More ash**: Briquettes produce more ash due to their added fillers, which can reduce airflow in your kamado and require more frequent cleaning during long cooks.

SUMMARY
Choose Lump Charcoal if you prefer a cleaner burn, higher heat, and natural wood flavour, and enjoy precise temperature control.
Choose Briquettes if you need long, steady burns for low-and-slow cooking and want a more affordable, consistent fuel source.

FLAVOURED SMOKE
It is recommended to use Lump charcoal or charcoal briquettes as the main fuel source for the Broil King KEG™ Kamado Charcoal. It is possible to experiment with different wood flavours by adding a small amount of dried wood chips or food grade pellets into the charcoal fire.

WOODCHIPS & PELLETS
Adding wood chips or pellets to lump charcoal in a kamado grill enhances flavour and brings a subtle smoky aroma to your cooking. Here's a simple guide:

1. Select wood chips or pellets based on the desired flavour profile. Hickory and mesquite provide strong, robust flavours, while apple and cherry offer a milder, fruitier aroma.
2. Soaking wood chips in water for about 30 minutes before adding them can help them smolder slowly rather than burning quickly. This step is not necessary for wood pellets.
3. When the charcoal is hot and ready, sprinkle the wood chips or pellets directly on the coals. For a more gradual, controlled release, place them in a smoker box or wrap them loosely in foil with small vent holes.
4. Adjust airflow for smoke by closing the kamado grill's vents slightly to keep the temperature steady and allow the wood to smolder, creating a rich, even smoke without excessive heat.
5. With the wood smoldering, place your food on the grill and let the smoke infuse the flavours naturally. Keep the lid closed as much as possible to maximize the smoky effect.

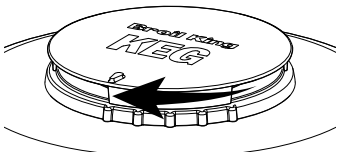
Experimenting with different wood types and amounts will help you fine-tune your flavours for perfect results every time!

LIGHTING

CHARCOAL LIGHTING STEPS

STEP 1

Open the Roto-Draft™ chimney damper on the top of the lid. Open the Roto-Draft™ damper below the right hand side-shelf.



STEP 2

Open the Lid.

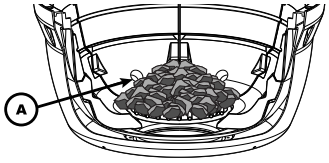
STEP 3

Remove grids and grates to access the bottom of the firebox. Use Broil King grid lifter (# 60745) to move and position grids and grates.

Make sure the lower charcoal grate is in place.

STEP 4

Build a charcoal fire starting with 2.5–5.0 lbs (1.2–2.25 kg) of charcoal on top of the lower charcoal grate. Do not place the charcoal above the vent holes (A).



- The lid must be open when lighting charcoal for the first 10 to 15 minutes or until white smoke turns clear. Smoke will start opaque and white and gradually turn clear as the charcoal fully ignites. White smoke is not ideal for flavour, you should wait for the grill to preheat before loading any food onto the grill.

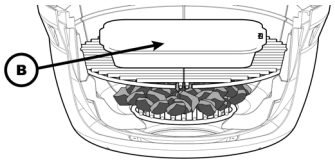
ONCE THE CHARCOAL IS LIT

STEP 5

Look for an even layer of white ash on the charcoal. Once this is present spread out the charcoal. Take care to not cover the vent holes **(A)**.

- Do not cook before the fuel has a coating of ash.

For indirect cooking install the upper charcoal grate and place a drip tray Broil King (# 63106) **(B)** in the center of the upper charcoal grate.



STEP 6

Replace the cooking grids with the Broil King grid lifter (# 60745).

STEP 7

Close the lid and wait a few moments for the temperature gauge to respond. See operation (pg 6) for instructions on controlling the temperature inside the KEG™.

- Adjust the Roto-Draft™ dampers to control the internal grill temperature.
- Try to make changes at approximately 50°F (10°C) before your target temperature is reached. If you want to cook at 270°F (132°C). Start to close the Roto-Draft™ dampers when the temperature is 220°F (104°C).
- It is easier to raise temperature then it is to lower the temperature.

STEP 8

When the desired temperature inside the grill is reached. Load food your food into the grill and close the lid. The temperature inside the grill will drop some. Observe the temperature gauge for some time before adjusting the Roto-Draft™ dampers.

SHUTDOWN

STEP 9

Close the lid and close the Roto-Draft™ dampers.
Allow the grill to completely cool before preforming any maintenance.
Allow ash or charcoal to completely cool before disposal.

CHARCOAL LIGHTING ACCESSORIES

There are many ways to build and start a charcoal fire. Matches, paper, and small pieces of wood are all helpful. Various charcoal grilling accessories can help to intensify the heat to quickly start a fire. Use Broil King charcoal accessories to easily and safely build a charcoal fire.

- Always recommended to avoid using chemical accelerants that can affect the flavour of cooking.
- Always wait for the charcoal to be uniformly white and hot before placing meat on the grill.
- Always use protective grilling gloves when working with charcoal.
- Always assume an accessory handle will be hot.

CHARCOAL CHIMNEY

Using a charcoal chimney, you can build a charcoal fire outside of the grill.

- Always build a fire on a non-combustible surface.
- Use protective gloves when pouring lit Charcoal.

Broil King Stainless Steel Charcoal Chimney (# 63970)



OPERATION

WARNING! Read and follow all warnings and cautions found in SAFETY (pg 2)

FIRST TIME USE

Before cooking on your grill for the first time, clean the components and preheat to rid the grill of any odors or foreign matter in the following manner:

1. Remove and clean the cooking grids with mild soap and water.
2. With cooking grids removed, light the grill following lighting instructions (pg 5) and operate the grill on 425°F (220°C) for **30 minutes**.
3. Shut down (pg 5).
4. Let the grill cool, then replace the grids.
5. Season the cooking grids by coating grids with an organic cold processed cooking oil with a high smoke point, light the grill and operate at 350°F (176°C) for 30 minutes.

Recommended high smoke point cooking oils:

Avocado Oil	smoke point 500°F (260°C)
Rice Bran Oil	smoke point 490°F (254°C)
Canola Oil	smoke point 400°F (204°C)

PREHEATING

1. Preheat with the lid closed for 15 minutes.
2. Clean cold grids with a nylon grill brush (item # 65643) or hot grids with a stainless-steel wire grill brush (item #'s 65225, 64014, 64034) and carefully inspect to ensure there are no broken bristles left on the grid.
3. Coat the grids with a recommended high smoke point cooking oil.
4. Adjust heat as appropriate for what you are grilling.

TEMPERATURE CONTROL

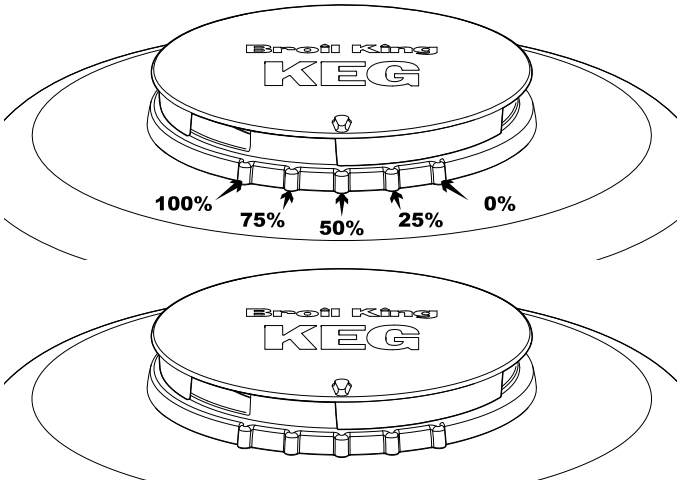
The temperature of a charcoal grill is controlled by the amount of fuel and the amount of air allowed to pass through the grill.

- It is easier to increase temperature than it is to reduce temperature.
- Start slowly to avoid over-shooting the intended temperature.
- Fine Adjustments: Tiny changes to the top vent make a big difference. Always make small adjustments and wait 5–10 minutes for the temperature to stabilize.
- Bottom Vent: Don't forget the bottom vent also influences temperature. For lower temperatures, close the bottom vent slightly, and for higher temperatures, open it wider to increase airflow.

ROTO-DRAFT™ CHIMNEY DAMPER

The Roto-Draft™ chimney damper on the top of the grill controls the hot air exiting the KEG™ Kamado Charcoal.

- Adjustments to the Roto-Draft™ damper are key to controlling temperatures.
- Turned clockwise the damper is fully open.
- Turned counterclockwise the vent is closed.
- The Roto-Draft™ chimney damper should always be fully open (100%) when lighting the grill.
- When cooking with charcoal you can adjust the Roto-Draft™ chimney damper to control the fire. Reducing the opening will reduce the amount of oxygen and reduce the heat from the fire.



GUIDE TO ROTO-DRAFT™ SETTINGS

LOW AND SLOW COOKING 200–250°F (93–121°C)

- **Top Vent Position**: Open the top vent **just a crack** (1/4 to 1/2 inch or 10-15%). The smaller the opening, the more the airflow is restricted, which maintains a lower temperature.
- **Purpose**: This limited airflow helps you achieve steady, low heat for smoking or slow-cooking meat like ribs, brisket, or pork shoulder.

MEDIUM HEAT 300–400°F (149–204°C)

- **Top Vent Position**: Open the top vent **25%**. This allows a moderate amount of airflow to maintain consistent medium heat, which is ideal for roasting poultry, vegetables, or baking items like pizza.
- **Purpose**: Balanced airflow provides stable temperatures for versatile cooking methods.

HIGH HEAT 450–700°F (232–371°C)

- **Top Vent Position**: Open the top vent **50-75%** or near fully open, depending on how high you need the temperature. The more open the vent, the greater the airflow, allowing you to reach higher searing temperatures for grilling steaks or other meats.
- **Purpose**: High airflow maximizes heat for direct grilling, charring, or fast cooking.

VAPORIZATION SYSTEM

Your Broil King KEG™ Kamado Charcoal is designed for use with the included ceramic vaporization system. Do not add lava rock, briquettes, or any other vaporization system other than the one that came with the grill.

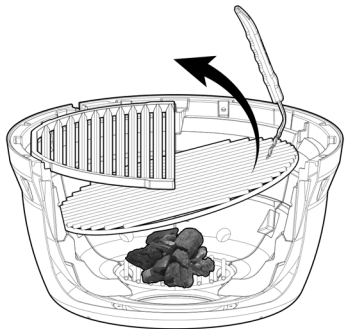
The ceramic pieces are designed as sections so they can easily be removed or replaced.

Never clean ceramics with detergents or cleaners. Clean cold ceramic with a nylon grill brush (item # 65643) or pellet grill cleaning kit (item # 65900).

ADDING CHARCOAL

To add charcoal in the middle of a long cook. Use appropriate grilling gloves:

1. Move or rearrange food so one cooking grid section can be removed.
2. Move or remove any items (Ceramic Baffle, Drip tray) on top of the upper charcoal grate.
3. Pivot and lift the upper charcoal grate with the Broil King grid lifter (item #60745).

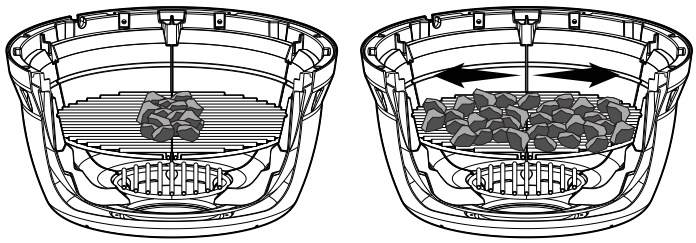


- For some extra wood smoke sprinkle 0.25 lbs (100 g) of Broil King premium grilling pellets on to the pile of charcoal.

DIRECT GRILLING CHARCOAL FIRES

If you want to grill directly over charcoal at a high temperature you can build a charcoal fire on the upper charcoal grate.

1. Build a charcoal pile in the center. Approximately 4 - 6 lbs (1.8 - 2.7 kg).
2. Light the grill (pg 5)
3. Once the Charcoal is lit and evenly white spread it out over the area of the upper charcoal grate. You can add more charcoal now. Wait for this charcoal to ignite evenly before loading food.



COOKING TECHNIQUES

SMOKING AND ROASTING

Achieving great results smoking or roasting on your Broil King KEG™ Kamado Charcoal grill is simple. Smoking, roasting and rotisserie rely on the indirect convection cooking technique which is ideal for cooking large cuts of meat such as roasts or poultry. A drip pan is used under the meat to divert heat around the meat, collect the drippings and keep the grill moist.

- Follow the lighting procedure (pg. 5).
- Roto-Draft Chimney damper 10-15% OPEN (pg. 6)
- Place a drip pan on top of the large upper charcoal grate.
- Broil King stainless steel roasting pan (Broil King item 63106) paired with the aluminum foil liner (Broil King item 50420) for easier cleanup is an excellent option to catch meat drippings.
- Put 0.5-1.0 in (1.2-2.5 cm) of liquid in the drip pan. Fruit juice, wine or marinade are good choices to enhance the flavour.
- DO NOT let the pan run dry.
- Prior to placing the meat on the grill, baste the meat with vegetable oil to enhance browning on the outside of the meat.
- Place the meat on the grids above the drip pan.
- Smoke, roast and rotisserie with the lid closed. Opening the lid causes temperature fluctuations. Avoid the temptation to open the lid.
- Use a quality meat thermometer (Broil King iQue™ Smart Thermometer #61939) to monitor the internal meat temperature.
- Periodically check the drip tray to maintain a minimum of 0.5 in (1.2 cm) of liquid in the drip pan.
- When cooking without a drip pan, close attention must be paid to avoid the risk of a grease fire and is not recommended.

WHEN FINISHED:

- Close the top Roto-Draft Damper and allow the grill to cool down completely before removing the drip pan.
- The fat drippings are highly flammable and must be handled carefully to avoid injury.

TIMING AND TEMPERATURES – SMOKING

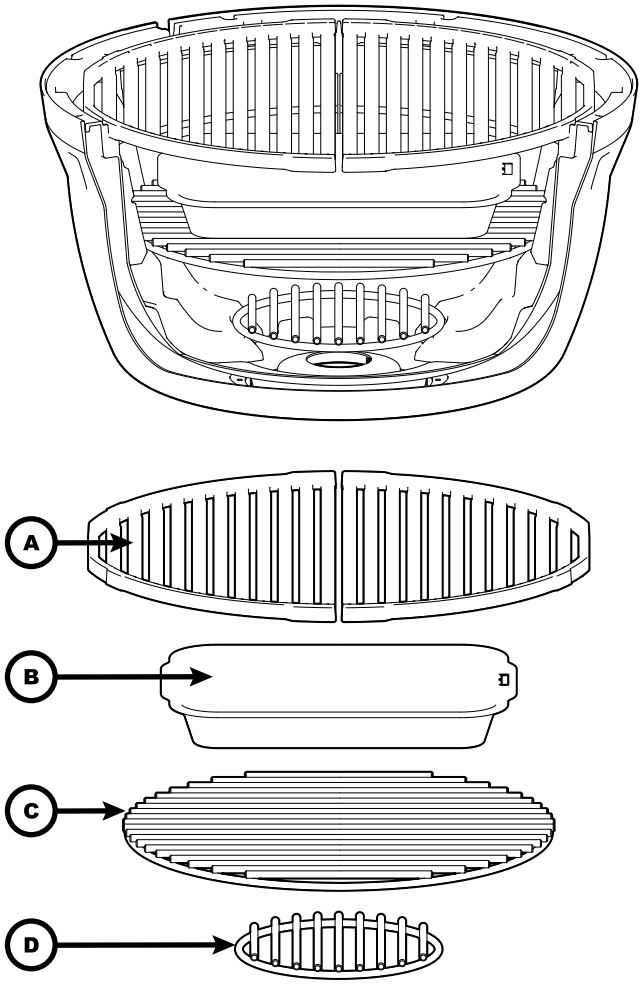
225˚F (107˚C)

The amount of time needed for smoking large cuts of meat depends on the cooking temperature and the weight of the meat. In general, it can take 8-12 hours. The most important measurement is the internal temperature of the meat. Check for doneness using the iQue™ meat thermometer. Best results for smoked meats such as pulled pork or brisket are achieved by wrapping the meat in aluminum foil or butcher paper when the temperature of the meat reaches the stall 165°F (75°C) and then continuing to cook the meat to a temperature to 205°F (98°C).

TIMING AND TEMPERATURES – ROASTING

350-400˚F (176-205˚C)

Follow the guide to estimate the amount of time you require for roasting large cuts of meat. Check for doneness using the iQue™ meat thermometer to confirm your meat is finished cooking.



A. COOKING GRIDS
B. DRIP PAN (item # 63106) *recommended
C. UPPER CHARCOAL GRATE
D. LOWER CHARCOAL GRATE

GUIDE FOR ROASTING AND ROTISSERIE COOKING						
TIMING GUIDE				MEAT TEMPERATURE GUIDE		
SET TEMP	MEAT	WEIGHTS	TIME	RARE	MED	WELL
350°F (175°C)	BEEF ROAST	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs	130°F (55°C)	146°F (63°C)	160°F (70°C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
	PORK ROAST	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs		150°F (65°C)	170°F (77°C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
	TURKEY OR CHICKEN	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs			170°F (77°C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
CHECK FOR DONENESS USING THE iQue™ MEAT THERMOMETER.						

COOKING TECHNIQUES

DIRECT GRILLING

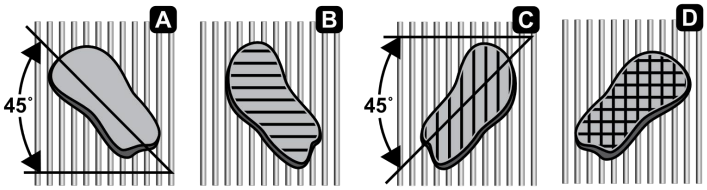
The direct grilling method involves cooking food on grids directly over top of a heat source. Direct grilling is a popular method for single serving items such as steaks, chops, fish, burgers, kebabs, and vegetables.

- Prepare food in advance to avoid delay and timing problems. If using marinade or spices, they should be applied before placing meat on the cooking grid. If basting with sauces, they should be applied in the last 2-4 minutes of grilling to avoid burning.
- Organize the area around the grill to include forks, tongs, oven mitts, sauces, and seasonings to allow you to stay in the vicinity of the grill while cooking.
- Bring meat to room temperature just prior to grilling. Trim excess fat from meat to minimize the “flare-ups” that are caused by dripping grease.
- Pre-heat the grill to 450-600°F (230-315°C) with the lid closed.
- Roto-Draft 50 TO 75% OPEN (pg. 6)
- Coat the grids with a high smoke point cooking oil to prevent food from sticking to the grids.
- To prevent steaks from “drying out,” use tongs rather than a fork.
- Start on 450-600°F (230-315°C) to sear the meat. Reduce the heat and extend cooking times when grilling thicker cuts of meat.
- Learn to test when the meat is done by time and feel. Meat firms up as it cooks. When the meat is soft it is rare. When it is firm, it is well done.
- Follow the perfect steak grilling guide for most meat, fish, poultry, and vegetables.

THE PERFECT STEAK GRILLING GUIDE

Brush grids with a high smoke point cooking oil and preheat the grill to 450-600°F (230-315°C).

A. Place steak on the barbecue at a 45° angle and cook according to the timing on the cooking chart below.
B. Turn the steak over grilling on the same 45° angle.
C. Turn the steak over and grill on the opposite 45° angle.
D. Finally, turn the steak over and grill on the same 45° angle.



MEAT THICKNESS		HEAT SETTING	TIME PER SIDE (MINUTES)				TOTAL TIME
1.5 in (3.8 cm)	1.0 in (2.5 cm)		A	B	C	D	
	Rare	600°F (315°C)	1¾	1¾	1¾	1¾	7
Rare	Medium Rare	600°F (315°C)	2	2	2	2	8
Medium Rare	Medium	600°F (315°C)	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Medium	Well	550°F (288°C)	2½	2½	2½	2½	10
Well		550°F (288°C)	3	3	3	3	12

GRIDDLE COOKING

Griddle cooking is a type of direct cooking with a solid surface between the food and the heat source. Broil King (item #11180) is an exact-fit griddle for the KEG™ Kamado Charcoal. The flat side promotes even heat distribution, reducing hot spots and ensuring uniform cooking. This is useful to cook food that would fall between the tines like pancakes, eggs, bacon, stir-fry, or smash burgers. The reverse side offers ridges for searing items such as paninis, or small delicate vegetables.

ROTISSERIE COOKING

The rotisserie method is the ultimate for cooking roasts and poultry. A dish or drip pan placed below the spit will collect the juices for basting or for preparing a sauce.

Follow the steps for smoking and roasting to prepare grill for rotisserie cooking (pg 7).

The rotisserie can accommodate up to 15lb (7 kg) of meat with the limiting factor of rotating clearance. For the best results the meat should be centered on the center line of spit to eliminate an out-of-balance condition.

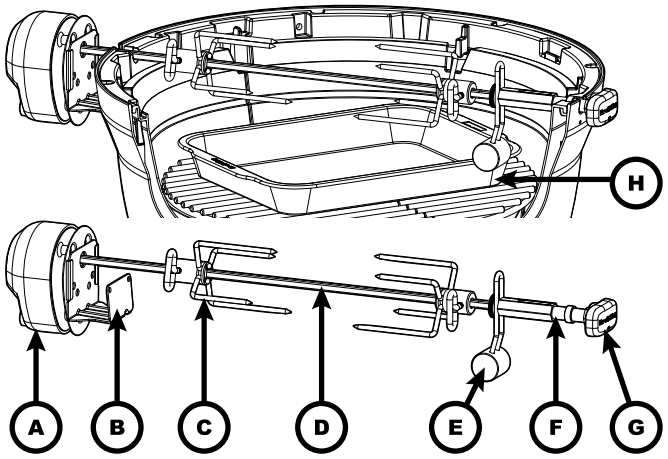
The cooking grids must be removed.

Fasten the meat securely on the spit prior to placing it on the grill. For poultry, tie in the wings and legs tightly.

SPIT BALANCE

1. Loosen the rod handle to allow the balance to turn freely.
2. Set the rotisserie rod in the slots of the grill casting. Let the heaviest side of the meat rotate to the bottom.
3. Adjust the balance to the top of the rod, opposite the heaviest side of the meat.
4. Tighten the rod handle. Periodically, check to see if the meat turns smoothly while cooking. Adjust the spit balance as necessary.

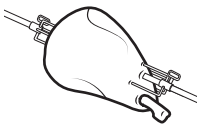
CAUTION: Use oven mitts when adjusting spit balance.



A. ROTISSERIE MOTOR
B. ROTISSERIE BRACKET
C. MEAT FORKS
D. SPIT ROD
E. SPIT BALANCE
F. iQue™ MEAT PROBE TUNNEL
G. SPIT HANDLE
H. DRIP PAN (item #63106)

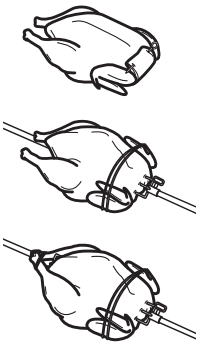
USING A SPIT – LEG OF LAMB

1. Have 3” of bone sawed from small end of leg.
2. Leave meat around bone intact to form a flap.
3. Put a spit fork on rod.
4. Fold flap up and run rod through flap and leg.
5. Put second fork on rod and insert forks in each end of leg. Test for balance. Tighten screws.



USING A SPIT – POULTRY

1. With breast down, bring neck skin up over cavity.
2. Turn under edges of skin, skewer to back skin.
3. Loop twine around skewer and tie.
4. Turn breast side up, tie or skewer wings to body.
5. Put a spit fork on rod. Insert rod in neck skin parallel to backbone and exit just above tail.
6. Put the second fork on rod and insert forks in breast and tail. Test for balance. Tighten screws.
7. Tie tail to rod with twine. Cross legs; tie to tail.



MAINTENANCE

REGULAR MAINTENANCE & CLEANING

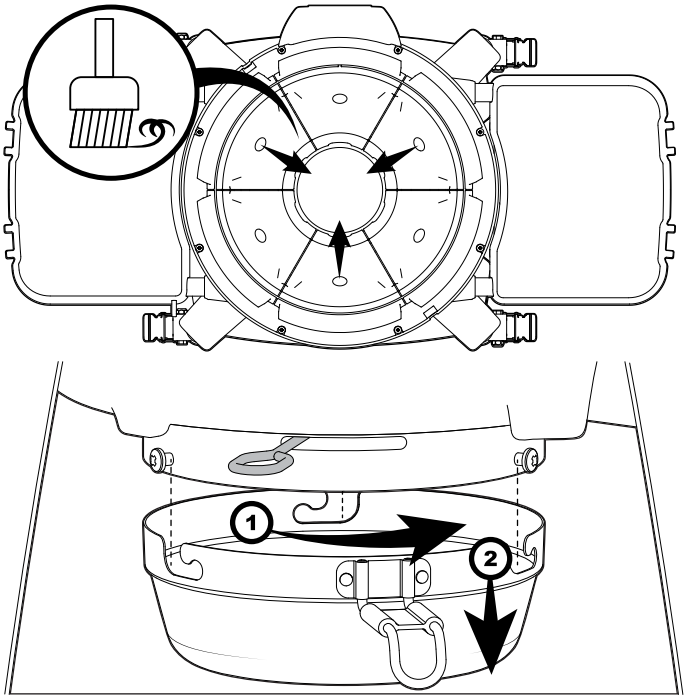
Carbon build-up (Creosote) can form on the inside of the lid and Roto-Draft™ chimney damper. When wood charcoal is burned slowly it can form a layer of organic vapours that combine with expelled moisture to form a carbon. The vapours condense on cooler surfaces. As a result, carbon residues accumulate on the lid and Roto-Draft™ chimney damper. When ignited, this carbon can make an extremely hot fire.

- Inspect grill regularly and remove any carbon build-up. The more you use your KEG™ Kamado Charcoal the more often it should be inspected, maintained, and cleaned.
- Regularly cleanout ash and debris.
- Regularly clean and season cooking grids and charcoal grates.

INTERIOR CLEANING

When the grill is cool you should regularly inspect and empty the ash pan. You can brush debris from grids, ceramics, or the baffle into the center of the KEG™ where it can fall into the ash pan. Use Broil King pellet cleaning kit (item #65900).

1. Wait for it to completely cool.
2. Remove the cooking grids, charcoal grate, and ceramic baffle.
3. Look down from above to confirm there is no trapped fly-ash that hasn't fallen into the ash pan. Brush any debris from the fire bowl into the center where it can fall into the ash pan.
4. Holding the ash pan handle lift and twist to the right and drop the ash pan away from the screws on the ring.



DISPOSAL OF ASHES

Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. Ashes should be retained in the closed container until all cinders have thoroughly cooled.

COOKING GRIDS & GRATES

Broil King cast iron grids are coated with a porcelain enamel finish to protect the grids and reduce the tendency of food sticking to grids. Regular use and care will improve the performance and longevity of the grids.

Broil King heavy rod stainless charcoal grates provide maximum durability and good heat retention and good grilling performance.

For optimum performance:

Before first use and after long periods of storage:

- Wash grids using a light detergent and water and then rinse and dry with paper towel.

Immediately after washing:

- Season cooking grids by coating grids with an organic cold pressed cooking oil with a high smoke point, light the grill and operate on Med/Low for 30 minutes.

Recommended cooking oils:

Avocado Oil	smoke point 500°F (260°C)
Rice Bran Oil	smoke point 490°F (254°C)
Canola Oil	smoke point 400°F (204°C)

Before and after each use:

- Brush grids with a good quality stainless steel bristle brush (item #'s 65225, 64014, 64034) and lightly coat with a high smoke point cooking oil to continue the seasoning process.

Avoid applying sugar-based marinades or sauces to meat before grilling, apply sugar-based marinades or sauces at end of grilling.
Use oil-based marinades, avoid water-based marinades.
Lightly coat food with cooking oil of your choice before grilling.
Turn and rotate grids periodically.
Ensure the surface of the grid is always coated with a light layer of oil. This helps prevent rust and deterioration and improves the grids non-stick performance.
If rust does occur:

- Burn-Off the grid, brush with a stainless-steel bristle brush and re-season.

During long periods of inactivity, grids should be cleaned and coated with a high smoke point oil, then stored in a dry place. The grids may be wrapped in protective plastic food wrap.

After periods of storage:

- Burn-Off grids on medium heat, wash, dry with paper towel and re-season with high smoke point oil.

WARNING!

Inspect the grids carefully after brushing to ensure there are no broken bristles left on the grid.

BURN-OFF

The burn off procedure is a useful way to clean the interior of the KEG™ Kamado Charcoal grill. It cooks off residues from sauces marinades or grease making the grill easier to clean.

Light the grill following instructions (pg 4) and operate the grill at a temperature of 425°F (220°C) for 30 minutes.

HARSH ENVIRONMENTS

Harsh environments for example coastal areas or near hot tubs and swimming pools can expose the grill to salt water and chlorine.
To prevent surface corrosion the exterior components of the grill MUST be regularly wash with mild soap and water. Rinse with fresh water and dry immediately.
Apply Broil King stainless steel polish (item #62385) to steel and chrome components to buff-out any water spots and restore the luster of the metal.

EXTERIOR ALUMINUM COMPONENTS

- If white oxidation spots appear, wash the outside of the aluminum housing with a mild soap and water solution.
- Rinse the surfaces thoroughly then wipe them with a cloth dipped in cooking oil to restore the luster.
- For repair of paint scratches and scuffs, use a good quality HIGH temperature 1000°F (540°C) spray paint for touch-up.
- To restore the luster and protect apply a light coat of Broil King stainless steel polish (item # 62385) wipe with a clean dry cloth or microfiber.

STAINLESS STEEL & PORCELAIN COMPONENTS

- Wash with soap and water.
- For tough stains apply Broil King revitalizing cream (item #62390) to remove stains or rust marks.
- To restore the luster and protect apply a light coat of Broil King stainless steel polish (item # 62385) wipe with a clean dry cloth or microfiber.
- Weathering and extreme heat can cause stainless steel to discolour. Discolouration is not considered a manufacturing defect.

RESIN COMPONENTS AND SIDE SHELVES

- Wash with soap and water.

ANNUAL MAINTENANCE & CLEANING

It is recommended to do annual maintenance before long periods of non-use or winter storage.

- Interior cleaning.
- Exterior cleaning.
- Season cooking grids and store in a dry location.
- Lubricate the castors.

CASTORS

Brush castors clean. Spray a light amount of outdoor silicone-based lubricant on the caster axel and the locking mechanism.

EXACT FIT GRILL COVER

Protect your investment with a premium Broil King grill cover.
(item #68360)

TROUBLESHOOTING

BROIL KING KEG™ KAMADO

Some common issues related to temperature control when using a KEG™ Kamado grill and how to troubleshoot them:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Temperature too low	1. Not enough airflow: Check if the top Roto-Draft™ damper is closed, limiting the supply of air. 2. Charcoal isn't lit properly: Insufficiently lit charcoal or using damp charcoal can cause low heat.	1. Open Roto-Draft™ damper : Adjust the top vent to allow more air to flow through. 2. Relight or add charcoal: If needed, add fresh charcoal and make sure it's fully ignited before adjusting the airflow.
Temperature Too High	1. Top Roto-Draft™ damper open. 2. Ash collector not installed, allowing excess airflow through bottom of the Keg™ 3. Lower Roto-Draft™ damper too open: Too much airflow can cause a temperature spike. 4. Excess fuel: Overloading the grill with too much charcoal can make it hard to control the heat.	1. Reduce the Roto-Draft™ damper opening. 2. Ensure ash collector is installed correctly and closed: This will restrict the oxygen supply and help bring the temperature down. 3. Close the top/ bottom Roto-Draft™ damper slightly: Gradually close the top vent to reduce the airflow and lower the temperature. 4. Remove some fuel: If the temperature remains too high, consider removing some charcoal.
Inconsistent Temperatures	1. Charcoal arrangement: Unevenly spread charcoal can lead to hot and cold spots. 2. Top / Bottom Roto-Draft™ damper not properly adjusted: Inconsistent vent settings can cause unstable temperatures.	1. Spread the charcoal evenly: Arrange the charcoal in an even layer to distribute heat better. 2. Fine-tune vents: Make small adjustments to the top / bottom Roto-Draft™ damper, allowing time for the grill to stabilize.
Grill Won't Get Hot Enough	1. Ash buildup: Ash can block airflow, preventing the grill from reaching high temperatures. 2. Old or damp charcoal: This can result in poor combustion.	1. Clean out the ash: Ensure the cook-box and ash tray are clean to allow for proper airflow. 2. Use fresh, dry charcoal: Ensure you're using high-quality charcoal that is completely dry for optimal heat.
Excessive Smoke or Bitter Flavour	1. Poor airflow: Too much smoke from blocked vents or overloading the grill with wood chips or pellets. 2. White, thick smoke: This is a sign of incomplete combustion.	1. Improve airflow: Ensure top / bottom Roto-Draft™ damper vents are properly adjusted to allow for clean combustion. 2. Use less wood: Avoid overloading the grill with wood for smoking, and aim for thin, blue smoke.
Difficulty Maintaining Low Temperatures	1. Too much charcoal: Using too much fuel can make it hard to maintain low heat. 2. Top / Bottom Roto-Draft™ damper too open: This allows more oxygen and increases the heat.	1. Reduce charcoal amount: Use a smaller amount of charcoal for low-temperature cooking. 2. Close the top / bottom Roto-Draft™ damper slightly: Adjust the top and bottom vents to restrict airflow and maintain low heat.

By following these troubleshooting steps, you can effectively manage and resolve common issues with your kamado grill for consistent and flavourful results.

Some common issues related to fuel when using a KEG™ Kamado grill and how to troubleshoot them:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Charcoal Won't Light	1. Damp charcoal: Moisture in the charcoal prevents it from lighting properly. 2. Improper lighting method: Using too few fire starters or ineffective lighting techniques.	1. Use dry, high-quality lump charcoal: Store charcoal in a dry place to avoid moisture absorption. 2. Use proper fire starters: chose natural fire starters or a chimney starter to get the charcoal lit efficiently. (pg. 6)
Charcoal Burns Out Quickly	1. Poor quality or small pieces of charcoal: Lower-quality charcoal or very small pieces burn faster and produce less heat. 2. Insufficient airflow: Blocked or closed top / bottom Roto-Draft™ damper can cause charcoal to burn out prematurely.	1. Use larger, high-quality lump charcoal: Larger chunks of charcoal burn more consistently and longer. 2. Open the top / bottom Roto-Draft™ vents: Ensure the top and bottom dampers are open enough to maintain proper airflow.
Fuel Burns Too Fast	1. Excessive airflow: top / bottom Roto-Draft™ too open cause the charcoal to burn faster than desired. 2. Too much charcoal: Overloading the grill with fuel can result in an uncontrollably hot fire.	1. Adjust the vents: Close the top / bottom Roto-Draft™ dampers partially to slow down the burn rate. 2. Use less charcoal: For long cooks or low-and-slow grilling, use a moderate amount of charcoal to control the temperature.
Uneven Burning of Charcoal	1. Uneven arrangement: Charcoal that's stacked unevenly can lead to hot and cold spots. 2. Inadequate airflow in certain areas: Obstructed airflow around parts of the charcoal bed can cause uneven burning.	1. Spread charcoal evenly: Arrange the charcoal in a level, even layer for uniform heat distribution. 2. Check for blockages: Ensure that nothing is obstructing airflow, especially in the firebox or around the dampers.
Not Enough Smoke or Flavours from Wood Chunks or Pellets	1. Poor placement of wood chips/ chunks/ pellets: If wood isn't placed properly, it may burn too quickly or not produce sufficient smoke. 2. Incorrect fuel-to-wood ratio: Too much charcoal with minimal wood chips or wood pellets can reduce the intensity of the smoky flavour.	1. Place wood near hot coals: For optimal smoke, place wood chips/ chunks or pellets closer to the lit charcoal. 2. Add more wood chunks: Increase the number of wood chips, chunks or pellets for a stronger smoky flavour, but avoid overloading.
Charcoal Produces Excessive Ash	1. Using briquettes or low-quality charcoal: Some types of charcoal, especially briquettes, produce more ash than others.	1. Switch to lump charcoal: Lump charcoal burns cleaner and produces less ash compared to briquettes. 2. Clean the ash frequently: Regularly clear out ash from the ash tray or cook bowl to prevent airflow blockages.
Fuel Produces Bad Flavour	1. Contaminated charcoal: Charcoal that has been exposed to chemicals, moisture, or odors can affect the taste of food. 2. Too much wood or thick smoke: Excessive or improper smoke can lead to a bitter or unpleasant flavour.	1. Use pure lump charcoal: Avoid chemically treated charcoal and opt for natural lump charcoal. 2. Moderate the amount of wood: Use just enough wood chunks for a mild smoke and aim for thin, blue smoke.
Charcoal Doesn't Stay Lit	1. Poor airflow: Top / bottom Roto-Draft™ may be too closed or obstructed, preventing sufficient oxygen from reaching the fire. 2. Too much ash buildup: Excess ash can suffocate the fire and reduce the ability of charcoal to stay lit.	1. Check and adjust top / bottom Roto-Draft™: Open the dampers more to increase airflow and oxygen supply. 2. Clean out the ash: Regularly remove ash from the grill to ensure proper airflow and consistent burning.

By understanding these common fuel-related issues and solutions, you can optimize the performance of your kamado grill and ensure better cooking results.

TROUBLESHOOTING

Regular maintenance of your KEG™ Kamado grill ensures it performs optimally and extends its lifespan. Here are some common maintenance issues and how to troubleshoot them:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Ash Build-Up	1. Ash accumulation: Over time, ash can block airflow, preventing proper combustion and causing temperature control issues.	1. Clean the ash tray regularly: After each cook, remove ash from the firebox and ash tray. Use a small brush or shop vacuum to clear out hard-to-reach areas. 2. Check after long cooks: For long smoking sessions, occasionally check and clear ash buildup during cooking to maintain airflow.
Cracked or Damaged Gaskets	1. Wear and tear: Gaskets that seal the lid and base of the grill can degrade over time, causing heat and smoke to escape.	1. Inspect the gasket regularly: Check for wear, cracks, or tears. If the gasket is no longer sealing properly, it's time to replace it. 2. Replace the gasket: Purchase a replacement gasket specific to your kamado model. Clean off the old gasket and apply the new one according to the manufacturer's instructions.
Cracks in the Ceramic	1. Thermal shock: Rapid temperature changes (e.g., heating a cold grill too quickly) can cause cracks in the ceramic. 2. Accidental impact: Dropping or hitting the grill can damage the ceramic body.	1. Handle with care: Always allow the grill to heat up gradually to avoid thermal shock. 2. Minor cracks: For small cracks, use high-temperature ceramic adhesive to repair them. If the crack is larger or causes structural issues, contact Broil King for repair or replacement options.
Rust on Metal Parts	1. Exposure to moisture: Metal parts, such as hinges, bands, or cooking grates, can rust if exposed to humidity, rain, or improper storage.	1. Cover your grill: Always use a waterproof cover [# 68360] when the grill is not in use, especially in wet conditions. 2. Clean and oil metal parts: After cooking, clean metal parts and apply a thin coat of oil to prevent rust. For rusted areas, use a rust remover or replace the affected parts.
Top / Bottom Roto-Draft™ Sticking or Hard to Adjust	1. Grease buildup or debris: Over time, grease, ash, and dirt can accumulate in the vent openings, making them hard to adjust.	1. Clean dampers regularly: Remove any ash or debris from the vents after each cook. Use a degreaser or a soft brush to clean away grease buildup. 2. Lubricate the vent: Apply a high-temperature lubricant to the moving parts of the dampers if they become stiff.
Mold Growth Inside the Grill	1. Moisture and grease residue: If a grill is left uncleaned for long periods, moisture and leftover food particles can lead to mold growth.	1. Burn it off: Perform a high-temperature "clean burn" by opening the vents and letting the grill heat to 500°F (260°C) for about 30 minutes. This will burn off any mold. 2. Clean thoroughly: After the burn-off, scrub the grill grates, interior, and other surfaces with a grill brush and soapy water. Dry thoroughly before storing.
Charcoal Grate Wear and Tear	1. Frequent use and high heat: The charcoal grate, which holds burning coals, can wear out or warp over time due to prolonged high heat exposure.	1. Inspect regularly: Check for signs of wear, rust, or warping in the charcoal grate. Replace it if necessary to ensure proper airflow and safe operation. 2. Rotate grate: If possible, rotate the grate occasionally to promote even wear across its surface.
Air Leaks Affecting Temperature Control	1. Misaligned components: Over time, parts like the lid or base might shift slightly, causing air leaks. 2. Worn-out gasket: Air can escape from damaged gaskets making it harder to control temperature.	1. Check for air leaks: When the grill is cold, inspect all seals and bands to ensure everything is tight and aligned. 2. Replace gasket: If the gasket is damaged, replace it to restore a proper seal.
Difficult Lid Operation	1. Hinges misaligned or rusty: Hinges can become stiff, misaligned, or rusty over time, making the lid hard to open or close.	1. Adjust or lubricate hinges: Check the hinges for alignment and tightness. Apply a high-temperature lubricant to prevent sticking and ease movement. 2. Inspect for damage: If the hinges are bent or damaged, they may need replacement to ensure smooth operation.

If troubleshooting fails to solve any of these or any other issues, please visit www.broilkingbbq.com for more information including troubleshooting videos, and tips. North America: 1-800-265-2150. / info@omcbbq.com, Rest of the world: Contact your local distributor.

WARRANTY

Broil King KEG™ Kamado Charcoal grills are designed and built in North America using best-in-class materials, components, and processes to ensure a superior outdoor grilling experience.

WHAT IS COVERED

Aluminum body	**15 years**
All other parts and paint	**2 years**

Onward Manufacturing Company Limited (Onward) commits to the original purchaser of the Broil King KEG™ Kamado, that it is free from defects in materials and workmanship for the period listed in the above warranty table from the date of purchase when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Manual. Normal wear and tear excluded. Onward commits within the framework of this voluntary warranty to repair or replace the part that is defective subject to the limitations and exclusions listed below. This warranty is valid for product that has been installed in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes. The product must be properly cleaned and maintained according to the accompanying Owner's Manual instructions and must not be used in a communal or commercial application for the warranty to apply.

WHAT IS NOT COVERED

This warranty does not cover: damage caused by over-firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds or inadequate ventilation, scratches, dents, corrosion, deterioration of material finishes, discolouration caused by heat, abrasive or chemical cleaners or UV exposure, or damages caused by misuse, accident, hail, grease fires, vandalism, lack of cleaning and maintenance, harsh environments such as salt or chlorine, alterations, abuse, neglect or parts installed from other manufacturers. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool or hot tub, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying Owner's Manual, to prevent surface corrosion. Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance (rusted through or burnt through) within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided. Parts replaced under this warranty are to be installed by customer and are warranted only for the balance of the above-mentioned original warranty.

The replacement component is the sole responsibility of Onward defined by the warranty; Onward will not be responsible for costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, for any liability related to incidental, consequential or indirect damages and for any handling and transportation charges.

The use and/or installation of parts on your Broil King product that are not genuine Broil King parts will void this warranty, and any damages that result hereby are not covered by this warranty.

In the United States and Canada parts replacement is FOB Factory.

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 exclusively by the purchaser in the Country where purchased.

REPLACEMENT PARTS

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

PORCELAIN-COATED COOKING GRIDS

All Broil King cast iron cooking grids are coated with a durable porcelain enamel to assist in cleaning and reduce the tendency of food sticking to the grid. Porcelain is essentially a glass coating. Some chipping may occur if mishandled. This will not affect the use or performance of the grids. The grids are not warranted against chipping or rusting due to mishandling. See "Maintenance" (pg. 12-13) for proper cooking grid care and cleaning instructions.

VAPORIZATION SYSTEMS

Broil King KEG™ Kamado grills are designed for use with ceramic vaporization systems. Use of any other product will nullify the warranty.

FREIGHT

Courtesy shipping is provided for warranty orders during the six (6) months after the original date of purchase. After this period, a freight charge will be applied to all warranty orders.

REGISTER YOUR GRILL

You can register your grill's warranty online at www.broilkingbbq.com or by calling 1-800-265-2150 (North America only).

WARRANTY CLAIMS

All warranty is handled directly by Broil King. Parts must be returned to Broil King Warranty Department, shipping charges prepaid, accompanied by Model Number, Serial Number, and if your grill is not registered, proof of purchase (copy of sales slip or invoice). If inspection confirms the defect, Broil King will repair or replace such part in accordance with the terms of the warranty.

On receipt of email, letter, or fax (not by phone) Broil King may at its option not require part or parts to be returned.

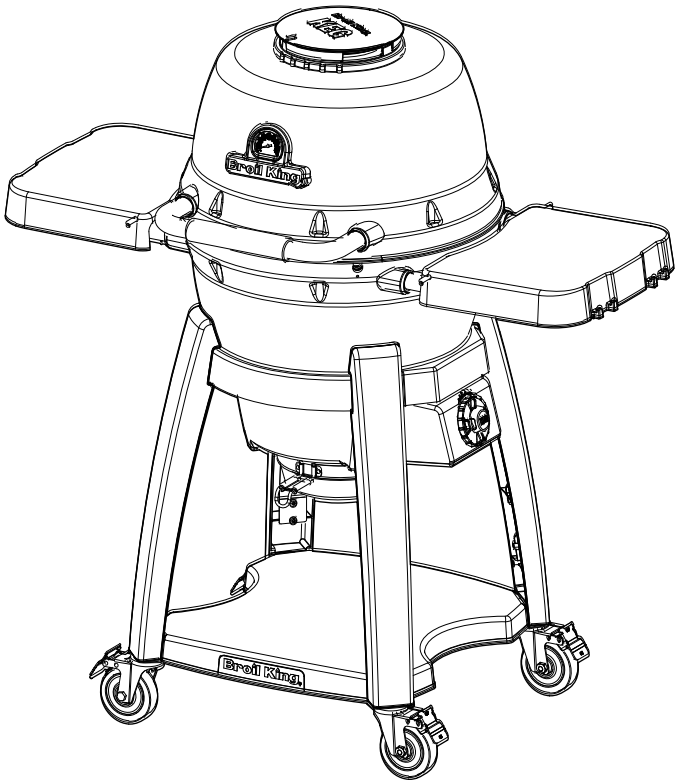
NON AMERICAN/CANADIAN RESIDENTS

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

Broîl Kîng®

GRIL AU CHARBON KEG^{MC} KAMADO

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE



VEUILLEZ ENREGISTRER VOTRE NUMÉRO DE MODÈLE, NUMÉRO DE SÉRIE ET LA DATE DE VOTRE ACHAT ICI.

CETTE INFORMATION EST INSCRITE SUR L'ÉTIQUETTE NOIRE ET ARGENT SITUÉE SUR LA PATTE DU GRIL.

N^{O} DE MODÈLE					-		
N^{O} DE SÉRIE		-					
DATE D'ACHAT		/		/			

NOTE À L'INSTALLATEUR : LAISSER CES INSTRUCTIONS CHEZ LE CLIENT.

POUR UTILISER AVEC :
GRIL AU CHARBON KEG^{MC} KAMADO 420150

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ 2
INSTALLATION 2
DÉCOUVREZ VOTRE KEG^{MC} 3
CHARBON 4
ALLUMAGE 5
FONCTIONNEMENT 6
TECHNIQUES DE CUISSON 7
ENTRETIEN 9
DÉPANNAGE 10
GARANTIE 12

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

POUR LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE, VEUILLEZ CONSULTER VOTRE MANUEL D'ASSEMBLAGE
OU VISITEZ www.omcbbq.com POUR VISIONNER NOTRE VIDÉO SUR L'ASSEMBLAGE

FR
40094-K10 Rev C 11/26

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

SÉCURITÉ

Votre nouveau gril KEG[MC] Kamado Broil King est un appareil pratique et sécuritaire lorsqu'il est assemblé et utilisé correctement. Comme pour tous les produits qui brûlent du charbon, certaines mesures de protection doivent être respectées. Le non-respect de ces mesures de protection peut causer des blessures et des dommages graves. Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou le fonctionnement de votre gril, veuillez consulter votre détaillant, ou appeler notre service de soutien :

L'amérique du nord: 1-800-265-2150 / info@omcbbq.com.
Pour tout autre pays : contactez votre revendeur

- Veuillez lire le présent manuel au complet avant d'installer et d'utiliser votre appareil à charbon de bois. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort.
- Pour connaître les restrictions et les exigences en matière d'inspection de l'installation locales, contactez les autorités locales chargées de la construction ou de la lutte contre les incendies de votre région.
- Conserver ces instructions pour référence ultérieure.

AVERTISSEMENT - FONCTIONNEMENT

- **ATTENTION! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.**
- **Ne pas utiliser dans des locaux fermés!**
- **ATTENTION! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu! Utiliser uniquement des allumefeu conformes à l'EN 1860-3!**
- **ATTENTION! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.**
- Ne laissez JAMAIS le gril sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants ou les animaux sans surveillance à proximité d'un gril chaud.
- Ne déplacez pas un gril chaud.
- Ne pas utiliser si le gril n'est pas entièrement assemblé et si toutes les pièces ne sont pas en place.
- N'enlevez pas les cendres tant que le combustible n'est pas complètement consumé et éteint.
- Ne pas utiliser le gril par grand vent.
- Préchauffez le gril avec le couvercle ouvert pendant les 10 premières minutes ou jusqu'à ce que la fumée blanche devienne claire.
- Ne jamais tenter de faire surchauffer votre gril en y ajoutant un excédent de charbon de bois ou autres matériaux combustibles sur le brûleur ou dans la réserve.
- Retirer les chaudrons et les rôtissoires lorsque l'appareil en fonctionnement est laissé sans surveillance, afin de réduire le risque d'incendie

DANGER - INCENDIE

- Veillez à ce que la zone entourant l'appareil soit exempte de matériaux combustibles, d'essence et de tout liquide et émanations inflammables.
- Ne jamais entreposer de matériaux combustibles à proximité ou sous l'appareil.
- N'utilisez jamais de liquide ou de produit à émanations inflammables pour allumer ou entretenir un feu dans le gril.
- Si un feu de graisse se produit dans la boîte de cuisson, n'utilisez pas d'eau pour l'éteindre. Si vous pouvez le faire en toute sécurité, fermez le couvercle, appuyez sur le bouton d'alimentation du contrôleur pour lancer le cycle d'arrêt de 15 minutes et attendez que le gril refroidisse. Laissez le gril branché.

DANGER - SURFACES CHAUDES

- Ce gril et ses parties exposées deviennent CHAUDS pendant l'utilisation. NE PAS toucher les surfaces chaudes sans gants de protection. Les gants de grillade Broil King[MC] sont un bon choix pour protéger vos mains pendant la cuisson. Gants en cuir résistants (# 60528) ou gants tissés pour hautes températures avec poignées en silicone bleu (# 60974).
- Portez des gants de barbecue ou des gants de protection pendant la cuisson ou le réglage du registre supérieur.
- Ne touchez jamais la porte de vidange des cendres ou la grille de cuisson pour sentir s'ils sont chauds.
- Utilisez des outils de cuisson au barbecue appropriés, munis de longs manches résistants à la chaleur.

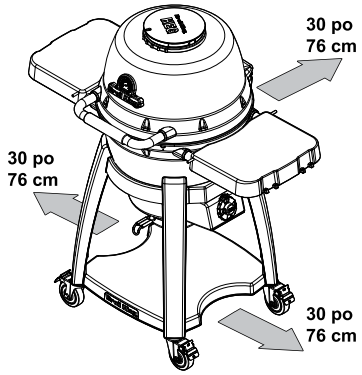
AVERTISSEMENT - CARBURANTS

- Rangez toujours le charbon de bois dans un endroit sec, loin des appareils de production de chaleur et des autres contenants de carburant.
- Pour éteindre le charbon, fermer complètement le registre.
  NE PAS UTILISER DE L'EAU.
- Ne jamais utiliser de l'essence, de l'huile à lampe semblable à de l'essence, du kérozène, du liquide d'allumage de charbon ou des liquides inflammables avec cet appareil pour allumer ou entretenir le feu.
- NE PAS utiliser ou installer des accessoires qui changent ou qui modifient le système d'évacuation.

AVERTISSEMENT – INSTALLATION

L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE EST LE NON-RESPECT DES DISTANCES D'ISOLEMENT (ESPACES D'AIR) PAR RAPPORT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES DIRECTIVES.

- Cet appareil est destiné à être utilisé à l'extérieur uniquement. Il ne doit pas être utilisé dans un garage, une remise, un balcon ou tout autre endroit fermé.
- Le gril doit être installé loin des surfaces combustibles, à au moins 76 cm (30 po) de chaque côté et 76 cm (30 po) à l'arrière.
- NE PAS restreindre le débit d'air vers l'appareil ou placer quoi que ce soit dans la zone de dégagement de 76 cm (30 po) autour du gril.
- NE PAS utiliser sous un porte-à-faux combustible.
- Toujours Installer le gril sur une surface non combustible.
- Installez toujours le gril sur une surface plane et maintenez l'appareil à} niveau.
- NE PAS restreindre le flux d'air vers l'appareil.
- Lors du choix de l'emplacement du gril, il faut tenir compte de l'exposition au vent, de la proximité de la circulation de personnes et veiller à ce que le raccordement électrique soit aussi court que possible et le câblage éloigné des sources de chaleur.
- Placez le gril dans un endroit où le vent dominant est minimal. Prévoir suffisamment d'espace pour évacuer la zone en toute sécurité en cas d'incendie.
- Verrouiller les roulettes lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur un véhicule de loisir et/ou un bateau.

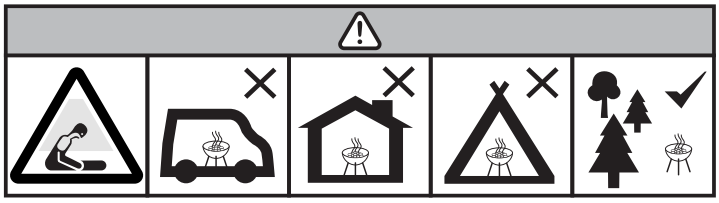


DANGER - MONOXYDE DE CARBONE

- Ce gril est conçu pour être UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques s'accumuleraient et auraient un effet très dangereux voire mortel sur les personnes exposées. Suivez les conseils ci-dessous pour éviter que ce gaz incolore et inodore ne vous empoisonne, vous, votre famille ou invités et vos animaux domestiques.
- Connaître les symptômes de l'intoxication au monoxyde de carbone maux de tête, vertiges, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Si vous ou d'autres personnes à proximité, ressentez des symptômes de rhume ou de grippe lors de l'utilisation de l'appareil, consultez un médecin. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.

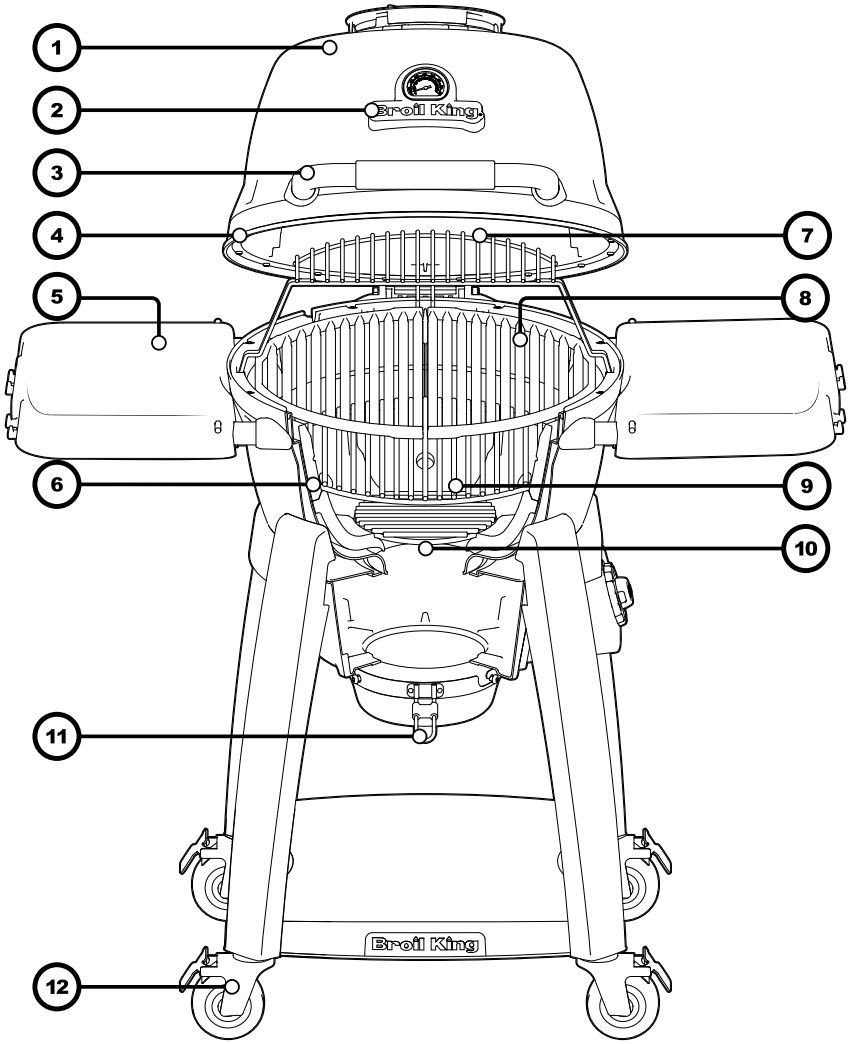
AVERTISSEMENT DE LA PROPOSITION 65

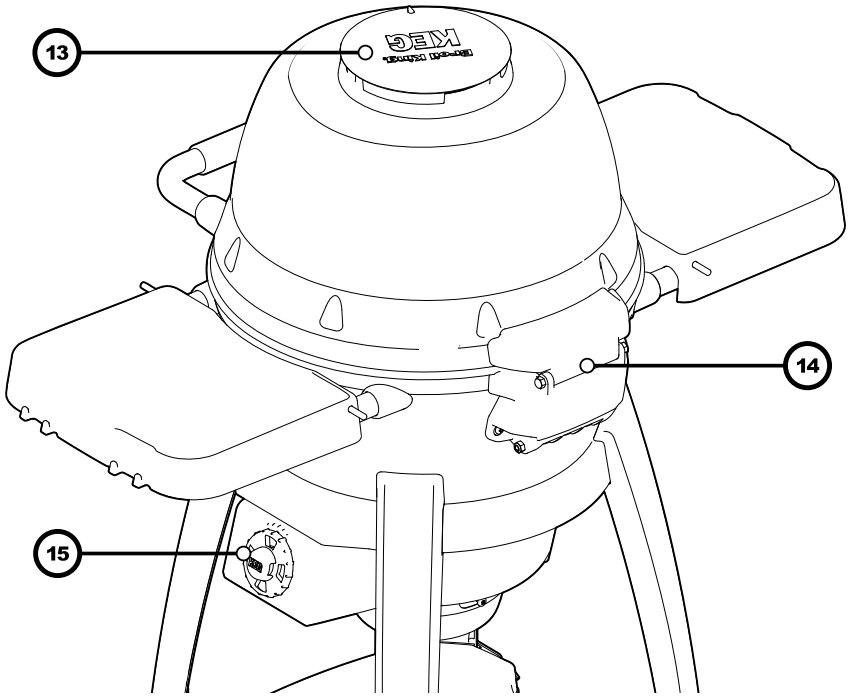
La combustion de ce produit génère du monoxyde de carbone et d'autres substances reconnues par l'État de Californie comme causant le cancer et des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'information, consulter le site **www.P65warnings.ca.gov/product**



N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple dans une maison, une tente, une roulotte, une roulotte-camping ou un bateau. Risque d'intoxication mortelle au monoxyde de carbone.

DÉCOUVREZ VOTRE KEG[MC]





1. COUVERCLE
2. INDICATEUR DE TEMPÉRATURE
3. POIGNÉE DU COUVERCLE
4. JOINT D'ÉTANCHÉITÉ
5. TABLETTE LATÉRALE
6. CÉRAMIQUE
7. SUPPORT RÉCHAUD
8. GRILLE DE CUISSON
9. GRILLE SUPÉRIEURE DE CHARBON DE BOIS
10. GRILLE INFÉRIEURE DE CHARBON DE BOIS
11. BAC À CENDRE
12. ROULETTES
13. REGISTRE CHEMINÉE DU COUVERCLE ROTO-DRAFT[MC]
14. CHARNIÈRE DU COUVERCLE
15. REGISTRE Roto-Draft[MC] DU BA

CHARBON

CHARBON DE BOIS FRANC BROIL KING[MD]

Le charbon de bois en morceaux de bois franc Broil King[MD] ne contient pas d'allumeurs chimiques, d'additifs ou de produits de liaison. Cela signifie que votre feu brûle plus proprement et produit moins de cendres qu'avec des briquettes de charbon de bois. Le charbon de bois franc naturel en morceaux Broil King[MD] Hardwood (nº TCF5506) est recommandé avec le gril Broil King[MD] KEG[MC] Kamado.





ATTENTION

- Toujours ranger le charbon dans un endroit sec, loin des appareils produisant de la chaleur et des autres contenants de carburant.
- Ne jamais ranger le charbon sous le gril.
- Ne jamais utiliser du charbon qui est ou qui a été mouillé. Cela altère les caractéristiques de combustion du charbon.
- Éviter d'ajouter la poussière de charbon du fond du sac.

CHARBON EN BLOC VS BRIQUETTES DE CHARBON

Lors du choix entre le charbon en bloc et les briquettes de charbon pour votre gril Keg[MC] Kamado Broil King[MD], il est essentiel de bien comprendre leurs différences de performance, de saveur et d'utilisation. Voici une comparaison pour vous aider à décider ce qui est le mieux selon vos besoins de cuisson :

1. COMPOSITION ET INGRÉDIENTS

Charbon en bloc :

- Fait à base de bois franc naturel qui a été brûlé en carbone sans additif ni d'agent de remplissage. Ce sont essentiellement des blocs de charbon de bois.

Briquettes :

- Composées de poussière de bois compressée, de résidus de bois et de divers additifs tels que des liants et des agents de remplissage (certaines marques peuvent aussi inclure de la houille, de la castine ou d'autres ingrédients qui permettent d'assurer un brûlage plus constant).

2. CARACTÉRISTIQUES DE COMBUSTION

Charbon en bloc :

- Brûle plus chaud : Le charbon en bloc brûle à plus haute température, ce qui le rend idéal pour bien saisir vos aliments, et pour les grillades à chaleur élevée.
- Formes inconstantes : Puisque le charbon en bloc est fait de bois naturel, il se présente sous des formes et des tailles variées, qui peuvent même causer une combustion inégale. Combustion plus rapide : Le charbon en bloc brûle plus rapidement que les briquettes, nécessitant des remplissages plus fréquents pour les cuissons de longue durée.

Briquettes :

- Brûlent plus longtemps et de manière plus stable : Les briquettes brûlent pendant une plus longue période de temps, avec une chaleur constante et stable, ce qui les rend idéales pour des cuissons de longues durées et lentes, comme le fumage.
- Température maximale plus basse : Elles n'atteignent pas les mêmes températures élevées que le charbon en bloc, mais elles sont parfaites pour la cuisson de longue durée et pour la cuisson lente, ou pour maintenir une chaleur modérée.
- Taille uniforme : La taille et le format uniformes des briquettes assurent des combustions plus constantes et plus prévisibles.

3. SAVEUR

Charbon en bloc :

- Combustion plus propre : Comme le charbon en bloc ne contient pas d'additif, il produit moins de cendres et il confère aux aliments une saveur de bois plus nette et plus naturelle.
- Essences de bois variées : Différentes essences de bois franc comme le chêne, l'hicorier ou le mesquite peuvent avoir un impact subtil sur les différences de saveur, ce qui est recherché pour mieux rehausser le goût des viandes grillées.

Briquettes :

- Saveur plus douce de fumée : Les briquettes ne confèrent typiquement pas une forte saveur de fumée comme le charbon en bloc, et certaines personnes trouvent que les additifs peuvent affecter légèrement la saveur des aliments.
- Production de plus de cendre : Les briquettes produisent plus de cendre en raison des agents de remplissage et des liants utilisés, ce qui peut affecter le débit d'air dans votre gril, et nécessiter plus de nettoyage.

4. FACILITÉ D'EMPLOI

Charbon en bloc :

- **Allumage rapide** : Le charbon en bloc s'allume plus rapidement, et il est prêt plus rapidement pour la cuisson.
- **Plus de contrôle** : Il répond mieux aux ajustements de registre, et permettent un contrôle plus précis de la température, spécialement dans un gril Kamado.

Briquettes :

- **Allumage plus lent** : Les briquettes prennent plus de temps à s'allumer en comparaison avec le charbon en bloc, mais une fois allumées elles restent allumées plus longtemps.
- **Chaleur constante** : Elles sont plus faciles à utiliser pour les débutants en raison de leur combustion stable et prévisible, ce qui les rend moins sensibles aux ajustements de débit d'air.

5. PRODUCTION DE CENDRE

Charbon en bloc :

- **Produit moins de cendre** : Le charbon en bloc produit beaucoup moins de cendre, ce qui signifie un meilleur débit d'air et un nettoyage plus facile.

Briquettes :

- **Produisent plus de cendre** : Les briquettes produisent plus de cendre en raison de leurs agents de remplissage ajoutés, ce qui peut réduire le débit d'air dans votre gril Kamado, et elles nécessitent un nettoyage plus fréquent pendant les cuissons de longue durée.

EN RÉSUMÉ :

Choisir le charbon en bloc si vous préférez une combustion plus propre, une chaleur plus élevée et des saveurs naturelles de bois, en plus de profiter d'un contrôle plus précis de la température.
Choisir les briquettes si vous avez besoin d'une combustion de longue durée et constante, pour des cuissons lentes et à basse température et si vous souhaitez avoir une source de carburant plus stable et plus abordable.

FUMÉE AROMATISÉE

Il est recommandé d'utiliser du charbon en bloc ou des briquettes de charbon comme principale source de carburant pour le gril KEG[MC] Kamado Broil King[MD]. Il est possible d'expérimenter avec diverses essences de bois en ajoutant dans le feu au charbon de petites quantités de copeaux de bois ou de granules; de qualité alimentaire.

COPEAUX DE BOIS ET GRANULES

L'ajout de copeaux de bois ou de granules au charbon en bloc dans un gril Kamado permet aussi de rehausser les saveurs et de conférer un subtil arôme fumé à votre cuisson. Voici un guide simplifié :

1. Sélectionner des copeaux de bois ou des granules en fonction du profil de saveur recherché. L'hicorier et le mesquite confèrent des saveurs fortes et robustes, alors que le bois de pommier et de cerisier confère un arôme plus doux et plus fruité.
2. Le trempage des copeaux de bois dans l'eau pendant environ 30 minutes avant de les ajouter peut aider à brûler plus lentement plutôt que de brûler rapidement. Cette étape n'est pas nécessaire pour les granules de bois.
3. Quand le charbon est chaud et prêt, saupoudrer les copeaux de bois ou les granules directement sur le charbon. Pour un dégagement de chaleur plus graduel et mieux contrôlé, il faut les placer dans un fumoir ou les emballer de manière lâche dans un papier d'aluminium avec des petits trous d'évacuation.
4. Ajuster le débit d'air pour fumer; en refermant légèrement les registres du gril Kamado, pour garder la température constante et pour permettre au bois de cuire lentement, pour créer une fumée riche et uniforme, sans besoin de chaleur excessive.
5. Alors que le bois chauffe lentement, placer vos aliments sur le gril et laisser la fumée infuser ses saveurs, naturellement. Garder le couvercle fermé autant que possible afin de maximiser l'effet de fumée.

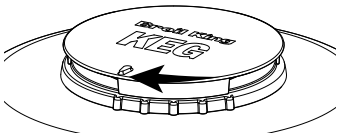
Des expérimentations avec des types et des quantités de bois différents vous aideront à perfectionner vos saveurs, pour vous assurer d'obtenir des résultats parfaits, à chaque fois!

ALLUMAGE

ÉTAPES D'ALLUMAGE DU CHARBON

ÉTAPE 1

Ouvrir le registre d'évacuation Roto-Draft[MC] sur le dessus du couvercle.
Ouvrir le registre Roto-Draft[MC] sur le côté du charbon.



ÉTAPE 2

Ouvrir le couvercle.

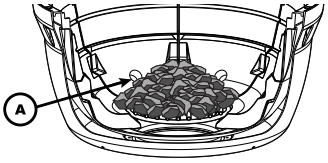
ÉTAPE 3

Retirer les grilles et les plateaux pour accéder au bas du four. Utiliser le lève-grille Broil King[MD] (nº 60745) pour déplacer et positionner les grilles et les plateaux.

S'assurer que le plateau inférieur à charbon soit en place.

ÉTAPE 4

Bâtir un feu de charbon en commençant avec 2,5–5,0 lb (1,2–2,25 kg) de charbon sur le dessus du plateau inférieur à charbon. Ne pas placer le charbon au-dessus des trous d'évacuation **(A)**.



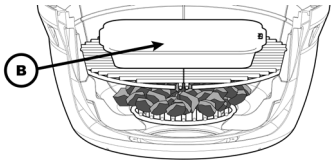
- Lors de l'allumage du charbon, le couvercle doit demeurer ouvert pendant les premières 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la fumée blanche devienne claire. La fumée va être plus opaque et blanche au début, et va devenir graduellement plus claire alors que le charbon s'allumera complètement. La fumée blanche n'est pas idéale pour les saveurs, on conseille donc d'attendre que le gril préchauffe correctement avant de placer vos aliments sur le gril.

UNE FOIS LES GRANULES ENFLAMMÉES

ÉTAPE 5

Chercher une couche uniforme de cendres blanches sur le charbon. Quand elle sera présente, étendre le charbon. Attention de ne pas couvrir les trous d'évacuation **(A)**.

Pour une cuisson indirecte; installer le plateau supérieur à charbon, et placer un plateau d'égouttement Broil King[MD] (no 63106) **(B)** au centre du plateau supérieur à charbon.



ÉTAPE 6

Replacer les grilles de cuisson avec le lève-grille Broil King[MD] (no 60745).

ÉTAPE 7

Fermer le couvercle et attendre un moment pour que la jauge de température puisse réagir. Voir la section opération (page 6) pour les instructions sur le contrôle de température à l'intérieur du gril KEG[MC]

- Ajuster les registres Roto-Draft[MC] pour contrôler la température interne du gril.
- Essayer de faire des changements à environ 50°F (10°C) avant que votre température ciblée soit atteinte. Si vous souhaitez faire votre cuisson à 270°F (132°C), commencer à fermer les registres Roto-Draft[MC] lorsque la température atteint les 220°F (104°C).
- Il est plus facile d'augmenter la température que de l'abaisser.

ÉTAPE 8

Une fois que la température voulue à l'intérieur du gril est atteinte, placer vos aliments dans le gril, et fermer le couvercle. La température à l'intérieur du gril va baisser un peu. Observer la jauge de température pendant un certain temps avant d'ajuster les registres Roto-Draft[MC].

ARRÊT

ÉTAPE 9

Fermer le couvercle, et fermer les registres Roto-Draft[MC].
Laisser refroidir le gril complètement avant d'effectuer un entretien.
Laisser la cendre ou le charbon refroidir complètement avant leur disposition.

ACCESSOIRES D'ALLUMAGE DE CHARBON

Il y'a plusieurs façons de bâtir et d'allumer un feu de charbon. Des allumettes, du papier et des petits morceaux de bois peuvent aider. Divers accessoires pour le grillage au charbon peuvent vous aider à intensifier la chaleur et pour allumer votre feu rapidement. Utiliser les accessoires de Broil King[MD] pour le charbon, afin d'allumer facilement un feu de charbon, de manière sécuritaire.

- Il est toujours recommandé d'éviter d'utiliser des accélérant chimiques qui peuvent affecter la saveur de la cuisson.
- Il faut toujours attendre que le charbon soit blanchi de manière uniforme, et qu'il soit très chaud, avant de placer la viande sur le gril.
- Il faut toujours porter des gants de protection pour le gril lors du travail avec le charbon.
- Il faut toujours assumer que la poignée de l'accessoire sera chaude.

CHEMINÉE DE CHARBON

En utilisant une cheminée de charbon, on peut allumer un feu de charbon à l'extérieur du gril.

- Il faut toujours bâtir un feu sur une surface non-combustible.
- Il faut utiliser des gants de protection pour étendre le charbon allumé.
- S'assurer que le trajet vers votre gril soit bien dégagé lors du déplacement de la cheminée de charbon en acier inoxydable Broil King[MD] (nº 63970)





FONCTIONNEMENT

PREMIÈRE UTILISATION

Avant de cuisiner sur votre gril pour la première fois, nettoyez les composants et préchauffez le gril pour le débarrasser de toute odeur ou de tout corps étranger de la manière suivante:

1. Retirez et nettoyez les grilles de cuisson avec de l'eau et du savon doux.
2. Une fois les grilles de cuisson retirées, allumez le gril en suivant les instructions d'allumage (p. 5) et faites fonctionner le gril à 220 °C (425 °F) pendant **30 minutes**.
3. Arrêtez le brûleur à granules en appuyant sur le bouton d'alimentation situé sur la façade du contrôleur numérique.
4. Laissez refroidir le gril, puis remettez les grilles en place.
5. Imprégnez les grilles de cuisson d'une huile de cuisson biologique pressée à froid ayant un point de fumée élevé, allumez le gril et laissez-le chauffer à 176 °C (350 °F) pendant 30 minutes.

Huiles de cuisson à point de fumée élevé recommandées:

Huile d'avocat	point de fumée 260 °C (500 °F)
Huile de son de riz	point de fumée 254 °C (490 °F)
Huile de canola	point de fumée 204 °C (400 °F)

PRÉCHAUFFAGE

1. Préchauffez le gril avec le couvercle fermé pendant 15 minutes.
2. Nettoyez les grilles froides à l'aide d'une brosse à gril en nylon (nº 65643) ou les grilles chaudes à l'aide d'une brosse à gril en acier inoxydable (nº 65225, 64014, 64034) et vérifiez soigneusement qu'il ne reste pas de poils cassés sur la grille.
3. Imprégnez les grilles d'une huile de cuisson recommandée à point de fumée élevé.
4. Ajustez la chaleur en fonction de ce que vous faites griller.

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE

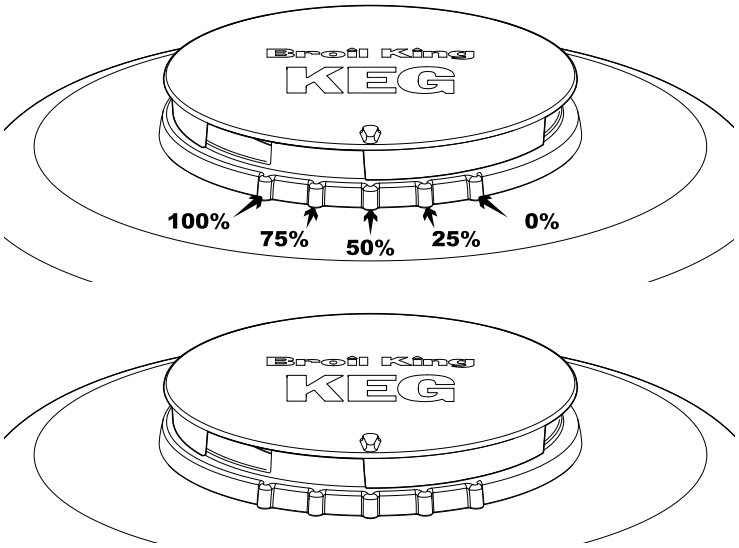
La température d'un gril au charbon est contrôlée avec la quantité de carburant et la quantité d'air admise pour passer au travers du gril.

- Il est plus facile d'augmenter la température que de l'abaisser.
- Commencer lentement afin d'éviter les dépassements de votre température voulue.
- Ajustements fins : Des petits changements dans le registre du haut peuvent faire une grande différence. Il faut toujours faire de petits ajustements et attendre 5 à 10 minutes pour que la température se stabilise.
- Évent du bas : Ne pas oublier que le registre du bas influence aussi la température. Pour des températures plus basses, fermer légèrement le registre du bas, et pour des températures plus élevées, il faut l'ouvrir plus grandement pour augmenter le débit d'air.

REGISTRE DE CHEMINÉE ROTO-DRAFT[MC]

Le registre de cheminée Roto-Draft[MC] vous permet de contrôler l'air chaud sortant du gril KEG[MC] Kamado iQue[MC].

- Le réglage du registre Roto-Draft™ est essentiel pour contrôler la température.
- Lorsqu'on le tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, le registre est complètement ouvert.
- Lorsqu'on le tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le registre est fermé.
- Le registre de cheminée Roto-Draft™ doit toujours être complètement ouvert (100 %) lors de l'allumage du barbecue.
- Lors de la cuisson avec du charbon, on peut ajuster le registre d'évacuation Roto-DraftMC pour contrôler le feu. La réduction de l'ouverture réduit aussi la quantité d'oxygène, ainsi que la chaleur du feu.



GUIDE DE RÉGLAGE DES REGISTRES ROTO-DRAFT[MC]

CUISSON LENTE ET À BASSE TEMPÉRATURE 200–250°F (93–121°C)

- **Position du registre du haut** : Ouvrir le registre du haut **juste un peu** (1/4 à 1/2 po ou 10-15 %). Plus l'ouverture est petite, plus le débit d'air sera restreint, ce qui maintient une température plus basse.
- **Objectif** : Ce débit d'air limité vous aide à obtenir une température basse et constante pour fumer ou cuire à basse température les viandes comme les côtelettes, la pointe de poitrine, ou une épaule de porc.

CHALEUR MOYENNE 300–400°F (149–204°C)

- **Position du registre du haut** : Ouvrir le registre du haut à **25 %**. Cela permet d'introduire un débit d'air modéré pour maintenir une chaleur moyenne stable, ce qui est idéal pour rôtir des volailles, des légumes ou pour cuire des mets comme la pizza.
- **Objectif** : Un débit d'air équilibré assure des températures stables et des méthodes de cuisson versatiles.

CHALEUR ÉLEVÉE 450–700°F (232–371°C)

- **Position du registre du haut** : Ouvrir le registre du haut à **50-75 %** ou presque complètement ouvert, dépendant de comment vous souhaitez la température élevée. Plus le registre sera ouvert, plus grand sera le débit d'air, pour vous permettre d'atteindre des hautes températures et de bien saisir vos aliments comme les steaks et autres.
- **Objectif** : Un fort débit d'air maximise la chaleur pour un grillage en direct, pour la carbonisation ou pour une cuisson rapide.

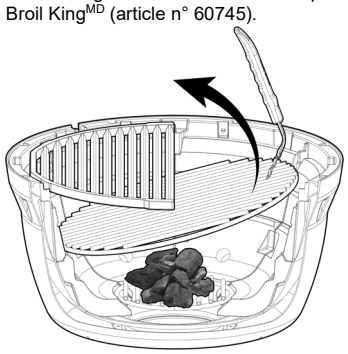
SYSTÈME DE VAPORISATION

Votre gril Broil King[MD] KEG[MC] Kamado iQue[MC] est conçu pour être utilisé avec le système de vaporisation en céramique inclus. N'ajoutez pas de pierres de lave, de briquettes ou tout autre système de vaporisation autre que celui fourni avec le gril. Les pièces en céramique sont conçues en sections, de sorte qu'elles peuvent être facilement retirées ou remplacées. Ne jamais nettoyer la céramique avec un détergent ou autre produit de nettoyage. Nettoyer la céramique froide à l'aide d'une brosse à gril en nylon (nº 65643).

AJOUT DE CHARBON DE BOIS

Pour ajouter du charbon de bois au milieu d'une longue cuisson, portez des gants de grillade appropriés;

1. Déplacez ou réorganisez les aliments de manière à ce qu'une section de la grille de cuisson puisse être retirée.
2. Déplacez ou retirez tous les éléments qui se trouvent sur la grille à charbon de bois supérieure.
3. Faites pivoter et soulevez la grille à charbon de bois supérieure à l'aide de l'outil de retrait de grille Broil King[MD] (article n° 60745).

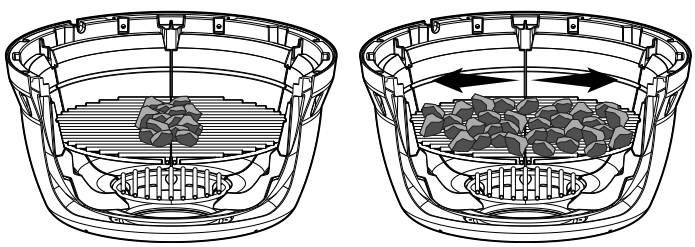


- Pour obtenir un peu plus de fumée de bois, épandez 100 g (0,25 lb) de granulés de grillade Broil King[MD] Premium sur l'amas de charbon de bois.

FEUX DE CHARBON DE BOIS POUR GRILLAGE DIRECT

Si vous souhaitez griller directement sur du charbon de bois à haute température, vous pouvez faire un feu de charbon de bois sur la grille supérieure.

1. Construisez un amas de charbon de bois directement au-dessus du brûleur. Environ 4 - 6 lb (1.8 - 2.7 kg).
2. Allumez le gril (p. 5).
3. Une fois que le charbon de bois sera allumé et uniformément blanchi, répartissez-le sur la surface de la grille à charbon de bois supérieure. Vous pourrez alors ajouter du charbon de bois. Attendez ensuite que le charbon de bois s'enflamme uniformément avant d'y placer votre nourriture.



TECHNIQUES DE CUISSON

ENFUMER ET RÔTIR

Obtenir d'excellents résultats en enfumant ou en rôtissant sur votre gril Broil King[MD] KEG[MC] Kamado est simple avec la fonction. L'enfumage, le rôtissage et la rôtisserie reposent sur la technique de la cuisson indirecte par convection, idéale pour la cuisson de grosses pièces de viande telles que les rôtis ou la volaille. Une lèchefrite est utilisée sous la viande pour dévier la chaleur autour de la viande, recueillir l'égouttement et maintenir l'humidité dans le gril.

AVANT D'ALLUMER LE GRIL :

- Préparez le gril pour la cuisson au charbon de bois.
- Placez une lèchefrite sur la grande grille à charbon supérieure. Le plateau de rôtissoire en acier inoxydable Broil King[MD] (article 63106 de Broil King[MD]) associé à la doublure de feuille d'aluminium (article 50420 de Broil King[MD]) pour faciliter le nettoyage est une excellente option pour récupérer l'égouttement des viandes.
- Versez 1,2 à 2,5 cm (0,5 à 1,0 po) de liquide dans la lèchefrite. Les jus de fruits le vin ou la saumure sont de bons choix pour rehausser la saveur des aliments.
- NE PAS laisser la lèchefrite s'assécher.

ALLUMER LE GRIL :

- Suivez la procédure d'allumage (p. 5).
- Régler le registre d'évacuation Roto-Draft à 10-15 % d'ouverture (page 6)
- Avant de placer la viande sur la grille, badigeonnez-la d'huile végétale pour qu'elle brunisse mieux à l'extérieur.
- Placez la viande sur les grilles au-dessus de la lèchefrite.
- ENFUMER ou RÔTIR avec le couvercle fermé. L'ouverture du couvercle entraîne des variations de température. Ne vous laissez pas tenter d'ouvrir le couvercle.
- Utiliser un thermomètre à viande de qualité (comme le thermomètre intelligent iQue[MC] Broil King no 61939) pour surveiller la température interne de la viande.
- Vérifiez régulièrement que la lèchefrite de récupération contient au moins 1,2 cm (1/2 po) de liquide.
- Lors de la cuisson sans lèchefrite, une attention particulière doit être portée afin d'éviter tout incendie de graisse et n'est pas recommandée.

UNE FOIS TERMINÉ :

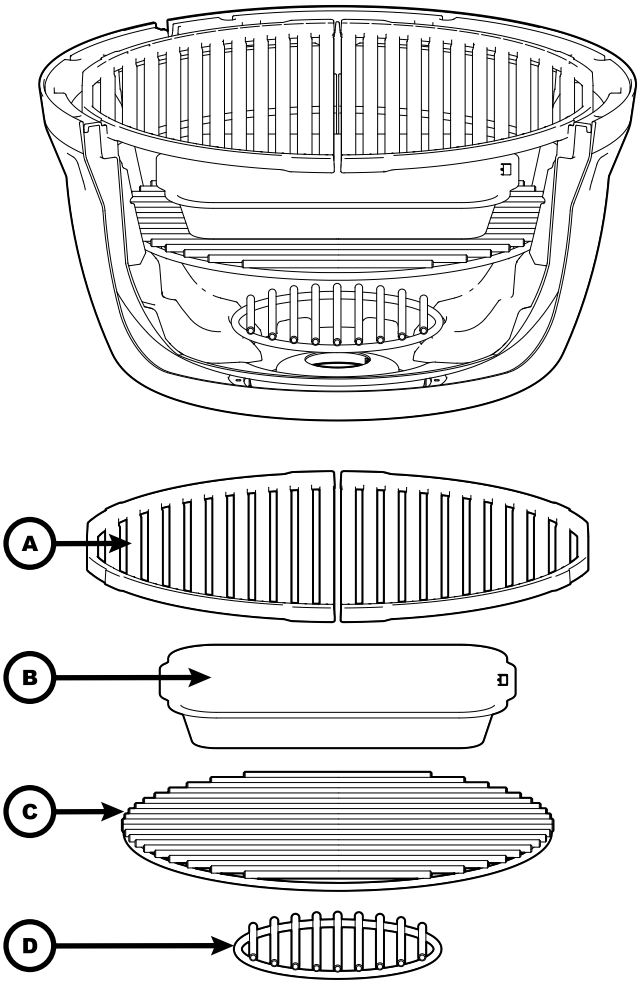
- Éteignez le gril et laissez le cycle de refroidissement se terminer avant de retirer la lèchefrite.
- Les graisses d'égouttement sont hautement inflammables et doivent être manipulées avec précaution pour éviter les blessures.

TEMPS DE CUISSON ET TEMPÉRATURE - ENFUMER MOINS DE 225°F (107°C)

La durée d'enfumage des grosses pièces de viande dépendra de la température de la FUMÉE sélectionnée et prend généralement de 8 à 12 heures. Vérifiez la cuisson à l'aide du thermomètre à viande iQue. Les meilleurs résultats pour les viandes fumées telles que le porc effiloché ou les pointes de poitrine sont obtenus en enveloppant la viande dans du papier d'aluminium ou du papier de boucherie lorsque la température de la viande atteint 75 °C (165 °F), puis en poursuivant la cuisson jusqu'à 98 °C (205 °F).

TEMPS DE CUISSON ET TEMPÉRATURE - RÔTISSAGE 350-400°F (176-205°C)

Suivez le guide pour estimer le temps nécessaire pour rôtir de grosses pièces de viande. Vérifiez la cuisson à l'aide du thermomètre à viande pour confirmer que votre viande a fini de cuire.



A. GRILLES DE CUISSON
B. PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT (lèchefrite) (article nº 63106) recommandé
C. GRILLE SUPÉRIEURE DE CHARBON DE BOIS
D. GRILLE INFÉRIEURE DE CHARBON DE BOIS

GUIDE POUR LE RÔTISSAGE ET LA CUISSON À LA RÔTISSOIRE						
GUIDE DE MINUTERIE				GUIDE DE TEMPÉRATURE POUR LES VIANDES		
RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	VIANDE	POIDS	TEMPS	SAIGNANT	MÉDIUM	BIEN CUIT
350°F (175°C)	RÔTI DE BŒUF	2–6 lb / 1-3 kg	2 – 4 h	130°F (55°C)	146°F (63°C)	160°F (70°C)
		6–10 lb / 3-5 kg	3 – 5 h			
	RÔTI DE PORC	2–6 lb / 1-3 kg	2 – 4 h		150°F (65°C)	170°F (77°C)
		6–10 lb / 3-5 kg	3 – 5 h			
	DINDE OU POULET	2–6 lb / 1-3 kg	2 – 4 h			170°F (77°C)
		6–10 lb / 3-5 kg	3 – 5 h			
VÉRIFIEZ LA CUISSON À L'AIDE DU THERMOMÈTRE À VIANDE iQue[MC].						

TECHNIQUES DE CUISSON

GRILLAGE DIRECT

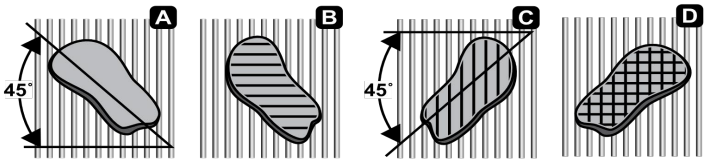
La méthode de grillage direct consiste à cuire les aliments sur des grilles directement au-dessus du brûleur allumé. Le grillage direct est une méthode populaire pour les portions individuelles telles que les steaks, les côtelettes, le poisson, les hamburgers, les brochettes et les légumes.

- Préparez les aliments à l'avance pour éviter les retards et les problèmes d'horaire. Si vous utilisez une marinade ou des épices, vous devez les appliquer avant de placer la viande sur la grille de cuisson. Si vous utilisez des sauces, elles doivent être appliquées au cours des 2 à 4 dernières minutes de cuisson pour éviter de les brûler.
- Organisez l'espace autour du gril en y incluant des fourchettes, des pinces, des gants de cuisine, des sauces et des assaisonnements pour vous permettre de rester à proximité du gril à pendant que vous cuisinez.
- Amenez la viande à température ambiante juste avant de la faire griller. Enlevez l'excès de graisse de la viande afin de minimiser les flammes causées par l'écoulement de la graisse.
- Préchauffez le gril de 230 à 315 °C (450 à 600 °F) avec le couvercle fermé.
- Badigeonnez les grilles d'une huile de cuisson à point de fumée élevé pour éviter que les aliments ne collent aux grilles.
- Pour éviter que les steaks ne se dessèchent, utilisez des pinces plutôt qu'une fourchette.
- Commencez entre 230 et 315 °C (450 et 600 °F) pour saisir la viande et sceller les jus. Réduisez ensuite le feu et prolongez le temps de cuisson lorsque vous faites griller des morceaux de viande plus épais.
- Apprenez à déterminer si la viande est cuite en vous basant sur le temps et la sensation. La viande se raffermit à la cuisson. Lorsque la viande est molle, elle est saignante. Lorsqu'elle est ferme, elle est bien cuite.
- Suivez le guide de cuisson du steak parfait pour la plupart des viandes, poissons, volailles et légumes.

GUIDE DE GRILLAGE DU STEAK PARFAIT

Badigeonnez les grilles d'une huile de cuisson à point de fumée élevé et préchauffez le gril entre 230 et 315 °C (450 et 600 °F).

A. Placez le steak sur le barbecue à un angle de 45° et le faire cuire selon le temps indiqué dans le tableau de cuisson ci-dessous.
B. Retournez le steak en le grillant selon le même angle de 45°.
C. Retournez le steak et le faire griller à l'angle opposé de 45°.
D. Retourner enfin le steak et le faire griller selon le même angle de 45°.



ÉPAISSEUR DE VIANDE		RÉGLAGE DE LA CHALEUR	TEMPS PAR CÔTÉ (MINUTES)				TEMPS TOTAL
3,8 cm (1,5 po)	2,5 cm (1,0 po)		A	B	C	D	
	Saignant	315°C (600 °F)	1 ¾	1 ¾	1 ¾	1 ¾	7
Saignant	Médium saignant	315°C (600 °F)	2	2	2	2	8
Médium saignant	Médium	315°C (600 °F)	2 ¼	2 ¼	2 ¼	2 ¼	9
Médium	Bien cuit	288 °C (550 °F)	2 ½	2 ½	2 ½	2 ½	10
Bien cuit		288 °C (550 °F)	3	3	3	3	12

CUISSON SUR PLAQUE À FRIRE

La cuisson sur plaque à frire est un type de cuisson directe avec une surface solide entre l'aliment et la source de chaleur. Broil King[MD] (article nº 11180) est une plaque de cuisson exactement adaptée au gril KEG[MC] Kamado iQue[MC]. La face plate favorise une répartition uniforme de la chaleur, réduisant les points chauds et garantissant une cuisson homogène. Cette fonction est utile pour cuisiner des aliments qui s'écouleraient ou tomberaient dans les ouvertures des grilles, comme les crêpes, les œufs, le bacon, les alimenta à sauter ou les galettes de viande hachée. Le verso présente des stries pour saisir des aliments tels que des paninis ou des petits légumes délicats. La cuisson sur plaque à frire permet également de conserver les jus naturels des aliments, ce qui donne des plats plus juteux et plus savoureux.

CUISSON À LA RÔTISSOIRE

La méthode de rôtisserie est le summum pour la cuisson des rôtis et des volailles. Un plat ou une lèchefrite placée sous la broche permet de recueillir les jus de cuisson pour les arroser ou préparer une sauce.

Suivez les étapes d'enfumage et de rôtissage pour préparer le gril à la cuisson de rôtisserie (p. 9).

La rôtissoire peut accueillir jusqu'à 7 kg de viande, le facteur limitant étant l'espace de rotation. Pour obtenir les meilleurs résultats, la viande doit être équilibrée sur la ligne centrale du tournebroche afin d'assurer une rotation et une cuisson homogène.

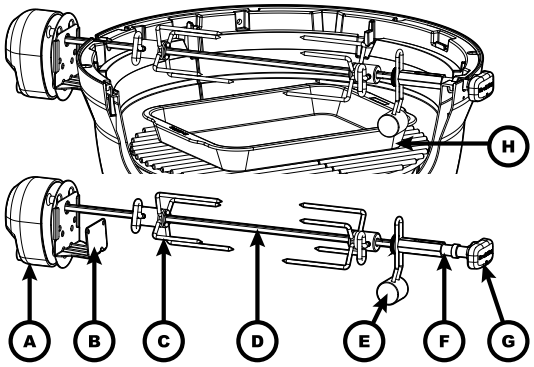
Les grilles de cuisson devront être retirées.

Fixez solidement la viande sur la broche avant de la placer sur le gril. Pour la volaille, attacher fermement les ailes et les pilons.

ÉQUILIBRE DU TOURNEBROCHE

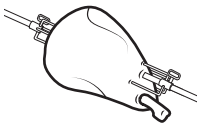
1. Desserrez la poignée de la tige pour permettre le pivotement des sections du tournebroche.
2. Placez la tige de la rôtissoire dans les fentes du corps de fonte du gril. Laissez le côté le plus lourd de la viande tourner vers le bas.
3. Ajustez le contrepoids d'équilibre sur le haut de la tige, à l'opposé du côté le plus lourd de la viande.
4. Serrez la poignée de la tige. Vérifiez périodiquement si la viande tourne bien pendant la cuisson. Réglez le contrepoids d'équilibre comme requis.

ATTENTION : Utiliser des gants de cuisine pour régler le contrepoids d'équilibre de la broche.



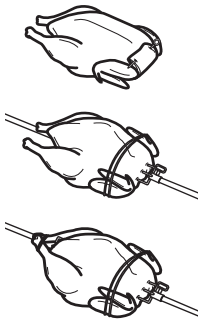
A. MOTEUR DE LA RÔTISSOIRE
B. SUPPORT DE RÔTISSOIRE
C. FOURCHES À VIANDE
D. TOURNEBROCHE
E. CONTREPOIDS DU TOURNEBROCHE
F. TUNNEL DE SONDE À VIANDE iQue[MC]
G. POIGNÉE DU TOURNEBROCHE
H. PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT (article n° 63106)

UTILISATION DU TOURNEBROCHE – GIGOT D'AGNEAU



1. Faites scier la petite extrémité du gigot en sections de 7 à 8 cm (3 po) de longueur.
2. Laissez la viande autour des extrémités des os pour former un rabat.
3. Mettez une fourchette de tournebroche sur la tige.
4. Repliez le rabat et passez la tige dans le rabat et le gigot.
5. Placez la deuxième fourchette sur la tige et insérez-les dans chaque extrémité du gigot. Vérifiez l'équilibre de rotation. Serrez les vis.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE VOLAILLE



1. Avec la poitrine vers le bas, ramenez la peau du cou vers le haut au-dessus de la cavité.
2. Retournez le bord de la peau et enfilez une brochette au travers de celle-ci et de la peau du dos.
3. Enroulez une ficelle autour de la brochette et la nouer.
4. Tournez le côté poitrine vers le haut, attachez ou embrochez les ailes au corps.
5. Mettez une fourchette de tournebroche sur la tige. Insérez la tige dans la peau du cou, parallèlement à la colonne vertébrale, et la sortir juste au-dessus de l'ouverture arrière.
6. Placez la deuxième fourchette sur la tige et insérez-les dans la poitrine et la partie arrière. Vérifiez l'équilibre de rotation. Serrez les vis.
7. Attachez la partie arrière à la tige avec de la ficelle. Croisez les pattes et attachez à la partie arrière.

ENTRETIEN

ENTRETIEN ET NETTOYAGE RÉGULIERS

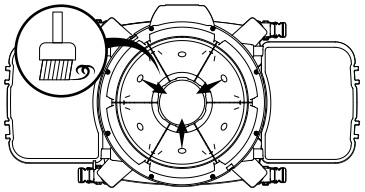
Une accumulation de carbone (créosote) peut se former à l'intérieur du couvercle et du registre de cheminée Roto-Draft^{MC}. Lorsque les granules de bois sont brûlés lentement, ils peuvent émettre des vapeurs organiques qui se combinent à l'humidité de la viande pour former du carbone. Les vapeurs se condensent sur des surfaces plus froides. Par conséquent, les résidus de carbone s'accumulent sous le couvercle et le registre de cheminée Roto-Draft^{MC}. S'il s'enflamme, ce carbone peut produire une chaleur extrême.

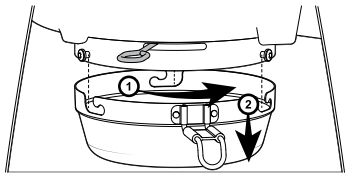
- Inspectez régulièrement le gril et éliminez toute accumulation de carbone. Plus vous utilisez votre gril KEG^{MC} Kamado, plus il faudra l'inspecter, l'entretenir et le nettoyer plus fréquemment.
- Vidangez régulièrement les cendres et les débris.
- Nettoyez et huilez régulièrement les grilles de cuisson et de charbon de bois.

NETTOYAGE INTÉRIEUR

Lorsque le gril est refroidi, vous devriez régulièrement inspecter et vider le bac de cendres et secouer les cendres. Vous pouvez brosser les débris des grilles, des pièces de céramique et du déflecteur vers le centre du KEG^{MC} où ils peuvent tomber dans le bac de cendres. Utilisez la trousse de nettoyage pour granules Broil King^{MD} (article nº 65900).

1. Attendez qu'il refroidisse complètement.
2. Retirez les grilles de cuisson, la grille à charbon et le déflecteur en céramique.
3. Regardez par le haut pour vous assurer qu'il n'y a pas de cendres volantes piégées qui ne seraient pas tombées dans le bac à cendres. Brossez les débris du foyer vers le centre, où ils tomberont dans le bac à cendres.
4. En tenant la poignée du bac à cendres, tournez-la vers la droite pour le déverrouiller des vis en périphérie et le descendre hors position.





ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres doivent être placées dans un récipient métallique muni d'un couvercle hermétique. Le récipient fermé contenant les cendres devra être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, à l'écart de tout matériau combustible, en attendant l'élimination finale. Les cendres doivent être conservées dans le conteneur fermé jusqu'à ce que tous les tisons soient éteints et aient complètement refroidi.

GRILLES ET GRILLAGES DE CUISSON

Les grilles en fonte Broil King^{MD} sont recouvertes d'une finition de porcelaine émaillée pour protéger les grilles et réduire la tendance des aliments à coller sur celles-ci. Une utilisation et un entretien réguliers amélioreront les performances et la longévité des grilles.

Les grilles à charbon de bois Broil King^{MD} en acier inoxydable à tiges épaisses offrent une durabilité maximale, une bonne rétention de la chaleur et de bonnes performances de cuisson.

Pour une performance optimale:

Avant la première utilisation et après de longues périodes d'entreposage:

- Lavez les grilles avec un détergent doux et de l'eau, puis rincez et séchez-les avec des essuie-tout.

Immédiatement après le lavage:

- Imprégnez les grilles de cuisson d'une huile de cuisson biologique pressée à froid ayant un point de fumée élevé, allumez le gril et laissez-le chauffer à une température basse ou moyenne pendant 30 minutes.

Huiles de cuisson recommandées:

Huile d'avocat point de fumée 260 °C (500 °F)
Huile de son de riz point de fumée 254 °C (490 °F)
Huile de canola point de fumée 204 °C (400 °F)

Avant et après chaque utilisation:

- Brossez les grilles avec une brosse en acier inoxydable de bonne qualité (nº d'article 65225, 64014, 64034) et les enduire légèrement d'une huile de cuisson à point de fumée élevé pour poursuivre le processus de traitement.

Évitez d'appliquer des marinades ou des sauces à base de sucre sur la viande avant de la griller; appliquez les marinades ou les sauces à base de sucre à la fin de la cuisson.

Utilisez des marinades à base d'huile, évitez les marinades à base d'eau.

Enduisez légèrement les aliments avec l'huile de cuisson de votre choix avant de les griller.

Retournez périodiquement les grilles sur 180° sur les horizontal et vertical.

Veillez à ce que la surface des grilles soit toujours recouverte d'une légère couche d'huile. Cela permet d'éviter la rouille et la détérioration et d'améliorer les performances antiadhésives des grilles.

En cas de rouille:

- Chauffez la grille, brossez-la avec une brosse en acier inoxydable et la traiter à nouveau avec de l'huile de cuisson.

Pendant les longues périodes d'inutilisation, les grilles devront être nettoyées et enduites d'une huile à point de fumée élevé, puis entreposées dans un endroit sec. Les grilles peuvent être enveloppées dans un film alimentaire protecteur en plastique.

Après des périodes d'entreposage:

- Nettoyez les grilles à feu moyen, les laver, les sécher avec des essuie-tout et badigeonnez-les à nouveau avec de l'huile à point de fumée élevé.

AVERTISSEMENT!

Inspectez soigneusement les grilles après le brossage pour vous assurer qu'il ne reste pas de poils cassés sur la grille.

AUTONETTOYAGE

La procédure d'autonettoyage est un moyen utile de nettoyer l'intérieur du gril KEG^{MC} Kamado iQue^{MC}. Il cuit les résidus de sauces, de marinades ou de graisse, ce qui facilite le nettoyage du gril.

Allumez le gril en suivant les instructions d'allumage (p. 6-7) et faites fonctionner le gril à une température de 220 °C (425 °F) pendant 30 minutes.

ENVIRONNEMENTS DOMMAGEABLES

Les environnements dommageables, par exemple les zones côtières ou la proximité de jacuzzis et de piscines, peuvent exposer le gril à l'eau salée et au chlore.
Pour éviter la corrosion de la surface, les composants extérieurs du gril DEVRONT être régulièrement lavés avec de l'eau et du savon doux. Rincez à l'eau douce et séchez sur le champ.
Appliquez le produit de polissage pour acier inoxydable Broil King^{MD} (article n° 62385) sur les pièces en acier et en chrome pour éliminer les taches d'eau et redonner de l'éclat au métal.

COMPOSANTS EXTÉRIEURS EN ALUMINIUM

- Si des taches blanches d'oxydation apparaissent, lavez l'extérieur de la boîte de cuisson en aluminium avec une solution d'eau et de savon doux.
- Rincez soigneusement les surfaces, puis essuyez-les avec un chiffon trempé dans de l'huile de cuisson pour leur redonner de l'éclat.
- Pour réparer les rayures et les éraflures de la peinture, utilisez une peinture en aérosol de bonne qualité à HAUTE température 540°C (1000°F) pour les retouches.
- Pour restaurer l'éclat et la protection, appliquez une légère couche de poli pour acier inoxydable Broil King^{MD} (article n° 62385) et essuyez avec un coton ou microfibre propre et sec.

COMPOSANTS EN ACIER INOXYDABLE ET EN PORCELAINE

- Lavez à l'eau et au savon.
- Pour les taches tenaces, appliquez la crème de revitalisation Broil King^{MD} (article n° 62390) pour éliminer les taches ou les marques de rouille.
- Pour restaurer l'éclat et la protection, appliquez une légère couche de poli pour acier inoxydable Broil King^{MD} (article n° 62385) et essuyez avec un coton ou microfibre propre et sec.
- Les intempéries et la chaleur extrême peuvent entraîner une décoloration de l'acier inoxydable. La décoloration n'est pas considérée comme un défaut de fabrication.

COMPOSANTS EN RÉSINE ET TABLETTES LATÉRALES

- Lavez à l'eau et au savon.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE ANNUEL

Il est recommandé d'effectuer un entretien annuel avant de longues périodes d'inutilisation ou d'entreposage durant l'hiver.

- Nettoyage intérieur.
- Nettoyage extérieur.
- Badigeonner les grilles de cuisson, et les ranger dans un endroit sec.
- Lubrifiez les roulettes.

ROULETTES

Brossez les roulettes pour les nettoyer Vaporisez une légère quantité de lubrifiant à base de silicone pour l'extérieur sur l'axe de la roulette et le mécanisme de verrouillage.

COUVERCLE DE GRIL À AJUSTAGE EXACT

Protégez votre investissement avec une housse de gril Broil King^{MD} de première qualité. (Article n° 68360)

DÉPANNAGE

GRIL KEG[MC] KAMADO BROIL KING[MD]

Voici quelques problèmes fréquents en relation avec le contrôle de température lors de l'utilisation du gril Kamado KEG[MC], et comment les diagnostiquer:

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Température trop basse	1. Débit d'air insuffisant : Vérifier si le registre Roto-Draft[MC] du haut est fermé, limitant ainsi l'alimentation en air. 2. Le charbon n'est pas allumé correctement : Du charbon qui n'est pas assez allumé ou l'utilisation de charbon humide peut causer une chaleur insuffisante.	1. Ouvrir le registre Roto-Draft[MC] : Ajuster le registre du haut pour permettre de faire entrer plus d'air. 2. Rallumer ou remettre plus de charbon : Si nécessaire, ajouter du charbon neuf, et s'assurer qu'il soit complètement allumé avant d'ajuster le débit d'air.
Température trop élevée	1. Le registre Roto-Draft[MC] du haut est ouvert. 2. Le plateau collecteur de cendres n'est pas installé, permettant un accès de débit d'air par le bas du gril Keg[MC]. 3. Le registre Roto-Draft[MC] du bas est trop ouvert : Trop de débit d'air peut causer des pointes de température. 4. Un excès de carburant : La surcharge du gril avec trop de charbon peut rendre le contrôle de la chaleur plus difficile.	1. Réduire l'ouverture du registre Roto-Draft[MC]. 2. S'assurer que le plateau collecteur de cendres soit installé et fermé correctement : Cela restreint l'amenée d'oxygène et aide à abaisser la température. 3. Fermer légèrement le registre Roto-Draft[MC] du haut/du bas : Fermer graduellement le registre du haut pour réduire le débit d'air, et pour abaisser la température. 4. Retirer du carburant : Si la température demeure trop élevée, il faut considérer d'enlever du charbon.
Températures inconstantes	1. Arrangement du charbon : Du charbon qui ne serait pas réparti uniformément peut causer des points chauds ou froids. 2. Le registre Roto-Draft[MC] du haut/du bas n'est pas ajusté correctement : Des réglages inconstants des registres peuvent causer des températures instables.	1. Distribuer le charbon uniformément : Arranger le charbon dans une couche uniforme pour mieux distribuer la chaleur. 2. Faire un ajustement fin des évents : Faire de petits ajustements sur le registre Roto-Draft[MC] du haut/du bas, en allouant du temps pour que la température du gril se stabilise.
Le gril ne devient pas assez chaud	1. Accumulation de cendres : La cendre peut bloquer le débit d'air, et empêcher le gril d'atteindre des températures élevées. 2. Du charbon trop vieux ou humide : Cela peut causer une mauvaise combustion.	1. Nettoyer les cendres : S'assurer que le four et le plateau à cendres soient propres pour permettre un débit d'air adéquat. 2. Utiliser du charbon frais et sec : S'assurer d'utiliser du charbon de grande qualité qui soit complètement sec, pour assurer une chaleur optimale.
Fumée excessive ou saveur amère	1. Faible débit d'air : Trop de fumée en raison des évents bloqués ou de la surcharge du gril avec des copeaux de bois ou des granules. 2. Fumée blanche et épaisse : Ceci est un signe de combustion incomplète.	1. Améliorer le débit d'air : S'assurer que les registres Roto-Draft[MC] du haut/du bas sont ajustés correctement pour permettre une combustion nette. 2. Utiliser moins de bois : Éviter de surcharger le gril avec du bois pour fumer, et viser à obtenir une fumée bleue et moins dense.
Difficulté à maintenir les basses températures	1. Trop de charbon : L'utilisation de trop de carburant peut rendre plus difficile de maintenir une chaleur plus basse. 2. Le registre Roto-Draft[MC] du haut/du bas est trop ouvert : Cela permet d'obtenir trop d'oxygène, et fait augmenter la chaleur.	1. Réduire la quantité de charbon : Utiliser une quantité plus petite de charbon pour la cuisson à basse température. 2. Fermer légèrement le registre Roto-Draft[MC] du haut/du bas : Ajuster le registre du haut et du bas du bas pour restreindre le débit d'air et maintenir une basse température.
En suivant ces étapes de dépannage, il est possible de gérer efficacement et de résoudre les quelques problèmes fréquents avec votre gril Kamado, et d'obtenir des résultats plus constants et savoureux.		

Voici quelques problèmes fréquents en relation avec le contrôle de température lors de l'utilisation du gril KEG[MC] Kamado et comment les diagnostiquer :

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le charbon ne s'allume pas	1. Charbon humide : De l'humidité dans le charbon empêche de l'allumer correctement. 2. Méthode d'allumage inappropriée : Utilisation de trop de matériel d'allumage ou de techniques d'allumage inappropriées.	1. Utiliser du charbon en bloc sec et de bonne qualité : Ranger le charbon dans un endroit sec, pour éviter toute absorption d'humidité. 2. Utiliser des allume-feux adéquats : Choisir des allume-feux naturels ou un allume-feu de cheminée pour allumer le charbon de manière efficace. (Page 6)
Le charbon se consomme rapidement	1. Charbon de mauvaise qualité ou morceaux de charbon trop petits : Du charbon de qualité moindre ou de très petits morceaux de charbon brûlent plus rapidement, et produisent moins de chaleur. 2. Débit d'air insuffisant : Un registre Roto-Draft[MC] du haut/du bas bloqué ou fermé peut faire brûler le charbon de manière prématurée.	1. Utiliser du charbon en blocs plus gros et de meilleure qualité : Les plus gros morceaux de charbon brûlent de manière plus constante, et plus longtemps. 2. Ouvrir les registres Roto-Draft[MC] du haut/du bas : S'assurer que les registres du haut et du bas sont assez ouverts pour maintenir un débit d'air adéquat.
Le carburant brûle trop vite	1. Débit d'air excessif : Un registre Roto-Draft[MC] du haut/du bas qui serait trop ouvert peut faire brûler le charbon plus vite que souhaité. 2. Trop de charbon : La surcharge du gril avec du carburant peut créer un feu très chaud et incontrôlable.	1. Ajuster les registres : Fermer les registres Roto-Draft[MC] du haut/du bas partiellement, pour ralentir la combustion. 2. Utiliser moins de charbon : Pour les cuissons de longue durée ou pour le grillage à basse température, utiliser une quantité modérée de charbon pour mieux contrôler la température.
Brûlage inégal du charbon	1. Arrangement de charbon qui n'est pas uniforme : Le charbon qui n'est pas empilé uniformément peut causer des points chauds ou froids. 2. Débit d'air inadéquat dans certaines zones : Un débit d'air obstrué autour des parties du lit de charbon peut causer un brûlage inégal.	1. Distribuer le charbon uniformément : Arranger le charbon dans une couche uniforme et à niveau, pour assurer une distribution uniforme de la chaleur. 2. Vérifier la présence de blocages : S'assurer que rien n'obstrue le débit d'air, spécialement dans le four ou autour des registres.
Fumée ou saveur insuffisante provenant des morceaux de bois ou des granules	1. Mauvais placement des copeaux/morceaux de bois/granules : Si le bois n'est pas placé correctement, il peut brûler trop vite ou ne pas produire suffisamment de fumée. 2. Ratio incorrect carburant vs bois : Trop de charbon avec une quantité minimale de copeaux de bois ou de granules de bois peut réduire l'intensité de la saveur de fumée.	1. Placer le bois proche des charbons chauds : Pour une fumée optimale, placer les copeaux/morceaux de bois ou les granules plus proche du charbon allumé. 2. Ajouter plus de morceaux de bois : Augmenter le nombre de copeaux de bois, de morceaux ou de granules pour une saveur de fumée plus présente, mais, éviter la surcharge.
Le charbon produit trop de cendres	1. Utilisation de briquettes ou de charbon de mauvaise qualité : Certains types de charbon, spécialement les briquettes, produisent plus de cendre que d'autres.	1. Passer au charbon en bloc : Le charbon en bloc brûle de manière plus propre et produit moins de cendre que les briquettes. 2. Nettoyer fréquemment la cendre : Nettoyer régulièrement la cendre du plateau à cendres ou du four, afin de prévenir les blocages du débit d'air.
Le carburant produit une mauvaise saveur	1. Charbon contaminé : Le charbon qui aurait été exposé à des produits chimiques, à l'humidité ou à des odeurs peut affecter la saveur des aliments 2. Trop de bois ou de fumée dense : Une fumée excessive ou inadéquate peut causer un goût amer ou déplaisant.	1. Utiliser du charbon en bloc pur : Éviter le charbon traité chimiquement, et choisir du charbon en bloc naturel. 2. Modérer la quantité de bois : Utiliser juste assez de morceaux de bois pour produire une légère fumée, et viser à obtenir une fumée moins dense et bleue.

DÉPANNAGE

Le charbon ne reste pas allumé	1. Piètre débit d'air : Le registre Roto-Draft[MC] du haut/du bas peut être trop fermé ou être obstrué, empêchant d'avoir assez d'oxygène qui atteigne le feu. 2. Trop d'accumulation de cendres : Un excès de cendre peut faire suffoquer le feu, et réduire la capacité du charbon à rester allumé.	1. Vérifier et ajuster le registre Roto-Draft[MC] du haut/du bas : Ouvrir davantage les registres pour augmenter le débit d'air, et l'arrivée d'oxygène. 2. Nettoyer les cendres : Retirer régulièrement les cendres du gril pour assurer d'avoir le débit d'air adéquat, et une combustion plus stable.
En comprenant mieux les enjeux courants en relation avec le carburant et leur solution, vous pourrez optimiser la performance de votre gril Kamado, et assurer de meilleurs résultats de cuisson.		

Un entretien régulier de votre gril Kamado KEG[MC] permet d'assurer qu'il fonctionnera de manière optimale, et cela permet aussi d'améliorer sa durée de vie. Voici quelques enjeux fréquents en matière d'entretien, et comment les diagnostiquer :

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Accumulation de cendre	1. Accumulation de cendre : Avec le temps, la cendre peut bloquer le débit d'air, ce qui nuit à une combustion adéquate et cause des enjeux de contrôle de température.	1. Nettoyer régulièrement le plateau à cendres : Après chaque cuisson, retirer la cendre du four et du plateau à cendres. Utiliser une petite brosse ou un aspirateur d'atelier pour dégager les zones difficiles d'accès. 2. Vérifier après les longues cuissons : Pour les longues sessions de fumage, il faut vérifier et dégager occasionnellement les accumulations de cendres pendant la cuisson, pour assurer de maintenir un débit d'air adéquat.
Joints d'étanchéité craquelés ou endommagés	1. Usure et détérioration : Les joints d'étanchéité qui scellent le couvercle et la base du gril peuvent se dégrader avec le temps, causant des fuites de chaleur et de fumée.	1. Inspecter régulièrement le joint d'étanchéité : Vérifier la présence d'usure, de craquelures ou de détérioration. Si le joint d'étanchéité ne scelle plus correctement, il est temps de le remplacer. 2. Remplacer le joint d'étanchéité : Acheter un joint d'étanchéité de rechange qui soit spécifique à votre modèle de gril Kamado. Nettoyer l'ancien joint d'étanchéité, et appliquer le nouveau conformément aux instructions du fabricant.
Craquelures dans la céramique	1. Choc thermique : Des changements rapides de température (p.ex. le chauffage trop rapide d'un gril froid) peuvent causer des craquelures dans la céramique. 2. Impact accidentel : Échapper ou heurter le gril peut endommager le bâti en céramique.	1. Manipuler avec soin : Laisser toujours le gril se réchauffer graduellement afin d'éviter un choc thermique. 2. Craquelures mineures : Pour des petites craquelures, utiliser un adhésif à haute température pour la céramique pour les réparer. Si la craquelure est plus grosse ou si elle cause un problème structurel, communiquer avec le service à la clientèle de Broil King[MD] pour découvrir les options de réparation ou de remplacement.
Rouille sur les pièces en métal	1. Exposition à l'humidité : Les pièces en métal, comme les charnières, les bandes ou les plateaux à cuisson peuvent rouiller si elles sont exposées à l'humidité, à la pluie ou à un rangement inapproprié.	1. Couvrir votre gril : Toujours utiliser une housse imperméable [no 68360] quand le gril n'est pas utilisé, spécialement dans des conditions mouillées 2. Nettoyer et huiler les pièces en métal : Après la cuisson, nettoyer pièces en métal et appliquer une mince couche d'huile pour prévenir la rouille. Pour les régions rouillées, utiliser un décapant pour la rouille ou remplacer les pièces affectées
Registre Roto-Draft[MC] du haut/du bas qui colle ou qui est difficile à ajuster	1. Accumulation de graisse ou de débris : Avec le temps, la graisse, la cendre et la saleté peuvent s'accumuler dans les ouvertures des registres, ce qui les rend plus difficiles à ajuster.	1. Nettoyer régulièrement les registres : Retirer toute cendre ou débris des registres après chaque cuisson. Utiliser un dégraisseur ou une brosse souple pour nettoyer les accumulations de graisse. 2. Lubrifier le registre : Appliquer un lubrifiant pour la haute température sur les pièces mobiles des registres, si elles deviennent coincées.
Croissance de moisissure à l'intérieur du gril	1. Résidus de graisse et humidité : Si on laisse le gril souillé pendant de longues périodes, de l'humidité et des particules d'aliments peuvent causer la croissance de moisissure.	1. Brûlage : Faire un « brûlage de nettoyage » en ouvrant les registres et en laissant le gril chauffer à 500°F (260°C) pendant environ 30 minutes. Cela permet de brûler toute trace de moisissure. 2. Nettoyer minutieusement : Après le brûlage, débourber les plateaux du gril, l'intérieur, et les autres surfaces avec une brosse à gril et de l'eau savonneuse. Sécher minutieusement avant le rangement.
Usure et détérioration du plateau à charbon	1. Utilisation fréquente et chaleur élevée : Le plateau à charbon, qui retient les charbons en feu, peut devenir usé ou ondulé avec le temps, en raison d'une exposition prolongée à la chaleur élevée.	1. Inspecter régulièrement : Vérifier pour détecter tout signe d'usure, de rouille ou d'ondulation dans le plateau à charbon. Le remplacer si nécessaire pour assurer un débit d'air adéquat et une opération sécuritaire. 2. Pivoter le plateau : Si possible, pivoter occasionnellement le plateau afin de favoriser une usure uniforme de sa surface.
Fuites d'air qui affectent le contrôle de température	1. Mauvais alignement des composants : Avec le temps, les pièces comme le couvercle ou la base peuvent se déplacer légèrement, et causer des fuites d'air. 2. Joint d'étanchéité usé : L'air peut s'échapper par les joints d'étanchéité endommagés, ce qui rend le contrôle de température plus difficile.	1. Vérifier pour la présence de fuite d'air : Quand le gril est froid, inspecter tous les joints d'étanchéité et les bandes pour assurer que tout soit étanche et bien aligné. 2. Remplacer le joint d'étanchéité : Si le joint d'étanchéité est endommagé, il faut le remplacer pour restaurer un scellement adéquat.
Opération du couvercle rendue difficile	1. Charnières mal alignées ou rouillées : Les charnières peuvent devenir collées, mal alignées ou rouillées avec le temps, rendant le couvercle plus difficile à ouvrir ou fermer.	1. Ajuster ou lubrifier les charnières : Vérifier le bon alignement des charnières et qu'elles soient bien serrées. Appliquer un lubrifiant à haute température pour prévenir le collement et pour faciliter les mouvements. 2. Inspecter pour détecter la présence de dommage : Si les charnières sont tordues ou endommagées, elles peuvent devoir être remplacées pour assurer leur bon fonctionnement.

Si ces mesures de dépannage ne réussissent pas à résoudre l'un ou l'autre de ces problèmes, visitez-nous à l'adresse www.broilkingbbq.com pour plus d'informations, y compris des vidéos et des conseils sur le dépannage, ou appelez le service à la clientèle au numéro 1-800-265-2150.

GARANTIE

Les grils Broil King[MD] KEG[MC] Kamado sont conçus et fabriqués en Amérique du Nord à l'aide des meilleurs matériaux, composants et processus de leur catégorie pour garantir une expérience de grillade en plein air de qualité supérieure.

CE QUI EST COUVERT

Bâti en aluminium	**15 ans**
Toutes les autres pièces et la peinture	**2 ans**

Onward Manufacturing Company Limited (Onward) s'engage envers l'acheteur initial du gril KEG[MC] Kamado Broil King[MD] iQue[MC], à ce qu'il soit exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant la période indiquée dans le tableau de garantie ci-dessus, à compter de la date d'achat, lorsqu'il est assemblé et utilisé conformément au manuel du propriétaire qui l'accompagne. L'usure normale est exclue. Onward s'engage dans le cadre de la présente garantie volontaire à réparer ou à remplacer la pièce défectueuse sous réserve des limitations et exclusions énumérées ci-dessous. Cette garantie est valable pour les produits qui ont été installés conformément aux instructions d'installation fournies avec le produit et à tous les codes de construction et de prévention des incendies locaux et nationaux. Pour que la garantie s'applique, le produit doit être correctement nettoyé et entretenu conformément aux instructions du manuel du propriétaire qui l'accompagne et ne doit pas être utilisé dans une application communale ou commerciale.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

La présente garantie ne couvre pas : les dommages causés par une surchauffe, les éruptions causées par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une aération inadéquate, les rayures, les bosses, la corrosion, la détérioration des finitions des matériaux, la décoloration causée par la chaleur, les nettoyants abrasifs ou chimiques ou l'exposition aux UV, ou les dommages causés par une mauvaise utilisation, un accident, la grêle, les feux de graisse, le vandalisme, le manque de nettoyage et d'entretien, les environnements dommageables tels que les environnements salins ou à vapeurs de chlore, les modifications, l'abus, la négligence ou des pièces d'autres fabricants utilisées. Si vous vivez dans une région côtière ou si votre produit se trouve à proximité d'une piscine ou d'un jacuzzi, l'entretien comprendra le lavage et le rinçage réguliers des surfaces extérieures, comme indiqué dans le manuel du propriétaire qui l'accompagne, afin d'éviter la corrosion des surfaces. En cas de détérioration des pièces au point de les rendre inopérantes (rouillées ou brûlées) pendant la durée de la garantie, une pièce de rechange sera fournie. Les pièces remplacées dans le cadre de la présente garantie devront être installées par le client et ne seront garanties que pour la durée restante de la garantie d'origine susmentionnée.

Onward ne sera pas responsable des coûts ou des dépenses liés à la réinstallation d'une pièce garantie, de toute responsabilité liée à des dommages accessoires, consécutifs ou indirects et de tous les frais de manutention et de transport.

L'utilisation et/ou l'installation de pièces sur votre produit Broil King[MD] qui ne sont pas des pièces d'origine Broil King[MD] annulera la présente garantie, et tout dommage qui en résulterait ne serait pas couvert par celle-ci.

Aux États-Unis et au Canada, le remplacement de pièces s'effectue FAB usine.

La présente garantie n'est accordée qu'à l'acheteur d'origine, comme indiqué sur l'enregistrement de la garantie, et ne s'applique qu'aux produits vendus au détail et utilisés exclusivement par l'acheteur dans le pays où ils ont été achetés.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour le remplacement, il faudra toujours utiliser des « pièces de gril Broil King[MD] authentiques. » L'utilisation de toute autre pièce annulera automatiquement la garantie ci-dessus.

GRILLES DE CUISSON REVÊTUES DE PORCELAINE

Toutes les grilles de cuisson en fonte Broil King[MD] sont recouvertes de porcelaine émaillée durable pour faciliter leur nettoyage et réduire la tendance des aliments à coller sur celles-ci. La porcelaine est essentiellement un revêtement en verre. Des ébréchures pourraient apparaître en cas d'une manipulation malveillante. Cela n'affectera pas l'utilisation ou la performance des grilles. Les grilles ne sont pas garanties contre l'écaillage ou la rouille dus à une manipulation malveillante. Pour les instructions d'entretien et de nettoyage de la grille de cuisson, voir Entretien (p 12-13).

SYSTÈMES DE VAPORISATION

Les grils KEG[MC] Kamado Broil King[MD] iQue[MC] sont conçus pour être utilisés avec nos systèmes de vaporisation en céramique. L'utilisation de tout autre produit annulera la garantie.

TRANSPORT

Les frais de transport seront couverts avec courtoisie pour les retours de pièces défectueuses durant les six (6) mois suivant la date d'achat initiale. Après cette période, des frais de transport seront appliqués à tous les échanges sous garantie.

ENREGISTREMENT DE VOTRE GRIL

Vous pouvez enregistrer la garantie de votre gril en ligne sur www.broilkingbbq.com ou en appelant le 1-800-265-2150. (seulement l'Amérique du Nord)

RÉCLAMATIONS AU TITRE DE LA GARANTIE

Toutes les garanties sont traitées directement par Broil King[MD]. Les pièces devront être renvoyées au service de garantie Broil King[MD], frais de port prépayés, accompagnées du numéro de modèle, du numéro de série et, si le gril n'est pas enregistré, de la preuve d'achat (copie du bordereau de vente ou de la facture). Si l'inspection confirme le défaut, Broil King[MD] réparera ou remplacera la pièce conformément aux conditions de la garantie.

Sur réception d'un courriel, d'une lettre ou d'une télécopie (pas par téléphone), Broil King[MD] pourra, à sa discrétion, ne pas exiger le retour de la ou des pièces.

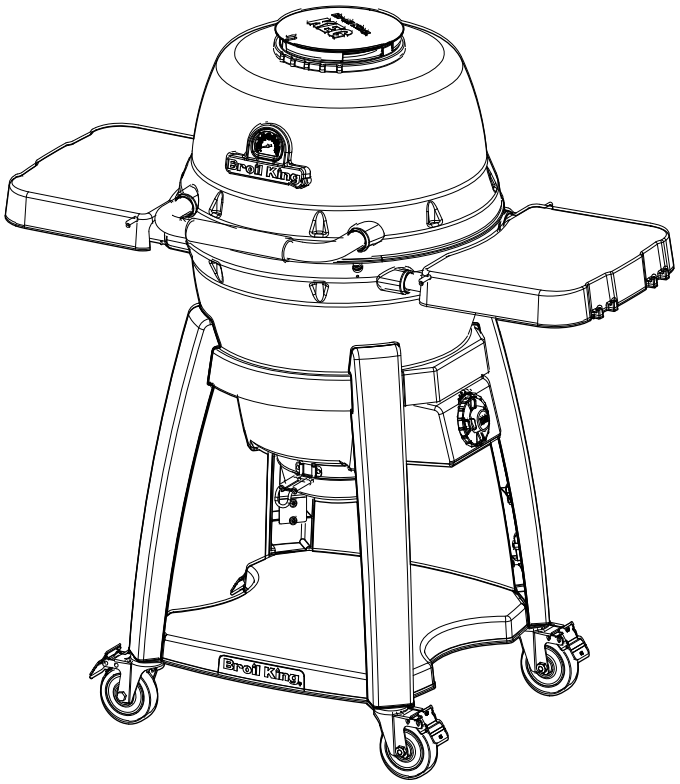
RÉSIDENTS HORS DES ÉTATS-UNIS ET DU CANADA

La garantie ci-dessus sera gérée par le distributeur Broil King[MD] de votre pays. Contactez votre revendeur pour obtenir le nom du distributeur Broil King[MD] de votre pays.

Broil King®

BARBACOA DE CARBÓN KAMADO KEG™

MANUAL DEL PROPIETARIO



REGISTRE AQUÍ SU NÚMERO DE MODELO, NÚMERO DE SERIE Y FECHA DE COMPRA.

ENCUENTRE ESTA INFORMACIÓN EN LA ETIQUETA PLATEADA Y NEGRA QUE ESTÁ EN LA PARTE INTERNA DE UNA DE LAS PATAS.

NÚMERO DE MODELO					-		
NÚMERO DE SERIE		-					
FECHA DE COMPRA			/		/		

NOTA PARA EL INSTALADOR: ESTAS INSTRUCCIONES DEBEN DEJARSE CON EL CONSUMIDOR.

PARA UTILIZAR CON:
BARBACOA DE CARBÓN KEG™ KAMADO 420150

CONTENIDO

SEGURIDAD 2
INSTALACIÓN 2
CONOCIENDO LA KEG™ 3
CARBÓN 4
ENCENDIDO 5
FUNCIONAMIENTO 6
TÉCNICAS DE COCCIÓN 7
MANTENIMIENTO 9
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 10
GARANTÍA 12

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DE UTILIZAR SU BARBACOA
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.
PARA OBTENER INSTRUCCIONES DE MONTAJE, CONSULTE SU MANUAL DE MONTAJE O VISITE www.omcbbq.com PARA VER NUESTRO VIDEO DE MONTAJE.

ES
40094-K10ES REV C 11/26

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

SEGURIDAD

Su nuevo Kamado de carbón Broil King KEG™ es un electrodoméstico seguro cuando se ensambla y utiliza correctamente. Al igual que con todos los productos que funcionan con carbón, deben observarse ciertas medidas de seguridad. No seguir estas medidas de seguridad puede resultar en lesiones graves o daños. Si tiene preguntas sobre el ensamblaje o el funcionamiento, consulte con su distribuidor.

Norteamérica: 1-800-265-2150. / info@omcbbq.com
Resto del mundo: Contacte con su distribuidor local.

- Lea este manual completo antes de instalar y usar este aparato que quema combustible de pellets y carbón. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar daños a la propiedad, lesiones corporales o incluso la muerte.
- Comuníquese con los funcionarios locales de construcción o bomberos sobre las restricciones y los requisitos de inspección de instalación en su área.
- Guarde estas instrucciones para consultarlas en el futuro.

ADVERTENCIA - FUNCIONAMIENTO

- **¡No utilizar en locales cerrados!**
- **¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!**
- **¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3!**
- **¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!**
- NUNCA deje la barbacoa desatendida.
- No deje a niños ni mascotas desatendidos cerca de una barbacoa caliente.
- No mueva una barbacoa caliente.
- No la utilice a menos que la barbacoa esté completamente ensamblada y todas las piezas estén en su lugar.
- No retire las cenizas hasta que todo el combustible de pellets se haya quemado y extinguido por completo.
- No utilice la barbacoa con vientos fuertes.
- Precaliente la barbacoa con la tapa abierta durante los primeros 10 minutos o hasta que el humo blanco se vuelva claro.

PELIGRO - FUEGO

- Mantenga el área que rodea el aparato libre de materiales combustibles, pellets, gasolina y todos los líquidos y vapores inflamables.
- Nunca almacene ningún material combustible cerca o debajo del aparato.
- Nunca utilice líquidos o vapores inflamables para encender o mantener un fuego en esta barbacoa.
- En el caso de que ocurra un incendio de grasa en la caja de cocción, no use agua para apagarlo. Si es seguro hacerlo, cierre la tapa y espere a que la barbacoa se enfríe.

ADVERTENCIA - COMBUSTIBLES

- Utilice únicamente pellets de madera de calidad alimentaria. Se recomiendan los pellets para asar premium Broil King.
- Guarde siempre los pellets de madera en un lugar seco, lejos de aparatos que produzcan calor y otros contenedores de combustible.
- Para apagar el pellet, apagar el control digital del pellet y cerrar completamente la compuerta. NO use agua.
- Nunca utilice gasolina, combustible para linternas tipo gasolina, queroseno, líquido para encendedor de carbón ni líquidos inflamables con este aparato para iniciar o mantener un fuego.Si la barbacoa está afuera durante períodos de inactividad, lluvia o alta humedad, se deben inspeccionar los pellets de madera para confirmar que no estén blandos ni mojados. Los pellets que han absorbido agua pueden provocar un atasco en la barrena.

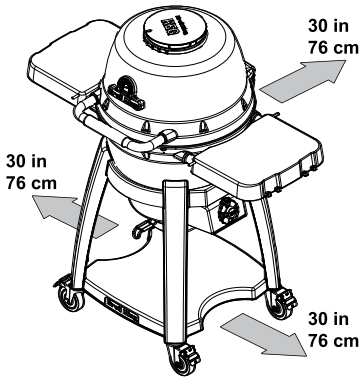
PELIGRO - SUPERFICIES CALIENTES

- Esta barbacoa y sus partes accesibles se CALIENTAN durante el uso. NO toque superficies CALIENTES sin guantes protectores.
- Utilice guantes para barbacoa o guantes protectores mientras cocina o ajusta la compuerta superior.
- Nunca toque la bandeja de pellets, la compuerta de la chimenea Roto-Draft, el cenicero, las parrillas de cocción o las rejillas de calentamiento para ver si están calientes.
- Utilice herramientas para barbacoa adecuadas con mangos largos y resistentes al calor.

ADVERTENCIA – INSTALACIÓN

UNA DE LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIOS ES EL NO MANTENER LOS DISTANCIAS REQUERIDAS (ESPACIOS DE AIRE) HACIA LOS MATERIALES COMBUSTIBLES. ES DE SUMA IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SE INSTALE ÚNICAMENTE DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES.

- Este aparato es para USO EXTERIOR SOLAMENTE, no lo utilice en garajes, cobertizos, balcones u otras áreas cerradas similares.
- La barbacoa debe instalarse alejada de superficies combustibles al menos a 30 pulgadas/76 cm de cada lado y a 30 pulgadas/76 cm de la parte trasera. Debe haber 60 pulgadas (150 cm) de espacio entre la parte superior de la barbacoa y cualquier construcción superior.
- NO instale la barbacoa debajo de plantas, árboles o follaje.
- Instale siempre la barbacoa sobre una superficie no combustible.
- Instale siempre la barbacoa sobre una superficie nivelada y mantenga el aparato nivelado.
- NO restrinja el flujo de aire al aparato.
- Al determinar la posición de la barbacoa, tenga en cuenta la exposición al viento, la proximidad al tráfico y mantener las conexiones eléctricas lo más cortas posible y alejadas de fuentes de calor.
- Ubique la barbacoa en un área con viento predominante mínimo. Proporcione suficiente espacio para evacuar el área de manera segura en caso de incendio.
- Bloquee las ruedas mientras esté en uso.
- Esto no está diseñado para instalarse en vehículos recreativos y/o embarcaciones.
- No utilice ni instale accesorios que cambien o modifiquen la tolva de pellet, el sinfín, el brasero o los sistemas de escape.

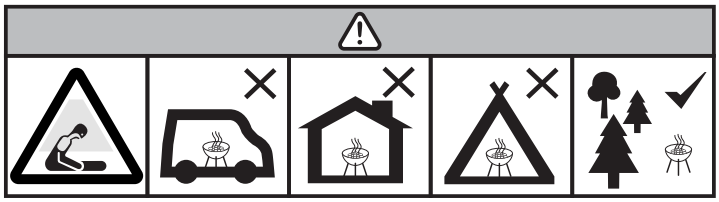


PELIGRO - MONÓXIDO DE CARBONO

- Esta barbacoa está diseñada para uso en exteriores únicamente. Si se usa en interiores, se acumularán vapores tóxicos y causarán lesiones corporales graves o la muerte. Siga estas pautas para evitar que este gas incoloro e inodoro lo envenene a usted, a su familia o a otras personas.
- 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 niveles bajos de oxígeno en sangre pueden provocar la pérdida del conocimiento y la muerte.
- Consulte a un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas similares a los de un resfriado o gripe mientras cocina o cerca de este electrodoméstico. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o una gripe, suele detectarse 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 la madre y el niño durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas de la sangre o del sistema circulatorio, como anemia o enfermedades cardíacas.

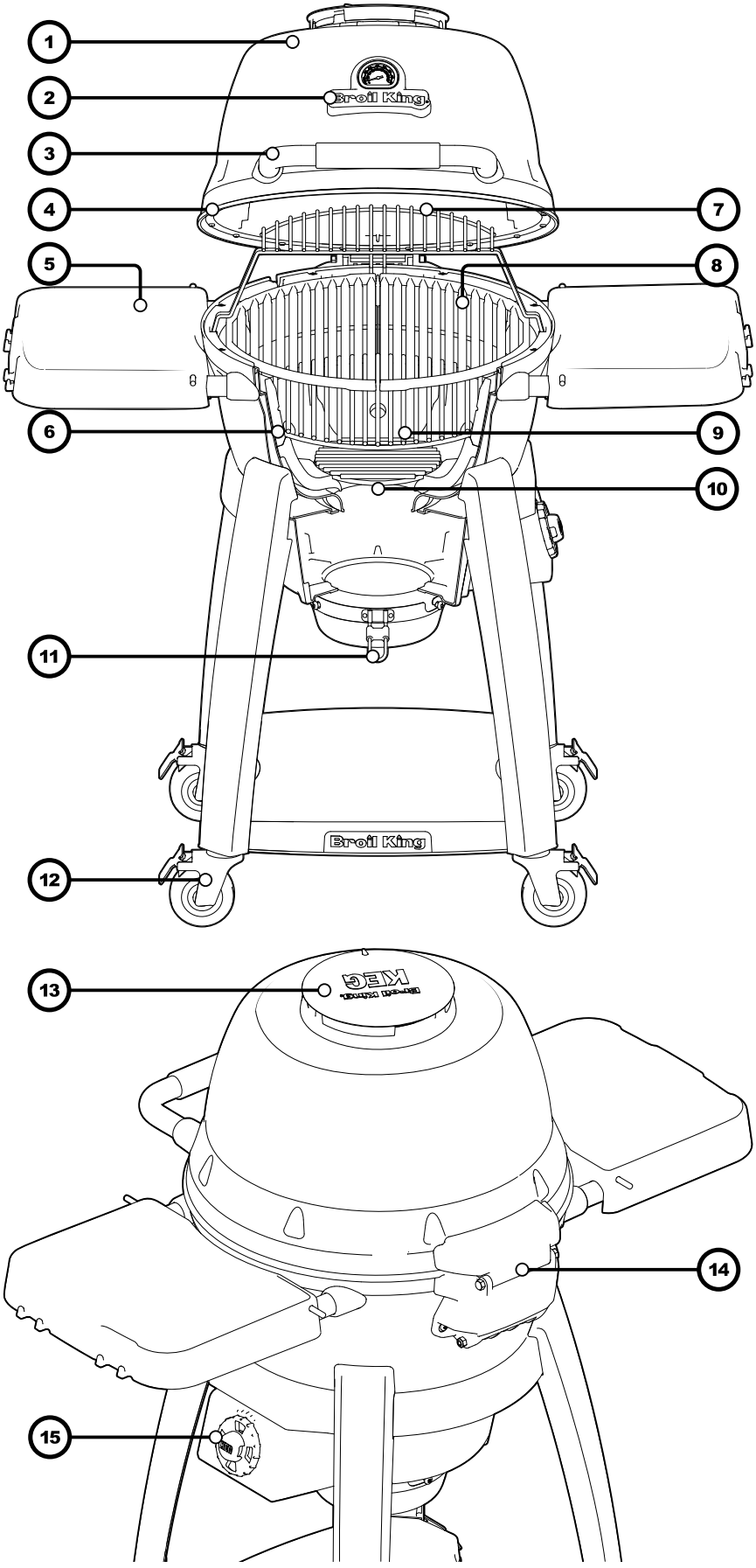
WARNING - PROPOSITION 65

La combustión de este producto produce monóxido de carbono y otras sustancias que, según el Estado de California, causan cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información www.p65warnings.ca.gov/product



No utilices la barbacoa en espacios cerrados y/o habitables, como viviendas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas o embarcaciones. Existe peligro de intoxicación mortal por monóxido de carbono.

CONOCIENDO SU KEG™ KAMADO DE CARBÓN



1. TAPA
2. INDICADOR DE TEMPERATURA
3. ASA DE LA TAPA
4. JUNTA
5. ESTANTE LATERAL
6. CERÁMICO
7. REJILLA DE CALENTAMIENTO
8. PARRILLA DE COCCIÓN
9. PARRILLA DE CARBÓN SUPERIOR
10. PARRILLA DE CARBÓN INFERIOR
11. CENICERO
12. RUEDAS
13. COMPUERTA DE CHIMENEA ROTO-DRAFT™
14. BISAGRA DE LA TAPA
15. COMPUERTA DE AIRE INFERIOR ROTO-DRAFT™

CARBÓN

TROZOS DE CARBÓN NATURAL DE MADERA DURA Broil King

Los trozos de carbón natural de madera dura Broil King no contienen encendedores, aditivos ni rellenos químicos. Esto significa que su fuego arde de forma más limpia y genera menos cenizas que con las briquetas de carbón. Se recomienda el carbón vegetal natural en trozos Broil King
(# TCF5506) con Broil King KEG™ Kamado iQue™.



PRECAUCIÓN

- Guarde siempre el carbón en un lugar seco, lejos de aparatos que produzcan calor y otros contenedores de combustible.
- Nunca guarde carbón debajo de la barbacoa.
- Nunca utilice carbón que esté o haya estado mojado. Esto cambia las características de combustión del carbón.
- Evite agregar polvo de carbón del fondo de una bolsa.

CARBÓN VEGETAL vs. BRIQUETAS DE CARBÓN

Al elegir entre carbón vegetal y briquetas de carbón para su barbacoa Broil King Keg™ Kamado, es esencial comprender sus diferencias en rendimiento, sabor y uso. Aquí hay una comparación para ayudarle a decidir cuál es el mejor para sus necesidades de cocción:

1. COMPOSICIÓN E INGREDIENTES

Carbón Vegetal (Lump Charcoal):

- Hecho de madera dura natural que ha sido carbonizada sin aditivos ni rellenos. Es esencialmente trozos de madera carbonizada.

Briquetas de Carbón (Briquettes):

- Compuestas de serrín comprimido, restos de madera y diversos aditivos como aglutinantes y rellenos (algunas marcas también pueden incluir carbón, piedra caliza u otros ingredientes para un encendido más consistente).

2. CARACTERÍSTICAS DE COMBUSTIÓN

Carbón Vegetal (Lump Charcoal):

- Quema a temperaturas más altas: El carbón vegetal arde a temperaturas más altas, lo que lo hace ideal para sellar y asar a altas temperaturas.
- Formas inconsistentes: El carbón vegetal proviene de madera natural y viene en varios tamaños y formas, lo que puede llevar a una combustión irregular. Quema más rápido: El carbón vegetal se quema más rápido que las briquetas, lo que requiere más recarga durante cocciones largas.

Briquetas de Carbón (Briquettes):

- Quema más lento y constante: Las briquetas arden por más tiempo con un calor constante, lo que las hace ideales para cocciones largas y lentas como el ahumado.
- Temperatura máxima más baja: No alcanzan las mismas altas temperaturas que el carbón vegetal, pero son buenas para cocciones a fuego lento o para mantener un calor moderado.
- Forma uniforme: El tamaño y forma uniforme de las briquetas asegura una combustión más predecible y constante.

3. SABOR

Carbón Vegetal (Lump Charcoal):

- Combustión más limpia: Dado que el carbón vegetal no contiene aditivos, produce menos cenizas e imparte un sabor más limpio y natural a la madera.
- Tipos de madera variados: Diferentes maderas duras como roble, nogal o mezquite pueden aportar diferencias sutiles de sabor, lo cual es ideal para realzar el sabor de las carnes asadas.

Briquetas de Carbón (Briquettes):

- Sabor a humo más suave: Las briquetas generalmente no imponen un sabor ahumado tan fuerte como el carbón vegetal, y algunas personas consideran que los aditivos pueden afectar ligeramente el sabor.
- Mayor producción de cenizas: Las briquetas producen más cenizas debido a los rellenos y aglutinantes utilizados, lo que puede afectar el flujo de aire en la barbacoa y requerir más limpieza.

4. FACILIDAD DE USO

Carbón Vegetal (Lump Charcoal):

- **Encendido rápido:** El carbón vegetal se enciende más rápido y está listo para cocinar más rápidamente.
- **Mayor control:** Responde mejor a los ajustes de las ventilas, lo que permite un control más preciso de la temperatura, especialmente en una barbacoa Kamado.

Briquetas de Carbón (Briquettes):

- **Más lento para encenderse:** Las briquetas tardan más en encenderse en comparación con el carbón vegetal, pero pueden mantenerse encendidas durante más tiempo una vez que están en funcionamiento.
- **Calor constante:** Son más fáciles de usar para los principiantes debido a su quema constante y predecible, lo que las hace menos sensibles a los ajustes del flujo de aire.

5. PRODUCCIÓN DE CENIZA

Carbón Vegetal (Lump Charcoal):

- **Produce menos cenizas:** El carbón vegetal produce significativamente menos cenizas, lo que significa un mejor flujo de aire y una limpieza más fácil.

Briquetas de Carbón (Briquettes):

- **Más cenizas:** Las briquetas producen más cenizas debido a los rellenos añadidos, lo que puede reducir el flujo de aire en su Kamado y requerir una limpieza más frecuente durante cocciones largas.

RESUMEN

Elija Carbón Vegetal (Lump Charcoal) si prefiere una combustión más limpia, mayor calor y un sabor natural a madera, y disfruta del control preciso de la temperatura. Elija Briquetas de Carbón (Briquettes) si necesita una combustión larga y constante para cocciones lentas y quiere una fuente de combustible más asequible y consistente.

SABOR AHUMADO

Se recomienda usar carbón vegetal o briquetas de carbón como fuente principal de combustible para la barbacoa Broil King KEG™ Kamado. Es posible experimentar con diferentes sabores de madera añadiendo una pequeña cantidad de astillas de madera secas o pellets de grado alimenticio al fuego del carbón.

ASTILLAS DE MADERA Y PELLETS

Añadir astillas de madera o pellets al carbón vegetal en una barbacoa Kamado mejora el sabor y aporta un suave aroma ahumado a la comida. Aquí hay una guía sencilla:

1. Seleccione las astillas de madera o pellets según el perfil de sabor deseado. El nogal y el mezquite proporcionan sabores fuertes y robustos, mientras que la manzana y la cereza ofrecen un aroma más suave y afrutado.
2. Remojar las astillas de madera en agua durante unos 30 minutos antes de agregarlas puede ayudar a que se mantengan humeando lentamente en lugar de quemarse rápidamente. Este paso no es necesario para los pellets de madera.
3. Cuando el carbón esté caliente y listo, espolvoree las astillas de madera o pellets directamente sobre las brasas. Para una liberación más gradual y controlada, colóquelos en una caja para ahumar o envuélvalos ligeramente en papel de aluminio con pequeños agujeros de ventilación.
4. Ajuste el flujo de aire para el humo cerrando ligeramente las ventilas de la barbacoa Kamado para mantener la temperatura constante y permitir que la madera se consuma en brasa sin llama, creando un humo rico y uniforme sin exceso de calor.
5. Con la madera humeando, coloque su comida en la barbacoa y deje que el humo infunda los sabores de manera natural. Mantenga la tapa cerrada tanto como sea posible para maximizar el efecto ahumado.

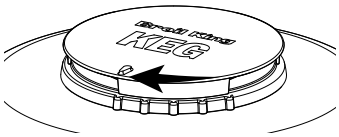
Experimentar con diferentes tipos de madera y cantidades le ayudará a perfeccionar sus sabores para obtener resultados perfectos cada vez.

ENCENDIDO

PASOS PARA EL ENCENDIDO DEL CARBÓN

PASO 1

Abra la compuerta de chimenea Roto-Draft™ en la parte superior de la tapa. Abra la compuerta Roto-Draft™ debajo del estante lateral derecho.



PASO 2

Abra la tapa

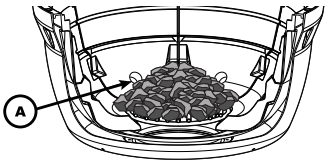
PASO 3

Retire las parrillas y rejillas para acceder al fondo de la cámara de combustión. Utilice el elevador de parrillas Broil King (n.° 60745) para mover y colocar parrillas y rejillas.

Asegúrese de que la rejilla inferior para carbón esté en su lugar.

PASO 4

Encienda un fuego de carbón comenzando con 2,5 a 5,0 libras (1,2 a 2,25 kg) de carbón encima de la rejilla inferior para carbón. No coloque el carbón encima de los orificios de ventilación (A).



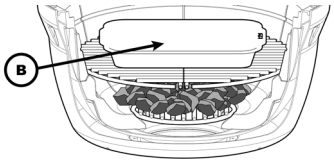
- La tapa debe estar abierta al encender carbón durante los primeros 10 a 15 minutos o hasta que el humo blanco se vuelva claro. El humo comenzará a ser opaco y blanco y gradualmente se volverá claro a medida que el carbón se enciende por completo. El humo blanco no es ideal para darle sabor; debe esperar a que la barbacoa se precaliente antes de cargar cualquier alimento en ella.

UNA VEZ ENCENDIDO EL CARBÓN

PASO 5

Espere hasta ver una capa uniforme de ceniza blanca sobre el carbón. Una vez que esto esté presente, extienda el carbón. Tenga cuidado de no tapar los orificios de ventilación (A).

Para cocción indirecta, instale la rejilla de carbón superior y coloque una bandeja de goteo Broil King (# 63106) (B) en el centro de la rejilla de carbón superior.



PASO 6

Coloque las parrillas para cocinar con el elevador de parrilla Broil King (# 60745).

PASO 7

Cierre la tapa y espere unos momentos hasta que responda el indicador de temperatura. Consulte funcionamiento (pág. 6) para obtener instrucciones sobre cómo controlar la temperatura dentro del KEG™.

- Ajuste las compuertas Roto-Draft™ para controlar la temperatura interna de la barbacoa.
- Comience a realizar cambios a aproximadamente 50 °F (10 °C) antes de alcanzar la temperatura objetivo. Si desea cocinar a 270°F (132°C). Comience a cerrar las compuertas Roto-Draft™ cuando la temperatura sea de 220 °F (104 °C).
- Es más fácil subir la temperatura que bajarla.

PASO 8

Cuando se alcance la temperatura deseada dentro de la barbacoa, cargue su comida en la barbacoa y cierre la tapa. La temperatura dentro de la barbacoa bajará un poco. Observe el indicador de temperatura durante algún tiempo antes de ajustar las compuertas Roto-Draft™.

APAGADO

PASO 9

Cierre la tapa y cierre las compuertas Roto-Draft™. Deje que la barbacoa se enfríe completamente antes de realizar cualquier mantenimiento. Deje que las cenizas o el carbón se enfríen completamente antes de desecharlos.

ACCESORIOS PARA ENCENDIDO DEL CARBÓN

Hay muchas formas de formar y encender un fuego de carbón. Los fósforos, el papel y los pequeños trozos de madera son útiles. Varios accesorios para asar a carbón pueden ayudar a intensificar el calor para iniciar un fuego rápidamente. Utilice los accesorios para carbón Broil King para encender un fuego de carbón de manera fácil y segura.

- Siempre se recomienda evitar el uso de acelerantes químicos que puedan afectar el sabor de la cocción.
- Espere siempre a que el carbón esté uniformemente blanco y caliente antes de colocar la carne en la parrilla.
- Utilice siempre guantes protectores para asar cuando trabaje con carbón.
- Siempre asuma que un asa de accesorio estará caliente.

CHIMENEA DE CARBÓN

Usando una chimenea de carbón, puedes encender un fuego de carbón fuera de la barbacoa.

- Siempre encienda el fuego sobre una superficie no combustible.
- Utilice guantes protectores cuando vierta carbón encendido.
- Chimenea de carbón de acero inoxidable Broil King (# 63970)



FUNCIONAMIENTO

¡ADVERTENCIA! Lea y siga todas las advertencias y precauciones que se encuentran en SEGURIDAD (pág. 2)

USO POR PRIMERA VEZ

Antes de cocinar en su barbacoa por primera vez, limpie los componentes y precaliéntela para eliminar olores o materias extrañas de la siguiente manera:

1. Retire y limpie las parrillas de cocción con agua y jabón suave.
2. Sin las parrillas para cocinar, encienda la barbacoa siguiendo las instrucciones de encendido (págs. 6-7) y opere la barbacoa a 425 °F (220 °C) durante 30 minutos.
3. Apague el quemador de pellets presionando el botón de encendido en la parte frontal del controlador digital.
4. Deje que la barbacoa se enfríe y luego vuelva a colocar las parrillas.
5. Aceite las parrillas para cocinar cubriéndolas con un aceite de cocina orgánico procesado en frío con un alto punto de humo, encienda la barbacoa y opere a 350 °F (176 °C) durante 30 minutos.

Aceites de cocina recomendados con alto punto de humo:

Aceite de aguacate	punto de humo 500°F (260°C)
Aceite de salvado de arroz	punto de humo 490°F (254°C)
Aceite de canol	punto de humo 400°F (204°C)

PRECALENTAMIENTO

1. Precalentar con la tapa cerrada durante 15 minutos.
2. Limpie las parrillas frías con un cepillo de nailon para parrillas (# 65643) o las parrillas calientes con un cepillo de alambre de acero inoxidable para parrillas (# 65225, 64014, 64034) e inspeccione cuidadosamente para asegurarse de que no queden cerdas rotas en la parrilla.
3. Cubra las parrillas con un aceite de cocina recomendado de alto punto de humo.
4. Ajuste el fuego según corresponda para lo que esté asando.

CONTROL DE TEMPERATURA

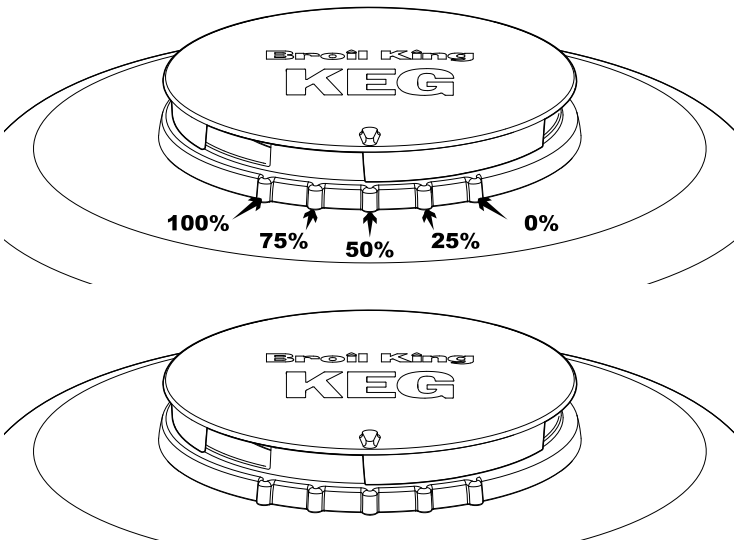
La temperatura de una barbacoa de carbón está controlada por la cantidad de combustible y la cantidad de aire que se deja pasar a través de la barbacoa.

- Es más fácil aumentar la temperatura que reducirla.
- Comience lentamente para evitar sobrepasar la temperatura deseada.
- Ajustes finos: Pequeños cambios en la ventilación superior marcan una gran diferencia. Siempre haga pequeños ajustes y espere de 5 a 10 minutos para que la temperatura se estabilice.
- Ventilación inferior: No olvide que la ventilación inferior también influye en la temperatura. Para temperaturas más bajas, cierre ligeramente la ventilación inferior y, para temperaturas más altas, ábrala más para aumentar el flujo de aire.

COMPUERTA DE CHIMENEA ROTO-DRAFT™

La compuerta de chimenea Roto-Draft™ situada en la parte superior de la barbacoa controla el aire caliente que sale del Kamado de carbón KEG™.

- Ajustes para este Roto-Draft™ son fundamentales para controlar la temperatura.
- Si se gira en el sentido de las agujas del reloj, la compuerta está completamente abierta.
- Si se gira en el sentido contrario a las agujas del reloj, la ventilación se cierra.
- La compuerta de la chimenea Roto-Draft™ siempre debe estar completamente abierta (100 %) al encender la barbacoa.
- Cuando cocine con carbón, puede ajustar la compuerta de la chimenea Roto-Draft™ para controlar el fuego. Reducir la apertura reducirá la cantidad de oxígeno y reducirá el calor del fuego.



"GUÍA DE AJUSTES DE ROTO-DRAFT™

COCCIÓN BAJA Y LENTA 200–250°F (93–121°C)"

- **Posición de ventilación superior:** abra la ventilación superior solo un poco (1/4 a 1/2 pulgada o 10-15%). Cuanto más pequeña es la abertura, más se restringe el flujo de aire, lo que mantiene una temperatura más baja.
- **Propósito:** Este flujo de aire limitado le ayuda a lograr un calor bajo y constante para ahumar o cocinar carnes a fuego lento, como costillas, pechuga o paleta de cerdo.

CALOR MEDIO 300–400°F (149–204°C)

- **Posición de ventilación superior:** abra la ventilación superior al 25 %. Esto permite una cantidad moderada de flujo de aire para mantener un calor medio constante, lo cual es ideal para asar aves, verduras u hornear productos como pizza.
- **Propósito:** El flujo de aire equilibrado proporciona temperaturas estables para métodos de cocción versátiles.

CALOR ALTO 450–700°F (232–371°C)

- **Posición de ventilación superior:** abra la ventilación superior entre un 50 y un 75 % o casi completamente abierta, dependiendo de lo alta que necesite la temperatura. Cuanto más abierta esté la ventilación, mayor será el flujo de aire, lo que le permitirá alcanzar temperaturas más altas para asar filetes u otras carnes.
- **Propósito:** El alto flujo de aire maximiza el calor para asar directamente, carbonizar o cocinar rápidamente.

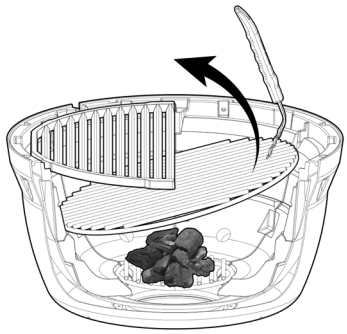
SISTEMA DE VAPORIZACIÓN

Su Broil King KEG™ Kamado de carbón está diseñada para usarse con el sistema de vaporización cerámico incluido. No agregue roca volcánica, briquetas ni ningún otro sistema de vaporización que no sea el que viene con la barbacoa. Las piezas cerámicas están diseñadas como secciones para que puedan retirarse o reemplazarse fácilmente. Nunca limpie la cerámica con detergentes o limpiadores. Limpie la cerámica fría con un cepillo de nailon para parrilla (# 65643) o un kit de limpieza para barbacoa de pellets (# 65900).

AÑADIR CARBÓN

Para agregar carbón en medio de una cocción larga, utilice guantes de barbacoa adecuados:

1. Mueva o reorganice los alimentos para poder quitar una sección de la parrilla de cocción.
2. Mueva o retire cualquier elemento (deflector de cerámica, bandeja de goteo) encima de la parrilla de carbón superior.
3. Gire y levante la parrilla de carbón superior con el elevador de parrilla Broil King (#60745).

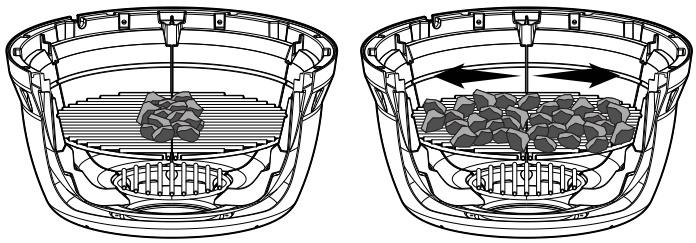


- Para obtener un poco más de humo de leña, espolvoree 100 g (0,25 lb) de pellets para asar premium Broil King sobre la pila de carbón.

FUEGO DIRECTO DE CARBÓN PARA PARRILLAR

Si desea parrillar directamente sobre carbón a alta temperatura, puede encender un fuego de carbón en la parrilla de carbón superior.

1. Construya una pila de carbón directamente encima del quemador. Aproximadamente 4 - 6 libras (1,8 - 2,7 kg).
2. Encienda la barbacoa con ayuda de pellets. (página 7)
3. Una vez que el carbón esté encendido y de un color blanco uniforme, extiéndalo sobre el área de la rejilla de carbón superior. Puede agregar más carbón ahora. Espere a que este carbón se encienda de manera uniforme antes de cargar la comida.



TÉCNICAS DE COCCIÓN

AHUMAR Y ASAR

Lograr excelentes resultados ahumando o asando en su parrilla Broil King KEG™ Kamado de carbón es simple. Ahumar, asar y rustir se basan en la técnica de cocción por convección indirecta, que es ideal para cocinar cortes grandes de carne, como asados o aves. Se utiliza una bandeja de goteo debajo de la carne para desviar el calor alrededor de la carne, recoger la grasa y mantener la barbacoa húmeda.

ANTES DE ENCENDER LA BARBACOA:

- Prepare la barbacoa para cocinar con pellets o carbón.
- Coloque una bandeja de goteo encima de la parrilla superior grande para carbón.
- La bandeja para asar de acero inoxidable Broil King (# 63106) combinada con el revestimiento de papel de aluminio (# 50420) para una limpieza más fácil es una excelente opción para recoger la grasa de la carne.
- Coloque entre 1,2 y 2,5 cm (0,5 a 1,0 pulgadas) de líquido en la bandeja de goteo. El jugo de frutas, el vino o la marinada son buenas opciones para realzar el sabor.
- NO deje que la bandeja se seque.

ENCIENDA LA BARBACOA:

- Siga el procedimiento de encendido.
- Compuerta de chimenea Roto-Draft 10-15% ABIERTA (pág. 6)
- Antes de colocar la carne en la parrilla, rocíela con aceite vegetal para mejorar el dorado por fuera de la carne.
- Coloque la carne en las parrillas encima de la bandeja de goteo.
- AHUMAR, ASAR o RUSTIR con la tapa cerrada. Abrir la tapa provoca fluctuaciones de temperatura. Evite la tentación de abrir la tapa.
- Utilice un termómetro para carne de calidad (Termómetro inteligente Broil King iQue™ # 61939) para controlar la temperatura interna de la carne.
- Revise periódicamente la bandeja de goteo para mantener un mínimo de 1,2 cm (0,5 pulgadas) de líquido en la bandeja de goteo.
- Al cocinar sin bandeja de goteo, se debe prestar mucha atención para evitar el riesgo de incendio por grasa y no se recomienda.

CUANDO ACABE:

- Cierre la compuerta Roto-Draft superior y deje que la barbacoa se enfríe por completo antes de retirar la bandeja de goteo.
- Los restos de grasa son muy inflamables y deben manipularse con cuidado para evitar lesiones.

TIEMPOS Y TEMPERATURAS – AHUMAR

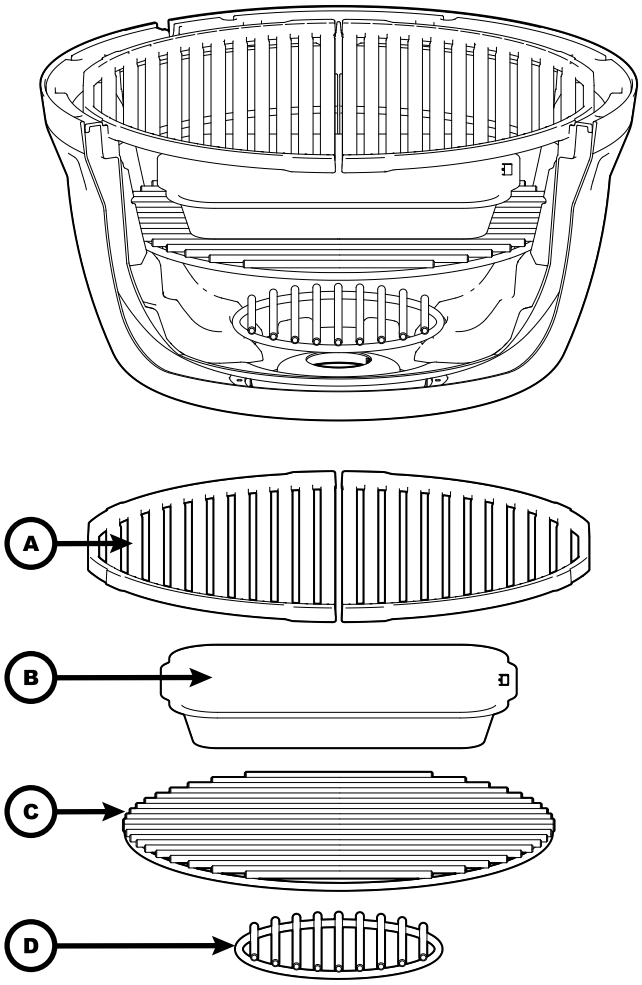
MENOS DE 225°F (107°C)

El tiempo para AHUMAR cortes grandes de carne se basa en la temperatura de AHUMADO seleccionada y generalmente lleva entre 8 y 12 horas. Verifique que ya está cocinado con el termómetro para carnes iQue. Los mejores resultados para las carnes ahumadas, como el pulled pork o el brisket, se logran envolviendo la carne en papel de aluminio o papel de carnicero cuando la temperatura de la carne alcanza los 165 °F (75 °C) y luego se continúa cocinando la carne a una temperatura de 205°F (98°C).

TIEMPOS Y TEMPERATURAS – ASAR

350-400°F (176-205°C)

Siga la guía para estimar la cantidad de tiempo que necesita para asar cortes grandes de carne. Verifique que ya está cocinada usando el termómetro para carnes iQue™ para confirmar que la carne haya terminado de hecerse.



A. PARRILLAS DE COCCIÓN
B. Se recomienda la BANDEJA DE GOTEO (# 63106)
C. PARRILLA DE CARBÓN SUPERIOR
D. PARRILLA DE CARBÓN INFERIOR

GUÍA PARA ASAR Y COCINAR CON RUSTIDOR						
GUÍA DE TIEMPO				GUÍA DE TEMPERATURA DE LA CARNE		
AJUSTAR TEMPERATURA	CARNE	PESOS	TIEMPO	POCO HECHO	AL PUNTO	HECHO
350°F (175°C)	CARNE ASADA	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs	130°F (55°C)	146°F (63°C)	160°F (70°C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
	CERDO ASADO	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs		150°F (65°C)	170°F (77°C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
	PAVO O POLLO	2–6 lbs. / 1-3 kg	2 – 4 hrs			170°F (77°C)
		6–10 lbs. / 3-5 kg	3 – 5 hrs			
COMPRUEBE QUE ESTÁ HECHO UTILIZANDO EL TERMÓMETRO PARA CARNE iQue™.						

TÉCNICAS DE COCCIÓN

PARRILLADO DIRECTO

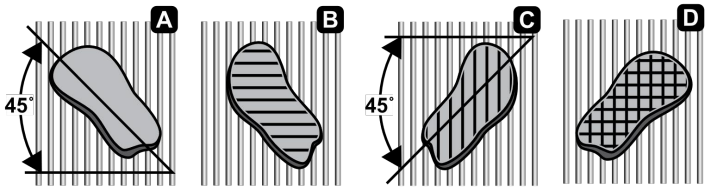
El método de grill o parrillado directo implica cocinar los alimentos en parrillas directamente sobre una fuente de calor. El parrillado directo es un método popular para platos de porciones individuales, como filetes, chuletas, pescado, hamburguesas, kebabs y verduras.

- Prepare la comida con anticipación para evitar demoras y problemas de tiempo. Si se utiliza adobo o especias, se deben aplicar antes de colocar la carne en la parrilla de cocción. Si se rocían con salsas, se deben aplicar en los últimos 2 a 4 minutos de asado para evitar que se quemen.
- Organice el área alrededor de la barbacoa para incluir tenedores, pinzas, guantes de cocina, salsas y condimentos para que pueda permanecer cerca de la barbacoa mientras cocina.
- Lleve la carne a temperatura ambiente justo antes de asarla. Quite el exceso de grasa de la carne para minimizar las "llamaradas" causadas por el goteo de grasa.
- Precaliente la barbacoa a 450-600°F (230-315°C) con la tapa cerrada.
- Rocíe o cubra las parrillas con aceite de cocina de alto punto de humo para evitar que los alimentos se peguen a las parrillas.
- Para evitar que los filetes pierdan jugos y se “sequen”, utilice pinzas en lugar de un tenedor.
- Comience a 450-600°F (230-315°C) para dorar la carne. Reduzca el fuego y extienda los tiempos de cocción al asar cortes de carne más gruesos.
- Aprenda a comprobar cuándo la carne está hecha por tiempo y sensación. La carne se endurece mientras se cocina. Cuando la carne está blanda queda poco hecha. Cuando esté firme está bien hecha.
- Siga la guía perfecta para parrillar entrecots para la mayoría de las carnes, pescados, aves y verduras.

LA GUÍA PERFECTA PARA PARRILLAR ENTRECOTS

"Rocíe o cubra las parrillas con aceite de cocina de alto punto de humo y precaliente la barbacoa a 450-600°F (230-315°C)."

A. Coloque el entrecot en la barbacoa en un ángulo de 45° y cocínelo según los tiempos que aparecen en la tabla de cocción a continuación.
B. Voltee el entrecot para parrillarlo en el mismo ángulo de 45°.
C. Voltee el entrecot y parríllelo en el ángulo opuesto de 45°.
D. Finalmente, dé la vuelta al entrecot y parríllelo en el mismo ángulo de 45°.



GROSOR DE CARNE		CONTROL DE TEMPERATURA	TIEMPO POR LADO (MINUTOS)				TIEMPO TOTAL
3.8 cm	2.5 cm		A	B	C	D	
	Poco Hecho	600°F (315°C)	1¾	1¾	1¾	1¾	7
Poco Hecho	Jugoso	600°F (315°C)	2	2	2	2	8
Jugoso	Mediano	600°F (315°C)	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Mediano	Bien Hecho	550°F (288°C)	2½	2½	2½	2½	10
Bien Hecho		550°F (288°C)	3	3	3	3	12

COCINAR A LA PLANCHA

La cocción a la plancha es un tipo de cocción directa con una superficie sólida entre los alimentos y la fuente de calor. La plancha Broil King
(# 11180) se adapta exactamente al KEG™ Kamado iQue™. El lado plano promueve una distribución uniforme del calor, reduciendo los puntos calientes y garantizando una cocción uniforme. Esto es útil para cocinar alimentos que se caerían entre las parrillas, como panqueques, huevos, tocino, salteados o smashed burgers. El reverso está acanalado para dorar artículos como paninis o vegetales pequeños y delicados.

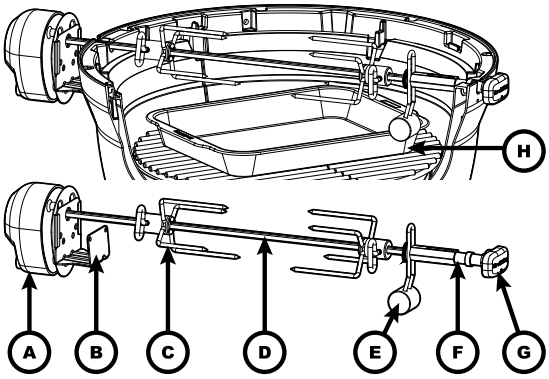
COCCIÓN EN RUSTIDOR

El método del rustidor es el ideal para cocinar asados y aves. Un plato o bandeja de goteo colocado debajo del asador recogerá los jugos para embadurnar o preparar una salsa.
Siga los pasos para ahumar y asar con el fin de preparar su barbacoa para cocinar en rustidor (pág. 10).
El rustidor puede acomodar hasta 7 kg (15 lb) de carne con el factor limitante del espacio giratorio. Para obtener mejores resultados, la carne debe centrarse en la línea central del asador para eliminar una condición de desequilibrio.
Es necesario retirar las parrillas de cocción.
Sujete la carne firmemente en el rustidor antes de colocarla en la barbacoa. Para las aves de corral, ate bien las alas y las patas.

EQUILIBRIO DEL ESPETÓN

1. Afloje el mango de la barra para permitir que la contrapeso gire libremente.
2. Coloque la barra del rustidor en las ranuras de la barbacoa. Deje que el lado más pesado de la carne gire hacia abajo.
3. Ajuste el contrapeso hacia la parte superior de la barra, opuestamente al lado más pesado de la carne.
4. Apriete el mango de la barra. Periódicamente, verifique si la carne gira suavemente mientras se cocina. Ajuste el contrapeso del rustidor según sea necesario.

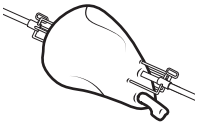
PRECAUCIÓN: Utilice guantes de barbacoa al ajustar el contrapeso del rustidor.



A. MOTOR DEL RUSTIDOR
B. SOPORTE PARA RUSTIDOR
C. TENEDORES PARA CARNE
D. BARRA DEL ESPETÓN
E. CONTRAPESO
F. ORIFICIO PARA SONDA iQue™
G. MANGO DEL ESPETÓN
H. BANDEJA DE GOTEO (Broil King #63106)

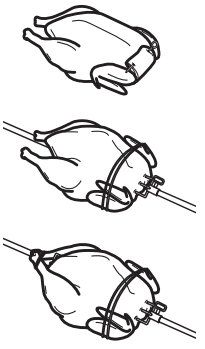
USO DEL RUSTIDOR - PIERNA DE CORDERO

1. Corte una longitud de 3” (7-8 cm) de pierna con hueso del extremo pequeño de la pierna.
2. Deje intacta la carne alrededor del hueso para formar una solapa.
3. Coloque un tenedor de rustidor en la barra.
4. Doble la solapa hacia arriba y pase la barra a través de la solapa y la pierna.
5. Coloque el segundo tenedor en la barra e inserte los tenedores en cada extremo de la pierna. Pruebe el equilibrio. Apriete los tornillos.



USO DEL RUSTIDOR – AVES DE CORRAL

1. Con la pechuga hacia abajo, separe la piel del cuello sobre la cavidad.
2. Voltee por debajo de los bordes de la piel y ensarte con palillos a la piel de detrás.
3. Enrolle hilo alrededor de los palillos y ate.
4. Voltee la pechuga hacia arriba, ate o ensarte las alas con palillos al cuerpo.
5. Coloque un tenedor para asar en la barra. Inserte la barra en la piel del cuello paralelamente a la columna y sáquela justo por encima de la cola.
6. Coloque el segundo tenedor en la barra e inserte los tenedores en la pechuga y la cola. Pruebe el equilibrio. Apriete los tornillos.
7. Ate la cola a la barra con hilo. Cruce las patas; ate a la cola.



MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA REGULARES

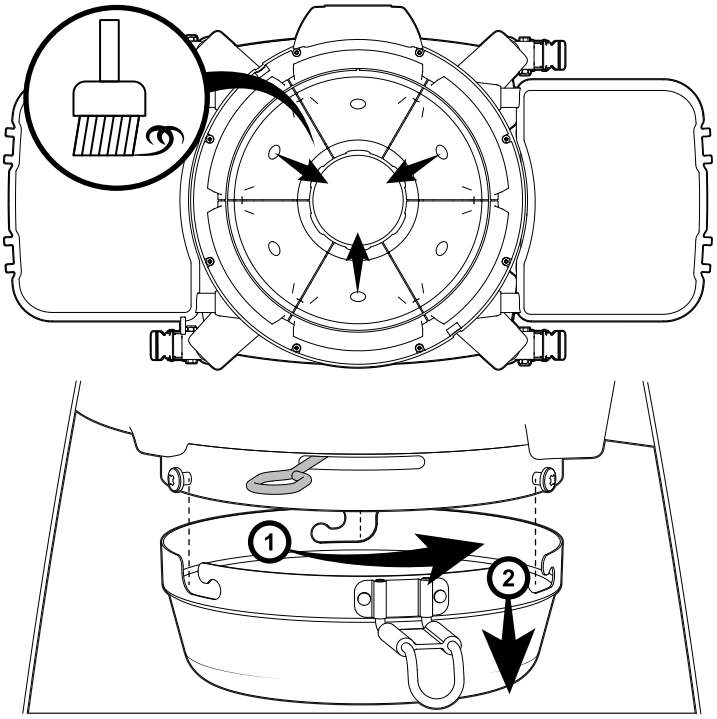
Se puede formar acumulación de hollín y creosota en el interior de la tapa y en la compuerta de chimenea Roto-Draft™. Cuando los pellets de madera se queman lentamente, pueden formar una capa de alquitrán y otros vapores orgánicos que se combinan con la humedad expulsada para formar creosota. Los vapores se condensan en superficies más frías. Como resultado, los residuos de carbón se acumulan en la tapa y en la compuerta de la chimenea Roto-Draft™. Cuando se enciende, esta creosota provocar un fuego extremadamente caliente.

- Inspeccione la barbacoa con regularidad y elimine cualquier acumulación de hollín y creosota. Cuanto más utilice su parrilla KEG™ Kamado de carbón, más a menudo deberá inspeccionarla, mantenerla y limpiarla.
- Limpie periódicamente las cenizas y residuos.
- Limpie y aceite periódicamente las rejillas y parrillas.

LIMPIEZA INTERIOR

Cuando la barbacoa esté fría, debe inspeccionar y vaciar periódicamente el cenicero. Puede cepillar y llevar los residuos de las parrillas, la cerámica o el deflector hacia el centro del Keg™, donde pueden caer al cenicero. Utilice el kit de limpieza de pellets Broil King (# 65900).

1. Espere a que se enfríe por completo.
2. Retire las parrillas de cocción, la parrilla para carbón y el deflector de cerámica.
3. Mire hacia abajo desde arriba para confirmar que no haya cenizas volátiles atrapadas que no hayan caído en el cenicero. Cepille los restos del brasero hacia el centro, donde puedan caer al cenicero.
4. Sosteniendo la manija del cenicero, levante y gire hacia la derecha y deje caer el cenicero lejos de los tornillos del anillo.



ELIMINACIÓN DE CENIZAS

Las cenizas deben colocarse en un recipiente de metal con tapa hermética. El contenedor cerrado de cenizas debe colocarse sobre un piso no combustible o en el suelo, bien alejado de todo material combustible, en espera de su disposición final. Las cenizas deben conservarse en el recipiente cerrado hasta que todas las cenizas se hayan enfriado por completo.

PARRILLAS DE COCCIÓN Y REJILLAS

Las parrillas de hierro fundido Broil King están recubiertas con un acabado de esmalte de porcelana para protegerlas y reducir la tendencia de que los alimentos se peguen a las mismas. El uso y cuidado regulares mejorarán el rendimiento y la longevidad de las parrillas.

Las rejillas para carbón de barras pesadas de acero inoxidable Broil King brindan máxima durabilidad, buena retención de calor y un gran rendimiento al parrillar.

Para un rendimiento óptimo:

Antes del primer uso y después de largos periodos de almacenamiento:

- Lave las parrillas con un detergente suave y agua y luego enjuáguelas y séquelas con una toalla de papel.

Inmediatamente después del lavado:

- Aceite las parrillas de cocción rociándolas o cubriéndolas con un aceite de cocina orgánico prensado en frío con un alto punto de humo, encienda la barbacoa y opere a temperatura media/baja durante 30 minutos.

Aceites de cocina recomendados con alto punto de humo:

Aceite de aguacate punto de humo 500°F (260°C)
Aceite de salvado de arroz punto de humo 490°F (254°C)
Aceite de canol punto de humo 400°F (204°C)

Antes y después de cada uso:

- Cepille las parrillas con un cepillo de cerdas de acero inoxidable de buena calidad (# 65225, 64014, 64034) y cúbralas ligeramente con aceite de cocina de alto punto de humo para continuar con el proceso de aceitado.

Evite aplicar adobos o salsas a base de azúcar a la carne antes de parrilarla, aplique adobos o salsas a base de azúcar al final del parrillado.

Utilice adobos a base de aceite, evite los adobos a base de agua.

Cubra ligeramente los alimentos con el aceite de cocina de su elección antes de parrillarlos.

Gire y rote las parrillas periódicamente.

Asegúrese de que la superficie de la parrilla esté siempre cubierta con una ligera capa de aceite. Esto ayuda a prevenir la oxidación y el deterioro y mejora el rendimiento antiadherente de las parrillas.

Si se oxida:

- Queme la parrillas, cepille con un cepillo de cerdas de acero inoxidable y vuelva a aceitar.

Durante largos períodos de inactividad, las parrillas deben limpiarse y recubrirse con un aceite de alto punto de humo y luego almacenarse en un lugar seco. Las parrillas pueden estar envueltas en plástico protector para alimentos.

Después de períodos de almacenamiento:

- Queme las parrillas a fuego medio, lave, seque con una toalla de papel y vuelva a aceitar con aceite de alto punto de humo.

¡ADVERTENCIA! Inspeccione las parrillas cuidadosamente después de cepillarlas para asegurarse de que no queden cerdas rotas en la parrilla.

QUEMADO

El procedimiento de quemado es una forma útil de limpiar el interior de la barbacoa KEG™ Kamado de carbón. Incinera los residuos de salsas, adobos o grasas, lo que facilita la limpieza de la barbacoa.

Encienda la barbacoa siguiendo las instrucciones de encendido (págs. 4) y opere la barbacoa a una temperatura de 425 °F (220 °C) durante 30 minutos.

AMBIENTES HOSTILES

Los entornos hostiles, como las zonas costeras o cerca de jacuzzis y piscinas, pueden exponer la barbacoa al agua salada y al cloro.

Para evitar la corrosión de la superficie, los componentes exteriores de la parrilla DEBEN lavarse periódicamente con agua y jabón suave. Enjuague con agua dulce y seque inmediatamente.

Aplique el pulidor para acero inoxidable Broil King (# 62385) a los componentes de acero y cromo para eliminar las manchas de agua y restaurar el brillo del metal.

COMPONENTES EXTERIORES DE ALUMINIO

- Si aparecen manchas blancas de oxidación, lave el exterior de la caja de cocción de aluminio con una solución de agua y jabón suave.
- Enjuague bien las superficies y luego límpielas con un paño humedecido en aceite de cocina para restaurar el brillo.
- Para reparar rayones y raspaduras de pintura, use pintura en aerosol de ALTA temperatura de 600 °F (315 °C) de buena calidad para retocar.
- Para restaurar el brillo de la pintura, aplique una capa ligera de abrillantador para acero inoxidable Broil King (# 62385) a las piezas de aluminio pintadas.

COMPONENTES DE ACERO INOXIDABLE Y PORCELANA

- Lavar con agua y jabón.
- Para manchas difíciles, aplique la crema revitalizante Broil King (# 62390) para eliminar manchas o marcas de óxido.
- Para restaurar el brillo, aplique una capa ligera de pulidor de acero inoxidable Broil King (# 62385) y limpie con un paño limpio y seco o microfibra.
- La intemperie y el calor extremo pueden hacer que una tapa de acero inoxidable se decolore. Decoloración no se considera un defecto de fabricación.

COMPONENTES DE RESINA Y ESTANTES LATERALES

- Lavar con agua y jabón.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA ANUAL

Se recomienda realizar un mantenimiento anual antes de largos periodos de inactividad o almacenamiento invernal.

- Limpieza interior, Limpieza exterior, Aceite las parrillas de cocción y guárdelas en un lugar seco, Lubrique las ruedas.

RUEDAS

Cepille las ruedas para limpiarlas. Rocíe una ligera cantidad de lubricante para exteriores a base de silicona en el eje de la rueda y el mecanismo de bloqueo.

FUNDA PARA BARBACOA DE AJUSTE EXACTO

Proteja su inversión con una funda para barbacoa Broil King premium. (# 68360)

GARANTÍA

KAMADO DE CARBÓN BROIL KING KEG™

Algunos problemas comunes relacionados con el control de temperatura al usar una barbacoa de carbón Kamado KEG™ y cómo solucionarlos:

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN CORRECTIVA
Temperatura demasiado baja	1. Flujo de aire insuficiente: verifique si la compuerta Roto-Draft™ superior está cerrada, lo que limita el suministro de aire. 2. El carbón no se enciende correctamente: el carbón insuficientemente encendido o el uso de carbón húmedo pueden causar poco calor.	1. Abra la compuerta Roto-Draft™: ajuste la ventilación superior para permitir que fluya más aire. 2. Vuelva a encender o agregue carbón: si es necesario, agregue carbón nuevo y asegúrese de que esté completamente encendido antes de ajustar el flujo de aire.
Temperatura demasiado alta	1. Compuerta superior Roto-Draft™ abierta. 2. El recolector de cenizas no está instalado permitiendo el acceso al flujo de aire a través de la parte inferior del Keg™ 3. La compuerta inferior Roto-Draft™ está demasiado abierta: Demasiado flujo de aire puede provocar un aumento de temperatura. 4. Exceso de combustible: sobrecargar la barbacoa con demasiado carbón puede dificultar el control del calor.	1. Reduzca la apertura de la compuerta Roto-Draft™. 2. Asegúrese de que el recolector de cenizas esté instalado correctamente y cerrado: esto restringirá el suministro de oxígeno y ayudará a bajar la temperatura. 3. Cierre ligeramente la compuerta Roto-Draft™ superior/inferior: cierre gradualmente la ventilación superior para reducir el flujo de aire y bajar la temperatura. 4. Retire un poco de combustible: si la temperatura sigue siendo demasiado alta, considere quitar un poco de carbón.
Temperaturas inconsistentes	1. Disposición del carbón: El carbón distribuido de manera desigual puede provocar puntos calientes y fríos. 2. La compuerta Roto-Draft™ superior/inferior no está ajustada correctamente: las configuraciones de ventilación inconsistentes pueden causar temperaturas inestables.	1. Distribuya el carbón de manera uniforme: Disponga el carbón en una capa uniforme para distribuir mejor el calor. 2. Ajuste la ventilación: realice pequeños ajustes en la compuerta Roto-Draft™ superior/inferior, dando tiempo a que la barbacoa se estabilice.
La barbacoa no se calienta lo suficiente	1. Acumulación de cenizas: Las cenizas pueden bloquear el flujo de aire, evitando que la barbacoa alcance altas temperaturas. 2. Carbón viejo o húmedo: Esto puede provocar una mala combustión.	1. Limpie las cenizas: asegúrese de que la caja de cocción y el cenicero estén limpios para permitir un flujo de aire adecuado. 2. Utilice carbón nuevo y seco: asegúrese de utilizar carbón de alta calidad que esté completamente seco para obtener un calor óptimo.
Humo excesivo o sabor amargo	1. Mal flujo de aire: Demasiado humo debido a las rejillas de ventilación bloqueadas o sobrecargando la barbacoa con astillas o pellets de madera. 2. Humo blanco y espeso: Este es un signo de combustión incompleta.	1. Mejore el flujo de aire: asegúrese de que las ventilaciones de las compuertas Roto-Draft™ superior e inferior estén ajustadas correctamente para permitir una combustión limpia. 2. Utilice menos leña: evite sobrecargar la barbacoa con leña para ahumar y busque un humo azul y fino.
Dificultad para mantener bajas temperaturas	1. Demasiado carbón: Usar demasiado combustible puede dificultar mantener el fuego bajo. 2. Compuerta Roto-Draft™ superior/inferior demasiado abierta: Esto permite más oxígeno y aumenta el calor.	1. Reduzca la cantidad de carbón: use una cantidad menor de carbón para cocinar a baja temperatura. 2. Cierre ligeramente la compuerta Roto-Draft™ superior/inferior: ajuste las rejillas de ventilación superior e inferior para restringir el flujo de aire y mantener el calor bajo.

Si sigue estos pasos de solución de problemas, podrá gestionar y resolver eficazmente los problemas comunes de su barbacoa kamado para obtener resultados consistentes y sabrosos.

Algunos problemas comunes relacionados con el combustible al usar una barbacoa KEG™ Kamado y cómo solucionarlos:

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN CORRECTIVA
El carbón no enciende	1. Carbón húmedo: La humedad en el carbón impide que se encienda correctamente. 2. Método de encendido inadecuado: utilizar muy pocos encendedores o técnicas de encendido ineficaces.	1. Utilice carbón en trozos seco y de alta calidad: guarde el carbón en un lugar seco para evitar la absorción de humedad. 2. Utilice encendedores de fuego adecuados: elija encendedores de fuego naturales o un encendedor de chimenea para encender el carbón de manera eficiente. (página 6)
El carbón se quema rápidamente	1. Carbón de mala calidad o trozos pequeños: El carbón de menor calidad o los trozos muy pequeños se queman más rápido y producen menos calor. 2. Flujo de aire insuficiente: La compuerta Roto-Draft™ superior/inferior bloqueada o cerrada puede provocar que el carbón se queme prematuramente.	1. Utilice carbón en trozos más grande y de alta calidad: los trozos más grandes de carbón se queman de manera más consistente y por más tiempo. 2. Abra las rejillas de ventilación Roto-Draft™ superior/inferior: asegúrese de que las compuertas superior e inferior estén lo suficientemente abiertas para mantener un flujo de aire adecuado.
El combustible se quema demasiado rápido	1. Flujo de aire excesivo: el Roto-Draft™ superior/inferior demasiado abierto hace que el carbón se queme más rápido de lo deseado. 2. Demasiado carbón: sobrecargar la barbacoa con combustible puede provocar un fuego incontrolable.	1. Ajuste las rejillas de ventilación: cierre parcialmente las compuertas Roto-Draft™ superior/inferior para reducir la velocidad de combustión. 2. Use menos carbón: para cocciones prolongadas o asados a fuego lento, use una cantidad moderada de carbón para controlar la temperatura.
Quema desigual de carbón	1. Disposición desigual: el carbón apilado de manera desigual puede generar puntos fríos y calientes. 2. Flujo de aire inadecuado en ciertas áreas: el flujo de aire obstruido alrededor de partes del lecho de carbón puede causar una combustión desigual.	1. Extienda el carbón de manera uniforme: coloque el carbón en una capa nivelada y uniforme para una distribución uniforme del calor. 2. Verifique si hay obstrucciones: asegúrese de que nada obstruya el flujo de aire, especialmente en la cámara de combustión o alrededor de las compuertas.
No hay suficiente humo ni sabores de los trozos de madera o pellets	1. Mala colocación de astillas/trozos de madera/pellets: Si la madera no se coloca correctamente, puede quemarse demasiado rápido o no producir suficiente humo. 2. Proporción incorrecta de combustible y madera: Demasiado carbón con un mínimo de astillas o pellets de madera puede reducir la intensidad del sabor ahumado.	1. Coloque la leña cerca de brasas: para obtener un humo óptimo, coloque astillas, trozos o pellets de madera más cerca del carbón encendido. 2. Agregue más trozos de madera: aumente la cantidad de astillas, trozos o bolitas de madera para obtener un sabor ahumado más fuerte, pero evite sobrecargar.
Charcoal Produces Excessive Ash	1. Using briquettes or low-quality charcoal: Some types of charcoal, especially briquettes, produce more ash than others.	1. Switch to lump charcoal: Lump charcoal burns cleaner and produces less ash compared to briquettes. 2. Clean the ash frequently: Regularly clear out ash from the ash tray or cook bowl to prevent airflow blockages.
El combustible produce mal sabor	1. Carbón contaminado: el carbón que ha estado expuesto a productos químicos, humedad u olores puede afectar el sabor de los alimentos.	1. Utilice carbón puro en trozos: evite el carbón tratado químicamente y opte por carbón en trozos natural. 2. Modere la cantidad de madera: use suficientes trozos de madera para obtener un humo suave y apunte a un humo azul y fino.

	2. Demasiada leña o humo espeso: el humo excesivo o inadecuado puede provocar un sabor amargo o desagradable.	
El carbón no permanece encendido	1. Flujo de aire deficiente: Roto-Draft™ superior/inferior puede estar demasiado cerrado u obstruido, lo que impide que llegue suficiente oxígeno al fuego. 2. Demasiada acumulación de cenizas: el exceso de cenizas puede sofocar el fuego y reducir la capacidad del carbón para permanecer encendido.	1. Verifique y ajuste el Roto-Draft™ superior/inferior: abra más las compuertas para aumentar el flujo de aire y el suministro de oxígeno. 2. Limpie las cenizas: retire periódicamente las cenizas de la barbacoa para garantizar un flujo de aire adecuado y una combustión constante.
Al comprender estos problemas y soluciones comunes relacionados con el combustible, puede optimizar el rendimiento de su barbacoa kamado y garantizar mejores resultados de cocción.		

El mantenimiento regular de su barbacoa KEG™ Kamado garantiza un rendimiento óptimo y prolonga su vida útil. A continuación se detallan algunos problemas de mantenimiento comunes y cómo solucionarlos:

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN CORRECTIVA
Acumulación de cenizas	1. Acumulación de cenizas: con el tiempo, las cenizas pueden bloquear el flujo de aire, impidiendo una combustión adecuada y provocando problemas de control de temperatura.	1. Limpiar el cenicero periódicamente: Después de cada cocción, retire las cenizas de la caja de cocción y del cenicero. Utilice un cepillo pequeño o una aspiradora para limpiar las áreas de difícil acceso. 2. Verifique después de cocciones prolongadas: para sesiones de ahumado prolongadas, revise y elimine ocasionalmente la acumulación de ceniza durante la cocción para mantener el flujo de aire.
Juntas agrietadas o dañadas	1. Desgaste: Las juntas que sellan la tapa y la base de la parrilla pueden degradarse con el tiempo, provocando que se escape el calor y el humo.	1. Inspeccione la junta con regularidad: compruebe si hay desgaste, grietas o desgarros. Si la junta ya no sella correctamente, es hora de reemplazarla. 2. Reemplace la junta: compre una junta de repuesto específica para su modelo de Kamado. Elimine la junta vieja y aplique la nueva de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
Grietas en la cerámica	1. Choque térmico: los cambios rápidos de temperatura (por ejemplo, calentar una barbacoa fría demasiado rápido) pueden causar grietas en la cerámica. 2. Impacto accidental: dejar caer o golpear la barbacoa puede dañar el cuerpo cerámico.	1. Maneje con cuidado: Deje siempre que la barbacoa se caliente gradualmente para evitar un choque térmico. 2. Grietas menores: para grietas pequeñas, utilice adhesivo cerámico de alta temperatura para repararlas. Si la grieta es más grande o causa problemas estructurales, comuníquese con Broil King para obtener opciones de reparación o reemplazo.
Óxido en piezas metálicas	1. Exposición a la humedad: Las piezas metálicas, como bisagras, bandas o parrillas para cocinar, pueden oxidarse si se exponen a la humedad, la lluvia o un almacenamiento inadecuado.	1. Cubra su barbacoa: Utilice siempre una funda impermeable [# 68360] cuando la barbacoa no esté en uso, especialmente en condiciones de humedad. 2. Limpiar y engrasar las piezas metálicas: Después de cocinar, limpie las piezas metálicas y aplique una fina capa de aceite para evitar la oxidación. Para áreas oxidadas, use un eliminador de óxido o reemplace las partes afectadas.
Roto-Draft™ superior/inferior se pega o es difícil de ajustar	1. Acumulación de grasa o residuos: con el tiempo, la grasa, la ceniza y la suciedad pueden acumularse en las aberturas de ventilación, lo que dificulta su ajuste.	1. Limpie las compuertas con regularidad: retire las cenizas o los residuos de las rejillas de ventilación después de cada cocción. Utilice un desengrasante o un cepillo suave para limpiar la acumulación de grasa. 2. Lubrique la ventilación: aplique un lubricante para alta temperatura a las partes móviles de las compuertas si se vuelven rígidas.
Formación de moho dentro de la barbacoa	1. Residuos de humedad y grasa: si una barbacoa se deja sin limpiar durante períodos prolongados, la humedad y las partículas de comida sobrantes pueden provocar la formación de moho.	1. Quémelo: Realice un "quemado de limpieza" a alta temperatura abriendo las rejillas de ventilación y dejando que la barbacoa se caliente a 500 °F (260 °C) durante aproximadamente 30 minutos. Esto quemará el moho. 2. Limpie a fondo: después del quemado, frote las rejillas de la barbcoa, el interior y otras superficies con un cepillo para parrilla y agua con jabón. Seque bien antes de guardarlo.
Desgaste de la rejilla de carbón	1. Uso frecuente y calor elevado: La rejilla para carbón, que contiene carbones encendidos, puede desgastarse o deformarse con el tiempo debido a la exposición prolongada al calor elevado.	1. Inspeccione periódicamente: compruebe si hay signos de desgaste, óxido o deformación en la rejilla de carbón. Reemplácelo si es necesario para garantizar un flujo de aire adecuado y un funcionamiento seguro. 2. Gire la rejilla: si es posible, gire la rejilla ocasionalmente para promover un desgaste uniforme en su superficie.
Fugas de aire que afectan el control de temperatura	1. Componentes desalineados: con el tiempo, piezas como la tapa o la base pueden moverse ligeramente, provocando fugas de aire. 2. Junta desgastada: El aire puede escapar de las juntas dañadas, lo que dificulta el control de la temperatura.	1. Verifique si hay fugas de aire: cuando la barbacoa esté fría, inspeccione todos los sellados y bandas para asegurarse de que todo esté apretado y alineado. 2. Reemplace la junta: si la junta está dañada, reemplácela para restaurar un sellado adecuado.
Dificultad para mover la tapa	1. Bisagras desalineadas u oxidadas: las bisagras pueden volverse rígidas, desalineadas u oxidadas con el tiempo, lo que dificulta la apertura o el cierre de la tapa.	1. Ajuste o lubrique las bisagras: verifique que las bisagras estén alineadas y apretadas. Aplique un lubricante de alta temperatura para evitar que se pegue y facilitar el movimiento. 2. Inspeccione si hay daños: si las bisagras están dobladas o dañadas, es posible que sea necesario reemplazarlas para garantizar un funcionamiento sin problemas.

Si la solución de problemas no resuelve alguno de estos u otros problemas, visite www.broilkingbbq.com para obtener más información, incluidos videos de solución de problemas y consejos. Norteamérica: 1-800-265-2150. / info@omcbbq.com, Resto del mundo: Contacte con su distribuidor local.

GARANTÍA

Las barbacoas Broil King KEG™ Kamado de carbón están diseñadas y fabricadas en América del Norte utilizando los mejores materiales, componentes y procesos para garantizar una experiencia superior de parrillada al aire libre.

QUÉ ESTÁ CUBIERTO

Cuerpo de aluminio	**15 años**
Todas las demás piezas y pintura.	**2 años**

Onward Manufacturing Company Limited (Onward) se compromete con el comprador original del Broil King KEG™ Kamado de carbón a que está libre de defectos en materiales y mano de obra durante el período indicado en la tabla de garantía anterior a partir de la fecha de compra cuando se ensambla. y operado de acuerdo con el Manual del propietario adjunto. Desgastes normales de uso excluidos. Onward se compromete en el marco de esta garantía voluntaria a reparar o reemplazar la pieza defectuosa sujeto a las limitaciones y exclusiones que se enumeran a continuación. Esta garantía es válida para el producto que se ha instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación incluidas con el producto y todos los códigos de construcción y contra incendios locales y nacionales. El producto debe limpiarse y mantenerse adecuadamente de acuerdo con las instrucciones del Manual del propietario adjunto y no debe usarse en una aplicación comunitaria o comercial para que se aplique la garantía.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

Esta garantía no cubre: daños causados por sobrecalentamiento, explosiones causadas por condiciones ambientales como vientos fuertes o ventilación inadecuada, rayones, abolladuras, corrosión, deterioro de los acabados de los materiales, decoloración causada por el calor, limpiadores abrasivos o químicos o exposición a los rayos UV. , o daños causados por mal uso, accidente, granizo, incendios de grasa, vandalismo, falta de limpieza y mantenimiento, ambientes hostiles como sal o cloro, alteraciones, abuso, negligencia o piezas instaladas de otros fabricantes. Si vive en una zona costera o tiene su producto ubicado cerca de una piscina o jacuzzi, el mantenimiento incluye el lavado y enjuague regulares de las superficies exteriores como se describe en el Manual del propietario adjunto, para evitar la corrosión de la superficie. Si se produjera un deterioro de las piezas hasta el grado de incumplimiento (oxidación o quemado) dentro de la duración de la cobertura garantizada, se proporcionará una pieza de reemplazo. Las piezas reemplazadas bajo esta garantía deben ser instaladas por el cliente y están garantizadas únicamente por el resto de la garantía original mencionada anteriormente.

El componente de reemplazo es responsabilidad exclusiva de Onward definido por la garantía; Onward no será responsable de los costos o gastos relacionados con la reinstalación de una pieza garantizada, de cualquier responsabilidad relacionada con daños incidentales, consecuentes o indirectos y de cualquier cargo de manipulación y transporte.

El uso y/o instalación de piezas en su producto Broil King que no sean piezas genuinas de Broil King anulará esta garantía, y cualquier daño que resulte del presente no está cubierto por esta garantía.

En los Estados Unidos y Canadá el reemplazo de piezas es FOB Factory.

Esta garantía se extiende únicamente al comprador original como se indica en el registro de garantía y se aplica únicamente a los productos vendidos al por menor y únicamente cuando los utiliza exclusivamente el comprador en el país donde los adquirió.

PIEZAS DE REPUESTO

Siempre se deben utilizar “piezas originales de barbacoa Broil King” para el reemplazo. El uso de cualquier otra pieza anulará automáticamente la garantía anterior.

PARRILLAS DE COCCIÓN RECUBIERTAS DE PORCELANA

Todas las parrillas de cocción de hierro fundido Broil King están recubiertas con un esmalte de porcelana duradero para ayudar en la limpieza y reducir la tendencia de que los alimentos se peguen a la parrilla. La porcelana es esencialmente un revestimiento de vidrio. Es posible que se produzcan algunas astillas si se maneja mal. Esto no afectará el uso o rendimiento de las parrillas. Las parrillas no están garantizadas contra astillas u oxidación debido a un mal manejo. Consulte “Mantenimiento” (págs. 12-13) para obtener instrucciones de limpieza y cuidado adecuado de la parrilla de cocción.

SISTEMAS DE VAPORIZACIÓN

Las barbacoas Broil King KEG™ Kamado de carbón están diseñadas para usarse con sistemas de vaporización cerámicos. El uso de cualquier otro producto anulará la garantía.

TRANSPORTE

Se proporciona envío de cortesía para pedidos en garantía durante los seis (6) meses posteriores a la fecha de compra original. Después de este período, se aplicará un cargo de flete a todos los pedidos de garantía.

REGISTRA TU BARBACOA

Puede registrar la garantía de su barbacoa en línea en www.broilkingbbq.com.

RECLAMACIONES DE GARANTÍA

Toda la garantía es gestionada directamente por Broil King. Las piezas deben devolverse al Departamento de Garantía de Broil King, con los gastos de envío pagados por adelantado, acompañadas del número de modelo, número de serie y, si su barbacoa no está registrada, comprobante de compra (copia del comprobante de venta o factura). Si la inspección confirma el defecto, Broil King reparará o reemplazará dicha pieza de acuerdo con los términos de la garantía.

Al recibir una carta o fax (no por teléfono), Broil King puede, a su criterio, no exigir la devolución de pieza o piezas.

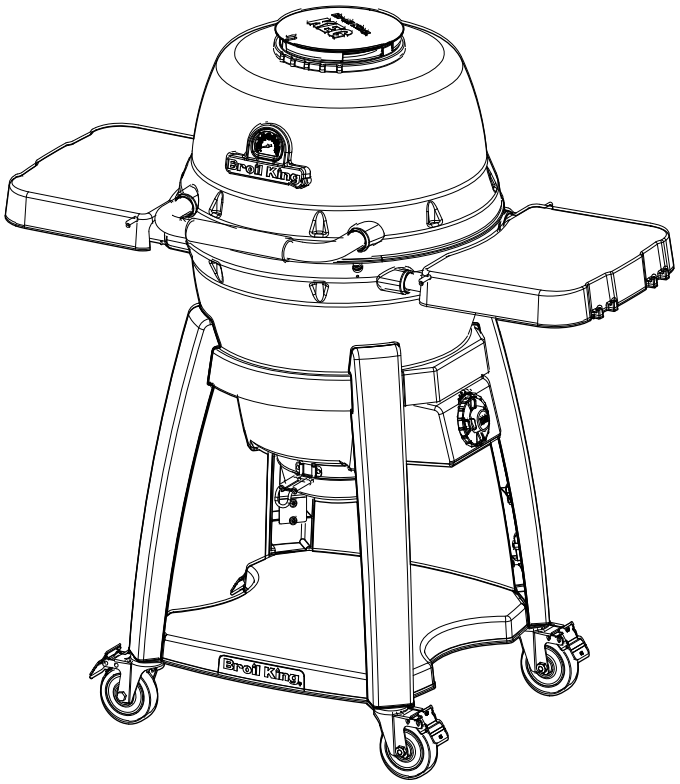
RESIDENTES NO AMERICANOS/CANADIENSES

La garantía anterior es administrada por el distribuidor de Broil King en su país. Comuníquese con su tienda para obtener el nombre de su distribuidor Broil King.

Broil King®

KEG™ KAMADO HOLZKOHLEGRILL

BEDIENUNGSANLEITUNG



BITTE TRAGEN SIE HIER IHRE MODELLNUMMER, SERIENNUMMER UND DAS KAUFDATUM EIN.

DIESE INFORMATIONEN FINDEN SIE AUF DEM SCHWARZ-SILBERNEN AUFKLEBER DER INNENSEITE DES DECKELS DES PELLETBEHÄLTERS.

MODELLNUMMER							
SERIENNUMMER							
KAUFDATUM			/		/		

HINWEIS FÜR DEN INSTALLATEUR: DIESE ANLEITUNG MUSS DEM VERBRAUCHER ÜBERLASSEN WERDEN.

VERWENDBAR MIT:
KEG™ KAMADO HOLZKOHLEGRILL 420150

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT 2
INSTALLATION 2
KEG™ KENNENLERNEN 3
HOLZKOHLE 4
ZÜNDUNG 5
BETRIEB 6
ZUBEREITUNGSMETHODEN 7
WARTUNG 9
FEHLERSUCHE 10
GARANTIE 12

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE IHREN GRILL IN BETRIEB NEHMEN.
BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG FÜR ZUKÜNFTIGE REFERENZEN AUF.
MONTAGEANWEISUNGEN FINDEN SIE IN IHRER MONTAGEANLEITUNG ODER AUF www.omcbbq.com, WO SIE UNSER MONTAGEVIDEO SEHEN KÖNNEN.

DE
40094-K10 REV C 11/26

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

SICHERHEIT

Ihr neuer Broil King KEG™ Kamado Holzkohlegrill ist ein sicheres und praktisches Gerät, wenn er richtig zusammengebaut und verwendet wird. Wie bei allen mit Holzkohle befeuerten Produkten müssen bestimmte Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden. Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitsvorkehrungen kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen. Wenn Sie Fragen zum Zusammenbau oder Betrieb haben, wenden Sie sich an Ihren Händler oder direkt an Broil King Deutschland GmbH.

Telefon: 0049 2243 911 862 22
E-Mail: service@broilking.de

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation und Inbetriebnahme dieses Pellet- und Holzkohlegrills vollständig durch. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Körperverletzungen oder sogar zum Tod führen.
- Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Bau- oder Brandschutzbehörden nach den in Ihrem Gebiet geltenden Einschränkungen und Anforderungen an die Installationsprüfung.
- Bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Referenzen auf.

WARNUNG - BETRIEB

- **ACHTUNG! Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!**
- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**
- Lassen Sie den Grill NIEMALS unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder oder Haustiere nicht unbeaufsichtigt in der Nähe eines heißen Grills.
- Bewegen Sie einen heißen Grill nicht.
- Verwenden Sie den Grill nur, wenn er vollständig zusammengebaut ist und alle Teile an ihrem Platz sind.
- Entfernen Sie die Asche erst, wenn der gesamte Pelletbrennstoff vollständig ausgebrannt und erloschen ist.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
- Den Grill bei geöffnetem Deckel die ersten 10 Minuten vorheizen oder bis der weiße Rauch klar wird.

GEFAHR - BRAND

- Halten Sie den Bereich um das Gerät frei von brennbaren Materialien, Pellets, Benzin und allen brennbaren Flüssigkeiten und Dämpfen.
- Lagern Sie niemals brennbares Material in der Nähe des Geräts oder unter dem Gerät.
- Verwenden Sie niemals brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe, um ein Feuer in diesem Grill zu entfachen oder zu unterhalten.
- Wenn ein Fettbrand in der Garkammer auftritt, verwenden Sie zum löschen kein Wasser. Wenn dies gefahrlos möglich ist, schließen Sie den Deckel und warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist.

GEFAHR - HEISSE OBERFLÄCHEN

- Dieser Grill und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs HEISS. Berühren Sie KEINE HEISSEN Oberflächen ohne Schutzhandschuhe. Broil King Grillhandschuhe sind eine gute Wahl, um Ihre Hände beim Grillen zu schützen. Robuste Lederhandschuhe (# 60528) oder der gewebte Hochtemperaturhandschuh mit blauen Silikongriffen (# 60974).
- Benutzen Sie Grillhandschuhe oder Schutzhandschuhe, wenn Sie grillen oder die obere Luftregulierung einstellen.
- Berühren Sie niemals den Pelletbehälter, die Roto-Draft-Schornsteinklappe, den Aschekasten, die Grillroste oder die Warmhalteroste, um zu sehen, ob diese heiß sind.
- Verwenden Sie geeignete Grillwerkzeuge mit langen, hitzebeständigen Griffen.

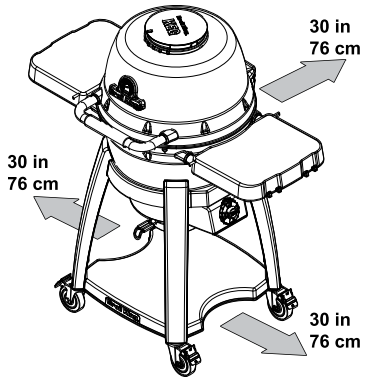
WARNUNG - BRENNSTOFFE

- Verwenden Sie nur Holzpellets in Lebensmittelqualität. Wir empfehlen Broil King Premium-Grillpellets.
- Lagern Sie Holzpellets immer an einem trockenen Ort, weit entfernt von Wärme erzeugenden Geräten und anderen Brennstoffbehältern.
- Um die Pellets zu löschen, schalten Sie die digitale Pelletsteuerung aus und schließen Sie die Klappe vollständig. Verwenden Sie KEIN Wasser.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät niemals Benzin, benzinähnliche Brennstoffe, Kerosin, Holzkohleanzünder oder brennbare Flüssigkeiten, um ein Feuer zu entfachen oder zu unterhalten.
- Wenn der Grill bei Nichtgebrauch, Regen oder hoher Luftfeuchtigkeit draußen steht, sollten die Holzpellets überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie nicht weich oder nass sind. Pellets, die Wasser absorbiert haben, können eine Blockierung der Schnecke verursachen.

WARNUNG – EINBAU

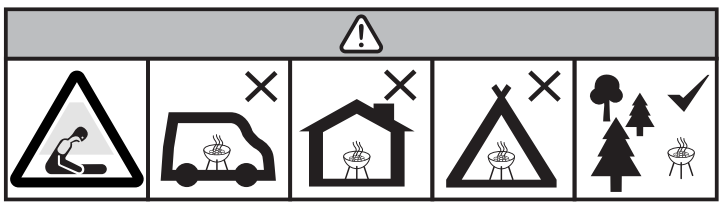
EINE DER HAUPTURSACHEN FÜR BRÄNDE IST DIE NICHTEINHALTUNG DER ERFORDERLICHEN ABSTÄNDE (LUFTRÄUME) ZU BRENNBAREN MATERIALIEN. ES IST ÄUSSERST WICHTIG, DASS DIESES PRODUKT NUR IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DIESER ANLEITUNG INSTALLIERT WIRD.

- Dieses Gerät ist NUR für den AUSSENGEBRAUCH bestimmt. Es darf nicht in einer Garage, einem Schuppen, oder in einem anderen geschlossenen Raum betrieben werden.
- Der Grill muss in einem Abstand von mindestens 76 cm (30 Zoll) von jeder Seite und 76 cm (30 Zoll) von der Rückseite zu brennbaren Oberflächen aufgestellt werden. Zwischen der Oberseite des Grills und Überkopfkonstruktionen muss ein Abstand von 150 cm (60 Zoll) eingehalten werden.
- Stellen Sie den Grill NICHT unter Pflanzen, Bäumen oder Laub auf.
- Stellen Sie den Grill immer auf einer nicht brennbaren Oberfläche auf.
- Stellen Sie den Grill immer auf eine ebene Fläche und halten Sie das Gerät waagerecht.
- Drosseln Sie NICHT die Luftzufuhr zum Gerät.
- Bei der Festlegung des Standorts des Grills sollten Sie darauf achten, dass er dem Wind ausgesetzt ist, sich in der Nähe von Verkehrswegen befindet und die elektrischen Anschlüsse so kurz wie möglich und von Wärmequellen entfernt sind.
- Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, in dem nur wenig Wind herrscht. Sorgen Sie für genügend Platz, um den Bereich im Falle eines Brandes sicher zu verlassen.
- Verriegeln Sie die Räder während der Benutzung.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen.



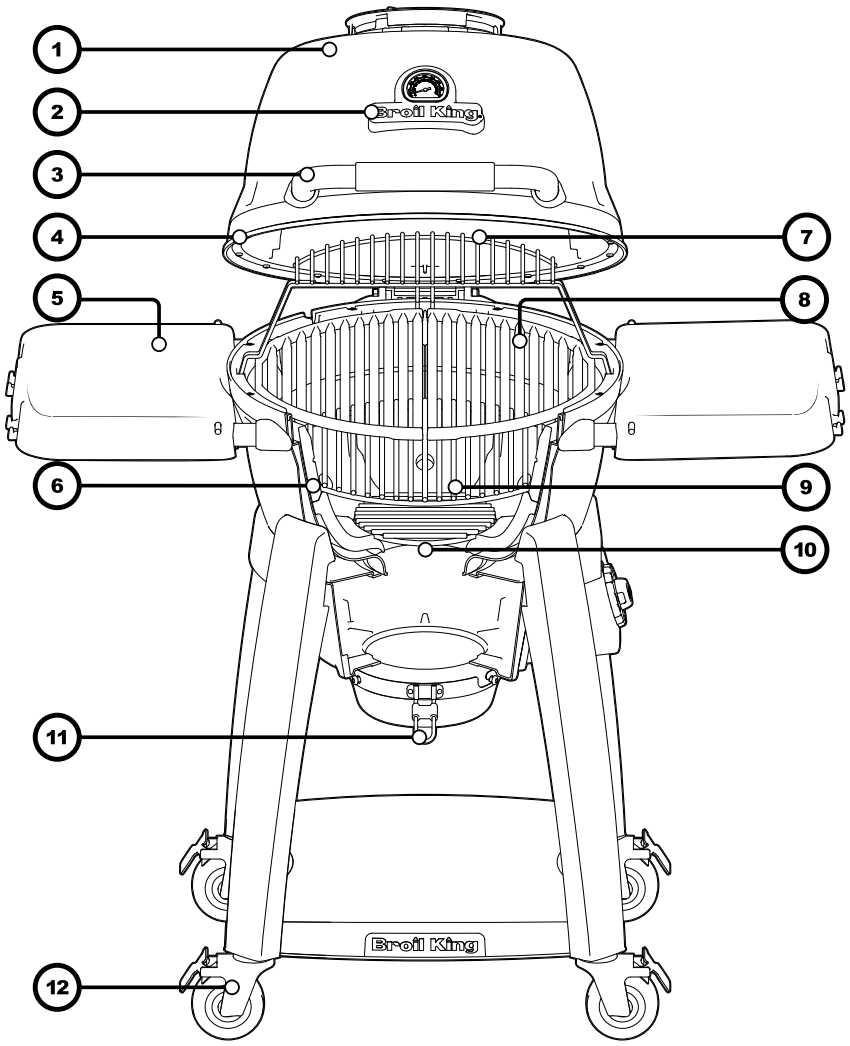
GEFAHR - KOHLENMONOXID

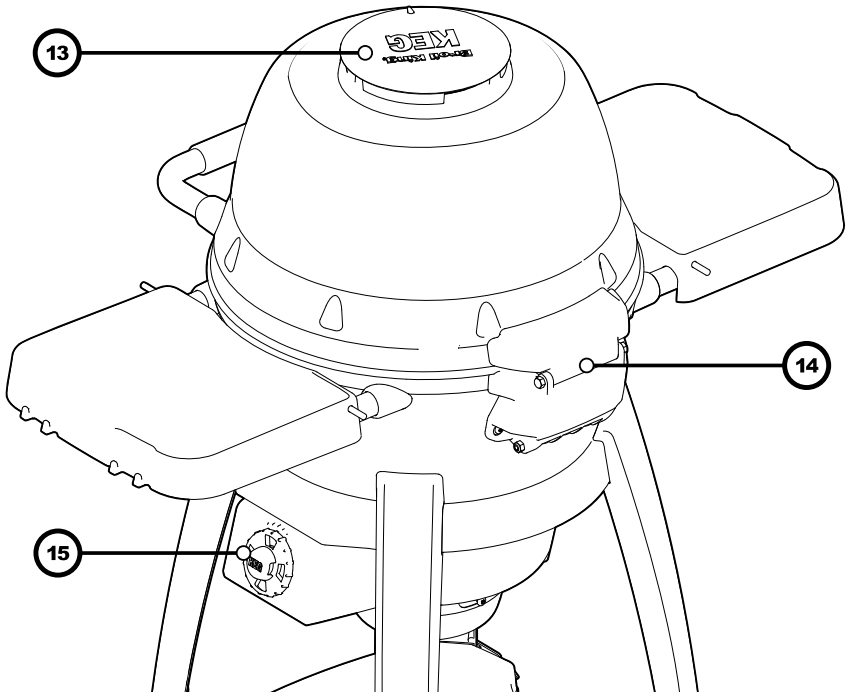
- Dieser Grill ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt. Wenn er in Innenräumen verwendet wird, können sich giftige Dämpfe ansammeln und zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Befolgen Sie diese Richtlinien, um zu verhindern, dass dieses farblose, geruchlose Gas Sie, Ihre Familie oder andere vergiftet.
- Kennen Sie die Symptome einer Kohlenmonoxidvergiftung: Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit und Verwirrung. Kohlenmonoxid verringert die Fähigkeit des Blutes, Sauerstoff zu transportieren. Ein niedriger Sauerstoffgehalt im Blut kann zu Bewusstlosigkeit und Tod führen.
- Suchen Sie einen Arzt auf, wenn Sie oder andere Personen beim Grillen oder in der Nähe dieses Geräts erkältungs- oder grippeähnliche Symptome entwickeln. Eine Kohlenmonoxidvergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird oft zu spät erkannt.
- Alkohol- und Drogenkonsum verstärken die Auswirkungen einer Kohlenmonoxidvergiftung.
- Kohlenmonoxid ist besonders giftig für Mutter und Kind während der Schwangerschaft, Säuglinge, ältere Menschen, Raucher und Menschen mit Blut- oder Kreislaufproblemen wie Anämie oder Herzerkrankungen.



Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht die Gefahr einer tödlichen Kohlenmonoxidvergiftung.

KEG™ KAMADO HOLZKOHLEGRILL KENNENLERNEN





1. DECKEL
2. TEMPERATURANZEIGE
3. DECKELGRIFF
4. DICHTUNG
5. SEITENABLAGE
6. KERAMIK
7. WARMHALTEROST
8. GRILLROST
9. OBERER HOLZKOHLENROST
10. UNTERER HOLZKOHLENROST
11. ASCHEBEHÄLTER
12. ROLLEN
13. ROTO-DRAFT™ SCHORNSTEINKLAPPE
14. DECKELSCHARNIER
15. ROTO-DRAFT™ UNTERER DÄMPFER

HOLZKOHLE

Broil King HARDWOOD NATURAL LUMP HOLZKOHLE
Broil King Hardwood Natural Lump Holzkohle enthält keine chemischen Anzünder, Zusatzstoffe oder Füllstoffe. Das bedeutet, dass Ihr Feuer sauberer brennt und weniger Asche erzeugt als bei Holzkohlebriketts. Broil King Hardwood Natural Lump Holzkohle (# TCF5506) wird zusammen mit dem Broil King KEG™ Kamado Hollzkohlegrill empfohlen.





WARNUNG
- Lagern Sie Holzkohle immer an einem trockenen Ort, entfernt von Wärme erzeugenden Geräten und anderen Brennstoffbehältern.
- Lagern Sie niemals Holzkohle unter dem Grill.
- Verwenden Sie niemals Holzkohle, die nass ist oder war. Dadurch verändern sich die Verbrennungseigenschaften der Holzkohle.
- Vermeiden Sie die Zugabe von Holzkohlestaub aus dem Boden eines Beutels.

LUMP HOLZKOHLE vs. HOLZKOHLEBRIKETTS
Bei der Wahl zwischen Holzkohle und Holzkohlebriketts für Ihren Broil King Keg™ Kamado Holzkohlegrill ist es wichtig, die Unterschiede in Leistung, Geschmack und Verwendung zu kennen. Der folgende Vergleich hilft Ihnen bei der Entscheidung, was für Ihre Grillbedürfnisse am besten geeignet ist:

1. ZUSAMMENSETZUNG UND INHALTSSTOFFE
Lump Holzkohle:
- Hergestellt aus natürlichem Hartholz, das ohne jegliche Zusatz- oder Füllstoffe zu Kohlenstoff verbrannt wurde. Es handelt sich im Wesentlichen um verkohlte Holzstücke.

Holzkohlebriketts:
- Besteht aus gepresstem Sägemehl, Holzabfällen und verschiedenen Zusätzen wie Bindemitteln und Füllstoffen (einige Marken können auch Kohle, Kalkstein oder andere Bestandteile für eine gleichmäßige Verbrennung enthalten).

2. VERBRENNUNGSEIGENSCHAFTEN
Lump Holzkohle:
- Brennt heißer: Lump Holzkohle brennt bei höheren Temperaturen und ist daher ideal zum Anbraten und Grillen bei großer Hitze.
- Ungleichmäßige Formen: Lump Holzkohle wird aus natürlichem Holz hergestellt und hat verschiedene Größen und Formen, was manchmal zu einem ungleichmäßigen Abbrand führen kann. Schnelleres Brennen: Lump Holzkohle brennt schneller als Briketts und muss bei langen Grillvorgängen häufiger nachgefüllt werden.

Holzkohlebriketts:
- Brennt länger und gleichmäßiger: Briketts brennen länger und mit gleichmäßiger Hitze, was sie ideal für langes, langsames Garen und Räuchern macht.
- Niedrigere Höchsttemperatur: Sie erreichen nicht die gleichen hohen Temperaturen wie Holzkohle, eignen sich aber gut zum langsamen Garen oder zur Aufrechterhaltung mäßiger Hitze.
- Einheitliche Form: Die einheitliche Größe und Form der Briketts sorgt für einen vorhersehbaren und gleichmäßigen Abbrand.

3. GESCHMACK
Lump Holzkohle:
- Sauberere Verbrennung: Da Lump Holzkohle keine Zusatzstoffe enthält, produziert sie weniger Asche und verleiht dem Essen einen sauberen, natürlichen Holzgeschmack.
- Unterschiedliche Holzarten: Verschiedene Harthölzer wie Eiche, Hickory oder Mesquite können subtile Geschmacksunterschiede hervorrufen, was ideal ist, um den Geschmack von gegrilltem Fleisch zu verbessern.**Holzkohlebriketts:**
- Mildes Raucharoma: Briketts haben in der Regel kein so starkes Raucharoma wie Holzkohle, und manche Leute finden, dass die Zusatzstoffe den Geschmack leicht beeinträchtigen können.
- Mehr Ascheproduktion: Briketts produzieren aufgrund der verwendeten Füllstoffe und Bindemittel mehr Asche, die den Luftstrom in Ihrem Grill beeinträchtigen kann und einen höheren Reinigungsaufwand erfordert.

4. BENUTZERFREUNDLICHKEIT
Lump Holzkohle:
- Schnelles Anzünden: Lump Holzkohle zündet schneller und ist schneller Einsatzbereit.
- Mehr Kontrolle: Es reagiert besser auf die Einstellung der Belüftung und ermöglicht eine feinere Temperaturregelung, insbesondere bei einem Kamado-Grill.

Holzkohlebriketts:
- Langsameres Anzünden: Briketts brauchen länger zum Anzünden als Holzkohle, können aber länger brennen, wenn sie einmal angezündet sind.
- Gleichmäßige Hitze: Sie sind für Anfänger leichter zu handhaben, da sie einen vorhersehbaren, gleichmäßigen Abbrand haben und weniger empfindlich auf die Einstellung des Luftstroms reagieren.

5. ASCHEPRODUKTION
Lump Holzkohle:
- Erzeugt weniger Asche: Bei der Verwendung von Lump Holzkohle fällt deutlich weniger Asche an, was einen besseren Luftstrom und eine einfachere Reinigung bedeutet.

Holzkohlebriketts:
- Mehr Asche: Briketts erzeugen aufgrund ihrer zusätzlichen Füllstoffe mehr Asche, die den Luftstrom in Ihrem Kamado verringern kann und bei langen Garzeiten eine häufigere Reinigung erfordert.

ZUSAMMENFASSUNG
Entscheiden Sie sich für Lump Holzkohle, wenn Sie eine sauberere Verbrennung, eine höhere Hitze und ein natürliches Holzaroma bevorzugen, und genießen Sie eine präzise Temperaturregelung.

Entscheiden Sie sich für Briketts, wenn Sie eine lange, gleichmäßige Verbrennung für langsames Grillen benötigen und eine erschwingliche, beständige Brennstoffquelle suchen.

AROMATISIERTER RAUCH
Es wird empfohlen, Lump Holzkohle oder Holzkohlebriketts als Hauptbrennstoff für den Broil King KEG™ Kamado Holzkohlegrill zu verwenden. Es ist möglich, mit verschiedenen Holzaromen zu experimentieren, indem Sie eine kleine Menge getrockneter Holzspäne oder lebensmittelechter Pellets in das Holzkohlefeuer geben.

HOLZCHIPS & PELLETS
Die Zugabe von Holzchips oder Pellets zur Holzkohle in einem Kamado-Grill verbessert den Geschmack und verleiht dem Grillgut ein dezentes Raucharoma. Hier ist eine einfache Anleitung:
1. Wählen Sie Holzchips oder Pellets nach dem gewünschten Geschmacksprofil aus. Hickory und Mesquite bieten einen kräftigen, robusten Geschmack, während Apfel und Kirsche ein milderes, fruchtigeres Aroma haben.
2. Wenn Sie die Holzchips vor dem Hinzufügen etwa 30 Minuten in Wasser einweichen, können Sie dafür sorgen, dass sie langsam schwelen und nicht schnell verbrennen. Bei Holzpellets ist dieser Schritt nicht erforderlich.
3. Wenn die Holzkohle heiß und bereit ist, streuen Sie die Holzspäne oder Pellets direkt auf die Kohlen. Für eine allmähliche, kontrollierte Freigabe legen Sie sie in eine Räucherbox oder wickeln Sie sie locker in Folie mit kleinen Lüftungslöchern ein.
4. Stellen Sie den Luftstrom für den Rauch ein, indem Sie die Lüftungsschlitze des Kamado-Grills leicht schließen, um die Temperatur konstant zu halten und das Holz schwelen zu lassen, damit ein reichhaltiger, gleichmäßiger Rauch ohne übermäßige Hitze entsteht.
5. Legen Sie Ihr Essen auf den Grill, während das Holz glüht, und lassen Sie den Rauch die Aromen auf natürliche Weise entfalten. Halten Sie den Deckel so weit wie möglich geschlossen, um den Raucheffekt zu maximieren.

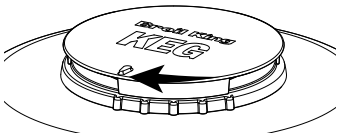
Das Experimentieren mit verschiedenen Holzsorten und -mengen hilft Ihnen bei der Feinabstimmung Ihrer Aromen, um jedes Mal perfekte Ergebnisse zu erzielen!

ZÜNDUNG

ANZÜNDHILFEN FÜR HOLZKOHLE

SCHRITT 1

Öffnen Sie die Roto-Draft™-Schornsteinklappe an der Oberseite des Deckels. Öffnen Sie die Roto-Draft™-Klappe unterhalb der rechten Seitenablage.



SCHRITT 2

Öffnen Sie den Deckel.

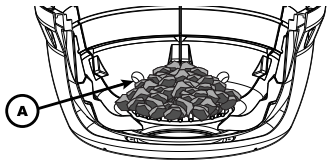
SCHRITT 3

Entfernen Sie die Roste, um an den Boden des Feuerraums zu gelangen. Benutzen Sie den Broil King Rostheber (# 60745), um Roste zu bewegen und zu positionieren.

Vergewissern Sie sich, dass der untere Holzkohlerost an seinem Platz ist.

SCHRITT 4

Machen Sie ein Holzkohlefeuer, indem Sie 1,2 - 2,25 kg Holzkohle auf den unteren Holzkohlenrost legen. Legen Sie die Holzkohle nicht über die Lüftungsöffnungen (A).



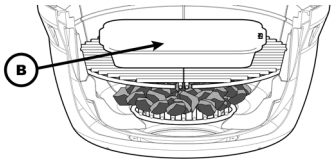
- Der Deckel muss beim Anzünden der Holzkohle während der ersten 10 bis 15 Minuten oder bis der weiße Rauch klar wird, geöffnet sein. Der Rauch ist anfangs undurchsichtig und weiß und wird allmählich klar, wenn sich die Holzkohle vollständig entzündet. Weißer Rauch ist nicht ideal für den Geschmack. Sie sollten warten, bis der Grill vorgeheizt ist, bevor Sie Lebensmittel auf den Grill legen.

SOBALD DIE HOLZKOHLE ANGEZÜNDET IST

SCHRITT 5

Achten Sie auf eine gleichmäßige Schicht weißer Asche auf der Holzkohle. Sobald diese vorhanden ist, verteilen Sie die Holzkohle. Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen (A) nicht verdeckt werden.

Für indirektes Grillen installieren Sie den oberen Holzkohlenrost und platzieren Sie eine Tropfschale Broil King (# 63106) (B) in der Mitte des oberen Holzkohlenrostes.



SCHRITT 6

Tauschen Sie die Grillroste mit dem Broil King Rostheber (# 60745).

SCHRITT 7

Schließen Sie den Deckel und warten Sie ein paar Augenblicke, bis die Temperaturanzeige reagiert. Siehe Bedienung (Seite 6) für Anweisungen zur Steuerung der Temperatur im KEG™.

- Stellen Sie die Roto-Draft™-Klappen ein, um die interne Grilltemperatur zu regeln.
- Versuchen Sie, Änderungen etwa 10°C (50°F) vor Erreichen der Zieltemperatur vorzunehmen. Wenn Sie bei 132°C (270°F) garen möchten. Beginnen Sie, die Roto-Draft™-Klappen zu schließen, wenn die Temperatur 104°C (220°F) beträgt.
- Es ist einfacher, die Temperatur zu erhöhen, als die Temperatur zu senken.

SCHRITT 8

Wenn die gewünschte Temperatur im Inneren des Grills erreicht ist. Legen Sie Ihr Grillgut in den Grill und schließen Sie den Deckel. Die Temperatur im Inneren des Grills wird etwas sinken. Beobachten Sie die Temperaturanzeige einige Zeit lang, bevor Sie die Roto-Draft™-Klappen einstellen.

ABSCHALTUNG

SCHRITT 9

Schließen Sie den Deckel und schließen Sie die Roto-Draft™-Klappen.
Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie irgendwelche Wartungsarbeiten durchführen.
Lassen Sie die Asche oder Holzkohle vor der Entsorgung vollständig abkühlen.

ZÜNDMITTEL FÜR HOLZKOHLE

Es gibt viele Möglichkeiten, ein Holzkohlefeuer zu machen und zu entzünden. Streichhölzer, Papier und kleine Holzstücke sind alle hilfreich. Verschiedene Holzkohlegrill-Zubehörteile können helfen, die Hitze zu verstärken und ein Feuer schnell zu entfachen. Verwenden Sie das Broil King Holzkohlezubehör, um einfach und sicher ein Holzkohlefeuer zu entfachen.

- Es wird immer empfohlen, die Verwendung von chemischen Beschleunigern zu vermeiden, die den Geschmack des Kochens beeinträchtigen können.
- Warten Sie immer, bis die Holzkohle gleichmäßig weiß und heiß ist, bevor Sie Grillgut auf den Grill legen.
- Verwenden Sie bei der Arbeit mit Holzkohle immer Grillhandschuhe.
- Gehen Sie immer davon aus, dass ein Zubehörgriff heiß ist.

HOLZKOHLEKAMIN

Mit einem Holzkohlekamin können Sie außerhalb des Grills ein Holzkohlefeuer machen.

- Machen Sie das Feuer immer auf einer nicht brennbaren Unterlage.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie brennende Holzkohle einfüllen.

Broil King Edelstahl-Holzkohlekamin (# 63970)





BETRIEB

WARNUNG! Lesen und befolgen Sie alle Warn- und Vorsichtshinweise unter SICHERHEIT (Seite 2)

ERSTE BENUTZUNG

Bevor Sie Ihren Grill zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie die Komponenten und heizen Sie den Grill vor, um ihn von Gerüchen und Fremdkörpern zu befreien, wie folgt:

1. Entfernen und reinigen Sie die Grillroste mit milder Seife und Wasser.
2. Zünden Sie den Grill ohne eingelegte Grillrosten gemäß den Anleitungen zum Anzünden (Seite 6-7) an und lassen Sie den Grill 30 Minuten lang bei 220°C (425°F) laufen.
3. Schalten Sie den Pelletbrenner aus, indem Sie die Einschalttaste an der Vorderseite des digitalen Reglers drücken.
4. Lassen Sie den Grill abkühlen und setzen Sie dann die Roste wieder ein.
5. Ölen Sie die Grillroste, indem Sie diese mit einem kaltgepressten Bio-Speiseöl mit hohem Rauchpunkt bestreichen, zünden Sie den Grill an und schalten Sie ihn für 30 Minuten auf 176°C (350°F).

Empfohlene Speiseöle mit hohem Rauchpunkt:

Avocadoöl	Rauchpunkt 260°C (500°F)
Reiskleieöl	Rauchpunkt 254°C (490°F)
Rapsöl	Rauchpunkt 204°C (400°F)

VORHEIZEN

1. 15 Minuten lang bei geschlossenem Deckel vorheizen.
2. Reinigen Sie kalte Roste mit einer Nylon-Grillbürste (# 65643) oder heiße Roste mit einer Edelstahl-Drahtgrillbürste (# 65225, 64014, 64034) und prüfen Sie sorgfältig, dass keine abgebrochenen Borsten auf dem Rost zurückbleiben.
3. Bestreichen Sie die Roste mit einem empfohlenen Speiseöl mit hohem Rauchpunkt.
4. Passen Sie die Hitze dem Grillgut entsprechend an.

TEMPERATURKONTROLLE

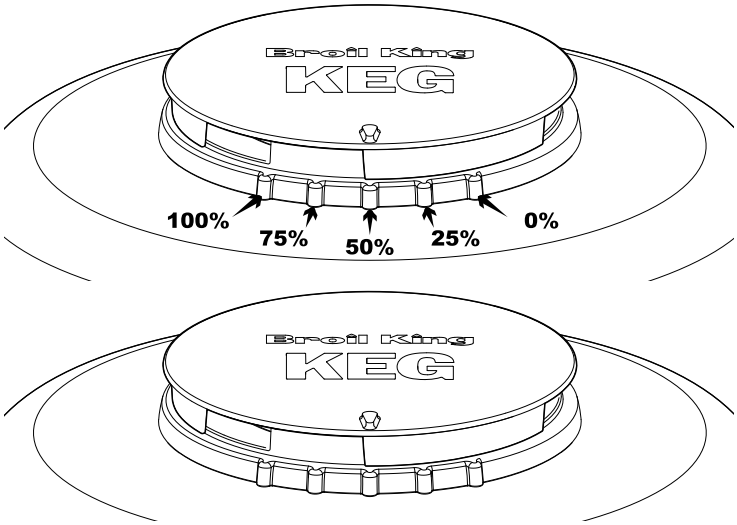
Die Temperatur eines Holzkohlegrills wird durch die Menge des Brennstoffs und die Menge der Luft, die durch den Grill strömt, gesteuert.

- Es ist leichter, die Temperatur zu erhöhen als sie zu senken.
- Beginnen Sie langsam, um ein Überschreiten der gewünschten Temperatur zu vermeiden.
- Feinjustierungen: Winzige Änderungen an der oberen Entlüftung machen einen großen Unterschied. Nehmen Sie immer nur kleine Anpassungen vor und warten Sie 5-10 Minuten, bis sich die Temperatur stabilisiert hat.
- Untere Entlüftung: Vergessen Sie nicht, dass auch die untere Entlüftung die Temperatur beeinflusst. Schließen Sie bei niedrigeren Temperaturen die untere Entlüftung leicht, und öffnen Sie sie bei höheren Temperaturen weiter, um den Luftstrom zu erhöhen.

ROTO-DRAFT™ SCHORNSTEINKLAPPE

Die Roto-Draft™ Schornsteinklappe an der Oberseite des Grills steuert die Heißluft, die aus dem KEG™

- Kamado Holzkohlegrill austritt. Anpassungen an diesem Roto-Draft™:
- Im Uhrzeigersinn gedreht - ist die Klappe vollständig geöffnet.
- Gegen den Uhrzeigersinn gedreht - ist die Entlüftung geschlossen.
- Die Roto-Draft™-Schornsteinklappe sollte beim Anzünden des Grills immer vollständig geöffnet sein (100 %).
- Beim Grillen mit Holzkohle können Sie die Roto-Draft™-Schornsteinklappe zur Steuerung des Feuers einstellen. Durch Verkleinern der Öffnung wird die Sauerstoffmenge reduziert und die Hitze des Feuers verringert.



LEITFADEN FÜR ROTO-DRAFT™-EINSTELLUNGEN

NIEDRIGES UND LANGSAMES GAREN 93-121°C (200-250°F)

- **Position der oberen Entlüftung:** Öffnen Sie die obere Entlüftung nur einen Spalt 10-15% (1/4 bis 1/2 Zoll). Je kleiner die Öffnung ist, desto stärker wird der Luftstrom eingeschränkt, wodurch eine niedrigere Temperatur aufrechterhalten wird.
- **Zweck:** Durch den begrenzten Luftstrom erreichen Sie eine gleichmäßige, niedrige Hitze beim Räuchern oder langsamen Garen von Fleisch wie Rippchen, Rinderbrust oder Schweineschulter.

MITTLERE HITZE 149-204°C (300-400°F)

- **Obere Entlüftungsposition:** Öffnen Sie die obere Lüftungsöffnung um 25 %. Dies ermöglicht einen mäßigen Luftstrom, um eine gleichmäßige mittlere Hitze aufrechtzuerhalten, die ideal zum Braten von Geflügel, Gemüse oder zum Backen von Speisen wie Pizza ist.
- **Zweck:** Ein ausgewogener Luftstrom sorgt für stabile Temperaturen bei vielseitigen Garmethoden.

HOHE HITZE 232-371°C (450-700°F)

- **Obere Entlüftungsposition:** Öffnen Sie die obere Lüftungsöffnung zu 50-75 % oder fast ganz, je nachdem, wie hoch Sie die Temperatur benötigen. Je weiter die Lüftungsöffnung geöffnet ist, desto stärker ist der Luftstrom, so dass Sie beim Grillen von Steaks oder anderem Fleisch höhere Anbrattemperaturen erreichen können.
- **Zweck:** Hoher Luftstrom maximiert die Hitze beim direkten Grillen, Verkohlen oder schnellen Garen.

VERDAMPFUNGSSYSTEM

Ihr Broil King KEG™ Kamado Holzkohlegrill ist für die Verwendung mit dem mitgelieferten Keramikverdampfungssystem vorgesehen. Fügen Sie kein Lavagestein, keine Briketts oder ein anderes Verdampfungssystem als das mit dem Grill gelieferte hinzu.

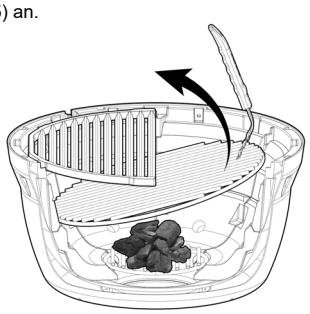
Die Keramikteile sind so gestaltet, dass sie leicht entfernt oder ausgetauscht werden können.

Reinigen Sie die Keramik niemals mit Waschmitteln oder Reinigern. Reinigen Sie die kalte Keramik mit einer Nylon-Grillbürste (# 65643) oder einem Pelletgrill-Reinigungsset (# 65900).

ZUGABE VON HOLZKOHLE

Zum Nachlegen von Holzkohle währen eines langen Grillvorgangs. Verwenden Sie geeignete Grillhandschuhe:

1. Verschieben oder ordnen Sie die Lebensmittel so an, dass ein Teil des Grillrostes entfernt werden kann.
2. Verschieben oder entfernen Sie Gegenstände wie z. B. eine Auffangschale auf dem oberen Holzkohlerost.
3. Schwenken und heben Sie den oberen Holzkohlerost mit dem Broil King Rostheber (# 60745) an.

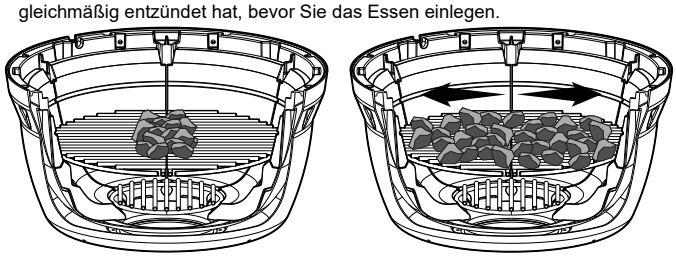


- Für zusätzlichen Holzrauch streuen Sie 100 g (0,25 lbs) Broil King Premium-Grillpellets auf den Holzkohlehaufen.

DIREKTES GRILLEN MIT HOLZKOHLE

Wenn Sie direkt über Holzkohle bei hoher Temperatur grillen möchten, können Sie ein Feuer auf dem oberen Holzkohlenrost machen.

1. Bauen Sie einen Holzkohlenpyramide direkt über dem Brenner auf. Ungefähr 1,8 - 2,7 kg (4 - 6 lbs).
2. Zünden Sie den Grill mit der Pellet-Hilfe an. (Seite 7)
3. Sobald die Holzkohle angezündet und gleichmäßig weiß ist, verteilen Sie sie über die Fläche des oberen Holzkohlenrosts. Warten Sie, bis sich die Kohle gleichmäßig entzündet hat, bevor Sie das Essen einlegen.



ZUBEREITUNGSMETHODEN

RÄUCHERN UND BRATEN

Mit Ihrem Broil King KEG™ Kamado Holzkohlegrill erzielen Sie ganz einfach großartige Ergebnisse beim Räuchern oder Braten. Räuchern, Braten und Grillen beruhen auf der indirekten Konvektionsmethode, die sich ideal zum Garen großer Fleischstücke wie Braten oder Geflügel eignet. Eine Tropfschale wird unter dem Fleisch verwendet, um die Hitze um das Fleisch herum zu leiten, das Bratfett aufzufangen und den Grill feucht zu halten.

VOR DEM ZÜNDEN DES GERÄTES:

- Bereiten Sie den Grill für das Grillen mit Holzkohle vor.
- Legen Sie eine Auffangschale auf den großen oberen Holzkohlerost.
- Die Broil King Bratpfanne aus rostfreiem Stahl (# 63106) ist zusammen mit der Aluminiumfolie (# 50420) eine hervorragende Option, um Fleischtropfen aufzufangen und leichter zu reinigen.
- Geben Sie 1,2 bis 2,5 cm Flüssigkeit in die Auffangschale. Fruchtsaft, Wein oder Marinade sind eine gute Wahl, um den Geschmack zu verbessern.
- Lassen Sie die Pfanne NICHT trockenlaufen.

ZÜNDEN SIE DEN GRILL:

- Befolgen Sie die Anweisungen zur Zündung (Seite 5)
- Roto-Draft Schornsteinklappe 10-15 % OFFEN (Seite 6)
- Bevor Sie das Fleisch auf den Grill legen, begießen Sie es mit Pflanzenöl, um die Bräunung an der Außenseite des Fleisches zu verbessern.
- Legen Sie das Fleisch auf die Roste über der Auffangschale.
- SMOKE, ROAST oder ROTISSERIE mit geschlossenem Deckel. Das Öffnen des Deckels verursacht Temperaturschwankungen. Lassen Sie sich nicht dazu verleiten, den Deckel zu öffnen.
- Verwenden Sie ein hochwertiges Fleischthermometer (Broil King iQue™ Smart Thermometer # 61939), um die Innentemperatur des Fleisches zu überwachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Auffangschale, um eine Mindestmenge von 1,2 cm (0,5 Zoll) an Flüssigkeit in der Auffangschale zu erhalten.
- Beim Garen ohne Tropfschale ist besondere Vorsicht geboten, um die Gefahr eines Fettbrandes zu vermeiden, und wird nicht empfohlen.

ABSCHLIEßEND:

- Schließen Sie die obere Roto-Draft-Klappe und lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie die Auffangschale entfernen.
- Das Bratfett ist leicht entzündlich und muss vorsichtig behandelt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

ZEITPLANUNG UND TEMPERATUREN - SMOKEN

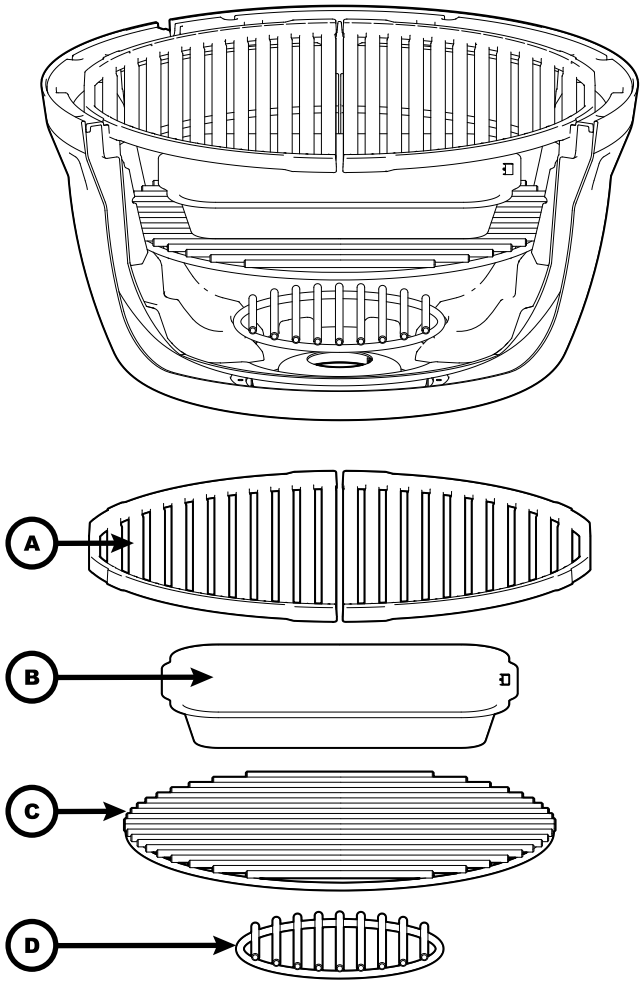
WENIGER ALS 107°C (225°F)

Die Dauer des smokens von großen Fleischstücken hängt von der gewählten rauch-Temperatur ab und beträgt im Allgemeinen 8-12 Stunden. Prüfen Sie mit dem iQue™ Fleischthermometer, ob das Fleisch gar ist. Die besten Ergebnisse für geräuchertes Fleisch wie Pulled Pork oder Brisket werden erzielt, wenn das Fleisch in Alufolie oder Fleischerpapier eingewickelt wird, wenn die Temperatur des Fleisches den Stand von 75°C (165°F) erreicht hat, und das Fleisch dann bis zu einer Temperatur von 98°C (205°F) weitergegart wird.

ZEITPLANUNG UND TEMPERATUREN - BRATEN

176-205°C (350-400°F)

Folgen Sie der Anleitung, um die Zeit abzuschätzen, die Sie zum Braten großer Fleischstücke benötigen. Prüfen Sie mit dem iQue™ Fleischthermometer, ob Ihr Fleisch fertig gegart ist.



A. GRILLROSTE
B. TROPFSCHALE (Broil King # 63106) empfohlen

ANLEITUNG ZUM BRATEN UND GRILLEN						
ZEITLEITFADEN				LEITFADEN FÜR FLEISCHTEMPERATUREN		
TEMPERATUR EINSTELLEN	FLEISCH	GEWICHTE	ZEIT	RARE	MEDIUM	WELL
175°C (350°F)	RINDERBRATEN	1-3 kg / 2–6 lbs.	2 – 4 Std.	55°C (130°F)	63°C (146°F)	70°C (160°F)
		3-5 kg / 2–6 lbs.	3 – 5 Std.			
	SCHWEINEBRATEN	1-3 kg / 2–6 lbs.	2 – 4 Std.		65°C (150°F)	77°C (170°F)
		3-5 kg / 6–10 lbs.	3 – 5 Std.			
	PUTE ODER HUHN	1-3 kg / 2–6 lbs.	2 – 4 Std.			77°C (170°F)
		3-5 kg / 6–10 lbs.	3 – 5 Std.			
PRÜFEN SIE DIE KERNTEMPERATUR MIT DEM iQue™ FLEISCHTHERMOMETER.						

C. OBERER KOHLEROST
D. UNTERER KOHLEROST

ZUBEREITUNGSMETHODEN

DIREKTES GRILLEN

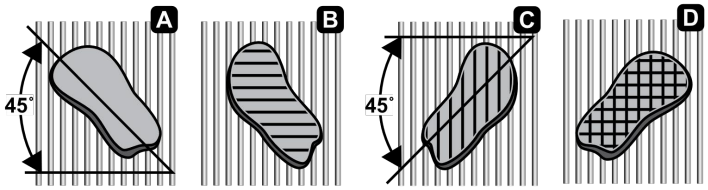
Bei der direkten Grillmethode werden die Lebensmittel auf Grillrosten direkt über einer Wärmequelle gegart. Das direkte Grillen ist eine beliebte Methode für Einzelportionen wie Steaks, Koteletts, Fisch, Burger, Spieße und Gemüse.

- Bereiten Sie die Speisen im Voraus zu, um Verzögerungen und Zeitprobleme zu vermeiden. Wenn Sie Marinade oder Gewürze verwenden, sollten diese aufgetragen werden, bevor Sie das Fleisch auf den Grillrost legen. Wenn Sie Saucen zum Übergießen verwenden, sollten diese in den letzten 2-4 Minuten des Grillvorgangs aufgetragen werden, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Organisieren Sie den Bereich um den Grill mit Gabeln, Zangen, Ofenhandschuhen, Soßen und Gewürzen, damit Sie beim Grillvorgang in der Nähe des Gasgrills bleiben können.
- Bringen Sie das Fleisch kurz vor dem Grillen auf Raumtemperatur. Schneiden Sie das überschüssige Fett vom Fleisch ab, um das Aufflackern des Fettes zu vermeiden.
- Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel auf 230-315°C (450-600°F) vor.
- Bestreichen Sie die Roste mit einem Speiseöl mit hohem Rauchpunkt, damit die Speisen nicht am Rost haften bleiben.
- Um zu verhindern, dass die Steaks austrocknen, sollten Sie eine Zange statt einer Gabel verwenden.
- Beginnen Sie mit 230-315°C (450-600°F), um das Fleisch anzufeuern. Reduzieren Sie die Hitze und verlängern Sie die Garzeit, wenn Sie dickere Fleischstücke grillen.
- Lernen Sie, durch Zeit und Gefühl zu prüfen, wann das Fleisch gar ist. Das Fleisch wird beim Garen fester. Wenn das Fleisch weich ist, ist es blutig. Wenn es fest ist, ist es gut durchgebraten.
- Befolgen Sie die Anleitung zum perfekten Grillen von Steaks für die meisten Fleisch-, Fisch-, Geflügel- und Gemüsesorten.

DER PERFEKTE STEAK-GRILLRATGEBER

Bestreichen Sie die Roste mit einem Speiseöl mit hohem Rauchpunkt und heizen Sie den Grill auf 230-315°C (450-600°F) VOR.

A. Legen Sie das Steak in einem Winkel von 45° auf den Grill und garen Sie es entsprechend der Zeitvorgabe in der unten stehenden Tabelle.
B. Das Steak umdrehen und im gleichen 45°-Winkel grillen.
C. Drehen Sie das Steak um und grillen Sie es im gegenüberliegenden 45°-Winkel.
D. Zum Schluss das Steak umdrehen und im gleichen 45°-Winkel grillen.



FLEISCHDICKE		HITZE EINSTELLUNG	ZEIT PRO SEITE (MINUTEN)				GESAMTZEIT
3.8 cm	2.5 cm		A	B	C	D	
	Rare	315°C(600°F)	1¾	1¾	1¾	1¾	7
Rare	Medium Rare	315°C(600°F)	2	2	2	2	8
Medium Rare	Medium	315°C(600°F)	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Medium	Well	288°C(550°F)	2½	2½	2½	2½	10
Well		288°C(550°F)	3	3	3	3	12

GRILLEN AUF EINER PLATTE

Das Grillen auf einer Platte ist eine Art des direkten Grillens mit einer festen Oberfläche zwischen dem Essen und der Hitzequelle. Broil King (# 11180) ist eine passgenaue Grillplatte für den KEG™ Kamado Holzkohlegrill. Die flache Seite sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, wodurch heiße Stellen reduziert und ein gleichmäßiges Garen gewährleistet wird. Dies ist nützlich, um Speisen zuzubereiten, die zwischen den Grillroststreben fallen würden, wie z. B. Pfannkuchen, Eier, Speck, Pfannengerichte oder Smash-Burger. Die Rückseite bietet Rillen zum Anbraten von Speisen wie Paninis oder kleinem, empfindlichem Gemüse.

GRILLEN MIT EINEM DREHSPIEß

Die Drehspieß-Methode ist das Nonplusultra für Braten und Geflügel. Eine Schale oder Tropfschale unter dem Spieß fängt den Bratensaft zum Begießen oder für die Zubereitung einer Sauce auf.

Befolgen Sie die Schritte zum Smoken und Braten, um Ihren Grill für das Grillen vorzubereiten (Seite 10).

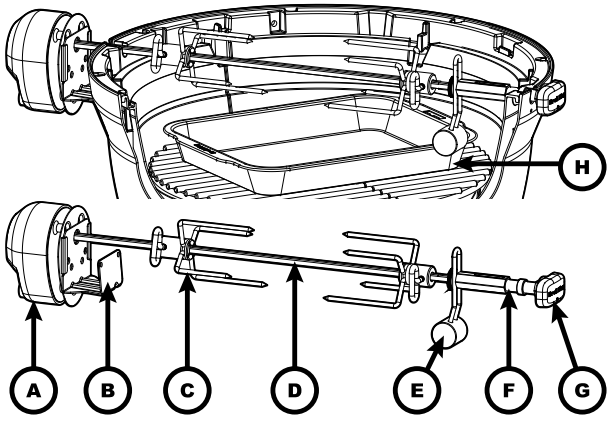
Der Drehspieß kann bis zu 7 kg (15 lb) Fleisch aufnehmen, wobei der begrenzende Faktor der Drehspielraum ist. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollte das Fleisch auf der Mitte des Spießes zentriert sein, damit es nicht aus dem Gleichgewicht gerät. Die Grillroste müssen entfernt werden.

Befestigen Sie das Fleisch sicher am Spieß, bevor Sie es auf den Gasgrill legen. Binden Sie bei Geflügel die Flügel und Keulen fest zusammen.

SPIEß AUSRICHTUNG

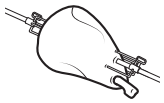
1. Lösen Sie den Griff, damit sich das Ausgleichsgewicht frei drehen kann.
2. Setzen Sie den Drehspieß in die Einkerbungen der Garkammer. Lassen Sie die schwerste Seite des Fleisches nach unten rotieren.
3. Stellen Sie das Ausgleichsgewicht auf die Oberseite der Stange, gegenüber der schwersten Seite des Fleisches.
4. Ziehen Sie den Griff fest. Prüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob sich das Fleisch beim Garen gleichmäßig dreht. Stellen Sie das Ausgleichsgewicht des Spießes nach Bedarf ein.

ACHTUNG: Verwenden Sie Handschuhe, wenn Sie das Ausgleichsgewicht des Spießes einstellen.



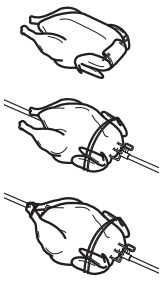
A. DREHSPIEßMOTOR **B. DREHSPIEßHALTERUNG**
C. FORKEN **D. DREHSPIEß**
E. AUSGLEICHSGEWICHT **F. iQue™ KERNTEMPERATURFÜHLER**
G. DREHSPIEßGRIFF **H. TROPFSCHALE (Broil King # 63106)**

VERWENDUNG EINES SPIEßES - LAMMKEULE



1. Sägen Sie etwa 7,5 cm des Knochens vom kleinen Ende des Beins ab.
2. Das Fleisch um den Knochen herum intakt lassen, um eine Klappe zu bilden.
3. Setzen Sie einen Forken auf die Spießstange.
4. Klappe hochklappen und Spießstange durch Klappe und Bein führen.
5. Setzen Sie den zweiten Forken auf die Spießstange und führen Sie die Forken in die beiden Enden der Beine ein. Auf Gleichgewicht prüfen. Schrauben festziehen.

VERWENDUNG EINES SPIEßES - GEFLÜGEL



1. Mit der Brust nach unten die, Nackenhaut nach oben über die Öffnung bringen.
2. Unter den Hauträndern wenden, auf die Rückenhaut spießen.
3. Schnur um den Spieß wickeln und festbinden.
4. Die Brustseite nach oben drehen, die Flügel an den Körper binden oder aufspießen.
5. Stecken Sie einen Forken auf den Spieß. Die Spießstange parallel zum Rückgrat in die Nackenhaut einführen und knapp über dem Schwanz austreten lassen.
6. Setzen Sie den zweiten Forken auf den Spieß und stecken Sie den Forken in Brust und Schwanz. Auf Gleichgewicht prüfen. Ziehen Sie die Schrauben fest.
7. Schwanz mit Schnur an der Spießstange festbinden. Beine kreuzen; am Schwanz festbinden.

WARTUNG

REGELMÄSSIGE WARTUNG UND REINIGUNG

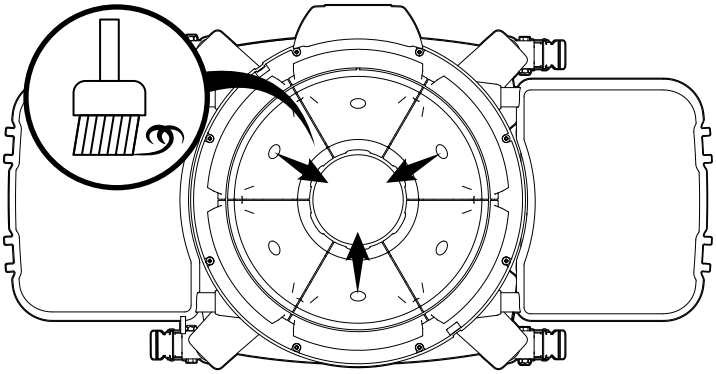
An der Innenseite des Deckels und der Roto-Draft™ Schornsteinklappe kann sich Kohlenstoff (Kreosot) ablagern. Wenn Holzpellets langsam verbrannt werden, können sie eine Schicht aus Teer und anderen organischen Dämpfen bilden, die sich mit der ausgestoßenen Feuchtigkeit zu einem Kohlenstoff verbinden. Die Dämpfe kondensieren an kühleren Oberflächen. Infolgedessen sammeln sich Kohlenstoffrückstände auf dem Deckel und der Roto-Draft™-Schornsteinklappe an. Wenn sie sich entzünden, kann dieser Kohlenstoff ein extrem heißes Feuer erzeugen.

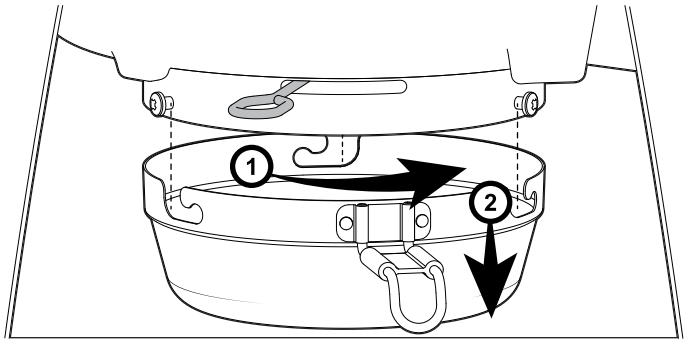
- Überprüfen Sie den Grill regelmäßig und entfernen Sie jegliche Kohlenstoffablagerungen. Je mehr Sie Ihren KEG™ Kamado Holzkohlegrill benutzen, desto häufiger sollte er inspiziert, gewartet und gereinigt werden.
- Regelmäßige Beseitigung von Asche und Schutt.
- Reinigen Sie die Roste und Gitter regelmäßig.

INNENREINIGUNG

Wenn der Grill abgekühlt ist, sollten Sie den Ascheauffang regelmäßig überprüfen und leeren. Sie können Verunreinigungen von den Gittern, der Keramik oder dem Ablenkblech in die Mitte des Keg™ bürsten, wo sie in den Aschebehälter fallen können. Verwenden Sie das Broil King Pellet-Reinigungsset (# 65900).

1. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie die Grillroste, den Holzkohlenrost und die Keramikabdeckung.
3. Schauen Sie von oben nach unten, um sich zu vergewissern, dass keine Flugasche eingeschlossen ist, die nicht in den Aschekasten gefallen ist. Bürsten Sie alle Rückstände aus der Feuerschale in die Mitte, wo sie in den Aschekasten fallen können.
4. Halten Sie den Griff des Aschefangs fest, heben Sie ihn an, drehen Sie ihn nach rechts und lassen Sie den Aschenbecher von den Schrauben am Ring ab.





ENTSORGUNG DER ASCHE

Die Asche sollte in einen Metallbehälter mit einem dicht schließenden Deckel gegeben werden. Der geschlossene Aschebehälter sollte bis zur endgültigen Entsorgung auf einen nicht brennbaren Boden oder auf den Boden gestellt werden, weit entfernt von allen brennbaren Materialien. Die Asche sollte in dem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden, bis die Asche vollständig abgekühlt ist.

GRILLROSTE & GITTER

Die Broil King Gusseisenroste sind mit einer Porzellanemaille beschichtet, um die Roste zu schützen und das Anhaften von Lebensmitteln an den Rosten zu verringern. Regelmäßige Verwendung und Pflege verbessern die Leistung und Langlebigkeit der Roste.

Broil King Heavy Rod Edelstahl-Holzkohleroste bieten maximale Haltbarkeit, gute Wärmespeicherung und gute Grillleistung.

Für eine optimale Leistung:

Vor dem ersten Gebrauch und nach längerer Lagerung:

- Spülen Sie die Roste mit einem leichten Reinigungsmittel und Wasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie mit einem Papiertuch.

Unmittelbar nach dem Spülen:

- Ölen Sie die Grillroste, indem Sie sie mit einem kaltgepressten Bio-Speiseöl mit hohem Rauchpunkt bestreichen, zünden Sie den Grill an und betreiben Sie ihn 30 Minuten lang auf mittlerer bis niedriger Stufe.

Empfohlene Speiseöle:

Avocadoöl	Rauchpunkt 260°C (500°F)
Reiskleieöl	Rauchpunkt 254°C (490°F)
Rapsöl	Rauchpunkt 204°C (400°F)

Vor und nach jeder Anwendung:

- Bürsten Sie die Roste mit einer hochwertigen Edelstahlbürste (# 65225, 64014, 64034) und bestreichen Sie diese leicht mit einem Speiseöl mit hohem Rauchpunkt, um die Impregnierung der Roste fortzusetzen. Vermeiden Sie es, Fleisch vor dem Grillen mit zuckerhaltigen Marinaden oder Saucen zu behandeln, und verwenden Sie zuckerhaltige Marinaden oder Saucen erst am Ende des Grillvorgangs.

Verwenden Sie Marinaden auf Ölbasis, vermeiden Sie Marinaden auf Wasserbasis.
Bestreichen Sie das Grillgut vor dem Grillen leicht mit Speiseöl Ihrer Wahl.
Drehen und wenden Sie die Grillroste in regelmäßigen Abständen.
Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Rosts immer mit einer leichten Ölschicht bedeckt ist. Dies beugt Rost und Beschädigungen vor und verbessert die Antihaftwirkung des Gitters.
Falls doch Korrosion auftritt:

- Das Grillrost ausbrennen, mit einer Edelstahlbürste abbürsten und neu versiegeln.

Bei längerer Nichtbenutzung sollten die Roste gereinigt und mit einem Öl mit hohem Rauchpunkt bestrichen und dann an einem trockenen Ort gelagert werden. Die Roste können in Lebensmittelschutzfolie eingewickelt werden.
Nach einer gewissen Zeit der Lagerung:

- Roste bei mittlerer Hitze ausbrennen, abwaschen, mit Küchenpapier abtrocknen und mit Öl mit hohem Rauchpunkt neu einschmieren.

WARNUNG! Überprüfen Sie die Grillroste nach dem Bürsten sorgfältig, um sicherzustellen, dass keine abgebrochenen Borsten auf dem Rost zurückgeblieben sind.

FREIBRENNEN

Das Abbrennverfahren ist eine nützliche Methode, um das Innere des KEG™ Kamado Holzkohlegrills zu reinigen. Es entfernt Rückstände von Saucen, Marinaden oder Fett, wodurch der Grill leichter zu reinigen ist.
Zünden Sie den Grill gemäß den Anweisungen zum Anzünden (Seite 4) an und lassen Sie den Grill bei einer Temperatur von 220°C (425°F) 30 Minuten lang laufen.

RAUE UMGEBUNGEN

In rauen Umgebungen, z. B. in Küstengebieten oder in der Nähe von Whirlpools und Schwimmbädern, kann der Grill Salzwasser und Chlor ausgesetzt sein.
Um Oberflächenkorrosion zu vermeiden, MÜSSEN die äußeren Komponenten des Grills regelmäßig mit milder Seife und Wasser gereinigt werden. Mit frischem Wasser abspülen und sofort abtrocknen.
Tragen Sie Broil King Edelstahlpolitur (# 62385) auf Stahl- und Chromteile auf, um Wasserflecken zu beseitigen und den Glanz des Metalls wiederherzustellen.

ALUMINIUM-AUSSENKOMPONENTEN

- Wenn weiße Oxidationsflecken auftreten, waschen Sie die Außenseite der Aluminium-Garkammer mit einer milden Seifen- und Wasserlösung ab.
- Spülen Sie die Oberflächen gründlich ab und wischen Sie sie mit einem in Speiseöl getauchten Tuch ab, um den Glanz wiederherzustellen.
- Zum Ausbessern von Kratzern und Schrammen im Lack verwenden Sie einen qualitativ hochwertigen Hochtemperatur-Sprühlack mit 315°C (600°F) zum Ausbessern.
- Um den Glanz der Farbe wiederherzustellen, tragen Sie auf lackierte Aluminiumteile eine leichte Schicht Broil King Edelstahlpolitur (# 62385) auf.

KOMPONENTEN AUS EDELSTAHL UND PORZELLAN

- Mit Wasser und Seife waschen.
- Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie die Broil King Revitalisierungscreme (# 62390), um Flecken oder Rostflecken zu entfernen.
- Um den Glanz wiederherzustellen, tragen Sie eine leichte Schicht Broil King Edelstahlpolitur (# 62385) auf und wischen Sie sie mit einem sauberen, trockenen Tuch oder einer Mikrofaser ab.
- Witterungseinflüsse und extreme Hitze können dazu führen, dass sich ein Edelstahldeckel verfärbt. Die Verfärbung wird nicht als Herstellungsfehler betrachtet.

HARZKOMPONENTEN UND SEITENABLAGEN

- Mit Wasser und Seife waschen.

JÄHRLICHE WARTUNG UND REINIGUNG Es wird empfohlen, eine jährliche Wartung durchzuführen, bevor das Gerät längere Zeit nicht benutzt oder im Winter eingelagert wird; Innenreinigung, Außenreinigung, Ölen Sie die Grillroste und lagern Sie diese an einem trockenen Ort, Schmieren Sie die Lenkrollen.

ROLLEN Säubern Sie die Rollen. Sprühen Sie eine leichte Menge Schmiermittel auf Silikonbasis für den Außenbereich auf die Lenkrollenachse und den Verriegelungsmechanismus.

PASSGENAUE GRILLABDECKUNG Schützen Sie Ihre Investition mit einer hochwertigen Broil King Grillabdeckung. (# 68360)

FEHLERBEHEBUNG

BROIL KING KEG™ KAMADO HOLZKOHLEGRILL

Einige häufige Probleme im Zusammenhang mit der Temperaturregelung bei der Verwendung eines KEG™ Kamado Holzkohlegrills und wie man sie behebt:

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHMEN
Temperatur zu niedrig	1. Nicht genügend Luftstrom: Prüfen Sie, ob die obere Roto-Draft™-Klappe geschlossen ist, wodurch die Luftzufuhr eingeschränkt wird. 2. Die Holzkohle ist nicht richtig angezündet: Unzureichend angezündete Holzkohle oder die Verwendung von feuchter Holzkohle kann zu geringer Hitze führen.	1. Roto-Draft™-Klappe öffnen: Stellen Sie die obere Entlüftung so ein, dass mehr Luft durchströmen kann. 2. Neu anzünden oder Holzkohle nachlegen: Fügen Sie bei Bedarf frische Holzkohle hinzu und vergewissern Sie sich, dass sie vollständig entzündet ist, bevor Sie den Luftstrom einstellen.
Temperatur zu hoch	1. Obere Roto-Draft™-Klappe offen. 2. Der Ascheauffangbehälter ist nicht installiert, so dass die Luft durch den Boden des Keg™ strömen kann. 3. Untere Roto-Draft™-Klappe zu weit geöffnet: Ein zu starker Luftstrom kann einen Temperaturanstieg verursachen. 4. Zu viel Brennstoff: Wenn Sie den Grill mit zu viel Holzkohle beladen, kann es schwierig werden, die Hitze zu kontrollieren.	1. Verringern Sie die Öffnung der Roto-Draft™-Klappe. 2. Vergewissern Sie sich, dass der Aschebehälter korrekt installiert und geschlossen ist: Dadurch wird die Sauerstoffzufuhr eingeschränkt und die Temperatur gesenkt. 3. Schließen Sie die obere/untere Roto-Draft™-Klappe leicht: Schließen Sie die obere Klappe allmählich, um den Luftstrom zu reduzieren und die Temperatur zu senken. 4. Entfernen Sie etwas Brennstoff: Wenn die Temperatur zu hoch bleibt, sollten Sie etwas Holzkohle entfernen.
Inkonsistente Temperaturen	1. Anordnung der Holzkohle: Ungleichmäßig verteilte Holzkohle kann zu heißen und kalten Stellen führen. 2. Obere/untere Roto-Draft™-Klappe nicht richtig eingestellt: Inkonsistente Lüftungseinstellungen können instabile Temperaturen verursachen.	1. Verteilen Sie die Holzkohle gleichmäßig: Verteilen Sie die Holzkohle in einer gleichmäßigen Schicht, um die Hitze besser zu verteilen. 2. Feinabstimmung der Belüftung: Nehmen Sie kleine Einstellungen an der oberen/unteren Roto-Draft™-Klappe vor und lassen Sie dem Grill Zeit, sich zu stabilisieren.
Der Grill wird nicht heiß genug	1. Ascheablagerungen: Asche kann den Luftstrom blockieren und den Grill daran hindern, hohe Temperaturen zu erreichen. 2. Alte oder feuchte Holzkohle: Dies kann zu einer schlechten Verbrennung führen.	1. Entleeren Sie die Asche: Vergewissern Sie sich, dass die Garkammer und der Aschekasten sauber sind, damit die Luft richtig zirkulieren kann. 2. Verwenden Sie frische, trockene Holzkohle: Achten Sie darauf, dass Sie hochwertige Holzkohle verwenden, die vollständig trocken ist, um eine optimale Hitze zu erzielen.
Übermäßiger Rauch- oder Bittergeschmack	1. Schlechter Luftstrom: Zu viel Rauch durch verstopfte Lüftungsschlitze oder Überladung des Grills mit Holzspänen oder Pellets. 2. Weißer, dichter Rauch: Dies ist ein Zeichen für eine unvollständige Verbrennung.	1. Verbessern Sie den Luftstrom: Stellen Sie sicher, dass die oberen und unteren Roto-Draft™-Klappen richtig eingestellt sind, um eine saubere Verbrennung zu gewährleisten. 2. Verwenden Sie weniger Holz: Vermeiden Sie es, den Grill mit Räucherholz zu überladen, und achten Sie auf einen dünnen, blauen Rauch.
Schwierigkeiten bei der Aufrechterhaltung niedriger Temperaturen	1. Zu viel Holzkohle: Wenn Sie zu viel Holzkohle verwenden, kann es schwierig werden, eine niedrige Hitze zu halten. 2. Obere/untere Roto-Draft™-Klappe zu offen: Dadurch wird mehr Sauerstoff zugeführt und die Hitze erhöht.	1. Reduzieren Sie die Holzkohlemenge: Verwenden Sie eine geringere Menge Holzkohle für das Garen bei niedrigen Temperaturen. 2. Schließen Sie die obere/untere Roto-Draft™-Klappe leicht: Stellen Sie die oberen und unteren Belüftungsöffnungen ein, um den Luftstrom zu drosseln und eine geringe Wärmeentwicklung zu gewährleisten.
Wenn Sie diese Schritte zur Fehlerbehebung befolgen, können Sie häufige Probleme mit Ihrem Kamado-Grill effektiv angehen und beheben, um gleichbleibende und schmackhafte Ergebnisse zu erzielen.		

Einige häufige Probleme im Zusammenhang mit dem Brennstoff bei der Verwendung eines KEG™ Kamado-Grills und wie man sie behebt:

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHMEN
Holzkohle lässt sich nicht anzünden	1. Feuchte Holzkohle: Die Feuchtigkeit in der Holzkohle verhindert, dass sie sich richtig entzündet. 2. Unsachgemäße Anzündmethode: Verwendung von zu wenigen Anzündern oder unwirksamen Anzündmethoden.	1. Verwenden Sie trockene, hochwertige Holzkohle: Lagern Sie die Holzkohle an einem trockenen Ort, um die Aufnahme von Feuchtigkeit zu vermeiden. 2. Verwenden Sie die richtigen Anzünder: Wählen Sie natürliche Anzünder oder einen Kaminanzünder, um die Holzkohle effizient zu entzünden. (Seite 6)
Holzkohle brennt schnell aus	1. Schlechte Qualität oder kleine Holzkohlestücke: Holzkohle minderer Qualität oder sehr kleine Stücke brennen schneller und erzeugen weniger Hitze. 2. Unzureichender Luftstrom: Eine blockierte oder geschlossene obere/untere Roto-Draft™-Klappe kann dazu führen, dass die Holzkohle vorzeitig ausbrennt.	1. Verwenden Sie größere, qualitativ hochwertige Holzkohlenstücke: Größere Holzkohlebrocken brennen gleichmäßiger und länger. 2. Öffnen Sie die oberen/unteren Roto-Draft™ Lüftungsöffnungen: Stellen Sie sicher, dass die oberen und unteren Klappen ausreichend geöffnet sind, um einen ordnungsgemäßen Luftstrom zu gewährleisten.
Brennstoff verbrennt zu schnell	1. Übermäßiger Luftstrom: Der obere/untere Roto-Draft™ ist zu offen, wodurch die Holzkohle schneller als gewünscht verbrennt. 2. Zu viel Holzkohle: Wenn Sie den Grill mit Brennstoff überladen, kann dies zu einem unkontrollierbar heißen Feuer führen.	1. Stellen Sie die Entlüftungsöffnungen ein: Schließen Sie die oberen/unteren Roto-Draft™-Klappen teilweise, um die Verbrennungsgeschwindigkeit zu verringern. 2. Verwenden Sie weniger Holzkohle: Wenn Sie lange grillen oder langsam grillen, verwenden Sie eine moderate Menge Holzkohle, um die Temperatur zu kontrollieren.
Ungleichmäßige Verbrennung von Holzkohle	1. Ungleiche Anordnung: Holzkohle, die ungleichmäßig gestapelt ist, kann zu heißen und kalten Stellen führen. 2. Unzureichender Luftstrom in bestimmten Bereichen: Ein behinderter Luftstrom um Teile des Holzkohlebettes kann zu einem ungleichmäßigen Abbrand führen.	1. Verteilen Sie die Holzkohle gleichmäßig: Verteilen Sie die Holzkohle in einer ebenen, gleichmäßigen Schicht für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. 2. Prüfen Sie auf Verstopfungen: Vergewissern Sie sich, dass der Luftstrom nicht behindert wird, insbesondere im Feuerraum oder um die Klappen herum.
Nicht genug Rauch oder Aromen von Holzstücken oder Pellets	1. Schlechte Platzierung von Hackschnitzeln/Stückchen/Pellets: Wenn Holz nicht richtig platziert wird, kann es zu schnell verbrennen oder nicht genügend Rauch erzeugen. 2. Falsches Brennstoff-Holz-Verhältnis: Zu viel Holzkohle mit wenig Holzspänen oder Holzpellets kann die Intensität des Raucharomas verringern.	1. Legen Sie das Holz in die Nähe der heißen Kohlen: Für eine optimale Rauchentwicklung sollten Sie Holzspäne, -brocken oder -pellets näher an die glühende Kohle legen. 2. Mehr Holzstücke hinzufügen: Erhöhen Sie die Anzahl der Holzspäne, -chips oder -pellets, um ein stärkeres Raucharoma zu erzielen, aber vermeiden Sie eine Überladung.

FEHLERBEHEBUNG

Brennstoff erzeugt einen schlechten Geschmack	1. Verunreinigte Holzkohle: Holzkohle, die mit Chemikalien, Feuchtigkeit oder Gerüchen in Berührung gekommen ist, kann den Geschmack von Lebensmitteln beeinträchtigen. 2. Zu viel Holz oder dicker Rauch: Übermäßiger oder falscher Rauch kann zu einem bitteren oder unangenehmen Geschmack führen.	1. Verwenden Sie reine Stückholzkohle: Vermeiden Sie chemisch behandelte Holzkohle und entscheiden Sie sich für natürliche Holzkohle. 2. Mäßigen Sie die Holzmenge: Verwenden Sie gerade so viel Holz, dass ein milder Rauch entsteht, und streben Sie einen dünnen, blauen Rauch an.
Holzkohle brennt nicht mehr	1. Schlechter Luftstrom: Der obere/untere Roto-Draft™ ist möglicherweise zu geschlossen oder verstopft, so dass nicht genügend Sauerstoff zum Feuer gelangt. 2. Zu viel Ascheansammlung: Überschüssige Asche kann das Feuer ersticken und die Fähigkeit der Holzkohle, sich zu halten, verringern.	1. Prüfen und justieren Sie den oberen/unteren Roto-Draft™: Öffnen Sie die Klappen weiter, um den Luftstrom und die Sauerstoffzufuhr zu erhöhen. 2. Entfernen Sie die Asche: Entfernen Sie regelmäßig die Asche aus dem Grill, um einen guten Luftstrom und eine gleichmäßige Verbrennung zu gewährleisten.
Wenn Sie diese häufigen Probleme mit dem Brennstoff und die entsprechenden Lösungen kennen, können Sie die Leistung Ihres Kamado-Grills optimieren und bessere Grillergebnisse erzielen.		

Die regelmäßige Wartung Ihres KEG™ Kamado-Grills gewährleistet eine optimale Leistung und verlängert seine Lebensdauer. Hier finden Sie einige häufige Wartungsprobleme und wie Sie diese beheben können:

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHMEN
Ascheablagerungen	1. Ascheansammlung: Mit der Zeit kann Asche den Luftstrom blockieren, was eine ordnungsgemäße Verbrennung verhindert und Probleme bei der Temperaturregelung verursacht.	1. Reinigen Sie den Aschebehälter regelmäßig: Entfernen Sie nach jedem Grillvorgang die Asche aus der Garkammer und dem Aschebehälter. Verwenden Sie eine kleine Bürste oder einen Staubsauger, um schwer zugängliche Stellen zu reinigen. 2. Kontrollieren Sie nach langen Garvorgängen: Kontrollieren Sie bei langen Nutzen gelegentlich die Asche, die sich während des Garvorgangs angesammelt hat, um den Luftstrom aufrechtzuerhalten.
Gerissene oder beschädigte Dichtungen	1. Verschleiß und Abnutzung: Die Dichtungen, die den Deckel und den Boden des Grills abdichten, können sich mit der Zeit abnutzen, sodass Hitze und Rauch entweichen.	1. Prüfen Sie die Dichtung regelmäßig: Achten Sie auf Abnutzung, Risse oder Sprünge. Wenn die Dichtung nicht mehr richtig abdichtet, ist es an der Zeit, sie zu ersetzen. 2. Ersetzen Sie die Dichtung: Kaufen Sie eine Ersatzdichtung speziell für Ihr Kamado-Modell. Reinigen Sie die alte Dichtung und bringen Sie die neue Dichtung gemäß den Anweisungen des Herstellers an.
Risse in der Keramik	1. Temperaturschock: Schnelle Temperaturwechsel (z. B. zu schnelles Erhitzen eines kalten Grills) können Risse in der Keramik verursachen. 2. Unbeabsichtigte Stöße: Wenn Sie den Grill fallen lassen oder dagegen schlagen, kann das Keramikgehäuse beschädigt werden.	1. Seien Sie vorsichtig: Lassen Sie den Grill immer langsam aufheizen, um einen Temperaturschock zu vermeiden. 2. Kleine Risse: Bei kleinen Rissen können Sie diese mit Hochtemperatur-Keramikkleber reparieren. Wenn der Riss größer ist oder strukturelle Probleme verursacht, wenden Sie sich an Broil King für Reparatur- oder Austauschoptionen.
Rost an Metallteilen	1. Einwirkung von Feuchtigkeit: Metallteile, wie Scharniere, Bänder oder Grillroste, können rosten, wenn sie Feuchtigkeit, Regen oder unsachgemäßer Lagerung ausgesetzt sind.	1. Decken Sie Ihren Grill ab: Verwenden Sie immer eine wasserdichte Abdeckung (# 68360), wenn der Grill nicht in Gebrauch ist, insbesondere bei Nässe. 2. Reinigen und ölen Sie Metallteile: Reinigen Sie Metallteile nach dem Grillen und tragen Sie eine dünne Ölschicht auf, um Rost zu verhindern. Für verrostete Stellen verwenden Sie einen Rostentferner oder ersetzen Sie die betroffenen Teile.
Roto-Draft™ oben/unten klemmt oder lässt sich schwer einstellen	1. Fettablagerungen oder Verschmutzungen: Mit der Zeit können sich Fett, Asche und Schmutz in den Entlüftungsöffnungen ansammeln, so dass sie sich nur schwer einstellen lassen.	1. Reinigen Sie die Dämpfer regelmäßig: Entfernen Sie nach jedem Grillvorgang Asche und Schmutz aus den Lüftungsöffnungen. Verwenden Sie einen Entfetter oder eine weiche Bürste, um Fettablagerungen zu entfernen. 2. Schmieren Sie die Entlüftung: Tragen Sie ein Hochtemperatur-Schmiermittel auf die beweglichen Teile der Klappen auf, wenn diese schwergängig werden.
Schimmelbildung im Inneren des Gerätes	1. Feuchtigkeit und Fettrückstände: Wenn ein Grill über einen längeren Zeitraum nicht gereinigt wird, können Feuchtigkeit und Speisereste zu Schimmelbildung führen.	1. Abbrennen: Führen Sie einen Hochtemperaturbrand durch, indem Sie die Lüftungsschlitze öffnen und den Grill etwa 30 Minuten lang auf 260°C (500°F) erhitzen. Dadurch wird jeglicher Schimmel weggebrannt. 2. Gründlich reinigen: Nach dem Abbrennen schrubben Sie die Grillroste, das Innere und andere Oberflächen mit einer Grillbürste und Seifenwasser. Trocknen Sie den Grill vor der Lagerung gründlich ab.
Abnutzung und Verschleiß des Holzkohlenrosts	1. Häufiger Gebrauch und große Hitze: Das Holzkohlenrost, das die glühenden Kohlen aufnimmt, kann sich mit der Zeit abnutzen oder verformen, wenn es über längere Zeit großer Hitze ausgesetzt ist.	1. Regelmäßig inspizieren: Achten Sie auf Anzeichen von Verschleiß, Rost oder Verformung des Holzkohlenrosts. Ersetzen Sie es bei Bedarf, um einen ordnungsgemäßen Luftstrom und einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. 2. Drehen Sie das Rost: Wenn möglich, drehen Sie das Rost gelegentlich, um eine gleichmäßige Abnutzung der Oberfläche zu fördern.
Luftlecks, die die Temperaturregelung beeinträchtigen	1. Falsch ausgerichtete Komponenten: Mit der Zeit können sich Teile wie der Deckel oder der Boden leicht verschieben, was zu Luftlecks führt. 2. Verschlissene Dichtung: Aus beschädigten Dichtungen kann Luft entweichen, was die Temperaturkontrolle erschwert.	1. Prüfen Sie auf Luftlecks: Wenn der Grill kalt ist, prüfen Sie alle Dichtungen und Bänder, um sicherzustellen, dass alles dicht und ausgerichtet ist. 2. Dichtung austauschen: Wenn die Dichtung beschädigt ist, ersetzen Sie sie, um eine ordnungsgemäße Abdichtung wiederherzustellen.
Schwierige Handhabung des Deckels	1. Falsch ausgerichtete oder rostige Scharniere: Scharniere können mit der Zeit schwergängig, falsch ausgerichtet oder rostig werden, so dass sich der Deckel schwer öffnen oder schließen lässt.	1. Scharniere einstellen oder schmieren: Prüfen Sie die Scharniere auf Ausrichtung und festen Sitz. Tragen Sie ein Hochtemperatur-Schmiermittel auf, um ein Verkleben zu verhindern und die Bewegung zu erleichtern. 2. Prüfen Sie auf Beschädigungen: Wenn die Scharniere verbogen oder beschädigt sind, müssen sie möglicherweise ersetzt werden, um einen reibungslosen Betrieb zu gewährleisten.

Wenn diese oder andere Probleme durch die Fehlerbehebung nicht behoben worden, können Sie unter www.broilking.de weitere Informationen, Videos und Tipps finden. Telefonisch erreichen Sie uns unter: 0049 2243 911 862 22 oder per Mail an: service@broilking.de

GARANTIE

Broil King KEG™ Kamado Holzkohlegrills werden in Nordamerika unter Verwendung der besten Materialien, Komponenten und Verfahren entwickelt und hergestellt, um ein hervorragendes Grillerlebnis im Freien zu gewährleisten.

WAS ABGEDECKT WIRD

Aluminiumgehäuse	**15 Jahre**
Alle anderen Teile und Farbe	**2 Jahre**

Broil King Deutschland GmbH verpflichtet sich gegenüber dem Erstkäufer des Broil King KEG™ Kamado Holzkohlegrill, dass dieser für den in der obigen Garantietabelle aufgeführten Zeitraum ab dem Kaufdatum frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist, wenn er gemäß der beiliegenden Bedienungsanleitung zusammengebaut und betrieben wird. Normale Abnutzung und Verschleiß sind ausgeschlossen. Broil King Deutschland GmbH verpflichtet sich im Rahmen dieser freiwilligen Garantie, das defekte Teil zu reparieren oder zu ersetzen, vorbehaltlich der unten aufgeführten Einschränkungen und Ausschlüsse. Diese Garantie gilt für ein Produkt, das in Übereinstimmung mit der dem Produkt beiliegenden Installationsanleitung und allen örtlichen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften installiert wurde. Das Produkt muss gemäß den Anweisungen in der beiliegenden Bedienungsanleitung ordnungsgemäß gereinigt und gewartet werden und darf nicht in einer kommunalen oder gewerblichen Anwendung eingesetzt werden, damit die Garantie gilt.

WAS NICHT ABGEDECKT WIRD

Diese Garantie gilt nicht für: Schäden, die durch zu starkes Brennen, Ausbleichen durch Umwelteinflüsse wie starken Wind oder unzureichende Belüftung, Kratzer, Dellen, Korrosion, Verschlechterung der Materialoberflächen, Verfärbungen durch Hitze, Scheuermittel oder chemische Reiniger oder UV-Bestrahlung verursacht wurden, oder Schäden, die durch Missbrauch, Unfall, Hagel, Fettbrände, Vandalismus, mangelnde Reinigung und Wartung, raue Umgebungen wie Salz oder Chlor, Veränderungen, Missbrauch, Vernachlässigung oder Teile, die von anderen Herstellern eingebaut wurden, verursacht wurden. Wenn Sie in einem Küstengebiet leben oder Ihr Produkt in der Nähe eines Pools oder Whirlpools aufstellen, umfasst die Wartung das regelmäßige Waschen und Abspülen der Außenflächen, wie in der beiliegenden Bedienungsanleitung beschrieben, um Oberflächenkorrosion zu verhindern. Sollten sich die Teile innerhalb der Garantiezeit so weit verschlechtern, dass sie nicht mehr funktionieren (durchgerostet oder durchgebrannt), wird ein Ersatzteil geliefert. Die im Rahmen dieser Garantie ausgetauschten Teile sind vom Kunden einzubauen und werden nur für die Restlaufzeit der oben genannten ursprünglichen Garantie garantiert.

Broil King Deutschland GmbH ist nicht verantwortlich für Kosten oder Ausgaben im Zusammenhang mit dem Wiedereinbau eines garantierten Teils, für jegliche Haftung im Zusammenhang mit beiläufigen, indirekten oder Folgeschäden und für jegliche Handhabungs- und Transportkosten.

Die Verwendung und/oder der Einbau von Teilen an Ihrem Broil King Produkt, bei denen es sich nicht um Originalteile von Broil King handelt, führt zum Erlöschen dieser Garantie, und alle daraus resultierenden Schäden sind nicht durch diese Garantie abgedeckt.

Diese Garantie gilt nur für den in der Garantieregistrierung angegebenen Erstkäufer und gilt nur für Produkte, die im Einzelhandel verkauft werden, und nur, wenn sie ausschließlich vom Käufer in dem Land verwendet werden, in dem sie gekauft wurden.

AUSTAUSCHTEILE

Für den Austausch müssen immer „Broil King Ersatzteile“ verwendet werden. Die Verwendung von anderen Teilen führt automatisch zum Erlöschen der oben genannten Garantie.

PORZELLANBESCHICHTETE GRILLROSTE

Alle gusseisernen Grillroste von Broil King sind mit einer haltbaren Porzellanbeschichtung versehen, die die Reinigung erleichtert und das Anhaften von Speisen am Rost verringert. Porzellan ist im Grunde eine Glasbeschichtung. Bei unsachgemäßer Handhabung kann es zu Abplatzungen kommen. Dies beeinträchtigt weder die Verwendung noch die Leistung der Roste. Für die Roste wird keine Garantie gegen Absplitterungen oder Rostbildung durch unsachgemäße Handhabung übernommen. Siehe „Wartung“ (Seite 12-13) für Anweisungen zur richtigen Pflege und Reinigung der Grillroste.

VERDAMPFUNGSSYSTEME

Broil King KEG™ Kamado Holzkohlegrills sind für die Verwendung mit Keramikverdampfungssystemen konzipiert. Die Verwendung eines anderen Produkts führt zum Erlöschen der Garantie.

FRACHT

Im Garantiefall wird innerhalb von sechs 6 Monaten nach dem ursprünglichen Kaufdatum ein kostenloser Versand angeboten. Nach diesem Zeitraum wird für alle Garantiefälle eine Frachtgebühr erhoben.

REGISTRIEREN SIE IHREN GRILL

Um die vollumfänglichen Garantieleistungen zu Ihrem Broil King Grillgerät zu erhalten, müssen Sie Ihren Grill online registrieren unter: www.broilking.de. Die Registrierung muss innerhalb 24 Monate ab Kaufdatum erfolgen - Nur dann gilt die vollumfängliche Garantie.

GARANTIEANSPRÜCHE

Die gesamte Garantie wird direkt von Broil King abgewickelt. Die Teile müssen an die Broil King Garantieabteilung zurückgeschickt werden, mit vorausbezahlten Versandkosten und unter Angabe der Modellnummer, der Seriennummer und, falls Ihr Grill nicht registriert ist, des Kaufbelegs (Kopie des Kaufbelegs oder der Rechnung). Wenn die Inspektion den Defekt bestätigt, wird Broil King das betreffende Teil gemäß den Garantiebedingungen reparieren oder ersetzen.

Nach Erhalt einer E-Mail, kann Broil King nach eigenem Ermessen auf die Rücksendung des Teils oder der Teile verzichten.

Bei der Kontaktaufnahme mit dem Verkäufer oder der Broil King Deutschland GmbH halten Sie bitten den Kaufbeleg, Die Modelnummer und die Seriennummer des Grills, Fehlerbeschreibung und, falls möglich, Fotos von dem Mangel bereit. Die Modelnummer, Seriennummer und der Kaufbeleg müssen zwingend angegeben werden um die vollumfängliche Garantie zu erhalten. Bei Angaben ohne Kaufbeleg wird die Garantiezeit anhand der Seriennummer des Grillgerätes festgestellt. Ist die Beurteilung und Überprüfung erfolgt, so wird die Broil King Deutschland GmbH das Teil nach den Garantiebestimmungen reparieren oder ersetzen.