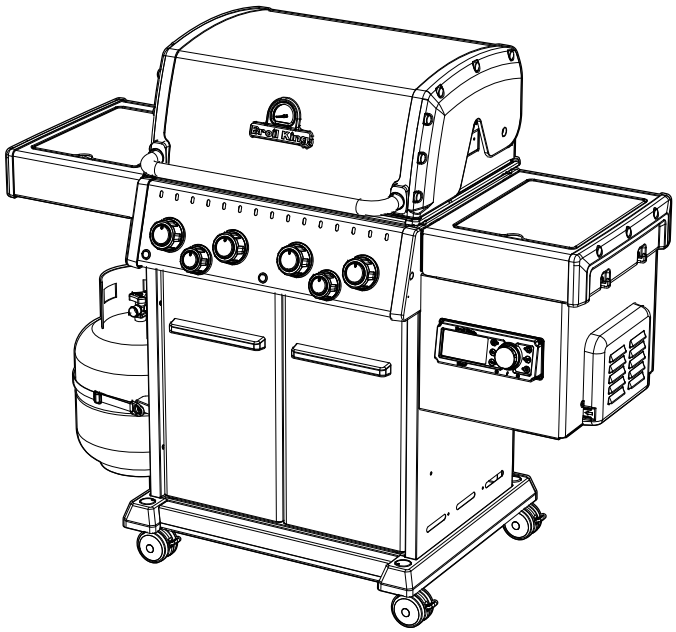
Broil King®

PELLET iQue™ MODULE

OWNER'S MANUAL



CONTENTS

SAFETY 2
LP GAS CYLINDER 4
HOSE AND REGULATOR 5
NATURAL GAS 6
LEAK TESTING 7
VENTURI TUBES 8
iQue™ PARTS OF THE GRILL 9
iQue™ CONTROLLER 10
PELLETS 11
LIGHTING - GAS 12
LIGHTING - PELLET 13
OPERATION 14
iQue™ APP 15
COOKING TECHNIQUES 16
MAINTENANCE 19
TROUBLESHOOTING 21
WARRANTY 23

⚠ DANGER

IF YOU SMELL GAS

1. **SHUT OFF GAS TO THE GRILL.**
2. **EXTINGUISH ANY OPEN FLAME.**
3. **OPEN THE LID.**
4. **IF ODOR CONTINUES, KEEP AWAY FROM THE APPLIANCE AND IMMEDIATELY CALL YOUR GAS SUPPLIER OR YOUR FIRE DEPARTMENT.**

⚠ WARNING

1. **DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE LIQUIDS OR VAPORS IN THE VICINITY OF THIS APPLIANCE.**
2. **AN LPG CYLINDER NOT CONNECTED FOR USE SHALL NOT BE STORED IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.**

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

THIS INFORMATION CAN BE FOUND ON THE BLACK AND SILVER LABEL UNDER THE HOPPER LID.

MODEL NUMBER							
SERIAL NUMBER							
DATE OF PURCHASE	/ /						

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

C US

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.broilking.com TO VIEW OUR ASSEMBLY VIDEO

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

EN
60094-40 Rev C 11/26

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

SAFETY

Your new Broil King iQue™ grill is a safe, convenient appliance when assembled and used properly. As with all gas and pellet burning products, however, 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, gas appliance specialist, gas company or our direct customer service line at 1-800-265-2150. / info@omcbbq.com

- Please read this entire manual before installation and use of this gas and pellet 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.
- This manual replaces all previous owner's manuals.

iQue™ CONTROL SYSTEM.

A Broil King grill equipped with an iQue™ allows you to precisely maintain the target cooking temperature and gives you the ability to monitor the grill and cooking information from your smart device.

iQue™ does not remove the necessity to monitor your grill.

Broil King Pellet system controls only the wood pellet burner. Gas burners are controlled manually.

DANGER – OPERATION

- **FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT USE INDOORS!**
- If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors.
- NEVER leave the grill unattended.
- DO NOT leave children or pets unattended near a hot grill.
- DO NOT move a hot grill.
- DO NOT use unless grill is fully assembled, and all parts are in place.
- DO NOT use grill in high winds.
- Use caution when handling or transporting this product. Metal edges can be hazardous. Use appropriate gloves when lifting or handling. Before lifting, remove side shelves, grids and grates.

DANGER – PELLET OPERATION

- Preheat grill with lid open for first 10 minutes or until white smoke turns clear.
- Never attempt to over-fire your grill by adding excess pellets or other combustible materials to the burner or to the hopper.
- To extinguish pellets DO NOT use water. If a flare up occurs, press the power button on the digital controller and wait for the grill to cool.
- DO NOT remove pellet ashes until the grill is completely cool.

DANGER - FIRE

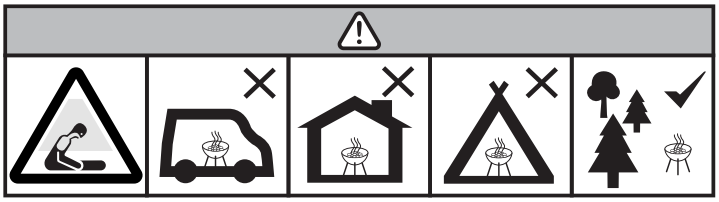
- Keep the area surrounding the appliance free of combustible materials, pellets, charcoal, gasoline, and all flammable liquids and vapours.
- Never store any combustible material close or under the appliance.
- Never use flammable liquids or vapours to light or sustain a fire in this grill.
- If a grease fire occurs in the cook box, do not use water to put out. If safe to do so, close the lid, press the power button on the controller to start the 15 min shut-down cycle and wait for grill to cool. Keep the grill plugged in.

DANGER - HOT SURFACES

- This grill and its accessible parts become HOT during use. DO NOT touch HOT surfaces without protective gloves.
- 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.

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

DANGER – ELECTRICAL

WARNING! Failure to follow these instructions could lead to property damage, injury or death! Hazardous voltage that can shock burn or kill is present within the grill. Always unplug the grill from the power source before any maintenance service or cleaning.

- This grill uses an external electrical power source and must be electrically grounded in accordance with local codes.

(U.S.A.) ANSI/NFPA No. 70-Latest Edition

(Canada) CSA C22.1 Canadian Electrical Code

- Plug the grill into a properly grounded GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter) outdoor rated outlet.
- DO NOT use plug adapters.
- DO NOT operate unit if the plug receptacle is damaged.
- DO NOT cut or remove the grounding prong from the plug.
- Keep the electrical supply cord away from any heated surfaces.
- Make sure all electrical connections are kept dry and off the ground.
- If an extension cord is needed only use only a UL, CSA or ETL rated extension cord designed for outdoor, all-weather use,10-gauge or 12-gauge cable with a grounded plug. The maximum length for this cord is 12 feet (4 meters). Use the shortest possible extension cord.
- Inspect the power supply cord regularly and replace if it is damaged.
- Observe all local laws and regulations when using this appliance.

SAFETY

In the U.S.A., this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant national code:

ANSI Z223.1/NFPA 54 - Latest edition national fuel gas code and latest local codes where applicable

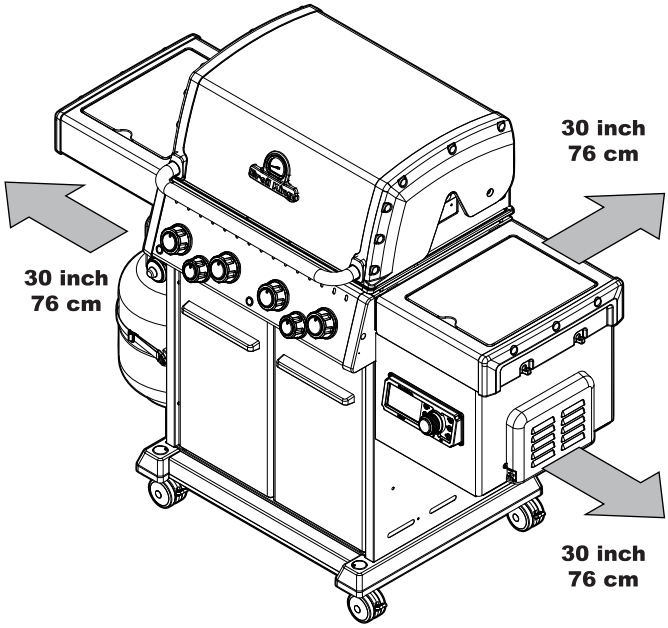
In Canada, this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant CSA standards:

CSA-B149.1 Natural Gas and Propane installation Code

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.
- This appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant standards.
- The grill must be installed away from combustible surfaces by at least 30 in (76 cm) from each side and from the rear.
- DO NOT restrict the flow of air to the appliance or place anything in the 30 in (76 cm) clearance area around the grill.
- Keep the area surrounding the appliance free of combustible materials, gasoline, and all flammable liquids and vapors.
- DO NOT install under any overhead combustible construction.
- DO NOT install under any plants, trees or foliage.
- Always install the grill on a non-combustible surface.
- Always install the grill on a level surface and keep the appliance level.
- 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.
- Do not use or install accessories that change or modify the pellet hopper, auger, burn pot or exhaust systems.
- The controller, fan, damper, and auger motor work together to ensure temperature is reached and maintained throughout the cook. To ensure proper air flow and ventilation it is important to keep the top damper in the open position and keep air intake below the hopper unobstructed. Always ensure the pellet hopper lid, pellet dump and ash clean-out doors are closed during operation.
- This appliance is not intended to be installed in, or on, recreational vehicles and/or boats.



POSITIONING YOUR GAS GRILL

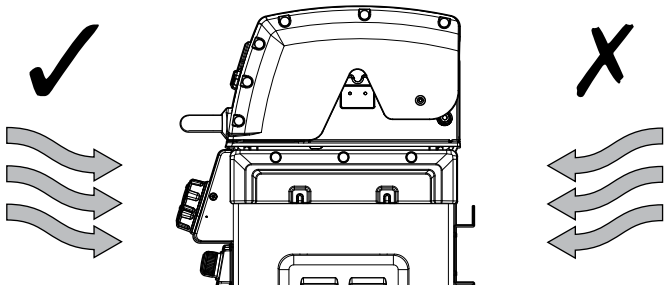
Ensure there is adequate ventilation for heat and smoke to dissipate.

WHEN DETERMINING THE POSITION OF THE GRILL, GIVE THOUGHT TO:

- Exposure to wind.
- Proximity to traffic.
- Keeping gas lines and electrical connections as short as possible and away from heat sources.

LOCATE THE GRILL:

- In a location with minimal wind.
- To provide enough room to safely evacuate the area in the event of a fire.
- In a well-ventilated area.



NEVER LOCATE THE GRILL:

- In a garage, breezeway or shed, or any other enclosed area.
- Under overhead unprotected combustible construction or foliage.

The grill is designed to intake air in through the control panel area and send the exhaust products out through the exhaust gap at the rear of the hood.

Air intake at the front of the grill will:

- Assist the grill in venting hot air through the back of the grill.
- Assist in keeping smoke from blowing at someone who is cooking on the grill.

WARNING

- Wind blowing in the back of the grill or along the exhaust vent can disrupt the proper flow of air though the grill, leading to reduced performance, or in certain cases, cause excess heat buildup in the control panel area. This can lead to a burn hazard if the control panel surface and knobs become too hot to touch.
- During high wind conditions, it is best not to use the grill.
- Damage to the grill resulting from use in windy conditions, such as melted knobs or igniter wires or valve panel discoloration from heat build-up, are excluded from warranty coverage.

LP GAS CYLINDER INSTALLATION

LP gas cylinders must be installed according to assembly instructions using the retainer provided. Do not store a spare cylinder under or near this appliance. All cylinders used must be compatible with supplied means of cylinder retention.

LP GAS CYLINDER

GRILLS DESIGNED TO USE: LIQUID PROPANE GAS (LP)

The standard for outdoor gas appliances, ANSI Z21.58/ CAN/CGA-1.6, requires that LP gas cylinders used with LP gas appliances be equipped with both:

- Overfill Prevention Device (OPD)
- QCC-1 Quick Closing Coupling System

The LP gas cylinder is not included with the Gas Grill.

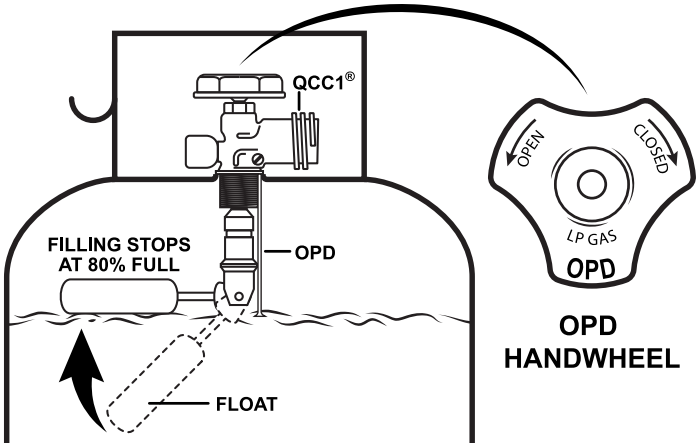
Be sure to use an LP gas cylinder equipped with the OPD and the QCC valve.

OVERFILL PREVENTION DEVICE

The OPD is designed to reduce the potential of over filling propane cylinders, thus reducing the possibility of relief valve discharges of raw propane. **The OPD causes a slower purge/fill operation.**

IDENTIFICATION

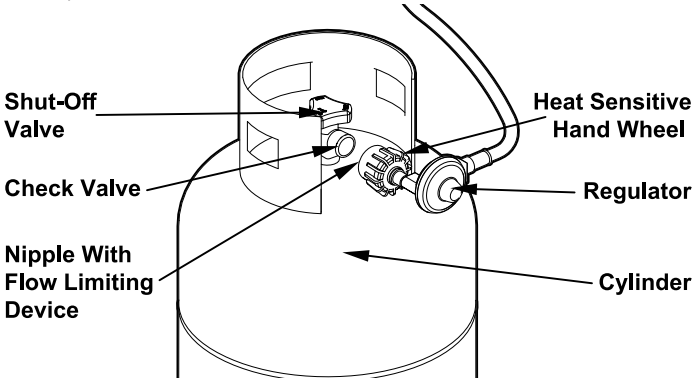
To identity an OPD equipped cylinder look for a hand wheel with the standardized shape as shown below.



QCC-1 QUICK CLOSING COUPLING

The QCC-1 system incorporates safety features required by the American National Standards Institute (ANSI) and the Canadian Standards Association (CSA).

- Gas will not flow until a positive connection has been made.
- A thermal element will shut off the flow of gas between 240 and 300 °F (116 and 150 °C).
- When activated, a Flow Limiting Device will limit the flow of gas to 10 cubic feet / hour?



IDENTIFICATION

The QCC-1 valve is recognized by the external threads on the inlet port of the LP gas cylinder valve.

WARNING

Any attempt to connect the regulator, by use of adapters or any other means, to any other valve could result in damage, fire or injury and may negate the important safety features in the QCC-1 system.

SPECIFICATION

1. All LP gas cylinders used with this appliance must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods, and Commission, as applicable.
2. The LP gas cylinder used for this appliance must not have a capacity exceeding 20 lb. (9 kg). Approximately 18” (46cm) high and 12” (31cm) diameter.
3. All LP gas cylinders used with this appliance should be inspected at every filling and re qualified by a licensed service outlet at the expiry date (10 years), in accordance with the DOT (USA) and Canadian Transport Commission (Canada) codes for LP Gas Cylinders.
4. All LP gas cylinders used with this appliance must be provided with a shutoff valve terminating in a cylinder valve outlet No. 510, specified in the Standard for Compressed Gas Cylinder Valve Outlet and Inlet Connection (USA) ANSI/CGA-V-1-1977 (Canada) CSA B96.
5. The LP gas cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.
6. The LP gas cylinder must include a collar to protect the cylinder valve.
7. The LP gas cylinder must be installed as per assembly instructions.
8. Never fill the LP gas cylinder beyond 80% full. A fire causing death or serious injury may occur.
9. The LP gas cylinder valve must include a safety relief device having direct communication with the vapor space of the cylinder.

LP CYLINDER

HANDLING

1. Government regulations prohibit shipping full LP gas cylinders. You must take your new cylinder to a LP gas dealer for filling.
2. A filled LP gas cylinder is under very high pressure. Always handle carefully and transport in the upright position. Protect the valve from accidental damage.
3. Do not tip the LP gas cylinder while connecting it to the regulator. Fasten the LP gas cylinder securely during transport, use and storage.
4. If the LP gas cylinder is tipped after it is connected to the regulator, shut off the gas, disconnect the regulator and have it checked before using it again.

STORAGE

1. Store the LP gas cylinder outdoors in a well-ventilated place.
2. Do not store the LP gas cylinder in direct sunlight, near a source of heat or combustion.
3. Do not store a spare LP gas cylinder in an enclosure. Disconnected cylinders must have a dust cap installed and must not be stored in a building, garage or any enclosed area.
4. Keep out of the reach of children.
5. When the LP gas cylinder is connected to the gas grill, the gas grill and LP gas cylinder must be operated outside in a properly ventilated place.

OPERATION

1. Never connect your gas grill to an LP gas cylinder without the regulator provided, and NEVER TO AN UNREGULATED LP GAS SUPPLY. The regulator supplied with the barbecue must be used.
2. Always leak test the LP gas cylinder to regulator connection when connecting the LP gas cylinder to the appliance. See “Leak Testing” (pg. 7).
3. Do not operate appliance if the smell of LP gas is present. Extinguish all flame and determine source of LP gas leak before proceeding. Do not ignite the appliance until the LP gas leak has been found and sealed.
4. Always shut off LP gas cylinder valve when the appliance is not in use.

HOSE & REGULATOR

QCC-1 QUICK CLOSING COUPLING

LP gas grills are equipped with a hose and regulator with a QCC-1 Quick Closing Coupling.

The QCC-1 coupling contains a magnetic Flow Limiting Device which will limit the flow of gas should there be a leak between the regulator and the appliance valve. This device will activate if the cylinder valve is opened while the appliance valves are open.

- **Be sure the appliance valves are off before the cylinder valve is opened to prevent accidental activation**.

The QCC-1 coupling incorporates a heat sensitive hand wheel that will release from the QCC-1 cylinder valve when exposed to temperatures between 240° and 300 °F (116 and 150 °C) causing the backcheck valve to close.

Should the handwheel release:

- Do not attempt to reconnect the hand wheel.
- Remove hose/regulator assembly and replace with a new one.

The pressure regulator is set at 11 inches WC (water column) and is for use with LP gas only. The hose and hose couplings comply with CGA Standard CAN 1.83. No modifications or substitutions should be attempted.

1. Protect the hose from dripping grease and **do not allow the hose to touch any hot surface**, including the base casting of the barbecue.
2. Inspect the seal in the QCC-1 cylinder valve when replacing the LP gas cylinder or once per year whichever is more frequent. Replace the seal if there is any indication of cracks, creases, or abrasion.
3. Inspect the hose before each use. If the hose is cracked, cut, abraded, or damaged in any way, the appliance must not be operated.

For repair or replacement of the hose/regulator assembly, contact customer service.

CONNECTION

1. Be sure LP gas cylinder valve and appliance valves are “OFF.”
2. Place full LP gas cylinder in LP gas cylinder well and secure as per assembly instructions.
3. Center the nipple in the LP gas cylinder valve and hold in place. Using other hand, turn the hand wheel clockwise until there is a positive stop. **Do not use tools. Hand tighten only. When making the connection, hold the regulator in a parallel with the LP gas cylinder valve, so as not to cross thread the connection**.
4. Leak test connections. See “Leak Testing” (pg. 7).
5. Refer to lighting instructions. **To avoid activating the Flow Limiting Device when lighting, open LP gas cylinder valve slowly with the appliance valves off**. If the Flow Limiting Device is accidentally activated, turn LP cylinder valve off then turn all burners to OFF position. Disconnect the regulator from the cylinder. Wait two minutes. Re-attach regulator to the cylinder. Open the cylinder valve slowly. Wait one minute. Light grill as per “Lighting” (pg. 12).

DISCONNECTION

Before moving the LP gas cylinder:

1. Close LP gas cylinder valve.
2. Remove coupling nut.

NATURAL GAS SUPPLY HOSE

GRILLS DESIGNED TO USE: NATURAL GAS (NG)

DO NOT USE with liquid propane (bottled gas). The valves, orifices, and hoses are designed and configured for natural gas only.

A shut off valve must be used on the gas supply piping system.

When the grill is not in use, turn off the gas supply at the shut off valve.

The grill is designed to operate at a regulated pressure of 7 inches of water column (W.C.).

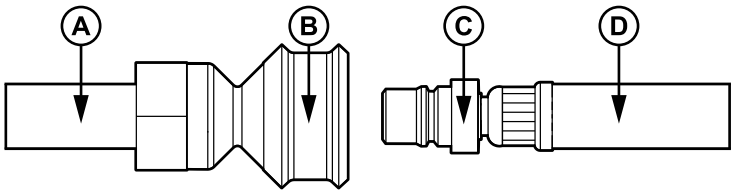
STORAGE

1. The gas must be turned off at the natural gas supply when the grill is not in use.
2. When the grill is stored indoors, the gas supply must be disconnected.

GAS SUPPLY TESTING

1. The outdoor gas grill and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5kPa).
2. The outdoor gas grill must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5kPa).

1. On models supplied with a natural gas extension hose (NG Hose), the hose assembly is specifically designed for your model. No modifications or additions should be attempted. Hose and hose couplings comply with CGA Standard CAN 1.83.
2. On models equipped with the "Quick-disconnect" coupling, close the "shut off valve" before disconnecting the NG Hose from the gas supply piping.
3. "Quick-disconnect" coupling must be kept clean and free of dirt and debris.
4. Protect the NG Hose from dripping grease and do not allow the extension hose to touch any hot surface, including the base casting of the barbecue.
5. Inspect the NG Hose at least once per year. If the hose is cracked, cut, abraded or damaged, the grill must not be used.
6. For replacement of hose assembly, contact your dealer or approved service center.



A. GAS SUPPLY PIPING
B. QUICK DISCONNECT COUPLING
C. ADAPTER FITTING
D. EXTENSION HOSE ASSEMBLY

CONNECTION

1. Turn “OFF” control knobs on the grill. Close the gas supply at the shut-off valve.
2. Pull back the “Quick-disconnect” sleeve.
3. Insert the NG hose.
4. Release the “Quick-disconnect” sleeve and make sure the NG hose is secure.
5. Open the gas supply at the shut off valve.
6. Leak test connections. See “Leak Testing” (pg. 7).

DISCONNECTION

1. Close the as supply at the shut-off valve.
2. Pull back the “Quick-disconnect” sleeve.
3. Remove the NG hose.
4. Cover “Quick-disconnect” fittings.

LEAK TESTING

All factory-made connections have been carefully tested for gas leaks. However, shipping and handling may have loosened a gas fitting.

AS A SAFETY PRECAUTION:

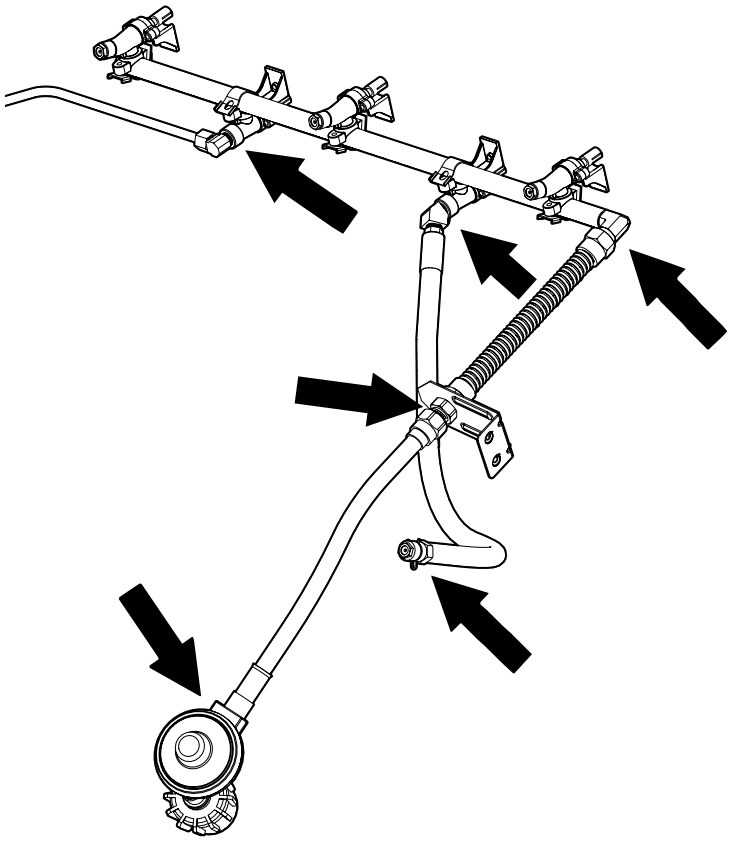
- **Test all fittings for leaks before using your gas grill.**
- **Test for leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting, at least once per year or after any period of non-use.**
- **Do not smoke while testing.**
- **Never test for leaks with a lit match or open flame.**
- **Test for leaks outdoors.**

TO TEST FOR LEAKS:

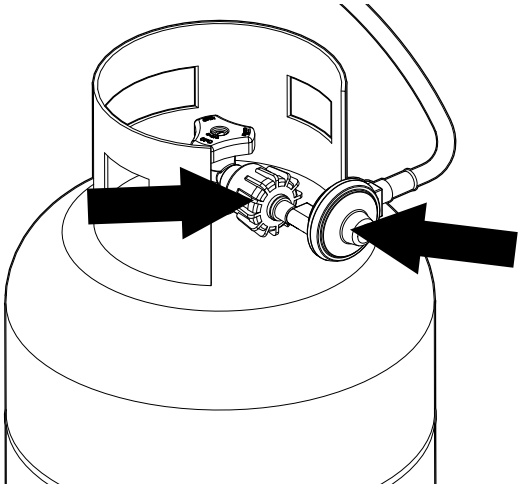
1. Prepare a soap solution of one part water, one part liquid detergent.
2. Extinguish any open flame or cigarettes in the area.
3. Make sure that the control knobs are “OFF.”
4. Make sure that the gas supply is “OFF.”
5. Open the gas supply. For LP grills use a full gas cylinder and open the cylinder valve slowly.
6. Brush the soap solution on each connection.
7. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak.
8. If a leak is detected, close the gas cylinder valve or the gas supply valve, tighten the connection and retest.
9. If the leak persists, contact your gas grill dealer for assistance. Do not attempt to operate appliance if a leak is present.

IF YOUR GAS GRILL IS EQUIPPED WITH A SIDE BURNER OR REAR BURNER:

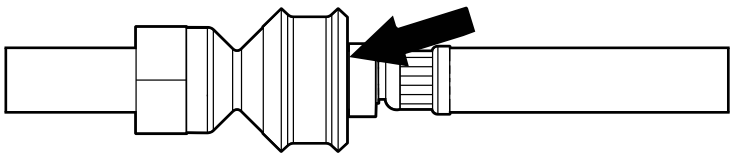
1. Follow steps 1 - 5 above.
2. Place fingertip over the opening in the orifice at the end of hose.
3. Turn “SIDE / REAR” control to “HIGH”.
4. Brush soap solution on each connection between orifice and control valve.
5. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak.
6. If a leak is detected, close the gas cylinder valve or the gas supply valve, tighten the connection and retest.
7. If the leak persists, contact your gas grill dealer for assistance. Do not attempt to operate appliance if a leak is present.



VALVE ASSEMBLY



LP TANK

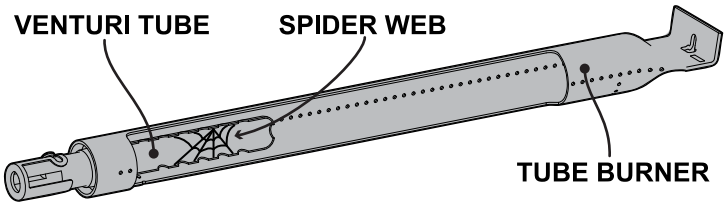


NATURAL GAS CONNECTION

VENTURI TUBES

VENTURI TUBERS

- Always keep venturi tubes clean.
- Blockages in the venturi tubes caused by spiders, insects and nests can cause a flashback fire.
- Although the gas grill may still light, the backed-up gas can ignite and cause a fire around the venturi tubes at the control panel or the side burner.

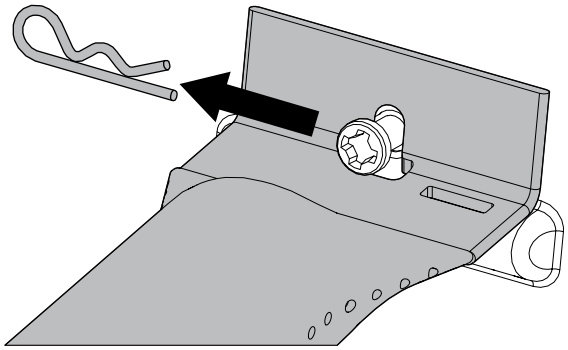


If a flashback fire occurs, turn off gas at the source immediately. Inspect and clean the venturi tubes (main burner, side burner, rear burner) if any of the following symptoms occur:

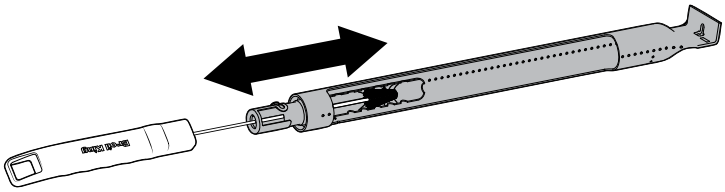
1. You smell gas.
2. Your gas grill does not reach temperature.
3. Your gas grill heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

INSPECTING & CLEANING VENTURI TUBES

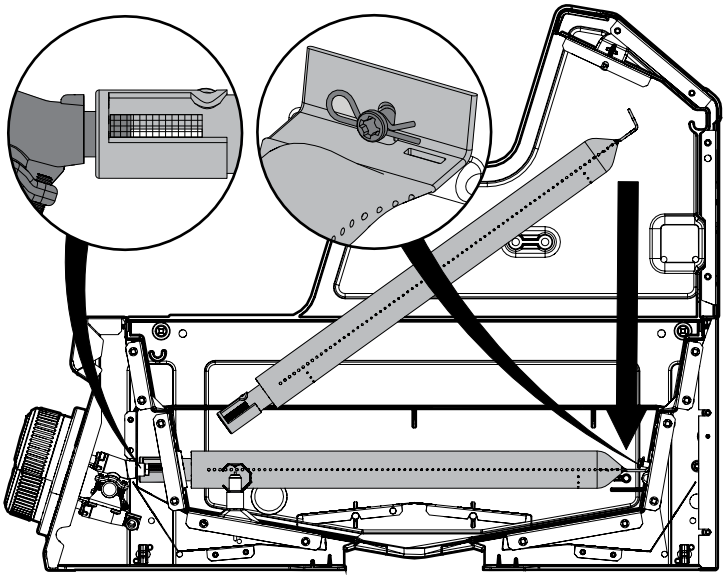
1. Be sure the cylinder valve is “OFF”.
2. Once the grill is cool. Remove the burner fasteners. Proceed to lift the burners from the gas grill housing.



3. Clean the venturi tubes with a pipe cleaner or venturi cleaning tool (#64310).

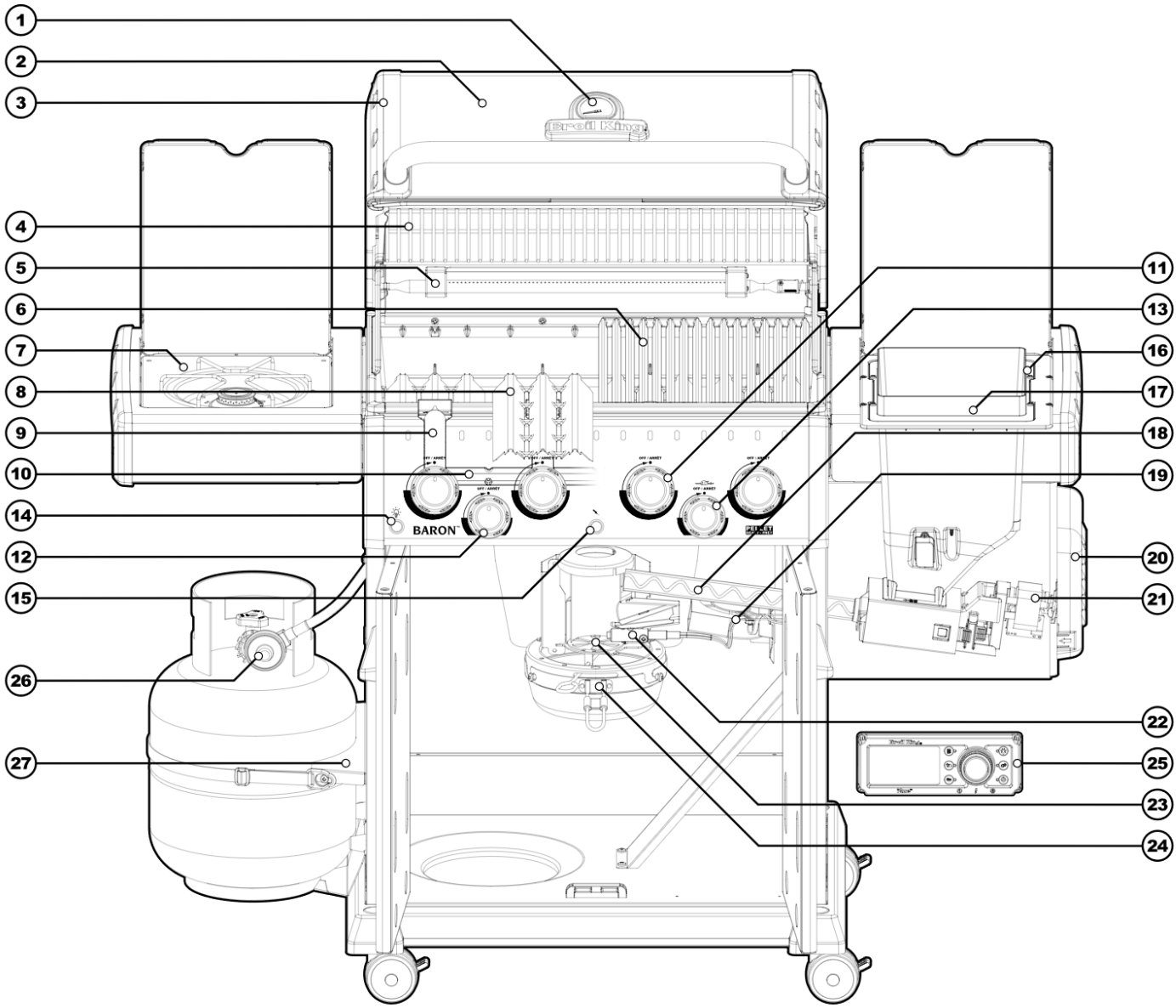


4. Lower the burner into position in the gas grill housing, making sure that the venturi tubes are correctly aligned and fitted on the orifices.



5. Secure burners with burner fasteners.

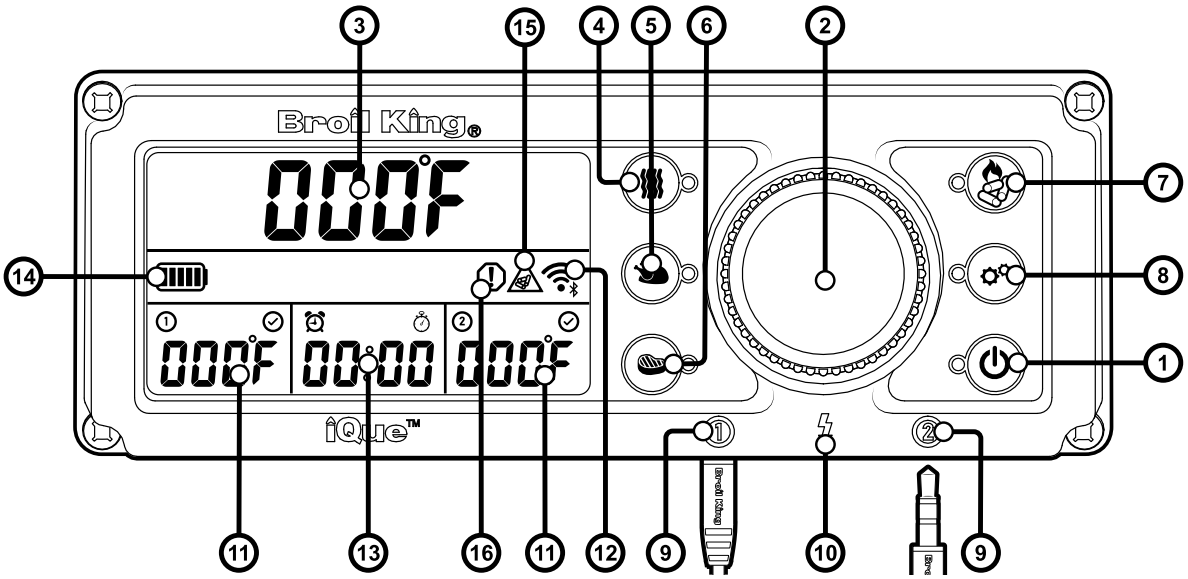
iQue™ GRILL PARTS



1. LID
2. TEMPERATURE GUAGE
3. LID HANDLE
4. WARMING RACK
5. COOKING GRID
6. FLAV-R-WAVE
7. MAIN BURNER
8. SIDE BURNER
9. REAR BURNER
10. COLLECTOR BOX
11. CONTROL KNOB MAIN BURNER
12. CONTROL KNOB SIDE BURNER
13. CONTROL KNOB REAR BURNER
14. LED LIGHT
15. SPARK IGNITOR
16. PELLET RELEASE
17. PELLET HOPPER
18. PELLET AUGER TUBE
19. PELLET FAN
20. ACCESS DOOR
21. MOTOR ASSEMBLY
22. HOT ROD IGNITOR
23. BURN POT
24. ASH PAN
25. IQue CONTROLLER
26. LP REGULATOR
27. TANK RETENTION.

iQue™ - CONTROL

The Broil King iQue™ control module displays the most important grilling information: cook box temperature, meat temperature, timer, stopwatch.



1. POWER BUTTON
POWER ON Press power button once to turn on the controller.
FACTORY RESET press and hold power button for 10 seconds.

2. CONTROL KNOB
Adjustable in 5-degree increments. Turn the control knob clockwise or counterclockwise to select temperature. Push knob to set.
Note: Display will return to current temperature in °F or °C.

3. MAIN TEMPERATURE
Displays current and set temperature in °F or °C.

4. SMOKE PRE-SET
Press to set the cook box temperature to 225 °F (107 °C) for: low and slow cooking.
Press and hold three (3) seconds to disengage iQue™ temperature setting.

5. ROAST PRE-SET
Press to set the cook box temperature to 350 °F (176 °C) for roasting and baking.

6. GRILL PRE-SET
Press to set the cook box temperature to 600 °F (315 °C) for: direct grilling.

7. PELLET MODE / IGNITION BUTTON
Press once to Start Pellet Mode.

8. SETTINGS BUTTON (FEATURES)
*NOTE: The number of times needed to press the settings button to select a feature can change depending on how many meat probes are connected to the controller.

MEAT TEMPERATURE PROBE(S)
When a meat probe is connected, the temperature will appear on the corresponding screen.
To select and set an internal target temperature for either meat probe, press the SETTING button one (1) time for probe 1, two (2) times for probe 2.
To set internal target temperature turn the control knob to the target temperature. Push the control knob once to set the target temperature.
When the target temperature is reached the control module will beep and the check mark icon will appear on screen.

TIMER
Press SETTING button three (3) times or until the timer icon flashes.
Turn the control knob to select time, push knob to set.

STOPWATCH
Press SETTING button four (4) times or until the stopwatch icon flashes.
Push control knob to start.
Turn knob “clockwise” to stop.
Turn knob “counterclockwise” to reset.

DISPLAY BRIGHTNESS
Press SETTING button five (5) times or until the display flashes “BL 9” or.
Turn the control knob to select display brightness, push knob to set.

CONTROL KNOB LED COLOUR
Press and hold LIGHT button for 5 seconds to change colour of the knob lights.
Turn knob to select the colour, push knob to set.
Turn knob to select brightness, push knob to set.

CHANGE TEMPERATURE UNITS °F / °C
Press and hold SETTING Button for 3 seconds to change the display to Fahrenheit or Celsius.

9. MEAT PROBE PORT #1 & 2

10. USB-C PORT
USB charging port (2.0A)

11. MEAT PROBE TEMPERATURE DISPLAY #1 & 2

12. WIFI and BLUETOOTH
Illuminated when grill is connected to a Wi-Fi network. (2.4ghz only).

13. TIMER / STOPWATCH DISPLAY

14. BATTERY ICON
(IF APPLICABLE)

15. PELLET LOW FUEL INDICATOR
When illuminated there will be approximately 2.25 lbs (1 kg) of pellets remaining. How long the pellet fuels lasts will depend on the target temperature setting.

16. WARNING ICON
Icon is displayed when there is an extraordinary event see (pg. 22) for troubleshooting.

PELLETS



Broil King PREMIUM GRILLING PELLETS
Broil King Premium Grilling Pellets are specifically designed and manufactured to work with Broil King iQue™. Our pellets are 100% natural and contain only premium wood – no fillers, no oil additives, no binding agents – period. These pellets burn hotter and more efficiently to provide optimal cooking performance and flavour.

CAUTION
- Only use food grade wood pellets. Broil King Premium Grilling Pellets are recommended. Broil King Premium Grilling pellets burn clean generating approximately 8200 BTU's per pound with less than 1% primary ash.
- DO NOT use pellet fuel labeled as having additives or for indoor heating application.
- Never store pellets under the grill.
- Always store wood pellets in a dry location, away from heat-producing appliances and other fuel containers.
- Never use pellets that are or were wet. The compressed wood absorbs moisture changing the shape and structure.
- If pellets inside of the hopper become wet remove them by following the pellet hopper cleaning procedure, maintenance (pg. 19).
- If the grill is outside during periods of non-use, rain, or high humidity the wood pellets should be inspected to confirm the pellets are not soft or wet. Pellets that have absorbed water can cause an auger jam.
- Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid, or flammable liquids with this appliance to start or maintain a fire.
- Avoid adding the pellet dust from the bottom of a bag. Pellet dust can clog the auger tube. The pellet scoop (#63946) has a sifting feature to remove pellet dust before adding pellets into the hopper.

PREMIUM PELLET BLENDS
Our source woods are mixed before pelletizing, ensuring that each pellet contains the intended blend. This method allows for more repeatable cooking performance with a consistent burn and smoke flavour, compared to a random mix of single species pellets which can offer inconsistent flavours and cooking performance. Our premium pellets are a key ingredient to your next cook out.

63939 - GRILLER'S SELECT BLEND
Wood mix: Maple / Oak / Cherry
This pellet blend offers a lighter and slightly sweet smoke, designed to not over-power natural flavours. A great choice as an everyday grilling pellet.

63930 - SMOKE MASTER'S BLEND
Wood mix: Maple / Hickory / Cherry
A selection of pellets popular with competition BBQ champions. This blend offers hints of sweetness combined with a full-bodied hickory smoke. Adds a well-balanced smoke taste to grilled foods.

63923 - APPLE BLEND
Wood mix: Apple / Oak
A finely crafted blend of apple and oak that creates a subtle and fruity, sweet smoke.

63920 - HICKORY BLEND
Wood mix: Hickory / Oak
The most iconic BBQ flavour Hickory offers a strong smoke taste, often associated with bacon or smoked ham. This robust smoke works well with large cuts of meats. Try it with: Beef, Poultry, Pork, Hearty Vegetables.

63921 - MESQUITE BLEND
Wood mix: Mesquite / Oak
This blend of mesquite and oak creates a traditional, southwestern smoke flavour. Mesquite, the boldest of our wood pellet fuels, naturally enhances the flavour of a variety of foods and is perfect for game and red meat.

PREMIUM PELLET BLENDS	WOOD MIX	SMOKE INTENSITY	PORK	BEEF	LAMB	GROUND MEAT	POULTRY	DUCK	SEAFOOD SHELLFISH	WILD GAME
63939 - GRILLER'S SELECT BLEND	Maple Oak Cherry	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
63930 - SMOKE MASTER'S BLEND	Maple Hickory Cherry	2	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
63923 - APPLE BLEND	Apple Oak	2	✓			✓	✓		✓	
63920 - HICKORY BLEND	Hickory Oak	3	✓	✓		✓	✓	✓		
63921 - MESQUITE BLEND	Mesquite Oak	4	✓	✓	✓	✓		✓		✓

LIGHTING - GAS

LIGHTING INSTRUCTIONS

- The grill must be assembled and installed as per the assembly and installation instructions.
- Ensure the gas supply is properly connected (pg. 4-6).
- Ensure there are no gas leaks in the gas supply system. See: “Leak Testing” (pg. 7).
- Ensure that the venturi tubes are properly located over the gas valve orifices. See Venturi diagram, (pg. 8).
- Ensure that Main Burner, Side Burner and Rear Burner ignition wires are connected.
- Check that the battery has been installed in the electronic ignition.
- Carefully review all instructions on the information plate attached to the gas grill.

1. **Open lid before lighting.**
2. **Do not lean over gas grill while lighting.**
3. **Set control knobs to “OFF” and turn on the gas supply.**

LIGHTING THE MAIN BURNER:

To light burner with the ignitor:

4. Push and turn one **ALL** burner control knob to “HIGH.”
5. Push and hold down the ignitor.
6. Burner should ignite within 5 seconds; turn off gas source immediately if ignition does not occur in this timeframe.

To light burner with a match:

4. Use the match holder and apply lit match to burner port.
5. Push and turn right main burner control knob to “HIGH”.
6. Burner should ignite within 5 seconds; turn off gas source immediately if ignition does not occur in this timeframe.
7. After the first burner is lit, push and turn the adjacent main burner control knob to “HIGH” then repeat for other burners; these burners should light automatically without the ignitor.

Note: In windy conditions, ignite each burner individually.

LIGHTING THE SIDE BURNER:

To light burner with the ignitor:

4. Push and turn side burner control knob to “HIGH”.
5. Push and hold the ignitor button.
6. Burner should ignite within 5 seconds.

To light burner with a match:

4. Apply lit match to burner ports.
5. Push in the side burner control knob and turn to “HIGH.”
6. Burner should ignite within 5 seconds.

Note: Pots on the side burner must not exceed 9 inch (23 cm) in diameter or 15 lbs. (7 kg) in weight.

LIGHTING THE REAR ROTISSERIE BURNER:

Warning: do not operate the main burner simultaneously with the rear burner.

- **REMOVE THE WARMING RACK**

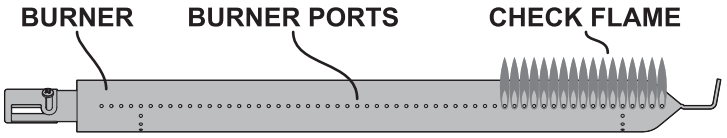
To light burner with the ignitor:

4. Push and turn rear burner control knob to “HIGH.”
5. Push and hold the ignitor button.
6. Burner should ignite within 5 seconds.

To light burner with a match:

4. Apply lit match to burner ports.
5. Push in the rear burner control knob and turn to “HIGH.”
6. Burner should ignite within 5 seconds.

CAUTION: Check your gas grill after lighting. All burner ports should show a 1 inch (2.5cm) flame on “HIGH”.



If any of the following symptoms occur there is probably a blockage in the venturi tubes. Shut off gas at once and clean the venturi tubes. See “Venturi Tubes” (pg. 8).

- **You smell gas.**
- **A flashback fire occurs.**
- **Your gas grill heats unevenly.**
- **The burners make popping noises.**

IF BURNER DOES NOT IGNITE:

- Push and turn control knob to “OFF”. Wait 5 minutes then try again with control knob set at “MEDIUM”.
- If any burner will not light, see “Troubleshooting” (pg. 21).
  If the problem persists, do not attempt to operate the appliance; contact OMC, your dealer or an approved service center.

SHUTDOWN:

1. Turn gas cylinder valve or gas supply valve off.
2. Turn control knobs to “OFF”.

LIGHTING - PELLETS

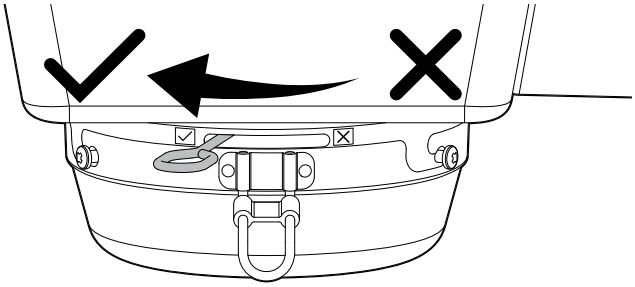
LIGHTING

STEP 1
Open the lid.

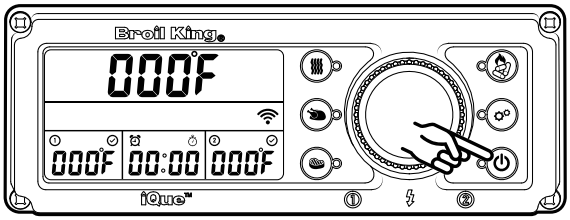
STEP 2
Load Broil King premium grilling pellets into the hopper.
Operation (pg. 14)

STEP 3
Plug in the grill to a GFI outlet

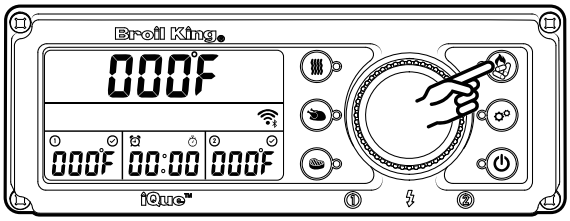
STEP 4
Close the ash shaker by pushing the handle all they way to the left.



STEP 5
Press the power button to turn on the controller.



STEP 6
Press the pellet button to start the pellet ignition and preheat program. This will take approximately 10 to 15 minutes. The grill will start heating to a preprogramed 225 °F (107 °C).



- The lid must be open during the preheat 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 pellets fully ignite. The first burst of smoke is not ideal for flavour; you should wait for the grill to preheat before loading any food onto the grill.

ONCE THE PELLETS ARE LIT

STEP 7
Close the lid.

STEP 8
Select a preset temperature, press the SMOKE, ROAST or GRILL buttons.

SMOKE	**225 °F (107 °C)**
ROAST	**350 °F (176 °C)**
GRILL	**600 °F (315 °C)**

You can adjust a preset temperature by turning the control knob. Press the control knob to lock in the temperature, you will hear a “BEEP” and the main temperature display will flash for three seconds then return to the current temperature reading from inside the grill.

- The main temperature display on the control module will adjust at increments of 5 °F (1 °C).
- A preset temperature can be selected during the pellet ignition and preheat program.

COOKING

STEP 9
Once preheat cycle is complete and the desired temperature is reached, load food into the grill and close the lid.

- Keep the lid closed as much as possible to maintain a stable cooking temperature. The main temperature probe is located halfway up the rear of the lid. When the lid is open cooler outside air can circulate around the main temperature probe. This will produce lower temperature readings and iQue™ will burn more fuel in attempt to compensate. Therefore, to hold a consistent temperature and save on fuel keep the lid closed.
- While cooking you may add pellets directly into the pellet hopper as needed.
Operation (pg. 14)

SHUTDOWN

STEP 10
Press the illuminated power button on the controller to deactivate the controller. After a few seconds, the grill will automatically go into shutdown cycle: Display will continue show grill temperature and time remaining shutdown cycle.

- Pellet shutdown cycle can last 60 minutes. The system will continue to run during this time to ensure the complete combustion of the pellets remaining in the burner.
- DO NOT unplug until the end of the cycle.
- The end of the cycle will be indicated after the controller screen shuts down completely and the count down ends.

Once the grill is completely cool unplug, close damper if open and remove ash from burn pot using the agitator. Clean the ash tray. For best cooking results store pellets in a cool dry place between cookouts.

OPERATION

WARNING! READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND CAUTIONS FOUND IN SAFETY (PG 2)

GAS or PELLET

Broil King pellet ready grills equipped with an iQue™ pellet module can operate with gas burners or with the pellet burner system. The gas burners are controlled manually with the control knobs and pellet burner is controlled with the iQue controller.

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 and Flav-r-waves™ with mild soap and water. Rinse and immediately dry with a paper towel.
2. With cooking grids removed, light the gas burners following lighting instructions (pg. 11) and operate the grill on MEDIUM 450 °F (230 °C) for **30 minutes**.
3. Shut down the gas burners by turning off the gas at the source and then turning all the control knobs to the "OFF" position.
4. Let the grill cool, then replace the grids and Flav-r-waves™.
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 on 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

Using the gas burners can quickly preheat the grill. You can preheat with pellets it will just take longer to reach Medium, Medium-Low temperatures. Pellet system alone will not reach Medium-High and High temperatures. Use gas for high temperature grilling.

1. Preheat with the lid closed for 15 minutes.
2. Clean cold grids with a nylon grill brush (#65643) or hot grids with a stainless-steel wire grill brush (#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.

COOKING TEMPERATURES

Broil King grills are:

- High-performance appliances capable of high searing temperatures.
- Designed with controlled airflow to retain heat and minimize fuel consumption.

High and Medium-High temperature settings are most efficiently reached with the use of the gas burners.

Medium, Medium-low and low temperature settings can be reached by both gas burners or pellet burners.

Settings and temperatures are approximate only and vary with the outside temperature and the amount of wind.

HIGH (GAS)

Produces temperatures at the cooking grid of approximately:
700-750 °F (370-400 °C) with the lid down.
Use high setting only:

- For fast warm-up
- In cold or windy conditions when grilling with the lid up
- To quickly sear steaks before reducing the temperature
- To burn-off food residue from the cooking grids and Flav-R-Wave™ before cleaning (maximum 10 minutes).

Rarely, if ever, will you require the HIGH setting for extended cooking or preheating

MEDIUM-HIGH (GAS)

Produces temperatures at the cooking grid of approximately
600 °F (320 °C) with the lid down.
Use medium/high setting to:

- Preheat grill for steaks
- Grill steaks rare & medium rare

MEDIUM (GAS or PELLETS)

Produces temperatures at the cooking grid of approximately
450 °F (230 °C) with the lid down.
Use medium setting to:

- Grill steaks medium and medium well
- Grill chops, burgers and vegetables

MEDIUM-LOW (GAS or PELLETS)

Produces temperatures at the cooking grid of approximately
400 °F (200 °C) with the lid down.
Use medium/low setting to:

- Grill chicken pieces, sausage, fish
- Roast, bake
- Grill dough and pastry such as quesadillas

LOW (GAS or PELLETS)

Produces temperatures at the cooking grid of approximately
310-350 °F (155-175 °C) with the lid down.
Use low setting to:

- Slow roast and smoke large cuts of meat, delicate fish and for dough and pastry

TEMPERATURE CONTROL - GAS

The gas burners are controlled manually with the control knobs.

- Follow the lighting instructions for gas burners (pg. 12).
- Once lit, turn the control knobs to a lower position before the desired temperature is reached.
- To reach and maintain Medium to low settings set up the grill for indirect cooking by lighting only the outer burners see cooking techniques for roasting and smoking (pg. 16).

TEMPERATURE CONTROL - PELLET

The iQue™ Controller has three preset buttons. SMOKE, ROAST & GRILL. Pressing one of these buttons will set the programed target temperature inside of the grill.

SMOKE	**225 °F (107 °C)**
ROAST	**350 °F (176 °C)**
GRILL	**600 °F (315 °C)**

ADJUSTMENT FINE TUNING

You can select a precise cook box target temperature by turning the knob on the iQue™ controller. The main temperature display on the control module will adjust at increments of 5 °F (1 °C).

Turn the knob and the screen will display the target temperature. Press the knob once to lock-in the new target temperature.

You may also adjust the target cook box temperature with the iQue™ APP.

VAPORIZATION SYSTEM

Your Broil King is designed for use with the Flav-r-wave vaporization system. Do not add lava rock, briquettes, or any other vaporization system other than the one that came with the grill.

LOADING PELLETS

The pellet hopper on the right-hand side of the grill can hold 16 lbs (7.25 kg) of Broil King Premium Grilling Pellets.

1. Raise the hopper lid of the hopper.
2. Pour pellets into the hopper over top of the mesh screen.
3. Lower the hopper lid when you are finished.

You may need to periodically add pellets while cooking. This can be done while the grill is running. The pellet sensor will (beep) and send a notification to the iQue™ APP whenever the amount of pellets in the hopper drops bellow 2.25 lbs (1 kg).

EMPTYING THE PELLET HOPPER.

If you want to change the flavour of your grilling pellets you can empty the pellets from the hopper. See Maintenance (pg. 19).

iQue™ APP

Broil King iQue™ grills can be controlled from your smart device. with the Broil King iQue™ APP over a 2.4GHz Wi-Fi network.

SETTING UP THE APP

1. DOWNLOAD AND INSTALL

- On smart device, download the Broil King iQue™ APP.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

2. ACCOUNT SETUP

- When you launch the APP for the first time you will be asked to set up an account and sign in.
- Setup an account with a unique username and password.
  or
- Login using an existing Apple or Google™ account that is linked to your smart device.

3. TURN ON iQue™

- Plug the power cord into an appropriate GFCI (ground fault circuit interrupter) enabled electrical outlet.
- Press the power button on the iQue™ control module to activate the controller.

4. CONNECTING TO THE GRILL

- The grill can only connect to a 2.4GHz Wi-Fi network. Check router settings to ensure 2.4GHz Network is broadcasting.
- Have your Wi-Fi router name and password ready.
- Turn on your smart device's Bluetooth feature. Bluetooth will be used to discover your iQue™ grill.
- Open the iQue™ APP.
- The APP will prompt you to add your grill.
- Follow the onscreen setup instructions to connect the APP to your grill.
- The controller will power-off once the Wi-Fi setup is complete.
- Turn-on your controller. The Wi-Fi icon will appear on the iQue™ control module screen.

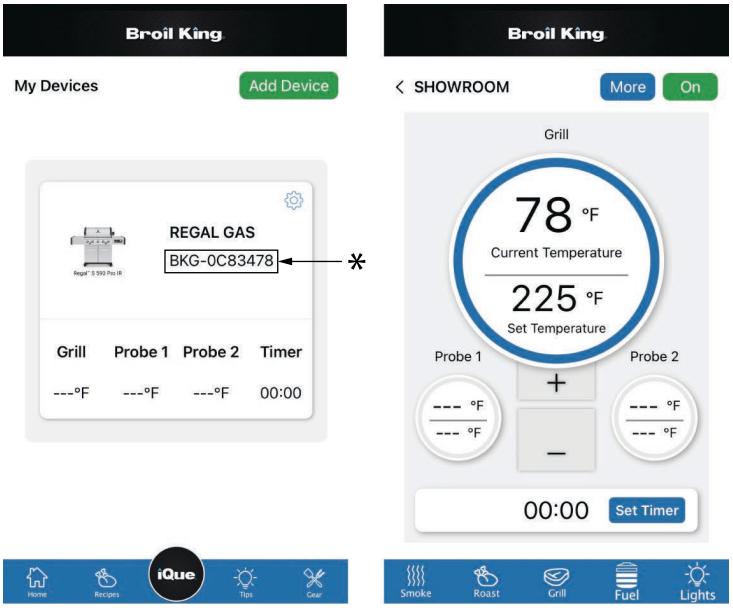
NOTES:

The grill can be adjusted manually with the iQue™ control module or with the APP on your smart device.
If your smart device disconnects from the iQue™ control module, iQue™ will continue to operate the grill based on the last command provided.
The APP to iQue™ connection will only operate in Wi-Fi mode after the iQue™ controller has been connected to a Wi-Fi network.
If you change your home Wi-Fi network password, the APP to iQue™ connection must be reinstalled.

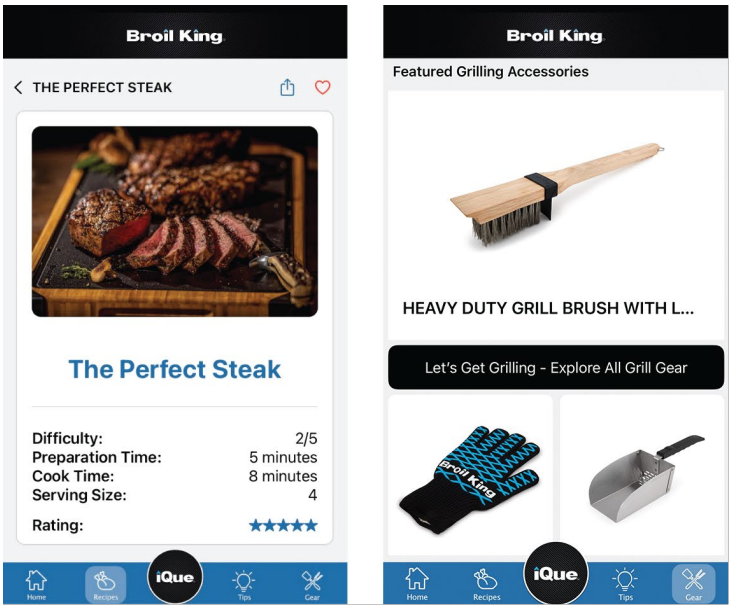
REQUIREMENTS:

Smart device with Wi-Fi and Bluetooth features.
Operating system:

- IOS 14 (or above)
  or
- Android™ 7.0 (or above)



***NOTE: Each Broil King iQue™ grill will have a unique code shown under the "MY DEVICE" tab.**



COOKING TECHNIQUES

SMOKING AND ROASTING

Achieving great results smoking or roasting on your Broil King grill is simple with iQue™. 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.

BEFORE LIGHTING THE GRILL:

- Prepare the grill for either gas or pellet cooking.
- Place a drip pan on top of the Flav-r-waves.
  Broil King stainless steel roasting pan (#63106) paired with the aluminum foil liner (#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.

IGNITE THE GRILL:

- Follow the lighting procedure.
- 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 the meat thermometer probes included with iQue™ to monitor the 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:

- Turn the grill off and allow the cool down cycle to finish before removing the drip pan.
- The fat drippings are highly flammable and must be handled carefully to avoid injury.

TIMING AND TEMPERATURES – SMOKING

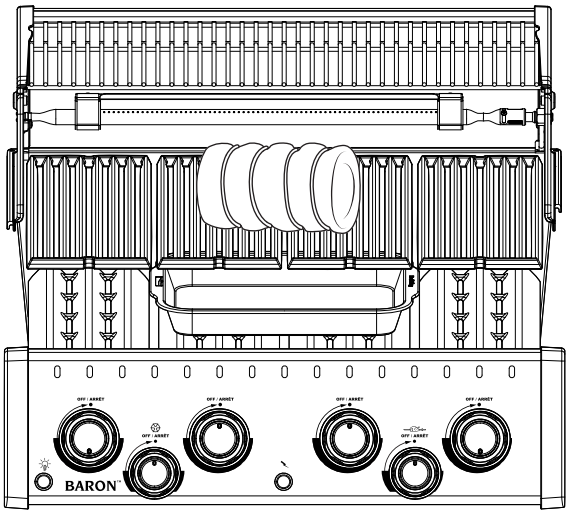
225 °F (107 °C)

Time for SMOKING large cuts of meat is based on the SMOKE temperature selected and generally takes 8-12 hours. 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).

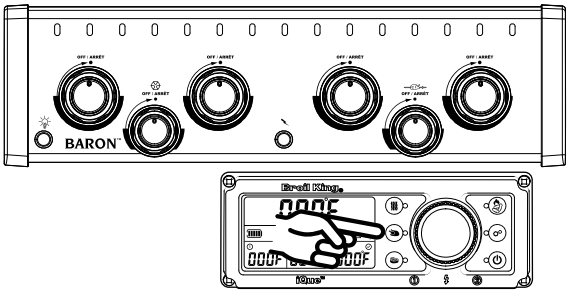
TIMING AND TEMPERATURES – ROASTING

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.



ROASTING SETUP FOR GAS BURNERS



ROASTING SETUP FOR PELLET BURNERS

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

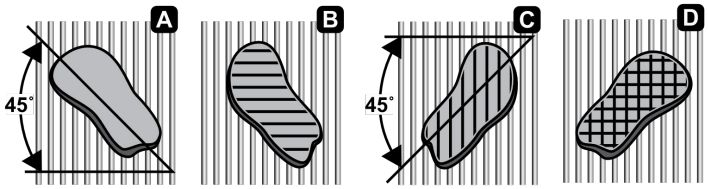
The direct grilling method involves cooking food on grids directly over top of a heat source. Direct grilling is a popular method for single serving items such as steaks, chops, fish, burgers, kebabs, and vegetables.

- 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.
- 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).

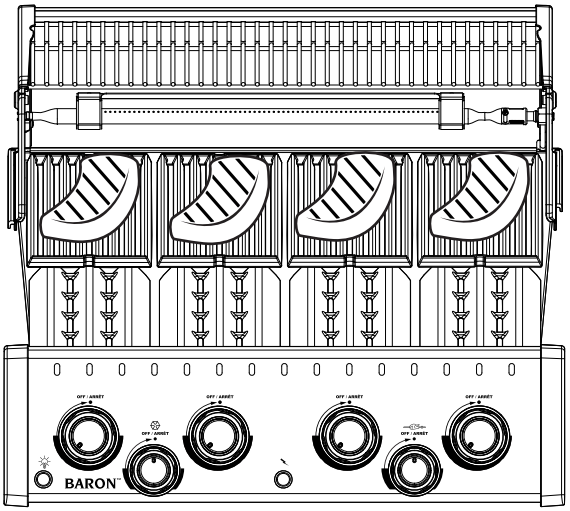
A. Place steak on the barbecue at a 45° angle and cook according to the timing on the cooking chart below.
B. Turn the steak over grilling on the same 45° angle.
C. Turn the steak over and grill on the opposite 45° angle.
D. Finally, turn the steak over and grill on the same 45° angle.



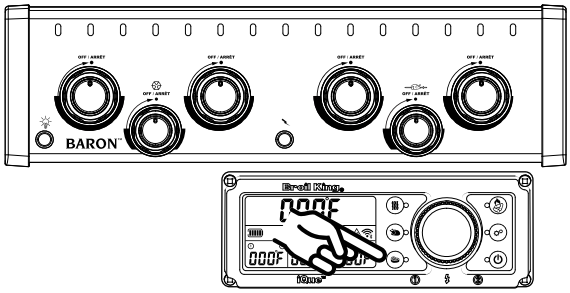
MEAT THICKNESS		HEAT SETTING	TIME PER SIDE (MINUTES)				TOTAL TIME
1.5 in (3.8 cm)	1.0 in (2.5 cm)		A	B	C	D	
	Rare	600 °F (315 °C)	1¾	1¾	1¾	1¾	7
Rare	Medium Rare	600 °F (315 °C)	2	2	2	2	8
Medium Rare	Medium	600 °F (315 °C)	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Medium	Well	550 °F (288 °C)	2½	2½	2½	2½	10
Well		550 °F (288 °C)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



GRILL SETUP FOR GAS BURNERS



GRILL SETUP FOR PELLET BURNER

COOKING TECHNIQUES

ROTISSERIE COOKING

Certain models feature a rear burner for rotisserie cooking. The rear burner rotisserie method is the ultimate for cooking roasts and poultry. With the heat source located behind the food, there is no chance of a flare up caused by fat drippings. A dish or drip pan placed below the spit will collect the juices for basting or for preparing a sauce.

To operate your rear burner, see “Lighting the Rear Burner.” (pg.12).

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.

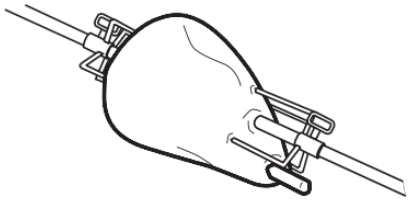
Follow steps for smoking and roasting to prepare grill for rotisserie cooking (pg. 16).

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.

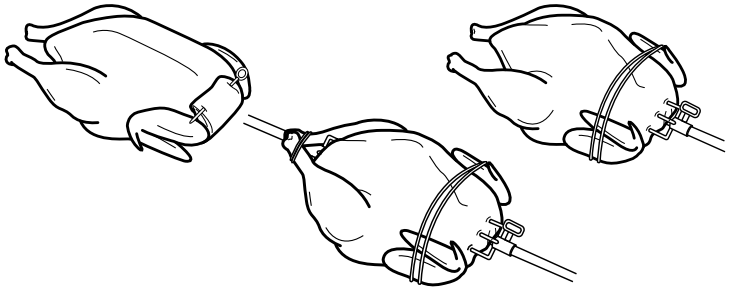
Fasten the meat securely on the spit prior to placing it on the grill. For poultry, tie in the wings and legs tightly.

USING A SPIT – LEG OF LAMB



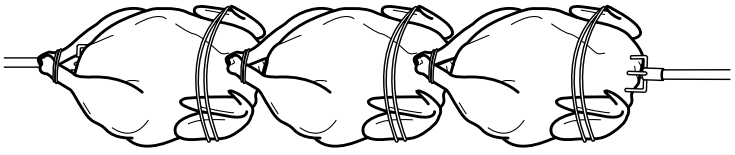
1. Have 3” of bone sawed from small end of leg.
2. Leave meat around bone intact to form a flap.
3. Put a spit fork on the rod.
4. Fold flap up and run rod through flap and leg.
5. Put second fork on rod and insert forks in each end of leg. Test for balance. Tighten screws.

USING A SPIT – POULTRY

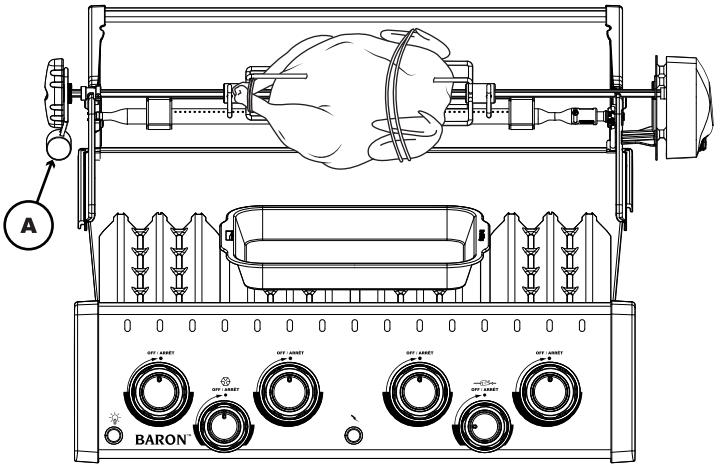


1. With breast down, bring neck skin up over cavity.
2. Turn under edges of skin, skewer to back skin.
3. Loop twine around skewer and tie.
4. Turn breast side up, tie or skewer wings to body.
5. Put a spit fork on rod. Insert rod in neck skin parallel to backbone and exit just above tail.
6. Put the second fork on the 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.

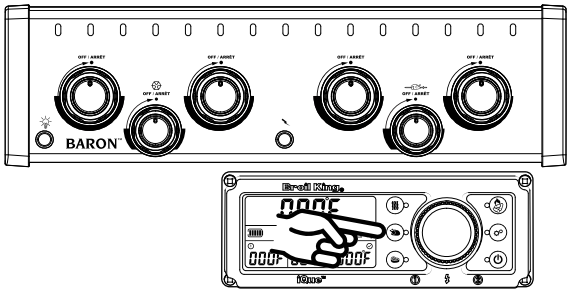
THREE CHICKENS ON A SPIT



1. Tie or skewer wings to body.
2. Put a spit fork on the rod. Place chickens on rod as demonstrated in the above diagram.
3. Loop twine around tails and legs; tie to rod.
4. Put the second fork on rod and insert forks in chicken. Tighten screws.



ROTISSERIE SETUP FOR GAS BURNER



ROTISSERIE SETUP FOR PELLET BURNER

SPIT BALANCE

See location of the spit balance above at **(A)**

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.

MAINTENANCE

WARNING! BEFORE PREFORMING ANY MAINTENANCE, YOU MUST TURN OFF AND UNPLUG THE GRILL.

REGULAR MAINTENANCE & CLEANING

Carbon build-up (Creosote) can form on the inside of the lid. When wood pellets are burned slowly, they 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 inside of the lid. When ignited, this carbon can make an extremely hot fire.

- Inspect grill regularly and remove any carbon build-up. The more you use your grill the more often it should be inspected, maintained, and cleaned.
- Regularly clean the temperature probe.
- Regularly cleanout ash and debris.
- Regularly clean and season cooking grids and Flav-r-waves.

TEMPERATURE PROBE CLEANING

The probe that measures the temperature inside the grill needs to be regularly wiped to remove carbon build-up. Cleaning the carbon helps to keep the probe reading accurate temperatures.

- For a light carbon build-up use mild soap and water with a cloth.
- For heavier build up you can use a steel-wool or sandpaper with a coarseness of 2000 grit.

INTERIOR CLEANING

When the grill is cool you should regularly inspect and empty the ash pan and shake-out any ash from the burn pot with the ash shaker. You can brush debris from grids, and Flav-r-wave™. Use Broil King pellet cleaning kit (#65900).

1. Turn the grill off and unplug. Wait for it to completely cool.
2. Remove the cooking grids and flavor waves.
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 firebox into the center where it can fall into the ash pan.
4. Knock ashes out of the burn pot by moving the ash shaker handle back and forth. Push the handle to the closed position to the left.
5. 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 grids 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 (#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 grill. It cooks off residues from sauces marinades or grease making the grill easier to clean.

Light the gas burners following instructions (pg. 12) and operate the grill on HIGH 700 °F (370 °C) for 10 minutes.

HARSH ENVIRONMENTS

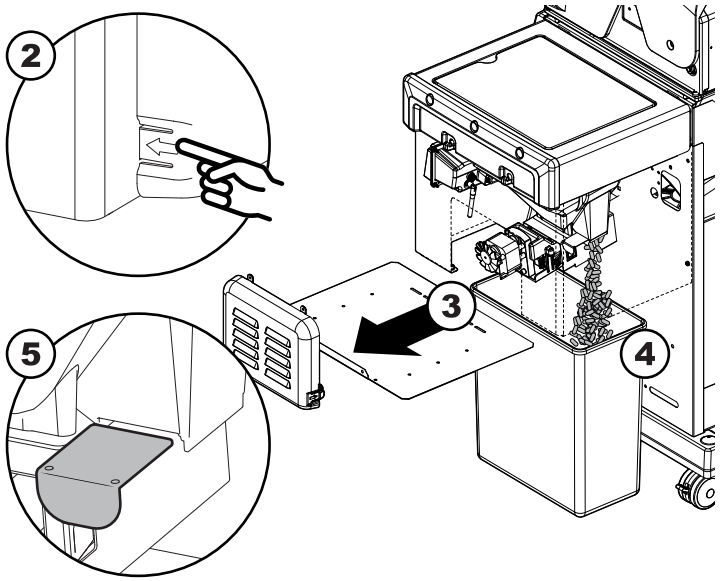
Harsh environments for example coastal areas or near hot tubs and swimming pools can expose the grill to salt water and chlorine.
To prevent surface corrosion the exterior components of the grill MUST be regularly wash with mild soap and water. Rinse with fresh water and dry immediately.
Apply Broil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

PELLET HOPPER CLEANING

Pellets should always be stored in a cool dry location. If the grill will not be used for an extended period, you should empty the pellet hopper and store the pellets appropriately.

To quickly remove the pellets from the hopper:

1. Turn off and unplug the grill from the power source.
2. Remove the access door on the side of the pellet hopper by pressing the tabs on both sides to unclip and tilt the access door away.
3. Slid out the bottom plate of the pellet hopper.
4. Place a bin under the hopper to collect the pellets when fall. Accessory item (item #66900) fits under the hopper and can hold 20 lbs (9 kg) of pellets
5. Pull the cover-plate forward to drop pellets into the bin below.
6. Cover the bin and store pellets in a cool dry place.



MAINTENANCE

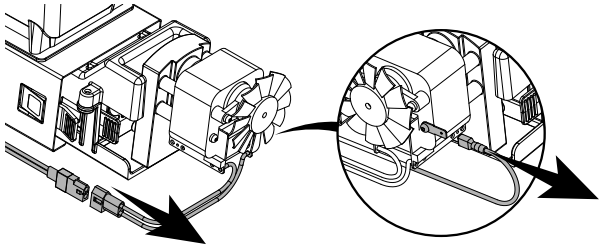
WARNING! BEFORE PREFORMING ANY MAINTENANCE, YOU MUST TURN OFF AND UNPLUG THE GRILL.

AUGER INSPECTION & CLEANING

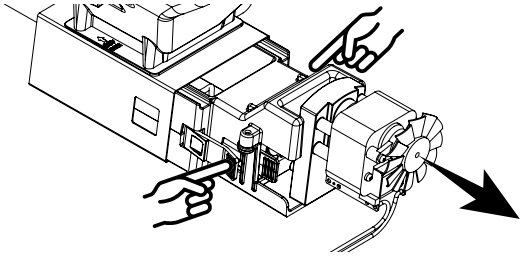
Remove the pellet auger to inspect the components, clean pellet dust that may build up in the auger tube overtime or to clear a pellet jam.

CAUTION: It is possible for pellet dust to build up in the auger tube. This can cause the pellets to fall into the burner at an inconsistent rate effecting the burner performance.

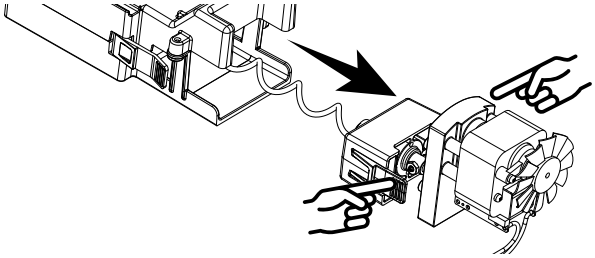
1. Turn off and unplug the grill from the power source.
2. Remove pellets from the hopper following the steps of pellet hopper cleanout.
3. Unplug auger motor wire harness (black and white) and ground wire (green).



4. Press the resin clip on both sides of the auger tube assembly and slide the auger tube assembly away form the pellet hopper.



5. To remove the auger motor assembly, press the tabs on the side. Pullout the auger motor assembly while gently shaking the assembly in & out, to dislodge any pellets stuck between the hopper and auger tube assembly.



6. Dispose of pellets that have caused an auger jam. They are likely wet and may cause another jam.

EXTERIOR ALUMINUM COMPONENTS

- If white oxidation spots appear, wash the outside of the aluminum cook box 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 (#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 (#62390) to remove stains or rust marks.
- To restore the luster and protect apply a light coat of Broil King stainless steel polish (#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.

BURNER

- Remove burner and inspect for cracks and deterioration. Clean venturi tubes using a pipe cleaner or venturi brush to eliminate any blockages. See “Venturi Tubes.” (pg. 8) While the burner is removed, remove the grease shields, clean the interior of cook box by scraping the sides and bottom of the cook box and vacuuming.

HOSE

- Inspect gas supply hoses for damage like cracks and ware and replace if necessary. For propane see “Hose and Regulator.” (pg. 5)

LEAK TEST

- When reconnecting a gas cylinder on propane models, be sure to check for leaks. See “Leak Testing.” (pg. 7)

ANNUAL MAINTENANCE & CLEANING

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

- Pellet hopper cleaning.
- Interior cleaning.
- Auger inspection and cleaning.
- Exterior cleaning.
- Inspect the power cord and fan.
- Season cooking grids and store in a dry location.
- Lubricate the castors.

FAN

The air(pellet) fan is an efficient low volume fan. It is held in place with a spring plate Occasionally check the inlet to make sure it is clear of debris. You can brush the fan with a vacuum or use compressed air to remove accumulated dust.

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.

REPLACEMENT PARTS

If a problem is found with the regulator, hose, burner, or control valves, do not attempt repair. See your dealer, approved service center, or contact the factory for repairs or replacement parts. To ensure optimum performance, use only original Broil King replacement parts.

TROUBLE SHOOTING

ISSUES RELATED TO GAS BURNER SYSTEM		
PROBLEM	**POSSIBLE CAUSE**	**CORRECTIVE ACTION**
SMELL OF GAS	**SHUT OFF GAS SUPPLY AT ONCE. DO NOT USE THE APPLIANCE UNTIL LEAK IS SEALED.**	
Leak detected at cylinder, regulator or other connection.	1. Regulator fitting loose. 2. Gas leak in hose/regulator or control valves.	1. Tighten fitting and “Leak Test.” (pg. 7) 2. See authorized service center.
Flames beneath control panel (flashback fire)	1. Venturi blocked.	1. Remove burner and clean venturi. See “Venturi Tubes” (pg. 8)
Flickering burner flame or Low temperatures on high setting	1. Excess flow safety device has been activated in connection between cylinder and barbecue.	1. Turn LP cylinder valve off then turn all burners to OFF position. Disconnect the regulator from the cylinder. Wait two minutes. Re-attach regulator to the cylinder. Open the cylinder valve slowly. Wait one minute. Light grill as per “Lighting” (pg. 12)
Burner not lighting	1. Out of LP gas, gas supply not connected. 2. Ignitor issue. 3. Excess flow safety device has been activated. 4. Regulator is not fully connected to the cylinder valve. 5. A leak in the system causing the excess flow device to activate. 6. Venturi blocked or misaligned with valve orifice. 7. Orifice(s) blocked. 8. Hose is twisted.	1. Refill LP gas cylinder, check connections to supply. 2. Try manually lighting burner with a match. See “Lighting” (pg. 12). If burner lights successfully, it is an ignitor issue. See “Ignitor not Working” below. 3. Follow “Flickering Flame or Low Temperatures on HIGH setting” solution above. 4. Tighten the regulator hand wheel. 5. Leak test connections to determine loose fitting. Tighten fitting. Leak test system. 6. Remove burner, clean venturi and realign with valve orifice. See “Venturi Tubes” (pg. 8) for assistance. 7. Remove burner, clean orifices with a pin or fine wire. Do not drill orifices. 8. Straighten hose. Keep away from bottom casting.
Ignitor not working	1. Ignitor battery is dead. 2. Ignitor wire(s) not connected. 3. Electrode misaligned on burner. 4. Ignitor malfunction	1. Replace battery. 2. Ensure main burner and side burner electrode wires are all connected. 3. Realign electrode and clear any surrounding debris from area. 4. Use “Match Lighting” procedure. (pg. 12)
Decreasing heat, “popping Sound”	1. Out of LP Gas. 2. Venturi blocked.	1. Refill LP Gas Cylinder. 2. Remove burner, clean venturi. See “Venturi Tubes” (pg. 8) for assistance.
Hot spots on cooking surface	1. Venturi blocked. 2. Debris buildup on Flav-R-Wave	1. Remove burner, clean venturi. See “Venturi Tubes” (pg. 8) for assistance. 2. Scrape off Flav-R-Wave and vacuum
“Flare-ups” or grease fires	1. Excessive grease buildup on vaporizer or in gas grill cook box. 2. Excessive heat.	1. Thoroughly scrape off Flav-R-Wave and inside of cook-box then vacuum out debris. 2. Turn burner controls to a lower setting
Regulator humming noise	1. Cylinder valve opened too quickly.	1. Open cylinder valve slowly.
Yellow flame	1. Some yellow flame is normal. If it is excessive, the venturi may be blocked. 2. Burner ports blocked.	1. Remove burner, clean venturi. See “Venturi Tubes” (pg. 8) for assistance. 2. Remove burner & clean with soft bristle brush (e.g. toothbrush).
Inside of lid appears to be peeling	1. This is a build-up of grease. The inside of lid is not painted and cannot peel.	1. Clean with stiff bristle brush or scraper.
Cooking grids rusting	1. Porcelain enamel has been chipped	1. See “Maintenance” (pg. 19) for help

If troubleshooting fails to solve any of these or any other issues, please visit www.broilking.com for more information including troubleshooting videos, and tips or call customer service at 1-800-265-2150

TROUBLE SHOOTING

ISSUES RELATED TO PELLET BURNER SYSTEM		
PROBLEM	**POSSIBLE CAUSE**	**CORRECTIVE ACTION**
Why isn't my pellet grill smoking very much?	1. Temperature determines the amount of smoke that is generated. The higher the cooking temperature the less smoke is generated.	1. Use the smoke setting on the controller. To set the target temperature to 225 °F (107 °C). Operation (pg. 14)
Why is smoke coming out of the pellet hopper or the ash tray?	1. At startup air and smoke can escape from around the hopper or ash pan. As the fire gets hotter a convection current forms and the air and smoke travels up through the Roto-Draft™ chimney damper. 2. Very low pellet level in the hopper. 3. Buildup of ash in the burner and cook box.	1. Follow lighting instructions (pg. 13) and wait for the smoke to burn clear. Open the roto-draft chimney damper 100% when the lid is closed. 2. Load pellets into the hopper. Operation (pg. 14) 3. Ash cleaning. Maintenance (pg. 19)
Why does my pellet grill mysteriously shut-off?	1. GFCI breaker is overloaded. 2. Extension cord not properly rated. 3. Cook box probe failure. 4. Safety features designed to protect the grill will automatically shut it off if: A. Temperature does not reach 180 °F (82 °C) after 30 minutes. B. Run out of pellet fuel and the temperature falls below 180 °F (82 °C) for 30 minutes or more. 5. The buildup of unburnt pellets and fly ash has accumulated in the burn pot. Causing the hot rod to ground and trip the GFCI circuit. 6. Pellet dust builds up in the auger tube causing pellets to feed incorrectly. 7. Hot Rod failure. The internal components of the Hot Rod wear over time. Causing the hot rod to ground and trip the GFCI circuit.	1. Ensure your grill is plugged into a dedicated circuit with no other major appliances on this circuit. 2. Make sure the extension cord is rated 12 AWG. 3. Clean the cook-box probe (pg. 19). Replace the probe if maintenance is unsuccessful. 4. Unplug the grill before performing any maintenance. A. Check that pellets in hopper are dry and inspect the auger tube for blockages. Maintenance (pg. 19) B. Clean out any pellet dust from the hopper and load pellets. Operation (pg. 14) Inspect the auger tube for blockages. Maintenance (pg. 19) 5. Ash cleaning. Maintenance (pg. 19) 6. Remove the auger tube and clear the dust. Maintenance (pg. 19). 7. Replace Hot Rod assembly.
Why is the fan not running?	1. Connectors loose. 2. Fan is blocked.	1. Turn off grill and unplug. Remove the access panel on the side of the pellet hopper and check wire connections. 2. Inspect the fan and clear any debris.
The main temperature display on the controller changes quickly with large swings in temperature.	1. Running very low on pellet fuel. 2. Buildup of carbon on the main temperature probe is causing interference with the sensor. 3. Pellet dust build up in the auger tube causing pellets to feed inconsistently.	1. Add pellets into the hopper. Operation (pg. 12) 2. Clean residue from the temperature probe maintenance (pg. 12). 3. Remove the auger tube and clear the dust. Maintenance (pg. 19)
Low pellet sensor activated.	1. Running low on pellet fuel. The sensor will activate when 2.25 lb (1.0 kg) of pellets are remaining.	1. Add pellets into the hopper. Operation (pg. 13)
Low pellet sensor does not activate when pellets drop below sensor.	1. The sensor may be covered with pellet dust or other debris.	1. Clean the sensor with a dry cloth or microfiber.
The main temperature probe is not working. Err 1 (DISPLAYED ON CONTROLLER)	1. The probe wire is loose or not plugged in to the 3.5mm jack on the back of the pellet hopper. 2. Buildup of carbon on the main temperature probe is causing interference with the sensor. 3. Probe failure.	1. Check that the probe wire is connected to the 3.5mm jack on the back of the pellet hopper. 2. Clean residue from the temperature probe maintenance (pg. 19). 3. Replace the main temperature probe.
30 minutes of warm-up and the temperature does not exceed 180 °F (82 °C). Err2 (DISPLAYED ON CONTROLLER)	1. "COLD START" when temperatures are below 32 °F (0 °C) it could take longer than 30 minutes for the cook box temperature to rise above 180 °F (82 °C). 2. Low pellet level in the hopper. 3. Buildup of ash in the burner. 4. Pellet dust builds up in the auger tube causing pellets to feed inconsistently. 5. Hot Rod failure. The internal components of the Hot Rod become very hot and wear out over time.	1. Restart the grill by pressing the power button once to turn off and once to turn on. Press the PELLET MODE button to restart the preheat program. 2. Add pellets into the hopper. Operation (pg. 13) 3. Ash cleaning. Maintenance (pg. 19) 4. Remove the auger tube and clear the dust. Maintenance (pg. 19). 5. Replace Hot Rod assembly.
ISSUES RELATED TO THE iQue™ SMART DEVICE APP		
Forgot your password	1. If you have forgotten your iQue™ account password.	1. Press "Forgot Password?" button. Enter the accounts email address and check your inbox for a confirmation code from: *broilkingapp@omcbbq.com*
Trouble connecting to the iQue™ during initial setup	1. Unit not connected to power. 2. Smart device out of range from the grill. 3. Cannot find the Wi-Fi network.	1. Connect GFCI power cord to appliance. Plug in to working power outlet. 2. During the initial connection you must be within Bluetooth range 30' (10 m). 3. The iQue™ can only see 2.4GHz Wi-Fi networks. Make sure the router is broadcasting this type of network.
Checking Firmware version	1. If you need to check the grill's firmware version.	1. Press GRILL and ROAST at the same time for 3 Seconds. The firmware version number will display on the main temperature display.

If troubleshooting fails to solve any of these or any other issues, please visit www.broilking.com for more information including troubleshooting videos, and tips or call customer service at 1-800-265-2150

WARRANTY

Broil King iQue™ grills are designed and built in North America using best-in-class materials, components, and processes to ensure a superior outdoor grilling experience. Onward Manufacturing Company Limited (Onward) commits to the original purchaser of the Broil King iQue™, 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 COVERED	BARON
STAINLESS STEEL LID & PORCELAIN STEEL LID COMPONENTS	Lifetime
CAST ALUMINUM COOK BOX & COMPONENTS	Lifetime
STAINLESS STEEL COOKING GRIDS	15 Years
STAINLESS STEEL FLAV-R-WAVE™	15 Years
DUAL-TUBE™ BURNERS	15 Years
DUAL-TUBE™ BURNERS	15 Years
SIDE BURNER	15 Years
REAR BURNER	15 Years
INFRA-RED SIDE BURNER (EXCLUDING SCREEN)	15 Years
STAINLESS STEEL COMPONENTS	15 Years
REMAINING PARTS & PAINT	15 Years
iQue™ CONTROLLER AND ELECTRONICS	3 Years

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.

BURNERS

The life of Broil King burners (made of stainless steel) depends almost entirely on proper use, cleaning and maintenance. This warranty does not cover failure due to improper use and maintenance. For proper burner maintenance instructions see (pg. 19).

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. 19) for proper cooking grid care and cleaning instructions.

VAPORIZATION SYSTEMS

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

NORTH AMERICA CUSTOMERS

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

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.

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.

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

EUROPE AND GLOBAL CUSTOMER

Register your grill's warranty with the distributor in your country or region. Contact you dealer for the name of your Broil King distributor.
All warranty claims in are handled directly by Broil King distributor in the country of purchase. Contact your Broil King distributor for terms and conditions.

GARANTIE

Les grils Broil King iQue[MC] 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. Onward Manufacturing Company Limited (Onward) s'engage envers l'acheteur initial du gril Broil King iQueMC, 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.

LA GARANTIE INCLUS	BARON
COMPOSANTES DU COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE / PORCELAINE	VIE
COMPOSANTES DE LA CHAMBRE DE CUISSON EN FONTE D'ALUMINIUM	VIE
GRILLES EN ACIER INOXYDABLE	15 ANS
GRILLES EN FONTE	15 ANS
ACIER INOXYDABLE FLAV-R-WAVE	15 ANS
BRÛLEUR PRINCIPAL	15 ANS
BRÛLEUR LATÉRAL	15 ANS
BRÛLEUR ARRIÈRE	15 ANS
BRÛLEUR LATÉRAL À INFRAROUGE (SANS ÉCRAN MAILLÉ)	15 ANS
COMPOSANTES EN ACIER INOXYDABLE	15 ANS
PIÈCES RESTANTES ET PEINTURE	15 ANS
iQue[MC] / ÉLECTRONIQUE / LUMIÈRES	15 ANS
ACIER INOXYDABLE FLAV-R-WAVE	3 ANS

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 qui ne sont pas des pièces d'origine Broil King 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 REMPLACEMENT

Les "pièces de remplacement Broil King véritables" doivent toujours être utilisées en cas de remplacement. L'installation de différentes pièces annulera automatiquement la garantie ci-dessus.

BRÛLEURS

La durée de vie des brûleurs Broil King (fabriqués d'acier inoxydable) dépend presque totalement d'une utilisation correcte et d'un bon nettoyage et entretien. Cette garantie ne protège pas contre l'utilisation et l'entretien incorrects. Veuillez consulter la (page 20) pour des directives d'entretien des brûleurs.

GRILLES DE CUISSON REVÊTUES DE PORCELAINE

Toutes les grilles de cuisson en fonte d' Broil King sont revêtues de porcelaine émaillée pour faciliter le nettoyage et réduire l'adhésion des aliments sur la grille. La porcelaine agit essentiellement d'un revêtement en verre. Une mauvaise manipulation peut causer l'écaillement de cette finition. Ceci n'affectera pas le fonctionnement ni la performance des grilles. La garantie ne protège pas contre l'écaillement ou la rouille des grilles en raison d'une mauvaise manipulation. Veuillez consulter la section "Entretien" à la (page 20) pour les directives d'entretien et de nettoyage.

SYSTÈMES DE VAPORISATION

Les grils à gaz Broil King sont conçus pour l'utilisation avec les systèmes de vaporisation Flav-R-WaveMC. L'usage de tout autre produit annulera la garantie.

TRANSPORT

L'expédition est offerte gratuitement pour les commandes de garantie envoyées dans les six (6) mois qui suivent la date d'achat. Après cette période, un frais d'expédition s'appliquera à toutes les commandes de garantie.

RÉCLAMATIONS DE GARANTIE

Toutes les réclamations de garantie sont traitées directement par Broil King. Les pièces doivent être renvoyées au Service de la garantie d' Broil King, les frais d'expédition prépayés, accompagnées du no de modèle et de série, et si votre gril n'est pas enregistré, de la preuve d'achat (copie du reçu de vente ou de la facture). Dans le cas où l'inspection confirme une défaillance, Broil King réparera ou remplacera la pièce en question selon les provisions de la garantie.
Sur la réception d'une lettre ou d'une télécopie (non par téléphone) et à sa propre discrétion, Broil King peut choisir de ne pas exiger le renvoi des pièces.

RÉSIDENTS NON AMÉRICAINS/CANADIENS

La garantie ci-dessus est administrée par le distributeur Broil King dans votre pays. Veuillez contacter le détaillant pour savoir le nom de votre distributeur Broil King.

DÉPANNAGE

PROBLÈMES LIÉS AU SYSTÈME DE BRÛLEUR À GRANULÉS		
PROBLÈME	**CAUSE POSSIBLE**	**ACTION CORRECTIVE**
Pourquoi mon gril à granules n'émet-il pas beaucoup de fumée?	1. La température détermine la quantité de fumée générée. Plus la température de cuisson sera élevée, moins il y aura de fumée.	1. Utilisez le réglage de la fumée sur le contrôleur. Pour régler la température cible sur 225 °F (107 °C). Fonctionnement (page 14)
Pourquoi de la fumée s'échappe-t-elle de la trémie à granulés ou du plateau de cendres?	1. Au démarrage, de l'air et de la fumée peuvent s'échapper de la trémie ou du bac à cendres. Lorsque le feu devient plus chaud, un courant de convection se forme et l'air et la fumée remontent à travers le couvercle. 2. Niveau de granules très bas dans la trémie. 3. Accumulation de cendres dans le brûleur et la boîte de cuisson.	1. Suivez les instructions d'allumage (page. 13) et attendez que la fumée se dissipe. Alors que le couvercle sera fermé, ouvrez e registre de la cheminée roto-draft à 100 %. 2. Chargez les granules dans la trémie. Fonctionnement (page 14) 3. Vidange des cendres. Entretien (page 19)
Pourquoi mon gril à granules s'éteint-il mystérieusement?	1. Le disjoncteur DDFT a détecté une fuite et s'est déclenché. 2. La rallonge n'est pas de calibre suffisant. 3. Les dispositifs de sécurité conçus pour protéger le gril l'éteignent automatiquement si : A. La température n'atteint pas 180 °F (82 °C) après 30 minutes. B. Il n'y a plus de combustible et la température est inférieure à 180 °F (82 °C) pendant plus de 30 minutes. 4. Des granules non brûlées et des cendres volantes se sont accumulées dans le pot de combustion. Ce qui occasionne la mise à la terre et le déclenchement du disjoncteur différentiel de fuite à la terre. 5. La poussière de granules s'accumule dans le tube de la vis sans fin, ce qui entraîne une mauvaise alimentation en granules. 6. Défaillance de la tige chauffante. Les composants internes de la tige chauffante se détériorent avec le temps. Ce qui occasionne la mise à la terre et le déclenchement du disjoncteur différentiel de fuite à la terre.	1. Veillez à ce que votre gril soit branché sur un circuit dédié et qu'aucun autre appareil important ne soit branché sur ce circuit. 2. Assurez-vous que la rallonge est de calibre 12 AWG. 3. Débranchez le gril avant d'effectuer toute opération d'entretien. A. Vérifiez que les granules sont secs dans la trémie et vérifiez que le tube de la vis sans fin n'est pas obstrué. Entretien (page 20) B. Nettoyez la trémie de la poussière de granules et chargez-y les granules. Fonctionnement (page. 14) Inspectez le tube de la tarière pour vous assurer qu'il n'est pas obstrué. Entretien (page 20) 4. Vidange des cendres. Entretien (page 19) 5. Retirez le tube de la tarière et éliminez la poussière. Entretien (page 20). 6. Remettez l'assemblage de tige chauffante en place.
Pourquoi le ventilateur ne fonctionne-t-il pas?	1. Connecteurs desserrés. 2. Le ventilateur est bloqué.	1. Éteignez le gril et débranchez-le. Retirez le panneau d'accès situé sur le côté de la trémie à granules et vérifiez la connexion des fils. 2. Inspectez le ventilateur et éliminez les débris éventuels.
Les températures sur l'afficheur principal du contrôleur changent rapidement avec une grande variation de niveau de température.	1. Il ne reste plus beaucoup de granules de bois. 2. L'accumulation de carbone sur la sonde de température principale provoque une interférence avec le capteur. 3. La poussière de granules s'accumule dans le tube de la vis sans fin, ce qui entraîne une inconsistante alimentation en granules.	1. Ajoutez des granules dans la trémie. Fonctionnement (page 14) 2. Nettoyez les résidus sur la sonde de température - entretien (page 19). 3. Retirez le tube de la tarière et éliminez la poussière. Entretien (page 20)
Détecteur de faible quantité de granules activé.	1. Il ne reste plus beaucoup de granules de bois. Le capteur s'active lorsqu'il reste 2.2 lb 1,0 kg de granulés.	1. Ajoutez des granules dans la trémie. Fonctionnement (page 14)
Le détecteur de bas niveau de granules ne s'active.	1. La lentille du capteur peut être recouvert de poussière de granules ou d'autres débris.	1. Nettoyez le capteur avec un coton ou micro-fibre sec.
La sonde de température principale ne fonctionne pas. Err 1 (AFFICHÉ SUR LE CONTRÔLEUR)	1. Le fil de la sonde est lâche ou n'est pas branché sur la prise de 3,5 mm à l'arrière de la trémie à granules. 2. L'accumulation de carbone sur la sonde de température principale provoque une interférence avec le capteur. 3. Défaillance de la sonde.	1. Vérifiez que le fil de la sonde est branché sur la prise de 3,5 mm à l'arrière de la trémie à granules. 2. Nettoyez les résidus sur la sonde de température - entretien (page 19). 3. Remplacez la sonde de température principale.
30 minutes de réchauffement et la température ne dépasse pas 180 °F (82 °C). Err 2 (AFFICHÉ SUR LE CONTRÔLEUR)	1. DÉMARRAGE À FROID lorsque la température est inférieure à 32 °F (0 °C), la température de la boîte de cuisson peut prendre plus de 30 minutes pour dépasser 180 °F (82 °C). 2. Bas niveau de granules dans la trémie. 3. Accumulation de cendres dans le brûleur. 4. La poussière de granules s'accumule dans le tube de la vis sans fin, ce qui entraîne une inconsistante alimentation en granules. 5. Défaillance de la tige chauffante. Les composants internes de la tige chauffante sont soumis à une température élevée et se détériorent avec le temps.	1. Redémarrez le gril en appuyant sur le bouton d'alimentation une fois pour l'éteindre et une autre fois pour le rallumer. Appuyez sur la touche « PELLET MODE » pour redémarrer le programme de préchauffage. 2. Ajoutez des granules dans la trémie. Fonctionnement (page 14) 3. Vidange des cendres. Entretien (page 19) 4. Retirez le tube de la tarière et éliminez la poussière. Entretien (page 20). 5. Remettez l'assemblage de tige chauffante en place.
PROBLÈMES APPARENTÉS AVEC L'APPLI iQue^{MC} SUR L'APPAREIL INTELLIGENT		
Mot de passe oublié	1. Si vous avez oublié le mot de passe de votre compte iQue^{MC}.	1. Appuyez sur le bouton Mot de passe oublié « Forgot Password? » Saisissez l'adresse électronique du compte et vérifiez votre boîte de réception pour obtenir un code de confirmation provenant de: *broilkingapp@omcbbq.com*
Problème de connexion à iQue^{MC} lors de la configuration initiale	1. L'appareil n'est pas branché dans une prise d'alimentation. 2. Le dispositif intelligent est hors de portée du gril. 3. Impossible de trouver le réseau Wi-Fi.	1. Branchez le cordon d'alimentation à DDFT sur l'appareil. Branchez dans une prise sous tension. 2. Lors de la connexion initiale, vous devez vous trouver dans le rayon d'action Bluetooth de 30' (10 m). 3. iQue^{MC} ne peut détecter que les réseaux Wi-Fi à 2,4 GHz. Assurez-vous que le routeur diffuse ce type de réseau.

Si le dépannage ne permet pas de résoudre l'un de ces problèmes ou tout autre problème, veuillez consulter le site www.broilkingbbq.com pour plus d'informations, y compris des vidéos de dépannage et des conseils, ou appelez le service à la clientèle au 1-800-265-2150

DÉPANNAGE

PROBLÈMES LIÉS AU SYSTÈME DE BRÛLEUR À GAZ		
PROBLEME	**CAUSE POSSIBLE**	**ACTION CORRECTIVE**
ODEUR DE GAZ	**COUPER IMMEDIATEMENT L'ARRIVEE DE GAZ DE LA BOUTEILLE. NE PAS UTILISER L'APPAREIL JUSQU'A CE QUE LA FUITE SOIT REPAREE.**	
Fuite détectée au niveau de la bouteille de gaz, du détendeur ou autre connexion.	1. Raccord du détendeur desserré 2. Fuite de gaz au niveau du tuyau, du détendeur ou dans la rampe de gaz.	1. Resserrer les raccords et faire le "test d'étanchéité" (page 7) 2. Contacter votre revendeur
Flamme au niveau de la console (Retour de flamme)	1. Tube venturi obstrué.	1. Retirer le brûleur et nettoyer le tube Venturi Voir "Tubes Venturi " (page 8)
Flamme vacillante ou chaleur faible quand bouton positionné sur HIGH (Fort)	1. Le dispositif de sécurité de débit excessif a été activé entre la bouteille de gaz et le barbecue.	1. Fermer l'arrivée de gaz sur la bouteille puis mettre tous les boutons de gaz sur la position ARRET. Déconnecter le détendeur et attendre 2 minutes. Remettre le détendeur en place. Ouvrir doucement l'arrivée de gaz de la bouteille et attendre 1 minute. Allumer le barbecue comme indiqué (page 12)
Les brûleurs ne s'allument pas	1. Bouteille de gaz vide, ou bouteille non ouverte. 2. Allumage electronique défaillant 3. Le dispositif de sécurité de débit excessif a été activé. 4. Le détendeur n'est pas correctement connecté à la bouteille de gaz 5. Fuite dans le système 6. Tube Venturi obstrué ou non aligné avec l'orifice de la soupape. 7. Orifice (s) obstrué (s) 8. Tuyau de gaz tordu	1. Remplacer la bouteille de gaz, vérifier son ouverture. 2. Essayer d'allumer le barcecue manuellement avec une allumette. Voir "ALLUMAGE" (page 12). Si les brûleurs s'allument, alors l'allumage électronique est défaillant. Voir "Allumage électrionique défaillant" ci dessous. 3. Suivre les actions correctives du chapitre "Flamme vacillante ou chaleur faible quand bouton positionné sur HIGH (Fort)" ci dessus 4. Resserer les raccords du détendeur correctement 5. Faire test d'étanchéité pour trouver les fuites. Resserrer les raccords. Recommencer le test d'étanchéité. 6. Retirer les brûleurs, nettoyer les tubes venturi et réaligner les brûleurs face à l'orifice. Voir les instructions (page 8). 7. Retirer les brûleurs, nettoyer les orifices avec une aiguilles ou un fil fin.Ne pas percer le tuyau du brûleur. 8. Redresser le tuyau de gaz. Le garder éloigner du fond de la cuve.
Allumage électronique défaillant	1. Les piles sont à changer 2. Fils electrode non branchés ou défectueux 3. Electrode trop loin du brûleur 4. Disfonctionnement de l'allumeur	1. Remplacer les piles 2. S'assurer que les fils électrode des brûleurs principaux et réchaud sont correctement connectés. Les changer si défectueux 3. Réaligner l'électrode et nettoyer la zone environnante 4. Suivre la procédure "Allumage à l'allumette. (page 12)
Chaleur diminuée, crépitement	1. Bouteille de gaz vide 2. Tube venturi obstrué	1. Remplacer la bouteille de gaz 2. Retirer les brûleurs, nettoyer les tubes venturi. Voir les instructions (page 8)
"Sections chaudes" sur la surface de cuisson	1. Tube venturi obstrué 2. Accumulation de résidus sur le Flav-R-Wave	1. Retirer les brûleurs, nettoyer les tubes venturi. Voir les instructions (page 8). 2. Gratter le Flav-R-Wave et évacuer les débris
"Flambées soudaines" or feu de graisse	1. Accumulation excessive de graisse sur le Flav-R-Wave ou dans la cuve. 2. Température excessive	1. Gratter complètement les Flav-R-Wave et l'intérieur de la cuve puis évacuer les débris. 2. Abaisser la temperature en tournant les boutons sur une position inférieure
Bourdonnement du détendeur	1. Bouteille de gaz ouverte trop rapidement	1. Fermer l'arrivée de gaz et ré-ouvrir doucement
Flamme jaune	1. Une flamme jaune est normale. Si cela est excessif, le tube venturi est peut-être obstrué. 2. Des ports du brûleur sont obstrués	1. Retirer les brûleurs, nettoyer les tubes venturi. Voir les instructions (page 8). 2. Retirer les brûleurs et les nettoyer avec une brosse souple (ex: brosse à dents).
L'intérieur du couvercle semble "peler"	1. Ceci est une accumulation de graisse et non une défectuosité de la peinture. L'interieur du couvercle n'est pas peint et ne peut donc peler	1. Nettoyer avec une brosse à poils raides ou un grattoir
Oxydation des grilles de cuissons	1. L'émail de la grille a été ébréché	1. Voir instruction dans chapitre "Entretien" (page 19)

Si le dépannage ne permet pas de résoudre l'un de ces problèmes ou tout autre problème, veuillez consulter le site www.broilkingbbq.com pour plus d'informations, y compris des vidéos de dépannage et des conseils, ou appelez le service à la clientèle au 1-800-265-2150

ENTRETIEN

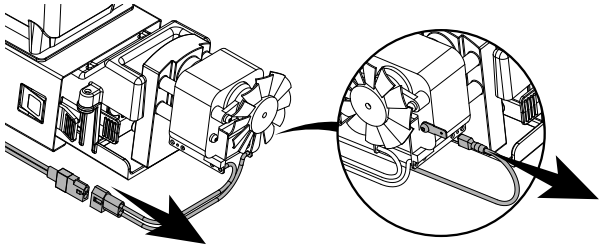
AVERTISSEMENT! Avant d'effectuer tout entretien, vous devez éteindre et débrancher le gril.

INSPECTION ET NETTOYAGE DE LA TARIÈRE (VIS SANS FIN)

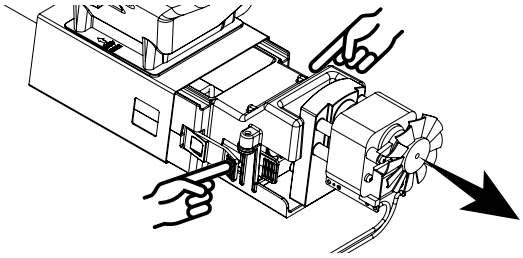
Retirez la vis à granules pour inspecter les composants et nettoyez la poussière de granules qui pourrait s'être 'accumulée dans le tube de la vis à granules ou pour éliminer tout bourrage de granulés.

ATTENTION : Il est possible que la poussière de granules s'accumule dans le tube de la vis sans fin. Les granules peuvent alors tomber dans le brûleur à une vitesse irrégulière, ce qui affecterait les performances du brûleur.

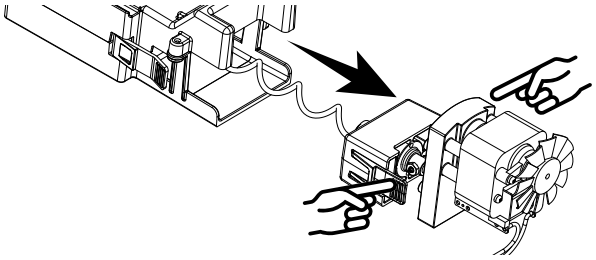
1. Éteignez et débranchez le gril de sa source d'alimentation.
2. Retirez les granules de la trémie en suivant les étapes du nettoyage ci-dessus.
3. Débranchez le faisceau de fils du moteur de la tarière (noir et blanc) et le fil de terre (vert).



4. Appuyez sur le clip en résine des deux côtés de l'ensemble du tube de la vis sans fin et faites glisser l'ensemble du tube de la vis pour le retirer de la trémie à granules.



5. Pour retirer le moteur de la vis sans fin, appuyez sur les languettes situées sur le côté. Tirez sur le moteur de la vis sans fin tout en secouant doucement l'ensemble pour déloger les granules coincées entre la trémie et le tube de la vis sans fin.



6. Jetez les granules qui ont provoqué le blocage de la vis sans fin. Elles sont probablement mouillées et pourraient provoquer un autre blocage.

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 1 000 °F (540 °C) pour les retouches.
- Pour restaurer l'éclat et la protection, appliquez une légère couche de poli pour acier inoxydable Broil King (article 62385) et essuyez avec un coton ou micro-fibre 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 (article 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 (article 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.

BRULEURS

- Retirer les brûleurs et les inspecter pour détecter des éventuelles fissures ou détérioration. Nettoyer le venturi du brûleur avec un goupillon ou une brosse à venturi pour éliminer une quelconque obstruction. Voir chapitre tubes venturi (page 8). Quand les brûleurs sont retirés, enlever toutes traces de graisse: nettoyer l'interieur de la cuve en grattant les côtés et le fond de la cuve, puis passer l'aspirateur.

TUYAU DE GAZ

- Vérifier et changer le tuyau de gaz si necessaire. Voir chapitre tuyau de gaz et detendeur (page 4).

TEST D'ETANCHEITE

- Au changement de bouteille de gaz, faire le test d'étanchéité. Voir (page 7)

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 de la trémie à granules.
- Nettoyage intérieur.}
- Inspection et nettoyage de la tarière (vis sans fin).
- Nettoyage extérieur.
- Inspectez le cordon d'alimentation et le ventilateur.
- Lubrifiez les roulettes.

VENTILATEUR

- Le ventilateur d'aération des granules est un ventilateur efficace à faible volume. Il est maintenu en place par une plaque à ressort. Vérifiez de temps en temps que l'entrée d'air est exempte de débris. Vous pouvez utiliser une brosse d'aspirateur sur les pales du ventilateur ou utiliser de l'air comprimé pour enlever la poussière accumulée.

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.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT! Avant d'effectuer tout entretien, vous devez éteindre et débrancher le gril.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE RÉGULIERS

Une accumulation de carbone (créosote) peut se former à l'intérieur du couvercle. 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. 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 iQue^{MC}, plus il faudra l'inspecter, l'entretenir et le nettoyer plus fréquemment.
- Nettoyez régulièrement la sonde de température.
- Vidangez régulièrement les cendres et les débris.
- Nettoyez et huilez régulièrement les grilles de cuisson et de charbon de bois.

NETTOYAGE DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE

La sonde qui mesure la température à l'intérieur du gril doit être régulièrement nettoyée pour éliminer les dépôts de carbone. Le nettoyage du carbone permet à la sonde d'afficher une température exacte.

- Pour une légère accumulation de carbone, utilisez de l'eau et du savon doux avec un chiffon.
- Pour une accumulation plus importante, vous pouvez utiliser une laine d'acier ou du papier de verre d'une granulométrie de 2000.

NETTOYAGE INTÉRIEUR

Lorsque le gril est refroidi, vous devriez régulièrement inspecter et vider le bac de cendres et secouer les cendres du pot de combustion à l'aide de l'agitateur du fond. Vous pouvez brosser les débris des grilles où ils peuvent tomber dans le bac de cendres. Utilisez la trousse de nettoyage pour granules Broil King (article 65900).

1. Éteignez le gril et débranchez-le. Attendez qu'il refroidisse complètement.
2. Retirez les grilles de cuisson, la grille.
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. Faites tomber les cendres du pot de combustion en déplaçant la poignée de l'agitateur d'avant en arrière. Poussez la poignée en position fermée vers la gauche.
5. 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 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 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 500 °F (260 °C)
Huile de son de riz	point de fumée 490 °F (254 °C)
Huile de canola	point de fumée 400 °F (204 °C)

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.

AUTO-NETTOYAGE

La procédure d'auto-nettoyage est un moyen utile de nettoyer l'intérieur du gril 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 (page. 12) et faites fonctionner le gril à une température de 425 °F (220 °C) 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.

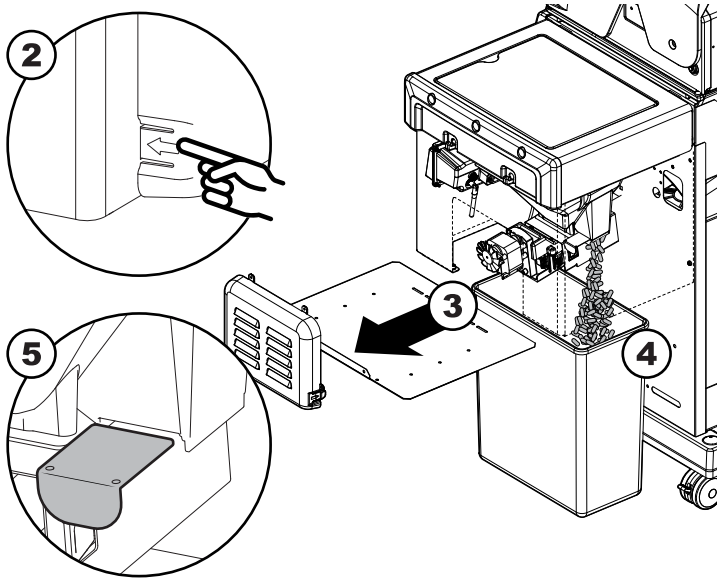
Appliquez le produit de polissage pour acier inoxydable Broil King (article 62385) sur les pièces en acier et en chrome pour éliminer les taches d'eau et redonner de l'éclat au métal.

NETTOYAGE DE LA TRÉMIE À GRANULES

Les granules doivent toujours être entreposés dans un endroit frais et sec. Si le gril n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il est conseillé de vider la trémie de granules et de les entreposer de façon appropriée.

Pour retirer rapidement les granules de la trémie:

1. Éteignez et débranchez le gril de sa source d'alimentation.
2. Retirez la porte d'accès située sur le côté de la trémie à granules en appuyant sur les languettes des deux côtés pour déverrouiller et retirer la porte en la basculant vers l'extérieur.
3. Faites glisser vers l'extérieur la plaque inférieure de la trémie à granules.
4. Placez un bac sous la trémie pour recueillir les granules lorsqu'ils tombent. L'accessoire (article 66900) se place sous la trémie et peut contenir 20 lb (9 kg) de granules Broil King.
5. Tirez la plaque d'accès à la trémie et les granules tomberont dans le bac.
6. Couvrez le bac et conservez les granules dans un endroit frais et sec.



TECHNIQUES DE CUISSON

CUISSON EN RÔTISSERIE

Certains modèles sont équipés d'un brûleur arrière pour la cuisson à la broche. La rôtisserie avec brûleur arrière est la meilleure des méthodes de cuisson pour les rôtis et les volailles. La source de chaleur étant située derrière l'aliment, il n'y a pas de risque de flambée causée par les gouttes de graisse. Un plat ou une lèchefrite placé sous la broche permet de recueillir les jus de cuisson pour arroser la viande ou préparer une sauce.

Pour faire fonctionner le brûleur arrière, reportez-vous à la section Allumage du brûleur arrière (page 12).

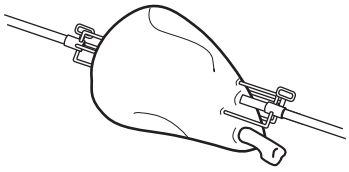
Suivre les étapes du fumage et du rôtissage pour préparer votre babecue à la cuisson à la rôtissoire (page 16).

La broche peut accueillir jusqu'à 15 lb (7 kg) de viande, le facteur limitant étant l'espace de rotation. Pour de meilleurs résultats, la viande doit être centrée sur l'axe de la broche afin d'éviter tout déséquilibre.

La broche peut être utilisée avec les grilles de cuisson en place si l'espace le permet.

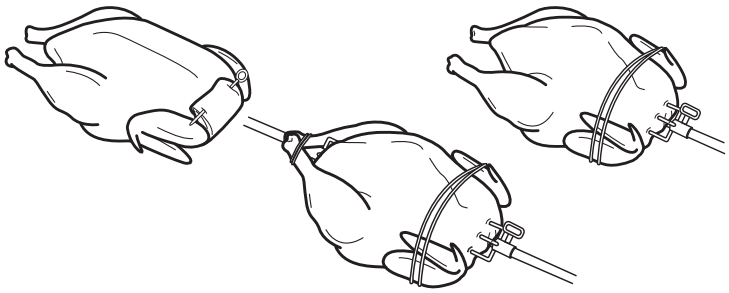
Fixer solidement la viande sur la broche avant de la placer sur le barbecue à gaz. Pour la volaille, attachez fermement les ailes et les pattes.

UTILISATION D'UNE BROCHE - GIGOT D'AGNEAU



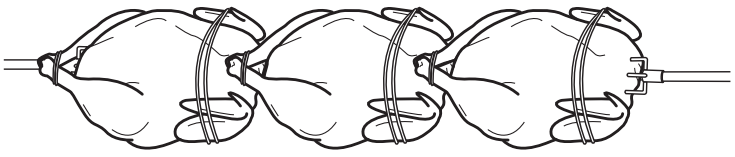
1. Laisser (2.75 in) 7 cm d'os à partir de la petite extrémité du gigot.
2. Laisser la viande autour de l'os intacte pour former un rabat.
3. Placez une fourche à broche sur la tige.
4. Replier le rabat et passer la tige à travers le rabat et le gigot.
5. Placer une deuxième fourche sur la tige et insérer des fourches dans chaque extrémité du gigot. Vérifier l'équilibre. Serrer les vis.

UTILISATION D'UNE BROCHE - VOLAILLE

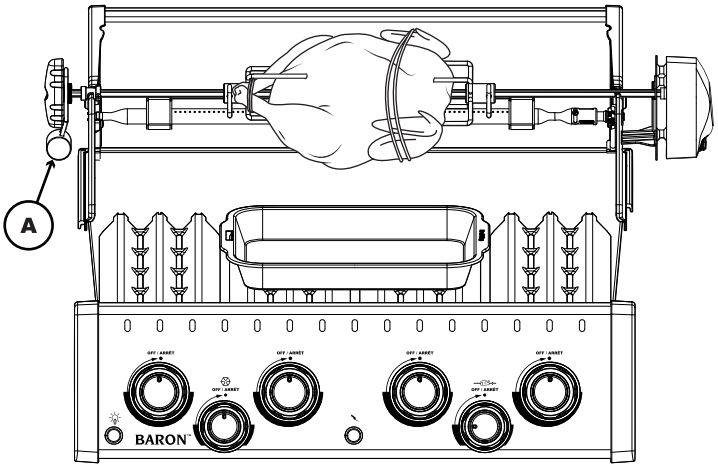


1. Avec la poitrine vers le bas, ramener la peau du cou vers le haut sur la cavité.
2. Tourner sous les bords de la peau ; embrocher à l'arrière de la peau.
3. Enrouler de la ficelle autour de la broche et attacher.
4. Retourner la volaille vers le haut, attacher ou embrocher les ailes au corps.
5. Placer une fourche à broche sur la tige. Insérer la tige dans la peau du cou parallèlement à la colonne vertébrale et sortir au niveau du croupion.
6. Place une deuxième fourche sur la tige et insérer les fourches dans la poitrine et le croupion. Vérifier l'équilibre. Serrer les vis.
7. Attacher les ailes et les cuisses de la volaille.

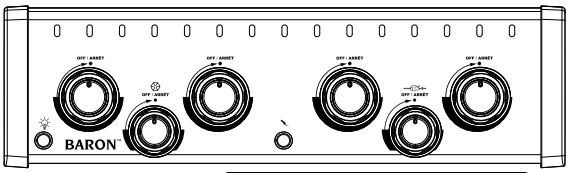
TROIS POULETS À LA BROCHE

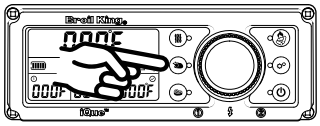


1. Attacher les ailes au corps ou les embrocher.
2. Placer une fourche à broche sur la tige. Placer les poulets sur la tige comme indiqué dans le diagramme ci-dessus.
3. Entourez les queues et les pattes de ficelle et attachez-les à la tige.
4. Placer une deuxième fourche sur la tige et insérer les fourches dans les poulets. Serrer les vis.



CONFIGURATION POUR BRÛLEURS À GAZ





CONFIGURATION POUR LES BRÛLEURS À GRANULÉS

CONTREPOIDS

Voir l'emplacement contrepoids **(A)**

1. Desserrez la poignée de la tige pour permettre au contrepoids de tourner librement.
2. Placer la tige de la rôtissoire dans les fentes de la fonte du barbecue à gaz. Laisser le côté le plus lourd de la viande tourner vers le bas.
3. Régler alors le contrepoids vers le haut, à l'opposé du côté le plus lourd de la viande.
4. Serrer la poignée à la tige. Vérifier périodiquement que la viande tourne bien pendant la cuisson. Ajuster l'équilibre de la broche si nécessaire.

ATTENTION: Utiliser un gant de cuisine pour régler l'équilibre de la broche.

TECHNIQUES DE CUISSON

GRILLADE DIRECTE

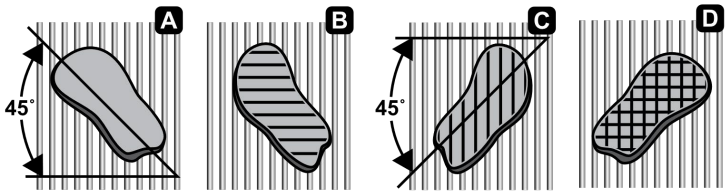
La cuisson grillade directe au gril consiste à cuire les aliments sur une grille placée directement au-dessus d'une source de chaleur. Cette méthode est particulièrement appréciée pour les portions individuelles de steaks, de côtelettes, de poissons, de hamburgers, de brochettes et de légumes.

- Préparer les aliments à l'avance pour éviter les retards et les problèmes de temps. 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 qu'elles ne brûlent.
- Organiser l'espace autour du barbecue à gaz avec des spatules, des pinces, des gants de cuisine, des sauces et des assaisonnements. Cela permet de rester à proximité du barbecue pendant la cuisson.
- Amener la viande à température ambiante juste avant de la faire griller. Enlever l'excès de graisse de la viande afin de minimiser les "flambées" causées par les gouttes de graisse.
- Préchauffer le barbecue à "MEDIUM/HIGH" 450-600 °F (230-315 °C) avec le couvercle fermé.
- Enduire les grilles d'une huile de cuisson végétale 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.
- Commencer la cuisson à "MEDIUM/HIGH" 450-600 °F (230-315 °C) pour saisir la viande et sceller les jus. Réduire le feu et prolonger le temps de cuisson pour les morceaux de viande plus épais.
- Apprendre à vérifier la cuisson de la viande au toucher et au moment où elle est cuite. La viande se raffermit à mesure qu'elle cuit. 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.

LE GUIDE DE CUISSON DU STEAK PARFAIT

Badigeonner les grilles avec une huile de cuisson végétale à point de fumée élevé et préchauffer le barbecue à "MEDIUM/HIGH" 450-600 °F (230-315 °C). Ne pas utiliser de graisse animale telle le beurre.

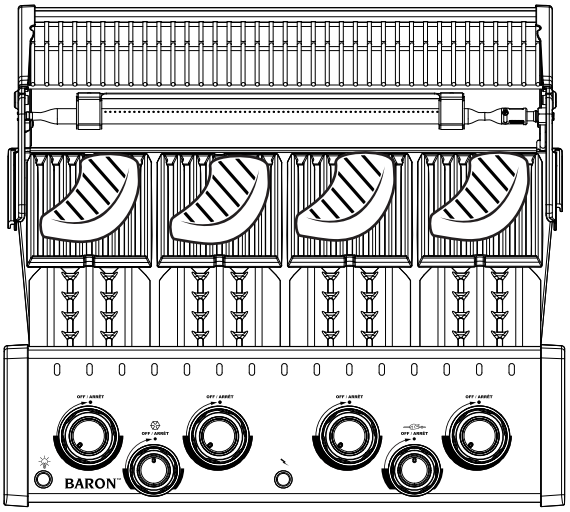
A. Placez le steak sur le barbecue à un angle de 45° et faites-le cuire selon le temps indiqué dans le tableau de cuisson ci-dessous.
B. Retourner le steak et le faire griller selon le même angle de 45°.
C. Retourner le steak et le faire griller à l'angle opposé de 45°.
D. Enfin, retourner le steak et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



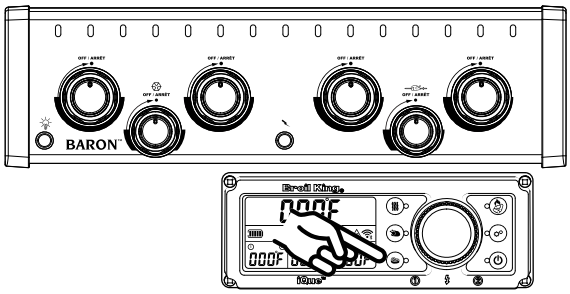
ÉPAISSEUR DE LA VIANDE		RÉGLAGE DE LA CHALEUR	TEMPS PAR CÔTÉ				MINUTES TOTALES
1.5 in (3.8 cm)	1.0 in (2.5 cm)		A	B	C	D	
	Bleu	600 °F (315 °C)	1¾	1¾	1¾	1¾	7
Bleu	Saignant	600 °F (315 °C)	2	2	2	2	8
Saignant	Rosé	600 °F (315 °C)	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Rosé	A point	550 °F (288 °C)	2½	2½	2½	2½	10
A point		550 °F (288 °C)	3	3	3	3	12

CUISSON À LA POÊLE

La cuisson à la plaque chauffante est un type de cuisson directe avec une surface solide entre les aliments et la source de chaleur. Le côté plat favorise une répartition uniforme de la chaleur, réduisant les points chauds et garantissant une cuisson homogène. Cela est utile pour cuire des aliments qui pourraient tomber entre les dents, comme les crêpes, les œufs, le bacon, les sautés ou les hamburgers écrasés. Le côté opposé présente des rainures pour saisir des aliments tels que les paninis ou les petits légumes délicats.



CONFIGURATION POUR BRÛLEURS À GAZ



CONFIGURATION POUR LES BRÛLEURS À GRANULÉS

TECHNIQUES DE CUISSON

FUMER ET RÔTIR

Obtenir d'excellents résultats en enfumant ou en rôtissant sur votre gril Broil King iQue[MC] 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:

- Placez une lèchefrite sur la Flav-R-Waves.
  Le plateau de rôtissoire en acier inoxydable Broil King (article 63106) associé à la doublure de feuille d'aluminium (article 50420) pour faciliter le nettoyage est une excellente option pour récupérer l'égouttement des viandes.
- Versez 0,5 à 1,0 po (1,2 à 2,5 cm) 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.
- 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.
- Utilisez les sondes de thermomètre à viande fournies avec iQue[MC] pour surveiller la température 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

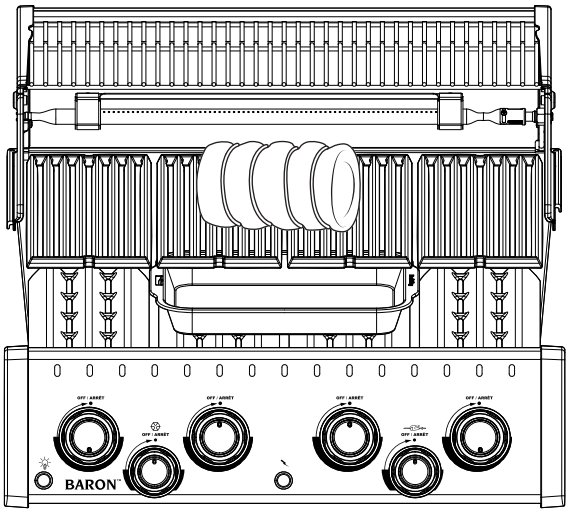
MOINS DE 225 °F (107 °C)

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 165 °F (75 °C), puis en poursuivant la cuisson jusqu'à 205 °F (98 °C).

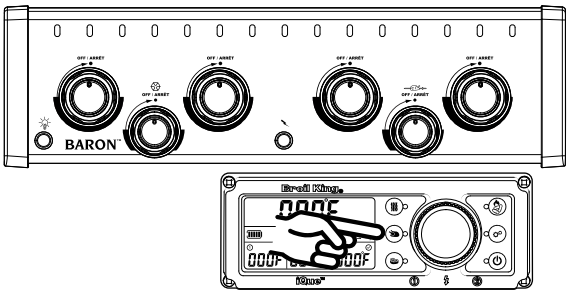
TEMPS DE CUISSON ET TEMPÉRATURE - RÔTISSAGE

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 iQue[MC] pour confirmer que votre viande a fini de cuire.



CONFIGURATION POUR BRÛLEURS À GAZ



CONFIGURATION POUR LES BRÛLEURS À GRANULÉS

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 BOEUF	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			
	RÔTI DE PORC	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			
	DINDE OU POULET	2-6 lbs. / 1-3 kg	2-4 hrs			170 °F (77 °C)
		6-10 lbs. / 3-5 kg	3-5 hrs			
VÉRIFIEZ LA CUISSON À L'AIDE DU THERMOMÈTRE À VIANDE iQue[MC]						

iQue[MC] - APPLICATION

Les grils iQue[MC] Broil King peuvent être contrôlés sur votre appareil intelligent, avec l'APPLI iQue[MC] Broil King via un réseau Wi-Fi à 2,4 GHz.

CONFIGURATION DE L'APPLI

a. TÉLÉCHARGEMENT ET INSTALLATION

- Sur un appareil intelligent, télécharger l'appli iQue[MC] de Broil King.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

b. ACCOUNT SETUP

Lors du lancement de l'appli pour la première fois, il vous sera demandé de configurer un compte, et d'ouvrir une session.

Configurer votre compte avec un nom d'utilisateur et un mot de passe uniques.
ou
Ouvrir votre session en utilisant votre compte existant sur Apple[MD], Google[MC] ou Facebook[MC] relié à votre appareil intelligent.

c. METTRE iQue[MC] EN MARCHE

Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant munie d'un DFDT (disjoncteur de fuite de terre).

Appuyer sur le bouton marche/arrêt sur le module de contrôle iQue[MC] pour activer le contrôleur.

4. CONNEXION AU GRIL

- Le gril peut seulement se connecter en utilisant un réseau Wi-Fi à 2,4 GHz.
- Connecter votre appareil intelligent sur un réseau Wi-Fi à 2,4 GHz.
- Il faut avoir en main le nom et le mot de passe du routeur Wi-Fi.
- Activer la fonction Bluetooth[MD] de votre appareil intelligent. La fonction Bluetooth[MD] sera utilisée pour découvrir votre gril iQue[MC].
- Lancer l'appli iQue[MC].
- L'appli vous indiquera d'ajouter votre gril.
- Suivre les instructions de réglage à l'écran pour connecter l'appli sur votre gril.
- Une fois connecté l'icône Wi-Fi apparaîtra sur l'écran du module de contrôle iQue[MC].

REMARQUES:

Il est possible d'ajuster le gril manuellement avec le module de contrôle iQue[MC] ou avec l'appli sur votre appareil intelligent.

Si votre appareil intelligent se déconnecte du module de contrôle iQue[MC], iQue[MC] continuera à contrôler le gril; en se guidant sur la dernière commande donnée.

La connexion de l'appli vers iQue[MC] fonctionnera seulement en mode Wi-Fi après que le contrôleur iQue[MC] sera connecté sur un réseau Wi-Fi.

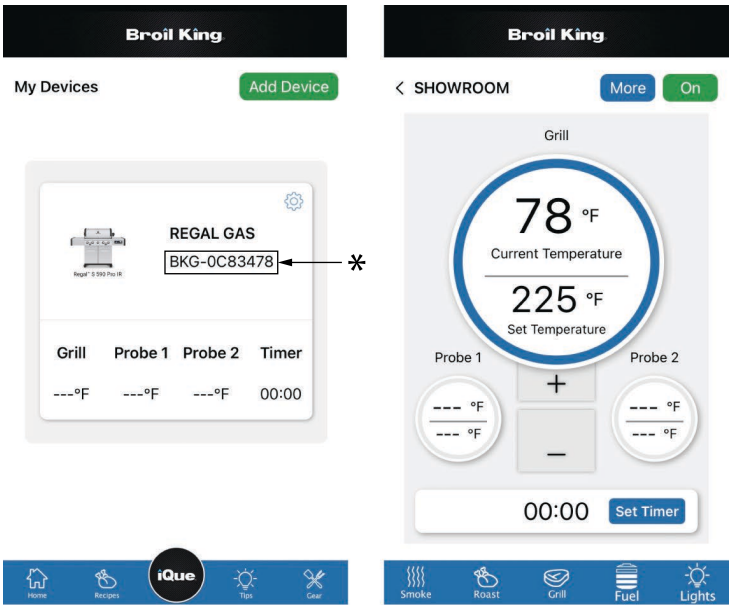
Si vous changez le mot de passe de votre réseau Wi-Fi résidentiel, la connexion entre l'appli et iQue[MC] devra être rétablie.

EXIGENCES:

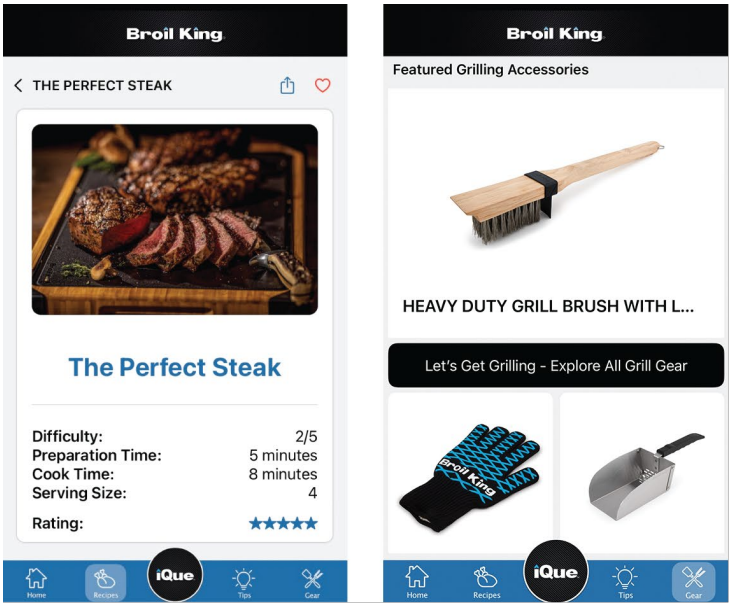
Appareil intelligent avec des capacités de connexion Wi-Fi et Bluetooth.
Système d'exploitation:

- IOS® 14 (ou version ultérieure)
  ou
- Android™ 7.0 (ou version ultérieure)

Réseau Wi-Fi à 2,4 GHz 2.4GHz Wi-Fi network



***REMARQUE: Chaque gril Broil King iQue[MC] a son propre code unique, tel qu'indique sous l'appareil.**



FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT! Lisez et respectez tous les avertissements et mises en garde figurant dans la section SÉCURITÉ (p. 2)

GAZ OU GRANULÉS

Les barbecues Broil King compatibles avec les granulés, équipés d'un module à granulés iQue™, peuvent fonctionner soit avec les brûleurs à gaz, soit avec le système de brûleur à granulés. Les brûleurs à gaz se règlent manuellement à l'aide des boutons de commande, tandis que le brûleur à granulés est contrôlé par le régulateur iQue.

PREMIÈRE UTILISATION

Avant de cuisiner pour la 1ère fois sur votre nouveau barbecue, il est necessaire de le nettoyer et de préchauffer l'appareil pour éliminer toute odeur ou corps étrangers.

1. Enlever et laver les grilles de cuisson et les Flav-R-Waves^{MC} avec de l'eau savonneuse. Rincez et séchez immédiatement avec un essuie-tout.
2. Pendant ce temps là, allumer le barbecue en suivant les indications d'allumage (page 12) et laisser l'appareil fonctionner 30 minutes avec les boutons de gaz en position "Medium".
3. Ensuite, éteindre l'arrivée de gaz puis fermer les boutons de gaz.
4. Attendre que le barbecue refroidisse et remettre les Flav-R-Waves^{MC} en place.
5. Badigeonner les grilles de cuisson avec une huile de cuisson organique extraite à froid et un point de fumée élevé. Allumer ensuite le barbecue et le faire fonctionner en position Médium/Low pendant 30 minutes.

   Huiles de cuisson recommandées:

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

PRECHAUFFAGE

Les brûleurs à gaz permettent de préchauffer rapidement le gril. Vous pouvez également préchauffer avec des granulés, mais cela prendra plus de temps pour atteindre des températures moyennes ou moyennes-basses. Le système à granulés seul ne permet pas d'atteindre des températures moyennes-élevées ou élevées. Utilisez le gaz pour les grillades à haute température.

1. Préchauffer le barbecue en position "MEDIUM" et couvercle fermé, pendant 15 minutes
2. Nettoyer les grilles chaudes avec une brosse en inox (Accessoires # 64014 ou 65641) et vérifier ensuite qu'il ne reste pas de morceaux de poils cassés (de la brosse) sur la grille.
3. Enduire les grilles d'huile de cuisson à point de fumée élevé.
4. Adapter la température en fonction de ce qui doit être cuisiné.

TEMPERATURES DE CUISSON

Les barbecues Broil King sont:

Des appareils haute performance capablent d'atteindre de très hautes températures.

Conçus avec un debit d'air controlé pour retenir la chaleur et minimiser la consommation de gaz.

Les réglages de température élevée et moyenne-élevée sont atteints plus efficacement à l'aide des brûleurs à gaz.

Les réglages de température moyenne, moyenne-basse et basse peuvent être atteints à l'aide des brûleurs à gaz ou du brûleur à granulés.

Ces températures sont données à titre indicatif et sont approximatives. Elles peuvent variées suivant la température extérieure et la force du vent.

POSITION MAXIMUM HIGH

La température atteinte dans cette position, avec le couvercle fermé est d'environ 700-750 °F (370-400 °C)

Position à utiliser seulement:

- Pour chauffer rapidement le four
- Quand il fait froid ou qu'il y a du vent et que la cuisson se fait couvercle ouvert.
- Pour saisir des steaks avant de réduire la température.
- Pour brûler les résidus de nourriture des grilles de cuisson et des Flav-R Wave avant le nettoyage (maximum 10 minutes).

Rarement, et peut être jamais, vous aurez besoin de la position maximum HIGH pour une cuisson prolongée ou un préchauffage.

POSITION MEDIUM/HIGH

La température atteinte dans cette position avec le couvercle fermé, est d'environ 600° F (320 °C).

Position à utiliser pour:

- Préchauffer le barbecue pour cuire des steaks
- Cuire des steaks bleus ou saignants

POSITION MEDIUM

La température atteinte dans cette position avec le couvercle fermé est d'environ de 450 °F (230 °C).

Position à utiliser pour:

- Cuire des steaks à point ou bien cuits
- Cuire des côtelettes, des burgers ou des légumes.

POSITION MEDIUM/LOW

La température atteinte dans cette position avec le couvercle fermé est d'environ 400 °F (200 °C).

Position à utiliser pour:

- Cuire des morceaux de poulet, des saucisses, du poisson.
- Rôtir, cuire au four
- Cuire des pâtes ou des pâtisseries (Tartes, gâteaux)

POSITION LOW

La température atteinte dans cette position avec le couvercle fermé est d'environ 310-350 °F (155-175 °C).

Position à utiliser pour

- Cuisson lente
- Fumer de grands morceaux de viande
- Cuire des pièces de poisson délicat ou certaines pâtes ou pâtisseries.

COMMANDE DE LA TEMPÉRATURE - GAZ

Les brûleurs à gaz se règlent manuellement à l'aide des boutons de commande.

- Suivez les instructions d'allumage des brûleurs à gaz (p. 12).
- Une fois allumés, tournez les boutons de commande vers une position inférieure avant d'atteindre la température souhaitée.
- Pour atteindre et maintenir des réglages moyens à faibles, configurez le barbecue pour une cuisson indirecte en n'allumant que les brûleurs extérieurs; voir les techniques de cuisson pour le rôtissage et le fumage (p.17).

COMMANDE DE LA TEMPÉRATURE - PELLET

Le contrôleur iQue^{MC} est muni de trois boutons de préréglage. ENFUMER, RÔTIR ET GRILLER. Une pression sur l'un de ces boutons permettra de régler la température sur une des cibles du gril programmées à dans le contrôleur.

ENFUMER	**225 °F (107 °C)**
RÔTIR	**350 °F (176 °C)**
GRILLER	**600 °F (315 °C)**

- Il est plus facile d'augmenter la température que de la réduire.
- Vous pouvez sélectionner une température cible précise pour la boîte de cuisson en tournant le bouton du contrôleur iQue^{MC}. L'affichage principal de la température sur le module de commande s'ajustera par incréments de 5 °F (1 °C).
- Tournez le bouton et l'écran affichera la température ciblée. Appuyez une fois sur le bouton pour verrouiller la nouvelle température de consigne.
- Vous pouvez également régler la température cible de la boîte de cuisson à l'aide de l'APPLICATION iQue^{MC}.

SYSTEME DE VAPORISATION

Votre barbecue est conçu pour être utilisé avec les Flav-R-Wave^{MC} inclus dans le système de vaporisation. Ne pas utiliser de pierres de lave, des briquettes céramiques ou tout autre système de vaporisation qui n'est pas vendu avec le barbecue.

CHARGEMENT DES GRANULES

La trémie située sur le côté droit du gril peut contenir 16 lb (7.25 kg) de granules de gril Broil King Premium.

1. Relevez le couvercle de la trémie.
2. Versez les granules dans la trémie par-dessus le tamis.
3. Abaissez le couvercle de la trémie lorsque vous aurez terminé.

Il pourra être nécessaire d'ajouter périodiquement des granules durant la cuisson. Cette opération peut être effectuée pendant que le gril fonctionne. Le détecteur de réserve de granules émettra un (bip) et un avis sera envoyé à l'APP iQue^{MC} dès que la quantité de pellets dans la trémie passera sous la barre de 2.25 lb (1 kg).

VIDANGE DE LA TRÉMIE À GRANULES

Si vous souhaitez changer l'arôme de vos granules de grillade, vous pouvez rapidement vider les granules de la trémie. Voir Entretien (page 19).

ALLUMAGE - GRANULES

ALLUMAGE

ÉTAPE 1

Ouvriez le couvercle.

ÉTAPE 2

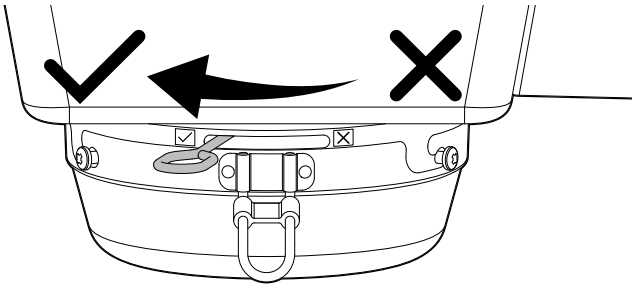
Chargez vos granules de grillade Broil King dans la trémie. Fonctionnement (page. 14)

ÉTAPE 3

Branchez le gril sur une prise à DDFT (Disjoncteur Différentiel de Fuite à la Terre).

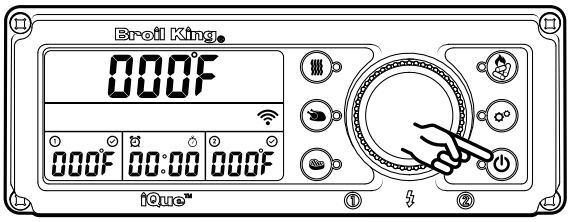
ÉTAPE 4

Fermez le cendrier en poussant la poignée complètement vers la gauche.



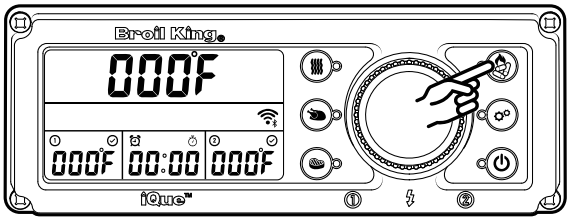
ÉTAPE 5

Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer la manette.



ÉTAPE 6

Appuyez sur le bouton des granules pour démarrer l'allumage et le programme de préchauffage. Ça prendra environ 10 à 15 minutes. Le barbecue commencera à chauffer à la température préprogrammée 225 °F (107 °C).



- Le couvercle doit rester ouvert pendant les 10 à 15 premières minutes de préchauffage, ou jusqu'à ce que la fumée blanche devienne transparente. La fumée, d'abord opaque et blanche, s'éclaircit graduellement à mesure que les granules s'enflamment. La première bouffée de fumée n'est pas idéale pour le goût ; il est donc conseillé d'attendre que le gril soit bien chaud avant d'y déposer des aliments.

UNE FOIS LES GRANULÉS ALLUMÉS

ÉTAPE 7

Fermez le couvercle.

ÉTAPE 8

Sélectionnez une température préréglée et appuyez sur un des touches « SMOKE », « ROAST » ou « GRILL ».

SMOKE 225 °F (107 °C)
ROAST 350 °F (176 °C)
GRILL 600 °F (315 °C)

Vous pouvez régler une température de consigne en tournant le bouton de commande. Appuyez sur le bouton de commande pour verrouiller la température, vous entendrez un bip et l'affichage principal de la température clignotera pendant trois secondes puis reviendra à la lecture de la température actuelle depuis l'intérieur du gril.

- L'affichage principal de la température sur le module de commande s'ajustera par incréments de 5 °F (1 °C).
- Une température préréglée peut être sélectionnée pendant le programme d'allumage et de préchauffage des pellets.

CUISSON

ÉTAPE 9

Une fois que le cycle de préchauffage est terminé et que la température souhaitée est atteinte, placez les aliments sur la grille et fermez le couvercle.

- Gardez le couvercle fermé autant que possible pour maintenir une température de cuisson stable. La sonde de température principale Broil King iQue^{MC} est située à mi-hauteur de l'arrière du couvercle. Lorsque le couvercle est ouvert, l'air extérieur plus frais peut circuler autour de la sonde de température principale. Cela produira une lecture de température plus basse et le gril iQue^{MC} consommera plus de granules pour tenter de compenser. Par conséquent, pour maintenir une température constante et économiser le produit combustible, gardez le couvercle fermé.
- Pendant la cuisson, vous pouvez ajouter des granules directement dans la trémie au besoin. Fonctionnement (pg. 14).

ARRÊT

ÉTAPE 10

Appuyez sur le bouton d'alimentation lumineux du panneau de commande pour éteindre l'appareil. Après quelques secondes, le barbecue entamera automatiquement son cycle d'arrêt : l'écran continuera d'afficher la température de l'appareil ainsi que le temps restant avant la fin du cycle.

- Le cycle d'arrêt peut durer jusqu'à 60 minutes. Le système reste en fonctionnement durant cette période afin d'assurer la combustion complète des granulés (pellets) restant dans le brûleur.
- NE DÉBRANCHEZ PAS l'appareil avant la fin du cycle.
- La fin du cycle est confirmée lorsque l'écran du panneau de commande s'éteint complètement et que le compte à rebours est terminé.

Une fois le barbecue entièrement refroidi, débranchez-le, fermez le clapet (si celui-ci est ouvert) et éliminez les cendres du brasero à l'aide du mécanisme d'agitation. Videz le bac à cendres. Pour des résultats de cuisson optimaux, conservez vos granulés dans un endroit frais et sec entre chaque utilisation.

ALLUMAGE - GAZ

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

- Le barbecue doit être assemblé entièrement selon les instructions détaillées d'assemblage.
- S'assurer que le barbecue est bien raccordé à l'alimentation au gaz. (Voir page 4-6)
- S'assurer qu'il n'y ait pas de fuite de gaz dans le système d'alimentation en gaz. (Voir test d'étanchéité page 7).
- S'assurer que les tubes venturi soient correctement alignés avec les orifices d'alimentation en gaz. (Voir diagramme page 8)
- S'assurer que les fils d'allumage des brûleurs principaux, du brûleur latéral et du brûleur arrière soient correctement connectés.
- Vérifier que la pile soit correctement positionnée dans le boitier d'allumage électronique.
- Lire attentivement toutes les instructions figurant sur le barbecue

1. **Ouvrir le couvercle avant l'allumage.**
2. **Ne pas se pencher au dessus du barbecue lors de l'allumage.**
3. **Fermer tous les boutons de gaz du barbecue et ouvrir l'arrivée de gaz de la bouteille.**

POUR LE BRÛLEUR PRINCIPAL:

Allumage avec l'allumage électronique:

4. Pousser et tourner le bouton de gaz choisi en position maximum "HIGHT"
5. Maintenir appuyer le bouton de l'allumage électronique.
6. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes. Eteindre l'arrivée de gaz immédiatement si l'allumage ne se fait pas dans ce laps de temps.

Allumage à l'allumette:

4. Utiliser le porte allumette et approcher l'allumette allumée près des orifices du brûleur.
5. Pousser et tourner le bouton de gaz choisi sur la position maximum "HIGH".
6. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes. Eteindre l'arrivée de gaz immédiatement si l'allumage ne se fait pas dans ce laps de temps.

7. Une fois le premier brûleur allumé, appuyer et tourner le bouton de gaz adjacent sur la position maximal "HIGH", puis répéter l'opération pour tous les boutons de gaz. Les brûleurs devraient s'allumer automatiquement sans l'allumage électronique.

Note: En cas de vent, chaque brûleur deva être allumé individuellement.

POUR LE BRÛLEUR LATERAL:

Allumage avec l'allumage électronique:

4. Pousser et tourner le bouton de gaz du réchaud latéral en position maximum "HIGH."
5. Maintenir appuyer le bouton de l'allumage électronique.
6. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes.

Allumage à l'allumette:

4. Approcher une allumette allumée près des orifices du brûleur latéral.
5. Pousser et tourner le bouton de gaz du réchaud latéral en position maximum "HIGH."
6. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes.

IMPORTANT: les récipients posés sur le réchaud lateral ne doivent pas excéder 9 in (23 cm) de diamètre et/ou 15 lb (7 kg).

POUR LE BRÛLEUR ARRIERE:

Ne pas utiliser le brûleur arrière en même temps que les brûleurs principaux.

- **ENLEVER LA GRILLE DE MAINTIEN AU CHAUD**

Allumage avec l'allumage électronique:

4. Pousser et tourner le bouton de gaz du brûleur Rôtisserie en position maximum "HIGH."
5. Maintenir appuyer le bouton de l'allumage électronique.
6. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes.

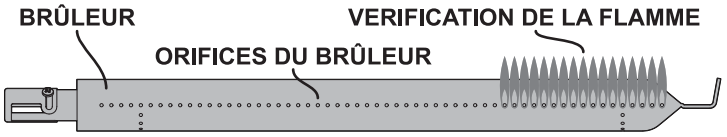
Allumage à l'allumette:

4. Approcher une allumette allumée près des orifices du brûleur arrière.
5. Pousser et tourner le bouton de gaz Rôtisserie en position maximum "HIGH."
6. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes.

Fonctionnement de l'iQue[MC]

7. Régler les boutons de commande conformément au tableau ci-dessous, mettre le contrôleur iQue[MC] sous tension et régler la température de cuisson souhaitée.

ATTENTION: Vérifier votre barbecue après l'allumage. Une flamme de 2.5 cm doit être visible au niveau des orifices de tous les brûleurs sur la position maximal "HIGH."



Si l'un des symptômes suivant apparait, cela signifie qu'il y a obstruction dans le tube venturi. Il faut alors couper immédiatement l'arrivée de gaz, et nettoyer les tubes venturi comme indiqué (page 8):

- Vous sentez une odeur de gaz.
- Votre barbecue a du mal à monter en température.
- Votre barbecue ne chauffe pas de façon uniforme.
- Les brûleur émettent des crépitements

SI LE BRULEUR NE S'ALLUME PAS:

- Fermer le bouton de gaz et attendre 5 minutes. Puis essayer de nouveau avec le bouton de gaz tourner en position "MEDIUM."
- Si aucun brûleur ne s'allume, regarder (page 21) (Localisation des pannes). Si le problème persisite, ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil. Contacter votre revendeur

ARRÊT DU BARBECUE:

1. Fermer l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
2. Tourner les boutons de gaz sur la position "OFF" pour les fermer.

GRANULES



GRENAILLES Broil King PREMIUM GRILLING PELLETS

Les granules combustibles Broil King Premium Grilling Pellets sont spécifiquement conçus et fabriqués pour fonctionner avec le gril Broil King iQue^{MC}. Nos granules sont totalement en bois de première qualité sans aucun agent de liaison, produit intermédiaire ou additif dérivé du pétrole, point final}. La combustion de ces granules se fait de façon plus efficace à une température plus élevée pour offrir une performance de cuisson et une saveur optimales.

ATTENTION

- Utilisez uniquement des granulés de bois de qualité alimentaire. Les granulés de qualité supérieure Broil King sont recommandés. Ces granulés brûlent proprement et génèrent environ 8 200 BTU par livre (454 g) avec moins de 1 % de cendres primaires.
- N'utilisez PAS de granulés contenant des additifs ou destinés au chauffage intérieur.
- Ne jamais entreposer les granules sous le gril.
- Les granules de bois doivent toujours être entreposés dans un endroit sec, à l'écart des appareils produisant de la chaleur et des autres contenants de produits combustibles.
- N'utilisez jamais des granules qui sont ou ont été mouillés. Le bois comprimé absorbe l'humidité, ce qui modifie sa forme et sa structure.
- Si les granules à l'intérieur de la trémie sont mouillées, retirez-les en suivant la procédure de nettoyage décrite dans la section Entretien (page 20).
- Si le barbecue est laissé à l'extérieur pendant les périodes d'inutilisation, de pluie ou de forte humidité, il convient de vérifier que les granulés de bois ne sont ni mous ni humides. Des granulés ayant absorbé de l'eau peuvent provoquer le blocage de la vis sans fin.
- N'utilisez jamais d'essence, de combustible pour lanterne à essence, de kérosène, de liquide allume-feu pour charbon de bois ou de liquides inflammables avec cet appareil pour allumer ou entretenir un feu.
- Évitez d'ajouter la poussière de granules du fond du sac. La poussière de granules peut obstruer le tube de la vis sans fin. La pelle à granules (article 63946) est munie d'une fonction de tamisage qui permet d'éliminer la poussière de granules avant de les ajouter les granulés dans la trémie.

MÉLANGES DE GRANULES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Nos bois de source sont mélangés avant la granulation ce qui assure que chaque granule contient le mélange planifié. Cette méthode permet d'obtenir des performances de cuisson plus reproductibles, avec combustion et fumée homogènes, par rapport à un mélange aléatoire de granules d'une seule espèce, qui peut offrir des saveurs et des performances de cuisson irrégulières. Nos granules de qualité supérieure sont l'ingrédient clé de votre prochaine cuisson.

63939 - MÉLANGE DE CHOIX POUR CHEFS DE GRIL

Mélange de bois: Érable / Chêne / Cerisier
Ce mélange de granules produit une fumée plus légère et légèrement sucrée, conçue pour ne pas dominer les saveurs naturelles. Un excellent choix pour les grillades de tous les jours.

63930 - MÉLANGE DE MAÎTRE D'ENFUMAGE

Mélange de bois: Érable / Chêne / Cerisier
A selection of pellets popular with competition BBQ champions. This blend offers hints of sweetness combined with a full-bodied hickory smoke. Adds a well-balanced smoke taste to grilled foods.

63923 - APPLE BLEND

Mélange de bois: Pommier / Chêne
Un mélange finement élaboré de pommier et de chêne qui crée une fumée douce, subtile et fruitée.

63920 - MÉLANGE AVEC NOYER

Mélange de bois: Noyer / Chêne
La saveur la plus emblématique des barbecues, le noyer, offre un fort goût de fumée, souvent associé au bacon ou au jambon fumé. Cette fumée robuste convient parfaitement aux grosses pièces de viande. Essayez-le avec: Bœuf, volaille, porc, légumes copieux.

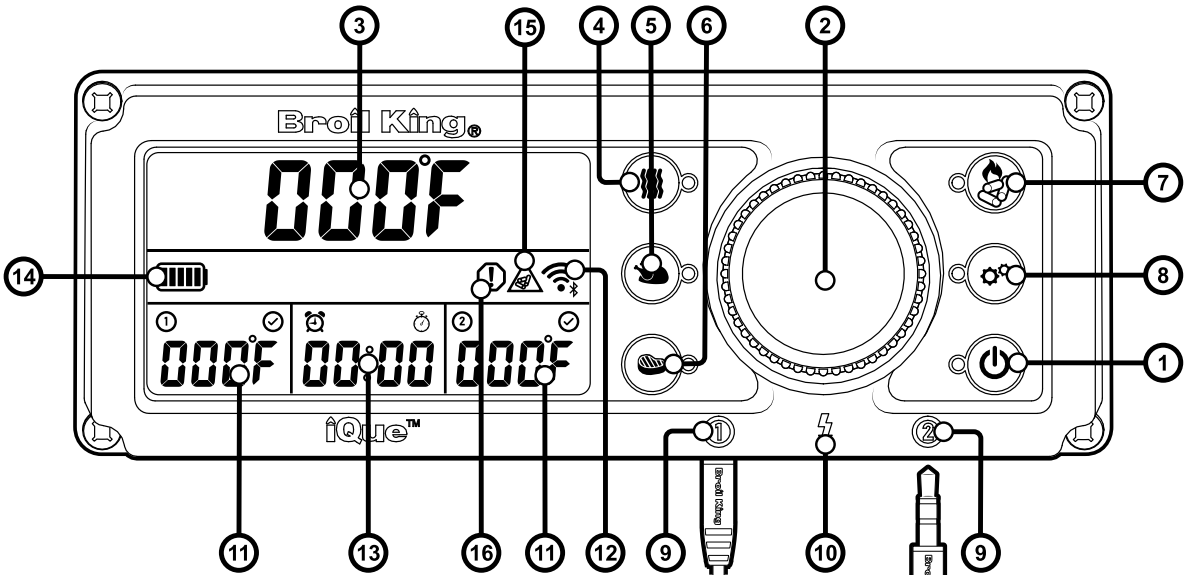
63921 - MÉLANGE AVEC MESQUITE

Mélange de bois: Mesquite / Chêne
Un mélange de mesquite et de chêne qui crée une saveur de fumée traditionnelle du sud-ouest américain. Le mesquite produit l'arôme le plus puissant de nos granules de bois, rehausse naturellement la saveur d'une grande variété d'aliments et convient parfaitement au gibier et à la viande rouge.

MÉLANGES DE GRANULES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE	MÉLANGE DE BOIS	INTENSITÉ DE FUMÉE	PORC	BŒUF	AGNEAU	VIANDE HACHÉE	VOLAILLE	CANARD	FRUITS DE MER	GIBIER
63939 - MÉLANGE DE CHOIX POUR CHEFS DE GRIL	Érable Chêne Cerisier	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
63930 - MÉLANGE DE MAÎTRE D'ENFUMAGE	Érable Noyer Cerisier	2	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
63923 - MÉLANGE AVEC POMMIER	Pommier Chêne	2	✓			✓	✓		✓	
63920 - MÉLANGE AVEC NOYER	Noyer Chêne	3	✓	✓		✓	✓	✓		
63921 - MÉLANGE AVEC MESQUITE	Mesquite Chêne	4	✓	✓	✓	✓		✓		✓

iQue[MC] - CONTRÔLE

Le module de commande Broil King iQue[MC] affiche les informations de grillade les plus importantes: température de la boîte de cuisson, température de la viande, minuterie, chronomètre.



1. **BOUTON D'ALIMENTATION**
   «POWER ON» Appuyez une fois sur le bouton d'alimentation pour activer le contrôleur.
   RÉINITIALISATION D'USINE appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant 10 secondes.
2. **BOUTON DE COMMANDE**
   Réglable par incréments de 5 degrés. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour sélectionner la température. Pousser le bouton pour régler.
   Remarque : L'affichage reviendra à la température actuelle en °F ou °C.
3. **TEMPÉRATURE PRINCIPALE**
   Affiche la température actuelle et la température de consigne en °F ou °C.
4. **PRÉ-RÉGLAGE POUR VIANDE FUMÉE**
   Pour une cuisson basse et lente, appuyez sur cette touche pour régler la température de la boîte de cuisson sur 225 °F (107 °C).
   Pour désengager le réglage de la température iQue[MC], appuyez et maintenez trois (3) secondes.
5. **PRÉ-RÉGLAGE POUR VIANDE RÔTIE**
   Pour rôtir et cuire, appuyez sur cette touche pour régler la température de la boîte de cuisson sur 350 °F (176 °C).
6. **PRÉ-RÉGLAGE POUR GRILLADES**
   Pour des grillades ardentes, appuyez sur cette touche pour régler la température de la boîte de cuisson sur 600 °F (315 °C).
7. **MODE GRANULES / BOUTON D'ALLUMAGE**
   Appuyez une fois pour démarrer le mode Granules.
   Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant trois (3 secondes) pour obtenir un démarrage assisté par granules lorsque vous utilisez du charbon de bois.
8. **BOUTON DE PARAMÈTRES (ATTRIBUTS)**
   *REMARQUE: Le nombre de fois qu'il faudra appuyer sur la touche de réglage pour sélectionner une fonction peut varier en fonction du nombre de sondes de viande connectées au contrôleur.

   SONDE(S) DE TEMPÉRATURE DE LA VIANDE
   Lorsqu'une sonde à viande est connectée, la température s'affiche sur l'écran correspondant.
   Pour sélectionner et régler une température interne cible pour l'une ou l'autre des sondes à viande, appuyez sur la touche «SETTING» une (1) fois pour la sonde 1, deux (2) fois pour la sonde 2.
   Pour régler la température interne cible, tournez le bouton de commande jusqu'à la température cible. Appuyer une fois sur le bouton de commande pour régler la température cible.
   Lorsque la température cible sera atteinte, le module de commande émettra un bip sonore et l'icône de coche apparaitra à l'écran.

   MINUTERIE
   Appuyez sur la touche « SETTING » trois (3) fois ou jusqu'à ce que l'icône de la minuterie clignote.
   Tournez le bouton de commande pour sélectionner l'heure et l'enfoncer pour régler celle-ci.

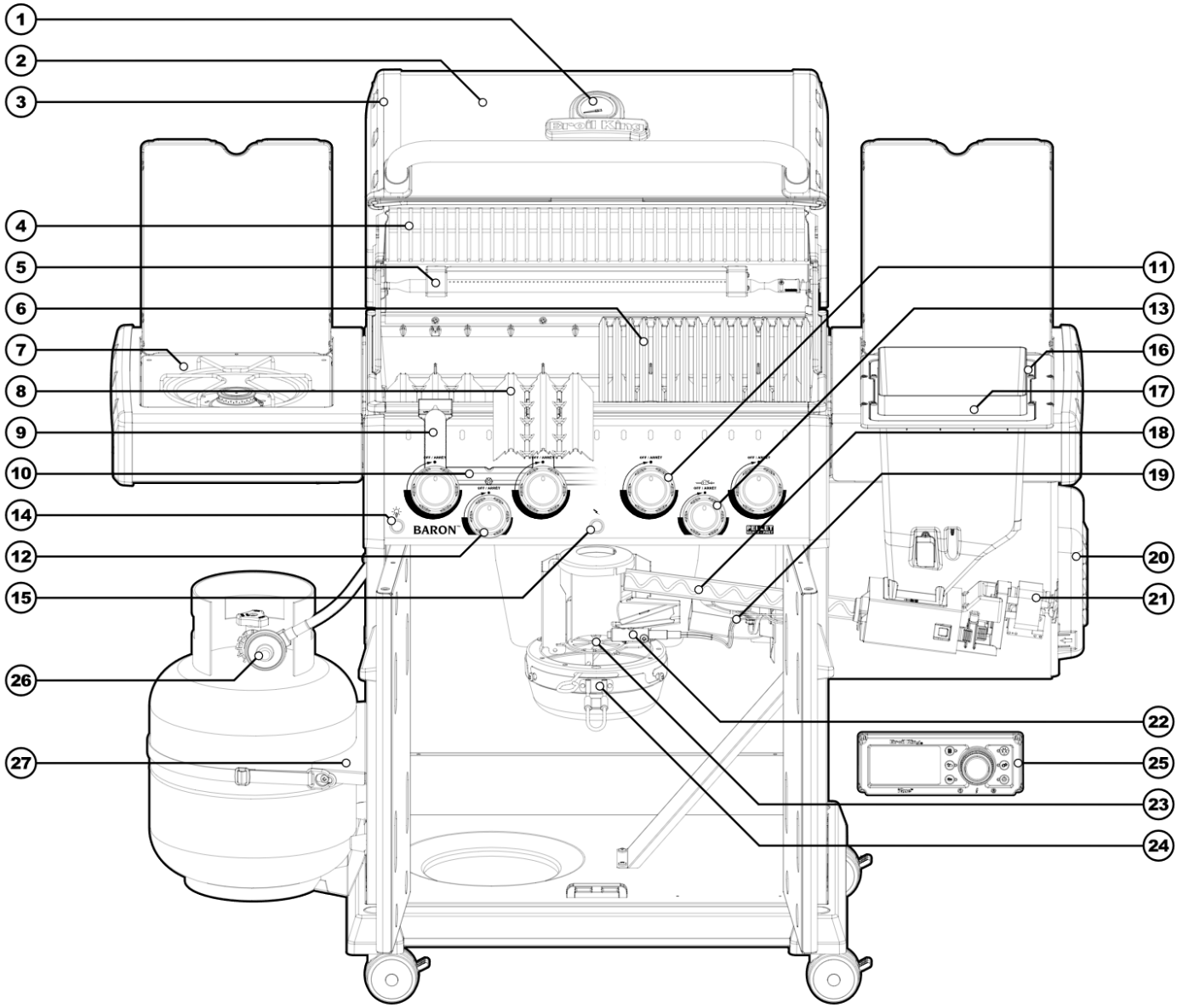
   CHRONOMÈTRE
   Appuyer sur la touche « SETTING » quatre (4) fois ou jusqu'à ce que l'icône du chronomètre clignote.
   Appuyer sur le bouton de commande pour démarrer le chronomètre.
   Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'arrêter.
   Tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réinitialiser.

   LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN
   Appuyer sur la touche « SETTING » cinq (5) fois ou jusqu'à ce que l'écran affiche « BL 9 » en clignotement.
   Tourner le bouton de commande pour sélectionner la luminosité et l'enfoncer pour régler celle-ci.

   SÉLECTION DE LA COULEUR DE LA DEL DES BOUTONS DE COMMANDE
   Appuyer sur la touche « LIGHT » et la maintenir enfoncée pendant 5 secondes pour changer la couleur des témoins des boutons.
   Tourner le bouton de commande pour sélectionner la couleur et l'enfoncer pour régler celle-ci.
   Tourner le bouton pour sélectionner la luminosité et l'enfoncer pour régler celle-ci.

   CHANGER LES UNITÉS DE TEMPÉRATURE °F / °C
   Appuyer sur le bouton « SETTING » pendant 5 secondes pour changer l'affichage en Fahrenheit ou Celsius.
9. **PORTS DE SONDE À VIANDE nº 1 et nº 2**
10. **PORT USB-C**
    Port de recharge USB (2,0 A)
11. **PORTS DE SONDE À VIANDE nº 1 et nº 2**
12. **WI-FI et BLUETOOTH**
    S'allume lorsque le gril est connecté à un réseau Wi-Fi. (2,4ghz seulement).
13. **AFFICHAGE DE LA MINUTERIE OU DU CHRONOMÈTRE**
14. **ICÔNE DU BLOC-PILES**
15. **INDICATEUR DE BAS NIVEAU DE GRENAILLES COMBUSTIBLES**
    Il s'allume lorsqu'il reste environ 1 kg de granules. La durée de la réserve de granules dépendre de la température de consigne.
16. **ICÔNE D'AVERTISSEMENT**
    L'icône s'affichera en cas d'événement extraordinaire, voir (page 22) pour le dépannage.

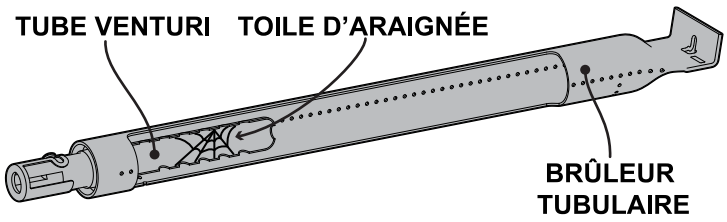
iQue[MC] PIÈCES DU GRIL



1. COUVERCLE
2. INDICATEUR DE TEMPÉRATURE
3. POIGNÉE DU COUVERCLE
4. SUPPORT RÉCHAUD
5. GRILLES
6. FLAV-R-WAVE
7. BRÛLEUR PRINCIPAL
8. BRÛLEUR LATÉRAL
9. BRÛLEUR DE RÔTISSERIE
10. COLLECTOR BOX
11. BOUTONS INTERNES DU BRÛLEUR PRINCIPAL
12. BOUTON DU BRÛLEUR LATÉRAL
13. BOUTON DU BRÛLEUR DE RÔTISSERIE ARRIÈRE
14. LED BOUTON LUMIÈRE
15. ALLUMEUR
16. CHUTE DE GRANULÉS
17. TRÉMIE DE GRANULES
18. TUBE DE TARIÈRE
19. VENTILATEUR
20. PORTE D'ACCÈS
21. TARIÈRE AVEC MOTEUR
22. TIGE CHAUDE
23. BRÛLEUR
24. BAC À CENDRE
25. MODULE DE CONTRÔLE IQUE[MC]
26. GLP RÉGULATEUR
27. RÉTENTION DU BOUTEILLE GLB.

TUBES VENTURI

- Assurez-vous que les tuyaux venturi soient toujours propres.
- Les blocages des tuyaux venturis causés par des araignées, insectes et nids d'animaux peuvent causer une poussée de flammes.
- Même lorsque l'allumeur s'allume, le gaz peut s'accumuler et causer un feu autour des tuyaux de venturi au panneau de commande ou au brûleur lateral.

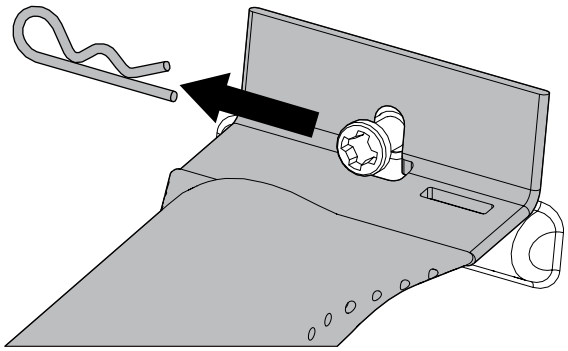


Dans le cas d'une poussée de flammes, éteignez la source d'alimentation en gaz immédiatement
Inspectez et nettoyez les tuyaux venturi (brûleur principal, brûleur latéral, brûleur arrière) si vous observez les problèmes suivants:

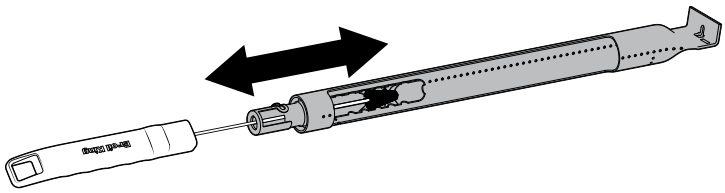
1. Odeur de gaz.
2. Votre gril à gaz n'atteint pas la bonne température.
3. Your gas grill heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

INSPECTION ET NETTOYAGE DES TUYAUX VENTURI

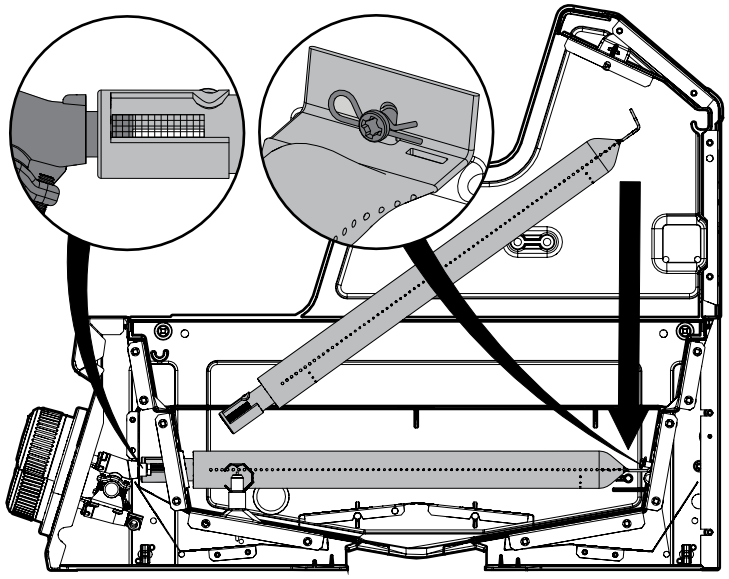
1. Turn "OFF" the gas supply at the source. Propane cylinder valve or natural gas shut off valve.
2. Lorsque le gril à gaz est froid, enlevez les attaches de brûleur. Sortez le brûleur du boîtier du gril à gaz.



3. Nettoyez les tuyaux venturi avec une brosse à tuyau ou un outil de nettoyage pour tuyaux venturi (article 64310).



4. Insérez le brûleur dans le boîtier du gril à gaz, en vous assurant que les tuyaux venturi soient correctement alignés et insérés dans les orifices.



5. Sécurisez les brûleurs à l'aide des attaches de brûleur.

TEST D'ETANCHEITE

Toutes les connexions réalisées en usine ont été rigoureusement testées pour des fuites de gaz. Cependant, les raccords de gaz peuvent s'avoir desserrés pendant l'expédition.

PRÉCAUTION DE SÉCURITÉ:

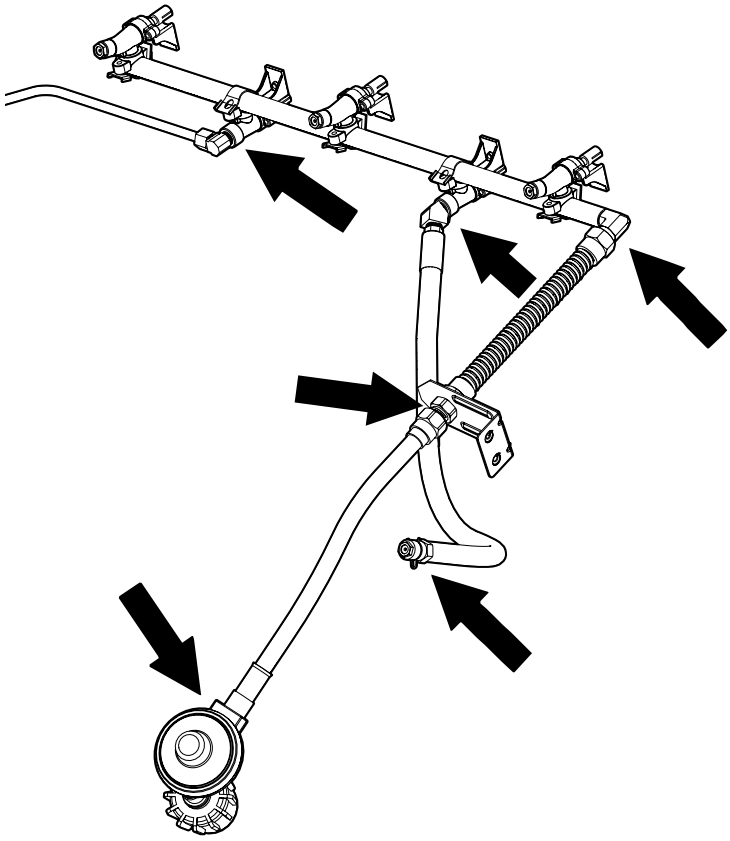
- **Tester tous les raccords pour des fuites avant d'utiliser votre gril à gaz.**
- **Tester pour des fuites chaque fois que vous connectez et reconnectez un raccord de gaz, une fois par année ou après toute période d'inactivité prolongée.**
- **Ne pas fumer en effectuant l'essai.**
- **Ne jamais tester pour des fuites avec une allumette enflammée ou une flamme exposée.**
- **Tester pour des fuites en extérieur seulement.**

POUR TESTER POUR DES FUITES:

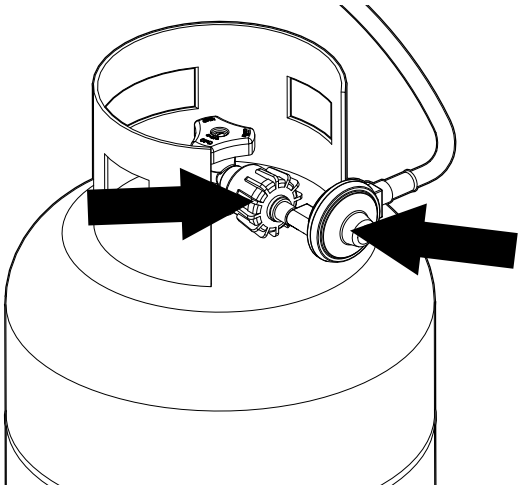
1. Préparer une solution d'eau savonneuse composée d'une moitié d'eau et d'une moitié de détergent liquide.
2. Éteindre tout flamme exposée ou cigarettes dans la zone environnante.
3. Vous assurer que les valves de gaz soient dans la position fermée ARRÊT
4. Vous assurer que l'alimentation en gaz est la position fermée ARRÊT.
5. Ouvrir l'alimentation en gaz. Pour les grils GLP, utilisez une pleine bouteille de gaz, ouvrez lentement la bouteille ou ouvrir la valve de gaz.
6. Brosser la solution d'eau savonneuse sur chaque raccord.
7. S'il existe une fuite, vous verrez des bulles provenant d'un point de fuite.
8. Si une fuite est détectée, fermez la valve d'arrêt de la bouteille de gaz, serrez la connexion et testez de nouveau.
9. Si la fuite persiste, veuillez contacter votre détaillant de grils à gaz pour de l'aide. Ne pas tenter d'utiliser l'appareil si une fuite est présente.

SI VOTRE GRIL À GAZ EST ÉQUIPÉ D'UN BRÛLEUR LATÉRAL OU BRÛLEUR ARRIÈRE:

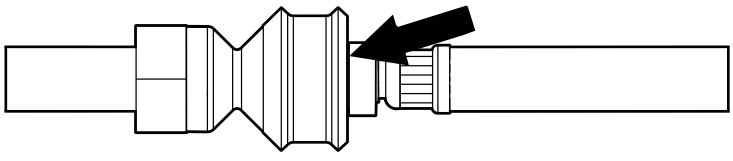
1. Suivez les étapes 1 à 5 ci-dessus
2. Placez le doigt au-dessus de l'orifice à l'extrémité du tuyau.
3. Réglez la commande "CÔTÉ" / "ARRIÈRE" à "ÉLEVÉ" ("HIGH")
4. Brossez une solution savonneuse sur chaque raccord entre l'orifice et le robinet de contrôle.
5. S'il existe une fuite, vous verrez des bulles provenant d'un point de fuite.
6. Si une fuite est détectée, fermez la valve d'arrêt de la bouteille de gaz, serrez la connexion et testez de nouveau.
7. Si la fuite persiste, veuillez contacter votre détaillant de grils à gaz pour de l'aide. Ne pas tenter d'utiliser l'appareil si une fuite est présente.



ASSEMBLAGE DE LA SOUPAPE



GPL BOUTEILLE



CONNEXION DU GAZ NATUREL

GAZ NATUREL

POUR LES GRILS EST DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ AVEC DU GAZ NATUREL

Ne pas utiliser avec du gaz propane (réservoir de gaz). Les soupapes, orifices et les tuyaux sont pour gaz naturel seulement.

Ne pas utiliser avec du charbon.

Une soupape d'arrêt doit être utilisée sur la canalisation d'alimentation du gaz.

Quand l'appareil n'est pas utilisé, fermer l'alimentation du gaz à la soupape.

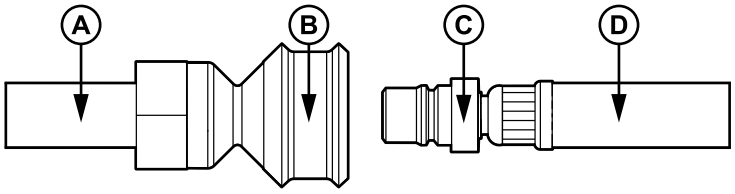
L'appareil est fait pour opérer à une pression de 7 pouces sur colonne d'eau.

ENTREPOSAGE

1. Le gaz doit être fermé à l'alimentation du gaz naturel quand le gril n'est pas utilise.
2. Quand le gril est entreposé dehors l'alimentation du gaz doit être débranchée.

VERIFICATION DU GAZ A LA SOURCE

1. Cet appareil doit être débranché de la canalisation de l'alimentation du gaz au débranchement rapide durant une vérification à pression de ce système de plus de 1/2 psig (3.5 kPa).
2. Fermer le gril quand l'alimentation du gaz est verifiée à une basse pression. Cet appareil devra être isolé de la canlisation de l'alimentation du gaz en fermant la soupape durant toute vérification de l'alimentation à une pression égale ou moins de 1/2 psig (3.5 kPa).
1. Sur les modèles founis d'un tuyau prolongateur, l'assemblage des tuyaux est destiné particulièrement pour votre modèle. Ne pas essayer de modifier ou d'ajouter à l'alimentation. Les tuyaux et les accouplements des tayaux sont conformes au Standard CGA CAN 1-83.
2. Pour les modèles équipés avec l'accouplement à débranchement rapide, fermer la soupape avant de débrancher l'accouplement.
3. L'accouplement à débranchement rapide doit rester propre et être entretenu pour qu'il n'y ait pas de débris ou de saletés.
4. S'assurer qu'il n'y ait pas de graisse dégoutant du tuyau, et ne pas laisser le tuyau toucher aucune surface chaude y inclus le boîtier du gril.
5. Inspecter le tuyau en au moins une fois par année. Si le tuyau a des fissures, des coupures, est usé ou endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
6. Pour une réparation ou remplacement de l'assemblage des tuyau, prendre contact avec votre marchand ou avec un centre de service autorisé.



A. ALIMENTATION DU GAZ

B. ACCOUPLEMENT À DÉBRANCHEMENT RAPIDE

C. ADAPTEUR DU TUYAU

D. TUYAU PROLONGATEUR

CONNEXION

1. Mettez les boutons de commande du gril sur **ARRÊT**. Fermez l'alimentation en gaz au niveau du robinet d'arrêt.
2. Tirer vers l'arrière le manchon à débranchement rapide.
3. Insérer le tuyau gaz natural.
4. Relâcher le manchon de débranchement rapide et s'assurer que le tuyau gaz natural est bien fixé.
5. Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau du robinet d'arrêt.
6. Testez l'étanchéité des connexions.
   Voir TEST D'ÉTANCHÉITÉ (pg 7).

DISCONNECTION

1. Fermer l'alimentation en eau au niveau du robinet d'arrêt.
2. Tirer vers l'arrière le manchon à débranchement rapide.
3. Retirer le tuyau gaz natural.
4. Couvrir les raccords à débranchement rapide.

BOUTEILLE DE GLP

MANUTENTION

1. Des réglementations gouvernementales interdissent l'expédition de bouteilles de GPL pleines. Vous devez apporter votre nouvelle bouteille chez un détaillant de GPL pour le remplissage.
2. Les bouteilles de GPL sont remplies sous une très haute pression. Toujours manipuler avec soin et transporter à l'endroit. Protéger la valve contre les dommages accidentels.
3. Ne pas incliner la bouteille de GPL en la connectant au régulateur. Attacher solidement la bouteille pendant le transport, l'utilisation et le rangement.
4. Si vous inclinez la bouteille après qu'elle est raccordée au régulateur, veuillez éteindre le gaz, déconnecter le régulateur et vérifier la bouteille avant de l'utiliser de nouveau.

RANGEMENT

1. Ranger la bouteille de GPL à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
2. Ne pas ranger la bouteille de GPL dans la lumière directe du soleil, ou près d'une source de chaleur ou de combustion.
3. Si vous prévoyez ranger le gril en intérieur, déconnecter et enlever premièrement la bouteille de GPL. Les bouteilles déconnectées doivent être équipées d'un bouchon anti-poussière, et ne doivent pas être rangées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
4. Tenir hors de la portée des enfants.
5. Lorsque la bouteille de GPL est connectée au gril à gaz, le gril à gaz et la bouteille de GPL doivent être rangés en extérieur, dans un endroit bien ventilé.

UTILISATION

1. Ne jamais raccorder votre gril à gaz à une bouteille de GPL sans le régulateur fourni, et NE JAMAIS RELIER LE GRIL À UNE SOURCE DE GPL NON-RÉGLEMENTÉE.
2. Toujours tester la connexion de la bouteille de GPL et du régulateur pour des fuites en connectant la bouteille de GPL à l'appareil. Voir ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ (pg 7).
3. Ne pas utiliser l'appareil si vous sentez une odeur de propane. Éteignez la flamme et déterminez la source de GPL avant de procéder. Ne pas allumer l'appareil jusqu'à ce que la fuite de GPL soit identifiée et scellée
4. Toujours éteindre la valve de la bouteille de GPL lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.

RÉGULATEUR ET TUYAU

Tous les modèles sont équipés d'un tuyau et régulateur avec accouplement à fermeture rapide QCC^{MD}-1.

L'accouplement QCC^{MD}-1 contient un dispositif de limitation du débit magnétique, qui réduira le débit de gaz dans le cas d'une fuite entre le régulateur et la valve de l'appareil. Ce dispositif s'activera si la valve de la bouteille est ouverte lorsque les valves de l'appareil sont ouvertes.

- **Afin de prévenir l'activation accidentelle, assurez-vous que les valves de l'appareil soient fermées avant d'ouvrir la valve de la bouteille.**

Le raccord QCC^{MD}-1 incorpore un volant de manœuvre sensible à la chaleur qui va dégager le robinet du cylindre du QCC^{MD}-1 quand il est exposé à des températures entre 240-300 °F (116-149 °C), forçant ainsi la fermeture du clapet à effet de retenue.

Si le volant de manœuvre est dégagé :

- Ne pas tenter de reconnecter le volant de manœuvre.
- Retirer l'assemblage boyau/régulateur, et le remplacer avec un nouveau.

Le régulateur de pression est réglé à 11 pouces CE (colonne d'eau) et ne fonctionne qu'avec le GPL. Le tuyau et les accouplements de tuyau sont conformes à la norme CGA CAN 1.83. Ne pas tenter de modifier ni substituer ce produit.

1. Protéger le tuyau contre la graisse et ne pas laisser le tuyau entrer en contact avec une surface chaude, y compris la fonte de base du gril.
2. Inspecter le joint dans valve QCC^{MD} de la bouteille en remplaçant la bouteille de GPL, ou une fois par année ou selon la première éventualité. Remplacer le joint en cas de craquement, plis ou abrasion.
3. "Inspecter le tuyau avant chaque utilisation du gril. Ne pas utiliser l'appareil dans le cas où le tuyau est craqué, coupé, abrasé ou endommagé.

Pour la réparation ou le remplacement de l'assemblage du tuyau/régulateur, veuillez contacter le service à la clientèle.

CONNEXION

1. Assurez-vous que la valve de la bouteille et les valves de l'appareil soient fermées **ARRÊT**.
2. Placez la pleine bouteille de GPL dans la chambre de bouteille, et sécurisez la base selon directives d'assemblage.
3. Centrez le mamelon dans la valve de la bouteille et le tenir place. Avec l'autre main, tournez la manivelle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'arrête. **Ne pas vous servir d'outils. Serrer à la main seulement. En réalisant la connexion, tenez le régulateur en ligne avec la valve de la bouteille, afin de ne pas croiser la connexion.**
4. Testez les connexions pour l'étanchéité. Voir Essai d'étanchéité (pg 7).
5. Consultez les directives d'allumage. **Pour éviter l'activation du dispositif de limitation du débit en allumant l'appareil, veuillez ouvrir la valve de la bouteille lentement avec les valves l'appareil fermées.** Si le dispositif de limitation du débit est accidentellement activé, cermez la valve de GPL de la bouteille et mettez tous les cadrans de brûleur en position ARRÊT. Déconnectez le régulateur de la bouteille. Patientez deux minutes. Rattachez le régulateur à la bouteille. Ouvrez la valve de la bouteille lentement. Patientez une minute. Allumez le gril selon les directives ALLUMAGE (pg 19).

DÉCONNEXION

Avant de déplacer le cylindre de GPL :

1. Fermer le robinet du cylindre de GPL.
2. Retirer l'écrou du raccord.

BOUTEILLES DE GPL

GRILLS CONÇUS POUR UTILISER DU GAZ PROPANE LIQUIDE (GLP).

La norme pour les appareils à gaz extérieur, ANSI Z21.58 / CAN/CGA-1.6, exige que les bouteilles de gaz propane utilisées avec les appareils au gaz propane soient équipées:

- D'un Dispositif de prévention du débordement (DPD)
- Un système d'accouplement à fermeture rapide QCC^{MD}-1

La bouteille de propane n'est pas incluse avec le gril au gaz.

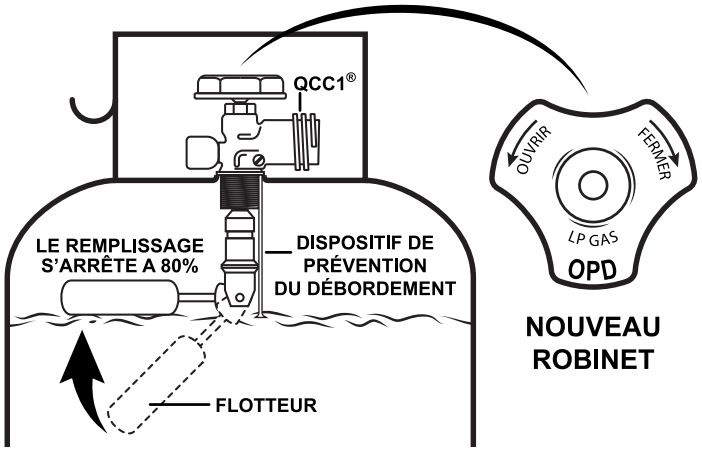
N'oubliez pas d'utiliser une bouteille de propane équipée d'un DPD et d'une soupape QCC^{MD}.

DISPOSITIF DE PRÉVENTION DU DÉBORDEMENT

Le DPD est conçu pour réduire le potentiel de remplissage excessif des bouteilles de propane, réduisant ainsi la possibilité de rejets de propane brut de la soupape de décharge. **Le DPD provoque une opération de remplissage/purge plus lente.**

IDENTIFICATION

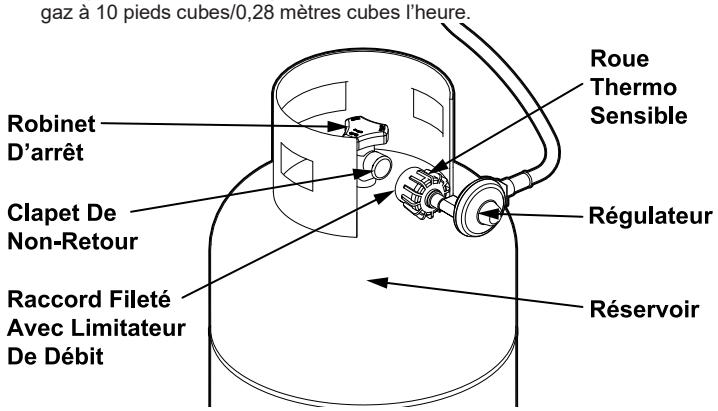
La roue à main DPD a été normalisée selon la forme illustrée.



ACCOUPLEMENT À FERMETURE RAPIDE QCC^{MD}-1

Le système QCC^{MD}-1 incorpore de nouvelles fonctions de sécurité requises par l'Institut américain national de la normalisation (ANSI) et l'Association canadiennes de normalisation (ACN).

- Le gaz ne circulera pas jusqu'à ce qu'une connexion positive soit réalisée.
- Un élément thermique éteindra le débit de gaz entre 240-300 °F (116-150 °C).
- Lorsqu'il est activé, un dispositif de limitation du débit limitera la circulation de gaz à 10 pieds cubes/0,28 mètres cubes l'heure.



IDENTIFICATION

La soupape de QCC^{MD}-1 est caractérisée par un filetage externe sur l'entrée du robinet de gaz propane.

AVIS:

Toute tentative de connecter le régulateur par le moyen d'adaptateurs ou toute autre valve pourrait mener à des dommages, un incendie ou des blessures, et peut nier aux autres fonctions de sécurité importantes du système QCC^{MD}-1.

SPÉCIFIC IONS

1. Toute bouteille de GPL utilisée avec cet appareil doit être construite et marquée conformément aux Spécifications des bouteilles de GPL du Ministère américain des transports (DOT) ou de la Norme nationale du Canada, normes CAN/CSA-B339 relatives aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses; et Commission, le cas échéant.
2. Toute bouteille de GPL utilisée avec cet appareil doit avoir une capacité maximum de 20 lb (9 kg), une hauteur d'environ 18 po (46 cm), et un diamètre d'environ 12 po (31 cm).
3. Toute bouteille de GPL utilisée avec cet appareil devrait être inspectée à chaque remplissage et requalifié par un service certifié à la date d'expiration (10 ans), conformément aux codes du DOT (É.-U.) et du CTC (Canada) relatives aux bouteilles de GPL.
4. Toute bouteille de GPL utilisée avec cet appareil doit être équipée d'une valve d'arrêt se terminant en sortie de bouteille nO 510, tel que spécifié par la Norme sur les entrées et sorties des valves de bouteille de gaz comprimé (É.-U.) ANSI/CGA-V-1-1977 (Canada) CSA B96.
5. Le système d'alimentation de la bouteille doit être configuré pour l'extraction de vapeur.
6. La bouteille doit inclure un collet pour protéger la valve de la bouteille.
7. La bouteille doit être installée selon les directives d'assemblage.
8. Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80%. Il peut se produire un incendie pouvant causer des blessures graves, voire la mort.
9. La valve de la bouteille doit inclure un dispositif de surpression de sécurité directement relié à la chambre de vapeur de la bouteille.

SÉCURITÉ

Aux États-Unis, cet appareil doit être installé selon les normes locales et la norme nationale applicable:

ANSI Z223.1/NFPA 54 - Dernière édition du National Fuel Gas Code et plus récentes normes locales, s'il y a lieu.

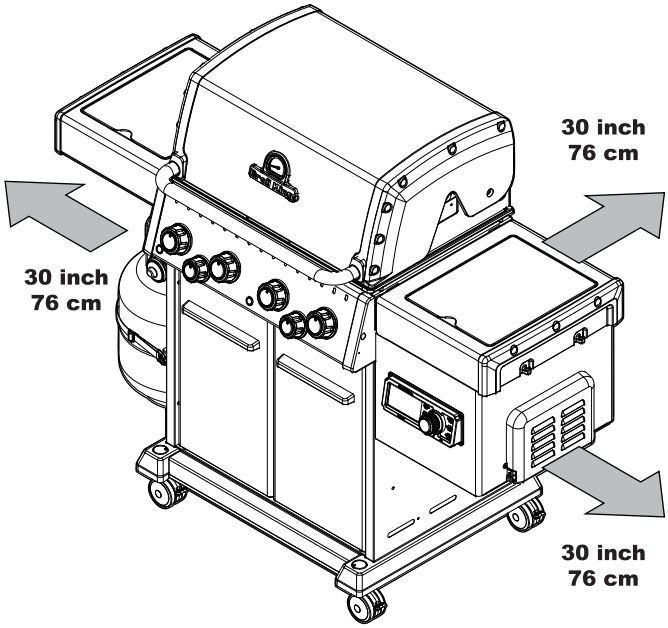
Au Canada, cet appareil doit être installé selon les normes locales et les normes applicables de la CSA:

CSA-B149.1 Code d'installation d'appareils fonctionnant au gaz naturel ou au propane.

AVERTISSEMENT - INSTALLATION

L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE EST LE NON-RESPECT DES DISTANCES DE SÉCURITÉ (ESPACES LIBRES) REQUISES PAR RAPPORT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.

- Cet appareil est conçu pour être UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. NE PAS UTILISER dans un garage, un cabanon, sur un balcon ou tout endroit clos.
- Le gril doit être installé loin des surfaces combustibles, à au moins 30 po (76 cm) de chaque côté et 30 po (76 cm) 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 30 po (76 cm) autour du gril.
- NE PAS utiliser sous un porte-à-faux combustible.
- Installez toujours le gril sur une surface non combustible.
- Installez toujours le gril sur une surface plane et maintenez l'appareil à} niveau.
- 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.
- N'utilisez pas ou n'installez pas d'accessoires qui changent ou modifient la trémie à granules, la vis sans fin, le pot de combustion ou les systèmes d'échappement.
- Le contrôleur, le ventilateur, le registre ou la vis sans fin travaillent ensemble pour assurer que la température sera atteinte et maintenue pendant la cuisson. Afin d'assurer une ventilation et un débit d'air adéquats, il est important de garder le registre du haut en position ouverte, et d'assurer que l'entrée d'air sous la réserve de granules ne soit pas obstruée. Il faut toujours s'assurer que le couvercle de la réserve de granules, ainsi que le dépôt de granules et les portes de nettoyage des cendres soient fermés pendant le fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur un véhicule de loisir et/ou un bateau.



POSITIONNEMENT DE VOTRE GRIL AU GAZ

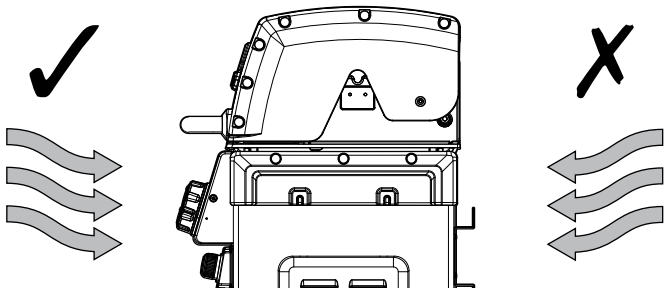
S'assurer qu'il y ait une ventilation adéquate pour dissiper la chaleur et la fumée.

LORS DE LA DÉTERMINATION DE LA POSITION DU GRIL, IL FAUT PRENDRE EN COMPTE CE QUI SUIT:

- Exposition au vent.
- Proximité du trafic.
- Garder les conduites de gaz et les connexions électriques aussi courts que possible, et éloignés de toute source de chaleur.

LOCALISATION DU GRIL:

- Un endroit peu exposé au vent.
- Permettant de fournir suffisamment d'espace pour évacuer la zone de manière sécuritaire, dans l'éventualité d'un incendie.
- Dans un endroit bien ventilé.



NE JAMAIS LOCALISER LE GRIL:

- Dans un garage, un passage couvert, une remise, ou un endroit clos.
- Sous une construction aérienne combustible non-protégée.

Le gril est conçu pour aspirer de l'air dans la zone du panneau de commande, et pour évacuer les produits d'évacuation au travers de l'espace d'évacuation à l'arrière du capot.

- Assister le gril dans l'évacuation de l'air chaud, par l'arrière du gril.
- Aider à empêcher la fumée de souffler vers une personne qui utiliserait le gril.

AVERTISSEMENT

- Le vent soufflant à l'arrière du gril ou par l'évent d'évacuation peut affecter la bonne circulation de l'air au travers du gril, causant des performances diminuées, ou dans certains cas, causant une accumulation excessive de chaleur dans la zone du panneau de commande. Cela peut causer un risque de brûlure si la surface du panneau de commande et les boutons deviennent trop chauds pour le toucher.
- Lors de conditions de vent fort, il est préférable de ne pas utiliser le gril.
- Tout dommage au gril résultant d'un usage dans des conditions venteuses, comme des boutons fondus, un fil d'ignition fondu, ou une décoloration du panneau des robinets en raison d'une accumulation excessive de chaleur, est exclus de la couverture par la garantie.

INSTALLATION DE BOUTEILLE DE GAZ GPL

Les bouteilles de GLP doivent être installées conformément aux instructions de montage, à l'aide du dispositif de retenue fourni. Ne stockez pas de bouteille de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Toutes les bouteilles utilisées doivent être compatibles avec le système de retenue fourni.

SÉCURITÉ

Votre nouveau barbecue Broil King est un appareil sécuritaire et pratique lorsqu'il est assemblé et utilisé correctement. Toutefois, comme tout appareil fonctionnant au gaz, certaines mesures de sécurité s'imposent. Le non respect de ces mesures de sécurité peut causer de sérieux dommages ou des blessures graves. Si vous avez des questions en ce qui concerne l'assemblage ou le fonctionnement de l'appareil, consultez votre marchand, technicien d'appareils à gaz, compagnie de gaz ou notre service à la clientèle au 1-800-265-2150 / info@omcbbq.com

- Veuillez lire le présent manuel au complet avant d'installer et d'utiliser votre appareil à granules 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.
- Ce manuel remplace tous les manuels d'utilisation précédents.

SYSTÈME DE CONTRÔLE iQue^{MC}

Un barbecue Broil King équipé d'un système iQue^{MC} vous permet de maintenir avec précision la température de cuisson souhaitée et vous offre la possibilité de surveiller le barbecue et les informations de cuisson depuis votre appareil intelligent.
Le système iQue^{MC} ne vous dispense pas de surveiller votre barbecue.
Le module Broil King Pellet iQue^{MC} contrôle uniquement le brûleur à granulés de bois. Les brûleurs à gaz sont contrôlés manuellement.

DANGER - FONCTIONNEMENT

- **UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT**
- e 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 granules 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 – FONCTIONNEMENT DES GRANULÉS

- Préchauffez le barbecue avec le couvercle ouvert pendant les 10 premières minutes ou jusqu'à ce que la fumée blanche devienne claire.
- N'essayez jamais de surchauffer votre barbecue en ajoutant un excès de granulés ou d'autres matériaux combustibles dans le brûleur ou la trémie.
- En cas d'embrasement, n'utilisez pas d'eau pour éteindre le feu. Éteignez l'appareil. Débranchez le cordon d'alimentation et attendez que le barbecue refroidisse.

DANGER - INCENDIE

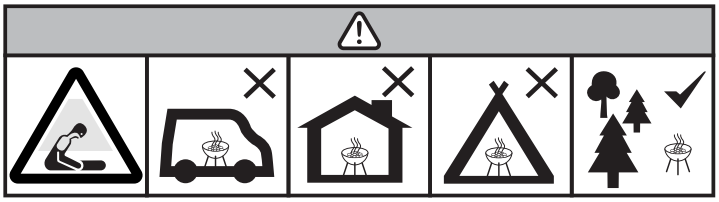
- Veillez à ce que la zone entourant l'appareil soit exempte de matériaux combustibles, de granules, d'essence et de tout liquide et émanations inflammables.
- Ne jamais entreposer de matériaux combustibles à proximité ou sous l'appareil.
- N'utilisez jamais de liquide ou de produit à émanations inflammables 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 CHAUDES pendant l'utilisation. NE PAS toucher les surfaces chaudes sans gants de protection.
- Portez des gants de barbecue ou des gants de protection pendant la cuisson ou le réglage du registre supérieur.
- Ne touchez jamais le bac à granules, 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.

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 - PROPOSITION 65

La combustion (brûlage) de ce produit produit du monoxyde de carbone et d'autres substances reconnues par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.p65warnings.ca.gov/product

DANGER - ELECTRICAL

- Ce gril utilise une source d'alimentation électrique externe qui doit être mise à la terre conformément aux normes locales.

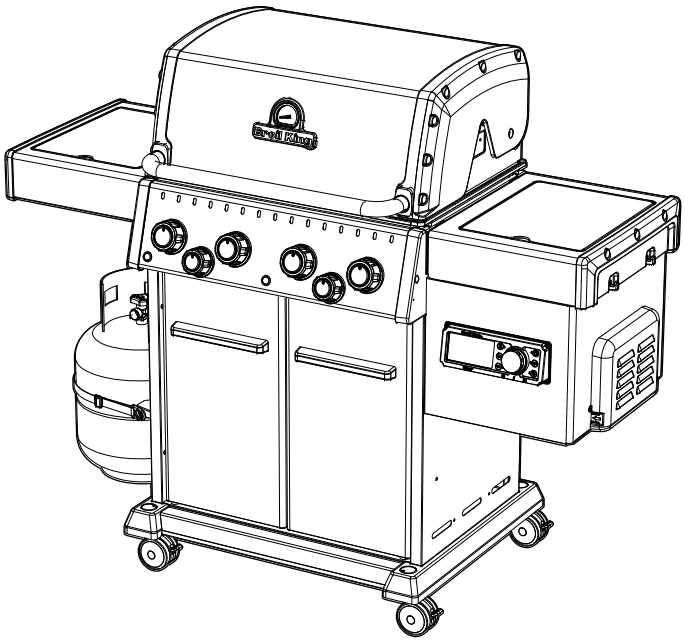
(É.-U.) ANSI/NFPA No. 70 - Dernière édition
(Canada) CSA C22.1 Code Canadien de l'électricité

- Branchez le gril sur une prise extérieure à DDFT (Disjoncteur Différentiel de Fuite à la Terre) correctement câblée.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge homologuée UL, CSA ou ETL, conçue pour une utilisation extérieure par tous les temps, avec un câble de calibre 10 ou 12 et une fiche mise à la terre. La longueur maximale de cette rallonge est de 4 mètres (12 pieds). Utilisez la rallonge la plus courte possible.
- N'UTILISEZ PAS d'adaptateurs de prise.
- Ne brancher l'appareil dans toute la prise endommagée.
- Ne pas couper ou retirer la broche de mise à la terre de la fiche.
- Tenir le cordon d'alimentation électrique à l'écart de toute surface chauffée.
- Une tension dangereuse pouvant provoquer une secousse et des brûlures électriques, ou la mort, est présente à l'intérieur du gril. Débranchez toujours le gril de la source d'alimentation avant toute opération d'entretien ou de nettoyage.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation et remplacez-le s'il est endommagé.
- Veillez à ce que toutes les connexions électriques restent sèches et éloignées du sol.
- Respectez toutes les lois et réglementations locales lors de l'utilisation de cet appareil.

Broîl Kîng®

PELLET iQue™ MODULE

MANUEL DE L'UTILISATEUR



⚠ DANGER

SI VOUS SENTEZ LE GAZ:

1. **ETEIGNEZ L'ARRIVÉE DE GAZ.**
2. **ETEIGNEZ TOUTE FLAMME NAISSANTE LE CAZ ÉCHÉANT.**
3. **OUVREZ LE COUVERCLE.**
4. **SI L'ODEUR CONTINUE, APPELEZ VOTRE REVENDEUR.**

⚠ AVERTISSEMENT

1. **NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER DE L'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE DET APPAREIL.**
2. **UNE BOUTEILLE DE GPL QUI N'EST PAS RACCORDÉE ÀL'APPAREIL NE DEVANIT PAS ÊTRE ENTREPOSÉE À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.**

VEUILLEZ INSCRIRE LE NUMÉRO DE MODÈLE, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LA DATE D'ACHAT ICI.

CES INFORMATIONS FIGURENT SUR L'ÉTIQUETTE NOIRE ET ARGENTÉE À L'ARRIÈRE.

NUMÉRO DE MODÈLE							
NUMÉRO DE SÉRIE							
DATE D'ACHAT			/		/		

REMARQUE POUR L'INSTALLATEUR: CES INSTRUCTIONS DOIVENT ÊTRE REMISES AU CONSOMMATEUR.

C US

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ 2
BOUTEILLES DE GPL 4
RÉGULATEUR ET TUYAU 5
GAZ NATUREL 6
TEST D'ETANCHEITE 7
TUBES VENTURI 8
iQue^{MC} PIÈCES DU GRIL 9
iQue^{MC} CONTRÔLE 10
GRANULES 11
ALLUMAGE - GAS 12
ALLUMAGE - PELLET 13
FONCTIONNEMENT 14
iQue^{MC} APPLICATION 15
TECHNIQUES DE CUISSON 16
ENTRETIEN 19
DÉPANNAGE 21
GARANTIE 23

LIRE ATTENTIVEMENT CES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL. CONSERVER CES DIRECTIVES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

POUR LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE, CONSULTER VOTRE MANUEL D'ASSEMBLAGE
OU VISITER www.broilking.com POUR VISIONNER NOS VIDÉOS SUR L'ASSEMBLAGE

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

FR
60094-40 Rev C 11/26

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