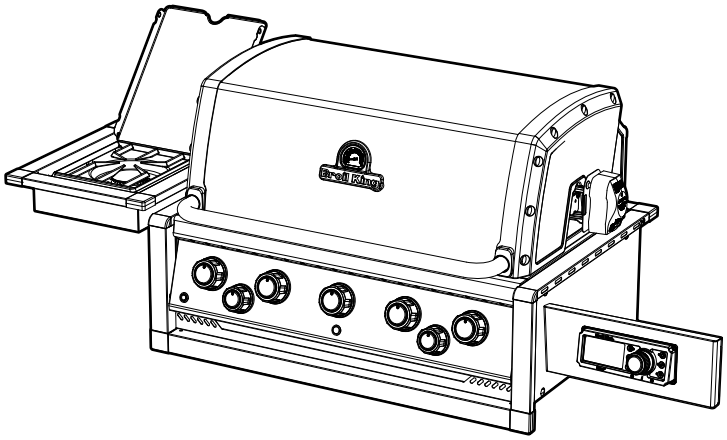
Broîl Kîng®

iQue™ BUILT-IN GAS GRILL - IMPERIAL™ / REGAL™

OWNER'S MANUAL



ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018

CERTIFIED

DESIGN CERTIFIED

CONTENTS

SAFETY 2
INSTALLATION 3
LP GAS CYLINDER 10
HOSE AND REGULATOR 11
FIXED PIPE LP OR NATURAL GAS LINE 12
LEAK TESTING 13
VENTURI TUBES 14
GETTING TO KNOW iQue™ 15
iQue™ CONTROL MODULE 16
iQue™ STARTING 17
iQue™ SETTING TEMPERATURES 18
iQue™ TECHNIQUES 19
iQue™ APP 22
iQue™ TANK SCALE 23
LIGHTING 25
OPERATION 26
MAINTENANCE 27
TROUBLESHOOTING 28
WARRANTY 30

⚠ 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 LP 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.

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

MODEL NUMBER					-		
SERIAL NUMBER		-					
DATE OF PURCHASE			/		/		

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

READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GAS GRILL.
RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

FOR ASSEMBLY INSTRUCTIONS, PLEASE SEE YOUR ASSEMBLY MANUAL
OR VISIT www.broilkingbbq.com TO VIEW OUR ASSEMBLY VIDEOS.

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

EN
70094-50 Rev B 09/26

Onward Manufacturing Company Limited
Since 1906
585 Kumpf Drive
Waterloo, Ontario, Canada

SAFETY

Your new Broil King gas grill is a safe, convenient appliance when assembled and used properly. As with all gas-fired 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

CAUTION

- **FOR OUTDOOR USE ONLY.**
- **IF STORED INDOORS, DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS.**
- **THIS APPLIANCE MUST NOT BE OPERATED UNATTENDED.**
- **SPECIAL CARE MUST BE TAKEN TO KEEP SMALL CHILDREN AWAY FROM HEATED SURFACES.**
- **THIS GRILL AND ITS ACCESSIBLE PARTS BECOME HOT DURING USE. DO NOT TOUCH HOT SURFACES WITHOUT PROTECTIVE GLOVES.**
- **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.**

iQue™ CONTROL SYSTEM.

A Broil King gas grill equipped with an iQue™ control system will function like a traditional Broil King gas grill when operated without engaging iQue™ or without an electrical power connection. Powering and connecting the iQue™ control system 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 gas grill.

When a grill equipped with an iQue™ control system experiences a loss of power, the grill reverts to the manual settings and will continue to function. During a loss of power or controller malfunction you may experience an increase in grill temperature as the manual setting must be higher than the iQue™ setting for the iQue™ to function. If you experience a power outage or controller malfunction, go to the grill and reduce the manual setting appropriate for your cooking.

CAUTION - ELECTRICAL

- If any accessory is used on this appliance that requires an external electrical power source, the accessory when installed must be electrically grounded in accordance with local codes. In the absence of local codes, the following standards apply:
  (U.S.A.) ANSI/NFPA No. 70-Latest Edition and
  (Canada) CSA C22.1 Canadian Electrical Code
- Use only a UL, CSA or ETL rated extension cord designed for outdoor, all-weather use.
- Do not use an extension cord over 50 ft (15 m).
- Use the shortest possible extension cord to reach your grill.
- The extension cord must be a minimum wire gauge 14 (A.W.G.).
- Do not cut or remove the grounding prong from the plug.
- Keep the electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surface.
- It is recommended to plug all grill accessories into a properly installed GFCI (ground fault circuit interrupter) outlet.
- Do not touch the appliance or its plug with wet hands.

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 colorless, 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

This product can expose you to chemicals including lead and lead compounds, which is known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. **Wash your hands after handling this product.**

The burning of gas cooking fuel can expose you to chemicals including Carbon Monoxide, which is known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. **To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the owner's manual, ensuring you provide good ventilation when cooking with gas.**

For more information go to **www.p65warnings.ca.gov**

INSTALLATION

CONFIGURATION OPTIONS

There are many options for designing an outdoor kitchen for your new built-in gas grill. It can be a technically challenging project requiring skilled labor to plan and build.

Installation and construction should be done by qualified professionals.

- The built-in grill and all other accessory units should be on site before construction begins.
- If the grill will be paired with a side burner, position the side burner to the left of the grill.
- If the grill will be connected to a 20lb LP tank, position the tank to the left of the grill.
- 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**
- **DO NOT** restrict the flow of air to the appliance.
- Keep the area surrounding the appliance free of combustible materials, gasoline, and all flammable liquids and vapors.
- This appliance is not intended to be installed in, or on, recreational vehicles and/or boats.
- Keep the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris.

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:

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

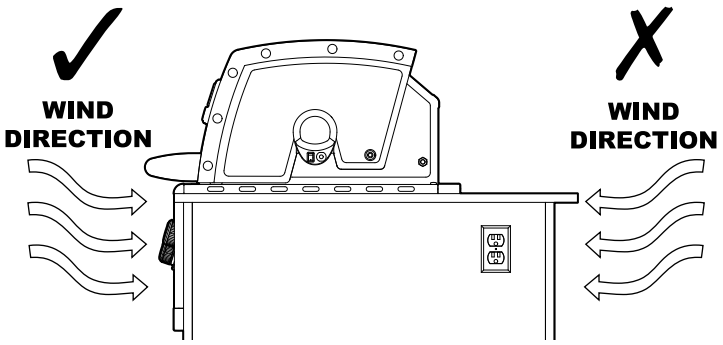
NEVER LOCATE THE GRILL:

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

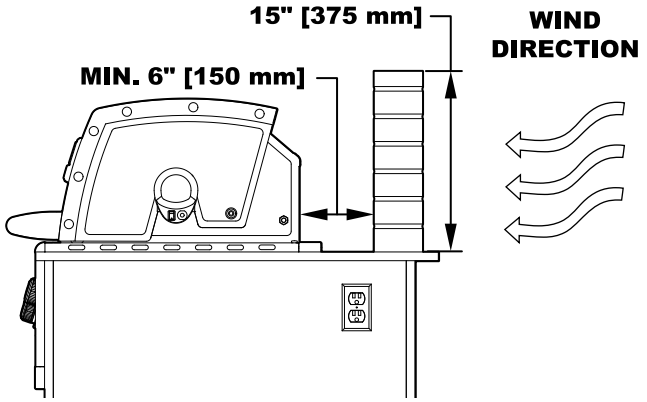
The grill is designed to take air in through the control panel area and send the exhaust products out through the exhaust gap at the rear of the hood.

If locating the grill in a windy area, locate the grill so the prevailing wind will blow air at the front of the grill. A light wind blowing at the front of the grill will:

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



If the grill is located where the prevailing wind is blowing at the rear of the grill, a windbreak will need to be installed. The windbreak should be constructed to prevent wind from entering the exhaust vent in the rear of the grill and comply with the clearances specified for combustible or non-combustible construction as outlined in these instructions.



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.

CONSTRUCTION MATERIALS

Materials appropriate for outdoor construction should be chosen to build any enclosure and cabinetry for your built-in gas grill. All construction materials can be divided into two groups: combustible and non-combustible. You must follow the clearance specifications (pg 4-6) for distances from the grill to either combustible or non-combustible materials.

DEFINITION OF COMBUSTIBLE MATERIAL

Any building structure or decorative structure made of wood, compressed paper, plant fibers, vinyl/plastic or other materials that are capable of transferring heat or being ignited and burned. Such material shall be considered combustible even though flame-proofed, fire-retardant treated or surface-painted, or plastered.

DEFINITION OF NON-COMBUSTIBLE MATERIAL

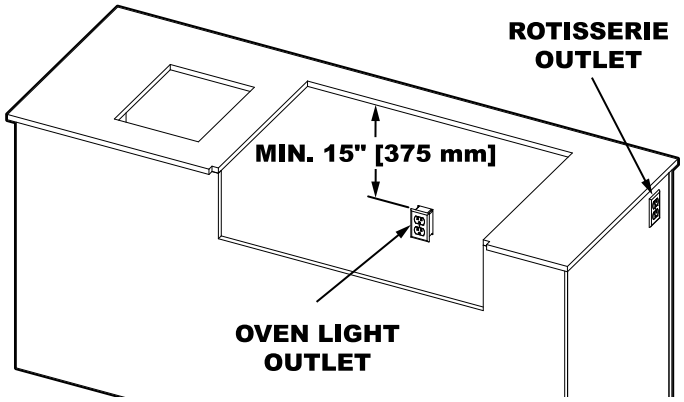
Material which is not capable of being ignited and burned, such as materials consisting entirely of, or a combination of, steel, iron, brick tile, concrete, slate, and plaster.

COUNTERTOP

All Installations require a non-combustible countertop surface. The countertop surface must be constructed from solid materials and must be level and smooth. For information on dimensions for openings in the countertop see (pg. 9).

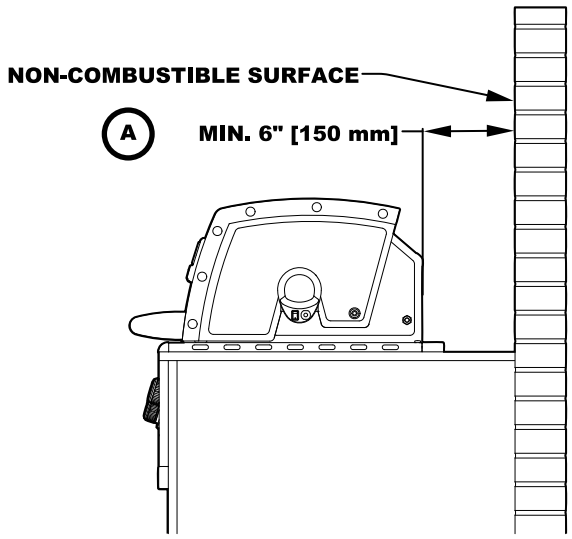
ELECTRICAL OUTLETS

If a Rotisserie will be used, an electrical outlet for the Rotisserie should be positioned on the rear right side of the grill. If internal lights are provided, a Ground Fault Interrupt (GFI) electrical outlet for the lights should be positioned inside the enclosure on the rear wall 15 inches (38cm) below the countertop.



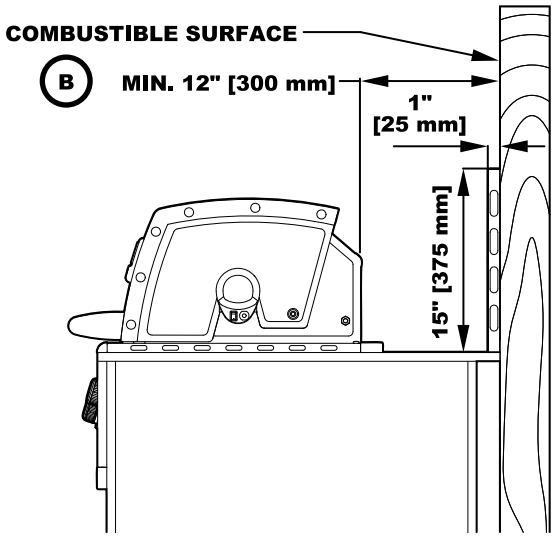
INSTALLATION CLEARANCES ABOVE COUNTERTOP

A) Minimum clearance between the grill and non-combustible wall above the countertop surface is 6” [150 mm] to the left, right and rear.

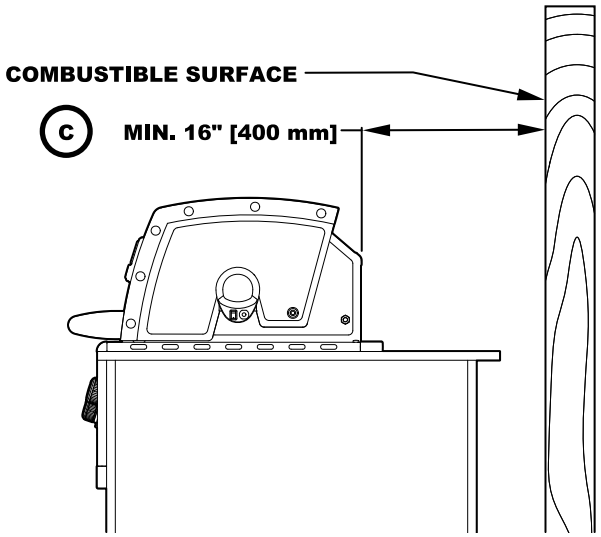


B) Minimum clearance between the grill and a protected combustible wall above the countertop surface is 12” [300 mm] to the left, right and rear.

A protected combustible wall has a 1” (25 mm) ventilated space between a non-combustible surface and the combustible surface extending 15” (375 mm) above the countertop surface.

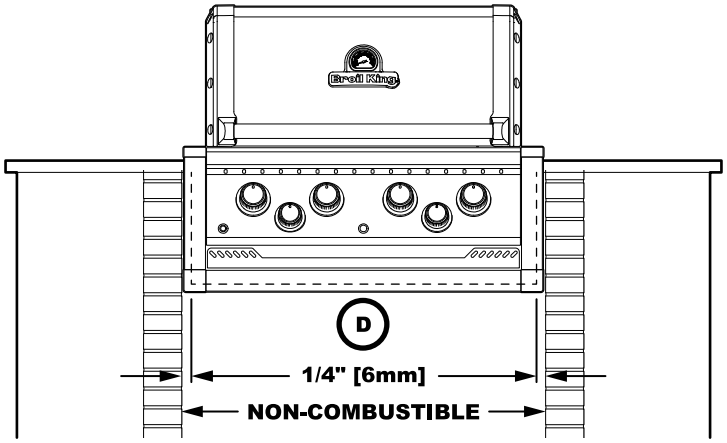


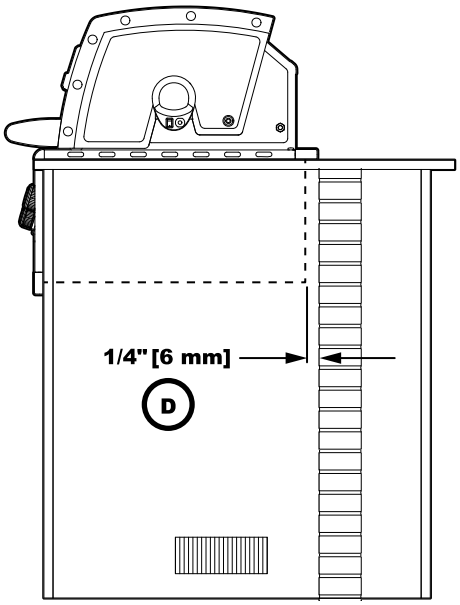
C) Minimum clearance between the grill and a combustible wall above the countertop surface is 16” (400 mm) to the left, right and rear.



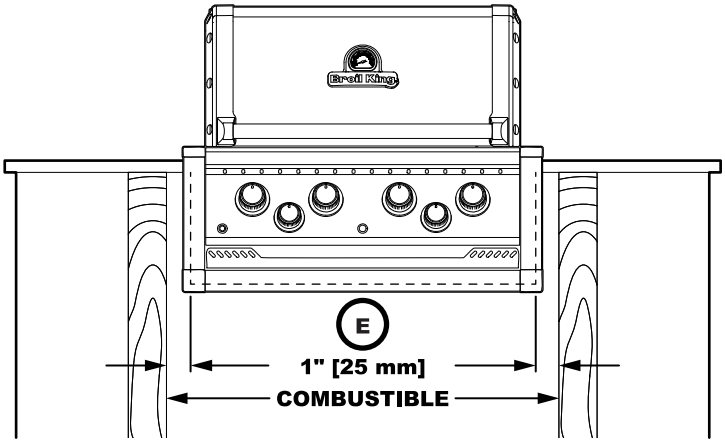
INSTALLATION CLEARANCES BELOW COUNTERTOP

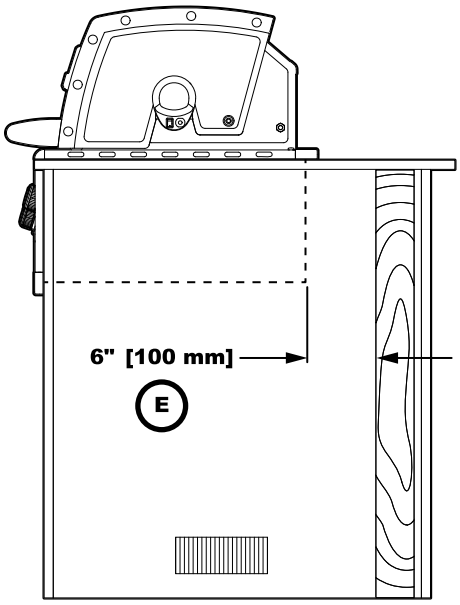
D) Minimum clearance between the grill and any non-combustible wall below the countertop surface is 1/4” (6 mm) to the left, right and rear.





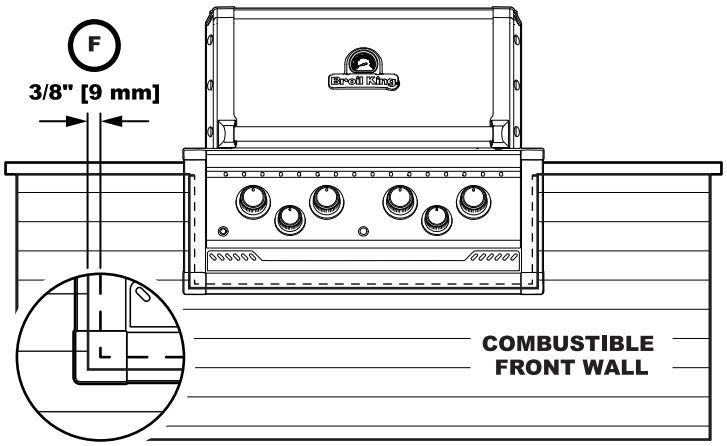
E) Minimum clearance between the grill and any combustible wall below the countertop surface is:
1” (25 mm) to the left, right.
6” (100 mm) to the rear.





INSTALLATION

F) Minimum clearance between the grill and any combustible front wall is 3/8” [9 mm] to the left, right and bottom.



OVERHEAD CONSTRUCTION AND EXHAUST HOOD REQUIREMENTS

A minimum 60”[1500mm] clearance is required between the grilling surface and the overhead construction.

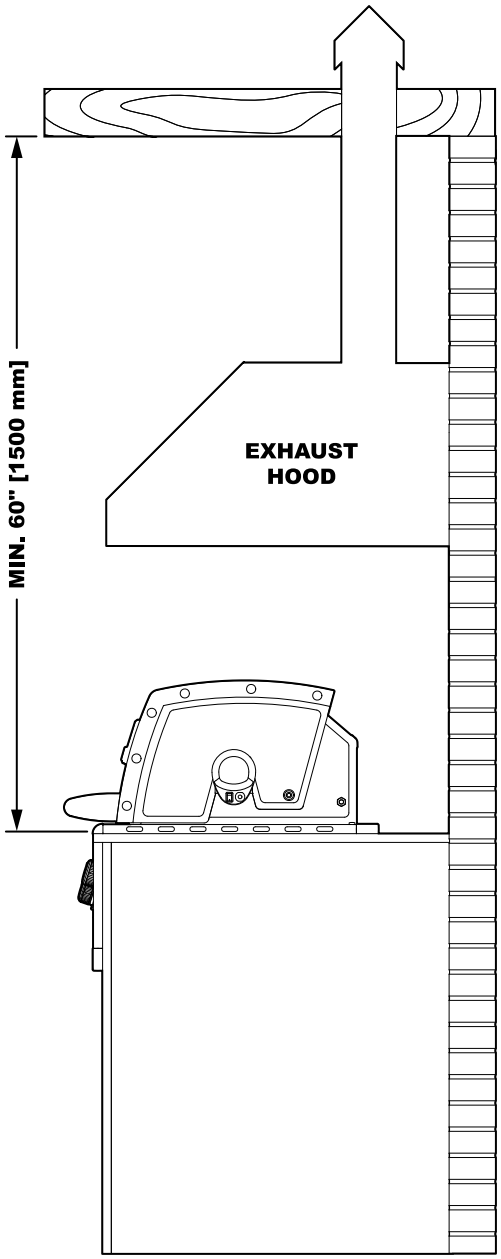
When installed under combustible overhead construction, the area above the cooking surface of the grill must be covered with an exhaust hood. The exhaust hood provides the protection for the combustible overhead construction.

When installed under overhead non-combustible construction, an exhaust hood is highly recommended.

EXHAUST HOOD

When using an exhaust hood, the area above the cooking surface of the grill must be covered with a hood larger than the cooking area of the grill, and with a minimum of 1200 cubic feet per minute [34 cubic meter per minute] for proper outdoor application.

WARNING: Do not install or use the grill under unprotected combustible construction without a fire safe ventilation system.



INSTALLATION ENCLOSURE

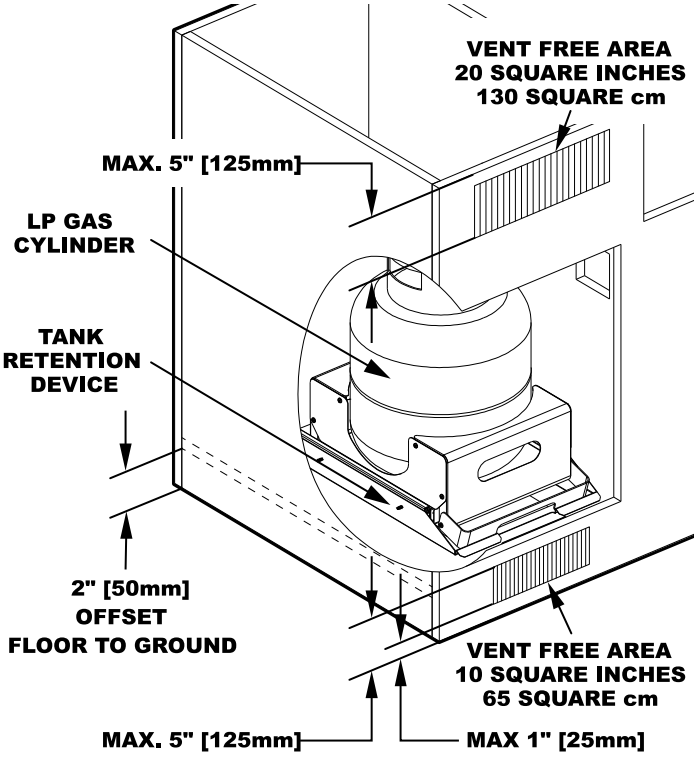
LP GAS CYLINDER ENCLOSURE

The LP Gas Cylinder enclosure must meet the requirements for venting, cylinder retention, and separation of the LP gas cylinder from a heat source as outlined in the **ANSI Standard for Outdoor Cooking Gas Appliances, Z21.58/CSA 1.6 for LP enclosures.**

FOR LP GAS CYLINDER ENCLOSURES HAVING FOUR SIDES, A TOP AND A BOTTOM:

- At least one unobstructed ventilation opening shall be provided on the exposed exterior side of the enclosure located within 5 inches (127 mm) of the top of the enclosure. The opening(s) shall have a total free area of not less than 1 square inch per pound (14 square cm per kg) of fuel storage. A 20lb LP gas cylinder requires 20 square inches (130 square cm) of ventilation.
- At least one unobstructed ventilation opening shall be provided on the exposed exterior side of the enclosure located within 1 inch (25mm) of the bottom of the enclosure. The upper edge shall be no more than 5 inches (127 mm) above the bottom of the enclosure. The opening(s) shall have a total free area of not less than .5 square inches per pound (7 square cm per kg) of fuel storage. A 20lb LP gas cylinder requires 10 square inches (65 square cm) of ventilation.
- Gas supply shut off valves must be readily accessible for hand operation.
- A door on the enclosure to gain access to the cylinder valve is acceptable provided it is non-locking and can be opened without the use of tools.
- A minimum clearance of 2 inches (51 mm) is required between the floor of an LP gas cylinder enclosure and the ground.
- The remote LP gas cylinder enclosure must isolate the LP gas cylinder from the burner compartment, so that it provides shielding from radiation, be a flame barrier and provide protection from foreign material such as hot drippings.

WARNING: Do not store a spare cylinder in an enclosure.
Enclosures for LP gas cylinders must be fitted with a cylinder retention device. A Broil King cylinder retention device is available from your dealer.



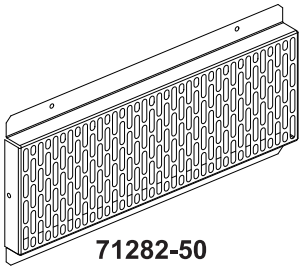
VENTS FOR LP GAS CYLINDER ENCLOSURE

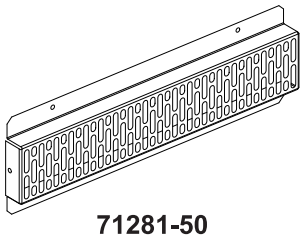
WARNING: Vents are required in the LP gas cylinder enclosure to provide ventilation in the event of a gas leak.

Ventilation reduces moisture and provides cooling in the enclosures.

Note: The drawings are for reference only.

- Each vent shall have minimum openings to allow the entrance of a 1/8 inches (3.2 mm) diameter rod.
- Make sure the vents are not blocked by interior support.
- Keep vents clean and clear of obstructions.
- Vent(s) can be located in low visibility areas and should be protected by screens to prevent rodents and insects from entering the enclosure.
- Vents that meet these requirements are available from your dealer.
  - 20 square inches (130 square cm) Item # 71282-50
  - 10 square inches (65 square cm) item # 71281-50


71282-50


71281-50

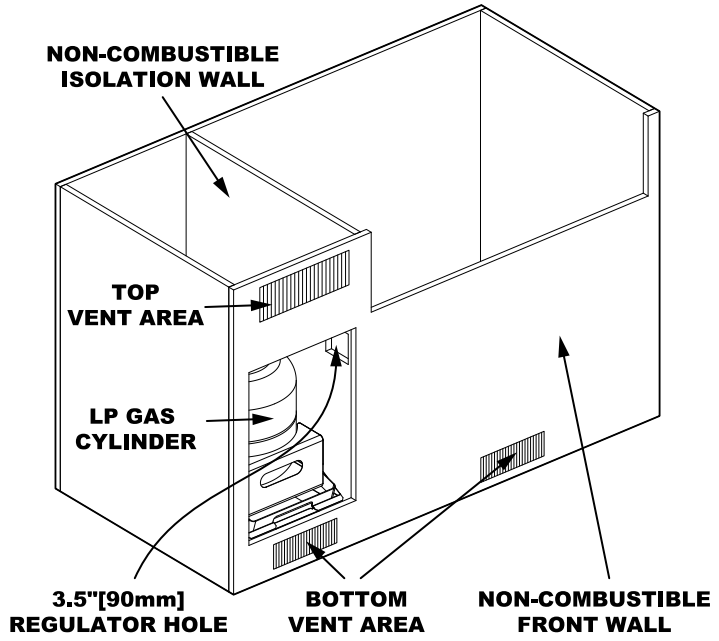
WARNING: Ventilation openings should only communicate with the outside of the enclosure, so that the gas can dissipate outside of the enclosure.

- If a gas leak should occur or the LP gas cylinder should vent out of the LP gas cylinder enclosure, the gas should not be allowed to vent or migrate into empty or “hollow” areas of the enclosure.

INSTALLATION ENCLOSURE

GRILL ENCLOSURE WITH A LP GAS CYLINDER

- A remote LP gas cylinder enclosure is required for installations that use an LP gas cylinder as outlined on the previous page and in the ANSI Standard for Outdoor Cooking Gas Appliances, Z21.58/CSA 1.6 for LP enclosures.
- Construct enclosure with four sides, a top and a bottom with minimum inside dimensions of:
  - Height 20 inch (500 mm)
  - Width 15 inch (385 mm)
  - Depth 14 inch (360 mm)
- Enclosure must not allow space for a spare tank to be stored inside the enclosure.
- Ventilation totaling a minimum free area of 20 square inches (130 square cm) is required at the top on the exposed exterior wall of the enclosure. (ITEM #71282-50)
- Ventilation totaling a minimum free area of 10 square inches (65 square cm) is required at the bottom on the exposed exterior wall of the enclosure. (ITEM #71281-50)
- Position the top vent(s) within 5 inches (125 mm) of the top of the enclosure.
- Position the bottom vent 1 inch (25 mm) or less from the floor level and within 5 inches (125 mm) of the bottom of the enclosure.
- The remote LP gas cylinder enclosure must isolate the LP gas cylinder from the burner compartment, so that it provides shielding from radiation, be a flame barrier and provide protection from foreign material such as hot drippings.

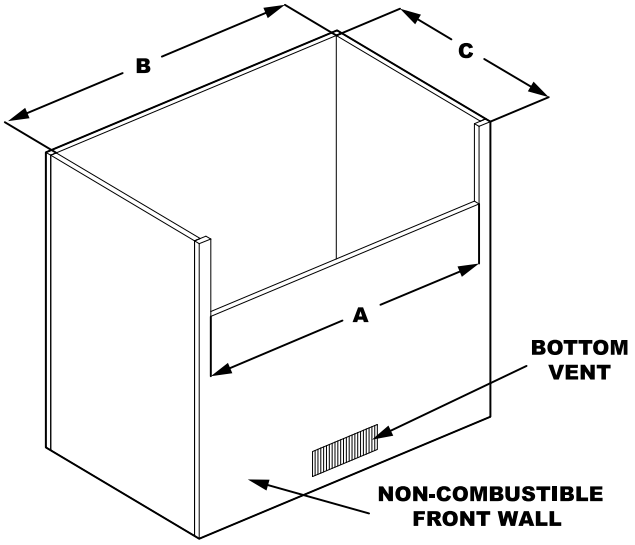


DANGER

Failure to build a remote LP gas cylinder enclosure for a single 20 lb. LP gas cylinder only, following the requirements for ventilation, cylinder retention and separation of the LP gas cylinder from a heat source, listed in the ANSI Standard for Outdoor Cooking Gas Appliances, Z21.58/CSA 1.6, could be dangerous, and result in a fire or an explosion causing serious bodily injury or death and damage to property.

GRILL ENCLOSURE WITHOUT A LP GAS CYLINDER

- Ventilation totaling a minimum free area of 10 square inches (33 square cm) is required at the bottom of the enclosure.
- Position the bottom edge of vent 1 inch (25 mm) or less from the floor level and within 5 inches (127 mm) of the bottom of the enclosure.
- Be careful not to obstruct these vents.

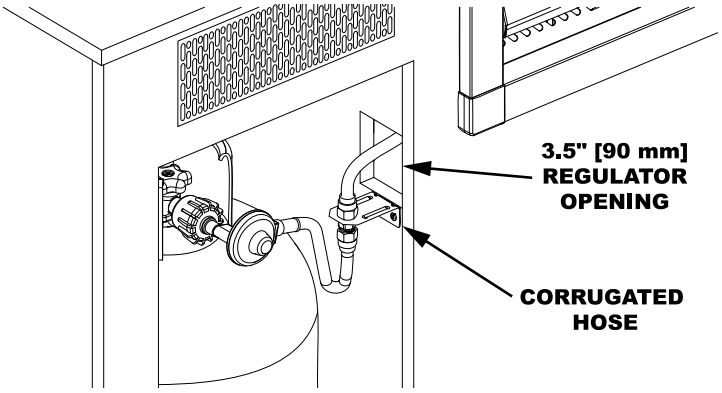


GRILL ENCLOSURE DIMENSIONS			
	490	**590**	**690**
A	30 1/4 in [770 mm]	36 11/16 in [932 mm]	44 in [1118 mm]
B	31 3/8 in [797 mm]	37 3/4 in [959 mm]	45 1/8 in [1146 mm]
C	27 in [686 mm] with surface mount GFCI receptacle		

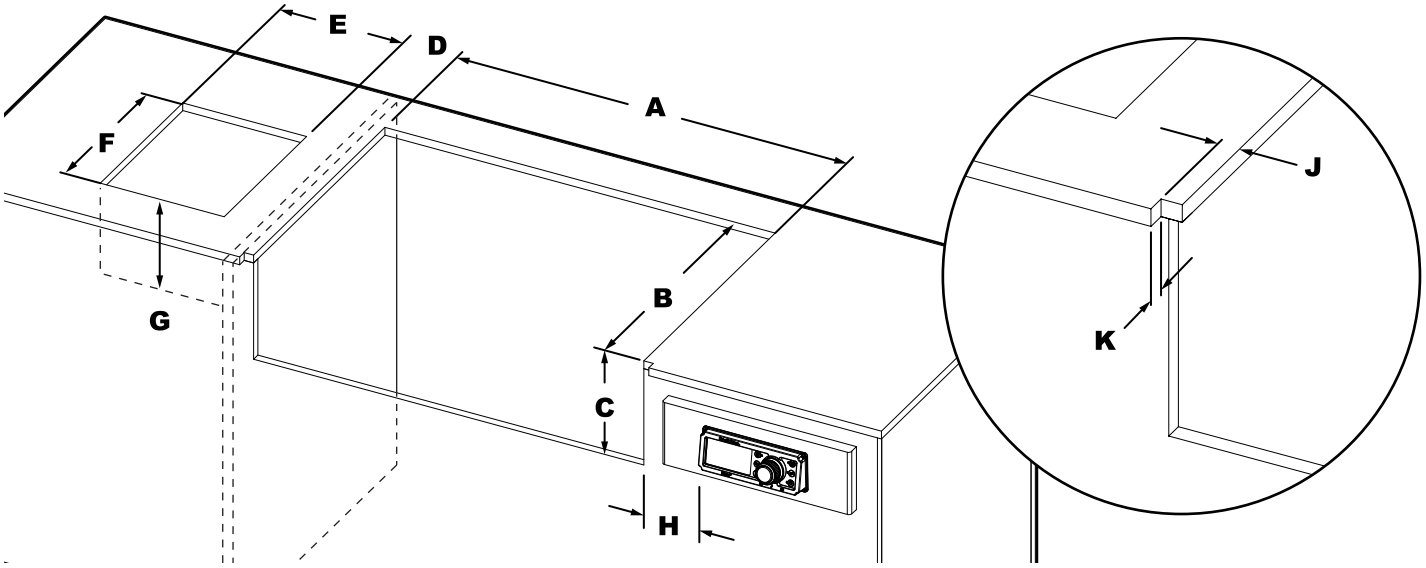
INSTALLATION ENCLOSURE

SPECIFICATION FOR CONNECTING TO A 20 lb. LP GAS CYLINDER

- A 14” (356 mm) corrugated hose with a 3/8” SAE 45 degree fitting is connected to the manifold of the grill
- Do not use pipe sealant on the 3/8” SAE 45 degree fitting
- The 3/8” SAE 45 degree fitting must be firmly attached to rigid permanent construction
- If you choose to use a corrugated gas hose other than the one supplied, the connector must comply with the standard for connectors for gas appliances, ANSI Z21.24 ● CSA 6.10



COUNTERTOP CUT OUT DIMENSIONS



COUNTERTOP CUT OUT DIMENSIONS - iQue™ IMPERIAL™ / REGAL™			
	490	**590**	**690**
A	30 in [760 mm]	36 1/4 in [920 mm]	43 3/4 in [1110 mm]
B	23 1/8 in [590 mm]		
C	11 in [280 mm]		
D	MIN 4 in [100 mm] MAX 7 in [180 mm]		
E	11 5/8 in [295 mm]		
F	14 1/2 in [370 mm]		
G	4 1/2 in [115 mm]		
H	8” [200 mm]		
J	5/8 in [16 mm]		
K	COUNTERTOP OVERHANG.		

LP GAS CYLINDER

GRILLS DESIGNED TO USE LIQUID PROPANE (LP) GAS.

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.

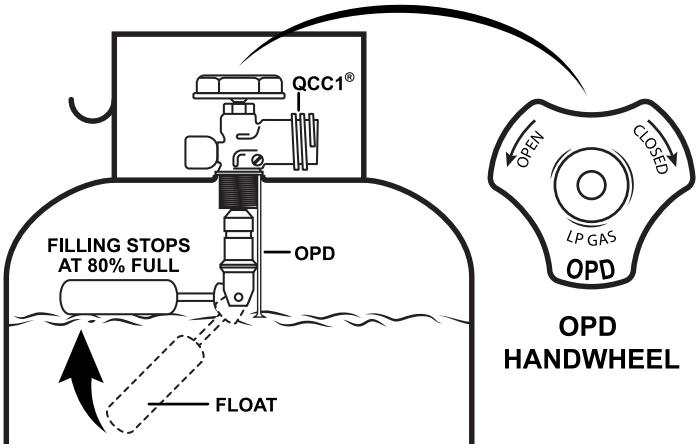
Be sure to use an LP gas cylinder equipped with the OPD and the QCC® valve.

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

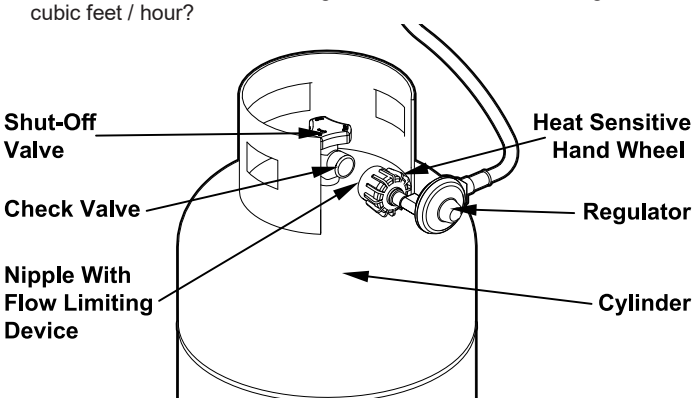
To identity an OPD equipped cylinder look for a hand wheel with the standardized shape as shown below.



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.
- 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.

NOTE: 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.

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 13).
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

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 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 13).
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 25).

DISCONNECTION

Before moving the LP gas cylinder:

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

FIXED PIPE LP OR NATURAL GAS LINE

GAS LINE LOCATION

LP Gas and Natural Gas supply lines should be installed by a qualified professional.
Note: Provide access in the enclosure for gas supply and regulator service.
Note: Area should be kept clear of sharp or abrasive surfaces to avoid damage to gas supply lines. Exercise caution when pulling gas lines through the built-in enclosure.

SPECIFICATIONS FOR PIPING

- Installation must use rigid pipe, semi-rigid tubing, or a connector complying with the Standard for Connectors for Outdoor Gas Appliances and Manufactured Homes, ANSI Z21.75•CSA 6.27 and suitable for outside installation.
- The gas connections must be firmly attached to rigid, permanent construction.
- A 3/8 inch SAE 45 degree flare connection has been provided. Do not use pipe sealant on this connection.
- A manual shut-off valve must be installed outdoors and be accessible from outside of the built in enclosure.
- For bulk propane and natural gas, an additional indoor manual shut-off valve should be installed in the branch fuel line in an accessible location near the supply line.

CONNECTION TO A REMOTE SELF CONTAINED LP GAS SUPPLY

- LP gas grills are designed to operate at a regulated pressure of 11 inches water column.
- **An in line LP pressure regulator suitable for bulk propane installations is required to maintain 11 inches water column pressure. (not supplied)**
- The gas supply connection from the grill manifold to the gas supply bulkhead must not exceed 72 inches (182cm)
- When the grill is not in use, turn off the LP gas supply at the shut off valve.

CONNECTION TO NATURAL GAS SUPPLY

- If grill is designed for use with natural gas, do not use with liquid propane (bottled gas). The valves, orifices, and hoses are for natural gas only.
- Natural Gas Grills are designed to operate at a regulated pressure of 7 inches water column.
- The gas supply hose from the grill manifold to the gas supply bulkhead must not exceed 120” (305cm)
- The gas must be turned off at the natural gas supply when the barbecue is not in use.
- When the grill is not in use, turn off the natural gas supply at the shut off valve.

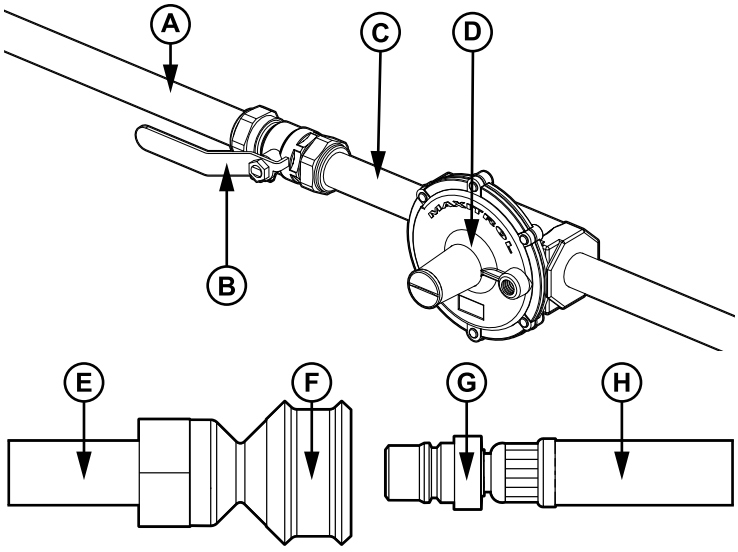
GAS SUPPLY TESTING

- 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)
- 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)

GAS SUPPLY HOSE

- On models supplied with an extension 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
- On models equipped with the "quick disconnect" coupling, close "shut off valve" before disconnecting coupling.
- "Quick disconnect" coupling must be kept clean and free of dirt and debris.
- Protect the hose from dripping grease and do not allow the hose to touch any hot surface, including the base casting of the barbecue.
- Inspect the hose at least once per year. If the hose is cracked, cut, abraded or damaged, the appliance must not be used.
- For replacement of hose assembly, contact your dealer or approved service center.

SHUT-OFF VALVE OPEN POSITION



A. GAS SUPPLY
B. SHUT-OFF VALVE
C. LINE TO APPLIANCE
D. IN-LINE REGULATOR
E. GAS SUPPLY PIPING
F. QUICK DISCONNECT COUPLING
G. ADAPTER FITTING
EXTENSION HOSE ASSEMBLY

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:

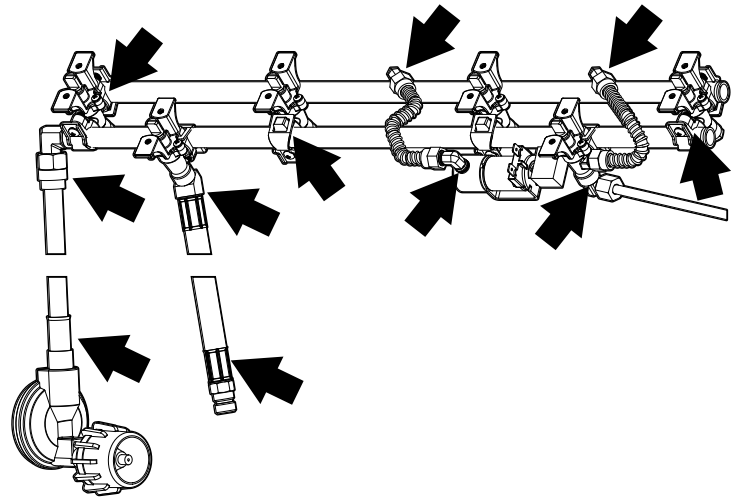
- **Test all fittings for leaks before using your gas grill.**
- **Test for leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting, at least once per year or after any period of non-use.**
- **Do not smoke while testing.**
- **Never test for leaks with a lit match or open flame.**
- **Test for leaks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

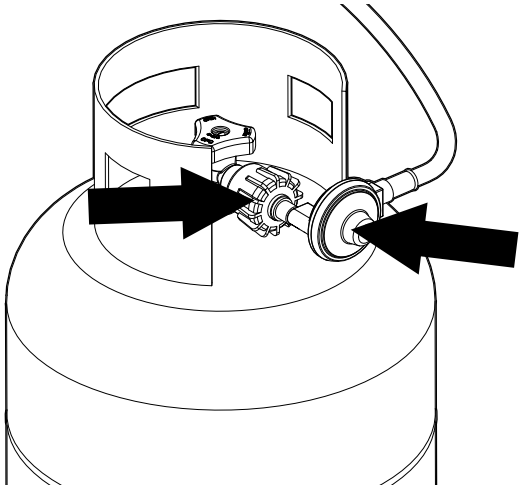
TO TEST FOR LEAKS:

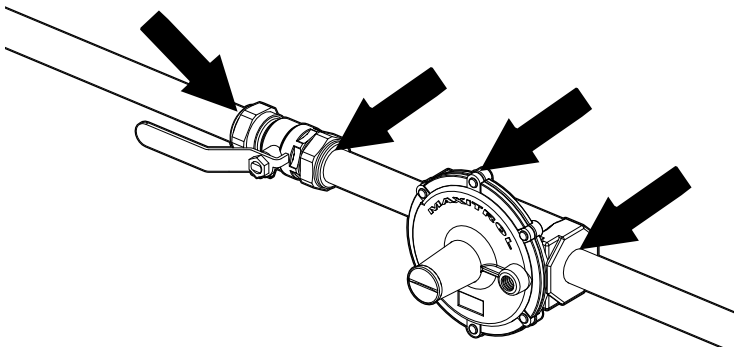
1. Prepare a soap solution of one part water, one part liquid detergent.
2. Extinguish any open flame or cigarettes in the area.
3. Make sure that the control knobs are “OFF.”
4. Make sure that the gas supply is “OFF.”
5. Open the gas supply. For LP grills use a full gas cylinder and open the cylinder 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.



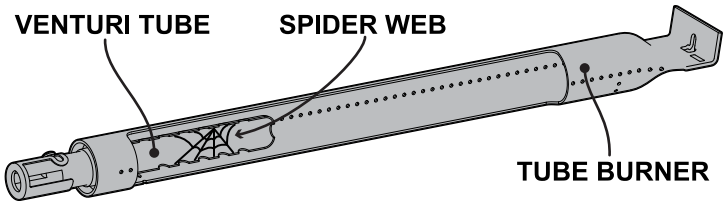




VENTURI TUBES

VENTURI TUBES

- 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.

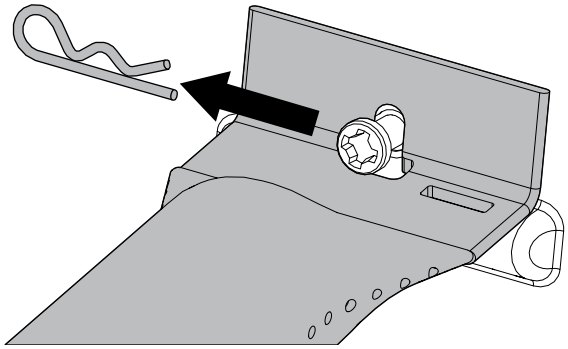


If a flashback fire occurs, turn off gas at the source immediately. Inspect and clean the venturi tubes (main burner, side burner, rear burner) if any of the following symptoms occur:

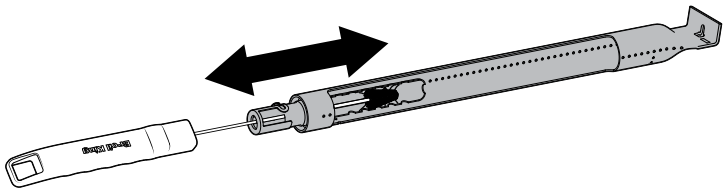
1. You smell gas.
2. Your gas grill does not reach temperature.
3. Your gas grill heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

INSPECTING & CLEANING VENTURI TUBES

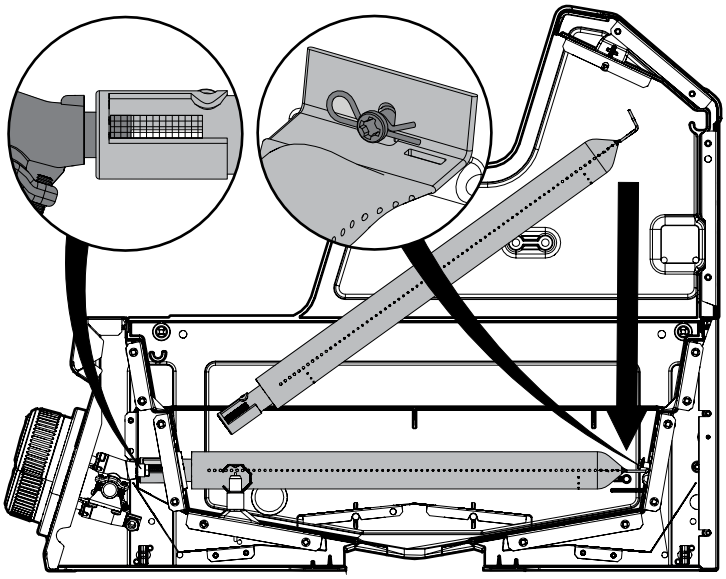
1. Be sure the cylinder valve is “OFF”.
2. Once the grill is cool. Remove the burner fasteners. Proceed to lift the burners from the gas grill housing.



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



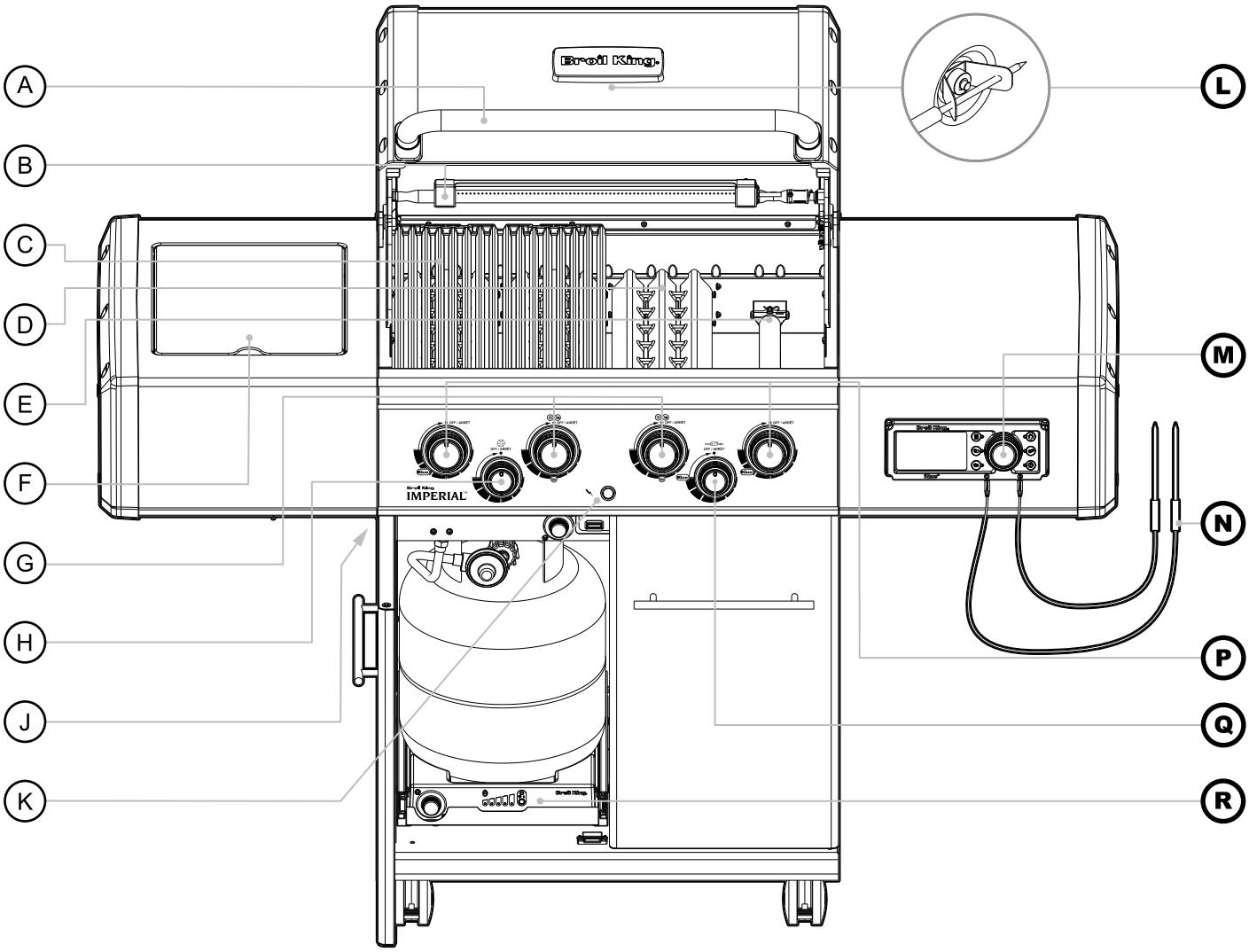
4. Lower the burner into position in the gas grill housing, making sure that the venturi tubes are correctly aligned and fitted on the orifices.



5. Secure burners with burner fasteners.

GETTING TO KNOW iQue™

Broil King iQue™ monitors the internal grill temperature and adjusts gas flow to maintain target temperature inside the grill.

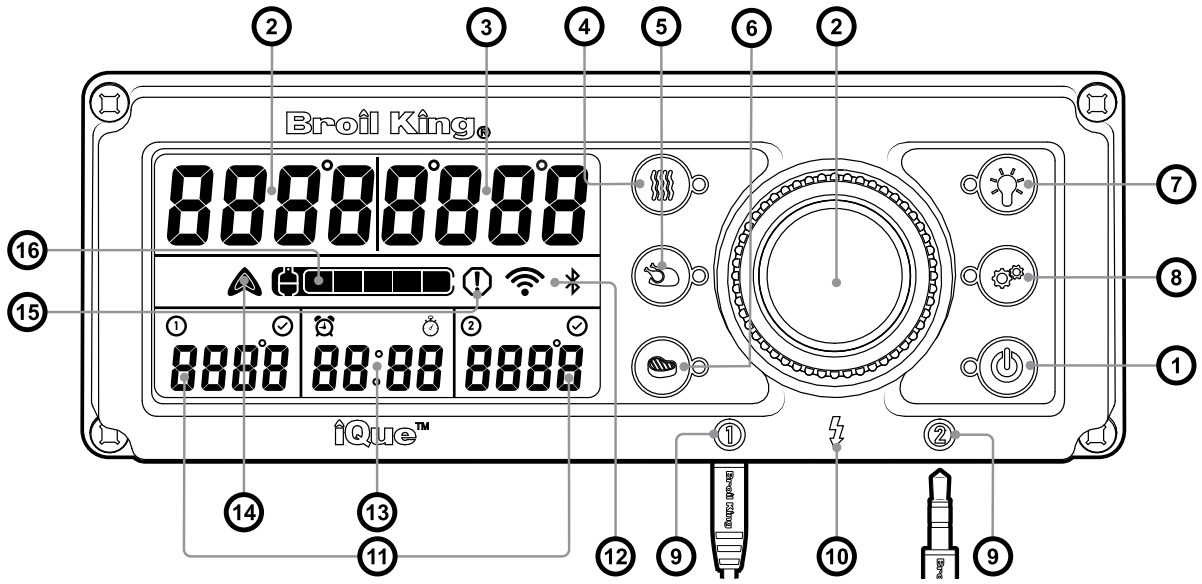


A. Lid Handle
B. Rotisserie Burner
C. Grids
D. Flav-r-wave
E. Main Burner
F. Side Burner
G. Main Burner Inner Knobs
H. Side Burner Knob
J. Manual Lighting Hole
K. Ignitor

L. Oven Probe
M. iQue™ Control Module
N. Meat Probes
P. Main Burner Outer Knobs
Q. Rear Rotisserie Burner Knob
R. iQue™ Smart Scale (LP Models)

GETTING TO KNOW iQue™ - CONTROL MODULE

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



1. **POWER BUTTON**
   Press once to turn on the iQue™ control module.
   Press and hold for ten (10) seconds to complete a factory reset of the control module.

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.
   Models with a second cook-box will display two temperatures. To switch between the cook-boxes press and hold the control knob for 5 seconds. When the temperature display begins to flash you can program a set temperature.

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.

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. **LIGHT BUTTON**
   Press one (1) time to turn on knob lights.
   Press two (2) times to turn on cook box lights.
   Press three (3) times to turn off knob and cook box lights.

8. **SETTINGS BUTTON (FEATURES)**

   MEAT TEMPERATURE PROBE(S)
   When 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 5 seconds to change the display to Fahrenheit or Celsius.

9. **MEAT PROBE PORT #1 & 2**

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

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**

14. **SOLENOID ON/OFF**
    High fire increased gas flow to iQue™ burners.

    Low fire restricted gas flow to iQue™ burners.

15. **WARNING**
    Icon is displayed when there is an extraordinary event.
    See (pg.28) for trouble shooting details.

16. **TANK LEVEL**
    Displays the fuel level reading from the iQue™ Smart Scale.

GETTING TO KNOW iQue™ - STARTING

TURNING ON iQue™

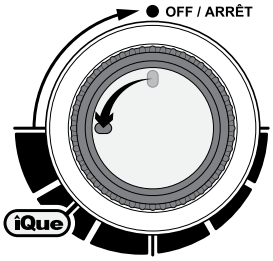
STEP 1

Plug grill into a GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter) enabled power supply.



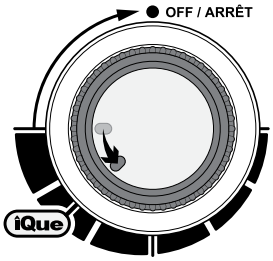
STEP 2

Ignite grill following the lighting instructions (pg.25) with the main burners set to high.



STEP 3

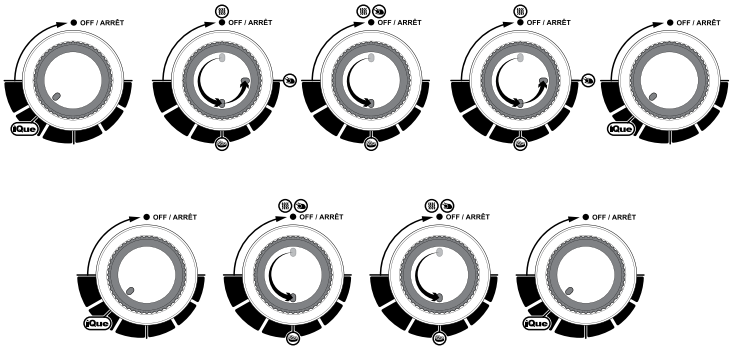
After burners have ignited, set the outer iQue™ burners to align with the iQue™ symbol.



STEP 4

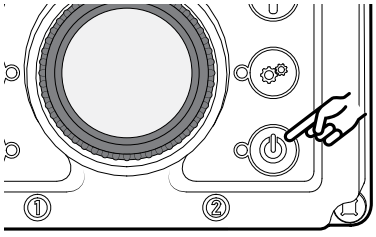
Set the inner burners to the matching symbol for the desired temperature range.

See (pg.18) to set the burners for each iQue™ temperature range.



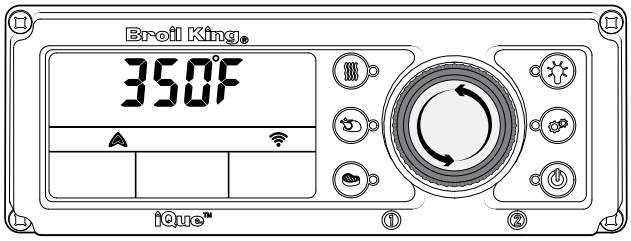
STEP 5

Press the power button to turn on the iQue™ control module.



STEP 6

Set the grill temperature by pressing one of the 3 temperature pre-sets (SMOKE, ROAST, GRILL) or turn the control knob to the desired temperature and push the knob to set.



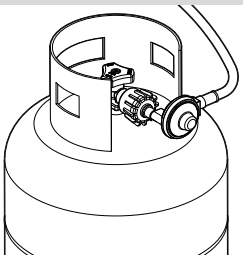
COOKING

See (pg.19-20) for techniques to achieve the best results when cooking with iQue™.

TURNING OFF iQue™

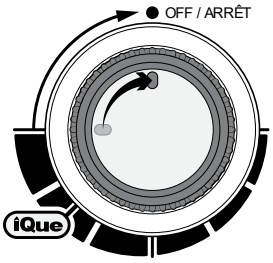
STEP 1

Turn “OFF” gas supply at the cylinder valve or gas supply-line valve.



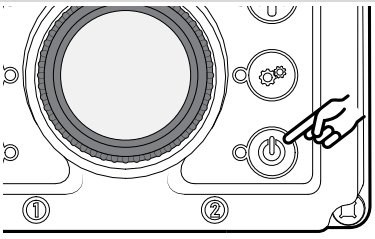
STEP 2

Turn ALL control knobs to “OFF”.



STEP 3

Press the power button on the iQue™ controller to power off the iQue™ control module.



NOTE:

The grill will continue to operate manually when the iQue™ module is not engaged.

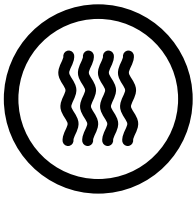
Turn on the iQue™ module to display the cook box temperature.

Turning off the iQue™ module will not turn off the grill.

GETTING TO KNOW iQue™ - SETTING TEMPERATURES

iQue™ TEMPERATURE PRE-SETS

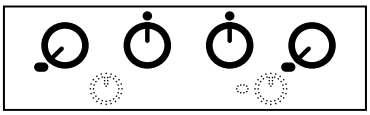
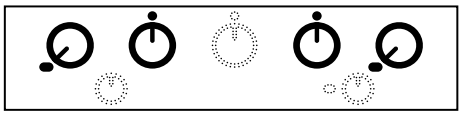
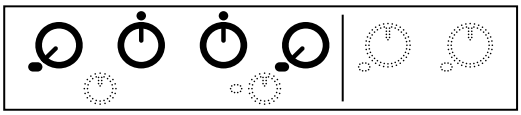
iQue™ is designed for precision and convenience. The iQue™ control module features 3 pre-set temperature buttons: SMOKE, ROAST, GRILL. Simply press one of the PRE-SET buttons to set the ROAST, SMOKE or GRILL temperature or turn and push the control knob to select and set the precise cooking temperature.



SMOKE TEMPERATURE CONTROL RANGE 225 - 350°F (105 - 175°C)

To use iQue™ to control the temperature with the SMOKE pre-set:

1. Ignite all main burners.
2. Set the outer burners to the iQue™ icon (med/high).
3. Set the inner burners to the SMOKE icon (off).
4. Press the SMOKE pre-set button to set 225°F (105°C) target temperature.
5. Turn and push the control knob to select and set any target temperature between 225 - 350°F (105 - 175°C).

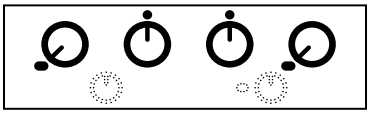
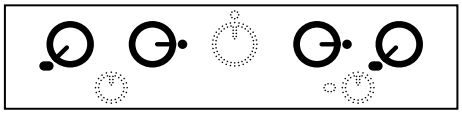
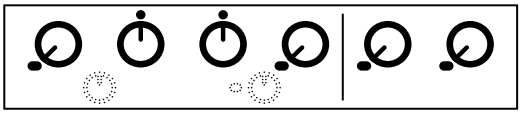






ROAST TEMPERATURE CONTROL RANGE 350 - 450°F (175 - 230°C)

To use iQue™ to control the temperature with the ROAST pre-set:

1. Ignite all main burners.
2. Set the outer burners to the iQue™ icon (med/high).
3. **4 Burner -** Set the inner burners to the ROAST icon (off) when ambient temp is above 10°C/50°F, (low) when ambient temp is below 10°C/50°F.
   5 Burner - Set the inner left & right burners to the ROAST icon (low) and the center burner to (off).
4. Press the ROAST pre-set button to set 350°F (175°C) target temperature.
5. Turn and push the control knob to select and set any target temperature between 350 - 450°F (175 - 230°C).

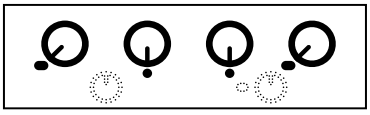
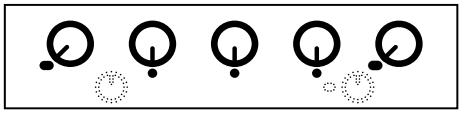
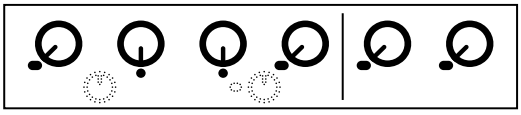






GRILL TEMPERATURE CONTROL RANGE 450 - 600°F (230 - 315°C)

To use iQue™ to control the temperature with the GRILL pre-set:

1. Ignite all main burners.
2. Set the outer burners to the iQue™ icon (med/high).
3. Set the inner burners to the GRILL icon (med).
4. Press the GRILL pre-set button to set 600°F (315°C) target temperature.
5. Turn and push the control knob to select and set any target temperature between 450 - 600°F (230 - 315°C).

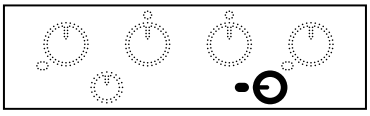
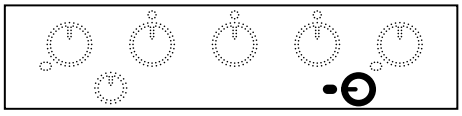
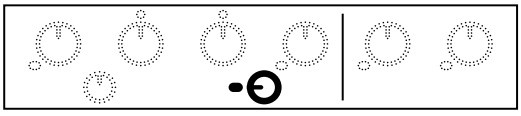






ROTISSERIE TEMPERATURE CONTROL RANGE 225 - 350°F (105 - 175°C)

To use iQue™ to control the rear rotisserie burner:

3. Ignite the rotisserie burner.
4. Set the rotisserie burner to the iQue™ icon (high).
5. Press the ROAST pre-set button to set 350°F (175°C) target temperature.
6. Turn and push the control knob to select and set any target temperature between 225 - 350°F (105 - 175°C).

GETTING TO KNOW iQue™ - TECHNIQUES

SMOKING & ROASTING

Achieving great results smoking or roasting on your Broil King 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.

SMOKING:

- To add the rich flavor of wood smoke, prepare either soaked wood chips or wood pellets in a smoker box and add at the start of a long cook.
- Broil King stainless steel smoker box (#60181) is a great accessory to hold wood chips or pellets for smoking.

BEFORE LIGHTING THE GRILL:

- If SMOKING, place the smoker box on top of the Flav-r-wave™ over either of the outside iQue™ burners.
- For SMOKING or ROASTING, place a drip pan on top of the Flav-r-wave over the inside burners.
- 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 0.5-1.0in (1.2-2.5cm) of liquid in the drip pan. Fruit juice, wine or marinade are good choices to enhance the flavor.
- Do not let the drip pan run dry.

IGNITE THE GRILL:

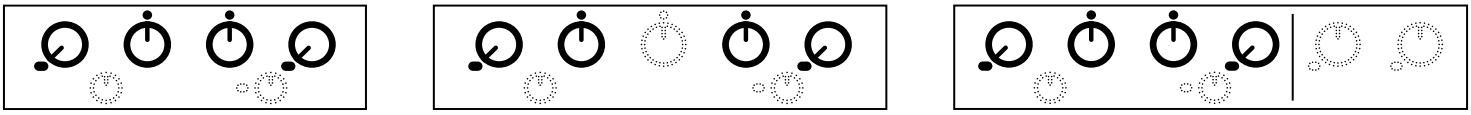
- Set the burners and the iQue™ controller to the SMOKING or ROASTING temperature range.
- SMOKING or ROASTING with the inner burners off will prevent juices in the drip pan from burning.
- When SMOKING the outer iQue™ controlled burners will heat the wood chips or pellets inside the smoker box.
- Prior 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 or ROAST with the lid closed. Opening the lid causes temperature fluctuations.
- Use the meat thermometer probes included with iQue™ to monitor the meat temperature and avoid the temptation to open the lid.
- Periodically check the drip tray to maintain a minimum of 0.5in (1.2cm) 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 gas grill off and allow it to cool before removing drip pan.
- The fat drippings are highly flammable and must be handled carefully to avoid injury.

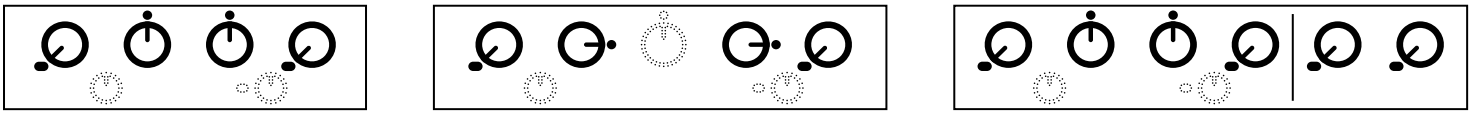
SETTING iQue™ FOR SMOKING 225-350˚F (105-175˚C)

Follow the chart below to position the burners when operating iQue™ in the smoking temperature range.
Note: the inner knobs are set to OFF.



SETTING iQue™ FOR ROASTING 350-450˚F (175-230˚C)

Follow the chart below to position the burners when operating iQue™ in the roasting temperature range.
Note: the inner burners of the 4-valve are set to OFF and two of inner burners of the 5-valve are set to LOW.



TIMING AND TEMPERATURES – SMOKING

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

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.

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.						

GETTING TO KNOW iQue™ - TECHNIQUES

DIRECT GRILLING

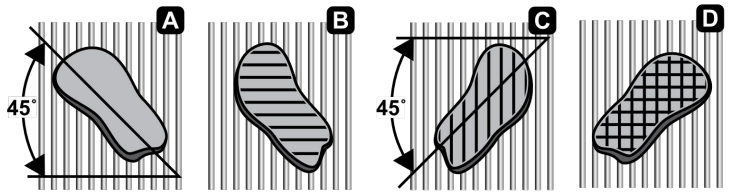
The direct grilling method involves cooking the food on grids directly over a lit burner. Direct grilling is a popular method for single serving items such as steaks, chops, fish, burgers, kebabs, and vegetables.

- 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 gas grill to include forks, tongs, oven mitts, sauces, and seasonings to allow you to stay in the vicinity of the gas 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 “MEDIUM/HIGH” (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 “MEDIUM/HIGH” to sear the meat and seal juices in. 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 “MEDIUM/HIGH” (450-600°F / 230-315°C).

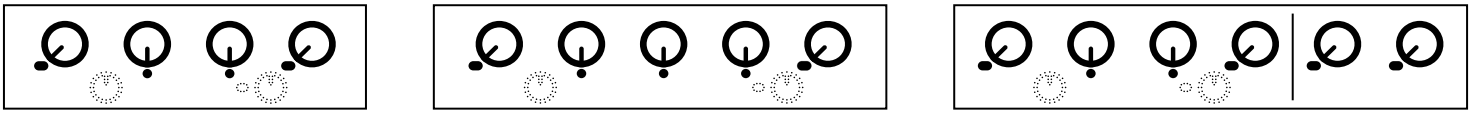
A. Place steak on the barbecue at a 45° angle and cook according to the timing on the cooking chart below.
B. Turn the steak over grilling on the same 45° angle.
C. Turn the steak over and grill on the opposite 45° angle.
D. Finally, turn the steak over and grill on the same 45° angle.



MEAT THICKNESS		HEAT SETTING	TIME PER SIDE (MINUTES)				TOTAL TIME
1.5 in (3.8cm)	1.0 in (2.5cm)		A	B	C	D	
	Rare	High	1¾	1¾	1¾	1¾	7
Rare	Medium Rare	Med/High	2	2	2	2	8
Medium Rare	Medium	Med/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Medium	Well	Med	2½	2½	2½	2½	10
Well		Med	3	3	3	3	12

SETTING iQue™ FOR DIRECT GRILLING 450-600˚F (230-315˚C)

Follow the chart below to position the burners when operating iQue™ in the direct grilling temperature range.



Note: In colder outdoor conditions (50°F/10°C or below) it may be necessary to adjust the inner burner positions to MEDIUM/HIGH to reach/maintain 600°F/315°C.

TIMING AND TEMPERATURES

Follow this guide to estimate the amount of time required for grilling meats. Check for doneness using the iQue™ meat thermometer to confirm the meat is finished cooking.

GUIDE FOR DIRECT GRILLING					
MEAT	DONENESS	HEAT SETTING	TIME PER SIDE	TOTAL MINUTES	MEAT TEMPERATURE GUIDE
CHICKEN	MED / WELL	MED / LOW	4 / 4 / 4 / 4	16	170°F / 77°C
CHICKEN WINGS			5 / 5 / 5 / 5	20	
HAMBURGER	MEDIUM	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12	160°F / 70°C
HAMBURGERS 3/4” FROZEN			3 / 3 / 3 / 3	12	
FISH FILLET	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8	145°F / 63°C
LOBSTER TAILS SPLIT			4 / 4 / 4 / 4	16	
CHECK FOR DONENESS USING THE iQue™ MEAT THERMOMETER.					

GETTING TO KNOW iQue™ - TECHNIQUES

REAR BURNER ROTISSERIE

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.25).

ROTISSERIE COOKING

Follow the steps for smoking and roasting to prepare your grill for rotisserie cooking. (pg 20).

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

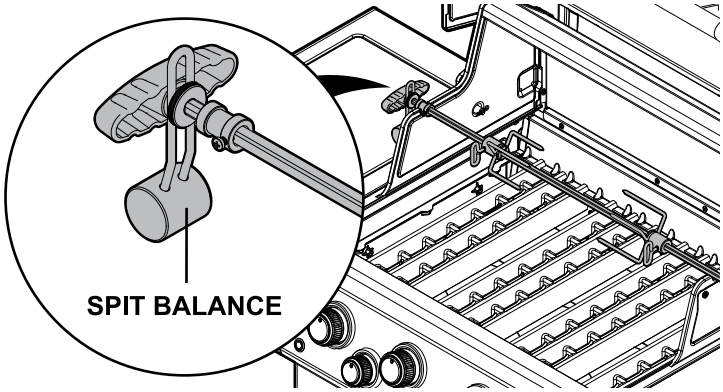
The rotisserie can be used with the cooking grids in place if space allows.

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

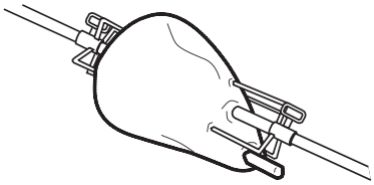
SPIT BALANCE

1. Loosen the rod handle to allow the balance to turn freely.
2. Set the rotisserie rod in the slots of the gas 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 mitt when adjusting spit balance.

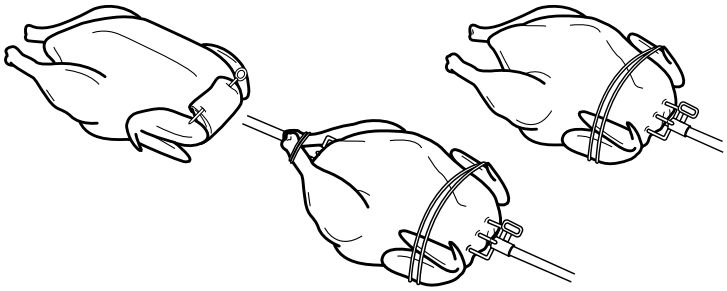


USING A SPIT – LEG OF LAMB



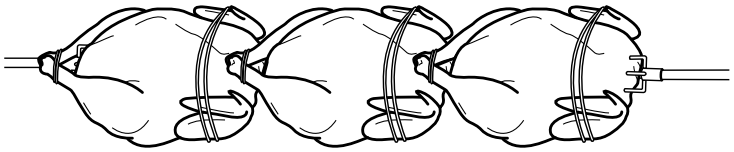
1. Have 3” of bone sawed from small end of leg.
2. Leave meat around bone intact to form a flap.
3. Put a spit fork on rod.
4. Fold flap up and run rod through flap and leg.
5. Put second fork on rod and insert forks in each end of leg. Test for balance. Tighten screws.

USING A SPIT – POULTRY



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

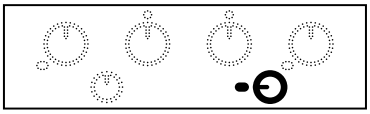
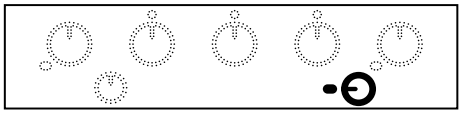
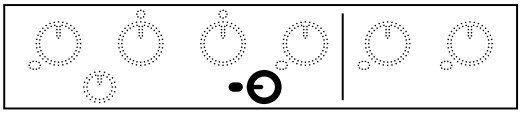
THREE CHICKENS ON A SPIT



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

SETTING iQue™ FOR ROTISSERIE 225-350°F (105-175°C)

Follow the chart below to position the controls when operating iQue™ for the rotisserie. Note: all the main burner knobs are set to OFF.

Note: see guide for roasting and rotisserie cooking (pg 20)

GETTING TO KNOW 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.

iQue 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 and account and sign in.
- Setup an account with a unique username and password.
  or
- Login using an existing Apple®, Google™ or Facebook™ account. 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.
- Set your smart device to a 2.4GHz Network.
- 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.
- Once connected the Wi-Fi icon will appear on the iQue™ control module screen.

NOTES:

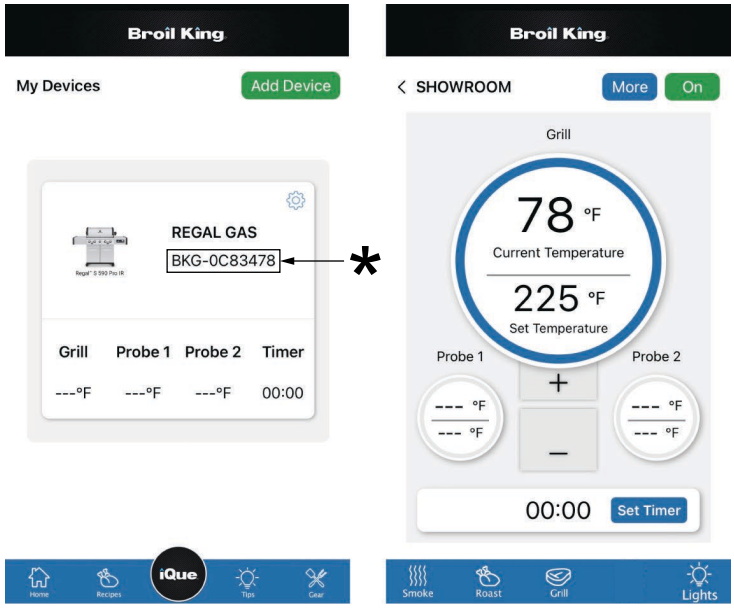
The grill can be adjusted manually with the iQue™ control module or with the APP on your smart device.
If your smart device disconnects from the iQue™ control module, iQue™ will continue to operate the grill based on the last command provided.
The APP to iQue™ connection will only operate in Wi-Fi mode 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:

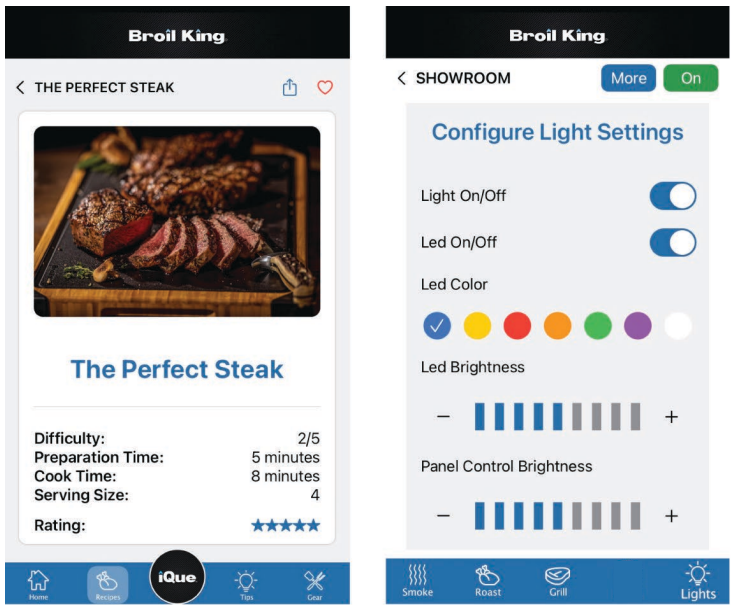
Smart device with Wi-Fi and Bluetooth features.
Operating system:

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

2.4GHz Wi-Fi network



***NOTE: Each Broil King iQue™ grill will have a unique code shown under your device.**

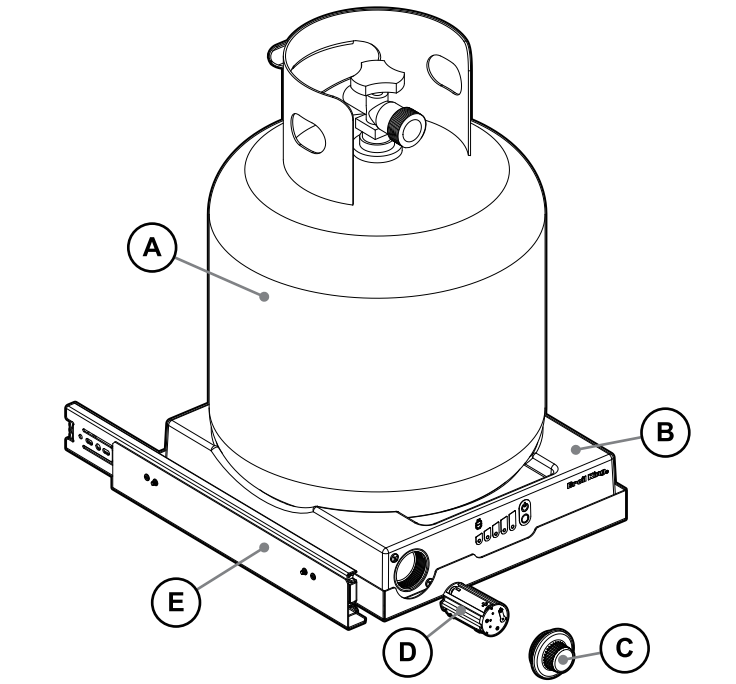


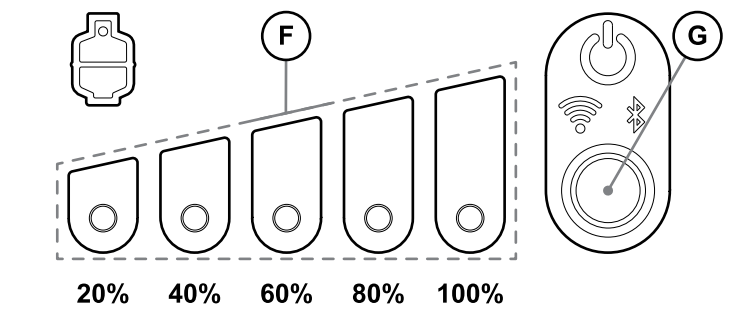
GETTING TO KNOW iQue™ – TANK SCALE

Any iQue™ grill that is fueled with liquid propane can be paired with an iQue™ tank scale. The iQue™ tank scale allows you to remotely monitor the fuel level in your **20 lb. propane tank** with the iQue™ mobile app.

Note: this device is only compatible with standard 20 lb. propane tanks.

iQue™ TANK SCALE PARTS





A. 20lb LP CYLINDER
B. TANK SCALE
C. SCREW CAP
D. BATTERY PACK (3 x AA)
E. DRAWER SLIDE WITH BRACKET
F. LED INDICATORS
G. POWER BUTTON

SET-UP

Follow these steps to connect your tank scale with the iQue™ mobile app. It is helpful to have a full 20lb propane tank ready to complete the taring / calibration procedure.

PAIRING THE TANK SCALE

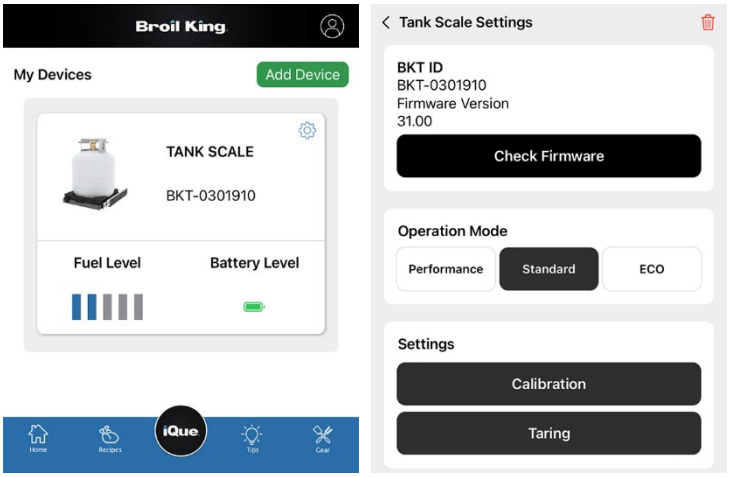
Before pairing the tank scale:

- Install the iQue™ mobile app (pg.22),
- Wi-Fi router name and password ready.
- Open the doors to the grill cabinet.
- Slide the iQue™ tank scale forwards.
- Stand in front of the grill while pairing the iQue™ tank scale with the iQue™ mobile app.

1. Open the iQue™ mobile app and click “Add Device”.
   Select iQue™ Tank Scale.
2. Make sure the Bluetooth function on your mobile device is turned on.
   When complete press “Next Step”.
3. Depending on whether you are pairing your iQue™ tank scale to a compatible gas grill, or using it as a standalone tank scale, choose the appropriate selection in the app setup.
   When complete press “Next Step”
4. Install the 3 x AA batteries.
   When complete press “Next Step”
5. Reminder the iQue™ tank scale can only connect to a 2.4GHz network.
   When complete press “Next Step”.
6. Press the power button “G” on the front of the iQue™ tank scale to start pairing.
   Wait for the device to pair.
7. When the iQue™ tank scale is paired with your mobile device a green checkmark icon will appear on the screen.
   When complete press “Next Step”.
8. You can enter a name to display with your iQue™ tank scale to help identify the tank scale.
   When complete press “Next Step”.
9. Connect the iQue™ tank scale to the Wi-Fi network.
   Choose your 2.4GHz network from the listed available networks shown in the app screen.
   When complete press “Next Step”.
10. Enter the password for the Wi-Fi network.
    When complete press “Next Step”.
11. The iQue™ tank scale will establish a network connection – this may take a few moments. Do not let your phone go to sleep, and do not close the app while this connection is being made.
12. Set up is complete.
    Press “Complete” to finish adding the device.
    The iQue™ tank scale will now appear on the “My Devices” page of the app.

GETTING TO KNOW iQue™ – TANK SCALE

SETTINGS / FIRMWARE UPDATE



Your iQue™ tank scale may require firmware updates in order to maintain peak performance. To see if a firmware update is available, click the gear icon beside the iQue™ tank scale name on the "My Devices" page of the app to enter the SETTINGS page.

In order to adjust the settings, the iQue™ tank scale must be awake.

This page will show your iQue™ tank scale's unique ID number BKT - #######.

The firmware version will be shown.

To check if a firmware update is available, click "Check Firmware"
If a firmware update is available, click "Start Update".

During the firmware update do not let your phone go to sleep, and do not close the app until the update is complete.
The LED indicators on the front of the iQue™ tank scale will flash.

A check mark and notification will appear on the app as the firmware update completes. This may take a few moments. The iQue™ tank scale will turn off as it resets, completing the update.

OPERATION MODE

The iQue™ tank scale has three operating modes which will alter the timing that the tank scale reads and transmits it's information.
The more often the scale reads and transmits it's information, the more battery power it will consume. Depending on your style of cooking and how often you use your grill, choose a mode that best fits your needs.

Performance Mode	–	Monitors every	2 hours
Standard Mode	–	Monitors every	12 hours
Eco Mode	–	Monitors every	24 hours

As your fuel level drops to a critical level, the iQue™ tank scale reads and transmits more often.

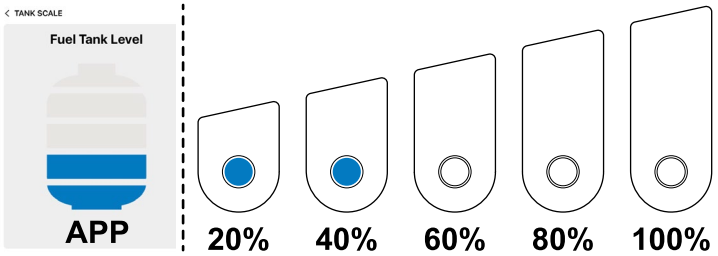
During operation it is normal for your iQue™ tank scale to enter sleep mode after 3 minutes. To wake the iQue™ tank scale, simply press the Power Button (G) on the front of the scale.

The app will show a preview of the fuel level on the My Devices page. This shows a 5-bar scale corresponding to the amount of fuel left in the tank at the last time the iQue™ tank scale transmitted its information to the cloud. The battery level of the iQue™ tank scale is also shown on this tile.

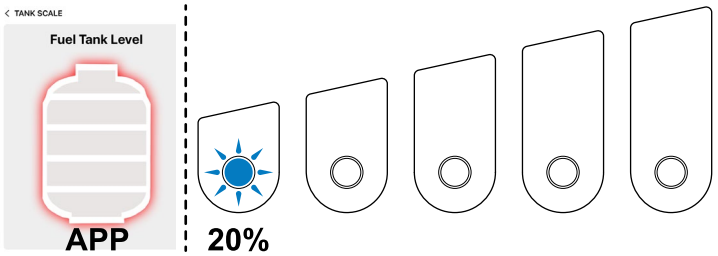
Clicking the iQue™ tank scale tile will show a larger graphic of the fuel level. In order for this to occur, the tank scale must be awake to transmit its latest reading.

To read the amount of fuel left in your tank without using the iQue App, simply press the Power Button (G) on the front of the scale.

The number of LED indicators that are illuminated corresponds to the fuel level of the tank.



When the tank level falls below 20% the LED will flash



When the power button (G) is pressed, the iQue™ tank scale will automatically read and send its information to the cloud. This function is done as the last step before the iQue™ tank scale goes to sleep. Depending on your network speed, the app may update a few moments later.

TARING

Taring is done at the factory when the iQue™ tank scale is produced. For best performance, tear the scale before first use, after moving the iQue™ tank scale to a new grill, after storing the tank scale outside of the grill, and after replacing the batteries is recommended. Taring will ensure the scale is reading zero, when no weight is applied.

To tare the iQue™ tank scale:

1. Level the grill.
2. "Wake up" the iQue™ tank scale by pressing the power button on the front. (Tank scale parts "G")
3. Settings menu in the app, press "Taring".
   A pop-up will direct you to remove any tank from the scale.
4. Remove the tank.
   Press "Start" in the app to begin taring.

A check mark and notification will appear on the app as the tare function completes. This may take a few moments.

CALIBRATION

Calibration will adjust the scale to your specific **full** propane tank.
For best performance, calibrate the scale when a new full propane tank is used. The tank must be filled in order to calibrate properly.

To calibrate iQue™ tank scale:

1. Level the grill.
2. "Wake up" the iQue™ tank scale by pressing the power button on the front. (Tank scale parts "G")
3. Settings menu in the app, press "Calibrate".
   A pop-up will direct you to place a full tank on the scale.
4. Place a full LP tank on the tank scale.
   Press "Start" in the app to begin calibrating.

A check mark and notification will appear on the app as the calibrate function completes. This may take several moments.

REMOVING THE TANK SCALE - APP

To remove the iQue™ tank scale from the app, enter the settings menu.

Press the "Trash Can" icon in the corner to remove this device.

LIGHTING

LIGHTING INSTRUCTIONS

- The grill must be assembled and installed as per the assembly and installation instructions.
- Ensure the gas supply is properly connected (pg. 10-12).
- Ensure there are no gas leaks in the gas supply system. See: “Leak Testing” (pg. 13).
- Ensure that the venturi tubes are properly located over the gas valve orifices. See Venturi diagram, (pg. 14).
- 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 main 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.

iQue™ operation:

8. Set control knobs according to the chart below, power-on the iQue™ controller and set desired cooking temperature.

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.

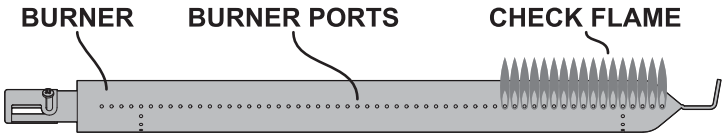
To light burner with a match:

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.

iQue™ operation:

7. Set control knobs according to the chart below, power-on the iQue™ controller and set desired cooking temperature.

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 14).

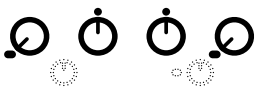
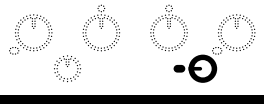
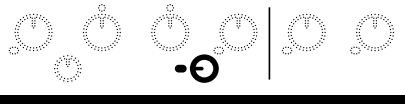
- **You smell gas.**
- **A flashback fire occurs.**
- **Your gas grill heats unevenly.**
- **The burners make popping noises.**

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 28-29). 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”.
3. Press the power button on the iQue™ controller to power off.

	490	590	690
225-350°F 107-177°C			
350-450°F 177-232°C			
450-600°F 205-260°C			
300-400°F 149-204°C			

OPERATION

WARNING

NEVER cover slots, holes, or passages in the front or bottom of the grill or cover an entire rack with material such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the grill and may cause overheating or carbon monoxide poisoning.

FIRST TIME USE

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

- Remove and clean the cooking grids and Flav-R-Wave™ with mild soap and water.
- With cooking grids and Flav-R-Wave™ removed, light the gas grill following lighting instructions (pg 25) and operate the gas grill on **"Medium"** for **30 minutes**. Next, turn gas source off then turn all control knobs to the "OFF" position.
- Let grill cool, then replace the Flav-R-Wave™.
- Season the cooking grids by coating grids with organic cold processed 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)

You are ready to grill. Proceed to "Preheating".

PREHEATING

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

LID POSITION

The position of the lid during cooking is a matter of personal preference, but the gas grill cooks faster, uses less fuel, and controls the temperature best with the lid closed.

A closed lid also imparts a more intense smoke flavor to meat cooked directly on the grid and is essential for smoking and convection cooking.

VAPORIZATION SYSTEMS

Your gas grill is designed for use with the included Flav-R-Wave™ vaporization system. Do not use lava rock, ceramic briquettes or any other vaporization system other than the one that came with the gas grill.

COOKING TEMPERATURES

Broil King gas grills are:

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

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

HIGH SETTING

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

Use high setting only:

- 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).

MEDIUM/HIGH

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

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

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

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

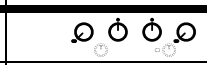
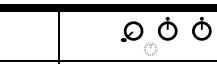
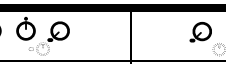
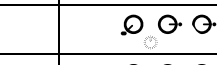
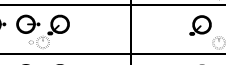
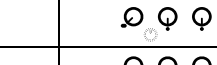
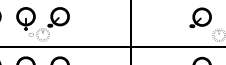
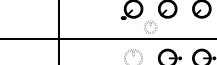
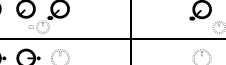
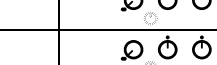
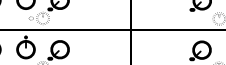
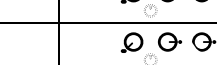
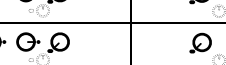
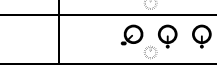
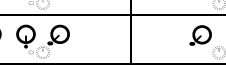
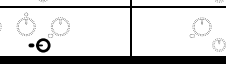
Use low setting to:

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

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

LOW OUTDOOR TEMPERATURES

The iQue™ controller has been optimized for operation at 68°F (20°C). When the outdoor temperature drops it will take more energy to heat the grill and hold cook box temperatures. When the outdoor temperature drops below 50°F (10°C) follow the chart below and adjust iQue™ inner knobs to increase the heat.

AMBIENT RANGE	COOKING METHOD	iQue™ SETTING	OPERATING RANGE	VALVE POSITIONS		
<58°F <10°C	INDIRECT		225-350 °F 107-177 °C			
	INDIRECT		350-450 °F 177-232 °C			
	DIRECT		400-500 °F 205-260 °C			
	DIRECT		500-700 °F 260-371 °C			
	ROTISSERIE		300-400 °F 149-204 °C			
>58°F >10°C	INDIRECT		225-350 °F 107-177 °C			
	INDIRECT		350-450 °F 177-232 °C			
	DIRECT		400-500 °F 205-260 °C			
	DIRECT		500-700 °F 260-371 °C			
	ROTISSERIE		300-400 °F 149-204 °C			

MAINTENANCE

REGULAR MAINTENANCE

To ensure optimal performance and safety, the following components should be inspected and cleaned as required before use of your gas grill.

COOKING GRIDS - CAST IRON, CAST STAINLESS & HEAVY ROD STAINLESS

Broil King Deep V cast iron and cast stainless cooking grids provide unsurpassed heat retention and grilling performance.

Broil King Heavy Rod stainless grids provide maximum durability and good heat retention and good grilling performance.

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 improves performance and longevity of the grids.

For optimum performance:

Before first use and after long periods of storage:

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

Immediately after washing:

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

Recommended cooking oils:

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

Before and after each use:

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

Use medium heat settings to preheat and grill to avoid burning off the protective seasoned coating.

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.

GREASE TRAY

The grease tray and grease pan should be inspected and cleaned regularly.

FLAV-R-WAVE™

The Flav-R-Wave™ is designed to generate smoke and vapor from the food drippings in order to provide that authentic barbecue flavor while protecting the burner.

If residue accumulates on the Flav-R-Wave™, remove the cooking grids and scrape the residue off the Flav-R-Wave™ with the grid lifter. (Part # 60745)

GENERAL CLEANING

Perform a Burn-Off (see below).

- When gas grill is cool, remove grids, scrape the Flav-R-Wave™ clean with grid lifter then remove the Flav-R-Wave™.
- Clean the interior of the gas grill by scraping the sides and bottom of the cook box with the grid lifter and vacuum residue.

Rust is a natural oxidation process and may appear on internal stainless-steel parts. Rust will not affect performance of your grill.

BURN-OFF

- Ignite the burners as per "Lighting" (pg 25).
- Operate gas grill on HIGH with lid closed for 10 minutes maximum.
- Turn the gas source off then turn control knobs to OFF.

ANNUAL MAINTENANCE

The following components should be inspected and cleaned at least once a year or after any period of storage over 30 days to ensure optimal performance, safety and efficiency.

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 14)
- 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 and replace if necessary. "hose & regulator" (pg 11).

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 (600°F / 315°C) spray paint for touch-up.

STAINLESS STEEL & PORCELAIN COMPONENTS

- Wash with soap and water.
- Use stainless steel cleaner or "Bar Keepers Friend" or Broil King stainless steel cleaner and polish to remove stains or rust marks if they occur.

Weathering and extreme heat can cause a stainless-steel lid to discolor. Discoloration and is not considered a manufacturing defect.

RESIN COMPONENTS AND SIDE SHELVES

- Wash with soap and water.

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.

LEAK TEST

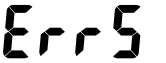
When reconnecting a gas supply, be sure to check for leaks. See "Leak Testing" (pg 13).

TROUBLESHOOTING

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 13) 2. See authorized service center.
Flames beneath control panel (flashback fire)	1. Venturi blocked.	1. Remove burner and clean venturi. See “Venturi Tubes” (pg 14)
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 25)
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 25). 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 14) 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 25)
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 14) 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 14) 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 cookbox 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 14) 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 27) for help
Control panel or oven lights not working	1. Unit not connected to power. 2. Faulty transformer. 3. Loose or corroded connections. 4. Bulb blown	1. Connect GFI power cord to appliance. Plug to working power outlet. 2. Check transformer output is 12Vac. Replace if required. 3. Clean connections and ensure all connectors are pushed together firmly. 4. Replace bulbs.

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

TROUBLESHOOTING iQue™

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
ISSUES RELATED TO THE iQue™ CONTROLLER		
iQue™ Controller not working.	1. Unit not connected to power. 2. Loose or corroded connections 3. Faulty electrical extension cord.	1. Connect GFCI power cord to appliance. Plug into the working power outlet. 2. Clean connections and ensure all connectors are pushed together firmly. 3. Inspect and switch the electrical extension cord.
Temperature probe failure Error code #1  (DISPLAY ON CONTROLLER)	1. Probe cable is not plugged in correctly. 2. Temperature probe is faulty.	1. Check connection. 2. Replace temperature probe.
Internal grill temperature does not exceed 150F(66C) for 15min Error code #2  (DISPLAY ON CONTROLLER)	1. Running low on gas or running out of LP gas. 2. Excess flow safety device has been activated in connection between cylinder and barbecue. 3. Temperature probe is faulty.	1. Refill LP gas cylinder, check connections to supply. 2. Turn LP cylinder valve off then turn all burners to OFF. Wait two minutes. Open the cylinder valve slowly. Wait one minute. Light grill as per “Lighting” (pg 25). 3. Replace temperature probe.
Internal grill temperature does not reach set target temperature within 40 min. Error code #3.  (DISPLAY ON CONTROLLER)	1. Running low on gas or running out of LP gas. 2. Excess flow safety device has been activated in connection between cylinder and barbecue. 3. Temperature probe is faulty.	1. Refill LP gas cylinder, check connections to supply. 2. Turn LP cylinder valve off then turn all burners to OFF position. Wait two minutes. Open the cylinder valve slowly. Wait one minute. Light grill as per “Lighting” (pg 25). 3. Replace temperature probe.
Rapid deviation of internal grill temperature of 100F(34C). Error code #4  (DISPLAY ON CONTROLLER)	1. Running low on gas or running out of LP gas. 2. Excess flow safety device has been activated in connection between cylinder and barbecue. 3. Grease fire. 4. Temperature probe is faulty.	1. Refill LP gas cylinder, check connections to supply. 2. 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 25). 3. Turn off gas supply. Turn off grill. Allow grill to cool down. Clean any excess grease in cookbox and grease tray. Thoroughly scrape-off Flav-R-Wave and inside of cook box. Collect and/ or vacuum out any remaining debris. Follow the iQue™ instructions in this manual for operation (pg 16-18).” 4. Replace temperature probe.
lemory / data saving error rror code #5  (DISPLAY ON CONTROLLER)	1. There was an error saving temperature or timer settings. 2. Controller is faulty.	1. Turn-off the iQue™ controller and unplug the grill from the power source. Wait 30 seconds, plug in grill and turn on the controller. 2. Replace the controller.
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 is 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’(10m) 3. The iQue™ can only see 2.4GHz Wi-Fi networks. Make sure the router is broadcasting this type of network.

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

WARRANTY

The Broil King Warranty is effective from date of purchase and is limited to the repair or replacement of parts at no charge which prove to be defective under normal domestic use. In United States and Canada replacement is FOB Factory. In all other countries replacement is FOB Broil King Distributor. (Consult your Dealer for name of Broil King Distributor). All other costs are the responsibility of the owner. This warranty is extended only to the original purchaser as indicated on the warranty registration and applies only to products sold at retail and only when used exclusively by the purchaser in country where purchased. (Different types of gas used in different countries require appropriate valves, orifices and regulators.)

WHAT IS COVERED	IMPERIAL™ REGAL™
STAINLESS STEEL / PORCELAIN STEEL LID COMPONENTS	Lifetime
CAST ALUMINUM COOK BOX & COMPONENTS	Lifetime
STAINLESS STEEL COOK BOX	Lifetime
CAST STAINLESS / STAINLESS STEEL GRIDS	15 Years
STAINLESS STEEL FLAV-R-WAVE™	15 Years
DUAL-TUBE™ BURNERS	15 Years
SIDE BURNER	15 Years
REAR BURNER	15 Years
INFRA-RED SIDE BURNER	15 Years
STAINLESS STEEL COMPONENTS	15 Years
REMAINING PARTS & PAINT	15 Years
iQue™ Control	3 Years

WHAT IS NOT COVERED

- Any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in the owner's manual.
- Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere.
- Shipping or transportation costs.
- Removal or re-installation costs.
- Labor costs for installation and repair.
- Cost of service calls.
- Liability for indirect, or consequential damages.
- Gas grills deemed to be used as a communal amenity or gas grills not directly used and maintained by the purchaser.

REPLACEMENT PARTS

"Genuine Broil King Gas 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. See "Maintenance" (pg. 27) for proper burner maintenance instructions.

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

VAPORIZATION SYSTEMS

Broil King Gas Grills are designed for use with Flav-R-Wave™ vaporization systems. Use of any other product will nullify the warranty.

FLAV-R-WAVE™

The Flav-R-Wave™ is warranted against defects in materials or rust through for a period of 3 years from date of purchase. Surface rust will not affect the performance of the Flav-R-Wave™ and is not covered by the warranty. See "Maintenance" (pg. 27) for proper Flav-R-Wave care instructions.

FREIGHT

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

REGISTER YOUR GRILL

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

WARRANTY CLAIMS CANADA & USA

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

CUSTOMERS OUTSIDE CANADA & USA

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

GARANTIE

La garantie d'Broil King entre en vigueur à compter de la date d'achat, et se limite à la réparation ou au remplacement gratuit(e) des pièces qui s'avèrent être défectueuses sous des conditions d'utilisation domestique normales. Au Canada et aux États-Unis, les pièces de remplacement sont expédiées FOB usine. Dans tous les autres pays, elles sont expédiées FOB le Distributeur Broil King (veuillez consulter votre concessionnaire pour le nom du distributeur Broil King). Tous les autres coûts sont la responsabilité du propriétaire. Cette garantie n'est accordée qu'à l'acheteur original indiqué sur le formulaire d'enregistrement de la garantie, et ne s'applique qu'aux produits vendus au détail et utilisés dans le pays d'achat. (Les différents types d'alimentation en gaz nécessitent de différents régulateurs, valves et orifices).

CE QUI EST COUVERT PAR LA GARANTIE	IMPERIAL™ REGAL™
COMPOSANTES DU COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE ET PORCELAINE	Vie
COMPOSANTES DE LA CHAMBRE DE CUISSON EN FONTE D'ALUMINIUM	Vie
CHAMBRE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE	Vie
GRILLES EN ACIER INOXYDABLE	15 Ans
FLAV-R-WAVE™ EN ACIER INOXYDABLE	15 Ans
BRÛLEURS À DUAL-TUBE™	15 Ans
BRÛLEUR LATÉRAL	15 Ans
BRÛLEUR ARRIÈRE	15 Ans
BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE	15 Ans
COMPOSANTS EN ACIER INOXYDABLE	15 Ans
PIÈCES RESTANTES ET PEINTURE	15 Ans
iQue CONTROL	3 Ans

CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE

- Toutes défaillances ou difficultés au niveau du fonctionnement causées par un accident, l'abus, une mauvaise utilisation, une modification, une mauvaise application, le vandalisme, une mauvaise installation, l'entretien/le service incorrect, ou un manquement à fournir l'entretien régulier, y compris sans limitations les dommages causés par les insectes dans les brûleurs, tel qu'indiqué dans le guide de l'utilisateur.
- La détérioration ou les dommages causés par les intempéries telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, la décoloration suite à l'exposition directe ou indirecte aux produits chimiques.
- Coûts d'expédition ou de transport.
- Coûts d'enlèvement ou de réinstallation.
- Coûts de main d'œuvre pour l'installation et les réparations.
- Coûts des appels de service.
- Responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs.
- Les grils à gaz prévus pour l'usage comme aménagement commun ou les grils à gaz non directement utilisés et entretenus par l'acheteur.

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 (p. 27) 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 (p. 27) 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-Wave™. L'usage de tout autre produit annulera la garantie.

FLAV-R-WAVE™

Les composants Flav-R-Wave™ sont garantis contre tout défaut de matériel ou la rouille pendant 3 ans sur les modèles Monarch, Signet et Baron, pendant 5 ans sur les modèles Sovereign, Regal et Imperial, et pendant 2 ans sur tous les autres modèles, à compter de la date d'achat. La rouille superficielle n'affectera pas la performance des composants Flav-R-Wave™, et elle n'est pas couverte par la garantie. Veuillez consulter la section "Entretien" à la (p. 27) pour les directives d'entretien des composants Flav-R-Wave™.

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.

ENREGISTREZ VOTRE GRIL

Vous pouvez enregistrer la garantie de votre gril en ligne sur www.omcbbq.com ou en composant le 1-800-265-2150.

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.

CLIENTS HORS DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS

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 iQue[MC]

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
PROBLÈMES APPARENTÉS AU CONTRÔLEUR iQue[MC]		
Le contrôleur iQue[MC] ne fonctionne pas.	1. L'appareil n'est pas branché dans une prise d'alimentation. 2. Connexions lâches ou corrodées 3. Cordon d'extension électrique défectueux.	1. Connecter le cordon d'alimentation muni d'un DFDT sur l'appareil. Brancher dans une prise de courant fonctionnelle. 2. Nettoyer les connexions et s'assurer que tous les connecteurs sont poussés fermement ensemble. 3. Inspecter et activer le cordon d'extension électrique.
Défaillance de la sonde de température Code d'erreur no 1 Err 1 (AFFICHAGE SUR LE CONTRÔLEUR)	1. Le câble de la sonde n'est pas connecté correctement. 2. La sonde de température est défectueuse.	1. Vérifier la connexion. 2. Remplacer la sonde de température.
La température interne du gril ne dépasse pas 150°F (66°C), pendant 15 minutes Code d'erreur no 2 Err2 (AFFICHAGE SUR LE CONTRÔLEUR)	1. Fonctionnement avec un niveau faible de gaz ou sans GPL. 2. Le dispositif de sécurité de débit excessif a été activé en connexion entre le cylindre et le gril. 3. La sonde de température est défectueuse.	1. Remplir le cylindre de GPL, vérifier les connexions vers l'alimentation. 2. Tourner le robinet du cylindre de propane pour l'éteindre, puis ÉTEINDRE tous les brûleurs. Attendre deux minutes. Ouvrir lentement le robinet du cylindre. Attendre une minute. Allumer le gril conformément aux instructions D'ALLUMAGE (p. 25). 3. Remplacer la sonde de température.
Internal grill temperature does not reach set target temperature within 40 min. Code d'erreur no 3 Err3 (AFFICHAGE SUR LE CONTRÔLEUR)	1. Fonctionnement avec un niveau faible de gaz ou sans GPL. 2. Le dispositif de sécurité de débit excessif a été activé en connexion entre le cylindre et le gril. 3. La sonde de température est défectueuse.	1. Remplir le cylindre de GPL, vérifier les connexions vers l'alimentation. 2. Tourner le robinet du cylindre de propane pour l'éteindre, puis ÉTEINDRE tous les brûleurs. Attendre deux minutes. Ouvrir lentement le robinet du cylindre. Attendre une minute. Allumer le gril conformément aux instructions D'ALLUMAGE (p. 25). 3. Remplacer la sonde de température.
Rapid deviation of internal grill temperature of 100°F(34°C). Code d'erreur no 4 Err4 (AFFICHAGE SUR LE CONTRÔLEUR)	1. Fonctionnement avec un niveau faible de gaz ou sans GPL. 2. Le dispositif de sécurité de débit excessif a été activé en connexion entre le cylindre et le gril. 3. Feu de graisse. 4. La sonde de température est défectueuse.	1. Remplir le cylindre de GPL, vérifier les connexions vers l'alimentation. 2. Tourner le robinet du cylindre de propane pour l'éteindre, puis ÉTEINDRE tous les brûleurs. Attendre deux minutes. Ouvrir lentement le robinet du cylindre. Attendre une minute. Allumer le gril conformément aux instructions D'ALLUMAGE (p. 25). 3. Couper l'alimentation en gaz. Éteindre le gril. Laisser refroidir le gril. Nettoyer l'excédent de graisse dans le four et dans le plateau à graisse. Gratter minutieusement les Flav-r-Wave et l'intérieur du four. Passer l'aspirateur ou récupérer tout débris restant. Suivre les instructions iQue[MC] dans ce manuel pour son fonctionnement (p. 15 à 19). 4. Remplacer la sonde de température.
Erreur de mémoire / d'enregistrement de données Code d'erreur no 5 Err5 (AFFICHAGE SUR LE CONTRÔLEUR)	1. Une erreur s'est produite dans l'enregistrement des réglages de température ou de la minuterie. 2. Le contrôleur est défectueux.	1. Éteindre le contrôleur iQue[MC] et débrancher le gril de la source d'alimentation. Attendre 30 secondes, reconnecter le gril et mettre le contrôleur en marche. 2. Remplacer le contrôleur.
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. Appuyer sur le bouton « Forgot Password ? (mot de passe perdu). Saisir l'adresse courriel du compte, puis vérifier votre boite de réception pour découvrir un code de confirmation en provenance de broilkingapp@omcbbq.com
Problème de connexion d'iQue[MC] pendant la configuration initiale	1. L'appareil n'est pas connecté sur son alimentation. 2. L'appareil intelligent est hors de portée du gril. 3. C Réseau Wi-Fi introuvable.	1. Connecter le cordon d'alimentation muni d'un DFDT sur l'appareil. Brancher dans une prise de courant fonctionnelle. 2. Pendant la connexion initiale, il faut être à une distance inférieure à 30 pi (10 m) de l'appareil à connexion Bluetooth. 3. iQue[MC] peut communiquer uniquement via un réseau Wi-Fi à 2,4 GHz. Il faut s'assurer que le routeur communique bien avec ce type de réseau/fréquence.

Si ce dépannage ne résout pas ces problèmes particuliers ou autres, visitez www.omcbbq.com pour plus de renseignements, y compris des capsules de dépannage, conseils et astuces ou appelez le service à la clientèle au 1-800-265-2150

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
ODEUR DE GAZ	**FERMER IMMÉDIATEMENT L'ALIMENTATION EN GAZ. NE PAS UTILISER L'APPAREIL JUSQU'À CE QUE LA FUITE SOIT SCELLÉE.**	
Fuite détectée à la bonbonne, au régulateur ou autre connexion.	1. Raccord du régulateur desserré. 2. Fuite de gaz dans le tuyau/régulateur ou la soupape de contrôle.	1. Resserrer et voir TEST D'ÉTANCHÉITÉ (p. 13) 2. Voir votre centre de service autorisé.
Flammes sous le panneau de contrôle (retour de flamme)	1. Venturi bloqué.	1. Enlever le brûleur et nettoyer le venturi. Voir TUYAUX VENTURI (p. 14).
Flamme de brûleur vacillante ou basse températures au réglage HIGH.	1. Le dispositif de sécurité limitateur de débit a été activé entre la bonbonne et le gril.	1. Fermer le robinet de la bonbonne de propane et éteindre tous les brûleurs. Débrancher le régulateur de la bonbonne. Attendre deux minutes. Rebrancher le régulateur à la bonbonne. Tourner le robinet de la bonbonne lentement. Attendre une minute. Allumer le gril et voir ALLUMAGE (p. 25).
Le brûleur n'allume pas.	1. Manque de propane, alimentation en gaz non connectée. 2. Problème avec le bouton d'allumage. 3. Le dispositif de sécurité limitateur de débit a été activé. 4. Le régulateur n'est pas complètement connecté à la soupape de la bonbonne. 5. Une fuite dans le système a activé le dispositif limitateur de débit. 6. Venturi bloqué ou non aligné avec l'orifice de la soupape. 7. Orifice(s) bloqué(s). 8. Tuyau tordu.	1. Faire remplir la bonbonne, vérifier les connexions à l'alimentation. 2. Tenter d'allumer manuellement le brûleur avec une allumette. Voir ALLUMAGE (p. 25). Si le brûleur s'allume, le bouton d'allumage fait défaut. Voir "Bouton d'allumage ne fonctionne pas" ci-dessous. 3. Suivre la solution "Flamme de brûleur vacillante ou basse température au réglage HIGH" ci-dessus. 4. Serrer la roue à main du régulateur. 5. Tester l'étanchéité des connexions pour déterminer la composante desserrée. Resserrer. Tester l'étanchéité du système. 6. Enlever le brûleur, nettoyer le venturi et réaligner avec l'orifice de la soupape (p. 13). 7. Enlever le brûleur et nettoyer les orifices avec une aiguille ou un fil en métal. N'utilisez pas une perceuse. 8. Redresser le tuyau. Éloigner du fond du boîtier.
Le bouton d'allumage ne fonctionne pas	1. La pile du bouton d'allumage ne fonctionne plus. 2. Les fils du bouton d'allumage ne sont pas branchés. 3. L'électrode n'est pas bien alignée sur le brûleur. 4. Le bouton d'allumage ne fonctionne pas.	1. Remplacer la pile. 2. Vérifier que les fils de l'électrode du brûleur principal et du brûleur latéral sont connectés. 3. Réaligner l'électrode et enlever tout débris de l'espace. 4. Voir Allumer le brûleur avec une allumette (p. 25).
Chaleur moins intense, crépitements.	1. Manque de propane, alimentation en gaz non connectée. 2. Venturi bloqué.	1. Faire remplir la bonbonne, vérifier les connexions à l'alimentation. 2. Enlever le brûleur et nettoyer le venturi. Voir TUYAUX VENTURI (p. 14).
Sections chaudes sur la surface de cuisson	1. Venturi bloqué. 2. Débris accumulés sur le Flav-R-Wave	1. Enlever le brûleur et nettoyer le venturi. Voir TUYAUX VENTURI (p. 14). 2. Gratter le Flav-R-Wave et passer l'aspirateur.
Flambées ou feux de graisse	1. Accumulation excessive de graisse sur le vaporisateur ou dans le boîtier du barbecue. 2. Chaleur excessive.	1. Bien gratter le Flav-R-Wave et l'intérieur du boîtier et passer l'aspirateur pour enlever les débris. 2. Tourner les boutons de contrôle à une température inférieure.
Vrombissement du régulateur	1. Le robinet de la bonbonne a été ouvert trop rapidement.	1. Ouvrir le robinet plus lentement.
Flamme jaune	1. Il est normal d'apercevoir un peu de flammes jaunes mais en quantité excessive, il est possible que le venturi soit bloqué. 2. Orifices du brûleur bloqués.	1. Enlever le brûleur et nettoyer le venturi. Voir TUYAUX VENTURI (p. 14). 2. Enlever le brûleur et nettoyer avec une brosse à soies souples (ex: brosse à dent).
L'intérieur du couvercle semble peler	1. Une accumulation de graisse. L'intérieur du boîtier n'est pas peint donc il ne peut pas peler.	1. Nettoyer avec une brosse à poils rigides ou un grattoir.
Rouille sur les grilles de cuisson	1. L'émail s'est écaillé	1. Voir ENTRETIEN (p. 27)
L'éclairage du panneau de commande ou du four ne fonctionne pas	1. L'appareil n'est pas raccordé à la source d'alimentation. 2. Convertisseur défectueux. 3. Raccords desserrés ou corrodés. 4. Ampoule brûlée.	1. Raccordez le cordon électrique avec disjoncteur de mise à la terre à l'appareil. Branchez l'appareil dans une prise électrique fonctionnelle. 2. Vérifiez que le débit du convertisseur est 12 V.c.a. Remplacez au besoin. 3. Nettoyez les raccords et assurez-vous que tous les connecteurs sont solidement comprimés. 4. Remplacez les ampoules.

Si ce dépannage ne résout pas ces problèmes particuliers ou autres, visitez www.omcbbq.com pour plus de renseignements, y compris des capsules de dépannage, conseils et astuces ou appelez le service à la clientèle au 1-800-265-2150

ENTRETIEN

ENTRETIEN PERIODIQUE

Pour assurer une performance et une sécurité optimales, les pieces suivantes doivent être inspectées et nettoyées avant l'utilisation de votre barbecue.

GRILLES DE CUISSON : FONTE, FONTE D'INOX, ET ACIER INOXYDABLE

Les grilles de cuisson réversibles Broil King , en fonte ou fonte d'inox, fournissent une retention de chaleur et une performance de cuisson inégalées.

Les grilles de cuisson Broil King· en acier inoxydable fournissent une durabilité maximale et une rétention de chaleur et des performances de cuisson très bonnes.

Les grilles de cuisson en fonte Broil King ont une finition émaillée pour protéger les grilles et éviter aux aliments d'adhérer aux grilles. Une utilisation et un entretien réguliers améliorent la performance et la longévité des grilles.

Pour des performances optimum:

Avant la première utilisation ou après une longue période de stockage:

- Laver les grilles à l'eau savonneuse, les rincer et les sécher avec un linge ou de l'essuie tout. Ne jamais laisser sécher à l'air libre ou laver en machine.

Immédiatement après le nettoyage:

- Badigeonner les grilles avec de l'huile de cuisson biologique, pressée à froid avec un point de fumée élevé, allumer le barbecue et faire chauffer sur la position MOYEN/BAS pendant 30 minutes.

Huiles de cuisson recommandées:

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

Avant et après chaque utilisation:

- Brosser les grilles avec une brosse de bonne qualité (modèle n° 65225, 64014, 64034) et les enduire légèrement d'huile de cuisson (à point de fumée élevé). Cela continue le processus de proctection des grilles.

Utiliser la position MOYEN pour préchauffer et griller afin d'éviter de brûler le revêtement protecteur des grilles.

Eviter d'appliquer des marinade à base de sucre ou du sel avant la cuisson. Pour les marinades sucrées, les mettre en fin de cuisson. Saler vos plats après la cuisson.

Utiliser des marinades à base d'huile. Eviter les marinades à base d'eau.

Enduire légèrement vos aliments à base d'huile de votre choix avant cuisson.

Retourner et faire pivoter les grilles régulièrement.

S'assurer que les grilles de cuissons sont toujours recouvertes d'une fine couche de graisse. Cela aide à prévenir la rouille et les détériorations, et améliore les performances anti adhésives de la grille.

Si de la rouille apparaît:

- Faire chauffer la grille, brosser avec une brosse à brins d'acier inoxydable, puis traiter la grille à nouveau.

Avant une longue période d'inactivité, les grilles doivent être badigeonnées d'huile de cuisson et ensuite rangées dans un endroit sec. Elles peuvent être filmées avec du film étirable alimentaire. Suite à cette période de stockage, faire chauffer les grilles à feu fort, les laver, les sècher avec un linge ou de l'essuie-tout et les badigeonner à nouveau avec de l'huile de cuisson.

Après une période de rangement:

- Faire chauffer la grille à chaleur moyenne, puis la laver et la sécher avec un rouleau de papier, et traiter à nouveau avec une huile dont le point d'éclair est très élevé.

AVERTISSEMENT:

Inspecter soigneusement les grilles après le brossage, pour vous assurer qu'il n'y ait aucun brin d'acier brisé qui resterait sur la grille.

RECUPERATEUR DE GRAISSE

Le récupérateur de graisse se trouve dans le tiroir sous la console. Le vider et le nettoyer régulièrement.

FLAV-R-WAVE^{MC}

Le Flav-R-Wave^{MC} est conçu pour générer de la fumée et de la vapeur à partir des jus de cuisson et ainsi fournir cette saveur authentique de barbecue tout en protégeant le brûleur.

Si des résidus s'accumulent sur le Flav-R-Wave^{MC}, enlever la grille de cuisson et gratter les résidus du Flav-R-Wave^{MC} avec le lève grille. (Modèle 60745)

NETTOYAGE GENERAL

Effectuer une pyrolise (Voir ci-dessous).

- When gas grill is cool, remove grids, scrape the Flav-R-Wave^{MC} clean with grid lifter then remove the Flav-R-Wave^{MC}.
- Clean the interior of the gas grill by scraping the sides and bottom of the cook box with the grid lifter and vacuum residue.

Une oxydation naturelle peut apparaitre sur des pieces en acier inoxydable. Elle n'affectera pas les performances de votre barbecue.

PYROLISE

- Allumer les brûleurs comme indiqué dans le chapitre ALLUMAGE (p. 19).
- Faire chauffer en position ÉLEVÉ avec le couvercle fermé pendant 10 minutes maximum.
- Fermer l'arrivée de gaz de la bouteille puis les boutons de gaz.

ENTRETIEN ANNUEL

Les pièces suivantes doivent être inspectées et nettoyées au moins une fois par an ou après une période de non activité de plus de 30 jours pour assurer des performances, une sécurité et une efficacité optimales.

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 TUYAUX VENTURI (p. 14).
- 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 (p. 11).

COMPOSANTS EXTERIEUR EN FONTE D'ALUMINIUM

- Si des points d'oxydation apparaissent, laver l'extérieur du four en aluminium à l'eau savonneuse. Rincer soigneusement puis essuyer avec un chiffon.
- Passer ensuite un linge imbibé d'huile de cuisson pour lustrer.
- Pour réparer des éraflures, utiliser de la peinture en aérosol résistante à de hautes températures 600°F (315°C) et de bonne qualité pour des retouches.

PIECES EN INOX ET EN EMAIL

- Laver à l'eau savonneuse.
- Utiliser un produit de nettoyage spécial Inox pour polisher et enlever les marques de rouille si nécessaire.

Les intempéries et la chaleur extrême peuvent faire en sorte que le couvercle en acier inoxydable devienne brunâtre. Ceci est une décoloration et n'est pas considéré comme un défaut de fabrication.

PIECES EN RESINE ET TABLETTES LATERALES

- Laver à l'eau savonneuse.

REMPLACEMENT DE PIECES

Si vous détectez un problème au niveau du tuyau de gaz, du détendeur, d'un brûleur ou d'une soupape, ne tentez pas de réparer la pièce. Changez la pièce en utilisant des pièces d'origine Broil King pour vous assurer d'une performance optimum. Contactez votre revendeur qui pourra vous fournir la pièce.

TEST D'ETANCHEITE

Au changement de bouteille de gaz, faire le TEST D'ÉTANCHÉITÉ (p. 13).

UTILISATION

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS couvrir les fentes, les trous ou les passages à l'avant ou au fond du gril, ni couvrir une grill entière avec un matériel tel que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation d'air à travers le gril et peut causer la surchauffe ou l'intoxication au monoxyde de carbone.

PREMIÈRE UTILISATION

Avant de cuisiner avec votre gril pour la première fois, allumez-le pour brûler toute odeur ou corps étranger, comme suit:

- Enlevez et nettoyez les grilles de cuisson et les Flav-R-Waves^{MC} avec un savon doux et de l'eau.
- Avec grilles et Flav-R-Waves^{MC} retirés, allumez le gril à gaz en suivant les instructions d'allumage (p. 25) et faites fonctionner le gril de gaz sur feu MOYEN pendant 30 minutes. Ensuite, fermez l'alimentation en gaz et tournez tous les cadrans à la position ARRÊT.
- Laisser les grilles refroidir, puis remplacer les Flav-R-Waves^{MC}.
- Assaisonnez les grilles de cuisson en les enduisant d'une huile de cuisson traitée à froid avec un point de fumée élevé, allumez le gril et faites-le fonctionner sur feu moyen/bas pendant 30 minutes.

Huiles de cuisson recommandées:

Huile d'avocatl	point de fumée 500°F (260°C)
Huile de riz	point de fumée 490°F (254°C)
Huile de Canola	point de fumée 400°F (204°C)

Vous êtes maintenant prêt(e) à faire griller votre repas. Passez au "Préchauffage".

PRÉCHAUFFAGE

- Préchauffer le gril à MOYEN pendant 15 minutes.
- Nettoyer les grilles froides à l'aide d'une brosse en nylon (article 65643) ou les grilles chaudes avec une brosse métallique en acier inoxydable (articles 65225, 64014, 64034) inspecter soigneusement pour assurer qu'il ne reste aucune soie brisée sur les grilles.
- Enduire les grilles d'une huile de cuisson avec unpoint de fumée élevé.
- Réglez la chaleur en fonction des aliments que vous faites griller.

POSITION DU COUVERCLE

La position du couvercle pendant la cuisson est une question de préférence personnelle mais le gril cuit plus rapidement, utilise moins de propane et contrôle mieux la température lorsque le couvercle est fermé.

Un couvercle fermé donne aussi un goût plus fumé aux viandes cuites directement sur les grilles et est aussi indispensable pour la fumaison ou la cuisson à convection.

SYSTÈMES DE VAPORISATION

Votre gril est conçu pour fonctionner avec le système de vaporisation Flav-R-Wave^{MC} compris. Ne pas utiliser de pierres de lave, de briquettes en céramique ou tout autre système de vaporisation autre que celui fourni avec votre gril à gaz.

TEMPÉRATURES DE CUISSON

Les grils à gaz Broil King sont:

Des appareils performants pouvant atteindre des températures de braisage élevées.

Conçu avec débit d'air contrôlé pour conserver la chaleur et minimiser la consommation de carburant.

Vous aurez rarement, voire jamais, besoin d'utiliser le réglage élevé pour la cuisson de longue durée ou le préchauffage.

RÉGLAGE ÉLEVÉ

Produit des températures sur la grille de cuisson d'environ 700 - 750°F (370 - 400°C) avec le couvercle fermé.

Utiliser le réglage élevé seulement:

- Pour un réchauffement rapide.
- Dans des conditions froides ou venteuses en grillant avec le couvercle élevé.
- Pour braiser rapidement des biftecks avant de réduire latempérature.
- Pour brûler des résidus de nourriture sur les grilles de cuisson et les Flav-r-Wave avant de les nettoyer (maximum de 10 minutes).

MOYEN/ÉLEVÉ

Produit des températures sur la grille de cuisson d'environ 600° F (320° C) avec le couvercle fermé.

Utilisez le réglage moyen/élevé pour:

- Préchauffer le gril avant de cuire des biftecks.
- Griller des biftecks saignants et à point.

MOYEN

Produit des températures sur la grille de cuisson d'environ 450° F (230° C) avec le couvercle fermé.

Utilisez le réglage moyen pour:

- Griller des biftecks à point et moyens.
- Griller des côtelettes, hamburgers et légumes.

MOYEN/BAS

Produit des températures sur la grille de cuisson d'environ 400° F (200° C) avec le couvercle fermé.

Utilisez le réglage moyen/bas pour:

- Griller des morceaux de poulet, saucisses, poisson.
- Rôtir, faire cuire.
- Griller de la pâte et des pâtisseries telles que les quesadillas.

FAIBLE

Produit des températures sur la grille de cuisson d'environ 310- 350° F (155-175° C) avec le couvercle fermé.

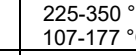
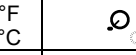
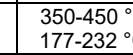
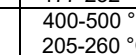
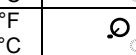
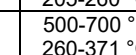
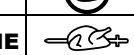
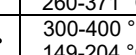
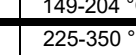
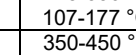
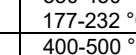
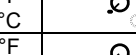
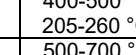
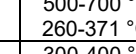
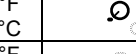
Utilisez le réglage faible pour:

- "Rôtir ou fumer lentement de gros morceaux de viande, du poisson délicat, des pâtisseries et de la pâte.

Les températures sont approximatives et varient selon la température extérieure et la quantité de vent.

LOW OUTDOOR TEMPERATURES

The iQue™ controller has been optimized for operation at 68°F (20°C). When the outdoor temperature drops it will take more energy to heat the grill and hold cook box temperatures. When the outdoor temperature drops below 50°F (10°C) follow the chart below and adjust iQue™ inner knobs to increase the heat.

AMBIENT RANGE	COOKING METHOD	iQue™ SETTING	OPERATING RANGE	VALVE POSITIONS		
<58°F <10°C	INDIRECT		225-350 °F 107-177 °C			
	INDIRECT		350-450 °F 177-232 °C			
	DIRECT		400-500 °F 205-260 °C			
	DIRECT		500-700 °F 260-371 °C			
	ROTISSERIE		300-400 °F 149-204 °C			
>58°F >10°C	INDIRECT		225-350 °F 107-177 °C			
	INDIRECT		350-450 °F 177-232 °C			
	DIRECT		400-500 °F 205-260 °C			
	DIRECT		500-700 °F 260-371 °C			
	ROTISSERIE		300-400 °F 149-204 °C			

ALLUMAGE

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

- L'appareil doit être assemblé selon les directives d'assemblage.
- S'assurer que l'alimentation en gaz est correctement raccordée (p. 10 a 12).
- Assurez-vous qu'il n'y ait aucune fuite de gaz dans le système d'alimentation en gaz. Voir: Test d'étanchéité (p. 13)
- Assurez-vous que les tuyaux venturi soient correctement placés au-dessus de l'orifice de la valve de gaz. (voir schéma des tuyaux venturi, (p. 14)
- Assurez-vous que les fils d'allumage du brûleur principal, brûleur latéral et brûleur arrière soient raccordés
- Vérifiez que la pile a été installée dans l'allumeur électronique
- Lisez attentivement toutes les directives sur la plaque signalétique apposée sur le gril à gaz.

Toujours ouvrir le couvercle avant l'allumage

- **Ne pas vous pencher au-dessus du gril à gaz pendant l'allumage**
- **Réglez le cadran de commande à ARRÊT et ouvrez l'alimentation en gaz.**

ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL:

Pour allumer le brûleur avec l'allumeur:

- Appuyez et tournez l'un des cadrans de commande principaux à la position ÉLEVÉ.
- Appuyez et maintenez le bouton d'allumage.
- Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes; éteignez la source de gaz immédiatement si le gril à gaz ne s'allume pas dans ce délai.

Pour allumer le brûleur avec une allumette:

4. Utilisez le porte-allumette et placez l'allumette enflammée sur le port.
5. Appuyez et tournez l'un des cadrans de commande principaux à la position ÉLEVÉ.
6. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes; éteignez la source de gaz immédiatement si le gril à gaz ne s'allume pas dans ce délai.
7. Après que le premier brûleur est allumé, appuyez et maintenez le cadran du brûleur principal adjacent à ÉLEVÉ et répétez pour les autres brûleurs; ceux-ci devraient s'allumer automatiquement sans l'allumeur.

Fonctionnement avec iQue[MC]:

8. Régler les boutons de contrôle conformément au tableau ci-dessous, mettre le contrôleur iQue[MC] en marche, et régler la température de cuisson désirée.

Remarque: En cas de conditions venteuse, allumez chaque brûleur individuellement.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL:

Pour allumer le brûleur avec l'allumeur:

4. Appuyez et tournez l'un des cadrans de commande principaux à la position ÉLEVÉ.
5. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage.
6. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes.

Pour allumer le brûleur avec une allumette:

4. Placez l'allumette enflammée sur les ports des brûleurs.
5. Appuyez et tournez l'un des cadrans de commande principaux à la position ÉLEVÉ.
6. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes.

Remarque: Les casseroles sur le brûleur latéral ne devraient pas avoir un diamètre supérieur à 9 po (23 cm) ou un poids supérieur à 15 lb (7 kg).

ALLUMAGE DU BRÛLEUR RÔTISSOIRE ARRIÈRE:

Avertissement: Ne pas utiliser le brûleur principal et le brûleur arrière en même temps.

- **RETIREZ LA GRILLE DE RÉCHAUD**

Pour allumer le brûleur avec l'allumeur:

4. Appuyez et tournez l'un des cadrans de commande principaux à la position ÉLEVÉ.
5. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage.
6. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes.

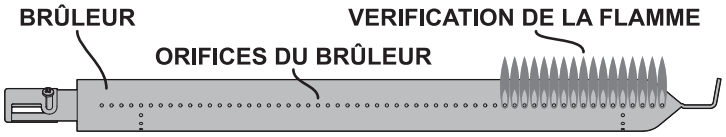
Pour allumer le brûleur avec une allumette:

4. Placez l'allumette enflammée sur les ports des brûleurs.
5. ppuyez et tournez l'un des cadrans de commande principaux à la position ÉLEVÉ.
6. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes.

Fonctionnement avec iQue[MC]:

7. Régler les boutons de contrôle conformément au tableau ci-dessous, mettre en marche le contrôleur iQue[MC], et régler la température de cuisson désirée.

MISE EN GARDE: Vérifiez votre gril à gaz après l'allumage. Tous les ports des brûleurs devraient produire une flamme de 1 po (2,5 cm) sur le réglage ÉLEVÉ.



Si vous observez tous les problèmes suivants, les tuyaux venturi sont probablement bloqués. Éteignez immédiatement l'alimentation en gaz, et nettoyez les tuyaux venturi. Voir Tuyaux venturi (p. 14).

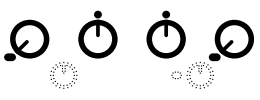
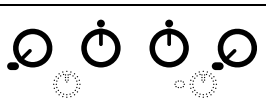
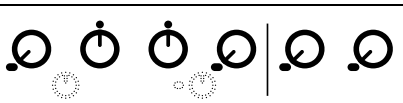
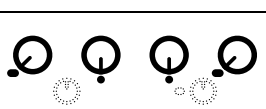
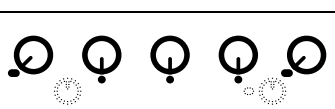
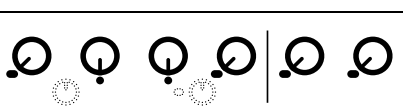
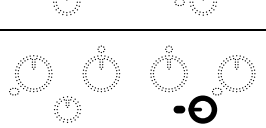
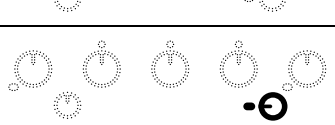
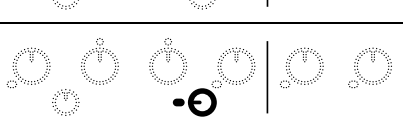
- **Il y a une odeur de gaz**
- **Une poussée de flamme**
- **Votre gril à gaz chauffe inégalement**
- **Les brûleurs produisent un bruit d'explosion.**

SI UN BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS:

- Appuyez et tournez le cadran de commande dans la position ARRÊT. Patientez 5 minutes et essayez de nouveau avec le cadran de commande réglé à MOYEN.
- Si vous ne réussissez pas à allumer le brûleur, voir "Dépannage" à la (p. 22).
  Si le problème persiste, ne pas tenter d'utiliser l'appareil; veuillez contacter Broil King, votre détaillant ou un centre de service approuvé.

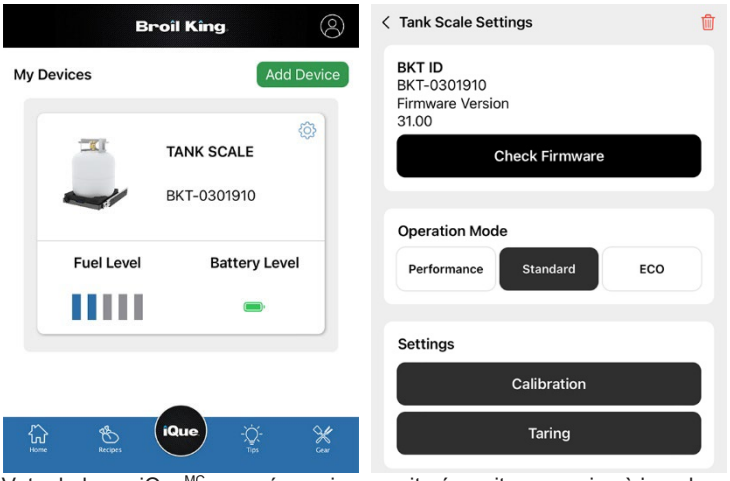
ARRÊT:

1. Fermez la valve de la bouteille de GPL ou la valve de gaz.
2. Tournez le cadran de commande à la position ARRÊT.
3. Appuyer sur le bouton marche/arrêt sur le contrôleur iQue pour l'éteindre.

	490	590	690
225-350°F 107-177°C			
350-450°F 177-232°C			
450-600°F 205-260°C			
300-400°F 149-204°C			

LA BALANCE iQue[MC]

RÉGLAGES/MISE À JOUR DU MICROLOGICIEL



Votre balance iQue[MC] pour réservoir pourrait nécessiter une mise à jour du micrologiciel, afin de conserver sa performance optimale. Pour vérifier si une mise à jour du micrologiciel est disponible, cliquer sur l'icône en forme d'engrenage près du nom de la balance iQue[MC] pour réservoir de la (p « My Devices (mes appareils) » de l'appli, pour entrer sur la page des RÉGLAGES (settings).
Afin d'ajuster les réglages, la balance iQue[MC] pour réservoir doit être en mode d'éveil.
Cette page affichera le numéro d'identification (ID number) unique de votre balance iQue[MC] pour réservoir : BKT - #######.
La version du micrologiciel s'affichera.
Pour vérifier si une mise à jour du micrologiciel est disponible, cliquer sur « Check Firmware (vérifier le micrologiciel). »
Si une mise à jour du micrologiciel est disponible, cliquer sur « Start Update (lancer la mise à jour). »
Pendant la mise à jour du micrologiciel; il ne faut pas laisser votre appareil mobile entrer en mode de sommeil, et ne pas fermer l'appli tant que la mise à jour n'est pas terminée.
Les indicateurs à DEL sur le devant de la balance iQue[MC] pour réservoir vont clignoter.
Une notification et un crochet apparaîtront sur l'appli une fois que la mise à jour du micrologiciel sera terminée. Cela peut prendre quelques instants. La balance iQue[MC] pour réservoir s'éteindra alors qu'elle se réinitialisera, ce qui complètera la mise à jour.

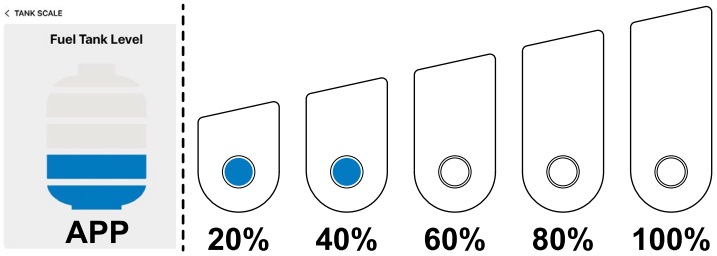
MODE DE FONCTIONNEMENT

La balance iQue[MC] pour réservoir offre trois modes d'ouverture qui vont altérer les délais entre lesquels la balance pour réservoir va lire et transmettre ses informations.
Plus la fréquence de transmission des lectures sera grande pour lire et transmettre ces informations, et plus cela consommera de la puissance des piles. Dépendant du style de votre cuisson et de la fréquence à laquelle vous utiliserez votre gril, il faut choisir un mode qui correspondra au mieux à vos propres besoins :

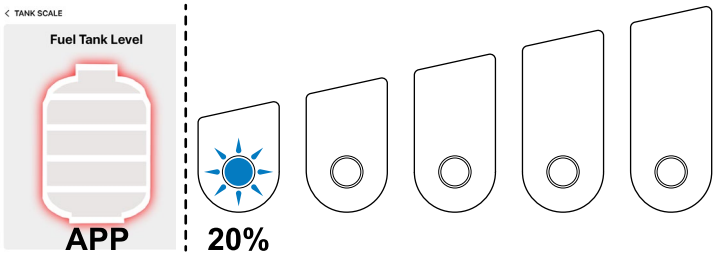
Mode performance	–	surveillance à toutes les 2 heures
Mode standard	–	surveillance à toutes les 12 heures
Mode Eco	–	surveillance à toutes les 24 heures

Si le niveau de carburant baisse sous un niveau critique, la balance iQue[MC] pour réservoir va lire et transmettre ses informations plus fréquemment.
Lors du fonctionnement, il est normal que votre balance iQue[MC] pour réservoir passe en mode de sommeil après 3 minutes. Pour relancer le fonctionnement de la balance iQue[MC] pour réservoir, appuyer simplement sur le bouton marche/arrêt (G) sur le devant de la balance.
L'appli affichera un aperçu du niveau de carburant sur la page « My Devices (mes appareils). » Elle indiquera une échelle à 5 barres correspondant à la quantité de carburant restant dans le réservoir lors de la dernière fois où la balance iQue[MC] pour réservoir a transmis ses informations vers le nuage. Le niveau des piles de la balance iQue[MC] pour réservoir s'affichera aussi sur cet onglet.
Cliquer sur l'onglet de la balance iQue[MC] pour réservoir vous permet d'afficher un graphique plus gros du niveau de carburant. Pour que cela se produise, la balance pour réservoir doit être en mode éveillé pour pouvoir transmettre sa dernière lecture.
Pour lire la quantité restante de carburant dans votre réservoir, sans utiliser l'appli iQue, appuyer simplement sur le bouton marche/arrêt (G) sur le devant de la balance.

Le nombre d'indicateurs à DEL qui seront illuminés correspond au niveau de carburant restant dans le réservoir.



Lorsque le niveau dans le réservoir passera sous la barre des 20 %, la DEL va commencer à clignoter



En appuyant sur le bouton marche/arrêt (G), la balance iQue[MC] pour réservoir va lire et transmettre automatiquement ses informations vers le nuage. Cette fonction est réalisée comme la dernière étape avant que la balance iQue[MC] pour réservoir passe en mode de sommeil. Dépendant de la vitesse de votre réseau, l'appli pourrait se mettre à niveau quelques instants plus tard.

TARAGE

Le procédé de tarage est réalisé à l'usine lors de la production de la balance iQue[MC] pour réservoir. Cependant, afin d'assurer sa performance optimale, il est recommandé de refaire le tarage de la balance : Avant sa première utilisation, après avoir déplacé la balance iQue[MC] pour réservoir vers un nouveau gril, après avoir rangé la balance pour réservoir hors du gril, et après le remplacement des piles. Le tarage permet d'assurer que votre balance fasse une lecture à zéro, lorsqu'aucun poids y est appliqué.
Pour faire le tarage de la balance iQue[MC] pour réservoir:

1. Mettre le gril à niveau.
2. « Réveiller » la balance iQue[MC] pour réservoir en appuyant sur le bouton marche/arrêt sur le devant. (La pièce « G » de la balance pour réservoir).
3. Dans le menu des réglages de l'appli, appuyer sur « Taring (tarage). » Une fenêtre éclair vous indiquera de retirer le réservoir sur la balance.
4. Retirer le réservoir. Appuyer sur « Start (lancement) » sur l'appli pour lancer le tarage.

Une notification et un crochet apparaîtront sur l'appli une fois que le tarage sera terminé. Cela peut prendre quelques instants.

CALIBRAGE

Le procédé de calibrage permet d'ajuster la balance selon le niveau de votre réservoir de propane plein. Pour obtenir les performances optimales, il faut procéder au calibrage de la balance quand vous utiliserez un nouveau réservoir de propane plein. Le réservoir doit être rempli complètement pour réaliser un calibrage de manière appropriée.
Pour calibrer votre balance iQue[MC] pour réservoir:

1. Mettre le gril à niveau.
2. « Réveiller » la balance iQue[MC] pour réservoir en appuyant sur le bouton marche/arrêt sur le devant. (La pièce « G » de la balance pour réservoir).
3. Dans le menu des réglages de l'appli, appuyer sur « Calibrate (calibrage). Une fenêtre éclair vous indiquera de placer un réservoir plein sur la balance.
4. Placer un réservoir de propane liquide plein sur la balance. Appuyer sur « Start (lancement) » sur l'appli pour lancer le calibrage.

Une notification et un crochet apparaîtront sur l'appli une fois que le calibrage sera terminé. Cela peut prendre quelques instants.

RETRAIT DE LA BALANCE POUR RÉSERVOIR SUR L'APPLI

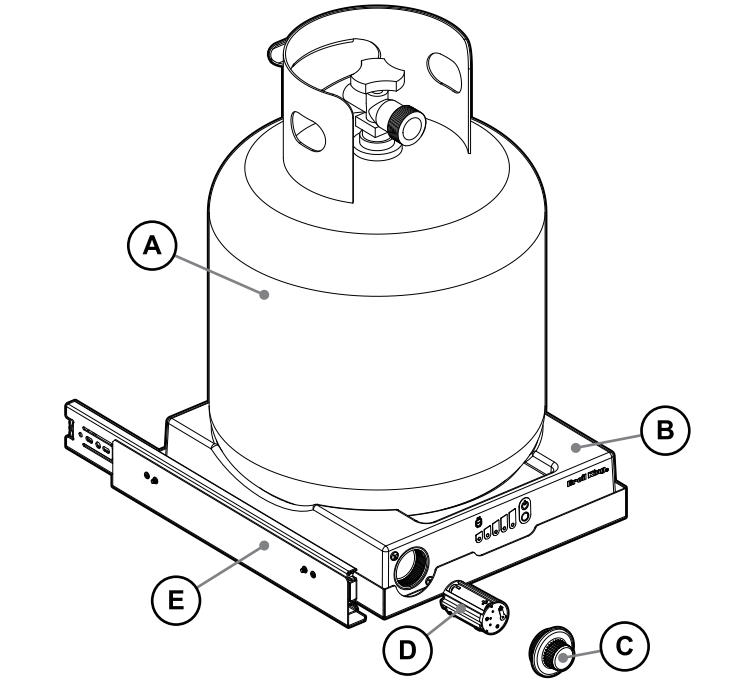
Pour retirer la balance iQue[MC] pour réservoir sur l'appli, lancer le menu de réglages (Settings). Appuyer sur l'icône « poubelle » dans le coin pour retirer cet appareil.

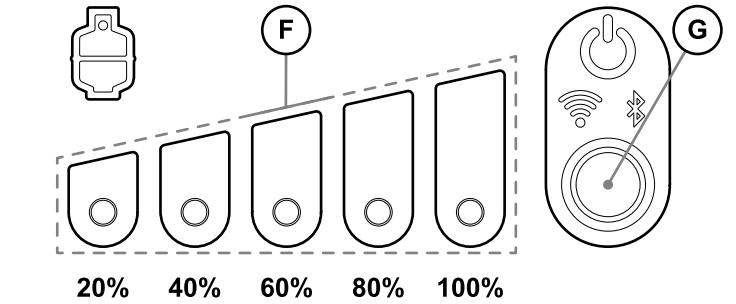
LA BALANCE iQue[MC]

Chaque gril iQue[MC] alimenté au propane liquide peut être couplé avec une balance iQue[MC] pour réservoir. Grâce à l'appli mobile iQue[MC], la balance iQue[MC] pour réservoir vous permet de surveiller à distance le niveau dans votre **réservoir de 20 lb de propane**.

Remarque : Cet appareil est uniquement compatible avec les réservoirs standards de 20 lb de propane.

PIÈCES DE LA BALANCE iQue[MC] POUR RÉSERVOIR





A. CYLINDRE 20 LB DE GPL
B. BALANCE POUR RÉSERVOIR
C. CAPSULE À VIS
D. BLOC PILES (3 X AA)
E. TIROIR COULISSANT AVEC SUPPORT
F. INDICATEURS À DEL
G. BOUTON MARCHE/ARRÊT

CONFIGURATION

Suivre ces étapes pour connecter votre balance pour réservoir avec l'appli mobile iQue[MC]. Il est nécessaire d'avoir un réservoir plein de propane de 20 lb pour terminer la procédure de calibrage/tarage.

COUPLAGE DE LA BALANCE POUR RÉSERVOIR

Avant de lancer le couplage de la balance pour réservoir:

- Installer l'appli mobile iQue[MC] (p. 22),
- Avoir en main le nom et le mot de passe du routeur Wi-Fi.
- Ouvrir les portes de l'armoire du gril.
- Glisser la balance iQue[MC] pour réservoir vers l'avant.
- Se tenir devant le gril lors du couplage de la balance iQue[MC] pour réservoir avec l'appli mobile iQue[MC].

1. Lancer l'appli mobile iQue[MC] et cliquer sur « Add Device (ajouter un appareil). » Sélectionner iQue[MC] Tank Scale (balance iQue[MC] pour réservoir).
2. S'assurer que le fonction Bluetooth est activée sur votre appareil mobile. Une fois terminé, appuyer sur « Next Step (étape suivante). »
3. Dépendant que vous exécutiez le couplage de votre balance iQue[MC] pour réservoir sur un gril à gaz compatible, ou que vous l'utilisiez seulement comme une balance autonome pour réservoir, il faut choisir la sélection appropriée dans le réglage de l'appli. Une fois terminé, appuyer sur « Next Step (étape suivante). »
4. Installer les 3 piles AA. Une fois terminé, appuyer sur « Next Step (étape suivante). »
5. Il faut se rappeler que la balance iQue[MC] pour réservoir peut se connecter uniquement sur un réseau à 2,4 GHz. Une fois terminé, appuyer sur « Next Step (étape suivante). »
6. Appuyer sur le bouton marche/arrêt « G » sur le devant de la balance iQue[MC] pour réservoir pour lancer le couplage. Attendre que le couplage de l'appareil soit réalisé.
7. Lorsque la balance iQue[MC] pour réservoir est couplée avec votre appareil mobile, un témoin vert en forme de crochet apparaîtra à l'écran. Une fois terminé, appuyer sur « Next Step (étape suivante). »
8. Il est possible de saisir un nom pour l'affichage de votre balance iQue[MC] pour réservoir afin d'aider à l'identifier. Une fois terminé, appuyer sur « Next Step (étape suivante). »
9. Connecter la balance iQue[MC] pour réservoir sur le réseau Wi-Fi. Choisir votre réseau à 2,4 GHz parmi la liste des réseaux disponibles sur l'écran de l'appli. Une fois terminé, appuyer sur « Next Step (étape suivante). »
10. Saisir le mot de passe du réseau Wi-Fi. Une fois terminé, appuyer sur « Next Step (étape suivante). »
11. La balance iQue[MC] pour réservoir établira la connexion au réseau – cela peut prendre quelques instants. Il ne faut pas laisser votre appareil mobile passer en mode sommeil, et ne pas fermer l'appli pendant que la connexion s'établit.
12. Votre configuration est maintenant terminée. Appuyer sur « Complete (terminé) » pour terminer l'ajout d'appareil. La balance iQue[MC] pour réservoir apparaîtra dorénavant sur la page « My Devices (mes appareils) » de l'appli.

FAMILIARISATION AVEC iQue^{MC} - L'APPLI

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

1. TÉLÉCHARGEMENT ET INSTALLATION

- Sur un appareil intelligent, télécharger l'appli iQue^{MC} de Broil King.

iQue | Download on the App Store | GET IT ON Google Play

2. ACCOUNT SETUP

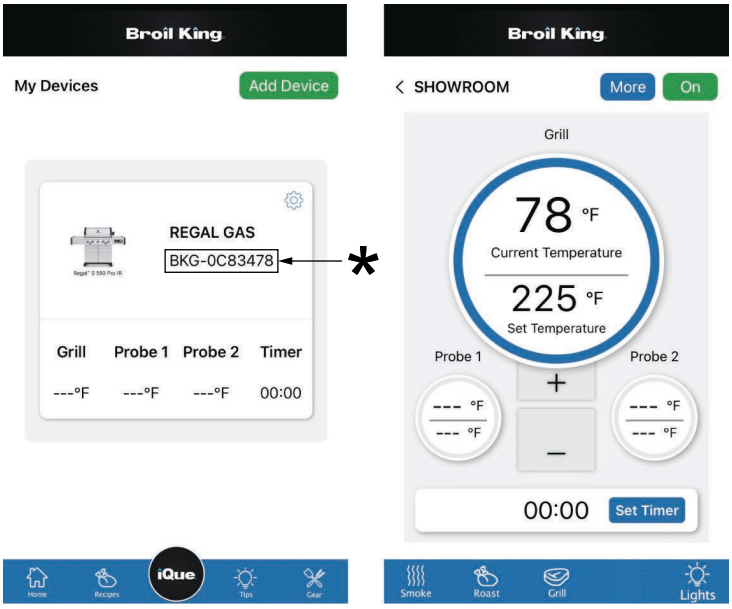
- Lors du lancement de l'appli pour la première fois, il vous sera demandé de configurer un compte, et d'ouvrir une session.
- Configurer votre compte avec un nom d'utilisateur et un mot de passe uniques.
  ou
- Ouvrir votre session en utilisant votre compte existant sur AppleMD, GoogleMC ou FacebookMC relié à votre appareil intelligent.

3. METTRE iQue^{MC} EN MARCHE

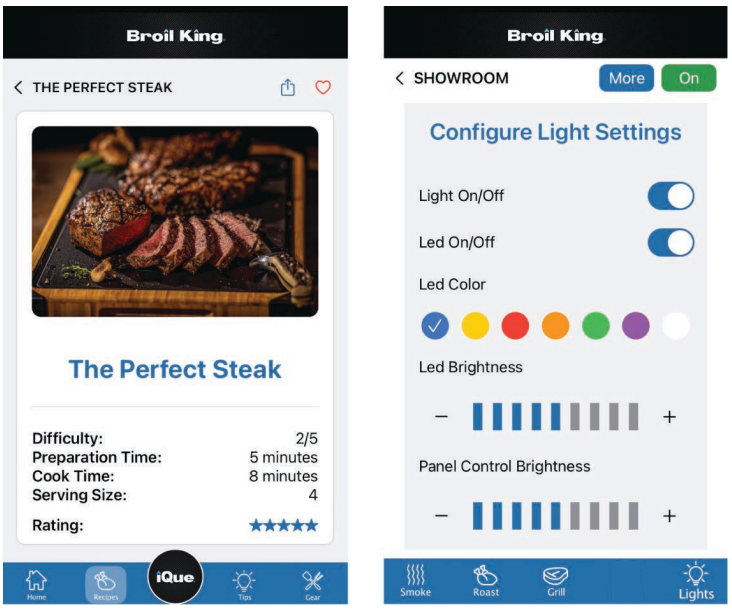
- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant munie d'un DFDT (disjoncteur de fuite de terre).
- Appuyer sur le bouton marche/arrêt sur le module de contrôle iQue^{MC} pour activer le contrôleur.

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}.



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



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

FAMILIARISATION AVEC iQue^{MC} - TECHNIQUES

CUISSON AU TOURNEBROCHE AVEC BRÛLEUR ARRIÈRE

Certains modèles sont équipés d'un brûleur arrière pour la cuisson au tournebroche. Cette méthode offre des résultats supérieurs pour la cuisson de rôtis et de volaille. Puisque la source de chaleur est située à l'arrière, il n'y aura pas de flambée causée par l'égouttement des jus de cuisson. Un plat ou un plateau d'égouttement placée sous la broche permettra de recueillir les jus pour l'arrosage ou la préparation d'une sauce.

Pour le fonctionnement du brûleur arrière, voir "Allumage du brûleur arrière." (p. 25)".

CUISSON AU TOURNEBROCHE

Suivre les étapes de la cuisson indirecte à convection. (p. 19).

Le tournebroche peut accommoder jusqu'à 15 lb (7 kg) de viande, limité seulement par l'espace de rotation. Pour de meilleurs résultats, installer la viande au centre de la broche afin qu'elle soit bien équilibrée.

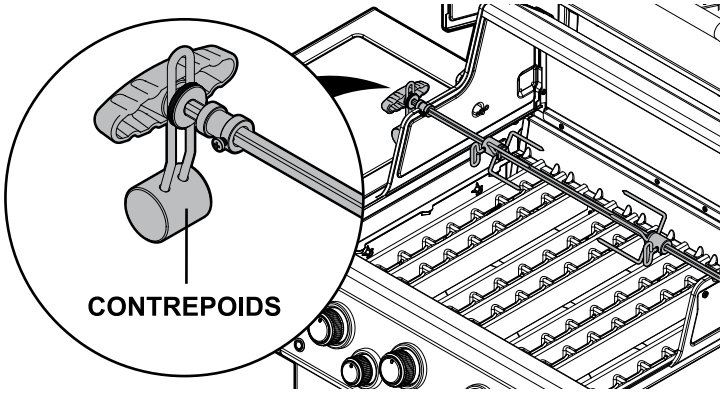
Si l'espace le permet, le tournebroche peut être utilisé avec les grilles de cuisson en place.

Bien attacher la viande sur la broche avant de l'installer sur le gril. Pour la volaille, attacher fermement les ailes et les cuisses.

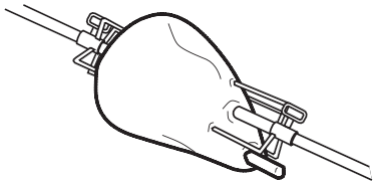
ÉQUILIBRER LE TOURNEBROCHE

1. Desserrer la poignée de la broche pour permettre au contrepoids de balancer librement.
2. Placer la broche dans les coches du boîtier du gril. Permettre au côté le plus lourd de la viande de pivoter vers le bas.
3. Ajuster le contrepoids sur le dessus de la broche, à l'opposé du côté le plus lourd de la viande.
4. Serrer la poignée. Vérifier périodiquement que la viande tourne uniformément lors de la cuisson. Ajuster le contrepoids au besoin.

MISE EN GARDE: utiliser des gants de cuisine pour ajuster le contrepoids.

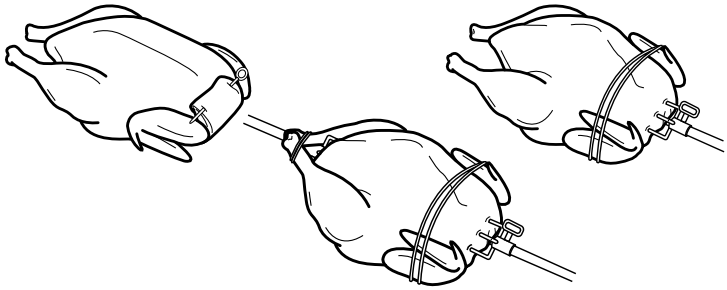


UTILISER UNE BROCHE POUR UN GIGOT D'AGNEAU



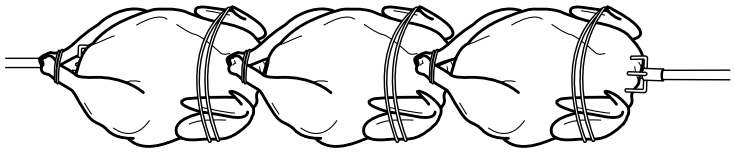
1. Faire scier 3 po (8 cm) d'os de la petite partie du gigot.
2. Laisser la viande autour de l'os intacte pour former un rabat.
3. Placer une fourchette sur la broche.
4. Replier le rabat et passer la broche à travers le rabat et le gigot.
5. Placer une deuxième fourchette sur la broche et insérer les deux fourchettes à chaque extrémité du gigot. Vérifier l'équilibre. Serrer les vis.

UTILISER UNE BROCHE POUR LA VOLAILLE



1. Poitrine vers le bas, recouvrir la cavité avec la peau du cou.
2. Plier la peau et fixer avec une brochette.
3. Enrouler une ficelle autour de la brochette et attacher.
4. Poitrine vers le haut, attacher les ailes au corps avec une ficelle ou une brochette.
5. Placer une fourchette sur la broche. Insérer la broche dans la peau du cou, parallèle à la colonne vertébrale, ressortir juste au-dessus de la queue.
6. Placer une deuxième fourchette sur la broche et insérer les dents dans la poitrine et la queue. Vérifier l'équilibre. Serrer les vis.
7. Avec de la ficelle, attacher la queue à la broche, croiser les cuisses et attacher à la queue.

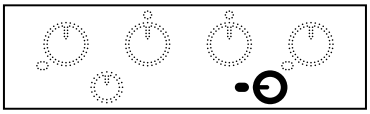
METTRE TROIS POULETS SUR UNE BROCHE

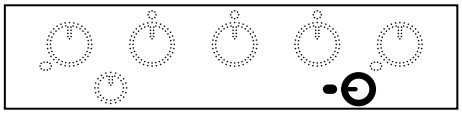


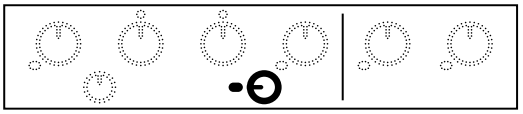
1. Avec une ficelle ou des brochettes, fixer les ailes au corps.
2. Placer une fourchette sur la broche. Placer les poulets sur la broche tel qu'indiqué sur le diagramme ci-dessus.
3. Enrouler une ficelle autour des queues et des cuisses. Fixer à la broche.
4. Placer la deuxième fourchette sur la broche et insérer les dents dans le poulet. Serrer les vis.

RÉGLAGE iQue^{MC} POUR RÔTIR 225 à 350°F (105 À 175°C)

Se référer au tableau ci-dessous pour positionner les contrôles lors du fonctionnement d'iQue^{MC} pour la rôtisserie. Remarque : Tous les boutons de brûleur principal sont réglés à ÉTEINT.







Remarque : Voir le guide pour rôtir et pour la cuisson avec rôtisserie (p. 19)

FAMILIARISATION AVEC iQue^{MC} - TECHNIQUES

CUISSON DIRECTE

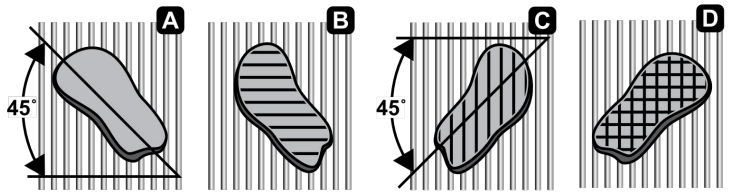
La méthode de grillage direct implique la cuisson des aliments sur les grilles directement en haut d'un brûleur allumé. Le grillage direct est une méthode populaire pour les aliments servis en portion individuelle comme les steaks, les côtelettes, le poisson, les burgers, kebabs et les légumes.

- Préparer la nourriture d'avance pour éviter les délais dans la coordination du repas. Si vous utilisez une marinade ou des épices, appliquer avant de placer la viande sur la grille de cuisson. Si vous badigeonnez, faites-le de 2 à 4 minutes avant la fin de la cuisson pour éviter la carbonisation.
- Les fourchettes, pinces, gants, sauces et assaisonnements devraient être placés à proximité afin de ne pas devoir quitter le gril pendant la cuisson.
- La viande doit être à la température de la pièce avant la cuisson. Enlever le surplus de graisse de la viande pour minimiser les flambées causées par les égouttements de graisse.
- Préchauffer le gril à la temperature désirée avec le couvercle fermé.
- Enduire les grilles d'huile d'olive ou végétale pour prévenir que les aliments ne s'adhèrent aux grilles.
- Pour éviter des biftecks "secs" utiliser des pinces plutôt qu'une fourchette.
- Commencer la cuisson à "MEDIUM/HIGH" pour saisir la viande et sceller la saveur. Réduire la chaleur et allonger la durée de cuisson pour griller des tranches de viande plus épaisses.
- Apprenez à vérifier si la viande est prête selon le temps de cuisson et son apparence. La viande s'affermit en cuisant. Un bifteck mou est saignant, un bifteck ferme est bien cuit.
- Suivez le guide de grillade du bifteck parfait pour la plupart des viandes, poissons, volailles et légumes.

CONSEILS POUR DES GRILLADES PARFAITES

Badigeonnez les grilles avec une huile végétale à haut point de fumée et préchauffez le barbecue à pellets en le réglant sur GRILL 600°F (315°C).

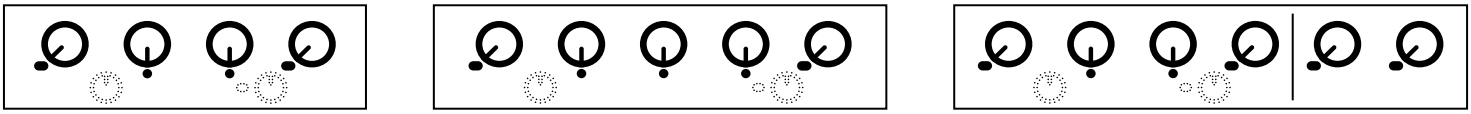
A. Placez la viande sur les grilles de cuisson en respectant un angle de 45° et en suivant le temps de cuisson donné dans le tableau.
B. Retournez le steak sur la grille en respectant le même angle de 45°et laissez le temps de cuisson préconisé.
C. Retournez le steak sur la grille en le faisant pivoter de 45° pour marquer la viande. Laissez cuire le temps préconisé.
D. Pour finir, retournez le steak et faites-le griller au même angle.



ÉPAISSEUR DE LA VIANDE		RÉGLAGE DE CHALEUR	TEMPS DE CUISSON PAR CÔTÉ				MINUTES TOTAL
1.5 in (3.8cm)	1.0 in (2.5cm)		A	B	C	D	
	Saignant	Haut	1¾	1¾	1¾	1¾	7
Saignant	Mi-Saignant	Meyen /	2	2	2	2	8
Mi-Saignant	Moyen	Haut	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Moyen	Bien Cuit	Meyen / Haut	2½	2½	2½	2½	10
Bien Cuit		Moyen	3	3	3	3	12

RÉGLAGE iQue^{MC} POUR LE GRILLAGE DIRECT 450-600°F (230-315°C)

Se référer au tableau ci-dessous pour positionner les brûleurs lors du fonctionnement d'iQue^{MC} dans la plage de température de grillage direct.



Remarque : Dans des conditions extérieures plus froides 50 °F (10 °C) ou moins il pourrait être nécessaire d'ajuster les positions de brûleur interne à MOYEN/ÉLEVÉ afin d'atteindre ou de maintenir une température de 600°F (315°C).

MINUTAGE ET TEMPÉRATURES

Suivre ce guide pour estimer la durée de cuisson requise pour le grillage des viandes. Vérifier que la cuisson est complète en utilisant le thermometer iQue^{MC}.

GUIDE POUR LE GRILLAGE DIRECT					
MEAT	CUISSON COMPLÉTÉE	RÉGLAGE DE CHALEUR	TEMPS PAR CÔTÉ	TOTAL MINUTES	GUIDE DE TEMPÉRATURE DE CUISSON DES VIANDES
Poulet	MED / WELL	MED / LOW	4 / 4 / 4 / 4	16	170°F / 77°C
Ailes de poulet			5 / 5 / 5 / 5	20	
Hamburger	MEDIUM	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12	160°F / 70°C
Hamburgers 3/4 po congelés			3 / 3 / 3 / 3	12	
Filet de poisson	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8	145°F / 63°C
Queues de homard divisées			4 / 4 / 4 / 4	16	
VÉRIFIER QUE LA CUISSON EST COMPLÉTÉE EN UTILISANT LE THERMOMÈTRE À VIANDE iQue^{MC}.					

FAMILIARISATION AVEC iQue^{MC} - TECHNIQUES

FUMER ET RÔTIR

Achieving great results smoking or roasting on your Broil King 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.

SMOKING:

- To add the rich flavor of wood smoke, prepare either soaked wood chips or wood pellets in a smoker box and add at the start of a long cook.
- Broil King stainless steel smoker box (#60181) is a great accessory to hold wood chips or pellets for smoking.

BEFORE LIGHTING THE GRILL:

- Pour FUMER, placer le fumoir sur le dessus du Flav-r-Wave^{MC} sur un ou l'autre des brûleurs extérieurs iQue^{MC}.
- Pour FUMER ou RÔTIR, placer un plateau d'égouttement sur le dessus du Flav-r-Wave sur les brûleurs intérieurs.
- La rôtissoire en acier inoxydable Broil King (no 63106) combinée avec le revêtement en feuille d'aluminium (no 50420) pour un nettoyage plus facile est une excellente option pour capturer les égouttements de viande.
- Mettre de 0,5 à 1,0 po (1,2 à 2,5 cm) de liquide dans le plateau d'égouttement. Du jus de fruit, du vin ou une marinade sont tous des bons choix pour rehausser les saveurs.
    - Ne pas utiliser le plateau d'égouttement à sec.

IGNITE THE GRILL:

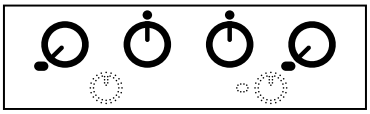
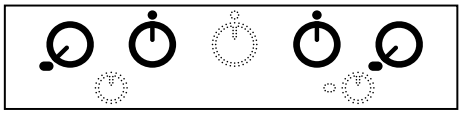
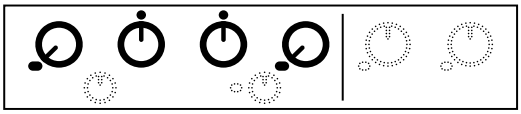
- Régler les brûleurs et le contrôleur iQue^{MC} à la plage de température pour FUMER ou RÔTIR.
- FUMER ou RÔTIR avec les brûleurs intérieurs éteints permettra de prévenir que les jus brûlent dans le plateau d'égouttement.
- Pour FUMER, les brûleurs extérieurs contrôlés par iQue^{MC} chaufferont les copeaux de bois ou les granules à l'intérieur du fumoir.
- Avant de placer la viande sur le gril, badigeonner la viande avec de l'huile végétale pour accentuer le brunissement sur l'extérieur de la viande.
- Placer la viande sur les grilles en haut du plateau d'égouttement.
- FUMER ou RÔTIR avec le couvercle fermé. Attention car l'ouverture du couvercle causera des fluctuations de température.
- Utiliser les sondes du thermomètre à viande incluses avec iQue^{MC} pour surveiller la température de la viande, et pour éviter toute tentation d'ouvrir le couvercle.
- Vérifier périodiquement le plateau d'égouttement, afin de maintenir un niveau minimum de liquide de 0,5 po (1,2 cm) dans le plateau d'égouttement.
- Lors d'une cuisson sans plateau d'égouttement, il faut porter une attention particulière pour éviter le risque d'un feu de graisse, de plus, cela n'est pas recommandé.

UNE FOIS TERMINÉ:

- Éteindre le gril au gaz, et le laisser refroidir avant de retirer le plateau d'égouttement.
- Les égouttements graisseux sont hautement inflammables, et ils doivent être manipulés très délicatement afin d'éviter les blessures/brûlures.

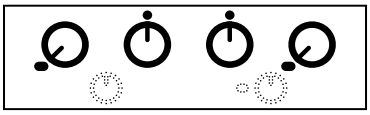
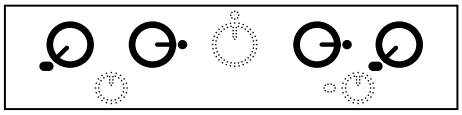
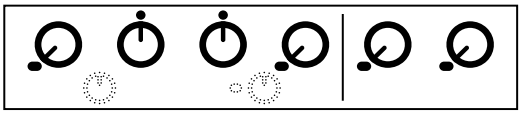
RÉGLAGE iQueMC POUR FUMER 225-350°F (105-175°C)

Se référer au tableau ci-dessous pour positionner les brûleurs lors du fonctionnement d'iQue^{MC} dans la plage de température pour fumer.
Remarque : Les boutons internes doivent être réglés à ÉTEINT.

RÉGLAGE iQue^{MC} POUR RÔTIR 350-450°F (175-230°C)

Se référer au tableau ci-dessous pour positionner les brûleurs lors du fonctionnement d'iQue^{MC} dans la plage de température pour rôtir. Remarque : Les brûleurs intérieurs des modèles à 4 soupapes sont réglés à ÉTEINT et deux des brûleurs intérieurs des modèles à 5 soupapes sont réglés à FAIBLE.

MINUTAGE ET TEMPÉRATURES – FUMER

Le temps de cuisson pour FUMER de grosses pièces de viande est basé sur la température pour FUMER qui est sélectionnée, et cela prend généralement de 8 à 12 heures. Vérifier que la cuisson est complétée en utilisant le thermomètre à viande iQue^{MC}. Pour obtenir les meilleurs résultats de viande fumée comme du porc effiloché ou une pointe de poitrine, enrober la viande dans un papier d'aluminium ou un papier de boucherie lorsque la température de la viande atteint 165°F/75°C, puis continuer à cuire la viande jusqu'à ce qu'elle atteigne une température interne de 205°F/98°C.

MINUTAGE ET TEMPÉRATURES – RÔTIR

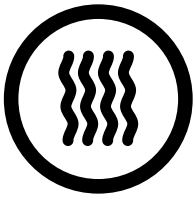
Suivre le guide pour estimer la durée requise pour rôtir des grosses pièces de viande. Vérifier que la cuisson est complétée en utilisant le thermomètre à viande iQue^{MC} pour confirmer que la cuisson est complétée.

GUIDE POUR LA CUISSON À CONVECTION ET AU TOURNEBROCHE						
RÉFÉRENCE DE TEMPS				GUIDE DE TEMPÉRATURE DES VIANDES		
RÉGLER DE CHALEUR	VIANDE	POIDS	TEMPS	SAIGNANT	MOYEN	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			
POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS, UTILISEZ UN THERMOMÈTRE iQue^{MC}.						

FAMILIARISATION AVEC iQueMC - TEMPÉRATURES

PRÉRÉGLAGES DE TEMPÉRATURE d'iQue[MC]

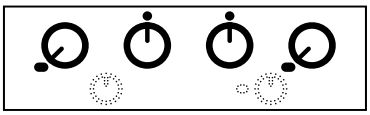
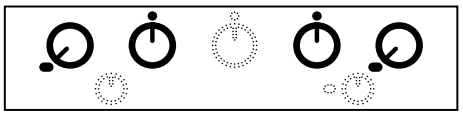
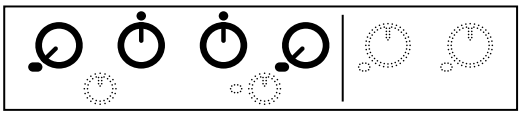
iQue[MC] est conçu pour la précision et la commodité. Le module de contrôle iQue[MC] offre 3 boutons de préréglage de température: FUMER, RÔTIR, GRILLER. Appuyer simplement sur un des boutons de préréglage pour régler la température pour RÔTIR, FUMER ou GRILLER, ou encore tourner et appuyer sur le bouton de contrôle pour sélectionner et régler la température précise de cuisson.



FUMER PLAGE DE TEMPÉRATURE 225 à 350°F (105 à 175°C)

Pour utiliser iQue[MC] pour contrôler la température avec le préréglage pour FUMER:

1. Allumer tous les brûleurs principaux.
2. Régler les brûleurs extérieurs sur l'icône iQue[MC] (moyen/élevé).
3. Régler les brûleurs intérieurs sur l'icône FUMER (éteint).
4. Appuyer sur le bouton de préréglage pour fumer pour régler la température cible à 225°F (105°C).
5. Tourner et appuyer sur le bouton de contrôle pour sélectionner et régler une température cible entre 225 et 350°F (105 à 175°C).

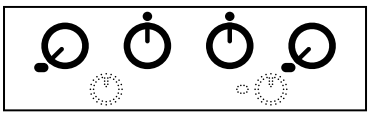
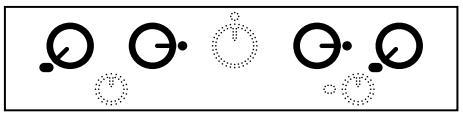
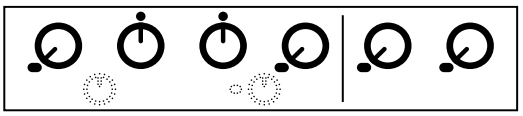






RÔTIR PLAGE DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE 350 à 450°F (175 à 230°C)

Pour utiliser iQue[MC] pour contrôler la température avec le préréglage pour RÔTIR:

1. Allumer tous les brûleurs principaux.
2. Régler les brûleurs extérieurs sur l'icône iQue[MC] (moyen/élevé).
3. **4 Brûleurs -** régler les brûleurs intérieurs sur l'icône RÔTIR (éteint) lorsque la température ambiante est supérieure à 10°C/50°F, ou à (faible) lorsque la température ambiante est inférieure à 10°C/50°F..
   5 Brûleurs - régler le brûleur interne et les brûleurs de droite sur l'icône RÔTIR (faible), et le brûleur du centre à ÉTEINT
4. Appuyer sur le bouton de préréglage RÔTIR pour régler la température cible à 350°F (175°C).
5. Tourner et appuyer sur le bouton de contrôle pour sélectionner et régler une température cible entre 350 et 450°F (175 à 230°C).

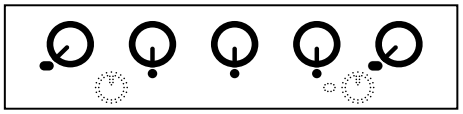
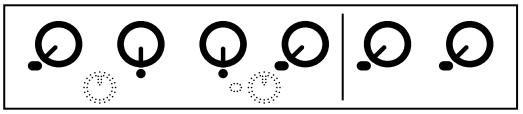






GRILLER PLAGE DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE 450 à 600°F (230 à 315°C)

Pour utiliser iQue[MC] pour contrôler la température avec le préréglage pour GRILLER:

1. Allumer tous les brûleurs principaux.
2. Régler les brûleurs extérieurs sur l'icône iQue[MC] (moyen/élevé).
3. Régler les brûleurs intérieurs sur l'icône griller (moyen).
4. Appuyer sur le bouton de préréglage pour griller pour régler la température cible à 600°F (315°C).
5. Tourner et appuyer sur le bouton de contrôle pour sélectionner et régler une température cible entre 450 et 600°F (230 à 315°C).

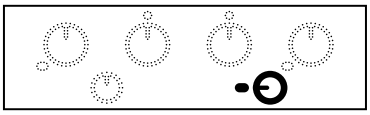
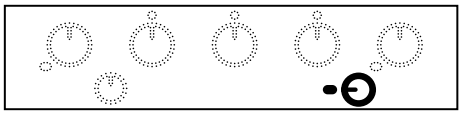
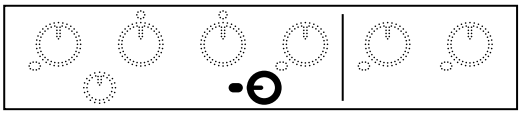






RÔTIR PLAGE DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE 225 à 350°F (105 à 175°C)

Pour utiliser iQue[MC] pour contrôler le brûleur de rôtisserie arrière:

1. Allumer le brûleur de rôtisserie.
2. Régler le brûleur de rôtisserie sur l'icône iQue[MC] (élevé).
3. Appuyer sur le bouton de préréglage RÔTIR pour régler la température cible à 350°F (175°C).
4. Tourner et appuyer sur le bouton de contrôle pour sélectionner et régler une température cible entre 225 et 350°F (105 à 175°C).

FAMILIARISATION AVEC iQueMC - DÉMARRAGE

MISE EN MARCHE D'iQue[MC]

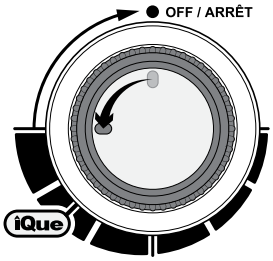
ÉTAPE 1

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



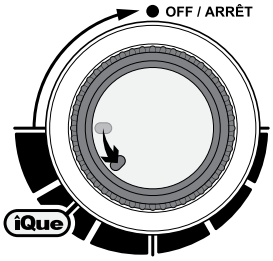
ÉTAPE 2

Allumer le gril en suivant les instructions d'allumage (p. 25) avec les brûleurs principaux réglés à élevé.



ÉTAPE 3

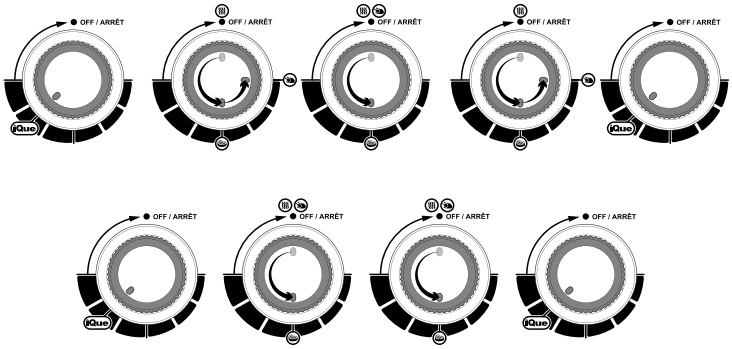
Après que les brûleurs soient allumés, régler les brûleurs extérieurs iQue[MC] de sorte qu'ils s'alignent avec le symbole iQue[MC]



ÉTAPE 4

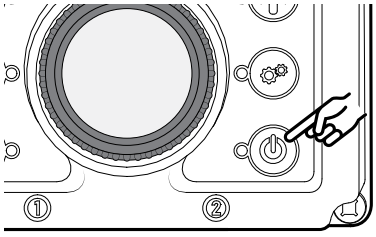
Régler les brûleurs intérieurs au symbole apparié pour la plage de température souhaitée.

Voir en (p. 18) pour régler la plage de température de chaque brûleur iQue[MC].



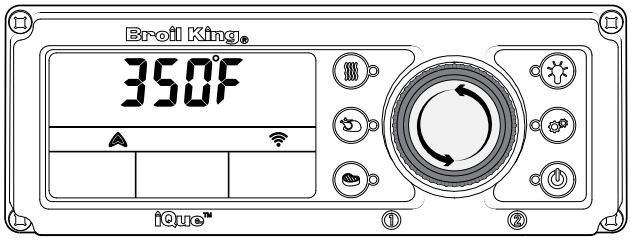
ÉTAPE 5

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



ÉTAPE 6

Régler la température du gril en appuyant sur un des 3 préréglages de température (FUMER, RÔTIR, GRILLER) ou tourner le bouton de contrôle à la température souhaitée, puis, appuyer sur le bouton pour établir le réglage.



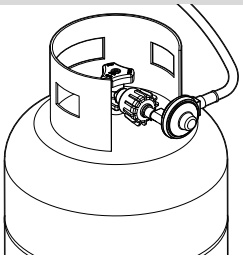
CUISSON

Voir (p. 19 à 20) pour découvrir les techniques pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson avec iQue[MC].

EXTINCTION D'iQue[MC]

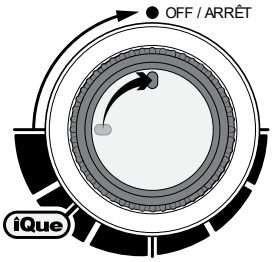
ÉTAPE 1

Fermer le robinet du cylindre de GPL ou de l'alimentation en gaz.



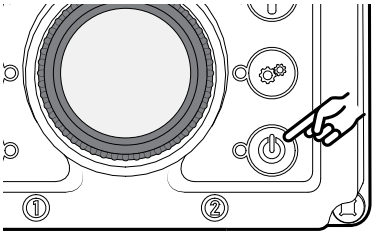
ÉTAPE 2

Tourner TOUS les boutons de contrôle à ARRÊT.



ÉTAPE 3

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



REMARQUE:

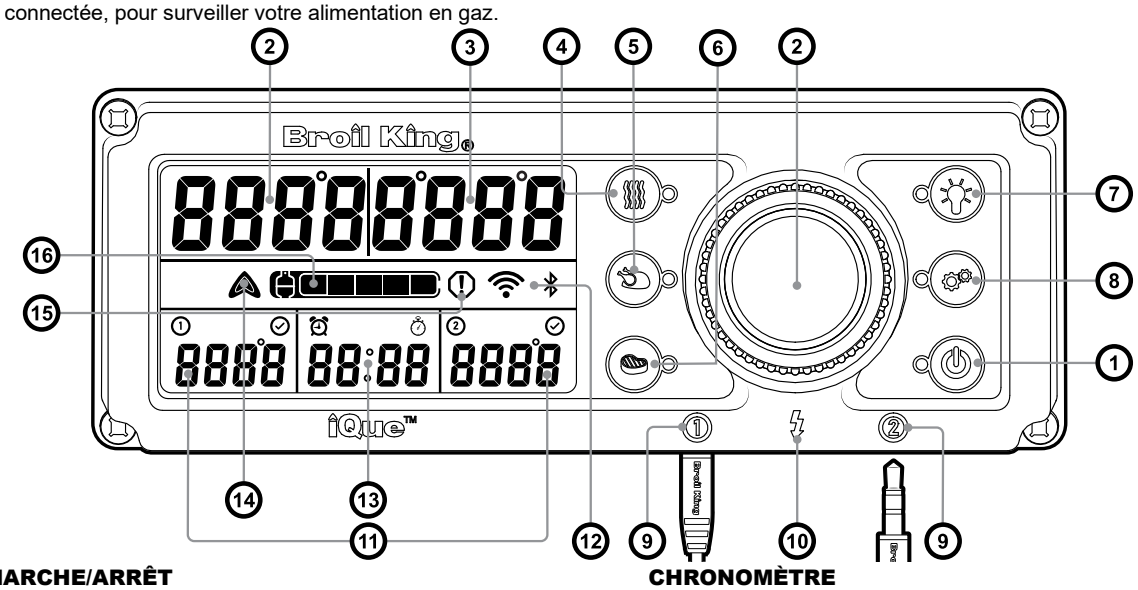
Le gril va continuer à fonctionner manuellement lorsque le module iQue[MC] n'est pas engagé.

Mettre le module iQue[MC] en marche pour afficher la température du four.

L'extinction du module iQue[MC] n'éteindra pas le gril.

FAMILIARISATION AVEC iQue[MC] - MODULE DE CONTRÔLE

Le module de contrôle iQue[MC] de Broil King affiche les informations les plus importantes pour la cuisson sur le gril: La température du four, la température de la viande, la minuterie, le chronomètre, et il contrôle l'éclairage à DEL des boutons et du four. Les modèles au propane sont équipés avec une balance intelligente iQue[MC] connectée, pour surveiller votre alimentation en gaz.



1. BOUTON MARCHE/ARRÊT

Press once to turn on the iQue™ control module.
Press and hold for ten (10) seconds to complete a factory reset of the control module.

2. BOUTON DE CONTRÔLE

Ajustable en incréments de 5 degrés. Tourner le bouton de contrôle en sens horaire ou en sens antihoraire pour sélectionner la température. Appuyer sur le bouton pour conserver ce réglage.
Remarque: L'affichage retourna à la température actuelle en °F ou °C. Les modèles équipés d'une deuxième boîte de cuisson affichent deux températures. Pour passer d'une température à l'autre, appuyez sur le bouton de commande et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. Lorsque l'affichage de la température commence à clignoter, vous pouvez programmer une température de consigne.

3. TEMPÉRATURE PRINCIPALE

Affiche la température actuelle, et son réglage en °F ou °C.

4. PRÉRÉGLAGE POUR FUMER

Sélectionner pour régler la température du four à 225°F / 107°C** pour une cuisson lente et à faible puissance.

5. PRÉRÉGLAGE POUR RÔTIR

Sélectionner pour régler la température du four à 225°F / 107°C** pour une cuisson lente et à faible puissance.

6. PRÉRÉGLAGE POUR GRILLER

Sélectionner pour régler la température du four à 600°F / 315°C** pour une caisson grillage.

7. BOUTON D'ÉCLAIRAGE

Appuyer une (1) fois pour allumer les lumières des boutons.
Appuyer deux (2) fois pour allumer les lumières du four.
Appuyer trois (3) fois pour éteindre les lumières des boutons et du four.

8. BOUTON DE RÉGLAGE (CARACTÉRISTIQUES) SONDE(S) DE TEMPÉRATURE DE LA VIANDE

Lorsque la sonde de température de la viande est connectée, la température apparaîtra sur l'écran correspondant.
Pour sélectionner et régler une cible de température interne pour une ou l'autre sonde de température de la viande, appuyer une seule fois sur le bouton de RÉGLAGE pour la sonde 1, deux fois pour la sonde 2. Pour régler une cible de température interne, tourner le bouton de contrôle vers la température cible. Appuyer une fois sur le bouton de contrôle pour régler la température cible.
Lorsque la température cible est atteinte, le module de contrôle émettra un timbre sonore, et l'icône de repère apparaîtra à l'écran.

MINUTERIE

Appuyer sur le bouton de RÉGLAGE trois fois ou jusqu'à ce que l'icône de minuterie clignote.
Tourner le bouton de contrôle pour sélectionner la durée en temps, appuyer sur le bouton pour établir ce réglage.

CHRONOMÈTRE

Appuyer sur le bouton de RÉGLAGE quatre fois ou jusqu'à ce que l'icône de chronomètre clignote.
Appuyer sur le bouton de contrôle pour commencer.
Tourner le bouton « en sens horaire » pour arrêter.
Tourner le bouton « en sens antihoraire » pour réinitialiser.

LUMINOSITÉ DE L'AFFICHAGE

Appuyer sur le bouton de RÉGLAGE cinq fois, ou jusqu'à ce que l'affichage « BL 9 » clignote, ou. Tourner le bouton de contrôle pour sélectionner la luminosité de l'affichage, puis, appuyer sur le bouton pour établir ce réglage.

COULEUR DES DEL DES BOUTONS DE CONTRÔLE

Appuyer et maintenir le bouton d'éclairage pendant 5 secondes pour changer la couleur des lampes des boutons.
Tourner le bouton pour sélectionner la couleur, appuyer sur le bouton pour établir ce réglage.
Tourner le bouton pour sélectionner la luminosité, appuyer sur le bouton pour établir ce réglage.

CHANGEMENT DES UNITÉS DE TEMPÉRATURE EN °F / °C

Appuyer et maintenir le bouton de RÉGLAGE pendant 5 secondes, pour basculer l'affichage en degrés Fahrenheit ou Celsius.

9. PORT No 1 ET No 2 DE SONDE DE TEMPÉRATURE DE LA VIANDE.

10. PORT USB-C

Port de charge USB (2.0 A)

11. AFFICHAGE DE TEMPÉRATURE DE SONDE DE TEMPÉRATURE DE LA VIANDE NO 1 ET No 2

12. WIFI a3 BLUETOOTH

S'illumine lorsque le gril est connecté à un réseau Wi-Fi (2,4 GHz uniquement).

13. MINUTERIE / CHRONOMÈTRE

14. MARCHE/ARRÊT DU SOLÉNOÏDE

HAUT : Débit de gaz accru sur les bruleurs iQue[MC].

FAIBLE : Débit de gaz restreint vers les brûleurs iQue[MC].

15. AVERTISSEMENT

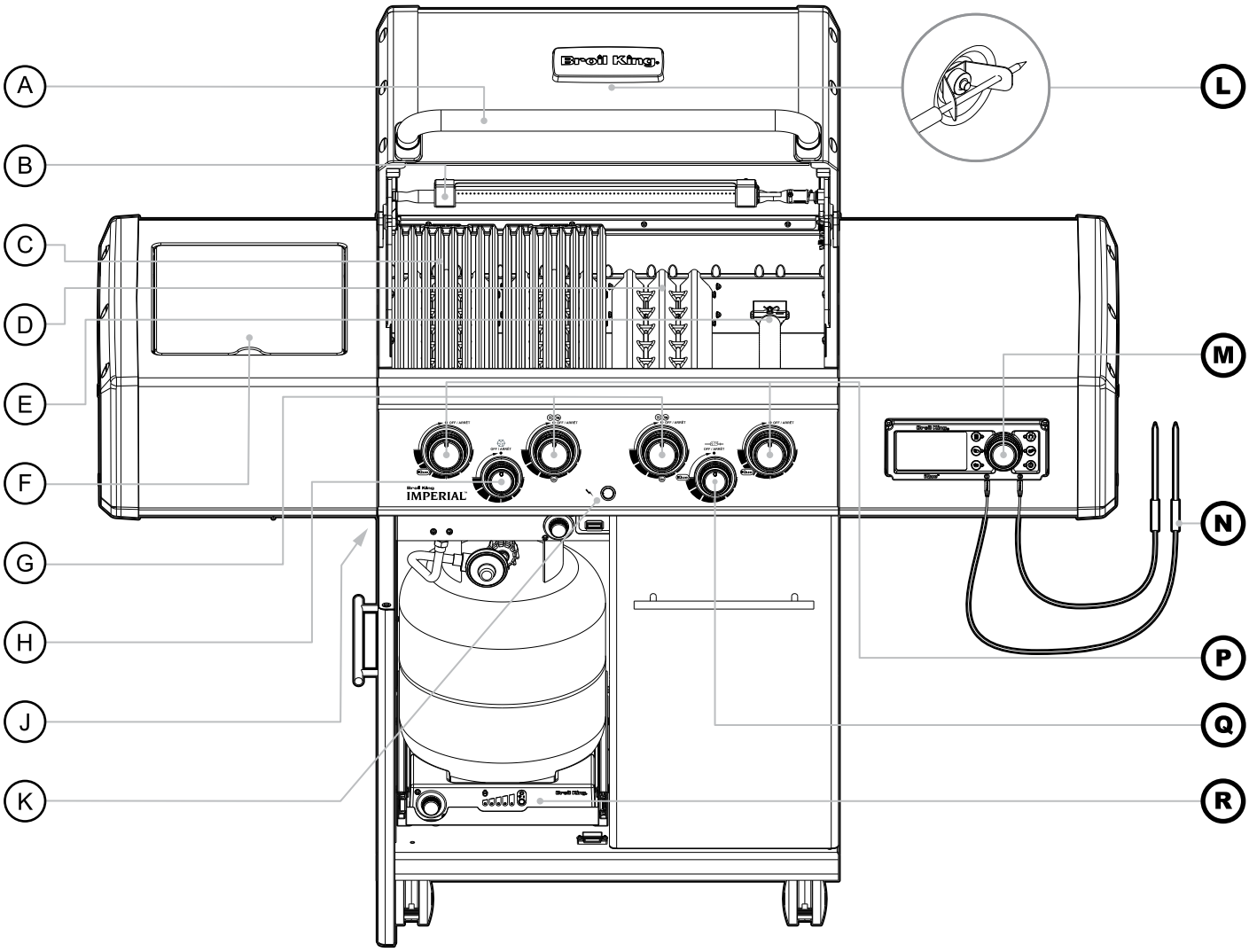
L'icône s'affiche dans le cas d'un évènement extraordinaire.
Voir en (p. 28) pour les détails de dépannage.

16. NIVEAU DU RÉSERVOIR

Affiche la lecture du niveau de gaz provenant de la balance intelligente iQue[MC].

FAMILIARISATION AVEC iQue^{MC}

iQueMC de Broil King surveille la température interne du gril, et il ajuste le débit du gaz pour maintenir la température cible à l'intérieur du gril.



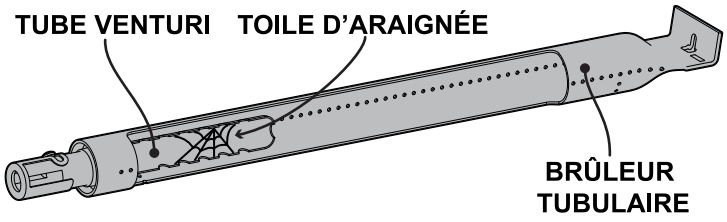
A. A. Poignée du Couvercle
B. Brûleur de Rôtisserie
C. Grilles
D. Flav-r-wave
E. Brûleur Principal
F. Brûleur Latéral
G. Boutons Internes du Brûleur Principal
H. Bouton du Brûleur Latéral
J. Trou pour Allumage Manuel
K. Allumeur

L. Sonde du Four
M. Module de Contrôle iQue^{MC}
N. Sondes à Viande
P. Boutons Externes du Brûleur Principal
Q. Bouton du Brûleur de Rôtisserie Arrière
R. Balance Intelligente iQue^{MC} (LP Model)

TUYAUX VENTURI

TUYAUX 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.

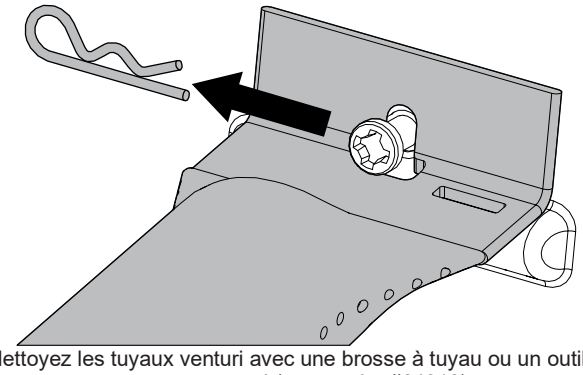


Dans le cas d'une poussée de flammes, éteignez la source d'alimentation en gaz immédiatement.
Inspectez et nettoyez les tuyaux venturi (brûleur principal, brûleur latéral, brûleur arrière) si vous observez les problèmes suivants:

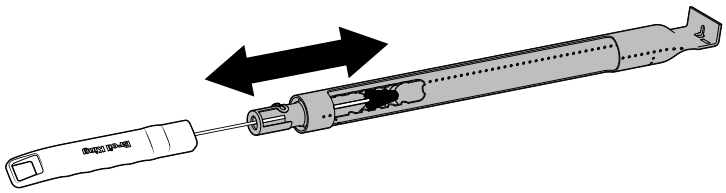
1. Odeur de gaz.
2. Votre gril à gaz n'atteint pas la bonne température
3. Votre gril à gaz chauffe inégalement.
4. Les brûleurs produisent un bruit d'explosion.

INSPECTION ET NETTOYAGE DES TUYAUX VENTURI

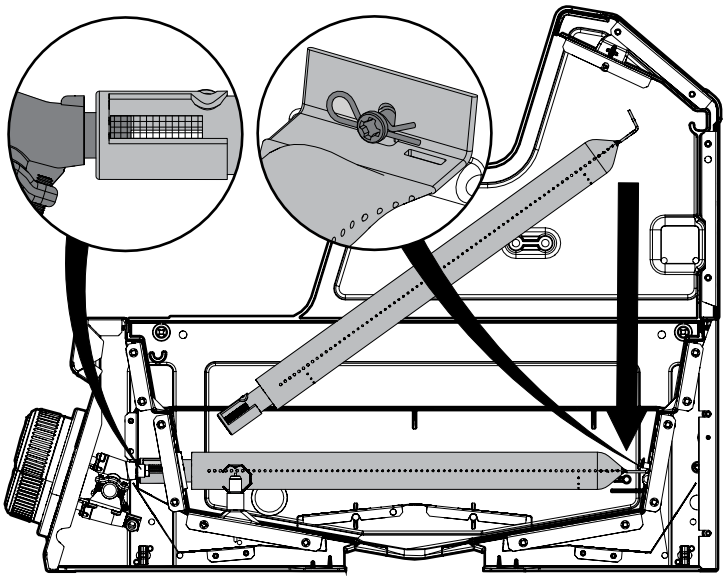
1. Assurez-vous que la soupape de la bouteille ou le robinet d'alimentation en gaz est réglé à la position "OFF".
2. Lorsque le gril à gaz est froid, enlevez les attaches de brûleur . Sortez le brûleur du boîtier du gril à gaz.



3. Nettoyez les tuyaux venturi avec une brosse à tuyau ou un outil de nettoyage pour tuyaux venturi (accessoire #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'ÉTANCHÉITÉ

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:

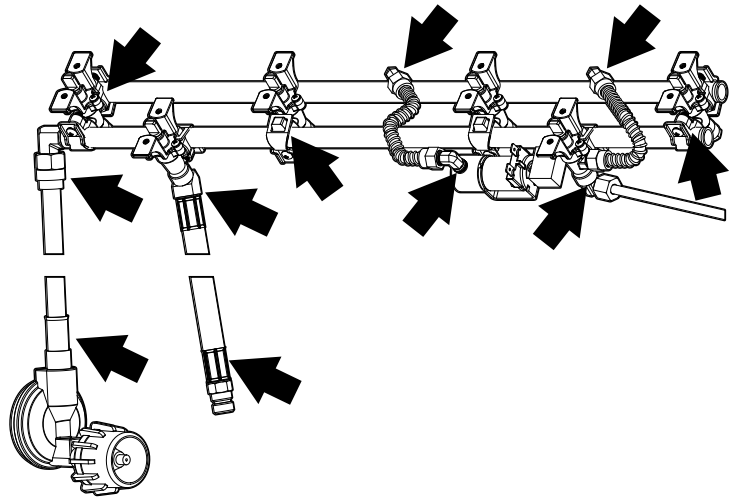
- **Tester tous les raccords pour des fuites avant d'utiliser votre gril à gaz.**
- **Tester pour des fuites chaque fois que vous connectez et reconnectez un raccord de gaz, une fois par année ou après toute période d'inactivité prolongée.**
- **Ne pas fumer en effectuant l'essai.**
- **Ne jamais tester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

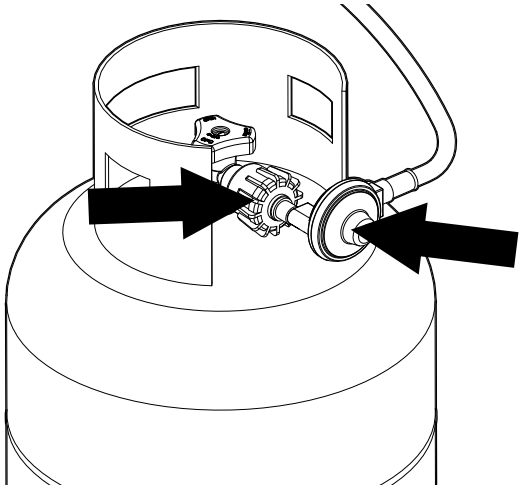
POUR TESTER POUR DES FUITES:

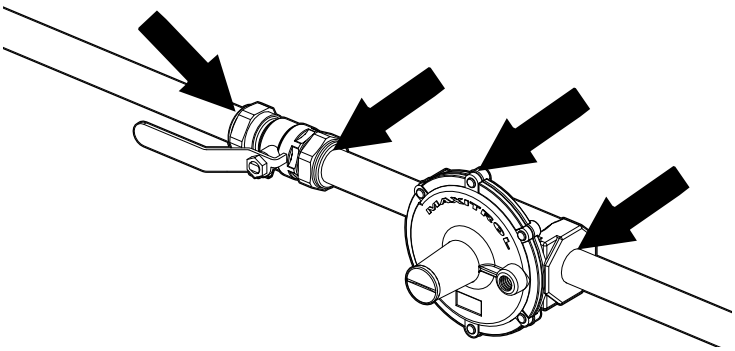
1. Préparer une solution d'eau savonneuse composée d'une moitié d'eau et d'une moitié de détergent liquide.
2. Éteindre tout flamme exposée ou cigarettes dans la zone environnante.
3. Vous assurer que les valves de gaz soient dans la position fermée "OFF"
4. Vous assurer que la valve de la bouteille ou la valve d'alimentation de gaz soit dans la position fermée "OFF"
5. Avec une pleine bouteille de gaz, ouvrir 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. Tournez la commande de "CÔTÉ" / "ARRIÈRE" à "ARRÊT" ("OFF")
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.







TUYAU D'ALIMENTATION EN GAZ FIXE

EMPLACEMENT DU TUYAU DE GAZ

Les tuyaux d'approvisionnement de gaz de pétrole liquéfié et de gaz naturel doivent être installés par un professionnel qualifié.
Remarque: Fournit un accès dans l'enclos pour l'entretien de la source de gaz et le régulateur.
Remarque: La zone doit être exempte de surfaces tranchantes ou abrasives pour éviter tout dommage aux tuyaux d'alimentation de gaz. Faites preuve de prudence lorsque vous passez des conduites de gaz à travers l'enclos du gril intégré.

SPÉCIFICATIONS POUR TUYAUTERIE

- L'installation doit avoir un tuyau rigide, un tuyau semi-rigide ou un raccord conforme à la norme sur les connecteurs pour les appareils à gaz extérieurs et les maisons préfabriquées, ANSI Z21.75•CSA 6.27 et qui convient aux installations extérieures.
- Les raccords de gaz doivent être solidement fixés à une construction rigide et permanente.
- Un raccord à sertir SAE de 45 degrés et 3/8 po a été fourni. N'utilisez pas de pâte à joint sur ce raccord.
- Un robinet d'arrêt doit être installé à l'extérieur, et être accessible depuis l'extérieur de l'enclos intégré.
- Pour le propane et le gaz naturel en vrac, un autre robinet d'arrêt intérieur doit être installé dans la ligne de carburant dans un endroit accessible près de la ligne d'alimentation.

CONNEXION À UNE SOURCE DE GPL AUTONOME ÉLOIGNÉE

- Les grils au GPL sont conçus pour fonctionner à une pression réglementée de 11 po de colonne d'eau.
- **Un régulateur de pression de GPL en ligne pour les installations de propane en vrac est nécessaire pour maintenir la pression de colonne d'eau de 11 pouces. (non fourni).**
- Le raccord de gaz entre le collecteur et la cloison d'alimentation en gaz ne doit pas dépasser 72 po (182 cm).
- Lorsque le gril n'est pas en cours d'utilisation, fermez le gaz naturel au robinet d'arrêt.

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION EN GAZ NATUREL

- Si le gril est conçu pour fonctionner au gaz naturel, n'utilisez pas de propane liquide (gaz en bouteille). Les vannes, orifices, et tuyaux sont pour le gaz naturel uniquement.
- Les grils au gaz naturel sont conçus pour fonctionner à une pression régulée de 7 po de colonne d'eau.
- Le tuyau d'alimentation entre le collecteur et la cloison d'alimentation en gaz ne doit pas dépasser 120 po (182 cm).
- Le gaz doit être fermé à la source de gaz naturel lorsque le gril n'est pas en cours d'utilisation.
- Lorsque le gril n'est pas en cours d'utilisation, fermez le gaz naturel au robinet d'arrêt.

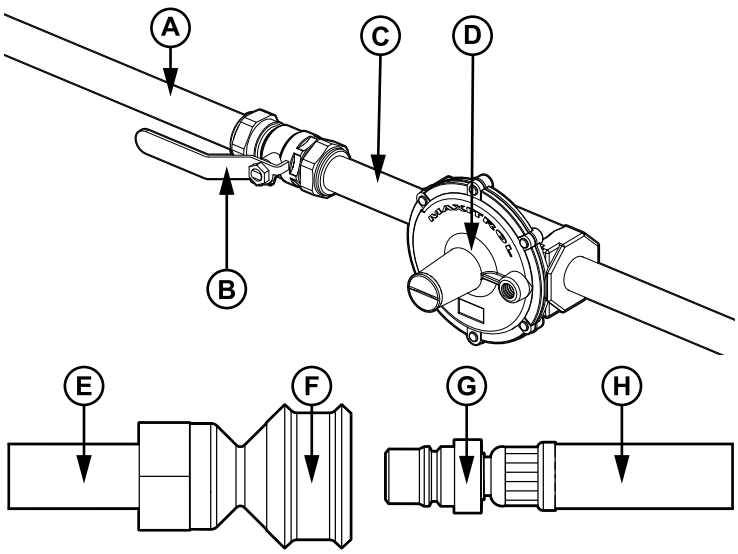
ESSAI DE L'ALIMENTATION EN GAZ

- Le gril à gaz extérieur et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système l'alimentation en gaz pendant tout essai de pression du système à des pressions dépassant 1/2 lb/po2 (3,5 kPa).
- Le gril à gaz extérieur doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuelle pendant les essais de pression du système de tuyaux d'alimentation en gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa).

TUYAU D'ALIMENTATION EN GAZ

- Sur les modèles équipés d'un tuyau de rallonge, le tuyau est spécialement conçu pour votre modèle. Ne pas tenter de faire des modifications ou des ajouts. Les tuyaux et les raccords sont conformes à la norme CGA CAN 1.83.
- Sur les modèles équipés d'un raccord à "déconnexion rapide", fermez le "robinet d'arrêt" avant de déconnecter le raccord.
- Le raccord à "déconnexion rapide" doit être gardé propre et exempt de saletés et débris.
- Protégez le tuyau contre les éclaboussures de graisse et ne pas permettre au tuyau de toucher n'importe quelle surface chaude, y compris la coquille de base du gril.
- Inspecter le tuyau au moins une fois par année. Si le tuyau est fissuré, coupé, usé ou endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Pour le remplacement du tuyau, contactez votre revendeur ou centre de service agréé.

ROBINET EN POSTION OUVERTE



A. ALIMENTATION EN GAZ
B. ROBINET D'ARRÊT
C. À L'APPAREIL
D. RÉGULATEUR EN LIGNE
E. TUYAUTERIE D'ALIMENTATION EN GAZ
F. RACCORD À DÉCONNEXION RAPIDE
G. ADAPTATEUR DE RACCORD
H. ENSEMBLE DE TUYAU DE RALLONGE

TUYAU ET RÉGULATEUR

Tous les modèles sont équipés d'un tuyau et régulateur avec accouplement à fermeture rapide QCCMD-1.

L'accouplement QCCMD-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.

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

L'accouplement QCCMD-1 incorpore une manivelle sensible à la chaleur qui causera la fermeture de la valve QCCMD-1 sous des températures entre 240° et 300 °F (116 et 149 °C).
Si cela se produit:

- Ne pas tenter de reconnecter la manivelle.
- Enlevez l'assemblage du tuyau/régulateur et remplacez-le.

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 QCCMD 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 au 1-800-265-2150 ou info@omcbbq.com.

CONNEXION

1. Assurez-vous que la valve de la bouteille et les valves de l'appareil soient fermées "OFF."
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" (p. 13).
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 (Off). 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" (p. 25).

DÉCONNEXION

Avant de déplacer la bouteille de la position de fonctionnement précisée:

1. Vefermer la valve de GPL.
2. Enler l'écrou d'accouplement.

BOUTEILLE DE GPL

GRILLS DESIGNED TO USE: LIQUID PROPANE GAS (LP)

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 équipées0:

- d'un Dispositif de prévention du débordement (DPD)
- un système d'accouplement à fermeture rapide QCCMD-1

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

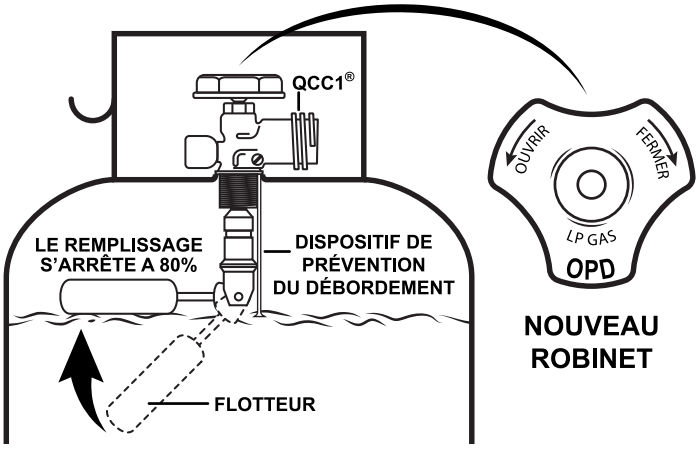
N'oubliez pas d'utiliser une bouteille de propane équipée d'un DPD et d'une soupape QCCMD.

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

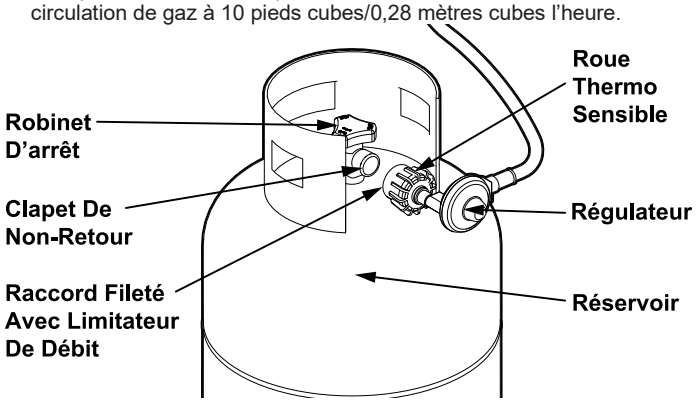
La roue à main DPD a été normalisée selon la forme illustrée.



ACCOUPLEMENT À FERMETURE RAPIDE QCCMD-1

Le système QCCMD-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° et 300° F (116 & 149 °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 QCCMD-1 est caractérisée par un filetage externe sur l'entrée du robinet de gaz propane.

WARNING

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 QCCMD-1.

SPÉCIFICATIONS

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.

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.

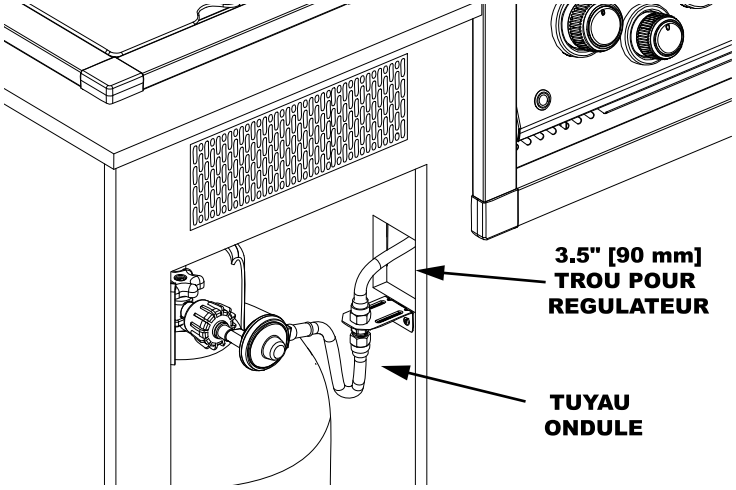
UTILISATION

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" (p. 13).
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.

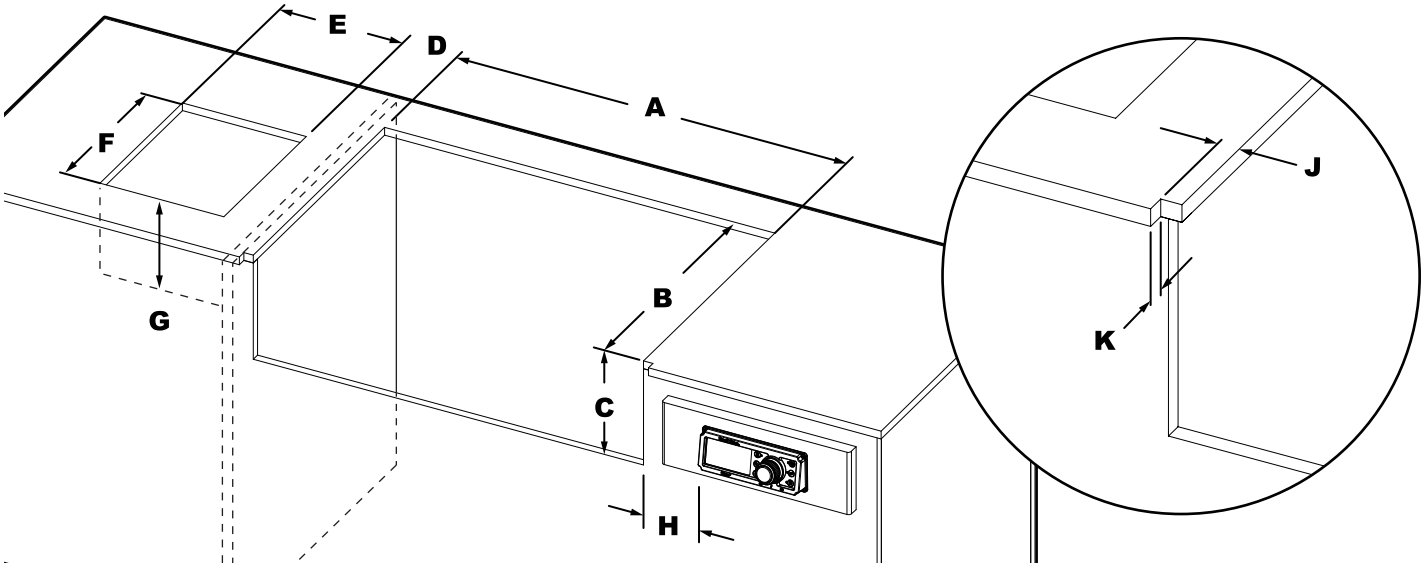
INSTALLATION ARMOIRES

SPÉCIFICATIONS POUR LE RACCORDEMENT D'UN CYLINDRE DE 20 LB DE GPL

- Un tuyau ondulé de 14 po (350 mm) avec un raccord SAE de 3/8 po à 45 degrés doit être connecté sur le collecteur du gril.
- Ne pas utiliser de scellant à tuyau sur le raccord SAE de 3/8 po à 45 degrés
- Le raccord SAE de 3/8 po à 45 degrés doit être fixé sur une construction rigide et permanente.
- Le connecteur doit est conforme à la norme sur les connecteurs pour les appareils au gaz, ANSI Z21.24 ● CSA 6.10.



DIMENSIONS DE L'OUVERTURE DU DESSUS DE COMPTOIR

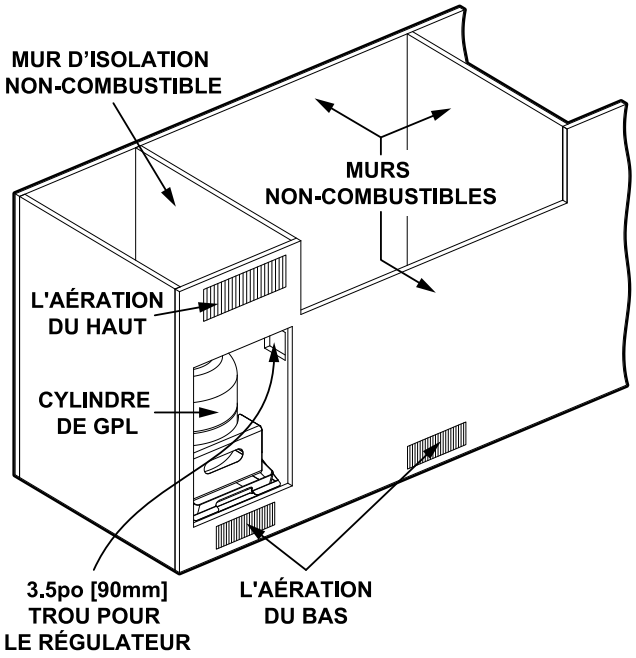


DIMENSIONS DE L'OUVERTURE DU DESSUS DE COMPTOIR - iQue™ IMPERIAL™ / REGAL™			
	490	**590**	**690**
A	30 po. [760 mm]	36 1/4 po. [920 mm]	43 3/4 po. [1110 mm]
B	23 1/8 po. [590 mm]		
C	11 po. [280 mm]		
D	MIN 4 po. [100 mm] MAX 7 po. [180 mm]		
E	11 5/8 po. [295 mm]		
F	14 1/2 po. [370 mm]		
G	4 1/2 po. [115 mm]		
H	8 po. [200 mm]		
J	5/8 po. [16 mm]		
K	DÉBOORDEMENT DU COMPTOIR		

INSTALLATION ARMOIRES

ARMOIRE DE GRIL AVEC UN CYLINDRE DE GPL

- Une armoire distante pour cylindre de GPL est exigée pour les installations qui utilisent un cylindre de GPL, telles que décrites dans les pages précédentes, et dans la norme ANSI pour les appareils de cuisson au gaz à l'extérieur, Z21.58/CSA 1.6 pour les armoires pour le propane liquide.
- 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).
- Construire l'armoire avec quatre côtés, un dessus, un dessous et une dimension intérieure minimale de :
  - Hauteur 20 po (50,0 cm)
  - Largeur 15 po (38,5 cm)
  - Profondeur 14 po (36,0 cm)
- L'armoire ne doit pas permettre d'espace pour qu'un cylindre de rechange puisse être rangé à l'intérieur de l'armoire.
- Une ventilation totalisant une surface nette minimale de 20 pouces carrés (130 centimètres carrés) est exigée au haut du mur extérieur exposé de l'armoire. (Numéro d'article 71282-50)
- Une ventilation totalisant une surface nette minimale de 10 pouces carrés (65 centimètres carrés) est exigée au bas du mur extérieur exposé de l'armoire. (Numéro d'article 71281-50)
- Positionner l'évent ou les évents du haut à moins de 5 po (125 mm) du haut de l'armoire.
- Positionner l'évent du bas à 1 po (25 mm) ou moins du niveau du plancher, et à moins de 5 po (125 mm) du bas de l'armoire.
- L'armoire distante pour cylindre de GPL doit isoler le cylindre de GPL du compartiment des brûleurs, de sorte qu'il soit protégé contre les radiations, qu'il soit une barrière contre les flammes, et qu'il fournisse une protection contre les corps étrangers comme un égouttage chaud.

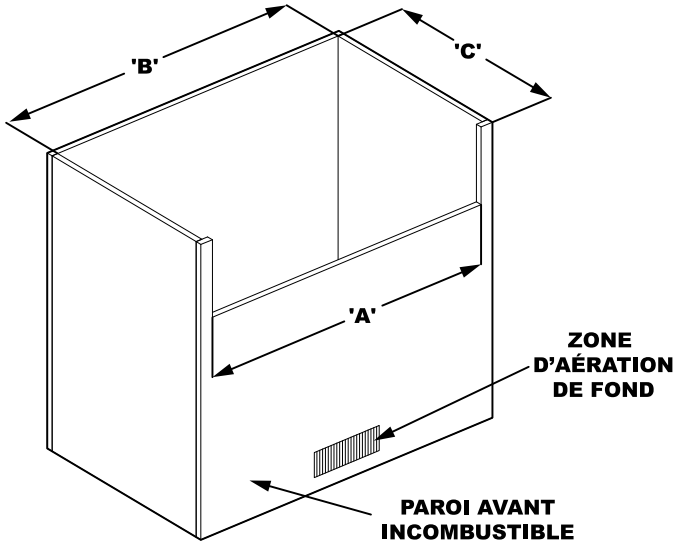


DANGER

Le manquement à bâtir une armoire distante pour cylindre de GPL pour un cylindre unique de 20 lb de GPL seulement, respectant les exigences pour la ventilation, la rétention du cylindre et la séparation du cylindre de GPL d'une source de chaleur, homologuée dans la norme ANSI pour les appareils de cuisson au gaz à l'extérieur, Z21.58/CSA 1.6, est dangereux, et cela peut causer un incendie ou une explosion et causant des blessures corporelles graves ou un décès, et des dommages à la propriété.

GRILL ENCLOSURE WITHOUT A LP GAS CYLINDER

- Une ventilation totalisant une superficie libre minimale de 10 pouces carrés (65 cm²) est fournie sur le haut du gril à travers les garnitures latérale et arrière du gril
- Une ventilation totalisant une superficie libre minimale de 5 pouces carrés (13 cm²) est fournie au fond du gril à travers la garniture inférieure
- Une ventilation totalisant une superficie libre minimale de 10 pouces carrés (33 cm²) est fournie au fond de l'enclos
- Positionner le bord inférieur du conduit d'évacuation à 1 po (25 mm) ou moins du plancher et 5 po (127 mm) du fond de l'enclos
- Veillez à ne pas obstruer ces évents.



DIMENSIONS D'ARMOIRE

	490	590	690
A	30 1/4 po. [770 mm]	36 11/16 po. [932 mm]	44 po. [1118 mm]
B	31 3/8 po. [797 mm]	37 3/4 po. [959 mm]	45 1/8 po. [1146 mm]
C	27 po. [686 mm] avec prise avec disjoncteur montée en surface		

INSTALLATION ARMOIRES

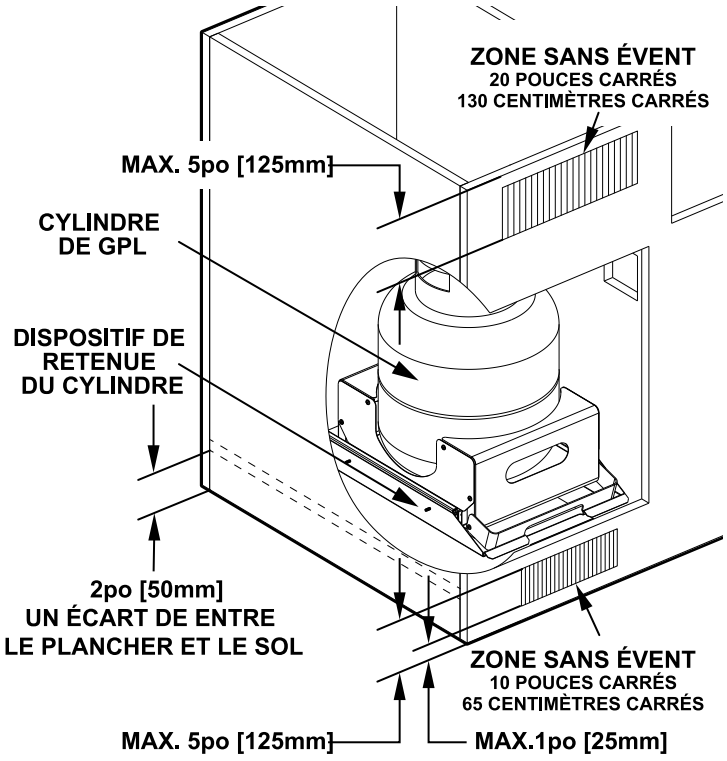
ARMOIRE POUR CYLINDRE DE GAZ

L'armoire pour le cylindre de GPL doit respecter les exigences en matière de ventilation, de rétention du cylindre, et de séparation du cylindre de GPL d'une source de chaleur, telles que définies dans la norme ANSI pour les appareils de cuisson au gaz à l'extérieur**, Z21.58/CSA 1.6 pour les armoires pour le propane liquide.**

POUR LES ARMOIRES À CYLINDRE DE GPL QUI ONT QUATRE CÔTÉS, UN DESSUS ET UN DESSOUS:

- Au moins une ouverture de ventilation non-obstruée doit être fournie sur le côté extérieur exposé de l'armoire, et localisée à moins de 5 po (125 mm) du haut de l'armoire. L'ouverture ou les ouvertures doivent avoir une surface libre totale de pas moins de 1 pouce carré par livre (14 centimètres carrés par kg) de stockage de carburant. Un cylindre de GPL de 20 livres nécessite 20 pouces carrés (130 centimètres carrés) de ventilation.
- Au moins une ouverture de ventilation non-obstruée doit être fournie sur le côté extérieur exposé de l'armoire, et localisée à moins de 1 po (25 mm) du bas de l'armoire. Le côté supérieur doit être à pas plus de 5 po (125 mm) au-dessus du bas de l'armoire. L'ouverture ou les ouvertures doivent avoir une surface libre totale de pas moins de 0,5 pouce carré par livre (7 centimètres carrés par kg) de stockage de carburant. Un cylindre de GPL de 20 livres nécessite 10 pouces carrés (65 centimètres carrés) de ventilation.
- Les robinets de coupure d'alimentation en gaz doivent être facilement accessibles pour un fonctionnement à la main.
- Une porte sur l'armoire donnant accès au robinet du cylindre est acceptable pour autant qu'elle ne se verrouille pas, et qu'elle puisse être ouverte sans utiliser d'outil.
- Un dégagement minimal de 2 po (50 mm) est requis entre le plancher d'une armoire pour cylindre de GPL et le sol.
- L'armoire distante pour cylindre de GPL doit isoler le cylindre de GPL du compartiment des brûleurs, de sorte qu'elle puisse fournir une protection contre les radiations, et doit aussi être une barrière contre les flammes, et fournir une protection contre les corps étrangers, tels que des égouttages chauds.

AVERTISSEMENT Ne pas ranger un cylindre de rechange dans une armoire. Les armoires pour cylindre de GPL doivent être équipées d'un dispositif de retenue du cylindre. Un dispositif de retenue du cylindre Broil King est disponible chez votre détaillant.



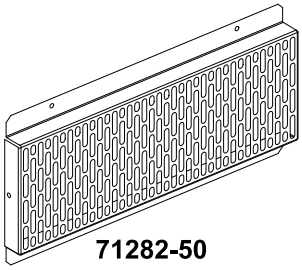
ÉVENTS DE L'ARMOIRE POUR CYLINDRE DE GPL

AVERTISSEMENT Des évents sont requis dans l'armoire pour le cylindre de GPL, afin de fournir une ventilation dans l'éventualité d'une fuite de gaz.

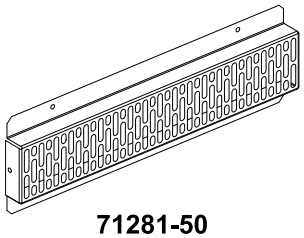
La ventilation permet de réduire l'humidité et de fournir un refroidissement dans l'armoire.

Remarque : Les dessins sont fournis aux fins de référence uniquement.

- Chaque évent doit avoir des ouvertures minimales pour permettre l'entrée d'une tige d'un diamètre de 1/8 po (3,2 mm).
- S'assurer que les évents ne soient pas bloqués par les supports intérieurs.
- Garder les évents propres et libres de toute obstruction.
- L'évent ou les évents peuvent être localisés dans des endroits à faible visibilité, et ils doivent être protégés par des grillages afin d'empêcher les rongeurs et les insectes d'entrer dans l'armoire.
- Des évents conformes à ces exigences sont disponibles chez votre détaillant.
  - 20 pouces carrés (130 centimètres carrés) numéro d'article 71282-50
  - 10 pouces carrés (65 centimètres carrés) numéro d'article 71281-50



71282-50



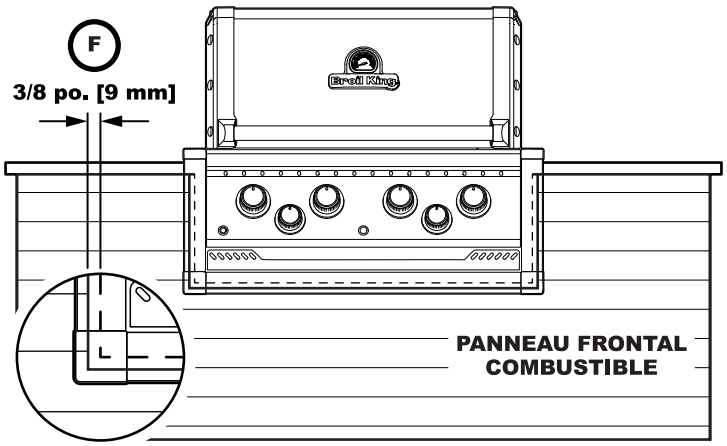
71281-50

AVERTISSEMENT Les ouvertures de ventilation doivent communiquer seulement avec l'extérieur de l'armoire, de sorte que le gaz puisse se dissiper directement vers l'extérieur de l'armoire.

- Si une fuite de gaz devait survenir au cylindre de GPL, elle doit s'évacuer vers l'extérieur de l'armoire pour le cylindre de GPL, le gaz ne doit pas pouvoir s'évacuer ou migrer vers des zones vides ou « creuses » de l'armoire.

INSTALLATION DÉGAGEMENTS AÉRIENS

F) La distance minimale entre le gril et toute paroi avant combustible est de 3/8 po [9 mm] à gauche, à droite et en bas.



AVERTISSEMENT

Ne pas installer ou utiliser le gril sous une construction combustible non-protégée, sans qu'il y ait un système de ventilation du feu qui soit sécuritaire.

CONSTRUCTION AÉRIENNE ET EXIGENCES POUR UNE HOTTE À ASPIRATION

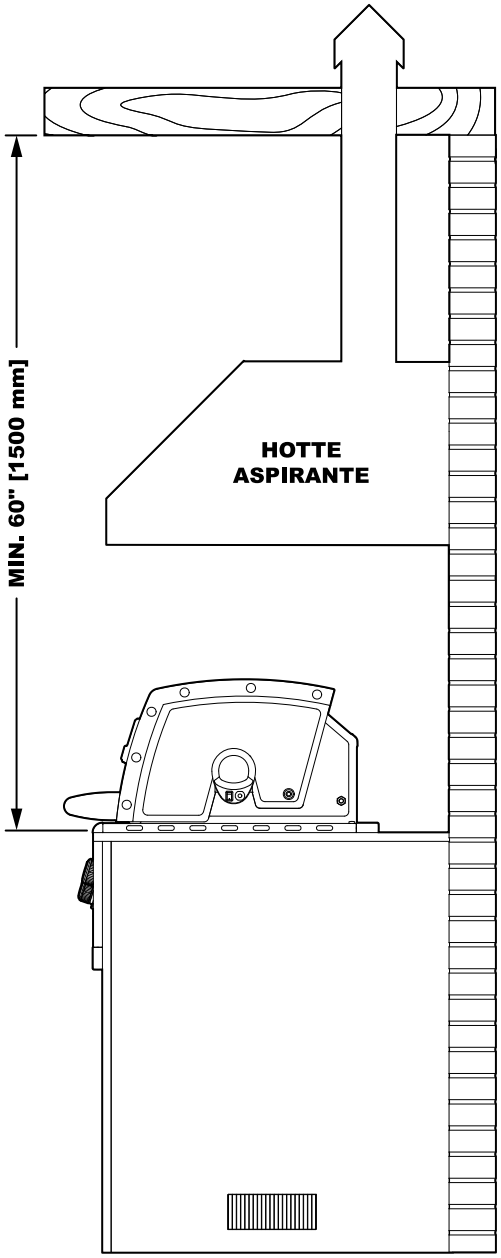
Un dégagement minimal de 60 po [1500 mm] est requis entre la surface de grillage et la construction aérienne.

Lors d'une installation sous une construction aérienne combustible, la zone au-dessus de la surface de cuisson du gril doit être couverte avec une hotte à aspiration. La hotte à aspiration fournira la protection pour la construction aérienne combustible.

Lors d'une installation sous une construction aérienne non-combustible, une hotte à aspiration est fortement recommandée.

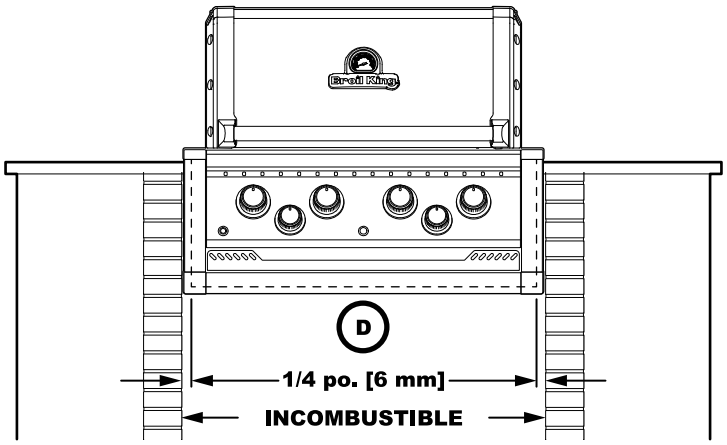
HOTTE À ASPIRATION

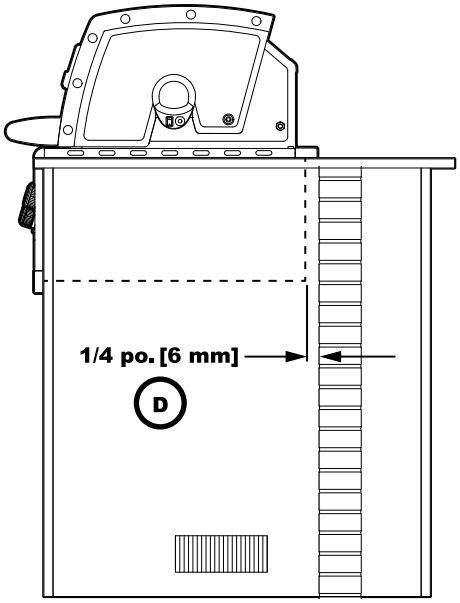
Lors de l'utilisation d'une hotte à aspiration, la zone au-dessus de la surface de cuisson du gril doit être couverte avec un capot plus grand que la surface de cuisson du gril, et avec une capacité minimale de 1200 CFM (pi^3/min) pour une utilisation adéquate à l'extérieur.



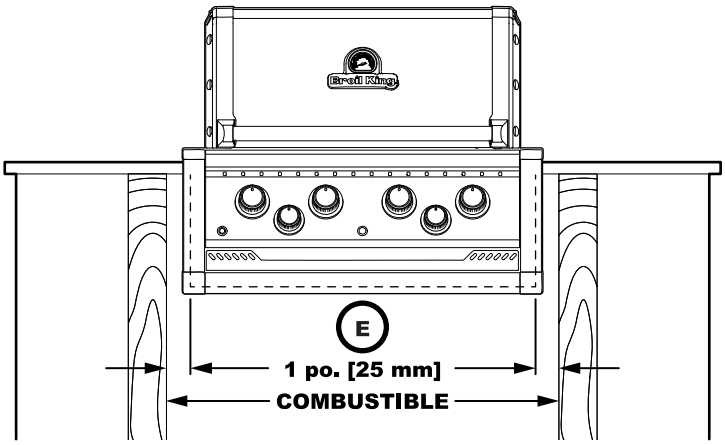
INSTALLATION DÉGAGEMENTS SOUS LE DESSUS DU COMPTOIR

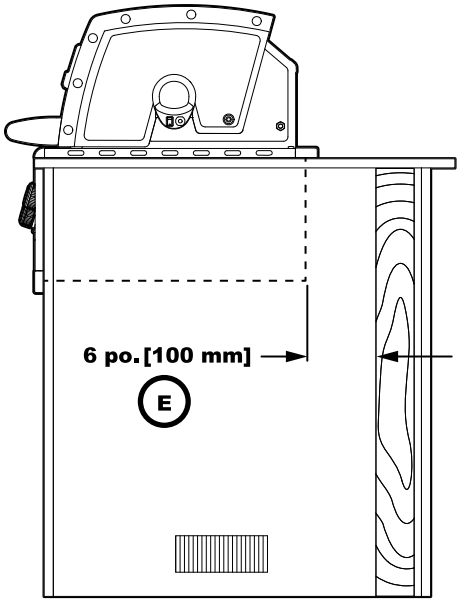
D) Sous du dessus de la surface du comptoir est de 1/4 po. (6 mm) de la gauche, de la droite et de l'arrière.





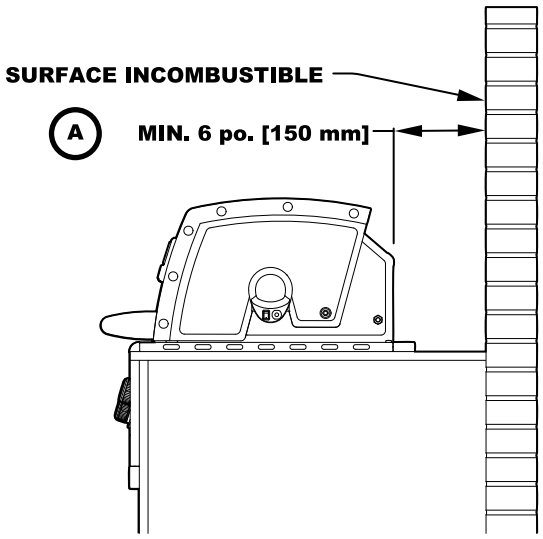
E) La distance minimale entre la grille et toute paroi combustible située sous la surface du comptoir est de:
1 po. (25 mm) vers la gauche, vers la droite.
6 po (100 mm) vers l'arrière.





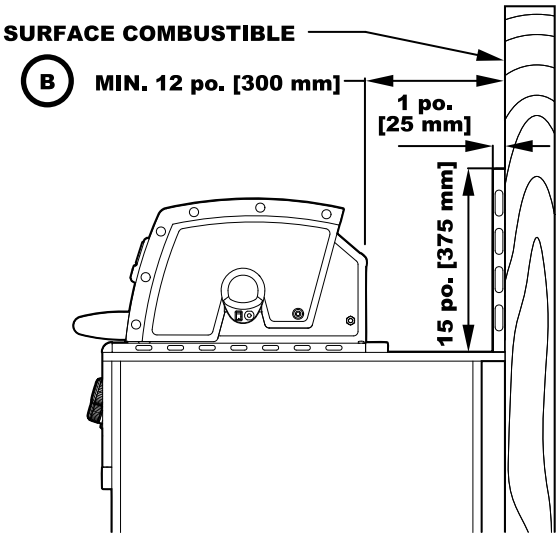
INSTALLATION DÉGAGEMENT AU-DESSUS DU COMPTOIR

A) Le dégagement minimal entre le gril et un mur non-combustible au-dessus de la surface du dessus de comptoir est de 6 po [150 mm] de la gauche, de la droite et de l'arrière.

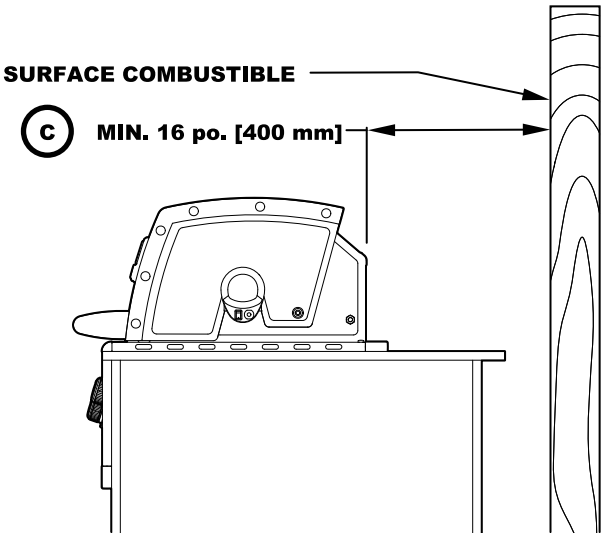


B) Le dégagement minimal entre le gril et un mur combustible protégé au-dessus de la surface du dessus de comptoir est 12 po [300 mm] de la gauche, de la droite et de l'arrière.

Un mur combustible protégé doit avoir un espace ventilé de 1 po (25 mm) entre une surface non-combustible et toute surface combustible s'étendant de 15 po (375 mm) au-dessus de la surface du dessus de comptoir.



C) Le dégagement minimal entre le gril et un mur combustible au-dessus de la surface du dessus de comptoir est de 16 po (400 mm) de la gauche, de la droite et de l'arrière.



INSTALLATION

L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN PROFESSIONNEL QUALIFIÉ.

- 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

- **NE PAS limiter la circulation d'air à l'appareil**.
- Garder les environs de l'appareil libres de matières combustibles, d'essence et de tout liquide et vapeur inflammables.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.
- Maintenir l'ouverture de ventilation de l'enceinte de la bonbonne libre et propre.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. Les bords de métal peuvent être coupants. Utilisez les gants appropriés pour soulever ou déplacer le barbecue. Avant de soulever le gril, retirer les tablettes latérales et les grilles de cuisson.

OPTIONS DE CONFIGURATION

Il existe de nombreuses possibilités pour concevoir une cuisine extérieure adaptée à votre nouveau barbecue à gaz encastré. Il peut s'agir d'un projet techniquement complexe, dont la planification et la réalisation nécessitent l'intervention d'un professionnel qualifié.

L'installation et la construction doivent être confiées à des professionnels qualifiés.

- Le barbecue intégré et tous les autres accessoires doivent être sur place avant le début des travaux.
- Si le barbecue est équipé d'un brûleur latéral, placez ce dernier à gauche du barbecue.
- Si le barbecue est raccordé à une bonbonne de gaz propane de 20 lb, placez la bonbonne à gauche du barbecue.

POSITIONNEMENT DE VOTRE GRIL À GAZ

Assurer une ventilation adéquate pour laisser dissiper la chaleur et la fumée.

EN DÉTERMINANT LA POSITION DU GRIL, RÉFLÉCHISSEZ AUX FACTEURS SUIVANTS:

- Exposition au vent.
- Proximité à la circulation routière
- Garder les conduites de gaz et les branchements électriques aussi courts que possible et éloignés de toute source de chaleur

PLACER LE GRIL:

- En laissant suffisamment d'espace pour bien évacuer la zone en cas d'incendie
- Dans un endroit bien aéré

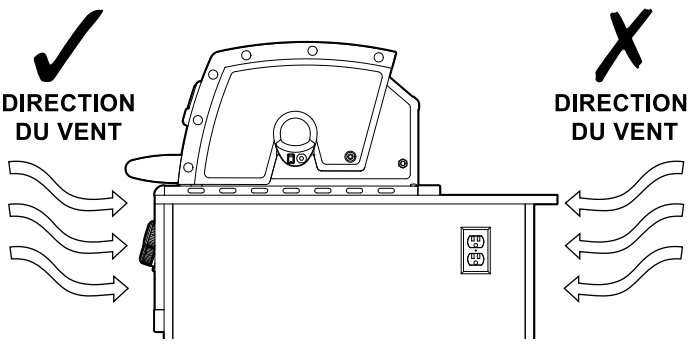
NE PAS PLACER LE GRIL:

- Dans un garage, un passage couvert ou une remise, ou tout autre espace clos
- En-dessous d'une construction aérienne combustible non protégée

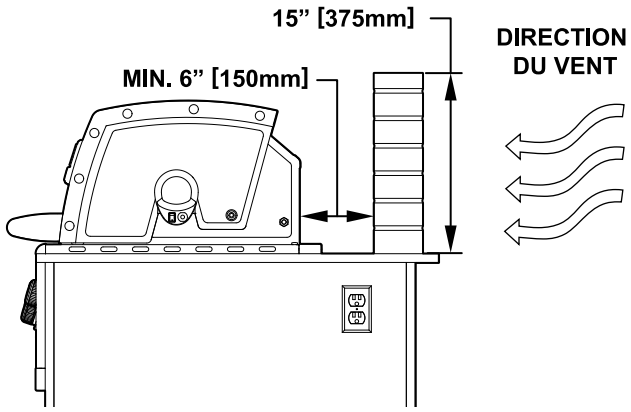
Le gril est conçu pour aspirer de l'air via le panneau de contrôle et acheminer les produits d'échappement vers l'extérieur à travers l'espace d'échappement à l'arrière de la hotte.

Si vous placez le gril dans un endroit venteux, assurez-vous que le vent dominant souffle l'air vers l'avant du gril. Un léger vent à l'avant du gril:

- Aidera le gril à évacuer l'air chaud à l'arrière del'appareil
- Aidera à empêcher la fumée de souffler sur l'utilisateur du gril



Si le gril est situé là où le vent souffle sur l'arrière du gril, un coupe-vent devra être installé. Le coupe-vent doit être construit pour empêcher le vent d'entrer dans l'évent d'échappement à l'arrière du gril et de se conformer avec les dégagements prescrits pour une construction combustible ou incombustible tel qu'indiqué dans ces directives.



AVERTISSEMENT

Le vent soufflant sur l'arrière du gril ou le long du conduit d'évacuation peut perturber la circulation de l'air dans le gril, menant à des performances réduites, ou dans certains cas, provoquant une accumulation de chaleur excessive dans la zone du panneau de contrôle. Cela peut conduire à un risque de brûlure si la surface du panneau de contrôle et les boutons deviennent trop chauds au toucher.

Il est préférable de ne pas utiliser le gril dans des conditions venteuses. Les dommages au gril résultant de l'utilisation dans des conditions venteuses, comme les boutons fondus ou les fils d'allumeur ou la décoloration du panneau des soupapes en raison d'une accumulation de chaleur, sont exclus de la garantie.

DÉFINITION DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES

Tout bâtiment ou structure décorative fait de bois, papier comprimé, fibres végétales, vinyle/plastique ou autre matériaux capables de transférer la chaleur ou de s'enflammer et brûler. Ces matériaux sont considérés comme combustibles, même lorsqu'ils ont une protection anti-inflammation ou un revêtement ignifuge, ou sont peints ou plâtrés.

DÉFINITION DES MATÉRIAUX INCOMBUSTIBLES

Un matériel qui ne peut pas s'enflammer et brûler, comme les matériaux entièrement composés de, ou d'une combinaison d'acier, de fer, de tuile de béton, de ciment, d'ardoise et de plâtre.

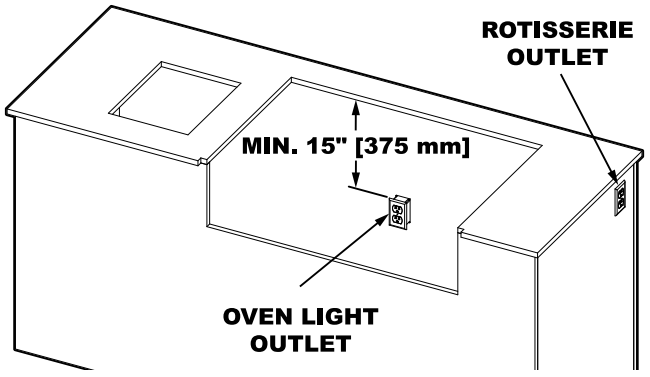
COMPTOIR

Toute installation nécessite un plan de travail incombustible. Ce plan de travail doit être fait de matériaux solides et être parfaitement plan et lisse. Pour les dimensions des ouvertures prévues dans le plan de travail, voir (p. 9.)

PRISES ÉLECTRIQUES

Si un tournebroche sera utilisé, une prise électrique pour le tournebroche doit être positionnée sur le côté arrière droit du gril.

Si un éclairage interne est fourni, une prise électrique avec disjoncteur pour les lumières doit être placée à l'intérieur de l'enclos sur la paroi arrière, 15 pouces (375 mm) en-dessous du comptoir.



MESURES DE SÉCURITÉ

Votre nouveau barbecue au gaz 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

ATTENTION

- **UTILISER À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.**
- **POUR L'ENTREPOSAGE INTÉRIEUR, DÉTACHER LA BONBONNE ET LA RANGER À L'EXTÉRIEUR.**
- **NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL SANS SURVEILLANCE.**
- **PRENDRE LES PRÉCAUTIONS NÉCESSAIRES POUR ÉLOIGNER LES ENFANTS DES SURFACES CHAUDES.**
- **SOYEZ PRUDENT LORSQUE VOUS DÉPLACEZ L'APPAREIL. LES BORDS DE MÉTAL PEUVENT ÊTRE COUPANTS. UTILISEZ LES GANTS APPROPRIÉS POUR SOULEVER OU DÉPLACER LE BARBECUE. AVANT DE SOULEVER LE GRIL, RETIRER LES TABLETTES LATÉRALES ET LES GRILLES DE CUISSON.**

SYSTÈME DE CONTRÔLE iQue^{MC}

Un gril au gaz Broil King équipé avec un système de contrôle iQue^{MC} fonctionnera comme un gril au gaz traditionnel Broil King lorsqu'il est utilisé sans engager la fonction iQue^{MC} ou sans une connexion d'alimentation électrique. L'alimentation et la connexion du système de contrôle iQue^{MC} vous permettra de maintenir précisément la température de cuisson voulue, et vous procurera la capacité de surveiller les information du gril et de cuisson sur votre appareil intelligent.

iQue^{MC} ne permet pas d'éliminer la nécessité de surveiller votre gril au gaz.

Lorsqu'un gril équipé avec un système de contrôle iQue^{MC} subit une perte d'alimentation, le gril retourne en mode de réglages manuels, et il continuera à fonctionner ainsi. Pendant une perte d'alimentation ou un disfonctionnement du contrôleur vous pourriez voir une augmentation de température du gril, puisque le réglage manuel doit être plus élevé que le réglage de l'iQue^{MC} pour que l'iQue^{MC} puis fonctionner. Si vous subissez une panne de courant ou un disfonctionnement du contrôleur, il faut vous rendre auprès du gril et réduire le réglage manuel, de manière appropriée pour votre cuisson.

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.

ATTENTION - ELECTRICAL

- Si vous utilisez un accessoire qui nécessite une source de courant électrique avec ce gril, l'accessoire doit être mis à la terre lorsqu'il est installé, selon les normes locales en vigueur. En l'absence de normes locales, les normes suivantes s'appliquent:

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

- N'utilisez qu'une rallonge homologuée UL, CSA ou ETL, conçue pour une utilisation à l'extérieur par tous les temps.
- N'utilisez pas de rallonge de plus de 50 pi (15 m).
- Utilisez la rallonge la plus courte possible pour atteindre votre barbecue.
- La section minimale des fils de la rallonge doit être de 14 (A.W.G.).
- Ne jamais couper ou enlever la broche de masse de la fiche électrique.
- Eloigner le fil électrique et le boyau d'alimentation en gaz de toute surface chauffée.
- Il est recommandé de brancher tous les accessoires du gril à une prise avec disjoncteur différentiel (GFCI) correctement installée.
- Ne touchez pas l'appareil ni sa prise avec les mains mouillées.

AVERTISSEMENT - PROPOSITION 65

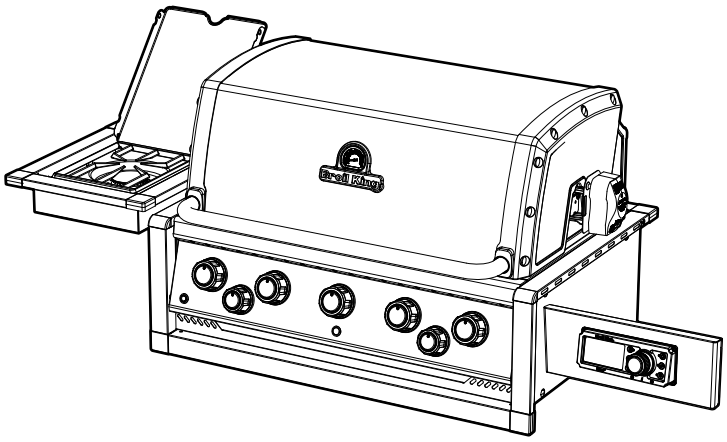
Ce produit risque de vous exposer au plomb, un produit contenant des agents chimiques connus dans l'État de la Californie pour causer le cancer et des malformations congénitales ou d'autres dommages au système reproductif. Veuillez laver vos mains après avoir manipulé ce produit.

La combustion de gaz de cuisson peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, qui est connu par l'état de Californie pour causer le cancer, les malformations congénitales ou d'autres problèmes reproductifs. **Pour minimiser l'exposition à ces substances, toujours faire fonctionner cet appareil conformément au guide de l'utilisateur, en fournissant une ventilation adequate lorsque vous cuisinez avec du gaz."**
Pour plus d'informations, veuillez visiter www.p65warnings.ca.gov

Broîl Kîng®

iQue™ GRIL AU GAZ INTÉGRÉ - IMPERIAL™ / REGAL™

MANUEL DE L'UTILISATEUR



ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018

CERTIFIED

DESIGN CERTIFIED

⚠ DANGER

S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ

1. **FERMER L'ALIMENTATION EN GAZ DE L'APPAREIL.**
2. **ÉTEINDRE TOUTE FLAMME NUE.**
3. **OUVRIR LE COUVERCLE.**
4. **SI L'ODEUR PERSISTE, ÉLOIGNEZ-VOUS DE L'APPAREIL ET APPELEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ OU LES POMPIERS.**

⚠ AVERTISSEMENT

1. **NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER DE L'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL.**
2. **UNE BONBONNE DE PROPANE QUI N'EST PAS RACCORDÉE À L'APPAREIL NE DEVRAIT 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 renseignements se trouvent sur une étiquette d'avertissement noire et argent d'OMC à l'arrière ou sur le côté de votre gril à gaz.

Numéro de modèle					-		
Numéro de série		-					
Date d'achat			/		/		

REMARQUE À L'INSTALLATEUR: CES INSTRUCTIONS DOIT ÊTRE GAUCHE AVEC LE CONSOMMATEUR.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ 2
INSTALLATION 3
BOUTEILLE DE GPL 10
TUYAU ET RÉGULATEUR 11
TUYAU D'ALIMENTATION EN GAZ FIXE 12
TEST D'ÉTANCHÉITÉ 13
TUYAUX VENTURI 14
FAMILIARISATION AVEC iQueMC 15
iQueMC MODULE DE CONTRÔLE 16
iQueMC STARTING 17
iQueMC SETTING TEMPERATURES 18
iQueMC TECHNIQUES 19
iQueMC L'APPLI 22
iQueMC LA BALANCE 23
ALLUMAGE 25
UTILISATION 26
ENTRETIEN 27
DÉPANNAGE 28
GARANTIE 30

LIRE ATTENTIVEMENT CES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER VOTRE BARBECUE.

CONSERVER CES DIRECTIVES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

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

FR
70094-50 Rev B 09/26

Onward Manufacturing Company Limited
Since 1906
585 Kumpf Drive
Waterloo, Ontario, Canada