Broil King®

KEG™ KAMADO iQue™ GRILL

OWNER'S MANUAL

FOR USE WITH:
KEG™ KAMADO iQue™ 420151

C ETL LISTED US
Intertek
(5029655)

CONTENTS

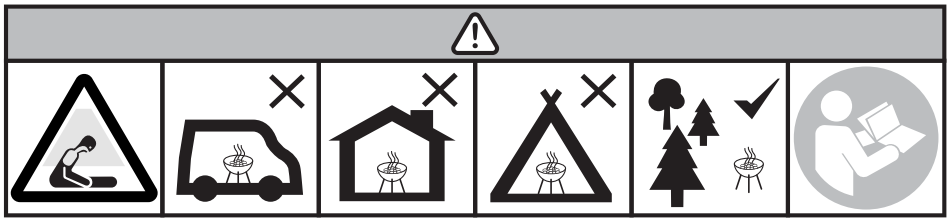
SAFETY 2
INSTALLATION 2
GETTING TO KNOW iQue™ 3
iQue™ DIGITAL CONTROL 4
FUEL PELLET & CHARCOAL 5
LIGHTING - PELLETS 6
LIGHTING - CHARCOAL 7
OPERATION 8
iQue™ APP 9
COOKING TECHNIQUES 10
MAINTENANCE 12
TROUBLESHOOTING 14
WARRANTY 15

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

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

MODEL NUMBER					-		
SERIAL NUMBER		-					
DATE OF PURCHASE			/		/		
		yyyy		mm		dd	

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



READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.
RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.
A MAJOR CAUSE OF FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

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

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

EN
40094-K90 REV C 11/24

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

SAFETY

Your new Broil King® KEG™ Kamado iQue™ is a safe, convenient appliance when assembled and used properly. As with all pellet and charcoal fuel-burning products however, certain safeguards must be observed. Failure to follow these safeguards may result in serious injury or damage. If you have questions concerning assembly or operation, consult your dealer, or our direct customer service line at 1-800-265-2150. / info@omcbbq.com

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

DANGER - FIRE

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

DANGER - CARBON MONOXIDE

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

DANGER - HOT SURFACES

- This grill and its accessible parts become HOT during use. DO NOT touch HOT surfaces without protective gloves.
- Use barbecue mitts or protective gloves while cooking or adjusting top damper.
- Never touch the Roto-Draft™ chimney damper, ash pan, cooking grates or warming rack to see if they are hot.
- Use proper barbecuing tools with long, heat-resistant handles.

DANGER - ELECTRICAL

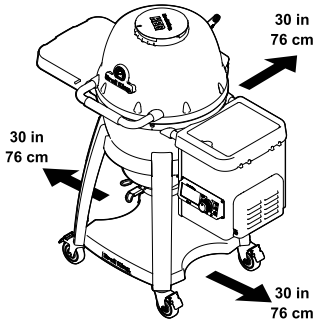
- This grill uses an external electrical power source and must be electrically grounded in accordance with local codes.
- Plug the grill into a properly grounded GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter) outdoor rated outlet.
- DO NOT use plug adapters.
- If an extension cord is needed only use an outdoor rated 10-gauge or 12-gauge cable with a grounded plug. The maximum length for this cord is 12 feet (4 meters). Use the shortest possible extension cord.
- Do not operate unit if the plug receptacle is damaged.
- Do not cut or remove the grounding prong from the plug.
- Keep the electrical supply cord away from any heated surfaces.
- Hazardous voltage that can shock burn or kill is present within the grill. Always unplug the grill from the power source before any maintenance service or cleaning.
- Inspect the power supply cord regularly and replace if it is damaged.
- Make sure all electrical connections are kept dry and off the ground.
- Observe all local laws and regulations when using this appliance.

WARNING - OPERATION

- NEVER leave the grill unattended.
- Do not leave children or pets unattended near a hot grill.
- Do not move a hot grill.
- Do not use unless grill is fully assembled, and all parts are in place.
- Do not remove ashes until all pellet or charcoal fuel is completely burned out and fully extinguished.
- Do not use grill in high winds.
- Preheat grill with lid open for first 10 minutes or until white smoke turns clear.
- Never attempt to over-fire your grill by adding excess pellets or other combustible materials to the burner or to the hopper.
- Remove pots and pans while the operating appliance is unattended, to reduce the risk of fire.

WARNING - INSTALLATION

- This appliance is for OUTDOOR USE ONLY, do not operate in garage, shed, balcony or other such enclosed areas.
- The grill must be installed away from combustible surfaces by at least 30 in (76 cm) from each side and from the rear.
- DO NOT restrict the flow of air to the appliance or place anything in the 30 in (76 cm) clearance area around the grill.
- DO NOT install under any overhead combustible construction.



- Always install the grill on a non-combustible surface.
- Always install the grill on a level surface and keep the appliance level.
- **DO NOT** restrict the flow of air to the appliance.
- When determining the position of the grill give thought to exposure to wind, proximity to traffic and keeping electrical connections as short as possible and away from heat sources.
- Locate the grill in an area with a minimal prevailing wind. Provide enough room to safely evacuate the area in the event of a fire.
- Lock castors while in use.
- This grill is not intended to be installed in, or on, recreational vehicles and/or boats.
- Do not use or install accessories that change or modify the pellet hopper, auger, burn pot or exhaust systems.
- The controller, fan, damper, and auger motor work together to ensure temperature is reached and maintained throughout the cook. To ensure proper air flow and ventilation it is important to keep the top damper in the open position and keep air intake below the hopper unobstructed. Always ensure the pellet hopper lid, pellet dump and ash clean-out doors are closed during operation.

WARNING - FUELS

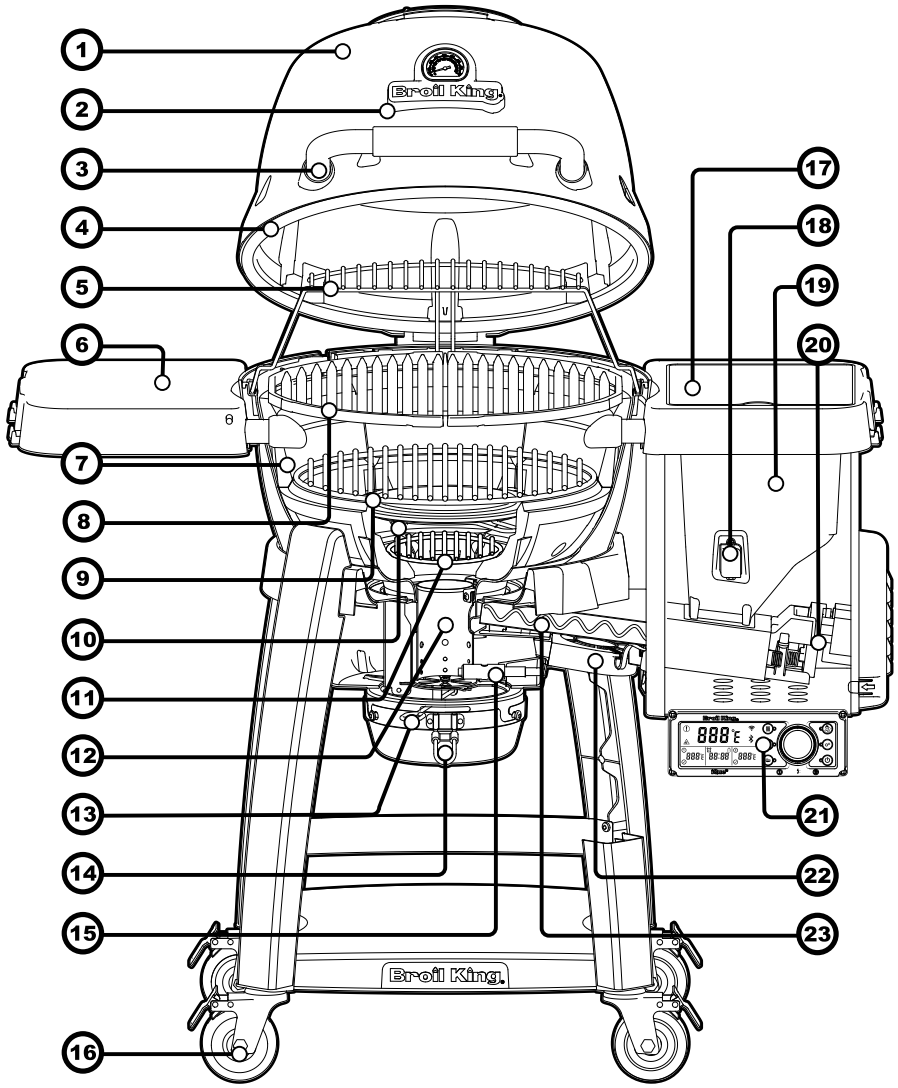
- Only use food grade wood pellets. Broil King® Premium Grilling Pellets are recommended. Broil King® Premium Grilling pellets burn clean generating approximately 8200 BTU's per pound with less than 1% primary ash.
- DO NOT use pellet fuel labeled as having additives or for indoor heating application.
- Always store wood pellets or charcoal in a dry location, away from heat-producing appliances and other fuel containers.
- To extinguish pellets or charcoal, turn off the pellet digital control and close the damper completely. DO NOT use water.
- Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid, or flammable liquids with this appliance to start or maintain a fire.
- If the grill is outside during periods of non-use, rain, or high humidity the wood pellets should be inspected to confirm the pellets are not soft or wet. Pellets that have absorbed water can cause an auger jam.

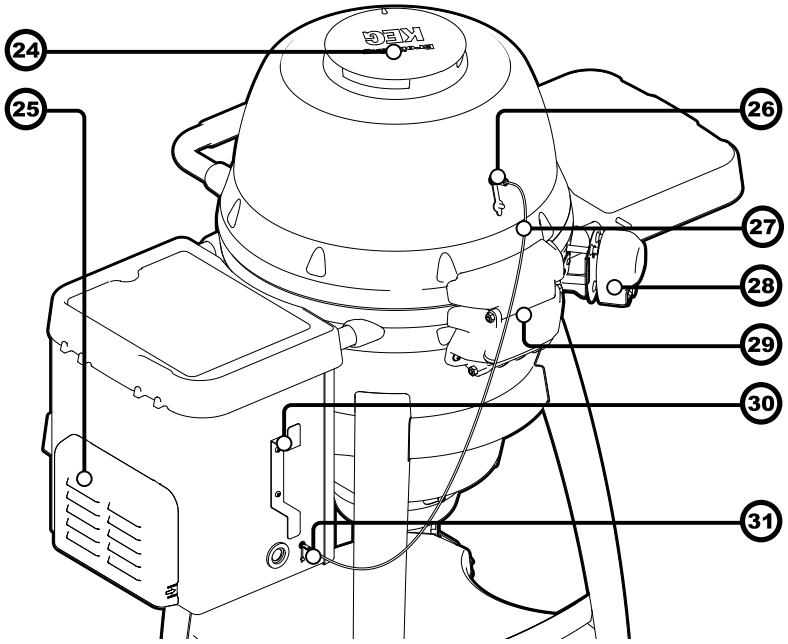
WARNING - PROPOSITION 65

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

GETTING TO KNOW KEG™ KAMADO iQue™

Broil King® iQue™ monitors the internal temperature of the KEG™ Kamado. iQue™ and adjusts the fan during charcoal operation and the pellet auger during pellet operation to maintain a steady fire and keep the temperature inside KEG™ Kamado. iQue™ at the desired target temperature.

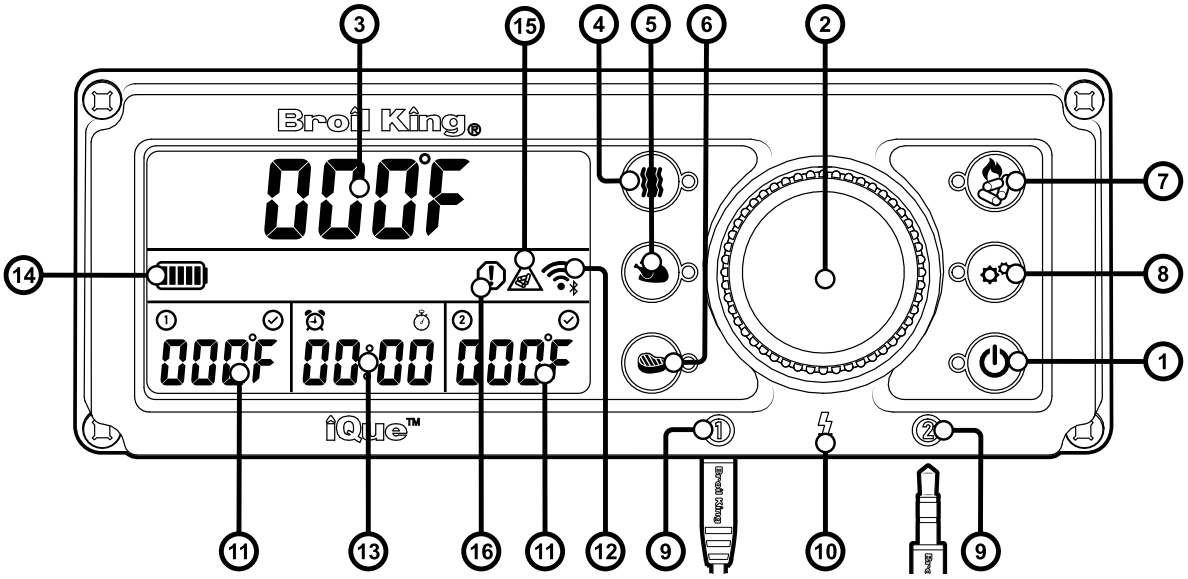




1. LID
2. TEMPERATURE GAUGE
3. LID HANDLE
4. GASKET
5. WARMING RACK
6. SIDE SHELF
7. CERAMIC
8. COOKING GRID
9. UPPER CHARCOAL GRATE
10. CERAMIC BAFFLE
11. LOWER CHARCOAL GRATE
12. BURNER
13. ASH SHAKER
14. ASH PAN
15. HOT-ROD
16. CASTERS
17. HOPPER LID
18. PELLET LEVEL SENSOR
19. PELLET HOPPER
20. AUGER WITH MOTOR
21. iQue™ CONTROLLER
22. FAN
23. AUGER TUBE
24. Roto-Draft™ CHIMNEY DAMPER
25. ACCESS PANEL
26. COOK BOX PROBE SOCKET
27. COOK BOX PROBE WIRE
28. ROTISSERIE MOTOR
29. LID HINGE
30. POWER CORD
31. COOK BOX PROBE 3.5mm SOCKET

GETTING TO KNOW KEG™ KAMADO iQue™ - CONTROL

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



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

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

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

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

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

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

7. PELLET MODE / IGNITION BUTTON
Press once to Start Pellet Mode.
Press and hold for three (3) seconds for pellet-assist start-up when using charcoal fuel.

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

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

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

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

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

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

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

9. MEAT PROBE PORT #1 & 2

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

11. MEAT PROBE TEMPERATURE DISPLAY #1 & 2

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

13. TIMER / STOPWATCH DISPLAY

14. BATTERY ICON
(IF APPLICABLE)

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

16. WARNING ICON
Icon is displayed when there is an extraordinary event see (pg 14) for troubleshooting.

FUEL PELLET & CHARCOAL



Broil King® PREMIUM GRILLING PELLETS

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

CAUTION

- Always store wood pellets in a dry location, away from heat-producing appliances and other fuel containers.
- Never store pellets under the grill.
- Never use pellets that are or were wet. The compressed wood absorbs moisture changing the shape and structure.
- Avoid adding the pellet dust from the bottom of a bag. Pellet dust can clog the auger tube. The pellet scoop (item #63946) has a sifting feature to remove pellet dust before adding pellets into the hopper.
- If pellets inside of the hopper become wet remove them by following the pellet hopper cleaning procedure, maintenance (pg. 13).



Broil King® HARDWOOD NATURAL LUMP CHARCOAL

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

CAUTION

- Always store charcoal in a dry location, away from heat-producing appliances and other fuel containers.
- Never store Charcoal under the grill.
- Never place Charcoal in the pellet hopper.
- Never use charcoal that is or was wet. This changes the combustion characteristics of the charcoal.
- Avoid adding charcoal dust from the bottom of a bag.

PREMIUM PELLET BLENDS

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

63939 - GRILLER'S SELECT BLEND

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

63930 - SMOKE MASTER'S BLEND

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

63923 - APPLE BLEND

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

63920 - HICKORY BLEND

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

63921 - MESQUITE BLEND

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

Note: Broil King® KEG™ Kamado iQue™ is specifically calibrated to use Broil King® premium grilling pellets. Broil King® pellets are manufactured with 100% hardwoods without fillers, binding agents, and additives. Using other brands of grilling pellets will not affect your warranty but they can affect temperatures and cooking time.

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

LIGHTING - PELLETS

STEP 1

Plug in the grill to a GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter) outlet.

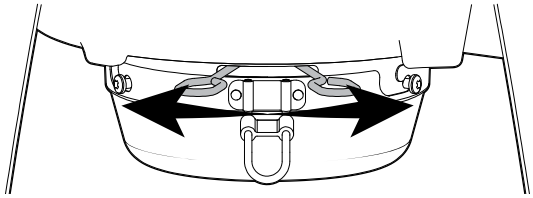


STEP 2

Load Broil King® premium grilling pellets into the hopper. Operation (pg. 8)

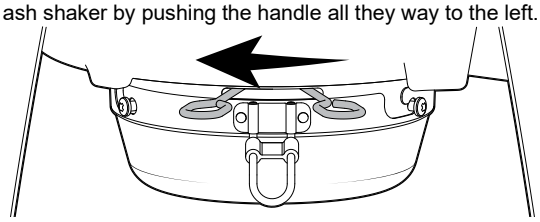
STEP 3

Move the ash shaker fully left to right 3 times to clear any debris from the bottom of the burner.



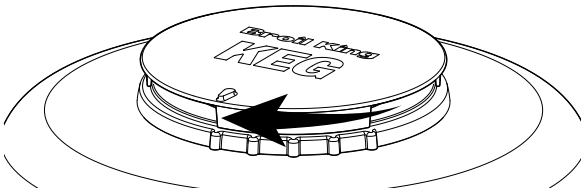
STEP 4

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



STEP 5

Open the Roto-Draft™ chimney damper on the top of the lid.

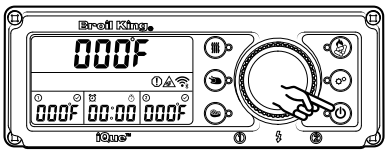


STEP 6

Open the Lid.

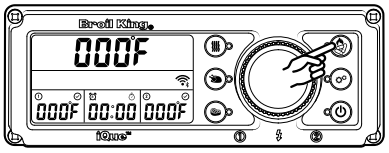
STEP 7

Press the power button to turn on the controller.



STEP 8

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



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

ONCE THE PELLETS ARE LIT

STEP 9

Close the lid.

- Make sure the Roto-Draft™ chimney damper is in the fully open position.

STEP 10

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

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

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

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

COOKING

STEP 11

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

- Keep the lid closed as much as possible to maintain a stable cooking temperature. The Broil King® KEG™ Kamado iQue™ main temperature probe is located halfway up the rear of the lid. When the lid is open cooler outside air can circulate around the main temperature probe. This will produce lower temperature readings and iQue™ will burn more fuel in attempt to compensate. Therefore, to hold a consistent temperature and save on fuel keep the lid closed.
- While cooking you may add pellets directly into the pellet hopper as needed. Operation (pg. 8)

SHUTDOWN

STEP 12

Press the illuminated power button on the controller to deactivate the controller. After a few seconds, the grill will automatically go into shutdown cycle:

- Pellet shutdown cycle is 15 minutes. The fan will continue to run during this time to ensure the complete combustion of the pellets remaining in the burner.

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

LIGHTING - CHARCOAL

STEP 1

Plug in the grill to a GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter) outlet.

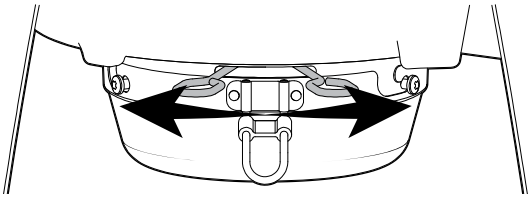


STEP 2

Load Broil King® premium grilling pellets into the hopper. Operation (pg 8). The Broil King® KEG™ Kamado iQue™ will use a small amount of pellets to start a fire to assist in lighting the charcoal.

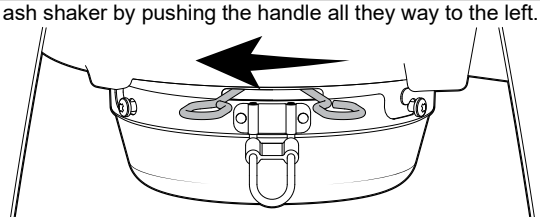
STEP 3

Move the ash shaker fully left to right 3 times to clear any debris from the bottom of the burner.



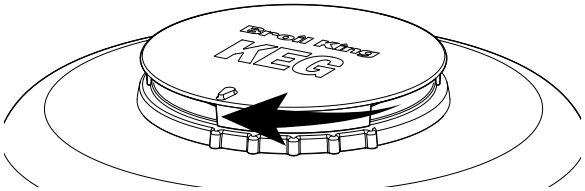
STEP 4

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



STEP 5

Open the Roto-Draft™ chimney damper on the top of the lid.

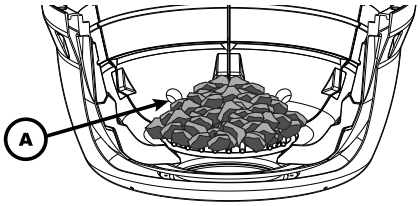


STEP 6

Open the Lid.

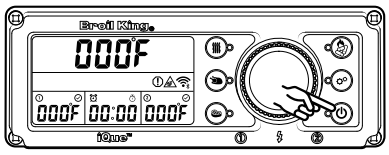
STEP 7

Make sure the small charcoal grate is in place. Add 2.5–5.0 lbs (1.2–2.25 kg) of charcoal on top of the lower charcoal grate. Do not place the charcoal above the vent holes **(A)**.



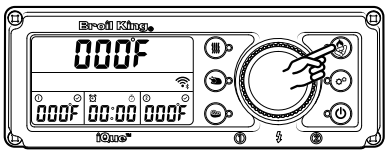
STEP 8

Press the power button to turn on the controller.



STEP 9

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



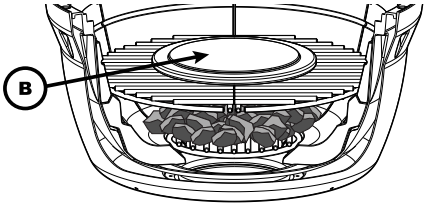
- The lid must be open during the preheat for the first 10 to 15 minutes or until white smoke turns clear. Smoke will start opaque and white and gradually turn clear as the pellets fully ignite. The first burst of smoke is not ideal for flavour, you should wait for the grill to preheat before loading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

ONCE THE PELLETS ARE LIT

STEP 10

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

For indirect cooking install the upper charcoal grate and place the ceramic baffle **(B)** in the center of the grate.



STEP 11

Close the lid.

- Make sure the Roto-Draft™ chimney damper is in the fully open position.

STEP 12

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

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

You can adjust a preset temperature by turning the control knob. Press the control knob to lock in this temperature, you will hear a beep and the main temperature display will flash for three seconds then return to the current temperature reading from inside the KEG™ Kamado.

- The fan will provide a burst of air into the burner to control the temperature of the charcoal fire.
- A preset temperature can be selected during the pellet ignition and preheat program.

COOKING

STEP 13

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

- Keep the lid closed as much as possible to maintain a stable cooking temperature. The Broil King® KEG™ Kamado iQue™ main temperature probe is located halfway up the rear of the lid. When the lid is open cooler outside air can circulate around the main temperature probe. This will produce lower temperature readings and iQue™ will burn more fuel in attempt to compensate. Therefore, to hold a consistent temperature and save on fuel keep the lid closed.
- While cooking you may add charcoal directly into the KEG™ as needed. Operation (pg. 8).

SHUTDOWN

STEP 14

Press the illuminated power button on the controller to deactivate the controller. After a few seconds, the grill will automatically go into shutdown cycle:

- Charcoal shutdown cycle is 60 minutes. Charcoal fires are hot and will take longer to cool completely.

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

OPERATION

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

FIRST TIME USE

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

1. Remove and clean the cooking grids with mild soap and water.
2. With cooking grids removed, light the grill following lighting instructions (pg 6-7) and operate the grill on 425°F (220°C) for **30 minutes**.
3. Shut down the pellet burner by pressing the power button on the digital controller.
4. Let the grill cool, then replace the grids.
5. Season the cooking grids by coating grids with an organic cold processed cooking oil with a high smoke point, light the grill and operate on 350°F (176°C) for 30 minutes.

Recommended high smoke point cooking oils:

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

PREHEATING

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

TEMPERATURE CONTROL

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

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

ADJUSTMENT FINE TUNING

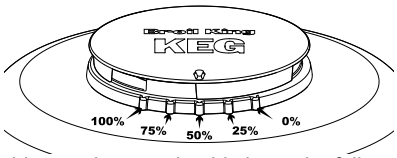
You can select a precise cook box target temperature by turning the knob on the iQue™ controller. The main temperature display on the control module will adjust at increments of 5°F (1°C).

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

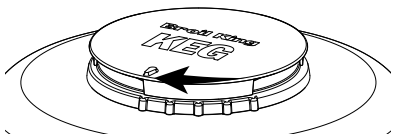
You may also adjust the target cook box temperature with the iQue™ APP.

ROTO-DRAFT™ CHIMNEY DAMPER

The Roto-Draft™ chimney damper controls the hot air exiting the KEG™ Kamado iQue™.
Turned clockwise the damper is fully open.
Turned counter-clockwise the vent is closed.



The Roto-Draft™ chimney damper should always be fully open (100%) when lighting the grill with **pellets** or **charcoal**.



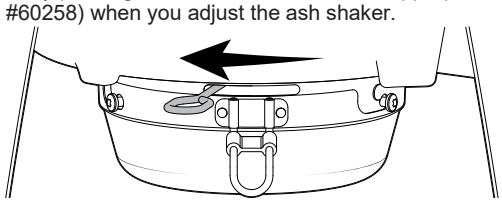
When cooking with **pellets** Roto-Draft™ chimney damper will remain open most of the time. When grilling with **pellets** at high temperatures 500°F (260°C) and above. Close the Roto-Draft™ chimney damper to 50%. This will help hold the heat inside the KEG™ Kamado iQue™.



When cooking with **charcoal** you can adjust the Roto-Draft™ chimney damper to control the fire. Reducing the opening will reduce the amount of oxygen and reduce the heat from the fire.

AIR FLOW

When you operate the grill in either pellet or charcoal mode you must close the ash shaker by pushing the handle to the left. Use appropriate grilling gloves (item #60258) when you adjust the ash shaker.



VAPORIZATION SYSTEM

Your Broil King® KEG™ Kamado iQue™ is designed for use with the included ceramic vaporization system. Do not add lava rock, briquettes, or any other vaporization system other than the one that came with the grill. The ceramic pieces are designed as sections so they can easily be removed or replaced.
Never clean ceramics with detergents or cleaners. Clean cold ceramic with a nylon grill brush (item # 65643) or pellet grill cleaning kit (item # 65900).

LOADING PELLETS

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

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

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

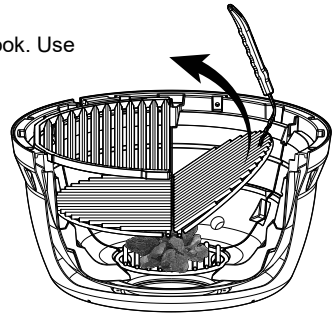
EMPTYING THE PELLET HOPPER.

If you want to change the flavour of your grilling pellets you can empty the pellets from the hopper. See Maintenance (pg 13).

ADDING CHARCOAL

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

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

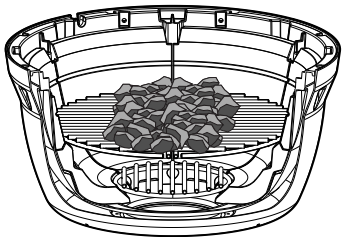


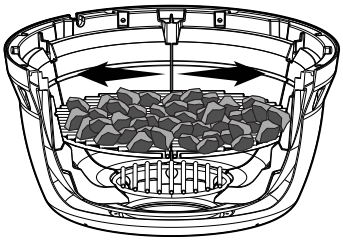
- For some extra wood smoke sprinkle 0.25 lbs (100 g) of Broil King® premium grilling pellets on to the pile of charcoal.

DIRECT GRILLING CHARCOAL FIRES

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

1. Build a charcoal pile directly above the burner. Approximately 4 - 6 lbs (1.8 - 2.7 kg).
2. Light the grill with pellet assist. (pg 7)
3. Once the Charcoal is lit and evenly white spread it out over the area of the upper charcoal grate. You can add more charcoal now. Wait for this charcoal to ignite evenly before loading food.





iQue™ APP

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

SETTING UP THE APP

1. DOWNLOAD AND INSTALL

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

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

2. ACCOUNT SETUP

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

3. TURN ON iQue™

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

4. CONNECTING TO THE GRILL

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

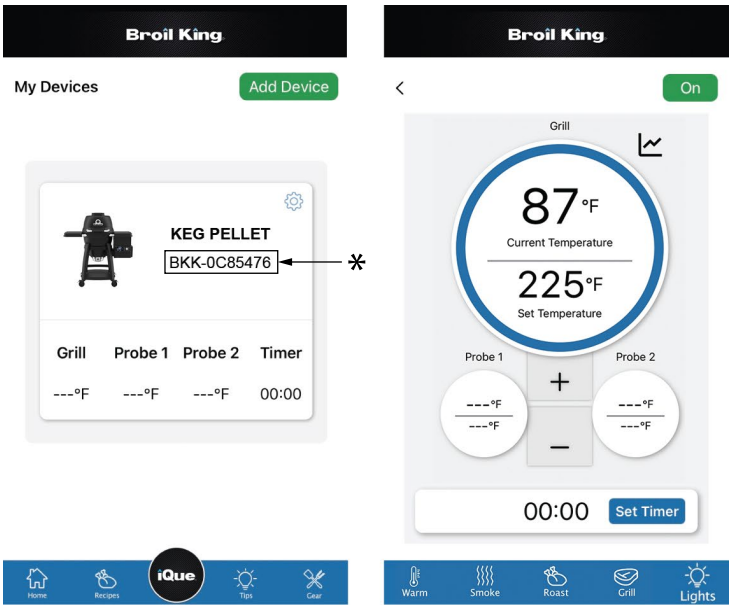
NOTES:

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

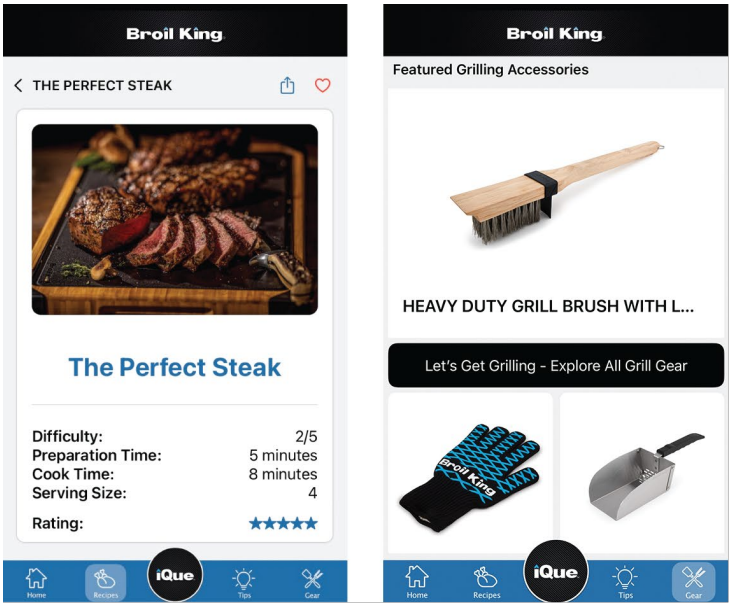
REQUIREMENTS:

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

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



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



COOKING TECHNIQUES

SMOKING AND ROASTING

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

BEFORE LIGHTING THE GRILL:

- Prepare the grill for either pellet or charcoal cooking.
- Place a drip pan on top of the large upper charcoal grate. Broil King® stainless steel roasting pan (Broil King® item 63106) paired with the aluminum foil liner (Broil King® item 50420) for easier cleanup is an excellent option to catch meat drippings.
- Put 0.5-1.0 in (1.2-2.5 cm) of liquid in the drip pan. Fruit juice, wine or marinade are good choices to enhance the flavour.
- DO NOT let the pan run dry.

IGNITE THE GRILL:

- Follow the lighting procedure.
- Prior to placing the meat on the grill, baste the meat with vegetable oil to enhance browning on the outside of the meat.
- Place the meat on the grids above the drip pan.
- SMOKE, ROAST and Rotisserie with the lid closed. Opening the lid causes temperature fluctuations. Avoid the temptation to open the lid.
- Use the meat thermometer probes included with iQue™ to monitor the meat temperature.
- Periodically check the drip tray to maintain a minimum of 0.5 in (1.2 cm) of liquid in the drip pan.
- When cooking without a drip pan, close attention must be paid to avoid the risk of a grease fire and is not recommended.

WHEN FINISHED:

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

TIMING AND TEMPERATURES – SMOKING

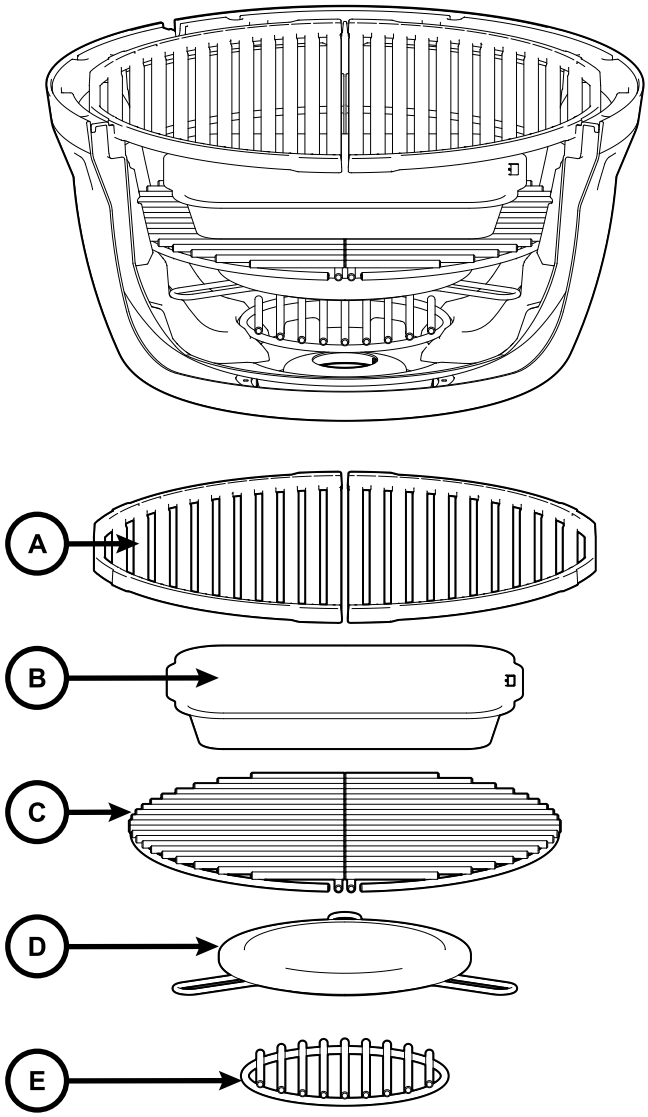
225°F (107°C)

Time for SMOKING large cuts of meat is based on the SMOKE temperature selected and generally takes 8-12 hours. Check for doneness using the iQue meat thermometer. Best results for smoked meats such as pulled pork or brisket are achieved by wrapping the meat in aluminum foil or butcher paper when the temperature of the meat reaches the stall 165°F (75°C) and then continuing to cook the meat to a temperature to 205°F (98°C).

TIMING AND TEMPERATURES – ROASTING

350-400°F (176-205°C)

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



A. COOKING GRIDS
B. DRIP PAN (item # 63106) *recommended
C. UPPER CHARCOAL GRATE
D. FLAV-R-BAFFLE™
E. LOWER CHARCOAL GRATE

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

COOKING TECHNIQUES

DIRECT GRILLING

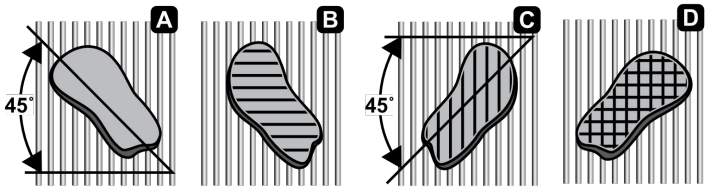
The direct grilling method involves cooking food on grids directly over top of a heat source. Direct grilling is a popular method for single serving items such as steaks, chops, fish, burgers, kebabs, and vegetables.

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

THE PERFECT STEAK GRILLING GUIDE

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

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



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

GRIDDLE COOKING

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

ROTISSERIE COOKING

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

Follow the steps for smoking and roasting to prepare grill for rotisserie cooking (pg 9).

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

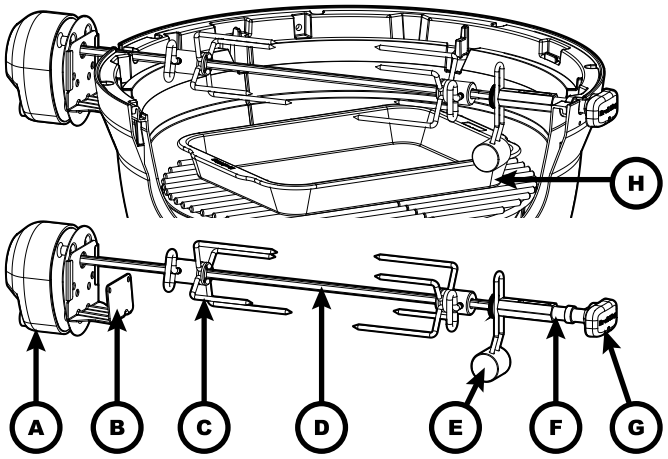
The cooking grids must be removed.

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

SPIT BALANCE

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

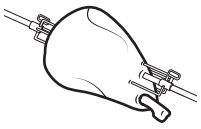
CAUTION: Use oven mitts when adjusting spit balance.



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

USING A SPIT – LEG OF LAMB

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



USING A SPIT – POULTRY

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







MAINTENANCE

WARNING! Before preforming any maintenance, you must turn off and unplug the grill.

REGULAR MAINTENANCE & CLEANING

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

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

TEMPERATURE PROBE CLEANING

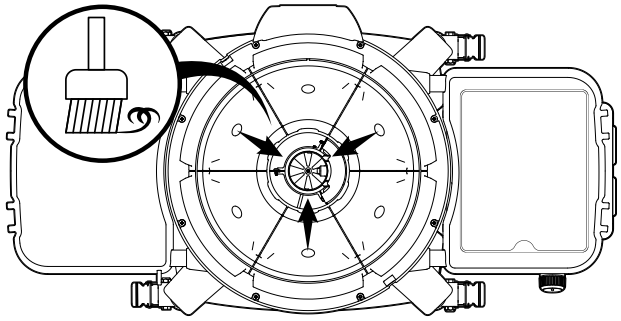
The probe that measures the temperature inside the grill needs to be regularly wiped to remove carbon build-up. Cleaning the carbon helps to keep the probe reading accurate temperatures.

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

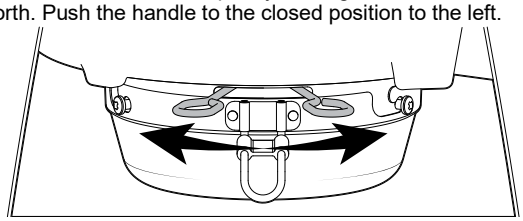
INTERIOR CLEANING

When the grill is cool you should regularly inspect and empty the ash pan and shake-out any ash from the burn pot with the ash shaker. You can brush debris from grids, ceramics, or the baffle into the center of the Keg™ where it can fall into the ash pan. Use Broil King® pellet cleaning kit (item #65900).

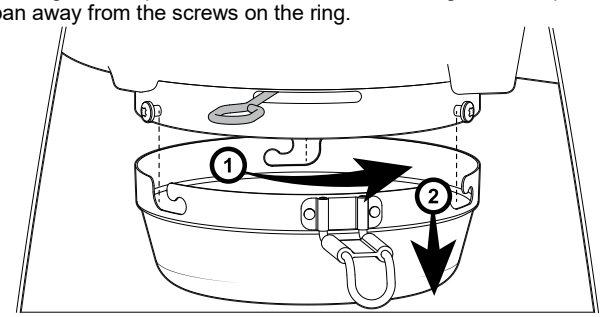
1. Turn the grill off and unplug. Wait for it to completely cool.
2. Remove the cooking grids, charcoal grate, and ceramic baffle.
3. Look down from above to confirm there is no trapped fly-ash that hasn't fallen into the ash pan. Brush any debris from the fire bowl into the center where it can fall into the ash pan.



4. Knock ashes out of the burn pot by moving the ash shaker handle back and forth. Push the handle to the closed position to the left.



5. Holding the ash pan handle lift and twist to the right and drop the ash pan away from the screws on the ring.



DISPOSAL OF ASHES

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

COOKING GRIDS & GRATES

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

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

For optimum performance:

Before first use and after long periods of storage:

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

Immediately after washing:

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

Recommended cooking oils:

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

Before and after each use:

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

Avoid applying sugar-based marinades or sauces to meat before grilling, apply sugar-based marinades or sauces at end of grilling.

Use oil-based marinades, avoid water-based marinades.

Lightly coat food with cooking oil of your choice before grilling.

Turn and rotate grids periodically.

Ensure the surface of the grid is always coated with a light layer of oil. This helps prevent rust and deterioration and improves the grids non-stick performance.

If rust does occur:

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

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

After periods of storage:

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

WARNING!

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

BURN-OFF

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

Light the grill following instructions (pg 6-7) and operate the grill at a temperature of 425°F (220°C) for 30 minutes.

HARSH ENVIRONMENTS

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

MAINTENANCE

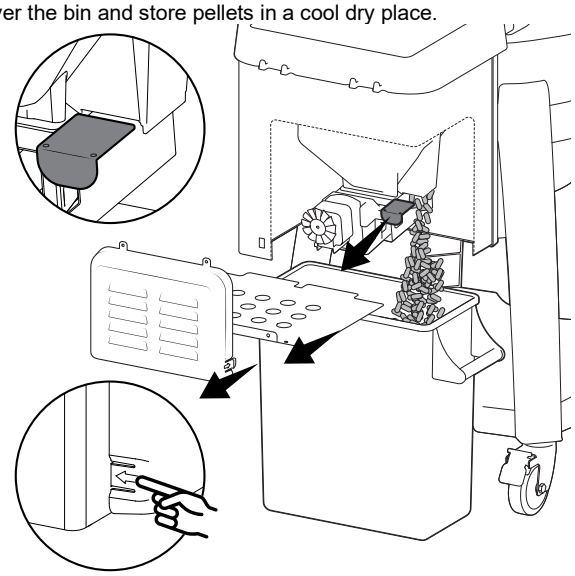
WARNING! Before preforming any maintenance, you must turn off and unplug the grill.

PELLET HOPPER CLEANING

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

To quickly remove the pellets from the hopper:

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

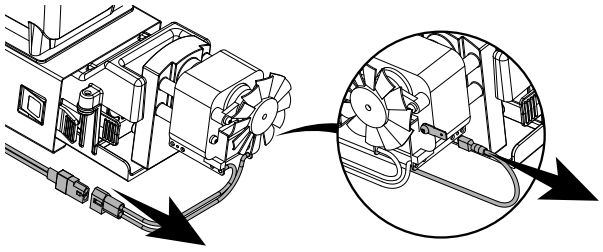


AUGER INSPECTION & CLEANING

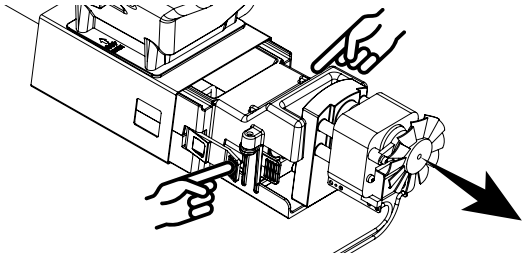
Remove the pellet auger to inspect the components, clean pellet dust that may build up in the auger tube overtime or to clear a pellet jam.

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

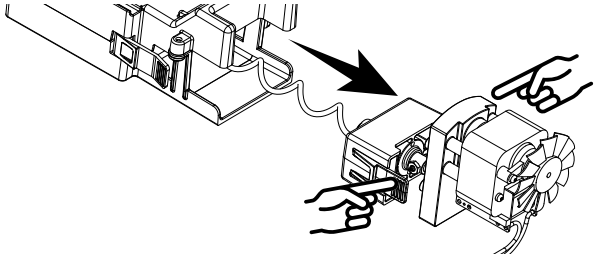
1. Turn off and unplug the grill from the power source.
2. Remove pellets from the hopper following the steps of pellet hopper cleanout.
3. Unplug auger motor wire harness (black and white) and ground wire (green).



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



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



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

EXTERIOR ALUMINUM COMPONENTS

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

STAINLESS STEEL & PORCELAIN COMPONENTS

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

RESIN COMPONENTS AND SIDE SHELVES

- Wash with soap and water.

ANNUAL MAINTENANCE & CLEANING

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

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

FAN

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

CASTORS

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

EXACT FIT GRILL COVER

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

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Why isn't my pellet grill smoking very much?	1. Temperature determines the amount of smoke that is generated. The higher the cooking temperature the less smoke is generated.	1. Use the smoke setting on the controller. To set the target temperature to 225°F (107°C). Operation (pg 8)
Why is smoke coming out of the pellet hopper or the ash tray?	1. At startup air and smoke can escape from around the hopper or ash pan. As the fire gets hotter a convection current forms and the air and smoke travels up through the Roto-Draft™ chimney damper. 2. Very low pellet level in the hopper. 3. Buildup of ash in the burner and cook box.	1. Follow lighting instructions (pg 6) and wait for the smoke to burn clear. Open the roto-draft chimney damper 100% when the lid is closed. 2. Load pellets into the hopper. Operation (pg 8) 3. Ash cleaning. Maintenance (pg 12)
Why does my pellet grill mysteriously shut-off?	1. GFCI breaker is overloaded. 2. Extension cord not properly rated. 3. Cook box probe failure. 4. Safety features designed to protect the grill will automatically shut it off if: A. Temperature does not reach 180°F (82°C) after 30 minutes. B. Run out of pellet fuel and the temperature falls below 180°F (82°C) for 30 minutes or more. 5. The buildup of unburnt pellets and fly ash has accumulated in the burn pot. Causing the hot rod to ground and trip the GFCI circuit. 6. Pellet dust builds up in the auger tube causing pellets to feed incorrectly. 7. Hot Rod failure. The internal components of the Hot Rod wear over time. Causing the hot rod to ground and trip the GFCI circuit.	1. Ensure your grill is plugged into a dedicated circuit with no other major appliances on this circuit. 2. Make sure the extension cord is rated 12 AWG. 3. Clean the cook box probe (pg 12). Replace the probe if maintenance is unsuccessful. 4. Unplug the grill before performing any maintenance. A. Check that pellets in hopper are dry and inspect the auger tube for blockages. Maintenance (pg 13) B. Clean out any pellet dust from the hopper and load pellets. Operation (pg 8) Inspect the auger tube for blockages. Maintenance (pg 13) 5. Ash cleaning. Maintenance (pg 12) 6. Remove the auger tube and clear the dust. Maintenance (pg 13). 7. Replace Hot Rod assembly.
Why is the fan not running?	1. Connectors loose. 2. Fan is blocked.	1. Turn off grill and unplug. Remove the access panel on the side of the pellet hopper and check wire connections. 2. Inspect the fan and clear any debris.
The main temperature display on the controller changes quickly with large swings in temperature.	1. Running very low on pellet fuel. 2. Buildup of carbon on the main temperature probe is causing interference with the sensor. 3. Pellet dust build up in the auger tube causing pellets to feed inconsistently.	1. Add pellets into the hopper. Operation (pg 8) 2. Clean residue from the temperature probe maintenance (pg. 12). 3. Remove the auger tube and clear the dust. Maintenance (pg 13)
Low pellet sensor activated.	1. Running low on pellet fuel. The sensor will activate when 2.25 lbs (1.0 kg) of pellets are remaining.	1. Add pellets into the hopper. Operation (pg 8)
Low pellet sensor does not activate when pellets drop below sensor.	1. The sensor may be covered with pellet dust or other debris.	1. Clean the sensor with a dry cloth or microfiber.
The main temperature probe is not working. Err 1 (DISPLAYED ON CONTROLLER)	1. The probe wire is loose or not plugged in to the 3.5mm jack on the back of the pellet hopper. 2. Buildup of carbon on the main temperature probe is causing interference with the sensor. 3. Probe failure.	1. Check that the probe wire is connected to the 3.5mm jack on the back of the pellet hopper. 2. Clean residue from the temperature probe maintenance (pg. 12). 3. Replace the main temperature probe.
30 minutes of warm-up and the temperature does not exceed 180°F (82°C). Err2 (DISPLAYED ON CONTROLLER)	1. "COLD START" when temperatures are below 32°F (0°C) it could take longer than 30 minutes for the cook box temperature to rise above 180°F (82°C). 2. Low pellet level in the hopper. 3. Buildup of ash in the burner. 4. Pellet dust builds up in the auger tube causing pellets to feed inconsistently. 5. Hot Rod failure. The internal components of the Hot Rod become very hot and wear out over time.	1. Restart the grill by pressing the power button once to turn off and once to turn on. Press the PELLET MODE button to restart the preheat program. 2. Add pellets into the hopper. Operation (pg 8) 3. Ash cleaning. Maintenance (pg 12) 4. Remove the auger tube and clear the dust. Maintenance (pg 13). 5. Replace Hot Rod assembly.
ISSUES RELATED TO THE iQue™ SMART DEVICE APP		
Forgot your password	1. If you have forgotten your iQue™ account password.	1. Press "Forgot Password?" button. Enter the accounts email address and check your inbox for a confirmation code from: broilkingapp@omcbbq.com
Trouble connecting to the iQue™ during initial setup	1. Unit not connected to power. 2. Smart device out of range from the grill. 3. Cannot find the Wi-Fi network.	1. Connect GFCI power cord to appliance. Plug in to working power outlet. 2. During the initial connection you must be within Bluetooth range 30' (10 m). 3. The iQue™ can only see 2.4GHz Wi-Fi networks. Make sure the router is broadcasting this type of network.
Checking Firmware version	1. If you need to check the grill's firmware version.	1. Press GRILL and ROAST at the same time for 3 Seconds. The firmware version number will display on the main temperature display.

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

THE Broil King® COMMITMENT

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

WHAT IS COVERED

Aluminum body	**Lifetime**
All other parts and paint	**2 years**
iQue™ CONTROLLER AND ELECTRONICS	**2 years**

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

WHAT IS NOT COVERED

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

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

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

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

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

REPLACEMENT PARTS

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

PORCELAIN-COATED COOKING GRIDS

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

VAPORIZATION SYSTEMS

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

FREIGHT

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

REGISTER YOUR GRILL

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

WARRANTY CLAIMS

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

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

NON AMERICAN/CANADIAN RESIDENTS

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

L’ENGAGEMENT de Broil King®

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

CE QUI EST COUVERT

Corps en aluminium	**10 ans**
Toutes les autres pièces et la peinture	**2 ans**
CONTRÔLEUR ET ÉLECTRONQUE iQue™	**2 ans**

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

CE QUI N’EST PAS COUVERT

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

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

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

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

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

PIÈCES DE RECHANGE

pour le remplacement, il faudra toujours utiliser des "pièces de gril Broil King® authentiques". L'utilisation de toute autre pièce annulera automatiquement la garantie ci-dessus.

GRILLES DE CUISSON REVÊTUES DE PORCELAINE

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

SYSTÈMES DE VAPORISATION

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

TRANSPORT

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

ENREGISTREMENT DE VOTRE GRIL

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

RÉCLAMATIONS AU TITRE DE LA GARANTIE

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

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

RÉSIDENTS HORS DES ÉTATS-UNIS ET DU CANADA

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

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	ACTION CORRECTIVE
Pourquoi mon gril à granules n'émet-il pas beaucoup de fumée?	1. La température détermine la quantité de fumée générée. Plus la température de cuisson sera élevée, moins il y aura de fumée.	1. Utilisez le réglage de la fumée sur le contrôleur. Pour régler la température cible sur 107 °C (22 5°F). Fonctionnement (p. 8)
Pourquoi de la fumée s'échappe-t-elle de la trémie à granulés ou du plateau de cendres?	1. Au démarrage, de l'air et de la fumée peuvent s'échapper de la trémie ou du bac à cendres. Lorsque le feu devient plus chaud, un courant de convection se forme et l'air et la fumée remontent à travers le registre de cheminée Roto-Draft™. 2. Niveau de granules très bas dans la trémie. 3. Accumulation de cendres dans le brûleur et la boîte de cuisson.	1. Suivez les instructions d'allumage (p. 6) et attendez que la fumée se dissipe. Alors que le couvercle sera fermé, ouvrez e registre de la cheminée roto-draft à 100 %. 2. Chargez les granules dans la trémie. Fonctionnement (p. 8) 3. Vidange des cendres. Entretien (p 12)
Pourquoi mon gril à granules s'éteint-il mystérieusement?	1. Le disjoncteur DDFT a détecté une fuite et s'est déclenché. 2. La rallonge n'est pas de calibre suffisant. 3. Les dispositifs de sécurité conçus pour protéger le gril l'éteignent automatiquement si : A. La température n'atteint pas 82 °C (180 °F) après 30 minutes. B. Il n'y a plus de combustible et la température est inférieure à 82 °C (180 °F) pendant plus de 30 minutes. 4. Des granules non brûlées et des cendres volantes se sont accumulées dans le pot de combustion. Ce qui occasionne la mise à la terre et le déclenchement du disjoncteur différentiel de fuite à la terre. 5. La poussière de granules s'accumule dans le tube de la vis sans fin, ce qui entraîne une mauvaise alimentation en granules. 6. Défaillance de la tige chauffante. Les composants internes de la tige chauffante se détériorent avec le temps. Ce qui occasionne la mise à la terre et le déclenchement du disjoncteur différentiel de fuite à la terre.	1. Veillez à ce que votre gril soit branché sur un circuit dédié et qu'aucun autre appareil important ne soit branché sur ce circuit. 2. Assurez-vous que la rallonge est de calibre 12 AWG. 3. Débranchez le gril avant d'effectuer toute opération d'entretien. A. Vérifiez que les granules sont secs dans la trémie et vérifiez que le tube de la vis sans fin n'est pas obstrué. Entretien (p 13) B. Nettoyez la trémie de la poussière de granules et chargez-y les granules. Fonctionnement (p. 8) Inspectez le tube de la tarière pour vous assurer qu'il n'est pas obstrué. Entretien (p 13) 4. Vidange des cendres. Entretien (p 12) 5. Retirez le tube de la tarière et éliminez la poussière. Entretien (p 13). 6. Remettez l'assemblage de tige chauffante en place.
Pourquoi le ventilateur ne fonctionne-t-il pas?	1. Connecteurs desserrés. 2. Le ventilateur est bloqué.	1. Éteignez le gril et débranchez-le. Retirez le panneau d'accès situé sur le côté de la trémie à granules et vérifiez la connexion des fils. 2. Inspectez le ventilateur et éliminez les débris éventuels.
Les températures sur l'afficheur principal du contrôleur changent rapidement avec une grande variation de niveau de température.	1. Il ne reste plus beaucoup de granules de bois. 2. L'accumulation de carbone sur la sonde de température principale provoque une interférence avec le capteur. 3. La poussière de granules s'accumule dans le tube de la vis sans fin, ce qui entraîne une inconsistante alimentation en granules.	1. Ajoutez des granules dans la trémie. Fonctionnement (p. 8) 2. Nettoyez les résidus sur la sonde de température - entretien (p. 12). 3. Retirez le tube de la tarière et éliminez la poussière. Entretien (p 13)
Détecteur de faible quantité de granules activé.	1. Il ne reste plus beaucoup de granules de bois. Le capteur s'active lorsqu'il reste 1,0 kg de granulés.	1. Ajoutez des granules dans la trémie. Fonctionnement (p. 8)
Le détecteur de bas niveau de granules ne s'active pas lorsque les granules passent en dessous du capteur.	1. La lentille du capteur peut être recouvert de poussière de granules ou d'autres débris.	1. Nettoyez le capteur avec un coton ou micro-fibre sec.
La sonde de température principale ne fonctionne pas. Err 1 (AFFICHÉ SUR LE CONTRÔLEUR)	1. Le fil de la sonde est lâche ou n'est pas branché sur la prise de 3,5 mm à l'arrière de la trémie à granules. 2. L'accumulation de carbone sur la sonde de température principale provoque une interférence avec le capteur. 3. Défaillance de la sonde.	1. Vérifiez que le fil de la sonde est branché sur la prise de 3,5 mm à l'arrière de la trémie à granules. 2. Nettoyez les résidus sur la sonde de température - entretien (p. 12). 3. Remplacez la sonde de température principale.
30 minutes de réchauffement et la température ne dépasse pas 82 °C (180 °F). Err2 (AFFICHÉ SUR LE CONTRÔLEUR)	1. DÉMARRAGE À FROID lorsque la température est inférieure à 0 °C (32 °F), la température de la boîte de cuisson peut prendre plus de 30 minutes pour dépasser 82 °C (180 °F). 2. Bas niveau de granules dans la trémie. 3. Accumulation de cendres dans le brûleur. 4. La poussière de granules s'accumule dans le tube de la vis sans fin, ce qui entraîne une inconsistante alimentation en granules. 5. Défaillance de la tige chauffante. Les composants internes de la tige chauffante sont soumis à une température élevée et se détériorent avec le temps.	1. Redémarrez le gril en appuyant sur le bouton d'alimentation une fois pour l'éteindre et une autre fois pour le rallumer. Appuyez sur la touche « PELLET MODE » pour redémarrer le programme de préchauffage. 2. Ajoutez des granules dans la trémie. Fonctionnement (p. 8) 3. Vidange des cendres. Entretien (p 12) 4. Retirez le tube de la tarière et éliminez la poussière. Entretien (p 13). 5. Remettez l'assemblage de tige chauffante en place.
Problèmes liés à l'application iQue™ SMART DEVISE		
Mot de passe oublié	1. Si vous avez oublié le mot de passe de votre compte iQue™.	1. Appuyez sur le bouton Mot de passe oublié « Forgot Password? » Saisissez l'adresse électronique du compte et vérifiez votre boîte de réception pour obtenir un code de confirmation provenant de : *broilkingapp@omcbbq.com*
Problème de connexion à iQue™ lors de la configuration initiale	1. L'appareil n'est pas branché dans une prise d'alimentation. 2. Le dispositif intelligent est hors de portée du gril. 3. Impossible de trouver le réseau Wi-Fi.	1. Branchez le cordon d'alimentation à DDFT sur l'appareil. Branchez dans une prise sous tension. 2. Lors de la connexion initiale, vous devez vous trouver dans le rayon d'action Bluetooth de 10 m (30'). 3. iQue™ ne peut détecter que les réseaux Wi-Fi à 2,4 GHz. Assurez-vous que le routeur diffuse ce type de réseau.

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

ENTRETIEN

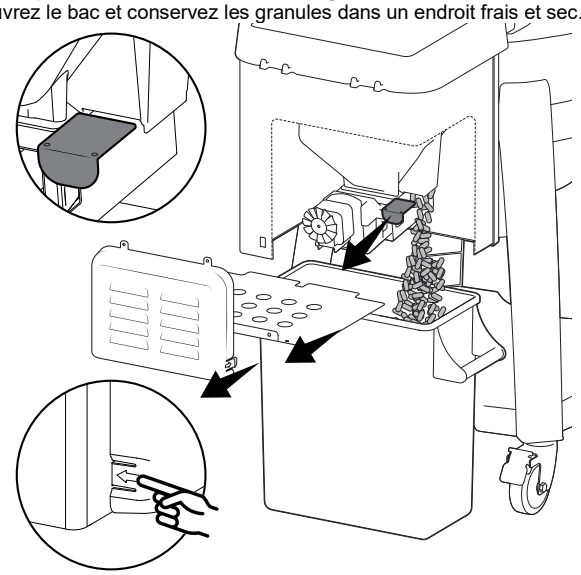
AVERTISSEMENT! Avant d'effectuer tout entretien, vous devez éteindre et débrancher le gril.

NETTOYAGE DE LA TRÉMIE À GRANULES

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

Pour retirer rapidement les granules de la trémie :

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

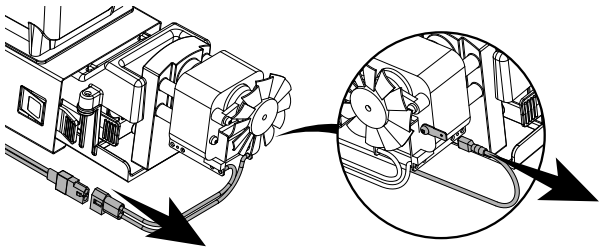


INSPECTION ET NETTOYAGE DE LA TARIÈRE (VIS SANS FIN)

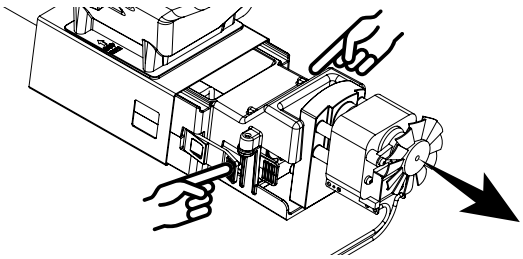
Retirez la vis à granules pour inspecter les composants et nettoyez la poussière de granules qui pourrait s'être 'accumulée dans le tube de la vis à granules ou pour éliminer tout bourrage de granulés.

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

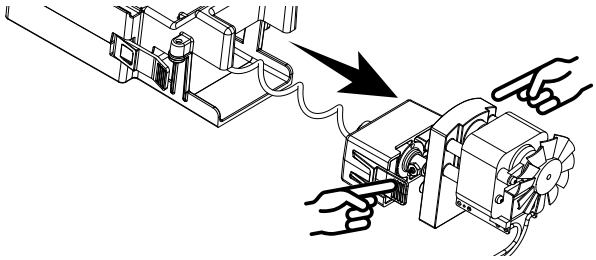
1. Éteignez et débranchez le gril de sa source d'alimentation.
2. Retirez les granules de la trémie en suivant les étapes du nettoyage ci-dessus.
3. Débranchez le faisceau de fils du moteur de la tarière (noir et blanc) et le fil de terre (vert).



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



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



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

COMPOSANTS EXTÉRIEURS EN ALUMINIUM

- Si des taches blanches d'oxydation apparaissent, lavez l'extérieur de la boîte de cuisson en aluminium avec une solution d'eau et de savon doux.
- Rincez soigneusement les surfaces, puis essuyez-les avec un chiffon trempé dans de l'huile de cuisson pour leur redonner de l'éclat.
- Pour réparer les rayures et les éraflures de la peinture, utilisez une peinture en aérosol de bonne qualité à HAUTE température 540 °C (1 000 °F) pour les retouches.
- Pour restaurer l'éclat et la protection, appliquez une légère couche de poli pour acier inoxydable Broil King® (article n° 62385) et essuyez avec un coton ou micro-fibre propre et sec.

COMPOSANTS EN ACIER INOXYDABLE ET EN PORCELAINE

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

COMPOSANTS EN RÉSINE ET TABLETTES LATÉRALES

- Lavez à l'eau et au savon.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE ANNUEL

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

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

VENTILATEUR

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

ROULETTES

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

COUVERCLE DE GRIL À AJUSTAGE EXACT

Protégez votre investissement avec une housse de gril Broil King® de première qualité.
(article n° 68360)

ENTRETIEN

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE RÉGULIERS

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

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

NETTOYAGE DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE

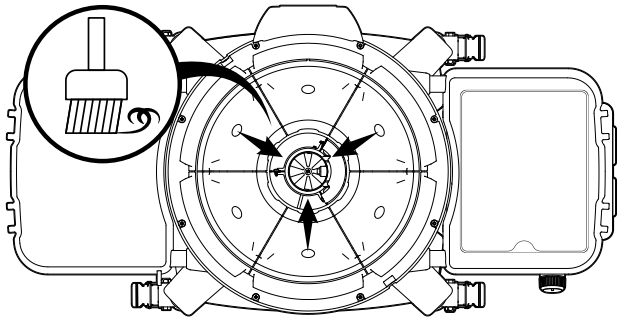
La sonde qui mesure la température à l'intérieur du gril doit être régulièrement nettoyée pour éliminer les dépôts de carbone. Le nettoyage du carbone permet à la sonde d'afficher une température exacte.

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

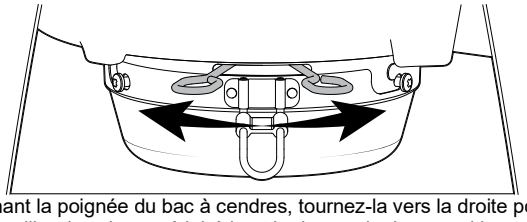
NETTOYAGE INTÉRIEUR

Lorsque le gril est refroidi, vous devriez régulièrement inspecter et vider le bac de cendres et secouer les cendres du pot de combustion à l'aide de l'agitateur du fond. Vous pouvez brosser les débris des grilles, des pièces de céramique et du déflecteur vers le centre du KEG™ où ils peuvent tomber dans le bac de cendres. Utilisez la trousse de nettoyage pour granules Broil King® (article nº 65900).

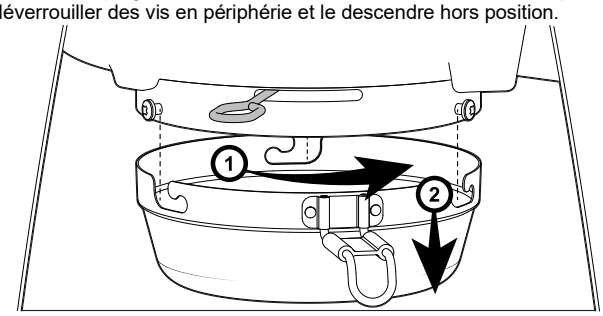
1. Éteignez le gril et débranchez-le. Attendez qu'il refroidisse complètement.
2. Retirez les grilles de cuisson, la grille à charbon et le déflecteur en céramique.
3. Regardez par le haut pour vous assurer qu'il n'y a pas de cendres volantes piégées qui ne seraient pas tombées dans le bac à cendres. Brossez les débris du foyer vers le centre, où ils tomberont dans le bac à cendres.



4. Faites tomber les cendres du pot de combustion en déplaçant la poignée de l'agitateur d'avant en arrière. Poussez la poignée en position fermée vers la gauche.



5. En tenant la poignée du bac à cendres, tournez-la vers la droite pour le déverrouiller des vis en périphérie et le descendre hors position.



ÉLIMINATION DES CENDRES

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

GRILLES ET GRILLAGES DE CUISSON

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

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

Pour une performance optimale :

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

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

Immédiatement après le lavage :

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

Huiles de cuisson recommandées :

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

Avant et après chaque utilisation :

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

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

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

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

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

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

En cas de rouille :

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

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

Après des périodes d'entreposage :

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

AVERTISSEMENT!

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

AUTO-NETTOYAGE

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

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

ENVIRONNEMENTS DOMMAGEABLES

Les environnements dommageables, par exemple les zones côtières ou la proximité de jacuzzis et de piscines, peuvent exposer le gril à l'eau salée et au chlore.

Pour éviter la corrosion de la surface, les composants extérieurs du gril DEVRONT être régulièrement lavés avec de l'eau et du savon doux. Rincez à l'eau douce et séchez sur le champ.

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

TECHNIQUES DE CUISSON

GRILLAGE DIRECT

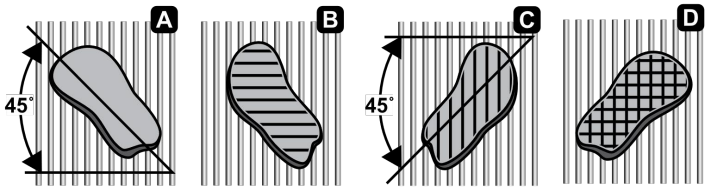
La méthode de grillage direct consiste à cuire les aliments sur des grilles directement au-dessus du brûleur allumé. Le grillage direct est une méthode populaire pour les portions individuelles telles que les steaks, les côtelettes, le poisson, les hamburgers, les brochettes et les légumes.

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

GUIDE DE GRILLAGE DU STEAK PARFAIT

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

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



ÉPAISSEUR DE VIANDE		RÉGLAGE DE LA CHALEUR	TEMPS PAR CÔTÉ (MINUTES)				TEMPS TOTAL
3,8 cm (1,5 po)	2,5 cm (1,0 po)		A	B	C	D	
	Saignant	315°C (600 °F)	1¾	1¾	1¾	1¾	7
Saignant	Médium saignant	315°C (600 °F)	2	2	2	2	8
Médium saignant	Médium	315°C (600 °F)	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Médium	Bien cuit	288 °C (550 °F)	2½	2½	2½	2½	10
Bien cuit		288 °C (550 °F)	3	3	3	3	12

CUISSON SUR PLAQUE À FRIRE

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

CUISSON À LA RÔTISSOIRE

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

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

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

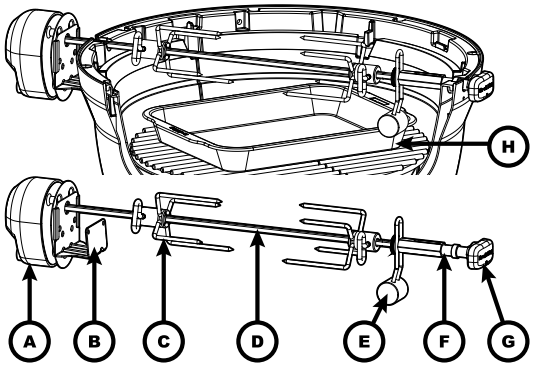
Les grilles de cuisson devront être retirées.

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

ÉQUILIBRE DU TOURNEBROCHE

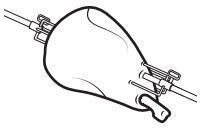
1. Desserrez la poignée de la tige pour permettre le pivotement des sections du tournebroche.
2. Placez la tige de la rôtissoire dans les fentes du corps de fonte du gril. Laissez le côté le plus lourd de la viande tourner vers le bas.
3. Ajustez le contrepoids d'équilibre sur le haut de la tige, à l'opposé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

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



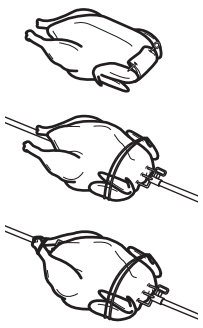
A. MOTEUR DE LA RÔTISSOIRE
B. SUPPORT DE RÔTISSOIRE
C. FOURCHES À VIANDE
D. TOURNEBROCHE
E. CONTREPOIDS DU TOURNEBROCHE
F. TUNNEL DE SONDE À VIANDE iQue™
G. POIGNÉE DU TOURNEBROCHE
H. PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT (article n° 63106)

UTILISATION DU TOURNEBROCHE – GIGOT D'AGNEAU



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

UTILISATION DU TOURNEBROCHE VOLAILLE



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

TECHNIQUES DE CUISSON

ENFUMER ET RÔTIR

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

AVANT D'ALLUMER LE GRIL :

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

ALLUMER LE GRIL :

- Suivez la procédure d'allumage.
- Avant de placer la viande sur la grille, badigeonnez-la d'huile végétale pour qu'elle brunisse mieux à l'extérieur.
- Placez la viande sur les grilles au-dessus de la lèchefrite.
- ENFUMER ou RÔTIR avec le couvercle fermé. L'ouverture du couvercle entraîne des variations de température. Ne vous laissez pas tenter d'ouvrir le couvercle.
- Utilisez les sondes de thermomètre à viande fournies avec iQue™ pour surveiller la température de la viande.
- Vérifiez régulièrement que la lèchefrite de récupération contient au moins 1,2 cm (1/2 po) de liquide.
- Lors de la cuisson sans lèchefrite, une attention particulière doit être portée afin d'éviter tout incendie de graisse et n'est pas recommandée.

UNE FOIS TERMINÉ :

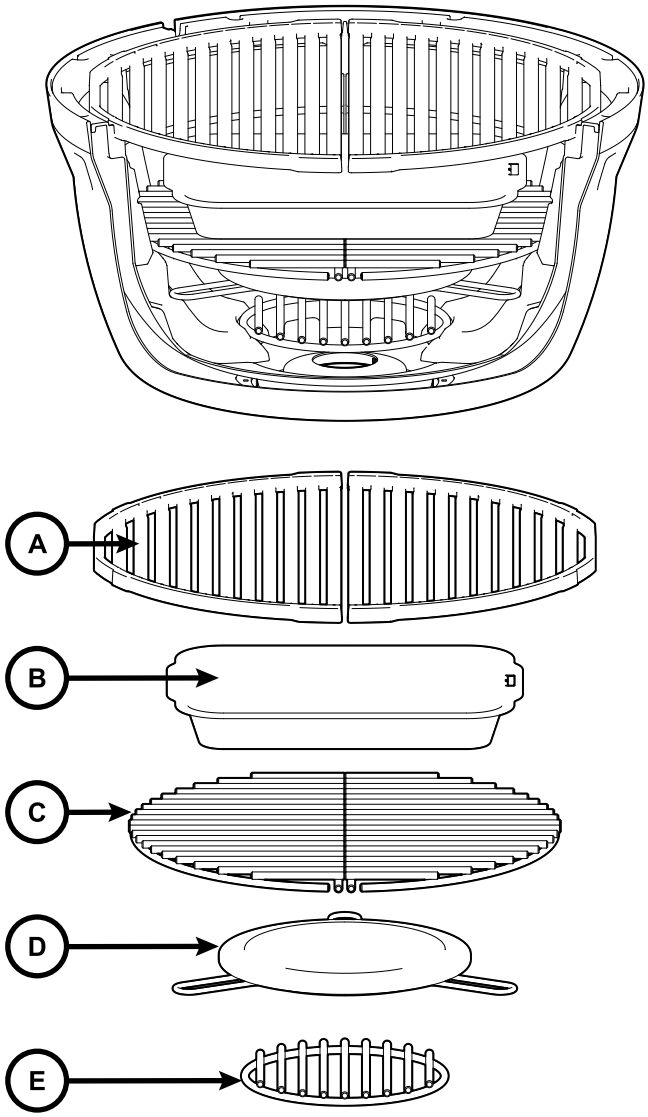
- Éteignez le gril et laissez le cycle de refroidissement se terminer avant de retirer la lèchefrite.
- Les graisses d'égouttement sont hautement inflammables et doivent être manipulées avec précaution pour éviter les blessures.

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

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

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

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



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

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

APPLICATION iQue™

Les grils Broil King® KEG™ Kamado iQue™ peuvent être contrôlés depuis votre appareil intelligent, avec l'APP Broil King® iQue™ sur un réseau Wi-Fi 2,4 GHz.

MISE EN PLACE DE L'APPLICATION

1. TÉLÉCHARGEMENT ET INSTALLATION

- Sur un appareil intelligent, téléchargez l'application Broil King® iQue™.

iQue Download on the App Store GET IT ON Google Play

2. CONFIGURATION DU COMPTE

- Lorsque vous lancez l'APPLICATION pour la première fois, il vous sera demandé de créer un compte et de vous connecter.
- Créez un compte avec un nom d'utilisateur et un mot de passe uniques.
  OU
- Connectez-vous à l'aide d'un compte Apple® ou Google™ existant qui est lié à votre appareil intelligent.

3. ALLUMAGE DU GRIL iQue™

- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée équipée d'un disjoncteur de fuite à la terre.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation du module de commande pour activer le contrôleur.

4. RACCORDEMENT AU GRIL

- Le gril ne peut se connecter qu'à un réseau Wi-Fi de 2,4 GHz. Vérifiez les paramètres de votre routeur Wi-Fi pour vous assurer que le réseau est diffusé à 2,4 GHz .
- Ayez en main le nom et le mot de passe de votre routeur Wi-Fi.
- Activez la fonction Bluetooth® de votre appareil intelligent. Bluetooth® sera utilisé pour découvrir votre gril iQue™.
- Ouvrez l'application iQue™.
- L'APPLICATION vous demandera d'ajouter votre gril.
- Suivez les instructions de configuration à l'écran pour connecter l'APPLICATION à votre gril.
- Une fois la configuration Wi-Fi terminée, le contrôleur s'éteindra.
- Remettez votre contrôleur en fonction. L'icône Wi-Fi apparaîtra sur l'écran du module de commande iQue™.

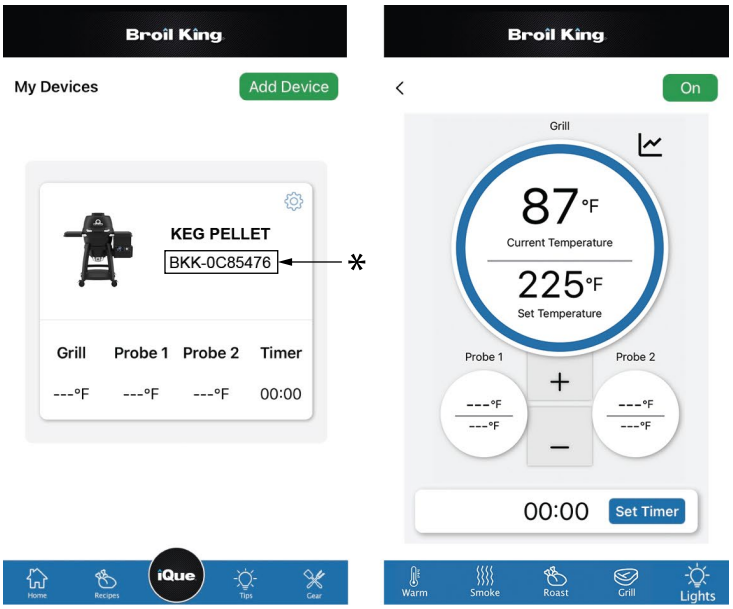
REMARQUES :

Le gril peut être réglé manuellement avec le module de commande iQue™ ou avec l'APPLICATION sur votre appareil intelligent.
Si votre appareil intelligent se déconnecte du module de commande iQue™, ce dernier continuera à faire fonctionner le gril en fonction de la dernière commande reçue.
La connexion de l'APPLICATION au gril iQue™ ne fonctionnera en mode Wi-Fi que lorsque le contrôleur iQue™ aura été connecté à un réseau Wi-Fi.
Si vous changez le mot de passe de votre réseau Wi-Fi domestique, la connexion de l'APPLICATION au gril iQue™ devra être réinstituée.

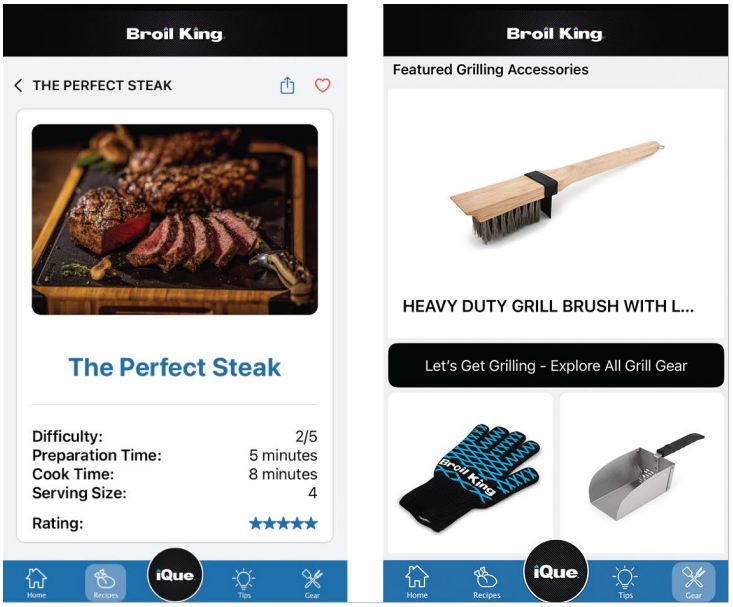
EXIGENCES :

Appareil intelligent muni des fonctions Wi-Fi et Bluetooth.
Système d'exploitation :

- IOS® 14 (ou plus récent)
  OU
- Android™ 7.0 (ou plus récent)



***REMARQUE : Chaque gril Broil King® KEG™ Kamado iQue™ aura un code unique indiqué sous l'onglet " MON APPAREIL ".**



FONCTIONNEMENT

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

PREMIÈRE UTILISATION

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

1. Retirez et nettoyez les grilles de cuisson avec de l'eau et du savon doux.
2. Une fois les grilles de cuisson retirées, allumez le gril en suivant les instructions d'allumage (p. 6-7) et faites fonctionner le gril à 220 °C (425 °F) pendant **30 minutes**.
3. Arrêtez le brûleur à granules en appuyant sur le bouton d'alimentation situé sur la façade du contrôleur numérique.
4. Laissez refroidir le gril, puis remettez les grilles en place.
5. Imprégnez les grilles de cuisson d'une huile de cuisson biologique pressée à froid ayant un point de fumée élevé, allumez le gril et laissez-le chauffer à 176 °C (350 °F) pendant 30 minutes.

Huiles de cuisson à point de fumée élevé recommandées :

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

PRÉCHAUFFAGE

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

COMMANDE DE LA TEMPÉRATURE

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

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

AJUSTEMENT RÉGLAGE FIN

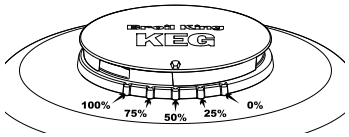
Vous pouvez sélectionner une température cible précise pour la boîte de cuisson en tournant le bouton du contrôleur iQue™. L'affichage principal de la température sur le module de commande s'ajustera par incréments de 1 °C (5 °F).

Tournez le bouton et l'écran affichera la température ciblée. Appuyez une fois sur le bouton pour verrouiller la nouvelle température de consigne.

Vous pouvez également régler la température cible de la boîte de cuisson à l'aide de l'APPLICATION iQue™.

REGISTRE DE CHEMINÉE ROTO-DRAFT™

Le registre de cheminée Roto-Draft™ vous permet de contrôler l'air chaud sortant du gril KEG™ Kamado iQue™. Tourné vers la gauche, le registre sera complètement ouvert et tourné vers la droite, il sera fermé.



Le registre de cheminée Roto-Draft™ devrait toujours être complètement ouvert (100 %) lors de l'allumage du gril avec des **granules** ou du **charbon de bois**.



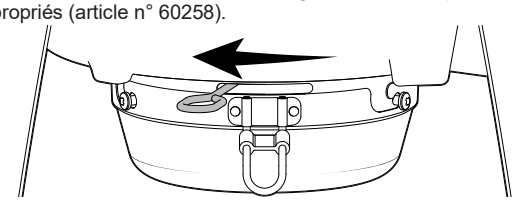
Lorsque vous cuisinez avec des **granules de bois**, le registre de cheminée Roto-Draft™ sera réglé ouvert la plupart du temps. Lors de grillades avec des **granules** à une haute température de plus de 260 °C (500 °F). Fermez le registre de cheminée Roto-Draft™ à 50 %. Cela permettra de maintenir la chaleur à l'intérieur du gril KEG™ Kamado iQue™.



Lorsque vous cuisinez au **charbon de bois**, vous pouvez régler le registre de cheminée Roto-Draft™ pour contrôler le feu. En réduisant l'ouverture, on réduit la quantité d'oxygène et la chaleur du feu.

DÉBIT D'AIR

Que vous utilisiez le gril en mode granules ou charbon de bois, vous devez fermer les ouvertures de vidange de cendre en poussant la poignée sur la gauche. Lorsque vous fermez les ouvertures de vidange des cendres, portez des gants de grillade appropriés (article n° 60258).



SYSTÈME DE VAPORISATION

Votre gril Broil King® KEG™ Kamado iQue™ est conçu pour être utilisé avec le système de vaporisation en céramique inclus. N'ajoutez pas de pierres de lave, de briquettes ou tout autre système de vaporisation autre que celui fourni avec le gril. Les pièces en céramique sont conçues en sections, de sorte qu'elles peuvent être facilement retirées ou remplacées.

Ne jamais nettoyer la céramique avec un détergent ou autre produit de nettoyage. Nettoyer la céramique froide à l'aide d'une brosse à gril en nylon (nº 65643).

CHARGEMENT DES GRANULES

La trémie située sur le côté droit du gril peut contenir 7,25 kg (16 lb) de granules de gril Broil King® Premium.

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

Il pourra être nécessaire d'ajouter périodiquement des granules durant la cuisson. Cette opération peut être effectuée pendant que le gril fonctionne. Le détecteur de réserve de granules émettra un (bip) et un avis sera envoyé à l'APP iQue™ dès que la quantité de pellets dans la trémie passera sous la barre de 1 kg (2,25 lb).

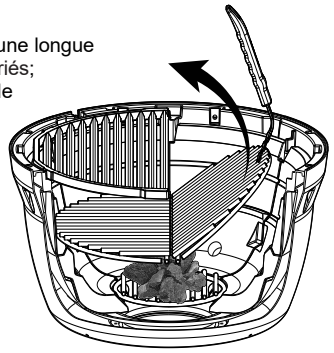
VIDANGE DE LA TRÉMIE À GRANULES

Si vous souhaitez changer l'arôme de vos granules de grillade, vous pouvez rapidement vider les granules de la trémie. Voir Entretien (p 13).

AJOUT DE CHARBON DE BOIS

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

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

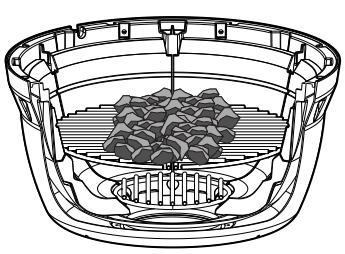


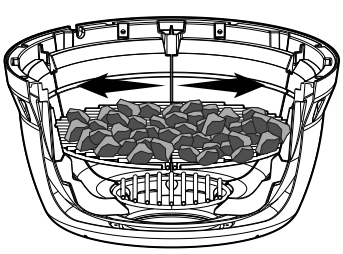
- Pour obtenir un peu plus de fumée de bois, épandez 100 g (0,25 lb) de granulés de grillade Broil King® Premium sur l'amas de charbon de bois.

FEUX DE CHARBON DE BOIS POUR GRILLAGE DIRECT

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

1. Construisez un amas de charbon de bois directement au-dessus du brûleur. Environ 1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb).
2. Allumez le gril à l'aide de granules. (p. 7)
3. Une fois que le charbon de bois sera allumé et uniformément blanchi, répartissez-le sur la surface de la grille à charbon de bois supérieure. Vous pourrez alors ajouter du charbon de bois. Attendez ensuite que le charbon de bois s'enflamme uniformément avant d'y placer votre nourriture.





ALLUMAGE – CHARBON DE BOIS

ÉTAPE 1

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

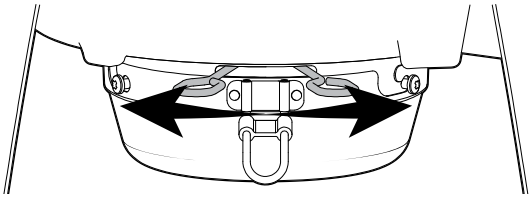


ÉTAPE 2

Chargez vos granules de grillade Broil King® dans la trémie. Fonctionnement (p. 8) Le gril Broil King® KEG™ Kamado iQue™ utilisera une petite quantité de granules pour démarrer un feu afin d'aider à l'allumage du charbon de bois.

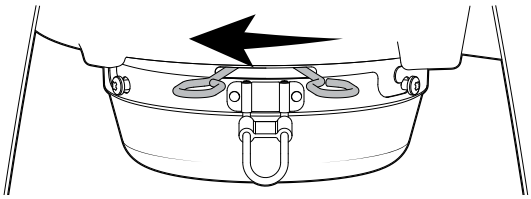
ÉTAPE 3

Secouez l'éliminateur de cendres de gauche à droite 3 fois pour éliminer les résidus du fond de l'enceinte du brûleur.



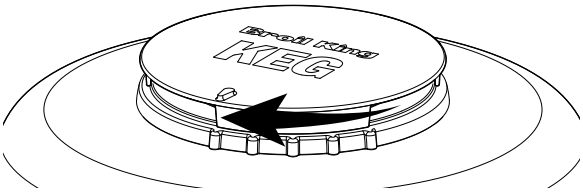
ÉTAPE 4

Fermez les ouvertures d'élimination des cendres en poussant la poignée à fond vers la gauche.



ÉTAPE 5

Ouvrez le registre de cheminée Roto-Draft™ situé sur la partie supérieure du couvercle.

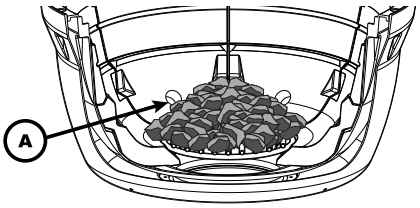


ÉTAPE 6

Ouvriez le couvercle.

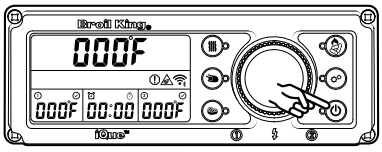
ÉTAPE 7

Assurez-vous que la petite grille à charbon de bois est en place. Ajoutez 1,2 à 2,25 kg (2,5 à 5,0 lb) de charbon de bois sur la grille inférieure. Ne placez pas le charbon de bois au-dessus des orifices d'aération **(A)**.



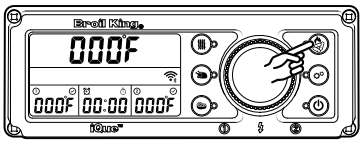
ÉTAPE 8

Actionnez le bouton d'alimentation pour activer le contrôleur.



ÉTAPE 9

Appuyez sur la touche granules pour lancer le programme du réchaud et de l'allumage des granules. Cela prendra environ 10 à 15 minutes. Le gril commencera à chauffer à la température préprogrammée de 107 °C (225 °F).

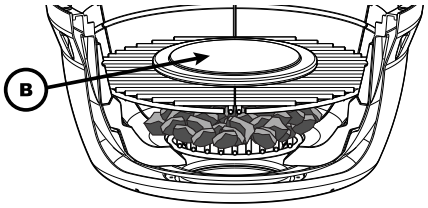


- Le couvercle doit être ouvert pour le préchauffage durant les 10 à 15 premières minutes ou jusqu'à ce que la fumée blanche devienne claire. La fumée commence par être opaque et blanche et devient progressivement claire lorsque les granules s'enflamment complètement. La première bouffée de fumée n'est pas idéale pour la saveur, vous devez attendre que le gril soit préchauffé avant de charger des aliments sur la grille.

UNE FOIS LES GRANULES ENFLAMMÉES

ÉTAPE 10

Recherchez une couche uniforme de cendre blanche sur le charbon de bois. Une fois celle-ci présente, étalez le charbon de bois. Veillez à ne pas couvrir les trous d'aération **(A)**.
Pour une cuisson indirecte, installez la grille à charbon supérieure et placez le déflecteur en céramique **(B)** au centre de la grille.



ÉTAPE 11

Fermez le couvercle.

- Assurez-vous que le registre de cheminée Roto-Draft™ est en position ouverte.

ÉTAPE 12

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

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

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

- Le ventilateur fournira une poussée d'air dans le brûleur pour contrôler la température du feu de charbon de bois.

CUISSON

ÉTAPE 13

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

- Gardez le couvercle fermé autant que possible pour maintenir une température de cuisson stable. La sonde de température principale Broil King® KEG™ Kamado iQue™ est située à mi-hauteur de l'arrière du couvercle. Lorsque le couvercle est ouvert, l'air extérieur plus frais peut circuler autour de la sonde de température principale. Cela produira une lecture de température plus basse et le gril iQue™ consommera plus de granules pour tenter de compenser. Par conséquent, pour maintenir une température constante et économiser le produit combustible, gardez le couvercle fermé.
- Pendant la cuisson, vous pouvez ajouter du charbon de bois directement dans le gril KEG™ au besoin. Fonctionnement (p. 8)

ARRÊT

ÉTAPE 14

Appuyez sur le bouton d'alimentation illuminé du contrôleur pour désactiver le contrôleur. Après quelques secondes, le gril passera automatiquement en cycle d'arrêt :

- Le cycle d'arrêt de combustion du charbon de bois est de 60 minutes. Le feu de charbon de bois est chaud et met plus de temps à refroidir complètement.

Lorsque le gril sera complètement refroidi, débranchez-le et vidangez les cendres du pot de combustion à l'aide de l'agitateur. Nettoyez le bac de cendres. Pour des résultats de combustion optimaux et une meilleure cuisson, conservez les granules dans un endroit frais et sec entre les séances de cuisson.

ALLUMAGE - GRANULES

ÉTAPE 1

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

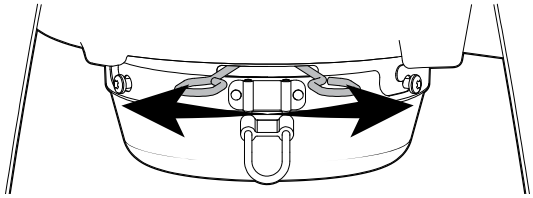


ÉTAPE 2

Chargez vos granules de grillade Broil King® dans la trémie. Fonctionnement (p. 8)

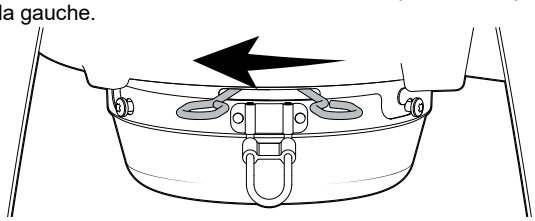
ÉTAPE 3

Secouez l'éliminateur de cendres de gauche à droite 3 fois pour éliminer les résidus du fond de l'enceinte du brûleur.



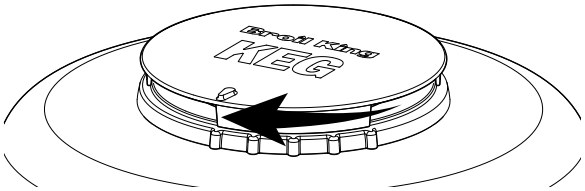
ÉTAPE 4

Fermez les ouvertures d'élimination des cendres en poussant la poignée à fond vers la gauche.



ÉTAPE 5

Ouvrez le registre de cheminée Roto-Draft™ situé sur la partie supérieure du couvercle.

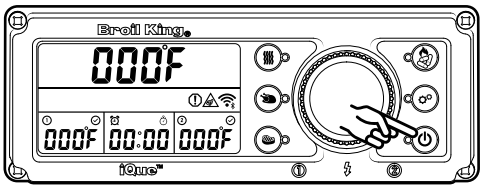


ÉTAPE 6

Ouvriez le couvercle.

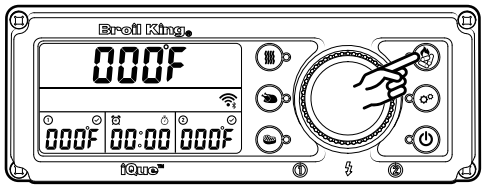
ÉTAPE 7

Actionnez le bouton d'alimentation pour activer le contrôleur.



ÉTAPE 8

Appuyez sur la touche granules pour lancer le programme du réchaud et de l'allumage des granules. Cela prendra environ 10 à 15 minutes. Le gril commencera à chauffer à la température préprogrammée de 107 °C (225 °F).



- Le couvercle doit être ouvert pour le préchauffage durant les 10 à 15 premières minutes ou jusqu'à ce que la fumée blanche devienne claire. La fumée commence par être opaque et blanche et devient progressivement claire lorsque les granules s'enflamment complètement. La première bouffée de fumée n'est pas idéale pour la saveur, vous devez attendre que le gril soit préchauffé avant de charger des aliments sur la grille.

UNE FOIS LES GRANULES ENFLAMMÉES

ÉTAPE 9

Fermez le couvercle.

- Assurez-vous que le registre de cheminée Roto-Draft™ est en position ouverte.

ÉTAPE 10

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

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

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

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

CUISSON

ÉTAPE 11

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

- Gardez le couvercle fermé autant que possible pour maintenir une température de cuisson stable. La sonde de température principale Broil King® KEG™ Kamado iQue™ est située à mi-hauteur de l'arrière du couvercle. Lorsque le couvercle est ouvert, l'air extérieur plus frais peut circuler autour de la sonde de température principale. Cela produira une lecture de température plus basse et le gril iQue™ consommera plus de granules pour tenter de compenser. Par conséquent, pour maintenir une température constante et économiser le produit combustible, gardez le couvercle fermé.
- Pendant la cuisson, vous pouvez ajouter des granules directement dans la trémie au besoin. Fonctionnement (p. 8)

ARRÊT

ÉTAPE 12

Appuyez sur le bouton d'alimentation illuminé du contrôleur pour désactiver le contrôleur. Après quelques secondes, le gril passera automatiquement en cycle d'arrêt :

- Le cycle d'arrêt de combustion des granules est de 15 minutes. Le ventilateur continuera de fonctionner durant cette période. Pour assurer la combustion complète des granules restant dans le brûleur.

Lorsque le gril sera complètement refroidi, débranchez-le et vidangez les cendres du pot de combustion à l'aide de l'agitateur. Nettoyez le bac de cendres. Pour des résultats de combustion optimaux et une meilleure cuisson, conservez les granules dans un endroit frais et sec entre les séances de cuisson.

COMBUSTIBLES : GRANULES ET CHARBON DE BOIS



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

ATTENTION
- Les granules de bois doivent toujours être entreposés dans un endroit sec, à l'écart des appareils produisant de la chaleur et des autres contenants de produits combustibles.
- Ne jamais entreposer les granules sous le gril.
- N'utilisez jamais des granules qui sont ou ont été mouillés. Le bois comprimé absorbe l'humidité, ce qui modifie sa forme et sa structure.
- Évitez d'ajouter la poussière de granules du fond du sac. La poussière de granules peut obstruer le tube de la vis sans fin. La pelle à granules (article n°63946) est munie d'une fonction de tamisage qui permet d'éliminer la poussière de granules avant de les ajouter les granulés dans la trémie.
- Si les granules à l'intérieur de la trémie sont mouillées, retirez-les en suivant la procédure de nettoyage décrite dans la section Entretien (p. 12).



Charbon de bois dur Broil King® HARDWOOD NATURAL LUMP CHARCOAL
Le charbon de bois en morceaux de bois dur Broil King® ne contient pas d'allumeurs chimiques, d'additifs ou de produits de liaison. Cela signifie que votre feu brûle plus proprement et produit moins de cendres qu'avec des briquettes de charbon de bois. Le charbon de bois dur naturel en morceaux Broil King® Hardwood (nº TCF5506) est recommandé avec le gril Broil King® KEG™ Kamado iQue™.

ATTENTION
- Le charbon de bois doit toujours être entreposé dans un endroit sec, à l'écart des appareils produisant de la chaleur et des autres contenants de produits combustibles.
- Ne jamais entreposer le charbon de bois sous le gril.
- Ne jamais mettre de charbon de bois dans la trémie à granules.
- Ne jamais utiliser de charbon de bois qui est ou a été détrempé. Cela modifie les caractéristiques de combustion du charbon de bois.
- Évitez d'ajouter la poussière de charbon de bois du fond du sac. La pelle (article n°63946) est munie d'une fonction de tamisage qui permet d'éliminer la poussière avant de les ajouter le charbon de bois dans la trémie.

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

63939 - MÉLANGE DE CHOIX POUR CHEFS DE GRIL
Mélange de bois : Érable / Chêne / Cerisier
Ce mélange de granules produit une fumée plus légère et légèrement sucrée, conçue pour ne pas dominer les saveurs naturelles. Un excellent choix pour les grillades de tous les jours.

63930 - MÉLANGE DE MAÎTRE D'ENFUMAGE
Mélange de bois : Érable / Chêne / Cerisier
Une sélection de granules appréciée par les champions de compétition de barbecue Ce mélange offre des notes sucrées combinées à une fumée de noyer corsée. Ajoute un goût de fumée bien équilibré aux aliments grillés.

63923 - MÉLANGE AVEC POMMIER
Mélange de bois : Pommier / Chêne
Un mélange finement élaboré de pommier et de chêne qui crée une fumée douce, subtile et fruitée.

63920 - MÉLANGE AVEC NOYER
Mélange de bois : Noyer / Chêne
La saveur la plus emblématique des barbecues, le noyer, offre un fort goût de fumée, souvent associé au bacon ou au jambon fumé. Cette fumée robuste convient parfaitement aux grosses pièces de viande. Essayez-le avec : Bœuf, volaille, porc, légumes copieux.

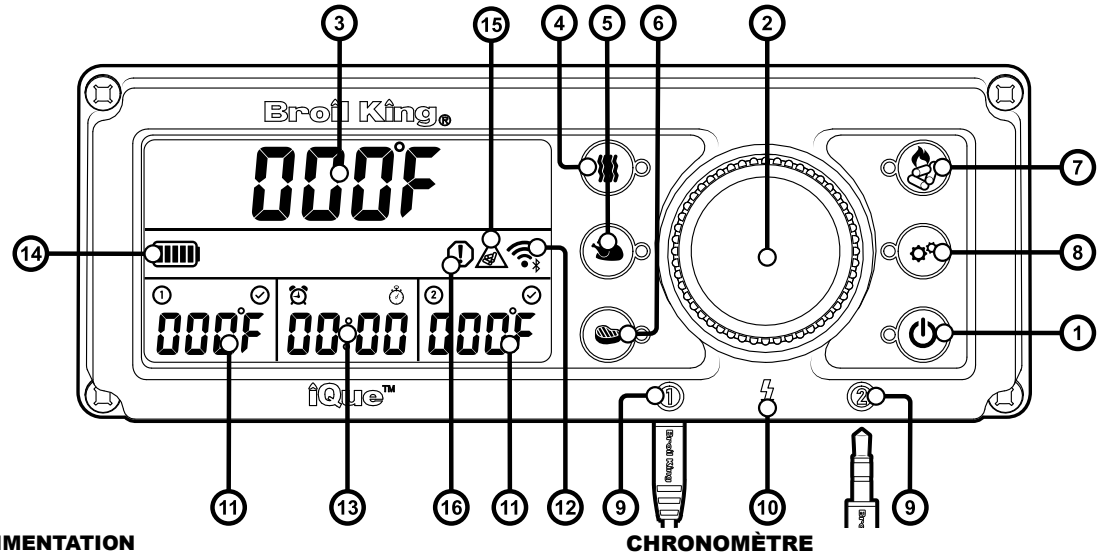
63921 - MÉLANGE AVEC MESQUITE
Mélange de bois : Mesquite / Chêne
Un mélange de mesquite et de chêne qui crée une saveur de fumée traditionnelle du sud-ouest américain. Le mesquite produit l'arôme le plus puissant de nos granules de bois, rehausse naturellement la saveur d'une grande variété d'aliments et convient parfaitement au gibier et à la viande rouge.

Remarque: Le gril Broil King® KEG™ Kamado iQue™ est spécifiquement étalonné pour utiliser les granules de grillade de qualité supérieure Broil King®. Les granules Broil King® sont fabriqués à partir de bois dur à 100 %, sans agents secondaires, liants ou additifs. L'utilisation d'autres marques de granulés de bois pour grillades n'affectera pas votre garantie, mais elle peut avoir une incidence sur la température et les temps de cuisson.

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

Faire connaissance avec KEG™ Kamado iQue™ - Commandes

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



1. **BOUTON D'ALIMENTATION**
   « POWER ON » Appuyez une fois sur le bouton d'alimentation pour activer le contrôleur.
   RÉINITIALISATION D'USINE appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant 10 secondes.

2. **BOUTON DE COMMANDE**
   Réglable par incréments de 5 degrés. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour sélectionner la température. Pousser le bouton pour régler.
   Remarque : L'affichage reviendra à la température actuelle en °F ou °C.

3. **TEMPÉRATURE PRINCIPALE**
   Affiche la température actuelle et la température de consigne en °F ou °C.

4. **PRÉ-RÉGLAGE POUR VIANDE FUMÉE**
   Pour une cuisson basse et lente, appuyez sur cette touche pour régler la température de la boîte de cuisson sur 225°F (107°C).
   Pour désengager le réglage de la température iQue™, appuyez et maintenez trois (3) secondes.

5. **PRÉ-RÉGLAGE POUR VIANDE RÔTIE**
   Pour rôtir et cuire, appuyez sur cette touche pour régler la température de la boîte de cuisson sur 350°F (176°C).

6. **PRÉ-RÉGLAGE POUR GRILLADES**
   Pour des grillades ardentes, appuyez sur cette touche pour régler la température de la boîte de cuisson sur 600°F (315°C).

7. **MODE GRANULES / BOUTON D'ALLUMAGE**
   Appuyez une fois pour démarrer le mode Granules.
   Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant trois (3 secondes) pour obtenir un démarrage assisté par granules lorsque vous utilisez du charbon de bois.

8. **BOUTON DE PARAMÈTRES (ATTRIBUTS)**
   *REMARQUE : Le nombre de fois qu'il faudra appuyer sur la touche de réglage pour sélectionner une fonction peut varier en fonction du nombre de sondes de viande connectées au contrôleur.

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

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

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

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

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

   CHANGER LES UNITÉS DE TEMPÉRATURE °F / °C
   Appuyer sur le bouton « SETTING » pendant 5 secondes pour changer l'affichage en Fahrenheit ou Celsius.

9. **PORTS DE SONDE À VIANDE nº 1 et nº 2**

10. **PORT USB-C**
    Port de recharge USB (2,0 A)

11. **PORTS DE SONDE À VIANDE nº 1 et nº 2**

12. **WI-FI et BLUETOOTH**
    S'allume lorsque le gril est connecté à un réseau Wi-Fi. (2,4ghz seulement).

13. **AFFICHAGE DE LA MINUTERIE OU DU CHRONOMÈTRE**

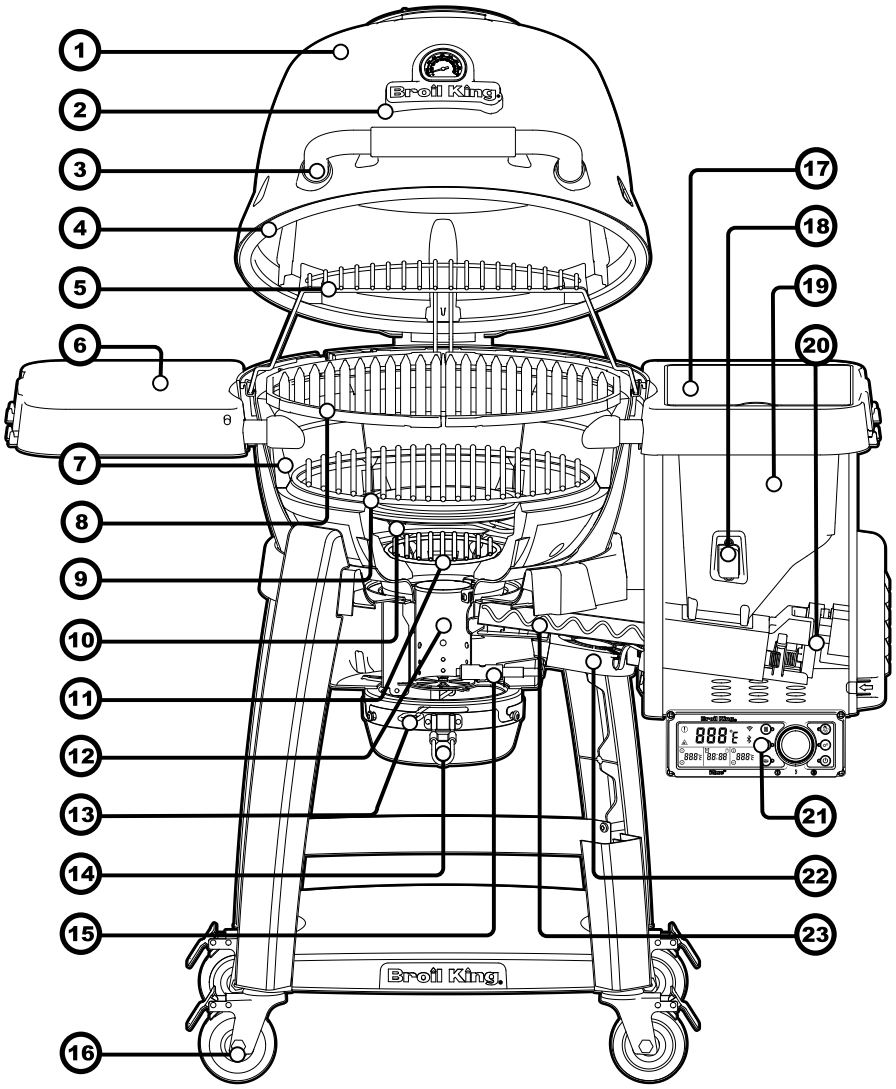
14. **ICÔNE DU BLOC-PILES**
    (LE CAS ÉCHÉANT)

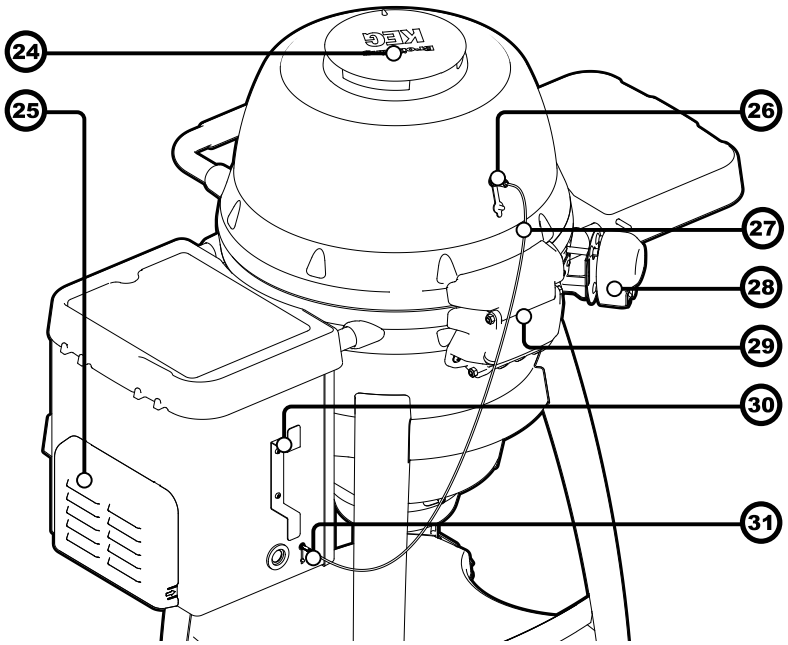
15. **INDICATEUR DE BAS NIVEAU DE GRENAILLES COMBUSTIBLES**
    Il s'allume lorsqu'il reste environ 1 kg de granules. La durée de la réserve de granules dépendre de la température de consigne.

16. **ICÔNE D'AVERTISSEMENT**
    L'icône s'affichera en cas d'événement extraordinaire, voir (p. 14) pour le dépannage.

Faire connaissance avec KEG™ KAMADO iQue™

Broil King® iQue™ surveille la température interne du KEG™ Kamado. iQue™ et ajuste le ventilateur ou la vis sans fin à granules pour maintenir un feu régulier et garder la température à l'intérieur du gril à un niveau souhaité.





1. COUVERCLE
2. INDICATEUR DE TEMPÉRATURE
3. POIGNÉE DU COUVERCLE
4. JOINT D'ÉTANCHÉITÉ
5. SUPPORT RÉCHAUD
6. TABLETTE LATÉRALE
7. CÉRAMIQUE
8. GRILLE DE CUISSON
9. GRILLE SUPÉRIEURE DE CHARBON DE BOIS
10. DÉFLECTEUR EN CERAMIQUE
11. GRILLE INFÉRIEURE DE CHARBON DE BOIS
12. BRÛLEUR
13. VIBRATEUR DE CENDRE
14. BAC À CENDRE
15. TIGE CHAUDE
16. ROULETTES
17. COUVERCLE DE TRÉMIE
18. CAPTEUR DE NIVEAU DE GRANULES
19. TRÉMIE DE GRANULES
20. TARIÈRE AVEC MOTEUR
21. COMMANDE iQue™
22. VENTILATEUR
23. TUBE DE TARIÈRE
24. REGISTRE CHEMINÉE DU COUVERCLE ROTO-DRAFT™
25. PANNEAU D'ACCÈS
26. PRISE DE SONDE DE BOÎTE DE CUISSON
27. FIL DE SONDE DE BOÎTE DE CUISSON
28. RÔTISSERIE
29. CHARNIÈRE DU COUVERCLE
30. CORDON D'ALIMENTATION
31. PRISE DE SONDE DE TEMPÉRATURE DE 3,5 mm

SÉCURITÉ

Votre nouveau Broil King® KEG™ Kamado iQue™ est un appareil sûr et pratique lorsqu'il est assemblé et utilisé correctement. Toutefois, comme pour tous les produits se servant de granules de bois, certaines précautions doivent être prises. Le non-respect de ces mesures de protection pourrait entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou le fonctionnement, consultez votre revendeur ou notre ligne directe de service à la clientèle au 1-800-265-2150. / info@omcbbq.com

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

DANGER - INCENDIE

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

DANGER - 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.

DANGER - SURFACES CHAUDES

- Ce gril et ses parties exposées deviennent CHAUDS pendant l'utilisation. NE PAS toucher les surfaces chaudes sans gants de protection.
- Portez des gants de barbecue ou des gants de protection pendant la cuisson ou le réglage du registre supérieur.
- Ne touchez jamais le bac à granules, la porte de vidange des cendres ou la grille de cuisson pour sentir} s'ils sont chauds.
- Utilisez des outils de cuisson au barbecue appropriés, munis de longs manches résistants à la chaleur.

DANGER - ÉLECTRICITÉ

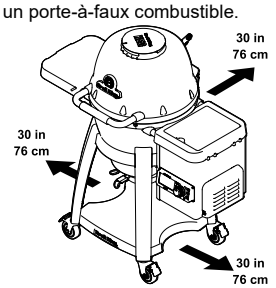
- Ce gril utilise une source d'alimentation électrique externe qui doit être mise à la terre conformément aux normes locales.
- Branchez le gril sur une prise extérieure à DDFT (Disjoncteur Différentiel de Fuite à la Terre) correctement câblée.
- N'UTILISEZ PAS d'adaptateurs de prise.
- Si une rallonge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

AVERTISSEMENT - FONCTIONNEMENT

- Ne laissez JAMAIS le gril sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants ou les animaux sans surveillance à proximité d'un gril chaud.
- Ne déplacez pas un gril chaud.
- Ne pas utiliser si le gril n'est pas entièrement assemblé et si toutes les pièces ne sont pas en place.
- N'enlevez pas les cendres tant que le combustible n'est pas complètement consumé et éteint.
- Ne pas utiliser le gril par grand vent.
- Préchauffez le gril avec le couvercle ouvert pendant les 10 premières minutes ou jusqu'à ce que la fumée blanche devienne claire.
- Ne jamais tenter de faire surchauffer votre gril en y ajoutant un excédent de granules ou autres matériaux combustibles sur le brûleur ou dans la réserve.
- Retirer les chaudrons et les rôtissoires lorsque l'appareil en fonctionnement est laissé sans surveillance, afin de réduire le risque d'incendie

AVERTISSEMENT - INSTALLATION

- Cet appareil est destiné à être utilisé à l'extérieur uniquement. Il ne doit pas être utilisé dans un garage, une remise, un balcon ou tout autre endroit fermé.
- Le gril doit être installé loin des surfaces combustibles, à au moins 76 cm (30 po) de chaque côté et 76 cm (30 po) à l'arrière.
- NE PAS restreindre le débit d'air vers l'appareil ou placer quoi que ce soit dans la zone de dégagement de 76 cm (30 po) autour du gril.
- NE PAS utiliser sous un porte-à-faux combustible.



- Toujours Installer le gril sur une surface non combustible.
- Installez toujours le gril sur une surface plane et maintenez l'appareil à} niveau.
- **NE PAS** restreindre le flux d'air vers l'appareil.
- Lors du choix de l'emplacement du gril, il faut tenir compte de l'exposition au vent, de la proximité de la circulation de personnes et veiller à ce que le raccordement électrique soit aussi court que possible et le câblage éloigné des sources de chaleur.
- Placez le gril dans un endroit où le vent dominant est minimal. Prévoir suffisamment d'espace pour évacuer la zone en toute sécurité en cas d'incendie.
- Verrouiller les roulettes lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur un véhicule de loisir et/ou un bateau.
- N'utilisez pas ou n'installez pas d'accessoires qui changent ou modifient la trémie à granules, la vis sans fin, le pot de combustion ou les systèmes d'échappement.
- Le contrôleur, le ventilateur, le registre ou la vis sans fin travaillent ensemble pour assurer que la température sera atteinte et maintenue pendant la cuisson. Afin d'assurer une ventilation et un débit d'air adéquats, il est important de garder le registre du haut en position ouverte, et d'assurer que l'entrée d'air sous la réserve de granules ne soit pas obstruée. Il faut toujours s'assurer que le couvercle de la réserve de granules, ainsi que le dépôt de granules et les portes de nettoyage des cendres soient fermés pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT - CARBURANTS

- Utiliser uniquement des granules de bois de qualité alimentaire. Les granules de première qualité Broil King® sont recommandés. Les granules de première qualité Broil King® assurent une combustion propre, et ils génèrent environ 8200 BTU par livre, avec moins de 1 % de cendres principales.
- NE PAS utiliser des granules étiquetés comme contenant des additifs, ou qui sont prévus pour des applications de chauffage à l'intérieur.
- Les granules de bois doivent toujours être entreposés dans un endroit sec, à l'écart des appareils produisant de la chaleur et des autres contenants de produits combustibles.
- Pour éteindre les granules, placez la commande numérique à de la trémie à « Off » et fermez complètement le registre. Ne JAMAIS arroser avec de l'eau.
- Pour allumer ou entretenir un feu dans cet appareil, n'utilisez jamais d'essence, de carburant pour lanterne, de kérosène, de liquide d'allumage de charbon de bois ou de tout liquide inflammable.
- Si le gril est à l'extérieur pendant de longues périodes de non-utilisation, de pluie ou d'humidité élevée, les granules de bois devront être inspectés.

AVERTISSEMENT DE LA PROPOSITION 65

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

Broîl Kîng®

GRIL KEG™ KAMADO iQue™

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

À UTILISER AVEC :
KEG™ KAMADO iQue™ 420151

Intertek
(5029655)

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ 2
INSTALLATION 2
Faire connaissance avec iQue™ 3
Commande numérique de iQue™ 4
GRANULES ET CHARBON DE BOIS 5
ALLUMAGE - GRANULES 6
ALLUMAGE - CHARBON DE BOIS 7
FONCTIONNEMENT 8
APPLICATION iQue™ 9
TECHNIQUES DE CUISSON 10
ENTRETIEN 12
DÉPANNAGE 14
GARANTIE 15

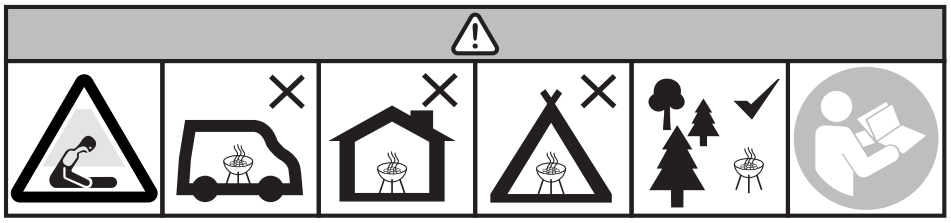
VEUILLEZ NOTER ICI LE NUMÉRO DE MODÈLE, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LA DATE D'ACHAT.

CETTE INFORMATION SE TROUVE SUR L'ÉTIQUETTE NOIRE ET ARGENTÉE SITUÉE À L'INTÉRIEUR DU COUVERCLE DE LA TRÉMIE À GRANULES.

NUMÉRO DE MODÈLE					-		
NUMÉRO DE SÉRIE		-					

DATE D'ACHAT ____ / ____ / ____
aaaa mm jj

NOTE À L'INSTALLATEUR:
CES INSTRUCTIONS DEVRONT ÊTRE REMISES AU CONSOMMATEUR.



LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.
L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE EST LE NON-RESPECT DES DISTANCES D'ISOLEMENT (ESPACES D'AIR) PAR RAPPORT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES DIRECTIVES.

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

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

FR
40094-K90 REV C 11/24

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