

# Broil King®

## MANUEL DE L'UTILISATEUR

Pour les séries

Barbecue Broil King® Smoke™ à Pellets

Modèles 494055EU, 493055EU

494055CH, 493055CH

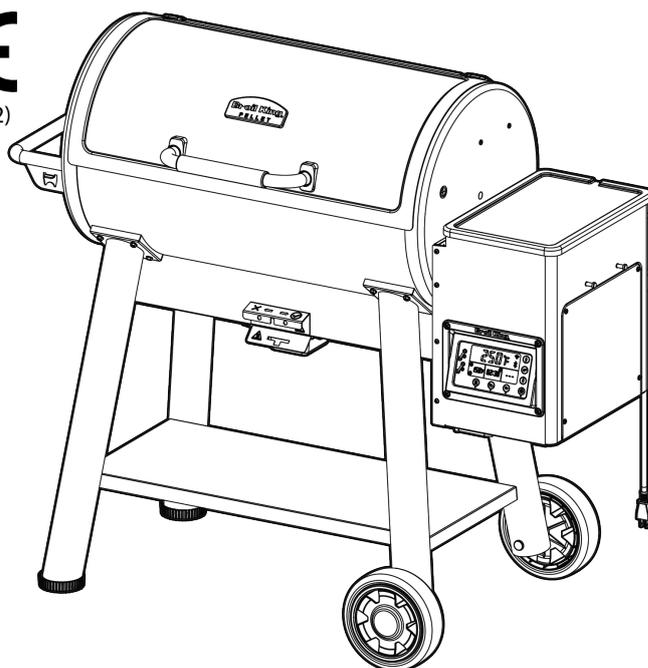
494055UK, 493055UK

### TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION .....	2
SECURITE .....	2
PIECES DETACHEES .....	3
CONTROLE NUMERIQUE .....	4
MISE EN ROUTE .....	5
APPLICATION POUR CET APPAREIL .....	6
PELLETS .....	7
TECHNIQUES DE CUISSON .....	7
TEMPS DE CUISSON.....	8
RECETTES .....	9
ENTRETIEN .....	10
GARANTIE.....	11



(4009132)



**MERCI D'INSCRIRE LE N° DE MODELE,  
LE N° DE SERIE ET LA DATE DE VOTRE  
ACHAT ICI.**

Ces informations se trouvent sur les autocollants noirs argentés placés sur le dos ou le coté de votre barbecue à Pellets.

N° de modèle					-			
N° de série			-					
Date d'achat			/			/		
			jj			mm	aaaa	

**A L'ATTENTION DES INSTALLATEURS : CES INFORMATIONS  
DOIVENT ETRE LAISSEES AU CONSOMMATEUR.**

**MERCI DE LIRE CE MANUEL ENTIEREMENT AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE CE BARBECUE A PELLETS.  
LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS POURRAIT CAUSER DES DOMMAGES MATERIELS, DES BLESSURES  
CORPORELLES OU MÊME LA MORT. CONTACTEZ LES SERVICES LOCAUX AU SUJET DES RESTRICTIONS ET DES  
EXIGENCES D'INSPECTION D'INSTALLATION DANS VOTRE RÉGION.  
GARDEZ CE MANUEL QUI VOUS SERA UTILE DANS LE FUTUR**

# SECURITE

Votre nouveau barbecue Smoke™ à pellets de Broil King® est un appareil sûr et pratique lorsqu'il est assemblé et utilisé correctement. Comme pour tous les produits utilisant des granulés, certaines précautions doivent être respectées. Si ces précautions ne sont pas respectées, cela peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou le fonctionnement, consultez votre revendeur ou notre service à la clientèle au 1-800-265-2150 / [info@omcbbq.com](mailto:info@omcbbq.com)

- Veuillez lire l'intégralité de ce manuel avant d'installer et d'utiliser cet appareil à granulés. Si ces précautions ne sont pas respectées, cela pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort.
- Contactez les responsables de la construction ou les services d'incendie locaux pour connaître les restrictions et les exigences d'inspection d'installation dans votre région.
- Conservez ce manuel qui pourra vous être utile dans le futur.

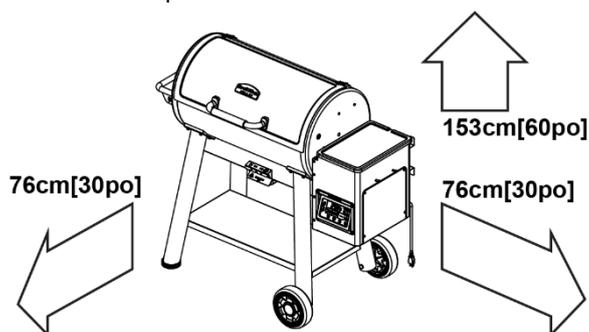
## DANGER

- Ce barbecue est conçu pour une utilisation en EXTERIEUR SEULEMENT. En cas d'utilisation en intérieur, des vapeurs toxiques s'accumulent et provoquent des blessures graves, voire mortelles. Suivez ces directives pour éviter que ce gaz incolore et inodore ne vous empoisonne, ainsi que votre famille ou d'autres personnes.
- Vous connaissez les symptômes d'une 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 connaissance et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes présentez des symptômes de rhume ou de grippe pendant la cuisson ou à proximité de cet appareil. Une 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 présentant des problèmes de sang ou du système circulatoire, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.
- N'utilisez jamais d'essence, d'essence pour lanterne, de kérosène, de liquide allume-feu ou de liquides inflammables avec cet appareil pour allumer ou entretenir un feu.
- Ne rangez jamais de matériaux combustibles à proximité ou sous l'appareil
- Ne laissez pas les enfants ou les animaux domestiques sans surveillance près d'un barbecue chaud.
- N'essayez pas de déplacer un barbecue chaud.
- N'utilisez que si le barbecue est complètement assemblé et que toutes les pièces sont en place
- Ne retirez pas les cendres jusqu'à ce que tous les granulés soient complètement brûlés et complètement éteints.
- N'utilisez pas le barbecue en cas de vent fort
- En cas de flambée, n'utilisez pas d'eau pour éteindre le feu. Eteignez la machine. Débranchez le cordon d'alimentation et attendez que le barbecue refroidisse
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances sur les dangers impliqués, s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et qu'ils comprennent les dangers encourus ou s'ils l'utilisent sous surveillance d'une personne compétente.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

# INSTALLATION

**UNE CAUSE PRINCIPALE D'INCENDIE EST LE NON-RESPECT DES DISTANCES MINIMUM REQUISES AVEC LES MATIERES COMBUSTIBLES. IL EST DE TOUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT ET SCRUPULEUSEMENT SUIVANT CES INSTRUCTIONS.**

- L'appareil doit être installé à l'écart des surfaces combustibles d'au moins 76cm/30pouces de chaque côté et de 76cm/30pouces à l'arrière. Un espace de 153cm/60pouces doit être respecté entre le haut de l'appareil et toute construction suspendue.



- N'installez jamais l'appareil sous des plantes, des arbres ou du feuillage
- AVERTISSEMENT: installez toujours l'appareil sur une surface non combustible.
- AVERTISSEMENT: Installez toujours l'appareil sur une surface plane et maintenez-le de niveau.
- Cet appareil est destiné à une UTILISATION EXTERIEURE EXCLUSIVEMENT. Ne pas l'utiliser dans un garage, une remise, un balcon ou un autre espace fermé de ce type.
- **NE PAS restreindre le débit d'air de l'appareil.**
- Maintenez la zone entourant l'appareil exempte de matériaux combustibles, de pellets, d'essence et de tous liquides et vapeurs inflammables.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et / ou des bateaux.

## ATTENTION

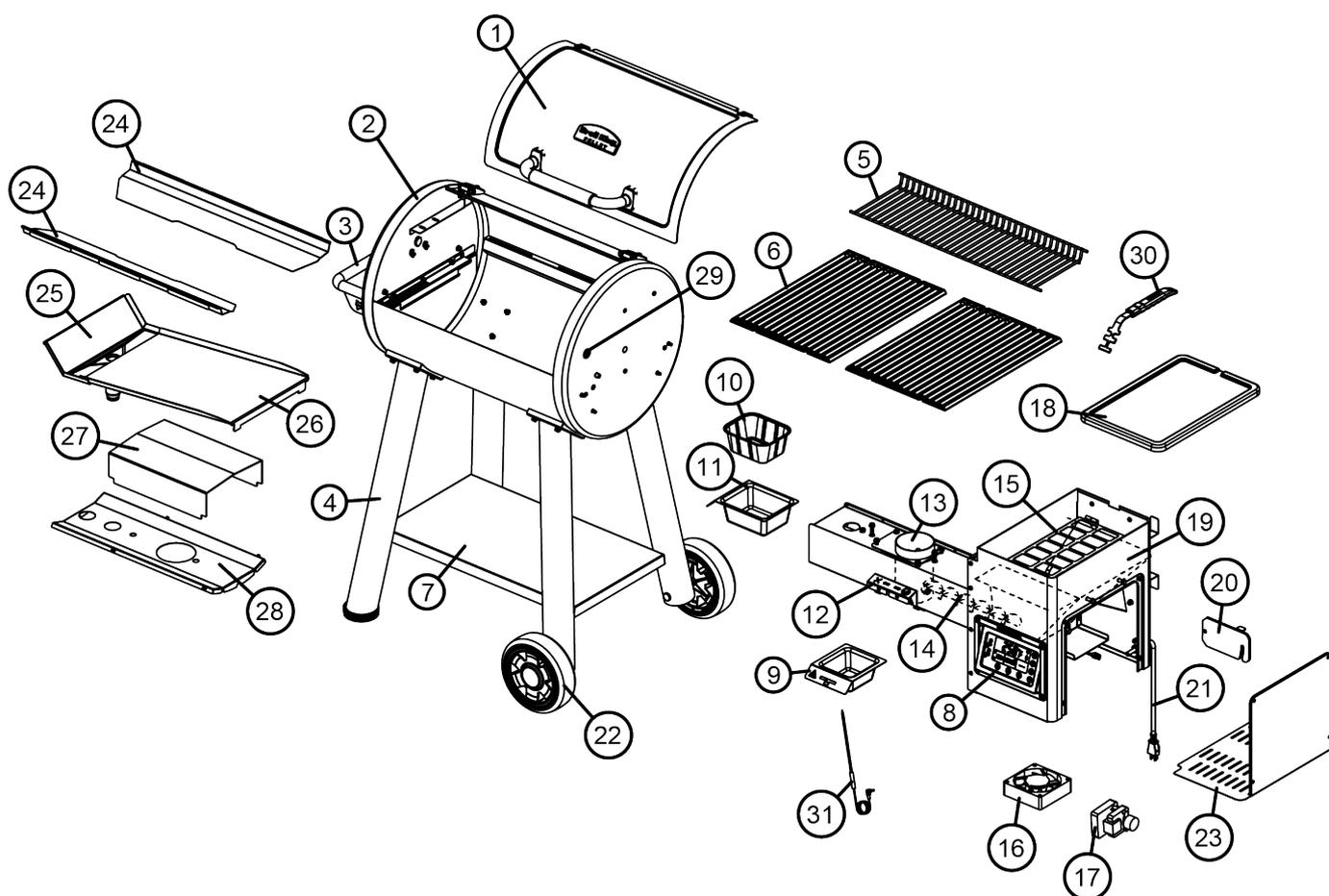
- Préchauffez le barbecue avec le couvercle ouvert pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la fumée blanche soit claire.
- Ne touchez jamais le plateau à pellets, le cendrier ou la grille de cuisson pour vérifier s'ils sont chauds
- Utilisez des gants pour barbecue ou des maniques pour vous protéger les mains lors de la cuisson ou du réglage de l'aération supérieure.
- Utilisez des accessoires de cuisson appropriés avec de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Utilisez uniquement des pellets de bois de qualité alimentaire. Les pellets de qualité supérieure Broil King® sont recommandés
- Toujours stocker les pellets de bois dans un endroit sec, à l'écart des appareils générant de la chaleur et des autres combustibles
- Pour éteindre les pellets, éteignez la commande numérique du barbecue et fermez complètement l'aération. N'utilisez pas d'eau.

## PRECAUTION ELECTRIQUE

- Cet appareil utilise une source d'alimentation électrique externe qui doit être mis à la terre conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, les normes suivantes s'appliquent.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise de courant est abîmée.
- Ne pas couper ou enlever la fiche de terre de la prise.
- Gardez le cordon d'alimentation électrique loin de toute surface chaude.

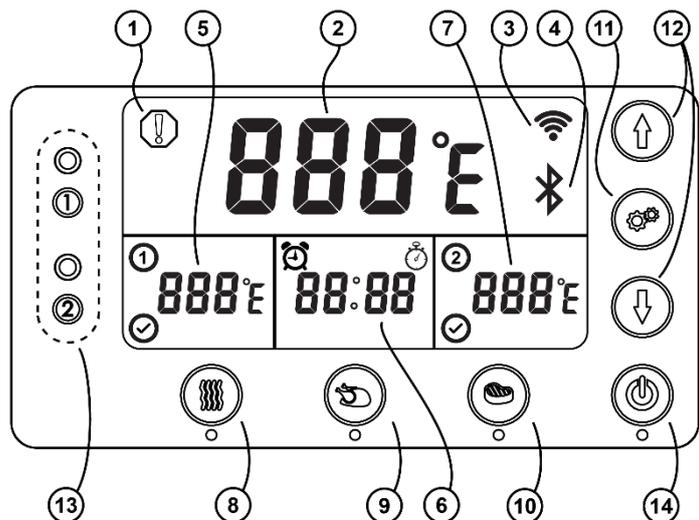
# PIECES DETACHEES - SMOKE™ A PELLETS DE BROIL KING®

- |     |                                    |     |  |
|-----|------------------------------------|-----|--|
| 1.  | Couvercle                          | 17. | Moteur                                     |
| 2.  | Cuve de Cuisson                    | 18. | Couvercle de la Trémie                     |
| 3.  | Poignée                            | 19. | Trémie                                     |
| 4.  | Pied                               | 20. | Loquet de Nettoyage                        |
| 5.  | Grille de Maintien au Chaud        | 21. | Cordon D'alimentation                      |
| 6.  | Grilles de Cuisson                 | 22. | Roues                                      |
| 7.  | Tablette Inférieure                | 23. | Porte d'accès                              |
| 8.  | Panneau de Commande                | 24. | Reflecteur de Chaleur - Avant/Arrière      |
| 9.  | Cendrier                           | 25. | Tôle Récupératrice de Graisse - Coté       |
| 10. | Barquette Récupératrice de Graisse | 26. | Tôle Récupératrice de Graisse - Principale |
| 11. | Récupérateur de Graisse            | 27. | Reflecteur de Chaleur                      |
| 12. | Agitateur                          | 28. | Bouclier Thermique                         |
| 13. | Pot à Combustion                   | 29. | Passage pour sonde                         |
| 14. | Vis Sans Fin                       | 30. | Lève Grille Broil King®                    |
| 15. | Grille                             | 31. | Sonde de cuisson                           |
| 16. | Ventilation                        |     |  |



# COMMANDE NUMÉRIQUE

Avant d'utiliser le barbecue, il est judicieux de vous familiariser avec le système de contrôle numérique.



## 1. ICONE D'AVERTISSEMENT

Indique un écart de température extrême pouvant indiquer un incendie, une défaillance de la flamme due à une faible quantité de pellets, une panne de la vis sans fin ou une défaillance mécanique (panne de circuit, moteur ou ventilateur).

**S'IL S'ALLUME, ALLEZ DIRECTEMENT A L'APPAREIL ET DÉBRANCHEZ-LE A LA SOURCE ÉLECTRIQUE SI NÉCESSAIRE.**

## 2. TEMPÉRATURE PRINCIPALE

Affiche la température actuelle et réglée en ° F / ° C

## 3. WIFI CONNECTÉ

Allumé lorsque le barbecue à pellets est connecté à un périphérique

## 4. CONNEXION BLUETOOTH

Allumé lorsque le barbecue à pellets est connecté à un périphérique

## 5. TEMPÉRATURE DE LA 1<sup>ère</sup> SONDE DE VIANDE \*

## 6. MINUTERIE / CHRONOMÈTRE

## 7. TEMPÉRATURE DE LA 2<sup>ème</sup> SONDE DE VIANDE \*

## 8. BOUTON POUR FUMAGE

Pour une cuisson lente à température basse, ce programme réglera la température à 225° F / 107° C \*\*

## 9. BOUTON POUR ROTIR

Pour rôtir vos viandes, ce programme réglera la température à 350° F / 176° C \*\*

## 10. BOUTON POUR SAISIR

Pour saisir vos viandes, ce programme réglera la température à 600° F / 315° C \*\*

## 11. BOUTON DE RÉGLAGE

Appuyez sur le bouton de **RÉGLAGE** (SETTING) selon le chiffre indiqué ci-dessous pour régler les fonctions suivantes.

### Sonde(s) de température de la viande

- Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** (SETTING) une fois (1) pour la sonde 1, deux fois (2) pour la sonde 2.
- Une fois que la sonde est connectée, la température s'affiche sur l'écran.
- Pour régler la température interne de cuisson, utilisez les flèches de commande pour régler la température, puis appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** (SETTING) une fois pour régler.
- L'appareil émettra un bip et un icône de validation apparaîtra sur l'écran lorsque la température interne sera atteinte.

\* Remarque : Quand la température interne réglée est atteinte, la température du barbecue à granules diminuera et demeurera à 225° F (107° C)

### Minuterie

- Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** (SETTING) trois fois (3).
- Utilisez les flèches de commande **▲/▼** pour régler la minuterie, puis appuyez sur **RÉGLAGE** (SETTING) une fois pour valider.

### Chronomètre

- Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** (SETTING) quatre fois (4).
- Appuyez sur la flèche vers le HAUT **▲** une fois pour démarrer.
- Appuyez sur la flèche vers le BAS **▼** une fois pour arrêter.
- Appuyez sur et maintenez les flèches **▲/▼** pour réinitialiser.

### Luminosité de l'écran

- Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** (SETTING) cinq fois (5).
- Appuyez sur les flèches **▲/▼** pour régler la luminosité de l'écran, puis appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** (SETTING) une fois pour valider.

### Changer les unités de température ° F / ° C

- Appuyez et maintenez le bouton **RÉGLAGE** (SETTING) pendant 5 secondes pour régler le barbecue à granules à Fahrenheit (°F) ou Celsius (°C).

## 12. FLÈCHES DE COMMANDE ▲/▼

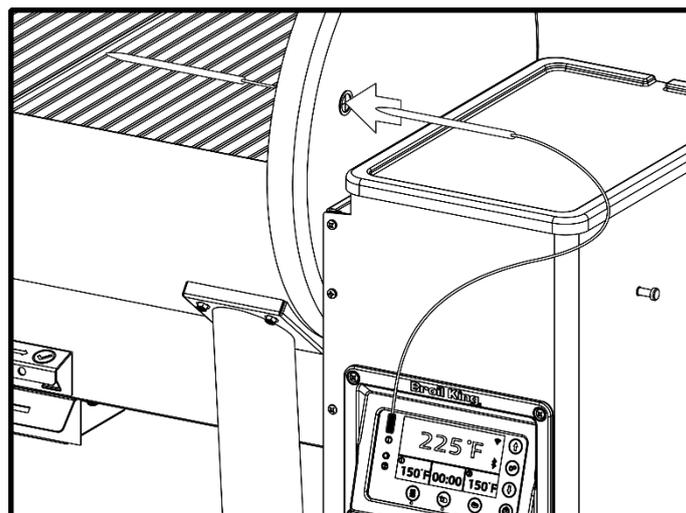
Ajustez la température en tranches de 5 degrés en utilisant les flèches de commande **▲/▼** et appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** (SETTING) une fois pour valider. Maintenez les flèches de commandes **▲/▼** pour régler rapidement la température avec un défilement rapide  
Remarque : L'écran reviendra à la température actuelle en °F / °C.

## 13. PORTS 1 ET 2 DU THERMOMÈTRE

## 14. BOUTON MARCHÉ / ARRÊT

\* Remarque : La coche illuminée indique que la température interne cible est atteinte.

\*\* Remarque : Lorsque vous atteignez le réglage souhaité, il est possible que la température varie quelques peu et ne soit maintenue parfaitement.



Sonde de thermomètre passant dans le trou prévu à cet effet sur le côté du fumoir

# PRÉPARATION

Retirer les grilles de cuisson et le plateau d'égouttement : Les laver abondamment dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer complètement et sécher avec un chiffon doux, ne pas sécher à l'air libre, et ne jamais les laver au lave-vaisselle.

## PRÉPARER VOS GRILLES DE CUISSON EN FONTE:

Enduire vos grilles de cuisson en fonte avec de l'huile végétale avec point de fumée élevé. Utiliser une serviette en papier ou un chiffon pour enduire toute la surface et rebords.

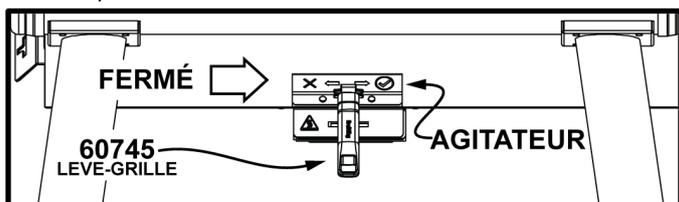
## PRÉPARATION DU SYSTÈME DE RECUPERATION DES GRAISSES

Le plateau d'égouttement de votre barbecue à Pellets Smoke<sup>MC</sup> de Broil King<sup>MD</sup> aide à rediriger la fumée froide vers le protecteur thermique et la cheminée. Pour préparer votre plateau d'égouttement, ajouter ½ tasse [125ml] d'eau dans le plateau d'égouttement vide. Remarque: Quand vous utiliserez votre barbecue, l'eau sera remplacée par de la graisse.

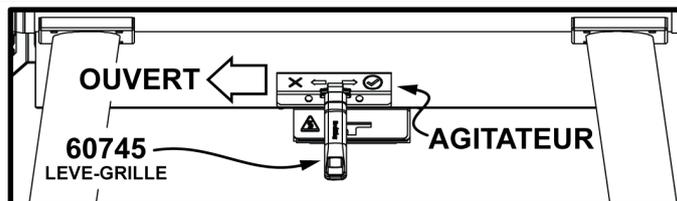
## NETTOYAGE INITIAL

Avant de commencer à utiliser votre barbecue à granules Smoke<sup>MC</sup> de Broil King<sup>MD</sup> pour la cuisson, il faut brûler les résidus restants du procédé de fabrication :

1. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant munie d'une mise à la terre appropriée.
2. Inspecter la vis sans fin et la trémie, avant d'ajouter des granules, pour assurer qu'il n'y ait pas de corps étranger qui puisse nuire à la mise en marche. S'assurer que l'agitateur est en position fermée.



3. Pour des meilleurs résultats, utiliser les granules de bois de marque Broil King<sup>MD</sup>. Ne jamais utiliser de granules destinés au chauffage.
4. Ouvrir le couvercle pendant le préchauffage ou pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que la fumée blanche soit dégagée.
5. Mettre le barbecue en marche pour activer le contrôleur. Appuyer sur le bouton avant droit sur le barbecue pour activer le contrôleur. Après quelques secondes, le barbecue passera en mode de mise en marche.
6. Régler la température à 260°C (500°F). Remarque : Lors du brûlage initial, le barbecue prendra plus de temps pour chauffer, puisque la vis sans fin devra se charger en granules avant l'allumage. Quand la température ciblée sera atteinte – laisser brûler pendant 15 à 20 minutes. Cela permettra de brûler tout enduit résiduel de fabrication, et de lancer le processus de fumage des composantes internes du barbecue. Plus vous utiliserez votre barbecue à granules, meilleur sera le fumage.
7. Quand le barbecue sera froid, badigeonnez abondamment les grilles de cuisson en les aspergeant d'huile végétal avec point de fumée élevé. S'assurer que la surface entière soit généreusement enduite, y compris les coins. Pour des grilles de cuisson en fonte, un léger badigeon doit être fait avant chaque utilisation.
8. Lorsque la cuisson est terminée, utilisez la trappe située à l'arrière de la trémie à granules pour enlever tout excès de pellets et conservez le pellet dans un endroit propre et sec pour qu'il soit prêt pour votre prochaine grillade.
9. Nettoyez le bac à graisse fréquemment pour réduire la possibilité d'une flambée de graisse. Veuillez voir la rubrique « Entretien » pour plus de détails.
10. Nettoyer le pot à combustion à l'aide de l'agitateur et enlever les cendres du cendrier fréquemment pour de meilleures performances. Lorsque vous avez terminé de nettoyer le pot à combustion, vous devez vous assurer que l'agitateur est en position fermée.

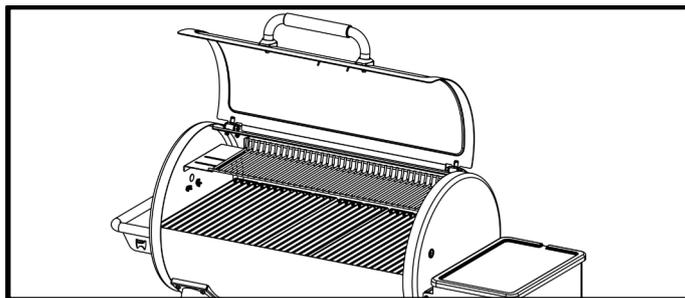


11. Remarque : votre barbecue commencera toujours par un cycle d'allumage et de préchauffage et se terminera par un cycle d'arrêt de 15 minutes.

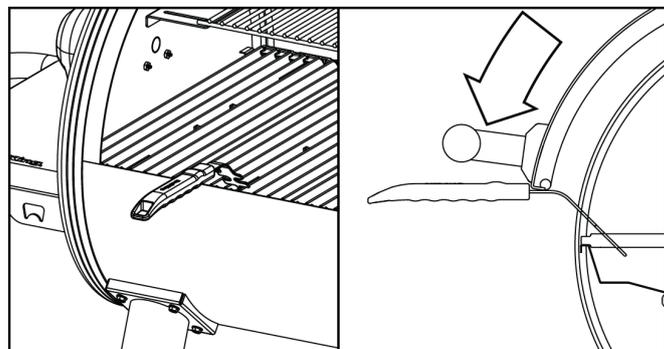
## ALLUMAGE / MISE EN MARCHÉ

Ouvrez le couvercle du fumoir.

Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour activer le système de commande. Le barbecue s'allumera automatiquement après quelques secondes et le cycle de préchauffage débutera.



Préchauffez à la température de cuisson voulue, en utilisant les flèches de commande. Appuyez sur le bouton de réglage une fois pour valider. Vous le verrez clignoter pendant trois secondes puis il reviendra à la température actuelle. Pour régler une température pré-réglée – appuyez sur les boutons SMOKE (fumer), ROAST (rôtir) ou sur GRILL (griller). Le couvercle doit être ouvert pendant le préchauffage, au moins pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la fumée soit claire. Vous pouvez utiliser le lève-grille de Broil King<sup>MD</sup> (60745) pour garder le couvercle ouvert à la position plus basse en cas de conditions venteuses ou pluvieuses.



## CUISSON

Une fois le cycle de préchauffage terminé et la température désirée atteinte, placez les aliments sur les grilles de cuisson et fermez le couvercle.

Pendant la cuisson, vous pouvez ajouter des granules directement dans la trémie à granules si besoin.

## ARRÊT DE L'APPAREIL

Appuyer sur le bouton marche/arrêt pour désactiver le contrôleur. Après quelques secondes, le grill passera automatiquement au cycle arrêt pendant 15 minutes. Une fois que le barbecue sera complètement refroidi, il faut le débrancher et enlever toute cendre excessive du pot de combustion à l'aide de l'agitateur. Nettoyer le plateau d'égouttement et le bac récupérateur de graisse. Vider la trémie à pellets à l'aide de la trappe. Pour de meilleurs résultats de cuisson, ranger les granules dans un endroit propre et sec entre les séances de cuisson.

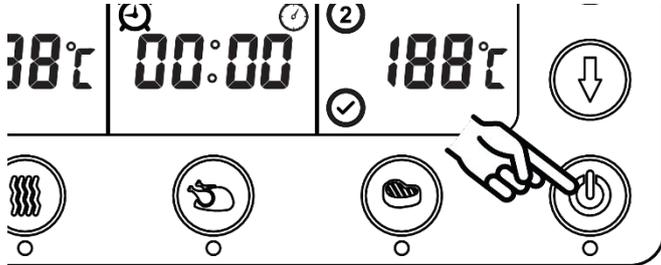
# APPLICATION PELLET

Votre barbecue Smoke™ à pellets de Broil King® peut être contrôlé à partir de votre smart phone ou de votre tablette. Connectez votre appareil à l'application BROIL KING PELLET CONTROLLER via Bluetooth ou un réseau WIFI domestique.

## CONFIGURATION DE L'APPLICATION

Allumez le barbecue à pellets

- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique appropriée avec mise à la terre
- Appuyez sur le bouton de mise en marche pour activer le tableau de commande.



## TELECHARGER ET INSTALLER

- Téléchargez l'application BROIL KING PELLET CONTROLLER sur votre appareil..



## CONFIGURATION ET COMPTE

- Lorsque vous lancez l'application pour la 1ere fois, il vous est demandé de créer un compte.
- Le compte assure la sécurité de votre application et du Barbecue Smoke™ à pellets Broil King®
- Vous pouvez aussi vous connecter à l'aide de votre compte Google+ ou Facebook
- Vous recevrez un email quand le processus d'inscription sera terminé.

## GEOLOCALISATION

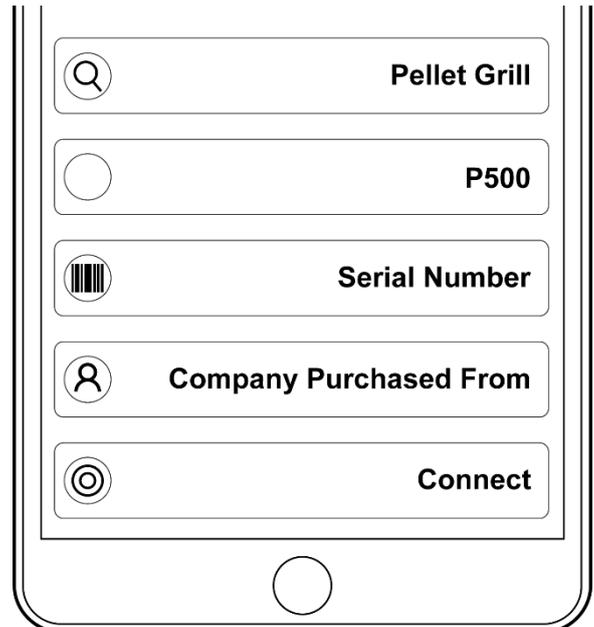
- Après avoir créé un compte, votre prochaine étape consiste à créer une zone. Une zone est l'emplacement où votre barbecue est situé en fonction du GPS de votre appareil. Vérifiez l'adresse affichée à l'écran pour plus de précision. Modifier si nécessaire.
- Par exemple, si votre barbecue est localisé chez vous, vous pouvez nomer votre zone "Maison".
- Entrez le nom donné à votre zone et appuyez sur "enregistrer la zone".

## POLITIQUE DE CONFIDENTIALITE

- Lire la politique de confidentialité et sélectionnez J'accepte ou Je n'accepte pas
- Pour continuer à vous servir de cette application, vous devez accepter la politique de confidentialité
- Si vous sélectionnez Je n'accepte pas, vous serez redirigé vers l'écran Zone.

## CONNEXION AU BLUETOOTH DU BARBECUE

- Une fois l'application configurée, il est temps de vous connecter à votre barbecue.
- Allumez le Bluetooth de votre appareil.
- Sélectionnez la zone en touchant le nom de la zone.
- Après avoir sélectionné la zone, appuyez sur l'icône (+) dans le coin supérieur droit pour ajouter le barbecue.
- L'application recherchera alors votre barbecue.
- Chaque barbecue Smoke™ à Pellet de Broil King® a un numéro de série unique localisé sur le couvercle de la trémie.
- Enregistrez un nom pour votre barbecue
- Enregistrez son numéro de série.
- Enregistrez le nom du revendeur chez lequel vous avez acheté votre barbecue (optionnel).



## CONNEXION AU WIFI DU BARBECUE

- Munissez vous du nom de votre Wifi et du mot de passe.
- Sélectionnez les paramètres WiFi dans le coin inférieur droit de l'application.



- Sélectionnez votre réseau Wifi dans la liste. Il va alors être mis en surbrillance.
- Entrez votre mot de passe WiFi.
- Vous pouvez sélectionner "voir" pour vérifier si votre mot de passe est correct.
- Sélectionnez "Connect" pour établir la connexion Wifi

## ATTENTION:

Seulement une personne peut être connectée à la fois à l'application avec le barbecue Smoke™ à Pellet de Broil King®. Si votre appareil se deconnecte du Bluetooth, il ira se connecter en Wifi pour continuer à fonctionner.

Le réglage manuel du barbecue aura toujours priorité sur les fonctions de commande de l'application.

\***Configuration requise** : IOS® 7 (ou supérieur) ou Android™ 4.3 (ou supérieur)



## Pellets Premium de Broil King

Le barbecue parfait commence avec le bon type de granulés. Les pellets de qualité supérieure Broil King® sont spécialement conçus pour fonctionner avec les barbecues à pellets de la série Broil King. Nos pellets sont 100% naturels et ne contiennent que du bois de qualité supérieure - pas de conservateur, pas d'additifs, pas de liants - un point c'est tout. Ces pellets produisent plus de chaleur et sont plus efficaces pour offrir une performance de cuisson et une saveur optimale.

## ATTENTION

Toujours stocker les pellets de bois dans un endroit sec, loin des appareils générant de la chaleur ou d'autres sources de combustions.

## Melange Premium

Nos bois sources sont mélangés avant la granulation, afin que chaque granule contienne le mélange souhaité. Cette méthode permet d'obtenir des performances de cuisson toujours égales avec une consommation invariable et une saveur de fumage constante, par rapport à un mélange aléatoire de granulés d'une seule espèce pouvant offrir des saveurs et des performances de cuisson inégales. Nos granulés de qualité supérieure sont un ingrédient clé de votre prochaine cuisson. Découvrez ces variétés de pellets:

### 63920 - 100% Hickory Pellets

La saveur de barbecue la plus emblématique. L'hickory offre un fort goût de fumée, souvent associé au bacon ou au jambon fumé. Ce fumage fort en goût fonctionne bien avec les grandes coupes de viande. Essayez avec: boeuf, volaille, porc, légumes copieux.

### 63930 – Mélange Spécial Fumage

Erable / Hickory / Cerisier  
Une sélection de pellets célèbres auprès des champions du barbecue de compétition. Ce mélange offre des notes de douceur combinées à la saveur corsée de l'hickory. Ajoute un goût de fumage bien équilibré aux aliments grillés. Essayez avec : boeuf, volaille, porc.

### 63939 – Mélange Spécial Grillade

Erable / Chêne / Cerisier  
Ce mélange de pellets offre un fumage plus léger et légèrement sucré, conçue pour ne pas prendre le dessus sur les arômes naturels. Un excellent choix pour les pellets de tous les jours. Essayez avec : boeuf, volaille, porc, poisson, légumes, pizza.

Remarque: Bien que l'utilisation de pellets au bois de qualité alimentaire autres que ceux de marque Broil King® n'annule pas la garantie, le barbecue à pellets Smoke™ de Broil King® est spécifiquement calibré pour utiliser les pellets Premium de Broil King®. L'utilisation de pellets alimentaires d'autres marques peut affecter la température et temps de cuisson.

## Fumage : Moins de 275°F (135°C)

Cette forme classique de cuisson consiste à cuire des viandes plus volumineuses à basse température (moins de 275 ° F à 135 ° C) pendant une période relativement longue (souvent plus de 4 heures). Les pellets de qualité supérieure Broil King® fumeront lentement les viandes et autres plats de la saveur barbecue et donneront des viandes incroyablement tendres.

## Rôtir : de 350°F à 400°F (de 176°C à 205°C)

Également connu sous le nom de cuisson indirecte, cette configuration est similaire à la fumaison; La torréfaction de fumée est une version accélérée des mêmes principes. Cela fonctionne bien pour les rôtis plus conventionnels, les poulets et les mets qui sont souvent rôtis au four. La combinaison de fumée et de temps de cuisson crée une excellente saveur en moins de temps que le véritable fumage. La cuisson par convection à la rôtissoire en conjonction avec les températures de rôtissage crée des résultats incroyables (voir page 08).

## Cuisson Directe : 400°F (205°C) ou plus

Cette méthode est la cuisson traditionnelle au barbecue. Idéal pour les petits mets - steaks, côtelettes, hamburgers, légumes. La chaleur élevée brûle l'extérieur pendant la cuisson de l'intérieur.

Pour plus d'information, rendez vous sur [www.broilkingbbq.com](http://www.broilkingbbq.com)

GUIDE DES TEMPERATURE DE CUISSON			
	SAIGNANT	A POINT	INTERNE
BOEUF / AGNEAU / VEAU	130°F(55°C)	146°F(63°C)	160°F(70°C)
PORC		150°F(65°C)	170°F(77°C)
VOLAILLE			170°F(77°C)
HAMBURGER			160°F(70°C)

**POUR DE MEILLEURS RESULTATS, UTILISER UN THERMOMETRE A VIANDE AVEC SONDE**

### GUIDE POUR LA GRILLADE DU STEAK PARFAIT

DÉPOSEZ LE BIFTECK À ANGLE SUR UNE GRILLE CHAUDE.      RETOURNEZ LE BIFTECK COMME ILLUSTRÉ CI-DESSOUS.      RETOURNEZ LE BIFTECK UNE DEUXIÈME FOIS.      RETOURNEZ LE BIFTECK UNE DERNIÈRE FOIS.

Épaisseur de la viande	Réglage de la température	Temps de cuisson par côté				Garde-à-froid
		AA	BB	CC	DD	
3.18 cm	12.5 cm Rare/Blutig	1 1/4	1 1/4	1 1/4	1 1/4	77 Minutes
Saiblingt	Mittig/Blutig	2 2	2 2	2 2	2 2	88 Minutes
Mittiggrüblig	Mittel	2 2 1/4	2 2 1/4	2 1/4	2 1/4	99 Minutes
Mesig	Biehellig	2 2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2	110 Minutes
Biehellig	Mittel	3 3	3 3	3 3	3 3	112 Minutes

# TEMPS DE CUISSON ET TEMPERATURES

	DESCRIPTION	REGLAGE	T° CUISSON	TEMPS DE CUISSON	TEMPERATURE interne
	Côte de boeuf	FUMAGE	225°F (107°C)	5 heures	130°F(54°C)
	Filet De 3 à 4 lbs. (de 1.3 à 1.8 kg)			2.5 à 3 heures	130°F(54°C) pour saignant/ à point
	Poitrine (entier) De 8 à 12 lbs. (de 3.6 to 5.5 kg)			1.5 H par lb (3.3 H par kg)	205°F(96°C)
	Poitrine (tranche épaisse) De 8 à 12 lbs. (de 3.6 to 5.5 kg)			1.5 H par lb (3.3 H par kg)	195°F(90°C)
	Poitrine (tranche mince) De 8 à 12 lbs. (de 3.6 to 5.5 kg)		1.5 H par lb (3.3 H par kg)	185°F(85°C)	
	Macreuse à bifteak	ROTIR	350°F (176°C)	15 min par lb (33 min par kg)	130°F(54°C) pour saignant/ à point
	Longe ou surlonge			8 heures	130°F(54°C) for Medium Rare
	Steak*	GRILLER	600°F (315°C)		130°F(54°C) pour saignant/ à point
Hamburgers*				160°F(71°C)	
	Poulet (Quart)	ROTIR	350°F (176°C)	1 à 2 heures	170°F(77°C)
	Poulet (Cuisses)			1.5 heures	170°F(77°C)
	Poulet (Entier) De 2.5 à 3.5 lbs. (de 1.1 à 1.6 kg)			2 à 2.5 heures	170°F(77°C)
	Poulet (Entier) 3.5 to 4.5 lbs. (1.6 to 2 kg)			2 à 3 heures	170°F(77°C)
	Poulet (Ailes)			1.25 heures	170°F(77°C)
	Blanc de poulet De 5 à 8 oz. (de 0.15 to 0.23 kg)			1 à 2 heures	170°F(77°C)
	Dinde (Cuisse)			2 à 3 heures	170°F(77°C)
	Dinde (Entière) 10 to 12 lbs. (4.54 to 5.44 kg)			2.5 à 3 heures	170°F(77°C)
	Poisson (entier) De 4 à 6 lbs. (de 1.80 à 2.72 kg)	FUMAGE	225°F (107°C)	3.5 à 4 heures	A tester avec une fourchette
	Homard (à la vapeur)			15 minutes/lb	A goûter
	Crevettes (à la vapeur)			15 minutes/lb	A goûter
	Côtelettes De 1.5 à 2.5 lbs. (de 0.7 à 1.1 kg)	FUMAGE	225°F (107°C)	5 heures	160°F(71°C)
	Côtelettes De 2.5 à 3.5 lbs. (de 1.1 à 1.6 kg)			5 à 7 heures	160°F(71°C)
	Jambon de porc De 6 à 8 lbs. (de 2.7 à 3.6 kg)			1.5 H par lb (3.3 H par kg)	205°F(96°C)
	Jambon de porc (tranché) De 6 à 8 lbs. (de 2.7 à 3.6 kg)			1.5 H par lb (3.3 H par kg)	170°F(77°C)
	Côtes de porc			1.5 H par lb (3.3 H par kg)	160°F(71°C)
	Roti de porc 8 to 10 lbs. (3.63 to 4.54 kg)			1.5 H par lb (3.3 H par kg)	De 155°F à 165°F (de 68°C à 74°C)
	Longe de porc 8 to 10 lbs. (3.63 to 4.54 kg)			4 à 6 heures	160°F(71°C)
	Saucisse de porc 1.5 to 2.5 inch (3.8 to 6.4 cm) Dia.			1 à 3 heures	165°F(74°C)
	Epaule de porc (entière) De 6 à 10 lbs. (de 2.7 à 4.6 kg)			8 à 12 heures	205°F(96°C)
	Epaule de porc (découpes) De 6 à 10 lbs. (de 2.7 à 4.6 kg)			5 à 8 heures	175°F(79°C)
	Filet de porc De 1.5 à 2.5 lbs. (de 2.7 à 1.2 kg)			2.5 to 3 heures	160°F(71°C)
	Jambon à l'os/ rouelle de porc			1.5 H par lb (3.3 H par kg)	160°F(71°C)

# RECETTES

## MELANGE EPICES BBQ \*

- 2 c. à soupe de sucre roux
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de poivre noir fraîchement écrasé
- 1 c. à soupe de cumin
- 2 c. à café de moutarde
- 2 c. à café de paprika
- 2 c. à soupe de poudre de chili
- 1 c. à café de sel d'oignon
- 1 c. à café de sel de céleri
- 1 c. à café de poudre d'ail
- 1 c. à soupe d'origan

\*Essayez la sauce The Perfect BBQ Spice Rub™ de Broil King® (#50975) ou The Perfect KC BBQ Rub™ (#50978) pour des résultats exceptionnels

## POULET FUME

- Préchauffez le barbecue à pellets en le réglant sur "SMOKE" (225°F/107°C).
- 1 poulet entier coupé en morceaux, ou Poulet en morceaux avec ailes, cuisses et escalopes.
- Frottez les morceaux de Poulet avec le mélange d'épices BBQ(\*), et laissez reposer 30 minutes
- Posez les morceaux sur la grille de cuisson
- Laissez cuire 1 heure.
- Augmentez la chaleur du barbecue en réglant sur ROTIR (350°F/176°C).
- Laissez cuire 1 à 2 heures jusqu'à ce que la température interne soit atteinte.(165°F/74°C).
- Couvrir, laisser reposer 10 minutes.
- Servez et savourez.

## COTE DE PORC (RIBS)

- Préchauffez le barbecue à pellets en le réglant sur "SMOKE" (225°F/107°C).
- 4 carrés de côtes de porc.
- Pelez la peau des côtes.
- Assaisonnez à votre guise avec le mélange d'épices BBQ (\*)
- Ajoutez un plat avec du jus de pomme dans le barbecue (si désiré)
- Posez les côtes de porc sur la grille de cuisson.
- Laissez cuire 4 heures ou jusqu'à ce que la cuisson désirée soit atteinte
- Si vous le souhaitez, retirez les côtes du barbecue, enveloppez-les dans du papier d'aluminium et laissez-les reposer pendant 30 minutes.
- Reprendre la cuisson en augmentant la chaleur dans le barbecue à pellets à (350 ° F / 176 ° C). Remettez les côtes sur la grille de cuisson et appliquez à ce moment la sauce BBQ (\*).Terminez par 10 minutes de cuisson.
- Retirez du barbecue, couvrir et laisser reposer 10 minutes
- Servez et savourez

## PORC EFFILOCHE (PULLED PORK)

- Préchauffez le barbecue à pellets en le réglant sur "Smoke" (225°F/107°C)
- 4 – 5 lb. (1.8kg-3.6kg) d'épaule de porc (echine de porc)
- Assaisonnez à votre guise avec le mélange d'épices BBQ (\*).
- Placez la viande sur la grille de cuisson
- Laissez cuire 1 heure par livre avec une température interne d'au moins 185°F/ 85°C.
- Retirez du barbecue, enveloppez dans du papier aluminium et laissez reposer 30 minutes
- Séparez la viande à l'aide des fourches à viande Broil King® (#64070).
- Assaisonnez avec la sauce souhaitée.



## Guide des grillades parfaites!

- 4 steaks de 2.5 cm d'épaisseur
- 2 gousses d'ail coupées et écrasées
- 2 C. à soupe de sauce Worcestershire
- 2 C. à soupe de vinaigre Balsamique
- 2 c. à café de moutarde de Dijon
- 2 C. à soupe de sauce soja
- 2 C. à soupe d'huile d'olive

\*Essayez les marinades The Perfect Steak™ de Broil King® (#50990) pour des résultats exceptionnels.

## PREPARATIONS DES STEAKS

Enlevez l'excès de graisse des steaks. Dans un sac plastique refermable, combinez le reste des ingrédients. Faites mariner les steaks pendant 1 heure à température ambiante ou jusqu'à 24 heures au réfrigérateur. Si vous les réfrigérez, amenez les steaks à température ambiante 1 heure avant de les griller pour une cuisson plus uniforme.

## CONSEILS POUR DES GRILLADES PARFAITES

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

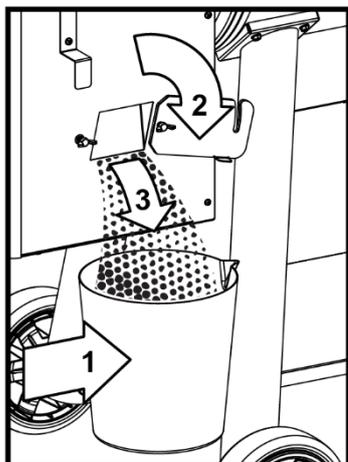
- Placez la viande sur les grilles de cuisson en respectant un angle de 45° et en suivant le temps de cuisson donné dans le tableau page 7
- Retournez le steak sur la grille en respectant le même angle de 45° et laissez le temps de cuisson préconisé.
- Retournez le steak sur la grille en le faisant pivoter de 45° pour marquer la viande. Laissez cuire le temps préconisé.
- Pour finir, retournez le steak et faites-le griller au même angle. (voir le guide de cuisson du steak parfait à la page 7)



# ENTRETIEN

## NETTOYAGE DE LA TREMIE

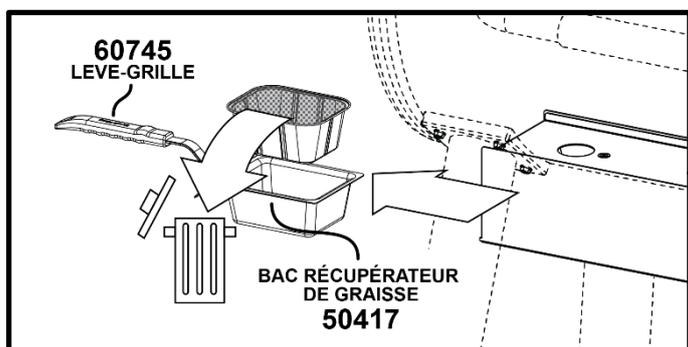
Votre barbecue Smoke™ à Pellet Broil King® a un loquet qui facilite le nettoyage de la trémie. Il a été conçu pour éliminer facilement l'excès de granulés, pour changer rapidement de goût des pellets ou nettoyer les pellets restant en fin d'utilisation.



1. Placez un pot sous l'ouverture.
2. Ouvrez la trappe
3. Collectez les pellets
4. Remettre le loquet en position fermée

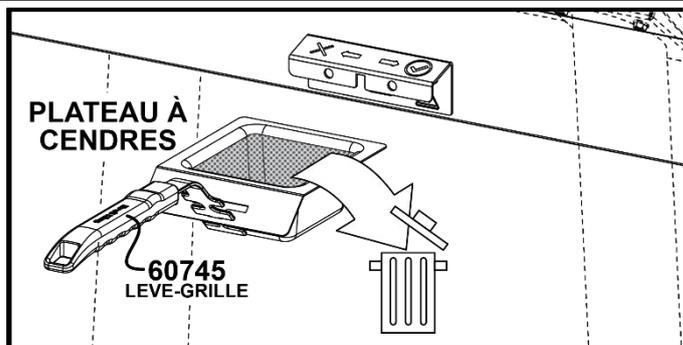
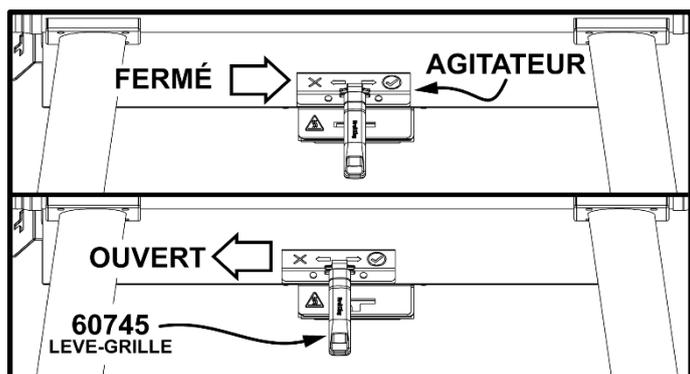
## NETTOYAGE DES RECUPERATEURS DE GRAISSE

Les flambées de graisse sont dus à un mauvais entretien du barbecue et au fait que le système de récupération de la graisse n'a pas été nettoyé régulièrement. Si malheureusement, un feu de graisse se produisait pendant la cuisson, éteignez / débranchez l'appareil et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Ne jamais garder le couvercle ouvert pendant un feu de graisse. Ne surtout jamais mettre d'eau



## NETTOYAGE DU CENDRIER

Après chaque utilisation, attendez que le barbecue soit complètement refroidi avant de retirer et de vider le cendrier. La première étape consiste à ouvrir la trappe dans la position de déverrouillage indiquée sur le couvercle. Vous pouvez faire glisser la trappe entre verrouillage et déverrouillage pour aider les cendres à tomber dans le bac. Ne jetez que les cendres complètement froides et éteintes.



Remettez la trappe en position fermée avant d'utiliser à nouveau le barbecue.

## ELIMINATION DES CENDRES

Les cendres doivent être placées dans un récipient en métal avec un couvercle hermétique. Le conteneur de cendres fermé doit être placé sur un sol incombustible ou sur le sol, à l'écart de tout matériau combustible, en attendant son élimination finale. Si les cendres sont éliminées par enfouissement dans le sol ou autrement dispersées localement, elles doivent être conservées dans le conteneur fermé jusqu'à ce que toutes les cendres soient complètement refroidies.

## SOIN ET ENTRETIEN

Le barbecue Smoke™ à Pellets Broil King® sera à vos côtés de nombreuses années pour des dégustations exceptionnelles, et ce avec un minimum de soins. Le processus de protection avec de l'huile à point de fumée élevé est indispensable pour protéger vos composants en acier et fonte pendant des années. Utilisez une brosse en acier inoxydable pour nettoyer les grilles de cuisson et les composants souillés.

Il se peut qu'il soit nécessaire de nettoyer et de re-badigeonner vos grilles de cuisson. Brossez-les soigneusement avec une brosse en acier inoxydable Broil King® (# 64014) pour éliminer les débris et appliquez une fine couche d'huile à point de fumée élevé. Ensuite, placez les grilles de cuisson sur votre barbecue et faites chauffer à 205 ° C (400 ° F) pendant 1 heure. Répétez cette opération dès nécessaire. Cette couche d'huile protégera vos grilles de cuisson et fournira des années d'utilisation sans problème.

Nettoyez l'extérieur du barbecue avec de l'eau chaude savonneuse (pas de détergent)

Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre barbecue à pellets Broil King®.

Pour nettoyer l'intérieur, utilisez une brosse triangulaire à poils métalliques de Broil King® (# 65641) pour éliminer les débris de la cuve de cuisson. La couche d'huile qui s'accumule à l'intérieur du fumoir – le badigeonnage des grilles - est protectrice et n'a pas besoin d'être nettoyée à chaque nettoyage.

Seules les sondes à viandes Broil King sont recommandées pour votre barbecue à pellets Broil King

Gardez toujours votre barbecue Smoke™ à Pellet Broil King® protégé quand vous ne l'utilisez pas – Utilisez la housse de protection Broil King® #67069 pour le barbecue Regal Pellet 500 (Model #496051) ou la housse de protection #67065 pour le barbecue Regal Pellet 400 (Model #495051)



# GARANTIE

## GARANTIE ET SERVICE APRES VENTE

La garantie Onward Manufacturing Company Ltd. (OMC) prend effet à compter de la date d'achat et se limite à la réparation ou au remplacement gratuit des pièces qui se révèlent défectueuses dans le cadre d'une utilisation domestique normale.

- Au Canada et aux États-Unis, le remplacement s'entend FOB usine.
- Dans tous les autres pays, le remplacement s'entend FOB Distributeur OMC. (Consultez votre revendeur pour connaître le distributeur OMC de votre pays.)

Tous les autres coûts sont à la charge du propriétaire.. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial, comme indiqué dans l'enregistrement de la garantie, et ne s'applique qu'aux produits vendus au détail et uniquement dans le pays où ils ont été achetés.

## CE QUE COUVRE LA GARANTIE:

Four de cuisson	5 ans
Autres composants et peinture	2 ans

## PIECES DETACHEES

"Les pièces détachées d'origine pour barbecues à gaz BROIL KING®" doivent être les seules utilisées. L'utilisation de toute autre pièce détachée annule la garantie.

## CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE

- Toute défaillance ou difficulté d'utilisation due à un coup, à un usage abusif, à une mauvaise utilisation, à une modification, à une mauvaise application, au vandalisme, à une installation ou à une maintenance inappropriée, ou à un défaut d'entretien normal et habituel comme indiqué dans le manuel de l'utilisateur.
- Détérioration ou dommages dus à des conditions météorologiques extrêmes telles que grêle, ouragans, tremblements de terre ou tornades, décoloration due à l'exposition à des produits chimiques, soit directement, soit dans l'atmosphère.
- Frais de port.
- Frais d'enlèvement et/ou de ré-installation.
- Frais de main d'oeuvre pour l'installation et la réparation.
- Coûts des appels téléphoniques
- Responsabilité pour dommages indirects ou consécutifs.

## PRISE EN CHARGE DE LA GARANTIE

La garantie est prise en charge par le distributeur BROIL KING® de votre pays. Cependant, votre demande doit se faire via votre revendeur.

Nom		Numéro du Modèle	
Adresse		Numéro de Série	
Ville		Date d'achat	
Code Postal		Nom du revendeur	
Telephone		Numéro pièce détachée	
Email			
Problème			