



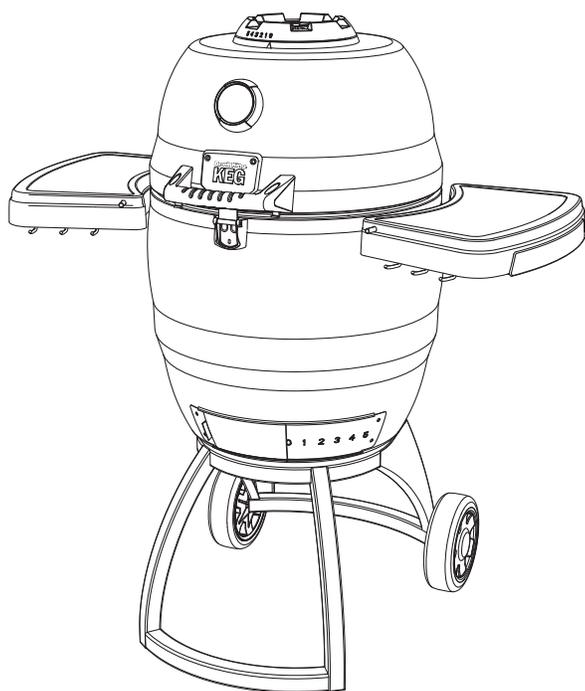
Broil King®
KEG

MANUEL D'UTILISATION
911770 / SÉRIES 4000

Broil King®

KEG

Le BROIL KING™ KEG est conçu pour vous donner de meilleurs temps de loisirs. Ceci était notre objectif et le résultat est notre BROIL KING™ KEG - le meilleur gril extérieur qui n'a jamais été créé. En vous procurant le BROIL KING™ KEG et en y perfectionnant vos propres recettes, votre passion pour la cuisson sur gril est sur le point d'atteindre un tout autre niveau. Vos compétences et votre réputation iront en grandissant avec chaque barbecue triomphant et commentaires élogieux.



⚠️ AVERTISSEMENT

NE FAITES PAS FONCTIONNER À DES TEMPÉRATURES SUPÉRIEURES À 425 °C (800 °F).

PLUSIEURS BREVETS EN INSTANCE

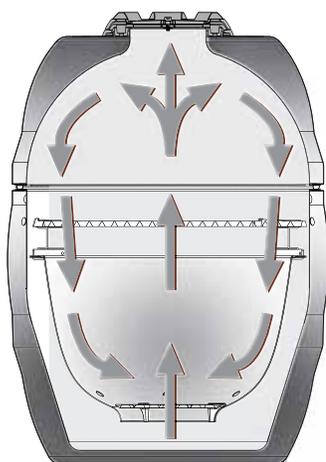
⚠️ DANGER

- Ce gril est conçu pour une cuisson extérieure uniquement. S'il est utilisé à l'intérieur, des vapeurs toxiques s'accumuleront et causeront de sérieuses blessures ou même la mort.
- N'ajoutez pas d'allume-feu liquide pour charbons ou des charbons imprégnés d'un produit allume-feu aux charbons chauds ou tièdes.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance près d'un gril chaud.
- N'essayez pas de bouger un gril chaud.
- N'utilisez pas le gril à l'intérieur de 1,52 mètre (cinq pieds) de toute matière combustible.
- N'utilisez pas si le gril n'est pas entièrement assemblé et que les pièces y soient toutes installées.
- N'enlevez pas les cendres tant que les charbons ne sont pas entièrement brûlés et qu'ils soient entièrement éteints.
- N'utilisez pas le gril lors de grands vents.

⚠️ AVERTISSEMENT

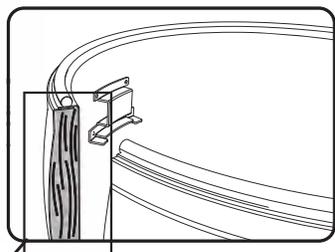
- Gardez le gril à niveau en tout temps.
- Utilisez toujours le foyer et la grille à charbons.
- Ne touchez jamais les grilles de cuisson ou de charbons ou le gril pour voir s'ils sont chauds.
- Utilisez des gants pour barbecue ou des coussins de protection contre la chaleur afin de protéger vos mains lors de la cuisson ou lorsque vous devez ajuster les volets.
- Utilisez des ustensiles pour barbecue avec de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Pour éteindre les charbons, fermez le couvercle et les deux volets complètement. N'utilisez pas de l'eau puisque cela endommagera le fini du gril.

NE PAS TENIR COMPTE DE CES DÉCLARATION DE DANGER ET D'AVERTISSEMENT POURRAIT CAUSER DES BLESSURES OU MÊME LA MORT, OU UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION, AYANT COMME RÉSULTATS DES DOMMAGES MATÉRIELS.



La forme unique du **BROIL KING® KEG** est parfaitement conçue pour une cuisson efficace de style convection thermique.

Deux parois en acier et une isolation de grade commercial maintient la chaleur à l'intérieur et maximise le rendement du combustible.



Ouvre-bouteille

Grilles de cuisson amovibles

Grille pour charbons

Foyer



Crochets pour ustensiles

Plateau latéral amovible



L'outil polyvalent



Crochets pour ustensiles

Plateau latéral amovible

Cale

Cale

To assemble your **BROIL KING® KEG** see the Assembly Instructions



Pattes de nivellement

Châssis en acier robuste

Le thermomètre, intégré au couvercle, vous assure de pouvoir maintenir une température constante à l'intérieur du grill pour tous les festins que vous préparez.



Volet supérieur pour le débit d'air

Volet inférieur pour le débit d'air



Morceaux de charbons naturels

Votre BROIL KING™ KEG fonctionnera avec plusieurs types de combustible, y compris les briquettes de charbons traditionnelles et même les morceaux de bois. Mais, le KEG fonctionnera à son meilleur avec les morceaux de charbons de bois 100 % naturels True 'Cue^{MC} (MODÈLE# TCF5505). Les morceaux de charbons de bois naturels de marque True 'Cue^{MC}, ne contiennent aucun produit chimique, additif ou de remplissage. Cela signifie que votre feu brûlera plus longtemps, sera plus propre et produira moins de cendres que les briquettes de charbons.



Bâtonnets allume-feu

Les allume-feux préférés pour votre BROIL KING® KEG sont les allume-feux bâchettes (matchtip) de True 'Cue^{MC} (MODÈLE# TCF5511). Elles embraseront les morceaux de charbons sans avoir besoin d'utiliser de l'essence pour briquets - ce que nous ne recommandons pas d'utiliser.

Vous trouverez les morceaux de charbons et les bâtonnets allume-feu dans les quincailleries, les magasins d'objets divers, et les magasins d'accessoires de plein-air qui vendent des articles pour barbecue.

Broil King KEG « Allumage » initial

TRAITEMENT DE LA GRILLE EN FONTE

Avant de commencer à cuire quoi que ce soit avec votre nouveau BROIL KING™ KEG, vous devez en premier « traiter » pour brûler la couche de protection utilisée pour protéger votre BROIL KING™ KEG pendant le transport. Cela aidera également à protéger contre la rouille les pièces en fonte lors d'utilisation normale.

Premièrement, enlevez les grilles et lavez-les à fond avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez et séchez entièrement avec un linge doux. Ne les laissez pas sécher à l'air libre et ne les mettez pas au lave-vaisselle.

Lorsque les grilles en fonte sont entièrement sèches, appliquez une couche d'huile végétale solide sur les deux côtés pour les protéger. Appliquez également de la graisse alimentaire végétale au volet supérieur, à l'intérieur et à l'extérieur.

Pour la dernière étape « traitement » - faites fonctionner votre BROIL KING™ KEG à une température d'environ 205 °C (400 °F) pendant environ une heure. Cela brûlera l'excédant de la couche de protection qu'il pourrait encore y avoir dans les pores du métal. Il peut être une bonne idée de répéter le processus de traitement de vos grilles de temps en temps.

⚠ AVERTISSEMENT

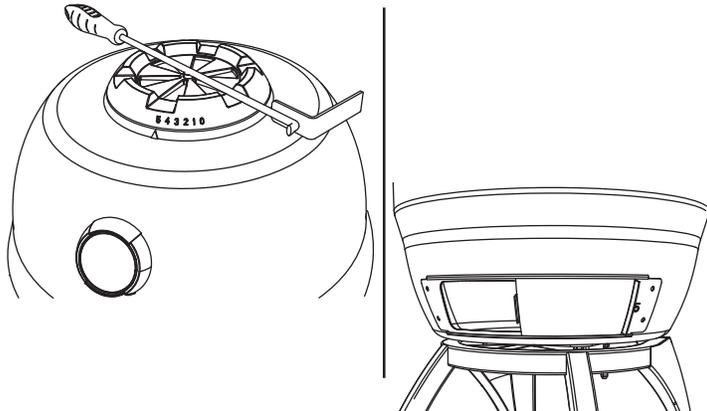
Faites toujours preuve de prudence lorsque vous ouvrez le couvercle.

Ouvrez lentement et d'une petite fente uniquement le couvercle (environ 2,54 cm (1 po)) et comptez jusqu'à 5 (1-2-3-4-5) avant de l'ouvrir au complet. Cela permettra à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du gril de s'échapper lentement et ainsi de prévenir un embrasement provoqué par une poussée soudaine d'oxygène.

Broil King® KEG Allumage

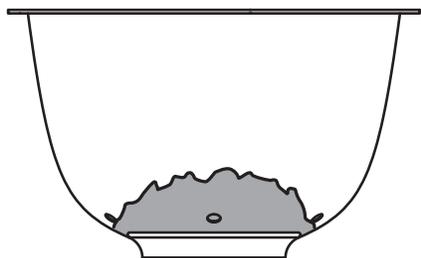
Étape 1 :

placez les volets supérieurs et inférieurs à la position 5 pour permettre une entrée d'air maximum afin d'embraser le feu.



Étape 2 :

ouvrez le couvercle, sortez les deux grilles et versez 680 grammes (1,5 livre) de morceaux de charbons naturels sur la grille à charbons située au fond de votre BROIL KING® KEG.



Attention - n'en versez pas trop. Les charbons devraient couvrir la grille à charbons en une petite pile pas plus haute que les trous pour le feu. **Important : ne laissez pas les charbons bloquer ou couvrir les trous d'air qui se trouvent dans le foyer.**

En vous familiarisant avec votre KEG, vous allez rapidement savoir la quantité de charbons nécessaire pour chaque type de cuisson. Puisque votre BROIL KING® KEG est tellement efficace, il prend moins de charbons que ce que vous êtes habitué d'utiliser.



AVERTISSEMENT

NE FAITES PAS FONCTIONNER À DES TEMPÉRATURES SUPÉRIEURES À 425 °C (800 °F).

Étape 3:

Now the starter sticks can be poked into the side of the mound and lit.

Étape 4:

After lighting charcoal, allow it to ignite with lid open until any flames go out before closing the lid.

Étape 5:

Place grill grate back in place and close lid. Stay close by to adjust dampers to desired cooking temperature.

Le BROIL KING® KEG se réchauffe rapidement

... et peut devenir extrêmement chaud.

Si vous ne planifiez pas d'utiliser votre BROIL KING® KEG autre que pour saisir vos aliments, vous devrez ajuster les volets à la baisse à partir de la position « 5 » lorsque la température aura atteint 121 °C (250 °F).



L'outil polyvalent de rend le tout plus facile.

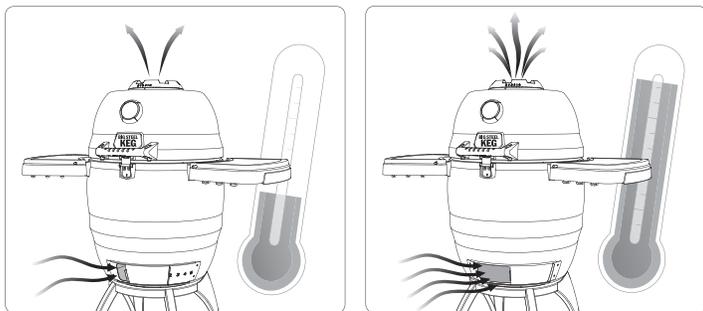
Ce gadget est tout aussi cool que le polyvalent BROIL KING® KEG.

Utilisez-le pour :

- Ajuster de façon sécuritaire les volets supérieurs et inférieurs (ils peuvent être très chauds).
- Déplacer les grilles de cuisson.
- Enlever les cendres, en les raclant et en les déposant dans un seau en métal.

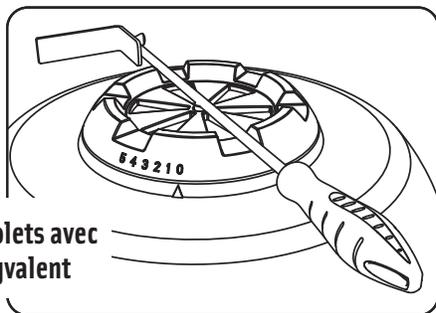
Broil King KEG LE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Votre BROIL KING® KEG vous permet de contrôler votre température en réglant le débit d'air par les volets supérieurs et inférieurs. Plus vous ouvrez les volets, plus l'air circulera à l'intérieur et la température sera plus chaude. De petits ajustements aux volets affecteront la température à l'intérieur de la chambre de cuisson.



CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Pour la cuisson à basse température – inférieure à 150 °C (300 °F) – quand vous allumez votre feu, surveillez bien la température pour ne pas excéder le niveau de cuisson désiré. Il est important d'avoir les volets à la position 1 (ou plus bas) avant que le feu ne devienne trop chaud, lorsque le couvercle est fermé.

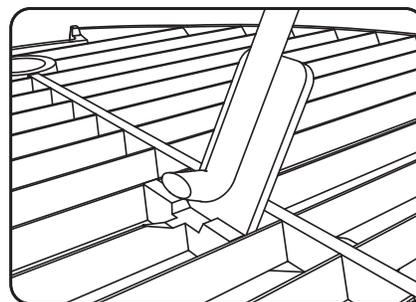


Ajustez les volets avec
l'outil polyvalent

Cuisson pour la première fois

POSITIONS DES GRILLES

Votre BROIL KING® KEG vous permet d'ajuster la position des grilles pour s'adapter à vos besoins. La grille en fonte a deux positions. La position inférieure permet également au grill de contenir de plus gros plats comme une dinde ou un rôti. Pour de plus petits plats, vous voudrez peut-être utiliser la position supérieure. L'outil polyvalent peut-être ajusté à la position de la grille. Assurez-vous par contre, que l'onglet de l'outil s'insère dans l'encoche située sur la grille en fonte.



La grille plaquée chrome fournit une surface de cuisson additionnelle. Lorsque vous utilisez la grille en chrome, la grille en fonte devrait être verrouillée à la position inférieure. La grille en chrome peut basculer hors de portée afin de pouvoir accéder à la grille inférieure lors de la cuisson.

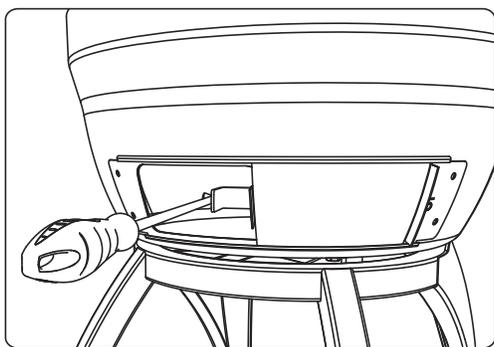
ÉTEINDRE LE KEG

Lorsque vous être prêt à éteindre votre BROIL KING® KEG, fermez les deux volets pour faire mourir entièrement le feu.

LA REMISE EN MARCHÉ

Lorsque vous être prêt à allumer, la prochaine fois, votre BROIL KING® KEG, vous aurez peut-être encore des résidus de charbons non utilisés. Laissez-les là, ils sont encore bons. Pour la graisse qui se trouve sur la grille – faites-la brûler lors de la prochaine utilisation; cela continuera à traiter votre grille.

Votre BROIL KING® KEG vous donnera plusieurs années d'excellent service avec un minimum d'entretien. Le processus de traitement aidera à préserver les pièces en fonte. Si, à tout moment, vous constatez que la rouille se forme, utilisez une brosse en fil de fer pour nettoyer la grille et effectuez une autre fois le traitement tel que décrit précédemment.



Lorsque les cendres de charbons commencent à s'accumuler, placez-les dans un seau en métal avec l'outil polyvalent - effectuez cette tâche uniquement lorsque le gril est refroidi et que les charbons sont bien éteints.



**Éponge et
détergent doux**



Lave-vaisselle

Souvenez-vous : ne mettez jamais aucune pièce du BROIL KING® KEG au lave-vaisselle pour les nettoyer.

Pour le nettoyage de surface, vous n'avez qu'à utiliser de l'eau, un détergent doux et une éponge.

* **Utilisez uniquement du savon et de l'eau pour nettoyer votre gril et maintenez-le toujours recouvert avec une housse.**

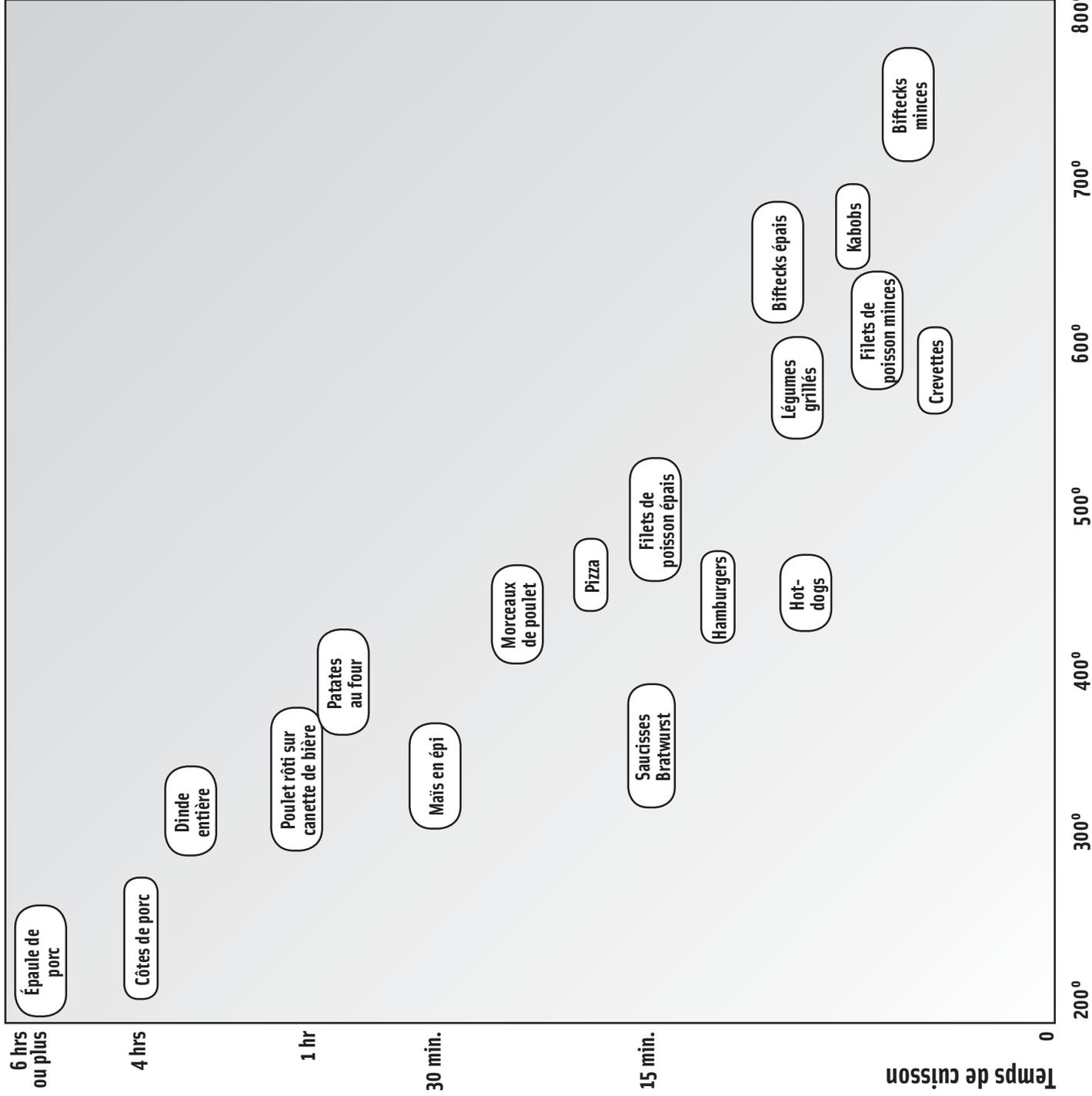
Broil King® KEG

Guide de cuisson

Tous les temps de cuisson et les températures sont approximatifs.

Utilisez un thermomètre pour aliments afin de vérifier la température interne.

ALIMENTS	°F
Bœuf, porc, agneau hachés	160°
Dinde, poulet hachés	165°
Bœuf, veau, agneau	
Médium saignant	145°
Médium	160°
Bien cuit	170°
Poulet, dinde, canard	165°
Porc	160°
Jambon	
Frais (cru)	160°
Précuit	140°



Température - (FAHRENHEIT)

Broil King® KEG RECETTES GAGNANTES

Côtes à cuisson basse et lente

Votre BROIL KING® KEG se surpasse à faire des côtes extrêmement tendres dont la viande se détache de l'os et cela avec un minimum de tracas. Remplissez le gril avec des charbons et allumez un allume-feu sur le dessus de la pile. Lorsque l'allume-feu est éteint et que le dessus des charbons est embrasé, fermez le couvercle. Ajustez les volets à la position #1 lorsque la lecture de la température est à 121 °C (250 °F). Faites cuire les côtes pendant 4 heures. Retirez les côtes, badigeonnez-les avec votre sauce préférée et faites cuire pendant une autre heure à 121 °C (250 °F). Pour plus de saveur, ajoutez au feu une poignée de copeaux de noyer trempés avant de continuer la cuisson.



Poivrons farcis délicieux

La cuisson des légumes est rapide et facile avec votre BROIL KING® KEG. Les courants de la convection et l'isolation à double paroi aident à conserver une température constante à travers le gril.

Pour cette raison, le temps de cuisson, autant sur la grille supérieure qu'inférieure, prendra environ le même temps. La cuisson sera également beaucoup plus rapide qu'un gril

traditionnel - alors surveillez de près. Remplissez les poivrons avec vos ingrédients favoris - nous aimons des saucisses italiennes, du riz et du fromage. Déposez-les directement sur la grille et faites cuire à 175 °C (350 °F) pendant 20 à 30 minutes.



Guide de cuisson de la maison du bifteck

Pour obtenir des marques de grilles en forme de diamants, suivre le diagramme ci-dessous pour retourner les biftecks.

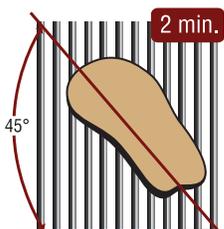
Mariner les steaks environ 1 heure à la température de la pièce ou jusqu'à 24 heures au réfrigérateur. S'ils ont été réfrigérés, amener les steaks à la température de la pièce ½ heure avant de procéder, pour obtenir une cuisson uniforme.

Préchauffer le barbecue à température élevée (HIGH). Badigeonner les grilles de cuisson à l'huile d'olive.

NOTE: Les coupes avec des os prennent un peu plus de temps à cuire. Les temps varient selon les conditions de température extérieure, l'épaisseur ou la température de la viande avant la cuisson.

Épaisseur de la viande		Degré de chaleur	Temps par côté				Temps total
1 ½"	1"		A	B	C	D	
	Saignant	Med/High	1 ¼	1 ¼	1 ¼	1 ¼	7 minutes
Saignant	A point/Saignant	Med/High	2	2	2	2	8 minutes
	A point	Med/High	2 ¼	2 ¼	2 ¼	2 ¼	9 minutes
Medium/Saignant	Bien cuit	Med/High	2 ½	2 ½	2 ½	2 ½	10 minutes
A point		Med/High	3	3	3	3	12 minutes

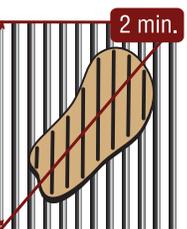
Placer le bifteck selon un angle sur la grille



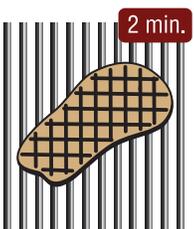
Retourner le bifteck comme ci-dessous



Turn and flip the steak again.



Enfin, retourner le bifteck de nouveau



Poulet rôti sur canette de bière ultime

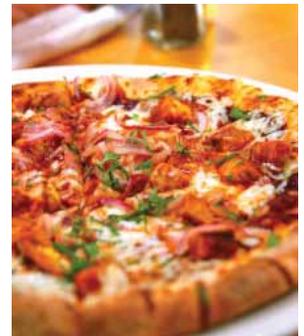
Le BROIL KING® KEG est parfaitement adapté pour rôtir.

Contrairement à un gril régulier, le BROIL KING® KEG procure une cuisson uniforme et maintient en tout temps la température.



Vous n'avez qu'à allumer le feu et à ajuster les volets à la baisse lorsque vous atteindrez une température de 175 °C (350 °F). Prenez une canette de votre bière favorite remplie à moitié et y ajouter quelques gousses d'ail et votre assaisonnement favori pour barbecue. Assaisonnez votre volaille, en vous assurant d'en mettre beaucoup à l'intérieur. Placez le poulet en position verticale sur le dessus de la canette; l'extrémité ouverte de la canette à l'intérieur du poulet. Placez le poulet en position verticale sur la grille et faites rôtir jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

Pour plus de saveur, ajoutez une poignée de copeaux de pécan à votre feu avant de débiter la cuisson.



Pizza parfaite

La cuisson de pâte à pizza sur le BROIL KING® KEG amènera votre cuisson à un tout autre niveau - faisant de vous l'envie de votre voisinage. La grille supérieure est plus éloignée du feu et est idéale pour la cuisson de pâte à pizza. Pour faire de la pizza, nous aimons utiliser notre pierre à pizza de 30,48 cm (12 po) de BROIL KING® KEG (MODÈLE# BSA5541). Placez la pierre sur la grille supérieure de votre BROIL KING® KEG et préchauffez le Keg à 205 °C (400 °F). Utilisez de la pâte fraîche et mettez-y vos ingrédients favoris. Pour plus de saveur, ajoutez une poignée de copeaux de mesquite à votre feu avant de débiter la cuisson.

Placez votre pizza sur une feuille de papier parchemin - cela garantira les résultats. Cuissez sur le dessus de la pierre à pizza pendant 10 à 15 minutes.

Broil King®
KEG

ONWARD MANUFACTURING COMPANY LTD.

585 Kumpf Drive • Waterloo, Ontario, Canada • N2V 1K3

info@omcbbq.com • Phone: 519.885.4540 • Fax: 519.885.1390

North America Customer Service: 1.800.265.2150