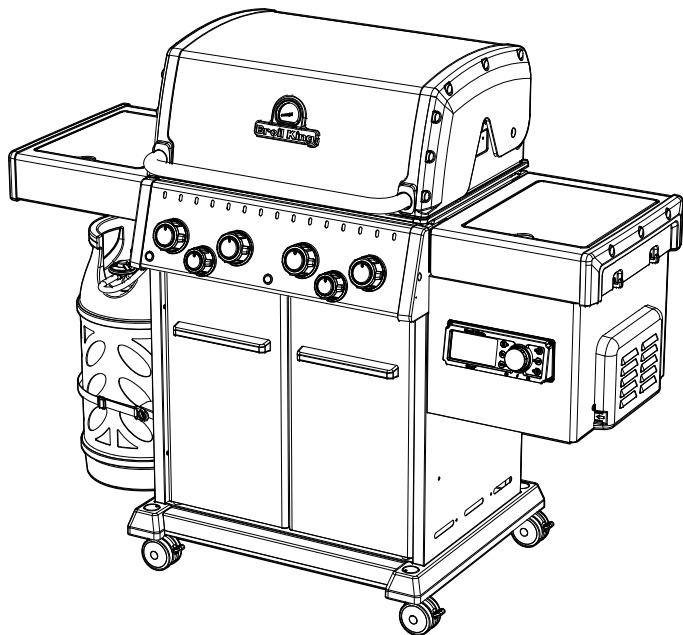


Broil King®

PELLET iQue™ MODUL

BEDIENUNGSANLEITUNG



ZUR VERWENDUNG MIT FOLGENDEN MODELLEN:

675005EU, 674005EU, 675005CH, 674005CH

675005GB, 674005GB

INHALT

SICHERHEIT	2
GASFLASCHE.....	4
DRUCKREGLER / GASLEITUNG.....	4
NUTZUNG DER GASFLASCHE.....	5
ERDGAS	6
DICHTIGKEITSPRÜFUNG	7
VENTURIROHRE	8
iQue™ KENNENLERNEN.....	9
iQue™ STEUEREINHEIT	10
GRILLPELLETS	11
ZÜNDUNG - GAS	12
ZÜNDUNG - PELLET	13
BETRIEB.....	14
iQue™ APP	15
ZUBEREITUNGSMETHODEN	16
WARTUNG.....	19
FEHLERBEHEBUNG	21
GARANTIE.....	23



GEFAHR

WENN SIE GAS RIECHEN:

1. DIE GASZUFUHR ZUM GERÄT ABSTELLEN.
2. OFFENE FLAMMEN SOFORT LÖSCHEN.
3. DECKEL ÖFFNEN.
4. FALLS DER GASGERUCH NICHT ENTWEICHT, SOFORT DEN HÄNDLER ODER KUNDENDIENST KONTAKTIEREN.

BITTE TRAGEN SIE HIER IHRE MODELLNUMMER, SERIENNUMMER UND DAS KAUFDATUM EIN.

DIESE INFORMATIONEN FINDEN SIE AUF DEM SCHWARZ-SILBERNEN AUFKLEBER.

MODELLNUMMER

SERIENNUMMER

KAUFDATUM

HINWEIS FÜR DEN INSTALLATEUR: DIESE ANLEITUNG MUSS DEM VERBRAUCHER ÜBERLASSEN WERDEN.

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE IHREN GRILL IN BETRIEB NEHMEN.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG FÜR ZUKÜNFTIGE REFERENZEN AUF.

MONTAGEANWEISUNGEN FINDEN SIE IN IHRER MONTAGEANLEITUNG
ODER AUF www.broilking.de, WO SIE UNSER MONTAGEVIDEO SEHEN KÖNNEN.

Onward
MANUFACTURING COMPANY

585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

SINCE 1906
LIMITED

DE
60094-40DE Rev C 03/26

SICHERHEIT

Ihr neuer Broil King Grill ist ein sicheres und praktisches Gerät, wenn er richtig zusammengebaut und verwendet wird. Wie bei allen mit befeuerten Produkten müssen bestimmte Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden. Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitsvorkehrungen kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen. Wenn Sie Fragen zum Zusammenbau oder Betrieb haben, wenden Sie sich an Ihren Händler oder direkt an Broil King Deutschland GmbH.

- Dieses Gerät ist gemäß den CE-Normen konstruiert.
- Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Bau- oder Brandschutzbehörden nach den in Ihrem Gebiet geltenden Einschränkungen und Anforderungen an die Installationsprüfung.
- Bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Referenzen auf.
- DIESES HANDBUCH ERSETZT DIE VORHERIGE

iQue™-STEUERUNGSSYSTEM

Ein Broil King Grill, der mit einem iQue™ ausgestattet ist, ermöglicht es Ihnen, die gewünschte Gartemperatur präzise zu halten und bietet Ihnen die Möglichkeit, den Grill sowie die Garinformationen über Ihr Smart-Gerät zu überwachen.

iQue™ ersetzt nicht die Notwendigkeit, Ihren Grill zu überwachen.

Das Broil King Pellet iQue™-Modul steuert ausschließlich den Holzpellet-Brenner. Die Gasbrenner werden manuell geregelt.

WARNUNG! DAS PELLETSYSTEM IST GETRENNT VOM GASSYSTEM ZU VERWENDEN.

GEFAHR - GASBETRIEB

- **Dieses Gerät ist nur für den Außenbereich bestimmt..**
- Bei Lagerung in Innenräumen den Zylinder abnehmen und im Freien lagern.
- Lassen Sie den Grill NIEMALS unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder oder Haustiere nicht unbeaufsichtigt in der Nähe eines heißen Grills.
- Bewegen Sie einen heißen Grill nicht.
- Verwenden Sie den Grill nur, wenn er vollständig zusammengebaut ist und alle Teile an ihrem Platz sind.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
- Beim Umgang mit diesem Produkt und beim Transport ist Vorsicht geboten. Metallanten können gefährlich sein. Tragen Sie beim Anheben oder Bewegen geeignete Handschuhe. Entfernen Sie vor dem Anheben die Seitenablagen, Gitterroste und Roste.

GEFAHR - PELLETBETRIEB

- Den Grill bei geöffnetem Deckel die ersten 10 Minuten vorheizen oder bis der weiße Rauch klar wird.
- Entfernen Sie die Pellet-Asche erst, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist..
- Versuchen Sie niemals, Ihren Grill zu überhitzen, indem Sie zu viele Pellets oder andere brennbare Materialien in den Brenner oder den Pelletbehälter geben.
- Sollte es zu einer Stichflamme kommen, verwenden Sie kein Wasser zum Löschen des Feuers. Schalten Sie das Gerät AUS. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist.

GEFAHR - BRAND

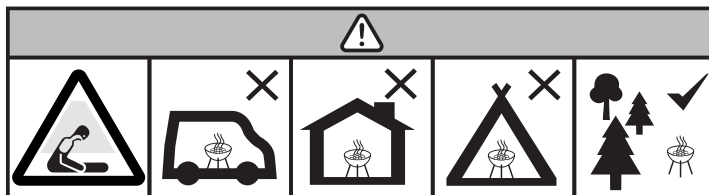
- Halten Sie den Bereich um das Gerät frei von brennbaren Materialien, Pellets, Benzin und allen brennbaren Flüssigkeiten und Dämpfen.
- Lagern Sie niemals brennbares Material in der Nähe des Geräts oder unter dem Gerät.
- Verwenden Sie niemals brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe, um ein Feuer in diesem Grill zu entfachen oder zu unterhalten.
- **WARNUNG!** Verwenden Sie kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden! Verwenden Sie nur Anzündhilfen, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!
- Wenn ein Fettbrand in der Garkammer auftritt, verwenden Sie zum löschen kein Wasser. Wenn dies gefahrlos möglich ist, schließen Sie den Deckel und warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist.

GEFAHR - HEISSE OBERFLÄCHEN

- Dieser Grill und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs HEISS. Berühren Sie KEINE HEISSEN Oberflächen ohne Schutzhandschuhe.
- Benutzen Sie Grillhandschuhe oder Schutzhandschuhe, wenn Sie grillen oder die obere Luftregulierung einstellen.
- Berühren Sie niemals den Pelletbehälter, die Roto-Draft-Schornsteinklappe, den Aschekasten, die Grillroste oder die Warmhalteroste, um zu sehen, ob diese heiß sind.
- Verwenden Sie geeignete Grillwerkzeuge mit langen, hitzebeständigen Griffen.

GEFAHR - KOHLENMONOXID

- Dieser Grill ist ausschließlich für den Gebrauch im Freien bestimmt. Bei Verwendung in Innenräumen können giftige Dämpfe entstehen, die schwere Verletzungen oder Tod verursachen können. Richtlinien beachten, um sich selbst, die Familie oder andere vor dem farb- und geruchlosen Gas zu schützen.
- Kennen Sie die Symptome einer Kohlenmonoxidvergiftung: Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit und Verwirrung. Kohlenmonoxid verringert die Fähigkeit des Blutes, Sauerstoff zu transportieren. Ein niedriger Sauerstoffgehalt im Blut kann zu Bewusstlosigkeit und Tod führen.
- Bei erkältungs- oder grippeähnlichen Symptomen beim Grillen oder in der Nähe dieses Geräts ärztliche Hilfe aufsuchen. Eine Kohlenmonoxidvergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird oft zu spät erkannt.
- Alkohol- und Drogenkonsum verstärken die Auswirkungen einer Kohlenmonoxidvergiftung.
- Kohlenmonoxid ist besonders giftig für Mutter und Kind während der Schwangerschaft, Säuglinge, ältere Menschen, Raucher und Menschen mit Blut- oder Kreislaufproblemen wie Anämie oder Herzerkrankungen.



MODELLSPEZIFIKATION

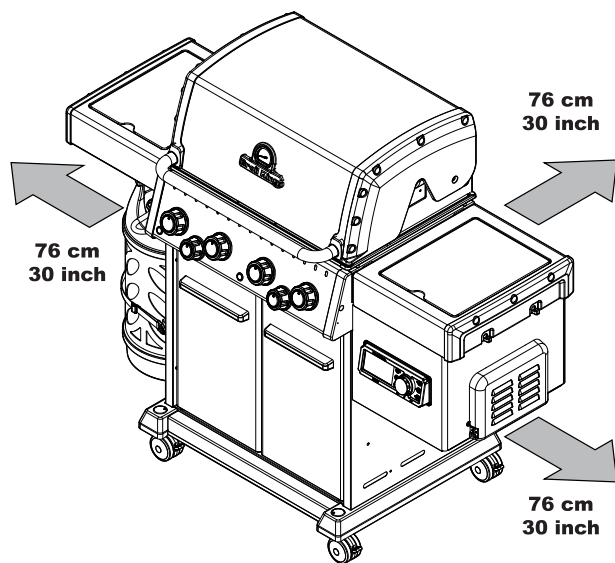
MODEL	Gesamte Wärmeleistung (kW)	Gesamte Wärmeleistung (g/h)	Düsengröße Hauptbrenner (mm)	Düsengröße Seitenbrenner (mm)	Düsengröße Heckbrenner (mm)
6781-43, 6781-83, 6783-83	20,7	1505	0,84	0,81	1,04
6753-83, 6751-83	20,3	1476	0,84	0,79	1,04
6771-43, 6771-83, 6773-83	18,9	1374	0,84	0,81	1,04
6743-83, 6741-83	18,5	1345	0,84	0,79	1,04

SICHERHEIT

WARNUNG - EINBAU

EIN WESENTLICHER GRUND FÜR BRÄNDE IST DER FEHLER, DIE ERFORDERLICHEN ABSTÄNDE (LUFTRÄUME) AN BRENNBAREN STOFFEN NICHT EINZUHALTEN. ES IST ÄUSSERST WICHTIG, DASS DIESES PRODUKT NUR IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DIESEN ANWEISUNGEN INSTALLIERT WIRD.

- Dieses Gerät ist NUR für den AUSSENGBEBAUCH bestimmt. Es darf nicht in einer Garage, einem Schuppen, oder in einem anderen geschlossenen Raum betrieben werden.
- Dieses Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften und den relevanten Normen installiert werden.
- Der Grill muss in einem Abstand von mindestens 76 cm von jeder Seite und 76 cm von der Rückseite zu brennbaren Oberflächen aufgestellt werden.
- Drosseln Sie NICHT die Luftzufuhr zum Gerät.
- Stellen Sie den Grill NICHT unter brennbaren Überkopfkonstruktionen installieren.
- Stellen Sie den Grill NICHT unter Pflanzen, Bäumen oder Laub auf.
- Stellen Sie den Grill immer auf einer nicht brennbaren Oberfläche auf.
- Stellen Sie den Grill immer auf eine ebene Fläche und halten Sie das Gerät waagrecht.
- Bei der Festlegung des Standorts des Grills sollten Sie darauf achten, dass er dem Wind ausgesetzt ist, sich in der Nähe von Verkehrswegen befindet und die elektrischen Anschlüsse so kurz wie möglich und von Wärmequellen entfernt sind.
- Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, in dem nur wenig Wind herrscht. Sorgen Sie für genügend Platz, um den Bereich im Falle eines Brandes sicher zu verlassen.
- Verriegeln Sie die Räder während der Benutzung.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen.
- Verwenden oder installieren Sie kein Zubehör, das den Pelletbehälter, die Förderschnecke, den Brenntopf oder das Abgassystem verändert oder modifiziert.



INSTALLATION DER LPG-GASFLASCHE

LPG-Gasflaschen müssen gemäß den Montageanleitungen unter Verwendung der mitgelieferten Haltevorrichtung installiert werden. Lagern Sie keine Ersatzflasche unter oder in der Nähe dieses Geräts. Alle verwendeten Flaschen müssen mit den bereitgestellten Haltemöglichkeiten kompatibel sein.

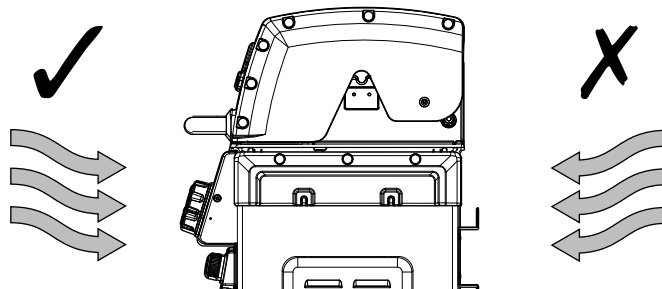
PLATZIERUNG DES GASGRILLS

Wenn Sie den Grill an seinen endgültigen Platz stellen, berücksichtigen Sie bitte folgendes:

- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, damit Hitze und Rauch abgeführt werden können.
- Windverhältnisse.
- Freier Zugang.
- Gas- und Elektroleitungen sollten so kurz wie möglich und fern von Heizquellen sein.

PLATZIERUNG DES GASGRILLS:

- An einem Ort mit minimalem Wind.
- Es muss genügend Raum vorhanden sein, um im Fall eines Feuers evakuieren zu können.
- An einem gut belüfteten Ort.



KEINE PLATZIERUNG MÖGLICH:

- In der Garage, einem Durchgang, Schuppen oder einem anderen geschlossenen Ort
- Unter einer ungeschützten brennbaren Konstruktion.

Der Grill ist so konstruiert, dass Luft durch den Bereich des Bedienteils angesaugt wird, und dass die Abgase durch den Auslass hinten in der Haube nach außen gelangen.

- Unterstützt den Grill bei der Entlüftung der heißen Luft durch die Rückseite des Grills
- Hilft dabei, dass der Rauch bei der Nutzung niemanden belästigt.

WARNUNG

- Von hinten oder durch die Abgasvorrichtung eintretender Wind, kann die geeignete Luftzufuhr unterbrechen und damit zu verringerter Leistung und manchmal zu überschüssiger Hitzeansammlung im Bereich des Bedienteils führen. Das kann zu Verbrennungen führen wenn die erhitzte Bedienoberfläche oder deren Schalter berührt werden.
- Bei starkem Wind ist es am besten, den Grill nicht zu benutzen.
- Der Grill sollte bei starkem Wind nicht benutzt werden. Schäden, die auf Einsatz des Grills bei starkem Wind hinweisen, wie geschmolzene Schalter oder Zündvorrichtungen, oder Verfärbung der Armaturen durch große Hitze einwirkung, sind von der Garantieleistung ausgeschlossen.

ELEKTRISCHE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

WARNUNG Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Schäden an Eigentum, zu Verletzungen und zum Tod führen!

- Dieser Grill benötigt eine externe Stromquelle und muss gemäß den örtlichen Vorschriften elektrisch geerdet sein.
- Ausschließlich Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) für diesen Outdoor-Grill verwenden.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel nutzen, achten Sie darauf, dass es sich um ein CE-Zertifiziertes Verlängerungskabel für den Außenbereich handelt.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel von mehr als 15 m Länge.
- Verwenden Sie das kürzestmögliche Verlängerungskabel, um Ihren Grill zu erreichen.
- Verwenden Sie KEINE Steckeradapter.
- Ist die Zuleitung defekt, so muss diese vor weiterem Gebrauch der Anlage ersetzt werden.
- Entfernen Sie nicht die Erdungsvorrichtung und benutzen Sie keinen Stecker mit nur zwei Kontakten.
- Trennen Sie die Stromzufuhr bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung oder Wartung. Lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie Teile einsetzen oder entnehmen.
- Keine Inbetriebnahme von Leitungen, Steckern oder anderen Teilen mit Beschädigungen. Kontaktieren Sie Ihren Händler.
- Lassen Sie die Zuleitung nicht über den Rand herunterhängen oder mit heißen Teilen in Kontakt kommen.
- Im Grill kann gefährliche Spannung vorhanden sein, die zu Stromschlägen, Verbrennungen oder zum Tod führen kann. Trennen Sie den Grill vor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten immer vom Stromnetz.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig und ersetzen Sie es, wenn es beschädigt ist.
- Gefahr! Das Eintauchen von Leitungen oder Steckern in Wasser oder andere Flüssigkeiten kann zum Stromschlag führen!

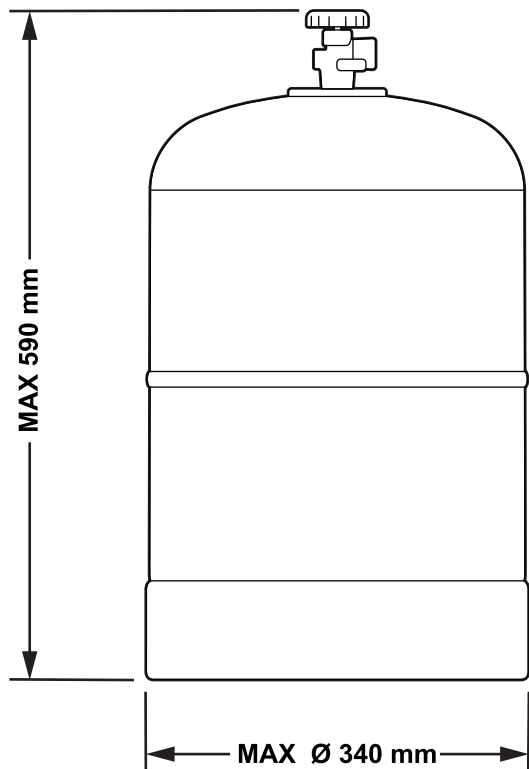
GASFLASCHE

Sie können in Ihrem Grillsystem Gasflaschen mit einer Füllmenge von 15 kg verwenden. Gasflaschen mit größeren Füllmengen dürfen nicht verwendet werden.

Die Gasflasche muss immer mit Sorgfalt gehandhabt werden. Positioniert wird die Gasflasche immer aufrecht im Unterwagen des Grillgerätes. Jeder Unterwagen verfügt über eine Gasflaschenintegration in der die Flasche positioniert werden kann.

Die Gasflasche sollte immer an einer leicht zugänglichen Stelle stehen, um das Auswechseln oder ein schnelles Abstellen des Gases im Notfalle zu gewährleisten.

Der Gasbehälter darf niemals zu hoher Hitze ausgesetzt werden, da der Druck im Gasbehälter sich dadurch verstärken kann und die vorgeschriebene Sicherheitsgrenze überschritten werden kann.



AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie Butan oder Propan Gasflaschen niemals in geschlossenen Räumen, im Schrank oder im Keller auf. Niemals neben offenen Abflüssen und Fundamenten oder unterhalb des Erdreiches. Propangas ist schwerer als Luft. Im Falle eines Lecks wird es sich in der Tiefe ansammeln und bei Funkenflug oder durch Flammen entzünden. Wenn das Gerät über längere Zeit gelagert wird, entfernen Sie die Gasflasche und decken Sie den Grill ab. Lagern Sie die Gasflasche im Freien an einem gut belüfteten Ort.

WARTUNG

An diesem Gasgerät dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden. Jegliche Einstellung oder Wartung sollte von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Regelmäßige Wartung wird empfohlen. Siehe Wartungsanleitung.

TRANSPORT

Bevor Sie den Grill bewegen, stellen Sie sicher, dass die Gasflasche entfernt ist. Wenn das Gerät häufig bewegt wird, empfehlen wir, den Schlauch und die Schlauchverbindung regelmäßig zu überprüfen. Durch Bewegung und Vibration können sich die Verbindungen lockern.

DRUCKREGLER / GASLEITUNG

DRUCKREGLER

Die Einrichtung ist mit einem Regler auszustatten, der den lokalen und nationalen Standards bzw. Normen entspricht:

KATEGORIE I _{3P} (37)	Propan 37 mbar.
KATEGORIE I _{3B/P} (30)	Propan / Butan 30 mbar.
KATEGORIE I _{3B/P} (37)	Propan / Butan 37 mbar.
KATEGORIE I _{3P} (50)	Propan 50 mbar.

NIEMALS eine unregelte Gaszufuhr benutzen.

GASSPEZIFIKATION

KATEGORIE	ZUR VERWENDUNG IN FOLGENDEN LÄNDERN	GASDRUCK BUTAN	GASDRUCK PROPAN
I _{3P} (37)	AE, BE, CH, EC, ES, FR ¹ , GB ² , HR, IE, IL, IS, IT, JP, PT, SG, SK, RU, UA, UY		37 mbar
I _{3B/P} (30)	CZ, CY, DK, FI, GR, HU, IS, LT, LU, LV, NL ³ , NO, NZ, RO, SE, SI	30 mbar	30 mbar
I _{3B/P} (37)	PL	37 mbar	37 mbar
I _{3P} (50)	AT, DE	50 mbar	50 mbar

HINWEIS:

- Der Regler muss der Norm NF M 88765 ODER NF M 88776 entsprechen, und der Flüssiggasschlauch muss der Norm NF D 36107 entsprechen.
- Der Regler muss der Norm BS3016 entsprechen, und der Flüssiggasschlauch muss der Norm BS3212/2/8 entsprechen
- Der Flüssiggasschlauch muss der Norm NEN 5654 entsprechen

GASLEITUNG

Diese Einrichtung muss mit einer Gasschlauchleitung verbunden werden, die den lokalen / nationalen Standards und / oder Normen entspricht. Der Gasschlauch, der das Gerät an den Gasbehälter anschließt, sollte nicht länger als 600 mm lang sein.

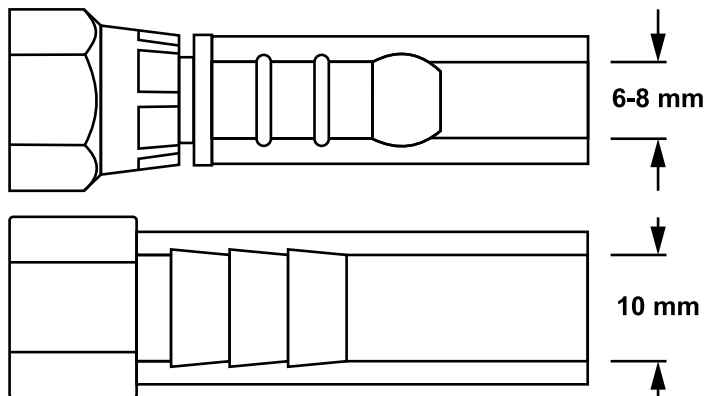
Befestigen Sie den Gasschlauch abseits von jedem heißen Geräteteil inklusive dem Unterboden des Grills.

Stellen Sie sicher, dass er sich nicht verdrehen kann.

Untersuchen Sie den Gasschlauch beim Austausch der Gasflasche einmal pro Jahr oder möglicherweise früher.

Ist der Gasschlauch gebrochen, eingeschnitten, verschlissen oder sonst beschädigt, so kann der Grill nicht betrieben werden.

Der Gasschlauch muss dann ersetzt werden, wenn sich nationale Bestimmungen verändern. Kontaktieren Sie Ihren Kundenservice für die Lieferung eines Ersatzschlauches.



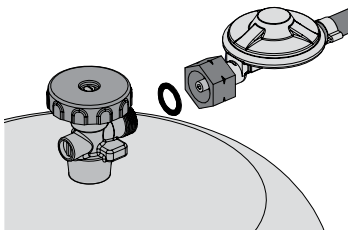
NUTZUNG DER GASFLASCHE

NIEMALS: Eine unregelmäßige Gaszufuhr oder Druckminderer für andere Druckverhältnisse benutzen.

WARNUNG: Der Wechsel der Gasflasche muss abseits von offenen Flammen erfolgen.

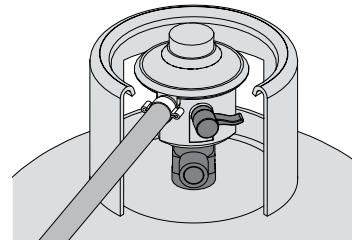
SCHRAUBVERBINDUNG

Das wichtigste Teil ist hier die schwarze Gummidichtung. Bei jedem Gasflaschenwechsel muss diese vorhanden und unbeschädigt sein. Einige Schraubverbindungen haben eine Feststellschraube. Und für andere braucht man einen Maulschlüssel. Gut anziehen (Linksgewinde). Mit dem Maulschlüssel nicht zu fest anziehen, da dies den Dichtungsring zerstören kann.



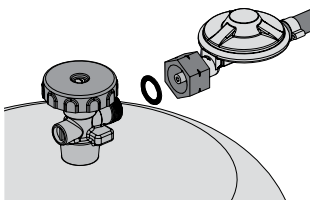
STECKVERBINDUNG

Bei diesem Typ werden keine Werkzeuge benötigt. Die An / Aus Kontrolle des Gasbehälters erfolgt mit einem Schalter am Regler oder mit einem entsprechenden Adapter. Falls Sie eine Flasche mit einem älteren Gewinderegler haben, stellen Sie sicher, dass die Überwurfmutter am Adapter mit einem Maulschlüssel fest geschraubt ist.

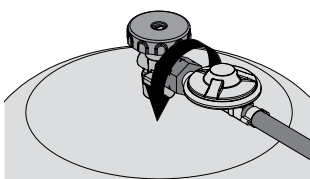


ANSCHLIESSEN

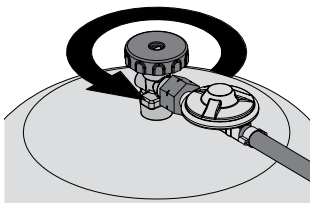
1. Das Ventil muss auf OFF/AUS gedreht sein. (im Uhrzeigersinn).
2. Entfernen Sie die Schutzkappe.
3. Überprüfen Sie den schwarzen Dichtungsring auf Beschädigungen.



4. Befestigen Sie die Schraubverbindung an der Gasflasche mit dem richtigen Schlüssel oder mithilfe der Stellschraube (Linksgewinde). Butanflaschen nicht überspannen.

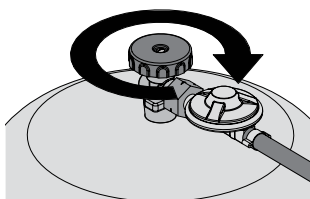


5. Soll Gas aufgedreht werden, drehen Sie das Ventil an der Flasche nach links gegen den Uhrzeigersinn.

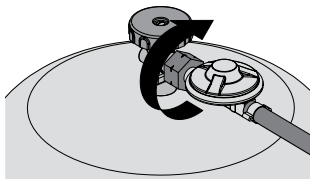


TRENNEN

1. Drehen Sie das Ventil auf OFF/AUS (im Uhrzeigersinn).



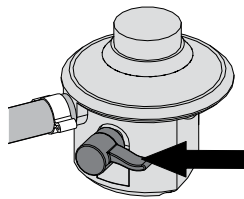
2. Schalten Sie alle Regler des Grills auf OFF. Warten Sie bis die Flamme am Brenner erloschen ist. ERLISCHT DIE FLAMME NICHT; DANN LASSEN SIE DEN SCHALTER AUF ON; UND RUFEN IHREN GAS SERVICE AN.
3. NIEMALS DEN REGLER ODER SEINE VERBINDUNGSSCHRAUBE entfernen, wenn das Ventil offen ist.
4. ENTFERNEN Sie den Regler oder seine Schraubverbindung mit dem Schlüssel oder der Stellschraube (Linksgewinde).



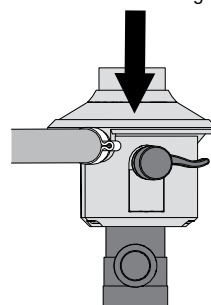
5. Setzen Sie die Kappe wieder auf die leere Flasche oder auf die teilweise gefüllte, die nicht im Gebrauch ist.

ANSCHLIESSEN

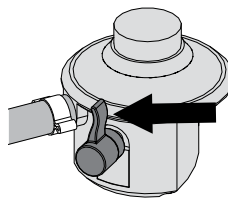
1. Entfernen Sie die orange Kappe indem Sie die Lasche heraus - und hochziehen. Benutzen Sie keine Werkzeuge, die Kappe kann herunterhängen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Schalter des Gasgrills abgeschaltet sind, und dass der Schalter in der OFF -Position ist.



3. Befestigen Sie den "Quick On" Regler am Ventil und drücken Sie ihn fest nach unten. Es sollte ein "Klick - Geräusch" zu hören sein um das sichere Einrasten anzuzeigen.

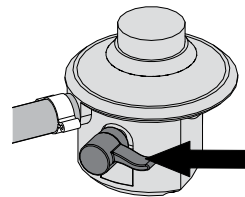


4. Soll Gas aufgedreht werden, drehen Sie den Schalter auf ON (12 Uhr Stellung).



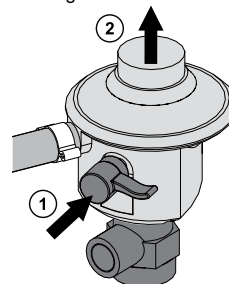
TRENNEN

1. Drehen Sie den Schalter auf OFF (3 Uhr Stellung).



2. Schalten Sie alle Regler des Grills auf OFF. Warten Sie bis die Flamme am Brenner erloschen ist. ERLISCHT DIE FLAMME NICHT; DANN LASSEN SIE DEN SCHALTER AUF ON; UND RUFEN IHREN GAS SERVICE AN.

3. Entfernen Sie den "Quick On" Regler, indem Sie ihn horizontal (1) und gleichzeitig nach oben ziehen (2).



4. Setzen Sie die Kappe wieder auf die leere Flasche oder auf die teilweise gefüllte, die nicht im Gebrauch ist.

DICHTIGKEIT ALLER ANSCHLÜSSE VOR BETRIEB ÜBERPRÜFEN

DICHTIGKEIT ALLER ANSCHLÜSSE VOR BETRIEB ÜBERPRÜFEN

ERDGAS

GRILLS FÜR ERDGAS

Verwenden Sie niemals flüssiges Propan oder Butan Gas (Flaschengas).

Die Brenner, Düsen und Schläuche sind ausschließlich für den Betrieb mit Erdgas vorgesehen.

Das Gerät darf nur mit den vom Hersteller zertifizierten Anschlussteilen und Schläuchen betrieben werden.

Sollte das Gerät nicht in Betrieb sein, bitte den Erdgasstecker aus der Dose ziehen, bzw. an der Dose ausschalten.

Erdgas-Grillgeräte, die für zugelassen sind haben normalerweise einen Betriebsdruck von 20 mbar.

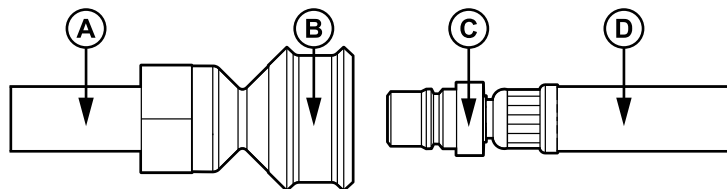
LAGERUNG

1. Die Gaszufuhr sollte an der Steckdose geschlossen werden, wenn der Grill nicht in Betrieb ist.
2. Beim Abstellen des Grills in Haus, Schuppen oder ähnlichen Räumen muss der Gaszufuhrschlauch von der Erdgassteckdose abgeklemmt werden.

GASZULEITUNGSTEST

1. Während des Gaszuleitungstests muss die Erdgaszuleitung aus der Steckdose gezogen sein bzw. das Absperrventil geschlossen werden falls vorhanden. Die Gaszufuhr sollte unterbrochen werden, wenn der Druck des Gerätes über 35 mbar liegt.
2. Die Gaszufuhr muss während des Gaslecktests an der Steckdose abgeschaltet werden. Während des Tests darf der Gasgrill keinen Zufluss von Erdgas haben wenn der Druck des Gerätes unter oder exakt 35 mbar beträgt.

1. Ihr Gasgrill ist speziell für den Betrieb mit Erdgas angefertigt worden und darf nur mit Erdgas betrieben werden. Umbauen oder Modifikationen an dem Gerät sind nicht erlaubt. Durch diese erlischt die Zulassung.
2. Der Gasgrill hat speziell angefertigte Kupplungsstücke für den Betrieb mit Erdgas. Diese dürfen nicht verändert, ersetzt oder entfernt werden.
3. Die Kupplungsstücke müssen stets sauber gehalten werden. Dreck und Schmutz sollte mit einer kleinen Bürste entfernt werden.
4. Schützen Sie diese Kupplungsstücke vor herabtropfendem Fett aus dem Grillgerät.
5. Kontrollieren Sie die Anschlussstücke wenigstens einmal im Jahr vor dem ersten Gebrauch. Falls der Schlauch gebrochen, beschädigt oder geknickt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden.
6. Für Ersatzteile setzen Sie sich mit Ihrem Gasgrillhändler in Kontakt.



A. GASZULEITUNG

B. EINSCHRAUBBARES KUPPLUNGSSTÜCK

C. ADAPTER

D. WEITERFÜHRENDER ANSCHLUSS

ANSCHLUSS

1. Drehen Sie die Bedienelemente des Grills auf „AUS“. Schließen Sie die Gaszufuhr am Absperrventil.
2. Schieben Sie die „Schnelltrennkupplung“-Hülle zurück.
3. Setzen Sie den Erdgas-Schlauch ein.
4. Lassen Sie die „Schnelltrennkupplung“-Hülle los und stellen Sie sicher, dass der Erdgas-Schlauch fest sitzt.
5. Öffnen Sie die Gaszufuhr am Absperrventil.
6. Überprüfen Sie die Verbindungen auf Undichtigkeiten. Siehe „Leckprüfung“ (Seite 7).

TRENNEN

1. Schließen Sie die Gaszufuhr am Absperrventil.
2. Schieben Sie die „Schnelltrennkupplung“-Hülle zurück.
3. Ziehen Sie den Erdgas-Schlauch heraus.
4. Decken Sie die „Schnelltrennkupplung“-Anschlüsse ab.

DICHTIGKEITSPRÜFUNG

Alle Anschlüsse sind werksseitig auf ihre Dichtheit überprüft. Jedoch können Gasanschlüsse bei Transport und Aufbau undicht werden.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

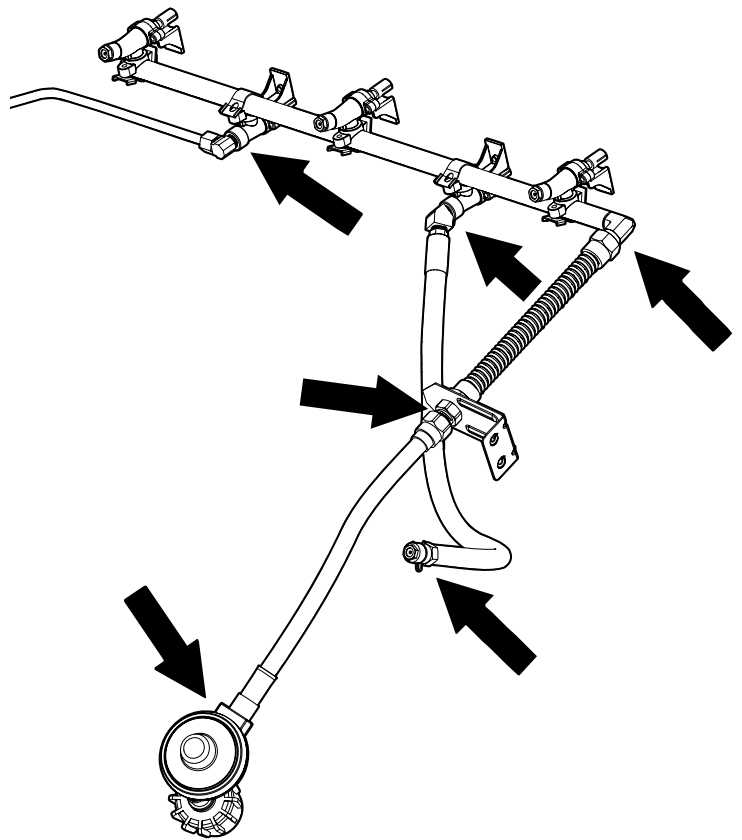
- Überprüfen Sie alle Anschlüsse vor Inbetriebnahme.
- Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Dichtheit bei Neuanschluss oder Wiederanschluss oder mindestens einmal pro Jahr oder nach einer Stilllegungsphase.
- Rauchverbot während des Tests.
- Niemals während des Tests mit offener Flamme oder einem Streichholz spielen.
- Test immer im Freien durchführen. Test nie in geschlossenen Räumen durchführen.

DURCHFÜHRUNG DES TESTS:

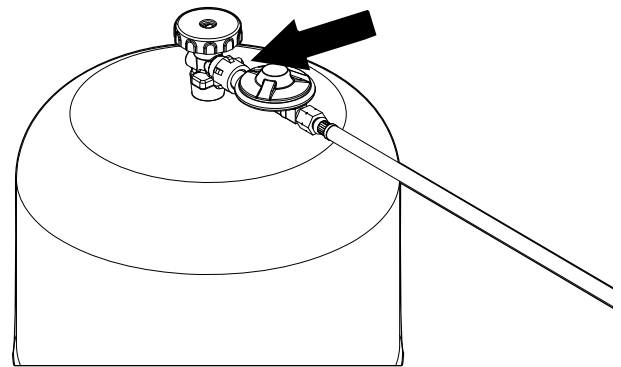
1. Stellen Sie eine Seifenlösung mit einem Teil Wasser und einem Teil flüssigem Spülmittel her.
2. Stellen Sie sicher, dass alle offenen Flammen oder Zigaretten in der Umgebung erloschen sind.
3. Stellen Sie die Ventile auf "OFF."
4. Stellen Sie das Ventil der Gasflasche oder der Gasleitung auf "OFF."
5. Wenn die Gasflasche voll ist, öffnen Sie das Ventil langsam.
6. Bestreichen Sie jede Verbindung mit der Seifenlösung.
7. Bilden sich Blasen, so gibt es an der Stelle eine Undichtigkeit.
8. Gibt es eine undichte Stelle, so schließen Sie das Gasflaschenventil, schrauben Sie die Verbindungen fester und wiederholen Sie den Test.
9. Wenn die undichte Stelle immer noch auftaucht, so kontaktieren Sie Ihren Fachhändler oder Kundendienst. Versuchen Sie nicht, den Grill selbst zu reparieren, wenn ein Leck vorliegt.

WENN IHR GASGRILL MIT EINEM SEITENBRENNER ODER EINEM HINTEREN BRENNER AUSGESTATTET IST:

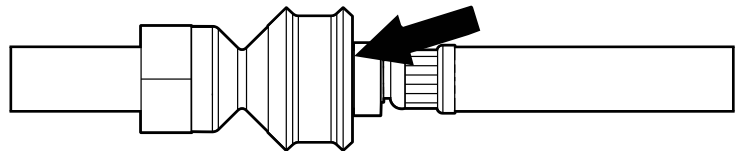
1. Gehen Sie vor wie unter 1 - 5 oben beschrieben.
2. Legen Sie einen Finger an die Düse am Ende der Leitung.
3. Drehen Sie den Seiten-/Heckbrenner-Schalter auf "MAX".
4. Bestreichen Sie jede Verbindung mit der Seifenlösung.
5. Drehen Sie den Seiten-/Heckbrenner-Schalter auf "OFF".
6. Gibt es eine undichte Stelle, so schließen Sie das Gasflaschenventil, schrauben Sie die Verbindungen fester und wiederholen Sie den Test.
7. Wenn die undichte Stelle immer noch auftaucht, so kontaktieren Sie Ihren Fachhändler oder Kundendienst. Versuchen Sie nicht, den Grill selbst zu reparieren, wenn ein Leck vorliegt.



VENTILBAUGRUPPE



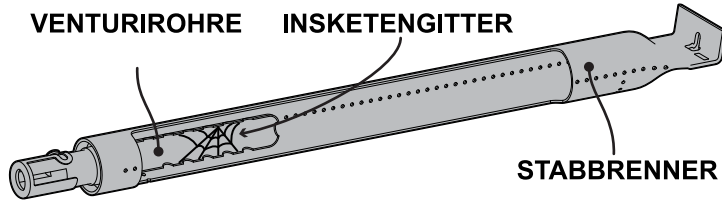
GASFLASCHE



ANSCHLUSS FÜR ERDGAS

VENTURIROHRE

- Halten Sie die Stabbrenner immer sauber.
- Verstopfungen in den Stabbrennern, durch Spinnen und Insekten, können zu einem Flammrückschlag führen.
- Das gesammelte Gas, kann sich plötzlich entzünden und zu einem Feuer am Bedienteil oder am Seitenbrenner führen.



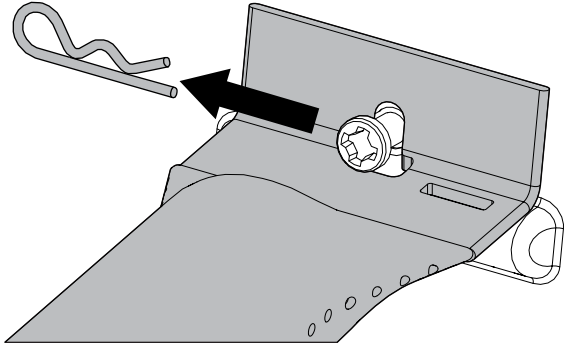
Stellen Sie im Falle eines Flammenrückschlags sofort die Gaszufuhr an der Quelle ab.

Prüfen und reinigen Sie Haupt-, Seiten-, Heckbrenner falls folgendes eintritt:

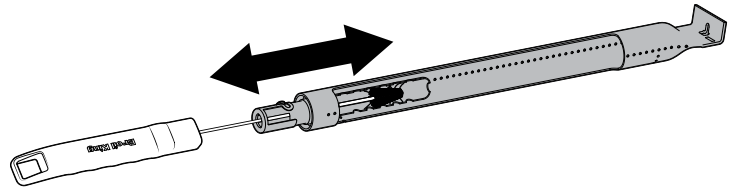
1. Es riecht nach Gas.
2. Ihr Gasgrill wird nicht heiß.
3. Ihr Gasgrill wird ungleichmäßig heiß.
4. Die Brenner machen ploppende oder knallende Geräusche.

ÜBERPRÜFUNG UND REINIGUNG DER BRENNER

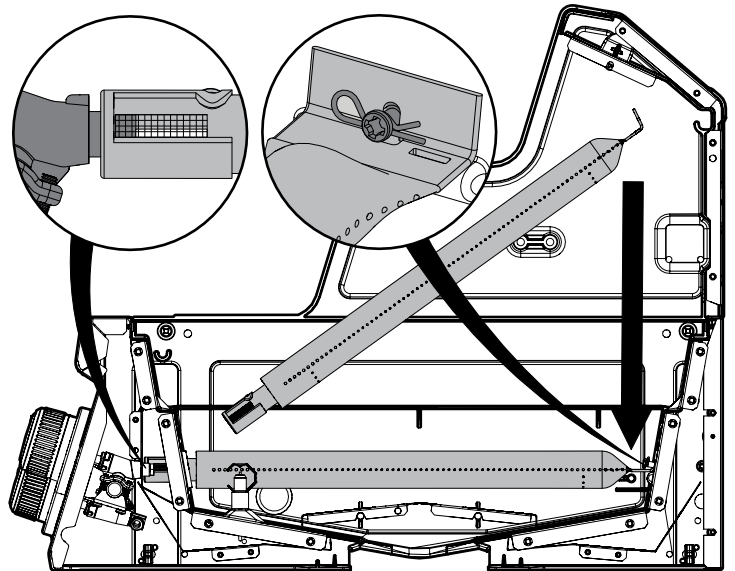
1. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Entfernen Sie die Brennerbefestigungen und heben Sie den Brenner aus dem Gehäuse des Gasgrills.



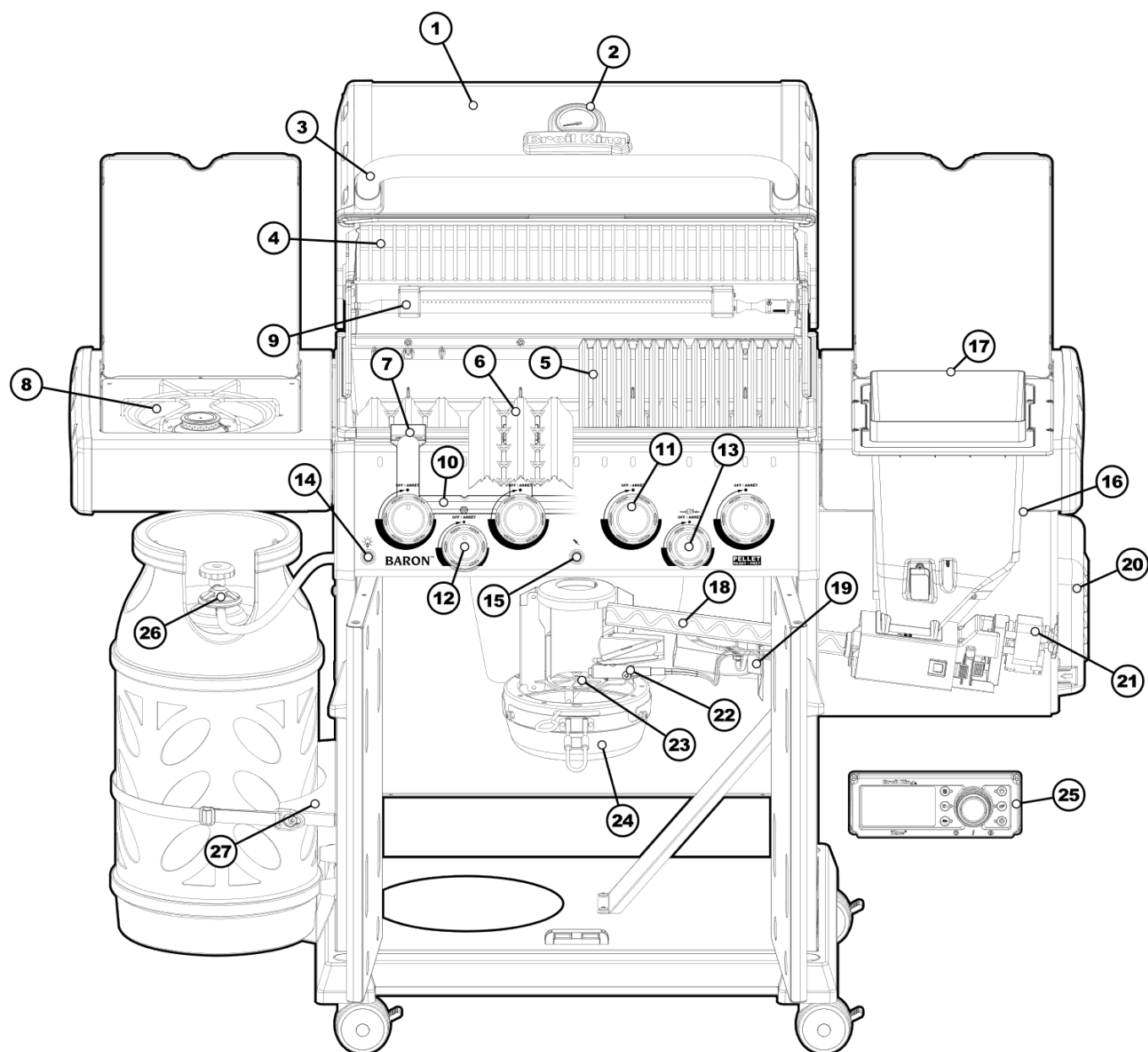
3. Reinigen Sie den Brenner mit einem Pfeifenreiniger oder mit dem Brenner- und Wartungskit (#64310).



4. Legen Sie den Brenner in das Gehäuse des Gasgrills und achten Sie darauf, dass die Brenner richtig ausgerichtet sind und gut auf dem Gasverteilers sitzen.



5. Sichern Sie die Brenner mit den Brennerbefestigungen.

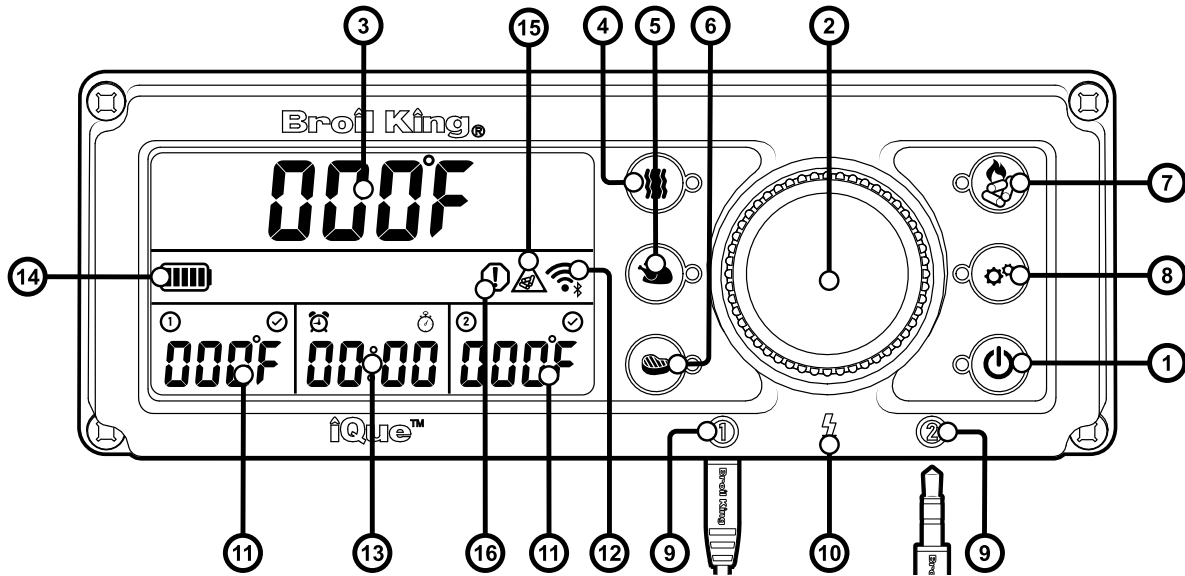


1. DECKEL
2. TEMPERATURANZEIGE
3. DECKELGRIFF
4. WARMHALTEROST
5. GRILLROST
6. FLAV-R-WAVE
7. HAUPTBRENNER
8. SEITENBRENNER
9. HECKBRENNER
10. ZÜNDSCIENE
11. BEDIENELEMENT HAUPTBRENNER
12. BEDIENELEMENT SEITENBRENNER
13. BEDIENELEMENT HECKBRENNER
14. LED-LICHT
15. ZÜNDUNG

16. PELLET-AUSLASS
17. PELLET-TRICHTER
18. PELLET-FÖRDERSCNECKENROHR
19. PELLET-LÜFTER
20. ZUGANGSTÜR
21. ELEKTROMOTOR
22. ZÜNDSTAB
23. BRENNTOPF
24. ASCHEBEHÄLTER
25. iQue-STEUERGERÄT
26. DRUCKREGLER
27. GASFLASCHENHALTERUNG

iQue™ - STEUEREINHEIT

Das BROIL KING iQue™ Steuermodul zeigt die wichtigsten Grillinformationen an: Garraumtemperatur, Fleischtemperatur, Timer und Stoppuhr.



1. EINSCHALTSTASTE

EINSCHALTEN Drücken Sie einmal auf die Ein-/Aus-Taste, um den Controller einzuschalten.

WERKSEINSTELLUNGEN WIEDERHERSTELLEN Halten Sie die Ein-/Aus-Taste 10 Sekunden lang gedrückt.

2. iQue™ KONTROLLKNOPF

Einstellbar in 5-Grad-Schritten. Drehen Sie den Kontrollknopf im oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur einzustellen. Zum Wählen der angezeigten Temperatur, Knopf drücken.

Hinweis: Die Anzeige zeigt im Anschluss wieder die aktuelle Grilltemperatur in °C oder °F an.

3. HAUPTTEMPERATUR

Zeigt die aktuelle und die eingestellte Temperatur in °C oder °F an.

4. SMOKE VOREINSTELLUNG

Drücken Sie die Taste, um die Temperatur des Grillgehäuses auf 107 °C (225 °F) für niedriges und langsames Garen einzustellen.

Halten Sie die Taste drei Sekunden lang gedrückt, um die iQue™-Temperatureinstellung zu deaktivieren.

5. ROAST VOREINSTELLUNG

Drücken Sie die Taste, um die Temperatur des Grillgehäuses zum Roasten und Backen auf 176 °C (350 °F) einzustellen.

6. GRILL VOREINSTELLUNG

Drücken Sie die Taste, um die Temperatur des Grillgehäuses auf 315 °C (600 °F) für direktes Grillen einzustellen.

7. PELLET-MODUS / ZÜNDKNOPF

Einmal drücken, um den Pelletmodus zu starten. Bei Verwendung von Holzkohle drei Sekunden lang gedrückt halten, um den Pellet-Assist-Start zu aktivieren.

8. TASTE EINSTELLUNGEN (FUNKTIONEN)

HINWEIS: Die Anzahl der erforderlichen Tastendrücke auf die Einstelltaste zur Auswahl einer Funktion kann sich je nach Anzahl der an den Regler angeschlossenen Fleischthermometer ändern.

TEMPERATURFÜHLER

Wenn der Temperaturfühler angeschlossen ist, wird die Temperatur auf dem entsprechenden Bildschirm angezeigt.

Um eine interne Zieltemperatur für einen der beiden Temperaturfühler auszuwählen und einzustellen, drücken Sie die SETTING-Taste einmal für Temperaturfühler 1 und zweimal für Temperaturfühler 2.

Zum Einstellen der internen Zieltemperatur den Drehknopf auf die Zieltemperatur drehen. Drücken Sie den Drehknopf einmal, um die Zieltemperatur einzustellen.

Wenn die Zieltemperatur erreicht ist, gibt das Steuermodul einen Signalton ab und das Häkchensymbol erscheint auf dem Bildschirm.

TIMER

Drücken Sie die EINSTELLUNGS-Taste dreimal oder bis das Timer-Symbol blinkt.

Drehen Sie den Kontrollknopf, um die Zeit zu wählen. Drücken Sie den Knopf, um sie einzustellen.

STOPPUHR

Drücken Sie die EINSTELLUNGS-Taste viermal oder bis das Stoppuhr-Symbol blinkt.

Zum Starten den Kontrollknopf drücken.

Drehen Sie den Kontrollknopf im Uhrzeigersinn, um zu stoppen.

Drehen Sie den Kontrollknopf gegen den Uhrzeigersinn, um zurückzusetzen.

DISPLAY HELLGKEIT

Drücken Sie die EINSTELLUNGS-Taste fünfmal oder bis die Anzeige "BL 9" blinkt.

Drehen Sie den Drehknopf, um die Helligkeit des Displays auszuwählen.

Drücken Sie den Knopf, um sie festzulegen.

iQue™ KONTROLLKNOPF LED FARBE

Halten Sie die LICHT-Taste 5 Sekunden lang gedrückt, um die Farbe der Kontrollknopfbeleuchtung zu ändern.

Drehen Sie den Kontrollknopf, um die Farbe auszuwählen, drücken Sie den Knopf, um sie festzulegen.

Drehen Sie den Kontrollknopf, um die Helligkeit auszuwählen, drücken Sie den Knopf, um sie festzulegen.

ÄNDERUNG DER TEMPERATUREINHEIT °C / °F

Halten Sie die EINSTELLUNGS-Taste 5 Sekunden lang gedrückt, um die Anzeige auf Fahrenheit oder Celsius umzustellen.

9. TEMPERATURFÜHLER ANSCHLUSS Nr. 1 & 2

10. USB-C ANSCHLUSS

USB-Ladeanschluss (2,0 A)

11. TEMPERATURFÜHLER ANZEIGE Nr. 1 & 2

12. WLAN

Leuchtet auf, wenn der Grill mit einem WLAN-Netz verbunden ist (nur 2,4 GHz).

13. TIMER / STOPPUHR

14. BATTERIESYMBOL

15. PELLETFÜLLSTANDSENSOR

Wenn die Anzeige aufleuchtet, sind noch etwa 1 kg Pellets übrig. Wie lange die Pellets reichen, hängt von der eingestellten Zieltemperatur ab.

16. WARNUNG

Das Symbol wird angezeigt, wenn ein außergewöhnliches Ereignis eingetreten ist. Siehe unter „Details zur Fehlerbehebung“ (Seite 21).

GRILLPELLETS



Broil King PREMIUM GRILLPELLETS

Broil King Premium-Grillpellets wurden speziell für die Verwendung mit Broil King-Pelletgrills entwickelt und hergestellt. Unsere Pellets sind zu 100 % natürlich und enthalten ausschließlich hochwertiges Holz - ohne Füllstoffe, ohne Ölzusätze, ohne Bindemittel. Diese Pellets brennen heißer und effizienter und sorgen so für optimale Garergebnisse und besten Geschmack.

VORSICHT

- Verwenden Sie nur Holzpellets in Lebensmittelqualität. Wir empfehlen Broil King Premium Grilling Pellets. Broil King Premium Grilling Pellets verbrennen sauber und erzeugen etwa 18 080 BTU pro Kilogramm mit weniger als 1 % Primärasche.
- Verwenden Sie KEINE Pellets, die als Zusatzstoffe gekennzeichnet sind oder für Innenheizungen bestimmt sind.
- Um die Pellets zu löschen, schalten Sie die digitale Pelletsteuerung aus und schließen Sie die Klappe vollständig. Verwenden Sie KEIN Wasser.
- Verwenden Sie niemals Benzin, benzinähnlichen Laternenbrennstoff, Kerosin, Holzkohleanzünder oder brennbare Flüssigkeiten, um mit diesem Gerät ein Feuer zu entfachen oder aufrechtzuerhalten.
- Lagern Sie Holzpellets immer an einem trockenen Ort, fern von Wärme erzeugenden Geräten und anderen Brennstoffbehältern.
- Lagern Sie Pellets niemals unter dem Grill.
- Verwenden Sie niemals Pellets, die nass sind oder waren. Das gepresste Holz nimmt Feuchtigkeit auf und verändert dadurch seine Form und Struktur.
- Vermeiden Sie es, Pelletstaub vom Boden eines Beutels hinzuzufügen. Pelletstaub kann das Schneckenrohr verstopfen. Die Pelletschaukel (#63946) verfügt über eine Siebfunktion, um Pelletstaub zu entfernen, bevor Pellets in den Trichter gegeben werden.
- Wenn Pellets im Trichter nass werden, entfernen Sie diese gemäß der Vorgehensweise zur „Reinigung und Wartung des Pellettrichters“ (Seite 20)
- Wenn der Grill bei Nichtgebrauch, Regen oder hoher Luftfeuchtigkeit im Freien steht, sollten die Holzpellets überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie nicht weich oder nass sind. Pellets, die Wasser aufgenommen haben, können zu einer Verstopfung der Förderschnecke führen.

PREMIUM-PELLETMISCHUNGEN

Unsere Ausgangshölzer werden vor dem Pelletieren gemischt, sodass jedes Pellet die vorgesehene Mischung enthält. Diese Methode sorgt im Vergleich zu einer zufälligen Mischung einzelner Holzarten für eine gleichmäßigere Verbrennung und ein konsistentes Rauch- und Geschmacksprofil sowie reproduzierbare Kochergebnisse. Unsere Premium-Pellets sind eine wichtige Zutat für Ihr nächstes Grill- oder Kocherlebnis.

63939 - GRILLER'S SELECT MISCHUNG

Holzmischung: Ahorn / Eiche / Kirsche
Diese Pelletmischung bietet einen leichten, leicht süßlichen Rauchgeschmack, der die natürlichen Aromen nicht überdeckt. Eine hervorragende Wahl als Alltags-Pellet zum Grillen.

63930 - SMOKE MASTER'S MISCHUNG

Holzmischung: Ahorn / Hickory / Kirsche
Eine Auswahl von Pellets, die bei BBQ-Wettkampfmeistern sehr beliebt ist. Diese Mischung bietet einen Hauch von Süße in Kombination mit einem vollmundigen Hickory-Raucharoma. Sie verleiht gegrillten Speisen einen ausgewogenen Rauchgeschmack.

63923 - APFEL MISCHUNG

Holzmischung: Apfel / Eiche
Eine fein abgestimmte Mischung aus Apfel- und Eichenholz, die einen dezenten, fruchtig-süßen Rauch erzeugt.

63920 - HICKORY MISCHUNG

Holzmischung: Hickory / Eiche
Der ikonischste BBQ-Geschmack: Hickory verleiht einen kräftigen Rauchgeschmack, der oft mit Speck oder Geräuchertem Schinken assoziiert wird. Dieser kräftige Rauch passt besonders gut zu großen Fleischstücken. Empfohlen für: Rind, Geflügel, Schwein, herzhaftes Gemüse.

63921 - MESQUITE MISCHUNG

Holzmischung: Mesquite / Eiche
Diese Mischung aus Mesquite und Eiche erzeugt ein traditionelles, südwestliches Raucharoma. Mesquite, das kräftigste unserer Holzpellets, verstärkt auf natürliche Weise den Geschmack verschiedener Speisen und eignet sich besonders für Wild und rotes Fleisch.

PREMIUM-PELLETMISCHUNGEN	HOLZ-MISCHUNG	RAUCH-INTENSITÄT	SCHWEIN-EFLEISCH	RIND	LAMM	HACKFLEISCH	GEFLÜGEL	ENTE	MEERES-FRÜCHTE	WILD
63939 - GRILLER'S SELECT MISCHUNG	Ahorn Eiche Kirsche	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
63930 - SMOKE MASTER'S MISCHUNG	Ahorn Hickory Kirsche	2	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
63923 - APFEL MISCHUNG	Apfel Eiche	2	✓			✓	✓		✓	
63920 - HICKORY MISCHUNG	Hickory Eiche	3	✓	✓		✓	✓	✓		
63921 - MESQUITE MISCHUNG	Mesquite Eiche	4	✓	✓	✓	✓		✓		✓

ZÜNDUNG - GAS

WARNUNG! DAS PELLETSYSTEM DARF GETRENNT VOM GASSYSTEM VERWENDET WERDEN.

ZÜNDANLEITUNG

- Die Montage des Grills muss exakt nach der Anleitung erfolgen.
 - Stellen Sie den Anschluss an die Gasflasche oder die Gasversorgung sicher. Siehe dazu: „Gasflasche und Druckregler“ (Seite 4-6).
 - Stellen Sie sicher, dass es keine Undichtigkeit im System gibt. Siehe dazu „Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 7).
 - Platzieren Sie die Rohre genau über den Gasdüsen. Siehe dazu „Venture Grafik“ (Seite 8).
 - Verbinden Sie die Zündkabel an Haupt-, Seiten- und Heckbrenner.
 - Überprüfen Sie, dass die Batterie in der elektronischen Zündung richtig herum eingelegt ist.
 - Berücksichtigen Sie alle Informationen auf dem Typenschild des Gasgrills.
1. Öffnen Sie den Deckel vor der Zündung.
 2. Lehnen Sie sich während des Zündvorgangs nicht über den Grill.
 3. Drehen Sie den Kontrollknopf auf „OFF“ und öffnen dann die Gaszufuhr.

ZÜNDUNG HAUPTBRENNER:

Zündung durch den Elektrozünder:

4. Drücken und drehen Sie den Kontrollknopf auf „HIGH.“
5. Drücken und halten Sie den Zündschalter.
6. Der Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden zünden; drehen Sie die Gaszufuhr sofort wieder ab, falls das in diesem Zeitrahmen nicht funktioniert.

Zündung durch ein Streichholz:

4. Benutzen Sie den Streichholzhalter und halten Sie ein brennendes Streichholz seitlich an die Zündschiene.
5. Drücken und drehen Sie den Kontrollknopf nach rechts auf „HIGH“.
6. Der Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden zünden; drehen Sie die Gaszufuhr sofort wieder ab, falls das in diesem Zeitrahmen nicht funktioniert.
7. Nach der Zündung des ersten Brenners, drücken und drehen Sie den nebenliegenden Kontrollknopf auf „HIGH“ und wiederholen Sie den Vorgang für weitere Brenner. Die anderen Brenner sollten automatisch ohne den Zünder zu drücken, zuschalten.

Hinweis: Bei Wind sollte jeder Brenner einzeln gezündet werden.

ZÜNDUNG SEITENBRENNER:

Zündung durch den Elektrozünder:

4. Drücken und drehen Sie den Kontrollknopf des Seitenbrenners auf „HIGH“.
5. Drücken und halten Sie den Zünder.
6. Der Brenner sollte innerhalb 5 Sekunden zünden.

Zündung durch ein Streichholz:

4. Halten Sie das brennende Streichholz an die Brenneröffnungen.
5. Drücken und halten Sie den Kontrollknopf des Seitenbrenners auf „HIGH“.
6. Der Brenner sollte innerhalb 5 Sekunden zünden.

Zu beachten: Töpfe für den Seitenbrenner dürfen im Durchmesser nicht größer als 23 cm oder schwerer als 7 kg sein.

ZÜNDUNG HECKBRENNER:

Warnung: Die Hauptbrenner dürfen nicht zeitgleich mit dem Heckbrenner betrieben werden.

- ENTFERNEN SIE DEN WARMHALTEROST

Brenner mit dem Zünder anzünden:

4. Drücken und drehen Sie den Kontrollknopf des Heckbrenners auf „HIGH“.
5. Drücken und halten Sie den Zündschalter.
6. Der Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden zünden.

Brenner durch ein Streichholz anzünden:

4. Halten Sie das brennende Streichholz an die Brenneröffnung des Heckbrenners.
5. Drücken und drehen Sie den Kontrollknopf des Heckbrenners auf „HIGH“.
6. Der Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden zünden.

VORSICHT: Überprüfen Sie den Grill nach dem Zünden. Alle Brennstäbe sollten mit einer ca. 1,5 cm hohen Flamme brennen, wenn „HIGH“ eingestellt ist.



Bei nachfolgenden Umständen könnte es sich um eine Blockade in den Venturirohren handeln. Schalten Sie dann sofort die Gaszufuhr ab und reinigen Sie die Rohre. Siehe unter „Venturirohre“ (Seite 8).

- Sie riechen Gas
- Es gibt einen Flammenrückstoß
- Ihr Grill heizt ungleichmäßig
- Der Brenner macht Knallgeräusche

WENN DER BRENNER NICHT ZÜNDET:

- Drücken und drehen Sie den Kontrollknopf auf „OFF“. Warten 5 Minuten und versuchen es erneut, aber auf der Einstellung „MEDIUM“.
- Sollte irgendein Brenner nicht zünden, schauen Sie unter „Problemlösungen“ (Seite 21), nach. Besteht das Problem weiter, so versuchen Sie nicht das Gerät zu öffnen; kontaktieren Sie OMC, Ihren Händler oder Broil King Service.

ABSCHALTUNG:

1. Drehen Sie die Gasflasche zu.
2. Drehen Sie die Kontrollknöpfe auf „OFF“.

ZÜNDUNG - PELLET

WARNUNG! DAS PELLETSYSTEM DARF GETRENNT VOM GASSYSTEM VERWENDET WERDEN.

SCHRITT 1

Öffnen Sie den Deckel.

SCHRITT 2

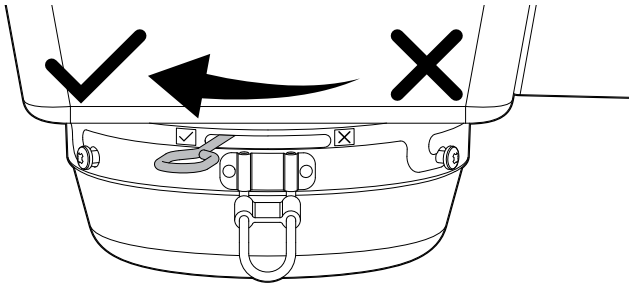
Füllen Sie Broil King Premium-Grillpellets in den Vorratsbehälter. Siehe „Betrieb“ (Seite 14).

SCHRITT 3

Schließen Sie den Grill an eine FI-Schutzschalter-Steckdose an.

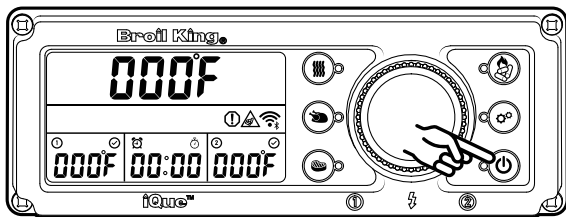
SCHRITT 4

Schließen Sie den Ascheschüttler, indem Sie den Griff ganz nach links schieben.



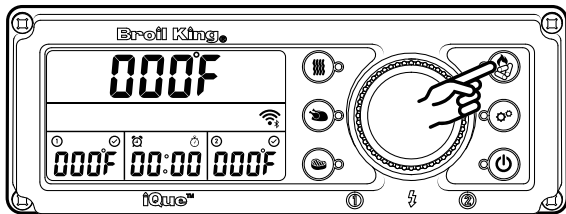
SCHRITT 5

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Controller einzuschalten.



SCHRITT 6

Drücken Sie die Pellet-Taste, um das Zünd- und Vorheizprogramm für die Pellets zu starten. Dies dauert etwa 10 bis 15 Minuten. Der Grill beginnt, sich auf die voreingestellte Temperatur von 107 °C (225 °F) zu erhitzen.



- Der Deckel muss während des Vorheizens, in den ersten 10 bis 15 Minuten oder bis der weiße Rauch klar wird, geöffnet bleiben. Der Rauch ist zu Beginn undurchsichtig und weiß und wird nach und nach klar, sobald die Pellets vollständig entzündet sind. Die erste Rauchentwicklung eignet sich nicht für den Geschmack; warten Sie, bis der Grill vorgeheizt ist, bevor Sie Lebensmittel auflegen.

SOBALD DIE PELLETS ENTZÜNDET SIND

SCHRITT 7

Schließen Sie den Deckel.

SCHRITT 8

Wählen Sie eine voreingestellte Temperatur und drücken Sie die Tasten SMOKE, ROAST oder GRILL.

SMOKE 107 °C (225 °F)

ROAST 176 °C (350 °F)

GRILL 315 °C (600 °F)

Sie können eine voreingestellte Temperatur durch Drehen des Kontrollknopfes anpassen. Drücken Sie den Kontrollknopf, um die Temperatur zu bestätigen. Sie hören einen Signalton (BEEP) und die Haupttemperaturanzeige blinkt drei Sekunden lang, bevor sie wieder die aktuelle Temperatur im Inneren des Grills anzeigt.

- Die Haupttemperaturanzeige am Bedienmodul lässt sich in Schritten von 1 °C (5 °F) einstellen.
- Eine voreingestellte Temperatur kann während des Pelletzünd- und Aufheizprogramms ausgewählt werden.

KOCHEN

SCHRITT 9

Nach Abschluss des Aufheizvorgangs und Erreichen der gewünschten Temperatur legen Sie das Grillgut in den Grill und schließen den Deckel.

- Den Deckel so weit wie möglich geschlossen halten, um eine stabile Gartemperatur aufrechtzuerhalten. Die Haupttemperatursonde befindet sich etwa in der Mitte hinten am Deckel. Wenn der Deckel geöffnet ist, kann kühlere Außenluft um die Haupttemperatursonde strömen. Dies führt zu niedrigeren Temperaturwerten, und iQue™ verbraucht mehr Brennstoff, um dies auszugleichen. Um eine konstante Temperatur zu halten und Brennstoff zu sparen, den Deckel daher geschlossen halten.
- Während des Kochens können bei Bedarf Pellets direkt in den Pelletbehälter nachgefüllt werden. Siehe „Betrieb“ (Seite 14).

AUSSCHALTEN

SCHRITT 10

Drücken Sie die beleuchtete Ein-/Aus-Taste am Bedienfeld, um den Controller auszuschalten. Nach einigen Sekunden startet der Grill automatisch den Abschaltvorgang:

- Der Pellet-Abschaltvorgang dauert 15 Minuten. Während dieser Zeit läuft der Lüfter weiter, um die vollständige Verbrennung der noch im Brenner verbleibenden Pellets zu gewährleisten.

Sobald der Grill vollständig abgekühlt ist, ziehen Sie den Stecker und entfernen Sie die Asche aus dem Brenntopf mithilfe des Rührwerks. Reinigen Sie anschließend die Ascheschale. Für optimale Kochergebnisse sollten die Pellets zwischen den Grillvorgängen an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden.

BETRIEB

WARNUNG! Lesen und befolgen Sie alle Warn- und Vorsichtshinweise unter „Sicherheit“ (Seite 2).

WARNUNG! DAS PELLET-SYSTEM DARF NUR GETRENNT VOM GAS-SYSTEM VERWENDET WERDEN.

ERSTNUTZUNG

Bevor Sie mit dem Grillen beginnen, sollten Sie alle Teile reinigen und das Gerät vorheizen, um jegliche Gerüche oder Produktionsrückstände zu entfernen. Gehen Sie wie folgt vor:

1. Entnehmen Sie die Grillroste und das Flav-R-Waves™ Verdampfungssystem und reinigen Sie alles mit mildem Seifenwasser. Abspülen und sofort mit einem Papiertuch trocknen.
2. Entnehmen Sie die Grillroste und das Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem. Zünden Sie den Grill gemäß den Anweisungen (Seite 12) und heizen Sie ihn anschließend auf der Stufe „MEDIUM“ für 30 Minuten auf. Schalten Sie danach die Gaszufuhr ab und bringen Sie alle Kontrollknöpfe in die Position „OFF“.
3. Lassen Sie den Grill abkühlen und legen Sie das Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem zurück an seinen Platz.
4. Behandeln Sie die Grillroste mit einem biologischen, kalt gepressten Olivenöl, das einen hohen Rauchpunkt hat; zünden Sie den Grill, und lassen Sie ihn für ca. 30 Minuten auf Med/Low an.

Empfohlene Öle:

Avocadoöl	Rauchpunkt	260 °C (500 °F)
Reiskleieöl	Rauchpunkt	254 °C (490 °F)
Rapsöl	Rauchpunkt	204 °C (400 °F)

VORHEIZEN

Heizen Sie den Gasgrill bei geschlossenem Deckel für ca. 10 Minuten auf mittlerer/hoher Temperatur vor.

1. Heizen Sie den Gasgrill bei geschlossenem Deckel für ca. 10 Minuten auf mittlerer/hoher Temperatur vor.
2. Reinigen Sie die kalten Roste mit einer Nylon Grillbürste (#65643), heiße Roste mit einer Stahlbürste (#65601, #65641, #65229) und achten Sie darauf, dass keine abgefallenen Borsten auf dem Grillrost liegen.
3. Tragen Sie Öl mit hohem Rauchpunkt gleichmäßig auf die Roste auf.
4. Passen Sie Ihre Grilltemperatur dem Grillgut an.

GRILL TEMPERATUREN

Broil King Grills sind:

- Hochleistungsgeräte, die hohe Temperaturen erreichen.
- Sind für eine kontrollierte Luftzufuhr bei geringem Brennstoffverbrauch ausgelegt.

Hohe und mittelhohe Temperatureinstellungen werden am effizientesten mit den Gasbrennern erreicht.

Mittlere, mittelhohe und niedrige Temperatureinstellungen können sowohl mit den Gasbrennern als auch mit dem Pelletbrenner erreicht werden.

Die Temperatur Angaben können je nach Wind und Außentemperaturen abweichen.

HOHE TEMPERATUREN

Sie erreichen ca. 370-400 °C (700-750 °F) bei geschlossenem Deckel.

Benutzen Sie diese hohen Temperaturen nur:

- Für ein schnelles Aufwärmen.
- In kalter oder windiger Umgebung und mit offenem Deckel.
- Zum schnellen Anrösten von Steaks bevor Sie die Temperatur verringern.
- Zum Verbrennen der Grillrückstände vom Rost und Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem vor der Reinigung (maximal 10 Minuten)

Selten, wenn überhaupt, wird die HOHE Einstellung für längeres Kochen oder Vorheizen benötigt.

MEDIUM/HIGH

Sie erreichen ca. 320 °C (600 °F) bei geschlossenem Deckel.

Benutzen Sie Medium / High für:

- Heizen Sie den Grill für Steaks vor.
- Grillen Sie Steaks rare (blutig) und medium rare (englisch).

MEDIUM

Sie erreichen ca. 230 °C (450 °F) bei geschlossenem Deckel.

Benutzen Sie Medium für:

- Steaks medium und medium well zu grillen.
- Koteletts, Burger und Gemüse zu grillen.

MEDIUM/LOW

Sie erreichen ca. 200 °C (400 °F) bei geschlossenem Deckel.

Benutzen Sie Medium/Low für:

- Hähnchenteile, Würstchen und Fisch zu grillen.
- Toasten und Backen
- Teig und Gebäck wie Quesadillas zu grillen

LOW

Sie erreichen ca. 155 - 175 °C (310 - 350 °F) bei geschlossenem Deckel.

Benutzen Sie Low für:

- Langsames Braten und Rösten von großen Bratenstücken, feinem Fisch und für Teig und Gebäck.

TEMPERATURSTEUERUNG - GAS

Die Steuerknöpfe der Gasbrenner werden manuell bedient. Befolgen Sie die „Zündanweisungen für Gasbrenner“ (Seite 12). Sobald der Brenner entzündet ist, stellen Sie die Steuerknöpfe auf eine niedrigere Position, bevor die gewünschte Temperatur erreicht ist. Um mittlere bis niedrige Einstellungen zu erreichen und beizubehalten, richten Sie den Grill für indirektes Grillen ein, indem Sie nur die äußeren Brenner entzünden. Weitere Informationen zu „Röst- und Räuchertechniken“ finden Sie auf (Seite 17).

TEMPERATURSTEUERUNG - PELLET

Der iQue™ Controller verfügt über drei voreingestellte Tasten: SMOKE, ROAST & GRILL. Durch Drücken einer dieser Tasten wird die programmierte Zieltemperatur im Grill eingestellt.

SMOKE 107 °C (225 °F)

ROAST 176 °C (350 °F)

GRILL 315 °C (600 °F)

- Es ist einfacher, die Temperatur zu erhöhen, als sie zu senken.
- Sie können eine voreingestellte Gartemperatur durch Drehen des Drehreglers am iQue™ Controller anpassen. Die Haupttemperaturanzeige am Bedienmodul lässt sich in Schritten von 1 °C (5 °F) einstellen. Drücken Sie den Kontrollknopf, um die gewählte Temperatur festzulegen. Sie hören einen Signalton (BEEP), und die Hauptanzeige blinkt drei Sekunden lang, bevor sie wieder die aktuelle Temperatur im Inneren des Grills anzeigt.
- Die Zieltemperatur der Garkammer kann auch über die iQue™ App angepasst werden.

VERDAMPFERSYSTEM

Der Gasgrill ist mit einem integrierten Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem ausgestattet. Andere Dampfsysteme wie Lavasteine oder keramische Steine dürfen nicht verwendet werden.

PELLETS EINFÜLLEN

Der Pelletbehälter auf der rechten Seite des Grills fasst 7,25 kg (16 lbs) Broil King Premium Grillpellets.

Pellets nachfüllen:

1. Den Deckel des Pelletbehälters anheben.
2. Die Pellets über das Metallsieb hinweg in den Pelletbehälter einfüllen.
3. Den Deckel des Pelletbehälters nach dem Befüllen wieder schließen.

Während des Grillens kann es erforderlich sein, regelmäßig Pellets nachzufüllen. Dies kann erfolgen, während der Grill in Betrieb ist.

Der Pellet-Sensor gibt ein Signal (Piepton) ab und sendet eine Benachrichtigung an die iQue™ App, sobald die Pelletmenge im Vorratsbehälter unter 1 kg (2,25 lbs) fällt.

ENTLEEREN DES PELLETBEHÄLTERS

Wenn Sie den Geschmack Ihrer Grillpellets ändern möchten, können Sie die Pellets aus dem Vorratsbehälter entleeren. Siehe „Wartung“ (Seite 19).

iQue™ APP

Broil King iQue™-Grills können mit der Broil King iQue™ App über ein 2,4-GHz-WLAN-Netzwerk von Ihrem Smartgerät aus gesteuert werden.

EINRICHTEN DER APP

1. DOWNLOAD UND INSTALL

- Laden Sie auf Ihrem Smartgerät die BROIL KING iQue™ App herunter.



2. KONTO EINRICHTEN

- Wenn Sie die App zum ersten Mal starten, werden Sie aufgefordert, ein Konto einzurichten und sich anzumelden.
- Richten Sie ein Konto mit einem eindeutigen Benutzernamen und Passwort ein.
- oder
- Melden Sie sich mit einem bestehenden Apple-, Google™- oder Facebook™-Konto an. Verknüpft mit Ihrem Smart Device.

3. iQue™ EINSCHALTEN

- Stecken Sie das Netzkabel in einen geeigneten Fehlerstromschutzschalter.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste auf dem iQue™-Steuermodul, um das Steuergerät zu aktivieren.

4. VERBINDUNG ZUM GRILL

- Der Grill kann sich nur mit einem 2,4-GHz-WLAN-Netzwerk verbinden.
- Stellen Sie Ihr Smart-Gerät auf ein 2,4-GHz-Netzwerk ein.
- Halten Sie den Namen und das Passwort Ihres WLAN-Routers bereit.
- Schalten Sie die Bluetooth-Funktion Ihres Smart-Geräts ein. Bluetooth wird verwendet, um Ihren iQue™ Grill zu identifizieren.
- Öffnen Sie die iQue™ App.
- Die App wird Sie auffordern, Ihren Grill hinzuzufügen.
- Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um die App mit Ihrem Grill zu verbinden.
- Sobald die Verbindung hergestellt ist, wird das WLAN-Symbol auf dem Bildschirm des iQue™-Steuermoduls angezeigt.

HINWEISE:

Der Grill kann manuell mit dem iQue™-Steuermodul oder mit der App auf Ihrem Smartgerät eingestellt werden.

Wenn die Verbindung zwischen Ihrem Smart-Gerät und dem iQue™-Steuermodul unterbrochen wird, fährt iQue™ mit dem Betrieb des Grills auf der Grundlage des zuletzt erteilten Befehls fort.

Die Verbindung zwischen App und iQue™ funktioniert nur im WLAN-Modus, wenn das iQue™-Steuergerät mit einem WLAN-Netzwerk verbunden ist.

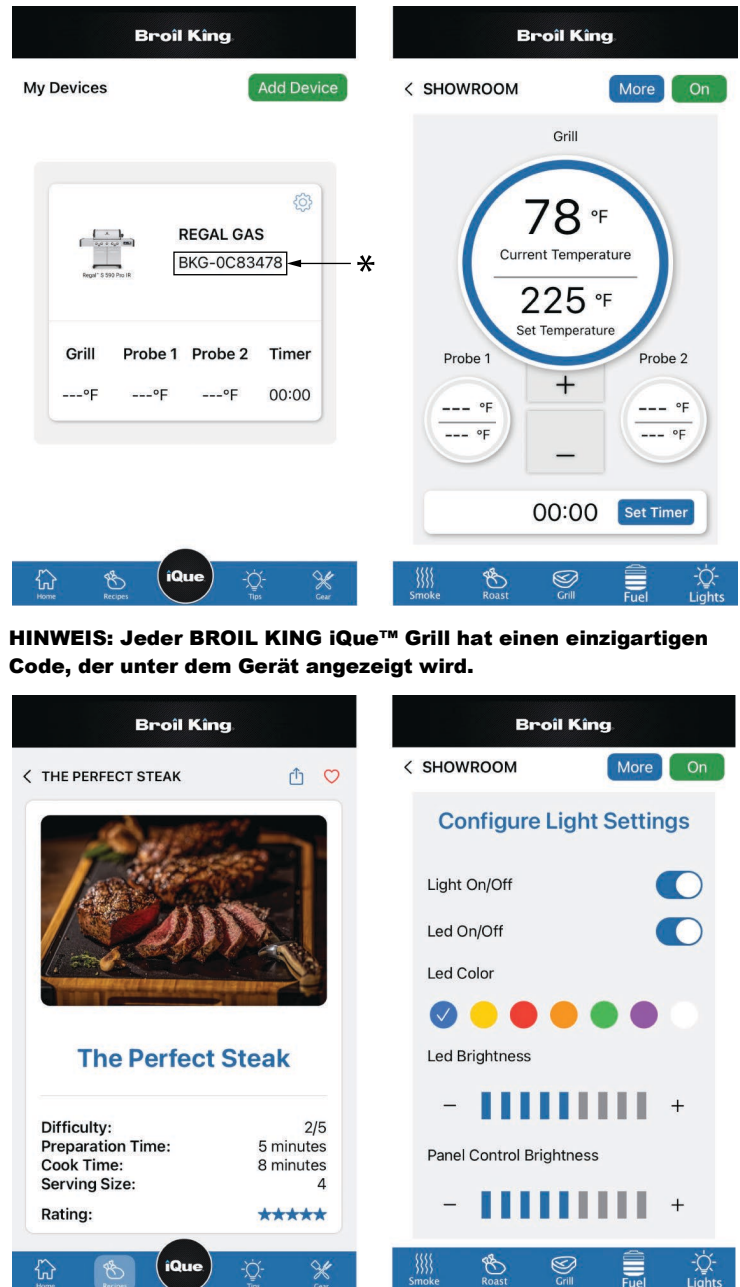
Wenn das Kennwort für das heimische WLAN-Netzwerk geändert wird, muss die App zur iQue™-Verbindung neu installiert werden.

ANFORDERUNGEN:

Intelligentes Gerät mit WLAN- und Bluetooth-Funktionen.

Betriebssystem

- IOS 14 (oder höher)
- oder
- Android™ 7.0 (oder höher)
- 2,4GHz WLAN-Netzwerk



HINWEIS: Jeder BROIL KING iQue™ Grill hat einen einzigartigen Code, der unter dem Gerät angezeigt wird.

ZUBEREITUNGSMETHODEN

RÄUCHERN UND BRATEN

Mit Ihrem Broil King iQue™ erzielen Sie ganz einfach großartige Ergebnisse beim Räuchern oder Braten. Räuchern, Braten und Grillen beruhen auf der indirekten Konvektionsmethode, die sich ideal zum Garen großer Fleischstücke wie Braten oder Geflügel eignet. Eine Tropfschale wird unter dem Fleisch verwendet, um die Hitze um das Fleisch herum zu leiten, das Bratfett aufzufangen und den Grill feucht zu halten.

VOR DEM ENTFACHEN DES GRILLS:

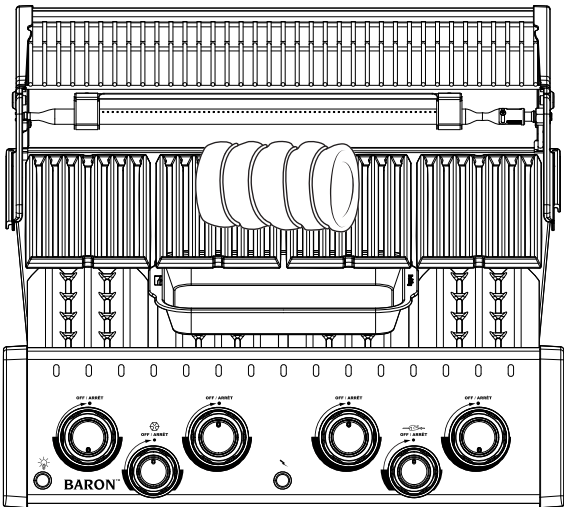
- Stellen Sie eine Tropfschale auf dem Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem.
- Die Broil King Bratpfanne aus rostfreiem Stahl (#63106) ist zusammen mit der Aluminiumfolie (#50420) eine hervorragende Option, um Fleischtropfen aufzufangen und leichter zu reinigen.
- Geben Sie 1,2 bis 2,5 cm Flüssigkeit in die Auffangschale. Fruchtsaft, Wein oder Marinade sind eine gute Wahl, um den Geschmack zu verbessern.
- Lassen Sie die Pfanne NICHT trockenlaufen.

ZÜNDEN SIE DEN GRILL:

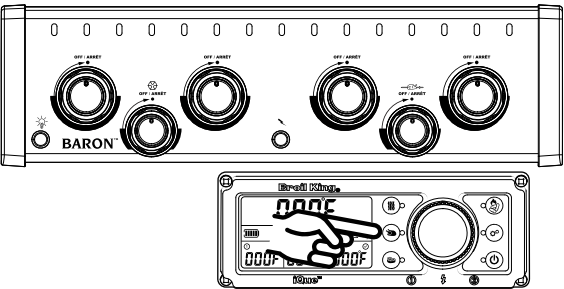
- Befolgen Sie die Anweisungen zur Zündung.
- Bevor Sie das Fleisch auf den Grill legen, begießen Sie es mit Pflanzenöl, um die Bräunung an der Außenseite des Fleisches zu verbessern.
- Legen Sie das Fleisch auf die Roste über der Auffangschale.
- SMOKE, ROAST oder ROTISSERIE mit geschlossenem Deckel. Das Öffnen des Deckels verursacht Temperaturschwankungen. Lassen Sie sich nicht dazu verleiten, den Deckel zu öffnen.
- Verwenden Sie ein hochwertiges Fleischthermometer Broil King iQue™ Smart Thermometer (#61939), um die Innentemperatur des Fleisches zu überwachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Auffangschale, um eine Mindestmenge von 1,2 cm (0,5 Zoll) an Flüssigkeit in der Auffangschale zu erhalten.
- Beim Garen ohne Tropfschale ist besondere Vorsicht geboten, um die Gefahr eines Fettbrandes zu vermeiden, und wird nicht empfohlen.

ABSCHLIEßEND:

- Schalten Sie den Grill aus und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie die Auffangschale entfernen.
- Die Fetttropfen sind leicht entflammbar und müssen vorsichtig behandelt werden, um Verletzungen zu vermeiden.



RÖSTVORRICHTUNG FÜR GASBRENNER



RÖSTVORRICHTUNG FÜR PELLETBRENNER

ZEITPLANUNG UND TEMPERATUREN – SMOKEN WENIGER ALS 107 °C (225 °F)

Die Dauer des Smokens von großen Fleischstücken hängt von der gewählten Rauchttemperatur ab und beträgt in der Regel 8–12 Stunden. Prüfen Sie mit dem iQue™ Fleischthermometer, ob das Fleisch gar ist. Für beste Ergebnisse bei geräuchertem Fleisch wie Pulled Pork oder Brisket wickeln Sie das Fleisch in Alufolie oder Fleischerpapier, sobald es eine Kerntemperatur von 75 °C (165 °F) erreicht hat, und garen es anschließend weiter, bis die Kerntemperatur 98 °C (205 °F) erreicht.

ZEITPLANUNG UND TEMPERATUREN – BRATEN 176 - 205 °C (350 - 400 °F)

Folgen Sie der Anleitung, um die Zeit abzuschätzen, die Sie zum Braten großer Fleischstücke benötigen. Prüfen Sie mit dem iQue™ Fleischthermometer, ob Ihr Fleisch fertig gegart ist.

ANLEITUNG ZUM BRATEN UND GRILLEN						
ZEITLEITFADEN				LEITFADEN FÜR FLEISCHTEMPERATUREN		
TEMPERATUR-EINSTELLEN	FLEISCH	GEWICHTE	ZEIT	RARE	MED	WELL
175 °C (350 °F)	RINDERBRATEN	1-3 kg (2–6 lbs.)	2 – 4 Std.	55 °C (130 °F)	63 °C (146 °F)	70 °C (160 °F)
		3-5 kg (6-10 lbs.)	3 – 5 Std.			
	SCHWEINEBRATEN	1-3 kg (2–6 lbs.)	2 – 4 Std.		65 °C (150 °F)	77 °C (170 °F)
		3-5 kg (6-10 lbs.)	3 – 5 Std.			
	PUTE ODER HUHN	1-3 kg (2–6 lbs.)	2 – 4 Std.			77 °C (170 °F)
		3-5 kg (6-10 lbs.)	3 – 5 Std.			
PRÜFEN SIE DIE KERNTEMPERATUR MIT DEM iQue™ FLEISCHTHERMOMETER.						

ZUBEREITUNGSMETHODEN

DIREKTES GRILLEN

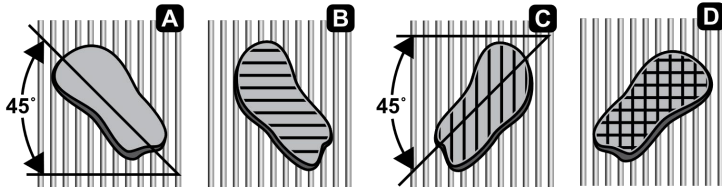
Bei der direkten Grillmethode werden die Lebensmittel auf Grillrosten direkt über einer Wärmequelle gegart. Das direkte Grillen ist eine beliebte Methode für Einzelportionen wie Steaks, Koteletts, Fisch, Burger, Spieße und Gemüse.

- Bereiten Sie die Speisen im Voraus zu, um Verzögerungen und Zeitprobleme zu vermeiden. Wenn Sie Marinade oder Gewürze verwenden, sollten diese aufgetragen werden, bevor Sie das Fleisch auf den Grillrost legen. Wenn Sie Saucen zum Übergießen verwenden, sollten diese in den letzten 2-4 Minuten des Grillvorgangs aufgetragen werden, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Organisieren Sie den Bereich um den Grill mit Gabeln, Zangen, Ofenhandschuhen, Soßen und Gewürzen, damit Sie beim Grillvorgang in der Nähe des Gasgrills bleiben können.
- Bringen Sie das Fleisch kurz vor dem Grillen auf Raumtemperatur. Schneiden Sie das überschüssige Fett vom Fleisch ab, um das Aufflackern des Fettes zu vermeiden.
- Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel auf 230 - 315 °C (450 - 600 °F) vor.
- Bestreichen Sie die Roste mit einem Speiseöl mit hohem Rauchpunkt, damit die Speisen nicht am Rost haften bleiben.
- Um zu verhindern, dass die Steaks austrocknen, sollten Sie eine Zange statt einer Gabel verwenden.
- Beginnen Sie mit 230 - 315 °C (450 - 600 °F), um das Fleisch anzufeuern. Reduzieren Sie die Hitze und verlängern Sie die Garzeit, wenn Sie dickere Fleischstücke grillen.
- Lernen Sie, durch Zeit und Gefühl zu prüfen, wann das Fleisch gar ist. Das Fleisch wird beim Garen fester. Wenn das Fleisch weich ist, ist es blutig. Wenn es fest ist, ist es gut durchgebraten.
- Befolgen Sie die Anleitung zum perfekten Grillen von Steaks für die meisten Fleisch-, Fisch-, Geflügel- und Gemüsesorten.

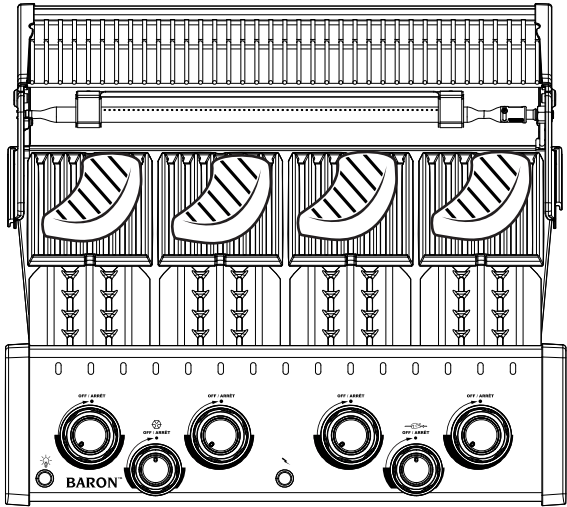
DER PERFEKTE STEAK-GRILLRATGEBER

Bestreichen Sie die Roste mit einem Speiseöl mit hohem Rauchpunkt und heizen Sie den Grill auf 230 - 315 °C (450 - 600 °F) vor.

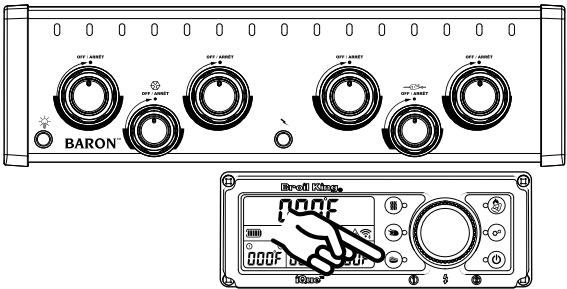
- Legen Sie das Steak in einem Winkel von 45° auf den Grill und garen Sie es entsprechend der Zeitvorgabe in der unten stehenden Tabelle.
- Das Steak umdrehen und im gleichen 45°-Winkel grillen.
- Drehen Sie das Steak um und grillen Sie es im gegenüberliegenden 45°-Winkel.
- Zum Schluss das Steak umdrehen und im gleichen 45°-Winkel grillen.



FLEISCHDICKE		HITZE-EINSTELLUNG	ZEIT PRO SEITE (MINUTEN)				GESAMTZEIT (MINUTEN)
3,8 cm (1.5 in)	2,5 cm (1.0 in)		A	B	C	D	
	Rare	315 °C (600 °F)	1¼	1¼	1¼	1¼	7
Rare	Medium Rare	315 °C (600 °F)	2	2	2	2	8
Medium Rare	Medium	315 °C (600 °F)	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Medium	Well	288 °C (550 °F)	2½	2½	2½	2½	10
Well		288 °C (550 °F)	3	3	3	3	12



KNOPFEINSTELLUNG FÜR GASBRENNER



EINSTELLUNG FÜR PELLETBRENNER

ZUBEREITUNGSMETHODEN

DREHSPIESS BRATEN

Bestimmte Modelle verfügen über einen hinteren Brenner für den Drehspieß. Die Spießbratenbrenner-Methode ist das Nonplusultra für das Garen von Braten und Geflügel. Da sich die Hitzequelle hinter dem Bratgut befindet, besteht keine Gefahr, dass sich das Fett am Spieß entzündet. Eine Schale oder Tropfschale unter dem Spieß fängt den Bratensaft zum Bestreichen oder für die Zubereitung einer Sauce auf.

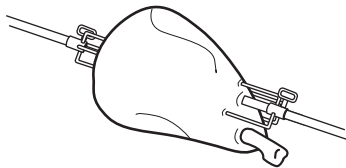
Um den hinteren Brenner zu bedienen, siehe „Zünden des hinteren Brenners“ (Seite 12).

Folgen Sie den Schritten zum „Smoken und Roasten“ (Seite 17), um den Grill für das Grillen mit Drehspieß vorzubereiten.

Der Drehspieß kann bis zu 7 kg (15 lb) Fleisch aufnehmen, wobei der begrenzende Faktor der Drehspielraum ist. Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollte das Fleisch auf der Mitte des Spießes zentriert sein, damit es nicht aus dem Gleichgewicht gerät.

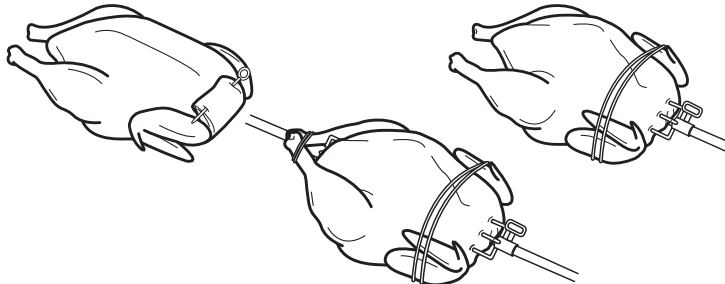
Befestigen Sie das Fleisch sicher am Spieß, bevor es auf den Gasgrill gegeben wird. Binden Sie bei Geflügel die Flügel und Keulen fest zu.

LAMMKEULE AM SPIESS



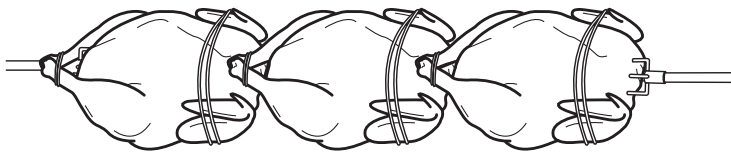
1. Lassen Sie 7 cm Knochen vom kleinen Ende des Beins absägen.
2. Formen Sie am Ende eine Fleischtasche.
3. Setzen Sie eine Spießforke auf die Spießstange.
4. Falten Sie die Tasche auf und führen Sie eine Nadel durch Tasche und Keule.
5. Setzen Sie den zweiten Forke auf die Stange und führen Sie die Forken in beide Enden der Beine ein. Auf das Gleichgewicht achten. Schrauben festziehen.

GEFLÜGEL AM SPIESS

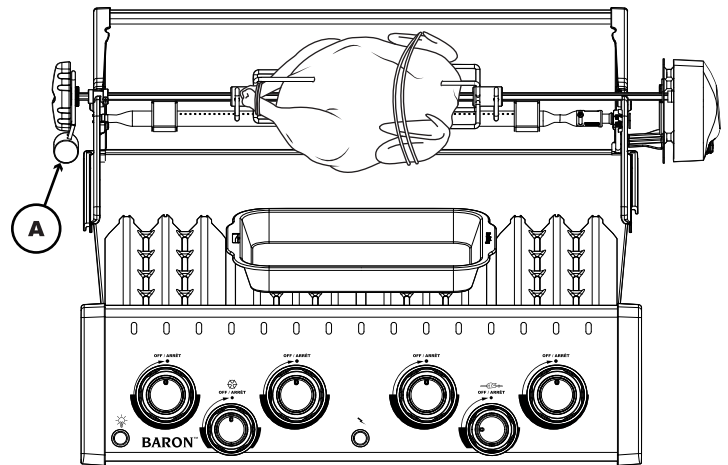


1. Bringen Sie den Hals nach oben und die Brust nach unten.
2. Schlagen Sie die Hautenden nach oben und befestigen Sie diese am Rücken.
3. Schnur um den Spieß wickeln und festbinden.
4. Die Brustseite nach oben drehen, die Flügel an den Körper binden oder aufspießen.
5. Stecken Sie eine Spießforke auf die Spießstange. Die Stange parallel zur Wirbelsäule in die Nackenhaut einführen und knapp oberhalb des Hinterteils herausführen.
6. Setzen Sie die zweite Forke auf die Stange und stecken Sie die Forken in Brust und Hinterteil. Auf Gleichgewicht achten. Schrauben festziehen.
7. Hinterteil mit Schnur an der Stange festbinden. Beine kreuzen, am Hinterteil festbinden.

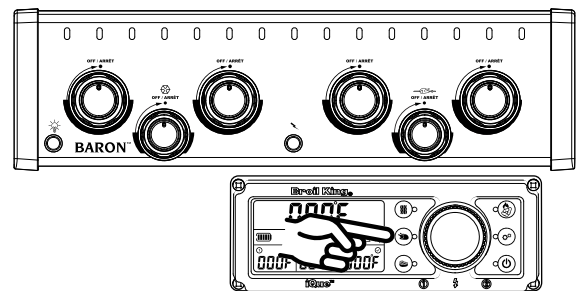
DREI HÄHNCHEN AM SPIESS



1. Flügel an den Körper binden oder aufspießen.
2. Stecken Sie eine Spießforke auf die Spießstange. Hähnchen wie in der obigen Abbildung gezeigt auf die Stange setzen.
3. Schnur um Hinterteil und Beine wickeln und an der Stange festbinden.
4. Die zweite Forke auf die Stange stecken und die Forken in das Geflügel stecken. Schrauben festziehen.



DREHSPIEßAUFBAU FÜR GASBRENNER



DREHSPIEßAUFBAU FÜR PELLETBRENNER

DREHSPIEß GEWICHT

Siehe Platzierung des Spießgewichts oben (A)

1. Lösen Sie den Spießgriff, damit sich das Gewicht frei drehen kann.
2. Setzen Sie den Drehspieß in die Schlitz des Gasgrillgusses. Lassen Sie die schwerste Seite des Fleisches nach unten rotieren.
3. Platzieren Sie das Gewicht auf die Oberseite der Spießstange, gegenüber der schwersten Seite des Fleisches.
4. Ziehen Sie den Spießgriff fest. Prüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob sich das Fleisch beim Garen gleichmäßig dreht. Stellen Sie das Gewicht des Spießes nach Bedarf ein.

VORSICHT:

Verwenden Sie Grillhandschuhe, wenn das Gewicht des Spießes eingestellt wird.

WARTUNG

WARNUNG! Vor jeglichen Wartungsarbeiten muss der Grill ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.

REGELMÄSSIGE WARTUNG UND REINIGUNG

Kohlenstoffablagerungen (Teer) können sich an der Innenseite des Deckels bilden. Bei langsamer Verbrennung von Holzpellets entsteht eine Schicht organischer Dämpfe, die sich mit abgegebener Feuchtigkeit verbinden und Kohlenstoff bilden. Die Dämpfe kondensieren an kühleren Oberflächen. Infolgedessen sammeln sich Kohlenstoffrückstände an der Innenseite des Deckels. Wenn diese entzündet werden, kann dies ein extrem heißes Feuer verursachen.

- Überprüfen Sie den Grill regelmäßig und entfernen Sie jegliche Kohlenstoffablagerungen. Je mehr Sie Ihren Grill benutzen, desto häufiger sollte er inspiziert, gewartet und gereinigt werden.
- Regelmäßige Beseitigung von Asche und Schutt.
- Reinigen Sie die Roste und Gitter regelmäßig.
- Reinigen und ölen Sie regelmäßig die Grillroste und Flav-R-Waves™.

REINIGUNG DER TEMPERATURSONDE

Die Sonde, die die Temperatur im Inneren des Grills misst, muss regelmäßig abgewischt werden, um Kohlenstoffablagerungen zu entfernen. Das Entfernen dieser Ablagerungen hilft dabei, eine genaue Temperaturmessung sicherzustellen.

- Bei leichten Kohlenstoffablagerungen verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und Wasser mit einem Tuch.
- Bei stärkeren Ablagerungen können Sie Stahlwolle oder Schleifpapier mit einer Körnung von 2000 verwenden.

INNENREINIGUNG

Wenn der Grill abgekühlt ist, sollten Sie regelmäßig die Ascheschale überprüfen und entleeren sowie die Asche aus dem Brenntopf mit dem Ascheschüttler entfernen. Sie können Rückstände von den Grillrosten und den Flav-R-Waves™ abbürsten. Verwenden Sie das Broil King Pellet-Reinigungsset (#65900).

1. Schalten Sie den Grill aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis er vollständig abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie die Grillroste und Flav-R-Waves™.
3. Schauen Sie von oben in die Feuerkammer, um sicherzustellen, dass keine eingeschlossene Flugasche vorhanden ist, die noch nicht in die Ascheschale gefallen ist. Bürsten Sie alle Rückstände aus der Feuerkammer zur Mitte, damit sie in die Ascheschale fallen können.
4. Klopfen Sie die Asche aus dem Brenntopf, indem Sie den Griff des Ascheschüttlers hin und her bewegen. Schieben Sie den Griff nach links in die geschlossene Position.
5. Halten Sie den Griff der Ascheschale, heben Sie es an, drehen Sie es nach rechts und nehmen Sie die Ascheschale von den Schrauben am Ring ab.

ENTSORGUNG DER ASCHE

Die Asche sollte in einen Metallbehälter mit einem dicht schließenden Deckel gegeben werden. Dieser Behälter muss bis zur endgültigen Entsorgung auf einem nicht brennbaren Untergrund stehen, weit entfernt von allen brennbaren Materialien. Die Asche sollte im geschlossenen Behälter aufbewahrt werden, bis sie vollständig abgekühlt ist.

GRILLROSTE & GITTER

Die Broil King Gusseisenroste sind mit einer Porzellanemalle beschichtet, um die Roste zu schützen und das Anhaften von Lebensmitteln an den Rosten zu verringern. Regelmäßige Verwendung und Pflege verbessern die Leistung und Langlebigkeit der Roste.

Broil King Heavy Rod Edelstahl-Holzkohleroste bieten maximale Haltbarkeit, gute Wärmespeicherung und gute Grillleistung.

Für eine optimale Leistung:

Vor dem ersten Gebrauch und nach längerer Lagerung:

- Roste mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser reinigen, anschließend abspülen und mit einem Papiertuch trocknen.

Unmittelbar nach dem Spülen:

- Grillroste mit einem kaltgepressten Bio-Speiseöl mit hohem Rauchpunkt einölen, anschließend den Grill anzünden und 30 Minuten lang auf mittlerer bis niedriger Stufe betreiben.

Empfohlene Speiseöle:

Avocadoöl	Rauchpunkt 260 °C (500 °F)
Reiskleieöl	Rauchpunkt 254 °C (490 °F)
Rapsöl	Rauchpunkt 204 °C (400 °F)

Vor und nach jeder Anwendung:

- Bürsten Sie die Roste mit einer hochwertigen Edelstahlbürste (#65601, #65641, #65229) und bestreichen Sie diese leicht mit einem Speiseöl mit hohem Rauchpunkt, um die Impregnierung der Roste fortzusetzen. Vermeiden Sie es, Fleisch vor dem Grillen mit zuckerhaltigen Marinaden oder Saucen zu behandeln, und verwenden Sie zuckerhaltige Marinaden oder Saucen erst am Ende des Grillvorgangs.

Verwenden Sie Marinaden auf Ölbasis, vermeiden Sie Marinaden auf Wasserbasis.

Bestreichen Sie das Grillgut vor dem Grillen leicht mit Speiseöl Ihrer Wahl. Drehen und wenden Sie die Grillroste in regelmäßigen Abständen.

Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Rosts immer mit einer leichten Ölschicht bedeckt ist. Dies beugt Rost und Beschädigungen vor und verbessert die Antihafwirkung des Gitters.

Falls doch Korrosion auftritt:

- Das Grillrost ausbrennen, mit einer Edelstahlbürste abbürsten und neu versiegeln.

Bei längerer Nichtbenutzung sollten die Roste gereinigt und mit einem Öl mit hohem Rauchpunkt aufgetragen werden. Anschließend sollten sie an einem trockenen Ort gelagert werden, wobei sie in Lebensmittelschutzfolie eingewickelt werden können.

Nach einer gewissen Zeit der Lagerung:

- Roste bei mittlerer Hitze ausbrennen, abwaschen, mit Küchenpapier abtrocknen und mit Öl mit hohem Rauchpunkt neu einschmieren.

WARNUNG! Überprüfen Sie die Grillroste nach dem Bürsten sorgfältig, um sicherzustellen, dass keine abgebrochenen Borsten auf dem Rost zurückgeblieben sind.

FREIBRENNEN

Das Abbrennverfahren ist eine nützliche Methode, um das Innere des Grills zu reinigen. Es entfernt Rückstände von Saucen, Marinaden oder Fett, wodurch der Grill leichter zu reinigen ist.

Zünden Sie den Grill gemäß den „Anweisungen zum Anzünden“ (Seite 12) an und lassen Sie den Grill bei einer Temperatur von 220 °C (425 °F) 30 Minuten lang laufen.

RAUE UMGEBUNGEN

In rauen Umgebungen, z. B. in Küstengebieten oder in der Nähe von Whirlpools und Schwimmbädern, kann der Grill Salzwasser und Chlor ausgesetzt sein. Um Oberflächenkorrosion zu vermeiden, MÜSSEN die äußeren Komponenten des Grills regelmäßig mit milder Seife und Wasser gereinigt werden. Mit frischem Wasser abspülen und sofort abtrocknen.

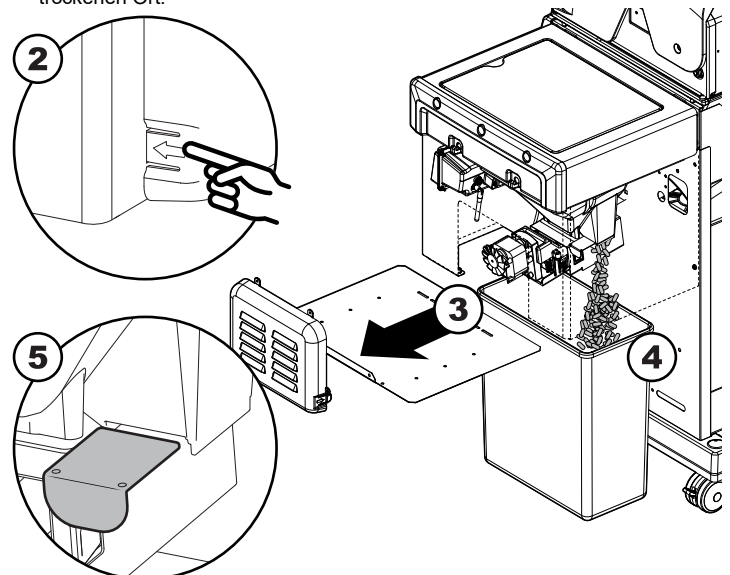
Tragen Sie Broil King Edelstahlpulitur (#62385) auf Stahl- und Chromteile auf, um Wasserflecken zu beseitigen und den Glanz des Metalls wiederherzustellen.

REINIGUNG DES PELLET-TRICHTERS

Pellets sollten stets an einem kühlen, trockenen Ort gelagert werden. Wenn der Grill über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, sollten Sie den Pellet-Trichter leeren und die Pellets entsprechend aufbewahren.

Um die Pellets schnell aus dem Trichter zu entfernen:

1. Schalten Sie den Grill aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Entfernen Sie die Zugangsklappe an der Seite des Pellet-Trichters, indem Sie die Laschen auf beiden Seiten drücken, um sie zu entriegeln, und die Klappe anschließend nach außen klappen.
3. Schieben Sie die Bodenplatte des Pellet-Trichters heraus.
4. Stellen Sie einen Behälter unter den Trichter, um die herabfallenden Pellets aufzufangen. Das Zubehörteil (#66900) passt unter den Trichter und kann ca. 9 kg BK-Pellets aufnehmen.
5. Ziehen Sie die Abdeckplatte nach vorne, damit die Pellets in den darunter stehenden Behälter fallen.
6. Decken Sie den Behälter ab und lagern Sie die Pellets an einem kühlen, trockenen Ort.



WARTUNG

WARNUNG! Vor jeglichen Wartungsarbeiten muss der Grill ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.

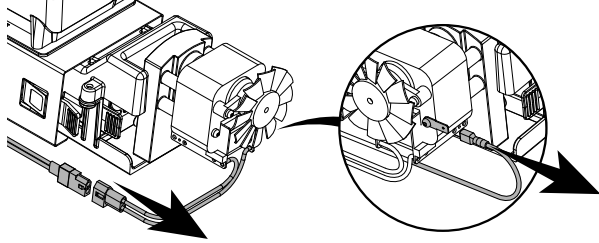
INSPEKTION UND REINIGUNG DER SCHNECKE

Entfernen Sie die Pelletschnecke, um die Bauteile zu überprüfen, angesammelten Pelletstaub im Schneckenrohr zu reinigen oder eine Pelletblockade zu beseitigen.

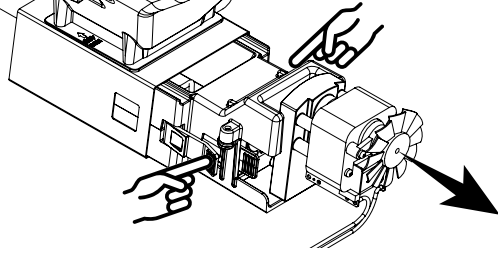
ACHTUNG:

Es kann vorkommen, dass sich Pelletstaub im Schneckenrohr ansammelt. Dies kann dazu führen, dass die Pellets ungleichmäßig in den Brenner fallen, was die Leistung des Brenners beeinträchtigt.

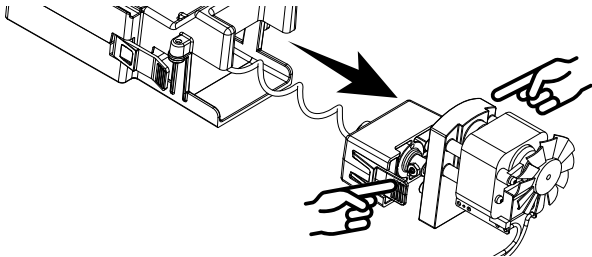
1. Schalten Sie den Grill aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Entfernen Sie die Pellets aus dem Vorratsbehälter gemäß den Schritten zur Reinigung des Pelletvorratsbehälters.
3. Trennen Sie den Schneckenmotor von dem Kabelbaum (schwarz und weiß) sowie das Erdungskabel (grün).



4. Drücken Sie die Harzklammern an beiden Seiten der Schneckenrohrbaugruppe und schieben Sie die Schneckenrohrbaugruppe vom Pelletvorratsbehälter weg.



5. Um die Schneckenmotorbaugruppe zu entfernen, drücken Sie die Laschen an der Seite. Ziehen Sie die Schneckenmotorbaugruppe heraus, während Sie die Baugruppe vorsichtig hin und her schütteln, um festgeklemmte Pellets zwischen dem Vorratsbehälter und der Schneckenrohrbaugruppe zu lösen.



6. Entsorgen Sie die Pellets, die die Schneckenblockade verursacht haben. Diese sind wahrscheinlich feucht und könnten eine weitere Blockade verursachen.

ALUMINIUM-AUSSENKOMponentEN

- Wenn weiße Oxidationsflecken auftreten, waschen Sie die Außenseite der Aluminium-Garkammer mit einer milden Seifen- und Wasserlösung ab.
- Oberflächen gründlich abspülen und mit einem in Speiseöl getränkten Tuch abwischen, um den Glanz wiederherzustellen.
- Zum Ausbessern von Kratzern und Schrammen im Lack verwenden Sie einen qualitativ hochwertigen Hochtemperatur-Sprühlack mit 315 °C (600 °F) zum Ausbessern.
- Um den Glanz der Farbe wiederherzustellen, tragen Sie auf lackierte Aluminiumteile eine leichte Schicht Broil King Edelstahlpolitur (#62385) auf.

KOMPONENTEN AUS EDELSTAHL UND PORZELLAN

- Mit Wasser und Seife waschen.
- Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie die Broil King Revitalisierungscreme (#62390), um Flecken oder Rostflecken zu entfernen.
- Zum Wiederherstellen des Glanzes eine leichte Schicht Broil King Edelstahlpolitur (#62385) auftragen und mit einem sauberen, trockenen Tuch oder Mikrofasertuch abwischen.
- Witterungseinflüsse und extreme Hitze können dazu führen, dass sich ein Edelstahldeckel verfärbt. Die Verfärbung wird nicht als Herstellungsfehler betrachtet.

HARZKOMPONENTEN UND SEITENABLAGEN

- Mit Wasser und Seife waschen.

JÄHRLICHE WARTUNG UND REINIGUNG

Es wird empfohlen, eine jährliche Wartung durchzuführen, bevor das Gerät längere Zeit nicht benutzt oder im Winter eingelagert wird; Innenreinigung, Außenreinigung, Ölen Sie die Grillroste und lagern Sie diese an einem trockenen Ort, Schmieren Sie die Lenkrollen.

LÜFTER

Der Luft-Pellet-Ventilator ist ein effizienter Ventilator mit geringem Luftvolumen. Er wird von einer Federplatte gehalten. Überprüfen Sie den Lufteinlass regelmäßig auf Verunreinigungen. Sie können den Ventilator mit einem Staubsauger abbürsten oder Druckluft verwenden, um angesammelten Staub zu entfernen.

ROLLEN

Säubern Sie die Rollen. Sprühen Sie eine leichte Menge Schmiermittel auf Silikonbasis für den Außenbereich auf die Lenkrollenachse und den Verriegelungsmechanismus.

FEHLERSUCHE

PROBLEME IM ZUSAMMENHANG MIT GASBRENNERN		
PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
GASGERUCH	SOFORT GASZUFUHR UNTERBRECHEN. DIE ANLAGE NICHT NUTZEN, BEVOR DAS LECK NICHT WIEDER DICHT IST.	
Leck an der Gasflasche, dem Regler oder woanders.	1. Regler lösen. 2. Leck in Leitungen / Regler oder Schalterventilen.	1. Befestigungen nachziehen „Dichtigkeitstest“ (Seite 7) 2. Autorisiertes Service Center benachrichtigen.
Flammen unter dem Bedienteil (Flammenrückstoß).	1. Venturirohr blockiert.	1. Brenner entfernen und Venturi reinigen. Siehe „Venturirohre“ (Seite 8).
Geringe Temperatur auf HIGH Stellung.	1. Überstromschutzvorrichtung hat sich aktiviert an der Verbindung Gasflasche und Grillanlage.	1. Schließen Sie das Gasflaschenventil und stellen Sie alle Brenner auf „OFF“. Entfernen Sie anschließend den Regler von der Gasflasche und warten Sie zwei Minuten. Verbinden Sie danach den Regler wieder mit der Gasflasche. Öffnen Sie das Gasflaschenventil langsam und warten Sie eine weitere Minute. Zünden Sie den Grill anschließend wie beschrieben, siehe (Seite 12).
Brenner brennt nicht.	1. Gasflasche ist leer, Gasleitung getrennt. 2. Zünder defekt. 3. Überstromschutzvorrichtung hat sich aktiviert. 4. Regler ist nicht dicht am Flaschenventil angeschlossen. 5. Leck im System hat die Überstromschutzvorrichtung aktiviert. 6. Venturi blockiert oder Düse falsch ausgerichtet. 7. Düse/n blockiert. 8. Leitung / Schlauch ist verdreht.	1. Gasflasche tauschen, Anschlüsse prüfen. 2. Versuchen Sie, die Zündung mit einem Streichholz. Siehe unter „Befuerung“ (Seite 12). Wenn der Brenner funktioniert, ist es kein Zünderproblem. Siehe „Zünder funktioniert nicht“, weiter unten. 3. Wiederholen Sie die Prozedur wie unter „Flackernde Brennerflamme“, oder „Geringe Temperatur auf HIGH Stellung“ mit der Abhilfe oben beschrieben ist. 4. Drehen Sie die Verschraubung erneut gerade drauf. 5. Dichtheitstest an Verschraubungen und Verbindungen um Leck zu finden. Dichtheitstest des Systems. 6. Brenner rausnehmen, Venturi reinigen, neu auf der Ventildüse ausrichten. Siehe (Seite 8). 7. Brenner rausnehmen, Düsenreinigung durchführen (über Broil King Service erhältlich). Düsen nicht ausbohren. 8. Leitung/Schlauch ausrichten. Vom Bodenfach anheben.
Zündung funktioniert nicht.	1. Zündbatterie ist leer. 2. Zündkabel sind nicht verbunden. 3. Elektrode falsch ausgerichtet am Brenner. 4. Zünder defekt.	1. Batterie erneuern. 2. Stellen Sie die Verbindungen der Zündkabel von Haupt- und Seitenbrenner sicher. 3. Neu Ausrichten der Elektrode und Verunreinigungen in der Umgebung entfernen. 4. Zünden mit einem Streichholz. Siehe (Seite 12).
Weniger werdende Hitze, „Knallgeräusch“.	1. Kein Gas mehr. 2. Venturi blockiert.	1. Gasflasche wechseln. 2. Brenner entfernen, siehe unter „Venturirohre“ (Seite 8).
Heiße Stellen auf der Grillfläche.	1. Venturi blockiert. 2. Verunreinigungen auf dem Flav-R-Wave Verdampfungssystem.	1. Brenner entfernen, Venturi reinigen. Siehe unter „Venturirohre“ (Seite 8). 2. Flav-R-Wave™ abkratzen und aussaugen.
„Aufblodern“ oder Fettbrand.	1. Reichlich Fettablagerung am Verdampfersystem oder im Untergehäuse. 2. Exzessive Hitze.	1. Das Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem und das Innere des Grills gründlich aussaugen. 2. Kontrollknöpfe herunter drehen oder ausstellen.
Druckminderer Summgeräusche.	1. Gasflaschenventil zu schnell geöffnet.	1. Gasflaschenventil langsam öffnen.
Gelbe Flamme.	1. Leicht gelbe Flamme ist normal. Wird sie stärker so ist das Venturi vielleicht blockiert. 2. Brenneröffnungen sind blockiert.	1. Brenner entfernen, Venturirohre reinigen. Siehe dazu „Venturirohre“ (Seite 8). 2. Brenner entfernen und mit weicher Bürste reinigen, z. B. Zahnbürste.
Das Innere des Deckels blättert ab.	1. Fettschicht hat sich aufgebaut. Die Innenseite des Deckels ist nicht lackiert oder beschichtet und kann somit nicht abblättern.	1. Mit harter Bürste oder Holzspachtel reinigen.
Grillroste rosten.	1. Porzellan Emaille durch Trockenheit gerissen.	1. Sehen Sie dazu „Wartung“ (Seite 20).
Das Innere des Deckels blättert ab.	1. Leere Batterien. 2. Lose oder korrodierte Anschlüsse. 3. Ein Kontrollknopf wird nicht beleuchtet. 4. Die Glühbirne funktioniert nicht.	1. Prüfen und ersetzen Sie die Batterien. 2. Reinigen Sie die Anschlüsse und stellen Sie sicher, dass alle Stecker eingesteckt sind. 3. Fest zusammen stecken. 4. Glühbirne austauschen.
Falls diese oder andere Problemlösungen nicht zu einem zufriedenstellenden Ergebnis führen, dann gehen Sie auf die Seite www.omcbbq.com oder www.broilking.de wo sie mehr Tipps, z.B. auch Videos erhalten, oder rufen sie den Kundendienst unter 02243/911 862-22 an.		

FEHLERSUCHE

PROBLEME IM ZUSAMMENHANG MIT PELLETBRENNERN		
PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	KORREKTURMAßNAHME
Warum erzeugt mein Pelletgrill nur wenig Rauch?	1. Die Temperatur bestimmt die Menge des erzeugten Rauchs. Je höher die Gartemperatur, desto weniger Rauch wird erzeugt.	1. Verwenden Sie die Raucheinstellung am Controller, um die Zieltemperatur auf 107 °C (225 °F) einzustellen. Siehe unter „Bedienung“ (Seite 14).
Warum kommt Rauch aus dem Pelletvorratsbehälter oder dem Aschebehälter?	1. Beim Start kann Luft und Rauch aus dem Bereich des Pelletvorratsbehälters oder des Aschebehälters entweichen. Wenn das Feuer heißer wird, bildet sich eine Konvektionsströmung, und die Luft sowie der Rauch steigen durch die Roto-Draft™-Schornsteinklappe auf. 2. Sehr niedriger Pelletstand im Vorratsbehälter. 3. Ansammlung von Asche im Brenner und Kochbereich.	1. Befolgen Sie die „Zündanweisungen“ (Seite 13) und warten Sie, bis der Rauch klar ist. Öffnen Sie die Roto-Draft-Schornsteinklappe zu 100 %, wenn der Deckel geschlossen ist. 2. Füllen Sie Pellets in den Vorratsbehälter. Siehe unter „Bedienung“ (Seite 14). 3. Aschenreinigung. Siehe „Wartung“ (Seite 20).
Warum schaltet sich mein Pelletgrill unerwartet ab?	1. FI-Schutzschalter ist überlastet. 2. Verlängerungskabel ist nicht richtig ausgelegt. 3. Ausfall des Garraumfühlers. 4. Sicherheitsfunktionen, die den Grill schützen sollen, schalten ihn automatisch ab, wenn: A. Die Temperatur nach 30 Minuten nicht 82 °C (180 °F) erreicht. B. Der Pelletbrennstoff ausgeht und die Temperatur für 30 Minuten oder länger unter 82 °C (180 °F) fällt. 5. Die Ansammlung von unverbrannten Pellets und Asche hat sich im Brennpfopf angesammelt, wodurch der Heizelementstab durchgebrannt ist und der FI-Schutzschalter ausgelöst wurde. 6. Pelletstaub sammelt sich im Schneckenrohr an, wodurch die Pellets falsch zugeführt werden. 7. Ausfall des Heizelements (Hot Rod). Die internen Komponenten des Heizelements nutzen sich im Laufe der Zeit ab, wodurch der Heizelementstab durchgebrannt ist und der FI-Schutzschalter ausgelöst wurde.	1. Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill an einen dedizierten Stromkreis angeschlossen ist, auf dem keine anderen größeren Geräte betrieben werden. 2. Stellen Sie sicher, dass das Verlängerungskabel nicht beschädigt ist. 3. Reinigen Sie die Garraumsonde (Seite 20). Ersetzen Sie die Sonde, wenn die Wartung nicht erfolgreich ist. 4. Ziehen Sie den Netzstecker des Grills, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen. A. Überprüfen Sie, ob die Pellets im Vorratsbehälter trocken sind, und inspizieren Sie das Schneckenrohr auf Blockaden. Siehe „Wartung“ (Seite 20). B. Reinigen Sie den Vorratsbehälter von Pelletstaub und füllen Sie neue Pellets ein. Siehe „Bedienung“ (Seite 14). Inspizieren Sie das Schneckenrohr auf Blockaden. Siehe „Wartung“ (Seite 20). 5. Aschenreinigung. Siehe „Wartung“ (Seite 20). 6. Entfernen Sie das Schneckenrohr und beseitigen Sie den Staub. Siehe „Wartung“ (Seite 20). 7. Ersetzen Sie die Heizelementbaugruppe (Hot Rod).
Warum läuft der Ventilator nicht?	1. Locker verbundene Anschlüsse. 2. Ventilator ist blockiert.	1. Schalten Sie den Grill aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie die Zugangsklappe an der Seite des Pelletvorratsbehälters und überprüfen Sie die Drahtverbindungen. 2. Inspizieren Sie den Ventilator und entfernen Sie etwaigen Schmutz.
Die Haupttemperaturanzeige am Controller ändert sich schnell mit großen Temperaturschwankungen.	1. Pelletbrennstoff ist fast aufgebraucht. 2. Ansammlung von Kohlenstoff auf der Haupttemperatursonde verursacht Störungen im Sensor. 3. Pelletstaubansammlung im Schneckenrohr verursacht eine unregelmäßige Pelletzufuhr.	1. Fügen Sie Pellets in den Vorratsbehälter ein. „Bedienung“ (Seite 14). 2. Reinigen Sie Rückstände von der Temperatursonde. „Wartung“ (Seite 20). 3. Entfernen Sie das Schneckenrohr und beseitigen Sie den Staub. „Wartung“ (Seite 20).
Niedrig-Pellet-Sensor aktiviert.	1. Pelletbrennstoff ist fast aufgebraucht. Der Sensor wird aktiviert, wenn noch 1,0 kg (2,25 lbs) Pellets übrig sind.	1. Fügen Sie Pellets in den Vorratsbehälter ein. Bedienung (Seite 14).
Der Niedrig-Pellet-Sensor wird nicht aktiviert, wenn die Pellets unter den Sensor fallen.	1. Der Sensor könnte mit Pelletstaub oder anderem Schmutz bedeckt sein.	1. Reinigen Sie den Sensor mit einem trockenen Tuch oder Mikrofasertuch.
Die Haupttemperatursonde funktioniert nicht. Err 1 (ANGEZEIGT AUF DEM CONTROLLER)	1. Das Sondenkabel ist locker oder nicht in die 3,5-mm-Buchse auf der Rückseite des Pelletvorratsbehälters eingesteckt. 2. Ansammlung von Kohlenstoff auf der Haupttemperatursonde verursacht Störungen im Sensor. 3. Ausfall der Sonde.	1. Überprüfen Sie, ob das Sondenkabel an die 3,5-mm-Buchse auf der Rückseite des Pelletvorratsbehälters angeschlossen ist. 2. Reinigen Sie Rückstände von der Temperatursonde. „Wartung“ (Seite 20). 3. Ersetzen Sie die Haupttemperatursonde.
30 Minuten Aufheizzeit und die Temperatur überschreitet nicht 82 °C (180 °F). Err 2 (ANGEZEIGT AUF DEM CONTROLLER)	1. KALTSTART: Wenn die Temperaturen unter 0 °C (32 °F) liegen, kann es länger als 30 Minuten dauern, bis die Temperatur im Kochbereich über 82 °C (180 °F) ansteigt. 2. Niedriger Pelletstand im Vorratsbehälter. 3. Ansammlung von Asche im Brenner. 4. Pelletstaub sammelt sich im Schneckenrohr an, wodurch die Pellets unregelmäßig zugeführt werden. 5. Ausfall des Heizelements (Hot Rod). Die internen Komponenten des Heizelements werden sehr heiß und verschleifen im Laufe der Zeit.	1. Starten Sie den Grill neu, indem Sie die Einschalttaste einmal drücken, um ihn auszuschalten, und noch einmal, um ihn einzuschalten. Drücken Sie die PELLETT MODE-Taste, um das Vorheizprogramm neu zu starten. 2. Fügen Sie Pellets in den Vorratsbehälter ein. „Bedienung“ (Seite 14). 3. Aschenreinigung. „Wartung“ (Seite 20). 4. Entfernen Sie das Schneckenrohr und beseitigen Sie den Staub. „Wartung“ (Seite 20). 5. Ersetzen Sie die Heizelementbaugruppe (Hot Rod).
PROBLEME IM ZUSAMMENHANG MIT DER iQue™ APP		
Passwort vergessen.	1. Wenn Sie Ihr iQue™-Kontopasswort vergessen haben.	1. Drücken Sie die Taste „Passwort vergessen“. Geben Sie die E-Mail-Adresse des Kontos ein und prüfen Sie Ihren Posteingang auf einen Bestätigungscode von: broilkingapp@omcbbq.com
Probleme bei der Verbindung mit dem iQue™ während der Erstinstallation.	1. Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen. 2. Das Smart-Gerät befindet sich außerhalb der Reichweite des Grills. 3. Das WLAN-Netzwerk kann nicht gefunden werden.	1. Verbinden Sie den Fehlerstromschutzschalter mit dem Gerät. Stecken Sie den Stecker in eine funktionierende Steckdose. 2. Während der ersten Verbindung muss sich die Bluetooth- Reichweite innerhalb von 10 m befinden. 3. Der iQue™ kann nur 2,4-GHz-WLAN-Netzwerke erkennen. Vergewissern Sie sich, dass der Router diese Art von Netzwerk überträgt.
Überprüfen der Firmware-Version.	1. Wenn Sie die Firmware-Version des Grills überprüfen müssen.	1. Drücken Sie gleichzeitig 3 Sekunden lang auf GRILL und ROASTEN. Die Firmware-Versionsnummer wird auf der Haupttemperaturanzeige angezeigt.
Falls diese oder andere Problemlösungen nicht zu einem zufriedenstellenden Ergebnis führen, dann gehen Sie auf die Seite www.omcbbq.com oder www.broilking.de wo sie mehr Tipps, z.B. auch Videos erhalten, oder rufen sie den Kundendienst unter 02243/911 862-22 an.		

GARANTIE

Die Broil King iQue™ Geräte werden in Nordamerika unter Verwendung hochwertiger Materialien, Komponenten und Fertigungsverfahren entwickelt und hergestellt, um ein erstklassiges Grillerlebnis im Freien zu gewährleisten.

WAS IST GEDECKT?	BARON
Edelstahl-Deckel und Porzellanstahl-Deckelkomponenten	25 Jahre
Alu-Druckguss-Garkammer und -Komponenten	25 Jahre
Edelstahlgrillroste	15 Jahre
Gussroste	15 Jahre
Edelstahl Flav-R-Waves™	15 Jahre
Hauptbrenner	15 Jahre
Seitenbrenner	15 Jahre
Heckbrenner	15 Jahre
Infrarot-Seitenbrenner (ausgenommen Gitter)	15 Jahre
Edelstahlkomponenten	15 Jahre
Übrige Teile & Farbe	15 Jahre
iQue™ / Elektronik / Lichter	3 Jahre

Die Broil King Deutschland GmbH garantiert dem Erstkäufer eines Broil King Grills, dass das Gerät für den in der obenstehenden Garantietabelle angegebenen Zeitraum ab Kaufdatum frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist, sofern es gemäß der beiliegenden Bedienungsanleitung ordnungsgemäß montiert und betrieben wird. Normale Abnutzung und Verschleiß sind ausgeschlossen. Broil King Deutschland GmbH verpflichtet sich im Rahmen dieser freiwilligen Garantie, das defekte Teil zu reparieren oder zu ersetzen, vorbehaltlich der unten aufgeführten Einschränkungen und Ausschlüsse. Diese Garantie gilt für ein Produkt, das in Übereinstimmung mit der dem Produkt beiliegenden Installationsanleitung und allen örtlichen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften installiert wurde. Das Produkt muss gemäß den Anweisungen in der beiliegenden Bedienungsanleitung ordnungsgemäß gereinigt und gewartet werden und darf nicht in einer kommunalen oder gewerblichen Anwendung eingesetzt werden, damit die Garantie gilt.

WAS NICHT ABGEDECKT WIRD

Diese Garantie gilt nicht für: Schäden, die durch zu starkes Brennen, Ausbleichen durch Umwelteinflüsse wie starken Wind oder unzureichende Belüftung, Kratzer, Dellen, Korrosion, Verschlechterung der Materialoberflächen, Verfärbungen durch Hitze, Scheuermittel oder chemische Reiniger oder UV-Bestrahlung verursacht wurden, oder Schäden, die durch Missbrauch, Unfall, Hagel, Fettbrände, Vandalismus, mangelnde Reinigung und Wartung, raue Umgebungen wie Salz oder Chlor, Veränderungen, Missbrauch, Vernachlässigung oder Teile, die von anderen Herstellern eingebaut wurden, verursacht wurden. Wenn Sie in einem Küstengebiet leben oder Ihr Produkt in der Nähe eines Pools oder Whirlpools aufstellen, umfasst die Wartung das regelmäßige Waschen und Abspülen der Außenflächen, wie in der beiliegenden Bedienungsanleitung beschrieben, um Oberflächenkorrosion zu verhindern. Sollten sich die Teile innerhalb der Garantiezeit so weit verschlechtern, dass sie nicht mehr funktionieren (durchgerostet oder durchgebrannt), wird ein Ersatzteil geliefert. Die im Rahmen dieser Garantie ausgetauschten Teile sind vom Kunden einzubauen und werden nur für die Restlaufzeit der oben genannten ursprünglichen Garantie garantiert.

Broil King Deutschland GmbH ist nicht verantwortlich für Kosten oder Ausgaben im Zusammenhang mit dem Wiedereinbau eines garantierten Teils, für jegliche Haftung im Zusammenhang mit beiläufigen, indirekten oder Folgeschäden und für jegliche Handhabungs- und Transportkosten.

Die Verwendung und/oder der Einbau von Teilen an Ihrem Broil King Produkt, bei denen es sich nicht um Originalteile von Broil King handelt, führt zum Erlöschen dieser Garantie, und alle daraus resultierenden Schäden sind nicht durch diese Garantie abgedeckt.

Diese Garantie gilt nur für den in der Garantieregistrierung angegebenen Erstkäufer und gilt nur für Produkte, die im Einzelhandel verkauft werden, und nur, wenn sie ausschließlich vom Käufer in dem Land verwendet werden, in dem sie gekauft wurden.

AUSTAUSCHTEILE

Für den Austausch müssen immer „Broil King Ersatzteile“ verwendet werden. Die Verwendung von anderen Teilen führt automatisch zum Erlöschen der oben genannten Garantie.

PORZELLANBESCHICHTETE GRILLROSTE

Alle gusseisernen Grillroste von Broil King sind mit einer haltbaren Porzellanbeschichtung versehen, die die Reinigung erleichtert und das Anhaften von Speisen am Rost verringert. Porzellan ist im Grunde eine Glasbeschichtung. Bei unsachgemäßer Handhabung kann es zu Abplatzungen kommen. Dies beeinträchtigt weder die Verwendung noch die Leistung der Roste. Für die Roste wird keine Garantie gegen Absplitterungen oder Rostbildung durch unsachgemäße Handhabung übernommen. Siehe „Wartung“ (Seite 19-20) für Anweisungen zur richtigen Pflege und Reinigung der Grillroste.

VERDAMPFUNGSSYSTEME

Broil King grills sind für die Verwendung mit Keramikverdampfungssystemen konzipiert. Die Verwendung eines anderen Produkts führt zum Erlöschen der Garantie.

FRACHT

Im Garantiefall wird innerhalb von sechs 6 Monaten nach dem ursprünglichen Kaufdatum ein kostenloser Versand angeboten. Nach diesem Zeitraum wird für alle Garantiefälle eine Frachtgebühr erhoben.

REGISTRIEREN SIE IHREN GRILL

Um die vollumfänglichen Garantieleistungen zu Ihrem Broil King Grillgerät zu erhalten, müssen Sie Ihren Grill online registrieren unter: www.broilking.de. Die Registrierung muss innerhalb 24 Monate ab Kaufdatum erfolgen - Nur dann gilt die vollumfängliche Garantie.

GARANTIEANSPRÜCHE

Die gesamte Garantie wird direkt von Broil King abgewickelt. Die Teile müssen an die Broil King Garantieabteilung zurückgeschickt werden, mit vorausbezahlten Versandkosten und unter Angabe der Modellnummer, der Seriennummer und, falls Ihr Grill nicht registriert ist, des Kaufbelegs (Kopie des Kaufbelegs oder der Rechnung). Wenn die Inspektion den Defekt bestätigt, wird Broil King das betreffende Teil gemäß den Garantiebedingungen reparieren oder ersetzen.

Nach Erhalt einer E-Mail, kann Broil King nach eigenem Ermessen auf die Rücksendung des Teils oder der Teile verzichten.

Bei der Kontaktaufnahme mit dem Verkäufer oder der Broil King Deutschland GmbH halten Sie bitten den Kaufbeleg, die Modellnummer und die Seriennummer des Grills, Fehlerbeschreibung und, falls möglich, Fotos von dem Mangel bereit. Die Modellnummer, Seriennummer und der Kaufbeleg müssen zwingend angegeben werden um die vollumfängliche Garantie zu erhalten. Bei Angaben ohne Kaufbeleg wird die Garantiezeit anhand der Seriennummer des Grillgerätes festgestellt. Ist die Beurteilung und Überprüfung erfolgt, so wird die Broil King Deutschland GmbH das Teil nach den Garantiebestimmungen reparieren oder ersetzen.