

iQue™ GEBRAUCHSANWEISUNG

FÜR DIE VERWENDUNG VON
BUTANGAS ODER PROPANGAS

KATEGORIE I₃P(37)

KATEGORIE I₃B/P(30)

KATEGORIE I₃B/P(37)

KATEGORIE I₃P(50)

INHALT

WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE	2
DRUCKMINDERER / GASSCHLAUCH	4
NUTZUNG DER GASFLASCHE.....	5
LECKAGETEST	6
VENTURIROHRE	7
iQue™ KENNENLERNEN	8
iQue™ DIE STEUEREINHEIT	9
iQue™ DIE ERSTEN SCHRITTE	10
iQue™ TEMPERATUREN EINSTELLEN	11
iQue™ TECHNIKEN	12
iQue™ APP	15
INBETRIEBNAHME	16
BENUTZUNG	17
WARTUNG	18
FEHLERBESEITIGUNG	19
GARANTIE	21

VOR GEBRAUCH DES GASGRILLS SIND ALLE ANLEITUNGEN GENAU DURCHZULESEN
GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR ZUKÜNFTIGE HINWEISE AUFBEWAHREN.

20094-50DE Rev D 03/24

WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät wurde gemäß der EG Norm entworfen.
- Ihr Gasgrillgerät darf nur im Freien verwendet werden.
- Die Verwendung in geschlossenen Räumen ist nicht gestattet.
- Vor Gebrauch des Gerätes die Gebrauchsanweisung genau durchlesen und die Anweisungen befolgen.
- **Warnung:** Leicht zugängliche Teile des Gerätes können sehr heiß werden. Es empfiehlt sich Kinder von dem Gerät fernzuhalten.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe beim Umgang mit heißen Bauteilen.
- Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht bewegt oder transportiert werden.
- Im Falle eines Transports sollten Sie die Grillroste und Flav-R-Waves (Verdampferbleche) entnehmen um das Transportgewicht zu reduzieren. Ggfs. demontieren Sie die Seitenablagen für einen Transport.
- Die Belüftungseinstellungen an den Haupt-, Seiten- und Heckbrenner sind werkseitig eingestellt und sollten nicht verstellt/manipuliert werden.
- Nach jedem Gebrauch des Grillgerätes die Gaszufuhr an der Gasflasche abstellen.
- Jegliche technische Änderung des Gerätes könnte sich gefährlich auswirken und führt zum Garantieverlust.
- Im Falle einer Leckage die Gaszufuhr sofort stoppen.
- Halte das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und Wasser.

WENN SIE GAS RIECHEN:

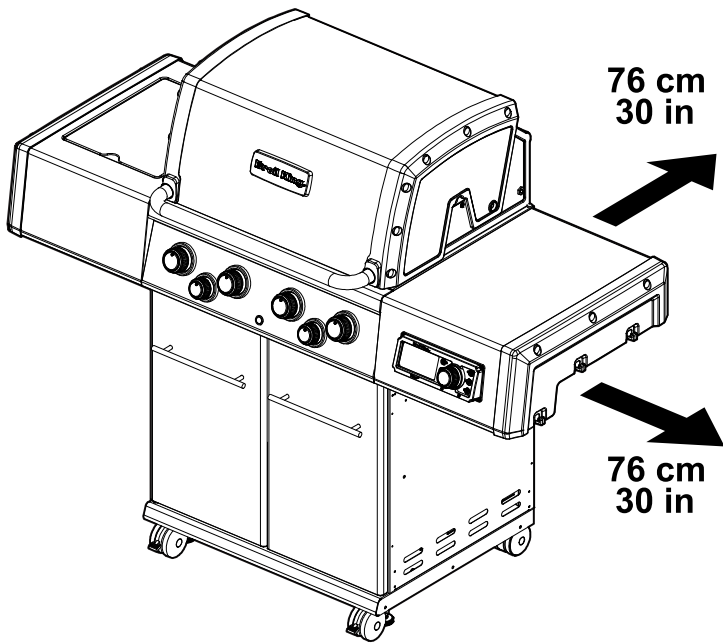
1. Die Gaszufuhr zum Gerät abstellen.
2. Offene Flammen sofort löschen.
3. Deckel öffnen.
4. Falls der Gasgeruch nicht entweicht, sofort den Händler oder Kundendienst kontaktieren.

POSITIONIERUNG DES GRILLS

Es sollte ein Sicherheitsabstand von mindestens 76 cm [30in] zwischen dem Gerät und brennbarem Material eingehalten werden.

Verwenden Sie das Grillgerät nicht unter einer brennbaren Überdachung. Bitte halten Sie diesen Sicherheitsabstand auch ein, wenn das Gerät vor großen Glastüren oder Fensterscheiben positioniert wird. Verwenden Sie Ihr Grillgerät niemals in unmittelbarer Nähe von brennbaren Materialien wie z.B. Benzin, Lacken entzündlichen Gasen und sonstigen brennbaren Flüssigkeiten.

Düsen oder Öffnungen die für die Gaszufuhr, Flamme oder Luftzufuhr relevant sind, dürfen keines Falls bedeckt oder verschlossen werden.



TECHNISCHE ANGABEN

MODEL	TOTAL HEAT INPUT				JET SIZE		
	G30 (BUTANE)		G31 (PROPANE)		Main Burner	Side Burner	Rear Burner
	(kW)	(g/h)	(kW)	(g/h)	(mm)	(mm)	(mm)
6842-82, 6842-83, 6842-83PL	21.7	1578	19.3	1378	1.04	0.91	1.09
6872-82, 6872-83, 6872-83PL	21.7	1578	19.5	1393	1.04	0.91	1.09
6852-82, 6852-83, 6852-83PL	23.1	1680	21.1	1507	0.99	0.91	1.09
6955-82, 6955-83, 6955-83PL	23.1	1680	21.1	1507	0.99	0.91	1.09
6957-82, 6957-83, 6957-83PL	23.1	1680	21.1	1507	0.99	0.91	1.09
6882-82, 6882-83, 6882-83PL	23.1	1680	21.3	1521	0.99	0.91	1.09
6984-82, 6984-83, 6984-83PL	23.1	1680	21.3	1521	0.99	0.91	1.09
6985-82, 6985-83, 6985-83PL	23.1	1680	21.3	1521	0.99	0.91	1.09
6987-82, 6987-83, 6987-83PL	23.1	1680	21.3	1521	0.99	0.91	1.09
6862-82, 6862-83, 6862-83PL	23.3	1694	21.1	1507	0.91	0.91	1.09
6965-82, 6965-83, 6965-83PL	23.3	1694	21.1	1507	0.91	0.91	1.09
6967-82, 6967-83, 6967-83PL	23.3	1694	21.1	1507	0.91	0.91	1.09
6892-82, 6892-83, 6892-83PL	23.3	1694	21.3	1521	0.91	0.91	1.09
6994-82, 6994-83, 6994-83PL	23.3	1694	21.3	1521	0.91	0.91	1.09
6995-82, 6995-83, 6995-83PL	23.3	1694	21.3	1521	0.91	0.91	1.09
6862-82, 6862-83, 6862-83PL	23.3	1694	21.1	1507	0.91	0.91	1.09

WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE

GASFLASCHE

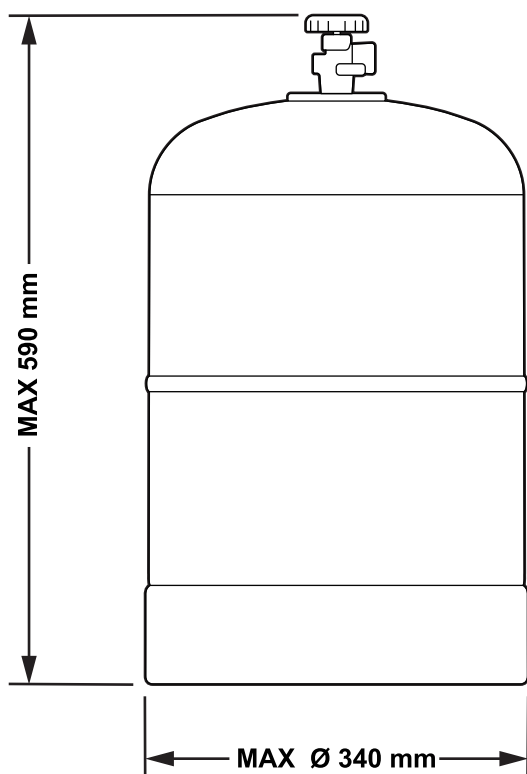
Sie können in Ihrem Grillsystem Gasflaschen mit einer Füllmenge von 15 kg verwenden. Gasflaschen mit größeren Füllmengen dürfen nicht verwendet werden.

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.

Die Gasflasche sollte immer verschlossen und entnommen werden, wenn der Grill bewegt oder transportiert wird.

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.



LAGERUNG

Wenn der Grill für längere Zeit nicht benutzt wird sollten Sie die Gasflasche entnehmen und den Grill abdecken. Den Gasbehälter im Freien an einer gut gelüfteten Stelle aufbewahren. Sollten Sie ein Grillgerät mit klappbaren Seitenablagen besitzen, empfehlen wir Ihnen, den Gasschlauch des Seitenkochers bei dauerhaftem Abklappen zu lösen um Knicke und Beschädigungen am Gasschlauch zu vermeiden.

WARTUNG

Dieses Grillgerät sollte nicht verändert oder irgendwelche Eingriffe an ihm vorgenommen werden. Nur das Flammbild darf justiert werden, wie in der Beschreibung erklärt. Jede Wartung und jegliche Veränderung darf nur von einem qualifizierten Techniker oder Kundendienst ausgeführt werden.

Regelmäßige Reinigung und Pflege ist notwendig und wird empfohlen. Siehe Instandhaltungs- und Wartungsanleitungen..

ELEKTRISCHE

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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

- Eingangsspannung 230-240 Vac / 50Hz
- Ausgangsspannung 12 Vac / 7500mA
- **Gefahr!** Das Eintauchen von Leitungen oder Steckern in Wasser oder andere Flüssigkeiten kann zum Stromschlag führen!
- 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.
- Ist die Zuleitung defekt, so muss sie vor weiterem Gebrauch der Anlage ersetzt werden.
- Lassen sie die Zuleitung nicht über den Rand herunterhängen oder mit heißen Teilen in Kontakt kommen.
- Benutzen sie ihre Outdoor-Gasgrillanlage nicht für andere als dafür vorgesehene Zwecke.
- Verbinden sie die Stromzufuhr erst mit dem Gerät und dann mit der Netzsteckdose.
- Ausschließlich Fehlerstromschutzschalter (FI – Schalter) für diesen Outdoor-Grill verwenden.
- Entfernen Sie nicht die Erdungsvorrichtung und benutzen Sie keinen Stecker mit nur zwei Kontakten.
- 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.

DRUCKMINDERER / GASSCHLAUCH

DRUCKREGLER

Diese Einrichtung muss einen Regler haben, der mit den lokalen / nationalen Standards und / oder Normen einen:

Nominaldruckauslass aufweist von

KATEGORIE I_{3P}(37) Propane 37 mbar.

KATEGORIE I_{3B/P}(30) Propane/Butane 30 mbar.

KATEGORIE I_{3B/P}(37) Propane/Butane 37 mbar.

KATEGORIE I_{3P}(50) Propane 50 mbar.

NIEMALS eine ungeregelte Gaszufuhr benutzen.

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.

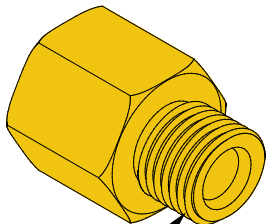
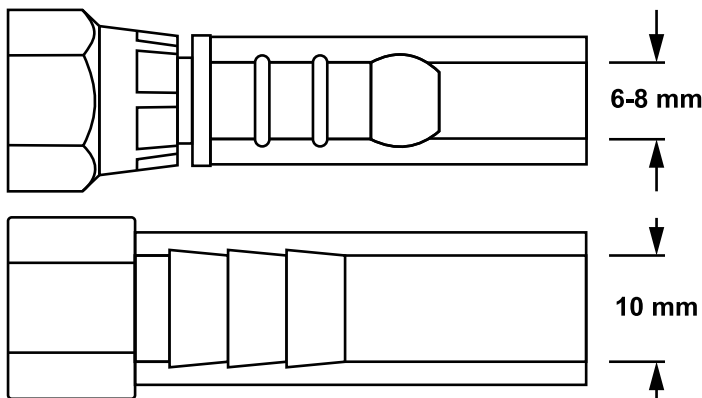
Untersuchen Sie den Gasschlauch beim Austausch der Gasflasche einmal pro Jahr oder möglicherweise früher.

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.

SPECIFICATIONS

FOR USE IN	CATEGORY	SUPPLY PRESSURE BUTANE	SUPPLY PRESSURE PROPANE	REGULATOR MUST COMPLY WITH	LP GAS HOSE MUST COMPLY WITH
BE	I3P(37)	---	37 mbar		
CH	I3P(37)	---	37 mbar		
FR	I3P(37)	---	37 mbar	NF M 88765 OR NF M 88776	NF D 36107
NL	I3B/P(30)	30 mbar	30 mbar		NEN 5654
AT	I3P(50)	---	50 mbar		
DE	I3P(50)	---	50 mbar		



1/4-19 NPSM - LH
GEWINDE

ANMERKUNG:
ZUBEHÖRTEIL PASSEND ZU
CE TYP "H" VERBINDUNG

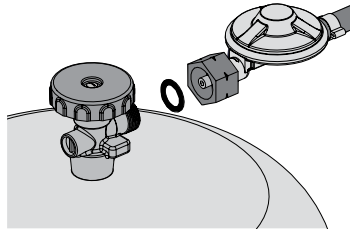
NUTZUNG DER GASFLASCHE

NIEMALS eine unregelmäßige Gaszufuhr oder Druckminderer für andere Druckverhältnisse benutzen.

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

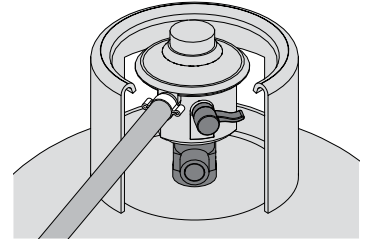
SCHRAUBVERBINDUNG

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

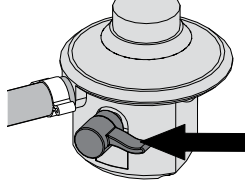
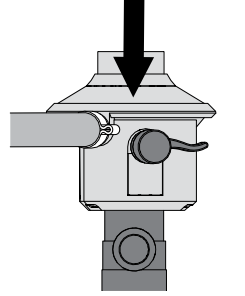
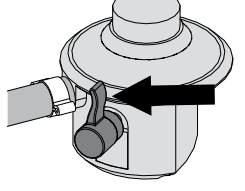
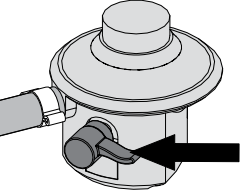
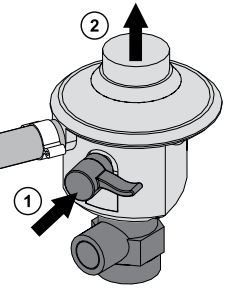


STECKVERBINDUNG

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 Mausschlüssel fest geschraubt ist.



ANSCHLIESSEN	TRENNEN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Drehen im Uhrzeigersinn muss OFF / AUS sein. 2. Entfernen Sie die Schutzkappe für später. 3. Überprüfen Sie den schwarzen Dichtungsring auf Beschädigungen.  <ol style="list-style-type: none"> 4. Befestigen Sie die Schraubverbindung an der Gasflasche mit dem richtigen Schlüssel oder mithilfe der Stellschraube (Linksgewinde). Butanflaschen nicht überspannen.  <ol style="list-style-type: none"> 5. Soll Gas aufgedreht werden, drehen Sie das Ventil an der Flasche nach links gegen den Uhrzeigersinn. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drehen Sie das Ventil auf OFF (im Uhrzeigersinn).  <ol style="list-style-type: none"> 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).  <ol style="list-style-type: none"> 5. 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	

ANSCHLIESSEN	TRENNEN
<ol style="list-style-type: none"> 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.  <ol style="list-style-type: none"> 3. Befestigen Sie den "Quick On" Regler am Ventil und drücken Sie ihn nach unten fest. Es sollte ein "Klick - Geräusch zu hören sein um das sichere Einrasten anzuzeigen.  <ol style="list-style-type: none"> 4. Soll Gas aufgedreht werden, drehen Sie den Schalter auf ON (12 Uhr Stellung). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drehen Sie den Schalter auf OFF (3 Uhr Stellung).  <ol style="list-style-type: none"> 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).  <ol style="list-style-type: none"> 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	

DICHTIGKEITSPRÜFUNG

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

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

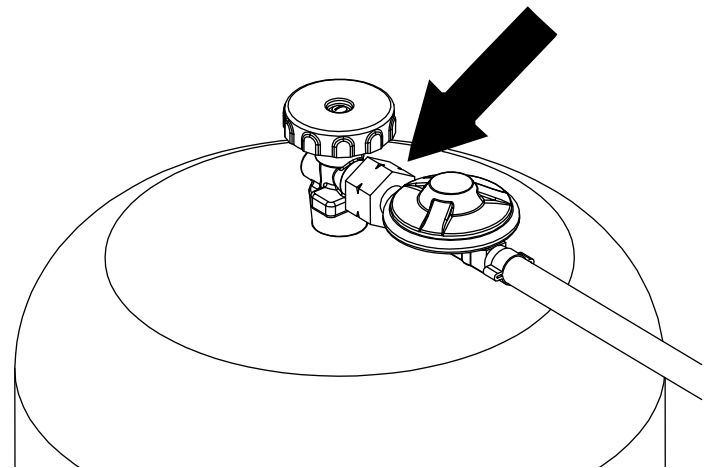
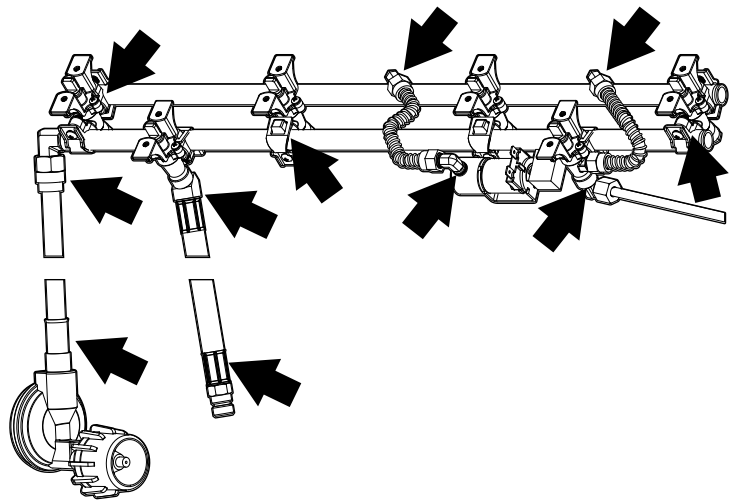
- Überprüfen Sie alle Anschlüsse vor Inbetriebnahme
- Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Dichtheit bei Neuanschluss oder Wiederanschluss oder mindestens einmal pro Jahr oder nach einer Stilllegungsphase
- Rauchverbot während des Tests
- Niemals während des Tests mit offener Flamme oder einem Streichholz 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 DEIN 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"/"HECK" Schalter auf "MAX"
4. Bestreichen Sie jede Verbindung mit der Seifenlösung.
5. Drehen Sie den "SEITEN"/"HECK" 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.

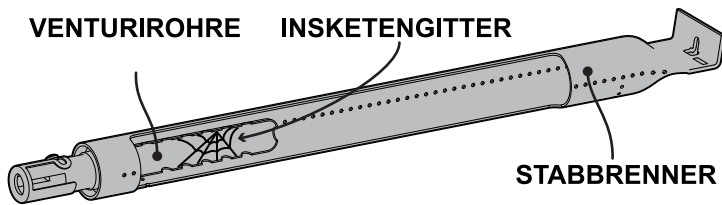


VENTURIROHRE

- 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.



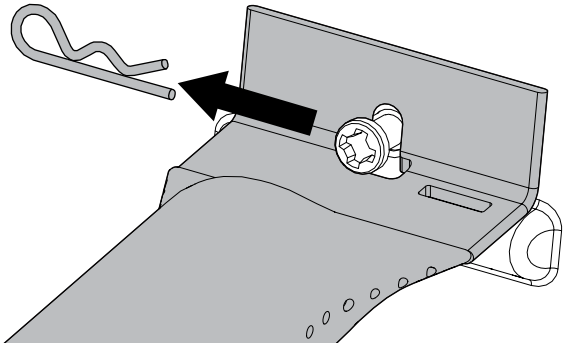
Stellen Sie im Falle eines Flammrückschlags sofort die Gaszufuhr an der Quelle ab.

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

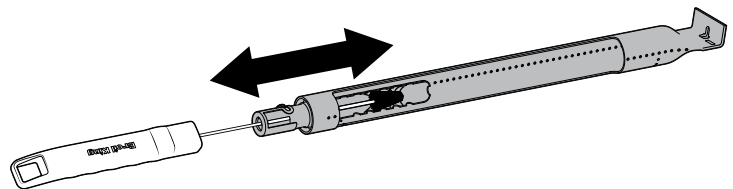
1. Es riecht nach Gas.
2. Ihr Gasgrill wird nicht heiß.
3. Ihr Gasgrill wird ungleichmäßig heiß.
4. Die Brenner machen ploppende oder knallende Geräusche

ÜBERPRÜFUNG UND REINIGUNG DER BRENNER

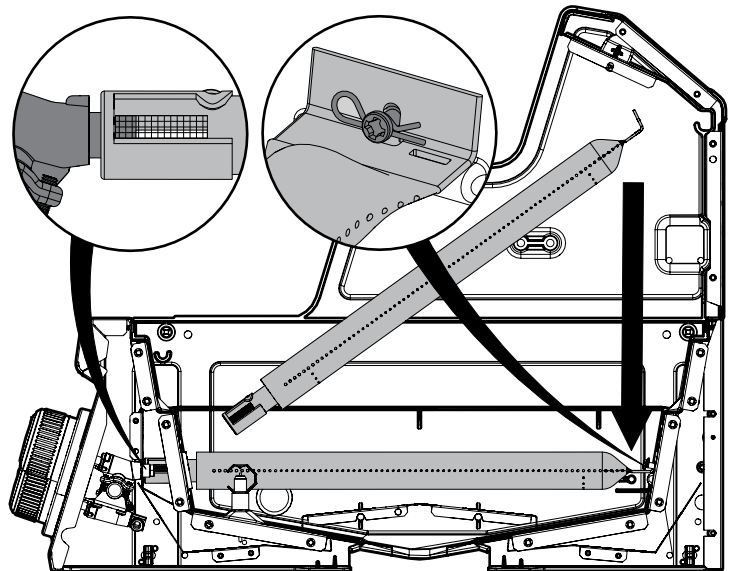
1. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Entfernen Sie die Brennerbefestigungen und heben Sie den Brenner aus dem Gehäuse des Gasgrills.



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



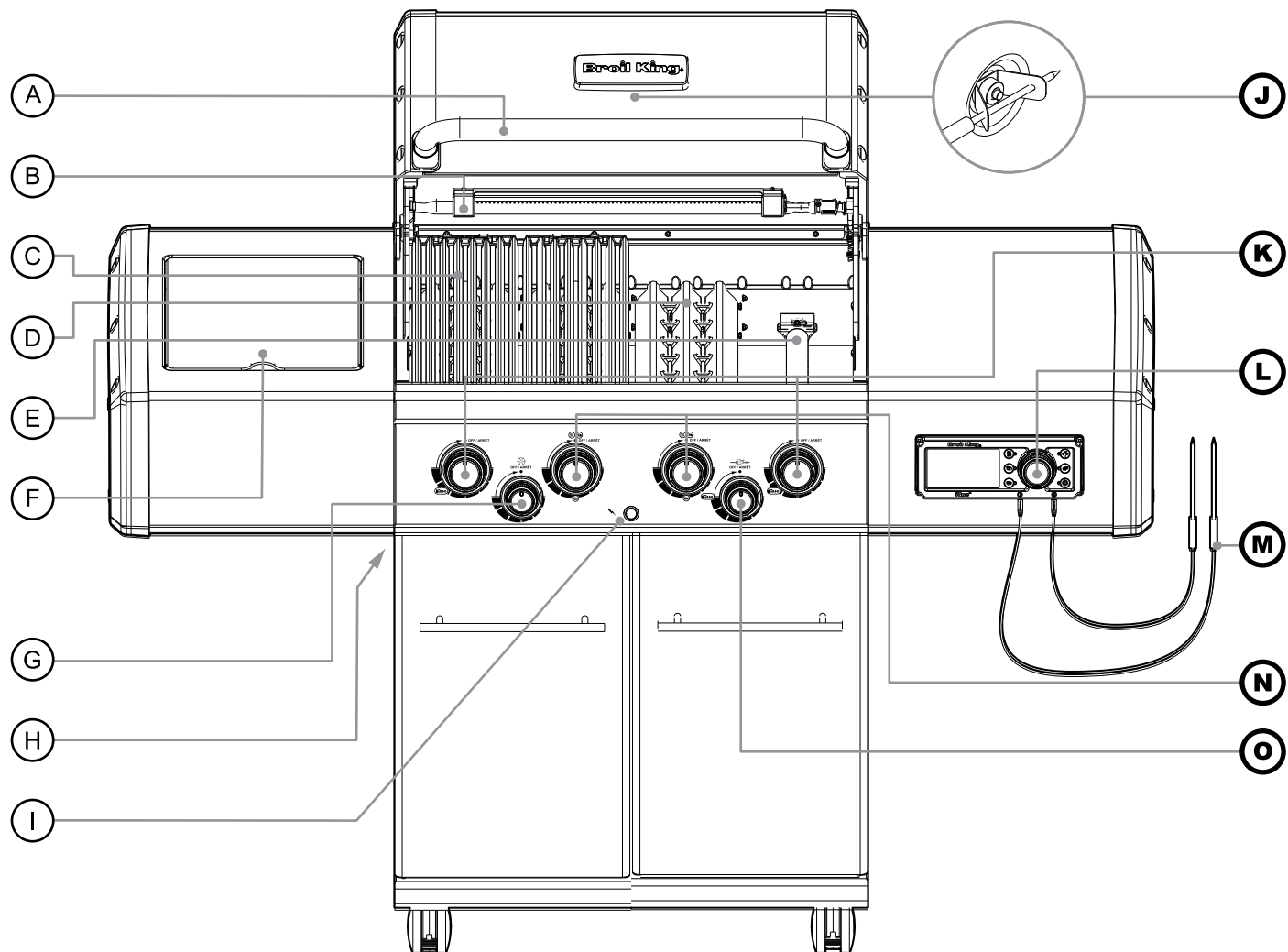
4. Legen Sie den Brenner in das Gehäuse des Gasgrills und achten Sie darauf, dass die Brenner richtig ausgerichtet sind und gut auf dem Gasverteilers sitzen.



5. Sichern Sie die Brenner mit den Brennerbefestigungen.

iQue™ KENNENLERNEN

BROIL KING® iQue™ überwacht die Innentemperatur des Grills und passt den Gasfluss an, um die Zieltemperatur im Inneren des Grills zu halten.

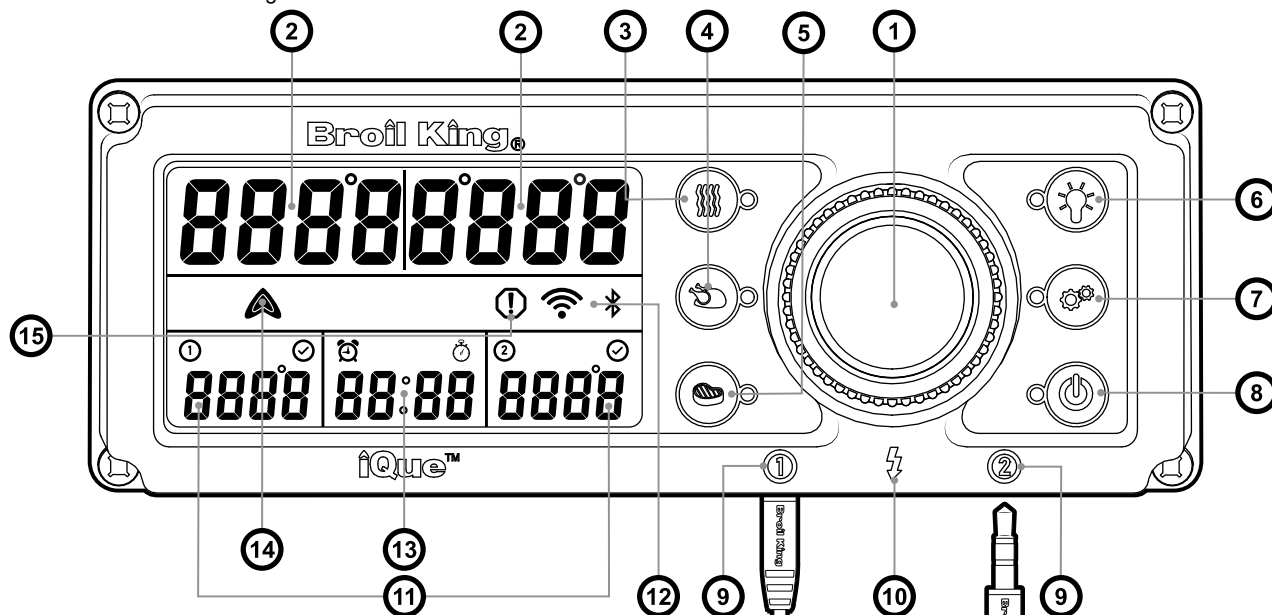


- A. Deckelgriff
- B. Drehspießbrenner
- C. Roste
- D. Flav-r-wave
- E. Hauptbrenner
- F. Seitenbrenner
- G. Kontrollknöpfe Seitenbrenner
- H. Zündloch
- I. Zünder

- J. Temperaturfühler**
- K. Kontrollknöpfe Hauptbrenner (außen)**
- L. iQue™ Steuermodul**
- M. Temperaturfühler**
- N. Kontrollknöpfe Hauptbrenner (innen)**
- O. Kontrollknopf Spießbratenbrenner**

iQue™ KENNENLERNEN - Die Steuereinheit

Das BROIL KING® iQue™ Steuermodul zeigt die wichtigsten Grillinformationen an: Garraumtemperatur, Fleischtemperatur, Timer, Stoppuhr und steuert den LED-Knopf und die Garraumbelichtung.



1. DER 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 °F oder °C an.
Modelle mit einer zweiten Grillkammer zeigen zwei Temperaturen an. Um zwischen den Grillkammern zu wechseln, halten Sie den Kontrollknopf 5 Sekunden lang gedrückt. Sobald die Temperaturanzeige zu blinken beginnt, können Sie eine Solltemperatur einstellen.

2. HAUPTTEMPERATUR

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

3. SMOKE VOREINSTELLUNG

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

4. ROAST VOREINSTELLUNG

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

5. GRILL VOREINSTELLUNG

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

6. LICHT-TASTE

Einmal (1) drücken, um die Kontrollknopfbeleuchtung einzuschalten.
Zweimal (2) drücken, um die Garraumbelichtung einzuschalten.
Dreimal (3) drücken, um die Kontrollknopfbeleuchtung und Garraumbelichtung auszuschalten.

7. TASTE EINSTELLUNGEN (FUNKTIONEN)

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 ein (1) Mal für Temperaturfühler 1 und zwei (2) Mal 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

Drücke die EINSTELLUNGS-Taste drei (3) Mal oder bis das Timer-Symbol blinkt.

Drücken Sie die EINSTELLUNGS-Taste drei (3) Mal oder bis das Timer-Symbol blinkt.

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

STOPPUHR

Drücken Sie die EINSTELLUNGS-Taste vier (4) Mal 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 HELLIGKEIT

Drücken Sie die EINSTELLUNGS-Taste fünf (5) Mal oder bis die Anzeige "BL 9" blinkt.

Drehen Sie den Drehknopf, um die Helligkeit des Displays auszuwählen, und drücke den Knopf, um sie festzulegen.

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 °F / °C

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

8. EINSCHALT-TASTE

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. MAGNETEN EIN/AUS

Maximaleinstellung mit erhöhtem Gaszufluss zu den iQue™ Brennern.

Minimaleinstellung mit limitiertem Gaszufluß zu den iQue™ Brennern.

15. WARNUNG

Das Symbol wird angezeigt, wenn ein außergewöhnliches Ereignis eingetreten ist. Siehe (S. 19) für Details zur Fehlerbehebung.

iQue™ KENNENLERNEN - DIE ERSTEN SCHRITTE

iQue™ EINSCHALTEN

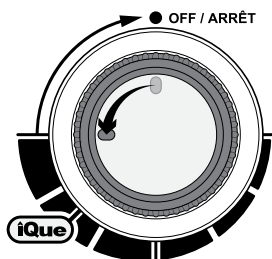
SCHRITT 1

Schließen Sie den Grill an eine Fehlerstromschutzschalter-fähige Stromversorgung an.



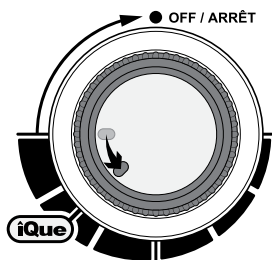
SCHRITT 2

Zünden Sie den Grill gemäß den Anleitungen zum Anzünden (S. 16) mit den Hauptbrennern auf hoher Stufe an.



SCHRITT 3

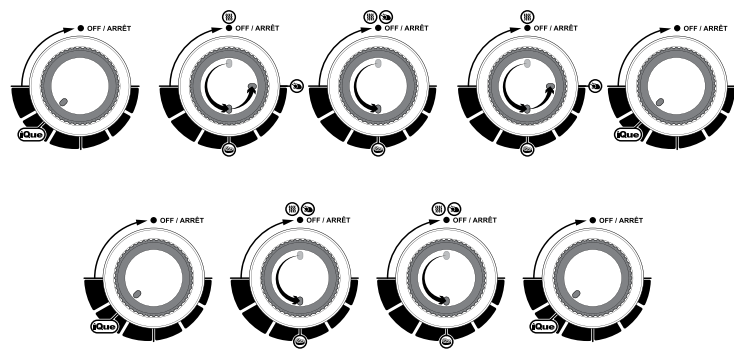
Nachdem die Brenner gezündet wurden, stellen Sie die äußeren iQue™-Brenner so ein, dass sie auf das iQue™-Symbol ausgerichtet sind.



SCHRITT 4

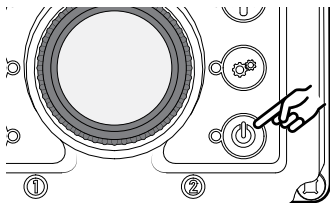
Stellen Sie die inneren Brenner auf das entsprechende Symbol für den gewünschten Temperaturbereich.

Siehe (S. 11) zur Einstellung der Brenner für jeden iQue™-Temperaturbereich.



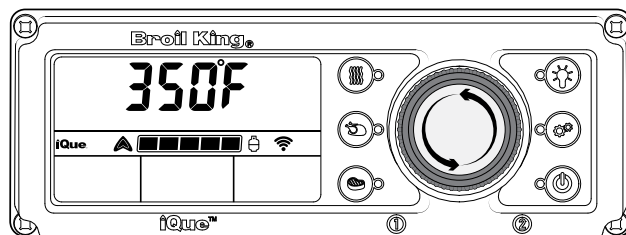
SCHRITT 5

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das iQue™-Steuermodul einzuschalten.



SCHRITT 6

Stellen Sie die Grilltemperatur ein, indem eine der 3 Temperaturvoreinstellungen (SMOKE, ROAST, GRILL) gedrückt wird oder drehen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur und drücken Sie den Knopf zur Auswahl.



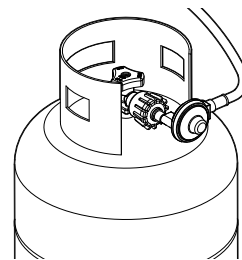
GAREN

Siehe (S. 12-14) für Techniken zum Erzielen der besten Ergebnisse beim Garen mit iQue™.

iQue™ AUSSCHALTEN

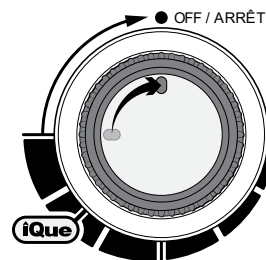
SCHRITT 1

Drehen Sie das Gasflaschenventil oder das Gaszufuhrventil zu.



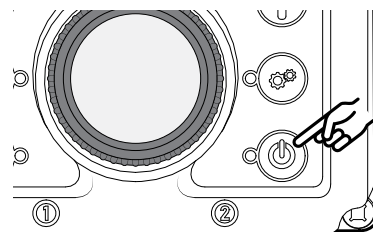
SCHRITT 2

Drehen Sie ALLE Kontrollknöpfe auf "OFF"..



SCHRITT 3

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste am iQue™-Steuergerät, um das iQue™-Steuermodul auszuschalten.



BEMERKUNG:

Der Grill arbeitet weiterhin manuell, wenn das iQue™-Modul nicht eingeschaltet ist.

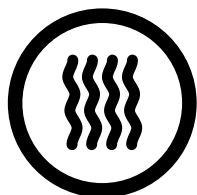
Schalten Sie das iQue-Modul ein, um die Temperatur der Grillkammer anzuzeigen.

Das Ausschalten des iQue™-Moduls schaltet nicht den Grill aus.

iQue™ KENNENLERNEN - TEMPERATUREN EINSTELLEN

iQue™ TEMPERATUR PRE-SETS

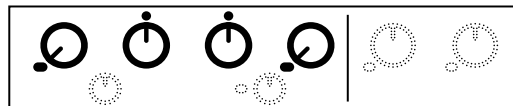
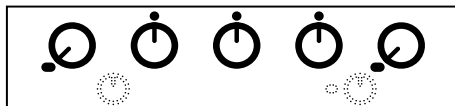
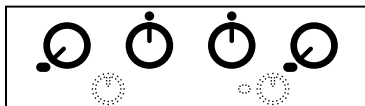
iQue™ ist auf Präzision und Komfort ausgelegt. Das iQue™-Steuermodul verfügt über 3 voreingestellte Temperaturtasten: SMOKE, ROAST, GRILL. Drücken Sie einfach eine der PRE-SET-Tasten, um die ROAST-, SMOKE- oder GRILL-Temperatur einzustellen, oder drehen Sie und drücken Sie den Drehknopf, um die genaue Gartemperatur auszuwählen und einzustellen.



SMOKE TEMPERATURREGELBEREICH 225 - 350°F (105 - 175°C)

Zur Verwendung von iQue™ zur Steuerung der Temperatur mit der Voreinstellung SMOKE:

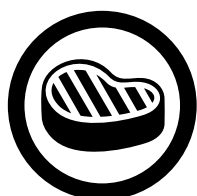
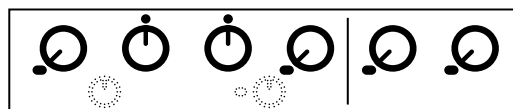
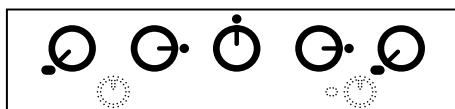
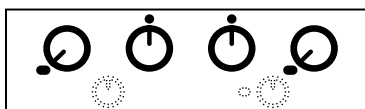
1. Alle Hauptbrenner zünden.
2. Stellen Sie die äußeren Brenner auf das iQue™-Symbol (mittel/hoch).
3. Stellen Sie die inneren Brenner auf das SMOKE Symbol (aus).
4. Drücken Sie die Preset-Taste SMOKE, um die Zieltemperatur von 105°C (225°F) einzustellen.
5. Drehen Sie und drücken Sie den Kontrollknopf, um eine beliebige Zieltemperatur zwischen 225 - 350°F (105 - 175°C) auszuwählen und einzustellen.



REGELBEREICH DER ROAST TEMPERATUR 350 - 450°F (175 - 230°C)

Verwendung von iQue™ zur Steuerung der Temperatur mit der Voreinstellung ROAST:

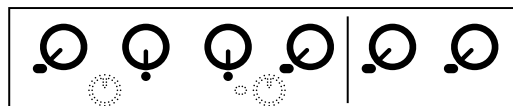
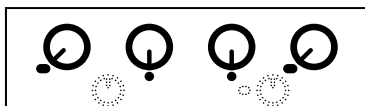
1. Alle Hauptbrenner zünden.
2. Stellen Sie die äußeren Brenner auf das iQue™-Symbol (mittel/hoch).
3. **4 Brenner** - Stellen Sie die inneren Brenner auf das ROAST-Symbol (aus), wenn die Umgebungstemperatur über 10°C/50°F liegt, auf (niedrig), wenn die Umgebungstemperatur unter 10°C/50°F liegt.
5 Brenner - Stellen Sie die inneren Brenner links und rechts auf das Symbol ROAST (niedrig) und den mittleren Brenner auf (aus).
4. Drücken Sie die ROAST-Pre-Set Taste, um die Zieltemperatur von 175°C (350°F) einzustellen.
5. Drehen Sie und drücken Sie den Kontrollknopf, um eine beliebige Zieltemperatur zwischen 350 - 450°F (175 - 230°C) auszuwählen und einzustellen.



GRILL-TEMPERATURREGELBEREICH 450 - 600°F (230 - 315°C)

Verwendung von iQue™ zur Steuerung der Temperatur mit der Voreinstellung GRILL:

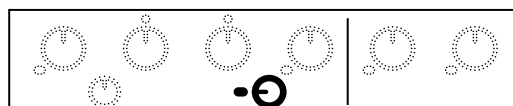
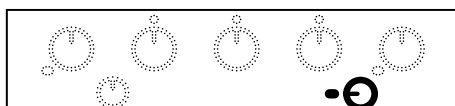
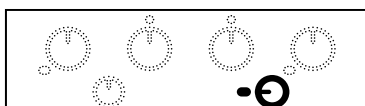
1. Alle Hauptbrenner zünden.
2. Stellen Sie die äußeren Brenner auf das iQue™-Symbol (mittel/hoch).
3. Stellen Sie die inneren Brenner auf das Symbol GRILL (med).
4. Drücken Sie die GRILL-Vorwahltaste, um die Zieltemperatur von 315°C (600°F) einzustellen.
5. Drehen Sie und drücken Sie den Kontrollknopf, um eine beliebige Zieltemperatur zwischen 450 - 600°F (230 - 315°C) auszuwählen und einzustellen.



TEMPERATURREGELBEREICH FÜR DEN DREHSPIESS 225 - 350°F (105 - 175°C)

Verwendung von iQue™ zur Steuerung des hinteren Drehspeißbrenners:

1. Zünden Sie den Drehspeißbrenner an.
2. Stellen Sie den Drehspeißbrenner auf das iQue™-Symbol (hoch).
3. Drücken Sie die ROAST-Vorwahltaste, um die Zieltemperatur von 175°C (350°F) einzustellen.
4. Drehen Sie und drücken Sie den Kontrollknopf, um eine beliebige Zieltemperatur zwischen 225 - 350°F (105 - 175°C) auszuwählen und einzustellen.



iQue™ KENNENLERNEN - TECHNIKEN

RÄUCHERN & BRATEN

Mit iQue™ können beim Smoken oder Roasten auf dem BROIL KING® ganz einfach großartige Ergebnisse erzielt werden. Smoken, Roasten und Grillen mit Drehspeiß 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.

SMOKEN:

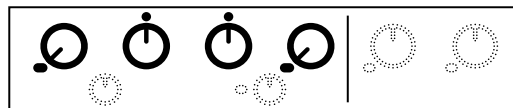
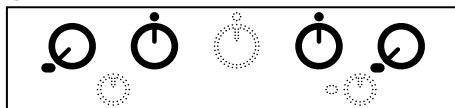
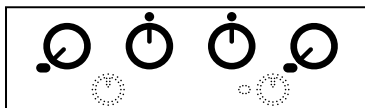
- Um das intensive Aroma des Holzrauchs hinzuzufügen, bereiten Sie entweder eingeweichte Holzspäne oder Holzpellets in einer Räucherbox vor und fügen Sie diese zu Beginn einer langen Garzeit hinzu.
- Die BROIL KING® Räucherbox aus rostfreiem Stahl (#60181) ist ein großartiges Zubehör, um Holzspäne oder Pellets zum Smoken zu verwenden.

VOR DEM ANZÜNDEN DES GRILLS:

- Zum SMOKEN, stellen Sie die Räucherbox auf den Flav-R-wave™ über einen der äußeren iQue™-Brenner.
- Zum SMOKEN oder ROASTEN stellen Sie eine Auffangschale auf die Flav-R-wave™ über den Innenbrennern.
- Die BROIL KING® Edelstahl-Bratpfanne (#63106) ist zusammen mit der Aluminiumfolie (#50420) eine hervorragende Option, um Fleischsäfte aufzufangen und leichter zu reinigen.
- Geben Sie 1,2-2,5 cm (0,5-1,0 Zoll) Flüssigkeit in die Auffangschale. Fruchtsaft, Wein oder Marinade sind eine gute Wahl, um den Geschmack zu verbessern.
- Lassen Sie die Auffangschale nicht austrocknen.

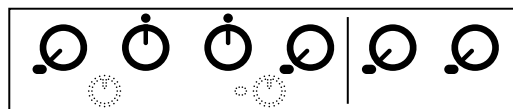
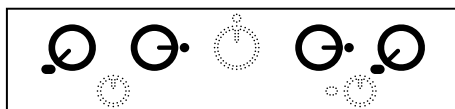
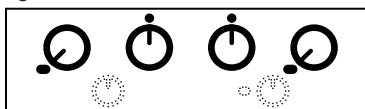
iQue™ EINSTELLUNG ZUM SMOKEN 225-350°F (105-175°C)

Befolgen Sie die nachstehende Tabelle, um die Brenner zu einzustellen, wenn der iQue™ im Räucherbereich betrieben wird. Hinweis: Die inneren Knöpfe sind auf OFF gestellt.



iQue™ EINSTELLUNG ZUM ROASTEN 350-450°F (175-230°C)

Befolgen Sie die nachstehende Tabelle, um die Brenner zu einzustellen, wenn der iQue™ im Roasting-Temperaturbereich betrieben wird. Hinweis: Die inneren Brenner des 4-Ventil-Systems sind auf OFF und zwei der inneren Brenner des 5-Ventil-Systems sind auf LOW eingestellt.



ZEITEN UND TEMPERATUREN – SMOKEN

Die Dauer des SMOKENS von großen Fleischstücken richtet sich nach der gewählten SMOKE-TEMPERATUR und beträgt im Allgemeinen 8-12 Stunden. Prüfen Sie mit dem iQue™-Thermometer, ob das Fleisch gar ist. Die besten Ergebnisse für geräuchertes Fleisch wie Pulled Pork oder Brisket werden erzielt, wenn das Fleisch in Alufolie oder Butcherpaper eingewickelt wird, wenn die Temperatur des Fleisches den Wert von 75°C / 165°F erreicht hat, und das Fleisch dann bis zu einer Temperatur von 98°C / 205°F weiter gegart wird.

ZEITEN UND TEMPERATUREN – ROASTING

Folgen Sie der Anleitung, um die Zeit abzuschätzen, die zum Roasten großer Fleischstücke benötigt wird. Prüfen Sie mit dem iQue™-Thermometer, ob das Fleisch fertig gegart ist.

DEN GRILL ANZÜNDEN:

- Stellen Sie die Brenner und den iQue™-Regler auf den Temperaturbereich SMOKING oder ROASTING ein.
- SMOKEN oder ROASTEN bei ausgeschaltetem Innenbrenner verhindert, dass der Saft in der Auffangschale anbrennt.
- Beim SMOKEN erhitzen die äußeren iQue™-gesteuerten Brenner die Holzspäne oder Pellets im Inneren der Räucherbox.
- Bevor das Fleisch auf den Grill gelegt wird, 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.
- SMOKEN oder ROASTEN mit geschlossenem Deckel. Das Öffnen des Deckels verursacht Temperaturschwankungen.
- Verwenden Sie die im Lieferumfang des iQue™ enthaltenen Thermometer, um die Fleischtemperatur zu überwachen und nicht in Versuchung zu kommen, den Deckel zu öffnen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Tropfschale, um eine Mindestmenge von 1,2 cm Flüssigkeit in der Tropfschale zu halten.
- Beim Garen ohne Tropfschale ist besondere Vorsicht geboten, um die Gefahr eines Fettbrandes zu vermeiden, und wird nicht empfohlen.

BEI FERTIGSTELLUNG:

- Schalten Sie den Gasgrill aus und lassen Sie ihn abkühlen, bevor die Auffangschale entfernt wird.
- Das Bratfett ist leicht entzündlich und muss vorsichtig gehandhabt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

LEITFADEN FÜR DAS INDIREKTE GRILLEN UND ZUR VERWENDUNG DER ROTISSERIE

TIMING GUIDE

ANLEITUNG FLEISCHTEMPERATUR

TEMPERATUR EINSTELLEN	FLEISCH	GEWICHTE	ZEIT	RARE	MED	WELL
350°F / 175°C	RINDERBRATEN	2-6 lbs. / 1-3 kg	2 - 4 hrs	130°F / 55°C	146°F / 63°C	160°F / 70°C
		6-10 lbs. / 3-5 kg	3 - 5 hrs			
	SCHWEINEBRATEN	2-6 lbs. / 1-3 kg	2 - 4 hrs	150°F / 65°C	170°F / 77°C	170°F / 77°C
		6-10 lbs. / 3-5 kg	3 - 5 hrs			
	PUTE ODER HÄHNCHEN	2-6 lbs. / 1-3 kg	2 - 4 hrs			170°F / 77°C
		6-10 lbs. / 3-5 kg	3 - 5 hrs			

PRÜFE DEN GARZUSTAND MIT DEM iQue™ MEAT THERMOMETER.

iQue™ KENNENLERNEN - TECHNIKEN

DIREKTES GRILLEN

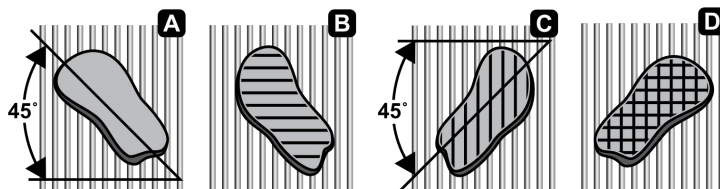
Bei der direkten Grillmethode werden die Speisen auf Grillrosten direkt über einem eingeschalteten Brenner gegrillt. Das direkte Grillen ist eine beliebte Methode für Einzelportionen wie Steaks, Koteletts, Fisch, Burger, Spieße und Gemüse.

- Bereiten Sie die Speisen im Voraus zu, um Verzögerungen und Zeitprobleme zu vermeiden. Wenn Marinade oder Gewürze verwendet werden, sollten diese aufgetragen werden, bevor das Fleisch auf den Grillrost gelegt wird. Wenn Saucen zum Übergießen verwendet werden, sollten diese in den letzten 2-4 Minuten des Grillvorgangs aufgetragen werden, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Organisieren Sie den Bereich um den Gasgrill herum mit Gabeln, Zangen, Ofenhandschuhen, Soßen und Gewürzen, damit Sie beim Kochen 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 von Fett zu minimieren, das durch heruntertropfendes Fett verursacht wird.
- Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel auf "MEDIUM/HIGH" (450-600°F / 230-315°C) 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, sollte eine Zange statt einer Gabel verwendet werden.
- Beginnen Sie auf "MEDIUM/HIGH", um das Fleisch anzubraten und den Saft einzuschließen. Reduzieren Sie die Hitze und verlängern Sie die Garzeit, wenn dickere Fleischstücke gegrillt werden.
- 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.
- Folgen Sie der Anleitung zum perfekten Grillen von Steaks für die meisten Fleischsorten, Fisch, Geflügel und Gemüse.

DAS PERFEKTE STEAK-DER GRILLRATGEBER

Bestreichen Sie die Grillroste mit einem Öl mit hohem Rauchpunkt und heizen Sie den Grill auf "MEDIUM/HIGH" (450-600°F / 230-315°C) vor.

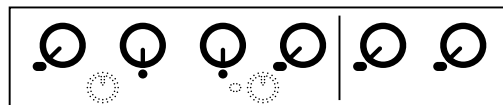
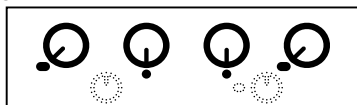
- Legen Sie das Steak in einem Winkel von 45° auf den Grill und braten Sie es entsprechend der Zeitvorgabe in der unten stehenden Tabelle.
- Das Steak umdrehen und im gleichen 45°-Winkel grillen.
- Drehen Sie das Steak um und grillen Sie es im gegenüberliegenden 45°-Winkel.
- Zum Schluss das Steak umdrehen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



FLEISCHDICKE		TEMPERATUR-INSTELLUNG	MINUTEN PRO SEITE				GESAMT MINUTEN
3.8 cm	2.5 cm		A	B	C	D	
	Rare	HOCH	1¼	1¼	1¼	1¼	7
Rare	Medium Rare	MED / HOCH	2	2	2	2	8
Medium Rare	Medium	MED / HOCH	2¼	2¼	2¼	2¼	9
Medium	Well	MED	2½	2½	2½	2½	10
Well		MED	3	3	3	3	12

iQue™ EINSTELLUNG FÜR DIREKTES GRILLEN 450-600°F (230-315°C)

Folgen Sie der nachstehende Tabelle zur Einstellung der Brenner beim Betrieb des iQue™ im direkten Grilltemperaturbereich



Hinweis: Bei kälteren Außenbedingungen (50°F/10°C oder darunter) kann es erforderlich sein, die inneren Brenner auf MEDIUM/HIGH einzustellen, um 600°F/315°C zu erreichen/zu halten.

ZEITEN UND TEMPERATUREN

Folgen Sie dieser Anleitung, um die für das Grillen von Fleisch erforderliche Zeit abzuschätzen. Prüfe mit dem iQue™-Fleischthermometer, ob das Fleisch fertig gegart ist.

ANLEITUNG FÜR DIREKTES GRILLEN					
MEAT	GARZUSTAND	TEMPERATUR-INSTELLUNG	MINUTEN PRO SEITE	GESAMT MINUTEN	ANLEITUNG FLEISCHTEMPERATUR
HÄHNCHENTEILE	MED / WELL	MED / LOW	4 / 4 / 4 / 4	16	170°F / 77°C
HÄHNCHENFLÜGEL			5 / 5 / 5 / 5	20	
HAMBURGER	MEDIUM	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12	160°F / 70°C
HAMBURGER 2 cm GEFROREN			3 / 3 / 3 / 3	12	
FISCHFILET	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8	145°F / 63°C
HUMMERTEILE			4 / 4 / 4 / 4	16	
PRÜFE DEN GARZUSTAND MIT DEM iQue™ MEAT THERMOMETER.					

iQue™ KENNENLERNEN - TECHNIKEN

SPIESSBRATENBRENNER

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". (S. 16).

DREHSPIESS BRATEN

Folge den Schritten zum Smoken und Roasten, um den Grill für das Grillen Folgen Sie den Schritten zum Smoken und Roasten, um den Grill für das Grillen mit Drehspieß vorzubereiten. (S. 12).

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 Mittellinie des Spießes zentriert sein, damit es nicht aus dem Gleichgewicht gerät.

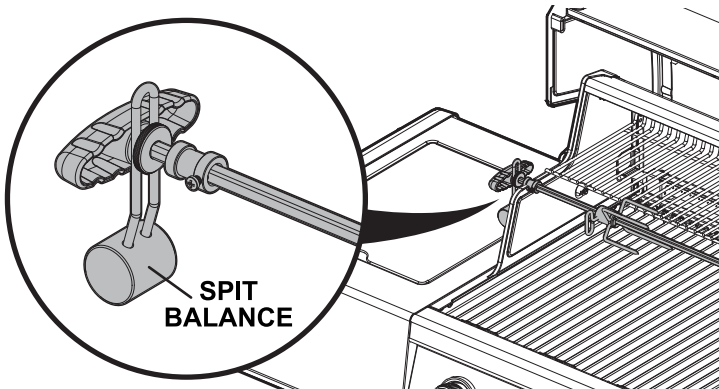
Wenn es der Platz erlaubt, kann der Drehspieß auch mit montierten Grillrosten verwendet werden.

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

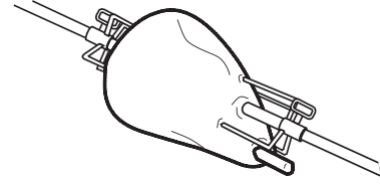
DREHSPIEß GEWICHT

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

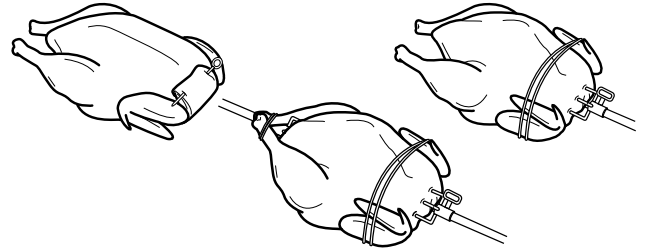


LAMMKEULE AM SPIESS



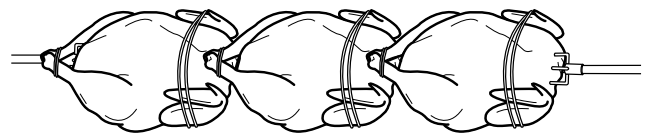
1. Lassen Sie 7 cm Knochen vom kleinen Ende des Beins absägen.
2. Formen Sie am Ende eine Fleischtasche.
3. Setzen Sie eine Spießgabel auf die Spießstange.
4. Falten Sie die Tasche auf und führen Sie eine Nadel durch Tasche und Keule.
5. Setzen Sie den zweiten Gabel auf die Stange und führen Sie die Gabeln 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 Spießgabel auf die Spießstange. Die Stange parallel zur Wirbelsäule in die Nackenhaut einführen und knapp oberhalb des Hinterteils herausführen.
6. Setzen Sie die zweite Gabel auf die Stange und stecken Sie die Gabeln in Brust und Hinterteil. Auf Gleichgewicht achten. Schrauben festziehen.
7. Hinterteil mit Schnur an der Stange festbinden. Beine kreuzen, am Hinterteil festbinden.

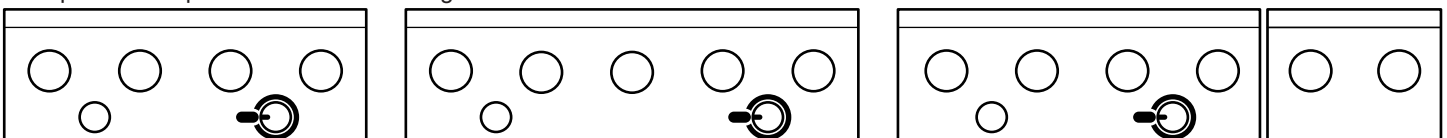
DREI HÄHNCHEN AM SPIESS



1. Flügel an den Körper binden oder aufspießen.
2. Stecken Sie eine Spießgabel 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 Gabel auf die Stange stecken und die Gabeln in das Geflügel stecken. Schrauben festziehen

iQue™ EINSTELLUNG FÜR DREHSPIESS 225-350°F (105-175°C)

Folgen Sie der nachstehenden Tabelle, um die Bedienelemente für den Betrieb des iQue™ für den Drehspieß einzustellen. Hinweis: Alle Drehknöpfe der Hauptbrenner sind auf OFF gestellt.



Hinweis: siehe Anleitung zum Roasten und Grillen mit Drehspieß (S. 12)

iQue™ KENNENLERNEN - 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.

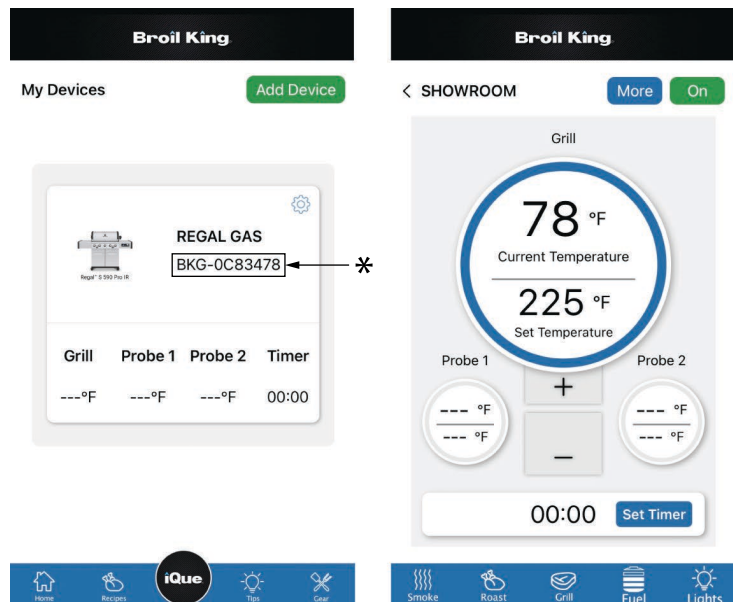
Die Verbindung zwischen App und iQue™ funktioniert nur im WLAN-Modus, wenn das iQue™-Steuergerät mit einem WLAN-Netzwerk verbunden ist.

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

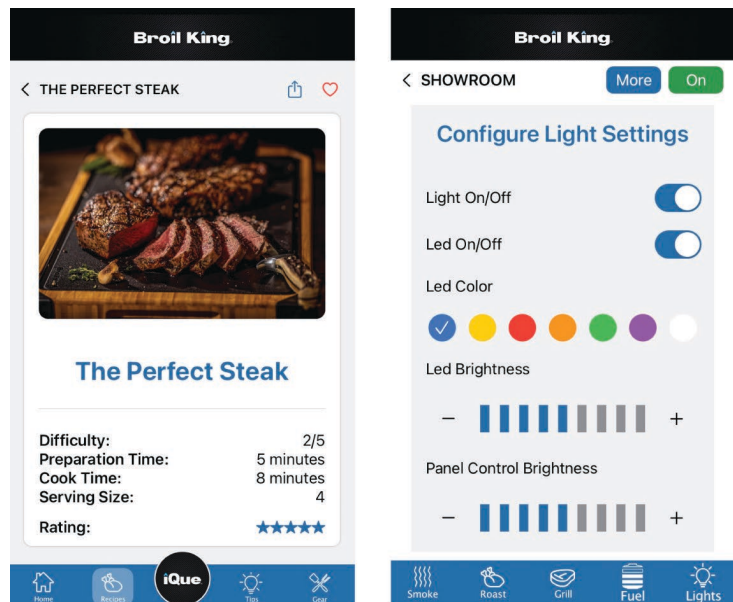
ANFORDERUNGEN:

Intelligentes Gerät mit WLAN- und Bluetooth®-Funktionen.
Betriebssystem

- IOS® 14 (oder höher)
oder
 - Android™ 7.0 (oder höhere)
- 2.4GHz WLAN-Netzwerk



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



INBETRIEBNAHME

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 4-5).
 - Stellen Sie sicher, dass es keine Undichtigkeit im System gibt. Siehe dazu: "DICHTIGKEITSPRÜFUNG." (Seite 6)
 - Platzieren Sie die Rohre genau über den Gasdüsen. Siehe dazu: Venturi Grafik. (Seite 7)
 - 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.
- Öffnen Sie den Deckel vor der Zündung**
 - Lehnen Sie sich während des Zündvorgangs nicht über den Grill**
 - Drehen Sie den Kontrollknopf auf "OFF" und öffnen dann die Gaszufuhr.**

ZÜNDUNG HAUPTBRENNER:

Zündung durch den Elektrozünder:

- Drücken und drehen Sie den Kontrollknopf auf "HIGH."
- Drücken und halten Sie den Zündschalter.
- 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:

- Benutzen Sie den Streichholzhalter und halten Sie ein brennendes Streichholz seitlich an die Zündschiene.
- Drücken und drehen Sie den Kontrollknopf nach rechts auf "HIGH."
- Der Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden zünden; drehen Sie die Gaszufuhr sofort wieder ab, falls das in diesem Zeitrahmen nicht funktioniert.
- 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.

iQue™ Bedienung:

- Stelle die Kontrollknöpfe gemäß der Tabelle unten ein, schalte den iQue™ Controller ein und stelle die gewünschte Gartemperatur ein.

Hinweis: Bei Wind sollte jeder Brenner einzeln gezündet werden.

ZÜNDUNG SEITENBRENNER:

Zündung durch den Elektrozünder:

- Drücken und drehen Sie den Kontrollknopf des Seitenbrenners auf "HIGH"
- Drücken und halten Sie den Zünder.
- Der Brenner sollte innerhalb 5 Sekunden zünden.

Zündung durch ein Streichholz:

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

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

ZÜNDUNG HECKBRENNER:

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

• ENTFERNEN SIE DEN WARMHALTEROST

Brenner mit dem Zünder anzünden:

- Drücken und drehen Sie den Kontrollknopf des Heckbrenners auf "HIGH."
- Drücken und halten Sie den Zündschalter.
- Der Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden zünden.

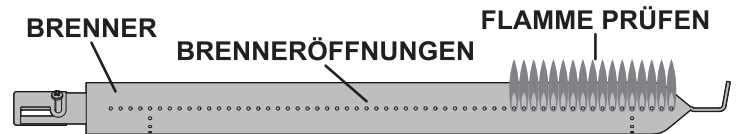
Brenner mit dem Streichholz anzünden:

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

iQue™ Bedienung:

- Stelle die Kontrollknöpfe gemäß der Tabelle unten ein, schalte den iQue™ Controller ein und stelle die gewünschte Gartemperatur ein.

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 7).

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

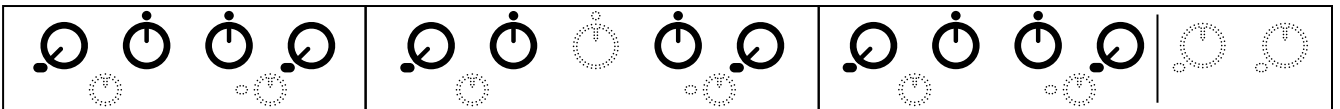
WENN DER BRENNER NICHT ZÜNDET:

- Drücken und drehen Sie den Kontrollknopf auf "OFF." Warten Sie 5 Minuten und versuchen es erneut, aber auf der Einstellung "MEDIUM."
- Sollte irgendein Brenner nicht zünden, schauen Sie unter "Problemlösungen", Seite 19, nach. Besteht das Problem weiter, so versuchen Sie nicht das Gerät zu öffnen; kontaktieren Sie OMC, Ihren Händler oder ein zertifiziertes Kundendienst Service Center.

ABSCHALTUNG:

- Drehen Sie die Gasflasche zu.
- Drehen Sie die Kontrollknöpfe auf "OFF."
- Drücke die Netztaaste am iQue™ Controller, um ihn auszuschalten.

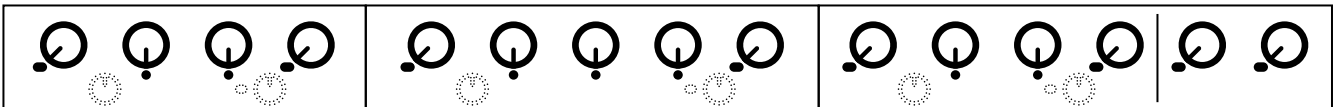
225-350 °F
105-175 °C



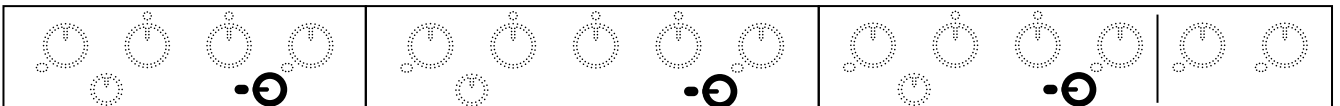
350-450 °F
175-230 °C



450-600 °F
230-315 °C



225-350 °F
105-175 °C



WARNUNG

NIEMALS Schlitz, Löcher, Öffnungen vorne oder unten am Grill mit Aluminiumfolie oder Ähnlichem bedecken. Die Luftzufuhr des Grills ist dann blockiert und es kann zu Überhitzung und Kohlenmonoxyd Vergiftung führen.

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:

- Entnehmen Sie die Grillroste und das Flav-R-Waves™ Verdampfungssystem und reinigen Sie alles mit mildem Seifenwasser.
- Haben Sie die Grillroste und das Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem entnommen, zünden Sie den Grill nach den Anweisungen (Seite 24). Danach heizen Sie den Grill auf der Stellung "MEDIUM" für 30 Minuten auf. Danach schalten Sie die Gaszufuhr ab, und drehen Sie alle Kontrollknöpfe auf die "OFF" Position.
- Lassen Sie den Grill abkühlen und legen Sie das Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem zurück an seinen Platz.
- 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	255°C (490°F)
Rapsöl	Rauchpunkt	204°C (400°F)

- Sie können jetzt grillen. Lesen Sie weiter unter "Vorheizen."

Vorheizen

- **Heizen Sie den Gasgrill** bei geschlossenem Deckel für ca. 10 Minuten auf mittlerer/hoher Temperatur vor. Reinigen Sie die kalten Roste mit einer Nylon Grillbürste (Artikel # 65643), heiße Roste mit einer Stahlbürste. (Artikel # 65225, 64014, 64034) und achten Sie darauf, dass keine abgefallenen Borsten auf dem Grillrost liegen.
- Streichen Sie den Rost mit einem Öl mit hohem Rauchpunkt ein.
- Passen Sie Ihre Grilltemperatur dem Grillgut an.

Deckel Position

Es bleibt Ihnen überlassen, wie Sie während des Grillens mit dem Deckel verfahren, aber das Grillgut gart schneller, braucht weniger Öl, und hält die Temperatur bei geschlossenem Deckel besser. Ein geschlossener Deckel sorgt außerdem für einen rauchigeren Geschmack am gegrillten Fleisch, und ist zum Räuchern und für Garen mit Heißluft sowieso unumgänglich.

Flav-R-Wave™ Verdampfersystem

Ihr Gasgrill hat ein integriertes Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem. Verwenden Sie keine Lavasteine, keramische Steine oder irgendwelche anderen Dampfsysteme als das im Grill integrierte.

GRILL TEMPERATUREN

BROIL KING® Gasgrills sind:

- Hochleistungsgeräte, die hohe Temperaturen erreichen
- Sie sind für eine kontrollierte Luftzufuhr bei geringem Brennstoffverbrauch ausgelegt

Kaum werden Sie an die Grenze des hohen Standards dieses High-End Produktes für besonderes Garen und Heizen kommen.

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 Grillreste vom Rost und Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem vor der Reinigung (maximal 10 Minuten)

Medium/High

Sie erreichen ca. 320°C (600°F) bei geschlossenem Deckel. Benutzen Sie Medium / High für:

- Den Rost für Steaks vorheizen
- Steaks rare & medium rare zu grillen

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

Die Temperatur Angaben können je nach Wind und Außentemperaturen abweichen.

WARTUNG

REGULÄRE WARTUNG

Für optimale Leistung und Sicherheit sollten die folgenden Teile vor Inbetriebnahme vorschriftsmäßig überprüft und gereinigt werden.

GUSSROST, EDELSTAHLGUSSROST & EDELSTAHLROST

Broil King® Guss- und Edelstahlgußroste bieten beispiellose Wärmespeicherung und Grillleistung. Broil King Edelstahlrundroste bieten höchste Lebensdauer und gute Wärmespeicherung bei guter Grillleistung. Broil King Gussroste sind mit einer dünnen matt Emailierung gefertigt, um die Roste zu schützen. Regelmäßiger Gebrauch und Sorgfalt verbessert die Leistung und Lebensdauer der Roste.

FÜR EINE OPTIMALE LEISTUNG:

- Vor dem Erstgebrauch und nach langer Ruhezeit waschen Sie die Roste mit einem feuchten Tuch und milder Seifenwasserlösung ab. Trocknen Sie die Roste mit einem Handtuch. Die Roste niemals lufttrocknen lassen oder in die Spülmaschine legen.
- Bevor Sie zum ersten Mal grillen, müssen Sie Ihren Grill 30 Minuten lang auf hoher Temperatur aufheizen. Dieser Vorgang verbrennt alle Rückstände, die beim Herstellungsprozess des Grills hinterlassen wurden. Sobald die Grillroste abgekühlt sind, müssen diese imprägniert und eingebrannt werden. Für das Ersteinbrennen wird ein hitzebeständiges und ungesalzenes Speiseöl empfohlen. Tragen Sie eine dünne Schicht auf die gesamte Oberfläche der gusseisernen Grillroste auf. Verwenden Sie dazu z.B. den Pinsel aus dem Broil King Marinier Set (#61491) oder den Broil King Öl-Sprüher (#60940). Als weitere Option können Sie auch bequem Trennspray auf die Grillroste auftragen.
Empfohlene Öle:

• Avocadoöl	Rauchpunkt	260°C
• Reiskleieöl	Rauchpunkt	255°C
• Rapsöl	Rauchpunkt	204°C
- Reinigen Sie die Grillroste vor und nach jedem Gebrauch mit einer guten Edelstahlbürste (#64014 oder #64034). Alternativ können Sie auch die Holzreinigungsbürste #65225 verwenden. Bestreichen Sie die Roste mit einem der empfohlenen Öle oder bequem mit Trennspray. Da die Grillroste von Broil King beidseitig verwendbar sind, müssen beide Seiten großzügig mit Speiseöl oder Trennspray beschichtet werden. Stellen Sie sicher, dass die gesamte Oberfläche des Grillrostes einschließlich der Ecken gut eingefettet ist. Verwenden Sie kein gesalzenes Fett wie Margarine oder Butter. Nachdem Sie nun das Speiseöl auf die gusseisernen Grillroste aufgetragen haben, heizen Sie nun Ihren Grill auf hoher Temperatur 10 Minuten lang vor. Das Speiseöl brennt ein und erzeugt somit eine Antihafschuttschicht. Schalten Sie nun die Regler auf „OFF“ und lassen die Grillroste abkühlen oder begrillen Sie die Grillroste anschließend. Nach dem Abkühlen sind Ihre gusseisernen Grillroste eingebrannt und grillbereit.
- Verwenden Sie die Medium Einstellung zum Vorheizen und zum Grillen, um das Verbrennen der Schuttschicht zu verhindern.
- Vermeiden Sie die Benutzung von Marinaden mit Zucker oder Salz auf dem Fleisch bevor Sie grillen. Tragen Sie die Gewürze und Salze besser nach dem Grillen auf.
- Benutzen Sie Öl-basierte Marinaden, keine auf Wasserbasis.
- Streichen Sie das Fleisch vor dem Grillen eher leicht mit Speiseöl ein.
- Drehen und wenden Sie die Grillroste regelmäßig.
- Die Rostoberfläche sollte immer mit einer leichten Schicht Öl behandelt sein. Damit verhindern Sie Korrosion, Verschleiß und das Anhaften von Grillgut.
- Im Falle von Korrosion, brennen Sie die Roste frei und reinigen Sie sie mit einer Edelstahlreinigungsbürste. Wiederholen Sie den Prozess des Einölns.
- Während längerer Ruhephasen sollten die Roste eingefettet an einem trockenen Ort aufbewahrt werden. Zur erneuten Inbetriebnahme beginnen Sie den Prozess des Einölns von vorne.

WARNUNG:

**Wenn der Grill heiß ist, benutzen Sie Grillhandschuhe während Sie mit der Edelstahlbürste arbeiten.
Überprüfen Sie die Roste sorgfältig, ob auch keine Borsten auf den Rosten zurückgeblieben sind.**

FETTWANNE/FETTSCHALE

Die Fettschale befindet sich unter dem Grillgehäuse in der ausziehbaren Fettauffangwanne. Reinigen Sie diese regelmäßig.

FLAV-R-WAVE™ VERDAMPFUNGSSYSTEM

Das Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem ist dafür gemacht, Rauch und Dampf von den heruntertropfenden Säften zu generieren, um den authentischen Barbecue-Geschmack zu erzeugen und gleichzeitig den Brenner zu schonen. Gibt es auf dem Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem Rückstände vom Grillen, so entfernen Sie die Grillroste und kratzen Sie mit dem Grillrostlifter (#60745) oder einer Reinigungsbürste die Rückstände ab..

HAUPTREINIGUNG

Starten Sie den Prozess „Freibrennen“ (Siehe unten). Wenn der Gasgrill abgekühlt ist, entfernen Sie die Roste, und kratzen Sie das Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem mit dem Grillrostlifter oder einer Reinigungsbürste frei. Reinigen Sie das Innere des Gasgrills und saugen Sie Rückstände nach dem Abkratzen aus. Korrosion entsteht als natürlicher Oxidationsprozess und kann auch an inneren Edelstahlteilen auftreten. Der Rost wird die Leistung Ihres Grills nicht beeinträchtigen.

FREIBRENNEN

Zünden Sie die Brenner wie unter „Zündung“ beschrieben (Seite 16). Stellen Sie den Grill für ca. 15-20 Minuten bei geschlossenem Deckel auf HIGH. Drehen Sie die Gaszufuhr ab, dann stellen Sie die Schalter auf OFF.

JÄHRLICHE WARTUNG

Die folgenden Teile sollten wenigstens einmal pro Jahr oder nach einer Ruhezeit länger als 30 Tagen überprüft und gereinigt werden, um Leistung, Sicherheit und Effizienz zu gewährleisten.

BRENNER

Entfernen Sie die Brenner und kontrollieren Sie diese nach Rissen und Beschädigungen. Reinigen Sie die Venturirohre mit einem Pfeifenreiniger oder der Venturibürste, um eventuelle Verunreinigungen zu entfernen. Siehe dazu „Venturirohre“ (Seite 7). Sind die Brenner demontiert, entfernen Sie auch die Fettbleche, und reinigen Sie das Innere der Grillanlage durch das Abwaschen der Seiten und des Grillbodens und durch Absaugen.

LEITUNG UND DRUCKREGLER

Überprüfen und Ersetzen falls notwendig. (Siehe auch Seite 4)

ÄUSSERE ALUMINIUM-GUSS TEILE

Finden Sie weiße Oxidationsstellen, so waschen Sie die Außenseite des Grills mit milder Seifenwasserlösung ab. Spülen Sie sorgfältig nach, und wischen Sie mit einem ölgetränkten Lappen nach, um den Glanz zu erhalten. Wenn Sie Kratzer, Schrammen oder Abplatzungen der Farbe vorfinden, so benutzen Sie ein Ofen Farbspray von guter Qualität mit einer Hitzebeständigkeit von min. 400°C.

EDELSTAHL & PORZELLANEMAILLIERTE TEILE

Mit Wasser und Seifenlösung abwaschen. Benutzen Sie ein Reinigungsmittel für Edelstahl zum Polieren und um Flecken oder eventuellen Rost zu entfernen. Wetter und extreme Hitze können beim Edelstahldeckel zu einem dunkleren Farbton führen. Dabei handelt es sich nicht um einen Herstellungsfehler.

KUNSTSTOFF UND SEITENABLAGE

Mit einer milden Seifenwasserlösung reinigen.

ERSATZTEILE

Haben Sie ein Problem am Druckregler, an der Leitung, am Brenner oder an Ventilen, versuchen Sie nicht es selbst zu reparieren. Gehen Sie zu Ihrem Händler, einem qualifizierten Service Center, oder kontaktieren Sie den Hersteller für Ersatzteile. Um die beste Leistung zu erhalten, sollten Sie nur Original BROIL KING® Ersatzteile verwenden.






LECKAGETEST

Wenn Sie eine neue Propan Gasflasche anschließen, führen Sie den Dichtigkeitstest erneut durch, wie unter "LECKAGETEST" (Seite 6) beschrieben.

FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

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 6). 2. Autorisiertes Service Center benachrichtigen.
Flammen unter dem Bedienteil (Flammenrückstoß)	1. Venturirohr blockiert.	1. Brenner entfernen und Venturi reinigen. Siehe "Venturirohre" (Seite 7).
Geringe Temperatur auf HIGH Stellung	1. Überstromschutzvorrichtung hat sich aktiviert an der Verbindung Gasflasche und Grillanlage.	1. Gasflaschenventil schließen, alle Brenner auf OFF, Regler von Flasche entfernen. Zwei Minuten warten. Wieder Regler mit Flasche verbinden. Ventil langsam öffnen. Eine Minute warten. Befeuern wie beschrieben (Seite 16).
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 dazu "Befeuern" (Seite 16). 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. Dichtigkeitstest an Verschraubungen und Verbindungen um Leck zu finden. Dichtigkeitstest des Systems. 6. Brenner rausnehmen, Venturi reinigen, neu auf der Ventildüse ausrichten. Siehe dazu (Seite 7). 7. Brenner rausnehmen, Düsen mit Stecknadel oder dünnem Draht reinigen. 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 (Seite 16).
Weniger werdende Hitze, "Knallgeräusch"	1. Kein Gas mehr. 2. Venturi blockiert.	1. Gasflasche wechseln. 2. Brenner entfernen, siehe unter "Venturirohre" (Seite 7).
Heiße Stellen auf der Grillfläche	1. Venturi blockiert. 2. Verunreinigungen auf dem Flav-R-Wave Verdampfungssystem.	1. Brenner entfernen, Venturi reinigen. Siehe "Venturirohre" (Seite 7). 2. Flav-R-Wave™ abkratzen und aussaugen.
"Auflodern" 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, Venturi reinigen. Sehen Sie bei "Venturirohre" (Seite 7) nach. 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 18).
Kontrollknopfbeleuchtung funktioniert nicht	1. Leere Batterien. 2. Lose oder korrodierte Anschlüsse. 3. Ein Kontrollknopf wird nicht beleuchtet.	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.
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 UND -BEHEBUNG iQue™

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
PROBLEME IM ZUSAMMENHANG MIT DEM iQue™ CONTROLLER		
iQue™ Controller funktioniert nicht.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen. 2. Lose oder korrodierte Anschlüsse. 3. Fehlerhaftes elektrisches Verlängerungskabel. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verbinden Sie den Fehlerstromschutzschalter mit dem Gerät. Stecken Sie den Stecker in eine funktionierende Steckdose. 2. Reinigen Sie die Anschlüsse und stellen Sie sicher, dass alle Stecker fest zusammengesteckt sind. 3. Überprüfen Sie und wechseln Sie das Verlängerungskabel.
Ausfall des Temperaturfühlers Fehlercode Nr. 1  (ANZEIGE AUF DEM CONTROLLER)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Temperaturfühlerkabel ist nicht richtig eingesteckt. 2. Der Temperaturfühler ist defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verbindung prüfen. 2. Temperaturfühler austauschen.
Interne Grilltemperatur überschreitet nicht 150F (66°C) für 15min Fehlercode Nr. 2  (ANZEIGE AUF DEM CONTROLLER)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Gasvorrat geht zur Neige oder das Gas ist aufgebraucht. 2. Die Sicherheitsvorrichtung für überschüssigen Durchfluss wurde in der Verbindung zwischen Gasflasche und Grill aktiviert. 3. Der Temperaturfühler ist defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gasflasche auffüllen, Anschlüsse an die Versorgung prüfen. 2. Drehen Sie das Ventil der Flüssiggasflasche zu und schalten Sie dann alle Brenner auf AUS. Warten Sie zwei Minuten. Öffnen Sie das Flaschenventil langsam. Warten Sie eine Minute. Zünden Sie den Grill wie unter "Anzünden" (S. 16) beschrieben an. 3. Temperaturfühler austauschen.
Die interne Grilltemperatur erreicht nicht innerhalb von 40 Minuten die eingestellte Zieltemperatur. Fehlercode Nr. 3  (ANZEIGE AUF DEM CONTROLLER)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Gasvorrat geht zur Neige oder das Gas ist aufgebraucht. 2. Die Sicherheitsvorrichtung für überschüssigen Durchfluss wurde in der Verbindung zwischen Gasflasche und Grill aktiviert. 3. Der Temperaturfühler ist defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gasflasche auffüllen, Anschlüsse an die Versorgung prüfen. 2. Drehen Sie das Ventil der Flüssiggasflasche zu und schalten Sie dann alle Brenner auf AUS. Warten Sie zwei Minuten. Öffnen Sie das Flaschenventil langsam. Warten Sie eine Minute. Zünden Sie den Grill wie unter "Anzünden" (S. 16) beschrieben an. 3. Temperaturfühler austauschen.
Schnelle Abweichung der internen Grilltemperatur von 34°C (100F). Fehlercode Nr. 4  (ANZEIGE AUF DEM CONTROLLER)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Gasvorrat geht zur Neige oder das Gas ist aufgebraucht. 2. Die Sicherheitsvorrichtung für überschüssigen Durchfluss wurde in der Verbindung zwischen Gasflasche und Grill aktiviert. 3. Fettbrand. 4. Der Temperaturfühler ist defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gasflasche auffüllen, Anschlüsse an die Versorgung prüfen. 2. Drehen Sie das Ventil der Flüssiggasflasche zu und schalten Sie dann alle Brenner auf AUS. Ziehen Sie den Regler von der Flasche ab. Warten Sie zwei Minuten. Bringen Sie den Regler wieder an der Flasche an. Öffnen Sie das Flaschenventil langsam. Warten Sie eine Minute. Zünden Sie den Grill wie unter "Beleuchtung" (S. 16) beschrieben an. 3. Stellen Sie die Gaszufuhr ab. Schalten Sie den Grill aus. Lassen Sie den Grill abkühlen. Entfernen Sie überschüssiges Fett in der Kochbox und der Fettauffangschale. Kratzen Sie die Flav-R-Wave™ und die Innenseite des Garraums gründlich ab. Sammeln Sie alle verbleibenden Ablagerungen auf und/oder saugen Sie diese ab. Befolgen Sie für den Betrieb die iQue™-Anweisungen in dieser Anleitung (S. 8-14) 4. Temperaturfühler austauschen.
Speicher-/Datensicherungsfehler Fehlercode Nr. 5  (ANZEIGE AUF DEM CONTROLLER)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beim Speichern der Temperatur- oder Timer-Einstellungen ist ein Fehler aufgetreten. 2. Der Controller ist defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das iQue™-Steuergerät aus und trennen Sie den Grill von der Stromquelle. Warten Sie 30 Sekunden, schließen Sie den Grill an und schalten Sie das Steuergerät ein. 2. Ersetzen Sie das Steuergerät.
PROBLEME IM ZUSAMMENHANG MIT DER iQue™ APP		
Passwort vergessen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenn du dein iQue™-Kontopasswort vergessen hast. 	<ol style="list-style-type: none"> 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 Ersteinrichtung	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 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.
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 VON BROIL KING®

Durch die Broil King® Garantie werden die gesetzlichen Ansprüche des Käufers wie z. B. die Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer oder Rechte auf Grund der Produkthaftung nicht eingeschränkt. Durch diese Garantie erhält der Broil King® Kunde einen zusätzlichen Anspruch gegenüber der Broil King® Deutschland GmbH, der neben den gesetzlichen Ansprüchen besteht.

Diese Broil King® Garantie gilt ausschließlich gegenüber dem Erstkäufer, welcher Verbraucher ist und den Grill im üblichen privaten Gebrauch nutzt und der sich als Erstkäufer unter www.broilking.de registriert hat. Die Broil King® Garantie gilt vom Tag des Kaufes an und bezieht sich auf die unten benannten Mängel, die bei normalem häuslichem Gebrauch entstehen. Die Garantie greift nur, wenn sämtliche Montagevorgaben sowie vorbeugende Wartungs- und Pflegemaßnahmen aus der Bedienungsanleitung, die vom Erwerber vorzunehmen sind, eingehalten wurden.

Diese Garantie gewährt, soweit gesetzlich zulässig, nur dem registrierten Erstkäufer des Grills die nachfolgenden Ansprüche. Diese Garantieansprüche sind nicht übertragbar und können nicht von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Die Installation muss gemäß den mitgelieferten Installationsanweisungen sowie sämtlichen regionalen und nationalen Bau- und Brandschutzvorschriften erfolgen, damit die Garantie eingreift.

GARANTIEZEITEN DER VERSCHIEDENEN GRILLGERÄTE SERIEN	IMPERIAL™ REGAL™
Edelstahl und porzellanemaillierte deckelkomponenten	25 Jahre
Aluminium druckguss Komponenten	25 Jahre
Edelstahl untergehäuse	25 Jahre
Edelstahlgussroste, edelstahlroste, gussroste	15 Jahre
Dual-tube™ brenner	15 Jahre
Seitenbrenner	15 Jahre
Heckbrenner	15 Jahre
Edelstahl flav-r-wave™	15 Jahre
Edelstahlkomponenten (bedienteil, seitenablage, tür)	15 Jahre
Übrige teile, farbe und lackierung	15 Jahre
iQue™ Steuermodul	2 Jahre

WAS IST GEDECKT

Wesentliche Mängel, wie z. B. Durchrosten / Durchbrennen der Grillroste oder der Durchrosten / Durchbrennen der Brenner, wenn diese sachgemäß benutzt und gemäß den Pflegehinweisen in der Bedienungsanleitung gepflegt wurden. Zudem werden wesentliche Mängel erfasst, wonach kein sicherer und ordnungsgemäßer Gebrauch des Grills mehr gewährleistet ist, sofern der Mangel nicht unter die nachfolgenden Bestimmungen fällt, von „was ist nicht gedeckt“.

WAS IST NICHT GEDECKT

Jeder Mangel oder Defekt, der durch einen Unfall oder fälschlichen Gebrauch, Fettbrand, Umwelteinflüsse, unsachgemäße Veränderung, Vandalismus, fehlerhafte Montage oder mangelnde Wartung, Nachlässigkeit, fehlende normale und routinemäßige Pflege des Produkts, sowie Verunreinigungen/Schäden durch Insekten oder Spinnen z. B. in den Brennerrohren oder Schäden durch Nagetiere wie z. B. Marder oder normaler Verschleiß verursacht wurden.

Kratzer, Dellen, Lackschäden, Beschichtungen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitzeentwicklung oder scheuernde und chemische Reinigungsmittel sowie Absplinterung auf porzellanbeschichteten Teilen und Komponenten, die bei der Installation des Gasgrills verwendet werden. Von der Garantie nicht abgedeckt ist der normale Verschleiß. Dazu zählen Kratzer, Dellen, Verfärbungen oder Korrosion durch Hitzeentwicklung an der Oberfläche, Verfärbungen von Plastikteilen durch den Einsatz von scheuernden und chemischen Reinigungsmitteln oder die Einwirkung von Sonnenlicht, die im Laufe der Benutzung auftreten können und wodurch keine wesentliche Zustandsverschlechterung des Grills eintritt oder dessen Nutzbarkeit eingeschränkt wird.

Zerstörung oder Beschädigung durch höhere Gewalt oder Wetterverhältnisse, wie z.B. Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Überschwemmungen, Verfärbung durch Kontakt mit Chemikalien, sei es direkt oder aus der Atmosphäre oder durch die Einwirkung von salzhaltiger Luft oder Chlorquelle, z.B. wenn der Grill in der Nähe eines Swimming- oder Whirlpool steht.

Nach Ablauf von 2 Jahren ab Kaufdatum fallen im Garantiefall Versand- und Transportkosten, Umzugskosten zum Wiederaufbau, Ausfuhrzölle, Montagekosten für Einrichtung und Reparatur sowie Kosten für Service-Telefonate an.

Gasgrills, die gewerblich, von staatlichen Institutionen oder Gemeinden, von Mehrparteienhäusern oder Hotels, Jugendherbergen, Motels, Restaurants, Miethäusern etc. genutzt werden, werden nicht von der Garantie erfasst, sondern nur der privat gebrauchte Grill.

Diese Garantie deckt keine Störungen ab, die aus unsachgemäßem Gebrauch oder Wartung entstanden sind.

Sollten an den Gussrosten Absplinterungen oder Risse entstehen, die aus fehlerhafter Benutzung oder mangelnder Pflege resultieren, fallen diese Mängel nicht unter diese Garantie. Auf Seite 13 der Bedienungsanleitung unter dem Punkt "Wartung", ist die zweckmäßige Benutzung der Grillroste und sachgerechte Wartung der Brenner sowie die entsprechende Reinigungsprozedur zu finden.

In den europäischen Ländern gibt es unterschiedliche Typen von Gas, die entsprechende Ventile, Düsen und Druckregler benötigen. Sollte dieses bei der Ingebrauchnahme nicht berücksichtigt und dadurch ein Mangel verursacht werden, handelt es sich um einen unsachgemäßen Gebrauch, der nicht von dieser Garantie gedeckt ist

UMFANG DER GARANTIE

Umfasst sind die Original BROIL KING® Teile, die einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen und die unter eine gültige und registrierte Garantie fallen. Diese werden gemäß den Bedingungen der vorliegenden Garantieregelung repariert oder ersetzt (die Wahl zwischen Reparatur und Ersatz steht im freien Ermessen von der Broil King GmbH), ohne dass dabei Kosten für den von der Garantie abgedeckten Artikel bzw. des Bauteils anfallen.

ERSATZTEILE

„Originale BROIL KING® Ersatzteile“ sind die einzigen, die als Ersatzteile benutzt werden dürfen. Die Nutzung eines Teiles von einem anderen Hersteller führt zum Garantieverlust.

BRENNER

Die Lebensdauer der BROIL KING® Brenner (aus Edelstahl gefertigt) hängt fast ausschließlich von der einwandfreien Verwendung, Reinigung und Wartung ab.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Die Entschädigung oder die Ersatzleistungen im Rahmen dieser Garantie sind auf die Höhe des Kaufpreises des Grills beschränkt.

Sollte der gesamte Grill oder Teile vom Grill im Rahmen dieser Garantie ersetzt werden, gilt auf den ausgetauschten Grill oder die ausgetauschten Teile nur die Restlaufzeit der Garantiezeit für den Grill ab Kaufdatum.

Der Haftungsausschluss gilt nicht im Falle von Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit sowie bei Verletzungen des Lebens, der Gesundheit oder des Körpers, die durch BROIL KING oder dessen Erfüllungsgehilfen verursacht wurden.

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 von 24 Monaten ab Kaufdatum erfolgen – Nur dann gilt die vollumfängliche Garantie

GARANTIEFALL

Jeder Garantiefall wird direkt von der Broil King Deutschland GmbH in Zusammenarbeit mit Ihrem Vertragspartner beurteilt und bearbeitet. Ggfs. müssen defekte Teile an die Garantieabteilung von der Broil King® Deutschland GmbH eingesandt werden. 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.

ERSTKONTAKT

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.