

Broil King®

iQue™ GEBRUIKERSHANDLEIDING

VOOR GEBRUIK MET BUTAAN OF PROPANGAS
CATEGORIE I3P(37)

CATEGORIE I3B/P(30)

CATEGORIE I3B/P(37)

CATEGORIE I3P(50)

CONTENTS

VEILIGHEID	2
PLAATSING	2
REGELAAR EN GASLANG	4
VERVANGING VAN DE GASFLES	5
LEK TESTEN	6
VENTURI BUIZEN	7
MAAK KENNIS MET iQue™	8
iQue™ - BESTURINGSMODULE	9
iQue™ - BEGINNEN	10
iQue™ - TEMPERATUREN INSTELLEN	11
iQue™ - TECHNIEKEN	12
iQue™ APP	15
AANSTEKEN	16
GEBRUIK	17
ONDERHOUD	18
PROBLEEMOPLOSSING	19
GARANTIE	21

LEES VOOR HET GEBRUIK VAN UW GASBARBECUE DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR.
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATER GEBRUIK.

20094-50NL Rev A 11/23

VEILIGHEID

- Dit toestel is ontworpen volgens de CE-regelgeving.
- Gebruik alleen buitenshuis.
- **Waarschuwing:** onderdelen kunnen heel heet zijn. Houd kinderen op veilige afstand.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen of vervoeren van dit product. Scherpe randen van metaal kunnen gevaarlijk zijn. Gebruik geschikte handschoenen bij het optillen of verplaatsen van dit product.
- Sluit de gastoevoer af na elk gebruik.
- Gebruik beschermende handschoenen bij contact met onderdelen die heet kunnen worden.
- De instellingen van de luchttoevoer van de hoofdbranders, de achterbrander en de zijbrander zijn afgesteld en verzegeld in de fabriek en mogen niet worden aangepast of gewijzigd.
- Elke wijziging aan het toestel kan gevaarlijk zijn.
- Indien er een gaslekkage is, sluit dan onmiddellijk de gastoevoer af.
- Houd stroomkabel weg van hete oppervlaktes en water.

ALS U GAS RUIKT:

1. Sluit de gastoevoer naar het toestel onmiddellijk af.
2. Doof alle open vuur.
3. Open het deksel van de barbecue.
4. Blijft u de gaslucht ruiken, raadpleeg dan onmiddellijk uw leverancier.

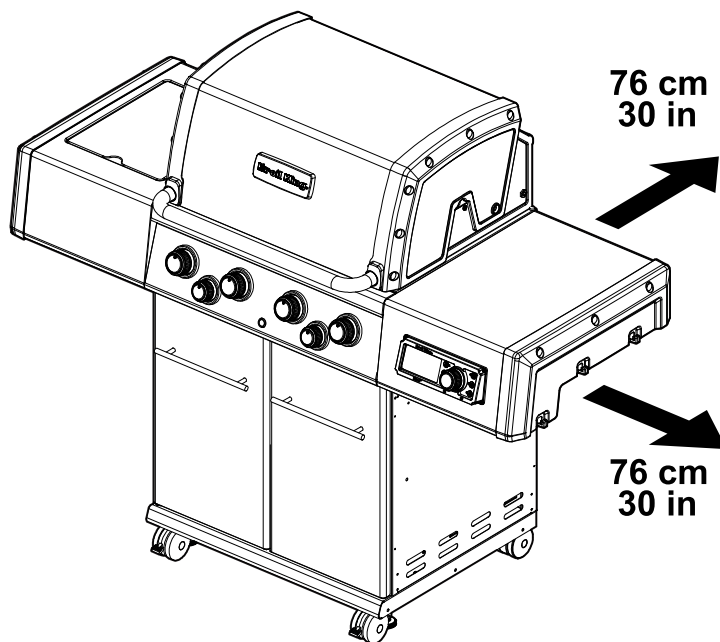
PLAATSING

Houd minimaal 76 cm afstand van het toestel en brandbare stoffen of materiaal inclusief bebouwing.

Plaats niet onder een onbeschermde brandbaar plafond of bedekking.

Hou de omgeving van het toestel vrij van brandbare materialen, olie, en andere licht ontvlambare dampen en vloeistoffen.

Blokkeer nooit de luchtstromen voor verbranding en ventilatie.



SPECIFICATIONS

MODEL	TOTAL HEAT INPUT (kW)	TOTAL HEAT INPUT (g/h)	JET SIZE MAIN BURNER (mm)	JET SIZE SIDE BURNER (mm)	JET SIZE REAR BURNER (mm)
6842-83,	22.0	1600	1.04	0.91	1.09
6842-86	22.0	1600	1.45	1.32	1.60
6852-83	23.3	1694	0.99	0.91	1.09
6852-86	23.3	1694	1.35	1.32	1.60
6872-83	22.0	1600	1.04	0.91	1.09
6872-86	22.0	1600	1.45	1.32	1.60
6982-83	23.3	1694	0.99	0.91	1.09
6982-86	23.3	1694	1.35	1.32	1.60
6985-83	23.3	1694	0.99	0.91	1.09
6985-86	23.3	1694	1.35	1.32	1.60
6995-83	24.9	1811	0.91	0.91	1.09
6995-86	24.9	1811	1.32	1.32	1.60

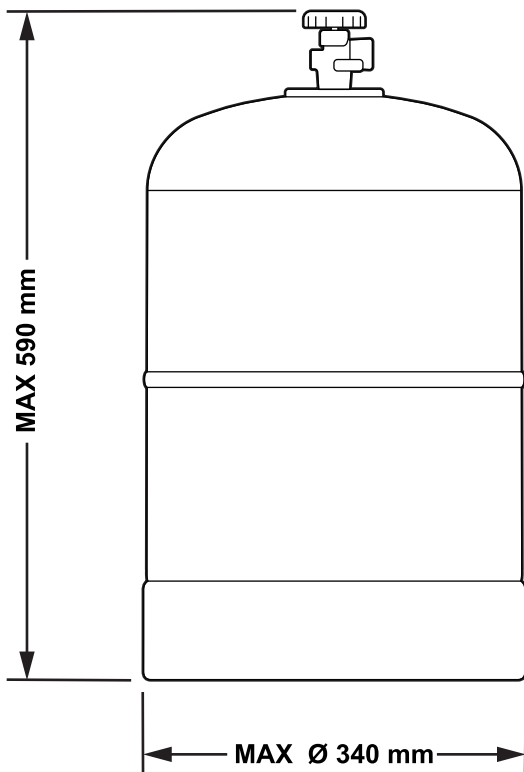
VEILIGHEID

GASFLESSEN

Er kunnen gasflessen van 11 kg of lichter gebruikt worden. Gebruik geen gasflessen die zwaarder zijn dan 11 kg.

Behandel gasflessen altijd voorzichtig. Bewaar ze nooit op de zijkant, dan kan het ventiel beschadigen en kunnen er ernstige lekkages ontstaan. Gebruik de gasfles altijd rechtop staand. In horizontale positie kan de vloeibare brandstof in de toevoerbuizen terechtkomen met ernstige schade als gevolg.

Plaats de gasfles altijd in een toegankelijke locatie om vervanging mogelijk te maken en om deze in geval van nood te kunnen afsluiten. Stel de gasfles niet bloot aan hitte. De druk in de gasfles kan dan te hoog worden en de veiligheidslimiet overschrijden.



OPSLAG

Bewaar butaan of propaan gasflessen nooit binnenshuis, in kelders, in een ombouw, naast open afvoerleidingen, of ondergronds. Propaan is zwaarder dan lucht. In het geval van een lek zal het gas zich op het laagste niveau verzamelen en kunnen ontploffen bij een vonk of vlam. Sla de gasflessen buiten op, op een goed geventileerde plek.

ONDERHOUD

De installatie dient niet te worden gewijzigd of aangepast. Iedere aanpassing of onderhoud dient uitgevoerd te worden door een erkende monteur. Regelmatig onderhoud wordt aangeraden. Zie hiervoor de onderhoudsinstructies.

VOORZORGSMAATREGELEN ELEKTRICITEIT

WAARSCHUWING! Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot eigendomsschade, verwondingen of overlijden!

- Input voltage 230-240Vac / 50Hz
- Output voltage 12Vac / 7500mA
- Gevaar! Elektriciteitssnoeren of stekkers onder water of andere vloeistoffen houden kan leiden tot elektrische schokken!
- Haal de stekker uit het stopcontact indien buiten gebruik en voor het schoonmaken of plegen van onderhoud. Laten afkoelen voor het aanbrengen of verwijderen van elementen.
- Gebruik het toestel niet als het snoer, stekker of enig ander onderdeel beschadigd is of op enige wijze niet werkt. Neem contact op met de dealer om het toestel te laten repareren.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel hangen of in contact komen met hete oppervlaktes.
- Gebruik de barbecue niet voor andere doeleinden dan waar het voor bedoeld is.
- Sluit de stekker aan het toestel aan alvorens het in het stopcontact te steken.
- Deze barbecue dient alleen door aardlekschakelaar beschermde bedrading gebruikt te worden.
- Gebruik een zo kort mogelijke verlengsnoer met een maximale lengte van 15 meter.
- Gebruik alleen verlengsnoeren met een driepins geaarde stekker, het juiste maximale vermogen en met goedkeuring voor buitenshuis gebruik met CE-markering.

REGELAAR EN GASLANG

REGELAAR

Dit apparaat dient te zijn voorzien van een regelaar die voldoet aan de lokale/nationale standaarden en/of normen met een nominale uitlaatdruk van:

CATEGORIE I3P(37) Propaan 37 mbar.

CATEGORIE I3B/P(30) Propaan/Butaan 30 mbar.

CATEGORIE I3B/P(37) Propaan/Butaan 37 mbar.

CATEGORIE I3P(50) Propaan 50 mbar.

Gebruik **NOOIT** een ongereguleerde gastoevoer.

REGULATOR SPECIFICATION

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		
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

PROPAAN / BUTAAN GASLANG

Dit apparaat dient te zijn voorzien van een regelaar die voldoet aan de lokale/nationale standaarden.

De gaslang die het apparaat aan de gashouder verbindt dient niet langer te zijn dan 600 mm.

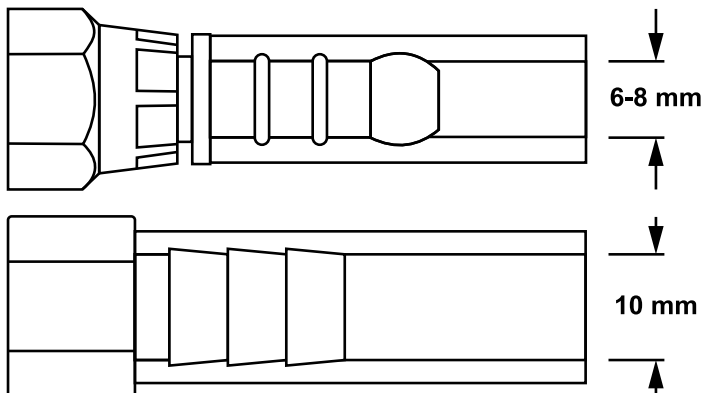
Houd de gaslang weg van hete oppervlaktes, zoals de bodem van de barbecue.

Zorg ervoor dat de gaslang niet gedraaid kan raken.

Inspecteer de gaslang bij het vervangen van de gasfles of minstens eenmaal per jaar, afhankelijk van wat frequenter is.

Als de gaslang gebarsten, gesneden, afgesleten of op enige andere wijze beschadigd is, dient het apparaat niet gebruikt te worden.

De gaslang dient vervangen te worden bij beschadiging of wanneer nationale regels dat vereisen. Neem contact op met uw dealer voor vervanging.



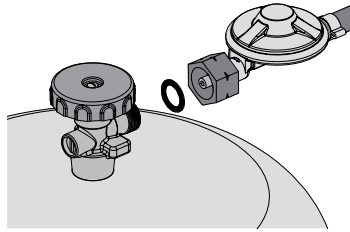
VERVANGING VAN DE GASFLES

GEbruik NOOIT: een ongereguleerde gastoevoer of een regelaar die voor andere werkdrukken bedoeld is.

WAARSCHUWING: Het vervangen van de gasfles moet altijd in een brand- en vlamvrije omgeving plaatsvinden.

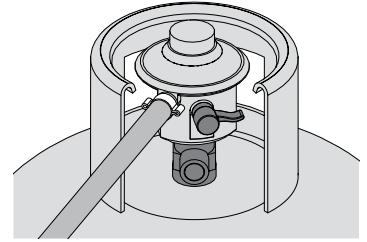
SCHROEFDRAADVERBINDING

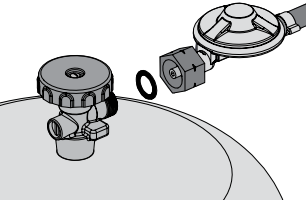
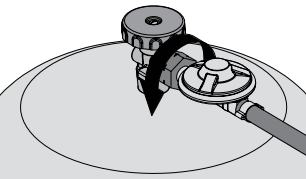
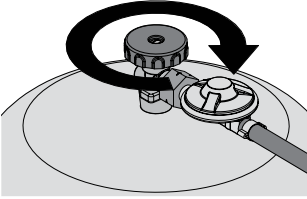
Het belangrijkste onderdeel is de zwarte afdichting. Controleer altijd of deze aanwezig en onbeschadigd is alvorens de gasfles te vervangen. Sommige schroefdraadverbindingen moeten met handwiel vastgedraaid worden, anderen met moersleutel. Draai het stevig aan (linkse schroefdraad). Als u een moersleutel gebruikt, draai het dan niet te vast. Dit kan de afdichting beschadigen.

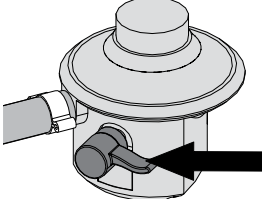
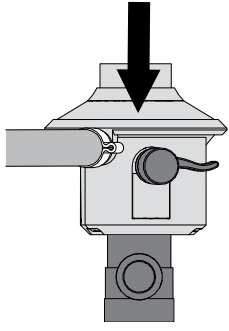
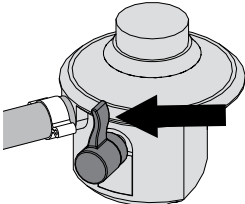
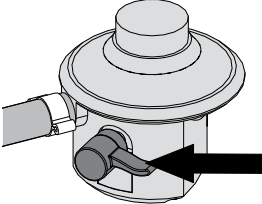
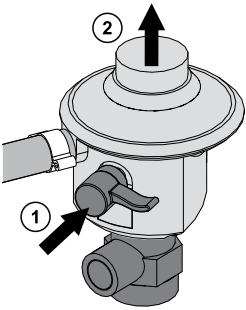


SCHAKELAAR VERBINDING

Voor dit type is geen gereedschap vereist. De aan/uit stand van de gastoevoer wordt geregeld door een schakelaar op de regelaar of op een speciale adapter. Indien u een adapter gebruikt met een schroefdraad regelaar van een oud type, draai de moer dan stevig op de adapter met een moersleutel.



AANSLUITEN	LOSKOPPELEN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Controleer of het ventiel van de gasfles UIT staat door deze kloksgewijs te draaien. 2. Verwijder de beschermende deksel en bewaar voor later gebruik. 3. Inspecteer voor aansluiten de zwarte afdichting op eventuele beschadigingen.  <ol style="list-style-type: none"> 4. Plaats de verbindingsmoer op de gasfles met de juiste moer-sleutel of handwiel (linkse schroef). Draai de butaan gasfles verbindingen niet te vast.  <ol style="list-style-type: none"> 5. Wanneer u gas wilt gebruiken, draai het gasventiel linksom. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Draai het gasventiel op UIT (draai met de klok mee).  <ol style="list-style-type: none"> 2. Draai de gaskranen van het apparaat uit. WACHT tot de brander uit is. ALS DE VLAM NIET UITGAAT- ZET HET VENTIEL OF DE SCHAKELAAR WEER OP DE AAN STAND. LAAT HET APPARAAT AAN STAAN EN NEEM CONTACT OP MET UW GASLEVERANCIER. 3. VERWIJDER NOOIT de regelaar (of verbindingsmoer) wanneer het gasventiel open is. 4. VERWIJDER de regelaar (of verbindingsmoer) met de moersleutel of het handwiel (linkse schroefdraad).  <ol style="list-style-type: none"> 5. Plaats de stop of deksel op de lege gasfles of deels gevulde gasfles terug wanneer niet in gebruik..
Test alle aansluitingen alvorens het apparaat te gebruiken.	

AANSLUITEN	LOSKOPPELEN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwijder de oranje veiligheidsdeksel door het veiligheidskoord eruit en dan omhoog te trekken. Gebruik geen gereedschappen en laat de deksel aan het apparaat hangen. 2. Doe alle kranen van het gasapparaat dicht zijn en de schakelaar UIT.  <ol style="list-style-type: none"> 3. Plaats de "Snel aan" regelaar op het ventiel en duw stevig in. Een "klik" geluid betekent dat de schakelaar stevig vergrendeld zit.  <ol style="list-style-type: none"> 4. Wanneer u gas wilt gebruiken draai de schakelaar omhoog naar de AAN (12 uur) positie. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Draai de knop naar de OFF (3 uur) stand.  <ol style="list-style-type: none"> 6. Draai de gaskranen van het apparaat uit. WACHT tot de brander uit is. ALS DE VLAM NIET UITGAAT- ZET HET VENTIEL OF DE SCHAKELAAR WEER OP DE AAN STAND. LAAT HET APPARAAT AAN STAAN EN NEEM CONTACT OP MET UW GASLEVERANCIER. 2. Verwijder de "Snel aan" regelaar door tegelijkertijd horizontale druk op de schakelaar uit te oefenen (1) en naar boven te trekken (2).  <ol style="list-style-type: none"> 3. Plaats de stop of deksel op de lege gasfles of deels gevulde gasfles terug wanneer niet in gebruik.
Test alle aansluitingen alvorens het apparaat te gebruiken.	

LEK TESTEN

Alle in de fabriek vervaardigde verbindingen zijn getest op gaslekken. Echter, gedurende het vervoer kan het zijn dat een gasaansluiting is losgeraakt.

ALS VEILIGHEIDSMATREGEEL:

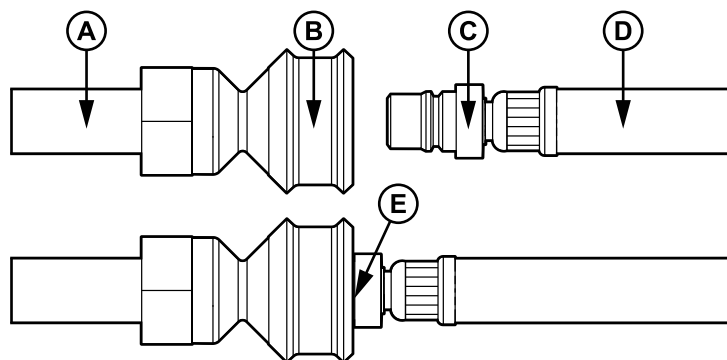
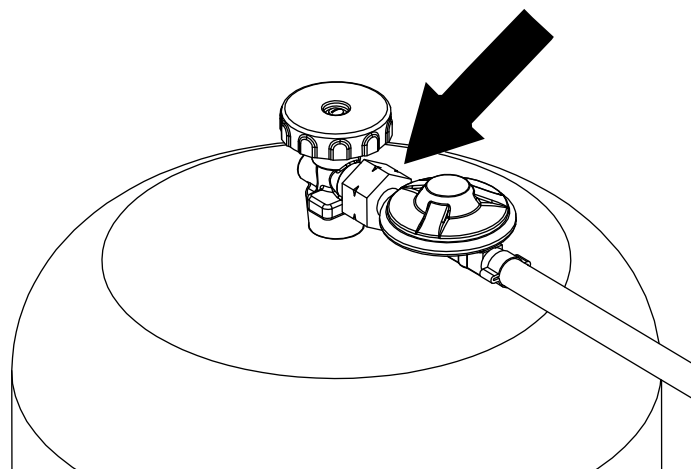
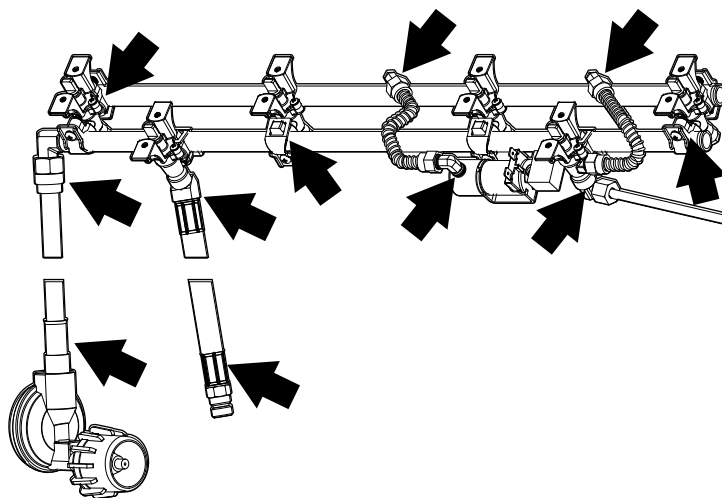
- test alle aansluitingen op lekkage voor gebruik van uw gasbarbecue
- test op lekkage na ontkoppelen en aankoppelen van aansluitingen, minstens eens per jaar of na enige periode van niet gebruiken van het apparaat
- rook niet tijdens het testen
- test nooit op lekkage met een brandende lucifer of open vuur
- test alleen buitenshuis op lekkage

TESTEN OP LEKKAGES:

1. Maak een zeepoplossing klaar die bestaat uit een deel water en een deel afwasmiddel.
2. Doof open vuur of sigaretten in de omgeving.
3. Verzekert u ervan dat de knoppen en ventielen van de gasbarbecue op "OFF" (UIT) staan.
4. Verzekert u ervan dat het ventiel van de gasfles of de gastoevoer "OFF" (UIT) staat.
5. Met een volle gasfles, open het ventiel langzaam, of open het ventiel van de gastoevoer
6. Strijk de zeepoplossing op alle verbindingen.
7. Er is een lek als er een stroom luchtbelletjes te zien is op de plek waar het lek zich bevindt.
8. Als er een lek is gevonden, sluit dan het ventiel van de gasfles of de kraan van de gastoevoer, draai de verbindingen strakker aan, en test opnieuw.
9. Als het lek blijft bestaan, neem dan contact op met uw barbecue leverancier voor assistentie. Gebruik het toestel nooit als er een lek is geconstateerd.

Als uw gasbarbecue is voorzien van een zij- of achterbrander:

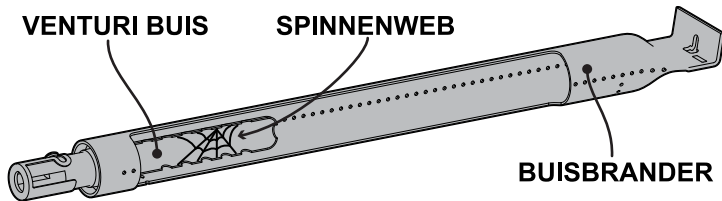
1. Volg de stappen 1 - 5 hierboven
2. Plaats uw vingertop op de opening aan het eind van de slang.
3. Draai "SIDE"/"REAR" (ZIJ/ACHTER) knop naar "HIGH" (HOOG).
4. Strijk de zeepoplossing op de verbinding tussen de opening en het bedieningsventiel.
5. Draai de "SIDE"/"REAR" knop naar "OFF" (UIT).
6. Als er een lek is gevonden, sluit dan het ventiel van de gasfles of de kraan van de gastoevoer, draai de verbindingen strakker aan, en test opnieuw.
7. Als het lek blijft bestaan, neem dan contact op met uw barbecue leverancier voor assistentie. Gebruik het toestel nooit als er een lek is geconstateerd.



- A. LEIDING GASTOEVOER
- B. SNELLE ONTKOPPELING
- C. VERBINDINGS-ADAPTER
- D. VERLENGINGSSLANG
- E. TEST LEK HIER

VENTURI BUIZEN

- Houd de venturi buizen altijd schoon.
- blakkades in de venturi buizen door spinnen, insecten of nesten kunnen een vlamterugslag veroorzaken.
- Zelfs als de barbecue nog aangaat, kan het opgehoopte gas vlam vetten en de ventury buizen of het bedieningspaneel vlam doen vatten.



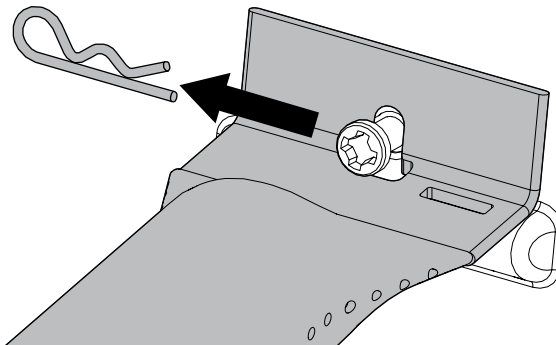
Wanneer u vlamterugslag bemerkt, sluit dan onmiddellijk de gastoevoer af.

Het is ten stelligste aan te raden de venturi buizen na te kijken en te reinigen (hoofd brander, zijbrander, achterbrander) als het volgende zich voordoet:

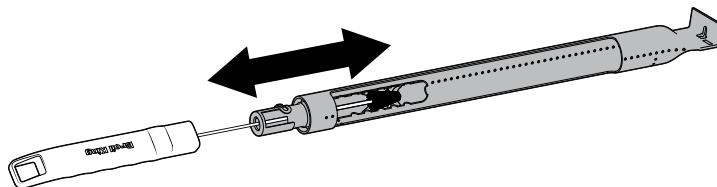
1. U ruikt gas.
2. De barbecue bereikt de gewenste temperatuur niet.
3. De barbecue verwarmt niet gelijkmatig.
4. De branders maken ploffende geluidjes.

CONTROLE & REINIGING VAN DE VENTURI BUIZEN

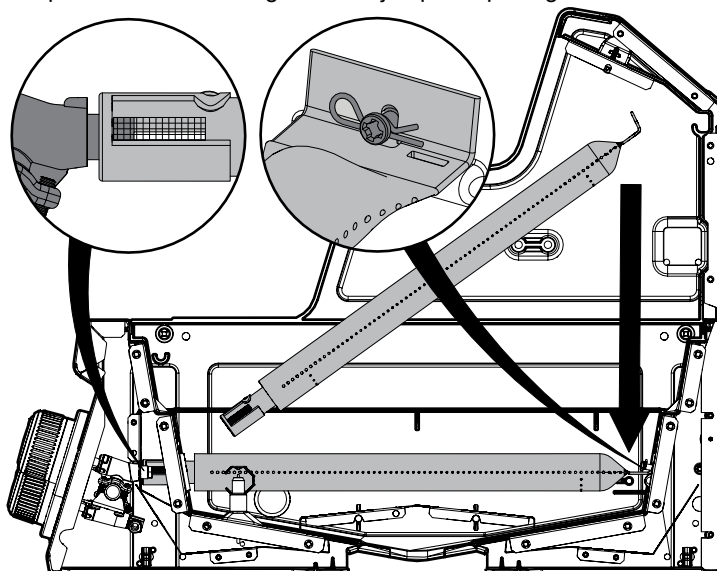
1. Stop de gastoevoer door het ventiel van de gasfles af te sluiten.
2. Als de barbecue is afgekoeld, verwijder de afsluitingen en het bovenste deel van de opvangbak. Til de branders vervolgens van de barbecue behuizing.



3. Maak de venturi buizen schoon met een pijperager of met speciaal venturi schoonmaakgereedschap (accessoire #64310)



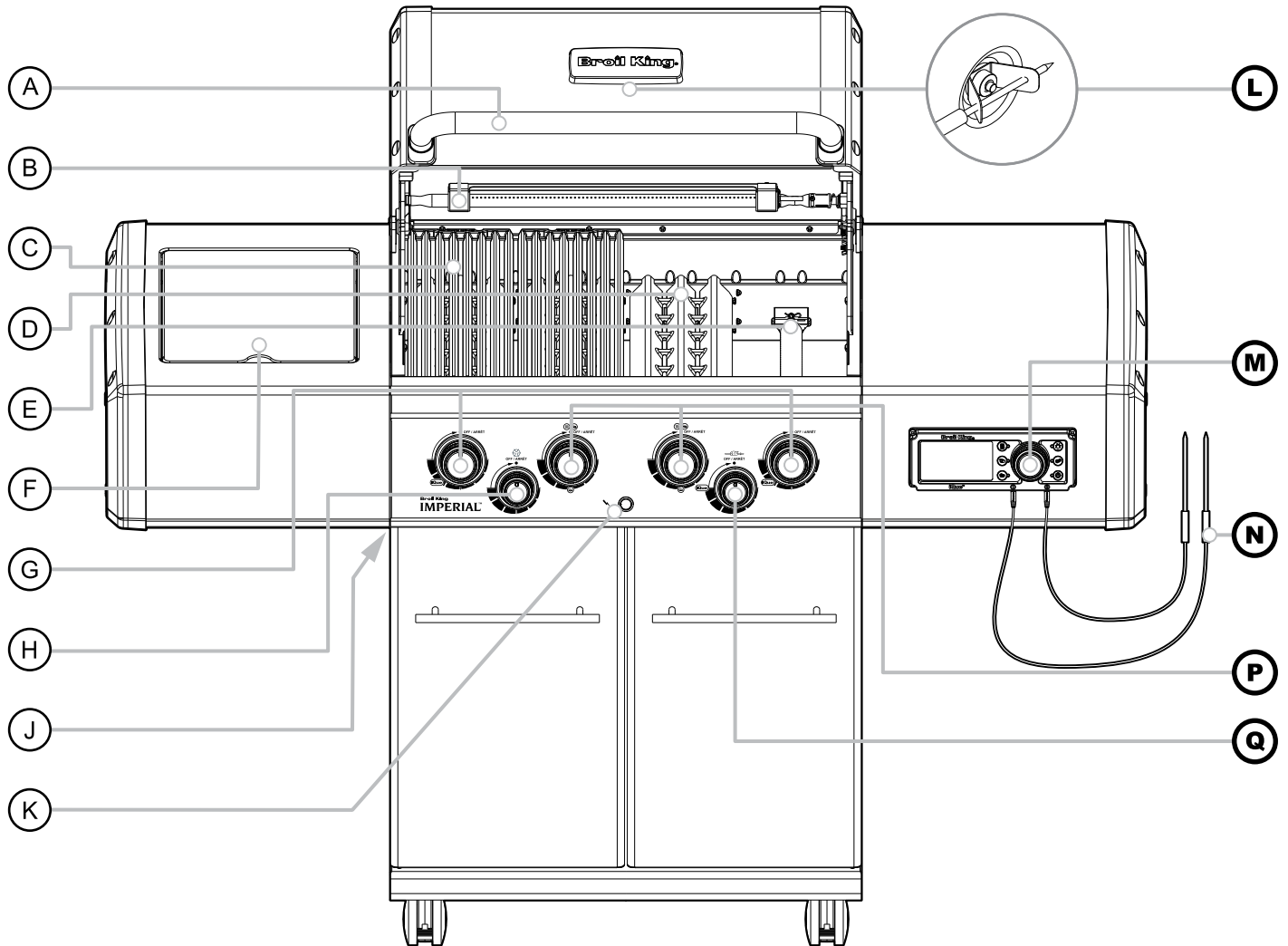
4. Laat de brander weer in positie zakken in de behuizing van de barbecue en zorg ervoor dat de venturi buizen op de juiste positie zitten en vastgemaakt zijn op de openingen.



5. Zet de branders vast met de afsluitingen.

MAAK KENNIS MET iQue™

BROIL KING® iQue™ monitort de interne temperatuur van de barbecue en past de gasstroom aan om de doeltemperatuur in de barbecue te behouden.



A. handvat Deksel

B. Spitbrander

C. Roosters

D. Flav-R-Wave

E. Hoofdbrander

F. Zijbrander

G. Binnenste Knoppen Hoofdbranders

H. Bedieningsknop Zijbrander

I. Opening Voor Manuele Onsteking

J. Ontsteker

L. Oven Sonde

M. iQue™ Besturingsmoule

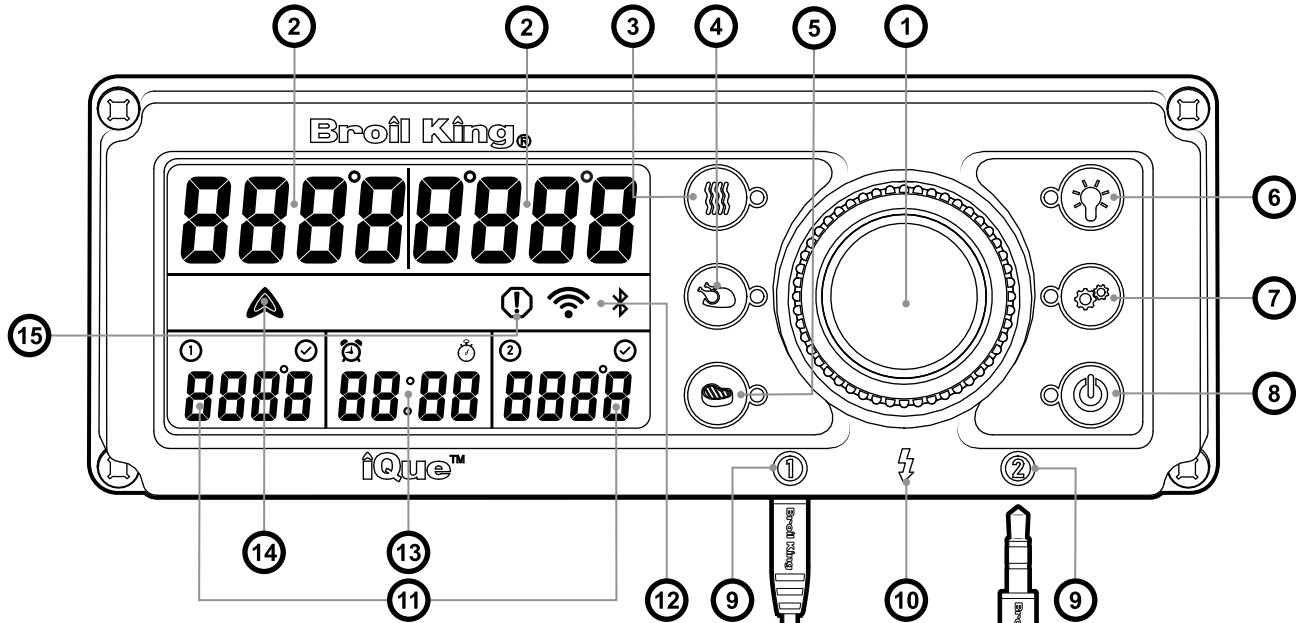
N. Vleessondes

P. Buitenste Knoppen Hoofdbranders

Q. Bedieningsknop Spitbrander

MAAK KENNIS MET iQue™ - BESTURINGSMODULE

De BROIL KING® iQue™ bedieningsmodule geeft de belangrijkste barbecue informatie weer: oventemperatuur, vleestemperatuur, timer, stopwatch en bedient de LED-verlichting en ovenverlichting. Propanomodellen zijn uitgerust met een op iQue™ aangesloten slimme weegschaal om uw gastoevoer te bewaken.



1. BEDIENINGSKNOP

Instelbaar in stappen van 5 graden. Draai de bedieningsknop met de klok mee of tegen de klok in om de temperatuur te selecteren. Druk op de knop om te bevestigen.
Opmerking: het display keert terug naar de huidige temperatuur in °F of °C.

2. HOOFD TEMPERatuur

Geeft huidige en ingestelde temperatuur weer in °F of °C.

3. SMOKE VOORINSTELLING

Druk hierop om de temperatuur van de barbecue in te stellen op 225°F / 107°C voor low and slow barbecueën.

4. ROAST VOORINSTELLING

Druk hierop om de temperatuur van de barbecue in te stellen op 350°F / 176°C voor braden en bakken.

5. GRILL VOORINSTELLING

Druk hierop om de temperatuur van de barbecue in te stellen op 600°F / 315°C voor direct grillen.

6. LICHTKNOP

Druk één (1) keer om de knopverlichting in te schakelen.
Druk twee (2) keer om de ovenverlichting in te schakelen.
Druk drie (3) keer om knop- en ovenverlichting uit te schakelen.

7. INSTELLINGEN KNOP (FUNCTIES)

VLEES TEMPERATUURSONDE(S)

Wanneer de vleessonde is aangesloten, verschijnt de temperatuur op het display.

Om een interne doeltemperatuur voor een vleessonde te selecteren en in te stellen, drukt u één (1) keer op de knop INSTELLINGEN voor sonde 1, twee (2) keer voor sonde 2.

Om de interne doeltemperatuur in te stellen, draait u de bedieningsknop naar de doeltemperatuur. Druk eenmaal op de bedieningsknop om de doeltemperatuur in te stellen.

Wanneer de doeltemperatuur is bereikt, piept de bedieningsmodule en verschijnt het vinkje op het scherm.

TIMER

Druk drie (3) keer op de knop INSTELLINGEN of totdat het timerpictogram knippert.

Draai de bedieningsknop om de tijd te selecteren, druk op de knop om in te stellen.

STOPWATCH

Druk vier (4) keer op de knop INSTELLINGEN of totdat het stopwatchpictogram knippert.

Druk op de bedieningsknop om te starten.
Draai de knop "met de klok mee" om te stoppen.
Draai de knop "tegenwijzerzin" om te resetten.

HELDERHEID DISPLAY

Druk vijf (5) keer op de knop INSTELLINGEN of totdat op het display "BL 9" knippert.

Draai de bedieningsknop om de helderheid van het display te selecteren, druk op de knop om in te stellen.

LED KLEUR BEDIENINGSKNOP

Houd de LICHT-knop 5 seconden ingedrukt om de kleur van de knopverlichting te wijzigen.

Draai aan de knop om de kleur te selecteren, druk op de knop om in te stellen.

Draai aan de knop om de helderheid te selecteren, druk op de knop om in te stellen.

WIJZIG TEMPERATUUREENHEDEN °F/°C

Houd de knop INSTELLINGEN 5 seconden ingedrukt om het display te wijzigen in Fahrenheit of Celsius.

8. AAN/UIT KNOP

9. VLEESSONDE INGANG #1 & 2

10. USB-C PORT

USB voor laden van smartpone of table (2.0A)

11. VLEESSONDE TEMPERATUUR DISPLA #1 & 2


12. WIFI and BLUETOOTH

Verlicht wanneer de barbecue verbonden is met een WiFi netwerk (alleen 2,4 GHz).

13. TIMER / STOPWATCH

14. SOLENOID ON/OFF

 Hoge vlam geeft hogere gastoevoer naar de iQue branders.

 Lage vlam geeft beperktere gastoevoer naar de iQue branders.

15. WAARSCHUWING

Pictogram wordt weergegeven wanneer er een buitengewone gebeurtenis is. Zie (pag. 19) voor details over het oplossen van problemen.

MAAK KENNIS MET iQue™ - BEGINNEN

iQue™ INSCHAKELEN

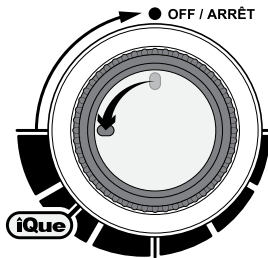
STAP 1

Steek de barbecue in een stopcontact met aarding.



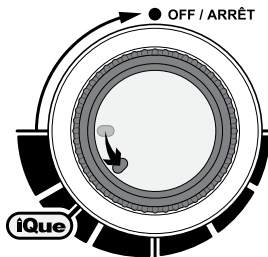
STAP 2

Steek de barbecue aan volgens de aansteekinstructies (pag. 14) met de hoofdbranders op maximum.



STAP 3

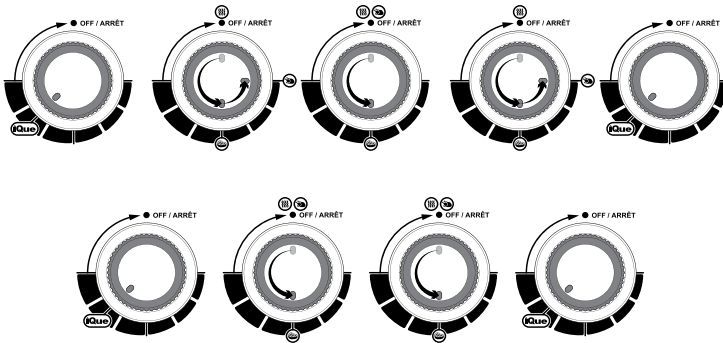
Nadat de branders zijn ontstoken, stult u de buitenste iQUE branders zo in dat ze zijn uitgelijnd met het iQue symbool.



STAP 4

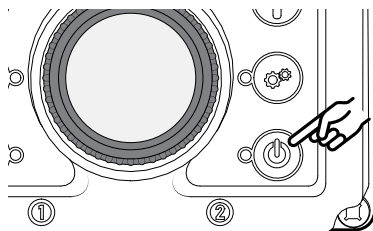
Stel de binnenste branders in op het bijbehorende symbool voor het gewenste temperatuurbereik.

Zie (pag. 11) om de branders in te stellen voor elk iQue temperatuurbereik.



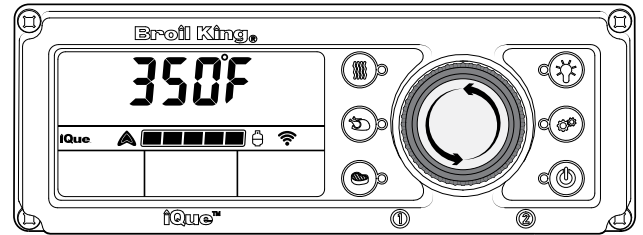
STEP 5

Druk op de aan/uit knop om de iQue bedieningsmodule in te schakelen.



STAP 6

Stel de temperatuur in door op één van de 3 vooraf ingestelde temperaturen te drukken (SMOAK, ROAST, GRILL) of draai de regelknop naar de gewenste temperatuur en druk op de knop om in te stellen.



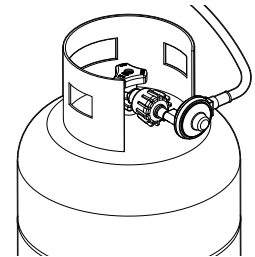
KOKEN

Zie (pag. 11-13) voor technieken om de beste resultaten te bereiken bij het koken met iQue™.

iQue™ UITSCHAKELEN

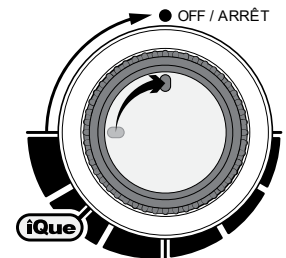
STAP 1

Draai de lp-gascilinderklep of de gastoevoerklep uit.



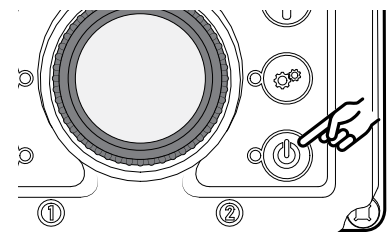
STAP 2

Zet ALLE bedieningsknoppen op 'OFF'.



STAP 3

Druk op de aan/uit knop op de iQue controller om de iQue bedieningsmodule uit te schakelen.



OPMERKING:

De barbecue blijft handmatig werken wanneer de iQue™ module niet is ingeschakeld..

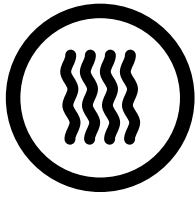
Schakel de iQue™ module in om de temperatuur van de barbecue weer te geven.

Als u de iQue™ module uitschakelt, wordt de barbecue niet uitschakeld.

MAAK KENNIS MET iQue™ - TEMPERATUREN INSTELLEN

iQue™ VOORINGESTELDE TEMPERATUREN

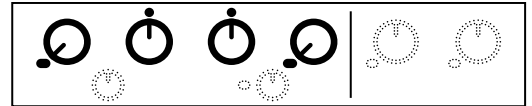
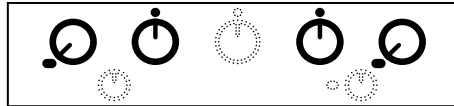
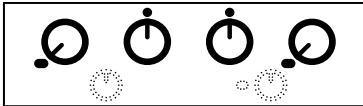
iQue™ is ontworpen voor precisie en gemak. De iQue bedieningsmodule heeft 3 vooraf ingestelde temperatuurknoppen: SMOKE, ROAST, GRILL. Druk eenvoudig op een van de PRESET knoppen om de ROAST, SMOKE of GRILL temperatuur te kiezen of draai en druk de bedieningsknop om de precieze kooktemperatuur te selecteren en in te stellen.



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

Om iQue™ te gebruiken om de temperatuur te regelen met de SMOKE preset:

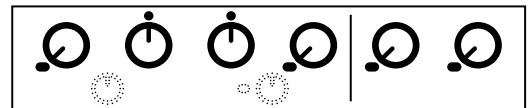
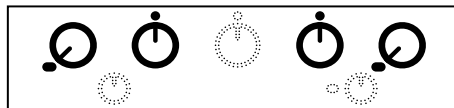
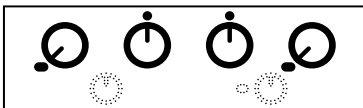
1. Ontseek alle hoofdbranders
2. Stel de buitenste branders in op het iQue pictogram (gemiddeld/hoog)
3. Zet de binnenste branders op het SMOKE pictogram (uit).
4. Druk op de vooraf ingestelde SMOKE knop om de doeltemperatuur van 105°C (225°F) in te stellen.
5. Draai en druk op de bedieningsknop om een doeltemperatuur tussen 105 - 175 °C (225 - 350 °F) te selecteren en in te stellen.



ROAST TEMPERATUURBEREIK 175 - 230 °C (350 - 450 °F)

Om iQue™ te gebruiken om de temperatuur te regelen met de ROAST preset:

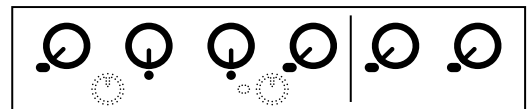
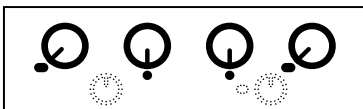
1. Ontsteek alle hoofdbranders.
2. Stel de buitenste branders in op het iQue pictogram (gemiddeld/hoog)
3. **4 brander** - Stel de binnenste branders in op het ROAST-pictogram (uit) wanneer de omgevingstemperatuur hoger is dan 10°C/50°F, op minimum wanneer de omgevingstemperatuur lager is dan 10°C/50°F.
5 rander - Zet de binnenste branders links en rechts op het ROAST pictogram (laag) en de middelstre brander uit.
4. Druk op de ROAST preset knop om de doeltemperatuur van 175°C (350°F) in te stellen.
5. Draai en druk op de bedieningsknop om een gewenste temperatuur tussen 175 - 230°C te selecteren en in te stellen.



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

Om iQue™ te gebruiken om de temperatuur te regelen met de GRILL preset:

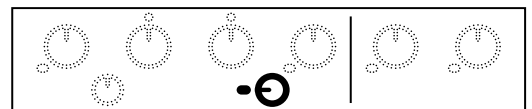
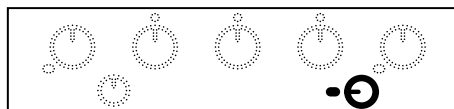
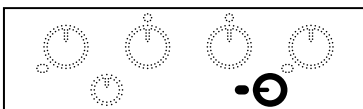
1. Ontsteek alle hoofdbranders.
2. Stel de buitenste branders in op het iQue pictogram (gemiddeld/hoog)
3. Stel de binnenste branders in op het GRILL pictogram (medium)
4. Druk op de GRILL preset knop om de doeltemperatuur van 315°C in te stellen.
5. Draai en druk op de bedieningsknop om een gewenste temperatuur tussen 230 - 315°C te selecteren en in te stellen.



BRAADSPIT TEMPERATUURBEREIK 105 - 175 °C (225 - 350 °F)

Om iQue™ te gebruiken om de spitbrander te regelen:

1. Ontsteek de spitbrander.
2. Stel de bedieningsknop van de spitbrander in op het iQue pictogram
3. Druk op de ROAST preset knop om de doeltemperatuur van 175°C (350°F) in te stellen.
4. Draai en druk op de bedieningsknop om een doeltemperatuur tussen 105 - 175 °C (225 - 350 °F) te selecteren en in te stellen.



MAAK KENNIS MET iQue™ - TECHNIEKEN

ROKEN & BRADEN

Geweldige resultaten behalen met roken of braden op uw BROIL KING® is eenvoudig met iQue™. Roken, braden en rotisserie maken gebruik van de indirecte convectiekooktechniek die ideaal is voor het bereiden van grote stukken vlees, zoals gebrad of gevogelte. Een lekbak wordt onder het vlees gebruikt om de warmte rond het vlees af te leiden, het vet op te vangen en de grill vochtig te houden.

ROKEN:

- Om de rijke smaak van rookhout toe te voegen, bereidt u geweekte houtsnippers of houtpellets voor in een rookbox en voegt u deze toe aan het begin van een lange kooktijd.
- BROIL KING® roestvrijstalen rookbox (#60181) is een geweldig accessoire om houtsnippers of pellets in te steken om te roken.

VOOR HET ONTSTEKEN VAN DE BARBECUE:

- Bij het ROKEN, plaatst u de rookbox op de Flav-r-wave™ boven een van de buitenste iQue™-branders.
- Voor ROKEN of ROASTEN plaatst u een lekbak bovenop de Flav-r-wave over de binnenbranders.
- BROIL KING® roestvrijstalen druippan (#63106) in combinatie met de aluminium folie voering (#50420) voor eenvoudiger opruimen is een uitstekende optie om vleessappen op te vangen.
- Voeg 1,2 - 2,5 cm vloeistof toe in de druippan. Vruchtensap, wijn of marinade zijn goede keuzes om de smaak te versterken.
 - Laat de druippan niet uitdrogen.

ONTSTEEK DE BARBECUE:

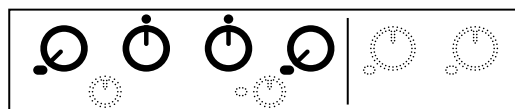
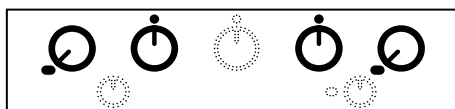
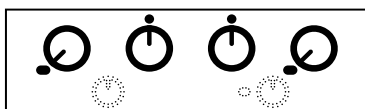
- Stel de branders en de iQue controller in op het SMOKE - of ROAST temperatuurbereik.
- SMOKE of ROAST met de binnenste branders uit, voorkomt dat de sappen in de druippan aanbranden.
- Bij het roken zullen de buitenste iQue gecontroleerde branders de houtsnippers of pellets in de rookbox verwarmen.
- Voordat u het vlees op de barbecue legt, smeer je dit in met plantaardige olie om de buitenkant van het vlees bruiner te maken.
- Leg het vlees op de rooster boven de druippan.
- SMOKE of ROAST met gesloten deksel. Het openen van het deksel veroorzaakt temperatuurschommelingen.
- Gebruik de vleesthermometersondes die bij de iQue orden geleverd om de vleestemperatuur te controleren en vermijd de verleiding om het deksel te openen.
- Controleer de druippan regelmatig om minimaal 1,2cm vloeistof in de druippan te houden.
- Bij het koken zonder druippan moet goed worden opgelet om het risico op vetbrand te voorkomen en wordt niet aanbevolen.

WANNEER JE KLAAR BENT:

- Schakel de gasbarbecue uit en laat hem afkoelen voordat u de druippan verwijderd.
- De vetdruppels zijn licht ontvlambaar en moeten voorzichtig worden behandeld om letstels te voorkomen.

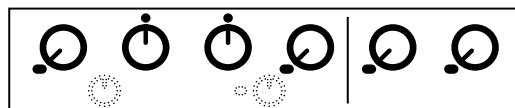
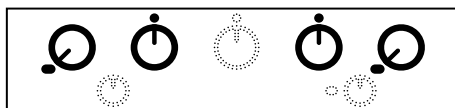
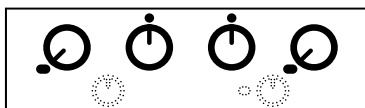
iQue™ INSTELLEN VOOR ROKEN 105-175°C (225-350°F)

Volg de onderstaande tabel om de branders in te stellen bij gebruik van iQue in het temperatuurbereik voor roken. Let op: de binnenste bedieningsknoppen staan op OFF.



iQue INSTELLEN VOOR BRADEN 175-230°C (350-450°F)

Volg de onderstaande tabel om de branders in te stellen bij gebruik van iQue in het temperatuurbereik voor braden. Let op: de binnenste branders van een 4 brander staan op OFF. Twee van de binnenste branders van een 5 brander staan op LOW.



TIMING EN TEMPERATUREN - ROKEN

De tijd voor het ROKEN van grote stukken vlees is gebaseerd op de geselecteerde ROOK temperatuur en duurt over het algemeen 8-12 uur. Controleer op gaarheid met behulp van de iQue vleesthermometer. De beste resultaten voor gerookt vlees, zoals pulled pork of brisket, worden bereikt door het vlees in aluminiumfolie of slagerspapier te wikkelen wanneer de temperatuur van het vlees 75°C bereikt heeft en het vlees vervolgens verder te laten garen tot een temperatuur van 98°C.

TIMING EN TEMPERATUREN - BRADEN

Volg de handleiding om in te schatten hoeveel tijd je nodig hebt voor het braden van grote stukken vlees. Controleer de gaarheid met behulp van de iQue vleesthermometer om te bevestigen dat uw vlees gaar is.

GIDS VOOR KOKEN DOOR MIDDEL VAN INDIRECTE CONVECTIE EN DRAAISPIJT						
TIJDSTABEL				VLEES TEMPERATUUR GIDS		
ROOKTEMP	VLEES	GEWICHTEN	TIJD	ROOD	MIDDEL	DOORBAKKEN
175°C / 350°F	RUNDERGEBRAAD	1-3 kg	2 – 4 UUR	55°C / 130°F	63°C / 146°F	70°C / 160°F
		3-5 kg	3 – 5 UUR			
	VARKENSVLEES	1-3 kg	2 – 4 UUR			
		3-5 kg	3 – 5 UUR			
	KALKOEN OF KIP	1-3 kg	2 – 4 UUR			
		3-5 kg	3 – 5 UUR			

CONTROLEER DE GAARHEID MET BEHULP VAN DE iQue™ VLEESTHERMOMETER.

MAAK KENNIS MET iQue™ - TECHNIEKEN

DIRECT GRILLEN

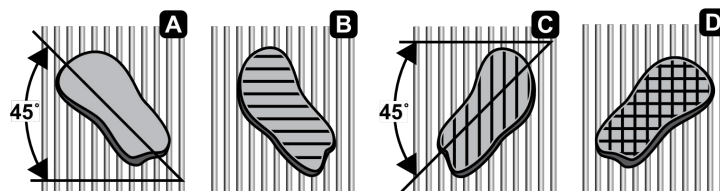
De directe grillmethode omvat het bakken van voedsel op de roosters direct boven een brandende brander. Direct grillen is een populaire methode voor etenswaren zoals steaks, karbonades, vis, hamburgers, groenten.

- Bereid voedsel van tevoren om vertraging en timingproblemen te voorkomen. Als u marinade of kruiden gebruikt, moeten deze worden aangebracht voordat u het vlees op het rooster legt. Als u sauzen toevoegt, moeten deze in de laatste 2-4 minuten van het grillen worden aangebracht om aanbranden te voorkomen.
- Organiseer het gebied rond de gasbarbecue met vorken, tangen, ovenwanten, sauzen en kruiden, zodat u tijdens het koken in de buurt van de gasbarbecue kunt blijven.
- Breng het vlees vlak voor het grillen op kamertemperatuur. Snijd overtollig vet van vlees om de "opflakeringen" die worden veroorzaakt door druipend vet te minimaliseren.
- Verwarm de grill voor op "MEDIUM/HIGH" (450-600°F / 230-315°C) met gesloten deksel.
- Smeer de roosters in met bakolie met een hoog rookpunt om te voorkomen dat voedsel aan de roosters blijft plakken.
- Gebruik een tang in plaats van een vork om te voorkomen dat steaks "uitdrogen".
- Begin op "MIDDELMATIG/HOOG" om het vlees dicht te schroeien en de sappen in te sluiten. Verlaag het vuur en verleng de kooktijden bij het grillen van dikkere stukken vlees.
- Leer testen wanneer het vlees gaar is door tijd en gevoel. Vlees wordt steviger tijdens het koken. Als het vlees zacht is, is het rauw. Als het stevig is, is het goed doorbakken.
- Volg de perfect steak grilling gids voor het grillen van de meeste soorten vlees, vis, gevogelte en groenten.

DE PERFEC STEAK GRILLING GIDS

Bestrijk de roosters met bakolie met een hoog rookpunt en verwarm de grill voor op "MIDDEL/HOOG" (230-315°C).

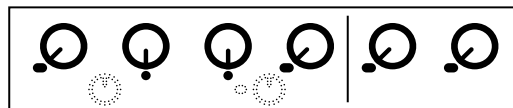
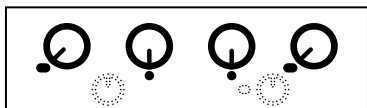
- Leg de biefstuk in een hoek van 45° op de barbecue en bak volgens de timing op onderstaande kooktabel.
- Draai de steak om en grill in dezelfde hoek van 45°.
- Draai de steak om en grill in de tegenovergestelde hoek van 45°.
- Draai tot slot de steak om en grill in dezelfde hoek van 45°.



VLEES DIKTE		WARMTE INSTELLINGEN	TIJD PER ZIJDE (MINUTEN)				TOTAAL MINUTEN
3.8CM	2.5CM		A	B	C	D	
	RARE	MAXIMUM	1¼	1¼	1¼	1¼	7
RARE	MEDIUM RARE	MEDIUM / HOOG	2	2	2	2	8
MEDIUM RARE	MEDIUM	MEDIUM / HOOG	2¼	2¼	2¼	2¼	9
MEDIUM	WELL	MEDIUM	2½	2½	2½	2½	10
WELL		MEDIUM	3	3	3	3	12

iQue™ INSTELLEN VOOR DIRECT GRILLEN 230 - 315°C (450-600°F)

Volg de onderstaande tabel om de branders juist in te stellen bij gebruik van iQue™ in het temperatuurbereik voor direct grillen.



Opmerking: In koudere buitenomstandigheden (50°F/10°C of lager) kan het nodig zijn om de standen van de binnenste brander in te stellen op MEDIUM/HOOG om 600°F/315°C te bereiken/te behouden.

TIJD EN TEMPERATUREN

Volg deze gids om de benodigde tijd voor het grillen van vlees in te schatten. Controleer de gaarheid met behulp van de iQue-vleesthermometer om te bevestigen dat het vlees gaar is.

GIDS VOOR HET DIRECT GRILLEN					
TYPE VLEES	GAARHEID	WARMTE INSTELLINGEN	TIJD PER ZIJDE	TOTAAL MINUTEN	VLEES TEMPERATUUR GIDS
KIP	MED / WELL	MED / LOW	4 / 4 / 4 / 4	16	170°F / 77°C
KIPPENVLEUGELS			5 / 5 / 5 / 5	20	
HAMBURGER	MEDIUM	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12	160°F / 70°C
HAMBURGERS ¾" BEVROREN			3 / 3 / 3 / 3	12	
VISFILET	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8	145°F / 63°C
GESPLITSTE KREEFTENSTAARTEN			4 / 4 / 4 / 4	16	

CONTROLEER DE GAARHEID MET BEHULP VAN DE iQue™ VLEESTHERMOMETER.

GETTING TO KNOW iQue™ - TECHNIQUES

REAR BURNER ROTISSERIE

Certain models feature a rear burner for rotisserie cooking. The rear burner rotisserie method is the ultimate for cooking roasts and poultry. With the heat source located behind the food, there is no chance of a flare up caused by fat drippings. A dish or drip pan placed below the spit will collect the juices for basting or for preparing a sauce.

To operate your rear burner, see "Lighting the Rear Burner." (pg.16).

ROTISSERIE COOKING

Follow the steps for smoking and roasting to prepare your grill for rotisserie cooking. (pg 12).

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

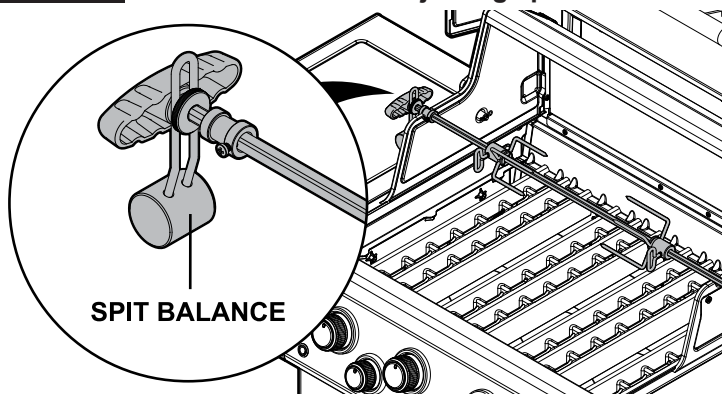
The rotisserie can be used with the cooking grids in place if space allows.

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

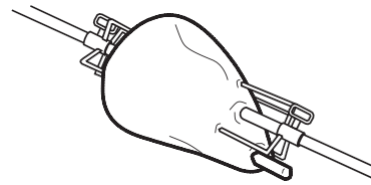
SPIT BALANCE

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

CAUTION: Use oven mitt when adjusting spit balance.

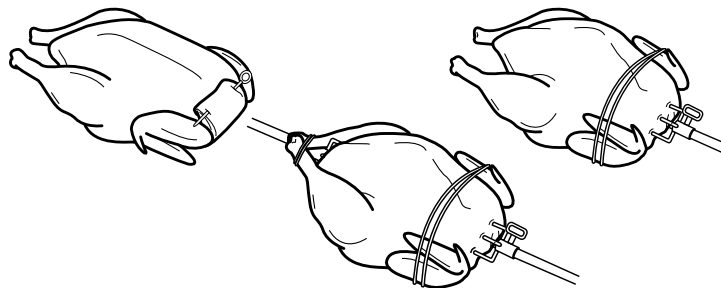


USING A SPIT – LEG OF LAMB



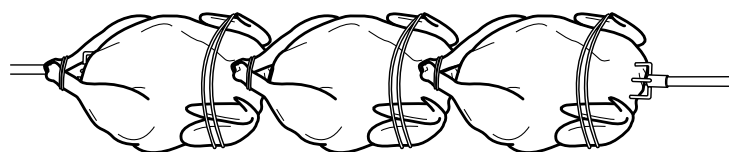
1. Have 3" of bone sawed from small end of leg.
2. Leave meat around bone intact to form a flap.
3. Put a spit fork on rod.
4. Fold flap up and run rod through flap and leg.
5. Put second fork on rod and insert forks in each end of leg. Test for balance. Tighten screws.

USING A SPIT – POULTRY



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

THREE CHICKENS ON A SPIT

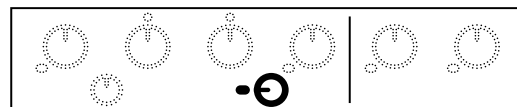
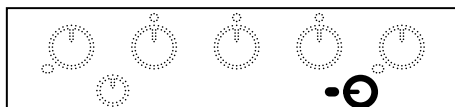
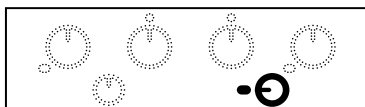


1. Tie or skewer wings to body.
2. Put a spit fork on rod. Place chickens on rod as demonstrated in the above diagram.
3. Loop twine around tails and legs; tie to rod.
4. Put second fork on rod and insert forks in chicken. Tighten screws.

SETTING iQue™ FOR ROTISSERIE

225-350°F (105-175°C)

Follow the chart below to position the controls when operating iQue™ for the rotisserie. Note: all the main burner knobs are set to OFF.



Note: see guide for roasting and rotisserie cooking (pg 12)

MAAK KENNIS MET iQue™ - APP

BROIL KING® iQue™ barbecues kunnen worden bediend vanaf uw smartphone of tablet met de BROIL KING® iQue™ APP via een 2,4 GHz wifi-netwerk.

DE APP INSTELLEN

1. DOWNLOAD EN INSTALLEER

- Download de BROIL KING® iQue™ APP op een smartphone of tablet.



2. INSTELLEN VAN EEN ACCOUNT

- Wanneer u de applicatie voor het eerst start, wordt u gevraagd om een account aan te maken en in te loggen.
- Stel een account in met een unieke gebruikersnaam en wachtwoord.
of
- Log in met een bestaand Apple®, Google™- of Facebook™-account, gekoppeld aan uw smartphone of tablet.

3. ZET iQue™ AAN

- Sluit het netsnoer aan op een geschikt geaard stopcontact.
- Druk op de aan/uit-knop op de iQue™-controlemodule om de controller te activeren.

4. AANSLUITEN OP DE BARBECUE

- De barbecue kan alleen verbinding maken met een wifi-netwerk van 2,4 GHz.
- Stel uw smartphone of tablet in op een 2,4GHz-netwerk.
- Houd de naam en het wachtwoord van uw wifi-router bij de hand.
- Schakel de Bluetooth®-functie van uw smartphone of tablet in. Bluetooth® wordt gebruikt om uw iQue™-barbecue te ontdekken.
- Open de iQue™-APP.
- De applicatie zal je vragen om je barbecue toe te voegen.
- Volg de installatie-instructies op het scherm om de applicatie met uw barbecue te verbinden.
- Zodra de verbinding tot stand is gebracht, verschijnt het Wi-Fi-pictogram op het scherm van de iQue™-controlemodule.

OPMERKINGEN:

De barbecue is handmatig te verstellen met de iQue™ bedieningsmodule of met de applicatie op je smartphone of tablet. Als uw smartphone of tablet de verbinding met de iQue™-controlemodule verbreekt, blijft iQue™ de barbecue bedienen op basis van het laatst gegeven commando.

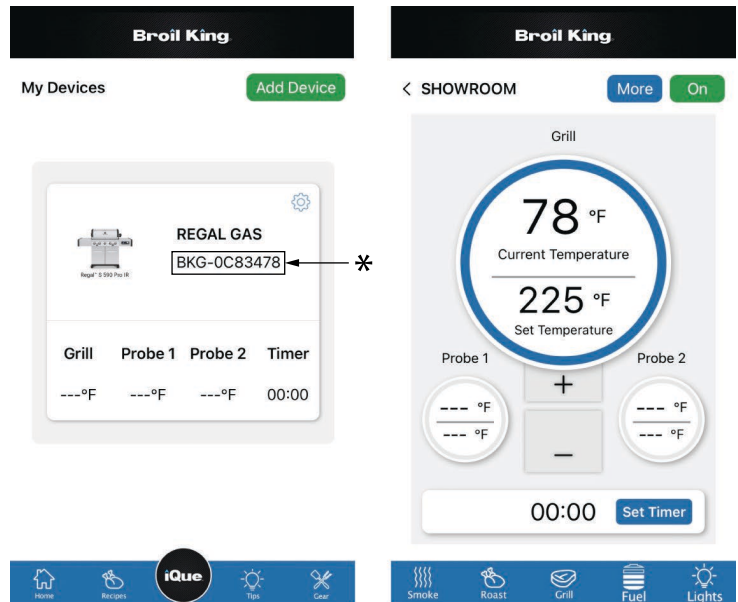
De applicatie naar iQue™-verbinding werkt alleen in Wi-Fi-modus nadat de iQue™-controller is verbonden met een Wi-Fi-netwerk. Als u het wachtwoord van uw Wi-Fi-netwerk wijzigt, moet de applicatie naar iQue™-verbinding opnieuw worden geïnstalleerd.

VEREISTEN:

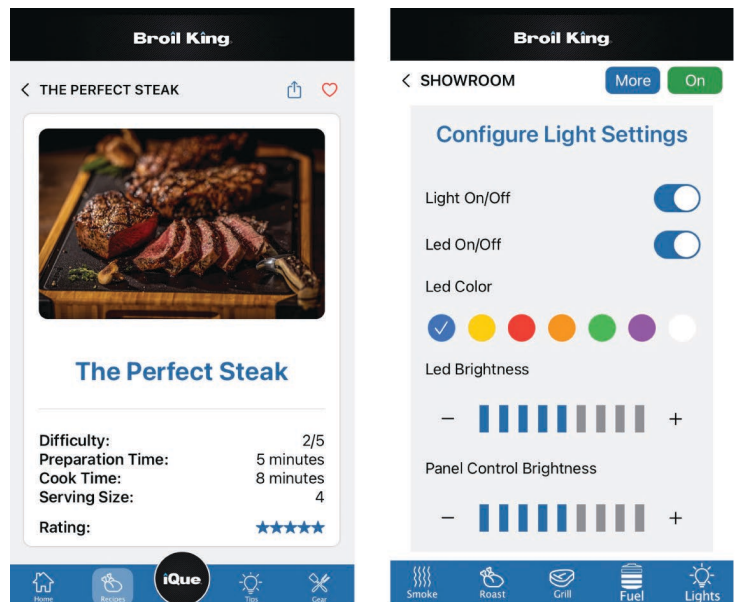
Smartphone of tablet met Wi-Fi en Bluetooth functies.

Besturingssysteem:

- IOS® 14 (of hoger)
of
 - Android™ 7.0 (of hoger)
- 2.4GHz Wi-Fi netwerk



*OPMERKING: Elke BROIL KING iQue™-barbecue heeft een unieke code die wordt weergegeven onder het apparaat.



INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN

INSTRUCTIES VOOR AANSTEKEN

- Monteer barbecue volgens de montagehandleiding.
- Zorg dat de gasfles is gevuld en correct aangesloten op de gasflesregelaar. Zie "Slang en Regelaar" (pag.4-5).
- Verzeker u ervan dat er geen gaslekken in het gastoevoersysteem zijn. Zie "Testen op lekkages" (pag.6).
- Zorg dat de venturibuizen correct over de gas- openingen zijn geschoven. Zie Venturi diagram (pag. 7).
- Zorg ervoor dat de ontstekingsdraden voor de hoofdbrander, de zijbrander en de achterbrander correct zijn aangesloten.
- Controleer of de batterij is gemonteerd in de elektronische ontsteker.
- Lees eerst de instructies op het bedieningspaneel.

1. **Open het deksel voor het aansteken.**
2. **Leun niet over de barbecue tijdens het aansteken.**
3. **Draai de bedieningsknoppen op de stand "OFF" (UIT) en zet de gastoevoer aan.**

AANSTEKEN VAN DE HOOFDBRANDER:

Om de brander aan te doen met de ontsteker:

4. Duw en draai een knop van de hoofdbrander naar "HIGH" (HOOG).
5. Duw op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt.
6. De brander zou moeten ontsteken binnen 5 seconden. Zet de gastoevoer onmiddellijk uit als ontsteking niet binnen deze tijd heeft plaatsgevonden.

Om de brander met een lucifer aan te steken:

4. Gebruik de luciferhouder en houd lucifer bij brander.
5. Duw op de knop en draai rechts naar "HIGH" (HOOG).
6. Brander moet ontsteken binnen 5 seconden. Draai de gastoevoer onmiddellijk uit als dit niet gebeurt.
7. Zet nadat de eerste brander is aangestoken de volgende brander naar "HIGH" (HOOG) en herhaal voor de andere branders. Deze branders zullen automatisch ontsteken.

iQue™ bediening:

8. Stel de bedieningsknoppen in volgens de onderstaande tabel, schakel de iQue™-controller in en stel de gewenste kooktemperatuur in.

N.B.: In winderige omstandigheden kan het voorkomen dat de branders elk apart moeten worden aangestoken..

AANSTEKEN VAN DE ZIJBRANDER:

Met automatische ontsteking:

4. Duw en draai de zijbrander knop naar "HIGH" (HOOG).
5. Druk op de ontstekingsknop en houd ingedrukt.
6. Brander zou in 5 seconden aan moeten gaan.

Met een lucifer:

4. Houd een aangestoken lucifer bij de brander.
5. Duw zijbrander knop in en draai naar "HIGH" (HOOG).
6. Brander zou in 5 seconden aan moeten gaan.

N.B.: Potten op de zijbrander mogen niet meer dan 23 cm in diameter zijn of 7 kg in gewicht.

AANSTEKEN VAN ACHTERBRANDER:

Waarschuwing: gebruik de hoofdbrander niet tegelijk met de achterbrander.

• VERWIJDER HET VERWARMINGSROOSTER

Om de brander automatisch aan te steken:

4. Duw de knop van de achterbrander in en draai naar "HIGH" (HOOG).
5. Duw op de ontstekingsknop en houd ingedrukt.
6. De brander moet binnen 5 seconden ontsteken.

Om de brander met een lucifer aan te steken:

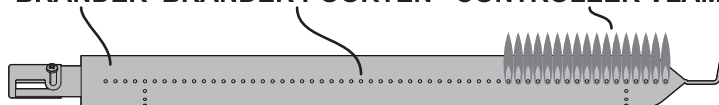
4. Houd een aangestoken lucifer bij de brander.
5. Duw de knop van de achterbrander in en draai naar "HIGH" (HOOG).
6. Brander zou binnen 5 seconden aan moeten gaan.

iQue™ bediening:

7. Stel de bedieningsknoppen in volgens de onderstaande tabel, schakel de iQue™-controller in en stel de gewenste kooktemperatuur in.

LET OP: Controleer de barbecue na ontsteking. Alle branders zouden een vlam van 2.5 cm moeten hebben op stand "HIGH" (HOOG).

BRANDER BRANDER POORTEN CONTROLEER VLAM



Indien een van de volgende zaken zich voordoet, is er vermoedelijk verstopping in de venturi buizen (pag. 7)

- U ruikt gas.
- Indien zich vlamterugslag voordoet
- Uw barbecue verwarmt niet gelijkmatig.
- De branders maken ploffende geluidjes.

ALS DE BRANDER NIET AANGAAT:

- Duw de knop in en draai naar "OFF" (UIT). Wacht 5 minuten en probeer opnieuw met de knop op "MEDIUM" (MIDDEL).
- Als geen enkele brander aangestoken kan worden, zie dan "Wat te doen bij storing" op (pag 19). Als het probleem blijft bestaan, probeer dan niet het apparaat te gebruiken, neem contact op met uw leverancier of een erkende servicedienst.

UITZETTEN:

1. Draai de gastoevoer uit.
2. Draai de brander knoppen uit.
3. Druk op de aan/uit-knop op de iQue-controller om de controller uit te schakelen.

 225 - 300 °F 105 - 150 °C							
 400 - 600 °F 205 - 315 °C							
 400 - 600 °F 205 - 315 °C							
 225 - 350 °F 105 - 175 °C							

GEBRUIK

WAARSCHUWING

Bedek **NOOIT** de gaten, sleuven, of ingangen in de voorkant of de onderkant van de barbecue, of het hele rooster van de barbecue met aluminiumfolie. Dit zorgt ervoor dat er geen luchtstroom door de barbecue kan gaan en kan oververhitting of carbon monoxide vergiftiging veroorzaken.

Voor de eerste keer

Maak eerst alle onderdelen schoon voordat u voor de eerste keer op uw barbecue gaat koken, en laat de barbecue eerst een tijdje branden om geuren of ongewenst materiaal te verwijderen. Doe dit op de volgende manier:

- Verwijder de bakroosters en Flav-R-Waves™ en maak deze schoon met milde zeep en water.
- Steek de barbecue aan, zonder de bakroosters en de Flav-R-Waves™, volgens de ontstekings instructies (zie Pagina 16) en laat de barbecue 30 minuten branden met de knoppen van de gasbranders op “**Medium**” (middel). Draai vervolgens de gastoevoer uit en alle knoppen naar de “OFF” (UIT) stand.
- Laat de barbecue afkoelen en zet dan de Flav-R-Waves™ terug.
- Smeer de bakroosters in met organische olie met een hoge verbrandingstemperatuur, steek de barbecue aan en laat 30 minuten branden op Med/Low (middel-laag).

Aangeraden olies:

Avocado Olie	verbrandingstemperatuur 260°C
Rijstzemel Olie	verbrandingstemperatuur 255°C
Canola Olie	verbrandingstemperatuur 204°C

- Je bent klaar om te barbecuen. Ga door naar voorverhitten.

Voorverwarmen

- **verwarm de barbecue voor op MEDIUM (middel)**, 15 minuten lang, met het deksel gesloten
- maak koude roosters schoon met een nylon barbecue borstel (Voorraadnummer # 65643) of hete roosters met een staalborstel voor barbecues (Voorraadnummer #'s 65225, 64014, 64034) en let op dat er geen afgebroken borstelharen op de barbecue achterblijven
- smeer de roosters in met een olie die een hoge verbrandingstemperatuur heeft
- verstel de hitte naar een temperatuur die geschikt is voor wat u gaat bereiden

Stand van het deksel

De stand van het deksel tijdens het koken is afhankelijk van persoonlijke voorkeur, maar de barbecue kookt sneller, gebruikt minder brandstof en de controle over de temperatuur is het best als het deksel gesloten is.

Een gesloten deksel geeft ook meer een rooksmaak aan gerechten die rechtstreeks op het bakrooster zijn bereid, en is essentieel voor roken en koken volgens de convectie-methode.

Verdampingsystemen

Uw barbecue is ontworpen voor gebruik met het Flav-R-Wave™ verdampingsstelsel. Gebruik geen lavastenen, keramische briketten, of welk verdampings- systeem dan ook anders dan hetgeen bij de barbecue is meegeleverd.

BAKTEMPERATUREN

BROIL KING® barbecues zijn:

- Apparaten met een groot vermogen in staat om hoge verschroeiende temperaturen te bereiken.
- Ontworpen met een regelbare luchtstroom om hitte te behouden en brandstofgebruik te minimaliseren.

De stand “HIGH” (HOOG) is zelden of nooit nodig voor langer bakken of voorverhitten.

High (Stand Hoog)

Produceert temperaturen op het bakrooster van ongeveer 370 - 400° C met het deksel gesloten.

Gebruik de “high” stand alleen:

- Voor snel opwarmen.
- In koude of winderige omstandigheden met het deksel omhoog.
- Om snel biefstuk aan te schroeien voor het verlagen van de temperatuur.
- Om voedselresten van de roosters en Flav-R-Waves™ af te branden voor het schoonmaken (maximaal 10 minuten).

Medium/High (Stand Middel/Hoog)

Produceert temperaturen op het bakrooster van ongeveer 320° C met het deksel gesloten.

Gebruik de “medium/high” stand om:

- De barbecue voor te verhitten voor biefstuk.
- De biefstukken gemiddeld of rood te bakken.

Medium (Stand Middel)

Produceert temperaturen op het bakrooster van ongeveer 230°C met het deksel gesloten.

Gebruik de “medium” stand om:

- Biefstukken gemiddeld en goed te doorbakken.
- Karbonades, hamburgers en groente te bakken.

Medium/Low (Stand Middel/Laag)

Produceert temperaturen op het bakrooster van ongeveer 200°C met deksel gesloten.

Gebruik de “medium/low” stand om:

- Stukken kip, worst of vis te grillen.
- Roosteren of bakken.
- Barbecue deeg en deegproducten zoals quesadillas.

Low (Stand Laag)

Produceert temperaturen op het bakrooster van ongeveer 155-175° C met het deksel gesloten.

Gebruik de “low” stand om:

- Grote stukken vlees langzaam te roosteren en te roken, voor dunnere vis en deegproducten.

Temperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van buitentemperatuur en hoeveelheid wind.

ONDERHOUD

REGULIER ONDERHOUD

De volgende onderdelen dienen altijd gecontroleerd en schoongemaakt worden voordat de gasbarbecue gebruikt wordt om optimaal gebruik, veiligheid en efficiëntie te garanderen.

BAKROOSTERS - GIETIJZER, ROESTVRIJSTAAL & ROESTVRIJSTALEN ZWARE STANGEN

BROIL KING® Deep V gietijzer en roestvrij stalen bakroosters zorgen voor ongeëvenaard hitte behoud en grill prestaties.

BROIL KING® "Heavy Rod" roestvrijstalen roosters bieden maximale duurzaamheid, hoog hitte behoud, en goede barbecue prestaties.

BROIL KING® gietijzeren roosters beschikken over een laagje porseleinen emaille om de roosters te beschermen en het vastplakken van voedsel aan de roosters te voorkomen. Regelmatig gebruik en onderhoud verbetert de prestatie en de levensduur.

Voor optimale prestaties:

- was roosters met mild afwasmiddel, spoel af en droog met papieren doek voor het eerste gebruik en na opslagperiodes. Droog niet aan de lucht en gebruik geen afwasmachine
- vet de roosters meteen na het afwassen in met een organische olie van een koude persing met een hoog rookpunt. Steek de barbecue 30 minuten aan op Med/Low (Middel/Laag).

Aangeraden oliën:

Avocado Olie	verbrandingstemperatuur 260°C
Rijstzemel Olie	verbrandingstemperatuur 255°C
Canola Olie	verbrandingstemperatuur 204°C

- Borstel roosters met roestvrijstalen borstel voor/na ieder gebruik, (#65225, 64014, 64034) en vet lichtjes in met een olie met hoog rookpunt. Dit zet het smaakvormingsproces voort.

gebruik middelhoge hitte voor het voorverwarmen en te grillen zodat de beschermende olielaag er niet afbrandt.

vermijdt marinades met suiker en gebruik geen zout op het vlees voor het grillen, gebruik marinades met suiker en zout het vlees tegen het einde van het grillen of erna.

marinades op basis van olie worden aangeraden ipv water.

vet voedsel lichtjes in met olie naar keuze voor het te grillen.

keer en draai de roosters regelmatig.

zorg ervoor dat het oppervlakte van het rooster altijd een lichte olielaag heeft. Dit voorkomt roestvorming en slijtage en het verbetert de antiaanbak resultaten.

- als er roestvorming plaatsvindt, brand het rooster goed af, borstel met een roestvrijstalen kortharige borstel en vet het rooster in met olie.

Gedurende langere periodes van opslag, dienen de roosters ingevet en op een droge plaats bewaard te worden. De roosters kunnen in beschermende plastic folie bewaard worden. Als het rooster voor langere tijd is opgeslagen geweest, dient het te worden afgebrand, afgewassen, afgedroogd met keukenpapier en dan ingevet met olie met een hoog rookpunt.

WAARSCHUWING:

Wees voorzichtig en gebruik ovenwanten wanneer de barbecue verhit is en bij het afborstelen met een roestvrijstalen borstel. Inspecteer de roosters na het afborstelen om er zeker van te zijn dat er geen overblijfselen van de borstel achtergebleven zijn.

VET OPVANGBAK

De vet opvangbak bevindt zich in de uittreklade, onder het controle paneel. Maak deze regelmatig schoon.

FLAV-R-WAVE™

De Flav-R-Wave is ontworpen om rook en damp te genereren van het braadvet om een authentieke barbecue smaak te geven aan het voedsel, en tegelijkertijd de brander te beschermen. Als er resten zich verzamelen op de Flav-R-Wave™, verwijder dan de roosters en schraap het overblijfsel van de Flav-R-Wave™ met de oplichter voor het rooster (Onderdeel # 60745).

Schoonhouden

Voer een 'Burn-Off' (zie beneden) uit.

Als de gas barbecue is afgekoeld, verwijder de roosters, schraap de Flav-R-Wave™ schoon met de oplichter voor het rooster en verwijder de Flav-R-Waves.

Maak indien nodig de binnenkant van de gasbarbecue schoon door de zijanten en de bodem van de kookruimte af te schrapen met de rooster oplichter en zuig de resten op met een stofzuiger. Roest is een natuurlijk oxidatie proces en kan zich vormen op de binnenkant van de roestvrijstalen onderdelen. Roest tast de prestaties van de barbecue niet aan.

'BURN-OFF'

Steek de branders aan volgens de "Instructies voor Aansteken" (pag. 16). Zet 10 minuten op "HIGH" (HOOG) met de deksel gesloten of tot rookvorming gestopt is. Draai de gastoevoer uit en zet de bedieningsknoppen op "OFF" (UIT).

JAARLIJKS ONDERHOUD

De volgende onderdelen dienen minstens een keer per jaar, of na iedere opslagperiode van 30 dagen, te worden gecontroleerd en schoongemaakt voor optimaal gebruik, veiligheid en efficiëntie.

BRANDER

Verwijder brander en controleer op scheuren en slijtage. Maak de venturi buizen schoon met een pijperager of venturi borstel om verstoppingen te verwijderen. Zie "Venturi buizen" (pag 7). Maak de kookruimte schoon door de zijanten en bodem af te schrapen en te zuigen wanneer de brander en vet beschermers zijn verwijderd.

SLANG

Controleer en vervang indien nodig. Voor propaan, zie "Gasdrukregelaar en gasslang" (pag. 4).

ALUMINIUM BUITENKANT ONDERDELEN

Was de buitenkant van de kookruimte met milde zeep en water indien witte oxidatie vlekken verschijnen. Spoel de oppervlakken grondig af en wrijf ze in met een doek gedept in olie die voor het koken gebruikt wordt om glans te krijgen. Gebruik een goede kwaliteit verfspuitbus die bestendig is tegen hoge temperaturen (315°C/ 600 F) om krassen te verwijderen.

ROESTVRIJ STALEN EN PORSELEINEN ONDERDELEN

Was met zeep en water. Gebruik schoonmaakmiddel voor roestvrijstaal of "Bar Keepers Friend" om vlekken te verwijderen of op te poetsen. Verwering en extreme hitte kunnen er voor zorgen dat de roestvrijstalen deksel bruin kleurt. Dit is slechts een verkleuring en is geen fabrieksfout.

ONDERDELEN EN ZIJPLANKEN VAN KUNSTHARS

Was met zeep en water.

VERVANGINGSONDERDELEN

Indien er een probleem is met de regelaar knop, slang, brander of regelkleppen, repareer deze dan niet zelf. Raadpleeg uw dealer, erkend servicecentrum of neem contact op met de fabriek voor reparaties of vervangingsonderdelen. Gebruik alleen originele BROIL KING® vervangingsonderdelen om optimaal gebruik te garanderen.






LEKKAGE TEST

Indien u een gasfles op een propaan model heraansluit, controleer op eventuele lekkages. Zie "Testen op Lekkages" (pag. 6).

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	TE ONDERNEMEN ACTIE
GAS GEUR	DRAAI KRAAN VAN GASFLES METEEN DICHT. GEBRUIK BARBECUE NIET TOT DE LEKKAGE VERHOLPEN IS.	
Lekkage ontdekt aan de gasfles, drukregelaar of een verbinding.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bedieningsknop zit los. 2. Gaslek in slang/bedieningsknop of regelkleppen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Draai de bedieningsknop vast en "Test op Lekkages" (pag. 6). 2. Neem contact op met het toegewezen service centrum.
Vlammen onder bedieningspaneel (vlamterugslag).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturi buis blokkade. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwijder brander en maak venturi buizen schoon (pag. 7).
Flikkerende brandervlam of lage temperaturen op stand HIGH (HOOG)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Het veiligheidsmechanisme voor overtollige toevoer is geactiveerd in de verbinding tussen de gasfles en de barbecue. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Draai de gasflesventiel uit en draai dan alle branders naar de OFF positie. Ontkoppel de regelaar van de gasfles. Wacht twee minuten. Verbind de regelaar weer met de gasfles. Open het gasflesventiel langzaam. Wacht een minuut. Steek de barbecue aan volgens "Instructies voor Aansteken" (pag. 16).
Brander gaat niet aan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geen gas meer. Gastoevoer is niet aangesloten. 2. Ontstekingsprobleem. 3. Het veiligheidsmechanisme voor overtollige toevoer is geactiveerd. 4. De gasdrukregelaar is niet volledig verbonden met het gasfles ventiel. 5. Een lekkage in het systeem zorgt ervoor dat het veiligheidsmechanisme voor overtollige toevoer is geactiveerd. 6. Venturi is geblokkeerd of niet goed aangesloten op de gasopening. 7. Gas inspuiter zijn geblokkeerd. 8. De slang is verdraaid. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laat gasfles vullen en controleer de toevoer verbindingen. 2. Probeer de brander handmatig te ontsteken met een lucifer. Zie "Instructies voor Aansteken" (pag 16). Als de brander aan gaat, betekent het dat er een probleem is met de ontstekker. Zie "De Ontsteking werkt niet" hieronder. 3. Volg de procedures voor "Flikkerende Brandervlam of Lage Temperaturen op stand HIGH" hierboven. 4. Draai het handwiel aan van de gasfles regelaar. 5. Test op lekkages om te zien of er een losse connectie is. Draai de aansluiting aan. Test op lekkages. 6. Verwijder brander, maak de venturi buizen schoon en sluit opnieuw aan op het inspuiter ventiel. Zie "Venturi" (pag 7). 7. Verwijder de brander, maak de gasopeningen schoon met een naald of ijzerdraad. Boor niet in de openingen. 8. Leg gas slang recht en houd weg van bodem barbecue.
De ontsteking werkt niet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De ontstekings batterij is leeg. 2. De ontstekingskabel is niet verbonden. 3. Electrode is niet correct gepositioneerd in de brander. 4. Er is een ontstekings defect 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vervang de batterij. 2. Verzeker uzelf ervan dat de elektrische bedrading van de hoofdbrander en de zijbranders is aangesloten. 3. Zorg ervoor dat de elektrode op de juiste positie zit en verwijder eventueel vuil dat eromheen zit. 4. Gebruik handmatige ontsteking met lucifer (pag. 16).
Verminderde warmte, ploffende geluiden.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gas is op. 2. Venturi is geblokkeerd. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laat de gasfles vullen. 2. Verwijder brander, maak venturi buizen schoon en sluit opnieuw aan op het inspuiter ventiel ("Venturi buizen" pag. 7).
Hete plekken op het kookoppervlak.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturi is geblokkeerd. 2. Vuilafzetting op de Flav-R-Wave. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwijder brander, maak venturi buizen schoon (pag. 7). 2. Schraap de Flav-R-Wave af en gebruik de stofzuiger om de losse resten te verwijderen.
Steekvlammen of vetbrandjes.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Overmatige vetopbouw op de verdampers of in de kookruimte van de gasbarbecue. 2. Overmatige hitte. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schraap Flav-R-Wave en de binnenkant van de kookruimte grondig af, en verwijder de losse resten met de stofzuiger. 2. Draai de brander regelaars naar een lagere instelling.
Zoemend geluid van Gasdrukregelaar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De gasfles ventiel is te snel geopend. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Open de gasfles ventiel langzaam.
Gele vlam.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Een beperkte gele vlam is normaal. Indien er teveel gele vlammen zijn, kunnen de venturi buizen verstopt zijn. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwijder de brander, reinig de venturi buizen (p. 7). 2. Verwijder de brander en reinig de branderopeningen met een zachte (tanden)borstel.
Binnenkant van het deksel lijkt te schilferen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dit is een afzetting van vet, de binnenkant van het deksel is niet geschilderd dus kan ook niet afschilferen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinig met een harde borstel of een schraper.
Kookroosters roesten.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Emaille is beschadigd. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zie "Onderhoud" (pag 18) voor hulp.
De verlichting in het bedieningspaneel werkt niet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lege batterijen. 2. Losse of gecorrodeerde verbindingen. 3. Eén lichtje werkt niet. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controleer en vervang de batterijen. 2. Maak verbindingen schoon en zorg ervoor dat alle connectoren zijn ingedrukt.. 3. Vervangen van LED lichtsegment

PROBLEEMOPLOSSING iQue™

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	TE ONDERNEMEN ACTIE
PROBLEMEN MET BETREKKING TOT DE iQue™-CONTROLLER		
iQue™-controller werkt niet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eenheid niet aangesloten op stroom. 2. Losse of gecorrodeerde verbindingen 3. Defect elektrisch verlengsnoer. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluit het GFCI-netsnoer aan op het apparaat. Stekker in werkend stopcontact. 2. Maak verbindingen schoon en zorg ervoor dat alle connectoren stevig in elkaar worden gedrukt. 3. Inspecteer en verwissel het elektrische verlengsnoer.
Defecte temperatuursonde Foutcode #1  (WEERGEGEVEN OP CONTROLLER)	<ol style="list-style-type: none"> 1. De sondekabel is niet correct aangesloten. 2. Temperatuursonde is defect. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controleer verbinding. 2. Vervang de temperatuursonde.
De interne barbecue temperatuur is gedurende 15 minuten niet hoger dan 66°C (150°F). Foutcode #2  (WEERGEGEVEN OP CONTROLLER)	<ol style="list-style-type: none"> 1. De gasfles is bijna leeg. 2. Overstroombeveiliging is geactiveerd in verbinding tussen cilinder en barbecue. 3. Temperatuursonde is defect. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vervang de gasfles, controleer de aansluitingen naar de toevoer. 2. Draai de LP-cilinderklep uit en zet vervolgens alle branders op UIT. Wacht twee minuten. Open de cilinderklep langzaam. Wacht een minuut. Ontsteek de barbecue volgens "AANSTEKEN" (pag. 16). 3. Vervang de temperatuursonde.
Interne barbecue temperatuur bereikt de ingestelde doelt temperatuur niet binnen de 40 minuten. Foutcode #3.  (WEERGEGEVEN OP CONTROLLER)	<ol style="list-style-type: none"> 1. De gasfles is bijna leeg. 2. Overstroombeveiliging is geactiveerd in verbinding tussen cilinder en barbecue. 3. Temperatuursonde is defect. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vervang de gasfles, controleer de aansluitingen naar de toevoer. 2. Draai de LP-cilinderklep uit en zet vervolgens alle branders op UIT. Wacht twee minuten. Open de cilinderklep langzaam. Wacht een minuut. Ontsteek de barbecue volgens "AANSTEKEN" (pag. 16). 3. Vervang de temperatuursonde.
Snelle afwijking van interne barbecue temperatuur van 34°C (100°F). Foutcode #4  (WEERGEGEVEN OP CONTROLLER)	<ol style="list-style-type: none"> 1. De gasfles is bijna leeg. 2. Overstroombeveiliging is geactiveerd in verbinding tussen cilinder en barbecue. 3. Vet brand. 4. Temperatuursonde is defect. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vervang de gasfles, controleer de aansluitingen naar de toevoer. 2. Draai de LP-cilinderklep uit en zet vervolgens alle branders op UIT. Wacht twee minuten. Open de cilinderklep langzaam. Wacht een minuut. Ontsteek de barbecue volgens "AANSTEKEN" (pag. 16). 3. Sluit de gastoevoer af. Barbecue uitzetten. Barbecue laten afkoelen. Reinig eventueel overtollig vet in de kuip en vetopvangbak. Schraap Flav-R-Wave en de binnenkant van de kuip grondig af. Verzamel en/of zuig eventueel achtergebleven vuil op. Volg de iQue™-instructies in deze handleiding voor bediening (pag. 10-14)." 4. Vervang de temperatuursonde.
Geheugen/gegevensopslagfout Foutcode #5  (WEERGEGEVEN OP CONTROLLER)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Er is een fout opgetreden bij het opslaan van temperatuur- of timerinstellingen. 2. Regelaar is defect. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de iQue™-controller uit en haal de stekker van de barbecue uit het stopcontact. Wacht 30 seconden, sluit de barbecue aan en zet de controller aan. 2. Vervang de regelaar.
I PROBLEMEN MET BETREKKING TOT DE iQue™ SMART DEVICE APP		
Wachtwoord vergeten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Als u het wachtwoord van uw iQue™-account bent vergeten. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Druk op "Wachtwoord vergeten?" knop. Voer het e-mailadres van het account in en controleer uw inbox voor een bevestigingscode van: broilkingapp@omcbbq.com
Problemen bij het verbinden met de iQue™ tijdens de eerste installatie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eenheid niet aangesloten op stroom. 2. Smart-apparaat is buiten bereik van de barbecue. 3. Kan het wifi-netwerk niet vinden. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluit het GFCI-netsnoer aan op het apparaat. Steek de stekker in een werkend stopcontact. 2. Tijdens de eerste verbinding moet u zich binnen een Bluetooth-bereik van 10 meter bevinden. 3. De iQue™ kan alleen wifi-netwerken van 2,4 GHz zien. Zorg ervoor dat de router dit type netwerk uitzendt.

GARANTIE

De Broil King® Garantie is geldig vanaf de aankoopdatum en beperkt zich tot kosteloze reparatie of vervanging van onderdelen die defect blijken bij normaal huiselijk gebruik.

In de Verenigde Staten en Canada gaat vervanging via FOB Factory. In alle andere landen gaat vervanging via FOB Broil King® Distributeur (raadpleeg uw dealer voor de naam van de Broil King® Distributeur). Alle andere kosten zijn de verantwoordelijkheid van de eigenaar.

Deze garantie wordt alleen verleend aan de originele aankoper als aangegeven op de garantie registratie en is alleen van toepassing op producten verkocht via detailhandel, en uitsluitend wanneer gebruikt bij de aankoper in het aankoopland. (De verschillende types gas die in diverse landen gebruikt worden vereisen de juiste kleppen, openingen en regelknoppen).

WAT VALT ONDER DE GARANTIE

	IMPERIAL™ REGAL™
ROESTVRIJ STALEN / GEËMAILLEERD STALEN DEKSELCOMPONENTEN	25 Jaar
GEGOTEN ALUMINIUM KOOK FRAME ONDERDELEN	25 Jaar
ROESTVRIJ STALEN KOOK FRAME	25 Jaar
GIETINOX / INOX ROOSTERS	15 Jaar
GIETIJZEREN ROOSTERS	15 Jaar
DUAL-TUBE BRANDERS	15 Jaar
ZIJBRANDERR	15 Jaar
REAR BURNER	15 Jaar
ROESTVRIJ STALEN FLAV-R-WAVE	15 Jaar
ROESTVRIJ STALEN COMPONENTEN	15 Jaar
OVERIGE ONDERDELEN & VERF	15 Jaar
IQUE™ CONTROL / ELECTRONICS / LIGHTS	2 Jaar

WAT VALT NIET ONDER DE GARANTIE

Deze garantie dekt geen defecten of problemen te wijten aan ongelukken, verkeerd gebruik, misbruik, wijzigingen, onjuiste toepassing, vandalisme, verkeerde montage of onjuist onderhoud en service, of gebrek aan normaal en routine onderhoud, inclusief schade veroorzaakt door insecten in de buizen van de brander, zoals uitgelegd in de handleiding.

Slijtage of schade veroorzaakt door ernstige weersomstandigheden zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring door het blootstellen aan chemische stoffen ofwel rechtstreeks ofwel in de atmosfeer.

Verscheplings- of transportkosten.

Verwijderings- of herinstallatiekosten.

Werkplaatskosten voor installatie en reparatie. Telefoonkosten van servicegesprekken. Aansprakelijkheid voor indirecte, of daaruit voortvloeiende schade.

Gasbarbecues die gebruikt worden als gemeenschappelijke faciliteit of gasbarbecues die niet direct door de aankoper gebruikt en onderhouden worden.

VERVANGEN ONDERDELEN

Gebruik altijd originele "Genuine BROIL KING® Gas Grill Parts" bij vervanging. Gebruik van andere onderdelen zal automatisch de hierboven vermelde garantie tenietdoen.

BRANDERS

De levensduur van BROIL KING® branders (vervaardigd uit roestvrij staal) is bijna altijd afhankelijk van het juiste gebruik, reiniging en onderhoud. Deze garantie dekt geen defecten ontstaan door onjuist gebruik en onderhoud. Voor de juiste onderhoudsinstructies van de brander, zie pagina 18.

GEËMAILLEERDE GRILLROOSTERS

Alle grillroosters van BROIL KING® zijn met een laagje duurzaam emaille bedekt, wat het schoonmaken vergemakkelijkt en de kans vermindert dat er voedsel aan de roosters blijft kleven. Emaille is in essentie een laagje glas. Indien de roosters niet goed behandeld worden, kunnen er schilfertjes afspringen. Dit zal het gebruik en de prestaties van de roosters niet beïnvloeden. Er is geen garantie op het afschilferen of roesten te wijten aan verkeerd gebruik. Raadpleeg "Onderhoud" (pag 18) voor de juiste wijze van verzorging en het schoonmaken van de grillroosters.

VERDAMPINGSSYSTEMEN

BROIL KING® Gas Barbecues zijn ontworpen voor gebruik met het Flav-R-Wave™ verdampingssysteem. Gebruik van elk ander product zal de garantie ongeldig maken.

FLAV-R-WAVE™

Het Flav-R-Wave™ verdampingssysteem is gewaarborgd tegen defecten in het materiaal en tegen doorroesten voor een periode van 3 jaar na datum van aankoop. Oppervlakeroest heeft geen invloed op de werking van de Flav-R-Wave™ en valt niet onder de garantie. Zie "Onderhoud" (pag 18) voor de juiste Flav-R-Wave onderhoudsinstructies.

VERZENDINGSTARIEVEN

Gratis verzending wordt aangeboden voor garantie orders gedurende de zes (6) maanden na de oorspronkelijke aankoopdatum. Na deze periode worden vrachtkosten in rekening gebracht voor alle garantie orders.

GARANTIE CLAIMS

De bovengenoemde garantie wordt beheerd door de BROIL KING® distributeur in uw land. Neem contact op met uw dealer voor de naam van uw BROIL KING® distributeur.