



Broil King[®]
Great Barbecues Every Time

Pellet Smoker Service

Fehlerbehebungsprozess für Pellets

Die meisten Temperaturschwankungen können behoben werden, nachdem die folgenden Schritte berücksichtigt und die Funktionsweise des Geräts verstanden wurde.

Bitte stellen Sie sicher, dass die aktuellste App verwendet wird. Diese kann im App Store heruntergeladen werden.

Der Name der korrekten App lautet: Broil King iQue EU

SCHRITTE:

1. Löschen Sie alle Broil King-Apps, die sich möglicherweise auf Ihrem Telefon befinden.
2. Geben Sie in den App-Store von Apple oder Google „Broil King iQue EU“ ein.
3. App herunterladen
 - a. Bitte stellen Sie sicher, dass die Benachrichtigungen aktiv sind, um Temperaturwarnungen zu erhalten.



Bitte beachten Sie, dass die auf dem Controller / in der App angezeigte Temperatur eine berechnete Durchschnittstemperatur des Garraums ist, die auf dem Entwicklungs- und Testprozess basiert. Diese Formel, welche diese Durchschnittstemperatur berechnet, berücksichtigt die einzelne Brenneinheit und den Luftstrom in der gesamten Kammer. Das bedeutet, dass ein externer Temperatursensor immer einen anderen Temperaturmesswert anzeigt als der Controller. Ein externes Gerät misst die Temperatur an genau dieser Stelle, berücksichtigt jedoch nicht die Durchschnittstemperatur in der gesamten Kammer während der Zeit des Grillens. Aufgrund der Lage des Schornsteins ist mit einer Temperaturabweichung von links nach rechts zu rechnen.

Zusätzlich können Temperaturabweichungen durch Verunreinigungen im Inneren des Pellet Smokers verursacht werden.

Die folgenden Reinigungshinweise sollten ca. nach jedem dritten Grillvorgang durchgeführt werden, damit das Gerät einwandfrei funktioniert.

Bitte leeren und reinigen Sie den Fettaufangbehälter vorab. Falls sich im unteren Garraum oder im Aschefang darunter ebenfalls noch Pellets befinden, entleeren Sie diesen bitte zusätzlich.

Bitte entfernen Sie alle Fettleitbleche aus dem Garraum, bürsten und kratzen Sie diese ab und saugen oder fegen Sie den Garraum aus.

Reinigen Sie bitte den Temperatursensor des Garraums.

Dieser befindet sich in dem kleinen Kasten an der rechten Innenwand des Garraums. Bitte reinigen Sie diesen mit einem Mikrofasertuch und/oder einem sanften Schmirgelpapier.

Zur Reinigung empfehlen wir das Pellet-Reinigungsset #65900.

Bitte verwenden Sie nur Broil King Pellets.

Diese wurden speziell für die Verwendung eines Broil King Pellet Smokers hergestellt. Die Verwendung anderer Pellets kann die Leistung während des Grillvorgangs verändern. Auch feuchte Pellets können sich negativ auf die Leistung auswirken.

Für eine optimale Lagerung, den Schutz Ihrer Pellets und eine einfache Befüllung des Hoppers empfehlen wir den Pellet-Behälter #66900.

Korrekte Inbetriebnahme:

Schließen Sie das Rührwerk unterhalb des Garraums.

Öffnen Sie den Schornstein (nur bei Regal-Modellen).

Schalten Sie den Grill ein und stellen Sie nun die gewünschte Zieltemperatur ein. Wenn Sie die Temperatur nicht manuell einstellen, schaltet das Gerät die Standard-Heizfunktion (180°C/ 360°F) ein. Bitte lassen Sie den Deckel nach dem Einschalten des Gerätes ca. 10-15 Minuten offen, bis der weiße Rauch entwichen ist.

Schließen Sie im Anschluss den Deckel und geben Sie dem Gerät etwa 45-60 Minuten Zeit, um sich auf die eingestellte Zieltemperatur einzupendeln. Während dieser Aufheizphase kann es zu Abweichungen von der angezeigten Temperatur kommen.

Bitte öffnen Sie während der Aufheizphase auf keinen Fall den Deckel und verändern Sie die Temperatur auch nicht, da sonst der Prozess gestört wird und die eingestellte Temperatur nicht erreicht werden kann.

Denken Sie daran, dass die Kerntemperatursensoren des Grills wirklich nur dazu da sind, die Kerntemperaturen unter 100°C zu messen. Bei höheren Temperaturen können die Fühler beschädigt werden.

Sollten nach korrekter Inbetriebnahme die Temperaturschwankungen nicht behoben sein, kann der Controller zurückgesetzt werden (nur Regal-Modelle):

Bitte beachten Sie, dass der Controller nur zurückgesetzt werden kann, wenn Sie das Gerät für ca. 30 Sekunden vom Stromnetz trennen. Schließen Sie es nach den 30 Sekunden wieder an und führen Sie dann den Reset durch.

So geht's:

- Schalten Sie das Netzteil ein.
- Halten Sie die Einstellungstaste gedrückt und halten Sie dann die Ein-/Aus-Taste gedrückt.
- Warten Sie 3 Sekunden, bis der Bildschirm blinkt.
- Halten Sie die Einstellungs- und Einschalttasten gedrückt, warten Sie 3 Sekunden, dann ist das „rES“ auf dem Bildschirm sichtbar und 4 akustische Signale ertönen.
- Die Steuerung wird automatisch neu gestartet und die eingestellten Parameter werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.
- Wenn „rES“ länger als 20 Sekunden ohne Bedienung blinkt, stoppt der Vorgang automatisch, ohne dass der Grill zurückgesetzt werden muss.
- Ein Video zur Veranschaulichung finden Sie anbei.

Bitte beachten Sie auch die Informationen zum Starten des Pellet Smokers.

Sollten Sie weiterhin Fragen zu Ihrem Pellet Smoker haben, wenden Sie sich jederzeit an unseren Service. Alle notwendigen Kontaktinformationen finden Sie auf der Rückseite dieses Dokuments.

Broil King[®]
Great Barbecues Every Time

Broil King Deutschland GmbH

Spinnerweg 51-54

53783 Eitorf

Servicekontakt:

E-Mail: service@broilking.de | Telefon: 02243 - 911 862 22



[Broil_King](#) |



[Broil King Deutschland](#) |



[Broil King Deutschland](#)