



CHEF CUISINE

INTERNATIONAL



**GASGRILL
BEDIENUNGS- UND PFLEGEANLEITUNG**

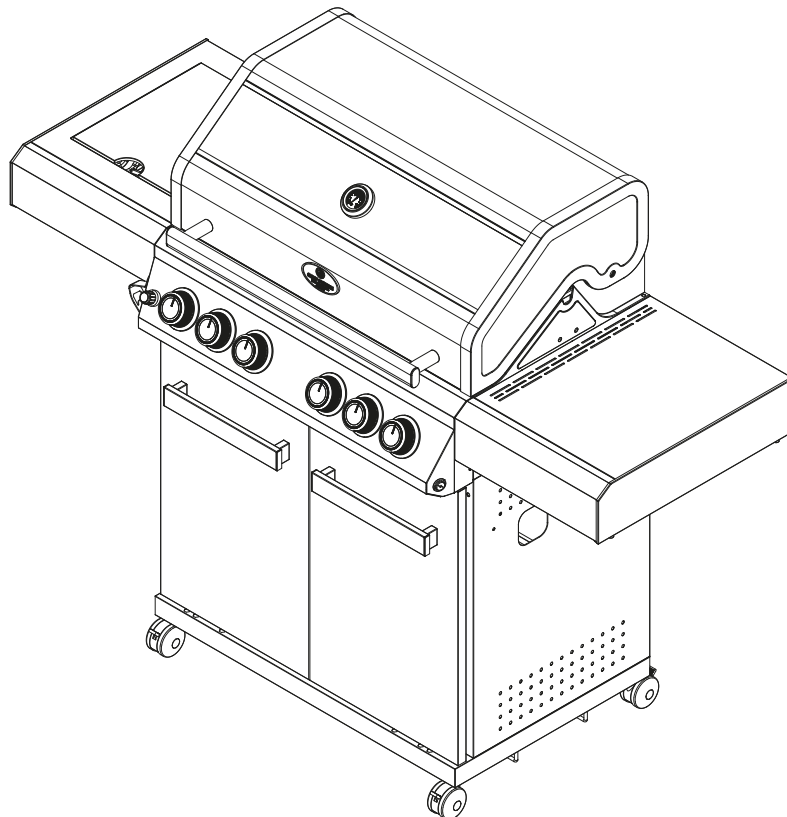
Modell Nr. K114SBHGF2S-4320-CC

**OUTDOOR GAS GRILL
USE AND CARE MANUAL**

Model no. K114SBHGF2S-4320-CC

**BARBECUE À GAZ D'EXTÉRIEUR
MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

Modèle n° K114SBHGF2S-4320-CC



**CONSERVEZ CE MANUEL
EN VUE D'UNE CONSULTATION
ULTÉRIEURE.**

**BEWAHREN SIE DIESE
ANLEITUNG FÜR KÜNFTIGE
NACHSCHLAGEZWECKE AUF.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR FUTURE REFERENCE.**

**DER GASGRILL DARF NUR IM FREIEN
VERWENDET WERDEN.**

**THIS GAS GRILL IS DESIGNED FOR
OUTDOOR USE ONLY.**

**CE BARBECUE À GAZ A ÉTÉ CONÇU POUR
UN USAGE EXTÉRIEUR EXCLUSIVEMENT.**

**WICHTIG: LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS SÄMTLICHE HINWEISE UND BESCHREIBUNGEN.
BEFOLGEN SIE ALLE SCHRITTE IN DER ANGEGEBENEN REIHENFOLGE. LASSEN SIE NIEMALS KINDER DAS GERÄT BEDIENEN.**

Warnhinweise:

Nur im Freien zu verwenden.

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die Anleitung.

Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.

Bewegen Sie das Gerät nicht während der Verwendung.

Drehen Sie die Gaszufuhr nach dem Gebrauch an der Gasflasche zu.

Jede bauliche Veränderung am Gerät kann zu einer Gefahrensituation führen.

Vom Hersteller oder seinem Vertreter verplombte Teile dürfen vom Anwender nicht verändert werden.

Achtung:

Einige Teile dieses Geräts werden sehr heiß. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder oder ältere Personen in der Nähe aufhalten.

Zu Ihrer Sicherheit:

Lagern Sie kein Benzin, Brennspritus oder andere brennbare Gase und Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte.

Zünden Sie niemals einen Gasgrill mit Benzin oder vergleichbaren Flüssigkeiten an.

Die vom Hersteller gelieferten Baugruppen dürfen vom Anwender nicht verändert werden.

Es wird die Verwendung einer 11-kg-Flüssiggasflasche (Butan oder Propan) empfohlen. Diese reicht für eine Heizdauer von etwa 7,0 Stunden bei voller Leistung aus.

1. Technische Daten

Modell: K114SBHGF2S-4320-CC

CHEF CUISINE-Gasgrill – Quick-Start nach dem Aufbau

1. Gasflasche anschließen

- Alle Regler stehen auf AUS (LED Farbe Weiß)
- Druckregler und Gasflasche dicht verbinden
- Leckage Prüfung: Mische Wasser und Spülmittel im gleichen Verhältnis, fülle diese in eine Sprühflasche
- Sprühe Gasventil, Gasschlauch und Druckminderer satt ein. Öffne nun die Gasflasche. Sollten sich Seifenblasen bilden, ist die Verbindung nicht einwandfrei dicht. Schließe die Gasflasche, prüfe erneut alle Verbindungen. Jetzt wiederhole die Prüfung wie zu Anfang. Sollten sich noch immer Seifenblasen bilden, wende dich an unseren Kundenservice **shop@chefcuisine.de**. Wir können sicher weiterhelfen.

2. Grill zünden


- Öffne die Haube des Grills
- Drehe die geprüfte Gasflasche auf
- Drücke den Regler leicht nach innen und Drehe ihn 90° auf die MAX-Flamme. Die eingeschalteten LED's der Regler leuchten nun rot.
Den Seitenbrenner Regler zuerst auf MAX-Flamme, dann den Zündknopf Links am Panel betätigen.
Hinweis: Batterie im Zündknopf nicht vergessen. 1x AA+ Batterie.
Schließe nun die Haube und warte, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

3. Grill und Roste „einbrennen“

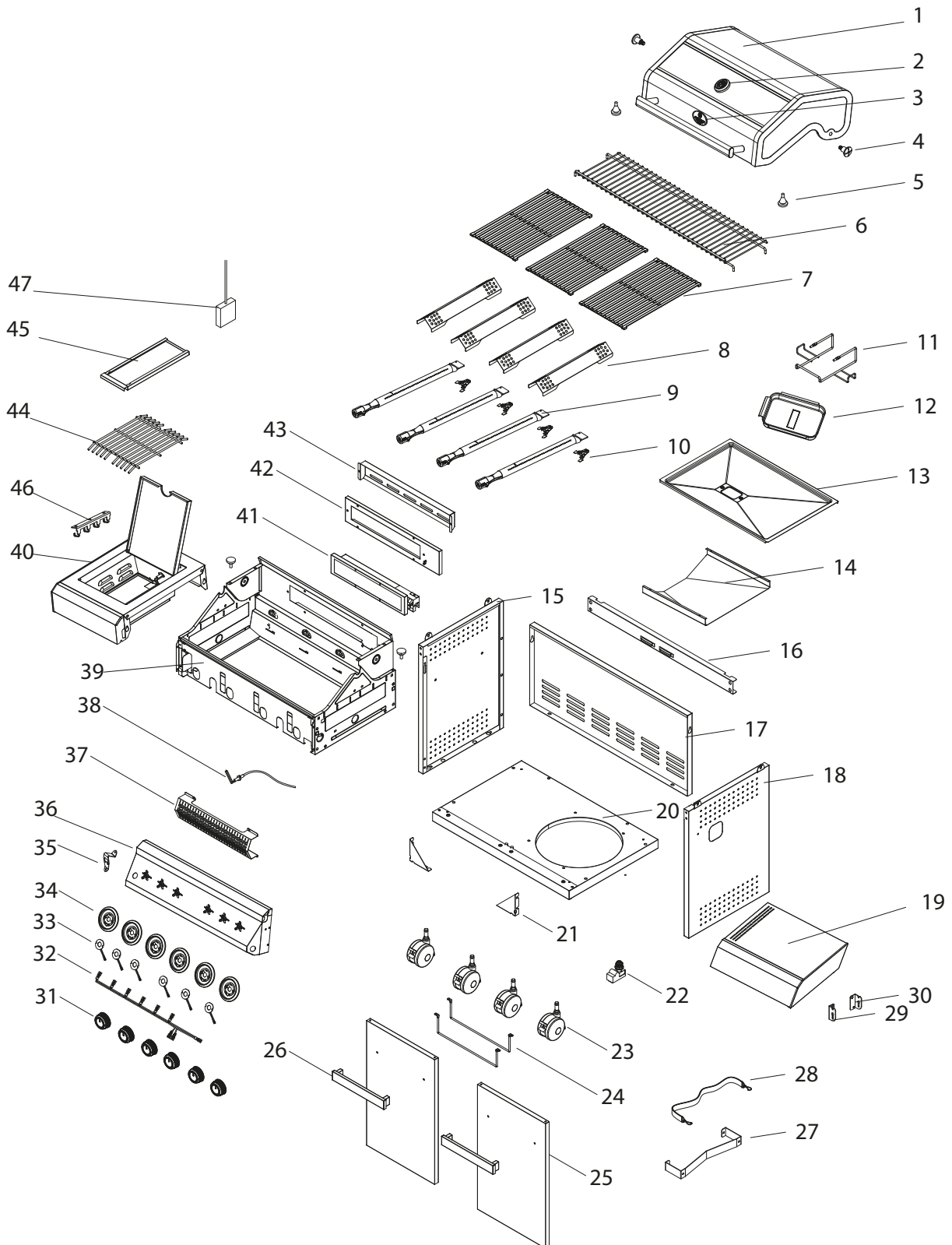
- Vor dem ersten Gebrauch sollte der Grill „eingebrennt“ werden. Fette und eventuelle Verschmutzungen werden so sicher entfernt.
Pinsele die Gusseisernen Grillroste „dünn“ und vor allem beidseitig mit Speiseöl ein. Rapsöl und Sonnenblumenöl eignet sich hier an besten. Rück- und Seitenwände, Edelstahlflächen, müssen nicht mit Öl eingepinselt werden.
Zünde nun alle Brenner und lasse diese ca. 40 Minuten bei MAX Temperatur, aber ohne Grillgut, ausbrennen. Kleine Rauchentwicklungen sind hier üblich, sollen aber aus Sicherheitsgründen beobachtet werden.

4. Grill Reinigen

- Nach Gebrauch den Grill „ausbrennen“. Schalte alle Brenner der Brennkammer auf MAX-Temperatur und schließe die Haube. Nach 10 – 15 Minuten sollten Fett und andere Speisereste verbrannt sein. Die Heat Zone darf beim Ausbrennen nicht geschlossen/abgedeckt werden, der Deckel muss offen stehen.
- Den Grill auskühlen lassen und verbrannte Reste (Kohlenstoff) mit geeigneter Grillbürste entfernen.
- Fettauffangschale vor jedem grillen leeren.
- Nach Bedarf die Haube innen, auch die Glasscheibe, mit Backofenreiniger nach Anleitung reinigen.
- Edelstahlflächen außen werden mit üblichem Edelstahlreiniger wieder wie neu. Nach Gebrauch gut auspolieren oder mit leichter Spüllauge abwischen und trocknen.
- Gasflasche schließen nicht vergessen.

Loyalty for Brands GmbH Meerbuscher Straße 78 - 40670 Meerbusch - Deutschland		 2575-22			
Produktname	Gasgrill				
Modellnummer	K114SBHGF2S-4320-CC				
Produktidentifikationsnummer	2575DN35075				
Gasart	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	<input checked="" type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	
Gas und Gasdruck	Butan (G30)	Propan (G31)	Butan/Propan	Butan/Propan	Butan/Propan
	28–30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Zielland	I _{3+(28-30/37)} : BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI,TR I _{3B/P(30)} : AL,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,TR,BG,IS,LU,MT,MK,GB,GR,LV,IS I _{3B/P(50)} : AT,CH,CZ,DE,SK,LU I _{3B/P(37)} : PL				
Einspritzdüsen-Ø Hauptbrenner	Ø 0,92 mm	Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm	
Einspritzdüsen-Ø Infrarot-Seitenbrenner	Ø 0,92 mm	Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm	
Einspritzdüsen-Ø Heckbrenner	Ø 0,91 mm	Ø 0,91 mm	Ø 0,83 mm	Ø 0,79 mm	
Nennbrennwert, gesamt (Hs)	20,7kW(1506g/h)				
Elektrische Spannung (V/DC)	4X1.5V-LED Lampe; 1X1.5V Heck- oder Seitenbrenner (Infrarot) Zündung				
Seriennummer					
Nur im Freien zu verwenden.					
Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die Anleitung.					
Warnhinweis: Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.					
Hergestellt in China					

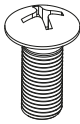
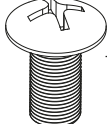
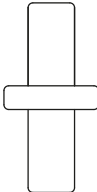
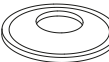
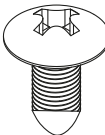
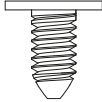
2. Explosionsdarstellung



3. Teilleiste

Pos.	Bezeichnung	Anz.	Pos.	Bezeichnung	Anz.
1	Deckel	1	25	Türen-Baugruppe	2
2	Thermometer	1	26	Türgriff	2
3	Logoschild	1	27	Seitlicher Haltebügel Gasflasche	1
4	Befestigungsschraube Deckel	2	28	Sicherheitsgurt Gasflasche	1
5	Deckelstopper	4	29	Haltewinkel Bedienfeld, 1	1
6	Warmhalterost	1	30	Haltewinkel Bedienfeld, 2	1
7	Gussrost 240 mm x 415 mm	3	31	Drehregler	6
8	Flammschutzblech	4	32	LED-Anschlusskabel	1
9	Hauptbrenner	4	33	LED-Lampenfeld	6
10	Halteclip	4	34	Drehregleraufnahme	6
11	Halter Fettauffangschale	1	35	Flaschenöffner	1
12	Fettauffangschale	1	36	Bedienfeld und Hauptgasverteiler	1
13	Fettwanne	1	37	Windschutz Infrarot-Heckbrenner	1
14	Wärmeschutzblech Gasflasche	1	38	Zünder Infrarot-Heckbrenner	1
15	Seitenwand links	1	39	Feuerkasten-Baugruppe	1
16	Frontleiste Grillwagen	1	40	Infrarot-Seitenbrenner-Baugruppe	1
17	Rückwand	1	41	Infrarot-Heckbrenner	1
18	Seitenwand rechts	1	42	Rückwand Infrarot-Heckbrenner	1
19	Tisch rechts	1	43	Röhrenabdeckung Infrarot-Heckbrenner	1
20	Bodenblech	1	44	Grillrost Infrarot-Seitenbrenner	1
21	Versteifungswinkel	2	45	Fettwanne Infrarot-Seitenbrenner	1
22	Elektrisches Zündgerät	1	46	Zubehörhaken	1
23	Lenkrollen	4	47	Batteriebox	1
24	Gasflaschenhalterung	2			

4. Befestigungsmaterial

A	B	C	D	E	F
 9 Stk. 5/32-13	 17 Stk. 1/4-17	 2 Stk.	 4 Stk.	 4 Stk.	 4 Stk.

5. Montage

Achten Sie auf eine ordnungsgemäße Montage Ihres Grills. Jedem Grill liegt eine ausführliche Montageanleitung bei. Dort finden Sie die spezifischen Montagehinweise für die einzelnen Modelle. Befolgen Sie die Montagehinweise sorgfältig, um eine ordnungsgemäße und sichere Montage des Grills zu gewährleisten.

Vorsicht: Wir bemühen uns, die Montage für Sie so einfach und sicher wie möglich zu gestalten. Maschinengefertigte Stahlteile haben jedoch typischerweise scharfe Ecken und Kanten, an denen Sie sich bei unsachgemäßer Handhabung bei der Montage schneiden können. Gehen Sie daher während der Montage vorsichtig mit den Teilen um. Schützen Sie Ihre Hände möglichst mit Arbeitshandschuhen.

**IMPORTANT: READ ALL INSTRUCTIONS AND DESCRIPTIONS BEFORE OPERATING THIS UNIT.
FOLLOW ALL STEPS IN ORDER. NEVER ALLOW CHILDREN TO OPERATE THIS UNIT.**

Warnings:

To be used outdoors only.
Read the instructions before using the appliance.
Accessible parts maybe very hot; keep young children away.
Do not move the appliance during use.
Turn off the gas supply at the gas bottle after use.
Any modification of the appliance may result in danger.
Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be modified by the user.

Attention:

Some parts of this appliance become very hot; take special care when children or the elderly are present.

For your safety:

Do not store or use gasoline, methylated fuels, or any other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
Never light a gas grill using gasoline or comparable fluids!
The user must not modify the assembly as packaged by the manufacturer.

It is recommended to use a 11 kg LPG gas bottle. This is sufficient for a heating period of approx. 7.0 hours at full power.

1. Technical data

Model: K114SBHGF2S-4320-CC

CHEF CUISINE-Gas grill – Quick start after installation

1. Connect gas bottle

- All controls are OFF (LED color white)
- Tightly connect the pressure regulator and gas bottle
- Leakage test: Mix water and detergent in the same ratio, fill into a spray bottle
- Spray the gas valve, gas hose and pressure reducer thoroughly. Now open the gas bottle. If soap bubbles form, the connection is not properly sealed. Close the gas bottle and check all connections again. Now repeat the test as at the beginning. If soap bubbles still form, contact our customer service department **shop@chefcuisine.de**. We can certainly help.

2. Ignite the grill


- Open the grill hood
- Open the tested gas bottle
- Press the control slightly inwards and turn it 90° to the MAX flame. The switched-on LEDs on the controller now light up red.
First set the side burner regulator to MAX flame, then press the ignition button on the left of the panel.
Note: Do not forget the battery in the ignition button. 1x AA+ battery.
Now close the hood and wait until the desired temperature is reached.

3. “Burn in” the grill and grates

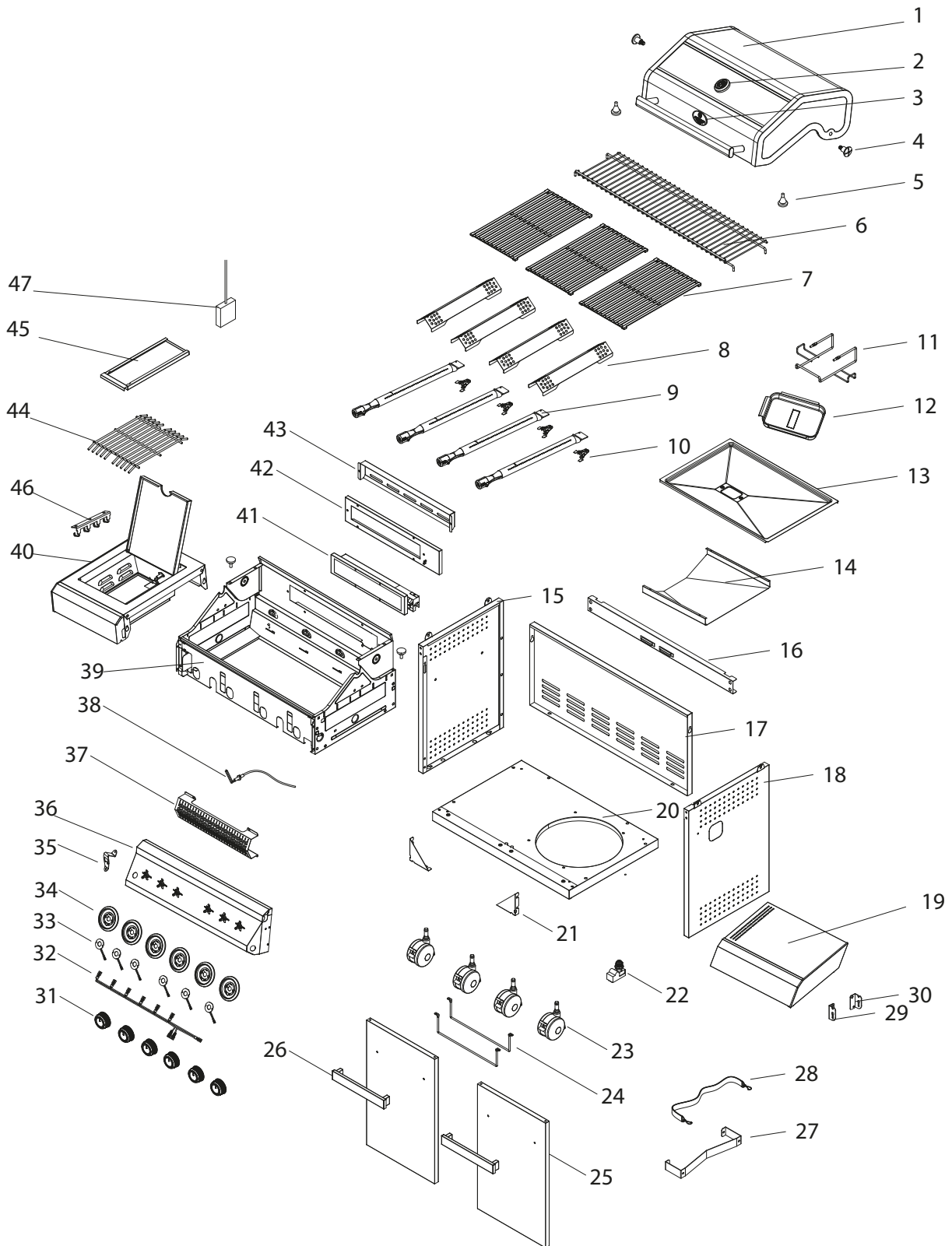
- The grill should be “baked on” before first use. Grease and any soiling will be safely removed. Brush the cast iron grill grates “thinly” and above all on both sides with cooking oil. Rapeseed oil and sunflower oil are best suited for this. The back and side walls and stainless steel surfaces do not need to be brushed with oil.
Now light all burners and allow them to burn out for approx. 40 minutes at MAX temperature, but without food. Small amounts of smoke are normal here, but should be observed for safety reasons.

4. Grill cleaning

- After use, “burn out” the grill. Switch all burners in the combustion chamber to MAX temperature and close the hood. After 10 – 15 minutes, fat and other food residues should be burnt off. The Heat Zone must not be closed/covered when burning out, the lid must be open.
- Allow the grill to cool down and remove any burnt residue (carbon) with a suitable grill brush.
- Empty the fat drip tray before each grilling.
- If necessary, clean the inside of the hood, including the glass panel, with oven cleaner according to the instructions.
- Stainless steel surfaces on the outside will be as good as new with a standard stainless steel cleaner. After use, polish well or wipe with a light detergent solution and dry.
- Don’t forget to close the gas bottle.

Loyalty for Brands GmbH Meerbuscher Straße 78 - 40670 Meerbusch - Deutschland		 2575-22			
Product name	Outdoor gas Grill				
Model number	K114SBHGF2S-4320-CC				
Product Identification Number	2575DN35075				
Gas Category	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	<input checked="" type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	
Gas and Supply Pressure	Butane (G30)	Propane(G31)	Butane/Propane	Butane/Propane	Butane/Propane
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Country of Destination	I _{3+(28-30/37)} : BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI,TR I _{3B/P(30)} : AL,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,TR,BG,IS,LU,MT,MK,GB,GR,LV,IS I _{3B/P(50)} : AT,CH,CZ,DE,SK,LU I _{3B/P(37)} : PL				
Main Burner Injector Size	Ø 0,92 mm	Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm	
Side infrared burner injector size	Ø 0,92 mm	Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm	
Back burner injector size	Ø 0,91 mm	Ø 0,91 mm	Ø 0,83 mm	Ø 0,79 mm	
Total Nominal Heat Inputs (Hs)	20,7kW(1506g/h)				
Electric energy (V/DC)	4X1.5V-LED lamp; 1X1.5V-Rear burner or Side Burner (infrared) Ignition				
Serial number					
Use Outdoors Only.					
Read the instructions before using the appliance.					
Warning : Accessible parts may be very hot. Keep young children away.					
Made in China					

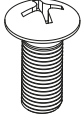
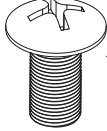
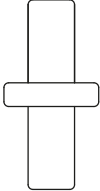


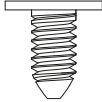
2. Exploded view



3. Single part list

Seq. no.	Designation	Qty.	Seq. no.	Designation	Qty.
1	Lid	1	25	Door assembly	2
2	Thermometer	1	26	Door handle	2
3	Logo plate	1	27	Gas bottle side bracket	1
4	Lid screw	2	28	Gas bottle safety belt	1
5	Lid buffer	4	29	Control panel fixing bracket, 1	1
6	Warming rack	1	30	Control panel fixing bracket, 2	1
7	Cast iron grid 240 mm x 415 mm	3	31	Control knob	6
8	Heat distribution panel	4	32	LED connection wire	1
9	Main burner	4	33	LED lamp panel	6
10	Circlip	4	34	Control knob base	6
11	Grease cup rack	1	35	Bottle opener	1
12	Grease cup	1	36	Control panel and main gas manifold	1
13	Grease tray	1	37	Windshield for rear infra-red burner	1
14	Heat shield for gas bottle	1	38	Rear infra-red burner igniter	1
15	Side panel, left	1	39	Firebox assembly	1
16	Cart front beam	1	40	Infra-red side burner assembly	1
17	Back panel	1	41	Rear infra-red burner	1
18	Side panel, right	1	42	Rear infra-red burner back panel	1
19	Right side table	1	43	Rear infra-red burner tube cover	1
20	Bottom panel	1	44	Infra-red side burner cooking grid	1
21	Triangle rack	2	45	Infra-red side burner grease tray	1
22	Electric pulse igniter	1	46	Tool hooks	1
23	Swivel caster	4	47	Battery box	1
24	Gas bottle bracket	2			

4. Fixing elements

A	B	C	D	E	F
 9PCS 5/32-13	 17PCS 1/4-17	 2PCS	 4PCS	 4PCS	 4PCS

5. Assembly steps

Make sure your grill is assembled correctly. Detailed assembly instructions are packed with each grill. They give specific assembly procedures for each model. Follow these instructions carefully to ensure the correct and safe assembly of the grill.

Caution: Although we take every effort to ensure that the assembly process is as easy as possible, it is inherent with fabricated steel parts that corners and edges can cause cuts if handled incorrectly during assembly. Be careful while handling any parts during assembly. It is strongly recommended that you protect your hands with a pair of work gloves.

**IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ET DESCRIPTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.
VEUILLEZ SUIVRE TOUTES LES ÉTAPES DANS L'ORDRE PRÉVU. NE JAMAIS AUTORISER DES ENFANTS À UTILISER L'APPAREIL.**

Avertissements :

Pour usage extérieur exclusivement.

Veillez lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Les pièces accessibles risquent d'être chaudes ; veuillez tenir les jeunes enfants éloignés.

Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.

Éteignez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz après utilisation.

Toute modification de cet appareil peut provoquer un danger.

Les pièces scellées par le fabricant ou un de ses agents ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

Attention :

Certaines pièces de cet appareil peuvent devenir très chaudes ; faites particulièrement attention si des enfants ou des personnes âgées sont présents.

Pour votre sécurité :

Ne stockez ni n'utilisez de l'essence, du méthanol ou des vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

N'allumez jamais un barbecue à gaz avec de l'essence ou des liquides semblables !

L'utilisateur ne doit pas modifier l'assemblage tel qu'il a été conditionné par le fabricant.

Nous recommandons l'utilisation d'une bouteille de gaz GPL de 11 kg. Elle permet une utilisation de 7 heures de chauffe à puissance maximale.

1. Données techniques

Modèle : K114SBHGF2S-4320-CC

CHEF CUISINE-arbecue à gaz – Quick-Start après le montage

1. Connecter la bouteille de gaz

- Tous les régulateurs sont sur OFF (LED de couleur blanche)
- Relier le détendeur et la bouteille de gaz de manière étanche
- Test de fuite : mélangez de l'eau et du liquide vaisselle dans les mêmes proportions, puis versez-les dans un vaporisateur.
- Vaporisez abondamment la vanne de gaz, le tuyau de gaz et le détendeur. Ouvrez ensuite la bouteille de gaz. Si des bulles de savon se forment, cela signifie que la connexion n'est pas parfaitement étanche. Fermez la bouteille de gaz et vérifiez à nouveau toutes les connexions. Répétez maintenant le test comme au début. Si des bulles de savon se forment encore, contactez notre service clientèle **shop@chefcuisine.de**. Nous pouvons sûrement vous aider.

2. Allumer le barbecue


- Ouvrez le capot du grill
- Ouvrez la bouteille de gaz testée
- Poussez le régulateur légèrement vers l'intérieur et tournez-le à 90° sur la flamme MAX. Les LED allumées des régulateurs s'allument alors en rouge. Mettez d'abord le bouton de réglage du brûleur latéral sur la flamme MAX, puis actionnez le bouton d'allumage à gauche du panneau. Remarque : ne pas oublier la pile dans le bouton d'allumage. 1x AA+ pile. Fermez ensuite le couvercle et attendez que la température souhaitée soit atteinte.

3. Griller le barbecue et les grilles

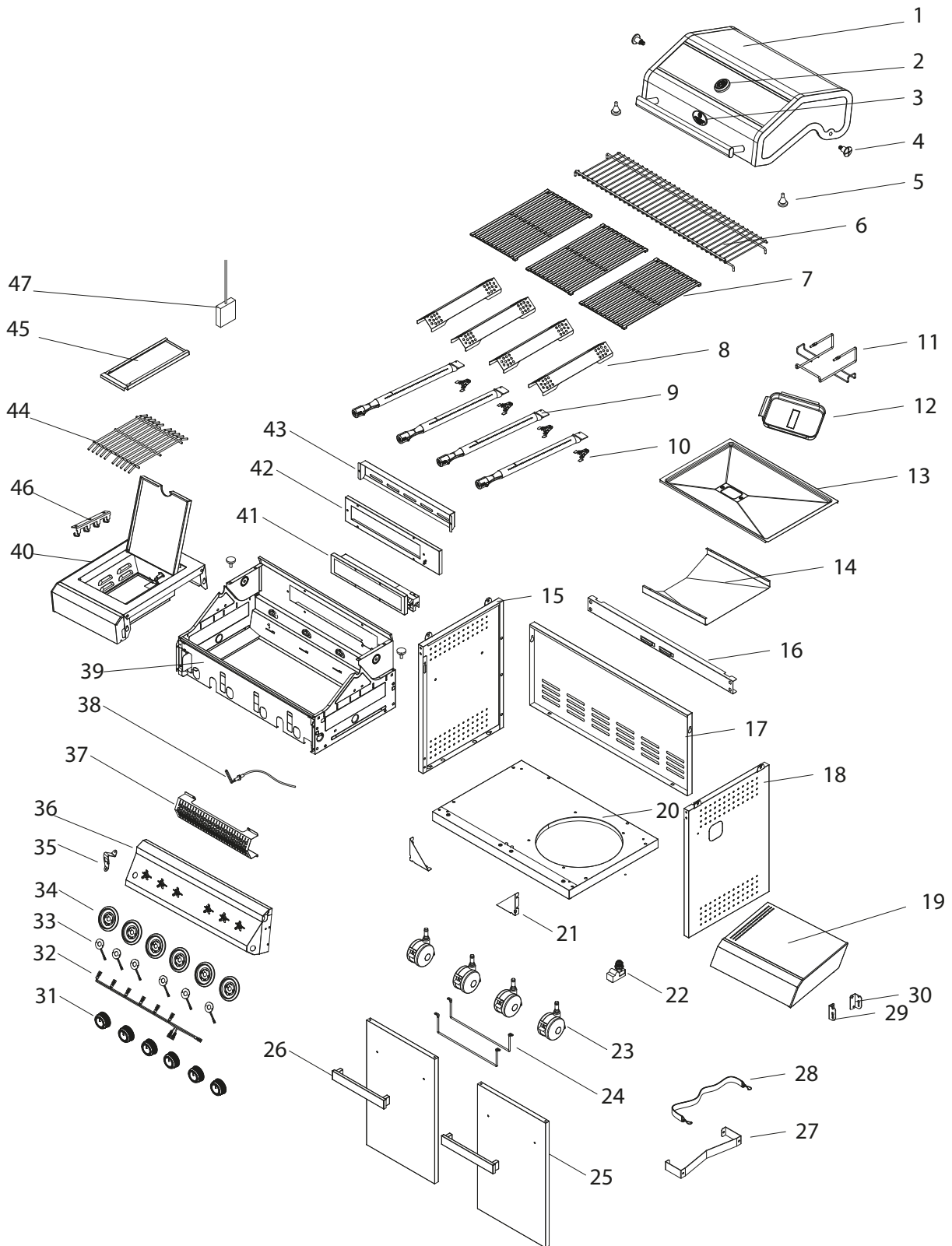
- Avant la première utilisation, le barbecue doit être « brûlé ». Les graisses et les éventuelles salissures seront ainsi éliminées en toute sécurité. Enduisez les grilles en fonte d'une « fine couche » d'huile alimentaire et surtout des deux côtés. L'huile de colza et l'huile de tournesol sont les plus appropriées. Les parois arrière et latérales, les surfaces en acier inoxydable ne doivent pas être enduites d'huile. Allumez maintenant tous les brûleurs et laissez-les brûler pendant environ 40 minutes à une température MAX, mais sans aliments à griller. De petits dégagements de fumée sont habituels, mais doivent être observés pour des raisons de sécurité.

4. Nettoyer le barbecue

- Après utilisation, « brûlez » le barbecue. Allumez tous les brûleurs de la chambre de cuisson à la température MAX et fermez le capot. Après 10 à 15 minutes, la graisse et les autres restes d'aliments devraient être brûlés. La Heat Zone ne doit pas être fermée/couverte lors de la cautérisation, le couvercle doit rester ouvert.
- Laissez refroidir le barbecue et enlevez les restes brûlés (carbone) avec une brosse à barbecue appropriée.
- Videz le bac de récupération des graisses avant chaque cuisson au barbecue.
- Si nécessaire, nettoyez l'intérieur de la hotte, y compris la vitre, avec un produit de nettoyage pour four en suivant les instructions.
- Les surfaces extérieures en acier inoxydable redeviennent comme neuves avec un nettoyant pour acier inoxydable classique. Après utilisation, bien polir ou essuyer avec une solution de rinçage légère et sécher.
- Ne pas oublier de fermer la bouteille de gaz.

Loyalty for Brands GmbH Meerbuscher Straße 78 - 40670 Meerbusch - Deutschland		 2575-22			
Nom du produit	Barbecue à gaz d'extérieur				
Référence du modèle	K114SBHGF2S-4320-CC				
Numéro d'identification du produit	2575DN35075				
Catégorie gaz	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	<input checked="" type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	
Pression du gaz et d'alimentation	Butane (G30)	Propane(G31)	Butane/Propane	Butane/Propane	Butane/Propane
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Pays de destination	I _{3+(28-30/37)} : BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI,TR I _{3B/P(30)} : AL,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,TR,BG,IS,LU,MT,MK,GB,GR,LV,IS I _{3B/P(50)} : AT,CH,CZ,DE,SK,LU I _{3B/P(37)} : PL				
Taille d'injecteur du brûleur principal	Ø 0,92 mm	Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm	
Taille d'injecteur du brûleur infrarouge latéral	Ø 0,92 mm	Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm	
Taille d'injecteur du brûleur arrière	Ø 0,91 mm	Ø 0,91 mm	Ø 0,83 mm	Ø 0,79 mm	
Entrées thermiques nominales totales (Hs)	20,7kW(1506g/h)				
Énergie électrique (V/CC)	4X1.5V-LED lampe; 1X1.5V brûleur arrière ou brûleur latéral (infrarouge) allumage				
Numéro de série					
Pour usage extérieur exclusivement.					
Veuillez lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.					
Avertissement : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Garder les jeunes enfants à l'écart.					
Fabriqué en Chine					

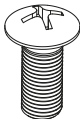

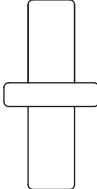
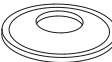


2. Vue éclatée



3. Liste des pièces détachées

N°	Désignation	Qté	N°	Désignation	Qté
1	Couvercle	1	25	Porte complète	2
2	Thermomètre	1	26	Poignée de porte	2
3	Plaque logo	1	27	Support latéral de bouteille de gaz	1
4	Vis du couvercle	2	28	Sangle de sécurité bouteille de gaz	1
5	Tampon de couvercle	4	29	Équerre de fixation du panneau de contrôle, 1	1
6	Grille de maintien au chaud	1	30	Équerre de fixation du panneau de contrôle, 2	1
7	Grille en fonte 240 mm x 415 mm	3	31	Bouton de contrôle	6
8	Panneau de distribution de la chaleur	4	32	Câble connexion LED	1
9	Brûleur principal	4	33	Panneau lampe LED	6
10	Circlip	4	34	Base bouton de contrôle	6
11	Support récupérateur de graisses	1	35	Décapsuleur	1
12	Récupérateur de graisses	1	36	Panneau de contrôle et collecteur de gaz principal	1
13	Plateau de récupération des graisses	1	37	Pare-brise pour brûleur infrarouge arrière	1
14	Bouclier thermique pour bouteille de gaz	1	38	Allumeur brûleur infrarouge arrière	1
15	Panneau latéral, gauche	1	39	Chambre de combustion	1
16	Cadre avant du chariot	1	40	Brûleur infrarouge latéral	1
17	Panneau arrière	1	41	Brûleur infrarouge arrière	1
18	Panneau latéral, droite	1	42	Panneau arrière brûleur infrarouge arrière	1
19	Tablette latérale droite	1	43	Protection tube brûleur infrarouge arrière	1
20	Panneau inférieur	1	44	Grille de cuisson brûleur infrarouge latéral	1
21	Support en triangle	2	45	Plateau de récupération des graisses brûleur infrarouge latéral	1
22	Allumeur électrique à impulsion	1	46	Crochets pour ustensiles	1
23	Roulette pivotante	4	47	Boîtier à piles	1
24	Support bouteille de gaz	2			

4. Éléments de fixation

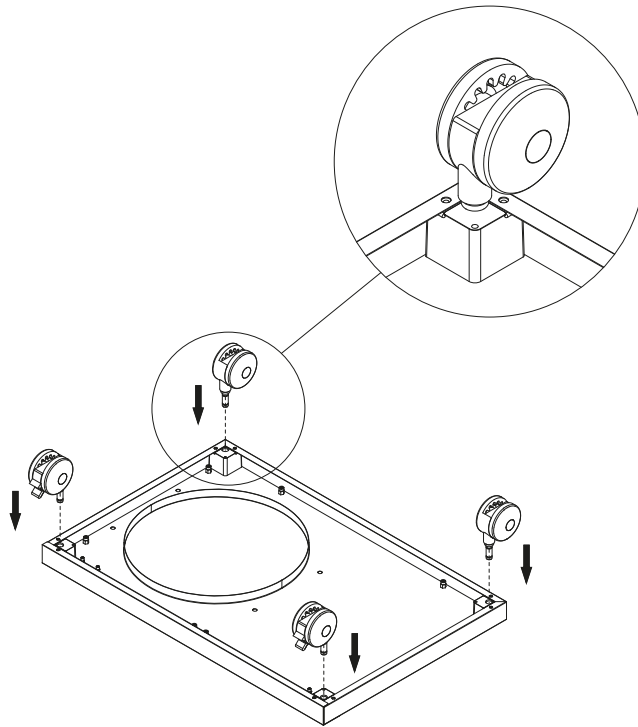
A	B	C	D	E	F
 9PCS 5/32-13	 17PCS 1/4-17	 2PCS	 4PCS	 4PCS	 4PCS

5. Étapes d'assemblage

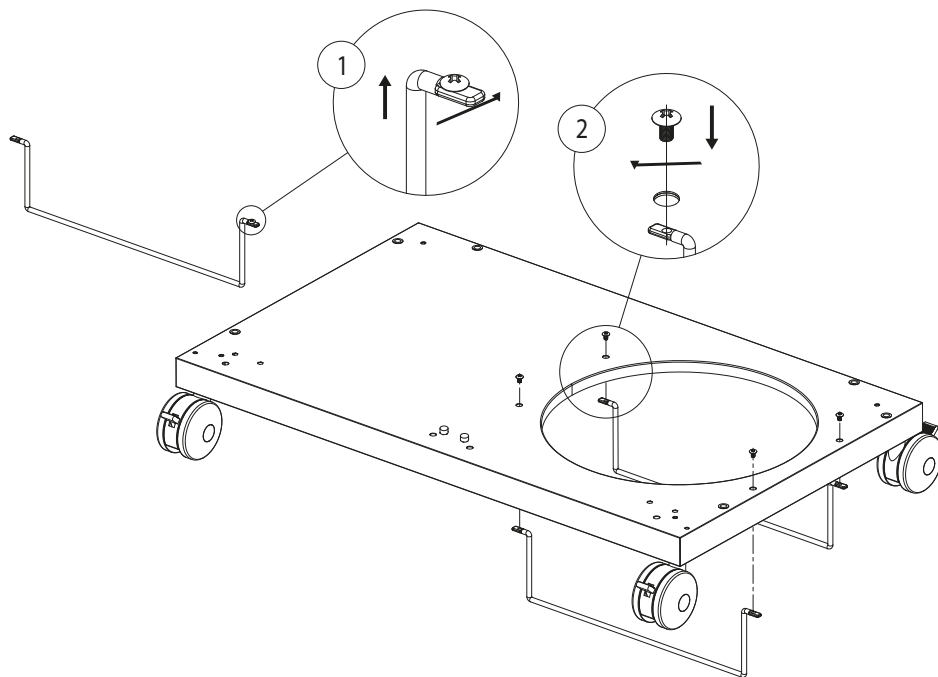
Veillez vous assurer d'assembler correctement le barbecue. Les instructions d'assemblage détaillées sont jointes à chaque barbecue. Elles indiquent les procédures d'assemblage spécifiques pour chaque modèle. Suivez scrupuleusement ces instructions afin d'assurer un assemblage correct et sûr du barbecue.

Précaution : même si nous nous efforçons de rendre l'assemblage le plus simple possible, il est implicite que les pièces fabriquées en acier présentent des angles et des bords susceptibles de provoquer des coupures en cas de manipulation inadéquate pendant l'assemblage. Pendant l'assemblage, veuillez faire attention lors de la manipulation de toutes les pièces. Il est fortement recommandé de protéger ses mains avec une paire de gants de travail.

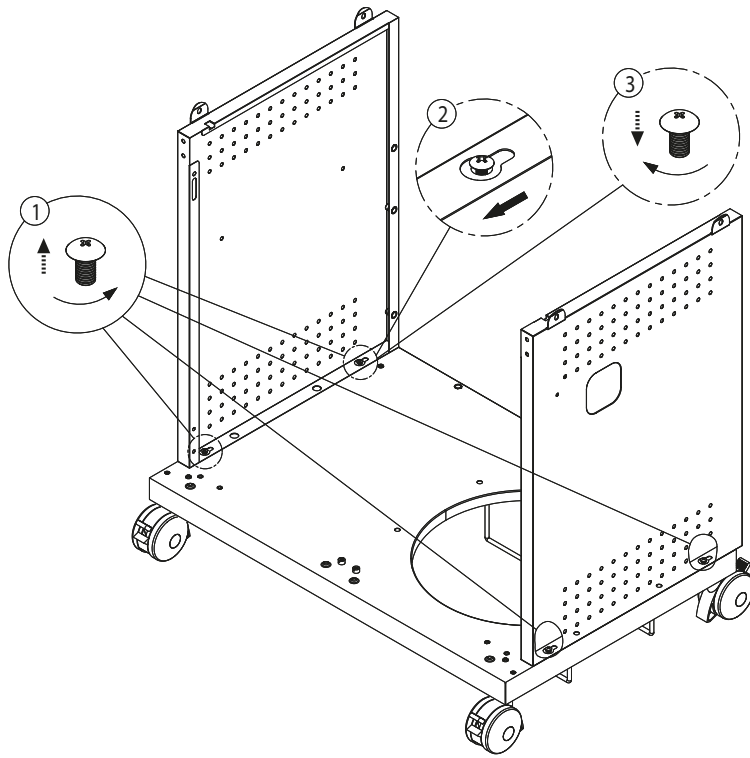
STEP 1



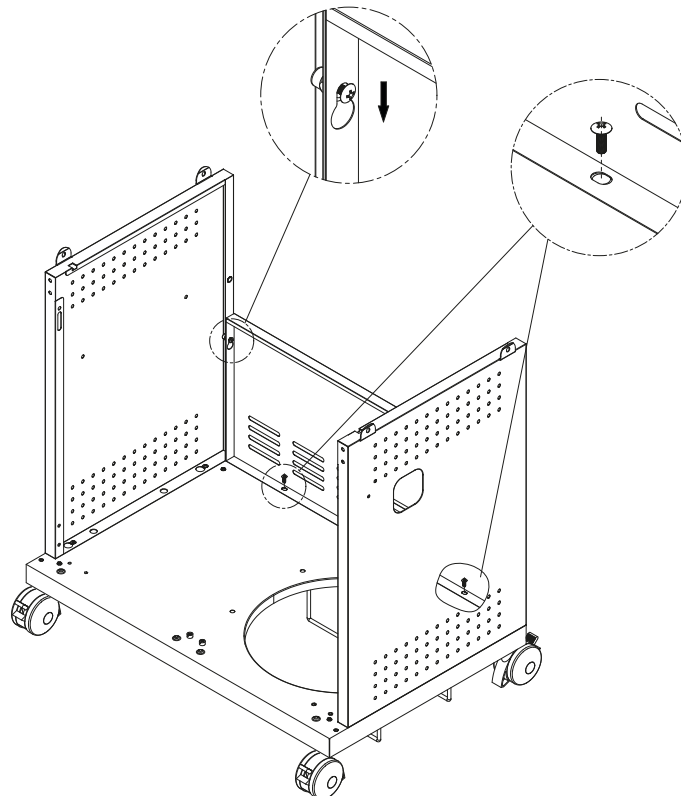
STEP 2



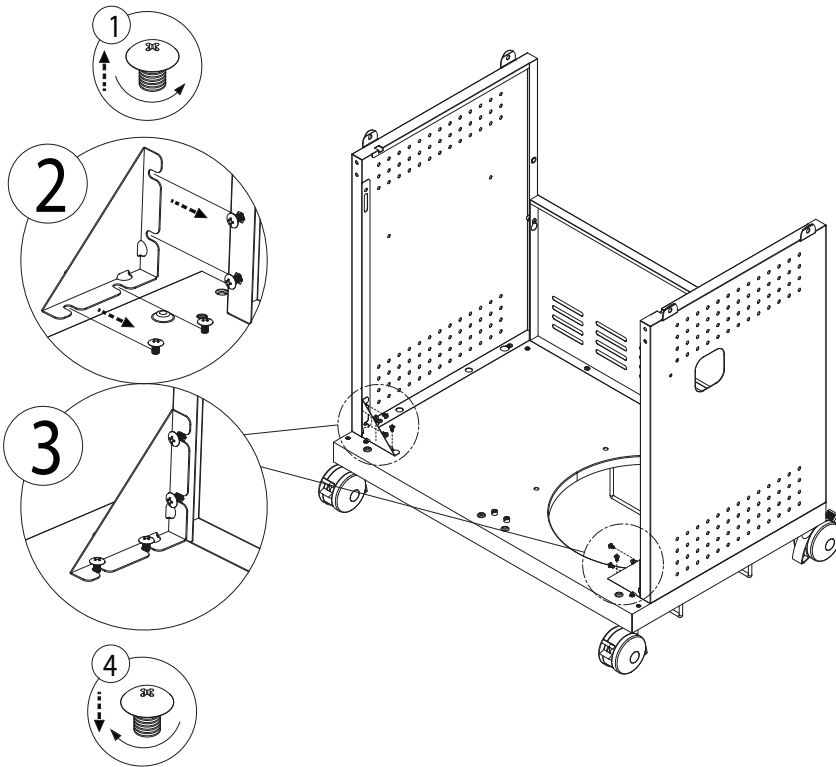
STEP 3



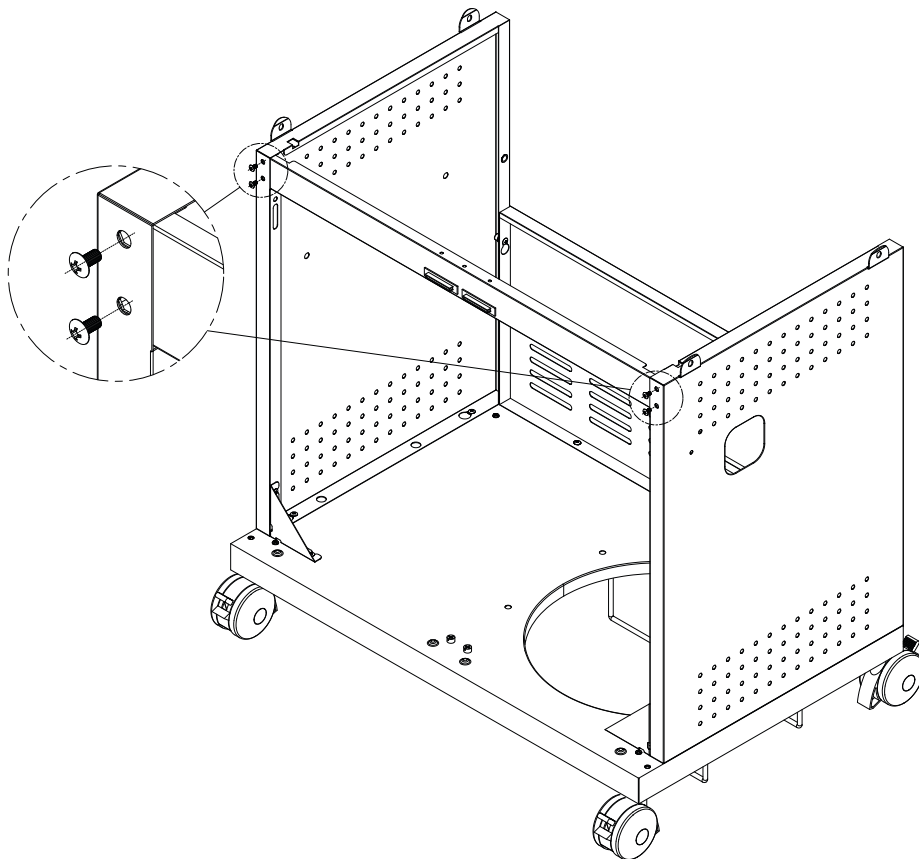
STEP 4



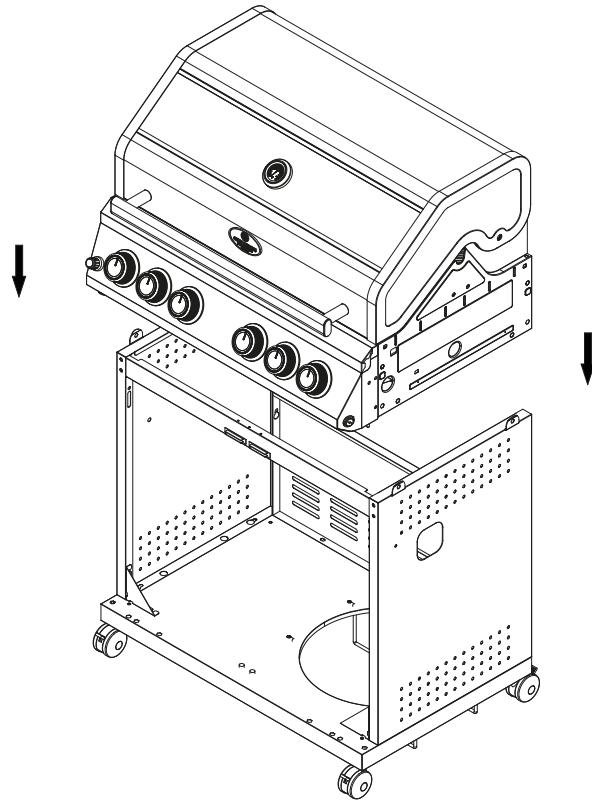
STEP 5



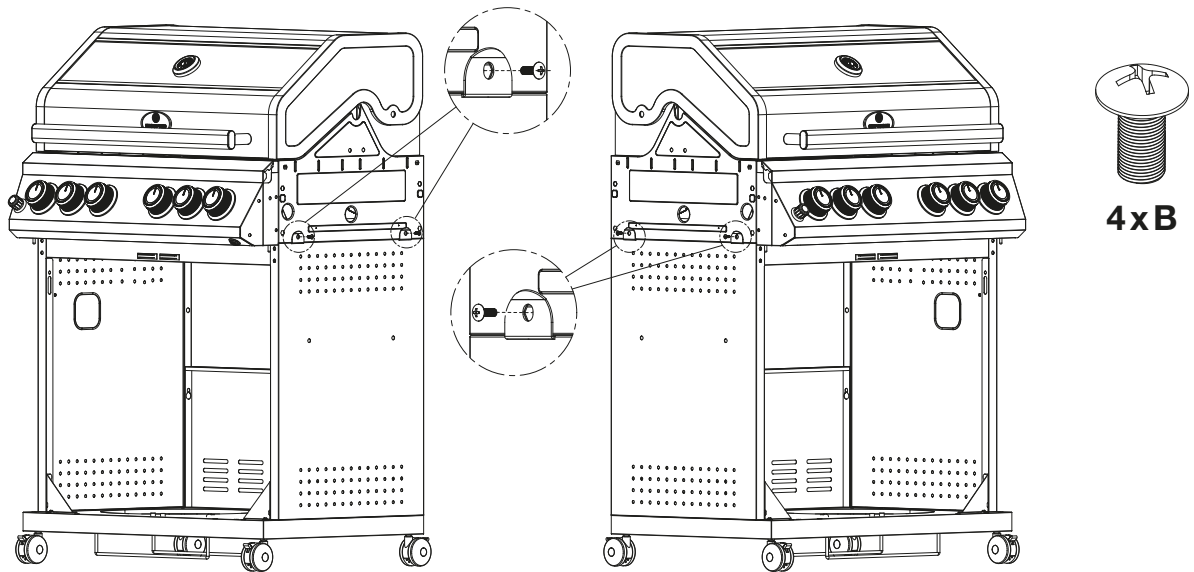
STEP 6



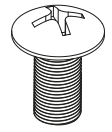
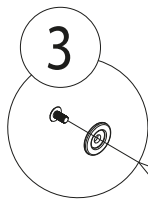
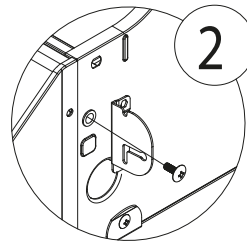
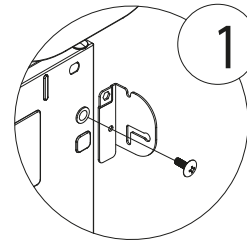
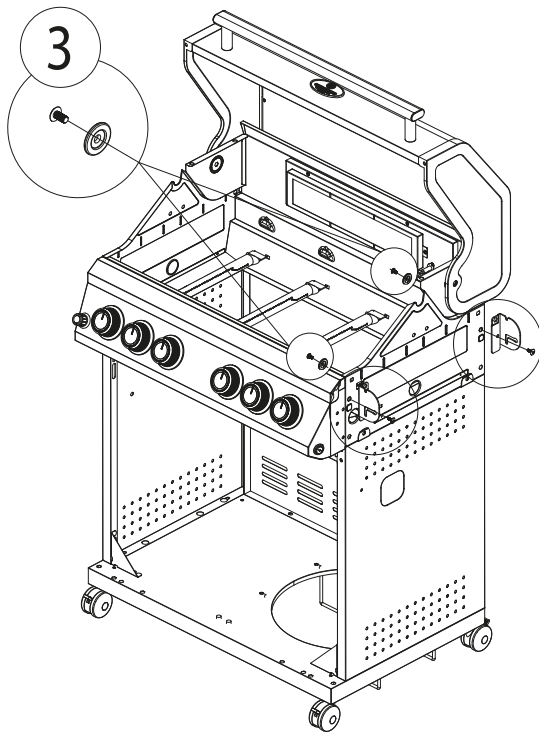
STEP 7



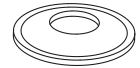
STEP 8



STEP 9

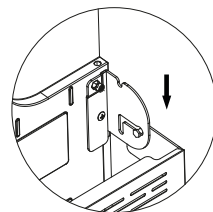
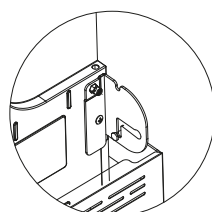
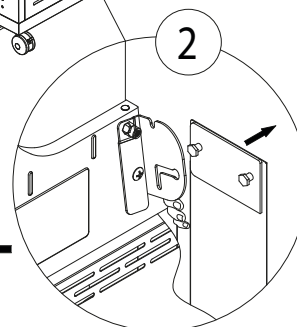
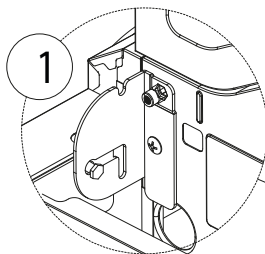
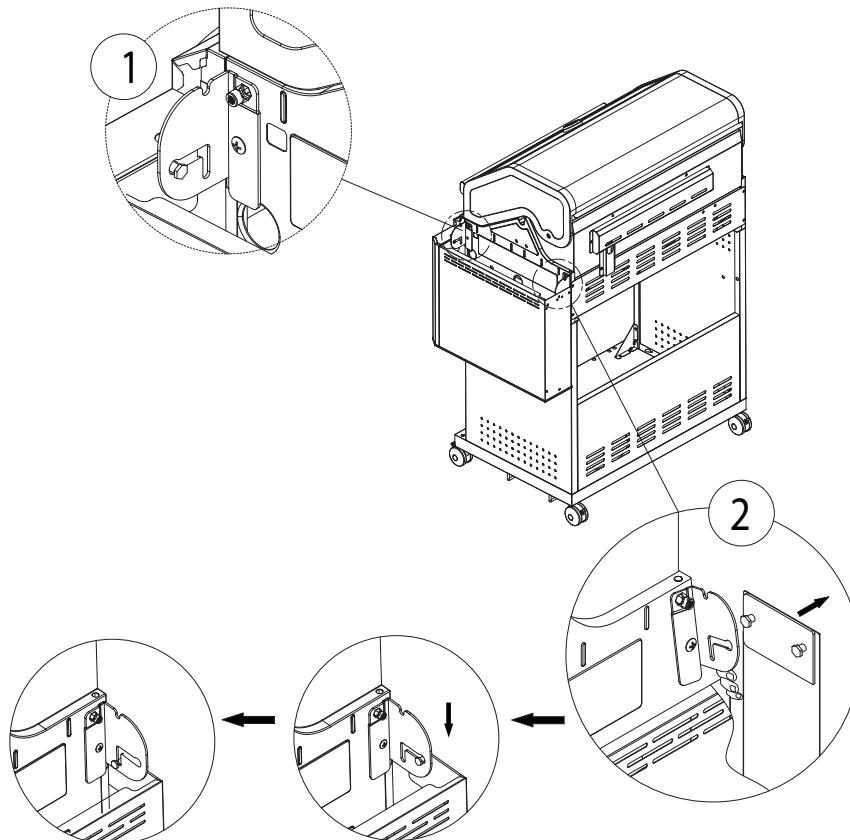


4xB

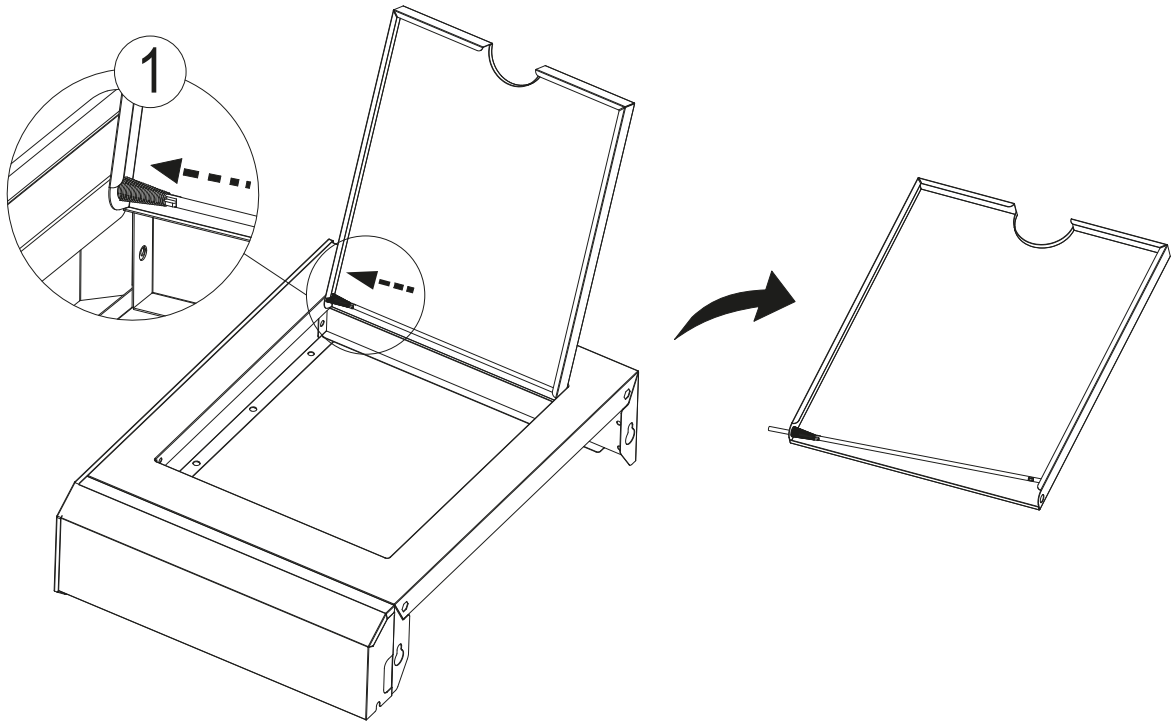


2xD

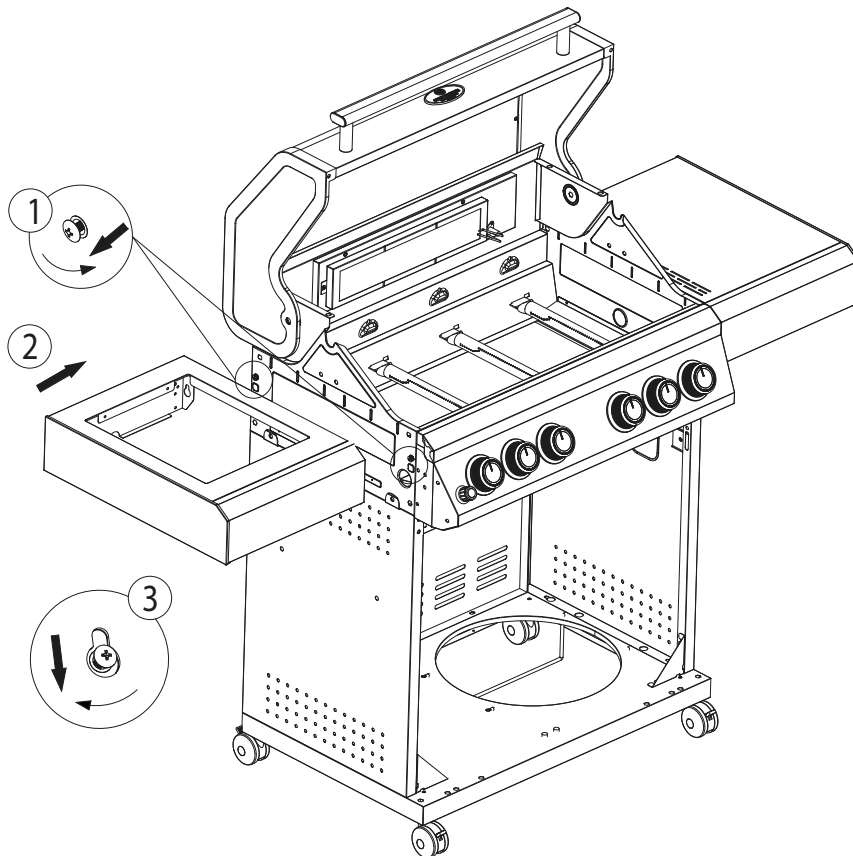
STEP 10



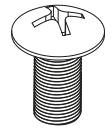
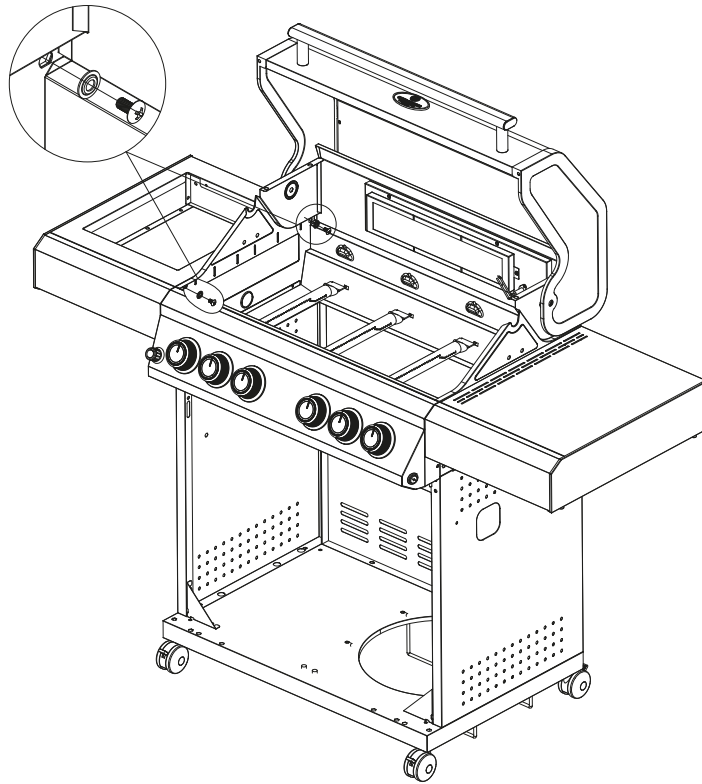
STEP 11



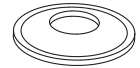
STEP 12



STEP 13

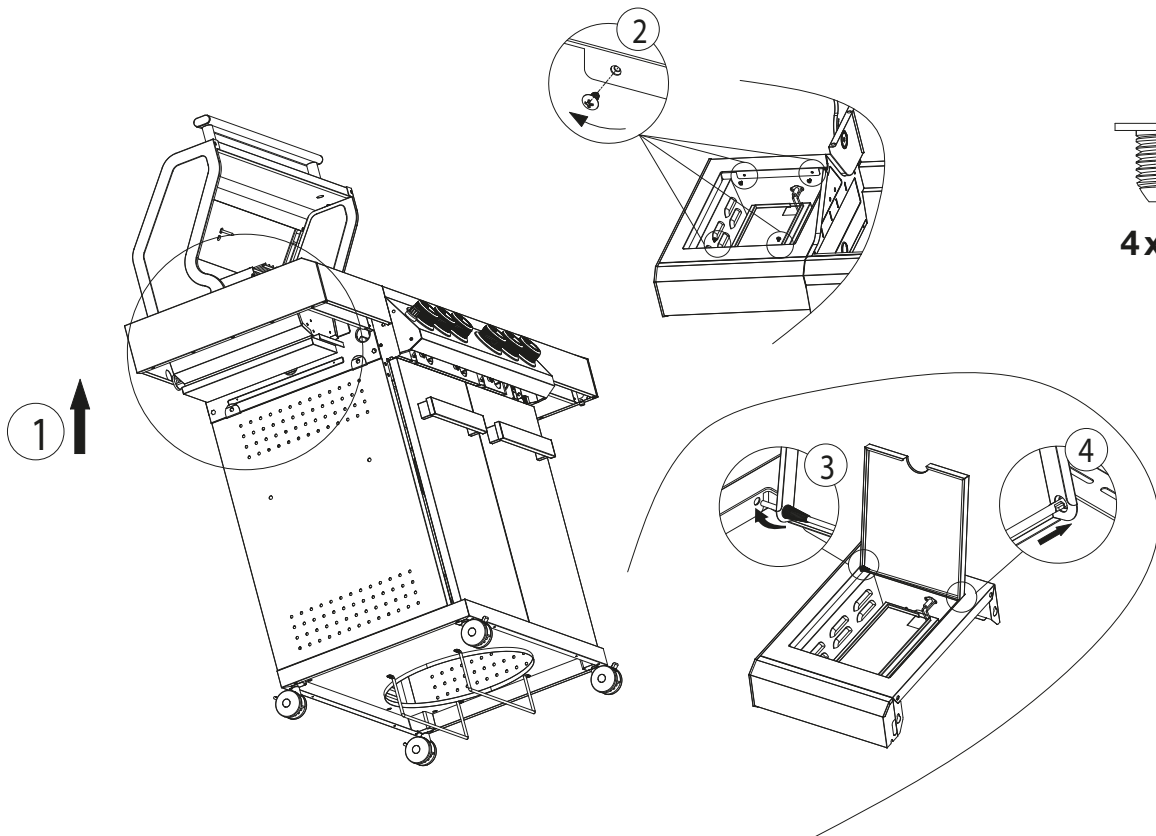


2xB



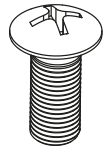
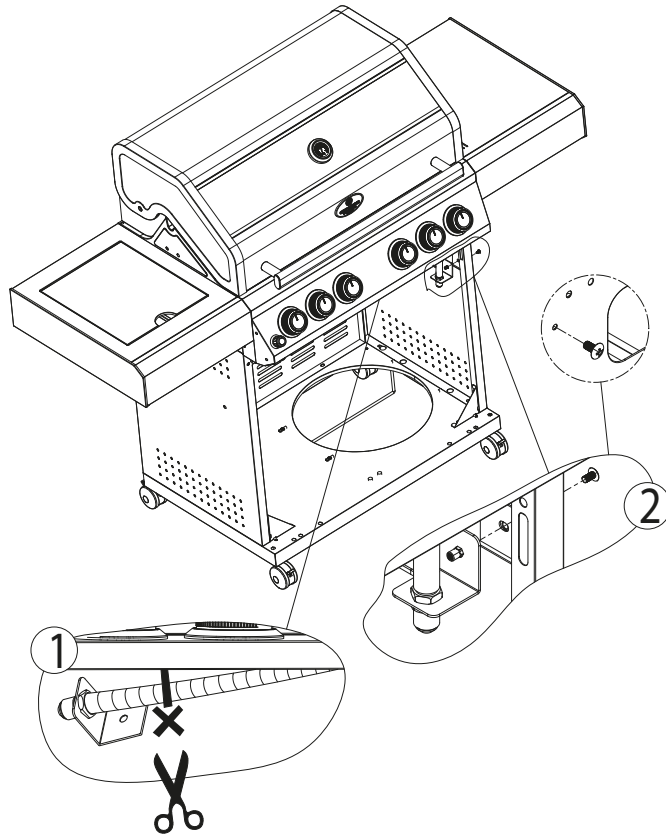
2xD

STEP 14



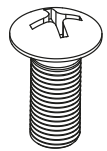
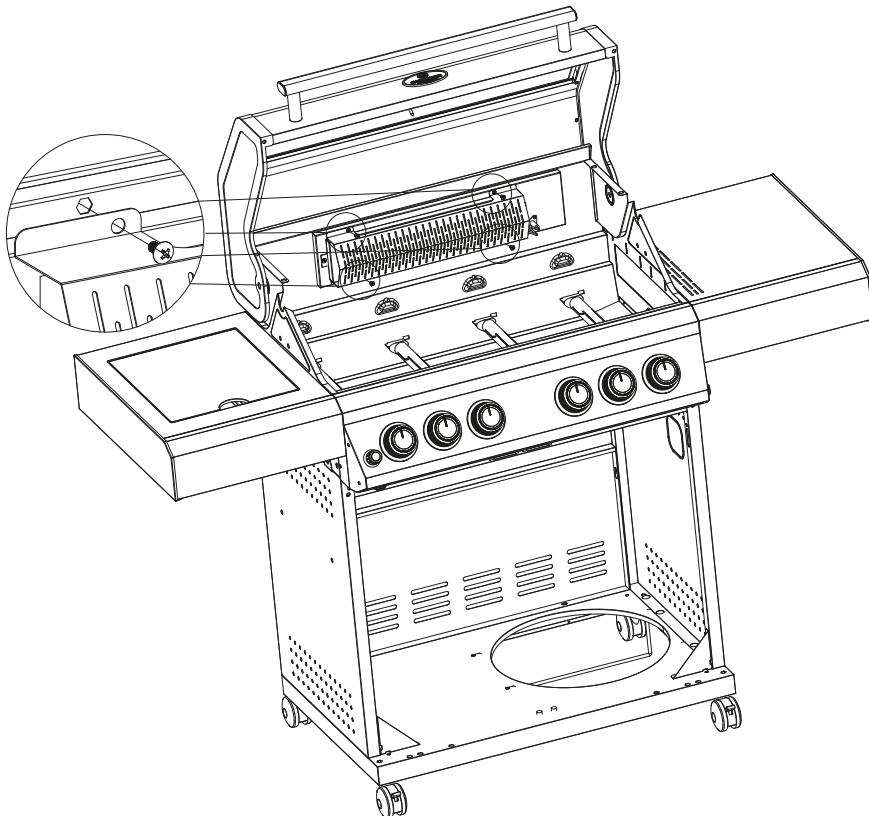
4xF

STEP 15



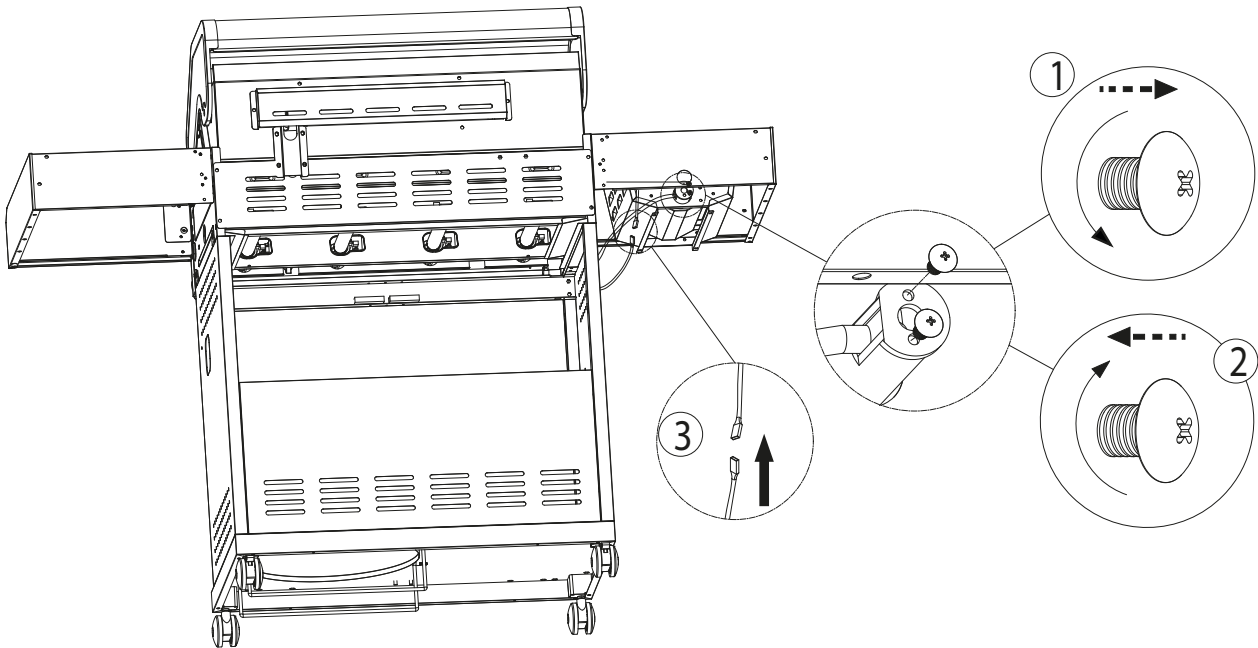
1xA

STEP 16

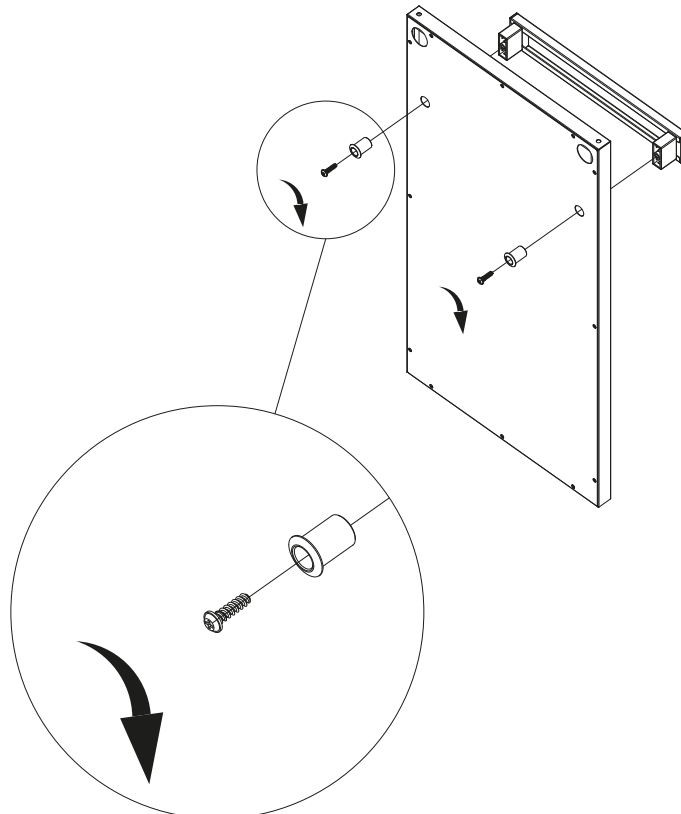


4xA

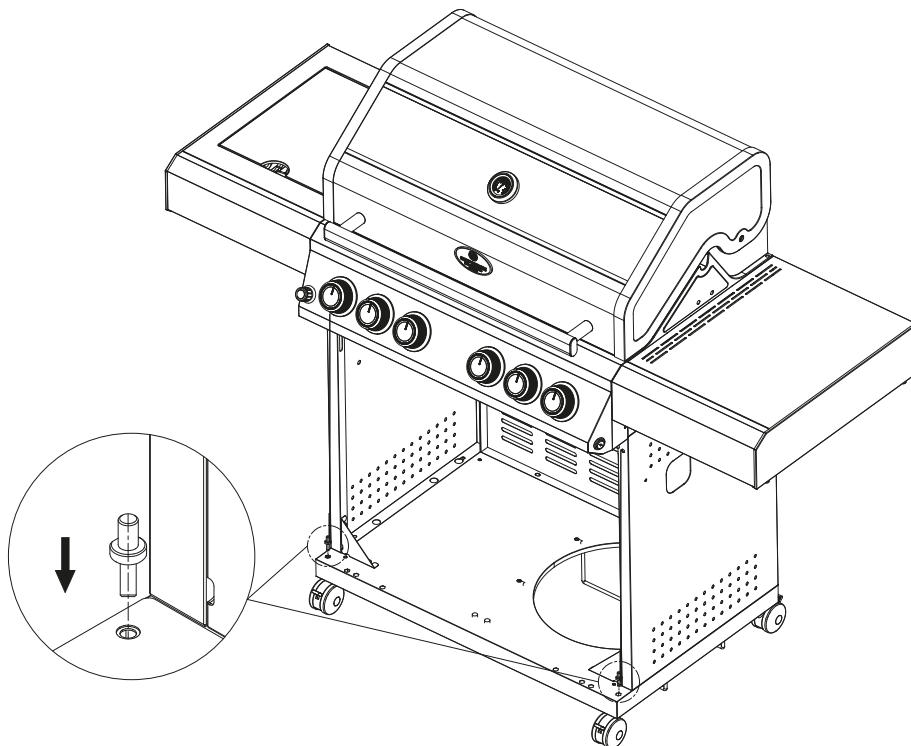
STEP 17

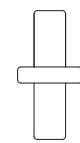


STEP 18

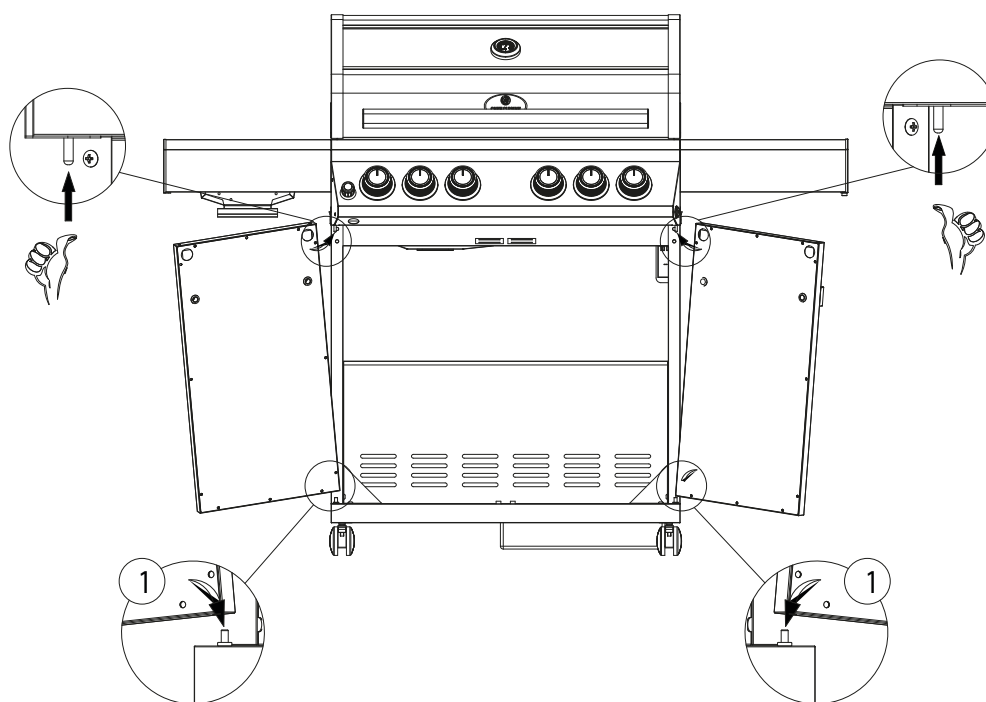


STEP 19

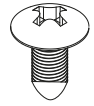
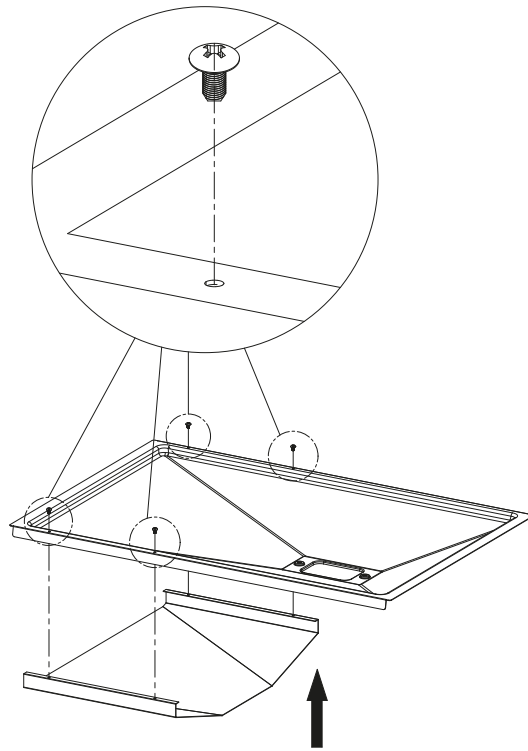



2xC

STEP 20

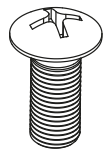
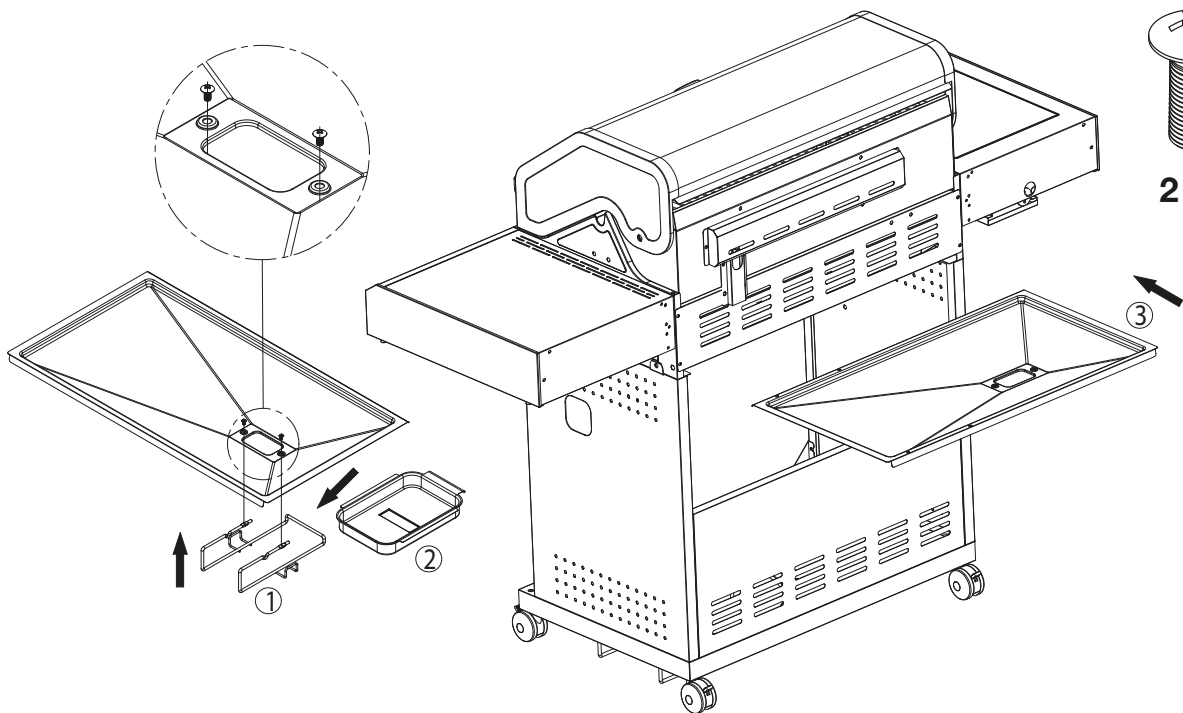


STEP 21



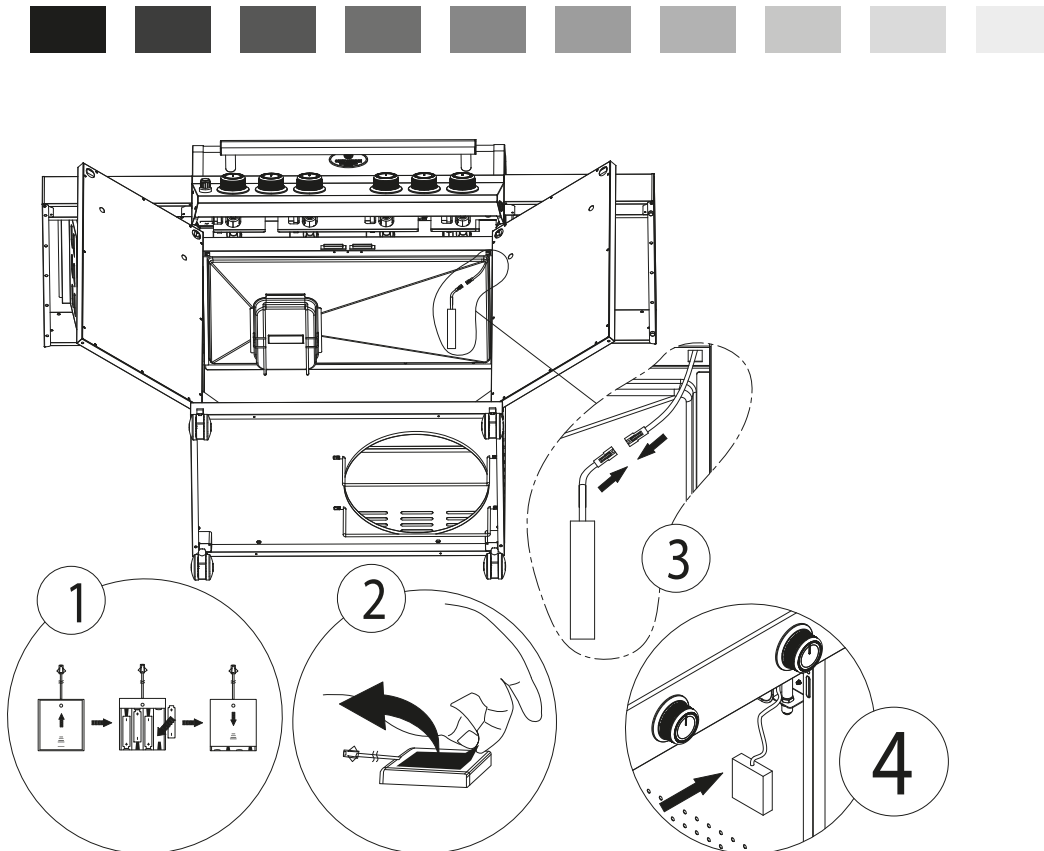
4xE

STEP 22

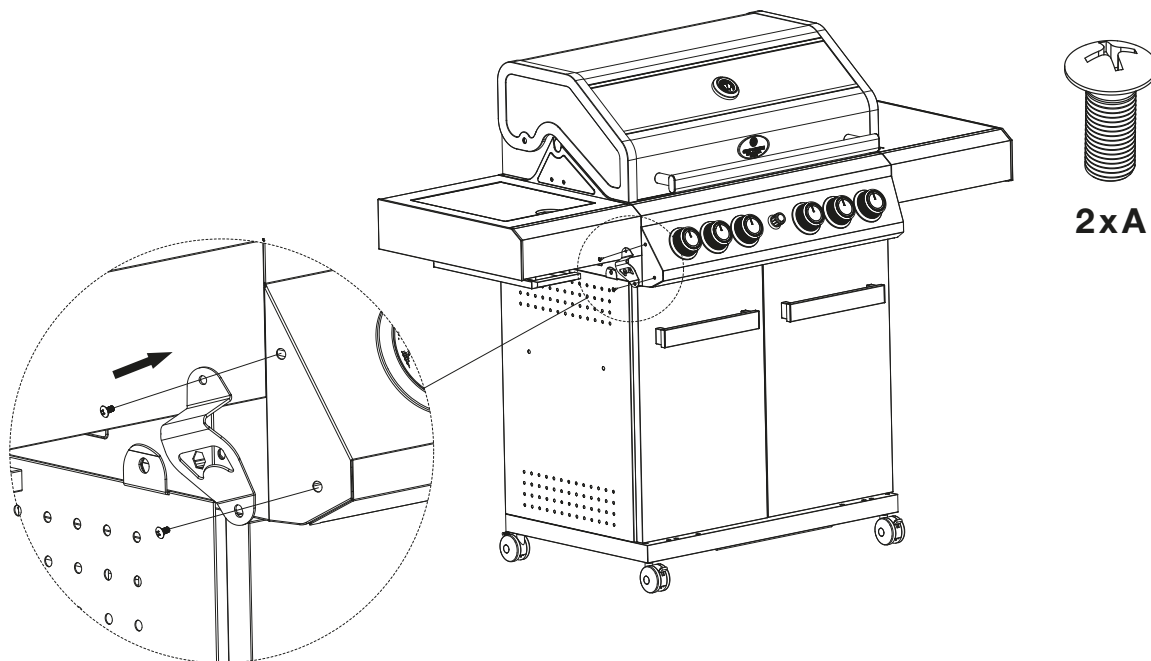


2xA

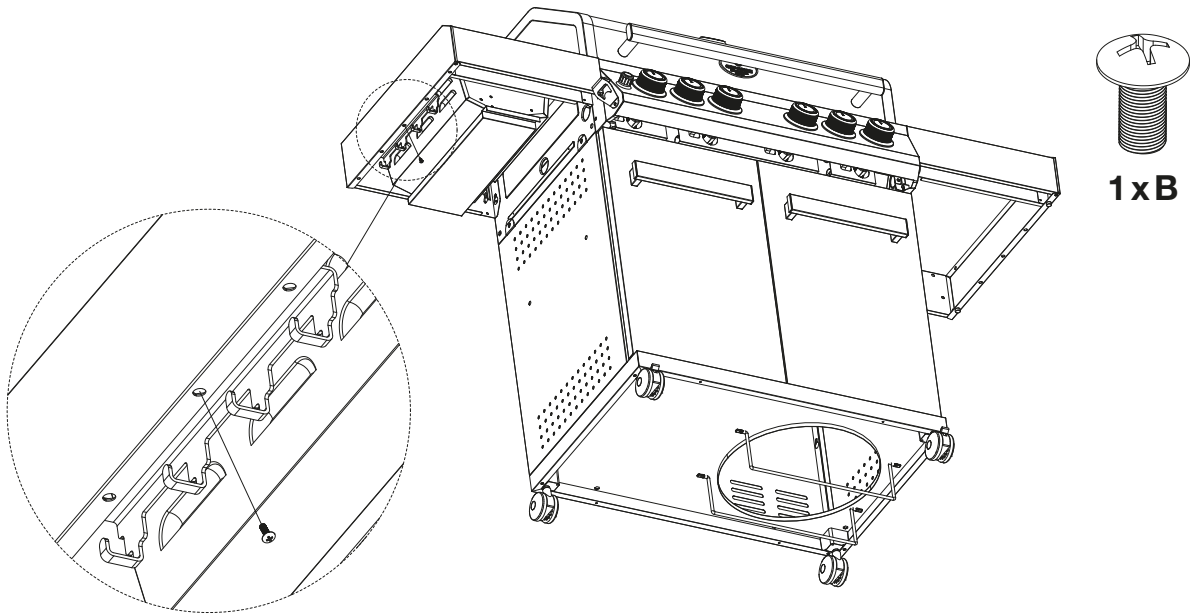
STEP 23



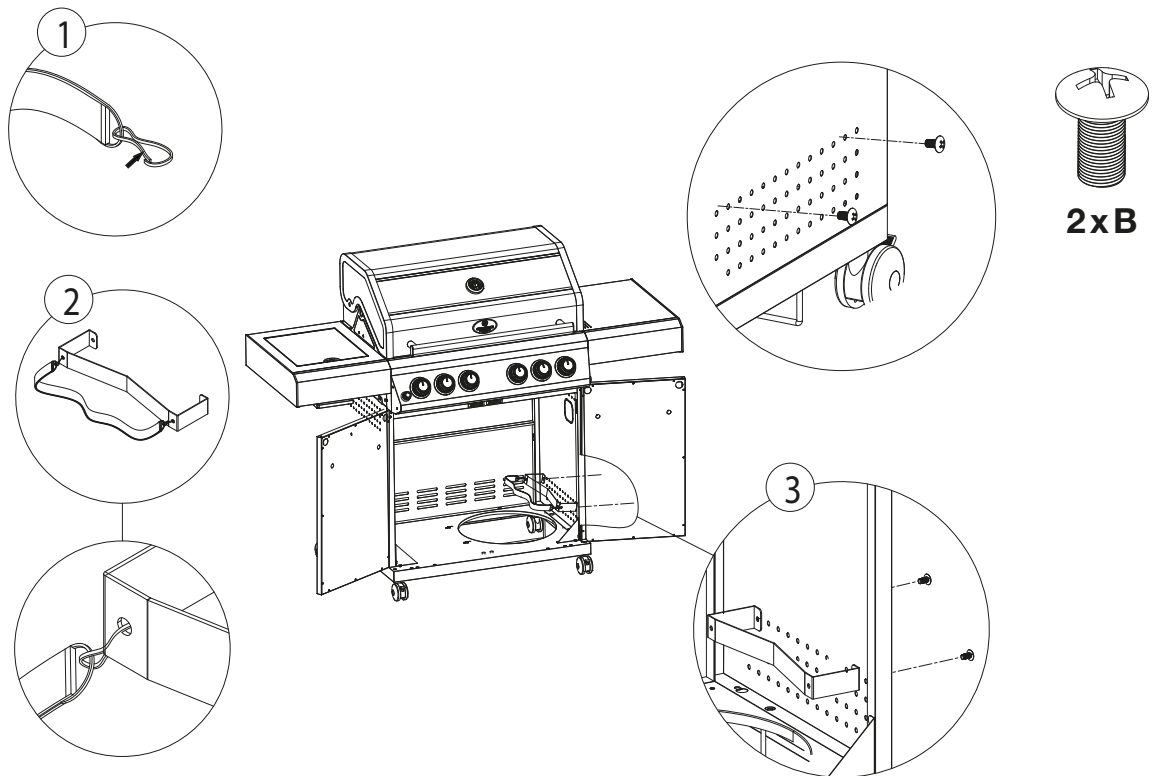
STEP 24



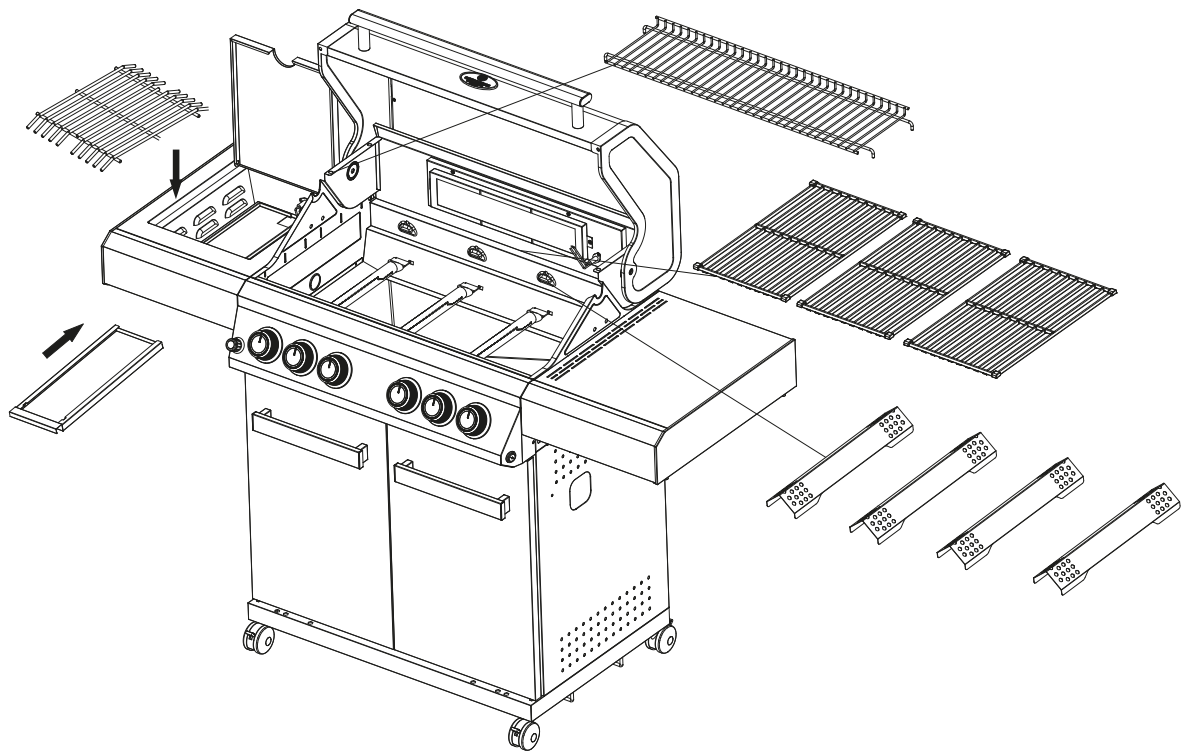
STEP 25



STEP 26



STEP 27



6. Vorbereitung

Sie benötigen eine Butan- oder Propangasflasche sowie einen Druckregler, beides erhältlich bei einem Gasflaschenhändler in Ihrer Nähe.

Diese müssen für den Druck und die Gasart des Geräts geeignet sein.

Der Druckregler muss der aktuellen Fassung der Norm EN 16129 sowie den nationalen Vorschriften entsprechen.

Für den Betrieb des Gasgrills benötigen Sie eine Gasflasche sowie einen modellspezifischen Druckregler: bei „I3+“-Modellen einen Regler für 28–30/37 mbar, bei „I3B/P(30)“-Modellen einen Regler für 28–30 mbar und bei „I3B/P(50)“-Modellen einen Regler für 50 mbar.

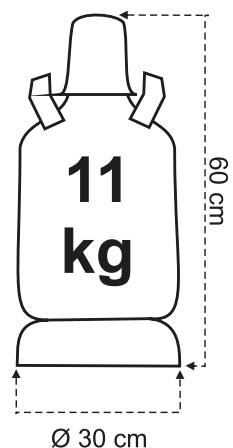
Weitere Angaben dazu finden Sie in Kapitel 9.

Beachten Sie folgende Hinweise:

- Die Gasflasche darf nur aufrecht stehend verwendet werden.
- Die Gasflasche darf maximal 60 cm hoch und 30 cm im Durchmesser sein.
- Dieses Gerät darf nur zusammen mit einem zugelassenen Schlauch und einem entsprechenden Regler verwendet werden.

Energiespartipps:

- Reduzieren Sie die Öffnungszeit des Deckels.
- Schalten Sie den Grill aus, sobald der Grillvorgang abgeschlossen ist.
- Heizen Sie den Gasgrill nur 10 bis 15 Minuten vor (mit Ausnahme bei der ersten Verwendung).
- Heizen Sie nicht länger vor als empfohlen.
- Verwenden Sie keine höhere Leistungseinstellung als erforderlich.



7. Anschluss

Schließen Sie nun die erworbene Gasflasche an Ihren Gasgrill an.

- a) **Stellen Sie beim Wechseln der Gasflasche sicher, dass keine Zündquelle in der Nähe ist.**
- b) Wenn Sie bereit sind, Ihren Gasgrill in Betrieb zu nehmen, setzen Sie den Druckregler auf das Gasflaschenventil auf und drehen Sie ihn fest zu. **Die Länge des Schlauchs darf 1,5 m nicht übersteigen.**

Warnhinweis: Bevor Sie den Gasgrill anzünden, lesen Sie die unter „Anzünden“ beschriebenen Schritte sowie die Warn- und Sicherheitshinweise durch.

Prüfen Sie vor jeder Verwendung den Schlauch auf Risse, Schnitte oder Abrieb. Sollte der Schlauch irgendwelche Mängel aufweisen, darf der Gasgrill nicht verwendet werden.



Stellen Sie beim Wechseln der Gasflasche sicher, dass keine Zündquellen wie Feuer, Zigaretten oder offene Flammen in der Nähe sind. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verdreht ist. Dies könnte den Gasfluss während des

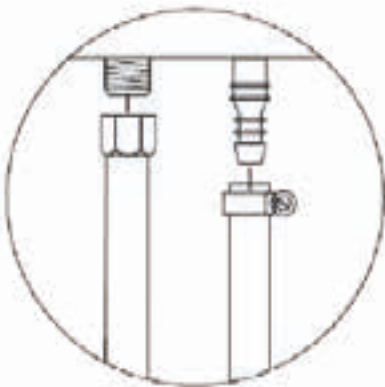
Betriebs beeinträchtigen. Achten Sie zudem darauf, dass der Schlauch keinen Zugbelastungen ausgesetzt ist und keine heißen Teile des Grills berührt.

Verwenden Sie einen bis über 80 °C hitzebeständigen Schlauch.

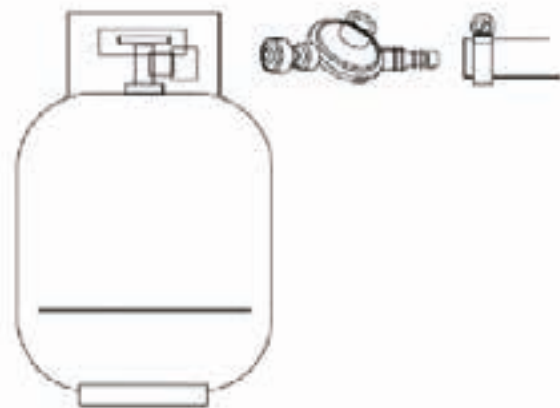
Tauschen Sie den Schlauch alle 2 Jahre aus.

Anschließen der Gasflasche

- a) Drehen Sie die orangefarbene Kappe, sodass der Pfeil in Richtung der Lücke in der Abdeckhaube weist.
- b) Ziehen Sie die Halteklammer heraus und nehmen Sie die orangefarbene Schutzkappe ab. Verwenden Sie kein Werkzeug. Lassen Sie die Kappe an der Flasche hängen.
- c) Prüfen Sie, ob der schwarze Dichtring im Gasflaschenventil eingesetzt ist. Schieben Sie den Regler mit dem Regelknopf nach unten auf das Ventil.
- d) Drehen Sie das Ventil an der Gasflasche im Uhrzeigersinn. Schalten Sie dann den Gasgrill gemäß Anleitung ein.



Anschließen des Reglerschlauchs



Anschließen der Gasflasche und des Reglerschlauchs

Verwenden Sie den Grill erst dann, wenn alle Anschlüsse geprüft wurden und dicht sind.



Warnhinweis: Prüfen Sie die Gasleitung am Anschluss und an sämtlichen anderen Verbindungen stets mithilfe von Seifenlauge auf Lecks.

Ausbauen der Gasflasche

- a) Außer bei Zweiflaschenanlagen mit Umschaltventil drehen Sie hierfür den Gashahn zu, sofern am Gerät vorhanden. Warten Sie, bis die Brenner und die Betriebsleuchte erloschen sind. Bei Anlagen mit Umschaltventil muss nur die leere Flasche abgedreht werden.
- b) Setzen Sie die orangefarbene Schutzkappe wieder auf die leere Gasflasche.

ALLGEMEIN

Auch wenn alle Gasanschlüsse am Grill vor der Auslieferung im Werk auf Dichtheit geprüft wurden, muss am Aufstellort eine vollständige Dichtheitsprüfung durchgeführt werden, da das Gerät während des Transports möglicherweise falsch gehandhabt oder unbeabsichtigt übermäßigem Druck ausgesetzt wurde. Prüfen Sie das ganze System regelmäßig auf Lecks. Gehen Sie dazu wie unten beschrieben vor. Bei Gasgeruch sollten Sie das gesamte System unverzüglich auf Gaslecks prüfen.

VOR DER PRÜFUNG

Stellen Sie sicher, dass sämtliches Verpackungsmaterial vom Grill entfernt wurde, auch die Zurrbänder.

Während der Dichtheitsprüfung ist das Rauchen verboten! Suchen Sie niemals mit einer offenen Flamme nach Leckagen in der Gasleitung!

DICHTHEITSPRÜFUNG

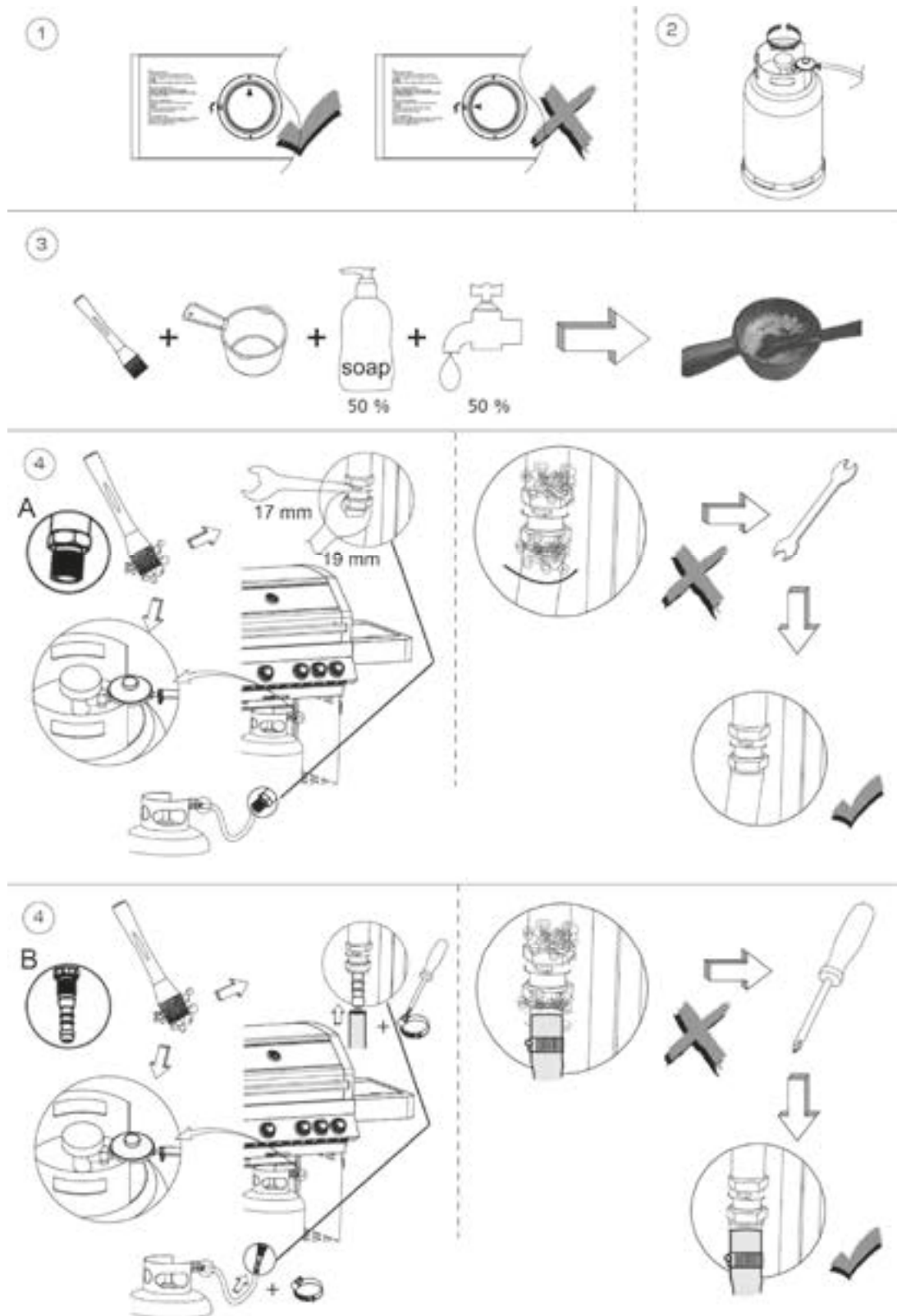
Bereiten Sie eine Seifenlauge aus einem Teil Spülmittel und einem Teil Wasser vor. Sie benötigen eine Sprühflasche, eine Bürste oder einen Lappen, um die Lauge auf die Anschlüsse aufzutragen. Stellen Sie bei der ersten Dichtheitsprüfung sicher, dass die Gasflasche zu 80 % voll ist.

PRÜFVERFAHREN

1. Stellen Sie sicher, dass die Drehregler in der OFF-Stellung stehen. Drehen Sie die Gaszufuhr auf.
2. Prüfen Sie alle Anschlüsse von der Gasflasche über den Druckregler bis zur Verbindung mit dem Hauptgasverteiler (das Rohr zu den Brennern). Wenn die Seifenlauge Blasen bildet, ist ein Leck vorhanden.
3. Drehen Sie bei einem Leck die Gaszufuhr sofort zu und ziehen Sie die undichten Anschlüsse fest.
4. Drehen Sie das Gas wieder auf und prüfen Sie erneut.
5. Tritt weiterhin Gas an einem Anschluss aus, drehen Sie die Gaszufuhr zu und kontaktieren Sie bitte unseren Service.

PRÜFEN SIE DAS SYSTEM NACH JEDEM GASFLASCHENWECHSEL AUF DICHTHEIT.

Prüfen Sie vor jeder Verwendung alle Gasanschlüsse auf Dichtheit. Stellen Sie dafür eine Sprühflasche mit Seifenlauge in der Nähe des Absperrventils der Gaszufuhr bereit. Sprühen Sie alle Anschlüsse ein. Blasen zeigen Lecks an.



8. Warn- und Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie vor der Verwendung Ihres Gasgrills folgende Hinweise:

- a) Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät verwenden. Beachten Sie alle Montagehinweise in dieser Anleitung. Das Nichtbeachten der Hinweise kann zu Problemen während der Verwendung führen.
- b) Der Gasgrill verfügt über zugängliche Teile, die während des Betriebs sehr heiß werden können. Halten Sie kleine Kinder vom Grill fern. Verwenden Sie beim Arbeiten mit besonders heißen Teilen Schutzhandschuhe.
- c) Drehen Sie bei einem Gasleck die Gaszufuhr zum Grill ab, löschen Sie alle offenen Flammen und öffnen Sie den Deckel. Wenn weiterhin Gas austritt, prüfen Sie, ob Schäden vorliegen, Anschlüsse fehlerhaft sind usw. Wenn Sie das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich unverzüglich an unseren Service.
- d) Der Gasgrill darf während der Verwendung nicht bewegt werden.
- e) Bewahren Sie während der Nutzung des Gasgrills keine brennbaren Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe auf.
- f) Der Gasgrill darf nur im Freien verwendet werden.
- g) Suchen Sie nicht mit einer offenen Flamme nach Gaslecks.
- h) Wenn ein Gasleck vorliegt, darf der Grill nicht verwendet werden. Drehen Sie die Gaszufuhr ab.
- i) Versuchen Sie während der Nutzung des Gasgrills nicht, Gasanschlüsse am Grill oder den Gasregler/die Gasflasche abzutrennen.
- j) Bleiben Sie während der Verwendung des Gasgrills aufmerksam. Der Grill darf während der Verwendung zu keinem Zeitpunkt unbeaufsichtigt gelassen werden. Drehen Sie die Gaszufuhr nach dem Gebrauch an der Gasflasche zu.
- k) Reinigen Sie den Grill regelmäßig.
Achten Sie beim Reinigen von Brennern oder Ventilen darauf, die Öffnungen/Anschlüsse von Brennern und Ventilen nicht zu vergrößern.
- l) Das Gerät darf nicht in der Garage oder in einem anderen geschlossenen Raum verwendet werden. Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien usw. fern. Empfohlen wird ein Sicherheitsabstand von mind. 0,5 bis 1,0 Meter.
- m) Der Gasgrill sollte mindestens einmal jährlich von einem kompetenten Techniker gewartet werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu warten.
- n) Jede bauliche Veränderung am Gerät kann zu einer Gefahrensituation führen. Versuchen Sie nicht, die Hauptbedienelemente des Gasgrills, z. B. Gashähne, Einspritzdüsen oder Ventile, eigenmächtig zu verändern.



WARNHINWEIS: Der schwarze Bereich des Griffs (siehe Abbildung) wird bei Betrieb des Grills heiß. Seien Sie vorsichtig! Der schwarze Bereich darf nicht berührt werden.

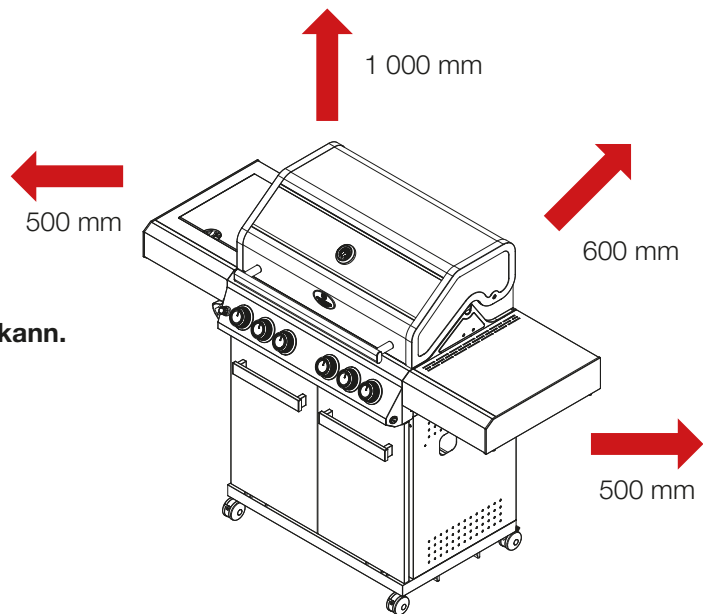
Da der Gasgrill das Austreten unverbrannten Gases nicht überwachen oder verhindern kann, darf der Grill nur im Freien oder in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt und verwendet werden. Damit ein Bereich gut belüftet ist, müssen wenigstens 25 % der (Gesamt-)Wandfläche dieses Bereichs offen sein.

Einzuhaltende Mindestabstände zu brennbarem Material:

Hinten: 600 mm

Seiten: 500 mm

Oben: 1.000 mm



Achten Sie darauf, dass kein starker Wind von hinten durch den Gasgrill blasen kann.

9. Sicherheitsvorkehrungen

- a) Prüfen Sie nach dem Verbinden von Anschlüssen stets mithilfe von Seifenlauge, ob am Anschluss Gas austritt.
- b) Beim Anzünden der Brenner muss der Deckel immer geöffnet sein.
- c) Verwenden Sie für das Grillen Ofenhandschuhe sowie stabile, lange Grillwerkzeuge.
- d) Seien Sie auf Unfälle oder Brände vorbereitet. Vergewissern Sie sich, wo sich Erste-Hilfe-Kasten und Feuerlöscher befinden, und machen Sie sich mit deren Verwendung vertraut.
- e) Halten Sie Stromkabel und den Gasschlauch von heißen Oberflächen fern.
- f) Grillen Sie stets vorsichtig.

10. Anzünden

Vorsicht: Beim Anzünden der Brenner muss der Deckel geöffnet sein.
Halten Sie Ihr Gesicht während des Zündens nicht direkt über den Gasgrill.
Ihr Gasgrill wird wie folgt angezündet:

Anzünden mit der Zündgassteuerung

Stellen Sie alle Gasregler am Gasgrill auf „OFF“. Drehen Sie das Gasflaschenventil am Druckregler auf. Um einen Funken zu erzeugen, müssen Sie den Drehregler (A) drücken und in dieser Position 3 bis 5 Sekunden lang gedrückt halten, um Gas ausströmen zu lassen. Drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn auf „HIGH“ (B). Der Funke zündet das Brenner-Zündrohr (C). Sie hören ein „Klack“ vom Zündgerät und eine 7 bis 12 cm lange orangefarbene Flamme (D) kommt aus dem Brenner-Zündrohr links vom Brenner.

Halten Sie den Drehregler nach dem „Klack“ weitere 2 Sekunden gedrückt, damit das Gas ganz bis in das Brennerrohr (E) fließen kann und die Zündung sicher erfolgt.

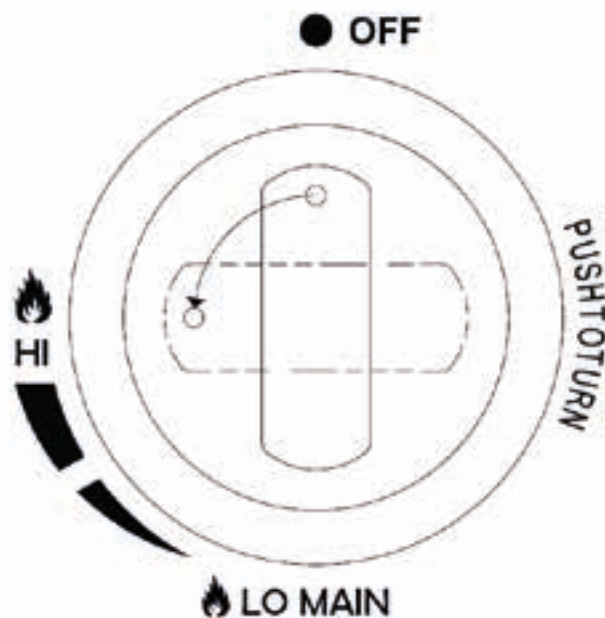
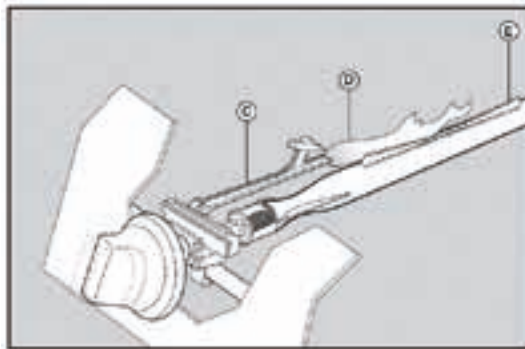
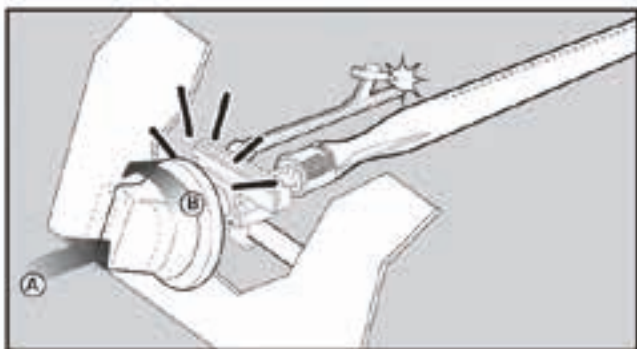
Wenn der Brenner gezündet hat, entzünden sich auch benachbarte Brenner, wenn die entsprechenden Drehregler auf „HIGH“ gedreht sind.

In der Stellung „HIGH“ sollte die Brennerflamme etwa 12 bis 20 mm lang und der Orangeanteil der Flamme minimal sein. Drehen Sie die Drehregler vollständig gegen den Uhrzeigersinn, um die minimale Einstellung zu erreichen.

Sollten Sie Schwierigkeiten haben, Ihren Gasgrill mit obigen Schritten zu zünden, fragen Sie Ihren Händler um Rat.



WARNHINWEIS: Wenn sich der Brenner weiterhin nicht zünden lässt, drehen Sie den Drehregler auf „OFF“ und warten Sie 5 Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, bevor Sie einen erneuten Zündversuch unternehmen.



11. Lagerung

Ihre Gasflasche muss im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert und bei Nichtgebrauch von Ihrem Gasgrill getrennt werden. Trennen Sie Ihre Gasflasche nur im Freien und fern von Zündquellen vom Gasgrill ab. Wenn Sie Ihren Gasgrill nach längerer Lagerung verwenden möchten, prüfen Sie ihn zuvor auf Gaslecks und etwaige Verunreinigungen der Brenner usw. Beachten Sie für einen sicheren Betrieb des Gasgrills auch die Reinigungshinweise.

Wenn der Gasgrill im Freien gelagert wird, stellen Sie sicher, dass alle Bereiche unter dem Bedienfeld frei sind (keine Insekten usw.). Dieser Bereich muss freigehalten werden, da ansonsten die Verbrennungs- bzw. Lüftungsluft nicht frei strömen kann.

12. Reinigung

Ihr Gasgrill sollte alle 90 Tage gewartet werden, mindestens jedoch einmal jährlich. Auf diese Weise verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Gasgrills.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Brenner zünden mit der Zündanlage nicht	Gasflasche ist leer	Gasflasche gegen eine volle tauschen
	Fehlerhafter Regler	Regler kontrollieren oder ersetzen lassen
	Brenner sind verunreinigt	Brenner reinigen
	Gasdüsen oder Schlauch sind verunreinigt	Düsen und Schlauch reinigen
Niedrige Flamme oder Flammenrückschlag (Feuer im Brennerrohr – es kann ein Zischen oder Rauschen hörbar sein)	Brenner sind verunreinigt	Brenner reinigen
	Gasdüsen oder Schlauch sind verunreinigt	Düsen und Schlauch reinigen
	Starker Wind	Gasgrill windgeschützt aufstellen
Gasventil ist schwer zu drehen	Gasventil klemmt	Gasventil austauschen

Wenn sich Ihr Problem mit obigen Maßnahmen nicht lösen lässt, wenden Sie sich bitte an +49 (0)2159 69734-0 oder shop@chef-cuisine.de.

Ihr Gasgrill ist einfach und mit minimalem Aufwand zu reinigen. Befolgen Sie einfach diese praktischen Tipps.

- Schalten Sie den Brenner 15 bis 20 Minuten lang ein. Fetttropfen werden von Grill und Lavastein abgebrannt. Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie fortfahren.
- Die Roste sollten in regelmäßigen Abständen durch Einweichen und Waschen in Seifenlauge gereinigt werden.
- Die Innenflächen des Gehäusedeckels sollten ebenfalls mit warmem Seifenwasser gewaschen werden. Verwenden Sie eine Drahtbürste, Stahlwolle oder einen Scheuerschwamm, um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Brenner und stellen Sie sicher, dass sie frei von Insekten und Spinnen sind, die das Gassystem verstopfen und den Gasstrom stören könnten. Reinigen Sie das Innere der Hauptbrenner vorsichtig und entfernen Sie sämtliche Verunreinigungen.
- Jede bauliche Veränderung am Gerät kann zu einer Gefahrensituation führen und ist untersagt.

13. Sicherheitshinweise zum Gasgrill

- Stellen Sie Ihren Gasgrill auf einer stabilen, ebenen Fläche auf, in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen wie Holzzäunen oder überhängenden Ästen.
- Verwenden Sie den Gasgrill niemals im Innenbereich!
- Sobald er angezündet wurde, darf der Gasgrill weder bewegt noch unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere in sicherer Entfernung zum Gasgrill.
- Halten Sie einen Feuerlöscher bereit.
- Der Gasgrill wird im Betrieb heiß. Berühren Sie Deckel, Griff usw. nur mit Grillhandschuhen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Lagerung vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie den Grill nur im Freien!
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung durch, bevor Sie den Gasgrill verwenden.
- Die zugänglichen Teile können sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder davon fern!
- Bewegen Sie den Gasgrill nicht während des Gebrauchs.
- Drehen Sie die Gaszufuhr nach dem Gebrauch an der Gasflasche zu.
- Jede bauliche Veränderung am Gerät kann zu einer Gefahrensituation führen und ist untersagt.

14. Seitenbrenner

Für eine optimale Nutzung bei minimalem Gasverbrauch sollten Sie folgende Punkte beachten:

- Stellen Sie die Flammengröße nach dem Zünden des Brenners auf den von Ihnen gewünschten Wert zwischen Maximum und Minimum ein.
- Verwenden Sie nur passendes Geschirr mit flachem Boden.
- Reduzieren Sie die Flamme, sobald der Geschirrinhalt zu kochen beginnt.
- Benutzen Sie das Geschirr möglichst mit Deckel.
- Empfehlung: Verwenden Sie Geschirr mit einem Durchmesser von 20 bis 24 cm.

15. Stromversorgung

Für die LEDs benötigt das Produkt 4 x 1,5-V-Batterien.

Batterietyp: AA 1,5 V

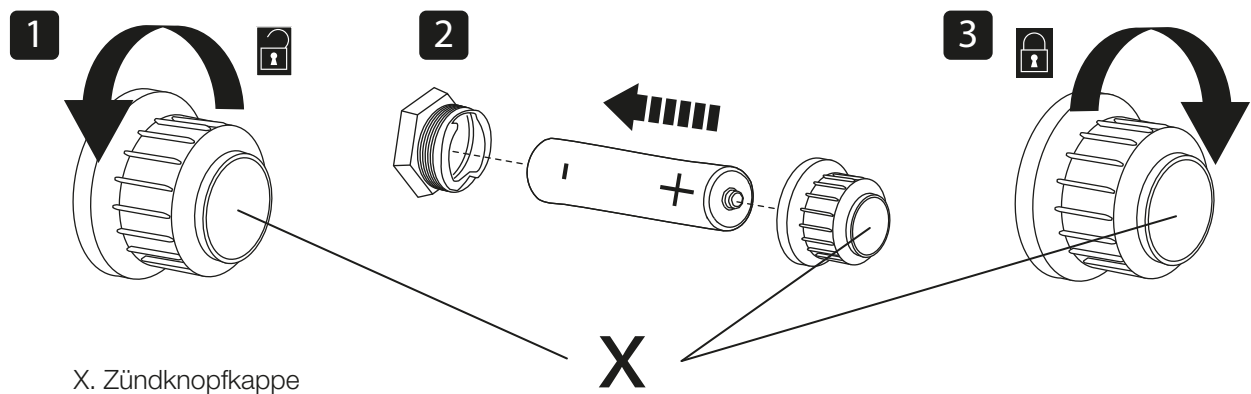
Anmerkungen: Nicht alle Modelle haben Lampen.

16. Austauschen von Zünder- und LED-Batterien

Wenn die Zünder keine Funken mehr schlagen, muss die Batterie ausgetauscht werden.

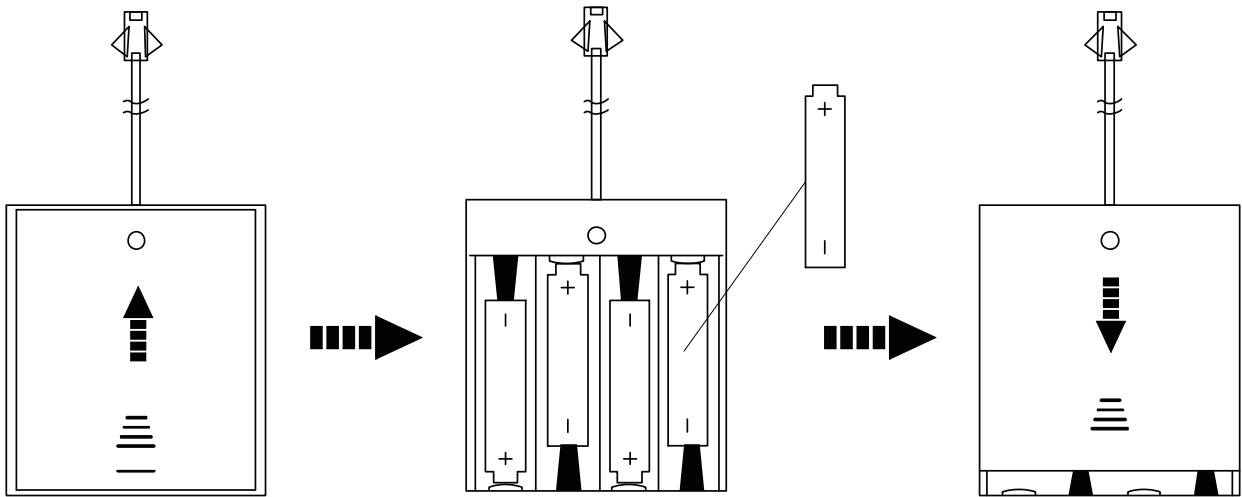
A. Wechseln der Zünderbatterie


1. Die Zündknopfkappe befindet sich außen an der rechten Seitenwand des Grills.
2. Drehen Sie die Zündknopfkappe gegen den Uhrzeigersinn ab. Nehmen Sie die Batterie aus dem Batteriefach.
3. Setzen Sie eine neue Alkalibatterie der Größe AA ein. Achten Sie darauf, die Batterie mit dem Minuspol voran in das Batteriefach zu schieben.
4. Drehen Sie die Zündknopfkappe im Uhrzeigersinn auf.



B. Wechseln der LED-Batterie

1. Öffnen Sie den Deckel der Batteriebox.
2. Setzen Sie 4 Batterien der Größe AA ein. Plus- und Minuspole der Batterien müssen mit der im Batteriefach angezeigten Polarität übereinstimmen.
3. Schließen Sie den Deckel.



Entsorgung	
	<p>Diese Kennzeichnung gibt an, dass das Produkt innerhalb der EU nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Um Umweltbelastungen und Gesundheitsschäden zu vermeiden, müssen das Produkt und seine Teile ordnungsgemäß entsorgt und der Wiederverwertung zugeführt werden. Geben Sie das Altgerät an einer zugelassenen Sammelstelle ab oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Dieser nimmt das Produkt zurück und führt es dem umweltfreundlichen Recycling zu.</p>

17. Austauschen eines Hauptbrenners

1. Ermitteln Sie, welcher Brenner beschädigt ist. Drücken Sie den Halteclip heraus und entnehmen Sie den beschädigten Brenner.



2. Setzen Sie einen neuen Brenner ein und befestigen Sie ihn mit dem Halteclip.

LOYALTY for BRANDS GmbH

Meerbuscher Str. 78
 D-40670 Meerbusch
 Telefon: +49 (0)2159 69734-0
 Website: www.l4brands.com

6. Preparation

You will need to purchase an LPG gas bottle and a pressure regulator from your nearest gas retailer. These must correspond to the pressure and gas category of the appliance.

The regulator must comply with the current version of EN16129 and with national regulations.

To operate the gas grill, you will need to purchase a gas bottle and a 28-30/37 mbar regulator for I3+ models, a 28-30 mbar regulator for the I3B/P(30), or a 50 mbar regulator for the I3B/P(50).

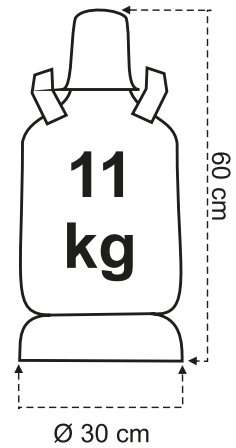
See point 9 for further instructions.

The following instructions must be complied with:

- a) The gas bottle must be used only in the upright position.
- b) The gas bottle used must not exceed 60 cm in height and 30 cm in diameter.
- c) This appliance must be used only with an approved hose and regulator.

Energy saving tips:

- a) Reduce the time that the lid is open.
- b) Turn the grill off as soon as cooking is completed.
- c) Preheat the gas grill for 10 to 15 minutes only. (Except for the first use)
- d) Do not preheat longer than recommended.
- e) Do not use a higher setting than required.



7. Installation

After purchasing your gas bottle you can connect it to your gas grill.

- a) **When changing the gas bottle, stay away from any sources of ignition.**
- b) When ready to use your gas grill, insert the regulator into the gas bottle valve, and tighten firmly. **The maximum length of hose must not exceed 1.5 m.**

Warning: Refer to the lighting instructions and warning/safety information before attempting to light your gas grill.



Check the hose before each use, looking for cracking, cuts, or abrasions. If the hose is faulty in any way, do not use your gas grill.

When changing the gas bottle, ensure no sources of ignition are close by, e.g. fires, cigarettes, naked flames. Make sure that the appliance is switched off.

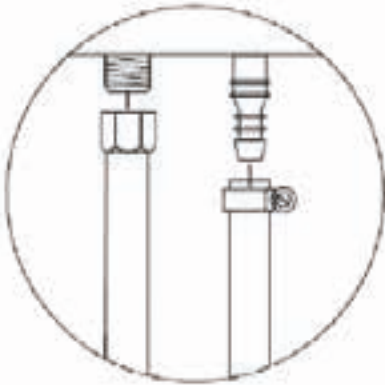
Ensure that the hose is not subjected to twisting. This will affect the gas flow when using the grill. In addition, the hose must not be subject to undue tension, and it must not touch any hot part of the grill.

Use a flexible hose which is heatproof above 80°C.

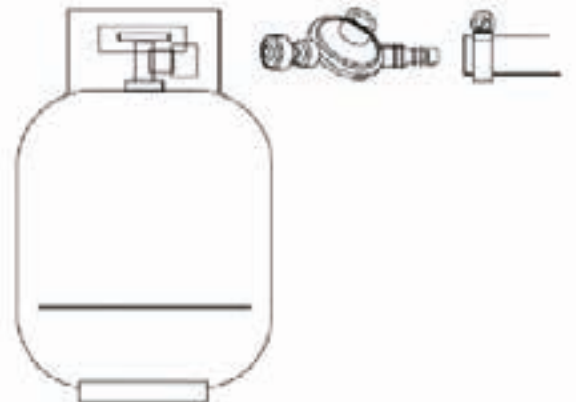
Change the flexible hose every 2 years.

How to connect a gas bottle

- a) Turn the orange cap so that the arrow is pointing to the gap in the shroud.
- b) Remove the orange safety cap by pulling the lanyard out. Do not use tools. Leave the cap hanging.
- c) Check that the black sealing washer is positioned inside the gas bottle valve. Push the regulator and knob down over the valve.
- d) Turn the valve clockwise on gas bottle, then turn on the gas grill as instructed.



Installing regulator hose



Installing gas bottle & regulator hose

Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak.



Warning: Always test the gas line for leaks at the connector and at all connections, using soapy water.

How to disconnect a gas bottle

- a) Except for twin-bottle installations with a changeover valve, turn off the gas tap if it is fitted to the appliance. Wait until the burner and pilot light have gone out. For installations with a changeover valve, it is necessary only to close the empty bottle.
- b) Replace the orange safety cap onto the empty gas bottle.

GENERAL

Although all gas connections on the grill are leak-tested at the factory prior to shipment, a complete gas-tightness check must be performed at the installation site, due to possible mishandling in shipment, or excessive pressure having unknowingly been applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks, following the procedures listed below. If the smell of gas is detected at any time, you should immediately check the entire system for leaks.

BEFORE TESTING

Make sure that all packing material is removed from the grill, including tie-down straps.

DO NOT SMOKE WHILE LEAK TESTING. NEVER PERFORM A LEAK TEST WITH USING AN OPEN FLAME.

LEAK TESTING

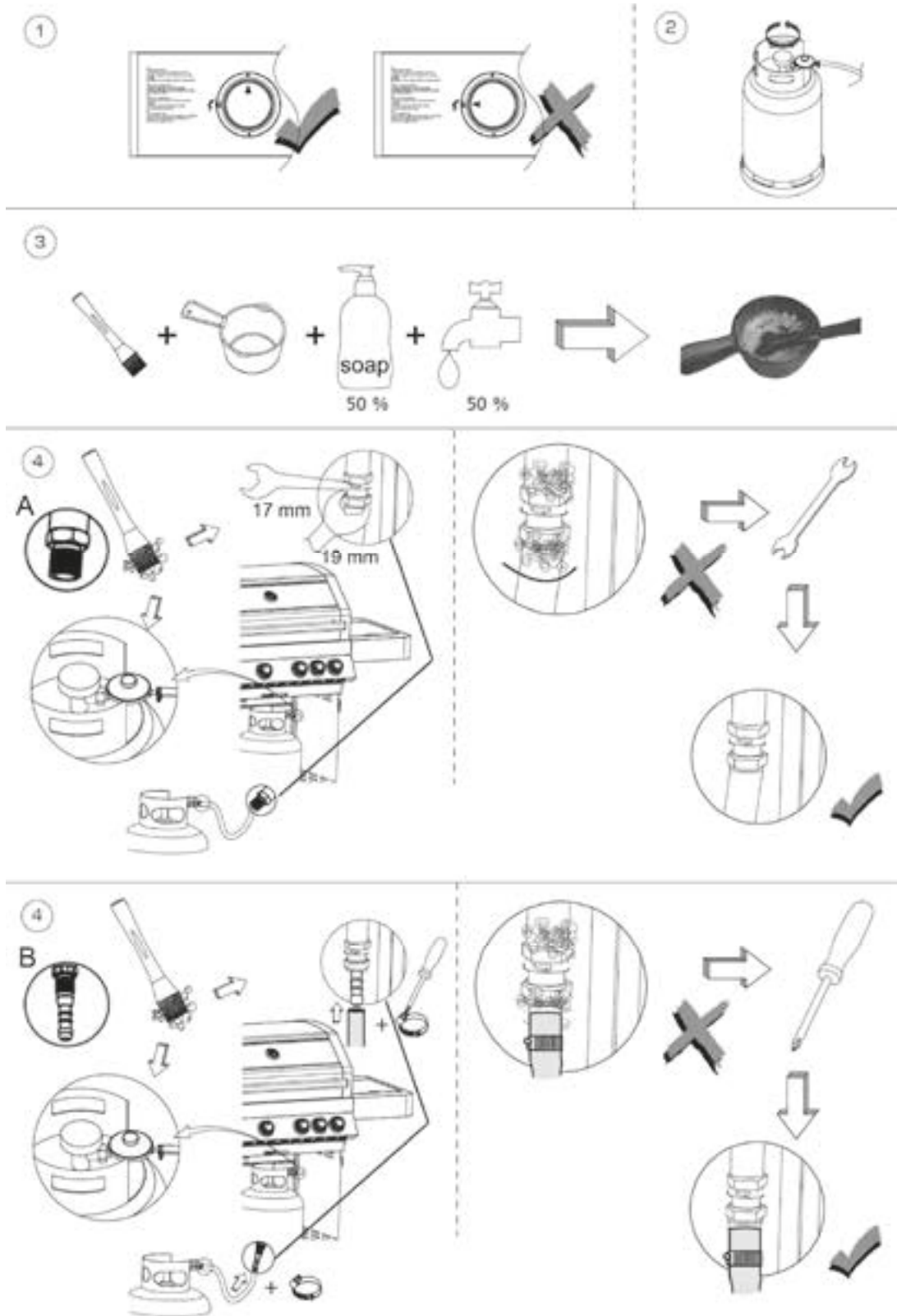
Make a soap solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fittings. For the initial leak test, make sure the gas bottle is 80% full.

TO TEST

1. Make sure the control valves are in the OFF position, and turn on the gas supply.
2. Check all connections from the gas regulator and supply valve, up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burners). Soap bubbles will appear where a leak is present.
3. If a leak is present, immediately turn off the gas supply and tighten the leaking fittings.
4. Turn the gas back on and recheck.
5. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn off the gas supply and please contact our service team.

ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY GAS BOTTLE CHANGE

Check all gas supply fittings for leaks before each use. It is handy to keep a spray bottle of soapy water near the shut-off valve of the gas supply line. Spray all the fittings. Bubbles indicate leaks.



8. Warning and safety points

Please read the following points before using your gas grill:

- a) Read the instructions before using the appliance. Please follow all assembly instructions in this manual; if instructions are not followed, problems may occur during use.
- b) This gas grill has accessible parts may be very hot during use. Keep young children away. Use protective when handling particularly hot components.
- c) In the event of a gas leak, shut off gas to the grill, extinguish any open flames, open the lid, and if the leak continues, check for damage, poor connections etc. Contact our service immediately if the problem cannot be solved.
- d) Do not move the gas grill during use.
- e) When operating the gas grill, do not use or store any flammable liquids or vapours in the vicinity.
- f) This gas grill is to be used outdoors only.
- g) Do not use a naked flame to check for gas leaks.
- h) Do not operate the grill if there is a gas leak. Turn off the gas supply.
- i) Do not attempt to disconnect any gas fitting on the grill or the gas regulator/bottle while the grill is being used.
- j) Care is advised when operating your gas grill. You should never leave it unattended while in use. Turn off the gas supply at the gas bottle after use.
- k) The grill should be cleaned regularly.
Take care not to enlarge burner ports or orifice/nozzle openings when cleaning the burner or valves.
- l) Do not attempt to use this appliance in a garage or any enclosed area. This appliance must be kept away from flammable materials, etc. We recommend a clear distance of at least 0.5 to 1.0 metres from any flammable materials.
- m) We recommend that this gas grill is serviced at least once per year by a competent engineer. Do not attempt to service this appliance yourself.
- n) Any modification of the appliance may be dangerous. Do not attempt any unauthorised intervention on the main controls of this gas grill, e.g. gas taps, injectors, valves.



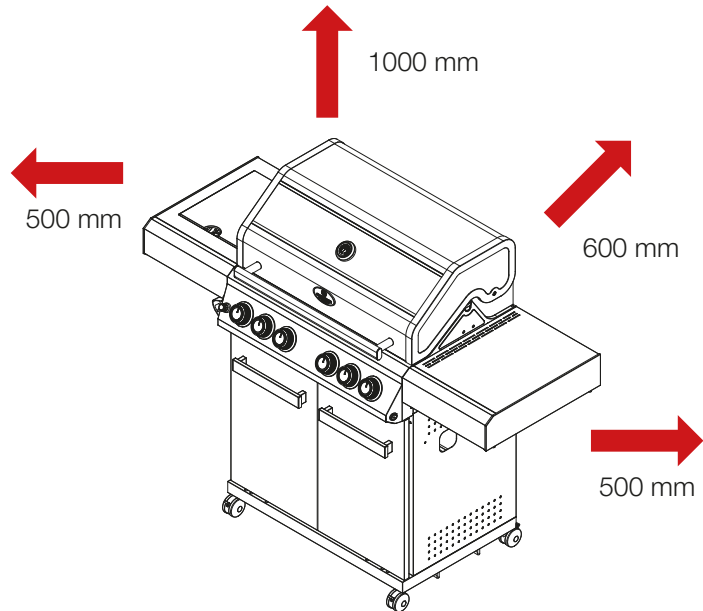
WARNING: The black area of the handle (see picture above) becomes hot when the grill is in use: BE CAREFUL! Do not touch the black area.

Since this gas grill does not restrict the emission of unburned gas, it must be installed and used outdoors, or in an amply ventilated area. For this gas grill to be in an amply ventilated area, that area must have at least 25% of the surface (total wall surface) area open.

Mandatory minimum clearances from combustible materials must be:

- Rear - 600 mm**
- Sides - 500 mm**
- Top - 1000 mm**

Strong wind must not blow through the back of the gas grill.



9. Safety precautions

- a) After making connections, always use soapy water to test gas line for leaks at connector.
- b) The top lid must always be open when lighting the burner.
- c) Use oven gloves and sturdy, long handled gas grill tools when cooking on the grill.
- d) Be prepared in case an accident or fire occurs. Know the location of the first aid kit and fire extinguishers, and know how to use them.
- e) Keep any electrical supply cables and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- f) Always cook with great care.

10. Lighting instructions

Caution: The lid must be open when lighting the burner.
Do not stand with your face directly over the gas grill when lighting it.
Your gas grill has following ignition method:

Pilot gas control ignition:

With all gas controls on the gas grill in the OFF position, turn the gas bottle valve to the ON position at the regulator. To create a spark you must push the control knob (A) in, and hold it in this position for 3-5 seconds to allow gas flow. Then turn the knob anticlockwise to HIGH (B). The spark will ignite the burner lighting tube (C). You will hear a “snap” from the igniter and you will also see a 7 to 12 cm orange flame coming from the burner lighting tube at the left of the burner (D).

Continue to hold the burner control knob in for two seconds after the “snap”. This allows gas to flow completely down the burner tube (E) and ensure ignition.

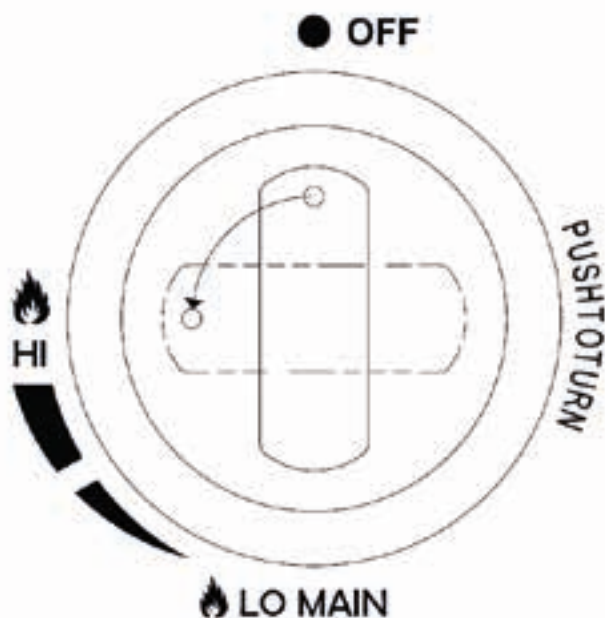
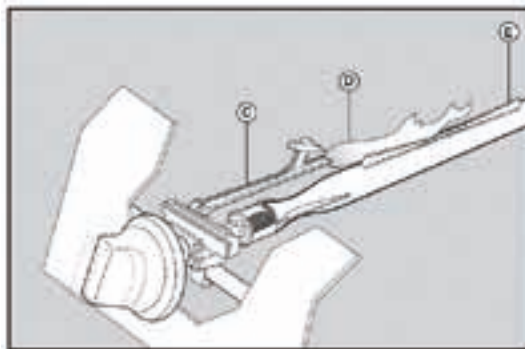
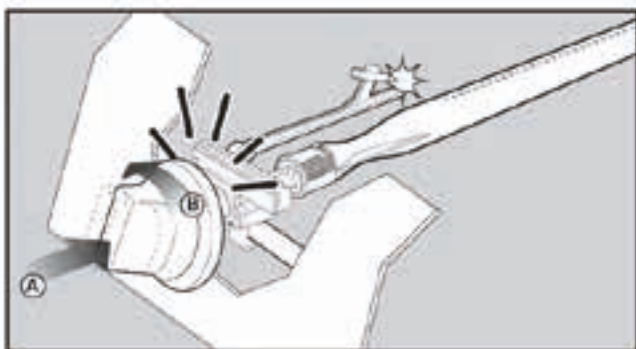
When the burner is alight, adjacent burners will cross-light when their controls are turned to “HIGH”

At the HIGH setting, the burner flame should be approximately 12 to 20 mm long, with a minimum of orange flame. Turn the gas control fully anticlockwise for the minimum setting.

If you have difficulty lighting your gas grill after following the above steps, contact your dealer for advice.



WARNING: If the burner still does not light, turn the burner control knob to OFF and wait 5 minutes for the gas to clear, before lighting again.



11. Storage

Your gas bottle must be stored outdoors in a well ventilated area, and it must be disconnected from your gas grill when not being used. Ensure that you are outdoors and away from any sources of ignition before attempting to disconnect your gas bottle from your gas grill.

When using your gas grill after a period of storage, please check it before use for gas leaks and for any obstructions in the burner, etc. Also follow the cleaning instructions to ensure gas grill is safe.

If the gas grill is stored outdoors, check that all areas under the control panel are free from any obstructions (insects etc.) This area must be kept free, as obstructions may affect the flow of combustion or ventilation air.

12. Cleaning instructions

Maintenance of your gas grill is recommended every 90 days, but is absolutely essential at least once a year. By doing so, you will extend the life of your gas grill.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
Burners will not light using the ignition system	LP gas bottle empty	Replace with a full gas bottle
	Faulty regulator	Have regulator checked or replaced
	Obstructions in burners	Clean burners
	Obstructions in gas jets or hose	Clean jets and hose
Low flame or flashback (fire in burner tube – a hissing or roaring noise may be heard)	Obstructions in burners	Clean the burners
	Obstructions in gas jets or hose.	Clean jets and hose
	Windy conditions.	Use gas grill in a more sheltered spot
Gas valve knob difficult to turn	Gas valve jammed	Replace gas valve

If your problem is not resolved from the information above, please call +49 2159 69734-0 or shop@chef-cuisine.de.

Your gas grill can be cleaned with minimum effort; just follow these helpful hints for cleaning convenience.

- a) Turn the burner on for 15 to 20 minutes. Grease drippings will be burned off from the grill and the lava rock. Ensure appliance is cold before continuing.
- b) Grids should be cleaned periodically by soaking and washing in soapy water.
- c) The interior surfaces of the grill housing cover should also be washed with hot, soapy water. Use a wire brush, steel wool, or scouring pad to remove stubborn spots.
- d) Periodically check the burner to ensure that it is free from insects and spiders which may clog the gas system, deflecting gas flow. Clean the inside of the main burner carefully, making sure that there are no obstructions.
- e) Any modifications of this appliance may be dangerous, and are not permitted.

13. Gas grill safety information

- Stand your gas grill on a safe level surface, away from inflammable items such as wooden fences or overhanging tree branches.
- Never use your gas grill indoors!
- Once lit, do not move your gas grill or leave it unattended.
- Keep children and pets at a safe distance from the gas grill.
- Keep a fire extinguisher handy.
- The gas grill will become hot when in use, so use gloves to handle lids etc.
- Ensure that the appliance has completely cooled down before storing.
- Use outdoors only!
- Read the instructions before using the gas grill.
- Accessible parts may be very hot. Keep young children away!
- Do not move the gas grill during using.
- Turn off the gas supply at the gas bottle after use.
- Any modification of the appliance may be dangerous and be not permitted.

14. Side burners

To get the maximum yield with the minimum gas consumption, it is useful to keep the following points in mind:

- Once the burner has been lit, adjust the flame according to your needs, between “Maximum” and “Minimum” positions.
- Use proper pan size (with flat bottom only) for each burner
- When the contents of the pan start to boil, turn the knob down to “Reduced rate position” (small flame).
- Always put a lid on the pan.
- Suggestion: use pans of Ø 20 to 24 cm.

15. Electric energy

Product requires 4 x 1.5 V cells to light the LED

Battery type: AA 1.5 V

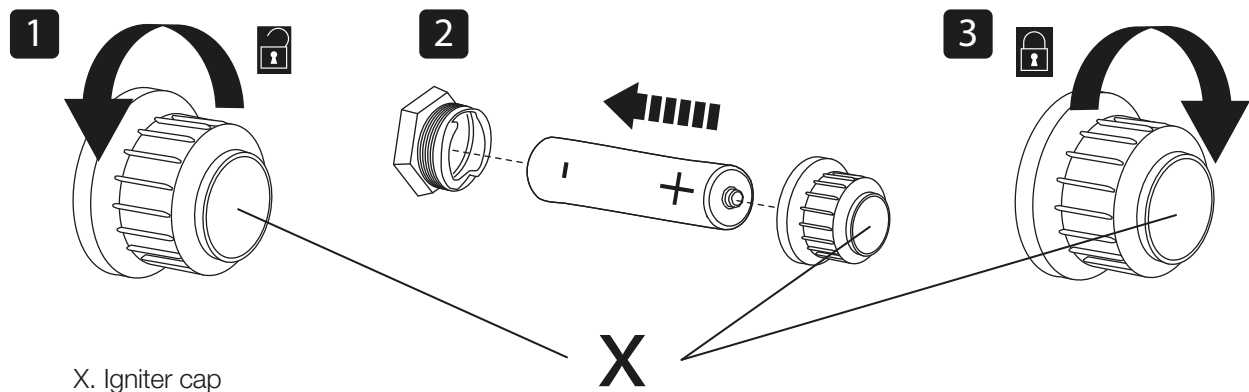
Remarks: Some models have lights, some do not.

16. Replacing the igniter and LED batteries

If igniters stop sparking, the battery should be replaced.

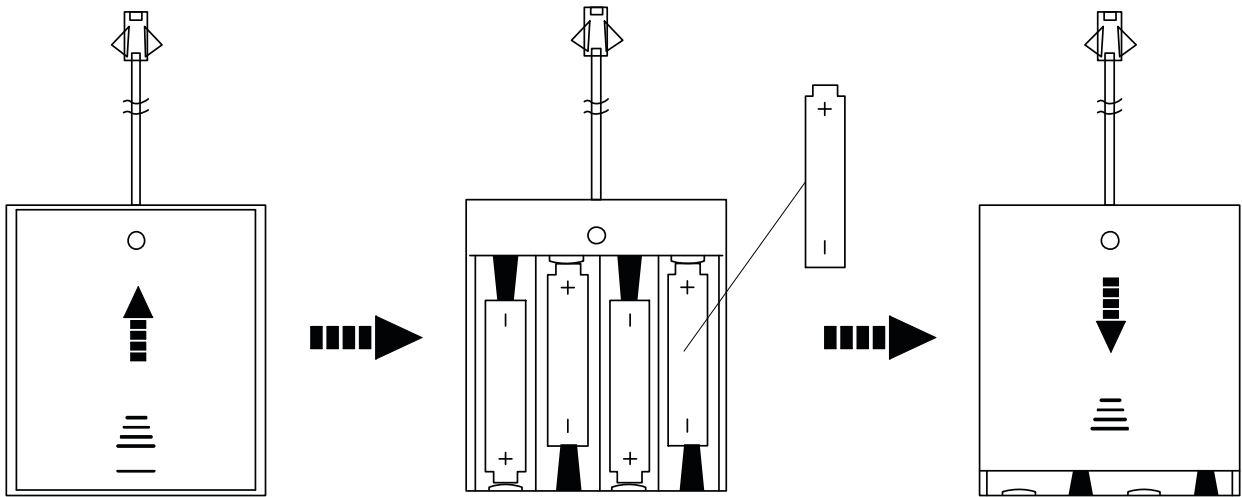
A. Changing the igniter battery

1. The igniter button cap is located on the outside of the grill’s right side panel.
2. Unscrew igniter button cap counterclockwise to remove. Remove battery from its compartment.
3. Replace with a new alkaline “AA” size battery. Install the negative end of the AA battery first.
4. Screw igniter button cap clockwise into place.



B. Changing the LED battery

1. Find the battery box, and open the lid.
2. Insert 4 x “AA” size batteries. The positive and negative poles of the batteries should match the polarity shown on the compartment.
3. Close the lid.



Correct disposal of this product	
	<p>This marking indicates that throughout the EU this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible uncontrolled waste disposal from harming the environment or human health, recycle the product responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems, or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.</p>

17. Changing a main burner

1. First find out which main burner is broken, then push out the circlip, and remove the broken burner.



2. Replace it with a new burner and fix it with the circlip.

LOYALTY for BRANDS GmbH

Meerbuscher Str. 78
 D - 40670 Meerbusch
 Phone: +49 2159 69734-0
 Web: www.l4brands.com

6. Préparation

Vous devez vous procurer une bouteille de gaz GPL et un détendeur auprès de votre fournisseur de gaz. Ils doivent correspondre à la pression et à la catégorie de gaz de l'appareil.

Le détendeur doit être conforme à la norme EN16129 actuellement en vigueur ainsi qu'aux réglementations nationales.

Afin de faire fonctionner le barbecue à gaz, vous devez vous procurer une bouteille de gaz et un détendeur 28-30/37 mbar pour les modèles I3+, un détendeur 28-30 mbar pour les modèles I3B/P(30), ou un détendeur 50 mbar pour les modèles I3B/P(50).

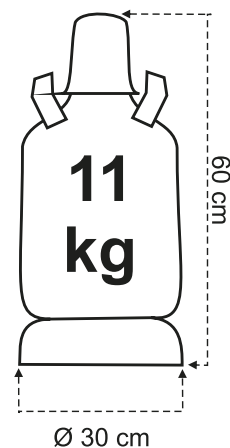
Voir point 9 pour des instructions détaillées.

Il est impératif de respecter les instructions suivantes :

- La bouteille de gaz doit impérativement être à la verticale pendant son utilisation.
- La taille de la bouteille de gaz ne doit pas dépasser 60 cm de hauteur et 30 cm de diamètre.
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec un tube et un détendeur homologués.

Conseils d'économie d'énergie :

- Réduisez le temps d'ouverture du couvercle.
- Éteignez le barbecue dès que la cuisson est terminée.
- Préchauffez le barbecue à gaz pendant 10 à 15 minutes seulement.
(sauf pour la première utilisation)
- Ne préchauffez pas plus que la durée recommandée.
- N'utilisez pas un réglage supérieur à celui requis.



7. Installation

Après acquisition de la bouteille de gaz, vous pouvez la connecter à votre barbecue à gaz.

- a) **Lors du changement de la bouteille de gaz, restez à l'écart de toute source d'étincelles.**
- b) Quand vous êtes prêt·e à utiliser votre barbecue à gaz, insérez le détendeur dans la valve de la bouteille de gaz et serrez fermement. **La longueur maximale du tube ne doit pas dépasser 1,5 m.**

Avertissement : consultez les instructions d'allumage et les consignes de sécurité/les avertissements avant d'allumer votre barbecue à gaz.



Vérifiez si le tube présente des fissures, des coupures ou des traces d'usure avant chaque utilisation. Si le tube est défectueux, n'utilisez votre barbecue à gaz en aucun cas.

Lors du changement de la bouteille de gaz, assurez-vous d'être à l'écart de toute source d'ignition, comme des feux, des cigarettes ou des flammes nues. Assurez-vous que l'appareil est éteint.

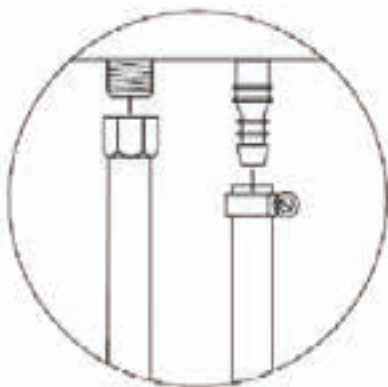
Veillez à ce que le tube ne soit pas en torsion. Cela affecterait le débit de gaz lors de l'utilisation du barbecue à gaz. En outre, le tube ne doit pas être soumis à une tension excessive, et ne doit pas non plus être en contact avec aucune des pièces chaudes du barbecue.

Utilisez un tube flexible et résistant à la chaleur au-delà de 80 °C.

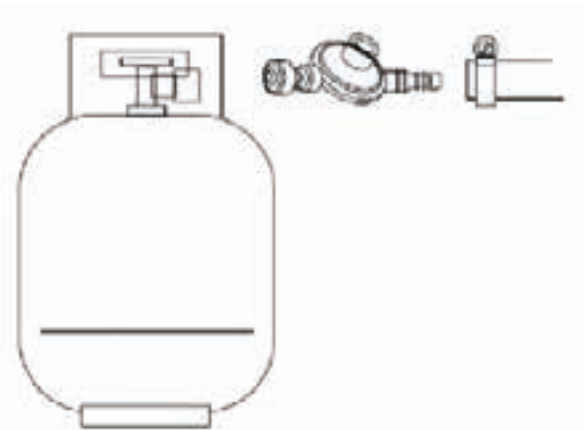
Changez le tube flexible tous les 2 ans.

Comment brancher une bouteille de gaz

- a) Tournez le capuchon orange de manière à ce que la flèche pointe vers le chapeau.
- b) Retirez le capuchon de sécurité orange en retirant le cordon. N'utilisez pas d'outils. Laissez le bouchon suspendu.
- c) Vérifiez que la rondelle d'étanchéité noire est positionnée à l'intérieur de la valve de la bouteille de gaz. Enfoncez le détendeur dans la valve.
- d) Tournez la valve dans le sens horaire sur la bouteille de gaz, puis tournez la bouteille de gaz comme indiqué.



Installation du tube du détendeur



Installation du tube de la bouteille et du détendeur

Ne pas utiliser le barbecue tant que les raccords n'ont pas été vérifiés et que leur étanchéité n'a pas été testée.



Avertissement : vérifiez toujours que la conduite de gaz ne présente aucune fuite au niveau du connecteur et à tous les points de connexion à l'aide d'eau savonneuse.

Comment débrancher une bouteille de gaz

- a) Exception faite des installations à bouteille double avec une valve de commutation, éteignez le robinet de gaz s'il est fixé sur l'appareil. Attendez que le brûleur et le voyant soient éteints. Pour les installations avec une valve de commutation, il faut fermer seulement la bouteille vide.
- b) Remplacez le bouchon de sécurité orange sur la bouteille de gaz vide.

GÉNÉRALITÉS

Même si tous les raccords de gaz du barbecue ont été soumis à des tests d'étanchéité en usine avant expédition, un essai complet d'étanchéité doit être réalisé sur le lieu d'installation pour parer à d'éventuelles mauvaises manipulations pendant le transport ou à une pression excessive ayant été potentiellement exercée sur l'appareil. Vérifiez régulièrement l'étanchéité de l'ensemble du système conformément aux procédures suivantes. Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez immédiatement l'étanchéité de l'ensemble du système.

AVANT DE RÉALISER LE TEST

Assurez-vous d'avoir retiré l'ensemble de l'emballage du barbecue, sangles de fixation incluses.

NE FUMEZ PAS PENDANT LE TEST D'ÉTANCHÉITÉ. NE RÉALISEZ JAMAIS UN TEST D'ÉTANCHÉITÉ AVEC UNE FLAMME NUE.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

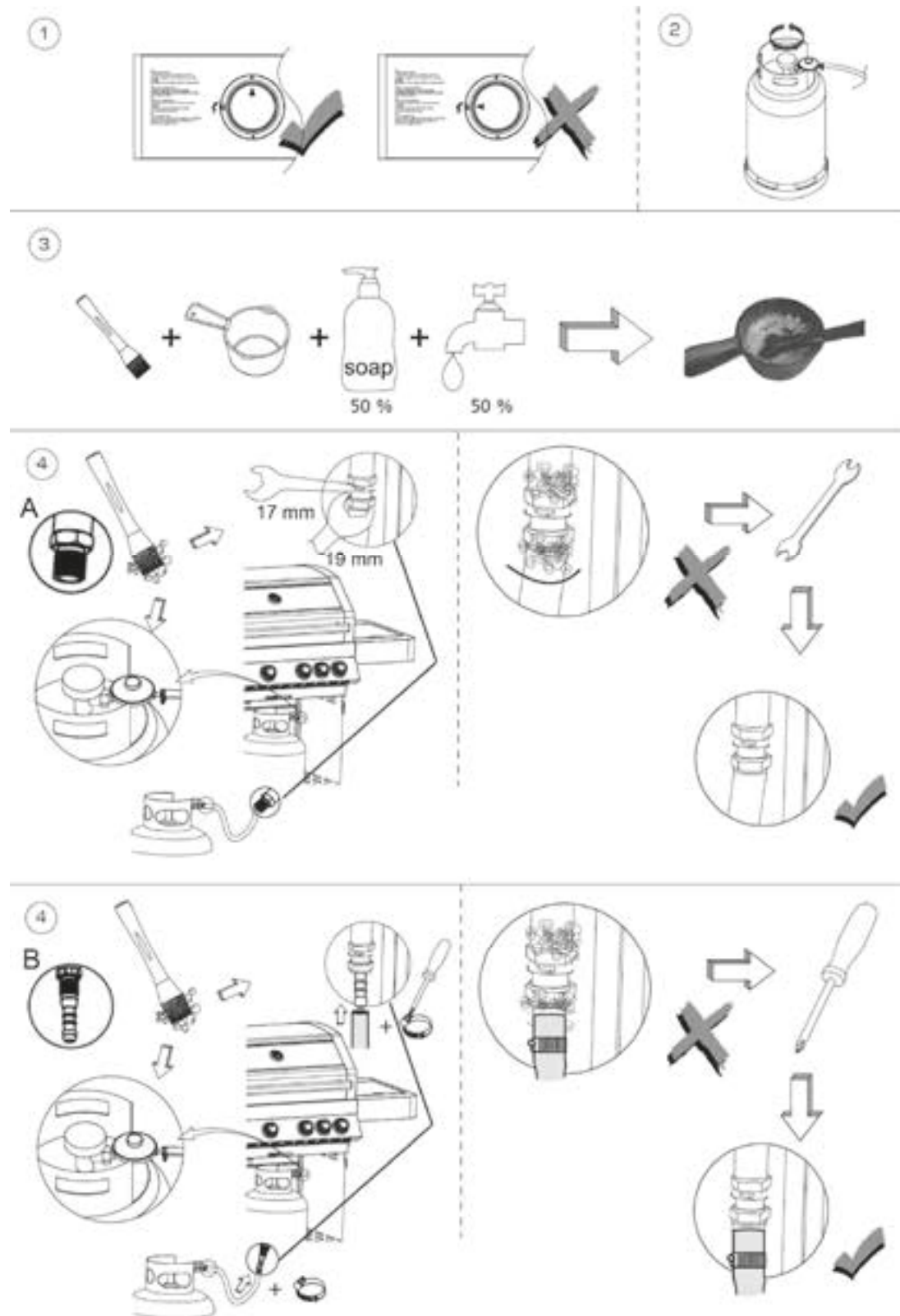
Préparez une solution savonneuse avec un volume de savon liquide et un volume d'eau. Vous aurez besoin d'un spray, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords. Pour le premier test d'étanchéité, assurez-vous que la bouteille de gaz soit remplie à 80 %.

POUR LE TEST

1. Veillez à ce que les valves de contrôle soient fermées, et fermez l'alimentation en gaz.
2. Vérifiez tous les raccords du détendeur et de la valve d'alimentation, mais aussi le raccord du tube collecteur (le tube qui va jusqu'aux brûleurs). Des bulles de savon se formeront au niveau des fuites.
3. En cas de fuite, éteignez immédiatement l'alimentation en gaz et serrez les raccords non étanches.
4. Rallumez le gaz et vérifiez à nouveau l'étanchéité.
5. Si la fuite persiste sur un des raccords, éteignez l'alimentation en gaz et veuillez contacter notre service.

TOUJOURS VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ APRÈS CHAQUE CHANGEMENT DE BOUTEILLE DE GAZ

Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. Il est pratique de garder un spray de solution savonneuse à proximité de la valve de fermeture de la conduite d'alimentation en gaz. Pulvérisez tous les raccords. En cas de fuite, des bulles se forment.



8. Avertissements et consignes de sécurité

Veillez lire les points suivants avant d'utiliser votre barbecue à gaz :

- a) Veuillez lire les instructions avant d'utiliser l'appareil. Veuillez respecter les instructions d'assemblage de ce manuel ; en cas de non-respect des instructions, des problèmes peuvent survenir pendant l'utilisation.
- b) Ce barbecue à gaz présente des pièces accessibles qui peuvent être très chaudes pendant l'utilisation. Garder les jeunes enfants à l'écart. Utilisez des protections lors de la manipulation des composants particulièrement chauds.
- c) En cas de fuite de gaz, fermez le gaz du barbecue, éteignez toute flamme nue, ouvrez le couvercle, et si la fuite persiste, vérifiez si vous constatez des dégâts ou des mauvais raccords. Contactez immédiatement notre service si vous ne parvenez pas à résoudre le problème rencontré.
- d) Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- e) Pendant l'utilisation du barbecue à gaz, n'utilisez ni ne stockez de liquides ou de vapeurs inflammables à proximité.
- f) Ce barbecue à gaz est destiné à un usage extérieur exclusivement.
- g) N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier l'étanchéité.
- h) Ne faites pas fonctionner le barbecue en cas de fuite de gaz. Éteignez l'alimentation en gaz.
- i) N'essayez pas de déconnecter des raccords de gaz du barbecue ou le détendeur/la bouteille pendant l'utilisation du barbecue.
- j) Veuillez faire preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue à gaz. Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation. Éteignez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz après utilisation.
- k) Le barbecue doit être nettoyé régulièrement.
Veillez à ne pas élargir les raccords ou les orifices des brûleurs/orifices de buse lors du nettoyage des brûleurs ou des valves.
- l) Ne tentez jamais d'utiliser cet appareil dans un garage ou dans un espace clos. Cet appareil doit être placé loin de tout produit inflammable. Nous recommandons une distance d'au moins 0,5 à 1 mètre de tout produit inflammable.
- m) Nous conseillons de mandater un ingénieur compétent au moins une fois par an pour l'entretien du barbecue à gaz. Ne tentez jamais de réaliser vous-même l'entretien de cet appareil.
- n) Toute modification de cet appareil peut provoquer un danger. Ne réalisez aucune intervention non autorisée sur les commandes principales de ce barbecue à gaz, comme les robinets de gaz, les injecteurs ou encore les valves.



AVERTISSEMENT : la zone noire de la poignée (voir photo ci-dessus) devient chaude pendant l'utilisation du barbecue : FAITES ATTENTION ! Ne touchez pas la zone noire.

Ce barbecue à gaz ne limite pas les émissions de gaz non brûlé. Il doit donc être installé et utilisé en extérieur ou dans une zone suffisamment ventilée. Pour ce barbecue à gaz, une zone suffisamment ventilée est une zone dont les ouvertures représentent au moins 25 % de la surface (surface totale du mur).

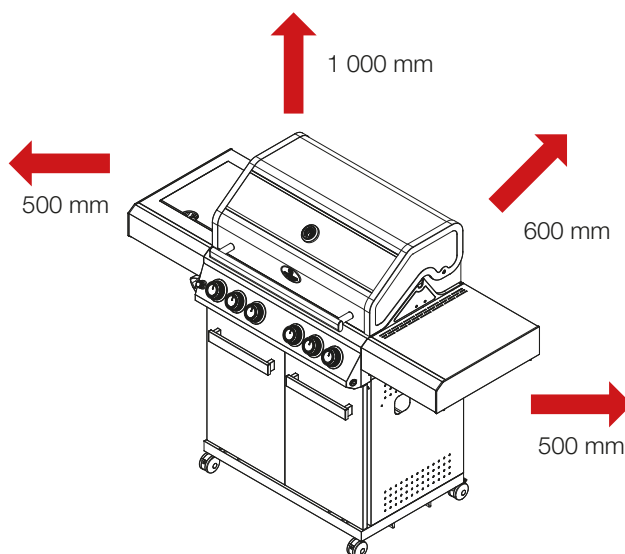
Les distances minimales obligatoires à respecter entre le barbecue et les produits combustibles sont les suivantes :

Arrière - 600 mm

Côtés - 500 mm

Dessus - 1 000 mm

L'arrière du barbecue à gaz doit être protégé des vents forts.



9. Consignes de sécurité

- Après avoir branché les raccords, utilisez toujours de l'eau savonneuse pour tester l'étanchéité de la conduite de gaz au niveau des connexions.
- Le couvercle supérieur doit toujours être ouvert lors de l'allumage du brûleur.
- Utilisez des gants de cuisine et des outils de barbecue à gaz robustes et dotés de longues poignées lors de la cuisson au barbecue.
- Soyez prêt-e à réagir en cas d'accident ou d'incendie. Sachez où se situent le kit de premiers secours et les extincteurs et comment les utiliser.
- Les câbles d'alimentation électrique et le tube d'alimentation en combustible doivent être tenus éloignés des surfaces chaudes.
- Faites toujours preuve de précaution lors de la cuisson.

10. Instructions d'allumage

Précaution : le couvercle doit toujours être ouvert lors de l'allumage du brûleur.

Ne placez jamais votre visage au-dessus du barbecue à gaz lors de l'allumage.

Pour allumer votre barbecue à gaz, voici la méthode à suivre :

Allumage par réglage de gaz :

Mettez tous les boutons de réglage du gaz du barbecue à gaz sur OFF (éteint), ouvrez la valve de la bouteille de gaz sur le détendeur (ON). Pour créer une étincelle, vous devez enfoncer le bouton de contrôle (A), et le maintenir enfoncé pendant 3 à 5 secondes pour que le gaz sorte. Puis, tournez le bouton dans le sens antihoraire sur HIGH (B). L'étincelle allumera le tube d'allumage du brûleur (C). Vous entendrez un « claquement » au niveau de l'allumeur et verrez une flamme orange de 7 à 12 cm sortant du tube d'allumage du brûleur sur la gauche du brûleur (D).

Maintenez le bouton de contrôle du brûleur enfoncé pendant deux secondes après le « claquement ». Cela permet au gaz de remplir le tube du brûleur (E) et d'assurer l'allumage.

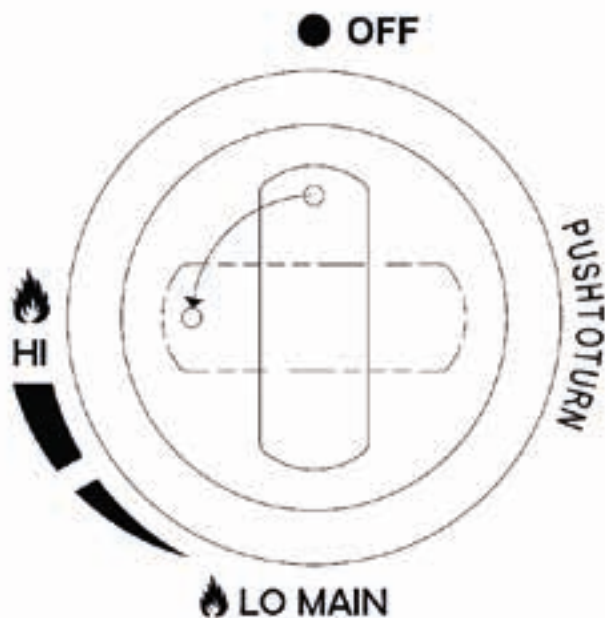
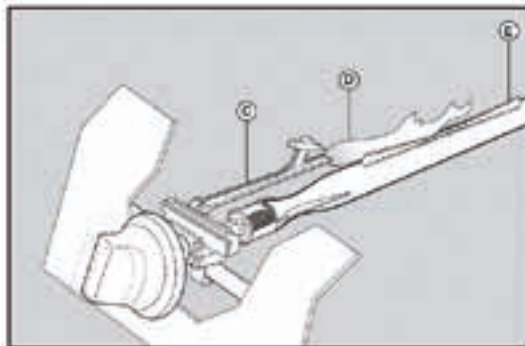
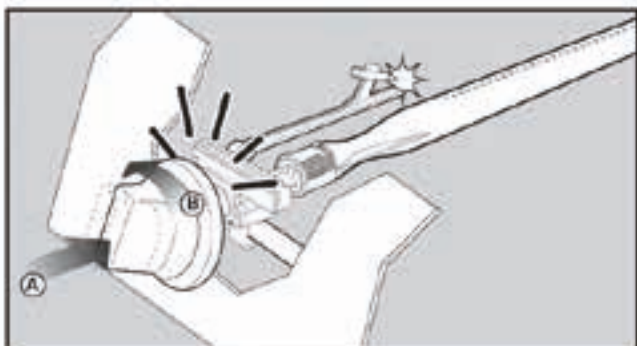
Quand le brûleur est allumé, les brûleurs adjacents s'allumeront quand leurs boutons de réglage seront placés sur le niveau « HIGH » (élevé).

Sur le niveau « HIGH », la flamme du brûleur doit d'être d'environ 12 à 20 mm de long, avec une faible part de flamme orange. Tournez le bouton de réglage entièrement dans le sens antihoraire pour configurer le niveau le plus bas.

Si, en suivant les étapes ci-dessus, vous rencontrez des difficultés lors de l'allumage de votre barbecue à gaz, demandez conseil à votre revendeur.



AVERTISSEMENT : si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de contrôle du brûleur sur OFF et attendez 5 minutes que le gaz se dissipe avant d'essayer de l'allumer à nouveau.



11. Stockage

Votre bouteille de gaz doit être stockée en extérieur, dans une zone bien ventilée, et elle doit être débranchée de votre barbecue à gaz quand celui-ci n'est pas utilisé. Veillez à être en extérieur et loin de toute source d'étincelles avant d'essayer de débrancher votre bouteille de gaz du barbecue à gaz.

Quand vous utilisez votre barbecue à gaz après une longue période de stockage, veillez à l'absence de fuites de gaz et de bouchons sur les brûleurs avant toute utilisation. Veillez également suivre les instructions de nettoyage pour assurer la sécurité du barbecue à gaz.

Si le barbecue à gaz est stocké en extérieur, vérifiez que toutes les zones situées sous le panneau de contrôle ne sont pas bouchées (par des insectes par exemple). Cette zone doit être dégagée car toute obstruction risquerait de bloquer le flux d'air de combustion ou de ventilation.

12. Consignes de nettoyage

Nous conseillons de réaliser l'entretien de votre barbecue à gaz tous les 90 jours, et au moins une fois par an. Ainsi, vous allongez la durée de vie de votre barbecue à gaz.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs ne s'allument pas avec le système d'allumage	Bouteille de gaz vide	Remplacez par une bouteille pleine
	Détendeur défectueux	Faites vérifier le détendeur ou remplacez-le
	Brûleurs bouchés	Nettoyez les brûleurs
	Injecteurs ou tube de gaz bouchés	Nettoyez les injecteurs et le tube
Petite flamme ou retour de flamme (flamme dans le tube du brûleur ; sifflement ou grondement audible)	Brûleurs bouchés	Nettoyez les brûleurs
	Injecteurs ou tube de gaz bouchés.	Nettoyez les injecteurs et le tube
Difficulté à tourner le bouton de la valve de gaz	Conditions venteuses.	Utilisez le barbecue à gaz dans une zone plus abritée
	Valve de gaz bloquée	Remplacez la valve de gaz

Si les informations ci-dessus ne vous ont pas permis de résoudre le problème rencontré, veuillez appeler +49 2159 69734-0 ou shop@chef-cuisine.de.

Votre barbecue à gaz peut être nettoyé facilement ; respectez simplement les conseils utiles pour un nettoyage simplifié.

- Allumez le brûleur pendant 15 à 20 minutes. Les résidus de graisse seront brûlés du barbecue et des pierres de lave. Assurez-vous que l'appareil est froid avant de continuer.
- Les grilles doivent être nettoyées périodiquement en les faisant tremper et en les lavant avec de l'eau savonneuse.
- Les surfaces intérieures du couvercle du boîtier doivent également être nettoyées avec de l'eau savonneuse chaude. Utilisez une brosse métallique, de la paille de fer ou un tampon abrasif pour nettoyer les zones les plus encrassées.
- Vérifiez périodiquement le brûleur pour vous assurer qu'il est exempt d'insectes ou d'araignées qui risqueraient de boucher le système de gaz et de bloquer le débit de gaz. Nettoyez l'intérieur du brûleur principal avec précaution, et assurez-vous qu'il n'est pas bouché.
- Toute modification de cet appareil peut être dangereuse et n'est pas autorisée.

13. Information de sécurité relative à ce barbecue à gaz

- Placez votre barbecue à gaz sur une surface plane et sûre, loin de tout produit inflammable, comme des barrières en bois ou des branches d'arbre.
- N'utilisez jamais votre barbecue à gaz à l'intérieur !
- Une fois votre barbecue à gaz allumé, ne le déplacez jamais et ne le laissez jamais sans surveillance.
- Assurez-vous que les enfants et les animaux sont suffisamment éloignés du barbecue à gaz.
- Ayez un extincteur à proximité.
- Le barbecue à gaz devient chaud pendant son utilisation. Utilisez donc des gants, notamment pour manipuler les couvercles.
- Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de le ranger.
- Pour usage extérieur exclusivement !
- Veuillez lire les instructions avant d'utiliser le barbecue à gaz.
- Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Garder les jeunes enfants à l'écart !
- Ne déplacez pas le barbecue à gaz pendant son utilisation.
- Éteignez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz après utilisation.
- Toute modification de cet appareil peut être dangereuse et n'est pas autorisée.

14. Brûleurs latéraux

Pour obtenir un rendement maximum avec une consommation de gaz minimale, il est utile de prendre en compte les points suivants :

- Une fois le brûleur allumé, ajustez la flamme selon vos besoins entre les niveaux « Maximum » et « Minimum ».
- Utilisez une taille de casserole (à fond plat exclusivement) adaptée à chaque brûleur.
- Quand le contenu de la casserole commence à bouillir, baissez le bouton au niveau « Position à débit réduit » (petite flamme).
- Mettez toujours un couvercle sur la casserole.
- Suggestion : utilisez des casseroles de 20 à 24 cm de diamètre.

15. Énergie électrique

Le produit nécessite des cellules 4 x 1,5 V pour alimenter les lumières LED

Type de pile : AA 1,5 V

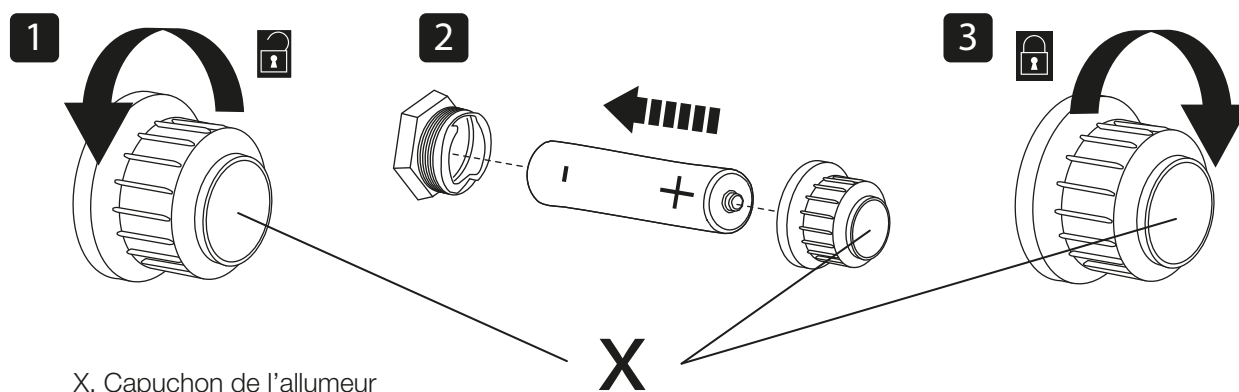
Remarques : certains modèles sont équipés de lumières, d'autres non.

16. Remplacement des piles de l'allumeur et des lumières LED

Si l'allumeur ne fait pas d'étincelles, il faut changer la pile.

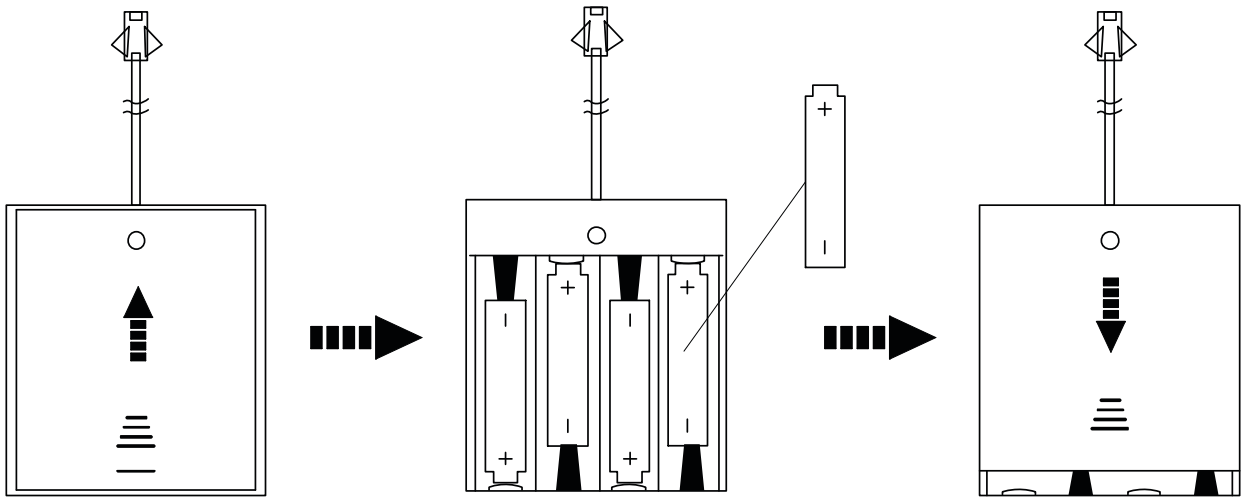
A. Changer la pile de l'allumeur

1. Le capuchon du bouton de l'allumeur se trouve à l'extérieur du panneau latéral droit du barbecue.
2. Dévissez le capuchon du bouton de l'allumeur dans le sens antihoraire. Retirez la pile de son compartiment.
3. Placez une nouvelle pile alcaline « AA ». Commencez par placer le pôle négatif de la pile AA.
4. Vissez le capuchon du bouton de l'allumeur en le tournant dans le sens horaire.



B. Changer les piles des lumières LED

1. Trouvez le boîtier à piles et ouvrez le couvercle.
2. Insérez 4 x piles « AA ». Les pôles positifs et négatifs des piles doivent être placés face à la polarité correspondante indiquée dans le compartiment.
3. Fermez le couvercle.



Élimination conforme de ce produit	
	<p>Ce marquage indique que, à travers l'UE, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour éviter toute mise au rebut dangereuse pour l'environnement ou la santé humaine, il faut recycler ce produit de manière responsable afin de favoriser un recyclage durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte, ou contacter le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit. Ils permettent d'assurer un recyclage respectueux de l'environnement.</p>

17. Remplacement du brûleur principal

1. Tout d'abord, veuillez identifier le brûleur principal qui est endommagé. Ensuite, retirez le circlip et le brûleur endommagé.



2. Remplacez-le par un nouveau brûleur et fixez-le avec le circlip.

LOYALTY for BRANDS GmbH

Meerbuscher Str. 78
 D - 40670 Meerbusch
 Téléphone : +49 2159 69734-0
 Web : www.l4brands.com