



CHEF CUISINE

INTERNATIONAL

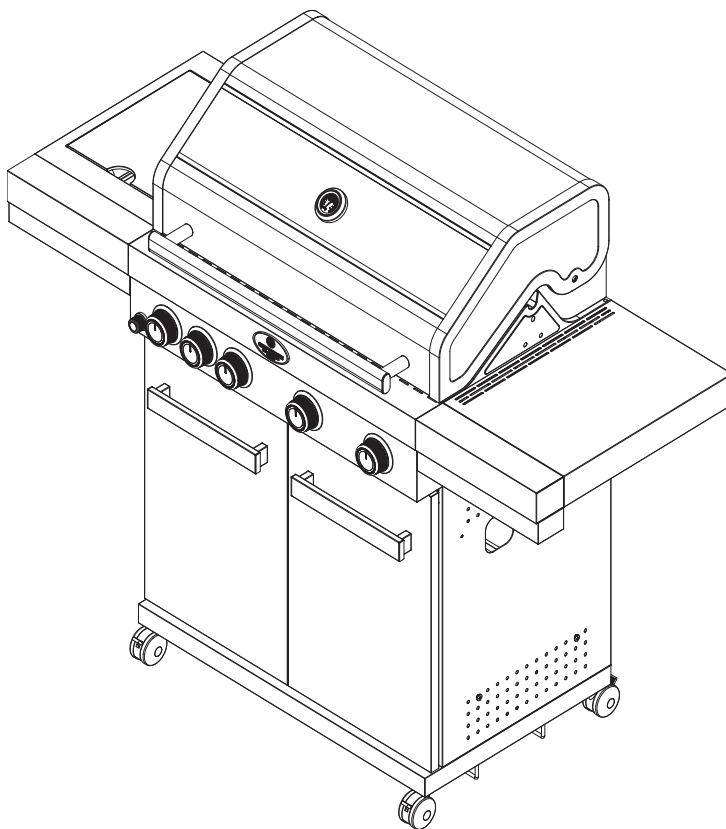
★★★★★

GASGRILL BEDIENUNGS- UND PFLEGEANLEITUNG

Modell Nr. K114SBGE2S-4708-CC

OUTDOOR GAS GRILL USE AND CARE MANUAL

Model no. K114SBGE2S-4708-CC



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.

Inhaltsverzeichnis

Table of Contents

DE	3
EN	18
Aufbauanleitung/Assembly Instructions	33

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.

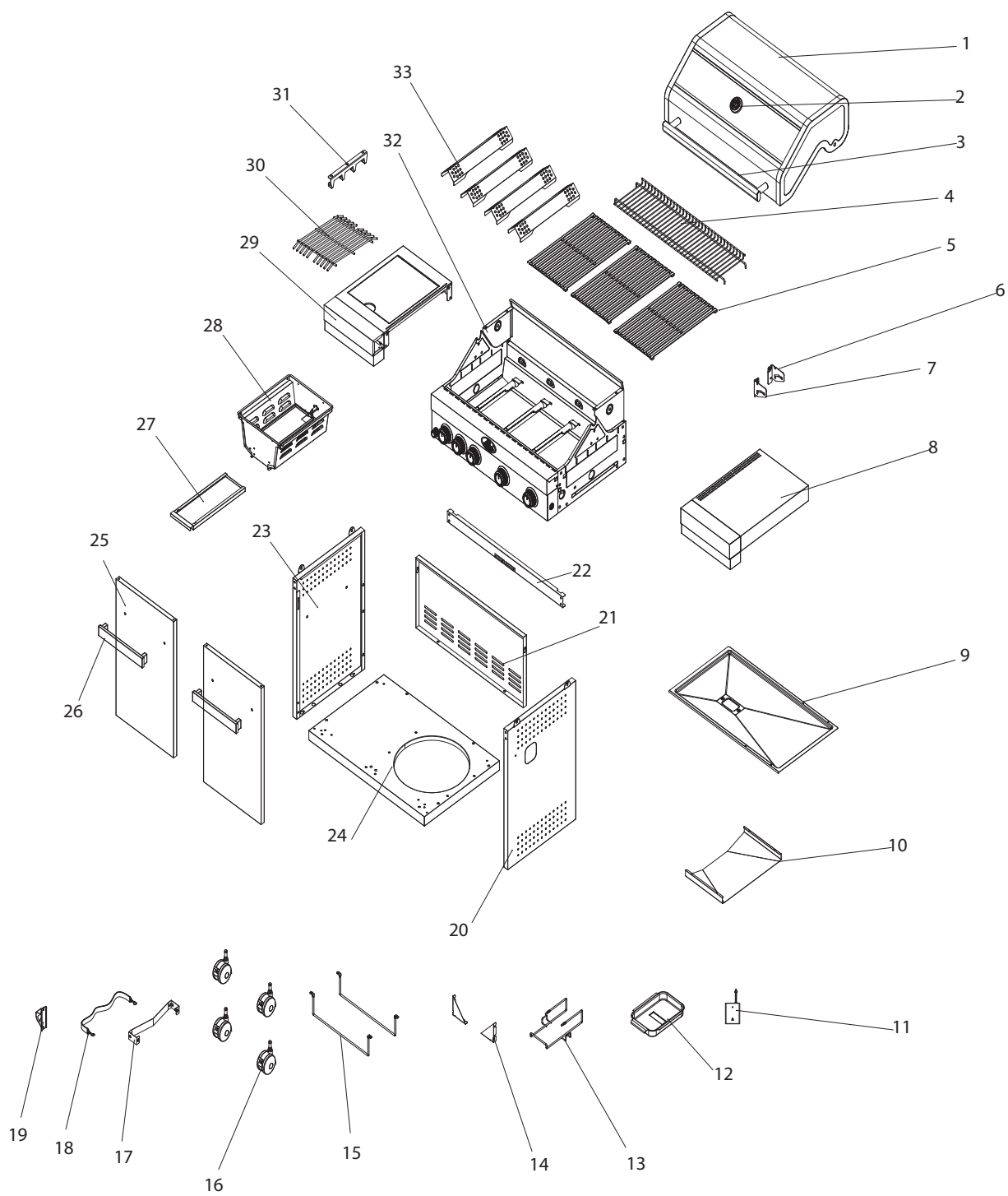
Die vom Hersteller gelieferten Baugruppen dürfen vom Anwender nicht verändert werden.

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

Loyalty for Brands GmbH Meerbuscher Straße 78 - 40670 Meerbusch - Deutschland		CE 2575-26			
Produktname	Gasgrill				
Modellnummer	K114SBGE2S-4708-CC				
Produktidentifikationsnummer	2575DN35075				
Gasart	☐ I₃₊(28-30/37)	☐ I_{3B/P}(30)	☐ I_{3B/P}(37)	☒ 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	I₃₊(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	
Nennbrennwert, gesamt (Hs)	17,5kW(1273g/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					

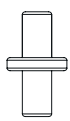
2. Explosionsdarstellung



3. Teileliste

Pos.	Bezeichnung	Anz.	Pos.	Bezeichnung	Anz.
1	Deckel	1	18	Sicherheitsgurt Gasflasche	1
2	Thermometer	1	19	Flaschenöffner	1
3	Deckelgriff	1	20	Seitenwand rechts	1
4	Warmhalterost	1	21	Rückwand	1
5	Gussrost 415 mm x 240 mm	3	22	Vorderer Querträger	1
6	Verbindungsstück für Seitentisch – 2	1	23	Seitenwand links	1
7	Verbindungsstück für Seitentisch – 1	1	24	Bodenblech	1
8	Rechter Seitentisch	1	25	Türen-Baugruppe	2
9	Fettwanne	1	26	Türgriff	2
10	Wärmeschutzblech Gasflasche	1	27	Fettwanne Infrarot-Seitenbrenner	1
11	Batteriebox	1	28	Infrarot-Seitenbrenner-Baugruppe	1
12	Fettauffangschale	1	29	Baugruppe Seitentisch links	1
13	Halterung Fettauffangschale	1	30	Grillrost Infrarot-Seitenbrenner	1
14	Versteifungswinkel	2	31	Zubehörhaken	1
15	Gasflaschenhalterung	2	32	Bedienfeld	1
16	Lenkrollen	4	33	Flammschutzblech	4
17	Seitlicher Haltebügel Gasflasche	1			

4. Befestigungsmaterial

A	B	C	D	E	F	G	H
							
17 Stk. 1/4"x20	4 Stk.	7 Stk. 5/32"x32	4 Stk.	4 Stk.	4 Stk. K50	M4	ST 4,2x9,0

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.

CHEF CUISINE-Gasgrill – Quick-Start nach dem Aufbau

1. Gasflasche anschließen

- Alle Regler stehen auf AUS (LED Farbe Weiß/Blau).
- Verbinden Sie Druckregler und Gasflasche dicht.
- Leckage Prüfung: Mischen Sie Wasser und Spülmittel im gleichen Verhältnis, füllen Sie diese in eine Sprühflasche.
- Sprühen Sie Gasventil, Gasschlauch und Druckminderer satt ein. Öffnen Sie nun die Gasflasche. Sollten sich Seifenblasen bilden, ist die Verbindung nicht einwandfrei dicht. Schließen Sie die Gasflasche, prüfen Sie erneut alle Verbindungen. Jetzt wiederholen Sie die Prüfung wie zu Anfang. Sollten sich noch immer Seifenblasen bilden, wenden Sie sich an unseren Kundenservice **support@chef-cuisine.de**. Wir können sicher weiterhelfen.

2. Grill zünden

- Öffnen Sie die Haube des Grills.
- Drehen Sie die geprüfte Gasflasche auf.
- Drücken Sie den Regler leicht nach innen und drehen Sie ihn 90° gegen den Uhrzeigersinn auf die MAX-Flamme. Die eingeschalteten LED's der Regler leuchten nun rot.
Den Seitenbrenner-Regler zuerst auf MAX-Flamme drehen, dann den Zündknopf links am Panel betätigen. Hinweis: Batterie im Zündknopf nicht vergessen. 1x AA+ Batterie.
Schließen Sie nun die Haube und warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

3. Grill und Roste „einbrennen“

- Vor dem ersten Gebrauch sollte der Grill „eingebraunt“ werden. Fette und eventuelle Verschmutzungen werden so sicher entfernt.
- Gusseiserne Grillroste beidseitig dünn mit hoch erhitzbarem Speiseöl einpinseln (Raps- oder Sonnenblumenöl).
- Alle Brenner zünden und auf niedriger Stufe brennen lassen. Haube schließen.
- Brennerleistung langsam auf Stufe MAX erhöhen, Zieltemperatur 300 °C.
- Grill für ca. 30 Minuten einbrennen lassen, bei Temperatur >350 °C Regler etwas zurückdrehen.
- Rauchentwicklung üblich, nicht im Rauch stehen.
- Brenner ausschalten, Grill abkühlen lassen, Roste und Brennkammer abwischen.

4. Grill reinigen

- Nach Gebrauch den Grill „ausbrennen“. Schalten Sie alle Brenner der Brennkammer auf MAX-Temperatur und schließen Sie 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 nach jeder Verwendung leeren und reinigen.
- 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.

6. Vorbereitung

Für den Betrieb des Gasgrills benötigen Sie eine Butan- oder Propangasflasche 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. Dieses Modell ist bereits mit einem Druckregler I3B/P(50) ausgestattet.

Sofern Sie eine Gasflasche mit einem anderen Betriebsdruck als 50 mbar benutzen, müssen Sie einen passenden Druckregler bei einem Gasflaschenhändler in Ihrer Nähe erwerben.

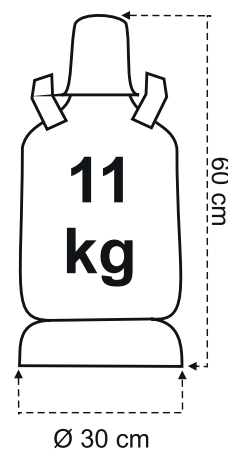
Der Druckregler muss der aktuellen Fassung der Norm EN 16129 sowie den jeweiligen nationalen Vorschriften entsprechen.

Beachten Sie folgende Hinweise:

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

Energiespartipps:

- a) Reduzieren Sie die Öffnungszeit des Deckels.
- b) Schalten Sie den Grill aus, sobald der Grillvorgang abgeschlossen ist.
- c) Heizen Sie den Gasgrill nur 10 bis 15 Minuten vor (mit Ausnahme bei der ersten Verwendung).
- d) Heizen Sie nicht länger vor als empfohlen.
- e) 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 1,2 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.

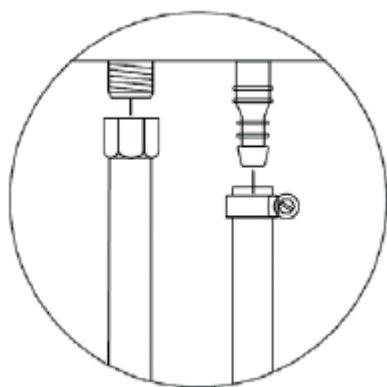
Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verdreht ist. Dies könnte den Gasfluss während des Betriebs beeinträchtigen. Achten Sie zudem darauf, dass der Schlauch keinen Zugbelastungen ausgesetzt ist und keine heißen Teile des Grills berührt.

Verwenden Sie einen bis über 80 °C hitzebeständigen Schlauch.

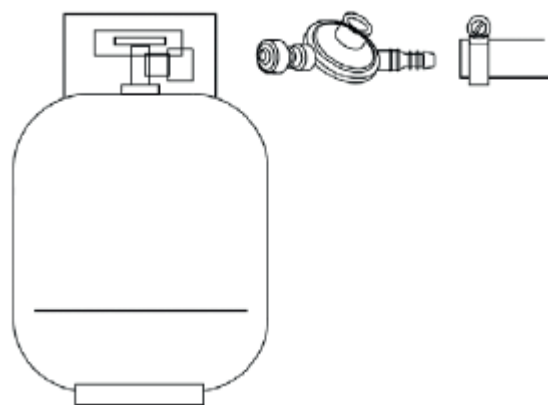
Tauschen Sie den Schlauch alle 2 Jahre aus.

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) Warten Sie, bis die Brenner erloschen sind. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen. Drehen Sie den Gashahn zu, sofern am Gerät vorhanden. Bei Zweiflaschenanlagen mit Umschaltventil: Es 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

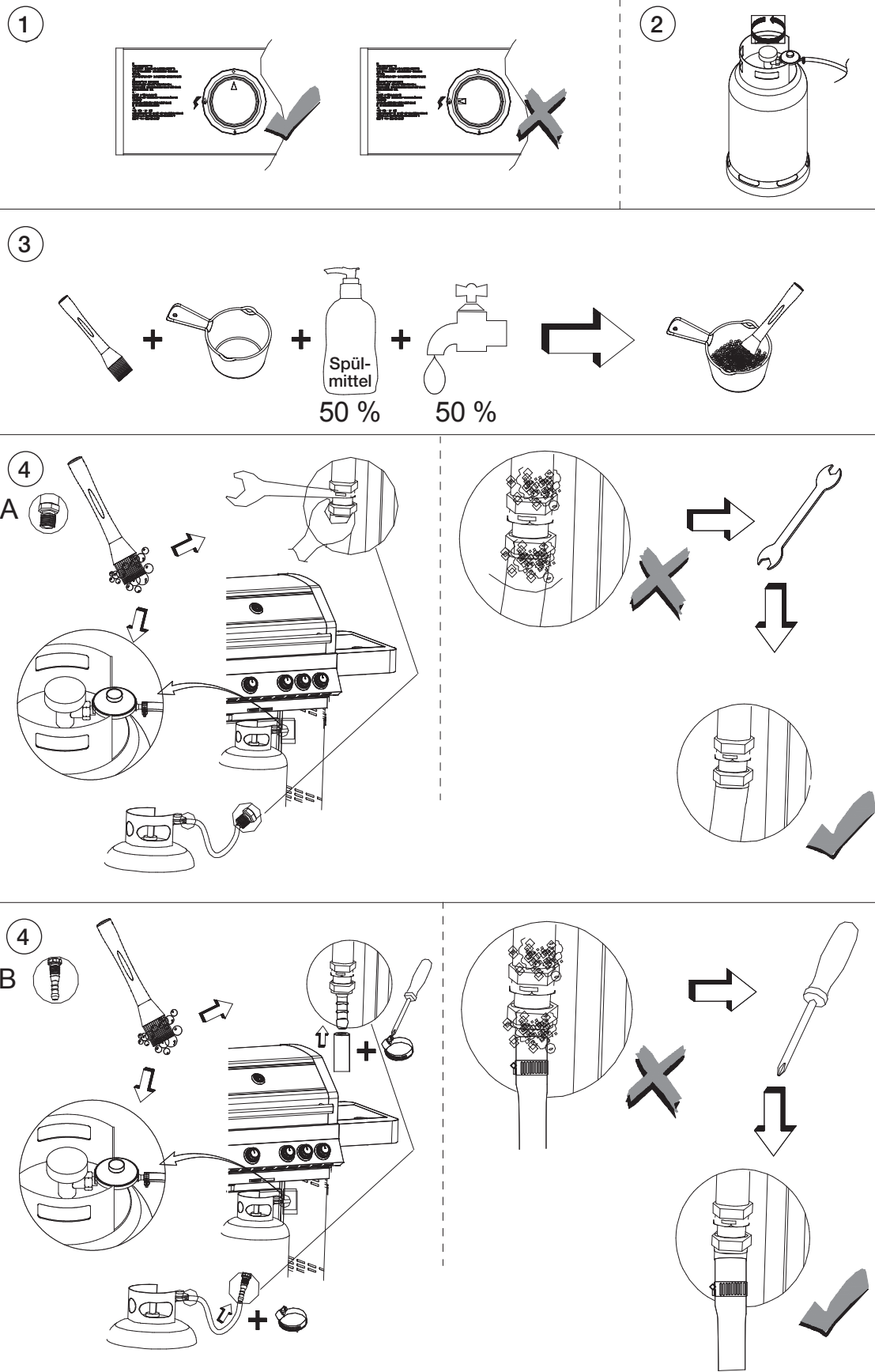
Bereiten Sie eine Seifenlauge aus einem Teil Spülmittel und einem Teil Wasser vor. Sie benötigen eine Sprühflasche, eine Bürste oder einen Lappen, um die Lauge auf die Anschlüsse aufzutragen. Stellen Sie bei der ersten Dichtheitsprüfung sicher, dass die Gasflasche zu 80 % voll ist.

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.

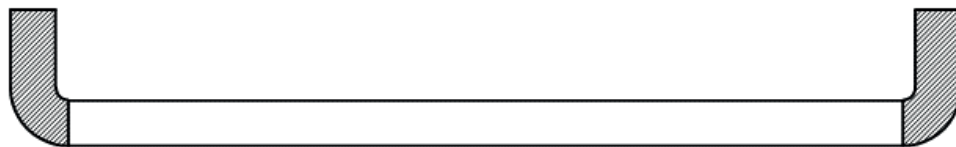
Prüfen Sie vor jeder Verwendung alle Gasanschlüsse auf Dichtheit. Stellen Sie dafür eine Sprühflasche mit Seifenlauge in der Nähe des Absperrventils der Gaszufuhr bereit. Sprühen Sie alle Anschlüsse ein. Blasen zeigen Lecks an.



8. Warn- und Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie vor der Verwendung Ihres Gasgrills folgende Hinweise:

- 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.
- 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.
- 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.
- Der Gasgrill darf während der Verwendung nicht bewegt werden.
- Bewahren Sie während der Nutzung des Gasgrills keine brennbaren Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe auf.
- Der Gasgrill darf nur im Freien verwendet werden.
- Suchen Sie nicht mit einer offenen Flamme nach Gaslecks.
- Wenn ein Gasleck vorliegt, darf der Grill nicht verwendet werden. Drehen Sie die Gaszufuhr ab.
- Versuchen Sie während der Nutzung des Gasgrills nicht, Gasanschlüsse am Grill oder den Gasregler/die Gasflasche abzutrennen.
- 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.
- Reinigen Sie den Grill regelmäßig.
Achten Sie beim Reinigen von Brennern oder Ventilen darauf, die Öffnungen/Anschlüsse von Brennern und Ventilen nicht zu vergrößern.
- 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.
- Der Gasgrill sollte mindestens einmal jährlich von einem kompetenten Techniker gewartet werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu warten.
- 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.

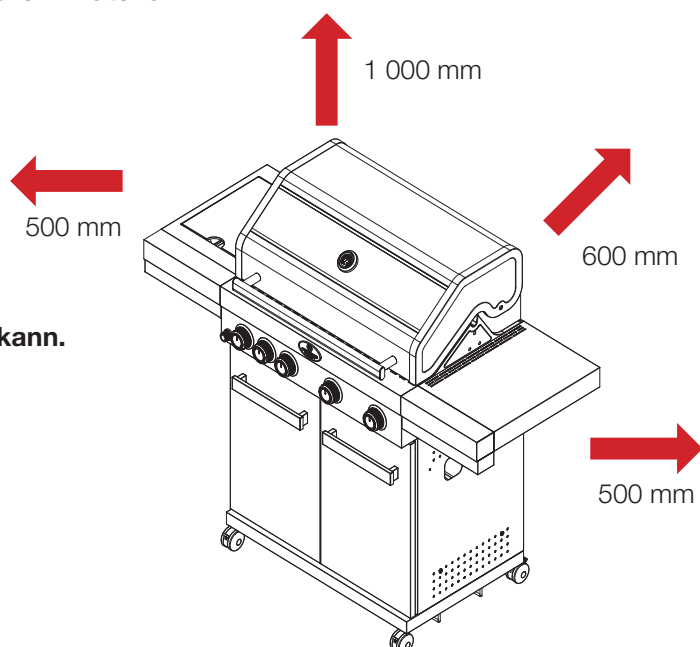
Einzuhaltende Mindestabstände zu brennbarem Material:

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

- Prüfen Sie nach dem Verbinden von Anschlüssen stets mithilfe von Seifenlauge, ob am Anschluss Gas austritt.
- Beim Anzünden der Brenner muss der Deckel immer geöffnet sein.
- Verwenden Sie für das Grillen Ofenhandschuhe sowie stabile, lange Grillwerkzeuge.
- 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.
- Halten Sie Stromkabel und den Gasschlauch von heißen Oberflächen fern.
- Grillen Sie stets vorsichtig.

10. Anzünden

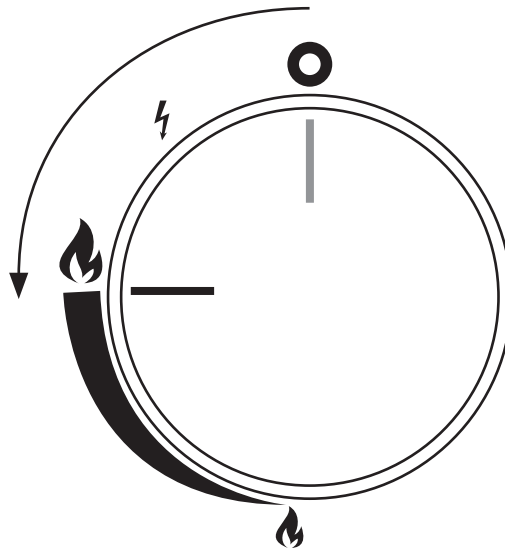
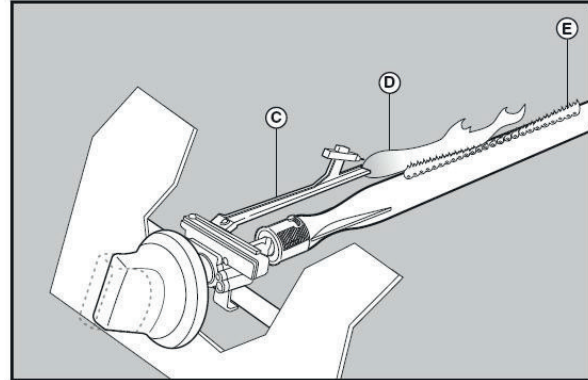
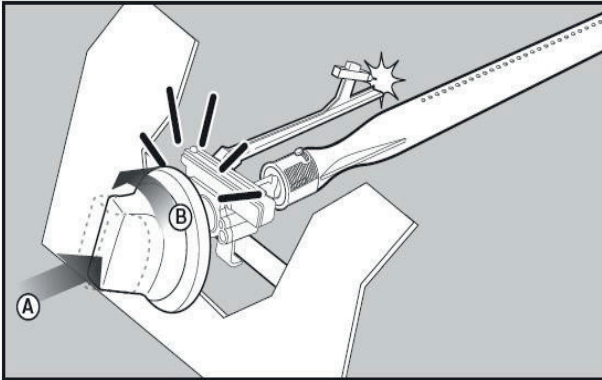
Vorsicht: Beim Anzünden der Brenner muss der Deckel geöffnet sein.
Halten Sie Ihr Gesicht während des Zündens nicht direkt über den Gasgrill.
Ihr Gasgrill wird wie folgt angezündet:

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. Vor der ersten Inbetriebnahme

Gasleitung und andere Verbindungen wie in dieser Anleitung beschrieben auf Leckagen prüfen.

Vor dem ersten Gebrauch sollte der Grill „eingebraunt“ werden. Fette und eventuelle Verschmutzungen werden so sicher entfernt.

Streichen Sie mit einem Pinsel die gusseisernen Grillroste beidseitig dünn mit hoch-erhitzbarem Speiseöl ein. Rapsöl und Sonnenblumenöl eignen sich hier am besten. Rück- und Seitenwände sowie andere Edelstahlflächen müssen nicht mit Öl eingepinselt werden.

Zünden Sie nun alle Brenner und lassen Sie diese zunächst auf niedriger Stufe brennen. Schließen Sie den Deckel und erhöhen Sie die Brennerleistung langsam auf die höchste Stufe, bis die Zieltemperatur von min. 300 °C erreicht ist. Lassen Sie den Grill für ca. 30 Minuten einbrennen. Wenn die Temperatur auf über 350 °C steigt, drehen Sie die Regler etwas zurück. Rauchentwicklungen sind während des Einbrennens üblich, sollten aber aus Sicherheitsgründen beobachtet werden. Nicht im Rauch stehen.

Anschließend die Brenner ausschalten und den Grill abkühlen lassen. Danach die Grillroste und Brennkammer abwischen.

12. 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.

13. Reinigung

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

14. 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 Flammrückschlag (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) 800 0003718 oder support@chef-cuisine.de.

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

- **Pyrolyse:** Entfernen Sie mit einer geeigneten Bürste grobe Rückstände und Anhaftungen. Schalten Sie danach die Hälfte der Brenner auf maximale Leistung. Sobald der Grill wieder auf Temperatur ist, schließen Sie den Deckel und schalten Sie die verbleibenden Brenner zu. Lassen Sie den Grill für 10–15 Minuten „ausbrennen“. Im Anschluss den Grill abkühlen lassen und die Grillroste abbürsten. Je nach Grillverhalten sollte eine Pyrolyse monatlich durchgeführt werden. Bei gelegentlichem Grillen genügt auch eine jährliche Pyrolyse
- 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.
- Leeren und reinigen Sie die Fettauffangschale nach jeder Verwendung.

15. 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.
- Zünden Sie den Gasgrill niemals mit geschlossener Haube.
- 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.

16. 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.

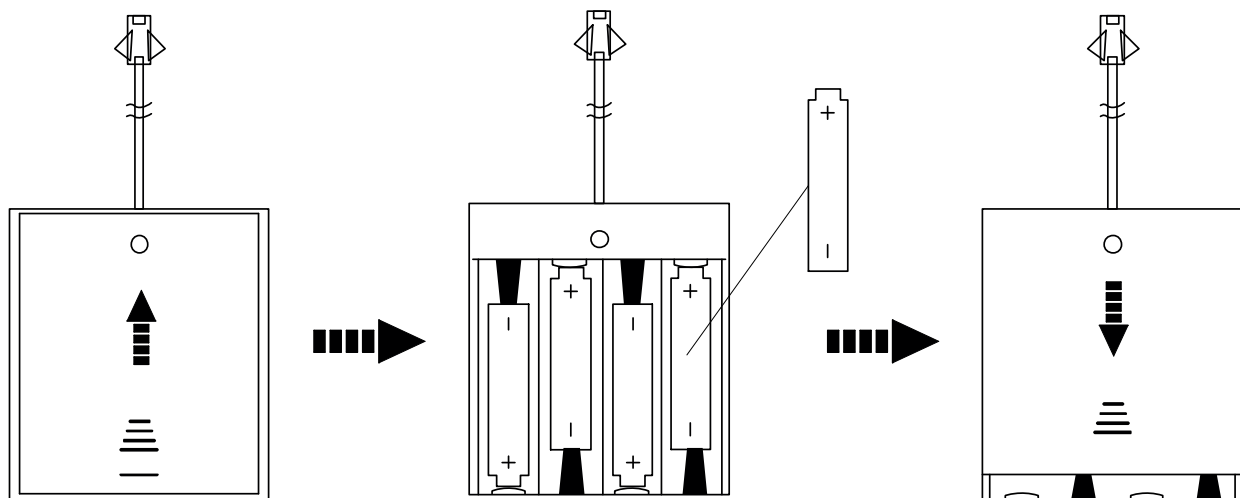
17. Stromversorgung

Für die beleuchteten Regler müssen 4 x Batterien in das entsprechende Batteriefach eingesetzt werden.

Batterietyp: AA 1,5 V

Anmerkungen: Nicht alle Modelle haben Lampen.

4. Drehen Sie die Zündknopfkappe im Uhrzeigersinn auf.



19. Austauschen eines Hauptbrenners

1. Nehmen Sie das Flammenschutzblech ab.



2. Drücken Sie den Halteclip auf der hinteren Seite des Brenners heraus und entnehmen Sie den Brenner.



3. Setzen Sie einen neuen Brenner ein und befestigen Sie diesen mit dem Halteclip.



LOYALTY for BRANDS GmbH

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

Entsorgung	
	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.

**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:

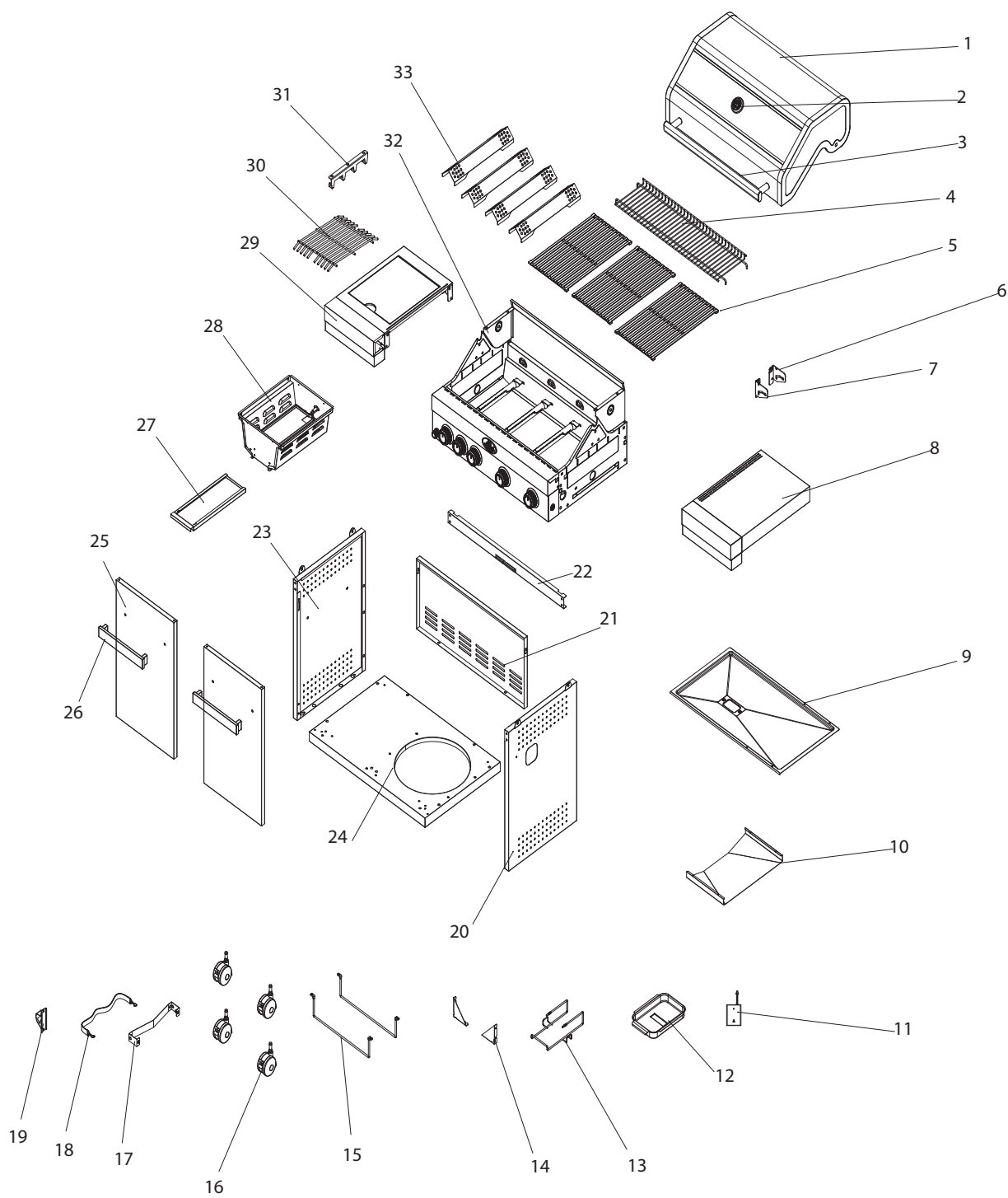
Do not store or use gasoline, methylated fuels, or any other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
Never light a gas grill using gasoline or comparable fluids!
The user must not modify the assembly as packaged by the manufacturer.

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

Loyalty for Brands GmbH Meerbuscher Straße 78 - 40670 Meerbusch - Deutschland		CE 2575-26			
Product name	Outdoor gas Grill				
Model number	K114SBGE2S-4708-CC				
Product Identification Number	2575DN35075				
Gas Category	☐ I₃₊(28-30/37)	☐ I_{3B/P}(30)	☐ I_{3B/P}(37)	☒ 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					

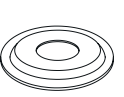
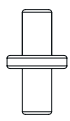
2. Exploded view



3. Single part list

Seq. no.	Designation	Qty.	Seq. no.	Designation	Qty.
1	Lid	1	18	Gas Cylinder Strap	1
2	Thermometer	1	19	Bottle Opener Assembly	1
3	Lid Handle Assembly	1	20	Body Right Side Panel	1
4	Warming Rack	1	21	Body Back Panel	1
5	Cast Iron Cooking Grid 415x240	3	22	Body Front Crossbeam	1
6	Folding Shelf Connector-2	1	23	Body Left Side Panel	1
7	Folding Shelf Connector-1	1	24	Body Bottom Panel	1
8	Right Shelf Assembly	1	25	Door Assembly	2
9	Grease Tray	1	26	Door Handle	2
10	Gas Cylinder Heat Shield	1	27	Infrared Side Burner Grease Tray	1
11	Battery Box	1	28	Infrared Side Burner Assembly	1
12	Grease Cup	1	29	Side Burner Assembly	1
13	Grease Cup Fixing Wire	1	30	Stainless Steel Cooking Grid for Side Burner	1
14	Body Triangle Bracket	2	31	Hook	1
15	Gas Cylinder Bracket	2	32	Control Panel Assembly	1
16	Brake Caster Wheel	4	33	Flame Tamer	4
17	Gas Cylinder Side Bracket	1			

4. Fixing elements

A	B	C	D	E	F	G	H
							
17PCS 1/4"x20	4PCS	7PCS 5/32"x32	4PCS	4PCS	4PCS K50	M4	ST 4,2x9,0

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.

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 **support@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° counterclockwise to the MAX flame. The switched-on LEDs on the controller now light up red.
First turn 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.
 - Lightly brush both sides of the cast-iron grill grates with a high-smoke-point cooking oil (canola or sunflower oil).
 - Light all burners and let them burn on low. Close the lid.
 - Slowly increase burner power to MAX; target temperature 300 °C
 - Let the grill burn in for about 30 minutes; if the temperature exceeds 350 °C, turn the control knob back slightly
 - Smoke development is normal; do not stand in the smoke.
 - Turn off the burners, let the grill cool down, and wipe down the grates and combustion chamber.
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 and clean the fat drip tray after 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.

6. Preparation

To operate the gas grill, you will need to purchase a butane or propane gas cylinder 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).

This model is already equipped with an I3B/P(50) pressure regulator.

If you are using a gas cylinder with an operating pressure other than 50 mbar, you must purchase a suitable pressure regulator from a local gas cylinder dealer.

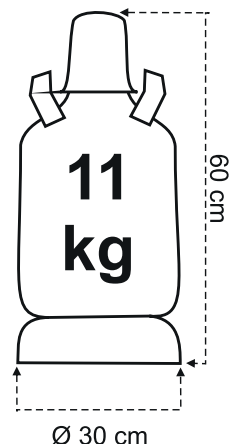
The pressure regulator must comply with the current version of the EN 16129 standard as well as applicable national regulations.

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 1.2 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, ensures no sources of ignition are close by, e.g. fires, cigarettes, naked flames. Make sure that the appliance is switched off.

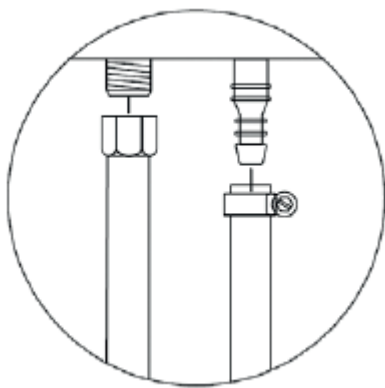
Ensure that the hose is not subjected to twisting. This will affect the gas flow when using the grill. In addition, the hose must not be subject to undue tension, and it must not touch any hot part of the grill.

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

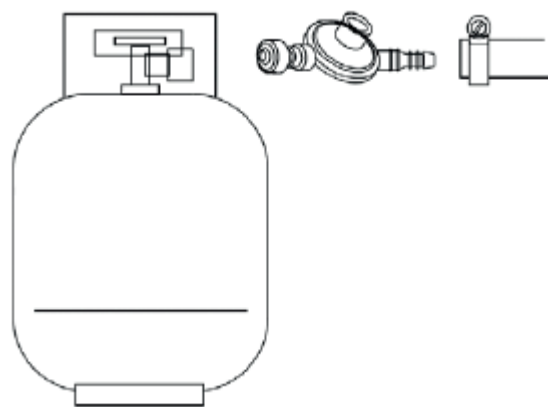
Change the flexible hose every 2 years.

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

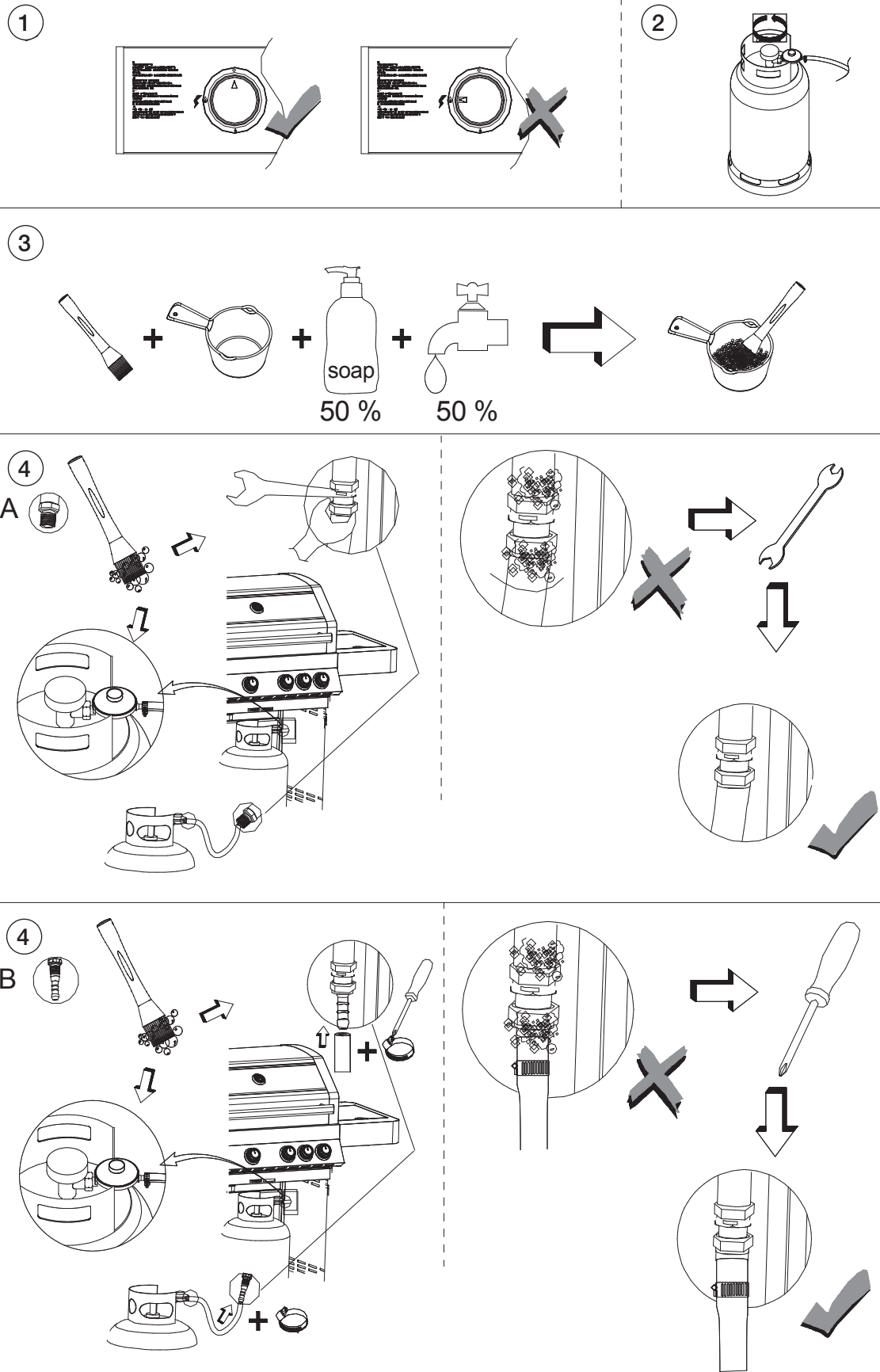
Make a soap solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fittings. For the initial leak test, make sure the gas bottle is 80% full.

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:

- 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.
- This gas grill has accessible parts may be very hot during use. Keep young children away. Use protective when handling particularly hot components.
- 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.
- Do not move the gas grill during use.
- When operating the gas grill, do not use or store any flammable liquids or vapours in the vicinity.
- This gas grill is to be used outdoors only.
- Do not use a naked flame to check for gas leaks.
- Do not operate the grill if there is a gas leak. Turn off the gas supply.
- Do not attempt to disconnect any gas fitting on the grill or the gas regulator/bottle while the grill is being used.
- 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.
- The grill should be cleaned regularly.
Take care not to enlarge burner ports or orifice/nozzle openings when cleaning the burner or valves.
- Do not attempt to use this appliance in a garage or any enclosed area. This appliance must be keep away from flammable materials, etc. We recommend a clear distance of at least 0.5 to 1.0 metres from any flammable materials.
- 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.
- 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.

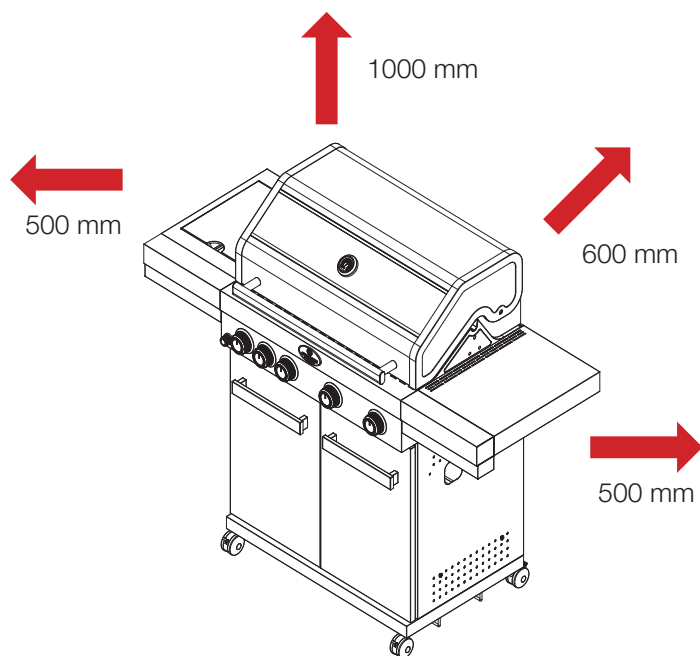
Mandatory minimum clearances from combustible materials must be:

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.

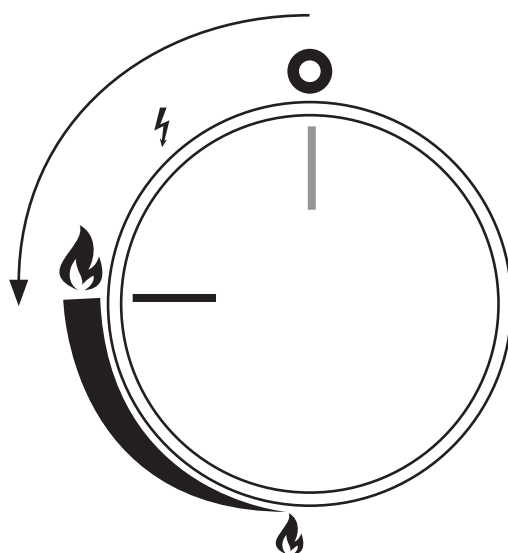
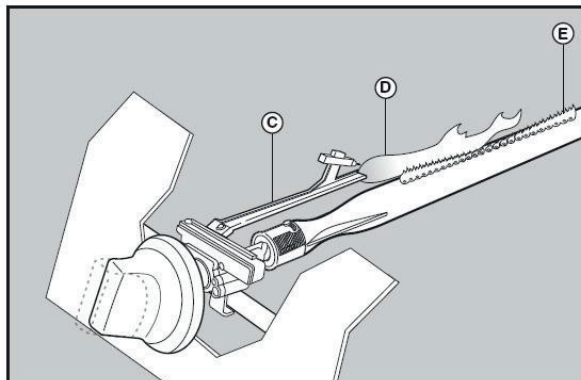
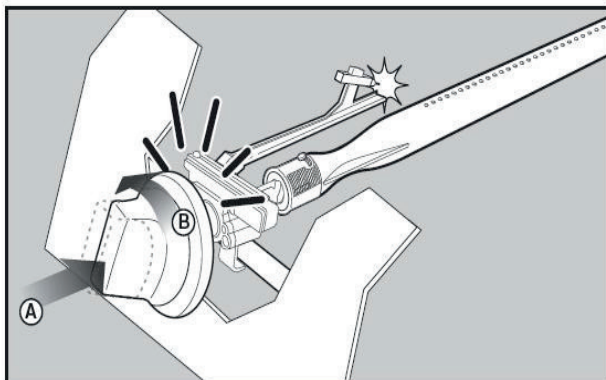
When the burner is alight, adjacent burners will cross-light when their controls are turned to “HIGH”

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. Before First Use

Check the gas line and other connections for leaks as described in these instructions.

Before using the grill for the first time, it should be “seasoned.” This ensures that grease and any dirt are thoroughly removed.

Using a brush, apply a thin coat of high-heat cooking oil to both sides of the cast-iron grill grates. Canola oil and sunflower oil work best here. The back and side panels, as well as other stainless steel surfaces, do not need to be brushed with oil. Now light all the burners and let them burn on low at first. Close the lid and slowly increase the burner power to the highest setting until the target temperature of at least 300 °C is reached. Let the grill season for about 30 minutes. If the temperature rises above 350 °C, turn the controls down slightly. Smoke is common during the seasoning process, but should be monitored for safety reasons. Do not stand in the smoke. Then turn off the burners and let the grill cool down. Afterward, wipe down the grill grates and the combustion chamber.

12. 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.

13. 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.

14. 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
Gas valve knob difficult to turn	Obstructions in gas jets or hose.	Clean jets and hose
	Windy conditions.	Use gas grill in a more sheltered spot
	Gas valve jammed	Replace gas valve

If your problem is not resolved from the information above, please call +49 (0) 800 0003718 or support@chef-cuisine.de.

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

- Pyrolysis: Use a suitable brush to remove coarse residue and buildup. Then turn half of the burners to maximum heat. Once the grill has reached the proper temperature again, close the lid and turn on the remaining burners. Let the grill “burn out” for 10–15 minutes. Then let the grill cool down and brush off the grill grates. Depending on how often you use the grill, pyrolysis should be performed monthly. If you grill only occasionally, annual pyrolysis is sufficient.
- Grids should be cleaned periodically by soaking and washing in soapy water.
- 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.
- 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.
- Empty and clean the grease tray after each use.

15. 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.
- Never light the gas grill with the lid closed.
- 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.

16. 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.

17. Electric energy

For the illuminated controls, insert 4 batteries into the appropriate battery compartment.

Battery type: AA 1.5 V

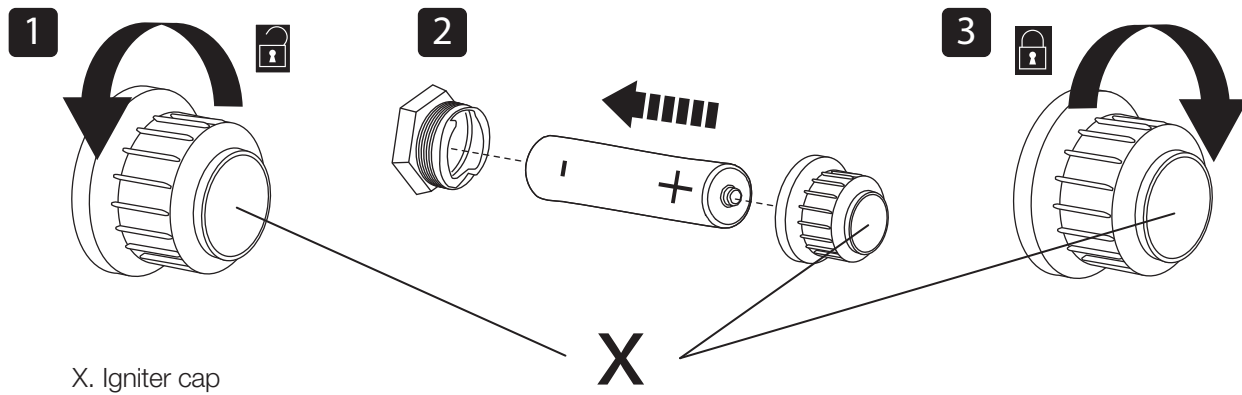
Remarks: Some models have lights, some do not.

18. Replacing the igniter and LED batteries

If the igniter on the side burner stops sparking, the battery should be replaced.

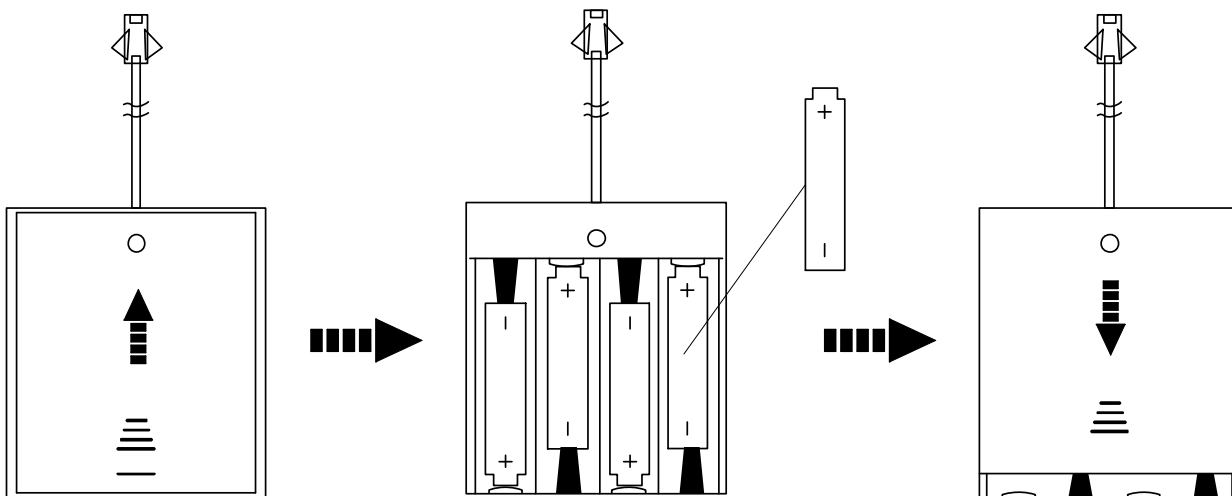
A. Changing the igniter battery for the side burner

1. The ignition button for the side burner is located on the front panel on the left side.
2. Unscrew igniter button cap counterclockwise to remove. Remove battery from its compartment.
3. Replace with a new "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.



19. Changing a main burner

1. Remove the flame guard.
2. Press out the retaining clip on the back of the burner and remove the burner.
3. Insert a new burner and secure it with the retaining clip.

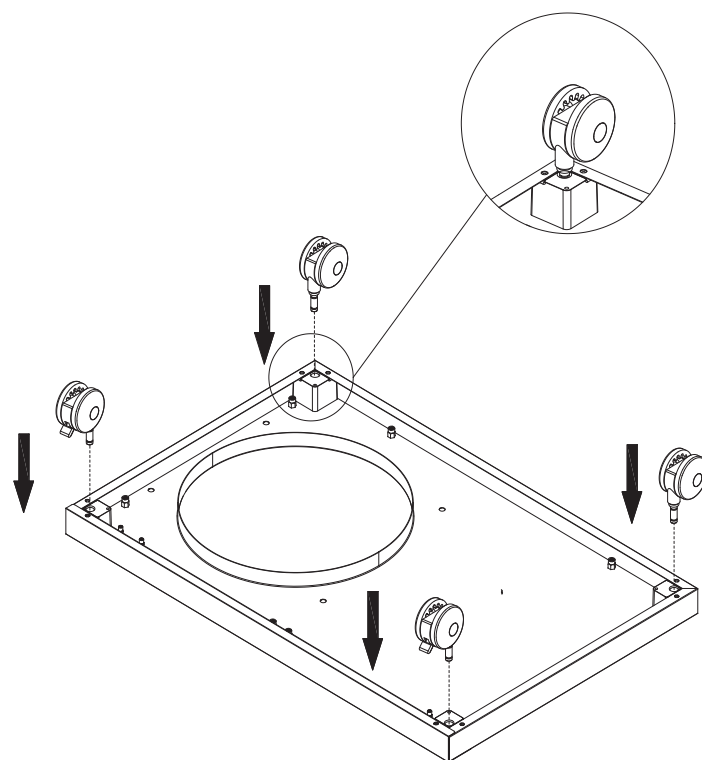


LOYALTY for BRANDS GmbH

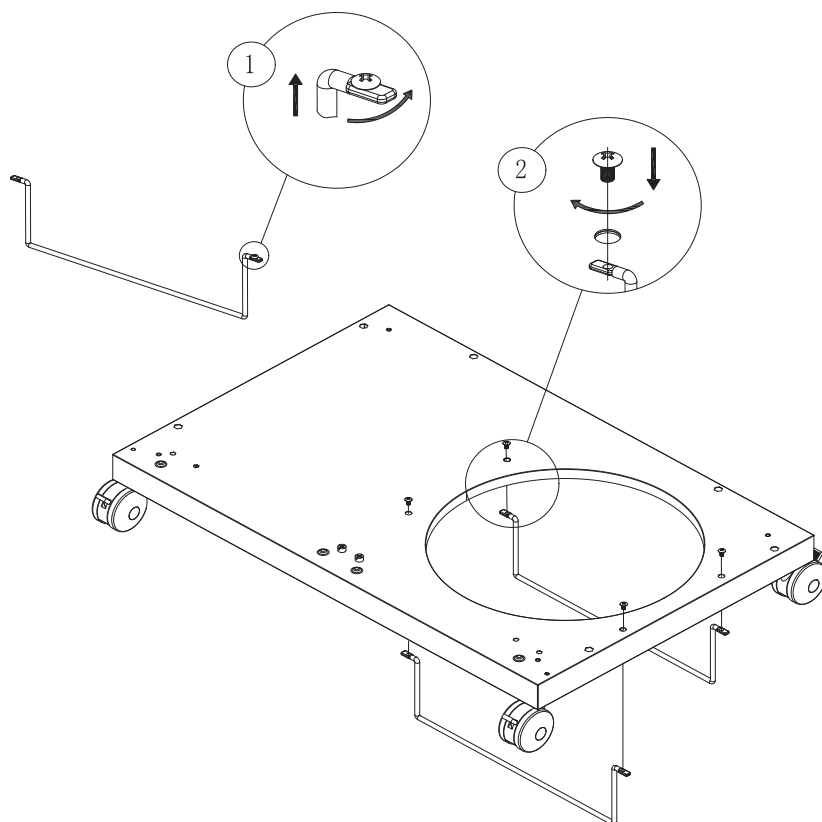
Meerbuscher Str. 78
D - 40670 Meerbusch
Phone: +49 2159 69734-0
Web: www.l4brands.com

Correct disposal of this product	
	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.

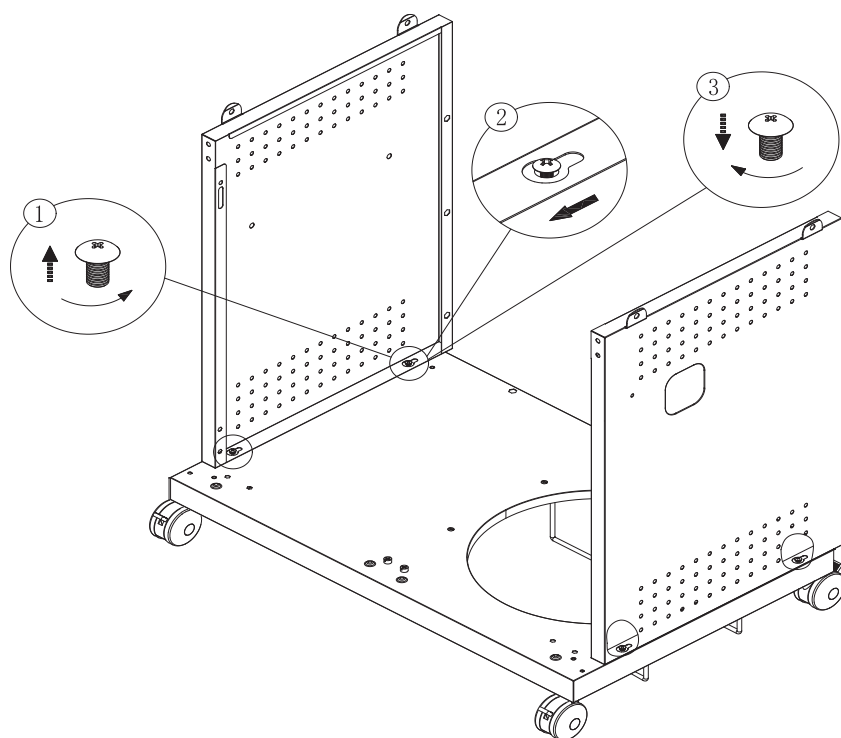
STEP 1



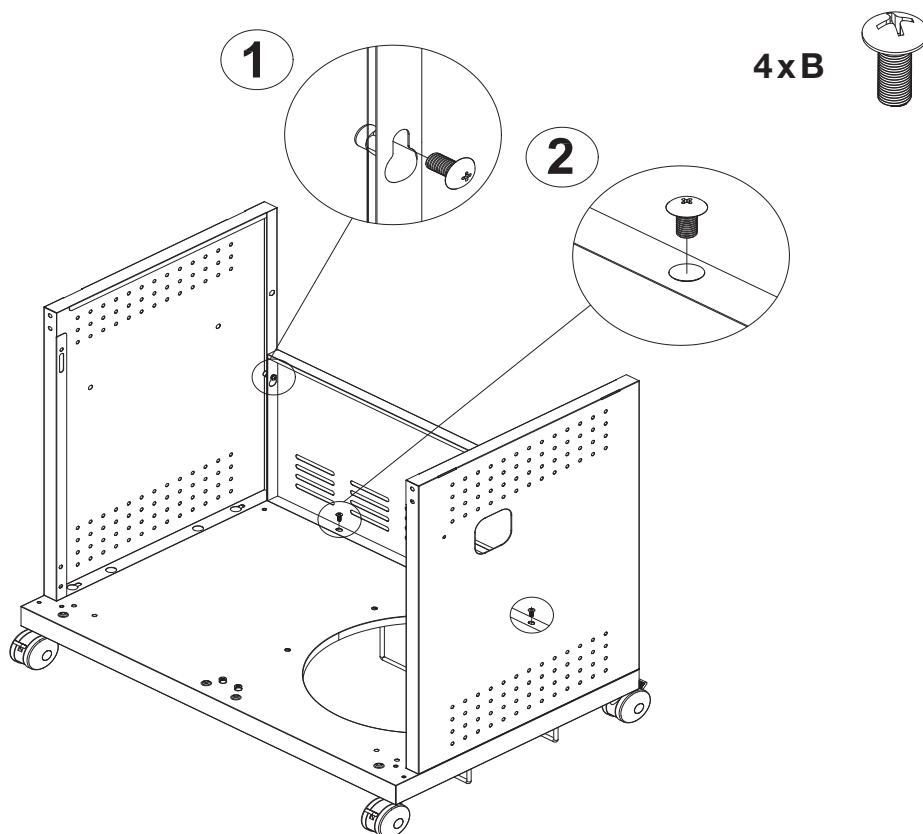
STEP 2



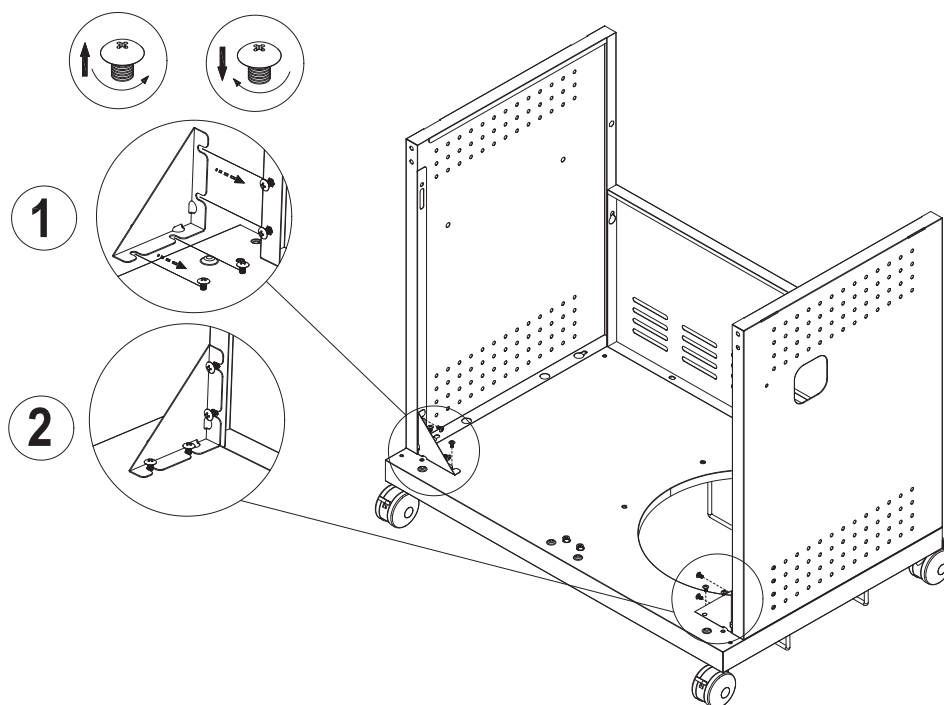
STEP 3



STEP 4

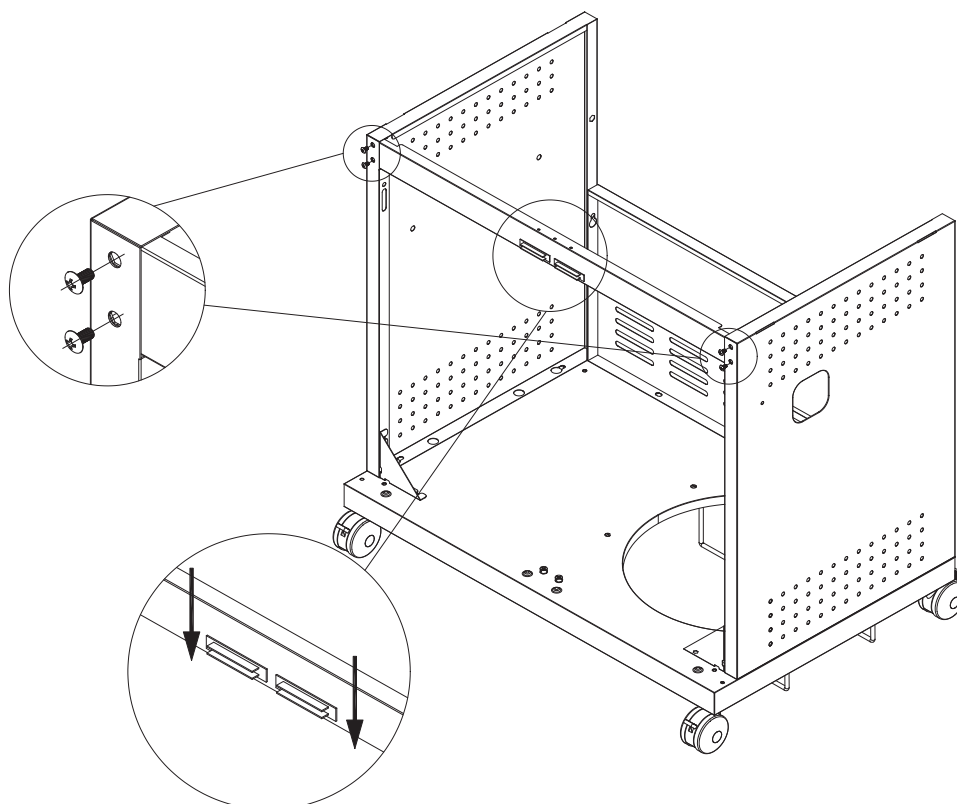


STEP 5

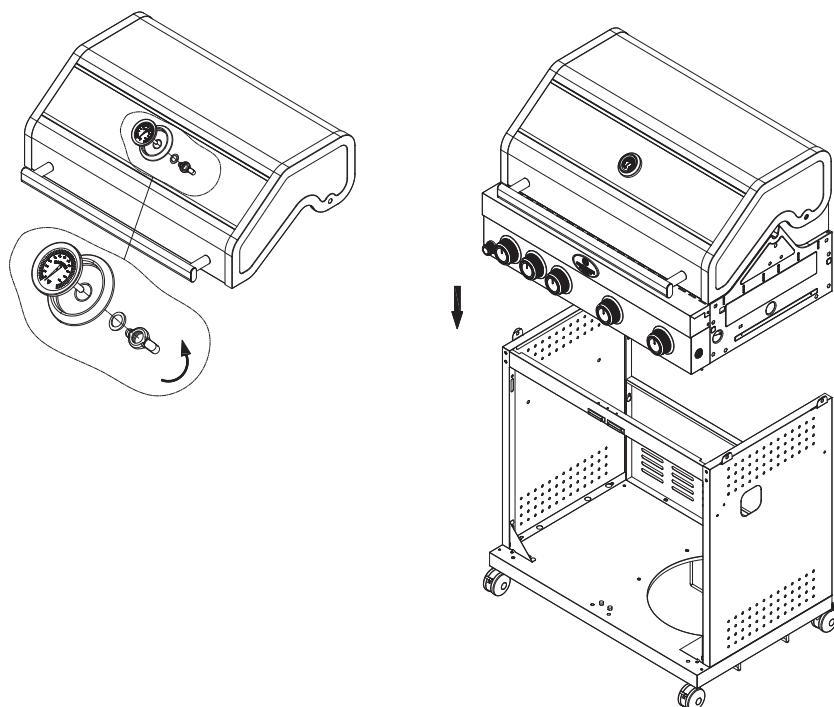


STEP 6

4xC

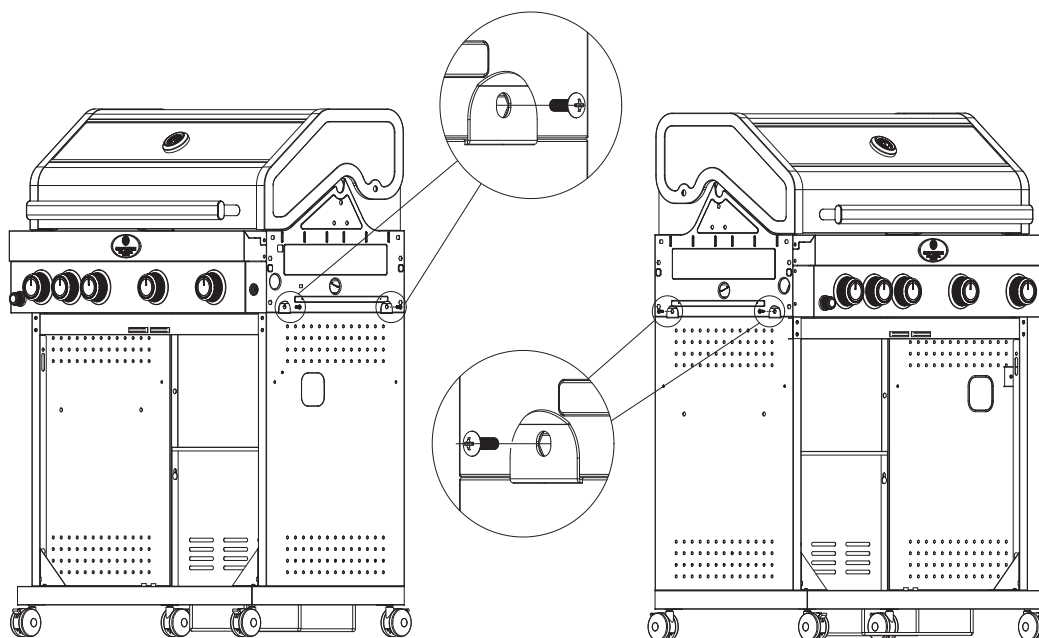


STEP 7



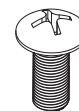
STEP 8

4x A

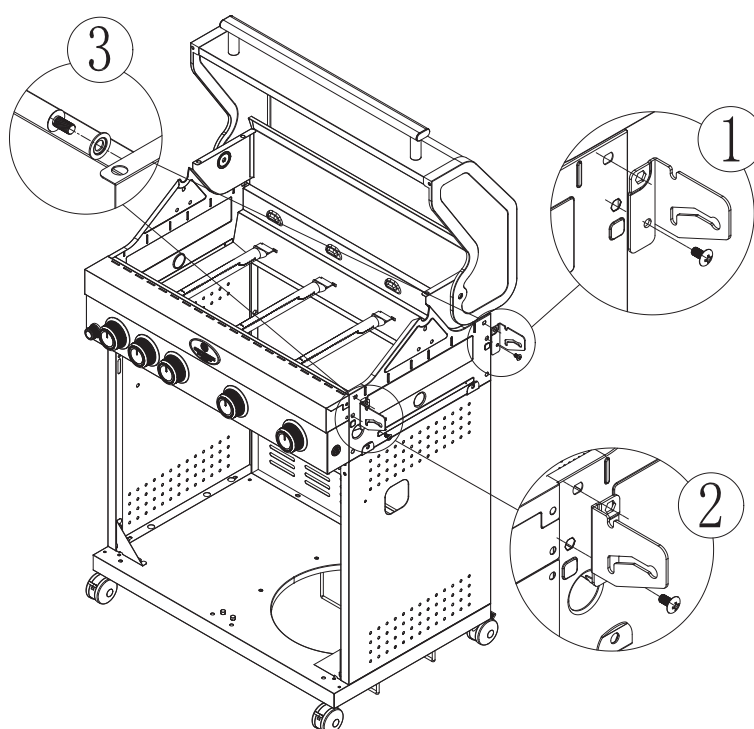


STEP 9

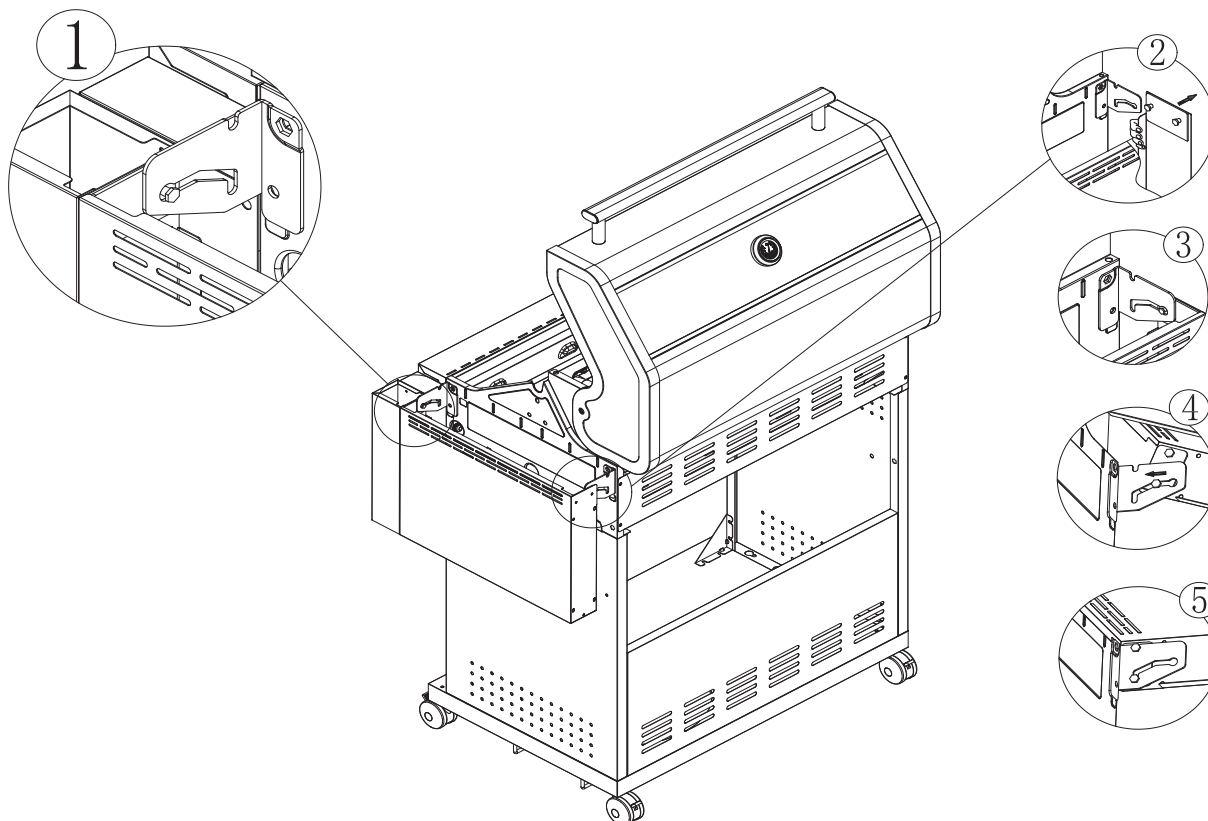
4xA



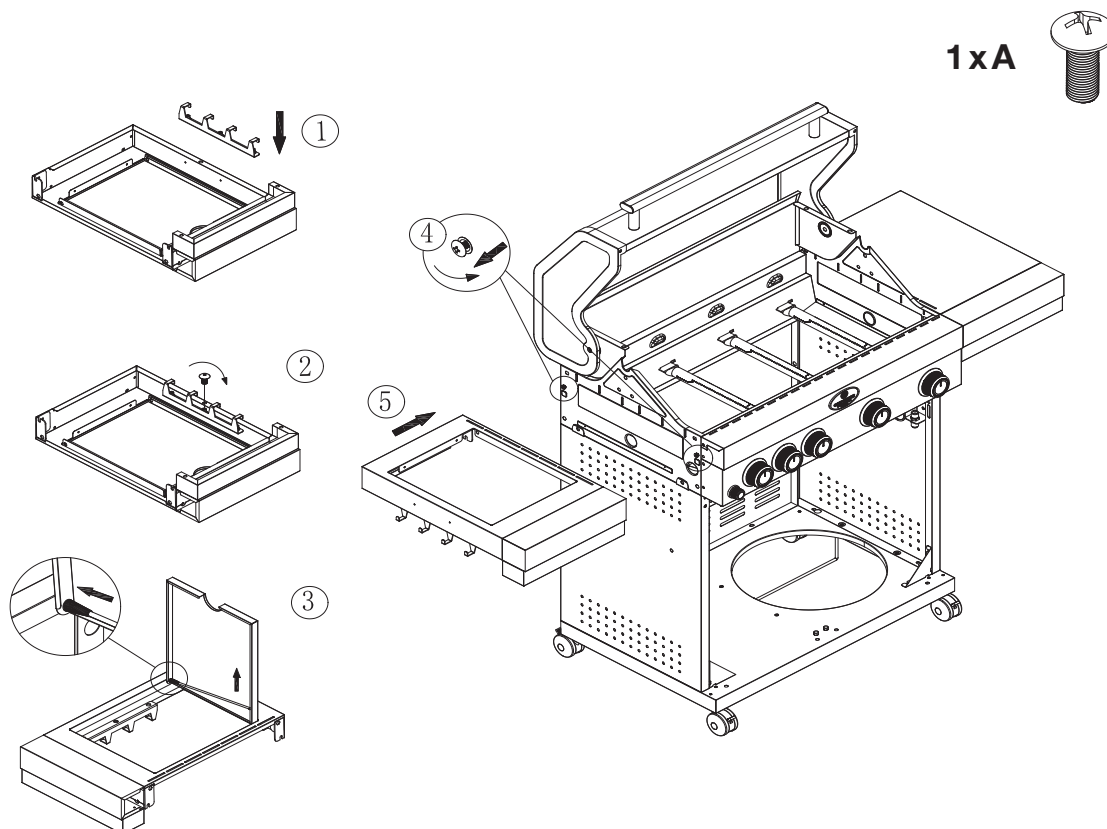
4xD



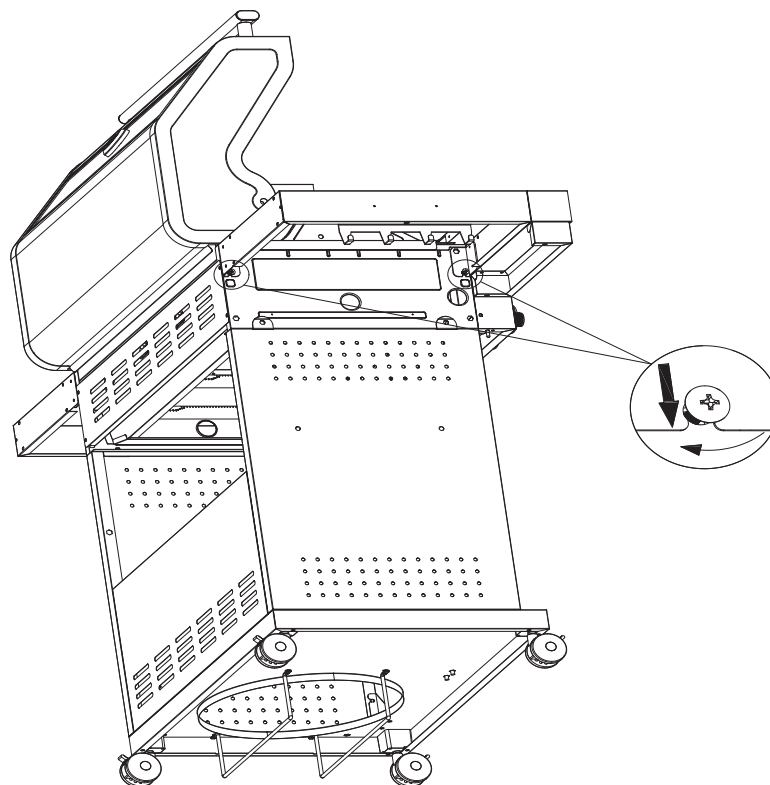
STEP 10



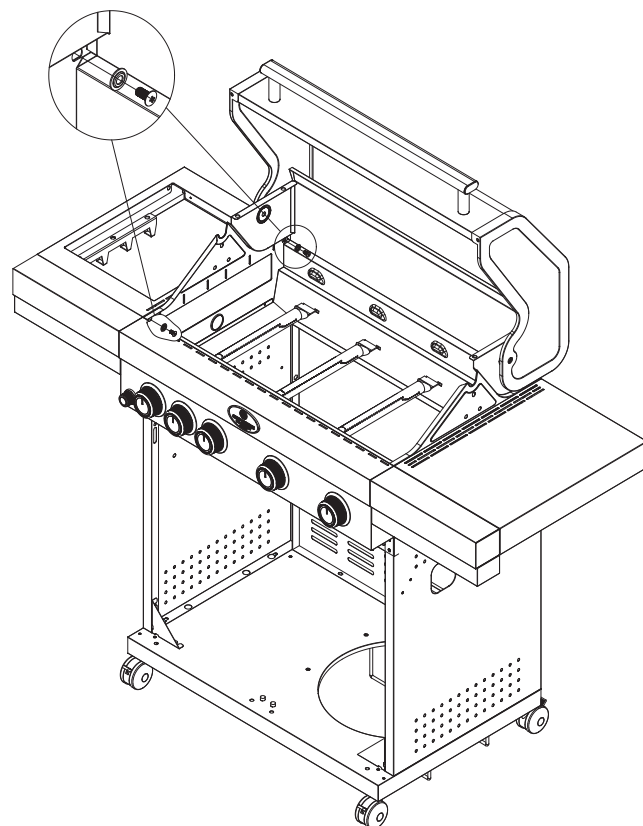
STEP 11



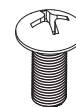
STEP 12



STEP 13



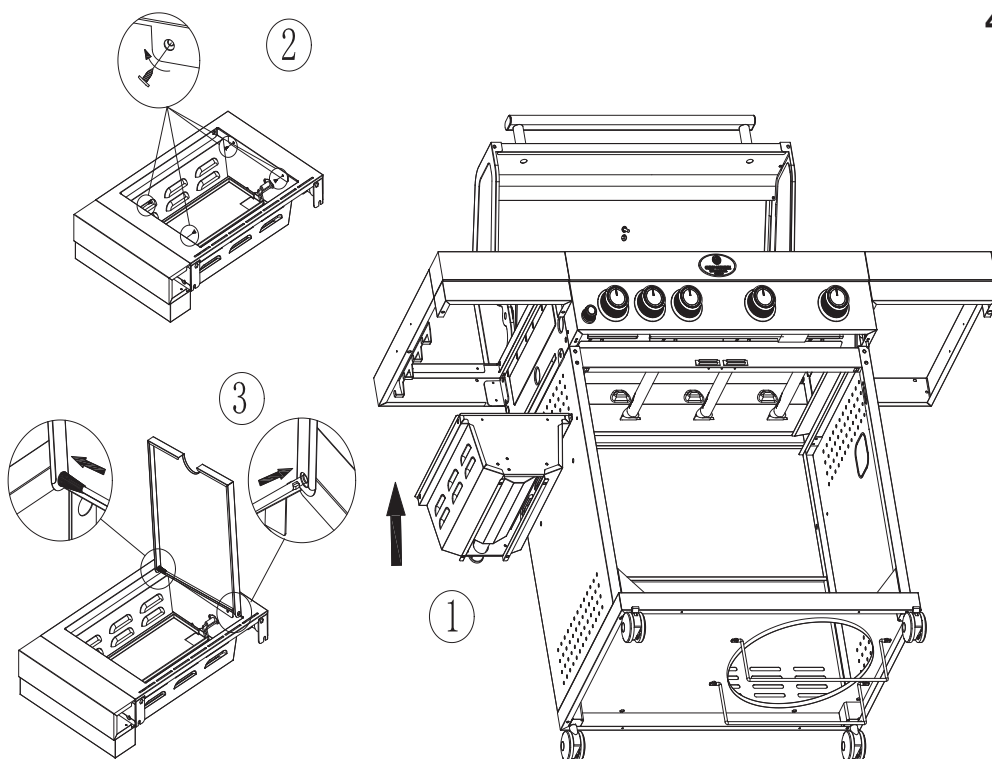
2xA



2xD



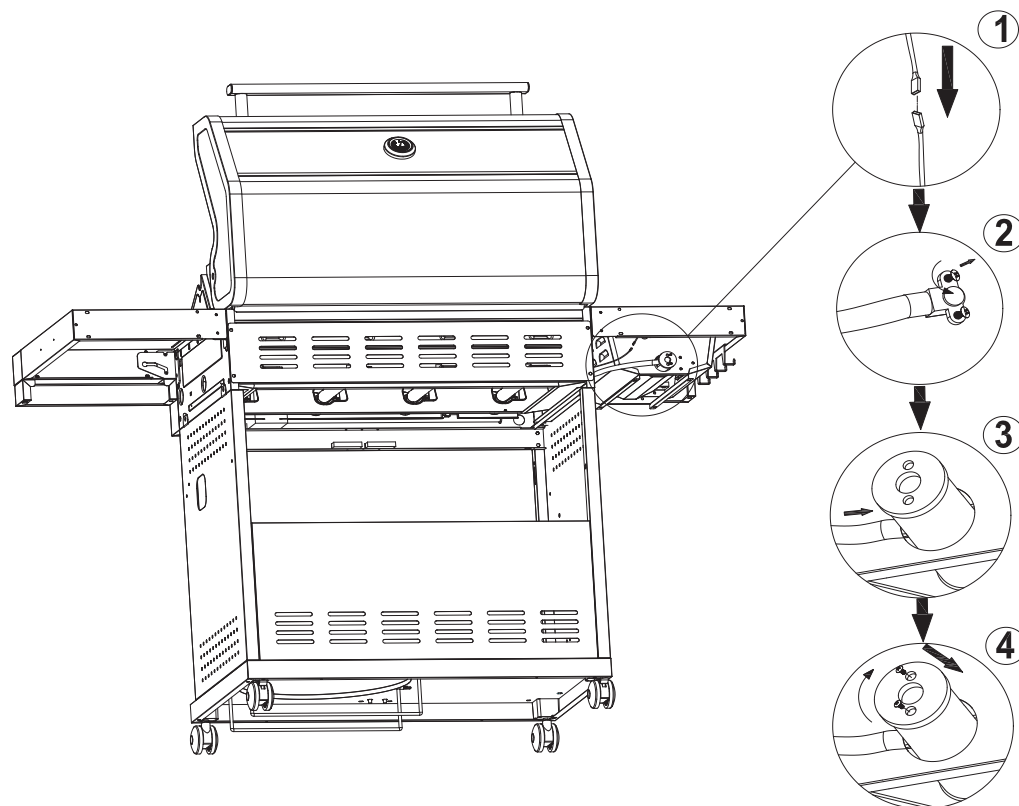
STEP 14



4xH

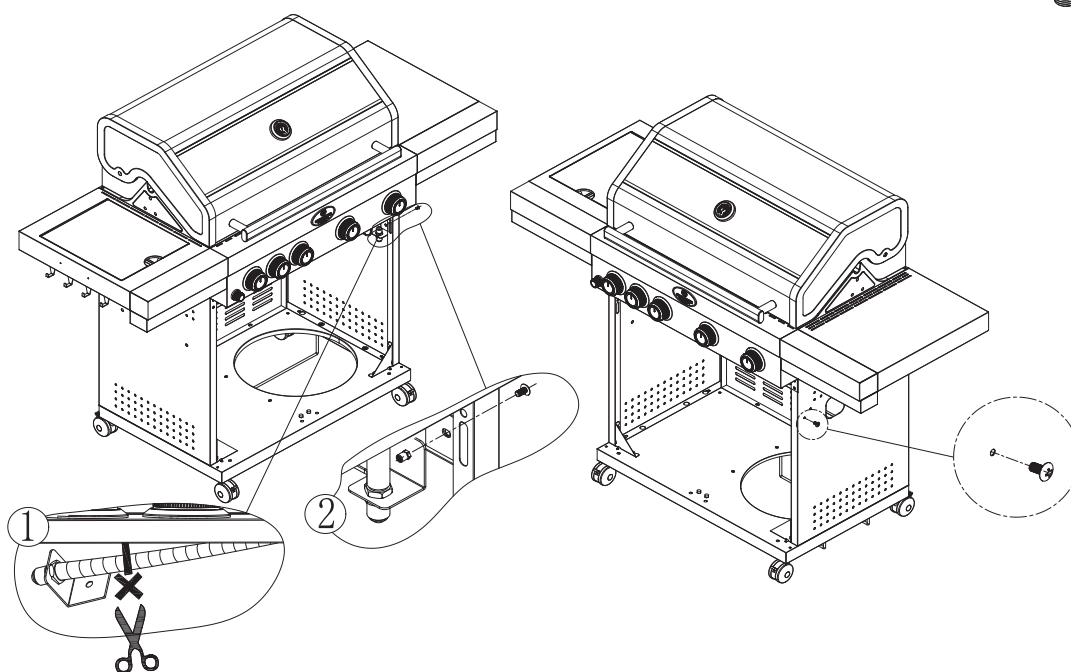


STEP 15

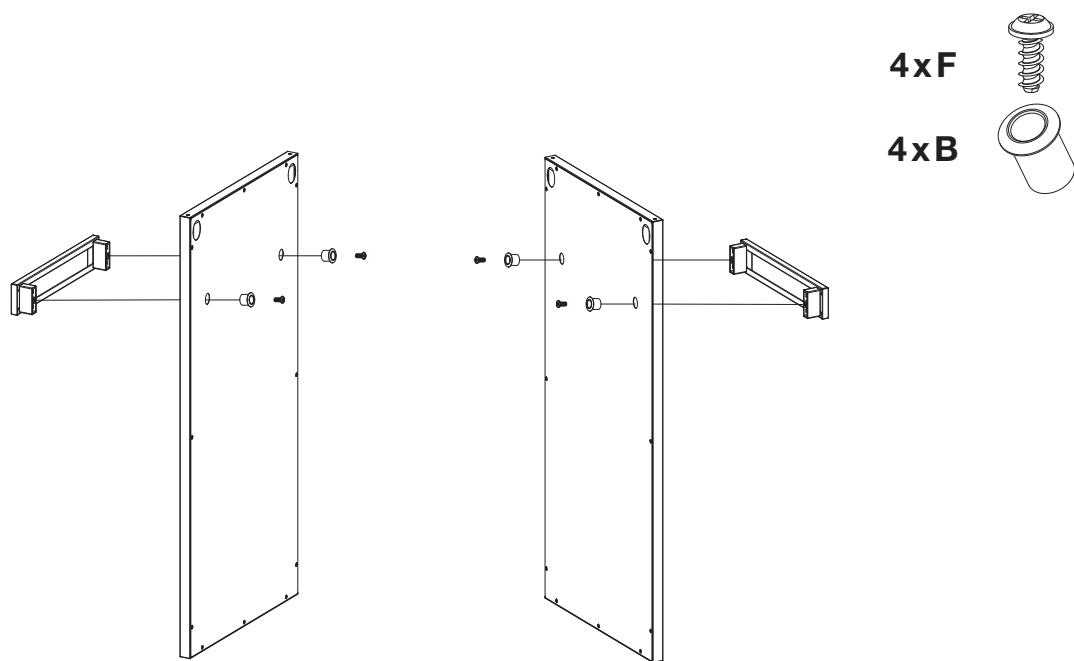


STEP 16

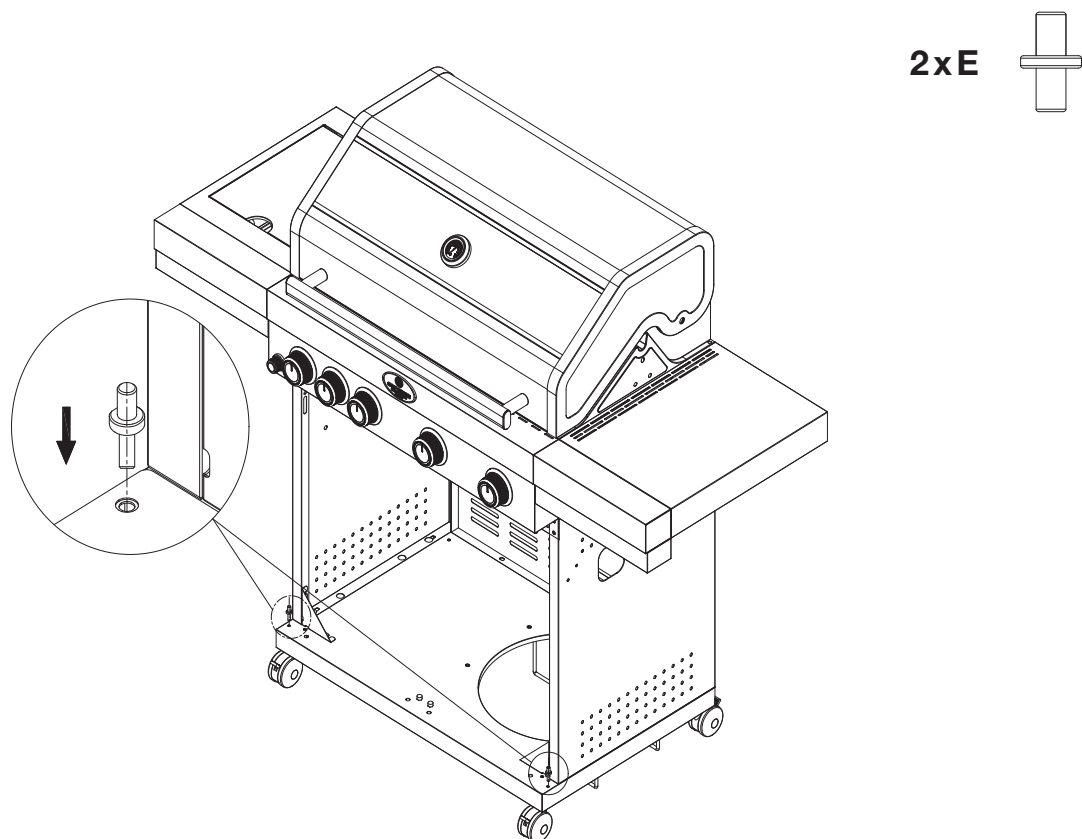
1xC



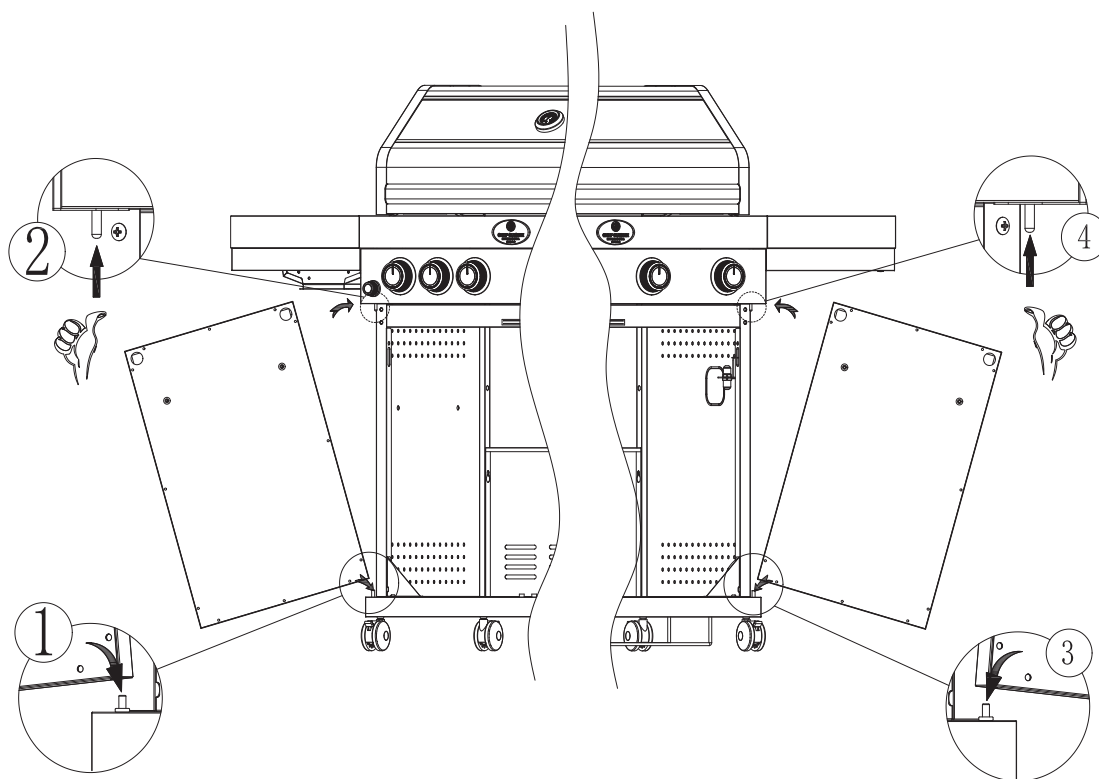
STEP 17



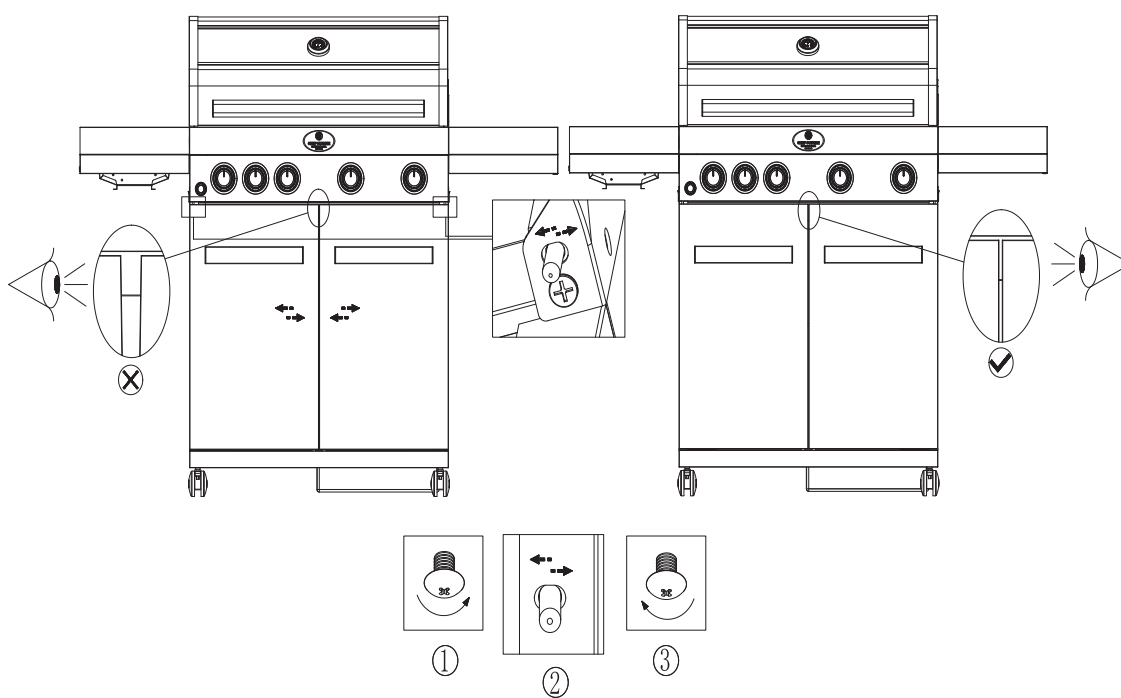
STEP 18



STEP 19

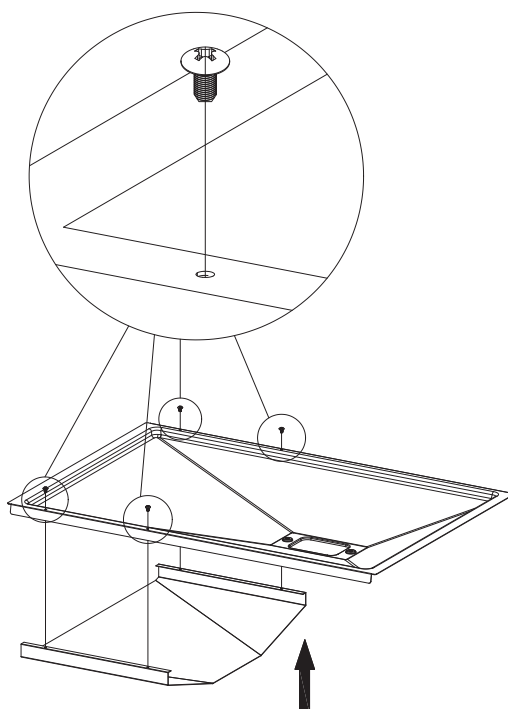


STEP 20



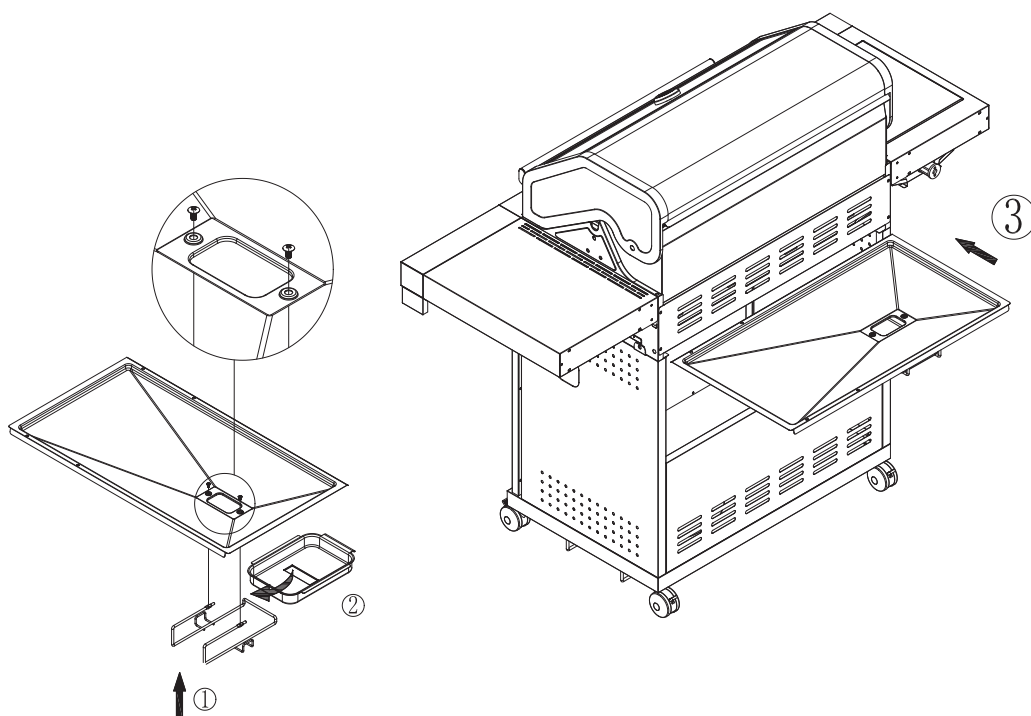
STEP 21

4xG

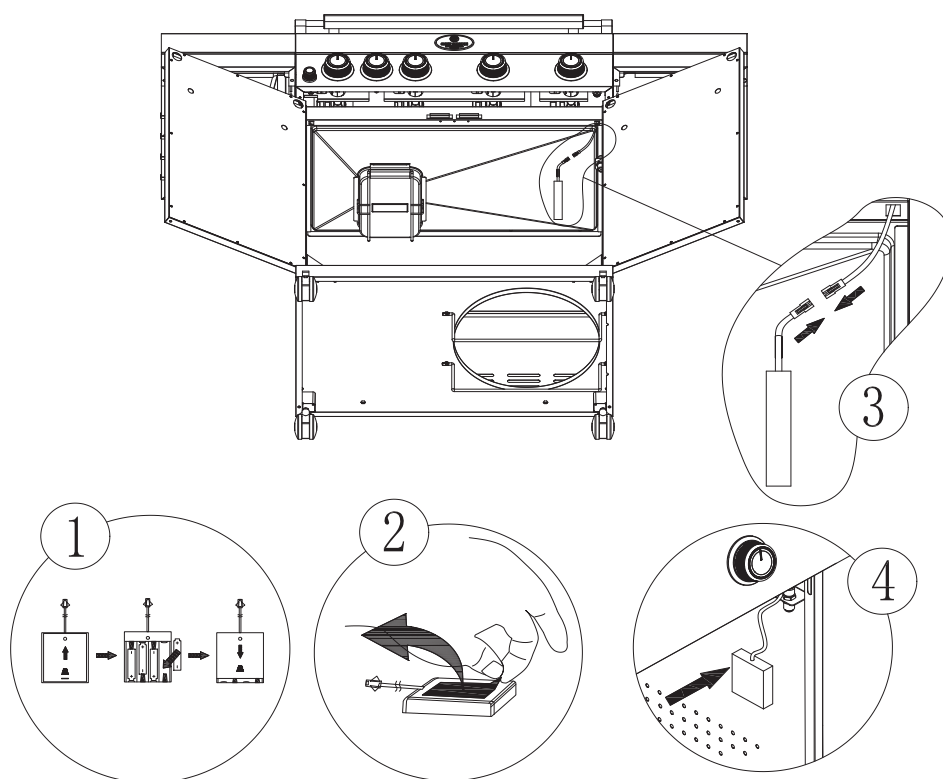


STEP 22

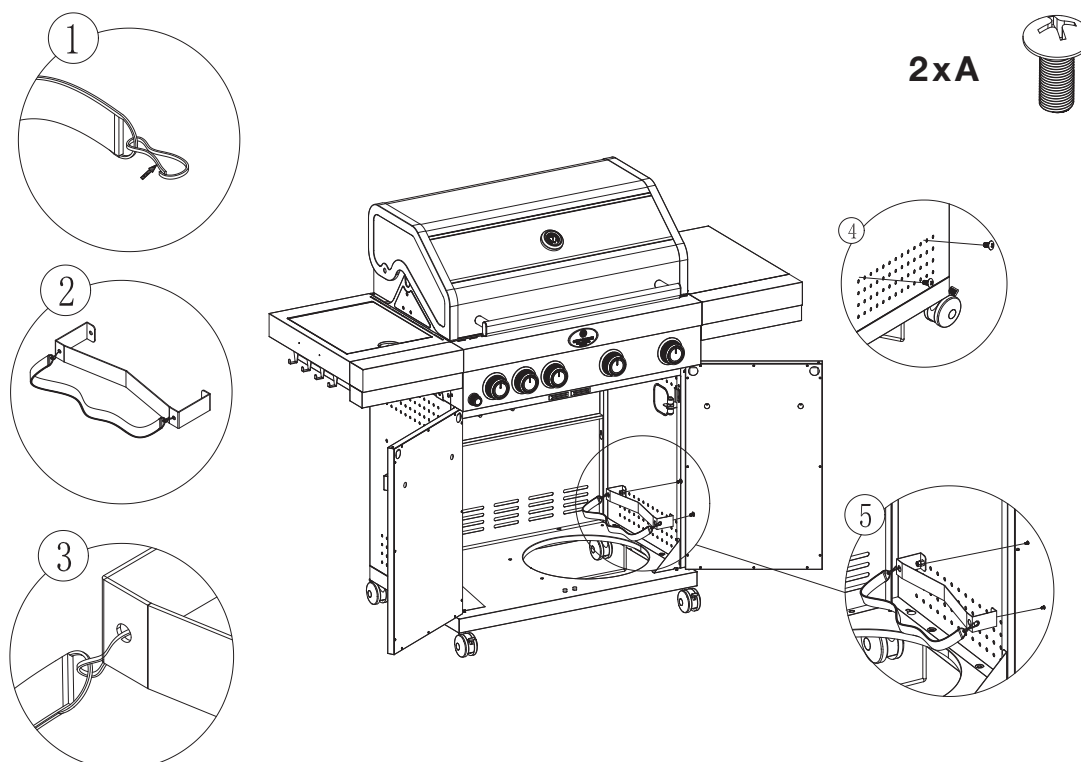
2xC



STEP 23



STEP 24



STEP 25

