

Gas barbecue

NL/BE – Handleiding - Gas barbecue

EN – User manual - Gas barbecue

FR/BE – Manuel d'utilisation - Barbecue à gaz

DE – Benutzerhandbuch - Gasgrill

KB1004020



Index

NL/BE – Handleiding	3
EN – User manual	28
FR/BE – Manuel d'utilisation	53
DE – Benutzerhandbuch	78

NL/BE – Handleiding



Voorwoord

Over dit document

Deze handleiding bevat alle informatie voor correct, efficiënt en veilig gebruik van het product. Zorg ervoor dat je de instructies in deze handleiding volledig gelezen en begrepen hebt voordat je het product installeert of gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Oorspronkelijke instructies

Deze handleiding is oorspronkelijk geschreven in het Nederlands. Alle andere talen zijn vertalingen van de oorspronkelijke Nederlandse handleiding.

Service en garantie

Indien je service of informatie nodig hebt omtrent je product, neem dan contact op met onze klantenservice via service@kitchenbrothers.nl.

Wij verlenen 2 jaar garantie op onze producten. De klant dient een aankoopbewijs te kunnen tonen wanneer er beroep wordt gedaan op de garantie. Productdefecten moeten binnen 2 jaar na aankoopdatum worden gemeld bij ons. Let op, de garantie geldt niet: bij schade veroorzaakt door onjuist gebruik of reparatie; voor aan slijtage onderhevige onderdelen; voor gebreken waarvan de klant bij aankoop op de hoogte was; bij defecten door eigen schuld van de klant, bij schade door derden.

Inhoudsopgave

1. Introductie	5
1.1 Beoogd gebruik	5
1.2 Productoverzicht	5
1.3 Productspecificaties	6
1.4 Overige eigenschappen	7
1.5 Inhoud verpakking	7
1.6 Montage onderdelen	8
2. Veiligheid	10
2.1 Algemeen	10
2.2 Personen	11
2.3 Gebruik	12
3. Instructies voor gebruik	13
3.1 Montage	13
3.2 Gasfles aansluiten	20
3.3 Gasfles loskoppelen	20
3.4 Gaslekttest	20
3.5 Voor gebruik	21
3.6 Gebruiken	21
3.7 Handmatige ontsteking	22
3.8 Na gebruik	22
3.9 Tips	22
4. Probleemoplossing	23
5. Onderhoud en reiniging	25
5.1 Algemeen	25
5.2 Grill- en warmhoudrooster	25
5.3 Branders	25
5.4 Behuizing	26
5.5 Bevestigingen	26
6. Opslag	26
7. Weggoaien en recyclen	26
7.1 Afvoeren	26
8. Disclaimer	27

1. Introductie

Bedankt dat je hebt gekozen voor een KitchenBrothers product! Volg altijd de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik.

1.1 Beoogd gebruik

Een gasbarbecue is ontworpen om voedsel te bereiden door middel van verhitting met gasbranders. Het apparaat bereikt en behoudt snel hoge temperaturen, wat essentieel is voor het grillen. Dankzij de mogelijkheid om de temperatuur nauwkeurig te regelen, kan men zowel snel grillen als langzaam garen. Dit maakt het geschikt voor verschillende soorten voedsel, van steaks tot grotere stukken vlees.

De leverancier is vrijgesteld van aansprakelijkheid voor enig letsel of schade veroorzaakt door het gebruik van het product buiten het beoogde gebruik ervan. Elke wijziging van het product kan gevolgen hebben voor je veiligheid en garantie.


1.2 Productoverzicht

1. Zijplank
2. Handgreep deksel
3. Branderknop
4. Ontsteekknop
5. Handgreep deur
6. Wiel
7. Thermometer
8. Deksel
9. Wokbrander
10. Branderknop wokbrander
11. Deur
12. Poot



1.3 Productspecificaties

Afmeting	120,5 x 57,5 x 107,5 cm
Gewicht	25,9kg
Max. draaggewicht	10kg
Gebruikstemperatuur	Tot 430 °C
Vermogen branders	3kW per stuk
Vermogen wokbrander	2,5kW
Soort ontsteking	Piëzo-elektrisch

LifeGoods B.V. PJ Oudweg 4, Almere 1314CH, Nederland				Product naam: BBQ Gas 4+1 Pits-Zwart Model: KB4020 Pin Nummer: 2531DP-0059 Serienummer: 202405		
Land van bestemming	Apparaat Categorie		Gas- en toevoer- druk	Hoofd Brander	Zijkant Brander	4BS-SB
				Injector Grootte Ø	Injector Grootte Ø	Totaal Nominale Warmte Ingang (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+ (28-30/37)		Butaan (G30) 28-30 mbar	0.86mm	0.76mm	14.5kW 1055g/h
			Propaan (G31) 37 mbar	0.86mm	0.76mm	14.5kW 1036g/h
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3B/P(30)	√	Butaan/ Propaan 30 mbar	0.86mm	0.76mm	14.5kW 1055g/h
AT,CH,DE,SK	I3B/P(50)		Butaan/ Propaan 50 mbar	0.75mm	0.66mm	14.5kW 1055g/h
PL	I3B/P(37)		Butaan/ propaan 37 mbar	0.82mm	0.66mm	14.2kW 1033g/h
<p>Alleen buiten gebruiken. Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt. De gasfles mag niet in de BBQ geplaatst worden. Waarschuwing: Bereikbare delen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.</p>						 2531-24

1.4 Overige eigenschappen

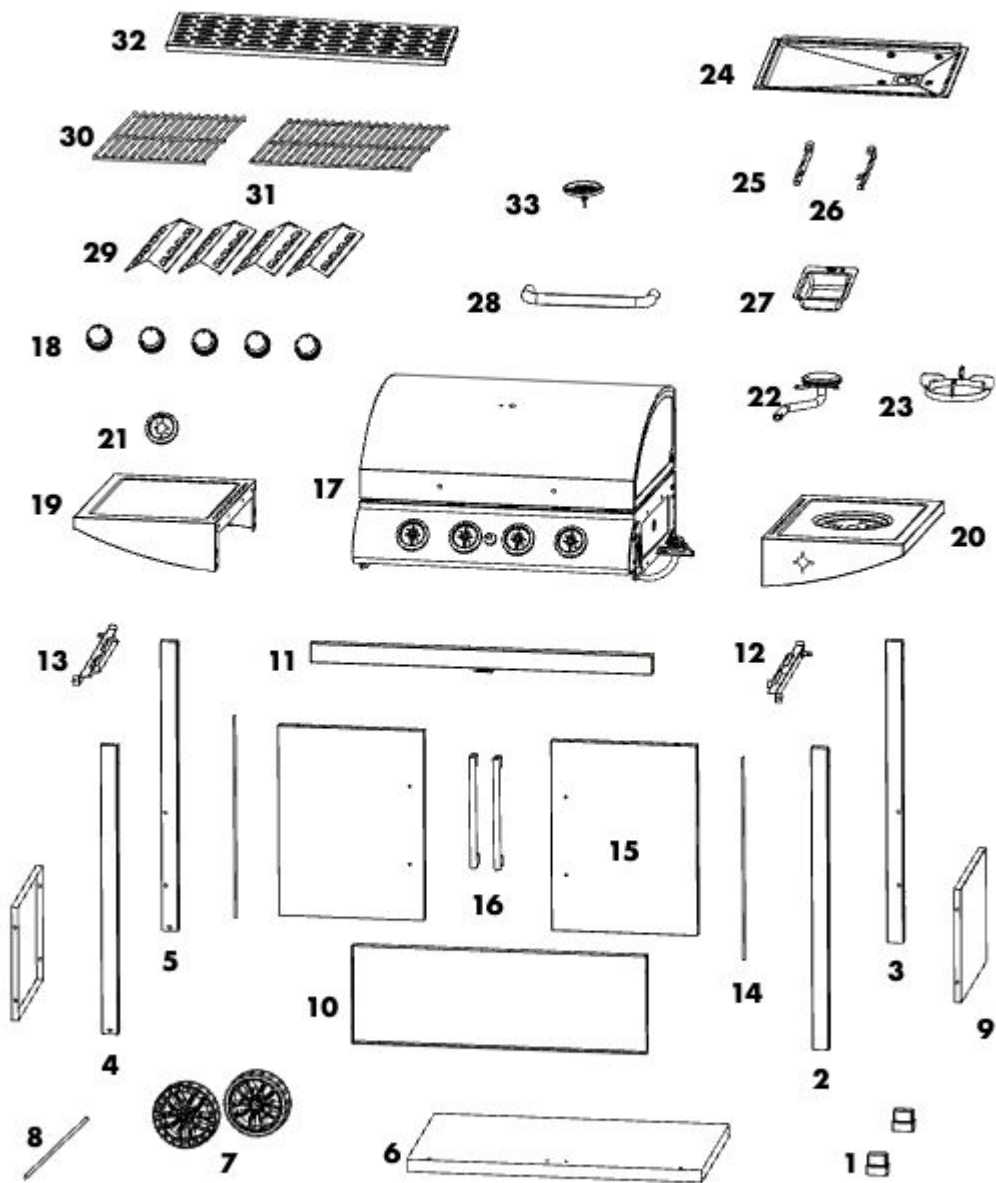
- Met thermometer op de deksel om de temperatuur af te kunnen lezen.
- Inclusief zijplanken met haken voor bijv. specerijen en barbecuegerei.
- Uitgerust met een gasdrukregelaar met geïntegreerde slangbreukbeveiliging (alleen geschikt voor Nederlandse gasflesaansluitingen).
- Met wieltjes om te kunnen verrijden.
- Met 4 buisbranders en 1 wokbrander.

1.5 Inhoud verpakking

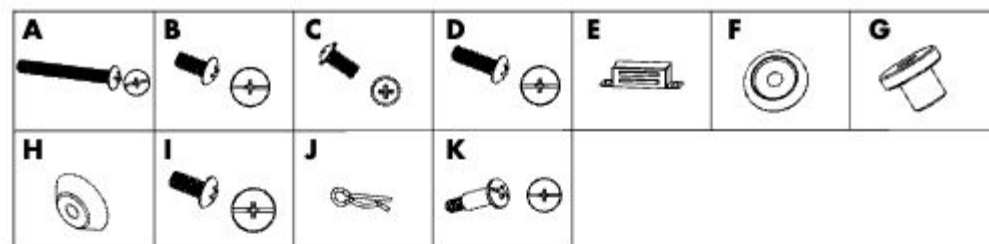
Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt. Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het product beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade. Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je klacht te onderbouwen.

- 1x Gas barbecue
- 1x Handleiding

1.6 Montage onderdelen



1. Poot (2 stuks)
2. Linkerpaal
3. Rechterpaal
4. Linkerpaal
5. Rechterpaal
6. Onderpaneel
7. Wiel (2 stuks)
8. As
9. Zijpaneel (2 stuks)
10. Achterpaneel
11. Dwarsbalk
12. Dwarsbalk
13. Dwarsbalk
14. Pin (2 stuks)
15. Rechterdeur
16. Linkerdeur
17. Grill
18. Branderknop (4 stuks)
19. Zijplank
20. Zijplank voor wokbrander
21. Branderknopplaat (4 stuks)
22. Wokbrander
23. Wokbranderrek
24. Wokbranderkom
25. Richel vetopvangbak
26. Richel vetopvangbak
27. Vetopvangbak
28. Handgreep deksel
29. Vlamdemper (4 stuks)
30. Grillrooster
31. Grillrooster
32. Warmhoudrooster
33. Thermometer



- A. Schroef M5x55mm (20 stuks)
 B. Schroef M5x10mm (26 stuks)
 C. Schroef M4x8mm (6 stuks)
 D. Schroef M6x15mm (2 stuks)
 E. Magneetslot
 F. Afsluitring (2 stuks)
 G. Afdekdop (2 stuks)
 H. Ring
 I. Schroef M5x10 (4 stuks)
 J. Veiligheidsborgpin
 K. Schroef M4x27mm (4 stuks)

2. Veiligheid



WAARSCHUWING!

Let erop dat het verpakkingsmateriaal niet in handen komt van kinderen. Zij kunnen erin stikken!

Lees voor gebruik de handleiding en de veiligheidsinformatie zorgvuldig door. De leverancier is niet verantwoordelijk voor het niet opvolgen van de veiligheidsinformatie over het gebruik en de omgang met het product of schade aan eigendommen of persoonlijk letsel.

Neem altijd de volgende voorzorgsmaatregelen in acht wanneer je gebruik maakt van 'de Gas barbecue', hierna te noemen 'het product'.

2.1 Algemeen

- Als dit de eerste keer is dat je het product gebruikt is het belangrijk om de handleiding en instructies zorgvuldig door te nemen.
- Als het product niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik het product dan niet en raadpleeg onze klantenservice.

- Controleer voor elk gebruik de onderdelen en accessoires op schade of slijtage (barsten/breuken) die het functioneren negatief kunnen beïnvloeden en vervang ze, als hiervan sprake is, door originele of door de fabrikant aanbevolen onderdelen en accessoires.
- Gebruik geen accessoires die niet aangeboden worden door de leverancier. Deze kunnen een gevaar vormen voor de gebruiker en het product beschadigen.
- Gebruik het product alleen voor de doeleinden aangegeven in deze handleiding.
- Haal het product niet uit elkaar, repareer en herstel het product niet. Dit kan schade aan het product aanbrengen. Voor de eigen veiligheid mogen deze onderdelen alleen vervangen worden door geautoriseerd onderhoudspersoneel. Stuur het product altijd naar een servicecentrum voor reparaties om schade en persoonlijk letsel te voorkomen.
- Let op de risico's en consequenties die verbonden zijn aan verkeerd gebruik van het product. Verkeerd gebruik van het product kan leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het product.
- Verwijder voor het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers.
- De buitenkant van het product kan heet worden als het product in gebruik is. Wees dus alert als je de buitenkant aanraakt!
- Plaats geen metalen objecten zoals messen, vorken, lepels en deksels op het product, deze kunnen heet worden. Wees dus alert als je deze objecten aanraakt.
- Bewaar geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met een brandbaar drijfgas in de buurt van of in het product.
- Het product is alleen geschikt voor buitenshuis. Gebruik het product niet binnenshuis.
- Plaats het product op minstens 1,5 meter afstand van omringende oppervlakken, vooral van brandbare stoffen, zoals textiel, beddengoed, gordijnen, plastic, elektrische stroomdragers, hout enz.
- Verplaats het product niet als deze aanstaat of nog niet afgekoeld is.
- Plaats het product niet in de buurt van (licht) ontvlambare materialen zoals droog gras, struiken, papier, kranten, kleding, handdoeken, chemicaliën etc. Dit kan leiden tot brand!

2.2 Personen

- Als er brandwonden ontstaan, laat dan onmiddellijk lauw water over het getroffen lichaamsdeel lopen. Stop niet om kleding te verwijderen en schakel snel medische hulp in.
- Laat kinderen niet met het product spelen. Gebruik en bewaar het product buiten het bereik van kinderen.
- Plaats het product buiten bereik van (huis)dieren.
- Het product mag niet gebruikt worden door kinderen. Gebruik van het product is alleen toegestaan als er een toezichthouder bij is, die verantwoordelijk is voor de veiligheid van de gebruiker.
- Het product mag niet gebruikt worden door mensen met een fysieke of mentale beperking. Gebruik van het product is alleen toegestaan als er een toezichthouder bij is, die verantwoordelijk is voor de veiligheid van de gebruiker.
- Laat niemand in of op het product klimmen, zitten, staan of er tegenaan klimmen, om persoonlijk letsel en schade aan het product te voorkomen.
- We raden aan om het product alleen te gebruiken als je 16 jaar of ouder bent.

2.3 Gebruik

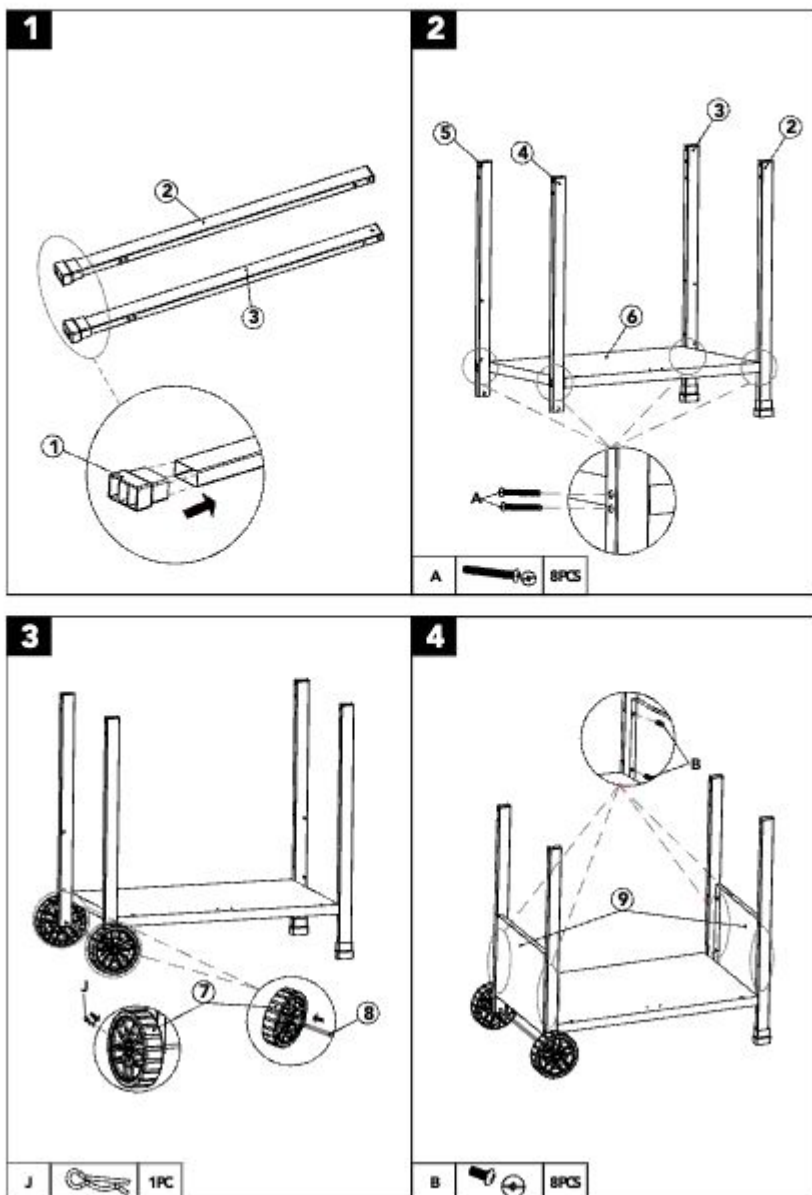
- Dek het product niet af als het aanstaat. Leg nooit kussens of dekens op het product of ertegenaan. Dit kan tot brandgevaar, een elektrische schok, persoonlijk letsel of schade aan het product leiden.
- Delen van het product worden heet. Maak het product niet schoon als deze nog warm is. Wacht tot het product is afgekoeld, voordat je hem schoonmaakt.
- Het product wordt heet als hij aan staat. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik het product niet als je gevoelig bent voor hitte. Raak de hete delen van het product niet aan. Gebruik alleen het handvat of de knop.
- Raak het product niet aan tijdens het gebruik, het product wordt heet.
- Verwarm geen blikken op het product die nog dicht zitten. Hierdoor kan een overdruk ontstaan waardoor de blikken exploderen. Dit kan tot brandgevaar, persoonlijk letsel of schade aan het product leiden.
- Bevestig niets aan het product. Dit kan schade veroorzaken aan het product.
- Er kan verbrandingsgevaar ontstaan door hete delen van het product tijdens en na gebruik. Pak het product alleen vast aan de geïntegreerde handgreep. Er kan stoom ontsnappen als de deksel wordt geopend wanneer deze nog heet is. Neem de nodige voorzorgsmaatregelen, zoals een geschikte ovenhandschoen, om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is. Ontkoppel het van de gastoevoer en neem contact op met een erkende vakman voor inspectie.
- Het product is niet bedoeld voor het drogen van producten. Dit kan schade veroorzaken aan het product.
- Zet niks op het product.
- Plaats het product altijd op een horizontaal, effen, stabiel, hittebestendig en niet ontvlambaar oppervlak.
- Dompel het product niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water en raak het nooit aan met natte handen.

3. Instructies voor gebruik

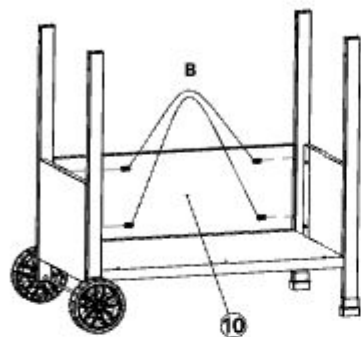
3.1 Montage



Benodigde gereedschappen:

- Kruiskopschroevendraaier
- Verstelbare sleutel

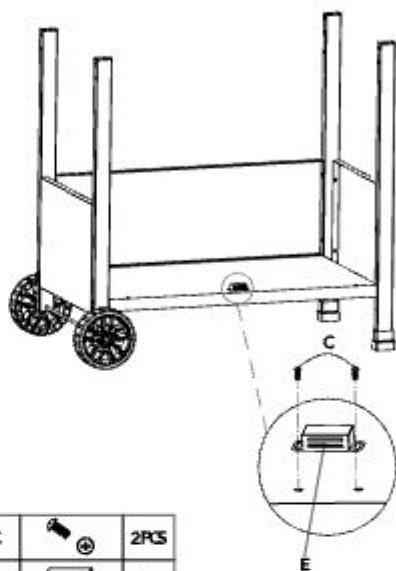


5



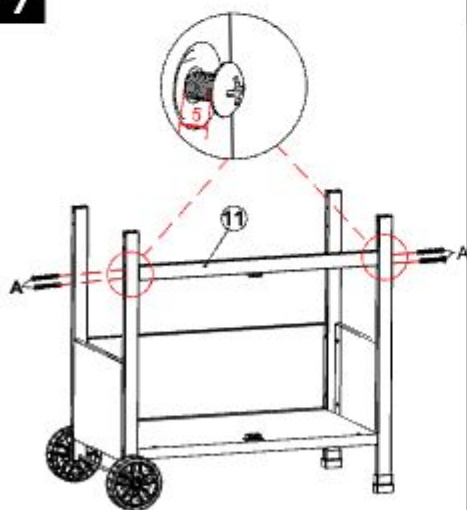
B   **4PCS**

6



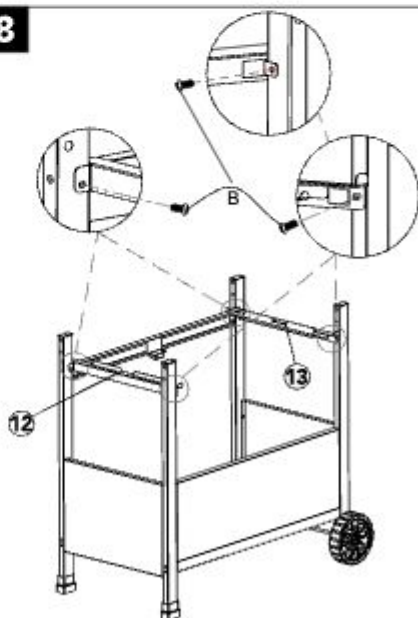
C		2PCS
E		1PC

7



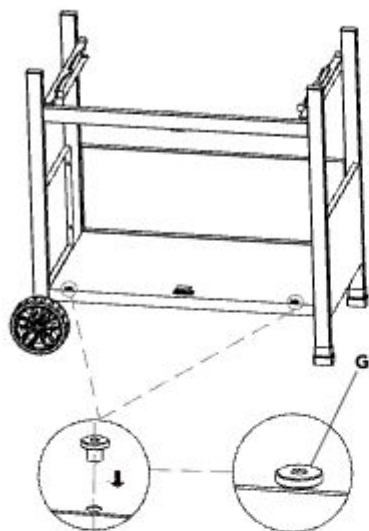
A   **4PCS**

8



B   **6PCS**

9

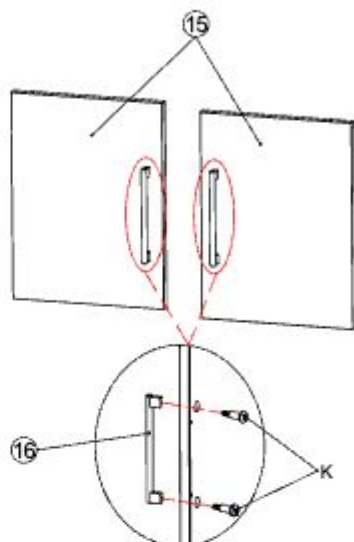


G



2PCS

10

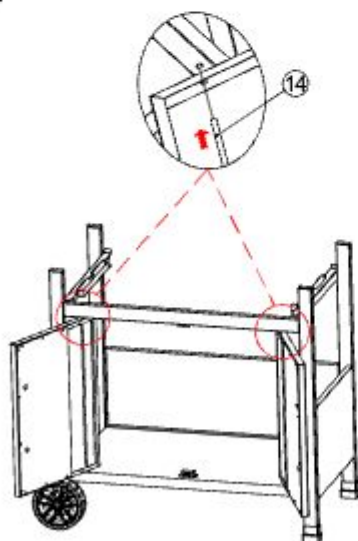


K

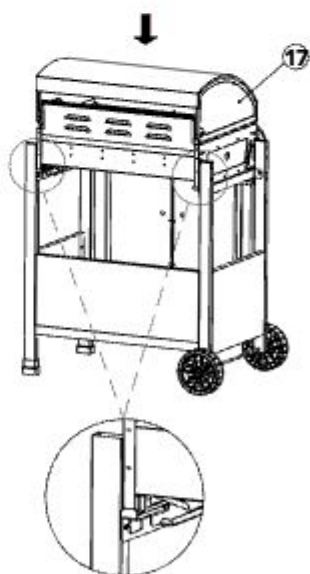


4PCS

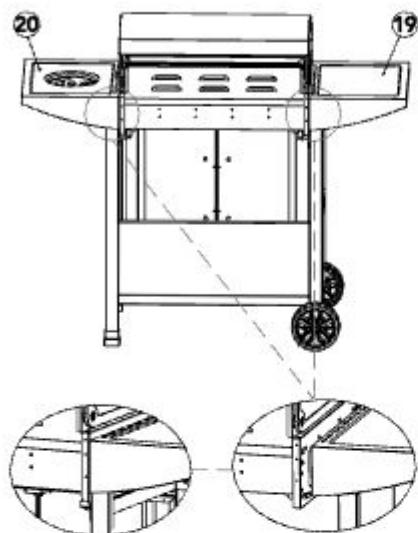
11



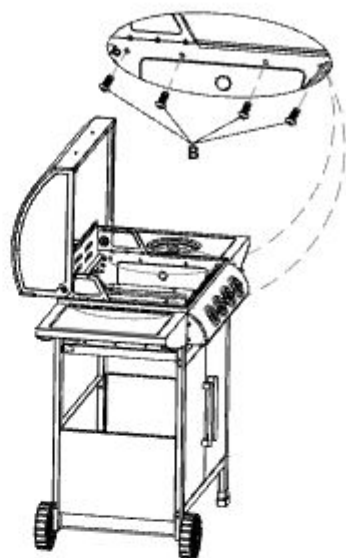
12




13

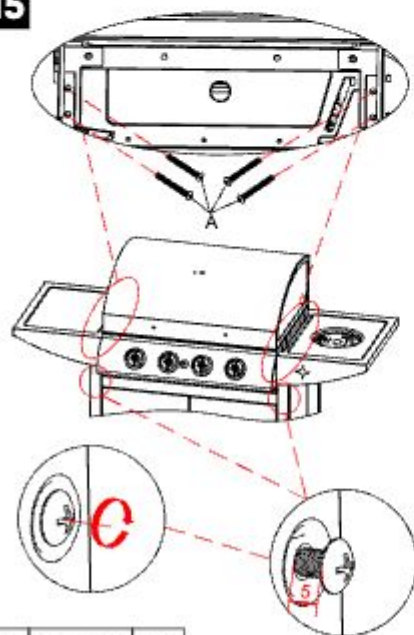


14



B  8PCS

15



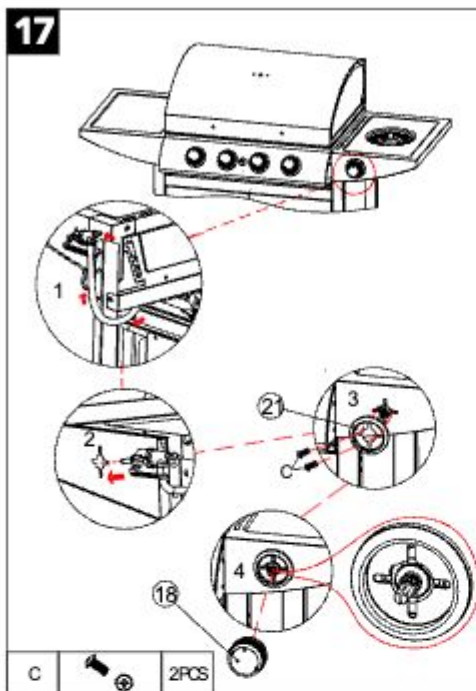
A  8PCS

16

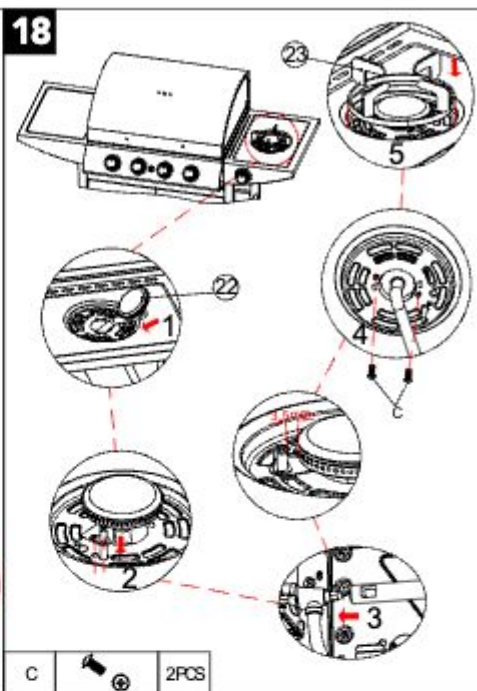


18

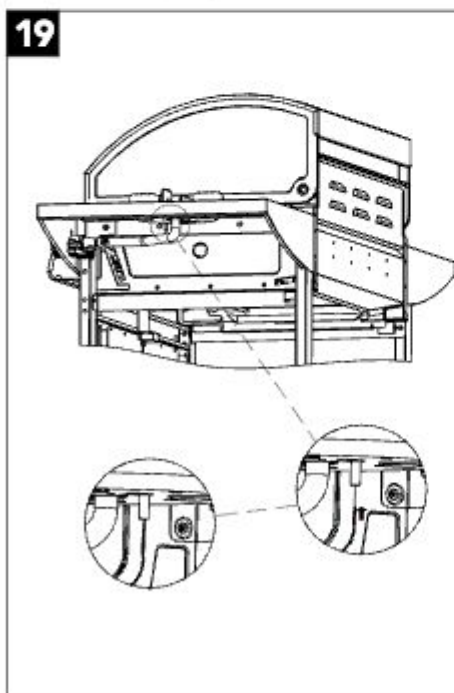
17



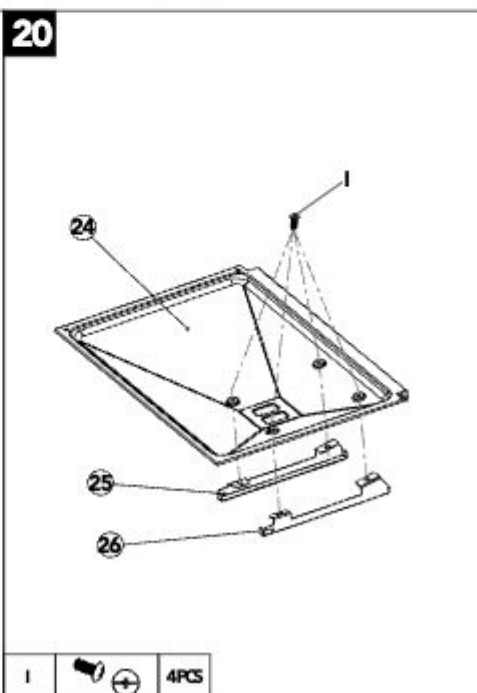
18



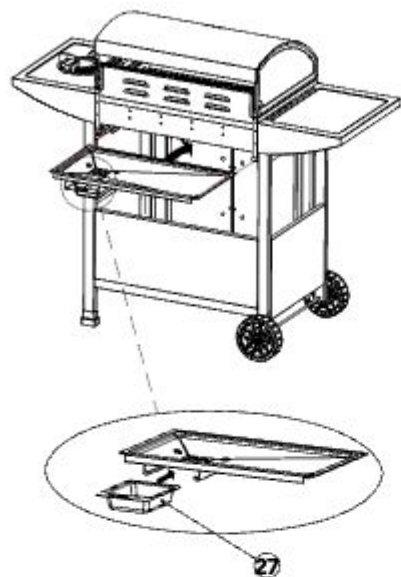
19



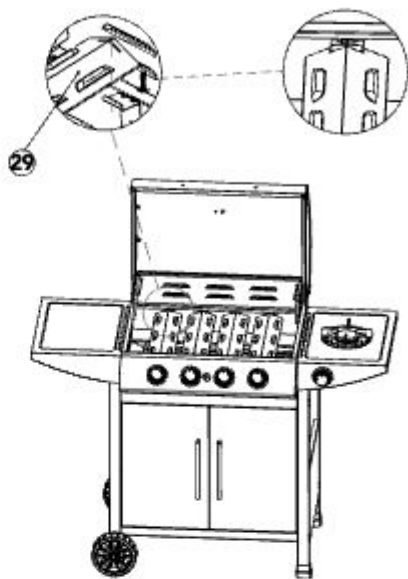
20



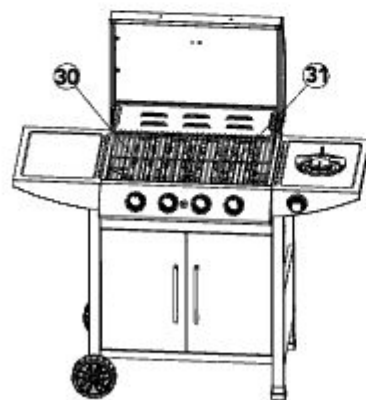
21



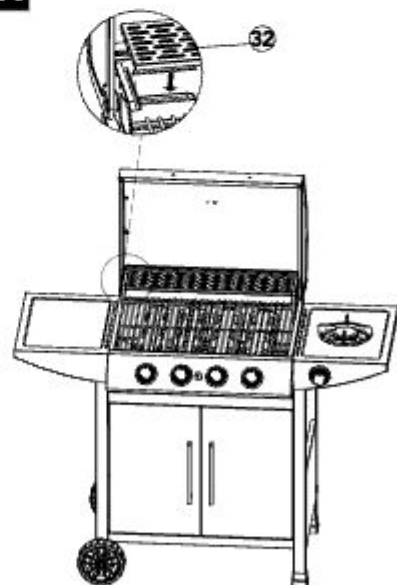
22



23



24



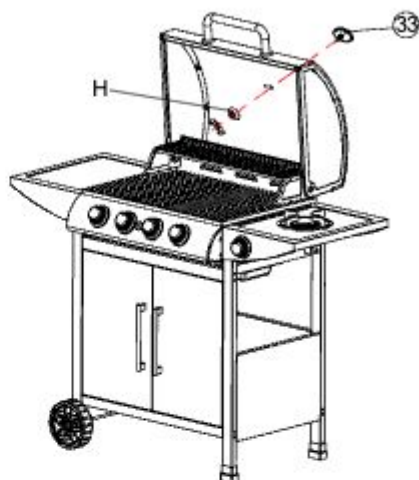
25



F		2PCS
---	---	------

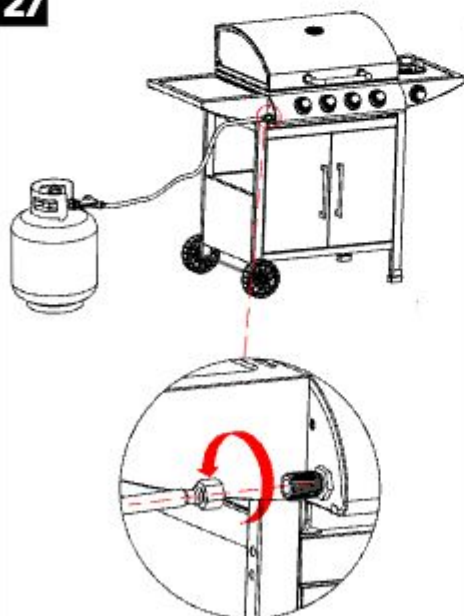
D		2PCS
---	---	------

26



H		1PC
---	---	-----

27



28



3.2 Gasfles aansluiten

OPMERKING

- ◊ Om het product correct te kunnen gebruiken heb je een precisiegevulde standaard G30/G31 gasfles met externe ventieldraad nodig. Gebruik een standaard flexibele slang met een lengte van minder dan 1,5m. De slang moet over de hele lengte goed zichtbaar zijn voor inspectie na installatie.

LET OP!

- ◊ Je moet over de juiste regelaar en gasfles beschikken om het product veilig en efficiënt te laten werken. Het gebruik van een onjuiste of defecte drukregelaar is gevaarlijk en zal de garantie doen vervallen.
1. Controleer voor het aansluiten of er geen vuil vastzit in de kop van de gasfles, de kop van de regelklep of in de kop van de brander en branderpoorten.
 2. Sluit de gasleiding aan op de gasfles door de knop rechtsom te draaien tot de aanslag.

3.3 Gasfles loskoppelen

1. Zorg ervoor dat de kraan van de gasfles op "CLOSED" staat voordat je hem loskoppelt.
2. Koppel de gasleiding los van de gasfles door de knop linksom te draaien tot hij los is.
3. Na het aansluiten op de gasfles is een gaslektest noodzakelijk.

LET OP!

- ◊ Wanneer je de gasfles verwisselt, moet je ervoor zorgen dat je uit de buurt van ontstekingsbronnen blijft.

3.4 Gaslektest

LET OP!

- ◊ Voer dit alleen uit een goed geventileerde ruimte.
1. Controleer of alle branderknoppen van het product in de uit-stand staan.
 2. Open de gasklep op de gasfles. Controleer op lekken door met een kwast zeepoplossing over alle verbindingen van het gassysteem te strijken, inclusief alle klepverbindingen, slangverbindingen en regelaar aansluitingen.
 3. Als er zich belletjes vormen op één van de verbindingen, is er een lek.
 4. Schakel de gastoevoer uit en draai de verbinding opnieuw vast.
 5. Herhaal de test.
 6. Als er opnieuw bellen ontstaan, stop dan met proberen; neem contact op met je plaatselijke verkoper voor assistentie.

 **LET OP!**

- ◇ Gebruik NOOIT een open vlam om op lekkage te controleren.
- ◇ Voer jaarlijks een gaslektest uit en telkens wanneer de gasfles wordt verwijderd of vervangen.
- ◇ Zorg er altijd voor dat de gasfles correct is aangesloten om brand- en explosiegevaar te voorkomen.
- ◇ Plaats de gasfles niet in de opbergruimte onder de grill. Plaats de gasfles zo ver als mogelijk van de branders als deze aan staan.

3.5 Voor gebruik

- Controleer voordat je verder gaat of je het product correct volgens de instructies hebt gemonteerd.
- Gebruik het product op minstens 1 meter afstand van een muur of oppervlak.
- Gebruik het product nooit in een gebouw, garage, schuur, tochtportaal of andere afgesloten ruimte.
- Belemmer nooit de ventilatie rond de behuizing van het product.
- Inspecteer de gastoevoerslang voordat je het gas aanzet.
- Als er tekenen van insnijding, slijtage of schuren zijn, moet de slang voor gebruik worden vervangen.
- Controleer op lekkage voor gebruik.
- Gebruik het product niet als er een gaslucht aanwezig is.

3.6 Gebruiken

Om te voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft kleven, moet je voor elke bereiding een dun laagje bak- of plantaardige olie aanbrengen met een kwast met een lange steel.

1. Open de deksel.
2. Zorg ervoor dat alle branderknoppen op de uit-stand staan.
3. Sluit de gasfles aan op de gaslang. Draai deze goed aan zodat er geen gas kan ontsnappen.
4. Draai de gasfles open.
5. Draai de gewenste branderknop(pen) tegen de klok in open en druk herhaaldelijk op de ontstekknop totdat de brandervlam aan is.
 - NB: Als de brandervlam niet binnen 5 seconden aangaat moet je de branderknop op de uit-stand zetten en minimaal 5 minuten wachten voordat je het weer probeert. Anders riskeer je een steekvlam door het ontsnapte gas.
6. Pas de vlam aan door aan de branderknop te draaien.
7. Leg het voedsel op het grillrooster.
8. Als je klaar bent met het bereiden van het voedsel, draai je de branderknop dicht.

 **OPMERKING**

- ◊ Sluit de deksel om het voedsel afgedekt te garen.
- ◊ Draai het voedsel tijdig om zodat het voedsel niet aanbrandt.
- ◊ Wanneer je het product voor de eerste keer gebruikt, kan de kleur van de coating lichtjes veranderen, dit is normaal.
- ◊ Voor de wokbrander wordt een pan van 160-240 mm aanbevolen.

3.7 Handmatige ontsteking

Als de brander na een aantal pogingen nog steeds niet brandt, probeer dan de onderstaande handmatige ontstekingsprocedure:

1. Open de deksel.
2. Zorg ervoor dat alle branderknoppen in de uit-stand staan.
3. Draai langzaam het gas aan bij de kraan of regelaar van de gasfles als deze nog niet aan staat.
4. Ontsteek een lange lucifer en steek deze voorzichtig in het grillrooster.
5. Draai de branderknop voorzichtig open.
6. Als de brandervlam niet binnen 5 seconden brandt, draai je de branderknop op de uit-stand en wacht je 5 minuten voordat je het opnieuw probeert.
7. Als de brandervlam brandt, draai je de branderknop naar de gewenste warmtestand.

3.8 Na gebruik

1. Zet na elke bereiding de branders in de hoogste stand en laat ze 5 minuten branden.
 - Door deze procedure zullen kookresten verbranden, wat het schoonmaken vergemakkelijkt. Zorg ervoor dat de deksel open staat tijdens deze procedure.
2. Draai dan alle branders volledig met de klok mee naar de uit-stand en sluit het gas af op de gasfles.
3. Wacht tot de barbecue voldoende afgekoeld is voor je de deksel sluit.

3.9 Tips

- Gebruik het warmhoudrooster om bereid voedsel warm te houden, brood te roosteren of delicaat voedsel te bereiden in aluminiumfolie.
- Gebruik de wokbrander als een normaal fornuis om te koken, bakken of braden.
- Om een steekvlam te voorkomen, houd je het grillrooster schoon, gebruik je uitsluitend vleeswaren en kook je niet op zeer hoge temperatuur.
- Plaats delicaat voedsel, zoals vis en groenten, in aluminiumfoliebakjes en plaats direct op het warmhoudrooster. Zet de branderknop(pen) op de hoogste stand.
- Gebruik een tang met een lange steel of een spatel in plaats van een vork om te voorkomen dat er natuurlijk sap verloren gaat en draai het voedsel tijdens het koken slechts één keer om.

- Gebruik een pan met water om een steekvlam te voorkomen en vlees te bereiden. Voordat je aan begint, verwijder je de roosters en plaats je de volle, dunne pan direct op de verwarmingsplaten. Vul de pan voor de helft met water, vruchtensap of andere vloeistoffen met een smaakje. Plaats de roosters terug en plaats het voedsel op de roosters.
- Rotisserieën, grillmanden, verticale gevogeltehouders en andere accessoires verbeteren je kookervaring, verkorten de bereidingstijd en helpen bij het opruimen.

4. Probleemoplossing

Als tijdens het gebruik van het product de volgende problemen optreden, raadpleeg dan onderstaande tabel om een oplossing te vinden. Als de problemen niet kunnen worden opgelost aan de hand van deze opties, neem dan contact op met onze klantenservice.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De brander ontsteekt niet met de ontsteekknop.	Er is weinig tot geen gastoevoer.	Controleer of de gasfles leeg is. Als deze leeg is, vervang of vul hem dan bij.
	De ontsteekknop is niet goed ingedrukt.	Druk de ontsteekknop herhaaldelijk in tot de vlam ontsteekt.
	De ontsteekknop werkt niet naar behoren.	Volg de stappen bij 3.4 voor handmatige ontsteking.
	De draden of elektrode is bedekt met kookresidu.	Reinig de draad en/of elektrode met alcohol.
	De elektrode en branders zijn nat.	Veeg de elektrode en branders droog met een doek.
	De elektrode is gebarsten of gebroken (vonken bij de barst).	Vervang de elektrode.
	De kabel van de ontsteking zit los of is losgekoppeld.	Herstel of vervang de kabel.
	De kabel maakt kortsluiting (vonken tussen ontstekers en elektrode).	Vervang de kabel/elektrode van de ontstekers.

De brander ontsteekt niet met een lucifer.	Er is weinig tot geen gastoevoer.	Controleer of de gasfles leeg is. Als deze leeg is, vervang of vul hem dan bij.
	De koppeling en de regelaar zijn niet volledig aangesloten.	Draai de koppeling ongeveer een halve tot driekwartslag verder tot een stevige aanslag. Alleen met de hand aandraaien. Gebruik geen gereedschap.
	De gastoevoer wordt belemmerd.	Maak de branders vrij en controleer op een gebogen of geknikte gaslang.
	De branders zijn verstopt of geblokkeerd.	Reinig de branders.
Er is een onregelmatig vlammenpatroon, de vlam loopt niet over de hele lengte van de brander.	De branders zijn verstopt of geblokkeerd.	Reinig de branders.
	De nieuwe branders kunnen restoliën bevatten.	Laat de branders 15 minuten met gesloten deksel branden.
	Er zitten etensresten, vet of keukenzout op de branders.	Reinig de branders.
	De klep is slecht uitgelijnd met de venturi van de injector.	Controleer of de venturibuis van de brander goed in de injector zit.
De vlam slaat uit.	Er is sprake van harde wind of windvlagen.	Gebruik het product niet bij harde wind.
	Er is weinig tot geen gastoevoer.	Controleer of de gasfles leeg is. Als deze leeg is, vervang of vul hem dan bij.
Er is sprake van een hardnekkige vetbrand.	Er zit vet vast door vetophoping rond het brandersysteem.	Draai de branderknoppen naar de uit-stand. Draai gasklep naar "CLOSED". Laat het deksel gesloten en laat het vuur uitbranden. Verwijder en reinig alle onderdelen nadat het product is afgekoeld.

Er is een vlamterugslag (brand in de branders).	De branders en/of branderbuizen zijn geblokkeerd.	Reinig de branders en/of branderbuizen.
De binnenkant van het deksel bladdert af (zoals verf die afbladdert).	Het deksel is van roestvrij staal, niet geverfd. Het ingebakken vet is koolstof geworden en bladdert af.	Maak de binnenkant van het deksel grondig schoon.

5. Onderhoud en reiniging

5.1 Algemeen

- Reinig het product regelmatig tussen gebruik en vooral na lange opslagperiodes.
- Zorg ervoor dat het product en zijn onderdelen voldoende afgekoeld zijn voor je ze schoonmaakt.
- Dompel het product nooit onder in water wanneer de oppervlakken heet zijn. Hanteer hete onderdelen nooit met onbeschermden handen.
- Om de levensduur te verlengen en de conditie van het product te behouden, raden we sterk aan om het product af te dekken als je het langere tijd buiten laat staan, vooral tijdens de wintermaanden.
- Reinig de roosters na elk gebruik met een goede grillborstel.
- Laat het product na elk gebruik afkoelen. Bescherm daarna de grillroosters met een licht laagje bakolie en leeg het vetbakje onder de branders.
- Veeg de buitenoppervlakken af met een geschikte keukenreiniger en bescherm de oppervlakken met een goede hoes die over het product past.

5.2 Grill- en warmhoudrooster

1. Maak schoon met heet zeepwater.
2. Gebruik voor het verwijderen van etensresten een milde crème reiniger op een niet-schurend sponsje.
3. Spoel goed af en droog grondig.

5.3 Branders

- Bij regulier gebruik houdt het afbranden van de resten na het koken de branders schoon.
- De branders moeten jaarlijks worden verwijderd en gereinigd, of wanneer zware afzettingen worden aangetroffen, om ervoor te zorgen dat er geen tekenen zijn van verstopping (vuil, insecten) in de branderopeningen of de venture buizen.
- Gebruik een pijpenreiniger om verstoppingen te verwijderen.
- Gebruik een staalborstel om corrosie van de branderoppervlakken te verwijderen.
- Let er bij het terugplaatsen van de brander op dat de venture-buizen van de brander over de klepuitlaten passen.

5.4 Behuizing

- Verwijder regelmatig overtollig vet van de behuizing met een zacht plastic of houten schraper. Het is niet nodig om al het vet van het lichaam te verwijderen.
- Als je de behuizing volledig wil schoonmaken, gebruik dan alleen heet zeepwater en een doek of een borstel met nylon haren.
- Verwijder de roosters en branders voordat je de behuizing volledig reinigt.
- Dompel de branderknoppen of het verdeelstuk niet onder in water.
- Controleer de werking van de branders nadat ze voorzichtig terug in het huis zijn geplaatst.

5.5 Bevestigingen

Controleer jaarlijks alle metalen bevestigingen en draai deze vast indien nodig.

6. Opslag

- Bewaar het product op een koele, droge plaats.
- Dek de branders af met aluminiumfolie om te voorkomen dat insecten of ander vuil zich ophopen in de brandergaten.
- Als het product binnenshuis wordt opgeborgen, moet de gasfles worden losgekoppeld en buiten blijven staan.
- De gasfles moet altijd buiten worden bewaard, in een droge, goed geventileerde ruimte, uit de buurt van warmtebronnen of ontstekingsbronnen.



LET OP!

- ◇ Laat kinderen niet in de buurt van de gasfles komen!

7. Weggooien en recylen

Denk aan het milieu en lever een bijdrage aan een schonere leefomgeving! Je kunt bij je gemeente terecht voor alle informatie over de mogelijkheden voor het afvoeren van afgedankte producten.

7.1 Afvoeren



Gooi het product aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever hem in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recylen.



Voer de verpakking en de accessoires af conform de milieuvorschriften die gelden in jouw gemeente. Let op de symbolen op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze – indien nodig – gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van letters en cijfers: 1-7: plastic, 20-22: papier en karton, 80-98 composietmaterialen.

8. Disclaimer

Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgave van redenen.

EN – User manual



Foreword

About this document

This manual contains all the information for correct, efficient and safe use of the product. Make sure you have fully read and understood the instructions in this manual before installing or using the product. Keep this manual for future use.

Original Instructions

This manual was originally written in Dutch. All other languages are translations of the original Dutch manual.

Service and warranty

If you need service or information regarding your product, please contact our customer service at service@kitchenbrothers.nl.

We provide a 2-year warranty on our products. Customer must be able to show proof of purchase when claiming warranty. Product defects must be reported to us within 2 years from the date of purchase. Please note that the warranty does not apply: for damage caused by improper use or repair; for parts subject to wear and tear; for defects known to the customer at the time of purchase; for defects caused by the customer's own fault, for damage caused by third parties.

Table of contents

1. Introduction	30
1.1 Intended use	30
1.2 Product overview	30
1.3 Product specifications	31
1.4 Other features	32
1.5 Contents of package	32
1.6 Mounting parts	33
2. Safety	35
2.1 General	35
2.2 Persons	36
2.3 Use	36
3. Instructions for use	38
3.1 Assembly	38
3.2 Connecting gas cylinder	45
3.3 Disconnecting the gas cylinder	45
3.4 Gas leak test	45
3.5 Before use	46
3.6 Use	46
3.7 Manual ignition	47
3.8 After use	47
3.9 Tips	47
4. Troubleshooting	48
5. Maintenance and cleaning	50
5.1 General	50
5.2 Grill and warming rack	50
5.3 Burners	50
5.4 Housing	50
5.5 Attachments	51
6. Storage	51
7. Disposal and recycle	51
7.1 Disposal	51
8. Disclaimer	52

1. Introduction

Thank you for choosing a KitchenBrothers product! Please always follow the instructions for safe usage.

1.1 Intended use

A gas grill is designed to prepare food by heating with gas burners. It quickly reaches and maintains high temperatures, which is essential for grilling. The ability to precisely control the temperature allows for both fast grilling and slow cooking. This makes it suitable for a variety of foods, from steaks to larger cuts of meat.

The supplier is released from liability for any injury or damage caused by using the product beyond its intended use. Any modification of the product may affect your safety and warranty.

1.2 Product overview

1. Side shelf
2. Lid handle
3. Burner knob
4. Ignition button
5. Door handle
6. Wheel
7. Thermometer
8. Lid
9. Wok burner
10. Burner knob wok burner
11. Door
12. Leg



1.3 Product specifications

Dimension	120.5 x 57.5 x 107.5 cm
Weight	25.9kg
Max. carrying weight	10kg
Operating temperature	Up to 430°C
Burner power	3kW each
Power wok burner	2.5kW
Kind of ignition	Piezoelectric

LifeGoods B.V. PJ Oudweg 4, Almere 1314CH, Netherlands				Product name: BBQ Gas 4+1Pits-Black Model:KB4020 Pin Number:2531DP-0059 Serial Number:202405		
Country of destination	Device Category		Gas and supply pressure	Main Burner	Side Burner	4BS-SB
				Injector Size Ø	Injector Size Ø	Total Nominal Heat Input (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+ (28-30/37)		Butane (G30) 28-30 mbar	0.86mm	0.76mm	14.5kW 1055g/h
			Propane (G31) 37 mbar	0.86mm	0.76mm	14.5kW 1036g/h
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3B/P(30)	√	Butane/ Propane 30 mbar	0.86mm	0.76mm	14.5kW 1055g/h
AT,CH,DE,SK	I3B/P(50)		Butane/ Propane 50 mbar	0.75mm	0.66mm	14.5kW 1055g/h
PL	I3B/P(37)		Butane/ propane 37 mbar	0.82mm	0.66mm	14.2kW 1033g/h
Outdoor use only. Please read the instructions before using the appliance. The gas bottle should not be placed inside the BBQ. Warning: Reachable parts can be very hot. Keep young children away.						 2531-24

1.4 Other features

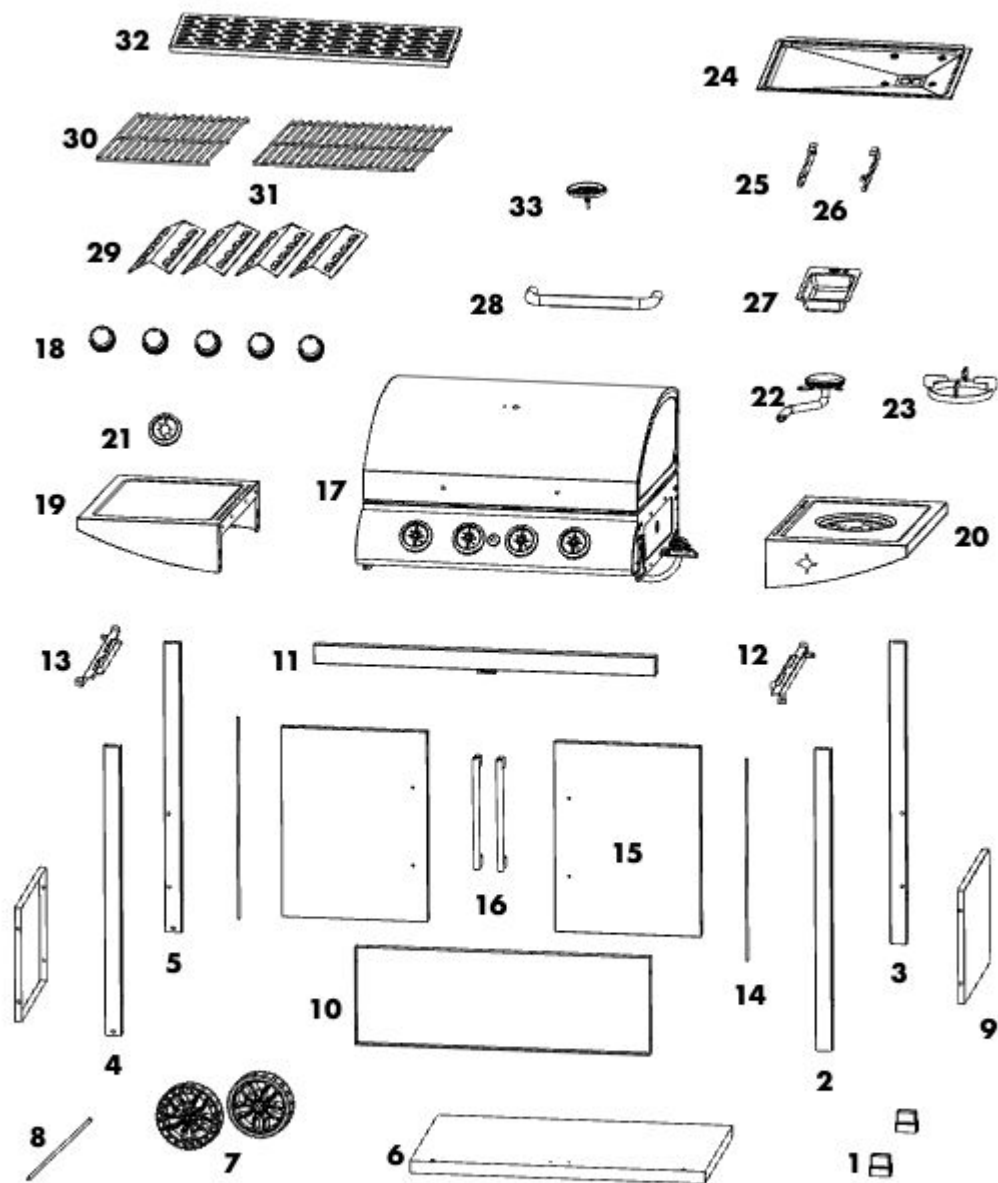
- With thermometer on the lid to read the temperature.
- Includes side shelves with hooks for e.g. spices and barbecue utensils.
- Equipped with gas pressure regulator with integrated hose breakage protection (only suitable for Dutch gas cylinder connections).
- With wheels for moving around.
- With 4 tube burners and 1 wok burner.

1.5 Contents of package

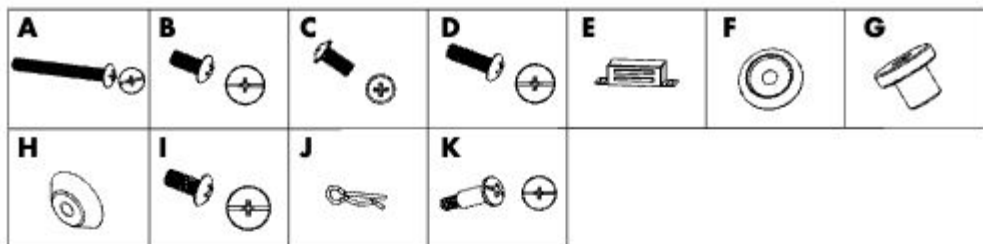
When receiving your shipment, make sure that the contents are consistent with the packing list. Notify your distributor of any missing items. If the equipment appears to be damaged, file a claim immediately with the carrier and notify your distributor at once, giving a detailed description of any damage. Save the damaged parts and packing container to substantiate your claim.

- 1x Gas barbecue
- 1x User manual

1.6 Mounting parts



1. Leg (2 pieces)
2. Left post
3. Right post
4. Left post
5. Right post
6. Bottom panel
7. Wheel (2 pieces)
8. Axle
9. Side panel (2 pieces)
10. Rear panel
11. Crossbar
12. Crossbeam
13. Crossbar
14. Pin (2 pieces)
15. Right door
16. Left door
17. Grill
18. Burner knob (4 pieces)
19. Side shelf
20. Side shelf for wok burner
21. Burner knob plate (4 pieces)
22. Wok burner
23. Wok burner rack
24. Wok burner bowl
25. Ledge fat tray
26. Ridge grease collection tray
27. Grease collection tray
28. Lid handle
29. Flame tamer (4 pieces)
30. Grill grid
31. Grill grid
32. Heating grid
33. Thermometer



- A. Screw M5x55mm (20 pieces)
- B. Screw M5x10mm (26 pieces)
- C. Screw M4x8mm (6 pieces)
- D. Screw M6x15mm (2 pieces)
- E. Magnetic lock
- F. Sealing ring (2 pieces)
- G. Cover cap (2 pieces)
- H. Washer
- I. Screw M5x10 (4 pieces)
- J. Safety locking pin
- K. Screw M4x27mm (4 pieces)

2. Safety



WARNING!

Please ensure that the packaging is kept out of the reach of children! Risk of suffocation!

Before use, read the manual and safety information carefully. The supplier is not responsible for failure to follow the safety information on the use and handling of the product or damage to property or personal injury.

Always observe the following precautions when using 'the Gas barbecue', hereinafter referred to as 'the product'.

2.1 General

- If this is your first time using the product, it is important to read the manual and instructions carefully.
- If the product is malfunctioning, dropped or damaged, do not use the product and consult our customer service.
- Before each use, check the parts and accessories for any damage or wear (cracks/breakage) that may adversely affect performance, and if so, replace them with original or manufacturer-recommended parts and accessories.

- Do not use accessories not offered by the supplier. They may pose a danger to the user and damage the product.
- Use the product only for the purposes indicated in this manual.
- Do not disassemble, repair or restore the product. Doing so may cause damage to the product. For your own safety, these parts should only be replaced by authorized service personnel. Always send the product to a service center for repairs to prevent damage and personal injury.
- Be aware of the risks and consequences associated with improper use of the product. Misuse of the product may result in personal injury and damage to the product.
- Before first use, remove all packing material and any stickers.
- The outside of the product may become hot when the product is in use. So be alert when touching the outside!
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the product, these can become hot. So be alert when touching these objects.
- Do not store explosive substances such as aerosols containing flammable propellant near or inside the product.
- The product is suitable for outdoor use only. Do not use the product indoors.
- Place the product at least 1.5 meters away from surrounding surfaces, especially flammable materials, such as textiles, bedding, curtains, plastic, electrical current carriers, wood, etc.
- Do not move the product when it is on or has not yet cooled down.
- Do not place the product near (highly) flammable materials such as dry grass, bushes, paper, newspapers, clothing, towels, chemicals, etc. This may cause a fire!

2.2 Persons

- If burns occur, immediately run lukewarm water over the affected body part. Do not stop to remove clothing and seek medical attention quickly.
- Do not allow children to play with the product. Use and store the product out of the reach of children.
- Place the product out of reach of (domestic) animals.
- The product should not be used by children. Use of the product is allowed only when a supervisor is present, responsible for the safety of the user.
- The product must not be used by people with physical or mental disabilities. Use of the product is permitted only when a supervisor is present and responsible for the safety of the user.
- To avoid personal injury and damage to the product, do not allow anyone to climb in or on the product, sit, stand or climb against it.
- We recommend using the product only if you are 16 years of age or older.

2.3 Use

- Do not cover the product when it is on. Never place pillows or blankets on or against the product. This may cause a fire hazard, electric shock, personal injury or damage to the product.
- Parts of the product become hot. Do not clean the product while it is still hot. Wait for

the product to cool down before cleaning it.

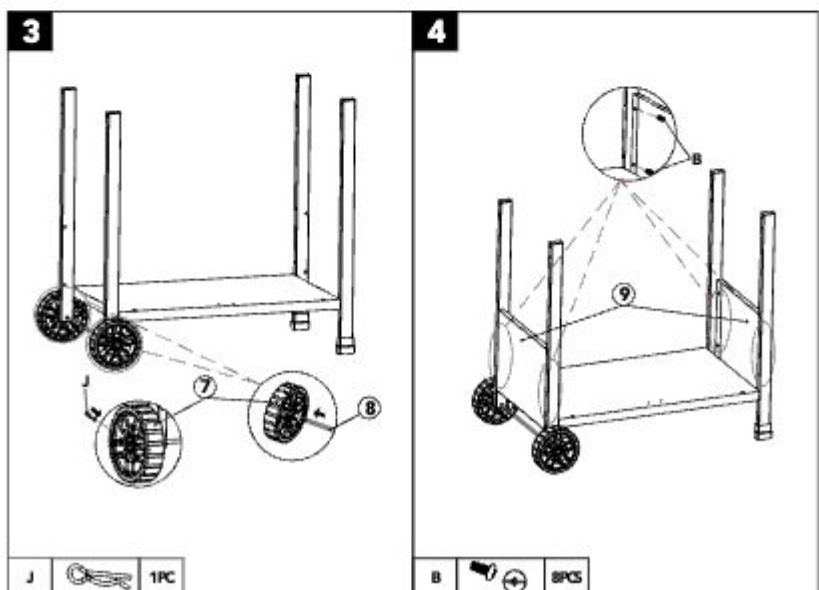
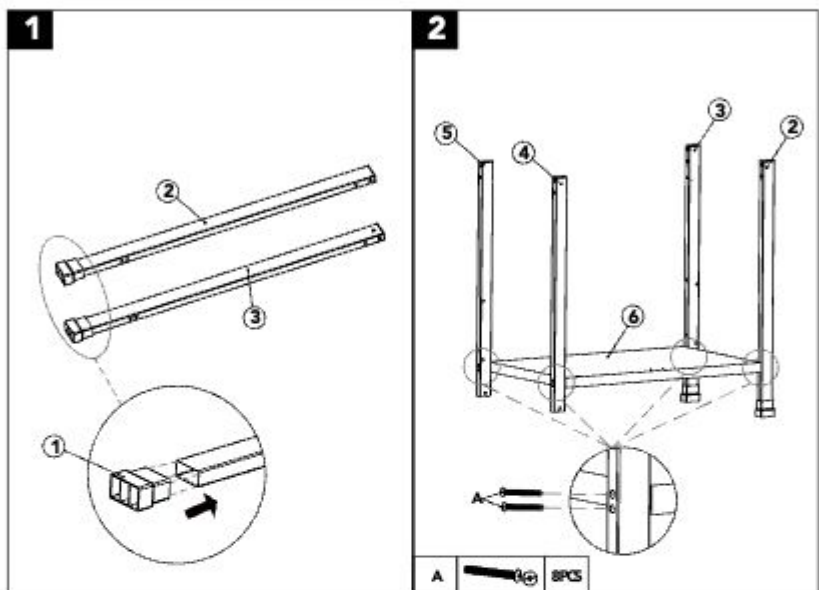
- The product becomes hot when it is on. Do not touch the hot surfaces. Do not use the product if you are sensitive to heat. Do not touch the hot parts of the product. Use only the handle or knob.
- Do not touch the product during use, the product will get hot.
- Do not heat cans on the product that are still sealed. This may create an overpressure that causes the cans to explode. This may cause a fire hazard, personal injury or damage to the product.
- Do not attach anything to the product. This may cause damage to the product.
- There may be a burn hazard from hot parts of the product during and after use. Grasp the product only by the integrated handle. Steam may escape if the lid is opened while still hot. Take necessary precautions, such as an appropriate oven glove, to avoid burns.
- Do not use the product if it is damaged. Disconnect it from the gas supply and contact a licensed professional for inspection.
- The product is not intended for drying products. This may cause damage to the product.
- Do not put anything on top of the product.
- Always place the product on a horizontal, level, stable, heat-resistant and non-flammable surface.
- Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water or touch it with wet hands.

3. Instructions for use

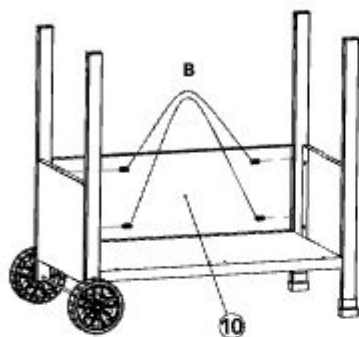
3.1 Assembly

Required tools:

- Phillips screwdriver
- Adjustable wrench

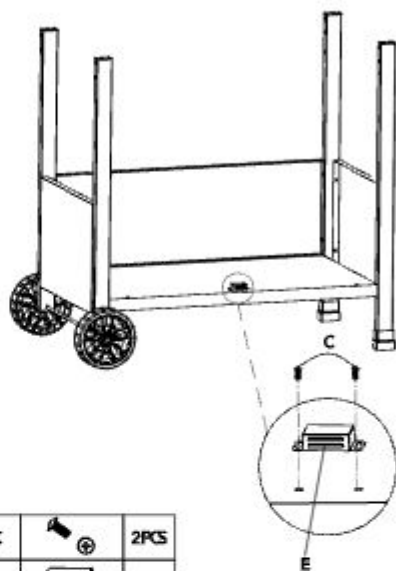


5



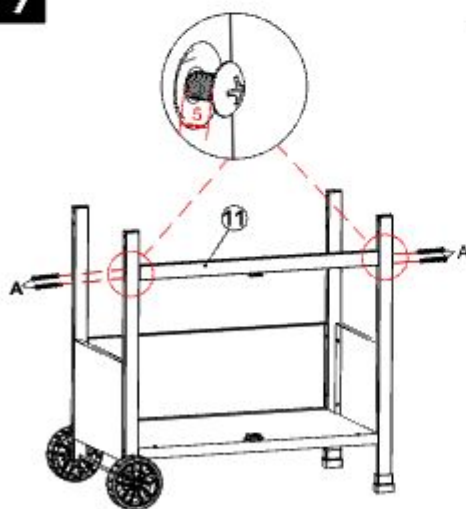
B		4PCS
---	--	------

6



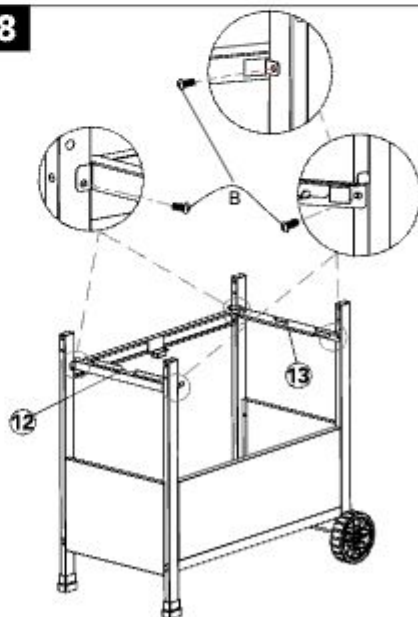
C		2PCS
E		1PC

7



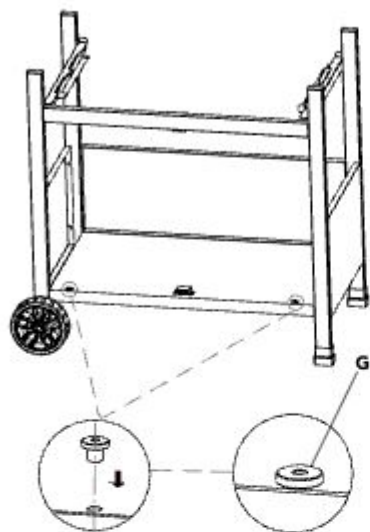
A		4PCS
---	--	------

8



B		6PCS
---	--	------

9

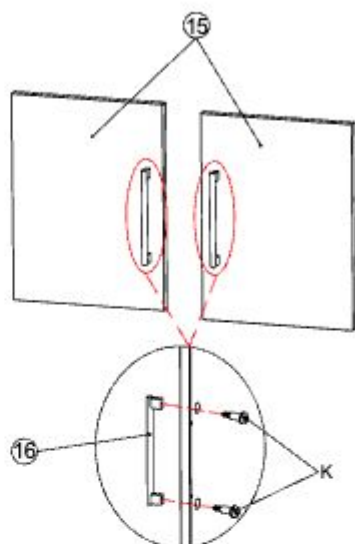


G



2PCS

10

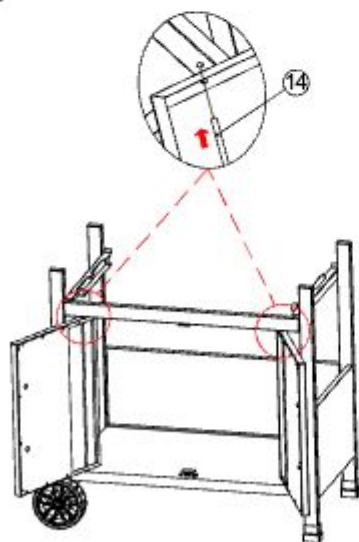


K

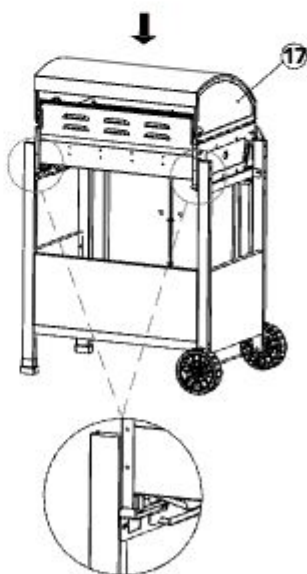


4PCS

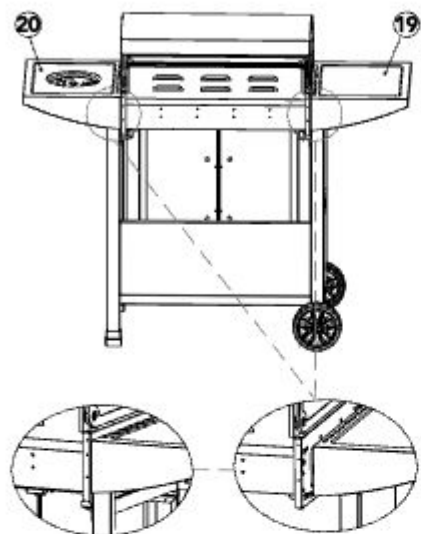
11



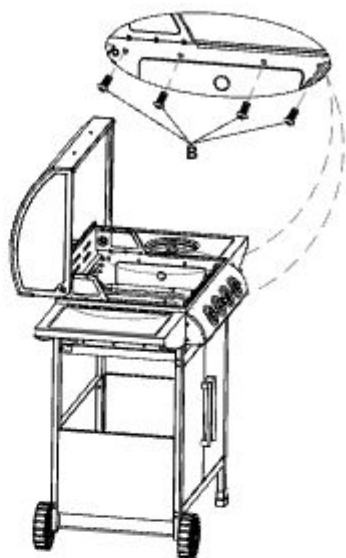
12



13



14

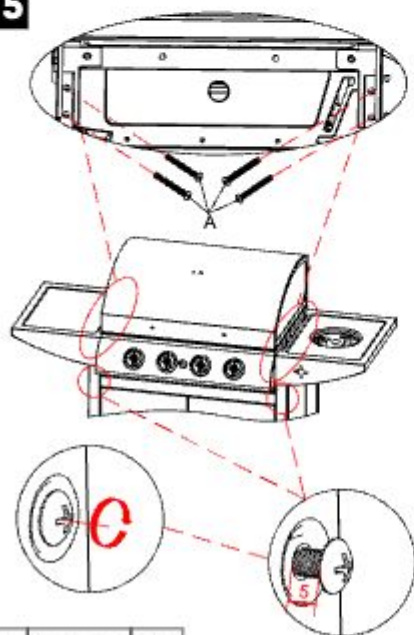


B



8PCS

15



A

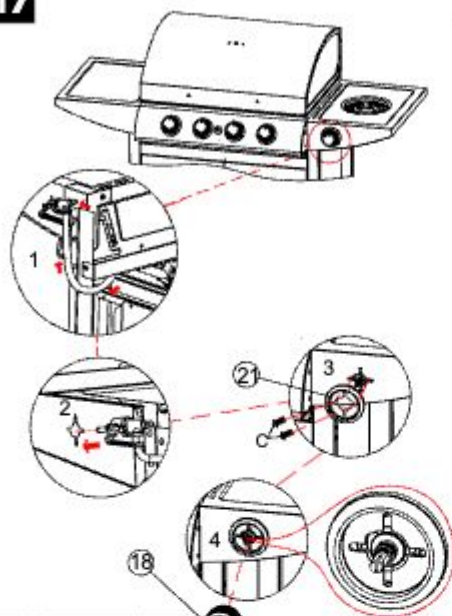


8PCS

16

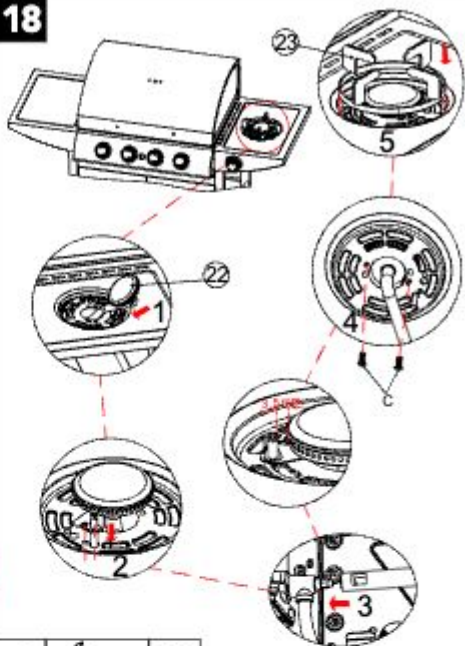


17



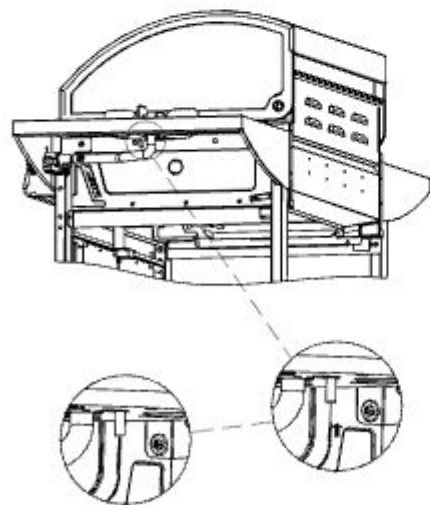
C  2PCS

18

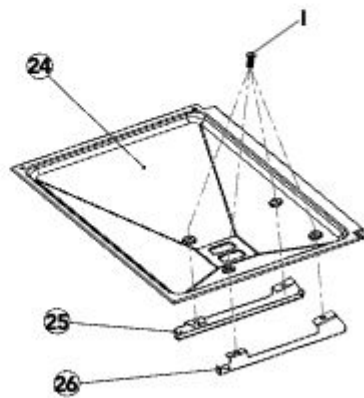


C  2PCS

19

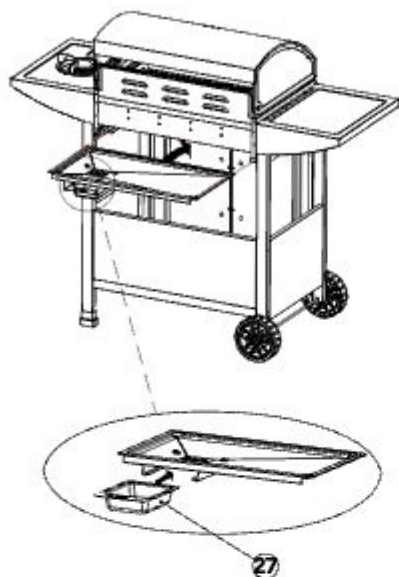


20

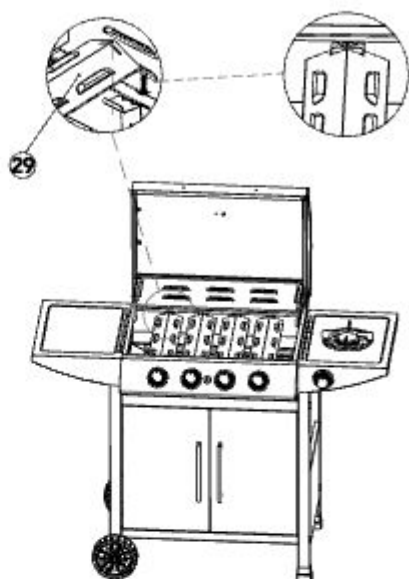


I  4PCS

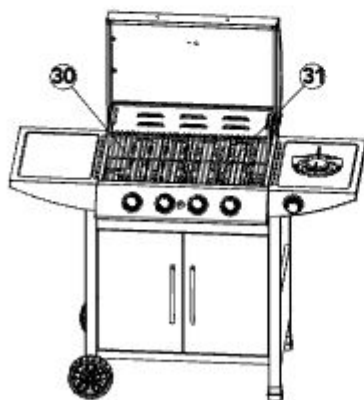
21



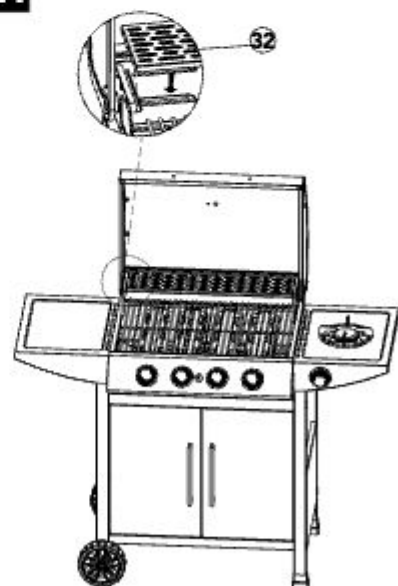
22



23





24

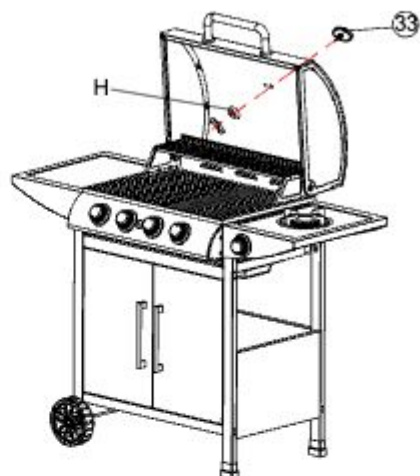


25



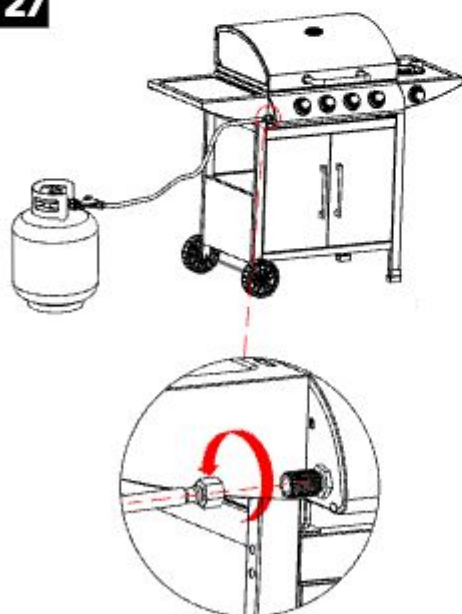
F		2PCS
D		2PCS

26

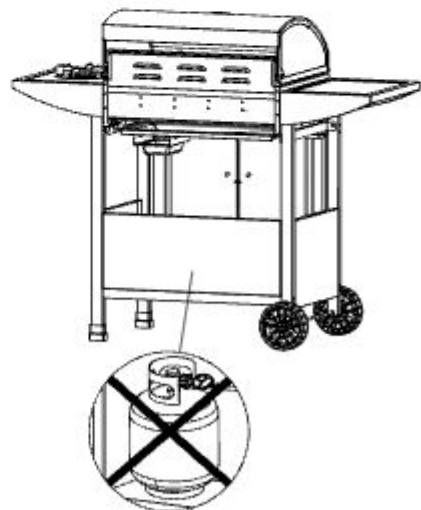


H		1PC
---	---	-----

27



28



3.2 Connecting gas cylinder

NOTE

- ◇ To use the product correctly, you need a precision-filled standard G30/G31 gas cylinder with external valve thread. Use a standard flexible hose less than 1.5m in length. The hose should be easily visible along its entire length for inspection after installation.

ATTENTION!

- ◇ You must have the proper regulator and gas cylinder to operate the product safely and efficiently. Using an incorrect or defective pressure regulator is dangerous and will void the warranty.
1. Before connecting, check that no debris is stuck in the head of the gas cylinder, the head of the control valve or in the head of the burner and burner ports.
 2. Connect the gas line to the gas cylinder by turning the knob clockwise as far as it will go.

3.3 Disconnecting the gas cylinder

1. Make sure the gas bottle valve is set to "CLOSED" before disconnecting it.
2. Disconnect the gas line from the gas bottle by turning the knob counterclockwise until it is loose.
3. After connecting to the gas cylinder, a gas leak test is necessary.

ATTENTION!

- ◇ When changing the gas cylinder, make sure you stay away from ignition sources.

3.4 Gas leak test

ATTENTION!

- ◇ Perform this only from a well-ventilated area.
1. Check that all burner knobs on the product are in the off position.
 2. Open the gas valve on the gas cylinder. Check for leaks by brushing soap solution over all gas system connections with a brush, including all valve connections, hose connections and regulator connections.
 3. If bubbles form on any of the connections, there is a leak.
 4. Turn off the gas supply and retighten the joint.
 5. Repeat the test.
 6. If bubbles reappear, stop trying; contact your local vendor for assistance.

 **ATTENTION!**

- ◇ NEVER use an open flame to check for leaks.
- ◇ Perform a gas leak test annually and whenever the mesh bottle is removed or replaced.
- ◇ Always make sure the gas bottle is properly connected to prevent fire and explosion hazards.
- ◇ Do not place the gas bottle in the storage compartment under the grill. Place the gas bottle as far as possible from the burners when they are on.

3.5 Before use

- Before proceeding, check that you have mounted the product correctly according to the instructions.
- Use the product at least 1 meter away from a wall or surface.
- Never use the product in a building, garage, shed, drafty porch or other enclosed area.
- Never obstruct ventilation around the product housing.
- Inspect the gas supply hose before turning on the gas.
- If there are signs of cut, wear or abrasion, replace the hose before use.
- Check for leaks before use.
- Do not use the product if a smell of gas is present.

3.6 Use

To prevent food from sticking to the grill, apply a thin layer of cooking or vegetable oil with a long-handled brush before each preparation.

1. Open the lid.
2. Make sure all burner knobs are in the off position.
3. Connect the gas bottle to the gas hose. Tighten it securely so that no gas can escape.
4. Open the gas bottle.
5. Turn the desired burner knob(s) open counterclockwise and press the ignition button repeatedly until the burner flame is on.
 - NOTE: If the burner flame does not come on within 5 seconds, turn the burner knob to the off position and wait at least 5 minutes before trying again. Otherwise, you risk a stabbing flame from the escaping gas.
6. Adjust the flame by turning the burner knob.
7. Place the food on the grill rack.
8. When you have finished cooking the food, turn the burner knob closed.

 **NOTE**

- ◇ Close the lid to cook the food covered.
- ◇ Turn the food in time so that the food does not burn.
- ◇ When you use the product for the first time, the color of the coating may change slightly, this is normal.
- ◇ A 160-240 mm pan is recommended for the wok burner.

3.7 Manual ignition

If the burner still does not light after several attempts, try the manual ignition procedure below:

1. Open the lid.
2. Make sure all burner knobs are in the off position.
3. Slowly turn on the gas at the valve or regulator of the gas bottle if it is not already on.
4. Ignite a long match and carefully insert it into the grill grate.
5. Carefully turn the burner knob open.
6. If the burner flame does not burn within 5 seconds, turn the burner knob to the off position and wait 5 minutes before trying again.
7. When the burner flame burns, turn the burner knob to the desired heat setting.

3.8 After use

1. After each preparation, turn the burners to the highest setting and let them burn for 5 minutes.
 - This procedure will burn cooking residues, making cleaning easier. Make sure the lid is open during this procedure.
2. Then turn all burners fully clockwise to the off position and shut off the gas to the gas bottle.
3. Wait for the barbecue to cool sufficiently before closing the lid.

3.9 Tips

- Use the warming rack to keep prepared foods warm, toast bread or prepare delicate foods in aluminum foil.
- Use the wok burner as a normal stove top for cooking, baking or roasting.
- To avoid a stinging flame, keep the grill grate clean, use only meats and do not cook at very high temperatures.
- Place delicate foods, such as fish and vegetables, in aluminum foil trays and place directly on the warming rack. Turn the burner knob(s) to the highest setting.
- Use long-handled tongs or a spatula instead of a fork to avoid losing natural juices and turn food over only once during cooking.
- Use a pan with water to avoid a stinging flame and cook meat. Before you get started, remove the grates and place the full, thin pan directly on the heating plates. Half fill the pan with water, fruit juice or other flavored liquids. Replace the grates and place food on them.
- Rotisseries, grill baskets, vertical poultry holders and other accessories enhance your cooking experience, reduce cooking time and help with cleanup.

4. Troubleshooting

If the following problems occur while using the product, refer to the table below to find a solution. If the problems cannot be solved using these options, please contact our customer service.

Problem	Cause	Solution
The burner does not ignite with the ignition button.	There is little to no gas supply.	Check that the gas cylinder is empty. If it is empty, replace or refill it.
	The ignition button is not pressed properly.	Press the ignition button repeatedly until the flame ignites.
	The ignition button is not working properly.	Follow the steps at 3.4 for manual ignition.
	The wires or electrode is covered with cooking residue.	Clean the wire and/or electrode with alcohol.
	The electrode and burners are wet.	Wipe the electrode and burners dry with a cloth.
	The electrode is cracked or broken (sparks at the crack).	Replace the electrode.
	The ignition cable is loose or disconnected.	Repair or replace the cable.
	The cable is shorting (sparks between igniter and electrode).	Replace the igniter cable/ electrode.

The burner does not ignite with a match.	There is little or no gas supply.	Check that the gas cylinder is empty. If it is empty, replace or refill it.
	The clutch and regulator are not fully connected.	Continue turning the clutch about one-half to three-quarter turn until it reaches a firm stop. Tighten only by hand. Do not use tools.
	Gas supply is obstructed.	Clear burners and check for bent or kinked gas hose.
	The burners are clogged or blocked.	Clean the burners.
There is an irregular flame pattern, the flame does not run the entire length of the burner.	The burners are clogged or blocked.	Clean the burners.
	The new burners may contain residual oils.	Let burners burn for 15 minutes with lid closed.
	There is food residue, grease or cooking salt on the burners.	Clean the burners.
	The valve is misaligned with the injector venturi.	Check that the burner venturi tube is properly seated in the injector.
The flame strikes out.	High winds or gusts of wind are present.	Do not use the product in strong winds.
	There is little to no gas supply.	Check that the gas bottle is empty. If it is empty, replace or refill it.
There is a persistent grease fire.	Grease is stuck due to grease buildup around the burner system.	Turn burner knobs to the off position. Turn gas valve to "CLOSED." Leave lid closed and allow fire to burn out. Remove and clean all parts after product has cooled.

There is a flame backlash (fire in the burners).	The burners and/or burner tubes are blocked.	Clean the burners and/or burner tubes.
The inside of the lid is peeling off (like paint peeling off).	The lid is stainless steel, not painted. The embedded grease has become carbon and is flaking off.	Thoroughly clean the inside of the lid.

5. Maintenance and cleaning

5.1 General

- Clean the product regularly between uses and especially after long periods of storage.
- Make sure the product and its parts have cooled down sufficiently before cleaning.
- Never immerse the product in water when the surfaces are hot. Never handle hot parts with unprotected hands.
- To extend the life and maintain the condition of the product, we strongly recommend covering the product if you leave it outside for extended periods of time, especially during the winter months.
- Clean the grates after each use with a good grill brush.
- Allow to cool after each use. Then protect the grill grates with a light coat of cooking oil and empty the grease tray under the burners.
- Wipe the exterior surfaces with a suitable kitchen cleaner and protect the surfaces with a good cover that fits over the product.

5.2 Grill and warming rack

1. Clean with hot soapy water.
2. To remove food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive sponge.
3. Rinse well and dry thoroughly.

5.3 Burners

- In regular use, burning off the residue after cooking keeps the burners clean.
- The burners should be removed and cleaned annually, or when heavy deposits are found, to ensure there are no signs of clogging (dirt, insects) in the burner orifices or venture pipes.
- Use a pipe cleaner to remove blockages.
- Use a wire brush to remove corrosion from the burner surfaces.
- When replacing the burner, make sure that the venture tubes of the burner fit over the valve outlets.

5.4 Housing

- Periodically remove excess grease from the body with a soft plastic or wooden scraper. It is not necessary to remove all the grease from the body.
- If you want to clean the body completely, use only hot soapy water and a cloth or brush with nylon bristles.
- Remove the grates and burners before completely cleaning the housing.
- Do not immerse the burner knobs or manifold in water.
- Check the operation of the burners after carefully placing them back in the housing.

5.5 Attachments

Check all metal fasteners annually and tighten as needed.

6. Storage

- Store the product in a cool, dry place.
- Cover the burners with aluminum foil to prevent insects or other debris from accumulating in the burner holes.
- If the product is stored indoors, the gas bottle should be disconnected and left outside.
- The gas bottle should always be stored outdoors, in a dry, well-ventilated area, away from heat sources or ignition sources.



ATTENTION!

- ◇ Do not allow children near the gas cylinder!

7. Disposal and recycle

Think about the environment and contribute to a cleaner living environment! You can contact your local council for all information on disposal options for discarded products.

7.1 Disposal



At the end of its life, do not dispose of the product with normal household waste, but hand it in at a government designated collection point for recycling.



Dispose of the packaging and accessories in accordance with the environmental regulations in force in your local council. Pay attention to the symbols on the different packaging materials and - if necessary - dispose of them separately. The packaging materials are marked with letters and numbers: 1-7: plastic, 20-22: paper and cardboard, 80-98 composite materials.

8. Disclaimer

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.

FR/BE – Manuel d'utilisation



Avant-propos

À propos de ce document

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à une utilisation correcte, efficace et sûre du produit. Assurez-vous d'avoir bien lu et compris les instructions de ce manuel avant d'installer ou d'utiliser le produit. Conservez ce manuel pour une utilisation ultérieure.

Instructions originales

Ce manuel a été rédigé à l'origine en néerlandais. Toutes les autres langues sont des traductions du manuel original en néerlandais.

Service et garantie

Si vous avez besoin d'un service ou d'une information concernant votre produit, veuillez contacter notre service clientèle via service@kitchenbrothers.nl.

Nous offrons une garantie de 2 ans sur nos produits. Pour obtenir un service pendant la période de garantie, le produit doit être retourné avec une preuve d'achat. Les défauts du produit doivent être signalés dans un délai de deux ans à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas : les dommages causés par une mauvaise utilisation ou une réparation incorrecte ; les pièces d'usure ; les défauts dont le client avait connaissance au moment de l'achat ; les dommages ou défauts causés par la négligence du client ; les dommages ou défauts causés par des tiers. Les pièces de rechange pour ce produit sont disponibles pendant 2 ans après la date de l'achat.

Table des matières

1. Introduction	55
1.1 Utilisation prévue	55
1.2 Description du produit	55
1.3 Spécifications du produit	56
1.4 Autres caractéristiques	57
1.5 Contenu de l'emballage	57
1.6 Pièces de montage	58
2. Sécurité	60
2.1 Général	60
2.2 Personnes	61
2.3 Utilisation	62
3. Mode d'emploi	63
3.1 Assemblée	63
3.2 Raccordement de la bouteille de gaz	70
3.3 Déconnexion de la bouteille de gaz	70
3.4 Test de fuite de gaz	70
3.5 A utiliser	71
3.6 Utilisation	71
3.7 Allumage manuel	72
3.8 Après utilisation	72
3.9 Conseils	72
4. Résolution des problèmes	73
5. Entretien et nettoyage	75
5.1 Général	75
5.2 Gril et grille de maintien au chaud	75
5.3 Brûleurs	75
5.4 Logement	75
5.5 Pièces jointes	76
6. Stockage	76
7. Élimination et recyclage	76
7.1 Élimination	76
8. Clause de non-responsabilité	77

1. Introduction

Merci d'avoir choisi un produit KitchenBrothers ! Suivez toujours les instructions pour garantir une utilisation en toute sécurité.

1.1 Utilisation prévue

Un barbecue à gaz est conçu pour préparer les aliments en les chauffant à l'aide de brûleurs à gaz. Il atteint et maintient rapidement des températures élevées, ce qui est essentiel pour les grillades. Grâce à la possibilité de contrôler précisément la température, il permet de la fois des grillades rapides et une cuisson lente. Il convient donc à différents types d'aliments, des steaks aux grosses pièces de viande.

Le fournisseur est dégagé de toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages causés par l'utilisation du produit au-delà de l'usage prévu. Toute modification du produit peut affecter votre sécurité et la garantie.

1.2 Description du produit

1. Tablette latérale
2. Poignée du couvercle
3. Bouton du brûleur
4. Bouton d'allumage
5. Poignée de porte
6. Roue
7. Thermomètre
8. Couvercle
9. Brûleur wok
10. Bouton du brûleur brûleur wok
11. Porte
12. Pied



1.3 Spécifications du produit

Dimensions	120,5 x 57,5 x 107,5 cm
Poids	25,9 kg
Poids max. de la charge	10 kg
Température de fonctionnement	Jusqu'à 430 °C
Puissance du brûleur	3kW chacun
Puissance du brûleur wok	2,5 kW
Type d'allumage	Piézoélectrique

LifeGoods B.V. PJ Oudweg 4, Almere 1314CH, Pays-Bas			Nom du produit : BBQ Gas 4+1Pits-Black Modèle:KB4020 Numéro de broche:2531DP-0059 Numéro de série : 202405			
Pays de destination	Catégorie de dispositif		Pression de gaz et d'alimentation	Principal Brûleur	Côté Brûleur	4BS-SB
				Injecteur Taille Ø	Injecteur Taille Ø	Puissance calorifique nominale totale nominal (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+ (28-30/37)		Butane (G30) 28-30 mbar	0.86mm	0.76mm	14.5kW 1055g/h
			Propane (G31) 37 mbar	0.86mm	0.76mm	14.5kW 1036g/h
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3B/P(30)	√	Butane/Propane 30 mbar	0.86mm	0.76mm	14.5kW 1055g/h
AT,CH,DE,SK	I3B/P(50)		Butane/Propane 50 mbar	0.75mm	0.66mm	14.5kW 1055g/h
PL	I3B/P(37)		Butane/propane 37 mbar	0.82mm	0.66mm	14.2kW 1033g/h
<p>Utilisation à l'extérieur uniquement . Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. La bouteille de gaz ne doit pas être placée à l'intérieur du barbecue. Avertissement: Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.</p>						 2531-24

1.4 Autres caractéristiques

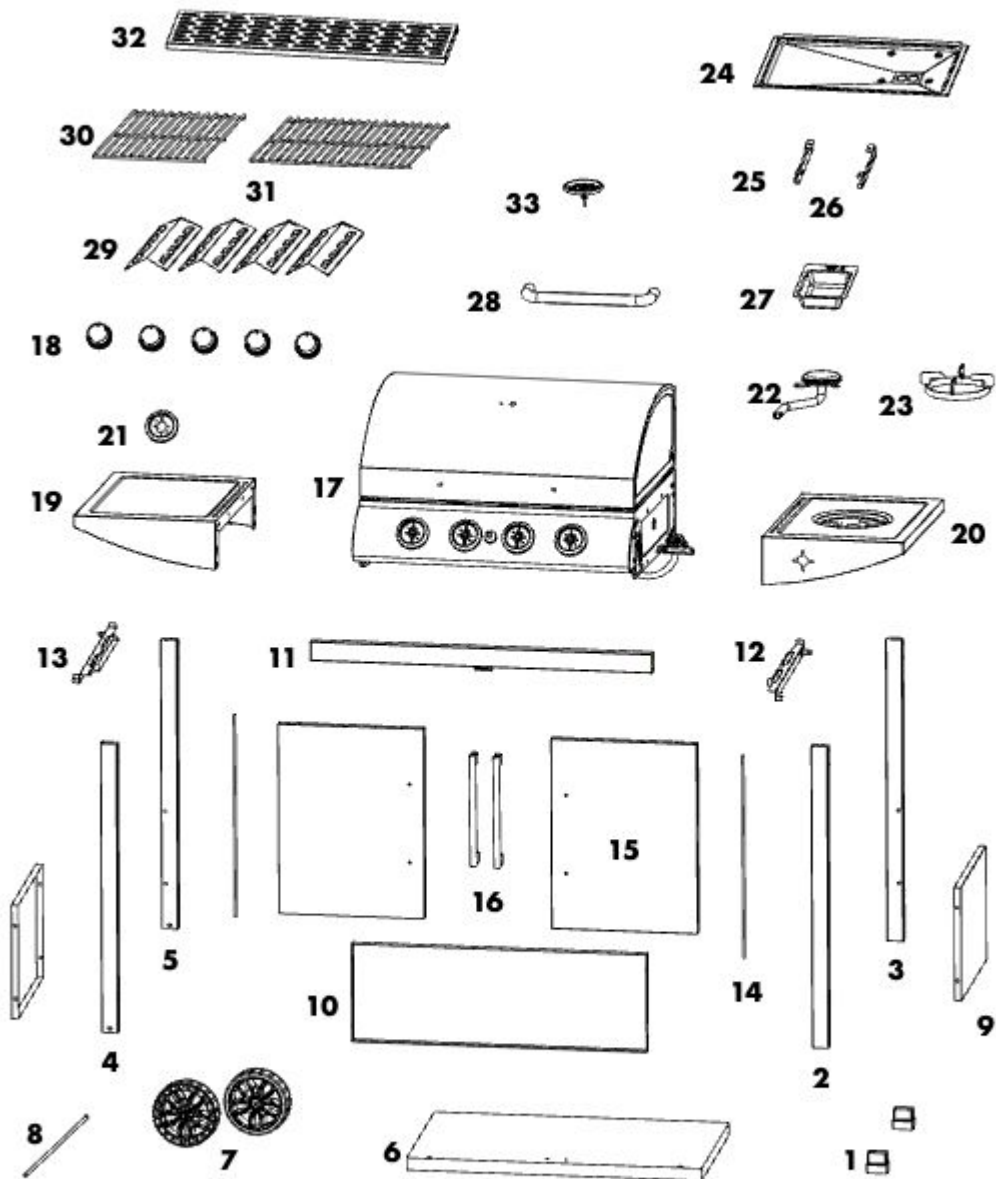
- Avec thermomètre sur le couvercle pour la lecture de la température.
- Tablettes latérales avec crochets pour les épices et les ustensiles de barbecue.
- Équipé d'un régulateur de pression de gaz avec protection intégrée contre la rupture du tuyau (convient uniquement aux raccords de bouteilles de gaz néerlandaises).
- Muni de roulettes pour le déplacement.
- Avec 4 brûleurs tubulaires et 1 brûleur wok.

1.5 Contenu de l'emballage

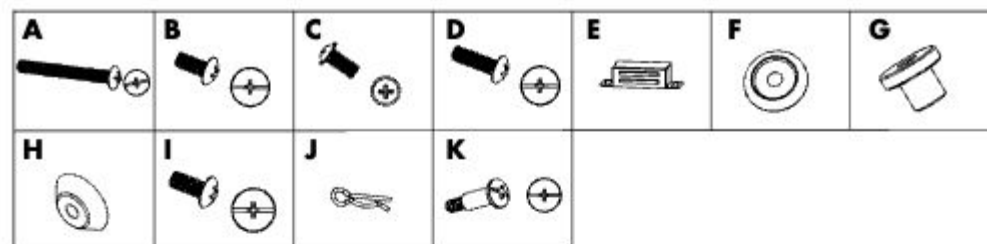
Vérifiez que le contenu du colis correspond au bordereau d'expédition lorsque vous recevez l'envoi. Informez votre fournisseur si des pièces sont manquantes. Si le produit semble endommagé, déposez immédiatement une plainte auprès du transporteur et donnez au fournisseur une description détaillée des dommages. Conservez les pièces endommagées et l'emballage pour étayer votre plainte.

- 1x Barbecue à gaz
- 1x Manuel d'utilisation

1.6 Pièces de montage



1. Jambes (2 pièces)
2. Poteau gauche
3. Poteau droit
4. Poteau gauche
5. Poteau droit
6. Panneau inférieur
7. Roue (2 pièces)
8. Axe
9. Panneau latéral (2 pièces)
10. Panneau arrière
11. Barre transversale
12. Traverse
13. Barre transversale
14. Goupille (2 pièces)
15. Porte droite
16. Porte gauche
17. Gril
18. Bouton de brûleur (4 pièces)
19. Tablette latérale
20. Tablette latérale pour brûleur wok
21. Plaque du bouton du brûleur (4 pièces)
22. Brûleur pour wok
23. Porte-brûleur pour wok
24. Bol pour brûleur de wok
25. Bac à graisse à rebord
26. Bac de récupération des graisses à rebord
27. Bac de récupération des graisses
28. Poignée du couvercle
29. Pare-flammes (4 pièces)
30. Grille du gril
31. Grille à grilles
32. Grille de chauffage
33. Thermomètre



- A. Vis M5x55mm (20 pièces)
 B. Vis M5x10mm (26 pièces)
 C. Vis M4x8mm (6 pièces)
 D. Vis M6x15mm (2 pièces)
 E. Verrouillage magnétique
 F. Bague d'étanchéité (2 pièces)
 G. Capuchon (2 pièces)
 H. Rondelle
 I. Vis M5x10 (4 pièces)
 J. Goupille de verrouillage de sécurité
 K. Vis M4x27mm (4 pièces)

2. Sécurité



ATTENTION !

Veillez à ce que le matériel d'emballage ne tombe pas entre les mains des enfants. Ils pourraient s'étouffer avec !

Avant toute utilisation, lisez attentivement le manuel et les informations de sécurité. Le fournisseur n'est pas responsable du non-respect des consignes de sécurité relatives à l'utilisation et à la manipulation du produit, ni des dommages matériels ou corporels.

Respectez toujours les précautions suivantes lors de l'utilisation du «Barbecue à gaz», ci-après dénommé «le produit».

2.1 Général

- Si vous utilisez le produit pour la première fois, il est important de lire attentivement le manuel et les instructions.
- Si le produit fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il a été endommagé, ne l'utilisez pas et consultez notre service clientèle.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les pièces et accessoires ne sont pas endommagés ou usés (fissures/cassures), ce qui pourrait nuire aux performances, et, le cas échéant, remplacez-les par des pièces et accessoires d'origine ou recommandés par le fabricant.

- N'utilisez pas d'accessoires non proposés par le fournisseur. Ils peuvent présenter un danger pour l'utilisateur et endommager le produit.
- N'utilisez le produit qu'aux fins indiquées dans ce manuel.
- Ne pas démonter, réparer ou restaurer le produit. Cela pourrait endommager le produit. Pour votre propre sécurité, ces pièces ne doivent être remplacées que par du personnel de service autorisé. Confiez toujours le produit à un centre de service pour le faire réparer afin d'éviter tout dommage et toute blessure.
- Soyez conscient des risques et des conséquences liés à une mauvaise utilisation du produit. Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des blessures et endommager le produit.
- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et tous les autocollants.
- L'extérieur du produit peut devenir chaud lorsqu'il est utilisé. Soyez donc vigilant lorsque vous touchez l'extérieur !
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur le produit, car ils peuvent devenir chauds. Soyez donc vigilant lorsque vous touchez ces objets.
- Ne stockez pas de substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables à proximité ou à l'intérieur de l'appareil.
- Le produit ne convient qu'à une utilisation en extérieur. Ne l'utilisez pas à l'intérieur.
- Placez l'appareil à au moins 1,5 mètre des surfaces environnantes, en particulier des matériaux inflammables, tels que les textiles, la literie, les rideaux, le plastique, les supports d'alimentation électrique, le bois, etc.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est allumé ou qu'il n'a pas encore refroidi.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux (hautement) inflammables tels que de l'herbe sèche, des buissons, du papier, des journaux, des vêtements, des serviettes, des produits chimiques, etc. Cela pourrait provoquer un incendie !

2.2 Personnes

- En cas de brûlure, faire immédiatement couler de l'eau tiède sur la partie du corps touchée. Ne pas s'arrêter pour enlever les vêtements et consulter rapidement un médecin.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec le produit. Utilisez et stockez le produit hors de portée des enfants.
- Placez le produit hors de portée des animaux (domestiques).
- Le produit ne doit pas être utilisé par des enfants. L'utilisation du produit n'est autorisée qu'en présence d'un superviseur responsable de la sécurité de l'utilisateur.
- Le produit ne doit pas être utilisé par des personnes souffrant d'un handicap physique ou mental. L'utilisation du produit n'est autorisée qu'en présence d'un superviseur responsable de la sécurité de l'utilisateur.
- Pour éviter les blessures et les dommages au produit, ne laissez personne monter dans ou sur le produit, s'asseoir, se tenir debout ou grimper contre lui.
- Nous recommandons de n'utiliser le produit que si vous avez 16 ans ou plus.

2.3 Utilisation

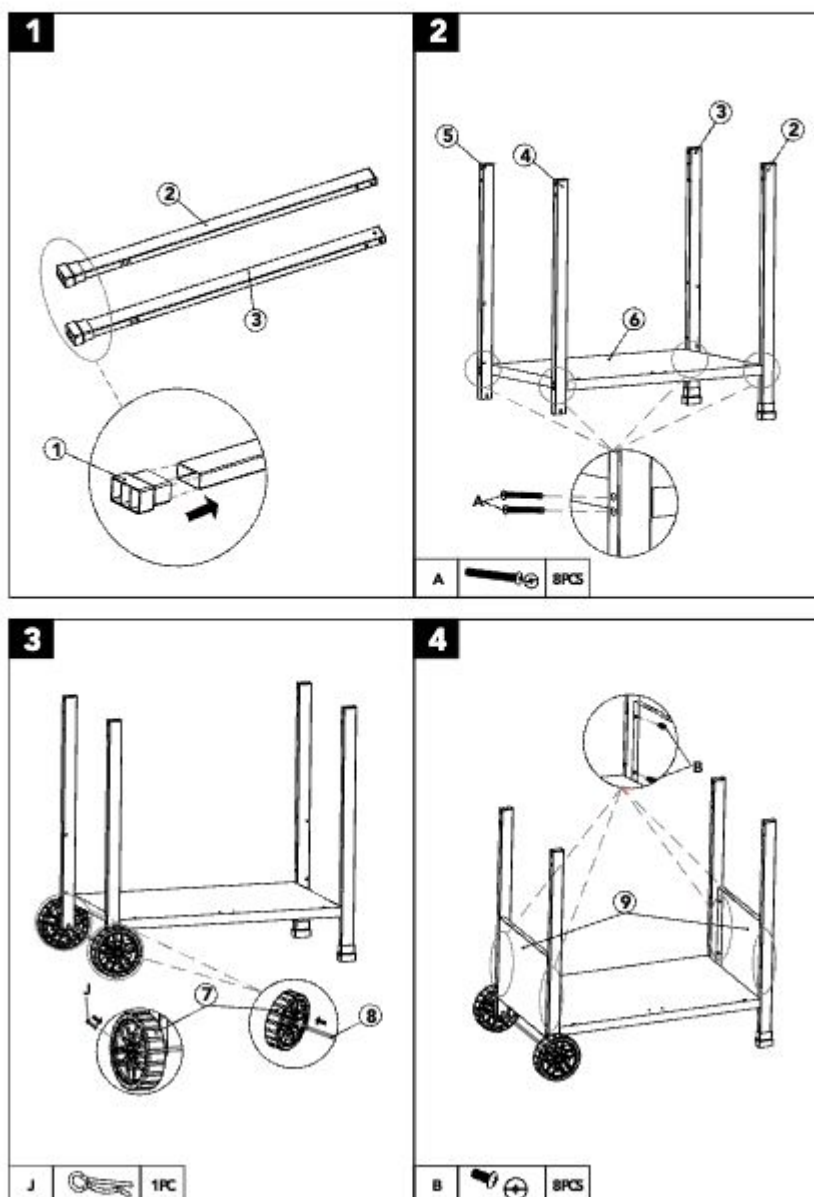
- Ne pas couvrir le produit lorsqu'il est allumé. Ne placez jamais de coussins ou de couvertures sur ou contre l'appareil. Cela pourrait entraîner un risque d'incendie, un choc électrique, des blessures ou des dommages au produit.
- Certaines parties du produit deviennent chaudes. Ne nettoyez pas le produit lorsqu'il est encore chaud. Attendez que le produit refroidisse avant de le nettoyer.
- Le produit devient chaud lorsqu'il est en marche. Ne touchez pas les surfaces chaudes. N'utilisez pas le produit si vous êtes sensible à la chaleur. Ne touchez pas les parties chaudes du produit. Utilisez uniquement la poignée ou le bouton.
- Ne touchez pas le produit pendant l'utilisation, car il devient chaud.
- Ne pas chauffer les boîtes de conserve encore scellées sur le produit. Cela pourrait créer une surpression qui ferait exploser les boîtes. Cela peut entraîner un risque d'incendie, des blessures ou des dommages au produit.
- Ne fixez rien sur le produit. Cela pourrait l'endommager.
- Les parties chaudes du produit peuvent présenter un risque de brûlure pendant et après l'utilisation. Ne saisissez le produit que par la poignée intégrée. De la vapeur peut s'échapper si le couvercle est ouvert alors qu'il est encore chaud. Prenez les précautions nécessaires, comme un gant de cuisine adapté, pour éviter les brûlures.
- N'utilisez pas le produit s'il est endommagé. Débranchez-le de l'alimentation en gaz et contactez un professionnel agréé pour l'inspecter.
- L'appareil n'est pas destiné à sécher des produits. Cela pourrait l'endommager.
- Ne posez rien sur le produit.
- Placez toujours le produit sur une surface horizontale, plane, stable, résistante à la chaleur et ininflammable.
- Ne pas immerger le produit dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante et ne le touchez pas avec des mains mouillées.

3. Mode d'emploi

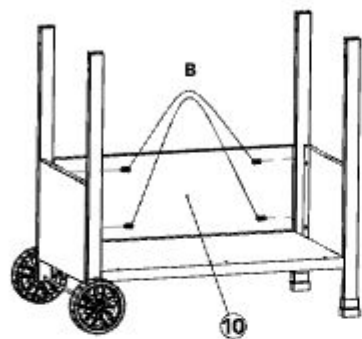
3.1 Assemblée

Outils nécessaires:

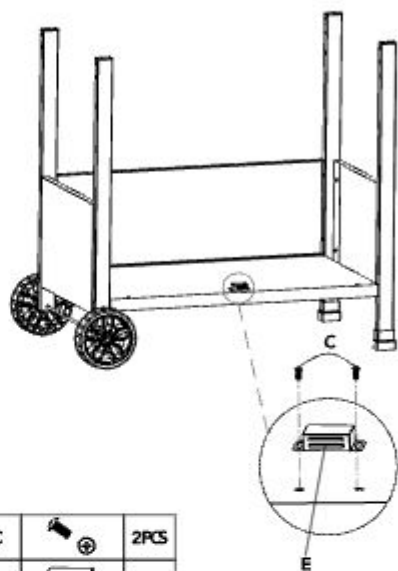
- Tournevis cruciforme
- Clé à molette



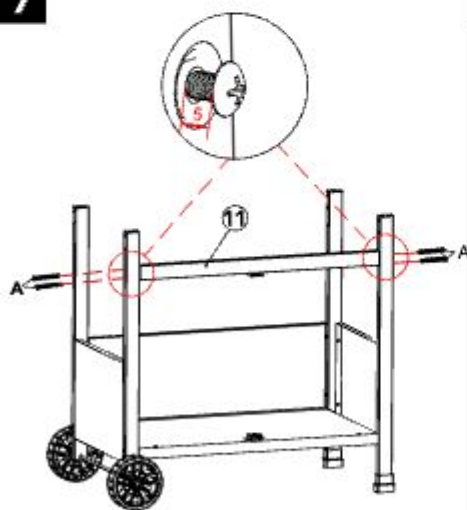
5



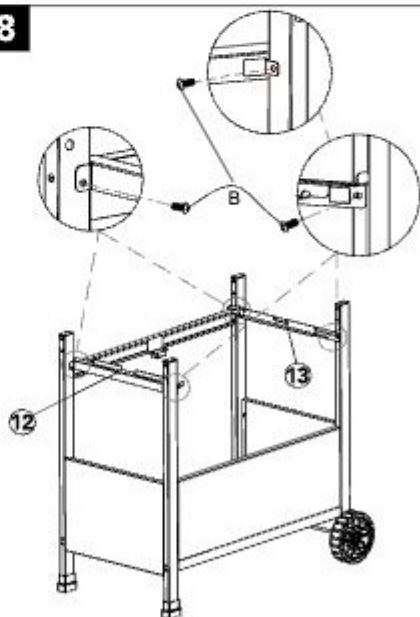
6

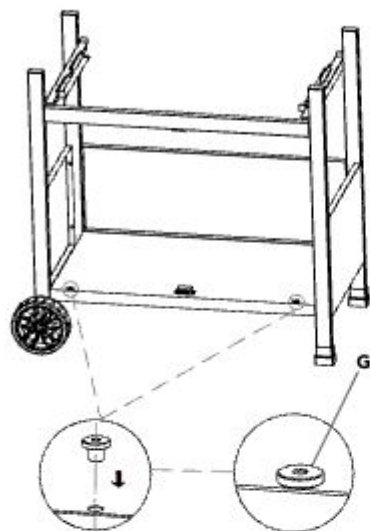


7



8

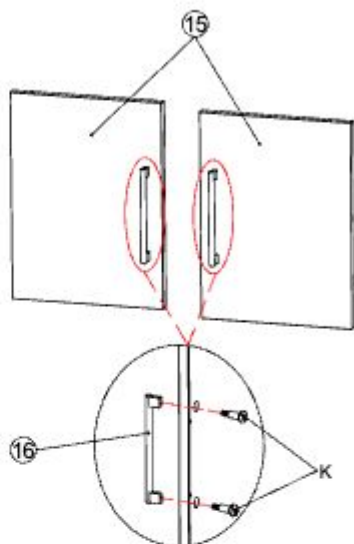


9


G



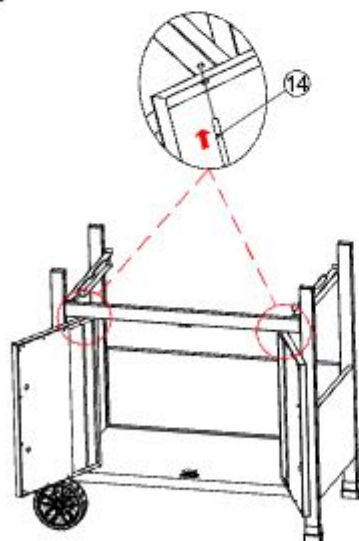
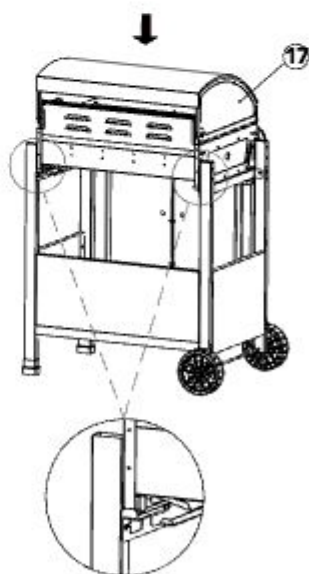
2PCS

10


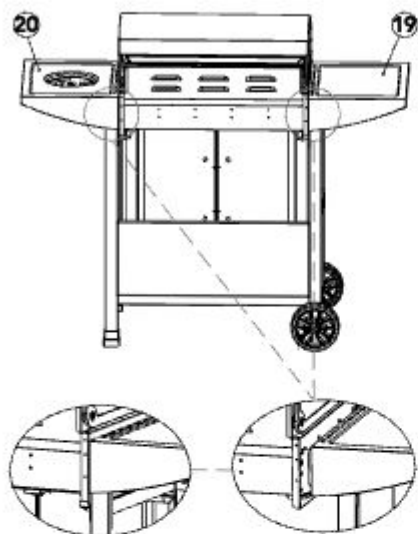
K



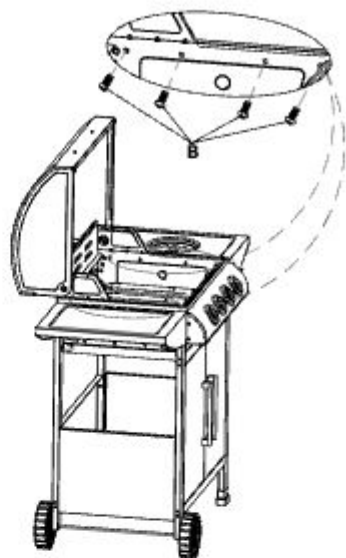
4PCS

11

12


13

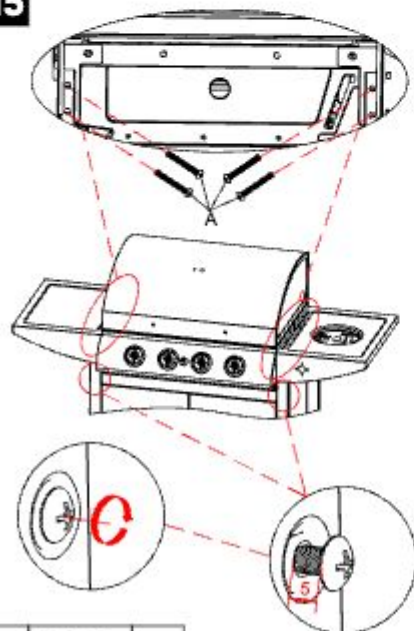


14



B  8PCS

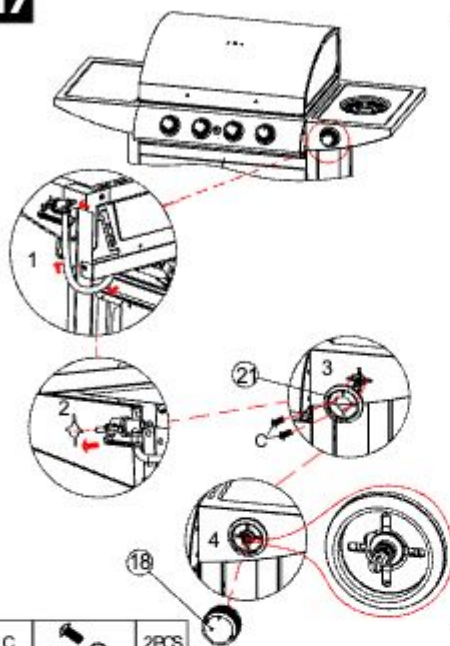
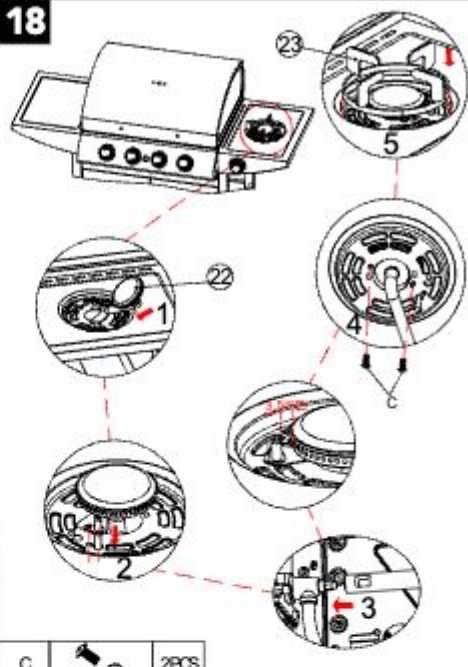
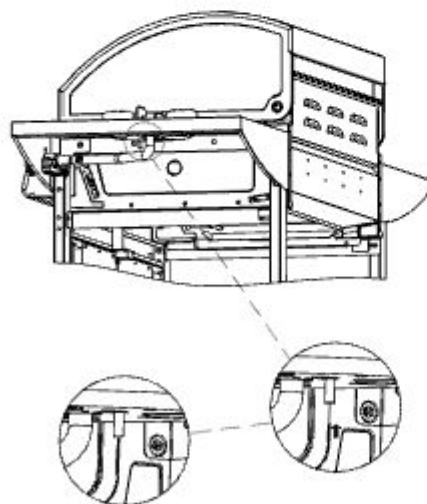
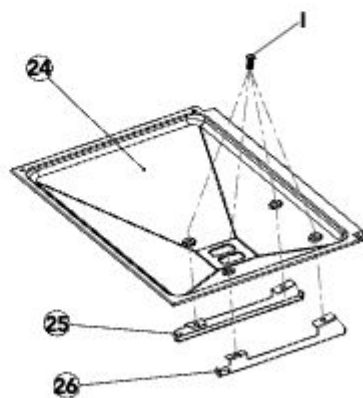
15



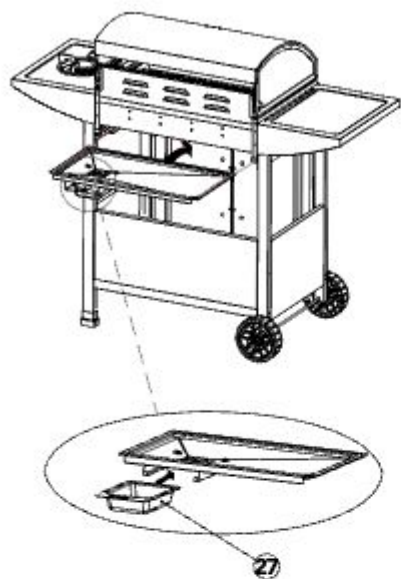
A  8PCS

16

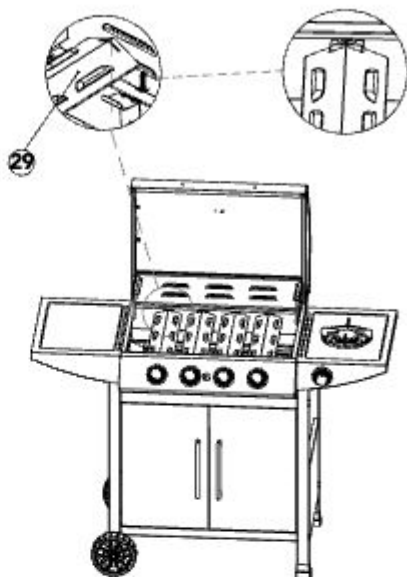


17

18

19

20


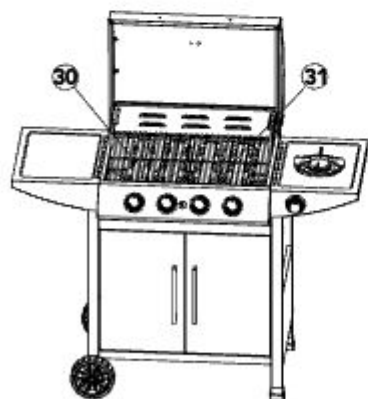
21



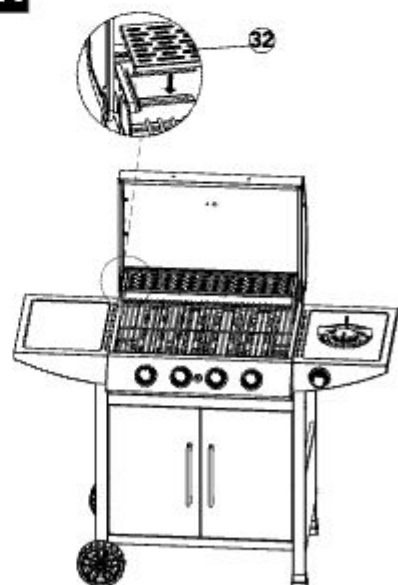
22



23





24



25



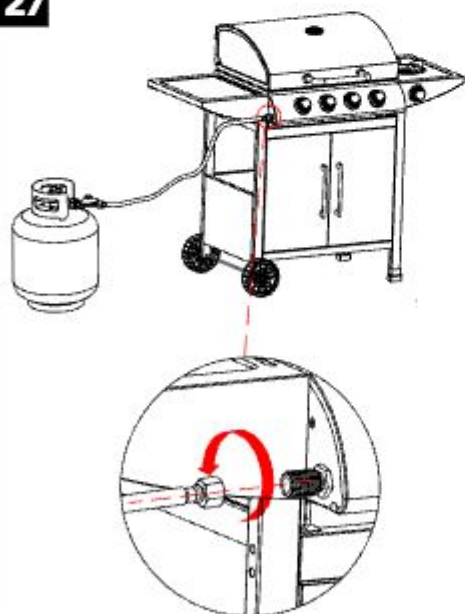
F		2PCS
D		2PCS

26

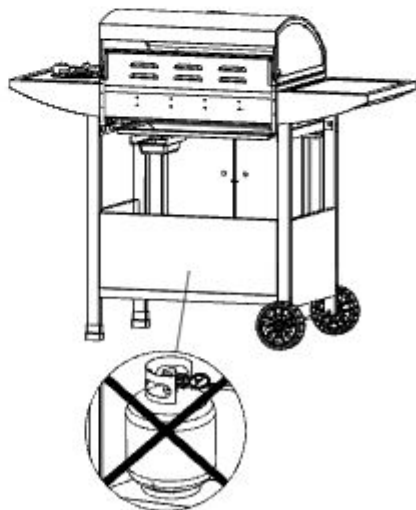


H		1PC
---	---	-----

27



28



3.2 Raccordement de la bouteille de gaz

REMARQUE

- ◇ Pour utiliser correctement le produit, vous devez disposer d'une bouteille de gaz standard G30/G31 remplie avec précision et dotée d'un filetage de soupape externe. Utilisez un tuyau flexible standard de moins de 1,5 m de long. Le tuyau doit être facilement visible sur toute sa longueur pour être inspecté après l'installation.

LET OP!

- ◇ Vous devez disposer d'un détendeur et d'une bouteille de gaz appropriés pour utiliser l'appareil en toute sécurité et de manière efficace. L'utilisation d'un détendeur incorrect ou défectueux est dangereuse et annule la garantie.
1. Avant de procéder au raccordement, vérifiez qu'aucune saleté n'est coincée dans la tête de la bouteille de gaz, dans la tête de la vanne de commande ou dans la tête du brûleur et des orifices du brûleur.
 2. Raccordez la conduite de gaz à la bouteille de gaz en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

3.3 Déconnexion de la bouteille de gaz

1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est réglé sur «CLOSED» (fermé) avant de la débrancher.
2. Débranchez la conduite de gaz de la bouteille de gaz en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit desserré.
3. Après le raccordement à la bouteille de gaz, il est nécessaire de procéder à un essai d'étanchéité.

LET OP!

- ◇ Lors du remplacement de la bouteille de gaz, veillez à rester à l'écart des sources d'inflammation.

3.4 Test de fuite de gaz

LET OP!

- ◇ N'effectuez cette opération que dans un endroit bien ventilé.
1. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites en appliquant une solution savonneuse sur tous les raccords du système de gaz à l'aide d'une brosse, y compris tous les raccords du robinet, du tuyau et du détendeur.
 2. Si des bulles se forment sur l'un des raccords, il y a une fuite.

- Coupez l'alimentation en gaz et resserrez le joint.
- Répétez l'essai.
- Si des bulles apparaissent à nouveau, arrêtez d'essayer ; contactez votre revendeur local pour obtenir de l'aide.

**LET OP!**

- ◊ N'utilisez JAMAIS de flamme nue pour vérifier l'étanchéité.
- ◊ Effectuez un test d'étanchéité au gaz chaque année et à chaque fois que la bouteille de gaz est retirée ou remplacée.
- ◊ Veillez toujours à ce que la bouteille de gaz soit correctement raccordée afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'explosion.
- ◊ Ne placez pas la bouteille de gaz dans le compartiment de rangement situé sous le grill. Placez la bouteille de gaz le plus loin possible des brûleurs lorsqu'ils sont allumés.

3.5 A utiliser

- Avant de poursuivre, vérifiez que vous avez monté le produit correctement, conformément aux instructions.
- Utilisez le produit à une distance d'au moins 1 mètre d'un mur ou d'une surface.
- N'utilisez jamais le produit dans un bâtiment, un garage, une remise, un porche plein de courants d'air ou tout autre espace clos.
- N'obstruez jamais la ventilation autour du boîtier de l'appareil.
- Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant d'allumer le gaz.
- S'il présente des signes de coupure, d'usure ou d'abrasion, remplacez-le avant de l'utiliser.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites avant l'utilisation.
- Ne pas utiliser le produit en cas d'odeur de gaz.

3.6 Utilisation

Pour éviter que les aliments ne collent à la grille, appliquez une fine couche d'huile de cuisson ou d'huile végétale à l'aide d'un pinceau à long manche avant chaque préparation.

- Ouvrez le couvercle.
- Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs sont en position d'arrêt.
- Raccordez la bouteille de gaz au tuyau de gaz. Serrez-le bien pour que le gaz ne s'échappe pas.
- Ouvrez la bouteille de gaz.
- Tournez le(s) bouton(s) du brûleur souhaité dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyez sur le bouton d'allumage à plusieurs reprises jusqu'à ce que la flamme du brûleur s'allume.
 - NB : Si la flamme du brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton du brûleur en position d'arrêt et attendez au moins 5 minutes avant de réessayer. Sinon, vous risquez d'obtenir une flamme poignante à cause du gaz qui s'échappe.
- Réglez la flamme en tournant le bouton du brûleur.

- Placez les aliments sur la grille.
- Lorsque vous avez fini de préparer les aliments, fermez le bouton du brûleur.

REMARQUE

- ◊ Fermez le couvercle pour cuire les aliments à couvert.
- ◊ Retournez les aliments à temps pour qu'ils ne brûlent pas.
- ◊ Lorsque vous utilisez le produit pour la première fois, la couleur du revêtement peut changer légèrement, ce qui est normal.
- ◊ Il est recommandé d'utiliser une poêle de 160 à 240 mm pour le brûleur wok.

3.7 Allumage manuel

Si le brûleur ne s'allume toujours pas après plusieurs tentatives, essayez la procédure d'allumage manuel ci-dessous:

- Ouvrez le couvercle.
- Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs sont en position d'arrêt.
- Allumez lentement le gaz au robinet ou au régulateur de la bouteille de gaz, si ce n'est pas déjà fait.
- Allumez une longue allumette et insérez-la avec précaution dans la grille du gril.
- Tournez prudemment le bouton du brûleur pour l'ouvrir.
- Si la flamme du brûleur ne brûle pas dans les 5 secondes, tournez le bouton du brûleur en position d'arrêt et attendez 5 minutes avant de réessayer.
- Lorsque la flamme du brûleur brûle, tournez le bouton du brûleur sur le réglage de chaleur souhaité.

3.8 Après utilisation

- Après chaque préparation, réglez les brûleurs sur la position la plus élevée et laissez-les brûler pendant 5 minutes.
 - Cette procédure permet de brûler les résidus de cuisson, ce qui facilite le nettoyage. Veillez à ce que le couvercle soit ouvert pendant cette procédure.
- Tournez ensuite tous les brûleurs à fond dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt et fermez le gaz sur la bouteille de gaz.
- Attendez que le barbecue refroidisse suffisamment avant de refermer le couvercle.

3.9 Conseils

- Utilisez la grille chauffante pour maintenir au chaud les aliments préparés, griller le pain ou préparer des aliments délicats dans du papier d'aluminium.
- Utilisez le brûleur wok comme une cuisinière normale pour cuisiner, cuire au four ou rôtir.
- Pour éviter les flammes piquantes, gardez la grille propre, n'utilisez que des viandes et ne cuisinez pas à des températures très élevées.
- Placez les aliments délicats, tels que le poisson et les légumes, dans des barquettes en aluminium et placez-les directement sur la grille chauffante. Tournez le(s) bouton(s) du brûleur sur la position la plus élevée.

- Utilisez des pinces à long manche ou une spatule au lieu d'une fourchette pour éviter de perdre les jus naturels et ne retournez les aliments qu'une seule fois pendant la cuisson.
- Utilisez une casserole avec de l'eau pour éviter une flamme piquante et cuire la viande. Avant de commencer, retirez les grilles et placez la casserole pleine et fine directement sur les plaques chauffantes. Remplissez à moitié la casserole avec de l'eau, du jus de fruits ou d'autres liquides aromatisés. Remettez les grilles en place et placez les aliments dessus.
- Les rôtissoires, les paniers à grillades, les supports verticaux pour volailles et d'autres accessoires améliorent votre expérience culinaire, réduisent le temps de cuisson et facilitent le nettoyage.

4. Résolution des problèmes

Si les problèmes suivants surviennent lors de l'utilisation du produit, reportez-vous au tableau ci-dessous pour trouver une solution. Si les problèmes ne peuvent être résolus à l'aide de ces options, veuillez contacter notre service clientèle.

Problème	Cause	Solution
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide du bouton d'allumage.	L'alimentation en gaz est faible ou inexistante.	Vérifiez si la bouteille de gaz est vide. Si c'est le cas, remplacez-la ou remplissez-la.
	Le bouton d'allumage n'est pas correctement enfoncé.	Appuyez sur le bouton d'allumage à plusieurs reprises jusqu'à ce que la flamme s'allume.
	Le bouton d'allumage ne fonctionne pas correctement.	Suivez les étapes décrites au point 3.4 pour l'allumage manuel.
	Les fils ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson.	Nettoyez le fil et/ou l'électrode avec de l'alcool.
	L'électrode et les brûleurs sont mouillés.	Essuyez l'électrode et les brûleurs avec un chiffon.
	L'électrode est fissurée ou cassée (étincelles au niveau de la fissure).	Remplacez l'électrode.
	Le câble d'allumage est lâche ou déconnecté.	Réparez ou remplacez le câble.
	Le câble est court-circuité (étincelles entre l'allumeur et l'électrode).	Remplacer le câble/électrode de l'allumeur.

Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette.	L'alimentation en gaz est faible ou inexistante.	Vérifiez si la bouteille de gaz est vide. Si c'est le cas, remplacez-la ou remplissez-la.
	L'embrayage et le régulateur ne sont pas complètement connectés.	Continuez à tourner l'embrayage d'un demi-tour à trois quarts de tour jusqu'à ce qu'il s'arrête fermement. Serrez uniquement à la main. N'utilisez pas d'outils.
	L'arrivée de gaz est obstruée.	Dégagez les brûleurs et vérifiez que le tuyau de gaz n'est pas tordu ou plié.
	Les brûleurs sont encrassés ou bloqués.	Nettoyez les brûleurs.
La flamme est irrégulière, elle ne parcourt pas toute la longueur du brûleur.	Les brûleurs sont encrassés ou bloqués.	Nettoyez les brûleurs.
	Les nouveaux brûleurs peuvent contenir des résidus d'huile.	Laissez les brûleurs brûler pendant 15 minutes avec le couvercle fermé.
	Des résidus alimentaires, de la graisse ou du sel de cuisine se trouvent sur les brûleurs.	Nettoyez les brûleurs.
	Le robinet est mal aligné avec le venturi de l'injecteur.	Vérifiez que le tube venturi du brûleur est correctement placé dans l'injecteur.
La flamme s'éteint.	Il y a un vent fort ou des rafales de vent.	N'utilisez pas le produit par vent fort.
	L'alimentation en gaz est faible ou inexistante.	Vérifiez que la bouteille de gaz est vide. Si c'est le cas, remplacez-la ou remplissez-la.
Il y a un feu de graisse persistant.	La graisse est coincée en raison d'une accumulation de graisse autour du système de brûleurs.	Tournez les boutons des brûleurs en position d'arrêt. Tournez le robinet de gaz sur "CLOSED". Laissez le couvercle fermé et laissez le feu s'éteindre. Retirez et nettoyez toutes les pièces après que l'appareil a refroidi.
Il y a un recul de la flamme (feu dans les brûleurs).	Les brûleurs et/ou les tubes des brûleurs sont bloqués.	Nettoyez les brûleurs et/ou les tubes des brûleurs.

L'intérieur du couvercle s'écaille (comme de la peinture).	Le couvercle est en acier inoxydable et non peint. La graisse incrustée s'est transformée en carbone et s'écaille.	Nettoyez soigneusement l'intérieur du couvercle.
--	--	--

5. Entretien et nettoyage

5.1 Général

- Nettoyez le produit régulièrement entre deux utilisations et surtout après de longues périodes de stockage.
- Assurez-vous que le produit et ses pièces ont suffisamment refroidi avant de les nettoyer.
- Ne jamais immerger le produit dans l'eau lorsque les surfaces sont chaudes. Ne manipulez jamais les pièces chaudes avec des mains non protégées.
- Pour prolonger la durée de vie du produit et le maintenir en bon état, il est fortement recommandé de le couvrir si vous le laissez à l'extérieur pendant de longues périodes, en particulier pendant les mois d'hiver.
- Nettoyez les grilles après chaque utilisation à l'aide d'une bonne brosse à grillades.
- Laissez refroidir après chaque utilisation. Protégez ensuite les grilles du gril avec une légère couche d'huile de cuisson et videz le bac à graisse situé sous les brûleurs.
- Essuyez les surfaces extérieures avec un produit de nettoyage de cuisine approprié et protégez les surfaces avec une bonne housse qui s'adapte au produit.

5.2 Gril et grille de maintien au chaud

1. Nettoyer à l'eau chaude savonneuse.
2. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez une crème nettoyante douce sur une éponge non abrasive.
3. Rincez bien et séchez soigneusement.

5.3 Brûleurs

- Dans le cadre d'une utilisation régulière, le fait de brûler les résidus après la cuisson permet de maintenir les brûleurs propres.
- Les brûleurs doivent être démontés et nettoyés chaque année, ou lorsque des dépôts importants sont constatés, afin de s'assurer qu'il n'y a pas de signes d'obstruction (saletés, insectes) dans les ouvertures des brûleurs ou les tuyaux d'évacuation.
- Utilisez un nettoyeur de tuyaux pour éliminer les obstructions.
- Utilisez une brosse métallique pour éliminer la corrosion des surfaces du brûleur.
- Lorsque vous remplacez le brûleur, assurez-vous que les tubes d'échappement du brûleur s'adaptent aux sorties de la vanne.

5.4 Logement

- Enlever régulièrement l'excès de graisse du corps à l'aide d'un grattoir en plastique souple ou en bois. Il n'est pas nécessaire d'enlever toute la graisse de la carrosserie.

- Si vous souhaitez nettoyer complètement le corps, utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse et un chiffon ou une brosse avec des poils en nylon.
- Retirez les grilles et les brûleurs avant de procéder au nettoyage complet de l'enveloppe.
- Ne pas immerger les boutons de brûleur ou le collecteur dans l'eau.
- Vérifiez le fonctionnement des brûleurs après les avoir soigneusement replacés dans le boîtier.

5.5 Pièces jointes

Vérifier chaque année toutes les fixations métalliques et les resserrer si nécessaire.

6. Stockage

- Conservez le produit dans un endroit frais et sec.
- Recouvrez les brûleurs d'une feuille d'aluminium pour éviter que des insectes ou d'autres débris ne s'accumulent dans les orifices des brûleurs.
- Si le produit est stocké à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur.
- La bouteille de gaz doit toujours être stockée à l'extérieur, dans un endroit sec et bien ventilé, à l'écart des sources de chaleur ou d'inflammation.

ATTENTION!

⚠ Ne laissez pas les enfants s'approcher de la bouteille de gaz !

7. Élimination et recyclage

Pensez à l'environnement et contribuez à un cadre de vie plus propre ! Vous pouvez contacter votre municipalité pour obtenir toutes les informations sur les possibilités d'élimination des produits mis au rebut.

7.1 Élimination



En fin de vie, ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte désigné par le gouvernement pour qu'il soit recyclé.



L'emballage et les accessoires doivent être éliminés conformément à la réglementation environnementale en vigueur dans votre commune. Faites attention aux symboles apposés sur les différents matériaux d'emballage et, le cas échéant, mettez-les au rebut séparément. Les matériaux d'emballage sont étiquetés avec des lettres et des chiffres : 1-7 : plastique, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

8. Clause de non-responsabilité

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans justification.

DE – Benutzerhandbuch



Vorwort

Über dieses Dokument

Dieses Handbuch enthält alle Informationen für den korrekten, effizienten und sicheren Gebrauch des Produkts. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in diesem Handbuch vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Produkt installieren oder benutzen. Bewahren Sie diese Anleitung zur späteren Verwendung auf.

Originalanleitung

Diese Anleitung wurde ursprünglich in Niederländisch verfasst. Alle anderen Sprachen sind Übersetzungen der niederländischen Originalanleitung.

Service und Garantie

Wenn Sie Service oder Informationen zu Ihrem Produkt benötigen, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstteam unter service@kitchenbrothers.nl.

Wir gewähren auf unsere Produkte eine 2-jährige Garantie. Der Kunde muss bei Inanspruchnahme der Garantie einen Kaufnachweis vorlegen können. Produktmängel müssen uns innerhalb von 2 Jahren nach dem Kaufdatum gemeldet werden. Bitte beachten Sie, dass die Garantie nicht gilt: für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Reparatur entstanden sind; für Teile, die dem Verschleiß unterliegen; für Mängel, die dem Kunden zum Zeitpunkt des Kaufs bekannt waren; für Mängel, die durch eigenes Verschulden des Kunden entstanden sind, für Schäden, die durch Dritte verursacht wurden.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	80
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	80
1.2 Produktübersicht	80
1.3 Produktspezifikationen	81
1.4 Andere Eigenschaften	82
1.5 Inhalt der Verpackung	82
1.6 Befestigungsteile	83
2. Sicherheit	85
2.1 Allgemein	85
2.2 Personen	86
2.3 Verwendung	87
3. Betriebsanleitung	88
3.1 Montage	88
3.2 Anschluss der Gasflasche	95
3.3 Abklemmen der Gasflasche	95
3.4 Gaslecktest	95
3.5 Zur Verwendung	96
3.6 Verwenden Sie	96
3.7 Manuelle Zündung	97
3.8 Nach Gebrauch	97
3.9 Tipps	97
4. Störungsbeseitigung	99
5. Wartung und Reinigung	101
5.1 Allgemein	101
5.2 Grill und Warmhalterost	101
5.3 Brenner	101
5.4 Gehäuse	102
5.5 Anhänge	102
6. Lagerung	102
7. Entsorgung und Recycling	102
7.1 Entsorgung	102
8. Haftungsausschluss	103

1. Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein KitchenBrothers-Produkt entschieden haben! Befolgen Sie stets die Sicherheitshinweise für einen sicheren Gebrauch.

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Ein Gasgrill ist für die Zubereitung von Speisen durch Erhitzen mit Gasbrennern konzipiert. Er erreicht und hält schnell hohe Temperaturen, was für das Grillen unerlässlich ist. Dank der Möglichkeit, die Temperatur genau zu regeln, ist sowohl schnelles Grillen als auch langsames Garen möglich. Dadurch eignet er sich für verschiedene Arten von Lebensmitteln, von Steaks bis zu größeren Fleischstücken.

Der Lieferant ist von der Haftung für Verletzungen oder Schäden, die durch die Verwendung des Produkts über den bestimmungsgemäßen Gebrauch hinaus entstehen, befreit. Jegliche Änderungen am Produkt können Ihre Sicherheit und Garantie beeinträchtigen.


1.2 Produktübersicht

1. Seitliche Ablage
2. Griff des Deckels
3. Brennerknopf
4. Zündungstaste
5. Türgriff
6. Rad
7. Thermometer
8. Deckel
9. Wok-Brenner
10. Brennerknopf Wok-Brenner
11. Tür
12. Bein



1.3 Produktspezifikationen

Abmessungen	120,5 x 57,5 x 107,5 cm
Gewicht	25.9kg
Max. Lastgewicht	10 kg
Betriebstemperatur	Bis zu 430 °C
Leistung des Brenners	3kW pro Stück
Leistung Wok-Brenner	2,5 kW
Art der Zündung	Piezoelektrisch

LifeGoods B.V. PJ Oudweg 4, Almere 1314CH, Niederlande			Produktname: BBQ Gas 4+1Pits-Schwarz Modell:KB4020 Pin-Nummer:2531DP-0059 Seriennummer:202405			
Bestimmungsland	Gerätekategorie		Gas und Versorgungsdruck	Hauptseite Brenner	Seite Brenner	4BS-SB
				Ein-spritzdüse Größe Ø	Ein-spritzdüse Größe Ø	Gesamte Nennwärme Input (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+ (28-30/37)		Butan (G30) 28-30 mbar	0.86mm	0.76mm	14.5kW 1055g/h
			Propan (G31) 37 mbar	0.86mm	0.76mm	14.5kW 1036g/h
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3B/P(30)	√	Butan/Propan 30 mbar	0.86mm	0.76mm	14.5kW 1055g/h
AT,CH,DE,SK	I3B/P(50)		Butan/Propan 50 mbar	0.75mm	0.66mm	14.5kW 1055g/h
PL	I3B/P(37)		Butan/propan 37 mbar	0.82mm	0.66mm	14.2kW 1033g/h
<p>Nur für den Außenbereich. Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät benutzen. Die Gasflasche darf nicht in das Innere des Grills gestellt werden. Warnung: Erreichbare Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.</p>						 2531-24

1.4 Andere Eigenschaften

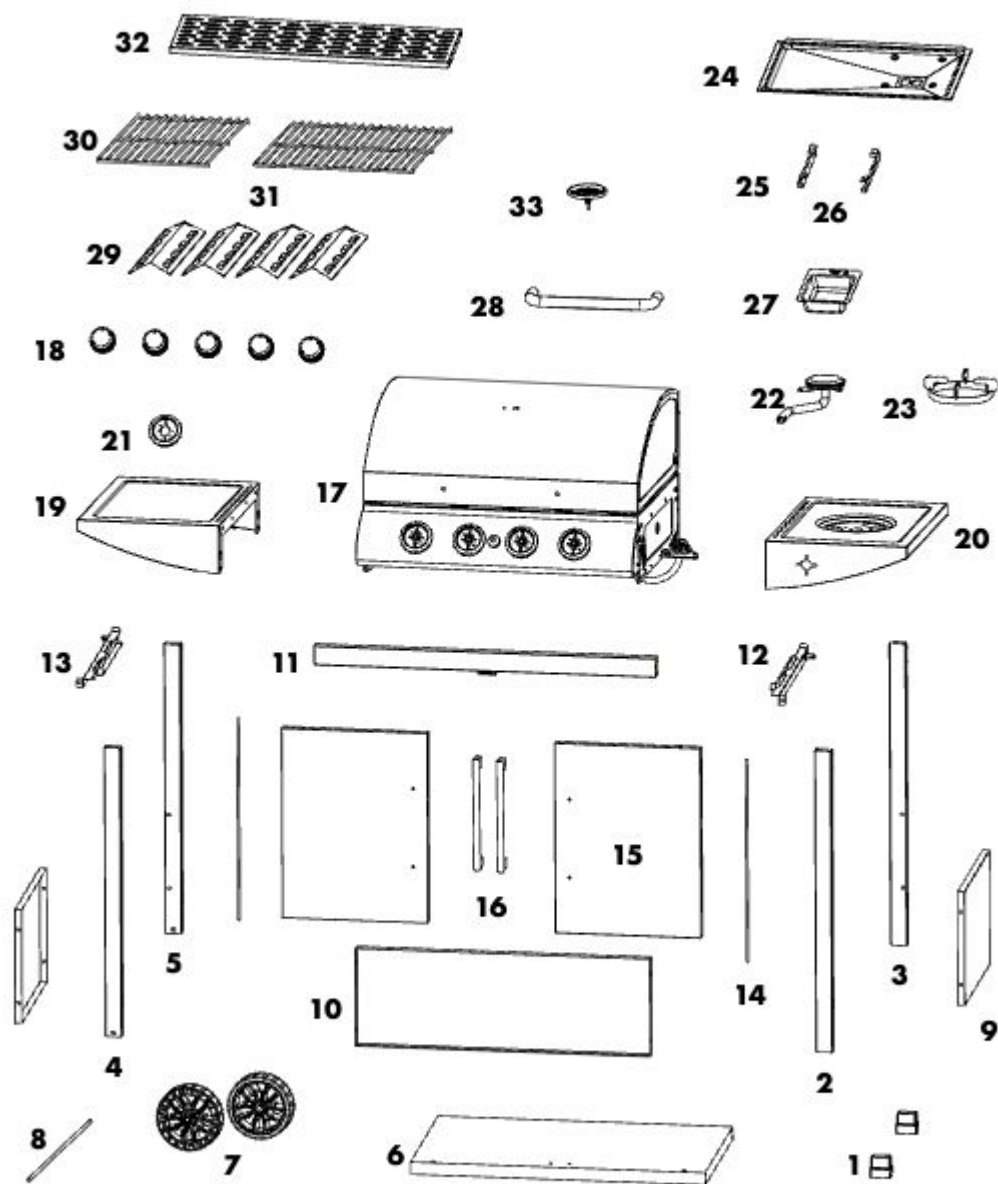
- Mit Thermometer auf dem Deckel zum Ablesen der Temperatur.
- Inklusive Seitenablagen mit Haken für z.B. Gewürze und Grillutensilien.
- Ausgestattet mit Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung (nur für niederländische Gasflaschenanschlüsse geeignet).
- Mit Rädern zum Verschieben.
- Mit 4 Röhrenbrennern und 1 Wok-Brenner.

1.5 Inhalt der Verpackung

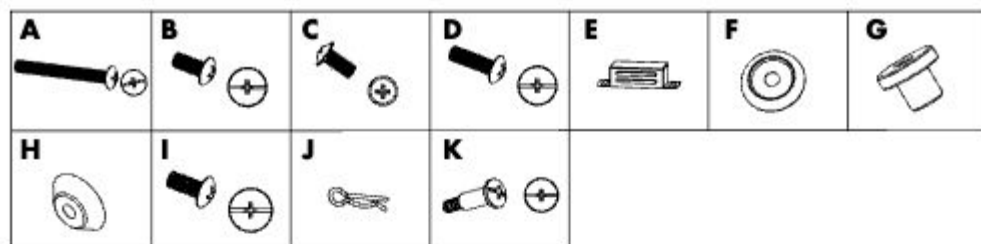
Überprüfen Sie bei Erhalt der Sendung, ob der Inhalt des Pakets mit dem Packzettel übereinstimmt. Informieren Sie Ihren Lieferanten, wenn Teile fehlen. Wenn das Produkt beschädigt erscheint, reklamieren Sie es sofort beim Spediteur und geben Sie dem Lieferanten eine detaillierte Beschreibung des Schadens. Bewahren Sie die beschädigten Teile und die Verpackung auf, um Ihre Reklamation zu belegen.

- 1x Gasgrill
- 1x Benutzerhandbuch

1.6 Befestigungsteile



1. Bein (2 Stück)
2. Linker Pfosten
3. Rechter Pfosten
4. Linker Pfosten
5. Rechter Pfosten
6. Untere Platte
7. Rad (2 Stück)
8. Achse
9. Seitenwand (2 Stück)
10. Rückwand
11. Querträger
12. Querträger
13. Querstange
14. Stift (2 Stück)
15. Rechte Tür
16. Linke Tür
17. Grill
18. Brennerknopf (4 Stück)
19. Seitliche Ablage
20. Seitenablage für Wokbrenner
21. Brennerknopfplatte (4 Stück)
22. Wok-Brenner
23. Wok-Brenner-Gestell
24. Wok-Brenner-Schale
25. Fettauffangschale am Rand
26. First-Fettauffangwanne
27. Fettauffangschale
28. Griff des Deckels
29. Flammensperre (4 Stück)
30. Grillrost
31. Grillrost
32. Heizgitter
33. Thermometer



- A. Schraube M5x55mm (20 Stück)
 B. Schraube M5x10mm (26 Stück)
 C. Schraube M4x8mm (6 Stück)
 D. Schraube M6x15mm (2 Stück)
 E. Magnetischer Verschluss
 F. Dichtungsring (2 Stück)
 G. Abdeckkappe (2 Stück)
 H. Unterlegscheibe
 I. Schraube M5x10 (4 Stück)
 J. Sicherungssplint
 K. Schraube M4x27mm (4 Stück)

2. Sicherheit



ACHTUNG!

Stellen Sie sicher, dass die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird. Erstickungsgefahr!

Lesen Sie vor dem Gebrauch das Handbuch und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Der Lieferant ist nicht verantwortlich für die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise zur Verwendung und Handhabung des Geräts sowie für Sach- oder Personenschäden.

Beachten Sie immer die folgenden Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie „den Gasgrill“, im Folgenden als „das Produkt“ bezeichnet, verwenden.

2.1 Allgemein

- Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal benutzen, ist es wichtig, dass Sie das Handbuch und die Anweisungen sorgfältig lesen.
- Wenn das Produkt nicht funktioniert, heruntergefallen ist oder beschädigt wurde, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Teile und das Zubehör auf Schäden oder Verschleiß (Risse/Brüche), die die Leistung beeinträchtigen könnten, und ersetzen Sie sie gegebenenfalls durch Originalteile oder vom Hersteller empfohlene Teile und Zubehör.

- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Lieferanten angeboten wird. Sie können eine Gefahr für den Benutzer darstellen und das Produkt beschädigen.
- Verwenden Sie das Produkt nur für die in diesem Handbuch angegebenen Zwecke.
- Nehmen Sie das Produkt nicht auseinander, reparieren oder restaurieren Sie es nicht. Dies kann zu Schäden am Produkt führen. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten diese Teile nur von autorisiertem Servicepersonal ausgetauscht werden. Schicken Sie das Produkt zur Reparatur immer an ein Servicezentrum, um Schäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Seien Sie sich der Risiken und Folgen bewusst, die mit einer unsachgemäßen Verwendung des Produkts verbunden sind. Eine unsachgemäße Verwendung des Produkts kann zu Verletzungen und Schäden am Produkt führen.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.
- Die Außenseite des Produkts kann heiß werden, wenn es in Gebrauch ist. Seien Sie also vorsichtig, wenn Sie die Außenseite berühren!
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Produkt, diese können heiß werden. Seien Sie also vorsichtig, wenn Sie diese Gegenstände berühren.
- Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Aerosole mit entflammbarem Treibmittel in der Nähe oder im Gerät auf.
- Das Produkt ist nur für die Verwendung im Freien geeignet. Verwenden Sie das Produkt nicht in Innenräumen.
- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 1,5 Metern zu umgebenden Flächen auf, insbesondere zu brennbaren Materialien wie Textilien, Bettwäsche, Vorhängen, Kunststoffen, Stromträgern, Holz usw.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es eingeschaltet oder noch nicht abgekühlt ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von (leicht) entflammbaren Materialien wie trockenem Gras, Büschen, Papier, Zeitungen, Kleidung, Handtüchern, Chemikalien usw. auf. Dies kann zu einem Brand führen!

2.2 Personen

- Bei Verbrennungen sofort lauwarmes Wasser über die betroffene Körperstelle laufen lassen. Nicht aufhören, die Kleidung auszuziehen, und schnell einen Arzt aufsuchen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen. Verwenden und lagern Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von (Haus-)Tieren auf.
- Das Produkt darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Produkt darf nur in Anwesenheit einer Aufsichtsperson benutzt werden, die für die Sicherheit des Benutzers verantwortlich ist.
- Das Produkt darf nicht von Personen mit körperlichen oder geistigen Behinderungen verwendet werden. Die Benutzung des Produkts ist nur in Anwesenheit einer Aufsichtsperson erlaubt, die für die Sicherheit des Benutzers verantwortlich ist.

- Um Verletzungen und Schäden am Produkt zu vermeiden, darf niemand in oder auf das Produkt klettern, sitzen, stehen oder gegen das Produkt klettern.
- Wir empfehlen, das Produkt nur zu benutzen, wenn Sie 16 Jahre oder älter sind.

2.3 Verwendung

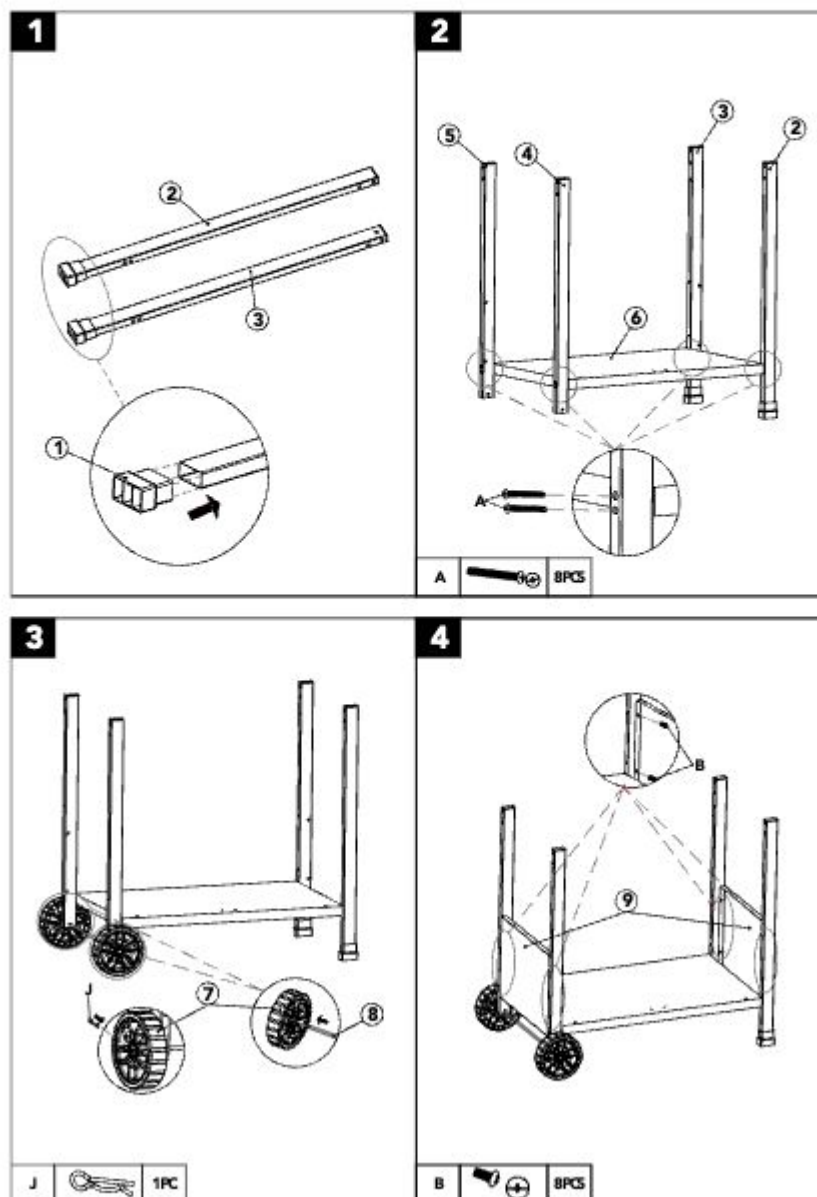
- Decken Sie das Gerät nicht ab, wenn es eingeschaltet ist. Legen Sie niemals Kissen oder Decken auf oder gegen das Gerät. Dies kann zu Brandgefahr, Stromschlag, Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
- Teile des Geräts werden heiß. Reinigen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Das Gerät wird heiß, wenn es eingeschaltet ist. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie hitzeempfindlich sind. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts. Verwenden Sie nur den Griff oder den Drehknopf.
- Berühren Sie das Produkt während des Gebrauchs nicht, da es heiß wird.
- Erhitzen Sie keine Dosen auf dem Produkt, die noch versiegelt sind. Dadurch kann ein Überdruck entstehen, der die Dosen zur Explosion bringt. Dies kann zu Brandgefahr, Verletzungen oder Schäden am Produkt führen.
- Bringen Sie keine Gegenstände am Gerät an. Dies kann zu Schäden am Gerät führen.
- Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Teile des Geräts während und nach der Benutzung. Fassen Sie das Gerät nur am integrierten Griff an. Wenn der Deckel geöffnet wird, während er noch heiß ist, kann Dampf austreten. Treffen Sie die notwendigen Vorkehrungen, z. B. einen geeigneten Ofenhandschuh, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Trennen Sie es von der Gasversorgung und lassen Sie es von einem autorisierten Fachmann überprüfen.
- Das Gerät ist nicht für das Trocknen von Produkten vorgesehen. Dies kann zu Schäden am Produkt führen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine waagerechte, ebene, stabile, hitzebeständige und nicht brennbare Oberfläche.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser und berühren Sie es nicht mit nassen Händen.

3. Betriebsanleitung

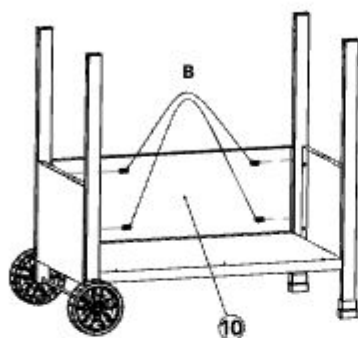
3.1 Montage

Erforderliche Werkzeuge:

- Kreuzschlitzschraubendreher
- Verstellbarer Schraubenschlüssel

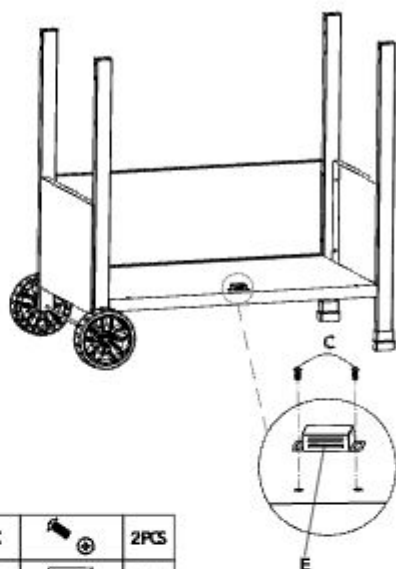


5



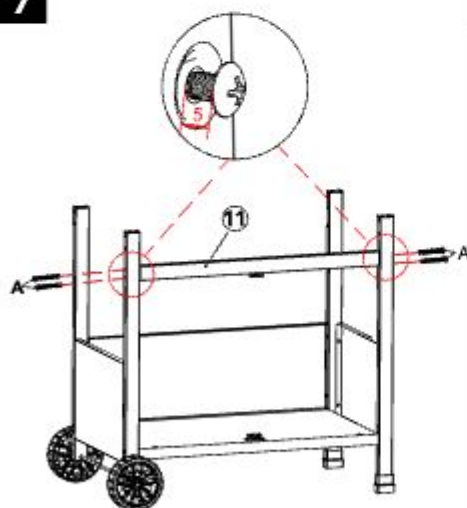
B		4PCS
---	--	------

6



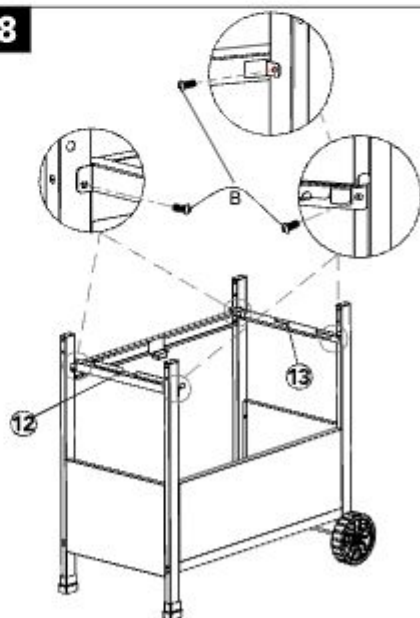
C		2PCS
E		1PC

7



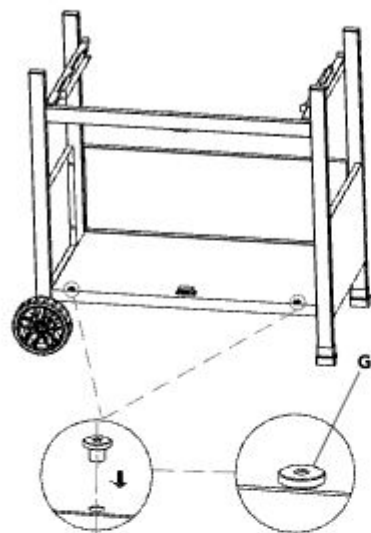
A		4PCS
---	--	------

8



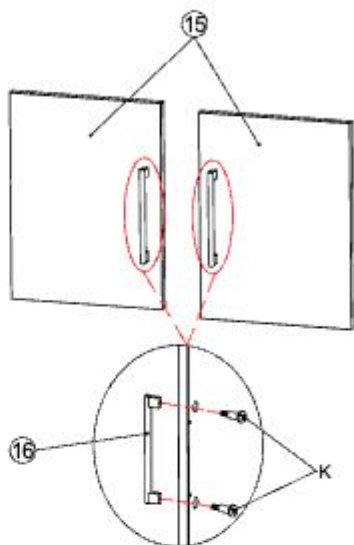
B		6PCS
---	--	------



9



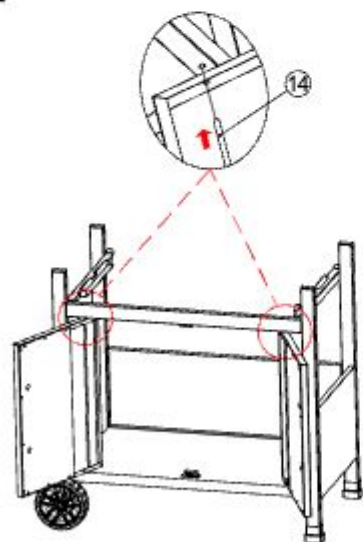
G  2PCS

10

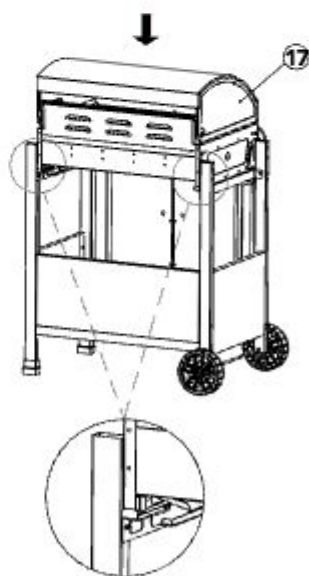


K   4PCS

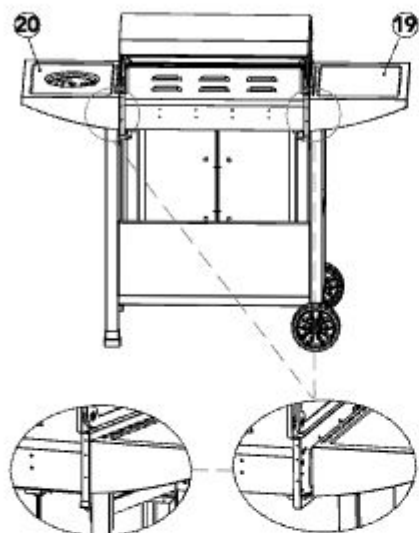
11



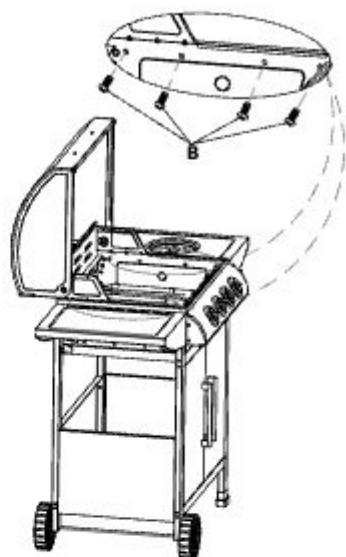
12



13



14

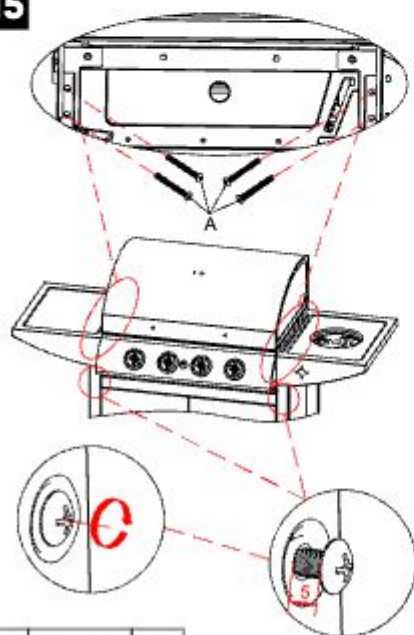


B



8PCS

15



A

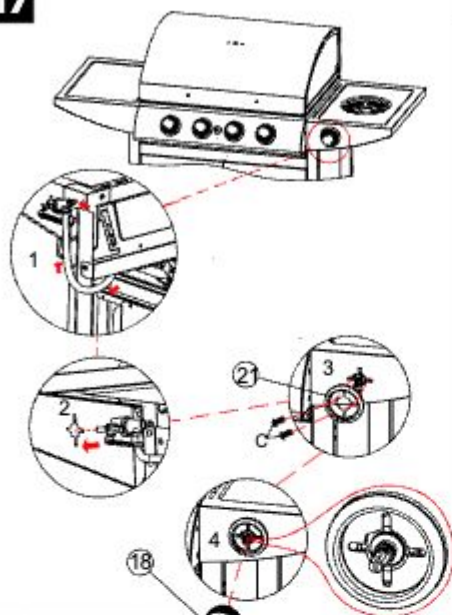


8PCS

16

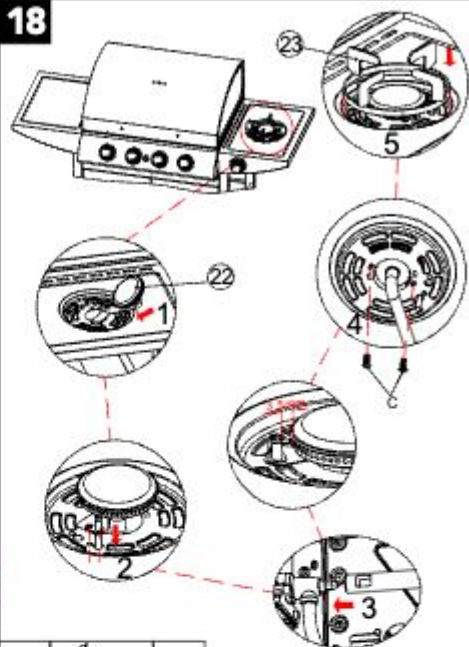


17



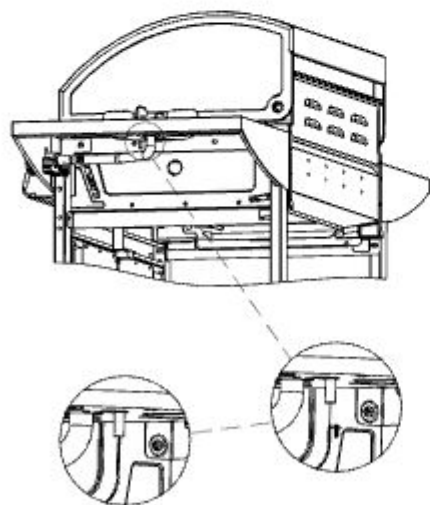
C  2PCS

18

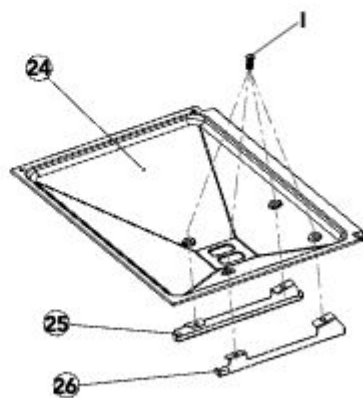


C  2PCS

19

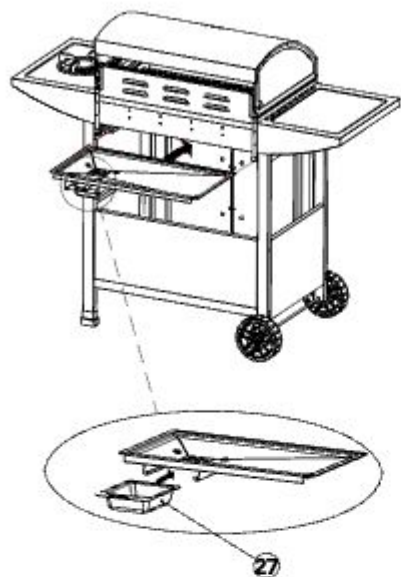


20

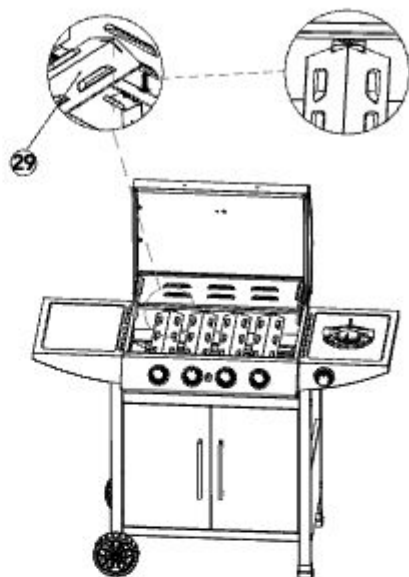


I  4PCS

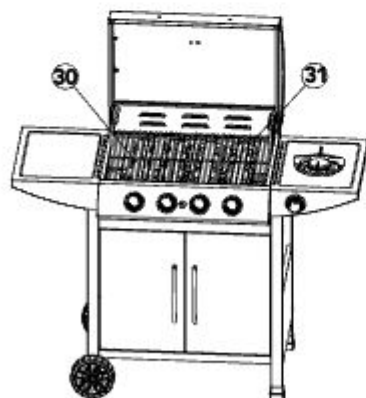
21



22



23



24



25



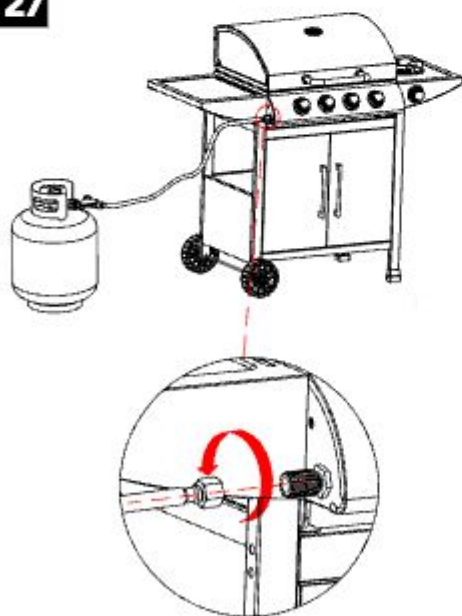
F		2PCS
D		2PCS

26

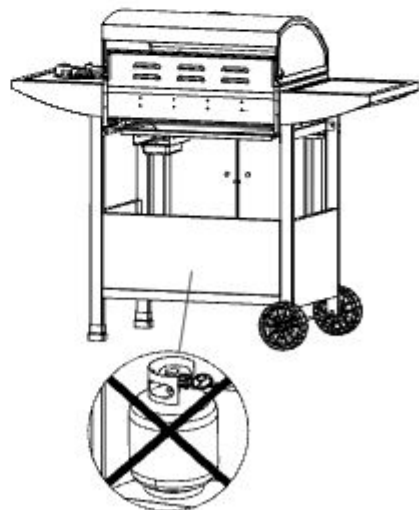


H		1PC
---	--	-----

27



28



3.2 Anschluss der Gasflasche

HINWEIS

- ◇ Um das Produkt korrekt zu verwenden, benötigen Sie eine präzisionsgefüllte Standard-Gasflasche G30/G31 mit Außengewinde. Verwenden Sie einen flexiblen Standardschlauch von weniger als 1,5 m Länge. Der Schlauch sollte über seine gesamte Länge gut sichtbar sein, damit er nach der Installation überprüft werden kann.

VORSICHT!

- ◇ Sie müssen den richtigen Druckregler und die richtige Gasflasche haben, um das Produkt sicher und effizient zu betreiben. Die Verwendung eines falschen oder fehlerhaften Druckreglers ist gefährlich und führt zum Erlöschen der Garantie..
1. Prüfen Sie vor dem Anschließen, dass sich kein Schmutz im Kopf der Gasflasche, im Kopf des Regelventils oder im Kopf des Brenners und in den Brenneranschlüssen befindet.
 2. Schließen Sie die Gasleitung an die Gasflasche an, indem Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

3.3 Abklemmen der Gasflasche

1. Vergewissern Sie sich, dass das Ventil der Gasflasche auf "GESCHLOSSEN" steht, bevor Sie es abziehen.
2. Trennen Sie die Gasleitung von der Gasflasche, indem Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich löst.
3. Nach dem Anschluss an die Gasflasche ist eine Gasdichtheitsprüfung erforderlich.

VORSICHT!

- ◇ Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass Sie sich von Zündquellen fernhalten.

3.4 Gaslecktest

VORSICHT!

- ◇ Führen Sie dies nur in einem gut belüfteten Bereich durch.
1. Vergewissern Sie sich, dass alle Brennerknöpfe des Geräts ausgeschaltet sind.
 2. Öffnen Sie das Gasventil an der Gasflasche. Prüfen Sie auf Undichtigkeiten, indem Sie mit einer Bürste Seifenlösung über alle Anschlüsse des Gassystems streichen, einschließlich aller Ventilanschlüsse, Schlauchanschlüsse und Regleranschlüsse.
 3. Wenn sich an einem der Anschlüsse Blasen bilden, liegt ein Leck vor.
 4. Schalten Sie die Gaszufuhr ab und ziehen Sie die Verbindung wieder fest.

5. Wiederholen Sie den Test.
6. Wenn erneut Blasen auftreten, brechen Sie den Versuch ab und wenden Sie sich an Ihren Fachhändler vor Ort.

 **VORSICHT!**

- ◊ Verwenden Sie NIEMALS eine offene Flamme, um auf undichte Stellen zu prüfen.
- ◊ Führen Sie jährlich und immer dann, wenn die Gazeflasche entfernt oder ersetzt wird, eine Gasdichtheitsprüfung durch.
- ◊ Achten Sie immer darauf, dass die Gasflasche richtig angeschlossen ist, um Brand- und Explosionsgefahr zu vermeiden.
- ◊ Stellen Sie die Gasflasche nicht in das Staufach unter dem Grill. Stellen Sie die Gasflasche so weit wie möglich von den Brennern entfernt auf, wenn diese eingeschaltet sind.

3.5 Zur Verwendung

- Vergewissern Sie sich, bevor Sie fortfahren, dass Sie das Gerät gemäß den Anweisungen korrekt montiert haben.
- Verwenden Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 1 Meter zu einer Wand oder Oberfläche.
- Verwenden Sie das Gerät niemals in einem Gebäude, einer Garage, einem Schuppen, einer zugigen Veranda oder einem anderen geschlossenen Raum.
- Behindern Sie niemals die Belüftung rund um das Gehäuse des Geräts.
- Überprüfen Sie den Gaszufuhrschlauch, bevor Sie das Gas einschalten.
- Bei Anzeichen von Schnitt-, Verschleiß- oder Abnutzungserscheinungen muss der Schlauch vor der Verwendung ausgetauscht werden.
- Prüfen Sie vor der Verwendung auf Lecks.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn ein Gasgeruch vorhanden ist.

3.6 Verwenden Sie

Um zu verhindern, dass die Speisen auf dem Gitter festkleben, tragen Sie vor jeder Zubereitung eine dünne Schicht Speise- oder Pflanzenöl mit einem langstieligen Pinsel auf.

1. Öffnen Sie den Deckel.
 2. Vergewissern Sie sich, dass alle Brennerknöpfe auf "Aus" stehen.
 3. Schließen Sie die Gasflasche an den Gasschlauch an. Ziehen Sie ihn fest an, damit kein Gas entweichen kann.
 4. Öffnen Sie die Gasflasche.
 5. Den/die gewünschten Brennerknopf(e) gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen und den Zündknopf wiederholt drücken, bis die Brennerflamme brennt.
- Hinweis: Wenn die Brennerflamme nicht innerhalb von 5 Sekunden aufleuchtet, drehen Sie den Brennerknopf in die Aus-Stellung und warten Sie mindestens 5 Minuten, bevor Sie es erneut versuchen. Andernfalls riskieren Sie eine Stichflamme durch das austretende Gas.

6. Stellen Sie die Flamme durch Drehen des Brennerknopfes ein.
7. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost.
8. Wenn Sie mit der Zubereitung des Grillguts fertig sind, drehen Sie den Brennerknopf zu.

HINWEIS

- ◊ Schließen Sie den Deckel, um die Speisen zugedeckt zu garen.
- ◊ Wenden Sie die Speisen rechtzeitig, damit sie nicht anbrennen.
- ◊ Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal benutzen, kann sich die Farbe der Beschichtung leicht verändern, das ist normal.
- ◊ Für den Wok-Brenner wird eine Pfanne von 160-240 mm empfohlen.

3.7 Manuelle Zündung

Wenn der Brenner nach mehreren Versuchen immer noch nicht zündet, versuchen Sie es mit dem nachstehenden manuellen Zündverfahren:

1. Öffnen Sie den Deckel.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Brennerknöpfe auf „Aus“ stehen.
3. Drehen Sie das Gas am Hahn oder Regler der Gasflasche langsam auf, falls es nicht bereits aufgedreht ist.
4. Zünden Sie ein langes Streichholz an und stecken Sie es vorsichtig in den Grillrost.
5. Drehen Sie den Brennerknopf vorsichtig auf.
6. Wenn die Brennerflamme nicht innerhalb von 5 Sekunden brennt, drehen Sie den Brennerknopf in die Aus-Stellung und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie es erneut versuchen.
7. Wenn die Brennerflamme brennt, drehen Sie den Brennerknopf auf die gewünschte Heizstufe.

3.8 Nach Gebrauch

1. Drehen Sie die Brenner nach jeder Zubereitung auf die höchste Stufe und lassen Sie sie 5 Minuten lang brennen.
 - Bei diesem Vorgang werden Kochrückstände verbrannt, was die Reinigung erleichtert. Achten Sie darauf, dass der Deckel während dieses Vorgangs geöffnet ist.
2. Drehen Sie dann alle Brenner im Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung und stellen Sie das Gas an der Gasflasche ab.
3. Warten Sie, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie den Deckel schließen.

3.9 Tipps

- Verwenden Sie den Warmhalterost, um zubereitete Speisen warm zu halten, Brot zu toasten oder empfindliche Speisen in Alufolie zuzubereiten.
- Verwenden Sie den Wok-Brenner wie einen normalen Herd zum Kochen, Backen oder Braten.
- Um eine Stichflamme zu vermeiden, halten Sie den Grillrost sauber, verwenden Sie nur Fleisch und garen Sie nicht bei sehr hohen Temperaturen.

- Legen Sie empfindliche Lebensmittel wie Fisch und Gemüse in Alufolienschalen und stellen Sie sie direkt auf den Warmhalterost. Drehen Sie den/die Brenner auf die höchste Stufe.
- Verwenden Sie eine langstielige Zange oder einen Spatel anstelle einer Gabel, um zu vermeiden, dass natürliche Säfte verloren gehen, und wenden Sie die Speisen nur einmal während des Kochens.
- Verwenden Sie eine Pfanne mit Wasser, um eine Stichflamme zu vermeiden und Fleisch zu garen. Bevor Sie beginnen, entfernen Sie die Roste und stellen Sie die volle, dünne Pfanne direkt auf die Heizplatten. Füllen Sie die Pfanne zur Hälfte mit Wasser, Fruchtsaft oder anderen aromatisierten Flüssigkeiten. Setzen Sie die Roste wieder ein und legen Sie das Grillgut darauf.
- Rotisserie, Grillkörbe, vertikale Geflügelhalter und anderes Zubehör verbessern Ihr Kocherlebnis, verkürzen die Kochzeit und erleichtern die Reinigung.

4. Störungsbeseitigung

Wenn die folgenden Probleme bei der Verwendung des Produkts auftreten, finden Sie in der nachstehenden Tabelle eine Lösung. Wenn die Probleme mit diesen Optionen nicht gelöst werden können, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Problem	Ursache	Lösung
Der Brenner zündet nicht mit der Zündungstaste.	Die Gaszufuhr ist gering oder nicht vorhanden.	Prüfen Sie, ob die Gasflasche leer ist. Wenn sie leer ist, ersetzen Sie sie oder füllen Sie sie nach.
	Die Zündungstaste ist nicht richtig gedrückt.	Drücken Sie wiederholt den Zündknopf, bis die Flamme zündet.
	Die Zündungstaste funktioniert nicht richtig.	Befolgen Sie die Schritte unter 3.4 für die manuelle Zündung.
	Die Drähte oder die Elektrode sind mit Kochrückständen bedeckt.	Reinigen Sie den Draht und/oder die Elektrode mit Alkohol.
	Die Elektrode und die Brenner sind nass.	Wischen Sie die Elektrode und die Brenner mit einem Tuch trocken.
	Die Elektrode ist gerissen oder gebrochen (Funkenbildung an der Rissstelle).	Tauschen Sie die Elektrode aus.
	Das Zündkabel ist lose oder abgeklemmt.	Reparieren oder ersetzen Sie das Kabel.
	Das Kabel hat einen Kurzschluss (Funkenbildung zwischen Zünder und Elektrode).	Tauschen Sie das Zündkabel/die Elektrode aus.

Der Brenner lässt sich mit einem Streichholz nicht zünden.	Die Gaszufuhr ist gering oder nicht vorhanden.	Prüfen Sie, ob die Gasflasche leer ist. Wenn sie leer ist, ersetzen Sie sie oder füllen Sie sie nach.
	Die Kupplung und der Regler sind nicht vollständig angeschlossen.	Drehen Sie die Kupplung etwa eine halbe bis dreiviertel Umdrehung weiter, bis sie einen festen Anschlag erreicht. Ziehen Sie nur von Hand an. Verwenden Sie keine Werkzeuge.
	Die Gaszufuhr ist verstopft.	Reinigen Sie die Brenner und prüfen Sie, ob der Gasschlauch verbogen oder geknickt ist.
	Die Brenner sind verstopft oder blockiert.	Reinigen Sie die Brenner.
Das Flammenbild ist unregelmäßig, die Flamme verläuft nicht über die gesamte Länge des Brenners.	Die Brenner sind verschmutzt oder verstopft.	Reinigen Sie die Brenner.
	Die neuen Brenner können Restöle enthalten.	Lassen Sie die Brenner 15 Minuten lang bei geschlossenem Deckel brennen.
	Auf den Brennern befinden sich Essensreste, Fett oder Kochsalz.	Reinigen Sie die Brenner.
	Das Ventil ist nicht richtig auf die Einspritzdüse ausgerichtet.	Prüfen Sie, ob das Venturirohr des Brenners richtig in der Einspritzdüse sitzt.
Die Flamme brennt aus.	Es herrscht starker Wind oder es gibt Windböen.	Verwenden Sie das Gerät nicht bei starkem Wind.
	Es gibt wenig oder keine Gaszufuhr.	Prüfen Sie, ob die Gasflasche leer ist. Wenn sie leer ist, ersetzen Sie sie oder füllen Sie sie nach.
Es gibt einen anhaltenden Fettbrand.	Das Fett sitzt fest, weil sich um das Brennersystem herum Fett angesammelt hat.	Drehen Sie die Brennerknöpfe in die Aus-Stellung. Drehen Sie das Gasventil auf "CLOSED". Lassen Sie den Deckel geschlossen und lassen Sie das Feuer ausbrennen. Entfernen und reinigen Sie alle Teile, nachdem das Gerät abgekühlt ist.

Es gibt einen Flammen- rückschlag (Feuer in den Brennern).	Die Brenner und/oder Brennerrohre sind verstopft.	Reinigen Sie die Brenner und/oder Brennerrohre.
Die Innenseite des Deckels blättert ab (wie abblätternde Farbe).	Der Deckel ist aus rostfreiem Stahl und nicht lackiert. Das eingebettete Fett hat sich verkohlt und blättert ab.	Reinigen Sie die Innenseite des Deckels gründlich.

5. Wartung und Reinigung

5.1 Allgemein

- Reinigen Sie das Produkt regelmäßig zwischen den Einsätzen und insbesondere nach längerer Lagerung.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät und seine Teile vor der Reinigung ausreichend abgekühlt sind.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser ein, wenn die Oberflächen heiß sind. Fassen Sie heiße Teile niemals mit ungeschützten Händen an.
- Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern und seinen Zustand zu erhalten, empfehlen wir dringend, das Gerät abzudecken, wenn Sie es längere Zeit im Freien stehen lassen, insbesondere in den Wintermonaten.
- Reinigen Sie die Roste nach jedem Gebrauch mit einer guten Grillbürste.
- Lassen Sie den Grill nach jedem Gebrauch abkühlen. Schützen Sie dann die Grillroste mit einer leichten Schicht Speiseöl und leeren Sie die Fettauffangschale unter den Brennern.
- Wischen Sie die Außenflächen mit einem geeigneten Küchenreiniger ab und schützen Sie die Flächen mit einer guten Abdeckung, die über das Gerät passt.

5.2 Grill und Warmhalterost

1. Mit heißer Seifenlauge reinigen.
2. Zum Entfernen von Lebensmittelresten einen milden Cremereiniger auf einem nicht scheuernden Schwamm verwenden.
3. Gut abspülen und gründlich trocknen.

5.3 Brenner

- Bei regelmäßigem Gebrauch hält das Abbrennen der Rückstände nach dem Kochen die Brenner sauber.
- Die Brenner sollten jährlich oder bei starken Ablagerungen ausgebaut und gereinigt werden, um sicherzustellen, dass keine Anzeichen von Verstopfungen (Schmutz, Insekten) in den Brenneröffnungen oder Abzugsrohren vorhanden sind.
- Verwenden Sie einen Rohrreiniger, um Verstopfungen zu entfernen.
- Verwenden Sie eine Drahtbürste, um Korrosion von den Brenneroberflächen zu entfernen.

- Achten Sie beim Austausch des Brenners darauf, dass die Düsenrohre des Brenners über die Ventilauslässe passen.

5.4 Gehäuse

- Entfernen Sie regelmäßig überschüssiges Fett vom Körper mit einem weichen Kunststoff- oder Holzschaber. Es ist nicht notwendig, das gesamte Fett von der Karosserie zu entfernen.
- Wenn Sie das Gehäuse vollständig reinigen wollen, verwenden Sie nur heißes Seifenwasser und ein Tuch oder eine Bürste mit Nylonborsten.
- Entfernen Sie die Roste und Brenner, bevor Sie das Gehäuse vollständig reinigen.
- Tauchen Sie die Brennerknöpfe oder den Verteiler nicht in Wasser ein.
- Prüfen Sie die Funktion der Brenner, nachdem Sie sie vorsichtig wieder in das Gehäuse eingesetzt haben.

5.5 Anhänge

Überprüfen Sie jährlich alle Metallbefestigungen und ziehen Sie sie bei Bedarf nach.

6. Lagerung

- Lagern Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort.
- Decken Sie die Brenner mit Alufolie ab, um zu verhindern, dass sich Insekten oder andere Verunreinigungen in den Brenneröffnungen ansammeln.
- Wenn das Produkt in einem Raum gelagert wird, sollte die Gasflasche abgeklemmt und draußen gelassen werden.
- Die Gasflasche sollte immer im Freien gelagert werden, in einem trockenen, gut belüfteten Bereich, entfernt von Wärme- oder Zündquellen.



◇ Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe der Gasflasche!

7. Entsorgung und Recycling

Denken Sie an die Umwelt und tragen Sie zu einem saubereren Lebensraum bei! Sie können sich an Ihre Gemeinde wenden, um alle Informationen über die Entsorgungsmöglichkeiten für ausrangierte Produkte zu erhalten.

7.1 Entsorgung



Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern geben Sie es bei einer staatlich ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling ab.



Entsorgen Sie die Verpackung und das Zubehör gemäß den in Ihrer Gemeinde geltenden Umweltvorschriften. Achten Sie auf die Symbole auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie diese - falls erforderlich - getrennt. Die Verpackungsmaterialien sind mit Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: 1-7: Kunststoff, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

8. Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; Spezifikationen können ohne Angabe von Gründen angepasst werden.

KB1004020



2531-24