

# **MONTAGE- UND BEDIENUNGSANLEITUNG**

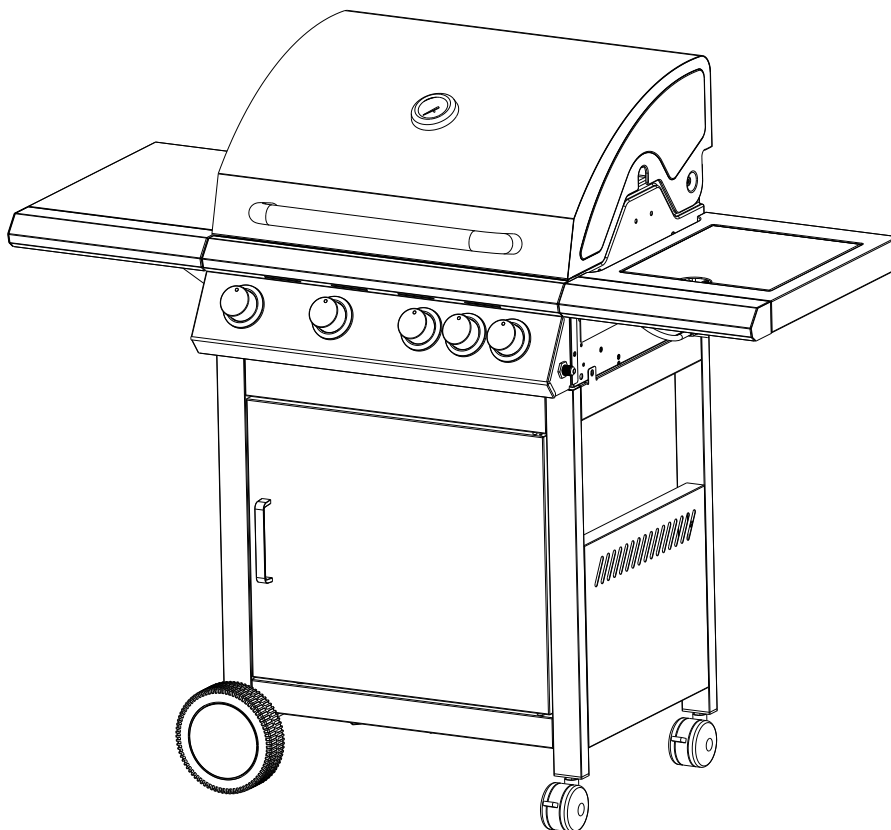
Modell: KYQ-U43S-B

NUR DEN MITGELIEFERTEN SCHLAUCH UND SCHLAUCHANSCHLUSS  
VERWENDEN!

WENN EIN AUSTAUSCH NOTWENDIG IST, WENDEN SIE SICH BITTE AN  
UNSEREN KUNDENDIENST ODER AN IHREN HÄNDLER IN IHRER NÄHE.

DIE NUTZUNG NICHT ZUGELASSENER TEILE KANN ZU UNSICHEREN  
BEDINGUNGEN IM UNMITTELBAREN UMFELD FÜHREN.

**CE** 2575/21



**NUR IM FREIEN VERWENDEN**  
**BITTE LESEN SIE VOR DER MONTAGE DIE ANWEISUNG SORGFÄLTIG DURCH**  
**BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH ALS KÜNFTIGEN BEDARF AUF**

## **WARNUNG**

***Gefährliche Brände oder Explosionen können entstehen, sofern die Anweisungen nicht eingehalten werden***

Der Verbraucher muss dafür sorgen, dass der Grill richtig zusammengebaut, aufgestellt und bedient wird. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen dieses Handbuchs kann zu Verletzungen und/oder Sachschaden führen.

## **FÜR IHRE SICHERHEIT BEI GASGERUCH:**

1. Gaszufuhr an der Flasche schliessen.
2. Alle offenen Flammen löschen; keine elektrischen Geräte betreiben.
3. Raum belüften.
4. Auf Lecks überprüfen, wie im Handbuch beschrieben ist.
5. Wenn der Geruch weiterhin fortbesteht, wenden Sie sich umgehend an Ihren Händler oder an Ihren Gasversorger.

## **VORSICHTSMASSNAHMEN:**

1. Nach jeder Tankbefüllung alle Anschlüsse auf Undichtigkeiten überprüfen.
2. Dichtheitsprüfungen niemals mit einem Streichholz oder einem offenen Feuer durchführen.
3. Benzin oder andere brennbaren Dämpfe und Flüssigkeiten nicht in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte aufbewahren.
4. Alle Gasflaschen, die nicht für eine Verwendung angeschlossen sind, dürfen nicht in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte aufbewahrt werden.

## **Montage**

**WARNUNG:** Trotz aller Bemühungen bei der Herstellung Ihres Grills, alle scharfen Kanten zu entfernen, sollten Sie alle Bauteile vorsichtig anfassen, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.

**Benötigte Werkzeuge:** Entweder ein Kreuz- oder Schlitzschraubendreher sowie entweder ein Schlüssel (Multifunktionsschlüssel im Lieferumfang enthalten) oder eine Zange.

## **MONTAGE:**

Bitte lesen Sie alle Anweisungen gründlich durch, bevor Sie fortfahren. Suchen Sie einen grossen, sauberen Bereich, um Ihren Grillwagen zu montieren. Hierzu siehe Teileliste und Montageplan, falls erforderlich. Zu der Montage des Grills gehören viele grosse Bauteile. Es ist daher ratsam, das Gerät zu zweit zu montieren.

**HINWEIS: Bitte stellen Sie sicher, dass alle Kunststoff-Schutzvorrichtungen vor der Montage entfernt sind!**

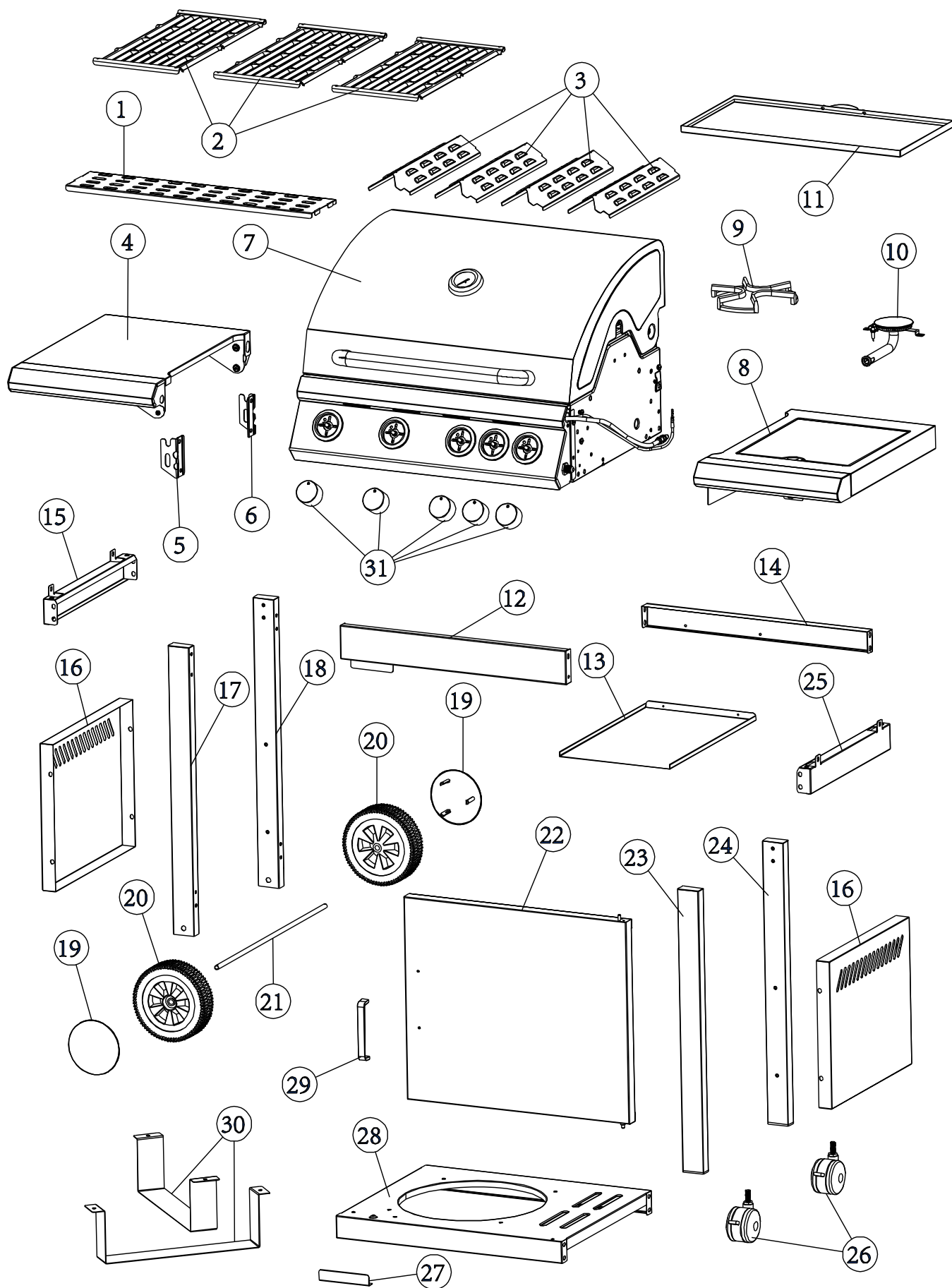
**WARNUNG:** Gerät im Betrieb nicht bewegen.

Gaszufuhr und Gasbehälter zudrehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

Am Gerät keine Änderungen vornehmen.

Der Mindestabstand von den Seiten und der Geräterückseite zu brennbaren Materialien beträgt 3 Meter (seitlich) und 3 Meter (Rückseite).







# Explosionszeichnung: KYQ-U43S-B



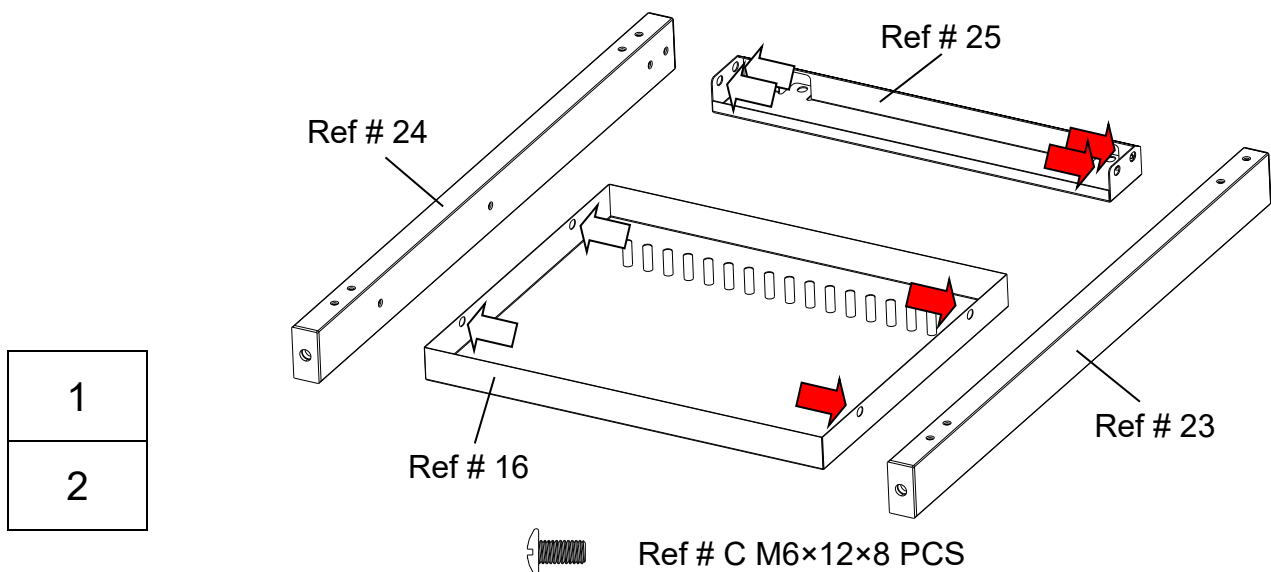
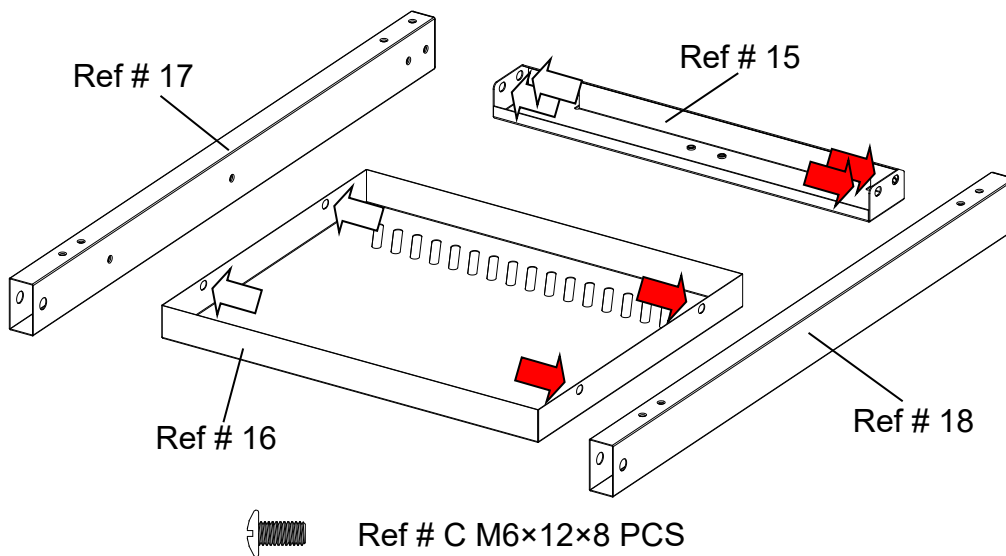
## Teileliste: KYQ-U43S-B

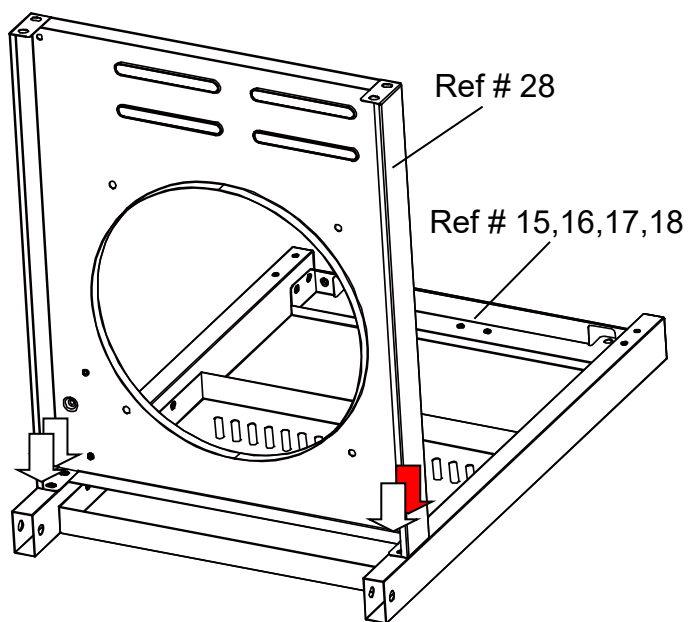
Nr.	Beschreibung	U43S-B			
1	Garablage	1			
2	Grillrost (1/3)	3			
3	Flammenverteiler	4			
4	Linker Seitentisch faltbar	1			
5	Halterung Seitentisch (A)	1			
6	Halterung Seitentisch (B)	1			
7	Grilleinheit	1			
8	Rechter Seitentisch mit Brenner	1			
9	Seitenbrenner Rund-Rost	1			
10	Seitenbrenner	1			
11	Tropfschale	1			
12	Grillwagen-Konsole, Front	1			
13	Gas-Zylinder Hitzeschild	1			
14	Grillwagen-Konsole, Heck	1			
15	Grillwagen Seitenkonsole links	1			
16	Seitenabdeckung Grillwagen	2			
17	Grillwagen Bein links, Front	1			
18	Grillwagen Bein links, Heck	1			
19	Radabdeckung	2			
20	Rad 7"	2			
21	Rad-Achse	1			
22	Grillwagen Türe	1			
23	Grillwagen Bein rechts, Front	1			
24	Grillwagen Bein rechts, Heck	1			
25	Grillwagen Seitenkonsole rechts	1			
26	Rollen mit Bremse	2			
27	Tür-Stopp	1			
28	Boden Grillwagen	1			
29	Tür-Griff Grillwagen	1			
30	Gas-Zylinder Halterung	2			
31	Drehregler	5			

## Bauteile-Liste: KYQ-U43S-B

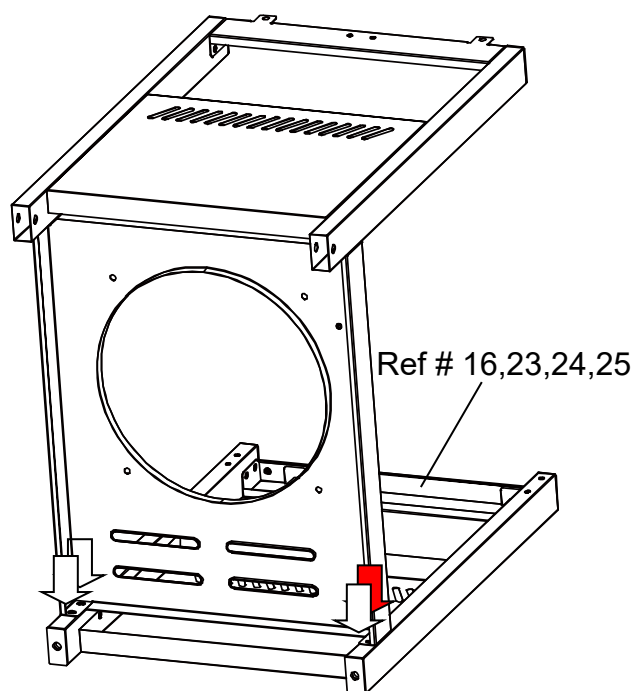
Nr.	Beschreibung		U43S-B				
A	ST4.2×10 Schraube 		2				
B	M4×10 Schraube 		2				
C	M6×12 Schraube 		45				
D	Achs-Abdeckung 		2				
E	R-Clip Feder 		2				
F	∅ 13 U-Scheibe 		2				


## MONTAGE: KYQ-U43S-B

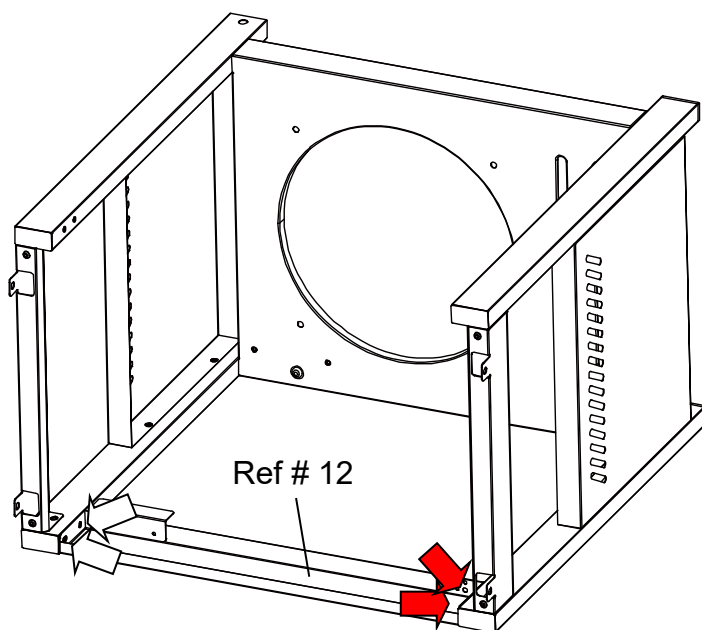




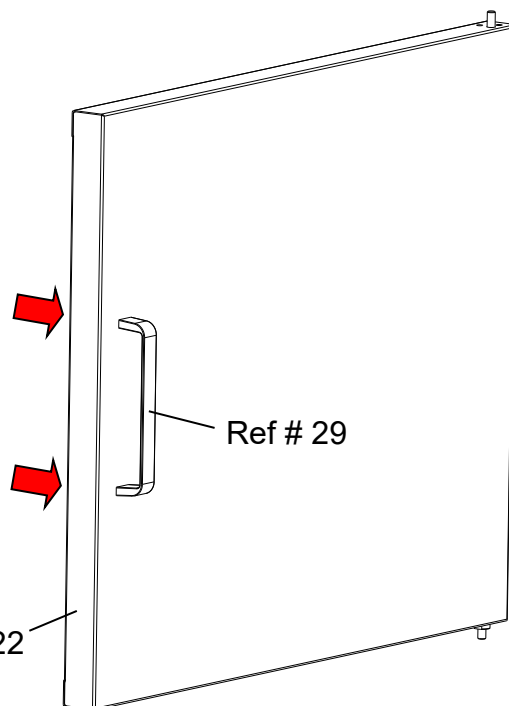
 Ref # C M6×12×4 PCS




 Ref # C M6×12×4 PCS

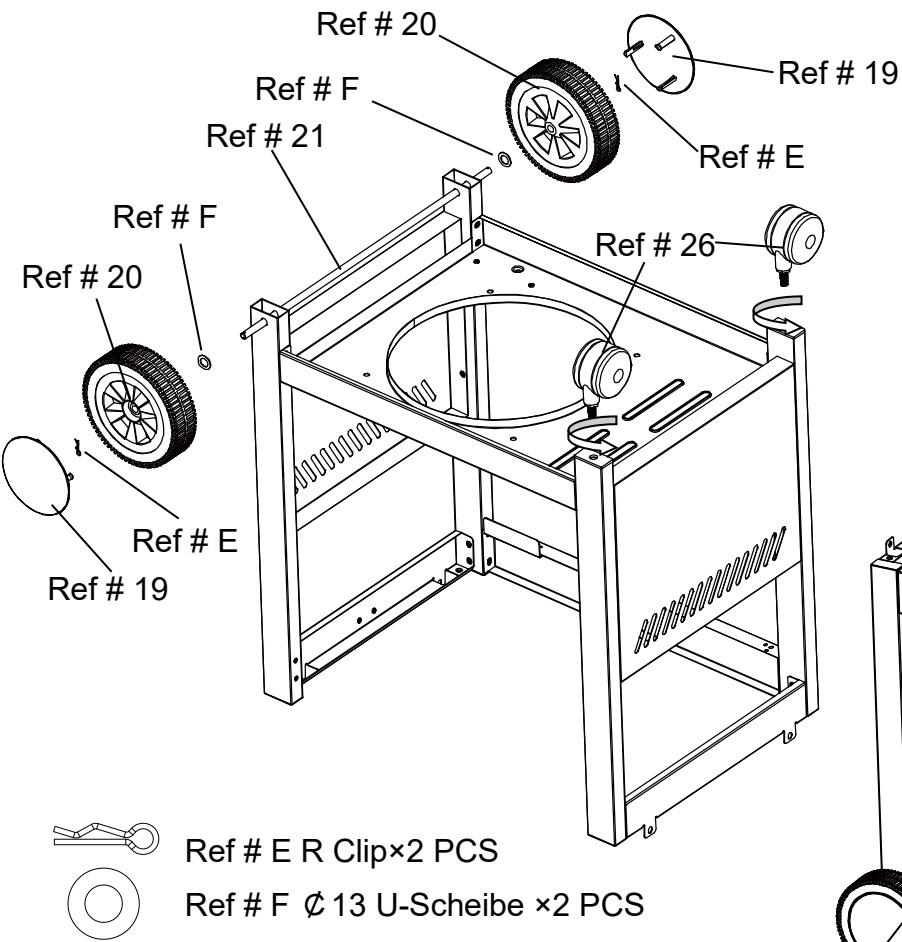


 Ref # C M6×12×4 PCS

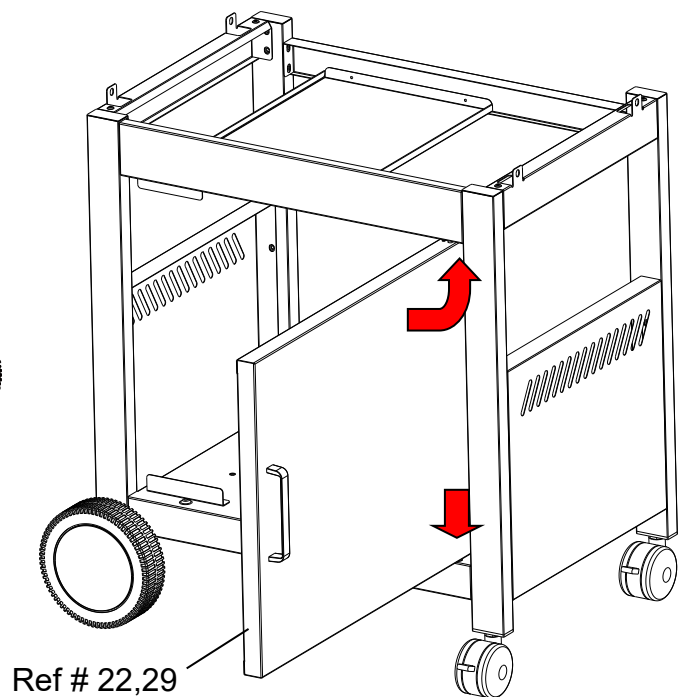
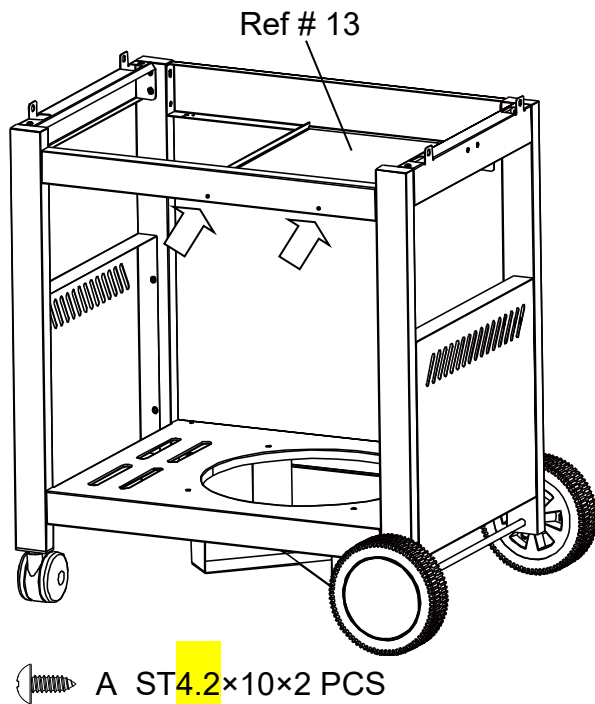
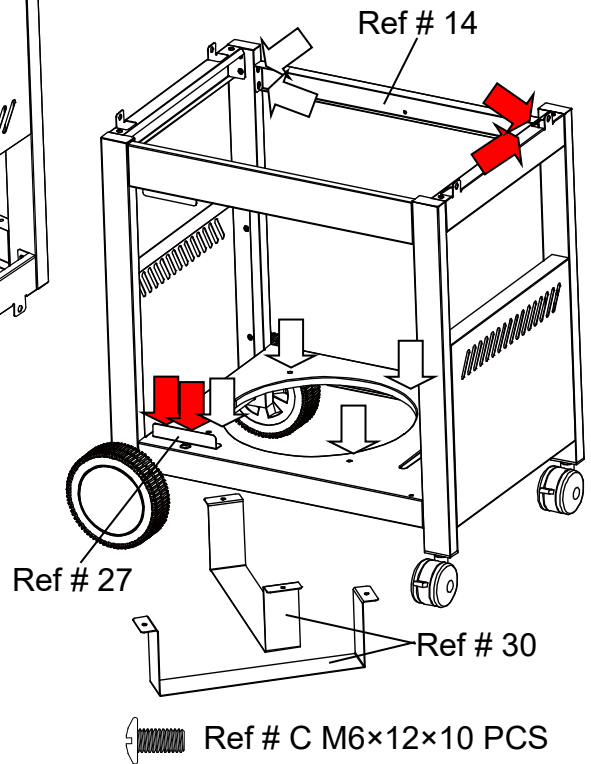


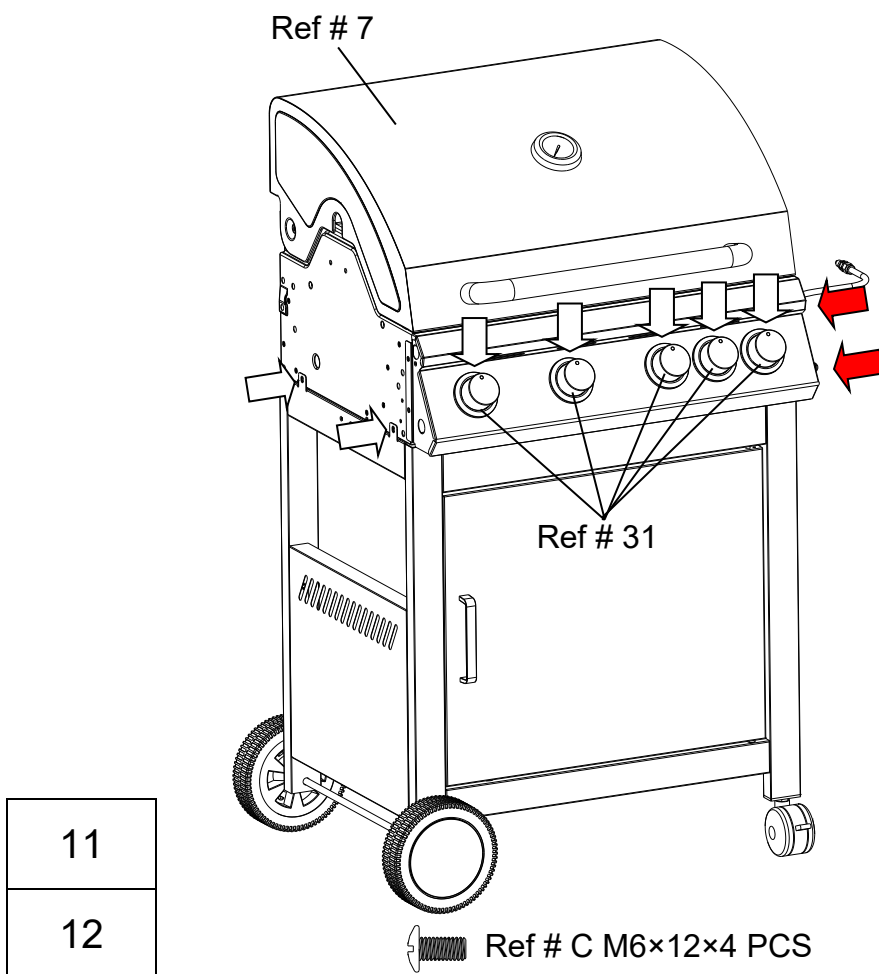
 M4×4×2 PCS  
(Schrauben)

3	4
5	6

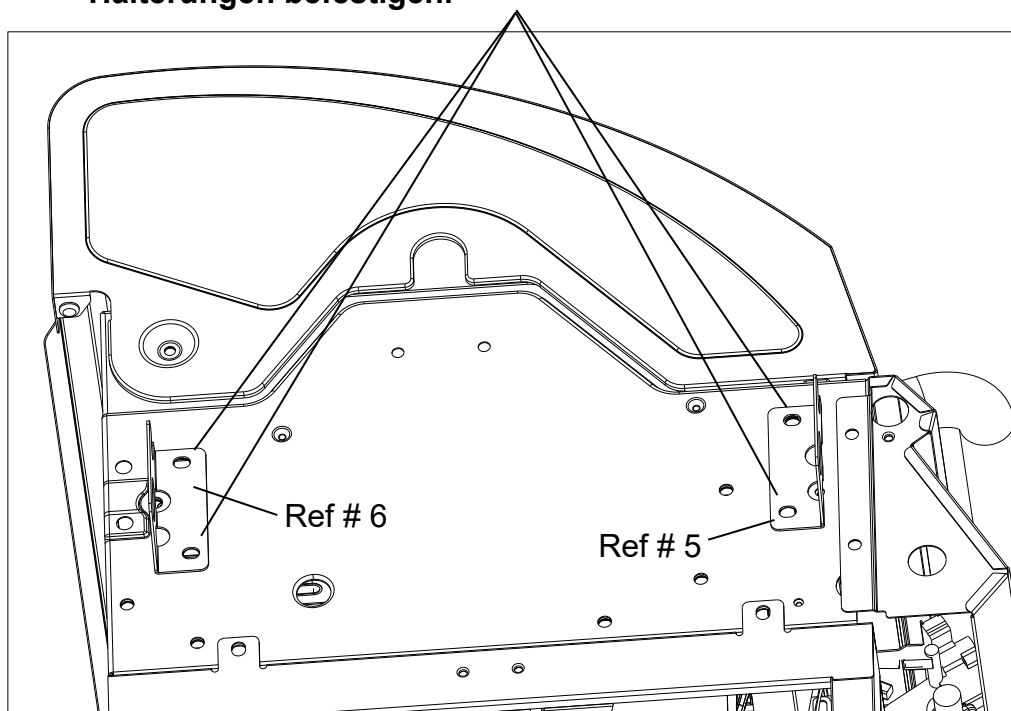


7	8
9	10

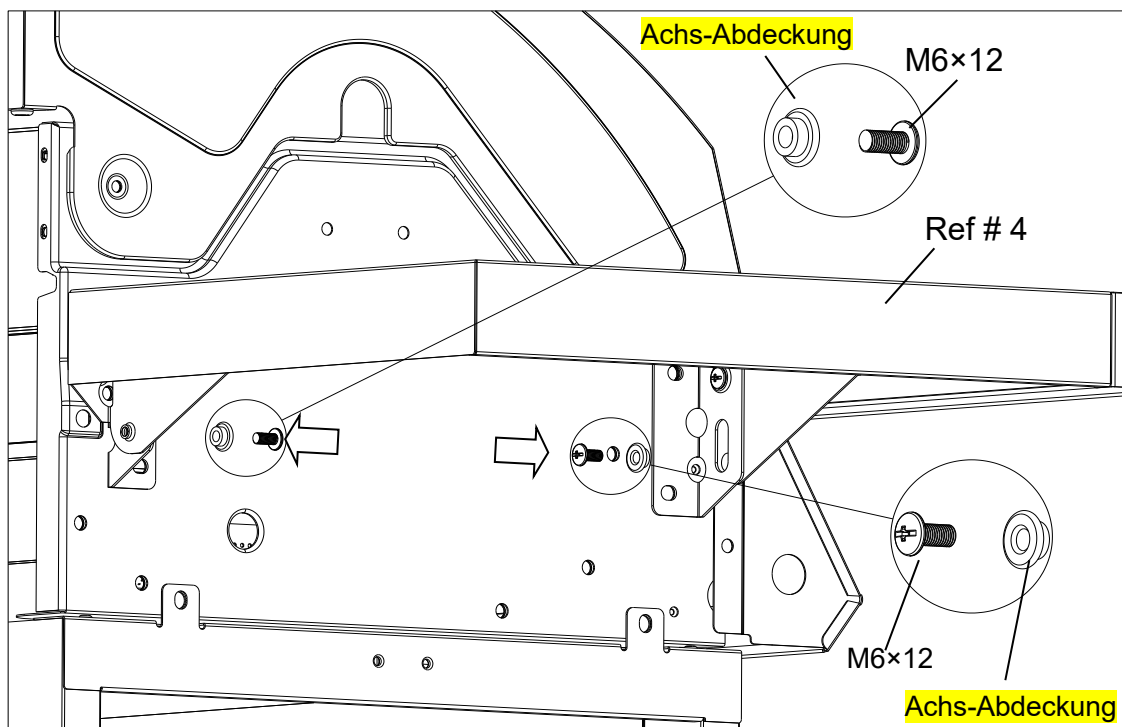




**Die M6x12 Schrauben (4 Stk.) entfernen und damit die 2 Halterungen befestigen.**







13

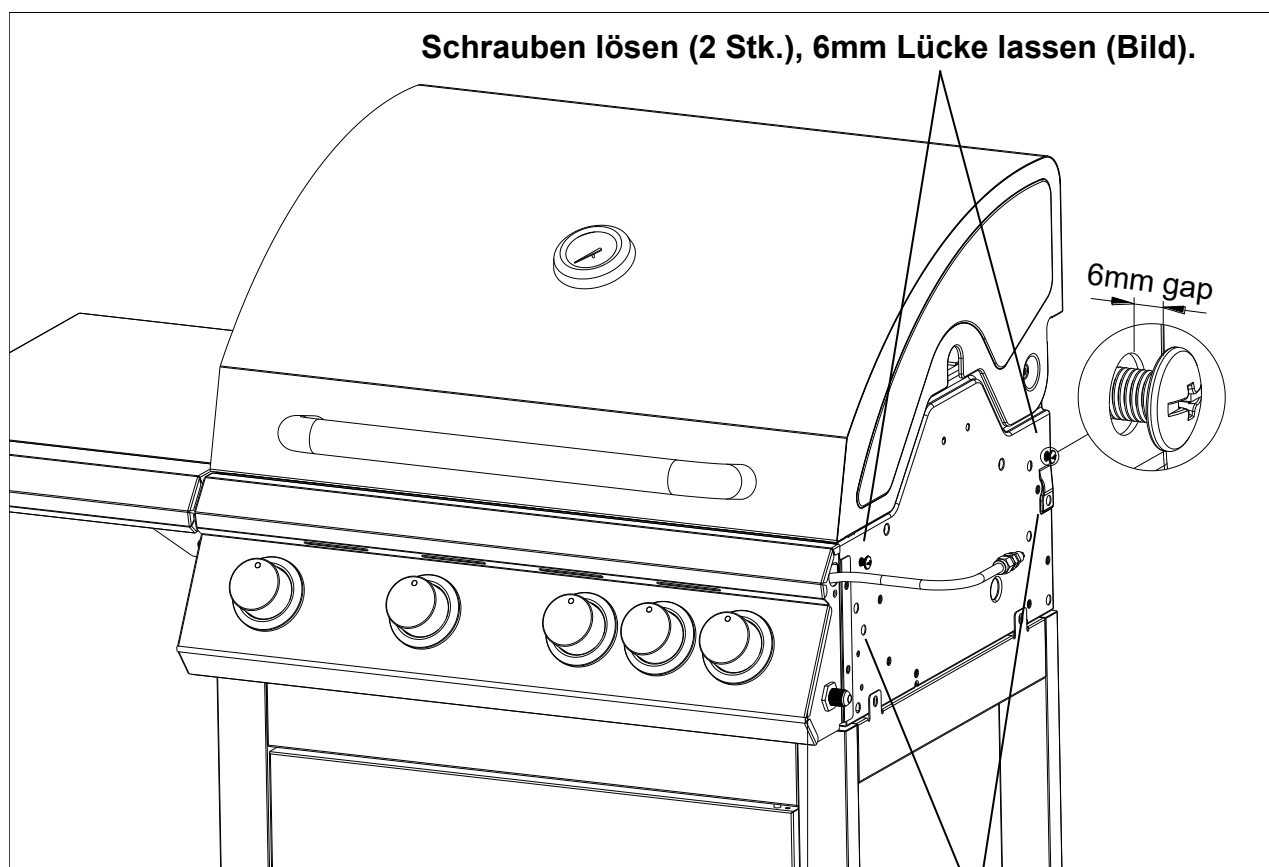
14



Ref # C M6×12×2 PCS

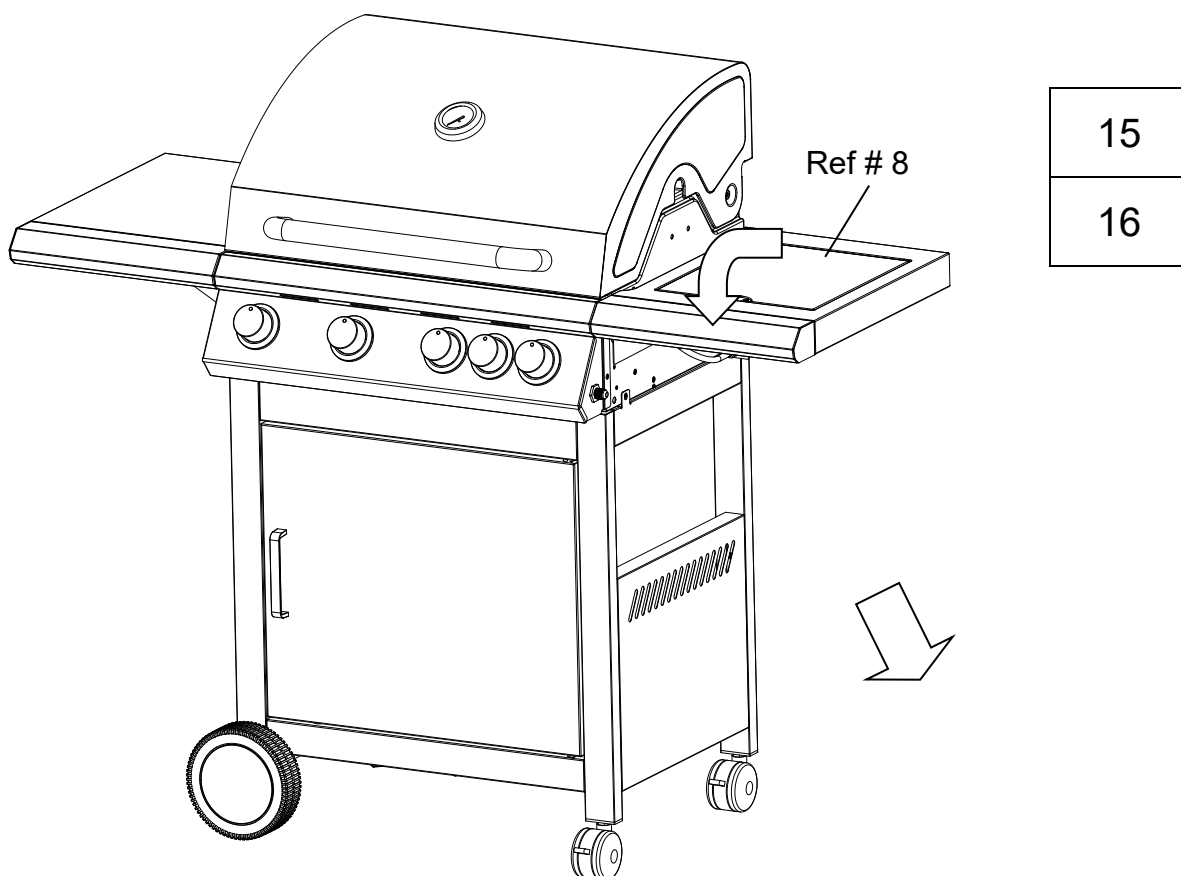


Ref # D Achse-Abdeckung ×2 PCS

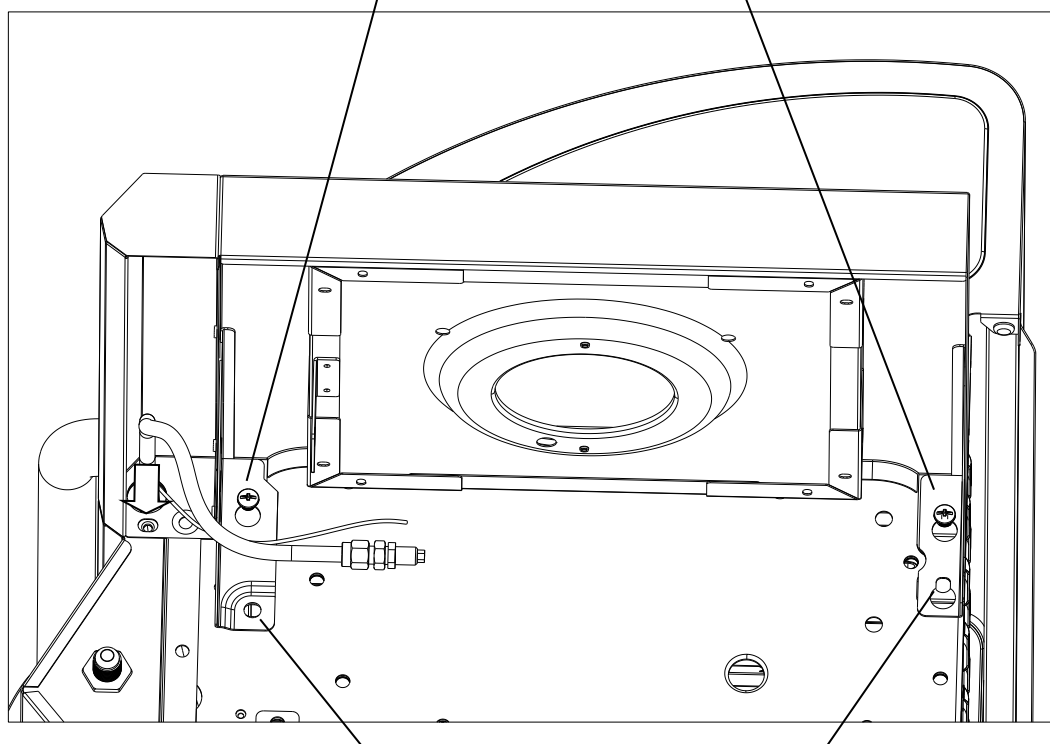


**Schrauben lösen (2 Stk.), 6mm Lücke lassen (Bild).**

**Die M6x12 Schrauben (2 Stk.) lösen**



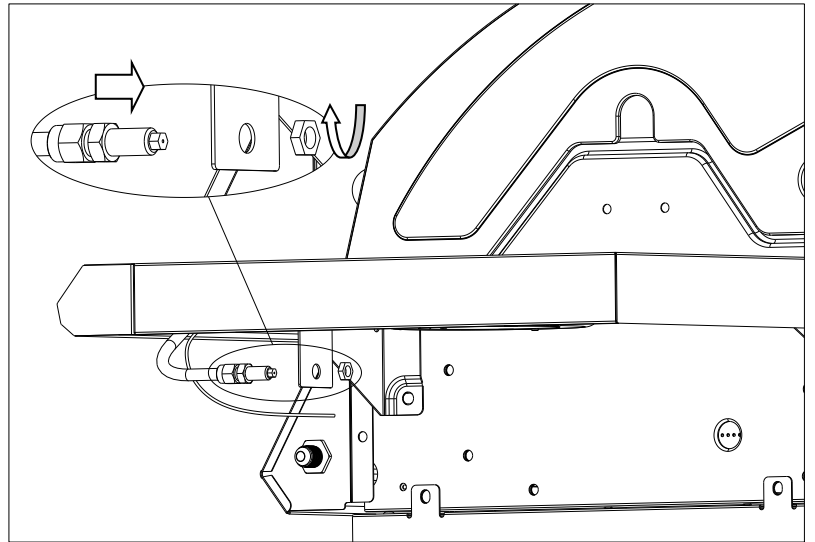
**Den rechten Seitentisch über die Schrauben einhängen und die Schrauben festziehen.**



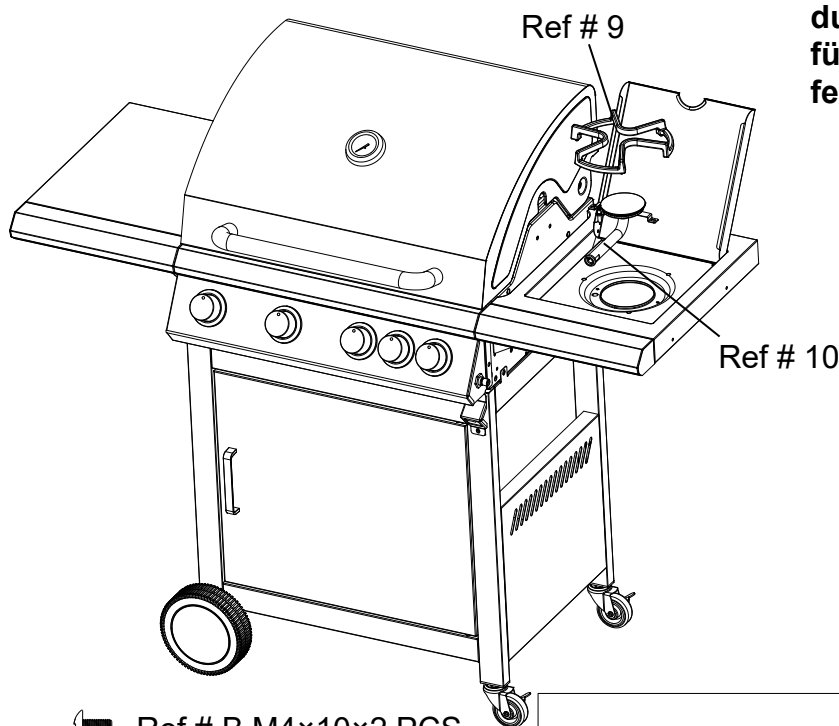
**Den rechten Seitentisch mit den zuvor entfernten M6 Schrauben noch weiter festschrauben**




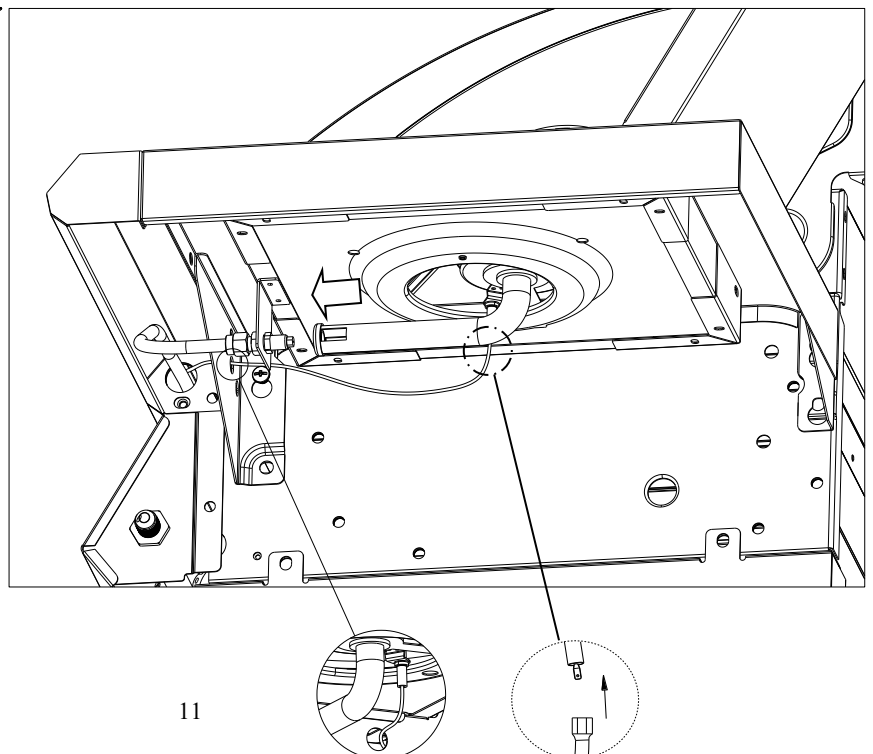
Ref # C M6×12×1 PC



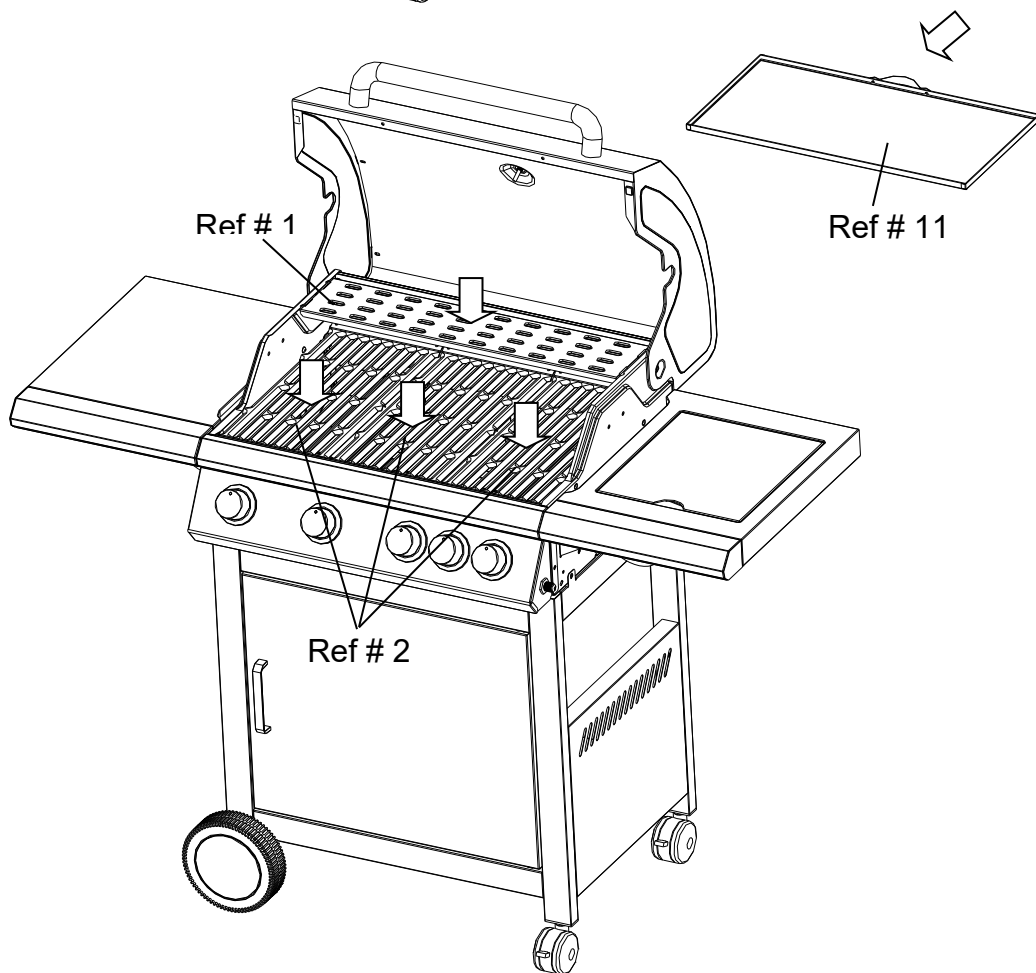
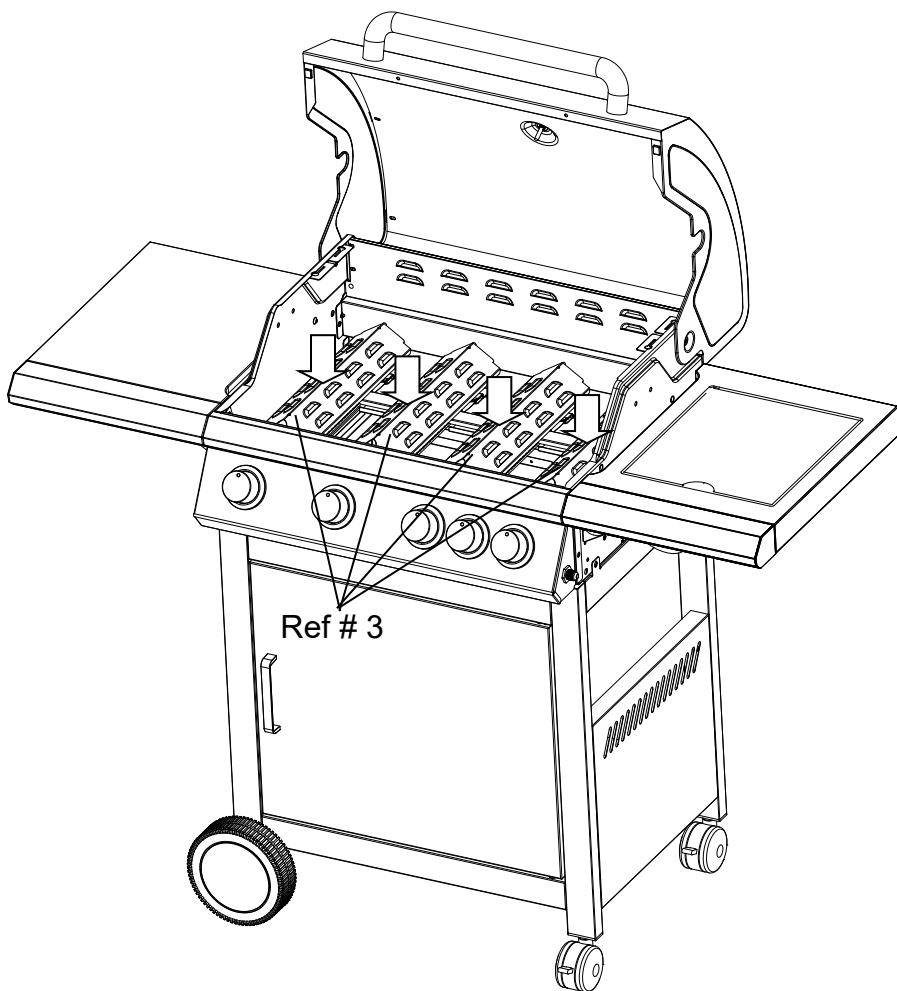
**Die Mutter von der Düse entfernen, durch die Öffnung der Halterung führen und mit der Mutter festschrauben.**



 Ref # B M4x10x2 PCS



17
18
19



20
21

**Technische Daten:**

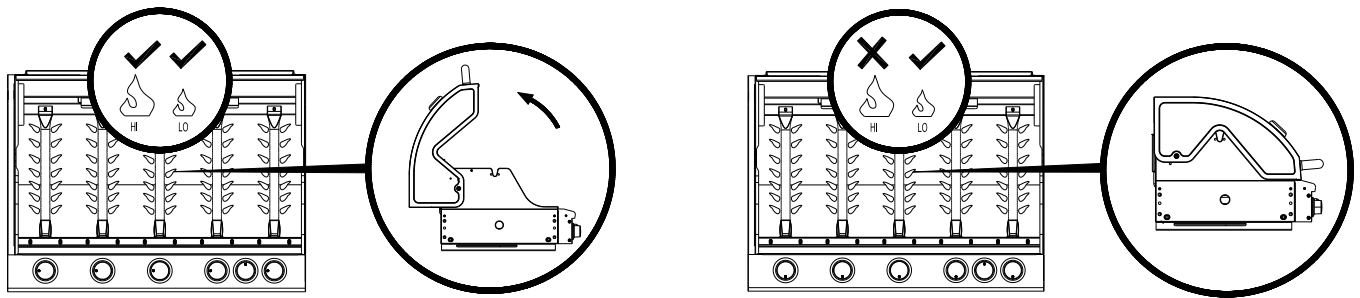
GERÄT HERGESTELLT VON:	GUANGDONG KANGYE ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD.		CE 2575/21
GERÄTE-TYP:	KYQ-U43S-B		
GESAMT- WÄRMEEINTRAG: (ALLE KATEGORIEN)	15,75 kW (1146 g/h) Der Grillbrenner hat eine Nennleistung von 3.15 kW und der Seitenbrenner hat eine Nennleistung von 3.15 kW.		
GERÄTEKATEGORIE:	I3+(28-30/37)		
GASTYP:	Butan	Propan	
GASDRUCK:	28-30 mbar	37 mbar	
EINSPRITZER-GRÖSSE:	Hauptbrenner: 0,85 mm Seitenbrenner: 0,85 mm		
IDENTIFIKATIONSCODE:	0359CQ00453		
SERIENNUMMER DATUMSCODE	Gerätecode-12-0000000		
NUR ZUR VERWENDUNG IM FREIEN UND IN GUT BELÜFTETEN BEREICHEN			
WARNUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN. KLEINKINDER FERNHALTEN			
VOR GEBRAUCH DES GERÄTES DIE ANWEISUNG SORGFÄLTIG DURCHLESEN.			

**Achtung:**

1. Durchmesser der Pfanne für den seitlichen Brenner muss zwischen 140 und 240mm liegen.
2. Zeichen auf der Einspritzdüse geben Auskunft über deren Grösse, zum Beispiel: "0.82" auf der Einspritzdüse bedeutet: die Einspritzdüsen-Grösse beträgt "0.82mm".



## WARNHINWEISE



### ACHTUNG:

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Ihr Grill richtig aufgestellt, montiert und bedient wird. Eine Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verletzungen und/oder Sachschaden führen. Bei Fragen zu Montage oder Bedienung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bei Verwendung auf dem Boden, Gerät und Gasflasche stets auf eine ebene Fläche stellen.

NIEMALS Grill oder hintere Brenner bei geschlossener Haube anzünden.

Seitlichen Brenner NIE bei geschlossenem Deckel anzünden.

Ihr Grill eignet sich für Gasflaschen zwischen 11 kg und 15 kg mit einem maximalen Durchmesser von 23.5 cm; Höhe (einschliesslich Regler) maximal 48 cm. Bei Verwendung von Propan ist Ihr Grill noch leistungsstärker. Die Verwendung von Butan ist möglich, es sei aber darauf hingewiesen, dass auf Grund der Geräteleistung die Gasflasche Tendenz zum Gefrieren zeigen kann und dadurch die Gaszufuhr gemindert wird, was die Leistung Ihres Grills beeinträchtigen kann.

Wenn der Grill genutzt wird, sollte die Gasflasche sicherheitshalber ausserhalb des Grillunterschrankes platziert werden (Hitzeentwicklung unter Brenner).



VERBRAUCHERHINWEIS: Bitte für künftigen Bedarf aufbewahren

### GASFLASCHE AM GERÄT ANSCHLIESSEN

Dieses Gerät ist nur für eine Verwendung mit Niederdruck-Butan oder Propangas geeignet, wenn es mit dem geeigneten Niederdruck-Regler über einen flexiblen Schlauch ausgestattet ist. Der Schlauch sollte an Regler und Gerät mit Schlauchklemmen gesichert sein. Für Grillgeräte mit einer Einstellung nach I3+(28-30/37) sollte ein Regler verwendet werden, der Butangas bei 30 mbar sowie Propangas bei 37 mbar verarbeitet. Stellen Sie sicher, dass der Regler nach dem Standard zertifiziert ist. Für

Informationen zu geeigneten Reglern für die Gasflasche wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder Gaslieferanten.

## Regler und Schlauch

Nur Regler und Schläuche verwenden, die für Gas bei den oben genannten Druckwerten zugelassen sind. Im Lieferumfang ist ein Druckregler 28-30mbar mit Schlauch enthalten. Die Lebenserwartung des Reglers wird auf 2 Jahre geschätzt.

Dennoch obliegt es der Verantwortung des Käufers, sich zu vergewissern, dass Regler und Schlauch für die gekaufte Gasflasche verwendet werden darf und dass er Regler und Schlauch gegebenenfalls auswechselt.

Die Verwendung eines falschen Reglers oder Schlauches ist nicht sicher; vor Inbetriebnahme des Grills immer sicherstellen, dass die richtigen Teile verwendet werden.

Der verwendete Schlauch muss mit dem entsprechenden Standard des Nutzungslandes übereinstimmen. Die Schlauchlänge darf maximal 1.5 Meter nicht überschreiten. Verschlissene oder beschädigte Schläuche müssen ausgetauscht werden.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch weder verstopft, noch geknickt ist oder mit irgendeinem Teil des Grills - mit Ausnahme des Anschlusses – in Kontakt ist.

### Aufbewahrung des Gerätes

Eine Aufbewahrung eines Gerätes in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Gasflasche abgeschaltet und von dem Gerät entfernt ist. Wenn das Gerät für einen bestimmten Zeitraum nicht genutzt wird, sollte es in der Originalverpackung in einer trockenen, staubfreien Umgebung gelagert werden.

## Gasflasche

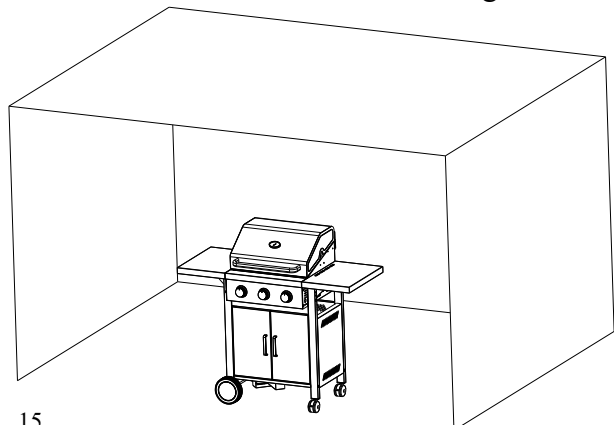
Die Gasflasche darf weder fallengelassen, noch unsanft behandelt werden. Flasche während des Betriebs immer in aufrechter Position lagern. Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche vor jedem Gasflaschen-Austausch fern von jeglichen Feuerquellen ist. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, muss die Gasflasche zugedreht werden. Schutzkappe an der Gasflasche anbringen, sobald die Gasflasche vom Gerät getrennt ist. Die Gasflasche muss ausserhalb des Grills aufbewahrt werden.

Gasflaschen müssen im Freien in einer aufrechten Position und ausserhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden. Gasflaschen dürfen nie an Orten gelagert werden, an denen Temperaturen über 50°C erreicht werden können. Gasflasche nie in der Nähe von Feuer, Dauerflammen oder anderen Zündquellen lagern. NICHT RAUCHEN.

Dieses Grillgerät ist für den Einsatz im Aussenbereich konzipiert, fern von entflammaren Materialien. Es sollten sich **keine Hindernisse** im Umkreis befinden. Ein Sicherheitsabstand von 1 Meter um den Grill ist einzuhalten. Lüftungsöffnungen des Grills dürfen nicht verstopft/verbaut sein. Der Grill muss auf ebener, solider Fläche betrieben werden. Das Gerät sollte vor direkter Zugluft geschützt werden und muss gegen das direkte Eindringen von Wasser (z.B. Regen) geschützt werden.

Teile, die vom Hersteller oder von dessen Beauftragten versiegelt wurden, dürfen durch den Benutzer nicht verändert werden. Kein Teil dieses Grills darf abgeändert werden. Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen nur durch fachkundige, zertifizierte Servicetechniker durchgeführt werden.

Da dieser Grill über keine Beschränkung bei der Emission von unverbrannten Gasen verfügt, muss er im Freien oder in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt und/oder betrieben werden. Bei Aufstellung dieses Grills in einem gut belüfteten Bereich, müssen mindestens 25% der Fläche dieses Bereichs (Summe der Wandfläche) offen sein.



## Anschluss an das Gerät

Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass sich keine Fremdkörper in Gasflaschen-Kopf, Regler, Brenner und Brenneröffnungen befinden. Spinnen und Insekten können im Inneren nisten und Brenner/Leitung an der Öffnung verstopfen. Ein verstopfter Brenner kann zu einem Brand unterhalb des Gerätes führen.

Brenneröffnungen mit einem leistungsstarken Rohrreiniger säubern.

Schlauch am Gerät mittels eines Schlüssels befestigen und am Anschlussgewinde festziehen. Wenn der Schlauch ausgetauscht wird, muss er am Gerät und an den Regleranschlüssen mit Schlauchklemmen gesichert werden. Regler von der Gasflasche trennen (gemäss den mit dem Regler gelieferten Richtlinien), wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.

Der Grill muss in einem gut belüfteten Bereich betrieben werden. Den Fluss der Verbrennungsluft in Richtung Brenner nicht behindern, wenn der Grill in Betrieb ist. **DIESEN GRILL NUR IM FREIEN GEBRAUCHEN.**

### VOR GEBRAUCH AUF UNDICHTIGKEITEN ÜBERPRÜFEN

Niemals mit einer offenen Flamme auf Undichtigkeiten überprüfen. Hierfür immer eine Seifenwasserlösung verwenden

## ÜBERPRÜFEN AUF UNDICHTIGKEITEN

Ca. 1dl einer Lösung zur Dichtheitsprüfung herstellen:  
Hierzu einen Teil Waschflüssigkeit mit 3 Teilen Wasser mischen.

Stellen Sie sicher, dass das Steuerventil auf "AUS" gestellt ist.

Regler mit Gasflasche und EIN/AUS-Ventil mit dem Brenner verbinden und dabei sicherstellen, dass die Anschlüsse sicher sind. Anschliessend Gaszufuhr auf "EIN" stellen.

Seifenlauge auf Schlauch und alle Gelenke bürsten. Wenn Blasen entstehen, gibt es eine undichte Stelle, die vor Gebrauch repariert werden muss.

Nach Behebung des Fehlers erneut testen.

Nach der Prüfung Gaszufuhr an der Gasflasche auf AUS stellen.

Sollte eine Undichtigkeit erkannt werden, die nicht behoben werden kann: Versuchen Sie nicht, die Undichtigkeit selber zu reparieren, sondern wenden Sie sich an Ihren Gashändler.

## Anweisungen zum Anzünden des Grills

1. Vor dem Anzünden der Brenner die Haube des Grills öffnen.
2. Alle Drehregler im Uhrzeigersinn auf "AUS" stellen.
3. Regler an die Gasflasche anschliessen. Gasversorgung am Regler auf "EIN" stellen. Anhand von Seifenwasser auf etwaige Gas Leck zwischen Gasflasche und Regler prüfen.
4. Vorderen linken Knopf drücken und gedrückt halten und gleichzeitig im Gegenuhrzeigersinn auf die Position "HOCH" stellen (es ist ein Klickgeräusch zu hören). Dadurch wird der linke Brenner angezündet. Stellen Sie sicher, dass der Brenner angezündet ist. Falls nicht, Vorgang wiederholen.
5. Wenn der Brenner nach einem erneuten Versuch nicht brennt, 5 Minuten lang warten und Schritt 4 wiederholen.
6. Hitze durch Drehen am Knopf auf Position Max./Min. einstellen.
7. Wenn der Brenner nicht zündet: Gerät mit einem Streichholz über das Zündloch auf der Geräteseite anzünden. Wenden Sie sich an Ihren Gashändler, um das Zündproblem zu beheben.
8. Die übrigen Brenner nacheinander von links nach rechts anzünden, danach Schritt 4 oben wiederholen. Der Zündkanal zwischen den Brennern zündet den jeweils benachbarten Brenner an. Nie versuchen, andere Brenner ausser dem linken Brenner zuerst anzuzünden.



9. Zum Ausschalten des Grills, das Gasflaschenventil oder den Reglerknopf auf die Position "AUS" stellen und anschliessend den Bedienknopf am Gerät in Uhrzeigerrichtung auf die Position "AUS" drehen.

**Warnung:** Wenn der Brenner nicht zündet, den Bedienknopf (in Uhrzeigerrichtung) drehen und ebenso das Gasflaschenventil ausdrehen. Vor einem erneuten Zündversuch fünf Minuten warten.

### **Zündanweisungen (Seitlicher Brenner)**

1. Deckel des seitlichen Brenners öffnen.
2. Knopf des seitlichen Brenners drücken und gedrückt halten und gleichzeitig im Gegenuhrzeigersinn auf die Position "HOCH" stellen (es ist ein Klickgeräusch zu hören). Dadurch wird der seitliche Brenner angezündet. Stellen Sie sicher, dass der Brenner angezündet ist. Falls nicht, Vorgang wiederholen.
3. Wenn der Brenner nach einem erneuten Versuch nicht brennt, 5 Minuten lang warten und Schritt 2 wiederholen.
4. Hitze durch Drehen am Knopf auf Position Max./Min. einstellen.
5. Wenn der Brenner nicht zündet: Gerät mit einem langen Streichholz anzünden. Wenden Sie sich an Ihren Gashändler, um das Zündproblem zu beheben.
6. Zum Ausschalten des seitlichen Brenners den Bedienknopf in Uhrzeigerrichtung auf die Position "AUS" drehen. Wenn Sie den Grill vollständig ausschalten möchten: Gasflaschenventil oder Reglerknopf auf die Position "AUS" stellen und anschliessend den Bedienknopf am Gerät in Uhrzeigerrichtung auf die Position "AUS" drehen.

**Warnung:** Wenn der Brenner nicht zündet, den Bedienknopf (in Uhrzeigerrichtung) drehen und ebenso das Gasflaschenventil ausdrehen. Vor einem erneuten Zündversuch fünf Minuten warten.

Vor dem ersten Kochen den Grill für etwa 15 Minuten in Betrieb lassen. Hierfür muss der Deckel geschlossen und die Gasversorgung auf das Minimum gestellt sein. Damit werden die Innenteile durch Erhitzen gereinigt und Gerüche des Anstriches beseitigt.

Grill nach jedem GEBRAUCH reinigen. KEINE scheuernden oder entflammbaren Reinigungsmittel verwenden, da hierdurch die Teile des Produktes beschädigt werden und es zu Brandgefahr kommt. Mit warmem Seifenwasser reinigen.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiss sein. Kleinkinder von dem heissen Gerät immer fernhalten (selbst wenn sich das Gerät abkühlt!). Beim Umgang mit besonders heissen Teilen empfiehlt sich das Tragen von Schutzhandschuhen (z.B. Ofenhandschuhe).

## **REINIGUNG UND PFLEGE**

VORSICHT: Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten durchgeführt werden, wenn der Grill kalt ist und die Kraftstoffversorgung an der Gasflasche auf die Position "AUS" gestellt ist.

### **REINIGUNG**

Durch das "Abbrennen" des Grills nach jedem Gebrauch (für etwa 15 Minuten) werden überschüssige Speisereste auf ein Minimum reduziert.

### **AUSSENFLÄCHE**

Mildes Reinigungsmittel oder eine heisse Wasserlösung verwenden. Bei hartnäckigen Flecken nicht-schleifende Scheuerpulver verwenden. Anschliessend mit Wasser abspülen.

Falls der Anschein auftritt, dass an der Innenfläche des Grilldeckels Farbe abblättert: hier wurden lediglich festgebackene Fettablagerungen zu Kohlenstoff umgewandelt und blättern nun ab. Gründlich mit einer starken, heissen Seifenwasserlösung reinigen. Mit Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen. NIEMALS BACKOFENREINIGER VERWENDEN.

## UNTERER INNENTEIL DES GRILLS

Rückstände mittels Bürste, Schaber und/oder Reinigungspad entfernen und anschliessend mit einer Seifenwasserlösung waschen. Mit Wasser abspülen und trocknen lassen.

## GRILLROST

Milde Seifenwasserlösung verwenden. Bei hartnäckigen Flecken nicht-schleifende Scheuerpulver verwenden. Anschliessend mit Wasser abspülen.

## REINIGUNG DER GRILL-EINHEIT

Gaszufuhr mit dem Bedienknopf auf AUS stellen und die Gasflasche abklemmen.

Kühlgitter entfernen.

Brenner mit einer weichen Bürste reinigen oder mit Druckluft sauberblasen und mit einem Tuch abwischen.

Alle verstopften Öffnungen mit einem Pfeifenreiniger oder einem steifen Draht reinigen (wie z.B. eine aufgebogene Büroklammer).

Brenner auf etwaige Schäden (Risse oder Löcher) überprüfen. Wenn ein Schaden festgestellt wurde, durch einen neuen Brenner ersetzen. Brenner wieder einbauen und sicherstellen, dass die Öffnungen des Gasventils richtig positioniert und im Brenner-Einlass (Venturi) gesichert sind.

## WARTUNG

Ihr Gasgrill sollte einmal im Jahr durch einen kompetenten zugelassenen Techniker gewartet werden.

## STÖRUNGSBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Brenner zünden mit dem Zündsystem nicht	1. Die Gasflasche ist leer 2. Der Regler ist defekt 3. Der Brenner ist verstopft 4. Gasdüsen oder Gasschlauch verstopft 5. Elektrodendraht locker oder nicht an Elektrode oder Zündeinheit angeschlossen 6. Elektrode oder Draht beschädigt, Zündknopf defekt	1. Durch volle Gasflasche ersetzen 2. Regler überprüfen lassen oder austauschen 3. Brenner reinigen 4. Düsen und Gasschlauch reinigen 5. Draht wieder anschliessen 6. Elektrode und Draht austauschen Zünder austauschen
Der Brenner zündet bei Streichholz nicht	1. Die Gasflasche ist leer 2. Der Regler ist defekt 3. Der Brenner ist verstopft 4. Gasdüsen oder Gasschlauch verstopft	1. Durch volle Gasflasche ersetzen 2. Regler überprüfen lassen oder austauschen 3. Brenner reinigen 4. Düsen und Gasschlauch reinigen
Schwache Flamme oder Flammenrückschlag (Feuer im Brennerrohr - ein zischendes oder rauschendes Geräusch kann vernommen werden)	1. Die Gasflasche ist leer 2. Der Brenner ist verstopft 3. Gasdüsen oder Gasschlauch verstopft 4. Windige Bedingungen	1. Eine grössere Gasflasche verwenden 2. Brenner reinigen 3. Düsen und Gasschlauch reinigen 4. Das Grillgerät in einer besser geschützten Position betreiben

### **Pflege des Grills**

- 1 Für die Lagerung oder nach Gebrauch des Grills über die Edelstahl-Oberfläche mit einem rostfesten Öl wischen.



- 2 Grill bei Nichtgebrauch mit einer regenfesten Hülle abdecken. (Im Fachmarkt erhältlich)



## **SEHR WICHTIGE INFORMATION**

### **PFLEGE UND SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN**

Ihr Grill enthält Edelstahl-Bauteile, die aus Edelstahl mittlerer Güte bestehen. Alle Edelstahl-Stahlgüten erfordern eine bestimmte Pflege und Schutz, um deren Aussehen zu erhalten. **Im Gegensatz zur verbreiteten Meinung sind Edelstähle weder korrosionsfest, noch wartungsfrei.** Selbst Edelstähle höchster Qualitätsgüte erfordern ein häufiges Reinigen mit frischem Wasser, um Oxidation und andere korrosionsbedingte Probleme zu vermeiden.

Ihres Grill ist im modernen Stil mit gebürstetem Edelstahl gefertigt. Diese gebürstete Oberfläche wird erreicht, indem Edelstahl in einem Schleifverfahren bearbeitet wird. Hierbei wird die Spiegeloberfläche entfernt. Zurück bleibt die gebürstete Optik. Gebürsteter Edelstahl erfordert häufige Reinigung und Pflege, um die Qualität seines Aussehens zu erhalten. Ohne ausreichende Pflege kann davon ausgegangen werden, dass er bald Anzeichen von Korrosion aufweist.

**Edelstahl ist definitiv kein wartungsfreies Material. Sauberkeit und Edelstahl sind eng miteinander verknüpft.**

Nach der Montage **empfehlen wir Eigentümern, eine dünne Schicht Olivenöl mit einem sauberen Lappen auf alle exponierte Edelstahlbereiche aufzutragen.** Diese anschliessend einpolieren und mit einem anderen Lappen zu einer nicht-ölgigen Oberfläche polieren. Dieses Verfahren dient als Schutz vor Schmutz und anderen korrosiven Verunreinigungen, da es einen lebensmittelsicheren Schutzschild liefert. Die Olivenölschicht macht auch ein späteres Polieren sowie ein Entfernen von Fingerabdrücken einfacher. Dieser Vorgang sollte häufig wiederholt werden, wenn Ihr Grill gereinigt wird.

**Eventuell haben Sie eine Schutzhülle für Ihren Grill gekauft.** Es empfiehlt sich, die Grill-Schutzhülle immer zu verwenden, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist. Die Schutzhülle dient dazu, Ihre Investition zu schützen. **Dennoch gilt es zu verstehen, dass die Verwendung einer Abdeckung tatsächlich schädlich sein kann, sofern die Schutzhülle nicht an einem kühlen, sauberen und trockenen Grill angebracht wird.** Eine Abdeckung, die an einem warmen, nassen oder schmutzigen Grill (oder mit einer Kombination dieser Faktoren) angebracht wird, kann tatsächlich ein sehr effektiver Verursacher für Korrosion sein.

Aus diesem Grund **sollte der Grill immer kühl und von allen Oberflächenverunreinigungen oder von Schmutz gereinigt werden und vollkommen trocken sein, bevor die Schutzabdeckung angebracht wird.** Dies ist besonders wichtig, bevor ein Grill für eine längere Zeit gelagert wird, d.h. wenn der Grill nicht häufig genutzt wird oder wenn der Grill für den Winter eingelagert wird.

Um die Oberflächenqualität Ihres Edelstahl-Grills zu erhalten, muss der Eigentümer das Gerät gemäss dieser Empfehlung sorgfältig pflegen und warten.

**Schützen Sie Ihre Investition und Sie werden viele Jahre Freude damit haben.**

# **INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'UTILISATION**

Modèle: KYQ-U43S-B

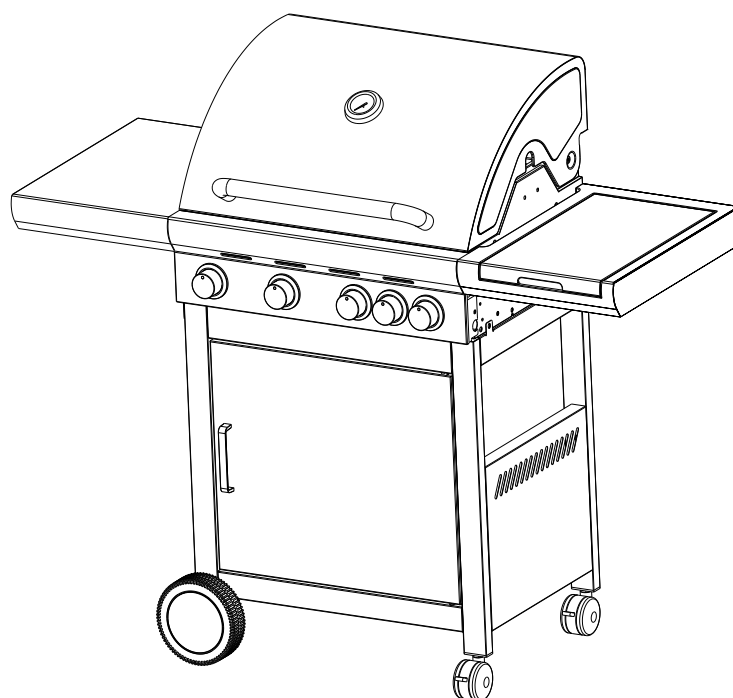
N'UTILISEZ QUE LE TUYAU ET LE CONNECTEUR DE TUYAU FOURNIS!

SI UN REMPLACEMENT EST NÉCESSAIRE, VEUILLEZ CONTACTER VOTRE SERVICE CLIENTÈLE OU VOTRE DISTRIBUTEUR LOCAL.

L'UTILISATION DE PIÈCES NON AUTORISÉES PEUT GÉNÉRER DES CONDITIONS DANGEREUX DANS L'ENVIRONNEMENT.



2575/21



**POUR USAGE EXTERIEUR UNIQUEMENT  
VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT LE MONTAGE  
GARDEZ CE MANUEL POUR TOUTE REFERENCE ULTERIEURE**

## **AVERTISSEMENT**

***Le non-respect des instructions peut entraîner un incendie ou une explosion***

Il incombe au consommateur de veiller à ce que le barbecue soit bien assemblé, installé et entretenu. Le non-respect des instructions de ce manuel peut provoquer des blessures et/ou dommages matériels.

### **POUR VOTRE SECURITE EN CAS D'ODEUR DE GAZ:**

6. Coupez l'alimentation de gaz au niveau de la bonbonne.
7. Eteignez toutes les flammes nues; n'utilisez aucun appareil électrique.
8. Ventilez la zone.
9. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites conformément aux détails dans ce manuel.
10. Si l'odeur persiste, contactez immédiatement votre distributeur ou fournisseur de gaz.

### **PRECAUTIONS:**

5. Après chaque remplissage, testez tous les raccords pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuites.
6. Ne recherchez jamais des fuites avec une allumette ou une flamme nue.
7. Ne stockez et n'utilisez pas d'essence ni d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
8. Toute bonbonne de gaz non connectée pour utilisation ne sera pas stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

## **Assemblage**

**AVERTISSEMENT:** Bien que nous ayons tout mis en œuvre lors de la fabrication de votre barbecue pour éliminer tout bord tranchant, manipulez tous les composants avec soin pour éviter des blessures accidentelles.

**Outils nécessaires:** Un tournevis cruciforme ou plat ou une clé (nous fournissons une clé multifonction) ou une pince.

### **ASSEMBLAGE:**

**Veillez lire toutes les instructions attentivement avant de continuer. Trouvez un grand espace propre où vous pourrez assembler votre barbecue. Reportez-vous à la liste des pièces et au schéma de montage si nécessaire.**

**Le montage du barbecue implique de nombreux composants de grande taille ; il est donc recommandé de le monter à 2 personnes.**

**REMARQUE:** veillez à ôter toutes les protections en plastique avant le montage!

### **AVERTISSEMENT:**

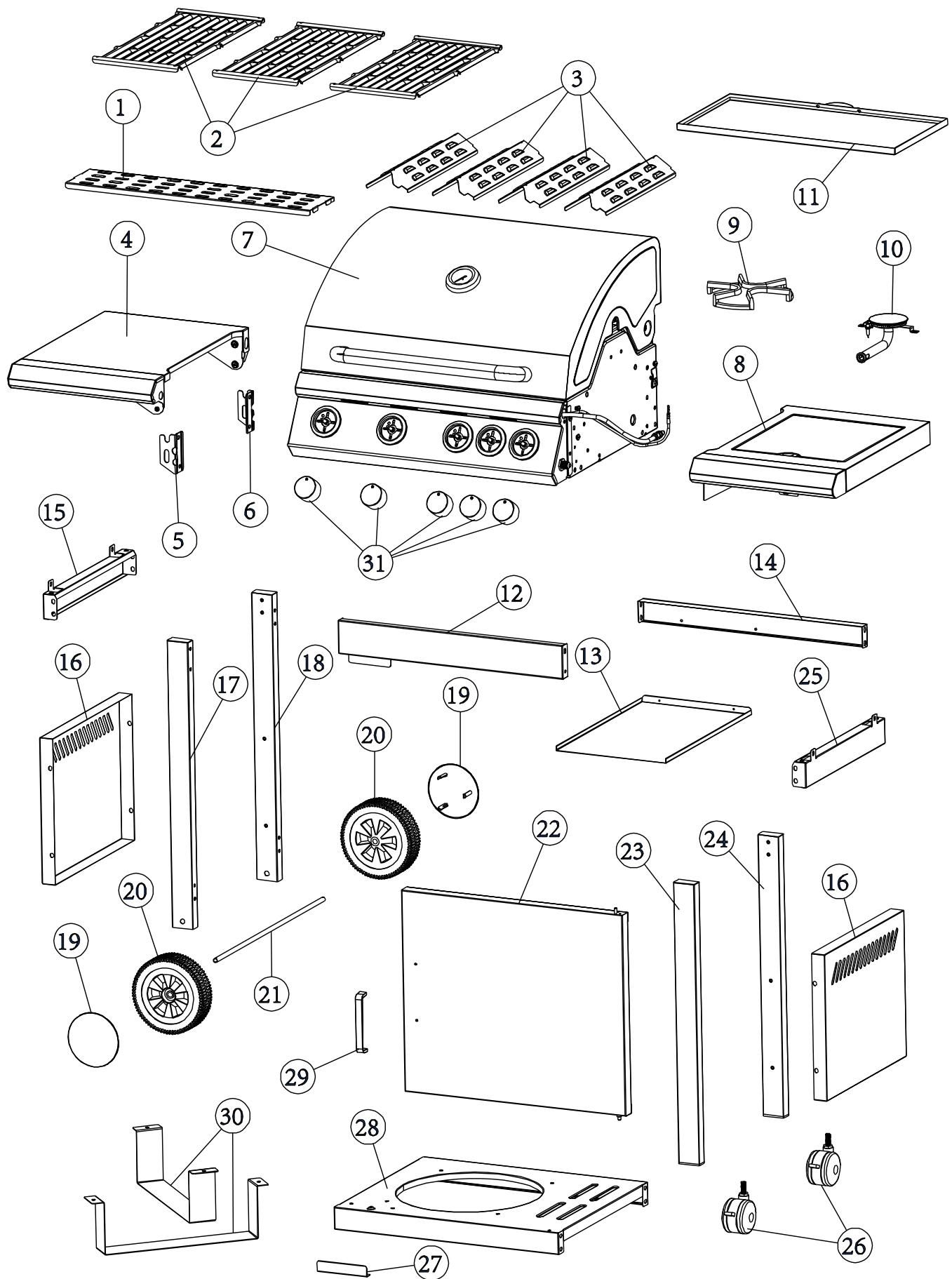
Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.

Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bonbonne lorsque l'appareil n'est pas utilisé

Ne modifiez pas l'appareil.

Ecart minimum autour de l'appareil par rapport à des matériaux combustibles: 3 m.

## Vue éclatée: KYQ-U43S-B









## Liste des pièces: KYQ-U43S-B

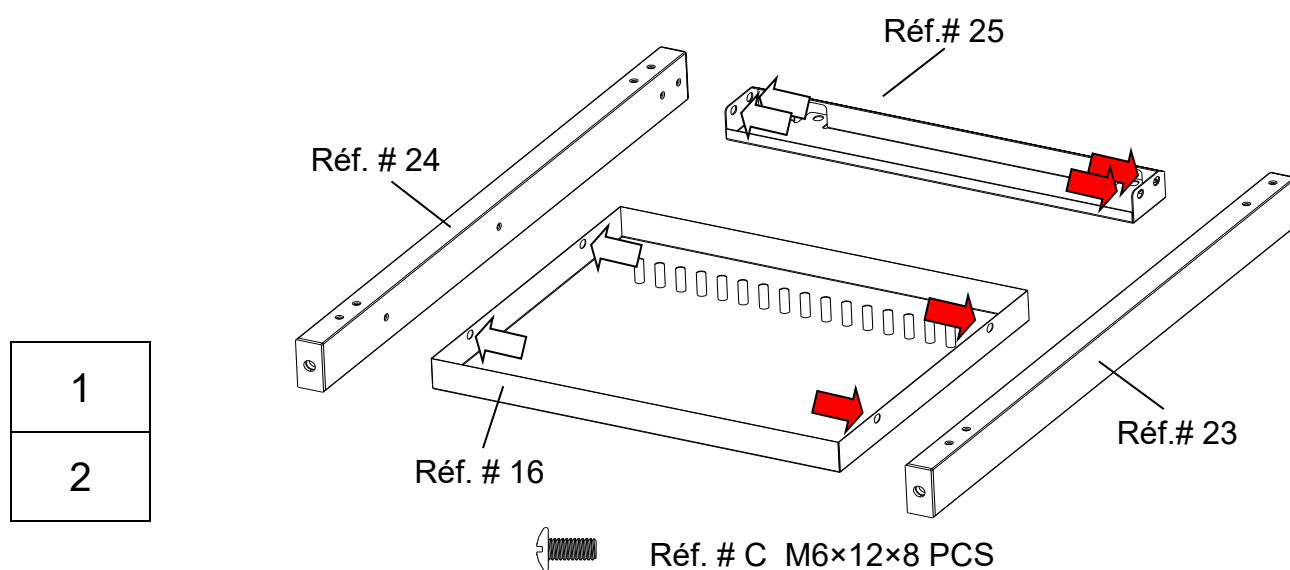
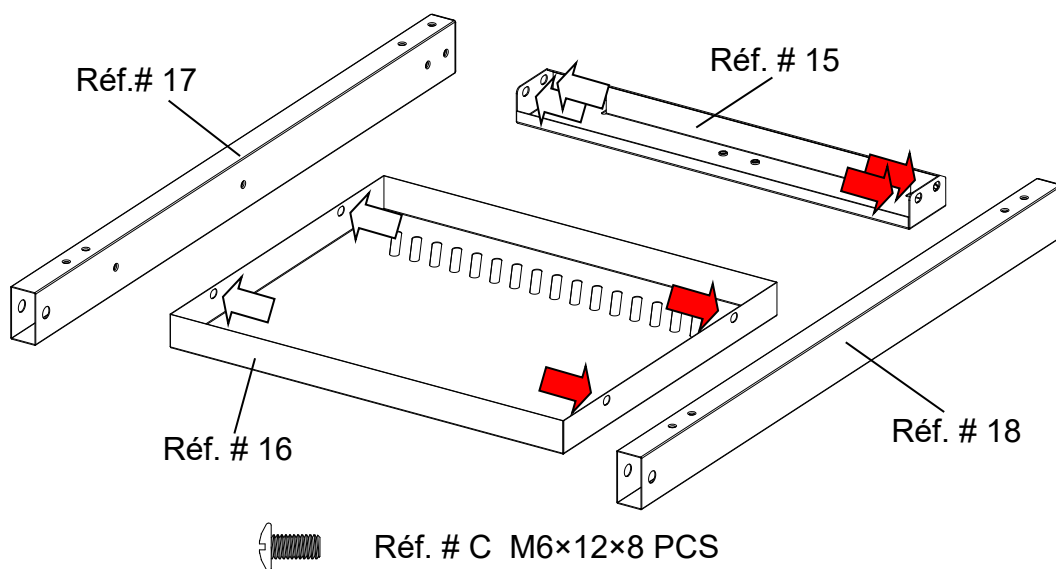
Réf.	Description	KYQ-U43S-B			
1	Grille de réchauffage	1			
2	Grille de caisson (1/3)	3			
3	Brise-flammes	4			
4	Tablette gauche, pliable	1			
5	Support table (A)	1			
6	Support table (B)	1			
7	Grille unité	1			
8	Brûleur table lateral, droite	1			
9	Grille du brûleur, table lateral, droite	1			
10	Brûleur latéral	1			
11	Bac à graisse	1			
12	Console wagon frontal	1			
13	Panneau de chauffage, cylindre	1			
14	Console wagon arrière	1			
15	Console wagon gauche	1			
16	Wagon panneau latéral	2			
17	Jambe du Wagon, gauche, frontal	1			
18	Jambe du Wagon, gauche, arrière	1			
19	Chape de roue	2			
20	Roue 7"	2			
21	Axe	1			
22	Porte du wagon	1			
23	Jambe du Wagon, droite, frontal	1			
24	Jambe du Wagon, droite, arrière	1			
25	Console wagon droite	1			
26	Roulette à frein	2			
27	Déflexeur de porte, bas	1			
28	Panneau inférieure du wagon	1			
29	Poignée de porte	1			
30	Porte cylindre	2			
31	Régulateur gas	5			

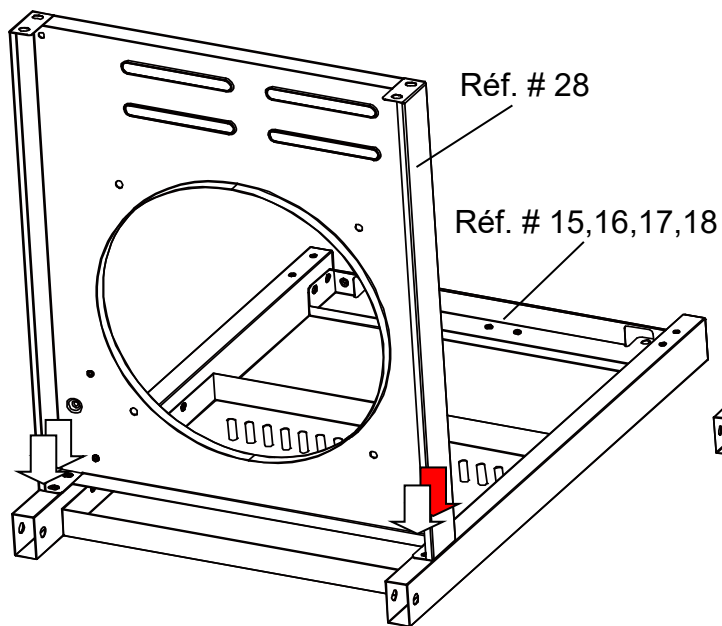


## Liste du matériel: U43S-B

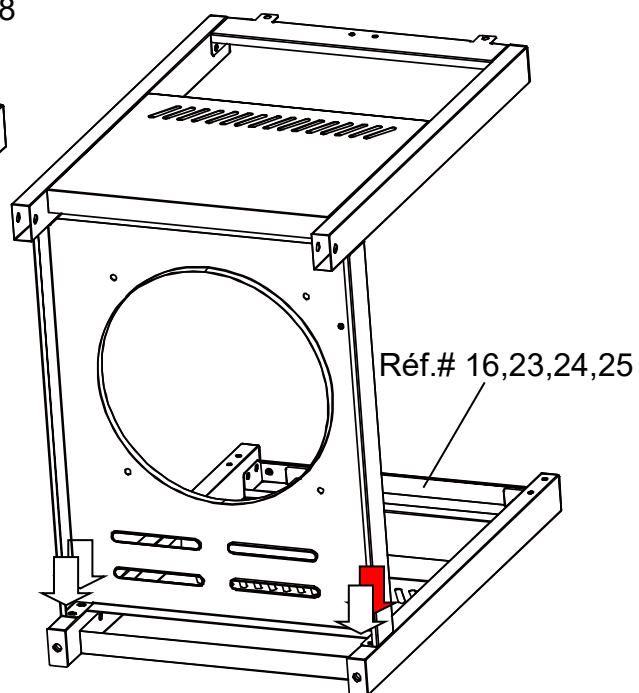
Réf.	Description		KYQ-U43S-B
A	ST4.2×10 vis		2
B	M4×10 vis		2
C	M6×12 vis		45
D	Chape d'axe		2
E	R Clip plume		2
F	Ø 13 rondelle		2

## ASSEMBLAGE: KYQ-U43S-B

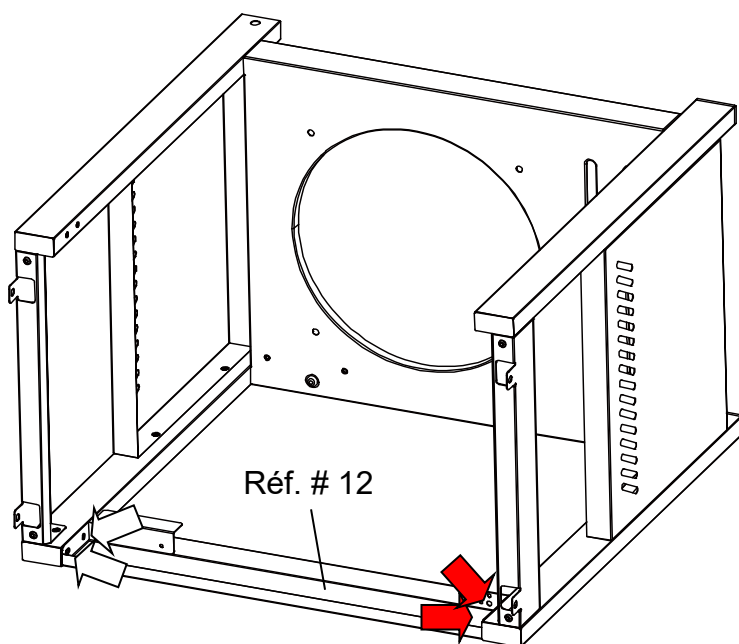




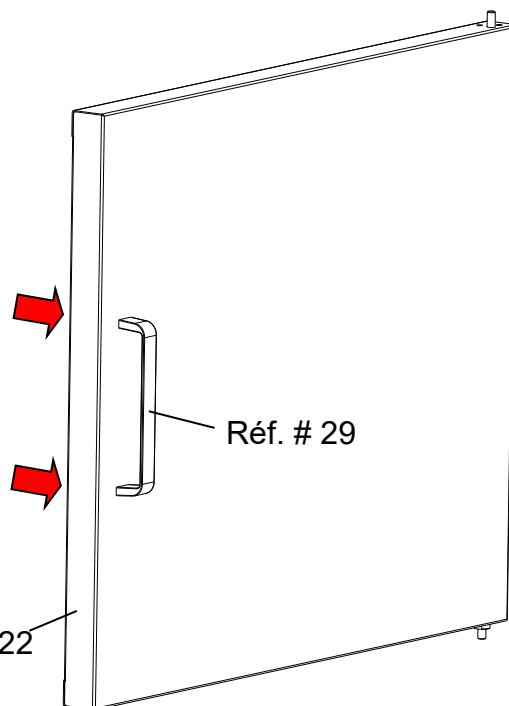
Réf. # C M6×12×4 PCS



Réf. # C M6×12×4 PCS

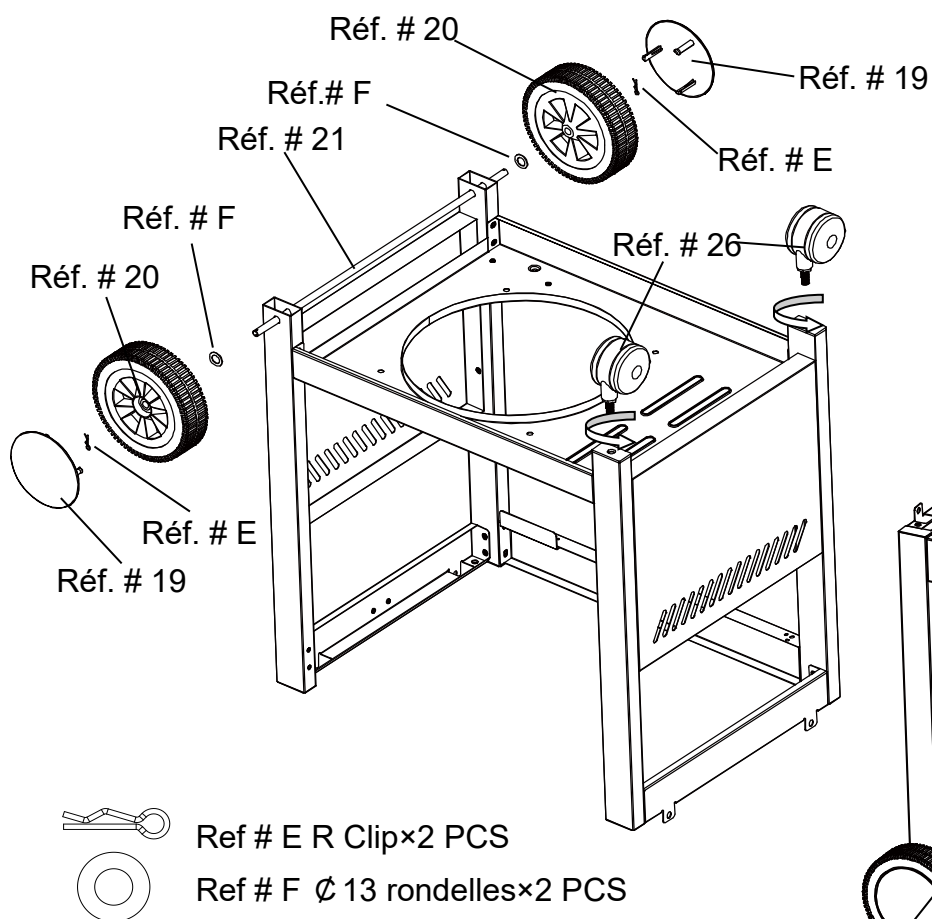


Réf. # C M6×12×4 PCS

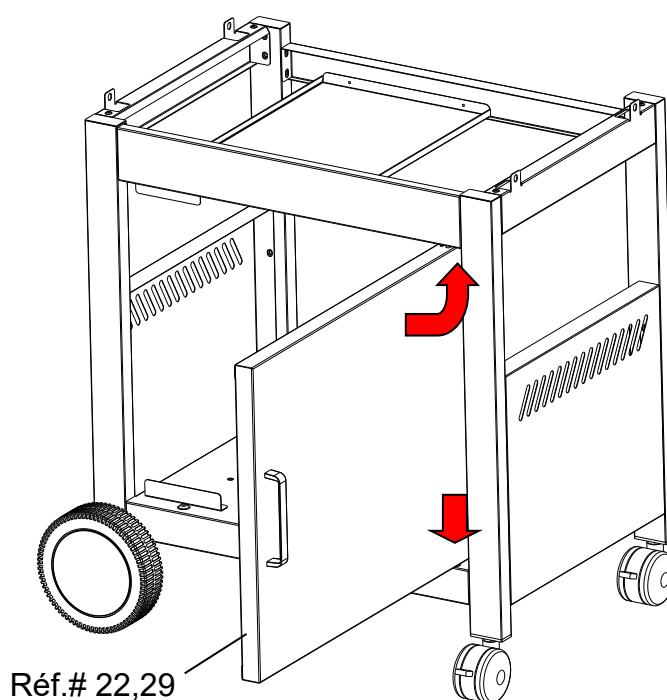
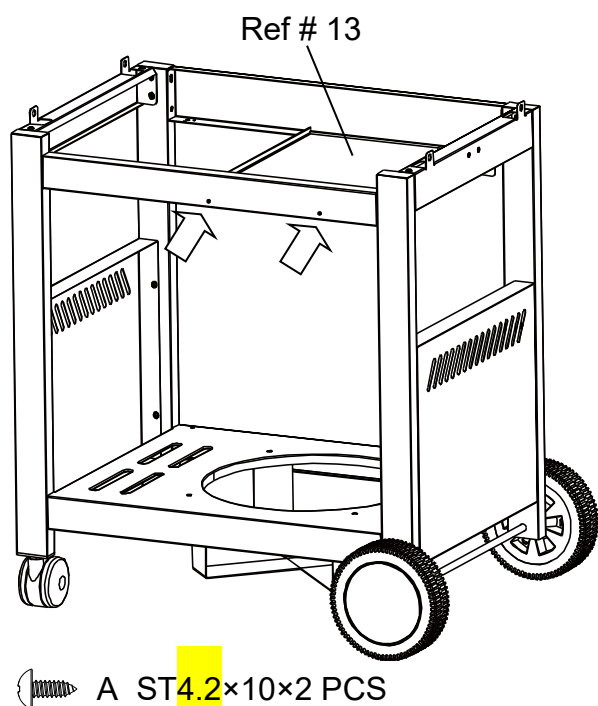
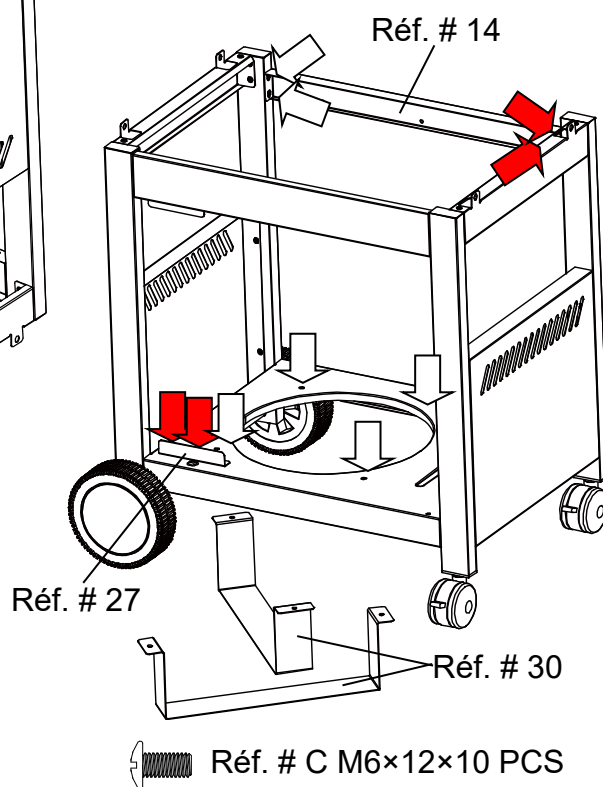


M4×4×2 PCS (vis retirées de la poignée)

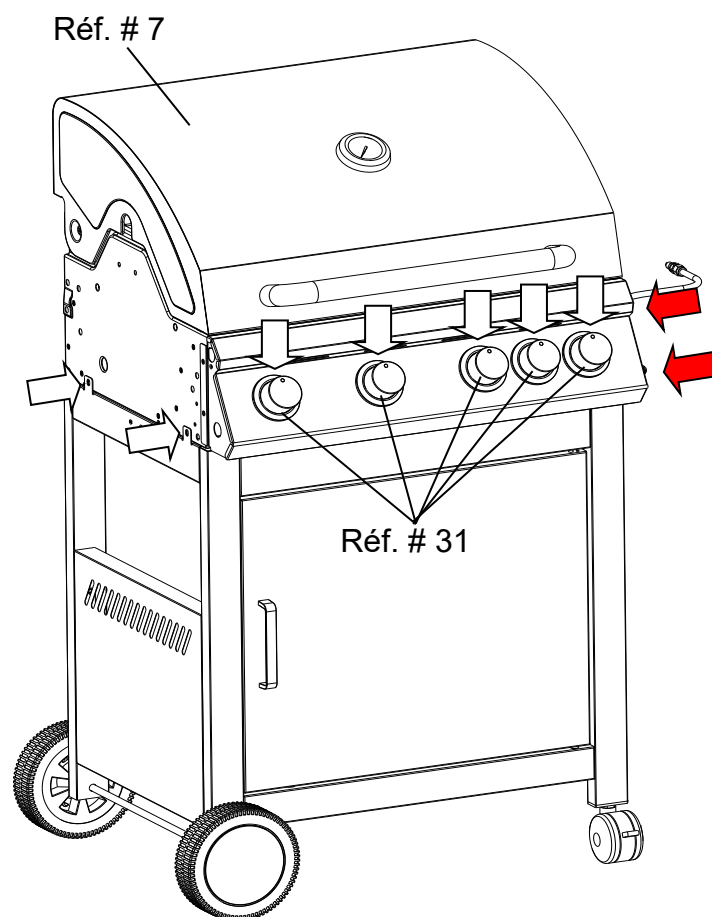
3	4
5	6



7	8
9	10

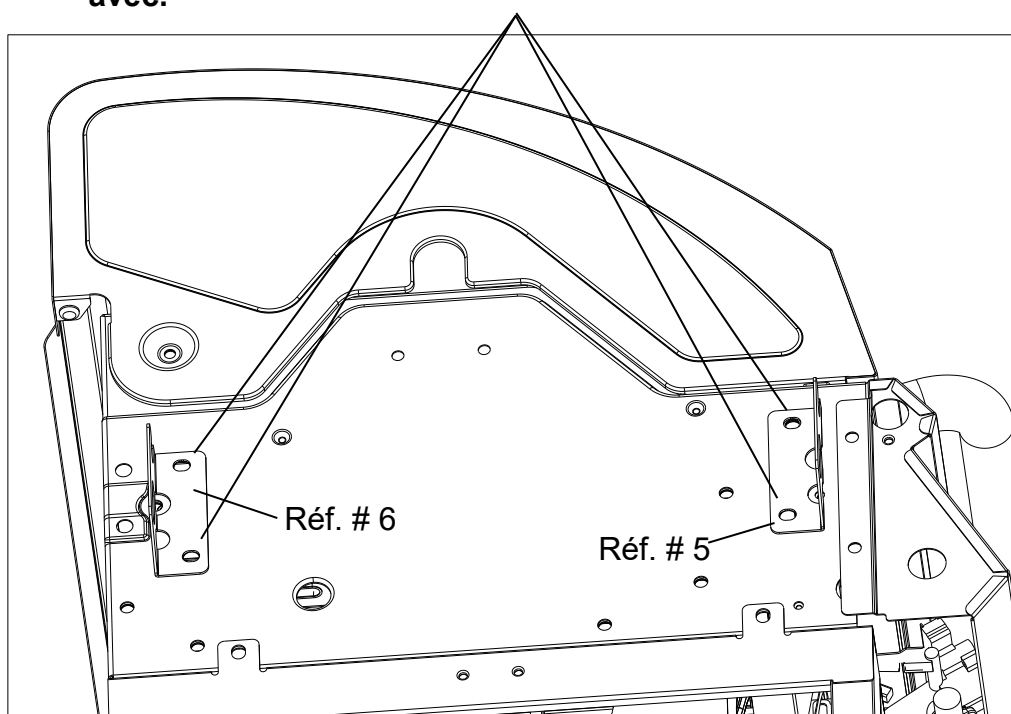


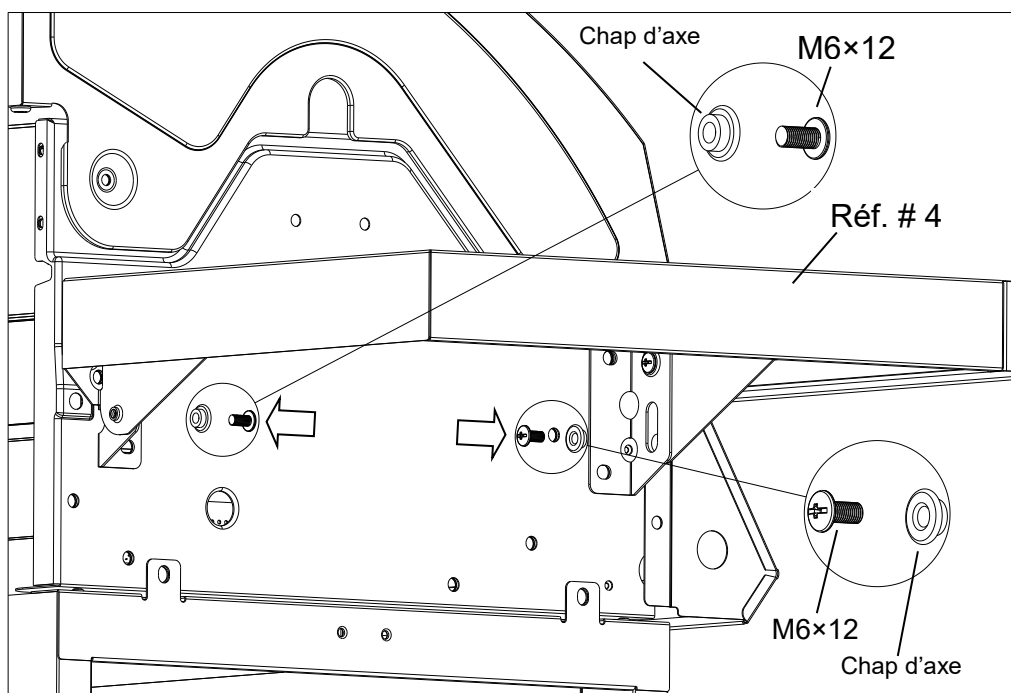
11
12





 Réf. # C M6×12×4 PCS

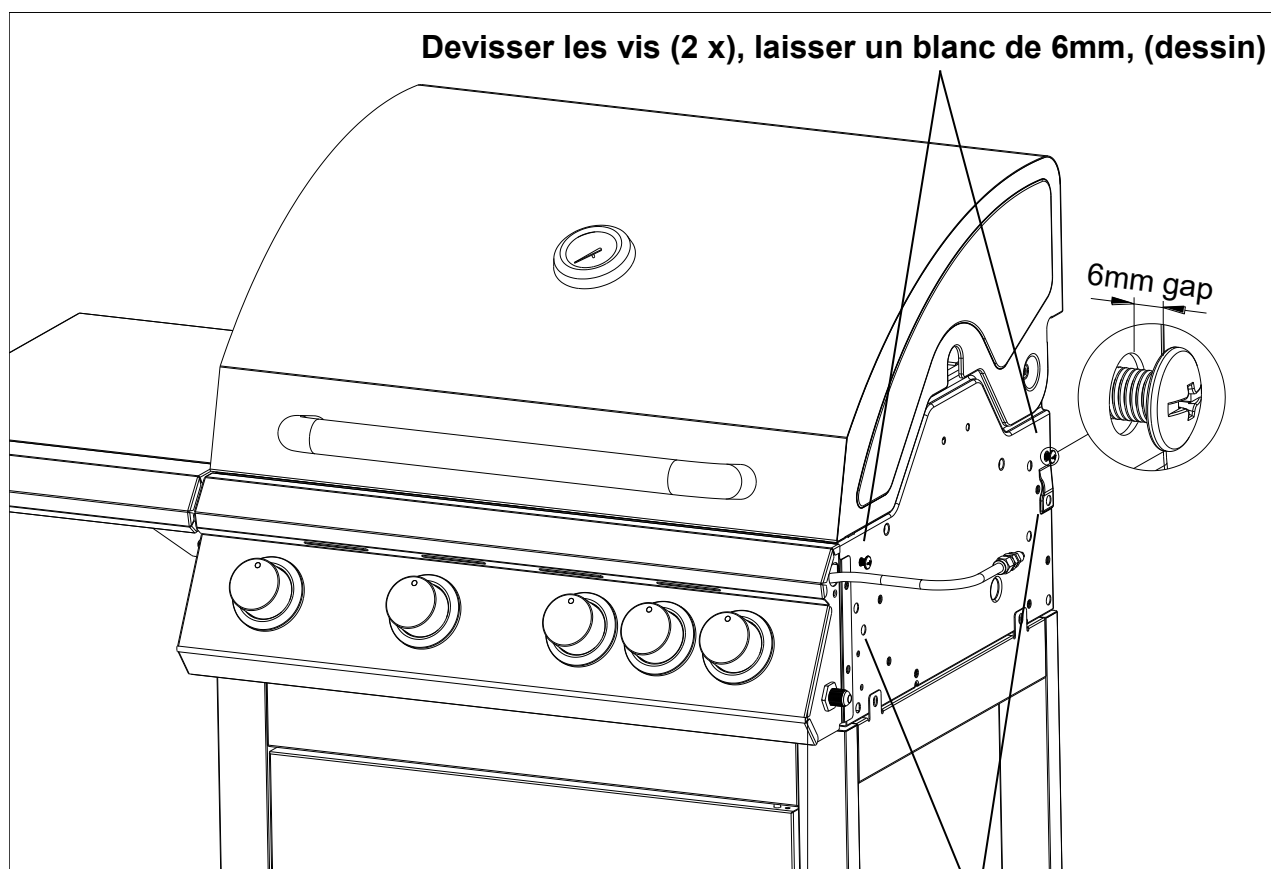
**Devisser les M6x12 vis (4 x) de la grille et fixer les supports avec.**



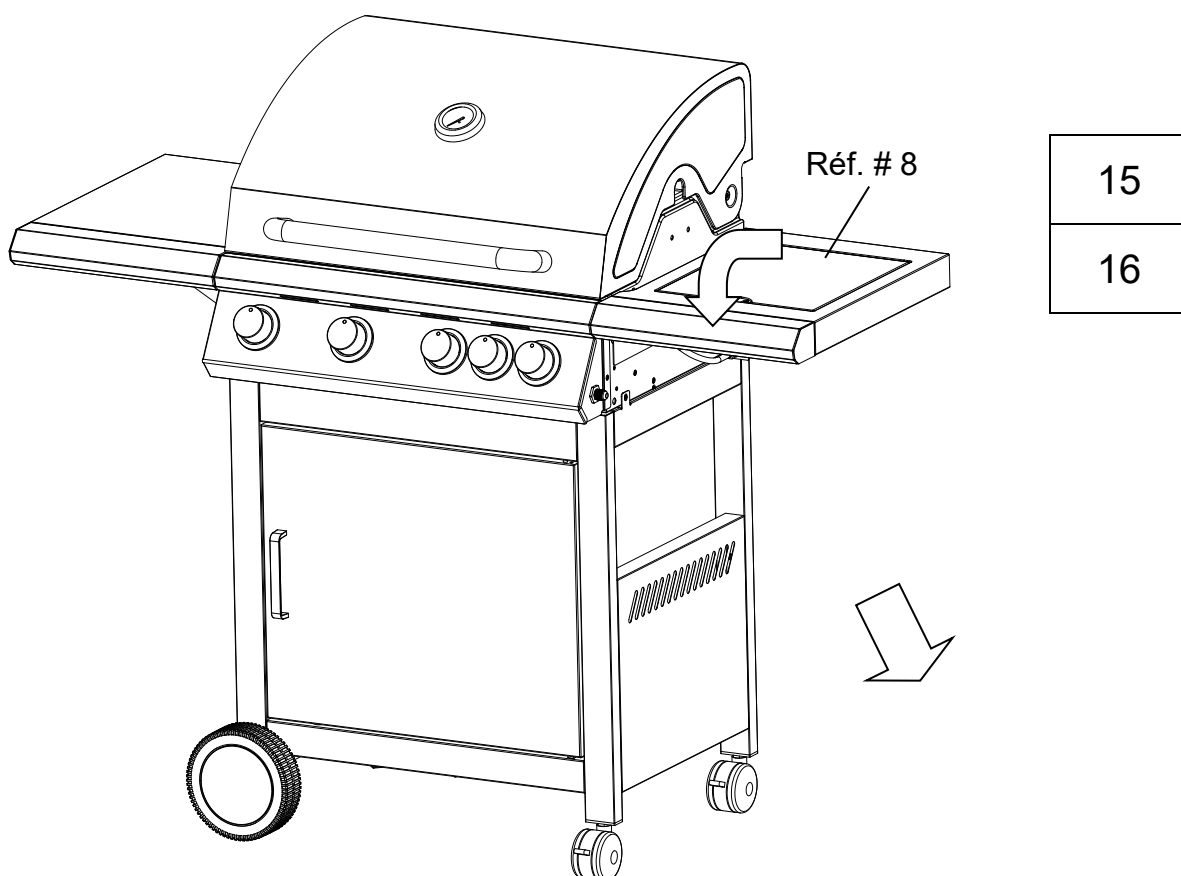


13
14

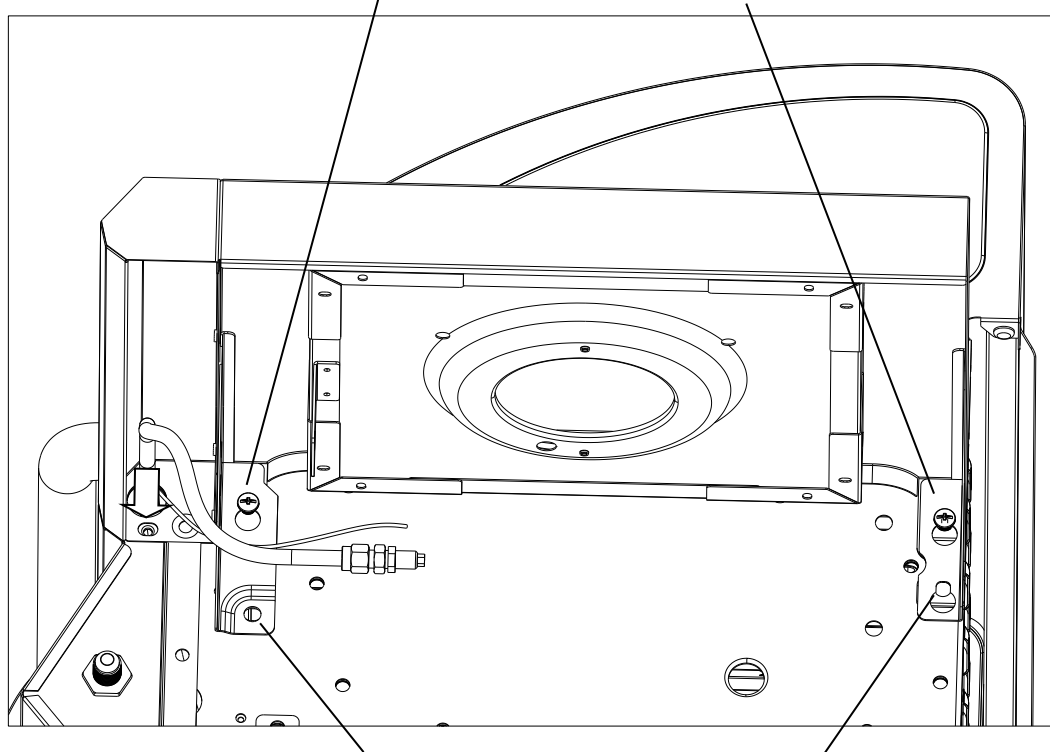
-  Réf. # C M6x12x2 PCS  
 Réf. # D Chap d'axe x2 PCS



**Enlever les vis M6x12 (2x) de la grille**



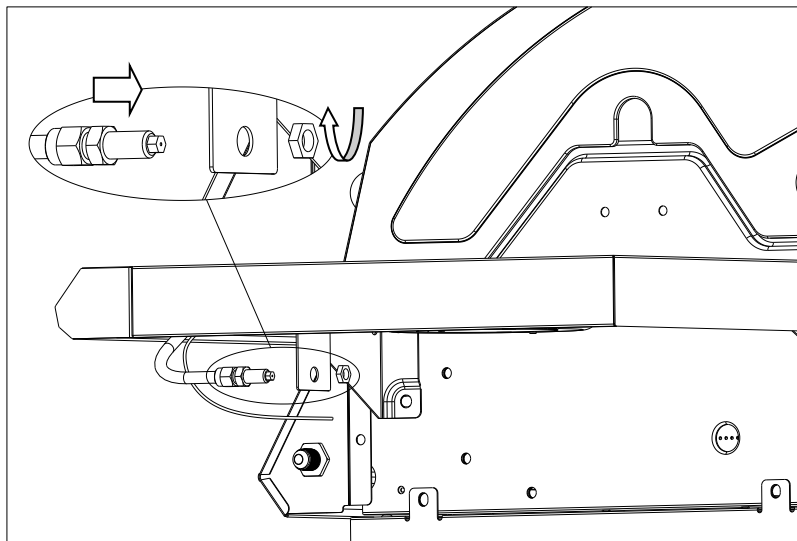
**Accrocher la table latéral droite sur les vis avant desserrées et serrer bien les vis de nouveau**



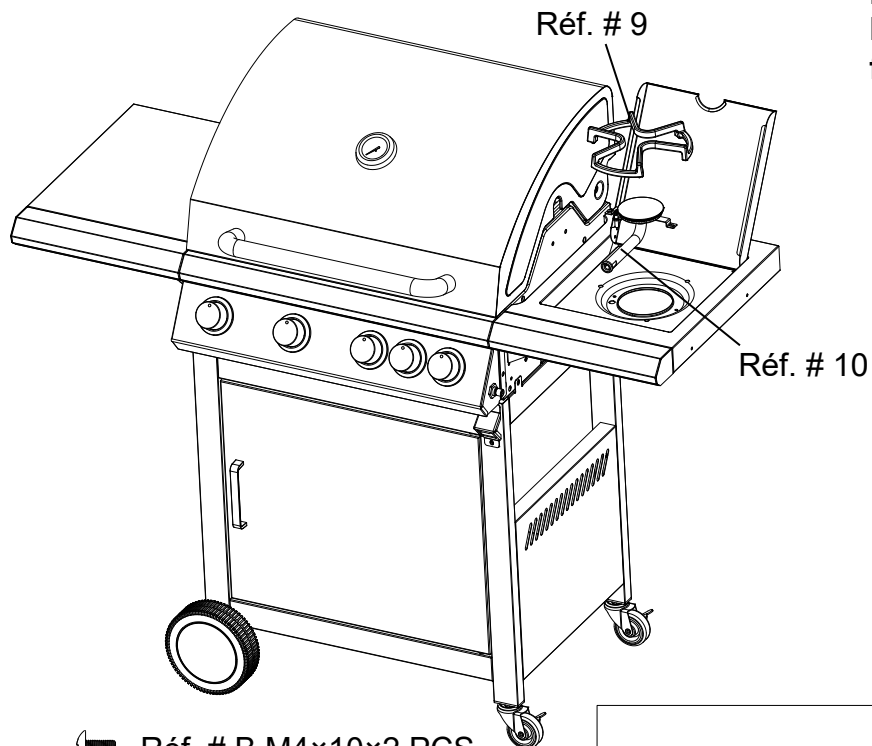
**Fixer bien la table droite avec les vis M6x12 ( avant devissées, et mis a côté, 2 PCS,)**



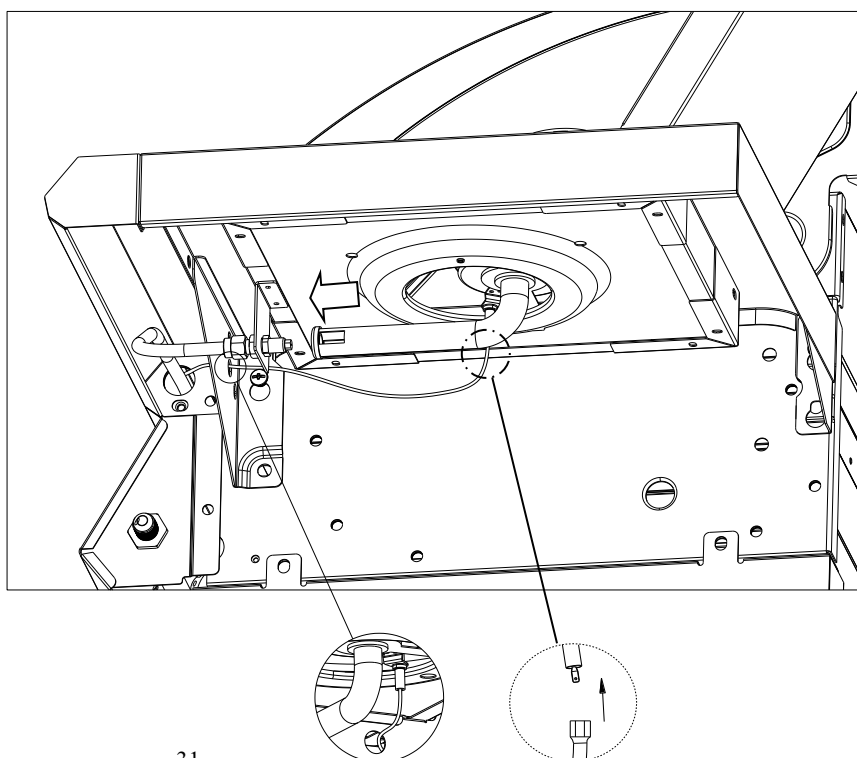
Réf. # C M6×12×1 PC



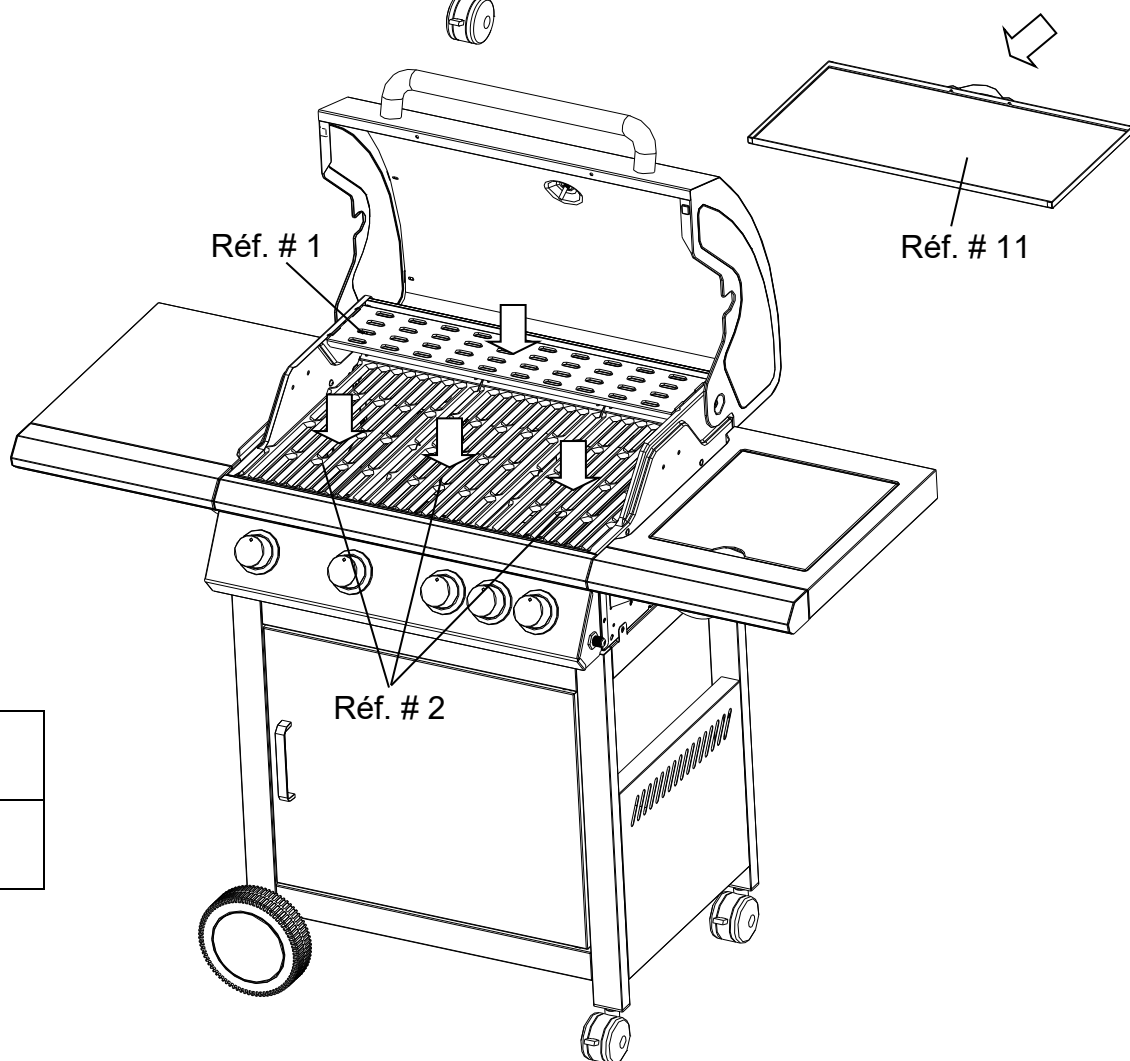
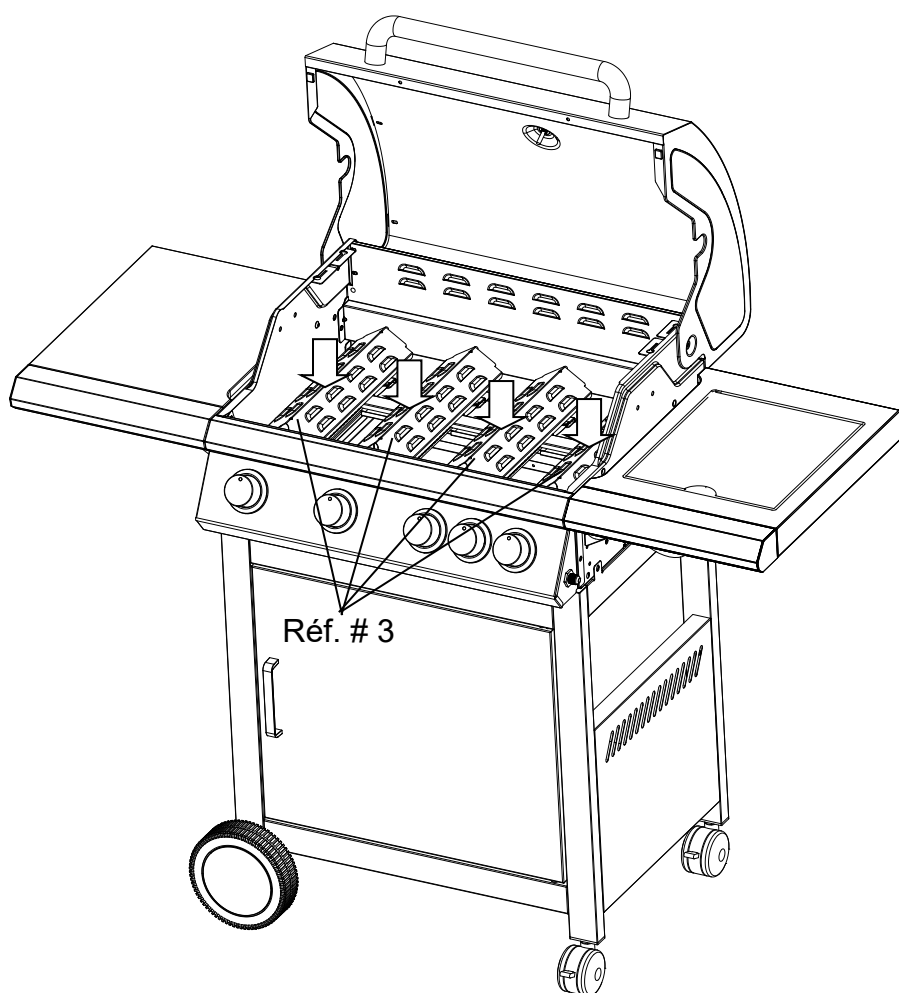
**Dévisser l'écrou de la buse et insérer la buse dans le trou du support. La fixer par l'écrou (dessin)**



 Réf. # B M4×10×2 PCS



17
18
19



20

21



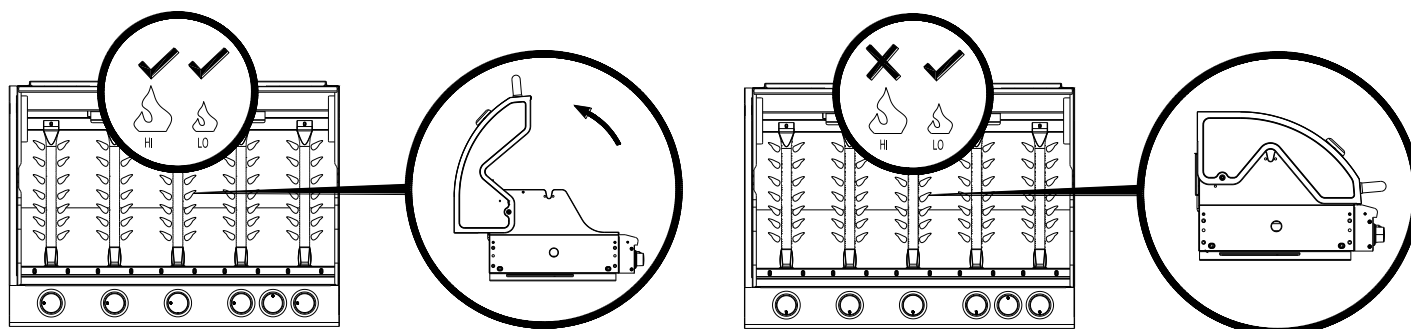
## Technical Information:

APPAREIL FABRIQUE PAR:	GUANGDONG KANGYE ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD.		CE 2575/21
CODE APPAREIL:	KYQ-U43S-B		
CONSOMMATION DE CHALEUR TOTALE: (TOUTES CATEGORIES)	15,75 kW (1146 g/h) Le brûleur est donné pour 3,15 kW et le brûleur latéral pour 3,15 kW.		
CATEGORIE D'APPAREIL:	I3+(28-30/37)		
TYPES DE GAZ:	Butane	Propane	
PRESSION DU GAZ:	28-30 mbars	37 mbars	
TAILLE D'INJECTEUR:	Brûleur principal: 0,85 mm Brûleur à Côté: 0,85 mm		
CODE IDENTIFICATION:	0359CQ00453		
NUMÉRO DE SÉRIE CODE DATE	Code appareil-12-0000000		
POUR USAGE EXTERIEUR ET DANS DES ENDROITS BIEN VENTILES			
AVERTISSEMENT: LES PIECES ACCESSIBLES PEUVENT ETRE TRES CHAUDES. GARDEZ LES ENFANTS A DISTANCE			
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.			

### Remarque:

1. Le diamètre de poêle pour le brûleur latéral doit être entre 140 et 240 mm
2. Les chiffres sur l'injecteur indiquent sa taille. Par exemple, "0.82" sur l'injecteur correspond à sa taille qu'il soit de "0,82m"

## INFORMATION DE MISE EN GARDE



## IMPORTANT:

Lisez attentivement les instructions suivantes et veillez à ce que le barbecue soit bien installé, assemblé et entretenu. Le non-respect de ces instructions peut provoquer des blessures corporelles graves et/ou des dommages matériels.

Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou le fonctionnement, consultez votre distributeur.

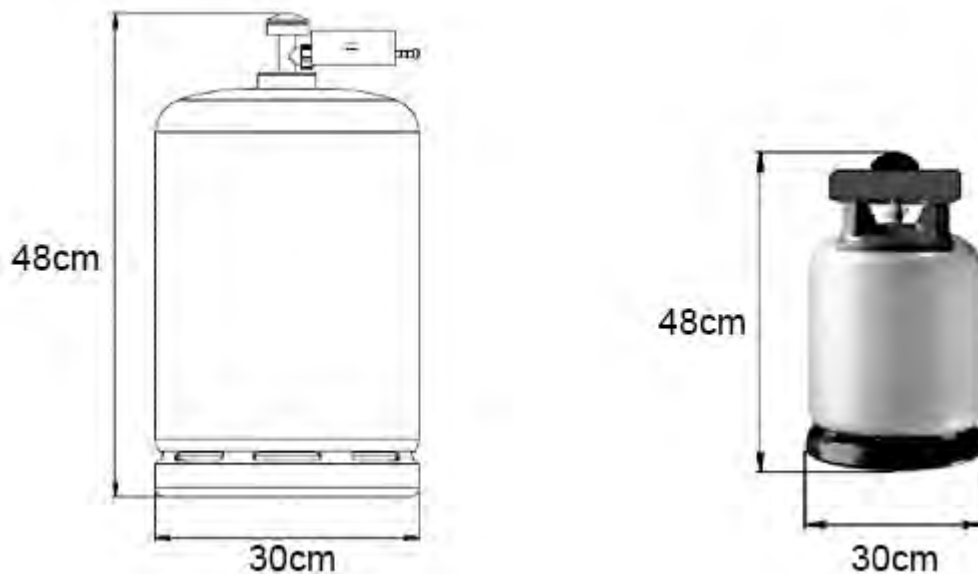
Lorsqu'il est utilisé par terre, placez toujours l'appareil et la bonbonne sur un sol plat.

N'allumez jamais le GRILL OU LES BRULEURS ARRIERE avec le CAPOT fermé.

N'allumez jamais le BRULEUR LATERAL avec le couvercle fermé.

Votre barbecue peut être utilisé avec des bonbonnes de gaz entre 11 et 15 kg et un diamètre maximum de 23,5 cm; hauteur (détendeur inclus) de maximum 48 cm. Votre barbecue sera plus performant si vous utilisez du propane. Le butane peut être utilisé mais, en raison de la puissance nominale de l'appareil, la bonbonne aura tendance à geler et fournir du gaz à des pressions inférieures, ce qui affectera les performances de votre barbecue.

Pour des raisons de sécurité, mettez la bonbonne de gaz à l'extérieur, lorsque vous utilisez le barbecue.



**REMARQUE AU CONSOMMATEUR: A conserver pour référence ultérieure**

### RACCORDEMENT DE LA BONBONNE DE GAZ A L'APPAREIL

Cet appareil ne convient que pour une utilisation avec du butane basse pression ou du propane monté avec le détendeur basse pression approprié via le tuyau flexible. Le tuyau doit être attaché au détendeur et à l'appareil avec des bornes. Pour les barbecues de catégorie I3+(28-30/37), utilisez un détendeur qui utilise du butane à 30 mbars et du propane à 37 mbars. Assurez-vous que le détendeur a été certifié par une norme

Veuillez consulter votre distributeur pour toute information relative à un détendeur adéquat pour la bonbonne de gaz.

### Détendeur et tuyau

Utilisez uniquement des détendeurs et tuyaux approuvés aux pressions indiquées ci-dessus.

1 Détendeur de 28-30mbar et tuyau ont été livrés avec votre barbecue. La durée de vie du détendeur est estimée à 2 ans.

Toutefois il est de la responsabilité du client de s'assurer, que détendeur et tuyau sont adaptés à la bonbonne de gaz achetée et de les remplacer, si nécessaire.

L'utilisation du mauvais détendeur ou tuyau est dangereuse; vérifiez toujours que vous avez les éléments corrects avant d'utiliser le barbecue.

Le tuyau utilisé doit être conforme à la norme correspondante dans le pays d'utilisation. La longueur du tuyau doit être non plus de 1,5 mètre maximum. Un tuyau usé ou endommagé doit être remplacé. Assurez-vous que le tuyau n'est pas colmaté, plié ou en contact avec toute partie du barbecue autre que son raccord.

## Rangement de l'appareil

Le rangement d'un appareil à l'intérieur n'est permis que si la bonbonne est débranchée et retirée de l'appareil. Si vous ne comptez pas utiliser l'appareil pendant un certain temps, rangez-le dans son emballage d'origine et dans un environnement sec exempt de poussières.

### Bonbonne de gaz

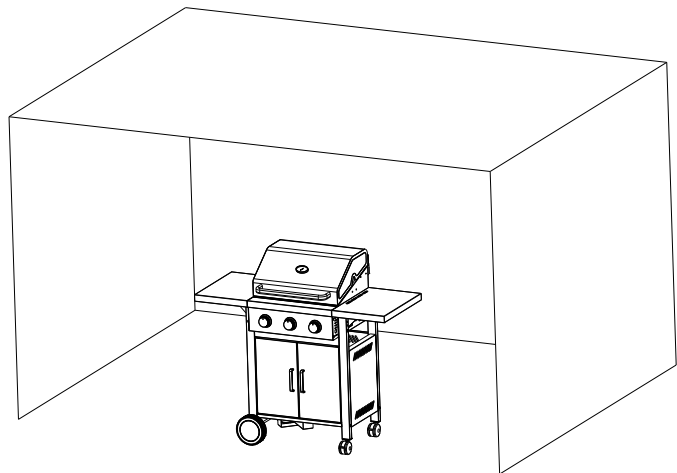
Évitez de laisser tomber ou de manipuler violemment la bonbonne de gaz! Laissez toujours la bonbonne en position verticale pendant son utilisation. Assurez-vous que la bonbonne est éloignée de toute source d'inflammation avant de la remplacer. Si l'appareil n'est pas utilisé, la bonbonne doit être débranchée. Remplacez la coiffe de protection de la bonbonne après avoir débranché la bonbonne de l'appareil. La bonbonne de gaz doit être placée à l'extérieur du bâti de l'appareil.

Les bonbonnes doivent être rangées à l'extérieur dans une position verticale et hors de portée des enfants. La bonbonne ne doit jamais être rangée à des endroits où les températures peuvent dépasser 50°C. Ne rangez pas la bonbonne à proximité de flammes, de veilleuses ou d'autres sources d'allumage. **NE FUMEZ PAS.**

Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur, à distance de tout matériau inflammable. Il est important qu'il n'y ait **pas d'obstacles** et qu'il y ait une distance minimum de 1 m sur le côté ou à l'arrière de l'appareil. Il est important que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées. Le barbecue doit être utilisé sur une surface plane et stable. L'appareil doit être protégé des courants d'air directs et sera positionné ou protégé de toute pénétration directe d'eau (par ex. pluie).

**Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être altérées par l'utilisateur. Aucune modification ne doit être faite à aucune pièce de ce barbecue et les réparations et la maintenance ne doivent être effectuées que par un service technique compétent et certifié.**

Étant donné que ce barbecue n'est soumis à aucune limite de gaz imbrûlés, il doit être installé et/ou à l'extérieur ou dans un endroit généreusement ventilé. Quand ce BBQ est installé dans un endroit généreusement ventilé, sa surface ouverte doit faire au moins 25% de la surface totale des parois.



## Raccordement à l'appareil

Avant le raccordement, assurez-vous qu'il n'y a pas de débris emprisonnés dans la tête de la bonbonne de gaz, le détendeur, le brûleur et les orifices du brûleur. Des araignées et insectes peuvent nicher dans le tube de brûleur/câble et l'obstruer à l'entrée. Un brûleur obstrué peut entraîner un incendie en dessous de l'appareil.

Nettoyez les trous du brûleur avec un nettoyant pour tuyau performant.

Montez le tuyau sur l'appareil à l'aide d'une clé pour le serrer sur le filet de raccordement. Si le tuyau est remplacé, il doit être fixé à l'appareil et aux raccords du détendeur avec des bornes. Débranchez le détendeur de la bonbonne (conformément aux instructions fournies avec le détendeur) lorsque le barbecue n'est pas utilisé.

Le barbecue doit être utilisé dans un endroit bien ventilé. N'obstruez pas le flux d'air de combustion du brûleur lorsque vous utilisez le barbecue. **UTILISEZ CE BARBECUE UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.**

## AVANT L'EMPLOI, VERIFIEZ L'ABSENCE DE FUITES

Ne recherchez jamais la présence d'une fuite avec une flamme nue, utilisez toujours une solution d'eau savonneuse

### POUR RECHERCHER DES FUITES

Préparez ca. 1dl de solution de détection de fuite en mélangeant une part de liquide vaisselle pour 3 parts d'eau.

Assurez-vous que la vanne de commande est sur "OFF".

Branchez le détendeur sur la bonbonne et la vanne ON/OFF sur le brûleur; assurez-vous que les raccords sont fermes, puis ouvrez le gaz.

Appliquez la solution savonneuse sur le tuyau et tous les joints à l'aide d'une brosse. Si des bulles apparaissent, vous avez une fuite qui doit être rectifiée avant utilisation.

Retestez après avoir résolu le problème

Coupez le gaz au niveau de la bonbonne après le test.

Si une fuite est détectée et ne peut être réparée. Ne tentez pas de réparer la fuite, mais consultez votre distributeur de gaz.

### Instructions d'allumage du barbecue

1. Ouvrez le capot du barbecue avant de tenter d'allumer les brûleurs.
2. Tournez tous les boutons dans le sens horaire en position "OFF".
3. Branchez le détendeur à la bonbonne de gaz. Mettez la vanne de gaz du détendeur sur "ON". Vérifiez l'absence de fuites à l'aide d'eau savonneuse entre la bonbonne et le détendeur.
4. Maintenez le bouton avant gauche enfoncé tout en le tournant dans le sens anti-horaire en position "HIGH" (un déclic retentit) pour allumer le brûleur gauche. Observez si le brûleur s'est allumé. A défaut, répétez ce processus.
5. Si le brûleur ne s'est de nouveau pas allumé, attendez 5 minutes et répétez l'étape 4.
6. Ajustez la chaleur en tournant le bouton vers la position High/Low.
7. Si le brûleur ne s'allume pas. Allumez l'appareil avec une allumette par le trou d'allumage sur le côté de l'appareil. Consultez votre distributeur de gaz pour corriger l'allumage.
8. Pour allumer les brûleurs restants dans l'ordre de gauche à droite, répétez l'étape 4 ci-dessus. Le conduit transversal entre les brûleurs allumera le brûleur juste à côté. Ne tentez jamais d'allumer les autres brûleurs à l'exception du brûleur gauche pour commencer.
9. Pour éteindre le barbecue, mettez la vanne de la bonbonne ou du détendeur sur 'OFF', puis tournez le bouton sur l'appareil dans le sens horaire en position 'OFF'.

**Avertissement:** Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton (dans le sens horaire) sur OFF et coupez également la vanne de la bonbonne. Attendez cinq minutes avant de tenter de rallumer .

### Instructions d'allumage (brûleur latéral)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
2. Maintenez le bouton du brûleur latéral enfoncé tout en le tournant dans le sens anti-horaire en position "HIGH" (un déclic retentit) pour allumer le brûleur latéral. Observez si le brûleur s'est allumé. A défaut, répétez ce processus.
3. Si le brûleur ne s'est de nouveau pas allumé, attendez 5 minutes et répétez l'étape 2.
4. Ajustez la chaleur en tournant le bouton vers la position High/Low.
5. Si le brûleur ne s'allume pas. Allumez l'appareil avec une longue allumette. Consultez votre distributeur de gaz pour corriger l'allumage.
6. Pour éteindre le brûleur latéral, tournez le bouton dans le sens horaire en position 'OFF'. Si vous voulez éteindre complètement le barbecue, mettez la vanne de la bonbonne ou du détendeur sur 'OFF', puis tournez le bouton sur l'appareil dans le sens horaire en position 'OFF'.

**Avertissement:** Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton (dans le sens horaire) sur OFF et coupez également la vanne de la bonbonne. Attendez cinq minutes avant de tenter de rallumer .

Avant de cuire pour la première fois, faites fonctionner le barbecue pendant environ 15 minutes avec le couvercle fermé et le gaz en position LOW. Cela chauffera les pièces internes pour les "nettoyer" dissipera l'odeur du vernis de finition.

Nettoyez votre barbecue après chaque UTILISATION. N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs abrasifs ou inflammables car ils risquent d'endommager les pièces du produit et peuvent déclencher un incendie. Nettoyez avec de l'eau savonneuse tiède.

**AVERTISSEMENT:** Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Gardez en permanence que les enfants soient à distance de l'appareil chaud (même pendant le refroidissement!). Il est recommandé d'utiliser des gants de protection (par ex. des gants pour four) lors de la manipulation de composants chauds.

## **NETTOYAGE ET SOIN**

**ATTENTION:** Tout nettoyage et toute maintenance doivent être effectués lorsque le barbecue est froid et avec l'alimentation en gaz coupée au niveau de la bonbonne.

### **NETTOYAGE**

"Faire brûler" le barbecue après chaque emploi (pendant env. 15 minutes) maintiendra les résidus d'aliments excessifs à un minimum.

### **SURFACE EXTERIEURE**

Utilisez un détergent doux ou d'eau chaude. De la poudre à récurer non abrasive peut être utilisée sur des taches tenaces, puis rincez à l'eau.

Si la surface interne du couvercle du barbecue présente un aspect de peinture écaillée, l'accumulation de graisse carbonisée s'est transformée en carbone et se détache. Nettoyez convenablement avec une solution d'eau savonneuse chaude efficace. Rincez à l'eau et laissez sécher complètement. N'UTILISEZ JAMAIS DE NETTOYANT POUR FOUR.

### **INTERIEUR DU FOND DU BARBECUE**

Retirez les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir et/ou d'un tampon de nettoyage, puis lavez avec une solution d'eau savonneuse. Rincez à l'eau et laissez sécher.

### **GRILLE DE CUISSON**

Utilisez une solution d'eau savonneuse douce. De la poudre à récurer non abrasive peut être utilisée sur des taches tenaces, puis rincez à l'eau.

### **NETTOYAGE DU BRULEUR COMPLET**

Coupez le gaz au niveau du bouton et débranchez la bonbonne.

Retirez la grille de refroidissement.

Nettoyez le brûleur avec une brosse souple ou utilisez de l'air comprimé pour le nettoyage et frottez avec un chiffon.

Nettoyez les orifices obstrués avec un nettoyant pour tuyau ou un fil rigide (comme un trombone déployé).

Vérifiez que le brûleur ne présente pas de dommages (fissures ou trous). Remplacez par un brûleur neuf en cas de dommages. Réinstallez le brûleur, assurez-vous que les orifices de la vanne de gaz sont bien positionnés et fixés à l'intérieur de l'entrée du brûleur (venturi).

## ENTRETIEN

Votre barbecue au gaz doit être entretenu chaque année par une personne agréée compétente.

## DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les brûleurs refusent de s'allumer avec le système d'allumage	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La bonbonne de gaz est vide</li> <li>2. Détendeur défectueux</li> <li>3. Brûleur colmaté</li> <li>4. Injecteurs de gaz ou tuyau de gaz obstrués</li> <li>5. Fil d'électrode détaché ou débranché sur l'électrode ou l'unité d'allumage</li> <li>6. L'électrode ou le fil est endommagé, bouton-poussoir d'allumeur défectueux</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacez par une bonbonne pleine</li> <li>2. Faites vérifier ou remplacez le détendeur</li> <li>3. Nettoyez le brûleur</li> <li>4. Nettoyez les injecteurs et le tuyau de gaz</li> <li>5. Rebranchez le fil</li> <li>6. Changez l'électrode et le fil Changez l'allumeur</li> </ol>
Le brûleur refuse de s'allumer avec une allumette	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La bonbonne de gaz est vide</li> <li>2. Détendeur défectueux</li> <li>3. Brûleur colmaté</li> <li>4. Injecteurs de gaz ou tuyau de gaz obstrués</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacez par une bonbonne pleine</li> <li>2. Faites vérifier ou remplacez le détendeur</li> <li>3. Nettoyez le brûleur</li> <li>4. Nettoyez les injecteurs et le tuyau de gaz</li> </ol>
Faible flamme ou retour de flamme (feu dans le tube du brûleur-un sifflement ou un grondement peut s'entendre)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La bonbonne de gaz BP est trop petite</li> <li>2. Brûleur colmaté</li> <li>3. Injecteurs de gaz ou tuyau de gaz obstrués</li> <li>4. Conditions venteuses</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilisez une bonbonne plus grande</li> <li>2. Nettoyez le brûleur</li> <li>3. Nettoyez les injecteurs et le tuyau de gaz</li> <li>4. Utilisez le BBQ à un endroit plus à l'abri</li> </ol>

## Comment entretenir votre BBQ?

- 1 Frottez la surface en inox avec une huile antirouille lorsque vous rangez le BBQ ou après utilisation.



- 2 Mettez une bâche imperméable sur le BBQ lorsqu'il n'est pas utilisé.



## **INFORMATION TRES IMPORTANTE**

### **ENTRETIEN ET PROTECTION DES SURFACES EN INOX**

Votre BBQ contient des éléments en acier inox de qualité moyenne. Toutes les qualités d'acier inox exigent un minimum d'entretien et de protection pour qu'elles conservent leur aspect. **Les aciers inox ne sont pas à l'abri de la corrosion et ils réclament un entretien, contrairement à la rumeur populaire.** Même les qualités d'acier inox les plus élevées nécessitent un nettoyage fréquent à l'eau fraîche pour éviter l'oxydation et d'autres problèmes de corrosion.

Les tendances actuelles imposent une finition de votre BBQ en inox brossé. Cette finition est obtenue en soumettant les feuilles d'acier inox à un processus abrasif qui élimine la finition miroir et laisse un aspect brossé. L'acier inox brossé nécessite un entretien et un nettoyage fréquents pour conserver la qualité de son aspect. Sans un entretien approprié, il faut raisonnablement craindre des signes de corrosion au fil du temps.

**L'acier inox n'est absolument pas un matériau sans entretien. La propreté et l'acier inox sont intimement liés.**

Après le montage, **nous recommandons que les propriétaires appliquent une fine couche d'huile d'olive avec un chiffon propre sur toutes les zones d'acier inox exposées.** Elles doivent ensuite être polies et frottées avec un autre chiffon propre pour obtenir une finition non huilée. Ce processus contribuera à le prémunir de la saleté et d'autres polluants corrosifs en apportant une protection alimentaire provisoire. La couche d'huile d'olive facilite le polissage ultérieur et l'élimination des traces de doigts. Ce processus doit être répété fréquemment lors du nettoyage de votre grill.

**Il se peut que vous ayez acheté une bâche de protection pour votre BBQ.** Il est recommandé d'utiliser une bâche pour BBQ chaque fois que vous ne comptez plus utiliser votre BBQ afin de protéger votre investissement. **Toutefois, il faut savoir que l'utilisation d'une bâche peut être préjudiciable à votre BBQ si celui-ci n'est pas froid, propre et sec lorsqu'il est recouvert.** Une bâche placée sur un BBQ chaud, humide ou sale (ou toute combinaison de ces facteurs) peut en fait s'avérer un véritable vecteur de corrosion!

Pour cette raison, **le BBQ doit toujours être froid, nettoyé de tout polluant de surface ou crasse et être absolument sec avant de placer une bâche de protection.** C'est particulièrement important avant de ranger un BBQ pendant une période prolongée, c'est-à-dire si le BBQ n'est pas utilisé fréquemment ou s'il est stocké pour les mois d'hiver.

Afin de conserver la qualité de finition de votre BBQ en acier inox, vous devez veiller à l'entretien et au soin de votre appareil en appliquant ces conseils.

**Prenez soin de votre investissement et il vous rendra service pendant de longues années.**



# **ASSEMBLY AND OPERATION INSTRUCTIONS**

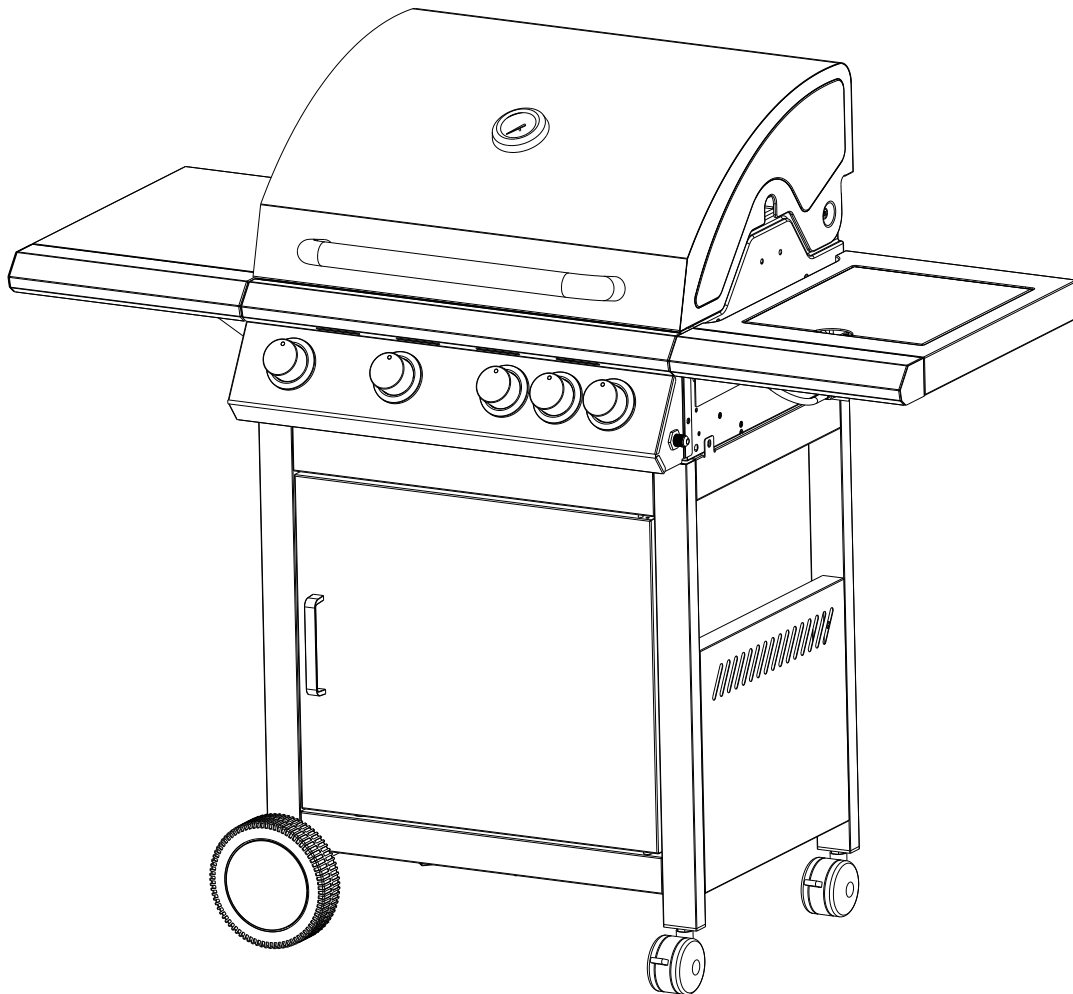
Model: KYQ-U43S-B

USE ONLY THE HOSE AND HOSE CONNECTOR PROVIDED!

IF A REPLACEMENT IS NECESSARY, PLEASE CONTACT EITHER OUR CUSTOMER SERVICE DEPARTMENT OR YOUR LOCAL DEALER.

THE USE OF UNAUTHORISED PARTS CAN CREATE UNSAFE CONDITIONS AND ENVIRONMENT.

**CE** 2575/21



**FOR OUTDOOR USE ONLY**  
**PLEASE READ INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY**  
**RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

**Manufactured by:**

**Foshan City Shunde Kangye Electric and Gas Appliance Factory**  
**Jiangcun Industrial Zone, Leliu Town,**  
**Shunde District, Foshan City**  
**Guangdong Province, China. 528322**

**TELEPHONE: 86-757-2552 8613**

**FAX: 86-757-25668996**

## **WARNING**

### ***Hazardous fire or explosion may result if instructions are ignored***

It is the consumer's responsibility to see that the barbecue is properly assembled, installed, and taken care of. Failure to follow instructions in this manual could result in bodily injury and/or property damage.

### **FOR YOUR SAFETY IF YOU SMELL GAS:**

11. Turn off gas supply at bottle.
12. Extinguish all naked flames; do not operate any electrical appliances.
13. Ventilate the area.
14. Check for leaks as detailed in this manual.
15. If odour persists, contact your dealer or gas supplier immediately.

### **PRECAUTIONS:**

9. Leak test all connections after each tank refill.
10. Never check for leaks with a match or open flame.
11. Do not store or use gasoline or other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
12. Any LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

## **Assembly**

**WARNING:** Whilst every effort has been made in manufacture of your barbecue to remove any sharp edge, you should handle all components with care to avoid accidental injury.

**Tools required:** Either a Philips crosshead or flat-bladed screwdriver and either a spanner or a pair of pliers (not included).

### **ASSEMBLY:**

**Please read all instructions thoroughly before proceeding. Find a large, clean area in which to assemble your trolley barbecue. Please refer to the parts list and assembly diagram as necessary. Assembly of the barbecue involves many large components, it is advisable to have two people assemble the unit.**

**NOTICE: Make sure all the plastic protection is ripped off before assembling!**

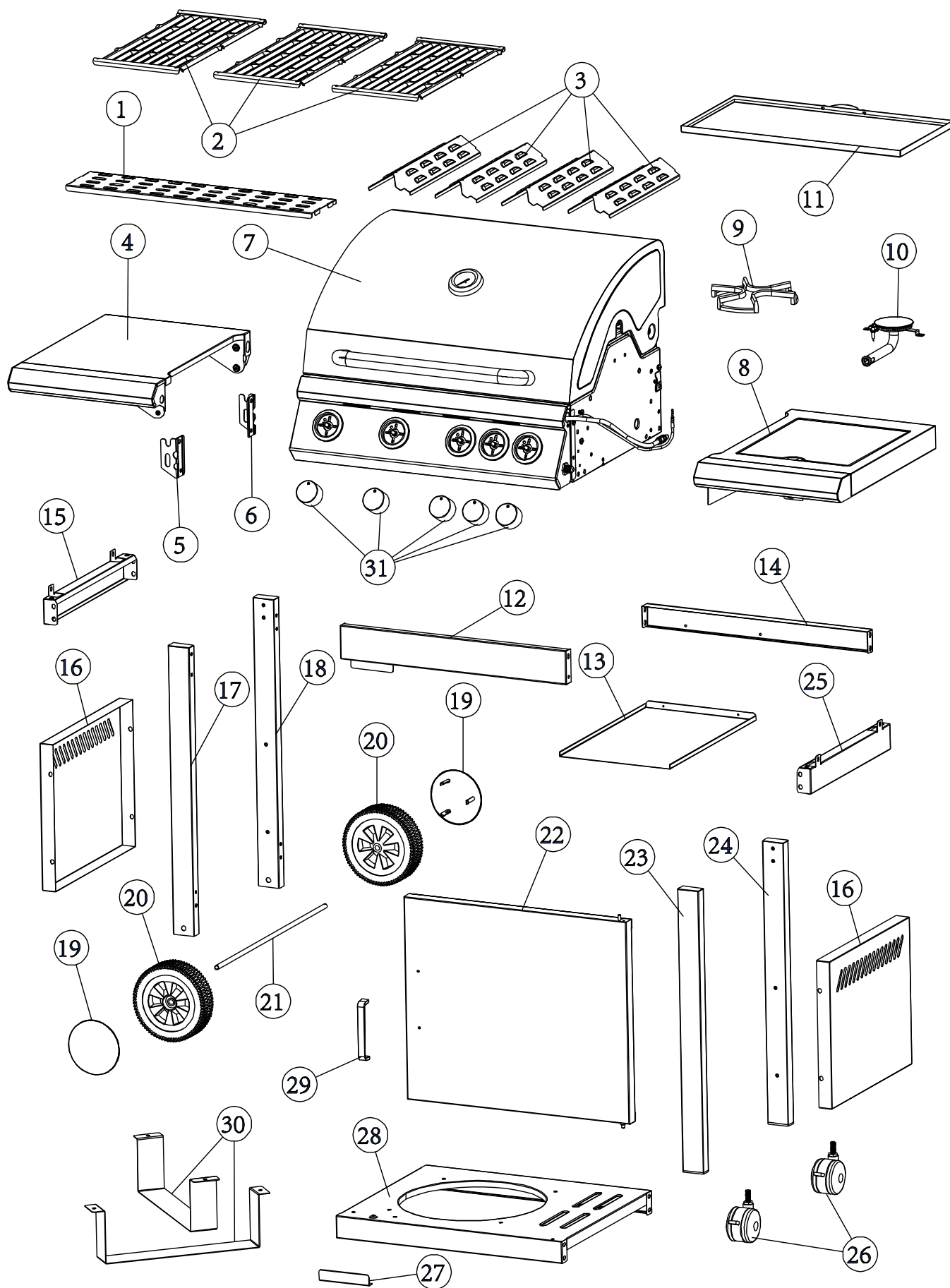
**WARNING:** Do not move the appliance during use.

Turn off gas supply at the gas container when appliance is not in use

Do not modify the appliance.

Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 3 m from side and 3 m from back.







# Exploded view: KYQ-U43S-B



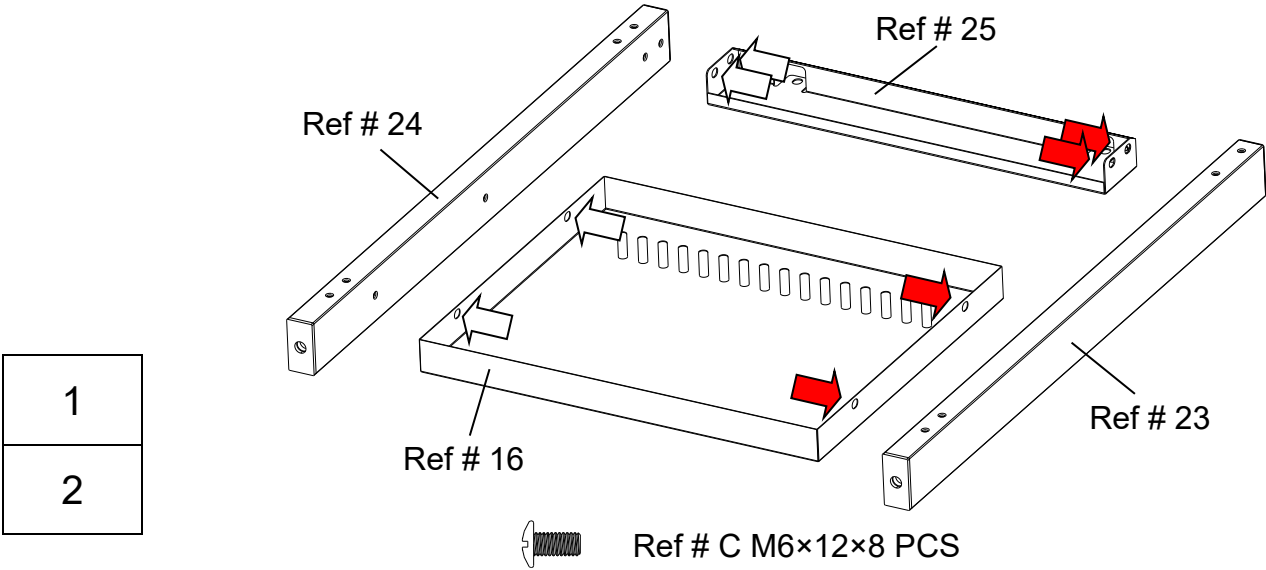
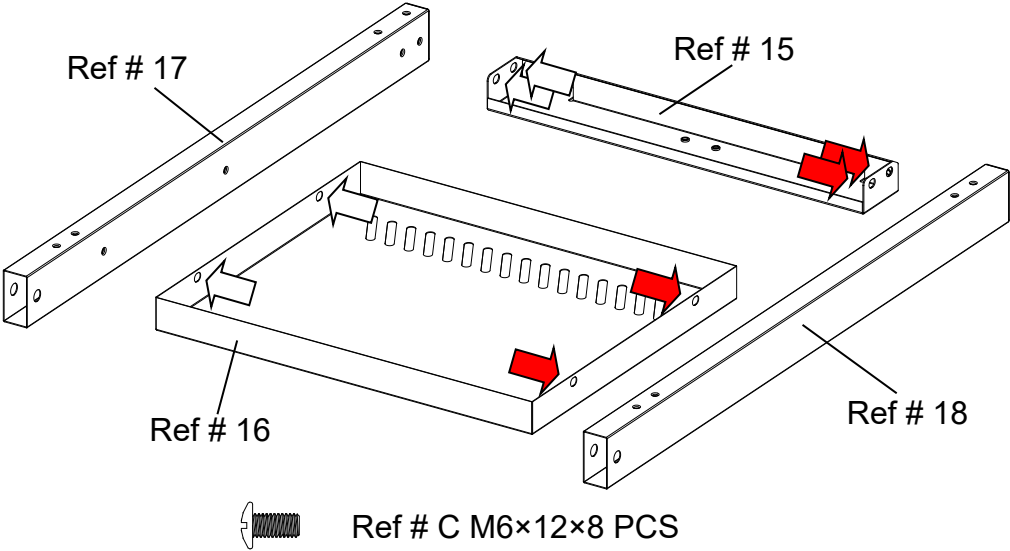
## Part List: KYQ-U43S-B

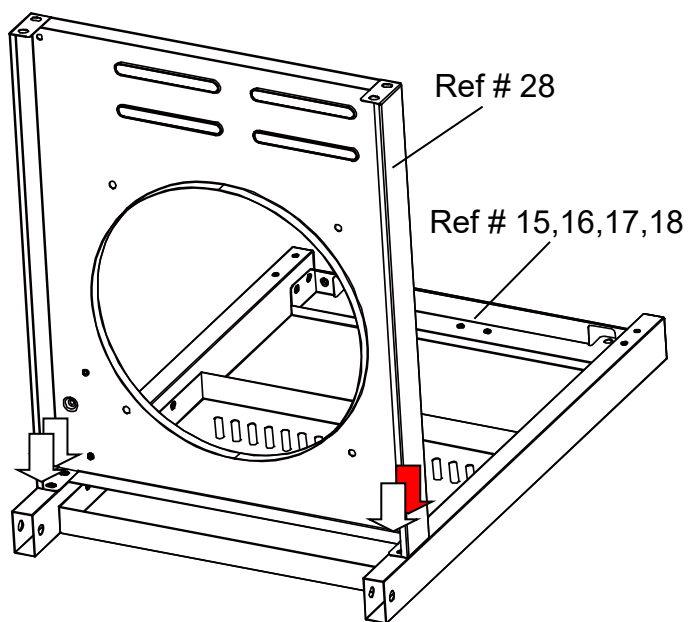
Ref	Description	U43S-B			
1	Cooking rack (sheet)	1			
2	Grill plate (1/3)	3			
3	Flame tamer	4			
4	Left side table shell assembly	1			
5	Side table holder A	1			
6	Side table holder B	1			
7	Grill body assembly	1			
8	Right side burner shell assembly	1			
9	Side burner rack-rotundity	1			
10	Side burner assembly	1			
11	Drip tray	1			
12	Trolley bracket-front	1			
13	Cylinder heat shield	1			
14	Trolley bracket-rear	1			
15	Grill left bracket	1			
16	Trolley side sheet	2			
17	Leg-left front assembly	1			
18	Leg-left rear assembly	1			
19	Wheel cover	2			
20	Wheel-7"	2			
21	Wheel axle	1			
22	Door assembly	1			
23	Leg-right front assembly	1			
24	Leg-right rear assembly	1			
25	Grill right bracket	1			
26	Castor	2			
27	Door baffle-bottom	1			
28	Trolley bottom shelf	1			
29	Door handle	1			
30	Cylinder support	2			
31	Control knob	5			

Hard Wares List: U43S-B

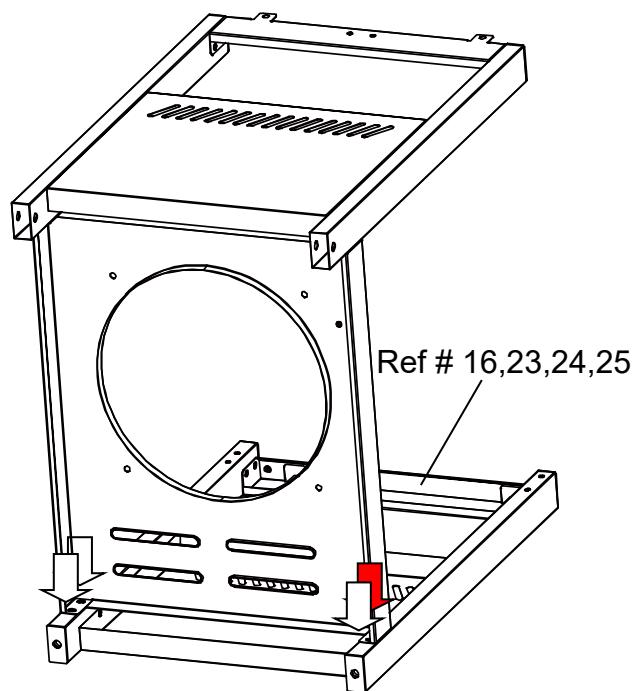
Ref	Description	U43S-B						
A	ST4.2×10 Screw 	2						
B	M4×10 Screw 	2						
C	M6×12 Screw 	45						
D	Axis pad 	2						
E	R Clip 	2						
F	Ø 13 Flat Washer 	2						

ASSEMBLY: KYQ-U43S-B

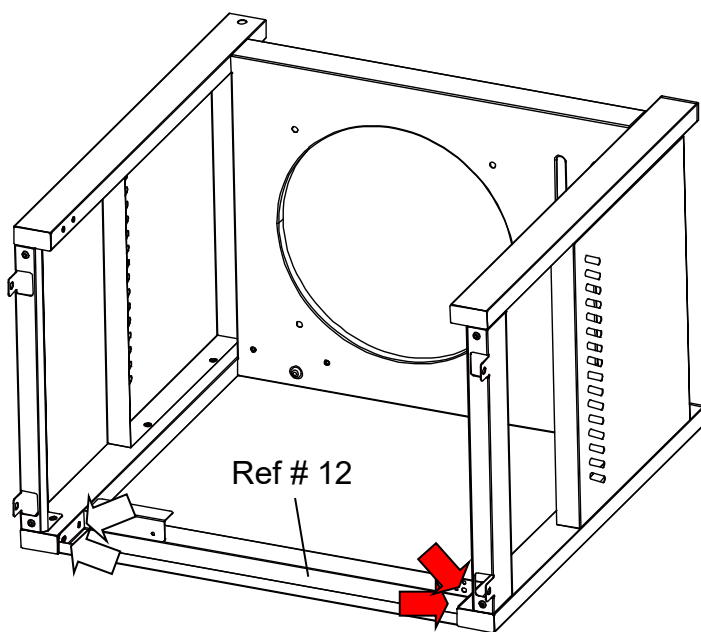




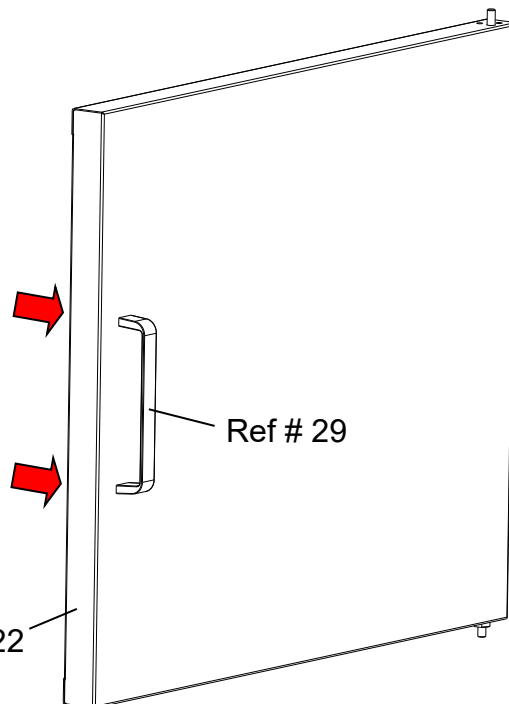
 Ref # C M6×12×4 PCS




 Ref # C M6×12×4 PCS

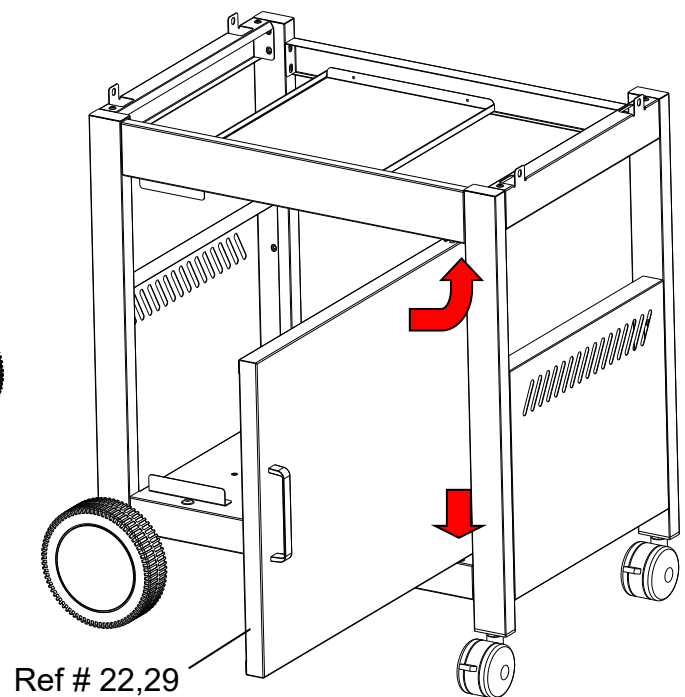
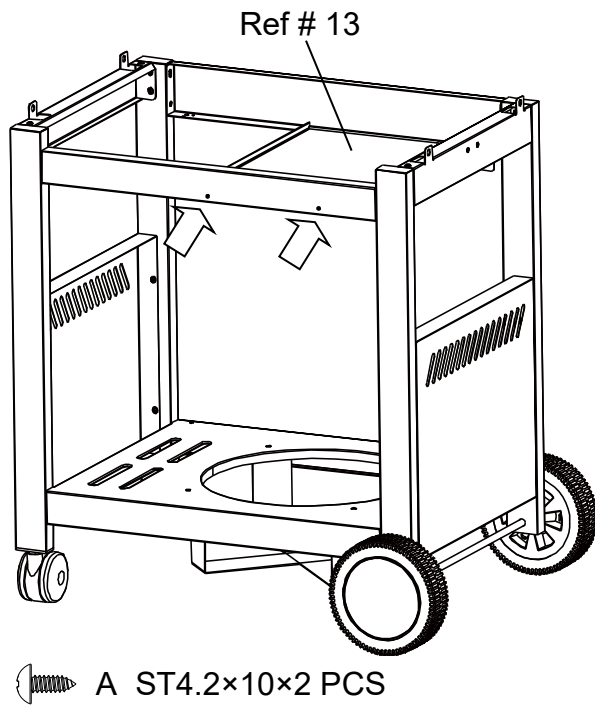
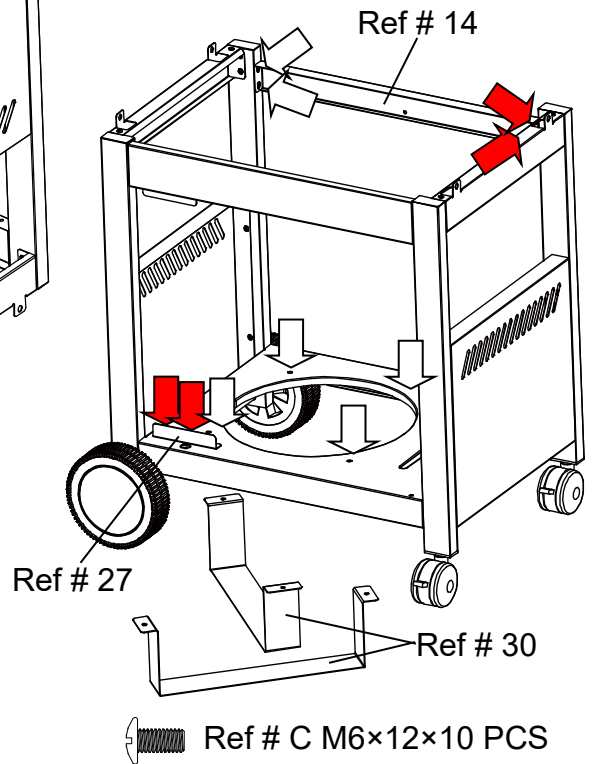
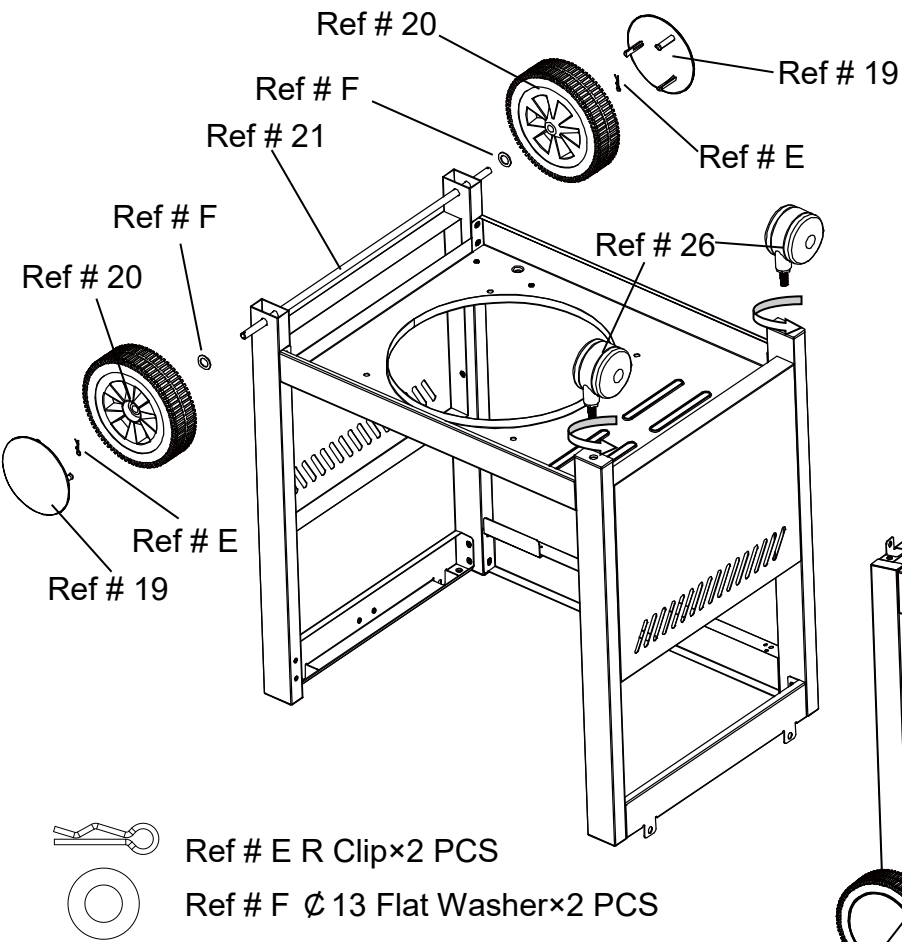


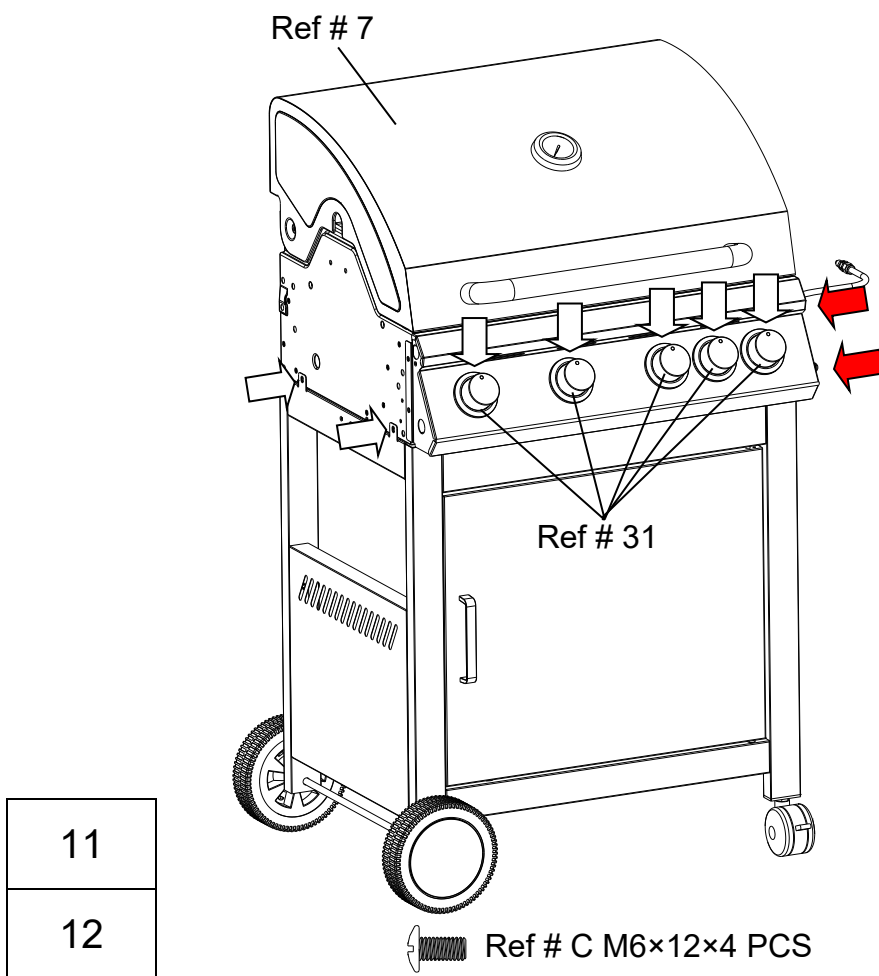
 Ref # C M6×12×4 PCS



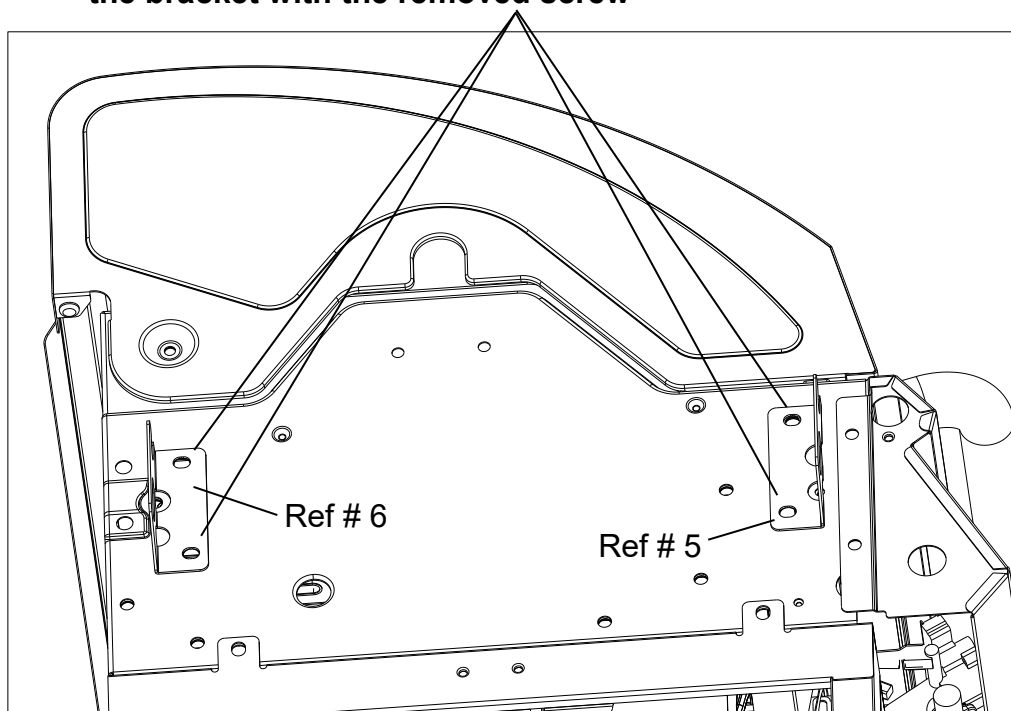
 M4×4×2 PCS (Screws Remover from handle)

3	4
5	6

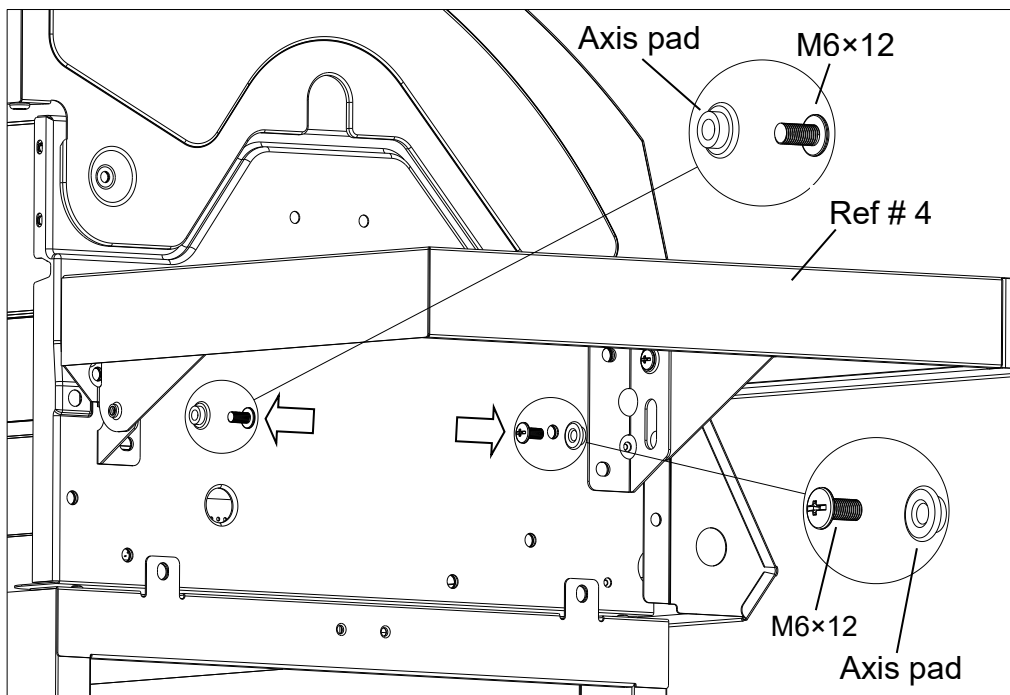






**Remove the M6x12 screws (4 PCS) from the grill, and attach the bracket with the removed screw**



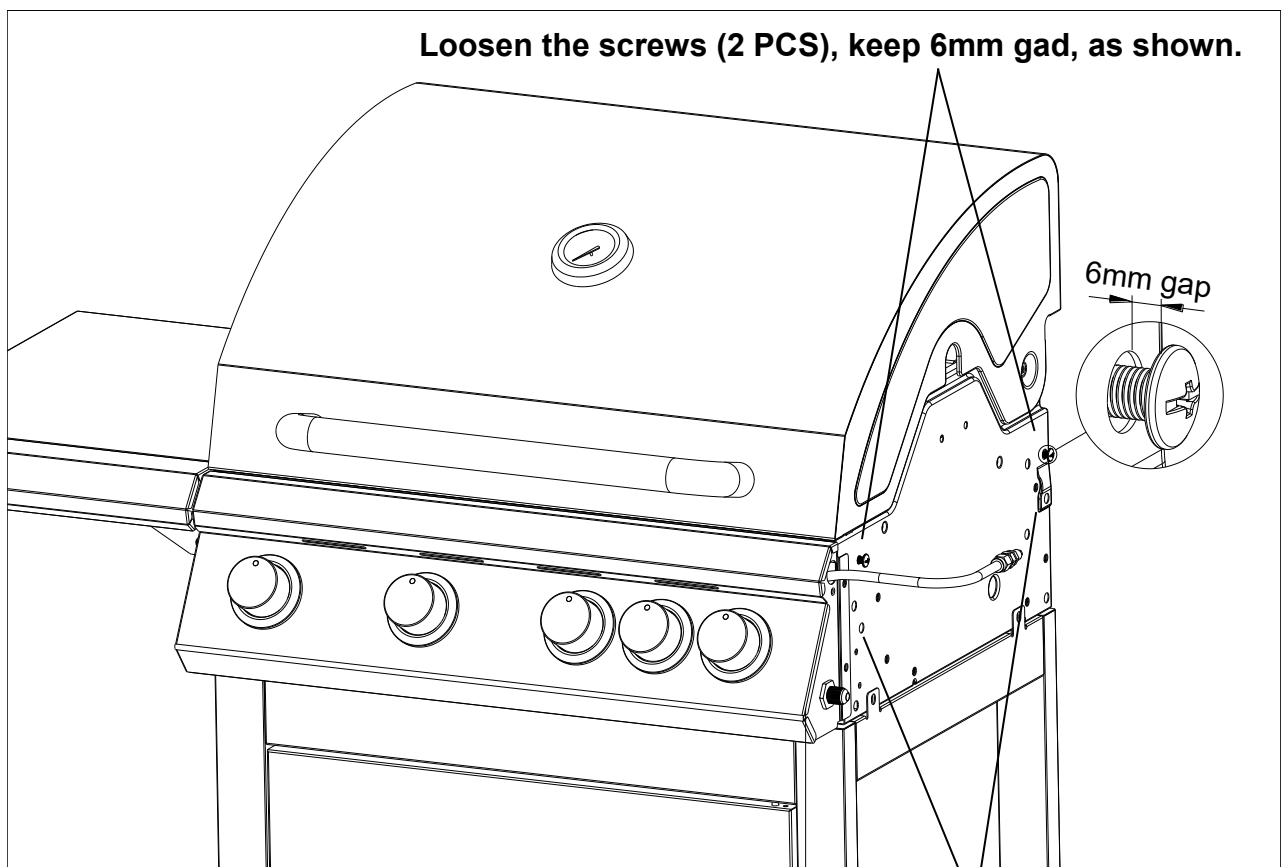




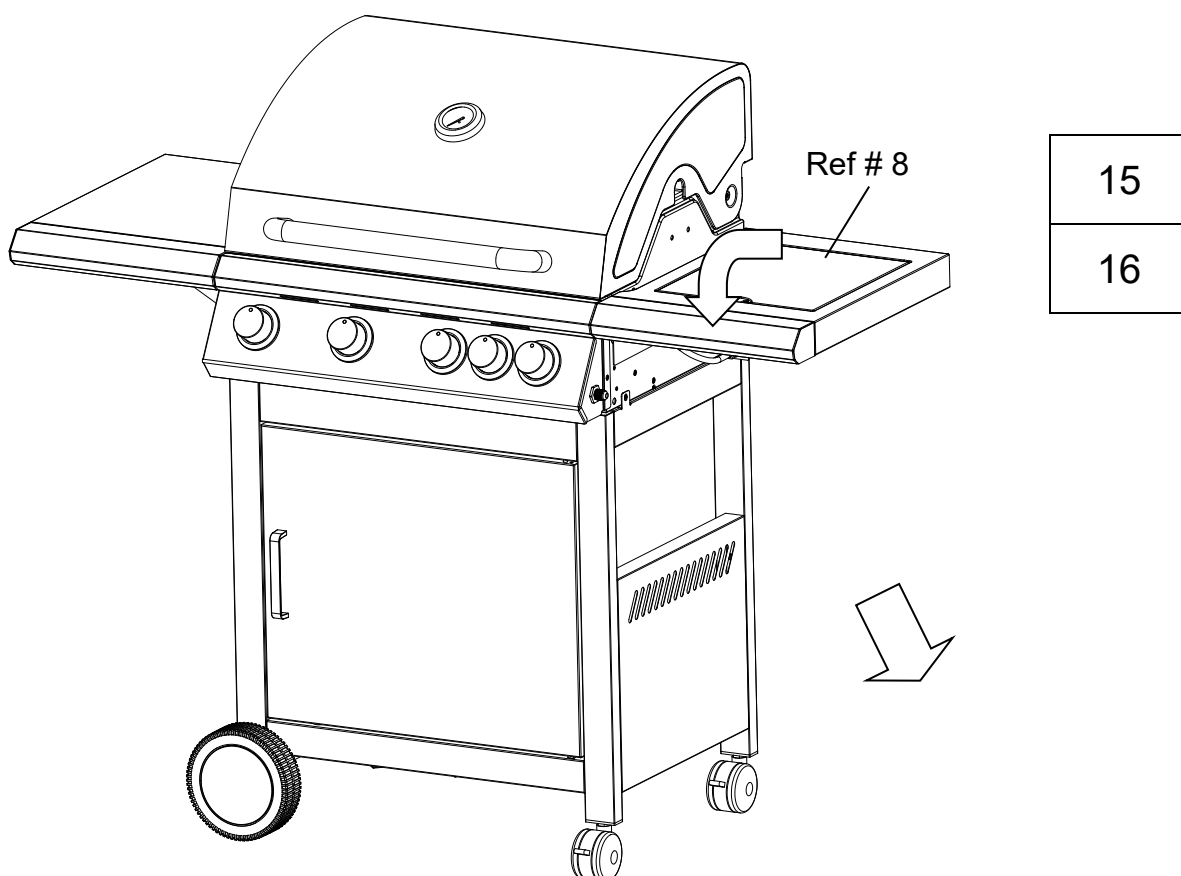
-  Ref # C M6x12x2 PCS
-  Ref # D Axis padx2 PCS

13

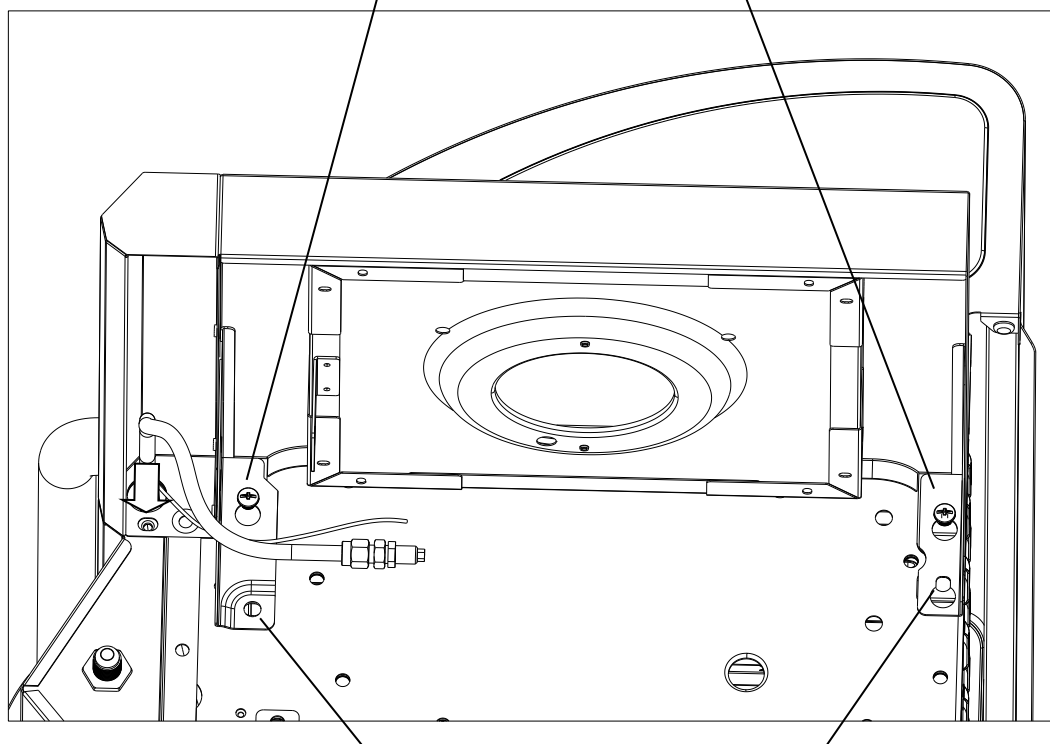
14



**Remove the M6x12 screws (2 PCS) from the grill**



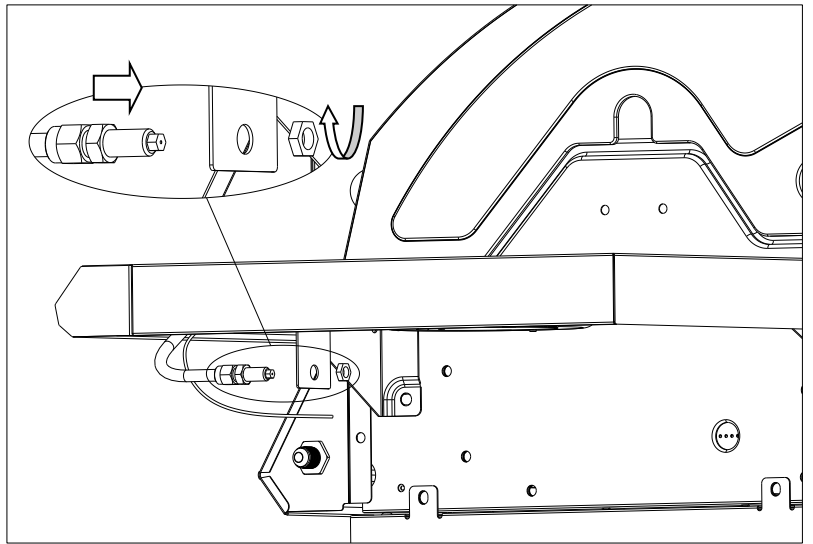
**Hang the right side burner shell assembly on the pre-fixed screws, then tighten the screws with a screwdriver**



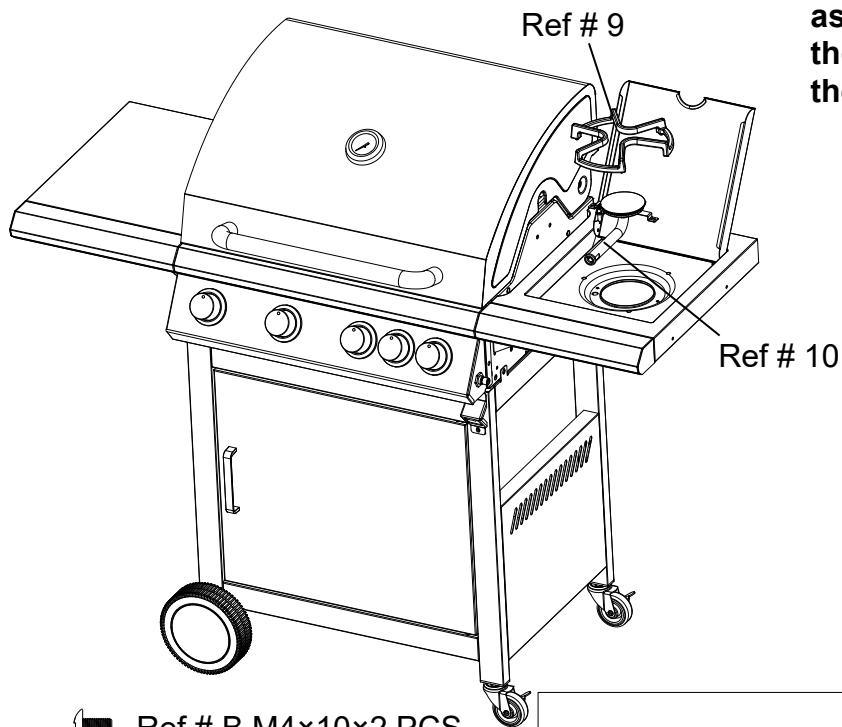
**Attach the right side burner shell assembly with the M6x12 screw (removed 2 PCS, hard ware 1 PC)**



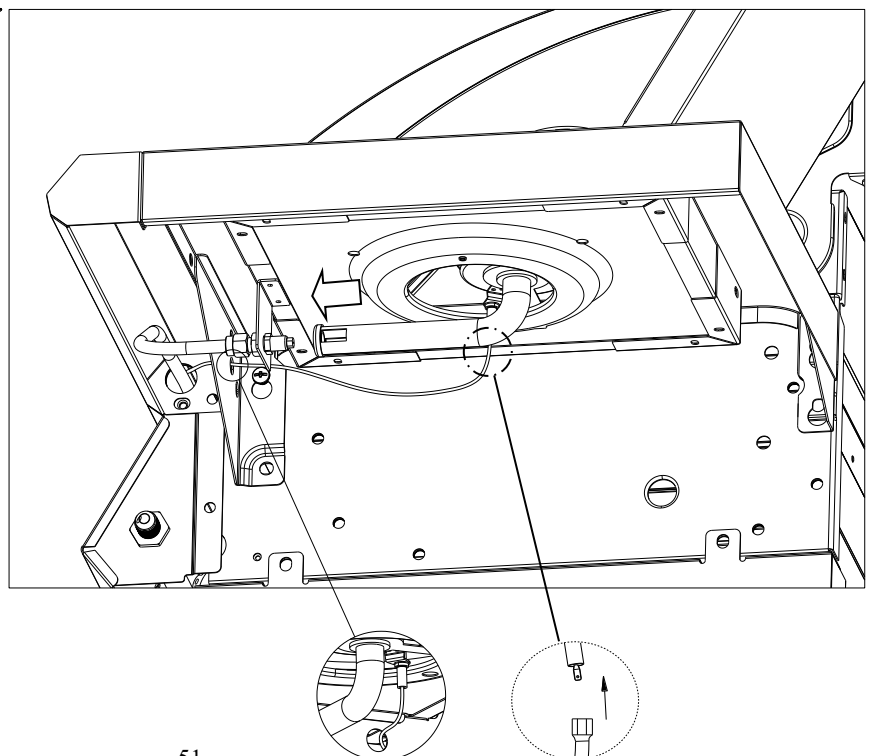
Ref # C M6×12×1 PC



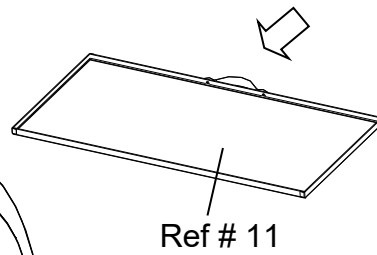
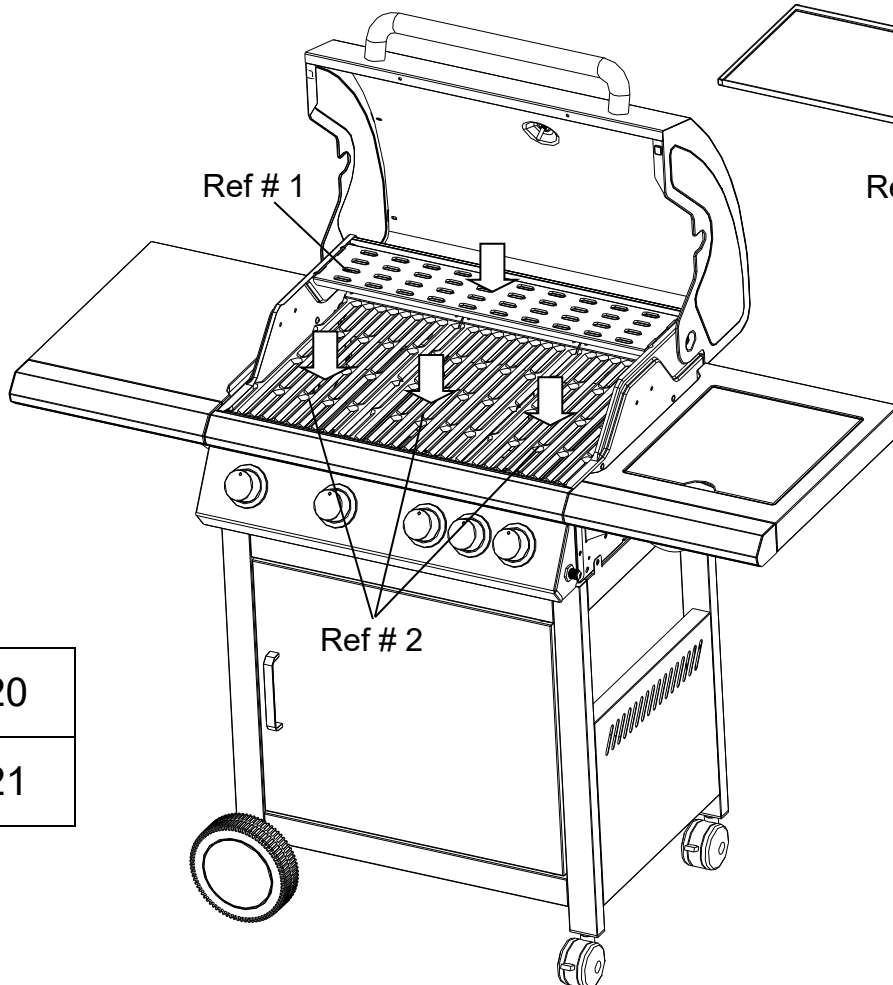
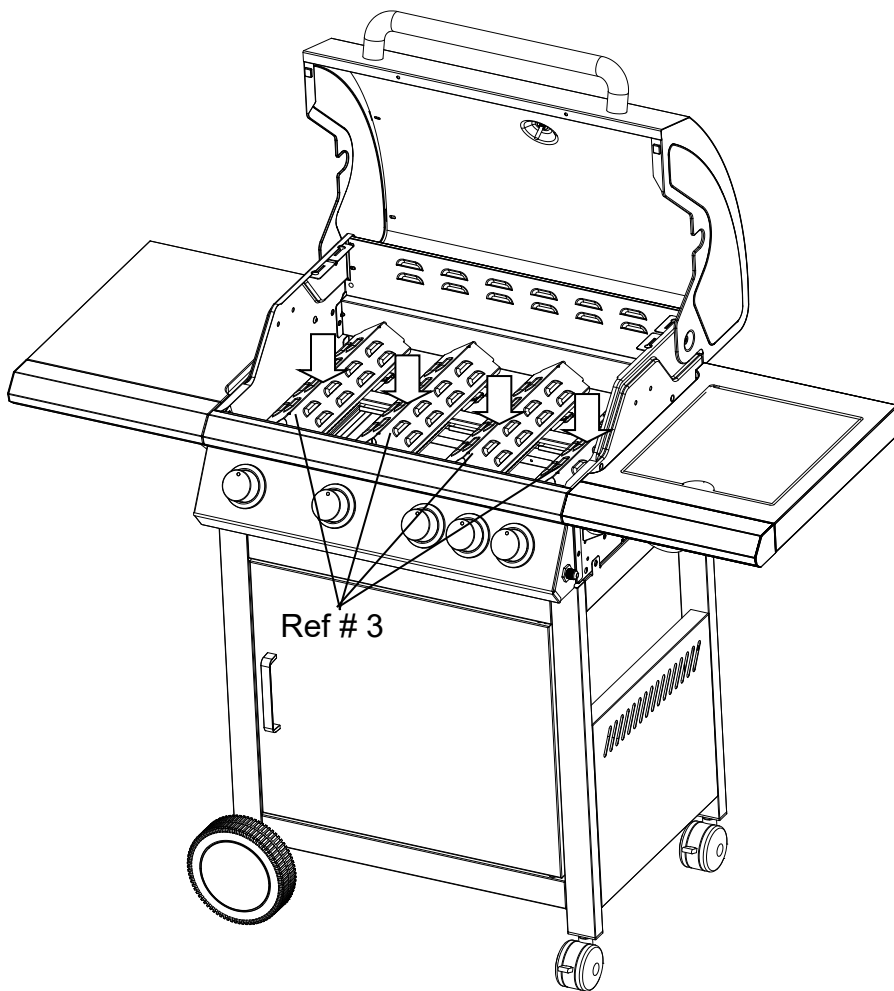
**Remove the nut from the nozzle assembly, attach the nozzle assembly through the hole of bracket, and fix by the nut, as shown.**



 Ref # B M4×10×2 PCS



17
18
19



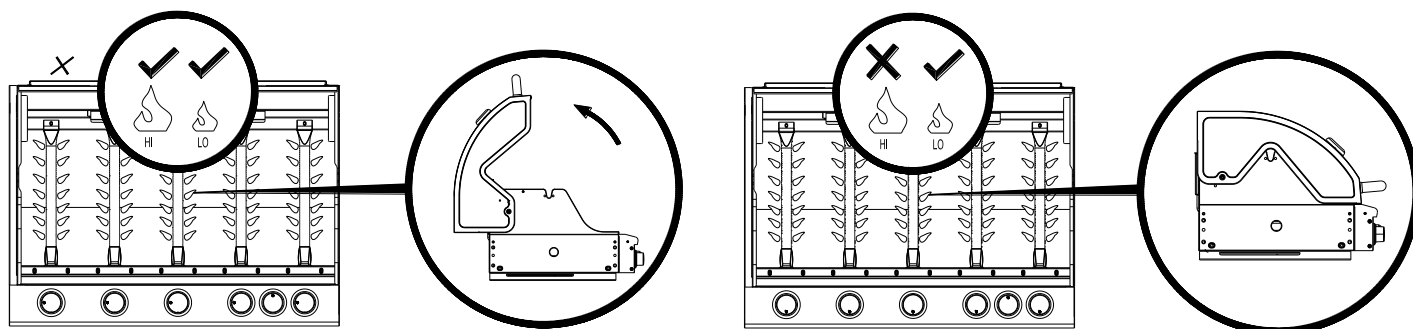
20
21

## Technical Information:

APPLIANCE MANUFACTURED BY:	GUANGDONG KANGYE ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD. <div>CE2575/21</div>		
APPLIANCE CODE:	KYQ-U43S-B		
TOTAL HEAT INPUT: (ALL CATEGORIES)	15.75 kW (1146 g/h) The grill burner is rated at 3.15 kW and the side burner at 3.15 kW.		
APPLIANCE CATEGORY:	I3+(28-30/37) <input type="checkbox"/>		I3B/P(30) <input type="checkbox"/>
TYPES OF GAS:	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixture
GAS PRESSURE:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar
INJECTOR SIZE:	Grill: 0.85 mm Side: 0.85 mm		Grill: 0.85 mm Side: 0.85 mm
IDENTIFICATION CODE:	0359CQ00453		
SERIAL NUMBER DATE CODE	Appliance code-12-0000000		
FOR USE OUTDOORS AND IN WELL VENTILATED AREAS			
WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY			
READ THE INSTRUCTION LITERATURE BEFORE USING THE APPLIANCE.			

- Note:** 1. Diameter dimension of pan use for side burner, must be between 140-240mm  
2. Digits on the injector indicates its size, For example, "0.85" on the injector means injector size is "0.85mm".

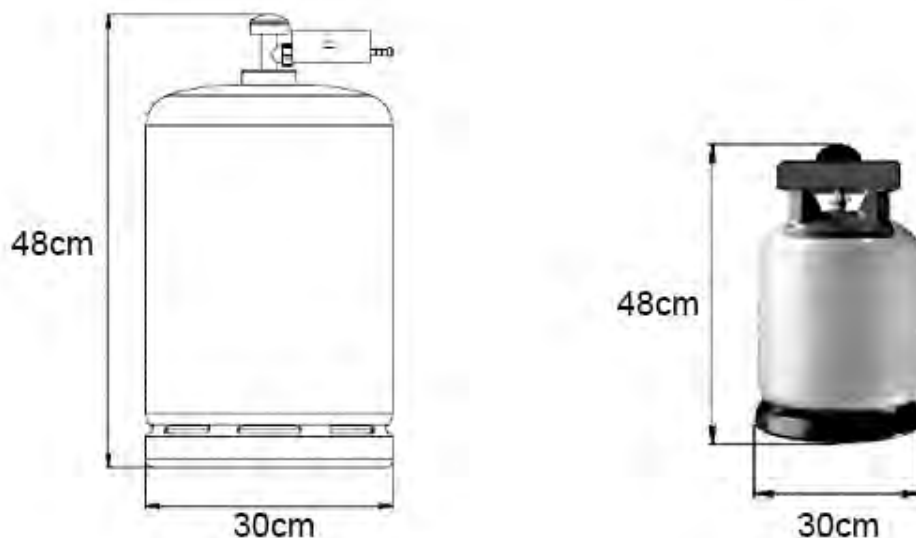
## WARNINGS INFORMATION



## IMPORTANT:

Read the following instructions carefully and be sure your barbecue is properly installed, assembled and cared for. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have any questions concerning assembly or operation, consult your dealer or LPG Gas Company. When used on the ground always place the appliance and cylinder on flat level ground. Never light the GRILL OR REAR BURNERS with the HOOD in the closed position. Never light the SIDE BURNER with the lid in the closed position.

Your barbecue can be used on gas cylinders between 5 kg and 15 kg, and diameter maximum 23.5 cm; height (regulator included) maximum 48 cm. Your barbecue will perform better if propane or LPG mixtures are used. Butane can be used but because of the rate of the appliance the cylinder will tend to freeze and supply gas at reduced pressures affecting the performance of your barbecue. For safety reason – heat creation beneath burner – keep gas cylinder outside bbq-wagon while in use.



**NOTE FOR CONSUMER: Retain for future Reference**

## CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas or LPG mixtures, fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips. For barbecue which set to I3B/P(30), I3+(28-30/37) should use a regulator which operates butane gas at 30 mbar and propane gas at 37 mbar. For I3B/P(50), a regulator operates the butane, propane gas mixture at 50mbar. Ensure the regulator was certified by standard EN16129

Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.

### **Regulator and Hose**

Use only regulators and hose approved for LP Gas at the above pressures. The life expectancy of the regulator is estimated as 2 years.

The use of the wrong regulator or hose is unsafe; always check that you have the correct items before operating the barbecue.

The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. The length of the hose must be 1.5 metres (maximum). Worn or damaged hose must be replaced. Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the barbecue other than at its connection.

## Storage of Appliance

Storage of an appliance indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. When the appliance is not to be used for a period of time it should be stored in its original packaging and stored in a dry dust free environment.

## Gas Cylinder

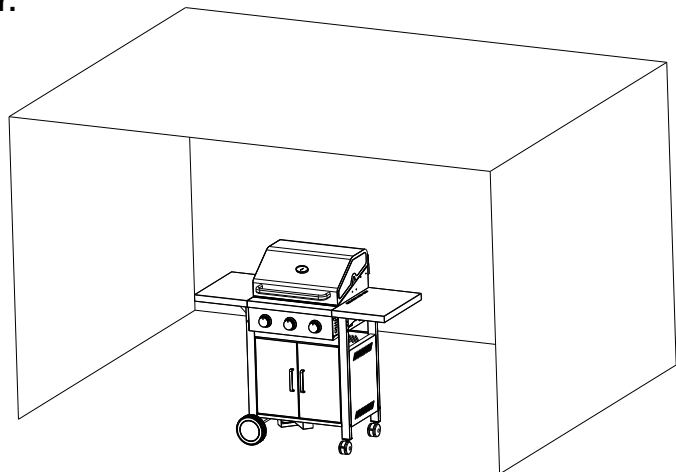
The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! Always keep the cylinder in upright position. during operation. Make sure the cylinder is from any source of flame before you change the cylinder. If the appliance is not in use, the cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance. The gas cylinder must be sited outside the body of the appliance.

Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 50°C. Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. **DO NOT SMOKE.**

This barbecue is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are **no overhead obstructions** and that there is a minimum distance of 1 m from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The barbecue must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct draughts and shall be positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

**Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user. No modifications should be made to any part of this barbecue and repairs and maintenance should only be carried out by a CORGI registered service engineer.**

Since this barbecue has no restriction in the Emission of unburned gas, this barbecue must be installed and/or used outdoors or in an amply ventilated area. Were this BBQ in an amply ventilated area, the area must have at least 25% of the surface (sum of the wall surface) area open.



## Connection to Appliance

Before connection, ensure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator, burner and burner ports. Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice. A clogged burner can lead to a fire beneath the appliance.

Clean burner holes with a heavy-duty pipe cleaner.

Fit the hose to the appliance using a spanner to tighten it onto the connection thread. If the hose is replaced it must be secured to the appliance and regulator connections with hose clips. Disconnect the regulator from the cylinder (according to the directions supplied with the regulator) when the barbecue is not in use.

The Barbecue must be used in a well ventilated area. Do not obstruct the flow of combustion air to the burner when the barbecue is in use. **ONLY USE THIS BARBECUE OUTDOORS.**

### BEFORE USE CHECK FOR LEAKS

Never check for leaks with a naked flame, always use a soapy water solution

## TO CHECK FOR LEAKS

Make 2-3 fluid ounces of leak detecting solution by mixing one part washing up liquid with 3 parts water.

Ensure the control valve is "OFF".

Connect the regulator to the cylinder and ON/OFF valve to the burner, ensure the connections are secure then turn ON the gas.

Brush the soapy solution onto the hose and all joints. If bubbles appear you have a leak, which must be rectified before use.

Retest after fixing the fault

Turn OFF the gas at the cylinder after testing.

If leakage is detected and cannot be rectified. Do not attempt to cure leakage but consult your gas dealer.

## Lighting Instructions for barbecue

1. Open the hood of the barbecue before attempting to light the burners.
2. Turn all the control knobs clockwise to "OFF" position.
3. Connect the regulator to the gas bottle. Turn the gas supply "ON" at the regulator. Check with the use of soapy water for any gas leakage between the bottle and the regulator.
4. Push down the front left control knob and keep pressing whilst turning anti-clockwise to the "HIGH" position (a clicking sound is heard), this will light the left hand burner. Observe if the burner has lit. If not repeat this process.
5. If the burner has not lit after retrying wait 5 minutes and repeat step 4.
6. Adjust the heat by turning the knob to the High/Low position.
7. If the burner does not light. Light the appliance with a match using the lighting hole in the side of the appliance. Consult your gas dealer to rectify the ignition.
8. To turn the barbecue 'OFF' turn the cylinder valve or regulator switch to the 'OFF' position and then turn the control knob on the appliance clockwise to the 'OFF' position.

**Warning:** If the burner fails to ignite, turn the control knob off (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight with ignition sequence.

## Lighting Instructions (Side burner)

1. Open the lid of the side burner.
2. Push down the side burner control knob and keep pressing whilst turning anti-clockwise to the "HIGH" position (a clicking sound is heard), this will light the side burner. Observe if the burner has lit. If not repeat this process.
3. If the burner has not lit after retrying wait 5 minutes and repeat step 2.
4. Adjust the heat by turning the knob to the High/Low position.
5. If the burner does not light. Light the appliance with a match using a long match or taper. Consult your gas dealer to rectify the ignition.
6. To turn the side burner 'OFF', turn the control knob clockwise to the 'OFF' position. If you wish to turn the complete barbecue 'OFF' turn the cylinder valve or regulator switch to the 'OFF' position and then turn the control knob on the appliance clockwise to the 'OFF' position.

**Warning:** If the burner fails to ignite, turn the control knob off (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight with ignition sequence.

**Warning:** If the burner fails to ignite, turn the control knob off (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight with ignition sequence.



Before cooking for the first time, operate the barbecue for about 15 minutes with the lid closed and the gas turned on LOW. This will “heat clean” the internal parts and dissipate odour from the painted finish.

Clean your barbecue after each USE. DO NOT use abrasive or flammable cleaners, as it will damage the parts of the product and may start a fire. Clean in warm soapy water.

**WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away from the hot appliance at all times (even while cooling down!). It is recommended that protective gloves (eg oven gloves) be used when handling particularly hot components.

## **CLEANING AND CARE**

**CAUTION:** All cleaning and maintenance should be carried out when the barbecue is cool and with the fuel supply turned OFF at the gas cylinder.

### **CLEANING**

“Burning off” the barbecue after every use (for approx 15 minutes) will keep excessive food residue to a minimum.

### **OUTSIDE SURFACE**

Use mild detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.

If the inside surface of the barbecue lid has the appearance of peeling paint, baked on grease build-up has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong hot soapy water solution. Rinse with water and allow to completely dry. NEVER USE OVEN CLEANER.

### **INTERIOR OF BARBECUE BOTTOM**

Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad then wash with a soapy water solution. Rinse with water and allow to dry.

### **WOODEN SURFACES**

Wash with a soft cloth and hot soapy water solution. Rinse with water. Do not use abrasive cleaners, degreasers or a concentrated barbecue cleaner on wooden parts.

### **COOKING GRID**

Use a mild soapy water solution. Non-abrasive scouring power can be used on stubborn stains then rinse with water.

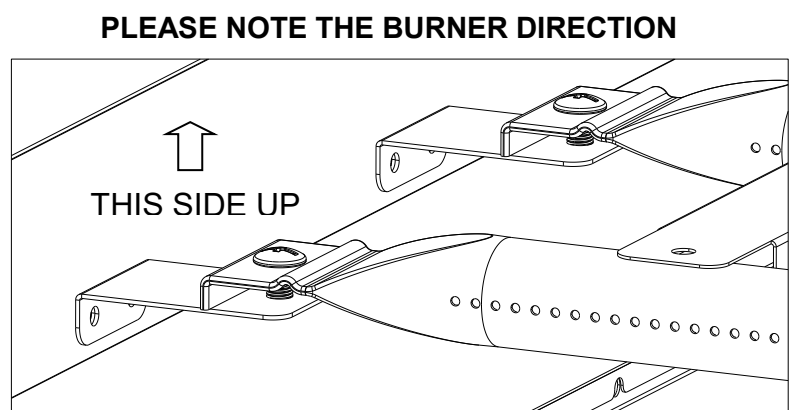
### **CLEANING THE BURNER ASSEMBLY**

Turn the gas OFF at the control knob and disconnect the cylinder.

Remove cooling grate.

Clean the burner with a soft brush or blow clean with compressed air and wipe with a cloth.

Clean any clogged ports with a pipe cleaner or stiff wire (such as an opened paper clip).



Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with a new burner. Reinstall the burner, check to ensure that the Gas valve orifices are correctly positioned and secured inside the burner inlet (venturi).

## SERVICING

Your gas barbecue should be serviced annually by a competent registered person.

## TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burners will not light using the ignition system	1.LP gas cylinder is empty 2.faulty regulator 3.obstructions in burner 4.obstructions in gas jets or gas hose 5. electrode wire loose or disconnected on electrode or ignition unit 6.electrode or wire is damaged faulty pushbutton igniter	1.replace with full cylinder 2.have regulator checked or replace 3.clean burner 4.clean jets and gas hose 5.reconnect wire 6.change electrode and wire change igniter
Burner will not light with a match	1.LG gas cylinder is empty 2.Faulty regulator 3.Obstructions in burner 4.Obstructions in gas jets or gas hose	1.Replace with full cylinder 2.Have regulator checked or replace 3.Clean burner 4.Clean jets and gas hose
Low flame or flashback (fire in burner tube-a hissing or roaring noise may be heard)	1.LP gas cylinder too small 2.Obstructions in burner 3.Obstructions in gas jets or gas hose 4.Windy conditions	1.Use larger cylinder 2.Clean burner 3.Clean jets and gas hose 4.Use BBQ in a more sheltered position

## How to maintain your BBQ

- 1 Wipe over the stainless steel surface with rusty resistant oil when you storage the BBQ or after used.



2. Fit a rainproof cover over the BBQ when it is not in use.



## VERY IMPORTANT INFORMATION

### **CARE AND PROTECTION OF STAINLESS STEEL SURFACES**

Your BBQ features Stainless Steel components, using moderate grade Stainless Steels. All Stainless Steel grades require a level of care and protection to retain their appearance. **Stainless Steels are not immune to corrosion and neither are they maintenance-free, contrary to popular public perception.** Even the highest marine grades of Stainless Steel require frequent cleaning with fresh water to avoid oxidation and other corrosive issues.

Modern tastes dictate that your BBQ features Stainless Steel with a brushed finish. This brushed finish is attained by running Stainless Steel sheets through an abrasive process that removes the mirror finish and leaves the brushed finish. Brushed-finish Stainless Steel requires frequent cleaning and care, to maintain its quality of appearance. Without adequate care it is realistic to expect that it will show signs of corrosion in time.

**Stainless Steel is definitely not a maintenance-free material. Cleanliness and Stainless Steel are closely related.**

After assembly, **we recommend that owners apply a thin layer of Olive Oil with a clean rag, to all exposed Stainless Steel areas.** This should then be polished in and buffed off with another clean rag to a non-oily finish. This process will aid protection against dirt and other corrosive contaminants, by providing a temporary food-safe shield. The Olive Oil layer also makes later polishing and removal of fingerprints easier. This process should be repeated frequently when cleaning your grill.

**You may have bought a protective cover for your BBQ.** It is recommended that a BBQ cover should be used at all times when the BBQ is not in use to protect your investment. **However it is vital to understand that unless the BBQ is cool, clean and dry when the cover is fitted, use of a cover can in fact be detrimental.** A cover placed on a warm, wet or unclean BBQ (or any mix of these factors) can in fact be a very effective corrosion breeder!

For this reason, **the BBQ should always be cool, cleaned of any surface contaminants or dirt and be thoroughly dry before a protective cover is fitted.** This is especially important before a BBQ is stored for any length of time i.e. if the BBQ doesn't get frequent use, or when the BBQ is stored away over winter months.

In order to maintain the quality of the finish of your Stainless Steel BBQ, the owner must be vigilant with care and maintenance according to this advice.

**Look after your investment carefully and it will serve you well for many years to come.**

# **ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO**

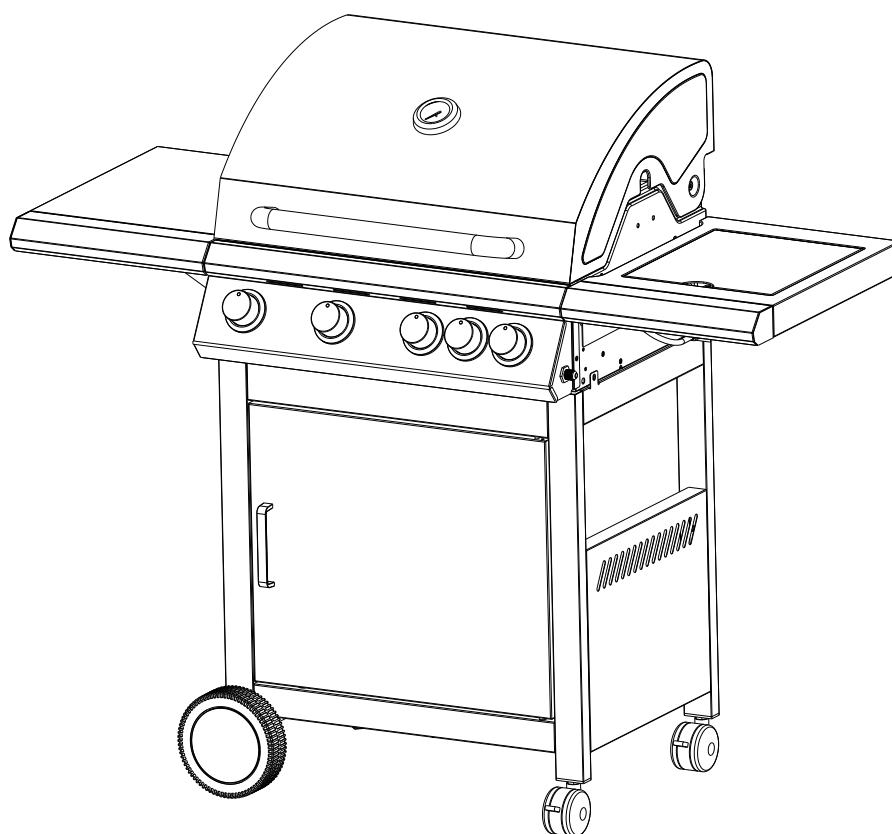
Modello: KYQ-U43S-B

UTILIZZARE SOLO IL TUBO FLESSIBILE E IL RACCORDO IN DOTAZIONE!

SE È NECESSARIA UNA SOSTITUZIONE, RIVOLGERSI AL NOSTRO SERVIZIO CLIENTI O AL PROPRIO RIVENDITORE LOCALE.

L'USO DI PARTI NON AUTORIZZATE PUÒ DETERMINARE CONDIZIONI NON SICURE NELLE IMMEDIATE VICINANZE.

**CE** 2575-21



**UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO  
LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DEL MONTAGGIO  
CONSERVARE QUESTO MANUALE PER FUTURE CONSULTAZIONI**

## **AVVERTENZA**

*Si possono verificare incendi o esplosioni pericolose qualora non vengano seguite le istruzioni.*

L'utilizzatore deve assicurarsi che il barbecue sia montato, assemblato e utilizzato correttamente. Il mancato rispetto delle istruzioni di questo manuale può provocare lesioni personali e/o danni materiali.

### **PER LA PROPRIA SICUREZZA IN CASO DI ODORE DI GAS:**

1. Chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.
2. Spegnerne tutte le fiamme aperte; non azionare apparecchi elettrici.
3. Aerare l'ambiente.
4. Controllare le perdite come descritto nel manuale.
5. Se l'odore persiste, contattare immediatamente il proprio rivenditore o fornitore di gas.

### **PRECAUZIONI:**

1. Dopo ogni riempimento del serbatoio, verificare l'eventuale presenza di perdite in tutti i raccordi.
2. Non effettuare mai prove di tenuta con un fiammifero o con fiamme libere.
3. Non conservare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili vicino a questo o altri apparecchi.
4. Tutte le bombole del gas che non sono collegate per l'uso non devono essere conservate in prossimità di questo o altri apparecchi.

## **Montaggio**

**AVVERTENZA:** Nonostante tutti gli sforzi compiuti nella fabbricazione del barbecue per rimuovere ogni spigolo vivo, occorre maneggiare tutti i componenti con cura per evitare lesioni accidentali.

**Attrezzi necessari:** Un cacciavite a croce o a taglio e una chiave (chiave multifunzione inclusa) oppure una pinza.

### **MONTAGGIO:**

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di procedere. Trovare una zona ampia e pulita per montare il proprio barbecue. Fare riferimento all'elenco delle parti e allo schema di montaggio, se necessario. Il montaggio del barbecue comprende l'impiego di molti componenti di grandi dimensioni. Si consiglia quindi di montare l'apparecchio assistiti da una seconda persona.

**NOTA: Assicurarsi che tutte le protezioni di plastica siano rimosse prima del montaggio!**

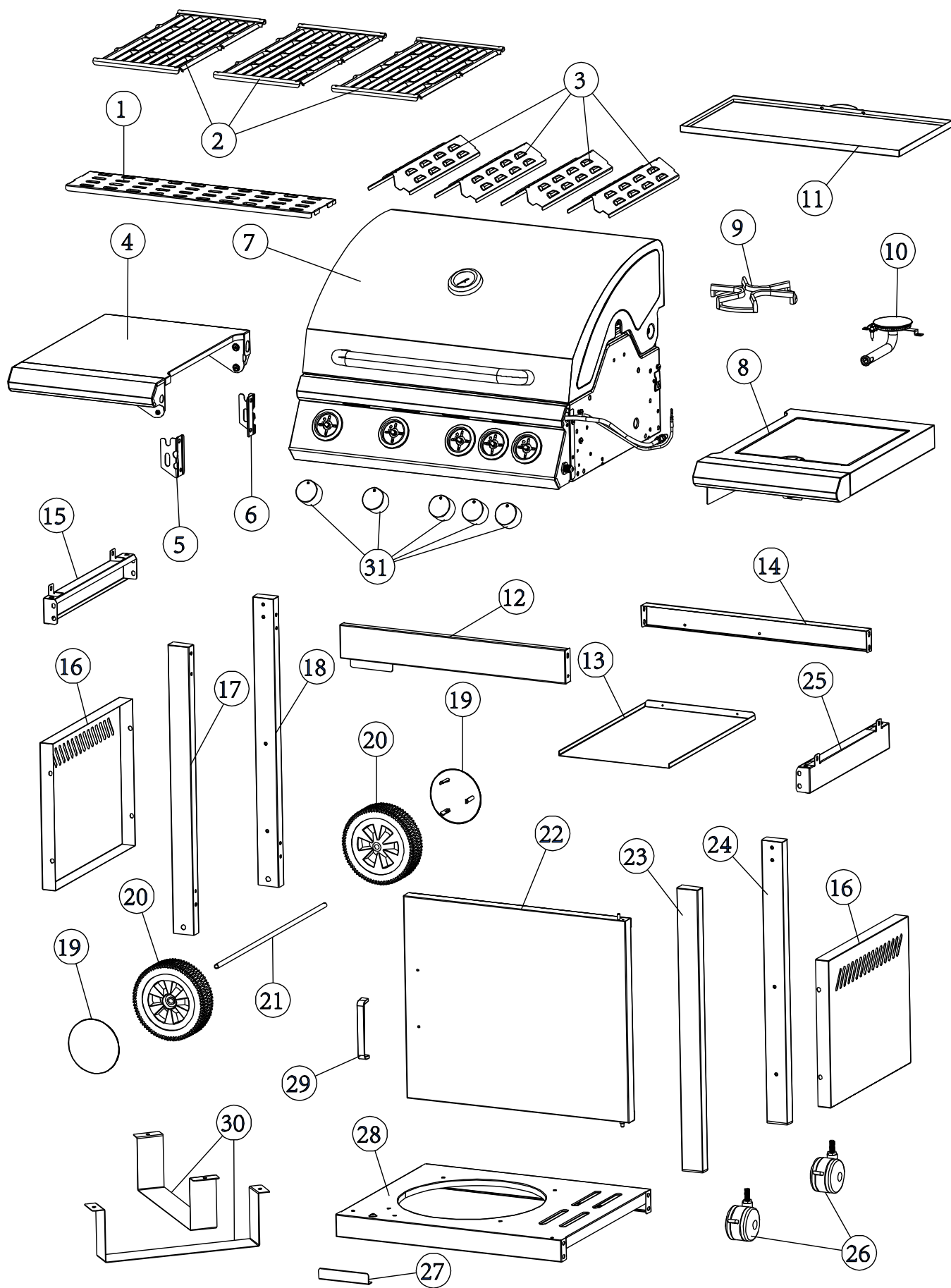
**AVVERTENZA:** Non spostare l'apparecchio durante l'utilizzo.

Chiudere l'alimentazione del gas e la bombola del gas quando l'apparecchio non è in uso.

Non apportare alcuna modifica all'apparecchio.

La distanza minima dei lati e del retro dell'apparecchio da materiali infiammabili è di 3 metri (sui lati) e 3 metri (sul retro).







# Vista esplosa: KYQ-U43S-B



## Elenco delle parti: KYQ-U43S-B

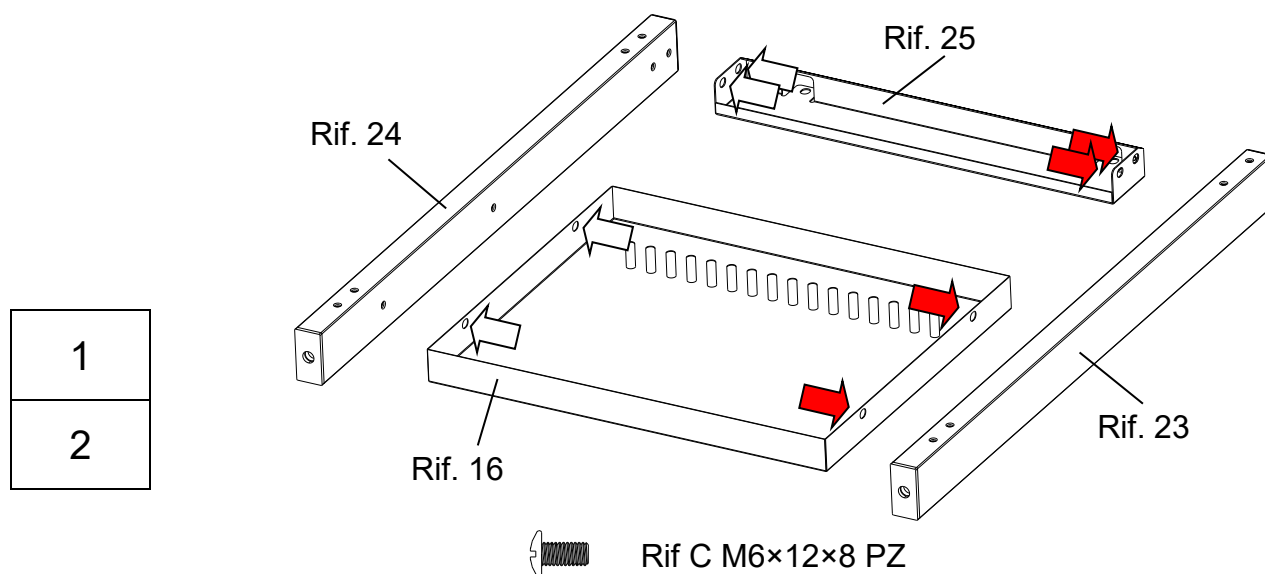
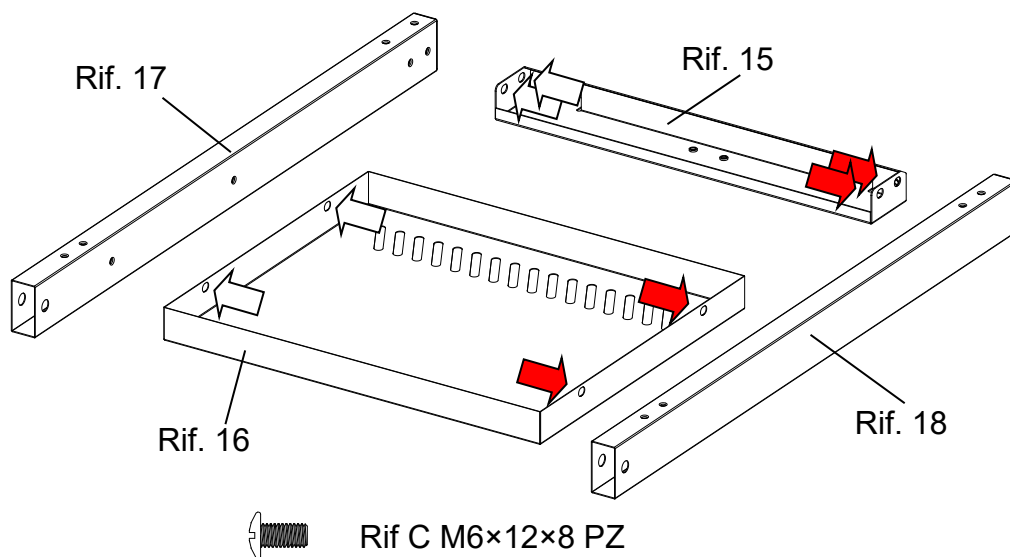
N.	Descrizione	U43S-B			
1	Ripiano di cottura	1			
2	Griglia (1/3)	3			
3	Diffusore di fiamma	4			
4	Tavolino laterale sx ripiegabile	1			
5	Supporto tavolino laterale (A)	1			
6	Supporto tavolino laterale (B)	1			
7	Unità griglia	1			
8	Tavolino laterale destro con bruciatore	1			
9	Griglia circolare bruciatore laterale	1			
10	Bruciatore laterale	1			
11	Vaschetta raccogliocce	1			
12	Mensola frontale barbecue	1			
13	Scudo termico bombola gas	1			
14	Mensola posteriore barbecue	1			
15	Mensola laterale sx barbecue	1			
16	Copertura laterale barbecue	2			
17	Gamba barbecue sinistra, lato frontale	1			
18	Gamba barbecue sinistra, lato posteriore	1			
19	Copriruota	2			
20	Ruota 7"	2			
21	Asse ruota	1			
22	Sportello barbecue	1			
23	Gamba barbecue destra, lato frontale	1			
24	Gamba barbecue destra, lato posteriore	1			
25	Mensola laterale dx barbecue	1			
26	Rotelle con freno	2			
27	Stop anta	1			
28	Pannello inferiore barbecue	1			
29	Maniglia sportello barbecue	1			
30	Supporto bombola gas	2			
31	Manopola	5			



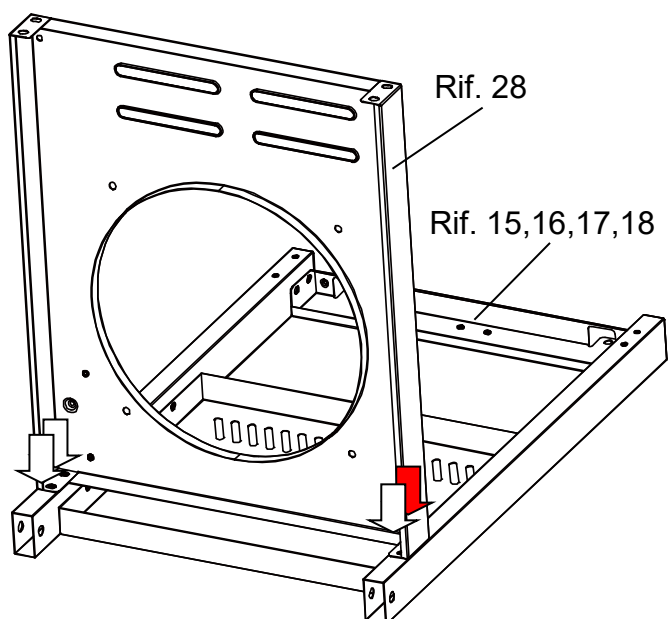
N.	Descrizione		U43S-B				
A	Vite ST4.2×10		2				
B	Vite M4×10		2				
C	Vite M6×12		45				
D	Cappello asse		2				
E	Copiglia elastica		2				
F	Rondella Ø 13		2				

### Elenco dei componenti: KYQ-U43S-B

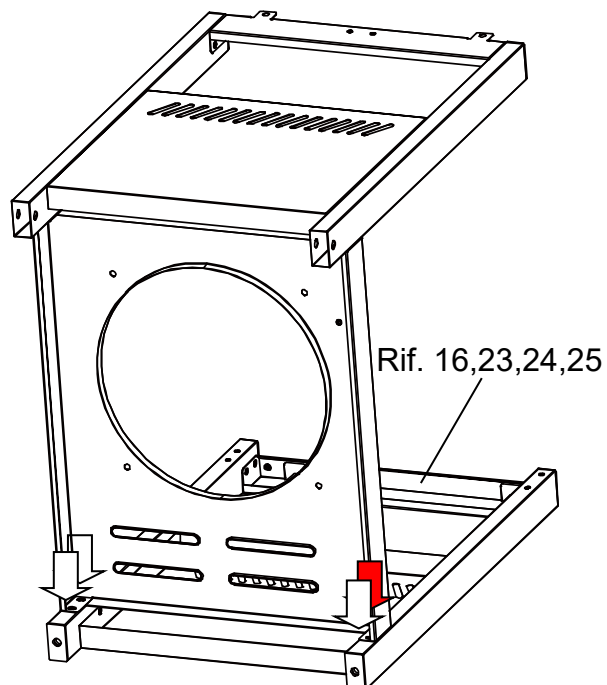
### MONTAGGIO: KYQ-U43S-B



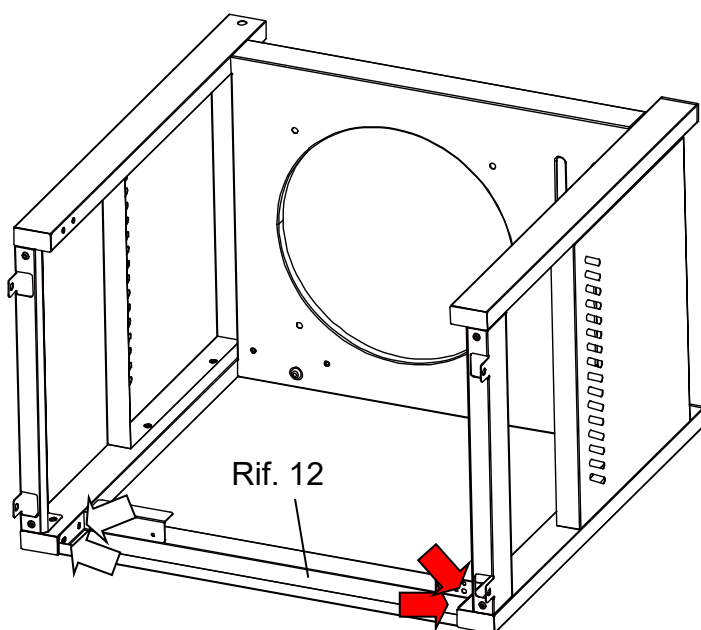
1
2



Rif. C M6×12×4 PZ

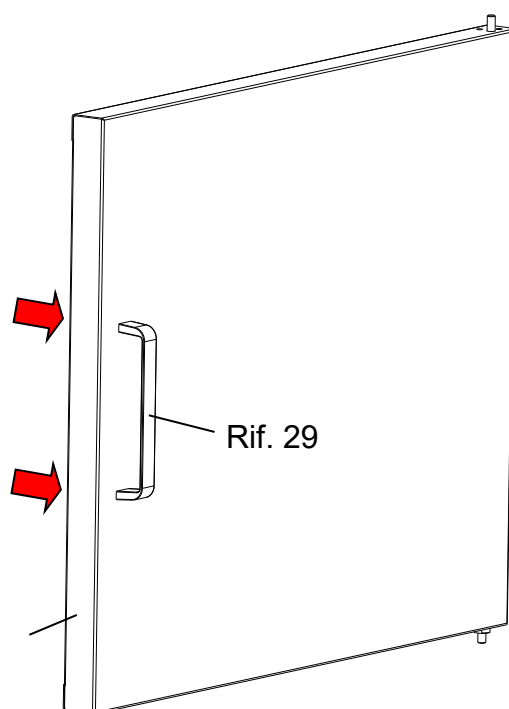


Rif. C M6×12×4 PZ

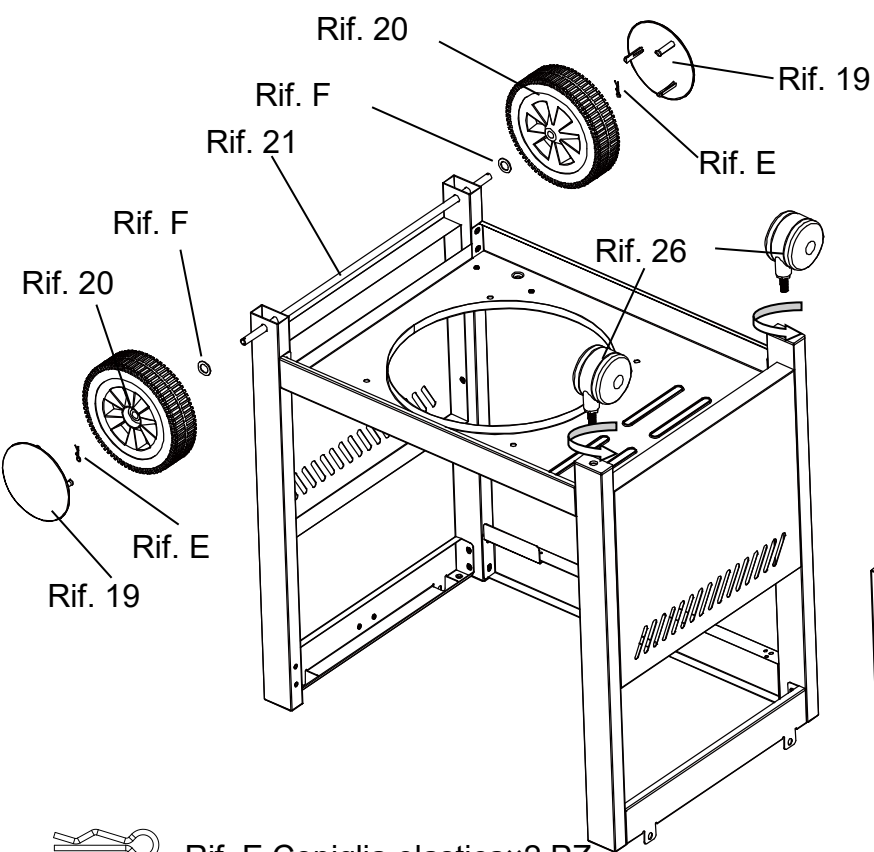


Rif. C M6×12×4 PZ

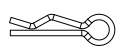
3	4
5	6



M4×4×2 PZ (viti)



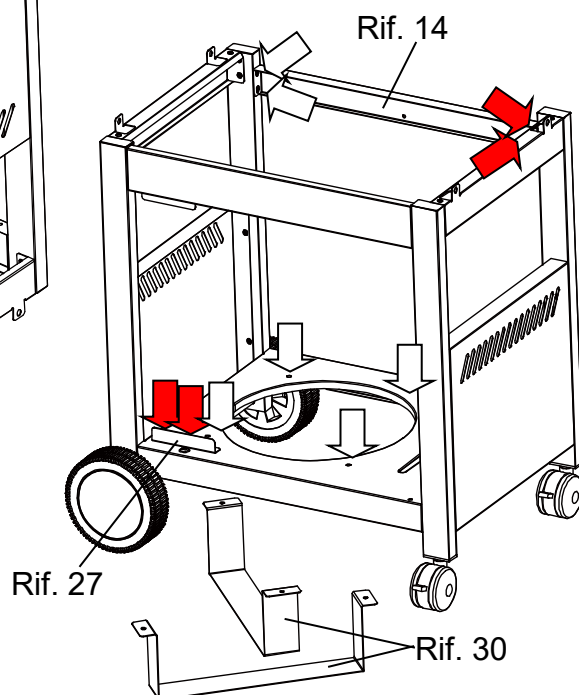
7	8
9	10



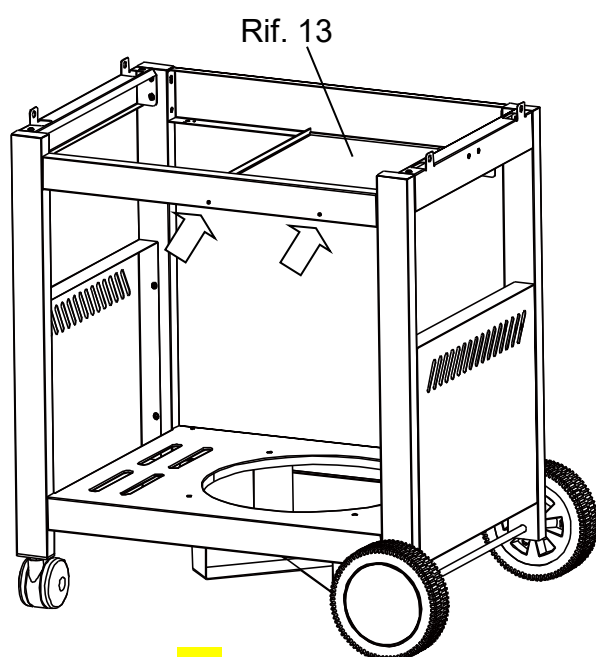
Rif. E Copiglia elastica×2 PZ



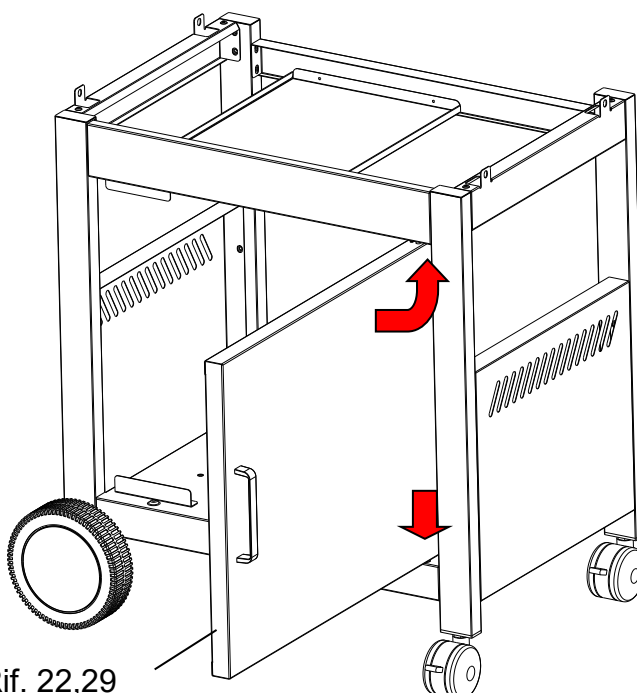
Rif. F Rondella  $\varnothing$  13 ×2 PZ

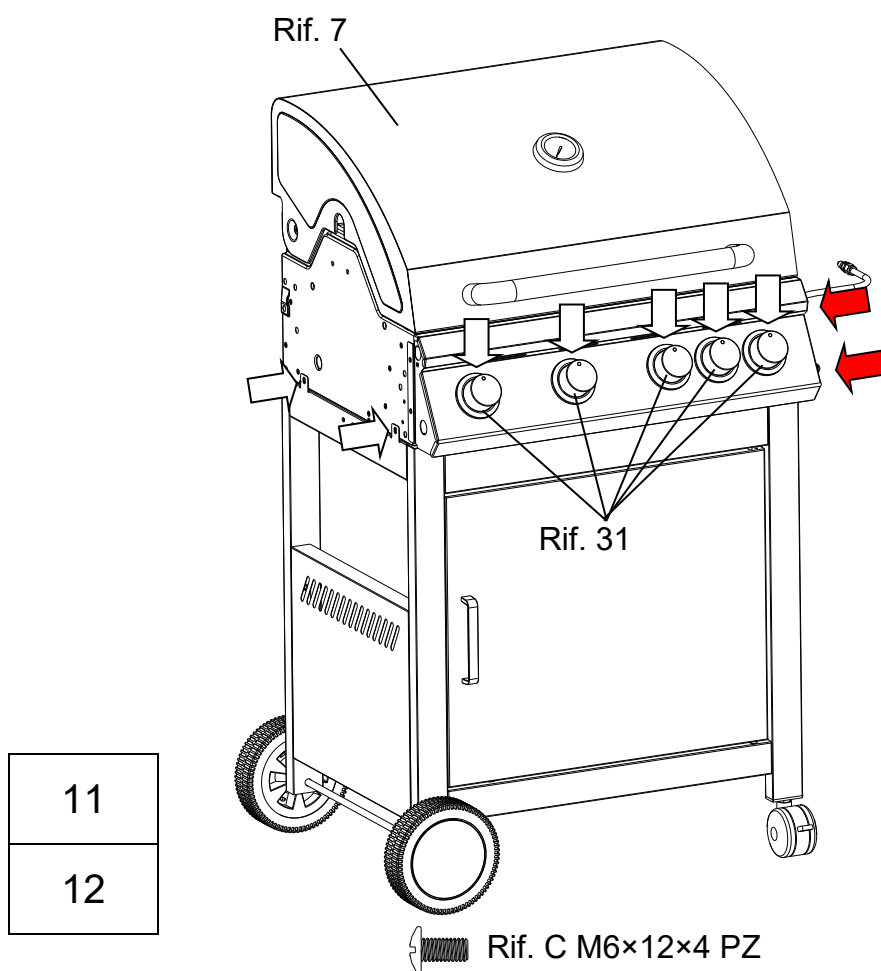


Rif C M6×12×10 PZ

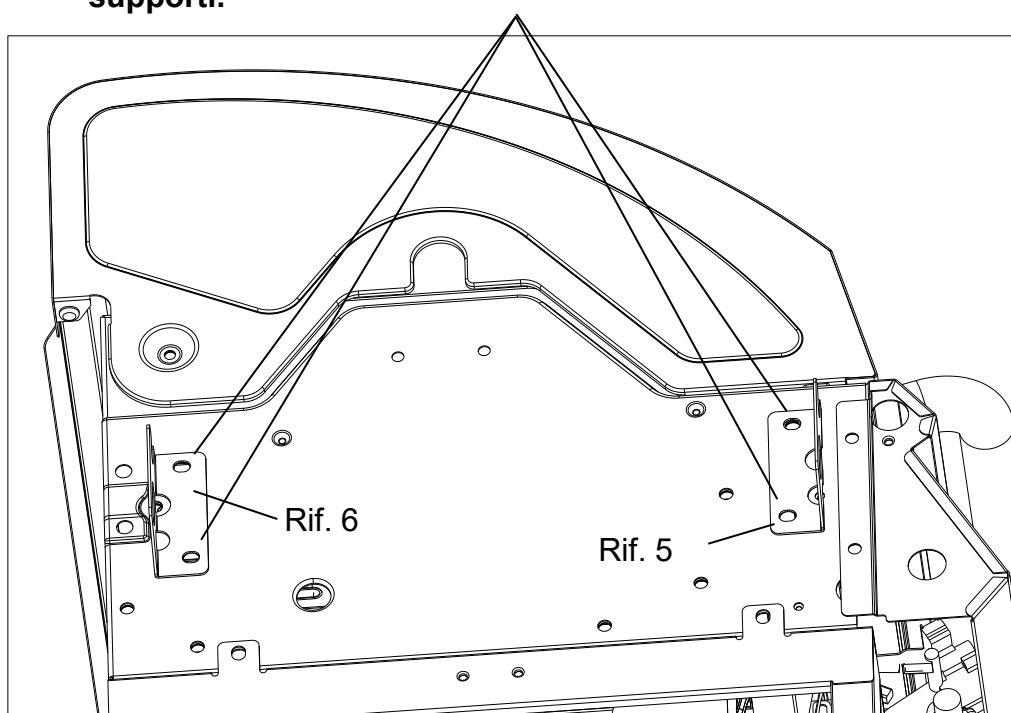


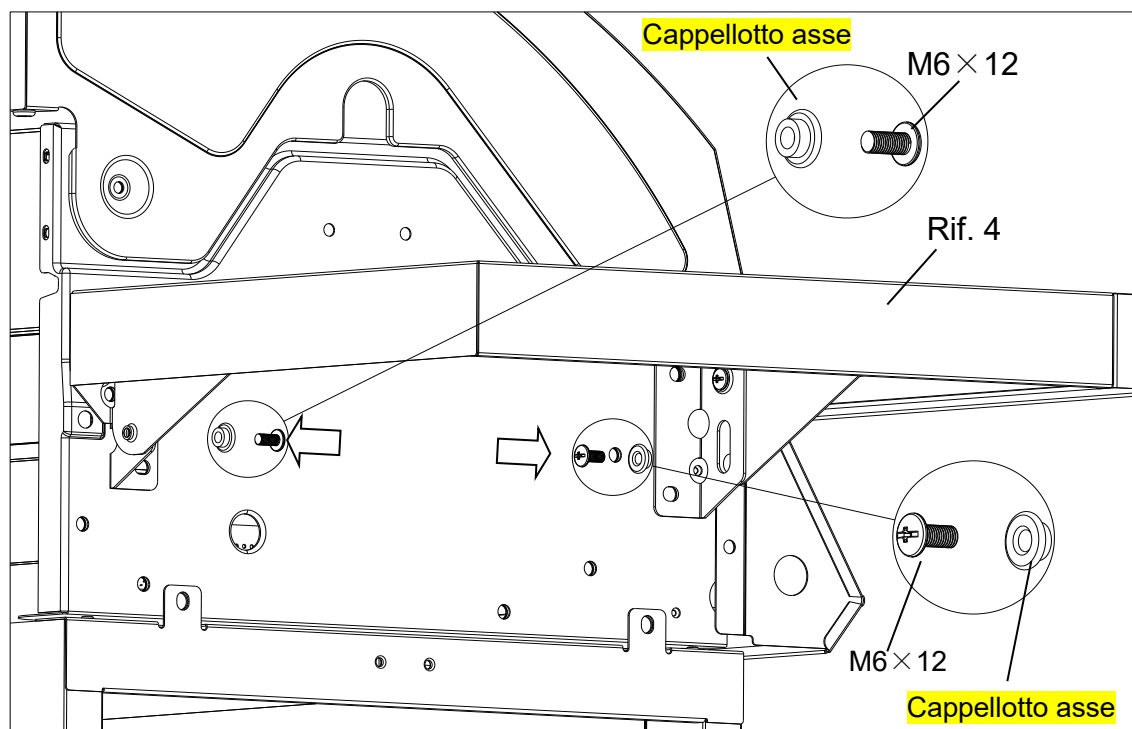
A ST4.2×10×2 PZ





**Rimuovere le viti M6x12 (4 pezzi) e utilizzarle per fissare i 2 supporti.**





13

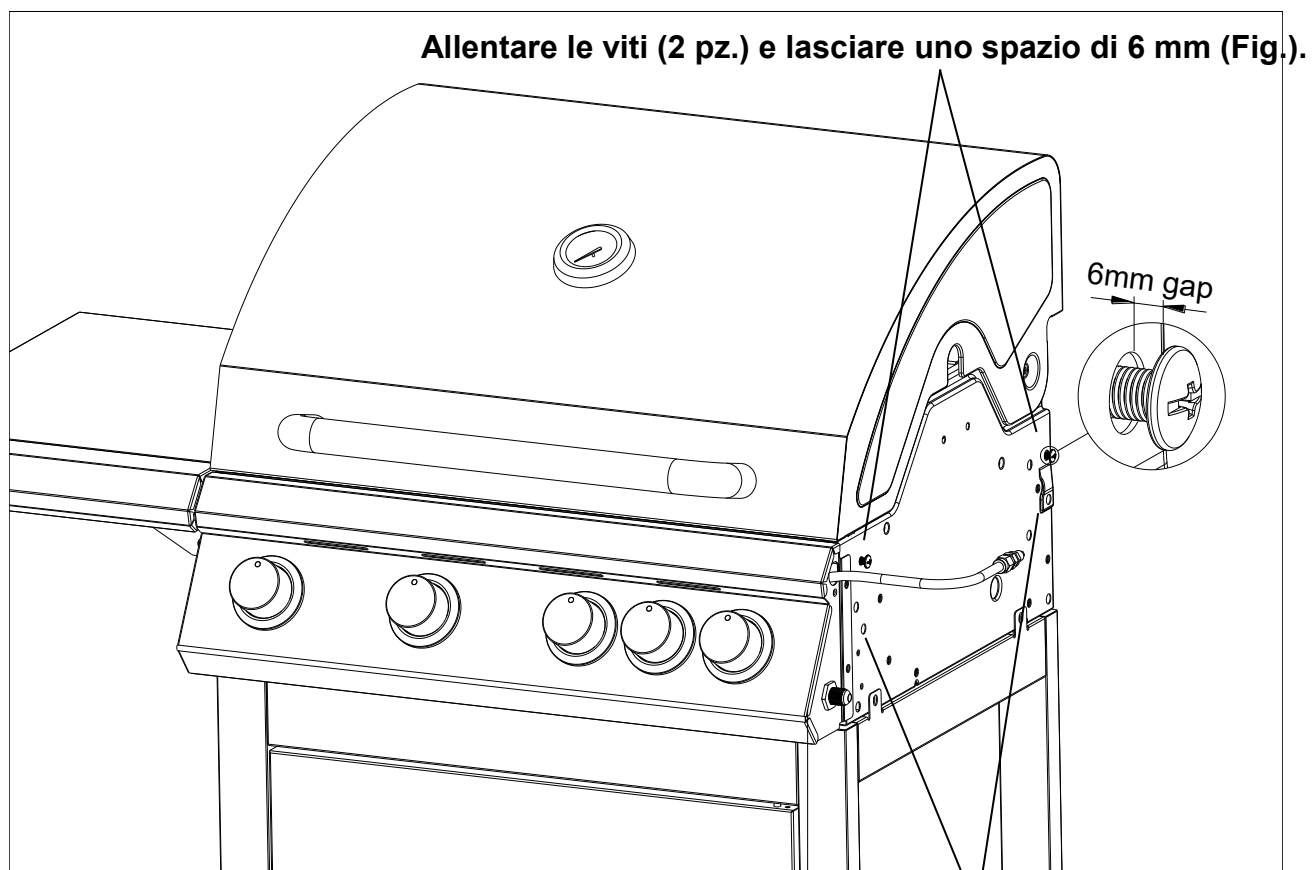
14



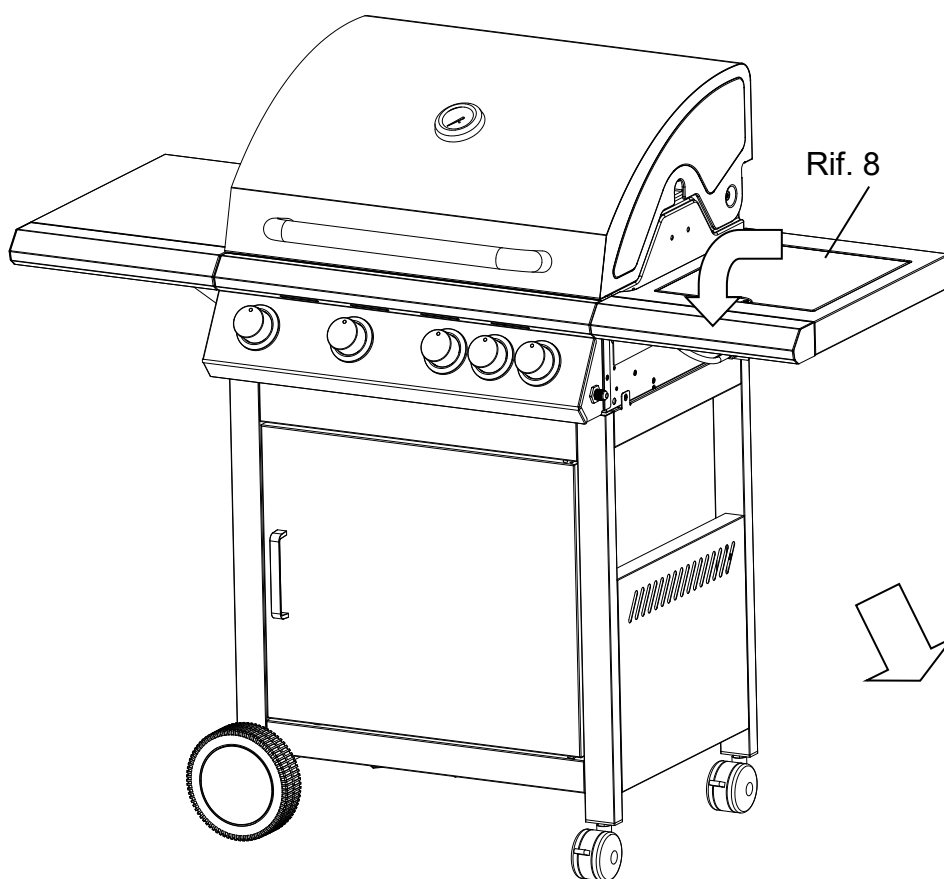
Rif. C M6x12x2 PZ



Rif. D Cappellotto asse x2 PZ

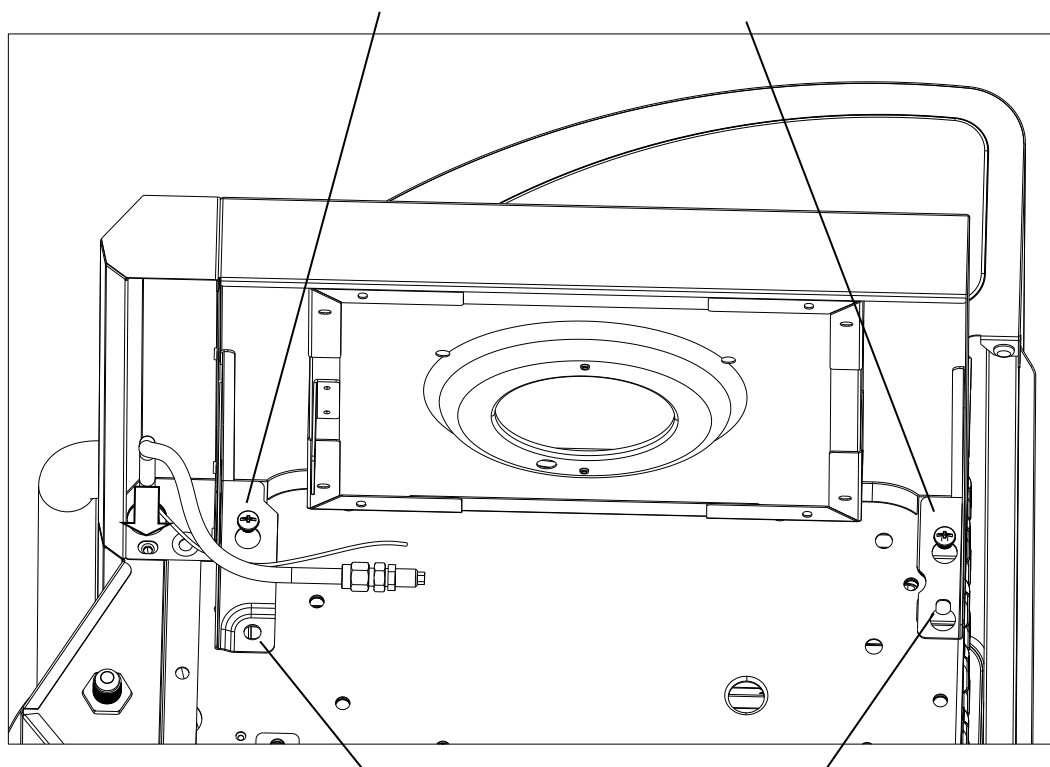


Allentare le viti M6x12 (2 pz.)



15
16

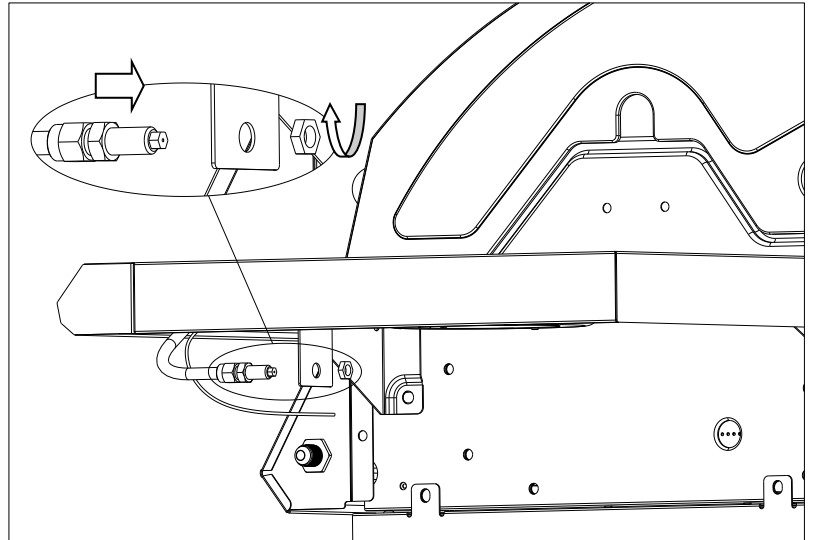
**Agganciare il tavolino laterale sulle viti e serrare le viti.**



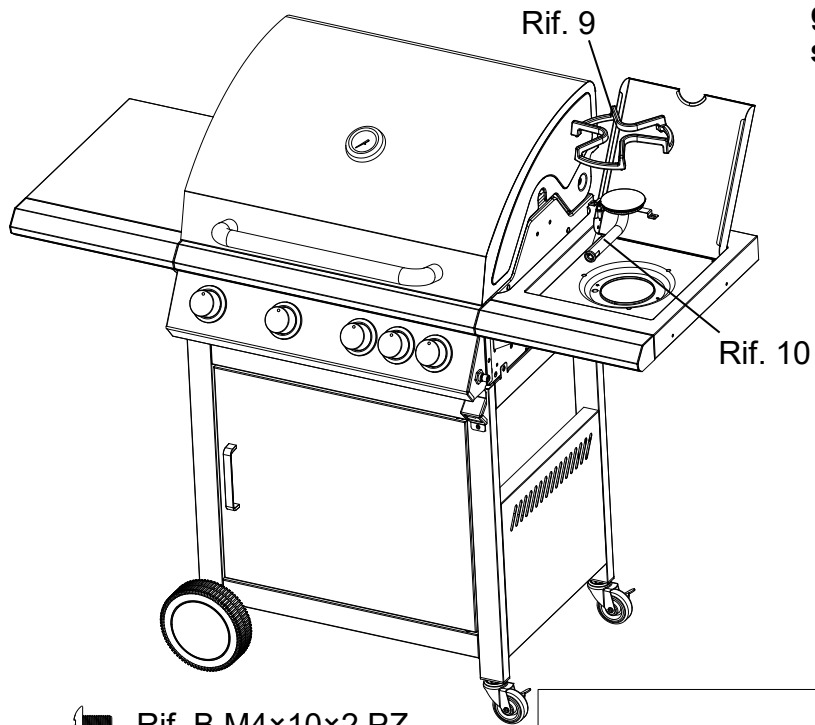
**Serrare ulteriormente il tavolino laterale destro con le viti M6 precedentemente rimosse.**



Rif C<sub>1</sub> M6×12×1 PZ

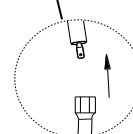
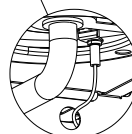
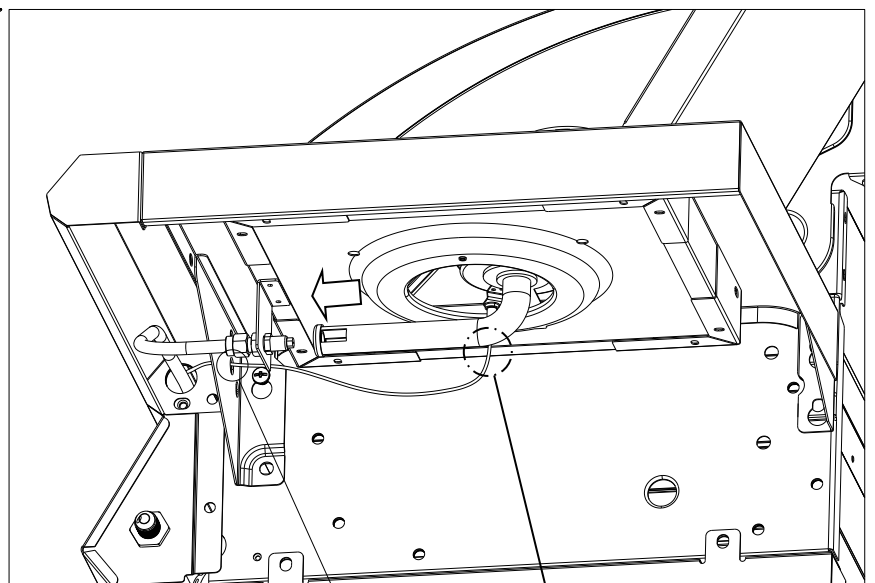


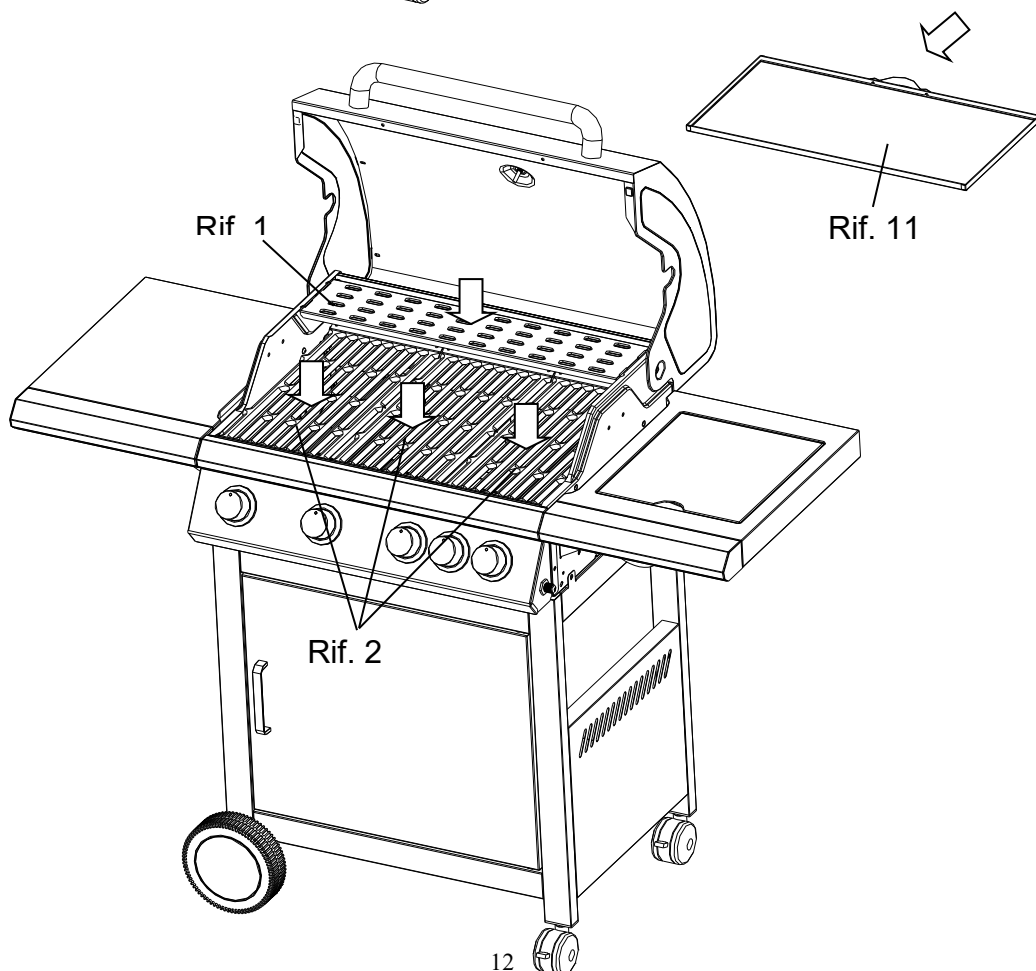
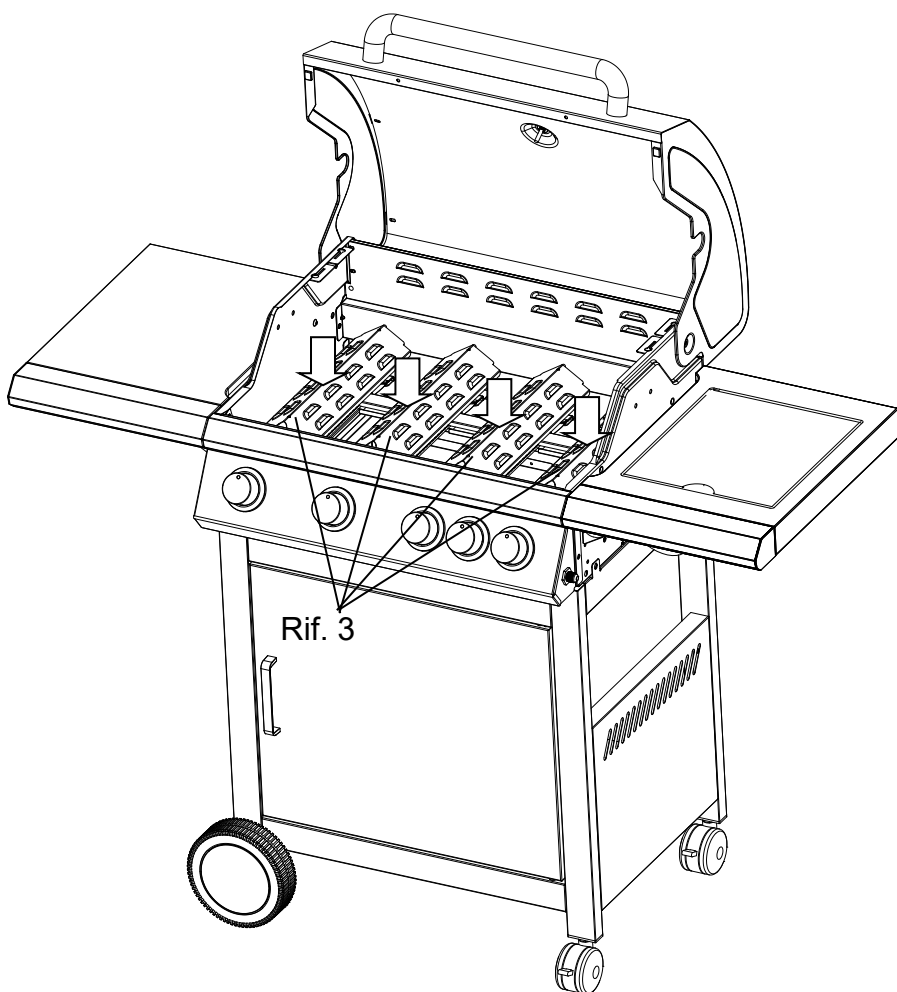
**Rimuovere il dado dall'ugello, guidarlo attraverso l'apertura del supporto e stringerlo con il dado.**



 Rif. B M4×10×2 PZ

17
18
19





20

21



**Dati tecnici:**

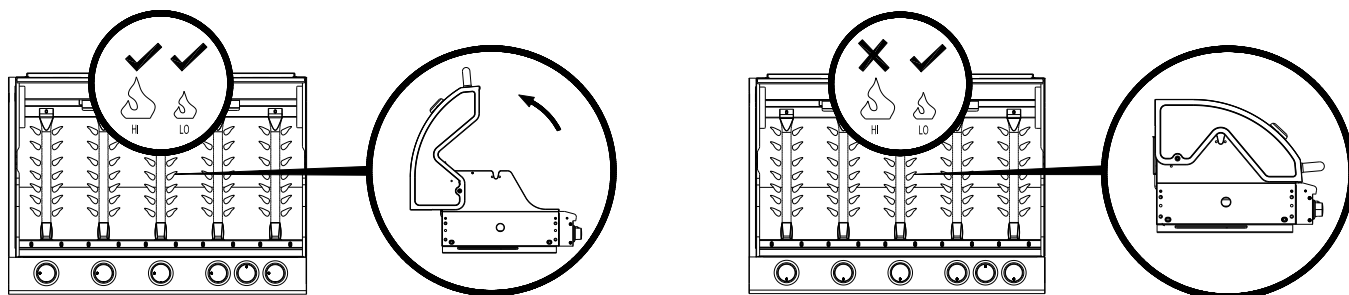
APPARECCHIO PRODOTTO DA:	GUANGDONG KANGYE ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD.		<div>CE</div> 2575-21
TIPO DI APPARECCHIO:	KYQ-U43S-B		
APPORTO DI CALORE TOTALE: (TUTTE LE CATEGORIE)	15,75 kW (1146 g/h) Il bruciatore della griglia ha una potenza nominale di 3,15 kW e il bruciatore laterale ha una potenza nominale di 3,15 kW.		
CATEGORIA DI APPARECCHI:	I3+(28-30/37)		
TIPO DI GAS:	Butano	Propano	
PRESSIONE DEL GAS:	28-30 mbar	37 mbar	
DIMENSIONI DELL'INIETTORE:	Bruciatore principale: 0,85 mm Bruciatore laterale: 0,85 mm		
CODICE DI IDENTIFICAZIONE:	0359CQ00453		
NUMERO DI SERIE CODICE DATA	Codice apparecchio 12-0000000		
SOLO PER USO ESTERNO E IN AREE BEN VENTILATE			
AVVERTENZA: LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO DIVENTARE MOLTO CALDE. TENERE LONTANI I BAMBINI PICCOLI			
LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.			

**Attenzione:**

1. Il diametro della padella per il bruciatore laterale deve essere compreso tra 140 e 240 mm.
2. I contrassegni sull'ugello d'iniezione forniscono informazioni sulle sue dimensioni, per esempio: "0,82 sull'ugello di iniezione significa: la dimensione dell'iniettore è di "0,82mm".



## AVVERTENZE



### ATTENZIONE:

Leggere attentamente le seguenti istruzioni e assicurarsi che il proprio barbecue sia montato, assemblato e utilizzato correttamente. Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare lesioni e/o danni materiali. In caso di domande sul montaggio o sul funzionamento, contattare il proprio rivenditore.

In caso di utilizzo sul terreno, posizionare sempre l'apparecchio e la bombola del gas su una superficie piana.

Non accendere MAI il barbecue o i bruciatori posteriori con il cofano chiuso.

Non accendere MAI il bruciatore laterale con il coperchio chiuso.

Questo barbecue è adatto a bombole di gas tra 11 kg e 15 kg con un diametro massimo di 23,5 cm; altezza massima (compreso il regolatore) 48 cm. Quando si usa il propano, il barbecue è ancora più potente. È possibile utilizzare il butano, ma va tenuto presente che a causa della potenza dell'apparecchio, la bombola del gas può avere la tendenza a congelare, riducendo l'erogazione di gas e incidendo sulle prestazioni del barbecue.

Quando il barbecue è in uso, collocare la bombola del gas nel foro per la bombola nel ripiano inferiore del barbecue



AVVISO AI CONSUMATORI: Conservare per uso futuro

## COLLEGARE LA BOMBOLA DEL GAS ALL'APPARECCHIO

Questo apparecchio è adatto all'uso con gas butano o propano a bassa pressione solo se dotato dell'appropriato regolatore di bassa pressione tramite un tubo flessibile. Il tubo flessibile deve essere fissato al regolatore e all'apparecchio con delle fascette stringitubo. Per barbecue con impostazione secondo I3+(28-30/37), utilizzare un regolatore che gestisca sia il gas butano a 30 mbar che il gas propano a 37 mbar. Assicurarsi che il regolatore sia certificato a norma. Per informazioni sui regolatori adatti alla bombola del gas, contattare il proprio rivenditore o fornitore di gas.

### Regolatore e tubo flessibile

Usare solo regolatori e tubi flessibili approvati per il gas alle pressioni sopra indicate. Un regolatore di pressione a 28-30mbar con tubo flessibile è incluso nella fornitura. L'aspettativa di vita del regolatore è stimata a 2 anni. Tuttavia, è responsabilità dell'acquirente assicurarsi che vengano utilizzati un regolatore e un tubo flessibile per la bombola di gas acquistata e sostituire il regolatore e il tubo flessibile se necessario.

L'uso di un regolatore o di un tubo flessibile non idoneo non è sicuro; assicurarsi sempre che vengano usate le parti corrette prima di utilizzare il barbecue.

Il tubo flessibile utilizzato deve essere conforme alla norma vigente nel paese di utilizzo. La lunghezza del tubo flessibile non deve superare un massimo di 1,5 metri. I tubi flessibili usurati o danneggiati devono essere sostituiti.

Assicurarsi che il tubo flessibile non sia intasato, attorcigliato o a contatto con qualsiasi parte del barbecue - ad eccezione del raccordo.

### Conservazione dell'apparecchio

È consentito conservare un apparecchio al chiuso solo se la bombola del gas è chiusa e scollegata dall'apparecchio. Se l'apparecchio non deve essere usato per un certo periodo di tempo, deve essere conservato nella confezione originale in un ambiente asciutto e privo di polvere.

### Bombola del gas

La bombola del gas non deve essere fatta cadere o maneggiata in modo brusco. Conservare sempre la bombola in posizione verticale durante il funzionamento. Assicurarsi che la bombola del gas sia lontana da qualsiasi sorgente di fuoco prima di ogni sostituzione della bombola del gas. Quando l'apparecchio non è in uso, la bombola del gas deve essere chiusa. Montare il tappo di protezione sulla bombola del gas non appena questa viene scollegata dall'apparecchio. La bombola del gas deve essere conservata fuori dal barbecue.

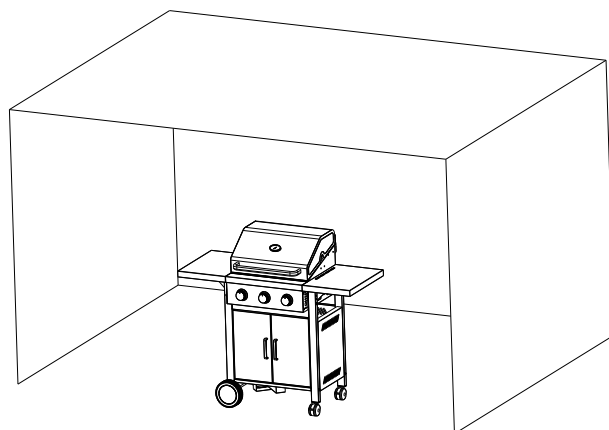
Le bombole del gas devono essere conservate all'aperto in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini. Le bombole del gas non devono mai essere conservate in luoghi suscettibili di raggiungere temperature superiori ai 50°C. Non conservare mai la bombola del gas vicino a fuochi, fiamme pilota o altre sorgenti di accensione. **NON FUMARE.**

Questo barbecue è progettato per l'uso all'aperto, lontano da materiali infiammabili. **Non** devono essere presenti **ostacoli** nelle immediate vicinanze. Deve essere mantenuta una distanza di sicurezza di 1 metro intorno al barbecue. Le feritoie di ventilazione del barbecue non devono essere bloccate/ostacolate. Il barbecue deve essere utilizzato su una superficie piana e solida. L'apparecchio deve essere protetto da correnti d'aria dirette e deve essere protetto dalla penetrazione diretta dell'acqua (per esempio la pioggia).

Le parti che sono state sigillate dal fabbricante o da suoi incaricati autorizzati non devono essere alterate dall'utilizzatore. Nessuna parte di questo barbecue può essere alterata. Gli interventi di riparazione e manutenzione devono essere eseguiti solo da tecnici dell'assistenza competenti e certificati.

Poiché il presente barbecue non dispone di dispositivi di limitazione dell'emissione di gas incombusti, deve essere montato e/o utilizzato all'aria aperta o in un ambiente ben ventilato.

Se si installa questo barbecue in un'area ben ventilata, almeno il 25% della superficie di tale area (somma delle superfici delle pareti) deve essere aperta.



## Collegamento all'apparecchio

Prima del collegamento, assicurarsi che non siano presenti corpi estranei nella testa della bombola del gas, nel regolatore, nel bruciatore e nelle aperture dei bruciatori. Ragni e insetti possono annidarsi all'interno e bloccare l'apertura del bruciatore/tubo flessibile. Un bruciatore intasato può causare un incendio al di sotto dell'apparecchio.

Pulire i fori dei bruciatori con un scovolino adatto.

Fissare il tubo flessibile all'apparecchio con una chiave e stringerlo alla filettatura di raccordo. Quando il tubo flessibile viene sostituito, deve essere fissato all'apparecchio e ai raccordi del regolatore con fascette stringitubo. Scollegare il regolatore dalla bombola del gas (secondo le linee guida fornite con il regolatore) quando il barbecue non è in uso.

Il barbecue deve essere utilizzato in un'area ben ventilata. Non ostruire il flusso dell'aria comburente in direzione dei bruciatori quando il barbecue è in funzione. UTILIZZARE QUESTO BARBECUE SOLO ALL'APERTO.

### CONTROLLARE LA PRESENZA DI PERDITE PRIMA DELL'USO

Non controllare mai le perdite con una fiamma libera. Utilizzare a tal scopo sempre una soluzione di acqua saponata

## CONTROLLARE LE PERDITE

Ca. Preparare 1 dl circa di una soluzione per la prova di tenuta: mescolare una parte di detersivo liquido con 3 parti di acqua.

Assicurarsi che la valvola di comando sia impostata su "OFF".

Collegare il regolatore alla bombola del gas e la valvola ON/OFF al bruciatore, assicurandosi che i collegamenti siano eseguiti a regola d'arte. Quindi regolare l'alimentazione del gas su "ON".

Spazzolare l'acqua saponata sul tubo flessibile e su tutte le giunture. Se appaiono delle bolle, è presente una perdita che deve essere riparata prima dell'utilizzo.

Una volta rimossa l'anomalia, rieseguire la prova.

Dopo il test, portare l'alimentazione del gas della bombola su OFF.

Se viene rilevata una perdita che non può essere riparata: non cercare di riparare la perdita da soli, ma contattare il proprio rivenditore di bombole.

## Istruzioni per l'accensione del barbecue

1. Aprire il cofano del barbecue prima di accendere i bruciatori.
2. Ruotare tutte le manopole di regolazione in senso orario su "OFF".
3. Collegare il regolatore alla bombola del gas. Impostare l'alimentazione del gas sul regolatore su "ON". Verificare con acqua saponata la presenza di eventuali perdite di gas tra la bombola e il regolatore.
4. Tenere premuto il pulsante anteriore sinistro e contemporaneamente ruotarlo in senso antiorario fino alla posizione "HIGH" (si sente un clic). In questo modo viene acceso il bruciatore di sinistra. Assicurarsi che il bruciatore sia acceso. In caso contrario, ripetere la procedura.
5. Se il bruciatore non brucia dopo aver provato di nuovo, attendere 5 minuti e ripetere il punto 4.
6. Regolare il calore girando la manopola sulla posizione Max./Min.
7. Se il bruciatore non si accende: Accendere l'apparecchio con un fiammifero attraverso il foro di accensione sul lato dell'apparecchio. Contattare il rivenditore di bombole di gas per risolvere il problema dell'accensione.
8. Accendere i restanti bruciatori uno dopo l'altro da sinistra a destra, poi ripetere il punto 4 sopra. Il canale di accensione tra i bruciatori accende il bruciatore adiacente. Non cercare mai di accendere prima altri bruciatori diversi da quello sinistro.
9. Per spegnere il barbecue, mettere la valvola della bombola del gas o la manopola di regolazione in posizione "OFF" e poi girare la manopola di comando dell'apparecchio in senso orario in posizione "OFF".

**Avvertenza:** Se il bruciatore non si accende, girare la manopola di comando (in senso orario) e chiudere anche la valvola della bombola del gas. Attendere cinque minuti prima di provare nuovamente ad accendere.

## **Istruzioni per l'accensione (bruciatore laterale)**

1. Aprire il coperchio del bruciatore laterale.
2. Tenere premuta la manopola del bruciatore laterale e contemporaneamente girarla in senso antiorario fino alla posizione "HIGH" (si sente un clic). In questo modo viene acceso il bruciatore laterale. Assicurarsi che il bruciatore sia acceso. In caso contrario, ripetere la procedura.
3. Se il bruciatore non brucia dopo aver provato di nuovo, attendere 5 minuti e ripetere il punto 2.
4. Regolare il calore girando la manopola sulla posizione Max./Min.
5. Se il bruciatore non si accende: Accendere l'apparecchio con un fiammifero lungo. Contattare il rivenditore di bombole di gas per risolvere il problema dell'accensione.
6. Per spegnere il bruciatore laterale, girare la manopola di comando in senso orario fino alla posizione "OFF". Se si vuole spegnere completamente il barbecue: Posizionare la valvola della bombola del gas o la manopola del regolatore sulla posizione "OFF" e poi girare la manopola di comando dell'apparecchio in senso orario sulla posizione "OFF".

**Avvertenza:** Se il bruciatore non si accende, girare la manopola di comando (in senso orario) e chiudere anche la valvola della bombola del gas. Attendere cinque minuti prima di provare nuovamente ad accendere.

Lasciare il barbecue acceso per circa 15 minuti prima della prima cottura. A tal scopo il coperchio deve essere chiuso e l'alimentazione del gas regolata al minimo. In questo modo vengono pulite le parti interne grazie al riscaldamento e vengono eliminati gli odori della vernice.

Pulire il barbecue dopo ogni UTILIZZO. NON utilizzare detergenti abrasivi o infiammabili, in quanto danneggerebbero le parti del prodotto e causerebbero un rischio di incendio. Pulire con acqua calda e sapone.

**AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere sempre i bambini piccoli lontani dall'apparecchio caldo (anche quando si raffredda!). Quando si maneggiano parti particolarmente calde, si raccomanda di indossare guanti protettivi (ad es. guanti da forno).

## **PULIZIA E CURA**

**ATTENZIONE:** Tutti i lavori di pulizia e manutenzione devono essere eseguiti quando il barbecue è freddo e l'alimentazione della bombola del gas è regolata sulla posizione "OFF".

### **PULIZIA**

Lasciando acceso il barbecue dopo ogni uso (per circa 15 minuti), i residui di cibo in eccesso sono ridotti al minimo.

### **SUPERFICIE ESTERNA**

Usare un detergente delicato o una soluzione di acqua calda. Usare polveri **non** abrasive per le macchie ostinate. Poi sciacquare con acqua.

Se sembra che la vernice si sfaldi sulla superficie interna del coperchio del barbecue: si tratta i depositi di grasso incrostato trasformati in carbonio, che si stanno sfaldando. Pulire accuratamente con una soluzione forte di acqua saponata calda. Sciacquare con acqua e lasciare asciugare completamente. **NON USARE MAI UN DETERGENTE PER FORNI.**

## PARTE INTERNA INFERIORE DEL BARBECUE

Rimuovere i residui con una spazzola, un raschietto e/o una spugna e poi lavare con una soluzione di acqua saponata. Sciacquare con acqua e lasciare asciugare.

## GRIGLIA

Usare una soluzione di acqua saponata delicata. Usare polveri detergenti non abrasive per le macchie ostinate. Poi sciacquare con acqua.

## PULIZIA DELL'UNITÀ BARBECUE

Portare l'alimentazione del gas con la manopola di comando su OFF e scollegare la bombola del gas.

Rimuovere la griglia di raffreddamento.

Pulire il bruciatore con una spazzola morbida o soffiare con aria compressa e pulire con un panno.

Pulire tutte le aperture intasate con uno scovolino o un filo (come ad es. una graffetta piegata).

Controllare che il bruciatore non sia danneggiato (crepe o fori). Se viene rilevato un danno, sostituire con un nuovo bruciatore. Rimontare il bruciatore e assicurarsi che gli orifizi della valvola del gas siano posizionati e fissati correttamente all'ingresso del bruciatore (Venturi).

## MANUTENZIONE

Si consiglia di affidare a un tecnico competente e approvato la manutenzione del barbecue a gas una volta all'anno.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
I bruciatori non si accendono con il sistema di accensione	1. La bombola del gas è vuota 2. Il regolatore è difettoso 3. Il bruciatore è intasato 4. Ugelli del gas o tubo flessibile del gas bloccati 5. Filo dell'elettrodo allentato o non collegato all'elettrodo o all'unità di accensione 6. Elettrodo o filo danneggiato, pulsante di accensione difettoso	1. Sostituire con una bombola del gas piena 2. Fare controllare o sostituire il regolatore 3. Pulire il bruciatore 4. Pulire gli ugelli e il tubo flessibile del gas 5. Ricollegare il filo 6. Sostituire l'elettrodo e il filo Sostituire l'accenditore
Il bruciatore non si accende con un fiammifero	1. La bombola del gas è vuota 2. Il regolatore è difettoso 3. Il bruciatore è intasato 4. Ugelli del gas o tubo flessibile del gas bloccati	1. Sostituire con una bombola del gas piena 2. Fare controllare o sostituire il regolatore 3. Pulire il bruciatore 4. Pulire gli ugelli e il tubo flessibile del gas
Fiamma debole o ritorno di fiamma (fuoco nel tubo Venturi - è percepibile un sibilo o un fruscio)	1. La bombola del gas è vuota 2. Il bruciatore è intasato 3. Ugelli del gas o tubo flessibile del gas bloccati 4. Condizioni di vento	1. Utilizzare una bombola di gas più grande 2. Pulire il bruciatore 3. Pulire gli ugelli e il tubo flessibile del gas 4. Utilizzare il barbecue in una posizione più protetta

### **Cura del barbecue**

- 1 Per la conservazione oppure dopo l'uso del barbecue, applicare un olio antiruggine sulla superficie in acciaio inossidabile.



- 2 Coprire il barbecue con un telo impermeabile quando non viene utilizzato. (Disponibile nei negozi specializzati)



## **INFORMAZIONI MOLTO IMPORTANTI**

### **CURA E PROTEZIONE DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO INOSSIDABILE**

Il barbecue contiene componenti in acciaio inossidabile di media qualità. Tutti i tipi di acciaio inossidabile richiedono una certa cura e protezione per mantenere il loro aspetto. **Contrariamente ad un'opinione diffusa, gli acciai inossidabili non sono né resistenti alla corrosione né esenti da manutenzione.** Anche gli acciai inossidabili di più alta qualità richiedono una pulizia frequente con acqua dolce per evitare l'ossidazione e altri problemi legati alla corrosione.

Il barbecue è realizzato in uno stile moderno con acciaio inossidabile spazzolato. Questa superficie spazzolata è ottenuta lavorando l'acciaio inossidabile con un procedimento di rettifica. Con questo procedimento, viene rimossa la superficie a specchio. Rimane un aspetto spazzolato. L'acciaio inossidabile spazzolato richiede una pulizia e una cura frequenti per mantenere la qualità del proprio look. Senza una cura sufficiente, è ipotizzabile che evidenzii segni di corrosione nell'arco di breve tempo.

**L'acciaio inossidabile non è sicuramente un materiale esente da manutenzione. La pulizia e l'acciaio inossidabile sono strettamente legati.**

Dopo il montaggio, **raccomandiamo ai proprietari di applicare un sottile strato di olio d'oliva con un panno pulito su tutte le aree in acciaio inossidabile esposte.** Poi tamponare e lucidare con un altro panno fino a ottenere una superficie non oleosa. Questo procedimento serve da protezione contro lo sporco e altri contaminanti corrosivi, creando uno scudo protettivo per gli alimenti. Lo strato di olio d'oliva rende anche più facile la lucidatura successiva e la rimozione delle impronte digitali. Questo processo dovrebbe essere ripetuto frequentemente in occasione della pulizia del barbecue.

**È possibile che abbiate acquistato una custodia protettiva per il barbecue.** Si raccomanda di usare sempre la custodia protettiva del barbecue quando il barbecue non è in uso. La custodia protettiva serve a proteggere il proprio investimento. **Tuttavia, è importante comprendere che l'uso di una custodia può effettivamente risultare dannoso se la custodia viene collocata su un barbecue non ancora freddo, pulito e asciutto.** Una copertura applicata su un barbecue caldo, bagnato o sporco (o con una combinazione di questi fattori) può essere molto efficace nel causare la corrosione.

Per questo motivo, **il barbecue deve essere sempre freddo e ripulito da qualsiasi contaminazione superficiale o sporcizia ed essere completamente asciutto prima di applicare la copertura protettiva.** Ciò è particolarmente importante prima di riporre un barbecue per un lungo periodo di tempo, ad esempio se il barbecue non viene usato frequentemente o viene conservato per l'inverno.

Per mantenere nel tempo la qualità della superficie del barbecue in acciaio inossidabile, il proprietario deve trattare con cura l'apparecchio ed effettuarne una manutenzione attenta seguendo questa raccomandazione.

**Protegete il vostro investimento e potrete apprezzare l'apparecchio per molti anni.**