

KOQOON



GQ4

Impressum

Herstelleranschrift	KOQOON GmbH & Co. KG Dieselstraße 4 73278 Schlierbach
Konformität	Eine entsprechende Konformitätserklärung wird für die zuständige Behörde bei der KOQOON GmbH & Co. KG bereitgehalten und kann generell auf Anfrage eingesehen werden
Urheberrecht	© KOQOON GmbH & Co. KG. Diese Gebrauchsanleitung ist urheberrechtlich geschützt. Für den Nutzungsberechtigten besteht ein einfaches Nutzungsrecht im Rahmen des Vertragszwecks. Jede abgeänderte Nutzung oder Verwertung der zur Verfügung gestellten Inhalte, insbesondere die Vervielfältigung, Änderung oder die Veröffentlichung jedweder abweichenden Art, ist nur mit vorheriger Zustimmung der KOQOON GmbH & Co. KG gestattet.
Haftungsbeschränkung	Die KOQOON GmbH & Co. KG übernimmt keine Haftung für Personenschäden, Sachschäden und sonstige Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen. Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, bei eigenmächtigen Reparaturen oder Modifikationen sowie sonstigen Handlungen ist eine Haftung der KOQOON GmbH & Co. KG ausgeschlossen.
Gewährleistung	Die KOQOON GmbH & Co. KG kommt der Gewährleistung im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen nach. Diese beträgt zwei Jahre ab Kaufdatum. Etwaige Reklamationsansprüche können nur auf Nachweis des Kaufdatums geltend gemacht werden. Die Gewährleistung tritt bei natürlichen Abnutzungserscheinungen und Schäden durch übermäßige Beanspruchung durch ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung und Modifizierungen nicht in Kraft.
Rücksendungen	Rücksendungen sind vorab mit dem Hersteller abzustimmen.
Zu diesem Dokument	Diese Gebrauchsanleitung muss allen Personen, die den Gasgrill benutzen, zugänglich gemacht werden. Sie müssen diese gelesen und auch verstanden haben.

Ausgabedatum und Version	06.06.2024 Version: 0.0
Verfügbare Sprachen	Alle Sprachvarianten sind auch als Download unter www.koqoon.com verfügbar.

Änderungsverzeichnis

	Seite	Art und Grund der Änderung	Rev.-Nr.	Name und Datum
1	Alle	Erstausgabe	V00	Probst, 06.06.2024
2				
3				
4				
5				

DE

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheit.....	7
1.1	Gestaltung der Hinweise.....	7
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	9
1.3	Sicherheitshinweise.....	9
1.3.1	Allgemeine Sicherheitshinweise zum KOQOON GQ4.....	9
1.3.2	Umgang mit Gas.....	11
1.3.3	Maßnahmen bei Gasgeruch.....	13
1.3.4	KOQOON GQ4 warten.....	13
1.3.5	Maßnahmen zur Brandbekämpfung (Vollbrand).....	14
2	Lieferumfang.....	15
3	Technische Daten.....	16
4	Erste Schritte.....	17
4.1	KOQOON GQ4 aufbauen.....	17
4.2	Einlegen Innenteile.....	20
4.3	Vor der ersten Benutzung.....	23
5	Gasgrill betreiben.....	24
5.1	Gasflasche anschließen.....	24
5.1.1	Vor der Verwendung des KOQOON GQ4.....	28
5.2	Übersicht Bedienfeld.....	31
5.3	KOQOON GQ4 einschalten.....	32
5.4	Grillmodi.....	33
5.4.1	"Grill".....	34
5.4.2	"Indirekt".....	35
5.4.3	"Ofen".....	37
5.5	Reinigungsmodi.....	39
5.5.1	"Smart Clean".....	39
5.5.2	"Pro Clean".....	40
5.6	App "KOQOON".....	41
5.7	Kernthermometer.....	42
5.8	KOQOON GQ4 ausschalten.....	44
6	Problembehebung.....	45
6.1	Fehlercodes und Fehlerbehebung.....	45
7	Wartung.....	53
7.1	Pflegehinweise.....	53
7.1.1	Nach jedem Gebrauch.....	53
7.2	Pflegetipps.....	54
7.2.1	Pflege von Edelstahlrosten.....	54
8	KOQOON GQ4 aufbewahren.....	55
9	Kundenservice / Ersatzteilbestellung.....	56

10	Entsorgung / Umweltschutz.....	57
11	Explosionszeichnungen.....	58
12	Notizen.....	63

DE

1 Sicherheit

1.1 Gestaltung der Hinweise

In der vorliegenden Gebrauchsanleitung werden Warnhinweise verwendet. Die Gefährdungen, Folgen und Maßnahmen sind entsprechend beschrieben.

Folgende Gestaltungsmöglichkeiten sind möglich:

⚠ GEFAHR



Gefahr

Folge

– Maßnahme

⚠ WARNUNG



Gefahr

Folge

– Maßnahme

⚠ VORSICHT



Gefahr

Folge

– Maßnahme

ACHTUNG

Gefahr

Folge

– Maßnahme

DE



Wichtig

Text



Tipp

Text



Anforderung

Text



Hinweis

Text

DE

-  **GEFAHR!** Gefahr Maßnahme
-  **WARNUNG!** Gefahr Maßnahme
-  **VORSICHT!** Gefahr Maßnahme
- ACHTUNG!** Gefahr Maßnahme

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der KOQOON GQ4 darf ausschließlich im Freien verwendet werden. Den KOQOON GQ4 niemals in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich betreiben. Zur bestimmungsmäßigen Verwendung gehört auch:

- das Beachten aller Hinweise aus dieser Gebrauchsanleitung,
- der korrekte Aufbau sowie
- die korrekte Bedienung und Handhabung.

Jeder andere oder darüber hinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Bei auftretenden Schäden übernimmt der Hersteller hier keine Verantwortung.

⚠ WARNUNG



Allgemeine Gefahr!

Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit!

- Der KOQOON GQ4 ist nicht für die Benutzung durch Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit vorgesehen. Er darf nur von Personen benutzt werden, die in der Lage sind, den KOQOON GQ4 sicher zu bedienen.

DE

Hinweis

Vorschriften beachten!

- Zugängliche Teile können heiß sein. Kinder fernhalten.
- Keine Veränderungen am KOQOON GQ4 vornehmen. Jegliche bauliche Veränderung am KOQOON GQ4 kann zu Unfällen und dem Verlust aller Gewährleistungsansprüche führen.

1.3 Sicherheitshinweise

1.3.1 Allgemeine Sicherheitshinweise zum KOQOON GQ4

- Den KOQOON GQ4 auf einer ebenen, stabilen und feuerfesten sowie windgeschützten Fläche aufstellen.
- Nur im Freien verwenden und Display vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

- Der KOQOON GQ4 muss einen Mindestabstand von 1,5 m zur Überdachung oder anderen begrenzenden Flächen einhalten.
 - Den KOQOON GQ4 während des Betriebs von brennbaren Materialien fernhalten. Der KOQOON GQ4 muss einen Mindestabstand von 1,5 m zu allen brennbaren und temperaturempfindlichen Materialien, und 8 m zu allen brennbaren Flüssigkeiten einhalten. In diesem Umkreis dürfen auch keine brennbaren Stoffe gelagert werden.
 - Den KOQOON GQ4 während des Betriebs nicht bewegen.
 - Der KOQOON GQ4 ist nicht für die gewerbliche Nutzung vorgesehen.
 - Keine Holzkohle, Briketts oder Lavasteine im KOQOON GQ4 verwenden.
 - Den KOQOON GQ4 von Feuchtigkeit, Spritzwasser sowie elektrischen Kabeln fernhalten.
 - Die Brenner vor jedem Betrieb auf Verschmutzungen überprüfen und Verschmutzungen ggf. entfernen.
- DE
- Die Flächen des Gasgrills werden während des Betriebes sehr heiß. Umstehende Personen warnen.
 - Beim Anzünden oder Betreiben des KOQOON GQ4 niemals über den offenen Gasgrill beugen.
 - Den KOQOON GQ4 während des Betriebes nie unbeaufsichtigt lassen.
 - Bei einer Störung oder bei ungewolltem Gasaustritt sofort das Ventil der Gasflasche zudrehen.
 - Der Deckel des KOQOON GQ4 muss beim Entzünden der Brenner immer geöffnet sein.
 - Bei Ausbruch eines Feuers (Vollbrand), Abstand halten und Feuerwehr informieren.
 - Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Montageschritte in dieser Gebrauchsanleitung unbedingt einhalten.
 - Nach längerer Lagerung oder längerem Nichtgebrauch den KOQOON GQ4 vor Gebrauch auf Gaslecks und Verstopfung der Brenner überprüfen.
 - Kinder vom KOQOON GQ4 fernhalten. Der KOQOON GQ4 darf nicht von Kindern bedient werden. Auch zugängliche Teile des KOQOON GQ4 können sehr heiß werden.
 - Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, Grillgut aus den Flammen entfernen, bis die Flammen nachlassen.
 - Falls es zu einem unkontrollierten bzw. unkontrollierbaren Fettbrand kommt, den KOQOON GQ4 ausschalten, den Netzstecker ziehen und die Gasflasche zudrehen. Den Deckel des KOQOON GQ4 geschlossen lassen, bis das Feuer erloschen ist.

- Unter keinen Umständen den Druckregler oder sonstige Montageteile des Gas Schlauchs während der Benutzung des Gasgrills demontieren.
- Hitzebeständige Grillhandschuhe verwenden, wenn Kontakt mit heißen Oberflächen am KOQOON GQ4 möglich ist.

1.3.2 Umgang mit Gas

⚠ GEFAHR



BRAND- und EXPLOSIONSGEFAHR!

Schwere Personen- und Sachschäden möglich!

- Gasflasche außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Gasflasche von oxidierenden Gasen und anderen brandfördernden Stoffen fernhalten.
- Ausströmendes Flüssiggas ist schwerer als Luft und sinkt zu Boden. Gasflasche nicht im Haus, unter Erdgleiche (z. B. im Keller oder Tiefgarage) oder anderen unbelüfteten Plätzen aufbewahren, an denen sich ausströmendes Gas sammeln kann.
- Gasflaschen vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen Wärmequellen schützen.
- Gasflaschen an einem gut belüfteten, schattigen Ort lagern. Vor Witterungseinflüssen schützen.
- Gasflaschen an warmen Tagen nicht im Auto lagern oder über längere Strecken transportieren.
- Gasflaschen niemals an Orten lagern, an denen die Temperatur 50 °C übersteigen kann.
- Keine weiteren Gasflaschen in der Nähe des oder im KOQOON GQ4 lagern.
- Auch scheinbar leere Gasflaschen können noch Restgas enthalten. Gasflaschen immer vollständig entleeren. Gasflaschen entsprechend transportieren und lagern.

DE

⚠ GEFAHR



BRAND- und EXPLOSIONSGEFAHR!

Brände und Explosionen durch falschen Umgang mit Gasflasche möglich.

- Der KOQOON GQ4 darf nur mit einem Druckminderer betrieben werden. Der beiliegende Druckminderer ist für den Betrieb mit Flüssiggas werkseitig korrekt eingestellt.
- Gasschlauch und Druckminderer vor jeder Benutzung auf Beschädigungen überprüfen.
- Den KOQOON GQ4 nicht in Betrieb nehmen, wenn Druckminderer, Gasschlauch oder Gasflasche einen Defekt aufweisen oder undicht sind.
- Der Gasschlauch muss ggf. ausgetauscht werden, wenn entsprechende nationale Anforderungen bestehen.
- Gasflaschen nicht in der Nähe von offenem Feuer abstellen.
- Darauf achten, dass sich keine Zündquelle, offenes Feuer, o. ä. in der Nähe befindet, wenn die Gasflasche ausgetauscht wird.
- Während des Wechsels der Gasflasche muss darauf geachtet werden, dass sich keine brennbaren Materialien sowie Kinder oder Haustiere in der Nähe befinden.
- Der KOQOON GQ4 muss, wie in dieser Gebrauchsanleitung (1.3.1 Allgemeine Sicherheitshinweise zum KOQOON GQ4, S. 9) beschrieben, angeschlossen werden. Darauf achten, dass der Gasschlauch nicht geknickt bzw. beschädigt wird oder scheuert.
- Unter keinen Umständen den Druckregler oder sonstige Montageteile des Gasschlauches während der Benutzung des Gasgrills demontieren.

1.3.3 Maßnahmen bei Gasgeruch

1. Gaszufuhr zum KOQOON GQ4 schließen.
2. Alle offenen Flammen löschen.
3. Den Deckel des KOQOON GQ4 öffnen.
4. Wenn der Geruch weiterhin vorhanden ist, Abstand vom KOQOON GQ4 halten und unverzüglich die Feuerwehr kontaktieren. Andernfalls kann es zu einem Brand oder einer Explosion mit Sachschäden und schweren oder gar tödlichen Verletzungen kommen.

1.3.4 KOQOON GQ4 warten

⚠ GEFAHR



BRAND- und EXPLOSIONSGEFAHR

Brände und Explosionen durch unsachgemäße Wartung möglich!

- Reparaturen und Wartungen an der Gasstrecke dürfen nur von dafür autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Keine Veränderungen am KOQOON GQ4 und seinen Komponenten vornehmen.
- Den Druckminderer und den Gasschlauch nach spätestens 10 Jahren, auch wenn keine äußerlichen Schäden erkennbar sind, austauschen. Darauf achten, dass der Druckminderer für das verwendete Gas zugelassen und auf den korrekten Ausgangsdruck (3 Technische Daten, S. 16) eingestellt ist.
- Nur Original-Ersatzteile verwenden.

DE

1.3.5 Maßnahmen zur Brandbekämpfung (Vollbrand)

1. Flammen z. B. mit Löschdecke ersticken. Deckel schließen.
2. Das Ventil der Gasflasche – sofern noch möglich – zudrehen.
3. Umstehende Personen in Sicherheit bringen.
4. Die Gasflasche mit Wasser abkühlen. Dabei zunächst auf die eigene Sicherheit achten. Eine spontane, explosionsartige Wiederentzündung ist möglich.
5. Bei Vollbrand Feuerwehr benachrichtigen.



Wichtig

- Im Brandfall sollen gefüllte Druckgasbehälter aus dem brandgefährdeten Bereich entfernt werden.
- Ist dies nicht mehr möglich, sollen die Druckgasbehälter durch Besprühen mit Wasser (Sprühwasserstrahl) o. a. geeigneten Mitteln aus geschützter Stellung vor zu starker Erhitzung bewahrt werden.
- Falls es zu einem unkontrollierten Fettbrand oder Vollbrand kommt, den KOQOON GQ4 ausschalten, den Netzstecker ziehen und die Gasflasche zudrehen. Den Deckel des KOQOON GQ4 geschlossen lassen, bis das Feuer erloschen ist.
- Zusätzlich Ventil an Gasflasche zudrehen.
- Niemals versuchen, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen! Zum Löschen nur vorgesehene Brandlöschmittel, wie Fettbrand-Feuerlöscher und/oder Feuerlöschdecke benutzen.

2 Lieferumfang

Pos.	Teilebezeichnung	Stückzahl
1	vormontierter Gasgrill	1
2	Roste	4
3	Brenner	4
4	Flammbleche	4
5	Tropfbleche	4
6	Zonentrennbleche	3
7	GN-Behälter	4
8	Gebrauchsanleitung	1
9	Kernfühlerthermometer	1

DE



Wichtig

Lieferumfang prüfen!

- Nach Erhalt muss sofort der Lieferumfang auf Vollständigkeit überprüft werden.
- Wenn während oder nach dem Einlegen der Teile festgestellt wird, dass Einzelteile fehlen, gibt es keinen Anspruch auf Nachlieferung dieser Einzelteile.



Wichtig

Ersatzteile nachbestellen!

- Die Ersatzteile für den KOQOON GQ4 sind unter www.koqoon.com einzusehen und beim Hersteller zu bestellen.

3 Technische Daten

Bezeichnung	Wert	Einheit
Abmessungen (B x T x H)	870 x 710 x 1200	mm
Gewicht (ohne Gasflasche)	112	Kg
Anzahl Brenner	4 Hauptbrenner; 1 Pilotbrenner	-
Art der Düsen	4x Hauptbrenner (50 mbar): 1,0 1x Pilotbrenner (50 mbar): 0,5 4x Hauptbrenner (29 mbar): 1,2 1x Pilotbrenner (29 mbar): 0,6	mm
Spannung	230 - 240	V
IP-Schutzart / IP-Klasse	43	-
Frequenz	50/60	Hz
Nennwärmebelastung (alle Brenner)	20	kW
Nennwärmebelastung Qn (Hs)	20kW / 1,45 kg/h	-
Nennwärmebelastung (Pilotbrenner)	1	kW
Temperaturbereich	70 - 400	°C
Kategorie des Gasgrills	I3B / P(50)	-
Ausgangsdruck	50 (nur Vertriebsgebiet 1)	mbar
	29 (nur Vertriebsgebiet 2)	mbar
Gasarten Vertriebsgebiet 1 (D-A)	Butan (G30)	-
	Propan (G31)	-
Gasarten Vertriebsgebiet 2 (CH)	Butan (G30)	-
	Propan (G31)	-

4 Erste Schritte

4.1 KOQOON GQ4 aufbauen

⚠ GEFAHR



LEBENSGEFAHR!

Erstickenungsgefahr! Verschlucken von Kleinteilen möglich!

- Verpackungsmaterial von Kleinkindern fernhalten.
- Verpackungsmaterialien sofort entsorgen.
- Kleinteile außerhalb der Reichweite von Kleinkindern aufbewahren.



Wichtig

- Der KOQOON GQ4 wird auf einer genormten Einwegpalette verpackt und für den Transport gesichert geliefert.
- Der KOQOON GQ4 darf nur mit einer zweiten Person gemeinsam ausgepackt und aufgestellt werden.

DE

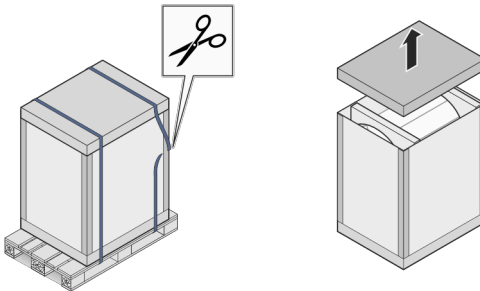


Abb. 1: Auspacken Schritt 1

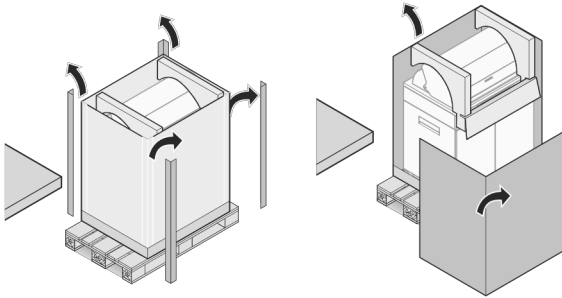


Abb. 2: Auspacken Schritt 2

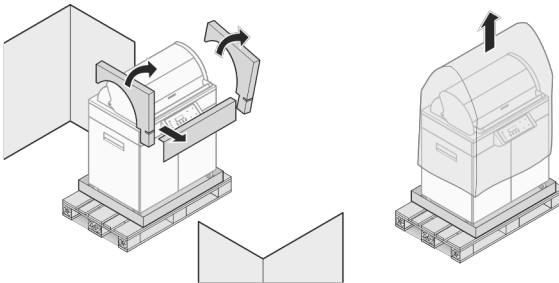


Abb. 3: Auspacken Schritt 3

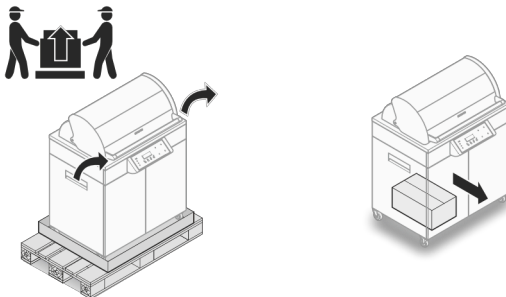


Abb. 4: Auspacken Schritt 4

⚠️ WARNUNG**Verletzungsgefahr!**

Verletzung durch falsch zusammengebauten KOQOON GQ4 möglich!

- Darauf achten, dass der KOQOON GQ4 entsprechend den folgenden Schritten korrekt ausgepackt wird. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen. Wenn Fragen zum Betrieb bestehen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.
- Die Verpackung des KOQOON GQ4 kann teilweise scharfe Kanten aufweisen. Beim Auspacken Sicherheitshandschuhe tragen, um Schnittverletzungen vorzubeugen.
- Vor Beginn der Montage (Einlegen der Einzelteile) alle Verpackungsmaterialien und die Schutzfolien von Einzelteilen entfernen.
- Nach dem Einlegen eine Sichtprüfung aller Einzelteile durchführen.

DE

4.2 Einlegen Innenteile

Nach dem Aufstellen müssen die mitgelieferten Innenteile eingelegt werden.

Zuerst werden die Tropfbleche und anschließend die Brenner eingesetzt.

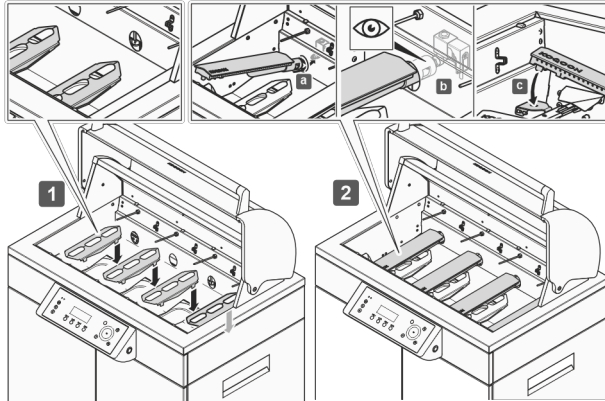


Abb. 5: Einsetzen Tropfbleche und Brenner

Anschließend werden die Zonentrennbleche eingesetzt.

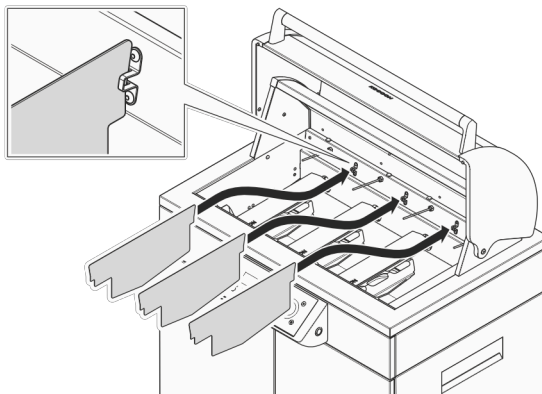


Abb. 6: Einsetzen Zonentrennbleche

Im nächsten Schritt werden die Flammbleche eingelegt.

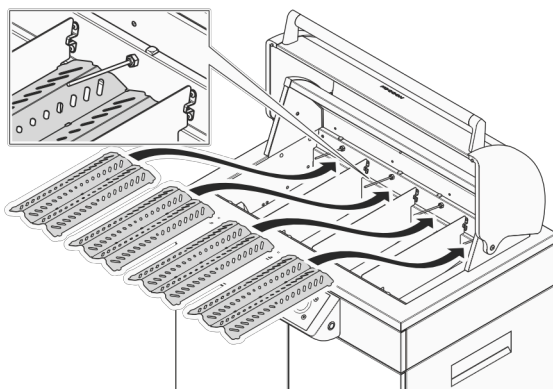


Abb. 7: Einlegen Flammbleche

DE

Abschließend können die Grillroste eingelegt werden.

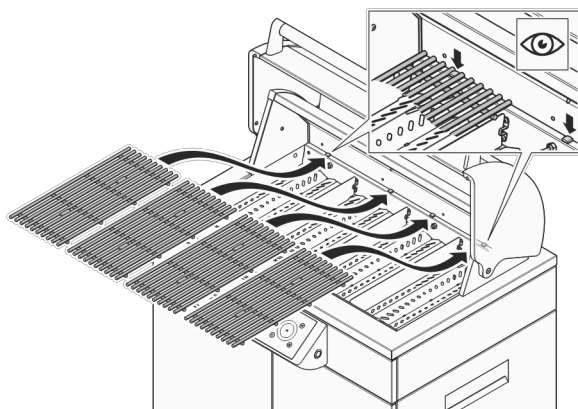


Abb. 8: Einlegen Grillroste.

Nach Öffnen der Fronttüren können die GN-Behälter eingesetzt werden.

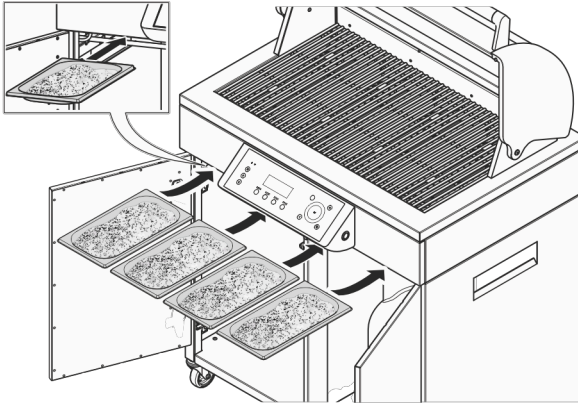


Abb. 9: Einsetzen GN-Behälter

DE

Hinweis

- **Vor Einsetzen der GN-Behälter sind diese mit Sand oder mindestens Wasser zu befüllen!**

4.3 Vor der ersten Benutzung



Tipp

- Vor Erstbenutzung den KOQOON GQ4 außen mit einem feuchten Tuch abreiben.
-



Wichtig

- Vor Inbetriebnahme des KOQOON GQ4 überprüfen, ob die Brenner korrekt eingesetzt sind.
 - Den KOQOON GQ4 20 Minuten bei mind. 300 °C einbrennen lassen. So werden mögliche Fertigungsrückstände entfernt. Eine leichte Geruchsentwicklung ist unbedenklich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
 - Nach dem Einbrennen die Roste mit einer Edelstahlbürste abbürsten.
 - Leichte Farbveränderungen im Grillraum des KOQOON GQ4 sind möglich.
-

5 Gasgrill betreiben

5.1 Gasflasche anschließen

⚠️ WARNUNG



BRAND- und EXPLOSIONSGEFAHR!

Verbrennungen und schwere Verletzungen möglich!

- Niemals neue oder nicht vollständig entleerte Gasflaschen anschließen, wenn sich Zündquellen in unmittelbarer Umgebung befinden.
- Rauchen verboten.

DE

⚠️ WARNUNG



EXPLOSIONSGEFAHR durch Beschädigung des Gasschlauchs!

Verbrennungen und schwere Verletzungen möglich!

- Der Gasschlauch darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen!
- Der Gasschlauch darf nicht mit scharfen Kanten in Kontakt kommen!
- Kontakt zwischen Gasschlauch und heißen Medien (heißes Fett) vermeiden!
- Gasschlauch nicht verdrehen oder knicken!

**Wichtig**

Folgende Gasflaschen mit einem Mindestfüllgewicht von 5 kg und einem maximalen Füllgewicht von 11 kg (Propan) / 13 kg (Butan) können verwendet werden:

- 5 kg (Höhe 420 mm, Ø 200 mm)
- 8 kg (Höhe 505 mm, Ø 229 mm)
- 11 kg (Höhe 600 mm, Ø 300 mm) (nur Propan)
- 13 kg (Höhe 600 mm, Ø 300 mm) (nur Butan)

Sicherstellen, dass das Ventil der Gasflasche oder des Druckreglers geschlossen ist.

- Den Unterschrank öffnen.

DE

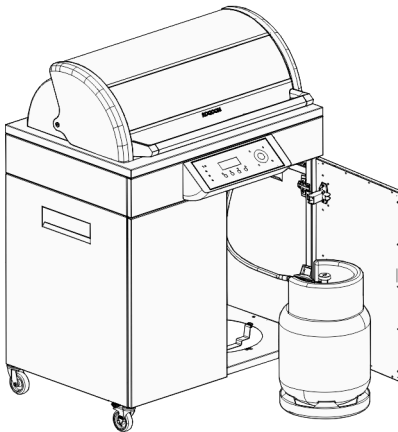


Abb. 10: Positionierung Gasflasche

- Die Überwurfmutter am Druckminderer auf die Verschraubung an der Gasflasche schrauben und handfest anziehen.

Mit geeignetem Werkzeug (Gabelschlüssel) oder Sonderwerkzeug (z. B. Multitool © der Fa. GOK) festziehen.



Wichtig

- Kein ungeeignetes Werkzeug benutzen!
- Dichtungen können beschädigt werden!
- Überprüfen Sie alle Verschraubungen. Wenn nötig mit Sonderwerkzeug (Multi-tool ©) festziehen!

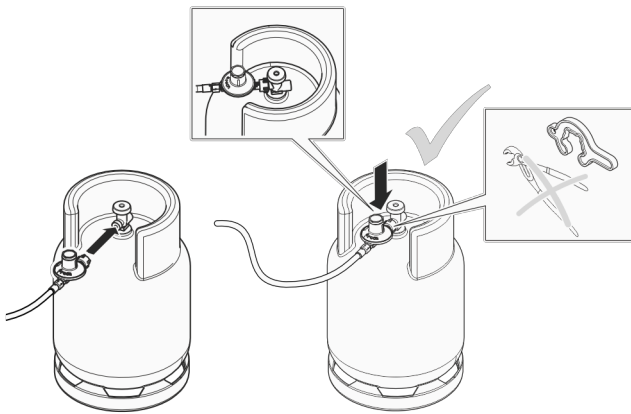


Abb. 11: Anschluss Gasflasche

- Verschraubung auf Gaslecks überprüfen.
- Verschraubungen zwischen Gasflasche und Gasschlauch mit Seifenwasser (Verhältnis: 1 Teil Seife auf 3 Teile Wasser) einpinseln. Alternativ kann auch ein handelsübliches Lecksuchspray verwendet werden.
- Ventil an Gasflasche öffnen. An undichten Stellen zeigen sich kleine Bläschen.

Ventil an der Gasflasche schließen.

Verschraubungen an den Anschlussstellen nochmals per Hand oder mit geeignetem Werkzeug festziehen und den Test wiederholen. Sollten immer noch Bläschen aufsteigen, Ventil an der Gasflasche schließen, Gasflasche lösen und Fachhändler aufsuchen.

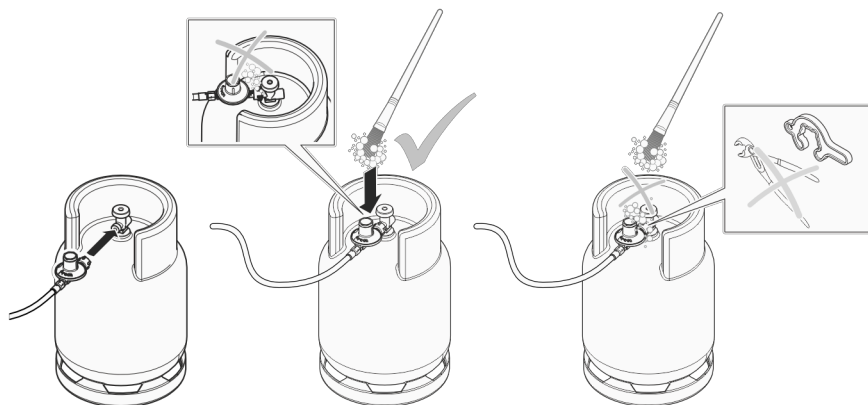


Abb. 12: Leckagetest

- Gasflasche in den Unterwagen stellen.

DE

Hinweis

WICHTIGE INFORMATION!

Der Leckagetest ist nach jedem Gasflaschenwechsel zu wiederholen!

5.1.1 Vor der Verwendung des KOQOON GQ4

5.1.1.1 Prüfen des Gasschlauchs

⚠️ WARNUNG



BRAND- und EXPLOSIONSGEFAHR!

Verbrennungen und schwere Verletzungen möglich!

- Vor jeder Benutzung des KOQOON GQ4 den Gasschlauch auf Knicke, Risse, poröse Stellen, Abnutzung oder Einschnitte überprüfen. Wenn Beschädigungen am Gasschlauch erkennbar sind, auch scheinbar geringfügige, darf der KOQOON GQ4 nicht verwendet werden. Es wird empfohlen, den Gasschlauch nur durch ein von KOQOON GmbH & Co. KG geliefertes Ersatzteil zu ersetzen.

DE

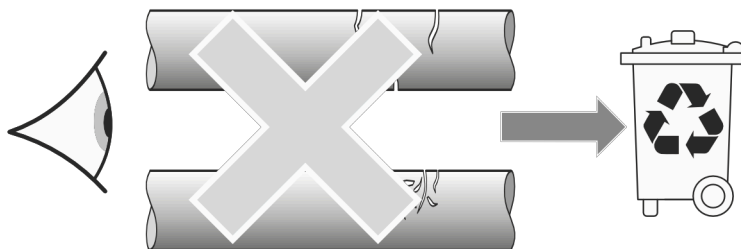


Abb. 13: Visuelle Kontrolle Schlauch

ACHTUNG**Fehlfunktion**

Funktionsstörung des Grills

- Es wird empfohlen, den Gasschlauch ausschließlich durch ein Ersatzteil von KOQOON GmbH & Co. KG zu ersetzen. Der Grill ist für einen Schlauch mit einer Länge von 900 mm, Druckklasse 2 und einem Maximalbetriebsdruck von 10 bar ausgelegt. Der Gasschlauch muss mindestens der Druckklasse 2 und einem Maximalbetriebsdruck von 10 bar entsprechen und darf eine Länge von 1500 mm nicht überschreiten. Jegliche Abweichung von dem Original-KOQOON-Ersatzteil kann die Funktion des Grills beeinträchtigen. Der Gasschlauch muss ordnungsgemäß über die Zugentlastung verlegt und am Gasstrang fixiert werden. Vor der Inbetriebnahme ist eine Prüfung auf Gaslecks durchzuführen!

5.1.1.2 Prüfen des KOQOON GQ4

Vor der Verwendung sind allgemeine Prüfungen durchzuführen.



Wichtig

- Standsicherheit prüfen! Ist der Untergrund ausreichend tragfähig und gerade? Sind die Bremsen arretiert?
- Gasflasche korrekt angeschlossen?
- Alle Teile korrekt eingelegt?
- GN-Behälter geleert?
- Keine brennbaren Gegenstände und Flüssigkeiten in unmittelbarer Umgebung vorhanden?

5.2 Übersicht Bedienfeld

In der folgenden Abbildung sind die Bedien- und Anzeigeelemente dargestellt.

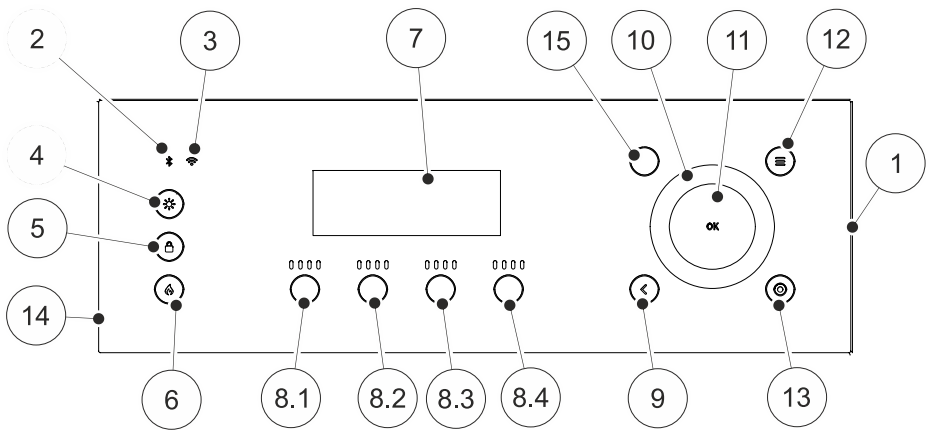


Abb. 14: Bedien- und Anzeigeelemente am Bedienfeld

In der folgenden Tabelle werden alle Bedien- und Anzeigeelemente beschrieben.

Positionsnummer	Benennung	Funktion
1	Hauptschalter	Stromzufuhr zum Bedienfeld ein-/ausschalten
2	Statusanzeige Bluetooth-Verbindung	Icon leuchtet, wenn die App über ein mobiles Endgerät per Bluetooth mit dem GQ4 verbunden ist.
3	Statusanzeige WiFi-Verbindung	Icon leuchtet, wenn der GQ4 mit WiFi verbunden ist.
4	Touch-Button "Beleuchtung"	Ein-/Ausschalten der Garraumbeleuchtung im GQ4
5	Touch-Button "Tastensperre"	Taster 2 Sekunden gedrückt halten, um die Tastensperre ein- bzw. auszuschalten.

Positionsnummer	Benennung	Funktion
6	Touch-Button "Zündung ein/aus"	Taster 3 Sekunden gedrückt halten, um Pilotbrenner zu entzünden. Taster 3 Sekunden gedrückt halten, um alle Brenner abzuschalten.
7	Display	Zeigt aktuellen Status und Hinweise.
8	Touch-Button "Zonen"	Über den Button können die jeweiligen Grillzonen an-/abgewählt werden.
9	Touch-Button "Zurück"	Über diesen Taster gelangen Sie zum vorherigen Menüpunkt.
10	Scroll-Rad	Auswahlrad zum Einstellen und Navigieren.
11	Touch-Button "OK"	Durch Drücken wird die aktuelle Auswahl bestätigt.
12	Touch-Button "Systemeinstellungen"	Über diesen Button erfolgen die Systemeinstellungen, wie Sprache, Einheiten, usw.
13	Touch-Button "Modus"	Über diesen Button gelangen Sie in das Modus-Menü.
14	Buchse	Anschluss Kernthermometer
15	Touch-Button "Ansicht wechseln"	Wechsel zwischen verschiedenen Display-Anzeigen.

DE

5.3 KOQOON GQ4 einschalten



Wichtig

- KOQOON GQ4 niemals mit geschlossenem Deckel einschalten!

1. Netzstecker in die Steckdose stecken.
2. Ventil an Gasflasche vollständig öffnen.
3. Deckel vom KOQOON GQ4 öffnen.

4. Hauptschalter rechts am Bedienfeld drücken.

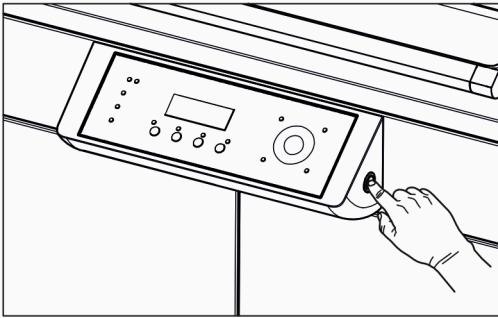


Abb. 15: Einschalten über Hauptschalter

5. Nach der Begrüßung erscheint im Display (Position "7") der Text "Grill entzünden".
6. Nun können Sie den Touch-Button "Zündung" (Touch-Button "6") 3 Sekunden lang drücken.

Im Display (Position "7") erscheint "Grill zündet".

Hinweis

Nach einigen Sekunden wird der Grill entzündet. Es brennt das Pilotflämmrohr. Ihr Grill ist zur Benutzung bereit.

Beachten Sie die Zoneneinteilung! Die Zoneneinteilung erfolgt von "links" nach "rechts".

- **Zone 1** (Nutzung in allen Modi); Touch-Button "8.1"
- **Zone 2** (Nutzung in den Modi "Grill" und "Ofen"); Touch-Button "8.2"
- **Zone 3** (Nutzung in den Modi "Grill" und "Ofen"); Touch-Button "8.3"
- **Zone 4** (Nutzung in allen Modi); Touch-Button "8.4"

5.4 Grillmodi

Hinweis

- Der eingestellte und gerade aktive Modus kann aus jedem Modus heraus geändert werden!

Der KOQOON GQ4 verfügt über drei Betriebsarten (Grillmodi). Diese können über das Touch-Bedienfeld oder die App angewählt und eingestellt werden. Diese ermöglichen verschiedene Zubereitungsarten, die über das klassische Grillen hinausgehen.

5.4.1 "Grill"

Hinweis

- Der Modus "Grill" ist standardmäßig nach dem Entzünden aktiv. Der aktive Modus wird im Display (Position "7") links oben angezeigt.

In diesem Modus werden Speisen über direkte Hitze zubereitet. Direktes Grillen funktioniert mit und ohne geschlossenem Deckel. Jede Grillzone kann separat eingestellt werden.

Bei hohen Temperaturen können Speisen scharf angebraten werden, wodurch Röstaromen entstehen.

DE

Der mittlere Temperaturbereich eignet sich für die Zubereitung von Speisen, die langsamer gegart werden sollen. Temperaturen unter 80°C eignen sich zum Warmhalten von Speisen.

Dieser Modus wird normalerweise zum Grillen von Lebensmitteln verwendet, die keine lange Garzeit benötigen, wie z. B. Hamburger, Steaks, Geflügelstücke, Gemüse, usw. Häufig wird das Grillgut zunächst scharf angebraten. Um den gewünschten Garpunkt zu erreichen, wird dann bei mittlerer Hitze schonend zu Ende gegart.

Starten Modus "Grill":

- Über den Touch-Button "Modus" (Position "13") kann der Modus gewechselt werden. Modus "Grill" mit dem Scroll-Rad (Position "10") auswählen. Hierzu den Zeigefinger im Uhrzeigersinn bzw. gegen den Uhrzeigersinn bewegen. Auswahl mit Touch-Button "OK" (Position "11") bestätigen. Das Display zeigt nun oben links den ausgewählten Modus an.
- Im Display steht nach dem Entzünden des Pilotbrenners "Zone auswählen".
- Um die gewünschte Temperatur einzustellen, wählen Sie die betreffende Zone (Touch-Button "8.1", "8.2", "8.3" oder "8.4") aus.

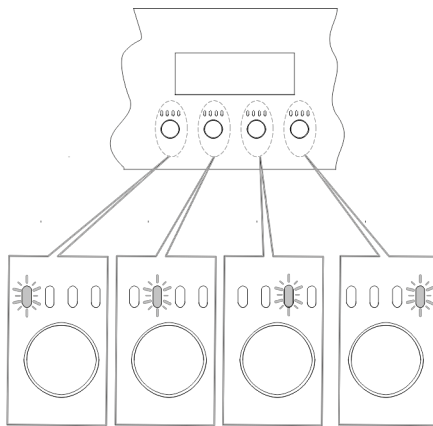


Abb. 16: Zonenanzeigen

DE

- Mit dem Scroll-Rad (Position "10") können Sie nun die Temperatur für die von Ihnen gewünschte Zone einstellen. Hierzu den Zeigefinger im Uhrzeigersinn bzw. gegen den Uhrzeigersinn bewegen.
- Auswahl mit Touch-Button "OK" (Position "11") bestätigen.
- Schritte für weitere Zonen wiederholen.
- Zum Abschalten der Zonen entsprechende Zonentaste (Touch-Button "8.1", "8.2", "8.3" oder "8.4") für 3 Sekunden gedrückt halten.

5.4.2 "Indirekt"

In diesem Modus werden Speisen zubereitet, die lange Garzeiten erfordern. Indirektes Grillen erfolgt grundsätzlich mit geschlossenem Deckel.

Im Gegensatz zum Modus "Grill" werden die Temperaturen der Grillzonen hier nicht einzeln eingestellt. Es wird die Temperatur des Garraums eingestellt.

Zur Regelung der Garraum-Temperatur werden die beiden Brenner der äußeren Zonen verwendet. Über den beiden mittleren Zonen wird das Grillgut zubereitet. Das Grillgut liegt somit nicht direkt über der Hitzequelle, sondern in der indirekten Zone. Die Hitze zirkuliert um das Grillgut herum. Sie sorgt so für ein langsames und gleichmäßiges Garen.

Dieser Modus eignet sich besonders gut für große Grillstücke. Ebenso für Fleisch mit einem hohen Anteil an Bindegewebe. Das Grillgut wird durch die niedrige Temperatur und die lange Garzeit zart und saftig.

Starten Modus "Indirekt":

- Über den Touch-Button "Modus" (Position "13") kann der Modus gewechselt werden. Modus "Indirekt" mit dem Scroll-Rad (Position "10") auswählen. Hierzu den Zeigefinger im Uhrzeigersinn bzw. gegen den Uhrzeigersinn bewegen. Auswahl mit Touch-Button "OK" (Position "11") bestätigen. Das Display zeigt nun oben links den ausgewählten Modus an.

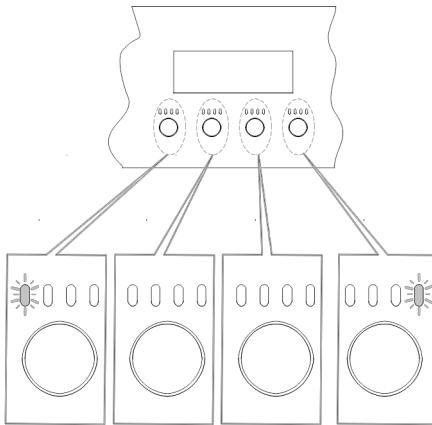


Abb. 17: Anzeige Modus "Indirekt"

- Im Modus "Indirekt" sind die Zonen "2" und "3" nicht auswählbar. Die Zonen "1" und "4" regeln die Garraum-Temperatur. Sie sind nicht zum direkten Grillen vorgesehen. Dies wird durch das Leuchten der LED's über den entsprechenden Buttons signalisiert.

Um die gewünschte Temperatur des Garraums einzustellen, wählen Sie Zone "1" oder "4" (Touch-Button "8.1" bzw. "8.4") aus.

- Mit dem Scroll-Rad (Position "10") können Sie nun die Temperatur für die von Ihnen gewünschte Zone einstellen. Hierzu den Zeigefinger im Uhrzeigersinn bzw. gegen den Uhrzeigersinn bewegen.
- Auswahl mit Touch-Button "OK" (Position "11") bestätigen.

- Zum Abschalten der Zonen entsprechende Zonentaste (Touch-Button "8.1" bzw. "8.4") für 3 Sekunden gedrückt halten.

5.4.3 "Ofen"

Dieser Modus ist vergleichbar mit der Zubereitung von Speisen in einem Backofen mit Umluft und Unterhitze. Der Modus "Ofen" wird grundsätzlich mit geschlossenem Deckel betrieben.

Im Gegensatz zum Modus "Indirekt" wird zusätzlich zur Temperatur des Garraums auch die Temperatur der Unterhitze eingestellt.

Zur Regelung der Garraum-Temperatur werden die beiden Brenner der äußeren Zonen verwendet. Über die beiden mittleren Zonen wird die Temperatur der Unterhitze geregelt.

Dieser Modus eignet sich für Speisen, die traditionell im Backofen zubereitet werden, wie z. B. Pizza, Brot oder Kuchen.

Starten Modus "Ofen":

- Über den Touch-Button "Modus" (Position "13") kann der Modus gewechselt werden. Modus "Indirekt" mit dem Scroll-Rad (Position "10") auswählen. Hierzu den Zeigefinger im Uhrzeigersinn bzw. gegen den Uhrzeigersinn bewegen. Auswahl mit Touch-Button "OK" (Position "11") bestätigen. Das Display zeigt nun oben links den ausgewählten Modus an.

DE

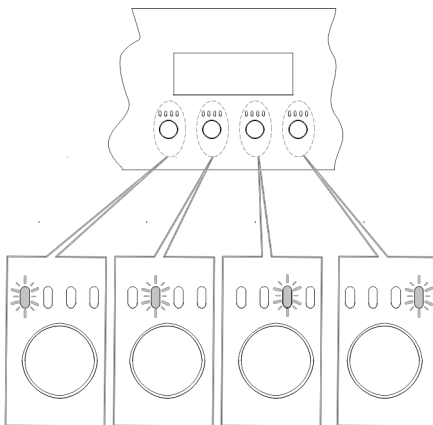


Abb. 18: Anzeige Modus "Ofen"

- Im Modus "Ofen" regeln die Zonen "2" und "3" die Unterhitze. Die Zonen "1" und "4" regeln die Garraum-Temperatur. Sie sind nicht zum direkten Grillen vorgesehen. Dies wird durch das Leuchten der LEDs über den entsprechenden Buttons signalisiert.

Um die gewünschte Temperatur des Garraums einzustellen, wählen Sie Zone "1" oder "4" (Touch-Button "8.1" bzw. "8.4") aus.

- Mit dem Scroll-Rad (Position "10") können Sie nun die Temperatur für die von Ihnen gewünschte Zone einstellen. Hierzu den Zeigefinger im Uhrzeigersinn bzw. gegen den Uhrzeigersinn bewegen.
- Auswahl mit Touch-Button "OK" (Position "11") bestätigen.
- Um die gewünschte Temperatur der Unterhitze einzustellen, wählen Sie Zone "2" oder "3" (Touch-Button "8.2" oder "8.3") aus.
- Mit dem Scroll-Rad (Position "10") können Sie nun die Temperatur für die von Ihnen gewünschte Zone einstellen. Hierzu den Zeigefinger im Uhrzeigersinn bzw. gegen den Uhrzeigersinn bewegen.
- Auswahl mit Touch-Button "OK" (Position "11") bestätigen
- Zum Abschalten der Zonen entsprechende Zonentaste (Touch-Button "8.2" oder "8.3") für 3 Sekunden gedrückt halten.

5.5 Reinigungsmodi

Hinweis

- Nach jedem Grillen werden Sie vom Grill automatisch gefragt, ob der Reinigungsmodus "Smart Clean" gestartet werden soll!

5.5.1 "Smart Clean"

Der Modus "Smart Clean" sollte nach jeder Benutzung aus hygienischen Gründen durchgeführt werden.

"Smart Clean" ermöglicht eine schnelle Reinigung der Grillroste und Flammbleche nach der Benutzung.

Es besteht die Möglichkeit einzelne Grillzonen für die Reinigung auszuwählen.

Durch Pyrolyse werden Speisereste so weit verbrannt, dass sie nach Ablauf des Programms mit einer Stahlbürste mühelos entfernt werden können.

Starten "Smart Clean":

- Über den Touch-Button "Modus" (Position "13") kann der Modus gewechselt werden. Modus "Smart Clean" mit dem Scroll-Rad (Position "10") auswählen. Hierzu den Zeigefinger im Uhrzeigersinn bzw. gegen den Uhrzeigersinn bewegen. Auswahl mit Touch-Button "OK" (Position "11") bestätigen. Das Display zeigt nun oben links den ausgewählten Modus an.
- Wählen Sie für die Reinigung die gewünschten Zonen (Zone "1" bis "4" (Touch-Button "8.1", "8.2", "8.3" oder "8.4") aus.
- Die ausgewählten Zonen werden auf dem Display (Position "7") durch rotes Leuchten der entsprechenden LED's angezeigt.
- Auswahl mit Touch-Button "OK" (Position "11") bestätigen.
- Der Reinigungsmodus "Smart Clean" ist nun aktiv. Er wird automatisch durchgeführt und beendet.

Hinweis

- Um den Modus "Smart Clean" vorzeitig zu beenden, kann jederzeit einfach in einen anderen Modus gewechselt werden.
- Alternativ kann auch der Button "Zündung" (Position "6") für drei Sekunden gedrückt werden. Dadurch werden alle Brenner ausgeschaltet.

5.5.2 "Pro Clean"

Der Modus "Pro Clean" sollte für die Grundreinigung verwendet werden.

"Pro Clean" ermöglicht das Entfernen stärkerer Verschmutzungen nach der Benutzung.

Der Reinigungszyklus ist länger als bei "Smart Clean".

Es werden alle Grillzonen gleichzeitig erhitzt.

Dies hat einen entsprechend höheren Gasverbrauch zur Folge.

DE

Durch Pyrolyse werden auch hier die Speisereste so weit verbrannt, dass sie nach Ablauf des Programms mit einer Stahlbürste mühelos entfernt werden können.

Starten "Pro Clean":

- Über den Touch-Button "Modus" (Position "13") kann der Modus gewechselt werden. Modus "Pro Clean" mit dem Scroll-Rad (Position "10") auswählen. Hierzu den Zeigefinger im Uhrzeigersinn bzw. gegen den Uhrzeigersinn bewegen. Auswahl mit Touch-Button "OK" (Position "11") bestätigen. Das Display zeigt nun oben links den ausgewählten Modus an.

Hinweis

- **Im Modus "Pro Clean" erscheint im Display (Position "7") der Text "20 Min. lang 400°C mit OK starten".**
- Auswahl mit Touch-Button "OK" (Position "11") bestätigen.
- Der Reinigungsmodus "Pro Clean" ist nun aktiv. Er wird automatisch durchgeführt und beendet.

Hinweis

- Um den Modus "Pro Clean" vorzeitig zu beenden, kann jederzeit einfach in einen anderen Modus gewechselt werden.
- Alternativ kann auch der Button "Zündung" (Position "6") für drei Sekunden gedrückt werden. Dadurch werden alle Brenner ausgeschaltet.

5.6 App "KOQOON"

Der KOQOON GQ4 kann auch über ein Smartphone oder Tablet gesteuert und bedient werden. Die KOQOON-App muss hierzu vorab über den jeweiligen App-Store heruntergeladen werden.

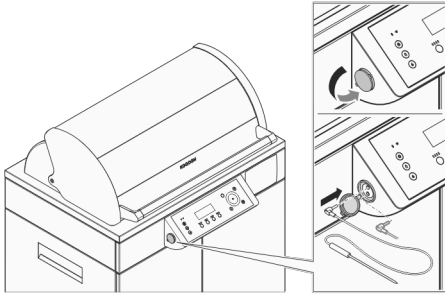
QR-Code für IOS	QR-Code für Android
	

DE

5.7 Kernthermometer

Ein Temperaturfühler ist bereits im Lieferumfang enthalten. Die Temperaturen des Grillgutes lassen sich über die KOQOON-App überwachen.

Der KOQOON GQ4 verfügt über zwei Steckplätze zur Verwendung von Kernthermometern zur Überwachung des Garpunktes der Speisen auf dem Grill.



DE

Abb. 19: Anschluss Kernthermometer



Tipp

- Wir empfehlen das Grillgut bei hohen Temperaturen (ohne Kernfühler) scharf anzugrillen, um die gewünschten Röstaromen zu erhalten. Im Anschluss kann mit Hilfe des Kernthermometers, bei niedriger Hitze das Grillgut auf die gewünschte Kerntemperatur gebracht werden.
- Für optimale Ergebnisse muss die Spitze des Kernthermometers in der dicksten Stelle des Grillgutes eingesteckt werden.

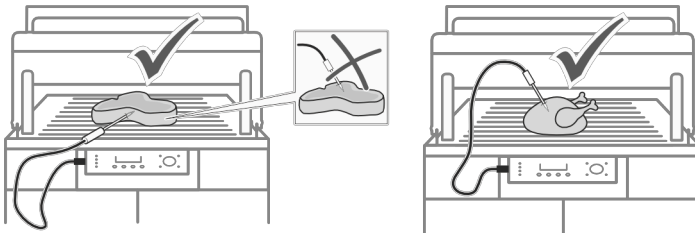


Abb. 20: Positionierung Thermometer in Grillgut

Kabel des Thermometers nicht über direkter Hitze platzieren. Das Kabel ist nur für Temperaturen von maximal 250 °C geeignet.

Zum Reinigen vor und nach dem Gebrauch des Thermometers ein feuchtes Tuch mit Spülmittel verwenden.

Hinweis

- Zum Entfernen von eventuellen Fertigungsrückständen Kernthermometer vor der ersten Benutzung reinigen.
- Kernthermometer sind nicht spülmaschinenfest.

Hinweis

Kernthermometer wettergeschützt aufbewahren.

⚠ GEFAHR

DE



VERBRENNUNGSGEFAHR!

Schwere Verbrennungen der Finger sind möglich.

- Kernthermometer nur mit hitzebeständigen Handschuhen greifen.

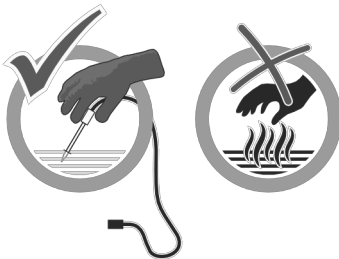


Abb. 21: Handschuhe

⚠ GEFAHR



VERLETZUNGSGEFAHR!

Durch die Spitze können Körperteile verletzt werden.

- Vorsicht beim Hantieren mit dem Kernthermometer.

5.8 KOQOON GQ4 ausschalten

1. Den KOQOON GQ4 nach der Benutzung ausschalten.
2. Hierzu Power-Knopf rechts vom Bedienfeld drücken.

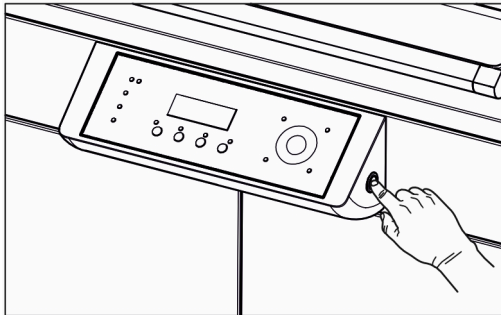


Abb. 22: Ausschalten KOQOON GQ4

3. Deckel vom KOQOON GQ4 schließen.
4. Ventil an Gasflasche schließen (5.1 Gasflasche anschließen, S. 24).
5. Netzstecker ziehen.

6 Problembehebung

6.1 Fehlercodes und Fehlerbehebung

In der nachfolgenden Tabelle sind die Fehlercodes, die im Display erscheinen können aufgeführt wie auch die Fehlerbeseitigung.

Fehlercode	Beschreibung	Ursache	Autorisierung "Fehlerquittierung"
E01	Pilotflammenfehler	Pilotflamme brennt nicht	Kunde
E02	Zonenaufheizfehler	Temperaturanstieg nicht gegeben	Kunde
E03	Pilotflammenfehler	zu viele Nachzündungen im Betrieb	Kunde
E04	Zonenfehler 1-4 möglich	Thermofühler mit Kurzschluss	Kunde
E05	Zonenfehler 1-4 möglich	Thermofühler mit Unterbrechung	Kunde
E06	Not-Stopp aus Zone 1-4 möglich	maximale Temperatur überschritten	Kunde
E07	Pilotflammenfehler	Pilotflamme brennt weiter, Hauptventil blockiert	Service

In der nachfolgenden Tabelle sind die möglichen Fehlerbeschreibungen (im Display), sowie die deren Ursache, Prüfung und Behebung beschrieben.

Code	Fehlerbild/Klartext	Vorkommnis	mögliche Ursache	Prüfung	Behebung	Berechtigung Quittierung
keine Anzeige	keine Anzeige	Display / Bedienteil aus	Netzstecker nicht eingesteckt.	Ist Netzstecker eingesteckt?	Netzstecker einstecken.	nicht erforderlich
			Steckdose hat keine Spannung	Sicherung ausgelöst? Evtl. andere Steckdose wählen.	Lokale Sicherung einschalten.	

Code	Fehlerbild/Klartext	Vorkommnis	mögliche Ursache	Prüfung	Behebung	Berechtigung Quittierung
E01	"Zünden fehlgeschlagen"	Zündung abgebrochen.	Ventil an Gasflasche geschlossen.	Position/Zustand Gasventil prüfen.	Ventil öffnen	Kunde
			Gasflasche leer.	Füllstand Gasflasche prüfen.	Gasflasche ersetzen.	
			Wenn keine Pilotflamme zündet ist evtl. die Zündelektrode verstellt.	1. Schritt: Sichtprüfung, ob Zündfunke springt. 2. Schritt: Sichtprüfung Ausrichtung Zündelektrode	Ausrichtung der Zündelektrode prüfen und ggf. ausrichten.	

Code	Fehlerbild/Klartext	Vorkommnis	mögliche Ursache	Prüfung	Behebung	Berechtigung Quit- tierung
E01	"Zünden fehlgeschlagen"	Zündung abge- brochen.	Wenn Pilot- flamme brennt, jedoch nach kurzer Zeit (einigen Sekunden) erlischt, erkennt die Ionisations- elektrode die Flamme nicht.	1. Schritt: Ionisati- onselek- trode ver- schmutzt? 2. Schritt: Wird die Ionisati- onselek- trode von der Flamme beauf- schlagt? 3. Schritt: Berührt die Zündelek- trode den Hauptbren- ner?	Reinigung der Ionisati- onselektro- de. Ausrichtung der Ionisa- tionselek- trode prü- fen und ggf. ausrichten	Kunde

Code	Fehlerbild/Klartext	Vorkommnis	mögliche Ursache	Prüfung	Behebung	Berechtigung Quittierung
E02-1 E02-2 E02-3 E02-4	"Kein Aufheizen Zone 1" "Kein Aufheizen Zone 2" "Kein Aufheizen Zone 3" "Kein Aufheizen Zone 4"	Keine Flamme erkennbar.	Brenner nicht eingelegt.	Hauptbrenner vorhanden?	Hauptbrenner einlegen.	Kunde
		Flamme erkennbar, jedoch nur eine Flamme erkennbar.	Brenner nicht ordnungsgemäß eingelegt	Lage Hauptbrenner ordnungsgemäß?	Lage Hauptbrenner korrigieren.	
		Flamme erkennbar. Flamme läuft nur verzögert von vorne nach hinten.	Brenner überzündet nicht vollständig bzw. nur stark verzögert.	Luft-Gas-Gemisch zu stark gemischt.	Zuluft am Hauptbrenner reduzieren.	
E03	"zu viele Nachzündungen"	Zu viele Nachzündungen im Betrieb.	Gasversorgung nicht stabil. Möglicherweise Füllstand Gasflasche sehr niedrig bis leer.	Füllstand Gasflasche prüfen.	Wenn erforderlich Gasflasche ersetzen.	Kunde

Code	Fehlerbild/Klartext	Vorkommnis	mögliche Ursache	Prüfung	Behebung	Berechtigung Quittierung
E04-1 E04-2 E04-3 E04-4 E04-6 E04-7 E04-8	"Kurzschluss Fühler Zone 1" "Kurzschluss Fühler Zone 2" "Kurzschluss Fühler Zone 3" "Kurzschluss Fühler Zone 4" "Kurzschluss Fühler Zone Raumfühler" "Kurzschluss Fühler Kernfühler 1" "Kurzschluss Fühler Kernfühler 2"	Hauptbrenner brennt ständig / schaltet nicht ab.	Temperaturfühler Zone defekt.	Temperaturwert auf Display=0°C	Temperaturfühler ersetzen! Wenden Sie sich an den KOQOON-Service	Kunde
E05-1 E05-2 E05-3 E05-4 E05-6	"Fühlerbruch Zone 1" "Fühlerbruch Zone 2" "Fühlerbruch Zone 3" "Fühlerbruch Zone 4" "Fühlerbruch Raumfühler"	Hauptbrenner schaltet nicht ein.	Temperaturfühler Zone defekt.	Temperaturwert auf Display=500°C	Temperaturfühler ersetzen! Wenden Sie sich an den KOQOON-Service	Kunde

Code	Fehlerbild/Klartext	Vorkommnis	mögliche Ursache	Prüfung	Behebung	Berechtigung Quittierung
E06-1 E06-2 E06-3 E06-4 E06-6	"Übertemperatur Zone 1" "Übertemperatur Zone 2" "Übertemperatur Zone 3" "Übertemperatur Zone 4" "Übertemperatur Garraum"	Notstopp. Maximale Temperatur überschritten.	Schaltventil Hauptbrenner Zone 1/2/3/4 schließt nicht	Grill erneut zünden. Zündet die betroffene Zone mit?	Zonengasventil defekt. Wenden Sie sich an den KOQOON-Service	Kunde
E07	"Störung Flammautomat"	Pilotflamme brennt nach Ausschalten weiter.	Hauptventil schließt nicht ordnungsgemäß.	Display-Text "Gasflasche sofort schließen!" vorhanden	Hauptventil defekt. Wenden Sie sich an den KOQOON-Service.	Service
ohne	./.	Lampe links/rechts brennt nicht	Leuchtmittel defekt.	Leuchtmittel prüfen.	Defektes Leuchtmittel ersetzen.	nicht erforderlich.

Hinweis

- Für weitere Hilfestellung, Tipps & Tricks rufen Sie unsere Homepage / FAQs auf!
 - Führen die Hilfestellungen zu keinem Erfolg, wenden Sie sich bitte an unseren Service! , S. 56
-

7 Wartung

7.1 Pflegehinweise

Hinweis

Empfohlenes Equipment beachten!

- Edelstahl-Grillbürste
 - weiches Baumwolltuch (kein Mikrofaser-Tuch)
 - Schwamm
 - Holzschaber
 - Eimer
 - mildes Spülmittel, ggf. Drahtschwamm (Topfschwamm)/Stahlwolle
 - Schutzbrille
 - Einmalhandschuhe
 - Spritzschutz für den Oberkörper (Schürze)
-

DE

7.1.1 Nach jedem Gebrauch

Der KOQOON GQ4 kann sich mittels Pyrolyse im Innerraum selbst reinigen. Dazu muss der Deckel des KOQOON GQ4 geschlossen und der gewünschte Reinigungsmodus ausgewählt werden. Im Innenraum entstehen dadurch Temperaturen bis +400 °C. Rückstände und Fett auf den Rosten können so verbrennen und hinterher einfach abgeburstet werden. Des Weiteren sollte der KOQOON GQ4 von außen gereinigt werden.

1. Alle Speisen vom Grillrost entfernen.
2. Deckel vom KOQOON GQ4 schließen.
3. Smart-Clean über das Bedienfeld am KOQOON GQ4 starten. Der KOQOON GQ4 steuert das Pyrolyse-Reinigungsprogramm automatisch.
4. Alle Brenner über das Bedienfeld ausschalten und Ventil der Gasflasche schließen.
5. Den Deckel des KOQOON GQ4 langsam (**Achtung: Austretende Hitze!**) öffnen und die Roste mit einer Edelstahl-Grillbürste bürsten und reinigen.

6. Wenn der KOQOON GQ4 abgekühlt ist, die Außenseiten des KOQOON GQ4 mit einem weichen Baumwolltuch, warmen Wasser und milden Spülmittel reinigen.
7. Gasflasche entfernen und außerhalb vom Grill lagern.
8. Wenn der KOQOON GQ4 vollständig abgekühlt ist, die GN-Behälter und das Fettablaublech entnehmen und reinigen.

Hinweis

Informationen zur Reinigung beachten!

- Messingbürsten sind sehr weich und daher für Edelstahlroste eher ungeeignet. Sie können außerdem abfärben und dadurch Flugrost fördern.
-

Hinweis

Informationen zur Reinigung der Außenflächen beachten!

- Zur Reinigung der Außenflächen kein Tuch aus Mikrofaser verwenden – es würde das Material zerkratzen.
 - Die Oberflächen mit Spülmittel und einem weichen angefeuchteten Baumwolltuch gründlich reinigen.
 - Anschließend vollständig trocknen.
-

7.2 Pflegetipps

7.2.1 Pflege von Edelstahlrosten

Grillroste aus Edelstahl müssen nicht eingebrannt werden. Die rostfreien und strapazierfähigen Roste mit warmem Wasser, milden Reinigungsmitteln und Schwamm per Hand oder in der Spülmaschine reinigen. Edelstahl kann sich bei starker Hitze leicht verfärben. Das ist ein natürlicher Vorgang und hat keinen Einfluss auf die Qualität oder das Grillergebnis.



Tipp

- Grillroste vor jedem Grillvorgang mit geeignetem Öl einpinseln.
-

8 KOQOON GQ4 aufbewahren

- Den KOQOON GQ4 in einem vor Frost geschützten und trockenen Raum aufbewahren. Den Deckel schließen und den KOQOON GQ4 abdecken, um ihn vor Verschmutzungen und Beschädigungen zu schützen.
- Das Ventil an der Gasflasche schließen.
- Gasanschluss lösen und Schlauch entfernen.
- Gasflasche entnehmen.
- Gasflasche mit Schutzkappe verschließen und diese außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Die Roste über die Wintersaison an einem trockenen Ort in Haus oder Wohnung lagern, um Flugrost vorzubeugen.

Zur Aufbewahrung auch die Hinweise im Kapitel1 Sicherheit, S. 7, beachten.

9 Kundenservice / Ersatzteilbestellung

Grundsätzlich unterliegt der KOQOON GQ4 der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von zwei Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei üblicher Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Für Fragen zu Bedienung oder Funktion unserer Artikel sowie Ersatzteilbestellung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst:

E-Mail: service@koqoon.com

Internet www.koqoon.com

10 Entsorgung / Umweltschutz



Der KOQOON GQ4 ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU des Europäischen Parlaments und des Rates über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Die sogenannte WEEE-Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem KOQOON GQ4, auf der Verpackung oder auf den beigegeführten Dokumenten bedeutet, dass der KOQOON GQ4 oder Teile des KOQOON GQ4 nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen und bei Zuwiderhandlung ein Bußgeld droht. Vor einer geplanten Entsorgung des KOQOON GQ4 immer an den Hersteller oder Händler für weitere Informationen zum Sammel- und Rücknahmesystem für gebrauchte Elektro- und Elektronik-Altgeräte wenden.

Es liegt in der Verantwortung des Endkunden, den gebrauchten KOQOON GQ4 einer ordnungsgemäßen Entsorgung und Wiederverwertung zuzuführen. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Eingangsmaterialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

11 Explosionszeichnungen

Hier sind die Grill-Komponenten samt Benennung dargestellt:

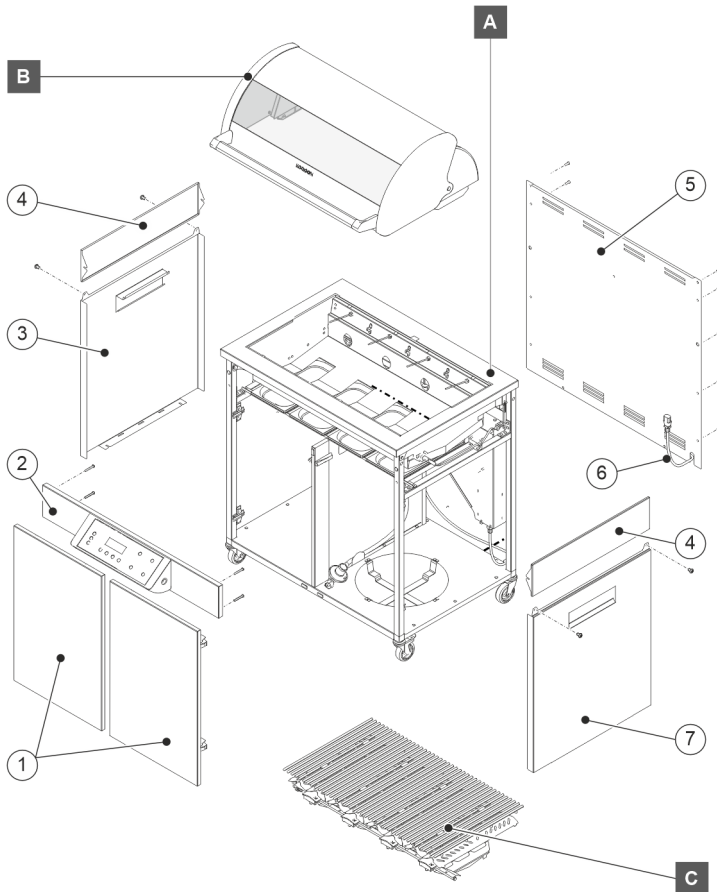


Abb. 23: Explosionsdarstellung GQ4

In der folgenden Tabelle sind die Benennungen der Teile aufgelistet.

Position	Benennung
1	Tür
2	Bedieneinheit
3	Seitenteil links
4	Seitenteil klein
5	Rückwand
6	Stromkabel mit Zugentlastung
7	Seitenteil rechts
A	Grundgestell
B	Deckel
C	Einlegeteile

In den folgenden Abbildungen ist die erste Gruppe dargestellt.

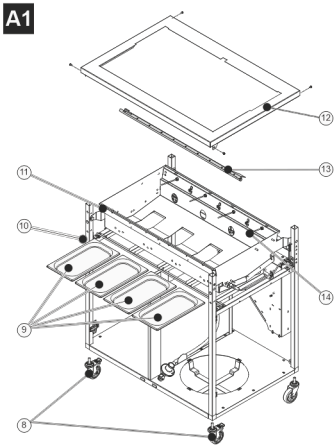
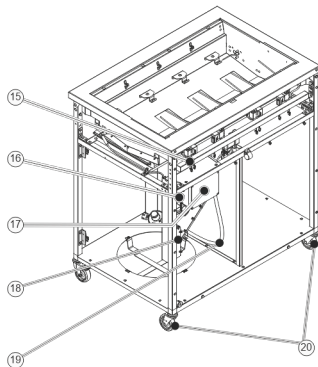


Abb. 24: Übersicht Gruppe "A" (A1, Vorderansicht)

A2



DE

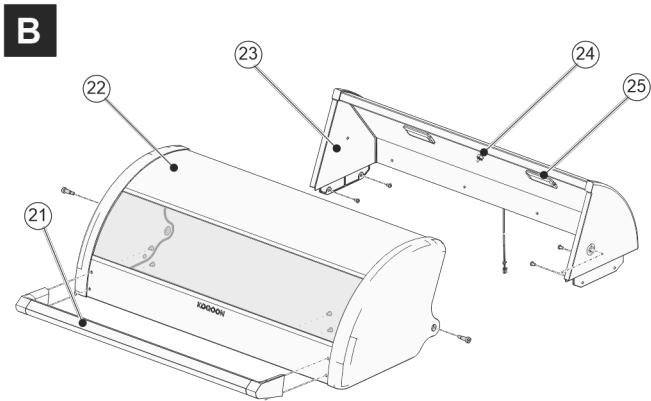
Abb. 25: Übersicht Gruppe "A" (A2, Rückansicht)

In der folgenden Tabelle sind die Benennungen der Bauteile aufgelistet.

Position	Benennung
A	Grundgestell
8	Lenkrolle mit Feststellung
9	GN-Behälter
10	Rahmen
11	Grillwanne
12	Arbeitsplatte
13	Pilotbrenner
14	Temperaturfühler
15	Gasverteiler
16	Flammwächter
17	Leistungselektronik

Position	Benennung
18	Netzteil
19	Gasschlauch mit Druckminderer
20	Lenkrolle ohne Feststellung

In der folgenden Abbildung ist die zweite Gruppe dargestellt.



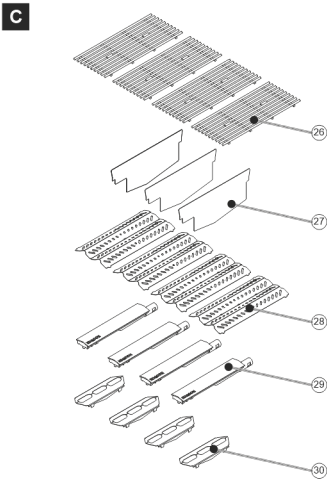
DE

Abb. 26: Übersicht Gruppe "B"

In der folgenden Tabelle sind die Benennungen der Bauteile aufgelistet.

Position	Benennung
B	Deckel
21	Griff
22	Deckel Front
23	Deckel Rückwand
24	Leuchten
25	Temperaturfühler

In der folgenden Abbildung ist die dritte Gruppe dargestellt.



DE

Abb. 27: Übersicht Komponenten Gruppe "C"

In der folgenden Tabelle sind die Benennungen der Bauteile aufgelistet.

Position	Benennung
C	Einlegeteile
26	Grillrost
27	Zonentrennblech
28	Flammblech
29	Brenner
30	Tropfblech

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.

Legal notice

Address of manufacturer	KOQOON GmbH & Co. KG Dieselstraße 4 73278 Schlierbach
Conformity	For the responsible authority, a relevant declaration of conformity is available from KOQOON GmbH & Co. KG and can generally be viewed upon request
Copyright	© KOQOON GmbH & Co. KG. These instructions for use are protected by copyright. For the person authorised to use the appliance, a simple right of use exists within the scope of the purpose of the contract. Any modified use or utilisation of the contents made available and, in particular, the copying, alteration, or publication of any differing type, is permitted only with the prior consent of KOQOON GmbH & Co. KG.
EN Limitation of liability	KOQOON GmbH & Co. KG assumes no liability for damage to persons, damage to materials or any other damage arising from failure to follow these instructions for use. KOQOON GmbH & Co. KG assumes no liability in the case of improper use, unauthorised repairs or modifications or any other actions.
Warranty	KOQOON GmbH & Co. KG meets the warranty requirements as defined by the scope of statutory provisions. This warranty is valid for two years from the purchase date. Any claims can be filed only upon verification of the purchase date. This warranty shall not come into effect in the case of signs of natural wear or damage as a result of excessive stress or strain due to inappropriate or improper use or modification.
Return shipments	Return shipments must be agreed with the manufacturer in advance.
About this document	These instructions for use must be made available to all persons using the gas grill. These persons must read and also understand the instructions.

Date issued and version	06.06.2024 Version: 0.0
Available languages	All language variant versions can also be downloaded at www.koqoon.com .

Revision history

	Page	Type of and reason for change	Rev. no.	Name and date
1	All	First edition	V00	Probst, 06.06.2024
2				
3				
4				
5				

EN

Table of Contents

1	Safety.....	68
1.1	Design of instructions.....	68
1.2	Intended use.....	70
1.3	Safety instructions.....	70
1.3.1	General safety instructions for the KOQOON GQ4.....	70
1.3.2	Handling of gas.....	72
1.3.3	Measures to be taken when you smell gas.....	74
1.3.4	Servicing the KOQOON GQ4.....	74
1.3.5	Fire-fighting measures (full fire development).....	75
2	Scope of delivery.....	76
3	Technical data.....	77
4	Getting started.....	78
4.1	Setting up the KOQOON GQ4.....	78
4.2	Fitting internal parts.....	81
4.3	Before first use.....	84
5	Gas grill operation.....	85
5.1	Connecting the gas bottle.....	85
5.1.1	Before using the KOQOON GQ4.....	89
5.2	Overview of control panel.....	92
5.3	Switching on the KOQOON GQ4.....	93
5.4	Grill modes.....	94
5.4.1	"Grill".....	95
5.4.2	"Indirect".....	96
5.4.3	"Oven".....	98
5.5	Cleaning modes.....	100
5.5.1	"Smart Clean".....	100
5.5.2	"Pro Clean".....	101
5.6	App "KOQOON".....	102
5.7	Core thermometer.....	103
5.8	Switching off the KOQOON GQ4.....	105
6	Problem resolution.....	106
6.1	Error codes and error resolution.....	106
7	Maintenance.....	114
7.1	Proper care.....	114
7.1.1	After each use.....	114
7.2	Tips for proper care.....	115
7.2.1	Care of stainless steel grates.....	115
8	Storing the KOQOON GQ4.....	116
9	Customer service/ordering spare parts.....	117

10	Disposal/environmental protection.....	118
11	Exploded view diagrams.....	119
12	Notes.....	124

1 Safety

1.1 Design of instructions

Warnings are used in these instructions for use. The hazards, consequences and measures are described accordingly.

The following design options are possible:

 DANGER



Danger

Consequence

- Measure

 WARNING



Danger

Consequence

- Measure

 CAUTION



Danger

Consequence

- Measure

NOTICE

Danger

Consequence

- Measure

EN



Important

Text



Tip

Text



Requirement

Text

Note

Text

▲ DANGER! Danger Measure

▲ WARNING! Danger Measure

▲ CAUTION! Danger Measure

NOTICE! Danger Measure

1.2 Intended use

The KOQOON GQ4 must only be used outdoors. Never operate the KOQOON GQ4 inside a building, garage or any other enclosed area. Intended use also includes:

- Observing all of the instructions in these instructions for use
- Correctly setting up the appliance
- Correctly operating and handling the appliance.

Any use extending beyond the intended use is considered non-intended use. The manufacturer is not liable for these types of damage.

WARNING



General danger!

Danger to children and persons with limited abilities!

- The KOQOON GQ4 is not intended for use by children or persons with limited abilities. It must be used only by persons capable of safely operating the KOQOON GQ4.

Note

Comply with regulations!

- Accessible parts can be hot. Keep children away.
- Do not make any changes to the KOQOON GQ4. Any structural alteration to the KOQOON GQ4 can lead to accidents and the loss of any and all warranty rights.

1.3 Safety instructions

1.3.1 General safety instructions for the KOQOON GQ4

- Set up the KOQOON GQ4 on a level, stable and fire-resistant surface that is protected from the wind.
- Use only outdoors and protect the display from direct sunlight.
- The KOQOON GQ4 must be located at least 1.5 m away from a roof or any other limiting surfaces.

- During operation, keep the KOQOON GQ4 away from flammable materials. The KOQOON GQ4 must maintain a minimum distance of 1.5 m to any flammable or temperature-sensitive material, and a minimum distance of 8 m to all flammable liquids. Likewise, no flammable substance must be stored within this perimeter.
- Do not move the KOQOON GQ4 while in operation.
- The KOQOON GQ4 is not intended for commercial use.
- Do not use charcoal, briquettes or lava stones in the KOQOON GQ4.
- Keep the KOQOON GQ4 away from moisture, splashing water and electrical cables.
- Before each use, check the burners for soiling and clean them, if necessary.
- The gas grill surfaces become very hot during operation. Warn all surrounding persons.
- Never bend over the open gas grill when igniting or operating the KOQOON GQ4.
- Never leave the KOQOON GQ4 unattended during operation.
- Twist shut the gas bottle valve immediately if there is a malfunction or in the case of unintentional escape of gas.
- The lid to the KOQOON GQ4 must always remain open when igniting the burners.
- Should a fire break out (full fire development), keep a safe distance and call the fire brigade.
- Improper assembly can cause hazards. It is imperative to follow the steps for assembly detailed in these instructions for use.
- Following extended periods of storage or non-use, check the KOQOON GQ4 for gas leaks and clogged burners before use.
- Keep children away from the KOQOON GQ4. The KOQOON GQ4 must not be operated by children. Even accessible parts of the KOQOON GQ4 can become very hot.
- If uncontrollable darting flames occur, remove the food to be grilled from the flames until the flames subside.
- Should an uncontrolled or uncontrollable grease fire occur, shut off the KOQOON GQ4, disconnect the mains plug, and shut off the gas bottle. Keep the lid to the KOQOON GQ4 closed until the fire is extinguished.
- Do not remove the pressure controller or any other parts of the gas hose under any circumstances while the gas grill is in use.
- Use heat-resistant grill gloves if contact is possible with hot surfaces at the KOQOON GQ4.

1.3.2 Handling of gas

DANGER



FIRE AND EXPLOSION HAZARD!

Severe physical injury and material damage possible!

- Store the gas bottle out of the reach of children.
- Keep the gas bottle away from oxidising gases and other substances that support oxidation.
- Escaping liquid gas is heavier than air and sinks to the ground. Do not store the gas bottle inside the building, below ground level (e.g. basement or underground garage) or other non-ventilated areas where escaping gas could accumulate.
- Protect gas bottles from direct sunlight and other sources of heat.
- Store gas bottles at a well ventilated, shady place. Protect against the effects of weather.
- Do not store gas bottles inside a car or transport them for longer distances on warm days.
- Never store a gas bottle at a location where the temperature could exceed 50°C.
- Do not store any further gas bottles near or inside the KOQOON GQ4.
- Gas bottles that seem to be empty can still contain residual gas. Ensure that gas bottles are completely empty. Appropriately transport and store gas bottles.

⚠ DANGER**FIRE AND EXPLOSION HAZARD!**

A risk of fire and explosion exists due to the incorrect handling of gas bottles.

- The KOQOON GQ4 must only be operated with a pressure reducer. The supplied pressure reducer has been correctly set for liquid gas operation in the factory.
- Before each use, check the gas hose and pressure reducer for damage.
- Do not put the KOQOON GQ4 into service if the pressure reducer, gas hose or gas bottle is defective or leaks.
- The gas hose may have to be replaced whenever national requirements demand it.
- Do not place gas bottles near open fire.
- When replacing the gas bottle, make sure that there is no source of ignition, open fire or similar in the vicinity.
- When replacing the gas bottle, ensure that there no flammable materials, children or pets in the vicinity.
- The KOQOON GQ4 must be connected as specified in these instruction for use (1.3.1 General safety instructions for the KOQOON GQ4, p. 70). Ensure that the gas hose is not kinked or damaged and does not chafe.
- Do not remove the pressure controller or any other parts of the gas hose under any circumstances while the gas grill is in use.

1.3.3 Measures to be taken when you smell gas

1. Close the gas supply to the KOQOON GQ4.
2. Extinguish all open flames.
3. Open the lid to the KOQOON GQ4.
4. If the gas smell persists, keep a safe distance from the KOQOON GQ4 and call the fire brigade immediately. Otherwise, there is a risk of fire or explosion, including material damage and severe or even fatal injuries.

1.3.4 Servicing the KOQOON GQ4

DANGER



FIRE AND EXPLOSION HAZARD

There is a risk of fire or explosion due to improper maintenance!

- Only accordingly authorised, skilled personnel are permitted to carry out repair and maintenance work involving the gas line. Do not make any changes to the KOQOON GQ4 or its components.
- Replace the pressure reducer and the gas hose after 10 years at the latest even if no external damage is visible. Ensure that the pressure reducer has been approved for the used gas and that it is set to the correct output pressure (3 Technical data, p. 77).
- Use original replacement parts only.

1.3.5 Fire-fighting measures (full fire development)

1. Use a fire blanket, for example, to suffocate the flames. Close lid.
2. Shut off the gas bottle valve – if still possible.
3. Take surrounding persons to safety.
4. Use water to cool down the gas bottle. Put your own safety first. Spontaneous, explosive re-ignition is possible.
5. Contact the fire brigade in the case of a full fire development.



Important

- In the case of a fire, filled gas bottles should be removed from the area at risk of fire.
- If this is no longer possible, the compressed gas tank should be protected against excessive heat by spraying it with water (jet of water) or with other suitable means from a protected location.
- Should an uncontrolled grease fire or a full fire occur, shut off the KOQOON GQ4, disconnect the mains plug, and shut off the gas bottle. Keep the lid to the KOQOON GQ4 closed until the fire is extinguished.
- In addition, shut off the gas bottle valve.
- Do not ever attempt to extinguish an oil fire or a grease fire with water! Use only designated fire-fighting means such as grease fire extinguishers and/or fire blankets.

2 Scope of delivery

Item	Parts designation	Quantity
1	Pre-assembled gas grill	1
2	Grates	4
3	Burner	4
4	Flame plates	4
5	Drip plates	4
6	Zone separation plates	3
7	Gastronorm container	4
8	Instructions for use	1
9	Core thermometers	1

EN



Important

Check the delivery contents!

- After receipt, check the delivery contents immediately for completeness.
- Should you determine that individual parts are missing during or after inserting the parts, claims for subsequent delivery of these individual parts will not be accepted.



Important

Ordering replacement parts!

- Replacement parts for the KOQOON GQ4 can be found at www.koqoon.com and they can be ordered from the manufacturer.

3 Technical data

Designation	Value	Unit
Dimensions (W x D x H)	870 x 710 x 1200	mm
Weight (without gas bottle)	112	kg
Number of burners	4 main burners; 1 pilot burner	-
Type of nozzles	4x main burner (50 mbar): 1.0 1x pilot burner (50 mbar): 0.5 4x main burner (29 mbar): 1.2 1x pilot burner (29 mbar): 0.6	mm
Voltage	230 - 240	V
IP protection class	43	-
Frequency	50/60	Hz
Rated heat load (all burners)	20	kW
Rated heat load Qn (Hs)	20kW / 1.45 kg/h	-
Rated heat load (pilot burner)	1	kW
Temperature range	70 - 400	°C
Gas grill category	I3B / P(50)	-
Outlet pressure	50 (sales region 1 only)	mbar
	29 (sales region 2 only)	mbar
Types of gas, sales region 1 (D-A)	Butane (G30)	-
	Propane (G31)	-
Types of gas, sales region 2 (CH)	Butane (G30)	-
	Propane (G31)	-

4 Getting started

4.1 Setting up the KOQOON GQ4

⚠ DANGER



DANGER TO LIFE!

Danger of asphyxiation! Risk of swallowing small parts!

- Keep packaging materials out of the reach of children.
- Dispose of packaging materials immediately.
- Store small parts out of the reach of children.



Important

- The KOQOON GQ4 is packed on a standardised one-way pallet and supplied secured for transport purposes.
- The KOQOON GQ4 must only be unpacked and set up with the assistance of a second person.

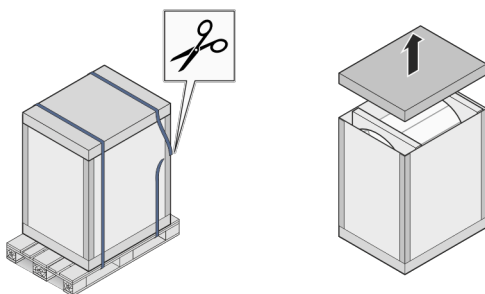


Fig. 1: Unpacking, step 1

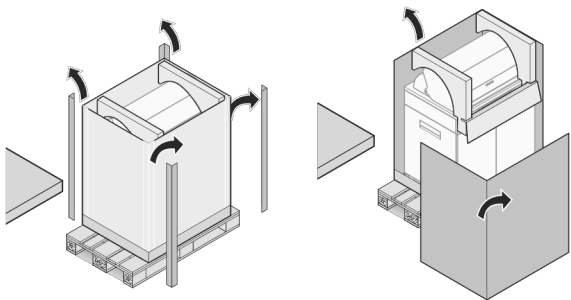


Fig. 2: Unpacking, step 2

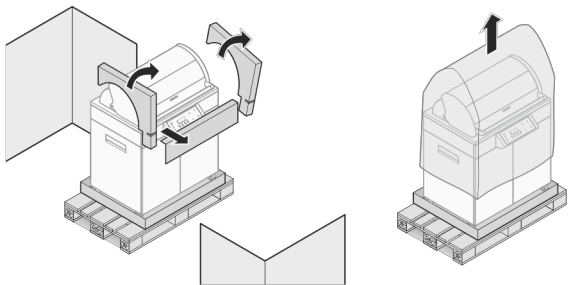


Fig. 3: Unpacking, step 3

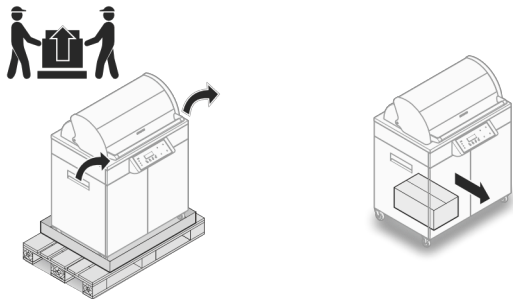


Fig. 4: Unpacking, step 4

⚠ WARNING**Risk of injury!**

There is a risk of injury due to an incorrectly assembled KOQOON GQ4!

- Ensure that the KOQOON GQ4 is correctly unpacked as specified in the steps below. Failure to observe these instructions can result in severe physical injury and/or material damage. Please contact our customer service department if you have any questions regarding operation.
- The packaging of the KOQOON GQ4 can have some sharp edges. When unpacking, wear safety gloves to avoid cutting injuries.
- Before beginning to assemble (fitting individual parts), remove the packaging materials and protective films from all individual parts.
- Visually inspect all the individual parts after fitting them.

4.2 Fitting internal parts

After setting up the appliance, the supplied internal parts must be fitted.

The drip plates are inserted first, followed by the burners.

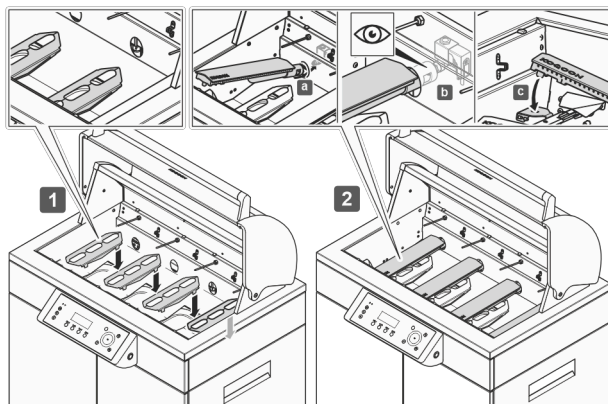


Fig. 5: Fitting the drip plates and burners

The zone separation plates are inserted next.

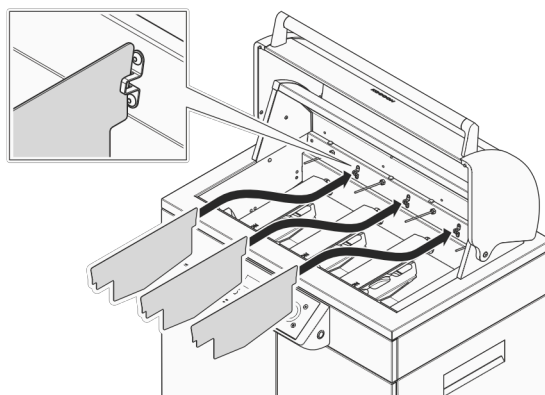


Fig. 6: Inserting the zone separation plates

The flame plates are fitted next.

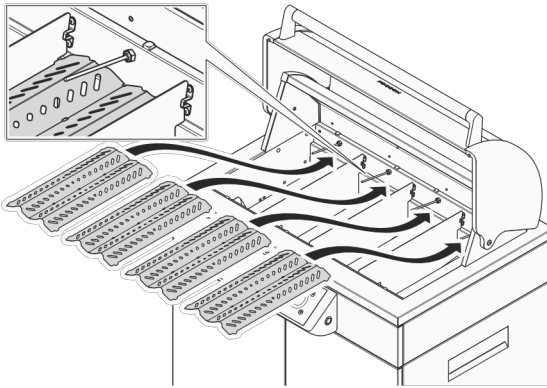


Fig. 7: Fitting the flame plates

EN

Finally, the grill grates can be inserted.

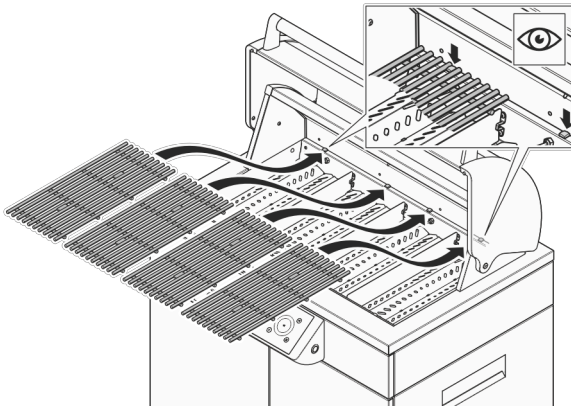


Fig. 8: Fitting the grill grates.

After opening the front doors, the gastronorm containers can be inserted.

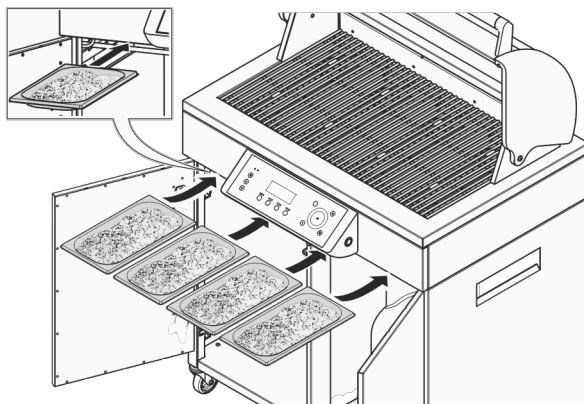


Fig. 9: Inserting the gastronorm containers

Note

- **Before inserting the gastronorm containers, they must be filled with sand or water at the least!**

EN

4.3 Before first use



Tip

- Use a damp cloth to wipe clean the exterior of the KOQOON GQ4 before first use.
-



Important

- Prior to commissioning the KOQOON GQ4, check that the burners are correctly fitted.
 - Allow the KOQOON GQ4 to burn-in at minimum 300 °C for 20 minutes. Through this measure possible manufacturing residues will be removed. The development of a slight smell is harmless. Ensure that there is adequate ventilation.
 - After "burning in" the grates, use a stainless steel brush to brush them off.
 - Minor discolourations in the grill chamber of the KOQOON GQ4 are possible.
-

5 Gas grill operation

5.1 Connecting the gas bottle

⚠ WARNING



FIRE AND EXPLOSION HAZARD!

Risk of burns and severe injuries!

- Never connect new or not completely emptied gas bottles when there is a source of ignition in the immediate vicinity.
- No smoking.

⚠ WARNING



RISK OF EXPLOSION due to damage to the gas hose!

Risk of burns and severe injuries!

- The gas hose must not come into contact with hot surfaces!
- The gas hose must not come into contact with sharp edges!
- Avoid contact of the gas hose with hot media (hot grease)!
- Do not bend or kink the gas hose!

EN



Important

The gas bottles listed below can be used with a minimum fill weight of 5 kg and a maximum fill weight of 11 kg (propane) / 13 kg (butane):

- 5 kg (height 420 mm, Ø 200 mm)
- 8 kg (height 505 mm, Ø 229 mm)
- 11 kg (height 600 mm, Ø 300 mm) (propane only)
- 13 kg (height 600 mm, Ø 300 mm) (butane only)

Make sure that the valve for the gas bottle or pressure controller is closed.

- Open the lower cabinet.

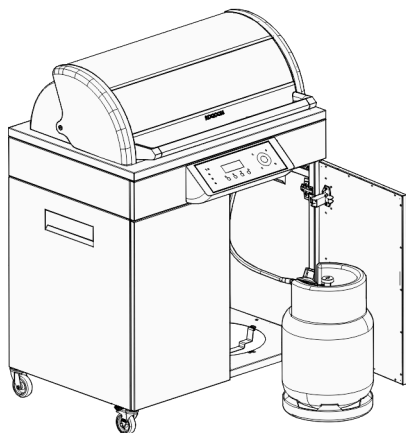


Fig. 10: Positioning the gas bottle

- Fit the union nut at the pressure reducer onto the threaded fitting of the gas bottle and tighten it by hand.

Use a suitable tool (open-end spanner) or a special tool (e.g. *Multitool* © from GOK) to firmly tighten it.

**Important**

- Do not use an unsuitable tool!
- Seals could sustain damage!
- Check all threaded fittings. Use the special tool (Multitool ©) to tighten as needed!

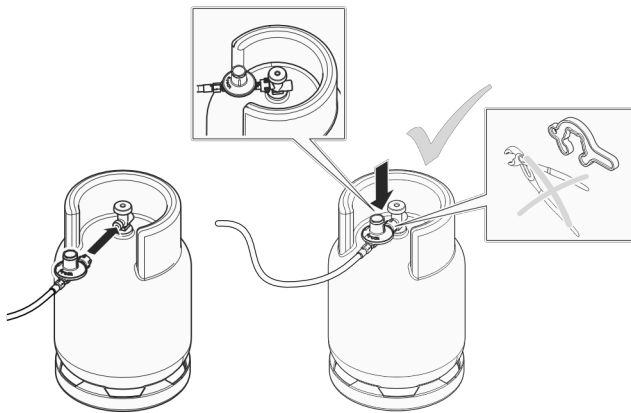


Fig. 11: Connecting the gas bottle

- Check the threaded fitting for gas leaks.
- With a brush, apply soapy water (ratio: 1 part soap to 3 parts water) to the threaded fittings between the gas bottle and the gas hose. A commercially available leak detection spray can also be used for this purpose.
- Open the gas bottle valve. Little bubbles indicate leaking spots.

Close the gas bottle valve.

Firmly tighten the threaded fittings on the connection points once again by hand or with a suitable tool. Then repeat the test. Should bubbles still be indicated, close the gas bottle valve, release the gas bottle and take it to an authorised dealer.

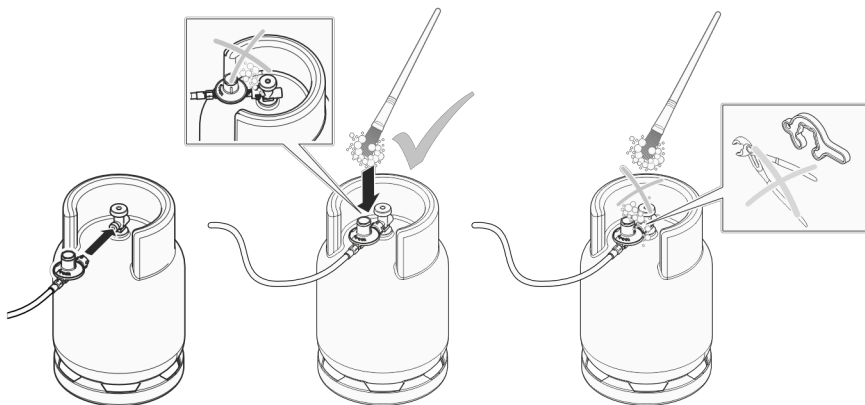


Fig. 12: Leak test

- Place the gas bottle in the bottom cart.

Note

IMPORTANT INFORMATION!

The leak test has to be carried out each time a gas bottle is replaced!

5.1.1 Before using the KOQOON GQ4

5.1.1.1 Checking the gas hose

⚠ WARNING



FIRE AND EXPLOSION HAZARD!

Risk of burns and severe injuries!

- Before each use of the KOQOON GQ4, check the gas hose for kinks, cracks, brittle spots, wear and cuts. Do not use the KOQOON GQ4 if there is any damage or even minor damage to the gas hose! We recommend that you replace the gas hose only with a replacement part supplied by KOQOON GmbH & Co. KG.

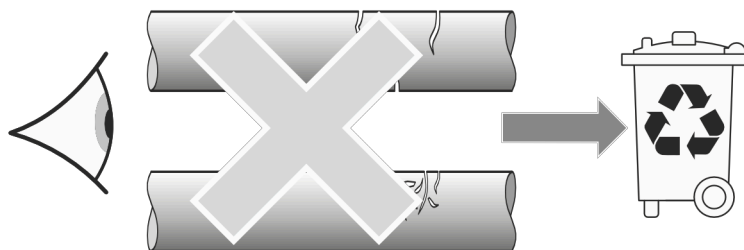


Fig. 13: Visual inspection of the hose

NOTICE**Malfunction****Malfunction of grill**

- We recommend replacing the gas hose only with a replacement part from KOQOON GmbH & Co. KG. The grill has been designed to accommodate a 900-mm long hose of pressure class 2 and a maximum operating pressure of 10 bar. The gas hose must at least meet the requirements for pressure class 2 and a maximum operating pressure of 10 bar, and it should not exceed a length of 1500 mm. Any deviation from the original KOQOON replacement part can impair the functionality of the grill. The gas hose must be properly installed via the strain relief and fixed in place at the gas line. Check for gas leaks prior to commissioning!

5.1.1.2 *Checking the KOQOON GQ4*

General checks need to be carried out before use.



Important

- Check for stability! Is the surface capable of carrying the weight and level? Are the brakes engaged?
- Is the gas bottle correctly connected?
- Are all parts correctly fitted?
- Is the gastronorm container empty?
- Are no flammable objects or liquids in the immediate vicinity?

5.2 Overview of control panel

The illustration below shows the controls and display elements.

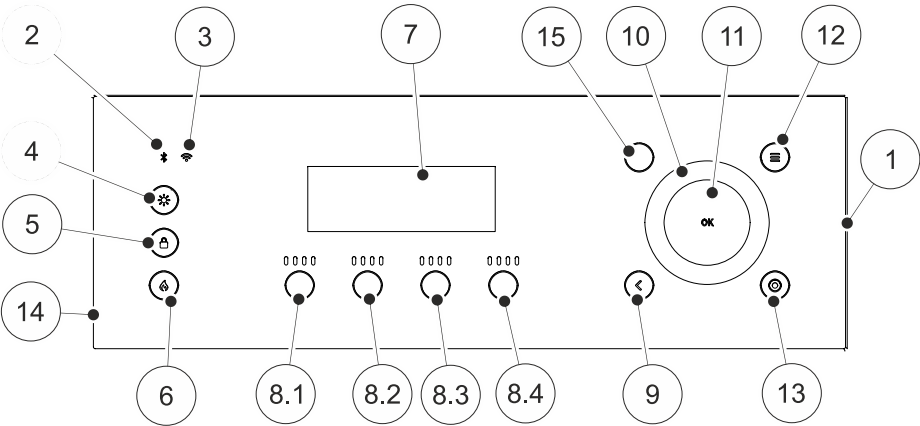


Fig. 14: Controls and display elements at the control panel

All controls and display elements are described in the table below.

Position number	Designation	Function
1	Main switch	Used to switch on or off the power supply to the control panel
2	Status display of bluetooth connection	The icon is lit if the bluetooth connection with the GQ4 has been established via the app on a mobile terminal.
3	Status display of WiFi connection	The icon is lit when the GQ4 is connected to WiFi.
4	Touch-button "Lighting"	Used to switch on or off the lighting of the GQ4 cooking chamber
5	Touch-button "Key lock"	Press and hold the button for 2 seconds to switch the key lock on or off.

Position number	Designation	Function
6	Touch-button "Ignition On/Off"	Press and hold the button for 3 seconds to ignite the pilot burner. Press and hold the button for 3 seconds to switch off all burners.
7	Display	Used to indicate the current status and information.
8	Touch-button "Zones"	This button is used to select or deselect the relevant grill zones.
9	Touch-button "Back"	This button is used to go to the previous menu item.
10	Scroll wheel	Selection wheel for adjustments and navigation.
11	Touch-button "OK"	Press to confirm the current selection.
12	Touch-button "System settings"	This button is used to make the system settings such as language, units, etc.
13	Touch-button "Mode"	This button is used to go to the Mode menu.
14	Socket	Used to connect a core thermometer
15	Touch-button "Change view"	Switch between different displays.

5.3 Switching on the KOQOON GQ4



Important

- Never switch on the KOQOON GQ4 when the lid is closed!

1. Insert the mains plug into the socket.
2. Completely open the gas bottle valve.
3. Open the lid to the KOQOON GQ4.

4. Press the main switch at the right-hand side of the control panel.

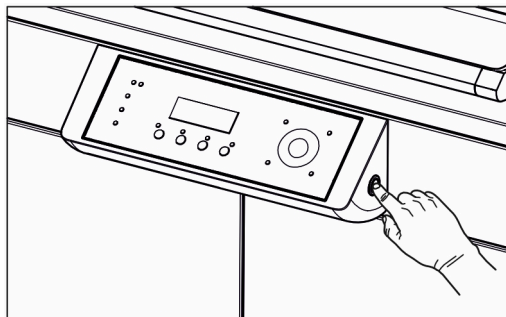


Fig. 15: Use the main switch to switch on the appliance

5. Following the welcome screen, the text "Ignite grill" is indicated on the display (position "7").
6. Now you can press and hold the "Ignition" touch-button (touch-button "6") for 3 seconds.

The display (position "7") indicates "Grill ignition in progress".

Note

A few seconds later, the grill is ignited. The pilot flame tube is lit. Your grill is ready for use.

Pay attention to the zone division! The zone division arrangement runs from the "left" hand side to the "right" hand side.

- **Zone 1** (use in all modes); touch-button "8.1"
- **Zone 2** (use in "Grill" and "Oven" modes); touch-button "8.2"
- **Zone 3** (use in "Grill" and "Oven" modes); touch-button "8.3"
- **Zone 4** (use in all modes); touch-button "8.4"

5.4 Grill modes

Note

- The set and currently active mode can be changed from any other mode!

The KOQOON GQ4 has three operating modes (grill modes). The touch control panel or the app can be used to select a mode. These modes enable various types of preparation beyond traditional grilling methods.

5.4.1 "Grill"

Note

- The "Grill" mode is active by default after the ignition process. The mode that is active is indicated on the display (position "7") at the top left.
-

This mode is used for cooking food over direct heat. Direct grilling works with open or closed lid. Each grill zone can be adjusted separately.

Using high temperatures, foods can be seared to build browning flavours.

The middle temperature range is suitable for cooking foods that need to cook slowly. Temperatures below 80°C are suitable for keeping food warm.

This mode is typically used for grilling foods that do not need to cook for a long time, including for example, hamburgers, steaks, pieces of poultry, vegetables and the like. Here, the food to be grilled is first seared over high heat. The food is then gently cooked over medium heat until the desired doneness is reached.

EN

Starting the "Grill" mode:

- Using the "Mode" touch-button (position "13"), the mode can be changed. Use the scroll wheel (position "10") to select the "Grill" mode. To this end, move the pointer clockwise or anti-clockwise. Confirm the selection with the "OK" touch-button (position "11"). The selected mode is then indicated on the display, top left.
- After igniting the pilot burner, "Select zone" is shown on the display.
- In order to make the desired temperature setting, select the relevant zone (touch-buttons "8.1", "8.2", "8.3" or "8.4").

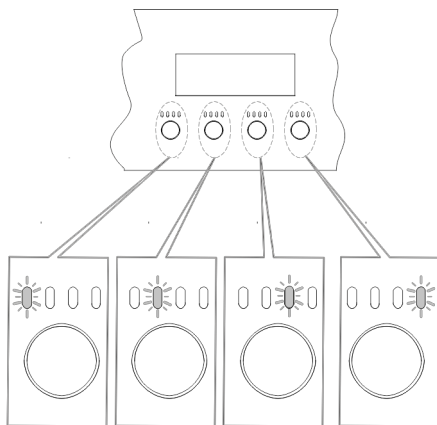


Fig. 16: Zone indicators

EN

- Using the scroll wheel (position "10"), you can now set the temperature for the desired zone. To this end, move the pointer clockwise or anti-clockwise.
- Confirm the selection with the "OK" touch-button (position "11").
- Repeat these steps for further zones.
- To switch off a zone, press and hold the relevant zone button (touch-buttons "8.1", "8.2", "8.3" or "8.4") for 3 seconds.

5.4.2 "Indirect"

This mode is used for cooking foods that need to cook for a long time. Indirect grilling always requires the lid to be closed.

In contrast to "Grill" mode, the grill zone temperatures are not individually set in this case. Here, the temperature is set for the cooking chamber.

Both burners of the outer zones are used to control the cooking chamber temperature. The food to be grilled is prepared using the two middle zones. This way, the food to be grilled is not placed directly over the heat source but in the indirect heating zone. The heat will circulate around the food to be grilled. This ensures a slow and uniform cooking process.

This mode is particularly well suitable for preparing large pieces of food to be grilled. And also for grilling highly marbled meats. The low temperature and the long cooking duration will make the food tender and juicy.

Starting the "Indirect" mode:

- Using the "Mode" touch-button (position "13"), the mode can be changed. Use the scroll wheel (position "10") to select the "Indirect" mode. To this end, move the pointer clockwise or anti-clockwise. Confirm the selection with the "OK" touch-button (position "11"). The selected mode is then indicated on the display, top left.

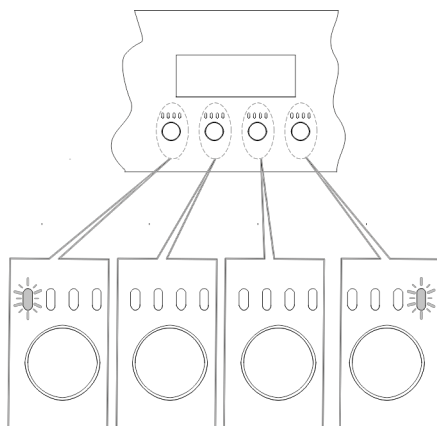


Fig. 17: Display of "Indirect" mode

- The zones "2" and "3" cannot be selected in "Indirect" mode. The zones "1" and "4" are used to regulate the cooking chamber temperature. They are not intended for direct grilling. This is signalled by the illuminated LEDs above the relevant buttons.

In order to make the desired cooking chamber temperature setting, select zone "1" or zone "4" (touch-buttons "8.1" or "8.4").

- Using the scroll wheel (position "10"), you can now set the temperature for the desired zone. To this end, move the pointer clockwise or anti-clockwise.
- Confirm the selection with the "OK" touch-button (position "11").

- To switch off a zone, press and hold the relevant zone button (touch-buttons "8.1" or "8.4") for 3 seconds.

5.4.3 "Oven"

This mode is comparable to baking food in an oven with convection heat or bottom heat. The "Oven" mode always requires the lid to be closed.

In contrast to the "Indirect" mode, the cooking chamber temperature and the bottom heat temperature settings are made here.

Both burners of the outer zones are used to control the cooking chamber temperature. The two zones in the middle are used to control the bottom heat temperature.

This mode is suitable for foods which are traditionally baked in an oven such as Pizza, bread or cake.

Starting the "Oven" mode:

- Using the "Mode" touch-button (position "13"), the mode can be changed. Use the scroll wheel (position "10") to select the "Indirect" mode. To this end, move the pointer clockwise or anti-clockwise. Confirm the selection with the "OK" touch-button (position "11"). The selected mode is then indicated on the display, top left.

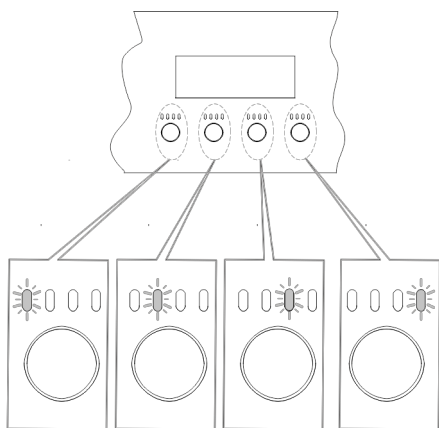


Fig. 18: Display of "Oven" mode

- The zones "2" and "3" are used to regulate the bottom heat in "Oven" mode. The zones "1" and "4" are used to regulate the cooking chamber temperature. They are not intended for direct grilling. This is signalled by the illuminated LEDs above the relevant buttons.

In order to make the desired cooking chamber temperature setting, select zone "1" or zone "4" (touch-buttons "8.1" or "8.4").

- Using the scroll wheel (position "10"), you can now set the temperature for the desired zone. To this end, move the pointer clockwise or anti-clockwise.
- Confirm the selection with the "OK" touch-button (position "11").
- In order to make the desired bottom heat temperature setting, select zone "2" or zone "3" (touch-buttons "8.2" or "8.3").
- Using the scroll wheel (position "10"), you can now set the temperature for the desired zone. To this end, move the pointer clockwise or anti-clockwise.
- Confirm the selection with the "OK" touch-button (position "11").
- To switch off a zone, press and hold the relevant zone button (touch-buttons "8.2" or "8.3") for 3 seconds.

5.5 Cleaning modes

Note

- Each time the grill has been used, an automatic prompt asks whether to start the "Smart Clean" cleaning mode!
-

5.5.1 "Smart Clean"

For hygienic reasons, the "Smart Clean" mode should be executed each time the grill has been used.

"Smart Clean" enables quickly cleaning the grill grates and flame plates after using the grill.

It is possible to select individual grill zones to be cleaned.

Food residues will be burnt by pyrolysis to an extent that they can be effortlessly removed using a steel brush at the end of the program.

EN

Starting "Smart Clean":

- Using the "Mode" touch-button (position "13"), the mode can be changed. Use the scroll wheel (position "10") to select the "Smart Clean" mode. To this end, move the pointer clockwise or anti-clockwise. Confirm the selection with the "OK" touch-button (position "11"). The selected mode is then indicated on the display, top left.
- Select the desired zones to be cleaned (zones "1" to "4" (touch-buttons "8.1", "8.2", "8.3" or "8.4")).
- LEDs that are lit red indicate on the display (position "7") which zones have been selected.
- Confirm the selection with the "OK" touch-button (position "11").
- The "Smart Clean" cleaning mode is now active. This mode is automatically executed and terminated.

Note

- In order to end the "Smart Clean" mode early, simply switch to any other mode at any time.
 - Alternatively, you can also press and hold the "Ignition" button (position "6") for three seconds. This will switch off all burners.
-

5.5.2 "Pro Clean"

The "Pro Clean" mode should be used for deep cleaning.

The "Pro Clean" mode enables the removal of heavier soiling after using the grill.

The cleaning cycle takes longer than with "Smart Clean".

All grill zones will be evenly heated.

Accordingly, this will result in a higher gas consumption.

Here as well, food residues will be burnt by pyrolysis to an extent that they can be effortlessly removed using a steel brush at the end of the program.

EN

Starting "Pro Clean":

- Using the "Mode" touch-button (position "13"), the mode can be changed. Use the scroll wheel (position "10") to select the "Pro Clean" mode. To this end, move the pointer clockwise or anti-clockwise. Confirm the selection with the "OK" touch-button (position "11"). The selected mode is then indicated on the display, top left.

Note

- **The text "For 20 min. at 400°C, press OK to start" is indicated on the display (position "7") in "Pro Clean" mode.**
-
- Confirm the selection with the "OK" touch-button (position "11").
 - The "Pro Clean" cleaning mode is now active. This mode is automatically executed and terminated.

Note

- In order to end the "Pro Clean" mode early, simply switch to any other mode at any time.
- Alternatively, you can also press and hold the "Ignition" button (position "6") for three seconds. This will switch off all burners.

5.6 App "KOQOON"

The KOQOON GQ4 can also be controlled and operated using a smartphone or a tablet. To this end, the KOQOON app must have been downloaded from the corresponding app store beforehand.

QR code for IOS	QR code for Android
	

EN

5.7 Core thermometer

A temperature sensor has been included in the scope of delivery. The KOQOON app can be used for monitoring the temperatures of the food to be grilled.

The KOQOON GQ4 has two slots for the use of core thermometers for monitoring the doneness of foods on the grill.

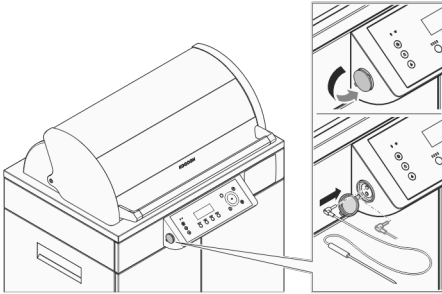


Fig. 19: Used to connect a core thermometer



Tip

- We recommend first searing the food to be grilled over high heat (without a core thermometer) to generate the desired browning flavours. With the aid of the core thermometer, the food to be grilled can then be brought to the desired core temperature over low heat.
- For optimum results, the tip of the core thermometer must be inserted into the thickest point of the food to be grilled.

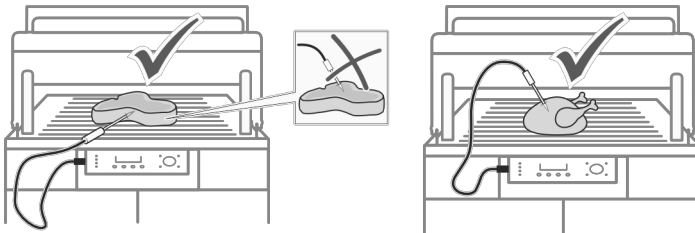


Fig. 20: Positioning of thermometer in food to be grilled

Ensure that the thermometer cable is not placed above direct heat. The cable is only suitable for temperatures of 250°C maximum.

Use a damp cloth with dishwashing liquid to clean the thermometer before and after use.

Note

- Clean the core thermometer before initial use to remove any manufacturing residues.
- Core thermometers are not dishwasher proof.

Note

Store core thermometers at a place that is protected against the effects of weather.

⚠ DANGER

EN



RISK OF BURNS!

Severe burns to the fingers are possible.

- Always wear heat-resistant gloves to touch/grasp a core thermometer.

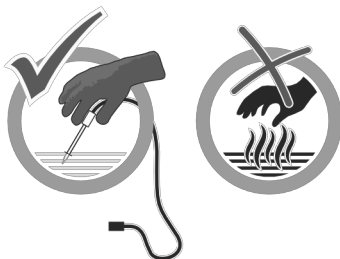


Fig. 21: Gloves

⚠ DANGER**RISK OF INJURY!**

The tip could cause injury to parts of the body.

- Particular care is required when handling the core thermometer.

5.8 Switching off the KOQOON GQ4

1. Switch off the KOQOON GQ4 after use.
2. To this end, press the power button at the right-hand side of the control panel.

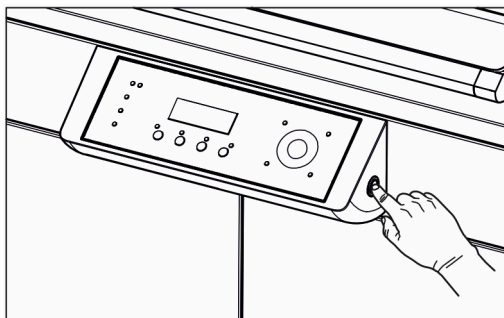


Fig. 22: Switching off the KOQOON GQ4

3. Close the lid to the KOQOON GQ4.
4. Close the gas bottle valve (5.1 Connecting the gas bottle, p. 85).
5. Unplug the mains plug.

6 Problem resolution

6.1 Error codes and error resolution

The error codes that could be indicated on the display, and how to resolve the errors, is detailed in the table below.

Error code	Description	Cause	Authorisation "Fault clearance"
E01	Error with pilot flame	Pilot flame does not light	Customer
E02	Error with zone heating	Temperature increase not present	Customer
E03	Error with pilot flame	Too many retarded ignitions during operation	Customer
E04	Zone errors 1 to 4 possible	Short circuit of thermocouple	Customer
E05	Zone errors 1 to 4 possible	Disruption of thermocouple	Customer
E06	Emergency stop from zones 1 to 4 possible	Maximum temperature exceeded	Customer
E07	Error with pilot flame	Pilot flame remains lit; main valve is blocked	Service

The error descriptions (on the display), their possible causes, examination and resolution are detailed in the table below.

Code	Error image/plain text	Incident	Possible cause	Examination	Remedy	Authorisation for acknowledgement
Not indicated	Not indicated	Display/control panel off	Mains plug not inserted.	Is the mains plug inserted?	Insert mains plug.	Not required
			Socket has no voltage	Fuse tripped? Use another socket if possible.	Switch on local fuse.	

Code	Error image/plain text	Incident	Possible cause	Examination	Remedy	Authorisation for acknowledgement
E01	"Ignition failed"	Ignition cancelled.	Closed gas bottle valve.	Check position/status of gas valve.	Open valve	Customer
			Gas bottle empty.	Check gas bottle fill level.	Replace the gas bottle.	
			If the pilot flame fails to ignite, the ignition electrode could be misaligned.	1st step: Visual inspection whether there is an ignition spark. 2nd step: Visual inspection for correct alignment of the ignition electrode	Check the ignition electrode for correct alignment and align correctly, if necessary.	

Code	Error image/plain text	Incident	Possible cause	Examination	Remedy	Authorisation for acknowledgement
E01	"Ignition failed"	Ignition cancelled.	If the pilot flame lights up but goes out shortly thereafter (a few seconds), the ionisation electrode does not detect the flame.	1st step: Is the ionisation electrode soiled? 2nd step: Is the flame applied to the ionisation electrode? 3rd step: Does the ignition electrode make contact with the main burner?	Clean the ionisation electrode. Check the ignition electrode for correct alignment and align correctly, if necessary	Customer

Code	Error image/plain text	Incident	Possible cause	Examination	Remedy	Authorisation for acknowledgement
E02-1 E02-2 E02-3 E02-4	"No heating of zone 1" "No heating of zone 2" "No heating of zone 3" "No heating of zone 4"	No flame detectable.	No burner inserted.	Is the main burner present?	Insert the main burner.	Customer
		A flame is detectable, but only one flame is detected.	The burner was not correctly inserted	Is the main burner correctly positioned?	Correct the position of the main burner.	
		A flame is detectable. The flame proceeds in a delayed manner from front to rear.	The burner fails to fully ignite or its ignition timing is significantly delayed.	Too strong of an air-gas mixture.	Reduce the air supplied to the main burner.	
E03	"Too many retarded ignitions"	Too many retarded ignitions during operation.	Unstable gas supply. The gas bottle fill level could be very low or even empty.	Check gas bottle fill level.	Replace the gas bottle, if necessary.	Customer

Code	Error image/plain text	Incident	Possible cause	Examination	Remedy	Authorisation for acknowledgement
E04-1 E04-2 E04-3 E04-4 E04-6 E04-7 E04-8	"Short circuit, sensor, zone 1" "Short circuit, sensor, zone 2" "Short circuit, sensor, zone 3" "Short circuit, sensor, zone 4" "Short circuit, sensor, chamber sensor" "Short circuit, sensor, core sensor 1" "Short circuit, sensor, core sensor 2"	Main burner continues to be lit/fails to switch off.	Defective zone temperature sensor.	Temperature value on display=0°	Replace temperature sensor! Contact the KOQOON Service department	Customer
E05-1 E05-2 E05-3 E05-4 E05-6	"Broken sensor, zone 1" "Broken sensor, zone 2" "Broken sensor, zone 3" "Broken sensor, zone 4" "Broken chamber sensor"	Main burner does not switch on.	Defective zone temperature sensor.	Temperature value on display=500°	Replace temperature sensor! Contact the KOQOON Service department	Customer

Code	Error image/plain text	Incident	Possible cause	Examination	Remedy	Authorisation for acknowledgement
E06-1 E06-2 E06-3 E06-4 E06-6	"Excess temperature, zone 1" "Excess temperature, zone 2" "Excess temperature, zone 3" "Excess temperature, zone 4" "Excess cooking chamber temperature"	Emergency stop. Maximum temperature exceeded.	Control valve of main burner, zone 1/2/3/4 fails too close	Ignite grill anew. Does the relevant zone also ignite?	Defective zone gas valve. Contact the KOQOON Service department	Customer
E07	"Fault with automatic burner control"	Pilot flame continues to be lit after switching it off.	The main valve fails to shut off properly.	Displayed text "Close gas bottle immediately!" present	Defective main valve. Contact the KOQOON Service department.	Service
None	./.	Lamp left/right does not light	Defective bulb.	Check the bulb.	Replace defective bulb.	Not required.

Note

- For additional assistance and tips and tricks, go to our website/FAQs!
 - If you are unable to resolve the problem with the provided assistance, please contact our Service department! , p. 117
-

7 Maintenance

7.1 Proper care

Note

Pay attention to the recommended equipment!

- Stainless steel grill brush
 - Soft cotton cloth (no microfibre cloth)
 - Sponge
 - Wooden scraper
 - Bucket
 - Mild dishwashing liquid, wire sponge, if necessary (pot sponge)/steel wool
 - Safety goggles
 - Disposable gloves
 - Splash guard for the upper body (apron)
-

7.1.1 After each use

The KOQOON GQ4 is self-cleaning thanks to interior pyrolysis. To this end, the lid to the KOQOON GQ4 must be closed and the desired cleaning mode must be selected. As a result, temperatures of up to +400°C are generated inside. Residual grease on the grates can thus burn off and then they can be easily brushed off. The exterior of the KOQOON GQ4 should also be cleaned.

1. Remove any food from the grill grate.
2. Close the lid to the KOQOON GQ4.
3. Start Smart-Clean via the KOQOON GQ4 control panel. The KOQOON GQ4 will automatically control the pyrolysis cleaning program.
4. Switch off all burners at the control panel and close the gas bottle valve.
5. Slowly open the lid of the KOQOON GQ4 (**Attention: Escaping heat!**) and use a stainless steel grill brush to clean the grates.

6. After the KOQOON GQ4 has cooled down, use a soft cotton cloth, warm water and a mild dishwashing liquid to clean the exterior of the KOQOON GQ4.
7. Remove the gas bottle and store it away from the grill.
8. After the KOQOON GQ4 has cooled down completely, remove the gastronorm containers and the grease drain plate and clean them.

Note**Observe the information regarding cleaning!**

- Brass brushes are very soft and therefore they are not really suitable for stainless steel grates. They can also stain the surface and cause the formation of a rust film.
-

Note**Observe the information regarding cleaning the exterior!**

- Do not use a microfibre cloth for cleaning the exterior – it would cause scratches to the material.
 - Thoroughly clean the surfaces with dishwashing liquid and a soft, damp cotton cloth.
 - Then wipe dry completely.
-

EN

7.2 Tips for proper care

7.2.1 Care of stainless steel grates

Grill grates of stainless steel do not have to be "burnt in". Use warm water, mild cleaning agents and a sponge to clean the durable stainless steel grates by hand, or run them through the dishwasher. Stainless steel can stain slightly if exposed to intense heat. This is a natural process and it has no effect on the quality or the cooking results.



Tip

- Use a brush to apply suitable oil to the grill grates before each use.
-

8 Storing the KOQOON GQ4

- Store the KOQOON GQ4 in a dry room that is protected against frost. Close the lid of the KOQOON GQ4 and cover it to protect it from soiling and damage.
- Close the gas bottle valve.
- Undo the gas connection and remove the hose.
- Remove the gas bottle.
- Seal the gas bottle with a protective cap and store the gas bottle out of the reach of children.
- Store the grates at a dry place inside a building or flat during the winter season to prevent the formation of a rust film.

Also observe the information in section1 Safety, p. 68 regarding storage.

9 Customer service/ordering spare parts

The KOQOON GQ4 is subject to the statutory warranty obligation of two years. Claims beyond this scope can only be processed in conjunction with the purchase receipt. Wear parts, given their natural wear, are excluded from the warranty. The service life varies depending on the treatment and use of the products.

Please contact Customer Service for questions relating to the operation and function of our products and for ordering spare parts.

E-mail: service@koqoon.com

Internet www.koqoon.com

10 Disposal/environmental protection



The KOQOON GQ4 is marked in accordance with Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council on waste electrical and electronic equipment. The so-called WEEE directive is valid EU wide and specifies the scope for returning and recycling waste electrical or electronic equipment. The symbol of the crossed-out wheeled bin on the KOQOON GQ4, its packaging or the attached documents means that the KOQOON GQ4 or parts of the KOQOON GQ4 must not be discarded with household waste. Violations are subject to a fine. Before disposing of the KOQOON GQ4, always contact the manufacturer or dealer for more information on the collection and return system for waste electrical and electronic equipment.

The end-customer is responsible for properly disposing of the used KOQOON GQ4 and for returning it to a recycling point. The compliant disposal of waste equipment serves to protect the environment and the health of people against potential negative consequences. The recycling of source materials helps to reduce the consumption of raw materials.

11 Exploded view diagrams

The grill components are shown here with their designations:

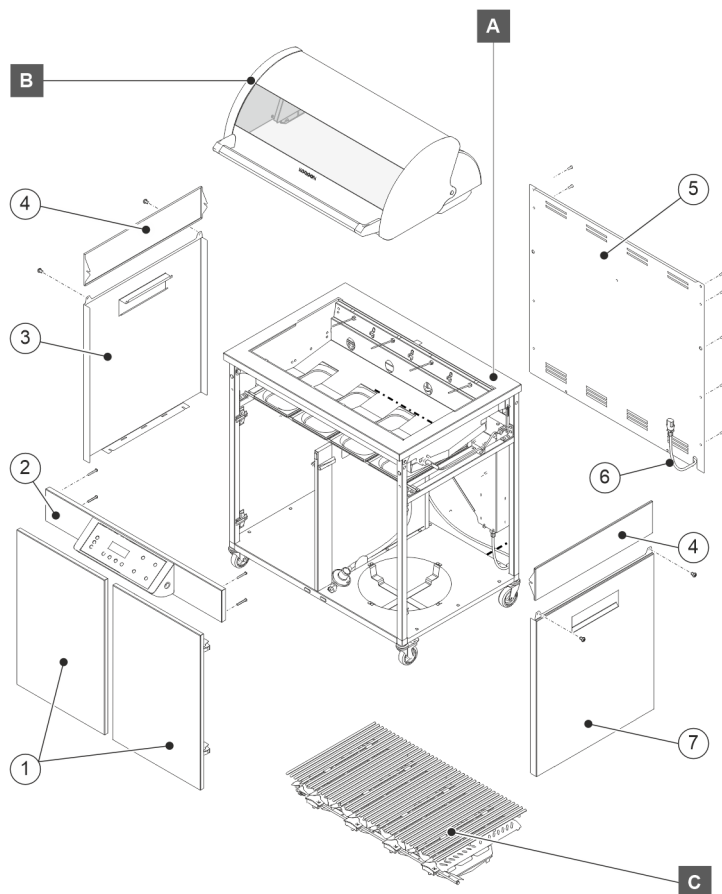


Fig. 23: Exploded view diagram of the GQ4

The part designations are listed in the table below.

Position	Designation
1	Door
2	Operating unit
3	Side part, left
4	Side part, small
5	Rear panel
6	Power cord with strain relief
7	Side part, right
A	Base frame
B	Lid
C	Inserts

EN

The first group is shown in the illustrations below.

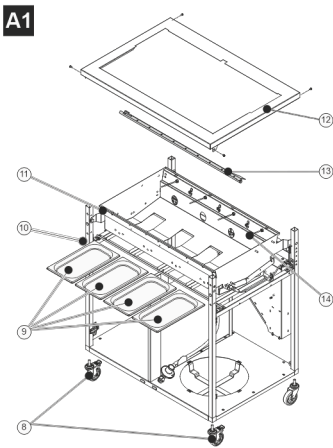


Fig. 24: Overview of group "A" (A1, front view)

A2

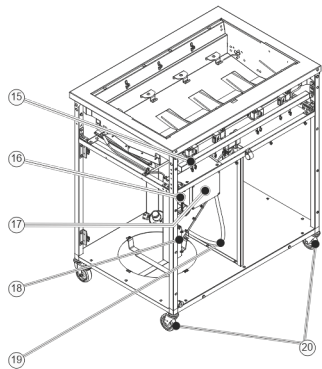


Fig. 25: Overview of group "A" (A2, rear view)

The component designations are listed in the table below.

EN

Position	Designation
A	Base frame
8	Castor with lock
9	Gastronorm container
10	Frame
11	Grill pan
12	Work plate
13	Pilot burner
14	Temperature sensor
15	Gas manifold
16	Flame monitor
17	Power electronics

Position	Designation
18	Power supply unit
19	Gas hose with pressure reducer
20	Castor without lock

The second group is shown in the illustration below.

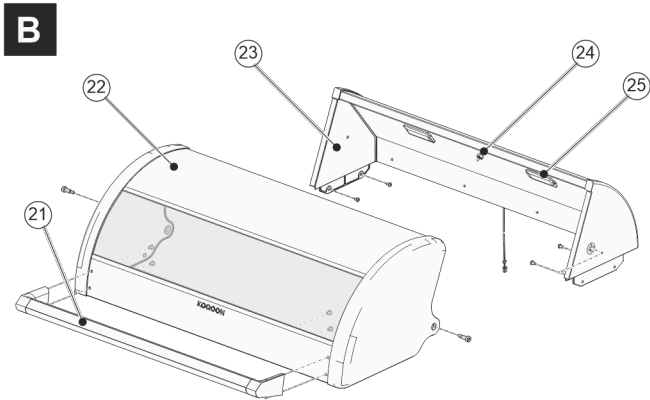


Fig. 26: Overview of group "B"

The component designations are listed in the table below.

Position	Designation
B	Lid
21	Handle
22	Lid, front
23	Lid, rear panel
24	Lamps
25	Temperature sensor

The third group is shown in the illustration below.

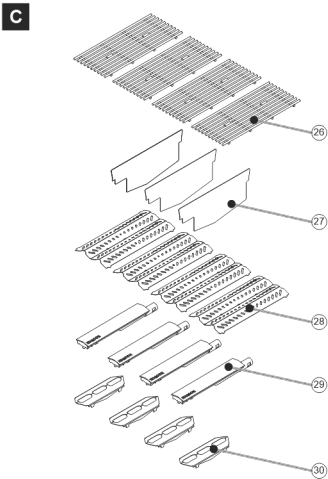


Fig. 27: Overview of components of group "C"

The component designations are listed in the table below.

Position	Designation
C	Inserts
26	Grill grate
27	Zone separation plate
28	Flame plate
29	Burner
30	Drip plate

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on its right side, suggesting it's resting on a surface.

[illegible]

Mentions légales

Adresse du fabricant	KOQOON GmbH & Co. KG Dieselstraße 4 73278 Schlierbach
Conformité	Une déclaration de conformité correspondante est tenue à la disposition de l'autorité compétente chez KOQOON GmbH & Co. KG et peut généralement être consultée sur demande.
Droits d'auteur	© KOQOON GmbH & Co. KG. Le présent mode d'emploi est protégé par les droits d'auteur. Pour le titulaire du droit d'usage, il existe un simple droit d'usage dans le cadre de l'objet du contrat. Toute utilisation ou exploitation modifiée des contenus mis à disposition, en particulier la reproduction, la modification ou la publication de tout type de divergence, n'est autorisée qu'avec l'accord préalable de KOQOON GmbH & Co. KG.
Limite de responsabilité	La société KOQOON GmbH & Co KG décline toute responsabilité pour les dommages corporels, matériels et autres causés par le non-respect du présent mode d'emploi. En cas d'utilisation non conforme, de réparations ou de modifications ainsi que de toutes autres actions non autorisées, la responsabilité de KOQOON GmbH & Co. KG est exclue.
Garantie	La KOQOON GmbH & Co. KG s'acquitte de la garantie dans le cadre des dispositions légales. Elle s'élève à deux ans à partir de la date d'achat. Les éventuelles réclamations ne peuvent être formulées que sur présentation d'une preuve de la date d'achat. La garantie n'entre pas en vigueur en cas d'usure naturelle et de dommages dus à une sollicitation excessive résultant d'une utilisation inappropriée ou non conforme et de modifications.
Retours	Les retours doivent être convenus au préalable avec le fabricant.
À propos de ce document	Ce mode d'emploi doit être accessible pour toutes les personnes qui utilisent le barbecue à gaz. Elles doivent l'avoir lu et l'avoir compris également.

Date d'édition et version	06/06/2024 Version: 0.0
Langues disponibles	Toutes les variantes de langues sont disponibles également en téléchargement sur www.koqoon.com .

Répertoire des modifications

	Page	Type et raison de la modification	N° rév.	Nom et date
1	Tous	Première édition	V00	Probst, 06/06/2024
2				
3				
4				
5				

FR

Sommaire

1	Sécurité.....	129
1.1	Présentation des consignes.....	129
1.2	Utilisation conforme à la destination.....	131
1.3	Consignes de sécurité.....	131
1.3.1	Consignes de sécurité d'ordre général pour le KOQOON GQ4.....	131
1.3.2	Manipulation du gaz.....	134
1.3.3	Mesures à prendre en cas d'odeur de gaz.....	136
1.3.4	Entretien du KOQOON GQ4.....	136
1.3.5	Mesures à prendre pour la lutte contre l'incendie (incendie généralisé).....	137
2	Étendue de la livraison.....	138
3	Caractéristiques techniques.....	139
4	Premiers pas.....	141
4.1	Assembler le KOQOON GQ4.....	141
4.2	Montage des pièces intérieures.....	144
4.3	Avant la première utilisation.....	147
5	Utilisation du barbecue à gaz.....	148
5.1	Raccordement de la bouteille de gaz.....	148
5.1.1	Avant l'utilisation du KOQOON GQ4.....	152
5.2	Vue d'ensemble du panneau de commande.....	155
5.3	Allumer le KOQOON GQ4.....	156
5.4	Modes barbecue.....	158
5.4.1	« Barbecue ».....	158
5.4.2	« Indirect ».....	159
5.4.3	« Four ».....	161
5.5	Modes de nettoyage.....	163
5.5.1	« Smart Clean ».....	163
5.5.2	« Pro Clean ».....	164
5.6	Application « KOQOON ».....	165
5.7	Thermomètre à cœur.....	166
5.8	Éteindre le KOQOON GQ4.....	168
6	Dépannage.....	170
6.1	Codes erreur et élimination des défauts.....	170
7	Entretien.....	178
7.1	Conseils d'entretien.....	178
7.1.1	Après chaque utilisation.....	178
7.2	Astuces d'entretien.....	179
7.2.1	Entretien des grilles en inox.....	179
8	Rangement du KOQOON GQ4.....	180
9	Service après-vente / commande de pièce de rechange.....	181

10	Élimination / protection de l'environnement.....	182
11	Dessins éclatés.....	183
12	Notes.....	188

1 Sécurité

1.1 Présentation des consignes

Des avertissements sont utilisés dans le présent mode d'emploi. Les risques, les conséquences et les mesures à prendre sont décrites en conséquence.

Les présentations suivantes sont possibles :

⚠ DANGER



Danger

Conséquence

- Mesure à prendre

⚠ AVERTISSEMENT



Danger

Conséquence

- Mesure à prendre

FR

⚠ PRUDENCE



Danger

Conséquence

- Mesure à prendre

REMARQUE

Danger

Conséquence

- Mesure à prendre

!

Important

Texte

💡

Astuce

Texte

✓

Exigence

Texte

Attention

Texte

- ⚠ **DANGER** ! Danger Mesure à prendre
- ⚠ **AVERTISSEMENT** ! Danger Mesure à prendre
- ⚠ **PRUDENCE** ! Danger Mesure à prendre
- REMARQUE** ! Danger Mesure à prendre

1.2 Utilisation conforme à la destination

Le KOQOON GQ4 doit être utilisé exclusivement en extérieur. Ne jamais faire fonctionner le KOQOON GQ4 à l'intérieur des bâtiments, dans un garage ou dans un autre espace fermé. L'utilisation conforme comprend également :

- le respect de toutes les consignes figurant dans ce mode d'emploi,
- le montage ainsi que
- l'utilisation et le maniement corrects.

Toute utilisation autre ou dépassant ce cadre est considérée comme non conforme. En cas de dommages, le fabricant décline toute responsabilité dans de tels cas.

⚠ AVERTISSEMENT



Danger d'ordre général

Danger pour les enfants et les personnes à capacité restreinte !

- Le KOQOON GQ4 n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants et des personnes à capacité restreinte. Il doit être utilisé uniquement par des personnes qui sont en mesure de manipuler le KOQOON GQ4 de manière sûre.

FR

Attention

Respecter les consignes !

- Les pièces accessibles peuvent être brûlantes. Tenir les enfants à l'écart.
- N'effectuer aucune modification sur le KOQOON GQ4. Toute modification structurelle sur le KOQOON GQ4 peut causer des accidents et la perte de tous les droits en garantie.

1.3 Consignes de sécurité

1.3.1 Consignes de sécurité d'ordre général pour le KOQOON GQ4

- Installer le KOQOON GQ4 sur une surface plane, stable, résistante au feu et protégée du vent.
- Utiliser uniquement en extérieur et protéger l'écran des rayons directs du soleil.

- Le KOQOON GQ4 doit être installé à une distance minimale de 1,5 m du toit ou de toute autre surface limitrophes.
- Pendant l'utilisation, tenir le KOQOON GQ4 à l'écart de matériaux inflammables. Le KOQOON GQ4 doit être installé à une distance minimale de 1,5 m de tous matériaux inflammables et sensibles à la chaleur et à 8 m de tous liquides inflammables. Des substances inflammables ne doivent pas être stockées dans ce périmètre non plus.
- Ne pas déplacer le KOQOON GQ4 pendant son utilisation.
- Le KOQOON GQ4 n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne pas utiliser de charbon de bois, de briquettes ni de pierres de lave dans le KOQOON GQ4.
- Tenir le KOQOON GQ4 à l'écart de l'humidité, des éclaboussures d'eau ainsi que des câbles électriques.
- Avant toute utilisation, vérifier que le brûleur n'est pas encrassé et éliminer les saletés si nécessaire.
- La surface du barbecue à gaz est brûlante pendant le fonctionnement. Avertir les personnes qui se trouvent autour.
- À l'allumage ou pendant l'utilisation du KOQOON GQ4, ne jamais se pencher sur le barbecue ouvert.
- Ne jamais laisser le KOQOON GQ4 sans surveillance pendant le fonctionnement.
- En cas de défaut ou de fuite de gaz involontaire, fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz.
- À l'allumage du brûleur, le couvercle du KOQOON GQ4 doit toujours être ouvert.
- En cas de départ de feu (incendie), garder ses distances et appeler les pompiers.
- Un mauvais montage peut entraîner des dangers. Respecter impérativement les étapes de montage figurant dans le présent mode d'emploi.
- Après un stockage prolongé ou une non-utilisation prolongée, vérifier le KOQOON GQ4 avant son utilisation qu'il n'y a pas de fuite de gaz et que le brûleur n'est pas bouché.
- Tenir les enfants à l'écart du KOQOON GQ4. Le KOQOON GQ4 ne doit pas être utilisé par des enfants. Les pièces accessibles du KOQOON GQ4 peuvent devenir très chaudes.
- En cas de jets de flammes incontrôlés, retirer les aliments des flammes jusqu'à ce qu'elles diminuent.

- Si un feu de graisse incontrôlé ou incontrôlable se produit, éteindre le KOQOON GQ4, tirer la prise et fermer la bouteille de gaz. Laisser le couvercle du KOQOON GQ4 fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- Ne démonter en aucun cas le détendeur ou d'autres pièces de montage du flexible à gaz pendant l'utilisation du barbecue.
- Utiliser des gants à barbecue résistants à la chaleur si un contact avec les surfaces brûlantes du KOQOON GQ4 est possible.

1.3.2 Manipulation du gaz

⚠ DANGER**RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION**

Blessures graves et dégâts matériels possibles !

- Conserver la bouteille de gaz hors de portée des enfants.
- Tenir la bouteille de gaz à l'écart des gaz oxydants et d'autres matières comburantes.
- Le gaz liquide qui s'écoule est plus lourd que l'air et descend au sol. Ne pas conserver la bouteille de gaz dans la maison, sous la terre (par exemple dans une cave ou un garage souterrain) ou dans d'autres endroits non aérés où le gaz qui s'échappe peut s'accumuler.
- Protéger les bouteilles de gaz des rayons directs du soleil et d'autres sources de chaleur.
- Stocker les bouteilles de gaz dans un lieu bien aéré et à l'ombre. Protéger contre les intempéries.
- Les jours de forte chaleur, ne pas stocker les bouteilles de gaz dans voiture ni les transporter sur un long trajet.
- Ne jamais stocker les bouteilles de gaz dans un lieu où la température peut dépasser les 50 °C.
- Ne pas stocker d'autres bouteilles de gaz à proximité ou dans le KOQOON GQ4.
- Les bouteilles de gaz apparemment vides peuvent quand même contenir du gaz résiduel. Toujours vider complètement les bouteilles de gaz. Transporter et stocker les bouteilles de gaz correctement.

⚠ DANGER**RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION**

Les incendies et les explosions sont possibles en cas de mauvaise manipulation de la bouteille de gaz.

- Le KOQOON GQ4 doit être utilisé avec un détendeur. Le détendeur joint est réglé correctement en usine pour le fonctionnement avec du gaz liquide.
- Contrôler que le flexible à gaz et le détendeur sont en bon état avant toute utilisation.
- Ne pas mettre le KOQOON GQ4 en service si le détendeur, le flexible à gaz ou la bouteille de gaz présentent un défaut ou ne sont pas étanches.
- Le flexible à gaz doit être remplacé le cas échéant si des exigences nationales correspondantes l'exige.
- Ne pas ranger les bouteilles de gaz à proximité d'un feu nu.
- Veiller à ce qu'aucune source d'ignition, aucun feu nu ou similaire ne se trouve à proximité lors du remplacement de la bouteille de gaz.
- Pendant le changement de bouteille de gaz, veiller à ce qu'aucune matière inflammable ainsi que les enfants ou les animaux domestiques ne se trouvent à proximité.
- Le KOQOON GQ4 doit être raccordé comme décrit dans ce mode d'emploi (1.3.1 Consignes de sécurité d'ordre général pour le KOQOON GQ4, Voir 131). Veiller à ce que le flexible à gaz ne soit pas plié ou endommagé et qu'il ne frotte nulle part.
- Ne démonter en aucun cas le détendeur ou d'autres pièces de montage du flexible à gaz pendant l'utilisation du barbecue.

FR

1.3.3 Mesures à prendre en cas d'odeur de gaz

1. Fermer l'alimentation en gaz du KOQOON GQ4.
2. Éteindre toutes les flammes nues.
3. Ouvrir le couvercle du KOQOON GQ4.
4. Si l'odeur persiste, s'éloigner du KOQOON GQ4 et contacter immédiatement les pompiers. Dans le cas contraire, un incendie ou une explosion avec dégâts matériels et blessures graves voire la mort sont possibles.

1.3.4 Entretien du KOQOON GQ4

DANGER



RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

Des incendies et des explosions sont possibles en cas d'entretien incorrect !

- Les réparations et les entretiens sur la section de gaz doivent être réalisés uniquement par des professionnels agréés. Ne réaliser aucune modification sur le KOQOON GQ4 et ses composants.
- Remplacer le détendeur et le flexible à gaz au plus tard après de 10 ans même s'ils ne présentent aucun dommage apparent. Veiller à ce que le détendeur soit homologué pour le gaz utilisé et réglé correctement à la pression de sortie (3 Caractéristiques techniques, Voir 139).
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales.

1.3.5 Mesures à prendre pour la lutte contre l'incendie (incendie généralisé)

1. Éteindre les flammes, avec une couverture d'extinction par exemple. Fermer le couvercle.
2. Fermer le robinet de la bouteille de gaz si c'est encore possible.
3. Mettre les personnes à proximité en sécurité.
4. Refroidir la bouteille de gaz avec de l'eau. Faire attention en premier lieu à sa propre sécurité. Un réamorçage spontané et explosif est possible.
5. En cas d'incendie généralisé, appeler les pompiers.



Important

- En cas d'incendie, les réservoirs de gaz sous pression pleins devraient être éloignés de la zone à risque d'incendie.
- Si cela n'est plus possible, les réservoirs de gaz sous pression doivent être protégés d'un échauffement excessif par aspersion d'eau (jet d'eau) ou d'autres moyens appropriés depuis une position protégée.
- Si un feu de graisse incontrôlé ou un incendie généralisé se produit, éteindre le KOQOON GQ4, tirer la prise et fermer la bouteille de gaz. Laisser le couvercle du KOQOON GQ4 fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- Fermer en plus le robinet de la bouteille de gaz.
- Ne jamais tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau ! Pour l'extinction, utiliser uniquement des moyens d'extinction de feu prévus à cet effet comme les extincteurs à feu de graisse et/ou une couverture d'extinction de feu.

2 Étendue de la livraison

N°	Désignation des pièces	Nombre
1	Barbecue prémonté	1
2	Grille	4
3	Brûleur	4
4	Plaques à flamme	4
5	Plaques d'égouttage	4
6	Plaques de séparation des zones	3
7	Réservoir de GN	4
8	Mode d'emploi	1
9	Thermomètre à sonde à cœur	1

FR



Important

Contrôler l'étendue de la livraison !

- Contrôler l'intégralité de la livraison dès sa réception.
- Si, pendant ou après la mise en place des pièces, il est constaté que des pièces détachées manquent, il n'y a pas de droit à une livraison ultérieure de ces pièces détachées.



Important

Commande de pièces de rechange !

- Les pièces de rechange pour le KOQOON GQ4 sont visibles à l'adresse www.koqoon.com et peuvent être commandées auprès du fabricant.

3 Caractéristiques techniques

Désignation	Valeur	Unité
Dimensions (L x P x H)	870 x 710 x 1200	mm
Poids (sans bouteille de gaz)	112	kg
Nombre de brûleurs	4 brûleurs principaux, 1 brûleur pilote	-
Type de gicleurs	4x brûleurs principaux (50 mbar) : 1,0 1x brûleur pilote (50 mbar) : 0,5 4x brûleurs principaux (29 mbar) : 1,2 1x brûleur pilote (29 mbar) : 0,6	mm
Tension	230 - 240	V
Degré de protection IP / classe IP	43	-
Fréquence	50/60	Hz
Charge thermique nominale (tous les brûleurs)	20	kW
Charge thermique nominale Qn (Hs)	20kW / 1,45 kg/h	-
Charge thermique nominale (brûleur pilote)	1	kW
Plage de température	70 - 400	°C
Catégorie de barbecue à gaz	I3B / P(50)	-
Pression aval	50 (uniquement dans la zone de distribution 1)	mbar
	29 (uniquement dans la zone de distribution 2)	mbar
Types de gaz zone de distribution 1	Butane (G30)	-

FR

Désignation	Valeur	Unité
(D-A)	Propane (G31)	-
Types de gaz zone de distribution 2	Butane (G30)	-
(CH)	Propane (G31)	-

4 Premiers pas

4.1 Assembler le KOQOON GQ4

⚠ DANGER



DANGER DE MORT !

Danger d'étouffement ! Ingestion de petites pièces possible !

- Tenir le matériel d'emballage à l'écart des petits enfants.
- Éliminer immédiatement le matériel d'emballage.
- Conserver les petites pièces hors de portée des petits enfants.



Important

- Le KOQOON GQ4 est livré emballé sur une palette normalisée et sécurisé pour le transport.
- Le KOQOON GQ4 doit être déballé et mis en place avec l'aide d'une deuxième personne.

FR

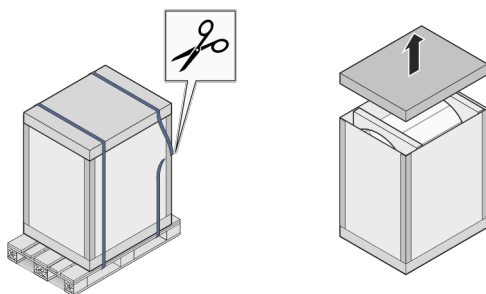


Fig. 1: Déballage étape 1

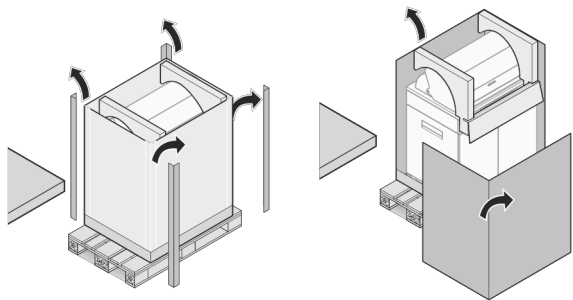
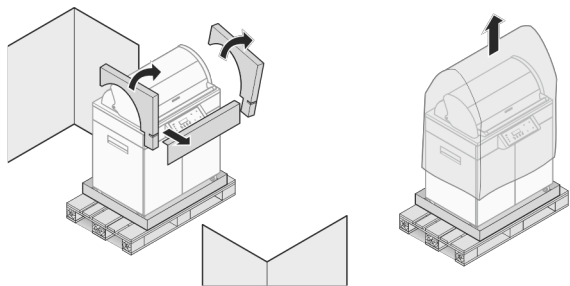


Fig. 2: Déballage étape 2



FR

Fig. 3: Déballage étape 3

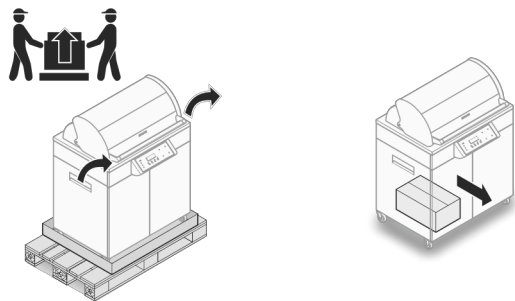


Fig. 4: Déballage étape 4

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de blessure !

Blessure possible en raison d'un mauvais assemblage du KOQOON GQ4 !

- Veiller à déballer le KOQOON GQ4 en suivant les étapes correctement. Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures graves et/ou des dommages matériels. Si vous avez des questions concernant l'utilisation, veuillez vous adresser à notre SAV.
- L'emballage du KOQOON GQ4 peut parfois présenter des arêtes vives. Porter des gants de protection lors du déballage afin de prévenir des coupures.
- Avant le début de l'assemblage (montage des différentes pièces), éliminer tous les emballages et les films de protection des différentes pièces.
- Après le montage, effectuer un contrôle visuel de toutes les pièces.

4.2 Montage des pièces intérieures

Après la mise en place, installer les pièces intérieures fournies.

Installer en premier les plaques d'égouttage puis les brûleurs.

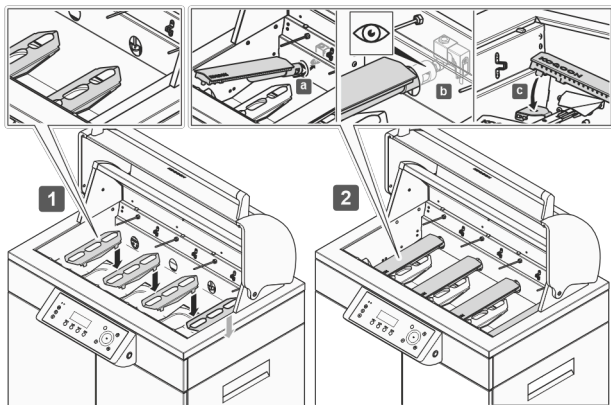


Fig. 5: Installation des plaques d'égouttage et des brûleurs

FR

Puis, installer les plaques de séparation des zones.

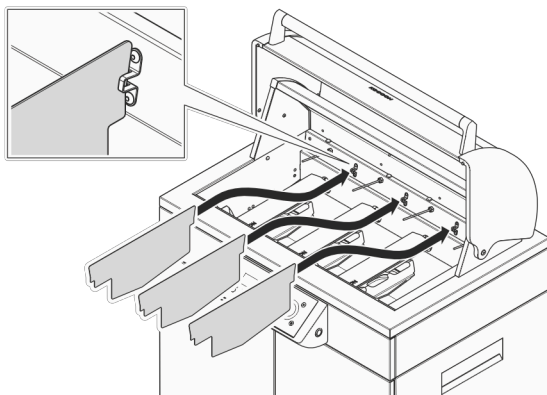


Fig. 6: Installation des plaques de séparation des zones

À l'étape suivante, installer les plaques à flamme.

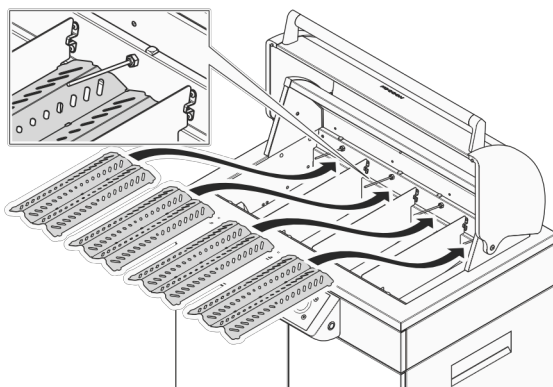


Fig. 7: Installation des plaques à flamme

Finalement, installer les grilles.

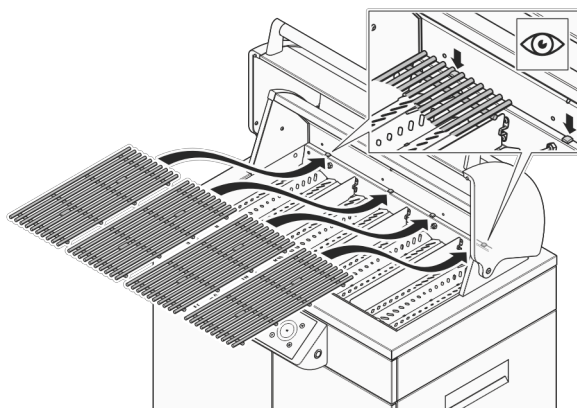


Fig. 8: Installation des grilles.

Après ouverture des portes frontales, les réservoirs de GN peut être installé.

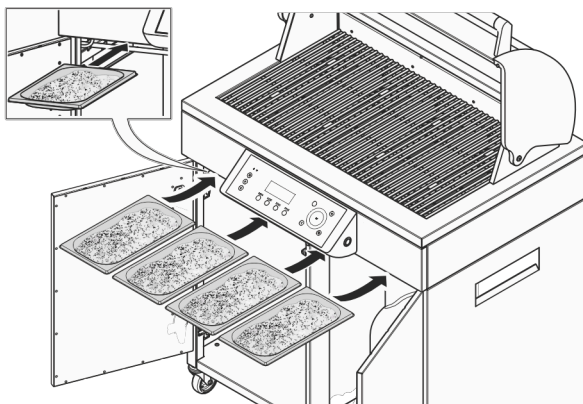


Fig. 9: Installation du réservoir de GN

Attention

- Avant l'installation des réservoirs de GN, il faut les remplir de sable ou au moins d'eau !

4.3 Avant la première utilisation



Astuce

- Avant la première utilisation, essuyer l'extérieur du KOQOON GQ4 avec un chiffon humide.



Important

- Avant la mise en service du KOQOON GQ4, vérifier que les brûleurs sont installés correctement.
- Laisser brûler le KOQOON GQ4 pendant 20 minutes à au moins 300 °C. Cela permet d'éliminer les éventuels résidus de fabrication. Un léger dégagement d'odeur est sans danger. Assurez une bonne aération.
- Après le chauffage, brosser les grilles à l'aide d'une brosse en inox.
- De légères décolorations dans l'espace grillades du KOQOON GQ4 sont possibles.

5 Utilisation du barbecue à gaz

5.1 Raccordement de la bouteille de gaz

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION !

Brûlures et blessures graves possibles !

- Ne jamais raccorder une bouteille de gaz neuves ou pas entièrement vide si les sources d'ignition se trouvent à proximité.
- Interdiction de fumer.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE D'EXPLOSION si le flexible à gaz est endommagé !

Brûlures et blessures graves possibles !

- Le flexible à gaz ne doit pas toucher des surfaces brûlantes !
- Le flexible à gaz ne doit pas toucher des arêtes vives !
- Éviter tout contact entre le flexible à gaz et les fluides brûlants (graisse très chaude) !
- Ne pas tordre ou plier le flexible à gaz !

**Important**

Il est possible d'utiliser les bouteilles de gaz suivantes avec un poids minimal de remplissage de 5 kg et un poids de remplissage maximal de 11 kg (propane) / 13 kg (butane) :

- 5 kg (hauteur 420 mm, Ø 200 mm)
- 8 kg (hauteur 505 mm, Ø 229 mm)
- 11 kg (hauteur 600 mm, Ø 300 mm) (uniquement propane)
- 13 kg (hauteur 600 mm, Ø 300 mm) (uniquement butane)

S'assurer que le robinet de la bouteille de gaz ou du détendeur est fermé.

- Ouvrir l'armoire du bas.

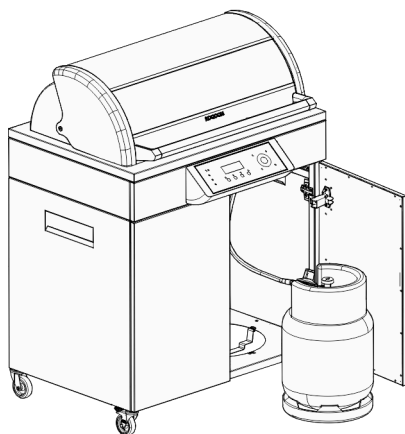


Fig. 10: Placer la bouteille de gaz

- Visser et serrer à la main l'écrou-raccord du détendeur au raccord à vis de la bouteille de gaz.

Serrer à fond à l'aide d'un outil adapté (clé plate) ou un outil spécial (*par exemple Multi-tool © de la société GOK*).



Important

- Ne pas utiliser d'outil inadapté !
- Les joints pourraient être endommagés !
- Contrôlez tous les raccords à vis. Si nécessaire, serrer avec un outil spécial (Multitool ©) !

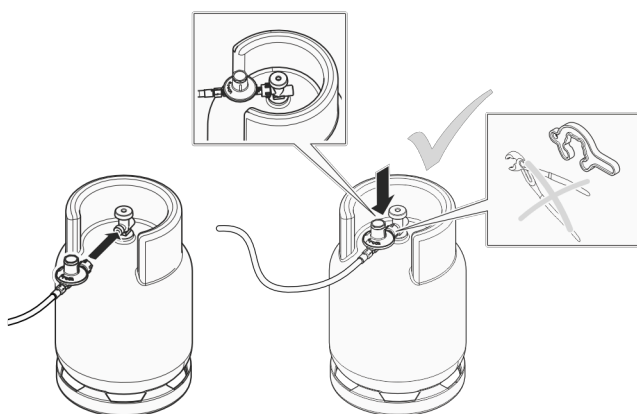


Fig. 11: Raccord bouteille de gaz

- Vérifier qu'il n'y a pas de fuite de gaz au niveau du raccord à vis.
- Appliquer de l'eau savonneuse sur les raccords à vis entre la bouteille de gaz et le flexible à gaz (rapport : 1 par de savon pour 3 parts d'eau). En alternative, il est possible également d'utiliser un spray de détection de fuite usuel.
- Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz. De petites bulles apparaissent aux points non étanches.

Fermer le robinet de la bouteille de gaz.

Serrer encore une fois les raccords à vis aux points de raccordement à la main ou avec un outil adapté et répéter le test. Si des bulles continuent de se former, fermer le robinet de la bouteille de gaz, détacher la bouteille de gaz et consulter un revendeur spécialisé.

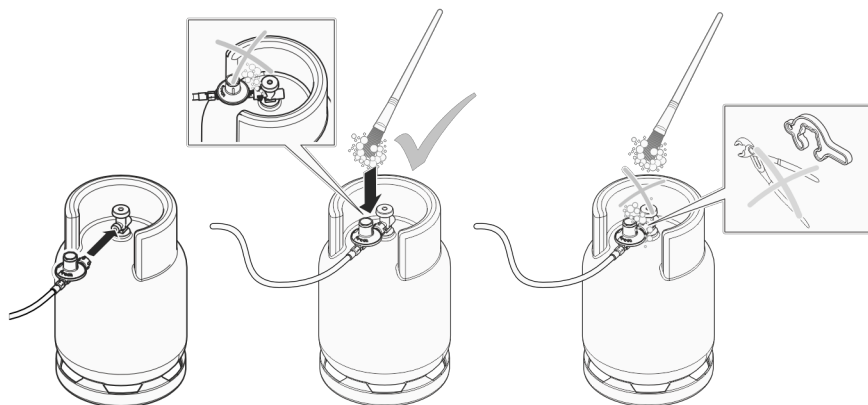


Fig. 12: Test d'étanchéité

- Poser le bouteille de gaz dans le chariot du bas.

Attention

INFORMATION IMPORTANTE !

Refaire le test d'étanchéité après chaque changement de bouteille de gaz !

FR

5.1.1 Avant l'utilisation du KOQOON GQ4

5.1.1.1 Contrôle du flexible à gaz

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION !

Brûlures et blessures graves possibles !

- Avant toute utilisation du KOQOON GQ4, vérifier que le flexible à gaz ne présente pas de plis, de fissures, de points poreux, d'usure ou de coupures. Si des dommages, même apparemment mineurs, sont visibles sur le tuyau de gaz, le KOQOON GQ4 ne doit pas être utilisé. Il est recommandé de remplacer le flexible à gaz uniquement par une pièce de rechange livrée par KOQONN GmbH & Co KG.

FR

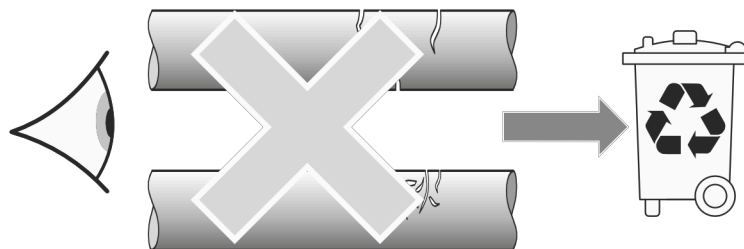


Fig. 13: Contrôle visuel de flexible

REMARQUE

Dysfonctionnement

Dysfonctionnement du barbecue

- Il est recommandé de remplacer le flexible à gaz exclusivement par une pièce de rechange de KOQOON GmbH & Co. KG. Le barbecue est conçu pour un flexible d'une longueur de 900 mm, de la classe de pression 2 et pour une pression de service maximale de 10 bar. Le flexible à gaz doit correspondre au minimum à la classe de pression 2 et à une pression de service maximale de 10 bar et ne doit pas avoir une longueur supérieure à 1500 mm. Tout écart de la pièce de rechange originale KOQOON peut compromettre le fonctionnement du barbecue. Le tuyau de gaz doit être posé correctement avec le serre-câble et fixé sur la ligne de gaz. Avant la mise en service, contrôler l'étanchéité !

5.1.1.2 *Contrôle du KOQOON GQ4*

Avant l'utilisation, réaliser des contrôles généraux.



Important

- Contrôle la stabilité ! Est-ce que le sol est assez stable et plat ? Est-ce que les freins sont serrés ?
 - Est-ce que la bouteille est raccordée correctement ?
 - Est-ce que toutes les pièces sont bien installées ?
 - Est-ce que les réservoirs de GN sont vidés ?
 - Aucun objet ni liquide inflammable à proximité ?
-

5.2 Vue d'ensemble du panneau de commande

Les éléments de commande et d'affichage sont représentés dans la figure suivante.

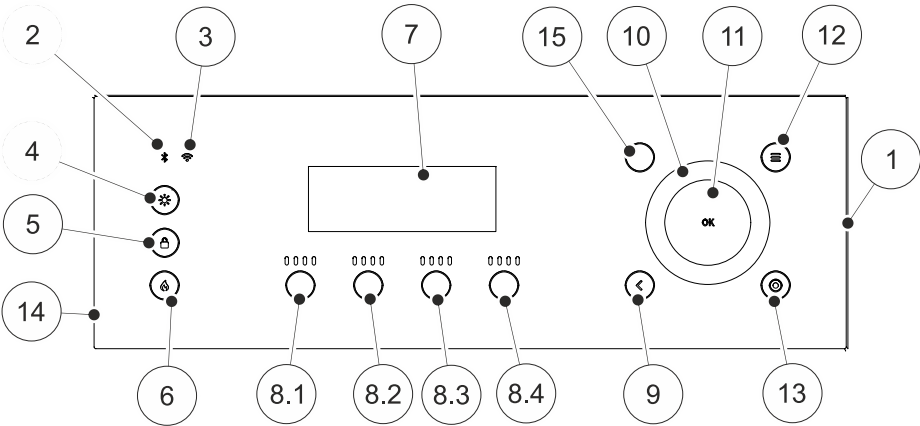


Fig. 14: Éléments de commande et d'affichage sur le panneau de commande

FR

Le tableau suivant décrit tous les éléments de commande et d'affichage.

Numéro de position	Dénomination	Fonction
1	Interrupteur général	Allumer/éteindre l'alimentation électrique du panneau de commande
2	Affichage d'état de la connexion Bluetooth	Icône allumée si l'application est connectée par bluetooth au GQ4 par l'intermédiaire d'un terminal mobile.
3	Affichage d'état de la connexion Wifi	Icône allumée si le GQ4 est connecté par WiFi.
4	Bouton tactile « Éclairage »	Allumer/éteindre l'éclairage de l'espace de cuisson dans le GQ4

Numéro de position	Dénomination	Fonction
5	Bouton tactile « Blocage des touches »	Appuyer pendant 2 secondes sur le bouton pour activer ou désactiver le blocage des touches.
6	Bouton tactile « Marche/arrêt allumage »	Appuyer pendant 3 secondes sur le bouton pour amorcer le brûler pilote. Appuyer pendant 3 secondes sur le bouton pour éteindre tous les brûleurs.
7	Écran	Indique l'état actuel et des informations
8	Bouton tactile « zones »	Ce bouton permet d'activer/désactiver les différentes zones du barbecue.
9	Bouton tactile « Retour »	Ce bouton permet de revenir à l'option précédente du menu.
10	Molette	Molette de sélection pour les réglages et la navigation
11	Bouton tactile « OK »	Confirmer la sélection effectuée en appuyant dessus.
12	Bouton tactile « Paramètres système »	Ce bouton permet de paramétrer le système, par exemple la langue, les unités, etc.
13	Bouton tactile « Mode »	Ce bouton permet de passe au mode Menu.
14	Prise femelle	Raccord du thermomètre à cœur
15	Bouton tactile « Changer de vue »	Passage entre différents écrans d'affichage.

FR

5.3 Allumer le KOQOON GQ4

**Important**

- Ne jamais allumer le KOQOON GQ4 avec le couvercle fermé !

1. Brancher la prise.
2. Ouvrir complètement le robinet de la bouteille de gaz.
3. Ouvrir le couvercle du KOQOON GQ4.
4. Appuyer sur l'interrupteur général à droite du panneau de commande.

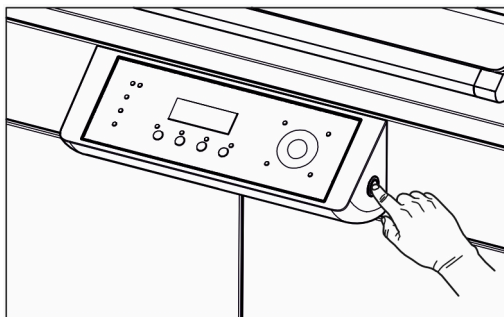


Fig. 15: Mise en marche par l'interrupteur général

5. Après les salutations, le texte « Allumer le barbecue » s'affiche à l'écran (position « 7 »).
 6. Vous pouvez à présent appuyer pendant 3 secondes sur le bouton tactile « Allumage » (bouton tactile « 6 »).
- « Le barbecue s'allume » s'affiche à l'écran (position 7 »).

FR

Attention

Après quelques secondes, le barbecue est allumé. Le tube à flamme pilote brûle. Votre barbecue à prêt à l'emploi.

Respectez la répartition des zones ! La répartition des zones se fait de « gauche » à « droite ».

- **Zone 1** (utilisation dans tous les modes) ; bouton tactile « 8.1 »
- **zone 2** (utilisation dans les modes « Barbecue » et « Four ») ; bouton tactile « 8.2 »
- **zone 3** (utilisation dans les modes « Barbecue » et « Four ») ; bouton tactile « 8.3 »
- **Zone 4** (utilisation dans tous les modes) ; bouton tactile « 8.4 »

5.4 Modes barbecue

Attention

- Il est possible de modifier le mode réglé et activé à partir de tous les modes !

Le KOQOON GQ4 dispose de trois modes de fonctionnement (modes barbecue). Ils peuvent être sélectionnés et réglés à l'aide du panneau de commande tactile ou de l'application. Ils permettent différents types de préparation qui vont au-delà de la simple grillade.

5.4.1 « Barbecue »

Attention

- Le mode est activé par défaut à l'allumage. Le mode activé s'affiche en haut à gauche de l'écran (position « 7 »).

Dans ce mode, les plats sont préparés sur la chaleur directe. La grillade directe au barbecue fonctionne avec et sans couvercle fermé. Chaque zone du barbecue peut se régler séparément.

FR

Les aliments peuvent être saisis à haute température, ce qui produit des arômes de grillage.

La zone de température moyenne convient pour la préparation des plats qui doivent mijoter lentement. Les températures inférieures à 80 °C conviennent pour le maintien au chaud des plats.

Ce mode est utilisé normalement pour la saisie au barbecue des aliments qui ne nécessitent pas une longue durée de cuisson comme les hamburgers, les steaks, les pièces de volaille, les légumes etc. Souvent, les aliments à griller sont d'abord saisis à feu vif. Pour atteindre le point de cuisson souhaité, la cuisson se termine en douceur à chaleur moyenne.

Démarrage du mode « Barbecue » :

- Le bouton tactile « Mode » (position « 13 ») permet de changer de mode. Sélectionner le mode « Barbecue » à l'aide de la molette (position « 10 »). Pour cela déplacer l'index dans le sens horaire ou inverse. Confirmer la sélection avec le bouton tactile « OK » (position « 11 »). Le mode sélectionné s'affiche à présent en haut à gauche de l'écran.
- Après l'allumage du brûleur pilote, « sélectionner zone » s'affiche à l'écran.

- Pour régler la température souhaitée, sélectionnez la zone concernée (bouton tactile « 8.1 », « 8.2 », « 8.3 » ou « 8.4 »).

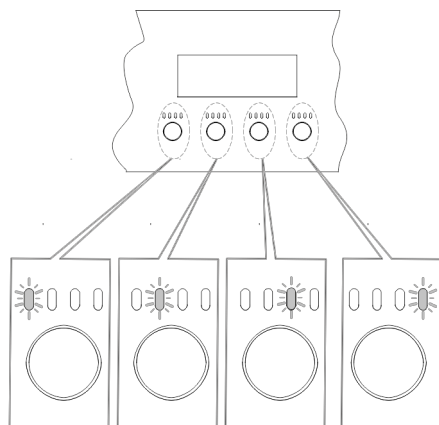


Fig. 16: Affichage des zones

- Vous pouvez régler la température de la zone sélectionnée à l'aide de la molette (position « 10 »). Pour cela déplacer l'index dans le sens horaire ou inverse.
- Confirmer la sélection avec le bouton tactile « OK » (position « 11 »).
- Répéter les étapes pour les autres zones.
- Pour éteindre les zones, appuyer pendant 3 secondes sur la touche de la zone correspondante (bouton tactile « 8.1 », « 8.2 », « 8.3 » ou « 8.4 »).

FR

5.4.2 « Indirect »

Ce mode permet de préparer des plats qui demandent un long temps de cuisson. La cuisson indirecte au barbecue se fait principalement avec le couvercle fermé.

Au contraire du mode « Barbecue », les températures des zones de grillage ne se règlent pas séparément. C'est la température de l'espace de cuisson qui se règle.

La température de l'espace de cuisson se règle à l'aide des deux brûleurs des zones extérieures. Les grillades se préparent sur les deux zones centrales. Les grillades ne sont donc pas directement au-dessus de la source de chaleur mais dans la zone indirecte. La chaleur circule autour de la grillade. Elle assure une cuisson lente et uniforme.

Ce mode convient particulièrement bien pour les grandes pièces à griller. Tout comme pour la viande à forte teneur en tissu conjonctif. La viande devient tendre et juteuse grâce à la basse température et le long temps de cuisson.

Démarrage mode « indirect » :

- Le bouton tactile « Mode » (position « 13 ») permet de changer de mode. Sélectionner le mode « indirect » avec la molette (position « 10 »). Pour cela déplacer l'index dans le sens horaire ou inverse. Confirmer la sélection avec le bouton tactile « OK » (position « 11 »). Le mode sélectionné s'affiche à présent en haut à gauche de l'écran.

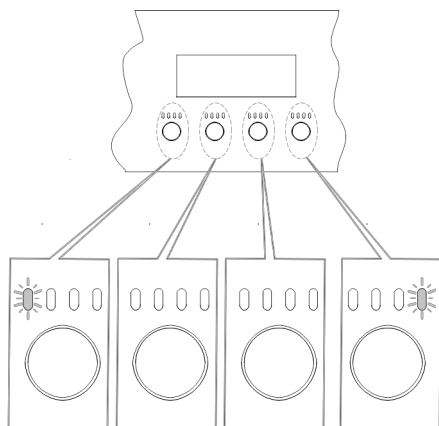


Fig. 17: Mode d'affichage « indirect »

- En mode « indirect », il n'est pas possible de sélectionner les zones « 2 » et « 3 ». Les zones « 1 » et « 4 » régulent la température de l'espace de cuisson. Elles ne sont pas prévues griller directement. C'est ce que signalent les LED allumées au-dessus des boutons correspondants.

Pour régler la température souhaitée de l'espace de cuisson, sélectionnez zone « 1 » ou « 4 » (bouton tactile « 8.1 » ou « 8.4 »).

- Vous pouvez régler la température de la zone sélectionnée à l'aide de la molette (position « 10 »). Pour cela déplacer l'index dans le sens horaire ou inverse.
- Confirmer la sélection avec le bouton tactile « OK » (position « 11 »).

- Pour éteindre les zones, appuyez pendant 3 secondes sur la touche correspondant à la zone (bouton tactile « 8.1 » ou « 8.4 »).

5.4.3 « Four »

Ce mode est comparable à la préparation des plats dans un four avec circulation d'air et chaleur en bas. Le mode « four » fonctionne principalement avec le couvercle fermé.

Au contraire du mode « indirect », outre la température de l'espace de cuisson celle de la chaleur du bas se règle également.

La température de l'espace de cuisson se règle à l'aide des deux brûleurs des zones extérieures. La température de la chaleur du bas est réglée par les deux zones centrales.

Ce mode convient pour les plats qui se préparent traditionnellement au four comme les pizzas, le pain ou les gâteaux.

Démarrer le mode « four » :

- Le bouton tactile « Mode » (position « 13 ») permet de changer de mode. Sélectionner le mode « indirect » avec la molette (position « 10 »). Pour cela déplacer l'index dans le sens horaire ou inverse. Confirmer la sélection avec le bouton tactile « OK » (position « 11 »). Le mode sélectionné s'affiche à présent en haut à gauche de l'écran.

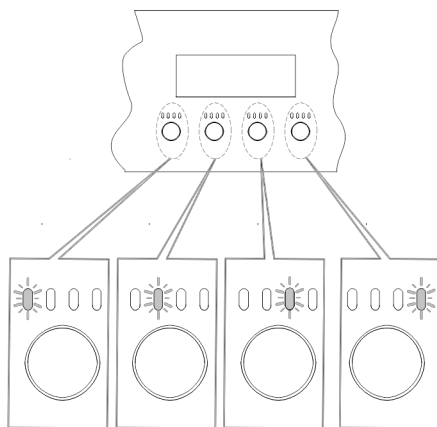


Fig. 18: Affichage mode « four »

- En mode « four », les zones « 2 » et « 3 » régulent la chaleur du bas. Les zones « 1 » et « 4 » régulent la température de l'espace de cuisson. Elles ne sont pas prévues griller directement. C'est ce que signalent les LED allumées au-dessus des boutons correspondants.

Pour régler la température souhaitée de l'espace de cuisson, sélectionnez zone « 1 » ou « 4 » (bouton tactile « 8.1 » ou « 8.4 »).

- Vous pouvez régler la température de la zone sélectionnée à l'aide de la molette (position « 10 »). Pour cela déplacer l'index dans le sens horaire ou inverse.
- Confirmer la sélection avec le bouton tactile « OK » (position « 11 »).
- Pour régler la température souhaitée de la chaleur du bas, sélectionnez la zone « 2 » ou « 3 » (bouton tactile « 8.2 » ou « 8.3 »).
- Vous pouvez régler la température de la zone sélectionnée à l'aide de la molette (position « 10 »). Pour cela déplacer l'index dans le sens horaire ou inverse.
- Confirmer la sélection avec le bouton tactile « OK » (position « 11 »).
- Pour éteindre les zones, appuyer pendant 3 secondes sur la touche de la zone correspondante (bouton tactile « 8.2 » ou « 8.3 »).

5.5 Modes de nettoyage

Attention

- **Après chaque grillade, le barbecue vous demande automatiquement si vous voulez lancer le mode de nettoyage « Smart Clean ».**

5.5.1 « Smart Clean »

Le mode « Smart Clean » devrait être exécuté après toute utilisation pour des raisons d'hygiène.

« Smart Clean » permet un nettoyage rapide des grilles et des plaques de flamme après utilisation.

Il est possible de sélectionner les différentes zones pour le nettoyage.

Les résidus alimentaires sont brûlés par pyrolyse ce qui permet à la fin du programme de les éliminer facilement avec une brosse métallique.

Démarrage « Smart Clean » :

- Le bouton tactile « Mode » (position « 13 ») permet de changer de mode. Sélectionner le mode « Smart Clean » avec la molette (position « 10 »). Pour cela déplacer l'index dans le sens horaire ou inverse. Confirmer la sélection avec le bouton tactile « OK » (position « 11 »). Le mode sélectionné s'affiche à présent en haut à gauche de l'écran.
- Sélectionnez les zones souhaitées pour le nettoyage (zone « 1 » à « 4 ») (bouton tactile « 8.1 », « 8.2 », « 8.3 » ou « 8.4 »).
- Les LED rouges allumées à l'écran indiquent les zones sélectionnées (position « 7 »).
- Confirmer la sélection avec le bouton tactile « OK » (position « 11 »).
- Le mode de nettoyage « Smart Clean » est à présent activé. Il s'exécute et se termine automatiquement.

Attention

- Pour quitter prématurément le mode « Smart Clean », il suffit de passer à un autre mode.
- En alternative, il est possible également d'appuyer pendant 3 secondes sur le bouton « Allumage » (position « 6 »). Tous les brûleurs s'éteignent.

5.5.2 « Pro Clean »

Le mode « Pro Clean » doit être utilisé pour le nettoyage approfondi.

« Pro Clean » permet l'élimination des salissures après utilisation.

Le cycle de nettoyage est plus long que pour le « Smart Clean ».

Toutes les zones du barbecue sont chauffées en même temps.

Par conséquent, la consommation de gaz est plus importante.

Les résidus alimentaires sont brûlés ici aussi par pyrolyse ce qui permet à la fin du programme de les éliminer facilement avec une brosse métallique.

FR

Démarrage « Pro Clean » :

- Le bouton tactile « Mode » (position « 13 ») permet de changer de mode. Sélectionner le mode « Pro Clean » avec la molette (position « 10 »). Pour cela déplacer l'index dans le sens horaire ou inverse. Confirmer la sélection avec le bouton tactile « OK » (position « 11 »). Le mode sélectionné s'affiche à présent en haut à gauche de l'écran.

Attention

- **En mode « Pro Clean », le texte « Démarrer durée 20 minutes à 400 °C avec OK » s'affiche à l'écran (position « 7 »).**
- Confirmer la sélection avec le bouton tactile « OK » (position « 11 »).
- Le mode de nettoyage « Pro Clean » est à présent activé. Il s'exécute et se termine automatiquement.

Attention

- Pour terminer prématurément le mode « Pro Clean », il suffit de passer à un autre mode.
- En alternative, il est possible également d'appuyer pendant 3 secondes sur le bouton « Allumage » (position « 6 »). Tous les brûleurs s'éteignent.

5.6 Application « KOQOON »

Le KOQOON GQ4 peut également être commandé et utilisé via le smartphone. L'application KOQOON doit être téléchargée au préalable sur l'App-Store correspondant.

Code QR pour IOS	Code QR pour Android
	

FR

5.7 Thermomètre à cœur

Une sonde de température est déjà comprise dans l'étendue de la livraison. Les températures des aliments à griller peuvent être surveillées via l'application KOQOON.

Le KOQOON GQ4 dispose de deux emplacements prévus pour l'utilisation de thermomètres à cœur destinés à la surveillance du point de cuisson des aliments placés sur le barbecue.

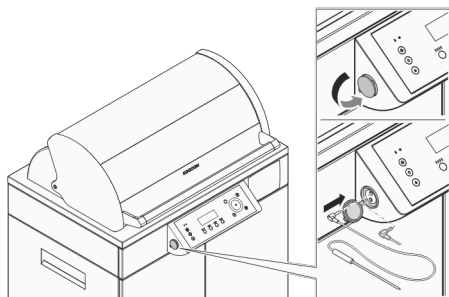


Fig. 19: Raccord du thermomètre à cœur

FR



Astuce

- Nous recommandons de griller les aliments à haute température (sans sonde à cœur) afin d'obtenir les arômes grillés souhaités. Ensuite, à l'aide du thermomètre à cœur, il est possible d'amener les aliments à la température souhaitée à cœur, à feu doux.
- Pour des résultats optimaux, la pointe du thermomètre à cœur doit être insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment à griller.

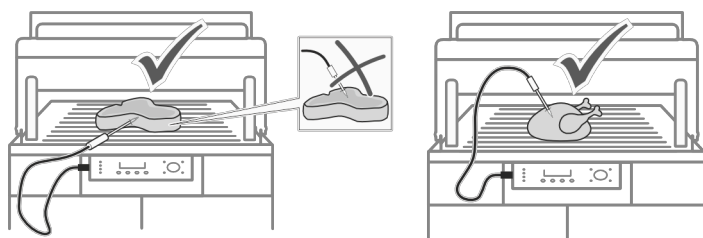


Fig. 20: Positionnement du thermomètre dans l'aliment à griller

Ne pas placer le câble du thermomètre directement sur la chaleur. Le câble convient uniquement pour des températures de max. 250 °C.

Pour nettoyer avant et après l'utilisation du thermomètre, utiliser un chiffon humide avec du produit vaisselle.

Attention

- Pour éliminer d'éventuels résidus de production, nettoyer le thermomètre à cœur avant la première utilisation.
 - Les thermomètres à cœur ne passent pas en machine.
-

Attention

Conserver le thermomètre à l'abri des intempéries.

FR

⚠ DANGER**RISQUE DE BRÛLURE !**

Brûlures graves aux doigts possibles.

- Toucher les thermomètres à cœur avec des gants résistant à la chaleur.
-

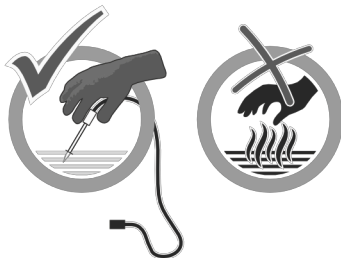


Fig. 21: Gants

⚠ DANGER



RISQUE DE BLESSURE !

La pointe peut blesser des parties du corps.

- Prudence en manipulant les thermomètres à cœur.

5.8 Éteindre le KOQOON GQ4

FR

1. Éteindre le KOQOON GQ4 après utilisation.
2. Pour ce faire, appuyer sur le bouton Power à droite du panneau de commande.

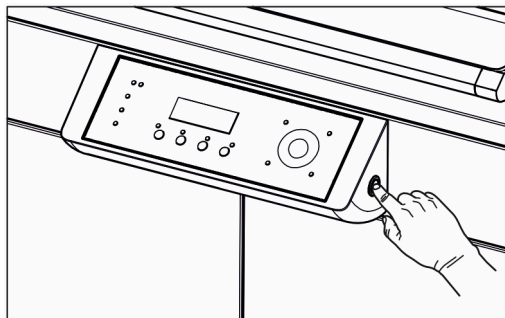


Fig. 22: Éteindre le KOQOON GQ4

3. Fermer le couvercle du KOQOON GQ4.
4. Fermer le robinet de la bouteille de gaz (5.1 Raccordement de la bouteille de gaz, Voir 148).

5. Retirer la prise.

6 Dépannage

6.1 Codes erreur et élimination des défauts

Le tableau suivant présente les codes d'erreur qui peuvent s'afficher à l'écran ainsi que l'élimination des défauts.

Code erreur	Description	Cause	Autorisation « Acquittement défaut »
E01	Défaut flamme pilote	La flamme pilote ne brûle pas	Client
E02	Défaut chauffage de zone	Aucune montée de la température	Client
E03	Défaut flamme pilote	Post-allumages trop nombreux pendant le fonctionnement	Client
E04	Erreur zone 1-4 possible	Court-circuit dans la sonde thermique	Client
E05	Erreur zone 1-4 possible	Rupture de la sonde thermique	Client
E06	Arrêt d'urgence dans la zone 1-4 possible	Température maximale dépassée	Client
E07	Défaut flamme pilote	Flamme pilote continue à brûler, robinet principal bloqué	Service

Le tableau suivant décrit les défauts possibles (à l'écran) ainsi que leur cause, contrôle et élimination.

Code	Défaut/texte clair	Événement	Cause probable	Contrôle	Élimination	Acquittement autorisé
aucun affichage	aucun affichage	Écran / panneau de commande éteint	Prise pas branchée.	Est-ce que la prise est branchée ?	Brancher la prise.	pas nécessaire
			Prise sans tension	Est-ce que le fusible a sauté? Choisir éventuellement une autre prise.	Enclencher le fusible locale.	

Code	Défaut/texte clair	Événement	Cause probable	Contrôle	Élimination	Acquittement autorisé
E01	« Échec de l'allumage »	Allumage annulé.	Robinet de la bouteille de gaz fermé.	Contrôler la position/état du robinet de gaz.	Ouvrir le robinet	Client
			Bouteille de gaz vide.	Contrôle le niveau de remplissage de la bouteille de gaz.	Remplacer la bouteille de gaz.	
			Si aucune flamme pilote n'allume, l'électrode d'allumage est peut-être déréglée.	1re étape : contrôle visuel de l'étincelle d'allumage. 2e étape : contrôle visuel de l'alignement de l'électrode d'allumage	Contrôler l'alignement de l'électrode d'allumage et aligner si nécessaire.	

Code	Défaut/texte clair	Événement	Cause probable	Contrôle	Élimination	Acquittement autorisé
E01	« Échec de l'allumage »	Allumage annulé.	Lorsque la flamme pilote brûle mais s'éteint rapidement (au bout de quelques secondes), l'électrode d'ionisation ne détecte pas la flamme.	1re étape : électrode d'ionisation sale ? 2e étape : est-ce que l'électrode d'ionisation est exposée à la flamme ? 3e étape : est-ce que l'électrode d'allumage touche le brûleur principal ?	Nettoyage de l'électrode d'ionisation. Contrôler l'alignement de l'électrode d'ionisation et aligner si nécessaire	Client

Code	Défaut/texte clair	Événement	Cause probable	Contrôle	Élimination	Acquittement autorisation
E02-1 E02-2 E02-3 E02-4	« Ancien chauffage zone 1 » « Ancien chauffage zone 2 » « Ancien chauffage zone 3 » « Ancien chauffage zone 4 »	Aucune flamme visible.	Brûleur pas installé.	Brûleur principal présent ?	Installer le brûleur principal.	Client
		Flamme visible toutefois seulement une seule.	Brûleur pas installé correctement	Est-ce que la position du brûleur est correcte ?	Corriger la position du brûleur principal.	
		Flamme visible. Flamme se déplace d'avant en arrière avec un certain retard.	Le brûleur ne s'allume pas complètement ou seulement avec un fort retard.	Mélange gaz-air trop mélangé.	Réduire l'arrivée d'air au brûleur principal.	
E03	« Post-allumages trop nombreux »	Les post-allumages pendant le fonctionnement sont trop nombreux.	Alimentation en gaz instable. Le niveau de remplissage de la bouteille de gaz est probablement très bas ou vide.	Contrôle le niveau de remplissage de la bouteille de gaz.	Si nécessaire, remplacer la bouteille de gaz.	Client

Code	Défaut/texte clair	Événement	Cause probable	Contrôle	Élimination	Acquittement autorisé
E04-1 E04-2 E04-3 E04-4 E04-6 E04-7 E04-8	« Court-circuit sonde zone 1 » « Court-circuit sonde zone 2 » « Court-circuit sonde zone 3 » « Court-circuit sonde zone 4 » « Court-circuit sonde zone sonde ambiance » « Court-circuit sonde à cœur 1 » « Court-circuit sonde à cœur 2 »	Brûleur principal ne brûle pas continuellement / ne s'éteint pas.	Sonde de température zone défectueuse.	Valeur de la température à l'écran=0 °C	Remplacer la sonde de température ! Veuillez vous adresser au SAV de KOQOON	Client
E05-1 E05-2 E05-3 E05-4 E05-6	« Rupture de sonde zone 1 » « Rupture de sonde zone 2 » « Rupture de sonde zone 3 » « Rupture de sonde zone 4 » « Rupture de sonde espace de cuisson »	Brûleur principale ne s'allume pas.	Sonde de température zone défectueuse.	Valeur de la température à l'écran=500 °C	Remplacer la sonde de température ! Veuillez vous adresser au SAV de KOQOON	Client

Code	Défaut/texte clair	Événement	Cause probable	Contrôle	Élimination	Acquittement autorisé
E06-1 E06-2 E06-3 E06-4 E06-6	« Surchauffe zone 1 » « Surchauffe zone 2 » « Surchauffe zone 3 » « Surchauffe zone 4 » « Surchauffe espace de cuisson »	Arrêt d'urgence Température maximale dépassée.	Vanne de commutation brûleur principal zone 1/2/3/4 ne se ferme pas	Allumer le barbecue une nouvelle fois. La zone concernée s'allume aussi en même temps ?	Vanne à gaz de zone défectueuse. Veuillez vous adresser au SAV de KOQOON	Client
E07	« Défaut système automatique de flamme »	La flamme pilote brûle après mise à l'arrêt.	Vanne principale ne se ferme pas correctement.	Texte à l'écran « Fermer immédiatement la bouteille de gaz ! » disponible	Vanne principale défectueuse. Veuillez vous adresser au SAV de KOQOON.	Service
sans	./.	Lumière à gauche/à droite ne s'allume pas	Ampoule défectueuse.	Contrôler l'ampoule.	Remplacer une ampoule défectueuse.	pas nécessaire.

Attention

- Pour une aide supplémentaire, des astuces et des conseils, veuillez vous visiter la page internet / FAQ !
 - Si les aides proposées ne sont pas concluantes, veuillez vous adresser à notre SAV ! , Voir 181
-

7 Entretien

7.1 Conseils d'entretien

Attention

Tenir compte de l'équipement recommandé !

- Brosse métallique à barbecue
- Chiffon doux en coton (pas de microfibres)
- Éponge
- Raclette en bois
- Sceau
- Produit de nettoyage doux, éventuellement une éponge métallique (éponge à casseroles/laine d'acier)
- Lunettes de protection
- Gants jetables
- Protection contre les éclaboussures du haut du corps (tablier)

FR

7.1.1 Après chaque utilisation

Le KOQOON GQ4 peut se nettoyer lui-même à l'intérieur par pyrolyse. Pour ce faire, fermer le couvercle du KOQOON GQ4 et sélectionner le mode de nettoyage souhaité. Des températures supérieures à +400 °C sont ainsi générées à l'intérieur. Les résidus et la graisse sur les grilles peuvent brûler et il sera facile de les brosser ensuite. De plus, le KOQOON GQ4 doit être nettoyé à l'extérieur.

1. Éliminer tous les aliments de la grille.
2. Fermer le couvercle du KOQOON GQ4.
3. Lancer le Smart-Clean via le panneau de commande du KOQOON GQ4. Le KOQOON GQ4 commande automatiquement le programme de nettoyage par pyrolyse.
4. Éteindre tous les brûleurs via le panneau de commande et fermer le robinet de la bouteille de gaz.

5. Ouvrir lentement le couvercle du KOQOON GQ4 (**Attention : la chaleur s'échappe !**) et nettoyer les grilles à l'aide d'une brosse métallique à barbecue.
6. Lorsque le KOQOON GQ4 a refroidi, nettoyer les faces extérieures du KOQOON GQ4 à l'aide d'un chiffon doux en coton, de l'eau chaude et un produit vaisselle doux.
7. Retirer la bouteille de gaz et la ranger à l'extérieur du barbecue.
8. Lorsque le KOQOON GQ4 a complètement refroidi, retirer et nettoyer les réservoirs de GN et la lèche-frite.

Attention**Suivre les informations sur le nettoyage !**

- Les brosses en laiton sont très souples et ne conviennent donc pas aux grilles en inox. Elles peuvent par ailleurs déteindre et favoriser ainsi la formation de rouille superficielle.
-

Attention**Suivre les informations sur le nettoyage des surfaces extérieures !**

- Pour le nettoyage des surfaces extérieures, ne pas utiliser le chiffon en microfibras, ils rayeraient le matériau.
 - Nettoyer soigneusement les surfaces avec un produit vaisselle et un chiffon en coton doux humidifié.
 - Puis laisser sécher complètement.
-

FR

7.2 Astuces d'entretien

7.2.1 Entretien des grilles en inox

Les grilles en inox n'ont pas besoin d'être brûlées. Nettoyer les grilles inoxydables et résistantes à la main ou au lave-vaisselle avec de l'eau chaude, des détergents doux et une éponge. L'acier inoxydable peut se décolorer légèrement en cas de forte chaleur. Il s'agit d'un processus naturel qui n'a aucune influence sur la qualité ou le résultat du barbecue.



Astuce

- Badigeonner les grilles de cuisson d'une huile appropriée avant chaque cuisson.
-

8 Rangement du KOQOON GQ4

- Ranger le KOQOON GQ4 dans un local à l'abri du gel et au sec. Fermer le couvercle et recouvrir le KOQOON GQ4 afin de le protéger contre les saletés et les dommages.
- Fermer le robinet de la bouteille de gaz.
- Desserrer le raccord du gaz et retirer le flexible.
- Enlever la bouteille de gaz.
- Fermer la bouteille de gaz avec le capuchon et la ranger hors de portée des enfants.
- Pendant l'hiver, ranger les grilles au sec dans la maison ou l'appartement pour éviter la rouille superficielle.

Pour le rangement, tenir compte également des consignes figurant au chapitre 1 Sécurité, Voir 129.

9 Service après-vente / commande de pièce de rechange

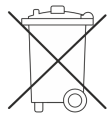
En principe, le KOQOON GQ4 est soumis à la garantie légale de deux ans. Les réclamations au-delà de ce délai ne peuvent être traitées qu'en lien avec la preuve d'achat. Les pièces d'usure en cas d'usure normale sont exclues de la garantie. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation des produits et peut donc varier.

Pour toutes questions sur l'utilisation ou le fonctionnement de notre article ainsi que pour la commande des pièces de rechange, veuillez vous adresser à notre SAV :

E-mail : service@koqoon.com

Internet www.koqoon.com

10 Élimination / protection de l'environnement



Le KOQOON GQ4 est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/UE du Parlement européen et du Conseil relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La directive dite DEEE fixe le cadre d'une reprise et d'une valorisation des appareils usagés valables dans toute l'UE. Le symbole de la poubelle barrée sur le KOQOON GQ4, sur l'emballage ou sur les documents joints signifie que le KOQOON GQ4 ou des parties du KOQOON GQ4 ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères et qu'une amende peut être infligée en cas de non-respect de cette consigne. Avant d'envisager la mise au rebut du KOQOON GQ4, toujours contacter le fabricant ou le revendeur pour plus d'informations sur le système de collecte et de récupération des déchets d'équipements électriques et électroniques usagés.

Il est de la responsabilité du client final d'éliminer et de recycler le KOQOON GQ4 usagé de manière appropriée. En éliminant les appareils usagés conformément à la réglementation, l'environnement et la santé de vos concitoyens sont protégés contre d'éventuelles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux d'entrée contribue à réduire la consommation de matières premières.

11 Dessins éclatés

Ici sont représentés les composants du barbecue avec leur dénomination :

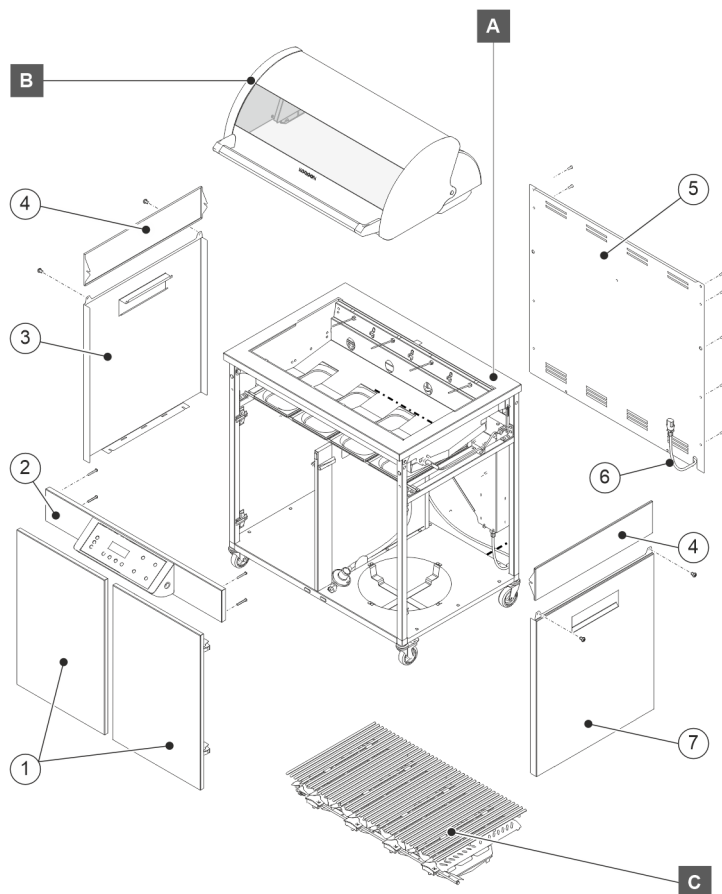


Fig. 23: Représentation éclatée du GQ4

Le tableau suivant liste les dénominations des pièces.

Position	Dénomination
1	Porte
2	Unité de commande
3	Partie latérale gauche
4	Petite partie latérale
5	Paroi arrière
6	Câble d'alimentation avec serre-câble
7	Partie latérale droite
A	Bâti
L	Couvercle
C	Pièces à insérer

FR

Les figures suivantes montrent le premier groupe.

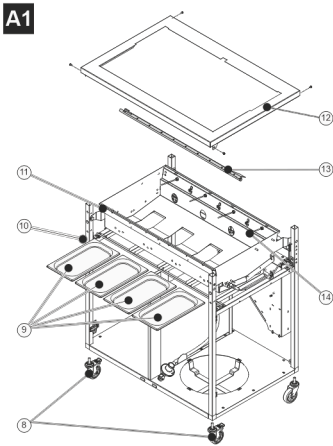


Fig. 24: Vue d'ensemble groupe « A » (A1, vue avant)

A2

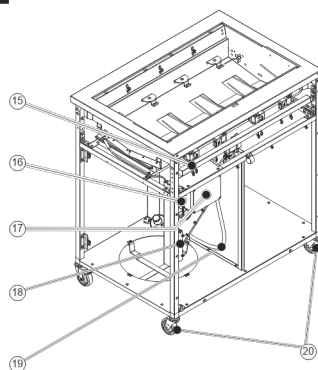


Fig. 25: Vue d'ensemble groupe « A » (A2, vue arrière)

Le tableau suivant liste les dénominations des éléments.

Position	Dénomination
A	Bâti
8	Roulette avec frein
9	Réservoir de GN
10	Cadre
11	Cuve du barbecue
12	Plan de travail
13	Brûleur pilote
14	Sonde de température
15	Distributeur de gaz
16	Contrôleur de flamme
17	Électronique de puissance

FR

Position	Dénomination
18	Bloc d'alimentation
19	Flexible de gaz avec détendeur
20	Roulette sans frein

La figure suivante montre le deuxième groupe.

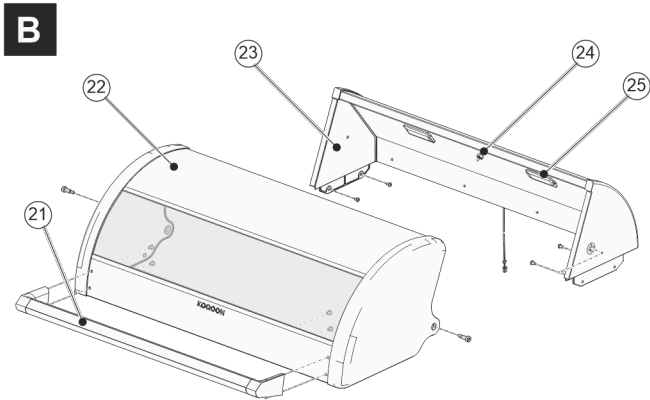


Fig. 26: Vue d'ensemble du groupe « B »

Le tableau suivant liste les dénominations des éléments.

Position	Dénomination
L	Couvercle
21	Poignée
22	Couvercle, face avant
23	Couvercle, face arrière
24	Lampes
25	Sonde de température

La figure suivante montre le troisième groupe.

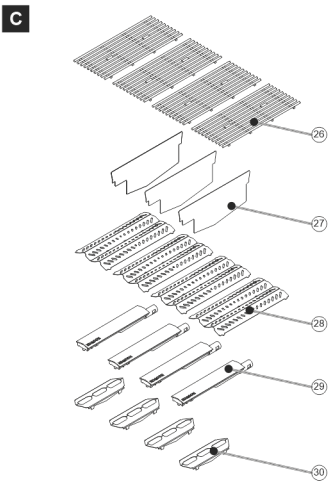


Fig. 27: Vue d'ensemble des composants du groupe « C »

Le tableau suivant liste les dénominations des éléments.

Position	Dénomination
C	Pièces à insérer
26	Grille du barbecue
27	Plaque de séparation des zones
28	Plaque à flamme
29	Brûleur
30	Plaque d'égouttage

12 Notes

FR

Impressum

Indirizzo del produttore	KOQOON GmbH & Co. KG Dieselstraße 4 73278 Schlierbach
Conformità	La rispettiva dichiarazione di conformità si trova a disposizione dell'autorità competente presso KOQOON GmbH & Co. KG e può essere generalmente consultata su richiesta
Diritto d'autore	© KOQOON GmbH & Co. KG. Queste istruzioni per l'uso sono soggette alla tutela del diritto d'autore. L'utente autorizzato ha il semplice diritto di utilizzo nell'ambito dello scopo del contratto. Qualsiasi uso o utilizzo diverso dei contenuti messi a disposizione, in particolare la riproduzione, la modifica o la pubblicazione di qualsiasi altro tipo, è permesso solo previo consenso di KOQOON GmbH & Co. KG.
Limitazione di responsabilità	Die KOQOON GmbH & Co. KG non si assume alcuna responsabilità per danni a persone, a cose o per altri danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni per l'uso. La KOQOON GmbH & Co. KG non si assume alcuna responsabilità in caso di un uso non conforme allo scopo previsto, di riparazioni o modifiche non autorizzate o altre azioni.
Garanzia	La KOQOON GmbH & Co. KG si impegna ad adempiere alla garanzia nel contesto delle disposizioni di legge. Questa garanzia è di due anni dalla data di acquisto. Eventuali reclami possono essere fatti valere solo dietro presentazione della prova della data di acquisto. La garanzia non si applica in casi di usura naturale e di danni causati da una sollecitazione eccessiva che risulti da un utilizzo inadeguato o improprio e da modifiche non autorizzate.
Spedizioni di ritorno	Prima di procedere a una spedizione di ritorno, consultare il produttore.
Informazioni su questo documento	Le presenti istruzioni per l'uso devono essere tenute alla portata di mano di tutte le persone che utilizzano il barbecue a gas. Dette persone devono aver letto e compreso queste istruzioni.

Data di emissione e versione	06.06.2024 Versione: 0.0
Lingue disponibili	Tutte le varianti linguistiche sono disponibili come download all'indirizzo www.koqoon.com .

Indice delle modifiche

	Pagina	Tipo e motivo della modifica	N. di rev.	Nome e data
1	Tutte	Prima edizione	V00	Probst, 06.06.2024
2				
3				
4				
5				

IT

Indice

1	Sicurezza.....	193
1.1	Struttura degli avvisi.....	193
1.2	Uso conforme allo scopo previsto.....	195
1.3	Avvertenze di sicurezza.....	196
1.3.1	Avvertenze di sicurezza generali per il KOQOON GQ4.....	196
1.3.2	Utilizzo del gas.....	198
1.3.3	Provvedimenti in caso di odore di gas.....	200
1.3.4	Manutenzione del KOQOON GQ4.....	200
1.3.5	Misure antincendio (incendio completo).....	201
2	Dotazione.....	202
3	Dati tecnici.....	203
4	Primi passi.....	205
4.1	Installazione del KOQOON GQ4.....	205
4.2	Inserimento parti interne.....	208
4.3	Prima dell'uso iniziale.....	211
5	Far funzionare il barbecue a gas.....	212
5.1	Collegare la bombola del gas.....	212
5.1.1	Prima di utilizzare il KOQOON GQ4.....	216
5.2	Panoramica pannello di comando.....	219
5.3	Accendere il KOQOON GQ4.....	220
5.4	Modalità grill.....	222
5.4.1	"Grill".....	222
5.4.2	"Indiretto".....	223
5.4.3	"Forno".....	225
5.5	Modalità di pulizia.....	227
5.5.1	"Smart Clean".....	227
5.5.2	"Pro Clean".....	228
5.6	App "KOQOON".....	229
5.7	Termometro per barbecue.....	230
5.8	Spegnere il KOQOON GQ4.....	232
6	Risoluzione dei problemi.....	234
6.1	Codici di errore ed eliminazione di errori.....	234
7	Manutenzione.....	242
7.1	Suggerimenti per la cura.....	242
7.1.1	Dopo ogni uso.....	242
7.2	Suggerimenti per la cura.....	243
7.2.1	Cura di griglie in acciaio inox.....	243
8	Conservare il KOQOON GQ4.....	244
9	Servizio di assistenza clienti / ordinazione di pezzi di ricambio.....	245

10 Smaltimento / Tutela dell'ambiente..... 246

11 Esplosi..... 247

12 Note..... 253

1 Sicurezza

1.1 Struttura degli avvisi

Nelle presenti istruzioni per l'uso vengono utilizzati avvisi di pericolo. I pericoli, le conseguenze e le misure sono rispettivamente descritti.

Sono possibili le seguenti strutture:

⚠ PERICOLO	
	Pericolo Conseguenza – Misura
⚠ AVVERTIMENTO	
	Pericolo Conseguenza – Misura
⚠ ATTENZIONE	
	Pericolo Conseguenza – Misura
NOTA	
Pericolo Conseguenza – Misura	

IT



Importante

Testo



Suggerimento

Testo



Requisito

Testo

Attenzione

Testo

- ⚠ **PERICOLO!** Pericolo Misura
- ⚠ **AVVERTIMENTO!** Pericolo Misura
- ⚠ **ATTENZIONE!** Pericolo Misura
- NOTA!** Pericolo Misura

1.2 Uso conforme allo scopo previsto

Il KOQOON GQ4 può essere utilizzato unicamente all'aperto. Non far funzionare il KOQOON GQ4 in nessun caso all'interno di un edificio, di un garage o di un altro ambiente chiuso. L'uso conforme allo scopo previsto comprende anche:

- l'osservanza di tutti gli avvisi riportati nelle presenti istruzioni per l'uso,
- l'installazione corretta nonché
- la gestione e l'impiego corretti.

Qualsiasi altro uso oltre a questo è da considerarsi non conforme allo scopo previsto. Il produttore non si assume alcuna responsabilità in caso di danni eventualmente risultanti da un tale uso improprio.

AVVERTIMENTO



Pericolo generale!

Pericolo per bambini e persone con mobilità ridotta!

- Il KOQOON GQ4 non è previsto per l'uso da parte di bambini e persone con mobilità ridotta. Il KOQOON GQ4 può essere utilizzato unicamente da persone in grado di gestirlo in modo sicuro.

Attenzione

Osservare le norme!

- Le parti accessibili possono essere molto calde. Tener lontani i bambini.
- Non apportare modifiche al KOQOON GQ4. Qualsiasi modifica strutturale apportata al KOQOON GQ4 può comportare incidenti e la perdita di tutti i diritti di garanzia.

1.3 Avvertenze di sicurezza

1.3.1 Avvertenze di sicurezza generali per il KOQOON GQ4

- Installare il KOQOON GQ4 su una superficie piana, stabile, resistente al fuoco e protetta dal vento.
- Utilizzare solo all'aperto e proteggere il display da radiazioni solari dirette.
- Per il KOQOON GQ4 mantenere una distanza minima di 1,5 m dal tetto o da altre superfici di delimitazione.
- Durante il funzionamento, bisogna tenere il KOQOON GQ4 lontano da materiali infiammabili. È importante che il KOQOON GQ4 sia posizionato a una distanza minima di 1,5 m da tutti i materiali infiammabili e termosensibili e di 8 m da tutti i liquidi infiammabili. In questo raggio non possono nemmeno essere stoccate sostanze infiammabili.
- Durante il funzionamento non muovere il KOQOON GQ4.
- Il KOQOON GQ4 non è previsto per l'uso in ambito professionale.
- Non utilizzare carbonella, bricchette o pietre laviche nel KOQOON GQ4.
- Tenere il KOQOON GQ4 lontano da umidità, da spruzzi di acqua nonché da cavi elettrici.
- Prima dell'impiego, controllare che i bruciatori non siano sporchi, diversamente eliminare lo sporco.
- Durante il funzionamento, le superfici del barbecue a gas diventano molto calde. Avvertire gli astanti.
- Quando si accende o si utilizza il KOQOON GQ4, non sporgersi mai dal barbecue a gas aperto.
- Non lasciare mai incustodito il KOQOON GQ4 quando è in funzione.
- In caso di guasto o di una fuoriuscita accidentale di gas, chiudere immediatamente la valvola della bombola del gas.
- Il coperchio del KOQOON GQ4 deve essere sempre aperto quando si procede ad accendere i bruciatori.
- Quando scoppia un incendio (pienamente sviluppato), mantenersi a distanza e informare i vigili del fuoco.

- Un montaggio non appropriato può comportare pericoli. Rispettare assolutamente le singole fasi di montaggio descritte nelle presenti istruzioni per l'uso.
- Se il KOQOON GQ4 è stato immagazzinato o se non è stato utilizzato per lungo tempo, prima di utilizzarlo, controllare che non vi siano perdite di gas o intasamenti nei bruciatori.
- Tenere i bambini lontani dal KOQOON GQ4. Il KOQOON GQ4 non può essere gestito da bambini. Anche le parti accessibili del KOQOON GQ4 possono diventare molto calde.
- Se si verificano fiammate incontrollate, allontanare il cibo da grigliare dalle fiamme finché queste non si placano.
- Se dovesse svilupparsi un incendio o un incendio di grasso incontrollato, spegnere il KOQOON GQ4, disconnettere l'alimentazione elettrica e chiudere la bombola del gas. Lasciar chiuso il coperchio del KOQOON GQ4 fino allo spegnimento del fuoco.
- In nessun caso smontare il regolatore di pressione o altri componenti di montaggio del tubo flessibile del gas mentre il barbecue a gas è in funzione.
- Se esiste il pericolo di venire a contatto con le superfici molto calde del KOQOON GQ4, utilizzare guanti da barbecue termoresistenti.

1.3.2 Utilizzo del gas

⚠ PERICOLO



PERICOLO DI INCENDIO e DI ESPLOSIONE!

Sono possibili gravi danni a persone e a cose!

- Tenere la bombola del gas fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere la bombola del gas lontana da gas ossidanti e altre sostanze comburenti.
- Il gas liquido che fuoriesce è più pesante di aria e si depone sul suolo. Non custodire la bombola del gas in casa, sotto il livello terra (ad esempio in cantina o in un garage sotterraneo) o in altri luoghi non ventilati in cui si possano accumulare le fuoriuscite di gas.
- Proteggere le bombole di gas da radiazioni solari dirette o altre fonti di calore.
- Tenere le bombole di gas in un luogo ben ventilato e all'ombra. Proteggere dalle intemperie.
- Non tenere le bombole di gas in macchina nei giorni caldi e non trasportarle su lunghe distanze.
- Non tenere mai le bombole di gas in luoghi in cui la temperatura può superare il valore di 50 °C.
- Non tenere ulteriori bombole di gas in prossimità del o nel KOQOON GQ4.
- Anche le bombole apparentemente vuote possono ancora contenere gas residuo. Svuotare sempre completamente le bombole di gas. Trasportare e custodire le bombole di gas adeguatamente.

⚠ PERICOLO**PERICOLO DI INCENDIO e DI ESPLOSIONE!**

L'uso non corretto della bombola del gas può provocare incendi ed esplosioni.

- Il KOQOON GQ4 può essere fatto funzionare solo insieme a un riduttore di pressione. In fabbrica, il riduttore di pressione in dotazione è impostato correttamente per il funzionamento con gas liquido.
- Prima di ogni uso, controllare che il tubo flessibile del gas e il riduttore di pressione non presentino danni.
- Non mettere il KOQOON GQ4 in funzione, se il riduttore di pressione, il tubo flessibile del gas o la bombola del gas presentano danni o difetti di tenuta.
- Se necessario, sostituire il tubo flessibile del gas se esistono determinati requisiti nazionali.
- Non deporre le bombole di gas in prossimità di fiamme libere.
- Prima di sostituire la bombola del gas, controllare che nelle vicinanze non vi siano fonti di accensione, fiamme libere o simili.
- Durante l'operazione di sostituzione della bombola del gas aver cura che nelle vicinanze non vi siano materiali infiammabili o bambini o animali domestici.
- Collegare il KOQOON GQ4 come descritto in queste istruzioni per l'uso (1.3.1 Avvertenze di sicurezza generali per il KOQOON GQ4, V. 196). Prestare attenzione che il tubo flessibile del gas non venga piegato, danneggiato o sfregato.
- In nessun caso smontare il regolatore di pressione o altri componenti di montaggio del tubo flessibile del gas mentre il barbecue a gas è in funzione.

1.3.3 Provvedimenti in caso di odore di gas

1. Chiudere l'alimentazione di gas verso il KOQOON GQ4.
2. Spegnerne tutte le fiamme libere.
3. Aprire il coperchio del KOQOON GQ4.
4. Se l'odore di gas persiste, stare ad una certa distanza dal KOQOON GQ4 e chiamare immediatamente i vigili del fuoco. Diversamente potrebbero verificarsi incendi o esplosioni con danni materiali e lesioni gravi o addirittura mortali.

1.3.4 Manutenzione del KOQOON GQ4

PERICOLO



PERICOLO DI INCENDIO e DI ESPLOSIONE

La manutenzione non corretta della bombola del gas può provocare incendi ed esplosioni!

- Gli interventi di riparazione e manutenzione nel percorso del gas possono essere eseguiti unicamente da personale specializzato autorizzato. Non apportare modifiche al KOQOON GQ4 e ai suoi componenti.
- Sostituire il riduttore di pressione e il tubo flessibile del gas dopo un massimo di 10 anni, anche se non presentano danni esterni. Prestare attenzione che il riduttore di pressione sia omologato per il gas utilizzato e che sia impostato sulla pressione in uscita (3 Dati tecnici, V. 203) corretta.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali.

1.3.5 Misure antincendio (incendio completo)

1. Soffocare le fiamme, ad es. con una coperta antincendio. Chiudere il coperchio.
2. Chiudere la valvola della bombola del gas - sempre se ciò è ancora possibile.
3. Mettere gli astanti in sicurezza.
4. Raffreddare le bombole di gas con acqua. Prima di tutto, prestare attenzione alla propria sicurezza. È possibile una riaccensione spontanea, esplosiva.
5. Se si verifica un incendio completo, informare i vigili del fuoco.



Importante

- In caso di incendio rimuovere le bombole di gas compresso dalla zona in pericolo di incendio.
- Se ciò non è più possibile, si devono proteggere le bombole a gas compresso dal riscaldamento eccessivo spruzzando acqua (getti d'acqua polverizzato) o altri fluidi idonei da una posizione sicura.
- Se dovesse svilupparsi un incendio di grasso o un incendio completo incontrollato, spegnere il KOQOON GQ4, disconnettere l'alimentazione elettrica e chiudere la bombola del gas. Lasciar chiuso il coperchio del KOQOON GQ4 fino allo spegnimento del fuoco.
- Chiudere anche la valvola della bombola del gas.
- Non tentare mai di estinguere un incendio di olio o di grasso con acqua! Per l'estinzione utilizzare solo gli agenti estinguenti previsti, come estintori per incendi di grasso e/o una coperta antincendio.

2 Dotazione

Pos.	Denominazione pezzo	Numero di pezzi
1	Barbecue a gas premontato	1
2	Griglie	4
3	Bruciatore	4
4	Piastre fiamma	4
5	Gocciolatoi	4
6	Separatori di zona	3
7	Contenitori GN	4
8	Istruzioni per l'uso	1
9	Termometro per barbecue	1

IT



Importante

Controllare la dotazione!

- Al ricevimento, controllare immediatamente la completezza della dotazione.
- Se durante o dopo l'inserimento dei componenti si verifica che mancano singoli elementi, non si ha alcun diritto a una fornitura supplementare di questi elementi.



Importante

Ordinazione successiva di pezzi di ricambio!

- I pezzi di ricambio per il KOQOON GQ4 possono essere visualizzati sul sito www.koqoon.com e ordinati al produttore.

3 Dati tecnici

Denominazione	Valore	Unità
Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)	870 x 710 x 1200	mm
Peso (senza bombola del gas)	112	Kg
Numero di bruciatori	4 bruciatori principali; 1 bruciatore pilota	-
Tipo di ugello	4x bruciatori principali: (50 mbar): 1,0 1x bruciatore pilota (50 mbar): 0,5 4x bruciatori principali: (29 mbar): 1,2 1x bruciatore pilota (29 mbar): 0,6	mm
Tensione	230 - 240	V
Grado di protezione IP / Grado IP	43	-
Frequenza	50/60	Hz
Carico termico nominale (tutti i bruciatori)	20	kW
Carico termico nominale Qn (Hs)	20kW / 1,45 kg/h	-
Carico termico nominale (bruciatore pilota)	1	kW
Campo di temperatura	70 - 400	°C
Categoria barbecue a gas	I3B / P(50)	-
Pressione in uscita	50 (solo area di vendita 1)	mbar
	29 (solo area di vendita 2)	mbar
Tipi di gas area di vendita 1 (D-A)	Butano (G30)	-
	Propano (G31)	-

IT

Denominazione	Valore	Unità
Tipi di gas area di vendita 2 (CH)	Butano (G30)	-
	Propano (G31)	-

4 Primi passi

4.1 Installazione del KOQOON GQ4

⚠ PERICOLO



PERICOLO DI MORTE!

Pericolo di soffocamento! Possibilità di ingestione di piccole parti!

- Tenere il materiale di imballaggio lontano dai bambini.
- Provvedere a smaltire immediatamente il materiale di imballaggio.
- Tenere le minuterie fuori dalla portata dei bambini.



Importante

- Il KOQOON GQ4 viene imballato su un pallet a perdere normalizzato e fornito assicurato per il trasporto.
- Per disimballare e installare il KOQOON GQ4 è necessario l'ausilio di una seconda persona.

IT

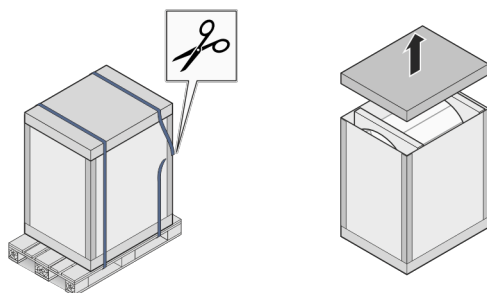


Fig. 1: Disimballaggio fase 1

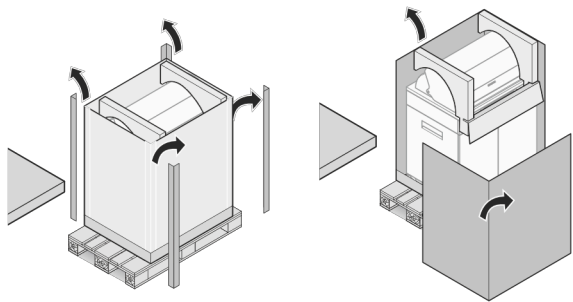


Fig. 2: Disimballaggio fase 2

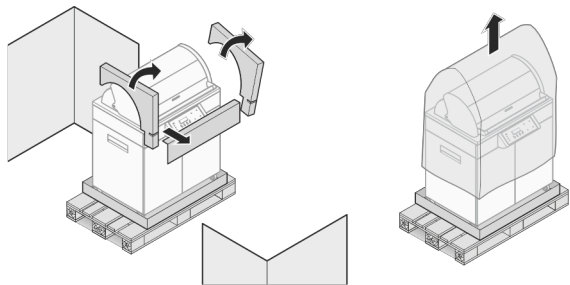


Fig. 3: Disimballaggio fase 3

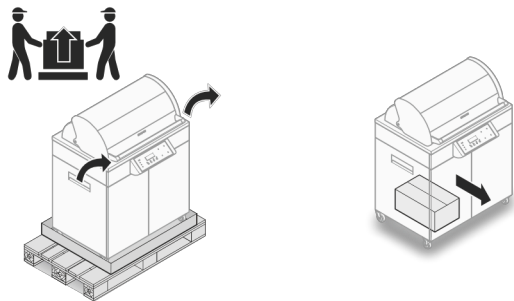


Fig. 4: Disimballaggio fase 4

IT

⚠ AVVERTIMENTO**Pericolo di lesione!**

Possibili lesioni causate da un KOQOON GQ4 assemblato in modo errato!

- Prestare attenzione che il KOQOON GQ4 sia disimballato conformemente alle fasi descritte qui di seguito. La mancata osservanza di queste istruzioni può comportare gravi lesioni personali e/o danni materiali. Per tutte le eventuali domande riguardo al funzionamento, contattare il nostro servizio di assistenza clienti.
- L'imballaggio del KOQOON GQ4 può presentare, in parte, spigoli vivi. Indossare guanti di sicurezza per l'operazione di disimballaggio, per prevenire lesioni da taglio.
- Prima di procedere al montaggio (inserimento dei singoli elementi), rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive dai singoli elementi.
- Dopo l'inserimento eseguire un controllo a vista di tutti i singoli elementi.

4.2 Inserimento parti interne

Dopo l'installazione si devono inserire le parti interne fornite in dotazione.

In primo luogo, inserire i gocciolatoi e poi i bruciatori.

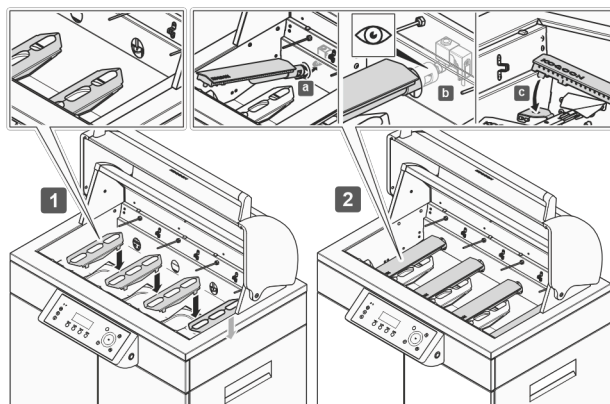


Fig. 5: Inserimento gocciolatoi e bruciatori

IT

Poi inserire i separatori di zona.

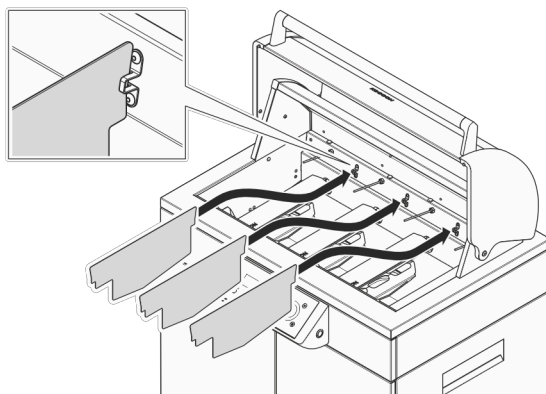


Fig. 6: Inserimento separatori di zona

In secondo luogo, inserire le piastre fiamma.

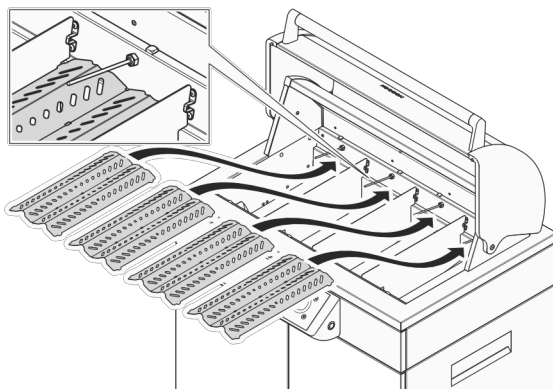


Fig. 7: Inserimento piastre fiamma

Alla fine si possono inserire le griglie di cottura.

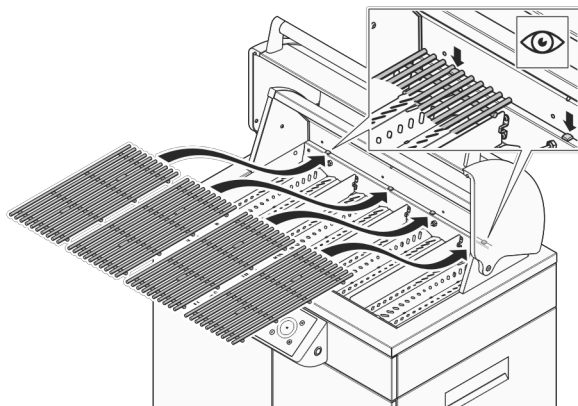


Fig. 8: Inserimento delle griglie di cottura.

Dopo aver aperto le porte frontali, si possono inserire i contenitori GN.

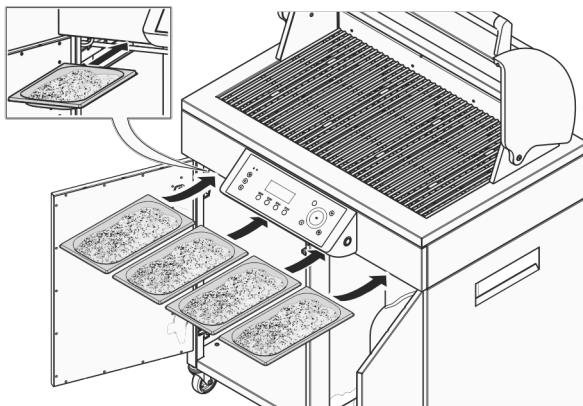


Fig. 9: Inserimento contenitori GN

Attenzione

- **Prima di inserire i contenitori GN, essi vanno riempiti di sabbia o almeno di acqua!**

4.3 Prima dell'uso iniziale



Suggerimento

- Prima dell'uso iniziale, pulire la parte esterna del KOQOON GQ4 con un panno umido.



Importante

- Prima della messa in funzione del KOQOON GQ4, controllare se i bruciatori sono stati inseriti correttamente.
- Scaldare lo KOQOON GQ4 per 20 minuti ad almeno 300 °C. In questo modo si eliminano eventuali residui di produzione. Lo sviluppo di un leggero odore non comporta alcun rischio. Provvedere a una ventilazione sufficiente.
- Dopo il trattamento termico iniziale, spazzolare le griglie con una spazzola in acciaio inox.
- Sono possibili leggere variazioni di colore nel vano griglia del KOQOON GQ4.

5 Far funzionare il barbecue a gas

5.1 Collegare la bombola del gas

⚠ AVVERTIMENTO



PERICOLO DI INCENDIO e DI ESPLOSIONE!

Sono possibili ustioni e gravi lesioni!

- Non collegare mai bombole di gas nuove o non completamente svuotate se nelle immediata vicinanze sono presenti fonti di accensione.
- Vietato fumare.

⚠ AVVERTIMENTO



PERICOLO DI ESPLOSIONE dovuto a un tubo flessibile del gas danneggiato!

Sono possibili ustioni e gravi lesioni!

- Il tubo flessibile del gas non può venir a contatto con superfici calde!
- Il tubo flessibile del gas non può venir a contatto con spigoli vivi!
- Evitare il contatto tra il tubo flessibile del gas e i fluidi caldi (grasso caldo)!
- Non attorcigliare o piegare il tubo flessibile del gas!



Importante

Possono essere utilizzate le seguenti bombole di gas con un peso di riempimento minimo di 5 kg e un peso di riempimento massimo di 11 kg (propano) / 13 kg (butano):

- 5 kg (altezza 420 mm, Ø 200 mm)
- 8 kg (altezza 505 mm, Ø 229 mm)
- 11 kg (altezza 600 mm, Ø 300 mm) (solo propano)
- 13 kg (altezza 600 mm, Ø 300 mm) (solo butano)

Assicurarsi che la valvola della bombola del gas o del riduttore di pressione sia chiusa.

- Aprire il mobiletto sottostante.

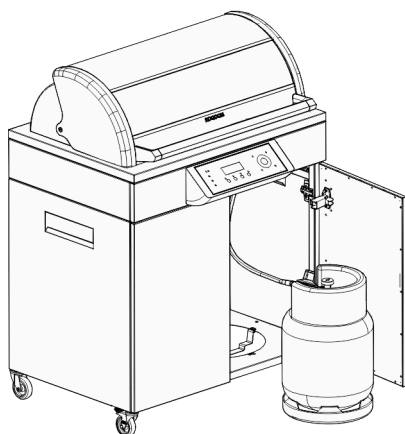


Fig. 10: Posizionamento della bombola del gas

- Avvitare il dado girevole del riduttore di pressione sul raccordo a vite della bombola del gas e serrare a mano.

Serrare con un utensile adatto (chiave a bocca) o con un utensile speciale (ad es. *Multi-tool* © della ditta GOK).



Importante

- Non utilizzare utensili non appropriati!
- È possibile che le guarnizioni vengano danneggiate!
- Controllare tutti i raccordi a vite. Se necessario, serrare con un utensile speciale (Multitool ©)!

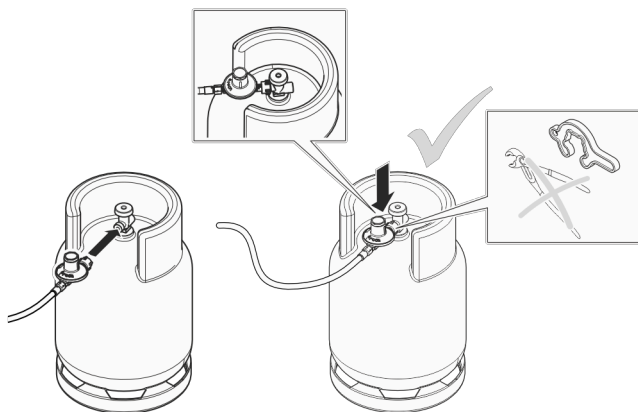


Fig. 11: Collegamento bombola del gas

- Controllare che il raccordo a vite non presenti perdite di gas.
- Spennellare i raccordi a vite tra la bombola e il tubo flessibile del gas con acqua saponata (rapporto: 1 parte di sapone per 3 parti di acqua). A titolo di alternativa, si potrebbe utilizzare anche uno spray cercafughe reperibile in commercio.
- Aprire la valvola della bombola del gas. Nelle aree non ermetiche si vedono piccole bollicine.

Chiudere la valvola della bombola del gas.

Serrare i raccordi a vite nei punti di collegamento nuovamente a mano o con un utensile adatto e ripetere il test. Se le bollicine continuano a salire, chiudere la valvola della bombola del gas, allentare la bombola e rivolgersi a un rivenditore specializzato.

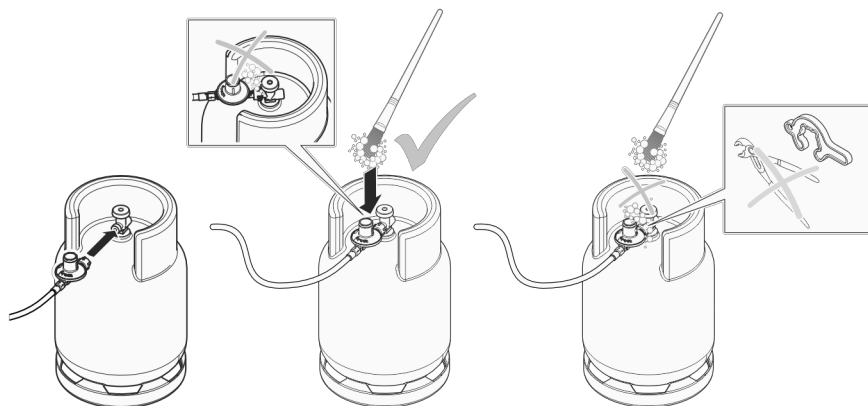


Fig. 12: Prova di tenuta

- Posizionare la bombola del gas nel carrello sottostante.

Attenzione

INFORMAZIONI IMPORTANTI!

Ripetere la prova di tenuta dopo ogni cambio di bombola!

5.1.1 Prima di utilizzare il KOQOON GQ4

5.1.1.1 Controllo del tubo flessibile del gas

⚠ AVVERTIMENTO



PERICOLO DI INCENDIO e DI ESPLOSIONE!

Sono possibili ustioni e gravi lesioni!

- Prima di ogni utilizzo del KOQOON GQ4, controllare che il tubo flessibile del gas non presenti pieghe, crepe, aree porose, usura o tagli. Il KOQOON GQ4 non può essere utilizzato se il tubo flessibile del gas presenta danni visibili, anche se apparentemente lievi o minimi. Si raccomanda di sostituire il tubo flessibile del gas solo con un pezzo di ricambio fornito da KOQOON GmbH & Co. KG.

IT

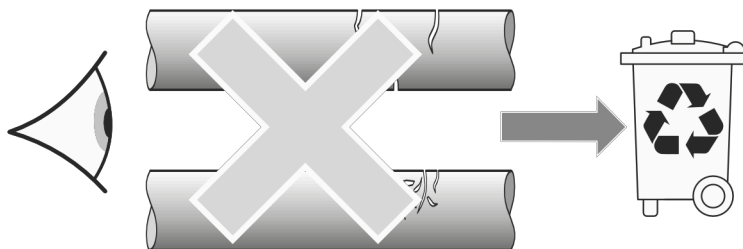


Fig. 13: Controllo visivo tubo flessibile

NOTA

Disfunzione

Anomalia di funzionamento del barbecue

- Si raccomanda di sostituire il tubo flessibile del gas unicamente con un pezzo di ricambio fornito da KOQOON GmbH & Co. KG. Il barbecue è progettato per un tubo flessibile lungo 900 mm, classe di pressione 2 e una pressione di esercizio massima di 10 bar. Il tubo flessibile del gas deve rispondere almeno ai requisiti posti alla classe di pressione 2 e a una pressione di esercizio massima di 10 bar e non deve superare la lunghezza di 1500 mm. Qualsiasi deviazione dal pezzo di ricambio originale KOQOON può incidere negativamente sul funzionamento del barbecue. Il tubo flessibile del gas deve essere posato in modo adeguato sul dispositivo antistrappo e fissato alla linea del gas. Prima della messa in funzione controllare che non vi siano perdite di gas!

5.1.1.2 Controllo del KOQOON GQ4

Prima dell'uso vanno effettuati delle prove generali.



Importante

- Controllare la stabilità! La superficie di appoggio è sufficientemente solida e livellata? I freni sono bloccati?
 - La bombola del gas è collegata correttamente?
 - Tutti gli elementi sono inseriti correttamente?
 - I contenitori GN sono stati svuotati?
 - Non vi sono oggetti e liquidi infiammabili nelle immediate vicinanze?
-

5.2 Panoramica pannello di comando

Nella seguente figura sono raffigurati gli elementi di comando e di visualizzazione.

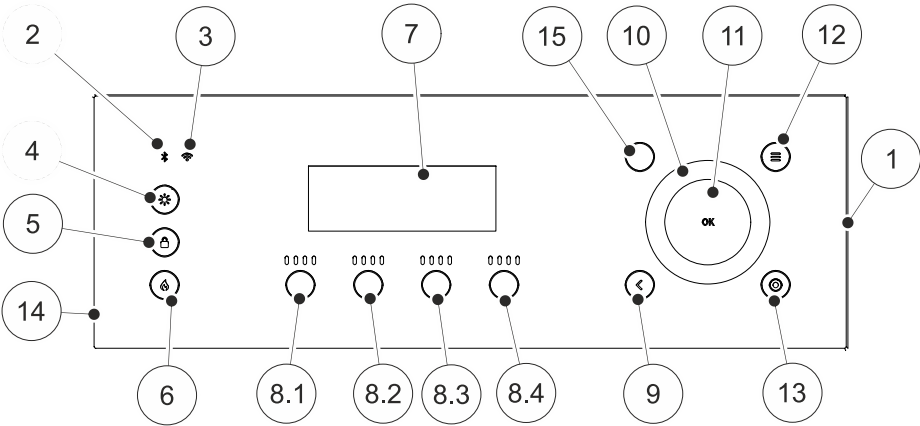


Fig. 14: Elementi di comando e di visualizzazione del pannello di comando

Nella seguente tabella vengono descritti tutti gli elementi di comando e di visualizzazione.

IT

Numero di posizione	Denominazione	Funzione
1	Interruttore principale	Accendere/spegnere l'alimentazione elettrica del pannello di comando
2	Indicatore di stato connessione Bluetooth	L'icona è accesa, quando l'app è collegato al GQ4 tramite Bluetooth utilizzando un terminale mobile.
3	Indicatore di stato connessione WiFi	L'icona è accesa, quando il GQ4 è collegato a WiFi.
4	Pulsante a sfioramento "Illuminazione"	Interruttore ON/OFF dell'illuminazione della camera di cottura nel GQ4

Numero di posizione	Denominazione	Funzione
5	Pulsante a sfioramento "Bloccaggio dei tasti"	Tener premuto il pulsante per 2 secondi per attivare o disattivare il bloccaggio dei tasti.
6	Pulsante a sfioramento "Accensione ON/OFF"	Tener premuto il pulsante per 3 secondi per accendere il bruciatore pilota. Tener premuto il pulsante per 3 secondi per spegnere tutti i bruciatori.
7	Display	Mostra lo stato e gli avvisi attuali.
8	Pulsante a sfioramento "Zone"	Mediante questo pulsante si possono selezionare o deselezionare le rispettive zone di cottura.
9	Pulsante a sfioramento "Indietro"	Con questo pulsante si accede alla voce precedente del menu.
10	Rotella per lo scrolling	Rotella di selezione per impostare e navigare.
11	Pulsante a sfioramento "OK"	Se si preme questo pulsante, viene confermata la selezione attuale.
12	Pulsante a sfioramento "Impostazioni del sistema"	Con questo pulsante vengono effettuate le impostazioni del sistema, come lingua, unità, ecc.
13	Pulsante a sfioramento "Modalità"	Con questo pulsante si accede al menu Modalità.
14	Connettore	Collegamento termometro per barbecue
15	Pulsante a sfioramento "Cambia visualizzazione"	Commutazione tra diverse visualizzazioni sul display.

5.3 Accendere il KOQOON GQ4



Importante

- Non accendere mai il KOQOON GQ4 con il coperchio chiuso!

1. Inserire la spina elettrica nella presa.
2. Aprire completamente la valvola della bombola del gas.
3. Aprire il coperchio del KOQOON GQ4.
4. Azionare l'interruttore principale a destra sul pannello di comando.

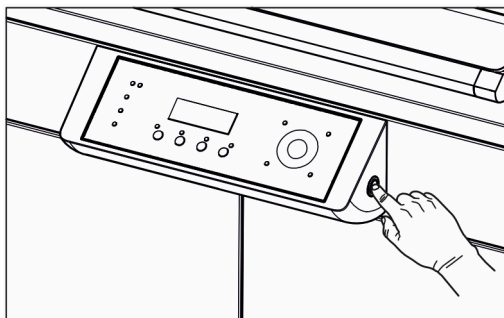


Fig. 15: Accensione con l'interruttore principale

5. Dopo il messaggio di benvenuto, sul display appare il testo "Accendi barbecue" (posizione "7").
6. A questo punto si può premere per 3 secondi il pulsante a sfioramento "Accensione" (pulsante a sfioramento "6").

Sul display (posizione "7") appare il testo "Barbecue si accende".

Attenzione

Dopo alcuni secondi il barbecue si accende. Il tubo della fiamma pilota brucia. Il vostro barbecue è pronto per l'uso.

Osservare la suddivisione in zone! La suddivisione in zone avviene da "sinistra" a "destra".

- **Zona 1** (utilizzo in tutte le modalità); pulsante a sfioramento "8.1"
- **Zona 2** (utilizzo nelle modalità "Grill" e "Forno"); pulsante a sfioramento "8.2"
- **Zona 3** (utilizzo nelle modalità "Grill" e "Forno"); pulsante a sfioramento "8.3"
- **Zona 4** (utilizzo in tutte le modalità); pulsante a sfioramento "8.4"

5.4 Modalità grill

Attenzione

- La modalità impostata e attualmente attiva può essere modificata da qualsiasi modalità!
-

Il KOQOON GQ4 è dotato di tre modalità operative (modalità grill). Queste possono essere selezionate e impostate attraverso il pannello di comando a sfioramento o l'app. Consentono vari tipi di preparazione che vanno oltre la classica grigliata.

5.4.1 "Grill"

Attenzione

- Dopo l'accensione è attiva di default la modalità "Grill". La modalità attiva viene indicata a sinistra in alto sul display (posizione "7").
-

In questa modalità i cibi vengono preparati a fuoco diretto. La cottura diretta funziona con e senza il coperchio chiuso. Ogni zona di cottura può essere impostata separatamente.

IT

I cibi possono essere rosolati a fuoco vivo e ad alte temperature, creando aromi tostati.

L'intervallo di temperatura medio si presta alla preparazione di cibi che devono essere cotti più lentamente. Le temperature inferiori a 80°C sono adatte a mantenere la temperatura dei cibi.

Questa modalità viene utilizzata normalmente per grigliare cibi che non richiedono una cottura prolungata, come hamburger, bistecche, pezzi di pollame, verdure, ecc. Spesso il cibo viene prima rosolato a fuoco vivo. Per ottenere il punto di cottura desiderato, la carne viene poi cotta delicatamente a fuoco medio.

Avviare la modalità "Grill":

- Si può passare a un'altra modalità con il pulsante a sfioramento "Modalità" (posizione "13"). Selezionare la modalità "Grill" con la rotella per lo scrolling (posizione "10"). A questo scopo muovere il dito indice in senso orario o antiorario. Confermare la selezione con il pulsante a sfioramento "OK" (posizione "11"). A questo punto viene visualizzata la modalità selezionata in alto a sinistra sul display.
- Dopo l'accensione del bruciatore pilota, sul display si legge "Seleziona zona".

- Per impostare la temperatura desiderata, selezionare la zona interessata (pulsante a sfioramento "8.1", "8.2", "8.3" o "8.4").

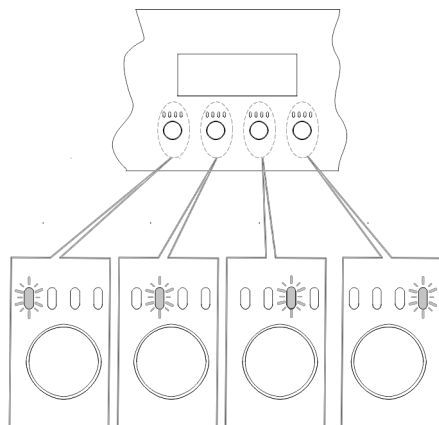


Fig. 16: Visualizzazione delle zone

- Ora si può impostare la temperatura per la zona desiderata con la rotella per lo scrolling (posizione "10"). A questo scopo muovere il dito indice in senso orario o antiorario.
- Confermare la selezione con il pulsante a sfioramento "OK" (posizione "11").
- Ripetere queste operazioni per ulteriori zone.
- Per disattivare le zone, tener premuto per 3 secondi il pulsante della rispettiva zona (pulsante a sfioramento "8.1", "8.2", "8.3" o "8.4").

5.4.2 "Indiretto"

In questa modalità vengono preparati i cibi che richiedono tempi prolungati di cottura. In linea di massima, la cottura indiretta avviene sempre con il coperchio chiuso.

A differenza della modalità "Grill", qui le temperature delle zone di cottura non vengono impostate individualmente. Viene impostata la temperatura della camera di cottura.

Per impostare la temperatura della camera di cottura si utilizzano i due bruciatori delle zone esterne. Sopra le due zone al centro viene preparato il cibo. In questo modo il cibo non si trova direttamente sopra la fonte di calore, bensì nella zona indiretta. Il calore circola intorno al cibo e provvede a una cottura lenta e uniforme.

Questa modalità si presta particolarmente bene alla cottura di grandi pezzi di cibo. Questo vale anche per le carni con un'alta percentuale di tessuto connettivo. Grazie alla bassa temperatura e al tempo prolungato di cottura, il cibo diventa tenero e succoso.

Avviare la modalità "Indiretta":

- Si può passare a un'altra modalità con il pulsante a sfioramento "Modalità" (posizione "13"). Selezionare la modalità "Indiretta" con la rotella per lo scrolling (posizione "10"). A questo scopo muovere il dito indice in senso orario o antiorario. Confermare la selezione con il pulsante a sfioramento "OK" (posizione "11"). A questo punto viene visualizzata la modalità selezionata in alto a sinistra sul display.

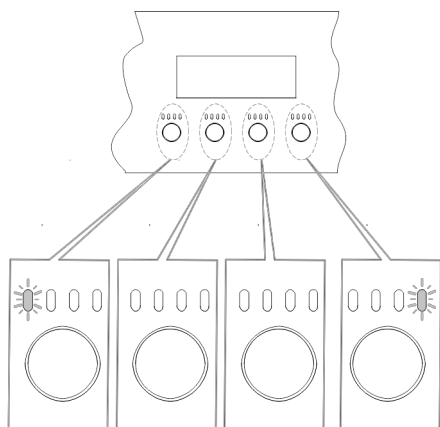


Fig. 17: Visualizzazione modalità "Indiretta"

- Nella modalità "Indiretta" non è possibile selezionare le zone "2" e "3". Le zone "1" e "4" regolano la temperatura nella camera di cottura. Queste non sono previste per la cottura diretta. Ciò viene segnalato attraverso i LED illuminati sopra i rispettivi pulsanti.

Per impostare la temperatura desiderata della camera di cottura, selezionare la zona "1" o "4" (pulsante a sfioramento "8.1" o "8.4").

- Ora si può impostare la temperatura per la zona desiderata con la rotella per lo scrolling (posizione "10"). A questo scopo muovere il dito indice in senso orario o antiorario.

- Confermare la selezione con il pulsante a sfioramento "OK" (posizione "11").
- Per disattivare le zone, tener premuto per 3 secondi il pulsante della rispettiva zona (pulsante a sfioramento "8.1" o "8.4").

5.4.3 "Forno"

Questa modalità può essere paragonata alla preparazione di cibi in un forno con funzione ventilata e calore dal basso. In linea di massima, la modalità "Forno" funziona con il coperchio chiuso.

Contrariamente alla modalità "Indiretta", oltre alla temperatura della camera di cottura viene impostata anche la temperatura per il calore dal basso.

Per impostare la temperatura della camera di cottura si utilizzano i due bruciatori delle zone esterne. La temperatura del calore dal basso viene regolata attraverso le due zone centrali.

Questa modalità si presta per cibi che vengono tradizionalmente preparati in un forno, come ad es. la pizza, il pane o le torte.

Avviare la modalità "Forno":

- Si può passare a un'altra modalità con il pulsante a sfioramento "Modalità" (posizione "13"). Selezionare la modalità "Indiretta" con la rotella per lo scrolling (posizione "10"). A questo scopo muovere il dito indice in senso orario o antiorario. Confermare la selezione con il pulsante a sfioramento "OK" (posizione "11"). A questo punto viene visualizzata la modalità selezionata in alto a sinistra sul display.

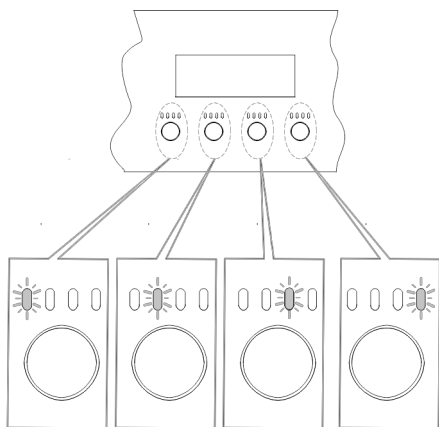


Fig. 18: Visualizzazione modalità "Forno"

IT

- Nella modalità "Forno" sono le zone "2" e "3" a regolare il calore dal basso. Le zone "1" e "4" regolano la temperatura nella camera di cottura. Queste non sono previste per la cottura diretta. Ciò viene segnalato attraverso i LED illuminati sopra i rispettivi pulsanti.

Per impostare la temperatura desiderata della camera di cottura, selezionare la zona "1" o "4" (pulsante a sfioramento "8.1" o "8.4").

- Ora si può impostare la temperatura per la zona desiderata con la rotella per lo scrolling (posizione "10"). A questo scopo muovere il dito indice in senso orario o antiorario.
- Confermare la selezione con il pulsante a sfioramento "OK" (posizione "11").
- Per impostare la temperatura dal basso desiderata, selezionare la zona "2" o "3" (pulsante a sfioramento "8.2" o "8.3").
- Ora si può impostare la temperatura per la zona desiderata con la rotella per lo scrolling (posizione "10"). A questo scopo muovere il dito indice in senso orario o antiorario.
- Confermare la selezione con il pulsante a sfioramento "OK" (posizione "11").
- Per disattivare le zone, tener premuto per 3 secondi il pulsante della rispettiva zona (pulsante a sfioramento "8.2" o "8.3").

5.5 Modalità di pulizia

Attenzione

- **Dopo ogni grigliata il barbecue vi chiede automaticamente se deve essere avviata la modalità di pulizia "Smart Clean"!**

5.5.1 "Smart Clean"

Per motivi di igiene, si dovrebbe attivare la modalità "Smart Clean" dopo ogni utilizzo.

La funzione "Smart Clean" consente una pulizia rapida delle griglie e delle piastre fiamma dopo l'uso.

Si ha la possibilità di selezionare singole zone di cottura che devono essere pulite.

La funzione di pirolisi serve a bruciare residui di cibo in modo tale da poterli eliminare facilmente con una spazzola in acciaio al termine del programma.

Avviare "Smart Clean":

- Si può passare a un'altra modalità con il pulsante a sfioramento "Modalità" (posizione "13"). Selezionare la modalità "Smart Clean" con la rotella per lo scrolling (posizione "10"). A questo scopo muovere il dito indice in senso orario o antiorario. Confermare la selezione con il pulsante a sfioramento "OK" (posizione "11"). A questo punto viene visualizzata la modalità selezionata in alto a sinistra sul display.
- Selezionare le zone desiderate da pulire (da zona "1" a "4" (pulsante a sfioramento "8.1", "8.2", "8.3" o "8.4").
- Le zone selezionate vengono visualizzate sul display (posizione "7") con i rispettivi LED accesi in rosso.
- Confermare la selezione con il pulsante a sfioramento "OK" (posizione "11").
- A questo punto è attiva la modalità di pulizia "Smart Clean". Questa modalità viene eseguita e terminata automaticamente.

Attenzione

- Per terminare la modalità "Smart Clean" anzitempo, è sufficiente passare a un'altra modalità.
- In alternativa, è anche possibile premere per tre secondi il pulsante "Accensione" (posizione "6"). In questo modo si disattivano tutti i bruciatori.

5.5.2 "Pro Clean"

La modalità "Pro Clean" dovrebbe essere utilizzata per la pulizia di base.

La funzione "Pro Clean" permette la rimozione dello sporco più ostinato dopo l'uso.

Il ciclo di pulizia richiede più tempo rispetto a quello necessario per il ciclo di "Smart Clean".

Vengono riscaldate contemporaneamente tutte le zone di cottura.

Ciò risulta in un consumo rispettivamente più elevato di gas.

La funzione di pirolisi serve anche qui a bruciare residui di cibo in modo tale da poterli eliminare facilmente con una spazzola in acciaio al termine del programma.

IT

Avviare "Pro Clean":

- Si può passare a un'altra modalità con il pulsante a sfioramento "Modalità" (posizione "13"). Selezionare la modalità "Pro Clean" con la rotella per lo scrolling (posizione "10"). A questo scopo muovere il dito indice in senso orario o antiorario. Confermare la selezione con il pulsante a sfioramento "OK" (posizione "11"). A questo punto viene visualizzata la modalità selezionata in alto a sinistra sul display.

Attenzione

- **Con la modalità "Pro Clean" selezionata, sul display (posizione "7") appare visualizzato il testo "Avvia 400°C per 20 minuti con OK".**
- Confermare la selezione con il pulsante a sfioramento "OK" (posizione "11").
- A questo punto è attiva la modalità di pulizia "Pro Clean". Questa modalità viene eseguita e terminata automaticamente.

Attenzione

- Per terminare la modalità "Pro Clean" anzitempo, è sufficiente passare a un'altra modalità.
- In alternativa, è anche possibile premere per tre secondi il pulsante "Accensione" (posizione "6"). In questo modo si disattivano tutti i bruciatori.

5.6 App "KOQOON"

Il KOQOON GQ4 può essere comandato anche attraverso uno smartphone o tablet. A questo scopo, l'app KOQOON deve essere scaricato in precedenza dal rispettivo App Store.

Codice QR per IOS	Codice QR per Android
	

IT

5.7 Termometro per barbecue

Una sonda termica è fornita in dotazione. Le temperature del cibo possono essere controllate attraverso l'app KOQOON.

Il KOQOON GQ4 dispone di due connettori per l'uso di termometri per barbecue che servono al controllo del punto di cottura del cibo sulla griglia.

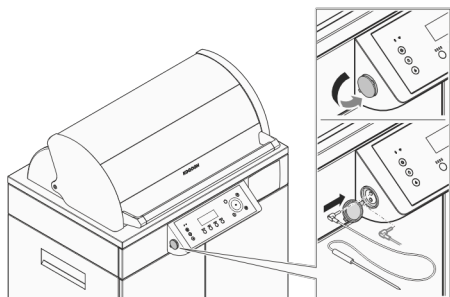


Fig. 19: Collegamento termometro per barbecue



Suggerimento

- Si raccomanda di grigliare prima il cibo a temperature alte (senza il sensore temperatura interna) per ottenere gli aromi tostati desiderati. Poi è possibile portare il cibo alla temperatura interna desiderata facendo cuocere a fuoco lento e utilizzando il termometro per barbecue.
- Per ottenere risultati ottimali, infilare la punta del termometro per barbecue nella parte più spessa del cibo da grigliare.

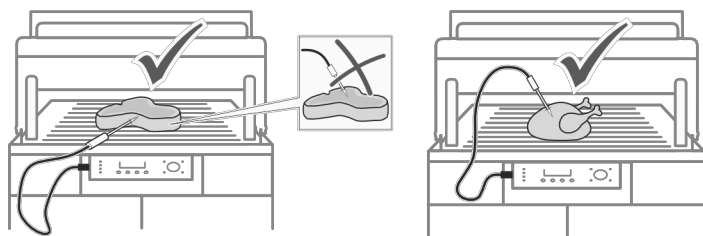


Fig. 20: Posizionamento del termometro nel cibo da grigliare

Non posizionare il cavo del termometro sopra il calore diretto. Il cavo è adatto solo per temperature massime di 250 °C.

Per la pulizia prima e dopo l'uso del termometro, utilizzare un panno umido con un detergente.

Attenzione

- Pulire il termometro per barbecue prima dell'uso iniziale, per eliminare eventuali residui di produzione.
- I termometri per barbecue non possono essere lavati in lavastoviglie.

Attenzione

Conservare il termometro per barbecue a prova di intemperie.

IT

⚠ PERICOLO



PERICOLO DI USTIONI!!

Sono possibili gravi ustioni delle dita.

- Afferrare il termometro per barbecue solo con guanti termoresistenti.

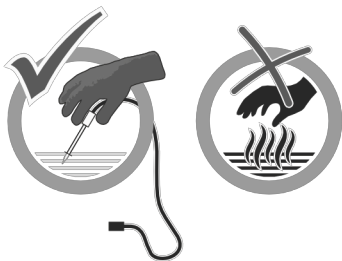


Fig. 21: Guanti

⚠ PERICOLO



PERICOLO DI LESIONE!

La punta può ferire parti del corpo.

- Attenzione durante l'uso del termometro per barbecue.

5.8 Spegner il KOQOON GQ4

IT

1. Spegner il KOQOON GQ4 dopo l'uso.
2. A questo scopo azionare il pulsante Power a destra sul pannello di comando.

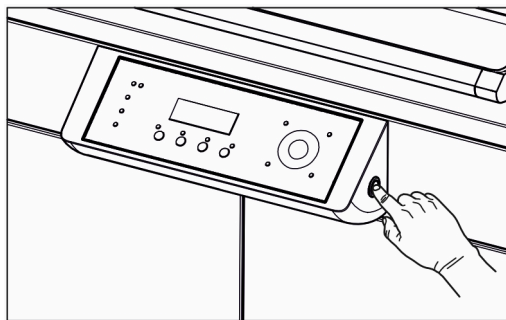


Fig. 22: Spegnimento KOQOON GQ4

3. Chiudere il coperchio del KOQOON GQ4.
4. Chiudere la valvola della bombola del gas (5.1 Collegare la bombola del gas, V. 212).

5. Disconnettere l'alimentazione elettrica.

6 Risoluzione dei problemi

6.1 Codici di errore ed eliminazione di errori

Nella tabella successiva sono riportati i codici di errore che possono essere visualizzati sul display nonché la risoluzione dei problemi.

Codice di errore	Descrizione	Causa	Autorizzazione "Conferma dell'errore"
E01	Errore fiamma pilota	La fiamma pilota non brucia	Cliente
E02	Errore di riscaldamento zone	Aumento temperatura non avvenuto	Cliente
E03	Errore fiamma pilota	troppe accensioni ritardate durante il funzionamento	Cliente
E04	Possibilità di errori nelle zone 1-4	Sonda termica in cortocircuito	Cliente
E05	Possibilità di errori nelle zone 1-4	Sonda termica interrotta	Cliente
E06	Possibilità di arresto di emergenza dalla zona 1-4	temperatura massima superata	Cliente
E07	Errore fiamma pilota	La fiamma pilota continua a bruciare, valvola principale bloccata	Service

Nella seguente tabella sono descritte le possibili descrizioni degli errori (sul display) nonché le loro cause, verifica e l'eliminazione.

Codice	Schermata di errore/testo in chiaro	Evento	Possibile causa	Controllo	Eliminazione	Autorizzazione conferma
nessuna visualizzazione	nessuna visualizzazione	Display / unità di comando off	Spina elettrica non inserita.	La spina elettrica è inserita?	Inserire la spina elettrica.	non necessaria
			Alla presa elettrica non arriva tensione	Fusibile scattato? Selezionare un'altra presa elettrica, se necessario.	Inserire il fusibile locale.	

Codice	Schermata di errore/testo in chiaro	Evento	Possibile causa	Controllo	Eliminazione	Autorizzazione conferma
E01	"Accensione fallita"	Accensione interrotta.	Valvola della bombola del gas chiusa.	Controllare posizione/stato della valvola gas.	Aprire la valvola	Cliente
			Bombola del gas vuota.	Controllare il livello della bombola di gas.	Sostituire la bombola del gas.	
			Se non si accende la fiamma pilota, l'elettrodo di accensione potrebbe essersi spostato.	1° passo: controllo a vista, se la scintilla di accensione si accende. 2° passo: controllo a vista dell'allineamento dell'elettrodo di accensione	Controllare l'allineamento dell'elettrodo di accensione e allinearlo, se necessario.	

Codice	Schermata di errore/testo in chiaro	Evento	Possibile causa	Controllo	Eliminazione	Autorizzazione conferma
E01	"Accensione fallita"	Accensione interrotta.	Se la fiamma pilota è accesa e si spegne dopo breve tempo (alcuni secondi), l'elettrodo di ionizzazione non riconosce la fiamma.	1° passo: elettrodo di ionizzazione sporca? 2° passo: l'elettrodo di ionizzazione è esposto alla la fiamma? 3° passo: l'elettrodo di accensione è a contatto con il bruciatore principale?	Pulizia dell'elettrodo di ionizzazione. Controllare l'allineamento dell'elettrodo di ionizzazione e allinearlo, se necessario	Cliente

Codice	Schermata di errore/testo in chiaro	Evento	Possibile causa	Controllo	Eliminazione	Autorizzazione conferma
E02-1 E02-2 E02-3 E02-4	"Zona 1 non riscaldata" "Zona 2 non riscaldata" "Zona 3 non riscaldata" "Zona 4 non riscaldata"	Nessuna fiamma rilevata.	Bruciatore non inserito.	Bruciatore principale presente?	Inserire il bruciatore principale.	Cliente
		Fiamma rilevata, ma viene rilevata solo una singola fiamma.	Bruciatore non inserito regolarmente	Posizione bruciatore principale regolare?	Correggere la posizione del bruciatore principale.	
		Fiamma rilevata. La fiamma scorre solo con ritardo dalla parte anteriore a quella posteriore.	Il bruciatore non si accende progressivamente o solo dopo un lungo ritardo.	Miscela aria-gas troppo forte.	Ridurre l'aria di alimentazione del bruciatore principale.	
E03	"troppe accensioni ritardate"	Troppe accensioni ritardate durante il funzionamento.	Alimentazione di gas non stabile. Livello di riempimento basso della bombola del gas o bombola vuota.	Controllare il livello della bombola di gas.	Se necessario, sostituire la bombola del gas.	Cliente

Codice	Schermata di errore/testo in chiaro	Evento	Possibile causa	Controllo	Eliminazione	Autorizzazione conferma
E04-1 E04-2 E04-3 E04-4 E04-6 E04-7 E04-8	"Cortocircuito sensore zona 1" "Cortocircuito sensore zona 2" "Cortocircuito sensore zona 3" "Cortocircuito sensore zona 4" "Cortocircuito sensore zona sensore ambiente" "Cortocircuito sensore - sensore temperatura interna 1" "Cortocircuito sensore - sensore temperatura interna 2"	Bruciatore principale sempre acceso / non si spegne.	Sonda termica zona difettosa.	Valore della temperatura sul display=0°C	Sostituire la sonda termica! Interpellare il servizio di assistenza clienti di KOQOON	Cliente
E05-1 E05-2 E05-3 E05-4 E05-6	"Rottura sensore zona 1" "Rottura sensore zona 2" "Rottura sensore zona 3" "Rottura sensore zona 4" "Rottura sensore ambiente"	Bruciatore principale non si accende.	Sonda termica zona difettosa.	Valore della temperatura sul display=500°C	Sostituire la sonda termica! Interpellare il servizio di assistenza clienti di KOQOON	Cliente

Codice	Schermata di errore/testo in chiaro	Evento	Possibile causa	Controllo	Eliminazione	Autorizzazione conferma
E06-1 E06-2 E06-3 E06-4 E06-6	"Sovratemperatura zona 1" "Sovratemperatura zona 2" "Sovratemperatura zona 3" "Sovratemperatura zona 4" "Sovratemperatura camera di cottura"	Arresto di emergenza. Temperatura massima superata.	Valvola pilota bruciatore principale zona 1/2/3/4 non si chiude	Riacendere il grill. Si accende anche la zona interessata?	Valvola gas della zona difettosa. Interpellare il servizio di assistenza clienti di KOQOON	Cliente
E07	"Guasto unità di controllo automatico del bruciatore"	La fiamma pilota continua a bruciare dopo lo spegnimento.	La valvola principale non chiude regolarmente.	Testo sul display "Chiudere immediatamente la bombola del gas!" presente	Valvola principale difettosa. Interpellare il servizio di assistenza clienti di KOQOON.	Service
senza	./.	La lampada a sinistra/destra non è accesa	Corpo illuminante difettoso.	Controllare il corpo illuminante.	Sostituire il corpo illuminante difettoso.	non necessaria.

Attenzione

- Per ulteriore assistenza, suggerimenti & trucchi richiamare la nostra home page / FAQ!
 - Se l'assistenza non porta ad alcun successo, interpellare il nostro servizio di assistenza clienti! , V. 245
-

7 Manutenzione

7.1 Suggerimenti per la cura

Attenzione

Osservare l'equipaggiamento raccomandato!

- Spazzola per barbecue in acciaio inox
 - panno morbido in cotone (non utilizzare un panno in microfibra)
 - Spugna
 - Raschietto in legno
 - Secchio
 - detersivo delicato, ev. una spugna metallica (spugna per pentole)/lana di acciaio), se necessario
 - Occhiali di protezione
 - Guanti monouso
 - Paraspruzzi per il corpo (grembiule)
-

IT

7.1.1 Dopo ogni uso

Con la funzione di pirolisi il KOQOON GQ4 è in grado di autopulire la sua camera interna. A questo scopo è necessario che il coperchio del KOQOON GQ4 sia chiuso e la modalità desiderata di pulizia selezionata. In questo modo si creano temperature fino a +400 °C all'interno. Ciò significa che residui e grasso presenti sulle griglie vengano bruciati in modo tale da poter essere spazzolati via al termine del ciclo. Oltre a ciò, si dovrebbe pulire la parte esterna del KOQOON GQ4.

1. Rimuovere tutti i cibi dalla griglia.
2. Chiudere il coperchio del KOQOON GQ4.
3. Avviare il programma Smart-Clean attraverso il pannello di comando del KOQOON GQ4. Il KOQOON GQ4 controlla automaticamente il programma di pulizia a pirolisi.
4. Spegnerne tutti i bruciatori e chiudere la valvola della bombola del gas.

5. Aprire lentamente il coperchio del KOQOON GQ4 (**Attenzione: fuoriuscita del calore!**) e spazzolare e pulire le griglie con una spazzola per barbecue in acciaio inox.
6. Una volta raffreddato, pulire le parti esterne del KOQOON GQ4 con un panno morbido in cotone, acqua calda e un detersivo delicato.
7. Rimuovere la bombola del gas e tenerla fuori del barbecue.
8. Quando il KOQOON GQ4 si è raffreddato completamente, rimuovere i contenitori GN e il gocciolatoio per il grasso.

Attenzione**Osservare le informazioni sulla pulizia!**

- Le spazzole in ottone sono molto morbide e pertanto non sono adatte alle griglie in acciaio inox. Oltre a ciò, potrebbero scolorirsi in modo da favorire la formazione di ruggine superficiale.

Attenzione**Osservare le informazioni sulla pulizia delle superfici esterne!**

- Non utilizzare un panno in microfibra per pulire le superfici esterne, visto che potrebbe graffiare il materiale.
- Pulire scrupolosamente le superfici con il detersivo e un panno in cotone morbido e umido.
- Poi asciugare per bene.

IT

7.2 Suggerimenti per la cura

7.2.1 Cura di griglie in acciaio inox

Le griglie in acciaio inox non devono essere sottoposte al trattamento termico iniziale. Pulire manualmente le griglie inossidabili e robuste con acqua calda, detersivi delicati e una spugna o in lavastoviglie. È possibile che l'acciaio inossidabile si scolori leggermente se viene esposto a calore elevato. Questo è un processo naturale e non incide sulla qualità o sul risultato della grigliata.



Suggerimento

- Prima di ogni grigliata applicare un olio adatto sulle griglie.

8 Conservare il KOQOON GQ4

- Conservare il KOQOON GQ4 in un ambiente asciutto e protetto da gelo. Chiudere il coperchio e coprire il KOQOON GQ4, per proteggerlo da sporco e danni.
- Chiudere la valvola della bombola del gas.
- Allentare l'attacco del gas e rimuovere il tubo flessibile.
- Rimuovere la bombola del gas.
- Chiudere la bombola del gas con un tappo di protezione e tenerla fuori dalla portata dei bambini.
- Durante la stagione invernale conservare le griglie in un luogo asciutto nella casa o nell'appartamento, per prevenire la formazione di ruggine superficiale.

Osservare anche gli avvisi riportati nel capitolo1 Sicurezza, V. 193 relativi alla conservazione.

9 Servizio di assistenza clienti / ordinazione di pezzi di ricambio

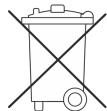
In linea di massima, il KOQOON GQ4 è soggetto all'obbligo di garanzia legale di due anni. Le richieste di risarcimento che vanno oltre questo periodo possono essere elaborate solo se viene presentata la rispettiva prova di acquisto. In caso di normale usura, non si può rivendicare alcun diritto alla garanzia per le parti soggette a usura. La durata utile dipende dal rispettivo trattamento e dall'uso dei prodotti ed è variabile.

Per domande relative all'uso o al funzionamento dei nostri prodotti nonché per l'ordinazione di pezzi di ricambio contattare il nostro servizio di assistenza clienti:

E-Mail: service@koqoon.com

Internet www.koqoon.com

10 Smaltimento / Tutela dell'ambiente



Il KOQOON GQ4 è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/UE del Parlamento europeo e del Consiglio sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. La cosiddetta direttiva RAEE fornisce il quadro di riferimento per il ritiro e il riciclaggio dei rifiuti delle apparecchiature in tutta l'UE. Il simbolo del bidone dei rifiuti sbarrato sul KOQOON GQ4, sull'imballaggio o sui documenti allegati significa che il KOQOON GQ4 o parti del KOQOON GQ4 non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici e che, in caso contrario, può essere applicata una multa. Prima di programmare lo smaltimento del KOQOON GQ4, interpellare sempre il produttore o il rivenditore per ottenere ulteriori informazioni sul sistema di raccolta e restituzione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Rientra nella responsabilità del cliente finale smaltire e riciclare correttamente il KOQOON GQ4 usato. Smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche secondo le norme vigenti protegge l'ambiente e la salute dei vostri concittadini da eventuali conseguenze negative. Il riciclaggio dei materiali in entrata contribuisce a ridurre il consumo di materie prime.

11 Esplosi

Qui sono rappresentati i componenti del barbecue insieme alla loro denominazione:

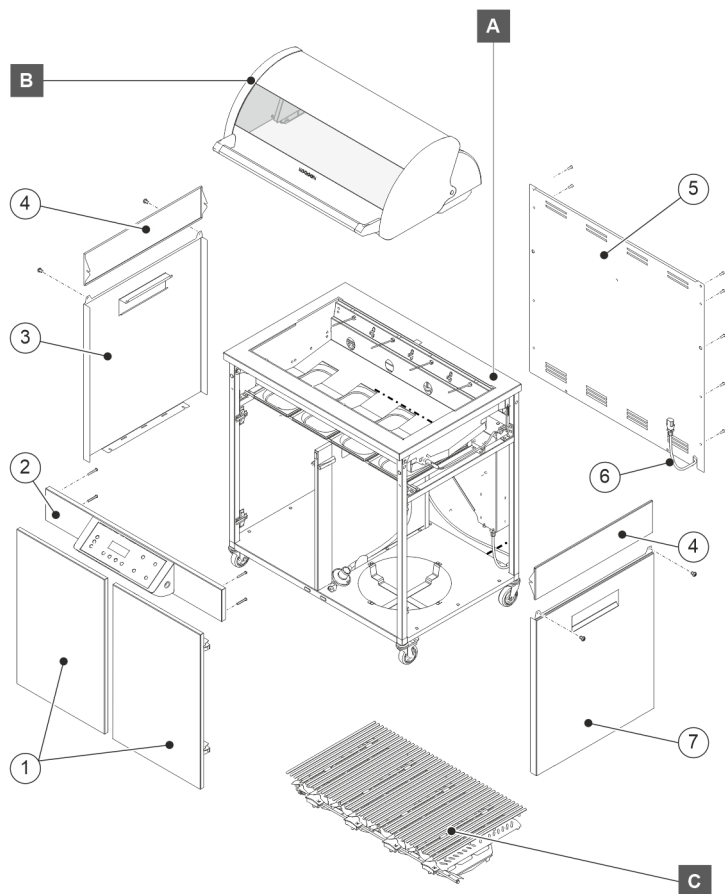


Fig. 23: Esploso GQ4

La seguente tabella elenca le denominazioni dei pezzi.

Posizione	Denominazione
1	Porta
2	Unità di comando
3	Parte laterale a sinistra
4	Parte laterale piccola
5	Pannello posteriore
6	Cavo elettrico con dispositivo anti-strappo
7	Parte laterale a destra
A	Telaio base
B	Coperchio
C	Inserti

Nelle seguenti illustrazioni è raffigurato il primo gruppo.

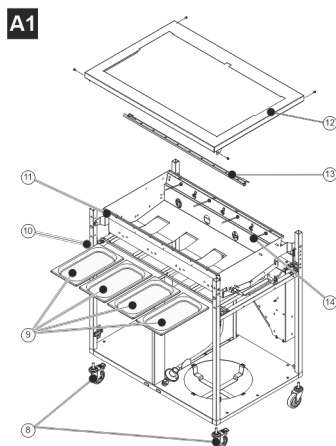


Fig. 24: Panoramica gruppo "A" (A1, vista frontale)

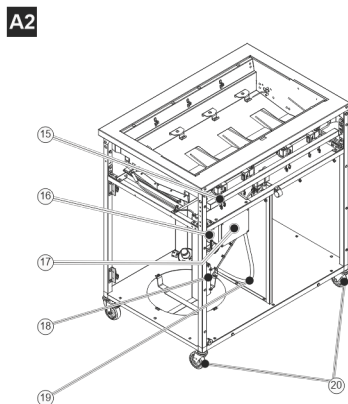


Fig. 25: Panoramica gruppo "A" (A2, vista posteriore)

La seguente tabella elenca le denominazioni dei componenti.

Posizione	Denominazione
A	Telaio base
8	Ruota orientabile con dispositivo di fermo
9	Contenitori GN
10	Telaio
11	Vasca del barbecue
12	Piano di lavoro
13	Bruciatore pilota
14	Sonda termica
15	Distributore del gas
16	Dispositivo di controllo fiamma
17	Elettronica di potenza
18	Alimentatore
19	Tubo flessibile del gas con riduttore di pressione
20	Ruota orientabile senza dispositivo di fermo

Nella seguente illustrazione è raffigurato il secondo gruppo.

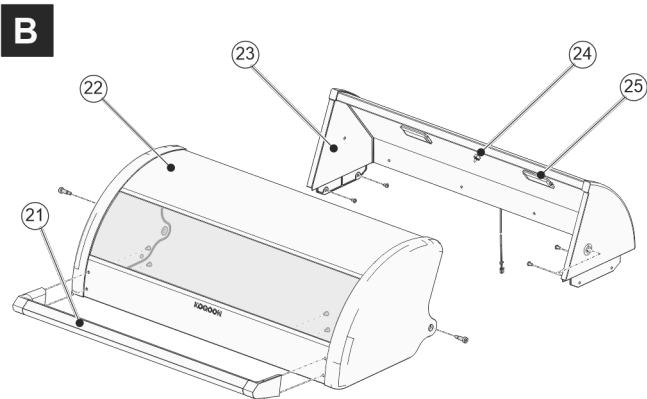


Fig. 26: Panoramica gruppo "B"

La seguente tabella elenca le denominazioni dei componenti.

Posizione	Denominazione
B	Coperchio
21	maniglia
22	Coperchio frontale
23	Coperchio pannello posteriore
24	Spie
25	Sonda termica

Nella seguente illustrazione è raffigurato il terzo gruppo.

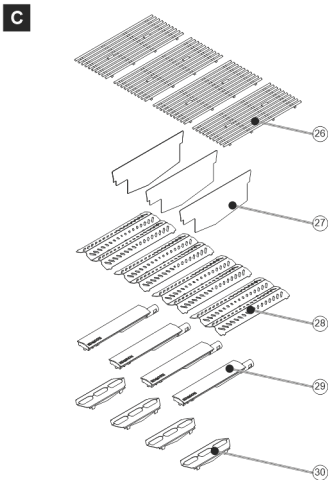


Fig. 27: Panoramica dei componenti gruppo "C"

La seguente tabella elenca le denominazioni dei componenti.

IT

Posizione	Denominazione
C	Inserti
26	Griglia
27	Separatore di zona
28	Piastra fiamma
29	Bruciatore
30	Gocciolatoio

12 Note

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

IT

