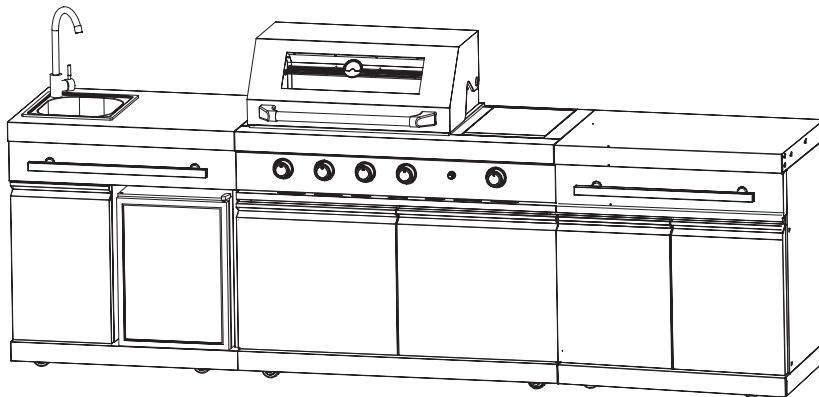




buschbeck



Aufbau-/Bedienungsanleitung

Outdoorküche KINGRANGE

User manual

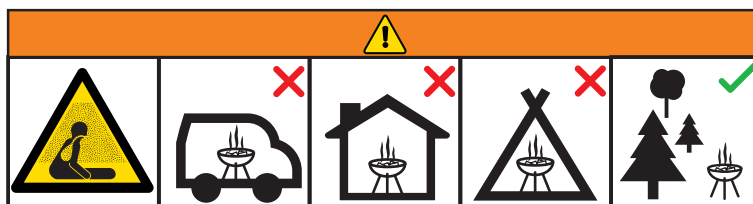
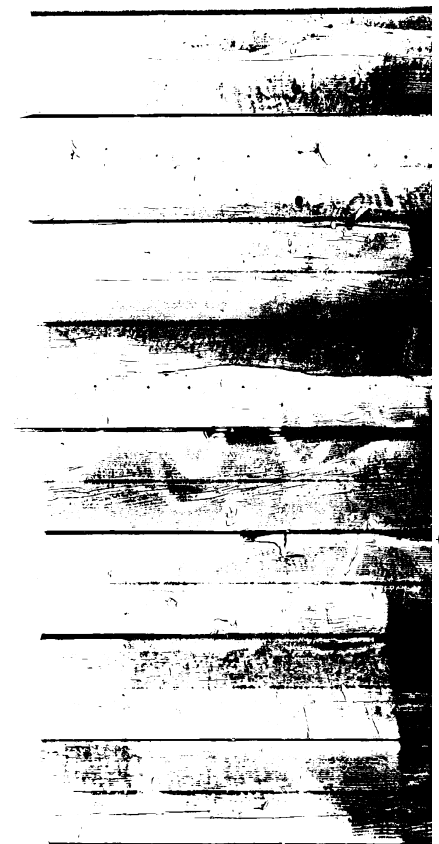
Outdoor kitchen KINGRANGE

Instructions de montage/d'utilisation

Cuisine d'extérieur KINGRANGE

Istruzioni per il montaggio e l'uso

Cucina da esterno KINGRANGE



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality. Vergiftung.

N'utilisez pas le barbecue dans des espaces fermés et/ou habitables, par exemple dans des bâtiments, des tentes, des caravanes, des camping-cars, des bateaux. Il y a danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.

Non utilizzare il grill in locali chiusi e/o abitabili, quali ad esempio edifici, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

Bedienungshinweise – Bitte aufbewahren!

User Instructions – Please keep for future reference!

Instructions d'utilisation - À conserver !

Istruzioni per l'uso - Si prega di conservare!





NUR IM FREIEN VERWENDEN

BITTE LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DEM ZUSAMMENBAU SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch vor der Benutzung dieses Grills und bewahren Sie es für spätere Nachschlagzwecke auf.

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Ihr Grill ordnungsgemäß installiert, zusammengebaut und gepflegt wird. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen.

WARNUNG - Erstickungsgefahr! Grills dürfen nur im Freien und nicht in geschlossenen Räumen wie Schuppen oder Zelten verwendet werden!

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, bevor Sie das Gerät benutzen.

WARNUNG - Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.

Tragen Sie bei der Bedienung des Geräts hitzebeständige Handschuhe.

Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.

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

Nehmen Sie keine Änderungen an diesem Gerät vor.

Wenn Sie Fragen zur Montage oder zum Betrieb haben, wenden Sie sich an den Händler oder das Flaschengasunternehmen.

Stellen Sie das Gerät und die Gasflasche immer auf einen ebenen Boden.

Zünden Sie das Gerät niemals mit geschlossener Haube an.

Ihr BBQ kann mit Gasflaschen zwischen 11 kg und 15 kg verwendet werden.

Die maximale Größe beträgt 310mm (Durchmesser) x 600mm (Höhe)

Die Leistung Ihres Grills ist besser, wenn Propan- oder Flüssiggasgemische verwendet werden. Butan kann zwar verwendet werden, aber aufgrund der Leistung dieses Geräts kann die Flasche einfrieren und Gas mit geringerem Druck liefern, was die Leistung Ihres Grills beeinträchtigt.

Der Grill wird mit einem 27-mm-Clip auf 37mbar-Regler geliefert. Es können auch andere Regler verwendet werden, solange sie die richtige Leistung für den Grill und die verwendete Gasart haben.

Bei der Aufstellung des Grills müssen die folgenden Abstände eingehalten werden

Seitlich und hinter dem Gerät: 1 METER VON JEDEM HINDERN.

Oberhalb des Geräts: ES SIND KEINE HINDERNISSE ÜBER DEM GERÄT ERLAUBT.

Bei Verdacht auf Gasaustritt bitte die Gasflasche abstellen.

Die vom Hersteller versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden. Es dürfen keine Änderungen an irgendeinem Teil dieses Grills vorgenommen werden, und Reparaturen und War-

tungsarbeiten dürfen nur von einem registrierten Gas Safe Servicetechniker durchgeführt werden.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN FÜR DEN ERFOLGREICHEN ZUSAMMENBAU

Bitte lesen Sie die Montageanleitung sorgfältig durch und beachten Sie die Sicherheitsvorkehrungen. Planen Sie ausreichend Zeit für den Aufbau ein. Bevor Sie mit der Montage beginnen, sollten Sie eine Fläche von etwa zwei bis drei Quadratmetern auswählen. Nehmen Sie den Artikel aus der Verpackung und legen Sie alle Teile und eventuell notwendige Hilfsmittel griffbereit aus.

Ziehen Sie alle Schraubverbindungen erst dann fest an, wenn Sie mit der Montage fertig sind oder in der Anleitung dazu aufgefordert werden. Andernfalls kann es zu unerwünschten Spannungen und Stabilitätseinbußen kommen.

ANSCHLUSS DER GASFLASCHE

INFORMATIONEN ZUR GASZUFUHR

Dieses Gerät ist nur für den Betrieb mit Niederdruck-Butan-, Propan- oder Flüssiggasgemischen geeignet, die über einen flexiblen Schlauch mit dem entsprechenden Niederdruckregler verbunden sind. Der Schlauch sollte mit Schlauchschellen am Regler und am Gerät befestigt werden. Dieser Grill ist für den Betrieb mit einem 28 mbar-Regler bei Verwendung von Butangas, einem 37 mbar-Regler bei Verwendung von Propangas und 30 oder 50 mbar für Flüssiggasgemische eingestellt. Wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Flaschengashändler, um Informationen über einen geeigneten Regler für die Gasflasche und den Grill zu erhalten.

REGLER UND SCHLAUCH

Dieser Grill wird mit einem 27-mm-Clip-On-37-mbar-Regler geliefert, der für Calor Patio Gas, Flogas Leisure Gas, BP Gaslight und ähnliche Gase geeignet ist.

Ersatzregler sind bei Ihrem Fachhändler oder einem autorisierten Flaschengaslieferanten erhältlich. Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für Flaschengas mit den oben genannten Drücken zugelassen sind. Die Lebenserwartung des Reglers wird auf 10 Jahre geschätzt. Es wird empfohlen, den Regler innerhalb von 10 Jahren nach dem Herstellungsdatum auszutauschen.

Die Verwendung eines falschen Reglers oder Schlauchs ist gefährlich. Vergewissern Sie sich immer, dass Sie die richtigen Teile haben, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.

Der verwendete Schlauch muss den einschlägigen Normen des Landes entsprechen, in dem er verwendet wird. Die Länge des Schlauches darf maximal 1,5 Meter betragen. Verschlossene oder beschädigte Schläuche müssen ausgetauscht werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch nicht verbaut, geknickt oder mit einem anderen Teil des Grills als dem Anschluss in Kontakt ist.

GASFLASCHE

Die Gasflasche darf nicht fallen gelassen oder grob behandelt werden. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, muss die Gasflasche abgekoppelt werden. Bringen Sie die Schutzkappe auf der Gasflasche wieder an, nachdem Sie die Gasflasche vom Gerät abgenommen haben.



Die Gasflaschen müssen im Freien aufrecht und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden. Die Gasflasche darf niemals an einem Ort gelagert werden, an dem die Temperatur über 50 °C liegt. Die Gasflasche darf nicht in der Nähe von Flammen, Zündflammen oder anderen Zündquellen gelagert werden.

RAUCHEN SIE NICHT IN DER NÄHE DER GASFLASCHE(N).

Dieser Grill ist nur für die Verwendung im Freien und in der Nähe von brennbaren Materialien vorgesehen. Es ist wichtig, dass es keine Hindernisse über dem Gerät gibt und dass ein Mindestabstand von 1 m zu den Seiten und der Rückseite des Geräts eingehalten wird. Es ist wichtig, dass die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht verdeckt werden. Der Grill muss auf einer ebenen, stabilen Fläche aufgestellt werden.

Das Gerät sollte vor direkter Zugluft geschützt sein und vor dem direkten Eindringen von Tropfwasser (z.B. Regen) positioniert oder geschützt werden.

Die vom Hersteller versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden. An diesem Grill dürfen keine Änderungen vorgenommen werden, und Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem registrierten Gas Safe Servicetechniker durchgeführt werden.

ANSCHLUSS DER GASFLASCHE AN DAS GERÄT

Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen der Gaszufuhr, dass sich keine Ablagerungen im Kopf der Gasflasche, im Regler, im Brenner oder in den Brennerteilen befinden. Spinnen und Insekten können sich darin einnisten und den Brenner/das Venturirohr an der Öffnung verstopfen. Ein verstopfter Brenner kann zu einem Brand unterhalb des Geräts führen.

Reinigen Sie die Brenneröffnungen mit einem kräftigen Rohrreiner.

Montieren Sie den Schlauch am Gerät und vergewissern Sie sich, dass die Verschraubung mit einem Schraubenschlüssel vollständig angezogen wurde. Wenn der Schlauch ersetzt wird, muss er mit Schlauchschellen am Gerät und am Regler befestigt werden.

Trennen Sie den Regler von der Flasche (gemäß den Anweisungen auf dem Regler), wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.

Die Outdoorküche muss in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Verwenden Sie sie nicht in Innenräumen oder in einer Garage.

VERWENDEN SIE DIESEN GRILL NUR IM FREIEN.

PRÜFUNG AUF UNDICHTIGKEITEN

VOR GEBRAUCH AUF DICHTHEIT PRÜFEN

Prüfen Sie die Dichtheit niemals mit einer offenen Flamme, sondern immer mit einer Seifenlösung.

Stellen Sie 50 - 75 ml Lecksuchlösung her, indem Sie ¼ Spülmittel mit 3/4 Wasser mischen.

Vergewissern Sie sich, dass die Drehregler des Grills auf OFF stehen.

Schließen Sie den Regler an die Gasflasche an und vergewissern Sie sich, dass alle Verbindungen sicher sind, bevor Sie das Gas einschalten.

Streichen Sie die Seifenlösung auf den Schlauch und alle Verbindungen. Wenn sich Blasen bilden, haben Sie ein Leck, das vor der

Verwendung behoben werden muss.

Schalten Sie das Gas nach der Prüfung an der Flasche ab.

Wenn ein Leck entdeckt wurde, prüfen Sie den Grill erneut auf Lecks, nachdem Sie die entsprechenden Maßnahmen zur Behebung des Lecks ergriffen haben.

Wenn ein Leck festgestellt wird und nicht behoben werden kann, versuchen Sie nicht, das Leck zu reparieren, sondern wenden Sie sich an einen entsprechend qualifizierten Techniker.

ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN

Wenn ein Brenner auch nach mehreren Versuchen nicht zündet, drehen Sie den Drehregler in die Aus-Stellung (im Uhrzeigersinn) und drehen Sie auch das Flaschenventil zu. Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, den Grill erneut anzuzünden.

HAUPTBRENNER

1. Öffnen Sie den Deckel und vergewissern Sie sich, dass alle Brenner in der Position OFF stehen.

2. Schließen Sie den Regler an die Gasflasche an. Drehen Sie die Gaszufuhr am Regler auf die Position „ON“. Prüfen Sie mit Seifenwasser, ob zwischen der Gasflasche und dem Regler ein Gasleck vorhanden ist.

3. Drücken Sie den Drehregler nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position „High“, um den Brenner zu zünden.

4. Zündet der Brenner nicht, drehen Sie den Drehregler in die Aus-Stellung (im Uhrzeigersinn) und drehen Sie auch das Flaschenventil zu. Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie Schritt 3.

5. Stellen Sie die Hitze ein, indem Sie den Drehregler zwischen den Markierungen High/Low auf dem Bedienfeld drehen.

6. Um den Grill auszuschalten, drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“ und drehen Sie dann das Flaschenventil oder den Reglerschalter auf die Position „OFF“, bevor Sie die Gasflasche abziehen.

Vor dem ersten Grillen sollten Sie den Grill etwa 15 Minuten lang mit geschlossenem Deckel und auf HIGH gestelltem Gas betreiben. Auf diese Weise werden die Innenteile „heiß gereinigt“ und der Ölfilm von der lackierten Oberfläche abgetragen.

SICHERE VERWENDUNG DES GRILLS

KONTROLLE DES AUFFLACKERNS

Beim Grillen kann es zu Flammenbildung kommen, die dadurch verursacht wird, dass Fett und Fleischsaft auf eine heiße Oberfläche fallen. Vermeiden Sie übermäßiges Aufflackern, um zu verhindern, dass Lebensmittel verbrannt werden. Die Flammenbändiger sind so konstruiert, dass sie das Aufflackern einschränken, aber sie müssen in gutem Zustand und fettfrei gehalten werden, um wirksam zu sein.

Um das Aufflammen einzudämmen, müssen Fleisch und Geflügel vor dem Kochen von überschüssigem Fett befreit werden; versuchen Sie, sehr billige Fleischprodukte zu vermeiden, da diese einen hohen Fett- und Wassergehalt aufweisen. Verwenden Sie Kochsaucen und Marinaden nur sparsam.

Wenn eine Entzündung auftritt, sollten Sie die Lebensmittel von



der entzündeten Stelle wegbringen, wenn dies gefahrlos möglich ist. Backpulver oder Salz können zum Löschen verwendet werden. Schützen Sie immer Ihre Hände, wenn Sie etwas in der Nähe der Oberfläche des Grills anfassen, und achten Sie darauf, sich vor den Flammen zu schützen.

FETTBRÄNDE

Entleeren und reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch von Lebensmittelresten. Wenn der Grill für ein großes Fest verwendet werden soll, kann es notwendig sein, den Grill alle zwei Stunden auszuschalten und abzukühlen, um Speisereste und Fett aus der Auffangschale und dem Auffangbehälter zu entfernen. Die maximale Garzeit zwischen den Reinigungsvorgängen hängt sowohl von der Menge der zubereiteten Speisen als auch von deren Fettgehalt ab. Wenn Sie große Mengen an fetthaltigen Speisen zubereiten, muss der Grill häufiger gereinigt werden. Wenn das Fett nicht unter Kontrolle gehalten wird, kann es zu einem Fettbrand kommen, der gefährlich ist, wenn er auf den Gasschlauch übergreift. Fettbrände können zu einer Verbrennung führen und den Grill ernsthaft beschädigen. Dies ist nicht durch die Garantie abgedeckt.

Im Falle eines Fettbrandes:

Schalten Sie, sofern dies gefahrlos möglich ist, alle Bedienelemente aus.

Stellen Sie die Gaszufuhr am Regler ab.

Halten Sie alle Personen in sicherer Entfernung vom Grill und warten Sie, bis das Feuer ausgebrannt ist.

Schließen Sie den Deckel des Grills nicht.

Löschen Sie den Grill niemals mit Wasser. Wenn ein Feuerlöscher verwendet wird, sollte es sich um einen Pulverlöscher handeln.

Versuchen Sie nicht, das Fett zu entfernen, bevor der Grill abgekühlt ist.

Wenn das Feuer nicht nachlässt oder sich zu verschlimmern scheint, rufen Sie die Feuerwehr zu Hilfe.

REINIGUNG UND PFLEGE

Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten durchgeführt werden, wenn der Grill abgekühlt und die Brennstoffzufuhr ausgeschaltet ist und die Gasflasche abgezogen wurde.

AUSSENFLÄCHE

Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel oder eine Lösung aus Natron und heißem Wasser. Bei hartnäckigen Flecken können Sie

nicht scheuerndes Scheuerpulver verwenden und dann mit Wasser abspülen.

Wenn die Innenseite des Deckels wie abblätternde Farbe aussieht, hat sich eingebranntes Fett in Autoschmiere verwandelt und blättert ab. Gründlich mit starker, heißer Seifenlauge reinigen. Mit Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.

BENUTZEN SIE NIEMALS EINEN BACKOFENREINIGER.

GRILL INNEN

Durch das „Abbrennen“ des Grills nach jedem Gebrauch (ca. 15 Minuten) werden übermäßige Essensreste auf ein Minimum reduziert. Entfernen Sie die Rückstände mit einer Bürste, einem Schaber und/oder einem Reinigungspad und waschen Sie sie mit einer Seifenlauge ab. Mit Wasser abspülen und trocknen lassen.

GRILLROST

Verwenden Sie eine milde Seifenlauge und spülen Sie mit Wasser nach. Bei hartnäckigen Flecken kann auch Scheuerpulver verwendet werden.

REINIGUNG DER BRENNER

Schalten Sie das Gas am Drehregler aus und ziehen Sie die Gasflasche ab.

Entfernen Sie das Kochgitter und den Kochtopf.

Reinigen Sie den Brenner mit einer weichen Bürste oder blasen Sie ihn mit Druckluft aus und wischen Sie ihn mit einem Tuch ab.

Reinigen Sie verstopfte Teile mit einem Rohrreiniger oder einem steifen Draht (z. B. einer aufgebogenen Büroklammer).

Überprüfen Sie den Brenner auf Beschädigungen (Risse oder Löcher). Wenn Sie eine Beschädigung feststellen, tauschen Sie den Brenner aus.

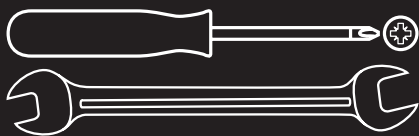
Überprüfen Sie beim Wiedereinbau des Brenners, ob die Gasventilöffnungen im Brennereinfluss (Venturi) richtig positioniert und gesichert sind.

LAGERUNG DES GERÄTES

Das Gerät darf nur in geschlossenen Räumen gelagert werden, wenn es vom Netz getrennt und die Gasflasche entfernt wurde. Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, sollte es für die Lagerung sorgfältig verpackt und in einer trockenen, staubfreien Umgebung aufbewahrt werden.

Benötigtes Werkzeug

(im Lieferumfang nicht enthalten)



WARNUNG: Bei der Herstellung Ihrer Outdoorküche wurden alle Anstrengungen unternommen, um scharfe Kanten zu vermeiden. Sie sollten trotzdem mit allen Komponenten vorsichtig umgehen, um Verletzungen zu vermeiden.

Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie fortfahren. Suchen Sie sich einen großen, sauberen Bereich, in dem Sie

Ihre Outdoorküche aufstellen können. Bitte beziehen Sie sich bei Bedarf auf die Teileliste und die Montageanleitung.

Die Montage des Grills umfasst viele große Komponenten. Es wird empfohlen, das Gerät von zwei Personen zusammenzubauen.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Zusammenbau, dass der gesamte Kunststoffschutz entfernt wurde!



USE OUTDOORS ONLY

PLEASE READ INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY. RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read this user manual before using this BBQ and keep it safe for future reference.

Read the following instructions carefully and be sure your BBQ is properly installed, assembled and cared for. Retain the instructions for future reference.

Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage.

WARNING - Risk of Suffocation! BBQ's must be used outdoors and must not use in enclosed areas such as sheds or marquees!

Read the instruction manual before using the appliance.

WARNING - Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

Wear heat proof gloves whilst operating the appliance.

This appliance must be kept away from flammable materials during use.

Do not move the appliance during use.

Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

Do not modify this appliance.

If you have any questions concerning assembly or operation, consult the retailer or Bottled Gas Company.

Always place the appliance and cylinder on flat level ground.

Never light the appliance with the hood in the closed position.

Your BBQ can be used with gas cylinders between 11 kg and 15 kg. The maximum size is 310mm (Diameter) x 600mm (Height).

Your BBQ will perform better if propane or LPG mixtures are used. Butane can be used but because of the power of this appliance the cylinder may tend to freeze and supply gas at reduced pressures affecting the performance of your BBQ.

The BBQ is supplied with a 27mm clip on 37mbar regulator. Alternative regulators may be used as long as they are the correct rating for the BBQ and type of gas used.

When positioning the BBQ the following clearances must be obeyed:

Sides and rear of appliance: 1 METRE FROM ANY OBSTRUCTION.

Above the appliance: NO OVERHEAD OBSTRUCTION ARE PERMITTED.

Please turn off the gas cylinder if gas leak is suspected.

Parts sealed by the manufacturer must not be altered by the user. No modifications should be made to any part of this BBQ and repairs and maintenance should only be carried out by a registered Gas Safe service engineer.

GENERAL INFORMATION FOR SUCCESSFUL ASSEMBLY

Please read the assembly instructions carefully and follow the safety precautions. Allow sufficient time for assembly. Before starting assembly, clear an area measuring approximately two to three square

metres. Remove the item from the packaging and lay out all of the parts and any necessary tools so that they are within easy reach.

Only tighten all of the screw connections firmly when you have finished assembly or are instructed to within the manual. Otherwise this can result in unwanted tension and instability.

CONNECTING THE GAS CYLINDER

GAS SUPPLY INFORMATION

This appliance is only suitable for use with low pressure Butane, Propane, or LPG mixtures, fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips. This BBQ is set to operate with a 28 mbar regulator when used with Butane gas, a 37 mbar regulator when used with Propane gas, and 30 or 50 mbar for LPG mixtures. Please consult your local bottled gas dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder, and BBQ.

REGULATOR AND HOSE

This BBQ is provided with a 27mm clip on 37 mbar regulator, suitable for Calor Patio gas, Flogas Leisure gas, BP Gaslight and similar.

Replacement regulators are available from your equipment retailer or an authorised bottled gas stockist. Use only regulators and hoses approved for bottled gas at the above pressures. The life expectancy of the regulator is estimated as 10 years. It is recommended that the regulator should be changed within 10 years of the date of manufacture.

The use of the wrong regulator or hose is dangerous, always check that you have the correct items before operating the BBQ.

The hose used must conform to the relevant standards for the country of use. The length of the hose must be a maximum of 1.5 metres. Worn or damaged hoses must be replaced.

Ensure that the hose is not obstructed, kinked or in contact with any part of the BBQ other than at its connection.

GAS CYLINDER

The gas cylinder should not be dropped or handled roughly. If the appliance is not in use, the cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance.

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

This BBQ is designed for use outdoors only, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 1m from the side and rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The BBQ must be used on a level, stable surface.

The appliance should be protected from direct draughts and should be positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).



Parts sealed by the manufacturer must not be altered by the user. No modifications should be made to any part of this BBQ and repairs and maintenance should only be carried out by a registered Gas Safe service engineer.

CONNECTING THE GAS BOTTLE TO THE APPLIANCE

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

Clean the burner holes with a heavy-duty pipe cleaner.

Fit the hose to the appliance, ensuring that the screw fitting has been fully tightened using a spanner. If the hose is replaced, it must be secured to the appliance and regulator using hose clips.

Disconnect the regulator from the cylinder (according to the directions indicated on regulator) when the BBQ is not in use.

The BBQ must be used in a well-ventilated area. Do not use indoors or in a garage.

ONLY USE THIS BBQ OUTDOORS.

CHECKING FOR LEAKS

BEFORE USE CHECK FOR LEAKS

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

Make 50 - 75ml of leak detecting solution by mixing ¼ washing up liquid with ¾ water.

Ensure the control dials on the BBQ are set to the OFF position.

Connect the regulator to the cylinder, ensuring that all the connections are secure before turning ON the gas.

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

Turn OFF the gas at the cylinder after testing.

If a leak was detected, retest the BBQ for leaks after taking the appropriate action to resolve the leak

If leakage is detected and cannot be rectified, do not attempt to repair the leakage but consult a suitably qualified technician.

LIGHTING INSTRUCTIONS

If any burner fails to ignite after a number of attempts, turn the control dial to the off position

(clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait for five minutes before attempting to light the BBQ again.

MAIN BURNERS

1. Open the lid and make sure that all burners are in the OFF position.

2. Connect the regulator to the gas bottle. Turn the gas supply to "ON" position on the regulator. Use soapy water to check if there is any gas leakage between the gas bottle and the regulator.

3. Push down the control dial and turn it anti-clockwise to the High

position, this will light the burner.

4. If the burner fails to ignite, turn the control dial to the off position (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait 5 minutes and repeat step 3.

5. Adjust the heat by turning the control dial between the High/Low markings on the control panel.

6. To turn OFF the BBQ, turn the control dial clockwise to the "OFF" position and then turn the cylinder valve or regulator switch to the "OFF" position, before disconnecting the gas bottle.

Before cooking for the first time, operate the BBQ for around 15 minutes with the lid closed and the gas turned to HIGH. This will 'heat clean' the internal parts and dissipate odor from the painted finish.

SAFELY USING YOUR BBQ

FLARE-UP CONTROL

Flare-ups can occur during barbecuing, and is caused by fat and juices falling onto a hot surface. Avoid excessive flare-ups to prevent food from being burnt. The flame tamers are designed to help limit the amount of flare ups, but these must be kept in good condition and free of grease to be effective.

To control flare ups, excess fat must be trimmed from meat and poultry before cooking, try to avoid very cheap meat products as these tend to have a high fat and water content. Only use cooking sauces and marinades sparingly.

If a flare up occurs, move food away from the flare up if it is safe to do so. Baking soda or salt can be used to extinguish it. Always protect your hands when handling anything near the cooking surface of the BBQ and take care to protect yourself from the flames.

FAT FIRES

Empty and clean the BBQ of food debris following each use. If the BBQ is to be used for a large gathering, it may be necessary to turn off and cool the BBQ every two hours to remove food debris and grease from the drip tray and drip pan. The maximum cooking time between cleans is dependent on both the amount of food been cooked and their fat content. When cooking large quantities of food with a high fat content, the BBQ will require more regular cleaning. Failure to keep the fat under control may result in a fat fire, which is dangerous if it spreads to the gas hose. Fat fires may cause injury and seriously damage the BBQ. This would not be covered under the warranty.

IN THE EVENT OF A FAT FIRE:

If safe to do so, turn all the controls to the 'off' position.

Turn off the gas supply on the regulator.

Keep everyone a safe distance away from the BBQ and wait until the fire has burnt out

Do not close the BBQ lid.

Never douse a BBQ with water. If an extinguisher is used, it should be a powder type.

Do not attempt to remove the fat until the BBQ has cooled.

If the fire does not seem to be abating or appears to be worsening,



contact the Fire Brigade for assistance.

CLEANING AND CARE

All cleaning and maintenance should be carried out when the BBQ is cool and the fuel supply is turned OFF with the gas cylinder disconnected.

OUTSIDE SURFACE

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

If the inside surface of the lid has the appearance of peeling paint, baked on grease build-up has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong, hot soapy water solution. Rinse with water and allow to completely dry.

NEVER USE OVEN CLEANER.

INTERIOR OF BBQ

Burning off the BBQ after every use (for approx. 15 minutes) will keep excessive food residue to a minimum. Remove residue using a brush, scraper and/or cleaning pad, then wash with soapy water solution. Rinse with water and allow to dry.

COOKING GRID

Use a mild soapy water solution and rinse with water. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stain.

CLEANING THE BURNERS

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

Remove the cooking grid and cooking tray.

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

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

Inspect the burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace the burner.

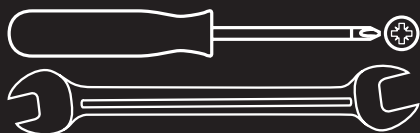
When re-installing the burner, check to ensure that the gas valve orifices are correctly positioned and secured inside the burner inlet (venturi).

STORAGE OF THE APPLIANCE

The appliance must only be stored indoors when it has been disconnected and the cylinder has been removed. When the appliance is not in use for a period of time it should be carefully packed for storage and stored in a dry, dust free environment.

Tools required

(not included)



WARNING: Every effort will be made to avoid sharp edges when repairing your outdoor kitchen. However, they should handle all components carefully to avoid injury.

Please read all instructions carefully before proceeding. Are you looking for a large, clean area in which you can set up your outdoor kitchen. Please refer to the parts

list and the installation instructions if necessary.

The assembly of the grill includes many major components. It is recommended that the device be assembled by two people.

NOTE: Before assembling, make sure that the entire plastic protection has been removed!



UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'ASSEMBLAGE CONSERVEZ CE DOCUMENT MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE

IMPORTATION ET INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Veuillez lire le présent mode d'emploi avant d'utiliser ce barbecue et conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Lisez attentivement les instructions suivantes et assurez-vous que votre barbecue est correctement installé, assemblé et entretenu. Conservez les instructions pour toute référence ultérieure.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner de graves blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

AVERTISSEMENT - Risque de suffocation ! Les barbecues doivent être utilisés à l'extérieur et ne doivent pas être utilisés dans des espaces fermés tels que des hangars ou des chapiteaux !

Lisez le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

AVERTISSEMENT - les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.

Portez des gants résistants à la chaleur lorsque vous utilisez l'appareil.

Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.

Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.

Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz après utilisation.

Ne pas modifier cet appareil

Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou le fonctionnement, consultez le détaillant ou Bottled Gas Company.

Placez toujours l'appareil et la bouteille sur un sol plat.

N'allumez jamais l'appareil lorsque la hotte est en position fermée.

Votre barbecue peut être utilisé avec des bouteilles de gaz de 11 kg à 15 kg. La taille maximale est de 310 mm (diamètre) x 600mm (hauteur). Votre barbecue fonctionnera mieux si vous utilisez des mélanges de propane ou de GPL. Le butane peut être utilisé, mais en raison de la puissance de cet appareil, la bouteille peut avoir tendance à geler et à fournir du gaz à des pressions réduites, ce qui affecte les performances de votre barbecue.

Le BBQ est fourni avec un régulateur de 27 mm à clip de 37 mbar. D'autres détendeurs peuvent être utilisés à condition qu'ils soient adaptés au barbecue et au type de gaz utilisé.

Lors du positionnement du barbecue, les distances suivantes doivent être respectées :

Côtés et arrière de l'appareil : 1 MÈTRE DE TOUT OBSTACLE.

Au-dessus de l'appareil : AUCUN OBSTACLE AÉRIEN N'EST AUTORISÉ.

Fermez la bouteille de gaz si vous soupçonnez une fuite de gaz.

Les pièces soudées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur. Aucune modification ne doit être apportée à une quelconque partie de ce barbecue et les réparations et l'entretien ne doivent être effectués que par un ingénieur d'entretien agréé Gas Safe.

INFORMATIONS GÉNÉRALES POUR UN ASSEMBLAGE RÉUSSI

Veuillez lire attentivement les instructions d'assemblage et respecter les consignes de sécurité. Prévoir un temps suffisant pour l'assemblage. Avant de commencer le montage, délimitez une surface d'environ deux à trois mètres carrés. Retirez l'article de son emballage et disposez toutes les pièces et tous les outils nécessaires de manière à ce qu'ils soient facilement accessibles.

Ne serrez fermement tous les raccords à vis que lorsque vous avez terminé l'assemblage ou que vous en avez reçu l'instruction dans le manuel d'utilisation. Dans le cas contraire, il peut en résulter des tensions indésirables et une perte de stabilité.

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

INFORMATIONS SUR L'ALIMENTATION EN GAZ

Cet appareil ne peut être utilisé qu'avec des mélanges basse pression de butane, de propane ou de GPL, équipés d'un régulateur basse pression approprié via un tuyau flexible. Le tuyau doit être fixé au détendeur et à l'appareil à l'aide de colliers de serrage. Ce barbecue est réglé pour fonctionner avec un détendeur de 28 mbar lorsqu'il est utilisé avec du gaz butane, un détendeur de 37 mbar lorsqu'il est utilisé avec du gaz propane, et 30 ou 50 mbar pour les mélanges de GPL. Veuillez consulter votre revendeur local de gaz en bouteille pour obtenir des informations sur le détendeur adapté à la bouteille de gaz et au barbecue.

RÉGULATEUR ET TUYAU

Ce barbecue est fourni avec un régulateur de 37 mbar à pince de 27 mm, adapté au gaz Calor Patio, au gaz Flogas Leisure, au BP Gaslight et aux gaz similaires.

Des détendeurs de remplacement sont disponibles auprès de votre revendeur d'équipement ou d'un revendeur agréé de gaz en bouteille. N'utilisez que des détendeurs et des tuyaux approuvés pour le gaz en bouteille aux pressions ci-dessus. L'espérance de vie du régulateur est estimée à 10 ans. Il est recommandé de remplacer le régulateur dans les 10 ans suivant la date de fabrication.

L'utilisation d'un mauvais détendeur ou d'un mauvais tuyau est dangereuse, vérifiez toujours que vous disposez des éléments corrects avant d'utiliser le barbecue.

Le tuyau utilisé doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation. La longueur du tuyau doit être de 1,5 mètre maximum. Les tuyaux usés ou endommagés doivent être remplacés.

Veillez à ce que le tuyau ne soit pas obstrué, plié ou en contact avec une partie du barbecue autre que sa connexion.

CYLINDRE À GAZ

La bouteille de gaz ne doit pas tomber ou être manipulée brutalement. Si l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille doit être débranchée. Remplacez le capuchon de protection sur la bouteille après avoir débranché la bouteille de l'appareil.

Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur, en position verticale et hors de portée des enfants. La bouteille ne doit jamais être stockée dans un endroit où la température peut atteindre plus de 50 °C. Ne pas stocker la bouteille à proximité de flammes, de veilleuses ou d'autres sources d'allumage. NE PAS FUMER À PROXIMITÉ DE LA/DES BOUTEILLE(S).

Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur uniquement,



loin de tout matériau inflammable. Il est important qu'il n'y ait pas d'obstacles en hauteur et qu'il y ait une distance minimale d'un mètre entre les côtés et l'arrière de l'appareil. Il est important que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées. Le barbecue doit être utilisé sur une surface plane et stable.

L'appareil doit être protégé des courants d'air directs et doit être placé ou protégé contre la pénétration directe de tout ruissellement d'eau (par exemple la pluie).

Les pièces soudées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur. Aucune modification ne doit être apportée à une quelconque partie de ce barbecue et les réparations et l'entretien ne doivent être effectués que par un ingénieur de service Gas Safe agréé.

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ À L'APPAREIL

Avant de raccorder l'alimentation en gaz, assurez-vous qu'aucun débris n'est coincé dans la tête de la bouteille de gaz, le régulateur, le brûleur ou les pièces du brûleur. Les araignées et les insectes peuvent se nicher à l'intérieur et obstruer le brûleur/tube venturi au niveau de l'orifice. Un brûleur bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.

Nettoyez les trous du brûleur à l'aide d'un cure-pipe épais.

Installez le tuyau sur l'appareil, en vous assurant que le raccord à vis a été complètement serré à l'aide d'une clé. Si le tuyau est remplacé, il doit être fixé à l'appareil et au détendeur à l'aide de colliers de serrage.

Débranchez le détendeur de la bouteille (conformément aux instructions indiquées sur le détendeur) lorsque le barbecue n'est pas utilisé.

Le barbecue doit être utilisé dans un endroit bien ventilé. Ne pas utiliser à l'intérieur ou dans un garage.

N'UTILISEZ CE BARBECUE QU'À L'EXTÉRIEUR.

VÉRIFICATION DES FUITES AVANT UTILISATION VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES

Ne jamais vérifier l'étanchéité avec une flamme nue, toujours utiliser une solution d'eau savonneuse

Préparer 50 à 75 ml de solution de détection des fuites en mélangeant ¼ de liquide vaisselle avec ¾ d'eau.

Assurez-vous que les boutons de commande du barbecue sont en position OFF.

Connectez le détendeur à la bouteille, en veillant à ce que toutes les connexions soient sûres avant de mettre le gaz en marche.

Brossez la solution savonneuse sur le tuyau et tous les joints. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite à laquelle il faut remédier avant l'utilisation.

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

Si une fuite a été détectée, refaire un test d'étanchéité du barbecue après avoir pris les mesures appropriées pour résoudre la fuite

Si une fuite est détectée et qu'il est impossible d'y remédier, n'essayez pas de réparer la fuite mais consultez un technicien qualifié.

INSTRUCTIONS D'ÉCLAIRAGE

Si l'un des brûleurs ne s'allume pas après plusieurs tentatives, tournez la molette de commande en position d'arrêt

(dans le sens des aiguilles d'une montre) et fermez le robinet de la bouteille. Attendez cinq minutes avant d'essayer d'allumer à nouveau le barbecue.

BRÛLEURS PRINCIPAUX

1. Ouvrez le couvercle et assurez-vous que tous les brûleurs sont en position d'arrêt.

2. Raccordez le détendeur à la bouteille de gaz. Mettez l'alimentation en gaz en position «ON» sur le régulateur. Utilisez de l'eau savonneuse pour vérifier s'il y a une fuite de gaz entre la bouteille de gaz et le détendeur.

3. Appuyez sur la molette de commande et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position High pour allumer le brûleur.

4. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le cadran de commande en position d'arrêt (dans le sens des aiguilles d'une montre) et fermez également le robinet de la bouteille. Attendez 5 minutes et répétez l'étape 3.

5. Réglez la chaleur en tournant la molette entre les repères High/Low du panneau de commande.

6. Pour éteindre le barbecue, tournez le cadran de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «OFF», puis tournez le robinet de la bouteille ou l'interrupteur du régulateur sur la position «OFF», avant de débrancher la bouteille de gaz.

Avant la première cuisson, faites fonctionner le barbecue pendant environ 15 minutes avec le couvercle fermé et le gaz réglé sur HIGH. Cela permet de «nettoyer à chaud» les parties internes et de dissiper l'huile de la finition peinte.

UTILISER VOTRE BARBECUE EN TOUTE SÉCURITÉ CONTRÔLE DES ÉRUPTIONS

Les flambées peuvent se produire lors de la cuisson au barbecue et sont causées par la graisse et les jus qui tombent sur une surface chaude. Évitez les flambées excessives afin de ne pas brûler les aliments. Les dompteurs de flammes sont conçus pour limiter le nombre de flambées, mais ils doivent être maintenus en bon état et exempts de graisse pour être efficaces.

Pour contrôler les poussées, l'excès de graisse doit être enlevé de la viande et de la volaille avant la cuisson. Essayez d'éviter les produits carnés très bon marché, qui ont tendance à avoir une teneur élevée en graisse et en eau. N'utilisez les sauces cuisinées et les marinades qu'avec parcimonie.

En cas de flambée, éloignez les aliments de la flambée si vous pouvez le faire en toute sécurité. Le bicarbonate de soude ou le sel peuvent être utilisés pour l'éteindre. Protégez toujours vos mains lorsque vous manipulez quoi que ce soit près de la surface du barbecue et veillez à vous protéger des flammes.

INCENDIES DE GRAISSE

Videz et nettoyez le barbecue des débris alimentaires après chaque utilisation. Si le barbecue est utilisé pour un grand rassemblement, il peut être nécessaire d'éteindre et de refroidir le barbecue toutes les deux heures afin d'éliminer les débris alimentaires et la graisse du plateau et de la lèchefrite. Le temps de cuisson maximal entre deux nettoyages dépend à la fois de la quantité d'aliments cuits et de



leur teneur en matières grasses. Lorsque vous cuisinez de grandes quantités d'aliments à forte teneur en graisse, le barbecue doit être nettoyé plus régulièrement. Si la graisse n'est pas maîtrisée, elle peut s'enflammer, ce qui est dangereux si elle se propage au tuyau de gaz. Les feux gras peuvent provoquer un jury et endommager gravement le barbecue. Cela ne serait pas couvert par la garantie.

EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE :

Si vous pouvez le faire en toute sécurité, mettez toutes les commandes en position « arrêt ».

Coupez l'alimentation en gaz sur le régulateur.

Gardez tout le monde à une distance sûre du barbecue et attendez que le feu soit éteint.

Ne fermez pas le couvercle du barbecue.

Arrosez le barbecue avec de l'eau. Si un extincteur est utilisé, celui-ci doit être à poudre.

N'essayez pas de retirer la graisse tant que le barbecue n'a pas refroidi.

Si le feu ne semble pas se calmer ou s'aggrave, contactez les pompiers pour obtenir de l'aide.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Tous les travaux de nettoyage et d'entretien doivent être effectués lorsque le barbecue est froid, que l'alimentation en combustible est coupée et que la bouteille de gaz est déconnectée.

SURFACE EXTÉRIEURE

Utilisez un détergent doux ou une solution de bicarbonate de soude et d'eau chaude. Une poudre à récurer non abrasive peut être utilisée sur les taches tenaces, puis rincée à l'eau.

Si la surface intérieure du couvercle a l'aspect d'une peinture écaillée, la graisse accumulée au cours de la cuisson s'est transformée en charbon et s'écaille. Nettoyez soigneusement avec une solution d'eau savonneuse forte et chaude. Rincer à l'eau et laisser sécher complètement.

NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYANT POUR FOUR.

INTÉRIEUR DU BARBECUE

Éteindre le barbecue après chaque utilisation (pendant environ 15 minutes) permet de réduire au minimum les résidus de nourriture. Enlevez les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir et/ou d'un tampon de nettoyage, puis laver avec une solution d'eau savonneuse. Rincez à l'eau et laissez sécher.

GRILLE DE CUISSON

Utilisez une solution savonneuse douce et rincez à l'eau. Une poudre à récurer non abrasive peut être utilisée sur les taches tenaces.

NETTOYAGE DES BRÛLEURS

Coupez le gaz au niveau du cadran de commande et débranchez la bouteille de gaz.

Retirez la grille de cuisson et le plateau de cuisson.

Nettoyez le brûleur avec une brosse douce ou soufflez de l'air comprimé et essuyez-le avec un chiffon.

Nettoyez les parties obstruées à l'aide d'un cure-pipe ou d'un fil rigide (tel qu'un trombone ouvert).

Inspectez le brûleur pour vérifier qu'il n'est pas endommagé (fissures ou trous). Si des dommages sont constatés, remplacer le brûleur.

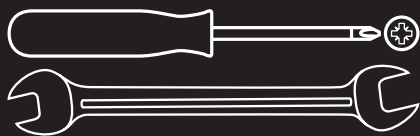
Lors de la réinstallation du brûleur, vérifiez que les orifices de la vanne de gaz sont correctement positionnés et fixés à l'intérieur de l'entrée du brûleur (venturi).

STOCKAGE DE L'APPAREIL

L'appareil ne doit être stocké à l'intérieur que lorsqu'il a été débranché et que la bouteille a été retirée. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps, il doit être soigneusement emballé pour le stockage et entreposé dans un environnement sec et exempt de poussière.

Outils nécessaires

(non inclus dans le volume de livraison)



AVERTISSEMENT : Lors de la fabrication de votre cuisine d'extérieur, tout a été mis en œuvre pour éviter les bords tranchants. Vous devez néanmoins manipuler tous les composants avec précaution afin d'éviter les blessures.

Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant de continuer. Trouvez un endroit propre et spacieux où vous pourrez installer votre cuisine d'extérieur. Veuillez

lez-vous référer à la liste des pièces et aux instructions de montage si nécessaire.

Le montage du barbecue comprend de nombreux grands composants. Il est recommandé que l'appareil soit assemblé par deux personnes.

REMARQUE : Avant de procéder à l'assemblage, assurez-vous que toute la protection en plastique a été retirée !



SARE UNICAMENTE ALL'APERTO

SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'ASSEMBLAGGIO

CONSERVARE QUESTO MANUALE COME RIFERIMENTO PER IL FUTURO

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Si prega di leggere questo manuale prima di usare il barbecue e di conservarlo in un luogo sicuro come riferimento per il futuro.

Leggere le seguenti istruzioni attentamente ed assicuratevi che il barbecue sia installato ed assemblato nel modo giusto e ben curato. Conservare le istruzioni come riferimento per il futuro.

L'inosservanza di queste istruzioni può causare serie lesioni corporali e/o danni materiali.

ATTENZIONE - Rischio di soffocamento! I barbecue devono essere utilizzati all'esterno e non in spazi chiusi come capannoni o mercati! Leggere il manuale d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

ATTENZIONE - Alcune parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.

Indossare guanti a prova di calore durante l'utilizzo dell'apparecchio.

Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'utilizzo.

Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

Spegnere l'alimentazione di gas sulla bombola del gas dopo l'utilizzo.

Non modificare questo apparecchio.

In caso di domande sul montaggio o l'utilizzo, consultare il rivenditore o l'azienda fornitrice di gas in bomboletta.

Posizionare sempre l'apparecchio e il cilindro su un fondo piano.

Non accendere mai l'apparecchio con la cappa chiusa.

Il barbecue può essere utilizzato con bombole del gas da 11 a 15 kg. La dimensione massima è 310 mm (diametro) x

600 mm (altezza). Il barbecue lavorerà meglio se vengono utilizzati miscugli di propano o GPL. È possibile utilizzare del butano ma vista la potenza di questo apparecchio la bombola tende a congelarsi e a fornire gas con pressione ridotta, influenzando negativamente sulla prestazione del barbecue.

Il barbecue viene consegnato con un clip di 27 mm su regolatore da 37 mbar. È possibile utilizzare regolatori alternativi, a condizione che il loro rating sia corretto per il barbecue e il tipo di gas utilizzato.

Nel posizionamento del barbecue bisogna tenere seguire le seguenti istruzioni:

Lati e parte posteriore dell'apparecchio: 1 METRO DA OGNI OSTACOLO.

Sopra all'apparecchio: NON È PERMESSO OSTRUIRE LA PARTE SUPERIORE.

Spegnere la bombola del gas in caso di sospetto di fuoriuscita di gas.

Le parti sigillate dal produttore non devono essere alterate dall'utente. Non apportare modifiche alle componenti di questo barbecue e affidare le riparazioni e la manutenzione a tecnici del gas accreditati.

INFORMAZIONI GENERALI PER UN ASSEMBLAGGIO DI SUCCESSO

Si prega di leggere attentamente le istruzioni per l'assemblaggio e di seguire le precauzioni per la sicurezza. Assicuratevi di disporre di tempo a sufficienza per l'assemblaggio. Prima di iniziare l'assemblaggio creare uno spazio di circa due o tre metri quadrati. Estrarre l'apparecchio dalla confezione e disporre tutti i componenti ed eventuali accessori necessari in modo che siano facilmente raggiungibili.

Stringere bene tutti i connettori a vite solo quando l'assemblaggio è terminato o lo dice il manuale. Altrimenti può verificarsi una tensione indesiderata e instabilità.

CONNESSIONE DELLA BOMBOLA DEL GAS

INFORMAZIONE SULL'ALIMENTAZIONE DI GAS

Questo apparecchio si adatta unicamente all'uso con butano a bassa pressione, propano o miscugli di GPL, adattati con l'appropriato regolatore di bassa pressione tramite un tubo flessibile. Il tubo dev'essere fissato saldamente al regolatore e all'apparecchio con fascette per tubi. Questo barbecue è stato impostato per essere utilizzato con un regolatore da 28 mbar se usato con gas butano, un regolatore da 37 mbar se usato con gas propano e un regolatore da 30 o 50 mbar se utilizzato con miscele di GPL. Rivolgersi al commerciante di gas in bombola per informazioni su un regolatore adatto alla bombola del gas e al barbecue.

REGOLATORE E TUBO FLESSIBILE

Questo barbecue è dotato di un regolatore da 27 mm con attacco a clip da 37 mbar, adatto per gas Calor Patio, gas liquido da campeggio, luce a gas BP e simili.

Dei regolatori di ricambio sono disponibili presso il vostro rivenditore di equipaggiamenti o fornitore di gas in bombola. Utilizzare solo regolatori e tubi approvati per il gas in bombola alle pressioni indicate sopra. L'aspettativa di vita del regolatore stimata è di 10 anni. Si raccomanda di sostituire il regolatore al più tardi 10 anni dalla data di produzione.

Utilizzare un regolatore o tubo sbagliato è pericoloso. Verificare sempre di disporre dei pezzi corretti prima di mettere in funzione il barbecue.

Il tubo dev'essere conforme agli standard rilevanti del Paese in cui viene utilizzato. Il tubo dev'essere lungo al massimo 1.5 metri. I tubi logori o danneggiati devono essere sostituiti.

Assicurarsi che il tubo non sia ostruito, piegato o che non sia a contatto con altre parti del barbecue, tranne che al suo collegamento.

BOMBOLA DEL GAS

Il cilindro del gas non dev'essere rovesciato o maneggiato grossolanamente. Se l'apparecchio non è in uso, il cilindro dev'essere scollegato. Sostituire il tappo di protezione sulla bombola dopo aver scollegato la bombola dall'apparecchio.

Le bombole devono essere stoccate all'aperto in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini. La bombola non deve mai essere stoccata in luoghi in cui la temperatura può raggiungere 50°C. Non stoccare la bombola nelle vicinanze di fiamme, fiamme pilota o altre fonti di ignizione. **NON FUMARE VICINO ALLA BOMBOLA O ALLE BOMBOLE.**



Questo barbecue è stato progettato per essere utilizzato solo all'aperto, lontano da qualsiasi materiale infiammabile. È importante che sopra di esso non ci siano ostacoli e che tra la parte laterale e la parte posteriore dell'apparecchio ci sia una distanza minima di 1 m. È importante che le aperture di ventilazione dell'apparecchio non siano ostruite. Il barbecue dev'essere utilizzato su una superficie piana e stabile.

L'apparecchio deve essere protetto dalle correnti dirette e protetto contro la penetrazione diretta di gocce d'acqua (ad es. pioggia) o posizionato in modo tale che le gocce non penetrino.

Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utente. Nessuna delle componenti di questo barbecue deve essere modificata e le riparazioni e la manutenzione devono essere eseguite solo da tecnici del gas accreditati.

COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA ALL'APPARECCHIO

Prima di collegare l'alimentazione del gas, assicurarsi che nella parte superiore della bombola del gas, nel regolatore, nel bruciatore o nelle componenti del bruciatore non ci siano detriti intrappolati. Ragni e insetti possono nidificare all'interno e intasare il bruciatore /tubo di Venturi all'orifizio. Un bruciatore intasato può causare un incendio sotto all'apparecchio.

Pulire i tubi del bruciatore con un puliscitubi resistente.

Inserire il tubo nell'apparecchio assicurandosi che il raccordo a vite sia stata stretta completamente con una chiave. Se il tubo viene sostituito deve essere fissato all'apparecchio e al regolatore con delle fascette per cavi.

Sconnettere il regolatore dal cilindro (secondo le direttive contenute sul regolatore) quando il barbecue non è in uso.

Il barbecue dev'essere utilizzato in una zona ben ventilata. Non utilizzarlo in spazi chiusi o in un garage.

UTILIZZARE IL BARBECUE SOLO ALL'APERTO.

CERCARE EVENTUALI PERDITE PRIMA DELL'USO CERCARE EVENTUALI PERDITE

Non cercare eventuali perdite con una fiamma nuda, utilizzare sempre una soluzione a base di acqua e sapone

Preparare tra i 50 e i 75 ml di soluzione per il rilevamento delle perdite mescolando ¼ di detersivo con 3/4 di acqua.

Assicurarsi che le manopole di controllo sul barbecue siano in posizione OFF.

Connettere il regolatore al cilindro, assicurandosi che tutte le connessioni siano fisse prima di accendere il gas.

Spazzolare la soluzione saponosa sul tubo e tutti i giunti. Se appaiono delle bollicine c'è una perdita che dev'essere corretta prima dell'uso.

Spegnere il gas sulla bombola dopo il test.

Se è stata trovata una perdita, controlla nuovamente se il barbecue presenta perdite dopo aver svolto l'azione adatta per rimediare alla perdita

Se viene trovata una perdita che non può essere eliminata, non cercare di eliminare la perdita ma rivolgersi a un tecnico qualificato adeguato.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

Se un bruciatore non si accende dopo vari tentativi, mettere la manopola di controllo in posizione off

(in senso orario) e anche spegnere la valvola della bombola. Aspettare cinque minuti prima di cercare di riaccendere il barbecue.

BRUCIATORI PRINCIPALI

1. Aprire il coperchio e assicurarsi che tutti i bruciatori si trovino in posizione OFF.

2. Collegare il regolatore alla bomboletta del gas. Mettere l'alimentazione di gas in posizione "ON" sul regolatore. Usare acqua con sapone per controllare se ci sono perdite di gas tra la bomboletta del gas e il regolatore.

3. Premere verso il basso la manopola di controllo e rimetterla nella posizione in alto facendola girare in senso antiorario.

4. Se il bruciatore non si accende, mettere la manopola di controllo in posizione off (in senso orario) e spegne anche la valvola della bombola. Aspettare 5 minuti e ripetere il passo 3.

5. Regolare il calore facendo girare la manopola di controllo tra le marcature in alto/basso sul pannello di controllo.

6. Per spegnere il barbecue, girare la manopola di controllo in senso orario nella posizione "OFF", prima di sconnettere la bombola del gas.

Prima di cucinare per la prima volta, operare il barbecue per circa 15 minuti con il coperchio chiuso e il gas su ALTO. Questo pulirà a caldo le parti interni e scaccerà l'odore di finitura verniciata.

UTILIZZARE IL BARBECUE IN MODO SICURO

CONTROLLO DELLE FIAMMATE

Durante la cottura con il barbecue possono verificarsi fiammate che vengono causate dal grasso e da sughi che cadono su una superficie calda. Evitare fiammate eccessive per evitare che il cibo si bruci. Gli spegnifiamme sono progettati per contribuire a limitare il numero di fiammate ma per funzionare bene devono essere mantenuti in buone condizioni e privi di grasso.

Per controllare le fiammate, il grasso in eccesso dev'essere tagliato dalla carne e dal pollame prima della cottura. Cercare di evitare prodotti a base di carne molto economici, perché tendono ad avere un elevato contenuto di grassi ed acqua. Utilizzare salse da cottura e marinature solo con moderazione.

Se si verifica una fiammata, sposta il cibo dalla fiammata se è sicuro farlo. Le fiammate possono essere estinte con del bicarbonato di sodio o sale. Proteggere sempre le mani mentre si maneggia qualcosa nelle vicinanze della superficie di cottura del barbecue, per proteggersi dalle fiamme.

INCENDIO DI GRASSO

Rimuovere i resti di cibo e pulire il barbecue dopo ogni utilizzo. Se il barbecue deve essere utilizzato per molte persone, potrebbe essere necessario spegnere il barbecue e lasciarlo raffreddare ogni due ore per rimuovere i resti di cibo e il grasso dalla vaschetta e dalla teglia. Il tempo di cottura massimo tra una pulizia e l'altra dipende sia dalla quantità di cibo cucinato che dal suo contenuto di grasso. Se vengono cotte grandi quantità di cibo con elevato contenuto di



grasso, il barbecue dovrà essere pulito più regolarmente. Se il grasso non viene tenuto sotto controllo, può verificarsi un incendio, pericoloso se si diffonde al tubo del gas. Il grasso incendiato può causare lesioni e danneggiare seriamente il barbecue. Non sarebbe coperto dalla garanzia.

IN CASO DI INCENDIO DI GRASSO:

Se è sicuro farlo, mettere tutti i dispositivi di controllo in posizione 'off'.

Spegnere l'alimentazione di gas sul regolatore.

Tenere tutte le persone a una distanza sicura dal barbecue e aspettare fino a quando l'incendio si spegne.

Non chiudere il coperchio del barbecue.

Non spegnere mai un barbecue con acqua. Qualora venisse utilizzato un estintore, dev'essere a polvere.

Non cercare di rimuovere il grasso fino a quando il barbecue non si sia raffreddato.

Se sembra che il fuoco non si spenga o peggiori, chiedere l'intervento dei vigili del fuoco.

PULIZIA E CURA

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere svolte quando il barbecue è freddo e l'alimentazione di carburante è su off, con la bombola del gas sconnessa.

SUPERFICIE ESTERNA

Usare detergenti delicati o bicarbonato di sodio e una soluzione di acqua calda. Per le macchie ostinate è possibile usare polvere da lavaggio non abrasiva, che va poi risciacquata con acqua.

Se la superficie interna del coperchio ha l'aspetto di una vernice scrostata, il grasso accumulato di è trasformato in carbone e si sta staccando. Pulire bene con una forte soluzione di acqua calda e sapone. Risciacquare con acqua e lasciar asciugare completamente.

NON UTILIZZARE MAI DETERGENTI DA FORNO.

INTERNO DEL BARBECUE

"Bruciando" il barbecue dopo ogni utilizzo (per circa 15) i residui di cibo verranno ridotti a un minimo. Rimuovere i residui con una spazzola, un raschietto e/o panno da pulizia, poi lavare con una soluzione a base di acqua e sapone. Risciacquare con acqua e lasciar asciugare.

GRIGLIA DA COTTURA

Usare una delicata soluzione a base di acqua e sapone e risciacquare con acqua. Per le macchie ostinate è possibile utilizzare della polvere da lavaggio non abrasiva.

PULIZIA DEI BRUCIATORI

Spegnere il gas sulla manopola di controllo e sconnetti i cilindri di gas.

Rimuovere la griglia da cottura e il vassoio di cottura.

Pulire il bruciatore con una spazzola delicata o pulire soffiando con aria compressa e con un panno.

Pulire le parti intasate con uno scoverlo o un filo rigido (ad esempio una graffetta aperta).

Ispezionare il bruciatore per individuare eventuali danni (fessure o buchi). Se viene individuato un danno, sostituire il bruciatore.

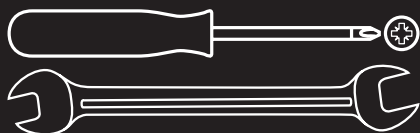
Se viene reinstallato il bruciatore, controllare per assicurarsi che gli orifizi della valvola del gas siano posizionati correttamente e fissi all'interno dell'ingresso del bruciatore (Venturi).

STOCCAGGIO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio può essere stoccato in un luogo chiuso solo se è stato sconnesso e la bombola è stata rimossa. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un determinato periodo, deve essere imballato attentamente e stoccato in un luogo asciutto e privo di polvere.

Strumento richiesto

(non incluso)



ATTENZIONE: Nella realizzazione della vostra cucina da esterno, è stato fatto ogni sforzo per evitare gli spigoli vivi. Tuttavia, è necessario maneggiare tutti i componenti con cura al fine di evitare lesioni.

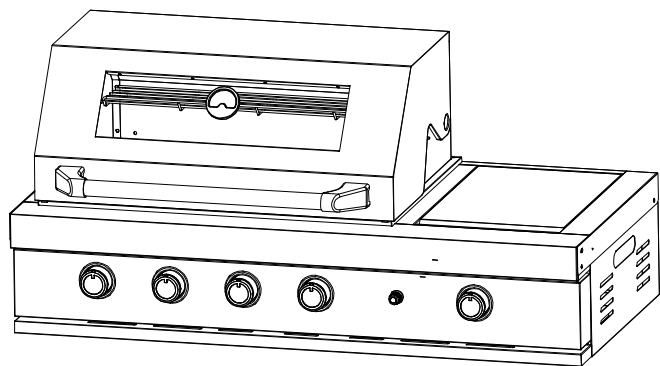
Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima di procedere. Trovare un'area ampia e pulita dove poter allestire la propria cucina da esterno. Se necessario, fare

riferimento all'elenco delle parti e alle istruzioni di montaggio.

Il montaggio del grill comprende molti componenti di grandi dimensioni. Si consiglia la presenza di almeno due persone per assemblare il dispositivo.

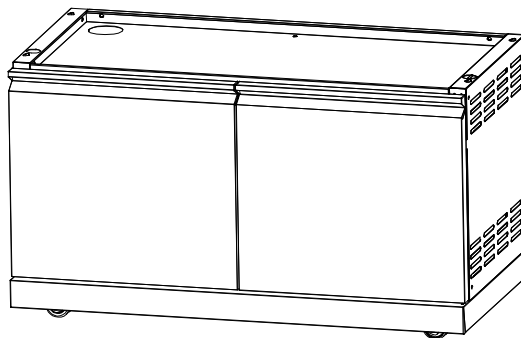
AVVISO: Prima del montaggio, assicurarsi che tutta la protezione in plastica sia stata rimossa!

BOX 1

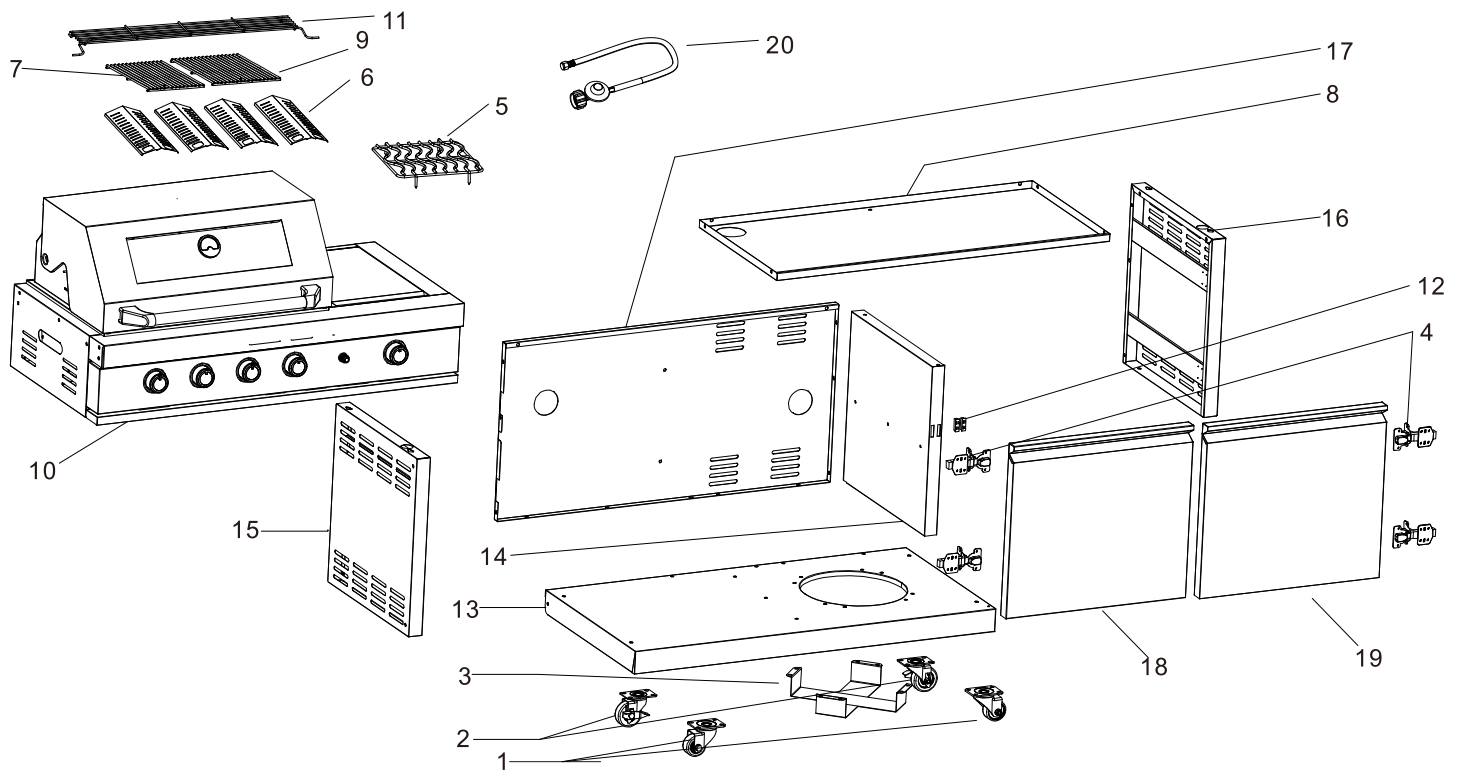


Nr. No.	Bild Picture Image	Beschreibung Description Descrizione	Menge Quantity Quantité Quantità
1		Lenkrolle Castor Roulette Castore	2
2		Lenkrolle mit Feststeller Castor with Break Roulette avec rupture Ruota con rottura	2
4		Puffer-Scharnier Buffer hinge Charnière de tampon Cerniera tampone	4
5		Seitenbrenner-Gestell Side Burner Rack Support de brûleur latéral Cestello per bruciatore laterale	1
6		Flammenwächter Flame Tamers Dompteurs de flammes Domatori di fiamma	4
10		Grillrost und Ölwanne Barbecue Grill and Oil Tray Grille de barbecue et bac à huile Griglia per barbecue e vassoio dell'olio	1
11		Warmhalterost Warming Rack Support de réchauffement Cestello di riscaldamento	1
12		Magnet Magnet Aimant Magnete	2
20		Reduzierventil Reducing valve Soupape de réduction Valvola di riduzione	1

BOX 2



Nr. No.	Bild Picture Image	Beschreibung Description Descrizione	Menge Quantity Quantité Quantità
13		Unteres Paneel Bottom panel Panneau inférieur Pannello inferiore	1
14		Mittlere Paneel Median panel Panneau médian Pannello mediano	1
15		Linkes Paneel Left panel Panneau gauche Pannello sinistro	1
16		Rechtes Paneel Right panel Panneau droit Pannello destro	1
17		Rückwand Back panel Panneau arrière Pannello posteriore	1
18		Linke Tür Left door Porte gauche Porta sinistra	1
19		Rechte Tür Right door Porte droite Porta destra	1
3		Gasflaschenhalterung Gas cylinder support Support de bouteille de gaz Supporto della bombola del gas	2
7		Kleiner KGrillrost Small cooking grill Petite grille de cuisson Griglia di cottura piccola	1
8		Obere Platte des Wagenschranks Top panel of trolley cabinet Panneau supérieur de l'armoire à roulettes Pannello superiore del carrello	1
9		Großes Grillrost Big cooking grill Grande grille de cuisson Griglia di cottura grande	1



Erforderliche Schrauben
Fittings required
Raccords nécessaires
Raccordi necessari

	M6 x 10 mm	Schraube Screw Vis Vite	40 Stck. + 4 Stck. Ersatzteile 40 Pcs. + 4 Pcs. Spare parts 40 Pcs. + 4 Pcs. Pièces de rechange 40 Pezzi + 4 Pezzi Parti di ricambio
	M4 x 10 mm	Schraube Screw Vis Vite	24 Stck. + 4 Stck. Ersatzteile 24 Pcs. + 4 Pcs. Spare parts 24 Pcs. + 4 Pcs. Pièces de rechange 24 Pezzi + 4 Pezzi Parti di ricambio
	M8 x 16 mm	Schraube Screw Vis Vite	16 Stck. 16 Pcs. 16 Pcs. 16 Pezzi



Montage

Montage

Assemblaggio

1

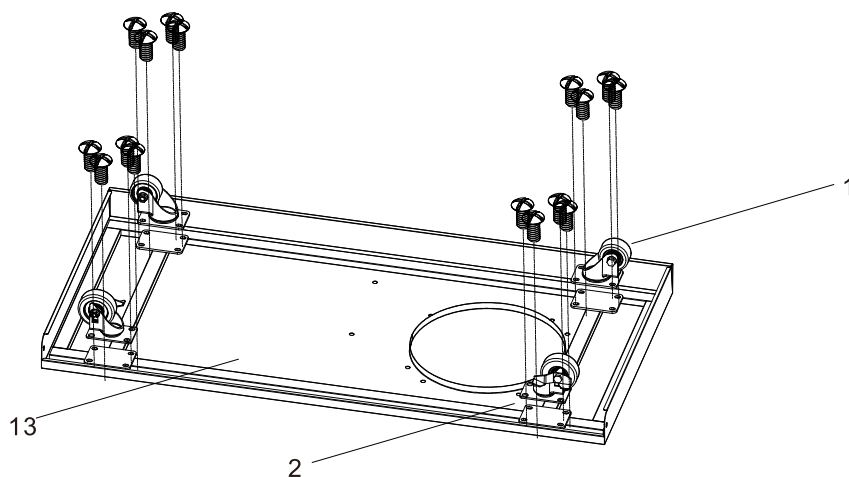
DE Befestigen Sie die Rollenhalterungen und die Rollen an der Basis des Geräts.

EN Attach the castor brackets and the castors to the base of the unit.

FR Fixez les supports de roulettes et les roulettes à la base de l'appareil.

IT Fissare le staffe delle rotelle e le rotelle alla base dell'unità.

 **M8 x 16 mm | 16 x**



2

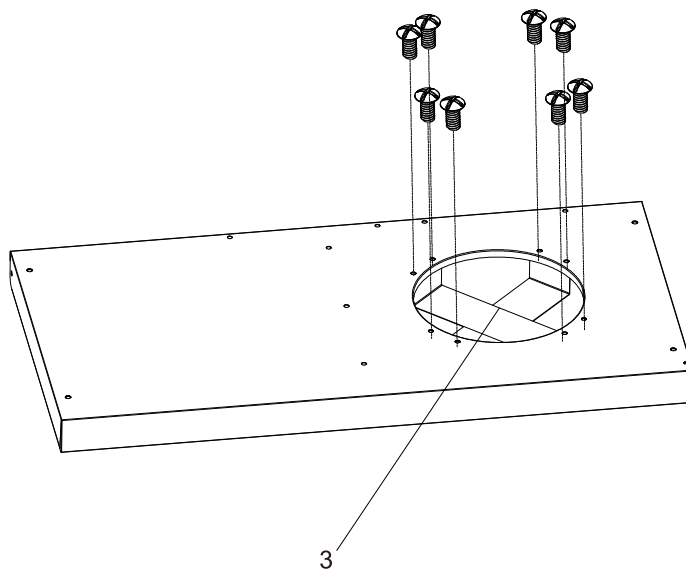
DE Bringen Sie die Gasflaschenhalterung an der Bodenplatte an.

EN Install the gas cylinder support on the bottom panel.

FR Installer le support de la bouteille de gaz sur le panneau inférieur.

IT Installare il supporto per bombole del gas sul pannello inferiore.

 **M6 x 10 mm | 8 x**

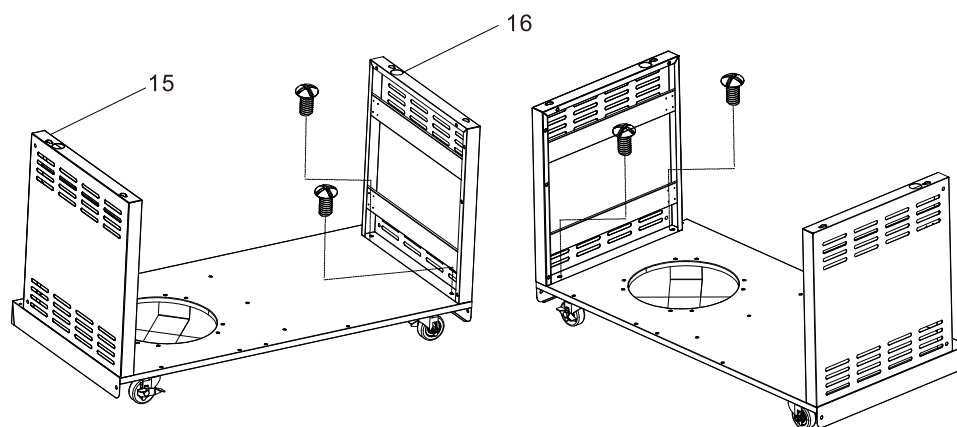


3

DE Bringen Sie die linke und rechte Seitenwand an.

EN Attach the left and right-side panels.

 **M6 x 10 mm | 4 x**

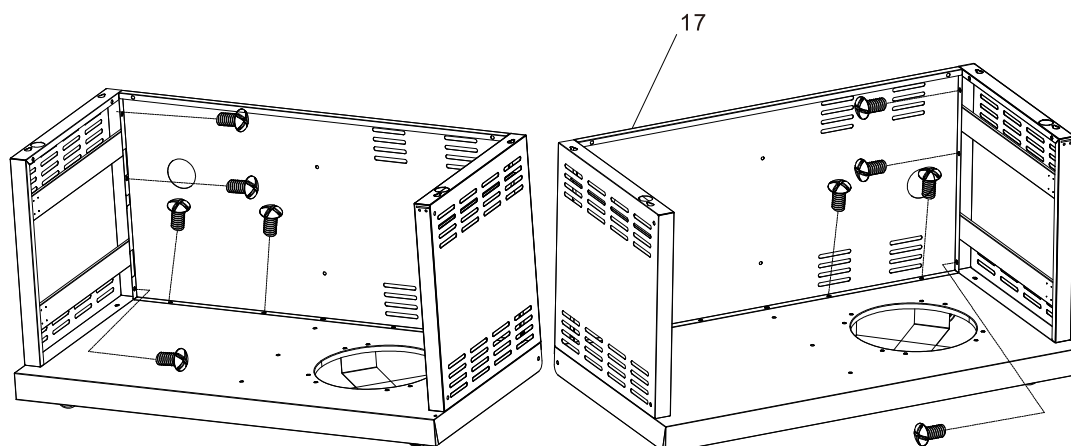


4

DE Bringen Sie die Rückwand am Gerät an.

EN Attach the back panel to the unit.

 **M6 x 10 mm | 10 x**



5

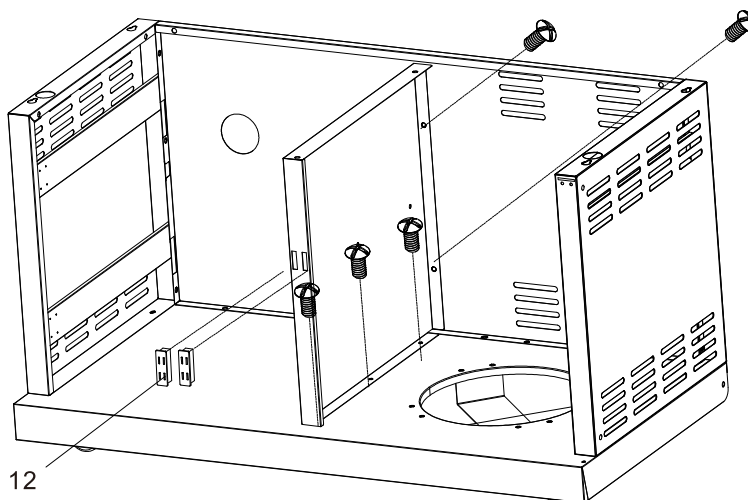
DE Bringen Sie die mittlere Platte und den Magneten am Gerät an.

EN Attach the median panel and magnet to the unit.

FR Fixez le panneau médian et l'aimant sur l'appareil.

IT Attaccare il pannello medio e il magnete all'unità.

 **M6 x 10 mm | 5 x**



6

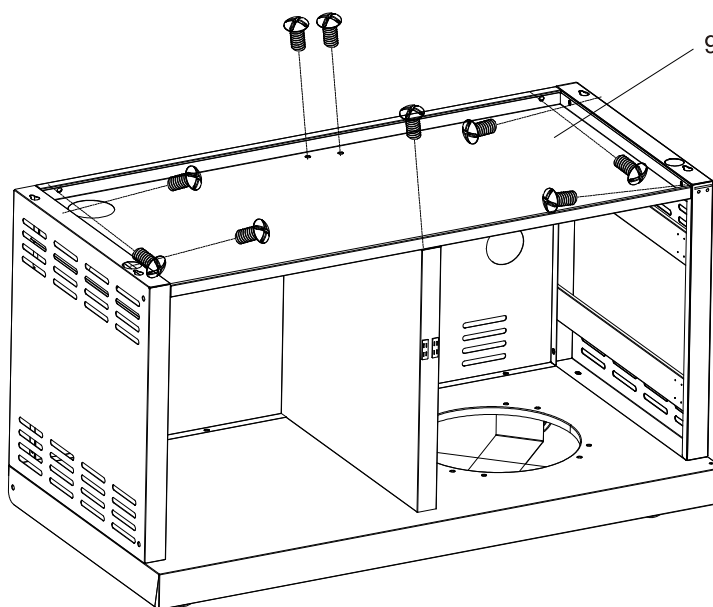
DE Befestigen Sie die obere Platte an der Einheit.

EN Attach the top panel to the unit.

FR Fixez le panneau supérieur à l'appareil.

IT Attaccare il pannello superiore all'unità.

 **M6 x 10 mm | 9 x**



7

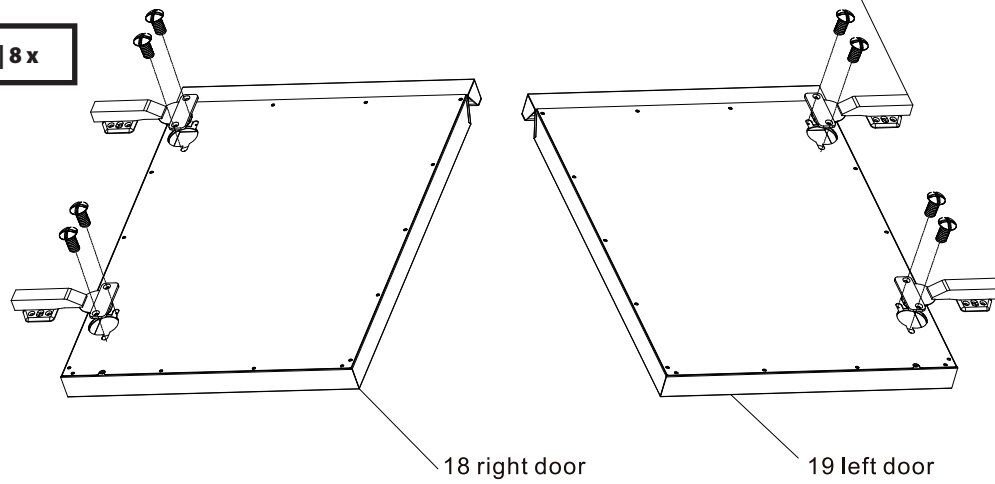
DE Bringen Sie das Pufferscharnier an der linken und rechten Tür an.

EN Attach the buffer hinge to the left and right door.

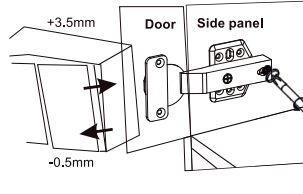
FR Fixez la charnière du tampon à la porte gauche et à la porte droite.

IT Attaccare la cerniera del tampone allo sportello sinistro e destro.

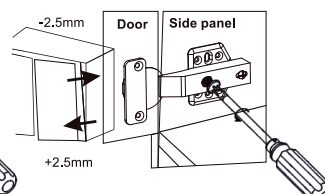
 **M4 x 10 mm | 8 x**



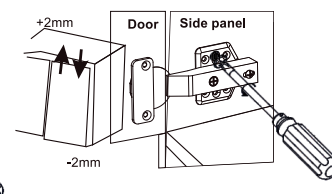
1. Left and right adjustment
Einstellung links und rechts
Réglage à gauche et à droite
Regolazione a destra e a sinistra



2. Depth adjustment
Einstellung der Tiefe
Réglage de la profondeur
Impostazione della profondità



3. Up and down adjustment
Einstellung nach oben und unten
Réglage vers le haut et vers le bas
Regolazione verso l'alto e verso il basso



8

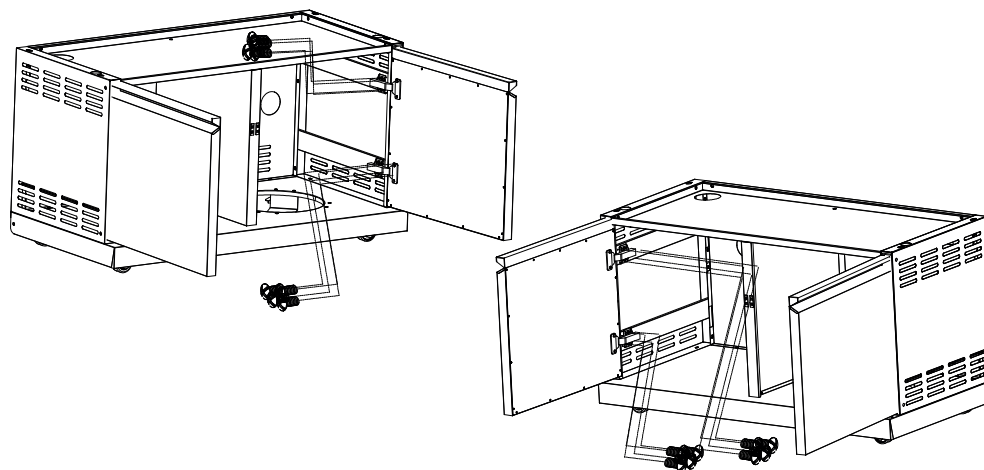
DE Bringen Sie die linke und rechte Tür am Gerät an.

EN Attach the left and right door to the unit.

FR Fixez les portes gauche et droite à l'appareil.

IT Attaccare lo sportello sinistro e destro all'unità.

 **M4 x 10 mm | 16 x**



DE Befestigen Sie den Puffer des Grills am Hauptteil und sichern Sie ihn.

EN Attach the buffer of the BBQ onto the main body and secure in place.

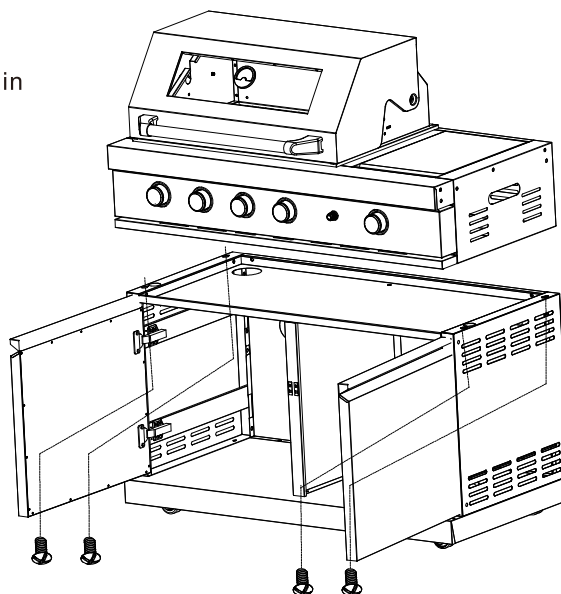


M6 x 10 mm | 4 x

FR Attachez le tampon du barbecue au corps de la machine et fixez-le en place.

IT Attaccare il tampone del barbecue nella struttura principale e fissarlo in modo sicuro.

main

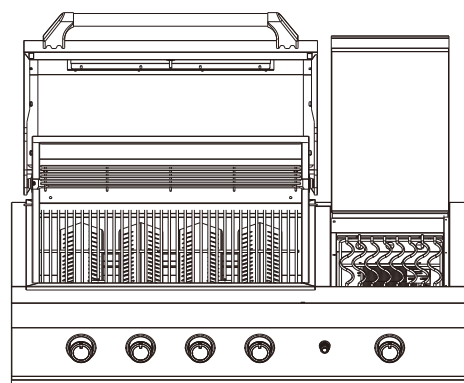
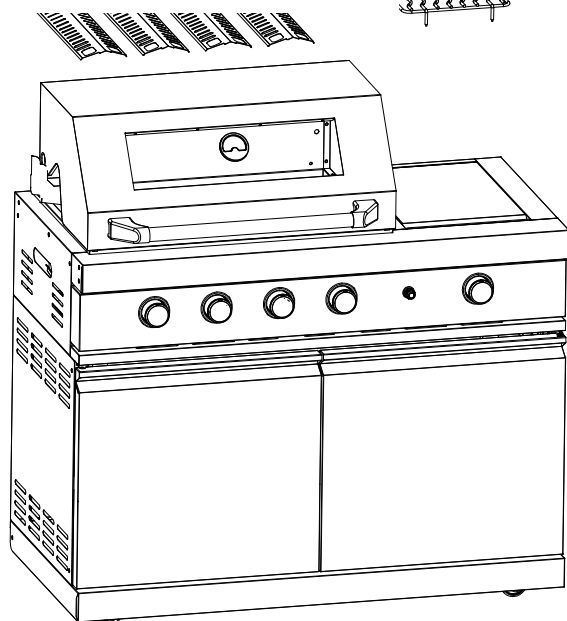
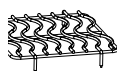


DE Setzen Sie die Grillroste in das Hauptgehäuse ein.

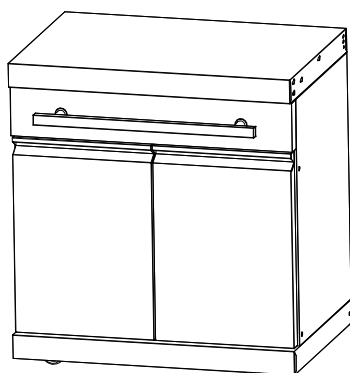
EN Insert the grills into the main body.

FR Insérez les grilles dans le corps principal.

IT Inserire le griglie nella struttura principale.

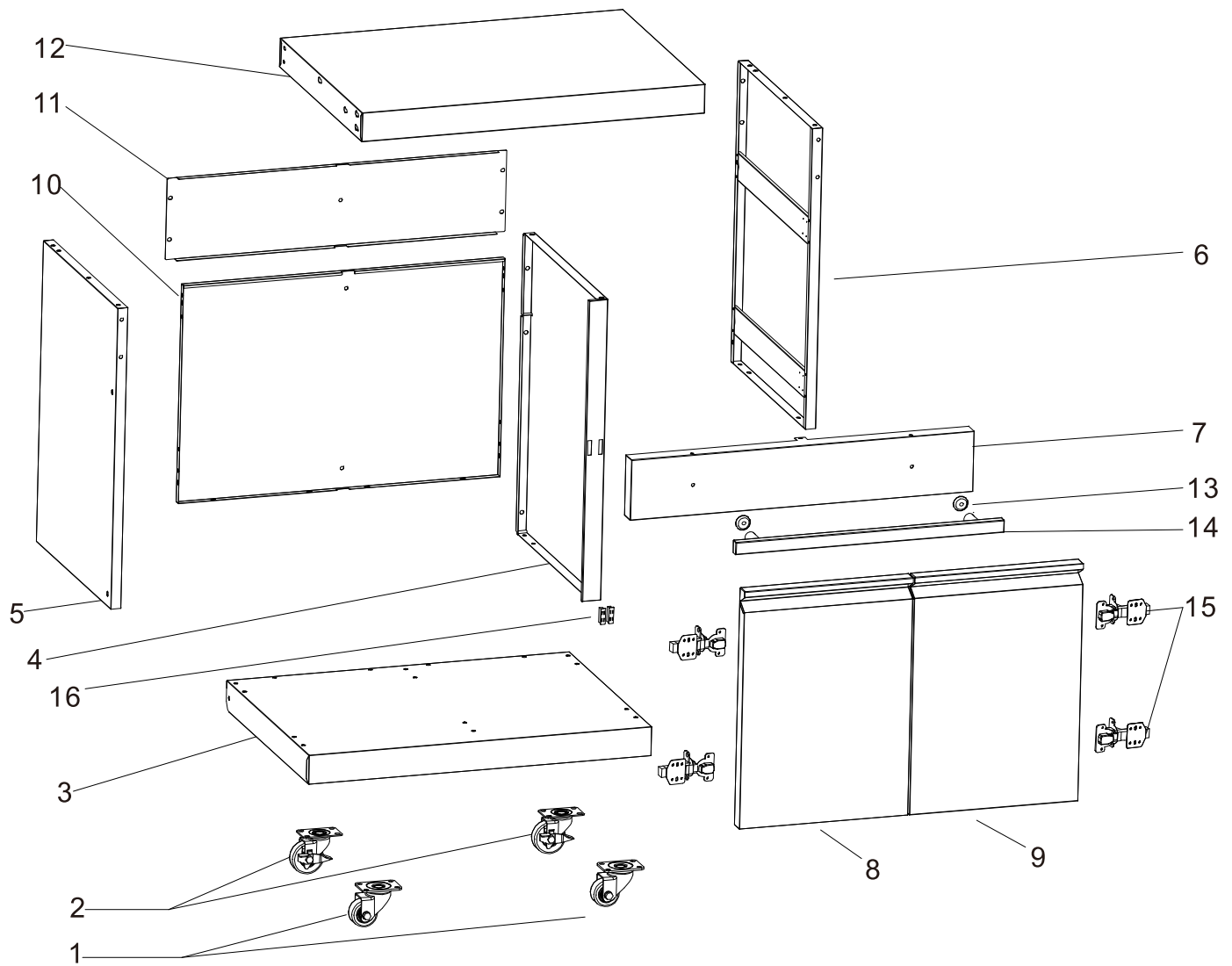


BOX 3



Nr. No.	Bild Picture Image Immagine	Beschreibung Description Description Descrizione	Menge Quantity Quantité Quantità
1		Lenkrolle Castor Roulette Castore	2
2		Lenkrolle mit Feststeller Castor with Break Roulette avec rupture Ruota con rottura	2
3		Unteres Paneel Bottom panel Panneau inférieur Pannello inferiore	1
4		Mittlere Paneel Median panel Panneau médian Pannello mediano	1
5		Linkes Paneel Left panel Panneau gauche Pannello sinistro	4
6		Rechtes Paneel Right panel Panneau droit Pannello destro	1
7		Front Paneel Front panel Panneau avant Pannello frontale	1
8		Linke Tür Left door Porte gauche Porta sinistra	1
9		Rechte Tür Right door Porte droite Porta destra	1

Nr. No.	Bild Picture Image Immagine	Beschreibung Description Description Descrizione	Menge Quantity Quantité Quantità
10		Untere Rückwand Lower back panel Panneau arrière inférieur Pannello posteriore inferiore	1
11		Obere Rückwand Upper back panel Panneau arrière supérieur Pannello posteriore superiore	1
12		Abdeckung Top panel Panneau supérieur Pannello superiore	1
13		Griffing Handle ring Anneau de poignée Anello della maniglia	2
14		Griff Handle Poignée Maniglia	1
15		Puffer-Scharnier Buffer hinge Charnière de tampon Cerniera tampone	4
16		Magnet Magnet Aimant Magnete	2



Erforderliche Schrauben
Fittings required
Raccords nécessaires
Raccordi necessari

	M6 x 10 mm	Schraube Screw Vis Vite	60 Stck. + 4 Stck. Ersatzteile 60 Pcs. + 4 Pcs. Spare parts 60 Pcs. + 4 Pcs. Pièces de rechange 60 Pezzi + 4 Pezzi Parti di ricambio
	M4 x 10 mm	Schraube Screw Vis Vite	24 Stck. + 4 Stck. Ersatzteile 24 Pcs. + 4 Pcs. Spare parts 24 Pcs. + 4 Pcs. Pièces de rechange 24 Pezzi + 4 Pezzi Parti di ricambio





10

DE Befestigen Sie die Rollenhalterungen und die Rollen an der Basis des Geräts.

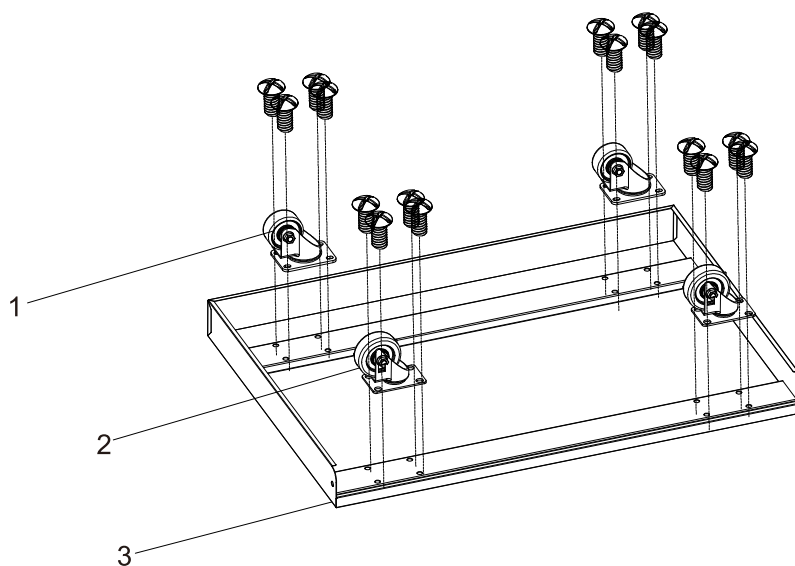
EN Attach the castor brackets and the castors to the base of the unit.

FR Fixez les supports de roulettes et les roulettes à la base de l'appareil.

IT Fissare le staffe delle rotelle e le rotelle alla base dell'unità.



M6 x 10 mm | 16 x



11

DE Montieren Sie die linke und rechte Seitenwand.

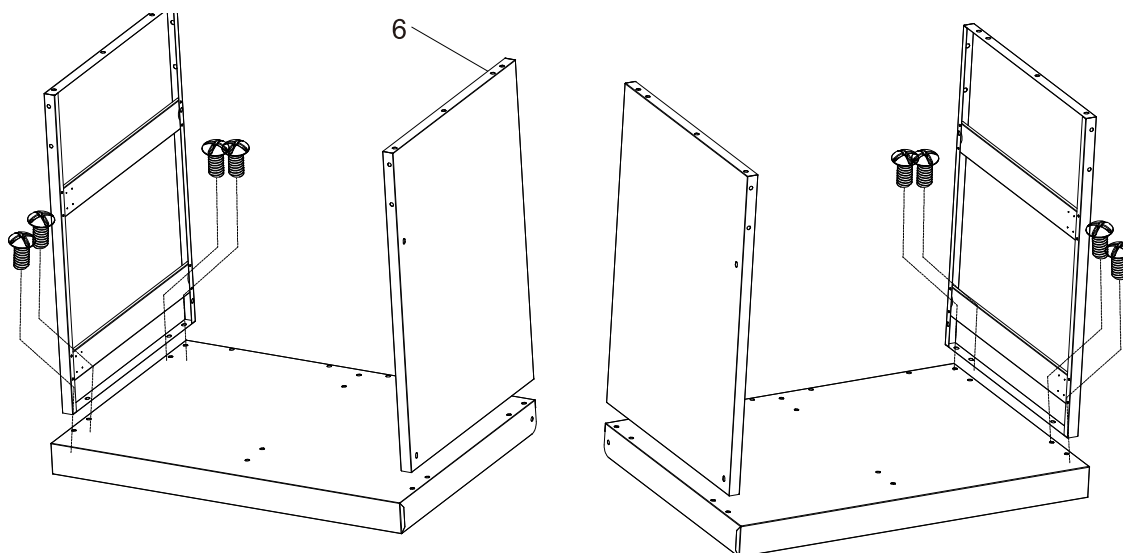
EN Assemble the left and right-side panels.

FR Assemblez les panneaux latéraux gauche et droit.

IT Assemblare i pannelli laterali sinistri e destri.



M6 x 10 mm | 8 x





12

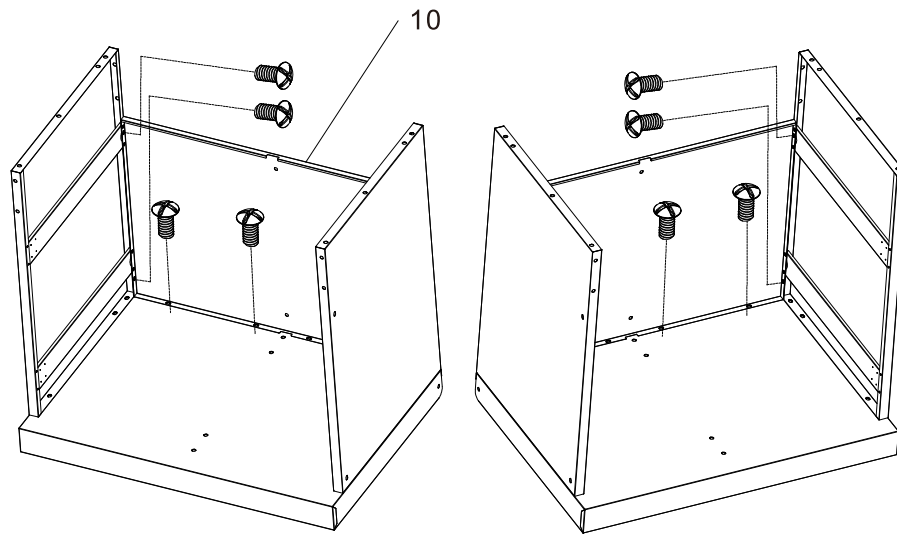
DE Bringen Sie die untere Rückwand am Gerät an.

EN Attach the lower back panel to the unit.

FR Fixez le panneau arrière inférieur à l'appareil.

IT Attaccare il pannello posteriore inferiore all'unità.

 **M6 x 10 mm | 8 x**



13

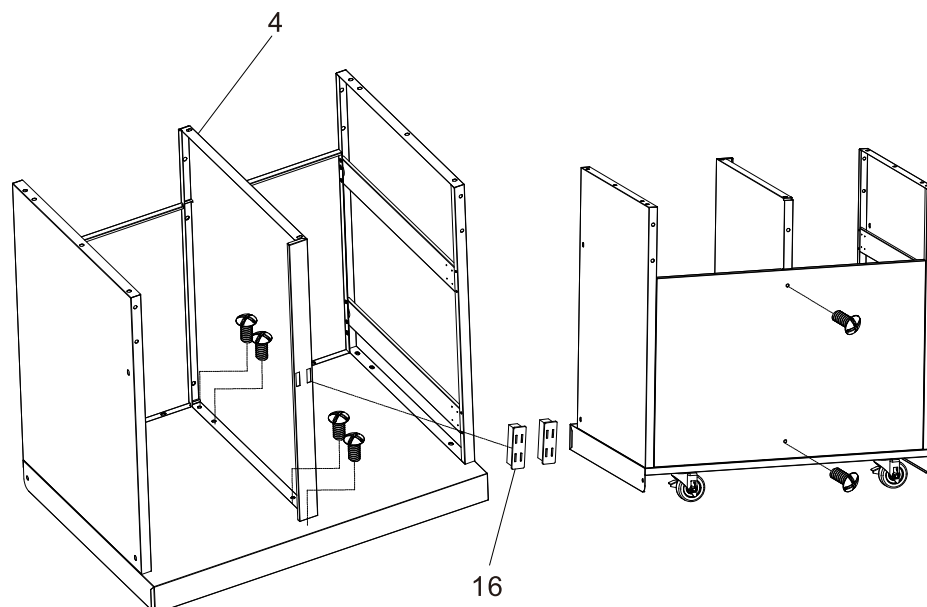
DE Bringen Sie die mittlere Platte und den Magneten am Gerät an.

EN Attach the median panel and magnet to the unit.

FR Fixez le panneau médian et l'aimant sur l'appareil.

IT Attaccare il pannello medio e il magnete all'unità.

 **M6 x 10 mm | 6 x**





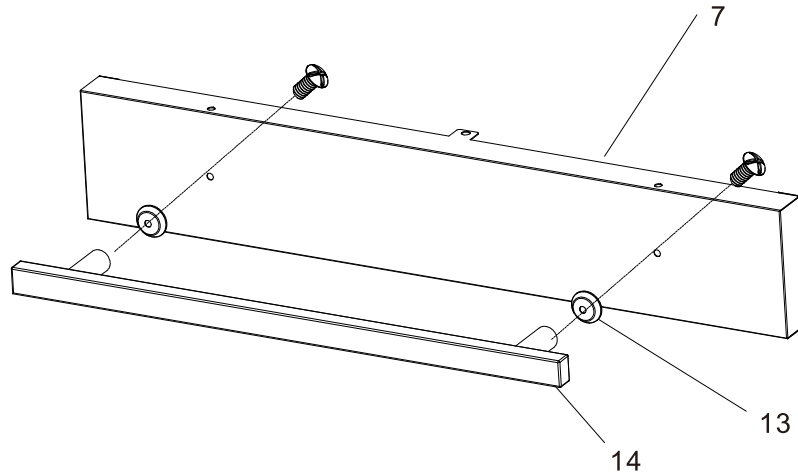
14

DE Bringen Sie den Griff und den Grifftring an der Frontplatte an.

EN Attach the handle and handle ring to the front panel



M6 x 10 mm | 2 x



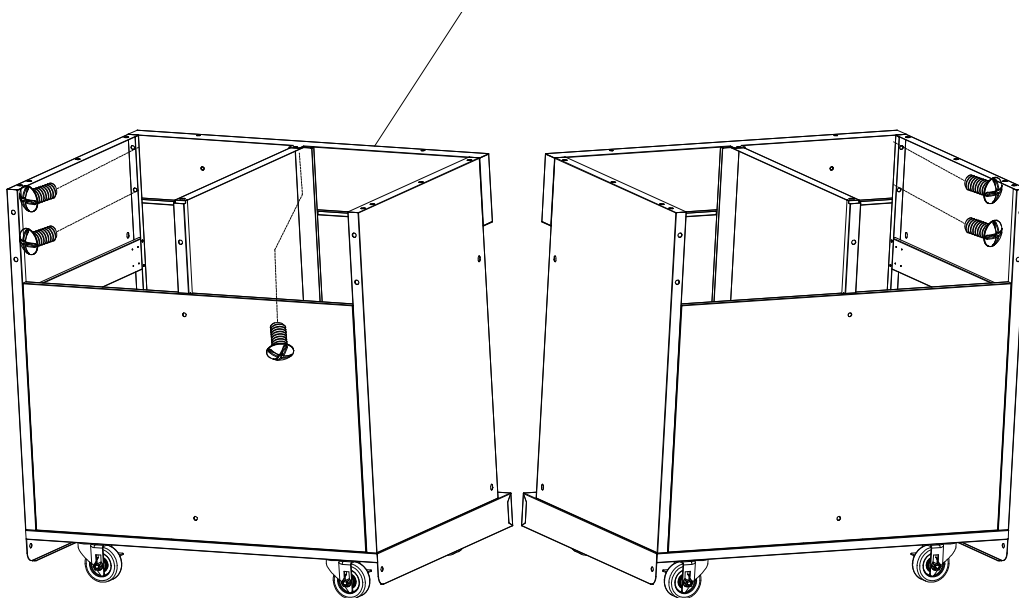
15

DE Befestigen Sie die Frontplatte am Gerät.

EN Attach the front panel to unit.



M6 x 10 mm | 5 x





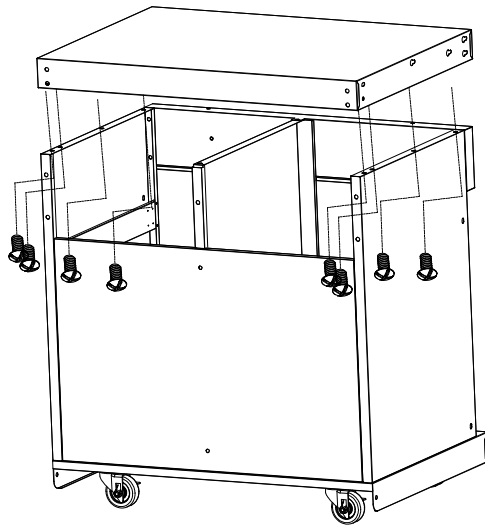
16

DE Befestigen Sie die obere Platte am Gerät.

EN Attach the top panel to unit.

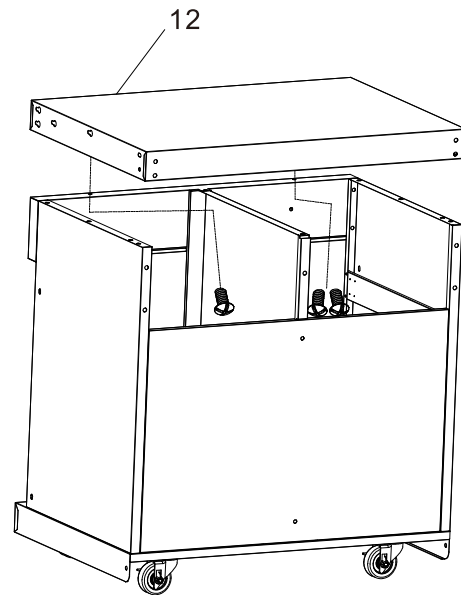


M6 x 10 mm | 11 x



FR Fixez le panneau supérieur à l'unité.

IT Attaccare il pannello superiore all'unità.



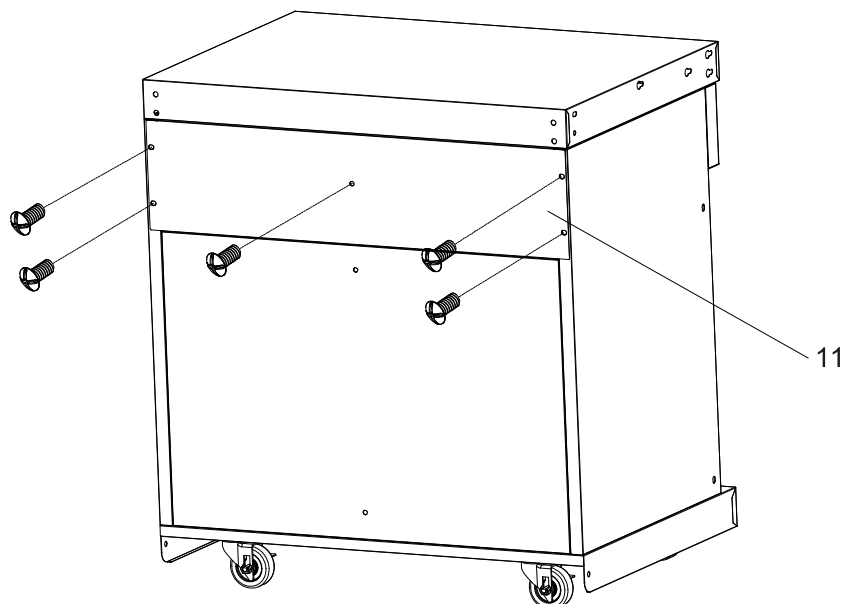
17

DE Befestigen Sie die obere Rückwand am Gerät.

EN Attach the upper back panel to unit.



M6 x 10 mm | 5 x



FR Fixez le panneau arrière supérieur à l'appareil.

IT Attaccare il pannello posteriore superiore all'unità.

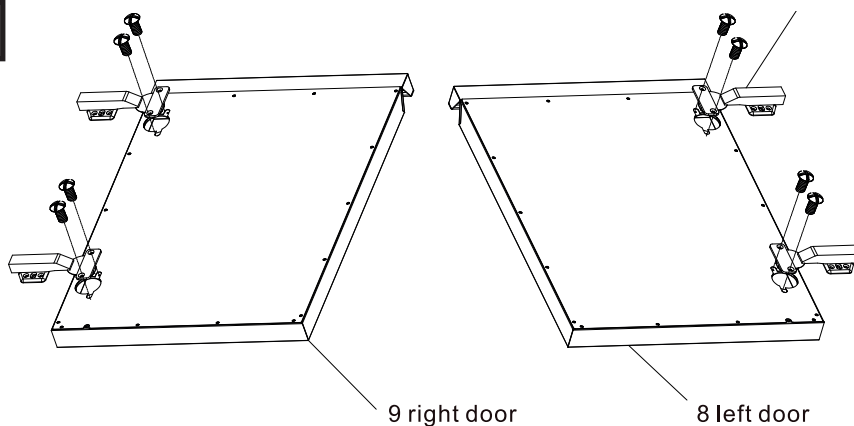


18

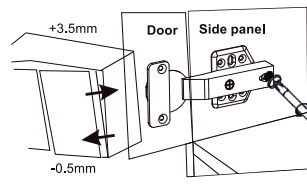
DE Befestigen Sie das Pufferscharnier an der linken und rechten Tür.

EN Attach the buffer hinge to left and right door.

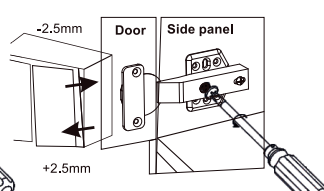
 **M4 x 10 mm | 8 x**



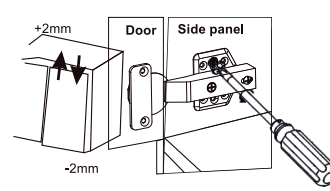
1. Left and right adjustment
Einstellung links und rechts
Réglage à gauche et à droite
Regolazione a destra e a sinistra



2. Depth adjustment
Einstellung der Tiefe
Réglage de la profondeur
Impostazione della profondità



3. Up and down adjustment
Einstellung nach oben und unten
Réglage vers le haut et vers le bas
Regolazione verso l'alto e verso il basso

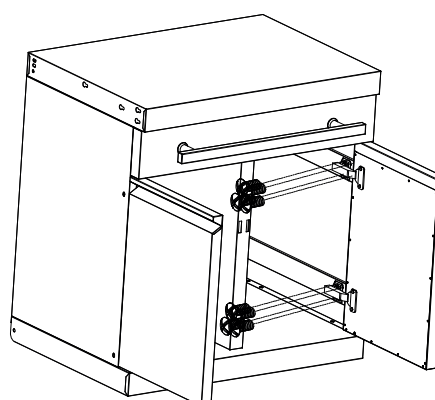
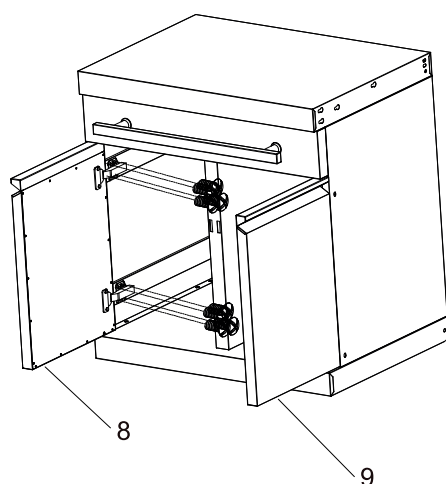


19

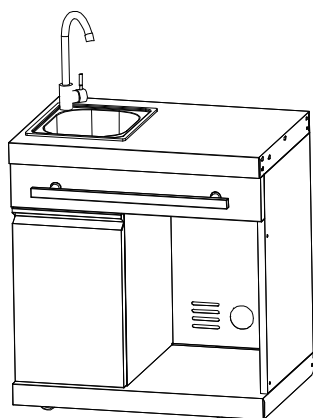
DE Befestigen Sie die linke und rechte Tür am Gerät.

EN Attach left and right door to unit.

 **M4 x 10 mm | 16 x**

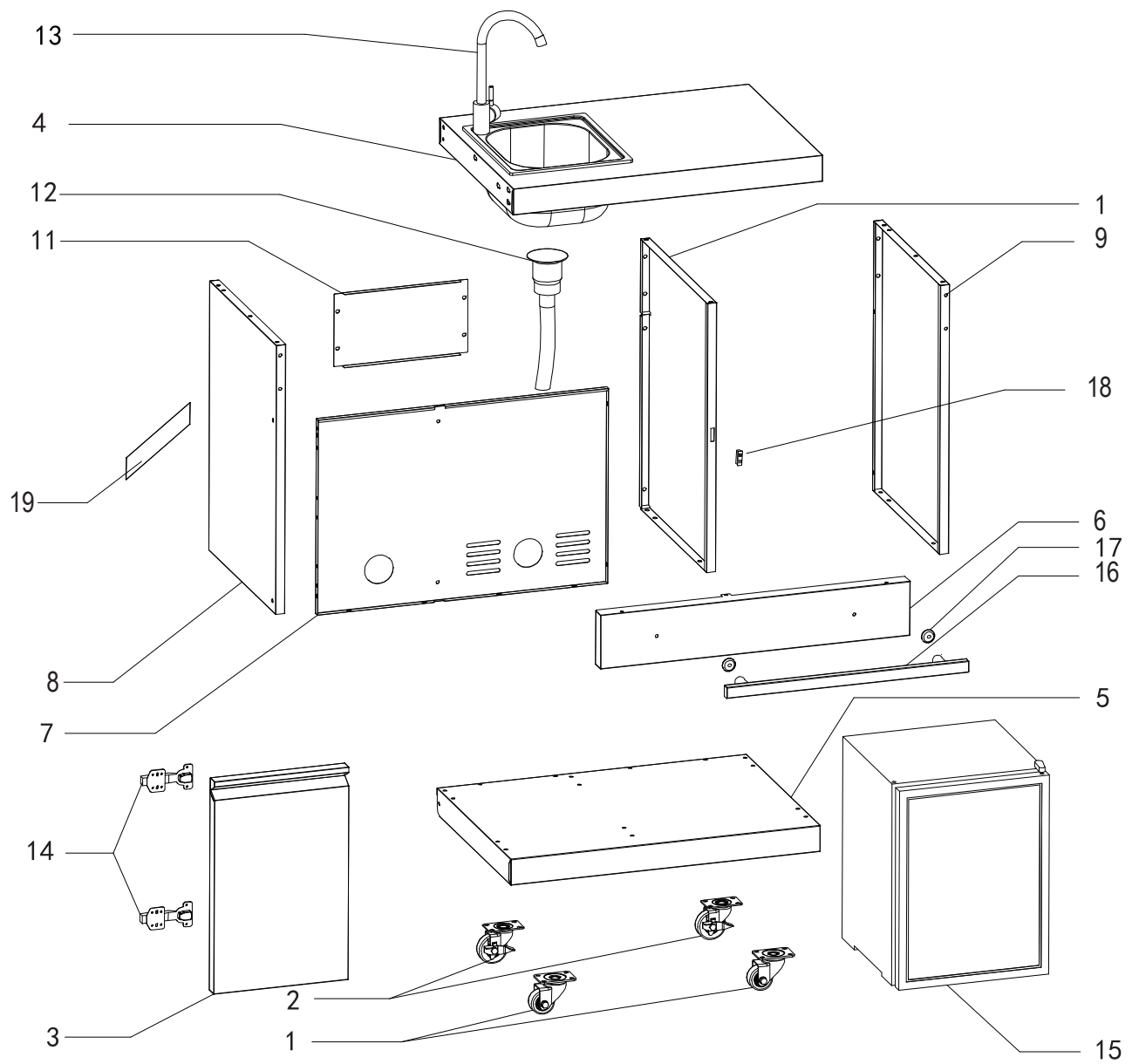


BOX 4



Nr. No.	Bild Picture Image Immagine	Beschreibung Description Description Descrizione	Menge Quantity Quantité Quantità
1		Lenkrolle Castor Roulette Castore	2
2		Lenkrolle mit Feststeller Castor with Break Roulette avec rupture Ruota con rottura	2
3		Linke Tür Left door Porte gauche Porta sinistra	1
4		Abdeckung Top panel Panneau supérieur Pannello superiore	1
5		Bodenplatte Bottom panel Panneau inférieur Pannello inferiore	1
6		Front Paneel Front panel Panneau avant Pannello frontale	1
7		Untere Rückwand Lower back panel Panneau arrière inférieur Pannello posteriore inferiore	1
8		Linkes Paneel Left panel Panneau gauche Pannello sinistro	1
9		Rechtes Paneel Right panel Panneau droit Pannello destro	1

Nr. No.	Bild Picture Image Immagine	Beschreibung Description Description Descrizione	Menge Quantity Quantité Quantità
10		Mittlere Paneel Median panel Panneau médian Pannello mediano	1
11		Obere Rückwand Upper back panel Panneau arrière supérieur Pannello posteriore superiore	1
12		Pipe Rohrleitung Tuyau Tubo	1
13		Hahn Tap Robinet Rubinetto	1
14		Puffer-Scharnier Buffer hinge Charnière de tampon Cerniera tampone	2
15		Kühlschrank Fridge Réfrigérateur Frigorifero	1
16		Griff Handle Poignée Maniglia	1
17		Griffing Handle ring Anneau de poignée Anello della maniglia	2
18		Magnet Magnet Aimant Magnete	1
19		Schraubenlochabdeckung Screw hole cover Cache-trou de vis Copertura del foro della vite	2



Erforderliche Schrauben
Fittings required
Raccords nécessaires
Raccordi necessari

	M6 x 10 mm	Schraube Screw Vis Vite	60 Stck. + 4 Stck. Ersatzteile 60 Pcs. + 4 Pcs. Spare parts 60 Pcs. + 4 Pcs. Pièces de rechange 60 Pezzi + 4 Pezzi Parti di ricambio
	M4 x 10 mm	Schraube Screw Vis Vite	12 Stck. + 4 Stck. Ersatzteile 12 Pcs. + 4 Pcs. Spare parts 12 Pcs. + 4 Pcs. Pièces de rechange 12 Pezzi + 4 Pezzi Parti di ricambio



20

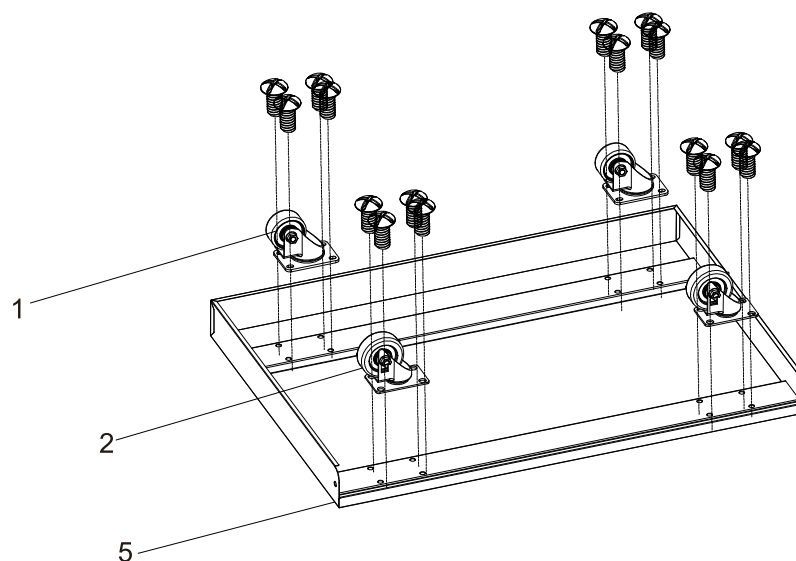
DE Befestigen Sie die Rollenhalterungen und die Rollen an der Basis des Geräts.

EN Attach castor brackets and the castors to the base of the unit.

FR Fixez les supports de roulettes et les roulettes à la base de l'appareil.

IT Attaccare le staffe delle rotelle e le rotelle alla base dell'unità.

 **M6 x 10 mm | 16 x**



21

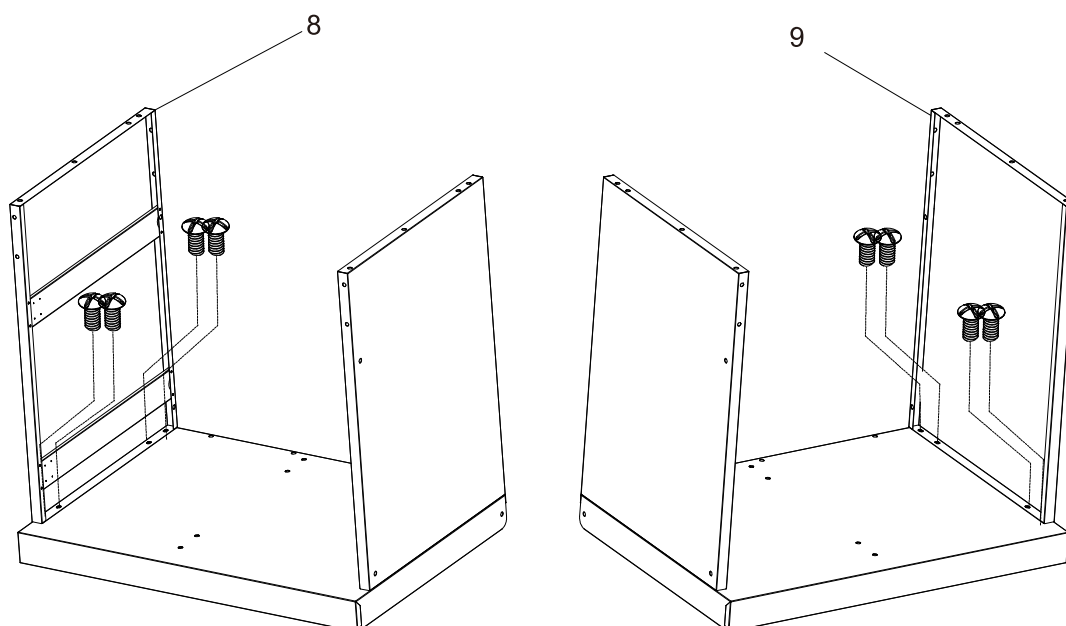
DE Bringen Sie die linke und rechte Seitenwand an.

EN Attach the left and right-side panels.

FR Fixez les panneaux latéraux gauche et droit.

IT Attaccare i pannelli sinistri e destri.

 **M6 x 10 mm | 8 x**

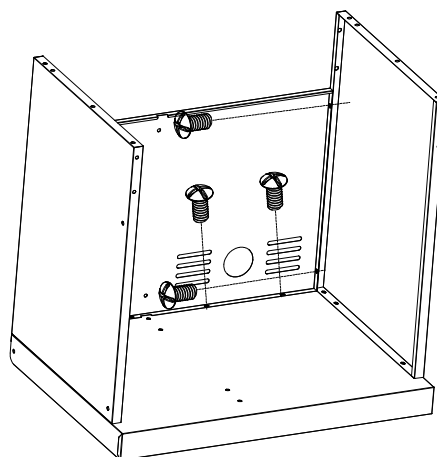
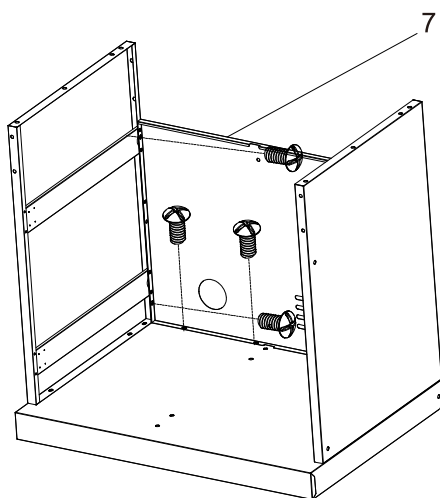


22

DE Befestigen Sie die untere Rückwand am Gerät.

EN Attach the lower back panel to unit.

 **M6 x 10 mm | 8 x**



FR Fixez le panneau arrière inférieur à l'appareil.

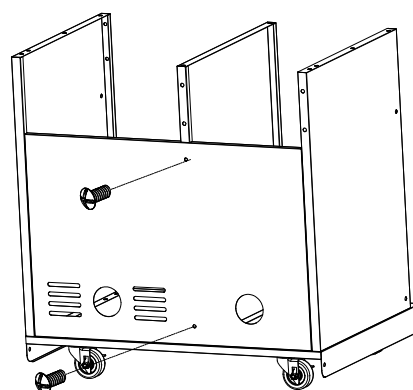
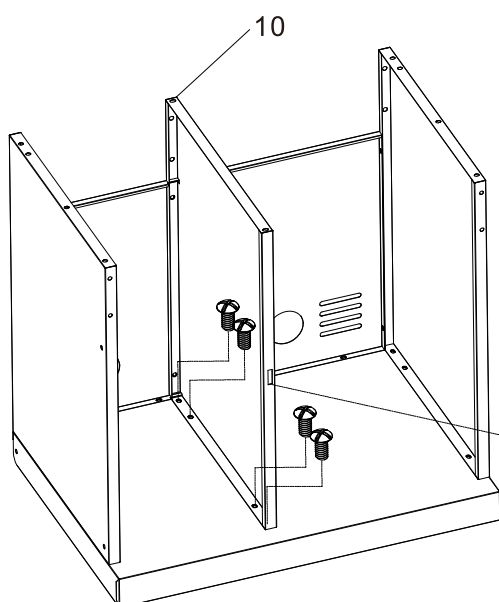
IT Attaccare il pannello posteriore inferiore all'unità.

23

DE Befestigen Sie die mittlere Platte am Gerät.

EN Attach median panel to unit

 **M6 x 10 mm | 6 x**



18

FR Fixer le panneau médian à l'unité

IT Attaccare il pannello mediano all'unità

24

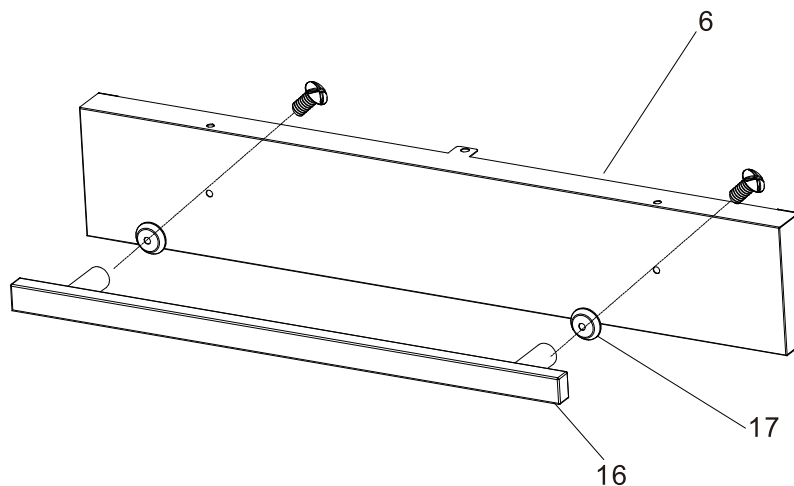
DE Befestigen Sie den Griff und den Griffing an der Vorderwand.

EN Attach handle and handle ring to front panel.

 **M6 x 10 mm | 2 x**

FR Fixez la poignée et l'anneau de la poignée au panneau avant.

IT Attaccare la maniglia e l'anello della maniglia al pannello anteriore.



25

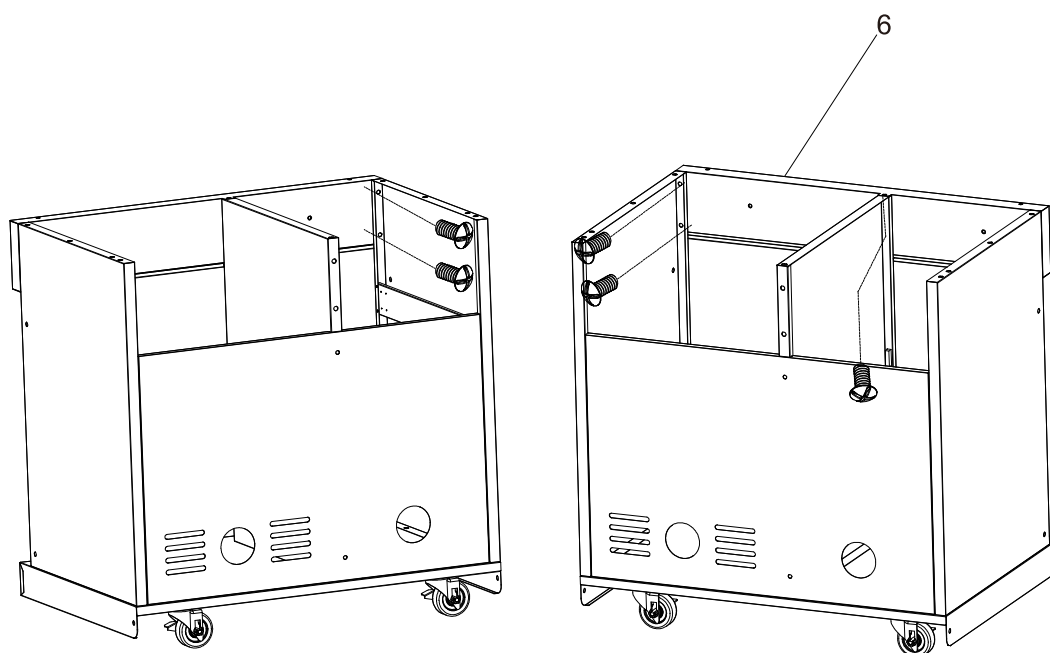
DE Befestigen Sie die Frontplatte an der Einheit.

EN Attach front panel to unit

 **M6 x 10 mm | 5 x**

FR Fixez le panneau avant à l'appareil

IT Attaccare il pannello anteriore all'unità

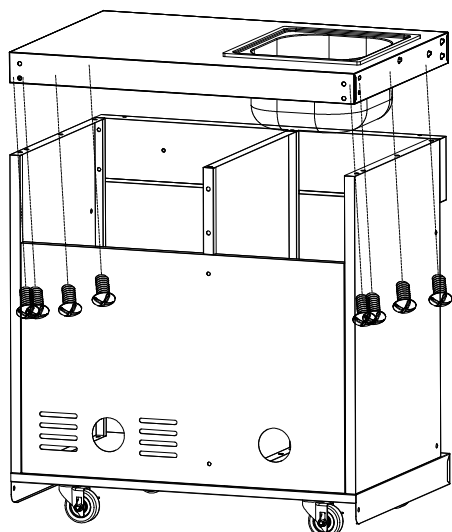


26

DE Befestigen Sie die obere Platte am Gerät.

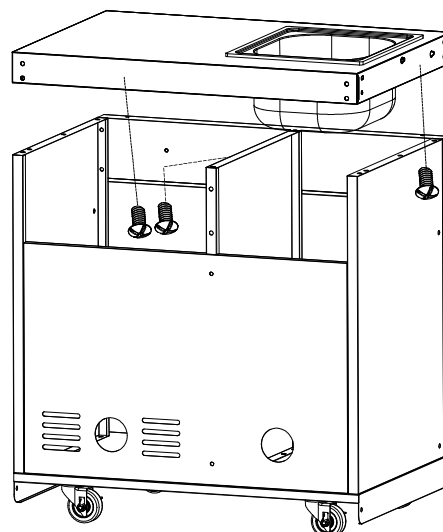
EN Attach top panel to unit.

 **M6 x 10 mm | 11 x**



FR Fixez le panneau supérieur à l'appareil.

IT Attaccare il pannello superiore all'unità.

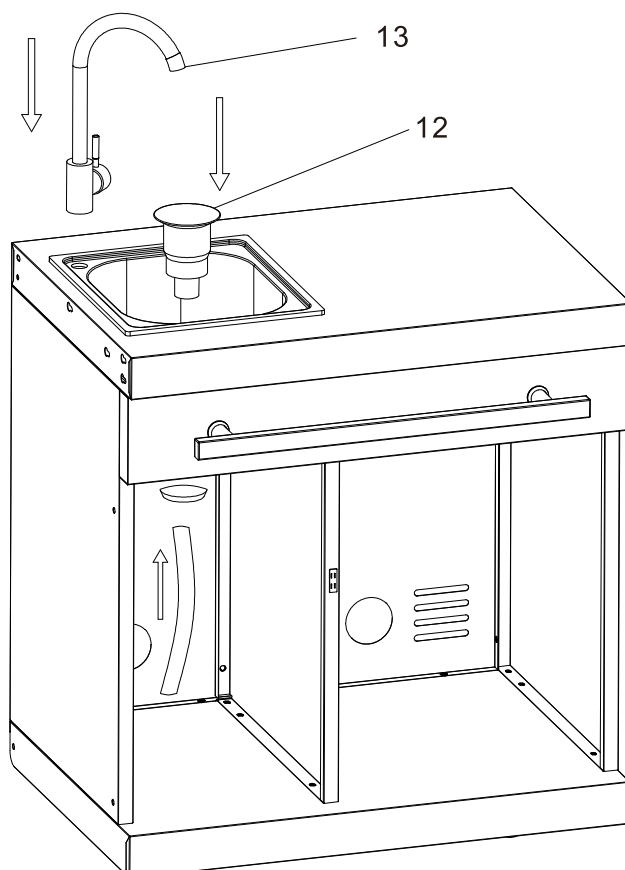


DE Befestigen Sie Wasserhahn und Rohr an der oberen Platte.

EN Attach tap and pipe to top panel.

FR Fixez le robinet et le tuyau au panneau supérieur.

IT Attaccare il rubinetto e il tubo al pannello superiore.



27

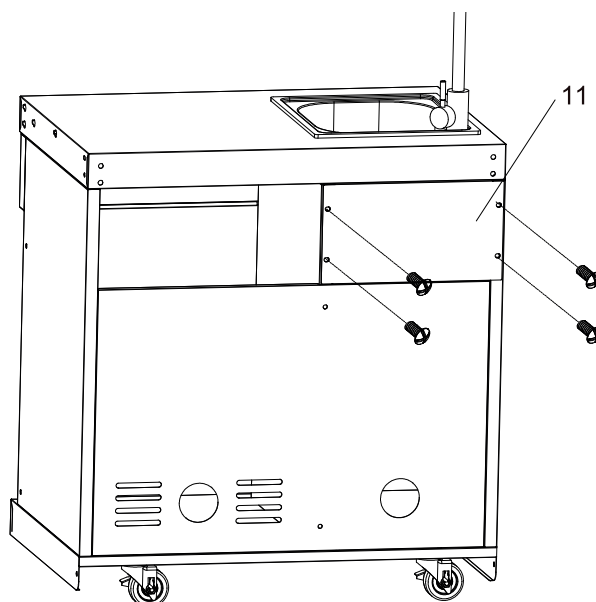
DE Befestigen Sie die obere Rückwand am Gerät.

EN Attach upper back panel to unit.

FR Fixez le panneau arrière supérieur à l'appareil.

IT Attaccare il pannello superiore posteriore all'unità.

 **M6 x 10 mm | 4 x**



28

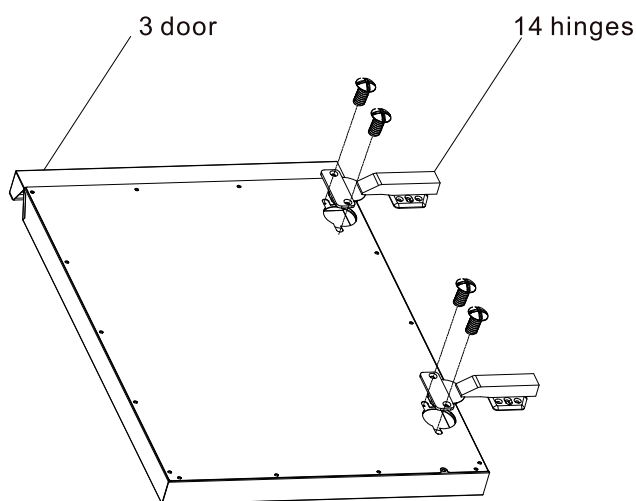
DE Befestigen Sie das Pufferscharnier an der Tür.

EN Attach buffer hinge to door.

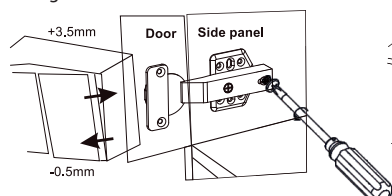
FR Fixez la charnière du tampon à la porte.

IT Attaccare la cerniera del tampone allo sportello.

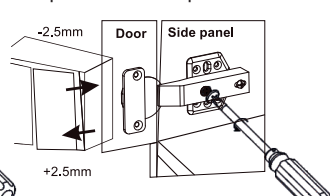
 **M4 x 10 mm | 4 x**



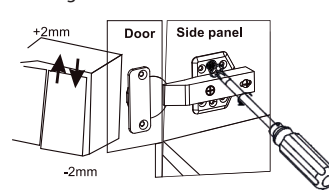
1. Left and right adjustment
Einstellung links und rechts
Réglage à gauche et à droite
Regolazione a destra e a sinistra



2. Depth adjustment
Einstellung der Tiefe
Réglage de la profondeur
Impostazione della profondità



3. Up and down adjustment
Einstellung nach oben und unten
Réglage vers le haut et vers le bas
Regolazione verso l'alto e verso il basso





29

DE Befestigen Sie die Tür am Gerät.

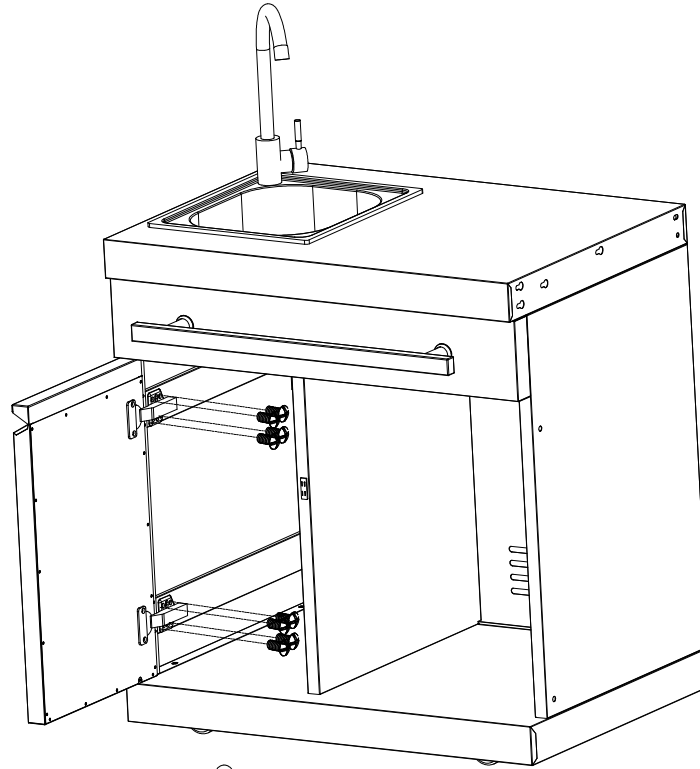
FR Fixez la porte à l'unité.

EN Attach door to unit.

IT Attaccare lo sportello all'unità.



M4 x 10 mm | 8 x



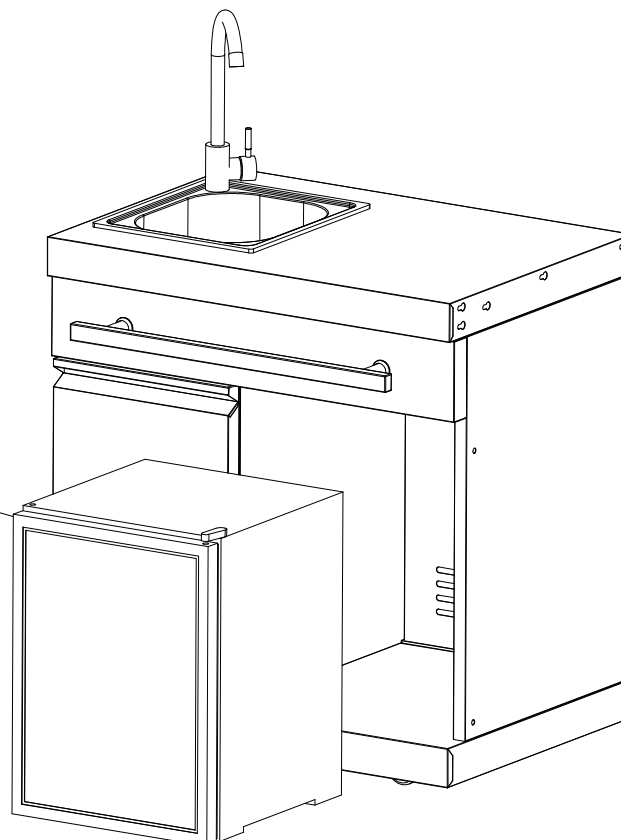
DE Installieren Sie den Kühlschrank am Gerät.

FR Installez le réfrigérateur dans l'unité.

EN Install refridge to unit.

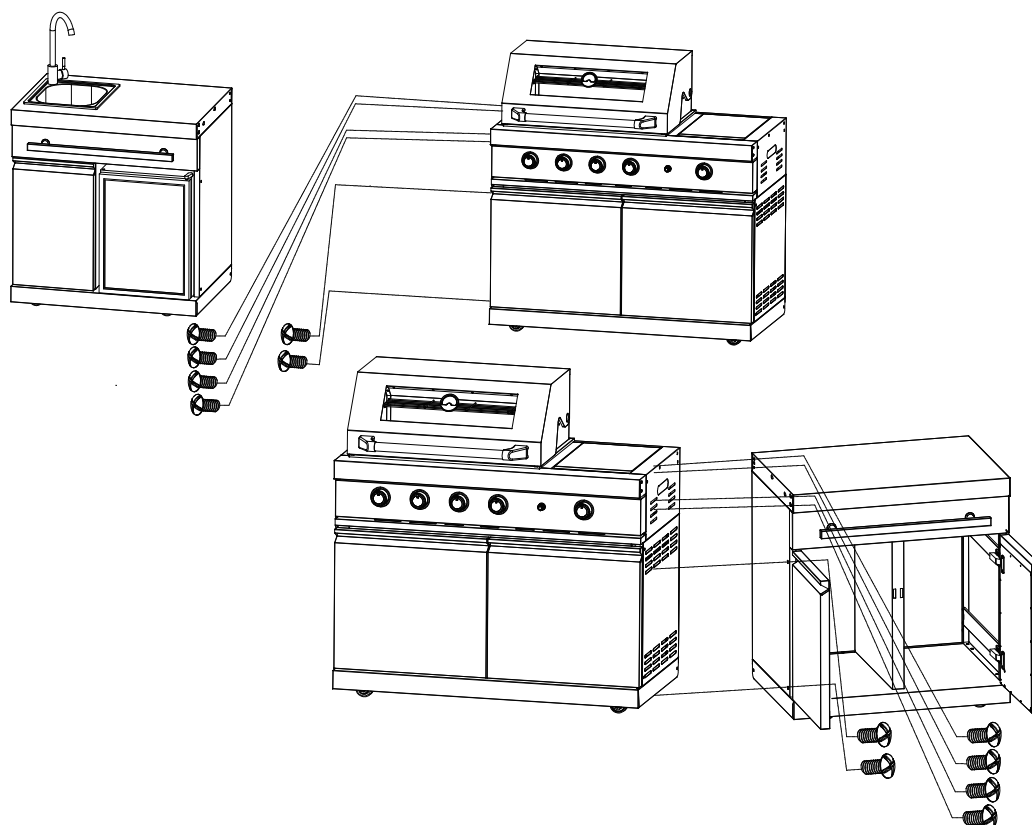
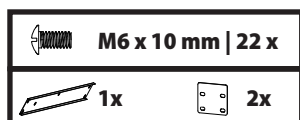
IT Installare l'agente refrigerante nell'unità.

15



DE Verbinden Sie die beiden Schränke

EN Secure the 2 cabins.

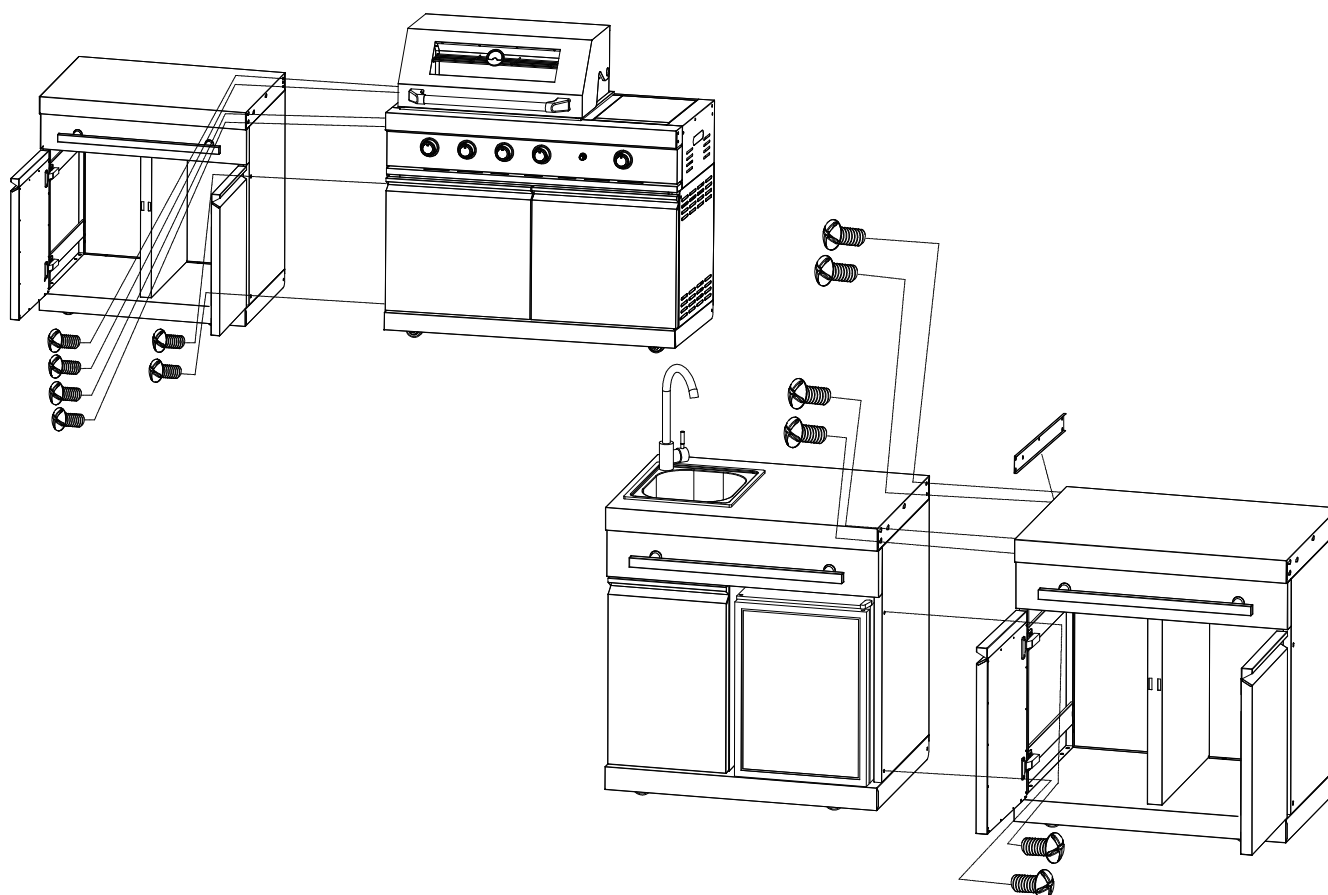


DE Befestigen Sie die verbundenen Schränke an der BBQ-Einheit

EN Secure the combine cabine to the BBQ unii.

FR Fixez la cabine de la moissonneuse-batteuse à l'unité de barbecue.

IT Fissare le cabine combinate all'unità barbecue.





Vorsicht

DE Öffnen Sie die Türen nicht gleichzeitig, da dies zu Kratzern führen kann.

Attention

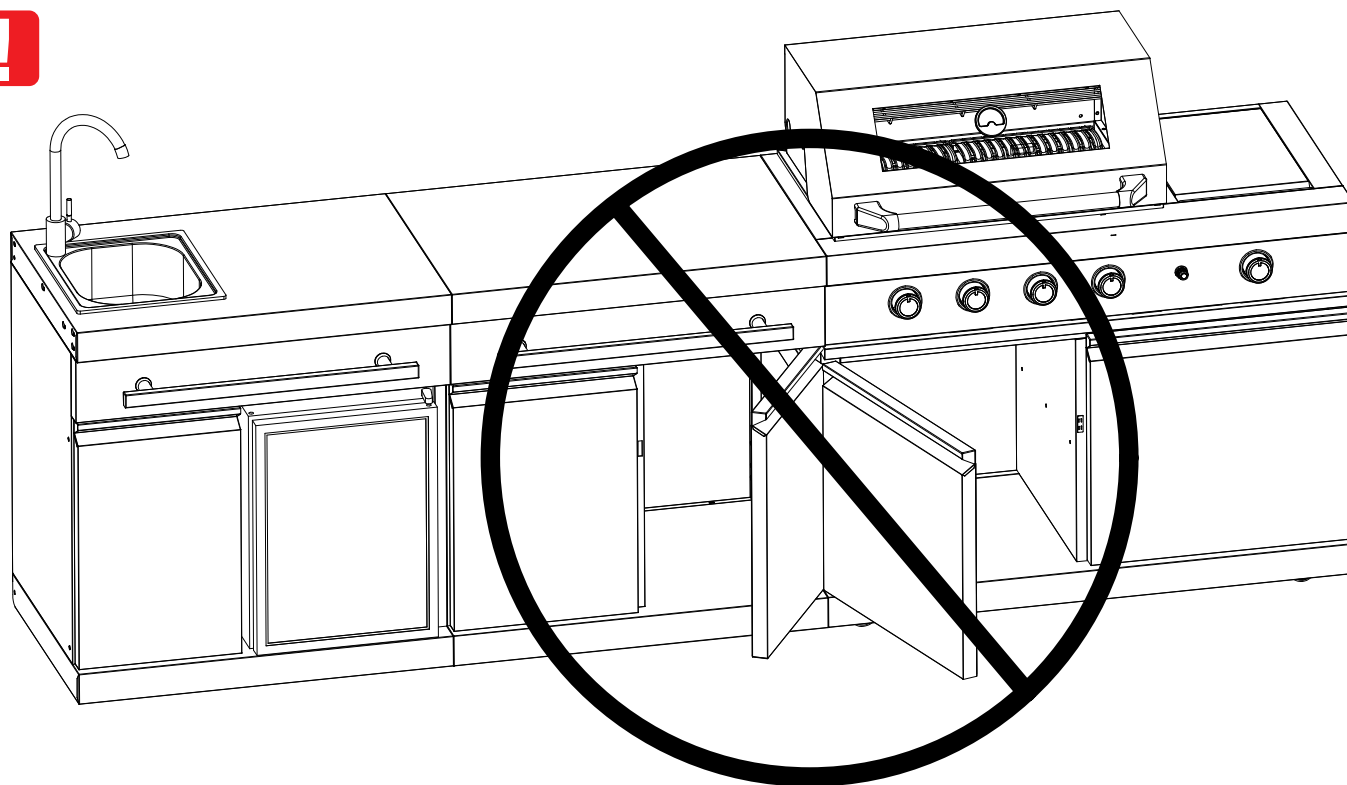
FR Ne pas ouvrir les portes en même temps, ce qui provoquerait des rayures.

Caution

EN Do not opening doors at the same time, causing scratches

Attenzione

IT Non aprire le porte contemporaneamente per evitare di graffiarle.

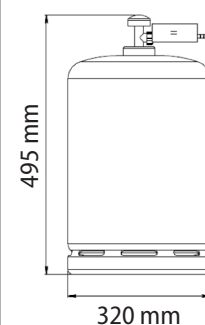


DE Maximale Gasflaschengröße für die Benutzung/Lagerung INNERHALB der Outdoorküche während des Betriebs. Größere Gasflaschen IMMER AUSSERHALB der Küche den Anweisungen entsprechend lagern bzw. betreiben.

EN Maximum gas cylinder size for use/storage INSIDE the outdoor kitchen during operation. ALWAYS store and operate larger gas cylinders outside of the kitchen in accordance with the instructions.

FR Taille maximale de la bouteille de gaz pour l'utilisation/le stockage à l'INTÉRIEUR de la cuisine d'extérieur pendant le fonctionnement. Stocker/utiliser TOUJOURS les bouteilles de gaz plus grandes à l'extérieur de la cuisine, conformément aux instructions.

IT Dimensione massima della bombola del gas per l'uso/stoccaggio ALL'INTERNO della cucina da esterno durante il funzionamento. Conservare o utilizzare SEMPRE bombole di gas più grandi fuori dalla cucina secondo le istruzioni.



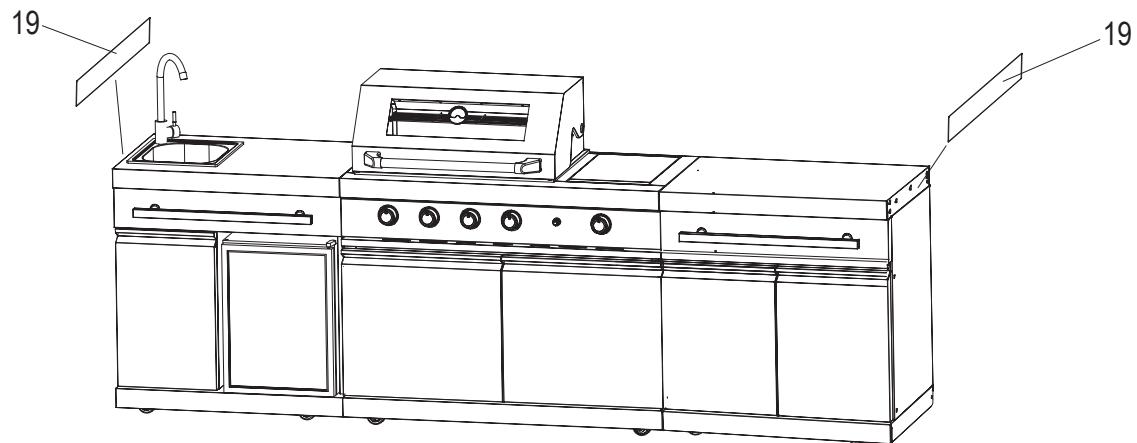


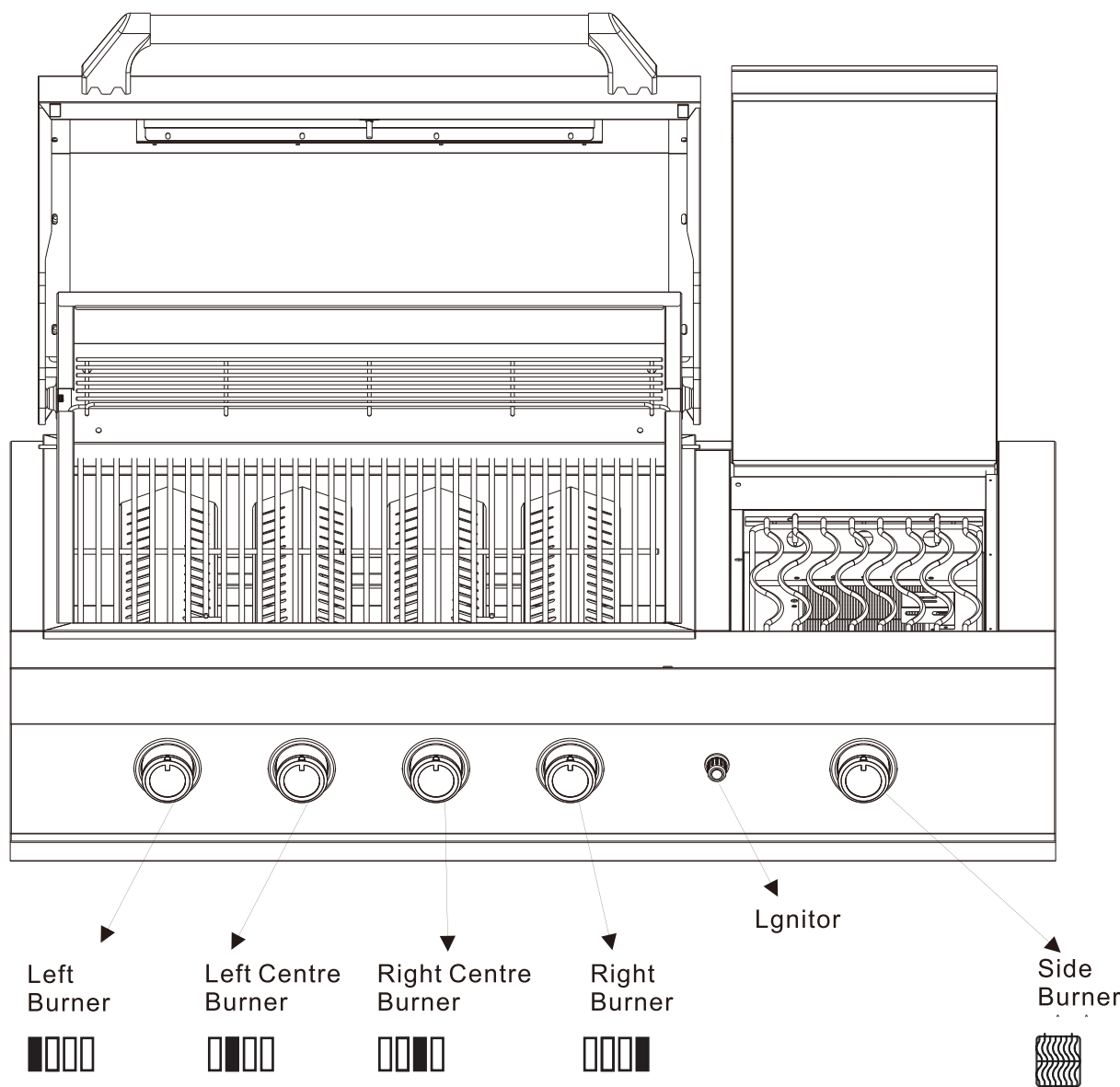
DE Verwenden Sie eine Stahlplatte mit 3M-Kleber, um die Löcher auf beiden Seiten abzudecken

EN Use steel plate with 3M glue to cover the holes at both sides

FR Utilisez une plaque d'acier avec de la colle 3M pour couvrir les trous des deux côtés

IT Utilizzare una piastra in acciaio con colla 3M per coprire i fori su entrambi i lati





Linker Brenner	Linker Mittelbrenner	Rechter Mittelbrenner	Rechter Brenner	Zündung	Seitenbrenner
Left Burner	Left Centre Burner	Right Centre Burner	Right Burner	Ignition	Side Burner
Brûleur gauche	Brûleur central gauche	Brûleur central droit	Brûleur droit	Allumage	Brûleur latéral
Bruciatore sinistro	Bruciatore centrale sinistro	Bruciatore centrale destro	Bruciatore destro	Accensione	Bruciatore laterale



SIZZLE ZONE

Hochtemperatur Infrarot-Seitenbrenner

Die Sizzle Zone 3 Minuten lang vorheizen. Die Sizzle-Zone erreicht eine Temperatur von bis zu: 526 °C

High temperature infra-red side burner

Preheat the sizzle zone for three minutes. The Sizzle zone reaches a temperature of up to: 526 °C

Brûleur latéral infrarouge haute température

Préchauffer la zone Sizzle pendant 3 minutes. La zone Sizzle atteint une température allant jusqu'à : 526 °C

Bruciatore laterale a infrarossi ad alta temperatura

Preriscaldare la zona sfrigolio per 3 minuti. La zona sfrigolante raggiunge temperature fino a: 526 °C

Hergestellt von:	GUANGDONG SHENG BAO INDUSTRY CO.,L TD	 0063/23
Modell-Nr.	GB-G411A	
Input (Butan/Propan)	Butan: 19.9 KW(1754.5g/h)(3.9KWx4+4.3KW) Propan: 19.9 KW(1754.5g/h)(3.9KWx4+4.3KW)	
Gas Kategorie	I3b/P(50)	
Gas-Typen	Butan / Propan mit 50 mbar	
Düsendurchmesser	0.82 mm	
Seitenbrenner Düsendurchmesser	0.90 mm	
Länderspezifikation	DE	
Identifikationscode	0063CS7947	

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN GEEIGNET!

WARNUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN! KINDER UND HAUSTIERE FERNHALTEN!

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG GRÜNDLICH DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN!

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen		Lösung
Brenner zündet nicht mit dem Zündsystem	Flüssiggasflasche ist leer defekter Regler Verstopfungen im Brenner Verstopfungen in Gasdüsen oder Gasschlauch Elektrodendraht an der Elektrode oder der Zündeinheit lose oder abgeklemmt Elektrode oder Draht ist beschädigt Defekter Druckknopfzünder	☒ ☒ ☒ ☒ ☒ ☒	durch volle Flasche ersetzen Regler überprüfen lassen oder austauschen Brenner reinigen Düsen und Gasschlauch reinigen Kabel wieder anschliessen Elektrode und Draht austauschen Zünder austauschen
Brenner zündet nicht mit der Zündkerze	Ig-Gasflasche ist leer Regler defekt Verstopfung im Brenner Verstopfungen in Gasdüsen oder Gasschlauch	☒ ☒ ☒ ☒	durch volle Flasche ersetzen Regler überprüfen lassen oder austauschen Brenner reinigen Düsen und Gasschlauch reinigen
Geringe Flamme oder Flammenrückschlag (Feuer im Brennerrohr - ein zischendes oder brüllendes Geräusch kann zu hören sein)	Ip-Gasflasche zu klein Verstopfung im Brenner Verstopfungen in den Gasdüsen oder im Gasschlauch Windige Bedingungen	☒ ☒ ☒ ☒	größere Flasche verwenden Brenner reinigen Düsen und Gasschlauch reinigen Grill an einem geschützten Ort benutzen

**EN**

Appliance manufactured by	GUANGDONG SHENG BAO INDUSTRY CO.,L TD	 0063/23
Model number	GB-G411A	
Total heat input (butane/propane)	Butane: 19.9 KW(1754.5g/h)(3.9KWx4+4.3KW) Propane: 19.9 KW(1754.5g/h)(3.9KWx4+4.3KW)	
Gas category	I3+(28-30/37)	
Types of gas	Butan mit 28-30mbar and Propane mit 37mbar	
Injector size	0.93 mm	
Side burner size	1.02 mm	
Country of destination	GB	
Identification code	0063CS7947	

FOR USE OUTDOORS ONLY

WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY

READ THE INSTRUCTION LITERATURE BEFORE USING THE APPLIANCE.

EN

Troubleshooting

Problem	Possible causes		Solution
Burners will not light using the ignition system	Ip gas cylinder is empty Faulty regulator Obstructions in burner Obstructions in gas jets or gas hose Electrode wire loose or disconnected on electrode or ignition unit Electrode or wire is damaged faulty pushbutton igniter	☒ ☒ ☒ ☒ ☒ ☒	replace with full cylinder have regulator checked or replace clean burner clean jets and gas hose reconnect wire change electrode and wire change igniter
Burner will not light with amatch	Ip gas cylinder is empty Faulty regulator Obstructions in burner Obstructions in gas jets or gas hose	☒ ☒ ☒ ☒	replace with full cylinder have regulator checked or replace clean burner clean jets and gas hose
Lowflame or flashback (fire in burner tube-a hissing or roaring noise may be heard)	Ip gas cylinder tao small Obstructions in burner Obstructions in gas jets or gas hose Windy conditions	☒ ☒ ☒ ☒	use larger cylinder clean burner clean jets and gas hose use bbq in a mare sheltered position

FR

Fabriqué par :	GUANGDONG SHENG BAO INDUSTRY CO.,L TD	 0063/23
Numéro de modèle.	GB-G411A	
Entrée (butane/propane)	Butane: 19.9 KW(1754.5g/h)(3.9KWx4+4.3KW) Propane: 19.9 KW(1754.5g/h)(3.9KWx4+4.3KW)	
Catégorie de gaz	I3+(28-30/37)	
Types de gaz	Butan mit 28-30mbar and Propan mit 37mbar	
Diamètre de la buse	0.93 mm	
Diamètre de brûleur arrière	1.02 mm	
Spécification nationale	FR	
Code d'identification	0063CS7947	

CONVIENT UNIQUEMENT À UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR !

AVERTISSEMENT : LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES !
TENEZ LES ENFANTS ET LES ANIMAUX DOMESTIQUES À L'ÉCART !

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !

FR

Dépannage

Problem	Causes possibles		Solution
Les brûleurs ne s'allument pas avec le système d'allumage	La bouteille de gaz liquéfié est vide Le régulateur défectueux Obstructions dans le brûleur Obstructions dans les gicleurs ou le tuyau de gaz Fil d'électrode desserré ou déconnecté sur l'électrode ou l'unité d'allumage L'électrode ou le fil est endommagé allumeur à bouton-poussoir défectueux	☒ ☒ ☒ ☒ ☒ ☒	remplacer par un cylindre plein faire vérifier ou remplacer le régulateur nettoyer le brûleur nettoyer les gicleurs et le tuyau de gaz reconnecter le fil changer l'électrode et le fil changer l'allumeur
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette	La bouteille de gaz lg est vide Régulateur défectueux Obstructions dans le brûleur Obstructions dans les gicleurs ou le tuyau de gaz	☒ ☒ ☒ ☒	remplacer par un cylindre plein faire vérifier ou remplacer le régulateur nettoyer le brûleur nettoyer les gicleurs et le tuyau de gaz
Faible flamme ou retour de flamme (feu dans le tube du brûleur - un sifflement ou un grondement peut être entendu)	La bouteille de gaz lp est petite Obstructions dans le brûleur Obstructions dans les gicleurs ou le tuyau de gaz Conditions venteuses	☒ ☒ ☒ ☒	utiliser un cylindre plus grand nettoyer le brûleur nettoyer les gicleurs et le tuyau de gaz 4utiliser en position mieux abritée

Prodotto da:	GUANGDONG SHENG BAO INDUSTRY CO.,L TD	 0063/23
Modello n.	GB-G411A	
Input (Butano/Propano)	Butano: 19.9 KW(1754.5g/h)(3.9KWx4+4.3KW) Propane: 19.9 KW(1754.5g/h)(3.9KWx4+4.3KW)	
Categoria Gas	I3+(28-30/37)	
Tipi di gas	Butan mit 28-30mbar and Propan mit 37mbar	
Diametro ugello	0.93 mm	
Diamètre de brûleur arrière	1.02 mm	
Specifiche del paese	IT	
Codice identificativo	0063CS7947	

ADATTO SOLO PER USO ALL'APERTO!

ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO SURRISCALDARSI MOLTO!
TENERE LONTANO DALLA PORTATA DI BAMBINI E ANIMALI DOMESTICI!!

LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE IL DISPOSITIVO!

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibili cause		Soluzione
I bruciatori non si accendono usando il sistema di accensione	La bombola del gas lp è vuota Regolatore difettoso Ostruzioni nel bruciatore Ostruzioni nei getti di gas o nel tubo del gas Filo dell'elettrodo allentato o sconnesso sull'elettrodo o l'unità di accensione L'elettrodo o il cavo è danneggiato, accenditore a pulsante difettoso	☒ ☒ ☒ ☒ ☒ ☒	sostituire con una bombola piena controllare il regolatore o rimpiazzarlo pulire il bruciatore pulire i getti e il tubo del gas riconnettere il filo cambiare elettrodo, il filo e l'accenditore
I bruciatori non si accendono con un fiammifero	La bombola del gas lg è vuota Regolatore difettoso Ostruzioni nel bruciatore Ostruzioni nei getti di gas o nel tubo del gas	☒ ☒ ☒ ☒	sostituire con una bombola piena controllare il regolatore o rimpiazzarlo pulire il bruciatore pulire i getti e il tubo del gas
Fiamma bassa o flashback (fuoco nel tubo del bruciatore, si sente un sibilo o un rombo)	La bombola del gas lp è troppo piccola Ostruzioni nel bruciatore Ostruzioni nei getti di gas o nel tubo del gas Condizioni ventose	☒ ☒ ☒ ☒	usare una bombola più grande pulire il bruciatore pulire i getti e il tubo del gas utilizzare il barbecue in posizione riparata



BATTERIEWARNUNG BATTERY WARNING



KNOPF-/NICHT-LITHIUM-BATTERIEN:

BATTERIEWARNUNG

AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN

BEI VERSCHLUCKEN SOFORT EINEN ARZT AUFSUCHEN

- Wenn sich das Batteriefach (falls vorhanden) nicht sicher schließen lässt, verwenden Sie das Produkt nicht mehr und halten Sie es von Kindern fern.
- Wenn Sie glauben, dass Batterien verschluckt oder in einen Körperteil eingedrungen sein könnten, suchen Sie sofort einen Arzt auf.

ES KANN SEIN, DASS ES KEINE OFFENSICHTLICHEN SYMPTOME FÜR DAS VERSCHLUCKEN EINER BATTERIE GIBT.

Leider ist es nicht offensichtlich, wenn eine Knopf- oder Münzbatterie in der Speiseröhre eines Kindes steckt. Es gibt keine spezifischen Symptome, die damit verbunden sind. Das Kind könnte:

- viel husten, würgen oder sabbern;
- den Anschein erwecken, eine Magenverstimmung oder einen Virus zu haben;
- krank sein;
- auf den Hals oder den Storno zeigen;
- Schmerzen im Bauch, in der Brust oder im Rachen haben;
- müde oder lethargisch zu sein;
- ruhiger oder anhänglicher als sonst sein oder sonst „nicht sie selbst“ sein;
- ihren Appetit verlieren oder einen verminderten Appetit haben; und
- sie wollen keine feste Nahrung zu sich nehmen bzw. sind nicht in der Lage, feste Nahrung zu sich zu nehmen.

Diese Art von Symptomen variiert oder schwankt, wobei die Schmerzen zunehmen und dann wieder abklingen.

Ein spezifisches Symptom für das Verschlucken von Knopf- und Münzbatterien ist das Erbrechen von frischem (hellrotem) Blut. Wenn das Kind dies tut, muss sofort ein Arzt aufgesucht werden.

Das Fehlen von Symptomen ist der Grund, warum es wichtig ist, mit „leeren“ oder Ersatz-Knopf- oder Münzbatterien in der Wohnung und den Produkten, die sie enthalten, wachsam zu sein.

BUTTON/ NON LITHIUM BATTERIES:

BATTERY WARNING

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

In case of ingestion seek medical attention immediately

- If the battery compartment (if applicable) does not close securely, stop using the product and keep it away from children.
- If you think batteries might have been swallowed, or placed inside any part of the body, seek immediate medical attention

THERE MAY BE NO OBVIOUS SYMPTOMS OF BATTERY INGESTION

Unfortunately, it is not obvious when a button or coin battery is stuck in a child's oesophagus (food pipe). There are no specific symptoms associated with this. The child might:

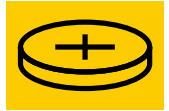
- cough, gag or drool a lot;
- appear to have a stomach upset or a virus;
- be sick;
- point to their throat or stomach;
- have a pain in their abdomen, chest or throat;
- be tired or lethargic;
- be quieter or more clingy than usual or otherwise „not themselves“;
- lose their appetite or have a reduced appetite; and
- not want to eat solid food/ be unable to eat solid food.

These sorts of symptoms vary or fluctuate, with the pain increasing and then subsiding.

A specific symptom to button and coin battery ingestion is vomiting fresh (bright red) blood. If the child does this seek immediate medical help.

The lack of clear symptoms is why it is important to be vigilant with „flat“ or spare button or coin batteries in the home and the products that contain them.



FR**IT**

AVERTISSEMENT CONCERNANT LA BATTERIE AVVERTENZA PER LE BATTERIE



BOUTON/PILES NON LITHIUM :

AVERTISSEMENT CONCERNANT LA BATTERIE

TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS

EN CAS D'INGESTION, CONSULTER IMMÉDIATEMENT UN MÉDECIN

- Si le compartiment à piles (le cas échéant) ne se ferme pas correctement, cessez d'utiliser le produit et tenez-le hors de portée des enfants.
- Si vous pensez que des piles ont été avalées ou placées à l'intérieur d'une partie du corps, consultez immédiatement un médecin

IL PEUT N'Y AVOIR AUCUN SYMPTÔME MANIFESTE D'INGESTION DE PILES

Malheureusement, il n'est pas évident de savoir si un bouton ou une pièce de monnaie est coincée dans l'œsophage d'un enfant. Il n'y a pas de symptômes spécifiques associés à ce phénomène. L'enfant pourrait :

- tousser, avoir des haut-le-cœur ou baver beaucoup;
- sembler souffrir d'un trouble de l'estomac ou d'un virus;
- être malade;
- montrer sa gorge ou son estomac;
- avoir une douleur dans l'abdomen, la poitrine ou la gorge;
- être fatigué ou léthargique;
- être plus silencieux ou vous solliciter que d'habitude ou ne pas être lui-même;
- perdre l'appétit ou avoir un appétit réduit; et
- ne pas vouloir manger d'aliments solides/ne peut pas manger d'aliments solides.

Ce type de symptômes varie ou fluctue en fonction de l'aggravation ou de l'atténuation de la douleur.

Le vomissement de sang frais (rouge vif) est un symptôme spécifique à l'ingestion de piles boutons et de piles de monnaie. Si tel est le cas, demandez une aide médicale immédiate.

C'est pourquoi il est important d'être vigilant quant à la présence de piles boutons ou de pièces de monnaie «plates» ou de recharge à la maison, ainsi que des produits qui les contiennent.

PULSANTE/BATTERIE NON AL LITIO:

AVVERTENZA PER LE BATTERIE

TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI

In caso di ingestione chiedere subito assistenza medica

- Se il vano batterie (se esiste) non si chiude in modo sicuro, non utilizzare più il prodotto e tenerlo lontano dalla portata dei bambini.
- Se si pensa che delle batterie possano essere state ingerite o inserite in altre parti del corpo, chiedere subito assistenza medica

L'INGESTIONE DELLA BATTERIA POTREBBE NON CAUSARE SINTOMI EVIDENTI

Purtroppo, una batteria a bottone si incastra nel esofago di un bambino (tubo alimentare), non è evidente. Non ci sono sintomi specifici associati a ciò. Il bambino potrebbe:

- tossire, soffrire di conati di vomito o sbavare frequentemente;
- mostrare disturbi di stomaco o i sintomi di un virus;
- ammalarsi;
- indicare la gola o lo stomaco;
- avvertire dolori all'addome, petto o alla gola;
- essere stanco o letargico;
- essere più tranquillo o emotivo del solito, oppure «non essere sé stesso»;
- perdere l'appetito o avere meno appetito; e
- non voler mangiare cibo solido o non essere in grado di mangiarlo.

Questi tipi di sintomi variano o fluttuano quando il dolore aumenta poi diminuisce.

Un sintomo specifico di ingestione di batterie a bottone è il vomito di sangue (rosso chiaro). Se il bambino lo fa, chiedere subito aiuto medico.

Siccome non esistono sintomi evidenti è importante stare attenti con le batterie a bottone «scariche» o di riserva in casa e con i prodotti che le contengono.



BOX 5



**DE**

Bedienungs- und Sicherheitshinweise Kühlschranks

SICHERHEITSHINWEISE

Obwohl dieses Produkt alle Sicherheitsanforderungen erfüllt, kann ein falscher oder unsachgemäßer Gebrauch zu Verletzungen und möglichen Sachschäden führen. Bevor das Gerät benutzt wird, muss es ordnungsgemäß aufgestellt und installiert werden, wie in dieser Anleitung beschrieben. Um das Risiko eines Brandes, eines elektrischen Schlages oder einer Verletzung bei der Verwendung des Geräts zu vermeiden, sollten Sie die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen beachten:

Gefahr des Einklemmens von Kindern. Das Einklemmen und Ersticken von Kindern ist kein Problem der Vergangenheit. Ausrangierte oder verlassene Geräte sind immer noch gefährlich.

Erlauben Sie Kindern niemals, das Gerät zu bedienen, damit zu spielen oder in das Innere des Geräts zu krabbeln.

Reinigen Sie Geräteteile niemals mit brennbaren Flüssigkeiten. Die Dämpfe können eine Brand- oder Explosionsgefahr darstellen.

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts. Die Dämpfe können eine Brand- oder Explosionsgefahr darstellen.

Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Nennleistung: Dieses Gerät darf nur an eine 220-240V / 50Hz geerdete Stromquelle angeschlossen werden.

Die Installation muss in Übereinstimmung mit den Vorschriften des Landes erfolgen, in dem das Gerät verwendet wird.

Wenn Sie Zweifel an der Eignung Ihres Stromnetzes haben, lassen Sie es von einem qualifizierten Elektriker überprüfen und ggf. ändern.

Dieses Gerät wurde geprüft und ist sicher in der Anwendung. Verwenden Sie es jedoch wie jedes andere elektrische Gerät mit Vorsicht.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es zerlegen, zusammenbauen oder reinigen.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihren Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit diesem Gerät arbeiten.

Reinigen Sie das Gerät nicht durch Sprühen oder Eintauchen in Wasser.

Nehmen Sie das Gerät niemals in Betrieb, wenn das Kabel beschädigt ist. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht überdehnt oder scharfen Gegenständen/Kanten ausgesetzt wird.

Ein beschädigtes Netzkabel sollte durch den Hersteller oder einen qualifizierten Elektriker ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Alle Wartungsarbeiten, die über die regelmäßige Reinigung hinausgehen, sollten von einem autorisierten Kundendienstvertreter durchgeführt werden. Eine Nichtbeachtung kann zum Erlöschen der Garantie führen.

Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.

Stellen Sie das Gerät immer auf eine trockene und stabile Oberfläche.

Verwenden Sie mindestens zwei Personen, um das Gerät zu bewegen und zu installieren. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.

Um eine gute Belüftung zu gewährleisten, muss die Vorderseite des

Geräts völlig frei sein. Wählen Sie einen gut belüfteten Ort mit Temperaturen über 16°C (60°F) und unter 32°C (90°F).

Dieses Gerät muss in einem Bereich installiert werden, der vor Wind, Regen, Spritzwasser oder Tropfwasser geschützt ist.

Verwenden Sie keine lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel oder Scheuermittel für das Innere des Geräts, da diese das Gerät beschädigen oder verfärben können.

Schließen Sie das Gerät an eine 13A-Steckdose an.

Entfernen Sie niemals den Erdungsstift, verwenden Sie keinen Adapter und kein Verlängerungskabel.

Es wird empfohlen, einen separaten Stromkreis nur für Ihr Gerät zu verwenden.

Reinigen Sie Geräteteile niemals mit brennbaren Flüssigkeiten. Diese Dämpfe können eine Brand- oder Explosionsgefahr darstellen.

Verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts. Die Dämpfe können eine Brand- oder Explosionsgefahr darstellen.

Bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen, vergewissern Sie sich, dass die Stromleitung des Geräts unterbrochen ist.

Stecken Sie den Stecker nicht ein oder aus, wenn Sie nasse Hände haben.

Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, es sei denn, dies wird in diesem Handbuch ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten an einen qualifizierten Techniker verwiesen werden.

Knicken oder quetschen Sie nicht das Netzkabel des Geräts.

Die Größe der Sicherung oder des Trennschalters sollte 13 Ampere betragen.

Erlauben Sie Kindern niemals, das Gerät zu bedienen, damit zu spielen oder in das Innere des Geräts zu krabbeln.

Es besteht Brand- oder Explosionsgefahr. Entflammbares Kältemittel verwendet.

Verwenden Sie KEINE mechanischen Geräte zum Abtauen des Kühlschranks. Die Kältemittelleitungen NICHT durchstechen.

Es besteht Brand- oder Explosionsgefahr. Entflammbares Kältemittel verwendet. Darf nur von qualifiziertem Servicepersonal repariert werden.

Lesen Sie das Reparaturhandbuch/Betriebsanleitung Handbuch, bevor Sie versuchen, dieses Produkt zu warten. Alle Sicherheitsvorkehrungen müssen befolgt werden.

Es besteht Brand- oder Explosionsgefahr. Entsorgen Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften. Entflammbares Kältemittel verwendet.

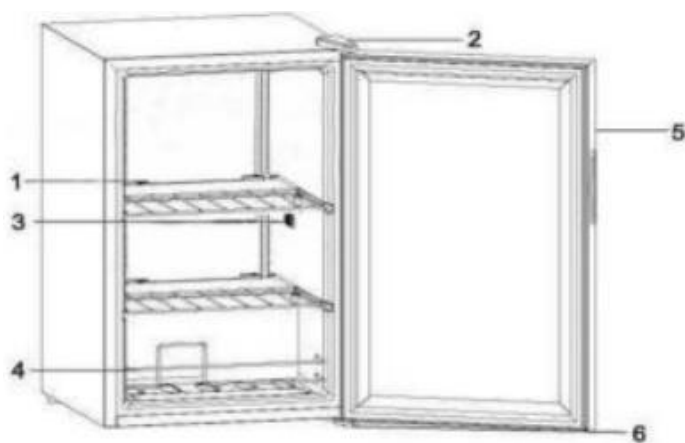
Brand- oder Explosionsgefahr durch Durchstoßen der Kältemittelleitungen.

Handlungsanweisungen sorgfältig beachten.

Entflammbares Kältemittel verwendet.

Um zu verhindern, dass ein Kind im Kühlschrank eingesperrt wird, Kinder nicht in die Nähe des Kühlschranks unbeaufsichtigt lassen.

WICHTIG: Dieses Gerät ist nicht für die Aufbewahrung von Lebensmitteln jeglicher Art vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät nur für die Lagerung von Getränken wie vorgesehen.



1	Weinregal
2	Türscharnier
3	Temperatursensor
4	Untere Regalstangen
5	Tür
6	Unteres Scharnier

INSTALLATIONSANWEISUNGEN VOR DER INSTALLATION IHRES WEINKÜHLERS

Bitte gehen Sie beim Auspacken vorsichtig vor; verwenden Sie keine scharfe Klinge, um die Verpackung zu öffnen, da dies die Komponenten beschädigen könnte. Komponenten, die durch unvorsichtiges Auspacken beschädigt oder gekennzeichnet wurden, fallen nicht unter die Garantie.

Verwenden Sie die 2 mitgelieferten Schrauben, um den Türgriff vor der Installation an der Tür des Weinkühlers zu befestigen.

Vergewissern Sie sich, dass Sie alle folgenden Teile haben:

2	Fachböden
1	Untere Regalstangen
1	Gebrauchsanweisung

INSTALLATION IHRES WEINKÜHLERS

Dieses Gerät ist für die Verwendung mit der Outdoorküche Kingrange konzipiert.

Bevor Sie das Gerät an die Stromquelle anschließen, lassen Sie es ca. 2 Stunden lang aufrecht stehen. Dadurch wird die Möglichkeit einer Störung des Kühlsystems durch die Handhabung während des Transports verringert.

Reinigen Sie die Innenflächen mit lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch.



BEDIENUNG IHRES WEINKÜHLERS

Es wird empfohlen, das Gerät an einem Ort aufzustellen, an dem die Umgebungstemperatur zwischen 2 °C und 43 °C liegt.

Wenn die Umgebungstemperatur über oder unter den empfohlenen Temperaturen liegt, kann die Leistung des Geräts beeinträchtigt werden. Wenn Sie Ihr Gerät beispielsweise bei extremer Kälte oder Hitze betreiben, kann es zu Schwankungen der Innentemperatur kommen. Ihr Weinkühler ist für einen Betrieb innerhalb eines Bereichs von 2 °C bis 18 °C ausgelegt.



TASTE		FUNKTION
POWER		Wenn das Gerät eingesteckt ist, schaltet es sich automatisch ein. Wenn der Stecker gezogen wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
1	Display	Das Anzeigefeld auf der linken Seite des Bedienfelds zeigt die aktuelle Betriebstemperatur an. Der Temperaturbereich beträgt 2-18°C (36-64°F). Die Temperatur steigt nach dem Betrieb allmählich auf den eingestellten Wert an. Und sie steigt und sinkt um ±2 Differenz.
2	°C/°F DISPLAY	Wenn eine Temperatureinheit gewählt wird, leuchtet die entsprechende Anzeige auf.
3	TEMP. PLUS	Drücken Sie , um die Temperatur zu erhöhen.
4	TEMP. MINUS	Drücken Sie , um die Temperatur zu senken.
5	LICHT	Drücken Sie , um die LED-Leuchten ein- oder auszuschalten.
6	°C/°F	Drücken Sie die Taste °C° F, um zwischen den Einheiten der Temperaturmessung zu wählen.

TEMPERATUREINSTELLUNGEN

Funktion	CELSIUS	FAHRENHEIT
Rotwein	14,4 - 18,3°C	58 - 65°F
Rose und Schaumweine	4,4 - 8,3°C	40 - 47°F
Trockene/Weißweine	8,9 - 13,9°C	48 - 57°F
Roséwein	9,4 - 10,6°C	49 - 51°F

Hinweis: Die Temperatur °C kann um +/- 2°C variieren.

PFLEGE UND WARTUNG

BEI EINEM STROMAUSFALL

Die meisten Stromausfälle sind innerhalb weniger Stunden behoben und sollten die Temperatur Ihres Geräts nicht beeinträchtigen, vorausgesetzt, Sie beschränken die Anzahl der Türöffnungen. Sollte der Strom für längere Zeit ausfallen, treffen Sie bitte Maßnahmen zum Schutz des Inhalts.

HINWEIS: Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, die Stromversorgung unterbrochen oder ausgeschaltet wird, müssen Sie 3 bis 5 Minuten warten, bevor Sie das Gerät neu starten. Das Gerät verfügt über einen Kompressorschutz, der verhindert, dass das Gerät startet, bis dieser Zeitraum abgelaufen ist.

Wenn Sie den Weinkühler zum ersten Mal benutzen oder ihn nach längerer Zeit wieder einschalten, kann die von Ihnen gewählte Temperatur um einige Grad von der auf der LED-Anzeige angezeigten Temperatur abweichen. Das ist normal und sobald der Weinkühler ein paar Stunden in Betrieb ist, wird die Anzeige korrekt sein.

REINIGUNG IHRES WEINKÜHLERS

Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie alle Gegenstände, einschließlich der Einlegeböden.

Reinigen Sie die Innenflächen mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

Reinigen Sie die Einlegeböden mit einer milden Spülmittellösung.



Wringen Sie überschüssiges Wasser aus dem Schwamm oder Tuch aus, wenn Sie den Bereich der Bedienelemente oder elektrische Teile reinigen.

Reinigen Sie die Außenseite des Gehäuses mit warmem Wasser und einem milden Flüssigwaschmittel. Gut ausspülen und mit einem sauberen, weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Stahlbürsten für den Edelstahl. Dadurch wird der Edelstahl mit Stahlpartikeln verunreinigt und es kann zu Rostbildung kommen.

FALLS SIE IHREN WEINKÜHLER BEWEGEN MÜSSEN

Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Weinkühler.

Kleben Sie alle losen Gegenstände (Regale) in Ihrem Gerät sicher fest.

Schrauben Sie das verstellbare Bein in die Basis, um Beschädigungen zu vermeiden.

Kleben Sie die Tür zu. Stellen Sie sicher, dass das Gerät während des Transports sicher in der aufrechten Position bleibt. Obwohl dies vermieden werden sollte, transportieren Sie den Kühler auf der Rückseite

(mit der Tür nach oben), wenn Sie ihn horizontal transportieren müssen. Schützen Sie das Gerät auch von außen mit einer Decke oder Ähnlichem.

Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Weinkühler.

Kleben Sie alle losen Gegenstände (Regale) in Ihrem Gerät sicher fest.

Schrauben Sie das verstellbare Bein in die Basis, um Beschädigungen zu vermeiden.

Kleben Sie die Tür zu. Stellen Sie sicher, dass das Gerät während des Transports sicher in der aufrechten Position bleibt. Obwohl dies vermieden werden sollte, transportieren Sie den Kühler auf der Rückseite (mit der Tür nach oben), wenn Sie ihn horizontal transportieren müssen. Schützen Sie das Gerät auch von außen mit einer Decke oder Ähnlichem.

ENERGY SAVING TIPS

The wine cooler should be located in the coolest area of the room, away from heat producing appliances, and out of the direct sunlight.

FEHLERMELDUNGEN

EE	Offener NTC-Kreis.
HH	Die gemessene Ist-Temperatur liegt über dem Anzeigebereich.
LL	Die gemessene Ist-Temperatur liegt unterhalb des Anzeigebereiches.
	Der Kompressor schaltet sich bei einem dieser Fehler ab.

FEHLERBEHEBUNG

Viele häufige Probleme mit Weinkühlern lassen sich leicht lösen, so dass Sie sich die Kosten für einen eventuellen Serviceeinsatz sparen können. Probieren Sie die folgenden Vorschläge aus, um zu sehen, ob Sie das Problem lösen können, bevor Sie den Kundendienst rufen.

Der Weinkühler funktioniert nicht.	Nicht eingesteckt. Das Gerät ist ausgeschaltet. Der Schutzschalter wurde ausgelöst oder eine Sicherung ist durchgebrannt.
Der Weinkühler ist nicht kalt genug.	Überprüfen Sie die Einstellung der Temperaturregelung. Die Tür wird zu oft geöffnet. Die Tür ist nicht vollständig geschlossen. Die Türdichtung dichtet nicht richtig ab.
Schaltet sich häufig ein und aus.	Die Raumtemperatur ist heißer als normal. Es wurde eine große Menge an Inhalt in den Weinkühler eingefüllt. Die Tür wird zu oft geöffnet. Die Tür ist nicht vollständig geschlossen. Der Temperaturregler ist nicht richtig eingestellt. Die Türdichtung dichtet nicht richtig ab.
Das Licht funktioniert nicht.	Nicht eingesteckt. Der Schutzschalter wurde ausgelöst oder eine Sicherung ist durchgebrannt. Die Lichttaste ist ausgeschaltet.
Vibrationen.	Vergewissern Sie sich, dass der Weinkühler waagrecht steht.
Der Weinkühler macht übermäßigen Lärm.	Das rasselnde Geräusch kann vom Durchfluss des Kältemittels herrühren, was normal ist. Am Ende jedes Zyklus können Sie gurgelnde Geräusche hören, die durch den Kältemittelfluss in Ihrem Weinkühler verursacht werden. Das Zusammenziehen und Ausdehnen der Innenwände kann knallende und knisternde Geräusche verursachen. Der Weinkühler ist nicht waagrecht.
Die Tür schließt nicht richtig.	Die Tür ist falsch ausgerichtet. Der Weinkühler ist nicht waagrecht. Die Einlegeböden sind nicht richtig positioniert.



KAPAZITÄT

Viele Flaschen können sich in Größe und Abmessungen unterscheiden. Die tatsächliche Anzahl der Flaschen, die Sie lagern können, kann von der angegebenen Menge abweichen.

Die Flaschenkapazitäten sind ungefähre Höchstwerte für die Lagerung herkömmlicher 750-ml-Flaschen und schließen die Lagerung von Schüttgut ein.

TECHNISCHE DATEN

Kapazität	40 Liter (oder ca. 8 Flaschen)
Spannung	220-240 V, 50-60 Hz
Abmessungen	420 x 455 x 520 mm
Mitgelieferte Einlegeböden	2 Einlegeböden und 1 Bodenleiste
Verwendetes Kältemittel	R600a
Leistungsaufnahme kWh/a	146
Nettogewicht kg	16,5
Bruttogewicht kg	17,5
Geräuschpegel dB	42
Temperaturbereich °C	2°C bis 18°C

*Basierend auf durchschnittlich großen Flaschen

Dieses Produkt darf nicht als unsortierter Siedlungsabfall entsorgt werden. Die Sammlung solcher Abfälle muss separat erfolgen, da eine besondere Behandlung erforderlich ist.

Für alle Kunden stehen jetzt Recyclinganlagen zur Verfügung, bei denen sie ihre alten Elektrogeräte abgeben können. Die Kunden können ihre alten Elektrogeräte bei den teilnehmenden kommunalen Sammelstellen abgeben, die von ihren Gemeinden betrieben werden. Bitte denken Sie daran, dass diese Geräte während des Recyclingprozesses weiterverarbeitet werden, also seien Sie bitte rücksichtsvoll, wenn Sie Ihre Geräte abgeben. Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach den örtlichen Recyclinghöfen für Haushaltsabfälle.

**EN**

Operating and safety instructions Refrigerator

SAFETY WARNINGS

Whilst this product is compliant with all safety requirements, incorrect or inappropriate use can lead to both personal injury and potential damage to property. Before the appliance is used, it must be properly positioned and installed as described in this manual. To reduce the risk of fire, electrical shock or injury when using the appliance, follow basic precautions, including the following:

Risk of child entrapment. Child entrapment and suffocation are not problems of the past. Discarded or abandoned appliances are still dangerous.

Never allow children to operate, play with, or crawl inside the appliance.

Never clean appliance parts with flammable fluids. The fumes can create a fire hazard or explosion.

Do not store or use petrol or any other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion.

Carefully read the instructions before operating the unit

Rating: This unit must be only connected to a 220-240V / 50Hz earthed power source.

Installation must be in accordance with regulations of the country where the unit is used.

If you are in any doubt about the suitability of your electrical supply have it checked and, if necessary, modified by a qualified electrician.

This appliance has been tested and is safe to use. However, as with any electrical appliance, use it with care.

Disconnect the power before dismantling, assembling or cleaning.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities. It is also not intended for use by those with a lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Do not leave children unsupervised with this appliance.

Do not clean the unit by spraying it or immersing it in water.

Never operate this appliance if the cord is damaged. Ensure the power cord is not stretched or exposed to sharp object/edges.

A damaged supply cord should be replaced by the manufacturer or a qualified electrician in order to avoid a hazard.

Any service other than regular cleaning should be performed by an authorized service representative. Failure to comply could result in a voided warranty.

Do not use the appliance for any other purpose than its intended use.

Always place the unit on a dry and stable surface.

Use two or more people to move and install the appliance. Failure to do so can result in injury.

To ensure proper ventilation for your appliance, the front of the unit must be completely unobstructed. Choose a well-ventilated area with temperatures above 16°C (60°F) and below 32°C (90°F).

This unit must be installed in an area protected from the elements, such as wind, rain, water spray or drips.

Do not use solvent based cleaning agents or abrasives on the interior as these cleaners may damage or discolour the unit.

Plug into a 13A socket, never remove the earth pin, do not use an adapter,

and do not use an extension cord.

It is recommended that a separate circuit, serving only your appliance be provided.

Never clean appliance parts with flammable fluids. These fumes can create a fire hazard or explosion.

Do not store or use gasoline or other flammable vapours or liquids in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion.

Before proceeding with cleaning and maintenance operations, make sure the power line of the unit is disconnected.

Do not connect or disconnect the plug when your hands are wet.

Do not attempt to repair or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should

Do not kink or pinch the power supply cord of appliance.

The fuse or circuit breaker size should be 13 amps.

Never allow children to operate, play with or crawl inside the appliance.

Risk of fire or explosion.

Flammable refrigerant used.

DO NOT use mechanical devices to defrost the refrigerator. DO NOT puncture the refrigerant tubing.

Risk of fire or explosion.

Flammable refrigerant used. To be repaired only by qualified service personnel.

Risk of fire or explosion. Flammable refrigerant used. Consult repair manual/ owner's guide before attempting to service this product. All safety precautions must be followed.

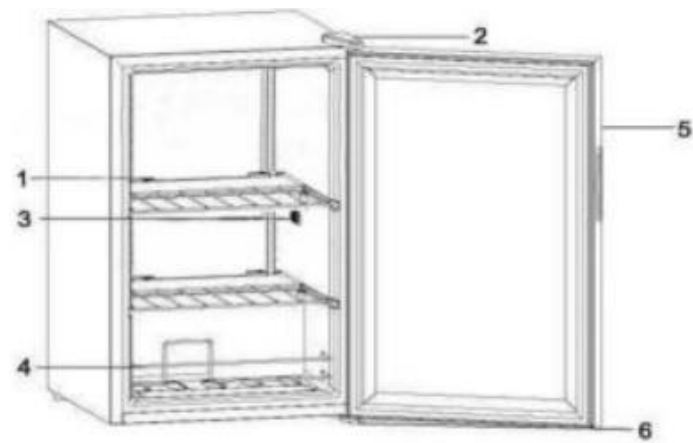
Risk of fire or explosion. Dispose of property in accordance with local regulations. Flammable refrigerant used.

Risk of fire or explosion due to puncture of refrigerant tubing. Follow handling instructions carefully. Flammable refrigerant used.

To prevent a child from being entrapped, keep out of reach of children and not in the vicinity of the cooler.

IMPORTANT: This unit is not designed for the storage of any kind of food. Only use this unit for the storage of drinks as intended.





1	Wine Rack
2	Door Hinge
3	Temperature sensor
4	Bottom shelf bars
5	Door
6	Bottom Hinge

INSTALLATION INSTRUCTIONS
BEFORE INSTALLING YOUR WINE COOLER

Please take care when unpacking; do not use a sharp blade to open the packaging as it may damage the components. Components damaged or marked due to careless unpacking are not covered under warranty.

Use the 2 screws provided to secure the door handle to the door of the wine cooler before installation.

Check to ensure you have all of the following parts:

2	Shelves
1	Bottom Shelf Bars
1	Instruction Manual

INSTALLATION OF YOUR WINE COOLER

This appliance is designed to be used with IQBBQKITFIR. installation instructions can be found in the manual for IQBBQKITFIR.

Before connecting this appliance to the power source, let it stand upright for approximately 2 hours. This will reduce the possibility of a malfunction in the cooling system from handling during transportation.

Clean the interior surface with lukewarm water using a soft cloth.

OPERATING YOUR WINE COOLER

It is recommended you install the appliance in a place where the ambient temperature is between 2 °C and 43°C.

If the ambient temperature is above or below the recommended temperatures, the performance of the unit may be affected. For example, operating your unit in extreme cold or hot conditions may cause interior temperatures to fluctuate. Your Wine Cooler is designed to operate within a range of 2°C to 18°C.



TASTE		FUNKTION
POWER		When the appliance is plugged in the unit will automatically turn on. When unplugged, the unit will automatically turn off.
1	Display	The display panel on the left of the control panel shows the current working temperature. The temperature range is 2-18°C (36-64°F). The temperature will rise gradually to the set value after working. And it will get up and down by ±2 difference.
2	°C/°F DISPLAY	When a temperature unit is chosen, the corresponding display will illuminate.
3	INCREASE	Press to increase the temperature.
4	DECREASE	Press to decrease the temperature.
5	LIGHT	Press to turn the LED lights on or off.
6	°C/°F	Press the °Cj°F button to select between units of temperature measurement.

RECOMMENDED TEMPERATURE SETTINGS

Function	CELSIUS	FAHRENHEIT
Red winw	14,4 - 18,3°C	58 - 65°F
Rosé and Sparkling wines	4,4 - 8,3°C	40 - 47°F
Dry white wines	8,9 - 13,9°C	48 - 57°F
Rosé wine	9,4 - 10,6°C	49 - 51°F

Hinweis: Die Temperatur °C kann um +/- 2°C variieren.

CARE AND MAINTENANCE

IN CASE OF POWER FAILURE

Most power cuts are resolved within a few hours and should not affect the temperature of your appliance, provided if you limit the number of times the door is opened. If the power is off for a longer time, please take steps to protect the contents.

NOTE: If the unit is unplugged, power is lost, or it is turned off, you must wait 3 to 5 minutes before restarting the unit. The unit contains compressor protection which will prevent the unit from starting until this time period has elapsed.

When you use the wine cooler for the first time or restart the wine cooler after having been shut off for a long time, there could be a few degrees variance between the temperature you select and the one indicated on the LED readout. This is normal and once the wine cooler is running for a few hours the display will be correct.

CLEANING YOUR WINE COOLER

Turn off the power, unplug the appliance, and remove all items including shelves

Wash the inside surfaces with warm water and a soft cloth

Wash the shelves with a mild detergent solution

Wring excess water out of the sponge or cloth when cleaning area of the controls, or any electrical parts



Wash the outside cabinet with warm water and mild liquid detergent. Rinse well and wipe dry with a clean soft cloth. Do not use steel wool or steel brush on the stainless steel. These will contaminate the stainless steel with steel particles and rusting may occur.

MOVING YOUR WINE COOLER

Remove all items from the wine cooler

Tape down securely all loose items (shelves) inside your appliance.

Screw the adjustable leg up into the base to avoid damage.

Tape the door shut. Be sure the appliance stays secure in the upright position during transportation. Although it should be avoided, if you need to transport the chiller horizontally, transport the chiller on its back (with the door on top). Also protect the outside of the appliance with a

blanket or similar.

ENERGY SAVING TIPS

The wine cooler should be located in the coolest area of the room, away from heat producing appliances, and out of the direct sunlight.

ERRORCODES

EE	Open NTC circuit.
HH	The actual temperature measured is over the display range.
LL	The actual temperature measured is below the display range.
	The compressor will stop working in the event of any of

TROUBLESHOOTING

You can solve many common wine chiller problems easily, saving you the cost of a possible service call. Try the suggestions below to see if you can solve the problem before calling the service.

Wine Cooler does not operate.	Not plugged in. The appliance is turned off. The circuit breaker tripped or a blown fuse.
Wine Cooler is not cold enough.	Check the temperature control setting. The door is opened too often. The door is not closed completely. The door gasket does not seal properly.
Turns on and off frequently.	The room temperature is hotter than normal. A large amount of content has been added to the wine cooler. The door is opened too often. The door is not closed completely. The temperature control is not set correctly. The door gasket does not seal properly.
The light does not work.	Not plugged in. The circuit breaker tripped or a blown fuse. The light button is turned off.
Vibrations.	Check to assure that the Wine Cooler is level.
The Wine Cooler makes excessive noise.	The rattling noise may come from the flow of the refrigerant, which is normal. As each cycle ends, you may hear gurgling sounds caused by the flow of refrigerant in your Wine Cooler. Contraction and expansion of the inside walls may cause popping and crackling noises. The Wine Cooler is not level.
The door will not close properly.	The door is misaligned. The Wine Cooler is not level. The shelves are out of position.



STORAGE CAPACITY

Many bottles may differ in size and dimensions. The actual number of bottles you may be able to store may vary from the amount quoted. Bottle capacities are approximate maximums when storing traditional 750ml bottles and include bulk storage.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Capacity	40 Litres (Average 8 bottles)*
Voltage	220-240 V, 50-60 Hz
Dimensions	420 x 455 x 520 mm
Shelves Supplied	2 shelves and 1 bottom bars
Refrigerant Used	R600a
Power Consumption (kWh/a)	146
Net Weight (KG)	16,5
Gross Weight (KG)	17,5
Noise Level (dB)	42
Temperature range (°C)	2°C bis 18°C

*Based on average sized bottles

Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste must be handled separately as special treatment is necessary. Recycling facilities are now available for all customers at which you can deposit your old electrical products. Customers will be able to take any old electrical equipment to participating civic amenity sites run by their local councils. Please remember that this equipment will be further handled during the recycling process, so please be considerate when depositing your equipment. Please contact the local council for details of your local household waste recycling centres.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Bien que ce produit soit conforme à toutes les exigences de sécurité, une utilisation incorrecte ou inappropriée peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels potentiels. Avant d'être utilisé, l'appareil doit être correctement positionné et installé comme décrit dans le présent manuel. Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou d'accident lors de l'utilisation de l'appareil, suivez les précautions de base, y compris les suivantes :

Risque de coincement des enfants. Le coincement et la suffocation des enfants ne sont pas des problèmes du passé. Les appareils jetés ou abandonnés restent dangereux.

N'autorisez jamais les enfants à utiliser l'appareil, à jouer avec lui ou à ramper à l'intérieur.

Ne nettoyez jamais les pièces de l'appareil avec des liquides inflammables. Les fumées peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion.

Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Les fumées peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion.

Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil

Rating : Cet appareil ne doit être connecté qu'à une source d'alimentation 220-240V/50Hz mise à la terre.

L'installation doit être conforme aux réglementations du pays où l'appareil est utilisé.

Si vous avez des doutes sur l'adéquation de votre alimentation électrique, faites-la vérifier et, si nécessaire, modifiez-la par un électricien qualifié.

•Cet appareil a été testé et peut être utilisé en toute sécurité. Cependant, comme pour tout appareil électrique, il convient de l'utiliser avec précaution.

Débranchez l'appareil avant de le démonter, de l'assembler ou de le nettoyer.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ne laissez pas les enfants sans surveillance avec cet appareil.

Ne nettoyez pas l'appareil en le pulvérisant ou en l'immergeant dans l'eau.

N'utilisez jamais cet appareil si le cordon est endommagé. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas étiré ou exposé à des objets ou arêtes tranchants.

Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant ou un électricien qualifié afin d'éviter tout risque.

Tout service autre que le nettoyage régulier doit être effectué par un représentant du service après-vente agréé. Le non-respect de cette règle peut entraîner l'annulation de la garantie.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

Placez toujours l'appareil sur une surface sèche et stable.

Déplacez et installez l'appareil à deux ou plusieurs personnes. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures.

Pour assurer une bonne ventilation pendant l'utilisation, l'avant de l'appareil doit être complètement dégagé. Choisissez un endroit bien ventilé où la température est supérieure à 16 °C (60 °F) et inférieure à 32 °C (90 °F).

Cet appareil doit être installé à l'abri des intempéries, telles que le vent, la pluie, les projections d'eau ou les gouttes d'eau.

N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de solvants ou d'abrasifs à l'intérieur de l'appareil, car ils risquent de l'endommager ou de le décolorer.

Branchez dans une prise de 13A, ne retirez jamais la broche de terre, n'utilisez d'adaptateur ni de rallonge.

Il est recommandé de prévoir un circuit séparé, desservant uniquement votre appareil.

Ne nettoyez jamais les pièces de l'appareil avec des liquides inflammables. Ces fumées peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion.

Ne déversez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Les fumées peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion.

Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien, assurez-vous que la ligne électrique de l'appareil est bien déconnectée.

Ne branchez pas ou ne débranchez pas la fiche lorsque vous avez les mains mouillées.

N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent manuel d'utilisation. Pour tous les autres services

Ne pas plier ou pincer le câble d'alimentation d'alimentation de l'appareil.

La taille du fusible ou du disjoncteur devrait être de 13 ampères.

N'autorisez jamais les enfants à utiliser l'appareil, jouer avec ou ramper à l'intérieur de l'appareil.

Risque d'incendie ou d'explosion.

Utilisation d'un réfrigérant inflammable.

N'UTILISEZ PAS de dispositifs mécaniques pour dégivrer le réfrigérateur. NE PAS percer le tuyau de réfrigérant.

Risque d'incendie ou d'explosion.

Utilisation d'un réfrigérant inflammable. Les réparations ne doivent être effectuées que par un personnel qualifié.

Risque d'incendie ou d'explosion. Utilisation d'un réfrigérant inflammable. Consultez le manuel d'utilisation de réparation/le manuel du propriétaire avant d'essayer de réparer ce produit. Toutes les mesures de sécurité doivent être respectées.

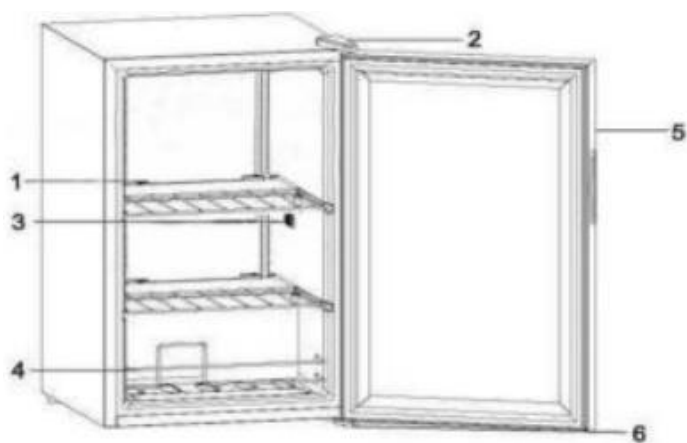
Risque d'incendie ou d'explosion. Éliminer les biens conformément aux réglementations locales. Utilisation d'un réfrigérant inflammable.

Risque d'incendie ou d'explosion dû à la perforation de la tuyauterie de réfrigérant. Suivez scrupuleusement les instructions de manipulation

Utilisation d'un réfrigérant inflammable.

Pour éviter tout risque de coincement, gardez-le hors de portée des enfants et ne le laissez pas à proximité de la glacière.

IMPORTANT : Cet appareil n'est pas conçu pour le stockage d'aliments de quelque nature que ce soit. N'utilisez cet appareil que pour le stockage de boissons, conformément à sa destination.



1	Porte-bouteilles
2	Charnière de porte
3	Capteur de température
4	Barres de l'étagère inférieure
5	Porte
6	Charnière inférieure

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

AVANT D'INSTALLER VOTRE REFROIDISSEUR DE VIN

Soyez prudent lors du déballage ; n'utilisez pas de lame tranchante pour ouvrir l'emballage, car cela pourrait endommager les composants. Les composants endommagés ou marqués à la suite d'un déballage négligent ne sont pas couverts par la garantie.

Utilisez les deux vis fournies pour fixer la poignée de porte à la porte du refroidisseur de vin avant l'installation.

Vérifiez que vous disposez de toutes les pièces suivantes :

2	Étagères
1	Barres de l'étagère inférieure
1	Manuel d'instructions

INSTALLATION DE VOTRE REFROIDISSEUR DE VIN

Cet appareil est conçu pour être utilisé avec l'IQBBQKITFIR. Les instructions d'installation se trouvent dans le manuel de l'IQBBQKITFIR.

Avant de brancher l'appareil à la source d'alimentation, laissez-le reposer en position verticale pendant environ 2 heures. Cela réduira le risque de dysfonctionnement du système de refroidissement dû à la manipulation pendant le transport.

Nettoyez la surface intérieure avec de l'eau tiède et un chiffon doux.



FONCTIONNEMENT DE VOTRE REFROIDISSEUR DE VIN

Il est recommandé d'installer l'appareil dans un endroit où la température ambiante est comprise entre 2 °C et 43 °C.

Si la température ambiante est supérieure ou inférieure aux températures recommandées, les performances de l'appareil peuvent être affectées. Par exemple, l'utilisation de l'appareil dans des conditions de froid ou de chaleur extrêmes peut entraîner des fluctuations de la température intérieure. Votre refroidisseur de vin est conçu pour fonctionner dans une plage de 2 °C à 18 °C.

1

2

°C

°F

3

+

4

-

5



6

°C/°F

ÉTIQUETTE		Fonction
PUISSANCE		Lorsque l'appareil est branché, il s'allume automatiquement. Lorsqu'il est débranché, l'appareil s'éteint automatiquement.
1	AFFICHAGE	Le panneau d'affichage situé à gauche du panneau de commande indique la température de travail actuelle. La plage de température est comprise entre 2 et 18 °C (36-64 °F). La température augmente progressivement jusqu'à la valeur réglée après le travail. Et elle montera ou descendra avec une différence de ±2.
2	°C/°F AFFICHAGE	Lorsqu'une unité de température est choisie, l'écran correspondant s'allume.
3	AUGMENTER	Appuyez sur cette touche pour augmenter la température.
4	RÉDUIRE	Appuyez sur cette touche pour réduire la température.
5	LUMIÈRE	Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre les lumières LED.
6	°C/°F	Appuyez sur la touche °Cj°F pour sélectionner les unités de mesure de la température.

RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE RECOMMANDÉS

Fonction	CELSIUS	FAHRENHEIT
Vin rouge	14,4 - 18,3°C	58 - 65°F
Vins rosés et pétillants	4,4 - 8,3°C	40 - 47°F
Vins secs/blancs	8,9 - 13,9°C	48 - 57°F
Vin rosé	9,4 - 10,6°C	49 - 51°F

Remarque : La température en °C peut varier de +/- 2 °C.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

EN CAS DE PANNE DE COURANT

La plupart des coupures de courant sont résolues en quelques heures et ne devraient pas affecter la température de votre appareil, à condition que vous limitiez le nombre de fois où la porte est ouverte. En cas de coupure de courant prolongée, il convient de prendre des mesures pour protéger le contenu.

NOTE : Si l'appareil est débranché, s'il n'y a plus de courant ou s'il est éteint, vous devez attendre 3 à 5 minutes avant de le redémarrer. L'appareil est doté d'une protection du compresseur qui l'empêche de démarrer tant que ce délai n'est pas écoulé.

Lorsque vous utilisez le refroidisseur de vin pour la première fois ou que vous le redémarrez après une longue période d'arrêt, il peut y avoir un écart de quelques degrés entre la température que vous avez sélectionnée et celle qui est indiquée sur l'écran LED. Ceci est normal et une fois que le refroidisseur de vin aura fonctionné pendant quelques heures, l'affichage sera correct.

NETTOYAGE DU REFROIDISSEUR DE VIN

Éteignez l'appareil, débranchez-le et retirez tous les objets, y compris les étagères



Lavez les surfaces intérieures avec de l'eau chaude et un chiffon doux
avez les étagères avec une solution détergente douce

Essorez l'excédent d'eau de l'éponge ou du chiffon lorsque vous nettoyez la zone des commandes ou toute pièce électrique

Lavez l'extérieur du meuble avec de l'eau chaude et un détergent liquide doux. Rincez bien et essuyez avec un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de laine d'acier ou de brosse en acier sur l'acier inoxydable. Ces derniers contaminent l'acier inoxydable avec des particules d'acier et de la rouille peut apparaître.

DÉPLACER LE REFROIDISSEUR DE VIN

Retirez tous les objets du refroidisseur de vin

Fixez avec du ruban adhésif tous les objets non fixés (étagères) à l'intérieur de l'appareil.

Vissez le pied réglable dans la base pour éviter de l'endommager.

Fermez la porte avec du ruban adhésif. Veillez à ce que l'appareil reste bien en place en position verticale pendant le transport. Bien que cela doive être évité, si vous devez transporter le refroidisseur horizontalement, transportez-le sur le dos (avec la porte sur le dessus). Protégez également l'extérieur de l'appareil avec une couverture ou autre.

CONSEILS EN MATIÈRE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le refroidisseur de vin doit être placé dans la zone la plus fraîche de la pièce, à l'écart des appareils produisant de la chaleur et à l'abri de la lumière directe du soleil.

CODES ERREUR

EE	Le compresseur s'arrêtera de fonctionner en cas d'erreur.
HH	Circuit NTC ouvert.
LL	La température réelle mesurée est supérieure à la plage d'affichage.
	Le compresseur s'arrêtera de fonctionner en cas d'erreur.

DÉPANNAGE

Vous pouvez résoudre facilement de nombreux problèmes courants liés aux refroidisseurs de vin, ce qui vous permettra d'économiser le coût d'une éventuelle intervention. Essayez les suggestions ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre le problème avant d'appeler le service.

Le refroidisseur de vin ne fonctionne pas.	Non branché. L'appareil est éteint. Le disjoncteur s'est déclenché ou un fusible a sauté.
Le refroidisseur de vin n'est pas assez froid.	Vérifiez le réglage de la température. La porte est ouverte trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le joint de la porte n'est pas étanche.
S'allume et s'éteint fréquemment.	La température de la pièce est plus élevée que la normale. Une grande quantité de contenu a été ajoutée au refroidisseur de vin. La porte est ouverte trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le réglage de la température n'est pas correct. Le joint de la porte n'est pas étanche.
La lumière ne fonctionne pas.	Non branché. Le disjoncteur s'est déclenché ou un fusible a sauté. Le bouton d'éclairage est désactivé.
Vibrations.	Vérifiez que le refroidisseur de vin est de niveau. Le disjoncteur s'est déclenché ou un fusible a sauté. Le bouton d'éclairage est désactivé.
Le refroidisseur de vin fait un bruit excessif.	Le bruit de cliquetis peut provenir de l'écoulement du réfrigérant, ce phénomène est normal. À la fin de chaque cycle, vous pouvez entendre des gargouillis causés par le flux de réfrigérant dans votre refroidisseur de vin. La contraction et la dilatation des parois intérieures peuvent provoquer des bruits d'éclatement et de craquement. Le refroidisseur de vin n'est pas de niveau.
La porte ne se ferme pas correctement.	La porte est mal alignée. Le refroidisseur de vin n'est pas de niveau. Les étagères sont mal positionnées.



CAPACITÉ DE STOCKAGE

La taille et les dimensions des bouteilles peuvent varier. Le nombre réel de bouteilles que vous pouvez stocker peut varier par rapport à la quantité indiquée.

Les capacités des bouteilles sont des maxima approximatifs pour le stockage de bouteilles traditionnelles de 750 ml et comprennent le stockage en vrac.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité	40 litres (8 bouteilles en moyenne)*
Tension	220-240V, 50-60Hz
Dimensions	420x455x520mm
Étagères fournies	2 étagères et 1 barre inférieure
Réfrigérant utilisé	R600a
Consommation électrique (kWh/a)	146
Poids net (KG)	16.5
Poids brut (KG)	17.5
Niveau sonore (dB)	42
Plage de température (°C)	2 °C à 18 °C.

*Sur la base de bouteilles de taille moyenne

Ne pas jeter ce produit avec les déchets municipaux non triés. La collecte de ces déchets doit être effectuée séparément, car un traitement spécial est nécessaire.

Des installations de recyclage sont désormais à la disposition de tous les clients, où vous pouvez déposer vos anciens produits électriques. Les clients pourront déposer leurs vieux appareils électriques dans les sites d'équipements civiques participants, gérés par leurs conseils locaux. N'oubliez pas que ce matériel sera traité dans le cadre du processus de recyclage ; soyez donc attentif lorsque vous déposez votre matériel. Veuillez contacter votre mairie pour obtenir les coordonnées des centres de recyclage des déchets ménagers de votre région.

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

Anche se questo prodotto soddisfa tutti i requisiti in materia di sicurezza un uso scorretto o inappropriato può causare sia lesioni personali o danni materiali. Prima di essere utilizzato, l'apparecchio deve essere posizionato in modo corretto ed installato come descritto in questo manuale. Per ridurre il rischio di incendio, elettroshock o lesione durante l'utilizzo dell'apparecchio, seguire le precauzioni di base, compreso quanto segue:

Rischio di intrappolamento per bambini. L'intrappolamento e il soffocamento non sono problemi del passato. Le apparecchiature eliminate o abbandonate sono ancora pericolose.

Non permettere mai a bambini di utilizzare l'apparecchio, giocare con esso o entrarvi dentro.

Non pulire mai le parti dell'apparecchio con fluidi infiammabili. I fumi possono causare pericolo d'incendio o esplosione.

Non stoccare o utilizzare petrolio o altri vapori e liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo apparecchio o qualsiasi altro apparecchio. I fumi possono causare pericolo d'incendio o esplosione.

Leggere attentamente le istruzioni prima di operare l'unità

Valutazione: Questa unità deve essere connessa solo a fonti elettriche collegate a terra da 220-240 V / 50Hz.

L'apparecchio deve essere installato nel rispetto dei regolamenti del Paese in cui l'unità viene utilizzata.

In caso di dubbi sull'adeguatezza della vostra alimentazione elettrica, verificarla e, se necessario farla modificare da un elettricista qualificato.

Questo apparecchio è stato sottoposto a test e il suo utilizzo è sicuro. In ogni caso deve essere utilizzato con cautela, come qualsiasi apparecchio elettrico.

Staccare la corrente prima di smontarlo, assemblarlo o pulirlo.

Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte e neanche per essere utilizzato da persone non esperte e senza conoscenze, a meno che non siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Non lasciare bambini non sorvegliati a contatto con questo apparecchio.

Non pulire l'unità spruzzandola o immergendola nell'acqua.

Non operare mai questa apparecchiatura se il cavo è danneggiato. Assicurarsi che il cavo non venga allungato o esposto a oggetti affilati o lame affilate.

Un cavo di alimentazione danneggiato dovrebbe essere danneggiato dal costruttore o da un'elettricista qualificato, per evitare un pericolo.

Qualsiasi servizio diverso dalla pulizia regolare dovrebbe essere eseguito da un rappresentante di servizio autorizzato. L'inosservanza può portare ad un annullamento della garanzia.

Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quello per il quale è stato concepito.

Posizionare sempre l'unità su una superficie asciutta e stabile.

L'apparecchio deve essere mosso e installato da almeno due persone. Altrimenti possono verificarsi lesioni.

Per assicurare una ventilazione adeguata

all'apparecchio, la parte anteriore dell'unità deve essere completamente libera da ostacoli. Scegliere una zona ben ventilata con temperature superiori a 16 °C (60 °F) e inferiori a 32 °C (90 °F).

Questa unità dev'essere installata in una zona protetta da elementi

come il vento, la pioggia, gli spruzzi d'acqua o le gocce.

Non usare detergenti a base di solventi o sostanze abrasive all'interno, perché possono danneggiare o scolorire l'unità.

Connettere a una presa 13A, non rimuovere mai il contatto di terra, non utilizzare adattatori e non utilizzare prolunghe.

Si raccomanda di utilizzare un circuito separato che alimenti solo l'apparecchio.

Non pulire mai le parti dell'apparecchio con fluidi infiammabili. Questi fumi possono creare pericolo d'incendio o esplosione.

Non stoccare o utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo apparecchio o altri apparecchi. I fumi possono causare pericolo d'incendio o esplosione.

Prima di iniziare la pulizia e le operazioni di manutenzione, assicurarsi che la linea elettrica dell'unità sia sconsigliata.

Non connettere o sconnettere la presa con le mani umide.

Non cercare di riparare o sostituire parti dell'apparecchio a meno che non venga raccomandato specificamente in questo manuale. In tutti gli altri lavori di servizio:

Non schiacciare o piegare il cavo di alimentazione elettrica dell'apparecchio.

La dimensione del fusibile o dell'interruttore automatico dovrebbe essere di 13 amp.

Non permettere mai a bambini di operare l'apparecchio, giocare con esso o entrarvi dentro.

Rischio di incendio o esplosione.

Refrigerante infiammabile utilizzato.

NON usare dispositivi meccanici per sbrinare il congelatore. NON pungerne il tubo del refrigerante.

Rischio di incendio o esplosione.

Refrigerante infiammabile utilizzato. Da riparare solo da personale di servizio qualificato.

Rischio di incendio o esplosione. Refrigerante infiammabile utilizzato. Consultare il manuale per le riparazioni / la guida del proprietario

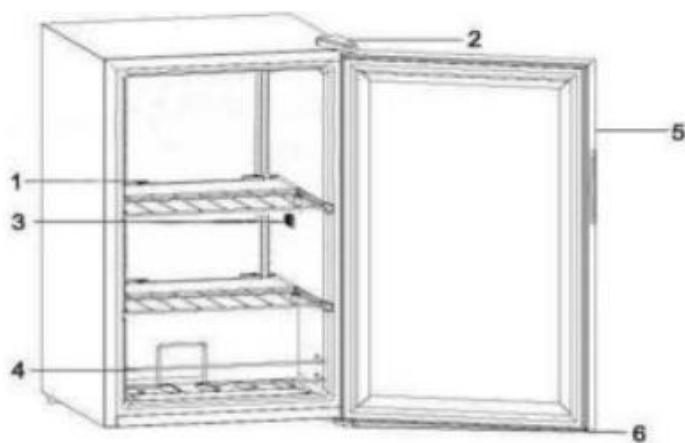
prima di cercare di effettuare lavori di servizio su questo prodotto. Tutte le precauzioni per la sicurezza devono essere seguite.

Rischio di incendio o esplosione. Smaltire il materiale nel rispetto delle regole locali. Refrigerante infiammabile utilizzato.

Rischio di incendio o esplosione a causa della puntura del tubo del refrigerante. Seguire attentamente le istruzioni per l'utilizzo. Refrigerante infiammabile utilizzato.

Per evitare che un bambino rimanga intrappolato tenerlo lontano dalla portata di bambini e non posizionarlo nelle vicinanze della cantinetta.

IMPORTANTE: Questa unità non è stata progettata per lo stoccaggio di ogni tipo di generi alimentari. Utilizzare questa unità per lo stoccaggio di bibite, come inteso.



1	Ripiano per vino
2	Cerniera dello sportello
3	Sensore di temperatura
4	Barre dello scaffale inferiore
5	Sportello
6	Cerniera inferiore

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

PRIMA DI INSTALLARE LA CANTINETTA FRIGO PER VINO

Attenzione durante il disimballaggio: non utilizzare una lama affilata per aprire l'imballaggio, perché può danneggiare le componenti. Le componenti danneggiate o segnate a causa di un disimballaggio inaccurato non sono coperte dalla garanzia.

Utilizzare le 2 viti fornite per fissare la maniglia dello sportello allo sportello della cantinetta per vino prima dell'installazione.

Controllare per essere sicuri di disporre di tutte le parti seguenti:

2	Ripiani
1	Barre dello scaffale inferiore
1	Manuale d'uso

INSTALLAZIONE DELLA CANTINETTA FRIGO PER VINO

L'apparecchio è stato progettato per essere utilizzato con IQBBQKITFIR. Delle istruzioni per l'installazione sono disponibili nel manuale per IQBBQKITFIR.

Prima di essere collegato alla rete elettrica questo apparecchio deve rimanere in posizione verticale per circa 2 ore. Questo riduce la possibilità di malfunzionamento del sistema di refrigerazione causato dal maneggio durante il trasporto.

Pulire la superficie interna con acqua tiepida utilizzando un panno morbido.

UTILIZZARE LA CANTINETTA FRIGO PER VINO

Si consiglia di installare l'apparecchio in un luogo in cui la temperatura ambiente è tra 2 °C e 43 °C.

Una temperatura ambiente superiore o inferiore a quella raccomandata può influire negativamente sul funzionamento dell'unità. Esempio: se l'unità viene utilizzata in condizioni di freddo estremo o caldo estremo, le temperature interne possono fluttuare. La cantinetta frigo per vino è progettata per essere operata in un intervallo di temperatura tra i 2 °C e i 18 °C.



ETICHETTA		FUNZIONE
CORRENTE		Quando l'apparecchio è collegato alla presa l'unità si accende automaticamente. Quando è scollegato, l'unità si spegne automaticamente.
1	Display	Il pannello del display sul pannello di controllo sinistro o destro mostra la temperatura di funzionamento attuale. L'intervallo di temperatura è di 2-18°C (36-64 °F). La temperatura aumenterà gradualmente alla temperatura impostata dopo il funzionamento. E aumenterà e scenderà di ±2.
2	DISPLAY °C/°F	Quando è stata selezionata un'unità di temperatura, il corrispondente display si illumina.
3	AUMENTARE	Premere per aumentare la temperatura.
4	DIMINUIRE	Premere per diminuire la temperatura.
5	LUCE	Premere per accendere o spegnere le luci LED.
6	°C/°F	Premere il pulsante °C/°F per selezionare le unità di misurazione della temperatura.

IMPOSTAZIONI RACCOMANDATE PER LA TEMPERATURA

Funzione	CELSIUS	FAHRENHEIT
Vino rosso	14,4 - 18,3°C	58 - 65°F
Rosé e vini frizzanti	4,4 - 8,3°C	40 - 47°F
Vini secchi/bianchi	8,9 - 13,9°C	48 - 57°F
Vino rosato	9,4 - 10,6°C	49 - 51°F

Nota: La temperatura in °C può variare di +/- 2 °C.

PULIZIA E MANUTENZIONE

IN CASO DI INTERRUZIONE DI CORRENTE

La maggior parte delle interruzioni di corrente vengono risolte in poche ore e non dovrebbero influire sulla temperatura dell'apparecchio, a condizione che lo sportello rimanga aperto per un periodo limitato. Se l'alimentazione elettrica è spenta per un periodo prolungato, adottare misure per proteggere i contenuti.

NOTA: Se l'unità non è collegata alla presa, perde forza o è spenta, bisogna aspettare tra i 3 e i 5 minuti prima di riavviarla. L'unità contiene un compressore di protezione che impedisce all'unità di avviarsi prima che sia trascorso questo periodo.

Se la cantinetta frigo per vini viene utilizzata per la prima volta o riavviata dopo essere stata messa fuori servizio per molto tempo, tra la temperatura selezionata e quella indicata sul display LED. È normale e non appena la cantinetta frigo per vini sarà in funzione da qualche ora il display sarà corretto.

PULIZIA DELLA CANTINETTA FRIGO PER VINI

Spegnere la corrente, staccare la spina dell'apparecchio e rimuovere tutti gli oggetti, inclusi i ripiani

Lavare le parti interne con acqua calda e un panno morbido

Lavare i ripiani con una soluzione di detergente delicata



Strizzare l'acqua in eccesso dalla spugna o dal panno nella pulizia delle superfici di controllo o altre parti elettriche

Lavare l'esterno del mobile con acqua calda e un detergente liquido delicato. Risciacquare bene e pulire a secco con un panno morbido pulito. Non utilizzare pagliette di acciaio o spazzole di acciaio sull'acciaio inox. Contamineranno l'acciaio inox con particelle d'acciaio e possono causare arrugginimento.

SPOSTARE LA CANTINETTA FRIGO PER VINO

Rimuovere tutti gli oggetti dalla cantinetta frigo per vino

Fissare con un nastro adesivo tutti gli oggetti sciolti (ripiani) all'interno dell'apparecchio.

Avvitare il piedistallo regolabile nella base per evitare il danneggiamento.

Chiudere lo sportello con un nastro adesivo. Assicurarsi che l'apparecchio sia sempre in posizione verticale durante il trasporto. Sebbene sarebbe opportuno evitarlo, se il frigo dev'essere trasportato in posizione orizzontale, trasportarlo sulla parte posteriore (con lo sportello rivolto verso l'alto). Proteggere anche la parte esterna

dell'apparecchio con una coperta o simili.

CONSIGLI PER RISPARMIARE ENERGIA

La cantinetta frigo per vini deve essere posizionata nella zona più fresca del locale, lontano da apparecchi fonti di calore e al riparo dalla luce diretta del sole.

CODICI D'ERRORE

EE	Aprire il circuito NTC.
HH	La temperatura attuale misurata è superiore all'intervallo indicato sul display.
LL	La temperatura attuale misurata è inferiore all'intervallo indicato sul display.
	Il compressore smetterà di lavorare se si verifica uno di questi errori.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

I più comuni problemi al frigo per bevande possono essere risolti personalmente, risparmiando le spese di una possibile chiamata d'emergenza. Provare a seguire i consigli indicati qui sotto per vedere se il problema può essere risolto prima di chiamare il servizio di assistenza.

La cantinetta frigo per vini non funziona.	Non collegato. L'apparecchio è spento. L'interruttore automatico è scattato o è saltato un fusibile.
La cantinetta frigo per vini non è sufficientemente fredda.	Controllare le impostazioni per il controllo della temperatura. Lo sportello viene aperto troppo frequentemente. Lo sportello non è chiuso completamente. La guarnizione dello sportello non sigilla bene.
Si accende e spegne frequentemente.	La temperatura del locale è più alta del normale. Una grande quantità di contenuti è stata aggiunta alla cantinetta per vini. Lo sportello viene aperto troppo frequentemente. Lo sportello non è chiuso completamente. Il controllo della temperatura non è impostato correttamente. La guarnizione dello sportello non sigilla bene.
La luce non funziona.	Non collegato. L'interruttore automatico è scattato o è saltato un fusibile. Il pulsante della luce è spento.
Vibrazioni.	Controllare che la cantinetta frigo per vini sia in posizione piana.
La cantinetta frigo per vini è troppo rumorosa.	Il rumore metallico potrebbe essere causato dall'agente refrigerante, il che è normale. Siccome ogni ciclo finisce, è possibile che il flusso di agente refrigerante nella cantinetta frigo per vini emetta gorgoglii. La contrazione e l'espansione delle pareti interne può causare scoppiettii e crepitii. La cantinetta frigo per vino non è piana.
Lo sportello non si chiuderà bene.	Lo sportello non è allineato bene. La cantinetta frigo per vino non è piana. I ripiani sono fuori posizione.





CAPACITÀ DI STOCCAGGIO

Molte bottiglie possono avere misure e dimensioni diverse. La quantità di bottiglie che possono essere stoccate può variare da quella prevista.

Le capacità indicate sono quelle massime approssimative nello stoccaggio di bottiglie tradizionali da 750 ml e per le bottiglie immagazzinate alla rinfusa.

SPECIFICHE TECNICHE

Capacità	40 litri (in media 8 bottiglie)*
Voltaggio	220-240 V, 50-60 Hz
Dimensioni	420 x 455 x 520 mm
Ripiani forniti	2 ripiani e 1 barra sul fondo
Agente refrigerante utilizzato	R600a
Consumo energetico (kWh/a)	146
Peso netto (KG)	16,5
Peso lordo (KG)	17,5
Livello di rumore (dB)	42
Intervallo di temperatura (°C)	2°C bis 18°C

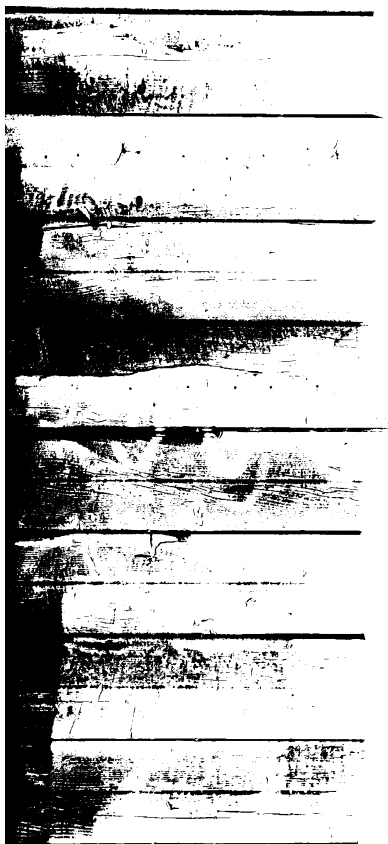
* sulla base di bottiglie di dimensioni medie

Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano non separato. Questi rifiuti devono essere raccolti separatamente, perché richiedono un trattamento speciale.

Per tutti i clienti ora sono disponibili strutture di riciclaggio presso le quali è possibile smaltire apparecchi elettrici non più utilizzati. I clienti possono smaltire gli apparecchi elettrici non più utilizzati nei siti di pubblica utilità gestiti dalle loro autorità locali. Ricordare che queste apparecchiature saranno trattate ulteriormente durante il processo di riciclaggio, quindi vanno smaltite in modo rispettoso. Per ricevere informazioni dettagliate dai centri di smaltimento di apparecchi domestici del luogo contattare le autorità locali.







Hergestellt in PRC
Made in PRC
Fabriqué en RPC (République populaire de Chine)
Prodotto in PRC

Buschbeck GmbH
Friedrich-Engels-Straße 21
D-51545 Waldbröl
Germany
Telefon 49 (0) 2291 90718 - 00
Fax 49 (0) 2291 90718 - 08
E-Mail info@buschbeck.de
www.buschbeck.de

