




## BLACKBACK-SERIES

# USER MANUAL

GORILLER®

This operating manual has been prepared to provide accurate and reliable information regarding the use and maintenance of the BLACKBACK Outdoor Kitchen modules.

### Languages:


EN: page. 01-66
DE: page. 67-133
FR: page. 134-200
IT: page. 201-267
ES: page. 268-334

# Thank you for choosing a BLACKBACK Outdoor Kitchen.

We appreciate your trust in our products and are confident that your new outdoor kitchen will provide you with many enjoyable moments of cooking, entertaining, and spending time with family and friends. The **BLACKBACK Series** is designed to combine performance, durability, and modern design, bringing a premium outdoor cooking experience to your home.

- In order to guarantee the product's quality, this product adopts advanced refrigeration and manufacturing technology. In addition, the strict comprehensive detection technology and a series of imported equipment are adopted.
- Good-quality compressors are used so that the refrigerating system is reasonable and the temperature range is wide. The most important, the power consumption is low.
- This is a polisher high, durable and corrosion-resistant cooler because its casing and inner room are adopting the stainless steel.
- Transparent tempering glass door with the LED light makes the cooler reach light and display effect.
- This cooler used the roll-bond evaporator which is beautiful and fast refrigerating.
- The door uses hollow glass to avoid any condensation and make the goods in coolers more clearly.
- The casing adopts the environmental material to foam.
- All the products with the approval of CCC, GS CE CB ETL RoHs and so on.
- This product can be used in chateau, bar, store, restaurant, hotel, household, enterprise and so on.

Please read this manual carefully to ensure safe operation and optimal performance of your product.

# Disclaimer

This operating manual has been prepared to provide accurate and reliable information regarding the use and maintenance of the **BLACKBACK Outdoor Kitchen** modules.

- The manufacturer reserves the right to make changes to design, specifications, and features without prior notice.
- The information in this manual may vary slightly depending on the model configuration and included modules.
- The manufacturer is not liable for damages resulting from improper installation, misuse, or failure to follow the instructions provided in this manual.
- All installations must comply with local regulations and safety standards, particularly for gas, electrical, and water connections.
- Only use the product for its **intended purpose** as described in this manual.

Important: This manual covers multiple models and modules within the **BLACKBACK series**. Depending on the configuration purchased, some features or components described may not be included in your specific model.

# TABLE OF CONTENTS


1. Modules Overview 05
   1.1. BLACKBACK Gas Grill 05
      1.1.1. BLACKBACK Gas Grill (6-burner) 05
      1.1.2. BLACKBACK Gas Grill (8-burner) 07
   1.2. BLACKBACK Prep Workplace 09
   1.3. BLACKBACK Cool-Solo Refrigerator 11
   1.4. BLACKBACK Cool Refrigerator 13
   1.5. BLACKBACK Cool-Duo Refrigerator 15
   1.6. BLACKBACK Clean Sink 17
   1.7. BLACKBACK Cool-Clean Refrigerator-Sink Combination 19
   1.8. BLACKBACK Corner 21
   1.9. BLACKBACK Charcoal Kamado Grill 23
   1.10. BLACKBACK Plancha 25
   1.11. BLACKBACK Pizza Oven 27
2. Models Overview 29
   2.1. BLACKBACK Small Series 29
      2.1.1. BB-S1 Outdoor Kitchen | Gas grill | Cool Clean 29
      2.1.2. BB-S2 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Cool Duo 29
      2.1.3. BB-S3 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Clean 30
      2.1.4. BB-S4 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Cool 30
      2.1.5. BB-S5 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Prep 31
   2.2. BLACKBACK Medium Series 31
      2.2.1. BB-M1 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Clean | Cool Duo 31
      2.2.2. BB-M2 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Cool Duo | Prep 32
      2.2.3. BB-M3 Outdoor Kitchen | Gas grill | Cool Clean | Prep 32
      2.2.4. BB-M4 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Cool | Clean 33
      2.2.5. BB-M5 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Clean | Prep 33
      2.2.6. BB-M6 Outdoor Kitchen | Gas grill | Cool | Prep 34
   2.3. BLACKBACK Large Series 34
      2.3.1. BB-L1 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Cool Duo | Clean | Prep 34
      2.3.2. BB-L2 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Cool | Clean | Prep 35
   2.4. BLACKBACK Extra Large Series 35
      2.4.1 . BB-XL1 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Cool Duo | Clean | Prep | Corner 35
      2.4.2. BB-XL2 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Cool | Clean | Prep | Corner 36

3. Assembly Of Modules 37
3.1. BLACKBACK Gas Grill 37
3.2. BLACKBACK Prep Workplace 40
3.3. BLACKBACK Clean Sink 40
3.4. BLACKBACK Cool-Solo Refrigerator/ BLACKBACK Cool Refrigerator / BLACKBACK Cool-Duo 43
3.5. BLACKBACK Cool-Clean Refrigerator-Sink Combination 44
3.6. BLACKBACK Plancha 45
3.7. Refrigerator Handle Installation 48
3.8. Magnetic Rotisserie With Motor 50
4. Setup Instructions 52
5. Operation Instructions 56
5.1. Before First Use 56
5.2. Gas Grill Operation 56
5.3. Rotisserie Operation 57
5.4. Refrigerator Operation 57
5.5. Sink Operation 57
6. Safety Instructions 58
6.1. General Safety 58
6.2. Gas Cylinder Handling 58
6.3. Gas Connection Safety 59
6.4. Ventilation & Placement 59
6.5. Electrical Safety 59
6.6. Operational Safety 60

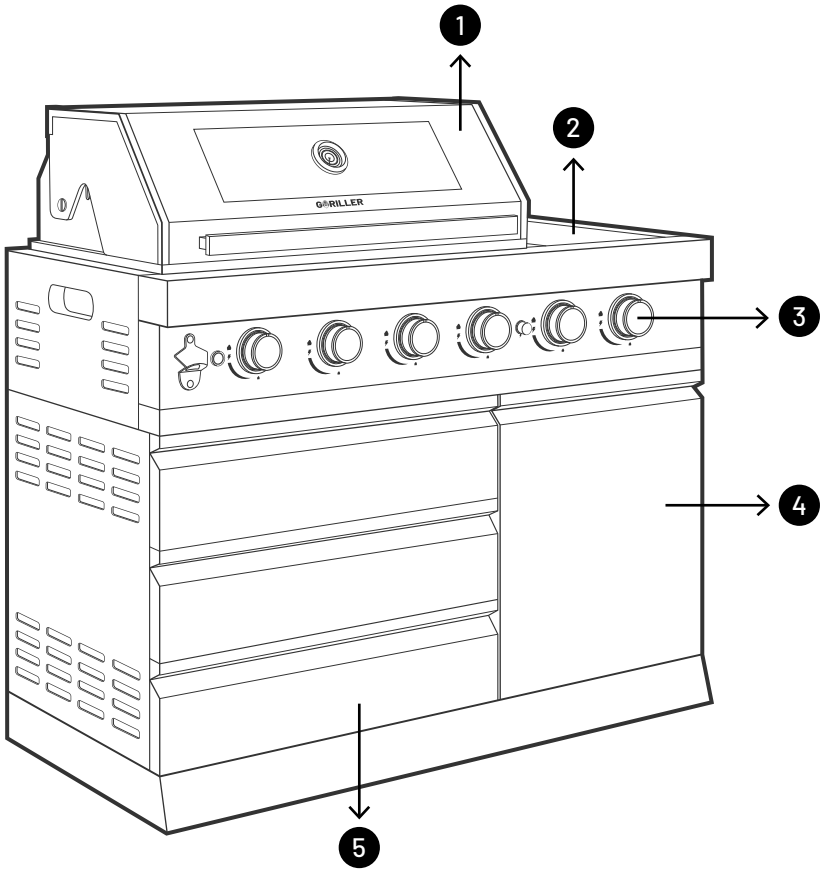
7. Care & Maintenance 61
7.1. General Cleaning 61
7.2. Exterior 61
7.3. Interior 61
7.4. Cooking Grates 61
7.5. Burner Maintenance 61
7.6. Cleaning Restrictions 62
7.7. Grease Management 62
7.8. Storage 62
7.9. Refrigerator Note 62
7.10. Disposal 62
7.11. Additional Safety Notices 63
7.12. Child Safety 63
7.13. Warning 63
7.14. Spare Parts 63
7.15. Powder Coating 63
7.16. Battery Replacement 63
8. Troubleshooting 64
9. Warranty 66

# 1. MODULES OVERVIEW

## 1.1. BLACKBACK GAS GRILL

### 1.1.1. BLACKBACK Gas Grill (6-burner)

1. Double-Walled Grill Lid with Viewing Window
2. Side Burner
3. Burner Control Knobs
4. Gas Cylinder Compartment
5. Storage Drawers




## Introduction:

The **BLACKBACK Gas Grill's 6-burner configuration** is designed for powerful, versatile outdoor cooking. The stainless-steel rod burners deliver consistent heat distribution across the solid stainless-steel grill grate, enabling everything from low-temperature cooking to high-heat searing.

A rear burner supports rotisserie cooking, while the electric rotisserie system ensures evenly cooked roasts and poultry. The double-walled lid with integrated thermometer and viewing window allows precise temperature monitoring during grilling.

The highlight of the grill is the Sizzle Zone, featuring an infrared ceramic burner that reaches up to 800°C to create a perfect steakhouse-style crust in 30–90 seconds.

For convenient storage, the grill module includes three spacious drawers on one side, ideal for storing grilling tools and accessories. On the opposite side, a dedicated gas cylinder compartment provides safe and practical storage for the gas bottle.

## Features:

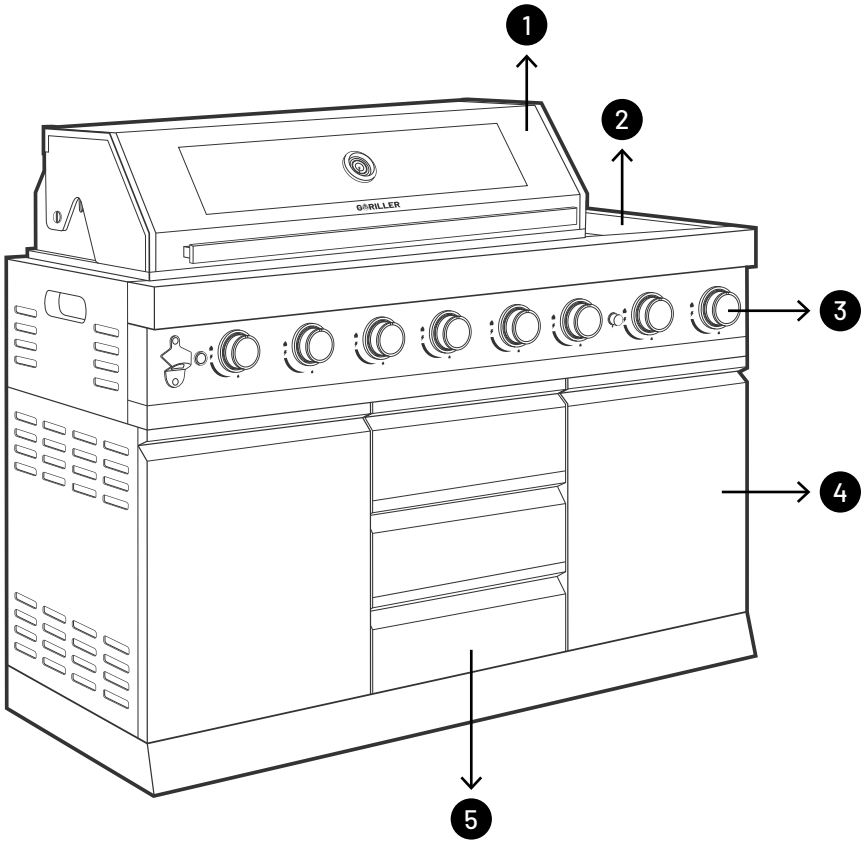
- 6 stainless steel burners
- Solid stainless steel grill grates
- Rear burner for rotisserie cooking
- Double-walled lid with thermometer and viewing window
- Three storage drawers for utensils and accessories
- Integrated gas cylinder storage compartment
- Even heat distribution for reliable grilling performance

## Specifications:

| Specification | Value |
|---|---|
| Burner Options: | 6 Burners |
| Burner Material: | Stainless steel |
| Main Burner Power: | Up to approx. 24–32 kW |
| Temperature Monitoring: | Integrated thermometer |
| Ignition System: | Electronic ignition |
| Dimension: | Width: 117 cm \| Height: 90 cm \| Depth: 58 cm |

### 1.1.2. BLACKBACK Gas Grill (8-burner)

1. Double-Walled Grill Lid with Viewing Window
2. Side Burner
3. Burner Control Knobs
4. Gas Cylinder Compartment
5. Storage Drawers




## Introduction:

The **BLACKBACK Gas Grill's 8-Burners configuration** is designed for powerful, versatile outdoor cooking. The stainless-steel rod burners deliver consistent heat distribution across the solid stainless-steel grill grate, enabling everything from low-temperature cooking to high-heat searing. A rear burner supports rotisserie cooking, while the electric rotisserie system ensures evenly cooked roasts and poultry.

The double-walled lid with integrated thermometer and viewing window allows precise temperature monitoring during grilling. The highlight of the grill is the Sizzle Zone, featuring an infrared ceramic burner that reaches up to 800°C to create a perfect steakhouse-style crust in 30–90 seconds.

On one side, the unit features a spacious storage cabinet for larger accessories and kitchen items. In the center, three drawers provide convenient storage for grilling tools, utensils, and other accessories. On the opposite end, a dedicated gas cylinder compartment allows safe and practical storage of the gas bottle while keeping it easily accessible.

## Features:

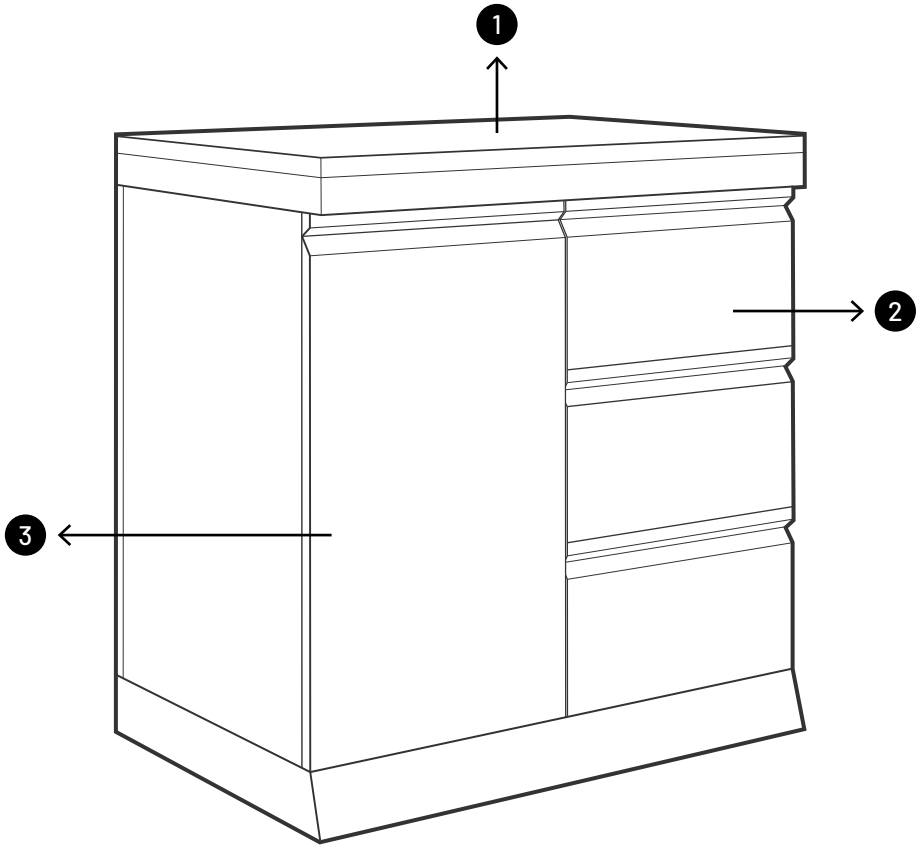
- 8 stainless steel burners for powerful and consistent heat
- Solid stainless steel grill grates for durability and even cooking
- Rear burner for rotisserie cooking
- Double-walled lid with integrated thermometer and viewing window
- Spacious side storage cabinet for larger items and accessories
- Three central drawers for grilling tools and utensils
- Dedicated gas cylinder compartment for safe and convenient storage
- Even heat distribution for reliable grilling performance

# Specifications:

| Specification | Value |
|---|---|
| Burner Options: | 8 Burners |
| Burner Material: | Stainless steel |
| Main Burner Power: | Up to approx. 24–32 kW |
| Temperature Monitoring: | Integrated thermometer |
| Ignition System: | Electronic ignition |
| Dimension: | Width: 147 cm \| Height: 90 cm \| Depth: 58 cm |

## 1.2. BLACKBACK PREP WORKPLACE

1. Countertop
2. Storage Drawers
3. Storage Cabinet




# Introduction:

The **BLACKBACK Prep Workplace** offers a spacious, practical area for food preparation and service. The durable granite countertop offers ample workspace for preparing ingredients and organizing dishes during outdoor cooking.

A large storage cabinet with magnetic doors provides space for appliances and utensils, while three deep drawers with soft-close mechanisms allow convenient storage for accessories, plates, glasses, clothes, and other kitchen essentials.

# Features:

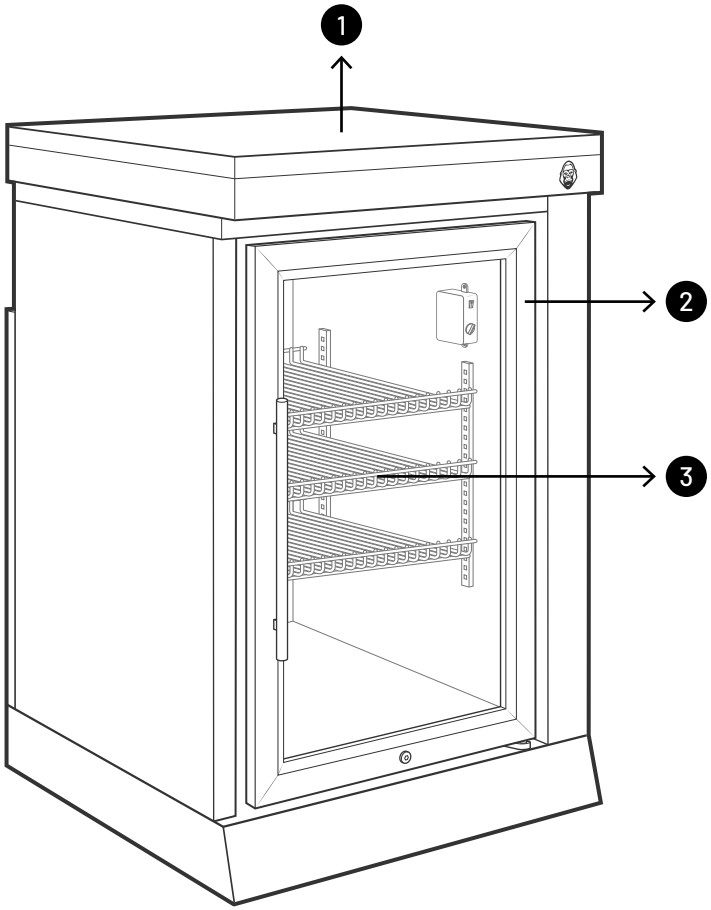
- Wide work surface for preparation and serving
- Spacious wardrobe with magnetic doors
- Three deep drawers with a gentle soft-close mechanism
- Stainless steel with granite worktop

# Specifications:

| Specification | Value |
|---|---|
| Countertop Material: | Granite |
| Drawer System: | Soft-close mechanism |
| Cabinet Doors: | Magnetic closure |
| Dimension: | Width: 83 cm \| Height: 90 cm \| Depth: 58 cm |

## 1.3. BLACKBACK COOL-SOLO REFRIGERATOR

1. Countertop
2. Door
3. Refrigerator Rack




# Introduction:

The **BLACKBACK Cool-Solo Refrigerator** offers a compact cooling solution for outdoor kitchens where space is limited. With a 63-liter cooling capacity, it provides sufficient storage for bottles, barbecue ingredients, and fresh side dishes, keeping everything conveniently within reach during outdoor cooking.

Six adjustable cooling levels maintain a precise temperature between 3°C and 18°C, ensuring reliable cooling in different outdoor conditions. An integrated door lock keeps drinks and stored items securely in place.

# Features:

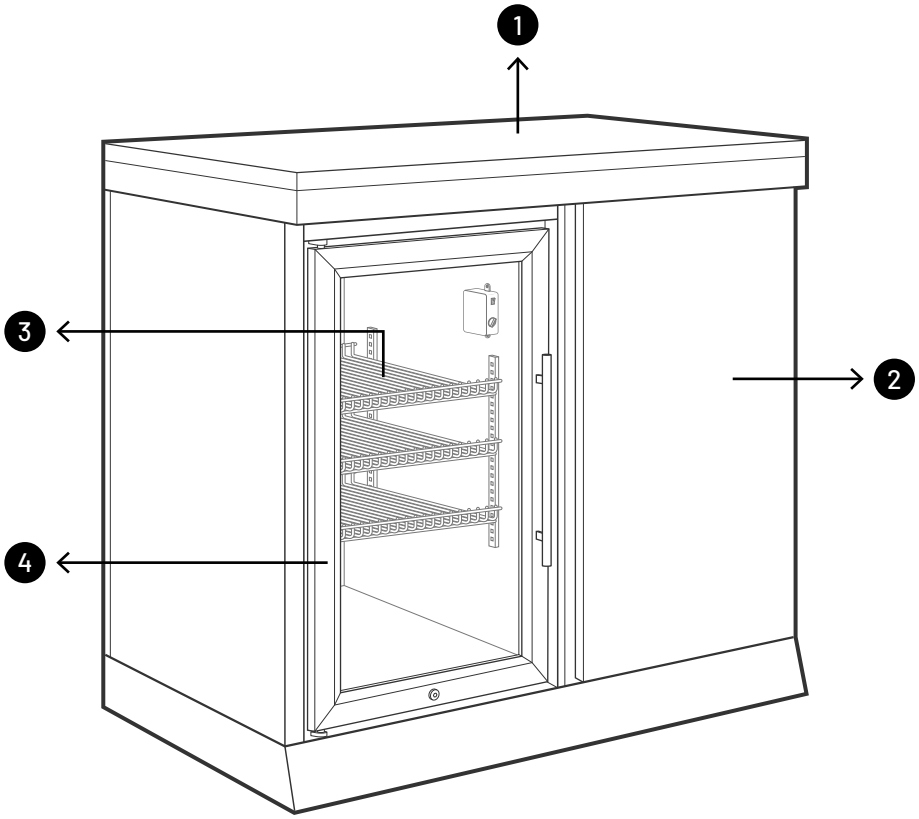
- 63 L cooling capacity
- Compact design for space-saving installation
- Temperature range: 3°C – 18°C
- Six adjustable cooling levels
- Integrated door lock for secure storage
- Suitable for bottles, drinks, and BBQ ingredients
- Height-adjustable shelves for easy customization
- IPX4 splash-proof design for added protection

# Specifications:

| Specification | Value |
|---|---|
| Cooling Capacity: | 63 L |
| Temperature Range: | 3°C – 18°C |
| Installation: | Compact module refrigerator |
| Dimension: | Width: 58 cm \| Height: 90 cm \| Depth: 58 cm |

## 1.4. BLACKBACK COOL REFRIGERATOR

1. Countertop
2. Storage Cabinet
3. Refrigerator Racks
4. Refrigerator Door




# Introduction:

The **BLACKBACK Cool Refrigerator** provides convenient cooling and additional storage for outdoor kitchens. The integrated refrigerator offers a 63-litre cooling capacity, providing space for bottles, barbecue ingredients, and fresh side dishes, keeping everything within easy reach while cooking outdoors.

Six adjustable cooling levels maintain a precise temperature between 3°C and 18°C, ensuring reliable cooling in various outdoor conditions. An integrated door lock keeps stored items secure. The module also includes a spacious storage cabinet, offering additional room for kitchen tools, utensils, and accessories.

# Features:

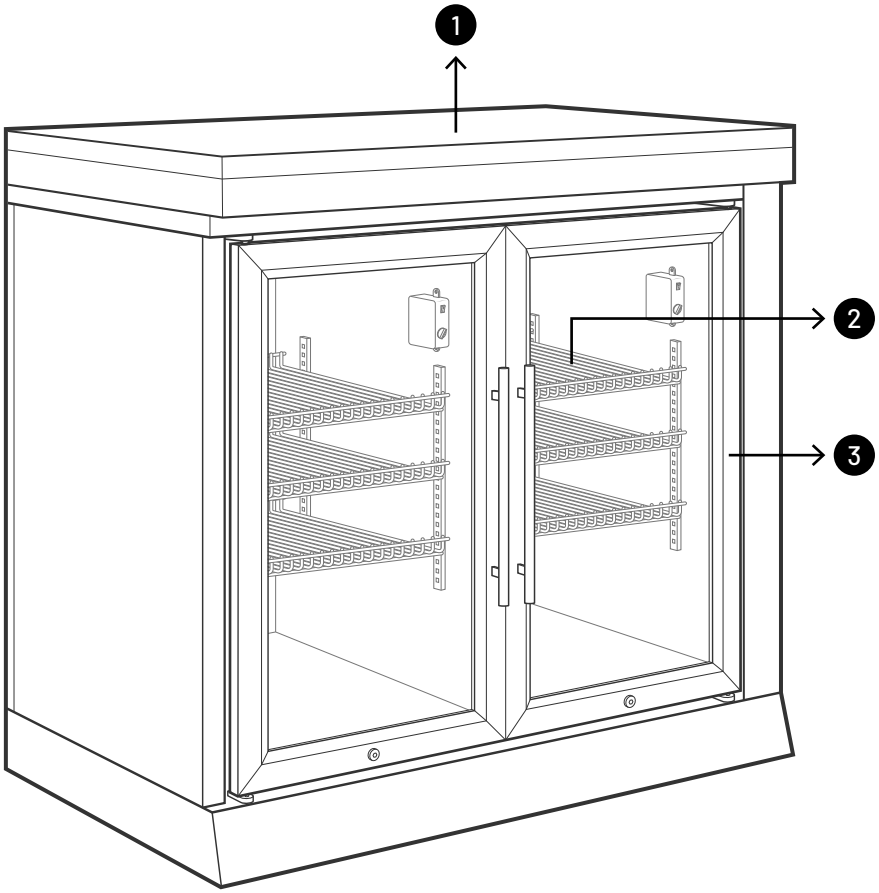
- 63 L refrigerator capacity
- Temperature range: 3°C – 18°C
- Six adjustable cooling levels
- Integrated door lock for secure storage
- Additional storage cabinet for utensils and accessories
- Ideal for drinks, BBQ ingredients, and side dishes
- Height-adjustable shelves for easy customization
- IPX4 splash-proof design for added protection

# Specifications:

| Specification | Value |
|---|---|
| Cooling Capacity: | 63 L |
| Temperature Range: | 3°C – 18°C |
| Cooling Levels: | 6 |
| Power Supply: | 220-240 V |
| Dimension: | Width: 100 cm \| Height: 90 cm \| Depth: 58 cm |

## 1.5. BLACKBACK COOL-DUO REFRIGERATOR

1. Countertop
2. Refrigerator Racks
3. Refrigerator Door




# Introduction:

The **BLACKBACK COOL-DUO Refrigerator** offers a practical cooling solution for outdoor kitchens. With a total capacity of 126 liters, the two refrigerator compartments provide ample space for bottles, barbecue ingredients, and fresh side dishes, keeping everything conveniently within reach.

Six adjustable cooling levels allow precise temperature control between 3°C and 18°C, ensuring reliable cooling in different outdoor conditions. An integrated door lock adds security and keeps stored items safely protected.

## Features:

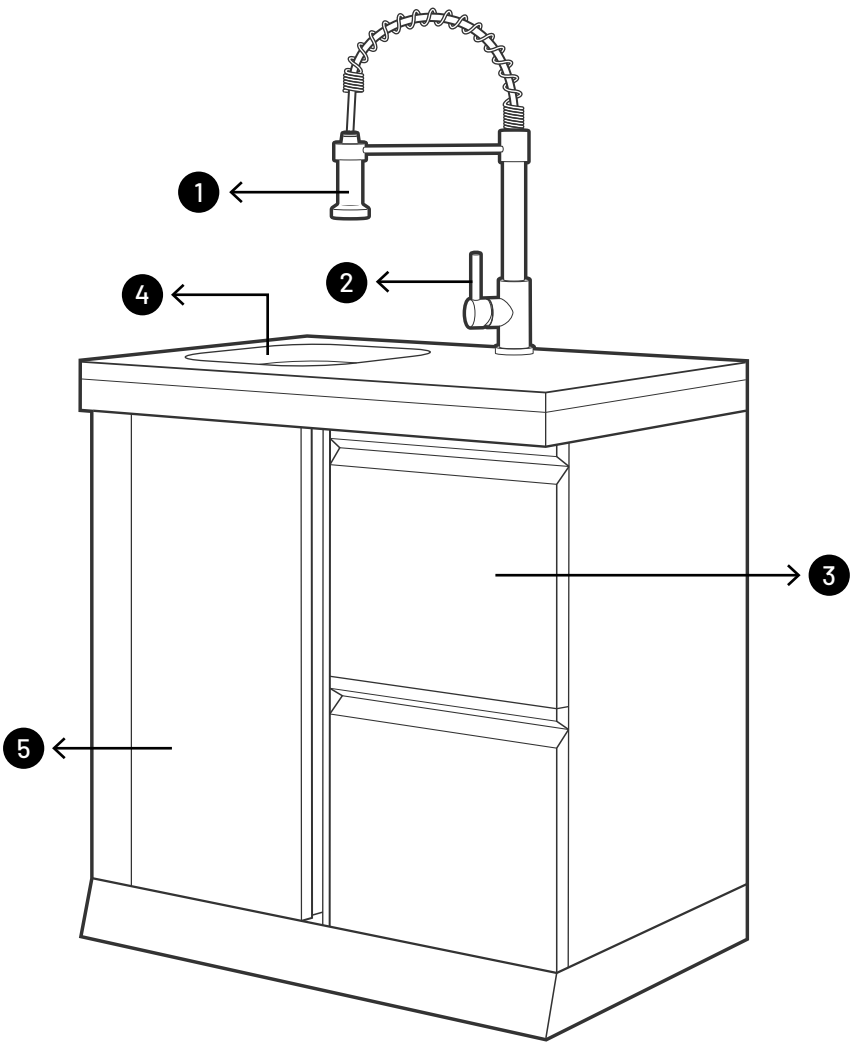
- 126 L total cooling capacity
- Dual refrigerator compartments for convenient storage
- Six adjustable cooling levels
- Temperature range: 3°C – 18°C
- Integrated door lock for secure storage
- Wide work surface for preparation and serving
- Stainless steel with granite worktop
- Spacious design for bottles, drinks, and BBQ ingredients
- Suitable for outdoor kitchen environments
- Height-adjustable shelves for easy customization
- IPX4 splash-proof design for added protection

## Specifications:

| Specification | Value |
|---|---|
| Cooling Capacity: | 126 L |
| Temperature Range: | 3°C – 18°C |
| Cooling Levels: | 6 |
| Power Supply: | 220–240 V |
| Configuration: | Dual refrigerator compartments |
| Dimension: | Width: 100 cm \| Height: 90 cm \| Depth: 58 cm |

## 1.6. BLACKBACK CLEAN SINK

1. Faucet
2. Faucet Lever
3. Storage Drawers
4. Stainless Steel Sink
5. Dustbin Compartment Door




# Introduction:

The **BLACKBACK Clean Sink** offers a practical solution for washing and cleaning in outdoor kitchens. The deep stainless-steel sink is ideal for rinsing food, washing dishes, or cleaning grill grates during and after cooking.

The unit includes an easy-to-install stainless steel faucet with a powerful spray head, allowing convenient handwashing and efficient cleaning. An integrated pull-out waste bin helps keep the workspace organized and tidy, even after extended use while three deep drawers with soft-close mechanisms allow convenient storage for accessories, plates, glasses, cloths, and other kitchen essentials.

# Features:

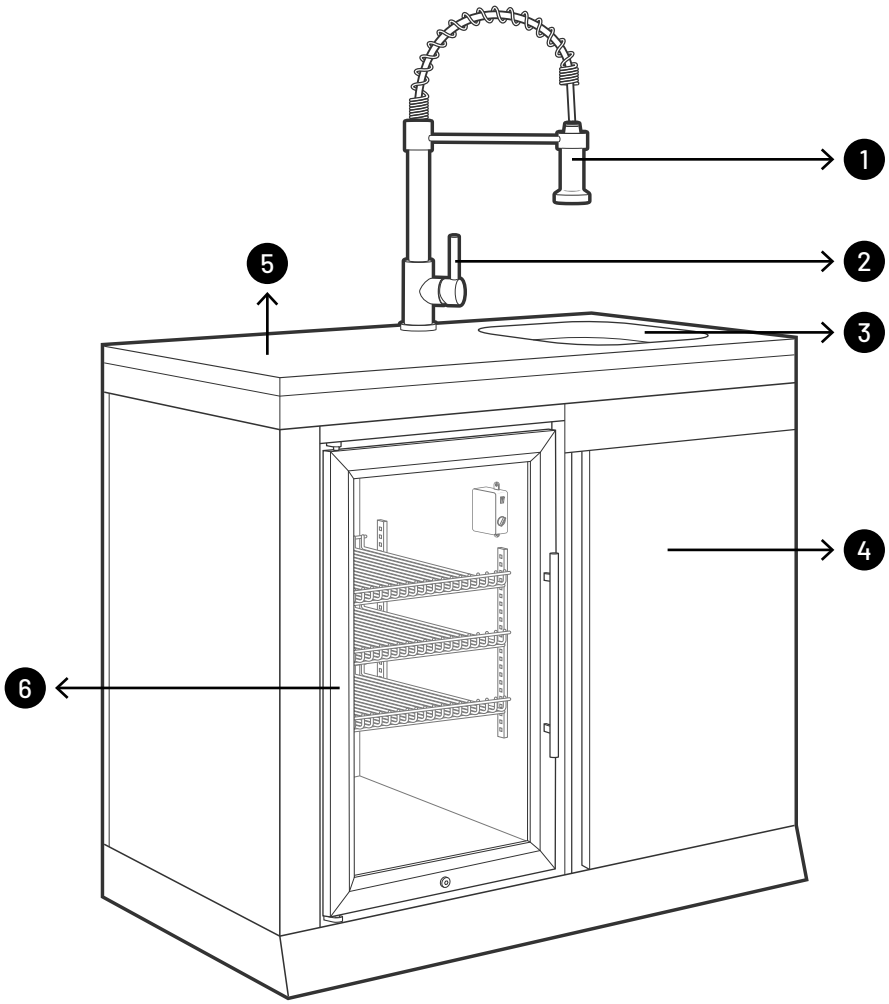
- Stainless steel sink with flexible high-pressure spray head
- Soft-close drawers for all your essentials
- Integrated waste bin for a clean workspace
- Rust-free stainless steel

# Specifications:

| Specification | Value |
|---|---|
| Sink Material: | Stainless steel |
| Faucet: | Stainless steel with spray head |
| Waste System: | Integrated pull-out waste bin |
| Water Connection: | Standard hot & cold-water connection |
| Dimension: | Width: 83 cm \| Height: 90 cm \| Depth: 58 cm |

## 1.7. BLACKBACK COOL-CLEAN REFRIGERATOR-SINK COMBINATION

1. Faucet
2. Faucet Lever
3. Stainless Steel Sink
4. Dustbin Compartment
5. Countertop
6. Refrigerator Door




# Introduction:

The **BLACKBACK Cool-Clean Refrigerator–Sink Combination** combines cooling, cleaning, and waste management in one compact module, making it a practical addition to any outdoor kitchen. The integrated refrigerator offers 63 liters of cooling capacity and accommodates up to 10 bottles of wine, barbecue ingredients, or fresh side dishes, with temperature settings from 3°C to 18°C.

A deep stainless-steel sink makes it convenient to wash food, dishes, and grill grates before and after cooking. To maintain a clean workspace, the unit also includes an integrated pull-out waste bin to keep the preparation area organized and tidy throughout your barbecue session.

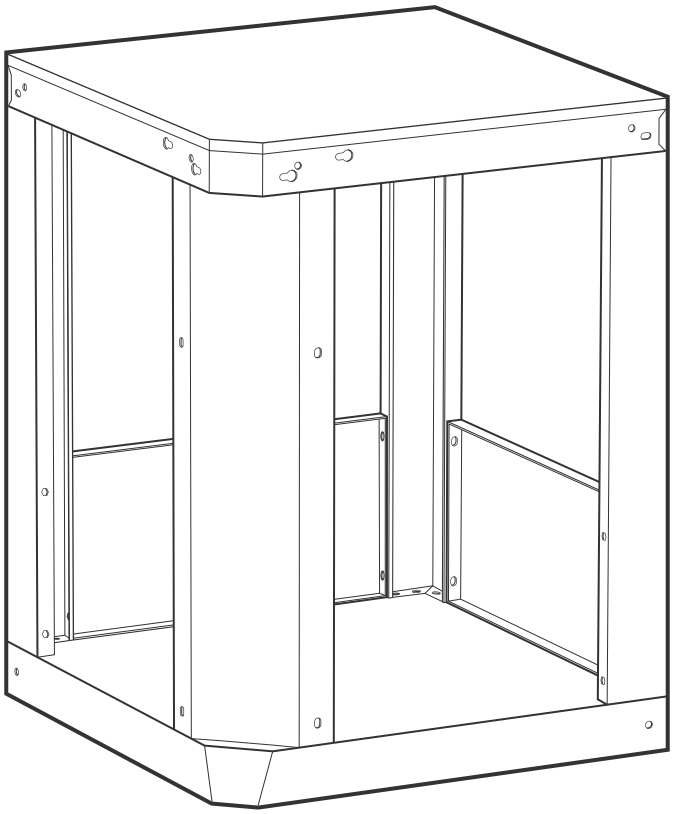
# Features:

- Deep sink with flexible high-pressure spray head
- Extendable waste bin with swing lid
- Lockable refrigerator with 63 L cooling capacity
- Space for up to 10 wine bottles at 3-18°C
- Stainless steel with granite worktop
- Height-adjustable shelves for easy customization
- IPX4 splash-proof design for added protection

# Specifications:

| Specification | Value |
|---|---|
| Refrigerator Capacity: | 63 L |
| Temperature Range: | 3°C – 18°C |
| Sink Material: | Stainless steel |
| Waste System: | Integrated pull-out waste bin |
| Installation: | Combined cooling and sink module |
| Dimension: | Width: 100 cm \| Height: 90 cm \| Depth: 58 cm |

## 1.8. BLACKBACK CORNER



# Introduction:

The **BLACKBACK Corner Unit** creates a seamless connection between modules, enabling the setup of a practical L-shaped outdoor kitchen. The additional countertop space provides a convenient area for preparing ingredients, serving food, or placing items during grilling.

Equipped with smooth-rolling casters, the module can be easily moved and positioned to suit your outdoor layout. The combination of high-quality stainless-steel construction and a solid granite countertop ensures durability, stability, and a premium appearance.

# Features:

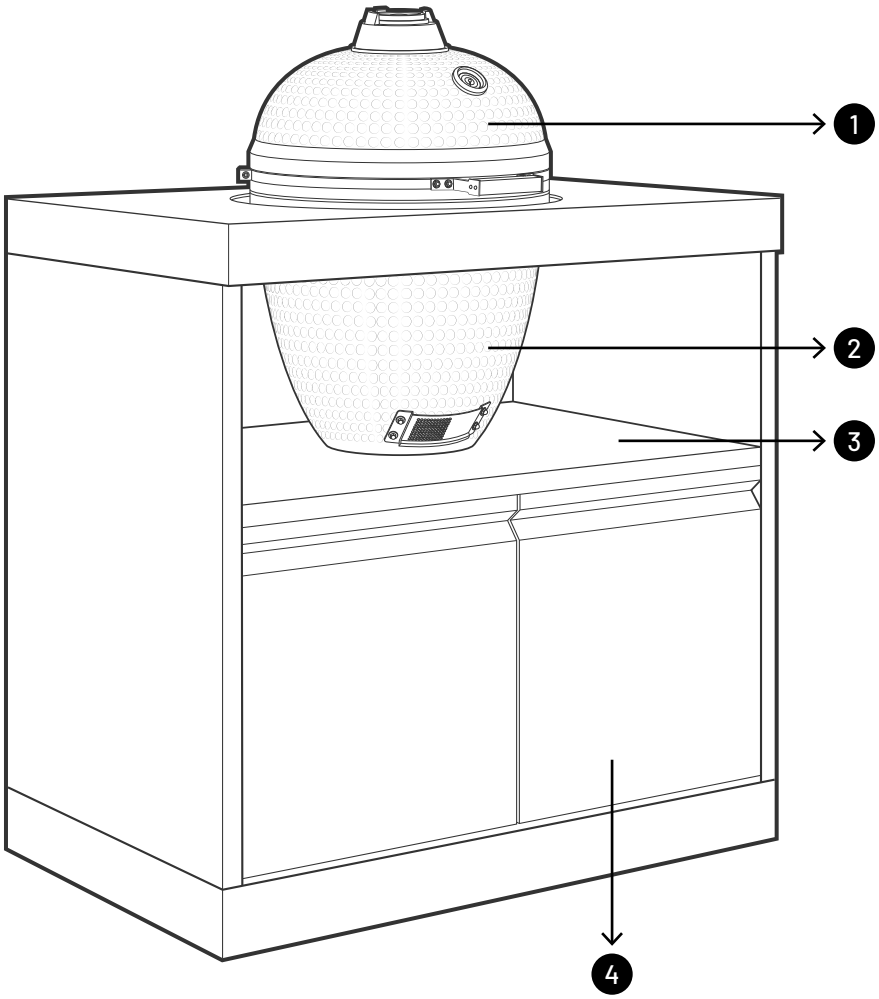
- Corner module for L-shaped kitchen configurations
- Additional granite countertop workspace
- Durable stainless-steel construction
- Smooth-rolling casters for easy mobility
- Seamless integration with other BLACKBACK modules
- Flexible and functional outdoor kitchen extension

# Specifications:

| Specification | Value |
|---|---|
| Countertop: | Stainless steel |
| Frame Material: | Stainless steel |
| Mobility: | Integrated casters |
| Function: | L-shaped kitchen connection |
| Dimension: | Width: 58 cm \| Height: 90 cm \| Depth: 58 cm |

## 1.9. BLACKBACK CHARCOAL KAMADO GRILL

1. Ceramic Lid (with Heat Deflector Interior)
2. Ceramic Grill Body (Kamado Base)
3. Support Shelf
4. Storage Compartment




# Introduction:

The **BLACKBACK Charcoal Kamado Grill** offers versatile charcoal cooking with excellent heat retention and temperature control. Its solid ceramic construction stores and distributes heat efficiently, allowing for both low-temperature smoking and high-heat grilling.

With a precise airflow control system, the Kamado quickly responds to adjustments at the air intake and exhaust vents, enabling accurate temperature management. This makes it suitable for a wide range of cooking styles, from slow-smoking meats such as brisket and ribs to baking pizza or searing steaks. The robust lid with an integrated thermometer allows continuous monitoring of the cooking chamber temperature for consistent cooking results.

# Features:

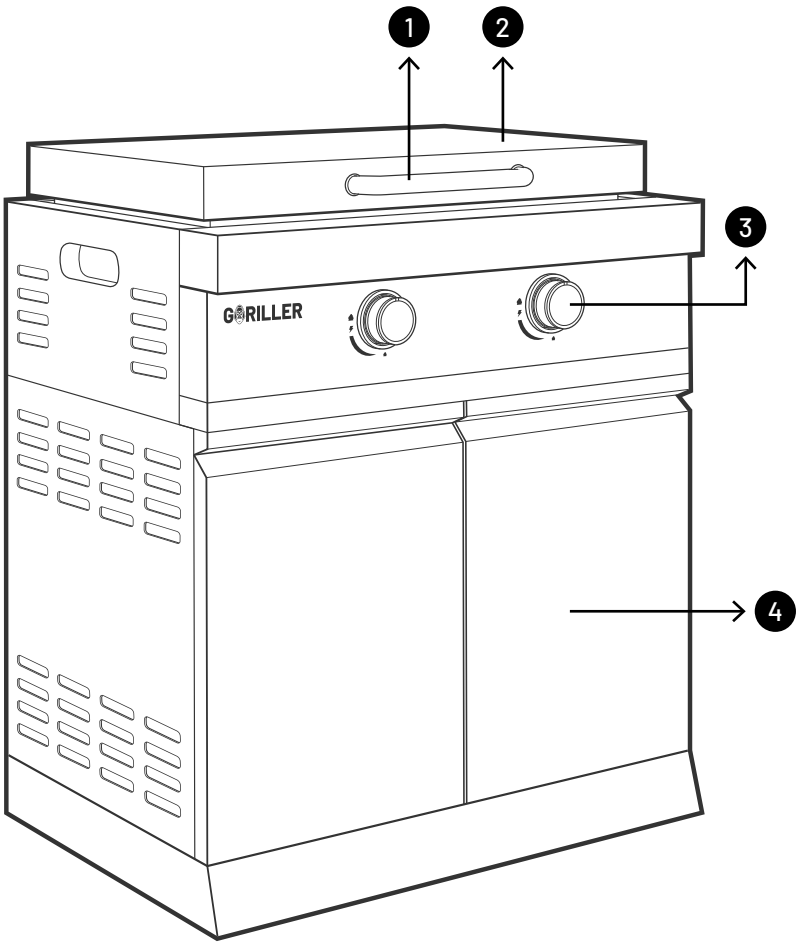
- Solid stainless-steel module with charcoal kamado grill
- Thick ceramic stone for juicy, tender results
- Large stainless steel grill grate with a 38 cm diameter
- Integrated thermometer for temperature regulation
- Ideal for smoking, grilling, baking and roasting

# Specifications:

| Specification | Value |
|---|---|
| Fuel Type: | Charcoal |
| Construction: | Stainless steel |
| Temperature Range: | Approx. 95°C – 400°C+ |
| Heat Retention: | High (ceramic insulation) |
| Air Control: | Adjustable intake and exhaust vents |
| Lid: | Heavy-duty ceramic lid with seal |
| Dimension: | Width: 90 cm \| Height: 90 cm \| Depth: 58 cm |

## 1.10. BLACKBACK PLANCHA

1. Lid Handle
2. Protective Lid / Cover
3. Burner Control Knobs
4. Gas Cylinder Compartment




# Introduction:

The **BLACKBACK Plancha** offers powerful and precise flat-top cooking for outdoor kitchens. Two stainless steel burners deliver 7 kW of heat to the large 70 × 44 cm stainless steel cooking surface, ensuring fast and even heating across the entire plate.

Each burner can be controlled independently, allowing you to cook different foods at different temperatures at the same time. The smooth stainless-steel surface distributes heat evenly without hot spots, making it ideal for preparing a wide range of dishes such as vegetables, seafood, smash burgers, teppanyaki, quesadillas, or breakfast foods.

The flat cooking surface eliminates direct flame contact, providing consistent heat and precise control over cooking results.

# Features:

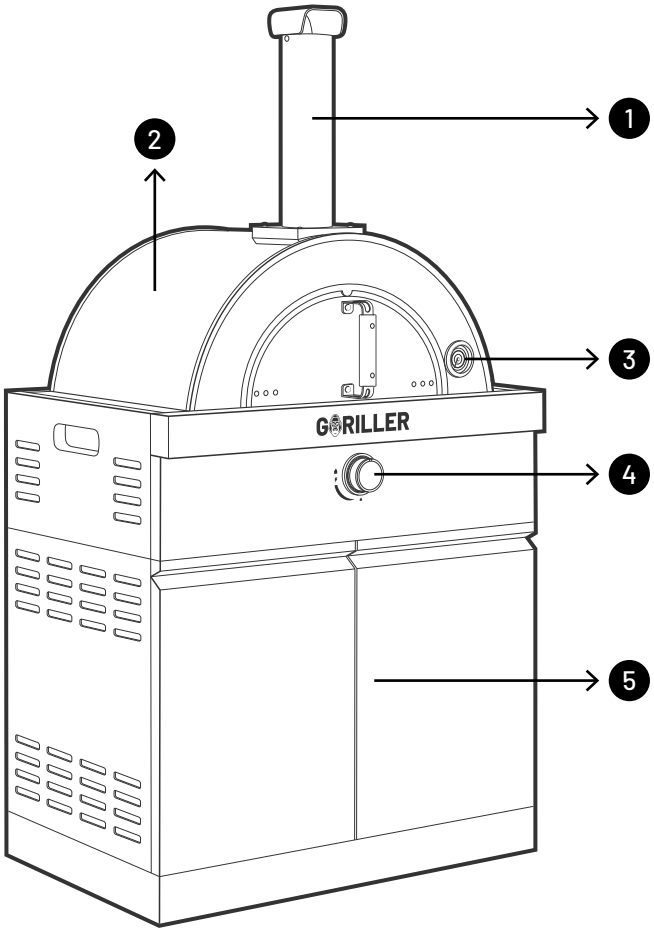
- Two stainless steel burners with 7 kW total power
- Large 70 × 44 cm stainless steel cooking surface
- Independent temperature control zones
- Even heat distribution without hot spots
- Suitable for vegetables, seafood, burgers, and breakfast dishes
- Flat-top cooking surface for precise temperature control

# Specifications:

| Specification | Value |
|---|---|
| Burner Type: | 2 Stainless steel burners |
| Total Power Output: | 7 kW (3.5 kW each) |
| Cooking Surface: | Stainless steel plate |
| Cooking Area: | 70 × 44 cm |
| Heat Zones: | 2 independently controlled zones |
| Ignition System: | Electronic ignition |
| Temperature Control: | Adjustable via control knobs |
| Cooking Style: | Flat-top grilling (no open flame contact) |
| Construction: | Stainless steel |
| Dimension: | Width: 83 cm \| Height: 90 cm \| Depth: 58 cm |

## 1.11. BLACKBACK PIZZA OVEN

1. Stainless Steel Chimney
2. Cooking Chamber
3. Temperature Gauge
4. Ignition Control
5. Cylinder Compartment




# Introduction:

The **BLACKBACK Pizza Oven** brings authentic, high-temperature baking to your outdoor kitchen. Reaching temperatures of up to 450°C, it is ideal for preparing Neapolitan-style pizzas with a crispy crust and characteristic smoky flavor.

The oven features a generous baking surface (40 × 38 cm) with an included pizza stone, ensuring even heat distribution for consistent cooking results. A powerful combustion system maintains uniform heat throughout the cooking chamber, while the 15 cm oven height allows for a wide variety of dishes such as bread, casseroles, and oven-baked meals.

A tall stainless-steel chimney ensures efficient smoke extraction, and the integrated thermometer provides precise temperature control during operation.

# Features:

- High-temperature baking up to 450°C
- Large 40 × 38 cm pizza stone cooking surface
- Even heat distribution for consistent results
- Stainless steel chimney for efficient smoke extraction
- Integrated thermometer for precise control
- Suitable for pizza, bread, and oven-baked dishes

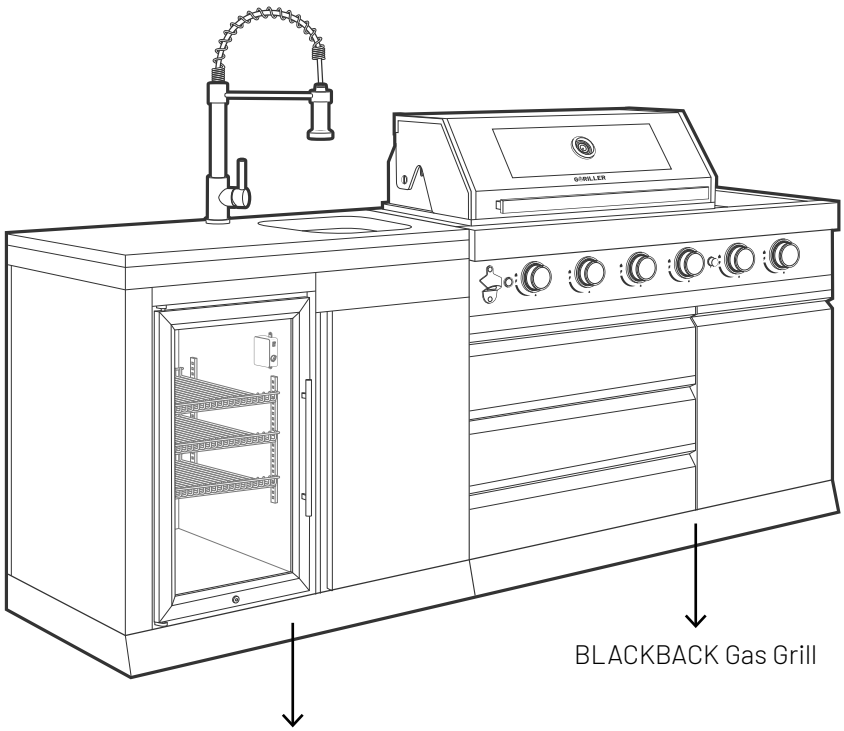
# Specifications:

| Specification | Value |
|---|---|
| Maximum Temperature: | Up to 450°C |
| Cooking Surface: | 40 × 38 cm pizza stone |
| Oven Height: | Approx. 15 cm |
| Fuel Type: | Solid fuel/wood / charcoal (if applicable) |
| Temperature Monitoring: | Integrated thermometer |
| Cooking Functions: | Pizza, bread, casseroles, oven dishes |
| Dimensions: | Width: 83 cm \| Height: 90 cm \| Depth: 58 cm |

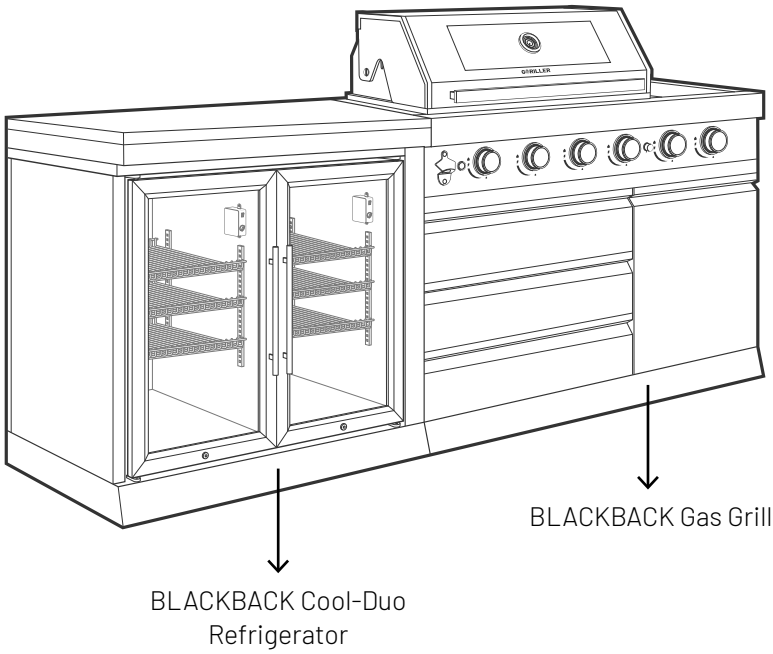
# 2. MODELS OVERVIEW

## 2.1. BLACKBACK SMALL SERIES

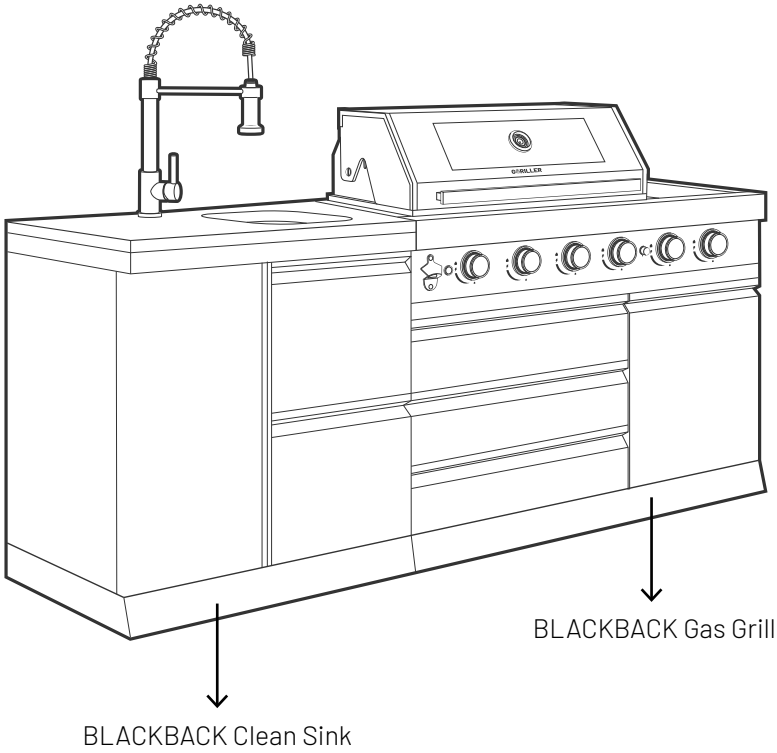
### 2.1.1. BB-S1 Outdoor Kitchen | Gas grill | Cool Clean



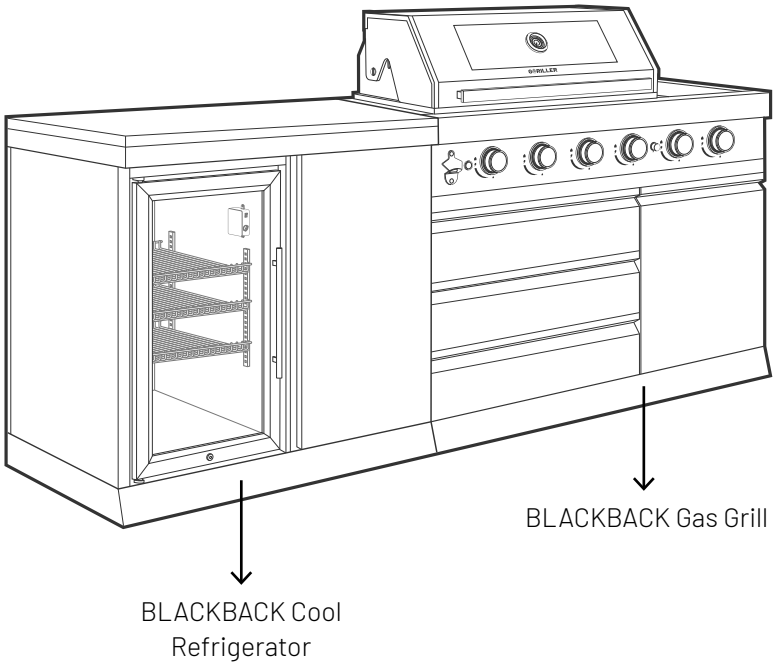

### 2.1.2. BB-S2 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Cool Duo



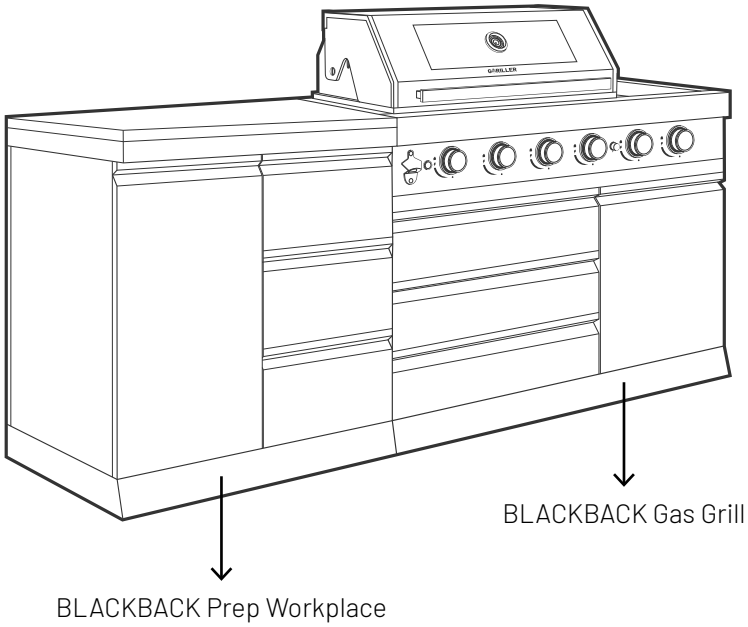
## 2.1.3. BB-S3 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Clean




## 2.1.4. BB-S4 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Cool

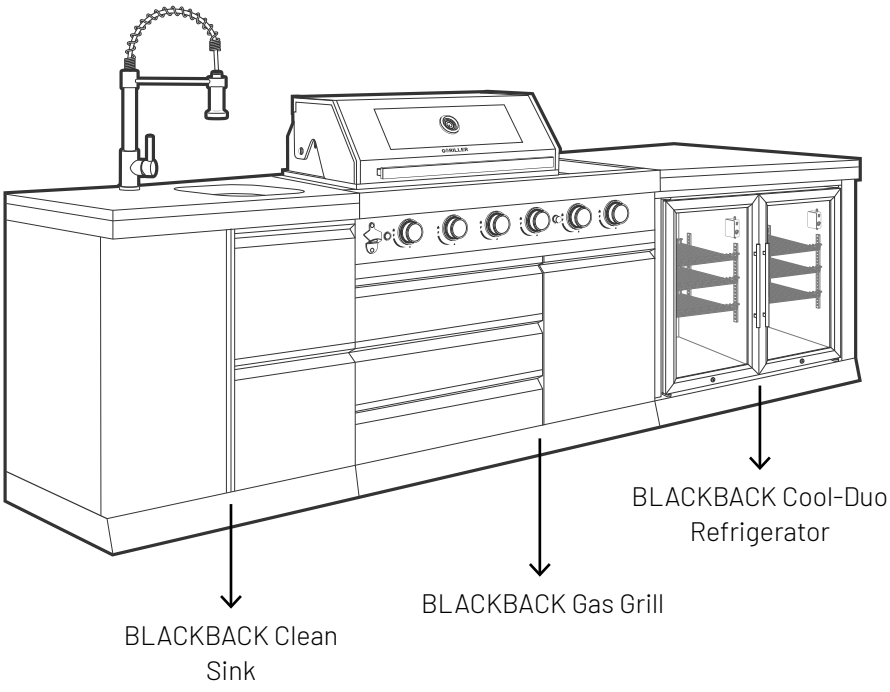


### 2.1.5. BB-S5 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Prep

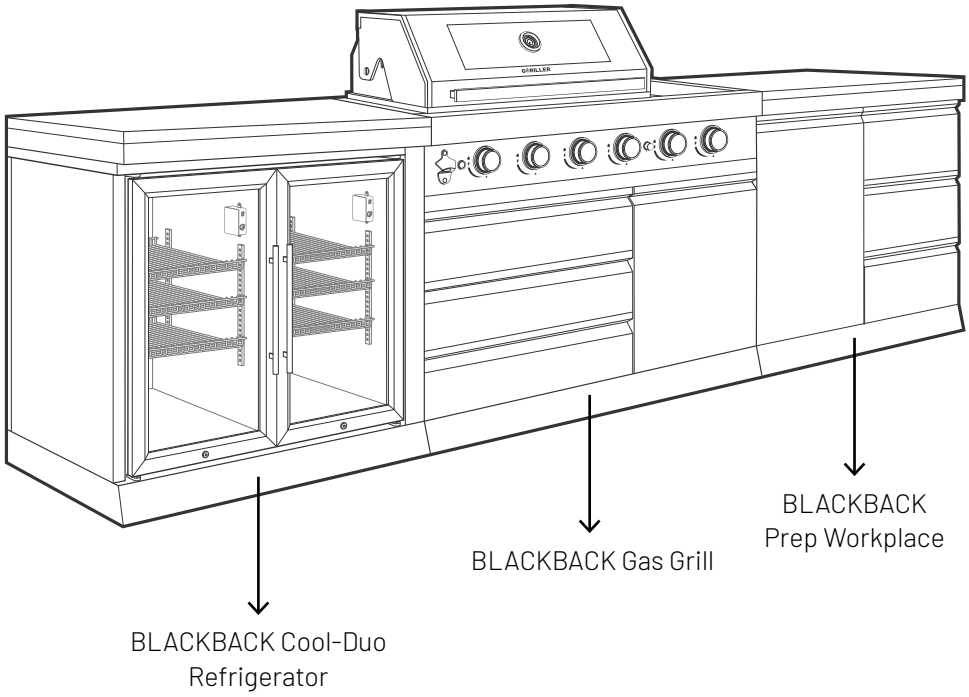



## 2.2. BLACKBACK MEDIUM SERIES

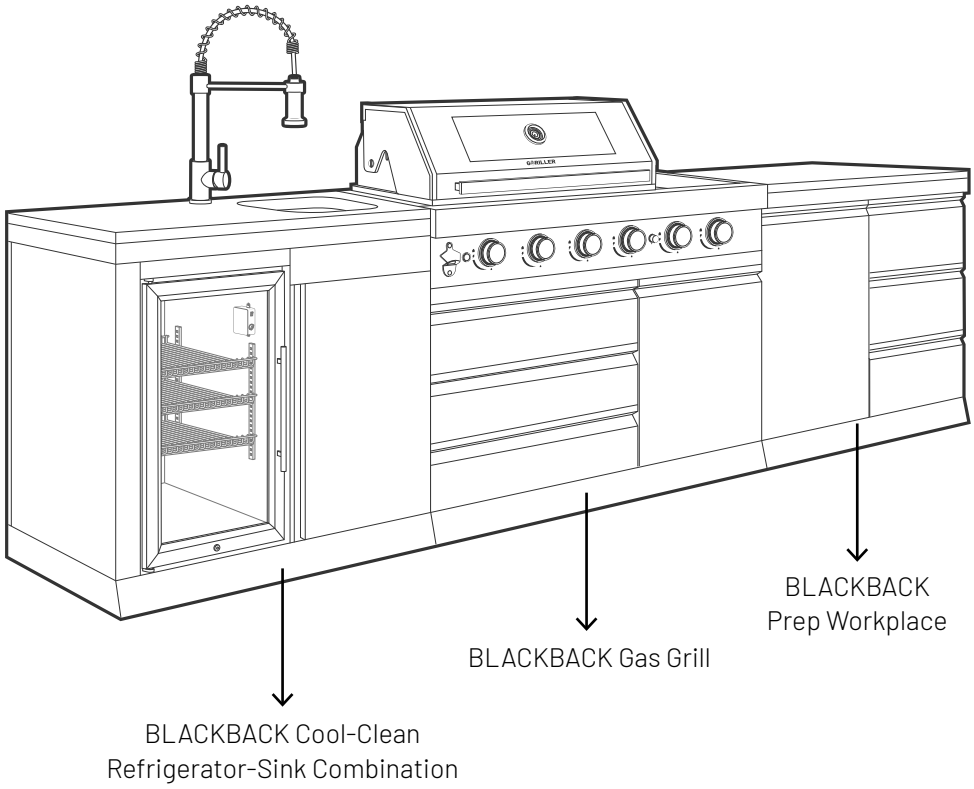
### 2.2.1. BB-M1 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Clean | Cool Duo



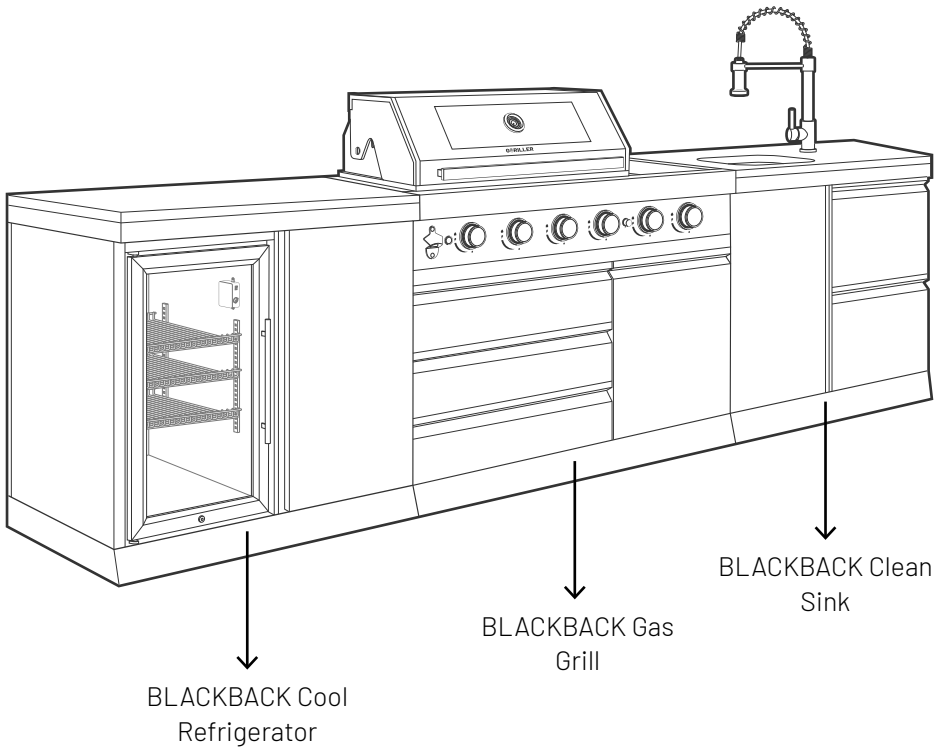
## 2.2.2. BB-M2 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Cool Duo | Prep



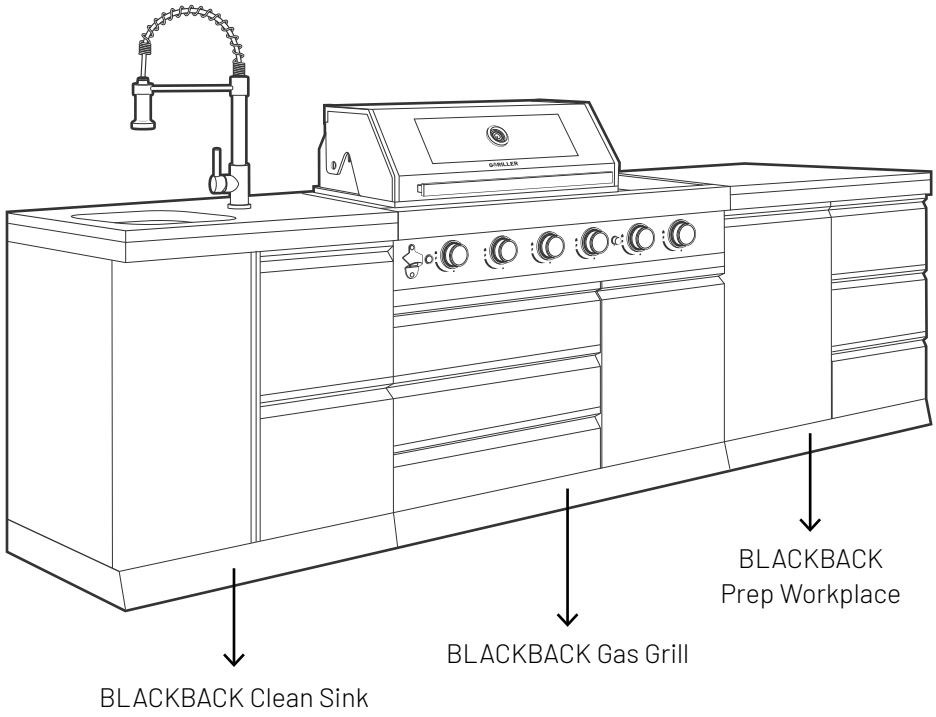

## 2.2.3. BB-M3 Outdoor Kitchen| Gas grill | Cool Clean | Prep



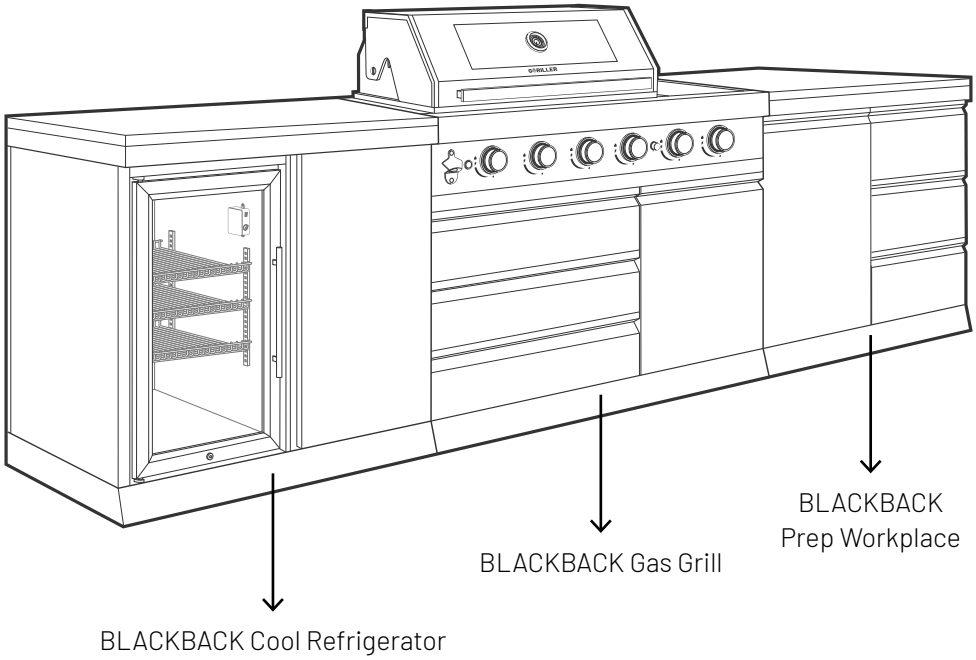
## 2.2.4. BB-M4 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Cool | Clean




## 2.2.5. BB-M5 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Clean | Prep

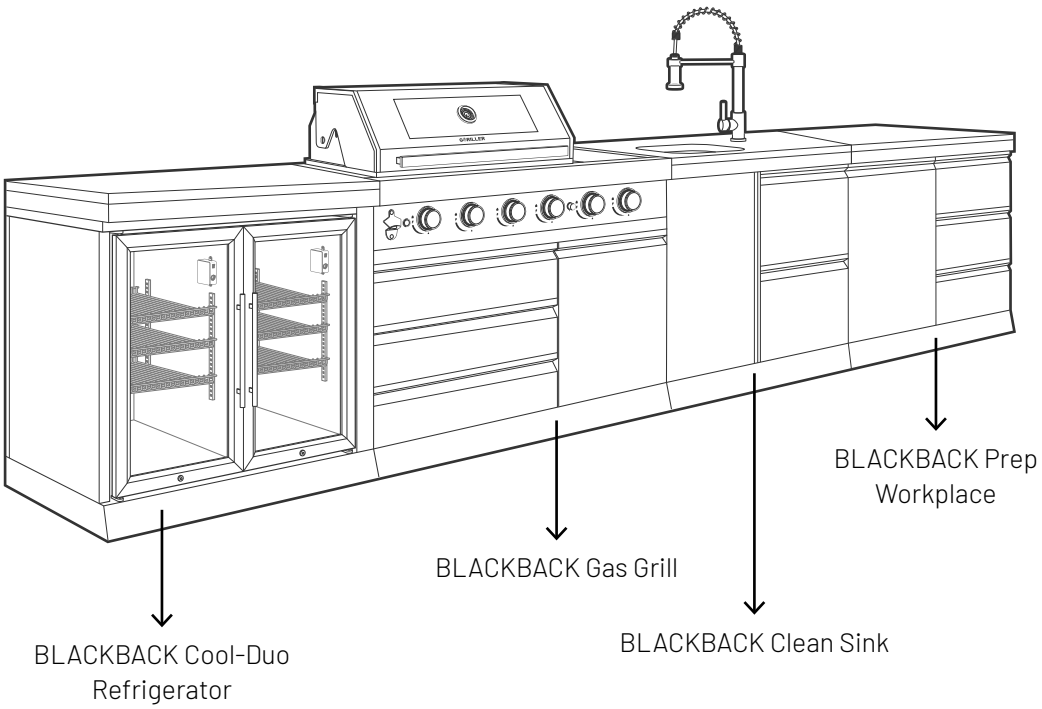


### 2.2.6. BB-M6 Outdoor Kitchen | Gas grill | Cool | Prep

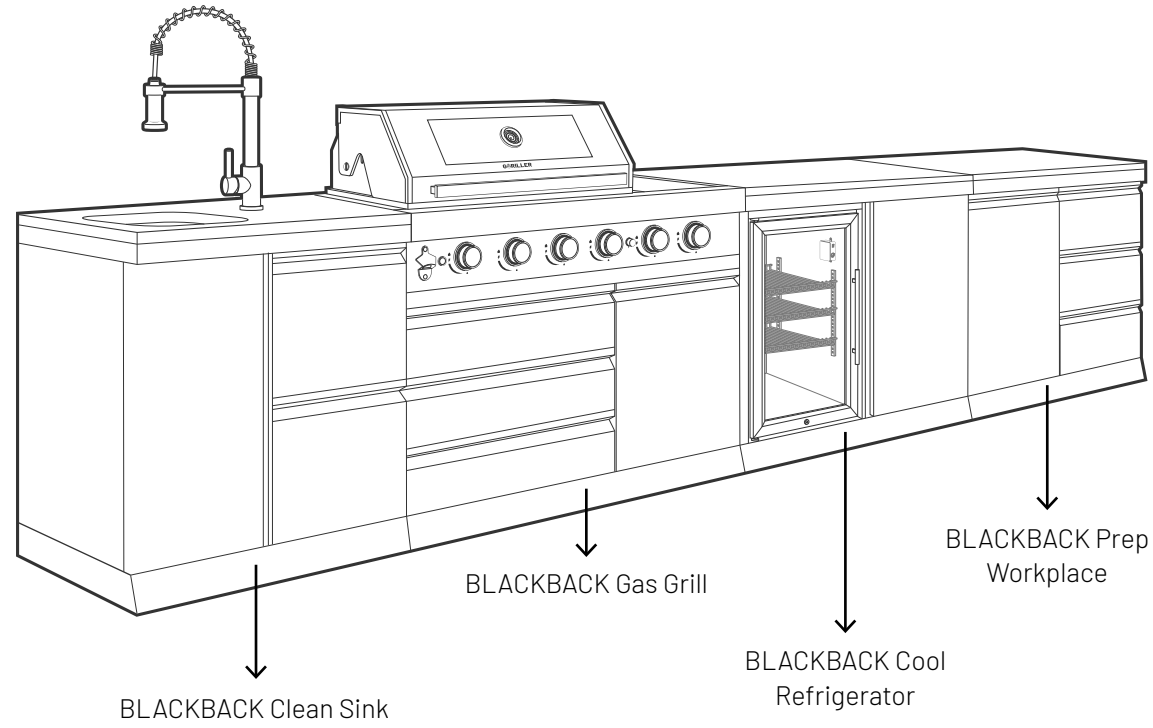



## 2.3. BLACKBACK LARGE SERIES

### 2.3.1. BB-L1 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Cool Duo | Clean | Prep

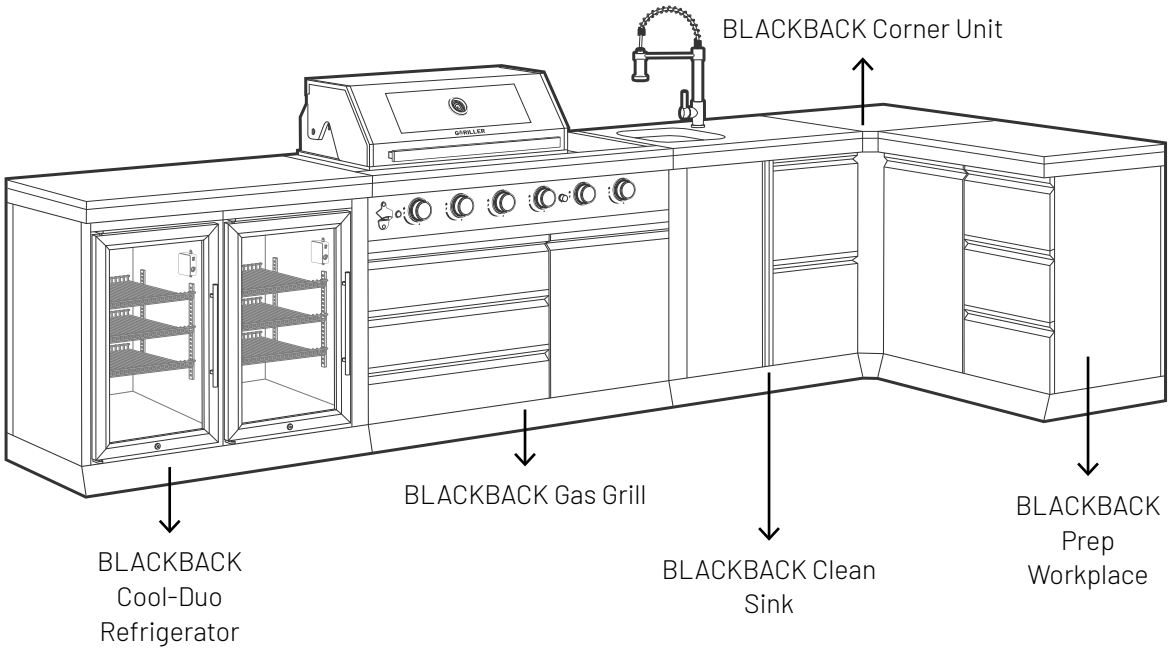


### 2.3.2. BB-L2 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Cool | Clean | Prep

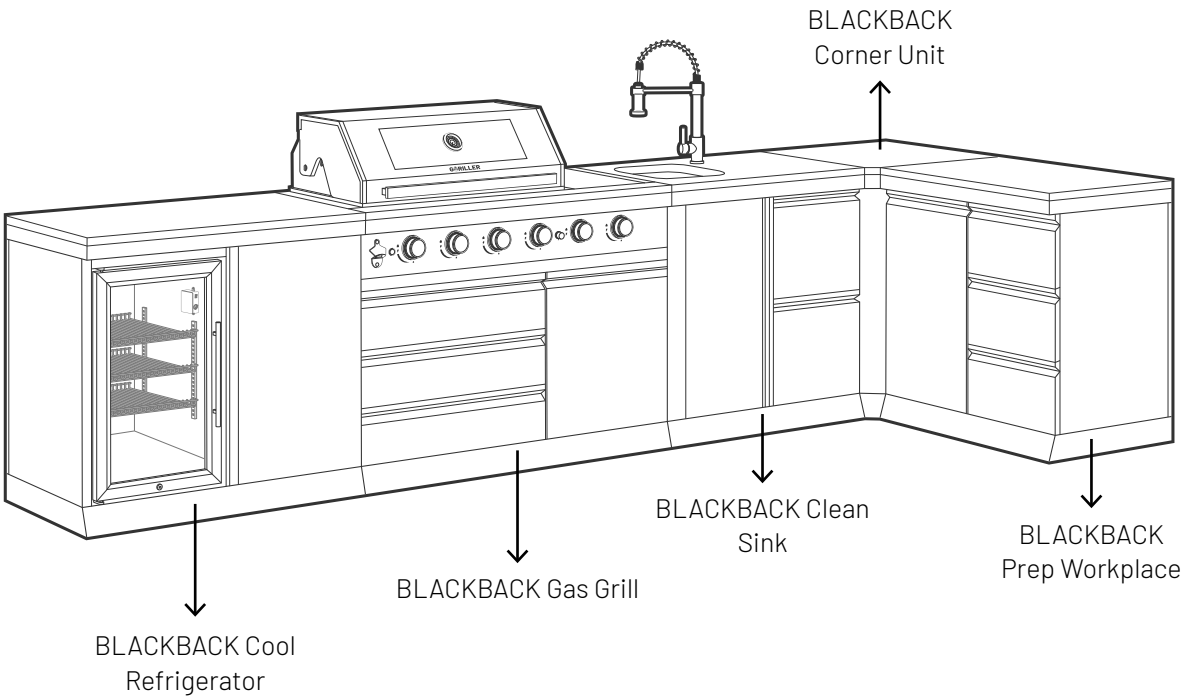



## 2.4. BLACKBACK EXTRA LARGE SERIES

### 2.4.1. BB-XL1 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Cool Duo | Clean | Prep | Corner



## 2.4.2. BB-XL2 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Cool | Clean | Prep | Corner



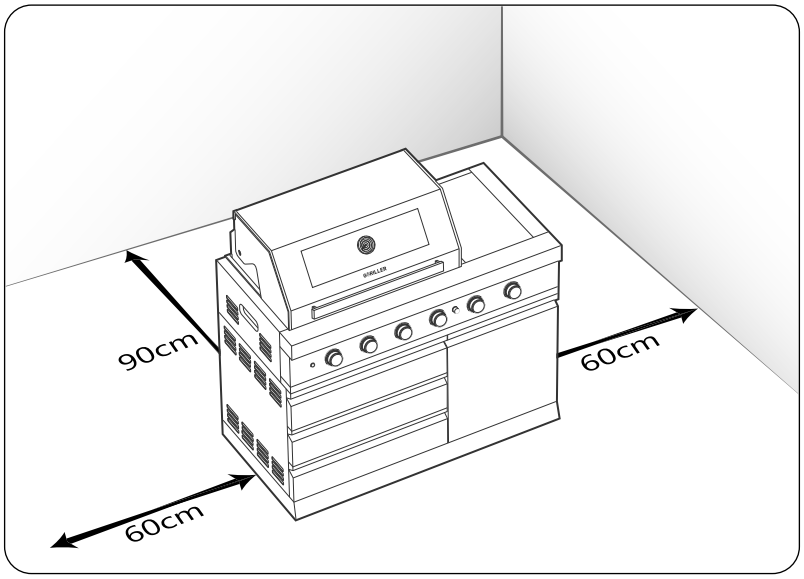
# 3. ASSEMBLY OF MODULES

## 3.1. BLACKBACK GAS GRILL

Follow these steps to correctly assemble and prepare the **BLACKBACK Gas Grill Module** for operation.

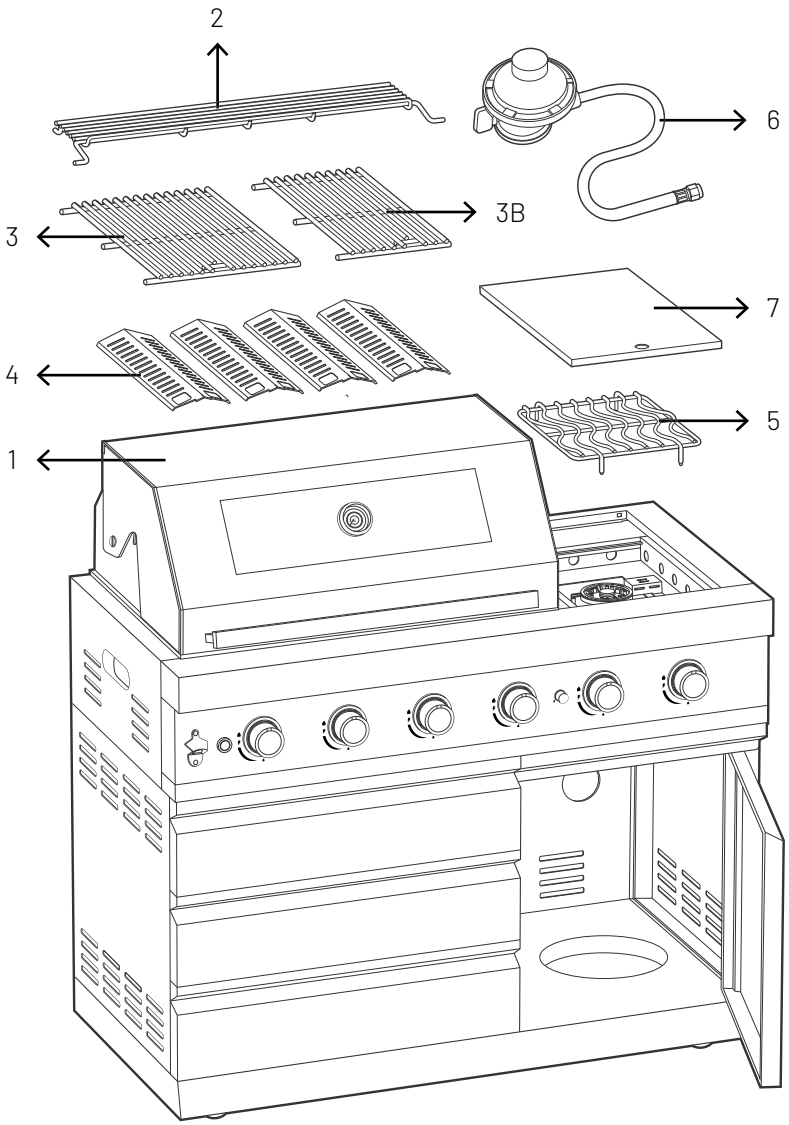
### 1. Installation Location & Clearance

- Ensure a minimum clearance of 60 cm on both sides of the grill.
- Maintain at least 90 cm clearance at the rear for proper ventilation.




- Place the unit on a stable, level, and non-combustible surface.

## 2. Installing Internal Grill Components




- Open the grill lid (1) fully.
- Insert the flame tamers (4) over the burners.
- Place the charcoal trays or heat plates (3/3B) evenly inside the grill.
- Insert the stainless-steel cooking grates (2) on top of the supports in the.
- Position the warming rack (5) in the upper rear section of the grill chamber.

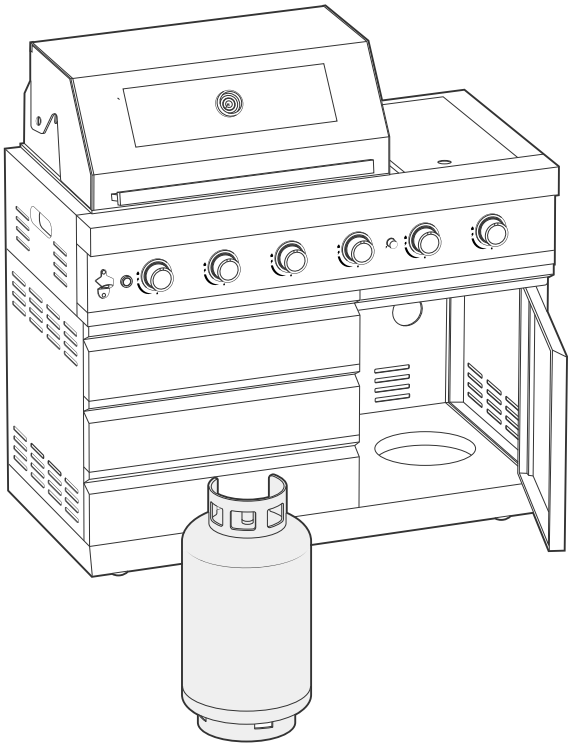
**Note:** Ensure all components are properly aligned and stable before use.

## 3. Installing the Side Burner Cover

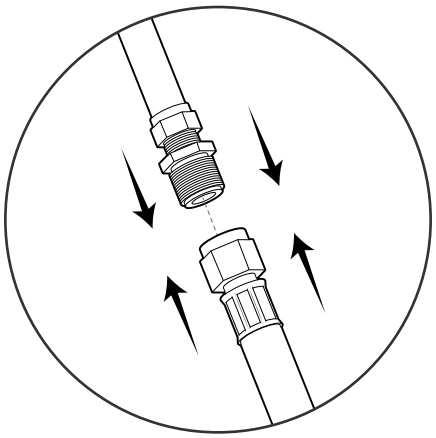
- Place the side burner cover (7) over the side cooking area.
- Ensure it sits flush with the countertop when not in use.

## 4. Gas Connection

- Place the gas cylinder inside the gas cylinder compartment.



- Connect the gas regulator and hose (6) to the cylinder valve.



- Tighten all connections securely.
- Ensure the hose is not kinked or under tension.

## After Assembly:

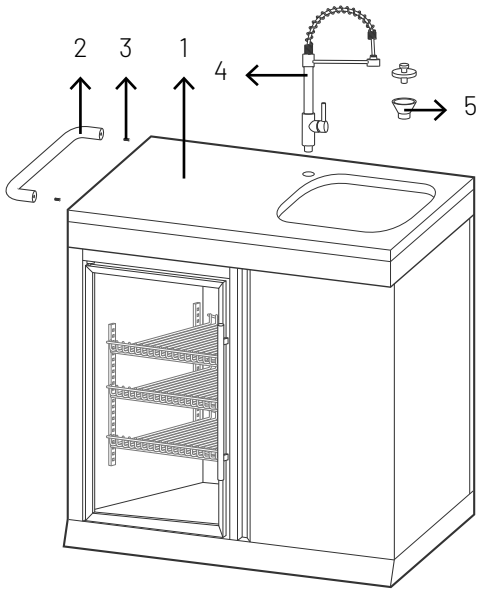
- Apply a soapy water solution to all gas connections.
- Open the gas supply and check for bubbles (leaks).
- If leaks are detected, close the gas supply and retighten connections.
- Ensure all internal components are correctly installed. Verify that all knobs are in the OFF position.

## 3.2. BLACKBACK PREP WORKPLACE

Note: The **BLACKBACK Prep Workplace** is delivered fully assembled. No assembly is required. Only positioning and integration into the outdoor kitchen setup are necessary.

## 3.3. BLACKBACK CLEAN SINK

Follow these steps to correctly assemble and install the **BLACKBACK Clean Sink Module.**

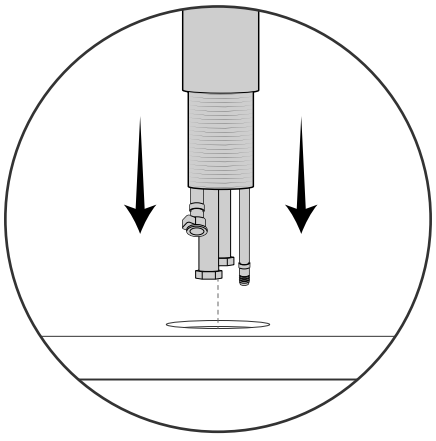



### 1. Installing the Sink and Countertop Components

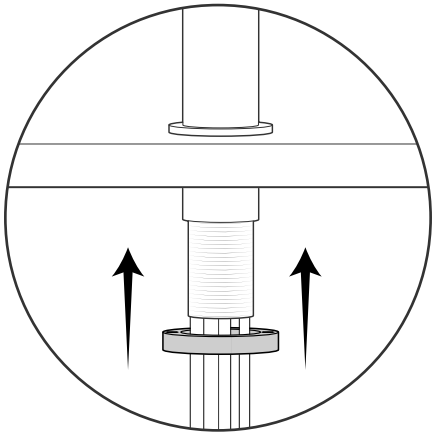
- Place the sink unit securely into the countertop (1) opening.
- Ensure the sink sits evenly and is properly aligned.

### 2. Installing the Faucet

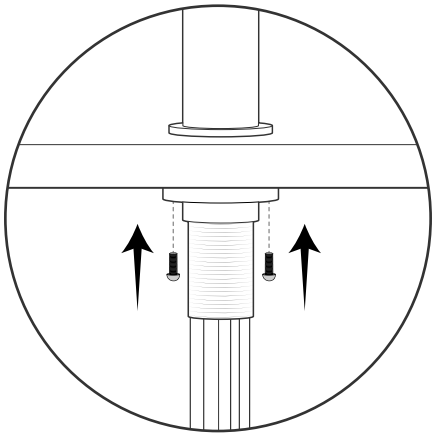
- Guide the hose through the designated opening in the countertop or fixture.



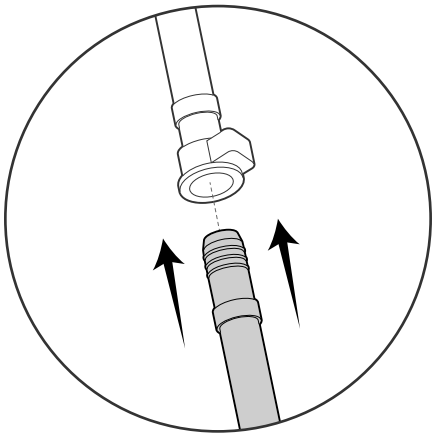
- Slide the mounting nut onto the hose from below the countertop. Position it correctly to align with the threaded section of the faucet assembly.



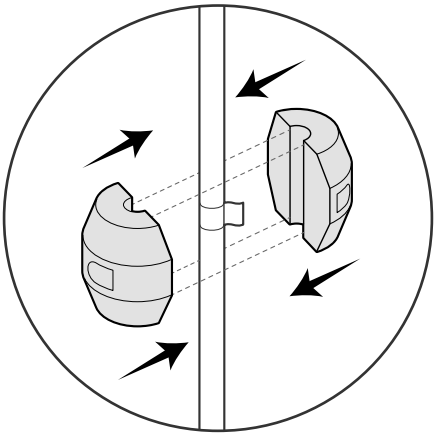
- Tighten the nut securely by hand or with a suitable tool. Ensure the faucet is properly aligned before fully tightening.



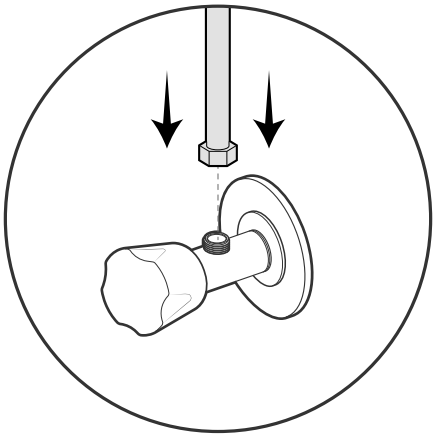
- Push the hose firmly into the connector until it clicks into place.



- Attach the gravity ball to the hose at the indicated position.



- Connect the hose(s) to the appropriate water supply lines (hot and/or cold).



- Tighten all connections securely. Ensure hoses are not kinked or twisted.

## 3. Connecting the Water Supply

- Attach the water supply hoses to the faucet connections.
- Use the hose connectors/adapters to connect the hoses to the water supply.

## 4. Installing the Drain System

- Insert the drain strainer (5) into the sink outlet.
- Secure it from underneath according to the fitting system.
- Connect the drain outlet to a suitable drain hose or wastewater system.

## 5. Installing the Towel Holder

- The towel holder (2) is mounted on the side panel of the sink module.
- Identify the pre-drilled holes on the side panel of the cabinet.
- Position the towel holder bracket so that it aligns with the holes. Secure the towel holder using the provided screws (3).

## 6. After Assembly

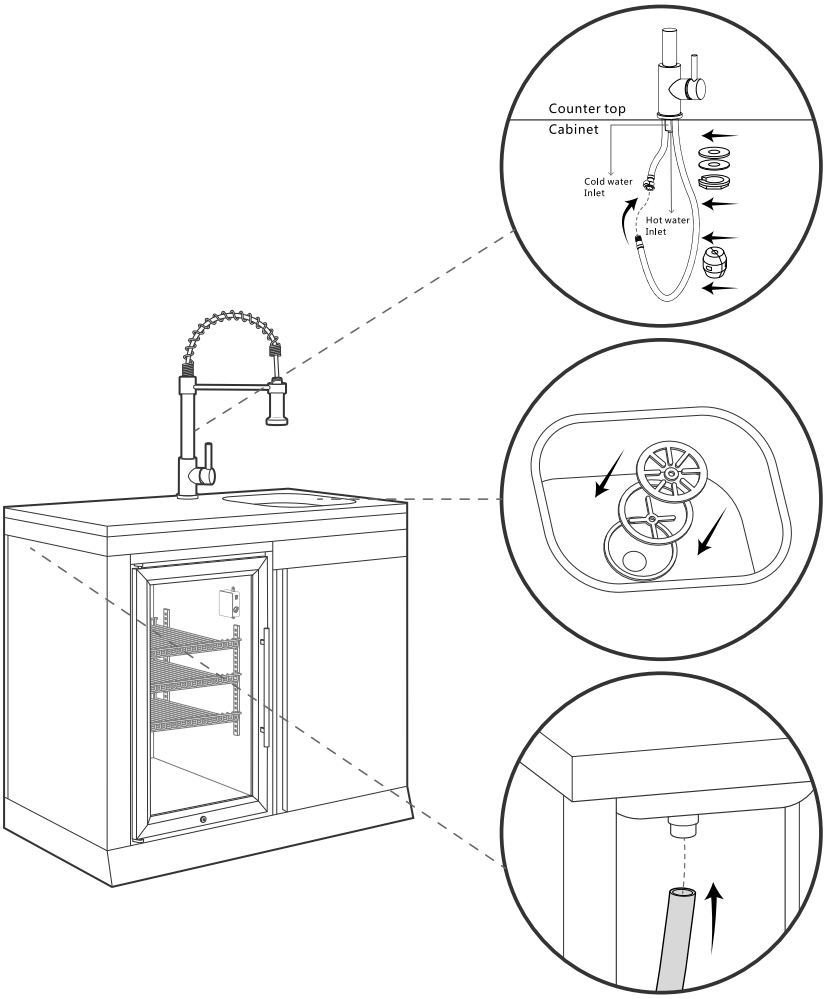
- Turn on the water supply and check all connections for leaks.
- Ensure the faucet operates correctly.
- Verify that the drain system allows smooth water flow.

# 3.4. BLACKBACK COOL-SOLO REFRIGERATOR/ BLACKBACK COOL REFRIGERATOR / BLACKBACK COOL-DUO

**Note:** All these are delivered fully assembled. No assembly is required. Simply position the unit in the desired location, ensure it is placed on a stable and level surface, and connect it to a suitable power supply.

## 3.5. BLACKBACK COOL-CLEAN REFRIGERATOR-SINK COMBINATION

The **BLACKBACK Cool-Clean Refrigerator–Sink Combination** is delivered partially assembled. Follow the steps below to complete the installation.




### 1. Installing the Faucet

- Insert the faucet assembly through the designated hole in the countertop.
- From below, secure the faucet using the mounting components and screws (2 × M6 × 16 mm).

### 2. Connecting the Water Supply

- Connect the cold-water inlet hose to the cold-water supply.
- Connect the hot water inlet hose to the hot water supply (if available).
- Tighten all connections securely. Ensure hoses are not twisted or kinked.

### 3. Installing the Drain System

- Insert the drain fitting into the sink outlet.
- Secure the drain assembly from underneath.
- Connect the drain hose to a suitable wastewater outlet or container.

## 4. Installing the Refrigerator Vent Panel

- Slide the rear or internal ventilation panel into position as shown.
- Secure the panel to ensure proper airflow for the refrigerator unit.

## 5. Installing the Towel Holder

- Position the towel holder on the side panel of the unit.
- Align with the pre-drilled holes.
- Secure using the provided screws.

## 6. After Installation

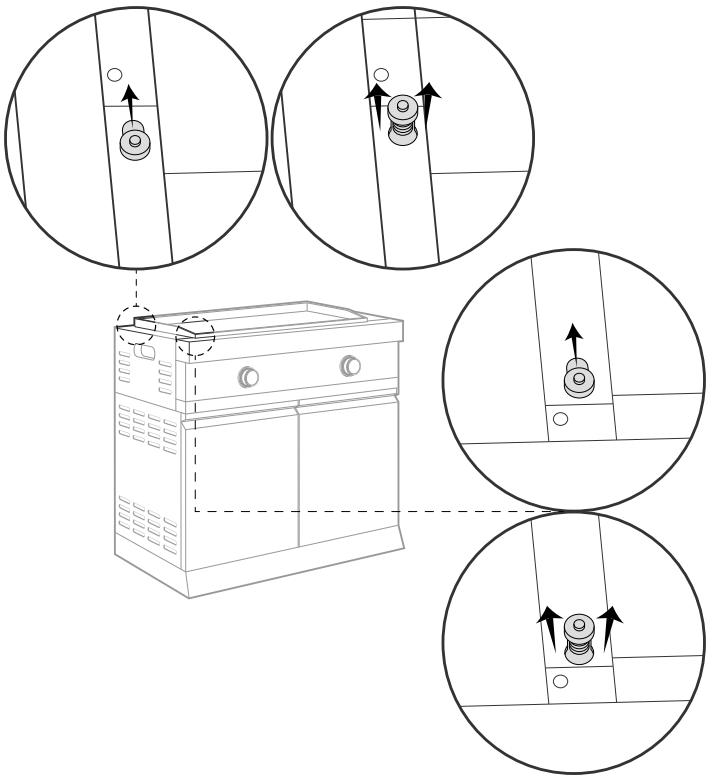
- Turn on the water supply and check for leaks.
- Ensure the faucet operates correctly.
- Verify proper drainage.
- Connect the refrigerator to a grounded power outlet.
- Confirm ventilation openings are not blocked.

# 3.6. BLACKBACK PLANCHA

Follow the steps below to assemble and prepare the **BLACKBACK Plancha Module** for operation.

## 1. Securing the Plancha Top

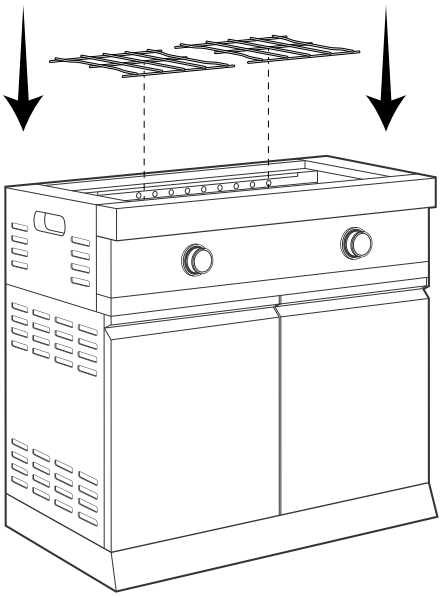
- Align the **plancha top unit** with the base cabinet.
- Insert and tighten the **fixing screws** at the designated mounting points (as shown in the diagram).



- Ensure all screws are firmly tightened and the unit is stable.

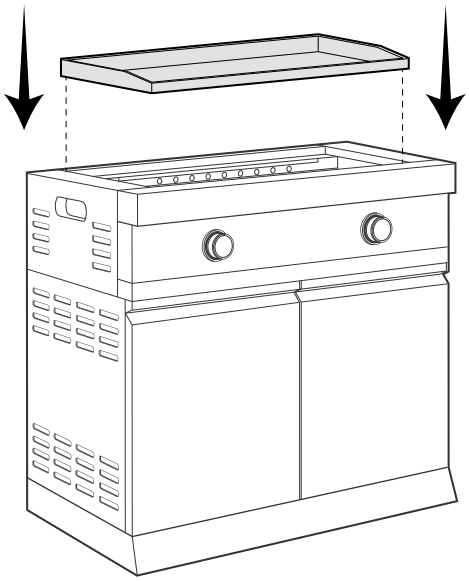
## 2. Installing Internal Burner Components

- Open the top section of the plancha.
- Position the **burner covers / heat distribution elements** correctly over the burners.
- Ensure all components are aligned and seated properly.



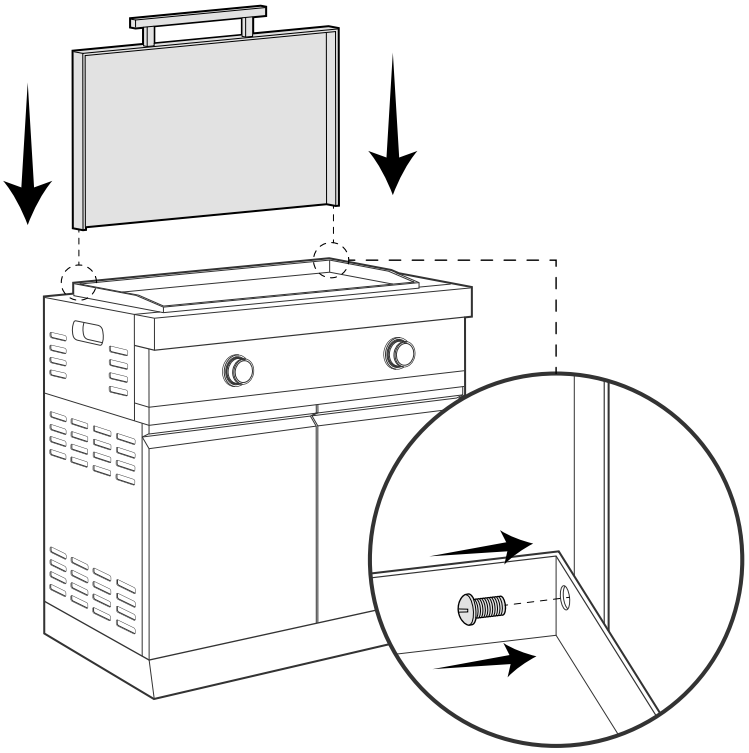
## 3. Installing the Plancha Plate

- Carefully place the **plancha cooking plate** onto the top frame.
- Ensure the plate sits evenly and securely.
- Confirm proper alignment with the burner system below.



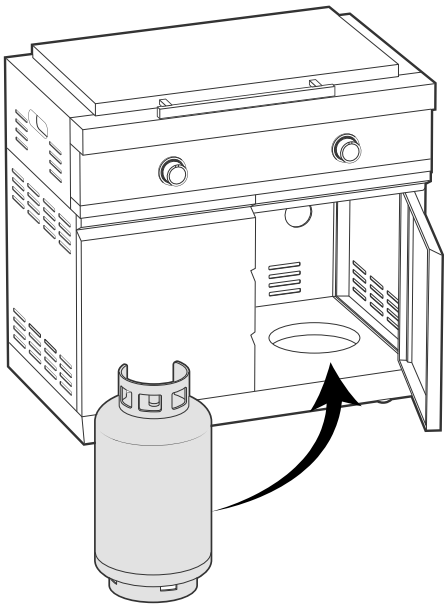
## 4. Installing the Plancha Cover

- Carefully place the **plancha cover** into the slots of top frame. Confirm proper alignment with the plancha cooking plate.



## 5. Gas Connection

- Place the gas cylinder in the **designated compartment.**
- Connect the **gas regulator and hose** to the cylinder and appliance.
- Tighten all connections securely.
- Ensure the hose is not twisted or under tension.



## 6. Final Check

- Ensure all components are correctly installed.
- Verify that all screws are tightened.
- Confirm proper gas connection and ventilation.
- Check that the cooking plate is stable and properly positioned.

Once completed, the **BLACKBACK Plancha is ready for operation.**

## 3.7. REFRIGERATOR HANDLE INSTALLATION

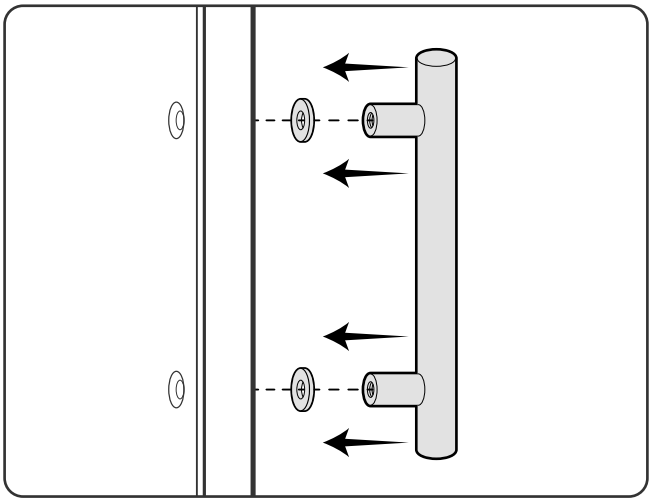
The handle of the refrigerator is delivered separately. Follow the steps below to install it correctly.

### 1. Positioning the Handle

- Place the handle against the designated mounting area on the door.
- Ensure proper alignment with the pre-drilled holes.

### 2. Aligning the Mounting Points

- Hold the handle in position.
- Align the handle brackets with the mounting holes on the door frame.

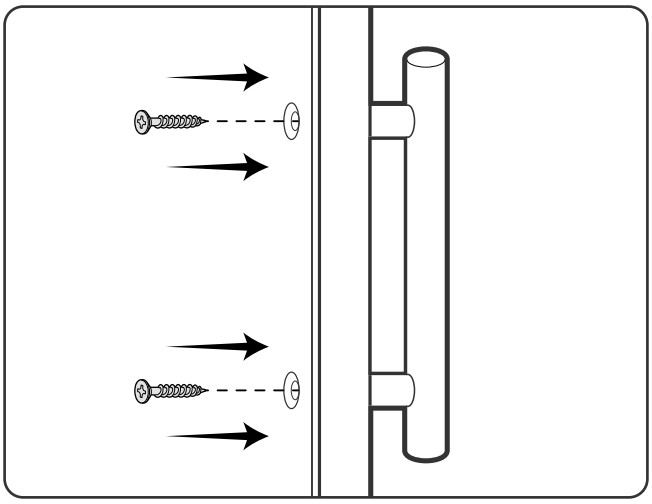


## 3. Inserting the Screws

- Insert the screws into the aligned holes.
- Ensure the screws pass through the handle and into the door correctly.

## 4. Securing the Handle

- Tighten the screws evenly using the appropriate tool.Do not overtighten to avoid damage.



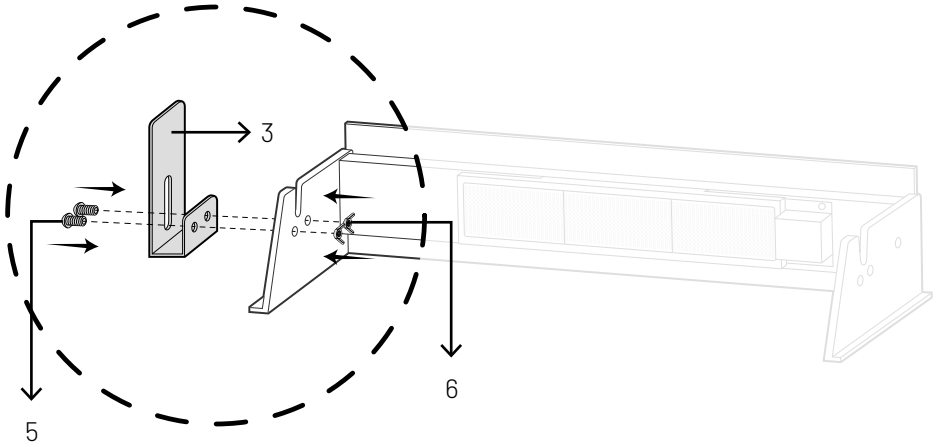
## 5. Final Check

- Ensure the handle is firmly attached.
- Check that the handle is properly aligned and stable before use.

## 3.8. MAGNETIC ROTISSERIE WITH MOTOR

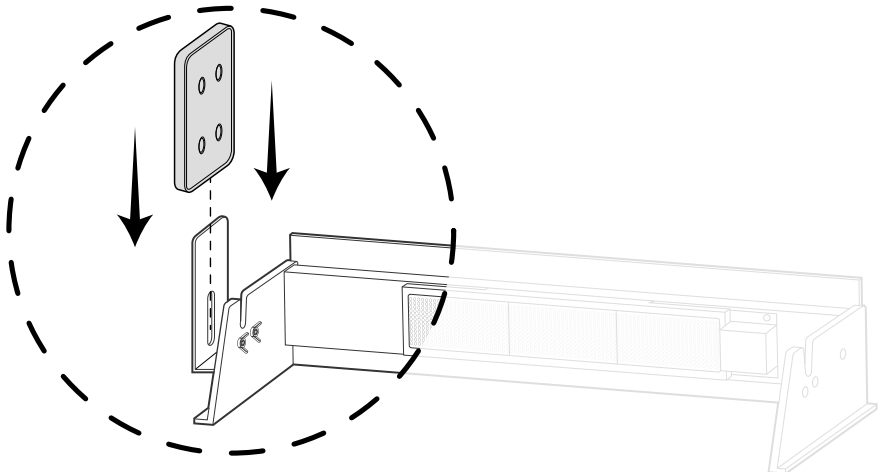
### 1. Installing the Motor Bracket

- Open the grill lid fully.
- Attach the motor bracket (3) to the side of the grill chamber using the screws (5) and wing nuts (6).
- Ensure the bracket is securely fastened and properly aligned.



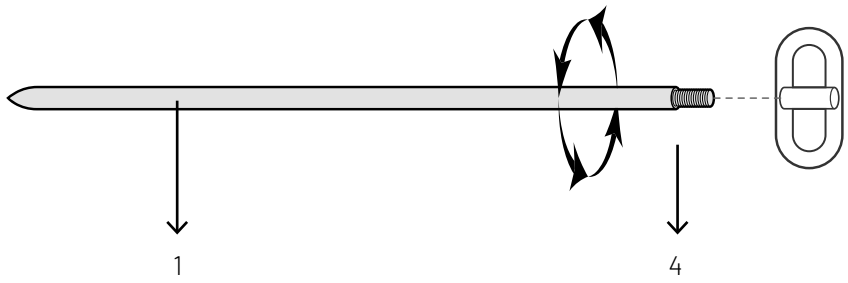

### 2. Installing the Rotisserie Motor

- Slide the motor (7) downward onto the motor bracket until it reaches the final stop position. Ensure the motor is firmly seated and stable before use.



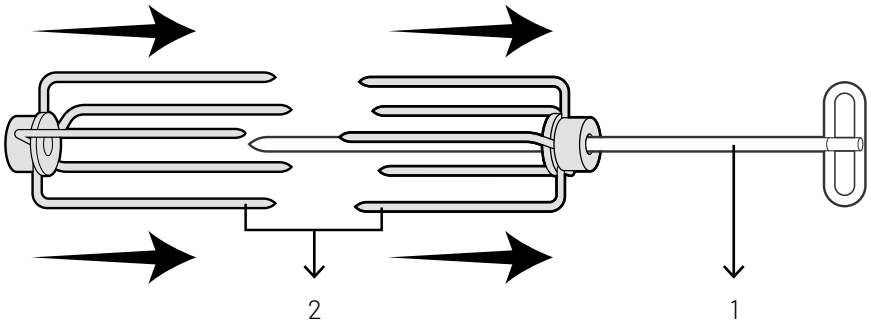
## 3. Preparing the Rotisserie Rod

- Screw the handle (4) onto the rotisserie rod (1). Ensure the handle is tightened securely.
- The handle helps balance the rod for smooth and even rotation during operation.



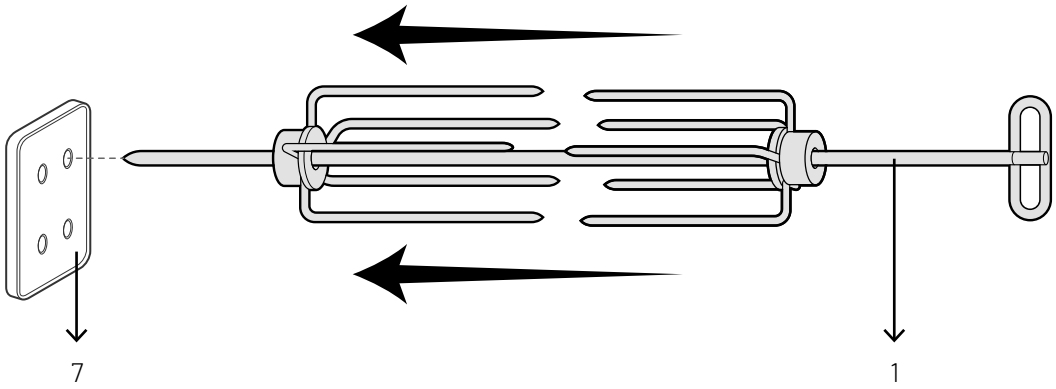

## 4. Installing the Rotisserie Forks

- Slide the two forks (2) onto the rotisserie rod (1).
- Position them according to the size of the food item and tighten securely.




## 5. Installing the Rotisserie Rod

- Insert the rotisserie rod (1) into the motor (7) through the designated opening. Ensure the rod is properly positioned and held securely in place.



# 4. SETUP INSTRUCTIONS

The **BLACKBACK Series Outdoor Kitchen Modules** are designed for easy assembly and flexible configuration. Each module is delivered partially assembled and can be connected with other modules to create a customized outdoor kitchen layout.

Before beginning the installation, ensure that the installation area is **stable, level, and suitable for outdoor use.**

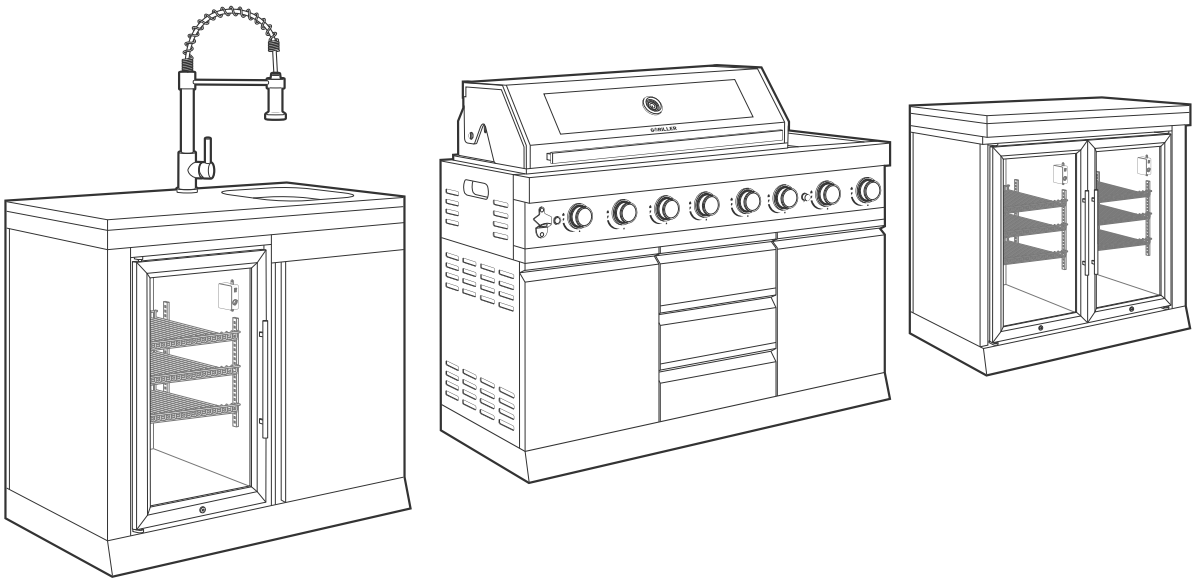
## 1. Preparation

**Before assembling the modules:**

- Carefully unpack all components and check for transport damage. Verify that all parts and accessories are included.
- Ensure the installation surface is flat, stable, and capable of supporting the weight of the modules.
- Leave enough space around the kitchen for safe operation and ventilation, especially around the grill.

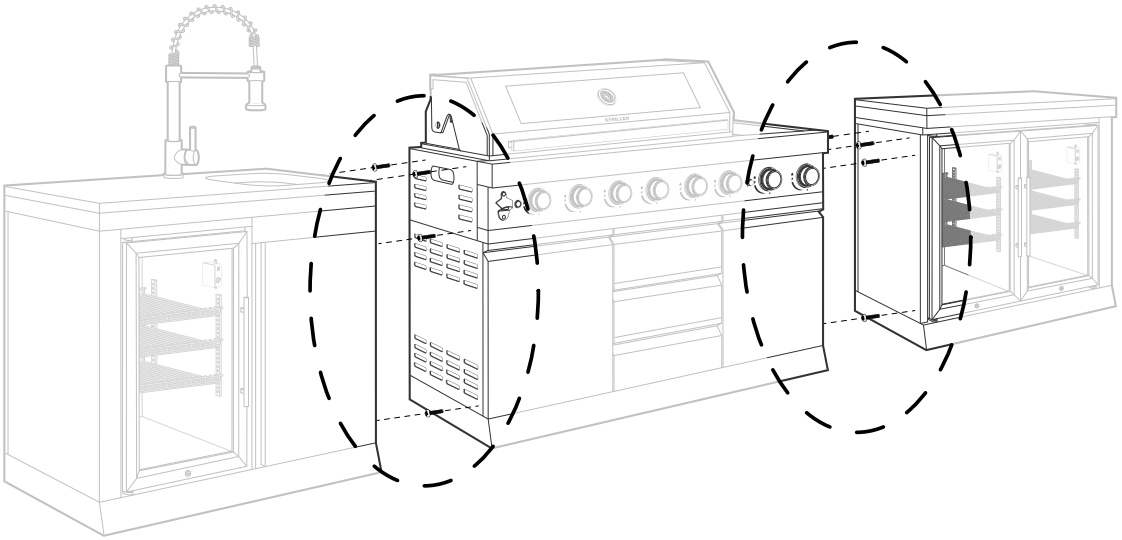
## 2. Positioning the Modules

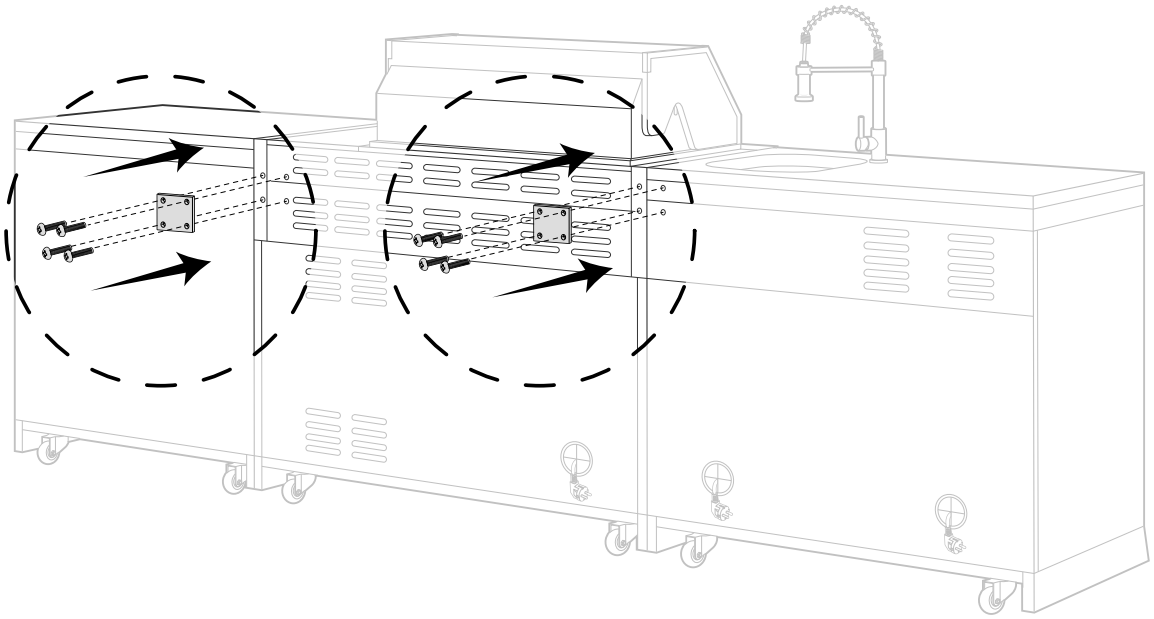
- Move each module to the desired position in your outdoor kitchen layout.
- If installing multiple modules, align them side-by-side.
- Once the modules are correctly aligned, lock the casters (wheels) once the modules are correctly positioned to prevent movement.
- Ensure that the modules are evenly aligned before connecting them.



## 3. Connecting the Modules

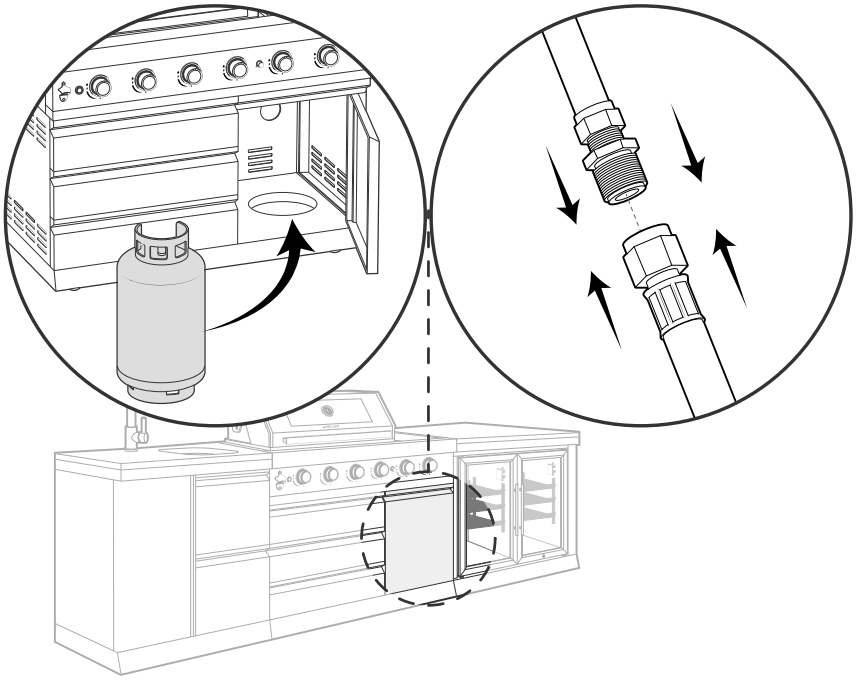
- Align the frames and countertops carefully.
- Secure the modules sidewise by using the provided screws and connect the modules from the back using the provided connection brackets or screws.





## 4. Installing the Gas Cylinder (Gas Grill Module)

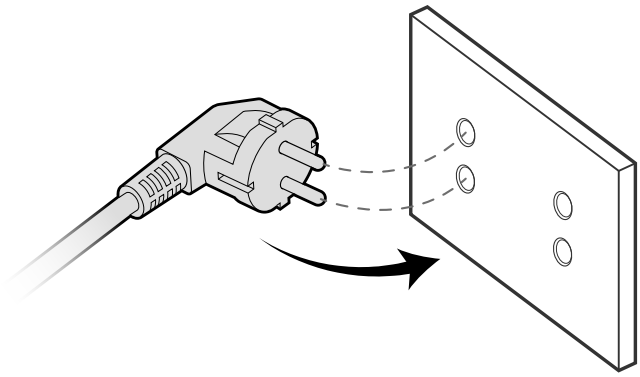
- Open the gas cylinder compartment.
- Place the approved gas cylinder inside the compartment.
- Connect the gas regulator and hose securely to the cylinder valve.



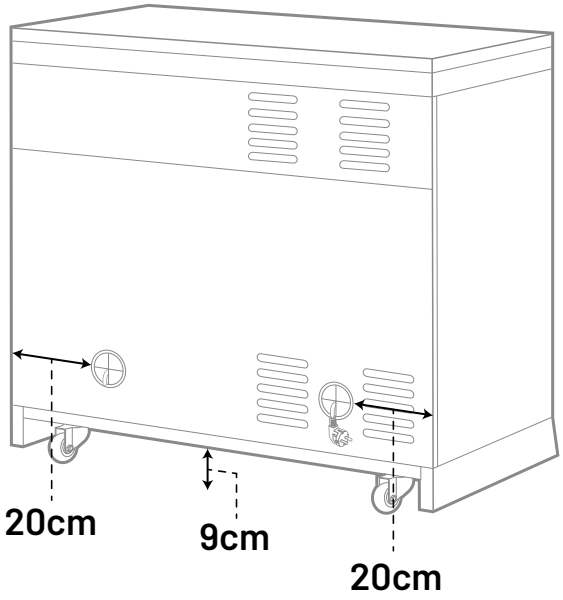
WARNING: If you want to store the cooker for an extended period, remove the gas cylinder and store it safely.

## 5. Electrical Connection (Refrigerator Modules)

- Ensure the power supply is 220–240 V with grounding.
- Connect the refrigerator to a suitable outdoor-rated power outlet.
- Avoid using extension cables unless they are approved for outdoor appliances.
- Ensure the power cable is protected from heat and moisture.

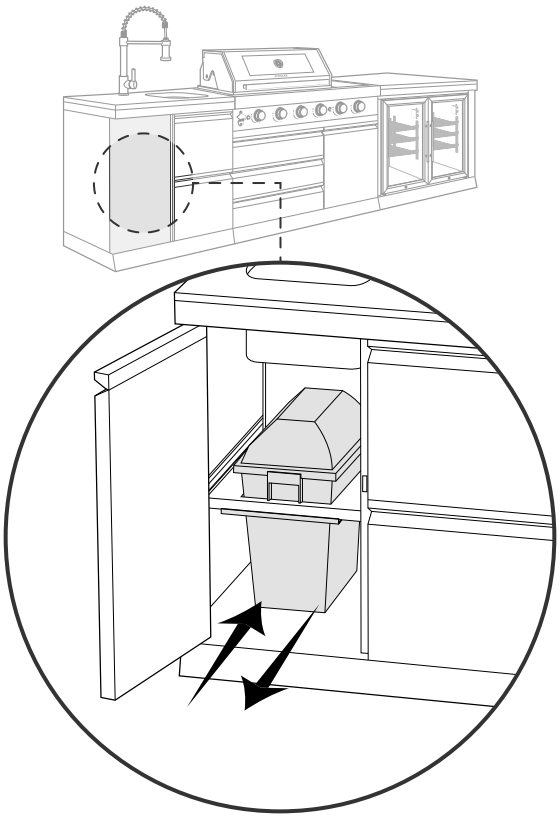


- Ensure the refrigerator's power cable (1.5 m length) can reach the power source.
- Refer to the technical diagram (see figure) for the positions of the rear cable openings.
- Align the unit correctly with the power source before installation.




## 6. Water Connection (Sink Modules)

- Connect the water supply hose to a suitable water source.
- Attach the drain hose to the drainage system or wastewater container.
- Check all connections for leaks before use.



### 7. Final Check

**Before using the outdoor kitchen:**

- Ensure all modules are **securely positioned.**
- Verify that **gas, electrical, and water connections** are correctly installed.
- Confirm that **all casters are locked.**

Once these steps are completed, your **BLACKBACK Outdoor Kitchen** is ready for operation.

Cautions:

- Keep a minimum distance of 60 cm between the cooker and combustible structures.
- Do not place the device under an unprotected ceiling. Keep the area free of combustible materials.
- Do not modify the gas flow and ensure proper circulation.
- Before setting up the cooker, make sure that it is on a flat, level surface. In addition, the rubber feet should not touch the ground so that you can move the cooker to a suitable position. Turn the red adjustment wheels clockwise to raise the feet.
- After you have positioned the cooker, you can level it.
- Lower the rubber feet by turning the red adjustment wheels counterclockwise.

# 5. OPERATION INSTRUCTIONS

## 5.1. BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and protective films.
2. Ensure all components are correctly assembled and securely positioned.
3. Place the appliance on a **stable, level, and non-combustible surface.**
4. Verify that all **gas, electrical, and water connections** are properly installed.
5. **Ensure minimum clearances:**
   - **60 cm on both sides**
   - **90 cm at the rear**
6. Clean all cooking surfaces before first use.

## 5.2. GAS GRILL OPERATION

1. Ensure all control knobs are in the **OFF position.**
2. Open the gas cylinder valve slowly.
3. Turn the burner control knob to ignition position.
4. Ignite using the built-in ignition system.
5. Adjust flame intensity as required.

### After use:

1. Turn all burners to **OFF.**
2. Close the gas cylinder valve.
3. Allow the appliance to cool before cleaning.

## 5.3. ROTISSERIE OPERATION

Note: Use **only the rotisserie burner** during operation. Do not use the main burners or side burner simultaneously. Remove the warming rack before use.

1. Install the rotisserie unit onto the designated mounting points of the grill.
2. Connect the rotisserie motor to a suitable mains power outlet. Ensure the cable is routed away from heat sources and moving parts.
3. Slide one meat fork onto the rotisserie rod. Insert the food and secure it with the second fork. Tighten thumbscrews firmly.
4. Insert the rotisserie rod into the motor assembly.
5. Place the opposite end onto the support bracket inside the grill.
6. Connect to a grounded power outlet.
7. Turn on the gas grill and adjust the rotisserie burner as required. Switch on the rotisserie motor.
8. Monitor the food regularly during cooking. Adjust heat levels as needed for even grilling.
9. Switch off the rotisserie motor and grill before removal. Carefully remove the rod using a suitable handle.

## 5.4. REFRIGERATOR OPERATION

1. Connect to a **220–240 V grounded outlet.**
2. Set desired temperature.
3. Allow the unit to reach temperature before loading.

Note: For refrigerators, the power plug must be disconnected at temperatures above 5 °C to maintain warranty validity.

## 5.5. SINK OPERATION

1. Connect the water supply and drainage.
2. Turn on the water slowly.

# 6. SAFETY INSTRUCTIONS

## 6.1. GENERAL SAFETY

- This appliance is designed for outdoor use only and must not be operated indoors or in enclosed or poorly ventilated areas.
- During operation, it is essential to keep children and pets at a safe distance from the appliance at all times to prevent accidents or injuries.
- Please be aware that surfaces may become extremely hot during use, and direct contact should be avoided to prevent burns.
- The appliance must be used as intended, and no modifications or alterations should be made, as this may create safety hazards and void the warranty.

## 6.2. GAS CYLINDER HANDLING

- 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.
- Always connect or replace the cylinder in a well-ventilated area and away from any source of ignition, never in the presence of a flame, spark or heat source.
- Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children.
- The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 50 °C .
- Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. DO NOT SMOKE.
- This grill is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 60cm from the side or 90cm from the rear of the appliance.
- It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed.
- The grill must be used on a level, stable surface.
- The appliance should be protected from direct draughts and shall be positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).
- Make sure that the gas cylinder compartment (if any) is not obstructed, keep it ventilated and clean.
- Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user. No modifications should be made to any part of this grill.
- 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.

## 6.3. GAS CONNECTION SAFETY

- Before connection, ensure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator, burner and burner ports. Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice.
- A clogged burner can lead to a fire beneath the appliance.
- Clean burner holes with a heavy-duty pipe cleaner.
- Fit the hose to the appliance using a spanner to tighten it onto the connection thread. If the hose is replaced it must be secured to the appliance and regulator connections with hose clips.
- Disconnect the regulator from the cylinder (according to the directions supplied with the regulator) when the grill is not in use.
- The grill must be used in a well-ventilated area. Do not obstruct the flow of combustion air to the burner when the grill is in use. Only use this grill outdoors.
- The gas bottle must be stored upright outdoors and out of the reach of children. The gas bottle must never be stored at temperatures above 50.

## 6.4. VENTILATION & PLACEMENT

- The appliance must be used only in well-ventilated outdoor areas, ensuring adequate airflow for safe and efficient operation.
- It is important that the airflow is not obstructed, and all ventilation openings remain clear at all times to prevent overheating or unsafe conditions.
- The gas cylinder compartment must be kept clean, unobstructed, and properly ventilated to ensure safe storage and optimal performance.

## 6.5. ELECTRICAL SAFETY OF REFRIGERATOR

- When the power cord is damaged, it must be repaired by professionals.
- Don't touch the compressor, because the temperature will be a little high.
- Don't hang anything on the door, otherwise, products will fall.
- Please keep cleaning on both sides of product, otherwise, the refrigeration effect will be affected.
- When the product won't be used for a long time, please follow below instruction:
- Unplug the power plug and take out all of the items inside the products.
- Please clean the inside and outside of the products and make it fully dry.
- Away from the children's play area, in case of the children enter the cooler.
- Don't damage the refrigeration cycle tube. The refrigeration cycle tube was installed inside and outside the cabinet. If this part is broken, it will cause the cooling pipeline to rupture.
- Before connecting the cooler to the power source, let it stand upright for approximately 24 hours. This will reduce the risk of cooling-system malfunction during transportation.
- Use a grounded outlet only.
- Do not modify the plug.
- Use a GFI-protected circuit.

Warning: Refrigerant and foaming material is flammable. Please take care during maintenance, Installation, Handling, and processing. Don't hesitate to contact the specialized department for waste products, and do not discard them indiscriminately.

## Extension Cords:

- It is prohibited to place the machine in a place where is possible to leak corrosive and flammable gas, it is easy to explode or damage the machine.
- The grounding wires cannot be connected with the gas pipe, the water pipe system, the lightning rod and the telephone. If ignored, it has the potential to cause an electric shock accident.
- Cannot lengthen the power cord without authorization. Meanwhile, this appliance can't share a socket with other appliances; otherwise, it can easily cause a short circuit or damage electronic components.
- This product does not contain any spare parts; please do not disassemble. The refrigerant used in this product is combustible. Non-professional maintenance personnel shall not repair the machine; improper repair may pose a risk of fire or explosion. If the machine is faulty, don't hesitate to get in touch with the service team.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person to avoid a hazard.
- Warning: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

## 6.6. OPERATIONAL SAFETY

- The appliance must never be left unattended while in operation, as this may lead to unsafe conditions or potential hazards.
- Charcoal or any solid fuel must not be used in a gas grill, as this is not intended for such use and may result in damage or dangerous situations.
- The appliance must be protected from rain, moisture, and direct water exposure to ensure safe operation and prevent damage to components.

# 7. CARE & MAINTENANCE

## 7.1. GENERAL CLEANING

- Before carrying out any cleaning or maintenance, the appliance must be allowed to **cool completely** to prevent burns or injuries.
- The gas supply must be turned off, and the gas cylinder must be **disconnected** to ensure safe handling during cleaning procedures.

## 7.2. EXTERIOR

- The exterior surfaces of the appliance should be cleaned using a mild detergent or a baking soda solution mixed with warm water.
- A soft cloth or sponge must be used at all times to prevent scratches or damage to the surface finish.

## 7.3. INTERIOR

- Any food residue or grease buildup inside the appliance should be removed using a **brush or scraper** before washing.
- The interior should then be cleaned thoroughly using a **warm soapy water solution,** and allowed to dry completely before reuse.

## 7.4. COOKING GRATES

- The cooking grates should be cleaned after each use to maintain hygiene and performance.
- A mild detergent and non-abrasive cleaning tools should be used to avoid damaging the surface while effectively removing grease and food residues.

## 7.5. BURNER MAINTENANCE

- The burners must be cleaned regularly using a **soft brush or compressed air** to remove dirt and debris.
- Any blockages in the burner ports should be carefully cleared using a **suitable wire or cleaning tool.**
- If any damage, such as cracks or holes, is detected, the burner must be **replaced immediately** to ensure safe operation.
- Burner covers made of cast iron can cause corrosion and lead to rust formation when in contact with aluminium-magnesium burners. Keep the iron burner parts clean regularly.
- Store in the drawer. Regular cleaning and care after use extend the service life.
- Regularly check the designated areas for rust and damage.
- Check the burners and their functionality.

## 7.6. CLEANING RESTRICTIONS

- **Oven cleaners, chemical solvents such as acetone or paint thinner, abrasive tools, and boiling water must not be used,** as they may damage the appliance surfaces.
- Water must **not be sprayed directly onto the appliance,** as this may cause damage or safety hazards.
- Electrical components must **never be cleaned with water,** as this may result in electrical failure or shock risk.
- Remove all food residues from the pan supports using the GORILLER wire brush. Use mild soap and water if necessary.

## 7.7. GREASE MANAGEMENT

- The grease collection tray must be **cleaned regularly** to prevent buildup and maintain proper function.
- Before each use, it is recommended to **fill the grease tray with water,** which helps simplify cleaning and improve hygiene.

## 7.8. STORAGE

Short-Term Storage

- The gas and power supply must be **turned off** when the appliance is not in use.
- The appliance should be **covered** to protect it from dust and environmental conditions.

Long-Term Storage

- The appliance must be **fully disconnected from gas and power sources** before storage.
- All contents must be removed, and the unit must be **thoroughly cleaned and dried.**
- The appliance should be stored in a **dry, protected area,** away from children and unauthorized access.

## 7.9. REFRIGERATOR NOTE

- After transportation, the refrigerator must be placed in an upright position and left standing for at least 24 hours before being connected to the power supply, to ensure proper operation of the cooling system.

## 7.10. DISPOSAL

- The appliance must not be disposed of with household waste and should instead be taken to an authorized recycling or disposal facility.

## 7.11. ADDITIONAL SAFETY NOTICES

- The appliance contains no user-serviceable parts, and any repairs or maintenance must be carried out by qualified professionals only.

## 7.12. CHILD SAFETY

- Children must not be allowed to play with the appliance under any circumstances.
- Appropriate precautions must be taken to prevent children from accessing refrigerator compartments, as this may pose serious safety risks.

## 7.13. WARNING

- The refrigerant used in the appliance is flammable, and therefore, the cooling system must not be damaged.
- Any handling, maintenance, or disposal must be carried out with appropriate care and in accordance with safety regulations.
- To prevent damage caused by environmental factors, all platform modules should always be covered when not in use. Do not use airtight tarpaulins, as proper airflow is necessary; covers should be water-repellent and breathable.
- No modifications may be made to components sealed by the manufacturer or its representative.
- To cover the GORILLER platform, we recommend using the GORILLER cover.

## 7.14. SPARE PARTS

- If there is an issue with the pressure regulator, hose, burners, or gas valves, do not attempt to repair them.
- Only original spare parts from GORILLER may be used. For assistance, contact GORILLER customer service or an authorized specialist dealer.

## 7.15. POWDER COATING

- Clean powder-coated surfaces immediately after contamination using only water, pH-neutral soap, and non-abrasive sponges. Ensure all soap and water residues are completely removed.

## 7.16. BATTERY REPLACEMENT

- Locate the battery compartment behind the front panel near the control knob. Remove the cover, take out the battery, and replace it with a new AA battery.

# 8. TROUBLESHOOTING

| Module | Problem | Possible Cause | Solution |
|---|---|---|---|
| Gas Grill | Grill does not ignite | • Gas supply is off<br>• Faulty ignition<br>• Blocked burner | • Open the gas cylinder valve<br>• Check the ignition system<br>• Clean burner ports |
| | Weak or uneven flame | • Low gas pressure<br>• Dirty burners | • Check the regulator and cylinder<br>• Clean burners thoroughly |
| | Excessive smoke | Grease buildup | Clean the grease tray and interior |
| Plancha | Uneven heating | • Dirty burners<br>• Improper plate placement | • Clean burners<br>• Reposition the plancha plate |
| | Food sticking | • Surface not preheated<br>• Surface not oiled | • Preheat properly<br>• Apply light oil |
| Kamado Grill | Temperature unstable | • Incorrect airflow<br>• Insufficient charcoal | • Adjust air vents<br>• Add charcoal |
| | Smoke leakage | Lid not sealed | Check the lid seal |
| Pizza Oven | Low temperature | • Insufficient preheating<br>• Poor airflow | • Allow more preheat time<br>• Check ventilation |
| | Uneven cooking | Incorrect positioning | Rotate food |
| Refrigerator | Not working | No power supply | Check the plug and fuse |
| | Poor cooling | • Door not closed<br>• Blocked airflow | • Close the door properly<br>• Ensure ventilation space |
| | Noise | • Uneven surface<br>• Loose parts | • Level appliance<br>• Tighten components |

| Module | Problem | Possible Cause | Solution |
|---|---|---|---|
| Sink Module | Water leakage | • Loose connections<br>• Blocked drain<br>• Kinked hose | • Tighten fittings<br>• Clean drain<br>• Adjust the hose position |
| General | Appliance overheating | Poor ventilation | Ensure clearance and airflow |
| | Unusual noise | Loose components | Check and tighten parts |

**Important Notes:**

- Some operational sounds, such as humming or flowing liquid noises, are normal.
- If the issue persists after troubleshooting, contact a qualified technician or authorized service provider.
- Do not attempt to repair internal components yourself.

# 9. WARRANTY

GORILLER, located at [insert address] (hereinafter referred to as "GORILLER"), provides the buyer, in addition to the statutory warranty rights against the seller, a manufacturer's warranty in accordance with the following conditions for the new devices listed below:

## Products Covered by Warranty:

The voluntary warranty provided by **GORILLER** applies to gas and electric devices (grills, cooktops, steam cookers, and side doors).

## I. DURATION AND START OF WARRANTY

1. The warranty is valid for 24 months under intended use.
2. The warranty period begins from the date stated on the purchase invoice of the device.
3. Warranty services involving replacement do not extend or restart the original warranty period.

## II. WARRANTY REQUIREMENTS AND OWNER OBLIGATIONS

1. **To claim the voluntary warranty, the following conditions must be met:**
   a. The device must be purchased through an authorized dealer or directly from **GORILLER** in Germany, Austria, or Switzerland, and installed in the country of purchase.
   b. For any warranty claim, an authorized **GORILLER** customer service or factory service must be contacted. The factory service can be reached at info@goriller.shop.
   c. Proof of warranty (purchase receipt) must be provided upon request.

2. **Use of the voluntary warranty requires compliance with the owner's duty of care, including:**
   a. Regular maintenance as outlined in the operating instructions.
   b. Regular cleaning of gas and electric devices according to the operating instructions, especially in environments with chlorine, salt, or heavy contamination.
   c. Careful inspection of the devices before initial use, as stated in the operating instructions.

3. **To help diagnose potential defects and ensure quick resolution through repair or spare parts, the owner's cooperation is required. This may include:**
   a. Providing photos or videos of the reported defect.
   b. Supplying the serial number.
   c. Carrying out simple diagnostic steps based on written instructions from **GORILLER.**

## III. CONTENT AND SCOPE OF WARRANTY

1. Any defects will be resolved after notification by the buyer, either through repair or replacement with an equivalent part. The method of resolution is at GORILLER's discretion. Replaced parts or devices become the property of GORILLER.
2. The warranty does not include additional claims for damages against GORILLER, unless the authorized service provider acts intentionally or with gross negligence.
3. Consumables and accessories are not covered under this warranty.
4. This voluntary warranty applies only to products used privately and does not cover commercial use.

**GORILLER** reserves the right to modify the design of its products. The company is not obligated to apply such changes to previously manufactured products. This particularly applies to safety and functional features adapted to new designs.

# Vielen Dank, dass Sie sich für eine BLACKBACK-Außenküche entschieden haben.

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen in unsere Produkte und sind überzeugt, dass Ihre neue Außenküche Ihnen viele schöne Momente beim Kochen, bei geselligen Anlässen und beim Beisammensein mit Familie und Freunden bescheren wird. Die **BLACKBACK-Serie** vereint Leistung, Langlebigkeit und modernes Design und bringt ein erstklassiges Kocherlebnis im Freien zu Ihnen nach Hause.

- Um die Qualität des Produkts zu gewährleisten, kommen bei diesem Produkt fortschrittliche Kühl- und Fertigungstechnologien zum Einsatz. Darüber hinaus werden strenge, umfassende Prüfverfahren sowie eine Reihe importierter Anlagen verwendet.
- Es werden hochwertige Kompressoren verwendet, sodass das Kühlsystem effizient arbeitet und einen großen Temperaturbereich abdeckt. Vor allem ist der Stromverbrauch gering.
- Da sowohl das Gehäuse als auch der Innenraum aus Edelstahl gefertigt sind, handelt es sich um einen hochwertigen, langlebigen und korrosionsbeständigen Kühlschrank.
- Die transparente Tür aus gehärtetem Glas mit LED-Beleuchtung sorgt für eine helle Ausleuchtung und einen ansprechenden Präsentations-Effekt.
- Dieser Kühlschrank verfügt über einen Roll-Bond-Verdampfer, der nicht nur ästhetisch ansprechend ist, sondern auch eine schnelle Kühlung gewährleistet.
- Die Tür besteht aus Hohlglas, um Kondenswasserbildung zu vermeiden und die Waren im Kühlschrank besser sichtbar zu machen.
- Das Gehäuse besteht aus umweltfreundlichem Schaumstoff.
- Alle Produkte verfügen über die Zulassungen CCC, GS, CE, CB, ETL, RoHS und weitere.
- Dieses Produkt eignet sich für den Einsatz in Villen, Bars, Geschäften, Restaurants, Hotels, Haushalten, Unternehmen und vielem mehr.

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um einen sicheren Betrieb und eine optimale Leistung Ihres Produkts zu gewährleisten.

# Haftungsausschluss

Diese Bedienungsanleitung wurde erstellt, um genaue und zuverlässige Informationen zur Verwendung und Wartung des **BLACKBACK Outdoor-Küche** Module.

- Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen an Design, technischen Daten und Funktionen vorzunehmen.
- Die Angaben in dieser Anleitung können je nach Modellkonfiguration und mitgelieferten Modulen geringfügig abweichen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Installation, unsachgemäßen Gebrauch oder die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen entstehen.
- Alle Installationen müssen den örtlichen Vorschriften und Sicherheitsstandards entsprechen, insbesondere hinsichtlich der Gas-, Strom- und Wasseranschlüsse.
- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. **Verwendungszweck wie in dieser Anleitung beschrieben.**

**Wichtig:** Dieses Handbuch behandelt verschiedene Modelle und Module der **BLACKBACK-Serie**. Je nach der von Ihnen erworbenen Konfiguration sind einige der beschriebenen Funktionen oder Komponenten möglicherweise nicht in Ihrem spezifischen Modell enthalten.

# INHALTSVERZEICHNIS


1. Überblick Über Die Module 71
1.1. BLACKBACK-Gasgrill 71
1.1.1. BLACKBACK-Gasgrill (6-Flammig) 71
1.1.2. BLACKBACK-Gasgrill (8-Flammig) 73
1.2. BLACKBACK – Vorbereitung Am Arbeitsplatz 75
1.3. BLACKBACK Cool-Solo-Kühlschrank 77
1.4. BLACKBACK Cool Kühlschrank 79
1.5. BLACKBACK Cool-Duo-Kühlschrank 81
1.6. BLACKBACK Clean Spülbecken 83
1.7. BLACKBACK Cool-Clean Kühl- Und Spülbecken-Kombination 85
1.8. BLACKBACK-Ecke 87
1.9. BLACKBACK Charcoal Kamado-GrilL 89
1.10. BLACKBACK Plancha 91
1.11. BLACKBACK Pizzaofen 93

2. Modellübersicht 95
2.1. BLACKBACK Small-Serie 95
2.1.1. Bb-S1 Außenküche | Gasgrill | Cool Clean 95
2.1.2. Bb-S2 Außenküche | Gasgrill | Cool Duo 95
2.1.3. Bb-S3 Außenküche | Gasgrill | Sauber 96
2.1.4. Bb-S4 Außenküche | Gasgrill | Cool 96
2.1.5. Bb-S5 Außenküche | Gasgrill | Vorbereitungsbereich 97
2.2. BLACKBACK Medium-Serie 97
2.2.1. BB-M1 Außenküche | Gasgrill | Clean | Cool Duo 97
2.2.2. BB-M2 Außenküche | Gasgrill | Cool Duo | Vorbereitungsbereich 98
2.2.3. BB-M3 Außenküche | Gasgrill | Cool Clean | Vorbereitung 98
2.2.4. BB-M4 Außenküche | Gasgrill | Cool | Clean 99
2.2.5. BB-M5 Außenküche | Gasgrill | Reinigung | Zubereitung 99
2.2.6. BB-M6 Außenküche | Gasgrill | Kühlbereich | Vorbereitungsbereich 100
2.3. BLACKBACK Large-Serie 100
2.3.1. BB-L1 Außenküche | Gasgrill | Cool Duo | Reinigung | Zubereitung 100
2.3.2. BB-L2 Außenküche | Gasgrill | Kühl | Sauber | Zubereitung 101
2.4. BLACKBACK Extra Large-Serie 101
2.4.1 . BB-XL1 Außenküche | Gasgrill | Cool Duo | Reinigung | Zubereitung | Ecke 101
2.4.2. Bb-Xl2 Außenküche | Gasgrill | Kühl | Reinigung | Zubereitung | Ecke 102

3. Montage Der Module 103
3.1. BLACKBACK-Gasgrill 103
3.2. BLACKBACK – Vorbereitung Am Arbeitsplatz 106
3.3. BLACKBACK Clean Spülbecken 106
3.4. BLACKBACK Cool-Solo Kühlschrank / BLACKBACK Cool Kühlschrank / BLACKBACK Cool-Duo 109
3.5. BLACKBACK Cool-Clean Kühl- Und Spülbecken-Kombination 110
3.6. BLACKBACK Plancha 111
3.7. Montage Eines Kühlschrankgriffs 114
3.8. Magnetische Drehspiessanlage Mit Motor 116
4. Einrichtungsanleitung 118
5. Bedienungsanleitung 122
5.1. Vor Dem Ersten Gebrauch 122
5.2. Bedienung Des Gasgrills 122
5.3. Betrieb Der Grillanlage 123
5.4. Betrieb Des Kühlschranks 123
5.5. Bedienung Der Spüle 123
6. Sicherheitshinweise 124
6.1. Allgemeine Sicherheit 124
6.2. Umgang Mit Gasflaschen 124
6.3. Sicherheit Beim Gasanschluss 125
6.4. Belüftung & Aufstellung 125
6.5. Elektrische Sicherheit Von Kühlschränken 125
6.6. Betriebssicherheit 126

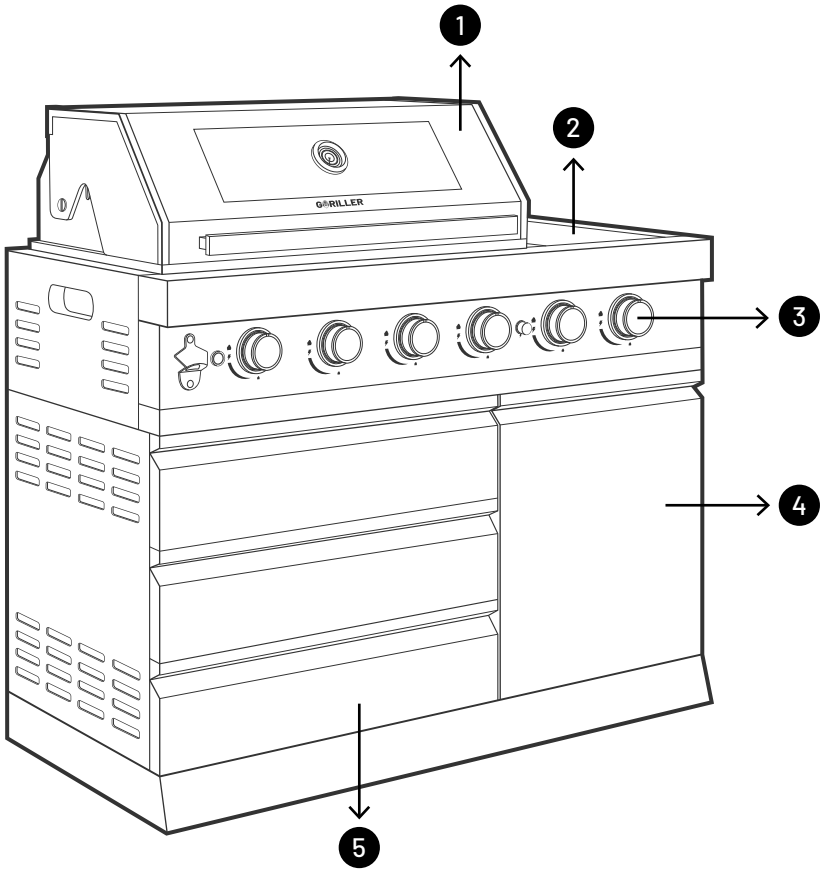
7. Pflege & Wartung 127
7.1. Allgemeine Reinigung 127
7.2. Aussenansicht 127
7.3. Innenraum 127
7.4. Grillroste 127
7.5. Wartung Des Brenners 127
7.6. Reinigungsbeschränkungen 128
7.7. Fett-Management 128
7.8. Lagerung 128
7.9. Hinweis Zum Kühlschrank 128
7.10. Entsorgung 128
7.11. Weitere Sicherheitshinweise 129
7.12. Kindersicherheit 129
7.13. Warnung 129
7.14. Ersatzteile 129
7.15. Pulverbeschichtung 129
7.16. BatteriewechseL 129
8. Fehlersuche 130
9. Garantie 132

# 1. ÜBERBLICK ÜBER DIE MODULE

## 1.1. BLACKBACK-GASGRILL

### 1.1.1. BLACKBACK-Gasgrill (6-flammig)

1. Doppelwandiger Grilldeckel mit Sichtfenster
2. Seitenbrenner
3. Regler für die Brenner
4. Gasflaschenfach
5. Aufbewahrungsschubladen




## Einleitung:

Die **6-Brenner-Konfiguration des BLACKBACK-Gasgrills** ist für leistungsstarkes, vielseitiges Kochen im Freien konzipiert. Die Edelstahl-Stabbränner sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung auf dem massiven Edelstahl-Grillrost und ermöglichen so alles vom Garen bei niedrigen Temperaturen bis hin zum Anbraten bei hoher Hitze.

Ein hinterer Brenner ermöglicht das Garen am Drehspieß, während das elektrische Drehspießsystem für gleichmäßig gegarten Braten und Geflügel sorgt. Der doppelwandige Deckel mit integriertem Thermometer und Sichtfenster ermöglicht eine präzise Temperaturüberwachung während des Grillens.

Das Highlight des Grills ist die „Sizzle Zone“ mit einem Infrarot-Keramikbrenner, der bis zu 800 °C erreicht und so in 30 bis 90 Sekunden eine perfekte Kruste im Steakhouse-Stil erzeugt.

Zur bequemen Aufbewahrung verfügt das Grillmodul auf einer Seite über drei geräumige Schubladen, die sich ideal für Grillbesteck und Zubehör eignen. Auf der gegenüberliegenden Seite bietet ein spezielles Fach für die Gasflasche eine sichere und praktische Aufbewahrungsmöglichkeit.

## Merkmale:

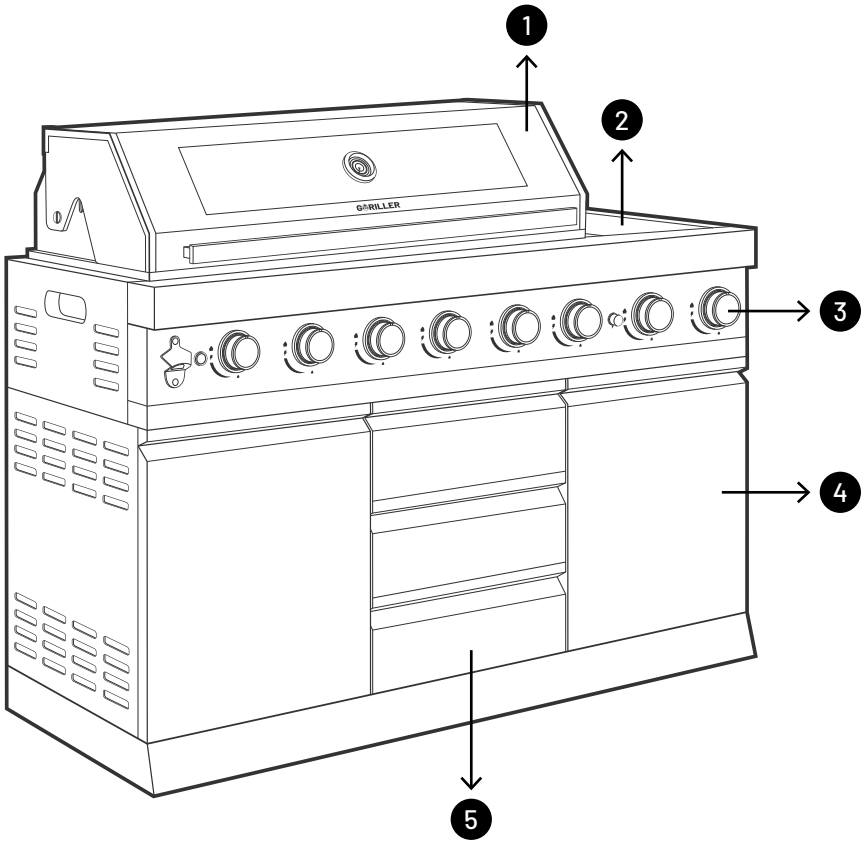
- 6 Edelstahlbrenner
- Massive Edelstahl-Grillroste
- Heckbrenner für die Zubereitung am Drehspieß
- Doppelwandiger Deckel mit Thermometer und Sichtfenster
- Drei Schubladen zur Aufbewahrung von Besteck und Zubehör
- Integriertes Fach zur Aufbewahrung von Gasflaschen
- Gleichmäßige Wärmeverteilung für zuverlässige Grillleistung

## Technische Daten:

| Spezifikation | Wert |
|---|---|
| Brenneroptionen: | 6 Kochstellen |
| Material des Brenners: | Edelstahl |
| Leistung des Hauptbrenners: | Bis zu ca. 24–32 kW |
| Temperaturüberwachung: | Integriertes Thermometer |
| Zündanlage: | Elektronische Zündung |
| Abmessungen: | Breite: 117 cm \| Höhe: 90 cm \| Tiefe: 58 cm |

## 1.1.2. BLACKBACK-Gasgrill (8-flammig)

1. Doppelwandiger Grilldeckel mit Sichtfenster
2. Seitenbrenner
3. Regler für die Brenner
4. Gasflaschenfach
5. Aufbewahrungsschu bladen




# Einleitung:

Die **8-Brenner-Konfiguration des BLACKBACK-Gasgrills** ist für kraftvolles, vielseitiges Kochen im Freien konzipiert. Die Edelstahl-Stabbrrenner sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung auf dem massiven Edelstahl-Grillrost und ermöglichen so alles vom Garen bei niedrigen Temperaturen bis hin zum Anbraten bei hoher Hitze. Ein hinterer Brenner unterstützt das Garen am Drehspieß, während das elektrische Drehspießsystem für gleichmäßig gegarte Braten und Geflügel sorgt.

Der doppelwandige Deckel mit integriertem Thermometer und Sichtfenster ermöglicht eine präzise Temperaturüberwachung während des Grillens. Das Highlight des Grills ist die Sizzle Zone mit einem Infrarot-Keramikbrenner, der bis zu 800 °C erreicht und in 30–90 Sekunden eine perfekte Kruste im Steakhouse-Stil erzeugt.

Auf einer Seite verfügt das Gerät über einen geräumigen Stauraum für größeres Zubehör und Küchenutensilien. In der Mitte bieten drei Schubladen praktischen Stauraum für Grillwerkzeuge, Besteck und weiteres Zubehör. Auf der gegenüberliegenden Seite ermöglicht ein spezielles Gasflaschenfach die sichere und praktische Aufbewahrung der Gasflasche, wobei diese leicht zugänglich bleibt.

# Merkmale:

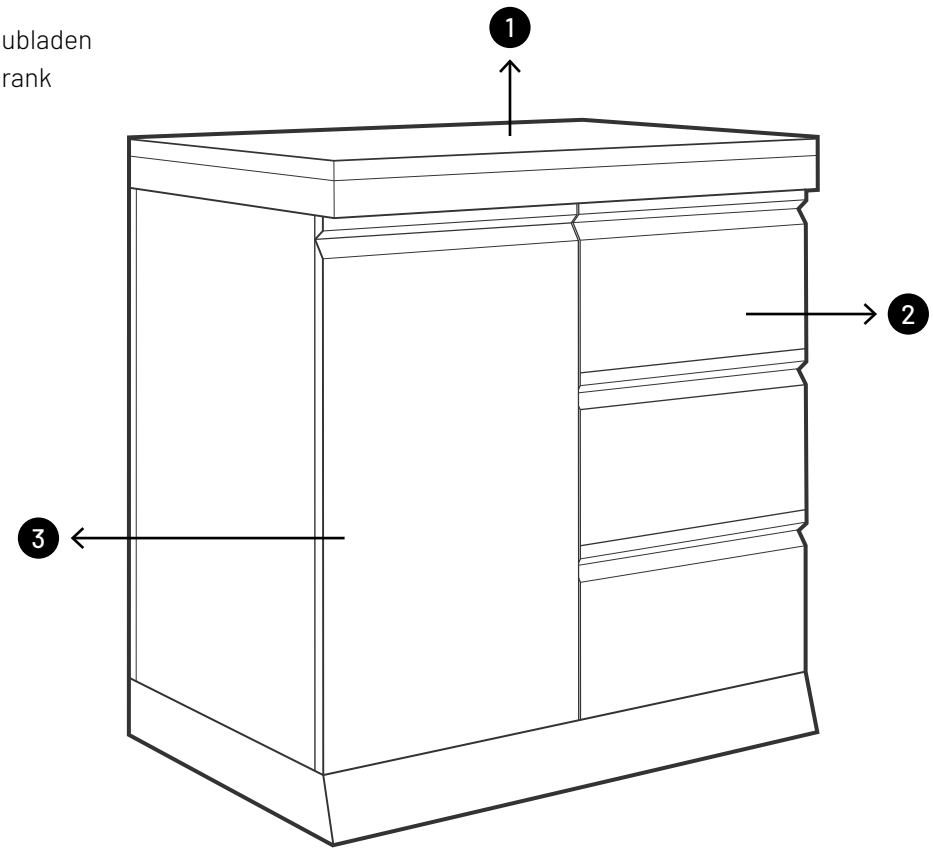
- 8 Edelstahlbrenner für kraftvolle und gleichmäßige Hitze
- Massive Edelstahl-Grillroste für Langlebigkeit und gleichmäßiges Garen
- Heckbrenner für das Garen am Drehspieß
- Doppelwandiger Deckel mit integriertem Thermometer und Sichtfenster
- Geräumiger Seitenschrank für größere Gegenstände und Zubehör
- Drei zentrale Schubladen für Grillwerkzeuge und -utensilien
- Spezielles Gasflaschenfach für sichere und bequeme Aufbewahrung
- Gleichmäßige Wärmeverteilung für zuverlässige Grillleistung

# Technische Daten:

| Spezifikation | Wert |
|---|---|
| Brenneroptionen: | 8 Kochstellen |
| Brennermaterial: | Edelstahl |
| Leistung des Hauptbrenners: | Bis zu ca. 24–32 kW |
| Temperaturüberwachung: | Integriertes Thermometer |
| Zündsystem: | Elektronische Zündung |
| Abmessungen: | Breite: 147 cm \| Höhe: 90 cm \| Tiefe: 58 cm |

## 1.2. BLACKBACK – VORBEREITUNG AM ARBEITSPLATZ

1. Arbeitsplatte
2. Aufbewahrungsschubladen
3. Aufbewahrungsschrank




# Einleitung:

Der **„BLACKBACK Prep"-Arbeitsplatz** bietet einen großzügigen, praktischen Bereich für die Zubereitung und das Servieren von Speisen. Die robuste Granitarbeitsplatte bietet reichlich Platz für die Zubereitung von Zutaten und das Anrichten von Speisen beim Kochen im Freien.

Ein großer Stauschrank mit Magnetverschlüssen bietet Platz für Küchengeräte und Utensilien, während drei tiefe Schubladen mit Soft-Close-Mechanismus eine praktische Aufbewahrungsmöglichkeit für Zubehör, Teller, Gläser, Kleidung und andere Küchenutensilien bieten.

# Merkmale:

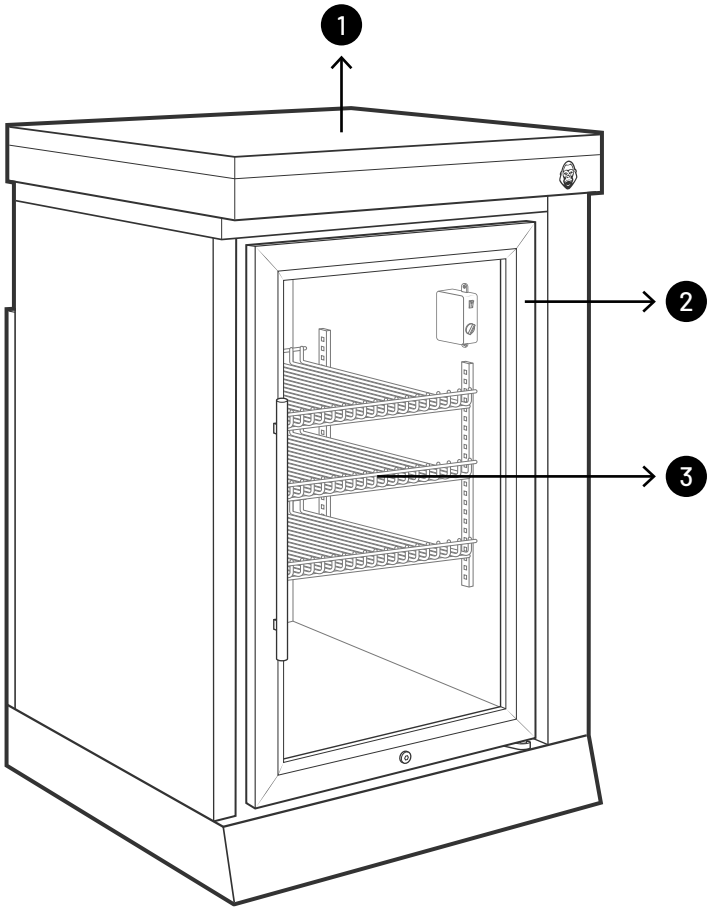
- Große Arbeitsfläche zum Vorbereiten und Servieren
- Geräumiger Schrank mit Magnetverschlüssen
- Drei tiefe Schubladen mit sanftem Soft-Close-Mechanismus
- Edelstahl mit Granitarbeitsplatte

# Technische Daten:

| Spezifikation | Wert |
|---|---|
| Arbeitsplattenmaterial: | Granit |
| Schubladensystem: | Soft-Close-Mechanismus |
| Schranktüren: | Magnetverschluss |
| Abmessungen: | Breite: 83 cm \| Höhe: 90 cm \| Tiefe: 58 cm |

## 1.3. BLACKBACK COOL-SOLO-KÜHLSCHRANK

1. Arbeitsplatte
2. Tür
3. Kühlschrankregal




# Einleitung:

Der **BLACKBACK Cool-Solo-Kühlschrank** bietet eine kompakte Kühllösung für Außenküchen, in denen der Platz begrenzt ist. Mit einem Fassungsvermögen von 63 Litern bietet er ausreichend Stauraum für Flaschen, Grillzutaten und frische Beilagen, sodass beim Kochen im Freien alles griffbereit ist.

Sechs einstellbare Kühlstufen sorgen für eine präzise Temperatur zwischen 3 °C und 18 °C und gewährleisten so eine zuverlässige Kühlung unter verschiedenen Außenbedingungen. Eine integrierte Türverriegelung sorgt dafür, dass Getränke und aufbewahrte Lebensmittel sicher an ihrem Platz bleiben.

# Merkmale:

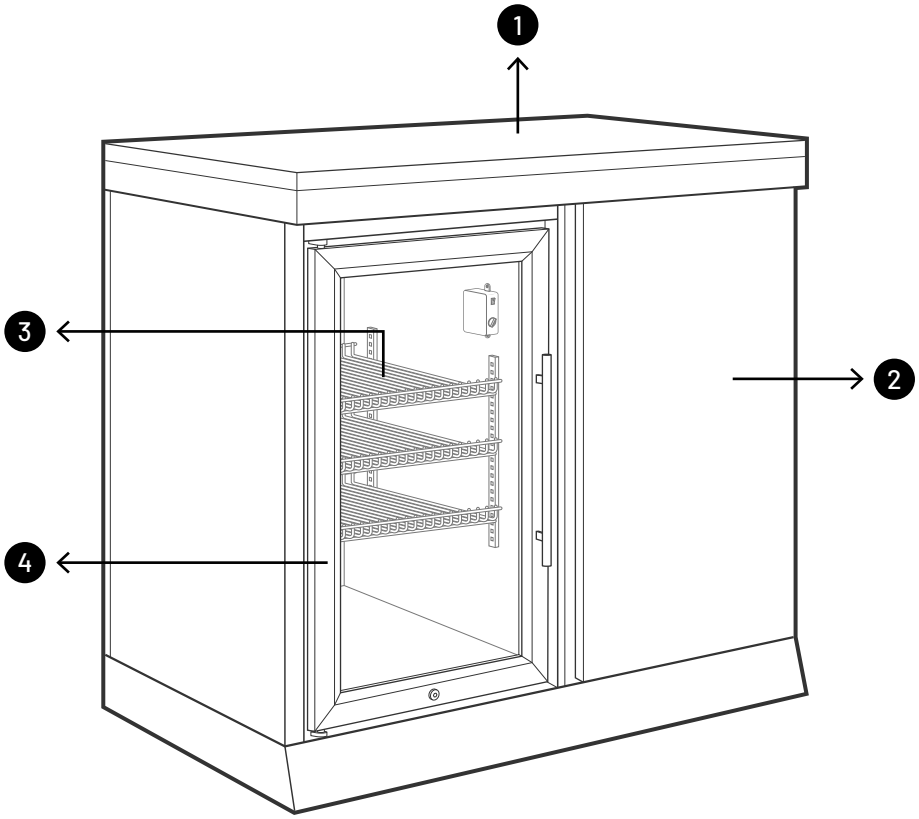
- 63 l Kühlleistung
- Kompakte Bauweise für platzsparende Aufstellung
- Temperaturbereich: 3 °C – 18 °C
- Sechs einstellbare Kühlstufen
- Integrierte Türverriegelung für sichere Aufbewahrung
- Geeignet für Flaschen, Getränke und Grillzutaten
- Höhenverstellbare Einlegeböden für einfache Anpassung
- Spritzwassergeschütztes Design (IPX4) für zusätzlichen Schutz

# Technische Daten:

| Spezifikation | Wert |
|---|---|
| Kühlleistung: | 63 l |
| Temperaturbereich: | 3 °C – 18 °C |
| Einbau: | Kompakter Modulkühlschrank |
| Abmessungen: | Breite: 58 cm \| Höhe: 90 cm \| Tiefe: 58 cm |

## 1.4. BLACKBACK COOL KÜHLSCHRANK

1. Arbeitsplatte
2. Verschlussschrank
3. Kühlschrankregale
4. Kühlschranktür




# Einleitung:

Der **BLACKBACK Cool Kühlschrank** bietet praktische Kühlung und zusätzlichen Stauraum für Außenküchen. Der integrierte Kühlschrank verfügt über ein Fassungsvermögen von 63 Litern und bietet Platz für Flaschen, Grillzutaten und frische Beilagen, sodass beim Kochen im Freien alles griffbereit ist.

Sechs einstellbare Kühlstufen sorgen für eine präzise Temperatur zwischen 3 °C und 18 °C und gewährleisten so zuverlässige Kühlung unter verschiedenen Außenbedingungen. Eine integrierte Türverriegelung schützt die gelagerten Gegenstände. Das Modul umfasst zudem einen geräumigen Stauschrank, der zusätzlichen Platz für Küchenwerkzeuge, Utensilien und Zubehör bietet.

# Merkmale:

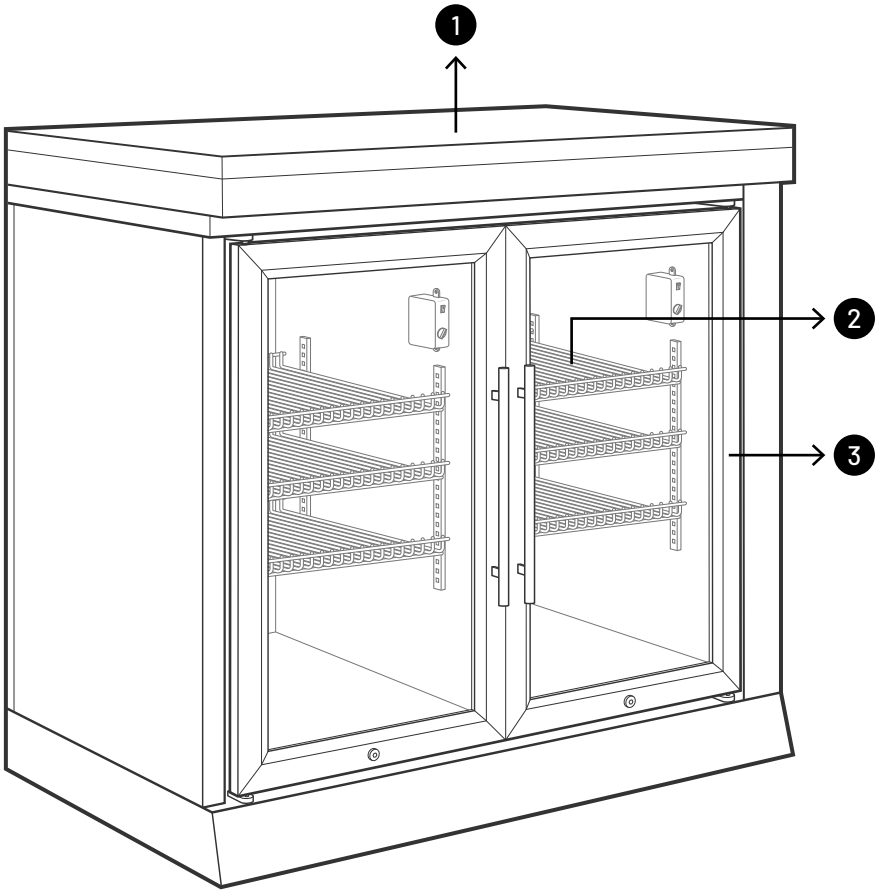
- 63 l Kühlraumvolumen
- Temperaturbereich: 3 °C – 18 °C
- Sechs einstellbare Kühlstufen
- Integrierte Türverriegelung für sichere Aufbewahrung
- Zusätzlicher Stauraum für Utensilien und Zubehör
- Ideal für Getränke, Grillzutaten und Beilagen
- Höhenverstellbare Einlegeböden für eine einfache Anpassung
- Spritzwassergeschütztes Design nach IPX4 für zusätzlichen Schutz

# Technische Daten:

| Spezifikation | Wert |
|---|---|
| Kühlleistung: | 63 l |
| Temperaturbereich: | 3 °C – 18 °C |
| Kühlstufen: | 6 |
| Stromversorgung: | 220–240 V |
| Abmessungen: | Breite: 100 cm \| Höhe: 90 cm \| Tiefe: 58 cm |

## 1.5. BLACKBACK COOL-DUO-KÜHLSCHRANK

1. Arbeitsplatte
2. Kühlschrankregale
3. Kühlschranktür




# Einleitung:

Der **BLACKBACK COOL-DUO Kühlschrank** bietet eine praktische Kühllösung für Außenküchen. Mit einem Gesamtfassungsvermögen von 126 Litern bieten die beiden Kühlfächer reichlich Platz für Flaschen, Grillzutaten und frische Beilagen, sodass alles bequem griffbereit ist.

Sechs einstellbare Kühlstufen ermöglichen eine präzise Temperaturregelung zwischen 3 °C und 18 °C und gewährleisten so eine zuverlässige Kühlung unter verschiedenen Außenbedingungen. Eine integrierte Türverriegelung sorgt für zusätzliche Sicherheit und schützt die gelagerten Lebensmittel zuverlässig.

## Merkmale:

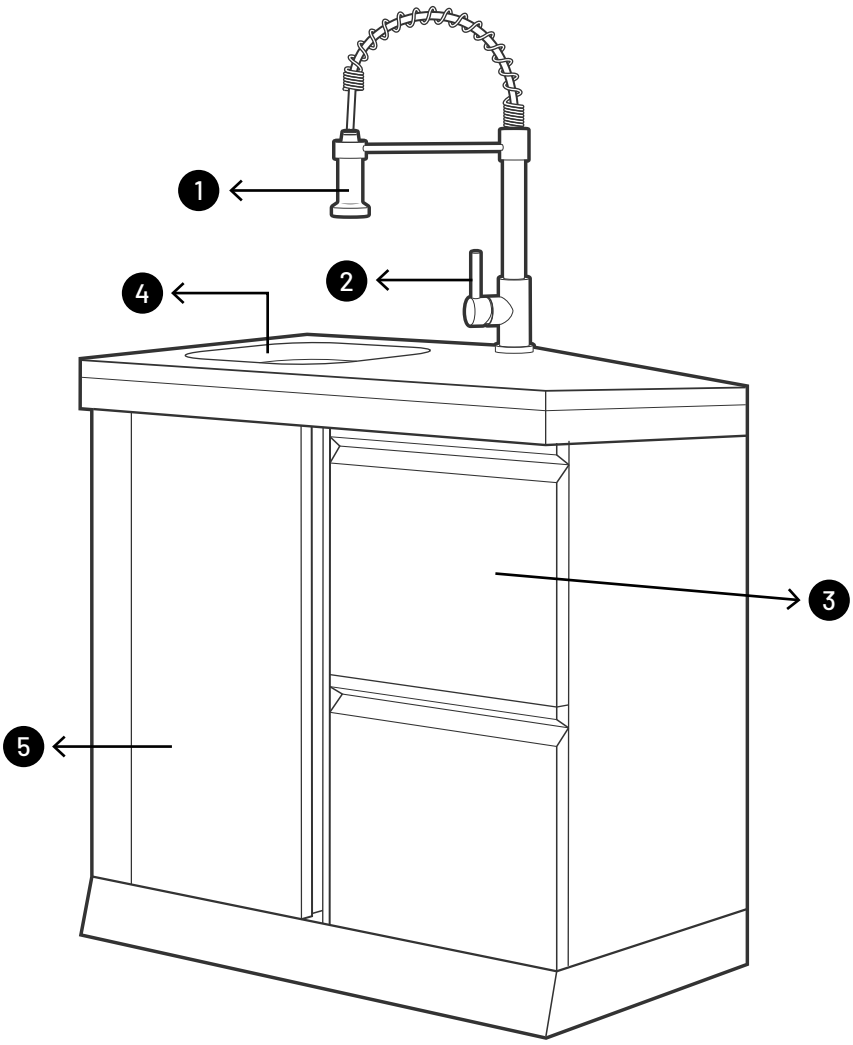
- Gesamtkühlleistung: 126 l
- Zwei Kühlfächer für bequeme Aufbewahrung
- Sechs einstellbare Kühlstufen
- Temperaturbereich: 3 °C – 18 °C
- Integrierte Türverriegelung für sichere Aufbewahrung
- Große Arbeitsfläche zum Vorbereiten und Servieren
- Edelstahl mit Granitarbeitsplatte
- Geräumiges Design für Flaschen, Getränke und Grillzutaten
- Geeignet für Außenküchen
- Höhenverstellbare Einlegeböden für einfache Anpassung
- Spritzwassergeschütztes Design nach IPX4 für zusätzlichen Schutz

## Technische Daten:

| Spezifikation | Wert |
|---|---|
| Kühlleistung: | 126 l |
| Temperaturbereich: | 3 °C – 18 °C |
| Kühlstufen: | 6 |
| Stromversorgung: | 220–240 V |
| Konfiguration: | Zwei Kühlfächer |
| Abmessungen: | Breite: 100 cm \| Höhe: 90 cm \| Tiefe: 58 cm |

## 1.6. BLACKBACK CLEAN SPÜLBECKEN

1. Wasserhahn
2. Wasserhahnhebel
3. Schubladen
4. Edelstahlspüle
5. Tür zum Müllfach




# Einleitung:

Das **BLACKBACK Clean Spülbecken** bietet eine praktische Lösung für das Waschen und Reinigen in Außenküchen. Die tiefe Edelstahlspüle eignet sich ideal zum Abspülen von Lebensmitteln, zum Geschirrspülen oder zum Reinigen von Grillrosten während und nach dem Kochen.

Die Einheit umfasst einen einfach zu installierenden Edelstahlhahn mit einem leistungsstarken Sprühkopf, der bequemes Händewaschen und effizientes Reinigen ermöglicht. Ein integrierter ausziehbarer Abfallbehälter sorgt dafür, dass der Arbeitsbereich auch nach längerem Gebrauch aufgeräumt und ordentlich bleibt, während drei tiefe Schubladen mit Soft-Close-Mechanismus eine bequeme Aufbewahrung von Zubehör, Tellern, Gläsern, Tüchern und anderen Küchenutensilien ermöglichen.

# Merkmale:

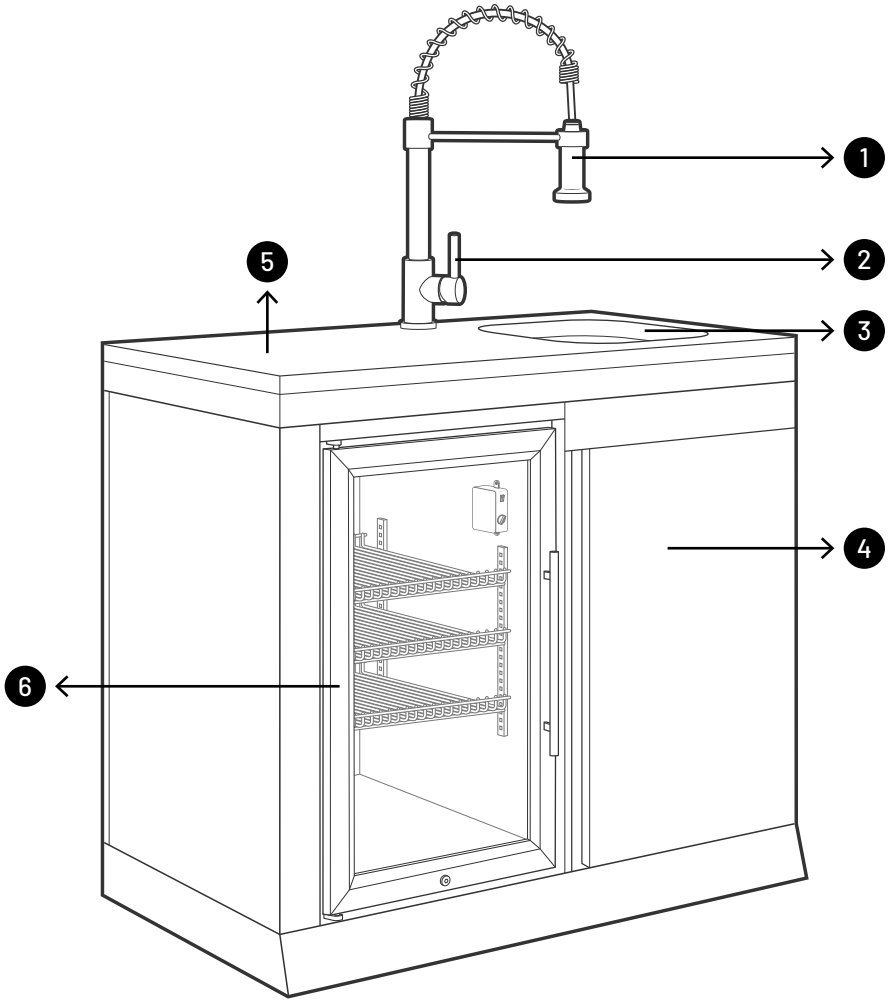
- Edelstahlspüle mit flexiblem Hochdruckstrahlkopf
- Schubladen mit Soft-Close-Funktion für all Ihre wichtigen Dinge
- Integrierter Abfallbehälter für einen sauberen Arbeitsbereich
- Rostfreier Edelstahl

# Technische Daten:

| Spezifikation | Wert |
|---|---|
| Material der Spüle: | Edelstahl |
| Wasserhahn: | Edelstahl mit Sprühkopf |
| Ablaufsystem: | Integrierter ausziehbarer Abfallbehälter |
| Wasseranschluss: | Standardanschluss für Warm- und Kaltwasser |
| Abmessungen: | Breite: 83 cm \| Höhe: 90 cm \| Tiefe: 58 cm |

## 1.7. BLACKBACK COOL-CLEAN KÜHL- UND SPÜLBECKEN-KOMBINATION

1. Wasserhahn
2. Wasserhahnhebel
3. Edelstahlspüle
4. Müllfach
5. Arbeitsplatte
6. Kühlschranktür




# Einleitung:

Die **BLACKBACK Cool-Clean-Kombination aus Kühlschrank und Spüle** vereint Kühlung, Reinigung und Abfallentsorgung in einem kompakten Modul und ist damit eine praktische Ergänzung für jede Außenküche. Der integrierte Kühlschrank bietet 63 Liter Kühlvolumen und Platz für bis zu 10 Flaschen Wein, Grillzutaten oder frische Beilagen, wobei die Temperatur zwischen 3 °C und 18 °C eingestellt werden kann.

Ein tiefes Edelstahlspülbecken erleichtert das Waschen von Lebensmitteln, Geschirr und Grillrosten vor und nach dem Kochen. Um einen sauberen Arbeitsbereich zu gewährleisten, verfügt das Gerät außerdem über einen integrierten ausziehbaren Abfallbehälter, der den Vorbereitungsbereich während des gesamten Grillens ordentlich und aufgeräumt hält.

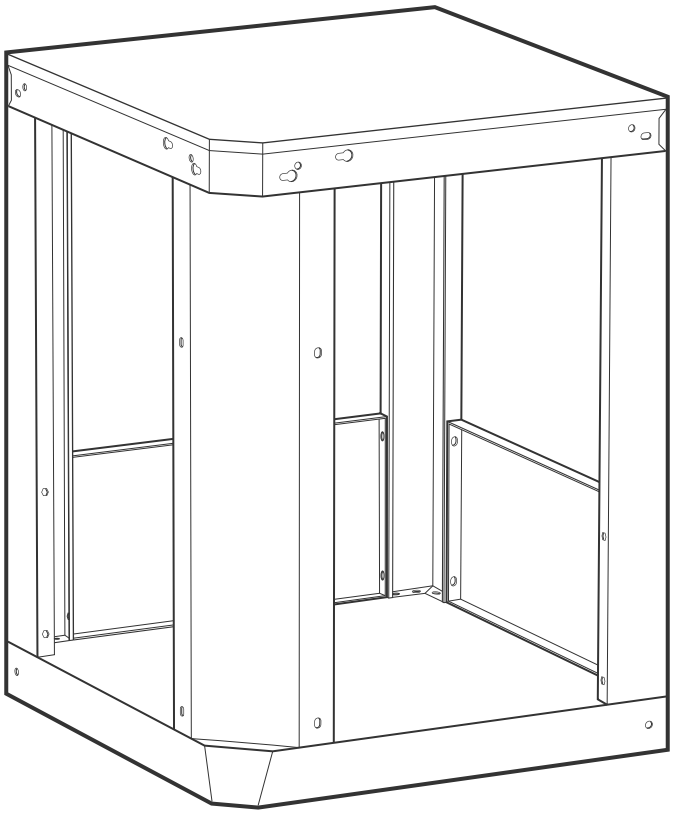
# Merkmale:

- Tiefes Spülbecken mit flexiblem Hochdruckstrahlkopf
- Ausziehbarer Abfallbehälter mit Schwingdeckel
- Abschließbarer Kühlschrank mit 63 l Fassungsvermögen
- Platz für bis zu 10 Weinflaschen bei 3–18 °C
- Edelstahl mit Granitarbeitsplatte
- Höhenverstellbare Einlegeböden für eine einfache Anpassung
- Spritzwassergeschütztes Design nach IPX4 für zusätzlichen Schutz

# Technische Daten:

| Spezifikation | Wert |
|---|---|
| Kühlschrankkapazität: | 63 l |
| Temperaturbereich: | 3 °C – 18 °C |
| Material der Spüle: | Edelstahl |
| Abflusssystem: | Integrierter ausziehbarer Abfallbehälter |
| Einbau: | Kombiniertes Kühl- und Spülbeckenmodul |
| Abmessungen: | Breite: 100 cm \| Höhe: 90 cm \| Tiefe: 58 cm |

## 1.8. BLACKBACK-ECKE



# Einleitung:

Die **BLACKBACK-Eckvitrine** schafft eine nahtlose Verbindung zwischen den Modulen und ermöglicht so die Einrichtung einer praktischen L-förmigen Außenküche. Die zusätzliche Arbeitsfläche bietet einen praktischen Platz zum Vorbereiten von Zutaten, zum Servieren von Speisen oder zum Abstellen von Gegenständen während des Grillens.

Ausgestattet mit leichtgängigen Rollen lässt sich das Modul mühelos verschieben und ganz nach Ihren Wünschen im Außenbereich positionieren. Die Kombination aus hochwertiger Edelstahlkonstruktion und einer massiven Granitarbeitsplatte gewährleistet Langlebigkeit, Stabilität und ein edles Erscheinungsbild.

# Merkmale:

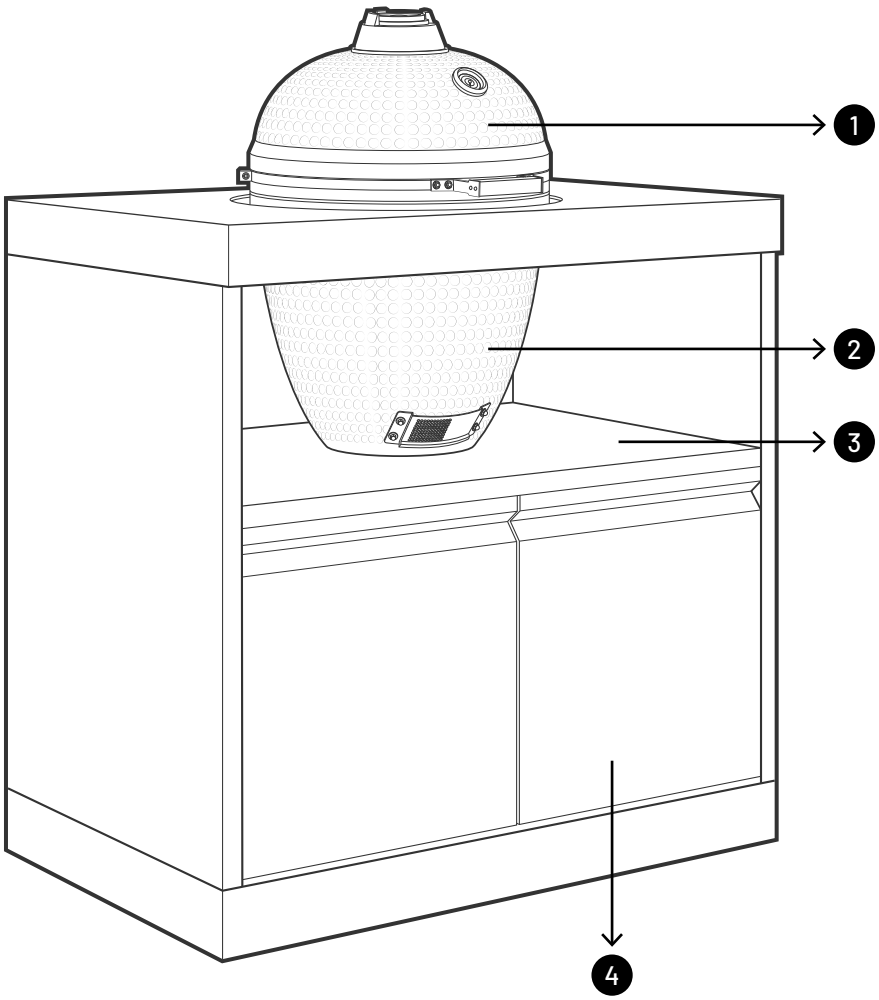
- Eckmodul für L-förmige Küchenkonfigurationen
- Zusätzliche Arbeitsfläche aus Granit
- Robuste Edelstahlkonstruktion
- Leichtgängige Rollen für einfache Mobilität
- Nahtlose Integration mit anderen BLACKBACK-Modulen
- Flexible und funktionale Erweiterung für die Außenküche

# Technische Daten:

| Spezifikation | Wert |
|---|---|
| Arbeitsplatte: | Edelstahl |
| Rahmenmaterial: | Edelstahl |
| Mobilität: | Integrierte Rollen |
| Funktion: | L-förmiger Küchenanschluss |
| Abmessungen: | Breite: 58 cm \| Höhe: 90 cm \| Tiefe: 58 cm |

## 1.9. BLACKBACK CHARCOAL KAMADO-GRILL

1. Keramikdeckel (mit Hitzeschild im Inneren)
2. Keramikgrillkörper (Kamado-Sockel)
3. Ablage
4. Staufach




# Einleitung:

Der **Kamado-Grill „BLACKBACK Charcoal"** bietet vielseitiges Kochen mit Holzkohle bei hervorragender Wärmespeicherung und Temperaturregelung. Seine solide Keramikkonstruktion speichert und verteilt die Wärme effizient und ermöglicht so sowohl das Räuchern bei niedrigen Temperaturen als auch das Grillen bei hoher Hitze.

Dank eines präzisen Luftstromregelsystems reagiert der Kamado schnell auf Einstellungen an den Zu- und Abluftöffnungen und ermöglicht so eine genaue Temperatursteuerung. Dadurch eignet er sich für eine Vielzahl von Kochstilen, vom langsamen Räuchern von Fleisch wie Rinderbrust und Rippchen bis hin zum Backen von Pizza oder dem Anbraten von Steaks. Der robuste Deckel mit integriertem Thermometer ermöglicht eine kontinuierliche Überwachung der Temperatur im Garraum und sorgt so für gleichmäßige Garergebnisse.

# Merkmale:

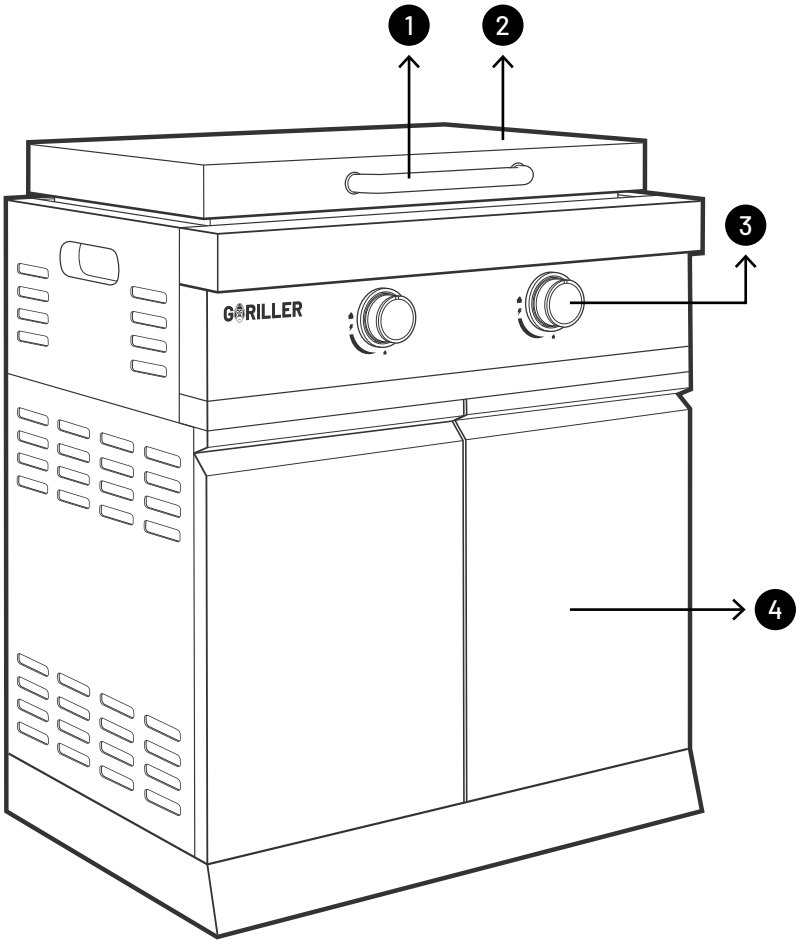
- Robustes Edelstahlmodul mit Kamado-Grill in Anthrazit
- Dicker Keramikstein für saftige, zarte Ergebnisse
- Großer Edelstahl-Grillrost mit einem Durchmesser von 38 cm
- Integriertes Thermometer zur Temperaturregelung
- Ideal zum Räuchern, Grillen, Backen und Braten

# Technische Daten:

| Spezifikation | Wert |
|---|---|
| Brennstoffart: | Holzkohle |
| Bauweise: | Edelstahl |
| Temperaturbereich: | Ca. 95 °C – 400 °C+ |
| Wärmespeicherung: | Hoch (Keramikisolierung) |
| Luftregulierung: | Einstellbare Zu- und Abluftöffnungen |
| Deckel: | Robuster Keramikdeckel mit Dichtung |
| Abmessungen: | Breite: 90 cm \| Höhe: 90 cm \| Tiefe: 58 cm |

## 1.10. BLACKBACK PLANCHA

1. Deckelgriff
2. Schutzdeckel / Abdeckung
3. Brennerregler
4. Gasflaschenfach




# Einleitung:

Die **BLACKBACK-Plancha** bietet leistungsstarkes und präzises Flachkochen für Außenküchen. Zwei Edelstahlbrenner liefern 7 kW Wärme an die große Kochfläche aus Edelstahl (70 × 44 cm) und sorgen so für eine schnelle und gleichmäßige Erwärmung über die gesamte Platte.

Jeder Brenner lässt sich unabhängig steuern, sodass Sie verschiedene Speisen gleichzeitig bei unterschiedlichen Temperaturen zubereiten können. Die glatte Edelstahloberfläche verteilt die Wärme gleichmäßig ohne Hotspots und eignet sich daher ideal für die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten wie Gemüse, Meeresfrüchte, Smash-Burger, Teppanyaki, Quesadillas oder Frühstücksspeisen.

Die flache Kochfläche verhindert den direkten Kontakt mit der Flamme und sorgt so für gleichmäßige Hitze und präzise Kontrolle über das Garergebnis.

# Merkmale:

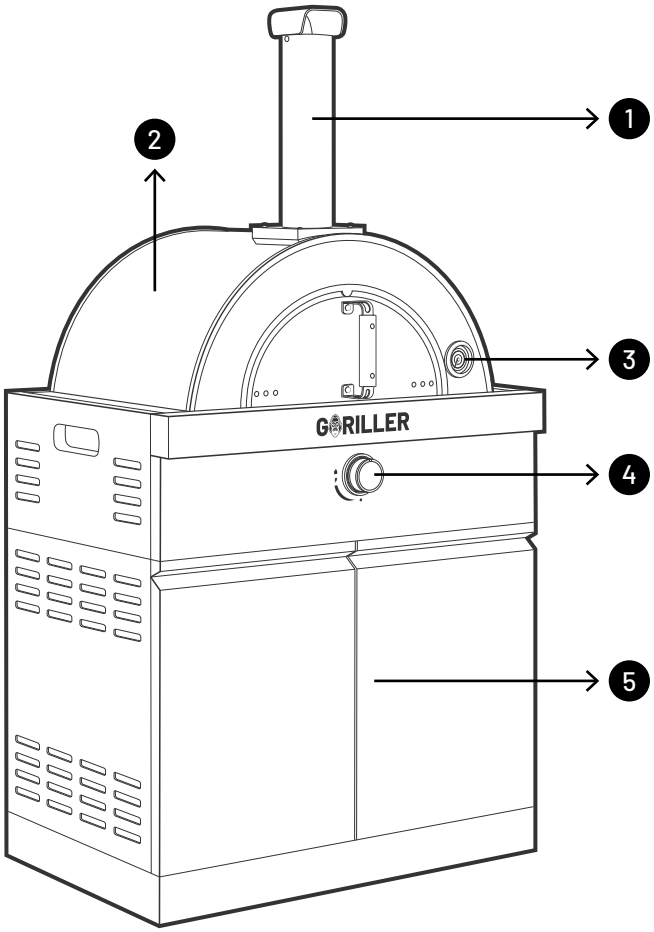
- Zwei Edelstahlbrenner mit einer Gesamtleistung von 7 kW
- Große Kochfläche aus Edelstahl (70 × 44 cm)
- Unabhängige Temperaturregelung für jede Kochzone
- Gleichmäßige Wärmeverteilung ohne Überhitzung
- Geeignet für Gemüse, Meeresfrüchte, Burger und Frühstücksgerichte
- Flache Kochfläche für präzise Temperaturregelung

# Technische Daten:

| Spezifikation | Wert |
|---|---|
| Brennerart: | 2 Edelstahlbrenner |
| Gesamtleistung: | 7 kW (je 3,5 kW) |
| Kochfläche: | Edelstahlplatte |
| Kochbereich: | 70 × 44 cm |
| Heizzonen: | 2 unabhängig voneinander regelbare Kochzonen |
| Zündsystem: | Elektronische Zündung |
| Temperaturregelung: | Einstellung über Drehknöpfe |
| Kochart: | Grillen auf flacher Oberfläche (kein Kontakt mit offener Flamme) |
| Bauweise: | Edelstahl |
| Abmessungen: | Breite: 83 cm \| Höhe: 90 cm \| Tiefe: 58 cm |

## 1.11. BLACKBACK PIZZAOFEN

1. Edelstahlkamin
2. Garraum
3. Temperaturanzeige
4. Zündsteuerung
5. Gasflaschenfach




# Einleitung:

Der **BLACKBACK Pizzaofen** bringt authentisches Backen bei hohen Temperaturen in Ihre Außenküche. Mit Temperaturen von bis zu 450 °C eignet er sich ideal für die Zubereitung von Pizzen nach neapolitanischer Art mit knusprigem Rand und charakteristischem Raucharoma.

Der Ofen verfügt über eine großzügige Backfläche (40 × 38 cm) mit einem mitgelieferten Pizzastein, der für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und damit für gleichbleibende Backergebnisse sorgt. Ein leistungsstarkes Verbrennungssystem sorgt für gleichmäßige Hitze im gesamten Garraum, während die Ofenhöhe von 15 cm eine große Vielfalt an Gerichten wie Brot, Aufläufe und ofengebackene Speisen ermöglicht.

Ein hoher Edelstahlkamin sorgt für eine effiziente Rauchabsaugung, und das integrierte Thermometer ermöglicht eine präzise Temperaturregelung während des Betriebs.

# Merkmale:

- Backen bei hohen Temperaturen bis zu 450 °C
- Große Backfläche mit Pizzastein (40 × 38 cm)
- Gleichmäßige Wärmeverteilung für gleichbleibende Ergebnisse
- Edelstahl-Abzug für effiziente Rauchabsaugung
- Integriertes Thermometer für präzise Temperaturregelung
- Geeignet für Pizza, Brot und ofengebackene Gerichte

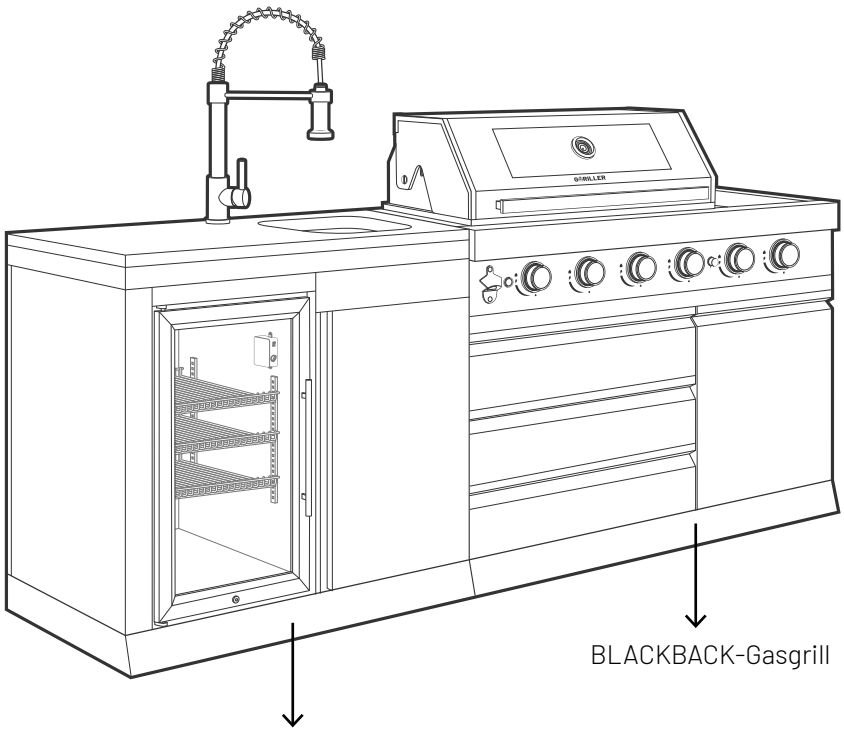
# Technische Daten:

| Spezifikation | Wert |
|---|---|
| Maximale Temperatur: | Bis zu 450 °C |
| Kochfläche: | Pizzastein 40 × 38 cm |
| Backofenhöhe: | Ca. 15 cm |
| Brennstoffart: | Feste Brennstoffe/Holz/Holzkohle (falls zutreffend) |
| Temperaturüberwachung: | Integriertes Thermometer |
| Kochfunktionen: | Pizza, Brot, Aufläufe, Ofengerichte |
| Abmessungen: | Breite: 83 cm \| Höhe: 90 cm \| Tiefe: 58 cm |

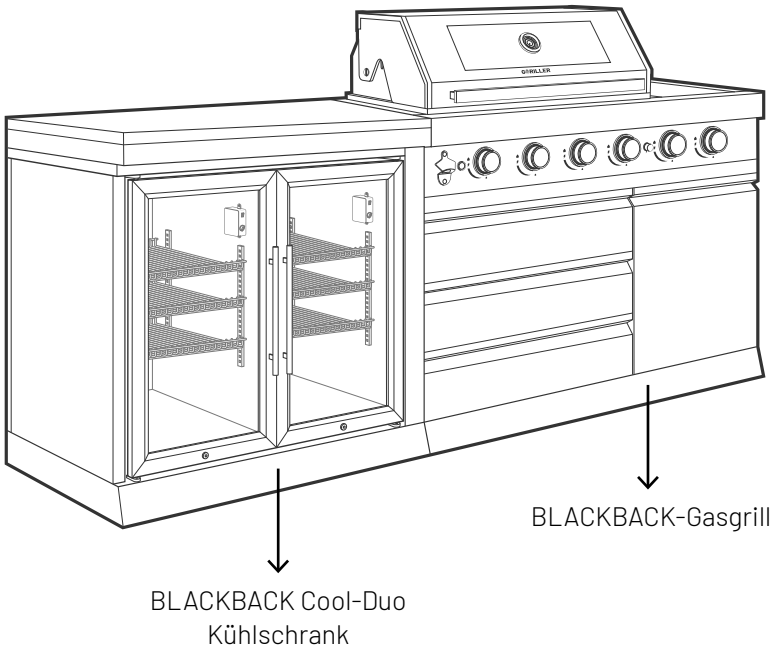
# 2. MODELLÜBERSICHT

## 2.1. BLACKBACK SMALL-SERIE

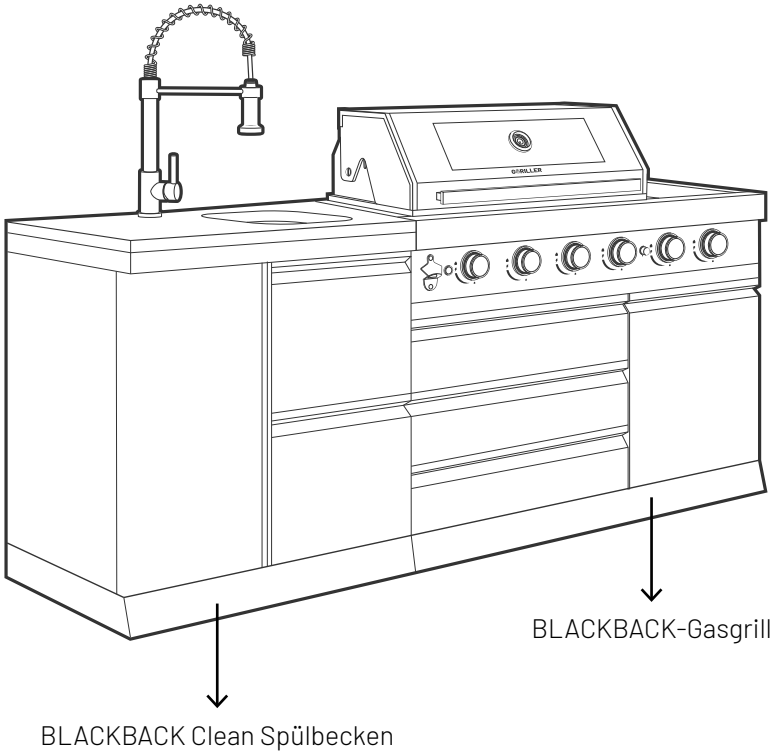
### 2.1.1. BB-S1 Außenküche | Gasgrill | Cool Clean



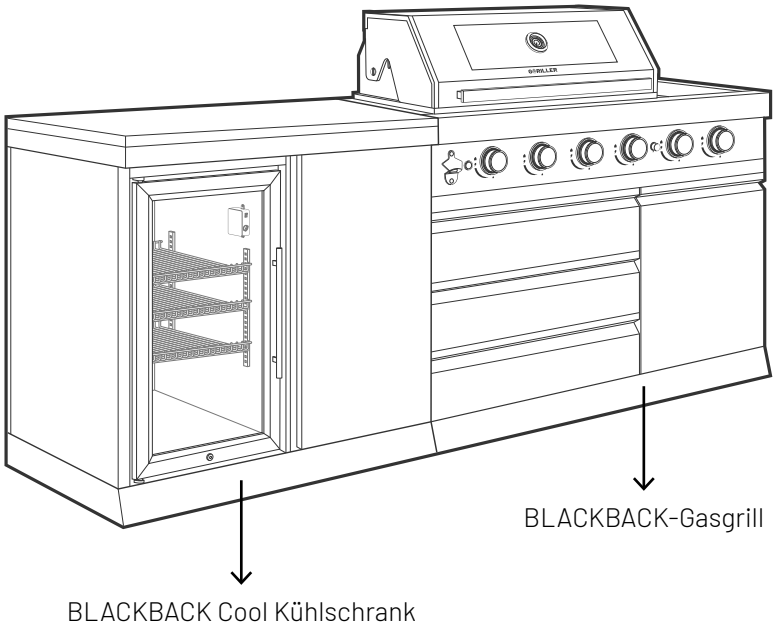

### 2.1.2. BB-S2 Außenküche | Gasgrill | Cool Duo



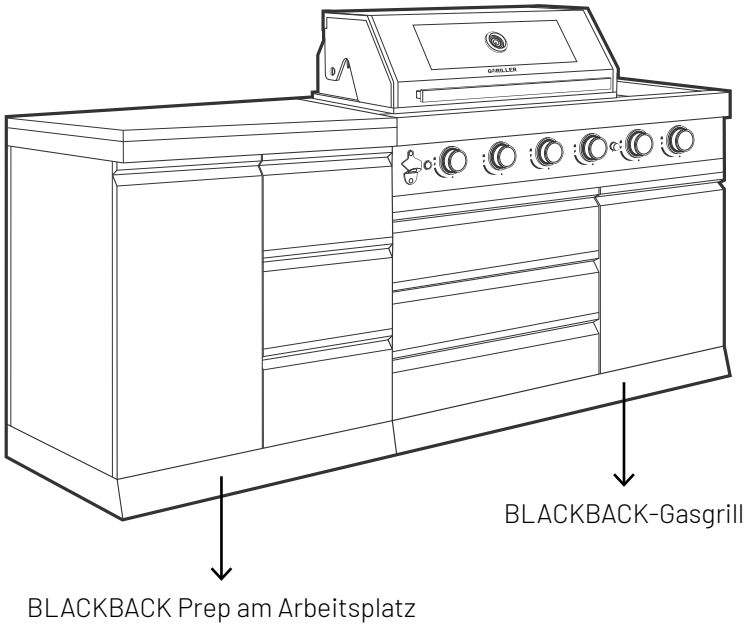
## 2.1.3. BB-S3 Außenküche | Gasgrill | Sauber




## 2.1.4. BB-S4 Außenküche | Gasgrill | Cool

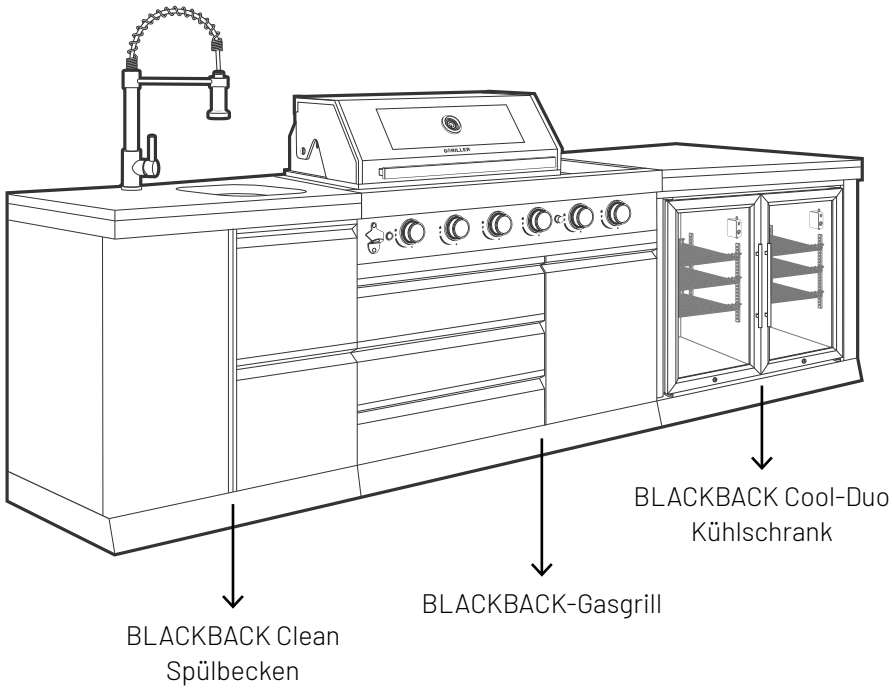


### 2.1.5. BB-S5 Außenküche | Gasgrill | Vorbereitungsbereich

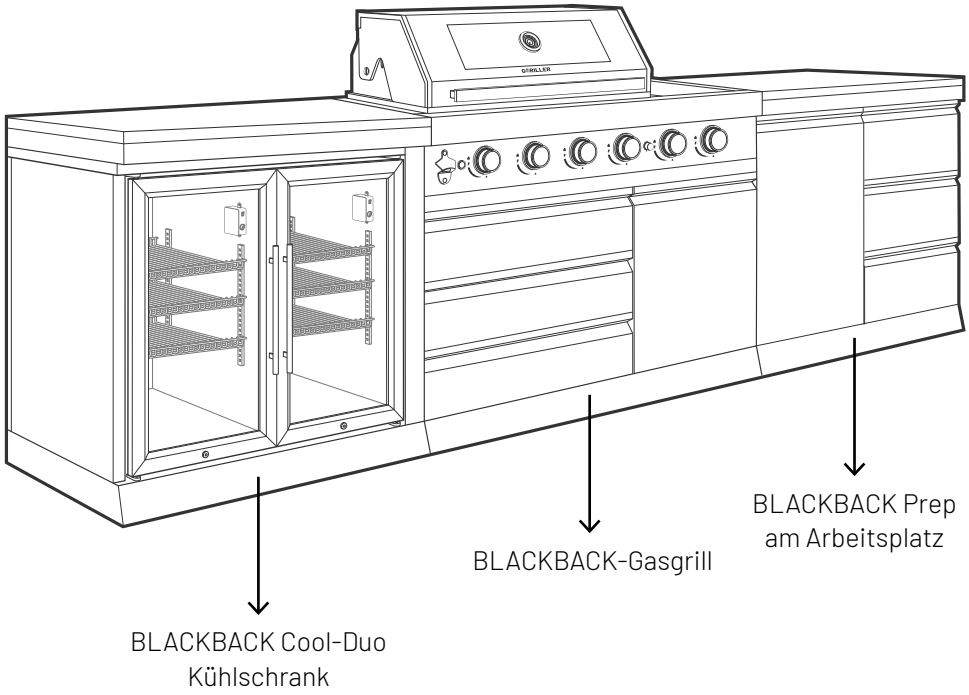



## 2.2. BLACKBACK MEDIUM-SERIE

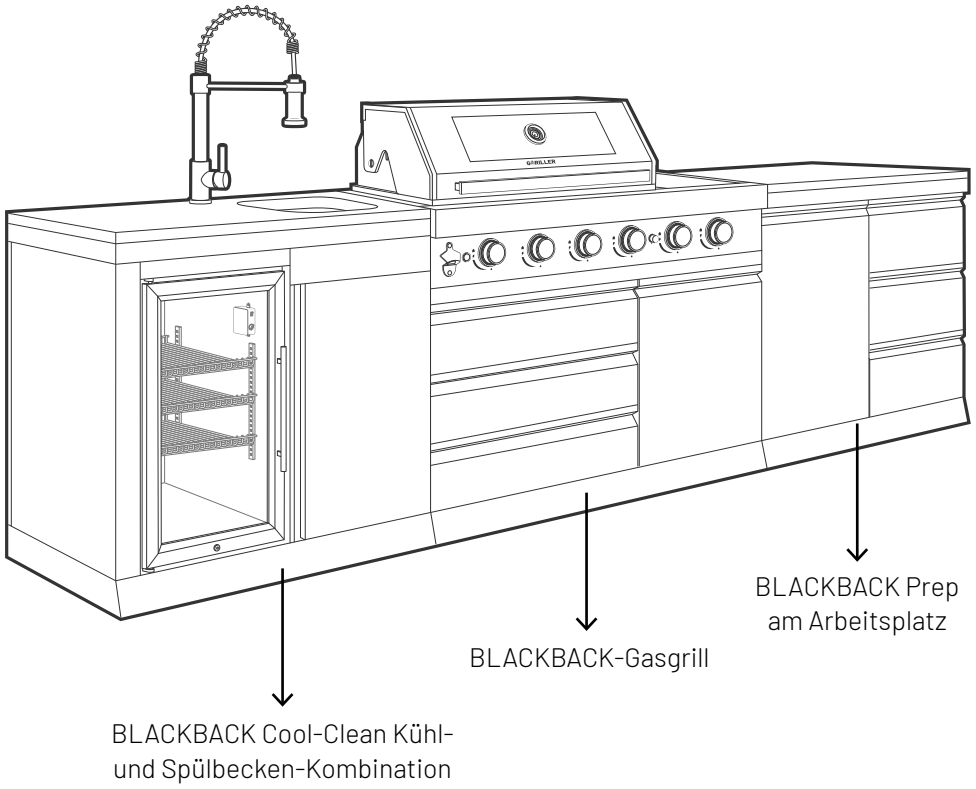
### 2.2.1. BB-M1 Außenküche | Gasgrill | Clean | Cool Duo



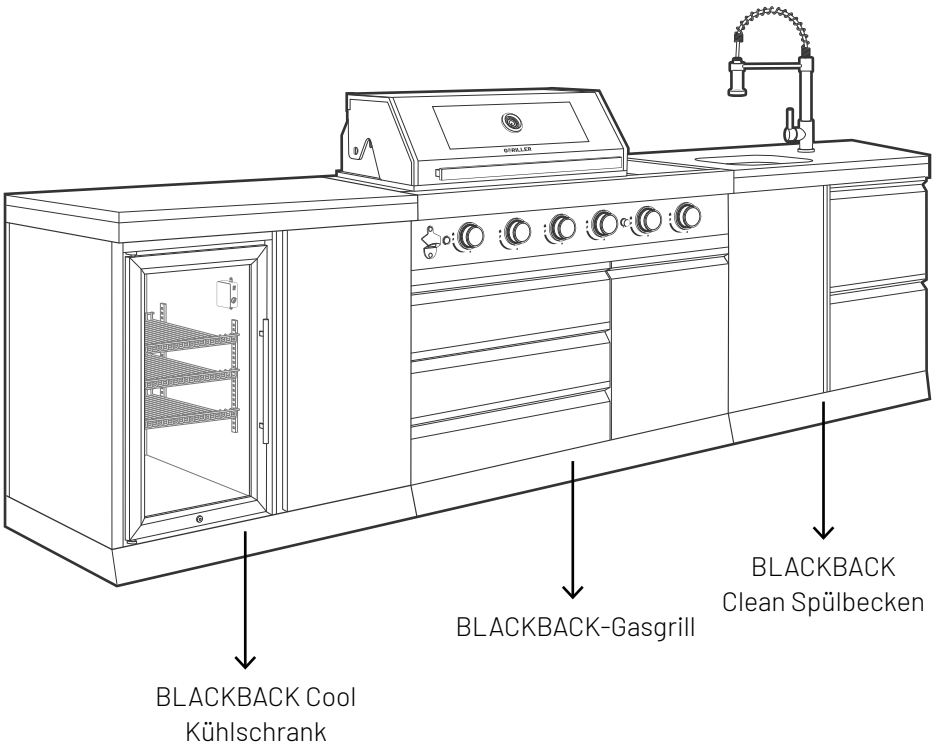
## 2.2.2. BB-M2 Außenküche | Gasgrill | Cool Duo | Vorbereitungsbereich



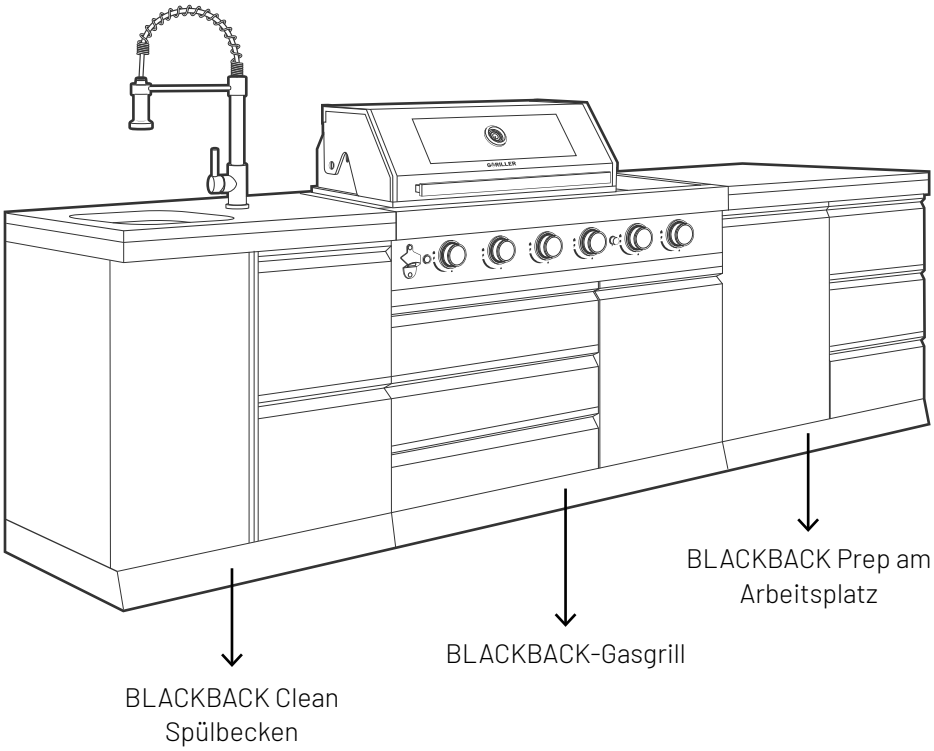

## 2.2.3. BB-M3 Außenküche | Gasgrill | Cool Clean | Vorbereitung



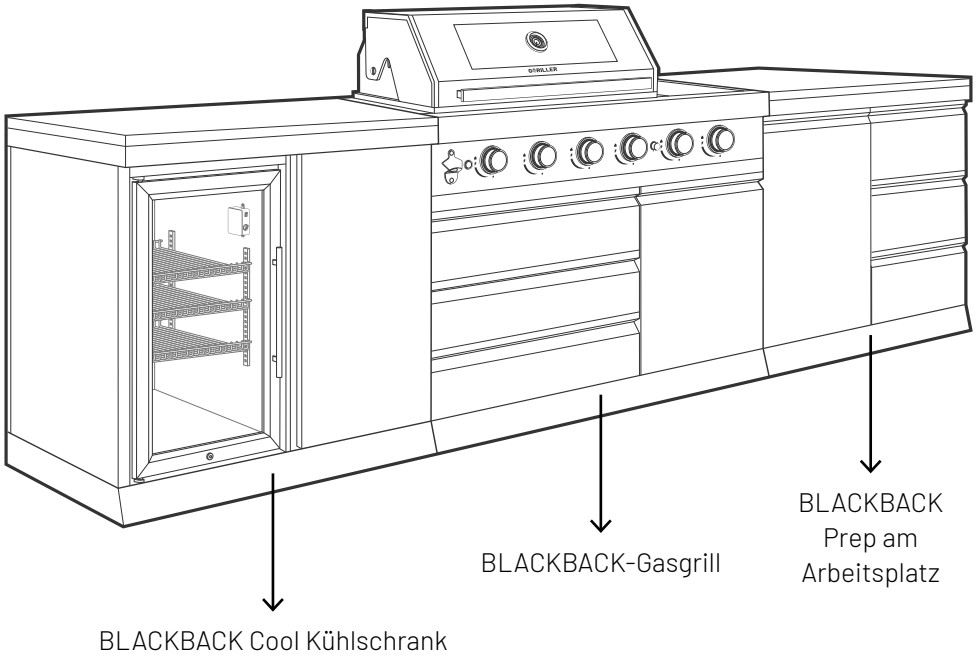
## 2.2.4. BB-M4 Außenküche | Gasgrill | Cool | Clean




## 2.2.5. BB-M5 Außenküche | Gasgrill | Reinigung | Zubereitung

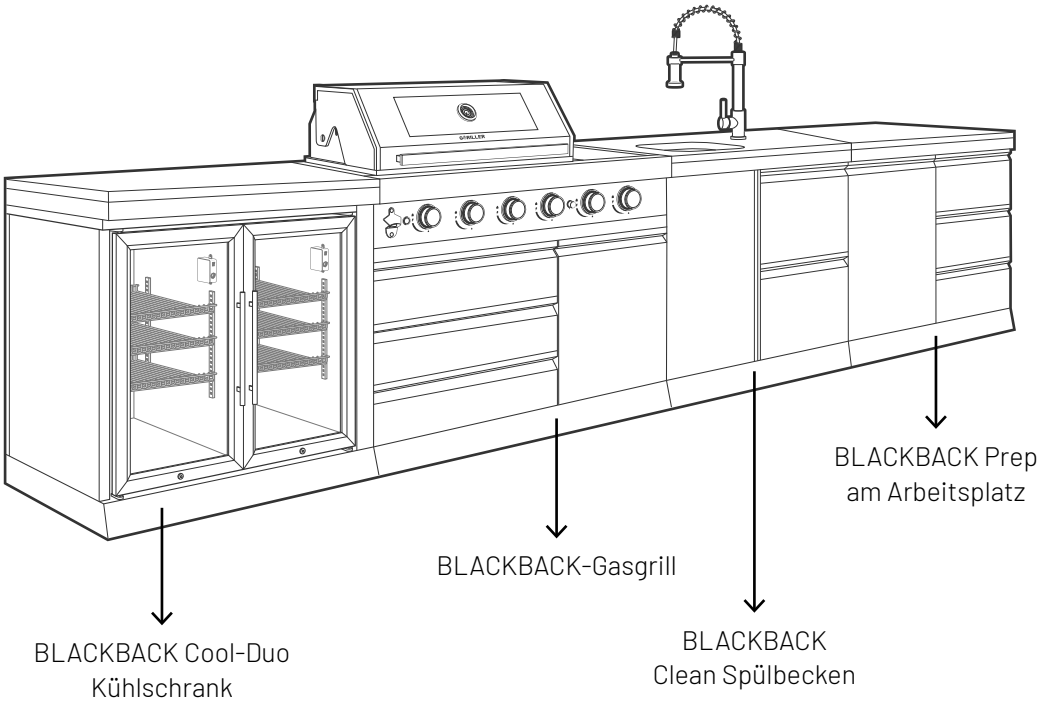


### 2.2.6. BB-M6 Außenküche | Gasgrill | Kühlbereich | Vorbereitungsbereich

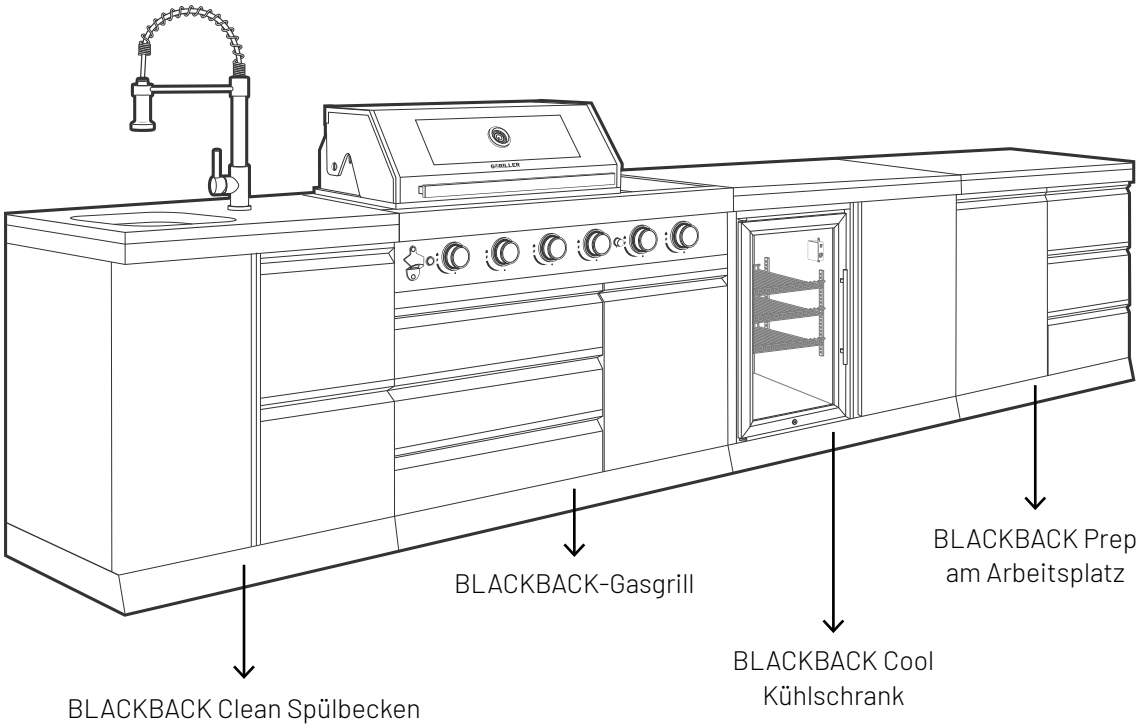



## 2.3. BLACKBACK LARGE-SERIE

### 2.3.1. BB-L1 Außenküche | Gasgrill | Cool Duo | Reinigung | Zubereitung

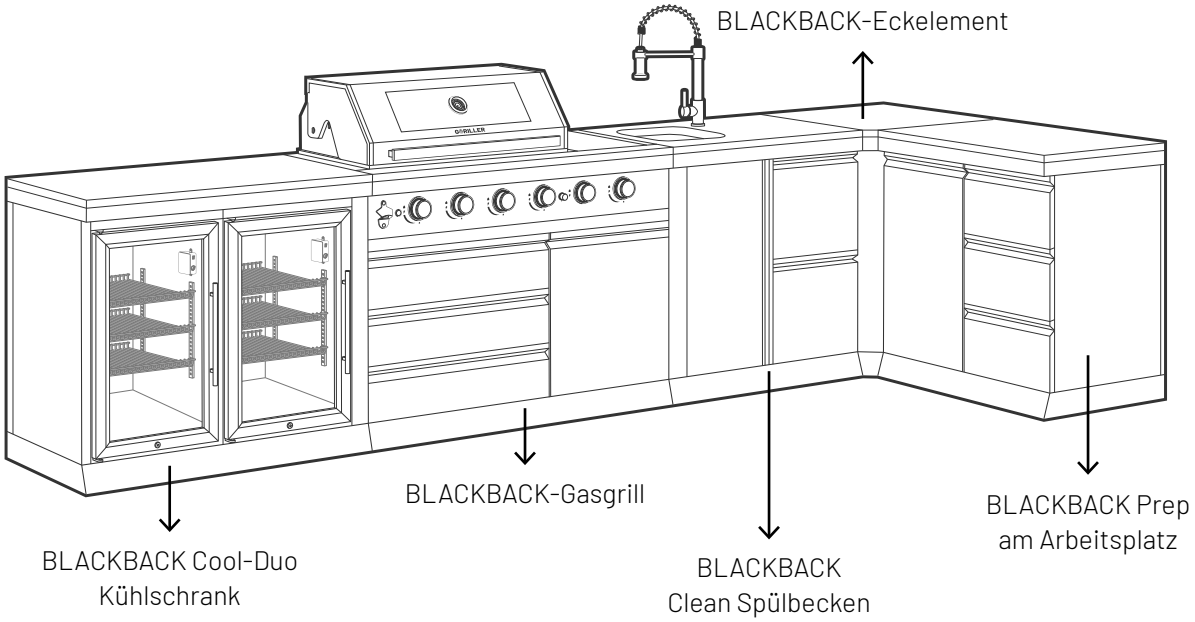


### 2.3.2. BB-L2 Außenküche | Gasgrill | Kühl | Sauber | Zubereitung

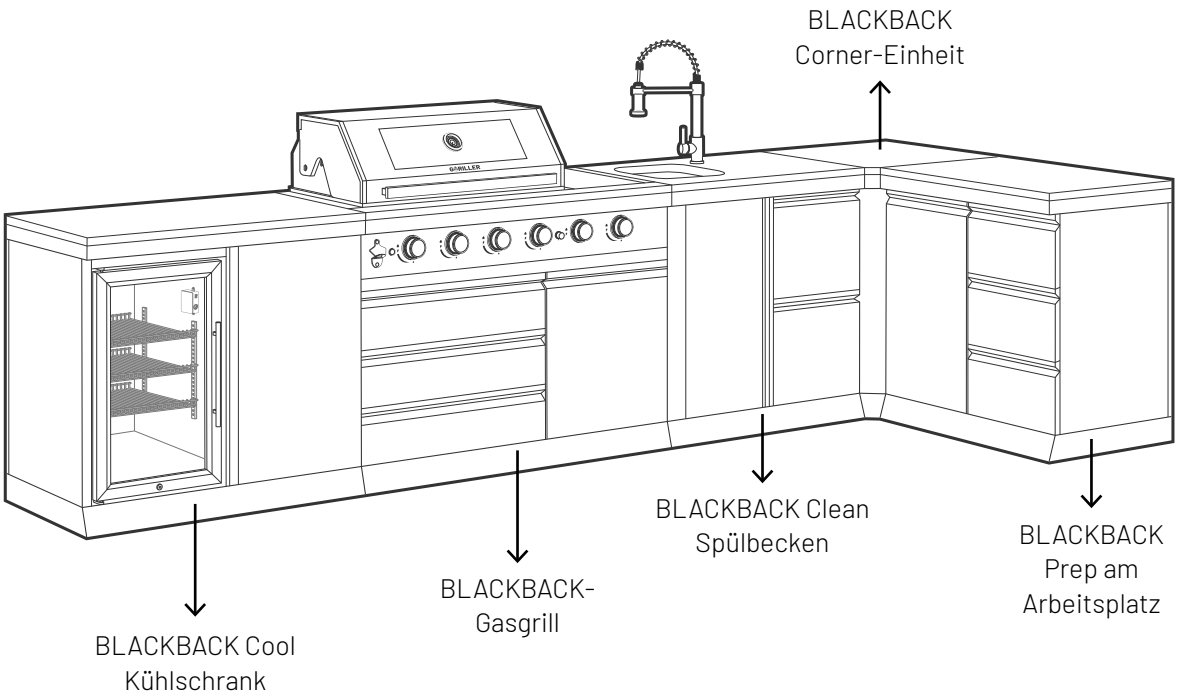



## 2.4. BLACKBACK EXTRA LARGE-SERIE

### 2.4.1. BB-XL1 Außenküche | Gasgrill | Cool Duo | Reinigung | Zubereitung | Ecke



## 2.4.2. BB-XL2 Außenküche | Gasgrill | Kühl | Reinigung | Zubereitung | Ecke



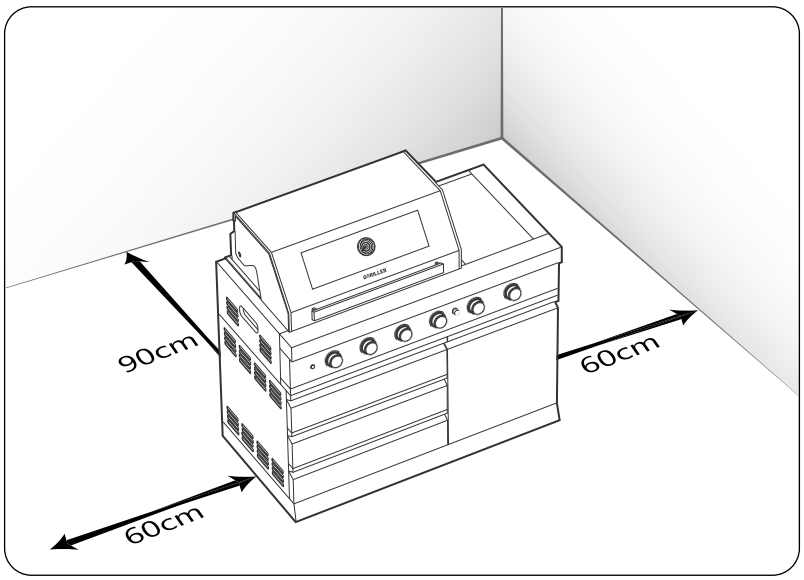
# 3. MONTAGE DER MODULE

## 3.1. BLACKBACK-GASGRILL

Befolgen Sie diese Schritte, um das Gerät korrekt zusammenzubauen und vorzubereiten **Gasgrillmodul mit schwarzer Rückseite** für den Betrieb.

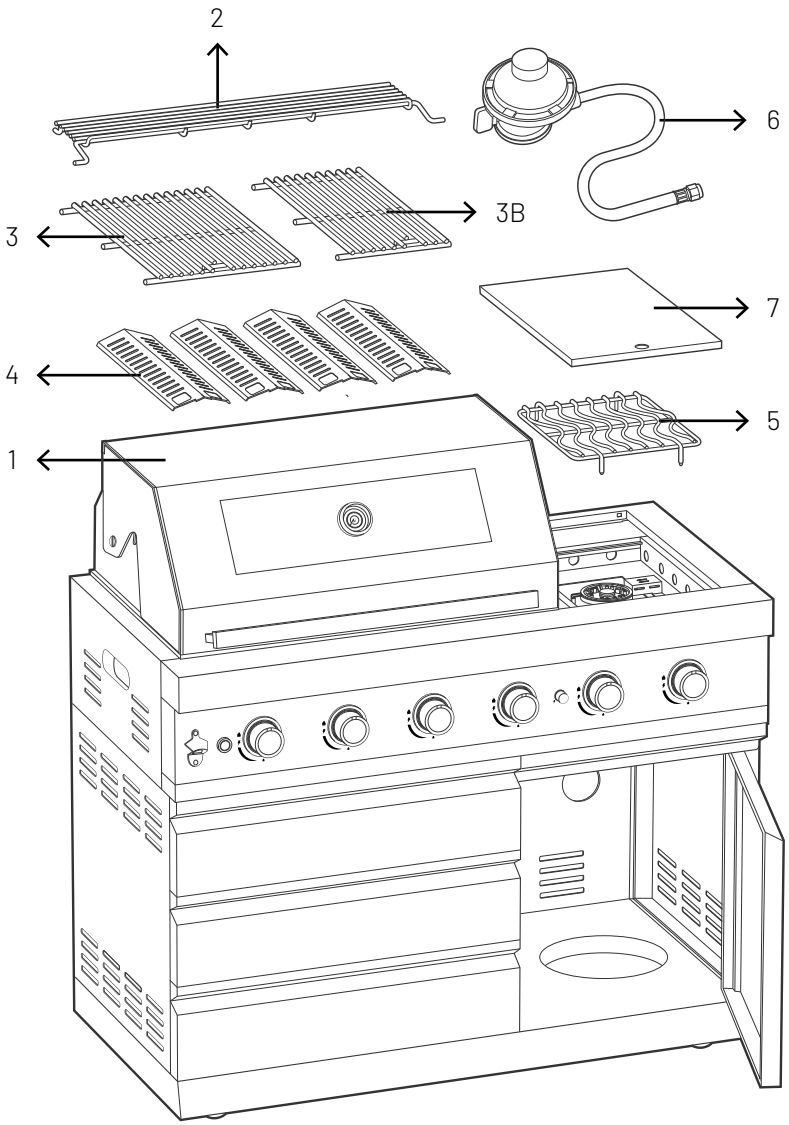
### 1. Aufstellungsort und Freiraum

- Halten Sie auf beiden Seiten des Grills einen Mindestabstand von 60 cm ein.
- Halten Sie für eine ausreichende Belüftung hinten einen Abstand von mindestens 90 cm ein.




- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und nicht brennbare Oberfläche.

## 2. Einbau der inneren Grillkomponenten




- Öffnen Sie den Grilldeckel (1) vollständig.
- Setzen Sie die Flammenschutzgitter (4) auf die Brenner.
- Stellen Sie die Holzkohlebleche oder Heizplatten (3/3B) gleichmäßig im Grill auf.
- Setzen Sie die Edelstahl-Grillroste (2) auf die Halterungen im.
- Stellen Sie den Warmhalterost (5) im hinteren oberen Bereich des Garraums auf.

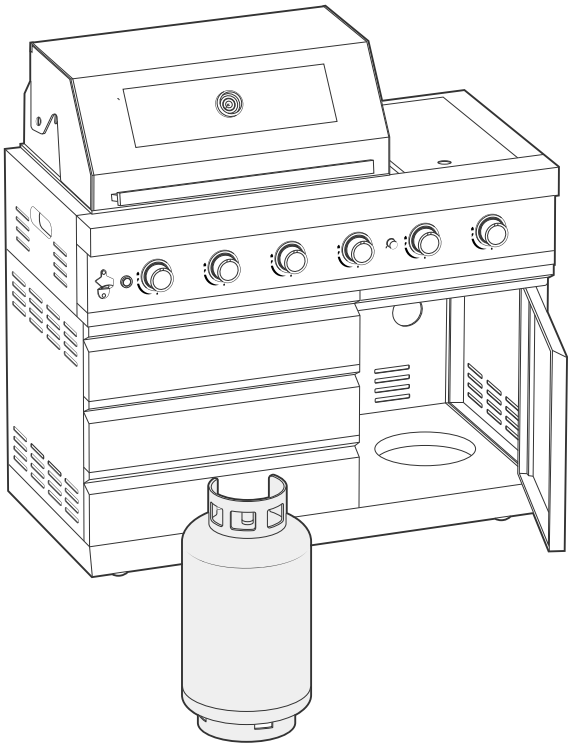
Hinweis: Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass alle Komponenten korrekt ausgerichtet und stabil sind.

## 3. Montage der Abdeckung für den Seitenbrenner

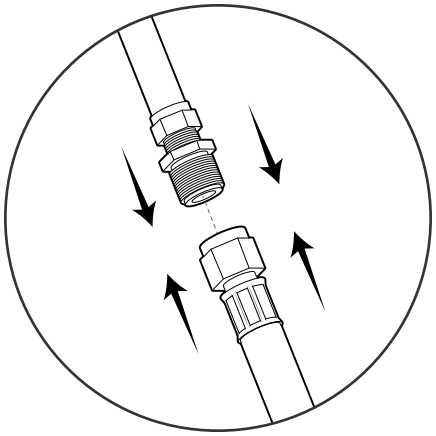
- Setzen Sie die Abdeckung des Seitenbrenners (7) über den seitlichen Kochbereich.
- Achten Sie darauf, dass sie bei Nichtgebrauch bündig mit der Arbeitsplatte abschließt.

## 4. Gasanschluss

- Stellen Sie die Gasflasche in das Gasflaschenfach.



- Schließen Sie den Gasregler und den Schlauch (6) an das Flaschenventil an.



- Ziehen Sie alle Verbindungen fest an.
- Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht geknickt ist oder unter Spannung steht.

## Nach dem Zusammenbau:

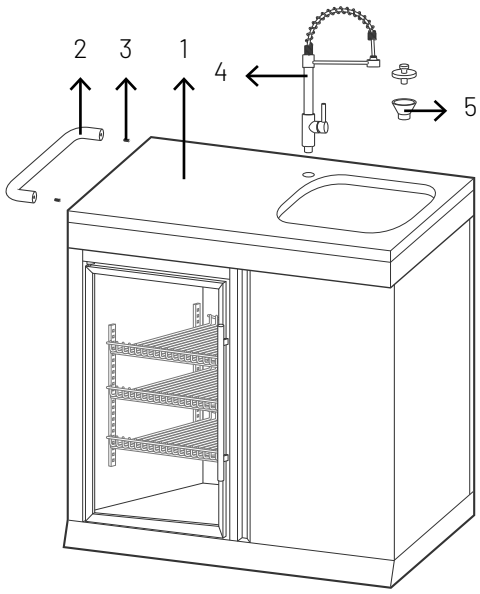
- Tragen Sie eine Seifenwasserlösung auf alle Gasanschlüsse auf.
- Öffnen Sie die Gaszufuhr und prüfen Sie, ob Blasen (Undichtigkeiten) auftreten.
- Sollten Undichtigkeiten festgestellt werden, schließen Sie die Gaszufuhr und ziehen Sie die Anschlüsse nach.
- Stellen Sie sicher, dass alle internen Komponenten korrekt installiert sind. Vergewissern Sie sich, dass sich alle Regler in der AUS-Stellung befinden.

## 3.2. BLACKBACK – VORBEREITUNG AM ARBEITSPLATZ

Hinweis: Der **„BLACKBACK Prep"-Arbeitsplatz** wird komplett montiert geliefert. Es ist keine Montage erforderlich. Es müssen lediglich die Aufstellung und die Integration in die Außenküche vorgenommen werden.

## 3.3. BLACKBACK CLEAN SPÜLBECKEN

Befolgen Sie diese Schritte, um das Gerät korrekt zusammenzubauen und zu installieren **Spülbeckenmodul mit schwarzer Rückwand.**

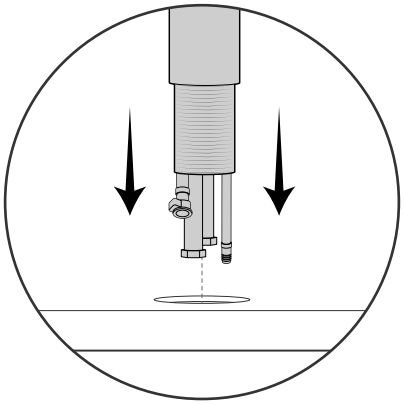



### 1. Einbau der Spülen- und Arbeitsplattenkomponenten

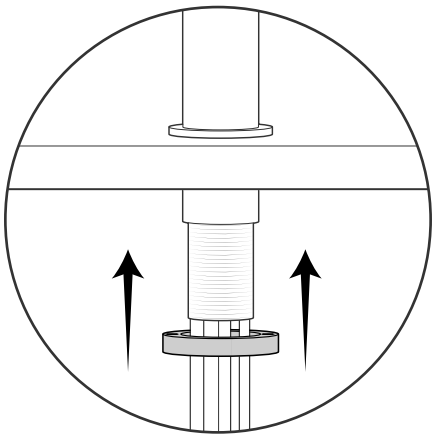
- Setzen Sie die Spülenschüssel fest in die Aussparung (1) der Arbeitsplatte ein.
- Stellen Sie sicher, dass das Waschbecken eben aufliegt und richtig ausgerichtet ist.

### 2. Montage des Wasserhahns

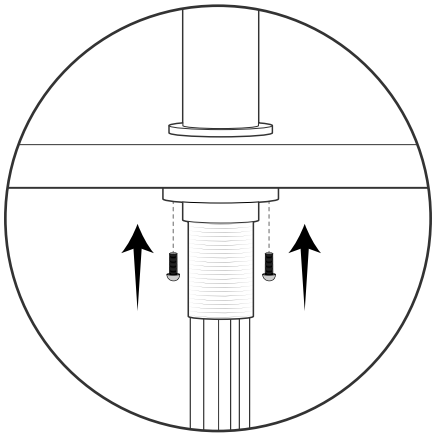
- Führen Sie den Schlauch durch die dafür vorgesehene Öffnung in der Arbeitsplatte oder der Armatur.



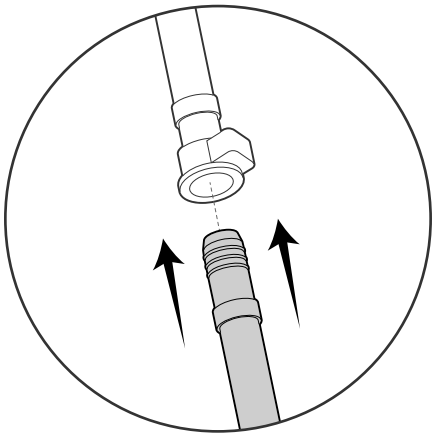
- Schieben Sie die Befestigungsmutter von der Unterseite der Arbeitsplatte auf den Schlauch. Richten Sie sie so aus, dass sie mit dem Gewindeabschnitt der Armatur übereinstimmt.



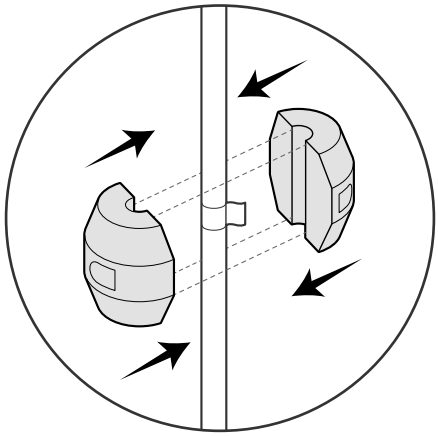
- Ziehen Sie die Mutter von Hand oder mit einem geeigneten Werkzeug fest an. Achten Sie darauf, dass der Wasserhahn richtig ausgerichtet ist, bevor Sie ihn vollständig festziehen.



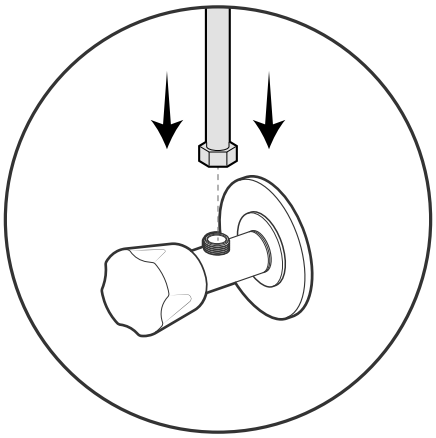
- Drücken Sie den Schlauch fest in den Anschluss, bis er einrastet.



- Befestigen Sie den Schwerkraftball an der angegebenen Stelle am Schlauch.



- Schließen Sie den/die Schlauch(e) an die entsprechenden Wasserzuleitungen (Warm- und/oder Kaltwasser) an.



- Ziehen Sie alle Verbindungen fest an. Achten Sie darauf, dass die Schläuche nicht geknickt oder verdreht sind.

## 3. Anschluss an die Wasserversorgung

- Schließen Sie die Wasserzulaufschläuche an die Wasserhahnanschlüsse an.
- Verwenden Sie die Schlauchanschlüsse/Adapter, um die Schläuche an die Wasserversorgung anzuschließen.

## 4. Einbau des Abflusssystems

- Setzen Sie das Abflusssieb (5) in den Abfluss des Waschbeckens ein.
- Befestigen Sie es gemäß dem Befestigungssystem von unten.
- Schließen Sie den Ablauf an einen geeigneten Ablaufschlauch oder an das Abwassersystem an.

## 5. Montage des Handtuchhalters

- Der Handtuchhalter (2) ist an der Seitenwand des Waschbeckenmoduls angebracht.
- Suchen Sie die vorgebohrten Löcher an der Seitenwand des Schranks.
- Richten Sie die Halterung für den Handtuchhalter so aus, dass sie mit den Bohrlöchern übereinstimmt. Befestigen Sie den Handtuchhalter mit den mitgelieferten Schrauben (3).

## 6. Nach der Montage

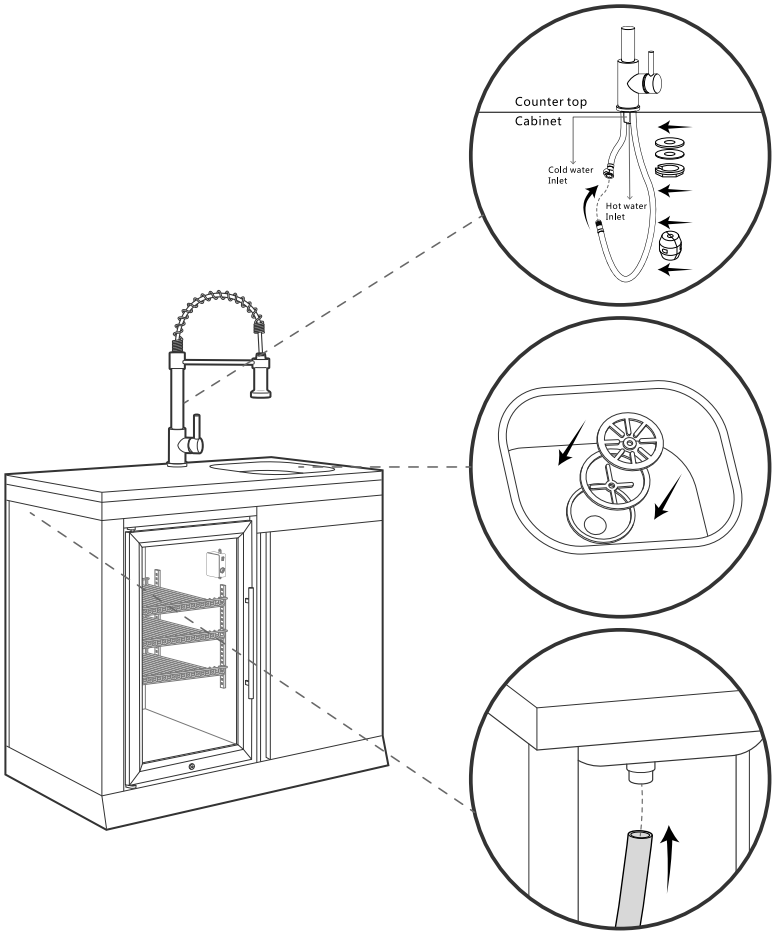
- Schalten Sie die Wasserzufuhr ein und überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Undichtigkeiten.
- Stellen Sie sicher, dass der Wasserhahn ordnungsgemäß funktioniert.
- Stellen Sie sicher, dass das Abflusssystem einen reibungslosen Wasserabfluss gewährleistet.

# 3.4. BLACKBACK COOL-SOLO KÜHLSCHRANK / BLACKBACK COOL KÜHLSCHRANK / BLACKBACK COOL-DUO

Hinweis: Alle diese Geräte werden komplett montiert geliefert. Es ist keine Montage erforderlich. Stellen Sie das Gerät einfach an den gewünschten Ort, achten Sie darauf, dass es auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, und schließen Sie es an eine geeignete Stromquelle an.

## 3.5. BLACKBACK COOL-CLEAN KÜHL- UND SPÜLBECKEN-KOMBINATION

Die **Kühl-Spülbecken-Kombination „BLACKBACK Cool-Clean"** wird teilmontiert geliefert. Befolgen Sie die nachstehenden Schritte, um die Montage abzuschließen.




### 1. Montage des Wasserhahns

- Führen Sie die Armatur durch die dafür vorgesehene Öffnung in der Arbeitsplatte.
- Befestigen Sie den Wasserhahn von unten mit den Befestigungsteilen und Schrauben (2 × M6 × 16 mm).

### 2. Anschluss an die Wasserversorgung

- Schließen Sie den Kaltwasserzulaufschlauch an die Kaltwasserversorgung an.
- Schließen Sie den Warmwasserzulaufschlauch an die Warmwasserversorgung an (falls vorhanden).
- Ziehen Sie alle Verbindungen fest an. Achten Sie darauf, dass die Schläuche nicht verdreht oder geknickt sind.

### 3. Einbau des Abflusssystems

- Setzen Sie den Abflussstutzen in den Abfluss des Waschbeckens ein.
- Befestigen Sie die Ablaufgarnitur von unten.
- Schließen Sie den Ablaufschlauch an einen geeigneten Abwasserablauf oder einen geeigneten Behälter an.

### 4. Montage der Lüftungsblende für den Kühlschrank

- Schieben Sie die hintere oder innere Lüftungsblende wie abgebildet in Position.
- Befestigen Sie die Verkleidung, um einen ausreichenden Luftstrom für das Kühlgerät zu gewährleisten.

### 5. Montage des Handtuchhalters

- Befestigen Sie den Handtuchhalter an der Seitenwand des Geräts.
- Richten Sie das Teil an den vorgebohrten Löchern aus.
- Mit den mitgelieferten Schrauben befestigen.

### 6. Nach der Installation

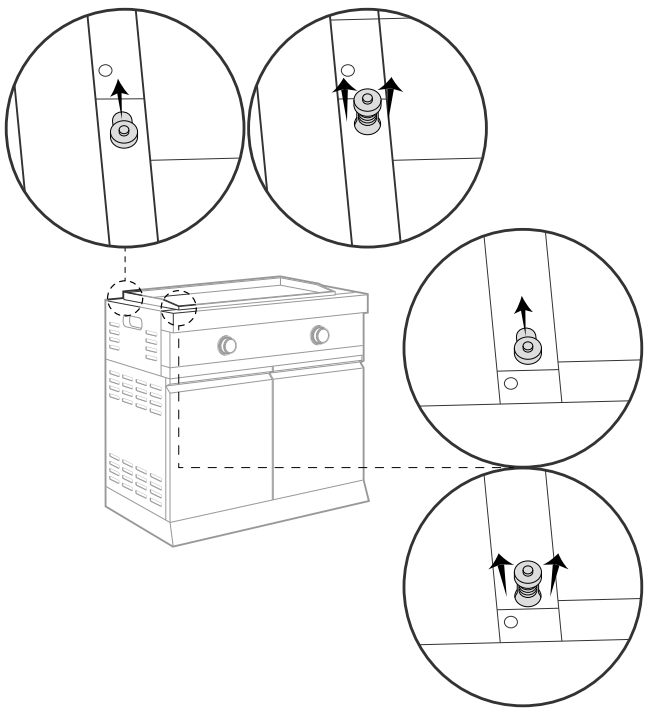
- Schalten Sie die Wasserzufuhr ein und prüfen Sie, ob irgendwo Wasser austritt.
- Stellen Sie sicher, dass der Wasserhahn ordnungsgemäß funktioniert.
- Stellen Sie sicher, dass das Wasser ordnungsgemäß abfließt.
- Schließen Sie den Kühlschrank an eine geerdete Steckdose an.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

## 3.6. BLACKBACK PLANCHA

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte, um das **BLACKBACK-Plancha-Modul** zusammenzubauen und für den Betrieb vorzubereiten.

### 1. Befestigung der Plancha-Platte

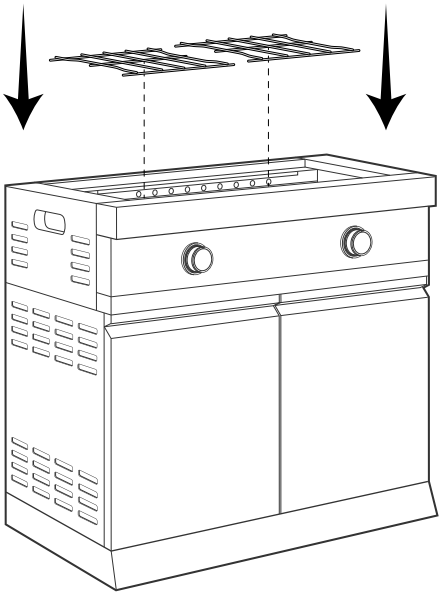
- Richten Sie das **Plancha-Oberteil** zusammen mit dem Unterschrank.
- Setzen Sie das Teil ein und ziehen Sie es fest **Befestigungsschrauben** an den vorgesehenen Befestigungspunkten (wie in der Abbildung dargestellt).



- Stellen Sie sicher, dass alle Schrauben fest angezogen sind und das Gerät stabil steht.

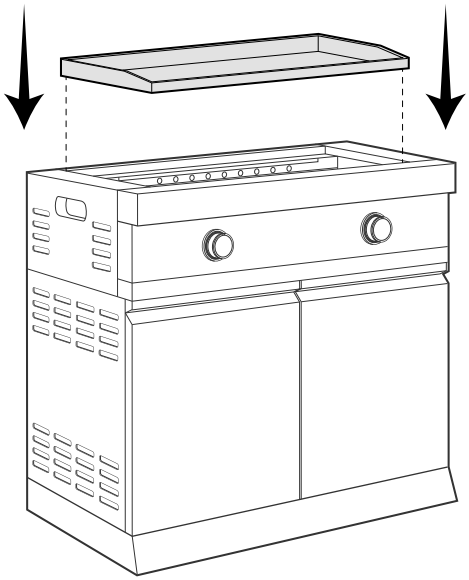
## 2. Einbau der internen Brennerkomponenten

- Öffne den oberen Teil der Plancha.
- Positionieren Sie das **Brennerabdeckungen / Wärmeverteilungselemente** genau über den Brennern.
- Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten richtig ausgerichtet und fest sitzen.



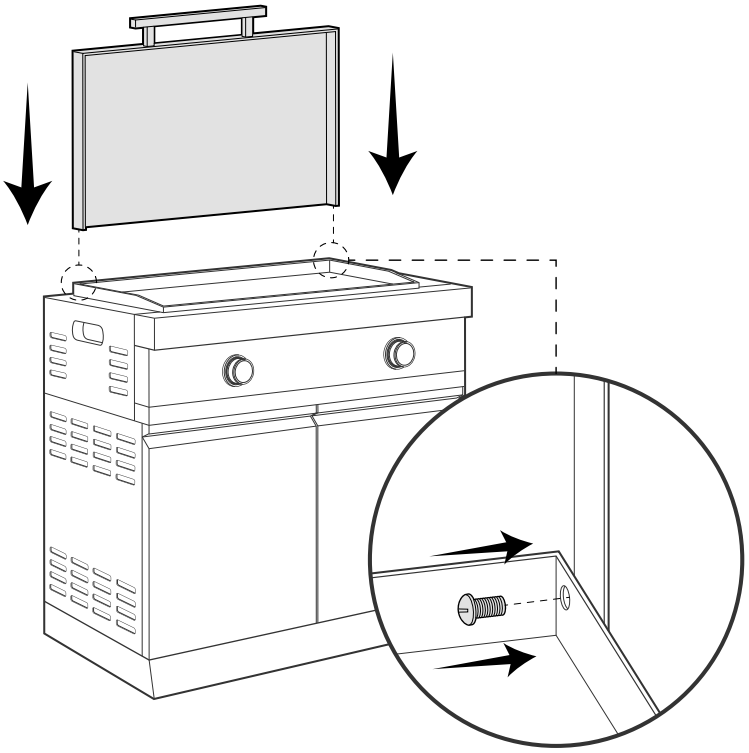
## 3. Montage der Plancha-Platte

- Legen Sie das **Plancha-Grillplatte** auf den oberen Rahmen.
- Achten Sie darauf, dass die Platte gleichmäßig und fest sitzt.
- Vergewissern Sie sich, dass die Ausrichtung mit dem darunter liegenden Brennersystem korrekt ist.



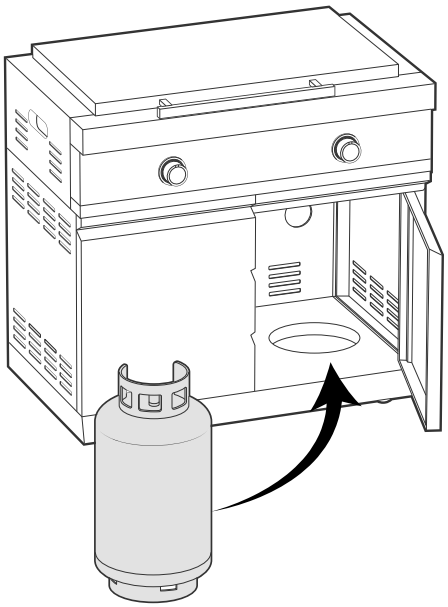
## 4. Anbringen der Plancha-Abdeckung

- Setzen Sie die **Plancha-Abdeckung** vorsichtig in die Aussparungen des oberen Rahmens ein. Vergewissern Sie sich, dass sie korrekt auf der Plancha-Kochplatte sitzt.



## 5. Gasanschluss

- Stellen Sie die Gasflasche in die **dafür vorgesehenes Fach.**
- Schließen Sie das **Gasregler und Schlauch** an den Zylinder und das Gerät.
- Ziehen Sie alle Verbindungen fest an.
- Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht verdreht ist oder unter Spannung steht.



## 6. Abschließende Überprüfung

- Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten korrekt installiert sind.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Schrauben fest angezogen sind.
- Überprüfen Sie, ob der Gasanschluss und die Belüftung ordnungsgemäß funktionieren.
- Vergewissern Sie sich, dass die Kochplatte stabil steht und richtig positioniert ist.

Sobald dies abgeschlossen ist, wird das **Die BLACKBACK Plancha ist betriebsbereit.**

# 3.7. MONTAGE EINES KÜHLSCHRANKGRIFFS

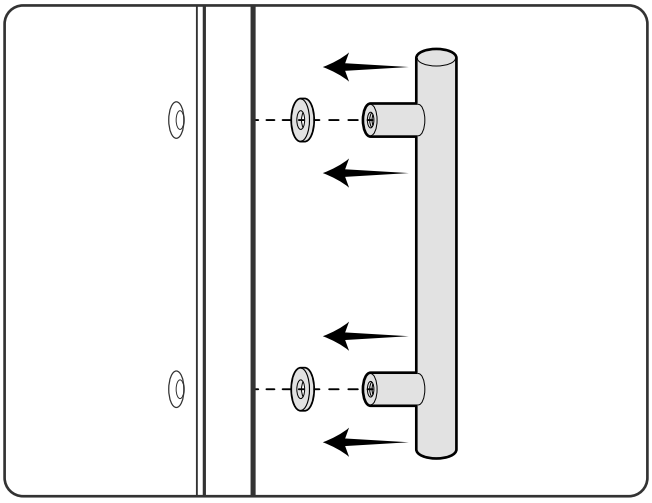
Der Griff des Kühlschranks wird separat geliefert. Befolgen Sie die nachstehenden Schritte, um ihn korrekt anzubringen.

## 1. Ausrichtung des Griffs

- Setzen Sie den Griff an der dafür vorgesehenen Befestigungsstelle an der Tür an.
- Achten Sie auf die korrekte Ausrichtung mit den vorgebohrten Löchern.

## 2. Ausrichten der Befestigungspunkte

- Halten Sie den Griff in Position.
- Richten Sie die Griffhalterungen an den Befestigungslöchern am Türrahmen aus.

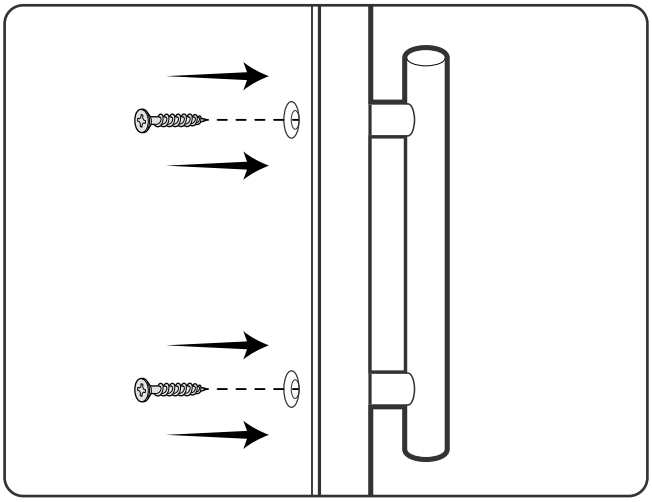


## 3. Einsetzen der Schrauben

- Führen Sie die Schrauben in die ausgerichteten Löcher ein.
- Achten Sie darauf, dass die Schrauben korrekt durch den Griff in die Tür ragen.

## 4. Den Griff befestigen

- Ziehen Sie die Schrauben mit einem geeigneten Werkzeug gleichmäßig an. Ziehen Sie sie nicht zu fest an, um Beschädigungen zu vermeiden.



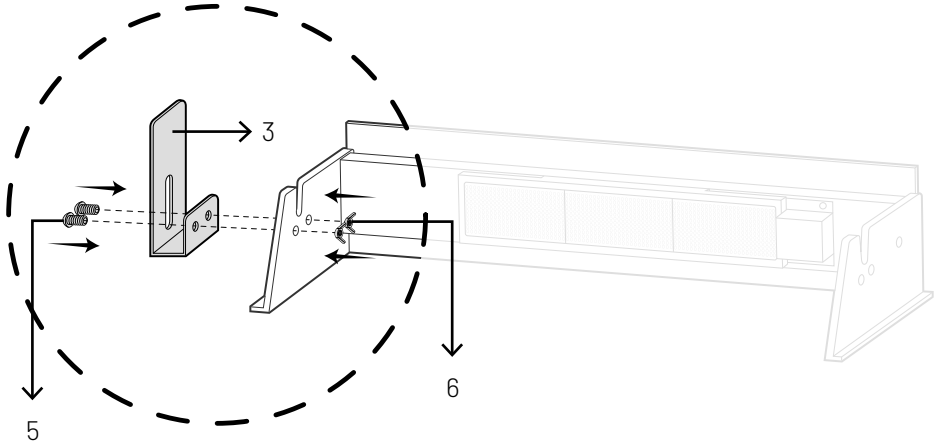
## 5. Abschließende Überprüfung

- Stellen Sie sicher, dass der Griff fest sitzt.
- Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass der Griff richtig ausgerichtet und stabil ist.

## 3.8. MAGNETISCHE DREHSPIESSANLAGE MIT MOTOR

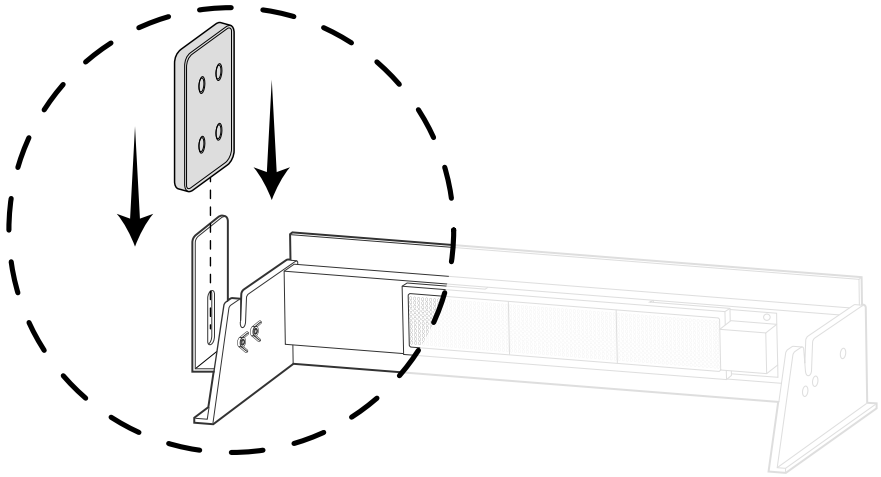
### 1. Montage der Motorhalterung

- Öffne den Grilldeckel vollständig.
- Befestigen Sie die Motorhalterung (3) mit den Schrauben (5) und den Flügelmuttern (6) an der Seite des Grillraums.
- Stellen Sie sicher, dass die Halterung fest sitzt und richtig ausgerichtet ist.



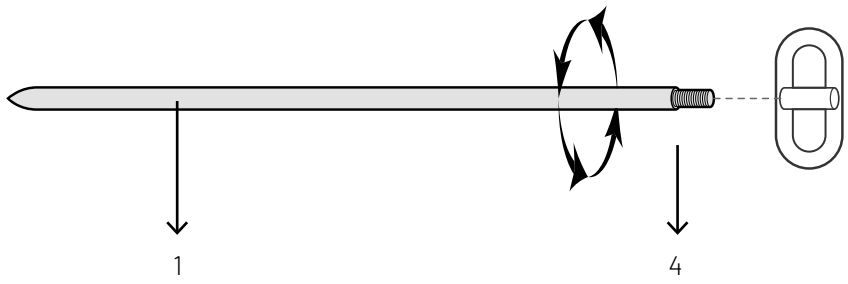

### 2. Einbau des Drehspießmotors

- Schieben Sie den Motor (7) nach unten auf die Motorhalterung, bis er den Endanschlag erreicht. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass der Motor fest sitzt und stabil ist.



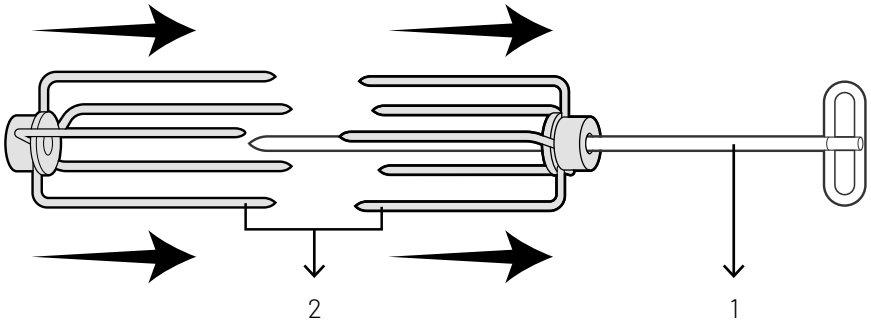
## 3. Vorbereitung der Drehspießstange

- Schrauben Sie den Griff (4) auf die Drehspiessstange (1). Achten Sie darauf, dass der Griff fest angezogen ist.
- Der Griff sorgt für eine gute Balance der Stange und ermöglicht so eine sanfte und gleichmäßige Drehung während des Betriebs.



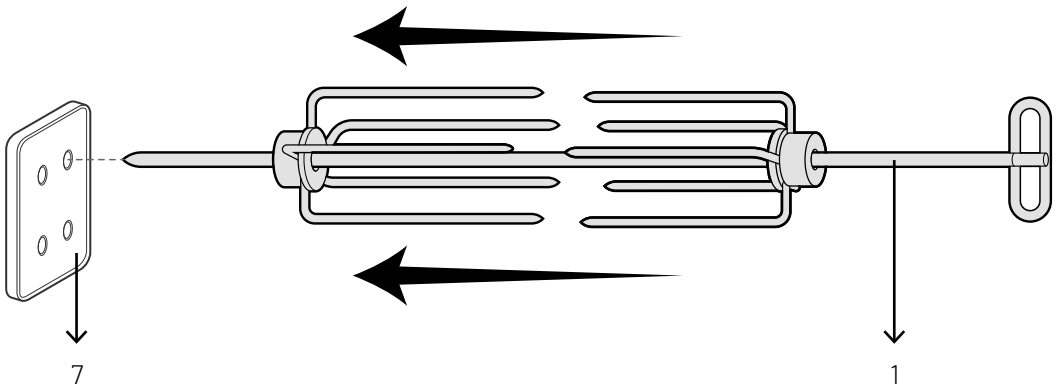

## 4. Montage der Drehspieße

- Schieben Sie die beiden Gabeln (2) auf die Drehspießstange (1).
- Richten Sie sie entsprechend der Größe des Grillguts aus und ziehen Sie sie fest an.




## 5. Montage der Drehspießstange

- Führen Sie die Drehspießstange (1) durch die dafür vorgesehene Öffnung in den Motor (7) ein. Achten Sie darauf, dass die Stange richtig sitzt und fest sitzt.



# 4. EINRICHTUNGSANLEITUNG

Die **Outdoor-Küchenmodule der BLACKBACK-Serie** sind auf einfache Montage und flexible Konfiguration ausgelegt. Jedes Modul wird teilmontiert geliefert und lässt sich mit anderen Modulen verbinden, um eine individuell gestaltete Außenküche zu schaffen.

Vergewissern Sie sich vor Beginn der Installation, dass der Aufstellungsort **stabil, eben und für den Außenbereich geeignet.**

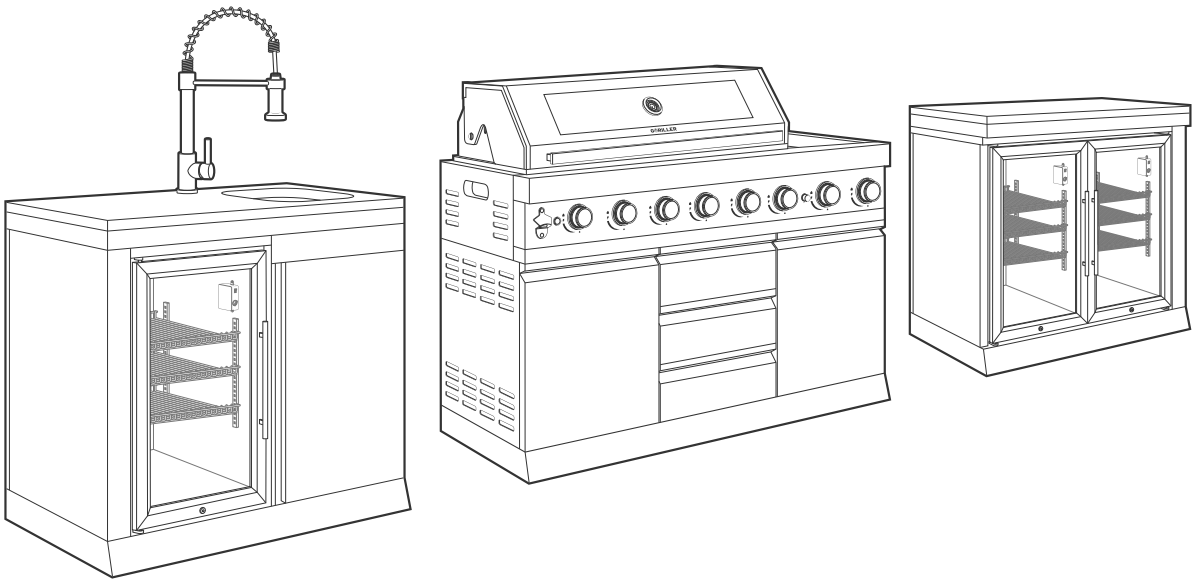
## 1. Vorbereitung

**Vor dem Zusammenbau der Module:**

- Packen Sie alle Komponenten vorsichtig aus und überprüfen Sie sie auf Transportschäden. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und das gesamte Zubehör vorhanden sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Montagefläche eben und stabil ist und das Gewicht der Module tragen kann.
- Halten Sie rund um die Küche genügend Platz für einen sicheren Betrieb und eine ausreichende Belüftung frei, insbesondere im Bereich des Grills.

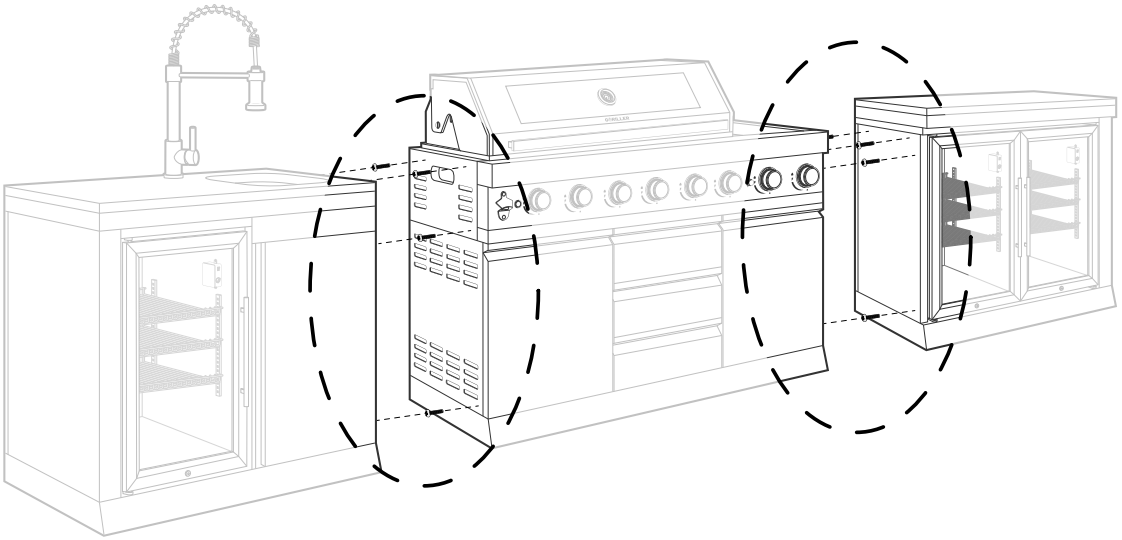
## 2. Anordnung der Module

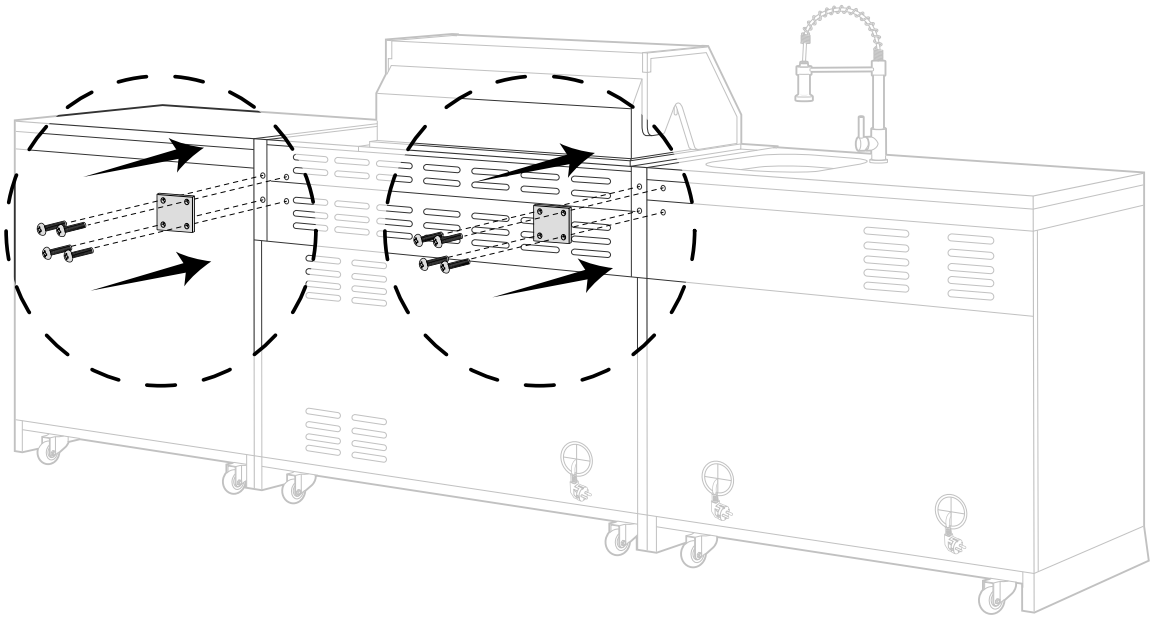
- Verschieben Sie jedes Modul an die gewünschte Position in Ihrem Außenküchenlayout.
- Wenn Sie mehrere Module aufstellen, richten Sie diese nebeneinander aus.
- Sobald die Module korrekt ausgerichtet sind, arretieren Sie die Rollen (Räder), um ein Verrutschen zu verhindern.
- Stellen Sie sicher, dass die Module gleichmäßig ausgerichtet sind, bevor Sie sie miteinander verbinden.



## 3. Die Module anschließen

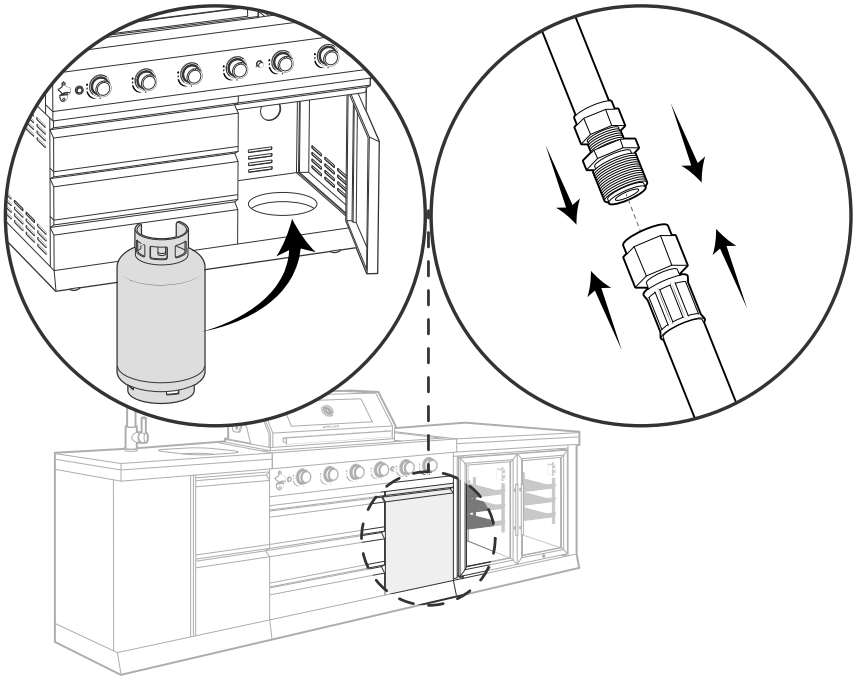
- Richten Sie die Rahmen und Arbeitsplatten sorgfältig aus.
- Befestigen Sie die Module seitlich mit den mitgelieferten Schrauben und verbinden Sie die Module auf der Rückseite mithilfe der mitgelieferten Verbindungshalterungen oder Schrauben.





## 4. Einbau der Gasflasche (Gasgrillmodul)

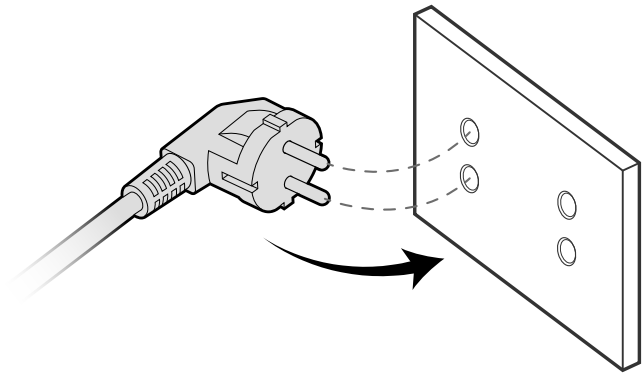
- Öffnen Sie das Gasflaschenfach.
- Stellen Sie die zugelassene Gasflasche in das Fach.
- Schließen Sie den Gasregler und den Schlauch fest an das Flaschenventil an.



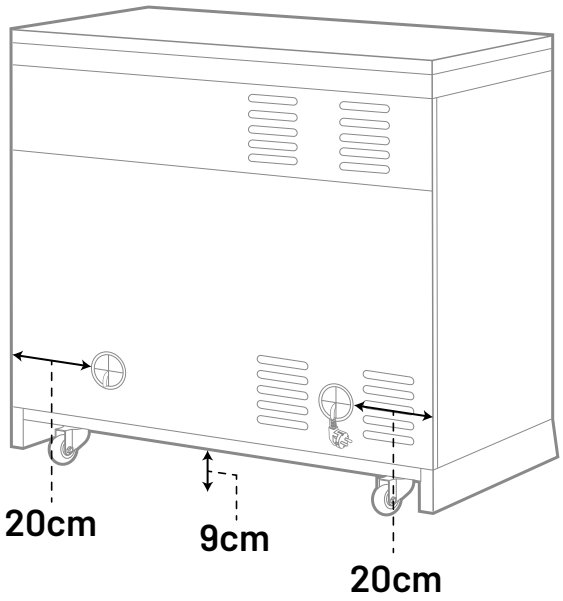
WARNUNG: Wenn Sie den Kocher für längere Zeit lagern möchten, entfernen Sie die Gasflasche und bewahren Sie sie sicher auf.

## 5. Elektrischer Anschluss (Kühlschrankmodule)

- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung 220–240 V mit Erdung beträgt.
- Schließen Sie den Kühlschrank an eine geeignete, für den Außenbereich zugelassene Steckdose an.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, diese sind für Geräte im Außenbereich zugelassen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vor Hitze und Feuchtigkeit geschützt ist.

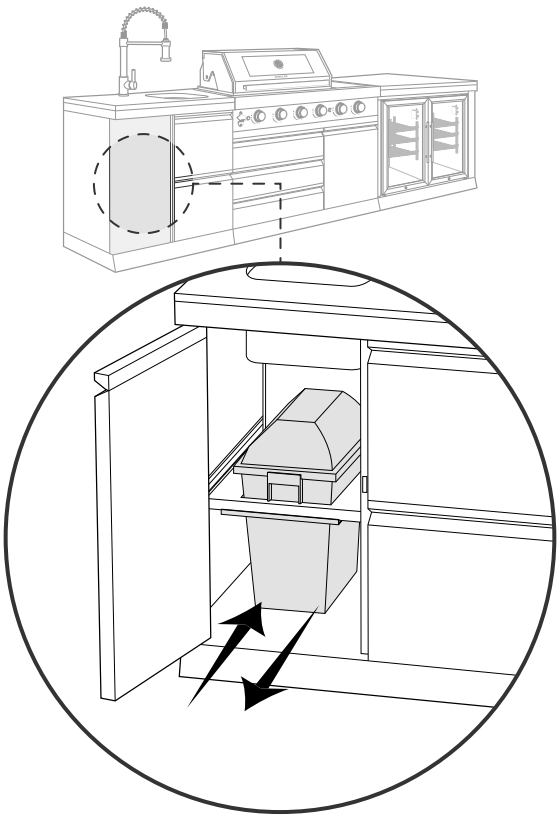


- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel des Kühlschranks (1,5 m lang) bis zur Steckdose reicht.
- Die Positionen der hinteren Kabelöffnungen entnehmen Sie bitte dem technischen Schema (siehe Abbildung).
- Richten Sie das Gerät vor der Installation korrekt auf die Steckdose aus.




## 6. Wasseranschluss (Spülbeckenmodule)

- Schließen Sie den Zulaufschlauch an eine geeignete Wasserquelle an.
- Befestigen Sie den Ablaufschlauch am Abflusssystem oder am Abwasserbehälter.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch alle Anschlüsse auf Undichtigkeiten.



## 7. Abschließende Überprüfung

**Vor der Nutzung der Außenküche:**

- Stellen Sie sicher, dass alle Module **fest positioniert.**
- Vergewissern Sie sich, dass **Gas-, Strom- und Wasseranschlüsse** richtig installiert sind.
- Vergewissern Sie sich, dass **Alle Rollen sind arretiert.**

Sobald diese Schritte abgeschlossen sind, wird Ihr **Outdoor-Küche mit schwarzer Rückwand** ist betriebsbereit.

Hinweise:

- Halten Sie einen Mindestabstand von 60 cm zwischen dem Herd und brennbaren Gegenständen ein.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter eine ungeschützte Decke. Halten Sie den Bereich frei von brennbaren Materialien.
- Verändern Sie den Gasdurchfluss nicht und sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- Stellen Sie vor der Aufstellung des Kochers sicher, dass er auf einer ebenen, waagerechten Fläche steht. Außerdem sollten die Gummifüße den Boden nicht berühren, damit Sie den Kocher in eine geeignete Position bringen können. Drehen Sie die roten Einstellräder im Uhrzeigersinn, um die Füße anzuheben.
- Nachdem Sie den Kocher positioniert haben, können Sie ihn waagerecht ausrichten.
- Senken Sie die Gummifüße, indem Sie die roten Einstellräder gegen den Uhrzeigersinn drehen.

# 5. BEDIENUNGSANLEITUNG

## 5.1. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Schutzfolien.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten korrekt montiert und fest sitzt.
3. Stellen Sie das Gerät auf **eine stabile, ebene und nicht brennbare Unterlage.**
4. Vergewissern Sie sich, dass alle **Gas-, Strom- und Wasseranschlüsse** ordnungsgemäß installiert sind.
5. **Mindestabstände einhalten:**
   - 60 cm auf beiden Seiten
   - 90 cm hinten
6. Reinigen Sie alle Kochflächen vor dem ersten Gebrauch.

## 5.2. BEDIENUNG DES GASGRILLS

1. Stellen Sie sicher, dass sich alle Regler in der **Aus-Stellung.**
2. Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche langsam.
3. Drehen Sie den Drehknopf des Brenners in die Zündposition.
4. Zünden Sie das Gerät über das integrierte Zündsystem.
5. Stellen Sie die Flammenstärke nach Bedarf ein.

### Nach dem Gebrauch:

1. Stellen Sie alle Brenner auf **AUS.**
2. Schließen Sie das Ventil der Gasflasche.
3. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

## 5.3. BETRIEB DER GRILLANLAGE

Hinweis: Verwenden **Sie nur den Grillbrenner** während des Betriebs. Verwenden Sie die Hauptbrenner und den Seitenbrenner nicht gleichzeitig. Entfernen Sie vor der Verwendung den Warmhalterost.

1. Befestigen Sie die Drehspiesseinheit an den dafür vorgesehenen Befestigungspunkten des Grills.
2. Schließen Sie den Drehspiessmotor an eine geeignete Steckdose an. Achten Sie darauf, dass das Kabel von Wärmequellen und beweglichen Teilen ferngehalten wird.
3. Schieben Sie eine Fleischgabel auf die Drehspiessstange. Stecken Sie das Grillgut auf und sichern Sie es mit der zweiten Gabel. Ziehen Sie die Rändelschrauben fest an.
4. Stecken Sie die Drehspiessstange in die Motoreinheit.
5. Setzen Sie das gegenüberliegende Ende auf die Halterung im Inneren des Grills.
6. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.
7. Schalten Sie den Gasgrill ein und stellen Sie den Drehspießbrenner nach Bedarf ein. Schalten Sie den Drehspießmotor ein.
8. Beobachten Sie das Grillgut während des Garvorgangs regelmäßig. Passen Sie die Hitze nach Bedarf an, um ein gleichmäßiges Grillergebnis zu erzielen.
9. Schalten Sie den Drehspießmotor und den Grill aus, bevor Sie die Spießstange entfernen. Entfernen Sie die Spießstange vorsichtig mit einem geeigneten Griff.

## 5.4. BETRIEB DES KÜHLSCHRANKS

1. Verbinden Sie sich mit einem **220–240 V, geerdete Steckdose.**
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
3. Lassen Sie das Gerät vor dem Beladen auf Betriebstemperatur kommen.

Hinweis: Bei Kühlschränken muss der Netzstecker bei Temperaturen über 5 °C gezogen werden, damit die Garantie gültig bleibt.

## 5.5. BEDIENUNG DER SPÜLE

1. Schließen Sie den Wasserzulauf und den Abfluss an.
2. Drehen Sie das Wasser langsam auf.

# 6. SICHERHEITSHINWEISE

## 6.1. ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Freien bestimmt und darf nicht in Innenräumen oder in geschlossenen bzw. schlecht belüfteten Räumen betrieben werden.
- Während des Betriebs ist es unbedingt erforderlich, Kinder und Haustiere stets in sicherem Abstand zum Gerät zu halten, um Unfälle oder Verletzungen zu vermeiden.
- Bitte beachten Sie, dass Oberflächen während des Gebrauchs extrem heiß werden können und direkter Kontakt vermieden werden sollte, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das Gerät muss bestimmungsgemäß verwendet werden, und es dürfen keine Modifikationen oder Umbauten vorgenommen werden, da dies zu Sicherheitsrisiken führen und zum Erlöschen der Garantie führen kann.

## 6.2. UMGANG MIT GASFLASCHEN

- Die Gasflasche darf nicht fallen gelassen oder unsachgemäß behandelt werden! Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, muss die Flasche abgekoppelt werden. Setzen Sie die Schutzkappe wieder auf die Flasche, nachdem Sie diese vom Gerät abgekoppelt haben.
- Koppeln Sie die Flasche immer in einem gut belüfteten Bereich und fern von Zündquellen an oder tauschen Sie sie dort aus; tun Sie dies niemals in der Nähe von offenen Flammen, Funken oder Wärmequellen.
- Gasflaschen müssen im Freien in aufrechter Position und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden.
- Die Flasche darf niemals an Orten gelagert werden, an denen Temperaturen über 50 °C erreicht werden können.
- Lagern Sie die Flasche nicht in der Nähe von offenen Flammen, Zündflammen oder anderen Zündquellen. NICHT RAUCHEN.
- Dieser Grill ist für den Gebrauch im Freien, fern von brennbaren Materialien, vorgesehen. Es ist wichtig, dass sich keine Hindernisse über dem Gerät befinden und dass ein Mindestabstand von 60 cm zur Seite bzw. 90 cm zur 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 direktem Luftzug geschützt werden und so aufgestellt oder geschützt werden, dass kein tropfendes Wasser (z. B. Regen) direkt in das Gerät eindringen kann.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasflaschenraum (falls vorhanden) nicht blockiert ist, und halten Sie ihn belüftet und sauber.
- Vom Hersteller oder seinem Beauftragten versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden. An diesem Grill dürfen keine Änderungen vorgenommen werden.
- Maximale Gasflaschengröße für die Verwendung/Lagerung in der Außenküche während des Betriebs.
- Lagern und betreiben Sie größere Gasflaschen IMMER außerhalb der Küche gemäß den Anweisungen.

## 6.3. SICHERHEIT BEIM GASANSCHLUSS

- Stellen Sie vor dem Anschließen sicher, dass sich keine Fremdkörper im Kopf der Gasflasche, im Regler, im Brenner und in den Brenneröffnungen befinden. Spinnen und Insekten können sich dort einnisten und den Brenner bzw. das Venturirohr an der Düse verstopfen.
- Ein verstopfter Brenner kann zu einem Brand unter dem Gerät führen.
- Reinigen Sie die Brenneröffnungen mit einem robusten Rohrreiniger.
- Befestigen Sie den Schlauch am Gerät und ziehen Sie ihn mit einem Schraubenschlüssel am Anschlussgewinde fest. Wenn der Schlauch ausgetauscht wird, muss er mit Schlauchschellen an den Anschlüssen des Geräts und des Reglers gesichert werden.
- Trennen Sie den Regler von der Gasflasche (gemäß der mit dem Regler gelieferten Anleitung), wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.
- Der Grill muss in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Behindern Sie nicht den Zufluss von Verbrennungsluft zum Brenner, wenn der Grill in Betrieb ist. Verwenden Sie diesen Grill nur im Freien.
- Die Gasflasche muss im Freien aufrecht und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden. Die Gasflasche darf niemals bei Temperaturen über 50 °C gelagert werden.

## 6.4. BELÜFTUNG & AUFSTELLUNG

- Das Gerät darf nur in gut belüfteten Außenbereichen verwendet werden, wobei ein ausreichender Luftstrom für einen sicheren und effizienten Betrieb gewährleistet sein muss.
- Es ist wichtig, dass der Luftstrom nicht behindert wird und alle Lüftungsöffnungen jederzeit frei bleiben, um eine Überhitzung oder unsichere Zustände zu vermeiden.
- Der Gasflaschenraum muss sauber, frei von Hindernissen und ausreichend belüftet sein, um eine sichere Lagerung und optimale Leistung zu gewährleisten.

## 6.5. ELEKTRISCHE SICHERHEIT VON KÜHLSCHRÄNKEN

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Fachpersonal repariert werden.
- Berühren Sie den Kompressor nicht, da er etwas heiß sein kann.
- Hängen Sie nichts an die Tür, da sonst Gegenstände herunterfallen können.
- Reinigen Sie bitte beide Seiten des Geräts, da sonst die Kühlleistung beeinträchtigt wird.
- Wenn das Produkt längere Zeit nicht benutzt wird, befolgen Sie bitte die folgenden Anweisungen:
- Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie alle Gegenstände aus dem Inneren des Produkts heraus.
- Reinigen Sie das Produkt innen und außen und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Stellen Sie es außerhalb des Spielbereichs von Kindern auf, damit diese nicht in den Kühlschrank gelangen können.
- Beschädigen Sie die Kühlkreislaufleitung nicht. Die Kühlkreislaufleitung ist innerhalb und außerhalb des Gehäuses verlegt. Wenn dieses Teil beschädigt wird, kann dies zu einem Bruch der Kühlleitung führen.
- Lassen Sie den Kühlschrank etwa 24 Stunden lang aufrecht stehen, bevor Sie ihn an die Stromversorgung anschließen. Dies verringert das Risiko einer Fehlfunktion des Kühlsystems während des Transports.
- Verwenden Sie ausschließlich eine geerdete Steckdose.

- Verändern Sie den Stecker nicht.
- Verwenden Sie einen FI-Schutzschalter.

Warnung: Kältemittel und Treibmittel sind brennbar. Bitte seien Sie bei Wartungsarbeiten, Installation, Handhabung und Verarbeitung vorsichtig. Wenden Sie sich bitte an die zuständige Stelle für Abfallentsorgung und entsorgen Sie diese Stoffe nicht wahllos.

### Verlängerungskabel:

- Es ist verboten, das Gerät an einem Ort aufzustellen, an dem ätzende oder brennbare Gase austreten können, da dies zu einer Explosion führen oder das Gerät beschädigen könnte.
- Die Erdungskabel dürfen nicht mit der Gasleitung, dem Wasserversorgungssystem, dem Blitzableiter oder dem Telefonanschluss verbunden werden. Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr eines Stromunfalls.
- Das Netzkabel darf nicht ohne Genehmigung verlängert werden. Außerdem darf dieses Gerät nicht an derselben Steckdose wie andere Geräte angeschlossen werden; andernfalls kann es leicht zu einem Kurzschluss kommen oder elektronische Bauteile beschädigt werden.
- Dieses Produkt enthält keine Ersatzteile; bitte zerlegen Sie es nicht. Das in diesem Produkt verwendete Kältemittel ist brennbar. Nicht fachkundiges Wartungspersonal darf das Gerät nicht reparieren; unsachgemäße Reparaturen können eine Brand- oder Explosionsgefahr darstellen. Sollte das Gerät defekt sein, wenden Sie sich bitte umgehend an den Kundendienst.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden bei der Verwendung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Warnung: Halten Sie die Lüftungsöffnungen am Gerätegehäuse oder in der Einbaukonstruktion frei von Hindernissen.

## 6.6. BETRIEBSSICHERHEIT

- Das Gerät darf während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt bleiben, da dies zu unsicheren Zuständen oder potenziellen Gefahren führen kann.
- In einem Gasgrill dürfen weder Holzkohle noch andere feste Brennstoffe verwendet werden, da das Gerät nicht für diesen Zweck vorgesehen ist und dies zu Schäden oder gefährlichen Situationen führen kann.
- Das Gerät muss vor Regen, Feuchtigkeit und direktem Wasserkontakt geschützt werden, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten und Schäden an den Bauteilen zu vermeiden.

# 7. PFLEGE & WARTUNG

## 7.1. ALLGEMEINE REINIGUNG

- Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten muss das Gerät vollständig abgekühlt sein, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- Die Gaszufuhr muss abgeschaltet und die Gasflasche muss **getrennt** um eine sichere Handhabung während der Reinigungsvorgänge zu gewährleisten.

## 7.2. AUSSENANSICHT

- Die Außenflächen des Geräts sollten mit einem milden Reinigungsmittel oder einer Lösung aus Backpulver und warmem Wasser gereinigt werden.
- Es muss stets ein weiches Tuch oder ein Schwamm verwendet werden, um Kratzer oder Beschädigungen der Oberflächenbeschaffenheit zu vermeiden.

## 7.3. INNENRAUM

- Lebensmittelreste oder Fettablagerungen im Inneren des Geräts sollten vor dem Spülen mit einer Bürste oder einem Schaber entfernt werden.
- Der Innenraum sollte anschließend gründlich mit warmer Seifenlauge gereinigt und vor der erneuten Verwendung vollständig trocknen gelassen werden.

## 7.4. GRILLROSTE

- Die Grillroste sollten nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um Hygiene und Leistungsfähigkeit zu gewährleisten.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und nicht scheuernde Reinigungsutensilien, um die Oberfläche nicht zu beschädigen und gleichzeitig Fett und Speisereste gründlich zu entfernen.

## 7.5. WARTUNG DES BRENNERS

- Die Brenner müssen regelmäßig mit einer weichen Bürste oder Druckluft gereinigt werden, um Schmutz und Ablagerungen zu entfernen.
- Verstopfungen in den Brenneröffnungen sollten vorsichtig mit einem geeigneten Draht oder Reinigungswerkzeug beseitigt werden.
- Werden Beschädigungen wie Risse oder Löcher festgestellt, muss der Brenner unverzüglich ausgetauscht werden, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.
- Brennerabdeckungen aus Gusseisen können bei Kontakt mit Aluminium-Magnesium-Brennern Korrosion verursachen und zur Rostbildung führen. Halten Sie die Brennerteile aus Gusseisen regelmäßig sauber.
- Bewahren Sie sie in der Schublade auf. Regelmäßige Reinigung und Pflege nach dem Gebrauch verlängern die Lebensdauer.
- Überprüfen Sie die entsprechenden Bereiche regelmäßig auf Rost und Beschädigungen.
- Überprüfen Sie die Brenner und ihre Funktionsfähigkeit.

## 7.6. REINIGUNGSBESCHRÄNKUNGEN

- **Ofenreiniger, chemische Lösungsmittel wie Aceton oder Farbverdünner, scheuernde Reinigungsmittel und kochendes Wasser dürfen nicht verwendet werden,** da sie die Oberflächen des Geräts beschädigen könnten.
- Wasser muss **nicht direkt auf das Gerät gesprüht werden,** da dies zu Schäden oder Sicherheitsrisiken führen kann.
- Elektrische Komponenten müssen **niemals mit Wasser reinigen,** da dies zu einem Stromausfall oder zu Stromschlaggefahr führen kann.
- Entfernen Sie alle Speisereste mit der GORILLER-Drahtbürste von den Topfhaltern. Verwenden Sie bei Bedarf milde Seife und Wasser.

## 7.7. FETT-MANAGEMENT

- Die Fettauffangschale muss **regelmäßig gereinigt** werden, um Ablagerungen zu vermeiden und die ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten.
- Es wird empfohlen, **die Auffangschale vor jedem Gebrauch mit Wasser zu füllen**, da dies die Reinigung erleichtert und die Hygiene verbessert.

## 7.8. LAGERUNG

Kurzzeitlagerung

- Die Gas- und Stromzufuhr muss **abgeschaltet** werden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Das Gerät sollte **abgedeckt** werden, um es vor Staub und Umwelteinflüssen zu schützen.

Langzeitlagerung

- Das Gerät muss vor der Einlagerung **vollständig von der Gas- und Stromversorgung getrennt** werden.
- Der gesamte Inhalt muss entfernt werden, und das Gerät muss **gründlich gereinigt und getrocknet** werden.
- Das Gerät sollte an e**inem trockenen, geschützten Or**t aufbewahrt werden, außerhalb der Reichweite von Kindern und vor unbefugtem Zugriff geschützt.

## 7.9. HINWEIS ZUM KÜHLSCHRANK

- Nach dem Transport muss der Kühlschrank aufrecht aufgestellt und mindestens 24 Stunden lang stehen gelassen werden, bevor er an das Stromnetz angeschlossen wird, um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Kühlsystems zu gewährleisten.

## 7.10. ENTSORGUNG

- Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden, sondern muss zu einer zugelassenen Recycling- oder Entsorgungsstelle gebracht werden.

## 7.11. WEITERE SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können; Reparaturen oder Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

## 7.12. KINDERSICHERHEIT

- Kinder dürfen unter keinen Umständen mit dem Gerät spielen.
- Es müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden, um zu verhindern, dass Kinder Zugang zu den Kühlfächern erhalten, da dies ernsthafte Sicherheitsrisiken mit sich bringen kann.

## 7.13. WARNUNG

- Das im Gerät verwendete Kältemittel ist brennbar; daher darf das Kühlsystem nicht beschädigt werden.
- Jegliche Handhabung, Wartung oder Entsorgung muss mit der gebotenen Sorgfalt und unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften erfolgen.
- Um Schäden durch Umwelteinflüsse zu vermeiden, sollten alle Plattformmodule bei Nichtgebrauch stets abgedeckt werden. Verwenden Sie keine luftdichten Planen, da eine ausreichende Luftzirkulation erforderlich ist; Abdeckungen sollten wasserabweisend und atmungsaktiv sein.
- An vom Hersteller oder dessen Vertreter versiegelten Bauteilen dürfen keine Änderungen vorgenommen werden.
- Zur Abdeckung der GORILLER-Plattform empfehlen wir die Verwendung der GORILLER-Abdeckung.

## 7.14. ERSATZTEILE

- Sollten Probleme mit dem Druckregler, dem Schlauch, den Brennern oder den Gasventilen auftreten, versuchen Sie bitte nicht, diese selbst zu reparieren.
- Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile von GORILLER verwendet werden. Wenden Sie sich für Hilfe bitte an den GORILLER-Kundendienst oder einen autorisierten Fachhändler.

## 7.15. PULVERBESCHICHTUNG

- Reinigen Sie pulverbeschichtete Oberflächen unmittelbar nach einer Verschmutzung ausschließlich mit Wasser, pH-neutraler Seife und nicht scheuernden Schwämmen. Achten Sie darauf, dass alle Seifen- und Wasserrückstände vollständig entfernt werden.

## 7.16. BATTERIEWECHSEL

- Suchen Sie das Batteriefach hinter der Frontblende in der Nähe des Bedienknopfs. Nehmen Sie die Abdeckung ab, entnehmen Sie die Batterie und ersetzen Sie sie durch eine neue AA-Batterie.

# 8. FEHLERSUCHE

| Modul | Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|---|
| Gasgrill | Der Grill zündet nicht | • Die Gaszufuhr ist unterbrochen<br>• Fehlzündung<br>• Verstopfter Brenner | • Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche<br>• Überprüfen Sie die Zündanlage<br>• Reinigen Sie die Brennerdüsen |
| | Schwache oder ungleichmäßige Flamme | • Niedriger Gasdruck<br>• Verschmutzte Brenner | • Überprüfen Sie den Regler und die Gasflasche<br>• Reinigen Sie die Brenner gründlich |
| | Übermäßige Rauchentwicklung | Fettablagerungen | Reinigen Sie die Fettauffangschale und den Innenraum |
| Bügeleisen | Ungleichmäßige Erwärmung | • Verschmutzte Brenner<br>• Falsche Platzierung der Platten | • Brenner reinigen<br>• Die Plancha-Platte neu ausrichten |
| | Anbacken | • Oberfläche nicht vorgewärmt<br>• Oberfläche nicht geölt | • Richtig vorheizen<br>• Etwas Öl auftragen |
| Kamado-Grill | Temperaturschwankungen | • Falscher Luftstrom<br>• Zu wenig Holzkohle | • Lüftungsöffnungen einstellen<br>• Holzkohle nachfüllen |
| | Rauchaustritt | Deckel nicht verschlossen | Überprüfen Sie die Dichtheit des Deckels |
| Pizzaofen | Niedrige Temperatur | • Unzureichende Vorwärmung<br>• Mangelhafte Luftzirkulation | • Lassen Sie dem Gerät mehr Zeit zum Vorheizen<br>• Überprüfen Sie die Belüftung |
| | Ungleichmäßiges Garen | Falsche Positionierung | Lebensmittel abwechselnd verwenden |
| Kühlschrank | Funktioniert nicht | Keine Stromversorgung | Überprüfen Sie den Stecker und die Sicherung |
| | Mangelhafte Kühlung | • Tür nicht geschlossen<br>• Luftstrom blockiert | • Schließen Sie die Tür ordnungsgemäß<br>• Sorgen Sie für einen Belüftungsabstand |
| | Lärm | • Unebene Oberfläche<br>• Lose Teile | • Gerät ausrichten<br>• Teile festziehen |

| Modul | Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|---|
| Spülbecken-Modul | Wasseraustritt | • Lose Verbindungen<br>• Verstopfter Abfluss<br>• Geknickter Schlauch | • Verschrauben Sie die Anschlüsse<br>• Reinigen Sie den Abfluss<br>• Stellen Sie die Position des Schlauchs ein |
| Allgemeines | Überhitzung des Geräts | Mangelnde Belüftung | Für ausreichenden Abstand und Luftzirkulation sorgen |
| | Ungewöhnliches Geräusch | Lose Teile | Teile prüfen und festziehen |

**Wichtige Hinweise:**

- Bestimmte Betriebsgeräusche, wie z. B. ein leises Summen oder das Geräusch fließender Flüssigkeit, sind normal.
- Sollte das Problem nach der Fehlerbehebung weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker oder einen autorisierten Kundendienst.
- Versuchen Sie nicht, interne Komponenten selbst zu reparieren.

# 9. GARANTIE

GORILLER mit Sitz in [Adresse einfügen] (im Folgenden „GORILLER“ genannt) gewährt dem Käufer zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegenüber dem Verkäufer eine Herstellergarantie gemäß den nachstehenden Bedingungen für die unten aufgeführten Neugeräte:

## Von der Garantie abgedeckte Produkte:

Die freiwillige Garantie von **GORILLER** gilt für Gas- und Elektrogeräte (Grills, Kochfelder, Dampfgarer und Seitentüren).

## I. DAUER UND BEGINN DER GARANTIE

1. Die Garantie gilt bei bestimmungsgemäßer Nutzung für 24 Monate.
2. Die Gewährleistungsfrist beginnt mit dem auf der Kaufrechnung des Geräts angegebenen Datum.
3. Garantieleistungen, die einen Austausch beinhalten, verlängern oder setzen die ursprüngliche Garantiezeit nicht neu in Kraft.

## II. GARANTIEBEDINGUNGEN UND VERPFLICHTUNGEN DES EIGENTÜMERS

1. **Um die freiwillige Garantie in Anspruch zu nehmen, müssen die folgenden Bedingungen erfüllt sein:**
   a. Das Gerät muss über einen autorisierten Händler oder direkt bei **GORILLER** in Deutschland, Österreich oder der Schweiz erworben und im Kaufland installiert werden.
   b. Bei Garantieansprüchen wenden Sie sich bitte an einen autorisierten **GORILLER**-Kundendienst oder den Werkskundendienst. Der Werkskundendienst ist erreichbar unter **info@goriller.shop**.
   c. Auf Verlangen ist ein Garantienachweis (Kaufbeleg) vorzulegen.

2. **Die Inanspruchnahme der freiwilligen Garantie setzt die Einhaltung der Sorgfaltspflicht des Eigentümers voraus, einschließlich:**
   a. Regelmäßige Wartung gemäß der Bedienungsanleitung.
   b. Regelmäßige Reinigung von Gas- und Elektrogeräten gemäß der Bedienungsanleitung, insbesondere in Umgebungen mit Chlor, Salz oder starker Verschmutzung.
   c. Sorgfältige Überprüfung der Geräte vor dem ersten Gebrauch gemäß der Gebrauchsanweisung.

3. **Um mögliche Mängel zu diagnostizieren und eine schnelle Behebung durch Reparatur oder Ersatzteile zu gewährleisten, ist die Mithilfe des Eigentümers erforderlich. Dazu kann Folgendes gehören:**
   a. Fotos oder Videos des gemeldeten Mangels bereitstellen.
   b. Angabe der Seriennummer.
   c. Durchführung einfacher Diagnoseschritte anhand der schriftlichen Anweisungen von **GORILLER.**

## III. INHALT UND UMFANG DER GARANTIE

1. Etwaige Mängel werden nach Benachrichtigung durch den Käufer entweder durch Reparatur oder durch Ersatz durch ein gleichwertiges Teil behoben. Die Art der Mängelbeseitigung liegt im Ermessen von GORILLER. Ersetzte Teile oder Geräte gehen in das Eigentum von GORILLER über.
2. Die Garantie umfasst keine weiteren Schadensersatzansprüche gegenüber GORILLER, es sei denn, der autorisierte Servicepartner handelt vorsätzlich oder grob fahrlässig.
3. Verbrauchsmaterialien und Zubehör sind von dieser Garantie ausgeschlossen.
4. Diese freiwillige Garantie gilt nur für Produkte, die privat genutzt werden, und erstreckt sich nicht auf die gewerbliche Nutzung.

GORILLER behält sich das Recht vor, das Design seiner Produkte zu ändern. Das Unternehmen ist nicht verpflichtet, solche Änderungen auf bereits hergestellte Produkte anzuwenden. Dies gilt insbesondere für Sicherheits- und Funktionsmerkmale, die an neue Designs angepasst wurden.

# Merci d'avoir choisi une cuisine d'extérieur BLACKBACK.

Nous vous remercions de la confiance que vous accordez à nos produits et sommes convaincus que votre nouvelle cuisine d'extérieur vous procurera de nombreux moments de plaisir à cuisiner, à recevoir et à passer du temps en famille et entre amis. La **série BLACKBACK** a été conçue pour allier performance, durabilité et design moderne, afin de vous offrir une expérience culinaire d'extérieur haut de gamme chez vous.

- Afin de garantir la qualité du produit, celui-ci bénéficie de technologies de pointe en matière de réfrigération et de fabrication. De plus, il fait l'objet de contrôles rigoureux et complets et est fabriqué à l'aide d'une série d'équipements importés.
- Des compresseurs de bonne qualité sont utilisés afin que le système de réfrigération soit performant et que la plage de température soit large. Surtout, la consommation d'énergie est faible.
- Il s'agit d'un refroidisseur de haute qualité, durable et résistant à la corrosion, car son boîtier et sa chambre interne sont en acier inoxydable.
- La porte en verre trempé transparent équipée d'un éclairage LED confère au réfrigérateur un aspect lumineux et met ses produits en valeur.
- Ce réfrigérateur était équipé d'un évaporateur à lamelles, qui est à la fois esthétique et très efficace.
- La porte est équipée de vitres creuses afin d'éviter toute condensation et de mieux mettre en valeur les produits exposés dans les vitrines réfrigérées.
- Le boîtier est fabriqué à partir d'un matériau écologique expansé.
- Tous les produits sont certifiés CCC, GS, CE, CB, ETL, RoHS, etc.
- Ce produit peut être utilisé dans les châteaux, les bars, les magasins, les restaurants, les hôtels, les foyers, les entreprises, etc.

Veuillez lire attentivement ce manuel afin de garantir une utilisation en toute sécurité et des performances optimales de votre produit.

# Avertissement

Ce manuel d'utilisation a été rédigé afin de fournir des informations précises et fiables concernant l'utilisation et l'entretien des modules de **cuisine d'extérieur BLACKBACK.**

- Le fabricant se réserve le droit de modifier la conception, les caractéristiques techniques et les fonctionnalités sans préavis.
- Les informations contenues dans ce manuel peuvent varier légèrement en fonction de la configuration du modèle et des modules fournis.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une installation incorrecte, d'une mauvaise utilisation ou du non-respect des instructions fournies dans ce manuel.
- Toutes les installations doivent être conformes à la réglementation locale et aux normes de sécurité, notamment en ce qui concerne les raccordements au gaz, à l'électricité et à l'eau.
- Utilisez ce produit uniquement conformément à **l'usage prévu,** tel que décrit dans ce manuel.

Important : Ce manuel couvre plusieurs modèles et modules au sein de la **Série BLACKBACK.** Selon la configuration choisie, certaines fonctionnalités ou certains composants décrits peuvent ne pas être inclus dans votre modèle.

# TABLE DES MATIÈRES


1. Présentation Des Modules 138
1.1. Barbecue À Gaz **BLACKBACK** 138
1.1.1. Barbecue À Gaz BLACKBACK (6 Brûleurs) 138
1.1.2. Barbecue À Gaz BLACKBACK (8 Brûleurs) 140
1.2. BLACKBACK : Préparation Du Lieu De Travail 142
1.3. Réfrigérateur BLACKBACK Cool-Solo 144
1.4. Réfrigérateur BLACKBACK Cool 146
1.5. Réfrigérateur BLACKBACK Cool-Duo 148
1.6. Évier BLACKBACK Clean 150
1.7. Ensemble Réfrigérateur-Évier BLACKBACK Cool-Clean 152
1.8. Le Coin BLACKBACK 154
1.9. Barbecue Kamado BLACKBACK Charcoal 156
1.10. BLACKBACK Plancha 158
1.11. Four À Pizza BLACKBACK 160
2. Aperçu Des Modèles 162
2.1. Série BLACKBACK Small 162
2.1.1. Cuisine D'extérieur Bb-S1 | Barbecue À Gaz | Cool Clean 162
2.1.2. Cuisine D'extérieur Bb-S2 | Barbecue À Gaz | Cool Duo 162
2.1.3. Cuisine D'extérieur Bb-S3 | Barbecue À Gaz | Nettoyage 163
2.1.4. Cuisine D'extérieur Bb-S4 | Barbecue À Gaz | Cool 163
2.1.5. Cuisine D'extérieur Bb-S5 | Barbecue À Gaz | Espace De Préparation 164
2.2. Série BLACKBACK Medium 164
2.2.1. Cuisine D'extérieur Bb-M1 | Barbecue À Gaz | Clean | Cool Duo 164
2.2.2. Cuisine D'extérieur Bb-M2 | Barbecue À Gaz | Cool Duo | Préparation 165
2.2.3. Bb-M3 Cuisine D'extérieur | Barbecue À Gaz | Cool Clean | Préparation 165
2.2.4. Cuisine D'extérieur Bb-M4 | Barbecue À Gaz | Fraîcheur | Propreté 166
2.2.5. Cuisine D'extérieur Bb-M5 | Barbecue À Gaz | Nettoyage | Préparation 166
2.2.6. Cuisine D'extérieur Bb-M6 | Barbecue À Gaz | Réfrigérateur | Plan De Travail 167
2.3. Série BLACKBACK Large 167
2.3.1. Cuisine D'extérieur Bb-L1 | Barbecue À Gaz | Cool Duo | Nettoyage | Préparation 167
2.3.2. Cuisine D'extérieur Bb-L2 | Barbecue À Gaz | Réfrigération | Nettoyage | Préparation 168
2.4. Série BLACKBACK Extra Large 168
2.4.1 . Cuisine D'extérieur Bb-Xl1 | Barbecue À Gaz | Cool Duo | Nettoyage | Préparation | Coin 168
2.4.2. Cuisine D'extérieur Bb-Xl2 | Barbecue À Gaz | Réfrigération | Nettoyage | Préparation | Coin 169

3. Assemblage Des Modules 170
3.1. Barbecue À Gaz BLACKBACK 170
3.2. BLACKBACK : Préparation Du Lieu De Travail 173
3.3. Évier BLACKBACK Clean 173
3.4. Réfrigérateur BLACKBACK Cool-Solo / Réfrigérateur BLACKBACK Cool / Réfrigérateur BLACKBACK Cool-Duo 176
3.5. Ensemble Réfrigérateur-Évier BLACKBACK Cool-Clean 177
3.6. BLACKBACK Plancha 178
3.7. Installation D'une Poignée De Réfrigérateur 181
3.8. Rôtisserie Magnétique À Moteur 183
4. Instructions D'installation 185
5. Mode D'emploi 189
5.1. Avant La Première Utilisation 189
5.2. Utilisation D'un Barbecue À Gaz 189
5.3. Fonctionnement De La Rotisserie 190
5.4. Fonctionnement Du Réfrigérateur 190
5.5. Fonctionnement De L'évier 190
6. Consignes De Sécurité 191
6.1. Sécurité Générale 191
6.2. Manutention Des Bouteilles De Gaz 191
6.3. Sécurité Des Raccordements Au Gaz 192
6.4. Ventilation Et Emplacement 192
6.5. Sécurité Électrique Des Réfrigérateurs 192
6.6. Sécurité Opérationnelle 193

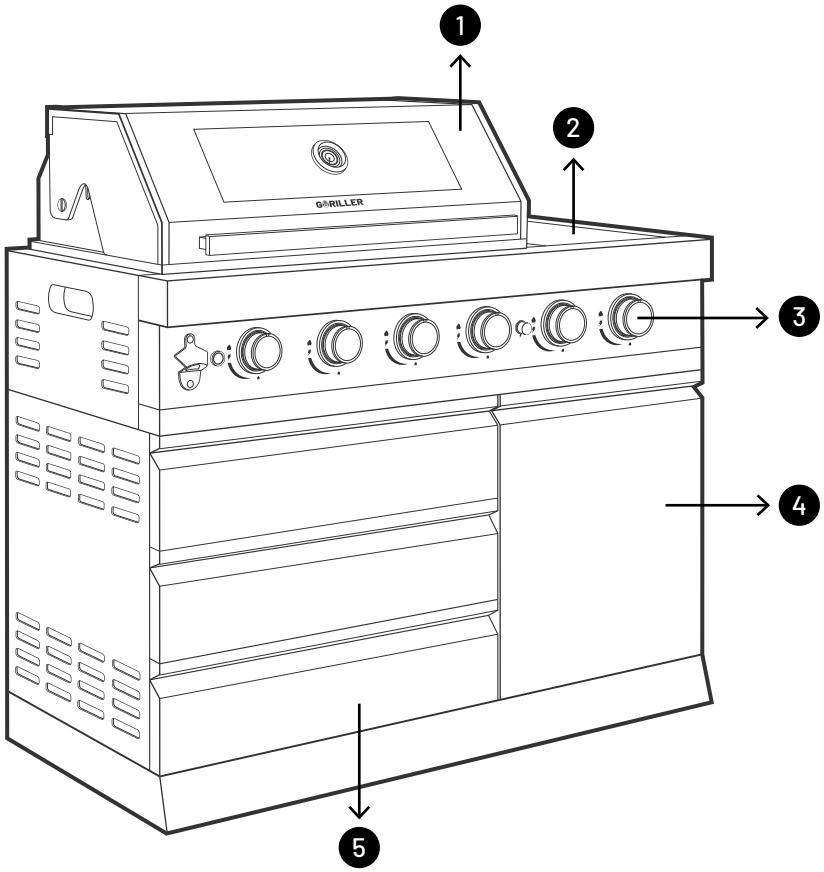
7. Entretien Et Maintenance 194
7.1. Nettoyage Général 194
7.2. Extérieur 194
7.3. Intérieur 194
7.4. Grilles De Cuisson 194
7.5. Entretien Des Brûleurs 194
7.6. Restrictions En Matière De Nettoyage 195
7.7. Gestion Des Graisses 195
7.8. Stockage 195
7.9. Remarque Concernant Le Réfrigérateur 195
7.10. Fournir 195
7.11. Autres Consignes De Sécurité 196
7.12. Sécurité Des Enfants 196
7.13. Avertissement 196
7.14. Pièces De Rechange 196
7.15. Peinture En Poudre 196
7.16. Remplacement De La Batterie 196
8. Dépannage 197
9. Garantie 199

# 1. PRÉSENTATION DES MODULES

## 1.1. BARBECUE À GAZ BLACKBACK

### 1.1.1. Barbecue à gaz BLACKBACK (6 brûleurs)

1. Couvercle de barbecue à double paroi avec hublot
2. Brûleur latéral
3. Boutons de réglage des brûleurs
4. Compartiment pour bouteille de gaz
5. Tiroirs de rangement




## Introduction :

La **configuration à 6 brûleurs du barbecue à gaz BLACKBACK** est conçu pour une cuisine en plein air puissante et polyvalente. Les brûleurs à tiges en acier inoxydable assurent une répartition homogène de la chaleur sur toute la surface de la grille en acier inoxydable massif, permettant ainsi aussi bien une cuisson à basse température qu'une saisie à feu vif.

Un brûleur arrière permet la cuisson à la rôtissoire, tandis que le système de rôtissoire électrique garantit une cuisson homogène des rôtis et de la volaille. Le couvercle à double paroi, équipé d'un thermomètre intégré et d'une fenêtre de visualisation, permet de surveiller précisément la température pendant la cuisson.

Le point fort de ce barbecue est la « Sizzle Zone », équipée d'un brûleur céramique à infrarouge pouvant atteindre 800 °C pour obtenir une croûte parfaite, comme au restaurant, en 30 à 90 secondes.

Pour faciliter le rangement, le module barbecue est équipé de trois tiroirs spacieux sur un côté, parfaits pour ranger les ustensiles et accessoires de barbecue. De l'autre côté, un compartiment dédié permet de ranger la bouteille de gaz en toute sécurité et de manière pratique.

## Caractéristiques :

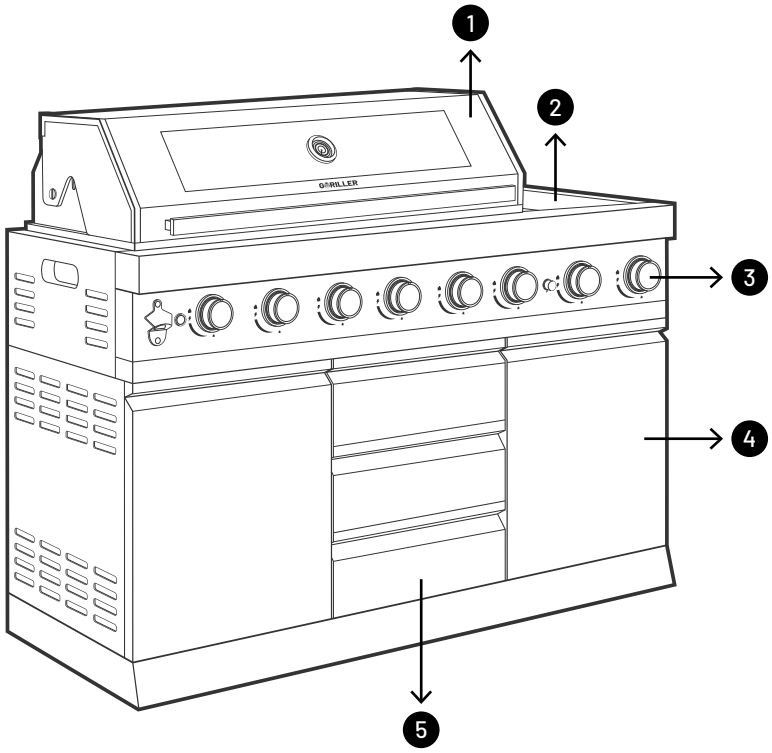
- 6 brûleurs en acier inoxydable
- Grilles de cuisson solides en acier inoxydable
- Brûleur arrière pour la cuisson à la rôtissoire
- Couvercle à double paroi avec thermomètre et hublot
- Trois tiroirs de rangement pour les ustensiles et les accessoires
- Compartiment de rangement intégré pour la bouteille de gaz
- Répartition homogène de la chaleur pour une cuisson au barbecue optimale

## Caractéristiques techniques :

| Caractéristiques techniques | Valeur |
|---|---|
| Options de brûleur : | 6 brûleurs |
| Matériau du brûleur : | Acier inoxydable |
| Puissance du brûleur principal : | Puissance maximale d'environ 24 à 32 kW |
| Contrôle de la température : | Thermomètre intégré |
| Système d'allumage : | Allumage électronique |
| Dimensions : | Largeur : 117 cm \| Hauteur : 90 cm \| Profondeur : 58 cm |

### 1.1.2. Barbecue à gaz BLACKBACK (8 brûleurs)

1. Couvercle de barbecue à double paroi avec hublot
2. Brûleur latéral
3. Boutons de réglage des brûleurs
4. Compartiment pour bouteille de gaz
5. Tiroirs de rangement




## Introduction :

La **configuration à 8 brûleurs du barbecue à gaz** BLACKBACK est conçue pour une cuisine en plein air puissante et polyvalente. Les brûleurs à tiges en acier inoxydable assurent une répartition homogène de la chaleur sur toute la surface de la grille en acier inoxydable massif, permettant ainsi aussi bien une cuisson à basse température qu'une saisie à haute température. Un brûleur arrière permet la cuisson à la rôtissoire, tandis que le système de rôtissoire électrique garantit une cuisson uniforme des rôtis et de la volaille.

Le couvercle à double paroi, équipé d'un thermomètre intégré et d'une fenêtre de contrôle, permet de surveiller précisément la température pendant la cuisson. Le point fort de ce barbecue est la « Sizzle Zone », dotée d'un brûleur céramique à infrarouge pouvant atteindre 800 °C pour obtenir une croûte parfaite, digne d'un steakhouse, en 30 à 90 secondes.

D'un côté, le meuble est équipé d'une armoire de rangement spacieuse pouvant accueillir les accessoires et ustensiles de cuisine de grande taille. Au centre, trois tiroirs permettent de ranger facilement les outils pour barbecue, les ustensiles et autres accessoires. À l'extrémité opposée, un compartiment dédié à la bouteille de gaz permet de la ranger de manière sûre et pratique, tout en la gardant facilement accessible.

## Caractéristiques :

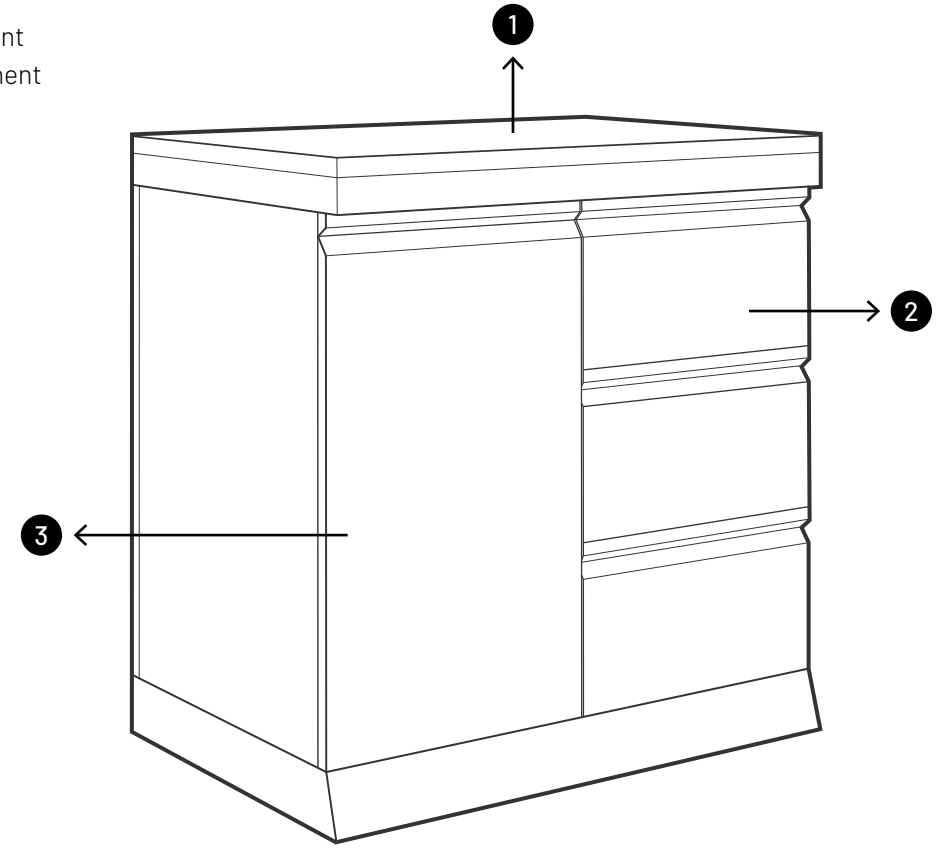
- 8 brûleurs en acier inoxydable pour une chaleur puissante et constante
- Grilles de cuisson solides en acier inoxydable pour une grande durabilité et une cuisson homogène
- Brûleur arrière pour la cuisson à la rôtissoire
- Couvercle à double paroi avec thermomètre intégré et hublot de contrôle
- Grand compartiment de rangement latéral pour les objets volumineux et les accessoires
- Trois tiroirs centraux pour les outils et ustensiles de cuisson
- Compartiment dédié à la bouteille de gaz pour un rangement sûr et pratique
- Répartition homogène de la chaleur pour des performances de cuisson fiables

# Caractéristiques techniques :

| Caractéristiques techniques | Valeur |
|---|---|
| Options de brûleur : | 8 brûleurs |
| Matériau du brûleur : | Acier inoxydable |
| Puissance du brûleur principal : | Puissance maximale d'environ 24 à 32 kW |
| Contrôle de la température : | Thermomètre intégré |
| Système d'allumage : | Allumage électronique |
| Dimensions : | Largeur : 147 cm \| Hauteur : 90 cm \| Profondeur : 58 cm |

## 1.2. BLACKBACK PRÉPARATION DU LIEU DE TRAVAIL

1. Plan de travail
2. Tiroirs de rangement
3. Armoire de rangement




# Introduction :

Le **Préparation du lieu de travail « BLACKBACK »** offre un espace spacieux et pratique pour la préparation et le service des repas. Le plan de travail en granit, très résistant, offre une surface de travail généreuse pour préparer les ingrédients et organiser les plats lors des repas en plein air.

Une grande armoire de rangement dotée de portes magnétiques offre de la place pour les appareils électroménagers et les ustensiles, tandis que trois tiroirs profonds équipés d'un système de fermeture en douceur permettent de ranger facilement les accessoires, les assiettes, les verres, les vêtements et autres articles indispensables à la cuisine.

# Caractéristiques :

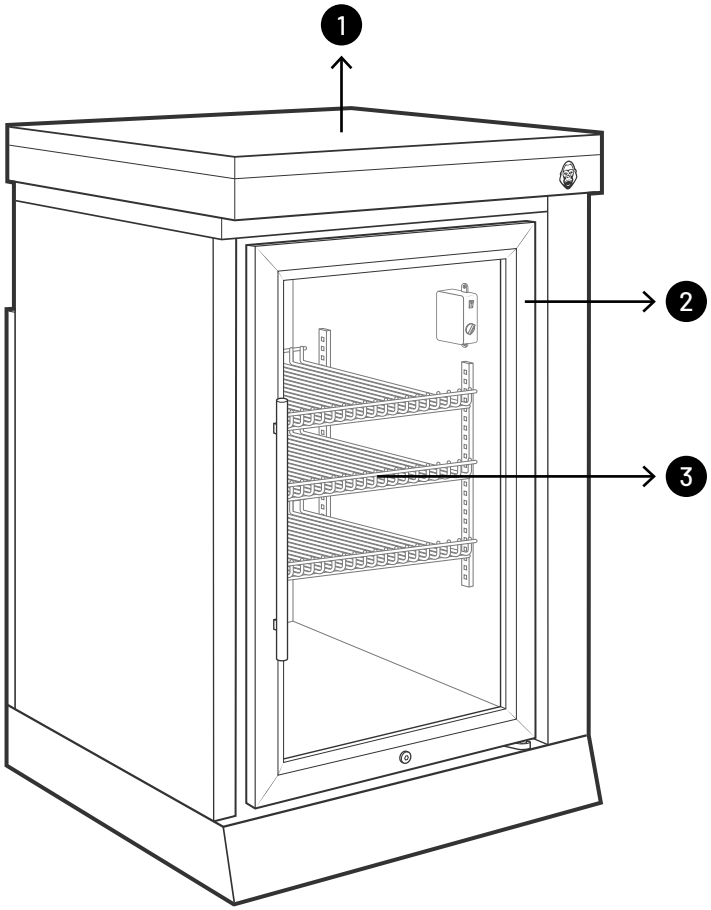
- Grand plan de travail pour la préparation et le service
- Grande armoire avec portes magnétiques
- Trois tiroirs profonds équipés d'un système de fermeture en douceur
- Acier inoxydable avec plan de travail en granit

# Caractéristiques techniques :

| Caractéristiques techniques | Valeur |
|---|---|
| Matériau du plan de travail : | Granit |
| Système de tiroirs : | Mécanisme de fermeture en douceur |
| Portes d'armoires : | Fermeture magnétique |
| Dimensions : | Largeur : 83 cm \| Hauteur : 90 cm \| Profondeur : 58 cm |

## 1.3. RÉFRIGÉRATEUR BLACKBACK COOL-SOLO

1. Plan de travail
2. Porte
3. Étagère de réfrigérateur




# Introduction :

Le **Réfrigérateur BLACKBACK Cool-Solo** offre une solution de réfrigération compacte pour les cuisines d'extérieur où l'espace est limité. Avec une capacité de 63 litres, il offre suffisamment d'espace pour ranger des bouteilles, des ingrédients pour le barbecue et des accompagnements frais, permettant ainsi de garder tout à portée de main pendant la préparation des repas en plein air.

Six niveaux de refroidissement réglables permettent de maintenir une température précise comprise entre 3 °C et 18 °C, garantissant ainsi un refroidissement fiable dans différentes conditions extérieures. Un verrou intégré à la porte maintient les boissons et les objets rangés bien en place.

# Caractéristiques :

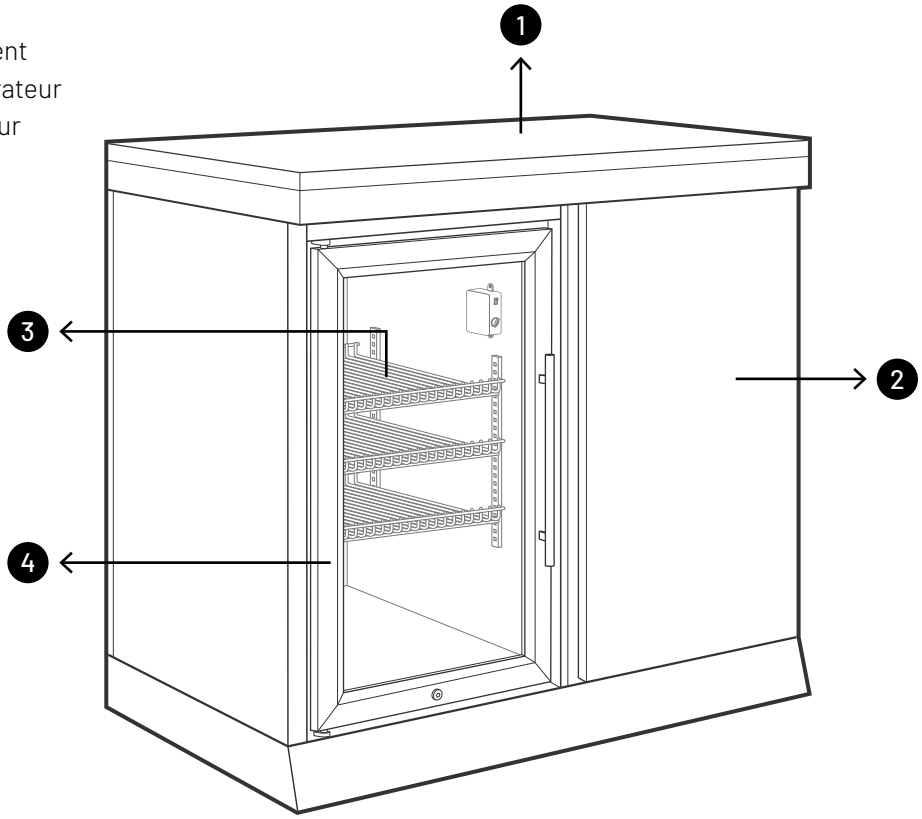
- Puissance frigorifique de 63 litres
- Conception compacte pour un encombrement réduit
- Plage de température : 3 °C – 18 °C
- Six niveaux de refroidissement réglables
- Serrure intégrée pour un rangement sécurisé
- Convient pour les bouteilles, les boissons et les ingrédients pour barbecue
- Étagères réglables en hauteur pour une adaptation facile
- Conception résistante aux éclaboussures (IPX4) pour une protection accrue

# Caractéristiques techniques :

| Caractéristiques techniques | Valeur |
|---|---|
| Puissance frigorifique : | 63 L |
| Plage de température : | 3 °C – 18 °C |
| Installation : | Réfrigérateur compact |
| Dimensions : | Largeur : 58 cm \| Hauteur : 90 cm \| Profondeur : 58 cm |

## 1.4. RÉFRIGÉRATEUR BLACKBACK COOL

1. Plan de travail
2. Armoire de rangement
3. Étagères de réfrigérateur
4. Porte de réfrigérateur




# Introduction :

La **Réfrigérateur BLACKBACK Cool** offre une solution pratique de réfrigération et un espace de rangement supplémentaire pour les cuisines d'extérieur. Le réfrigérateur intégré dispose d'une capacité de 63 litres, permettant de ranger des bouteilles, des ingrédients pour le barbecue et des accompagnements frais, le tout à portée de main pendant que vous cuisinez en plein air.

Six niveaux de refroidissement réglables permettent de maintenir une température précise comprise entre 3 °C et 18 °C, garantissant ainsi un refroidissement fiable dans diverses conditions extérieures. Un verrou intégré sur la porte assure la sécurité des articles stockés. Le module comprend également un meuble de rangement spacieux, offrant un espace supplémentaire pour les ustensiles de cuisine, les accessoires et autres articles.

# Caractéristiques :

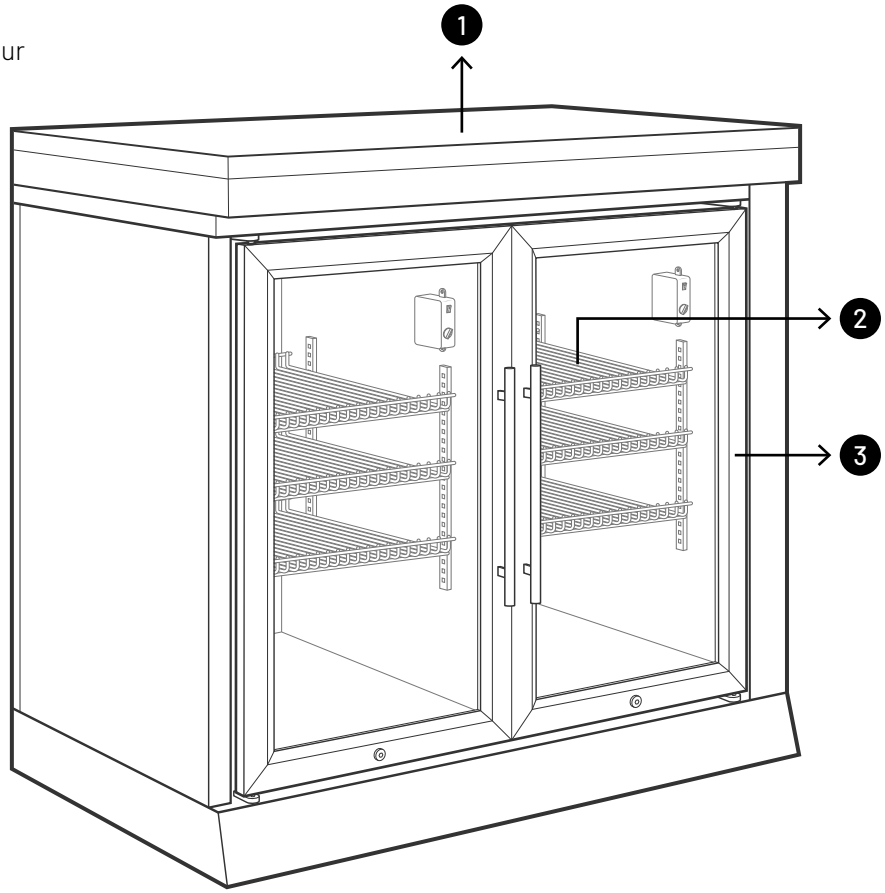
- Capacité du réfrigérateur : 63 litres
- Plage de température : 3 °C – 18 °C
- Six niveaux de refroidissement réglables
- Serrure de porte intégrée pour un rangement sécurisé
- Compartiment de rangement supplémentaire pour les ustensiles et les accessoires
- Idéal pour les boissons, les ingrédients de barbecue et les accompagnements
- Étagères réglables en hauteur pour une personnalisation facile
- Conception résistante aux éclaboussures (IPX4) pour une protection accrue

# Caractéristiques techniques :

| Caractéristiques techniques | Valeur |
|---|---|
| Puissance frigorifique : | 63 L |
| Plage de température : | 3 °C – 18 °C |
| Niveaux de refroidissement : | 6 |
| Alimentation électrique : | 220–240 V |
| Dimensions : | Largeur : 100 cm \| Hauteur : 90 cm \| Profondeur : 58 cm |

## 1.5. RÉFRIGÉRATEUR BLACKBACK COOL-DUO

1. Plan de travail
2. Étagères de réfrigérateur
3. Porte de réfrigérateur




# Introduction :

Le **Réfrigérateur BLACKBACK COOL-DUO** offre une solution de réfrigération pratique pour les cuisines d'extérieur. D'une capacité totale de 126 litres, les deux compartiments du réfrigérateur offrent suffisamment d'espace pour les bouteilles, les ingrédients pour le barbecue et les accompagnements frais, le tout à portée de main.

Six niveaux de refroidissement réglables permettent un contrôle précis de la température entre 3 °C et 18 °C, garantissant ainsi un refroidissement fiable dans différentes conditions extérieures. Un verrou intégré à la porte renforce la sécurité et protège efficacement les articles stockés.

## Caractéristiques :

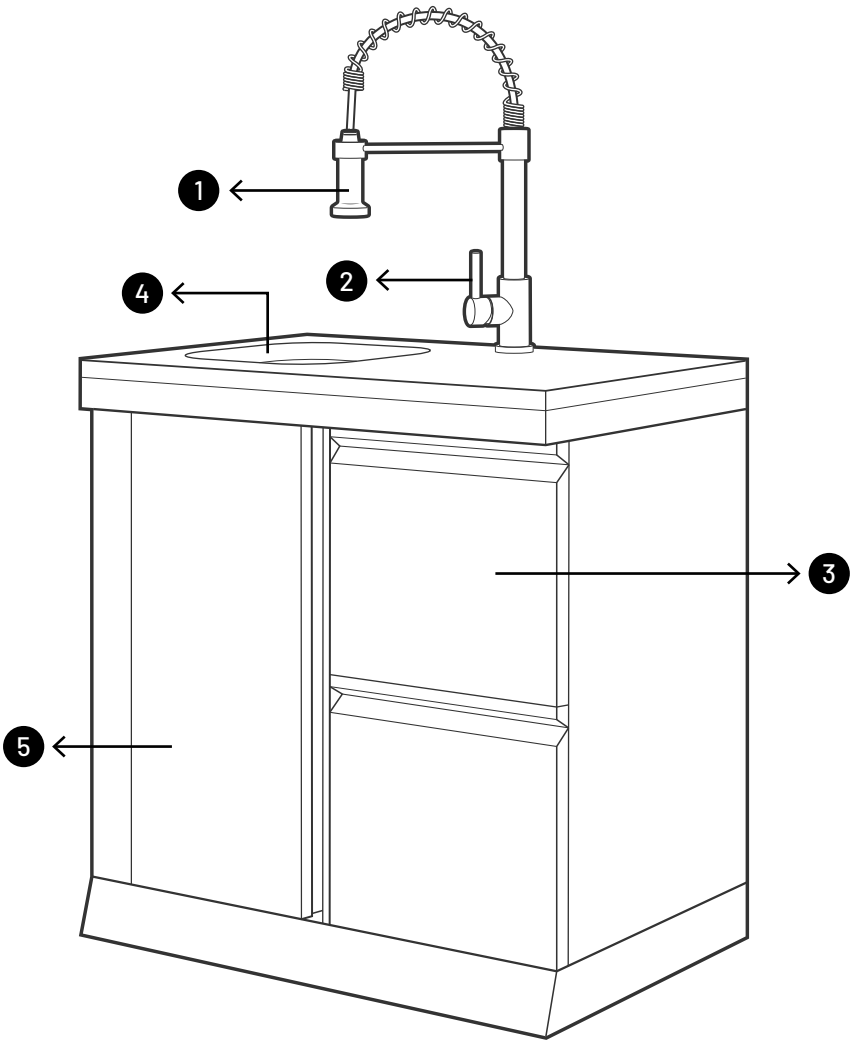
- Capacité de refroidissement totale de 126 L
- Deux compartiments de réfrigération pour un rangement pratique
- Six niveaux de refroidissement réglables
- Plage de température : 3 °C – 18 °C
- Serrure de porte intégrée pour un rangement sécurisé
- Large plan de travail pour la préparation et le service
- Acier inoxydable avec plan de travail en granit
- Conception spacieuse pour les bouteilles, les boissons et les ingrédients pour barbecue
- Adapté aux cuisines d'extérieur
- Étagères réglables en hauteur pour une personnalisation facile
- Conception résistante aux éclaboussures IPX4 pour une protection accrue

## Caractéristiques techniques :

| Caractéristiques techniques | Valeur |
|---|---|
| Puissance de refroidissement : | 126 L |
| Plage de température : | 3 °C – 18 °C |
| Niveaux de refroidissement : | 6 |
| Alimentation électrique : | 220–240 V |
| Configuration : | Deux compartiments réfrigérateurs |
| Dimensions : | Largeur : 100 cm \| Hauteur : 90 cm \| Profondeur : 58 cm |

## 1.6. ÉVIER BLACKBACK CLEAN

1. Robinet
2. Poignée de robinet
3. Tiroirs de rangement
4. Évier en acier inoxydable
5. Porte du compartiment à poubelle




# Introduction :

Le **Évier BLACKBACK Clean** offre une solution pratique pour le lavage et le nettoyage dans les cuisines d'extérieur. Cet évier profond en acier inoxydable est idéal pour rincer les aliments, faire la vaisselle ou nettoyer les grilles du barbecue pendant et après la cuisson.

Cet ensemble comprend un robinet en acier inoxydable facile à installer, doté d'une pomme de douche puissante, qui permet de se laver les mains facilement et de nettoyer efficacement. Une poubelle coulissante intégrée aide à garder l'espace de travail bien rangé et ordonné, même après une utilisation prolongée, tandis que trois tiroirs profonds équipés d'un système de fermeture en douceur offrent un espace de rangement pratique pour les accessoires, les assiettes, les verres, les torchons et autres articles de cuisine indispensables.

# Caractéristiques :

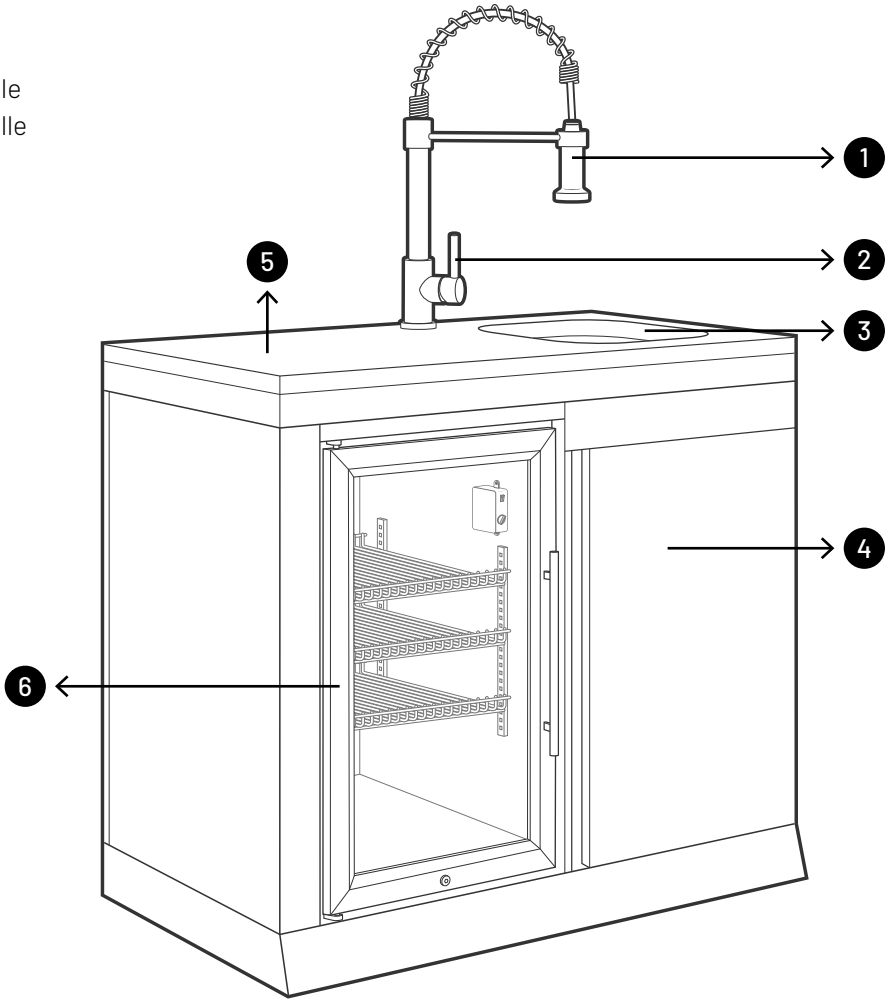
- Évier en acier inoxydable avec douchette haute pression flexible
- Tiroirs à fermeture en douceur pour ranger tous vos objets essentiels
- Poubelle intégrée pour un plan de travail propre
- Acier inoxydable résistant à la rouille

# Caractéristiques techniques :

| Caractéristiques techniques | Valeur |
|---|---|
| Matériau de l'évier : | Acier inoxydable |
| Robinet : | Acier inoxydable avec pommeau de douche |
| Système d'évacuation : | Poubelle coulissante intégrée |
| Raccordement à l'eau : | Raccordement standard pour l'eau chaude et l'eau froide |
| Dimensions : | Largeur : 83 cm \| Hauteur : 90 cm \| Profondeur : 58 cm |

## 1.7. ENSEMBLE RÉFRIGÉRATEUR-ÉVIER BLACKBACK COOL-CLEAN

1. Robinet
2. Levier de robinet
3. Évier en acier inoxydable
4. Compartiment à poubelle
5. Plan de travail
6. Porte de réfrigérateur




# Introduction :

Le **Ensemble réfrigérateur-évier BLACKBACK Cool-Clean** Il combine réfrigération, nettoyage et gestion des déchets dans un seul module compact, ce qui en fait un complément pratique pour toute cuisine d'extérieur. Le réfrigérateur intégré offre une capacité de 63 litres et peut contenir jusqu'à 10 bouteilles de vin, des ingrédients pour le barbecue ou des accompagnements frais, avec des réglages de température allant de 3 °C à 18 °C.

Un évier profond en acier inoxydable permet de laver facilement les aliments, la vaisselle et les grilles avant et après la cuisson. Pour garantir un espace de travail propre, l'appareil est également équipé d'une poubelle coulissante intégrée qui permet de garder la zone de préparation bien rangée tout au long de votre barbecue.

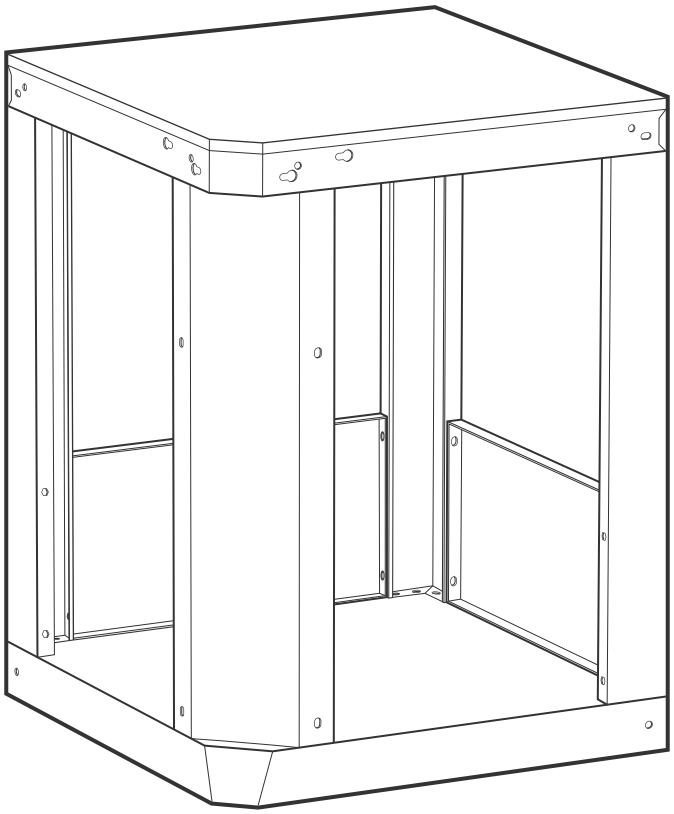
# Caractéristiques :

- Évier profond avec douchette haute pression flexible
- Poubelle extensible à couvercle basculant
- Réfrigérateur verrouillable d'une capacité de 63 litres
- Espace pouvant accueillir jusqu'à 10 bouteilles de vin à une température comprise entre 3 et 18 °C
- Acier inoxydable avec plan de travail en granit
- Étagères réglables en hauteur pour une personnalisation aisée
- Conception résistante aux éclaboussures (IPX4) pour une protection accrue

# Caractéristiques techniques :

| Caractéristiques techniques | Valeur |
|---|---|
| Capacité du réfrigérateur : | 63 L |
| Plage de température : | 3 °C – 18 °C |
| Matériau de l'évier : | Acier inoxydable |
| Système d'évacuation : | Poubelle coulissante intégrée |
| Installation : | Module combiné réfrigérateur-évier |
| Dimensions : | Largeur : 100 cm \| Hauteur : 90 cm \| Profondeur : 58 cm |

## 1.8. LE COIN BLACKBACK



# Introduction :

La **Meuble d'angle BLACKBACK** crée une transition harmonieuse entre les modules, permettant ainsi d'aménager une cuisine d'extérieur pratique en L. L'espace de plan de travail supplémentaire offre un endroit pratique pour préparer les ingrédients, servir les plats ou poser des objets pendant la cuisson au barbecue.

Équipé de roulettes qui roulent sans à-coups, ce module peut être facilement déplacé et positionné selon la configuration de votre espace extérieur. L'association d'une structure en acier inoxydable de haute qualité et d'un plan de travail en granit massif garantit durabilité, stabilité et un aspect haut de gamme.

# Caractéristiques :

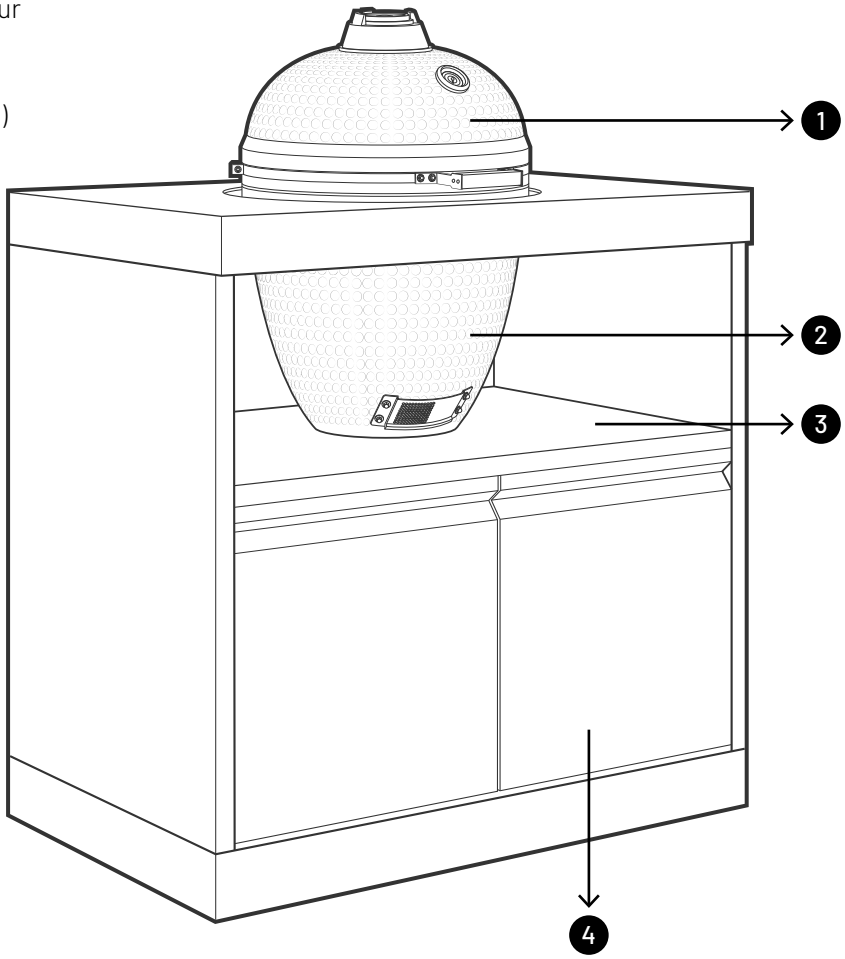
- Module d'angle pour les cuisines en L
- Plan de travail supplémentaire en granit
- Structure robuste en acier inoxydable
- Roulettes à roulement fluide pour une grande maniabilité
- Intégration parfaite avec les autres modules BLACKBACK
- Extension de cuisine d'extérieur polyvalente et fonctionnelle

# Caractéristiques techniques :

| Caractéristiques techniques | Valeur |
|---|---|
| Plan de travail : | Acier inoxydable |
| Matériau du cadre : | Acier inoxydable |
| Mobilité : | Roulettes intégrées |
| Fonction : | Raccordement en L pour cuisine |
| Dimensions : | Largeur : 58 cm \| Hauteur : 90 cm \| Profondeur : 58 cm |

## 1.9. BARBECUE KAMADO BLACKBACK CHARCOAL

1. Couvercle en céramique (avec déflecteur de chaleur intégré)
2. Corps de barbecue en céramique (base Kamado)
3. Tablette d'appui
4. Compartiment de rangement




# Introduction :

La **Barbecue Kamado noir et gris anthracite** permet une cuisson au charbon polyvalente, avec une excellente rétention de la chaleur et un contrôle précis de la température. Sa structure solide en céramique emmagasine et diffuse efficacement la chaleur, permettant aussi bien le fumage à basse température que la cuisson à la broche à haute température.

Grâce à un système de régulation précise du débit d'air, le Kamado réagit rapidement aux ajustements effectués au niveau des entrées et sorties d'air, ce qui permet un contrôle précis de la température. Il convient ainsi à une grande variété de modes de cuisson, du fumage lent de viandes telles que la poitrine de bœuf et les côtes levées à la cuisson de pizzas ou à la saisie de steaks. Le couvercle robuste, équipé d'un thermomètre intégré, permet de surveiller en permanence la température de la chambre de cuisson pour obtenir des résultats homogènes.

# Caractéristiques :

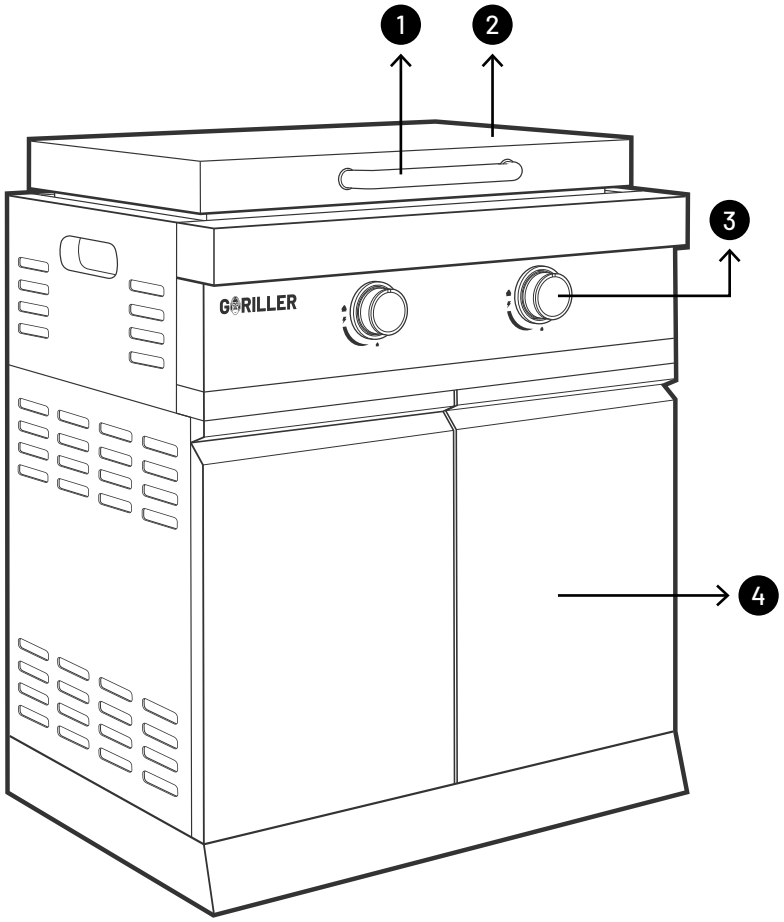
- Module robuste en acier inoxydable avec barbecue kamado au charbon de bois
- Plaque en céramique épaisse pour des résultats juteux et tendres
- Grande grille en acier inoxydable d'un diamètre de 38 cm
- Thermomètre intégré pour le contrôle de la température
- Idéal pour fumer, griller, cuire au four et rôtir

# Caractéristiques techniques :

| Caractéristiques techniques | Valeur |
|---|---|
| Type de combustible : | Charbon de bois |
| Construction : | Acier inoxydable |
| Plage de température : | Environ 95 °C – 400 °C+ |
| Rétention de la chaleur : | Élevée (isolation en céramique) |
| Réglage de l'air : | Orifices d'entrée et de sortie d'air réglables |
| Couvercle : | Couvercle en céramique robuste avec joint d'étanchéité |
| Dimensions : | Largeur : 90 cm \| Hauteur : 90 cm \| Profondeur : 58 cm |

## 1.10. BLACKBACK PLANCHA

1. Poignée du couvercle
2. Couvercle de protection
3. Boutons de commande des brûleurs
4. Compartiment pour bouteille de gaz




# Introduction :

Le **Plancha BLACKBACK** offre une cuisson à surface plane puissante et précise pour les cuisines d'extérieur. Deux brûleurs en acier inoxydable fournissent une puissance de 7 kW à la grande surface de cuisson en acier inoxydable de 70 × 44 cm, garantissant un chauffage rapide et homogène sur toute la plaque.

Chaque brûleur peut être réglé indépendamment, ce qui vous permet de cuire simultanément différents aliments à des températures différentes. La surface lisse en acier inoxydable répartit la chaleur de manière homogène, sans points chauds, ce qui en fait l'appareil idéal pour préparer une grande variété de plats, tels que des légumes, des fruits de mer, des smash burgers, des teppanyaki, des quesadillas ou des plats pour le petit-déjeuner.

La surface de cuisson plane élimine tout contact direct avec la flamme, garantissant ainsi une chaleur homogène et un contrôle précis des résultats de cuisson.

# Caractéristiques :

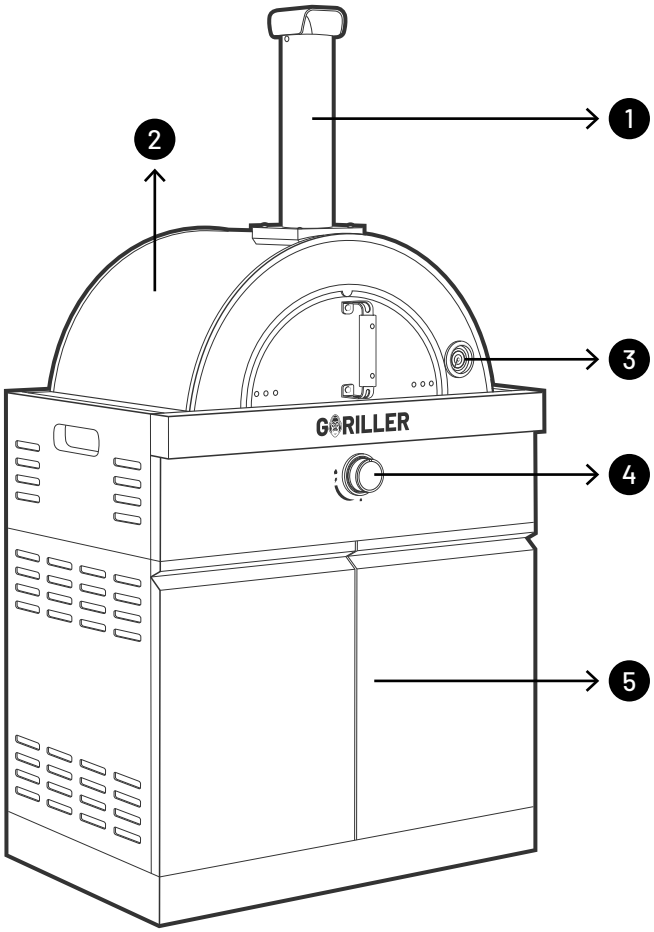
- Deux brûleurs en acier inoxydable d'une puissance totale de 7 kW
- Grande surface de cuisson en acier inoxydable de 70 × 44 cm
- Zones de cuisson à régulation indépendante
- Répartition homogène de la chaleur sans points chauds
- Convient pour les légumes, les fruits de mer, les hamburgers et les plats du petit-déjeuner
- Surface de cuisson plane pour un contrôle précis de la température

# Caractéristiques techniques :

| Caractéristiques techniques | Valeur |
|---|---|
| Type de brûleur : | 2 brûleurs en acier inoxydable |
| Puissance totale : | 7 kW (3,5 kW chacun) |
| Surface de cuisson : | Plaque en acier inoxydable |
| Surface utile : | 70 × 44 cm |
| Zones de cuisson : | 2 zones à commande indépendante |
| Système d'allumage : | Allumage électronique |
| Réglage de la température : | Réglable à l'aide de boutons de commande |
| Mode de cuisson : | Cuisson à la plancha (sans contact direct avec la flamme) |
| Construction : | Acier inoxydable |
| Dimensions : | Largeur : 83 cm \| Hauteur : 90 cm \| Profondeur : 58 cm |

## 1.11. FOUR À PIZZA BLACKBACK

1. Cheminée en acier inoxydable
2. Chambre de cuisson
3. Thermomètre
4. Commande d'allumage
5. Compartiment à bouteille




# Introduction :

Le **Four à pizza à paroi arrière noire** apporte à votre cuisine d'extérieur une cuisson authentique à haute température. Atteignant des températures allant jusqu'à 450 °C, il est idéal pour préparer des pizzas à la napolitaine, avec une croûte croustillante et cette saveur fumée caractéristique.

Ce four dispose d'une grande surface de cuisson (40 × 38 cm) et est livré avec une pierre à pizza, garantissant une répartition homogène de la chaleur pour des résultats de cuisson toujours parfaits. Un système de combustion puissant assure une chaleur uniforme dans toute la chambre de cuisson, tandis que la hauteur de 15 cm du four permet de préparer une grande variété de plats, tels que du pain, des gratins et des plats cuits au four.

Une haute cheminée en acier inoxydable assure une évacuation efficace de la fumée, tandis que le thermomètre intégré permet un contrôle précis de la température pendant le fonctionnement.

# Caractéristiques :

- Cuisson à haute température jusqu'à 450 °C
- Grande surface de cuisson de 40 × 38 cm avec pierre à pizza
- Répartition homogène de la chaleur pour des résultats constants
- Cheminée en acier inoxydable pour une extraction efficace de la fumée
- Thermomètre intégré pour un contrôle précis
- Convient pour les pizzas, le pain et les plats cuits au four

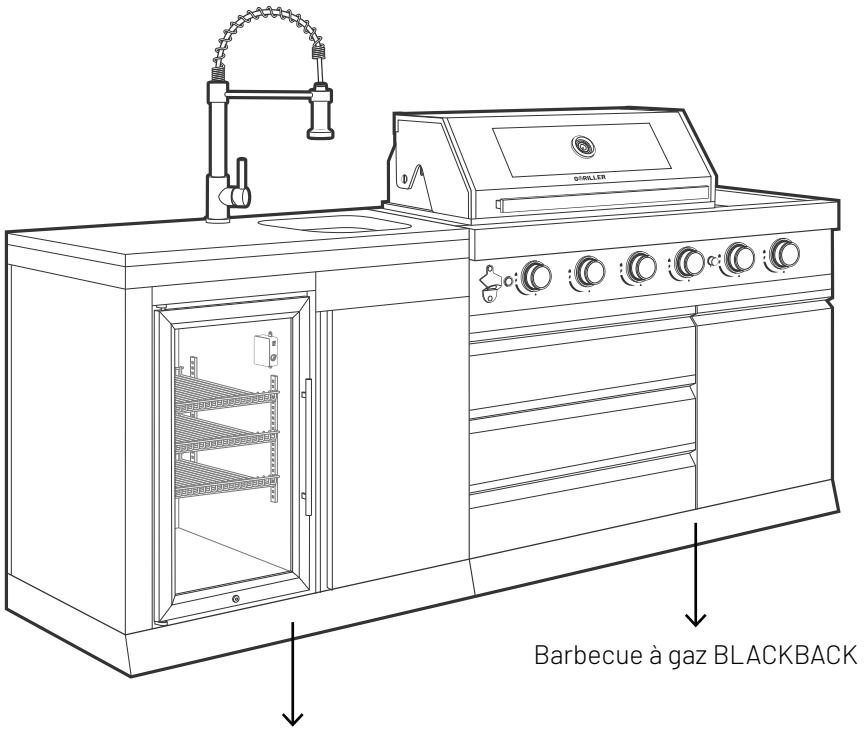
# Caractéristiques techniques :

| Caractéristiques techniques | Valeur |
|---|---|
| Température maximale : | Jusqu'à 450 °C |
| Surface de cuisson : | Plaque à pizza de 40 × 38 cm |
| Hauteur du four : | Environ 15 cm |
| Type de combustible : | Combustible solide / bois / charbon de bois (le cas échéant) |
| Contrôle de la température : | Thermomètre intégré |
| Fonctions de cuisson : | Pizzas, pain, plats mijotés, plats au four |
| Dimensions : | Largeur : 83 cm \| Hauteur : 90 cm \| Profondeur : 58 cm |

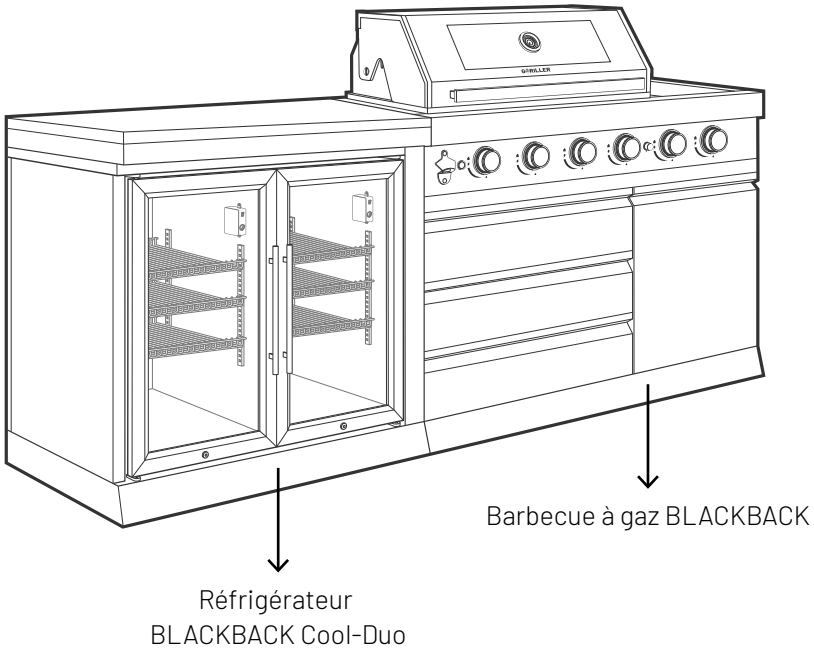
# 2. APERÇU DES MODÈLES

## 2.1. SÉRIE BLACKBACK SMALL

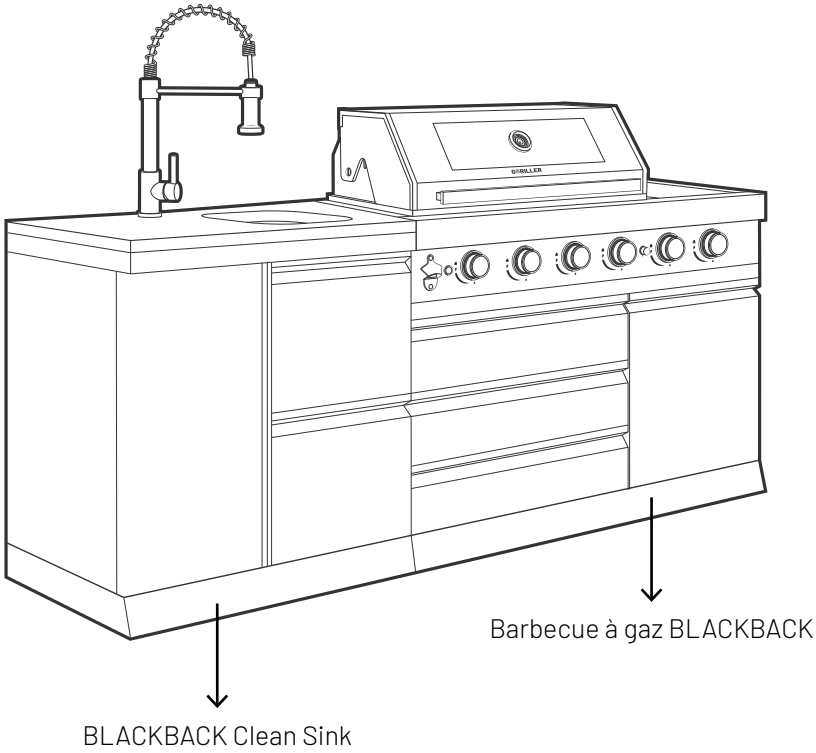
### 2.1.1. Cuisine d'extérieur BB-S1 | Barbecue à gaz | Cool Clean



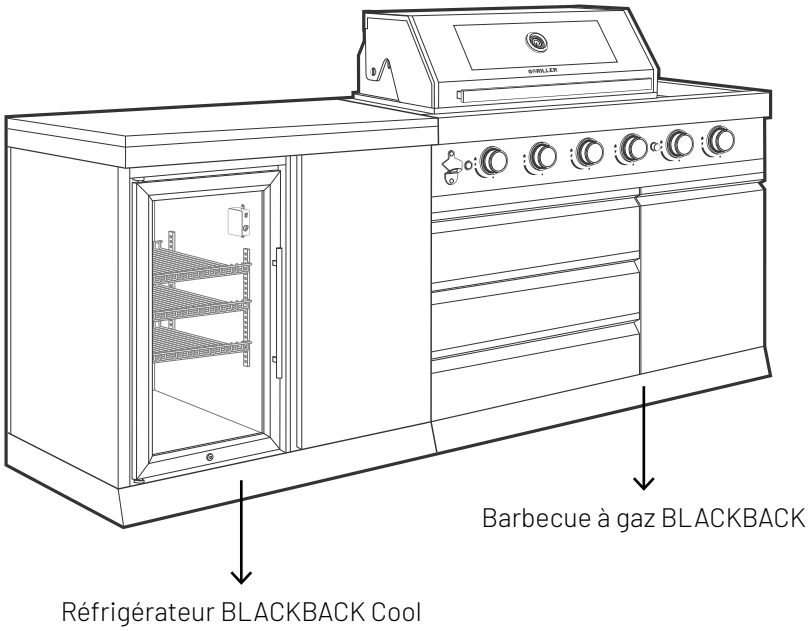

### 2.1.2. Cuisine d'extérieur BB-S2 | Barbecue à gaz | Cool Duo



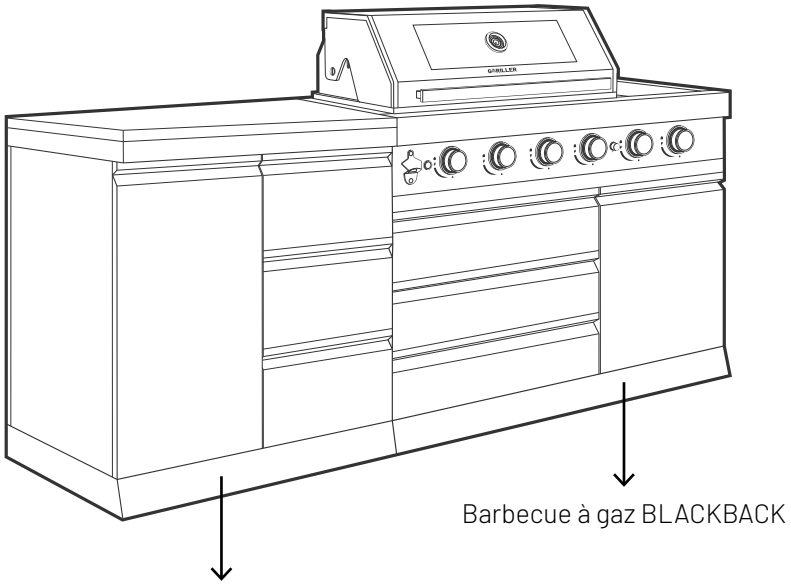
## 2.1.3. Cuisine d'extérieur BB-S3 | Barbecue à gaz | Nettoyage




## 2.1.4. Cuisine d'extérieur BB-S4 | Barbecue à gaz | Cool

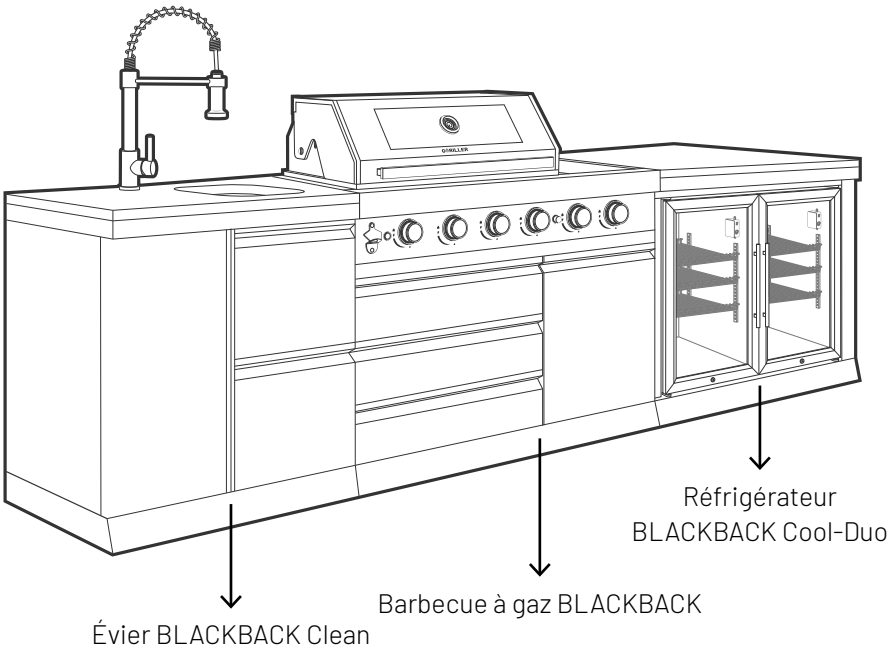


### 2.1.5. Cuisine d'extérieur BB-S5 | Barbecue à gaz | Espace de préparation

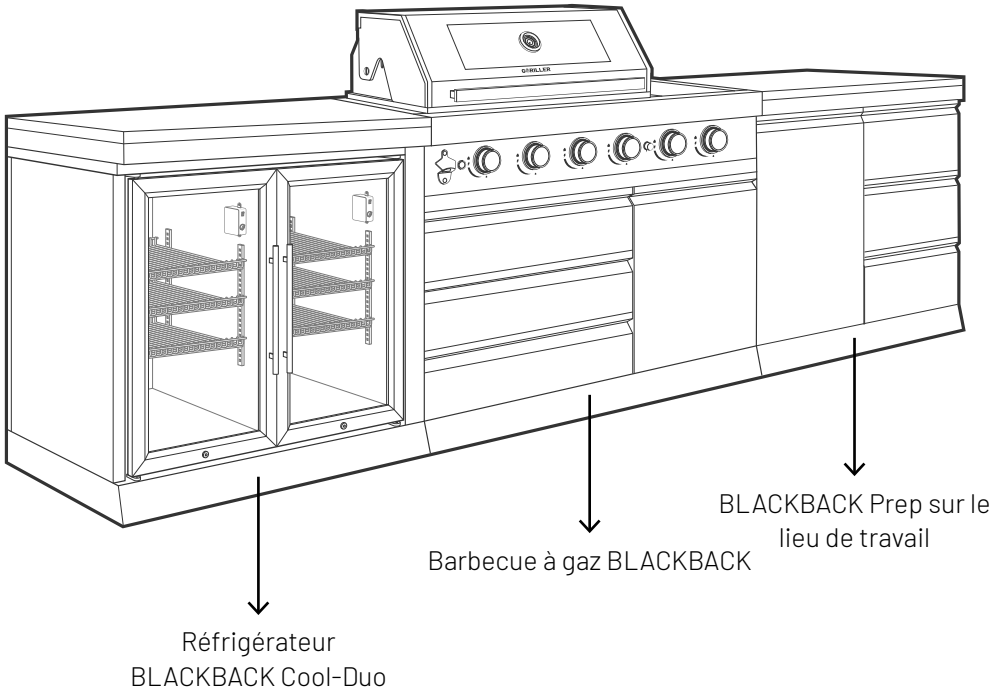



## 2.2. SÉRIE BLACKBACK MEDIUM

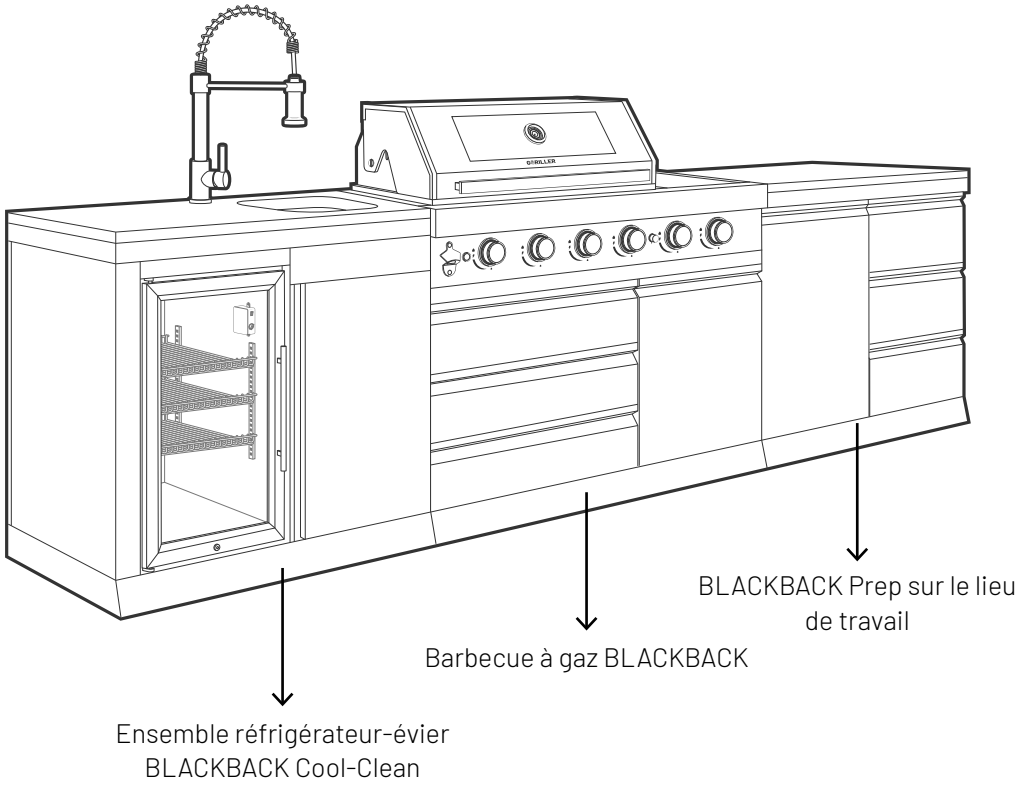
### 2.2.1. Cuisine d'extérieur BB-M1 | Barbecue à gaz | Clean | Cool Duo



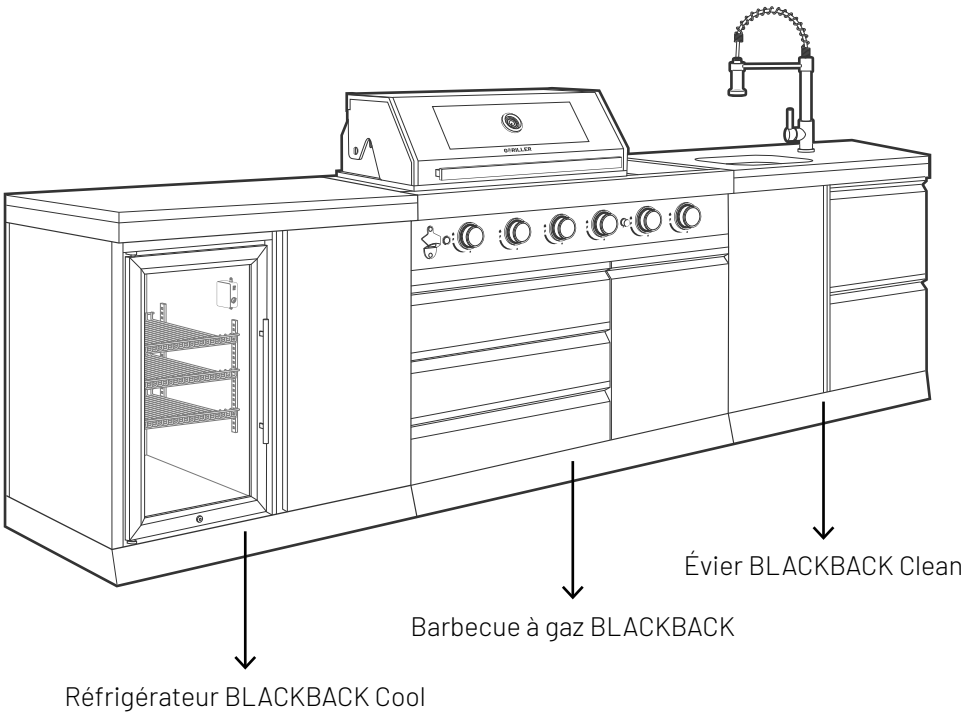
## 2.2.2. Cuisine d'extérieur BB-M2 | Barbecue à gaz | Cool Duo | Préparation



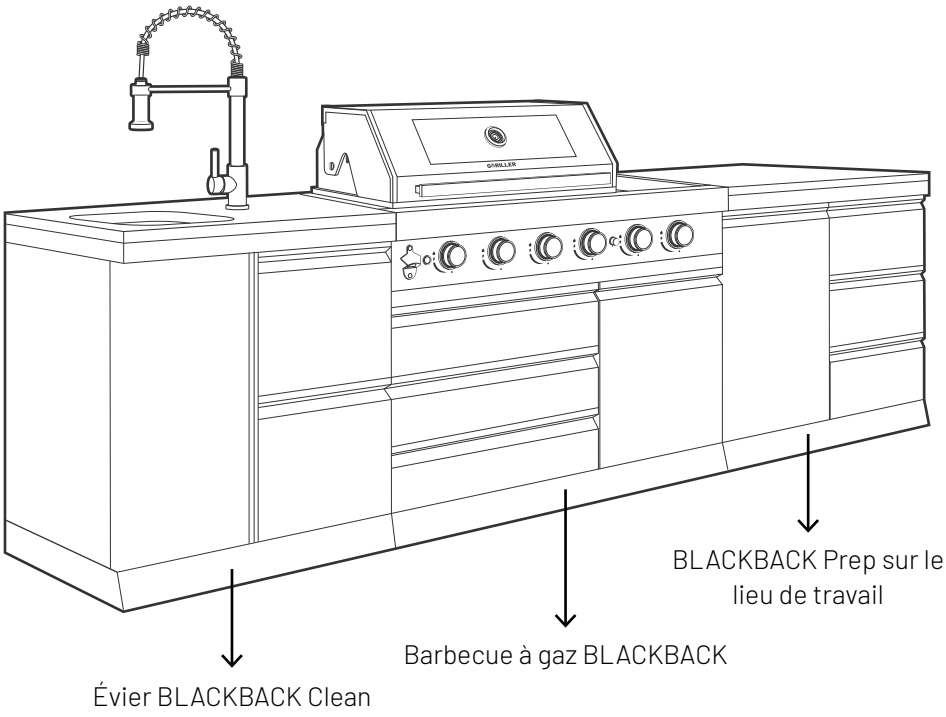

## 2.2.3. BB-M3 Cuisine d'extérieur | Barbecue à gaz | Cool Clean | Préparation



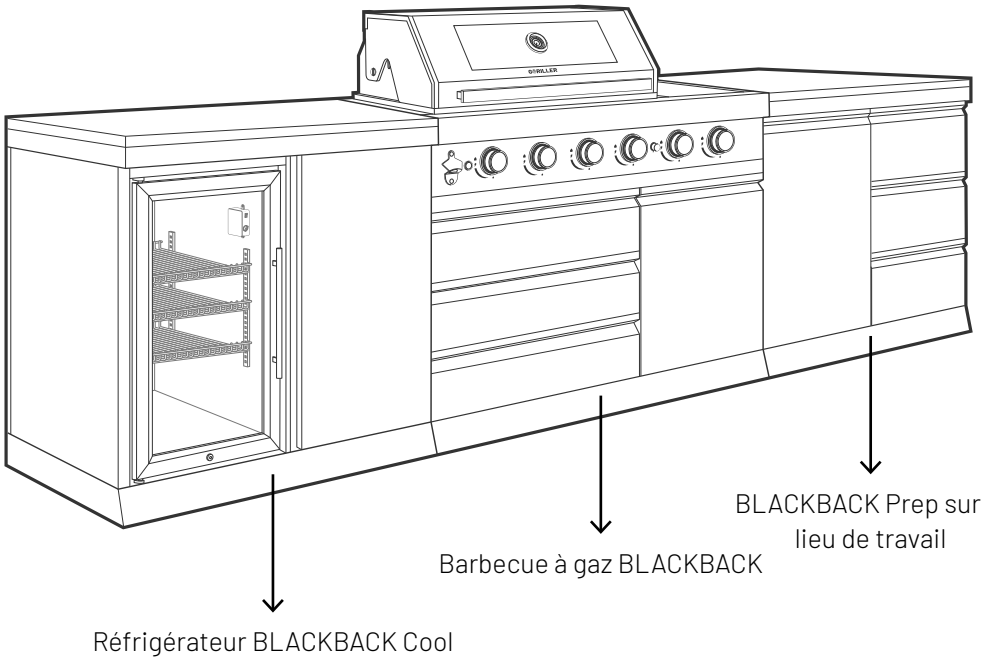
## 2.2.4. Cuisine d'extérieur BB-M4 | Barbecue à gaz | Fraîcheur | Propreté




## 2.2.5. Cuisine d'extérieur BB-M5 | Barbecue à gaz | Nettoyage | Préparation

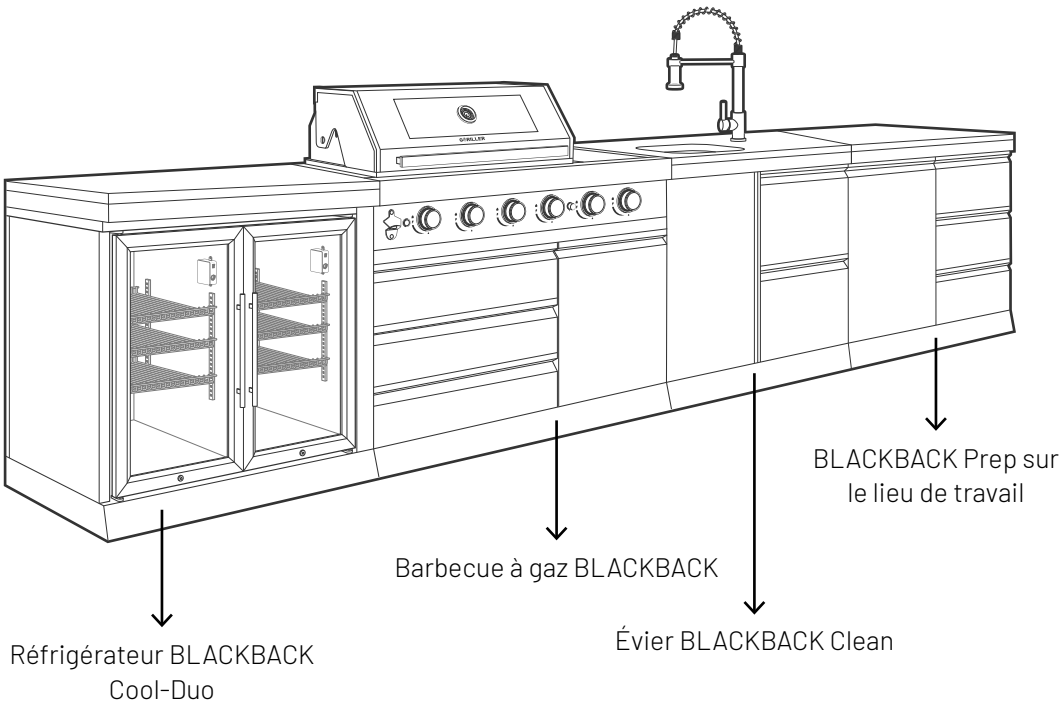


### 2.2.6. Cuisine d'extérieur BB-M6 | Barbecue à gaz | Réfrigérateur | Plan de travail

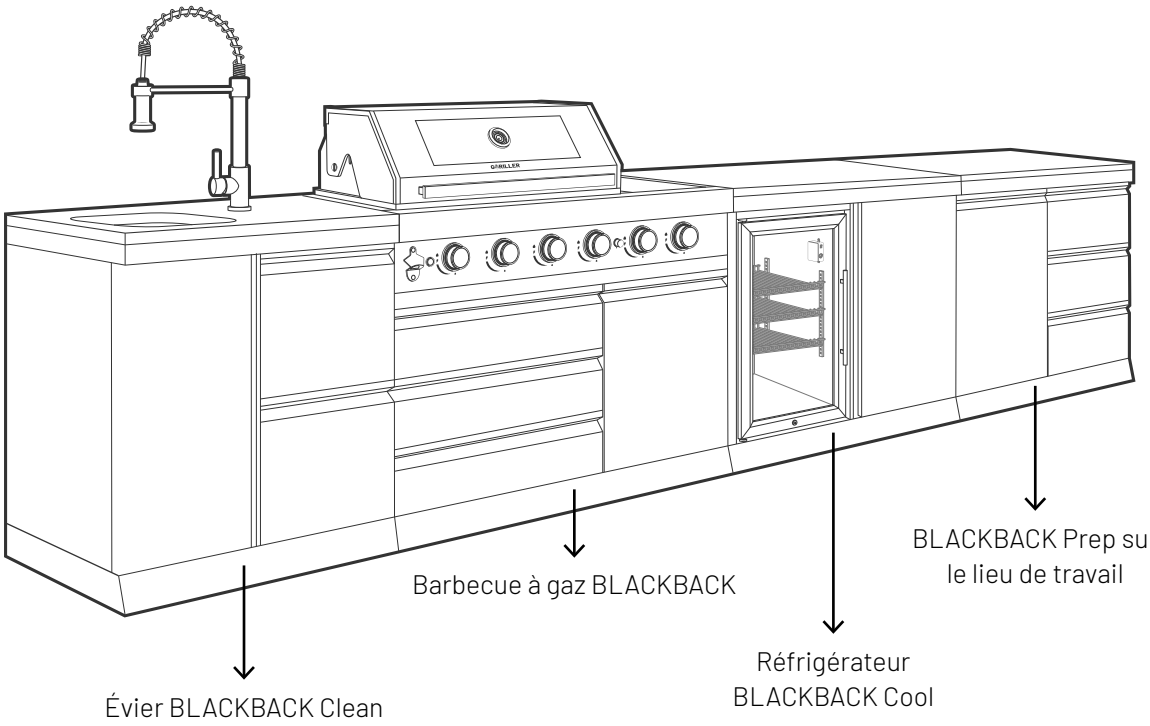



## 2.3. SÉRIE BLACKBACK LARGE

### 2.3.1. Cuisine d'extérieur BB-L1 | Barbecue à gaz | Cool Duo | Nettoyage | Préparation

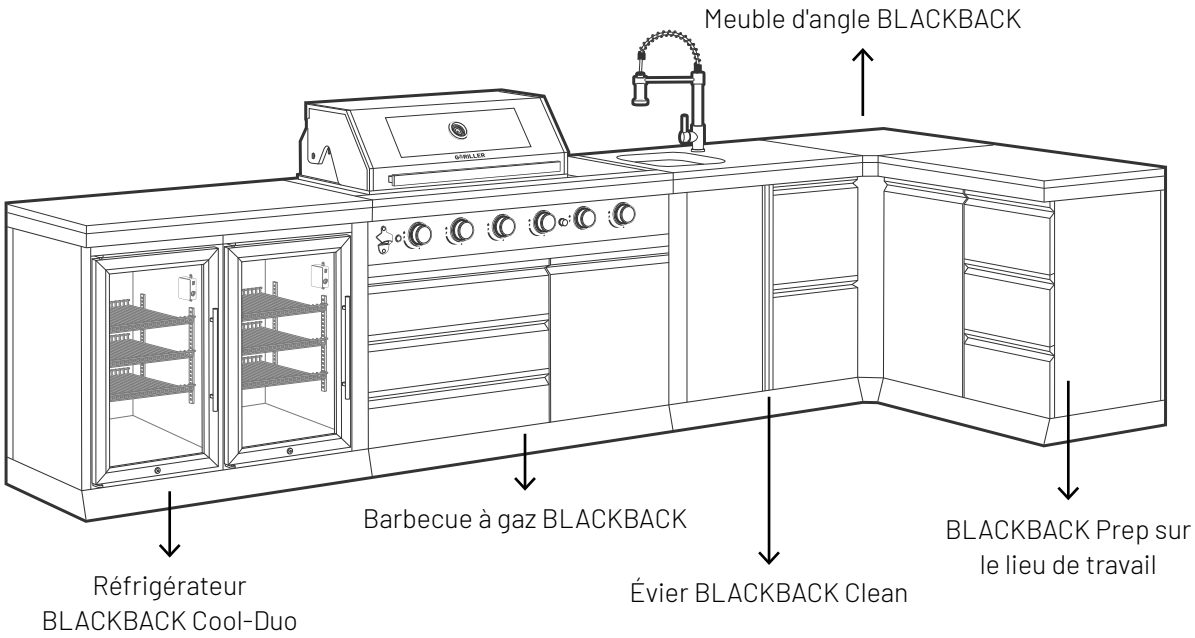


### 2.3.2. Cuisine d'extérieur BB-L2 | Barbecue à gaz | Réfrigération | Nettoyage | Préparation

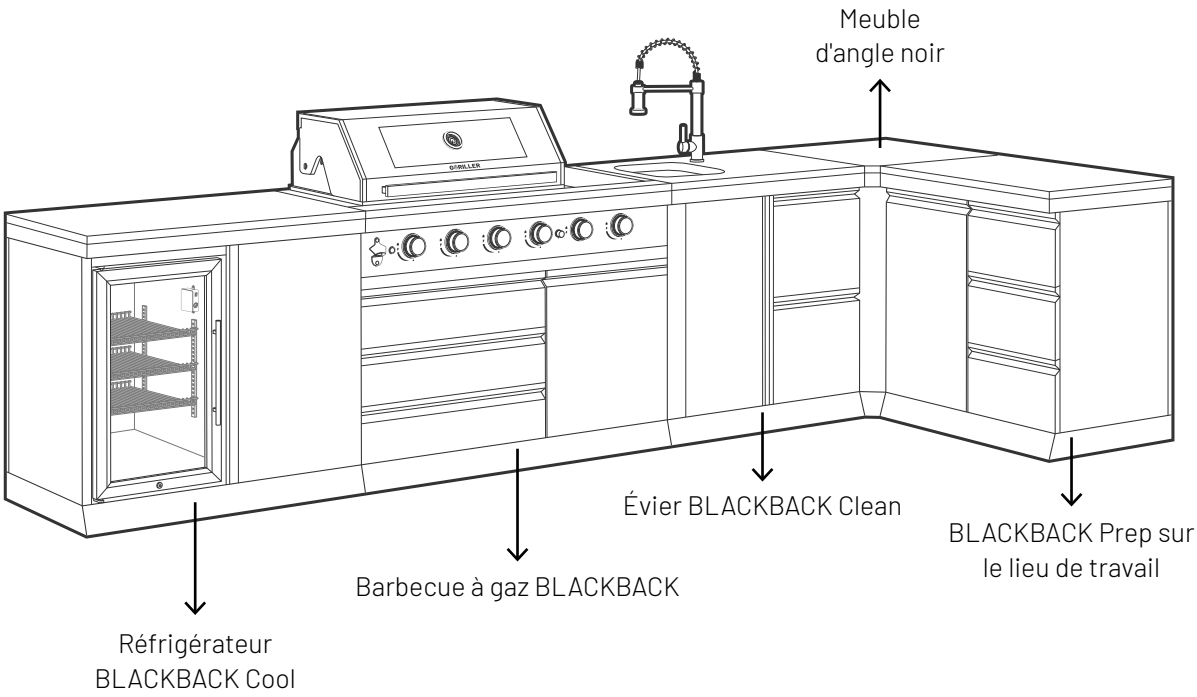



## 2.4. SÉRIE BLACKBACK EXTRA LARGE

### 2.4.1. Cuisine d'extérieur BB-XL1 | Barbecue à gaz | Cool Duo | Nettoyage | Préparation | Coin



## 2.4.2. Cuisine d'extérieur BB-XL2 | Barbecue à gaz | Réfrigération | Nettoyage | Préparation | Coin



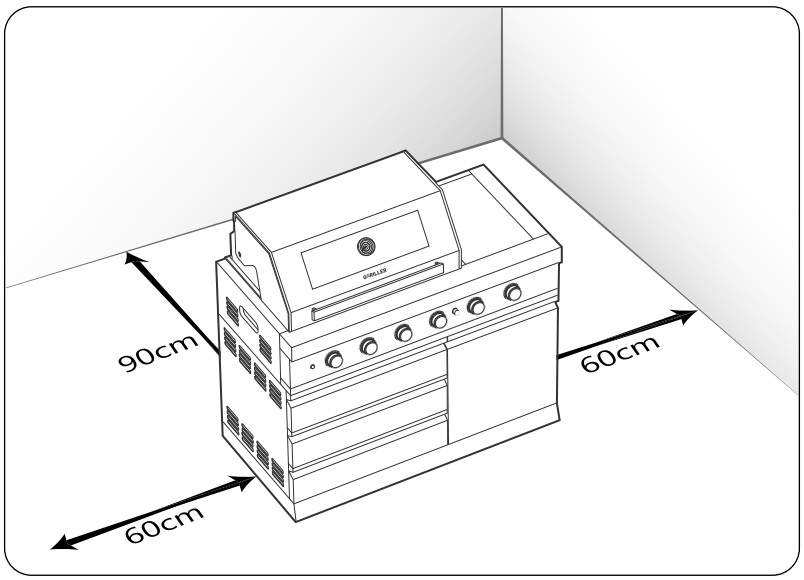
# 3. ASSEMBLAGE DES MODULES

## 3.1. BARBECUE À GAZ BLACKBACK

Suivez ces étapes pour monter et préparer correctement le **Module de barbecue à gaz à fond noir** pour le fonctionnement.

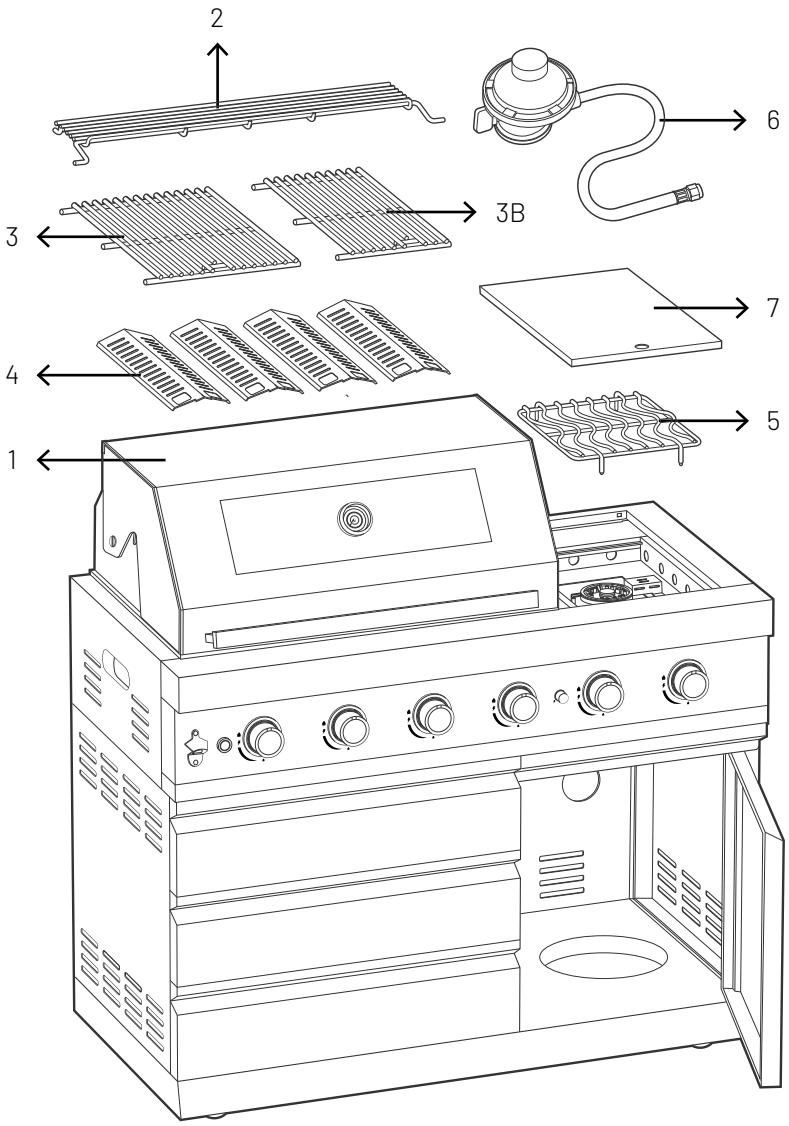
### 1. Emplacement d'installation et dégagement

- Veillez à laisser un espace libre d'au moins 60 cm de chaque côté du barbecue.
- Laissez un espace libre d'au moins 90 cm à l'arrière pour assurer une bonne ventilation.




- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et ininflammable.

## 2. Installation des composants internes de la grille




- Ouvrez complètement le couvercle du barbecue (1).
- Placez les pare-flammes (4) sur les brûleurs.
- Disposez les plateaux à charbon ou les plaques chauffantes (3/3B) de manière uniforme à l'intérieur du barbecue.
- Placez les grilles de cuisson en acier inoxydable (2) sur les supports.
- Placez la grille de réchauffage (5) dans la partie arrière supérieure de l'enceinte du gril.

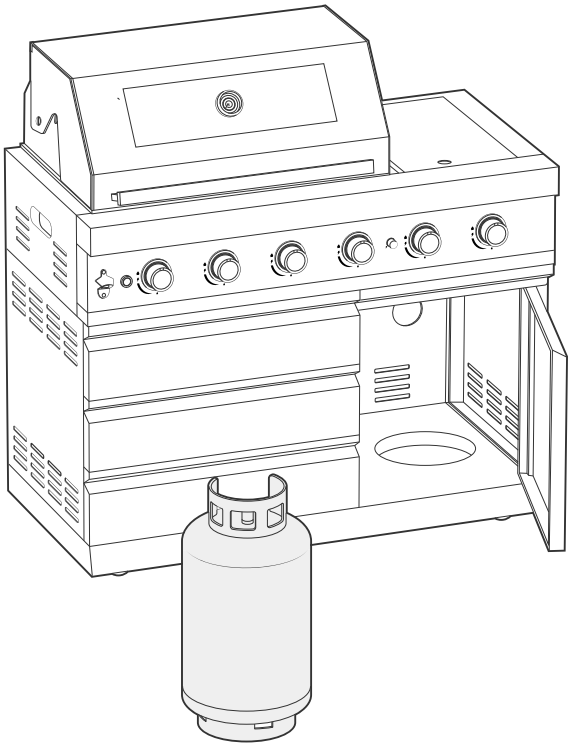
Remarque : Assurez-vous que tous les éléments sont correctement alignés et bien fixés avant utilisation.

## 3. Installation du cache du brûleur latéral

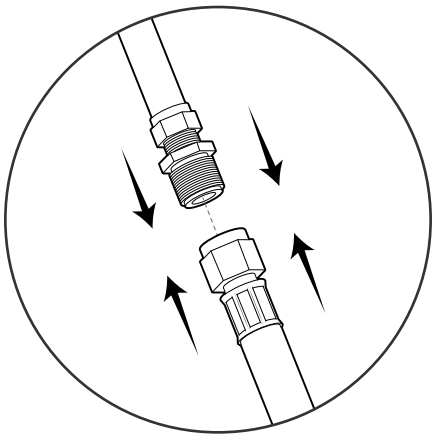
- Placez le couvercle du brûleur latéral (7) sur la zone de cuisson latérale.
- Assurez-vous qu'il affleure le plan de travail lorsqu'il n'est pas utilisé.

## 4. Raccordement au gaz

- Placez la bouteille de gaz dans le compartiment prévu à cet effet.



- Raccordez le régulateur de gaz et le tuyau (6) à la vanne de la bouteille.



- Serrez bien tous les raccords.
- Assurez-vous que le tuyau n'est pas plié ni tendu.

## Après le montage :

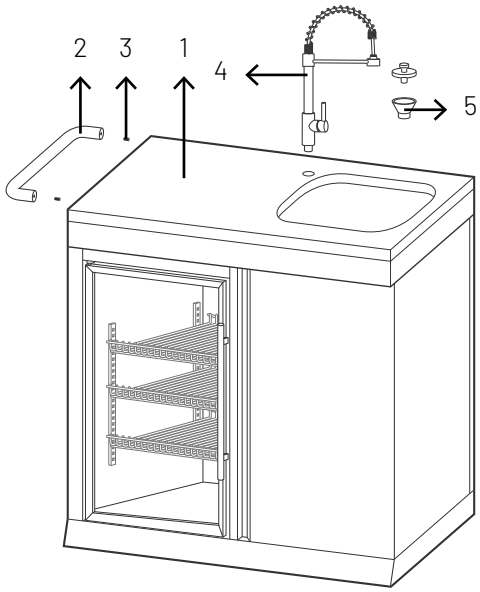
- Appliquez une solution d'eau savonneuse sur tous les raccords de gaz.
- Ouvrez l'alimentation en gaz et vérifiez s'il y a des bulles (fuites).
- Si vous détectez des fuites, fermez l'alimentation en gaz et resserrez les raccords.
- Assurez-vous que tous les composants internes sont correctement installés. Vérifiez que tous les boutons sont en position « OFF ».

## 3.2. BLACKBACK PRÉPARATION DU LIEU DE TRAVAIL

Remarque : Le **Préparation du lieu de travail « BLACKBACK »** Il est livré entièrement monté. Aucun montage n'est nécessaire. Il suffit de le mettre en place et de l'intégrer à l'aménagement de la cuisine d'extérieur.

## 3.3. ÉVIER BLACKBACK CLEAN

Suivez ces étapes pour monter et installer correctement le **Module d'évier à fond noir.**

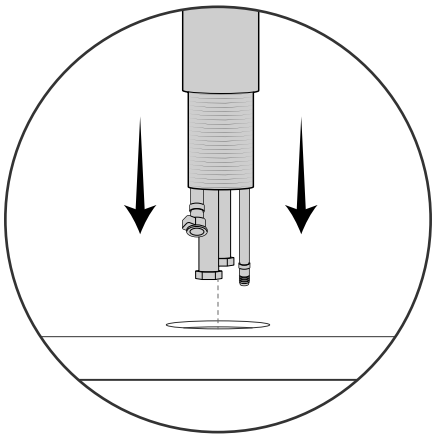



### 1. Installation de l'évier et des éléments du plan de travail

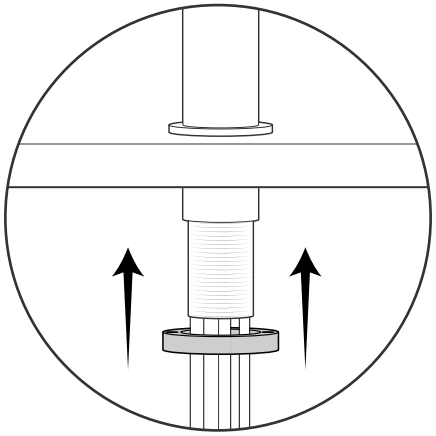
- Placez l'évier de manière à ce qu'il soit bien calé dans l'ouverture du plan de travail (1).
- Assurez-vous que l'évier repose bien à plat et qu'il est correctement aligné.

### 2. Installation du robinet

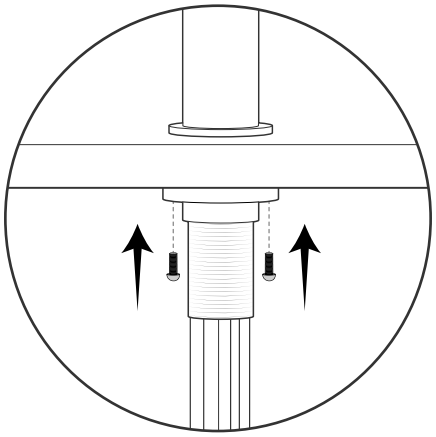
- Faites passer le tuyau par l'ouverture prévue à cet effet dans le plan de travail ou l'élément de robinetterie.



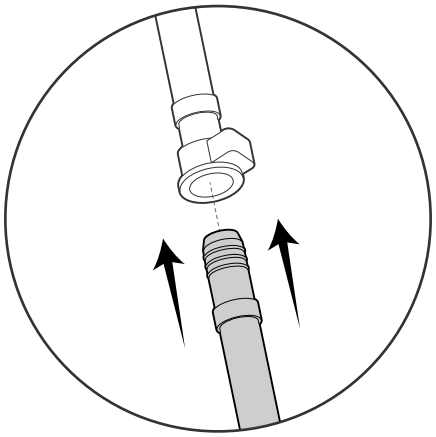
- Faites glisser l'écrou de fixation sur le tuyau par dessous le plan de travail. Positionnez-le correctement afin qu'il s'aligne avec la partie filetée du robinet.



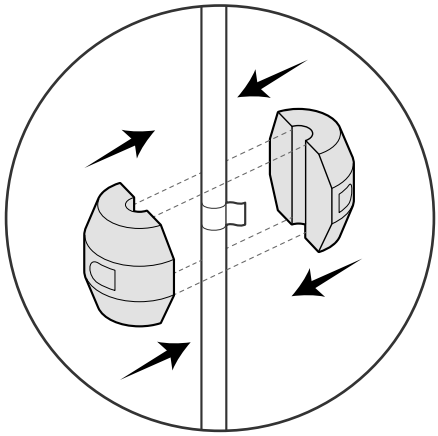
- Serrez fermement l'écrou à la main ou à l'aide d'un outil adapté. Assurez-vous que le robinet est bien aligné avant de le serrer complètement.



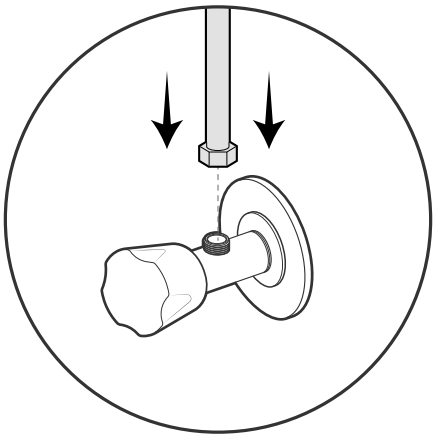
- Enfoncez fermement le tuyau dans le raccord jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- Fixez la boule à gravité au tuyau à l'endroit indiqué.



- Raccordez le ou les tuyaux aux conduites d'alimentation en eau correspondantes (eau chaude et/ou eau froide).



- Serrez bien tous les raccords. Assurez-vous que les tuyaux ne sont ni pliés ni tordus.

## 3. Raccordement à l'alimentation en eau

- Raccordez les tuyaux d'arrivée d'eau aux raccords du robinet.
- Utilisez les raccords ou adaptateurs pour raccorder les tuyaux à l'alimentation en eau.

## 4. Installation du système d'évacuation

- Insérez la crépine (5) dans la bonde de l'évier.
- Fixez-le par le dessous conformément au système de fixation.
- Raccordez la sortie d'évacuation à un tuyau d'évacuation adapté ou à un système d'évacuation des eaux usées.

## 5. Installation du porte-serviettes

- Le porte-serviettes (2) est fixé sur le panneau latéral du meuble sous-vasque.
- Repérez les trous pré-percés sur le panneau latéral du meuble.
- Positionnez le support du porte-serviettes de manière à ce qu'il soit aligné avec les trous. Fixez le porte-serviettes à l'aide des vis fournies (3).

## 6. Après le montage

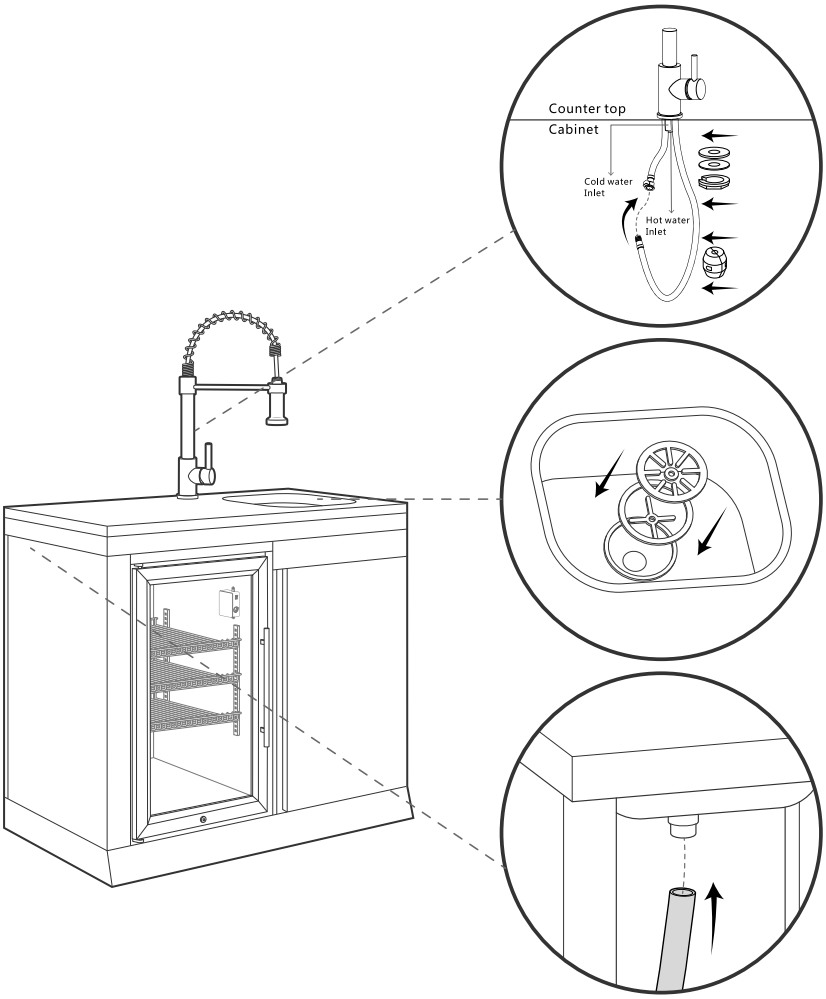
- Ouvrez l'arrivée d'eau et vérifiez qu'il n'y a pas de fuite au niveau des raccords.
- Assurez-vous que le robinet fonctionne correctement.
- Vérifiez que le système d'évacuation permet à l'eau de s'écouler librement.

# 3.4. RÉFRIGÉRATEUR BLACKBACK COOL-SOLO / RÉFRIGÉRATEUR BLACKBACK COOL / RÉFRIGÉRATEUR BLACKBACK COOL-DUO

Remarque : Tous ces articles sont livrés entièrement montés. Aucun montage n'est nécessaire. Il suffit de placer l'appareil à l'endroit souhaité, de s'assurer qu'il repose sur une surface stable et plane, puis de le brancher à une prise électrique adaptée.

## 3.5. ENSEMBLE RÉFRIGÉRATEUR-ÉVIER BLACKBACK COOL-CLEAN

Le **Ensemble réfrigérateur-évier Cool-Clean à façade noire** est livré partiellement assemblé. Suivez les étapes ci-dessous pour terminer l'installation.




### 1. Installation du robinet

- Insérez l'ensemble de robinetterie dans l'orifice prévu à cet effet dans le plan de travail.
- Par le dessous, fixez le robinet à l'aide des pièces de fixation et des vis (2 × M6 × 16 mm).

### 2. Raccordement à l'alimentation en eau

- Raccordez le tuyau d'arrivée d'eau froide à la conduite d'eau froide.
- Raccordez le tuyau d'arrivée d'eau chaude à la conduite d'eau chaude (si disponible).
- Serrez bien tous les raccords. Assurez-vous que les tuyaux ne sont ni tordus ni pliés.

### 3. Installation du système d'évacuation

- Insérez le raccord de vidange dans la sortie de l'évier.
- Fixez l'ensemble de vidange par le dessous.
- Raccordez le tuyau de vidange à une sortie d'eaux usées ou à un récipient adapté.

## 4. Installation du panneau d'aération du réfrigérateur

- Glissez le panneau de ventilation arrière ou interne en place comme indiqué.
- Fixez le panneau afin de garantir une bonne circulation de l'air autour du réfrigérateur.

## 5. Installation du porte-serviettes

- Placez le porte-serviettes sur le panneau latéral de l'appareil.
- Alignez-le avec les trous pré-percés.
- Fixez à l'aide des vis fournies.

## 6. Après l'installation

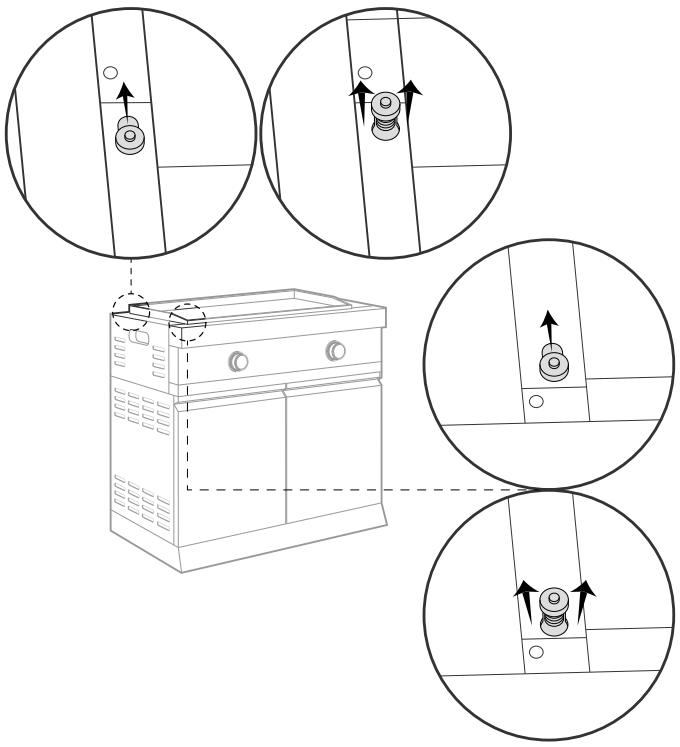
- Ouvrez l'arrivée d'eau et vérifiez qu'il n'y a pas de fuite.
- Assurez-vous que le robinet fonctionne correctement.
- Vérifiez que l'évacuation fonctionne correctement.
- Branchez le réfrigérateur sur une prise de courant avec mise à la terre.
- Vérifiez que les ouvertures d'aération ne sont pas obstruées.

# 3.6. BLACKBACK PLANCHA

Suivez les étapes ci-dessous pour assembler et préparer le **Module de plancha BLACKBACK** pour le fonctionnement.

## 1. Fixation de la plaque de cuisson

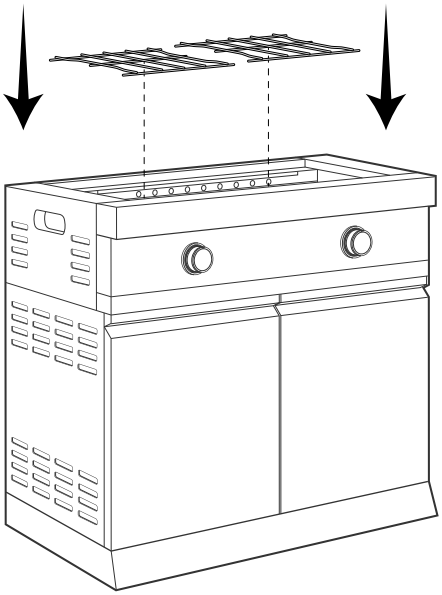
- Alignez le **plaque de cuisson** avec le meuble bas.
- Insérez et serrez le **vis de fixation** aux points de fixation prévus à cet effet (comme indiqué sur le schéma).



- Assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées et que l'appareil est stable.

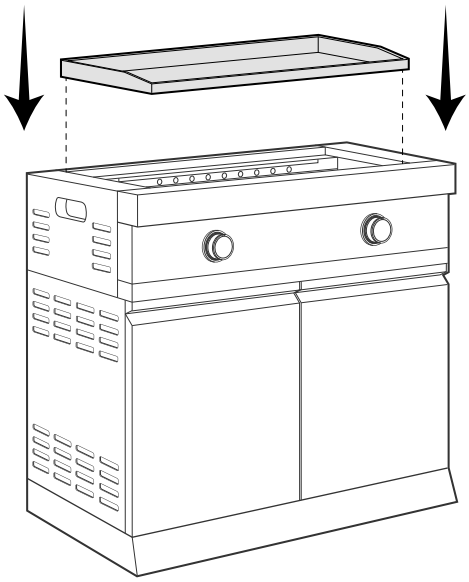
## 2. Installation des composants internes du brûleur

- Ouvrez la partie supérieure de la plancha.
- Placez le **couvercles de brûleurs / éléments de répartition de la chaleur** correctement au-dessus des brûleurs.
- Assurez-vous que tous les composants sont bien alignés et correctement mis en place.



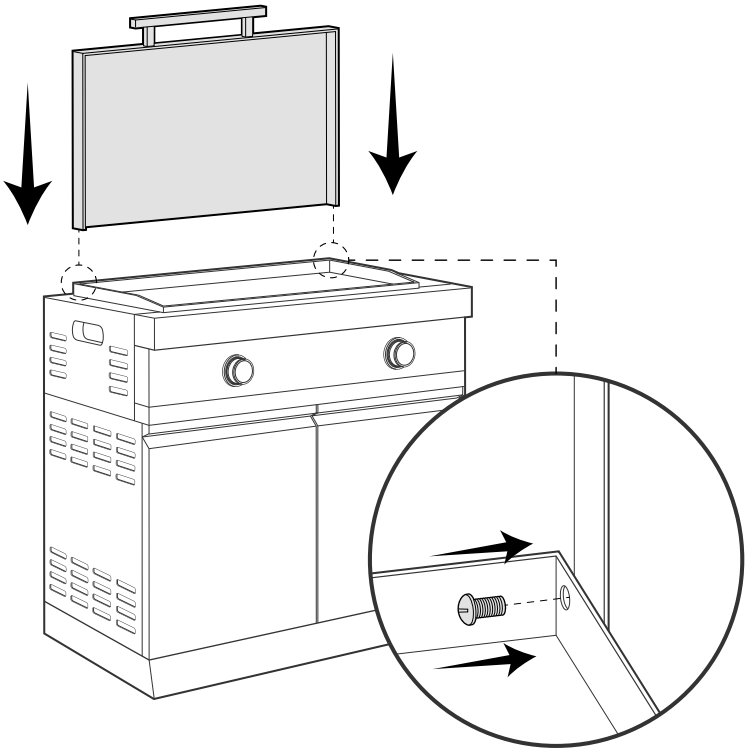
## 3. Installation de la plaque de plancha

- Placez délicatement le **plaque de cuisson** sur le cadre supérieur.
- Assurez-vous que la plaque repose de manière uniforme et bien en place.
- Vérifiez qu'elle est correctement alignée avec le système de brûleurs situé en dessous.



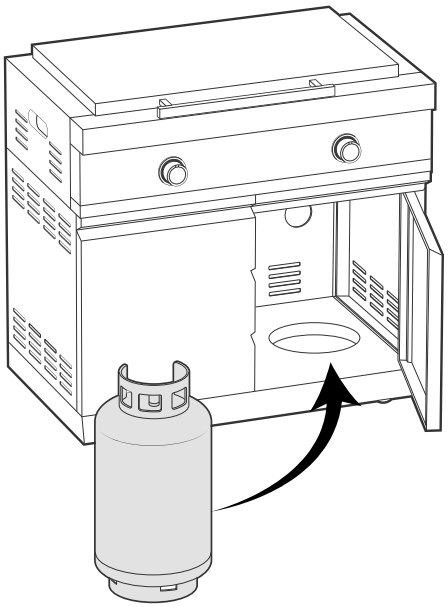
## 4. Installation de la housse pour plancha

- Placez délicatement le **housse pour plancha** dans les fentes du cadre supérieur. Vérifiez que l'alignement avec la plaque de cuisson est correct.



## 5. Raccordement au gaz

- Placez la bouteille de gaz dans le **compartiment prévu à cet effet.**
- Branchez le **régulateur de gaz et tuyau** au cylindre et à l'appareil.
- Serrez bien tous les raccords.
- Assurez-vous que le tuyau n'est ni tordu ni tendu.



## 6. Vérification finale

- Assurez-vous que tous les composants sont correctement installés.
- Vérifiez que toutes les vis sont bien serrées.
- Vérifiez que le raccordement au gaz et la ventilation sont corrects.
- Vérifiez que la plaque de cuisson est stable et correctement positionnée.

Une fois terminé, le **La plancha BLACKBACK est prête à l'emploi.**

# 3.7. INSTALLATION D'UNE POIGNÉE DE RÉFRIGÉRATEUR

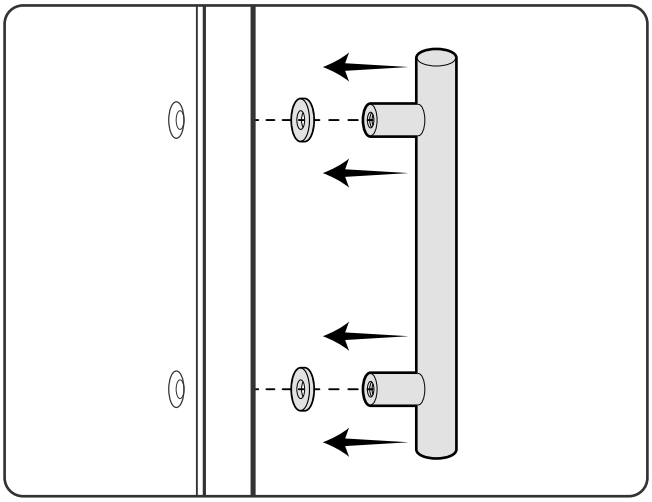
La poignée du réfrigérateur est livrée séparément. Suivez les étapes ci-dessous pour l'installer correctement.

## 1. Positionnement de la poignée

- Placez la poignée contre la zone de fixation prévue à cet effet sur la porte.
- Veillez à bien aligner les éléments avec les trous pré-percés.

## 2. Alignement des points de fixation

- Maintenez la poignée en place.
- Alignez les supports de la poignée avec les trous de fixation du cadre de porte.

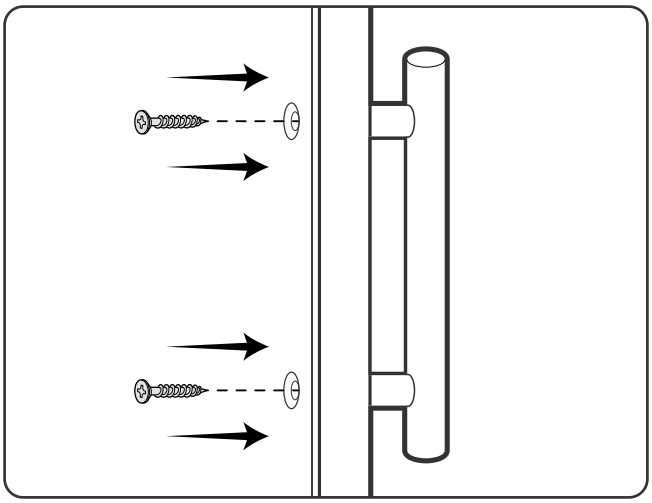


## 3. Mise en place des vis

- Insérez les vis dans les trous alignés.
- Assurez-vous que les vis traversent correctement la poignée et s'enfoncent dans la porte.

## 4. Fixation de la poignée

- Serrez les vis de manière uniforme à l'aide de l'outil approprié. Ne les serrez pas trop pour éviter tout dommage.



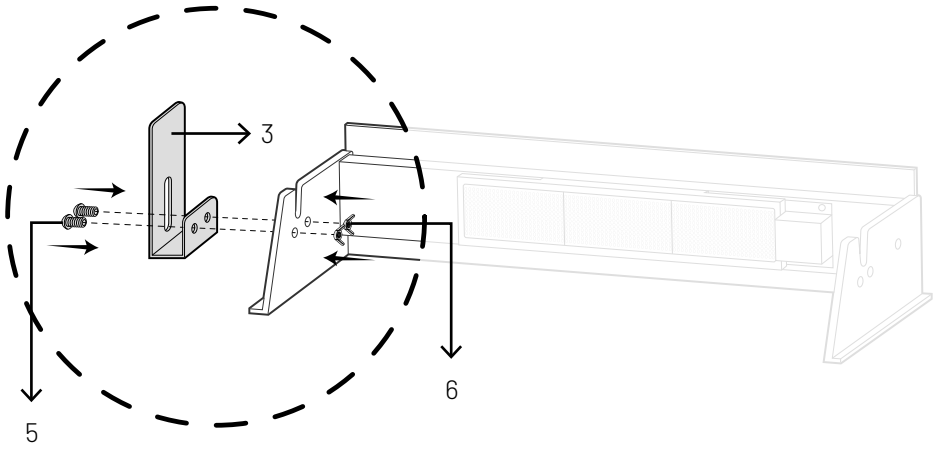
## 5. Vérification finale

- Assurez-vous que la poignée est bien fixée.
- Vérifiez que la poignée est correctement alignée et stable avant utilisation.

## 3.8. RÔTISSERIE MAGNÉTIQUE À MOTEUR

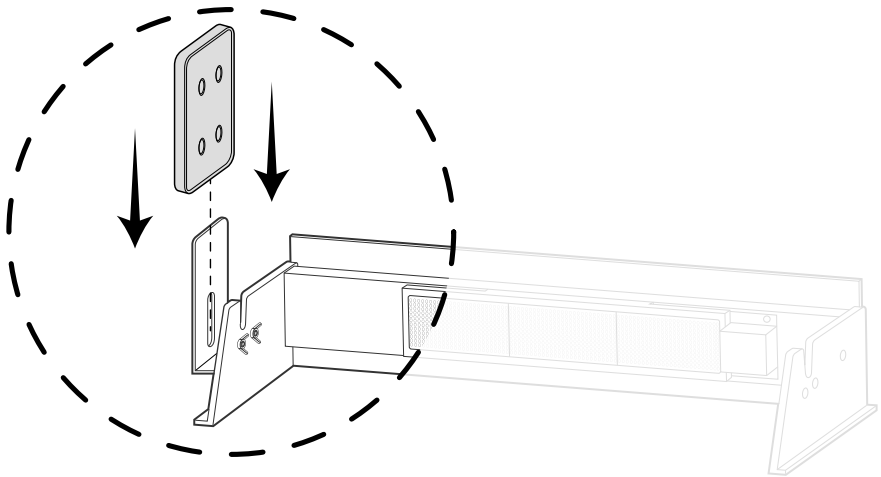
### 1. Installation du support de moteur

- Ouvrez complètement le couvercle du barbecue.
- Fixez le support du moteur (3) sur le côté de la chambre de cuisson à l'aide des vis (5) et des écrous à oreilles (6).
- Assurez-vous que le support est bien fixé et correctement aligné.



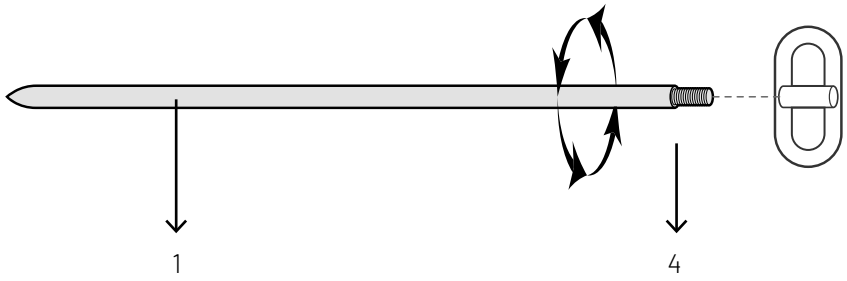

### 2. Installation du moteur de la rôtissoire

- Faites glisser le moteur (7) vers le bas sur son support jusqu'à ce qu'il atteigne sa position d'arrêt définitive. Assurez-vous que le moteur est bien en place et stable avant de l'utiliser.



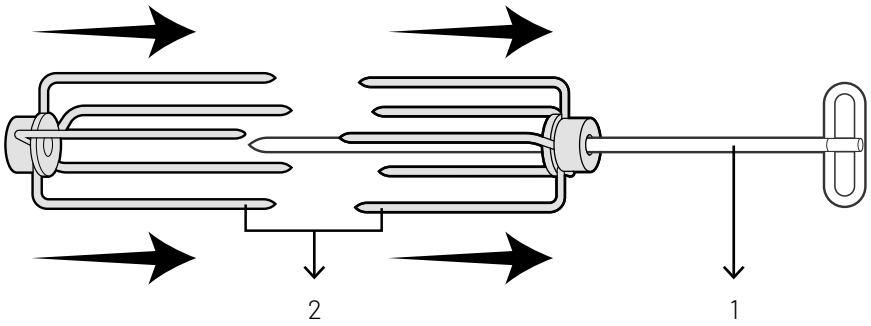
## 3. Préparation de la tige de la rôtissoire

- Vissez la poignée (4) sur la tige de la rôtissoire (1). Assurez-vous que la poignée est bien serrée.
- La poignée permet d'équilibrer la tige afin d'assurer une rotation fluide et régulière pendant le fonctionnement.



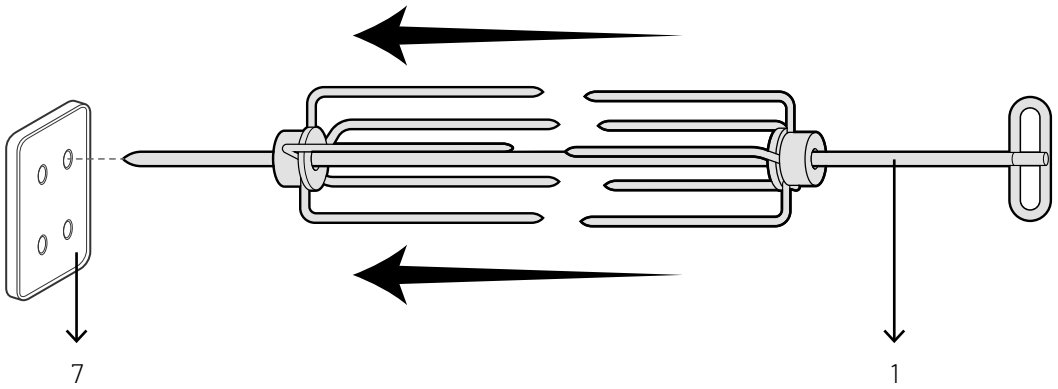

## 4. Installation des fourches de la rôtissoire

- Enfilez les deux fourchettes (2) sur la tige de la rôtissoire (1).
- Positionnez-les en fonction de la taille des aliments et serrez-les fermement.




## 5. Installation de la tige de la rôtissoire

- Insérez la tige de la rôtissoire (1) dans le moteur (7) par l'ouverture prévue à cet effet. Assurez-vous que la tige est correctement positionnée et bien maintenue en place.



# 4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le **Modules de cuisine d'extérieur de la série BLACKBACK** sont conçus pour un montage facile et une configuration modulable. Chaque module est livré partiellement assemblé et peut être relié à d'autres modules afin de créer un agencement de cuisine d'extérieur sur mesure.

Avant de commencer l'installation, assurez-vous que la zone d'installation est **stable, plat et adapté à une utilisation en extérieur.**

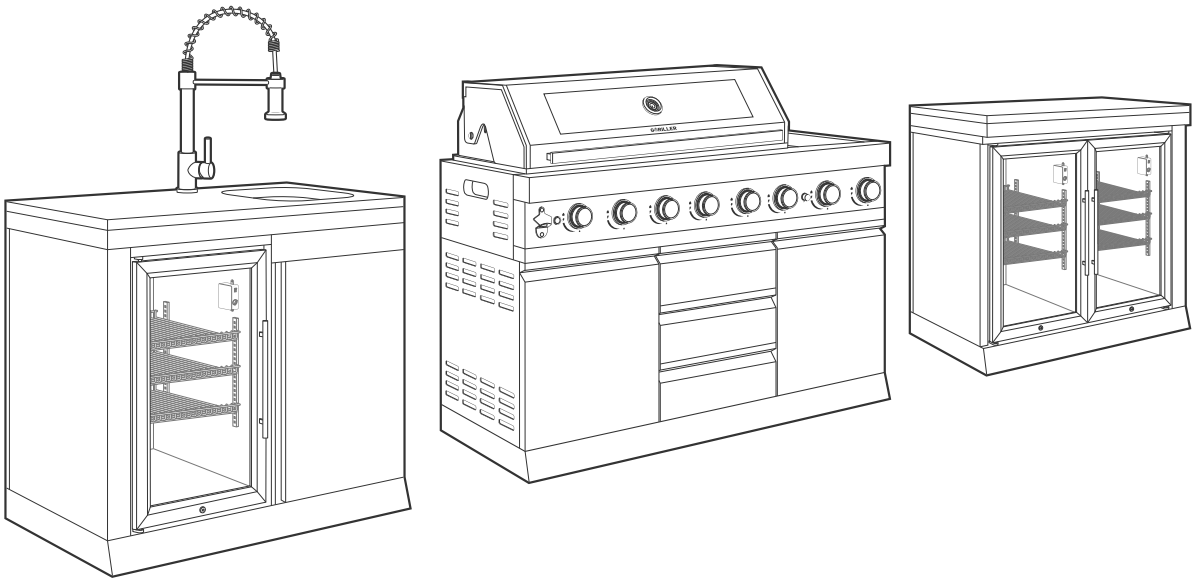
## 1. Préparation

**Avant d'assembler les modules :**

- Déballez soigneusement tous les composants et vérifiez qu'ils n'ont pas été endommagés pendant le transport. Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont bien présents.
- Assurez-vous que la surface d'installation est plane, stable et capable de supporter le poids des modules.
- Prévoyez suffisamment d'espace autour de la cuisine pour garantir une utilisation en toute sécurité et une bonne ventilation, en particulier autour du gril.

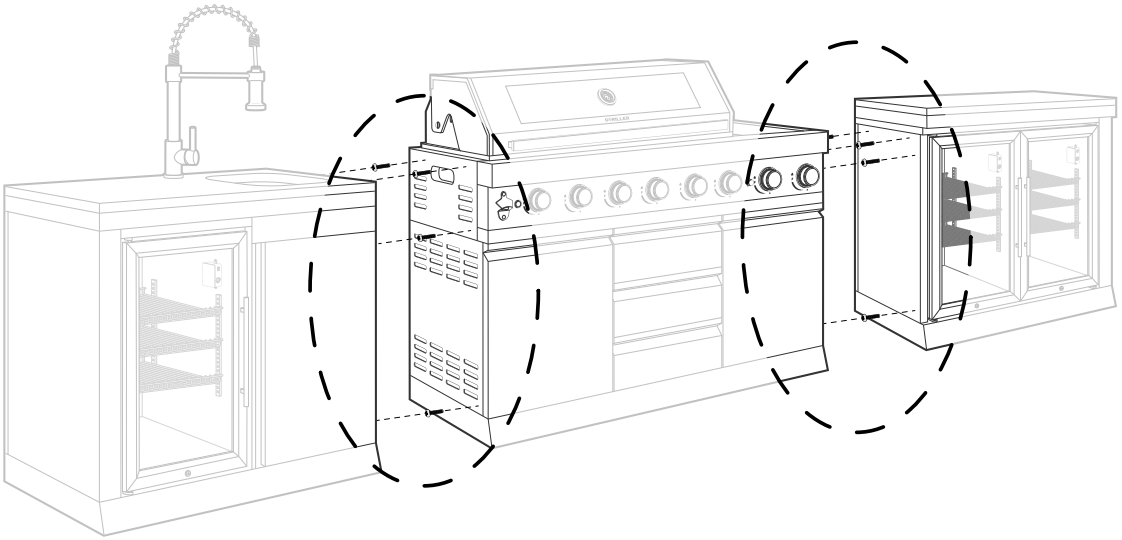
## 2. Positionnement des modules

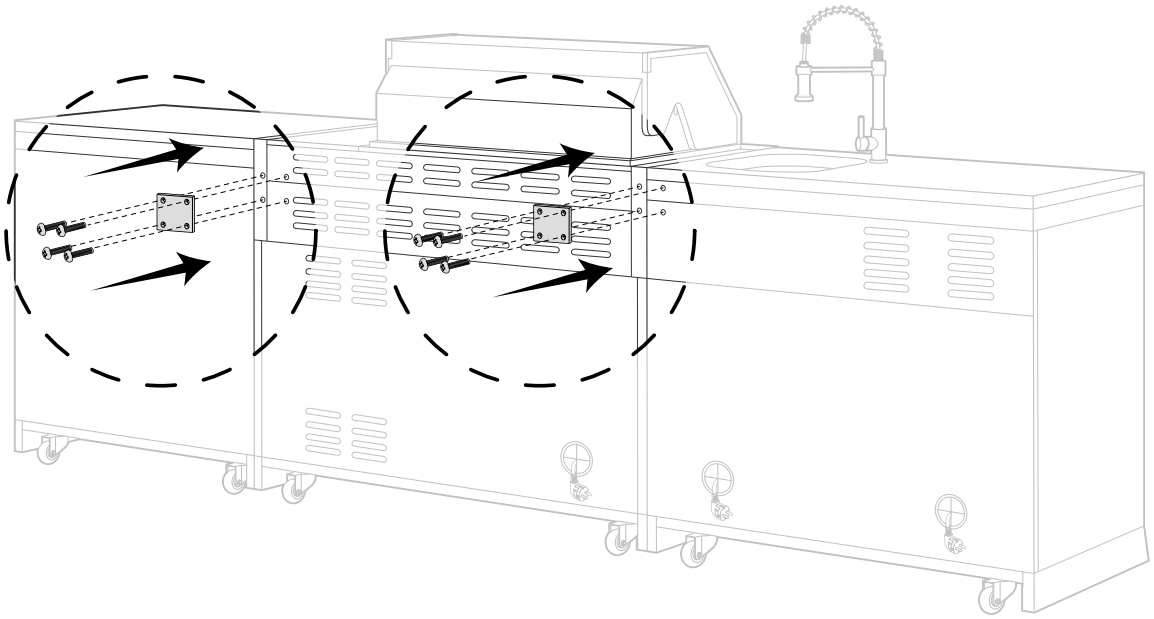
- Placez chaque module à l'emplacement souhaité dans l'agencement de votre cuisine d'extérieur.
- Si vous installez plusieurs modules, alignez-les côte à côte.
- Une fois les modules correctement alignés, bloquez les roulettes pour les empêcher de bouger.
- Assurez-vous que les modules sont bien alignés avant de les raccorder.



## 3. Connexion des modules

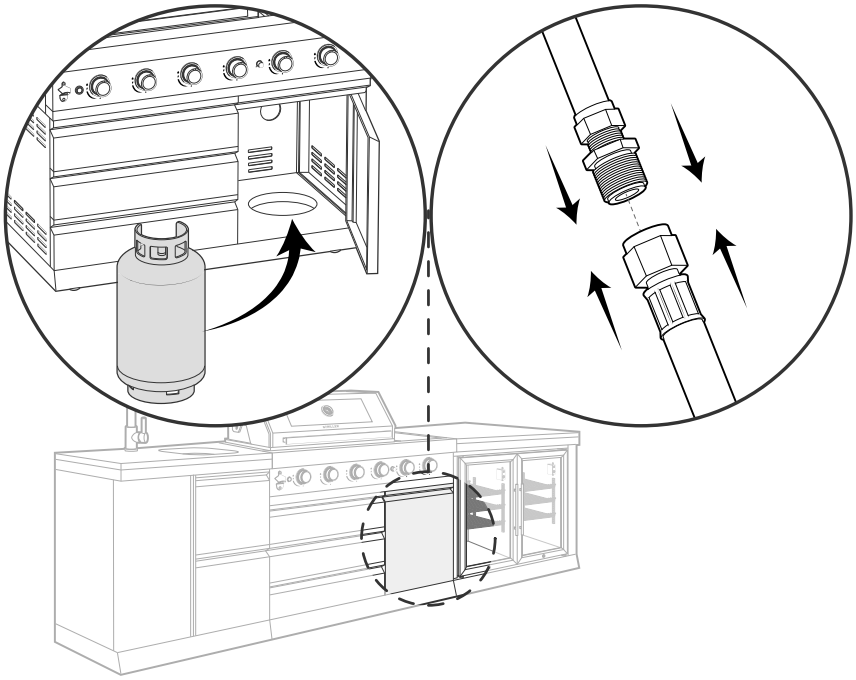
- Alignez soigneusement les cadres et les plans de travail.
- Fixez les modules latéralement à l'aide des vis fournies, puis reliez-les à l'arrière à l'aide des équerres de raccordement ou des vis fournies.





## 4. Installation de la bouteille de gaz (module barbecue à gaz)

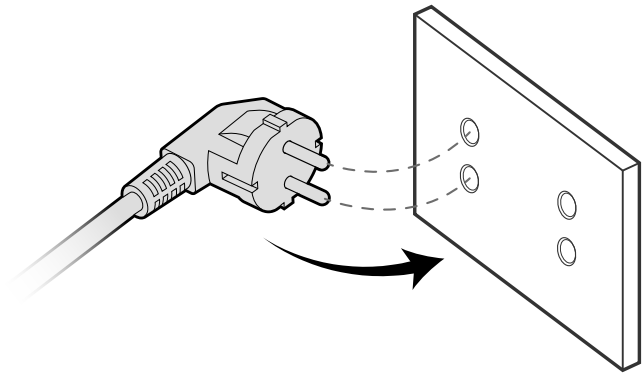
- Ouvrez le compartiment de la bouteille de gaz.
- Placez la bouteille de gaz homologuée dans le compartiment.
- Raccordez solidement le régulateur de gaz et le tuyau à la vanne de la bouteille.



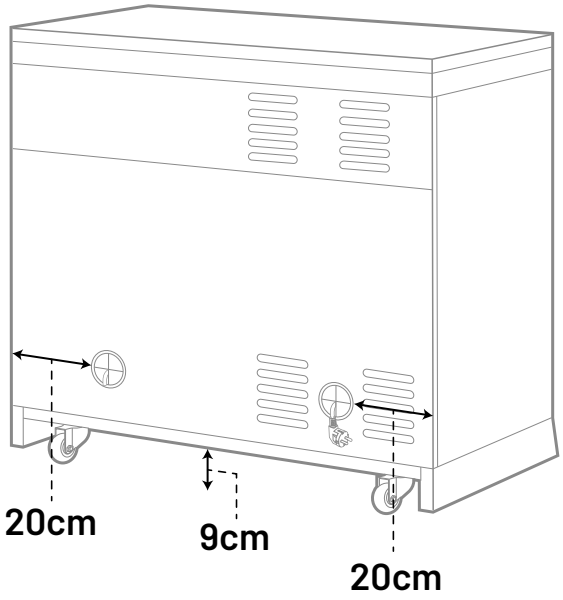
AVERTISSEMENT : Si vous souhaitez entreposer la cuisinière pendant une longue période, retirez la bouteille de gaz et rangez-la en lieu sûr.

## 5. Raccordement électrique (modules de réfrigération)

- Assurez-vous que la tension d'alimentation est comprise entre 220 et 240 V et que l'installation est mise à la terre.
- Branchez le réfrigérateur sur une prise électrique adaptée à une utilisation en extérieur.
- Évitez d'utiliser des rallonges électriques, sauf si celles-ci sont homologuées pour les appareils destinés à une utilisation en extérieur.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation soit à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

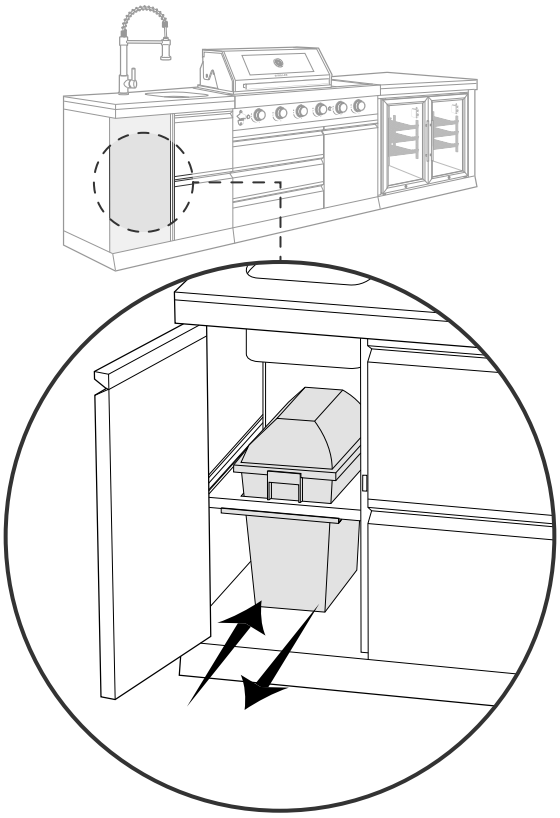


- Assurez-vous que le câble d'alimentation du réfrigérateur (1,5 m de long) peut atteindre la prise de courant.
- Reportez-vous au schéma technique (voir illustration) pour connaître l'emplacement des passages de câbles à l'arrière.
- Alignez correctement l'appareil par rapport à la prise de courant avant l'installation.




## 6. Raccordement à l'eau (modules d'évier)

- Raccordez le tuyau d'arrivée d'eau à une source d'eau appropriée.
- Raccordez le tuyau d'évacuation au système d'évacuation ou au réservoir d'eaux usées.
- Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords avant utilisation.



## 7. Vérification finale

**Avant d'utiliser la cuisine d'extérieur :**

- Assurez-vous que tous les modules sont **bien en place.**
- Vérifiez que **raccordements au gaz, à l'électricité et à l'eau** sont correctement installés.
- Vérifiez que **Toutes les roulettes sont bloquées.**

Une fois ces étapes terminées, votre **Cuisine d'extérieur** BLACKBACK est prêt à fonctionner.

Mises en garde :

- Respectez une distance minimale de 60 cm entre la cuisinière et les structures inflammables.
- Ne placez pas l'appareil sous un plafond non protégé. Veillez à ce qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.
- Ne modifiez pas le débit de gaz et assurez-vous que la circulation de l'air est adéquate.
- Avant d'installer la cuisinière, assurez-vous qu'elle repose sur une surface plane et horizontale. De plus, les pieds en caoutchouc ne doivent pas toucher le sol afin que vous puissiez déplacer la cuisinière jusqu'à une position appropriée. Tournez les molettes de réglage rouges dans le sens des aiguilles d'une montre pour relever les pieds.
- Une fois la cuisinière positionnée, vous pouvez la mettre à niveau.
- Abaissez les pieds en caoutchouc en tournant les molettes de réglage rouges dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

# 5. MODE D'EMPLOI

## 5.1. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les films de protection.
2. Assurez-vous que tous les composants sont correctement assemblés et bien fixés.
3. Placez l'appareil sur une **sur une surface stable, plane et incombustible.**
4. Vérifiez que tous les **raccordements au gaz, à l'électricité et à l'eau** sont correctement installés.
5. **Respectez les distances minimales :**
   - **60 cm de chaque côté**
   - **90 cm à l'arrière**
6. Nettoyez toutes les surfaces de cuisson avant la première utilisation.

## 5.2. UTILISATION D'UN BARBECUE À GAZ

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position **Position « OFF ».**
2. Ouvrez lentement le robinet de la bouteille de gaz.
3. Tournez le bouton de commande du brûleur en position d'allumage.
4. Allumez l'appareil à l'aide du système d'allumage intégré.
5. Réglez l'intensité de la flamme selon vos besoins.

### Après utilisation :

1. Réglez tous les brûleurs sur **ÉTEINT.**
2. Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
3. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

## 5.3. FONCTIONNEMENT DE LA ROTISSERIE

Remarque : Utilisation **uniquement le brûleur de la rôtissoire** pendant le fonctionnement. N'utilisez pas les brûleurs principaux et le brûleur latéral en même temps. Retirez la grille de réchauffage avant utilisation.

1. Installez l'unité de rôtissoire sur les points de fixation prévus à cet effet sur le barbecue.
2. Branchez le moteur de la rôtissoire à une prise secteur appropriée. Veillez à ce que le câble soit éloigné des sources de chaleur et des pièces mobiles.
3. Enfilez une fourchette à viande sur la tige de la rôtissoire. Placez les aliments et fixez-les à l'aide de la deuxième fourchette. Serrez fermement les vis à oreilles.
4. Insérez la tige de la rôtissoire dans le bloc moteur.
5. Placez l'autre extrémité sur le support à l'intérieur du barbecue.
6. Branchez l'appareil à une prise de courant avec mise à la terre.
7. Allumez le barbecue à gaz et réglez le brûleur de la rôtissoire selon vos besoins. Mettez le moteur de la rôtissoire en marche.
8. Surveillez régulièrement les aliments pendant la cuisson. Ajustez la chaleur si nécessaire pour obtenir une cuisson uniforme.
9. Éteignez le moteur de la rôtissoire et le barbecue avant de retirer la broche. Retirez la broche avec précaution à l'aide d'une poignée adaptée.

## 5.4. FONCTIONNEMENT DU RÉFRIGÉRATEUR

1. Se connecter à un **Prise de courant avec mise à la terre, 220–240 V.**
2. Réglez la température souhaitée.
3. Laissez l'appareil atteindre la température souhaitée avant de le remplir.

Remarque : Pour les réfrigérateurs, la fiche d'alimentation doit être débranchée lorsque la température dépasse 5 °C afin de préserver la validité de la garantie.

## 5.5. FONCTIONNEMENT DE L'ÉVIER

1. Raccordez l'arrivée d'eau et l'évacuation.
2. Ouvrez lentement le robinet.

# 6. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## 6.1. SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Cet appareil est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement et ne doit en aucun cas être utilisé à l'intérieur ou dans des espaces clos ou mal ventilés.
- Pendant son fonctionnement, il est essentiel de maintenir les enfants et les animaux domestiques à une distance de sécurité de l'appareil à tout moment afin d'éviter tout accident ou blessure.
- Veuillez noter que les surfaces peuvent devenir extrêmement chaudes pendant l'utilisation ; tout contact direct doit être évité afin de prévenir les brûlures.
- L'appareil doit être utilisé conformément à sa destination et aucune modification ni altération ne doit y être apportée, car cela pourrait créer des risques pour la sécurité et annuler la garantie.

## 6.2. MANUTENTION DES BOUTEILLES DE GAZ

- La bouteille de gaz ne doit pas être laissée tomber ni manipulée sans précaution ! Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille doit être débranchée. Remettez le capuchon de protection sur la bouteille après l'avoir débranchée de l'appareil.
- Effectuez toujours le branchement ou le remplacement de la bouteille dans un endroit bien aéré et à l'écart de toute source d'inflammation, jamais en présence d'une flamme, d'étincelles ou d'une source de chaleur.
- Les bouteilles doivent être entreposées 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 dépasser 50 °C.
- Ne stockez pas la bouteille à proximité de flammes, de veilleuses ou d'autres sources d'inflammation. NE FUMEZ PAS.
- Ce barbecue est conçu pour une utilisation en extérieur, loin de tout matériau inflammable. Il est important qu'il n'y ait aucun obstacle au-dessus de l'appareil et qu'une distance minimale de 60 cm soit respectée sur les côtés et de 90 cm à l'arrière de l'appareil.
- Il est important que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées.
- Le gril doit être utilisé sur une surface plane et stable.
- L'appareil doit être protégé des courants d'air directs et doit être placé de manière à ne pas être exposé à des projections d'eau (par exemple, la pluie).
- Assurez-vous que le compartiment de la bouteille de gaz (le cas échéant) n'est pas obstrué, veillez à ce qu'il soit aéré et propre.
- Les pièces scellées par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur. Aucune modification ne doit être apportée à aucune partie de ce barbecue.
- Taille maximale des bouteilles de gaz pouvant être utilisées/stockées à l'intérieur de la cuisine d'extérieur pendant le fonctionnement.
- Stockez et utilisez TOUJOURS les bouteilles de gaz de plus grande taille à l'extérieur de la cuisine, conformément aux instructions.

## 6.3. SÉCURITÉ DES RACCORDEMENTS AU GAZ

- Avant le raccordement, assurez-vous qu'aucun débris ne se trouve coincé dans la tête de la bouteille de gaz, le détendeur, le brûleur ou les orifices du brûleur. Des araignées et des insectes peuvent s'y nicher et obstruer le brûleur ou le tube de Venturi au niveau de l'orifice.
- Un brûleur obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil.
- Nettoyez les orifices du brûleur à l'aide d'un cure-pipe robuste.
- Fixez le tuyau à l'appareil à l'aide d'une clé pour le serrer sur le filetage de raccordement. Si le tuyau est remplacé, il doit être fixé aux raccords de l'appareil et du régulateur à l'aide de colliers de serrage.
- Débranchez le régulateur de la bouteille (conformément aux instructions fournies avec le régulateur) lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
- Le barbecue doit être utilisé dans un endroit bien ventilé. N'obstruez pas l'arrivée d'air de combustion vers le brûleur lorsque le barbecue est en service. Utilisez ce barbecue uniquement à l'extérieur.
- La bouteille de gaz doit être stockée à la verticale à l'extérieur et hors de portée des enfants. La bouteille de gaz ne doit jamais être stockée à des températures supérieures à 50 °C.

## 6.4. VENTILATION ET EMPLACEMENT

- L'appareil doit être utilisé uniquement dans des espaces extérieurs bien ventilés, en veillant à ce que la circulation d'air soit suffisante pour garantir un fonctionnement sûr et efficace.
- Il est important que la circulation d'air ne soit pas entravée et que toutes les ouvertures de ventilation restent dégagées à tout moment afin d'éviter toute surchauffe ou situation dangereuse.
- Le compartiment destiné à la bouteille de gaz doit être maintenu propre, dégagé et correctement ventilé afin de garantir un stockage sûr et des performances optimales.

## 6.5. SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE DES RÉFRIGÉRATEURS

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être réparé par des professionnels.
- Ne touchez pas le compresseur, car il peut être très chaud.
- Ne suspendez rien à la porte, sinon des objets risquent de tomber.
- Veillez à nettoyer les deux côtés de l'appareil, sinon son efficacité de réfrigération s'en trouvera affectée.
- Si vous ne comptez pas utiliser l'appareil pendant une longue période, veuillez suivre les instructions ci-dessous :
- Débranchez la fiche d'alimentation et retirez tous les articles se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Veuillez nettoyer l'intérieur et l'extérieur des produits et les sécher complètement.
- Éloignez-les de la zone de jeux des enfants, afin d'éviter qu'ils ne pénètrent dans la glacière.
- Ne pas endommager le circuit de réfrigération. Le circuit de réfrigération est installé à l'intérieur et à l'extérieur de l'armoire. Si cette partie est endommagée, cela provoquera une rupture de la conduite de refroidissement.
- Avant de brancher la glacière à une source d'alimentation, laissez-la reposer en position verticale pendant environ 24 heures. Cela réduira le risque de dysfonctionnement du système de refroidissement pendant le transport.
- Utilisez uniquement une prise avec mise à la terre.

- Ne modifiez pas la fiche.
- Utilisez un circuit protégé par un disjoncteur différentiel (GFI).

Avertissement : Le réfrigérant et l'agent moussant sont inflammables. Veuillez faire preuve de prudence lors de l'entretien, de l'installation, de la manipulation et du traitement de ces produits. N'hésitez pas à contacter le service spécialisé dans la gestion des déchets et ne les jetez pas n'importe où.

### Rallonges électriques :

- Il est interdit de placer la machine dans un endroit où des gaz corrosifs ou inflammables pourraient s'échapper, car cela pourrait provoquer une explosion ou endommager la machine.
- Les fils de mise à la terre ne doivent pas être reliés à la conduite de gaz, au réseau de canalisations d'eau, au paratonnerre ni à la ligne téléphonique. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution.
- Il est interdit de rallonger le cordon d'alimentation sans autorisation. De plus, cet appareil ne doit pas être branché sur la même prise que d'autres appareils ; cela pourrait facilement provoquer un court-circuit ou endommager les composants électroniques.
- Ce produit ne contient aucune pièce de rechange ; veuillez ne pas le démonter. Le fluide frigorigène utilisé dans ce produit est inflammable. Le personnel de maintenance non qualifié ne doit pas réparer l'appareil ; une réparation incorrecte peut présenter un risque d'incendie ou d'explosion. Si l'appareil présente un dysfonctionnement, n'hésitez pas à contacter le service après-vente.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne disposant des qualifications requises afin d'éviter tout risque.
- Avertissement : Veillez à ce que les ouvertures d'aération, situées sur le boîtier de l'appareil ou dans la structure d'encastrement, ne soient pas obstruées.

## 6.6. SÉCURITÉ OPÉRATIONNELLE

- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance pendant son fonctionnement, car cela pourrait entraîner des conditions dangereuses ou des risques potentiels.
- Il est interdit d'utiliser du charbon de bois ou tout autre combustible solide dans un barbecue à gaz, car celui-ci n'est pas conçu à cet effet et cela pourrait causer des dommages ou créer des situations dangereuses.
- L'appareil doit être protégé de la pluie, de l'humidité et de tout contact direct avec l'eau afin de garantir un fonctionnement sûr et d'éviter d'endommager ses composants.

# 7. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

## 7.1. NETTOYAGE GÉNÉRAL

- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, laissez l'appareil refroidir complètement afin d'éviter tout risque de brûlure ou de blessure.
- Coupez l'alimentation en gaz et débranchez la bouteille de gaz afin de garantir une manipulation en toute sécurité pendant les opérations de nettoyage.

## 7.2. EXTÉRIEUR

- Les surfaces extérieures de l'appareil doivent être nettoyées à l'aide d'un détergent doux ou d'une solution de bicarbonate de soude mélangée à de l'eau tiède.
- Il faut toujours utiliser un chiffon doux ou une éponge afin d'éviter de rayer ou d'endommager la finition de la surface.

## 7.3. INTÉRIEUR

- Avant de lancer un cycle de lavage, il convient d'éliminer tout résidu alimentaire ou accumulation de graisse à l'intérieur de l'appareil à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir.
- L'intérieur doit ensuite être nettoyé soigneusement à l'aide d'un **une solution d'eau chaude savonneuse,** et laisser sécher complètement avant de réutiliser.

## 7.4. GRILLES DE CUISSON

- Les grilles de cuisson doivent être nettoyées après chaque utilisation afin de garantir l'hygiène et de préserver leurs performances.
- Il convient d'utiliser un détergent doux et des ustensiles de nettoyage non abrasifs afin de ne pas endommager la surface tout en éliminant efficacement la graisse et les résidus alimentaires.

## 7.5. ENTRETIEN DES BRÛLEURS

- Les brûleurs doivent être nettoyés régulièrement à l'aide d'une brosse douce ou d'air comprimé afin d'éliminer la saleté et les débris.
- Tout obstruction au niveau des orifices du brûleur doit être soigneusement éliminée à l'aide d'un fil métallique ou d'un outil de nettoyage adapté.
- Si des dommages, tels que des fissures ou des trous, sont détectés, le brûleur doit être remplacé immédiatement afin de garantir un fonctionnement sûr.
- Les couvercles de brûleur en fonte peuvent provoquer de la corrosion et entraîner la formation de rouille au contact des brûleurs en aluminium-magnésium. Nettoyez régulièrement les pièces en fonte du brûleur.
- Rangez-le dans le tiroir. Un nettoyage et un entretien réguliers après utilisation prolongent la durée de vie.
- Vérifiez régulièrement les zones désignées pour détecter toute trace de rouille ou de dommage.
- Vérifiez les brûleurs et leur bon fonctionnement.

## 7.6. RESTRICTIONS EN MATIÈRE DE NETTOYAGE

- **Il est interdit d'utiliser des produits de nettoyage pour four, des solvants chimiques tels que l'acétone ou le diluant pour peinture, des outils abrasifs et de l'eau bouillante,** car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.
- Il faut de l'eau **ne doit pas être vaporisé directement sur l'appareil,** car cela pourrait causer des dommages ou présenter un risque pour la sécurité.
- Les composants électriques doivent **ne doit jamais être nettoyé à l'eau,** car cela pourrait entraîner une panne électrique ou un risque d'électrocution.
- Éliminez tous les résidus alimentaires des grilles à l'aide de la brosse métallique GORILLER. Utilisez de l'eau et du savon doux si nécessaire.

## 7.7. GESTION DES GRAISSES

- Le bac de récupération des graisses doit être **nettoyé régulièrement** pour éviter l'accumulation de dépôts et garantir un bon fonctionnement.
- Avant chaque utilisation, il est recommandé de **remplissez le bac à graisse d'eau,** ce qui facilite le nettoyage et améliore l'hygiène.

## 7.8. STOCKAGE

Stockage à court terme

- L'approvisionnement en gaz et en électricité doit être **éteint** lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- L'appareil doit être **couvert** pour le protéger de la poussière et des intempéries.

Stockage à long terme

- L'appareil doit être **entièrement déconnecté des sources d'alimentation en gaz et en électricité** avant la mise en stock.
- Tout le contenu doit être retiré, et l'appareil doit être **soigneusement nettoyés et séchés.**
- L'appareil doit être entreposé dans un **sec, zone protégée,** hors de portée des enfants et de toute personne non autorisée.

## 7.9. REMARQUE CONCERNANT LE RÉFRIGÉRATEUR

- Après le transport, le réfrigérateur doit être placé en position verticale et laissé au repos pendant au moins 24 heures avant d'être branché sur le secteur, afin de garantir le bon fonctionnement du système de refroidissement.

## 7.10. FOURNIR

- Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères ; il convient de l'apporter à un centre de recyclage ou d'élimination agréé.

## 7.11. AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur ; toute réparation ou opération d'entretien doit être effectuée exclusivement par des professionnels qualifiés.

## 7.12. SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Les enfants ne doivent en aucun cas être autorisés à jouer avec l'appareil.
- Il convient de prendre les précautions nécessaires pour empêcher les enfants d'accéder aux compartiments du réfrigérateur, car cela peut présenter de graves risques pour leur sécurité.

## 7.13. AVERTISSEMENT

- Le fluide frigorigène utilisé dans l'appareil est inflammable ; par conséquent, le système de refroidissement ne doit pas être endommagé.
- Toute manipulation, entretien ou mise au rebut doit être effectué avec le soin nécessaire et conformément aux consignes de sécurité.
- Afin d'éviter tout dommage causé par des facteurs environnementaux, tous les modules de la plateforme doivent toujours être recouverts lorsqu'ils ne sont pas utilisés. N'utilisez pas de bâches hermétiques, car une bonne circulation de l'air est nécessaire ; les housses doivent être imperméables et respirantes.
- Aucune modification ne doit être apportée aux composants scellés par le fabricant ou son représentant.
- Pour recouvrir la plateforme GORILLER, nous recommandons d'utiliser la housse GORILLER.

## 7.14. PIÈCES DE RECHANGE

- En cas de problème au niveau du régulateur de pression, du tuyau, des brûleurs ou des vannes de gaz, n'essayez pas de les réparer vous-même.
- Seules les pièces de rechange d'origine GORILLER doivent être utilisées. Pour obtenir de l'aide, contactez le service clientèle de GORILLER ou un revendeur spécialisé agréé.

## 7.15. PEINTURE EN POUDRE

- Nettoyez les surfaces revêtues par poudrage immédiatement après leur salissure en utilisant uniquement de l'eau, un savon au pH neutre et des éponges non abrasives. Veillez à éliminer complètement tous les résidus d'eau et de savon.

## 7.16. REMPLACEMENT DE LA BATTERIE

- Repérez le compartiment à piles situé derrière le panneau avant, près du bouton de commande. Retirez le couvercle, sortez la pile et remplacez-la par une pile AA neuve.

# 8. DÉPANNAGE

| Module | Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|---|
| Barbecue à gaz | Le barbecue ne s'allume pas | • L'alimentation en gaz est coupée<br>• Problème d'allumage<br>• Brûleur obstrué | • Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz<br>• Vérifiez le système d'allumage<br>• Nettoyez les orifices du brûleur |
| | Flamme faible ou irrégulière | • Faible pression de gaz<br>• Brûleurs encrassés | • Vérifiez le régulateur et la bouteille<br>• Nettoyez soigneusement les brûleurs |
| | Fumée excessive | Accumulation de graisse | Nettoyez le bac à graisse et l'intérieur |
| Fer à repasser | Chauffage inégal | • Brûleurs encrassés<br>• Mauvais positionnement des plaques | • Nettoyez les brûleurs<br>• Remettez la plaque de cuisson en place |
| | Les aliments qui collent | • Surface non préchauffée<br>• Surface non huilée | • Préchauffez correctement<br>• Appliquez une fine couche d'huile |
| Barbecue Kamado | Température instable | • Circulation d'air incorrecte<br>• Charbon insuffisant | • Régler les bouches d'aération<br>• Ajouter du charbon |
| | Fuite de fumée | Le couvercle n'est pas bien fermé | Vérifiez l'étanchéité du couvercle |
| Four à pizza | Basse température | • Préchauffage insuffisant<br>• Circulation d'air insuffisante | • Prévoyez un temps de préchauffage plus long<br>• Vérifiez la ventilation |
| | Cuisson inégale | Mauvais positionnement | Faire tourner les aliments |
| Réfrigérateur | Ne fonctionne pas | Pas d'alimentation électrique | Vérifiez la fiche et le fusible |
| | Refroidissement insuffisant | • Porte non fermée<br>• Circulation d'air obstruée | • Fermez bien la porte<br>• Veillez à laisser un espace pour la ventilation |
| | Bruit | • Surface irrégulière<br>• Pièces non fixées | • Mettre l'appareil à niveau<br>• Serrer les pièces |

| Module | Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|---|
| Module d'évier | Fuite d'eau | • Raccords mal serrés<br>• Canalisation bouchée<br>• Tuyau plié | • Serrez les raccords<br>• Nettoyez le tuyau d'évacuation<br>• Ajustez la position du tuyau |
| Généralités | Surchauffe de l'appareil | Mauvaise ventilation | Veillez à laisser un espace suffisant et à garantir une bonne circulation de l'air |
| | Bruit inhabituel | Pièces détachées | Vérifier et resserrer les pièces |

**Remarques importantes :**

- Certains bruits de fonctionnement, tels que des bourdonnements ou des bruits de liquide qui s'écoule, sont normaux.
- Si le problème persiste après avoir effectué les opérations de dépannage, contactez un technicien qualifié ou un prestataire de services agréé.
- N'essayez pas de réparer vous-même les composants internes.

# 9. GARANTIE

GORILLER, sise à [insérer l'adresse] (ci-après dénommée « GORILLER »), accorde à l'acheteur, en plus des droits de garantie légaux à l'encontre du vendeur, une garantie constructeur conformément aux conditions suivantes pour les appareils neufs énumérés ci-dessous :

## Produits couverts par la garantie :

La garantie volontaire offerte par GORILLER s'applique aux appareils à gaz et électriques (barbecues, tables de cuisson, cuiseurs à vapeur et portes latérales).

## I. DURÉE ET DATE DE DÉBUT DE LA GARANTIE

1. La garantie est valable pendant 24 mois dans le cadre d'une utilisation conforme.
2. La période de garantie commence à courir à compter de la date indiquée sur la facture d'achat de l'appareil.
3. Les interventions sous garantie donnant lieu à un remplacement ne prolongent ni ne réinitialisent la durée de la garantie initiale.

## II. CONDITIONS DE GARANTIE ET OBLIGATIONS DU PROPRIÉTAIRE

1. **Pour bénéficier de la garantie volontaire, les conditions suivantes doivent être remplies :**
   a. L'appareil doit être acheté auprès d'un revendeur agréé ou directement auprès de GORILLER en Allemagne, en Autriche ou en Suisse, et installé dans le pays d'achat.
   b. Pour toute demande de garantie, il convient de contacter un service après-vente agréé GORILLER ou le service après-vente de l'usine. Le service après-vente de l'usine est joignable au info@goriller.shop.
   c. Une preuve de garantie (facture d'achat) doit être présentée sur demande.

2. **Pour bénéficier de la garantie volontaire, le propriétaire doit respecter son devoir de diligence, notamment :**
   a. Un entretien régulier, conformément aux instructions d'utilisation.
   b. Nettoyage régulier des appareils à gaz et électriques conformément au mode d'emploi, en particulier dans les environnements exposés au chlore, au sel ou à une forte salissure.
   c. Une inspection minutieuse des appareils avant leur première utilisation, conformément au mode d'emploi.

3. **Afin de faciliter le diagnostic d'éventuels défauts et d'assurer une résolution rapide par une réparation ou le remplacement de pièces, la coopération du propriétaire est nécessaire. Cela peut notamment impliquer :**
   a. Fournir des photos ou des vidéos du défaut signalé.
   b. Indiquer le numéro de série.
   c. Effectuer des opérations de diagnostic simples en suivant les instructions écrites fournies par GORILLER.

## III. OBJET ET ÉTENDUE DE LA GARANTIE

1. Tout défaut sera corrigé après notification par l'acheteur, soit par réparation, soit par remplacement par une pièce équivalente. Le choix de la méthode de correction est laissé à la discrétion de GORILLER. Les pièces ou appareils remplacés deviennent la propriété de GORILLER.
2. La garantie n'inclut pas les demandes de dommages-intérêts supplémentaires à l'encontre de GORILLER, sauf en cas de faute intentionnelle ou de négligence grave de la part du prestataire de services agréé.
3. Les consommables et les accessoires ne sont pas couverts par cette garantie.
4. Cette garantie volontaire s'applique uniquement aux produits destinés à un usage privé et ne couvre pas l'usage commercial.

GORILLER se réserve le droit de modifier la conception de ses produits. L'entreprise n'est pas tenue d'appliquer ces modifications aux produits déjà fabriqués. Cela vaut en particulier pour les caractéristiques de sécurité et de fonctionnement adaptées aux nouvelles conceptions.

# Grazie per aver scelto una cucina da esterno BLACKBACK.

Vi ringraziamo per la fiducia riposta nei nostri prodotti e siamo certi che la vostra nuova cucina da esterno vi regalerà tanti momenti piacevoli dedicati alla cucina, all'intrattenimento e alla convivialità con la famiglia e gli amici. La **serie BLACKBACK** è stata progettata per coniugare prestazioni, resistenza e design moderno, offrendo alla vostra casa un'esperienza culinaria all'aperto di altissimo livello.

- Vi ringraziamo per la fiducia riposta nei nostri prodotti e siamo certi che la vostra nuova cucina da esterno vi regalerà tanti momenti piacevoli dedicati alla cucina, all'intrattenimento e alla convivialità con la famiglia e gli amici. La serie BLACKBACK è stata progettata per coniugare prestazioni, resistenza e design moderno, offrendo alla vostra casa un'esperienza culinaria all'aperto di altissimo livello.
- Vengono utilizzati compressori di alta qualità per garantire un funzionamento ottimale dell'impianto di refrigerazione e un ampio intervallo di temperatura. Ma soprattutto, il consumo energetico è ridotto.
- Si tratta di un refrigeratore di alta qualità, durevole e resistente alla corrosione, poiché sia l'involucro che la camera interna sono realizzati in acciaio inossidabile.
- La porta in vetro temperato trasparente con illuminazione a LED conferisce al refrigeratore un aspetto luminoso e un effetto espositivo.
- Questo refrigeratore è dotato di un evaporatore roll-bond, che garantisce un raffreddamento rapido ed è esteticamente gradevole.
- La porta è realizzata in vetro cavo per evitare la formazione di condensa e rendere più visibili i prodotti all'interno del refrigeratore.
- L'involucro è realizzato in schiuma di materiale ecologico.
- Tutti i prodotti sono certificati CCC, GS, CE, CB, ETL, RoHS e così via.
- Questo prodotto può essere utilizzato in castelli, bar, negozi, ristoranti, hotel, abitazioni, aziende e così via.

Si prega di leggere attentamente il presente manuale per garantire un utilizzo sicuro e prestazioni ottimali del prodotto.

# Dichiarazione di non responsabilità

Il presente manuale d'uso è stato redatto per fornire informazioni precise e affidabili sull'uso e la manutenzione del **Cucina da esterno BLACKBACK** moduli.

- Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche al design, alle specifiche e alle caratteristiche senza preavviso.
- Le informazioni contenute nel presente manuale possono variare leggermente a seconda della configurazione del modello e dei moduli inclusi.
- Il produttore non risponde dei danni derivanti da un'installazione non corretta, da un uso improprio o dal mancato rispetto delle istruzioni contenute nel presente manuale.
- Tutte le installazioni devono essere conformi alle normative locali e alle norme di sicurezza, in particolare per quanto riguarda gli allacciamenti del gas, dell'impianto elettrico e dell'acqua.
- Utilizzare il prodotto esclusivamente per lo **scopo previsto,** come descritto nel presente manuale.

Importante: Il presente manuale riguarda diversi modelli e moduli della **serie BLACKBACK**. A seconda della configurazione acquistata, alcune delle funzionalità o dei componenti descritti potrebbero non essere presenti nel vostro modello specifico.

# INDICE


1. Panoramica Dei Moduli 205

1.1. Barbecue A Gas BLACKBACK 205

1.1.1. Barbecue A Gas BLACKBACK (6 Bruciatori) 205

1.1.2. Barbecue A Gas BLACKBACK (8 Bruciatori) 207

1.2. BLACKBACK: Preparazione Del Luogo Di Lavoro 209

1.3. Frigorifero BLACKBACK Cool-Solo 211

1.4. Frigorifero BLACKBACK Cool 213

1.5. Frigorifero BLACKBACK Cool-Duo 215

1.6. Lavandino BLACKBACK Clean 217

1.7. Combinazione Frigorifero-Lavello BLACKBACK Cool-Clean 219

1.8. Angolo BLACKBACK 221

1.9. Griglia Kamado BLACKBACK Al Carbone 223

1.10. BLACKBACK Plancha 225

1.11. Forno Per Pizza BLACKBACK 227

2. Panoramica Dei Modelli 229

2.1. Serie BLACKBACK Small 229

2.1.1. Cucina Da Esterno Bb-S1 | Barbecue A Gas | Cool Clean 229

2.1.2. Cucina Da Esterno Bb-S2 | Barbecue A Gas | Cool Duo 229

2.1.3. Bb-S3 Cucina Da Esterno | Barbecue A Gas | Pulizia 230

2.1.4. Bb-S4 Cucina Da Esterno | Barbecue A Gas | Cool 230

2.1.5. Bb-S5 Cucina Da Esterno | Barbecue A Gas | Zona Preparazione 231

2.2. Serie BLACKBACK Medium 231

2.2.1. Cucina Da Esterno Bb-M1 | Barbecue A Gas | Pulito | Cool Duo 231

2.2.2. Cucina Da Esterno Bb-M2 | Barbecue A Gas | Cool Duo | Zona Preparazione 232

2.2.3. Bb-M3 Cucina Da Esterno | Barbecue A Gas | Cool Clean | Preparazione 232

2.2.4. Cucina Da Esterno Bb-M4 | Barbecue A Gas | Fresco | Pulito 233

2.2.5. Cucina Da Esterno Bb-M5 | Barbecue A Gas | Pulizia | Preparazione 233

2.2.6. Bb-M6 Cucina Da Esterno | Barbecue A Gas | Raffreddamento | Preparazione 234

2.3. Serie BLACKBACK Large 234

2.3.1. Cucina Da Esterno Bb-L1 | Barbecue A Gas | Cool Duo | Pulizia | Preparazione 234

2.3.2. Bb-L2 Cucina Da Esterno | Barbecue A Gas | Raffreddamento | Pulizia | Preparazione 235

2.4. Serie BLACKBACK Extra Large 235

2.4.1. Cucina Da Esterno Bb-XI1 | Barbecue A Gas | Cool Duo | Pulizia | Preparazione | Angolo 235

2.4.2. Cucina Da Esterno Bb-XI2 | Barbecue A Gas | Raffreddamento | Pulizia | Preparazione | Angolo 236

3. Assemblaggio Dei Moduli 237
3.1. Barbecue A Gas BLACKBACK 237
3.2. BLACKBACK: Preparazione Del Luogo Di Lavoro 240
3.3. Lavabo BLACKBACK Clean 240
3.4. Frigorifero BLACKBACK Cool-Solo / Frigorifero BLACKBACK Cool / Frigorifero BLACKBACK Cool-Duo 243
3.5. Combinazione Frigorifero-Lavello BLACKBACK Cool-Clean 244
3.6. BLACKBACK Piastra 245
3.7. Installazione Della Maniglia Del Frigorifero 248
3.8. Girarrosto Magnetico Con Motore 250
4. Istruzioni Di Installazione 252
5. Istruzioni Per L'uso 256
5.1. Prima Del Primo Utilizzo 256
5.2. Utilizzo Del Barbecue A Gas 256
5.3. Gestione Della Girarrosto 257
5.4. Funzionamento Del Frigorifero 257
5.5. Funzionamento Del Lavello 257
6. Istruzioni Di Sicurezza 258
6.1. Sicurezza Generale 258
6.2. Manipolazione Delle Bombole Di Gas 258
6.3. Sicurezza Degli Allacciamenti Del Gas 259
6.4. Ventilazione E Posizionamento 259
6.5. Sicurezza Elettrica Del Frigorifero 259
6.6. Sicurezza Operativa 260

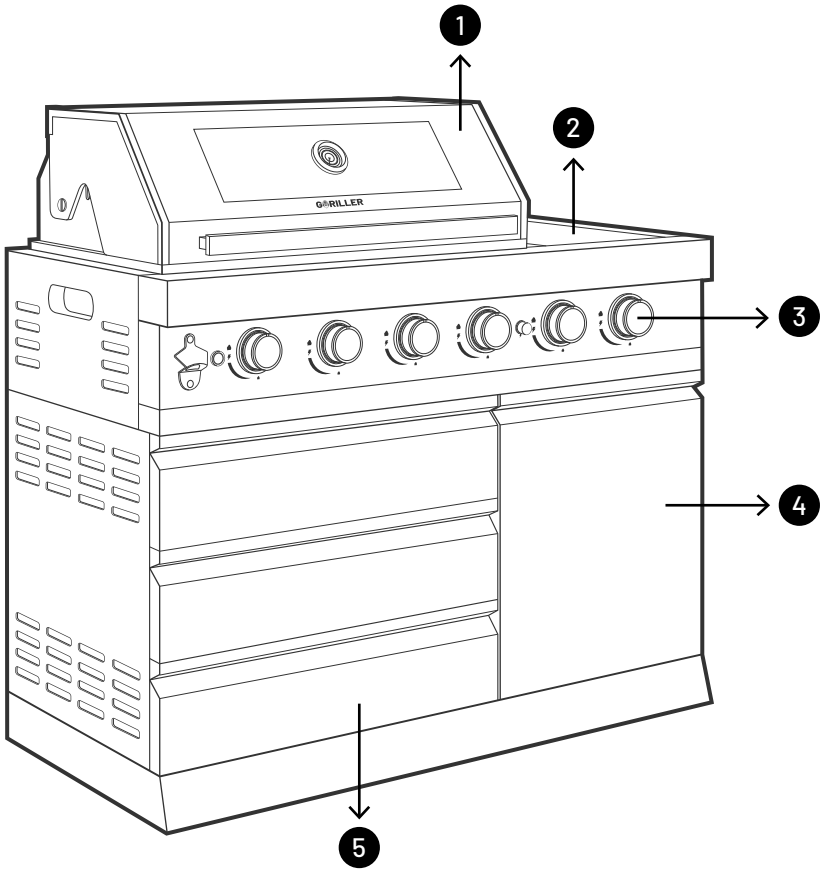
7. Cura E Manutenzione 261
7.1. Pulizia Generale 261
7.2. Esterni 261
7.3. Interni 261
7.4. Griglie Di Cottura 261
7.5. Manutenzione Del Bruciatore 261
7.6. Restrizioni Relative Alla Pulizia 262
7.7. Gestione Dei Grassi 262
7.8. Archiviazione 262
7.9. Nota Sul Frigorifero 262
7.10. Smaltimento 262
7.11. Ulteriori Avvisi Di Sicurezza 263
7.12. Sicurezza Dei Bambini 263
7.13. Avvertenza 263
7.14. Ricambi 263
7.15. Verniciatura A Polvere 263
7.16. Sostituzione Della Batteria 263
8. Risoluzione Dei Problemi 264
9. Garanzia 266

# 1. PANORAMICA DEI MODULI

## 1.1. BARBECUE A GAS BLACKBACK

### 1.1.1. Barbecue a gas BLACKBACK (6 bruciatori)

1. Coperchio della griglia a doppia parete con finestra di ispezione
2. Bruciatore laterale
3. Manopole di regolazione dei bruciatori
4. Vano per la bombola del gas
5. Cassetti portaoggetti




## Introduzione:

La **configurazione a 6 bruciatori del barbecue a gas BLACKBACK** è pensata per una cottura all'aperto potente e versatile. I bruciatori a barra in acciaio inossidabile garantiscono una distribuzione uniforme del calore su tutta la griglia in acciaio inossidabile massiccio, consentendo di passare dalla cottura a bassa temperatura alla rosolatura a fuoco vivo.

Un bruciatore posteriore consente la cottura allo spiedo, mentre il sistema elettrico di cottura allo spiedo garantisce una cottura uniforme di arrosti e pollame. Il coperchio a doppia parete, dotato di termometro integrato e finestra di ispezione, consente un monitoraggio preciso della temperatura durante la cottura alla griglia.

Il punto forte di questa griglia è la Sizzle Zone, dotata di un bruciatore a infrarossi in ceramica che raggiunge gli 800 °C per ottenere una crosticina perfetta, come quella delle steakhouse, in soli 30–90 secondi.

Per riporre comodamente gli oggetti, il modulo barbecue è dotato su un lato di tre ampi cassetti, ideali per riporre utensili e accessori da barbecue. Sul lato opposto, un vano dedicato offre uno spazio sicuro e pratico dove riporre la bombola del gas.

## Caratteristiche:

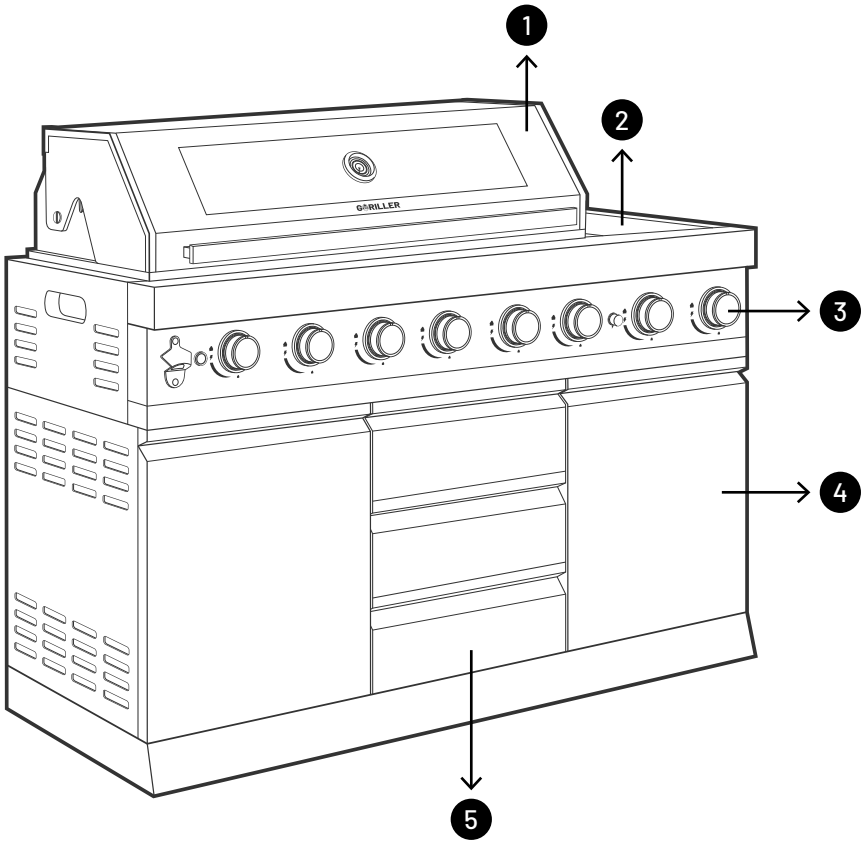
- 6 bruciatori in acciaio inossidabile
- Griglie in acciaio inossidabile massiccio
- Bruciatore posteriore per la cottura allo spiedo
- Coperchio a doppia parete con termometro e finestra di ispezione
- Tre cassetti portaoggetti per utensili e accessori
- Vano integrato per la bombola del gas
- Distribuzione uniforme del calore per una cottura alla griglia ottimale

## Specifiche:

| Specifiche | Valore |
|---|---|
| Opzioni bruciatore: | 6 fuochi |
| Materiale del bruciatore: | Acciaio inossidabile |
| Potenza del bruciatore principale: | Potenza fino a circa 24–32 kW |
| Monitoraggio della temperatura: | Termometro integrato |
| Sistema di accensione: | Accensione elettronica |
| Dimensioni: | Larghezza: 117 cm \| Altezza: 90 cm \| Profondità: 58 cm |

## 1.1.2. Barbecue a gas BLACKBACK (8 bruciatori)

1. Coperchio della griglia a doppia parete con finestra di ispezione
2. Bruciatore laterale
3. Manopole di regolazione dei bruciatori
4. Vano per la bombola del gas
5. Cassetti portaoggetti




# Introduzione:

La **configurazione a 8 bruciatori del barbecue a gas BLACKBACK** è progettata per una cottura all'aperto potente e versatile. I bruciatori a barra in acciaio inossidabile garantiscono una distribuzione uniforme del calore sulla solida griglia in acciaio inossidabile, consentendo qualsiasi tipo di cottura, da quella a bassa temperatura alla rosolatura ad alta temperatura. Un bruciatore posteriore supporta la cottura allo spiedo, mentre il sistema di girarrosto elettrico assicura una cottura uniforme di arrosti e pollame.

Il coperchio a doppia parete con termometro integrato e finestra di ispezione consente un monitoraggio preciso della temperatura durante la cottura. Il punto forte del barbecue è la Sizzle Zone, dotata di un bruciatore in ceramica a infrarossi che raggiunge fino a 800 °C per creare una crosta perfetta in stile steakhouse in 30-90 secondi.

Su un lato, l'unità è dotata di un ampio vano portaoggetti per accessori e utensili da cucina di grandi dimensioni. Al centro, tre cassetti offrono un comodo spazio per riporre attrezzi per la cottura alla griglia, utensili e altri accessori. All'estremità opposta, un vano dedicato alle bombole del gas consente di riporre in modo sicuro e pratico la bombola, mantenendola facilmente accessibile.

# Caratteristiche:

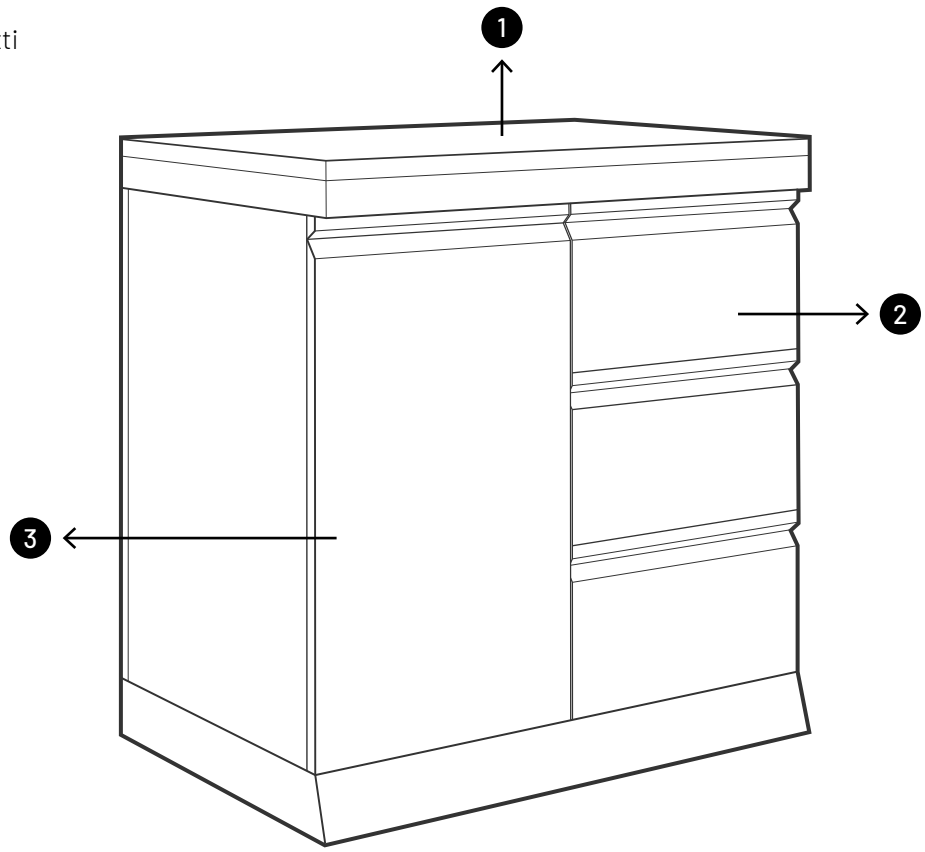
- 8 bruciatori in acciaio inossidabile per un calore potente e costante
- Griglie in acciaio inossidabile massiccio per una maggiore durata e una cottura uniforme
- Bruciatore posteriore per la cottura allo spiedo
- Coperchio a doppia parete con termometro integrato e finestra di ispezione
- Spazioso vano portaoggetti laterale per oggetti di grandi dimensioni e accessori
- Tre cassetti centrali per attrezzi e utensili da griglia
- Vano dedicato per la bombola del gas, per riporla in modo sicuro e pratico
- Distribuzione uniforme del calore per prestazioni di cottura affidabili

# Specifiche:

| Specifiche | Valore |
|---|---|
| Opzioni bruciatore: | 8 fuochi |
| Materiale del bruciatore: | Acciaio inossidabile |
| Potenza del bruciatore principale: | Potenza fino a circa 24–32 kW |
| Monitoraggio della temperatura: | Termometro integrato |
| Sistema di accensione: | Accensione elettronica |
| Dimensioni: | Larghezza: 147 cm \| Altezza: 90 cm \| Profondità: 58 cm |

## 1.2. BLACKBACK PREPARAZIONE DEL LUOGO DI LAVORO

1. Piano di lavoro
2. Cassetti portaoggetti
3. Mobile contenitore




# Introduzione:

Il **Area di preparazione sul posto di lavoro con fondo nero** offre uno spazio ampio e funzionale per la preparazione e il servizio dei pasti. Il resistente piano di lavoro in granito offre un ampio spazio di lavoro per preparare gli ingredienti e sistemare i piatti durante la cottura all'aperto.

Un ampio armadio con ante magnetiche offre spazio per elettrodomestici e utensili, mentre tre cassetti profondi con meccanismo di chiusura ammortizzata consentono di riporre comodamente accessori, piatti, bicchieri, vestiti e altri oggetti indispensabili in cucina.

# Caratteristiche:

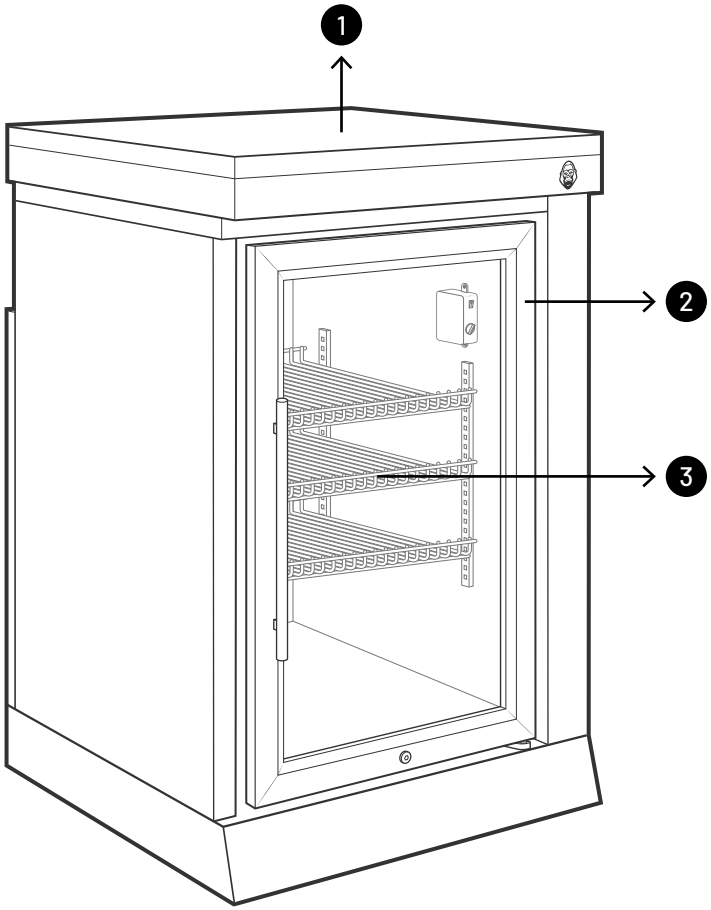
- Ampio piano di lavoro per la preparazione e il servizio
- Spazioso armadio con ante magnetiche
- Tre cassetti profondi con meccanismo di chiusura ammortizzata
- Acciaio inossidabile con piano di lavoro in granito

# Specifiche:

| Specifiche | Valore |
|---|---|
| Materiale del piano di lavoro: | Granito |
| Sistema di cassetti: | Meccanismo di chiusura ammortizzata |
| Ante dei mobili: | Chiusura magnetica |
| Dimensioni: | Larghezza: 83 cm \| Altezza: 90 cm \| Profondità: 58 cm |

## 1.3. FRIGORIFERO BLACKBACK COOL-SOLO

1. Piano di lavoro
2. Porta
3. Ripiano del frigorifero




# Introduzione:

Il **frigorifero BLACKBACK Cool-Solo** offre una soluzione di refrigerazione compatta per le cucine all'aperto dove lo spazio è limitato. Con una capacità di 63 litri, garantisce spazio sufficiente per bottiglie, ingredienti per il barbecue e contorni freschi, tenendo tutto comodamente a portata di mano durante la preparazione dei pasti all'aperto.

Sei livelli di refrigerazione regolabili mantengono una temperatura precisa compresa tra 3 °C e 18 °C, garantendo una refrigerazione affidabile in diverse condizioni esterne. Una chiusura integrata nella porta mantiene al sicuro bevande e alimenti conservati.

# Caratteristiche:

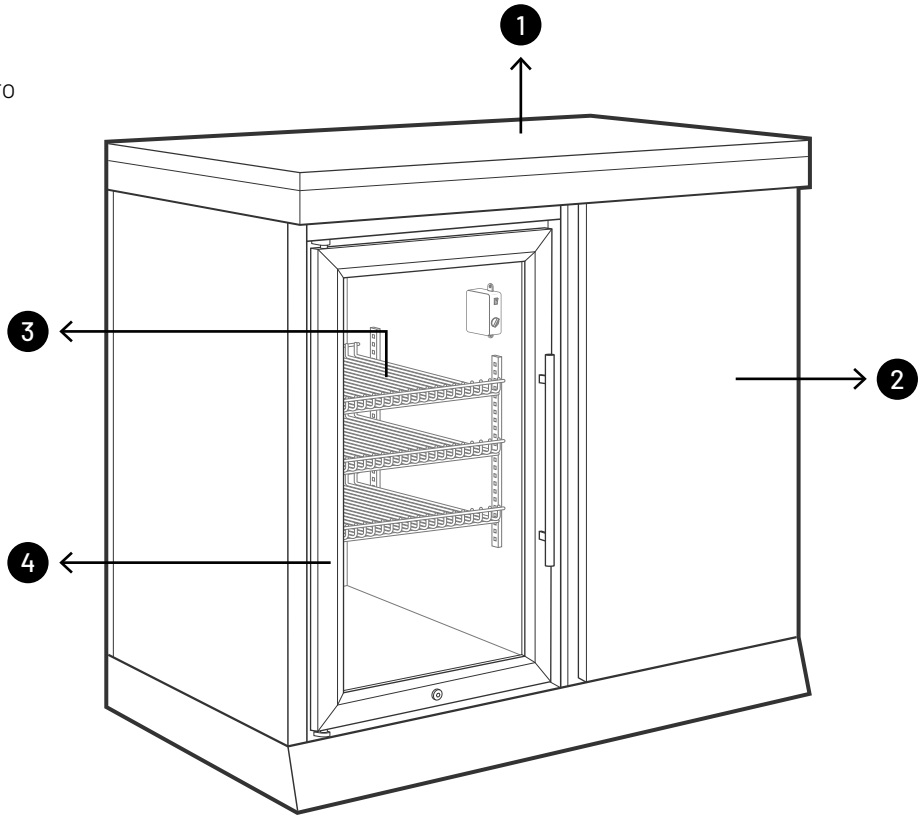
- Capacità di raffreddamento: 63 litri
- Design compatto per un'installazione salvaspazio
- Intervallo di temperatura: 3 °C – 18 °C
- Sei livelli di raffreddamento regolabili
- Chiusura integrata dello sportello per una conservazione sicura
- Adatto per bottiglie, bevande e ingredienti per il barbecue
- Ripiani regolabili in altezza per una facile personalizzazione
- Design resistente agli schizzi (IPX4) per una maggiore protezione

# Specifiche:

| Specifiche | Valore |
|---|---|
| Potenza frigorifera: | 63 L |
| Intervallo di temperatura: | 3 °C – 18 °C |
| Installazione: | Frigorifero compatto |
| Dimensioni: | Larghezza: 58 cm \| Altezza: 90 cm \| Profondità: 58 cm |

## 1.4. FRIGORIFERO BLACKBACK COOL

1. Piano di lavoro
2. Mobile contenitore
3. Ripiani per frigorifero
4. Porta del frigorifero




# Introduzione:

Il **frigorifero BLACKBACK Cool** offre un pratico sistema di refrigerazione e spazio aggiuntivo per le cucine all'aperto. Il frigorifero integrato ha una capacità di 63 litri, con spazio per bottiglie, ingredienti per il barbecue e contorni freschi, tenendo tutto a portata di mano mentre si cucina all'aperto.

Sei livelli di raffreddamento regolabili mantengono una temperatura precisa tra 3 °C e 18 °C, garantendo un raffreddamento affidabile in varie condizioni esterne. Una serratura integrata nella porta mantiene al sicuro gli oggetti conservati. Il modulo include anche un ampio armadietto, che offre spazio aggiuntivo per utensili da cucina, stoviglie e accessori.

# Caratteristiche:

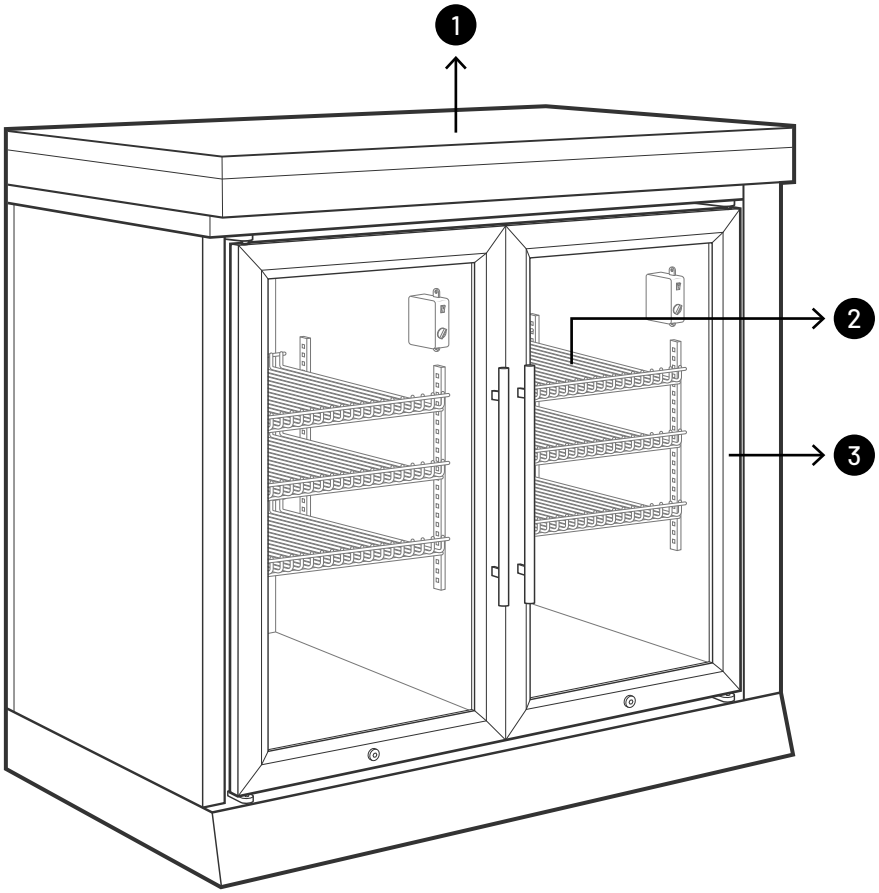
- Capacità del frigorifero: 63 litri
- Intervallo di temperatura: 3 °C – 18 °C
- Sei livelli di raffreddamento regolabili
- Serratura integrata nella porta per una conservazione sicura
- Vano aggiuntivo per utensili e accessori
- Ideale per bevande, ingredienti per il barbecue e contorni
- Ripiani regolabili in altezza per una facile personalizzazione
- Design resistente agli schizzi (IPX4) per una maggiore protezione

# Specifiche:

| Specifiche | Valore |
|---|---|
| Potenza frigorifera: | 63 L |
| Intervallo di temperatura: | 3 °C – 18 °C |
| Livelli di raffreddamento: | 6 |
| Alimentazione: | 220-240 V |
| Dimensioni: | Larghezza: 100 cm \| Altezza: 90 cm \| Profondità: 58 cm |

## 1.5. FRIGORIFERO BLACKBACK COOL-DUO

1. Piano di lavoro
2. Ripiani per frigorifero
3. Porta del frigorifero




# Introduzione:

Il **frigorifero BLACKBACK COOL-DUO** offre una pratica soluzione di refrigerazione per le cucine all'aperto. Con una capacità totale di 126 litri, i due vani del frigorifero offrono ampio spazio per bottiglie, ingredienti per il barbecue e contorni freschi, tenendo tutto comodamente a portata di mano.

Sei livelli di raffreddamento regolabili consentono un controllo preciso della temperatura tra 3 °C e 18 °C, garantendo un raffreddamento affidabile in diverse condizioni esterne. Una serratura integrata nella porta aggiunge sicurezza e mantiene gli oggetti conservati al sicuro.

## Caratteristiche:

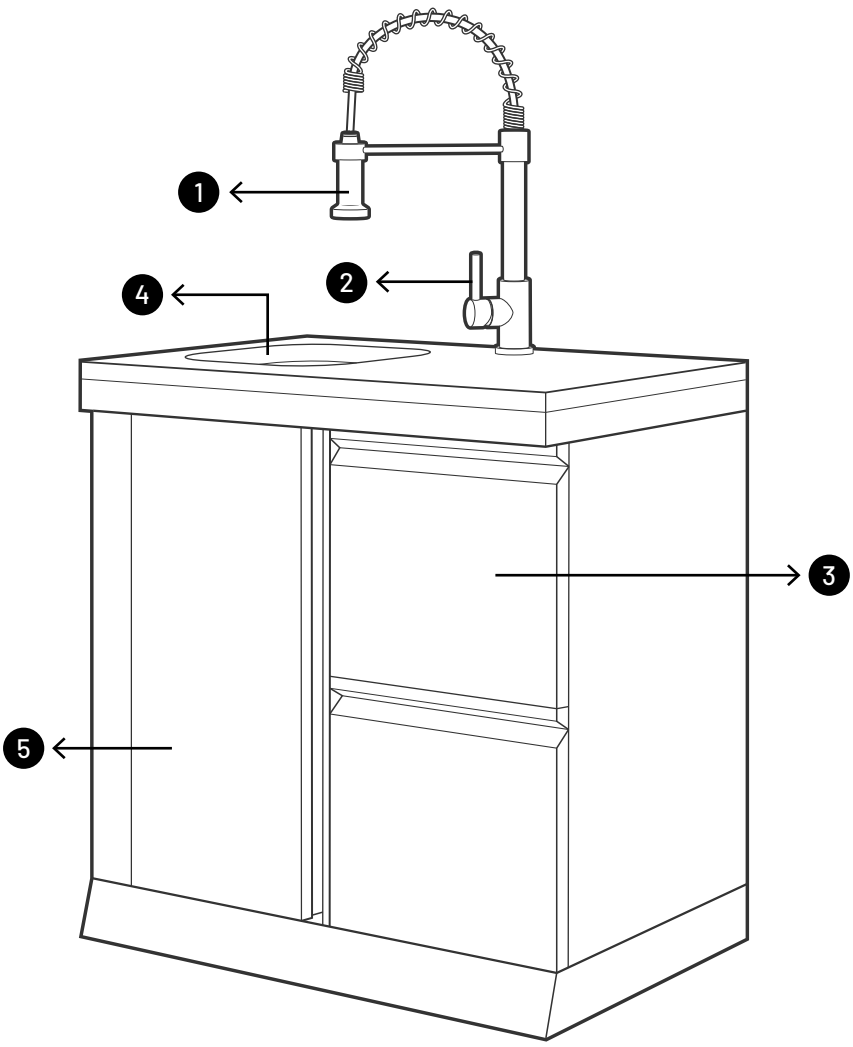
- Capacità di raffreddamento totale: 126 L
- Doppio vano frigorifero per una comoda conservazione
- Sei livelli di raffreddamento regolabili
- Intervallo di temperatura: 3 °C – 18 °C
- Serratura integrata nella porta per una conservazione sicura
- Ampio piano di lavoro per la preparazione e il servizio
- Acciaio inossidabile con piano di lavoro in granito
- Design spazioso per bottiglie, bevande e ingredienti per il barbecue
- Adatto per ambienti di cucina all'aperto
- Ripiani regolabili in altezza per una facile personalizzazione
- Design resistente agli schizzi IPX4 per una maggiore protezione

## Specifiche:

| Specifiche | Valore |
|---|---|
| Capacità di raffreddamento: | 126 L |
| Intervallo di temperatura: | 3 °C – 18 °C |
| Livelli di raffreddamento: | 6 |
| Alimentazione: | 220–240 V |
| Configurazione: | Doppio vano frigorifero |
| Dimensioni: | Larghezza: 100 cm \| Altezza: 90 cm \| Profondità: 58 cm |

## 1.6. LAVANDINO BLACKBACK CLEAN

1. Rubinetto
2. Maniglia del rubinetto
3. Cassetti portaoggetti
4. Lavello in acciaio inossidabile
5. Sportello del vano rifiuti




# Introduzione:

Il **lavello BLACKBACK Clean** offre una soluzione pratica per il lavaggio e la pulizia nelle cucine all'aperto. Il lavello profondo in acciaio inossidabile è ideale per sciacquare gli alimenti, lavare i piatti o pulire le griglie durante e dopo la cottura.

L'unità include un rubinetto in acciaio inossidabile facile da installare con una potente doccetta, che consente un comodo lavaggio delle mani e una pulizia efficiente. Un cestino dei rifiuti estraibile integrato aiuta a mantenere lo spazio di lavoro organizzato e ordinato, anche dopo un uso prolungato, mentre tre cassetti profondi con meccanismi di chiusura ammortizzata consentono di riporre comodamente accessori, piatti, bicchieri, strofinacci e altri oggetti essenziali per la cucina.

# Caratteristiche:

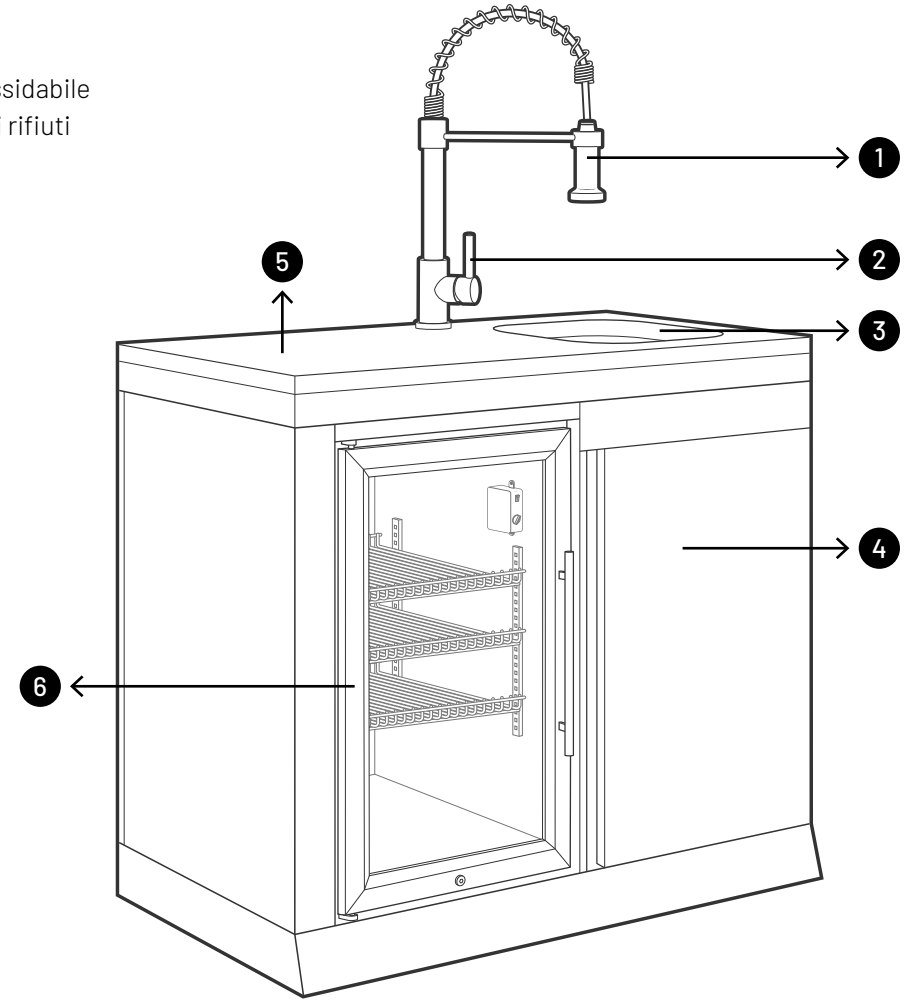
- Lavello in acciaio inossidabile con doccetta flessibile ad alta pressione
- Cassetti con chiusura ammortizzata per riporre tutti i tuoi oggetti essenziali
- Cestino integrato per un piano di lavoro sempre pulito
- Acciaio inossidabile antiruggine

# Caratteristiche tecniche:

| Specifiche | Valore |
|---|---|
| Materiale del lavello: | Acciaio inossidabile |
| Rubinetto: | Acciaio inossidabile con doccetta |
| Sistema di scarico: | Cestino dei rifiuti estraibile integrato |
| Allacciamento idraulico: | Allacciamento standard per acqua calda e fredda |
| Dimensioni: | Larghezza: 83 cm \| Altezza: 90 cm \| Profondità: 58 cm |

## 1.7. COMBINAZIONE FRIGORIFERO-LAVELLO BLACKBACK COOL-CLEAN

1. Rubinetto
2. Maniglia del rubinetto
3. Lavello in acciaio inossidabile
4. Vano per il cestino dei rifiuti
5. Piano di lavoro
6. Porta del frigorifero




# Introduzione:

La **combinazione frigorifero-lavello BLACKBACK Cool-Clean** unisce refrigerazione, pulizia e gestione dei rifiuti in un unico modulo compatto, rendendola un'aggiunta pratica a qualsiasi cucina da esterno. Il frigorifero integrato offre una capacità di refrigerazione di 63 litri e può contenere fino a 10 bottiglie di vino, ingredienti per il barbecue o contorni freschi, con impostazioni di temperatura comprese tra 3 °C e 18 °C.

Un lavello profondo in acciaio inossidabile rende comodo lavare alimenti, stoviglie e griglie prima e dopo la cottura. Per mantenere pulito lo spazio di lavoro, l'unità include anche un cestino dei rifiuti estraibile integrato per mantenere l'area di preparazione organizzata e in ordine durante tutta la sessione di barbecue.

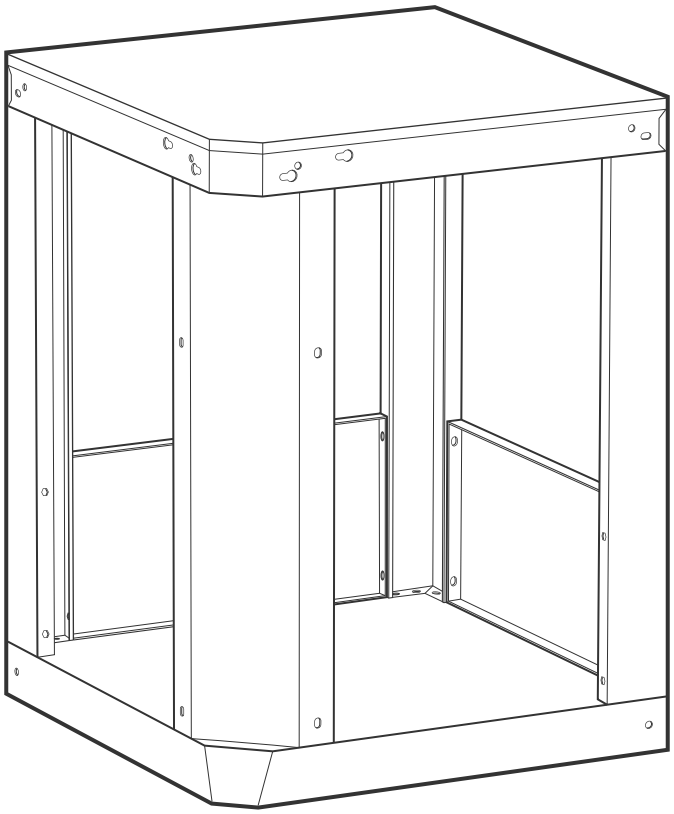
# Caratteristiche:

- Lavello profondo con doccetta flessibile ad alta pressione
- Cestino dei rifiuti estraibile con coperchio a battente
- Frigorifero con serratura e capacità di raffreddamento di 63 litri
- Spazio per un massimo di 10 bottiglie di vino a una temperatura compresa tra 3 e 18 °C
- Acciaio inossidabile con piano di lavoro in granito
- Ripiani regolabili in altezza per una facile personalizzazione
- Design resistente agli schizzi (IPX4) per una maggiore protezione

# Specifiche:

| Specifiche | Valore |
|---|---|
| Capacità del frigorifero: | 63 L |
| Intervallo di temperatura: | 3 °C – 18 °C |
| Materiale del lavello: | Acciaio inossidabile |
| Sistema di scarico: | Cestino dei rifiuti estraibile integrato |
| Installazione: | Modulo combinato di raffreddamento e lavello |
| Dimensioni: | Larghezza: 100 cm \| Altezza: 90 cm \| Profondità: 58 cm |

## 1.8. ANGOLO BLACKBACK



# Introduzione:

Il **modulo angolare BLACKBACK** crea un collegamento perfetto tra i vari moduli, consentendo di allestire una pratica cucina da esterno a forma di L. Il piano di lavoro aggiuntivo offre uno spazio comodo per preparare gli ingredienti, servire i piatti o appoggiare gli oggetti durante la cottura alla griglia.

Dotato di ruote scorrevoli, il modulo può essere facilmente spostato e posizionato in base alla disposizione del vostro spazio esterno. La combinazione di una struttura in acciaio inossidabile di alta qualità e di un solido piano di lavoro in granito garantisce durata, stabilità e un aspetto di grande pregio.

# Caratteristiche:

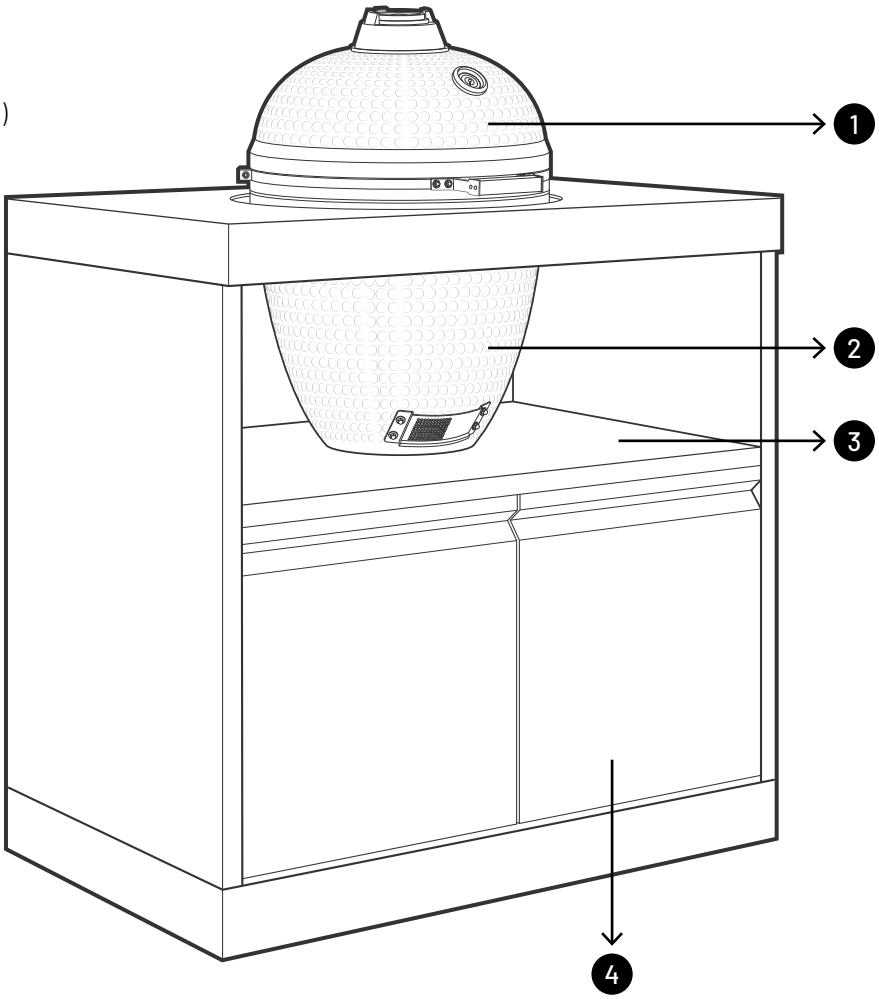
- Modulo angolare per cucine a L
- Piano di lavoro aggiuntivo in granito
- Struttura resistente in acciaio inossidabile
- Rotelle scorrevoli per una facile spostabilità
- Perfetta integrazione con gli altri moduli BLACKBACK
- Estensione flessibile e funzionale per la cucina all'aperto

# Specifiche:

| Specifiche | Valore |
|---|---|
| Piano di lavoro: | Acciaio inossidabile |
| Materiale del telaio: | Acciaio inossidabile |
| Mobilità: | Rotelle integrate |
| Funzione: | Collegamento a L con la cucina |
| Dimensioni: | Larghezza: 58 cm \| Altezza: 90 cm \| Profondità: 58 cm |

## 1.9. GRIGLIA KAMADO BLACKBACK AL CARBONE

1. Coperchio in ceramica (con deflettore di calore interno)
2. Corpo della griglia in ceramica (base Kamado)
3. Ripiano di appoggio
4. Vano portaoggetti




# Introduzione:

Il **Griglia Kamado nera con fondo antracite** offre una cottura versatile a carbone con un'eccellente ritenzione del calore e un ottimo controllo della temperatura. La sua solida struttura in ceramica accumula e distribuisce il calore in modo efficiente, consentendo sia l'affumicatura a bassa temperatura che la cottura alla griglia ad alta temperatura.

Grazie a un sistema di controllo preciso del flusso d'aria, il Kamado risponde rapidamente alle regolazioni delle prese d'aria di aspirazione e di scarico, consentendo una gestione accurata della temperatura. Ciò lo rende adatto a un'ampia gamma di stili di cottura, dall'affumicatura lenta di carni come il petto di manzo e le costine alla cottura della pizza o alla rosolatura delle bistecche. Il robusto coperchio con termometro integrato consente il monitoraggio continuo della temperatura della camera di cottura per risultati sempre uniformi.

## Caratteristiche:

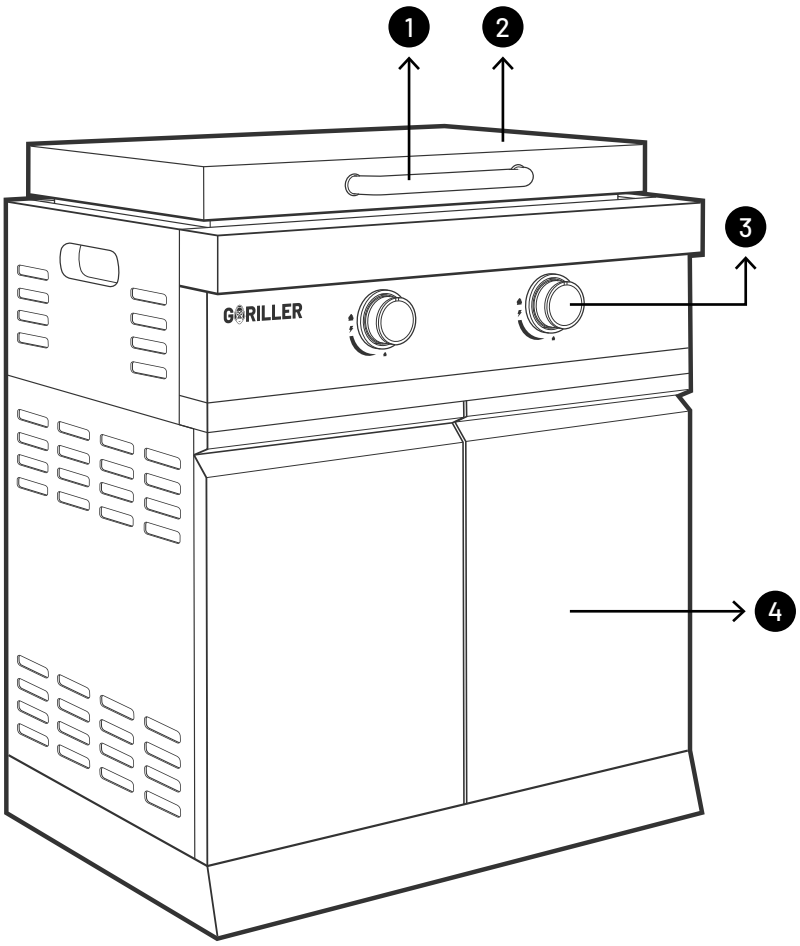
- Modulo in solido acciaio inossidabile con griglia kamado a carbone
- Pietra ceramica spessa per risultati succulenti e teneri
- Ampia griglia in acciaio inossidabile con diametro di 38 cm
- Termometro integrato per il controllo della temperatura
- Ideale per affumicare, grigliare, cuocere al forno e arrostire

## Specifiche:

| Specifiche | Valore |
|---|---|
| Tipo di combustibile: | Carbone |
| Struttura: | Acciaio inossidabile |
| Intervallo di temperatura: | Circa 95 °C – 400 °C+ |
| Ritenzione del calore: | Elevata (isolamento in ceramica) |
| Regolazione dell'aria: | Prese d'aria di aspirazione e scarico regolabili |
| Coperchio: | Coperchio in ceramica resistente con guarnizione |
| Dimensioni: | Larghezza: 90 cm \| Altezza: 90 cm \| Profondità: 58 cm |

## 1.10. BLACKBACK PLANCHA

1. Maniglia del coperchio
2. Coperchio/copertura di protezione
3. Manopole di regolazione dei bruciatori
4. Vano per la bombola del gas




# Introduzione:

La **Ferro da stiro BLACKBACK** offre una cottura su piastra potente e precisa per le cucine all'aperto. Due bruciatori in acciaio inossidabile erogano 7 kW di calore sull'ampia superficie di cottura in acciaio inossidabile da 70 × 44 cm, garantendo un riscaldamento rapido e uniforme su tutta la piastra.

Ogni bruciatore può essere controllato in modo indipendente, consentendo di cuocere contemporaneamente cibi diversi a temperature diverse. La superficie liscia in acciaio inossidabile distribuisce il calore in modo uniforme senza punti caldi, rendendola ideale per preparare una vasta gamma di piatti come verdure, frutti di mare, smash burger, teppanyaki, quesadillas o cibi per la colazione.

La superficie di cottura piana elimina il contatto diretto con la fiamma, fornendo un calore costante e un controllo preciso sui risultati di cottura.

## Caratteristiche:

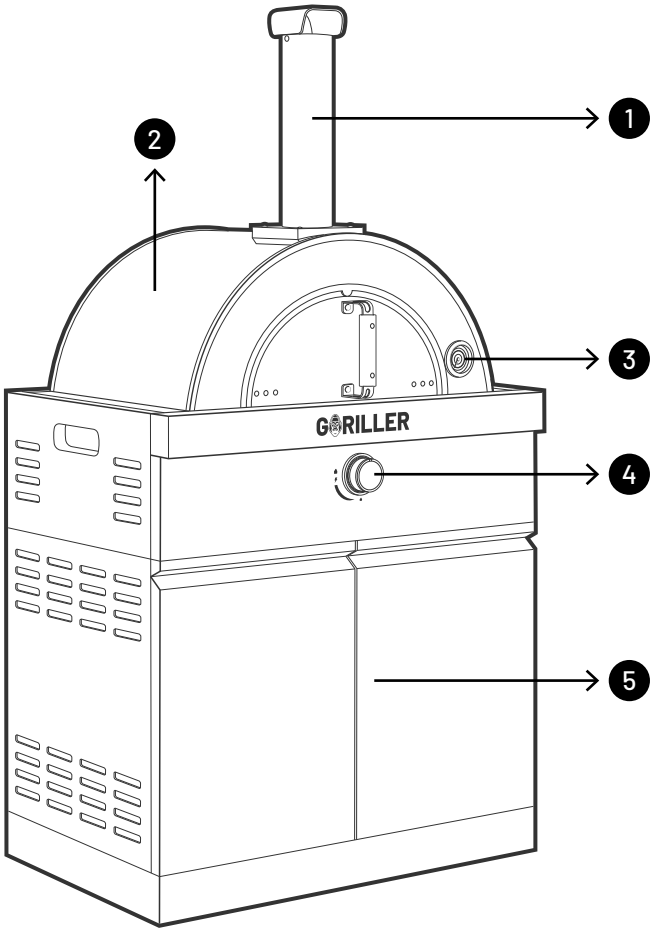
- Due bruciatori in acciaio inossidabile con una potenza totale di 7 kW
- Ampia superficie di cottura in acciaio inossidabile da 70 × 44 cm
- Zone di cottura con regolazione indipendente della temperatura
- Distribuzione uniforme del calore senza punti di surriscaldamento
- Ideale per verdure, frutti di mare, hamburger e piatti per la colazione
- Superficie di cottura piana per un controllo preciso della temperatura

## Specifiche:

| Specifiche | Valore |
|---|---|
| Tipo di bruciatore: | 2 bruciatori in acciaio inossidabile |
| Potenza totale: | 7 kW (3,5 kW ciascuno) |
| Superficie di cottura: | Piano in acciaio inossidabile |
| Area di cottura: | 70 × 44 cm |
| Zone di cottura: | 2 zone a controllo indipendente |
| Sistema di accensione: | Accensione elettronica |
| Regolazione della temperatura: | Regolabile tramite manopole di comando |
| Tipo di cottura: | Grigliatura a piano piatto (senza contatto con la fiamma) |
| Struttura: | Acciaio inossidabile |
| Dimensioni: | Larghezza: 83 cm \| Altezza: 90 cm \| Profondità: 58 cm |

## 1.11. FORNO PER PIZZA BLACKBACK

1. Canna fumaria in acciaio inossidabile
2. Vano di cottura
3. Termometro
4. Comando di accensione
5. Vano bombole




# Introduzione:

Il **forno per pizza BLACKBACK** porta nella tua cucina all'aperto un'autentica cottura ad alta temperatura. Raggiungendo temperature fino a 450 °C, è ideale per preparare pizze in stile napoletano con crosta croccante e il caratteristico sapore affumicato.

Il forno è dotato di un'ampia superficie di cottura (40 × 38 cm) con pietra per pizza inclusa, che garantisce una distribuzione uniforme del calore per risultati di cottura sempre ottimali. Un potente sistema di combustione mantiene il calore uniforme in tutta la camera di cottura, mentre l'altezza del forno di 15 cm consente di preparare un'ampia varietà di piatti come pane, sformati e piatti al forno.

Un alto camino in acciaio inossidabile assicura un'efficiente estrazione dei fumi, mentre il termometro integrato garantisce un controllo preciso della temperatura durante il funzionamento.

# Caratteristiche:

- Cottura ad alta temperatura fino a 450 °C
- Ampia superficie di cottura con pietra per pizza da 40 × 38 cm
- Distribuzione uniforme del calore per risultati sempre ottimali
- Canna fumaria in acciaio inossidabile per un'efficace aspirazione dei fumi
- Termometro integrato per un controllo preciso
- Adatto per pizza, pane e piatti da forno

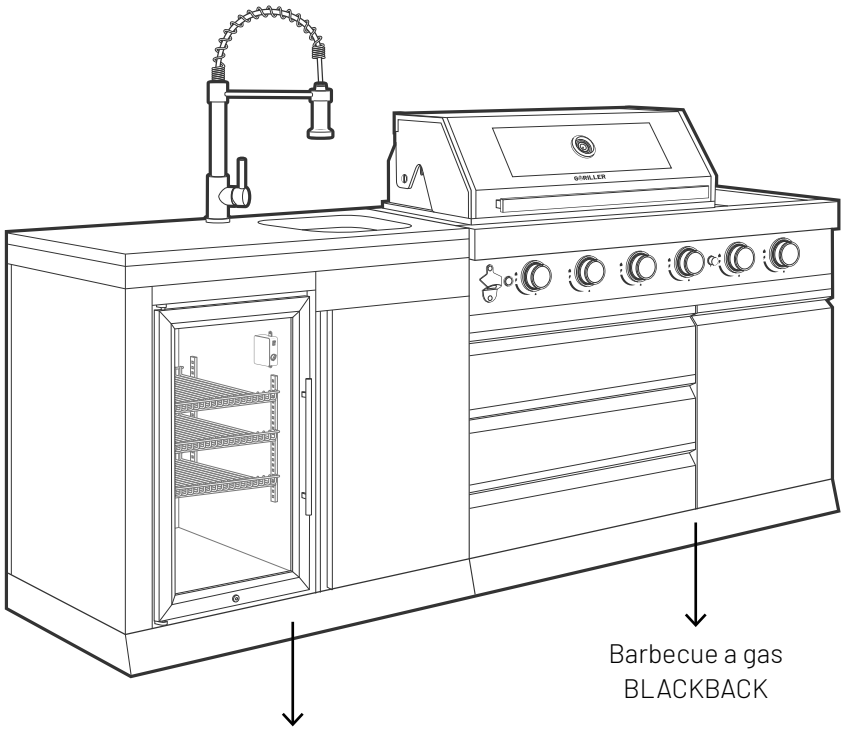
# Specifiche:

| Specifiche | Valore |
|---|---|
| Temperatura massima: | Fino a 450 °C |
| Superficie di cottura: | Pietra per pizza 40 × 38 cm |
| Altezza del forno: | Circa 15 cm |
| Tipo di combustibile: | Combustibile solido/legna/carbone (se previsto) |
| Controllo della temperatura: | Termometro integrato |
| Funzioni di cottura: | Pizza, pane, sformati, piatti al forno |
| Dimensioni: | Larghezza: 83 cm \| Altezza: 90 cm \| Profondità: 58 cm |

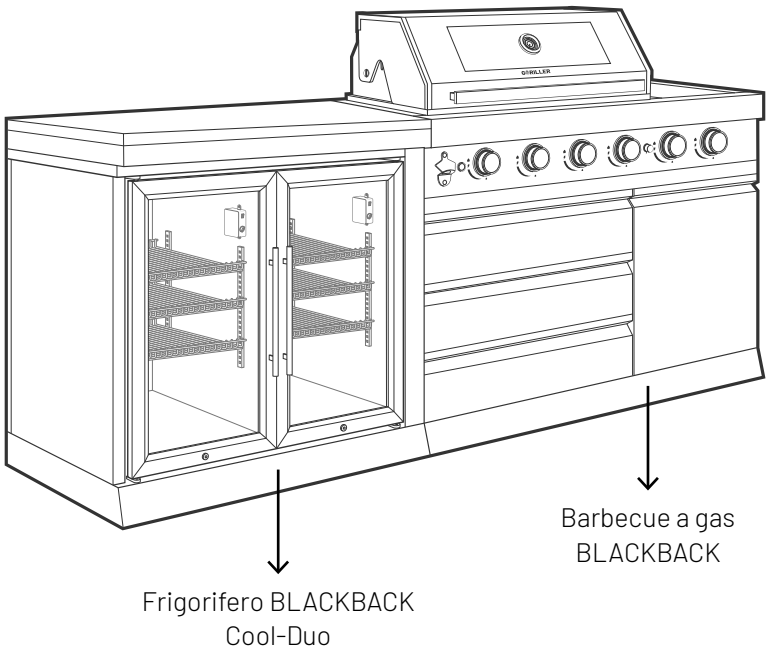
# 2. PANORAMICA DEI MODELLI

## 2.1. SERIE BLACKBACK SMALL

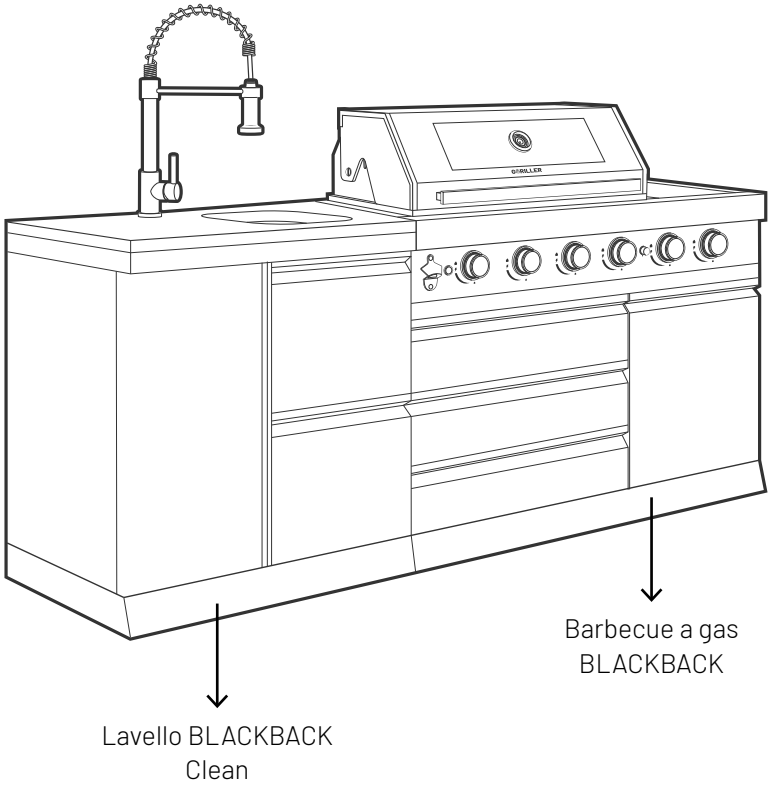
### 2.1.1. Cucina da esterno BB-S1 | Barbecue a gas | Cool Clean



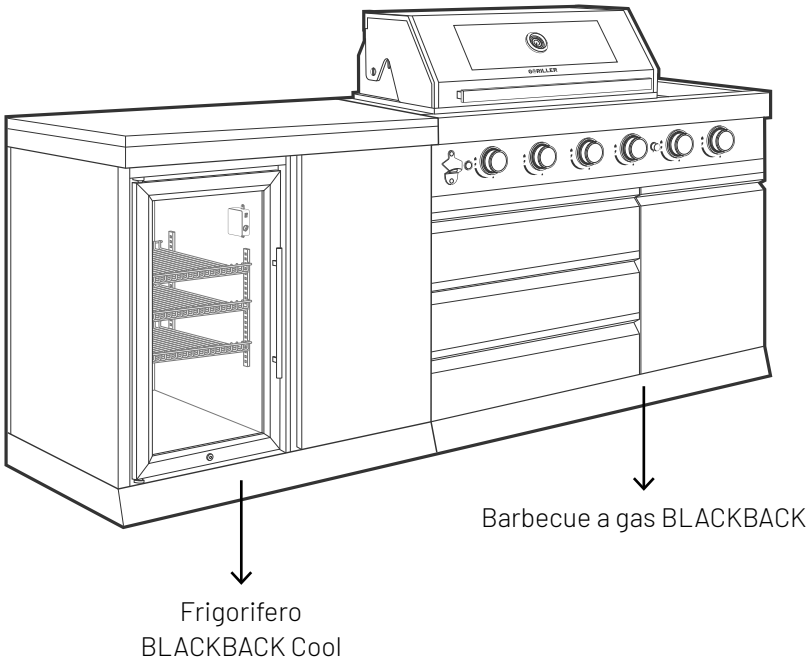

### 2.1.2. Cucina da esterno BB-S2 | Barbecue a gas | Cool Duo



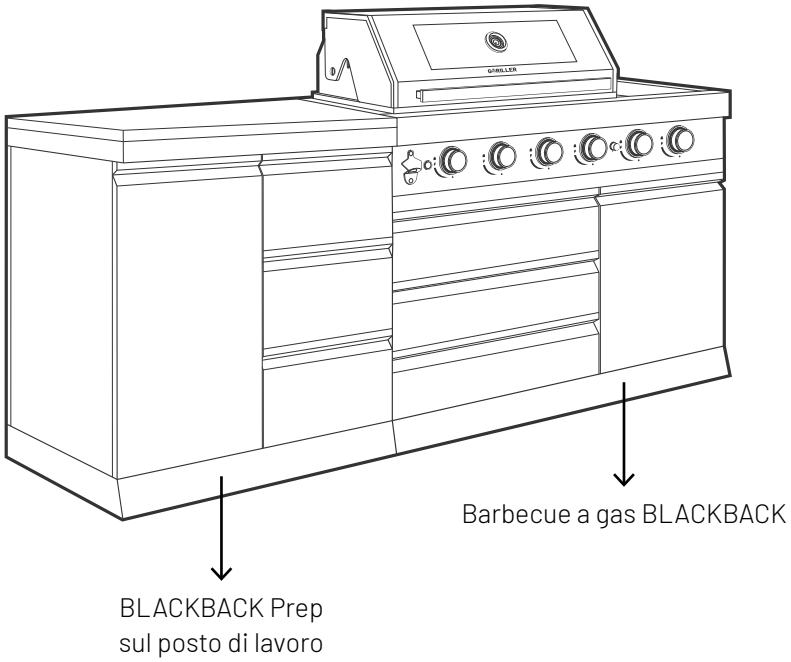
## 2.1.3. BB-S3 Cucina da esterno | Barbecue a gas | Pulizia




## 2.1.4. BB-S4 Cucina da esterno | Barbecue a gas | Cool

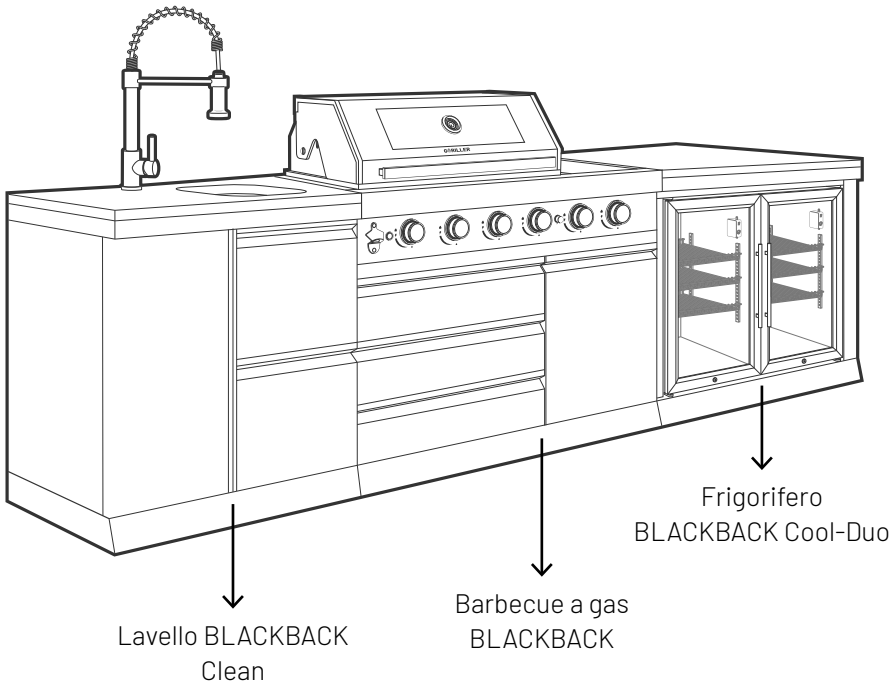


### 2.1.5. BB-S5 Cucina da esterno | Barbecue a gas | Zona preparazione

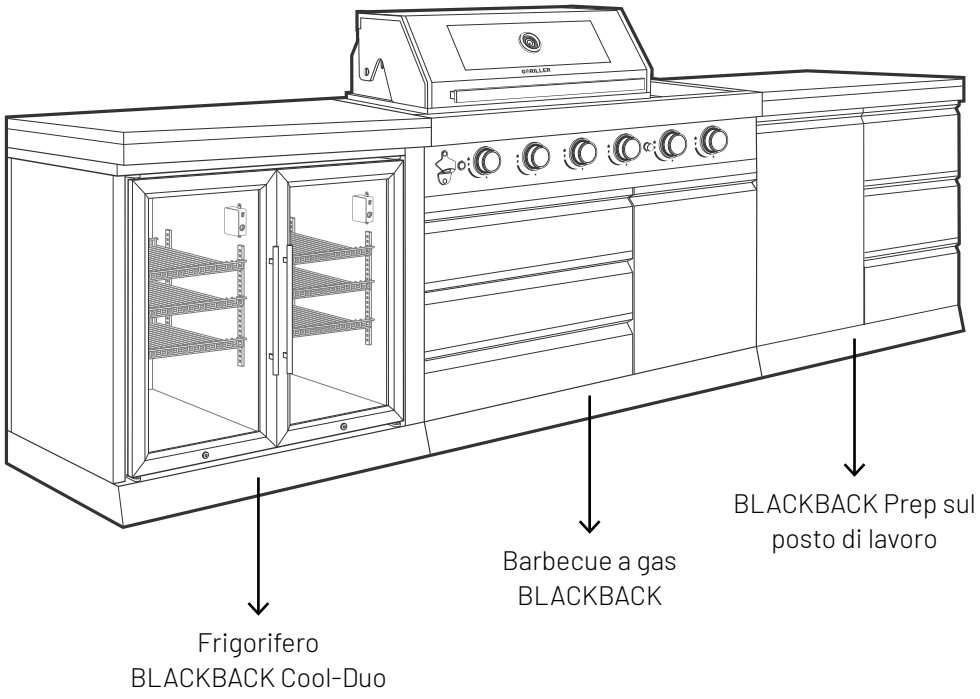



## 2.2. SERIE BLACKBACK MEDIUM

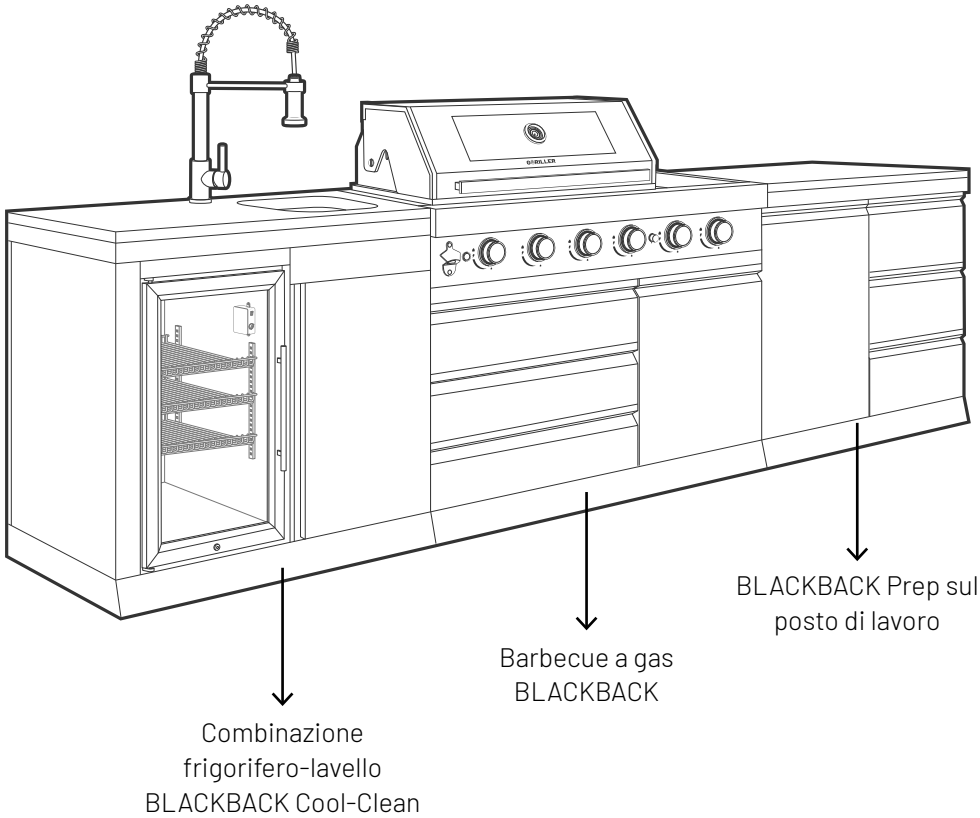
### 2.2.1. Cucina da esterno BB-M1 | Barbecue a gas | Pulito | Cool Duo



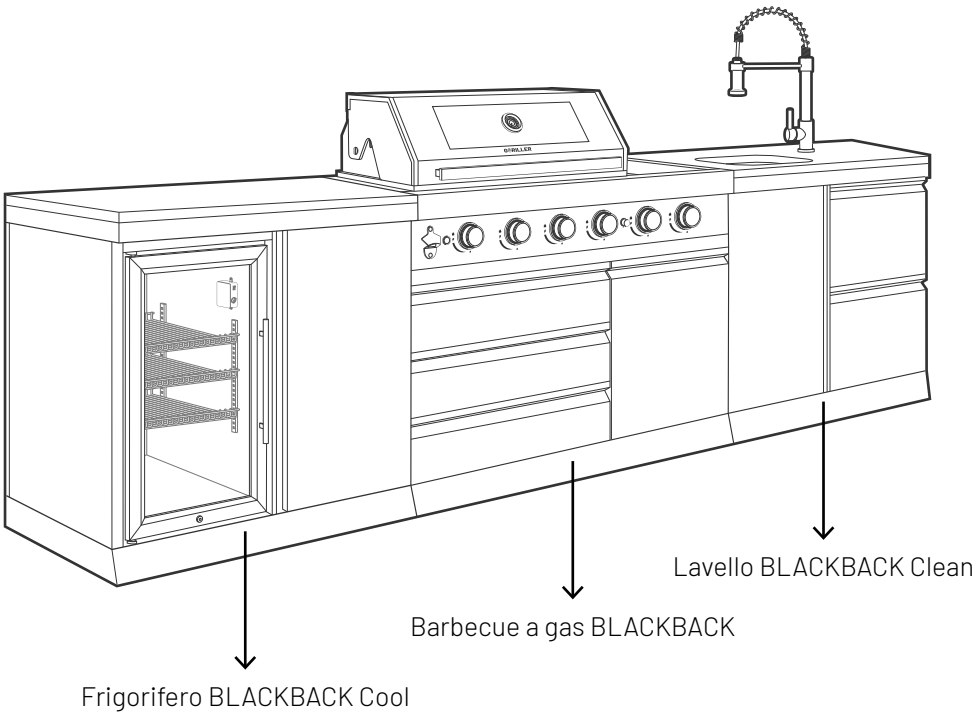
## 2.2.2. Cucina da esterno BB-M2 | Barbecue a gas | Cool Duo | Zona preparazione



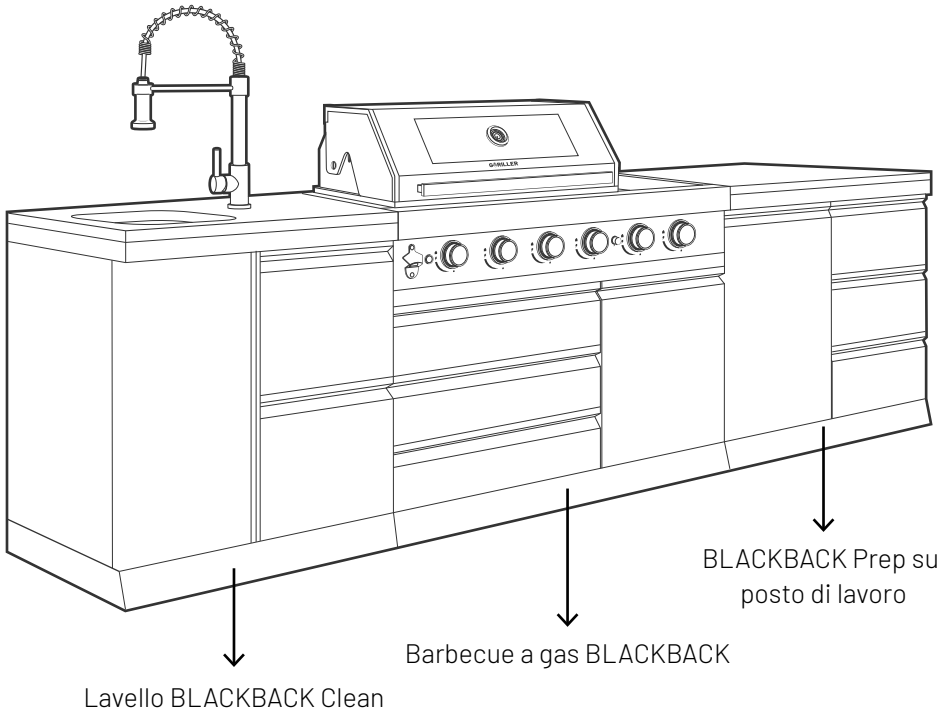

## 2.2.3. BB-M3 Cucina da esterno | Barbecue a gas | Cool Clean | Preparazione



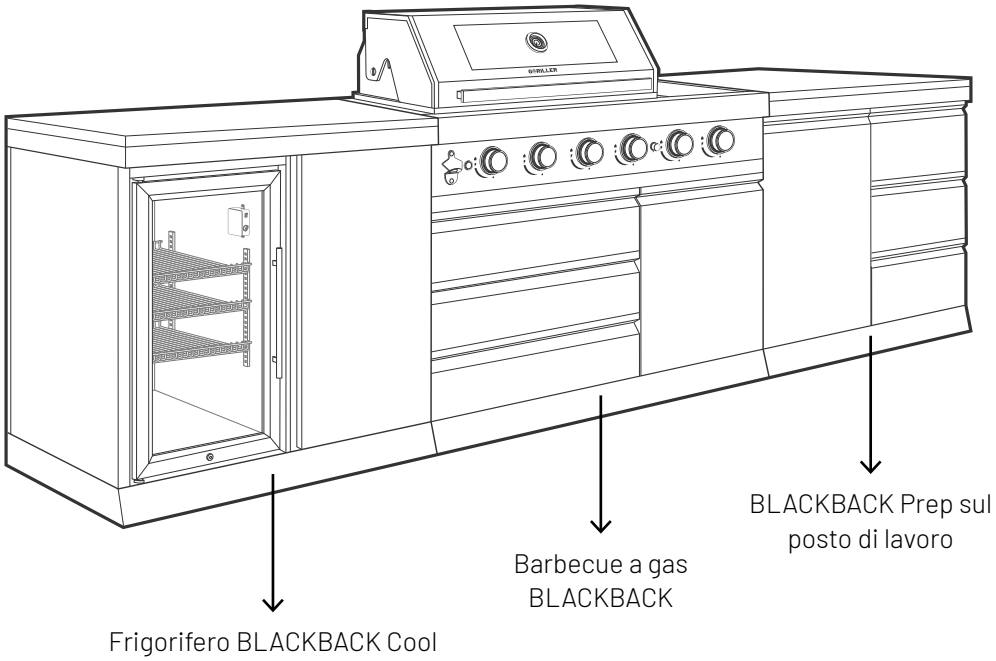
## 2.2.4. Cucina da esterno BB-M4 | Barbecue a gas | Fresco | Pulito




## 2.2.5. Cucina da esterno BB-M5 | Barbecue a gas | Pulizia | Preparazione

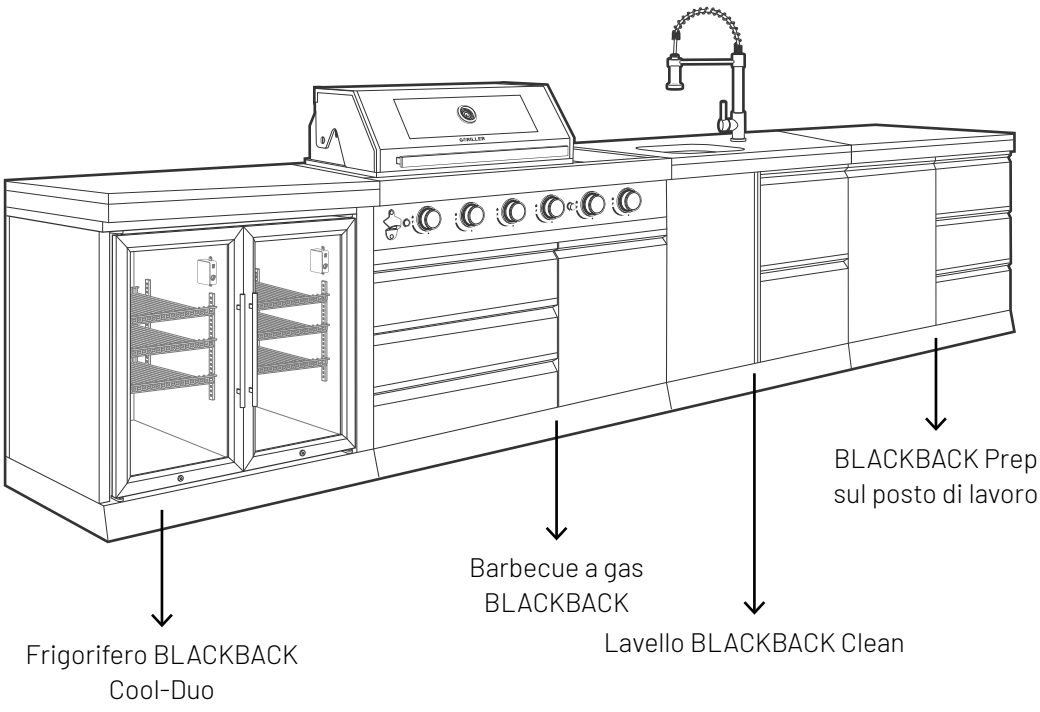


### 2.2.6. BB-M6 Cucina da esterno | Barbecue a gas | Raffreddamento | Preparazione

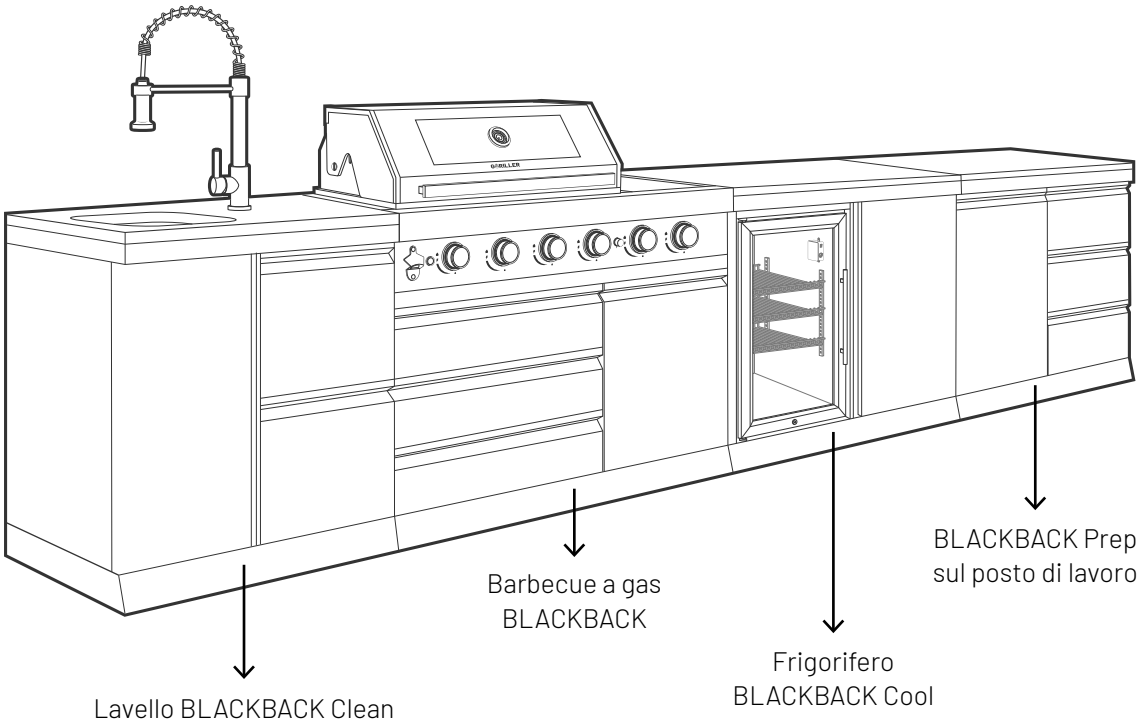



## 2.3. SERIE BLACKBACK LARGE

### 2.3.1. Cucina da esterno BB-L1 | Barbecue a gas | Cool Duo | Pulizia | Preparazione

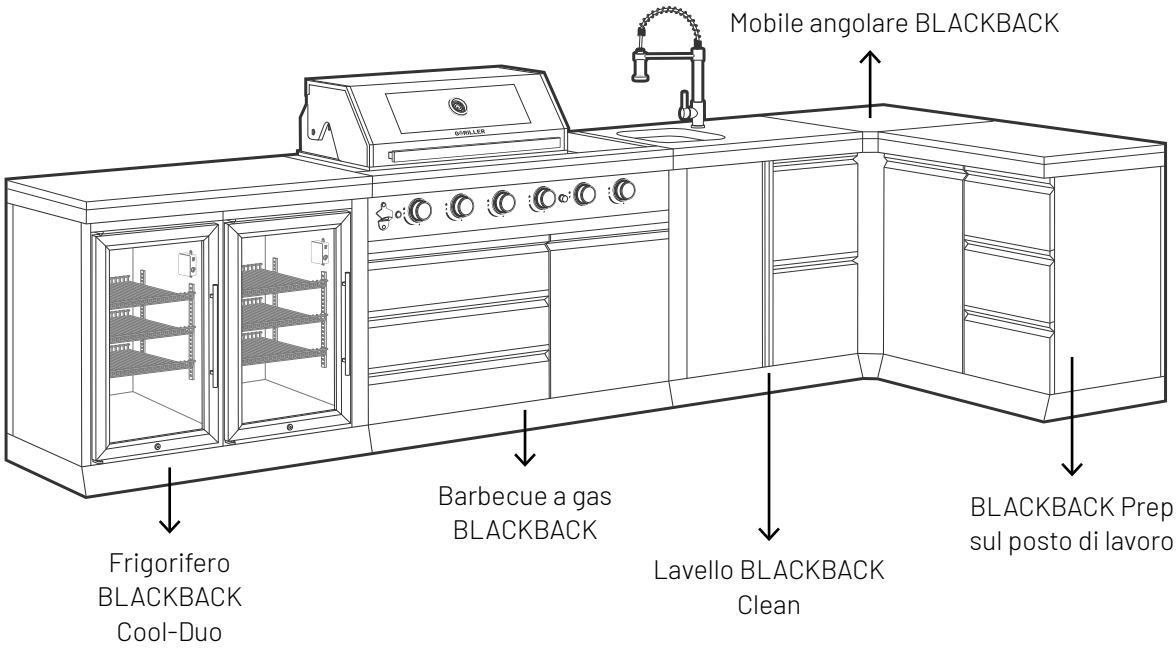


### 2.3.2. BB-L2 Cucina da esterno | Barbecue a gas | Raffreddamento | Pulizia | Preparazione

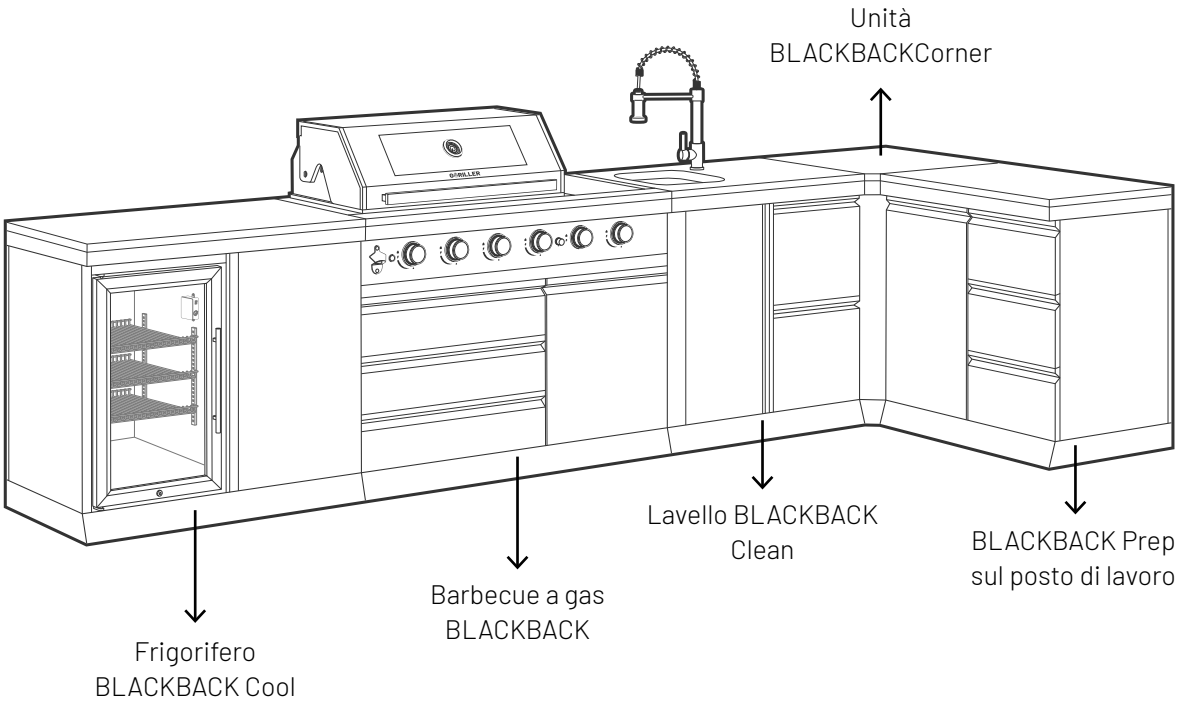



## 2.4. SERIE BLACKBACK EXTRA LARGE

### 2.4.1. Cucina da esterno BB-XL1 | Barbecue a gas | Cool Duo | Pulizia | Preparazione | Angolo



## 2.4.2. Cucina da esterno BB-XL2 | Barbecue a gas | Raffreddamento | Pulizia | Preparazione | Angolo



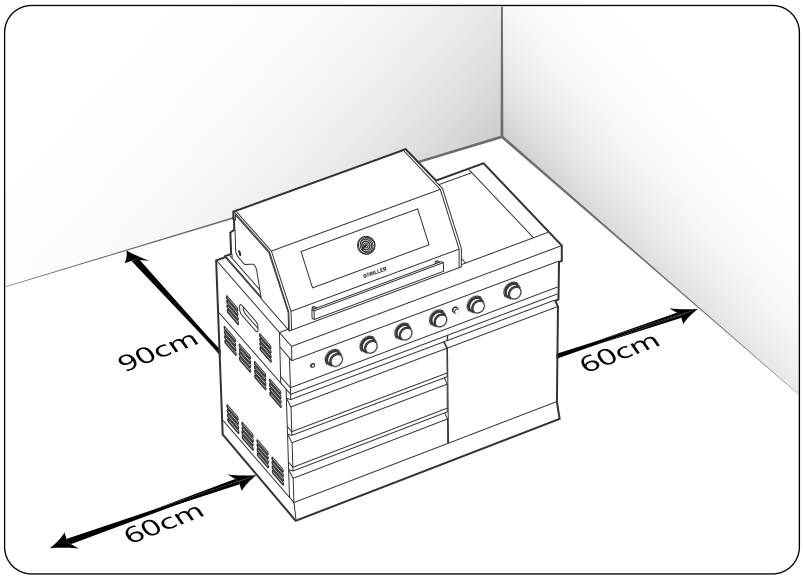
# 3. ASSEMBLAGGIO DEI MODULI

## 3.1. BARBECUE A GAS BLACKBACK

Segui questi passaggi per montare e preparare correttamente il **Modulo per barbecue a gas con retro nero** per il funzionamento.

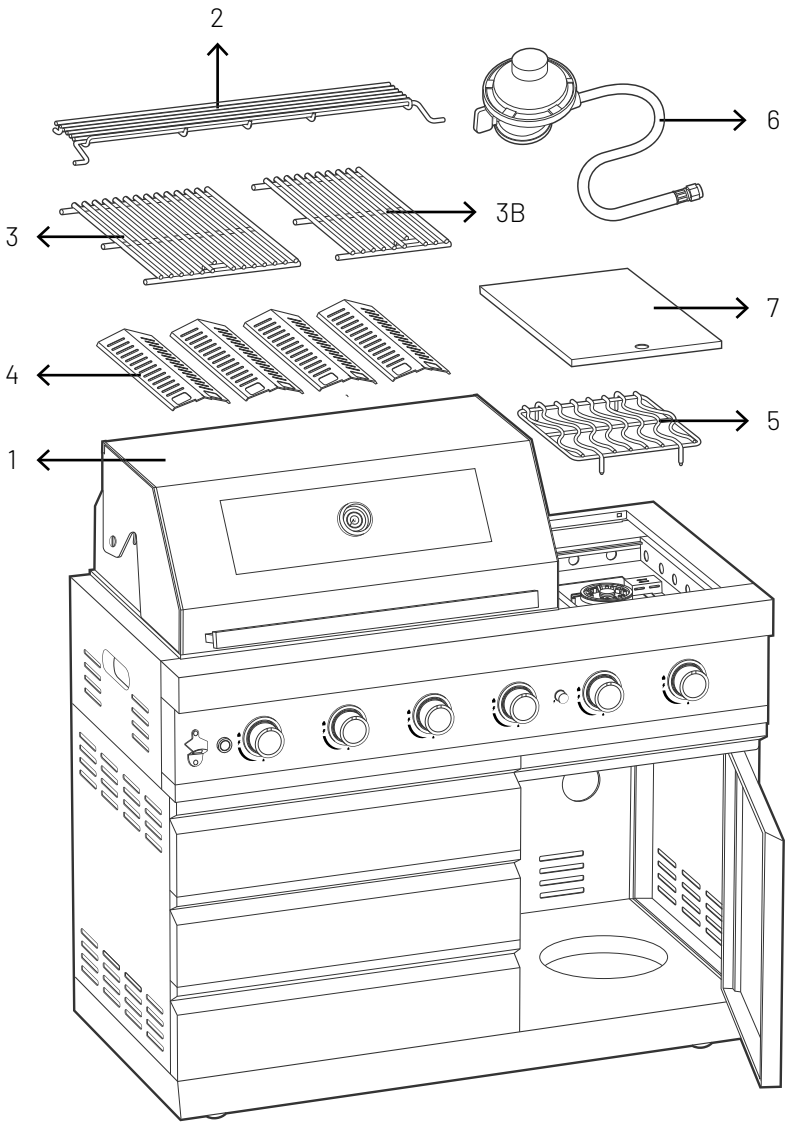
### 1. Luogo di installazione e spazio libero

- Assicurarsi che vi sia uno spazio libero minimo di 60 cm su entrambi i lati della griglia.
- Mantenere uno spazio libero di almeno 90 cm nella parte posteriore per garantire una corretta ventilazione.




- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e non infiammabile.

## 2. Installazione dei componenti interni della griglia




- Aprire completamente il coperchio della griglia (1).
- Posizionare i parafiamma (4) sopra i bruciatori.
- Disporre i vassoi per il carbone o le piastre riscaldanti (3/3B) in modo uniforme all'interno della griglia.
- Inserire le griglie di cottura in acciaio inossidabile (2) sopra i supporti nel.
- Posizionare la griglia di riscaldamento (5) nella parte posteriore superiore della camera di cottura.

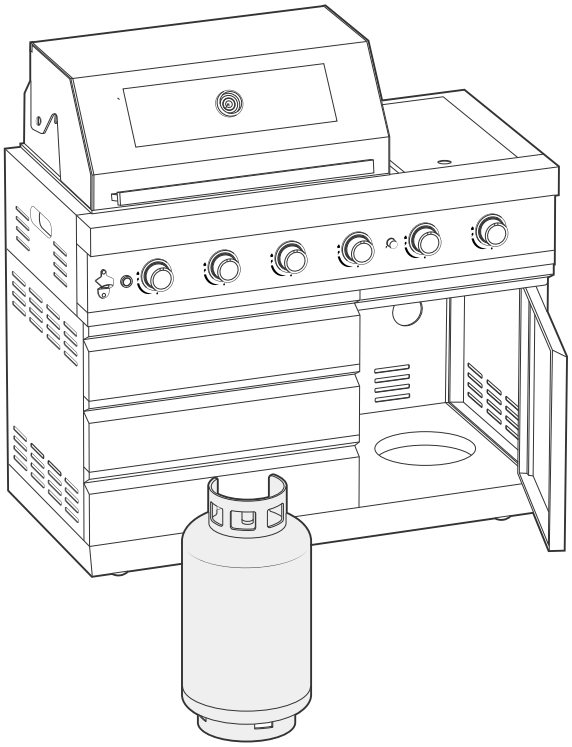
Nota: Assicurarsi che tutti i componenti siano correttamente allineati e stabili prima dell'uso.

## 3. Installazione del coperchio del bruciatore laterale

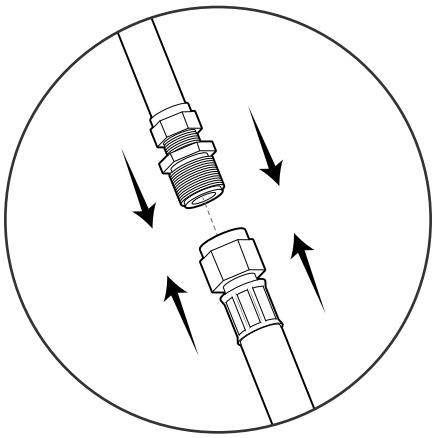
- Posizionare il coperchio del bruciatore laterale (7) sopra la zona di cottura laterale.
- Assicurarsi che sia a filo con il piano di lavoro quando non viene utilizzato.

## 4. Allacciamento del gas

- Posizionare la bombola del gas all'interno dell'apposito vano.



- Collegare il regolatore del gas e il tubo flessibile (6) alla valvola della bombola.



- Serrare bene tutti i collegamenti.
- Assicurarsi che il tubo non sia attorcigliato né sottoposto a tensione.

## Dopo l'assemblaggio:

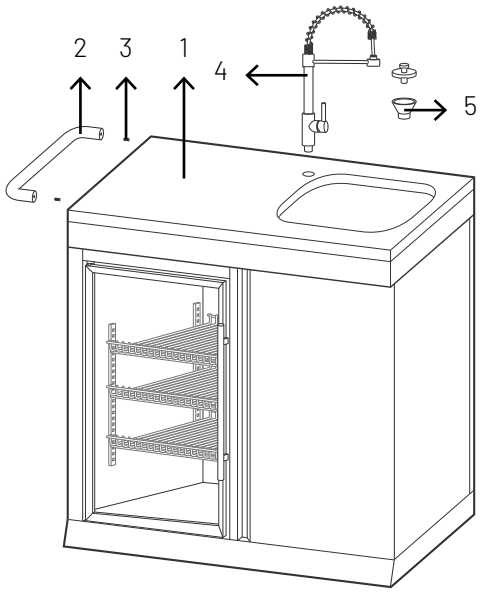
- Applicare una soluzione di acqua saponata su tutti i raccordi del gas.
- Aprire l'alimentazione del gas e verificare la presenza di bolle (perdite).
- Se si rilevano perdite, chiudere l'alimentazione del gas e serrare nuovamente i raccordi.
- Assicurarsi che tutti i componenti interni siano installati correttamente. Verificare che tutte le manopole siano in posizione OFF.

## 3.2. BLACKBACK PREPARAZIONE DEL LUOGO DI LAVORO

Nota: Il **Area di preparazione sul posto di lavoro con fondo nero** viene consegnato completamente assemblato. Non è richiesto alcun montaggio. È sufficiente posizionarlo e integrarlo nella configurazione della cucina da esterno.

## 3.3. LAVABO BLACKBACK CLEAN

Segui questi passaggi per montare e installare correttamente il **modulo lavello BLACKBACK Clean.**

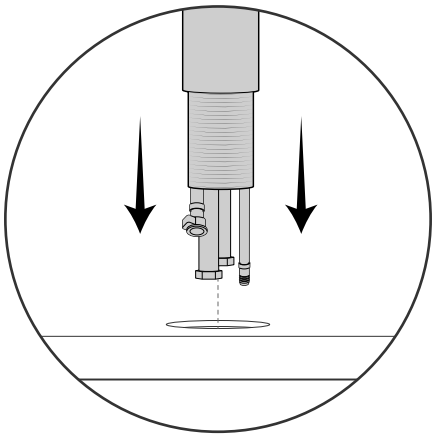



### 1. Installazione dei componenti del lavello e del piano di lavoro

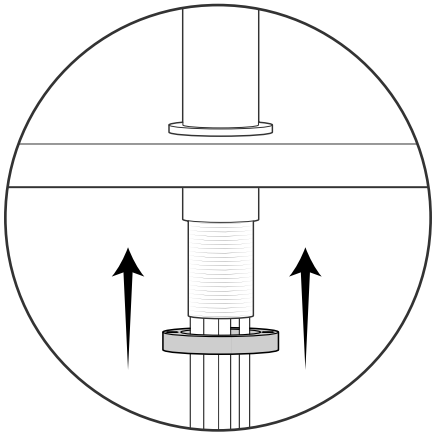
- Posizionare saldamente il mobile lavello nell'apertura del piano di lavoro (1).
- Assicurarsi che il lavello sia posizionato in modo uniforme e correttamente allineato.

### 2. Installazione del rubinetto

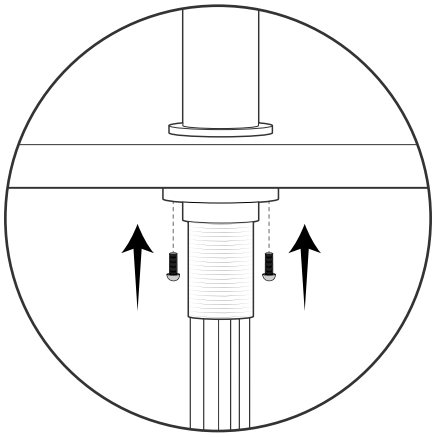
- Far passare il tubo attraverso l'apertura prevista nel piano di lavoro o nel mobile.



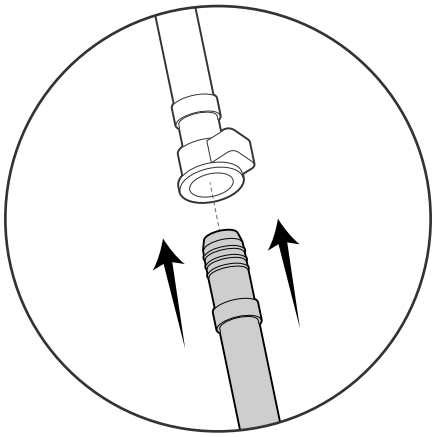
- Far scorrere il dado di fissaggio sul tubo dal lato sottostante del piano di lavoro. Posizionarlo correttamente in modo che sia allineato con la parte filettata del gruppo rubinetto.



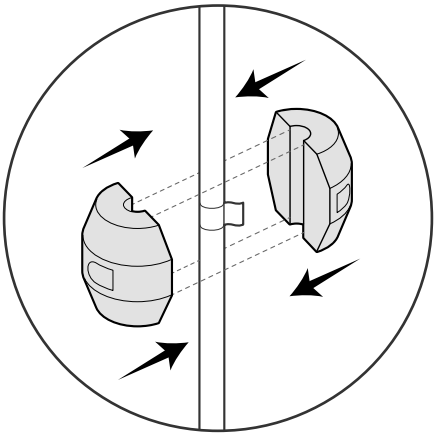
- Serrare bene il dado a mano o con un attrezzo adeguato. Assicurarsi che il rubinetto sia correttamente allineato prima di serrare completamente.



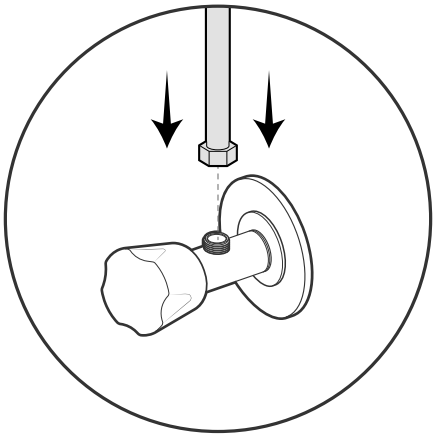
- Inserire con decisione il tubo flessibile nel raccordo fino a quando non scatta in posizione.



- Collegare la sfera a caduta al tubo flessibile nella posizione indicata.



- Collegare il tubo o i tubi alle linee di alimentazione dell'acqua corrispondenti (calda e/o fredda).



- Serrare saldamente tutti i collegamenti. Assicurarsi che i tubi flessibili non siano piegati o attorcigliati.

## 3. Allacciamento alla rete idrica

- Collegare i tubi di alimentazione dell'acqua agli attacchi del rubinetto.
- Utilizzare i raccordi/adattatori per collegare i tubi flessibili alla rete idrica.

## 4. Installazione del sistema di scarico

- Inserire il filtro di scarico (5) nello scarico del lavello.
- Fissarlo dal basso seguendo le istruzioni di montaggio.
- Collegare lo scarico a un tubo di scarico adeguato o a un impianto di smaltimento delle acque reflue.

## 5. Installazione del portasciugamani

- Il portasciugamani (2) è montato sul pannello laterale del mobile lavabo.
- Individuare i fori già praticati sul pannello laterale del mobile.
- Posizionare la staffa del portasciugamani in modo che sia allineata con i fori. Fissare il portasciugamani utilizzando le viti in dotazione (3).

## 6. Dopo l'Assemblea

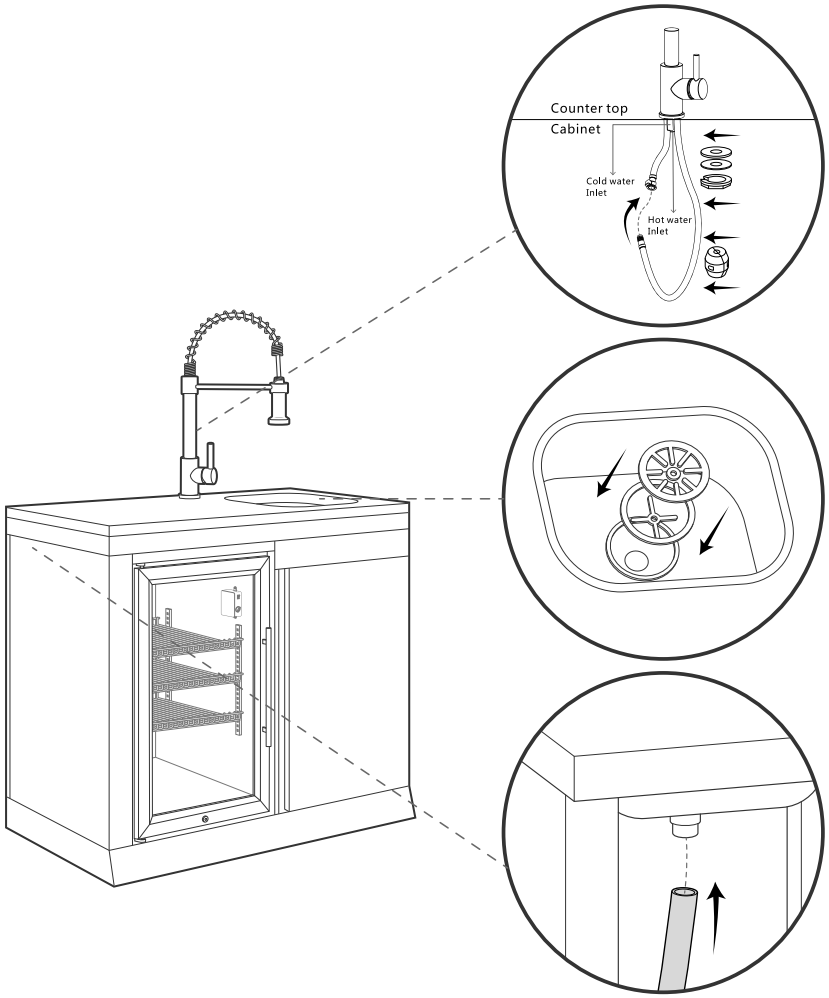
- Aprire il rubinetto dell'acqua e controllare che non ci siano perdite in tutti i raccordi.
- Assicurarsi che il rubinetto funzioni correttamente.
- Verificare che il sistema di scarico consenta un deflusso regolare dell'acqua.

# 3.4. FRIGORIFERO BLACKBACK COOL-SOLO / FRIGORIFERO BLACKBACK COOL / FRIGORIFERO BLACKBACK COOL-DUO

Nota: Tutti questi articoli vengono consegnati già completamente assemblati. Non è necessario alcun montaggio. È sufficiente posizionare l'unità nel punto desiderato, assicurarsi che sia appoggiata su una superficie stabile e piana e collegarla a una presa di corrente adeguata.

## 3.5. COMBINAZIONE FRIGORIFERO-LAVELLO BLACKBACK COOL-CLEAN

La **combinazione frigorifero-lavello BLACKBACK Cool-Clean** viene consegnata parzialmente assemblata. Seguire i passaggi riportati di seguito per completare l'installazione.




### 1. Installazione del rubinetto

- Inserire il gruppo rubinetto attraverso il foro previsto nel piano di lavoro.
- Fissare il rubinetto dal basso utilizzando gli elementi di montaggio e le viti (2 × M6 × 16 mm).

### 2. Allacciamento alla rete idrica

- Collegare il tubo di alimentazione dell'acqua fredda alla rete idrica.
- Collegare il tubo di alimentazione dell'acqua calda alla rete di acqua calda (se disponibile).
- Serrare saldamente tutti i collegamenti. Assicurarsi che i tubi flessibili non siano attorcigliati o piegati.

### 3. Installazione del sistema di scarico

- Inserire il raccordo di scarico nell'apertura di scarico del lavello.
- Fissare il gruppo di scarico dal basso.
- Collegare il tubo di scarico a un punto di scarico delle acque reflue o a un contenitore adeguato.

## 4. Installazione del pannello di ventilazione del frigorifero

- Far scorrere il pannello di ventilazione posteriore o interno in posizione come illustrato.
- Fissare il pannello per garantire un corretto flusso d'aria per il gruppo frigorifero.

## 5. Installazione del portasciugamani

- Posizionare il portasciugamani sul pannello laterale dell'apparecchio.
- Allineare ai fori già praticati.
- Fissare con le viti in dotazione.

## 6. Dopo l'installazione

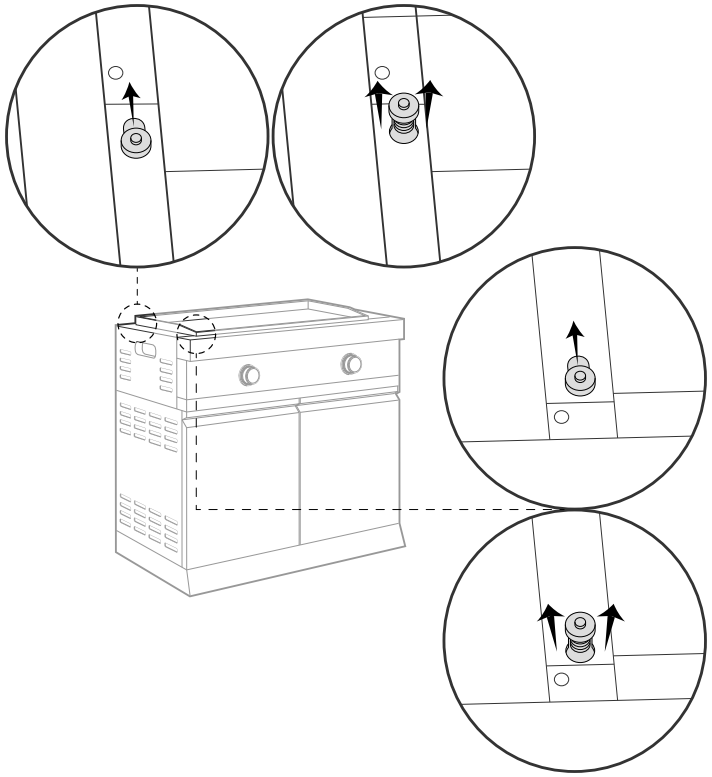
- Aprire il rubinetto dell'acqua e verificare che non ci siano perdite.
- Assicurarsi che il rubinetto funzioni correttamente.
- Verificare che lo scarico funzioni correttamente.
- Collegare il frigorifero a una presa di corrente con messa a terra.
- Verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.

# 3.6. BLACKBACK PIASTRA

Seguire i passaggi riportati di seguito per montare e preparare il **modulo Plancha BLACKBACK** all'uso.

## 1. Fissaggio del piano della plancha

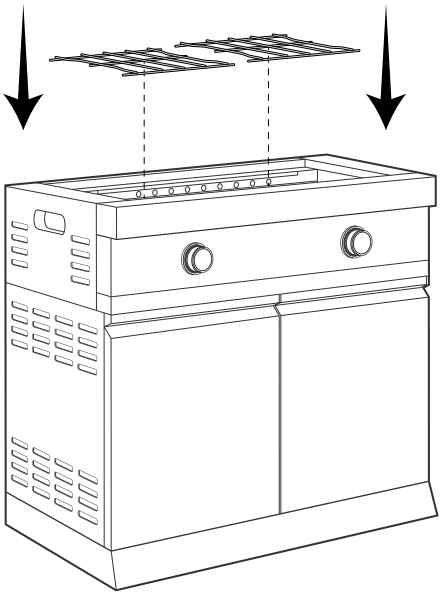
- Allinea il **piano cottura a piastra** insieme al mobile basso.
- Inserire e serrare il **viti di fissaggio** nei punti di fissaggio indicati (come mostrato nello schema).



- Assicurarsi che tutte le viti siano ben serrate e che l'unità sia stabile.

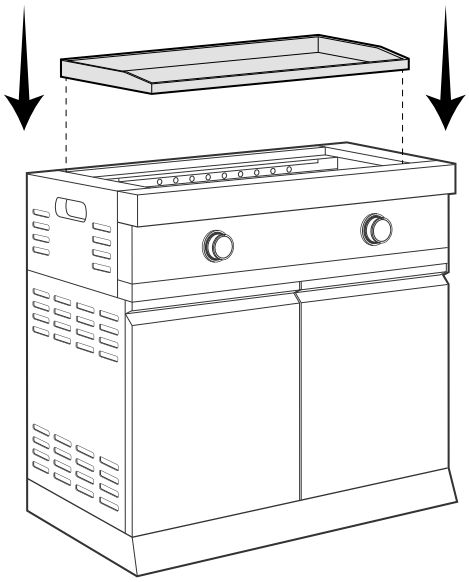
## 2. Installazione dei componenti interni del bruciatore

- Apri la parte superiore della plancha.
- Posizionare il **coperture per bruciatori / elementi di distribuzione del calore** posizionare correttamente sopra i fornelli.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano allineati e inseriti correttamente.



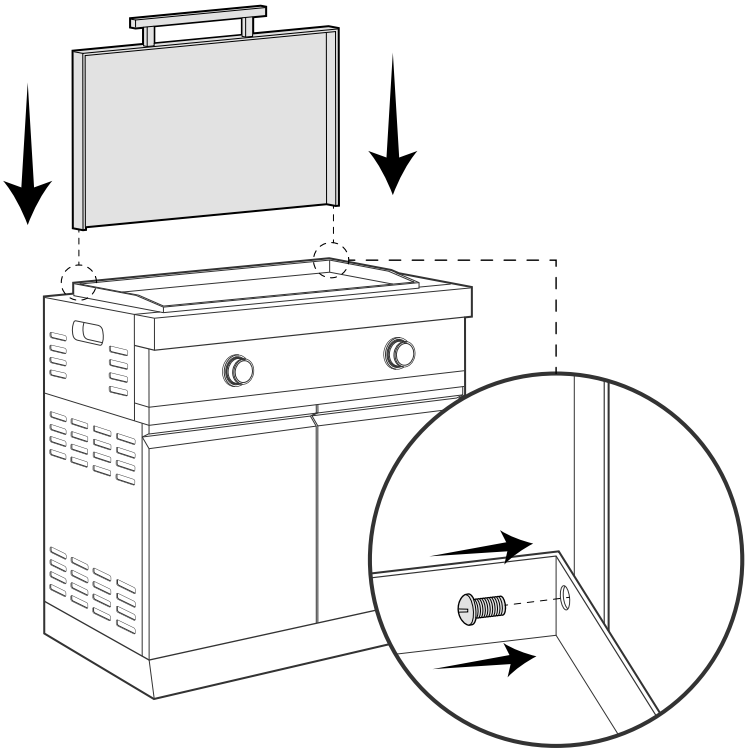
## 3. Installazione della piastra per plancha

- Posizionare con cura il **piastra di cottura** sul telaio superiore.
- Assicurarsi che la piastra sia posizionata in modo uniforme e ben salda.
- Verificare il corretto allineamento con il sistema di combustione sottostante.



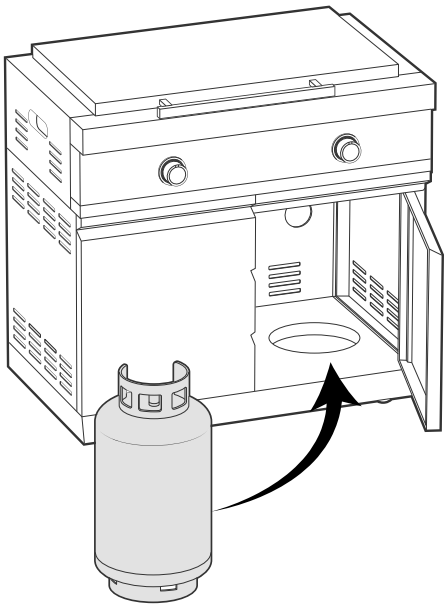
## 4. Installazione della copertura per la plancha

- Inserire con cautela il **coperchio della plancha** nelle fessure del telaio superiore. Verificare che sia correttamente allineato con la piastra di cottura della plancha.



## 5. Allacciamento del gas

- Posizionare la bombola del gas nel **scomparto designato.**
- Collegare il **regolatore del gas e il tubo flessibile** al cilindro e all'apparecchio.
- Serrare saldamente tutti i raccordi.
- Assicurarsi che il tubo flessibile non sia attorcigliato né sottoposto a tensione.



## 6. Controllo finale

- Assicurarsi che tutti i componenti siano installati correttamente.
- Verificare che tutte le viti siano serrate.
- Verificare che l'allacciamento del gas e la ventilazione siano corretti.
- Controllare che la piastra di cottura sia stabile e posizionata correttamente.

Una volta completato, il **La plancha BLACKBACK è pronta per l'uso.**

# 3.7. INSTALLAZIONE DELLA MANIGLIA DEL FRIGORIFERO

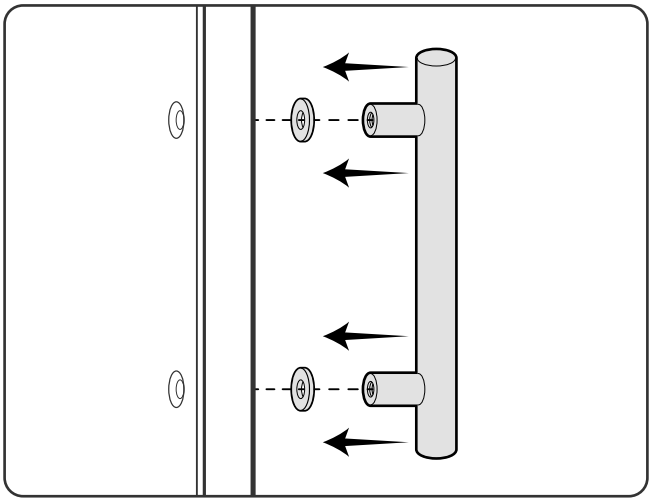
La maniglia del frigorifero viene fornita separatamente. Seguire i passaggi riportati di seguito per installarla correttamente.

## 1. Posizionamento della maniglia

- Posizionare la maniglia contro l'area di montaggio prevista sulla porta.
- Assicurarsi che sia correttamente allineato con i fori già praticati.

## 2. Allineamento dei punti di fissaggio

- Tenere la maniglia in posizione.
- Allineare le staffe della maniglia con i fori di montaggio sul telaio della porta.

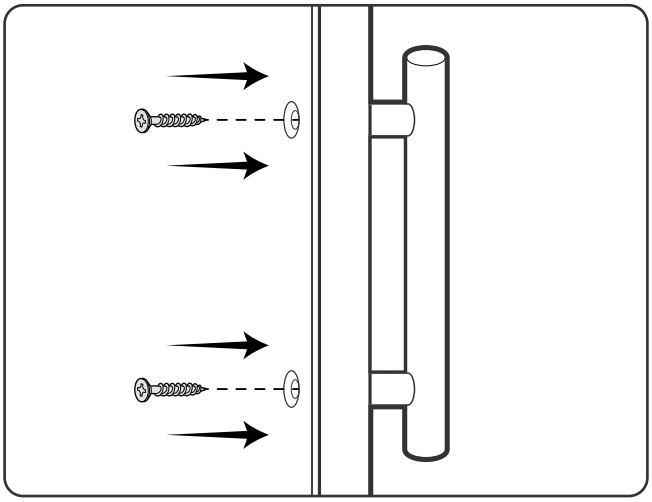


## 3. Inserimento delle viti

- Inserire le viti nei fori allineati.
- Assicurarsi che le viti attraversino correttamente la maniglia e si avvitino nella porta.

## 4. Fissaggio della maniglia

- Serrare le viti in modo uniforme utilizzando l'attrezzo appropriato. Non serrare eccessivamente per evitare danni.



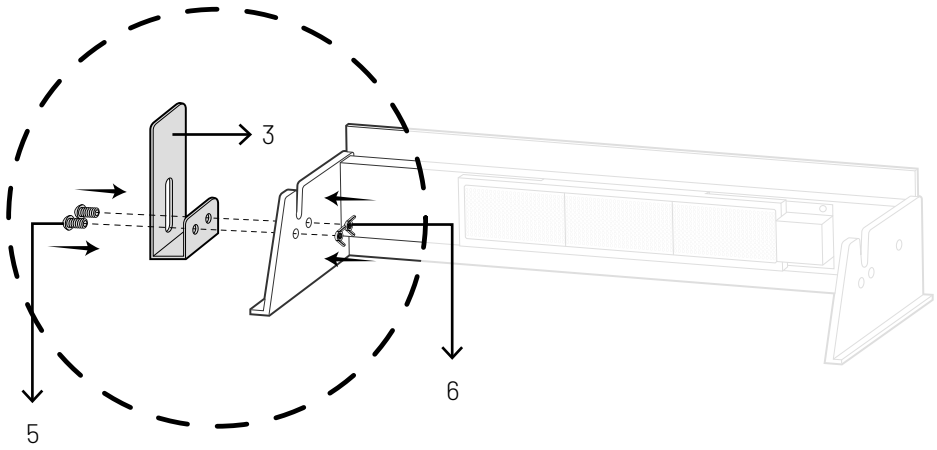
## 5. Controllo finale

- Assicurarsi che la maniglia sia fissata saldamente.
- Prima dell'uso, verificare che la maniglia sia correttamente allineata e stabile.

## 3.8. GIRARROSTO MAGNETICO CON MOTORE

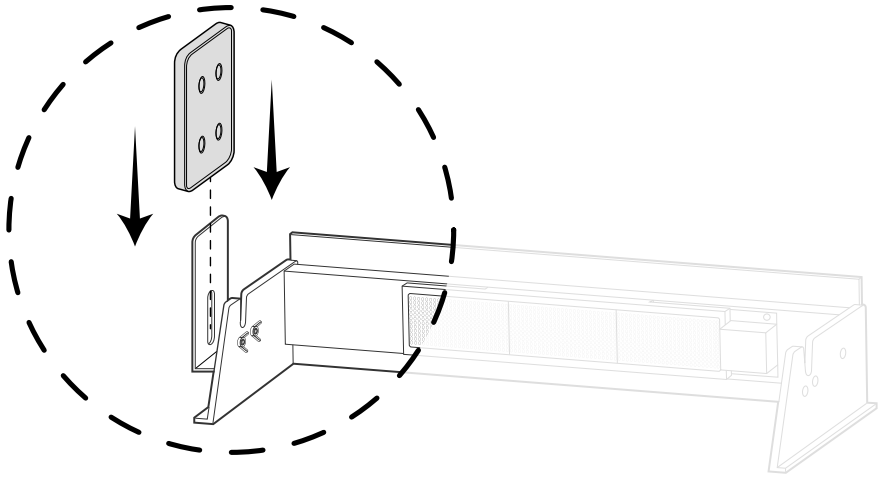
### 1. Installazione della staffa del motore

- Apri completamente il coperchio della griglia.
- Fissare la staffa del motore (3) al lato della camera di cottura utilizzando le viti (5) e i dadi ad alette (6).
- Assicurarsi che la staffa sia fissata saldamente e allineata correttamente.



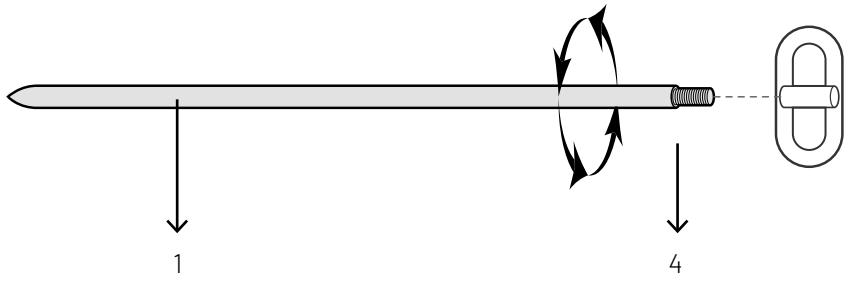

### 2. Installazione del motore del girarrosto

- Far scorrere il motore (7) verso il basso sulla staffa del motore fino a raggiungere la posizione di arresto finale. Assicurarsi che il motore sia ben fissato e stabile prima dell'uso.



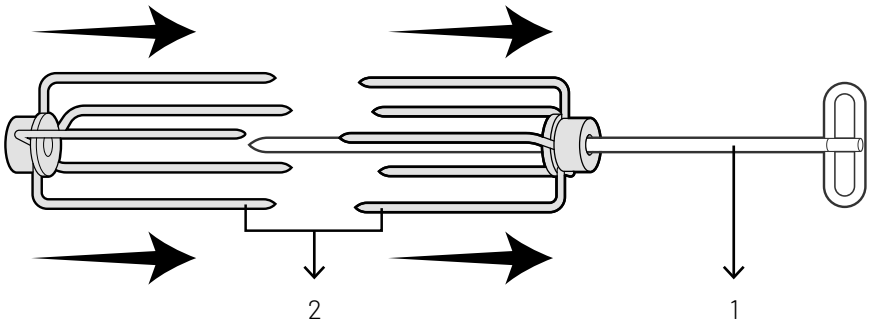
## 3. Preparazione dell'asta del girarrosto

- Avvitare la maniglia (4) sull'asta del girarrosto (1). Assicurarsi che la maniglia sia ben serrata.
- La maniglia aiuta a bilanciare l'asta, garantendo una rotazione fluida e uniforme durante il funzionamento.



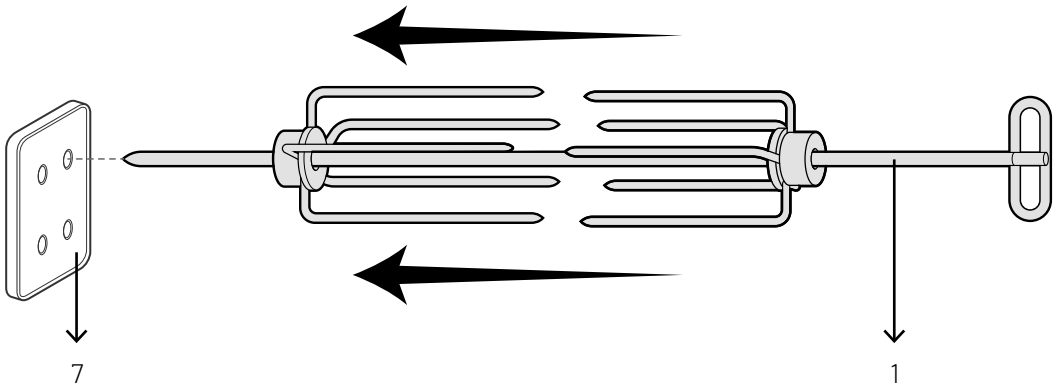

## 4. Installazione delle forchette del girarrosto

- Infilare le due forchette (2) sull'asta del girarrosto (1).
- Posizionarle in base alle dimensioni dell'alimento e serrarle bene.




## 5. Installazione dell'asta del girarrosto

- Inserire l'asta del girarrosto (1) nel motore (7) attraverso l'apertura prevista. Assicurarsi che l'asta sia posizionata correttamente e fissata saldamente.



# 4. ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

Il **Moduli per cucine da esterno della serie BLACKBACK** sono progettati per garantire un montaggio semplice e una configurazione flessibile. Ogni modulo viene consegnato parzialmente assemblato e può essere collegato ad altri moduli per creare una cucina da esterno su misura.

Prima di iniziare l'installazione, assicurarsi che l'area di installazione sia **stabile, piana e adatta all'uso all'aperto.**

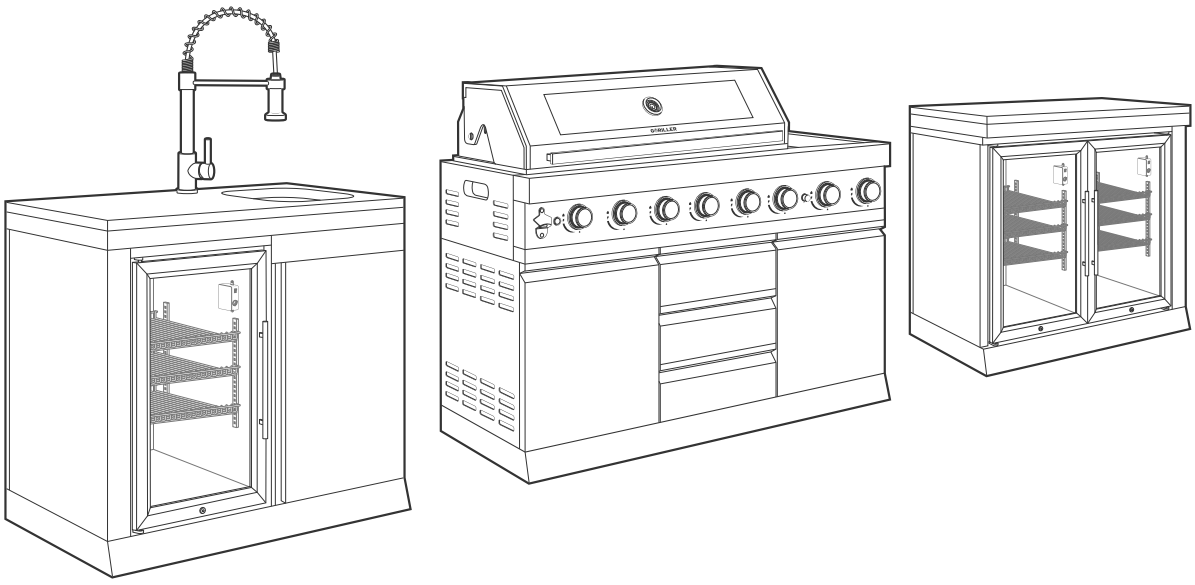
## 1. Preparazione

**Prima di assemblare i moduli:**

- Disimballare con cura tutti i componenti e verificare che non presentino danni dovuti al trasporto. Assicurarsi che siano presenti tutti i componenti e gli accessori.
- Assicurarsi che la superficie di installazione sia piana, stabile e in grado di sostenere il peso dei moduli.
- Lasciare spazio sufficiente intorno alla cucina per garantire la sicurezza durante l'uso e una buona ventilazione, in particolare intorno alla griglia.

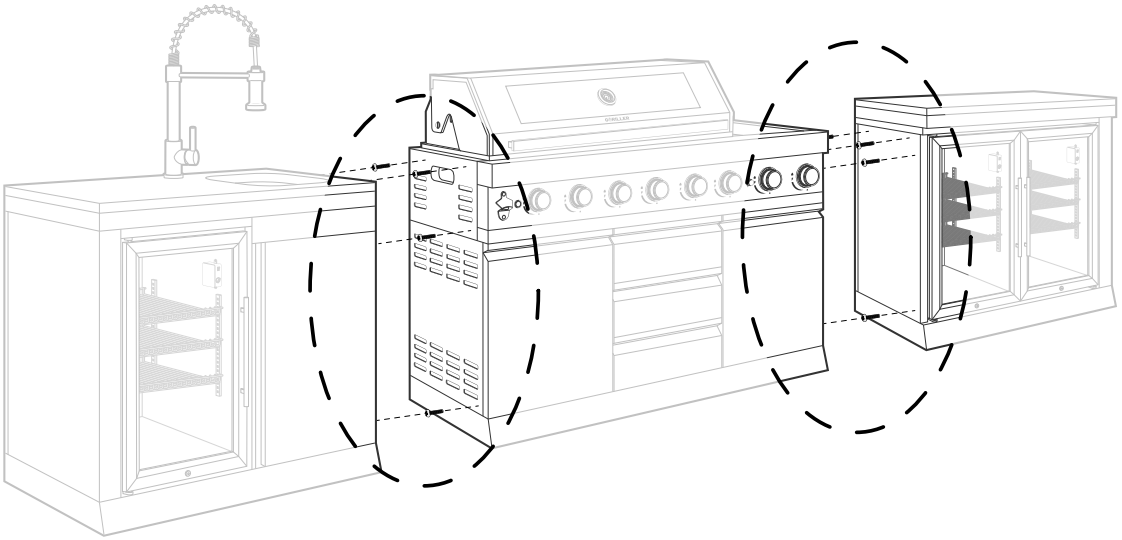
## 2. Posizionamento dei moduli

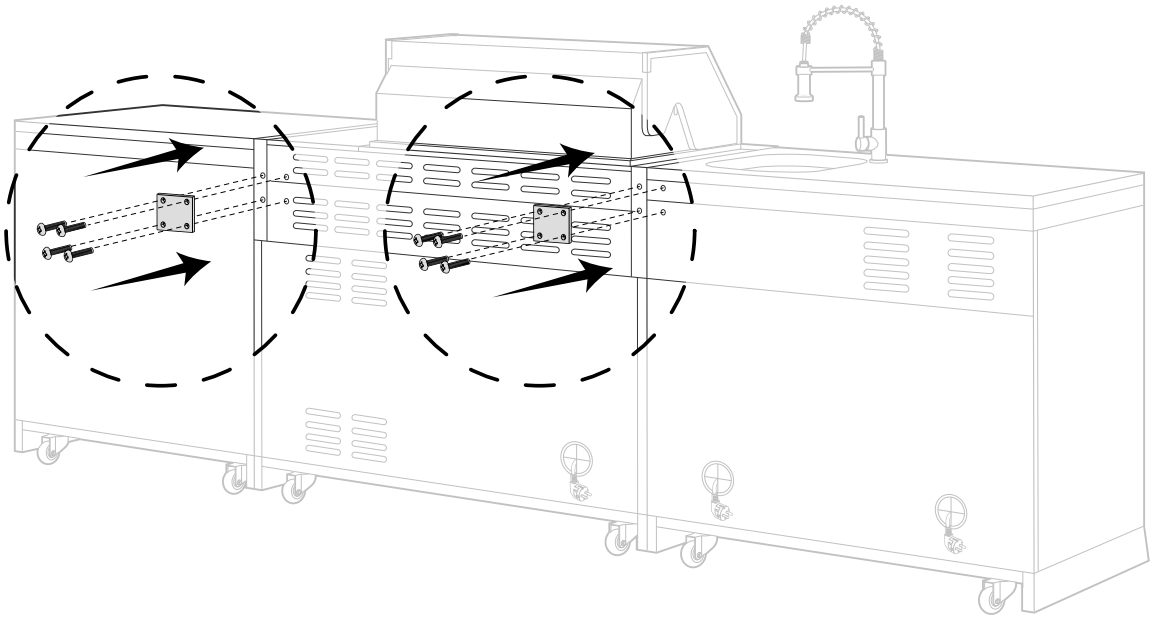
- Posiziona ciascun modulo nel punto desiderato all'interno della disposizione della tua cucina da esterno.
- Se installi più moduli, allineali uno accanto all'altro.
- Una volta che i moduli sono correttamente allineati, blocca le rotelle per impedirne lo spostamento.
- Assicurati che i moduli siano allineati in modo uniforme prima di collegarli.



## 3. Collegamento dei moduli

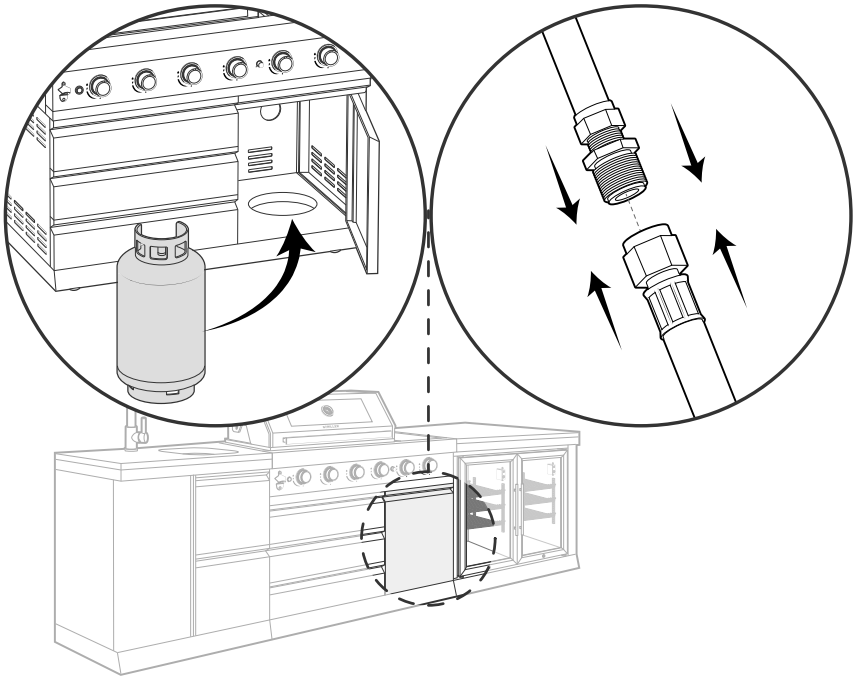
- Allineare con cura i telai e i piani di lavoro.
- Fissare i moduli lateralmente utilizzando le viti in dotazione e collegarli sul retro utilizzando le staffe di collegamento o le viti in dotazione.





## 4. Installazione della bombola del gas (modulo barbecue a gas)

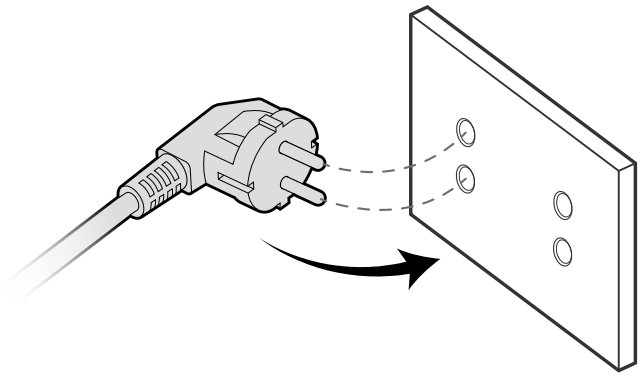
- Aprire il vano della bombola del gas.
- Inserire la bombola del gas omologata all'interno del vano.
- Collegare saldamente il regolatore del gas e il tubo flessibile alla valvola della bombola.



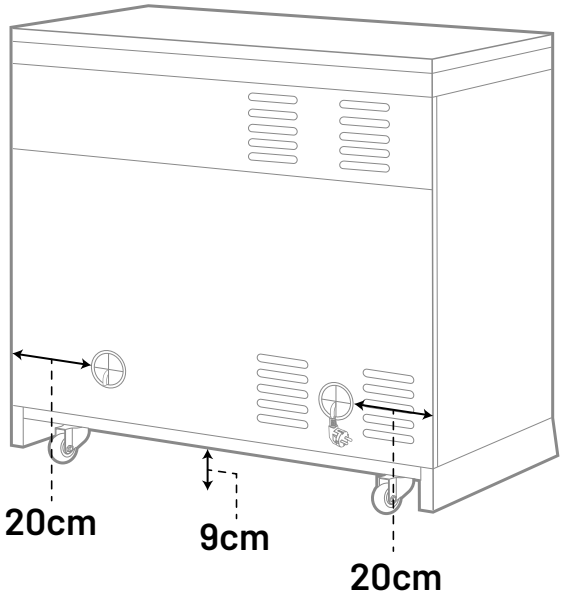
ATTENZIONE: Se desideri riporre la cucina a gas per un lungo periodo, rimuovi la bombola del gas e conservala in un luogo sicuro.

## 5. Collegamento elettrico (moduli frigorifero)

- Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia compresa tra 220 e 240 V con messa a terra.
- Collegare il frigorifero a una presa di corrente adatta all'uso esterno.
- Evitare l'uso di prolunghe, a meno che non siano omologate per apparecchi da esterno.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia protetto dal calore e dall'umidità.

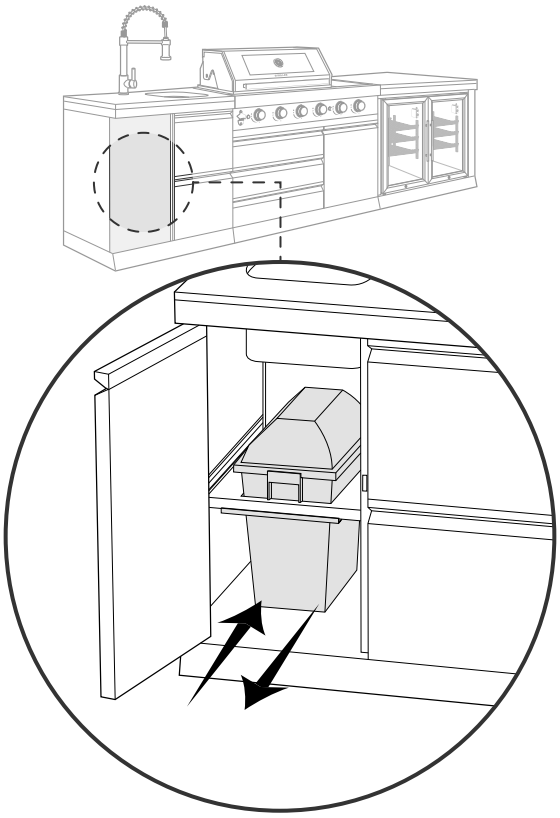


- Assicurarsi che il cavo di alimentazione del frigorifero (lunghezza 1,5 m) sia sufficientemente lungo da raggiungere la presa di corrente.
- Consultare lo schema tecnico (vedi figura) per individuare la posizione delle aperture posteriori per il passaggio dei cavi.
- Allineare correttamente l'apparecchio alla presa di corrente prima dell'installazione.




## 6. Allacciamento idraulico (moduli lavello)

- Collegare il tubo di alimentazione dell'acqua a una fonte idrica adeguata.
- Collegare il tubo di scarico all'impianto di scarico o al contenitore per le acque reflue.
- Prima dell'uso, verificare che non vi siano perdite in tutti i collegamenti.



### 7. Controllo finale

**Prima di utilizzare la cucina all'aperto:**

- Assicurarsi che tutti i moduli siano **posizionato in modo sicuro.**
- Verificare che **allacciamenti del gas, dell'elettricità e dell'acqua** siano installati correttamente.
- Verificare che **Tutte le rotelle sono bloccate.**

Una volta completati questi passaggi, il tuo **Cucina da esterno con schienale nero** è pronto operativo.

Avvertenze:

- Mantenere una distanza minima di 60 cm tra la cucina e le strutture infiammabili.
- Non collocare l'apparecchio sotto un soffitto non protetto. Tenere l'area libera da materiali infiammabili.
- Non modificare il flusso del gas e garantire una corretta circolazione dell'aria.
- Prima di installare il fornello, assicurarsi che si trovi su una superficie piana e livellata. Inoltre, i piedini in gomma non devono toccare il pavimento in modo da poter spostare il fornello in una posizione adeguata. Ruotare le rotelle di regolazione rosse in senso orario per sollevare i piedini.
- Dopo aver posizionato il fornello, è possibile livellarlo.
- Abbassare i piedini in gomma ruotando le rotelle di regolazione rosse in senso antiorario.

# 5. ISTRUZIONI PER L'USO

## 5.1. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Assicurarsi che tutti i componenti siano assemblati correttamente e fissati saldamente.
3. Posizionare l'elettrodomestico su una **una superficie stabile, piana e non infiammabile.**
4. Verificare che tutti **allacciamenti del gas, dell'elettricità e dell'acqua** siano installati correttamente.
5. **Rispettare le distanze minime:**
   - **60 cm su entrambi i lati**
   - **90 cm nella parte posteriore**
6. Pulire tutte le superfici di cottura prima del primo utilizzo.

## 5.2. UTILIZZO DEL BARBECUE A GAS

1. Assicurarsi che tutte le manopole di comando siano in posizione **Posizione OFF.**
2. Aprire lentamente la valvola della bombola del gas.
3. Ruotare la manopola di comando del bruciatore in posizione di accensione.
4. Accendere utilizzando il sistema di accensione integrato.
5. Regolare l'intensità della fiamma secondo necessità.

### Dopo l'uso:

1. Regolare tutti i fornelli su **SPENTO.**
2. Chiudere la valvola della bombola del gas.
3. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

## 5.3. GESTIONE DELLA GIRARROSTO

Nota: Utilizzare **esclusivamente il bruciatore del girarrosto** durante il funzionamento. Non utilizzare contemporaneamente i bruciatori principali e quello laterale. Rimuovere la griglia di mantenimento del calore prima dell'uso.

1. Installare l'unità girarrosto sui punti di fissaggio previsti del barbecue.
2. Collegare il motore del girarrosto a una presa di corrente adeguata. Assicurarsi che il cavo sia tenuto lontano da fonti di calore e parti in movimento.
3. Far scorrere una forchetta per carne sull'asta del girarrosto. Inserire il cibo e fissarlo con la seconda forchetta. Serrare saldamente le viti a testa zigrinata.
4. Inserire l'asta del girarrosto nel gruppo motore.
5. Posizionare l'estremità opposta sulla staffa di supporto all'interno del barbecue.
6. Collegare a una presa di corrente con messa a terra.
7. Accendere il barbecue a gas e regolare il bruciatore del girarrosto secondo necessità. Accendere il motore del girarrosto.
8. Controllare regolarmente il cibo durante la cottura. Regolare i livelli di calore secondo necessità per una cottura uniforme.
9. Spegnere il motore del girarrosto e il barbecue prima di rimuovere l'asta. Rimuovere con cautela l'asta utilizzando una maniglia adeguata.

## 5.4. FUNZIONAMENTO DEL FRIGORIFERO

1. Connettiti a un **Presa con messa a terra da 220–240 V.**
2. Impostare la temperatura desiderata.
3. Lasciare che l'apparecchio raggiunga la temperatura desiderata prima di inserire il carico.

Nota: Per i frigoriferi, per mantenere valida la garanzia è necessario scollegare la spina di alimentazione quando la temperatura supera i 5 °C.

## 5.5. FUNZIONAMENTO DEL LAVELLO

1. Collegare l'alimentazione idrica e lo scarico.
2. Aprire lentamente il rubinetto.

# 6. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## 6.1. SICUREZZA GENERALE

- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso all'aperto e non deve essere utilizzato in ambienti chiusi o in spazi ristretti o scarsamente ventilati.
- Durante il funzionamento, è fondamentale tenere sempre bambini e animali domestici a debita distanza dall'apparecchio per evitare incidenti o lesioni.
- Si prega di tenere presente che le superfici possono diventare estremamente calde durante l'uso e che è necessario evitare il contatto diretto per prevenire ustioni.
- L'apparecchio deve essere utilizzato come previsto e non devono essere apportate modifiche o alterazioni, poiché ciò potrebbe creare rischi per la sicurezza e invalidare la garanzia.

## 6.2. MANIPOLAZIONE DELLE BOMBOLE DI GAS

- La bombola del gas non deve essere fatta cadere né maneggiata con violenza! Se l'apparecchio non è in uso, la bombola deve essere scollegata. Dopo aver scollegato la bombola dall'apparecchio, rimettere il tappo di protezione sulla bombola.
- Collegare o sostituire la bombola sempre in un luogo ben ventilato e lontano da qualsiasi fonte di accensione, mai in presenza di fiamme, scintille o fonti di calore.
- Le bombole devono essere conservate all'aperto in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini.
- La bombola non deve mai essere conservata in luoghi dove la temperatura possa superare i 50 °C.
- Non conservare la bombola vicino a fiamme, fiamme pilota o altre fonti di accensione. NON FUMARE.
- Questo barbecue è progettato per l'uso all'aperto, lontano da qualsiasi materiale infiammabile. È importante che non vi siano ostacoli sopraelevati e che vi sia una distanza minima di 60 cm dal lato o di 90 cm dal retro dell'apparecchio.
- È importante che le aperture di ventilazione dell'apparecchio non siano ostruite.
- La griglia deve essere utilizzata su una superficie piana e stabile.
- L'apparecchio deve essere protetto dalle correnti d'aria dirette e deve essere posizionato o protetto in modo da evitare il contatto diretto con eventuali gocce d'acqua (ad es. pioggia).
- Assicurarsi che il vano della bombola del gas (se presente) non sia ostruito, mantenerlo ventilato e pulito.
- Le parti sigillate dal produttore o dal suo agente non devono essere alterate dall'utente. Non devono essere apportate modifiche a nessuna parte di questo grill.
- Dimensioni massime della bombola del gas per l'uso/lo stoccaggio all'interno della cucina da esterno durante il funzionamento.
- Conservare e utilizzare SEMPRE le bombole del gas di dimensioni maggiori all'esterno della cucina, in conformità con le istruzioni.

## 6.3. SICUREZZA DEGLI ALLACCIAMENTI DEL GAS

- Prima del collegamento, assicurarsi che non vi siano detriti incastrati nella testa della bombola del gas, nel regolatore, nel bruciatore e negli orifizi del bruciatore. Ragni e insetti possono annidarsi all'interno e ostruire il bruciatore o il tubo Venturi in corrispondenza dell'orifizio.
- Un bruciatore intasato può causare un incendio sotto l'apparecchio.
- Pulire i fori del bruciatore con uno scovolino per tubi resistente.
- Collegare il tubo flessibile all'apparecchio utilizzando una chiave inglese per serrarlo sulla filettatura di collegamento. Se il tubo flessibile viene sostituito, deve essere fissato all'apparecchio e ai collegamenti del regolatore con fascette stringitubo.
- Scollegare il regolatore dalla bombola (secondo le istruzioni fornite con il regolatore) quando il barbecue non è in uso.
- Il barbecue deve essere utilizzato in un'area ben ventilata. Non ostruire il flusso dell'aria di combustione verso il bruciatore quando il barbecue è in uso. Utilizzare questo barbecue solo all'aperto.
- La bombola del gas deve essere conservata in posizione verticale all'aperto e fuori dalla portata dei bambini. La bombola del gas non deve mai essere conservata a temperature superiori a 50 °C.

## 6.4. VENTILAZIONE E POSIZIONAMENTO

- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente in aree esterne ben ventilate, garantendo un flusso d'aria adeguato per un funzionamento sicuro ed efficiente.
- È importante che il flusso d'aria non sia ostruito e che tutte le aperture di ventilazione rimangano libere in ogni momento, al fine di evitare il surriscaldamento o situazioni di pericolo.
- Il vano della bombola del gas deve essere mantenuto pulito, libero da ostacoli e adeguatamente ventilato per garantire uno stoccaggio sicuro e prestazioni ottimali.

## 6.5. SICUREZZA ELETTRICA DEL FRIGORIFERO

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere riparato da personale qualificato.
- Non toccare il compressore, poiché la temperatura potrebbe essere piuttosto elevata.
- Non appendere nulla alla porta, altrimenti gli oggetti potrebbero cadere.
- Si prega di pulire accuratamente entrambi i lati del prodotto, altrimenti l'efficienza di raffreddamento potrebbe risentirne.
- Quando il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo, seguire le istruzioni riportate di seguito:
- Scollegare la spina di alimentazione e rimuovere tutti gli oggetti all'interno del prodotto.
- Pulire l'interno e l'esterno del prodotto e assicurarsi che sia completamente asciutto.
- Tenere lontano dall'area giochi dei bambini, per evitare che entrino nel refrigeratore.
- Non danneggiare il tubo del ciclo di refrigerazione. Il tubo del ciclo di refrigerazione è installato all'interno e all'esterno del mobile. Se questa parte si rompe, causerà la rottura della tubazione di raffreddamento.
- Prima di collegare il refrigeratore alla fonte di alimentazione, lasciarlo in posizione verticale per circa 24 ore. Ciò ridurrà il rischio di malfunzionamento del sistema di raffreddamento durante il trasporto.

- Utilizzare solo una presa con messa a terra.
- Non modificare la spina.
- Utilizzare un circuito protetto da GFI.

**Avviso:** Il refrigerante e il materiale schiumogeno sono infiammabili. Si raccomanda di prestare attenzione durante la manutenzione, l'installazione, la manipolazione e la lavorazione. Non esitate a contattare l'ufficio competente per lo smaltimento dei rifiuti e non gettateli via in modo indiscriminato.

### Prolunghe:

- È vietato collocare l'apparecchio in un luogo in cui possano verificarsi fughe di gas corrosivi o infiammabili, poiché ciò potrebbe causare esplosioni o danneggiare l'apparecchio.
- I cavi di messa a terra non devono essere collegati alle tubazioni del gas, all'impianto idraulico, al parafulmine o alla linea telefonica. La mancata osservanza di questa precauzione può causare incidenti da folgorazione.
- Non è consentito allungare il cavo di alimentazione senza autorizzazione. Inoltre, questo apparecchio non può condividere la presa con altri apparecchi; in caso contrario, si potrebbero facilmente causare cortocircuiti o danni ai componenti elettronici.
- Questo prodotto non contiene parti di ricambio; si prega di non smontarlo. Il refrigerante utilizzato in questo prodotto è combustibile. Il personale di manutenzione non professionale non deve riparare l'apparecchio; una riparazione impropria può comportare il rischio di incendio o esplosione. Se l'apparecchio è difettoso, non esitare a contattare il team di assistenza.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzione riguardo all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo centro di assistenza o da una persona in possesso di qualifiche equivalenti, al fine di evitare pericoli.
- **Avviso:** Assicurarsi che le aperture di ventilazione, sia nell'involucro dell'elettrodomestico che nella struttura di incasso, non siano ostruite.

## 6.6. SICUREZZA OPERATIVA

- L'apparecchio non deve mai essere lasciato incustodito durante il funzionamento, poiché ciò potrebbe causare condizioni di insicurezza o potenziali pericoli.
- Non utilizzare carbone o altri combustibili solidi in un barbecue a gas, poiché non è previsto per tale uso e potrebbe causare danni o situazioni pericolose.
- L'apparecchio deve essere protetto dalla pioggia, dall'umidità e dall'esposizione diretta all'acqua per garantire un funzionamento sicuro ed evitare danni ai componenti.

# 7. CURA E MANUTENZIONE

## 7.1. PULIZIA GENERALE

- Prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, è necessario lasciare che l'elettrodomestico **lasciare raffreddare completamente** per evitare ustioni o lesioni.
- È necessario chiudere l'alimentazione del gas e la bombola deve essere **disconnesso** per garantire una manipolazione sicura durante le operazioni di pulizia.

## 7.2. ESTERNI

- Le superfici esterne dell'elettrodomestico devono essere pulite utilizzando un detergente delicato o una soluzione di bicarbonato di sodio mescolato con acqua tiepida.
- È necessario utilizzare sempre un panno morbido o una spugna per evitare graffi o danni alla finitura superficiale.

## 7.3. INTERNI

- Eventuali residui di cibo o accumuli di grasso all'interno dell'elettrodomestico devono essere rimossi utilizzando un **spazzola o raschietto** prima del lavaggio.
- L'interno va quindi pulito accuratamente utilizzando un **soluzione di acqua calda e sapone,** e lasciarlo asciugare completamente prima di riutilizzarlo.

## 7.4. GRIGLIE DI COTTURA

- Le griglie di cottura devono essere pulite dopo ogni utilizzo per garantire l'igiene e il corretto funzionamento.
- Si consiglia di utilizzare un detergente delicato e strumenti di pulizia non abrasivi per evitare di danneggiare la superficie, rimuovendo al contempo in modo efficace il grasso e i residui di cibo.

## 7.5. MANUTENZIONE DEL BRUCIATORE

- I bruciatori devono essere puliti regolarmente utilizzando un **spazzola morbida o aria compressa** per rimuovere sporco e detriti.
- Eventuali ostruzioni nelle bocchette del bruciatore devono essere rimosse con cura utilizzando un **un filo o uno strumento di pulizia adatto.**
- Se si riscontrano danni, quali crepe o fori, il bruciatore deve essere **sostituito immediatamente** per garantire un funzionamento sicuro.
- I coperchi dei bruciatori in ghisa possono causare corrosione e favorire la formazione di ruggine se entrano in contatto con bruciatori in alluminio-magnesio. Pulire regolarmente le parti in ghisa dei bruciatori.
- Riporre nel cassetto. Una pulizia e una manutenzione regolari dopo l'uso ne prolungano la durata.
- Controllare regolarmente le aree indicate per verificare l'assenza di ruggine e danni.
- Controllare i bruciatori e verificarne il corretto funzionamento.

## 7.6. RESTRIZIONI RELATIVE ALLA PULIZIA

- **Non devono essere utilizzati detergenti per forni, solventi chimici come l'acetone o il diluente per vernici, strumenti abrasivi e acqua bollente,** poiché potrebbero danneggiare le superfici dell'elettrodomestico.
- L'acqua deve **non spruzzare direttamente sull'elettrodomestico,** poiché ciò potrebbe causare danni o rischi per la sicurezza.
- I componenti elettrici devono **non deve mai essere pulito con acqua,** poiché ciò potrebbe causare un guasto elettrico o comportare il rischio di scossa elettrica.
- Rimuovere tutti i residui di cibo dai supporti della padella utilizzando la spazzola metallica GORILLER. Se necessario, utilizzare acqua e sapone neutro.

## 7.7. GESTIONE DEI GRASSI

- Il vassoio di raccolta del grasso deve essere **pulito regolarmente** per evitare accumuli e garantire il corretto funzionamento.
- Prima di ogni utilizzo, si consiglia di **riempire il vassoio raccogli grasso con acqua,** il che contribuisce a semplificare la pulizia e a migliorare l'igiene.

## 7.8. ARCHIVIAZIONE

**Deposito a breve termine**

- L'approvvigionamento di gas ed elettricità deve essere **spento** quando l'elettrodomestico non è in uso.
- L'elettrodomestico dovrebbe essere **coperto** per proteggerlo dalla polvere e dagli agenti atmosferici.

**Conservazione a lungo termine**

- L'apparecchio deve essere **completamente scollegato dalle fonti di gas e di energia elettrica** prima di riporlo.
- È necessario rimuovere tutto il contenuto e l'unità deve essere **puliti accuratamente e asciugati.**
- L'elettrodomestico deve essere riposto in un **zona arida e protetta,** tenere lontano dalla portata dei bambini e da persone non autorizzate.

## 7.9. NOTA SUL FRIGORIFERO

- Dopo il trasporto, il frigorifero deve essere posizionato in posizione verticale e lasciato riposare per almeno 24 ore prima di essere collegato alla rete elettrica, al fine di garantire il corretto funzionamento del sistema di raffreddamento.

## 7.10. SMALTIMENTO

- L'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici, ma deve essere consegnato a un centro di riciclaggio o smaltimento autorizzato.

## 7.11. ULTERIORI AVVISI DI SICUREZZA

- L'apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente; eventuali riparazioni o interventi di manutenzione devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

## 7.12. SICUREZZA DEI BAMBINI

- In nessun caso si deve permettere ai bambini di giocare con l'elettrodomestico.
- È necessario adottare le precauzioni del caso per impedire ai bambini di accedere agli scomparti del frigorifero, poiché ciò potrebbe comportare gravi rischi per la sicurezza.

## 7.13. AVVERTENZA

- Il refrigerante utilizzato nell'apparecchio è infiammabile; pertanto, il sistema di raffreddamento non deve essere danneggiato.
- Qualsiasi operazione di manipolazione, manutenzione o smaltimento deve essere eseguita con la dovuta cura e nel rispetto delle norme di sicurezza.
- Per prevenire danni causati da fattori ambientali, tutti i moduli della piattaforma devono essere sempre coperti quando non in uso. Non utilizzare teloni ermetici, poiché è necessario un adeguato flusso d'aria; le coperture devono essere idrorepellenti e traspiranti.
- Non è consentito apportare modifiche ai componenti sigillati dal produttore o dal suo rappresentante.
- Per coprire la piattaforma GORILLER, si consiglia di utilizzare la copertura GORILLER.

## 7.14. RICAMBI

- In caso di problemi al regolatore di pressione, al tubo flessibile, ai bruciatori o alle valvole del gas, non tentare di ripararli.
- È consentito utilizzare esclusivamente ricambi originali GORILLER. Per assistenza, contattare il servizio clienti GORILLER o un rivenditore specializzato autorizzato.

## 7.15. VERNICIATURA A POLVERE

- Pulire le superfici verniciate a polvere immediatamente dopo lo sporco utilizzando solo acqua, sapone a pH neutro e spugne non abrasive. Assicurarsi di rimuovere completamente ogni residuo di sapone e acqua.

## 7.16. SOSTITUZIONE DELLA BATTERIA

- Individuare il vano batterie situato dietro il pannello frontale, vicino alla manopola di comando. Rimuovere il coperchio, estrarre la batteria e sostituirla con una nuova batteria AA.

# 8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Modulo | Problema | Possibile causa | Soluzione |
|---|---|---|---|
| Barbecue a gas | La griglia non si accende | • L'alimentazione del gas è interrotta<br>• Accensione difettosa<br>• Bruciatore ostruito | • Aprire la valvola della bombola del gas<br>• Controllare l'impianto di accensione<br>• Pulire gli ugelli del bruciatore |
| | Fiamma debole o irregolare | • Pressione del gas bassa<br>• Bruciatori sporchi | • Controllare il regolatore e la bombola<br>• Pulire accuratamente i bruciatori |
| | Fumo eccessivo | Accumulo di grasso | Pulire il vassoio raccogli grasso e l'interno |
| Ferro da stiro | Riscaldamento non uniforme | • Bruciatori sporchi<br>• Posizionamento errato delle piastre | • Pulire i bruciatori<br>• Riposizionare la piastra della plancha |
| | Cibo che si attacca | • Superficie non preriscaldata<br>• Superficie non unta | • Preriscaldare bene<br>• Applicare un filo d'olio |
| Griglia Kamado | Temperatura instabile | • Flusso d'aria non corretto<br>• Carbone insufficiente | • Regolare le prese d'aria<br>• Aggiungere carbone |
| | Fuoriuscita di fumo | Coperchio non sigillato | Controllare la tenuta del coperchio |
| Forno per pizza | Bassa temperatura | • Preriscaldamento insufficiente<br>• Flusso d'aria insufficiente | • Lasciare più tempo per il preriscaldamento<br>• Controllare la ventilazione |
| | Cottura non uniforme | Posizionamento errato | Rinnovare le scorte alimentari |
| Frigorifero | Non funziona | Assenza di alimentazione | Controlla la spina e il fusibile |
| | Raffreddamento insufficiente | • Porta non chiusa<br>• Flusso d'aria ostruito | • Chiudere bene la porta<br>• Assicurarsi che vi sia spazio per la ventilazione |
| | Rumore | • Superficie irregolare<br>• Parti allentate | • Livellare l'elettrodomestico<br>• Serrare i componenti |

| Modulo | Problema | Possibile causa | Soluzione |
|---|---|---|---|
| Modulo lavello | Perdita d'acqua | • Collegamenti allentati<br>• Scarico intasato<br>• Tubo piegato | • Stringere i raccordi<br>• Pulire lo scarico<br>• Regolare la posizione del tubo flessibile |
| Informazioni generali | Surriscaldamento dell'elettrodomestico | Scarsa ventilazione | Assicurarsi che non vi siano ostacoli e che l'aria circoli liberamente |
| | Rumore insolito | Componenti sciolti | Controllare e serrare le parti |

**Note importanti:**

- Alcuni rumori di funzionamento, come il ronzio o il rumore del liquido che scorre, sono normali.
- Se il problema persiste dopo aver effettuato la procedura di risoluzione dei problemi, contattare un tecnico qualificato o un centro di assistenza autorizzato.
- Non tentare di riparare da soli i componenti interni.

# 9. GARANZIA

GORILLER, con sede in [inserire indirizzo] (di seguito denominata **«GORILLER»**), offre all'acquirente, oltre ai diritti di garanzia previsti dalla legge nei confronti del venditore, una garanzia del produttore alle seguenti condizioni per i dispositivi nuovi elencati di seguito:

## Prodotti coperti da garanzia:

La garanzia volontaria offerta da **GORILLER** si applica agli apparecchi a gas ed elettrici (griglie, piani cottura, forni a vapore e sportelli laterali).

## I. DURATA E INIZIO DELLA GARANZIA

1. La garanzia ha una validità di 24 mesi, a condizione che il prodotto venga utilizzato secondo le modalità previste.
2. Il periodo di garanzia decorre dalla data indicata sulla fattura di acquisto del dispositivo.
3. I servizi di garanzia che comportano la sostituzione non prorogano né fanno ripartire il periodo di garanzia originario.

## II. REQUISITI DI GARANZIA E OBBLIGHI DEL PROPRIETARIO

1. **Per usufruire della garanzia volontaria, è necessario soddisfare le seguenti condizioni:**
   a. Il dispositivo deve essere acquistato presso un rivenditore autorizzato o direttamente da **GORILLER** in Germania, Austria o Svizzera e installato nel Paese di acquisto.
   b. Per qualsiasi richiesta di intervento in garanzia, è necessario contattare un centro di assistenza clienti **GORILLER** autorizzato o il servizio di assistenza tecnica dell'azienda. Il servizio di assistenza tecnica dell'azienda è raggiungibile all'indirizzo **info@goriller.shop.**
   c. Su richiesta, è necessario esibire la prova di garanzia (scontrino d'acquisto).

2. **L'utilizzo della garanzia volontaria presuppone il rispetto dell'obbligo di diligenza da parte del proprietario, in particolare:**
   a. Manutenzione periodica come indicato nelle istruzioni per l'uso.
   b. Pulizia regolare degli apparecchi a gas ed elettrici secondo le istruzioni per l'uso, in particolare in ambienti in cui sono presenti cloro, sale o forte sporcizia.
   c. Ispezionare attentamente i dispositivi prima del primo utilizzo, come indicato nelle istruzioni per l'uso.

3. **Per facilitare la diagnosi di eventuali difetti e garantire una rapida risoluzione tramite riparazione o ricambi, è necessaria la collaborazione del proprietario. Ciò può comportare:**
   a. Fornire foto o video del difetto segnalato.
   b. Fornire il numero di serie.
   c. Eseguire semplici operazioni di diagnostica seguendo le istruzioni scritte fornite da **GORILLER.**

## III. OGGETTO E AMBITO DI APPLICAZIONE DELLA GARANZIA

1. Eventuali difetti saranno risolti, previa segnalazione da parte dell'acquirente, tramite riparazione o sostituzione con un componente equivalente. La modalità di risoluzione è a discrezione di GORILLER. I componenti o i dispositivi sostituiti diventano di proprietà di GORILLER.
2. La garanzia non copre ulteriori richieste di risarcimento danni nei confronti di GORILLER, salvo nei casi in cui il centro di assistenza autorizzato agisca con dolo o colpa grave.
3. I materiali di consumo e gli accessori non sono coperti dalla presente garanzia.
4. La presente garanzia volontaria si applica esclusivamente ai prodotti destinati all'uso privato e non copre l'uso commerciale.

GORILLER si riserva il diritto di modificare il design dei propri prodotti. L'azienda non è tenuta ad applicare tali modifiche ai prodotti già fabbricati. Ciò vale in particolare per le caratteristiche di sicurezza e funzionali adattate ai nuovi modelli.

# Gracias por elegir una cocina de exterior BLACKBACK.

Agradecemos su confianza en nuestros productos y estamos seguros de que su nueva cocina de exterior le proporcionará muchos momentos agradables cocinando, recibiendo invitados y pasando tiempo con su familia y amigos. La **serie BLACKBACK** está diseñada para combinar rendimiento, durabilidad y un diseño moderno, llevando a su hogar una experiencia culinaria al aire libre de primera calidad.

- Con el fin de garantizar la calidad del producto, este se fabrica utilizando tecnología avanzada de refrigeración y fabricación. Además, se aplican estrictos procedimientos de control de calidad y se utiliza una serie de equipos importados.
- Se utilizan compresores de buena calidad para que el sistema de refrigeración funcione correctamente y el rango de temperatura sea amplio. Y lo más importante: el consumo energético es bajo.
- Se trata de un enfriador de alta calidad, duradero y resistente a la corrosión, ya que tanto su carcasa como su cámara interior están fabricadas en acero inoxidable.
- La puerta de vidrio templado transparente con luz LED aporta al refrigerador un efecto luminoso y decorativo.
- Esta nevera utilizaba un evaporador de láminas, que es muy bonito y enfría rápidamente.
- La puerta utiliza vidrio hueco para evitar la condensación y permitir ver mejor los productos que hay en los refrigeradores.
- La carcasa está fabricada con espuma de un material ecológico.
- Todos los productos cuentan con las certificaciones CCC, GS, CE, CB, ETL, RoHS, etc.
- Este producto se puede utilizar en castillos, bares, tiendas, restaurantes, hoteles, hogares, empresas, etc.

Le rogamos que lea atentamente este manual para garantizar un funcionamiento seguro y un rendimiento óptimo de su producto.

# Aviso legal

Este manual de instrucciones se ha elaborado con el fin de proporcionar información precisa y fiable sobre el uso y el mantenimiento del **Cocina exterior BLACKBACK** módulos.

- El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios en el diseño, las especificaciones y las características sin previo aviso.
- La información contenida en este manual puede variar ligeramente en función de la configuración del modelo y de los módulos incluidos.
- El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de una instalación incorrecta, un uso indebido o el incumplimiento de las instrucciones que figuran en este manual.
- Todas las instalaciones deben cumplir con la normativa local y las normas de seguridad, especialmente en lo que respecta a las conexiones de gas, electricidad y agua.
- Utilice el producto únicamente para su **finalidad prevista** tal y como se describe en este manual.

Importante: Este manual abarca varios modelos y módulos dentro de la **Serie BLACKBACK.** Dependiendo de la configuración adquirida, es posible que algunas de las características o componentes descritos no estén incluidos en su modelo concreto. Dependiendo de la configuración adquirida, es posible que algunas de las características o componentes descritos no estén incluidos en su modelo concreto.

# ÍNDICE


1. Resumen De Los Módulos 272
   1.1. Parrilla De Gas BLACKBACK 272
      1.1.1. Parrilla De Gas BLACKBACK (6 Quemadores) 272
      1.1.2. Parrilla De Gas BLACKBACK (8 Quemadores) 274
   1.2. BLACKBACK: Preparación Del Lugar De Trabajo 276
   1.3. Frigorífico BLACKBACK Cool-Solo 278
   1.4. Frigorífico BLACKBACK Coo 280
   1.5. Frigorífico BLACKBACK Cool-Duo 282
   1.6. Fregadero Con Desagüe Trasero 284
   1.7. Combinación De Frigorífico Y Fregadero BLACKBACK Cool-Clean 286
   1.8. Rincón De BLACKBACK 288
   1.9. Parrilla Kamado BLACKBACK En Color Carbón 290
   1.10. BLACKBACK Plancha 292
   1.11. Horno Para Pizza BLACKBACK 294
2. Resumen De Modelos 296
   2.1. Serie BLACKBACK Small 296
      2.1.1. Cocina De Exterior Bb-S1 | Parrilla De Gas | Cool Clean 296
      2.1.2. Cocina De Exterior Bb-S2 | Parrilla De Gas | Cool Duo 296
      2.1.3. Cocina De Exterior Bb-S3 | Parrilla De Gas | Limpia 297
      2.1.4. Cocina De Exterior Bb-S4 | Parrilla De Gas | Genial 297
      2.1.5. Cocina De Exterior Bb-S5 | Parrilla De Gas | Zona De Preparación 298
   2.2. Serie BLACKBACK Medium 298
      2.2.1. Cocina De Exterior Bb-M1 | Parrilla De Gas | Clean | Cool Duo 298
      2.2.2. Cocina De Exterior Bb-M2 | Parrilla De Gas | Cool Duo | Zona De Preparación 299
      2.2.3. Cocina De Exterior Bb-M3 | Parrilla De Gas | Cool Clean | Preparación 299
      2.2.4. Cocina De Exterior Bb-M4 | Parrilla De Gas | Fresca | Limpia 300
      2.2.5. Cocina Exterior Bb-M5 | Parrilla De Gas | Limpieza | Preparación 300
      2.2.6. Cocina De Exterior Bb-M6 | Parrilla De Gas | Refrigeración | Zona De Preparación 301
   2.3. Serie BLACKBACK Grande 301
      2.3.1. Cocina De Exterior Bb-L1 | Parrilla De Gas | Cool Duo | Limpieza | Preparación 301
      2.3.2. Cocina Exterior Bb-L2 | Parrilla De Gas | Refrigeración | Limpieza | Preparación 302
   2.4. Serie BLACKBACK Extra Grande 302
      2.4.1 . Cocina De Exterior Bb-Xl1 | Parrilla De Gas | Cool Duo | Limpieza | Preparación | Esquina 302
      2.4.2. Cocina De Exterior Bb-Xl2 | Parrilla De Gas | Refrigeración | Limpieza | Preparación | Esquina 303

3. Montaje De Módulos 304
3.1. Parrilla De Gas BLACKBACK 304
3.2. BLACKBACK: Preparación Del Lugar De Trabajo 307
3.3. Fregadero Con Desagüe Trasero 307
3.4. Frigorífico BLACKBACK Cool-Solo / Frigorífico BLACKBACK Cool / Frigorífico BLACKBACK Cool-Duo 310
3.5. Combinación De Frigorífico Y Fregadero BLACKBACK Cool-Clean 311
3.6. BLACKBACK Plancha 312
3.7. Instalación De La Manivela Del Frigorífico 315
3.8. Espeta Magnética Con Motor 317
4. Instrucciones De Configuración 319
5. Instrucciones De Funcionamiento 323
5.1. Antes Del Primer Uso 323
5.2. Funcionamiento De La Barbacoa De Gas 323
5.3. Funcionamiento De La Asadora 324
5.4. Funcionamiento Del Frigorífico 324
5.5. Funcionamiento Del Fregadero 324
6. Instrucciones De Seguridad 325
6.1. Seguridad General 325
6.2. Manipulación De Botellas De Gas 325
6.3. Seguridad En Las Conexiones De Gas 326
6.4. Ventilación Y Colocación 326
6.5. Seguridad Eléctrica Del Frigorífico 326
6.6. Seguridad Operativa 327

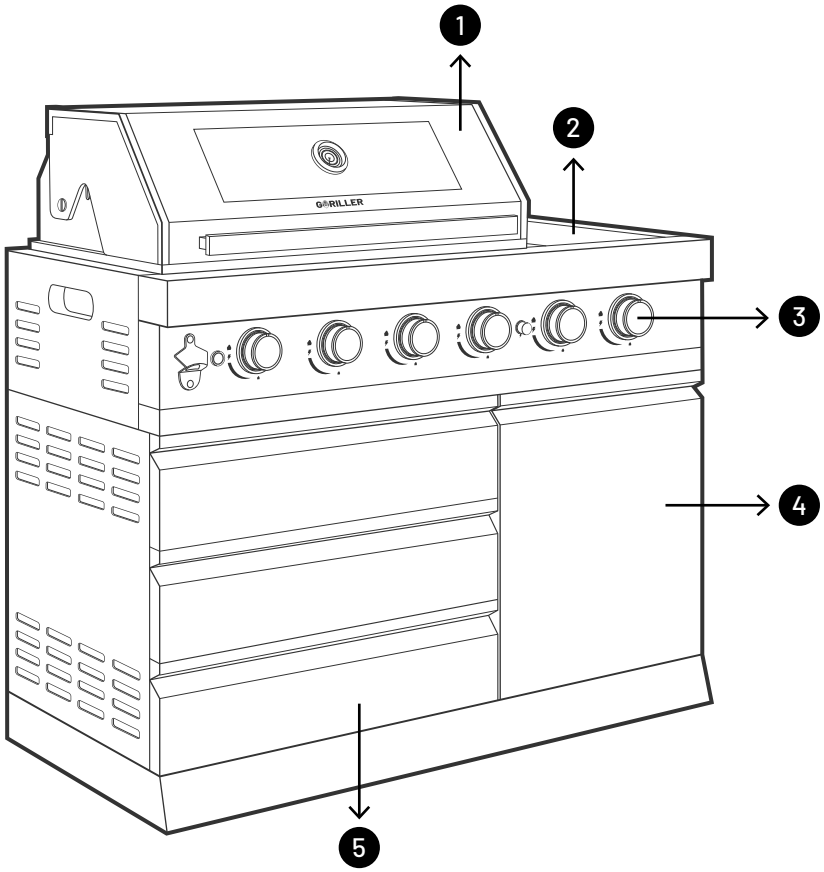
7. Cuidado Y Mantenimiento 328
7.1. Limpieza General 328
7.2. Exterior 328
7.3. Interior 328
7.4. Parrillas 328
7.5. Mantenimiento Del Quemador 328
7.6. Restricciones De Limpieza 329
7.7. Gestión De Grasas 329
7.8. Almacenamiento 329
7.9. Nota Sobre El Frigorífico 329
7.10. Eliminación 329
7.11. Notas De Seguridad Adicionales 330
7.12. Seguridad Infantil 330
7.13. Advertencia 330
7.14. Piezas De Recambio 330
7.15. Recubrimiento En Polvo 330
7.16. Sustitución De La Batería 330
8. Solución De Problemas 331
9. Garantía 333

# 1. RESUMEN DE LOS MÓDULOS

## 1.1. PARRILLA DE GAS BLACKBACK

### 1.1.1. Parrilla de gas BLACKBACK (6 quemadores)

1. Tapa de la parrilla de doble pared con ventana de visualización
2. Quemador lateral
3. Mandos de control de los quemadores
4. Compartimento para la bombona de gas
5. Cajones de almacenamiento




## Introducción:

El **Configuración de 6 quemadores de la barbacoa de gas BLACKBACK** está diseñada para una cocina al aire libre potente y versátil. Los quemadores de varilla de acero inoxidable proporcionan una distribución uniforme del calor por toda la parrilla de acero inoxidable macizo, lo que permite desde cocinar a baja temperatura hasta sellar a fuego fuerte.

Un quemador trasero permite cocinar con el espeto, mientras que el sistema de espeto eléctrico garantiza una cocción uniforme de los asados y las aves. La tapa de doble pared, con termómetro integrado y ventana de visualización, permite controlar con precisión la temperatura durante la cocción a la parrilla.

Lo más destacado de la parrilla es la «Sizzle Zone», que cuenta con un quemador cerámico de infrarrojos que alcanza hasta los 800 °C para crear una corteza perfecta, al estilo de los asadores, en tan solo 30-90 segundos.

Para facilitar el almacenamiento, el módulo de la barbacoa incluye tres amplios cajones en un lateral, ideales para guardar los utensilios y accesorios de barbacoa. En el lado opuesto, un compartimento específico para la bombona de gas permite guardarla de forma segura y práctica.

## Características:

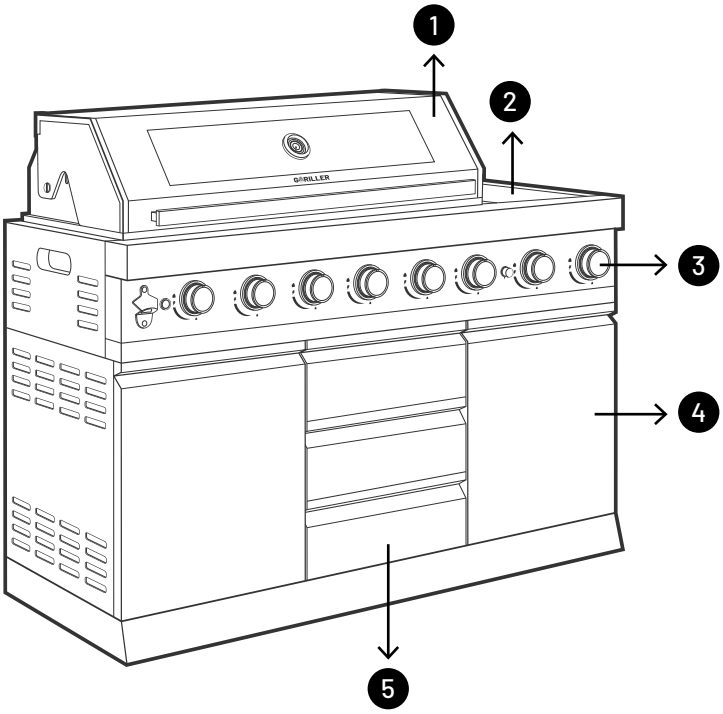
- 6 quemadores de acero inoxidable
- Parrillas de acero inoxidable macizo
- Quemador trasero para cocinar con el espeto
- Tapa de doble pared con termómetro y ventana de visualización
- Tres cajones para guardar utensilios y accesorios
- Compartimento integrado para guardar la bombona de gas
- Distribución uniforme del calor para un rendimiento óptimo al asar

## Especificaciones:

| Especificaciones | Valor |
|---|---|
| Opciones del quemador: | 6 quemadores |
| Material del quemador: | Acero inoxidable |
| Potencia del quemador principal: | Potencia de hasta aprox. 24–32 kW |
| Control de temperatura: | Termómetro integrado |
| Sistema de encendido: | Encendido electrónico |
| Dimensiones: | Ancho: 117 cm \| Altura: 90 cm \| Profundidad: 58 cm |

## 1.1.2. Parrilla de gas BLACKBACK (8 quemadores)

1. Tapa de la parrilla de doble pared con ventana de visualización
2. Quemador lateral
3. Mandos de control de los quemadores
4. Compartimento para la bombona de gas
5. Cajones de almacenamiento




# Introducción:

El **Configuración de 8 quemadores de la barbacoa de gas BLACKBACK** Está diseñada para una cocina al aire libre potente y versátil. Los quemadores de varilla de acero inoxidable proporcionan una distribución uniforme del calor por toda la parrilla de acero inoxidable macizo, lo que permite desde cocinar a baja temperatura hasta dorar a fuego fuerte. Un quemador trasero permite cocinar con el espeto, mientras que el sistema de espeto eléctrico garantiza que los asados y las aves se cocinen de manera uniforme.

La tapa de doble pared, con termómetro integrado y ventana de visualización, permite controlar con precisión la temperatura durante la cocción. Lo más destacado de la parrilla es la «Sizzle Zone», que cuenta con un quemador cerámico de infrarrojos que alcanza hasta 800 °C para crear una corteza perfecta, al estilo de los restaurantes especializados en carnes, en un tiempo de entre 30 y 90 segundos.

Por un lado, el mueble cuenta con un amplio armario para guardar accesorios de mayor tamaño y utensilios de cocina. En el centro, tres cajones ofrecen un práctico espacio para guardar utensilios para la barbacoa, menaje y otros accesorios. En el extremo opuesto, un compartimento específico para la bombona de gas permite guardarla de forma segura y práctica, sin que por ello resulte difícil acceder a ella.

# Características:

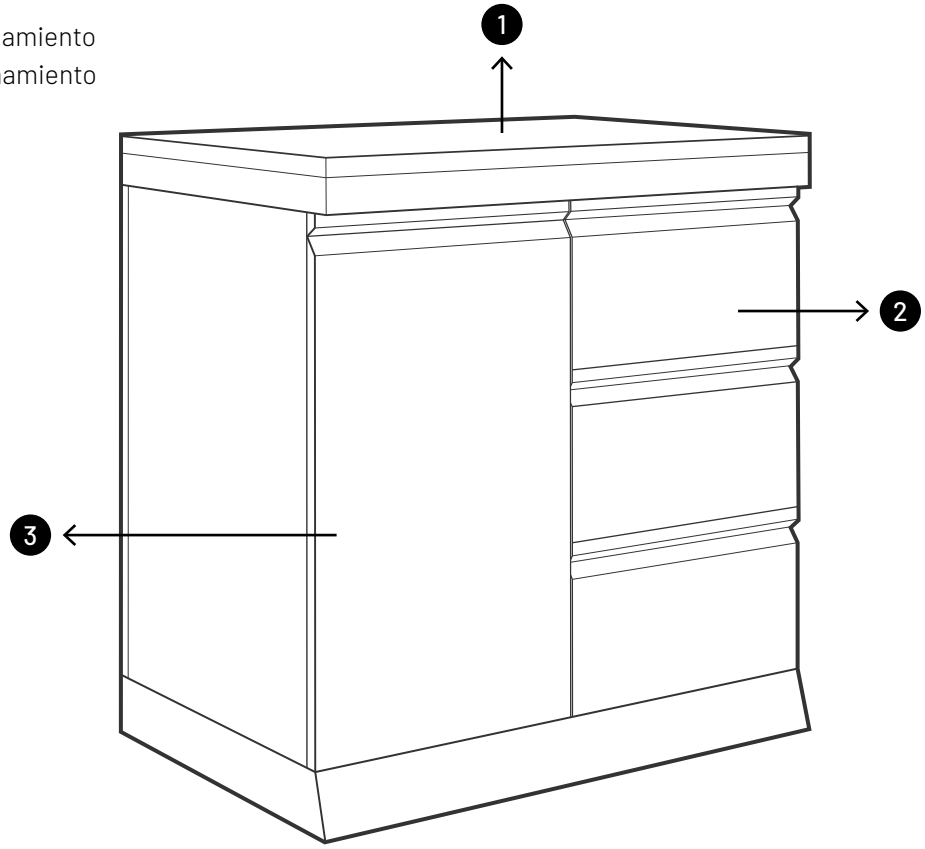
- 8 quemadores de acero inoxidable para un calor potente y uniforme
- Parrillas de acero inoxidable macizo que garantizan durabilidad y una cocción uniforme
- Quemador trasero para cocinar con el espeto
- Tapa de doble pared con termómetro integrado y ventana de visualización
- Amplio armario lateral para guardar objetos de mayor tamaño y accesorios
- Tres cajones centrales para utensilios y herramientas de barbacoa
- Compartimento específico para la bombona de gas, que permite un almacenamiento seguro y cómodo
- Distribución uniforme del calor para un rendimiento fiable en la barbacoa

# Especificaciones:

| Especificaciones | Valor |
|---|---|
| Opciones del quemador: | 8 quemadores |
| Material del quemador: | Acero inoxidable |
| Potencia del quemador principal: | Hasta aprox. 24–32 kW |
| Control de temperatura: | Termómetro integrado |
| Sistema de encendido: | Encendido electrónico |
| Dimensiones: | Ancho: 147 cm \| Altura: 90 cm \| Profundidad: 58 cm |

## 1.2. BLACKBACK PREPARACIÓN DEL LUGAR DE TRABAJO

1. Encimera
2. Cajones de almacenamiento
3. Armario de almacenamiento




# Introducción:

El **Lugar de trabajo de preparación de BLACKBACK** ofrece un espacio amplio y práctico para preparar y servir la comida. La resistente encimera de granito ofrece un amplio espacio de trabajo para preparar los ingredientes y organizar los platos durante la cocina al aire libre.

Un amplio armario con puertas magnéticas ofrece espacio para electrodomésticos y utensilios, mientras que tres cajones profundos con mecanismo de cierre suave permiten guardar cómodamente accesorios, platos, vasos, ropa y otros artículos de cocina imprescindibles.

# Características:

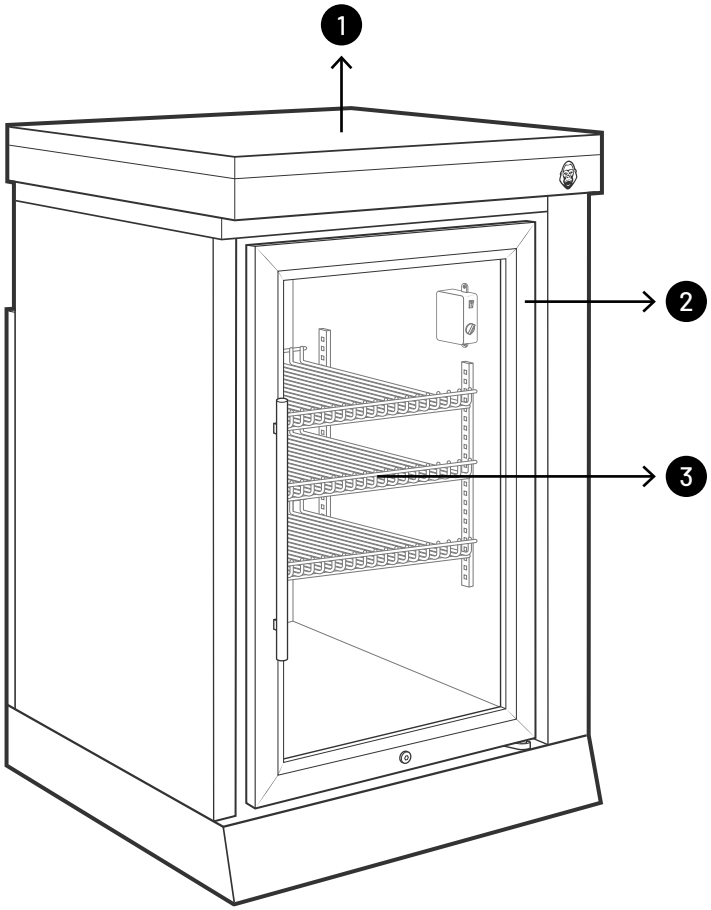
- Amplia superficie de trabajo para preparar y servir
- Armario espacioso con puertas magnéticas
- Tres cajones profundos con un suave mecanismo de cierre progresivo
- Acero inoxidable con encimera de granito

# Especificaciones:

| Especificaciones | Valor |
|---|---|
| Material de la encimera: | Granito |
| Sistema de cajones: | Mecanismo de cierre suave |
| Puertas de los armarios: | Cierre magnético |
| Dimensiones: | Ancho: 83 cm \| Altura: 90 cm \| Profundidad: 58 cm |

## 1.3. FRIGORÍFICO BLACKBACK COOL-SOLO

1. Encimera
2. Puerta
3. Estante del frigorífico




# Introducción:

El **Frigorífico BLACKBACK Cool-Solo** ofrece una solución de refrigeración compacta para cocinas al aire libre en las que el espacio es limitado. Con una capacidad de refrigeración de 63 litros, proporciona espacio suficiente para botellas, ingredientes para la barbacoa y guarniciones frescas, manteniendo todo a mano mientras se cocina al aire libre.

Seis niveles de refrigeración ajustables mantienen una temperatura precisa entre 3 °C y 18 °C, lo que garantiza una refrigeración fiable en diferentes condiciones exteriores. Un cierre integrado en la puerta mantiene las bebidas y los artículos guardados en su sitio de forma segura.

# Características:

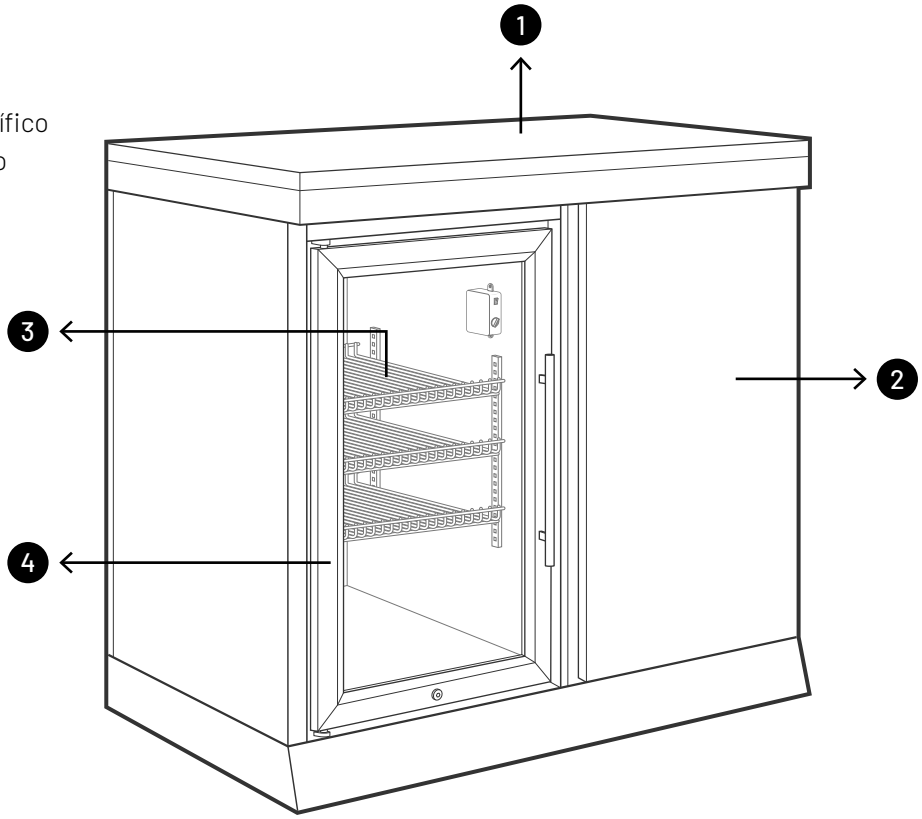
- Capacidad de refrigeración de 63 litros
- Diseño compacto para un montaje que ahorra espacio
- Rango de temperatura: 3 °C – 18 °C
- Seis niveles de refrigeración ajustables
- Cierre integrado en la puerta para un almacenamiento seguro
- Apto para botellas, bebidas e ingredientes para barbacoa
- Estantes regulables en altura para una fácil personalización
- Diseño resistente a las salpicaduras (IPX4) para una mayor protección

# Especificaciones:

| Especificaciones | Valor |
|---|---|
| Capacidad de refrigeración: | 63 l |
| Rango de temperatura: | 3 °C – 18 °C |
| Instalación: | Frigorífico compacto |
| Dimensiones: | Ancho: 58 cm \| Altura: 90 cm \| Profundidad: 58 cm |

## 1.4. FRIGORÍFICO BLACKBACK COOL

1. Encimera
2. Armario de almacenamiento
3. Estantes para frigorífico
4. Puerta del frigorífico




# Introducción:

El **Frigorífico BLACKBACK Cool** ofrece una cómoda refrigeración y espacio de almacenamiento adicional para cocinas al aire libre. El frigorífico integrado cuenta con una capacidad de refrigeración de 63 litros, lo que permite guardar botellas, ingredientes para la barbacoa y guarniciones frescas, manteniendo todo a mano mientras se cocina al aire libre.

Seis niveles de refrigeración ajustables mantienen una temperatura precisa entre 3 °C y 18 °C, lo que garantiza una refrigeración fiable en diversas condiciones exteriores. Un cierre integrado en la puerta protege los artículos guardados. El módulo también incluye un espacioso armario de almacenamiento, que ofrece espacio adicional para utensilios de cocina, menaje y accesorios.

# Características:

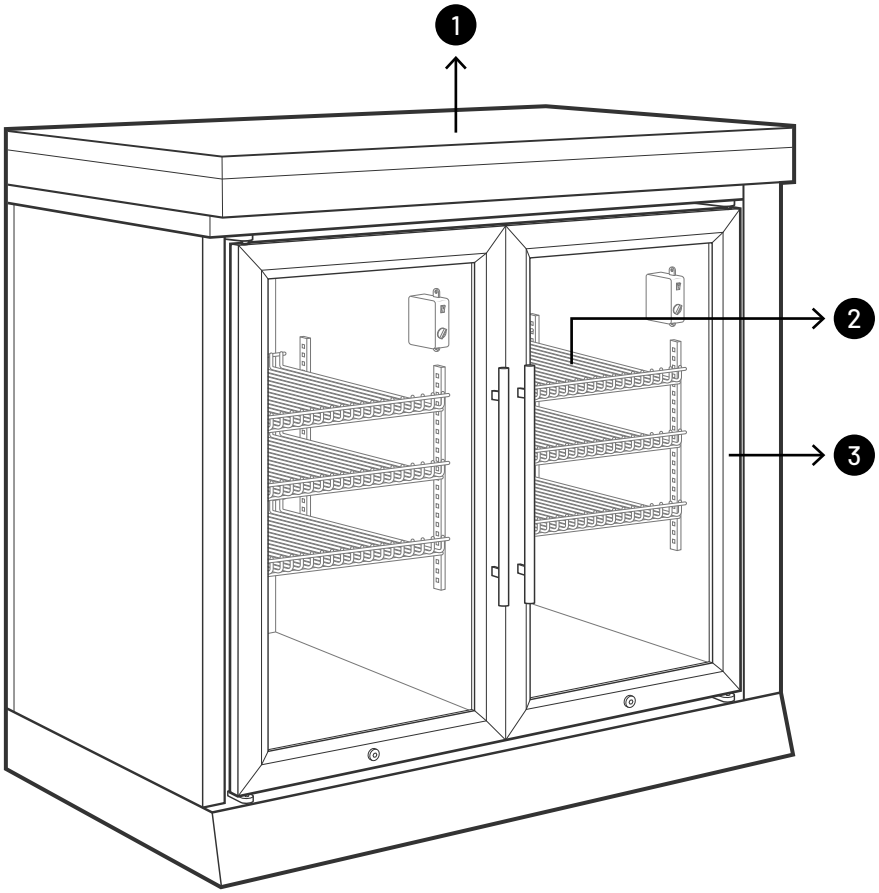
- Capacidad del frigorífico: 63 litros
- Rango de temperatura: 3 °C – 18 °C
- Seis niveles de refrigeración ajustables
- Cierre integrado en la puerta para un almacenamiento seguro
- Armario adicional para utensilios y accesorios
- Ideal para bebidas, ingredientes para barbacoas y guarniciones
- Estantes regulables en altura para una fácil personalización
- Diseño resistente a las salpicaduras (IPX4) para una mayor protección

# Especificaciones:

| Especificaciones | Valor |
|---|---|
| Capacidad de refrigeración: | 63 l |
| Rango de temperatura: | 3 °C – 18 °C |
| Niveles de refrigeración: | 6 |
| Fuente de alimentación: | 220–240 V |
| Dimensiones: | Ancho: 100 cm \| Altura: 90 cm \| Profundidad: 58 cm |

## 1.5. FRIGORÍFICO BLACKBACK COOL-DUO

1. Encimera
2. Estantes para frigoríficos
3. Puerta del frigoríficor




# Introducción:

El **Frigorífico BLACKBACK COOL-DUO** ofrece una solución práctica de refrigeración para cocinas al aire libre. Con una capacidad total de 126 litros, los dos compartimentos del frigorífico proporcionan un amplio espacio para botellas, ingredientes para la barbacoa y guarniciones frescas, manteniendo todo a mano.

Seis niveles de refrigeración ajustables permiten un control preciso de la temperatura entre 3 °C y 18 °C, lo que garantiza una refrigeración fiable en diferentes condiciones al aire libre. Un cierre integrado en la puerta añade seguridad y mantiene los alimentos almacenados bien protegidos.

## Características:

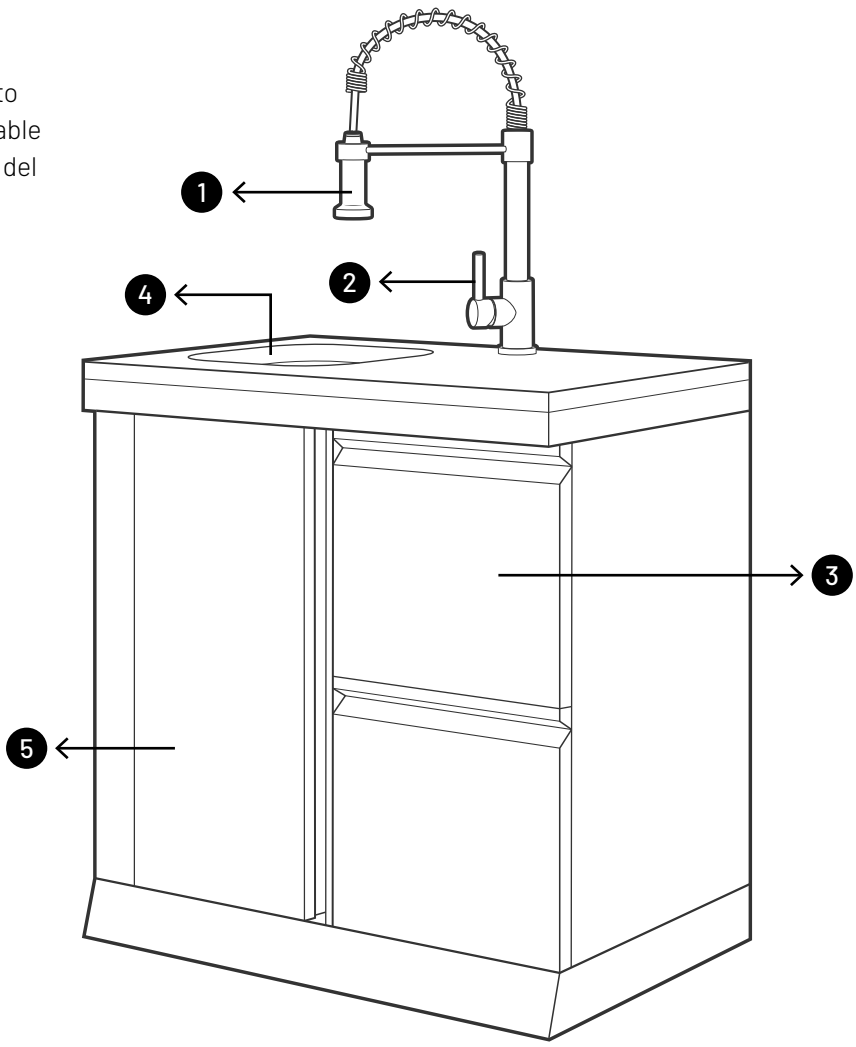
- Capacidad total de refrigeración de 126 l
- Dos compartimentos de refrigeración para un almacenamiento cómodo
- Seis niveles de refrigeración ajustables
- Rango de temperatura: 3 °C – 18 °C
- Cerradura integrada en la puerta para un almacenamiento seguro
- Amplia superficie de trabajo para preparar y servir
- Acero inoxidable con encimera de granito
- Diseño espacioso para botellas, bebidas e ingredientes para barbacoa
- Apto para cocinas al aire libre
- Estantes regulables en altura para una fácil personalización
- Diseño resistente a salpicaduras IPX4 para una mayor protección

## Especificaciones:

| Especificaciones | Valor |
|---|---|
| Capacidad de refrigeración: | 126 l |
| Rango de temperatura: | 3 °C – 18 °C |
| Niveles de refrigeración: | 6 |
| Fuente de alimentación: | 220–240 V |
| Configuración: | Dos compartimentos de refrigeración |
| Dimensiones: | Ancho: 100 cm \| Altura: 90 cm \| Profundidad: 58 cm |

## 1.6. FREGADERO CON DESAGÜE TRASERO

1. Grifo
2. Maneta del grifo
3. Cajones de almacenamiento
4. Fregadero de acero inoxidable
5. Puerta del compartimento del cubo de basura




# Introducción:

El **Fregadero BLACKBACK Clean** ofrece una solución práctica para el lavado y la limpieza en cocinas al aire libre. El fregadero profundo de acero inoxidable es ideal para enjuagar alimentos, lavar platos o limpiar las rejillas de la parrilla durante y después de cocinar.

La unidad incluye un grifo de acero inoxidable fácil de instalar con un potente rociador, lo que permite lavarse las manos cómodamente y limpiar de forma eficaz. Un cubo de basura extraíble integrado ayuda a mantener el espacio de trabajo organizado y ordenado, incluso tras un uso prolongado, mientras que tres cajones profundos con mecanismos de cierre suave permiten guardar cómodamente accesorios, platos, vasos, paños y otros artículos esenciales de cocina.

# Características:

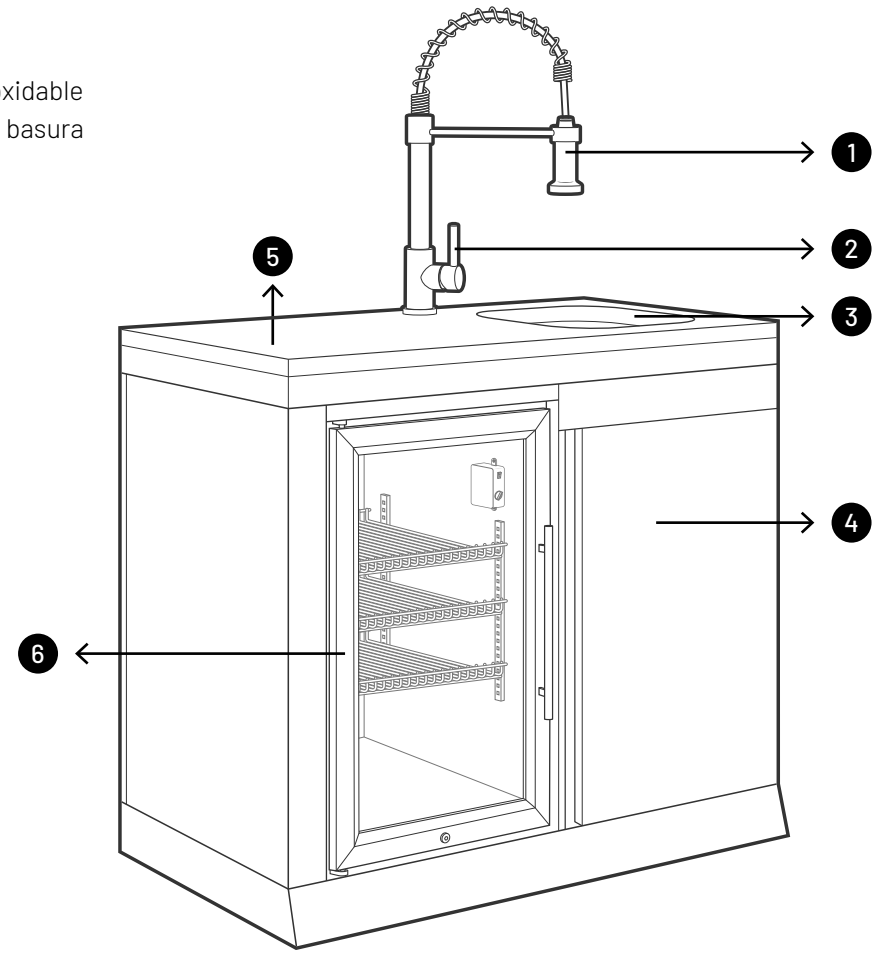
- Fregadero de acero inoxidable con rociador flexible de alta presión
- Cajones con cierre suave para guardar todos tus objetos esenciales
- Cubo de basura integrado para mantener el espacio de trabajo limpio
- Acero inoxidable resistente a la oxidación

# Especificaciones:

| Especificaciones | Valor |
|---|---|
| Material del fregadero: | Acero inoxidable |
| Grifo: | Acero inoxidable con rociador |
| Sistema de desagüe: | Cubo de basura extraíble integrado |
| Conexión de agua: | Conexión estándar para agua fría y caliente |
| Dimensiones: | Ancho: 83 cm \| Altura: 90 cm \| Profundidad: 58 cm |

## 1.7. COMBINACIÓN DE FRIGORÍFICO Y FREGADERO BLACKBACK COOL-CLEAN

1. Grifo
2. Mango del grifo
3. Fregadero de acero inoxidable
4. Compartimento para la basura
5. Encimera
6. Puerta del frigorífico




# Introducción:

El **Combinación de frigorífico y fregadero BLACKBACK Cool-Clean** combina refrigeración, limpieza y gestión de residuos en un único módulo compacto, lo que lo convierte en un complemento práctico para cualquier cocina exterior. El frigorífico integrado ofrece una capacidad de refrigeración de 63 litros y tiene espacio para hasta 10 botellas de vino, ingredientes para la barbacoa o guarniciones frescas, con ajustes de temperatura de 3 °C a 18 °C.

Un fregadero profundo de acero inoxidable facilita el lavado de alimentos, vajilla y parrillas antes y después de cocinar. Para mantener un espacio de trabajo limpio, la unidad también incluye un cubo de basura extraíble integrado que permite mantener la zona de preparación organizada y ordenada durante toda la barbacoa.

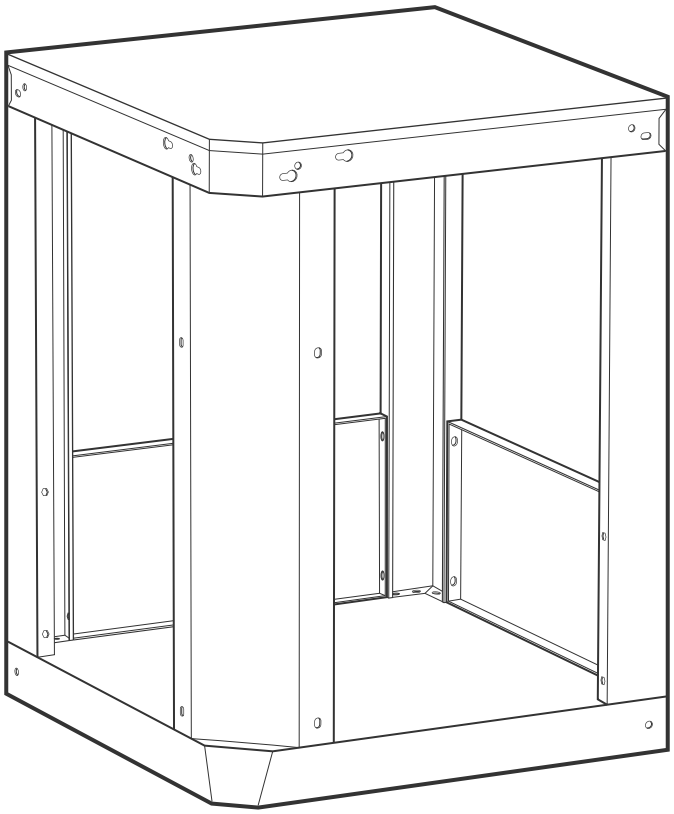
# Características:

- Fregadero profundo con rociador flexible de alta presión
- Cubo de basura extensible con tapa abatible
- Frigorífico con cerradura y capacidad de refrigeración de 63 litros
- Espacio para hasta 10 botellas de vino a una temperatura de entre 3 y 18 °C
- Acero inoxidable con encimera de granito
- Estantes regulables en altura para una fácil personalización
- Diseño resistente a las salpicaduras (IPX4) para una mayor protección

# Especificaciones:

| Especificaciones | Valor |
|---|---|
| Capacidad del frigorífico: | 63 l |
| Rango de temperatura: | 3 °C – 18 °C |
| Material del fregadero: | Acero inoxidable |
| Sistema de desagüe: | Cubo de basura extraíble integrado |
| Instalación: | Módulo combinado de refrigeración y fregadero |
| Dimensiones: | Ancho: 100 cm \| Altura: 90 cm \| Profundidad: 58 cm |

## 1.8. RINCÓN DE BLACKBACK



# Introducción:

El **Mueble de esquina BLACKBACK** crea una conexión perfecta entre los módulos, lo que permite montar una práctica cocina exterior en forma de L. El espacio adicional de la encimera ofrece una zona muy práctica para preparar los ingredientes, servir la comida o colocar objetos mientras se cocina a la parrilla.

Equipado con ruedas de fácil desplazamiento, el módulo se puede mover y colocar fácilmente para adaptarse a la distribución de tu espacio exterior. La combinación de una estructura de acero inoxidable de alta calidad y una encimera de granito macizo garantiza durabilidad, estabilidad y un aspecto de primera calidad.

# Características:

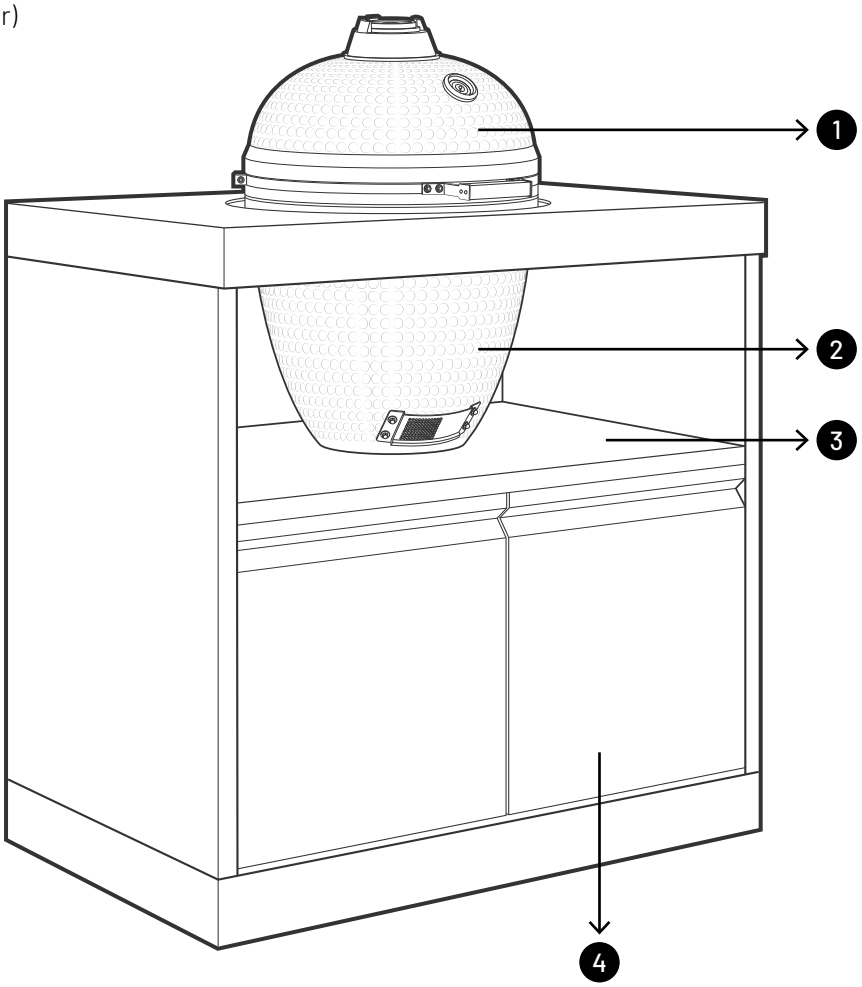
- Módulo de esquina para cocinas en forma de L
- Superficie de trabajo adicional con encimera de granito
- Estructura resistente de acero inoxidable
- Ruedas de giro suave para facilitar el desplazamiento
- Integración perfecta con otros módulos BLACKBACK
- Ampliación flexible y funcional para cocinas al aire libre

# Especificaciones:

| Especificaciones | Valor |
|---|---|
| Encimera: | Acero inoxidable |
| Material del marco: | Acero inoxidable |
| Movilidad: | Ruedas integradas |
| Función: | Conexión de cocina en forma de L |
| Dimensiones: | Ancho: 58 cm \| Altura: 90 cm \| Profundidad: 58 cm |

## 1.9. PARRILLA KAMADO BLACKBACK EN COLOR CARBÓN

1. Tapa de cerámica (con deflector de calor interior)
2. Cuerpo de la parrilla de cerámica (base Kamado)
3. Estante de apoyo
4. Compartimento de almacenamiento




# Introducción:

El **Parrilla Kamado en color negro y gris carbón** Ofrece una versátil experiencia de cocción al carbón con una excelente retención del calor y un preciso control de la temperatura. Su sólida estructura de cerámica almacena y distribuye el calor de manera eficiente, lo que permite tanto ahumar a baja temperatura como asar a fuego fuerte.

Gracias a un preciso sistema de control del flujo de aire, el Kamado responde rápidamente a los ajustes en las rejillas de entrada y salida de aire, lo que permite una gestión precisa de la temperatura. Esto lo hace adecuado para una amplia gama de estilos de cocción, desde el ahumado lento de carnes como la falda y las costillas hasta la cocción de pizza o el sellado de filetes. La robusta tapa con termómetro integrado permite un control continuo de la temperatura de la cámara de cocción para obtener resultados uniformes.

# Características:

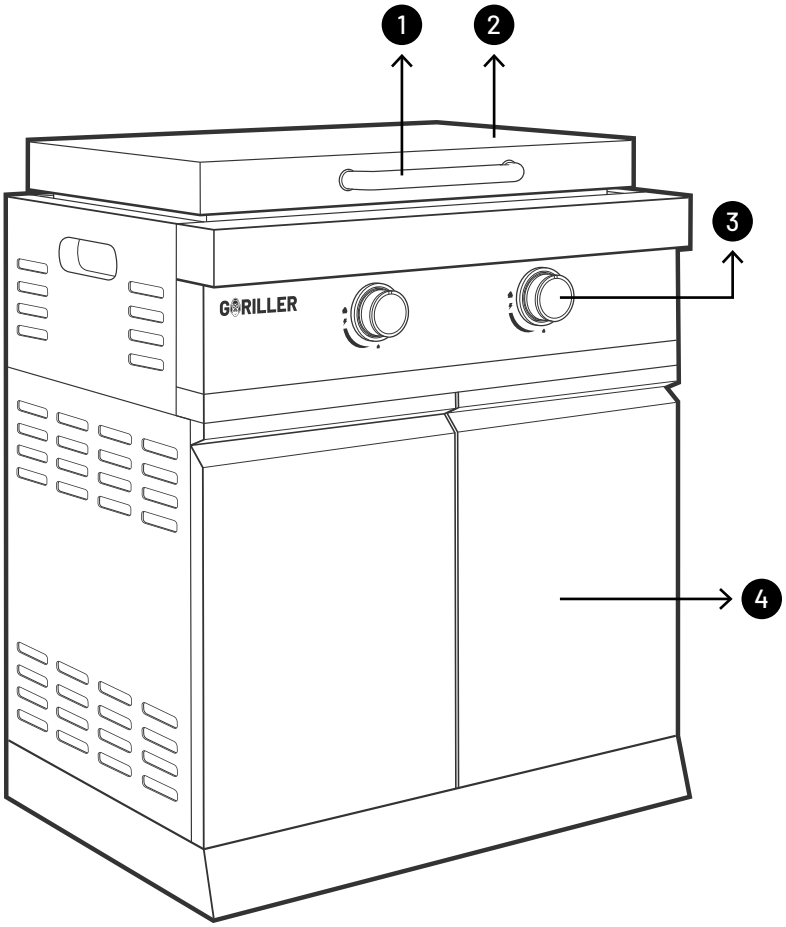
- Módulo de acero inoxidable macizo con parrilla kamado de carbón vegetal
- Piedra cerámica gruesa para obtener resultados jugosos y tiernos
- Parrilla grande de acero inoxidable con un diámetro de 38 cm
- Termómetro integrado para controlar la temperatura
- Ideal para ahumar, asar a la parrilla, hornear y asar al horno

# Especificaciones:

| Especificaciones | Valor |
|---|---|
| Tipo de combustible: | Carbón vegetal |
| Construcción: | Acero inoxidable |
| Rango de temperatura: | Aprox. 95 °C – 400 °C+ |
| Retención del calor: | Alta (aislamiento cerámico) |
| Control de aire: | Aberturas de entrada y salida de aire regulables |
| Tapa: | Tapa cerámica de alta resistencia con junta |
| Dimensiones: | Ancho: 90 cm \| Altura: 90 cm \| Profundidad: 58 cm |

## 1.10. BLACKBACK PLANCHA

1. Asa de la tapa
2. Tapa protectora / Cubierta
3. Mandos de control de los quemadores
4. Compartimento para la bombona de gas




# Introducción:

El **Plancha BLACKBACK** ofrece una cocción potente y precisa en una superficie plana para cocinas al aire libre. Dos quemadores de acero inoxidable proporcionan 7 kW de potencia a la amplia superficie de cocción de acero inoxidable de 70 × 44 cm, lo que garantiza un calentamiento rápido y uniforme en toda la placa.

Cada quemador se puede controlar de forma independiente, lo que permite cocinar diferentes alimentos a distintas temperaturas al mismo tiempo. La superficie lisa de acero inoxidable distribuye el calor de manera uniforme sin puntos de calor, lo que la hace ideal para preparar una amplia variedad de platos, como verduras, marisco, hamburguesas aplastadas, teppanyaki, quesadillas o platos de desayuno.

La superficie plana de cocción elimina el contacto directo con la llama, lo que proporciona un calor uniforme y un control preciso sobre los resultados de la cocción.

# Características:

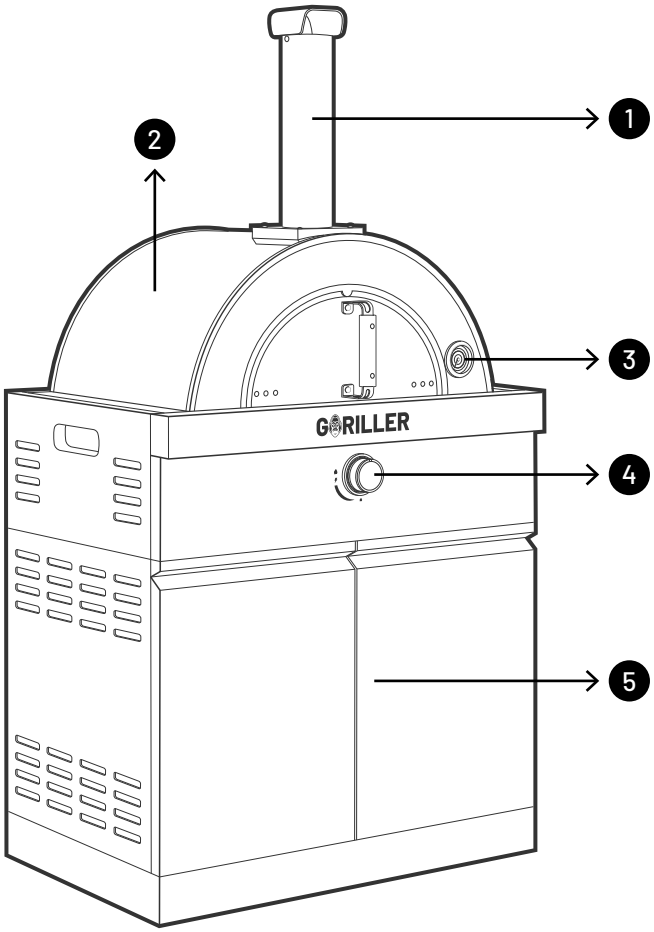
- Dos quemadores de acero inoxidable con una potencia total de 7 kW
- Amplia superficie de cocción de acero inoxidable de 70 × 44 cm
- Zonas de control de temperatura independientes
- Distribución uniforme del calor sin puntos calientes
- Ideal para verduras, marisco, hamburguesas y platos de desayuno
- Superficie de cocción plana para un control preciso de la temperatura

# Especificaciones:

| Especificaciones | Valor |
|---|---|
| Tipo de quemador: | 2 quemadores de acero inoxidable |
| Potencia total: | 7 kW (3,5 kW cada uno) |
| Superficie de cocción: | Placa de acero inoxidable |
| Área de cocción: | 70 × 44 cm |
| Zonas de calor: | 2 zonas con control independiente |
| Sistema de encendido: | Encendido electrónico |
| Control de temperatura: | Regulación mediante mandos de control |
| Tipo de cocción: | Asador de superficie plana (sin contacto directo con la llama) |
| Fabricación: | Acero inoxidable |
| Dimensiones: | Ancho: 83 cm \| Altura: 90 cm \| Profundidad: 58 cm |

## 1.11. HORNO PARA PIZZA BLACKBACK

1. Chimenea de acero inoxidable
2. Cámara de cocción
3. Termómetro
4. Control de encendido
5. Compartimento para bombonas




# Introducción:

El **Horno para pizza con parte trasera negra** te permite disfrutar de una auténtica cocción a alta temperatura en tu cocina al aire libre. Al alcanzar temperaturas de hasta 450 °C, es ideal para preparar pizzas al estilo napolitano con una corteza crujiente y el característico sabor ahumado.

El horno cuenta con una amplia superficie de cocción (40 × 38 cm) y una piedra para pizza incluida, lo que garantiza una distribución uniforme del calor para obtener resultados de cocción homogéneos. Un potente sistema de combustión mantiene una temperatura uniforme en toda la cámara de cocción, mientras que la altura del horno de 15 cm permite preparar una gran variedad de platos, como pan, guisos y comidas al horno.

Una alta chimenea de acero inoxidable garantiza una extracción eficaz del humo, y el termómetro integrado permite controlar con precisión la temperatura durante el funcionamiento.

# Características:

- Cocción a altas temperaturas, hasta 450 °C
- Amplia superficie de cocción con piedra para pizza de 40 × 38 cm
- Distribución uniforme del calor para obtener resultados homogéneos
- Chimenea de acero inoxidable para una extracción eficaz del humo
- Termómetro integrado para un control preciso
- Apto para pizza, pan y platos al horno

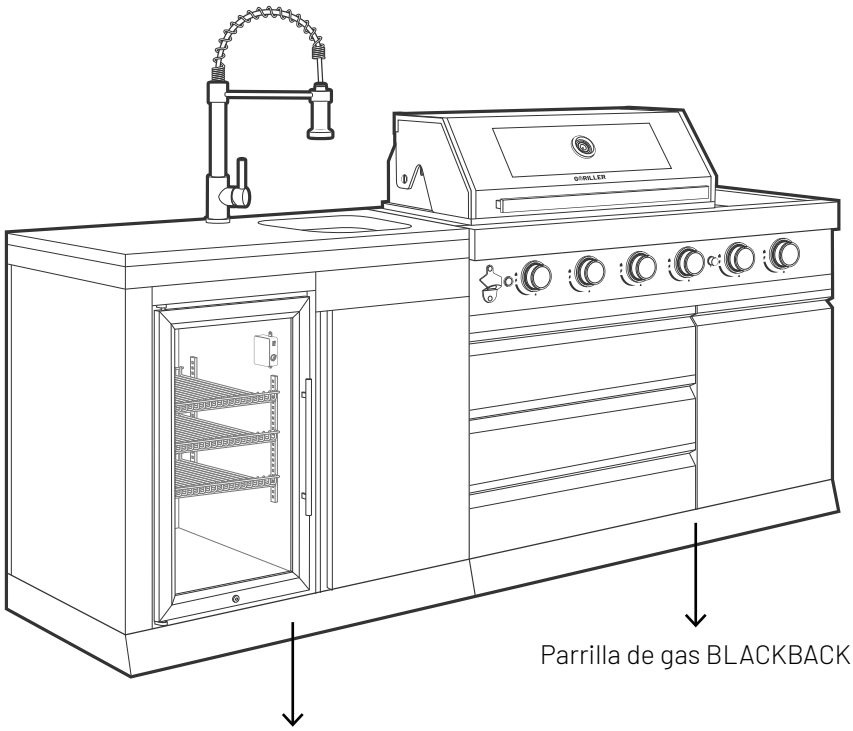
# Especificaciones:

| Especificaciones | Valor |
|---|---|
| Temperatura máxima: | Hasta 450 °C |
| Superficie de cocción: | Piedra para pizza de 40 × 38 cm |
| Altura del horno: | Aprox. 15 cm |
| Tipo de combustible: | Combustible sólido/leña/carbón vegetal (si procede) |
| Control de temperatura: | Termómetro integrado |
| Funciones de cocción: | Pizza, pan, guisos, platos al horno |
| Dimensiones: | Ancho: 83 cm \| Altura: 90 cm \| Profundidad: 58 cm |

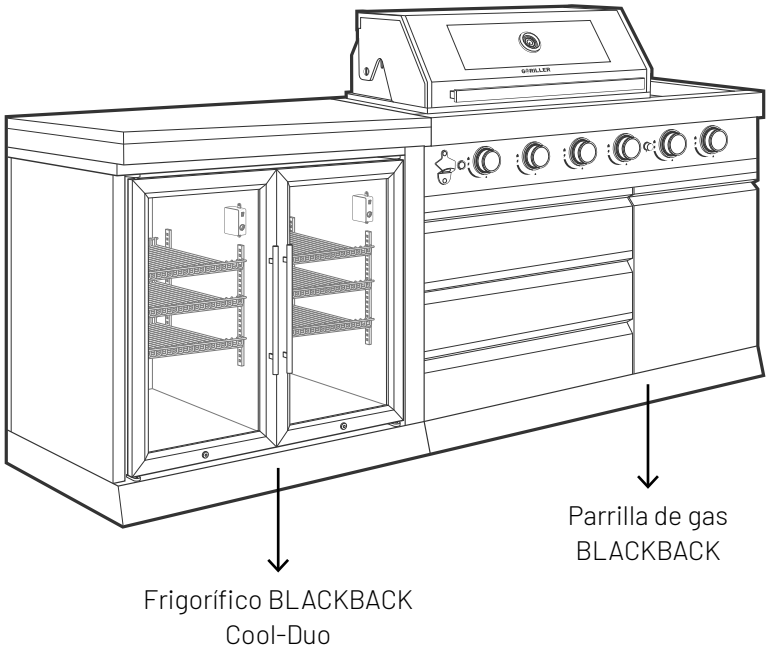
# 2. RESUMEN DE MODELOS

## 2.1. SERIE BLACKBACK SMALL

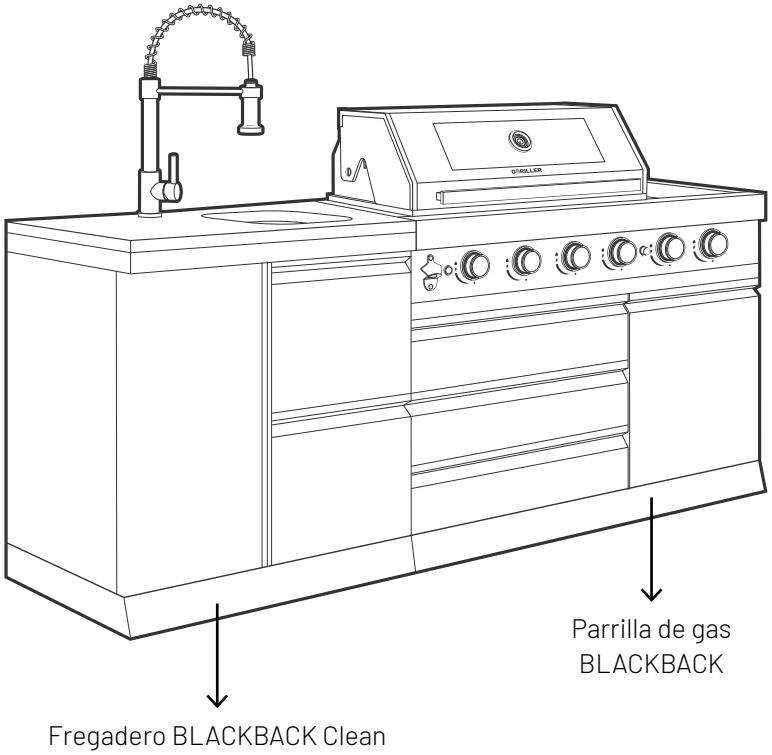
### 2.1.1. Cocina de exterior BB-S1 | Parrilla de gas | Cool Clean



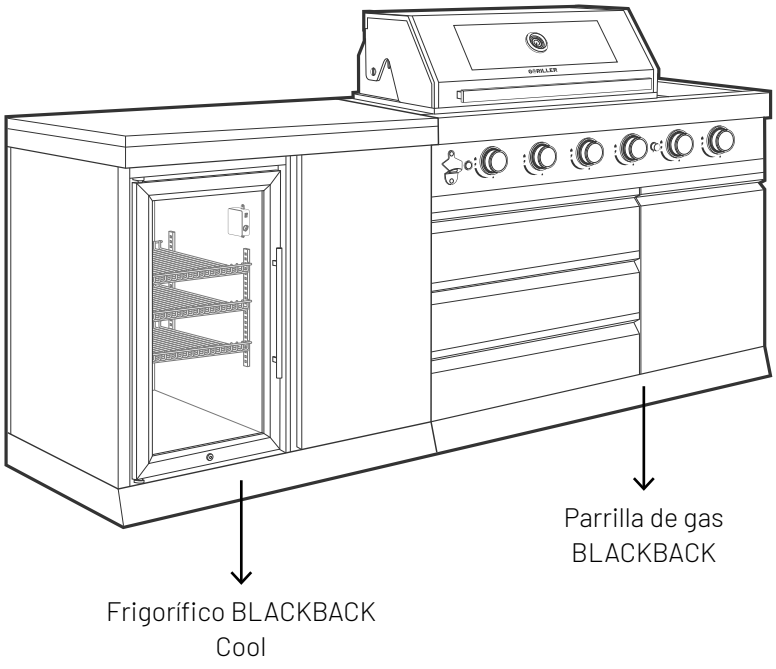

### 2.1.2. Cocina de exterior BB-S2 | Parrilla de gas | Cool Duo



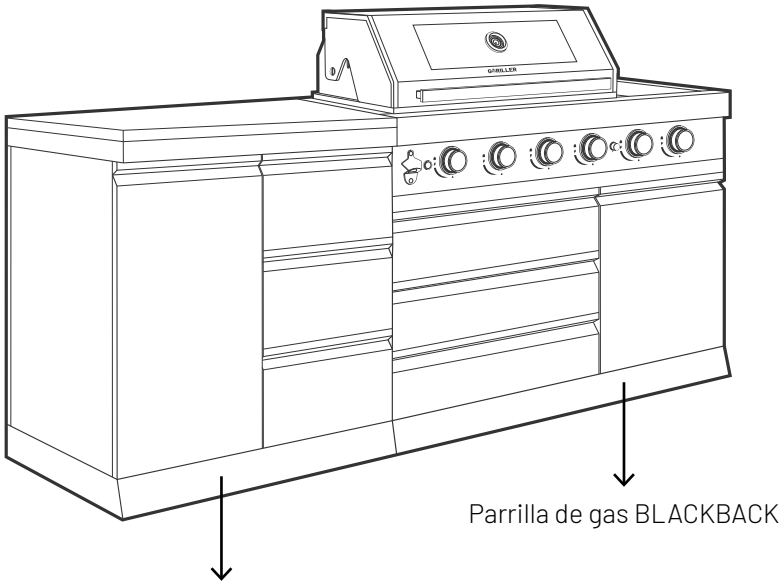
## 2.1.3. Cocina de exterior BB-S3 | Parrilla de gas | Limpia




## 2.1.4. Cocina de exterior BB-S4 | Parrilla de gas | Genial

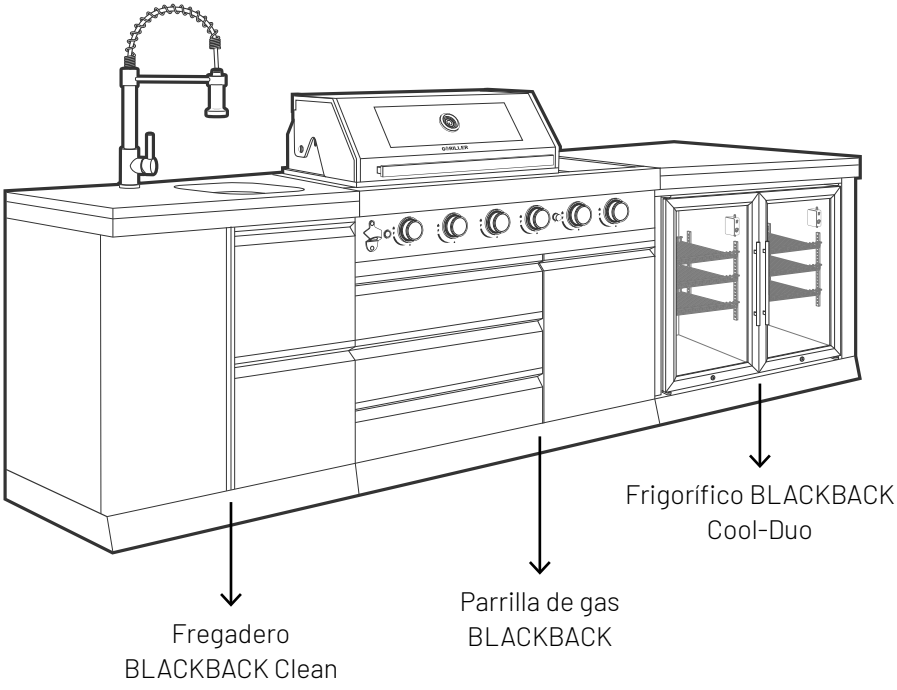


### 2.1.5. Cocina de exterior BB-S5 | Parrilla de gas | Zona de preparación

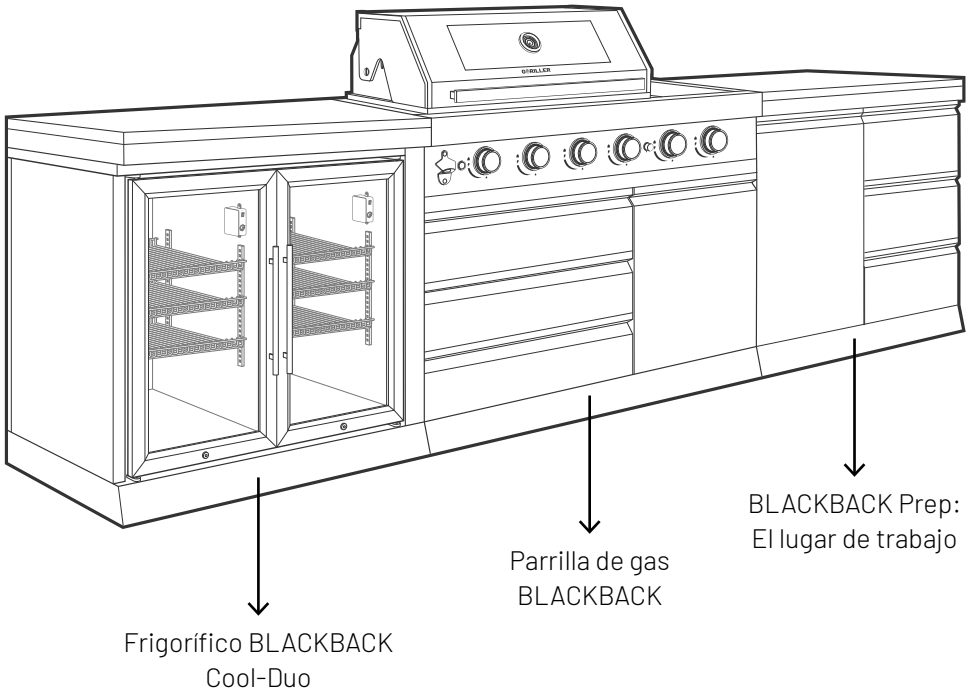



## 2.2. SERIE BLACKBACK MEDIUM

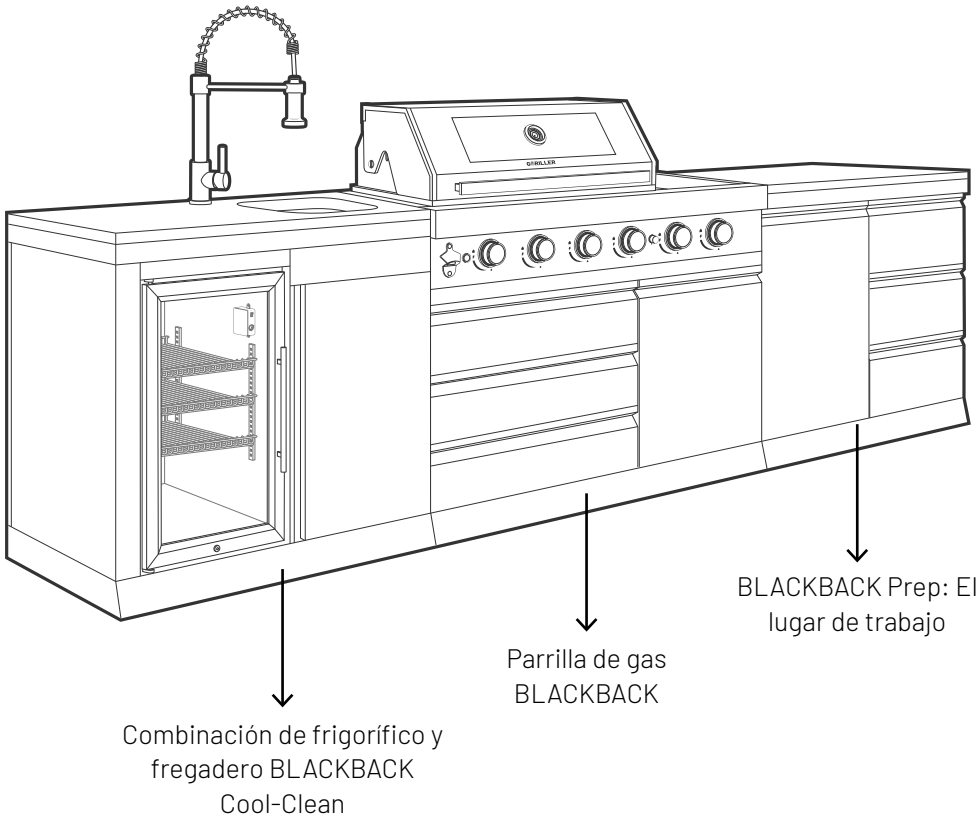
### 2.2.1. Cocina de exterior BB-M1 | Parrilla de gas | Clean | Cool Duo



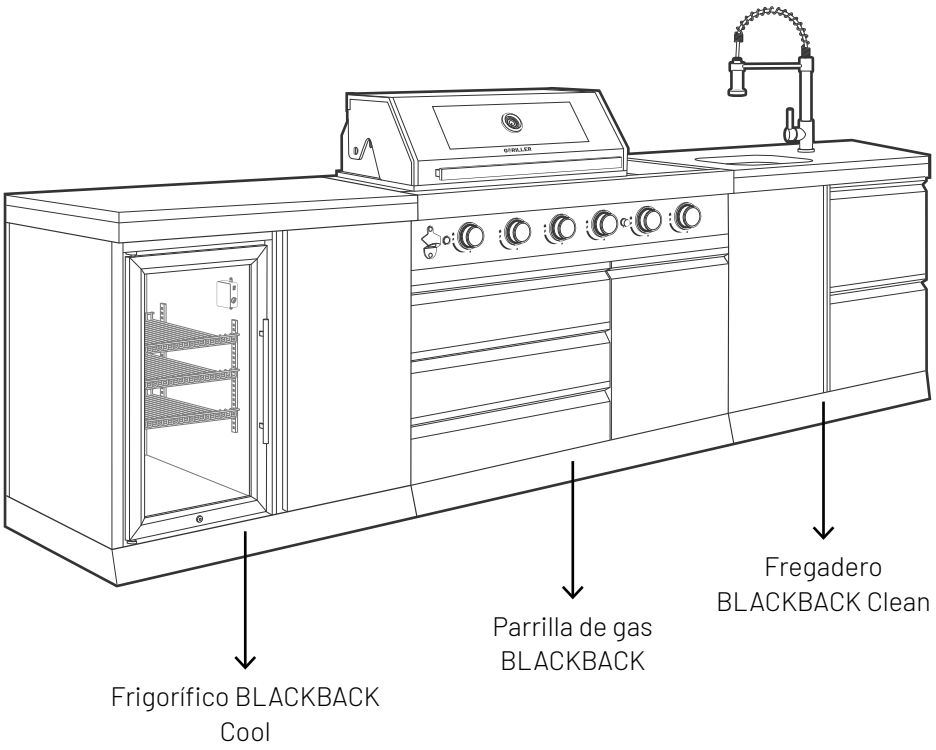
## 2.2.2. Cocina de exterior BB-M2 | Parrilla de gas | Cool Duo | Zona de preparación



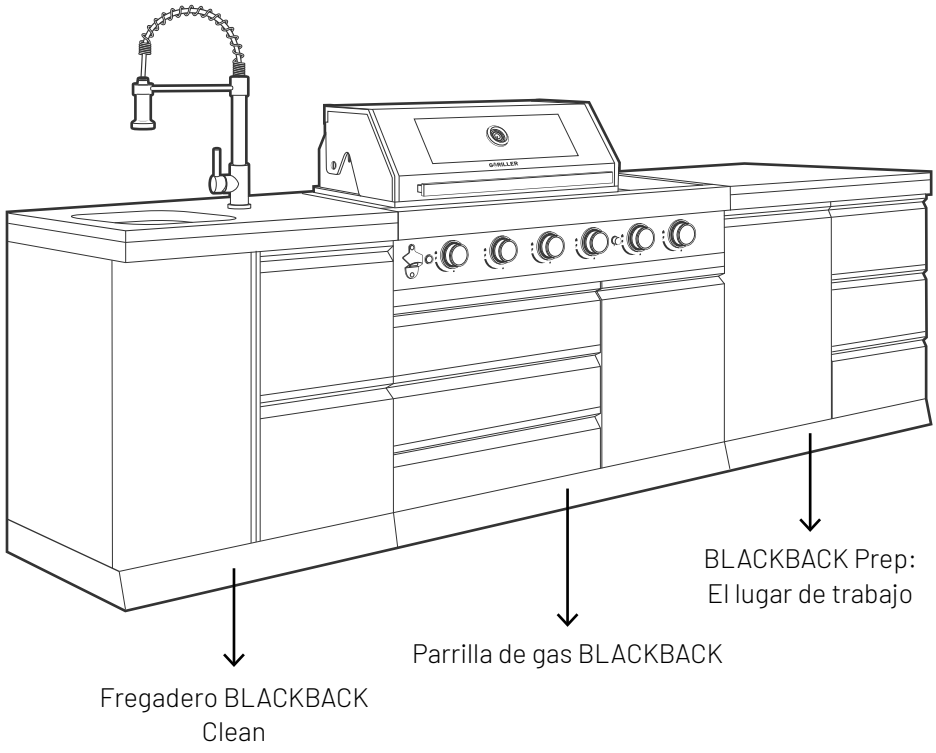

## 2.2.3. Cocina de exterior BB-M3 | Parrilla de gas | Cool Clean | Preparación



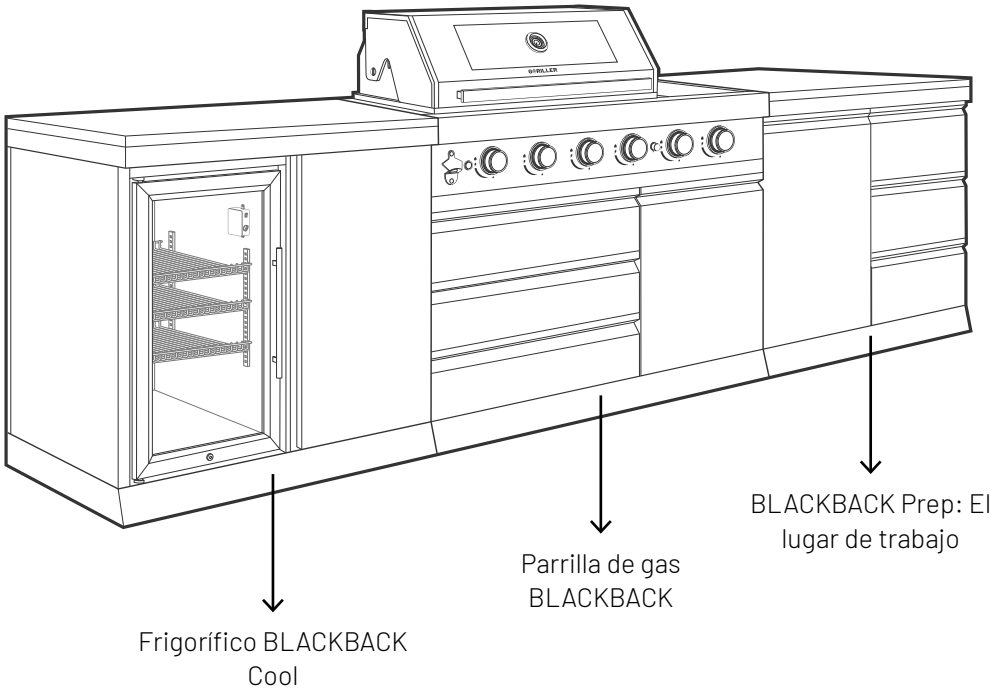
## 2.2.4. Cocina de exterior BB-M4 | Parrilla de gas | Fresca | Limpia




## 2.2.5. Cocina exterior BB-M5 | Parrilla de gas | Limpieza | Preparación

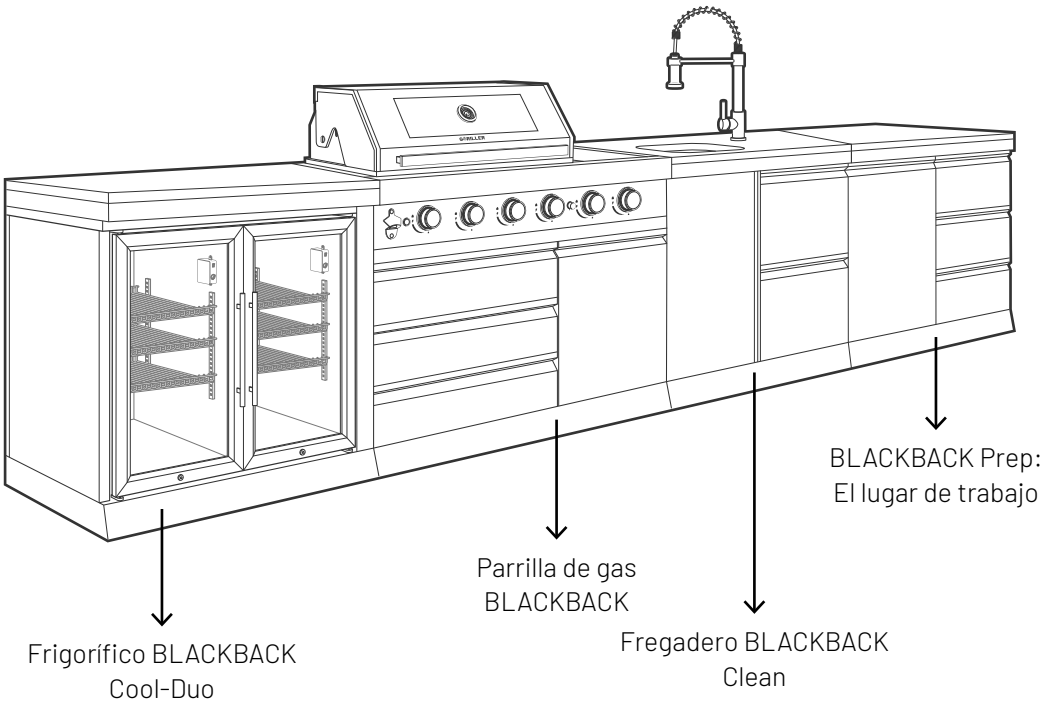


### 2.2.6. Cocina de exterior BB-M6 | Parrilla de gas | Refrigeración | Zona de preparación

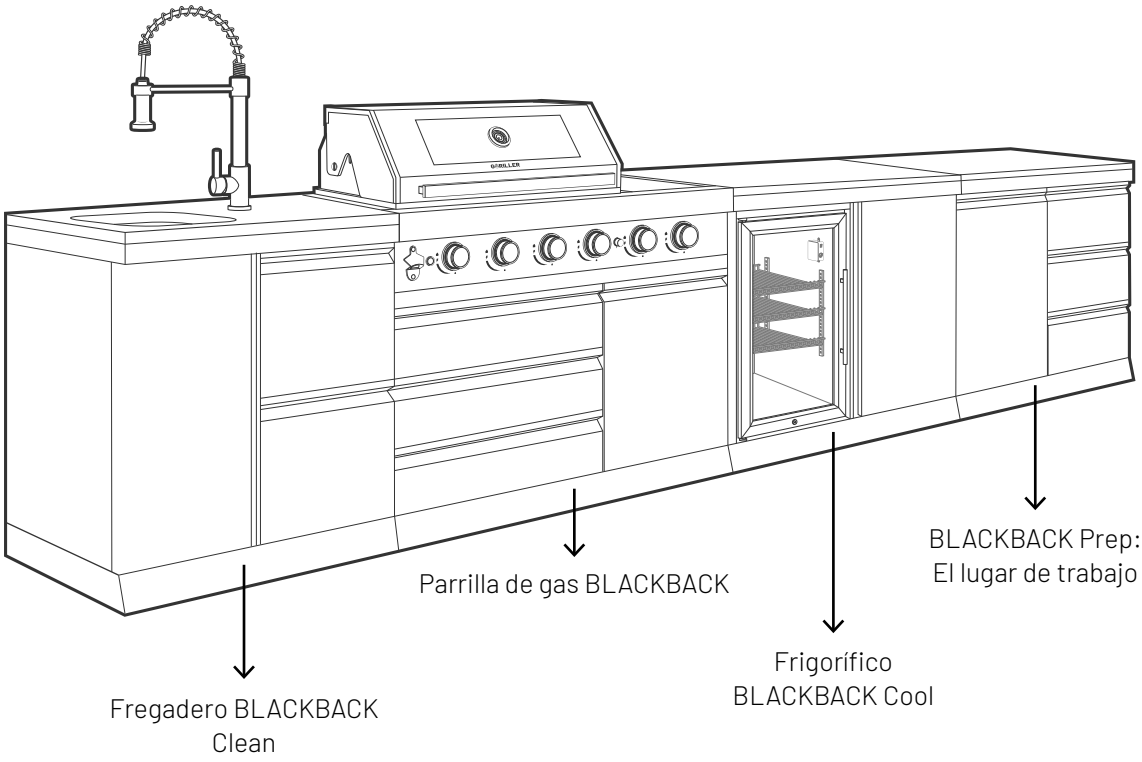



## 2.3. SERIE BLACKBACK GRANDE

### 2.3.1. Cocina de exterior BB-L1 | Parrilla de gas | Cool Duo | Limpieza | Preparación

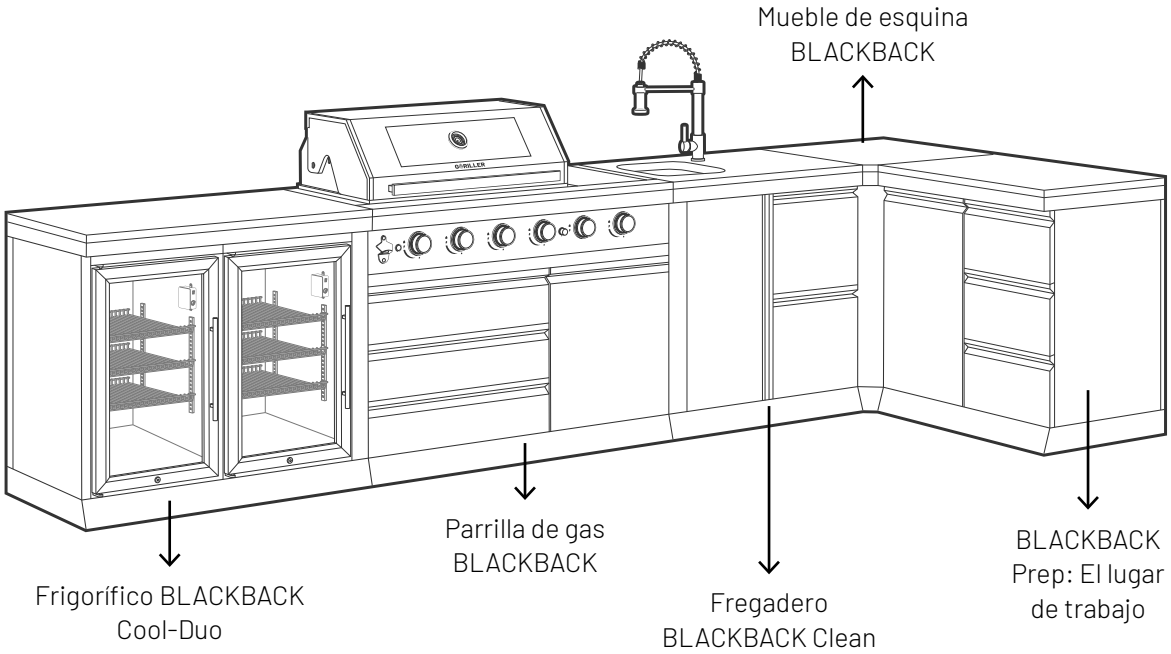


### 2.3.2. Cocina exterior BB-L2 | Parrilla de gas | Refrigeración | Limpieza | Preparación

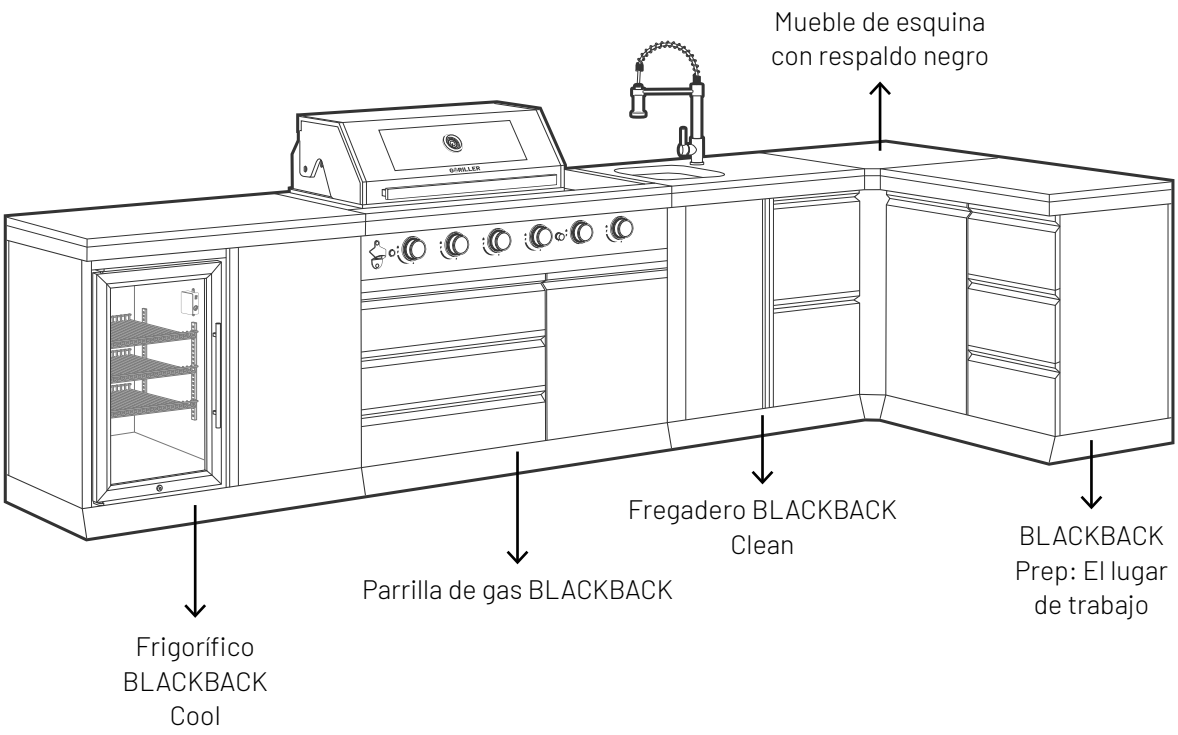



## 2.4. SERIE BLACKBACK EXTRA GRANDE

### 2.4.1. Cocina de exterior BB-XL1 | Parrilla de gas | Cool Duo | Limpieza | Preparación | Esquina



## 2.4.2. Cocina de exterior BB-XL2 | Parrilla de gas | Refrigeración | Limpieza | Preparación | Esquina



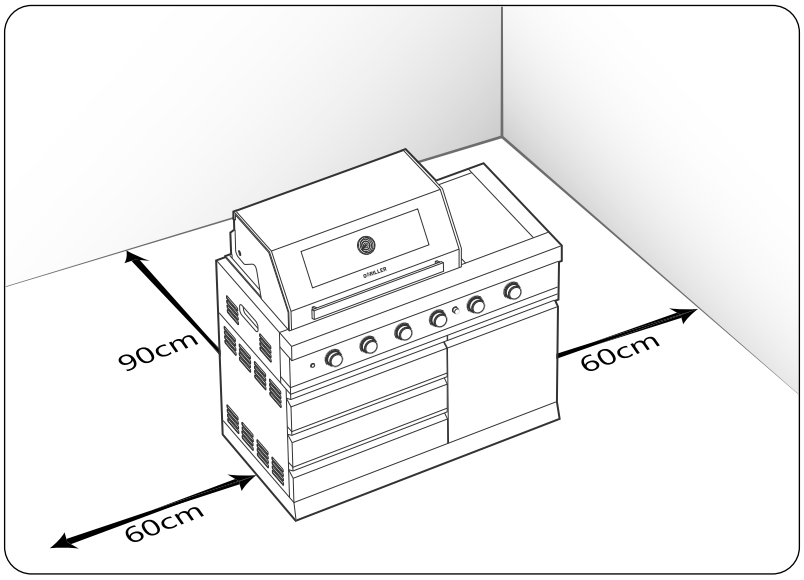
# 3. MONTAJE DE MÓDULOS

## 3.1. PARRILLA DE GAS BLACKBACK

Sigue estos pasos para montar y preparar correctamente el **Módulo de barbacoa de gas con parte trasera negra** para su funcionamiento.

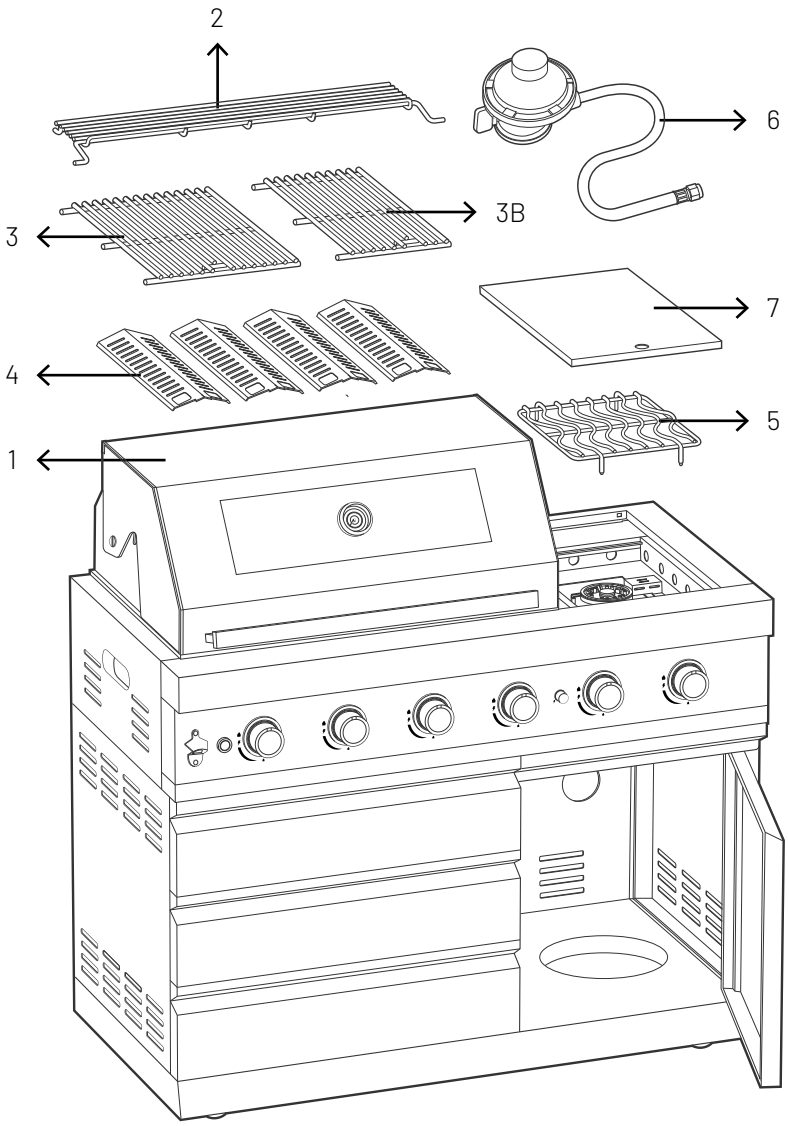
### 1. Ubicación de la instalación y espacio libre

- Asegúrate de que haya un espacio libre mínimo de 60 cm a ambos lados de la parrilla.
- Deje un espacio libre de al menos 90 cm en la parte trasera para garantizar una ventilación adecuada.




- Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y no inflamable.

## 2. Instalación de los componentes internos de la parrilla




- Abre completamente la tapa de la parrilla (1).
- Coloca los difusores de llama (4) sobre los quemadores.
- Coloca las bandejas de carbón o las placas calefactoras (3/3B) de manera uniforme dentro de la parrilla.
- Coloca las rejillas de cocción de acero inoxidable (2) sobre los soportes en el.
- Coloca la rejilla de calentamiento (5) en la parte superior trasera de la cámara de cocción.

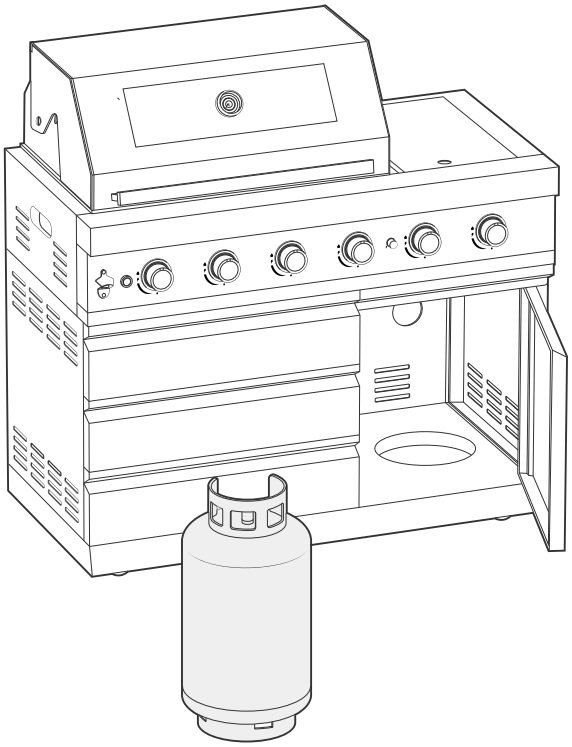
Nota: Asegúrese de que todos los componentes estén correctamente alineados y bien sujetos antes de utilizarlos.

## 3. Instalación de la cubierta del quemador lateral

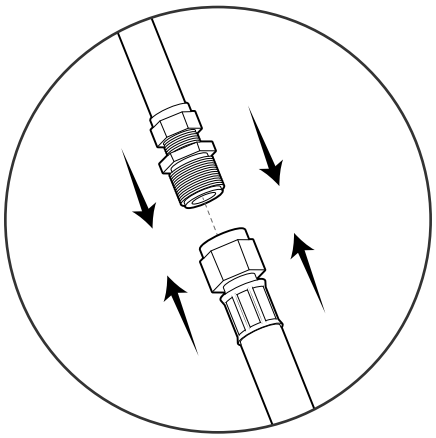
- Coloque la tapa del quemador lateral (7) sobre la zona de cocción lateral.
- Asegúrese de que quede a ras de la encimera cuando no se utilice.

## 4. Conexión de gas

- Coloca la bombona de gas en el compartimento destinado a ello.



- Conecta el regulador de gas y la manguera (6) a la válvula de la botella.



- Apriete bien todas las conexiones.
- Asegúrese de que la manguera no esté retorcida ni sometida a tensión.

## Tras el montaje:

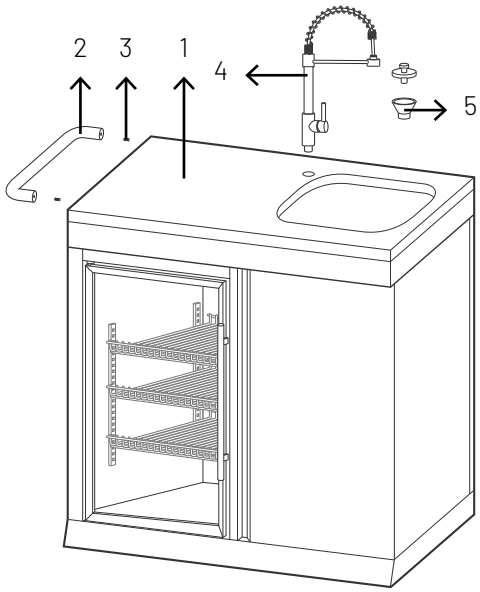
- Aplica una solución de agua jabonosa a todas las conexiones de gas.
- Abre el suministro de gas y comprueba si hay burbujas (fugas).
- Si detectas fugas, cierra el suministro de gas y vuelve a apretar las conexiones.
- Asegúrate de que todos los componentes internos estén correctamente instalados. Comprueba que todos los mandos estén en la posición de «OFF».

## 3.2. BLACKBACK PREPARACIÓN DEL LUGAR DE TRABAJO

Nota: El **Lugar de trabajo de preparación de BLACKBACK** Se entrega completamente montado. No es necesario montarlo. Solo hay que colocarlo e integrarlo en la cocina exterior.

## 3.3. FREGADERO CON DESAGÜE TRASERO

Siga estos pasos para montar e instalar correctamente el **Módulo de fregadero con parte trasera negra.**

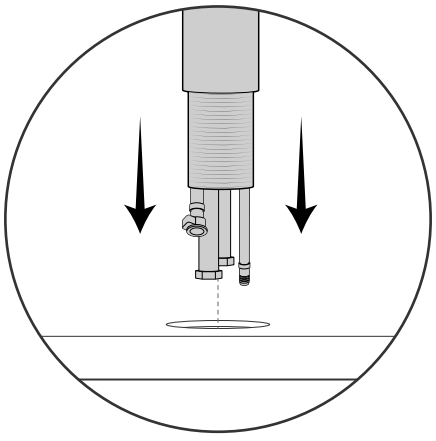



### 1. Instalación de los componentes del fregadero y la encimera

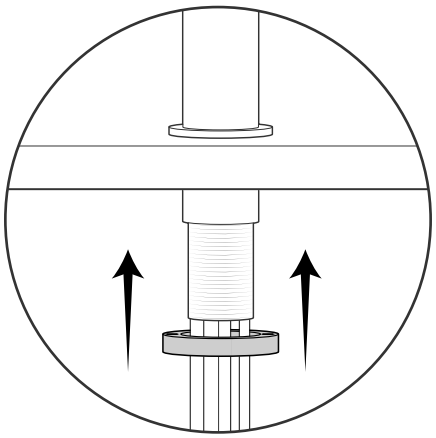
- Coloca el mueble del fregadero de forma segura en la abertura de la encimera (1).
- Asegúrate de que el fregadero quede bien nivelado y correctamente alineado.

### 2. Instalación del grifo

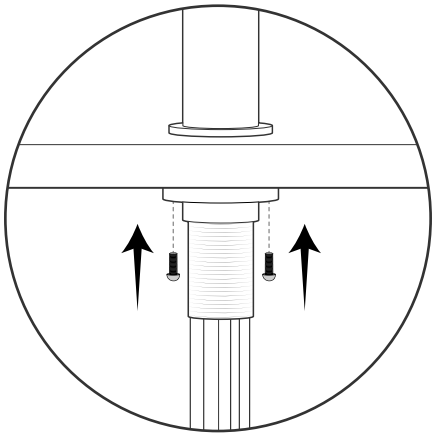
- Pase la manguera por la abertura prevista en la encimera o el accesorio.



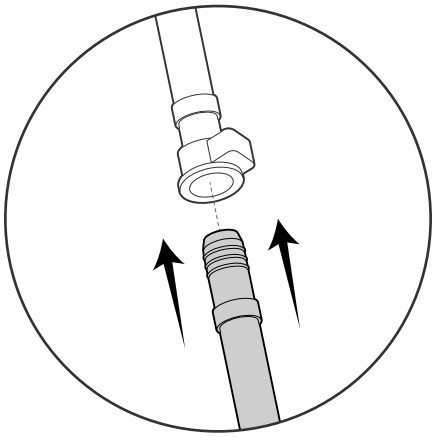
- Desliza la tuerca de montaje sobre la manguera desde debajo de la encimera. Colócala correctamente para que quede alineada con la parte roscada del conjunto del grifo.



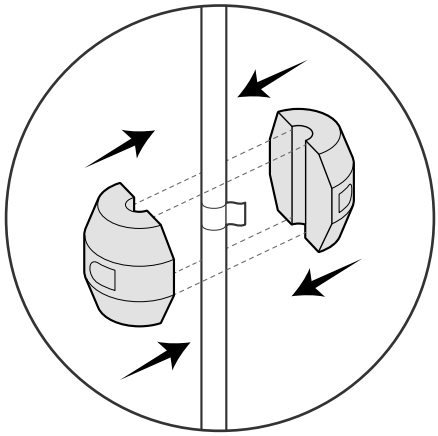
- Apriete bien la tuerca con la mano o con una herramienta adecuada. Asegúrese de que el grifo esté bien alineado antes de apretarlo por completo.



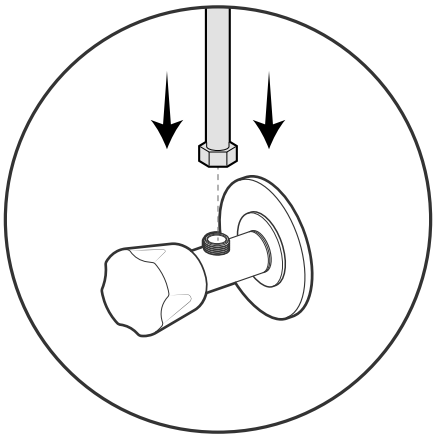
- Introduce la manguera con firmeza en el conector hasta que encaje con un clic.



- Conecta la bola de gravedad a la manguera en la posición indicada.



- Conecta la(s) manguera(s) a las tuberías de suministro de agua correspondientes (caliente y/o fría).



- Apriete bien todas las conexiones. Asegúrese de que las mangueras no estén dobladas ni retorcidas.

## 3. Conexión al suministro de agua

- Conecta las mangueras de suministro de agua a las tomas del grifo.
- Utilice los conectores o adaptadores para conectar las mangueras al suministro de agua.

## 4. Instalación del sistema de desagüe

- Introduce el filtro de desagüe (5) en la salida del fregadero.
- Fíjelo por debajo siguiendo las instrucciones del sistema de montaje.
- Conecta la salida de desagüe a una manguera de desagüe adecuada o a un sistema de alcantarillado.

## 5. Instalación del toallero

- El toallero (2) está montado en el panel lateral del módulo del lavabo.
- Localice los orificios pretaladrados en el panel lateral del armario.
- Coloca el soporte del toallero de manera que quede alineado con los orificios. Fija el toallero con los tornillos incluidos (3).

## 6. Tras el montaje

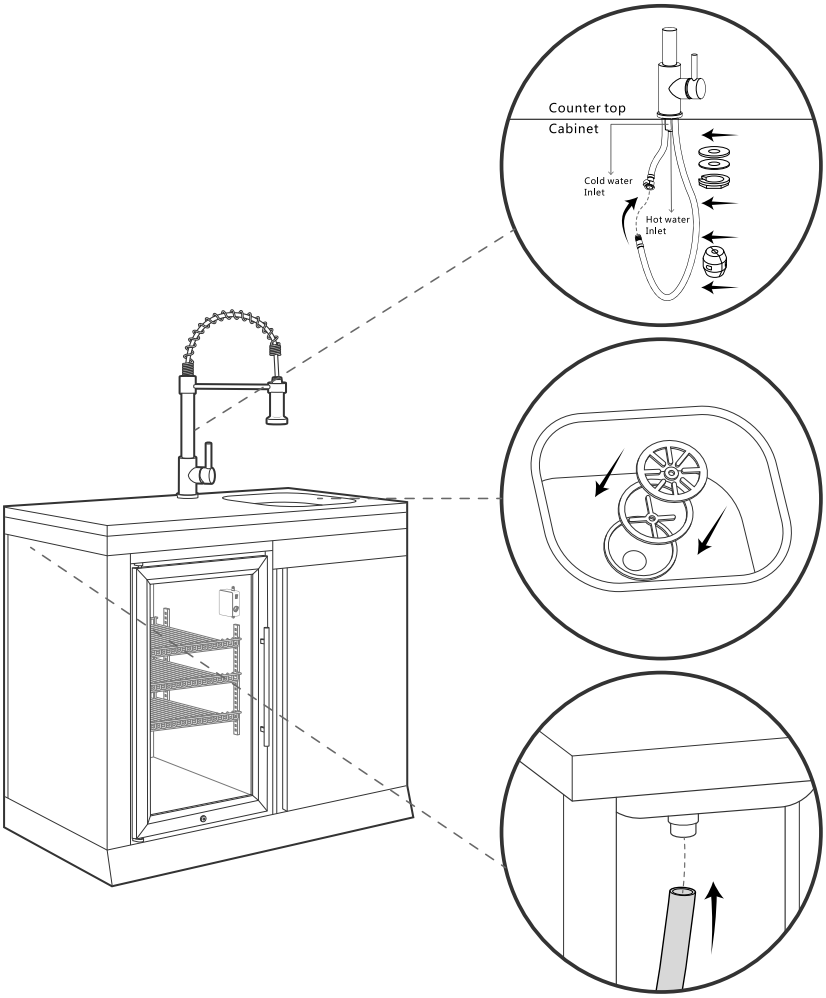
- Abre el grifo y comprueba que no haya fugas en todas las conexiones.
- Asegúrate de que el grifo funcione correctamente.
- Comprueba que el sistema de desagüe permita un flujo de agua sin obstrucciones.

# 3.4. FRIGORÍFICO BLACKBACK COOL-SOLO / FRIGORÍFICO BLACKBACK COOL / FRIGORÍFICO BLACKBACK COOL-DUO

Nota: Todos estos productos se entregan completamente montados. No es necesario montarlos. Basta con colocar el aparato en el lugar deseado, asegurarse de que esté sobre una superficie estable y nivelada, y conectarlo a una toma de corriente adecuada.

## 3.5. COMBINACIÓN DE FRIGORÍFICO Y FREGADERO BLACKBACK COOL-CLEAN

El **Combinación de frigorífico y fregadero Cool-Clean con parte trasera negra** Se entrega parcialmente montado. Siga los pasos que se indican a continuación para completar la instalación.




### 1. Instalación del grifo

- Introduzca el conjunto del grifo por el orificio previsto en la encimera.
- Desde abajo, fije el grifo con los accesorios de montaje y los tornillos (2 × M6 × 16 mm).

### 2. Conexión al suministro de agua

- Conecta la manguera de entrada de agua fría al suministro de agua fría.
- Conecta la manguera de entrada de agua caliente al suministro de agua caliente (si hay).
- Apriete bien todas las conexiones. Asegúrese de que las mangueras no estén retorcidas ni dobladas.

### 3. Instalación del sistema de desagüe

- Inserte el accesorio de desagüe en la salida del fregadero.
- Fije el conjunto de desagüe desde abajo.
- Conecte la manguera de desagüe a una salida de aguas residuales o a un recipiente adecuado.

## 4. Instalación del panel de ventilación del frigorífico

- Deslice el panel de ventilación trasero o interno hasta colocarlo en su sitio, tal y como se muestra.
- Fija el panel para garantizar una ventilación adecuada del frigorífico.

## 5. Instalación del toallero

- Coloca el toallero en el panel lateral del mueble.
- Alinea con los orificios ya perforados.
- Fíjelo con los tornillos suministrados.

## 6. Después de la instalación

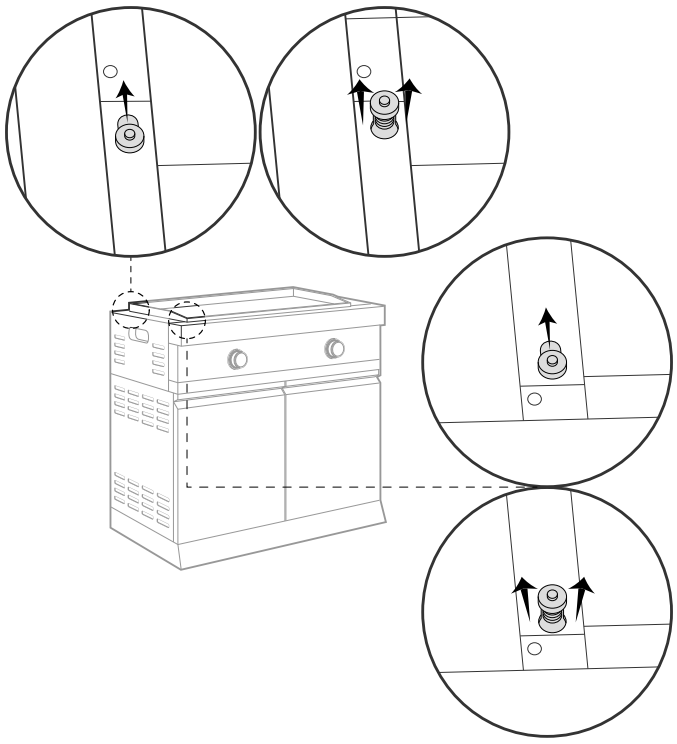
- Abre el grifo y comprueba que no haya fugas.
- Asegúrate de que el grifo funcione correctamente.
- Comprueba que el desagüe funcione correctamente.
- Conecta el frigorífico a una toma de corriente con toma de tierra.
- Compruebe que las aberturas de ventilación no estén obstruidas.

# 3.6. BLACKBACK PLANCHA

Sigue los pasos que se indican a continuación para montar y preparar el **Módulo de plancha BLACKBACK** para su funcionamiento.

## 1. Fijación de la superficie de la plancha

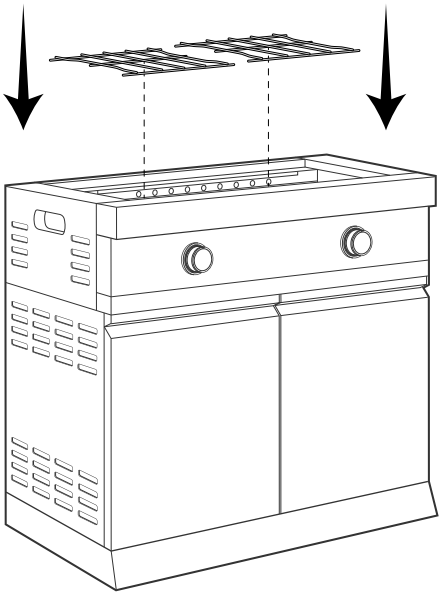
- Alinea el **placa de cocción** junto con el mueble bajo.
- Inserta y aprieta el **tornillos de fijación** en los puntos de fijación indicados (tal y como se muestra en el esquema).



- Asegúrese de que todos los tornillos estén bien apretados y de que la unidad sea estable.

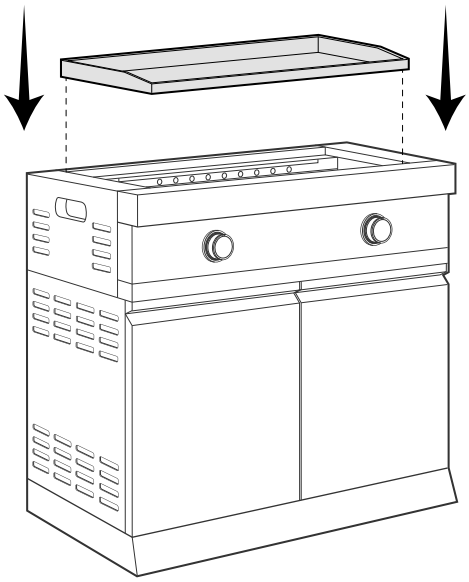
## 2. Instalación de los componentes internos del quemador

- Abre la parte superior de la plancha.
- Coloca el **tapas de quemadores / elementos de distribución del calor** correctamente sobre los quemadores.
- Asegúrese de que todos los componentes estén bien alineados y encajados.



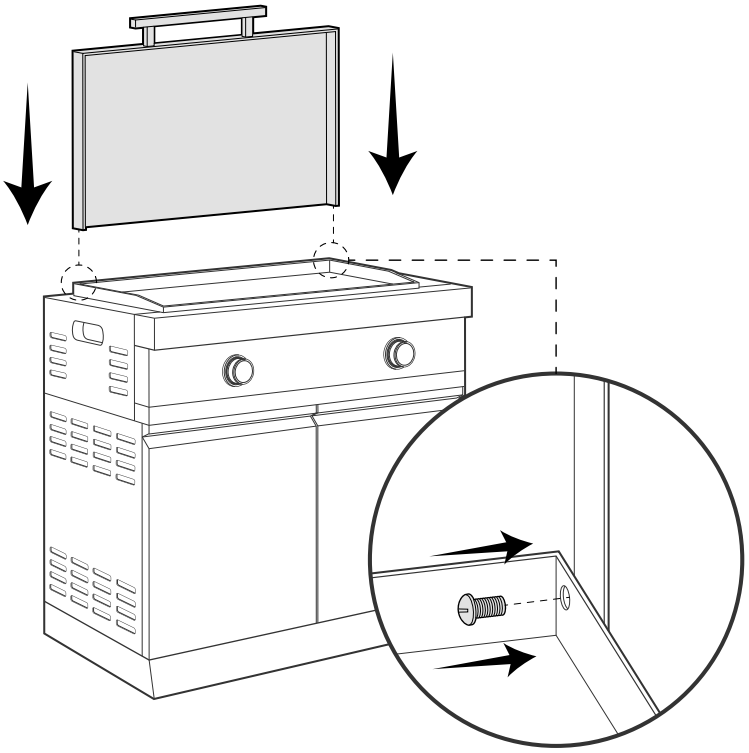
## 3. Instalación de la placa de la plancha

- Coloca con cuidado el **placa de cocción** sobre el marco superior.
- Asegúrate de que la placa quede bien apoyada y fijada.
- Compruebe que el sistema del quemador esté correctamente alineado.



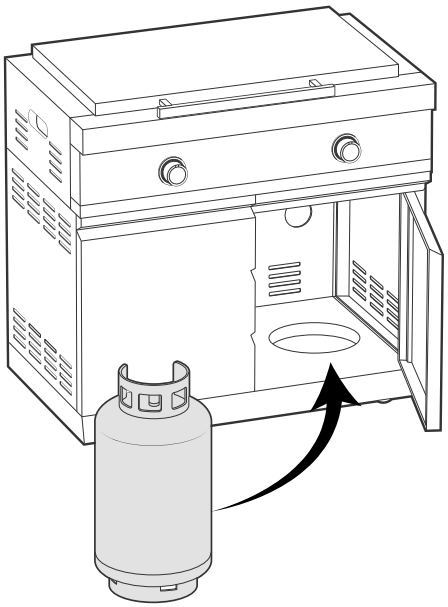
## 4. Instalación de la cubierta de la plancha

- Coloca con cuidado el **funda para plancha** en las ranuras del marco superior. Comprueba que quede bien alineada con la placa de cocción.



## 5. Conexión de gas

- Coloca la bombona de gas en el **compartimento designado.**
- Conecta el **regulador de gas y manguera** al cilindro y al aparato.
- Apriete bien todas las conexiones.
- Asegúrate de que la manguera no esté retorcida ni sometida a tensión.



## 6. Revisión final

- Asegúrese de que todos los componentes estén correctamente instalados.
- Compruebe que todos los tornillos estén bien apretados.
- Compruebe que la conexión de gas y la ventilación sean correctas.
- Compruebe que la placa de cocción esté estable y bien colocada.

Una vez completado, el **La plancha BLACKBACK está lista para funcionar.**

# 3.7. INSTALACIÓN DE LA MANIVELA DEL FRIGORÍFICO

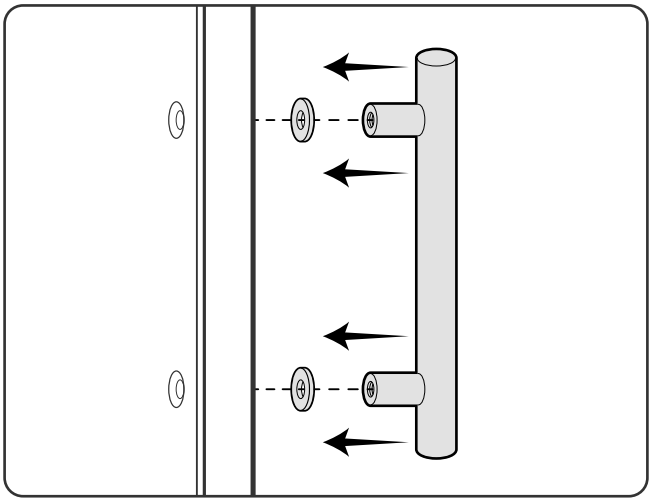
El tirador del frigorífico se envía por separado. Siga los pasos que se indican a continuación para instalarlo correctamente.

## 1. Colocación del asa

- Coloque la manilla en la zona de montaje prevista de la puerta.
- Asegúrese de que quede bien alineado con los orificios ya perforados.

## 2. Alineación de los puntos de montaje

- Mantenga el asa en su sitio.
- Alinee los soportes de la manilla con los orificios de montaje del marco de la puerta.

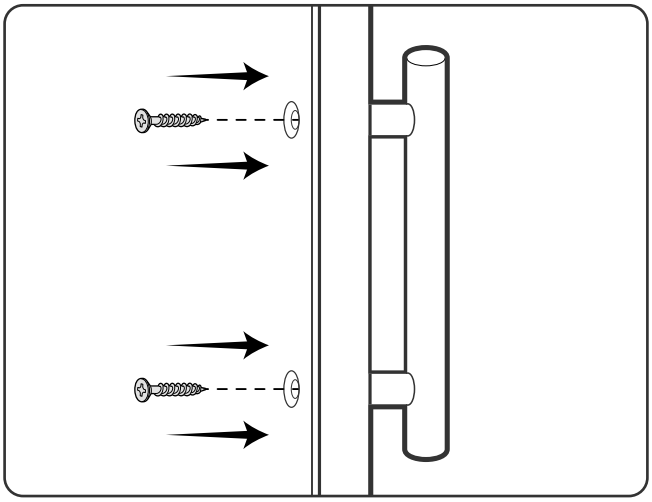


## 3. Colocación de los tornillos

- Introduce los tornillos en los orificios alineados.
- Asegúrate de que los tornillos atraviesen correctamente el tirador y se enrosquen en la puerta.

## 4. Fijación del tirador

- Apriete los tornillos de manera uniforme con la herramienta adecuada. No los apriete en exceso para evitar daños.



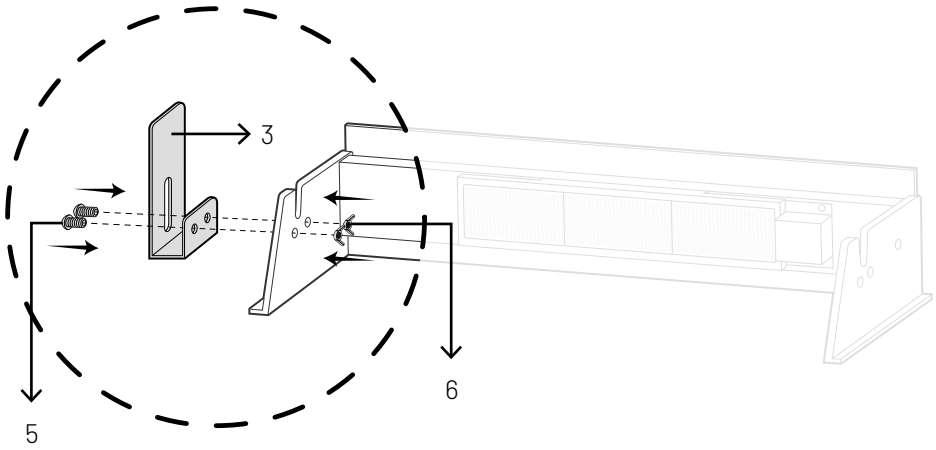
## 5. Revisión final

- Asegúrese de que el mango esté bien fijado.
- Compruebe que el mango esté correctamente alineado y sea estable antes de utilizarlo.

## 3.8. ESPETA MAGNÉTICA CON MOTOR

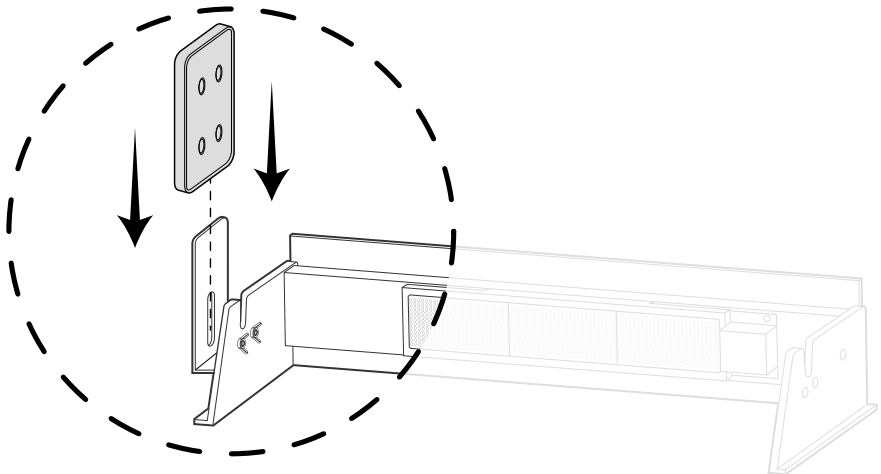
### 1. Instalación del soporte del motor

- Abre completamente la tapa de la parrilla.
- Fije el soporte del motor (3) al lateral de la cámara de la parrilla con los tornillos (5) y las tuercas de mariposa (6).
- Asegúrese de que el soporte esté bien fijado y correctamente alineado.



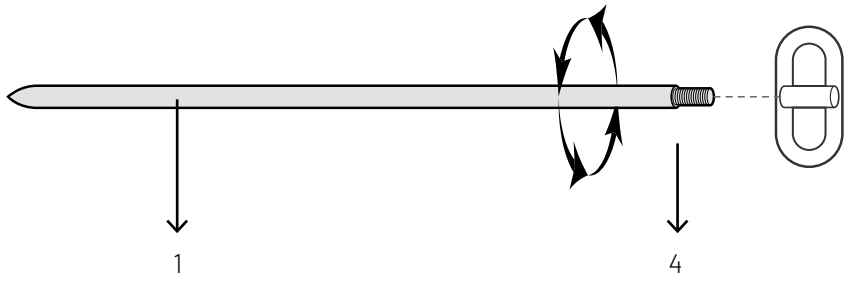

### 2. Instalación del motor del asador

- Deslice el motor (7) hacia abajo sobre el soporte del motor hasta que llegue a la posición de tope final. Asegúrese de que el motor esté bien fijado y estable antes de utilizarlo.



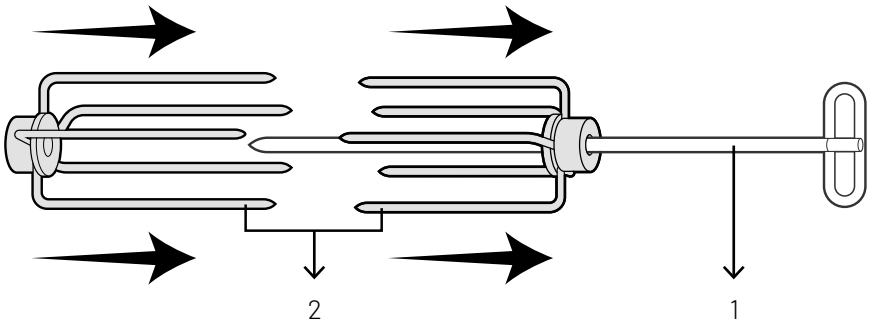
## 3. Preparación de la varilla del asador

- Atornille el mango (4) a la varilla del asador (1). Asegúrese de que el mango quede bien apretado.
- El mango ayuda a equilibrar la varilla para que gire de forma suave y uniforme durante el funcionamiento.



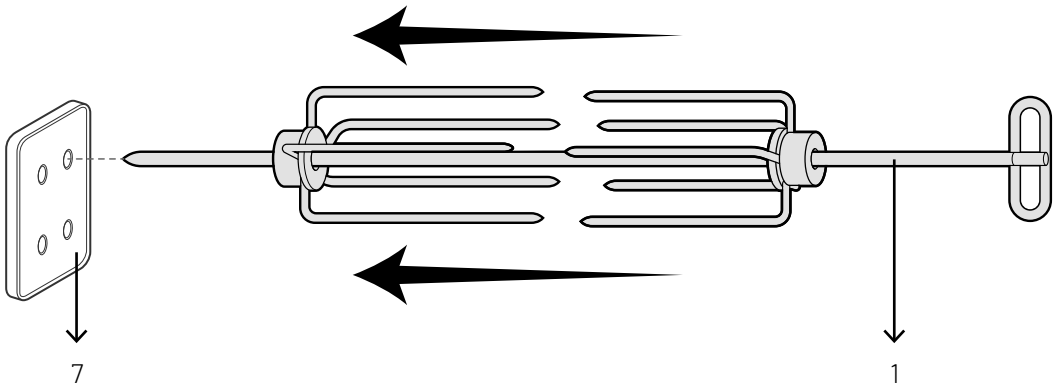

## 4. Instalación de las horquillas del asador

- Desliza los dos tenedores (2) sobre la varilla del asador (1).
- Colócalos según el tamaño del alimento y apriétalos bien.




## 5. Instalación de la barra del asador

- Inserte la varilla del asador (1) en el motor (7) a través de la abertura prevista para ello. Asegúrese de que la varilla esté correctamente colocada y bien sujeta.



# 4. INSTRUCCIONES DE CONFIGURACIÓN

El **Módulos de cocina para exteriores de la serie BLACKBACK** están diseñados para facilitar el montaje y ofrecer una configuración flexible. Cada módulo se entrega parcialmente montado y se puede conectar con otros módulos para crear una distribución personalizada de la cocina exterior.

Antes de comenzar la instalación, asegúrese de que la zona de instalación esté **estable, nivelada y apta para uso en exteriores.**

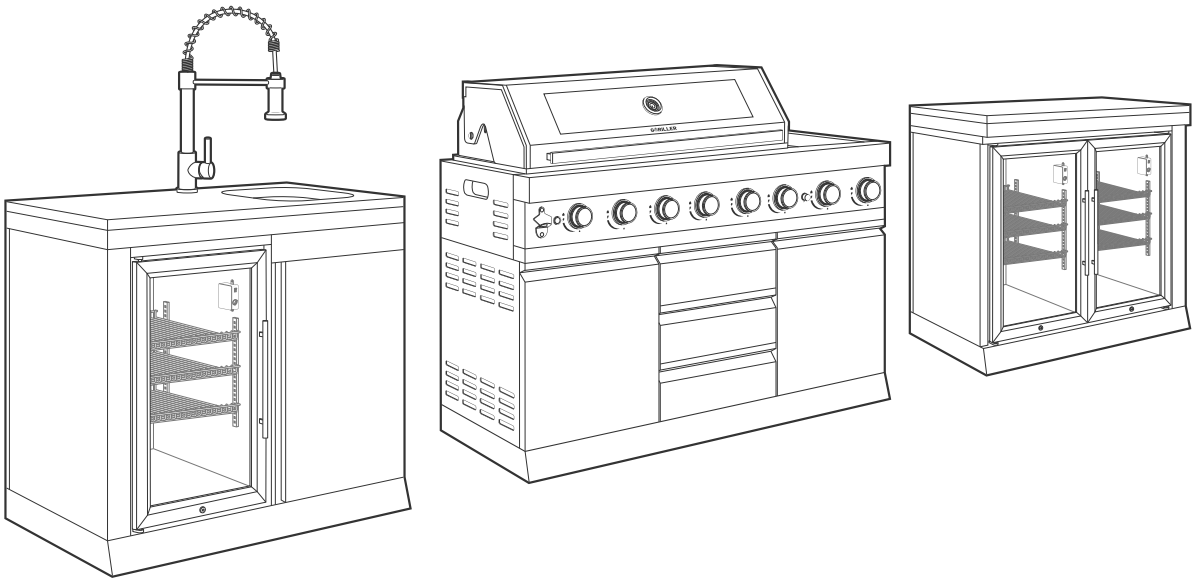
## 1. Preparación

**Antes de montar los módulos:**

- Desembale con cuidado todos los componentes y compruebe que no hayan sufrido daños durante el transporte. Compruebe que se hayan incluido todas las piezas y accesorios.
- Asegúrese de que la superficie de instalación sea plana, estable y capaz de soportar el peso de los módulos.
- Deje suficiente espacio libre alrededor de la cocina para garantizar un funcionamiento seguro y una buena ventilación, especialmente alrededor de la parrilla.

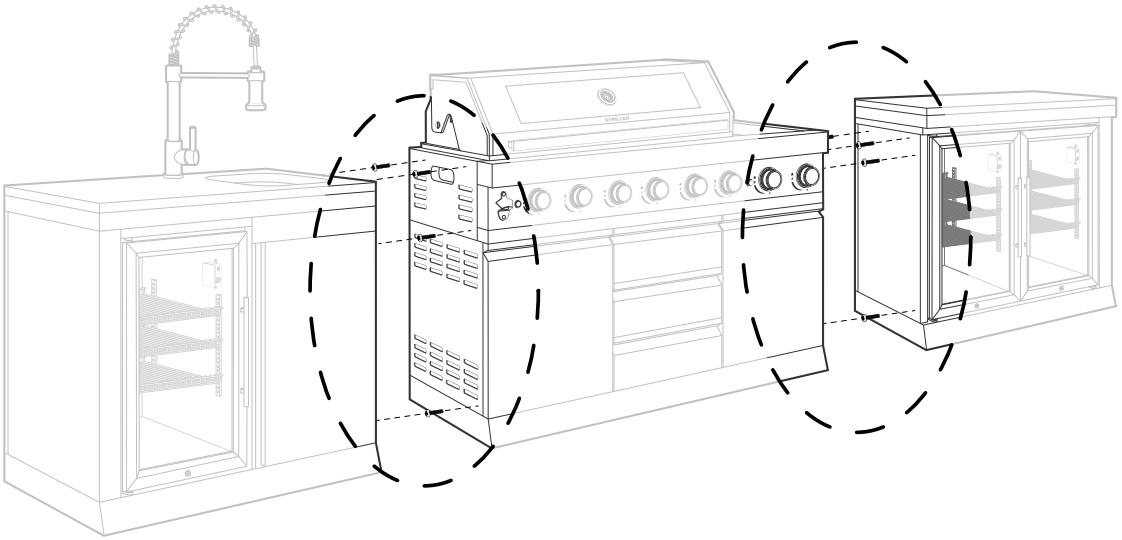
## 2. Colocación de los módulos

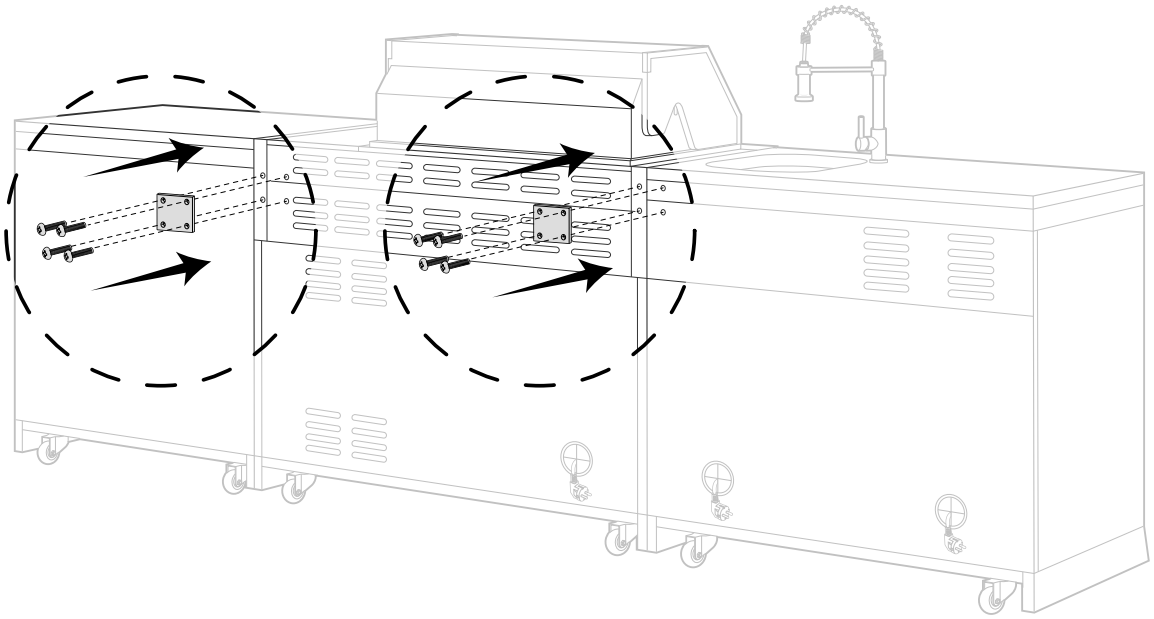
- Coloca cada módulo en la posición deseada dentro de la distribución de tu cocina exterior.
- Si vas a instalar varios módulos, alinéalos uno al lado del otro.
- Una vez que los módulos estén correctamente alineados, bloquea las ruedas para evitar que se desplacen.
- Asegúrate de que los módulos estén bien alineados antes de conectarlos.



## 3. Conexión de los módulos

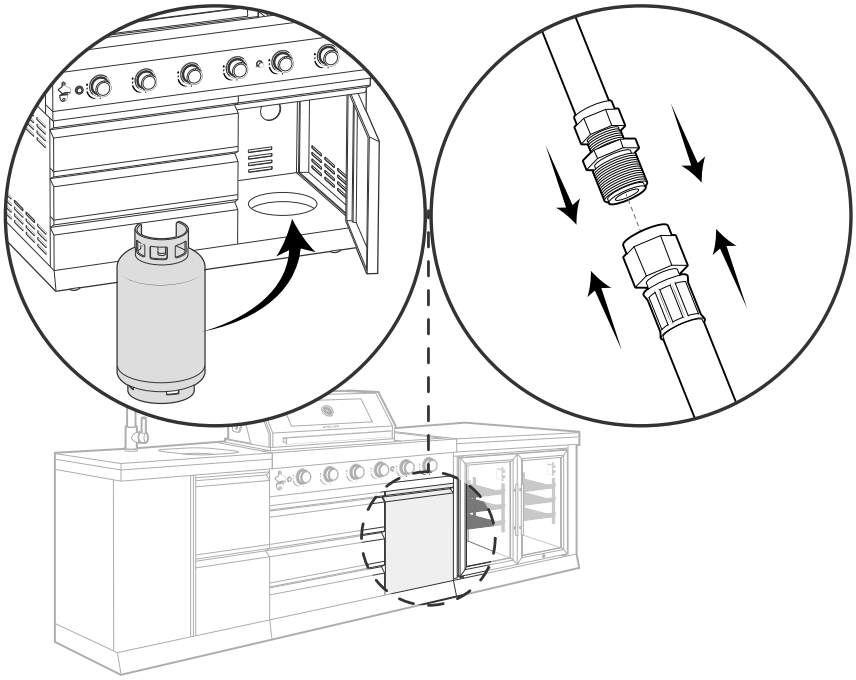
- Alinee con cuidado los marcos y las encimeras.
- Fije los módulos lateralmente con los tornillos suministrados y únalos por la parte trasera utilizando los soportes de unión o los tornillos suministrados.





## 4. Instalación de la bombona de gas (módulo de barbacoa de gas)

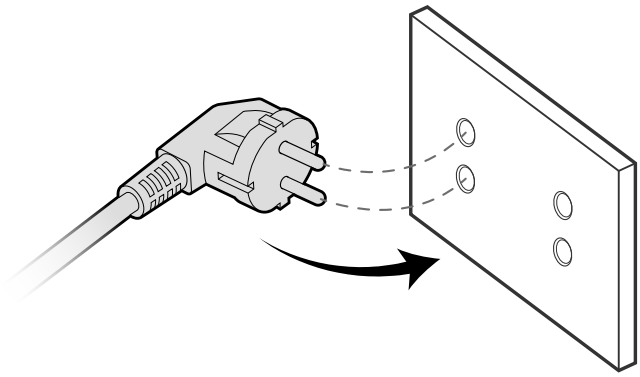
- Abra el compartimento de la bombona de gas.
- Coloque la bombona de gas homologada dentro del compartimento.
- Conecte el regulador de gas y la manguera de forma segura a la válvula de la bombona.



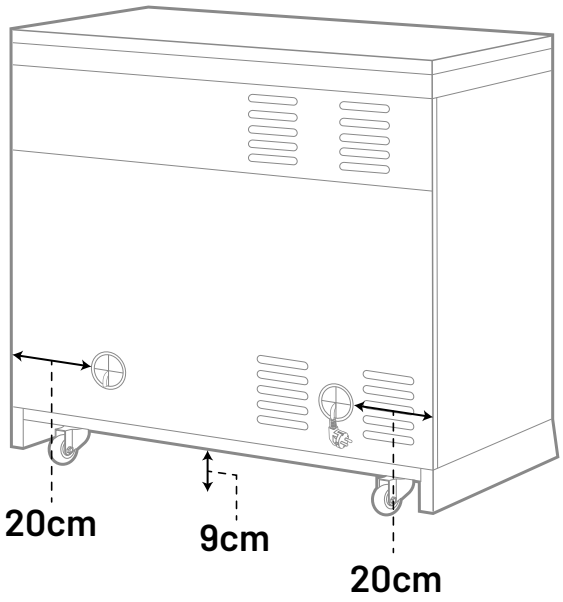
ADVERTENCIA: Si vas a guardar la cocina durante un periodo prolongado, retira la bombona de gas y guárdala en un lugar seguro.

## 5. Conexión eléctrica (módulos de refrigeración)

- Asegúrese de que la tensión de alimentación sea de 220-240 V con toma de tierra.
- Conecte el frigorífico a una toma de corriente adecuada para uso en exteriores.
- Evite utilizar cables alargadores, a menos que estén homologados para aparatos de exterior.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté protegido del calor y la humedad.

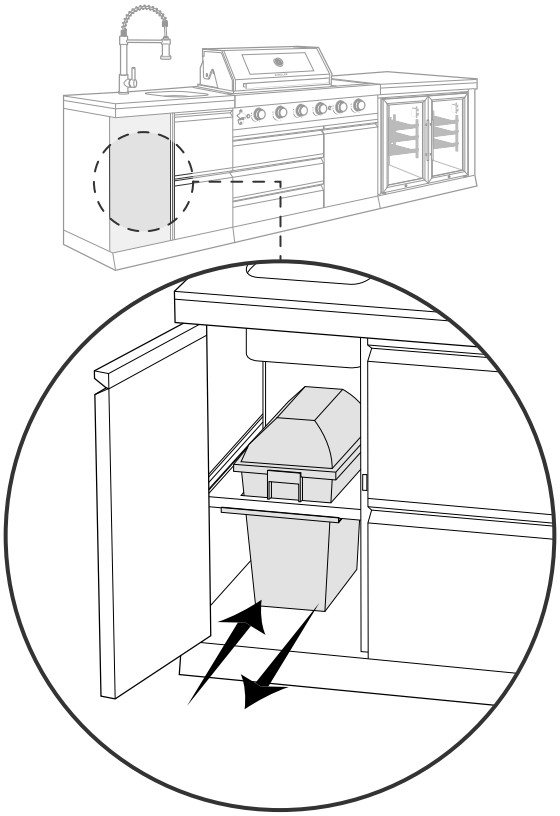


- Asegúrese de que el cable de alimentación del frigorífico (1,5 m de longitud) llegue hasta la toma de corriente.
- Consulte el esquema técnico (véase la figura) para conocer la ubicación de las aberturas traseras para el cable.
- Alinee correctamente el aparato con la toma de corriente antes de la instalación.




## 6. Conexión de agua (módulos de fregadero)

- Conecta la manguera de entrada de agua a una fuente de agua adecuada.
- Conecta la manguera de desagüe al sistema de desagüe o al recipiente de aguas residuales.
- Comprueba que no haya fugas en todas las conexiones antes de utilizarla.



## 7. Revisión final

**Antes de utilizar la cocina exterior:**

- Asegúrate de que todos los módulos estén **bien sujeto.**
- Comprueba que **conexiones de gas, electricidad y agua** están correctamente instalados.
- Confirma que **Todas las ruedas están bloqueadas.**

Una vez completados estos pasos, tu **Cocina exterior con fondo negro** está listo para funcionar.

Advertencias:

- Mantenga una distancia mínima de 60 cm entre la cocina y las estructuras inflamables.
- No coloque el aparato debajo de un techo sin protección. Mantenga la zona libre de materiales inflamables.
- No modifique el flujo de gas y asegúrese de que la circulación sea adecuada.
- Antes de instalar la cocina, asegúrese de que se encuentre sobre una superficie plana y nivelada. Además, las patas de goma no deben tocar el suelo para que pueda mover la cocina hasta una posición adecuada. Gire las ruedas de ajuste rojas en sentido horario para elevar las patas.
- Una vez que haya colocado la cocina, puede nivelarla.
- Baje las patas de goma girando las ruedas de ajuste rojas en sentido antihorario.

# 5. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## 5.1. ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y las láminas protectoras.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén correctamente montados y bien fijados.
3. Coloque el aparato sobre una **una superficie estable, plana y no inflamable.**
4. Comprueba que todos **conexiones de gas, electricidad y agua** estén correctamente instalados.
5. **Asegúrese de que se respeten las distancias mínimas:**
   - **60 cm a cada lado**
   - **90 cm en la parte trasera**
6. Limpia todas las superficies de cocción antes de utilizarlas por primera vez.

## 5.2. FUNCIONAMIENTO DE LA BARBACOA DE GAS

1. Asegúrate de que todos los mandos de control estén en la **Posición «OFF».**
2. Abre lentamente la válvula de la bombona de gas.
3. Gire el mando del quemador hasta la posición de encendido.
4. Enciéndelo utilizando el sistema de encendido integrado.
5. Ajusta la intensidad de la llama según sea necesario.

### Después de su uso:

1. Apaga todos los fogones **APAGADO.**
2. Cierre la válvula de la bombona de gas.
3. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

## 5.3. FUNCIONAMIENTO DE LA ASADORA

Nota: Uso **solo el quemador del asador** durante el funcionamiento. No utilice los quemadores principales y el quemador lateral al mismo tiempo. Retire la rejilla de calentamiento antes de usarla.

1. Instale la unidad de asador en los puntos de fijación previstos de la barbacoa.
2. Conecte el motor del asador a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que el cable no pase cerca de fuentes de calor ni de piezas móviles.
3. Deslice una de las horquillas para carne sobre la varilla del asador. Introduzca los alimentos y fíjelos con la segunda horquilla. Apriete bien los tornillos de mariposa.
4. Inserte la varilla del asador en el conjunto del motor.
5. Coloque el extremo opuesto en el soporte de fijación situado en el interior de la parrilla.
6. Conéctelo a una toma de corriente con toma de tierra.
7. Encienda la parrilla de gas y ajuste el quemador del asador según sea necesario. Encienda el motor del asador.
8. Supervise los alimentos con regularidad durante la cocción. Ajuste los niveles de calor según sea necesario para conseguir un asado uniforme.
9. Apague el motor del asador y la parrilla antes de retirarlo. Retire con cuidado la varilla utilizando un mango adecuado.

## 5.4. FUNCIONAMIENTO DEL FRIGORÍFICO

1. Conéctate a un **Toma de corriente con conexión a tierra de 220-240 V.**
2. Ajuste la temperatura deseada.
3. Deje que el aparato alcance la temperatura adecuada antes de introducir los alimentos.

Nota: En el caso de los frigoríficos, es necesario desconectar el enchufe cuando la temperatura supere los 5 °C para que la garantía siga siendo válida.

## 5.5. FUNCIONAMIENTO DEL FREGADERO

1. Conecta la toma de agua y el desagüe.
2. Abre el grifo poco a poco.

# 6. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## 6.1. SEGURIDAD GENERAL

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso en exteriores y no debe utilizarse en interiores ni en espacios cerrados o mal ventilados.
- Durante su funcionamiento, es imprescindible mantener a los niños y a las mascotas a una distancia segura del aparato en todo momento para evitar accidentes o lesiones.
- Tenga en cuenta que las superficies pueden alcanzar temperaturas muy elevadas durante el uso, por lo que debe evitarse el contacto directo para prevenir quemaduras.
- El aparato debe utilizarse según lo previsto y no deben realizarse modificaciones ni alteraciones, ya que esto podría suponer un riesgo para la seguridad y anular la garantía.

## 6.2. MANIPULACIÓN DE BOTELLAS DE GAS

- ¡No se debe dejar caer la bombona de gas ni manipularla bruscamente! Si el aparato no está en uso, hay que desconectar la bombona. Vuelva a colocar la tapa protectora en la bombona después de desconectarla del aparato.
- Conecte o sustituya siempre la bombona en un lugar bien ventilado y alejado de cualquier fuente de ignición; nunca en presencia de una llama, chispa o fuente de calor.
- Las bombonas deben almacenarse al aire libre, en posición vertical y fuera del alcance de los niños.
- La bombona nunca debe almacenarse en lugares donde las temperaturas puedan superar los 50 °C.
- No almacene la bombona cerca de llamas, luces piloto u otras fuentes de ignición. NO FUME.
- Esta parrilla está diseñada para su uso al aire libre, lejos de cualquier material inflamable. Es importante que no haya obstáculos en la parte superior y que haya una distancia mínima de 60 cm desde el lateral o de 90 cm desde la parte trasera del aparato.
- Es importante que las aberturas de ventilación del aparato no estén obstruidas.
- La parrilla debe utilizarse sobre una superficie nivelada y estable.
- El aparato debe protegerse de las corrientes de aire directas y colocarse o protegerse contra la entrada directa de agua (por ejemplo, lluvia).
- Asegúrese de que el compartimento de la bombona de gas (si lo hay) no esté obstruido, manténgalo ventilado y limpio.
- Las piezas selladas por el fabricante o su representante no deben ser alteradas por el usuario. No se deben realizar modificaciones en ninguna parte de esta parrilla.
- Tamaño máximo de la bombona de gas para su uso/almacenamiento dentro de la cocina exterior durante el funcionamiento.
- ALMACENE y utilice SIEMPRE las bombonas de gas de mayor tamaño fuera de la cocina, de acuerdo con las instrucciones.

## 6.3. SEGURIDAD EN LAS CONEXIONES DE GAS

- Antes de realizar la conexión, asegúrese de que no haya residuos atrapados en la boca de la bombona de gas, el regulador, el quemador ni los orificios del quemador. Las arañas y los insectos pueden anidar en el interior y obstruir el quemador o el tubo Venturi a la altura del orificio.
- Un quemador obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.
- Limpie los orificios del quemador con un limpiapipas de alta resistencia.
- Conecte la manguera al aparato utilizando una llave inglesa para apretarla sobre la rosca de conexión. Si se sustituye la manguera, debe fijarse a las conexiones del aparato y del regulador con abrazaderas.
- Desconecte el regulador de la bombona (siguiendo las instrucciones suministradas con el regulador) cuando la parrilla no esté en uso.
- La parrilla debe utilizarse en un área bien ventilada. No obstruya el flujo de aire de combustión hacia el quemador cuando la parrilla esté en uso. Utilice esta parrilla únicamente al aire libre.
- La bombona de gas debe almacenarse en posición vertical al aire libre y fuera del alcance de los niños. La bombona de gas nunca debe almacenarse a temperaturas superiores a 50 °C.

## 6.4. VENTILACIÓN Y COLOCACIÓN

- El aparato debe utilizarse únicamente en zonas exteriores bien ventiladas, garantizando un flujo de aire adecuado para un funcionamiento seguro y eficiente.
- Es importante que el flujo de aire no se vea obstruido y que todas las aberturas de ventilación permanezcan despejadas en todo momento para evitar el sobrecalentamiento o situaciones de riesgo.
- El compartimento de la bombona de gas debe mantenerse limpio, sin obstrucciones y debidamente ventilado para garantizar un almacenamiento seguro y un rendimiento óptimo.

## 6.5. SEGURIDAD ELÉCTRICA DEL FRIGORÍFICO

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reparado por profesionales.
- No toque el compresor, ya que la temperatura puede ser elevada.
- No cuelgue nada de la puerta, ya que los productos podrían caerse.
- Limpie ambos lados del producto; de lo contrario, el rendimiento de la refrigeración se verá afectado.
- Si no va a utilizar el producto durante un periodo prolongado, siga las siguientes instrucciones:
- Desenchufe el cable de alimentación y saque todos los artículos del interior del producto.
- Limpie el interior y el exterior del producto y déjelo secar completamente.
- Manténgalo alejado de la zona de juegos de los niños, por si estos se meten en el refrigerador.
- No dañe el tubo del ciclo de refrigeración. El tubo del ciclo de refrigeración está instalado tanto en el interior como en el exterior del armario. Si esta pieza se rompe, provocará la rotura de la tubería de refrigeración.
- Antes de conectar el refrigerador a la fuente de alimentación, déjelo en posición vertical durante aproximadamente 24 horas. Esto reducirá el riesgo de mal funcionamiento del sistema de refrigeración durante el transporte.
- Utilice únicamente una toma de corriente con conexión a tierra.
- No modifique el enchufe.
- Utilice un circuito protegido por un interruptor diferencial (GFI).

Advertencia: El refrigerante y el agente espumante son inflamables. Tenga cuidado durante el mantenimiento, la instalación, la manipulación y el procesamiento. No dude en ponerse en contacto con el departamento especializado en residuos y no los deseche de forma indiscriminada.

### Cables alargadores:

- Está prohibido colocar el aparato en un lugar donde pueda haber fugas de gases corrosivos o inflamables, ya que esto podría provocar una explosión o dañar el aparato.
- Los cables de conexión a tierra no deben conectarse a las tuberías de gas, al sistema de tuberías de agua, al pararrayos ni al teléfono. Si no se respeta esta norma, existe el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
- No se puede alargar el cable de alimentación sin autorización. Además, este aparato no puede compartir una toma de corriente con otros aparatos; de lo contrario, se puede producir fácilmente un cortocircuito o dañar los componentes electrónicos.
- Este producto no contiene piezas de repuesto; por favor, no lo desmonte. El refrigerante utilizado en este producto es inflamable. El personal de mantenimiento no profesional no debe reparar la máquina; una reparación inadecuada puede suponer un riesgo de incendio o explosión. Si la máquina presenta algún fallo, no dude en ponerse en contacto con el equipo de servicio técnico.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona debidamente cualificada para evitar cualquier riesgo.
- Advertencia: Mantenga libres de obstrucciones las aberturas de ventilación, tanto en la carcasa del electrodoméstico como en la estructura de empotramiento.

## 6.6. SEGURIDAD OPERATIVA

- El aparato nunca debe dejarse sin vigilancia mientras esté en funcionamiento, ya que esto podría dar lugar a situaciones de inseguridad o a posibles riesgos.
- No se debe utilizar carbón ni ningún otro combustible sólido en una barbacoa de gas, ya que no está diseñada para ese uso y podría provocar daños o situaciones peligrosas.
- El aparato debe protegerse de la lluvia, la humedad y la exposición directa al agua para garantizar un funcionamiento seguro y evitar daños en los componentes.

# 7. CUIDADO Y MANTENIMIENTO

## 7.1. LIMPIEZA GENERAL

- Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, es necesario dejar que el electrodoméstico **deja que se enfríe por completo** para evitar quemaduras o lesiones.
- Hay que cerrar el suministro de gas y retirar la bombona de gas **desconectado** para garantizar una manipulación segura durante los procedimientos de limpieza.

## 7.2. EXTERIOR

- Las superficies exteriores del electrodoméstico deben limpiarse con un detergente suave o con una solución de bicarbonato sódico mezclado con agua tibia.
- Se debe utilizar siempre un paño suave o una esponja para evitar arañazos o daños en el acabado de la superficie.

## 7.3. INTERIOR

- Cualquier resto de comida o acumulación de grasa en el interior del electrodoméstico debe eliminarse con un cepillo o un rascador antes de lavarlo.
- A continuación, se debe limpiar a fondo el interior con un **solución de agua tibia con jabón,** y dejar que se seque por completo antes de volver a utilizarlo.

## 7.4. PARRILLAS

- Las parrillas deben limpiarse después de cada uso para mantener la higiene y el buen funcionamiento.
- Se debe utilizar un detergente suave y utensilios de limpieza no abrasivos para evitar dañar la superficie y eliminar eficazmente la grasa y los restos de comida.

## 7.5. MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR

- Los quemadores deben limpiarse con regularidad utilizando un **un cepillo suave o aire comprimido** para eliminar la suciedad y los residuos.
- Cualquier obstrucción en los orificios del quemador debe eliminarse con cuidado utilizando un **un alambre o una herramienta de limpieza adecuados.**
- Si se detecta algún daño, como grietas o agujeros, el quemador debe **sustituido de inmediato** para garantizar un funcionamiento seguro.
- Las cubiertas de los quemadores de hierro fundido pueden provocar corrosión y dar lugar a la formación de óxido al entrar en contacto con quemadores de aluminio y magnesio. Limpia con regularidad las piezas de hierro de los quemadores.
- Guárdalas en el cajón. Una limpieza y un cuidado regulares tras cada uso prolongan su vida útil.
- Comprueba periódicamente que no haya óxido ni daños en las zonas indicadas.
- Comprueba los quemadores y su funcionamiento.

## 7.6. RESTRICCIONES DE LIMPIEZA

- **No se deben utilizar productos de limpieza para hornos, disolventes químicos como la acetona o el diluyente de pintura, herramientas abrasivas ni agua hirviendo,** ya que pueden dañar las superficies del electrodoméstico.
- El agua debe **no se debe rociar directamente sobre el electrodoméstico,** ya que esto podría provocar daños o riesgos para la seguridad.
- Los componentes eléctricos deben **No se debe limpiar nunca con agua,** ya que esto podría provocar un fallo eléctrico o un riesgo de descarga eléctrica.
- Elimina todos los restos de comida de los soportes de las sartenes con el cepillo de alambre GORILLER. Si es necesario, utiliza agua y jabón suave.

## 7.7. GESTIÓN DE GRASAS

- La bandeja colectora de grasa debe **limpiado con regularidad** para evitar la acumulación de residuos y mantener un funcionamiento adecuado.
- Antes de cada uso, se recomienda **llena la bandeja recogegrasa con agua,** lo que ayuda a simplificar la limpieza y a mejorar la higiene.

## 7.8. ALMACENAMIENTO

**Almacenamiento a corto plazo**

- El suministro de gas y electricidad debe ser **apagado** cuando el electrodoméstico no esté en uso.
- El electrodoméstico debe **cubierto** para protegerlo del polvo y de las condiciones ambientales.

**Almacenamiento a largo plazo**

- El electrodoméstico debe estar **completamente desconectado de las fuentes de gas y electricidad** antes de guardarlo.
- Se debe retirar todo el contenido y la unidad debe **limpiado y secado a fondo.**
- El electrodoméstico debe guardarse en un **zona seca y protegida,** manténgalo fuera del alcance de los niños y de personas no autorizadas.

## 7.9. NOTA SOBRE EL FRIGORÍFICO

- Tras el transporte, el frigorífico debe colocarse en posición vertical y dejarse reposar durante al menos 24 horas antes de conectarlo a la red eléctrica, para garantizar el correcto funcionamiento del sistema de refrigeración.

## 7.10. ELIMINACIÓN

- El electrodoméstico no debe desecharse junto con la basura doméstica, sino que debe llevarse a un centro autorizado de reciclaje o eliminación de residuos.

## 7.11. NOTAS DE SEGURIDAD ADICIONALES

- El aparato no contiene piezas que pueda reparar el usuario, por lo que cualquier reparación o mantenimiento debe ser realizado exclusivamente por profesionales cualificados.

## 7.12. SEGURIDAD INFANTIL

- Bajo ninguna circunstancia se debe permitir que los niños jueguen con el electrodoméstico.
- Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar que los niños accedan a los compartimentos del frigorífico, ya que esto puede suponer graves riesgos para la seguridad.

## 7.13. ADVERTENCIA

- El refrigerante utilizado en el aparato es inflamable, por lo que no se debe dañar el sistema de refrigeración.
- Cualquier manipulación, mantenimiento o eliminación debe realizarse con el debido cuidado y de conformidad con las normas de seguridad.
- Para evitar daños causados por factores ambientales, todos los módulos de la plataforma deben cubrirse siempre que no se utilicen. No utilice lonas herméticas, ya que es necesario un flujo de aire adecuado; las cubiertas deben ser repelentes al agua y transpirables.
- No se pueden realizar modificaciones en los componentes sellados por el fabricante o su representante.
- Para cubrir la plataforma GORILLER, recomendamos utilizar la cubierta GORILLER.

## 7.14. PIEZAS DE RECAMBIO

- Si se produce algún problema con el regulador de presión, la manguera, los quemadores o las válvulas de gas, no intente repararlos.
- Solo se deben utilizar piezas de recambio originales de GORILLER. Si necesita ayuda, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de GORILLER o con un distribuidor especializado autorizado.

## 7.15. RECUBRIMIENTO EN POLVO

- Limpie las superficies con recubrimiento en polvo inmediatamente después de que se ensucien utilizando únicamente agua, jabón de pH neutro y esponjas no abrasivas. Asegúrese de eliminar por completo todos los restos de agua y jabón.

## 7.16. SUSTITUCIÓN DE LA BATERÍA

- Busca el compartimento de las pilas, situado detrás del panel frontal, cerca del mando de control. Retira la tapa, saca la pila y sustitúyela por una pila AA nueva.

# 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Módulo | Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|---|---|
| Barbacoa de gas | La parrilla no se enciende | • No hay suministro de gas<br>• Fallo en el encendido<br>• Quemador obstruido | • Abre la válvula de la bombona de gas<br>• Comprueba el sistema de encendido<br>• Limpia los orificios del quemador |
| | Llama débil o irregular | • Presión de gas baja<br>• Quemadores sucios | • Comprueba el regulador y la bombona<br>• Limpia bien los quemadores |
| | Humo excesivo | Acumulación de grasa | Limpia la bandeja recogegrasa y el interior |
| Hierro | Calentamiento desigual | • Quemadores sucios<br>• Colocación incorrecta de las placas | • Limpia los quemadores<br>• Vuelve a colocar la plancha |
| | Los alimentos se pegan | • La superficie no se ha precalentado<br>• La superficie no se ha engrasado | • Precalienta bien<br>• Aplica un poco de aceite |
| Parrilla Kamado | Temperatura inestable | • Flujo de aire incorrecto<br>• Carbón insuficiente | • Ajusta las rejillas de ventilación<br>• Añade carbón vegetal |
| | Fuga de humo | La tapa no está bien cerrada | Comprueba el sellado de la tapa |
| Horno para pizza | Baja temperatura | • Precalentamiento insuficiente<br>• Flujo de aire insuficiente | • Deja que se precaliente más tiempo<br>• Comprueba la ventilación |
| | Cocción desigual | Colocación incorrecta | Renovar los alimentos |
| Frigorífico | No funciona | No hay suministro eléctrico | Comprueba el enchufe y el fusible |
| | Refrigeración deficiente | • La puerta no está cerrada<br>• Flujo de aire bloqueado | • Cierra bien la puerta<br>• Asegúrate de que haya espacio para la ventilación |
| | Ruido | • Superficie irregular<br>• Piezas sueltas | • Nivelar el electrodoméstico<br>• Apretar los componentes |

| Módulo | Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|---|---|
| Módulo de fregadero | Fuga de agua | • Conexiones sueltas<br>• Desagüe obstruido<br>• Manguera retorcida | • Aprieta las uniones<br>• Limpia el desagüe<br>• Ajusta la posición de la manguera |
| General | Sobrecalentamiento del electrodoméstico | Mala ventilación | Asegúrese de que haya espacio libre y que circule el aire |
| | Ruido extraño | Componentes sueltos | Comprueba y aprieta las piezas |

**Notas importantes:**

- Algunos ruidos de funcionamiento, como el zumbido o el sonido del líquido al fluir, son normales.
- Si el problema persiste tras seguir las instrucciones de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico cualificado o un proveedor de servicio autorizado.
- No intente reparar los componentes internos por su cuenta.

# 9. GARANTÍA

GORILLER, con domicilio en [insertar dirección] (en lo sucesivo, **«GORILLER»**), ofrece al comprador, además de los derechos de garantía legales frente al vendedor, una garantía del fabricante de conformidad con las siguientes condiciones para los dispositivos nuevos que se enumeran a continuación:

## Productos cubiertos por la garantía:

La garantía voluntaria ofrecida por **GORILLER** se aplica a los aparatos de gas y eléctricos (parrillas, placas de cocción, ollas a vapor y puertas laterales).

## I. DURACIÓN Y FECHA DE INICIO DE LA GARANTÍA

1. La garantía tiene una validez de 24 meses, siempre que se utilice para los fines previstos.
2. El periodo de garantía comienza a partir de la fecha que figura en la factura de compra del dispositivo.
3. Los servicios de garantía que impliquen la sustitución del producto no amplían ni reinician el plazo de garantía original.

## II. REQUISITOS DE LA GARANTÍA Y OBLIGACIONES DEL PROPIETARIO

1. **Para hacer valer la garantía voluntaria, deben cumplirse las siguientes condiciones:**
   a. El dispositivo debe adquirirse a través de un distribuidor autorizado o directamente a **GORILLER** en Alemania, Austria o Suiza, y debe instalarse en el país de compra.
   b. Para cualquier reclamación de garantía, debe ponerse en contacto con un servicio de atención al cliente autorizado de **GORILLER** o con el servicio técnico de fábrica. Puede ponerse en contacto con el servicio técnico de fábrica en el **info@goriller.shop**.
   c. Si se solicita, deberá presentarse el comprobante de garantía (recibo de compra).

2. **Para poder acogerse a la garantía voluntaria, es necesario que el propietario cumpla con su deber de diligencia, lo que incluye:**
   a. Mantenimiento periódico tal y como se indica en las instrucciones de uso.
   b. Limpieza periódica de los aparatos de gas y eléctricos según las instrucciones de uso, especialmente en entornos con cloro, sal o mucha suciedad.
   c. Inspeccione minuciosamente los dispositivos antes de utilizarlos por primera vez, tal y como se indica en las instrucciones de uso.

3. **Para ayudar a diagnosticar posibles averías y garantizar una rápida resolución mediante reparaciones o piezas de recambio, se requiere la colaboración del propietario. Esto puede incluir:**
   a. Aportar fotos o vídeos del defecto señalado.
   b. Indicar el número de serie.
   c. Realizar sencillos pasos de diagnóstico siguiendo las instrucciones escritas de **GORILLER.**

## III. CONTENIDO Y ÁMBITO DE LA GARANTÍA

1. Cualquier defecto se subsanará tras la notificación por parte del comprador, ya sea mediante reparación o sustitución por una pieza equivalente. La forma de subsanación quedará a discreción de GORILLER. Las piezas o dispositivos sustituidos pasarán a ser propiedad de GORILLER.
2. La garantía no cubre reclamaciones adicionales por daños y perjuicios contra GORILLER, salvo que el proveedor de servicios autorizado actúe de forma dolosa o con negligencia grave.
3. Los consumibles y los accesorios no están cubiertos por esta garantía.
4. Esta garantía voluntaria se aplica únicamente a los productos de uso privado y no cubre el uso comercial.

**GORILLER** se reserva el derecho a modificar el diseño de sus productos. La empresa no está obligada a aplicar dichos cambios a los productos fabricados anteriormente. Esto se aplica especialmente a las características de seguridad y funcionales adaptadas a los nuevos diseños.