







EMPIRE-SERIES

# USER MANUAL

GORILLER®

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

## Languages:


EN: page. 01-29
DE: page. 30-59
FR: page. 60-89
IT: page. 90-118
ES: page. 119-148

# Thank you for choosing a GORILLER EMPIRE 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 **Empire Series** is designed to combine performance, durability, and modern design, bringing a premium outdoor cooking experience to your home.

- 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. Most importantly, 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 tempered glass door with the LED light makes the cooler reach light and display effect.
- This cooler uses the roll-bond evaporator, which is beautiful and fast refrigerating.
- The door uses hollow glass to avoid any condensation and make the goods in the coolers clearer.
- The casing adopts the environmental material for foam.
- All the products with the approval of CCC, GS CE CB, ETL, RoHS, and so on.
- This product can be used in a 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 **Empire 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 **Empire 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 04
   1.1. Empire Gas Grill 04
      1.1.1. Empire Gas Grill (6-Burner) 04
      1.1.2. Empire Gas Grill (8-Burner) 06
   1.2. Empire Cool-Clean Refrigerator Sink 08
   1.3. Empire Prep Workplace 10
2. Models Overview 12
   2.1. Empire S1 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Cool-Clean 12
   2.2. Empire S2 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Prep 12
   2.3. Empire M1 Outdoor Kitchen | Gas Grill | Cool Clean | Prep 13
3. Assembly Of Modules 14
   3.1. Empire Gas Grill 14
   3.2. Empire Clean Sink 15
   3.3. Refrigerator Handle Installation 16
   3.4. Magnetic Rotisserie with Motor 17
4. Setup Instructions 19
5. Operation Instructions 20
   5.1. Before First Use 20
   5.2. Gas Grill Operation 21
   5.3. Rotisserie Operation 21
   5.4. Refrigerator Operation 21
   5.5. Sink Operation 21
6. Safety Instructions 22
   6.1. General Safety 22
   6.2. Gas Cylinder Handling 22
   6.3. Gas Connection Safety 23
   6.4. Ventilation & Placement 23
   6.5. Electrical Safety Of Refrigerator 23
   6.6. Operational Safety 24

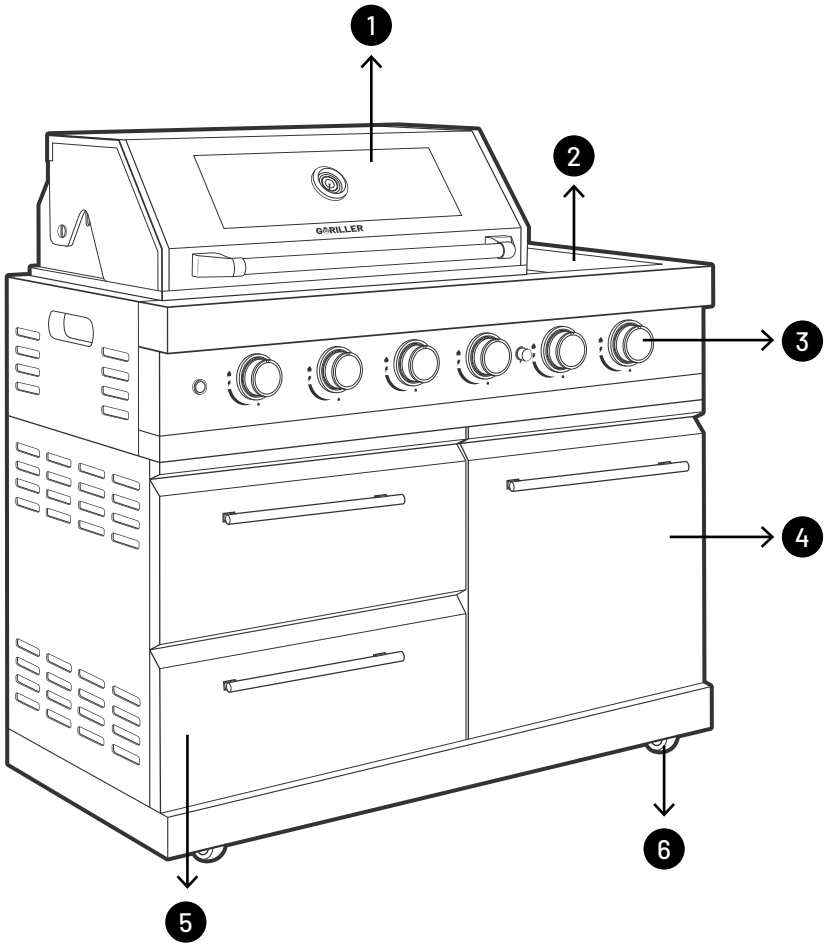
7. Care & Maintenance 25
7.1. General Cleaning 25
7.2. Exterior 25
7.3. Interior 25
7.4. Cooking Grates 25
7.5. Burner Maintenance 25
7.6. Cleaning Restrictions 26
7.7. Grease Management 26
7.8. Storage 26
7.9. Refrigerator Note 26
7.10. Disposal 26
7.11. Additional Safety Notices 27
7.12. Child Safety 27
7.13. Warning 27
7.14. Spare Parts 27
7.15. Powder Coating 27
7.16. Battery Replacement 27
8. Troubleshooting 28
9. Warranty 29

# 1. MODULES OVERVIEW

## 1.1. EMPIRE GAS GRILL

### 1.1.1. Empire 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
6. Levelling Feet




## Introduction:

The **Empire 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.

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:

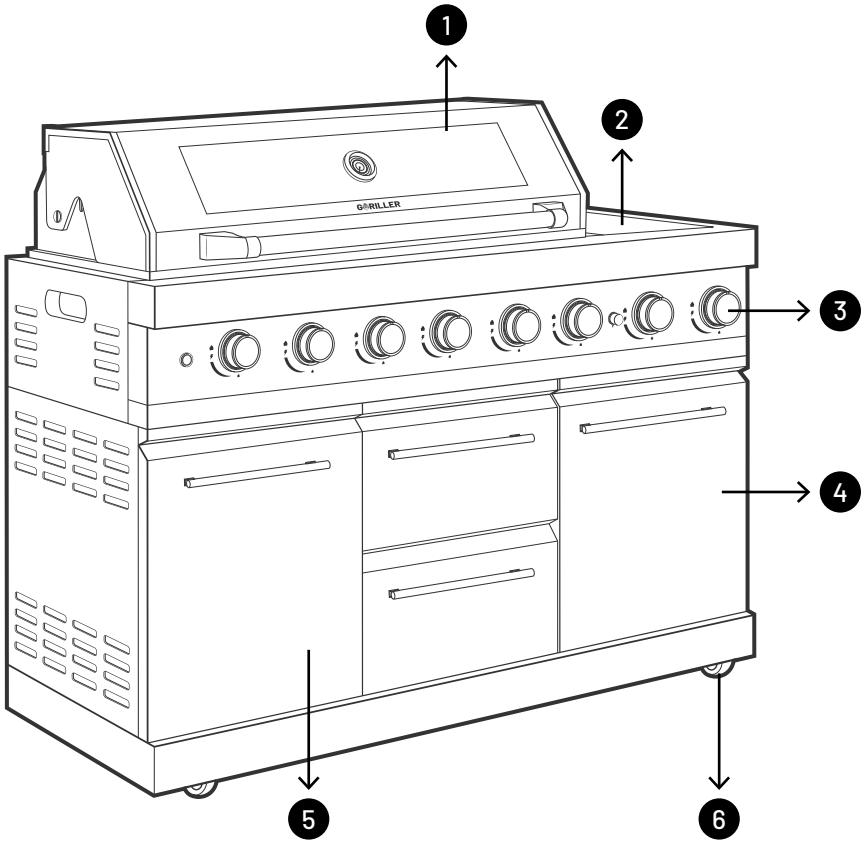
- 6 stainless steel burners
- Solid stainless steel grill grates
- Rear burner for rotisserie cooking
- Double-walled lid with thermometer and viewing window
- Three storage drawers for utensils and accessories
- Integrated gas cylinder storage compartment
- Even heat distribution for reliable grilling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




# Introduction:

The **Empire Gas Grill's 8-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.

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:

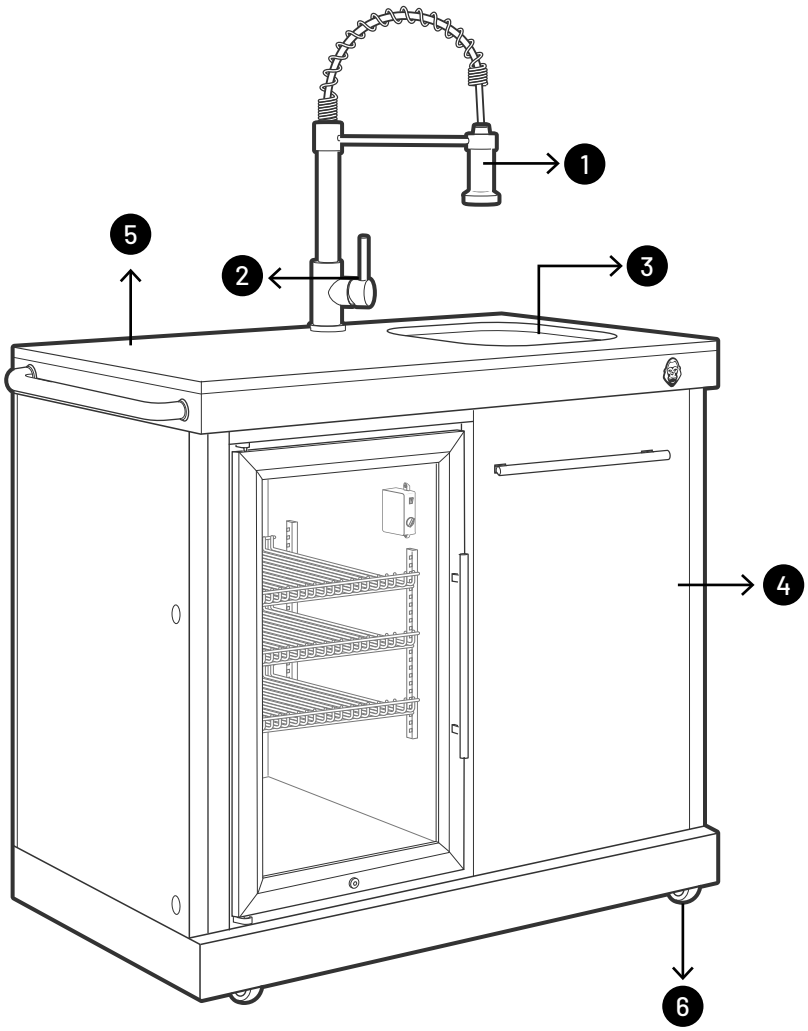
- 8 stainless steel burners for powerful and consistent heat
- Solid stainless steel grill grates for durability and even cooking
- Rear burner for rotisserie cooking
- Double-walled lid with integrated thermometer and viewing window
- Spacious side storage cabinet for larger items and accessories
- 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. EMPIRE COOL-CLEAN REFRIGERATOR SINK

1. Faucet
2. Faucet Lever
3. Stainless Steel Sink
4. Dustbin Compartment
5. Countertop
6. Leveling Feet




# Introduction:

The **Empire Cool-Clean Refrigerator Sink** 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. With the included connection components, the fresh water supply can be installed quickly and easily, without the need for additional accessories or complex installation procedures.

## Features:

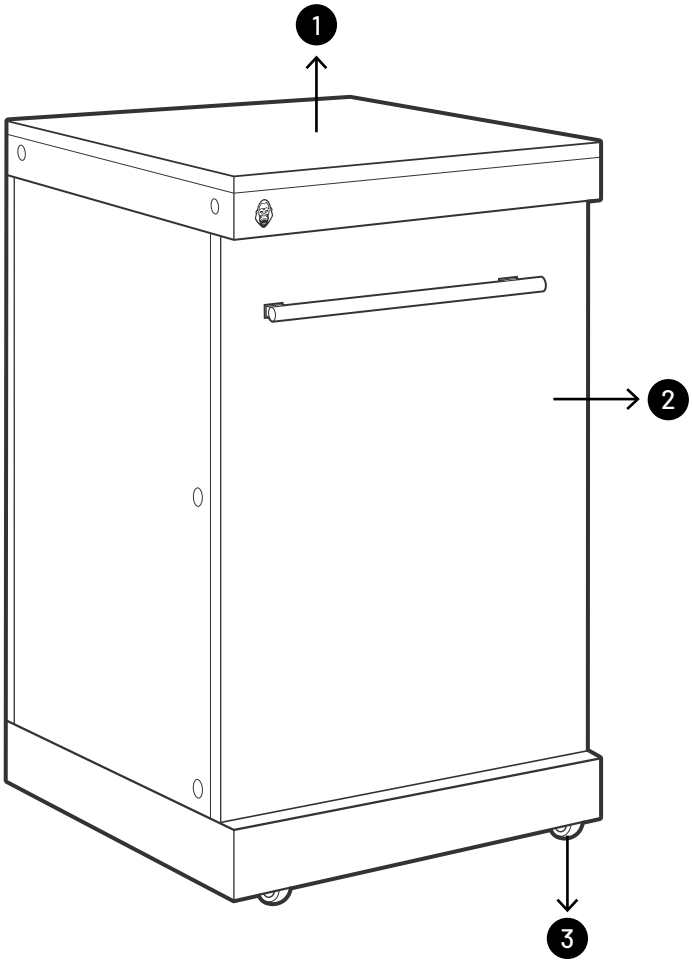
- Deep sink with flexible high-pressure spray head
- Extendable waste bin with swing lid
- Lockable refrigerator with 63 L cooling capacity
- Space for up to 10 wine bottles at 3-18°C
- Robust worktop made of scratch-resistant sintered stone

## Specifications:

| Specification | Value |
|---|---|
| Sink Material: | Stainless steel |
| Faucet: | Stainless steel with spray head |
| Water Connection: | Standard hot & cold-water connection |
| Dimension: | Width: 100 cm \| Height: 90 cm \| Depth: 58 cm |

## 1.3. EMPIRE PREP WORKPLACE

1. Countertop
2. Storage Cabinet
3. Levelling Feet




# Introduction:

The **Empire Prep Workplace** combines smart functionality with a sleek, compact design, offering a practical surface for seamless food preparation and service. Its robust, scratch-resistant sintered stone worktop provides a durable, spacious area for organizing ingredients, plating dishes, and outdoor cooking.

Designed for convenience, it features a spacious wardrobe-style storage cabinet for appliances and kitchen essentials, along with an integrated side holder for towels and accessories. Three deep soft-close drawers provide organized storage for utensils, plates, glasses, and other outdoor kitchen essentials.

## Features:

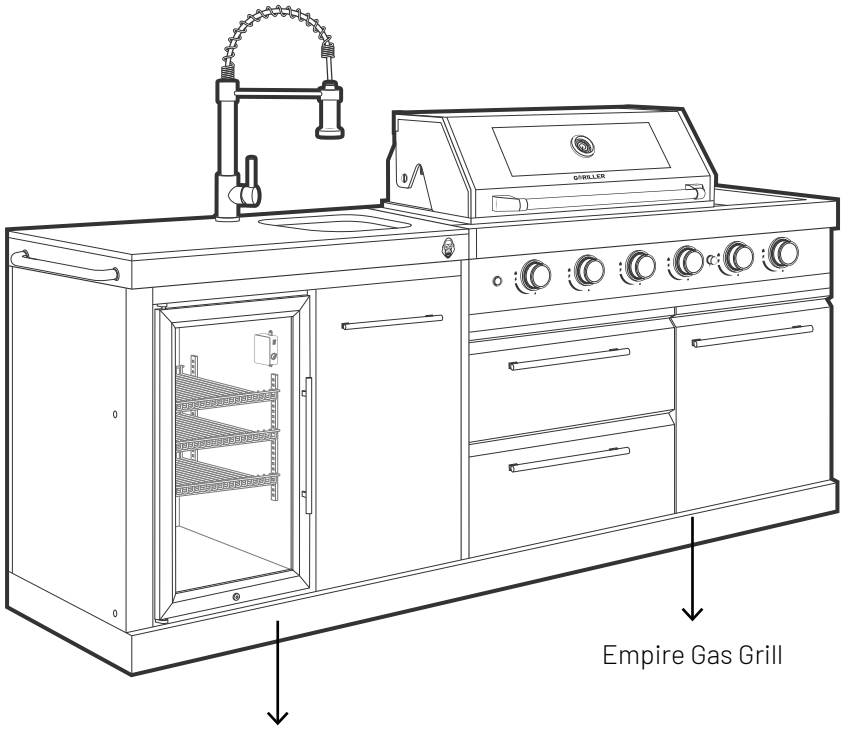
- Compact work surface for preparation
- Spacious wardrobe for additional storage space
- Integrated side holder for towels, etc
- Robust worktop made of scratch-resistant sintered stone

## Specifications:

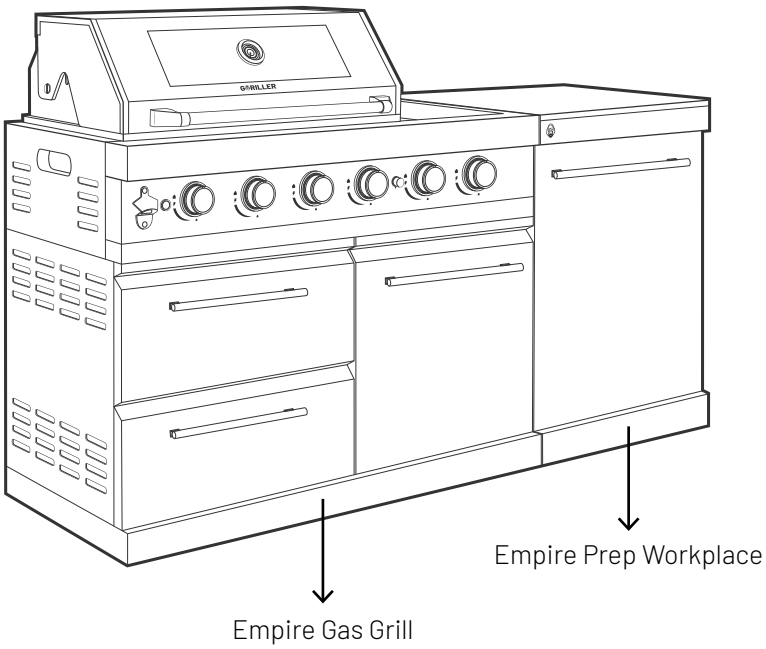
| Specification | Value |
|---|---|
| Countertop Material: | Granite |
| Drawer System: | Soft-close mechanism |
| Cabinet Doors: | Magnetic closure |
| Dimension: | Width: 58 cm \| Height: 90 cm \| Depth: 58 cm |

# 2. MODELS OVERVIEW

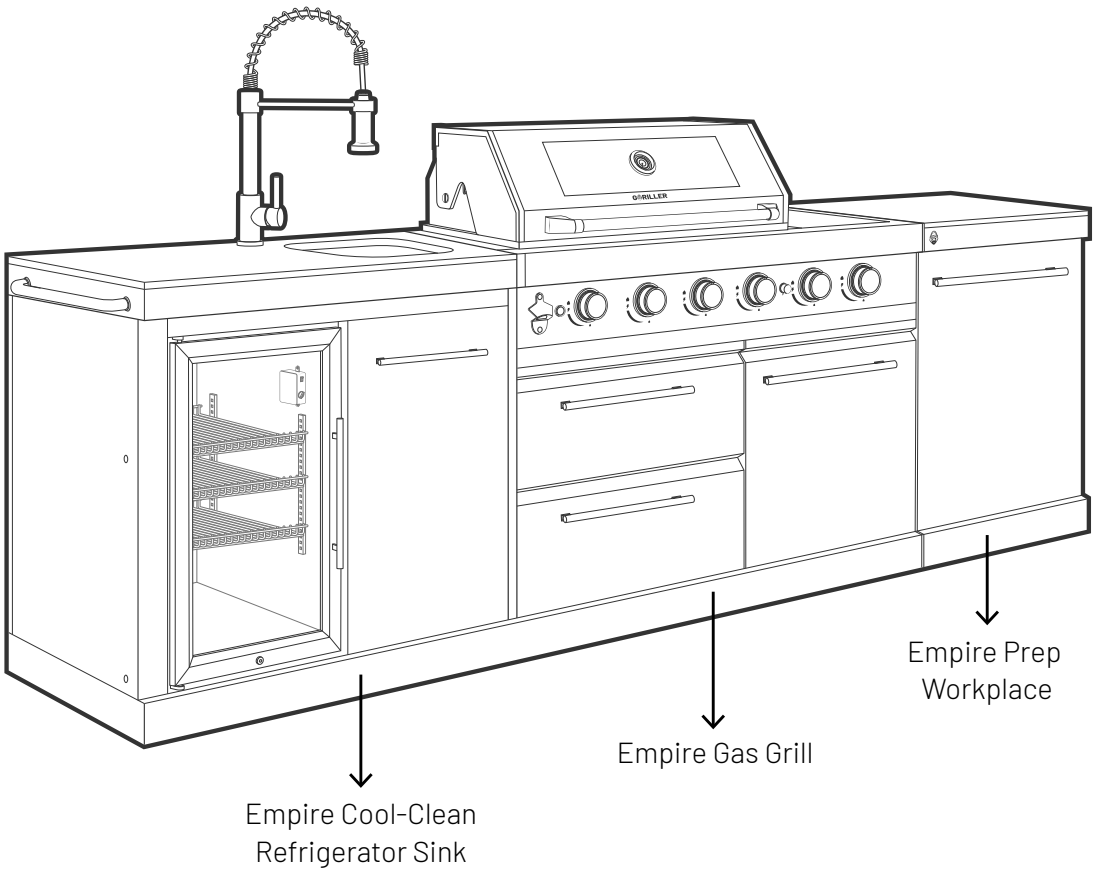
## 2.1. EMPIRE S1 OUTDOOR KITCHEN | GAS GRILL | COOL-CLEAN




## 2.2. EMPIRE S2 OUTDOOR KITCHEN | GAS GRILL | PREP



## 2.3. EMPIRE M1 OUTDOOR KITCHEN | GAS GRILL | COOL- CLEAN | PREP



# 3. ASSEMBLY OF MODULES

## 3.1. EMPIRE GAS GRILL

Follow these steps to correctly assemble and prepare the **Empire 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 fully.
- Insert the flame tamers over the burners.
- Place the heat plates evenly inside the grill.
- Position the stainless-steel cooking grates on the supports inside the grill.
- Install the warming rack in the upper rear section of the grill chamber.

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

### 3. Installing the Rotisserie System

- Install the rotisserie rod through the designated openings inside the grill.
- Secure the rotisserie forks onto the rod and tighten firmly.
- Attach the electric rotisserie motor to its mounting bracket.
- Ensure the rod rotates freely before operation.

### 4. Gas Connection

- Place the gas cylinder inside the designated storage compartment.
- Connect the gas regulator and hose to the cylinder valve.
- Tighten all connections securely.
- Ensure the hose is not kinked, twisted, or under tension.

### 5. 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 control knobs are in the OFF position before ignition.

## 3.2. EMPIRE CLEAN SINK

Follow these steps to correctly assemble and install the **Empire Clean Sink module.**

### 1. Installing the Sink and Countertop Components

- Place the sink unit securely into the countertop opening.
- Ensure the sink sits evenly and is properly aligned with the countertop surface.
- Press gently to ensure a tight and secure fit.

### 2. Installing the Faucet

- Insert the faucet into the designated opening on the sink.
- Secure the faucet from underneath using the provided mounting components.
- Tighten the connection firmly while ensuring proper alignment of the faucet.
- Connect the water inlet pipes to the bottom of the faucet.
- Ensure all connections are secure and properly fitted.

### 3. Connecting the Water Supply

- Attach the water inlet pipes to the appropriate water supply source.
- Ensure all hose connections are tight and leak-free.
- Verify that hoses are not kinked, twisted, or under tension.

### 4. Installing the Drain System

- Insert the drain pipe with an anti-overflow into the sink outlet.
- Secure the drain assembly from underneath according to the fitting system.
- Connect the anti-overflow connector to the drain pipe.
- Ensure all connections are properly tightened to prevent leakage.

### 5. Final Installation

- Remove the protective tape from the edges of the sink if applicable.
- Ensure the sink is firmly seated and properly aligned with the countertop.

### 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 and efficient water flow.

## 3.3. 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.

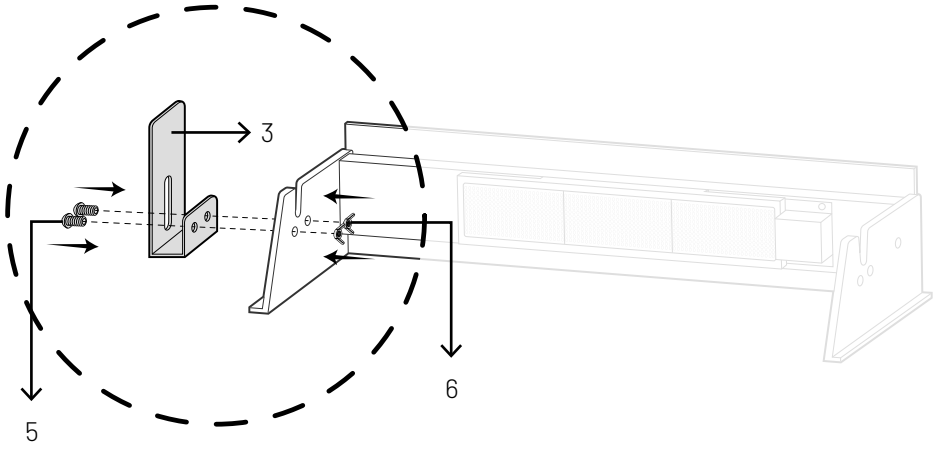
### 5. Final Check

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

## 3.4. MAGNETIC ROTISSERIE WITH MOTOR

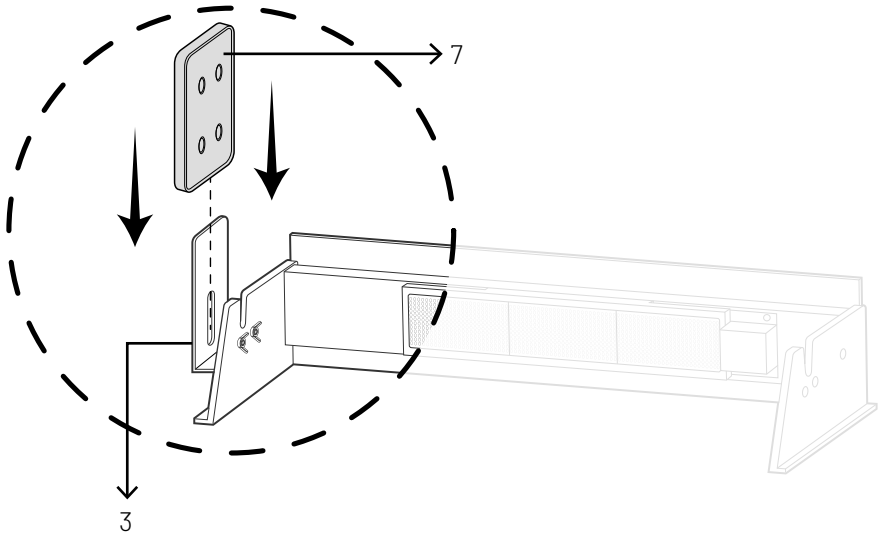
### 1. Installing the Motor Bracket

- 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.



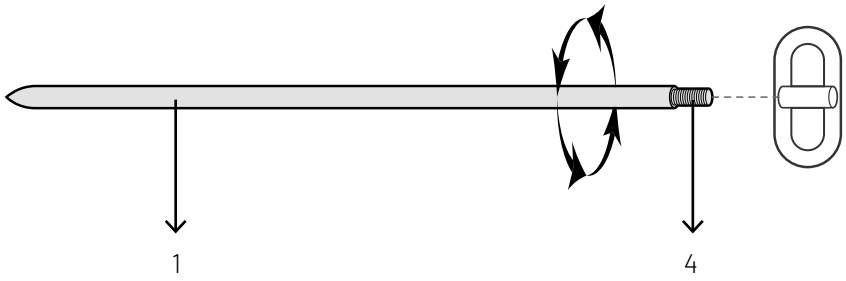

### 2. Installing the Rotisserie Motor

- 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.



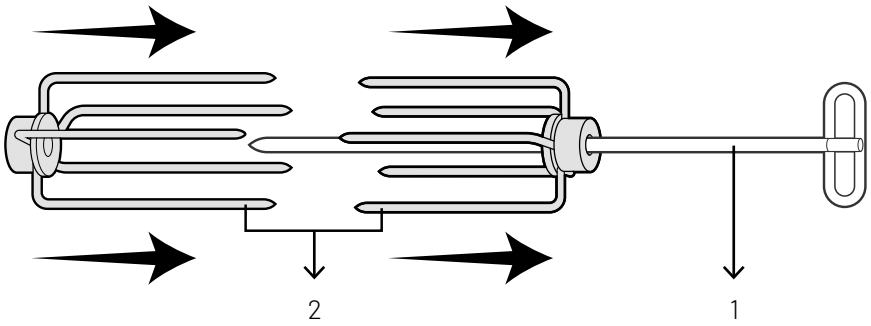
## 3. Preparing the Rotisserie Rod

- 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.



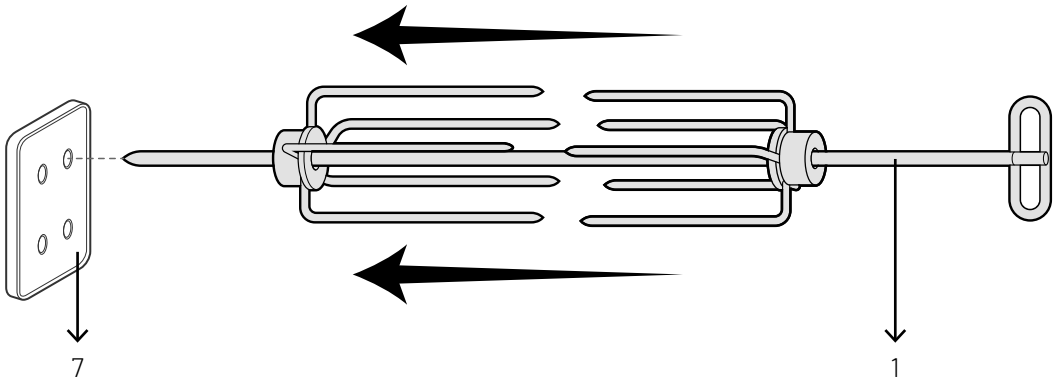

## 4. Installing the Rotisserie Forks

- 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 **Empire Series Outdoor Kitchen Modules** are designed for easy assembly and flexible configuration. Each module is delivered partially assembled and can be connected seamlessly to create a complete outdoor kitchen setup.

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

## 1. Preparation

**Before assembling the modules:**

- Carefully unpack all components and inspect for any transport damage. Ensure all parts and accessories are included.
- Confirm the installation surface is flat, stable, and capable of supporting the full kitchen unit.
- Leave sufficient clearance around the kitchen for safe operation and ventilation—especially around the grill area.

## 2. Positioning the Modules

- Position each module according to your desired layout (e.g., refrigerator on the left, grill in the center, sink on the right as illustrated).
- Align all modules side-by-side to form a continuous countertop.
- Once properly positioned, lock the casters (wheels) to prevent movement.
- Ensure all units are level and evenly aligned before connecting.

## 3. Connecting the Modules

- Align the frames and countertops carefully to ensure a flush finish.
- Secure the modules together side-by-side using the provided screws.
- Reinforce the connection from the rear using the supplied brackets or fasteners.

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

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

WARNING: If storing the unit for an extended period, remove the gas cylinder and store it safely.

## 5. Electrical Connection (Refrigerator Module)

- Ensure a 220–240 V grounded power supply is available.
- Connect the refrigerator to a suitable outdoor-rated socket.
- Avoid using extension cords unless rated for outdoor use.
- Keep the power cable protected from heat and moisture.
- Ensure the refrigerator cable (approx. 1.5 m) can reach the outlet.
- Position the unit so rear cable access aligns with the power source.

## 6. Water Connection (Sink Module)

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

## 7. Final Check

**Before using your Empire Series Outdoor Kitchen:**

- Ensure all modules are securely connected and properly aligned.
- Verify **gas, electrical, and water connections** are correctly installed.
- Confirm **all casters are locked** and the unit is stable.

Once completed, your **Empire Series Outdoor Kitchen** is ready for operation.

Cautions:

- Maintain a minimum distance of 60 cm between the grill and combustible materials.
- Do not install under an unprotected ceiling or near flammable surfaces.
- Do not modify the gas system; ensure proper airflow at all times.
- Always place the unit on a flat, level surface before setup.
- **Adjust the leveling feet using the red adjustment wheels:**
  - Turn clockwise to raise.
  - Turn counterclockwise to lower.
- Ensure the rubber feet are properly positioned for stability after leveling.

# 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

Note: The rear clearance mainly applies to the grill area for ventilation.

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 the 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 grill mounting points.
2. Connect the rotisserie motor to a suitable power outlet. Keep the cable away from heat.
3. Insert food onto the rod and secure with forks.
4. Place the rod into the motor and support bracket.
5. Connect to a grounded outlet.
6. Turn on the rotisserie burner and motor.
7. Monitor cooking and adjust heat as needed.
8. Turn off motor and grill before removing the rod.

## 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 system.
2. Turn on the water supply slowly.
3. Check all connections for leaks before use.

# 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 both sides of the product; otherwise, the refrigeration effect will be affected.
- When the product won't be used for a long time, please follow the instructions below:
- 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 contact the service team.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or a 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 | The 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 |
| 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 |
| 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, Side door).

## 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 Outdoor-Küche von GORILLER EMPIRE 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 **Empire-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.
- Dies ist ein hochwertiger, langlebiger und korrosionsbeständiger Kühlschrank, da sein Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl gefertigt sind.
- Die transparente Tür aus gehärtetem Glas mit LED-Beleuchtung sorgt für eine gute Ausleuchtung und einen ansprechenden Präsentations-Effekt.
- Dieser Kühler verwendet einen Roll-Bond-Verdampfer, der nicht nur schön aussieht, sondern auch schnell kühlt.
- Die Tür besteht aus Hohlglas, um Kondenswasserbildung zu vermeiden und die Waren im Kühler besser sichtbar zu machen.
- Für die Isolierung des Gehäuses wird umweltfreundliches Material verwendet.
- Alle Produkte verfügen über die Zulassungen CCC, GS, CE, CB, ETL, RoHS usw.
- Dieses Produkt eignet sich für den Einsatz in Schlössern, Bars, Geschäften, Restaurants, Hotels, Privathaushalten, Unternehmen und so weiter.

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 Ihnen genaue und zuverlässige Informationen zur Nutzung und Wartung der **Empire Outdoor Kitchen-Module** zu liefern.

- 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 in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungszweck.

**Wichtig:** Dieses Handbuch behandelt verschiedene Modelle und Module der **Empire-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 33
   1.1. Empire-Gasgrill 33
      1.1.1. Empire Gasgrill (6-Flammen) 33
      1.1.2. Empire Gasgrill (8-Flammen) 35
   1.2. Empire Cool-Clean Kühlschrank-Spülbecken 37
   1.3. Empire Prep Arbeitsplatz 39
2. Modellübersicht 41
   2.1. Empire S1 Outdoor-Küche | Gasgrill | Cool-Clean 41
   2.2. Empire S2 Outdoor-Küche | Gasgrill | Vorbereitung 41
   2.3. Empire M1 Outdoor-Küche | Gasgrill | Cool-Clean | Vorbereitung 42
3. Montage Der Module 43
   3.1. Empire-Gasgrill 43
   3.2. Empire Clean Spülbecken 44
   3.3. Montage Eines Kühlschrankgriffs 45
   3.4. Magnetische Drehspiessanlage Mit Motor 46
4. Einrichtungsanleitung 48
5. Bedienungsanleitung 49
   5.1. Vor Dem Ersten Gebrauch 49
   5.2. Bedienung Des Gasgrills 50
   5.3. Rotisserie Operation 50
   5.4. Betrieb Des Kühlschranks 50
   5.5. Bedienung Der Spüle 50
6. Sicherheitshinweise 51
   6.1. Allgemeine Sicherheit 51
   6.2. Umgang Mit Gasflaschen 51
   6.3. Sicherheit Beim Gasanschluss 52
   6.4. Belüftung & Aufstellung 52
   6.5. Elektrische Sicherheit Von Kühlschränken 52
   6.6. Betriebssicherheit 53

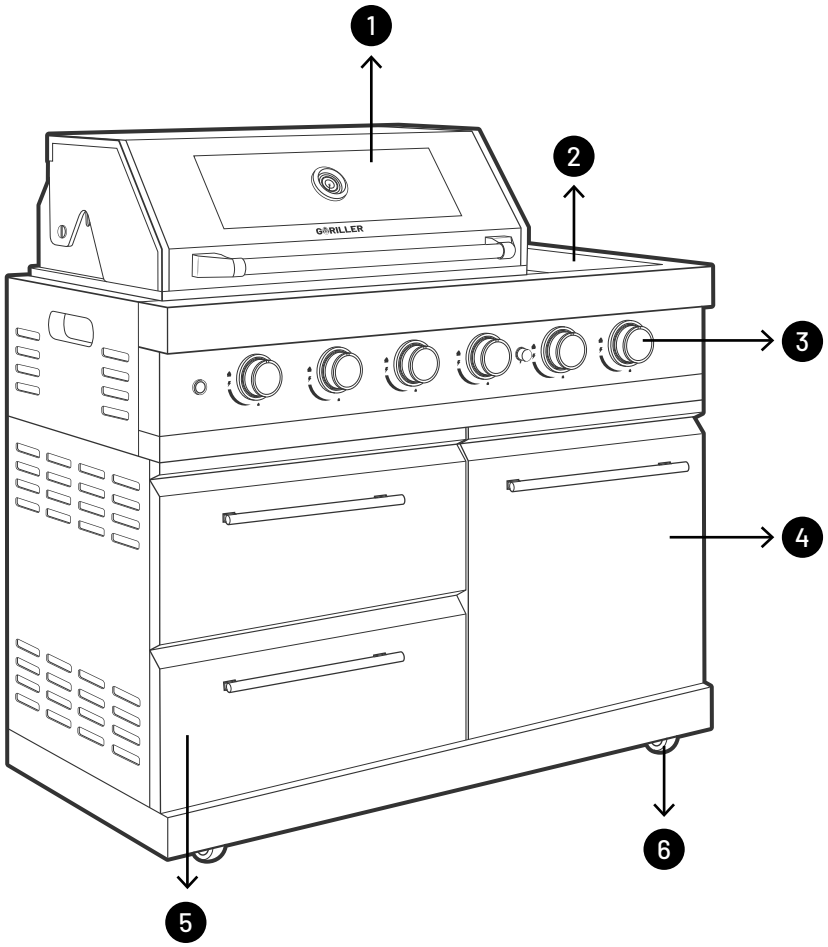
7. Pflege & Wartung 54
7.1. Allgemeine Reinigung 54
7.2. Aussenansicht 54
7.3. Innenraum 54
7.4. Grillroste 54
7.5. Wartung Des Brenners 54
7.6. Reinigungsbeschränkungen 55
7.7. Fett-Management 55
7.8. Lagerung 55
7.9. Hinweis Zum Kühlschrank 55
7.10. Entsorgung 55
7.11. Weitere Sicherheitshinweise 56
7.12. Kindersicherheit 56
7.13. Warnung 56
7.14. Ersatzteile 56
7.15. Pulverbeschichtung 56
7.16. BatteriewechseL 56
8. Fehlersuche 57
9. Garantie 58

# 1. ÜBERBLICK ÜBER DIE MODULE

## 1.1. EMPIRE-GASGRILL

### 1.1.1. Empire Gasgrill (6-Flammen)

1. Doppelwandiger Grilldeckel mit Sichtfenster
2. Seitenbrenner
3. Brennerregler
4. Gasflaschenfach
5. Staufächer
6. Stellfüße




## Einleitung:

Die **6-Brenner-Konfiguration des Empire Gasgrills** ist für kraftvolles und vielseitiges Kochen im Freien ausgelegt. 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.

An 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. Am gegenüberliegenden Ende ermöglicht ein spezielles Gasflaschenfach die sichere und praktische Aufbewahrung der Gasflasche, wobei diese leicht zugänglich bleibt.

## Merkmale:

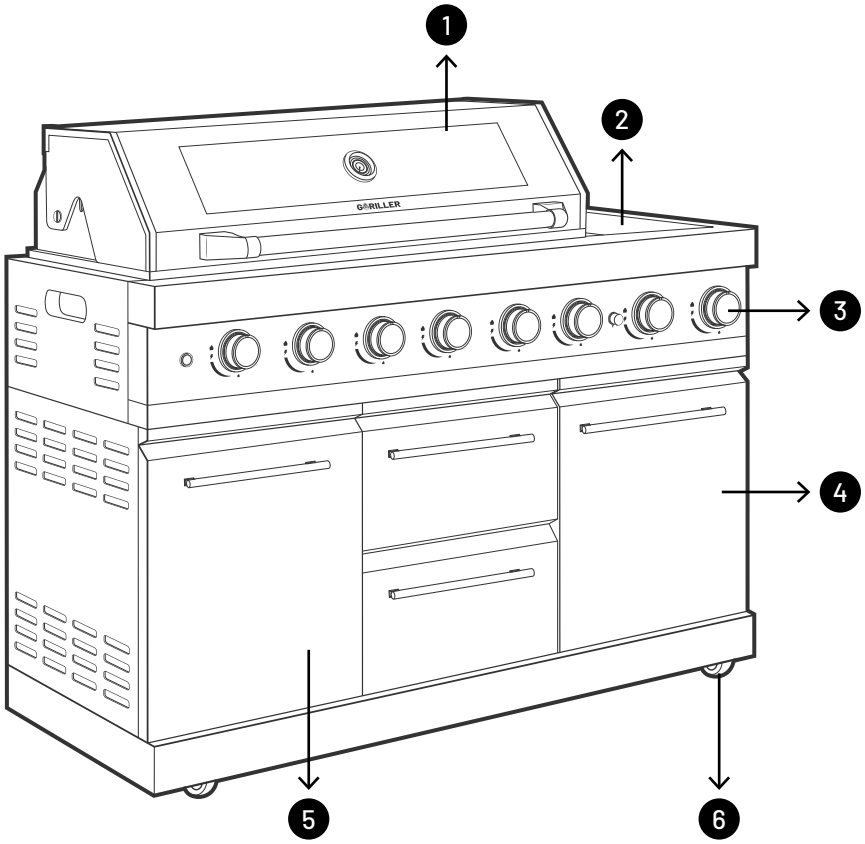
- 6 Edelstahlbrenner
- Massive Edelstahl-Grillroste
- Heckbrenner für das Grillen am Drehspieß
- Doppelwandiger Deckel mit Thermometer und Sichtfenster
- Drei Schubladen zur Aufbewahrung von Besteck und Zubehör
- Integriertes Fach zur Aufbewahrung von Gasflaschen
- Gleichmäßige Wärmeverteilung für zuverlässige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

## Technische Daten:

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

### 1.1.2. Empire Gasgrill (8-Flammen)

1. Doppelwandiger Grilldeckel mit Sichtfenster
2. Seitenbrenner
3. Brennerregler
4. Gasflaschenfach
5. Staufächer
6. Stellfüße




# Einleitung:

Die **8-Brenner-Konfiguration des Empire Gasgrills** ist für kraftvolles und vielseitiges Kochen im Freien ausgelegt. 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.

An 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. Am gegenüberliegenden Ende ermöglicht ein spezielles Gasflaschenfach die sichere und praktische Aufbewahrung der Gasflasche, wobei diese leicht zugänglich bleibt.

## Merkmale:

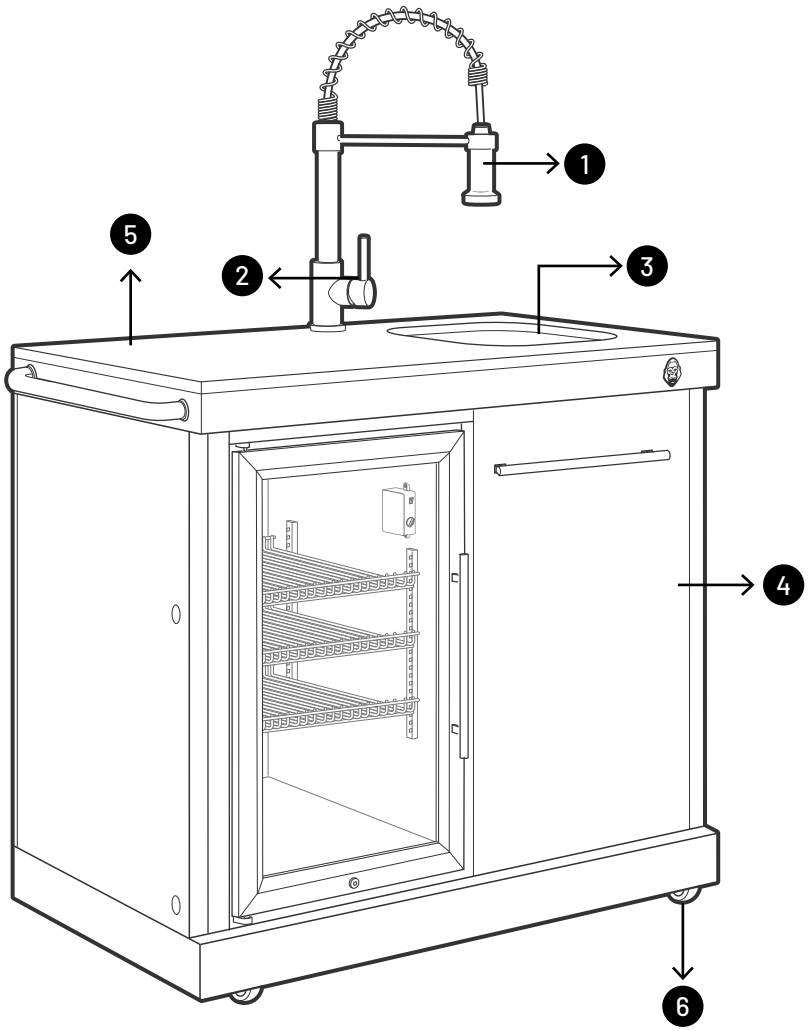
- 8 Edelstahlbrenner für kraftvolle und gleichmäßige Hitze
- Massive Edelstahl-Grillroste für Langlebigkeit und gleichmäßiges Garen
- Heckbrenner für das Garen am Drehspieß
- Doppelwandiger Deckel mit integriertem Thermometer und Sichtfenster
- Geräumiger seitlicher Stauraum für größere Gegenstände und 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. EMPIRE COOL-CLEAN KÜHLSCHRANK-SPÜLBECKEN

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




# Einleitung:

Die **Empire Cool-Clean-Kühl- und** Spülstation vereint Kühlung, Reinigung und Abfallentsorgung in einem kompakten Modul und ist damit eine praktische Ergänzung für jede Außenküche. Der integrierte Kühlschrank bietet ein Fassungsvermögen von 63 Litern 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 Grillvorgangs ordentlich und aufgeräumt hält. Mit den mitgelieferten Anschlusskomponenten lässt sich die Frischwasserzufuhr schnell und einfach installieren, ohne dass zusätzliches Zubehör oder komplexe Installationsvorgänge erforderlich sind.

## Merkmale:

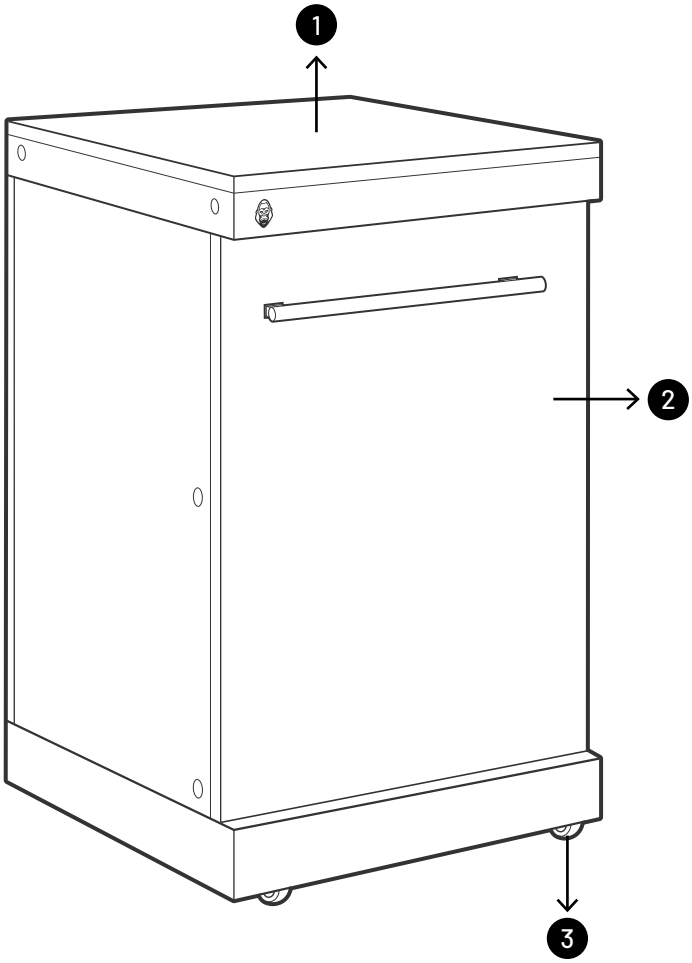
- Tiefes Spülbecken mit flexiblem Hochdruck-Sprühkopf
- Ausziehbarer Abfallbehälter mit Schwingdeckel
- Abschließbarer Kühlschrank mit 63 l Fassungsvermögen
- Platz für bis zu 10 Weinflaschen bei 3–18 °C
- Robuste Arbeitsplatte aus kratzfestem Sinterstein

## Technische Daten:

| Spezifikation | Wert |
|---|---|
| Material der Spüle: | Edelstahl |
| Wasserhahn: | Edelstahl mit Sprühkopf |
| Wasseranschluss: | Standardanschluss für Warm- und Kaltwasser |
| Abmessungen: | Breite: 100 cm \| Höhe: 90 cm \| Tiefe: 58 cm |

## 1.3. EMPIRE PREP ARBEITSPLATZ

1. Arbeitsplatte
2. Aufbewahrungsschrank
3. Stellfüße




# Einleitung:

Der **Empire Prep Workplace** verbindet intelligente Funktionalität mit einem eleganten, kompakten Design und bietet eine praktische Arbeitsfläche für die nahtlose Zubereitung und das Servieren von Speisen. Seine robuste, kratzfeste Arbeitsplatte aus Sinterstein bietet eine langlebige, großzügige Fläche zum Vorbereiten von Zutaten, Anrichten von Speisen und Kochen im Freien.

Auf Komfort ausgelegt, verfügt er über einen geräumigen Stauschrank im Kleiderschrankstil für Küchengeräte und Küchenutensilien sowie eine integrierte seitliche Halterung für Handtücher und Zubehör. Drei tiefe Schubladen mit Soft-Close-Funktion bieten übersichtlichen Stauraum für Besteck, Teller, Gläser und andere wichtige Utensilien für die Außenküche.

## Merkmale:

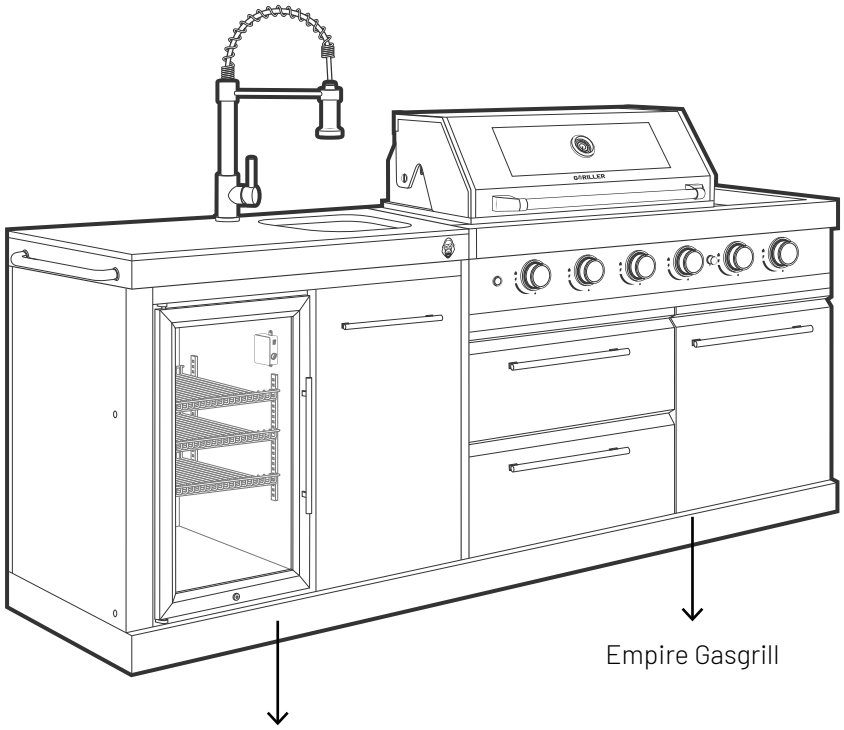
- Kompakte Arbeitsfläche für die Zubereitung
- Geräumiger Schrank für zusätzlichen Stauraum
- Integrierte seitliche Halterung für Handtücher usw.
- Robuste Arbeitsplatte aus kratzfestem Sinterstein

## Technische Daten:

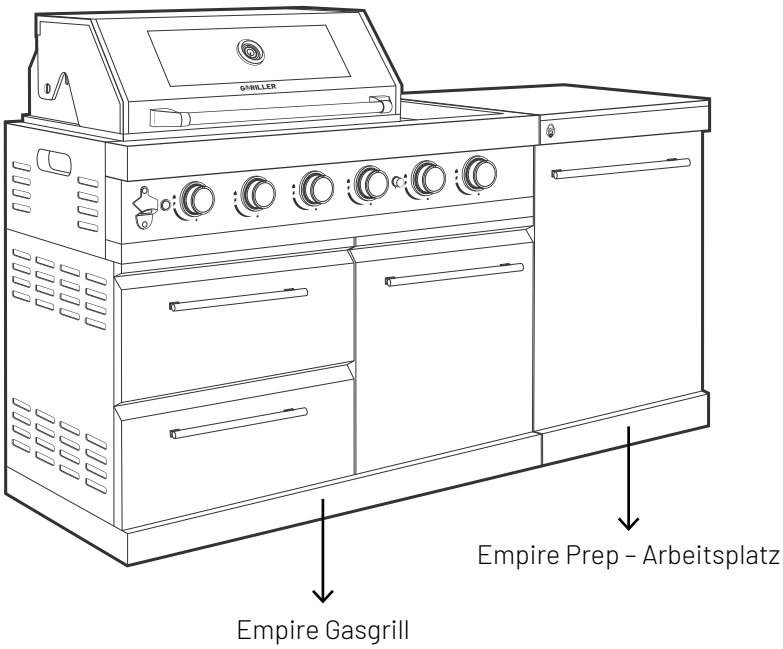
| Spezifikation | Wert |
|---|---|
| Arbeitsplattenmaterial: | Granit |
| Schubladensystem: | Soft-Close-Mechanismus |
| Schranktüren: | Magnetverschluss |
| Abmessungen: | Breite: 58 cm \| Höhe: 90 cm \| Tiefe: 58 cm |

# 2. MODELLÜBERSICHT

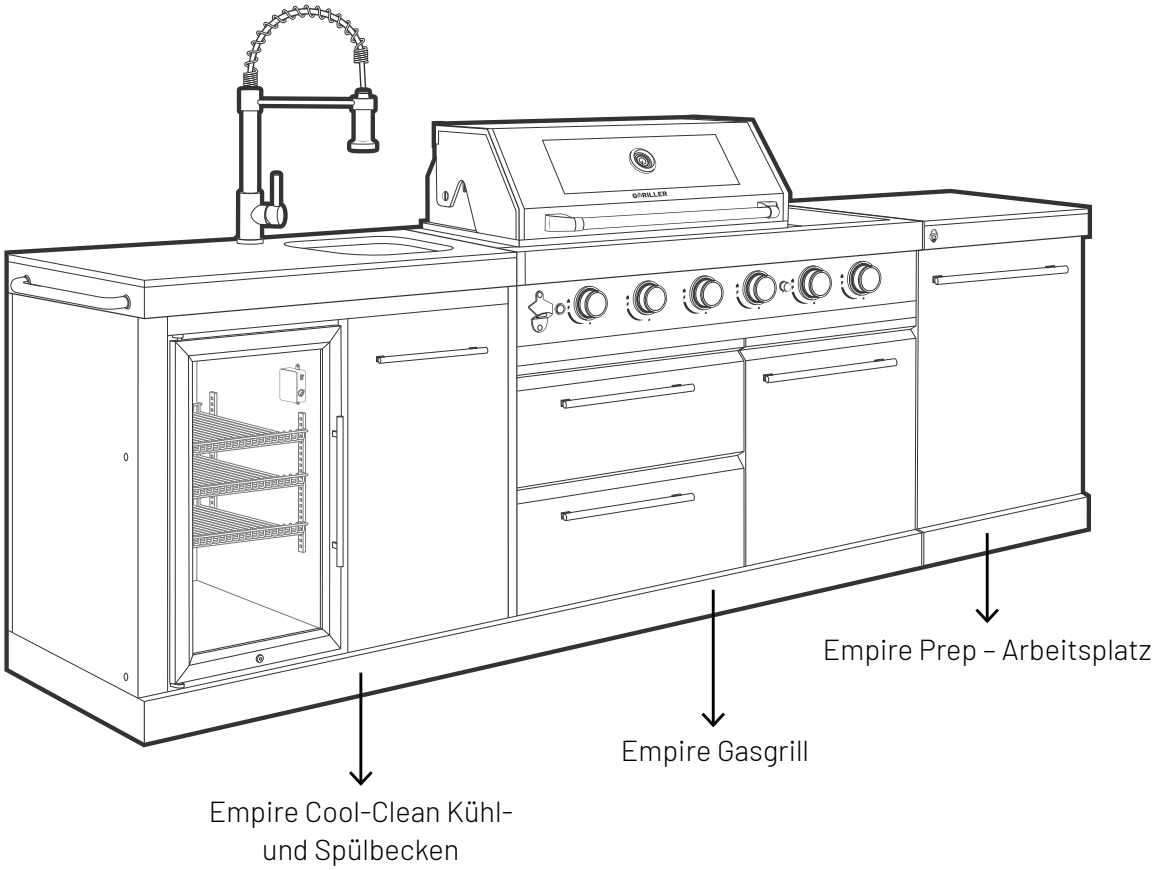
## 2.1. EMPIRE S1 OUTDOOR-KÜCHE | GASGRILL | COOL-CLEAN




## 2.2. EMPIRE S2 OUTDOOR-KÜCHE | GASGRILL | VORBEREITUNG



## 2.3. EMPIRE M1 OUTDOOR-KÜCHE | GASGRILL | COOL-CLEAN | VORBEREITUNG



# 3. MONTAGE DER MODULE

## 3.1. EMPIRE-GASGRILL

Befolgen Sie diese Schritte, um das **Empire-Gasgrillmodul** korrekt zusammenzubauen und für den Betrieb vorzubereiten.

### 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 vollständig.
- Setzen Sie die Flammenschutzgitter über die Brenner.
- Verteilen Sie die Hitzeschutzplatten gleichmäßig im Grill.
- Legen Sie die Edelstahl-Grillroste auf die Halterungen im Grill.
- Setzen Sie den Warmhalterost im hinteren oberen Bereich des Grillraums ein.

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

### 3. Montage des Drehspießsystems

- Führen Sie die Drehspießstange durch die dafür vorgesehenen Öffnungen im Inneren des Grills.
- Befestigen Sie die Drehspießgabeln an der Stange und ziehen Sie sie fest an.
- Befestigen Sie den elektrischen Drehspießmotor an seiner Halterung.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass sich die Stange frei drehen lässt.

### 4. Gasanschluss

- Stellen Sie die Gasflasche in das dafür vorgesehene Fach.
- Schließen Sie den Gasregler und den Schlauch an das Flaschenventil an.
- Ziehen Sie alle Anschlüsse fest an.
- Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht geknickt, verdreht oder unter Spannung steht.

### 5. Nach der Montage

- 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 vor dem Anzünden, dass sich alle Bedienknöpfe in der Position „OFF“ befinden.

## 3.2. EMPIRE CLEAN SPÜLBECKEN

Befolgen Sie diese Schritte, um das Empire Clean Sink-Modul korrekt zusammenzubauen und zu installieren.

### 1. Einbau der Spülen- und Arbeitsplattenkomponenten

- Setzen Sie die Spülenschüssel fest in die Aussparung der Arbeitsplatte ein.
- Achten Sie darauf, dass die Spülenschüssel eben sitzt und bündig mit der Arbeitsplattenoberfläche abschließt.
- Drücken Sie leicht darauf, um einen festen und sicheren Sitz zu gewährleisten.

### 2. Montage des Wasserhahns

- Setzen Sie die Armatur in die dafür vorgesehene Öffnung am Waschbecken ein.
- Befestigen Sie die Armatur von unten mit den mitgelieferten Befestigungsteilen.
- Ziehen Sie die Verbindung fest an und achten Sie dabei auf die korrekte Ausrichtung der Armatur.
- Schließen Sie die Wasserzulaufschläuche an der Unterseite der Armatur an.
- Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen fest sitzen und ordnungsgemäß angebracht sind.

### 3. Anschluss an die Wasserversorgung

- Schließen Sie die Wasserzulaufschläuche an die entsprechende Wasserquelle an.
- Stellen Sie sicher, dass alle Schlauchverbindungen fest sitzen und dicht sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Schläuche nicht geknickt, verdreht oder unter Spannung stehen.

### 4. Einbau des Abflusssystems

- Stecken Sie das Abflussrohr mit Überlaufschutz in den Abfluss des Spülbeckens.
- Befestigen Sie die Abflussgarnitur von unten gemäß dem Montagesystem.
- Verbinden Sie den Überlaufschutzanschluss mit dem Abflussrohr.
- Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen fest angezogen sind, um ein Auslaufen zu verhindern.

### 5. Endmontage

- Entfernen Sie gegebenenfalls das Schutzband von den Rändern der Spüle.
- Stellen Sie sicher, dass das Spülbecken fest sitzt und korrekt auf der Arbeitsplatte ausgerichtet ist.

### 6. Nach der Montage

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

## 3.3. 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 dem entsprechenden Werkzeug gleichmäßig an. Ziehen Sie sie nicht zu fest an, um Beschädigungen zu vermeiden.

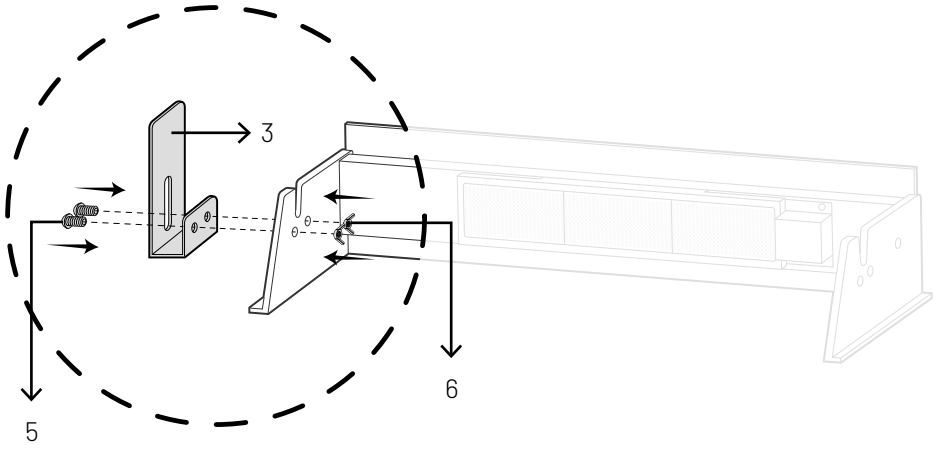
### 5. Abschließende Überprüfung

- Stellen Sie sicher, dass der Griff fest sitzt.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob der Griff richtig ausgerichtet und stabil ist.

## 3.4. MAGNETISCHE DREHSPIESSANLAGE MIT MOTOR

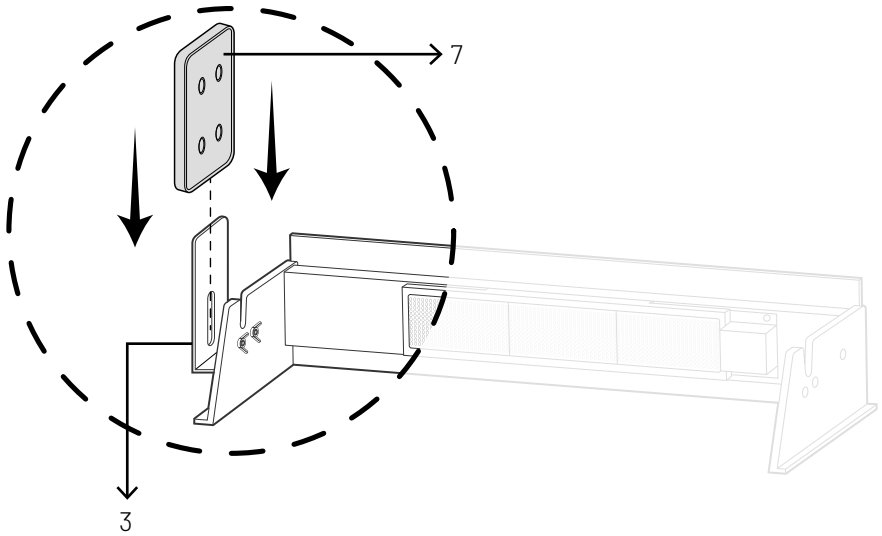
### 1. Montage der Motorhalterung

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



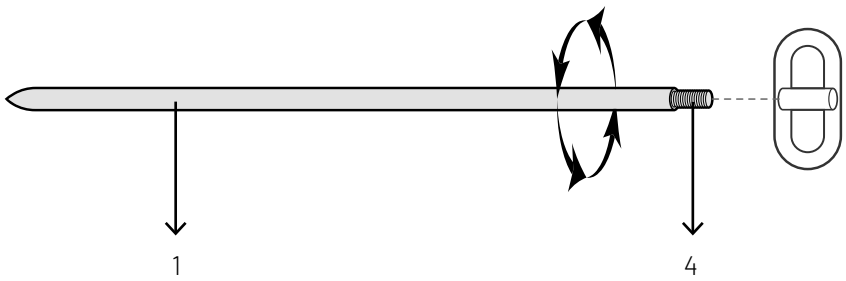

### 2. Einbau des Drehspießmotors

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



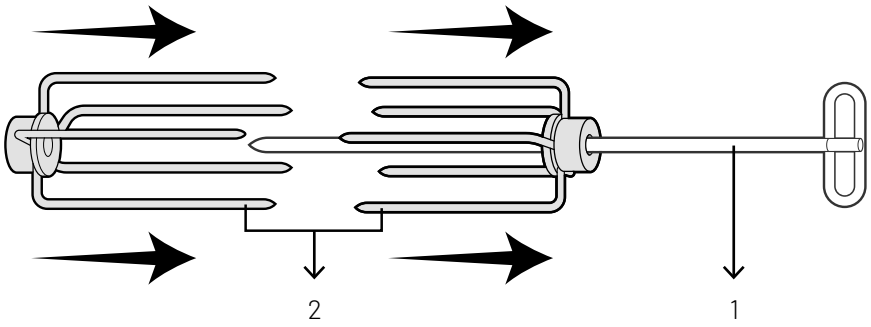
## 3. Vorbereitung der Drehspießstange

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



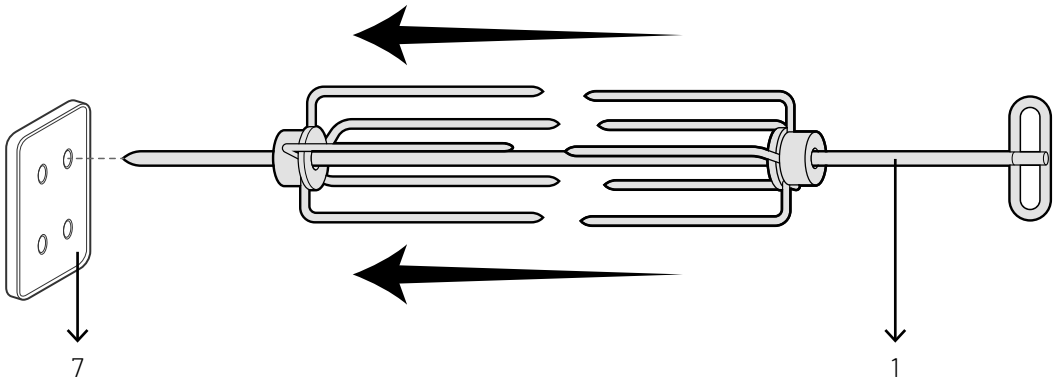

## 4. Montage der Drehspieße

- Schieben Sie die beiden Gabeln (2) auf die Drehspießstange (1).
- Positionieren Sie sie entsprechend der Größe des Lebensmittels 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 Empire-Serie** sind auf einfache Montage und flexible Konfiguration ausgelegt. Jedes Modul wird teilmontiert geliefert und lässt sich nahtlos zu einer kompletten Outdoor-Küche zusammenfügen.

Vergewissern Sie sich vor Beginn der Installation, dass der Aufstellungsort **stabil, eben und für den Einsatz im Freien geeignet ist.**

## 1. Vorbereitung

**Vor dem Zusammenbau der Module:**

- Packen Sie alle Teile vorsichtig aus und überprüfen Sie sie auf Transportschäden. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und das gesamte Zubehör vorhanden sind.
- Vergewissern Sie sich, dass die Aufstellfläche eben und stabil ist und das gesamte Küchenschrankelement tragen kann.
- Halten Sie rund um die Küche ausreichend Freiraum für einen sicheren Betrieb und eine gute Belüftung ein – insbesondere im Bereich des Grills.

## 2. Anordnung der Module

- Ordnen Sie die einzelnen Module entsprechend Ihrem gewünschten Layout an (z. B. Kühlschrank links, Grill in der Mitte, Spüle rechts, wie abgebildet).
- Richten Sie alle Module nebeneinander aus, sodass eine durchgehende Arbeitsfläche entsteht.
- Sobald die Module richtig positioniert sind, arretieren Sie die Rollen (Räder), um ein Verrutschen zu verhindern.
- Stellen Sie sicher, dass alle Geräte waagerecht stehen und gleichmäßig ausgerichtet sind, bevor Sie sie anschließen.

## 3. Die Module anschließen

- Richten Sie die Rahmen und Arbeitsplatten sorgfältig aus, um einen bündigen Abschluss zu gewährleisten.
- Befestigen Sie die Module nebeneinander mit den mitgelieferten Schrauben.
- Verstärken Sie die Verbindung an der Rückseite mit den mitgelieferten Halterungen oder Befestigungselementen.

## 4. Einbau der Gasflasche (Grillmodul)

- Öffnen Sie das Gasfach unter dem Grill.
- Stellen Sie eine zugelassene Gasflasche hinein.
- Befestigen Sie den Regler und den Gasschlauch sicher am Flaschenventil.

WARNUNG: Wenn Sie das Gerät für längere Zeit lagern, entfernen Sie die Gasflasche und bewahren Sie sie sicher auf.

## 5. Elektrischer Anschluss (Kühlmodul)

- Stellen Sie sicher, dass eine geerdete Stromversorgung mit 220–240 V vorhanden ist.
- Schließen Sie den Kühlschrank an eine geeignete, für den Außenbereich geeignete Steckdose an.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, diese sind für den Außenbereich zugelassen.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Hitze und Feuchtigkeit.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel des Kühlschranks (ca. 1,5 m) bis zur Steckdose reicht.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass der hintere Kabelanschluss auf die Stromquelle ausgerichtet ist.

## 6. Wasseranschluss (Spülbeckenmodul)

- Schließen Sie den Wasserzulaufschlauch an eine geeignete Wasserquelle an.
- Schließen Sie den Ablaufschlauch an ein Abflusssystem oder einen Abwasserbehälter an.
- Überprüfen Sie alle Anschlüsse vor der Inbetriebnahme gründlich auf Undichtigkeiten.

## 7. Abschließende Überprüfung

**Bevor Sie Ihre Empire Series Outdoor-Küche in Betrieb nehmen:**

- Stellen Sie sicher, dass alle Module fest verbunden und korrekt ausgerichtet sind.
- Überprüfen Sie, ob die Gas-, Strom- und Wasseranschlüsse korrekt installiert sind.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Rollen arretiert sind und das Gerät standfest ist.

Sobald der Aufbau abgeschlossen ist, ist Ihre Empire Series Outdoor-Küche betriebsbereit.

Hinweise:

- Halten Sie einen Mindestabstand von 60 cm zwischen dem Grill und brennbaren Materialien ein.
- Installieren Sie das Gerät nicht unter einer ungeschützten Decke oder in der Nähe von brennbaren Oberflächen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gassystem vor; sorgen Sie stets für eine ausreichende Belüftung.
- Stellen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme immer auf eine ebene, waagerechte Fläche.
- **Stellen Sie die Stellfüße mit den roten Einstellrädern ein:**
  - Zum Anheben im Uhrzeigersinn drehen.
  - Zum Absenken gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Achten Sie darauf, dass die Gummifüße nach dem Nivellieren richtig positioniert sind, um Stabilität zu gewährleisten.

# 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 Oberfläche.
4. Vergewissern Sie sich, dass alle Gas-, Strom- und Wasseranschlüsse ordnungsgemäß installiert sind.
5. **Mindestabstände einhalten:**
   - 60 cm auf beiden Seiten
   - 90 cm hinten

Hinweis: Der Abstand zum Heck betrifft hauptsächlich den Kühlergrillbereich, der der Belüftung dient.

6. Reinigen Sie alle Kochflächen vor dem ersten Gebrauch.

## 5.2. BEDIENUNG DES GASGRILLS

1. Stellen Sie sicher, dass sich alle Regler in der Position „OFF" befinden.
2. Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche langsam.
3. Drehen Sie den Brennerregler in die Zündposition.
4. Zünden Sie den Brenner mit Hilfe des integrierten Zündsystems an.
5. Stellen Sie die Flammenstärke nach Bedarf ein.

### Nach dem Gebrauch:

1. Schalten Sie alle Brenner aus.
2. Schließen Sie das Ventil der Gasflasche.
3. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

## 5.3. ROTISSERIE OPERATION

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

1. Befestigen Sie die Drehspiesseinheit an den Befestigungspunkten des Grills.
2. Schließen Sie den Drehspiessmotor an eine geeignete Steckdose an. Halten Sie das Kabel von Hitzequellen fern.
3. Stecken Sie das Grillgut auf die Spießstange und befestigen Sie es mit Gabeln.
4. Setzen Sie die Spießstange in den Motor und die Halterung ein.
5. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.
6. Schalten Sie den Drehspießbrenner und den Motor ein.
7. Beobachten Sie den Garvorgang und passen Sie die Hitze nach Bedarf an.
8. Schalten Sie den Motor und den Grill aus, bevor Sie die Spießstange entfernen.

## 5.4. BETRIEB DES KÜHLSCHRANKS

1. An eine geerdete 220–240-V-Steckdose anschließen.
2. Die gewünschte Temperatur einstellen.
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 die Wasserzu- und -abflussleitungen an.
2. Drehen Sie die Wasserzufuhr langsam auf.
3. Überprüfen Sie vor der Benutzung alle Anschlüsse auf Undichtigkeiten.

# 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 müssen Kinder und Haustiere stets in sicherem Abstand zum Gerät gehalten werden, 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 Gasflasche darf niemals an Orten gelagert werden, an denen Temperaturen über 50 °C erreicht werden können.
- Lagern Sie die Gasflasche 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 regelmäßig beide Seiten des Geräts, da sonst die Kühlleistung beeinträchtigt wird.
- Wenn das Gerät 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.
- Bitte reinigen Sie das Produkt innen und außen und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von Kinderspielbereichen auf, damit Kinder nicht in den Kühler gelangen können.
- Beschädigen Sie nicht die Kühlkreislaufleitung. Die Kühlkreislaufleitung ist innen und außen am Gehäuse verlegt. Wenn dieses Teil beschädigt wird, kann dies zu einem Bruch der Kühlleitung führen.
- Lassen Sie den Kühler etwa 24 Stunden lang aufrecht stehen, bevor Sie ihn an die Stromversorgung anschließen. Dadurch wird das Risiko einer Fehlfunktion des Kühlsystems während des Transports verringert.
- Verwenden Sie ausschließlich eine geerdete Steckdose.
- Verändern Sie den Stecker nicht.
- Verwenden Sie einen durch einen FI-Schutzschalter gesicherten Stromkreis.

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 korrosive und brennbare Gase austreten können, da dies zu einer Explosion oder zu Schäden am Gerät führen kann.
- Die Erdungskabel dürfen nicht mit Gasleitungen, Wasserleitungen, Blitzableitern oder Telefonleitungen verbunden werden. Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- 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 unverzüglich 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.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt 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.
- Holzkohle oder andere feste Brennstoffe dürfen nicht in einem Gasgrill verwendet werden, da dieser 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 abkühlen,** um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- Die Gaszufuhr muss abgeschaltet und die Gasflasche **abgekoppelt** werden, um eine sichere Handhabung während der Reinigungsarbeiten zu gewährleisten.

## 7.2. AUSSEN

- Die Außenflächen des Geräts sollten mit einem milden Reinigungsmittel oder einer mit warmem Wasser vermischten Backpulverlösung gereinigt werden.
- Verwenden Sie stets ein weiches Tuch oder einen Schwamm, um Kratzer oder Beschädigungen der Oberflächenbeschichtung zu vermeiden.

## 7.3. INNENRAUM

- Vor dem Spülen sollten alle Speisereste und Fettablagerungen im Inneren des Geräts mit einer **Bürste oder einem Schaber** entfernt werden.
- Anschließend sollte der Innenraum gründlich mit **warmer Seifenlauge** gereinigt und vor der erneuten Verwendung vollständig getrocknet 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 vorgesehenen Bereiche regelmäßig auf Rost und Beschädigungen.
- Überprüfen Sie die Brenner und ihre Funktionsfähigkeit.

## 7.6. REINIGUNGSBESCHRÄNKUNGEN

- **Backofenreiniger, chemische Lösungsmittel wie Aceton oder Farbverdünner, scheuernde Reinigungsmittel und kochendes Wasser dürfen nicht verwendet werden,** da sie die Oberflächen des Geräts beschädigen können.
- Wasser darf **nicht direkt auf das Gerät gesprüht werden,** da dies zu Schäden oder Sicherheitsrisiken führen kann.
- Elektrische Komponenten dürfen **niemals mit Wasser gereinigt** werden, da dies zu einem elektrischen Defekt oder Stromschlaggefahr führen kann.
- Entfernen Sie alle Speisereste von den Pfannenhaltern mit der GORILLER-Drahtbürste. 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 Fettauffangschale 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 und das **Gerät gründlich gereinigt und getrocknet** werden.
- Das Gerät sollte an **einem trockenen, geschützten Ort** gelagert werden, der für Kinder unzugänglich ist und vor unbefugtem Zugriff geschützt ist.

## 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.
- Zum Abdecken 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 beheben.
- Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile von GORILLER verwendet werden. Wenden Sie sich für Unterstützung 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 |
| 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 |
| Spülbecken-Modul | Wasseraustritt | • Lose Verbindungen<br>• Verstopfter Abfluss<br>• Geknickter Schlauch | • Verschrauben Sie die Anschlüsse fest.<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 bitte 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 GORILLER EMPIRE.

Nous vous remercions de la confiance que vous accordez à nos produits et sommes convaincus que votre nouvelle cuisine d'extérieur vous offrira de nombreux moments agréables à cuisiner, à recevoir et à passer du temps en famille et entre amis. La **gamme Empire** est conçue pour allier performance, durabilité et design moderne, vous offrant ainsi une expérience culinaire d'extérieur haut de gamme chez vous.

- Afin de garantir la qualité du produit, celui-ci bénéficie de technologies de réfrigération et de fabrication de pointe. De plus, il est soumis à des 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. Plus important encore, la consommation d'énergie est faible.
- Il s'agit d'un réfrigérateur haut de gamme, durable et résistant à la corrosion, car son boîtier et son compartiment intérieur sont en acier inoxydable.
- La porte en verre trempé transparent avec éclairage LED confère au réfrigérateur un effet lumineux et met en valeur les produits exposés.
- Ce réfrigérateur utilise un évaporateur à rouleaux, qui est esthétique et assure une réfrigération rapide.
- La porte est en verre creux pour éviter toute condensation et rendre les produits à l'intérieur plus visibles.
- Le boîtier utilise de la mousse fabriquée à partir de matériaux écologiques.
- Tous les produits sont certifiés CCC, GS, CE, CB, ETL, RoHS, etc.
- Ce produit peut être utilisé dans un château, un bar, un magasin, un restaurant, un hôtel, à la maison, dans une entreprise, 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 Empire Outdoor Kitchen.

- 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 inclus.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de 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 de la gamme Empire. Selon la configuration que vous avez choisie, certaines fonctionnalités ou certains composants décrits peuvent ne pas être inclus dans votre modèle spécifique.

# TABLE DES MATIÈRES

1. Présentation Des Modules 63
1.1. Barbecue À Gaz Empire 63
1.1.1. Barbecue à gaz Empire (6 brûleurs) 63
1.1.2. Barbecue à gaz Empire (8 brûleurs) 65
1.2. Évier De Réfrigérateur Empire Cool-Clean 67
1.3. Empire Prep Au Travail 69
2. Aperçu Des Modèles 71
2.1. Empire S1 Cuisine D'extérieur | Barbecue À Gaz | Cool-Clean 71
2.2. Empire S2 Cuisine D'extérieur | Barbecue À Gaz | Préparation 71
2.3. Cuisine D'extérieur Empire M1 | Barbecue À Gaz | Refroidisseur | Zone De Préparation 72
3. Assemblage Des Modules 73
3.1. Barbecue À Gaz Empire 73
3.2. Évier Empire Clean 74
3.3. Installation D'une Poignée De Réfrigérateur 75
3.4. Rôtisserie Magnétique À Moteur 76
4. Instructions D'installation 78
5. Mode D'emploi 79
5.1. Avant La Première Utilisation 79
5.2. Utilisation D'un Barbecue À Gaz 80
5.3. Opération Rotisserie 80
5.4. Fonctionnement Du Réfrigérateur 80
5.5. Fonctionnement De L'évier 80
6. Consignes De Sécurité 81
6.1. Sécurité Générale 81
6.2. Manutention Des Bouteilles De Gaz 81
6.3. Sécurité Des Raccordements Au Gaz 82
6.4. Ventilation Et Emplacement 82
6.5. Sécurité Électrique Des Réfrigérateurs 82
6.6. Sécurité Opérationnelle 83

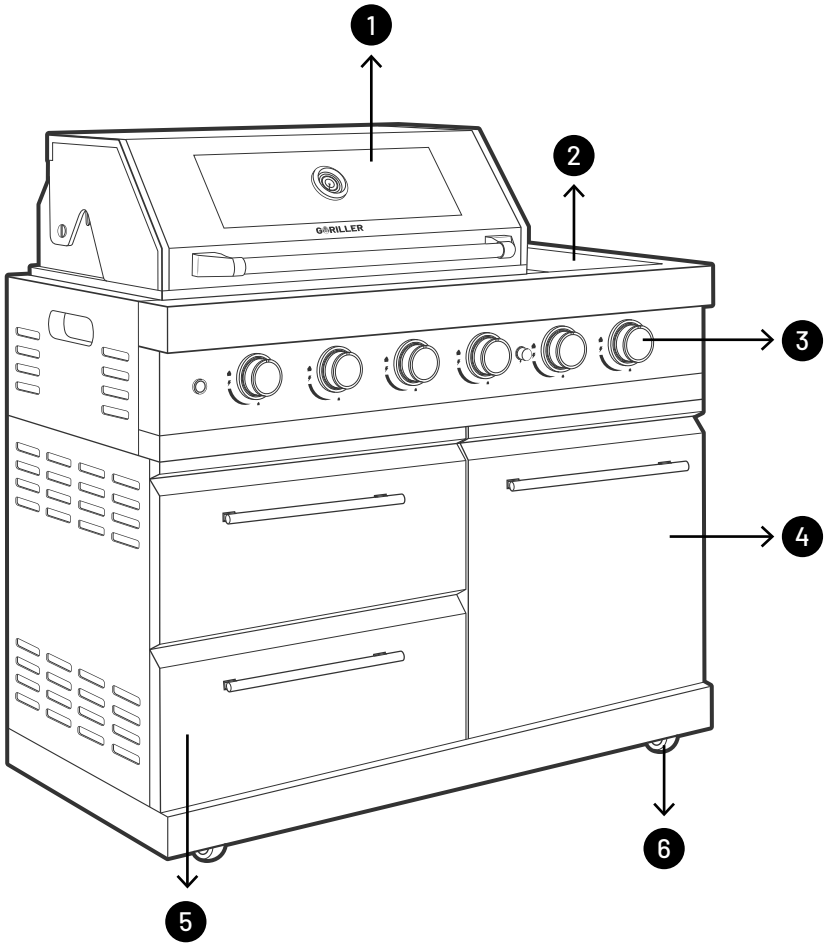
7. Entretien Et Maintenance 84
7.1. Nettoyage Général 84
7.2. Extérieur 84
7.3. Intérieur 84
7.4. Grilles De Cuisson 84
7.5. Entretien Des Brûleurs 84
7.6. Restrictions En Matière De Nettoyage 85
7.7. Gestion Des Graisses 85
7.8. Stockage 85
7.9. Remarque Concernant Le Réfrigérateur 85
7.10. Fournir 85
7.11. Autres Consignes De Sécurité 86
7.12. Sécurité Des Enfants 86
7.13. Avertissement 86
7.14. Pièces De Rechange 86
7.15. Peinture En Poudre 86
7.16. Remplacement De La Batterie 86
8. Dépannage 87
9. Garantie 88

# 1. PRÉSENTATION DES MODULES

## 1.1. BARBECUE À GAZ EMPIRE

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

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




## Introduction :

La **configuration à 6 brûleurs du barbecue à gaz Empire** 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 la grille en acier inoxydable massif, permettant ainsi toutes les techniques de cuisson, de la cuisson à basse température à la 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 visualisation, permet un contrôle précis de la température pendant la cuisson.

Le point fort de ce barbecue est la « Sizzle Zone », dotée d'un brûleur céramique infrarouge pouvant atteindre 800 °C pour créer une croûte parfaite, digne d'un steakhouse, en 30 à 90 secondes.

D'un côté, l'appareil dispose d'un vaste compartiment de rangement pour les accessoires et ustensiles de cuisine de grande taille. Au centre, trois tiroirs offrent un rangement pratique pour les outils de cuisson, 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 :

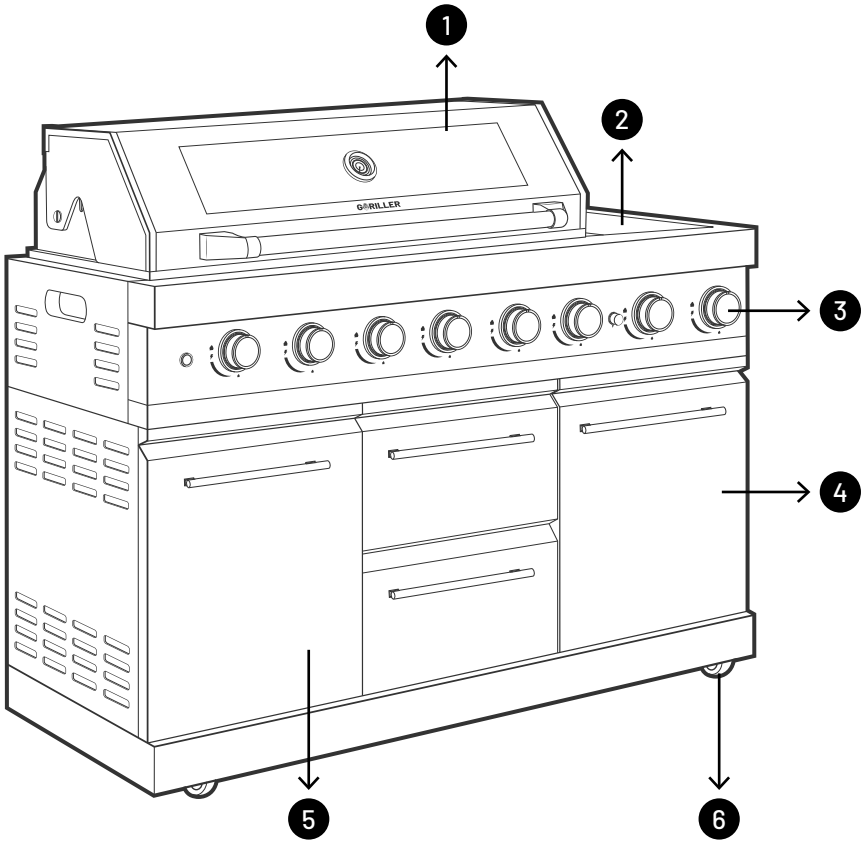
- 6 brûleurs en acier inoxydable
- Grilles de cuisson solides en acier inoxydable
- Brûleur arrière pour la cuisson à la rôtissoire
- Couvercle à double paroi avec thermomètre et hublot
- Trois tiroirs de rangement pour les ustensiles et les accessoires
- Compartiment de rangement intégré pour la bouteille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

## 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 Empire (8 brûleurs)

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




# Introduction :

La **configuration à 8 brûleurs du barbecue à gaz Empire** 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 la grille en acier inoxydable massif, permettant ainsi toutes les techniques de cuisson, de la cuisson à basse température à la 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 visualisation, permet un contrôle précis de la température pendant la cuisson. Le point fort de ce barbecue est la « Sizzle Zone », dotée d'un brûleur céramique infrarouge pouvant atteindre 800 °C pour créer une croûte parfaite, digne d'un steakhouse, en 30 à 90 secondes.

D'un côté, l'appareil dispose d'un vaste compartiment de rangement pour les accessoires et ustensiles de cuisine de grande taille. Au centre, trois tiroirs offrent un rangement pratique pour les outils de cuisson, 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 :

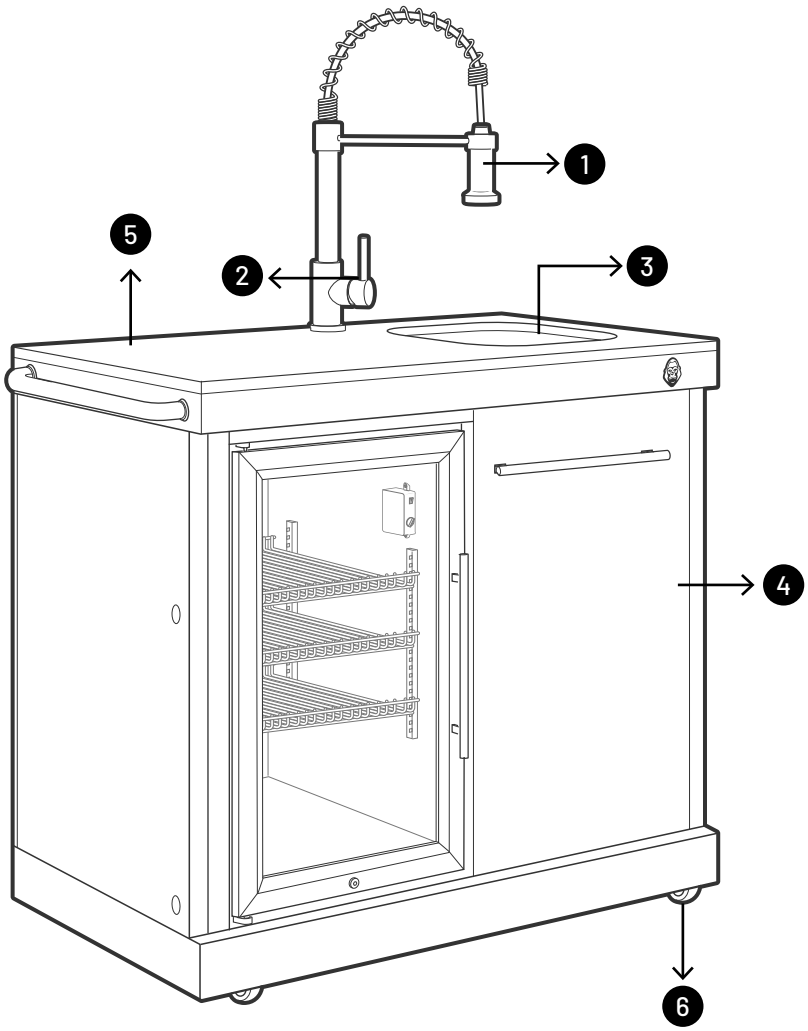
- 8 brûleurs en acier inoxydable pour une chaleur puissante et constante
- Grilles de cuisson en acier inoxydable massif pour une grande durabilité et une cuisson homogène
- Brûleur arrière pour la cuisson à la rôtissoire
- Couvercle à double paroi avec thermomètre intégré et hublot
- Grand compartiment 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. ÉVIER DE RÉFRIGÉRATEUR EMPIRE COOL-CLEAN

1. Robinet
2. Poignée de robinet
3. Évier en acier inoxydable
4. Compartiment à poubelle
5. Plan de travail
6. Pieds réglables




# Introduction :

**L'évier-réfrigérateur Empire Cool-Clean combine** réfrigération, nettoyage et gestion des déchets en 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 accueillir 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 de barbecue avant et après la cuisson. Pour maintenir un espace de travail propre, l'appareil comprend également une poubelle coulissante intégrée qui permet de garder la zone de préparation bien rangée tout au long de votre barbecue. Grâce aux éléments de raccordement fournis, l'alimentation en eau fraîche s'installe rapidement et facilement, sans nécessiter d'accessoires supplémentaires ni de procédures d'installation complexes.

## Caractéristiques :

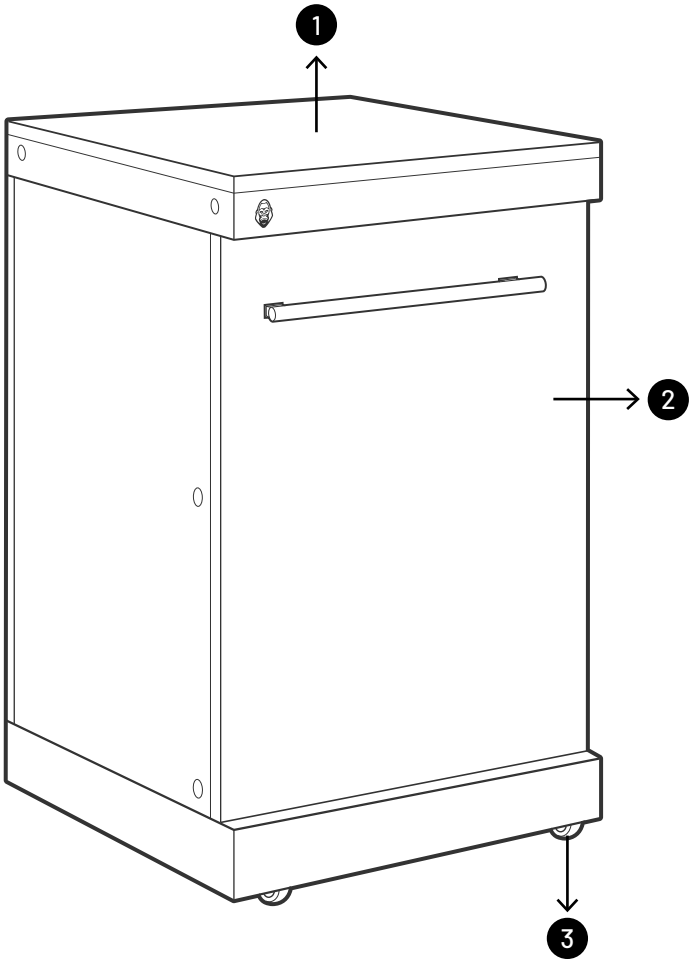
- Évier profond avec douchette haute pression flexible
- Poubelle extensible à couvercle basculant
- Réfrigérateur verrouillable d'une capacité de 63 litres
- Espace pouvant accueillir jusqu'à 10 bouteilles de vin à une température comprise entre 3 et 18 °C
- Plan de travail robuste en pierre frittée résistante aux rayures

## Caractéristiques Techniques :

| Caractéristiques techniques | Valeur |
|---|---|
| Matériau de l'évier : | Acier inoxydable |
| Robinet : | Acier inoxydable avec pommeau de douche |
| Raccordement à l'eau : | Raccordement standard pour eau chaude et froide |
| Dimensions : | Largeur : 100 cm \| Hauteur : 90 cm \| Profondeur : 58 cm |

## 1.3. EMPIRE PREP AU TRAVAIL

1. Plan de travail
2. Armoire de rangement
3. Pieds réglables




# Introduction :

Le poste **de travail Empire Prep** allie fonctionnalité intelligente et design épuré et compact, offrant une surface pratique pour une préparation et un service des repas en toute fluidité. Son plan de travail en pierre frittée, robuste et résistant aux rayures, offre un espace durable et spacieux pour organiser les ingrédients, dresser les assiettes et cuisiner en plein air.

Conçu pour un usage pratique, il comprend une armoire de rangement spacieuse de type penderie pour les appareils électroménagers et les indispensables de cuisine, ainsi qu'un support latéral intégré pour les torchons et les accessoires. Trois tiroirs profonds à fermeture douce permettent de ranger de manière organisée les ustensiles, assiettes, verres et autres indispensables de la cuisine d'extérieur.

## Caractéristiques :

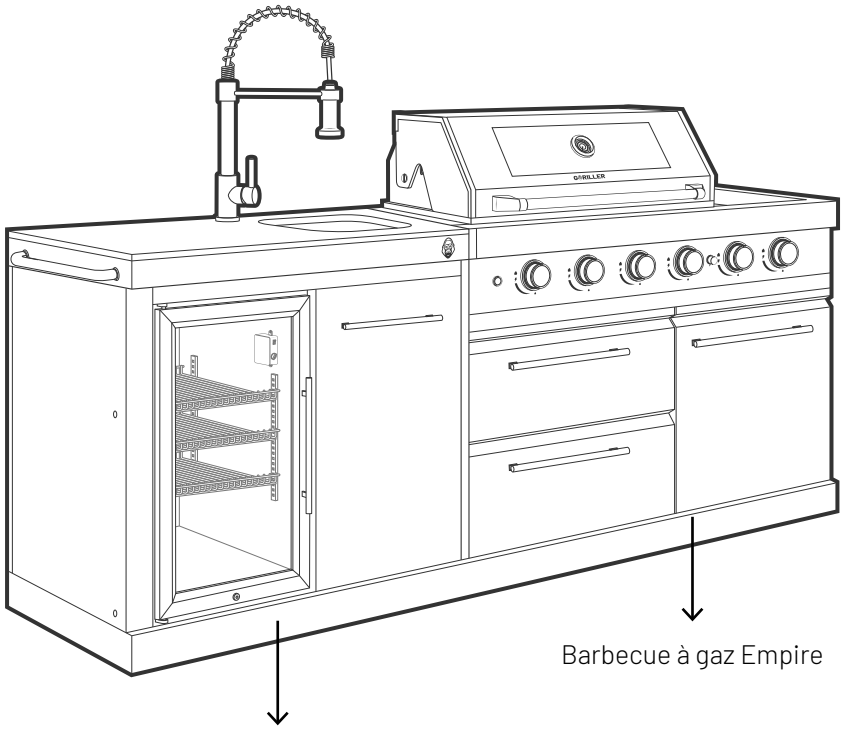
- Plan de travail compact pour la préparation
- Armoire spacieuse offrant un espace de rangement supplémentaire
- Support latéral intégré pour les serviettes, etc.
- Plan de travail robuste en pierre frittée résistante aux rayures

## Caractéristiques Techniques :

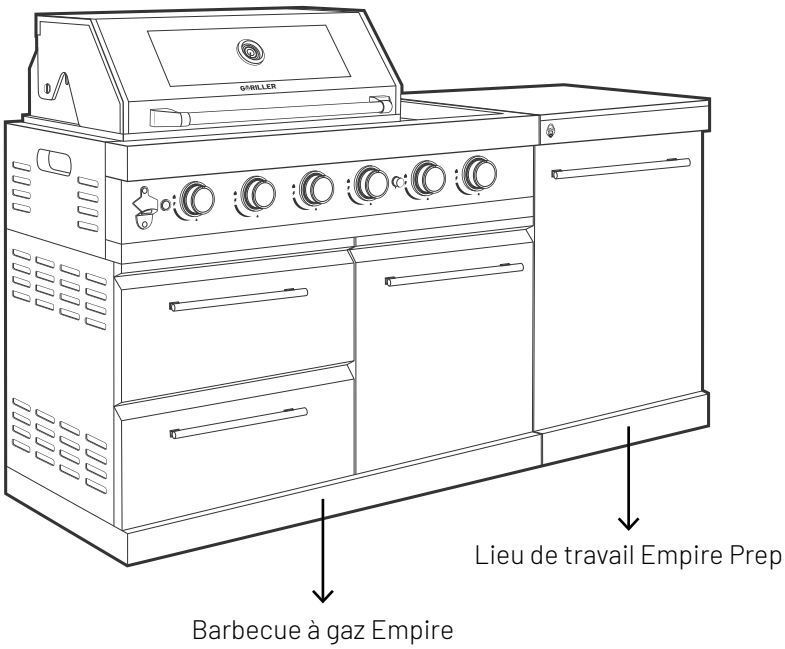
| Caractéristiques techniques | Valeur |
|---|---|
| Matériau du plan de travail : | Granit |
| Système de tiroirs : | Mécanisme de fermeture en douceur |
| Portes d'armoires : | Fermeture magnétique |
| Dimensions : | Largeur : 58 cm \| Hauteur : 90 cm \| Profondeur : 58 cm |

# 2. APERÇU DES MODÈLES

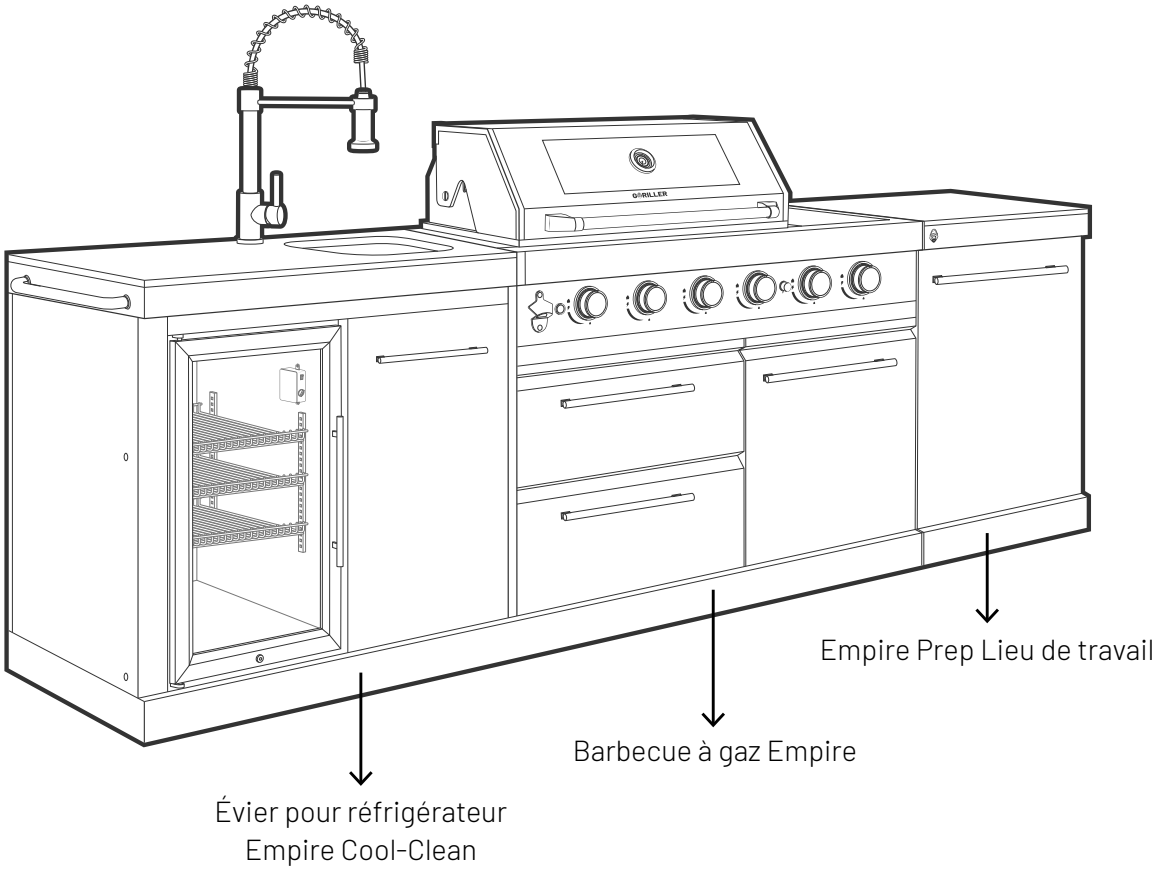
## 2.1. EMPIRE S1 CUISINE D'EXTÉRIEUR | BARBECUE À GAZ | COOL-CLEAN




## 2.2. EMPIRE S2 CUISINE D'EXTÉRIEUR | BARBECUE À GAZ | PRÉPARATION



## 2.3. CUISINE D'EXTÉRIEUR EMPIRE M1 | BARBECUE À GAZ | REFROIDISSEUR | ZONE DE PRÉPARATION



# 3. ASSEMBLAGE DES MODULES

## 3.1. BARBECUE À GAZ EMPIRE

Suivez ces étapes pour monter correctement le **module Empire Gas Grill** et le préparer à son utilisation.

### 1. Emplacement d'installation et dégagements

- Prévoyez un dégagement minimum de 60 cm de chaque côté du barbecue.
- Laissez un dégagement d'au moins 90 cm à l'arrière pour assurer une bonne ventilation.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et incombustible.

### 2. Installation des composants internes du barbecue

- Ouvrez complètement le couvercle du barbecue.
- Insérez les déflecteurs de flamme au-dessus des brûleurs.
- Placez les plaques chauffantes de manière uniforme à l'intérieur du barbecue.
- Positionnez les grilles de cuisson en acier inoxydable sur les supports à l'intérieur du barbecue.
- Installez la grille de réchauffage dans la partie supérieure arrière de la chambre de cuisson.

Remarque : assurez-vous que tous les composants sont correctement alignés et stables avant utilisation.

### 3. Installation du système de rôtissoire

- Installez la tige de la rôtissoire à travers les ouvertures prévues à cet effet à l'intérieur du barbecue.
- Fixez les fourches de la rôtissoire sur la tige et serrez-les fermement.
- Fixez le moteur électrique de la rôtissoire à son support de montage.
- Assurez-vous que la tige tourne librement avant de l'utiliser.

### 4. Raccordement au gaz

- Placez la bouteille de gaz dans le compartiment de rangement prévu à cet effet.
- Raccordez le régulateur de gaz et le tuyau à la valve de la bouteille.
- Serrez fermement tous les raccords.
- Assurez-vous que le tuyau n'est pas plié, tordu ou sous tension.

### 5. Après le montage

- Appliquez une solution d'eau savonneuse sur tous les raccords de gaz.
- Ouvrez l'alimentation en gaz et vérifiez l'absence de bulles (fuites).
- Si des fuites sont détectées, fermez l'alimentation en gaz et resserrez les raccords.
- Assurez-vous que tous les composants internes sont correctement installés.
- Vérifiez que tous les boutons de commande sont en position OFF avant l'allumage.

## 3.2. ÉVIER EMPIRE CLEAN

Suivez ces étapes pour monter et installer correctement le **module d'évier** Empire Clean.

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

- Placez l'évier solidement dans l'ouverture du plan de travail.
- Assurez-vous que l'évier repose de manière uniforme et qu'il est correctement aligné avec la surface du plan de travail.
- Appuyez doucement pour garantir un ajustement serré et sûr.

### 2. Installation du robinet

- Insérez le robinet dans l'ouverture prévue à cet effet sur l'évier.
- Fixez le robinet par le dessous à l'aide des éléments de fixation fournis.
- Serrez fermement le raccord tout en veillant à ce que le robinet soit correctement aligné.
- Raccordez les tuyaux d'arrivée d'eau au bas du robinet.
- Assurez-vous que tous les raccords sont bien serrés et correctement ajustés.

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

- Raccordez les tuyaux d'arrivée d'eau à la source d'alimentation en eau appropriée.
- Assurez-vous que tous les raccords de tuyaux sont bien serrés et ne présentent pas de fuite.
- Vérifiez que les tuyaux ne sont pas pliés, tordus ou sous tension.

### 4. Installation du système d'évacuation

- Insérez le tuyau d'évacuation avec dispositif anti-débordement dans la sortie de l'évier.
- Fixez l'ensemble d'évacuation par le dessous conformément au système de raccordement.
- Raccordez le connecteur anti-débordement au tuyau d'évacuation.
- Assurez-vous que tous les raccords sont correctement serrés pour éviter toute fuite.

### 5. Installation finale

- Retirez le ruban de protection des bords de l'évier, le cas échéant.
- Assurez-vous que l'évier est bien en place et correctement aligné avec le plan de travail.

### 6. Après l'assemblage

- Ouvrez l'alimentation en eau et vérifiez l'étanchéité de tous les raccords.
- Assurez-vous que le robinet fonctionne correctement.
- Vérifiez que le système d'évacuation permet un écoulement fluide et efficace de l'eau.

## 3.3. 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.
- Assurez-vous qu'elle est bien alignée 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 sur le cadre de la porte.

### 3. Insertion des vis

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

### 4. Fixation de la poignée

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

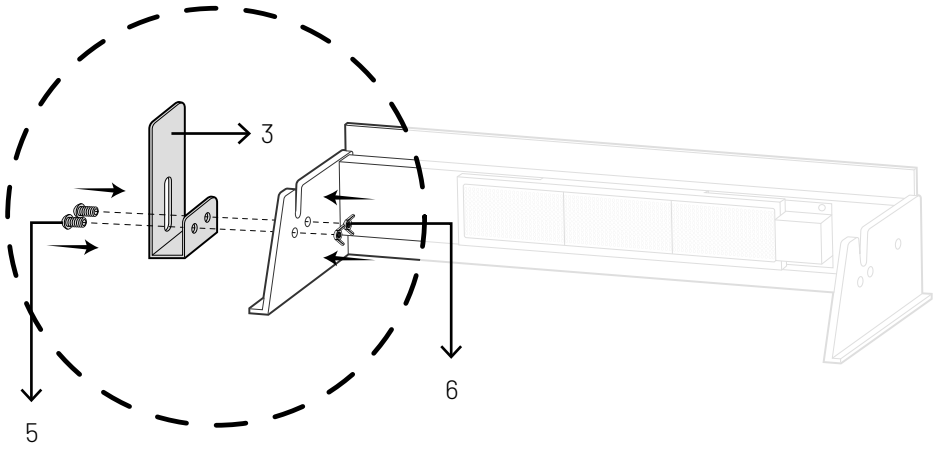
### 5. Vérification finale

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

## 3.4. RÔTISSERIE MAGNÉTIQUE À MOTEUR

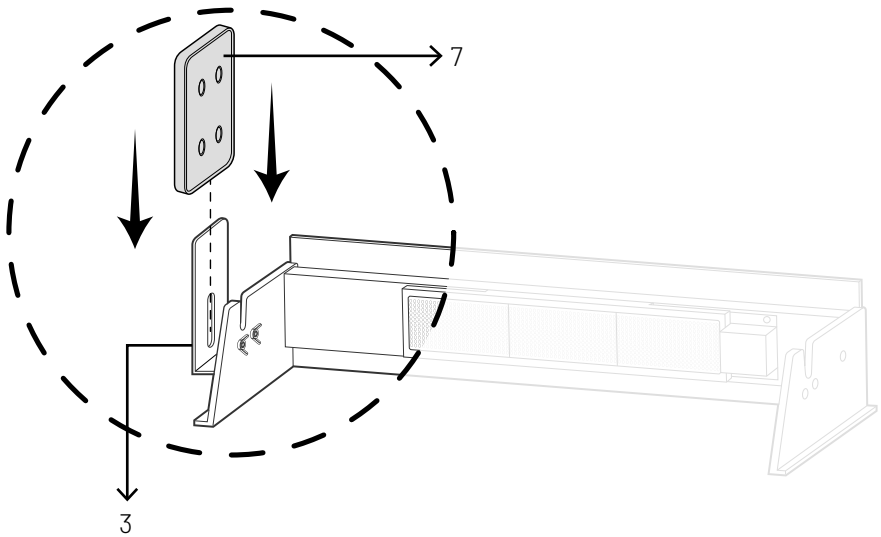
### 1. Installation du support de moteur

- 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.



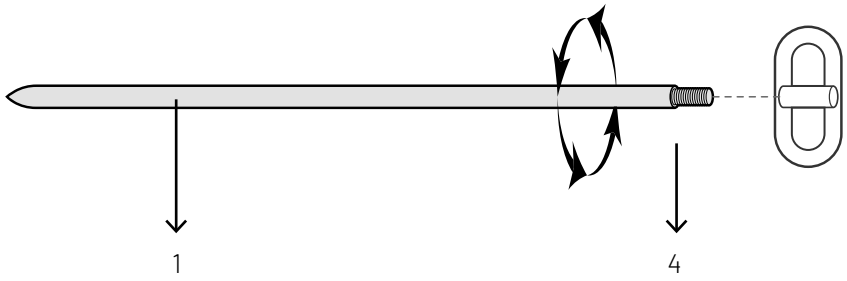

### 2. Installation du moteur de la rôtissoire

- 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.



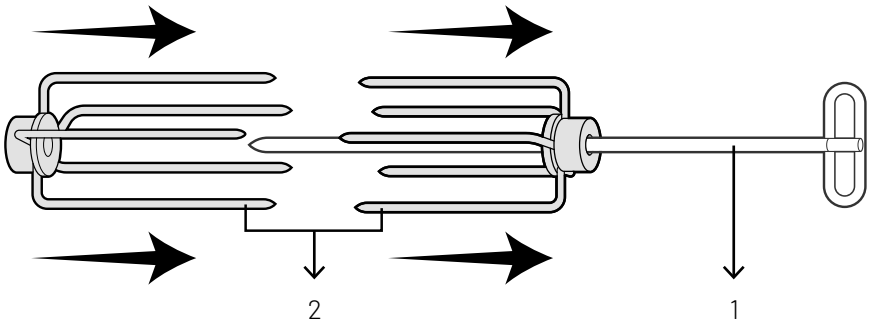
## 3. Préparation de la tige de la rôtissoire

- 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.



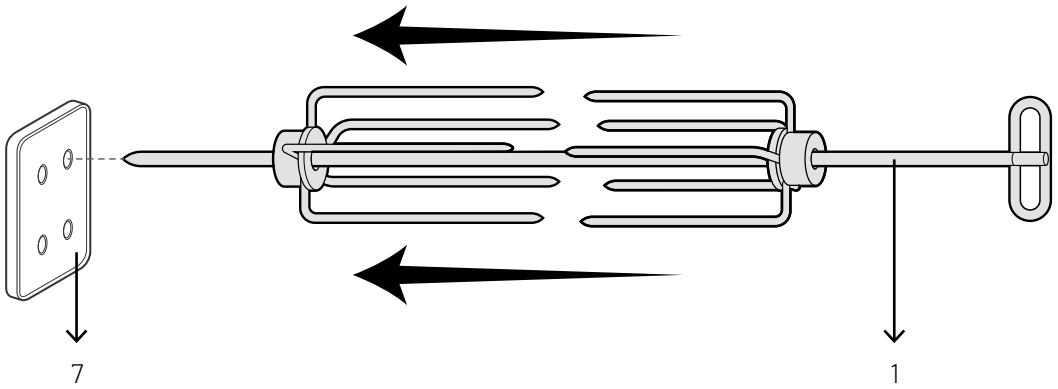

## 4. Installation des fourches de la rôtissoire

- 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

Les **modules de cuisine d'extérieur de la gamme** Empire sont conçus pour un montage facile et une configuration modulable. Chaque module est livré partiellement assemblé et peut être relié aux autres de manière harmonieuse pour créer un ensemble complet de cuisine d'extérieur.

Avant de commencer l'installation, assurez-vous que l'emplacement choisi est **stable, de niveau et adapté à une utilisation en extérieur.**

## 1. Préparation

**Avant d'assembler les modules :**

- Déballez soigneusement tous les éléments et vérifiez qu'ils n'ont pas subi de dommages pendant le transport. Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont bien présents.
- Vérifiez que la surface d'installation est plane, stable et capable de supporter le poids total de l'ensemble de cuisine.
- Laissez un espace suffisant autour de la cuisine pour garantir une utilisation en toute sécurité et une bonne ventilation, en particulier autour de la zone du gril.

## 2. Positionnement des modules

- Disposez chaque module selon la configuration souhaitée (par exemple, le réfrigérateur à gauche, le grill au centre et l'évier à droite, comme illustré).
- Alignez tous les modules côte à côte pour former un plan de travail continu.
- Une fois correctement positionnés, bloquez les roulettes pour empêcher tout déplacement.
- Assurez-vous que tous les éléments sont à niveau et bien alignés avant de les raccorder.

## 3. Connexion des modules

- Alignez soigneusement les cadres et les plans de travail pour obtenir un fini affleurant.
- Fixez les modules les uns aux autres à l'aide des vis fournies.
- Renforcez l'assemblage par l'arrière à l'aide des supports ou des fixations fournis.

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

- Ouvrez le compartiment à gaz situé sous le barbecue.
- Placez-y une bouteille de gaz homologuée.
- Fixez solidement le détendeur et le tuyau de gaz à la vanne de la bouteille.

AVERTISSEMENT: Si vous comptez entreposer l'appareil pendant une longue période, retirez la bouteille de gaz et rangez-la en lieu sûr.

## 5. Raccordement électrique (module réfrigérateur)

- Assurez-vous de disposer d'une alimentation électrique de 220 à 240 V avec mise à la terre.
- Branchez le réfrigérateur à une prise adaptée à une utilisation en extérieur.
- Évitez d'utiliser des rallonges électriques, sauf si elles sont homologuées pour une utilisation en extérieur.
- Protégez le câble d'alimentation de la chaleur et de l'humidité.
- Assurez-vous que le câble du réfrigérateur (environ 1,5 m) peut atteindre la prise.
- Positionnez l'appareil de manière à ce que l'accès au câble à l'arrière soit aligné avec la source d'alimentation.

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

- Raccordez le tuyau d'arrivée d'eau à une source d'eau appropriée.
- Raccordez le tuyau d'évacuation à un système d'évacuation ou à un récipient destiné aux eaux usées.
- Vérifiez soigneusement l'étanchéité de tous les raccords avant utilisation.

## 7. Vérification finale

**Avant d'utiliser votre cuisine d'extérieur Empire Series :**

- Assurez-vous que tous les modules sont bien fixés et correctement alignés.
- Vérifiez que les raccordements au gaz, à l'électricité et à l'eau sont correctement installés.
- Vérifiez que toutes les roulettes sont bloquées et que l'ensemble est stable.

Une fois ces étapes terminées, votre cuisine d'extérieur de la série Empire est prête à l'emploi.

Mises en garde :

- Respectez une distance minimale de 60 cm entre le barbecue et tout matériau inflammable.
- Ne l'installez pas sous un plafond non protégé ni à proximité de surfaces inflammables.
- Ne modifiez pas le système d'alimentation en gaz ; veillez à ce que la ventilation soit adéquate à tout moment.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et stable avant de l'installer.
- **Réglez les pieds de mise à niveau à l'aide des molettes rouges :**
  - Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour monter.
  - Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour descendre.
- Assurez-vous que les patins en caoutchouc sont correctement positionnés pour garantir la stabilité une fois l'appareil mis à niveau.

# 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 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 suivantes :**
   - **60 cm de chaque côté**
   - **90 cm à l'arrière**

Remarque : L'espace libre à l'arrière concerne principalement la zone de la calandre, destinée à la ventilation.

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 « 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 le brûleur à l'aide du système d'allumage intégré.
5. Réglez l'intensité de la flamme selon vos besoins.

### Après utilisation :

1. Mettez tous les brûleurs en position **« OFF ».**
2. Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
3. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

## 5.3. OPÉRATION ROTISSERIE

Remarque : N'utilisez **que le brûleur de la rôtissoire** pendant le fonctionnement. N'utilisez pas simultanément les brûleurs principaux ni le brûleur latéral. Retirez la grille de réchauffage avant utilisation.

1. Installez la broche à rôtir sur les points de fixation du barbecue.
2. Branchez le moteur de la broche à rôtir sur une prise électrique adaptée. Éloignez le câble de toute source de chaleur.
3. Enfilez les aliments sur la broche et fixez-les à l'aide de fourchettes.
4. Placez la broche dans le support du moteur et le support de fixation.
5. Branchez-la à une prise avec mise à la terre.
6. Allumez le brûleur de la rôtissoire et le moteur.
7. Surveillez la cuisson et ajustez la chaleur si nécessaire.
8. Éteignez le moteur et le barbecue avant de retirer la broche.

## 5.4. FONCTIONNEMENT DU RÉFRIGÉRATEUR

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant avec **mise à la terre de 220 à 240 V.**
2. Réglez la température souhaitée.
3. Laissez l'appareil atteindre la température souhaitée avant de le remplir.

Remarque : Pour les réfrigérateurs, la prise 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 le système d'alimentation en eau et d'évacuation.
2. Ouvrez lentement le robinet d'arrivée d'eau.
3. Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords avant utilisation.

# 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 |
| Réfrigérateur | Ne fonctionne pas | Pas d'alimentation électrique | Vérifiez la fiche et le fusible |
| | Refroidissement insuffisant | • La porte n'est pas 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 | • Mise à niveau de l'appareil<br>• Serrer les pièces |
| 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 assurer 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 suivi les étapes 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 GORILLER EMPIRE.

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

- Per garantire la qualità del prodotto, questo articolo si avvale di tecnologie avanzate di refrigerazione e produzione. Inoltre, vengono impiegate rigorose procedure di controllo e una serie di apparecchiature importate.
- Vengono utilizzati compressori di buona qualità per garantire un funzionamento efficiente 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, resistente e anticorrosivo, 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 frigorifero un aspetto luminoso e un effetto espositivo.
- Questo refrigeratore utilizza un evaporatore roll-bond, che garantisce una refrigerazione efficiente e rapida.
- La porta è dotata di vetri cavi per evitare la formazione di condensa e rendere più visibili i prodotti all'interno dei banchi frigo.
- L'involucro è realizzato con schiuma ecologica.
- Tutti i prodotti sono certificati CCC, GS, CE, CB, ETL, RoHS e così via.
- Questo prodotto può essere utilizzato in un castello, in un bar, in un negozio, in un ristorante, in un hotel, in casa, in un'azienda 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 dei **moduli Empire Outdoor Kitchen.**

- 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 Empire.** A seconda della configurazione acquistata, alcune delle caratteristiche o dei componenti descritti potrebbero non essere presenti nel modello specifico.

# INDICE

1. Panoramica Dei Moduli 93
1.1. Barbecue A Gas Empire 93
1.1.1. Barbecue A Gas Empire (6 Fuochi) 93
1.1.2. Barbecue A Gas Empire (8 Bruciatori) 95
1.2. Lavello Da Frigorifero Empire Cool-Clean 97
1.3. Empire Prep - Ambiente Di Lavoro 99
2. Panoramica Dei Modelli 101
2.1. Empire S1 Cucina Da Esterno | Barbecue A Gas | Cool-Clean 101
2.2. Empire S2 Cucina Da Esterno | Barbecue A Gas | Zona Preparazione 101
2.3. Cucina Da Esterno Empire M1 | Barbecue A Gas | Cool-Clean | Prep 102
3. Assemblaggio Dei Moduli 103
3.1. Barbecue A Gas Empire 103
3.2. Lavandino Empire Clean 104
3.3. Installazione Della Maniglia Del Frigorifero 105
3.4. Girarrosto Magnetico Con Motore 106
4. Istruzioni Di Installazione 108
5. Istruzioni Per L'uso 109
5.1. Prima Del Primo Utilizzo 109
5.2. Utilizzo Del Barbecue A Gas 110
5.3. Gestione Della Girarrosto 110
5.4. Funzionamento Del Frigorifero 110
5.5. Funzionamento Del Lavello 110
6. Istruzioni Di Sicurezza 111
6.1. Sicurezza Generale 111
6.2. Manipolazione Delle Bombole Di Gas 111
6.3. Sicurezza Degli Allacciamenti Del Gas 112
6.4. Ventilazione E Posizionamento 112
6.5. Sicurezza Elettrica Del Frigorifero 112
6.6. Sicurezza Operativa 113

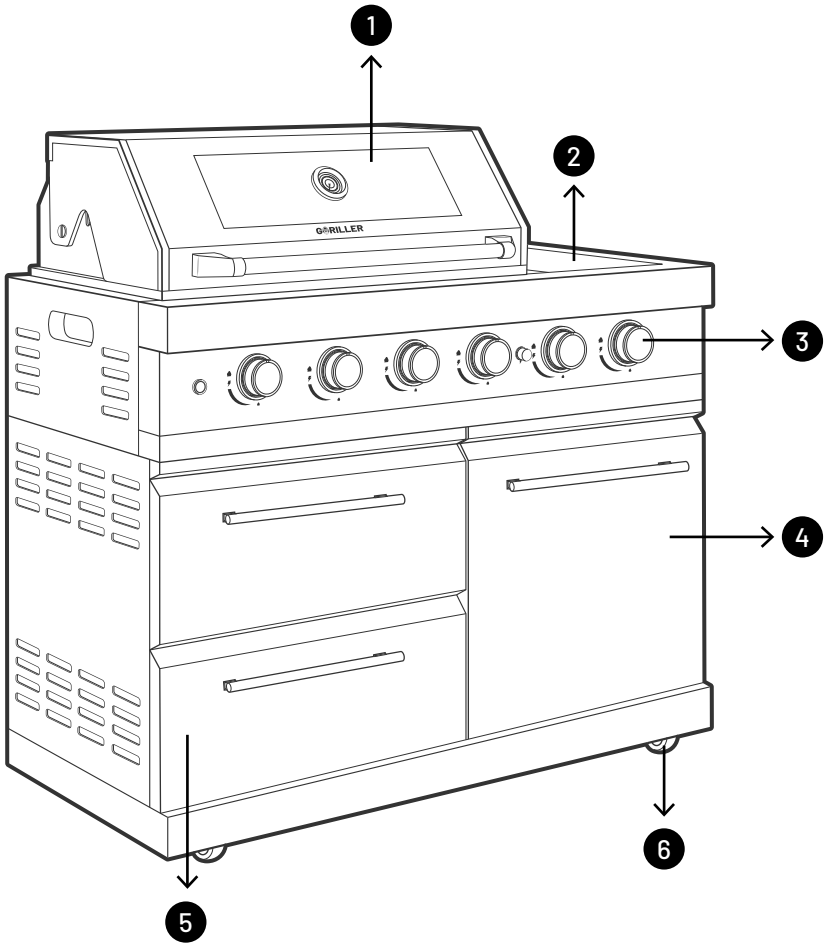
7. Cura E Manutenzione 114
7.1. Pulizia Generale 114
7.2. Esterni 114
7.3. Interni 114
7.4. Griglie Da Cucina 114
7.5. Manutenzione Del Bruciatore 114
7.6. Restrizioni Relative Alla Pulizia 115
7.7. Gestione Dei Grassi 115
7.8. Archiviazione 115
7.9. Nota Sul Frigorifero 115
7.10. Smaltimento 115
7.11. Ulteriori Avvisi Di Sicurezza 116
7.12. Sicurezza Dei Bambini 116
7.13. Avvertenza 116
7.14. Ricambi 116
7.15. Verniciatura A Polvere 116
7.16. Sostituzione Della Batteria 116
8. Risoluzione Dei Problemi 117
9. Garanzia 118

# 1. PANORAMICA DEI MODULI

## 1.1. BARBECUE A GAS EMPIRE

### 1.1.1. Barbecue a gas Empire (6 fuochi)

1. Coperchio per barbecue a doppia parete con finestra di ispezione
2. Bruciatore laterale
3. Manopole di comando del bruciatore
4. Vano bombole del gas
5. Cassetti portaoggetti
6. Piedini di livellamento




## Introduzione:

La **configurazione a 6 bruciatori del barbecue a gas Empire** 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, consentendo di ottenere una crosticina perfetta, come quella delle steakhouse, in soli 30-90 secondi.

Da un lato, il mobile è dotato di un ampio vano portaoggetti per accessori di grandi dimensioni e utensili da cucina. Al centro, tre cassetti offrono uno spazio pratico dove riporre gli attrezzi per il barbecue, gli utensili e altri accessori. Sul lato opposto, un vano dedicato alla bombola del gas consente di riporla in modo sicuro e pratico, mantenendola al contempo facilmente accessibile.

## Caratteristiche:

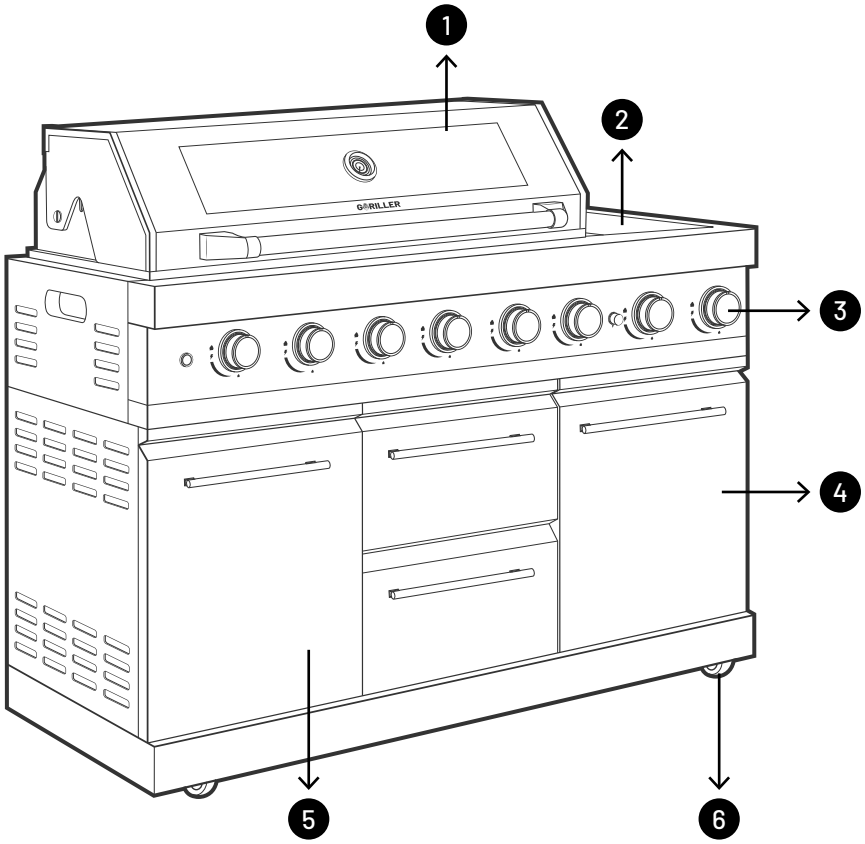
- 6 bruciatori in acciaio inossidabile
- Griglie per barbecue in acciaio inossidabile massiccio
- Bruciatore posteriore per cottura allo spiedo
- Coperchio a doppia parete con termometro e finestra di ispezione
- Tre cassetti portaoggetti per utensili e accessori
- Vano integrato per bombole di gas
-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

## Caratteristiche tecniche:

| Specifiche | Valore |
|---|---|
| Opzioni bruciatore: | 6 fuochi |
| Materiale del bruciatore: | Acciaio inossidabile |
| Potenza del bruciatore principale: | 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 Empire (8 bruciatori)

1. Coperchio per barbecue a doppia parete con finestra di ispezione
2. Bruciatore laterale
3. Manopole di comando del bruciatore
4. Vano bombole del gas
5. Cassetti portaoggetti
6. Piedini di livellamento




# Introduzione:

La **configurazione a 8 bruciatori dell'Empire Gas Grill** è progettata 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 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, dotato di termometro integrato e finestra di ispezione, consente un monitoraggio preciso della temperatura durante la cottura alla griglia. Il punto di forza di questa griglia è la Sizzle Zone, dotata di un bruciatore a infrarossi in ceramica che raggiunge gli 800 °C, garantendo una crosticina perfetta in stile steakhouse in soli 30–90 secondi.

Da un lato, il mobile è dotato di un ampio vano portaoggetti per accessori di grandi dimensioni e utensili da cucina. Al centro, tre cassetti offrono uno spazio pratico dove riporre gli attrezzi per il barbecue, gli utensili e altri accessori. Sul lato opposto, un vano dedicato alla bombola del gas consente di riporla in modo sicuro e pratico, mantenendola al contempo facilmente accessibile.

## Caratteristiche:

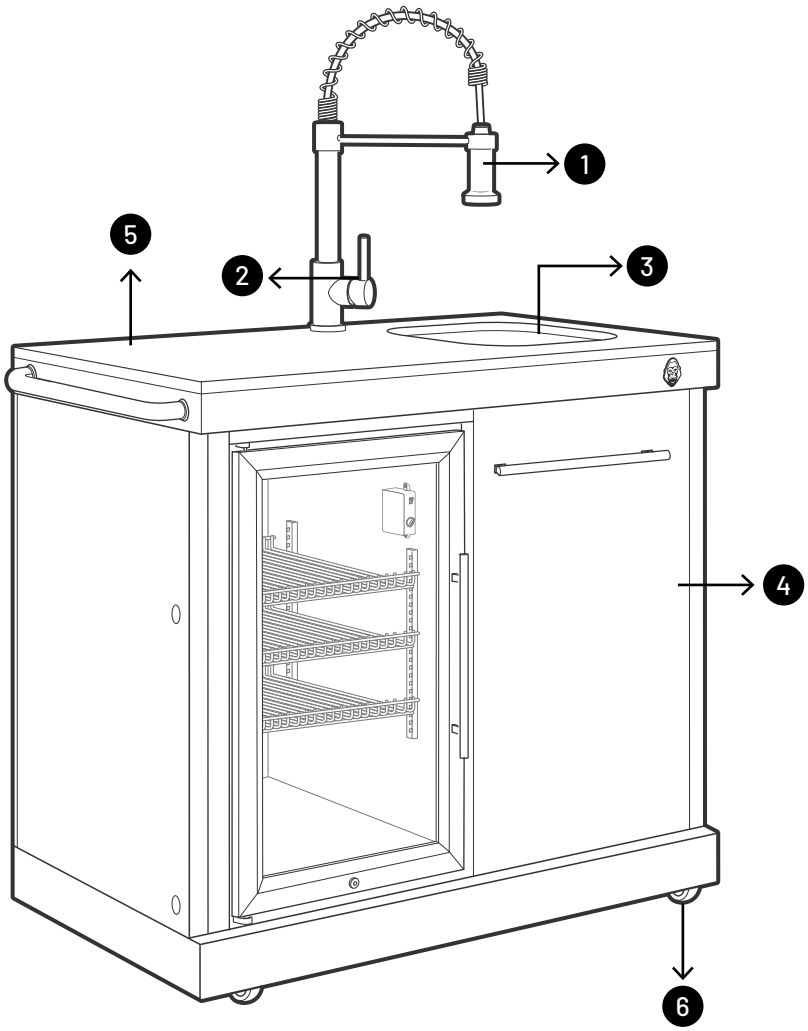
- 8 bruciatori in acciaio inossidabile per un calore potente e costante
- Griglie in acciaio inossidabile massiccio per una maggiore durata e una cottura uniforme
- Bruciatore posteriore per cottura allo spiedo
- Coperchio a doppia parete con termometro integrato e finestra di ispezione
- Ampio vano portaoggetti laterale per oggetti di grandi dimensioni e accessori
- Tre cassetti centrali per gli accessori e gli utensili da barbecue
- Vano dedicato per le bombole del gas, per riporle in modo sicuro e pratico
- Distribuzione uniforme del calore per una cottura alla griglia ottimale

## Caratteristiche tecniche:

| Specifiche | Valore |
|---|---|
| Opzioni bruciatore: | 8 fuochi |
| Materiale del bruciatore: | Acciaio inossidabile |
| Potenza del bruciatore principale: | 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. LAVELLO DA FRIGORIFERO EMPIRE COOL-CLEAN

1. Rubinetto
2. Maniglia del rubinetto
3. Lavello in acciaio inossidabile
4. Vano per i rifiuti
5. Piano di lavoro
6. Piedini di livellamento




# Introduzione:

Il **lavello con frigorifero Empire Cool-Clean** combina refrigerazione, pulizia e gestione dei rifiuti in un unico modulo compatto, rendendolo un complemento pratico per qualsiasi cucina all'aperto. 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 consente di lavare comodamente gli alimenti, le stoviglie e le griglie prima e dopo la cottura. Per mantenere pulito lo spazio di lavoro, l'unità include anche un cestino dei rifiuti estraibile integrato che permette di tenere l'area di preparazione in ordine durante tutta la durata del barbecue. Grazie ai componenti di collegamento inclusi, l'allacciamento all'acqua potabile può essere installato in modo semplice e veloce, senza bisogno di accessori aggiuntivi o procedure di installazione complesse.

## Caratteristiche:

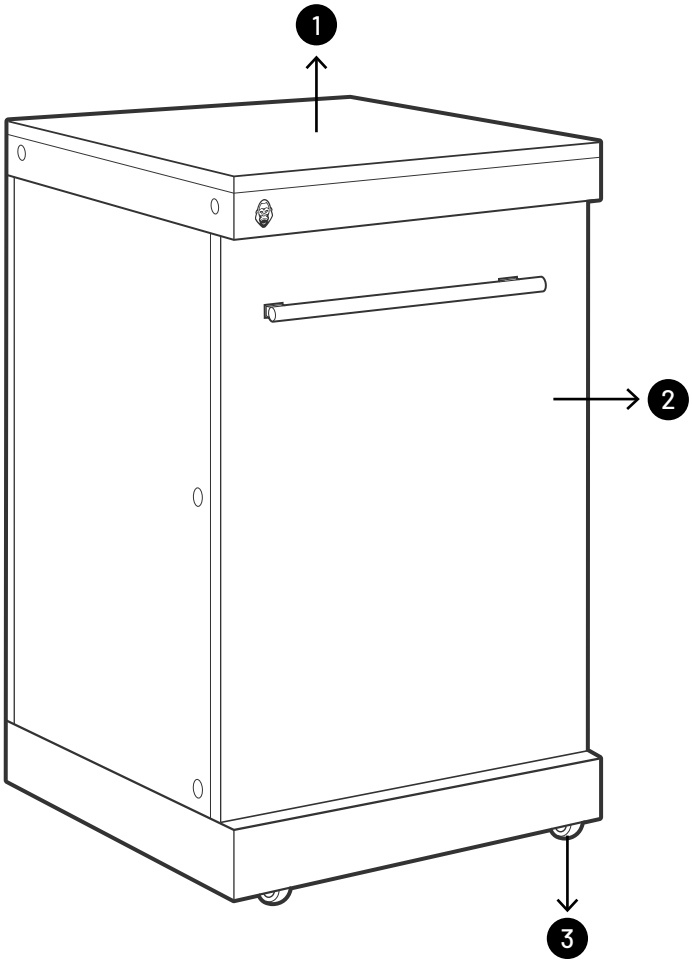
- Lavello profondo con doccetta flessibile ad alta pressione
- Cestino dei rifiuti estensibile con coperchio a battente
- Frigorifero con serratura e capacità di raffreddamento di 63 litri
- Spazio per un massimo di 10 bottiglie di vino a una temperatura compresa tra 3 e 18 °C
- Piano di lavoro resistente in pietra sinterizzata antigraffio

## Caratteristiche tecniche:

| Specifiche | Valore |
|---|---|
| Materiale del lavello: | Acciaio inossidabile |
| Rubinetto: | Acciaio inossidabile con testa di spruzzo |
| Allacciamento idrico: | Allacciamento standard per acqua calda e fredda |
| Dimensioni: | Larghezza: 100 cm \| Altezza: 90 cm \| Profondità: 58 cm |

## 1.3. EMPIRE PREP - AMBIENTE DI LAVORO

1. Piano di lavoro
2. Armadietto
3. Piedini di livellamento




# Introduzione:

Il **piano di lavoro Empire Prep** unisce funzionalità intelligente a un design elegante e compatto, offrendo una superficie pratica per preparare e servire i piatti senza intoppi. Il suo piano di lavoro in pietra sinterizzata, robusto e resistente ai graffi, offre uno spazio ampio e durevole per organizzare gli ingredienti, impiattare e cucinare all'aperto.

Progettato per garantire la massima praticità, è dotato di un ampio mobile contenitivo in stile armadio per elettrodomestici e accessori da cucina, oltre che di un portasciugamani laterale integrato per asciugamani e accessori. Tre cassetti profondi con chiusura ammortizzata consentono di riporre in modo ordinato utensili, piatti, bicchieri e altri oggetti indispensabili per la cucina all'aperto.

## Caratteristiche:

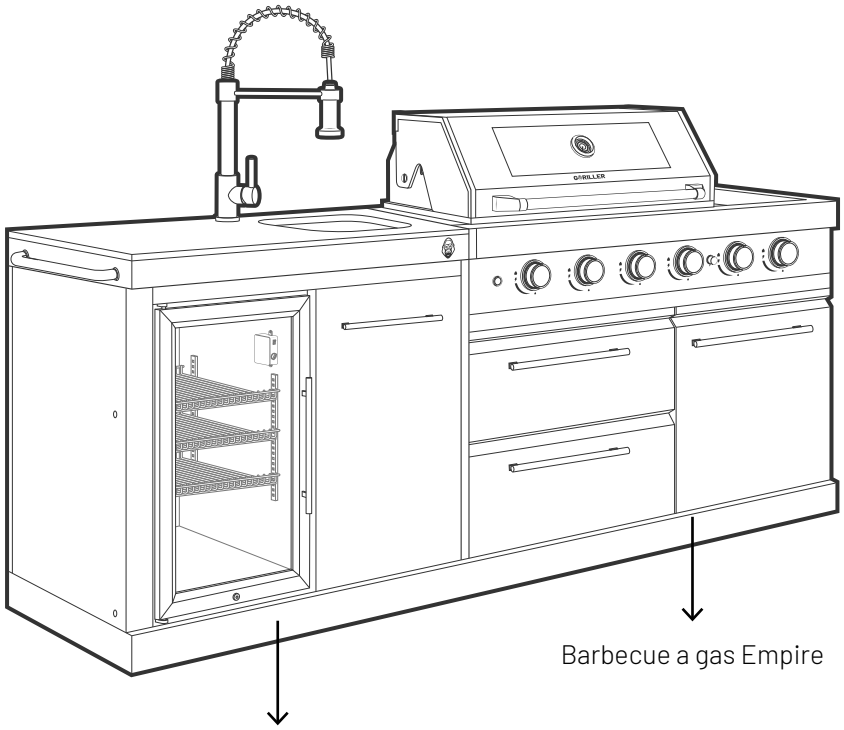
- Piano di lavoro compatto per la preparazione
- Ampio armadio per avere più spazio dove riporre gli oggetti
- Portaoggetti laterale integrato per asciugamani, ecc
- Piano di lavoro resistente in pietra sinterizzata antigraffio

## Caratteristiche tecniche:

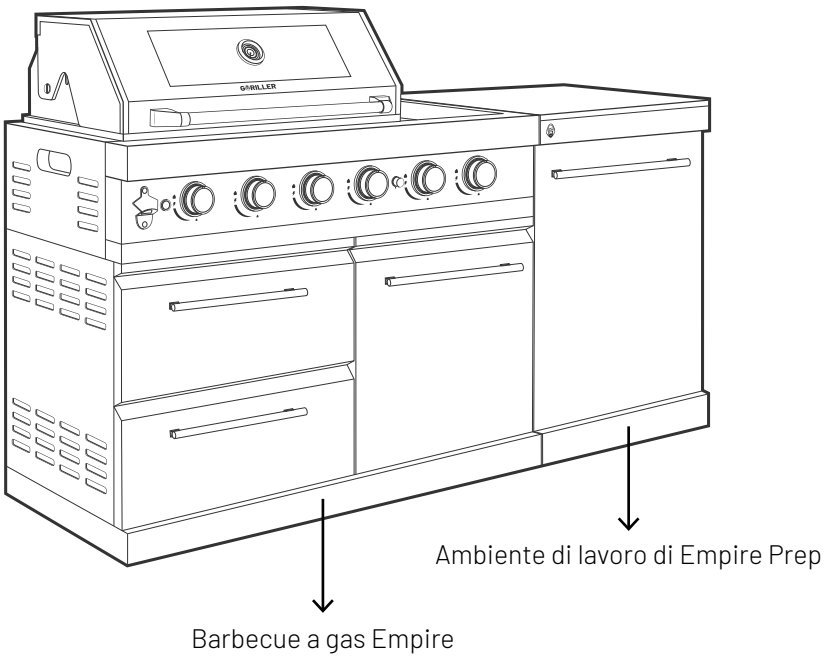
| Specifiche | Valore |
|---|---|
| Materiale del piano di lavoro: | Granito |
| Sistema a cassetti: | Meccanismo di chiusura ammortizzata |
| Ante per mobili: | Chiusura magnetica |
| Dimensioni: | Larghezza: 58 cm \| Altezza: 90 cm \| Profondità: 58 cm |

# 2. PANORAMICA DEI MODELLI

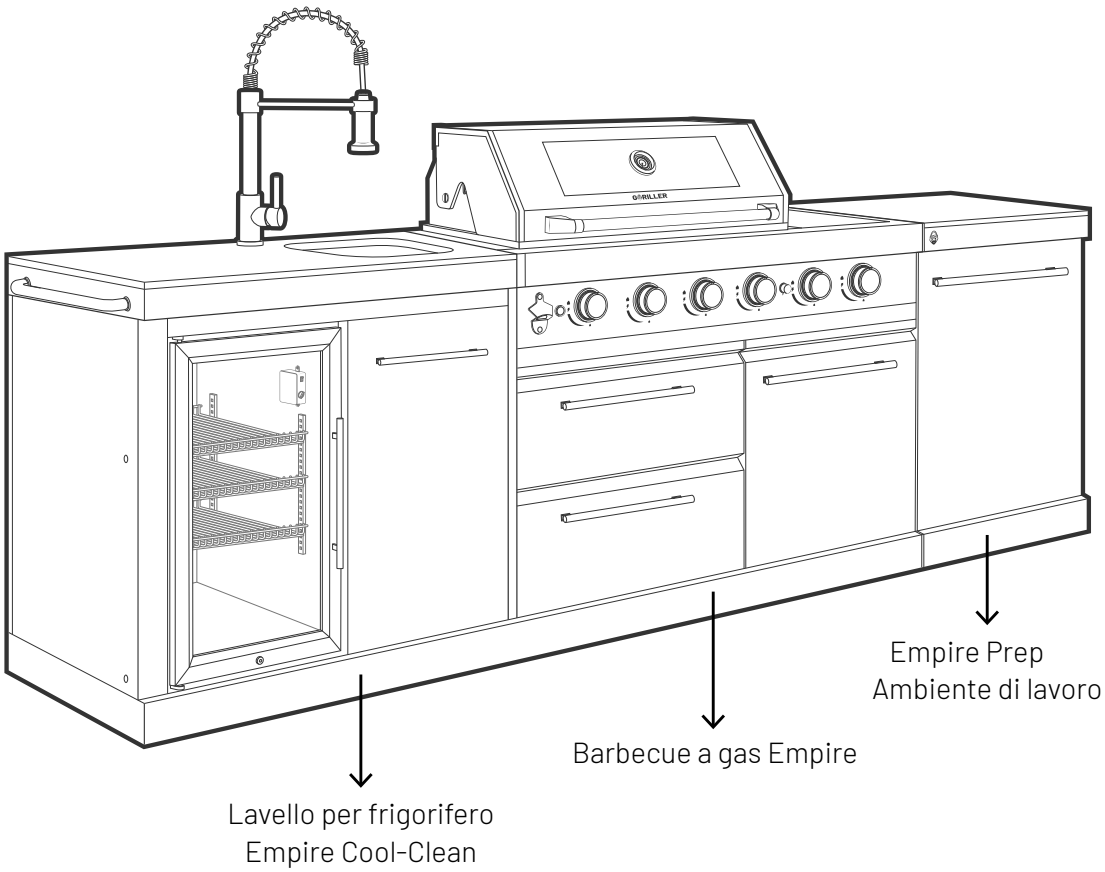
## 2.1. EMPIRE S1 CUCINA DA ESTERNO | BARBECUE A GAS | COOL-CLEAN




## 2.2. EMPIRE S2 CUCINA DA ESTERNO | BARBECUE A GAS | ZONA PREPARAZIONE



## 2.3. CUCINA DA ESTERNO EMPIRE M1 | BARBECUE A GAS | COOL-CLEAN | PREP



# 3. ASSEMBLAGGIO DEI MODULI

## 3.1. BARBECUE A GAS EMPIRE

Segui questi passaggi per montare correttamente il **barbecue a gas Empire** e prepararlo all'uso.

### 1. Luogo di installazione e spazio libero

- Assicurarsi che vi sia uno spazio libero minimo di 60 cm su entrambi i lati della griglia.
- Lasciare uno spazio libero di almeno 90 cm sul retro per garantire una corretta ventilazione.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e non infiammabile.

### 2. Installazione dei componenti interni della griglia

- Apri completamente il coperchio della griglia.
- Posizionare i parafiamma sopra i bruciatori.
- Disponi le piastre di cottura in modo uniforme all'interno della griglia.
- Posizionare le griglie di cottura in acciaio inossidabile sui supporti all'interno del barbecue.
- Posizionare la griglia di riscaldamento nella parte posteriore superiore della camera di cottura.

Nota: Prima dell'uso, assicurarsi che tutti i componenti siano correttamente allineati e stabili.

### 3. Installazione del sistema di girarrosto

- Inserire l'asta del girarrosto nelle apposite aperture all'interno della griglia.
- Fissare le forchette del girarrosto all'asta e serrarle bene.
- Fissare il motore del girarrosto elettrico alla sua staffa di montaggio.
- Prima di mettere in funzione l'attrezzo, assicurarsi che l'asta ruoti liberamente.

### 4. Allacciamento al gas

- Riporre la bombola del gas nell'apposito vano.
- Collegare il regolatore del gas e il tubo flessibile alla valvola della bombola.
- Serrare bene tutti i collegamenti.
- Assicurarsi che il tubo non sia piegato, attorcigliato o sottoposto a tensione.

### 5. Dopo l'assemblaggio

- Applicare una soluzione di acqua e sapone 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.
- Prima di accendere il motore, assicurarsi che tutte le manopole di comando siano in posizione OFF.

## 3.2. LAVANDINO EMPIRE CLEAN

Segui questi passaggi per montare e installare correttamente il **modulo Empire Clean Sink.**

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

- Posizionare saldamente il mobile lavello nell'apertura del piano di lavoro.
- Assicurarsi che il lavello sia ben saldo e correttamente allineato con la superficie del piano di lavoro.
- Premere delicatamente per garantire un fissaggio saldo e sicuro.

### 2. Installazione del rubinetto

- Inserire il rubinetto nell'apposita apertura del lavello.
- Fissare il rubinetto dal basso utilizzando gli accessori di montaggio in dotazione.
- Serrare saldamente il raccordo assicurandosi che il rubinetto sia correttamente allineato.
- Collegare i tubi di alimentazione dell'acqua alla parte inferiore del rubinetto.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano ben saldi e correttamente fissati.

### 3. Allacciamento alla rete idrica

- Collegare i tubi di alimentazione dell'acqua alla fonte di approvvigionamento idrico appropriata.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti dei tubi flessibili siano ben saldi e privi di perdite.
- Verificare che i tubi flessibili non siano piegati, attorcigliati o sottoposti a tensione.

### 4. Installazione del sistema di scarico

- Inserire il tubo di scarico dotato di dispositivo antitraboccamento nello scarico del lavello.
- Fissare il gruppo di scarico dal basso secondo il sistema di montaggio previsto.
- Collegare il raccordo antitraboccamento al tubo di scarico.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano ben serrati per evitare perdite.

### 5. Installazione finale

- Rimuovere il nastro protettivo dai bordi del lavello, se presente.
- Assicurarsi che il lavello sia ben fissato e correttamente allineato al piano di lavoro.

### 6. Dopo l'assemblaggio

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

## 3.3. 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 allineata 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 penetrino nella porta.

### 4. Fissaggio della maniglia

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

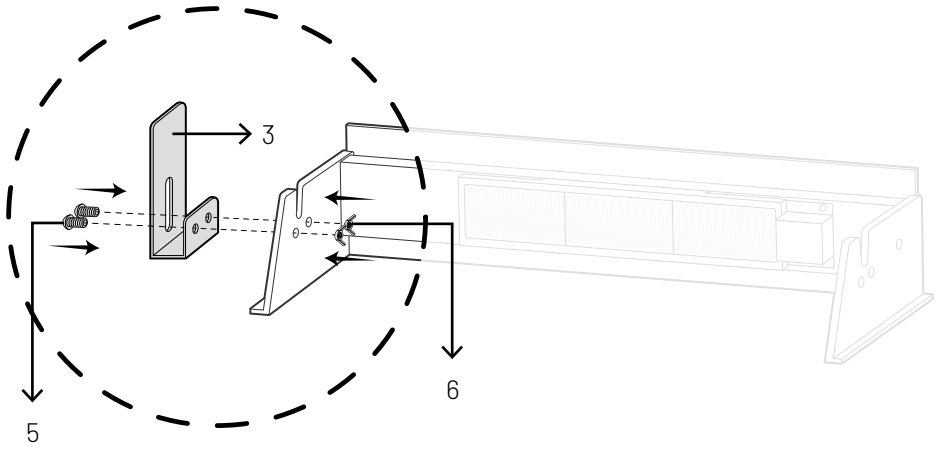
### 5. Controllo finale

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

## 3.4. GIRARROSTO MAGNETICO CON MOTORE

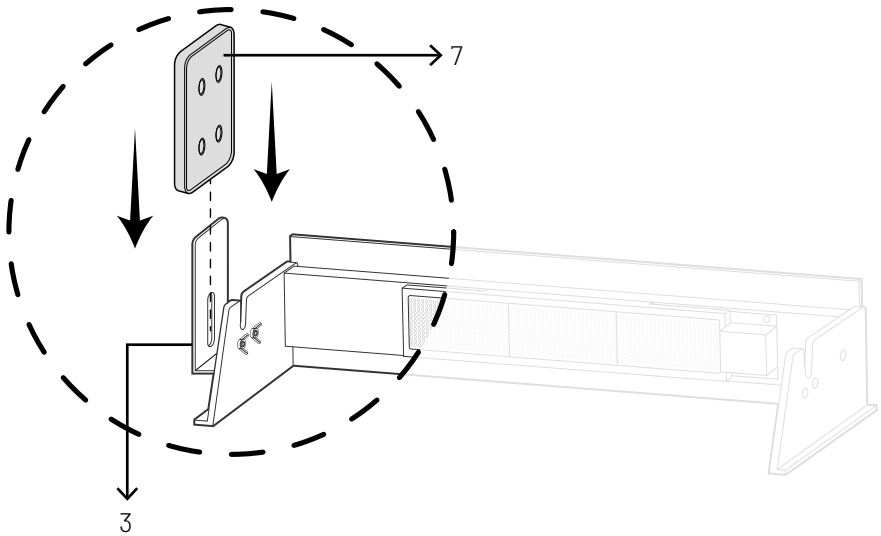
### 1. Installazione della staffa del motore

- Aprire 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.



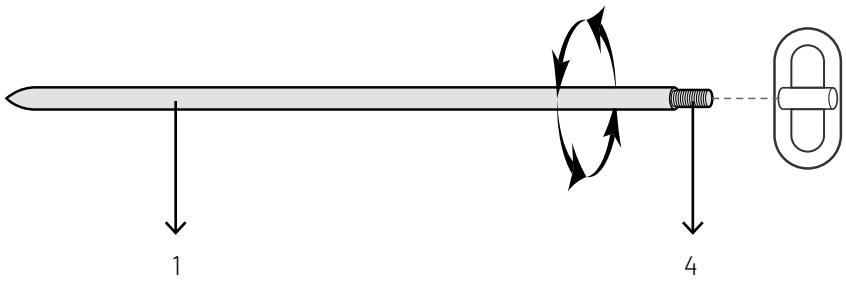

### 2. Installazione del motore del girarrosto

- 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.



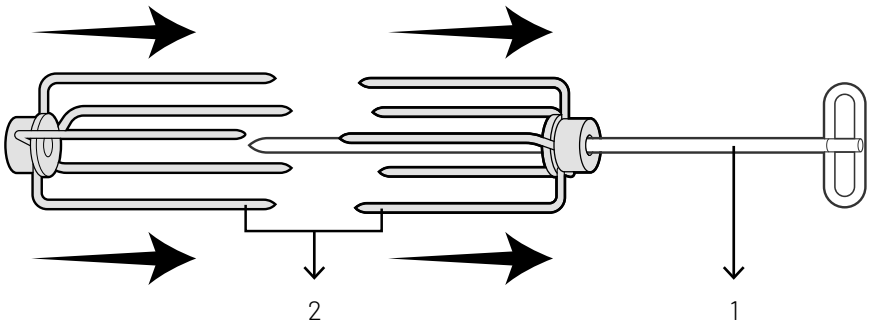
## 3. Preparazione dell'asta del girarrosto

- 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.



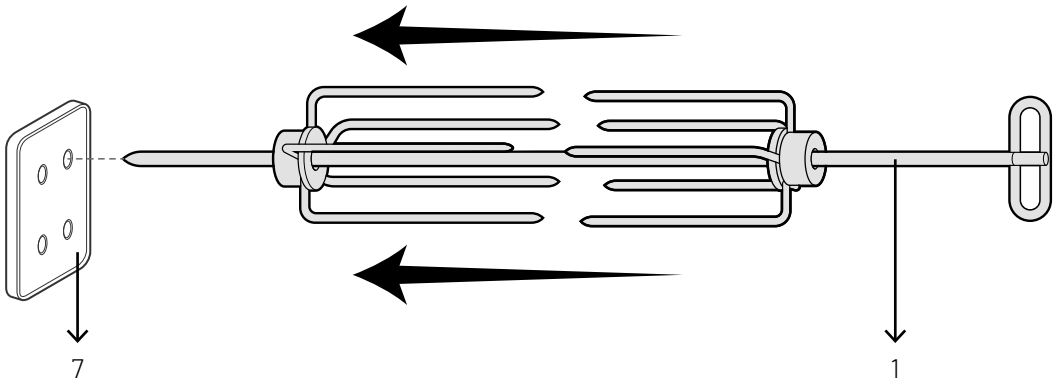

## 4. Installazione delle forchette del girarrosto

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




## 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

I **moduli per cucine da esterno della serie Empire** sono progettati per garantire un montaggio semplice e una configurazione flessibile. Ogni modulo viene consegnato parzialmente assemblato e può essere collegato senza soluzione di continuità per creare una cucina da esterno completa.

Prima di iniziare l'installazione, assicurarsi che l'area di installazione sia **stabile, in piano 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 pezzi e gli accessori.
- Verificare che la superficie di installazione sia piana, stabile e in grado di sostenere l'intero mobile da cucina.
- Lasciare uno spazio libero sufficiente intorno alla cucina per garantire la sicurezza durante l'uso e una buona ventilazione, in particolare nella zona della griglia.

## 2. Posizionamento dei moduli

- Posizionare ciascun modulo secondo la disposizione desiderata (ad esempio, frigorifero a sinistra, piano cottura al centro, lavello a destra, come illustrato).
- Allineare tutti i moduli uno accanto all'altro in modo da formare un piano di lavoro continuo.
- Una volta posizionati correttamente, bloccare le rotelle per impedirne lo spostamento.
- Assicurarsi che tutte le unità siano livellate e allineate in modo uniforme prima di collegarle.

## 3. Collegamento dei moduli

- Allineare con cura i telai e i piani di lavoro per garantire una finitura a filo.
- Fissare i moduli uno accanto all'altro utilizzando le viti in dotazione.
- Rinforzare il collegamento dal retro utilizzando le staffe o gli elementi di fissaggio in dotazione.

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

- Aprire il vano gas situato sotto la griglia.
- Inserire una bombola di gas omologata.
- Collegare saldamente il regolatore e il tubo del gas alla valvola della bombola.

ATTENZIONE: Se si intende riporre l'apparecchio per un periodo prolungato, rimuovere la bombola del gas e conservarla in un luogo sicuro.

## 5. Collegamento elettrico (modulo frigorifero)

- Assicurarsi che sia disponibile un'alimentazione elettrica con messa a terra da 220–240 V.
- Collegare il frigorifero a una presa adatta all'uso esterno.
- Evitare di utilizzare prolunghe, a meno che non siano omologate per l'uso esterno.
- Proteggere il cavo di alimentazione dal calore e dall'umidità.
- Assicurarsi che il cavo del frigorifero (circa 1,5 m) sia sufficientemente lungo da raggiungere la presa.
- Posizionare l'apparecchio in modo che l'uscita posteriore del cavo sia allineata con la presa di corrente.

## 6. Allacciamento idraulico (modulo lavello)

- Collegare il tubo di alimentazione dell'acqua a una fonte di acqua adeguata.
- Collegare il tubo di scarico a un sistema di scarico o a un contenitore per acque reflue.
- Controllare attentamente che non vi siano perdite in tutti i collegamenti prima dell'uso.

## 7. Controllo finale

**Prima di utilizzare la cucina da esterno della serie Empire:**

- Assicurarsi che tutti i moduli siano collegati saldamente e allineati correttamente.
- Verificare che gli **allacciamenti del gas, dell'elettricità e dell'acqua** siano stati installati correttamente.
- Verificare che **tutte le rotelle siano bloccate** e che l'unità sia stabile.

Una volta completata, la tua **cucina da esterno della serie Empire** è pronta per l'uso.

Avvertenze:

- Mantenere una distanza minima di 60 cm tra il barbecue e i materiali infiammabili.
- Non installare sotto un soffitto non protetto o in prossimità di superfici infiammabili.
- Non modificare l'impianto del gas; garantire sempre un flusso d'aria adeguato.
- Prima dell'installazione, posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e livellata.
- **Regolare i piedini di livellamento utilizzando le rotelle di regolazione rosse:**
  - Ruotare in senso orario per alzare.
  - Ruotare in senso antiorario per abbassare.
- Assicurarsi che i piedini in gomma siano posizionati correttamente per garantire la stabilità dopo il livellamento.

# 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 correttamente assemblati e fissati saldamente.
3. Posizionare l'apparecchio su **una superficie stabile, piana e non infiammabile.**
4. Verificare che tutti gli **allacciamenti del gas, dell'elettricità e dell'acqua** siano stati installati correttamente.
5. **Rispettare le distanze minime:**
   - 60 cm su entrambi i lati
   - 90 cm sul retro

Nota: Lo spazio libero posteriore riguarda principalmente la zona della griglia di ventilazione.

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

## 5.3. GESTIONE DELLA GIRARROSTO

Nota: Durante l'uso, utilizzare esclusivamente il **bruciatore del girarrosto.** Non utilizzare contemporaneamente i bruciatori principali o quello laterale. Rimuovere la griglia di mantenimento del calore prima dell'uso.

1. Installare l'unità girarrosto sui punti di fissaggio della griglia.
2. Collegare il motore del girarrosto a una presa di corrente adeguata. Tenere il cavo lontano da fonti di calore.
3. Infilare il cibo sull'asta e fissarlo con le forchette.
4. Posizionare l'asta nel motore e nella staffa di supporto.
5. Collegare a una presa con messa a terra. Accendere il bruciatore e il motore del girarrosto.
6. Controllare la cottura e regolare il calore secondo necessità.
7. Spegnere il motore e il grill prima di rimuovere l'asta.

## 5.4. FUNZIONAMENTO DEL FRIGORIFERO

1. Collegare a una **presa con messa a terra da 220–240 V.**
2. Impostare la temperatura desiderata.
3. Attendere che l'apparecchio raggiunga la temperatura desiderata prima di inserire gli alimenti.

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

## 5.5. FUNZIONAMENTO DEL LAVELLO

1. Collegare l'impianto di alimentazione idrica e quello di scarico.
2. Aprire lentamente il rubinetto dell'acqua.
3. Prima dell'uso, controllare che non vi siano perdite in tutti i collegamenti.

# 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 cappuccio protettivo 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 l'ingresso diretto di 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 ostruito 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 grill non è in uso.
- Il grill deve essere utilizzato in un'area ben ventilata. Non ostruire il flusso dell'aria di combustione verso il bruciatore quando il grill è in uso. Utilizzare questo grill 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 per 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 il contenuto potrebbe cadere.
- Si prega di pulire regolarmente entrambi i lati del prodotto; in caso contrario, 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.

**Attenzione:** 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 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 la macchina; una riparazione impropria può comportare il rischio di incendio o esplosione. Se la macchina è difettosa, non esitate 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.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da una persona con qualifiche simili per evitare pericoli.

**Attenzione:** 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 raffreddare completamente** l'elettrodomestico 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

- Prima di lavare l'elettrodomestico, è necessario rimuovere eventuali residui di cibo o accumuli di grasso dall'interno utilizzando una **spazzola o un raschietto.**
- L'interno deve quindi essere pulito accuratamente con una **soluzione di acqua calda e sapone** e lasciato asciugare completamente prima di essere riutilizzato.

## 7.4. GRIGLIE DA CUCINA

- 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 con una **spazzola morbida o con aria compressa** per rimuovere sporco e residui.
- Eventuali ostruzioni nelle bocchette del bruciatore devono essere rimosse con cura utilizzando **un filo metallico o uno strumento di pulizia adeguato.**
- 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'eventuale presenza di ruggine o danni.

## 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 deve essere spruzzato 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:** ciò 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 deve essere **coperto** per proteggerlo dalla polvere e dagli agenti atmosferici.

**Conservazione a lungo termine**

- Prima di riporre l'apparecchio, è necessario scollegarlo **completamente dalle fonti di alimentazione del gas e dell'elettricità.**
- È necessario rimuovere tutto il contenuto e l'unità deve essere **puliti accuratamente e asciugati.**
- L'apparecchio deve essere conservato in un luogo asciutto e al **riparo, fuori dalla portata** dei bambini e da accessi non autorizzati.

## 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 |
| Frigorifero | Non funziona | Assenza di alimentazione | Controllare 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 lavello | Perdita d'acqua | • Collegamenti allentati<br>• Scarico intasato<br>• Tubo piegato | • Serrare 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, Side door).

## 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. Gli interventi in garanzia che comportano la sostituzione del prodotto non comportano l'estensione né il rinnovo del 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 fiscale).
2. **Per poter usufruire della garanzia volontaria è necessario che il proprietario adempia ai propri obblighi di diligenza, tra cui:**
   a. Manutenzione periodica come indicato nelle istruzioni per l'uso.
   b. Pulizia periodica 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. Attenta ispezione degli apparecchi 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 include ulteriori richieste di risarcimento danni nei confronti di GORILLER, a meno che il centro di assistenza autorizzato non agisca intenzionalmente o con grave negligenza.
3. I materiali di consumo e gli accessori non sono coperti dalla presente garanzia.
4. La presente garanzia volontaria si applica esclusivamente ai prodotti utilizzati a fini privati 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 de GORILLER EMPIRE.

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 Empire** está diseñada para combinar rendimiento, durabilidad y un diseño moderno, llevando a su hogar una experiencia culinaria al aire libre de primera calidad.

- Para garantizar la calidad del producto, este modelo incorpora tecnología avanzada de refrigeración y fabricación. Además, se aplican estrictos controles de calidad y se utiliza una serie de equipos importados.
- Se emplean compresores de alta calidad para que el sistema de refrigeración funcione de forma óptima y ofrezca un amplio rango de temperaturas. Y lo más importante: el consumo energético es bajo.
- Se trata de un refrigerador de gran calidad, duradero y resistente a la corrosión, ya que tanto la carcasa como el interior están fabricados en acero inoxidable.
- La puerta de vidrio templado transparente con luz LED aporta luminosidad y un efecto de exposición al refrigerador.
- Este refrigerador utiliza un evaporador roll-bond, que es estético y ofrece una refrigeración rápida.
- La puerta utiliza vidrio hueco para evitar la condensación y hacer que los productos en el interior se vean con mayor claridad.
- La carcasa utiliza espuma de material ecológico.
- Todos los productos cuentan con la homologación de CCC, GS, CE, CB, ETL, RoHS, etc.
- Este producto se puede utilizar en un castillo, un bar, una tienda, un restaurante, un hotel, el hogar, una empresa, 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 de los módulos de Empire Outdoor Kitchen.

- El fabricante se reserva el derecho a realizar modificaciones 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 proporcionadas 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 el fin previsto, tal y como se describe en este manual.

**Importante:** Este manual abarca varios modelos y módulos de la serie Empire. Dependiendo de la configuración adquirida, es posible que algunas de las funciones o componentes descritos no estén incluidos en su modelo concreto.

# ÍNDICE


1. Resumen De Los Módulos 122
   1.1. Barbacoa De Gas Empire 122
      1.1.1. Parrilla De Gas Empire (6 Quemadores) 122
      1.1.2. Parrilla De Gas Empire (8 Quemadores) 124
   1.2. Fregadero Con Frigorífico Empire Cool-Clean 126
   1.3. Empire Prep Workplace 128
2. Resumen De Los Modelos 130
   2.1. Cocina De Exterior Empire S1 | Barbacoa De Gas | Cool-Clean 130
   2.2. Cocina De Exterior Empire S2 | Barbacoa De Gas | Zona De Preparación 130
   2.3. Cocina De Exterior Empire M1 | Barbacoa De Gas | Cool-Clean | Preparación 131
3. Montaje De Módulos 132
   3.1. Parrilla De Gas Empire 132
   3.2. Fregadero Empire Clean 133
   3.3. Instalación De La Manilla Del Frigorífico 134
   3.4. Espeta Magnética Con Motor 135
4. Instrucciones De Instalación 137
5. Instrucciones De Funcionamiento 138
   5.1. Antes Del Primer Uso 138
   5.2. Funcionamiento De La Parrilla De Gas 139
   5.3. Funcionamiento Del Asador 139
   5.4. Funcionamiento Del Frigorífico 139
   5.5. Funcionamiento Del Fregadero 139
6. Instrucciones De Seguridad 140
   6.1. Seguridad General 140
   6.2. Manipulación De Botellas De Gas 140
   6.3. Seguridad En Las Conexiones De Gas 141
   6.4. Ventilación Y Colocación 141
   6.5. Seguridad Eléctrica Del Frigorífico 141
   6.6. Seguridad Operativa 142

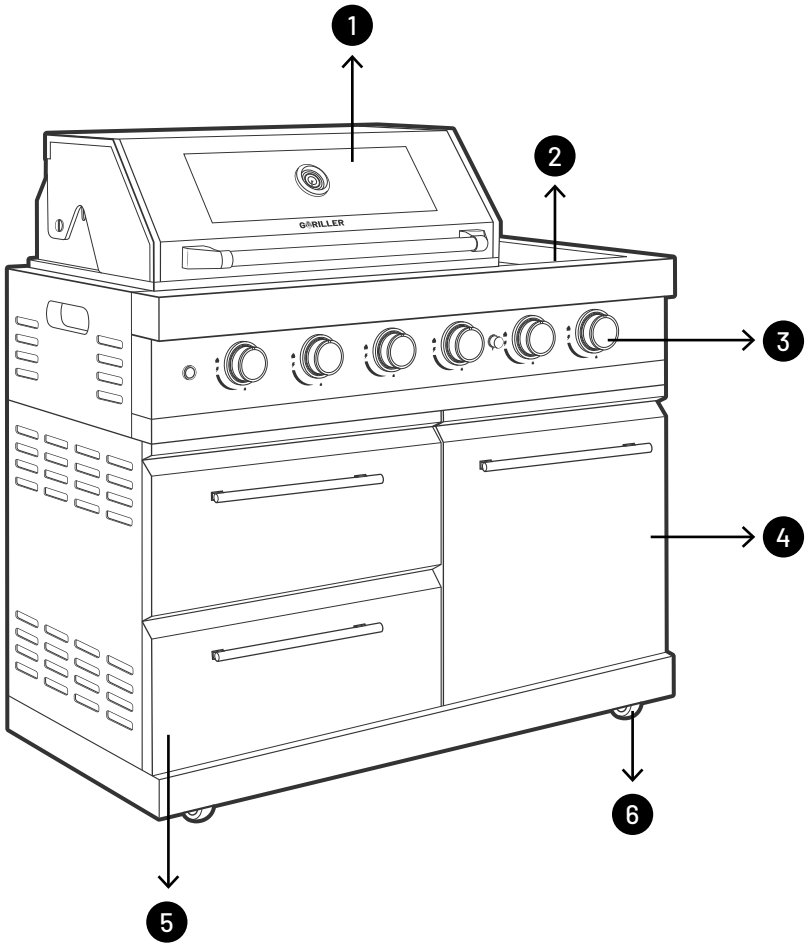
7. Cuidado Y Mantenimiento 143
7.1. Limpieza General 143
7.2. Exterior 143
7.3. Interior 143
7.4. Parrillas 143
7.5. Mantenimiento Del Quemador 143
7.6. Restricciones De Limpieza 144
7.7. Gestión De Grasas 144
7.8. Almacenamiento 144
7.9. Nota Sobre El Frigorífico 144
7.10. Eliminación 144
7.11. Notas De Seguridad Adicionales 145
7.12. Seguridad Infantil 145
7.13. Advertencia 145
7.14. Piezas De Recambio 145
7.15. Recubrimiento En Polvo 145
7.16. Sustitución De La Batería 145
8. Solución De Problemas 146
9. Garantía 147

# 1. RESUMEN DE LOS MÓDULOS

## 1.1. BARBACOA DE GAS EMPIRE

### 1.1.1. Parrilla de gas Empire (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
6. Patas niveladoras




## Introducción:

La configuración de 6 quemadores de la barbacoa de gas Empire está diseñada para una cocina al aire libre potente y versátil. Los quemadores de varillas 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 alta temperatura.

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 un control preciso de 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 asadores en 30-90 segundos.

En un lateral, la unidad cuenta con un espacioso armario de almacenamiento para accesorios de mayor tamaño y utensilios de cocina. En el centro, tres cajones ofrecen un práctico espacio para guardar herramientas de barbacoa, utensilios y otros accesorios. En el extremo opuesto, un compartimento específico para la bombona de gas permite un almacenamiento seguro y práctico de la misma, manteniéndola al mismo tiempo fácilmente accesible.

## Características:

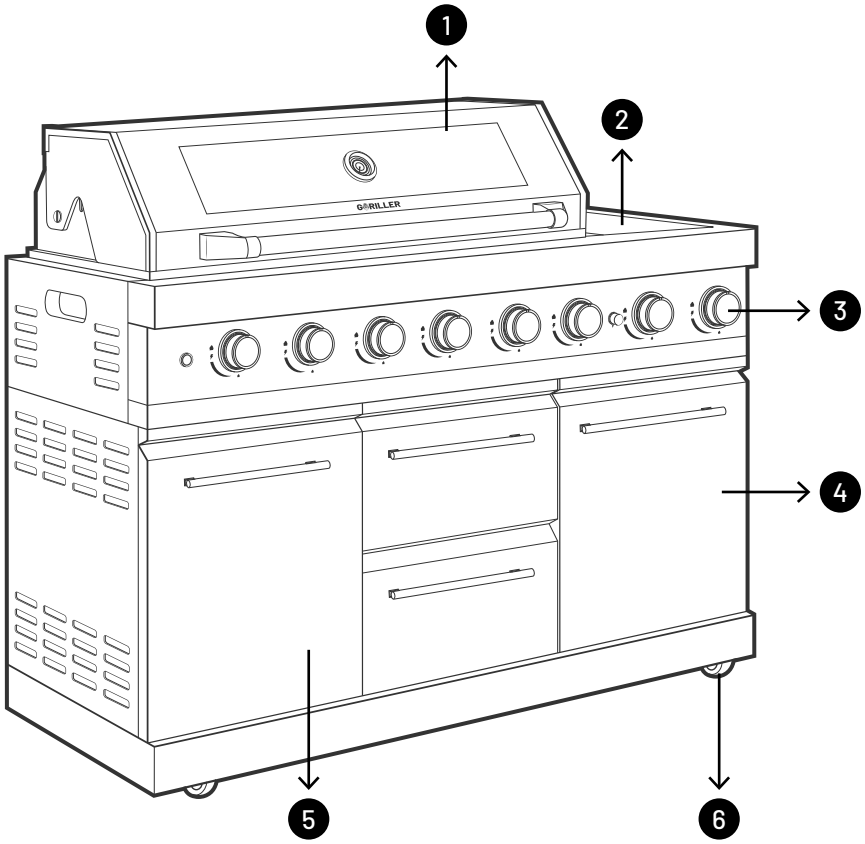
- 6 quemadores de acero inoxidable
- Parrillas de acero inoxidable macizo
- Quemador trasero para cocinar con el espeto
- Tapa de doble pared con termómetro y ventana de visualización
- Tres cajones para guardar utensilios y accesorios
- Compartimento integrado para guardar la bombona de gas
- Distribución 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 Empire (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
6. Patas niveladoras




# Introducción:

La configuración de 8 quemadores de la barbacoa de gas Empire está diseñada para una cocina al aire libre potente y versátil. Los quemadores de varillas 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 alta temperatura. 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 un control preciso de 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 asadores en 30-90 segundos.

En un lateral, la unidad cuenta con un espacioso armario de almacenamiento para accesorios de mayor tamaño y utensilios de cocina. En el centro, tres cajones ofrecen un práctico espacio para guardar herramientas de barbacoa, utensilios y otros accesorios. En el extremo opuesto, un compartimento específico para la bombona de gas permite un almacenamiento seguro y práctico de la misma, manteniéndola al mismo tiempo fácilmente accesible.

## Características:

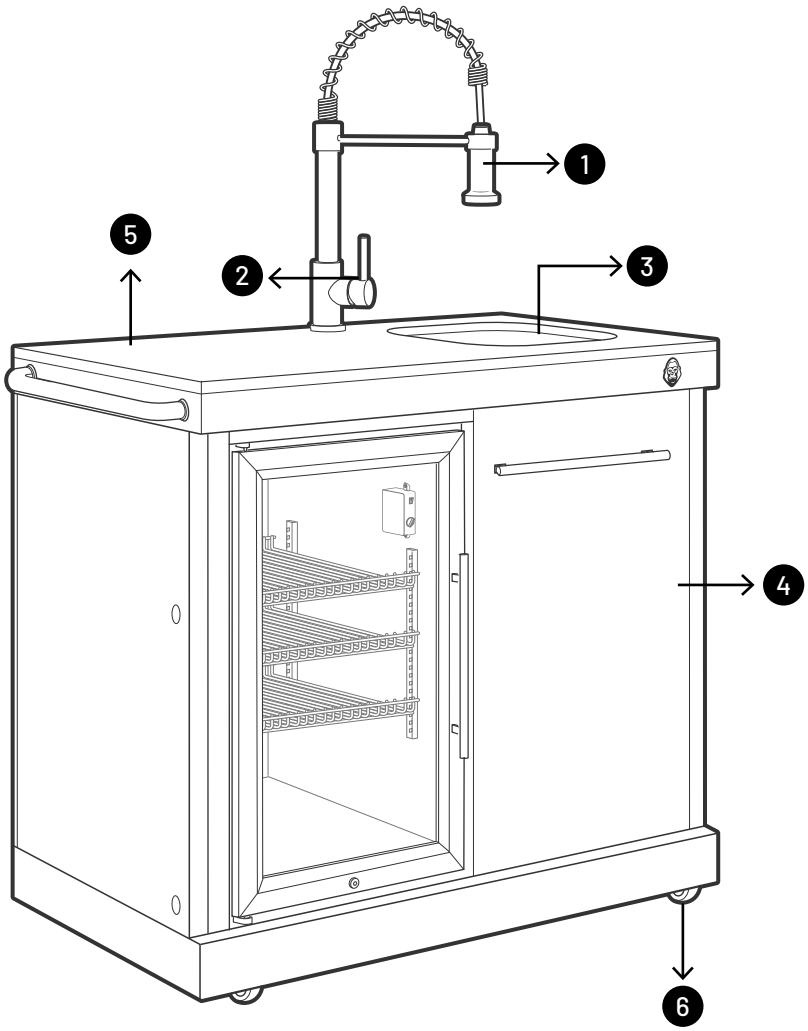
- 8 quemadores de acero inoxidable para un calor potente y uniforme
- Parrillas de acero inoxidable macizo que garantizan durabilidad y una cocción uniforme
- Quemador trasero para cocinar con el espeto
- Tapa de doble pared con termómetro integrado y ventana de visualización
- Amplio armario lateral 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. FREGADERO CON FRIGORÍFICO EMPIRE COOL-CLEAN

1. Grifo
2. Maneta del grifo
3. Fregadero de acero inoxidable
4. Compartimento para la basura
5. Encimera
6. Pies niveladores




# Introducción:

El fregadero con nevera Empire 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. La nevera integrada 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. Con los componentes de conexión incluidos, el suministro de agua potable se puede instalar de forma rápida y sencilla, sin necesidad de accesorios adicionales ni procedimientos de instalación complejos.

## Características:

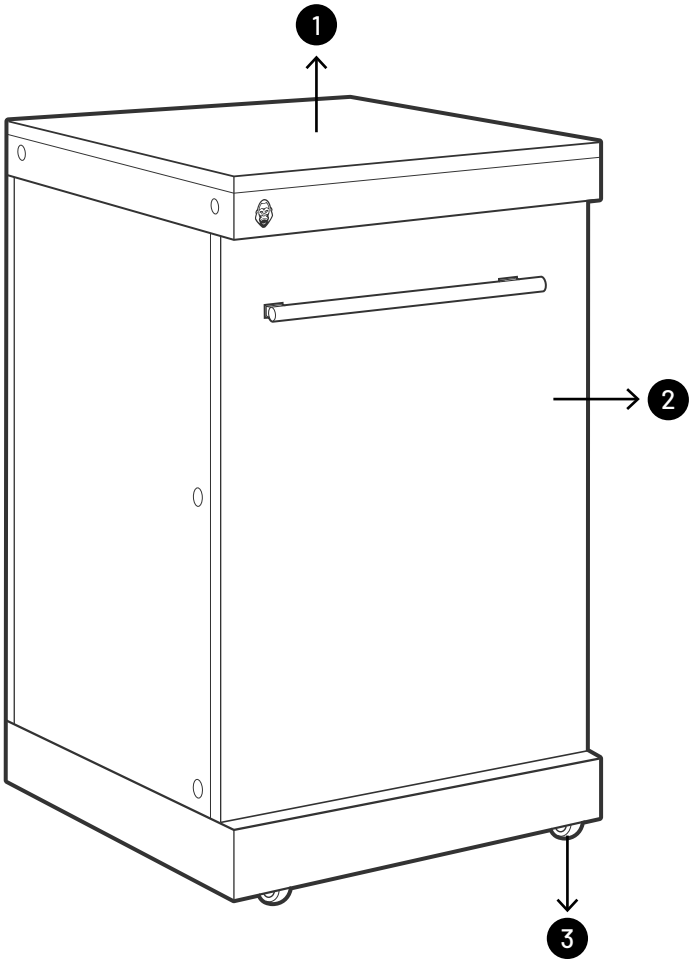
- Fregadero profundo con rociador flexible de alta presión
- Cubo de basura extensible con tapa abatible
- Frigorífico con cerradura y capacidad de refrigeración de 63 litros
- Espacio para hasta 10 botellas de vino a una temperatura de entre 3 y 18 °C
- Encimera resistente fabricada en piedra sinterizada resistente a los arañazos

## Especificaciones:

| Especificaciones | Valor |
|---|---|
| Material del fregadero: | Acero inoxidable |
| Grifo: | Acero inoxidable con rociador |
| Conexión de agua: | Conexión estándar para agua fría y caliente |
| Dimensiones: | Ancho: 100 cm \| Altura: 90 cm \| Profundidad: 58 cm |

## 1.3. EMPIRE PREP WORKPLACE

1. Encimera
2. Armario de almacenamiento
3. Pies niveladores




# Introducción:

La encimera Empire Prep combina una funcionalidad inteligente con un diseño elegante y compacto, ofreciendo una superficie práctica para preparar y servir la comida con total comodidad. Su encimera de piedra sinterizada, robusta y resistente a los arañazos, proporciona una superficie duradera y espaciosa para organizar los ingredientes, emplatar los platos y cocinar al aire libre.

Diseñado para ofrecer comodidad, cuenta con un espacioso armario tipo ropero para guardar electrodomésticos y utensilios de cocina, además de un soporte lateral integrado para toallas y accesorios. Tres cajones profundos con cierre suave permiten guardar de forma organizada los utensilios, platos, vasos y otros elementos esenciales de la cocina al aire libre.

## Características:

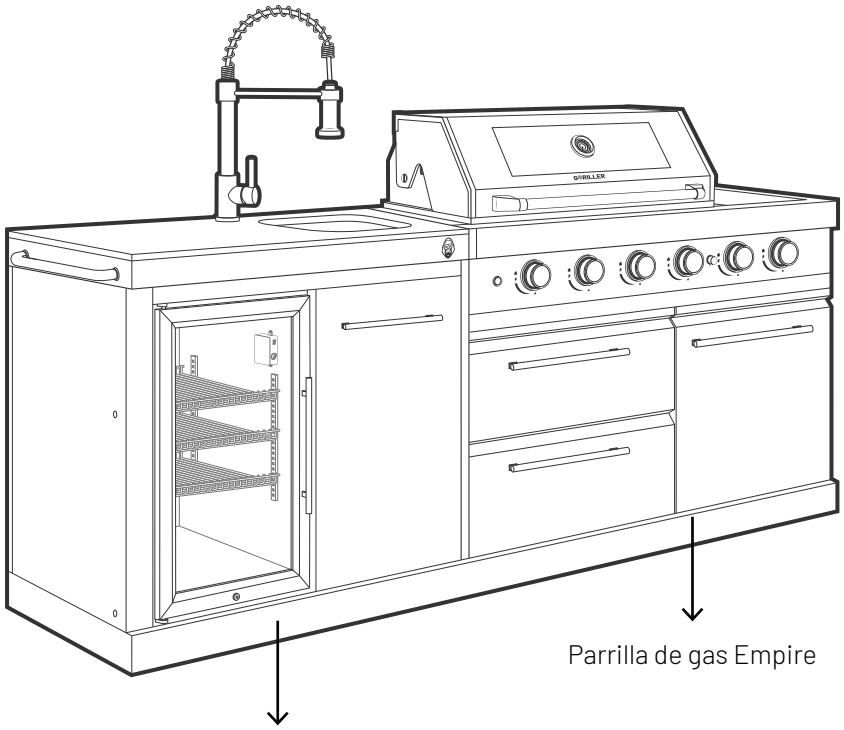
- Superficie de trabajo compacta para la preparación
- Amplio armario para espacio de almacenamiento adicional
- Soporte lateral integrado para toallas, etc.
- Encimera resistente fabricada en piedra sinterizada resistente a los arañazos

## Especificaciones:

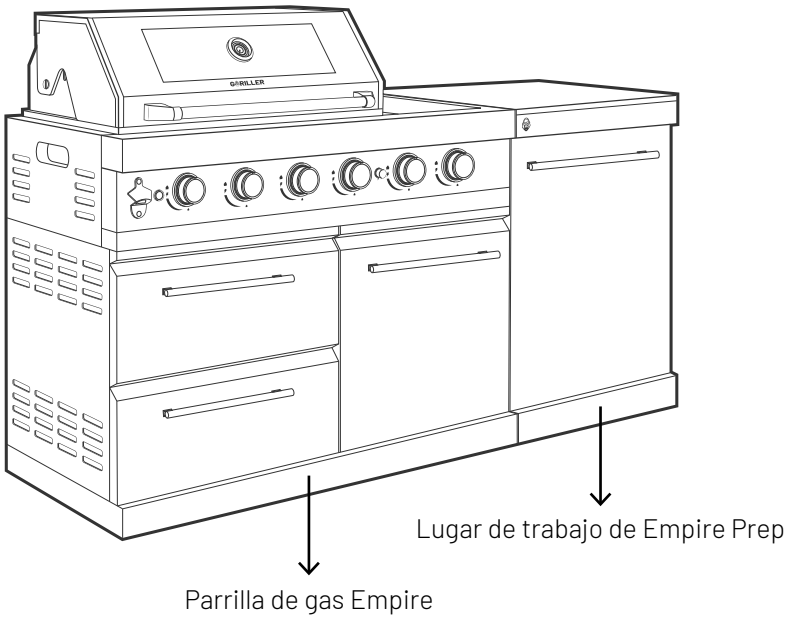
| Especificaciones | Valor |
|---|---|
| Material de la encimera: | Granito |
| Sistema de cajones: | Mecanismo de cierre suave |
| Puertas de los armarios: | Cierre magnético |
| Dimensiones: | Ancho: 58 cm \| Altura: 90 cm \| Profundidad: 58 cm |

# 2. RESUMEN DE LOS MODELOS

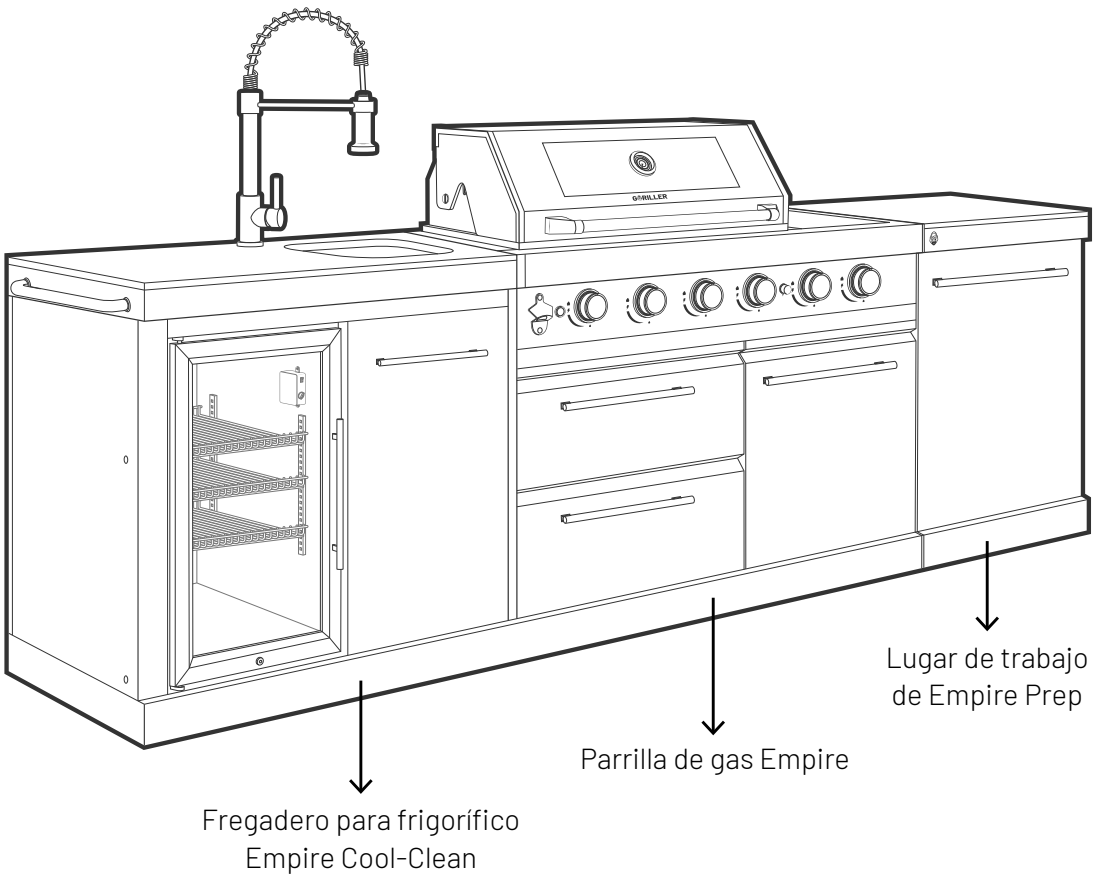
## 2.1. COCINA DE EXTERIOR EMPIRE S1 | BARBACOA DE GAS | COOL-CLEAN




## 2.2. COCINA DE EXTERIOR EMPIRE S2 | BARBACOA DE GAS | ZONA DE PREPARACIÓN



## 2.3. COCINA DE EXTERIOR EMPIRE M1 | BARBACOA DE GAS | COOL-CLEAN | PREPARACIÓN



# 3. MONTAJE DE MÓDULOS

## 3.1. PARRILLA DE GAS EMPIRE

Siga estos pasos para montar correctamente el módulo de la barbacoa de gas Empire y prepararlo para su uso.

### 1. Ubicación de la instalación y espacio libre

- Asegúrese 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 barbacoa.
- Coloca los deflectores de llama sobre los quemadores.
- Coloca las placas de calor de manera uniforme en el interior de la barbacoa.
- Coloca las rejillas de cocción de acero inoxidable sobre los soportes del interior de la barbacoa.
- Instala la rejilla de calentamiento en la parte superior trasera de la cámara de la barbacoa.

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

### 3. Instalación del sistema de asador

- Inserte la barra del asador a través de las aberturas previstas para ello en el interior de la parrilla.
- Fije las horquillas del asador a la barra y apriételas bien.
- Fije el motor eléctrico del asador a su soporte de montaje.
- Asegúrese de que la barra gira libremente antes de ponerla en funcionamiento.

### 4. Conexión de gas

- Coloque la bombona de gas en el compartimento de almacenamiento previsto para ello.
- Conecte el regulador de gas y la manguera a la válvula de la bombona.
- Apriete bien todas las conexiones.
- Asegúrese de que la manguera no esté doblada, retorcida ni sometida a tensión.

### 5. 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 se detectan 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 de control estén en la posición OFF antes de encender el aparato.

## 3.2. FREGADERO EMPIRE CLEAN

Siga estos pasos para montar e instalar correctamente el **módulo Empire Clean Sink**.

### 1. Instalación de los componentes del fregadero y la encimera

- Coloca el lavabo firmemente en el hueco de la encimera.
- Asegúrate de que el lavabo quede bien nivelado y correctamente alineado con la superficie de la encimera.
- Presiona suavemente para garantizar un ajuste firme y seguro.

### 2. Instalación del grifo

- Inserte el grifo en la abertura prevista para ello en el fregadero.
- Fije el grifo por debajo utilizando los accesorios de montaje incluidos.
- Apriete bien la conexión, asegurándose de que el grifo quede correctamente alineado.
- Conecte los tubos de entrada de agua a la parte inferior del grifo.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén bien fijadas y correctamente acopladas.

### 3. Conexión al suministro de agua

- Conecte los tubos de entrada de agua a la fuente de suministro de agua correspondiente.
- Asegúrese de que todas las conexiones de las mangueras estén bien apretadas y no presenten fugas.
- Compruebe que las mangueras no estén dobladas, retorcidas ni sometidas a tensión.

### 4. Instalación del sistema de desagüe

- Introduzca el tubo de desagüe con el dispositivo antidesbordamiento en la salida del fregadero.
- Fije el conjunto de desagüe desde abajo según el sistema de montaje.
- Conecte el conector antidesbordamiento al tubo de desagüe.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén bien apretadas para evitar fugas.

### 5. Instalación final

- Retira la cinta protectora de los bordes del fregadero, si la hay.
- Asegúrate de que el fregadero quede bien fijado y correctamente alineado con la encimera.

### 6. Tras el montaje

- Abra el suministro de agua y compruebe que no haya fugas en ninguna de las conexiones.
- Asegúrese de que el grifo funciona correctamente.
- Compruebe que el sistema de desagüe permite un flujo de agua fluido y eficaz.

## 3.3. INSTALACIÓN DE LA MANILLA 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 contra la zona de montaje prevista en la puerta.
- Asegúrese de que quede bien alineada con los orificios ya perforados.

### 2. Alineación de los puntos de fijación

- 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.

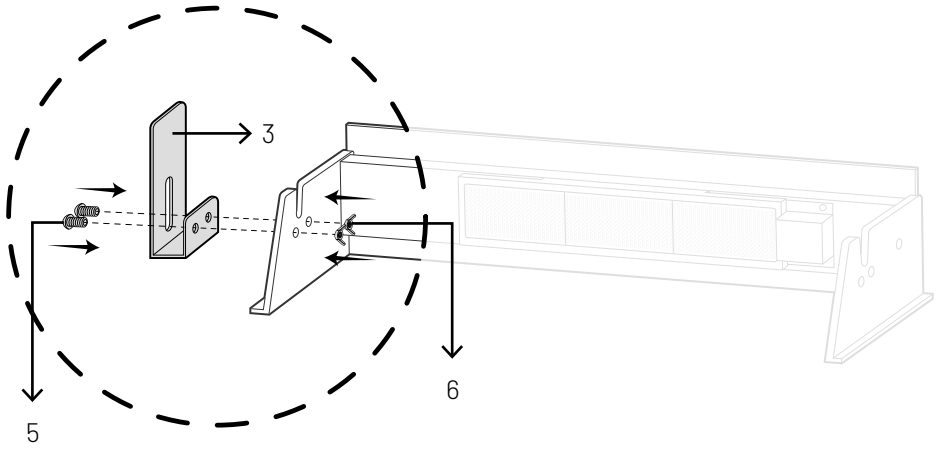
### 5. Revisión final

- Asegúrese de que el mango esté bien fijado.
- Compruebe que el mango esté correctamente alineado y sea estable antes de utilizarlo.

## 3.4. ESPETA MAGNÉTICA CON MOTOR

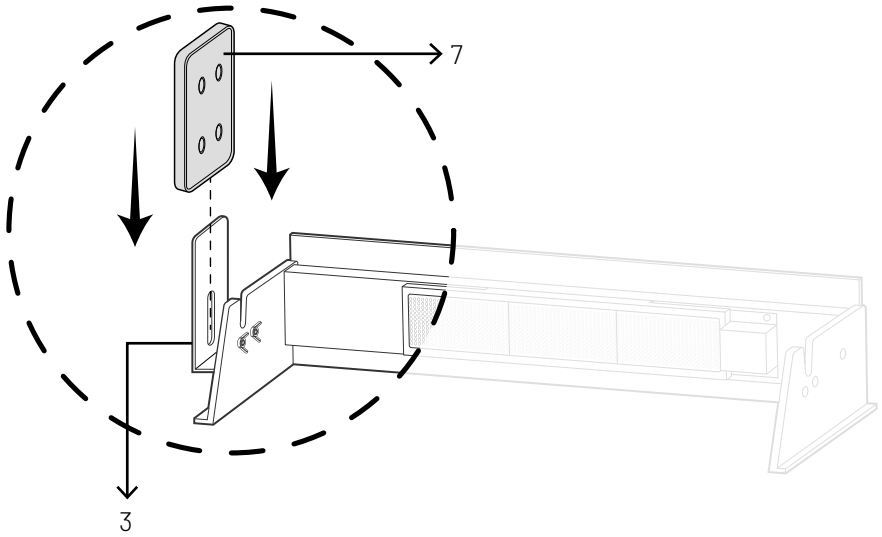
### 1. Instalación del soporte del motor

- Abre completamente la tapa de la parrilla.
- Fija el soporte del motor (3) al lateral de la cámara de la parrilla con los tornillos (5) y las tuercas de mariposa (6).
- Asegúrate de que el soporte esté bien fijado y correctamente alineado.



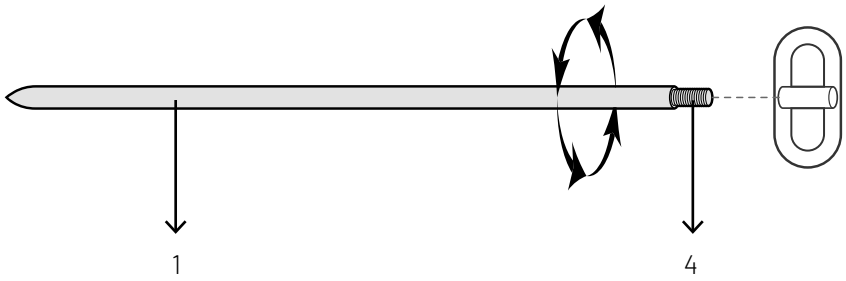

### 2. Instalación del motor del asador

- 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.



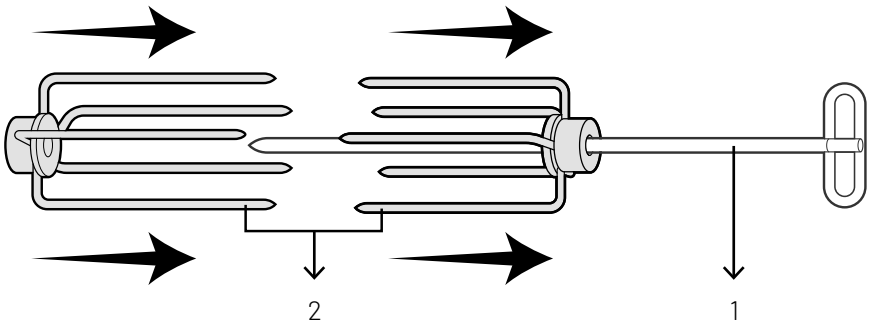
## 3. Preparación de la varilla del asador

- 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.



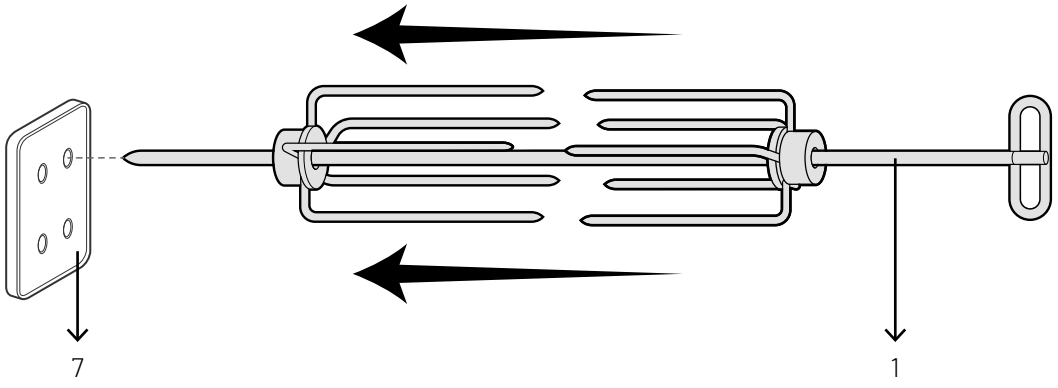

## 4. Instalación de las horquillas del asador

- 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

- Introduzca 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 INSTALACIÓN

Los **módulos de cocina exterior de la serie Empire** están diseñados para facilitar el montaje y ofrecer una configuración flexible. Cada módulo se entrega parcialmente montado y se puede conectar a la perfección para crear una cocina exterior completa.

Antes de comenzar la instalación, asegúrese de que la superficie de instalación sea **estable, esté nivelada y sea apta para uso en exteriores.**

## 1. Preparación

**Antes de montar los módulos:**

- Desembale con cuidado todos los componentes y compruebe que no haya sufrido daños durante el transporte. Asegúrese de que se incluyen todas las piezas y accesorios.
- Compruebe que la superficie de instalación sea plana, estable y capaz de soportar todo el peso del mueble de cocina.
- Deje suficiente espacio libre alrededor de la cocina para garantizar un funcionamiento seguro y una ventilación adecuada, especialmente en la zona de la parrilla.

## 2. Colocación de los módulos

- Coloca cada módulo según la disposición que desees (por ejemplo, el frigorífico a la izquierda, la parrilla en el centro y el fregadero a la derecha, tal y como se muestra en la ilustración).
- Alinea todos los módulos uno al lado del otro para formar una encimera continua.
- Una vez colocados correctamente, bloquea las ruedas para evitar que se muevan.
- Asegúrate de que todas las unidades estén niveladas y alineadas uniformemente antes de conectarlas.

## 3. Conexión de los módulos

- Alinee con cuidado los marcos y las encimeras para garantizar un acabado a ras.
- Fije los módulos entre sí, uno al lado del otro, utilizando los tornillos suministrados.
- Refuerce la unión por la parte trasera utilizando los soportes o elementos de fijación suministrados.

## 4. Instalación de la bombona de gas (módulo de la parrilla)

- Abre el compartimento del gas situado debajo de la parrilla.
- Coloca una bombona de gas homologada en su interior.
- Conecta el regulador y la manguera de gas de forma segura a la válvula de la bombona.

ADVERTENCIA: Si va a guardar el aparato durante un periodo prolongado, retire la bombona de gas y guárdela en un lugar seguro.

## 5. Conexión eléctrica (módulo del frigorífico)

- Asegúrese de que disponga de una toma de corriente con toma de tierra de 220-240 V.
- Conecte el frigorífico a una toma de corriente adecuada para uso en exteriores.
- Evite utilizar alargadores, a menos que estén homologados para uso en exteriores.
- Mantenga el cable de alimentación protegido del calor y la humedad.
- Asegúrese de que el cable del frigorífico (aprox. 1,5 m) llegue hasta la toma de corriente.
- Coloque el aparato de manera que la salida trasera del cable quede alineada con la toma de corriente.

## 6. Conexión de agua (módulo de fregadero)

- Conecta la manguera de entrada de agua a una toma de agua adecuada.
- Conecta la manguera de desagüe a un sistema de desagüe o a un recipiente para aguas residuales.
- Comprueba minuciosamente que no haya fugas en todas las conexiones antes de utilizar el aparato.

## 7. Revisión final

**Antes de utilizar su cocina de exterior de la serie Empire:**

- Asegúrese de que todos los módulos estén bien conectados y correctamente alineados.
- Comprueba que las **conexiones de gas, electricidad y agua** estén correctamente instaladas.
- Comprueba que **todas las ruedas estén bloqueadas** y que la unidad esté estable.

Una vez terminada, tu **cocina exterior de la serie Empire** estará lista para su uso.

Advertencias:

- Mantenga una distancia mínima de 60 cm entre la parrilla y los materiales inflamables.
- No la instale debajo de un techo sin protección ni cerca de superficies inflamables.
- No modifique el sistema de gas; asegúrese de que haya una ventilación adecuada en todo momento.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y nivelada antes de montarlo.
- **Ajuste las patas niveladoras con las ruedas de ajuste rojas:**
  - Gíralo en el sentido de las agujas del reloj para subirlo.
  - Gíralo en sentido antihorario para bajarlo.
- Asegúrate de que las patas de goma estén bien colocadas para garantizar la estabilidad una vez nivelada la superficie.

# 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 superficie estable, nivelada y no inflamable.**
4. Comprueba que todas las **conexiones de gas, electricidad y agua** estén correctamente instaladas.
5. **Asegúrese de que se respeten las distancias mínimas:**
   - 60 cm a cada lado
   - 90 cm en la parte trasera

Nota: El espacio libre trasero se refiere principalmente a la zona de la rejilla de ventilación.

6. Limpia todas las superficies de cocción antes de utilizarlas por primera vez.

## 5.2. FUNCIONAMIENTO DE LA PARRILLA DE GAS

1. Asegúrese de que todos los mandos de control estén en la **posición OFF.**
2. Abra lentamente la válvula de la bombona de gas.
3. Gire el mando de control del quemador hasta la posición de encendido.
4. Encienda el quemador utilizando el sistema de encendido integrado.
5. Ajuste la intensidad de la llama según sea necesario.

### Después de su uso:

1. Apague todos los quemadores.
2. Cierre la válvula de la bombona de gas.
3. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

## 5.3. FUNCIONAMIENTO DEL ASADOR

Nota: Durante el funcionamiento, utilice únicamente el **quemador del asador.** No utilice los quemadores principales ni el quemador lateral al mismo tiempo. Retire la rejilla de calentamiento antes de utilizar el aparato.

1. Instala la unidad de asador en los puntos de fijación de la parrilla.
2. Conecta el motor del asador a una toma de corriente adecuada. Mantén el cable alejado del calor.
3. Introduce los alimentos en la varilla y fíjalos con tenedores.
4. Coloque la varilla en el motor y el soporte.
5. Conéctela a una toma de corriente con toma de tierra.
6. Encienda el quemador y el motor del asador.
7. Supervise la cocción y ajuste el calor según sea necesario.
8. Apague el motor y la parrilla antes de retirar la varilla.

## 5.4. FUNCIONAMIENTO DEL FRIGORÍFICO

1. Conéctelo a una toma de corriente con **toma de 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 el sistema de suministro de agua y el de desagüe.
2. Abre el grifo poco a poco.
3. Comprueba que no haya fugas en todas las conexiones antes de utilizarlo.

# 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 de forma brusca! 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 barbacoa 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 los laterales 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 bastante elevada.
- No cuelgue nada de la puerta, ya que los productos podrían caerse.
- Limpie regularmente 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 instrucciones que se indican a continuación:
- Desenchufe el cable de alimentación y saque todos los artículos del interior del producto.
- Limpie el interior y el exterior del producto y asegúrese de que esté completamente seco.
- Manténgalo alejado de la zona de juegos de los niños, para evitar que estos entren 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 material espumante son inflamables. Se recomienda extremar las precauciones 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 la tubería de gas, al sistema de tuberías de agua, al pararrayos ni al teléfono. Si no se respeta esta indicación, existe el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
- No se debe alargar el cable de alimentación sin autorización. Además, este aparato no puede compartir toma de corriente con otros aparatos; de lo contrario, podría provocar 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 combustible. 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 con falta 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 supervisar 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 agente de servicio técnico o una persona igualmente cualificada para evitar cualquier peligro.

**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 se enfríe por completo para evitar quemaduras o lesiones.
- Se debe cerrar el suministro de gas y desconectar la bombona 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

- Antes de lavarlo, se deben eliminar los restos de comida o la grasa acumulada en el interior del electrodoméstico con un cepillo o un rascador.
- A continuación, se debe limpiar a fondo el interior con una solución de agua tibia y 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 periódicamente con 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 alambre o una herramienta de limpieza adecuada.
- Si se detecta algún daño, como grietas o agujeros, el quemador debe sustituirse inmediatamente 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-magnesio. Mantenga limpias las piezas de hierro del quemador con regularidad.
- Guárdelo en el cajón. La limpieza y el cuidado regulares tras su uso prolongan la vida útil.
- Compruebe periódicamente las zonas indicadas en busca de óxido y daños.
- Compruebe 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, utensilios abrasivos ni agua hirviendo,** ya que pueden dañar las superficies del electrodoméstico.
- **No se debe rociar agua directamente sobre el electrodoméstico,** ya que esto podría provocar daños o riesgos para la seguridad.
- Los componentes eléctricos nunca deben limpiarse con agua, ya que esto podría provocar un fallo eléctrico o un riesgo de descarga eléctrica.
- Elimine todos los restos de comida de los soportes de las sartenes con el cepillo de alambre GORILLER. Si es necesario, utilice agua y jabón suave.

## 7.7. GESTIÓN DE GRASAS

- La bandeja colectora de grasa debe **limpiarse con regularidad** para evitar la acumulación de residuos y garantizar su correcto funcionamiento.
- Antes de cada uso, se recomienda **llenar la bandeja colectora de grasa con agua,** lo que facilita la limpieza y mejora la higiene.

## 7.8. ALMACENAMIENTO

**Almacenamiento a corto plazo**

- El suministro de gas y electricidad debe cortarse **cuando** el electrodoméstico no esté en uso.
- El electrodoméstico debe **cubrirse** para protegerlo del polvo y de las condiciones ambientales.

**Almacenamiento a largo plazo**

- Antes de guardarlo, el electrodoméstico debe **desconectarse por completo de las fuentes de gas y electricidad.**
- Debe retirarse todo su contenido y la unidad debe **limpiarse y secarse a fondo.**
- El electrodoméstico debe guardarse en un **lugar seco y protegido,** fuera del alcance de los niños y de personas no autorizadas.

## 7.9. NOTA SOBRE EL FRIGORÍFICO

- Una vez transportado, 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 |
| 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 de fregadero | Fuga de agua | • Conexiones sueltas<br>• Desagüe obstruido<br>• Manguera retorcida | • Apriete las uniones<br>• Limpie el desagüe<br>• Ajuste la posición de la manguera |
| General | Sobrecalentamiento del electrodoméstico | Mala ventilación | Asegúrese de que haya espacio libre y que circule el aire |
| | Ruido extraño | Piezas sueltas | Comprueba y aprieta las piezas |

**Notas importantes:**

- Algunos ruidos de funcionamiento, como un zumbido o el sonido de un líquido que fluye, son normales.
- Si el problema persiste tras seguir los pasos de resolución de problemas, ponte en contacto con un técnico cualificado o un proveedor de servicio técnico autorizado.
- No intentes reparar los componentes internos por tu 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 acuerdo 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, puerta lateral).

## I. DURACIÓN Y FECHA DE INICIO DE LA GARANTÍA

1. La garantía tiene una validez de 24 meses, siempre que se haga un uso adecuado del producto.
2. El plazo 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. WARRANTY REQUIREMENTS AND OWNER OBLIGATIONS

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 la fábrica. Puede ponerse en contacto con el servicio técnico de la fábrica en **info@goriller.shop**.
   c. Si se solicita, deberá presentar una prueba 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 según 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. Inspección minuciosa de los aparatos antes de su primer uso, 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. Proporcionar fotos o vídeos del defecto notificado.
   b. Facilitar el número de serie.
   c. Llevar a cabo unos sencillos pasos de diagnóstico siguiendo las instrucciones escritas de **GORILLER**.

## III. CONTENIDO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA GARANTÍA

1. Cualquier defecto se resolverá tras la notificación por parte del comprador, ya sea mediante reparación o sustitución por una pieza equivalente. El método de resolución queda a discreción de GORILLER. Las piezas o dispositivos sustituidos pasan a ser propiedad de GORILLER.
2. La garantía no incluye reclamaciones adicionales por daños y perjuicios contra GORILLER, a menos que el proveedor de servicios autorizado actúe de forma intencionada o con negligencia grave.
3. Los consumibles y los accesorios no están cubiertos por esta garantía.
4. Esta garantía voluntaria se aplica únicamente a 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.