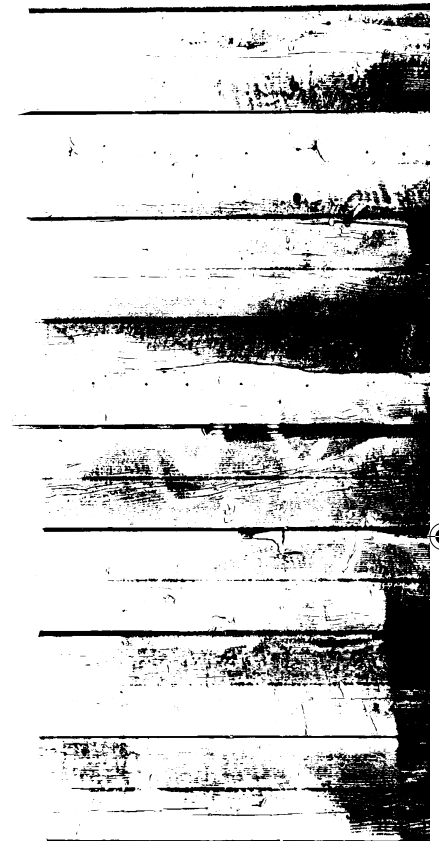
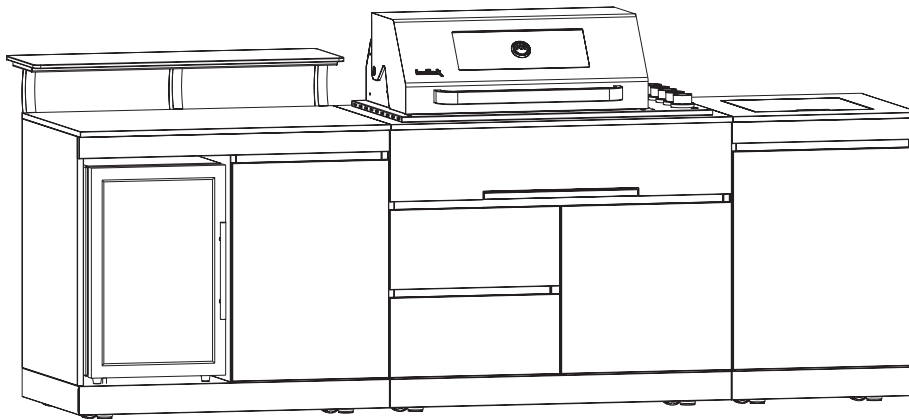




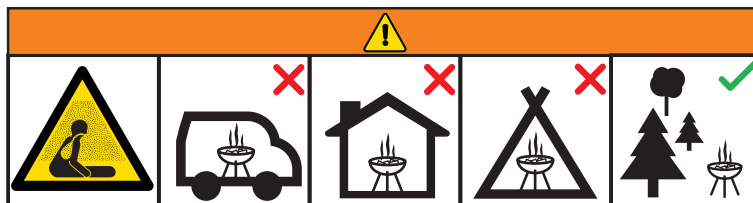
buschbeck®



Aufbau-/Bedienungsanleitung Outdoorküche

User manual Outdoor kitchen

■ BRADFORD ■ BRIGHTON



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

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

Bedienungshinweise – Bitte aufbewahren!
User Instructions – Please keep for future reference!





NUR IM FREIEN VERWENDEN

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

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

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

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

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

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, bevor Sie das Gerät benutzen.

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

Tragen Sie bei der Bedienung des Geräts hitzebeständige Handschuhe.

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

Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.

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

Nehmen Sie keine Änderungen an diesem Gerät vor.

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

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

Zünden Sie das Gerät niemals mit geschlossener Haube an.

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

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

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

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

Bei der Aufstellung des Grills müssen die folgenden Abstände eingehalten werden

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

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

Bei Verdacht auf Gasaustritt bitte die Gasflasche abstellen.

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

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN FÜR DEN ERFOLGREICHEN ZUSAMMENBAU

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

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

ANSCHLUSS DER GASFLASCHE

INFORMATIONEN ZUR GASZUFUHR

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

REGLER UND SCHLAUCH

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

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

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

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

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

GASFLASCHE

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



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

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

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

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

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

ANSCHLUSS DER GASFLASCHE AN DAS GERÄT

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

Reinigen Sie die Brenneröffnungen mit einem kräftigen Rohrreiner.

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

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

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

VERWENDEN SIE DIESEN GRILL NUR IM FREIEN.

PRÜFUNG AUF UNDICHTIGKEITEN

VOR GEBRAUCH AUF DICHTHEIT PRÜFEN

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

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

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

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

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

Verwendung behoben werden muss.

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

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

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

ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN

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

HAUPTBRENNER

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

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

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

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

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

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

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

SICHERE VERWENDUNG DES GRILLS

KONTROLLE DES AUFLACKERNS

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

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

Wenn eine Entzündung auftritt, sollten Sie die Lebensmittel von

**DE**

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

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

FETTBRÄNDE

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

Im Falle eines Fettbrandes:

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

Stellen Sie die Gaszufuhr am Regler ab.

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

Schließen Sie den Deckel des Grills nicht.

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

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

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

AUSSENFLÄCHE

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

nicht scheuerndes Reinigungsmittel verwenden und dann mit Wasser abspülen.

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

BENUTZEN SIE NIEMALS EINEN BACKOFENREINIGER.

GRILL INNEN

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

GRILLROST

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

REINIGUNG DER BRENNER

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

Entfernen Sie das Grillrost und den Kochtopf.

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

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

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

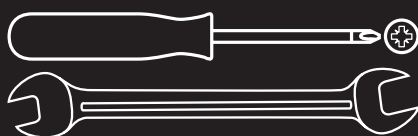
Überprüfen Sie beim Wiedereinbau des Brenners, ob die Gasventilöffnungen im Brennereinfluss (Venturi) richtig positioniert und gesichert sind.

LAGERUNG DES GERÄTES

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

Benötigtes Werkzeug

(im Lieferumfang nicht enthalten)



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

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

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

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

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





USE OUTDOORS ONLY

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

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

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

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

Read the instruction manual before using the appliance.

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

Wear heat proof gloves whilst operating the appliance.

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

Do not move the appliance during use.

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

Do not modify this appliance.

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

Always place the appliance and cylinder on flat level ground.

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

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

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

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

When positioning the BBQ the following clearances must be obeyed:

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

Above the appliance: NO OVERHEAD OBSTRUCTION ARE PERMITTED.

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

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

GENERAL INFORMATION FOR SUCCESSFUL ASSEMBLY

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

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

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

CONNECTING THE GAS CYLINDER

GAS SUPPLY INFORMATION

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

REGULATOR AND HOSE

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

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

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

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

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

GAS CYLINDER

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

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

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

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



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

CONNECTING THE GAS BOTTLE TO THE APPLIANCE

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

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

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

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

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

ONLY USE THIS BBQ OUTDOORS.

CHECKING FOR LEAKS

BEFORE USE CHECK FOR LEAKS

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

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

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

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

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

Turn OFF the gas at the cylinder after testing.

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

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

LIGHTING INSTRUCTIONS

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

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

MAIN BURNERS

1. Open the lid and make sure that all burners are in the OFF position.
2. Connect the regulator to the gas bottle. Turn the gas supply to "ON" position on the regulator. Use soapy water to check if there is any gas leakage between the gas bottle and the regulator.
3. Push down the control dial and turn it anti-clockwise to the High

position, this will light the burner.

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

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

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

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

SAFELY USING YOUR BBQ

FLARE-UP CONTROL

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

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

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

FAT FIRES

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

IN THE EVENT OF A FAT FIRE:

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

Turn off the gas supply on the regulator.

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

Do not close the BBQ lid.

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

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

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

**EN**

Operating and safety instructions

contact the Fire Brigade for assistance.

CLEANING AND CARE

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

OUTSIDE SURFACE

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

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

NEVER USE OVEN CLEANER.

INTERIOR OF BBQ

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

COOKING GRID

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

CLEANING THE BURNERS

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

Remove the cooking grid and cooking tray.

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

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

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

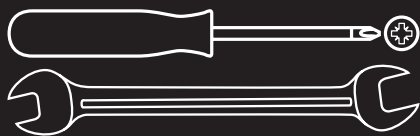
When re-installing the burner, check to ensure that the gas valve orifices are correctly positioned and secured inside the burner inlet (venturi).

STORAGE OF THE APPLIANCE

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

Tools required

(not included)



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

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

list and the installation instructions if necessary.

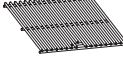
The assembly of the grill includes many major components. It is recommended that the device be assembled by two people.

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



Teileübersicht

Parts overview

Nr. No.	Bezeichnung Name	Abbildung Photo	Menge Qty	Nr. No.	Bezeichnung Name	Abbildung Photo	Menge Qty
1	Haube Hood		1	14	Dichtung/Schrauben Gasket/Screws		4
2	Haubengriff Handle for Hood		1	15	Blende f. Drehknopf Bezel for control knob		5
3	Dichtung f. Temperaturanz. Bezel for temperature gauge		1	16	Fett-Abtropfblech Fat tray		1
4	Temperaturanzeige Temperature gauge		1	17	Scharnier Hinge		2
5	Warmhalterost Warming rack		1	18	Infrarot-Brenner Infrared burner		1
6	Grillplatte Cooking plate		1	19	SS Brenner SS burner		3
7	Grillrost Cooking grid		2	20	Schubladenbalken Drawer beam		1
8	Schalter Switch		1	21	Unterschrank Trolley		1
9	Kontrollknopf Control knob		5	22	Auszug Drawer		2
10	Flammschutz Flame tamer		3	23	Tür Door		1
11	Isolierplatte Insulation panel		1	24	Bodenplatte Bottom plate		1
12	Feuerbox Fire box		1	25	Räder Wheels		4
13	Granit Arbeitsplatte Granite top panel		1				



Montage

Montage

Assemblaggio

1

DE Montage der Arbeitsplatte

EN Counter top assembling

DE Ziehen Sie den Stecker des Transformators

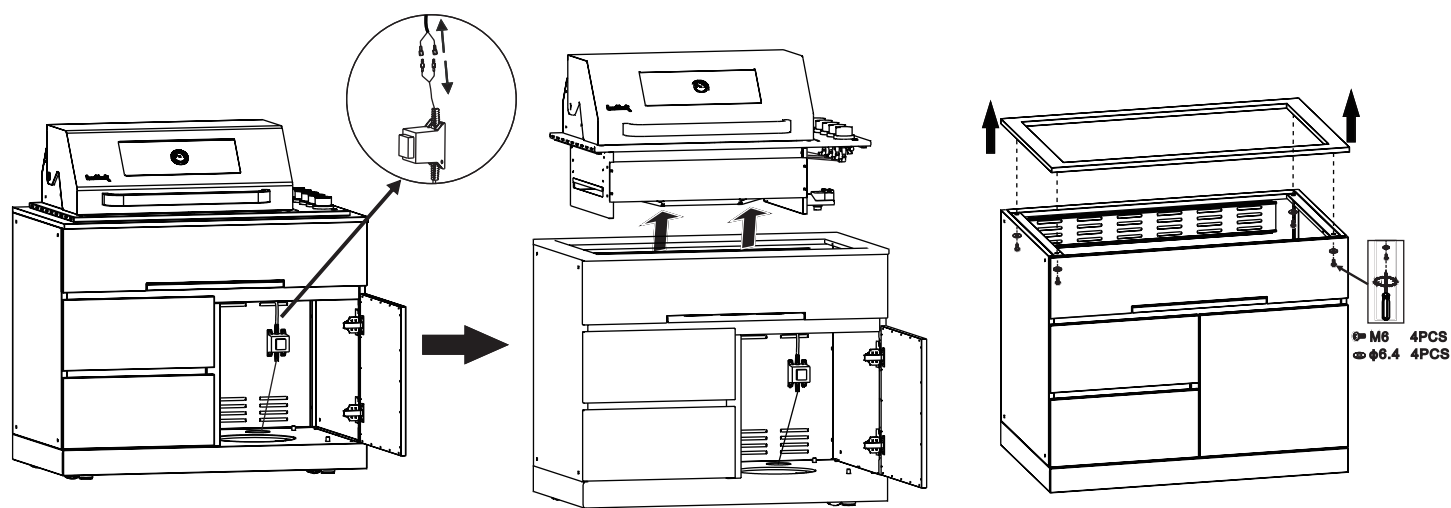
EN Unplug the transformer

DE Entfernen Sie den Hauptgrill

EN Remove the main grill

DE Lösen Sie die Befestigungsschrauben und entfernen Sie die Granitplatte

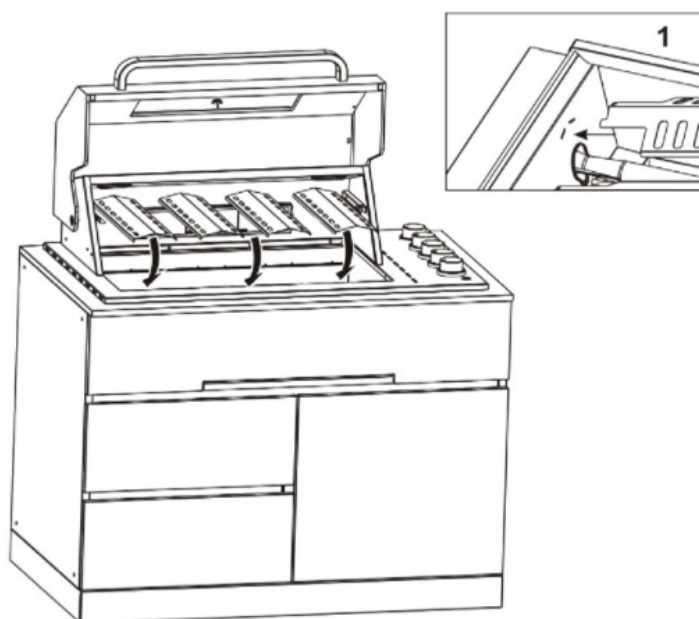
EN Loosen the fixed screws and remove the granite panel



2

DE Installieren Sie 4 Stück Flammenschutz (Nr.10)

EN Install 4pcs flame tamer (No.10)

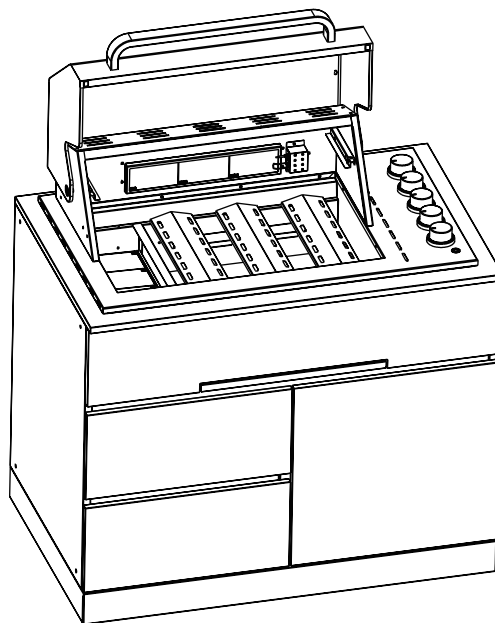
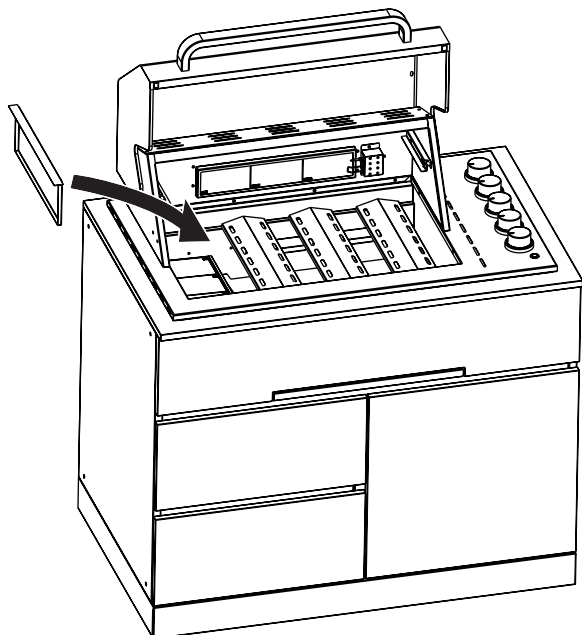




3

DE Wärmedämmplatte (Nr. 11) installieren

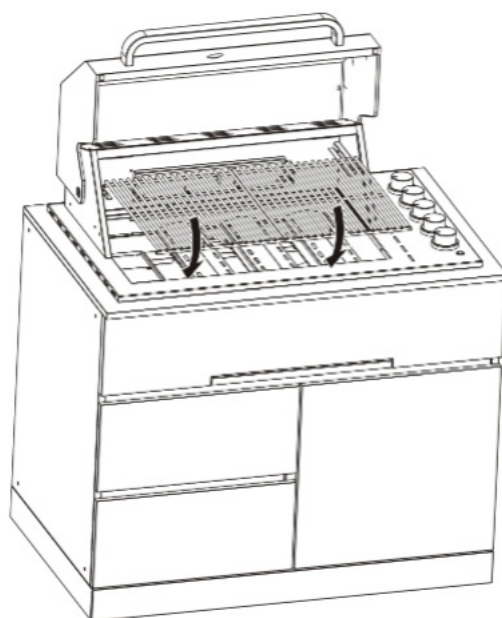
EN Install thermal insulation panel (No. 11)



4

DE 2Stück Grillrost (Nr.7) einbauen - Option 1

EN Install 2pcs cooking grid (No.7)-Option 1

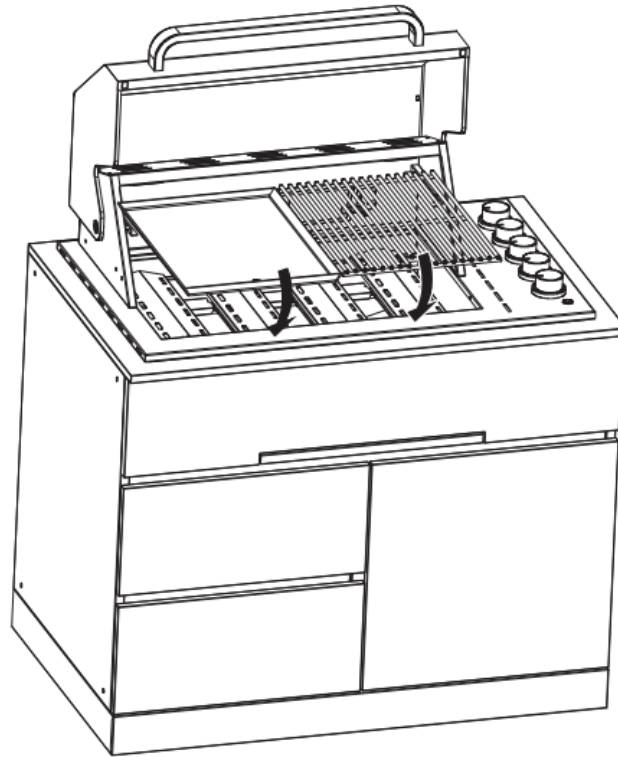




5

DE 1 Stück Kochplatte (Nr.6) & 1 Stück Grillrost (Nr.7) installieren - Option 2

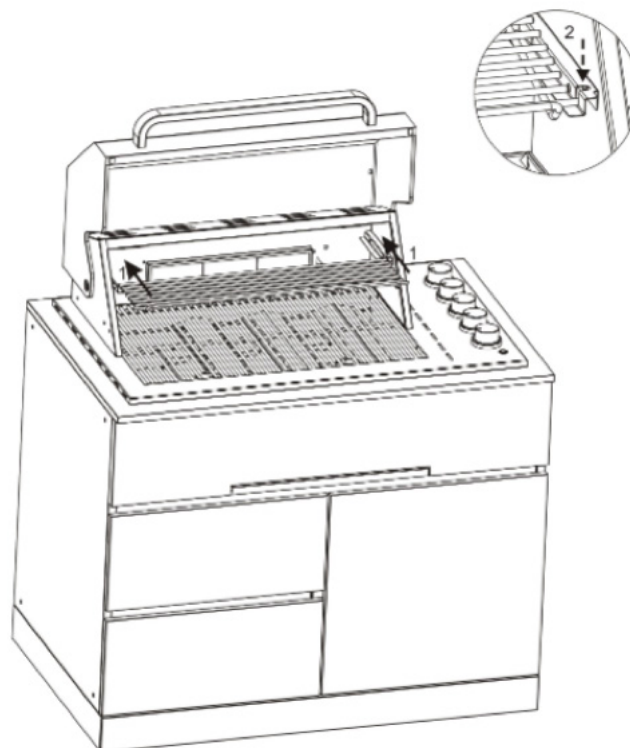
EN Install 1pc cooking plate (No.6) and 1pc cooking grid (No.7)-Option 2



7

DE 1 Stück Warmhalterost (Nr.5) einbauen

EN Install 1pc warming rack (No.5)

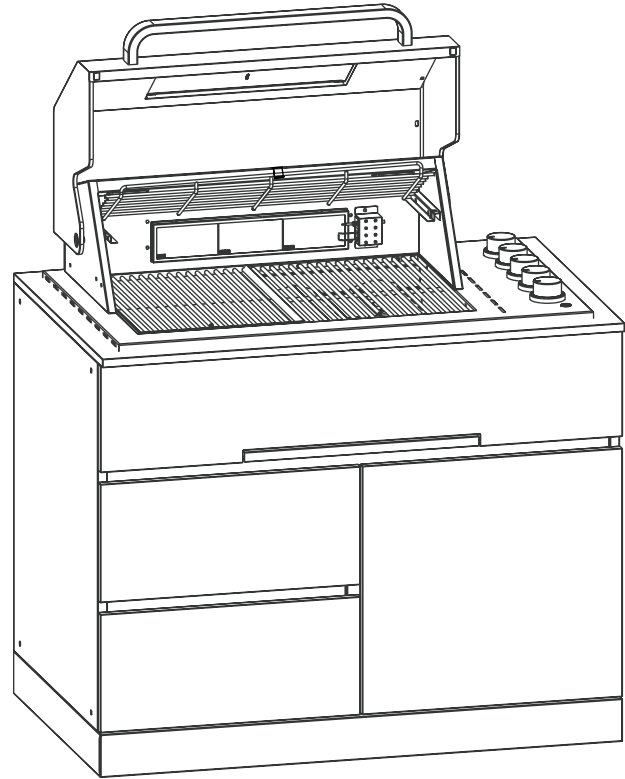
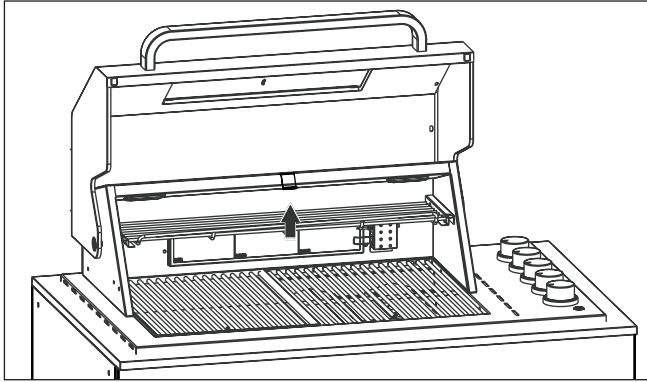




6

DE 1 Stück Warmhalterost (Nr. 5) einbauen

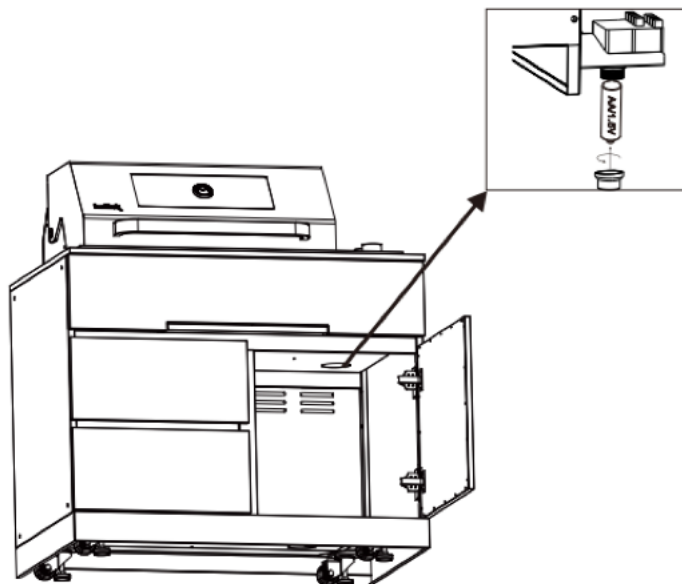
EN Install 1pc warming rack (No.5)



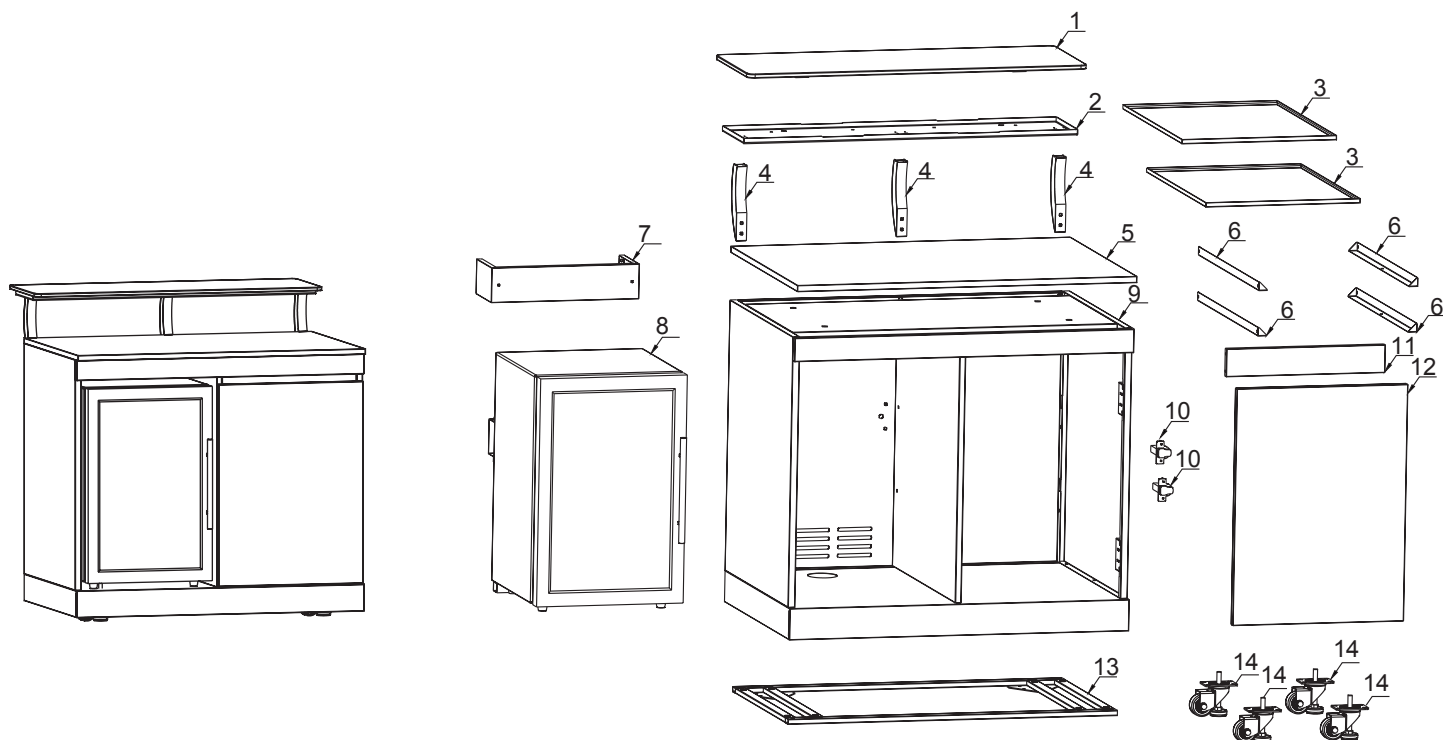
8

DE Batterie von der Unterseite des Grills einsetzen.

EN Install battery from the bottom of the grill



MONTAGE & ERWEITERTE ANSICHT FÜR KÜHLSCHRANKMODELL
ASSEMBLY & EXPANDED VIEW FOR FRIDGE MODEL

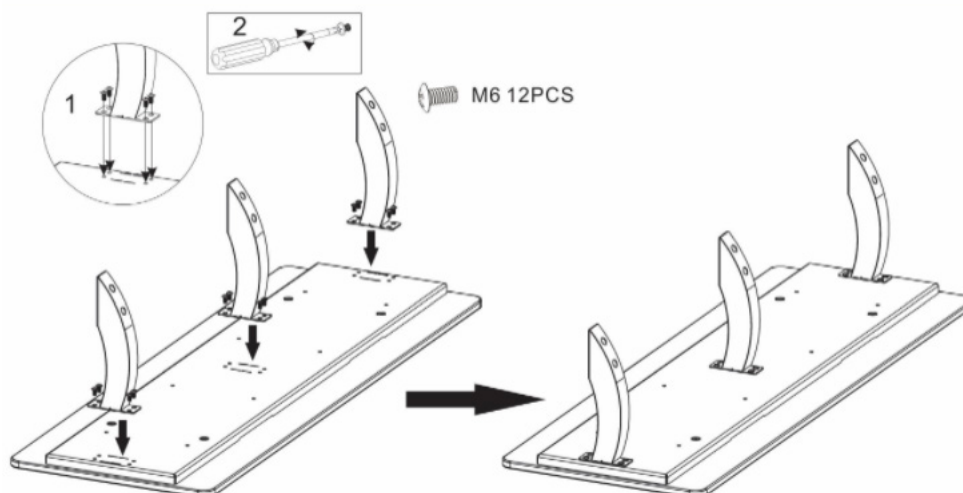


1

DE Befestigen Sie die Stange (Nr. 1 und 2) an der Stütze (Nr. 4) mit 12 Stück M6-Schrauben.

EN Attach the bar(No.1&2) to the support(No.4) using 12pcs M6 screw

 **M6 | 12 x**

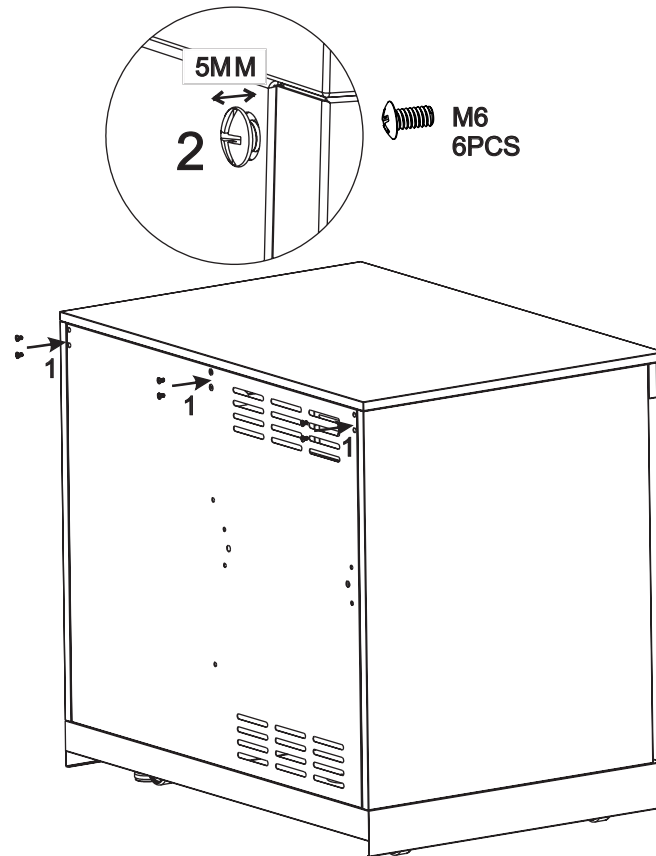




2

DE Schrauben an der Rückseite des Schrankes vormontieren

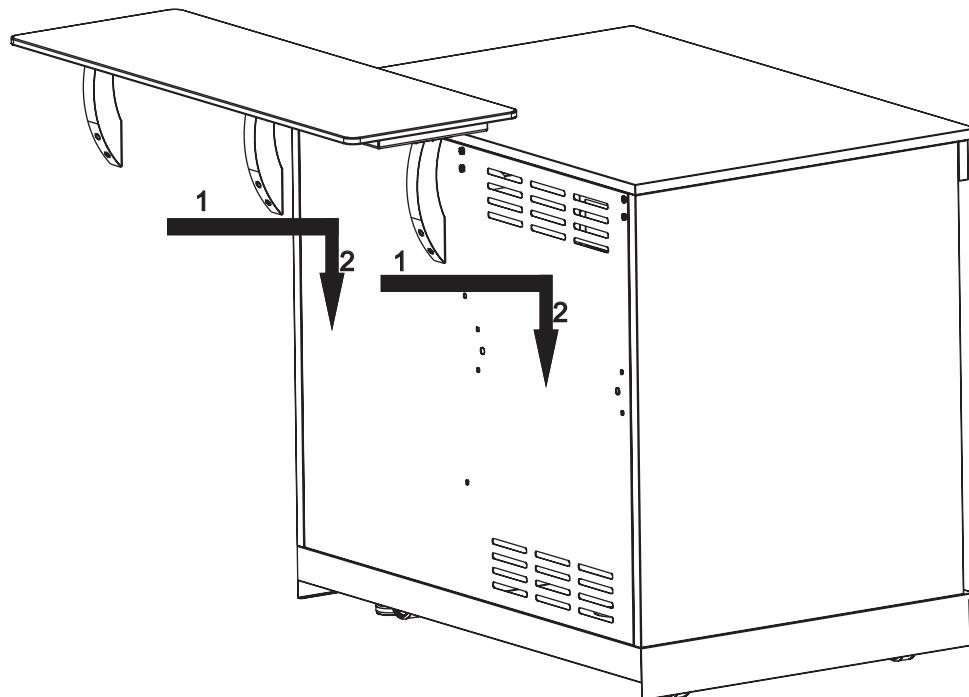
EN Pre-install screws at the back of the cabinet



3

DE Montieren Sie die Theke an der Rückseite des Schrankes

EN Install the bar at the back of the cabinet

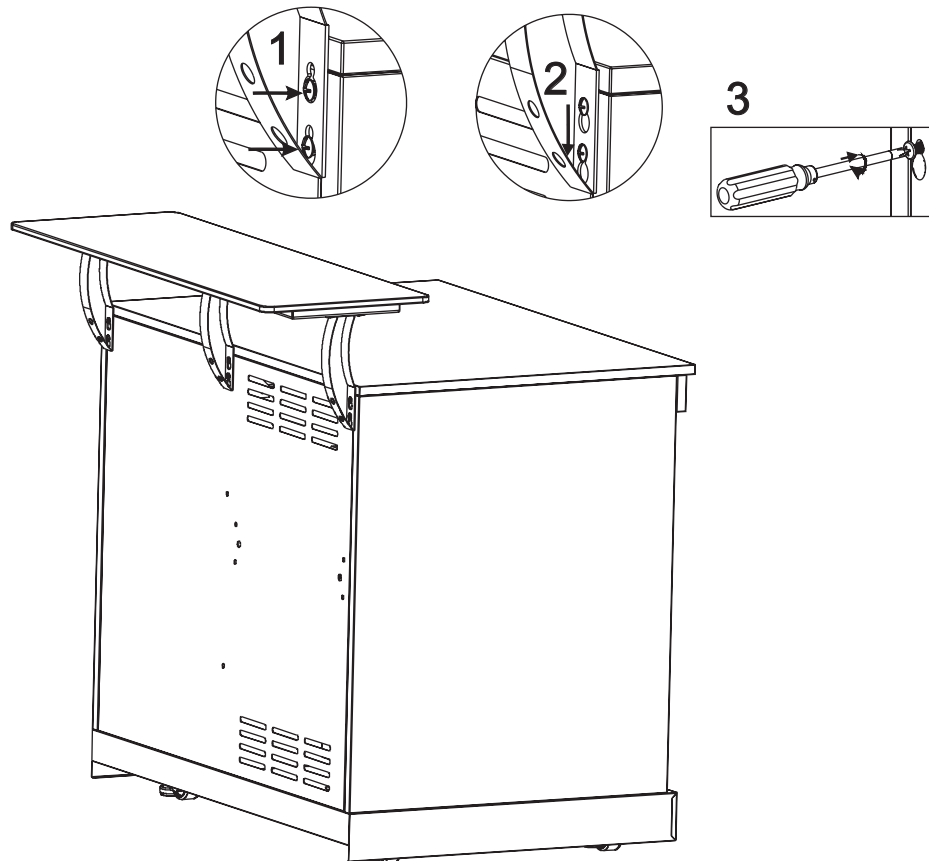




4

DE Sichern Sie die Schrauben

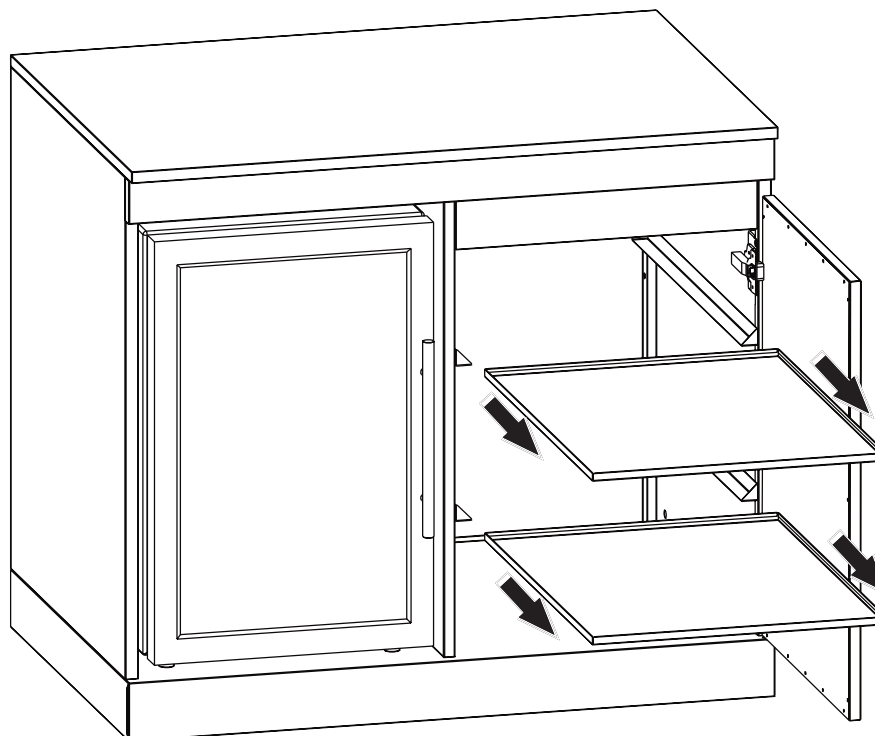
EN Lock the screws



5

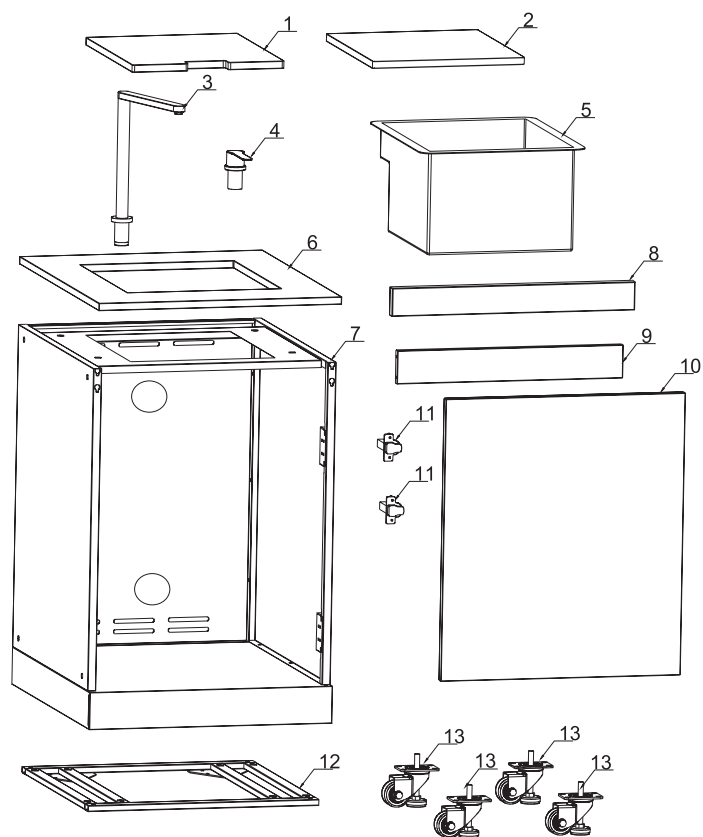
DE Das Regal kann herausgezogen werden

EN The shelf can be pulled out



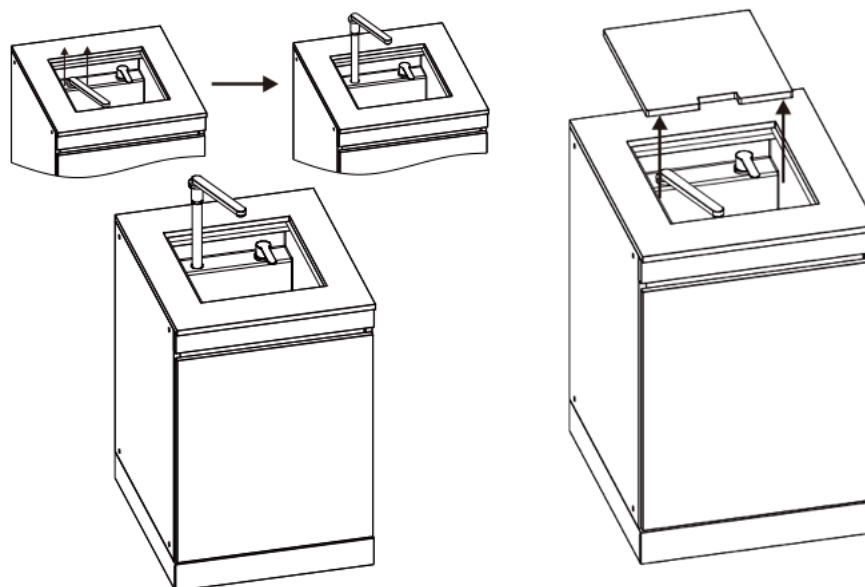


ERWEITERTE ANSICHT FÜR SPÜLENMODELL
EXPANDED VIEW FOR SINK MODEL



DE Der Wasserhahn kann aus- oder eingefahren sein, wenn der Wasserhahn eingefahren ist, deckt die Marmorplatte die Aussparung im Waschbecken ab

EN The faucet can be up and down, after the faucet is shrunk, the marble slab can cover the hole in the sink

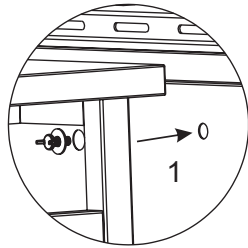




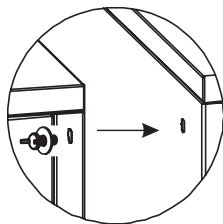
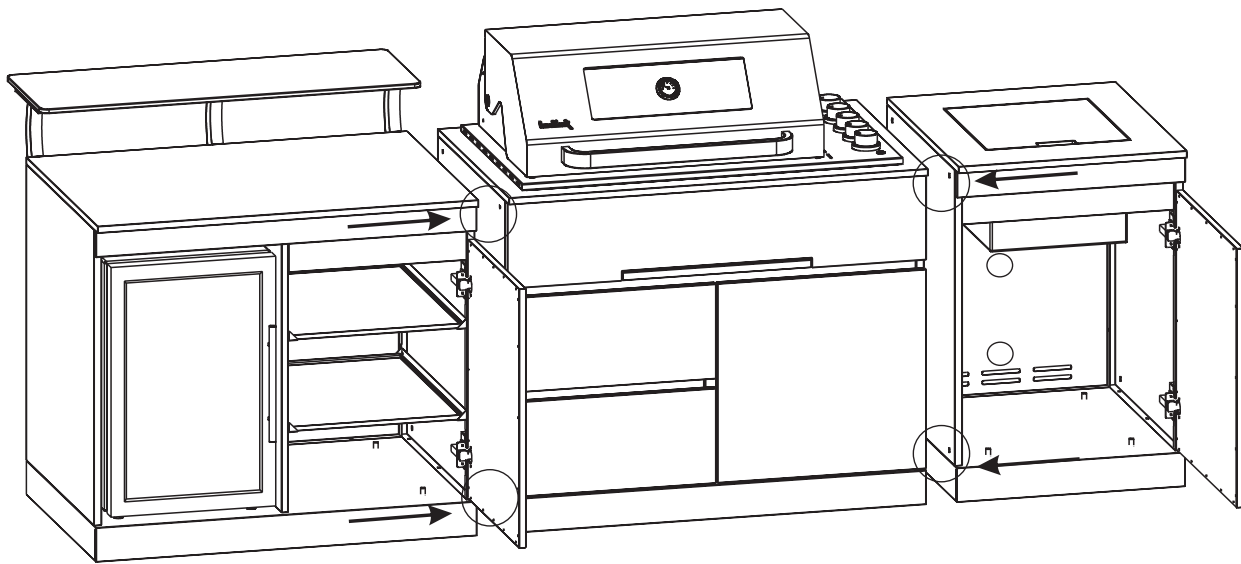
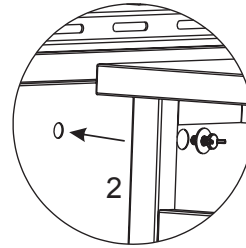
6

DE Verbinden Sie die Ober- und Unterseite der Front mit Schrauben

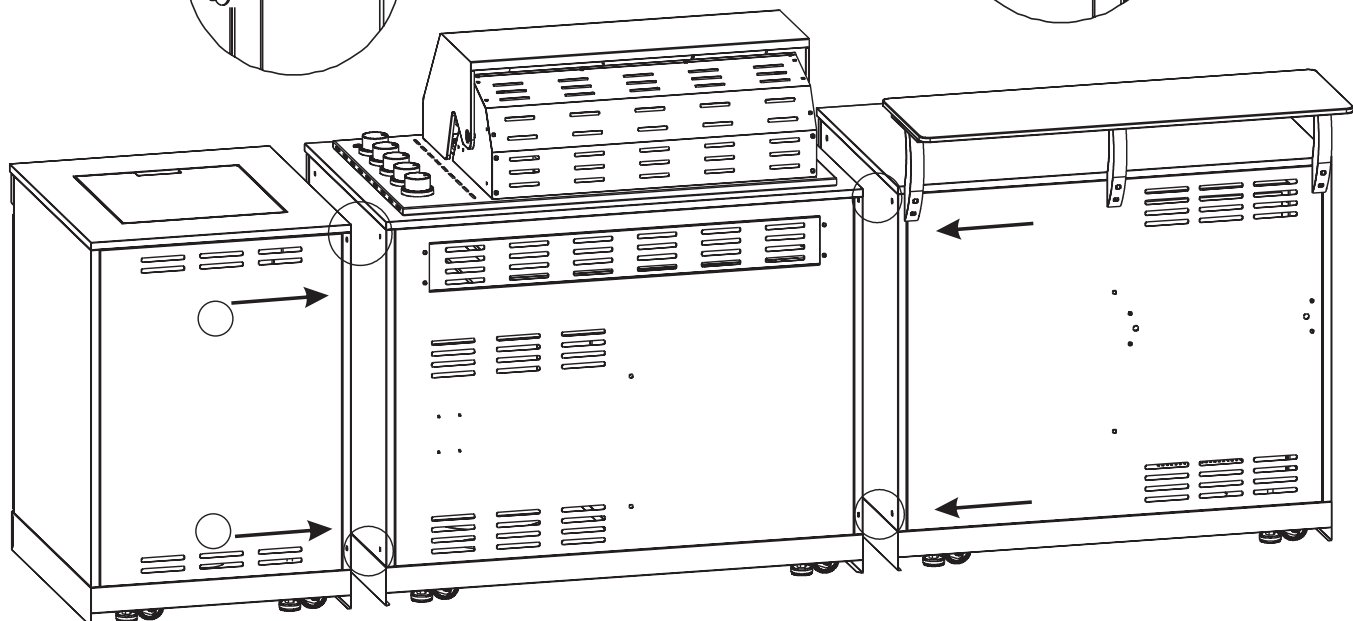
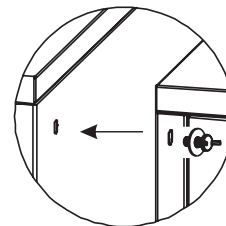
EN Use screws to connect the top and bottom of the front



4 PCS
4 PCS



4 PCS
4 PCS



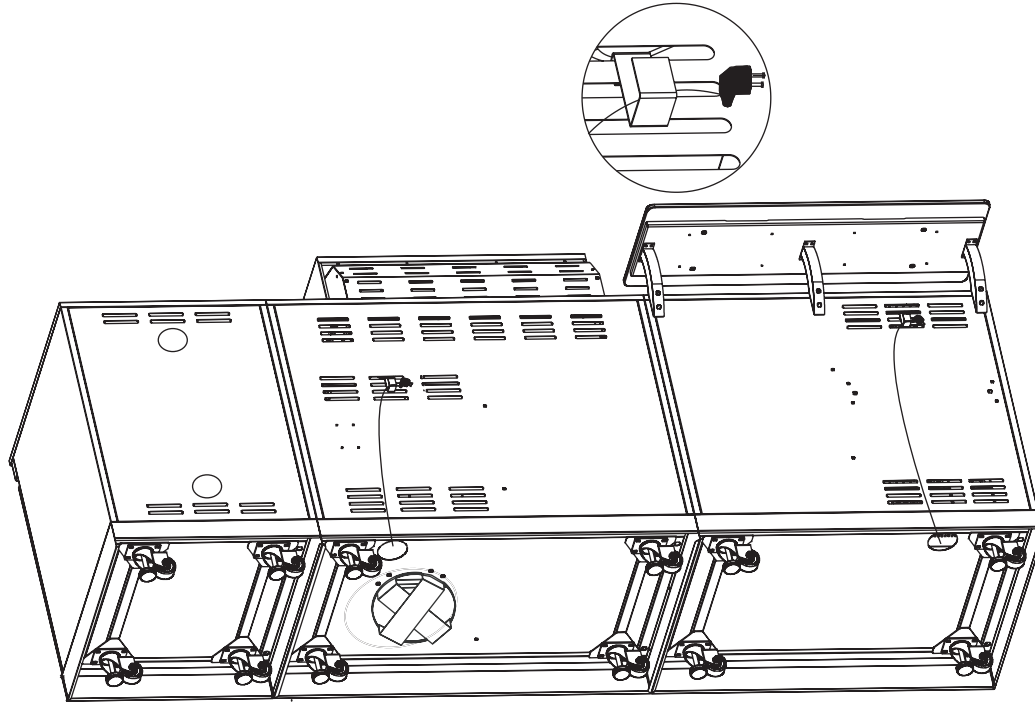


*****Warnung!**

Alle Stecker und Kabel sollten aus dem unteren Loch gezogen werden. Bitte hängen Sie sie an den Haken, wenn Sie sie nicht benutzen. Lassen Sie den Stecker nicht auf dem Boden liegen.

*****Warning!**

All plugs and cables should be drawn out of the bottom hole, Please put them on the hook when not in use. Do not let the plug lay on the ground.

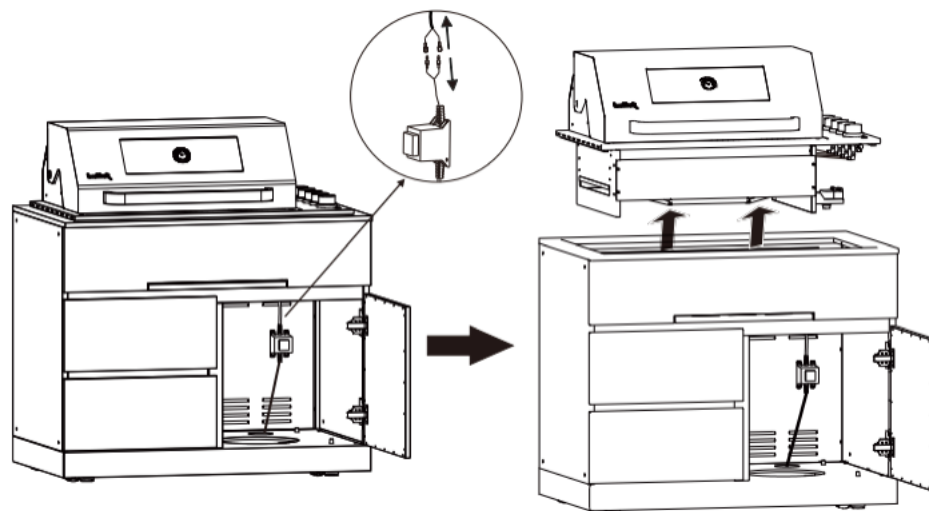


*****Warnung!**

Ziehen Sie den Transformator aus, bevor Sie den Grill herausnehmen.

*****Warning!**

Unplug the transformer before taking out the grill



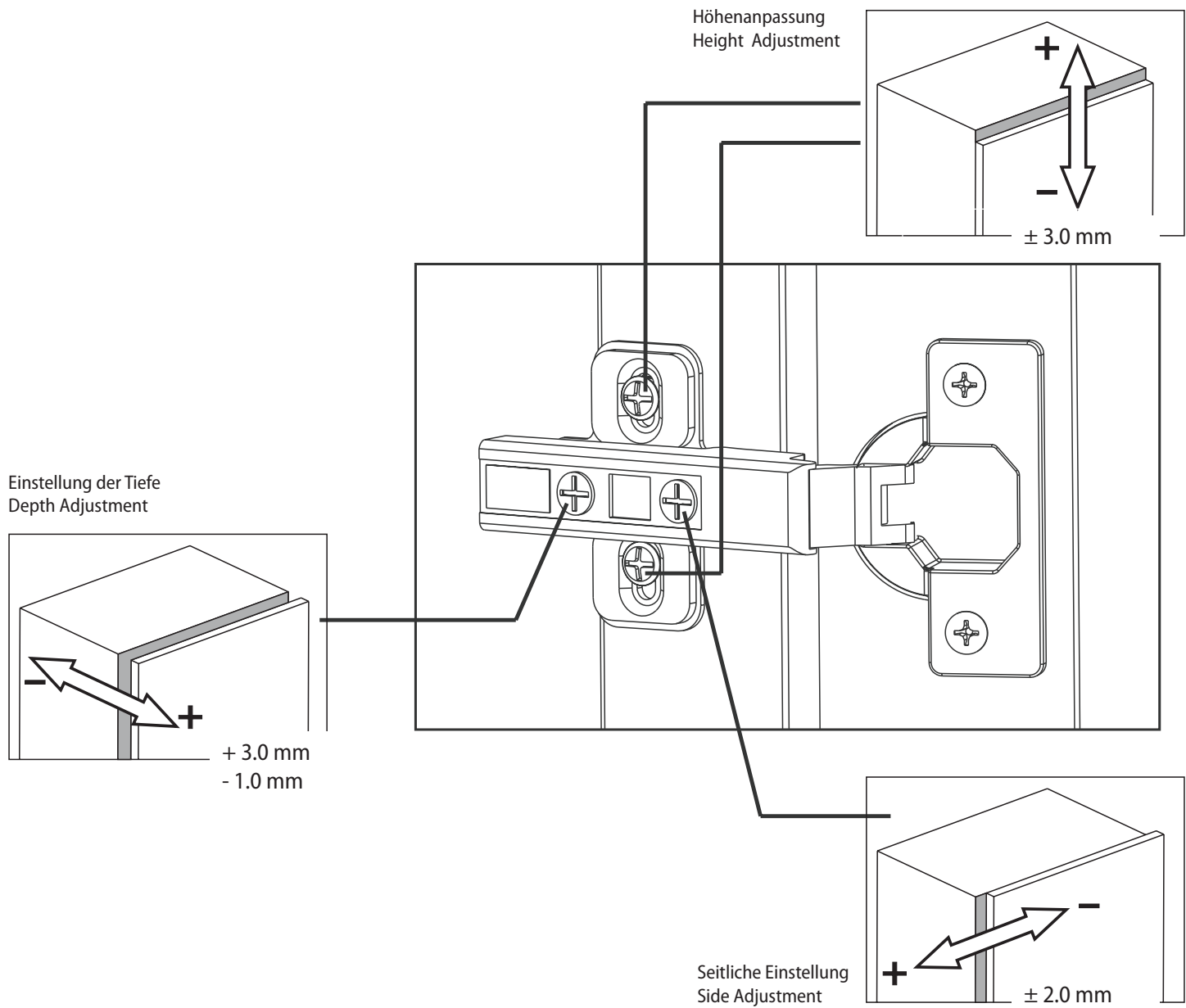


*****Warnung!**

Wenn Sie feststellen, dass die Tür nicht richtig schließt oder diese nicht bündig ist, nehmen Sie bitte folgenden Einstellungen vor:

*****Warning!**

If you find that the door does not close properly or is not flush with the frame, please make the following adjustments.



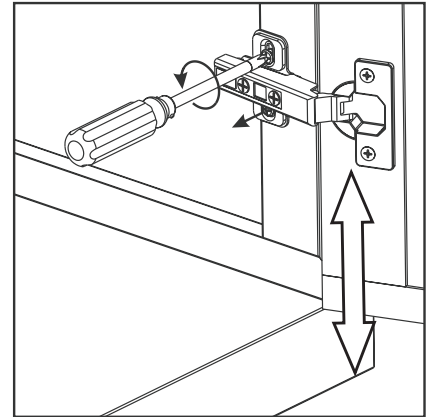


Höhenanpassung

Lösen Sie die beiden Schrauben am Sockel, bewegen Sie die Tür nach oben und unten in die entsprechende Position und ziehen Sie die Schrauben wieder fest.

Height Adjustment

Loosen the two screws on the base, move the door up and down to the appropriate position, and tighten the screws.

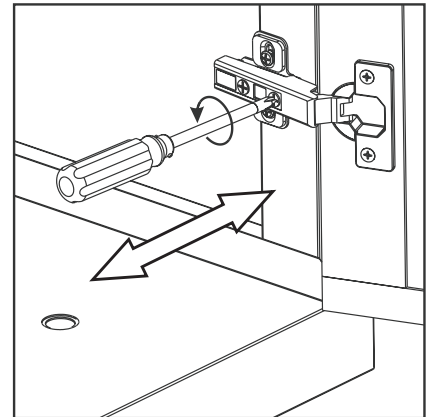


Seitliche Einstellung

Drehen Sie die seitlichen Einstellschrauben direkt, um die linke und rechte Seite einzustellen, wie in der Abbildung gezeigt. Drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn, um die Türverkleidung nach rechts zu verschieben, und drehen Sie die Schraube gegen den Uhrzeigersinn, um die Türverkleidung nach links zu verschieben.

Side Adjustment

Directly turn the side adjusting screws to adjust the left and right, as shown in the figure. Turn the screw clockwise to move the door panel to the right, and turn the screw counterclockwise to move the door panel to the left.

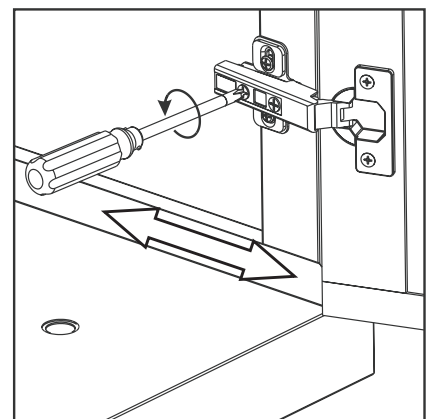


Einstellung der Tiefe

Verstellen Sie die Tür im Uhrzeigersinn und bewegen Sie die Türverkleidung nach außen;
Gegen den Uhrzeigersinn einstellen und die Tür nach innen bewegen.

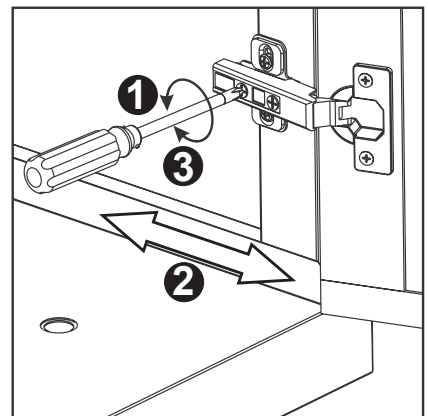
Depth Adjustment

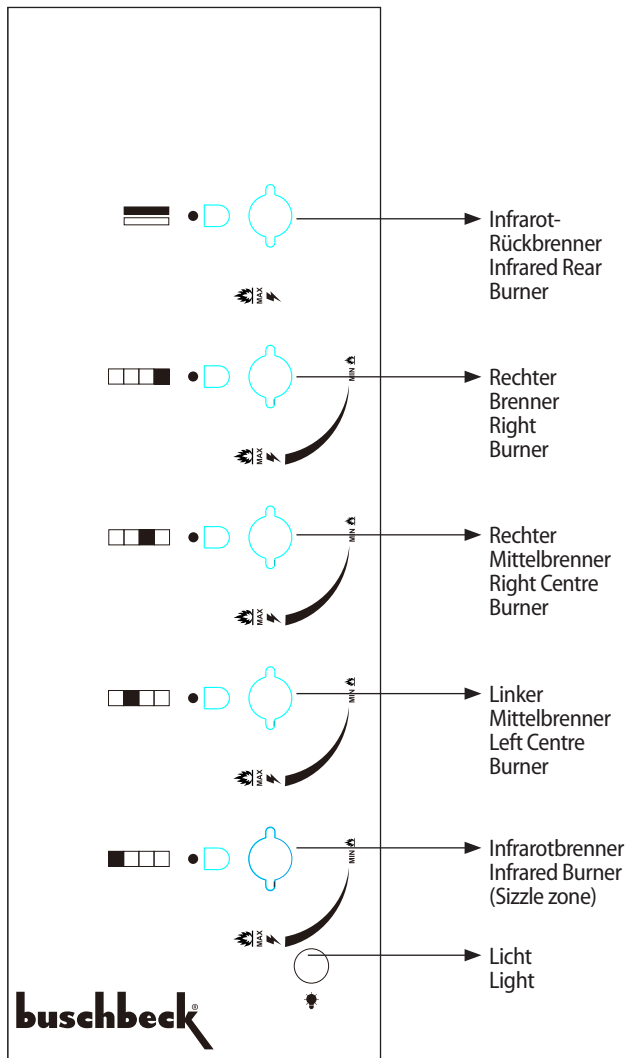
Adjust the door clockwise and move the door panel outward;
Adjust counterclockwise and move the door inward.



Lösen Sie die Schrauben und verschieben Sie die Türverkleidung von Hand; stellen Sie die richtige Position ein und ziehen Sie die Schrauben fest.

Loosen the screws and move the door panel manually; Adjust to the proper position and tighten the screws.





SIZZLE ZONE

Hochtemperatur Infrarot-Seitenbrenner

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

High temperature infrared side burner

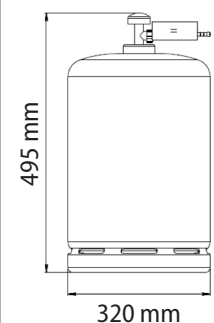
Preheat the sizzle zone for three minutes. The Sizzle zone reaches a temperature of up to: 526 °C

DE

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

EN

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



**DE**

Name des Geräts	Gasgrill für den Außenbereich		 2531DO-0203 Suncook
Modell-Nr.	DR0131FGT		
Gas Kategorie	I3b/P(50)		
Gas-Typen	Propan/Butan		
Gasdruck	50 mbar		
Gesamte Wärmezufuhr (Hs)	20 kW (4 kW für jeden Brenner)		
Verbrauch für Butan	1455 g/h		
Verbrauch für Propan	1429 g/h		
Düsendurchmesser	Gusseisen S/S Hauptbrenner	0,86 mm	
	Infrarot Hauptbrenner	0,86 mm	
	Rückbrenner	0,86 mm	
Länderspezifikation	AT, CH, DE, CZ		
NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN GEEIGNET!			
LESEN SIE VOR DER BENUTZUNG DES GERÄTS DIE GEBRAUCHSANWEISUNG			
ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. HALTEN SIE KLEINE KINDER FERN			
DIESES GERÄT MUSS WÄHREND DES GEBRAUCHS VON BRENNBAREN MATERIALIEN FERNGEHALTEN WERDEN.			
BEWEGEN SIE DAS GERÄT WÄHREND DES GEBRAUCHS NICHT			
NACH GEBRAUCH DIE GASZUFUHR AN DER GASFLASCHE ABSTELLEN			
DAS GERÄT DARF NICHT VERÄNDERT WERDEN.			

DE Fehlerbehebung

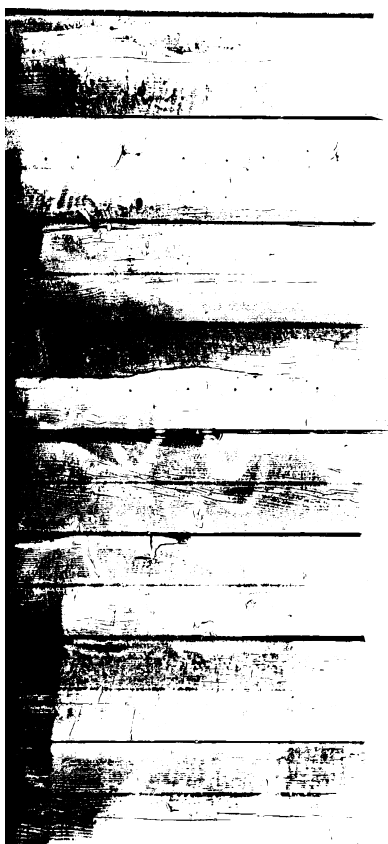
Problem	Mögliche Ursachen		Lösung
Brenner zündet nicht mit dem Zündsystem	Flüssiggasflasche ist leer defekter Regler Verstopfungen im Brenner Verstopfungen in Gasdüsen oder Gasschlauch Elektrodendraht an der Elektrode oder der Zündeinheit lose oder abgeklemmt Elektrode oder Draht ist beschädigt Defekter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



Appliance name	Outdoor Use Gas Grill		 2531DO-0203 Suncook
Modell-No.	DR0131FGT		
Appliance Category	I3b/P(50)		
Type of gas	Propane/Butane		
Gas Pressure	50 mbar		
Total Heat Input (Hs)	20 kW (4 kW for each burner)		
Gas consumption for butane	1455 g/h		
Gas consumption for propane	1429 g/h		
Injector	Cast iron S/S Main burner	0.86 mm	
	Infrared Main burner	0.86 mm	
	Back burner	0.86 mm	
Country of destination	AT, CH, DE, CZ		
USE OUTDOORS ONLY			
READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE			
ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY			
THIS APPLIANCE MUST BE KEPT AWAY FROM FLAMMABLE MATERIALS DURING USE			
DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING USE			
TURN OFF THE GAS SUPPLY AT THE GAS CYLINDER AFTER USE			
DO NOT MODIFY THE APPLIANCE			

Troubleshooting

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



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

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

