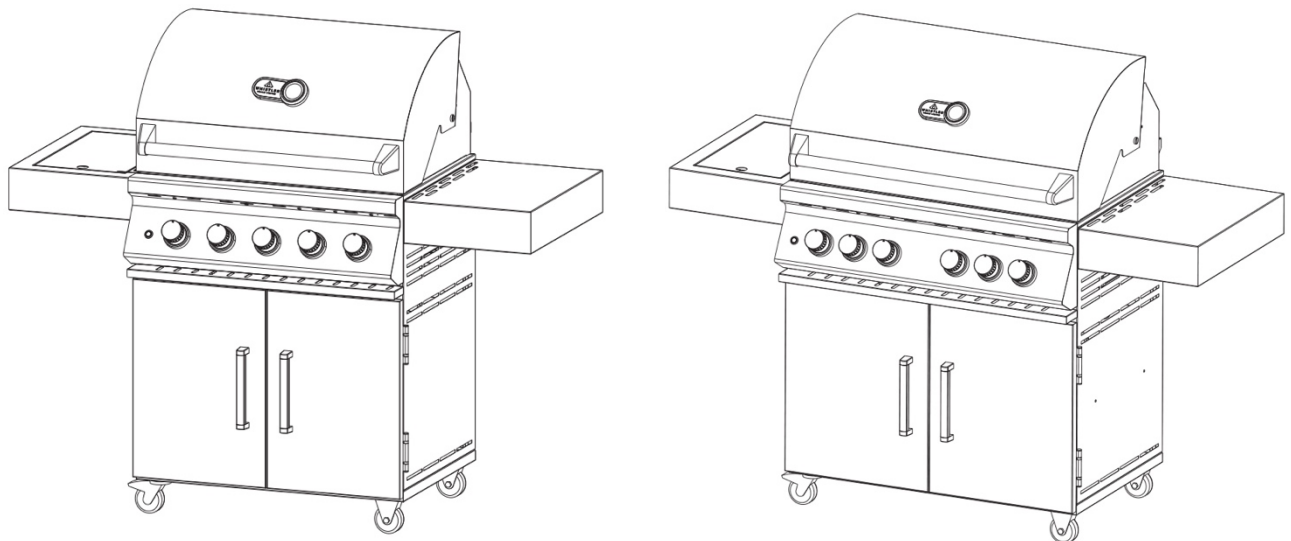


INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y MANUAL DE USUARIO

Barbacoa de gas para exteriores

 **boschmarín**

GRILLS LIMITED



CE0063/18

Usar en exteriores únicamente leer las instrucciones antes de su usar el producto

ADVERTENCIA: Las partes con acceso pueden estar muy calientes. Mantener siempre los niños pequeños lejos del producto. Este producto debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso. No mover el producto durante su uso. Cortar el suministro de gas en la bombona de gas después de su uso. No modificar el producto.

ADVERTENCIA

PERMITIDO

PERMITIDO Use una llave fija para apretar todos los racores de gas.

PERMITIDO Compruebe todas las mangueras y conexiones de gas, buscando daños, cortes y roturas siempre y sobretodo cada vez que vaya a usar el producto.

PERMITIDO Comprobar siempre que no haya fugas con agua jabonosa.

PERMITIDO Comprobar los quemadores centrales, los quemadores laterales y el quemador infrarrojo trasero con regularidad eliminando nidos de pájaros, telarañas. Los nidos de pájaro y las telarañas son peligrosas y necesitan quitarse completamente.

PERMITIDO Use el producto en ambientes exteriores únicamente.

PERMITIDO Recuerde, las partes accesibles pueden estar calientes, **MANTENER SIEMPRE LOS NIÑOS LEJOS** del producto.

PERMITIDO Rellenar la bombona de gas por un proveedor autorizado.

PERMITIDO Usar siempre guantes de protección al manipular los componentes calientes.

PERMITIDO Cerrar la válvula de la bombona de gas después de cada uso.

PERMITIDO Limpiar la bandeja de grasa frecuentemente.

PERMITIDO Usar la barbacoa al menos a 1,5 metros de distancia de cualquier pared o superficie hecha de material inflamable, gasolina, líquidos inflamables o vapores.

PERMITIDO Cerrar el suministro de gas en la bombona de gas después de cada uso.

PERMITIDO Coloque la bombona de gas fuera del producto mientras esté en uso.

PERMITIDO Cerrar el suministro de gas en la bombona de gas en el caso de una fuga de gas.

NO PERMITIDO

NO PERMITIDO Inclinar sobre la barbacoa en el momento de encenderla.

NO PERMITIDO Almacenar materiales inflamables, gasolina o líquidos inflamables en las proximidades del producto.

NO PERMITIDO Usar la barbacoa con cualquier cubierta o funda puesta.

NO PERMITIDO Usar utensilios de plástico o cristal en la barbacoa.

NO PERMITIDO Usar la barbacoa con fuertes corrientes de viento.

NO PERMITIDO Desmontar las válvulas de control.

NO PERMITIDO Comprobar fugas de gas con llamas vivas.

NO PERMITIDO Almacenar bombonas de gas de recambio en el producto.

NO PERMITIDO Inclinar la bombona de gas (SIEMPRE MANTENERLO VERTICAL).

NO PERMITIDO Usar el producto en ambientes interiores.

NO PERMITIDO Modificar la construcción del producto, el tamaño de los quemadores, el orificio de los inyectores o cualquier otro componente.

NO PERMITIDO Mover el producto mientras está en uso.

NO PERMITIDO Obstruir cualquier ventilación del producto.

NO PERMITIDO Dejar que la manguera de gas flexible o cualquier cable eléctrico toque cualquier superficie caliente del producto.

NO PERMITIDO Usar carbón u otro combustible sólido en el producto.

NO PERMITIDO Desconectar cualquier racor de gas mientras el producto está en uso.

NO PERMITIDO Usar una bombona de gas oxidado o deteriorado o una válvula deteriorada.

NO PERMITIDO Rellenar la bombona de gas superando el 80% de su límite.

CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE GAS AL PRODUCTO

Este producto solo es adecuado para su uso con gas butano de baja presión, propano, o su mezcla de gases y equipado con el debido regulador de baja presión mediante una manguera flexible.

El producto está configurado para operar con

- * Regulador de 28-30 mbar con gas butano @ categoría 13+.
- * Regulador de 37 mbar con gas propano @ categoría 13+.
- * Regulador de 37 mbar con butano, propano o sus mezclas @ categoría 13B/P (37).
- * Regulador de 30 mbar con butano, propano o sus mezclas @ categoría 13B/P (30) o categoría 13B/P (50) respetivamente.



Solo el tipo de gas y la categoría de gas que aparecen en la pegatina de clasificación del producto se pueden utilizar con su barbacoa.

Manguera de Gas y Regulador de Gas

Usar solo el regulador y la manguera aprobados para gas GLP en la presión correcta.

El regulador de presión debe cumplir con el estándar EN16129 y las normativas vigentes del país donde se instale, esto se puede encontrar en su distribuidor de productos de gas más cercano. Consulte la fecha técnica, está estrictamente prohibido usa un regulador de presión.

La vida del regulador está alrededor de los 10 años. Se recomienda cambiar el regulador dentro de los 10 años desde la fecha de fabricación o cuando las normativas nacionales lo exijan.

El tipo de manguera sustituible debe cumplir con el estándar EN16436-Class 3.

La manguera a utilizar debe cumplir con el estándar más relevante del país donde se va a utilizar. La longitud de la manguera debe ser de 0,7 metros (como mínimo) y 1,5 metros (como máximo). Una manguera desgastada o deteriorada se debe sustituir. Asegurarse de que la manguera no está obstruida, torcida, o en contacto con cualquier parte del producto que no sea su conexión. Se recomienda que la manguera se cambie dentro de 1 año desde la fecha de fabricación o cuando las normativas nacionales lo exijan.



El producto está diseñado para ser usado con un conjunto de regulador y manguera, si no son suministrados por el fabricante el usuario debe elegir un regulador y manguera de gas autorizados que cumplan con los estándares requeridos por las normativas locales.

Almacenamiento del producto

Cuando el producto no se usa, el almacenamiento del mismo en ambientes interiores se puede permitir solo si la bombona de gas ha sido desconectada y retirada del producto. Cuando el producto no se va a usar por un periodo largo de tiempo, se debe almacenar en un ambiente libre de polvo y se recomienda poner un protector a modo de funda para protegerlo.

Bombona de gas

La bombona de gas no debe dejarse caer ni debe ser manipulado con brusquedad. Cuando el producto no está en uso, la bombona debe ser desconectada. Vuelva a colocar la tapa protectora en la bombona después de desconectar la bombona del producto, se debe tener precaución cuando al cambiar la bombona de gas que se realice lejos de cualquier fuente de ignición.

Las bombonas usadas se deben almacenar en ambientes exteriores de manera vertical y lejos del alcance de niños. La bombona no debe almacenarse nunca donde las temperaturas puedan superar los 50 °C. No almacenar la bombona cerca de llamas vivas, luces piloto u otras fuentes de ignición.

El ancho máximo para la bombona es 30cm y la altura máxima es 40cm.

A PRECAUCIÓN

El producto está diseñado para trabajar con una bombona de gas de 13 kg o menos. La bombona de gas no se puede colocar debajo del quemador lateral cuando el quemador lateral está en uso.

Conexión al producto

Antes de la conexión, asegúrese de que no hay residuos atrapados en el cabezal de la bombona de gas, el regulador, el quemador y las partes del quemador.

Si se sustituye la manguera, se debe asegurar las conexiones al producto y al regulador con abrazaderas para manguera.

Desconectar el regulador de la bombona de gas (respectando las instrucciones suministradas con el regulador) cuando el producto no esté en uso.

Comprobación de fugas

Prepare 2-3 onzas líquidas (60-90 ml) de solución de detección de fugas mezclando una parte de detergente líquido con 3 partes de agua.

Asegúrese de que la válvula de control esté apagada, conecte la bombona al regulador, el regulador a la manguera y la manguera al producto, asegúrese de que las conexiones estén seguras y luego abra el paso del gas.

Cepilla la solución jabonosa sobre la manguera y en todas las uniones del circuito de gas, si aparecen burbujas, existe una fuga que se debe solucionar antes de usar el producto.

Repetir la comprobación después de reparar el fallo.

Cierre el paso de gas en la bombona después de realizar la comprobación.

Si se detecta una fuga y no puede repararse, NO INTENTE parchar o tapan la fuga, consulte a su distribuidor de gas.

ENCENDIDO DEL PRODUCTO

ADVERTENCIA

Este producto está diseñado para su uso en exteriores, lejos de cualquier material inflamable.

Es importante que no haya obstrucciones aéreas arriba del producto y que haya una distancia mínima de 1,5 m desde el lateral o la parte trasera del producto.

Es importante que las aberturas de ventilación del compartimiento de la bombona no estén obstruidas. El producto debe utilizarse en una superficie nivelada, estable y no inflamable.

El producto debe protegerse de las corrientes de aire directas y debe colocarse o protegerse contra cualquier penetración directa del agua (por ejemplo, lluvia).

Las partes selladas por el fabricante o su agente no deben ser modificadas por el usuario.

No se deben realizar modificaciones a ninguna parte del producto, las reparaciones y el mantenimiento deber realizarse únicamente por un ingeniero de servicio registrado.

NO permita que los niños usen o jueguen cerca del producto.

NO use carbón vegetal o briquetas cerámicas en este producto.

NO encienda ni use el quemador lateral con la tapa en posición cerrada.

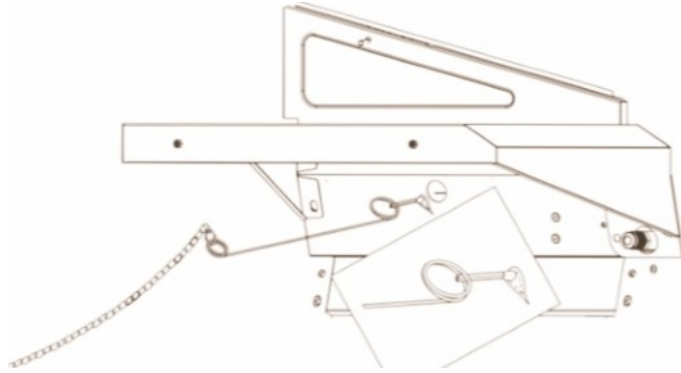
NO intente encender los quemadores con la tapa cerrada, una acumulación de gas sin encender dentro de una tapa cerrada es peligrosa.

El quemador lateral está diseñado para una olla/ sartén con un diámetro de 180-260 mm, la tapa del quemador lateral no se puede usar como mesa de trabajo, no coloque nada sobre la tapa del quemador lateral cuando esté cerrada.

Instrucciones de encendido:

- 1 Leer las instrucciones antes de encender.
- 2 Abrir la tapa y asegurarse de que todos los mandos están en la posición de APAGADO / OFF (•).
- 3 Conectar el regulador a la bombona de gas, el regulador a la manguera y la manguera al producto. Abrir el paso de gas a la bombona "ON". Comprobar con agua jabonosa que no hayan fugas entre la bombona y el regulador.
- 4 Presionar hacia abajo y girar el mando de control en sentido anti horario hasta la posición alta "HIGH", se podrá escuchar un sonido de "clics" continuos hasta que el quemador se encienda. Si el quemador no se enciende después de unos pocos "clics", gire el mando de control nuevamente a la posición de APAGADO / OFF (•) y luego repetir el proceso.
- 5 Ajustar el calor girando el mando hacia la posición HIGH (ALTA) / LOW (BAJA).
- 6 Para encender los otros quemadores, repita el mismo proceso para el quemador contiguo y continúe en secuencia hasta que todos los quemadores estén encendidos.
- 7 Para apagar el producto, girar la válvula de la bombona o poner el interruptor del regulador en la posición de APAGADO / OFF y entonces girar todos los mandos de control del producto en sentido horario hasta la posición de APAGADO / OFF (•).

Encendido con cerillas:



- 1 Para encender los quemadores principales con una cerilla, colocar la cerilla en el porta-cerillas tal como se puede ver en la imagen arriba y encenderlo, luego introducir el cerillo encendido en el agujero de encendido que se encuentra en el lado derecho de la barbacoa, presionar el mando de control hacia abajo y girar el mismo en sentido antihorario hasta la posición ALTA / HIGH del quemador más cercano al cerillo.
- 2 Para encender los otros quemadores, retirar las rejillas de cocción y colocar la cerilla cerca de las salidas del quemador, presionar el mando de control hacia abajo y girar en sentido antihorario hasta la posición ALTA / HIGH del quemador más cercano al cerillo.
- 3 Para encender el quemador lateral usar la herramienta porta-cerillas tal como se puede observar en la imagen arriba y colocar la cerilla encendido cerca de los agujeros del quemador lateral, presionar el mando de control hacia abajo y girar el mismo en sentido anti horario hasta la posición ALTA / HIGH para encender el gas.
- 4 Si los pasos anteriores no encienden el quemador, apagar y esperar 5 minutos y entonces repetir todos los pasos.

Antes del primer uso de la parrilla, encender la barbacoa, para ello llevar todos los mandos de control hasta la posición ALTA / HIGH, y asegurarse de que todos los quemadores están encendidos, entonces cerrar la tapa durante 15 minutos, esto "limpiará" con calor las partes internas y disipará cualquier olor de la parrilla. Se podrá ver algún cambio de color en las piezas del área de cocción, esto es normal.

CLEANING AND CARE

A ADVERTENCIA

Toda la limpieza y el mantenimiento deben llevarse a cabo cuando el producto esté frío y con el suministro de combustible APAGADO en la bombona de gas después de cada uso. Este producto está diseñado para su uso en exteriores, lejos de cualquier material inflamable.

NO confundir las acumulaciones marrones o negras de grasa y humo con pintura. El interior del aparato de gas no está pintado en nuestra fábrica (y **NUNCA** debe pintarse). Aplicar una solución fuerte de detergente y agua o use un limpiador de parrillas con un cepillo para fregar en el interior del producto (tapa y base). Enjuague y deje secar completamente al aire.

NO aplicar un limpiador cáustico de parrillas u hornos en las superficies pintadas.

NO usar limpiadores abrasivos o inflamables porque dañarían las piezas del producto y pueden provocar un incendio.

Partes de plástico: Lavar con agua tibia y jabón y secar con un paño suave.

**Superficies de
porcelana:**

Debido a la composición similar al vidrio, la mayoría de los residuos se pueden limpiar con una solución de agua con bicarbonato de sodio o un limpiador especialmente formulado. Usar polvo desengrasante no abrasivo para las manchas rebeldes.

Superficies pintadas:

Lavar con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia y jabón. Secar con un paño suave no abrasivo.

**Superficies de acero
inoxidable:**

El acero inoxidable podría tener marcas de óxido si no se mantiene bien. Para mantener la apariencia de alta calidad de su producto, lavar con un detergente suave, agua tibia con jabón y secar con un paño suave no abrasivo después de cada uso. Usar líquido protector para acero inoxidable como WD-40 y secar con un paño suave no abrasivo después de cada uso.

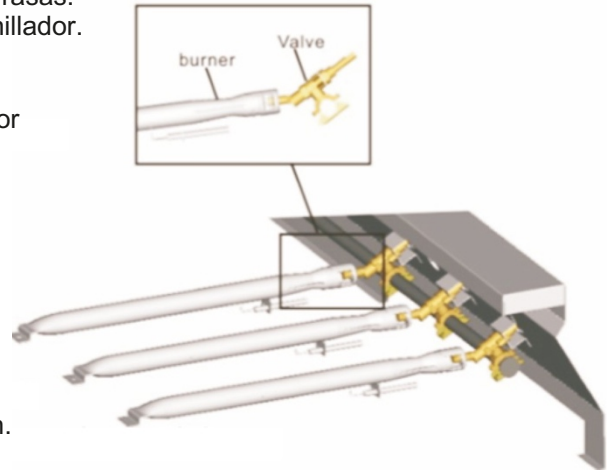
Rejillas de cocina:

Usar una solución de agua y jabón suave. Se puede usar polvo desengrasante no abrasivo para las manchas rebeldes y luego enjuagar con agua.

Limpieza del conjunto quemador

Seguir las siguientes instrucciones para limpiar y/o sustituir las piezas del conjunto quemador o si tiene problemas para encender la barbacoa.

- 1 Cerrar el paso del gas en los mandos de control y en la bombona.
- 2 Quitar las rejillas de cocción, la bandeja y cubo recoge grasas.
- 3 Quitar el tornillo al final del quemador usando un destornillador.
- 4 Levantar con cuidado cada quemador y alejarlo de las aberturas de su válvula.
- 5 Con un cepillo de acero, cepillar toda la superficie exterior del quemador para quitar los residuos y suciedad.
- 6 Limpiar cualquier salida bloqueada con un alambre rígido o un clip abierto.
- 7 Comprobar los quemadores en búsqueda de daños, debido al desgaste normal y la corrosión, algunos orificios pueden agrandarse. Si se encuentran orificios más grandes de lo normal, sustituir el quemador.
- 8 Con cuidado volver a colocar los quemadores.
- 9 Colocar el tornillo al final del quemador.
- 10 Montar la bandeja recoge grasas y las rejillas de cocción.



Inspeccionar el quemador en búsqueda de daños (grietas o agujeros).

Si se encuentra algún daño, sustituir el quemador. Reinstalar el quemador, comprobar que los orificios de la válvula de gas estén en la posición correcta y asegurados dentro alimentación del quemador.

Se recomienda limpiar los tubos del quemador de 3 maneras, aplicar la que le sea más fácil:

- (A) Doblar un alambre rígido y formar un gancho (el alambre de una percha ligera funciona bien). Pasar el gancho a través de cada salida de quemador y el quemador varias veces.
- (B) Usar un cepillo estrecho de botella con un mango flexible (No usar un cepillo de alambres de latón), pasar el cepillo a través de cada tubo de quemador y el quemador varias veces.
- (C) Usar protección para los ojos: Use una manguera de aire para forzar el aire dentro el tubo del quemador y fuera de las salidas de gas. Revise cada salida para asegurarse de que salga gas por cada orificio.



A PRECAUCIÓN

ARAÑAS, AMENAZAS NATURALES

DATO: A veces, las arañas y otros insectos se suben a los tubos de la parrilla conectados a los quemadores. Las arañas construyen redes, nidos y ponen huevos. Las redes o los nidos pueden ser muy pequeños, pero son muy fuertes y pueden bloquear el paso de gas. Limpiar los quemadores antes de su uso después de periodos de almacenamiento o al inicio de la temporada o después de un periodo de un mes sin uso.



Existen protectores de araña en las tomas de aire para reducir este problema, pero no lo eliminará. Una obstrucción puede provocar un retroceso (fuego en los tubos de los quemadores). La parrilla puede continuar encendida, pero la obstrucción no permite que todo el gas fluya a los quemadores.

SOLUCIÓN DE AVERÍAS

Problema	Causa posible	Prevención/Solución
Los quemadores no se encienden	*No hay flujo de gas	* Comprobar si el depósito de gas está vacío.
	* La tuerca del acoplamiento y el regulador no están completamente conectados.	* Girar la tuerca del acoplamiento entre la mitad y tres cuartos de vueltas adicionales, parar al sentir resistencia. Apretar a mano solamente, no usar herramientas.
	* Obstrucción del flujo de gas.	* Limpiar los tubos del quemador/es.
	* Desacoplamiento del quemador a la válvula.	* Conectar el quemador y la válvula.
	* El producto está montado correctamente?	*Comprobar los pasos de las instrucciones de montaje.
Caída repentina del flujo de gas o llama baja.	* Falta de gas.	* Comprobar el gas de la bombona.
	* Válvula de exceso de flujo disparada.	* Cerrar los mandos, esperar 30 segundos y encender el producto. Si las llamas continúan siendo bajas, cerrar los mandos y la válvula de la bombona. Desconectar el regulador. Volver a conectar el regulador y realizar una prueba de fugas. Abrir la válvula de la bombona, esperar 30 segundos y encender el producto.
Las llamas se apagan	* Viento fuerte o ráfagas de viento.	* Aumentar la altura de la llama o posicionar la cara frontal del producto contra la dirección del viento.
	* Cantidad baja de gas.	* Sustituir la bombona.
	* Válvula de exceso de flujo disparada.	* Consulte "Caída Repentina en el Flujo de Gas" más arriba.
Llamarada	* Acumulación de grasa.	* Limpieza de la parrilla.
	* Exceso de grasa en la carne.	*Trim fat from meat before grilling.
	* Temperatura de cocción alta.	* Ajustar (Bajar) la temperatura en consecuencia.
Fuego persistente probocado por grasa	* Grasa atrapada por acumulacion de comida alrededor del conjunto quemador.	* Cerrar los mandos. Cerrar la salida de gas de la bombona. Cerrar la tapa de la barbacoa y dejar que el fuego se apague. Después de que la parrilla se enfríe, quitar y limpiar todas las piezas.
Retroceso (Fuego en el tubo/s del quemador)	* El quemador y/o los tubos del quemador están obstruidos.	* Cerrar todos los mandos. Limpiar el quemador y/o los tubos del quemador.

INFORMACIÓN TÉCNICA

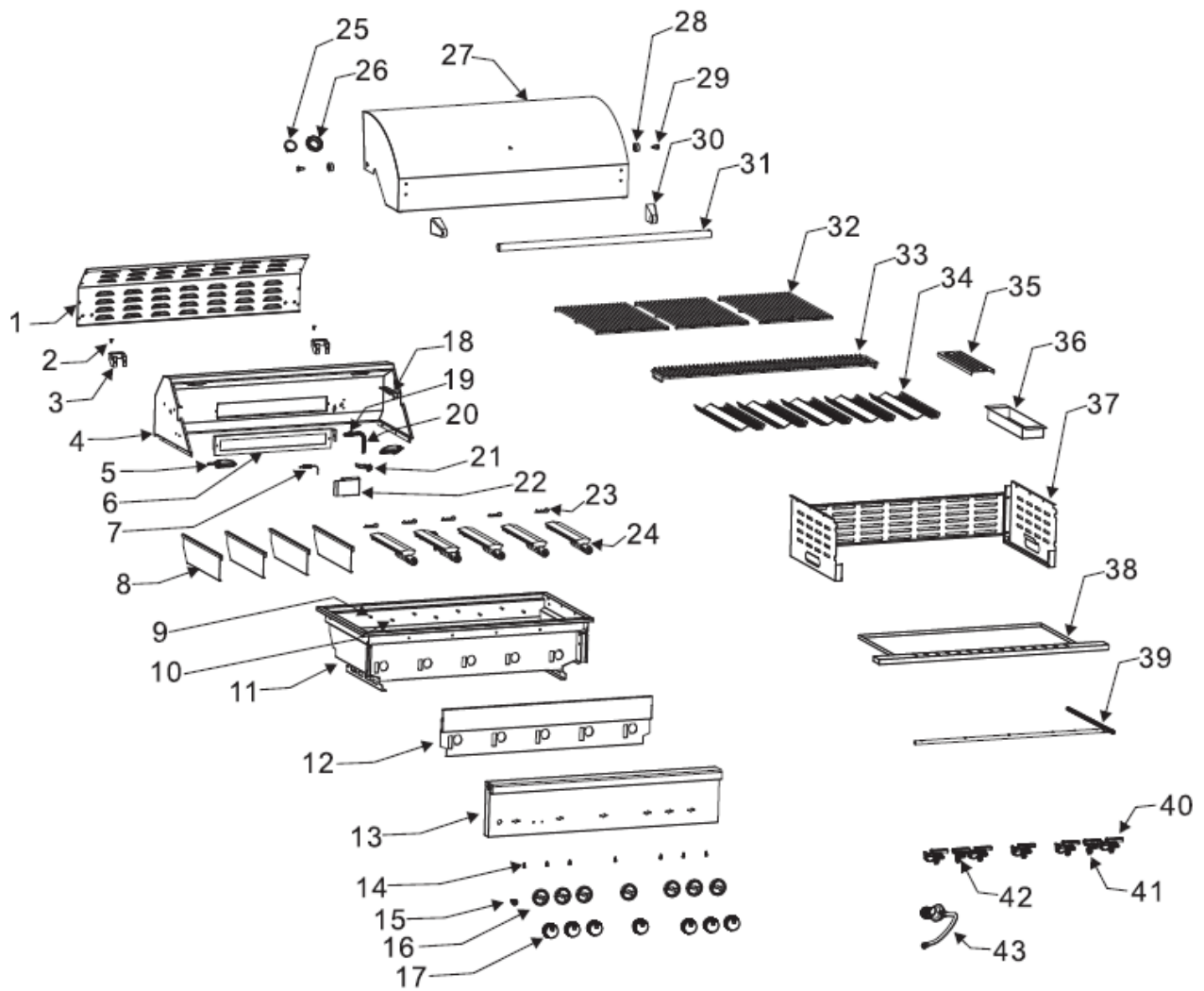
CE		A ADVERTENCIA		
0063/18		<ul style="list-style-type: none"> * Solo para exteriores. * Leer las instrucciones antes del primer uso del producto. * ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantener a los niños lejos del producto. * Este producto debe mantenerse lejos de materiales inflamables durante su uso. * No mover el producto durante su utilización. * Cerrar la salida de gas de la bombona después de usar el producto. * No modificar el producto. 		
Cód.identificación: 0063CT7402				
Nombre del producto	Barbacoa a gas para exteriores		Número de serie:	
Nro. de Modelo	TAHUNA3/ 3C		Barbacoa independiente TAHUNA 3 Barbacoa con carro TAHUNA3C	
Categoría de producto	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
Tipo de gas	Butano	Propano	Butano, Propano o su mezcla	Butano, Propano o su mezcla
Presión de gas	28-30mbar	37mbar	30mbar	50mbar
Entrada calor total (Hs)	20.22kW		20.22kW	20.22kW
Consumo de Gas	1473g/h		1459g/h	1473g/h
Inyector	Quemador central	1mm	1mm	0.88mm
	Quemador lateral	0.89mm	0.89mm	0.79mm
	Quemador trasero	0.89mm	0.89mm	0.79mm

CE		A ADVERTENCIA		
0063/18		<ul style="list-style-type: none"> * Solo para exteriores. * Leer las instrucciones antes del primer uso del producto. * ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantener a los niños lejos del producto. * Este producto debe mantenerse lejos de materiales inflamables durante su uso. * No mover el producto durante su utilización. * Cerrar la salida de gas de la bombona después de usar el producto. * No modificar el producto. 		
Cód.identificación: 0063CT7402				
Nombre del producto	Barbacoa a gas para exteriores		Número de serie:	
Nro. de Modelo	TAHUNA 4/4C		Barbacoa independiente TAHUNA 4 Barbacoa con carro TAHUNA 4C	
Categoría de producto	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
Tipo de gas	Butano	Propano	Butano, Propano o su mezcla	Butano, Propano o su mezcla
Presión de gas	28-30mbar	37mbar	30mbar	50mbar
Entrada calor total (Hs)	25.5kW		25.5kW	25.5kW
Consumo de Gas	1858g/h		1840g/h	1858g/h
Inyector	Quemador central	1mm	1mm	0.88mm
	Quemador lateral	0.89mm	0.89mm	0.79mm
	Quemador trasero	1mm	1mm	0.88mm

<h1>CE</h1>		A ADVERTENCIA		
<h2>0063/18</h2>		<ul style="list-style-type: none"> * Solo para exteriores. * Leer las instrucciones antes del primer uso del producto. * ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantener a los niños lejos del producto. * Este producto debe mantenerse lejos de materiales inflamables durante su uso. * No mover el producto durante su utilización. * Cerrar la salida de gas de la bombona después de usar el producto. * No modificar el producto. 		
Cód.identificación: 0063CT7402				
Nombre del producto	Barbacoa a gas para exteriores		Número de serie: Barbacoa independiente Barbacoa con gas incorporado	
Nro. de Modelo				
Categoría de producto	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
Tipo de gas	Butano	Propano	Butano, Propano o su mezcla	Butano, Propano o su mezcla
Presión de gas	28-30mbar	37mbar	30mbar	50mbar
Entrada calor total (Hs)	29.9kW		29.9kW	29.9kW
Consumo de Gas	2178g/h		215g/h	2178g/h
Inyector	Quemador central	1mm	1mm	0.88mm
	Quemador lateral	0.89mm	0.89mm	0.79mm
	Quemador trasero	1mm	1mm	0.88mm

ERTENCIA

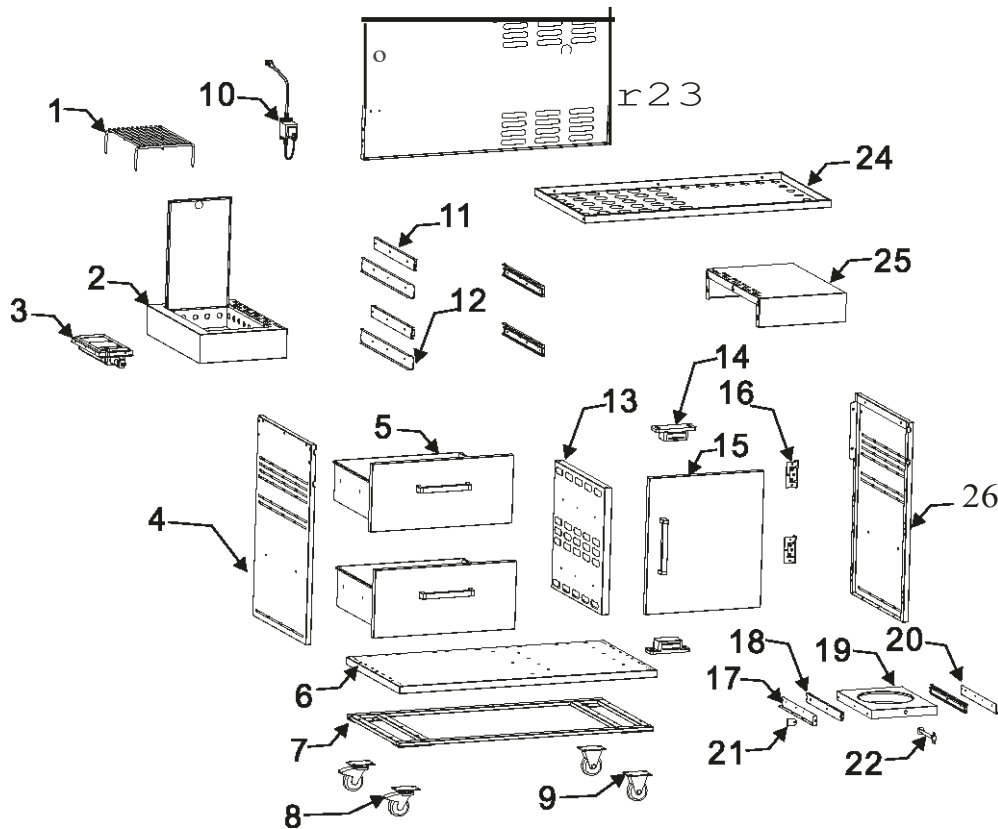
PIEZAS DE RECAMBIOS



LISTA DE PIEZAS DE RECAMBIO

Nº Ref.	DESCRIPCION	CANTIDAD	Nº Ref	DESCRIPCION	CANTIDAD
1	CUBIERTA TAPA TRASERA	1	23	PASADOR DE CHAVETA	5
2	SOPORTE PARA ROTISSERIE ROO (opcional)	2	24	QUEMADOR DE ACERO INOXIDABLE FUNDIDO	5
3	GOMA	2	25	INDICADOR DE TEMPERATURA	1
4	TAPA TRASERA	1	26	BASE DEL INDICADOR DE TEMPERATURA	1
5	LÁMPARA HALÓGENA	2	27	TAPA FRONTAL	1
6	QUEMADOR TRASERO	1	28	CUBIERTA DEL EJE FRONTAL	2
7	TERMOPAR	1	29	EJE DE LA TAPA FRONTAL	2
8	DIVISOR DE CALOR (opcional)	4	30	SOPORTE LATERAL DE ASA FRONTAL	2
9	PASADOR DE SOPORTE DEL DIFUSOR DE CALOR	8	31	ASA DE LA TAPA FRONTAL	1
10	PASADOR DE SOPORTE DEL REGULADOR DE LA LLAMA	5	32	REJILLA DE COCCIÓN	3
11	CONJUNTO CAJA DE FUEGO	1	33	REJILLA DE CALENTAMIENTO	1
12	PANEL DE AISLAMIENTO	1	34	DIFUSOR DE CALOR	5
13	PANEL DE CONTROL	1	35	TAPA DEL AHUMADOR (opcional)	1
14	LUZ LEO	7	36	AHUMADOR (opcional)	1
15	INTERRUPTOR DE LUZ	1	37	CONJUNTO DE AISLAMIENTO EXTERNO	3
16	CASQUILLO DEL POMO	7	38	BANDEJA RECOGE GRASA	1
17	POMO	7	39	COLECTOR	1
18	SOPORTE REJILLA DE CALENTAMIENTO	2	40	VÁLVULA DE GAS DEL QUEMADOR PRINCIPAL	5
19	ORIFICIO QUEMADOR TRASERO	1	41	VÁLVULA DE GAS DEL QUEMADOR TRASERO	1
20	TUBO FLEXIBLE INOXIDABLE	1	42	VÁLVULA DE GAS DEL QUEMADOR LATERAL	1
21	BUJÍA QUEMADOR TRASERO	1	43	REGULATOR DE GAS	1
22	CAJA DE LA BUJÍA DEL QUEMADOR TRASERO	1			

SÓLO MODELO CARRITO



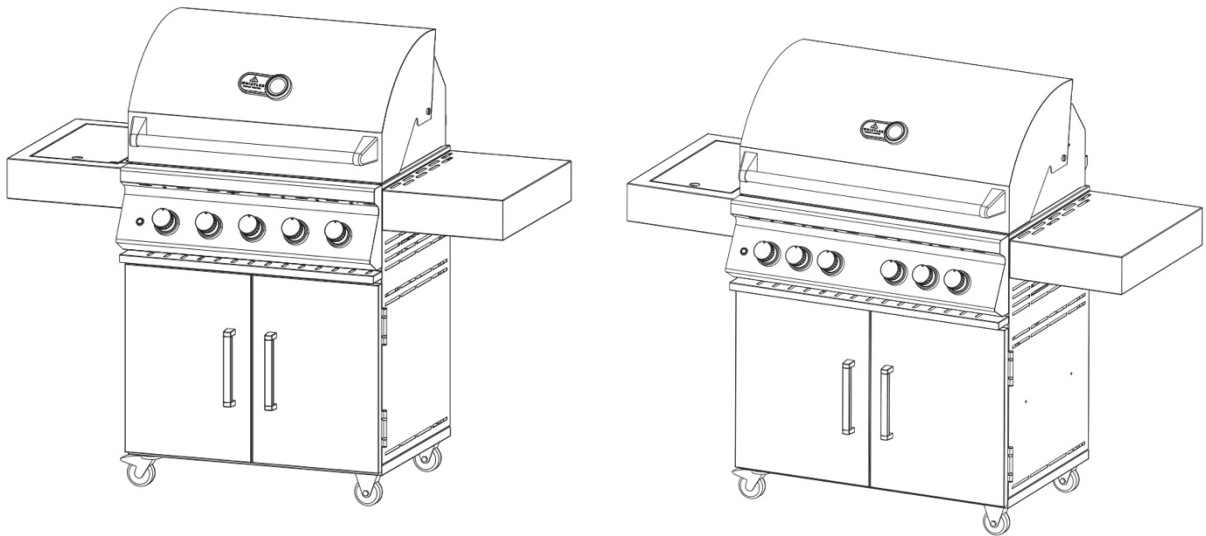
Nº de Ref.	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	Nº de Ref.	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	REJILLA LATERAL DE COCCIÓN DE ACERO INOXIDABLE	1	14	IMÁN	2
2	QUEMADOR LATERAL INFRAROJOS	1	15	PUERTA	1
3	QUEMADOR LATERAL INFRAROJOS	1	16	BISAGRA	2
4	PANEL IZQUIERDO	1	17	GUÍA DE LA CORREDERA IZQUIERDA DEL SOPORTE DE LA BOMBONA	1
5	CAJÓN	2	18	CORREDERA DEL SOPORTE DE LA BOMBONA	2
6	PANEL INFERIOR	1	19	SOPORTE DE LA BOMBONA	1
7	MARCO INFERIOR	1	20	GUÍA DE LA CORREDERA DERECHA DEL SOPORTE DE LA BOMBONA	1
8	RUEDA UNIVERSAL	2	21	TOPES DE LAS CORREDERAS	1
9	RUEDA	2	22	SEGURO BOMBONA	1
10	TRANSFORMADOR	1	23	PANEL TRASERO	1
11	CORREDERA CON AMORTIGUAMIENTO	4	24	PANEL SUPERIOR	1
12	GUÍAS CORREDERAS DEL CAJÓN	2	25	TABLERO LATERAL DERECHO	1
13	DIVISOR CENTRAL	1	26	PANEL DERECHO	1

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Herramientas de montaje: Destornillador Phillips, llave inglesa (incluidas con este producto)

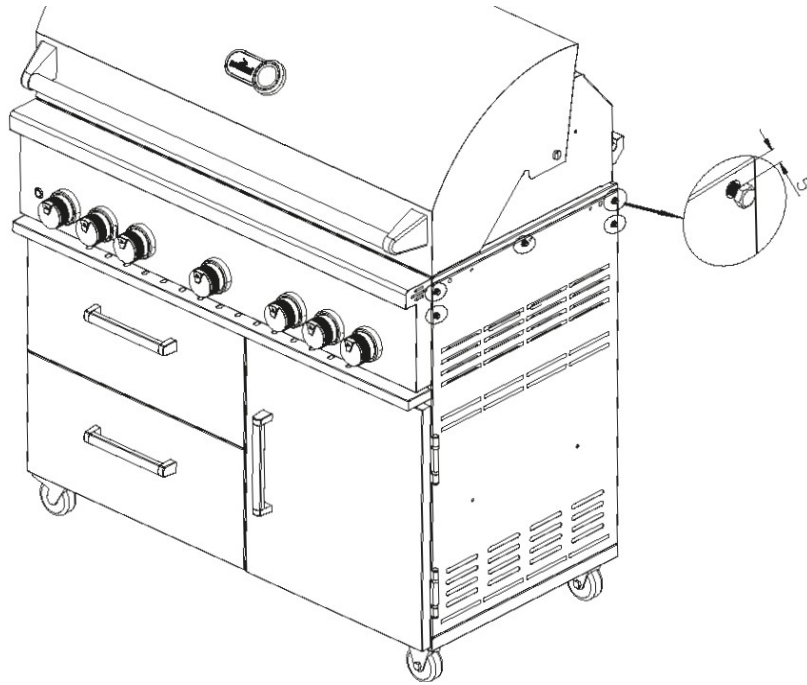
TAHUNA 4C con quemador de gas lateral


IMPORTANTE: PARA ALINEAR CORRECTAMENTE EL MARCO Y LAS PUERTAS, MONTAR LA BARBACOA EN UNA SUPERFICIE PLANA Y NIVELADA.

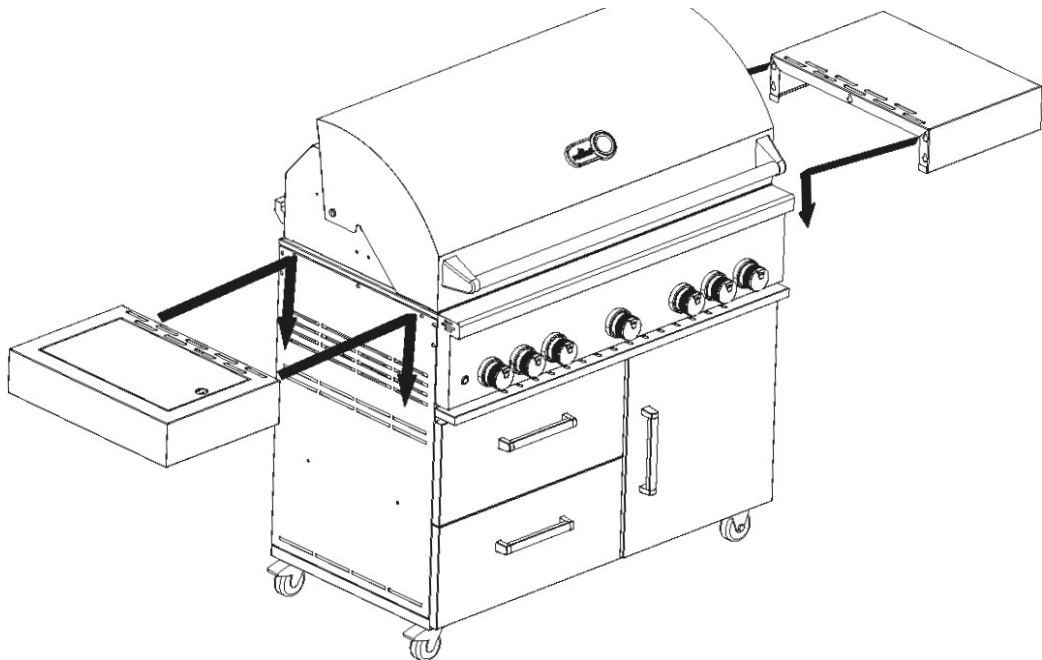


PASOS DE MONTAJE

1

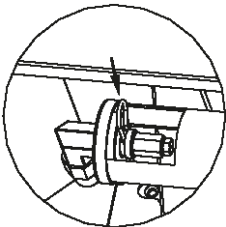
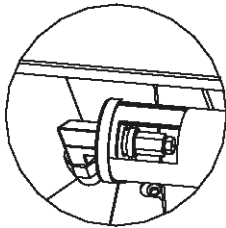
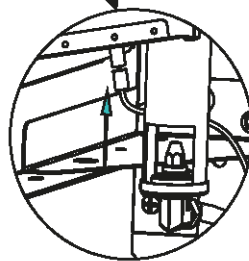
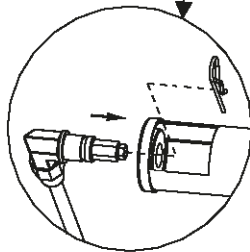
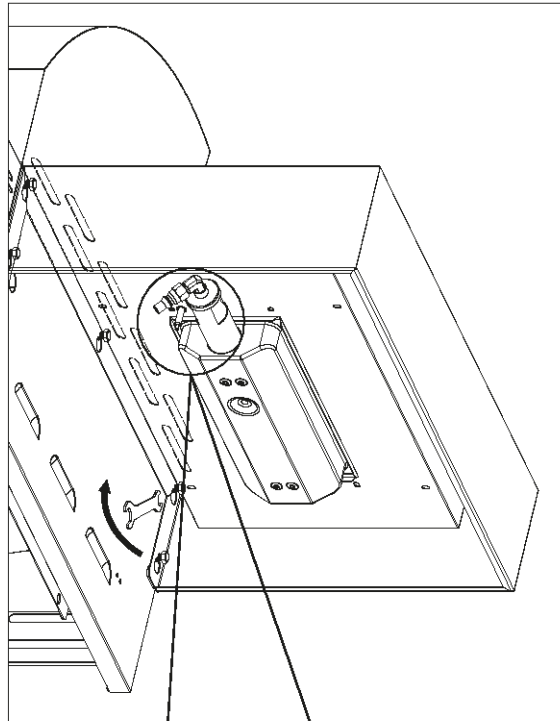



 Tornillo m6x12 10 Unidades



PASOS DE MONTAJE

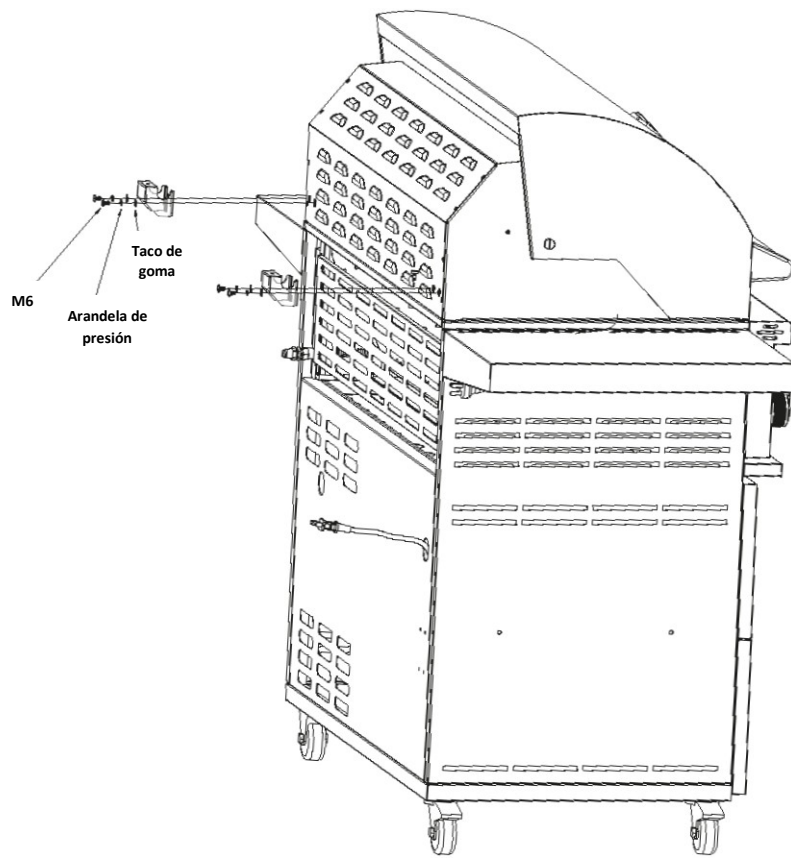
2



 1 Unidad

PASOS DE MONTAJE

3



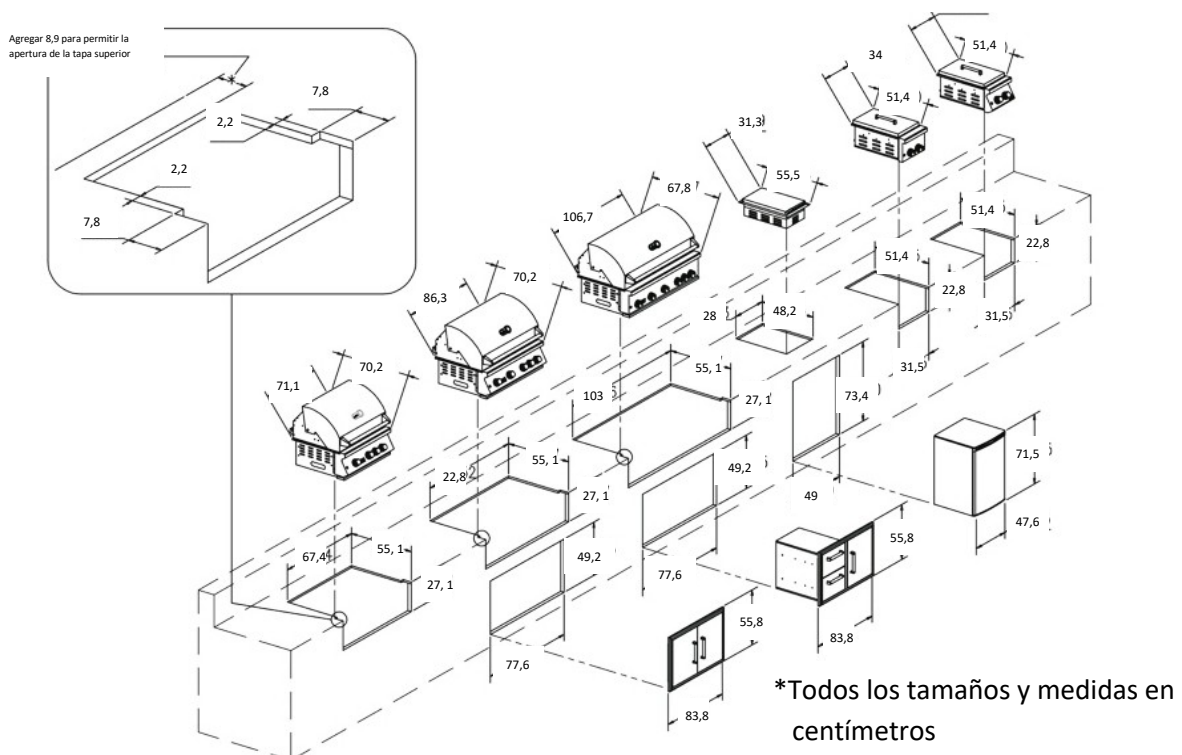
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

La barbacoa de gas viene completamente montada. Se recomienda que la instalación y conexión la realice un profesional. Este manual de instrucciones proporciona las medidas necesarias de la barbacoa para poder construir la estructura de soporte de la misma al aire libre.

NOTA AL INSTALADOR: Dejar estas instrucciones con el consumidor para futuras consultas. La barbacoa debe instalarse de acuerdo a todas las normativas locales.

ESPECIFICACIONES Y TAMAÑOS DE CORTE

TIPO DE GAS POR DEFECTO	LP
TIPO DE QUEMADOR CENTRAL Y CALORÍAS	ACERO INOXIDABLE FUNDIDO 3782 Kcal
CANTIDAD DE QUEMADORES CENTRALES	4
TIPO DE QUEMADOR TRASERO Y CALORÍAS	INFRAROJO 3026 Kcal
LUCES DE LOS MANDOS	TECNOLOGÍA LED
LUCES DEL HORNO	BOMBILLA HALÓGENA 12V / 10W

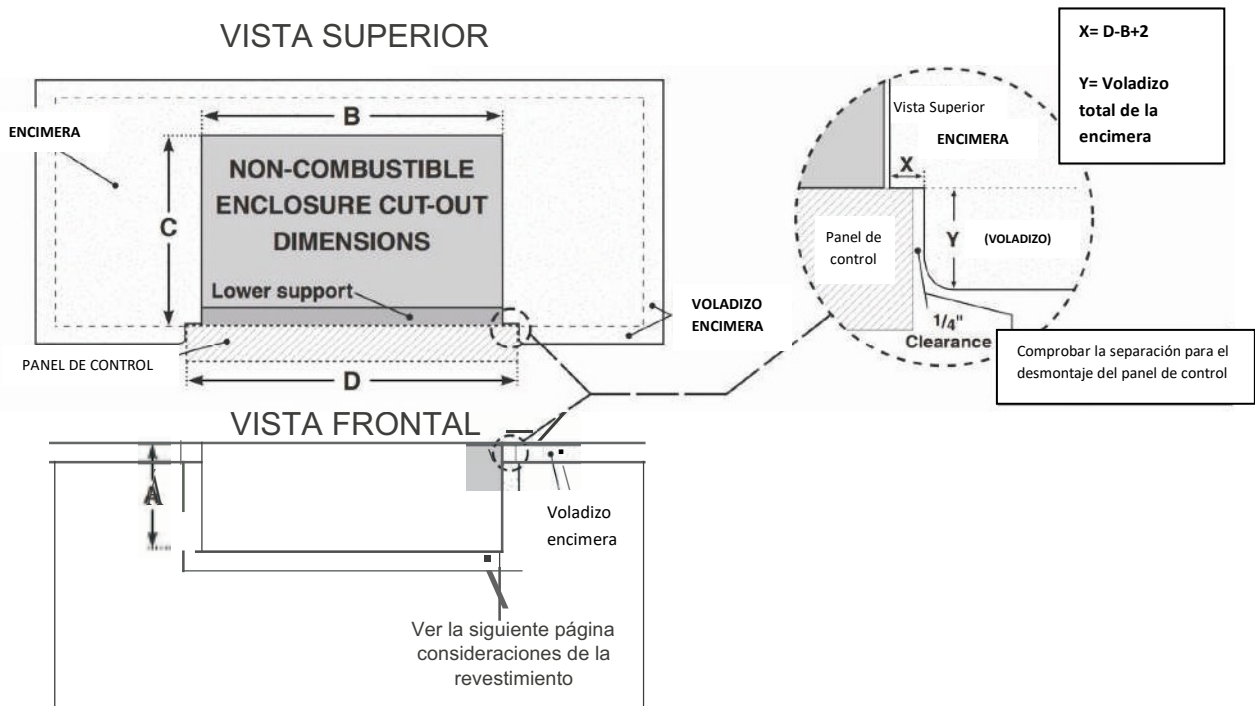


PASOS DE MONTAJE

Se puede personalizar la mampostería del alojamiento de la barbacoa a gas; Sin embargo, debe ser de material no inflamable (ignífugo). Al elegir la ubicación de la barbacoa, se debe tener en cuenta que no esté debajo de ninguna construcción con materiales inflamables.

VOLADIZO ENCIMERA

El panel de control está diseñado para asentarse al ras de la pared frontal. Si la encimera que debe ser de material no inflamable, se extiende más allá de la pared frontal, es decir si no es de canto uniforme y tiene un voladizo, ésta debe cortarse al ras con la pared frontal para evitar que se cree un espacio que exponga las porciones delanteras izquierda y derecha de la barbacoa. Ver el dibujo a continuación:



Dimensiones para CBB500

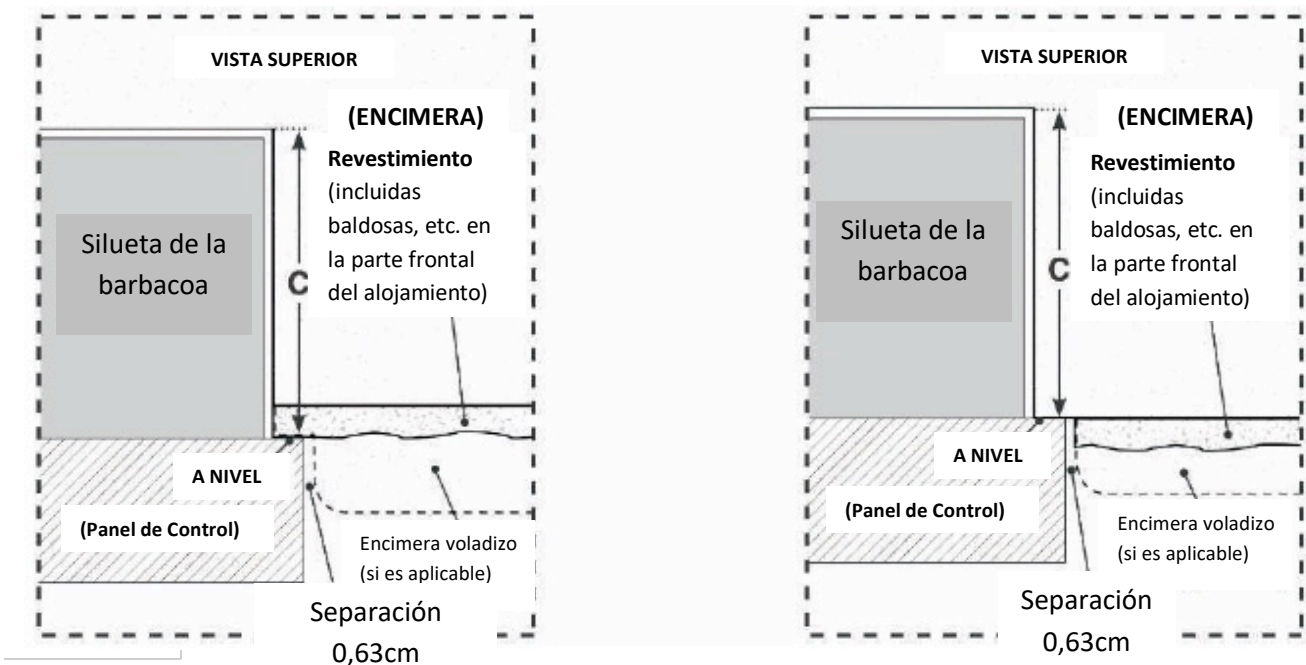
A	CORTE INFERIOR DE LA ENCIMERA – alojamiento de la unidad	10.7"
B	CORTE DE EXTREMO A EXTREMO - material no inflamable (ignífugo)	40.56"
C	CORTE EN PROFUNDIDAD - material no inflamable (ignífugo)	20.7"
D	ANCHURA DEL PANEL DE CONTROL- material no inflamable (ignífugo)	42"
X		0.9"
Y	TOTAL COUNTERTOP OVERHANG	1"

PASOS DE MONTAJE

Importante: POR SEGURIDAD, debe proveer aberturas en el recinto del mostrador para drenaje, renovación de aire y ventilación cruzada de cualquier área de almacenamiento expuesta a posibles fugas en las conexiones de gas, la unidad o las bombonas de propano.

REVESTIMIENTO

Al agregar cualquier revestimiento a la pared frontal del alojamiento (incluidas baldosas, piedra, etc.), tener en cuenta lo siguiente:



ADVERENCIA:

Para gas LPG, el área de almacenamiento de EL DEPÓSITO DE GAS DEBE ESTAR AISLADO DE LA PARRILA Y DEBIDAMENTE VENTILADO.

ADVERTENCIA:

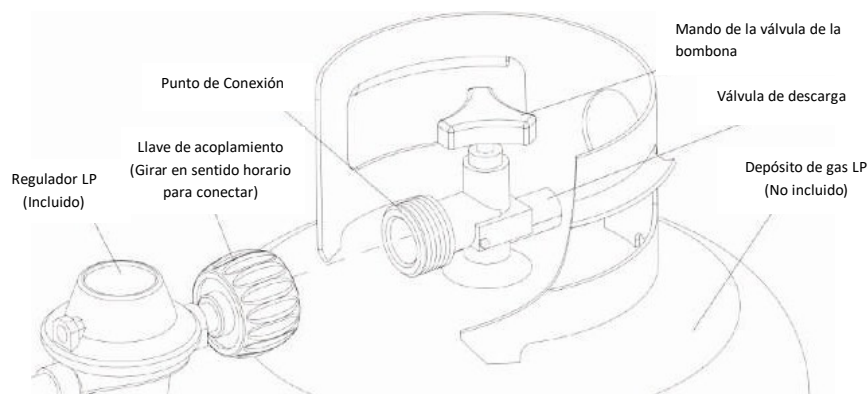
NO USAR NINGÚN MATERIAL INFLAMABLE

PASOS DE MONTAJE

CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS

Tenga en cuentas las siguientes instrucciones e ilustraciones para las conexiones típicas de gas. Se recomienda encarecidamente la instalación y conexión profesional de la barbacoa de gas.

IMPORTANTE: Antes de conectar la barbacoa al suministro de gas, estar seguro de que los mandos de control de la barbacoa están en la posición de "OFF" (apagado).



La bombona de gas y las conexiones del regulador cambian de un país a otro.

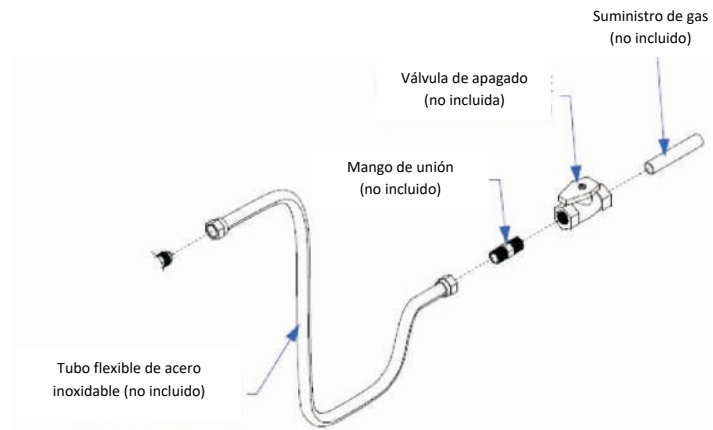
CONEXIONADO GAS LP

- En Nueva Zelanda, el regulador de presión de gas LP y el conjunto de piezas de la manguera incluidos con esta unidad, deben ser usados sin ninguna alteración.
- Asegurarse de que el depósito está firmemente asegurado en una posición vertical.
- Asegurarse de que la válvula de la bombona está apagada.
- Girar la llave negra del conjunto de piezas de la manguera y el regulador en sentido horario.
- Asegurarse de que el conjunto de piezas está completamente enroscado en la válvula de la bombona antes de abrir el paso de gas.

PASOS DE MONTAJE

- Retire la tapa de plástico del tubo en la parte posterior de la barbacoa.
- Con la ayuda de una llave inglesa, instalar y asegurar la manguera de gas.
- Conectar el tubo flexible de acero inoxidable a la barbacoa. Se requiere un regulador para gas natural.
- Conectar el otro extremo del tubo flexible de acero inoxidable a la válvula de apagado con un mango de unión.
- Conectar una válvula de apagado al tubo de suministro de gas.

La conexión NG no está disponible en el Reino Unido.



COMPROBACIÓN DE FUGAS DE GAS

Antes del primer uso y al comienzo de cada nueva temporada (o cuando se usa gas LP, cada vez que se cambie la bombona), se debe comprobar que no hayan fugas. Realizar los siguientes pasos:

ADVERTENCIA:
NUNCA REALIZAR PRUEBAS DE FUGAS DE GAS MIENTRAS LA BARBACOA ESTÉ ENCENDIDA!

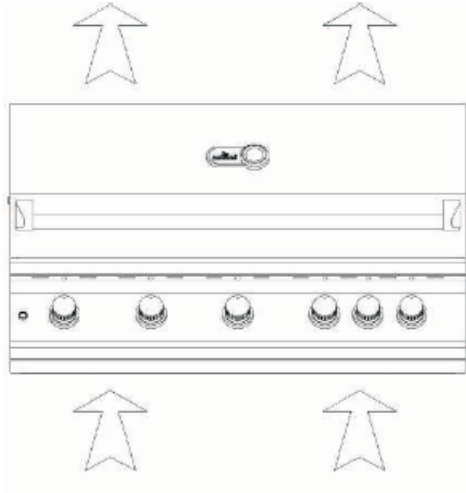
1. Preparar agua jabonosa, para ello mezclar una parte de líquido detergente y una parte de agua.
2. Poner los mandos de control en la posición de apagado, y entonces permitir el suministro de gas abriendo la válvula de salida de gas de la bombona.
3. Aplicar agua jabonosa a todas las conexiones de gas: aparecen burbujas en el agua jabonosa en las conexiones que no estén selladas correctamente y en aquellas partes del circuito de gas donde hayan fugas.
4. Si se tienen fugas de gas que no se pueden reparar, cerrar el suministro de gas, desconectar la manguera de gas de la barbacoa y llamar inmediatamente al proveedor para que le envíe a un servicio técnico oficial.

PASOS DE MONTAJE

COLOCACIÓN DE LA BARBACOA

El panel de control DEBE permanecer extraíble para poderle hacer el mantenimiento.

GARANTIZAR EL AIRE DE COMBUSTIÓN ADECUADO Y EL FLUJO DE AIRE DE REFRIGERACIÓN

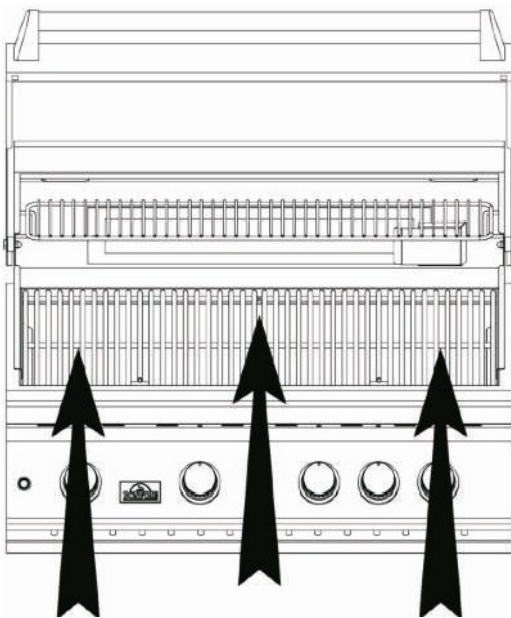


DEBE mantenerse un flujo de aire adecuado para que la barbacoa trabaje tal como se diseñó. Si el flujo de aire se bloquea, se producirá un sobrecalentamiento o una combustión deficiente. No bloquear la entrada de aire frontal de 2.5 cm a lo largo de la parte inferior del panel de mandos o más del 75% de superficie de la parrilla de cocción con sartenes o planchas.

Nota: El espacio de aire frontal de 2.5 cm también permite el acceso a la bandeja de goteo.

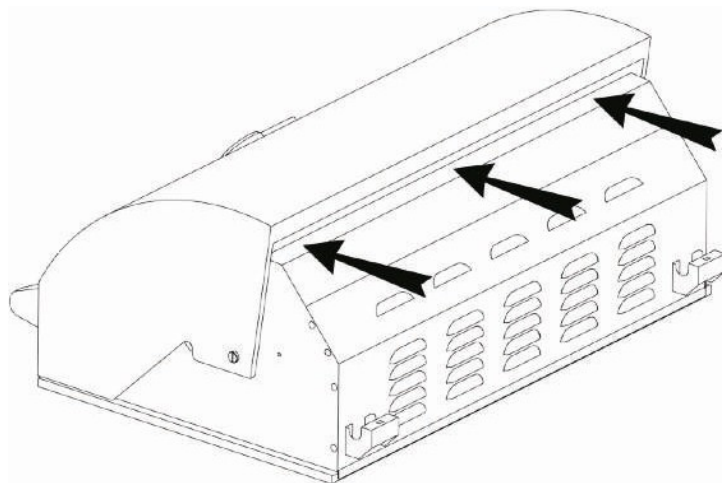
Mantener un flujo de aire de ventilación adecuado

CORRECTO



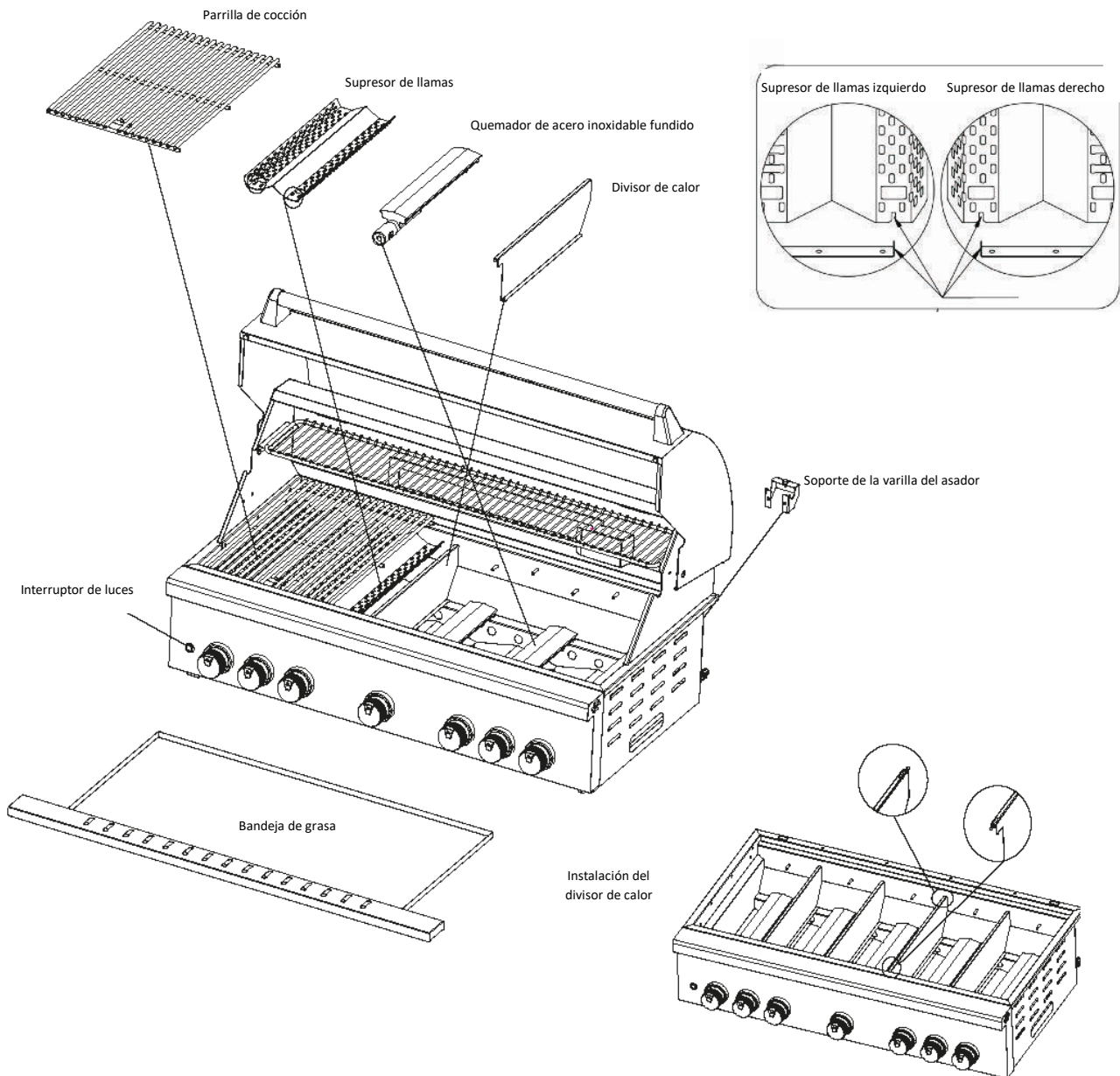
Coloque la barbacoa de modo que el viento predominante sople hacia el frente de la misma.

INCORRECTO



Se DEBE proteger la rejilla de ventilación trasera del viento predominante.

PASOS DE MONTAJE



1. Colocar los supresores de llama de acero inoxidable en la repisa inferior sobre los quemadores en el inserto de la barbacoa. Ver la imagen anterior para los detalles de instalación de los supresores de llama izquierdo y derecho.
2. Colocar las rejillas de cocción en el inserto de la barbacoa sobre los supresores de llama.
3. Instalar el soporte de la varilla del asador con los tornillos incluidos con la barbacoa. Dos tornillos por soporte.

¡YA PUEDE USAR SU BARBACOA!

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO Y USO

PROCEDIMIENTOS DE ENCENDIDO

Quemador/es central/es:

1. Familiarizarse con las directrices de seguridad que vienen en la parte delantera del manual.
2. Si su barbacoa es a bombona de gas LP, compruebe que la bombona esté cargada.
3. Comprobar que el final de cada tubo de quemador esté colocado correctamente sobre el orificio de cada válvula.
4. Asegúrese de que todas las conexiones de gas estén bien apretadas.
5. Abrir siempre la tapa antes de encender.
6. Poner todos los mandos de la barbacoa en la posición "OFF" (apagado) y abrir la válvula de suministro de gas natural o de la bombona de gas LP.

ADVERTENCIA:
¡No fumar mientras se enciende la barbacoa o se comprueban las conexiones de gas!

PRECAUCIÓN:
Comprobar si hay fugas de gas con agua jabonosa, nunca con una llama. ¿Siguió los pasos de "Comprobación de fugas de gas"?

7. Encender solo los quemadores que se vayan a usar, utilizando el mismo método para cada uno: Presionar el mando de control completamente y rotarlo lentamente (de 3 a 4 segundos) aproximadamente 1/4 de vuelta hacia la izquierda (sentido anti horario) hasta que se escuche un clic. La duración de los 3 to 4 segundos debería proporcionar el gas suficiente para que se pueda encender el quemador. Si el quemador no se enciende, posicione inmediatamente el mando de control del quemador en la posición "OFF" (apagado), esperar varios minutos para que el gas se disipe y, repetir el proceso. Después de que el quemador se encienda, repetir el procedimiento con los quemadores que se vayan a necesitar.

8. Ajustar los mandos de control a la temperatura deseada de cocción.

NOTA: Si los encendedores no producen chispa en la punta del electrodo, los quemadores se pueden encender manualmente con la ayuda de unos cerillos largos para chimeneas.

NOTA: Para encender la barbacoa de gas con un cerillo, seguir los pasos 1 al 6 anteriores. Retire la rejilla de cocción y el supresor de llamas del quemador que desea encender. Insertar el cerillo encendido o un mechero de cuello largo colocando la llama cerca de las salidas de los quemadores.

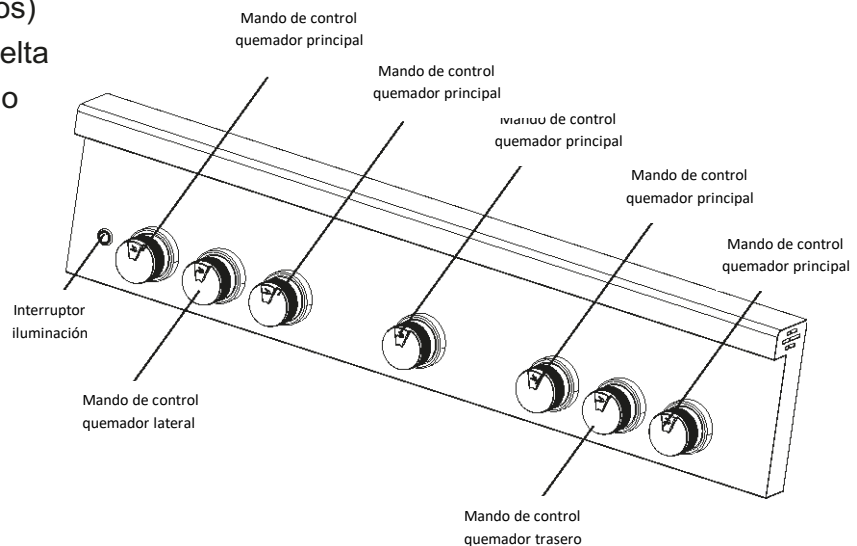
Presionar el mando de control y rotarlo hacia la izquierda en dirección a la posición "High" (alto) para liberar gas. El quemador deberá encenderse inmediatamente. Si se necesita más de un quemador, repetir el procedimiento con cada quemador. Volver a montar el supresor de llamas y la rejilla de cocción. Apagar los quemadores que no se necesiten, y ajustar los otros quemadores a la temperatura de cocción deseada.

Quemador trasero (quemador del asador):

El quemador trasero del asador permite la cocción lenta de carnes y aves en el asador. Los quemadores infrarrojos irradian calor a la superficie exterior de los alimentos.

1. Abrir la tapa siempre antes de encender.
2. Poner TODOS los mandos de la barbacoa en la posición "OFF" (apagado) y abrir la válvula de suministro de gas natural o de la bombona de gas LP.
3. Presionar el mando de control completamente y girarlo lentamente (5 a 10 segundos) aproximadamente 1/4 de vuelta hacia la izquierda (en sentido anti horario) hasta que se escuche un clic.

La duración de los 5 a 10 segundos debería proporcionar suficiente gas para encender el quemador. Continuar presionando el mando durante 5 segundos una vez se haya encendido el quemador.



Si el quemador no se enciende, posicione inmediatamente el mando de control del quemador en la posición "OFF" (apagado), esperar varios minutos para que el gas acumulado se disipe de la barbacoa.

4. Mantener la tapa cerrada y usar el quemador en la posición "ON" (encendido) cuando se esté usando el asador.

NOTA: Puede que el quemador del asador requiera varios intentos de encendido.

A ADVERTENCIA

NUNCA USAR EL QUEMADOR DEL ASADOR CON LOS QUEMADORES PRINCIPALES EN LA POSICIÓN "ON" (ENCENDIDOS)

DEBE RETIRARSE LA REJILLA DE CALENTAMIENTO CUANDO SE USE EL QUEMADOR DEL ASADOR

No intentar regular el quemador del asador con el mando de control. El quemador tiene un ajuste fijo y es ajustable.

NOTA: Inicialmente, el panel de cerámica tendrá una llama azul que, después de un tiempo, cambiará a una llama naranja y el panel de cerámica brillará con un color naranja. Esto puede no ser evidente a plena luz del día.

Para encender el quemador del asador con un cerillo largo para chimeneas, realizar los pasos 1 y 2 anteriores. Insertar con cuidado un cerillo encendido para chimeneas (largo) o un mechero de cuello largo colocando la llama cerca del panel de cerámica. Presionar el mando de control y girarlo hacia la izquierda (sentido anti horario) hacia la posición “HIGH” (alta) o la posición “ON” (encendido) para liberar gas. El quemador debe encenderse inmediatamente.

PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN

Quemado: Antes de cocinar en su barbacoa a gas por primera vez, queme la parrilla para eliminar cualquier olor o materia extraña, para ello, encender los quemadores, cerrar la tapa y poner los mandos de control en la posición “HIGH” (alta) durante unos 5 minutos. A continuación, se puede apagar la barbacoa poniendo los mandos de control en la posición “OFF” (apagado) o se puede proceder a cocinar inmediatamente después del quemado inicial girando los mandos de control a un ajuste más bajo.

A PRECAUCIÓN

NO DEJAR LA BARBACOA DESATENDIDA MIENTRAS ESTÁ EN USO

Pre calentamiento: Es necesario precalentar la barbacoa durante un tiempo breve antes de cocinar determinados alimentos, según el tipo de alimento y la temperatura de cocción. Los alimentos que requieren una temperatura de cocción alta deben precalentarse durante 5 minutos; los alimentos que requieren una temperatura de cocción más baja necesitan un periodo de 2 a 3 minutos. No es necesario precalentar cuando se trata de guisos u otros alimentos que requieren cocción lenta.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

Ajuste **ALTA**: Usar este ajuste solo para un calentamiento rápido, para dorar bistecs y chuletas, y para quemar residuos de comida de las rejillas de cocción después de haber finalizado la barbacoa.

Ajuste **MEDIA**: Usar este ajuste para la mayoría de las comidas, para asar u hornear y, para cocinar hamburguesas y verduras.

Ajuste **BAJA**: Usar este ajuste para ahumados, asados y para cocinar cortes muy magros como pescado.

NOTA: Estas temperaturas cambian en función de la temperatura exterior y la cantidad de viento.

Cocción con calor indirecto: Se puede cocinar aves y cortes grandes de carne lentamente a la perfección a un lado de la parrilla de la barbacoa mediante el calor indirecto del siguiente quemador. El calor de los quemadores encendidos circula lentamente a través de la barbacoa, cocinando la carne o el ave sin ninguna llama directa debajo de la comida que se está preparando. Este método reduce en gran medida las llamaradas cuando se cocina cortes extra grasos, porque no existe una llama directa que encienda las grasas y los jugos que se generan durante la cocción. Colocar una bandeja de goteo ligeramente más pequeña que el corte de carne sobre las rejillas de cocción o sobre la superficie del supresor de llamas debajo de la carne que se está preparando. Esto le permitirá acumular los jugos de la carne para preparar salsas.

Llamaradas: Las grasas y los jugos que caen de la carne pueden causar llamaradas. Dado que las llamaradas aportan un sabor y color distintivos de los alimentos cocinados a fuego abierto, deben suceder y se deben fomentar dentro de lo razonable. Sin embargo, las llamaradas descontroladas pueden dar como resultado una comida estropeada. Para controlar las llamaradas excesivas por un ajuste de fuego demasiado excesivo, gire el mando de control a un ajuste más bajo.

PRECAUCIÓN:

Si los quemadores se apagan durante el funcionamiento, cerrar el suministro de gas y, cerrar todas las válvulas de gas. Abrir la tapa y esperar 5 minutos antes de intentar nuevamente el encendido (esto permite que desaparezcan los vapores de gas acumulados).

PRECAUCIÓN:

Si se produce un fuego por grasa, cerrar el suministro de gas, cerrar todos los quemadores y dejar la tapa cerrada hasta que el fuego se extinga. No usar agua ni ningún otro líquido para extinguir un fuego por grasa.

ADVERTENCIA:

No intente desconectar ningún racor mientras exista suministro de gas a la barbacoa o mientras la barbacoa esté en funcionamiento.

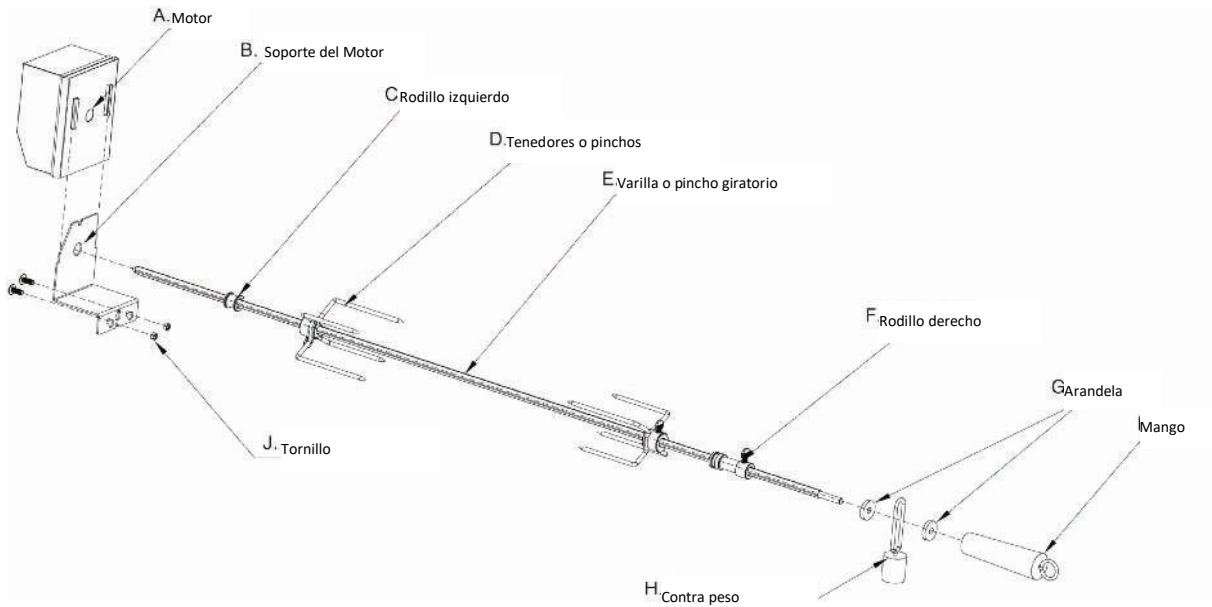
COCCIÓN EN EL ASADOR











El asador se utiliza principalmente para cocinar grandes trozos de carne y aves asegurando una cocción lenta y uniforme. El giro constante proporciona una acción de auto-rociado, lo que hace que los alimentos cocinados en un asador sean excepcionalmente húmedos y jugosos. La cocción al asador requiere generalmente de 1 1/2 a 4 1/2 horas de cocción según el tamaño y el tipo de carne que se esté cocinando. Se puede cocinar en el asador con calor indirecto o con el quemador infrarrojo.

Para una cocción en el asador exitosa y, para evitar sobrecargas en el motor del asador, la carne se debe colocar centrada y equilibrada de la mejor manera posible en la varilla ó pincho giratorio (ver el conjunto asador más abajo).

Dado que el calor indirecto se usa a menudo para cocinar en un asador, se recomienda una hoja o bandeja de aluminio para evitar un exceso de llamaradas. Generalmente, las rejillas de cocción se quitan para permitir el movimiento del asador. Se coloca una bandeja debajo del área del asador y encima de los supresores de llamas para recoger la grasa.

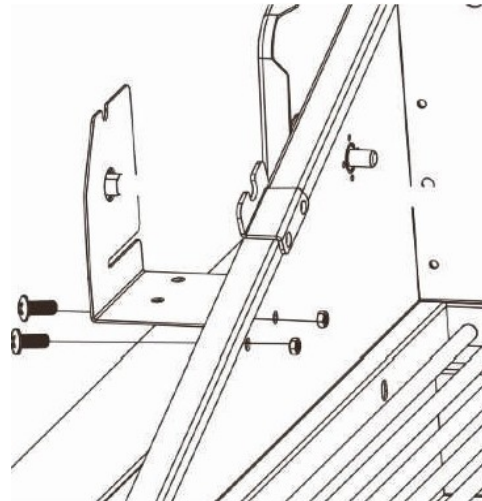
Juego de asadores opcional



A. 	B. 	C. 	D. 	E. 
F. 	G. 	H. 	I. 	J. 

ITEM	DESCRIPTION	QTY	ITEM	DESCRIPTION	QTY
A	MOTOR CON INTERRUPTOR 240V	1	F	RODILLO DERECHO	1
B	SOPORTE DEL MOTOR	1	G	ARANDELA	2
C	RODILLO IZQUIERDO	1	H	CONTRA PESO	1
D	TENEDORES O PINCHOS	2	I	MANGO	1
E	VARILLA O PINCHO GIRATORIO	1	J	TORNILLO	2

Fije el soporte al lado izquierdo de la barbacoa pasando dos pernos, tal como se muestra a continuación:



Insertar una arandela al final de cada perno. Asegurar los pernos con tuercas. Tener cuidado de no apretar demasiado los pernos. Deslizar el motor del asador en el soporte.

La carne se debe colocar centrada y equilibrada de la mejor manera posible en la varilla o pincho giratorio para evitar sobrecargar el motor del asador.

Para ajustar el contrapeso, aflojar la arandela y ajustar el contrapeso para posicionar correctamente el peso de los alimentos que se están cocinando.

Dado que el calor indirecto se usa a menudo para cocinar en un asador, se recomienda una hoja o bandeja de aluminio para evitar un exceso de llamaradas. Si se necesita más espacio para usar el asador, quitar las rejillas de cocción y colocar una bandeja encima de los supresores de llamas. Puede que quiera agregar cerveza, vino o agua en la bandeja.

Se recomienda cargar el asador con carne antes de encender el gas para comprobar que la varilla del asador esté girando correctamente y sin que el motor esté realizando esfuerzos innecesarios. Una vez realizada esta comprobación, encender el quemador infrarrojo.



Observación:
El montaje del motor
puede diferir ligeramente

INSPECCIÓN / LIMPIEZA DE QUEMADORES Y ORIFICIOS DE LA VÁLVULA DE GAS

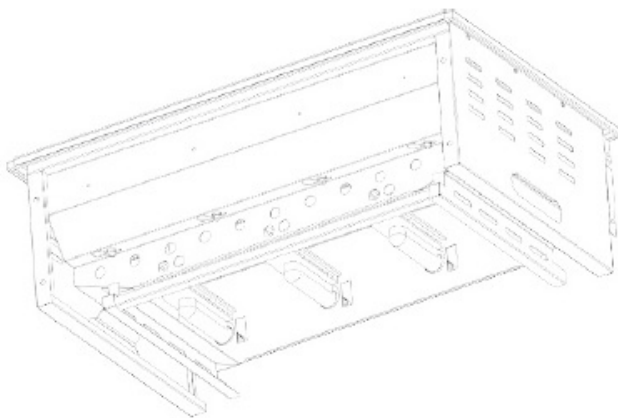
Al seguir los procedimientos de a continuación regularmente, la barbacoa se mantendrá limpia y funcionará correctamente con el mínimo esfuerzo.

PRECAUCIÓN:

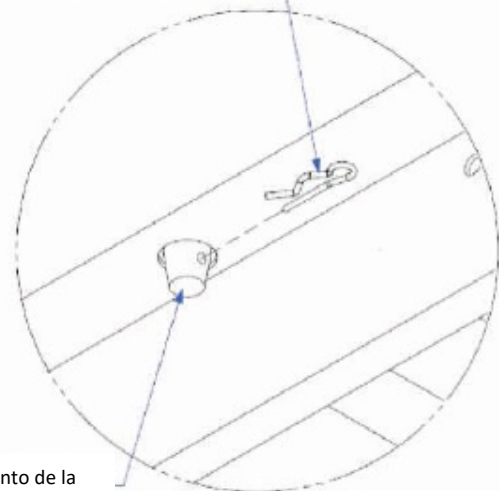
Antes de limpiar la barbacoa cortar siempre el suministro de gas y asegurarse de que la barbacoa no esté caliente.

LIMPIEZAS DEL QUEMADOR

1. Extraer el quemador de su alojamiento en la barbacoa (ver la imagen a continuación). Con la ayuda de un alambre rígido (un clip doblado a modo de gancho pequeño o el alambre de una percha ligera), pasar el gancho a través de cada salida de quemador y el quemador varias veces.



Retirar la clavija antes de levantar el quemador.

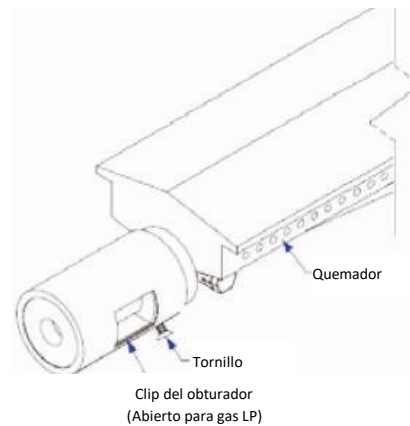
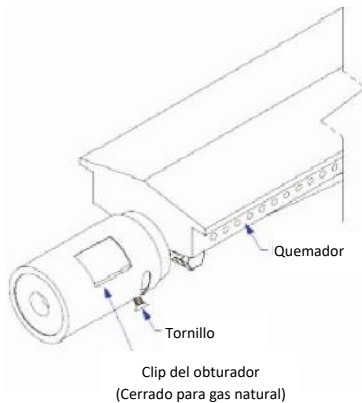


Alojamiento de la clavija del quemador

2. Cepillar toda la superficie exterior del quemador con un cepillo de alambre para eliminar los restos de corrosión.
3. Limpiar cualquier agujero obstruido con un alambre rígido (un clip).
4. Inspeccionar el conjunto quemador en busca de aberturas causadas por corrosión.

INSPECCIÓN / AJUSTE DEL CLIP DEL OBTURADOR DEL QUEMADOR

Los quemadores están ajustados de fábrica, sin embargo, es posible que sea necesario regular el paso de aire para adaptarse a diferentes presiones de gas. Para ajustar la mezcla aflojar el tornillo y girar el clip del obturador al ajuste apropiado (ver las imágenes a continuación). Apretar el tornillo y repetir el procedimiento en el resto de quemadores. Esto debe mejorar la eficiencia del quemador.

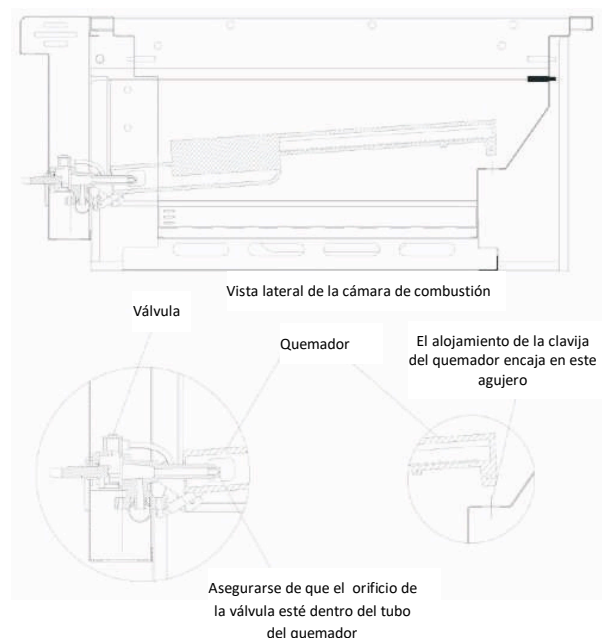


SUSTITUCIÓN DEL QUEMADOR EN EL INSERTO

PRECAUTION:
Cerrar siempre el suministro de gas antes de limpiar su parrilla.

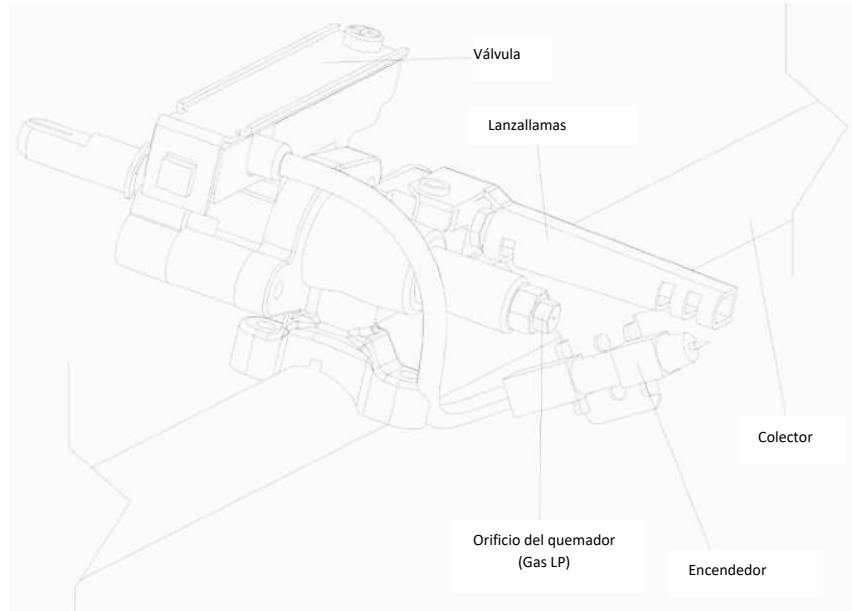
1. Volver a montar el quemador en su alojamiento. No se necesita volver a montar la clavija del quemador en su alojamiento, es necesaria únicamente para el transporte.

2. Comprobar que el quemador esté bien instalado después de haberlo vuelto a montar. Asegurarse que los orificios de las válvulas encajen con los tubos de los quemadores. Si los orificios de las válvulas no están dentro de los tubos de los quemadores, el encendido de los quemadores puede causar una explosión y/o un incendio.



COMPROBACIÓN DEL ENCENDEDOR / ELECTRODO

Con todos los mandos de control en la posición “OFF” (apagado), comprobar de manera individual cada encendedor para detectar la presencia de chispa en el electrodo. A su vez, presionar cada mando de control completamente y girarlo lentamente alrededor de 1/4 de vuelta hacia la izquierda (en sentido anti horario) hasta escuchar un clic; el gatillo que golpea la superficie de impacto debe producir un chispa azul en la punta del electrodo. Volver a posicionar el mando de control en la posición “OFF” antes de verificar el siguiente encendedor.



COMPROBACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR

NOTA: Tras el primer montaje, las líneas de gas y los quemadores están llenos de aire, para que los quemadores enciendan correctamente, las líneas deben llenarse de gas. Pueden requerirse varios intentos para poder encender los quemadores.

1. Con los mandos de control en la posición “OFF” (apagado), abrir el suministro de gas.
2. Encender cualquier quemador, para ello presionar a fondo su mando de control y lentamente (de 3 a 4 segundos) girar el mando 1/4 de vuelta hacia la izquierda (en sentido anti-horario) hasta que se escuche un clic. La duración de 3 a 4 segundos debe proporcionar suficiente gas para encender el quemador. Si el quemador no se enciende, volver inmediatamente el mando de control a la posición “OFF” (apagado) y esperar varios minutos para que el gas se disperse y entonces volver a repetir el proceso. Después de que el quemador se haya encendido exitosamente, volver a poner el mando de control en la posición “OFF”.
3. Repetir el proceso con cada mando de control y asegurarse siempre de que los otros mandos estén en la posición “OFF”.
4. Si alguno de los quemadores no se enciende después de varios intentos, cerrar el suministro de gas y asegurarse de que no existen obstrucciones para el flujo de gas y en los orificios.

SUSTITUCIÓN DE BOMBILLAS HALOGENAS

Su barbacoa fue diseñada pensando en su comodidad, valiéndose de la energía eléctrica para su encendido e iluminación.

Para sustituir cualquier luz del horno, seguir las instrucciones de a continuación:

PRECAUCIÓN:

Sustituir solo con bombillas halógenas de 12v/ 10w.

ADVERTENCIA:

Para evitar cortes usar guantes y gafas de seguridad durante el procedimiento.

1. Poner todos los mandos de control en la posición "OFF" y cerrar el suministro de gas a la barbacoa (cerrar la válvula de la bombona de gas propano o cerrar la llave de paso de la instalación de gas natural).
2. Desconectar el suministro eléctrico de la barbacoa.

PRECAUCIÓN:

Esperar a que todos los elementos de la barbacoa se enfríen antes continuar con el siguiente paso.



3. Quitar el tornillo con un destornillador Phillips pequeño e inserte un destornillador de cabeza plana en la carcasa tal como se muestra en la figura para quitar el cristal. El cristal puede estar suelto, asegurarse de que esté correctamente sujeto antes de quitar el tornillo por completo.

4. Retirar la bombilla vieja, para ello, extraer la bombilla de su alojamiento (asegurarse de que la bombilla esté fría antes de retirarla).



5. Con un paño suave o una toalla de papel, insertar la bombilla nueva en su alojamiento (si se dejan huellas en la bombilla, pueden reducir su tiempo de vida útil). Asegurarse de que las puntas de metal de la bombilla (contactos) entren en sus alojamientos.

6. Volver a colocar la tapa de cristal y volver a colocar el clip de metal en la carcasa de la luz. Sustituir el tornillo y apretar. Para sustituir la otra bombilla, seguir el mismo procedimiento.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

EL PRODUCTO DEBE ESTAR COMPLETAMENTE FRÍO DURANTE LA LIMPIEZA. NO ROCIAR NINGÚN LIMPIADOR O LÍQUIDO SOBRE EL PRODUCTO CUANDO ESTÉ CALIENTE.

El producto se debe limpiar al menos una vez al mes (según el uso) para evitar la acumulación de grasa y otros depósitos de alimentos.

INTERIOR

LIMPIEZA DE LAS REJILLAS DE COCCIÓN

Después de usar la barbacoa, poner los mandos de control en la posición “OFF” (apagado) y dejar que la barbacoa se enfríe antes de intentar limpiar las rejillas de cocción. Antes del primer uso y de manera periódica se recomienda lavar las rejillas de cocción con una solución de agua tibia y jabón suave. Se puede usar un paño o un cepillo para verduras para limpiar las rejillas de cocción.

LIMPIEZA DE LOS SUPRESORES DE LLAMA

No es necesario lavar los supresores de llamas después de cada uso, pero es recomendable lavarlos periódicamente en una solución de agua tibia y jabón. Usar un cepillo de alambre para eliminar los residuos de la cocción difíciles de eliminar. Secar los supresores de llama antes de volver a instalarlos.

LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES

IMPORTANTE: Los mandos de control deben estar en la posición “OFF” (apagado) y la línea de combustible debe estar desconectada del colector de la válvula de gas. Para reducir la posibilidad de un retroceso, se debe seguir el siguiente procedimiento de continuación al menos una vez al mes o cuando la barbacoa no se haya usado durante un periodo prolongado de tiempo.

1. Retirar los quemadores de la barbacoa, para ello, levantar con cuidado cada quemador y alejarlo del orificio de la válvula de gas.
2. Limpiar con un cepillo de alambre toda la superficie del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad. Limpiar las salidas obstruidas con un alambre rígido como un clip abierto.
3. Comprobar que el quemador no tenga daños (grietas o roturas) y si tiene daños, solicitar e instalar un nuevo quemador.
4. Después de la instalación, comprobar que los orificios de la válvula de gas estén posicionados correctamente, es decir, en el interior del extremo del tubo del quemador. Comprobar también la posición del electrodo de encendido.

TEL: +34 938 970 888 www.boschmarin.com



GRILLS LIMITED