

## Barbacoa de gas Oak de 3 quemadores

569D\_ES



La fotografía no está a escala. Especificación sujeta a cambios sin previo aviso.



### ADVERTENCIA

- Usar sólo al aire libre.
- Lea las instrucciones antes de usar el aparato. Si no se siguen las instrucciones podría resultar en causa de muerte, lesiones corporales graves, y/o la pérdida de la propiedad.
- Advertencia: las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Cierre el suministro de gas en la bombona de gas después de su uso.
- Cualquier modificación del aparato, uso indebido o falta de seguimiento de las instrucciones pueden ser peligrosas e invalidar su garantía. Este no afecta a sus derechos estatutarios.
- Conserve estas instrucciones para futuras referencias.
- Haga una prueba de fugas en su barbacoa anualmente. Compruebe que las conexiones de la manguera son prueba de estanqueidad y fugas cada vez que vuelvas a conectar la botella de gas.

### POR SU SEGURIDAD

#### SI HUELE A GAS:




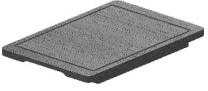
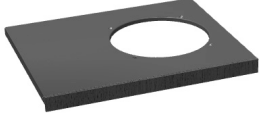

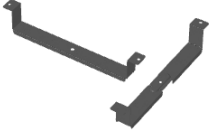



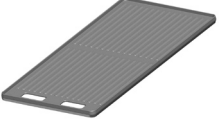

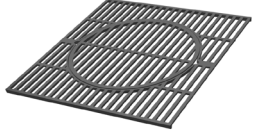
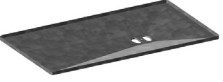





1. Cierre el gas del aparato.
2. Apague cualquier llama viva.
3. Abra la tapa o la campana de la barbacoa.
4. Si el olor continúa, interrumpa el uso y póngase en contacto con su distribuidor local.

### POR SU SEGURIDAD

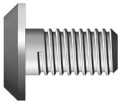



1. No almacene ni utilice gasolina u otros vapores inflamables o líquidos en las cercanías de este o cualquier otro aparato.
2. Una botella de gas no conectada para su uso no se deberá almacenar cerca de este o cualquier otro aparato.



## Piezas Suministradas

Ref	Descripción	Ilustración	Cant	Ref	Descripción	Ilustración	Cant
1	Grande Rueda		2	11	Soportes de Bandejas Laterales		2
2	Marco lateral		2	12	Bandejas Laterales		2
3	Panel de la base		1	13	Asa		1
4	Soportes de la bombona		2	14	Manguera y Regulador de Gas		1
5	Caja de cocción		1	15	Soportes de Panel Frontal		2
6	Plancha de Asar		1	16	Panel Frontal		1
7	Parrilla		1	17	Bandeja de Goteo		1
8	Difusor		2	18	Soporte Recipiente para recogida de grasa		1
9	Tapa de la Barbacoa		1	19	Recipiente para recogida de grasa		1
10	Rejilla de Calentamiento		1				

## Fijaciones suministradas

Ref	Descripción	Ilustración	Cant	Ref	Descripción	Ilustración	Cant
A	M6x12mm Tornillo hexagonal		16	D	M4x10mm Tornillo		12
B	M6x80mm Tornillo		4				
C	Espaciador		4				

**NOTA:** Las fijaciones no se muestran a tamaño real.

## Herramientas necesarias para el montaje

- Destornillador de cabeza Philips
- Llave hexagonal de cabeza esférica (suministrada)

## Antes de empezar

- Compruebe el contenido de la caja y asegúrese de que dispone de todas las piezas y accesorios indicados. Si no es así,
- póngase en contacto con nuestro servicio telefónico 951 27 91 90 y podremos ayudarle.
- Cuando esté listo para empezar, asegúrese de que dispone de mucho espacio y de una zona limpia y seca para el montaje.
- Antes de cocinar en esta barbacoa, encienda la barbacoa a la temperatura media o alta y téngala funcionando durante 30 minutos para permitir el curado de las barras difusoras y para quemar los residuos de limpieza materiales.

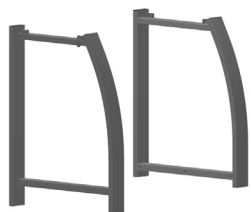
## Montaje

- Por favor, coloque todas las tuercas y pernos y compruebe la longitud antes del montaje. Se recomienda que la caja se abra, se extienda en el suelo y sea utilizada como superficie protectora durante el montaje. Consulte las imágenes de montaje según sea necesario.
- Importante - aunque se han adoptado todas las precauciones posibles en la fabricación de este producto, deberán extremarse las precauciones durante el montaje por si hubiera bordes afilados. Retire todas las piezas empaquetadas que se encuentran en el interior del cuerpo de la parrilla antes del montaje.  
Importante - siga los consejos de la prueba de fuga de gas antes de su uso. Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas y seguras.
- Este aparato ha sido diseñado para su USO EXCLUSIVO EN EXTERIOR.
- NUNCA lo use en interiores, en un área cerrada o bajo el nivel del suelo.
- Esta barbacoa está diseñada para ser utilizada sólo con gas envasado de GLP. (Con regulador de 30 mbar para gas butano.)
- NUNCA use un regulador ajustable/regulable con esta barbacoa.

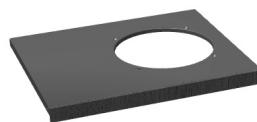
## Montaje, paso 1



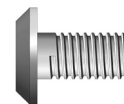
Rueda grande x2



Marco lateral x2



Panel de la Base

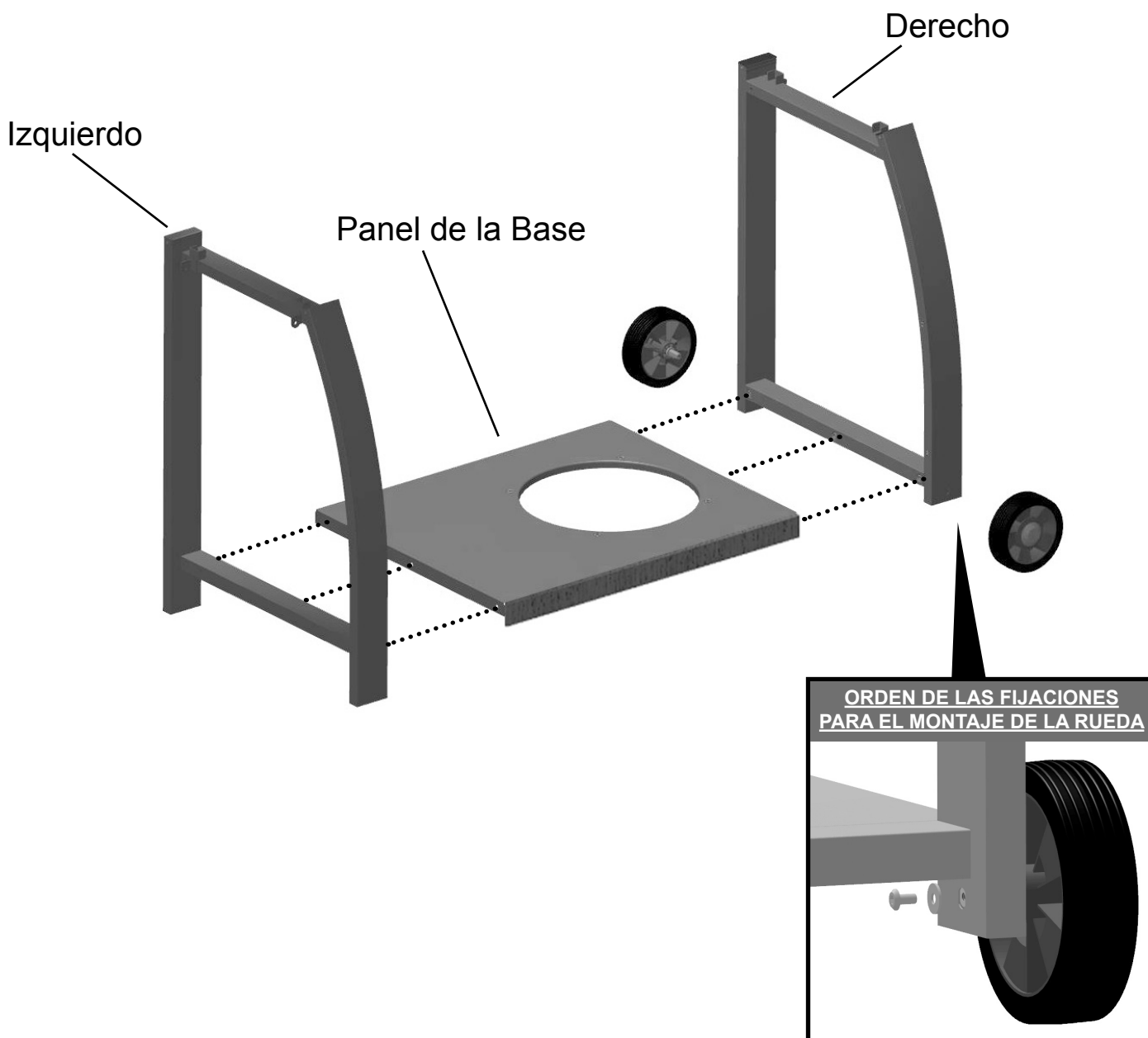


M6x12mm Tornillo hexagonal x 6

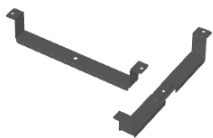
Monte el armazón de la barbacoa como se muestra a continuación, utilizando 6 de los tornillos hexagonales M6 x 12 (ref:A) para fijar los marcos laterales al panel de la base.

**Nota:** No apriete del todo los tornillos.

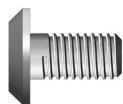
Coloque las 2 ruedas grandes en los marcos laterales utilizando el tornillo y las arandelas prefijadas que se encuentran en las ruedas.



## Montaje, paso 2



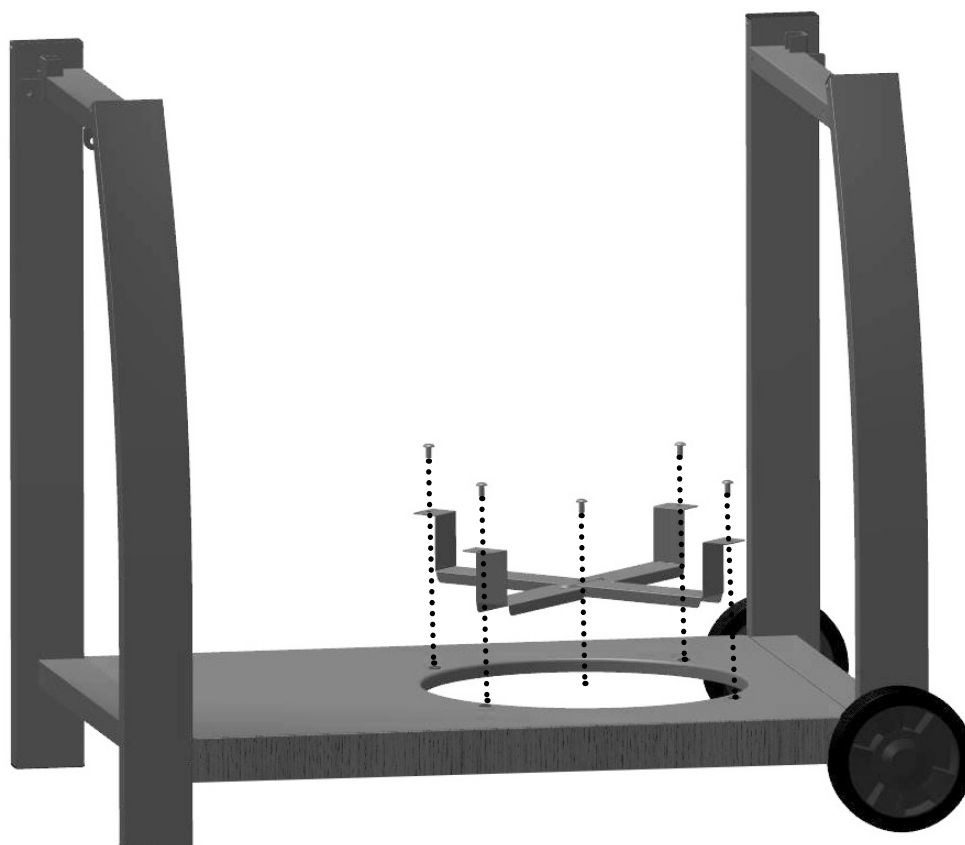
Soportes de la  
bombona x 2



M6 x 12 Tornillo  
hexagonal  
(ref:A) x5

---

Coloque los dos soportes de la bombona utilizando 5 de los tornillos hexagonales M6 x 12 (ref:A).



## Montaje, paso 3



Caja de Cocción



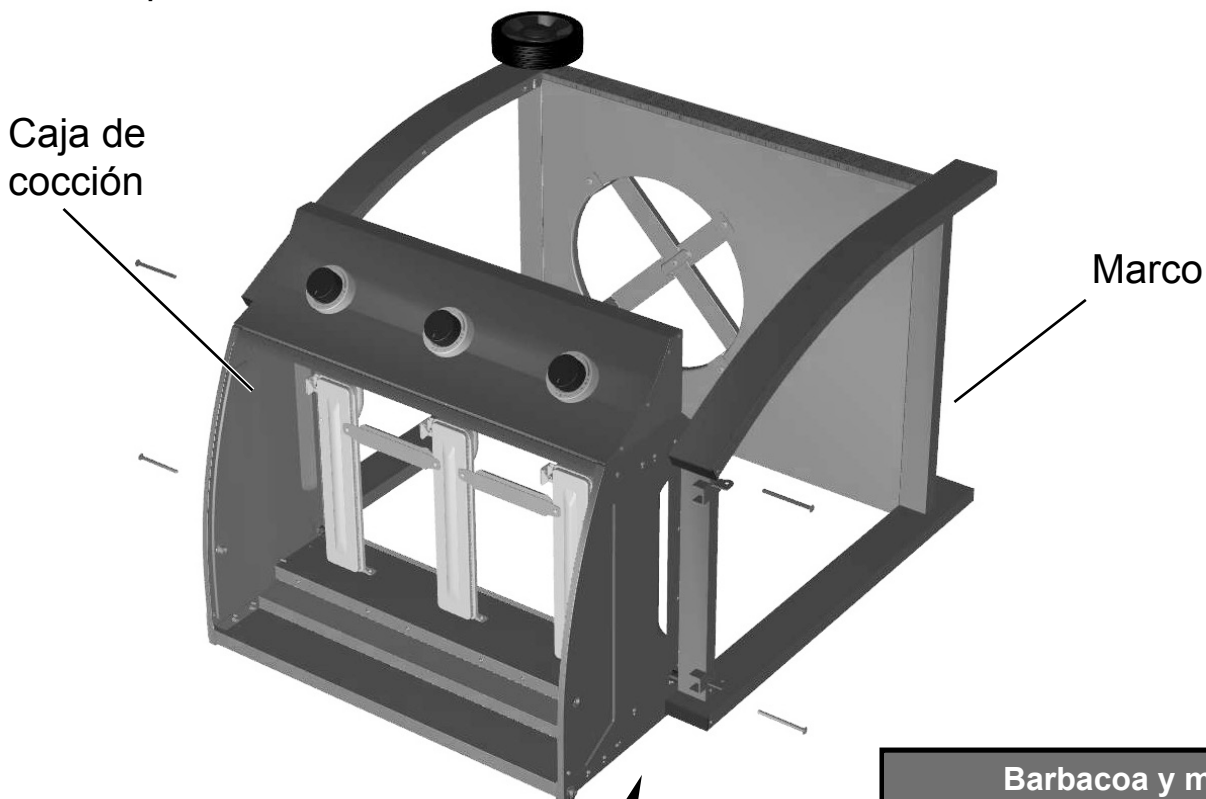
M6 x 80mm Tornillo  
(ref:B) x4



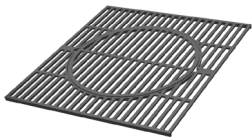
Espaciador  
(ref:C) x4

Coloque el marco ensamblado sobre una superficie limpia en el suelo y coloque la caja de cocción de la barbacoa en el marco como se muestra utilizando 4 de los tornillos M6 x 80 (ref:B) y 4 espaciadores (ref:C).

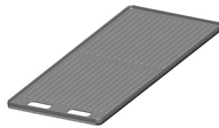
**Nota:** Apriete bien todos los tornillos en esta fase.



## Montaje, paso 4



Parrilla x1



Plancha de Asar x1

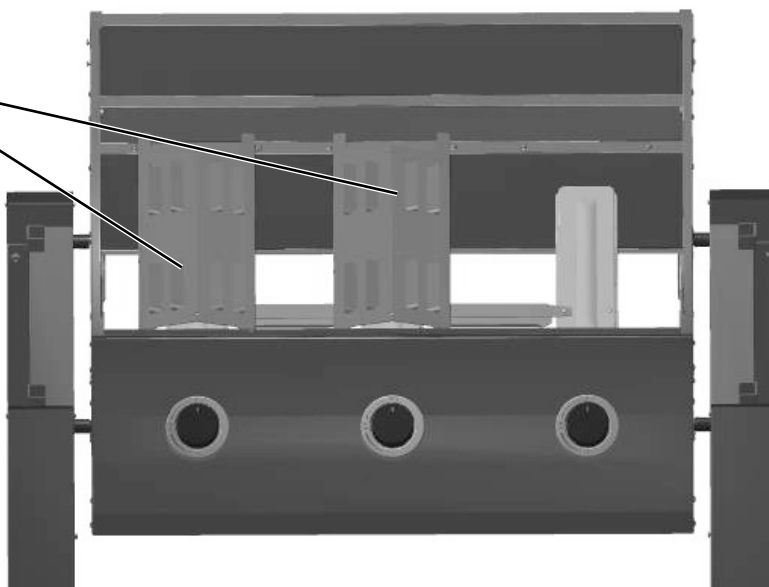


Barras difusoras x 2

1. Coloque las barras difusoras en el fregadero de la barbacoa como se muestra a continuación.
2. Coloque la plancha para asar y la parrilla de cocción en el cuerpo de cocción de la barbacoa como se muestra.

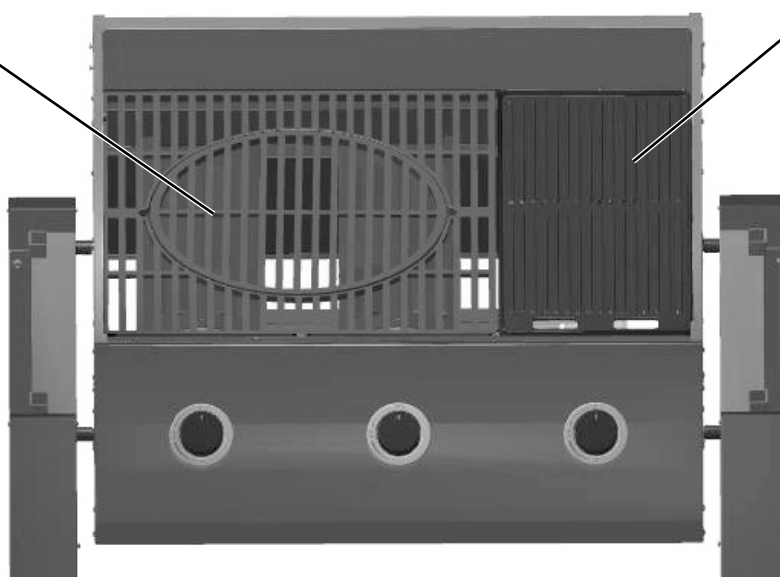
**Nota:** Asegúrese de que la parrilla de cocción esté colocada directamente encima de las barras difusoras.

Barras difusoras



Parrilla

Plancha de Asar





## Montaje, Paso 5

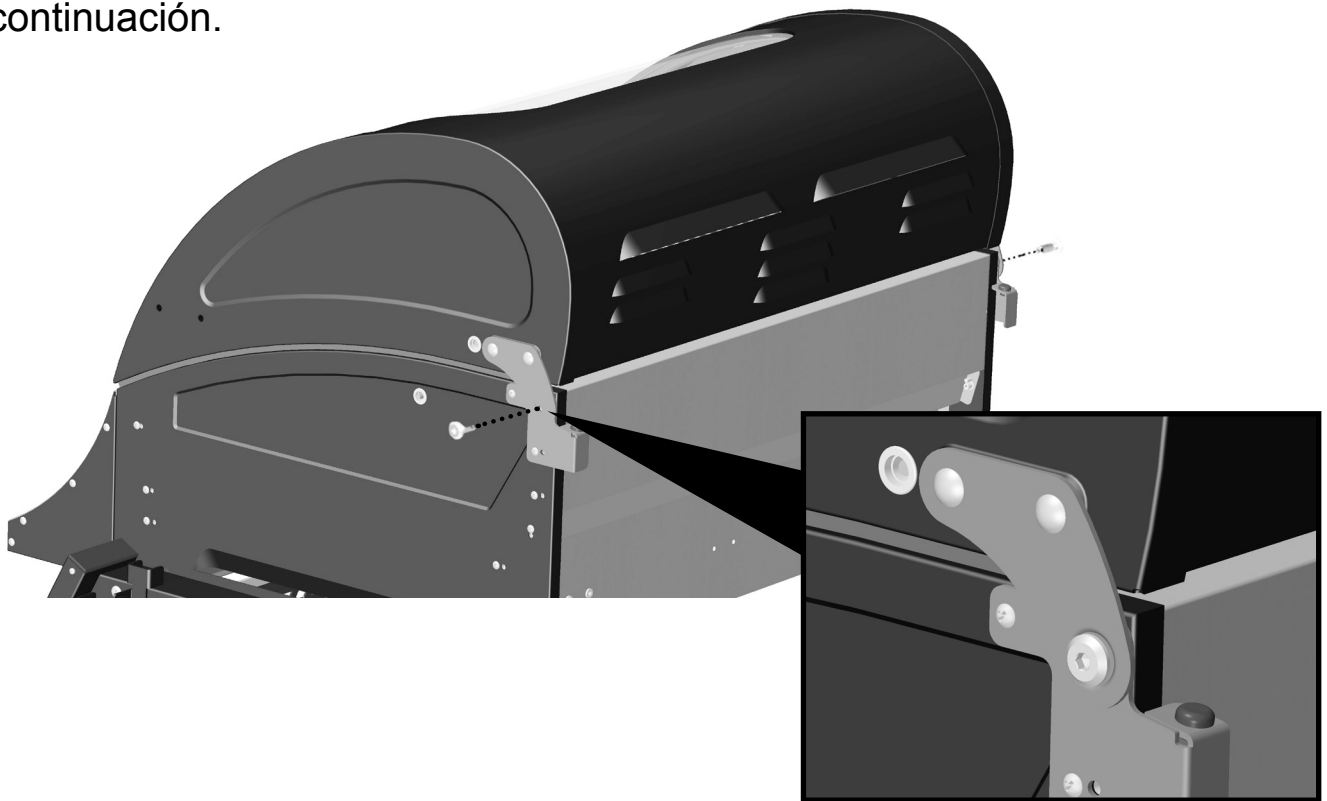


Tapa Barbacoa x 1

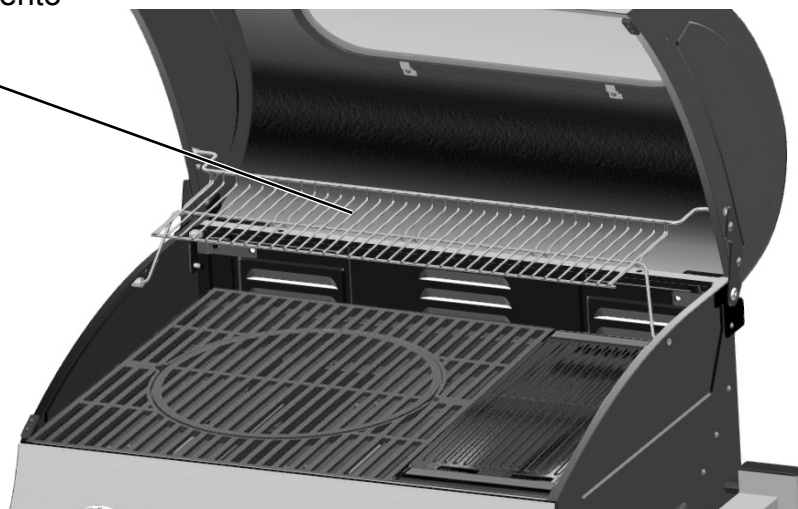


Rejilla de Calentamiento x1

1. Coloque la tapa de la barbacoa en la caja de cocción de la barbacoa y alinee los soportes.
2. Asegure cada lado de la tapa usando los tornillos premontados (M6x12mm Tornillo hexagonal).
3. Coloque la rejilla de calentamiento en su posición como se muestra a continuación.



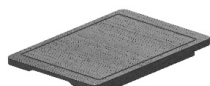
Rejilla de Calentamiento



## Montaje, Paso 6



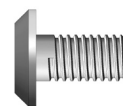
Soportes de Bandeja Lateral x 2



Bandejas Laterales x2



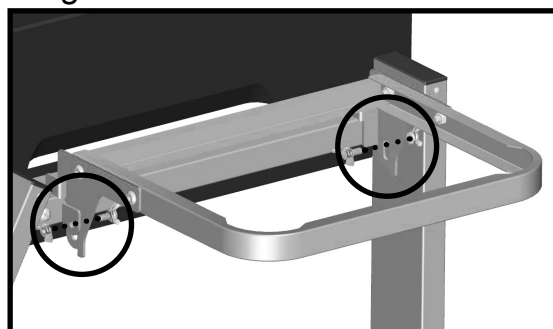
Asa



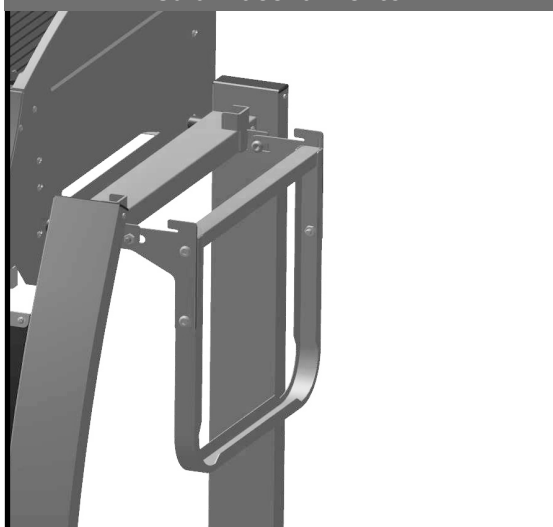
M6 x 12 Tornillo Hexagonal (ref:A) x4

Fije los soportes de las bandejas laterales en los bastidores laterales utilizando los 2 tornillos de mariposa M6 preinstalados y las tuercas como se indica a continuación. Coloque las 2 bandejas laterales sobre los soportes de las bandejas laterales como se muestra.

Coloque el asa en la tapa utilizando 4 de los tornillos hexagonales M6 x 12.



**Nota:** los soportes de las bandejas laterales se pueden plegar para facilitar su almacenamiento.

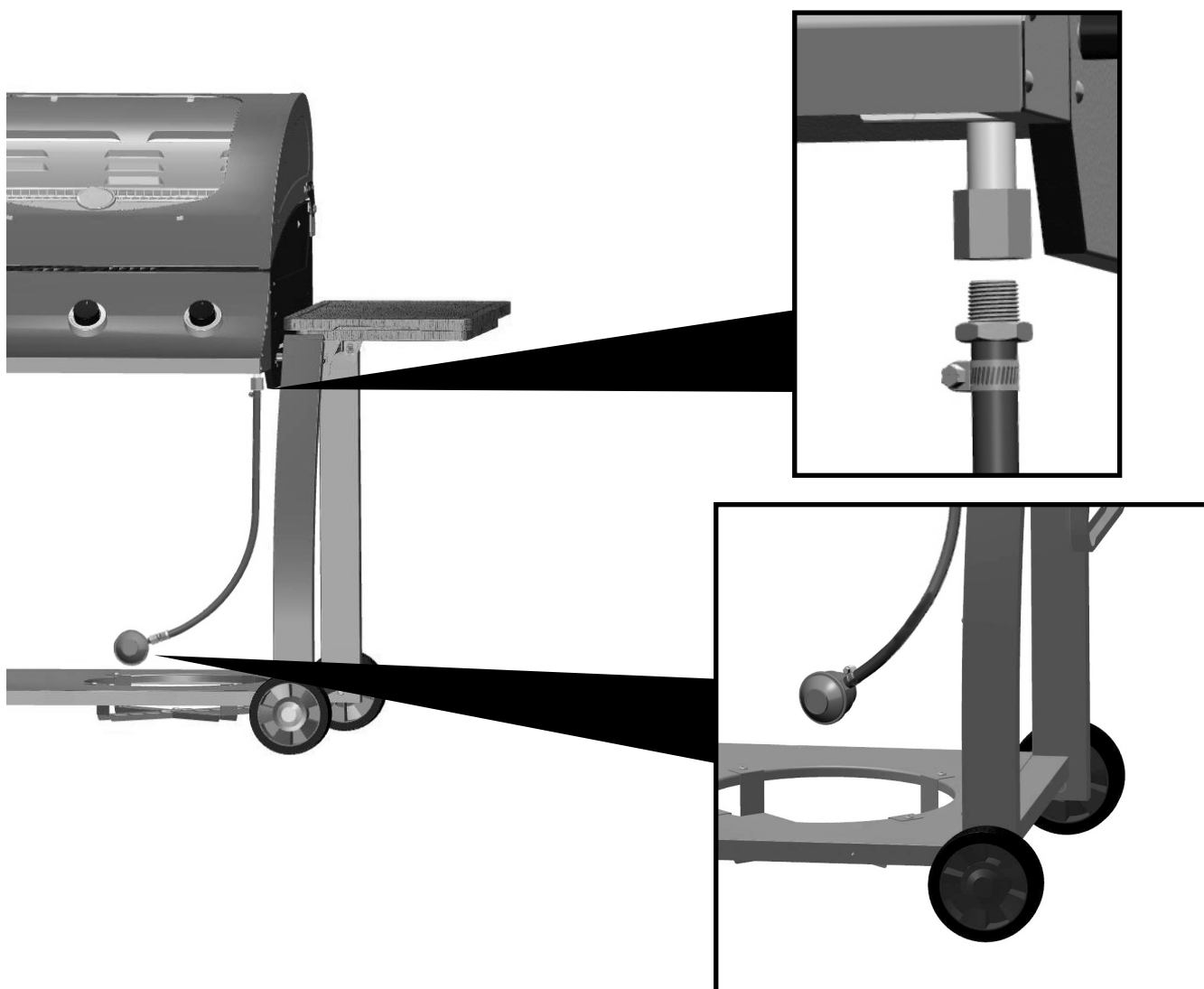


## Montaje, Paso 7



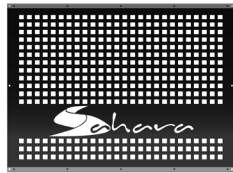
Manguera y regulador  
de gas

Atornille la conexión de la manguera en la parte inferior de la barbacoa como se muestra y luego apriete suavemente con una llave para asegurarla. NO apriete demasiado.



**IMPORTANTE - EN ESTE PUNTO REALIZE PRUEBAS DE FUGAS DE GAS ANTES DE SU EMPLEO. MIRAR LA SECCIÓN DE MANUAL ' PRUEBAS DE FUGAS ' PARA INSTRUCCIONES DE COMO REALIZARLAS. LA FALTA DE COMPROBACIÓN Y REALIZACIÓN DE LA BÚSQUEDA DE FUGAS PODRÍA CAUSAR SERIOS DAÑOS PERSONALES, Y DAÑAR LA BARBACOA. IMPORTANTE - POR FAVOR ASEGURESE QUE LA MANGUERA DE GAS NO ESTÁ TORCIDO NI ENROSCADO.**

## Montaje, Paso 8



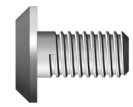
Panel Frontal x 1



Soporte Recipiente para recogida de grasa



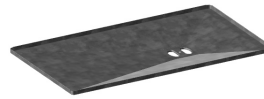
Recipiente para recogida de grasa



M6 x 12 Tornillo Hexagonal (ref:A) x1



Soportes Panel Frontal x 2

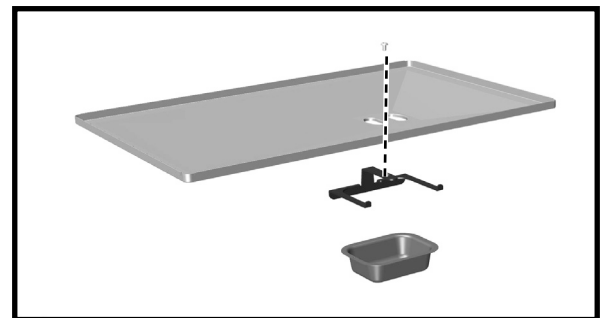
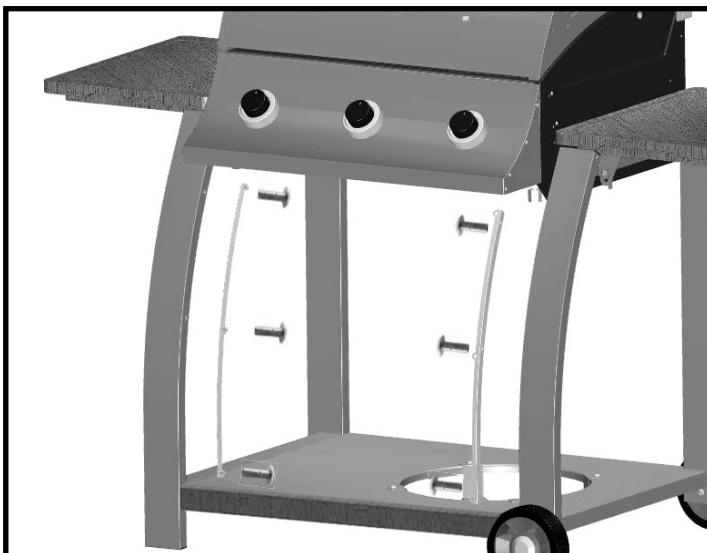


Bandeja de Goteo x 1

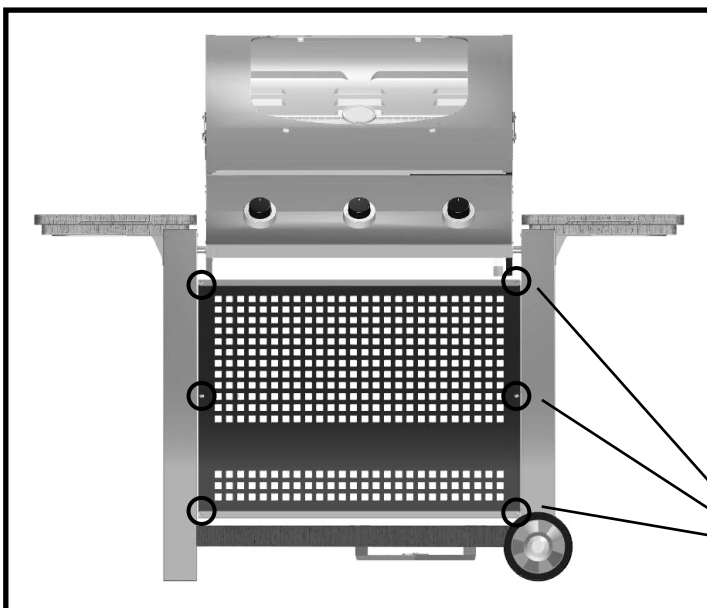


M4x10 Tornillo (ref:D) x12

1. Fije los soportes del panel frontal a los marcos laterales utilizando 6 de los tornillos M4x10 Tornillo (ref:D).
2. Fije el panel frontal a los soportes utilizando 6 de los Tornillos M4x10 (ref:D).
3. Fije el soporte del recipiente de grasa a la bandeja de grasa usando 1 de los Tornillos M6x12 Hexagonal (ref:A) y luego deslice el recipiente de grasa en el soporte del recipiente de grasa. Deslice la bandeja de grasa desde la parte trasera de la barbacoa como se muestra a continuación.



**Nota:** el recipiente de grasa debe estar en el lado opuesto a la bombona de gas.



M4x10 tornillos (ref:D)



## Prueba de estanqueidad

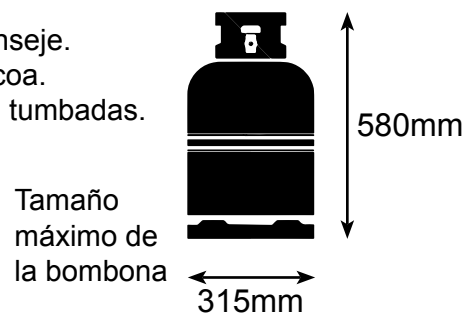
- **IMPORTANTE - REALICE LA PRUEBA DE FUGAS ANTES DE USARLA**
- **NUNCA** use, en ningún momento, una llama viva para probar las fugas, **NO ENCIENDA LA BARBACOA DURANTE LA PRUEBA DE FUGAS.**
- Debe realizarse en un área bien ventilada.
- Confirme que todos los mandos de control están en la posición de apagado.
- Compruebe si hay fugas pasando una solución de 1/2 agua y 1/2 jabón por todas las juntas del sistema de gas, incluyendo todas las conexiones de las válvulas, las conexiones de las mangueras y las conexiones del regulador.
- Asegúrese de que la solución jabonosa se ha aplicado a todas las conexiones - conecte el regulador a la bombona de gas, abra la válvula de control de gas en el regulador permitiendo que el gas fluya.
- **OBSERVE** - si se forman burbujas en cualquier parte de las uniones hay una fuga.
- Cierre el gas y apriete todas las juntas
- Repita la prueba. Si se vuelven a formar burbujas, no utilice la barbacoa. Póngase en contacto con nuestra línea de ayuda para asistencia: Teléfono: 951 27 91 90 | Email: [info@distribucionesfireside.com](mailto:info@distribucionesfireside.com)
- Realice una prueba de estanqueidad anualmente y cada vez que retire o sustituya la bombona de gas.

## Gas y regulador

- Esta barbacoa puede utilizar gas propano o de butano LPG envasado.
- Las bombonas de propano suministrarán gas todo el año, incluso en los días fríos de invierno.
- Las bombonas de butano suministrarán suficiente gas en verano. El gas butano no debe utilizarse en temperaturas más frías.

Si utiliza una bombona de propano, deberá cambiar el regulador.

- Póngase en contacto con su proveedor de gas local para que le aconseje.
- La bombona debe colocarse debajo del cuerpo principal de la barbacoa.
- Las bombonas de gas nunca deben guardarse o colocarse de lado o tumbadas.
- Nunca almacene las bombonas de gas en un lugar interior.
- Para un rendimiento óptimo, sugerimos lo siguiente:



- Esta barbacoa está destinada a ser utilizada únicamente con gas envasado GLP. (Se debe utilizar un regulador de 28mbar para gas butano o 37mbar para el gas propano).
- Este aparato se ha suministrado con un **REGULADOR DE BUTANO** (conforme a la norma EN 12864)
- No utilice **NUNCA** un regulador ajustable/regulable con esta barbacoa.
- Póngase en contacto con su proveedor de gas local para que le aconseje sobre las bombonas de gas y los reguladores adecuados.

## Instrucciones de montaje

- Esta barbacoa es para **USO EXCLUSIVO EN EL EXTERIOR** y debe colocarse en una zona bien ventilada.
- Asegúrese de que no está colocada debajo de ninguna superficie combustible.
- Los lados de la barbacoa **NUNCA** deben estar a menos de 1 metro de cualquier superficie combustible.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Importante - No obstruya ninguna de las aberturas de ventilación del cuerpo de la barbacoa.
- Si necesita cambiar la bombona de gas, asegúrese de que la barbacoa esté apagada y de que no haya fuentes de ignición (cigarrillos, llamas abiertas, chispas, etc.) cerca antes de proceder.
- Inspeccione la manguera de gas para asegurarse de que no está torcida ni tensa. La manguera debe colgar libremente sin curvas, pliegues o dobleces que puedan obstruir el flujo libre de gas. Aparte del punto de conexión, ninguna parte de la manguera debe tocar ninguna parte caliente de la barbacoa.
- Inspeccione siempre la manguera en busca de cortes, grietas o desgaste excesivo antes de utilizarla.
- Si la manguera está dañada, debe ser sustituida por una manguera adecuada para su uso con GLP y que cumpla con las normas nacionales para el país de uso. La longitud de la manguera no debe superar los 1,5 m.
- Nota: La fecha de la manguera naranja que suministramos normalmente es la fecha de fabricación, no la fecha de caducidad.

## Conexionado a la bombona

- Confirme que todos los mandos de control de la barbacoa están en la posición de apagado.
- Conecte el regulador a la bombona de gas según las instrucciones de su distribuidor de reguladores y bombonas.

## Instrucciones de uso

Antes de proceder, asegúrese de entender la sección de ADVERTENCIAS de este manual.

- Preparación antes de cocinar - Para evitar que los alimentos se peguen a la parrilla de cocción, se recomienda aplicar una ligera capa de aceite de cocina a los alimentos antes de colocarlos en la parrilla.
- Nota: Al cocinar por primera vez, los colores de la pintura pueden cambiar ligeramente como resultado de las altas temperaturas. Esto es normal y debe esperarse.

## Encendido de la barbacoa

1. Abra la tapa de la barbacoa y encienda el suministro de gas en la bombona.
2. Empuje el dial de control hacia adentro y gire lentamente a la posición “★”.
3. Si el quemador no se enciende, vuelva a la posición OFF e inténtelo de nuevo.
4. Una vez que se haya producido el encendido, mantenga el dial pulsado durante al menos 10 segundos para asegurarse de que el quemador permanece encendido.
5. Si el quemador no se enciende o no se mantiene encendido después de mantener el dial durante 10 segundos, gire el dial a la posición OFF y espere 1 minuto y vuelva a intentarlo. No mantenga continuamente el dial hacia adentro ya que puede causar una acumulación de gas.
6. En condiciones de viento, protéjase del viento para asegurar un encendido fácil.
7. Gire el dial de control para modificar los ajustes de los quemadores según sea necesario.

Después del encendido, los quemadores deben arder en la posición baja durante 3-5 minutos para precalentar la barbacoa.

Una vez finalizado el precalentamiento, gire los quemadores a la posición baja y cierre la campana para obtener los mejores resultados de cocción.

## Instrucciones de encendido manual

- Retire las parrillas de cocción, la parrilla de asar y la barra difusora de la barbacoa.
- Coloque una cerilla encendida al lado del quemador (en el mismo lugar que el escudo de la chispa)
- Empuje y gire el mando de control más a la derecha en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición alta.
- Después de encender con éxito, encienda cada quemador de izquierda a derecha como desee.
- Si el quemador no se enciende después de repetidos intentos, póngase en contacto con el número de la línea de ayuda indicado en este manual.

## Cocinar a la parrilla

La barra difusora distribuye uniformemente el calor por la zona de cocción de la parrilla. Los jugos naturales de los alimentos producidos durante la cocción caen sobre la barra de vapor caliente de abajo y se vaporizan. La cocción uniforme de los alimentos se conseguirá si se utiliza la barbacoa con la tapa bajada. Esto sólo debe hacerse con el quemador en posición baja.

## El Control de Lllamarada

IMPORTANTE - LLAMARADAS PUEDE OCURRIR POR RESIDUOS DE LA GRASA Y JUGOS QUE GOTEAN SOBRE LOS QUEMADORES Y LA BARRA DIFUSORA CALIENTE. Para reducir esto se deben de limpiar con regularidad la barra difusora y los quemadores. Para controlar las llamaradas que pudieran ocurrir, es aconsejable recortar los excesos de grasa de la carne antes de colocarla en la parrilla. Los quemadores siempre deberían de utilizarse en posición baja durante el cocinado. Siempre proteja sus manos cuando este manejando algo cerca de la superficie de cocinando de la barbacoa.

## Cuando terminemos de cocinar

Después de cada sesión de cocina, ponga los quemadores de la barbacoa en posición ‘alta’ durante al menos 5 minutos. Este procedimiento quemará los residuos de la cocción, haciendo así más fácil la limpieza.

## Para apagar:

1. Empuje el dial hacia dentro y gírelo a la posición OFF.
2. Apague el gas y desconéctelo de la bombona cuando no esté en uso.

## **Cuidado y Mantenimiento**

- Limpie con regularidad su barbacoa entre usos y sobre todo después de largos períodos sin haberla usado.
- Asegúrese que la barbacoa y sus componentes están suficientemente fríos antes de proceder a limpiarlos.
- No deje la barbacoa expuesta a las condiciones meteorológicas exteriores o almacenada en áreas húmedas o mojadas.
- Nunca enfríe la barbacoa con agua cuando sus superficies estén calientes.
- Nunca maneje partes calientes sin protegerse las manos.
- Para alargar la vida y mantener la condición de su barbacoa, recomendamos encarecidamente que la unidad sea cubierta cuando la deje fuera por un periodo prolongado de tiempo, sobre todo durante los meses de invierno.
- **IMPORTANTE** Se recomienda realizar el mantenimiento de este aparato después de cada 100 horas de uso o anualmente, dependiendo de cuál de estas dos situaciones se produzca antes.

## **PRECAUCIÓN**

- No olvide limpiar regularmente la barbacoa después de cada uso.
- En caso de oler a gas, apague el aparato y apague todas las llamas. Si el olor continúa, póngase inmediatamente en contacto con su proveedor de gas.
- En caso de producirse un fuego incontrolable, desacople inmediatamente la botella de gas apartándola del fuego y póngase en contacto con el cuerpo de bomberos. ¡NO PONGA EN RIESGO SU VIDA!
- Asegúrese de que no se utiliza ningún aerosol cerca de la unidad cuando está en uso.
- Asegúrese de que todo el embalaje y las bolsas de plástico se eliminan de forma segura.

## **Parrilla**

- Limpiela con agua caliente jabonosa.
- Para quitar cualquier residuo de alimentos, use un limpiador suave sobre una bayeta no abrasiva.
- Aclare bien y seque a fondo.

## **Mantenimiento del quemador**

- Con un uso normal, quemando los residuos después de cada uso se mantendrá los quemadores limpios.
- Los quemadores deberían desmontarse y limpiarse cada año, o siempre que se vean que están muy sucios, asegurarse que no hay ningún signo de obstrucción (desechos, insectos) en agujeros de salida de gas del quemador o en los tubos venturi de los quemadores.

## **Barra difusora**

- Limpie las barras difusoras después de 3-4 barbacoas con jabón y agua caliente utilizando un paño o esponja de limpieza poco abrasivo.

## **Bandeja de goteo**

- Vacíe regularmente la bandeja de grasa pequeña.
- La bandeja grande puede extraerse para su limpieza.

## **El Cuerpo de Barbacoa**

- Quite con regularidad la grasa del cuerpo de barbacoa con un raspador suave plástico o de madera.
- No es necesario quitar toda la grasa del cuerpo. Si usted quiere realizar una limpieza a fondo, use agua caliente jabonosa y un paño, o un cepillo de cerdas de nilón suave.
- Quite las superficies de cocción y los quemadores antes de la realización de una limpieza a fondo.
- Use un paño humedecido con agua caliente y jabón líquido para limpiar la ventana de cristal. No use ningún material abrasivo.
- No sumerja los mandos de gas o colector/válvulas en el agua.
- Compruebe el funcionamiento del quemador después de que con cuidado lo haya recolocado en el cuerpo de la barbacoa.

## **Las fijaciones**

- Todos los tornillos y tuercas, etc. deberían ser comprobadas y apretadas periódicamente.

## **Almacenamiento**

- Guarde su barbacoa en un lugar fresco y seco.
- Cubra los quemadores con papel de aluminio para evitar que se acumulen insectos u otros residuos en los orificios de los quemadores.
- Si la barbacoa se almacena en el interior, la bombona de gas debe desconectarse y dejarse fuera.
- La bombona de gas debe guardarse siempre en el exterior, en un lugar seco y bien ventilado, lejos de cualquier fuente de calor o de ignición.
- No permita que los niños manipulen la bombona.

## Advertencias

Este producto es para uso EXCLUSIVO EN EL EXTERIOR.

- Importante - Asegúrese de que la barbacoa está colocada en un terreno plano y nivelado para facilitar la evacuación de la grasa.
- Importante - REALIZE LA PRUEBA DE FUGAS DE GAS CUANDO TENGA LA BARBACOA TOTALMENTE MONTADA Y ANTES DE SU PRIMER EMPLEO ADEMÁS siempre REALIZE LA PRUEBA DE FUGAS – cada año, cuando la haya desmontado, cuando sustituya piezas, o si la bombona de gas es quitada o substituida. LA FALTA DE COMPROBACIÓN Y REALIZACIÓN DE LA BÚSQUEDA DE FUGAS PODRÍA CAUSAR SERIOS DAÑOS PERSONALES, Y DAÑAR LA BARBACOA.
- NUNCA utilice la barbacoa en el interior, en un lugar cerrado o por debajo del nivel del suelo.
- Esta barbacoa está pensada para ser utilizada únicamente con gas envasado GLP. (Se debe utilizar un regulador de 28mbar para gas butano o 37mbar para el gas propano).
- Este aparato se ha suministrado con un REGULADOR DE BUTANO (utilícelo sólo con gas propano).
- NUNCA utilice un regulador ajustable/regulable con esta barbacoa.
- Si no se leen y siguen estas instrucciones, podrían producirse lesiones graves o daños materiales.
- Este producto se calentará cuando esté en uso - tenga cuidado al tocarlo.
- Mantenga a los niños y a las mascotas a una distancia segura de la unidad cuando esté en uso.
- NO mueva este producto cuando esté en uso.
- Cierre siempre el suministro de gas de la bombona cuando no lo utilice.
- Cualquier modificación de esta barbacoa puede ser peligrosa.
- NO deje este producto sin vigilancia cuando esté en uso.
- Las piezas selladas por el fabricante o su agente no deben ser modificadas por el usuario.
- Coloque SIEMPRE la bombona de gas debajo del cuerpo principal y asegúrese de que la bombona esté vertical en todo momento.
- Al encenderla, tenga siempre la tapa abierta
- Utilice la barbacoa SÓLO en una superficie plana y no inflamable o en el suelo.
- Cuando la coloque, asegúrese de que la unidad esté a un mínimo de 1 metro de distancia de artículos o estructuras inflamables.
- Esta barbacoa no está pensada para ser utilizada con carbón vegetal u otro combustible similar.
- Realice siempre una prueba de estanqueidad de la unidad: anualmente, cuando se desmonte, cuando se sustituyan piezas o cuando se retire o sustituya la bombona de gas.
- NO utilice gasolina, gasolina blanca, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender la barbacoa.
- Cuando almacene la barbacoa o la bombona de gas, asegúrese de que están alejadas de materiales o líquidos inflamables.
- La bombona de gas no debe guardarse junto a este u otro aparato.
- Siga siempre las instrucciones de cuidado y mantenimiento: realice un mantenimiento regular de la barbacoa.
- NO permita que se acumule grasa o residuos de alimentos en la barbacoa - RIESGO DE INCENDIO.
- Sustituya siempre las piezas desgastadas - no utilice la barbacoa si encuentra una fuga, desgaste o daño.
- No sobrecargue nunca la barbacoa con alimentos - espacie uniformemente la superficie de cocción de la barbacoa, asegurando la suficiente circulación de aire a los quemadores.
- NO guarde ni cubra la barbacoa hasta que se haya enfriado completamente.
- Este producto no es adecuado para la roca de lava.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.

NO deje su barbacoa al descubierto cuando no la utilice. Guarde su aparato en un cobertizo o garaje cuando no lo utilice para protegerlo de los efectos de las condiciones climáticas extremas, especialmente si vive cerca de zonas costeras. La exposición prolongada a la luz solar, el agua estancada, el aire marino y el agua salada pueden causar daños a su aparato. (Una funda puede no ser suficiente para proteger su aparato en algunas de estas situaciones)



## Manipulación de alimentos

Por favor lea y siga este consejo cuando cocine en su barbacoa.

- SIEMPRE lavarse las manos antes o después del manejo de la carne cruda y antes del comer.
- SIEMPRE guardar la carne cruda lejos de fiambres y otros productos de alimentación.
- Antes de cocinar asegúrese que superficies de la parrilla de la barbacoa y los utensilios de cocina están limpios y sin restos de comida.
- NO usar los mismos utensilios para manejar productos de alimentación cocinados y crudos
- Asegurarse que toda la carne está cocinada a fondo antes del comer.
- PRECAUCIÓN - el comer carne cruda o poco cocinada puede causar la intoxicación por alimentos (por ejemplo bacteria como E.coli)
- Para reducir el riesgo de comer carne no cocinada en su totalidad, cortar la carne por la mitad para asegurarse de que está totalmente cocinada.
- PRECAUCIÓN - si la carne ha sido cocinada suficientemente los jugos de la carne deberían ser claros en colores y no deberían haber ningunos rastros de rosado/rojo.
- Se recomienda precocinar antes carnes más grandes o piezas de asados y terminar finalmente de cocinar sobre su barbacoa.
- Después de cocinar sobre su barbacoa limpie siempre la parrilla y los utensilios de cocina.

## Información Técnica

CE Approval:	2797/20
Consumo Calorífico:	13 kW
Quemador:	3 Quemadores
Tamaño del Inyector:	1.0mm
Gas/Presión:	Butane-28mbar/Propane-37mbar
Consumo de gas:	936 gramos hora
Categoría del Gas:	I3+

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Esta barbacoa está fabricada por: Universal Innovations, Kilcoole Industrial Estate, Kilcoole, Co. Wicklow, Irlanda.





## GARANTÍA DE LA BARBACOA

Esta barbacoa está fabricada por Universal Innovations. Está fabricada con un exigente estándar de calidad y está cubierta por la siguiente garantía. El producto tiene una garantía limitada de 10 años, con respecto al uso adecuado.

**Caja de Cocción + tapa: 10 años (sin oxidación/quemadura/excluye la decoloración/cambio de color)**

**Parrilla de cocción: 10 años (sin oxidación/quemadura/excluye decoloración/cambio de color)**

**Quemador/barra difusor/rejilla de calentamiento: 2 años (sin oxidación/quemadura)**

**Todas las demás piezas: 2 años**

ESTA GARANTÍA NO AFECTA EN MODO ALGUNO A SUS DERECHOS LEGALES. SI NECESITA AYUDA, NO DUDE EN PONERSE EN CONTACTO CON NOSOTROS EN LA FÁBRICA. NO DEVUELVA LA MERCANCÍA AL LUGAR DE COMPRA.

LÍNEA DE AYUDA Dublín Irlanda: 00 353 1 2873797 o en

Correo electrónico: [info@saharabbqs.com](mailto:info@saharabbqs.com) / Web: [www.saharabbqs.com](http://www.saharabbqs.com)

ATENCIÓN AL CLIENTE España :951 27 91 90

Correo electrónico: [info@distribucionesfireside.com](mailto:info@distribucionesfireside.com)

Consulte la sección de cuidado y mantenimiento para obtener consejos sobre el uso adecuado. El seguimiento de estas directrices garantizará un mejor rendimiento y la máxima vida útil de la barbacoa. Universal Innovations se esfuerza por liderar el campo del diseño y la innovación de productos. Si tiene algún comentario sobre este producto, estaremos encantados de recibirlo.

## Solución de problemas

Problem	Posible causa	Solución
El quemador no se enciende con el sistema de encendido	Bombona está vacía	Sustituir por una bombona llena
	Regulador defectuoso	Hacer revisar el regulador o reemplazar
	Obstrucciones en el quemador	Limpiar el quemador
	Obstrucciones en los inyectores de gas o en la manguera de gas	Limpiar los inyectores y la manguera de gas
	El cable del electrodo está suelto	Reconectar el cable
	El electrodo o el cable está dañado	Cambiar el electrodo y el cable
Llama baja o flashback (fuego en tubo del quemador - puede oírse un silbido o un rugido)	La bombona de gas es demasiado pequeña	Utilizar una bombona más grande
	Obstrucciones en el quemador	Limpiar el quemador
	Obstrucciones en los inyectores de gas	Limpiar los inyectores y la manguera de gas
	Condiciones de viento	Utilice la barbacoa en una posición más resguardada
Mando de control de la válvula del gas difícil de girar	Válvula de gas atascada	Sustituir la válvula de gas

Si tiene alguna duda o necesita asesoramiento o repuestos para este producto, llame a nuestro número de atención al cliente de España 951 27 91 90 o para obtener ayuda en línea - Email: [info@distribucionesfireside.com](mailto:info@distribucionesfireside.com) / Web: [www.saharabbqs.com](http://www.saharabbqs.com)