



Instrucciones de montaje y uso

X150

Barbacoa de gas de 2 quemadores con quemador lateral

Estas instrucciones son para su seguridad. Por favor, léalas antes de usarlas y consérvelas para futuras consultas.



ADVERTENCIA

- Utilizar sólo en el exterior.
- Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato. El incumplimiento de las instrucciones podría provocar la muerte, lesiones corporales graves y/o pérdidas materiales.
- Advertencia: las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Cierre el suministro de gas en la bombona después de su uso.
- Cualquier modificación del aparato, uso indebido o incumplimiento de las instrucciones puede ser peligrosa e invalidará su garantía. Esto no afecta a sus derechos legales.
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.
- Realice una prueba de estanqueidad de su barbacoa anualmente. Compruebe que las conexiones de las mangueras están bien apretadas y haga una prueba de estanqueidad cada vez que vuelva a conectar la barbacoa a la bombona 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 o líquidos inflamables en las proximidades de este o cualquier otro aparato.
2. No almacene la bombona de gas que no esté conectada para su uso cerca de este u otro aparato.

Piezas Suministradas

Ref.	Descripción	Figura	Cant.	Ref.	Descripción	Figura	Cant.
1	Rueda Grande		2	9	Bandeja lateral izquierdo		1
2	Marco lateral		2	10	Bandeja lateral Derecho		1
3	Barra transversal metálica		2	11	Soporte de cacerola del quemador lateral		1
4	Conjunto Caja de Cocción y Tapa		1	12	Panel Frontal		1
5	Parrilla de cocción		1	13	Soportes Panel Frontal		2
6	Barra Difusora		1	14	Recipiente para la grasa		1
7	Rejilla de Calentamiento		1	15	Manguera de gas		1
8	Asa		1				

Fijaciones suministradas

Ref.	Descripción	Figura	Cant.
A	Tornillo M6x65mm		8
B	Arandela M6		8
C	Arandela de mica M6		8
D	Tornillo de mariposa M6x14		8

Ref.	Descripción	Figura	Cant.
E	Tornillo M4x10mm		12

Nota: Las fijaciones no se muestran a escala

Herramientas necesarias para el montaje

- Destornillador de estrella

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 nuestra línea de atención 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 queme durante 30 minutos para permitir el curado de las barras difusoras y para quemar los residuos de limpieza de los materiales.

Montaje

- Por favor, coloque todos los tornillos y tuercas y compruebe las longitudes antes del montaje. Se recomienda que la caja de cartón se abra y se extienda en el suelo y se utilice como superficie de protección durante montaje. Consulte los diagramas de montaje cuando sea necesario.
- Importante: aunque se han tomado todas las precauciones posibles en la fabricación de este producto, debe tenerse cuidado durante el montaje en caso de que haya bordes afilados.
- Retire todas las piezas embaladas en tránsito del interior del cuerpo de la parrilla antes de ensamblar.
Importante: siga los consejos de la prueba de fugas de gas antes de usarla. Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas y seguras.
- Este producto es para uso exclusivo en exteriores.
- No lo utilice NUNCA en interiores, en recintos cerrados o por debajo del nivel del suelo.
- Esta barbacoa está destinada a ser utilizada únicamente con gas envasado GLP. (Debe utilizarse un regulador de 28mbar utilizar para el gas butano o 37mbar para el gas propano).
- NUNCA utilice un regulador ajustable/regulable con esta barbacoa.

Montaje, Paso 1



Tornillo
M6x65mm
(ref: A) x 8



Rueda Grande x 2



Marco Lateral
x 2

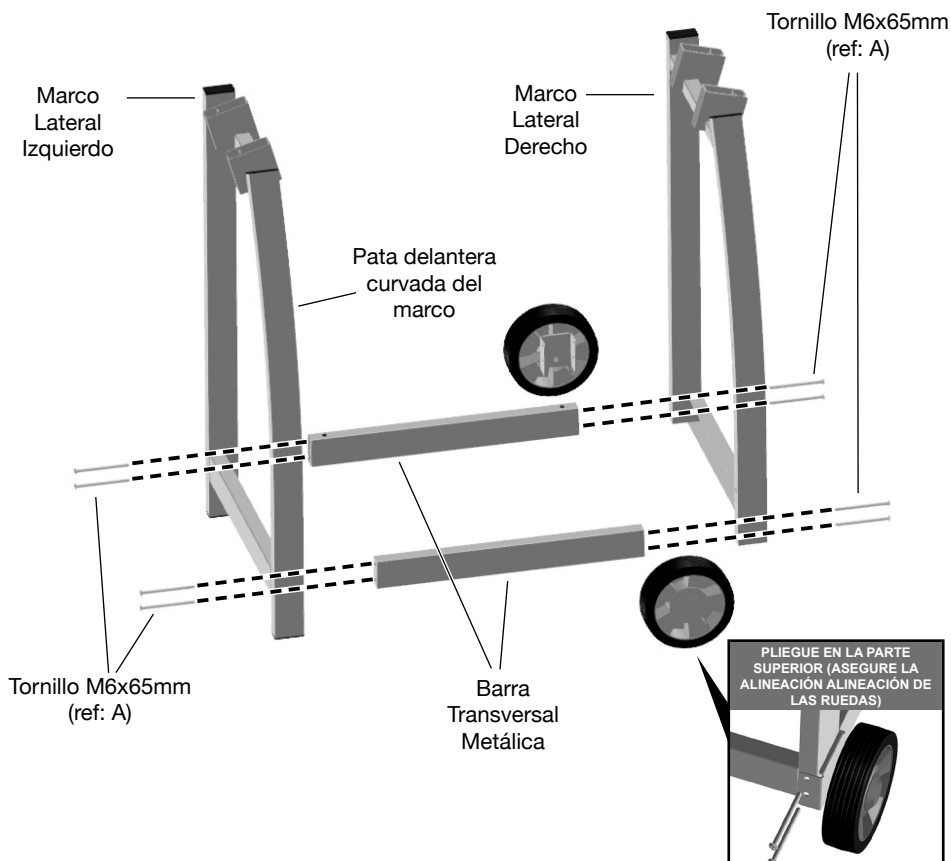


Barra Transversal
Metálica x 2

Monte el marco de la barbacoa como se indica.

Sugerencia: Asegúrese de que las dos ruedas grandes están montadas en el lado derecho.

Nota: No apriete del todo los tornillos.



Montaje, Paso 2



Conjunto Tapa y Caja de Cocción



Tornillo de Mariposa M6x14 (ref: D) x 8



Arandela de Mica M6 (ref: C) x 8

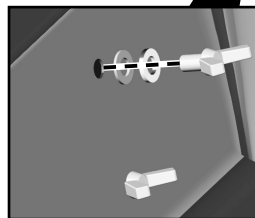
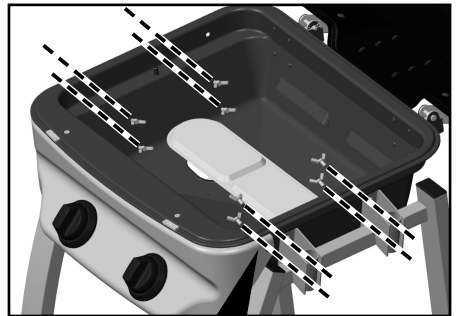
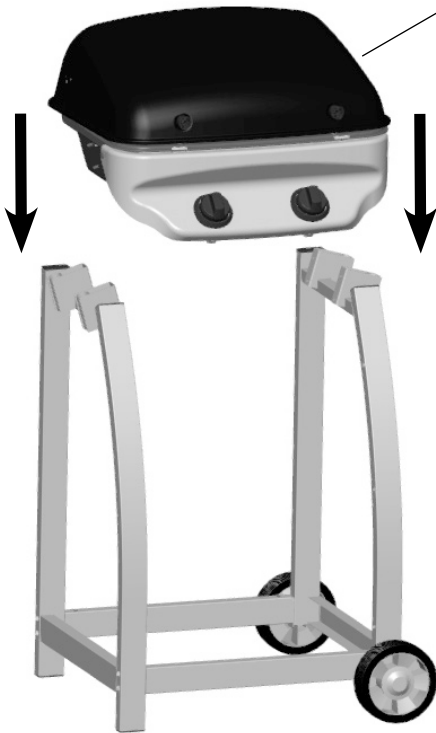


Arandela M6 (ref: B) x 8

Fije el conjunto de la tapa y la caja de cocción al bastidor montado de la barbacoa utilizando 8 de los tornillos de mariposa (ref. D) y las arandelas M6 (ref. B) y Mica M6 (ref. C) como se muestra.

Apretar todos los tornillos del bastidor.

Conjunto de Tapa + Caja de Cocción



NOTA: Orden de las fijaciones (primero la Arandela Mica M6, segundo la Arandela M6).

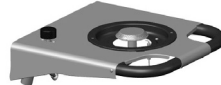
Montaje, Paso 3



Asa



Bandeja lateral izquierda



Bandeja lateral derecha



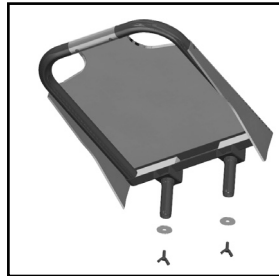
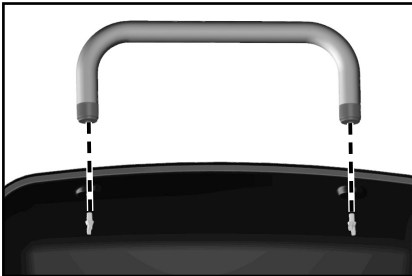
Soporte de cacerola del quemador lateral

Coloque el asa en la tapa con las Tornillos de mariposa pre-montados.

Retire los tornillos de mariposa y las arandelas pre montadas de las bandejas laterales.

Coloque las bandejas laterales en su posición insertándolas en los soportes del bastidor. Fije la bandeja lateral izquierda con los tornillos de mariposa pre montadas. Fije la bandeja lateral derecha con las tuercas de mariposa pre montadas.

Coloque el soporte de la bandeja lateral en el quemador de la bandeja lateral, alineando los radios con los agujeros.

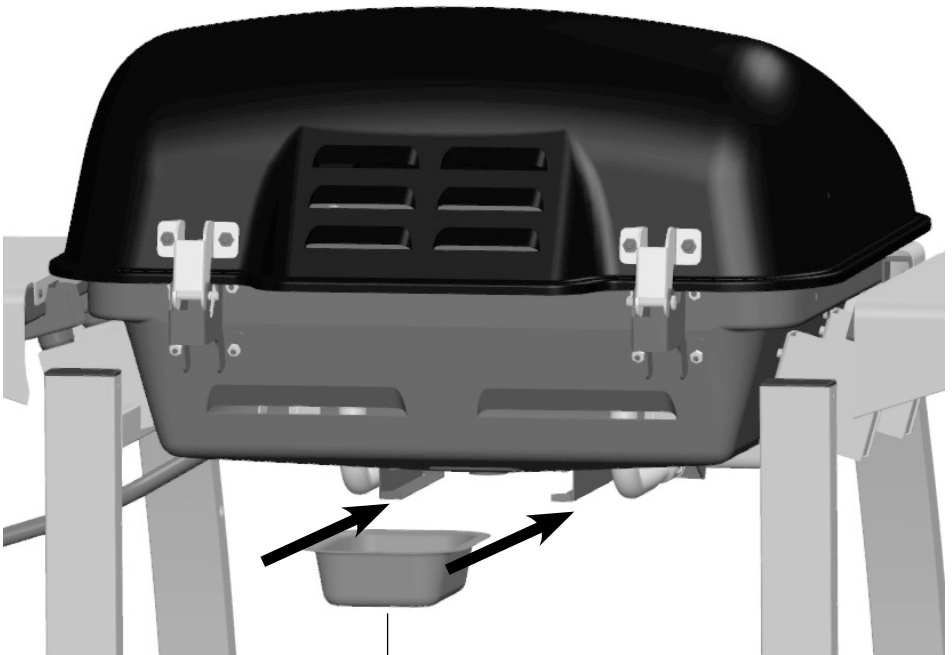


Montaje, Paso 4



Recipiente
para la
grasa

Inserte para la grasa como se muestra.



Recipiente
para la
grasa

Montaje, Paso 5



Barra
difusora



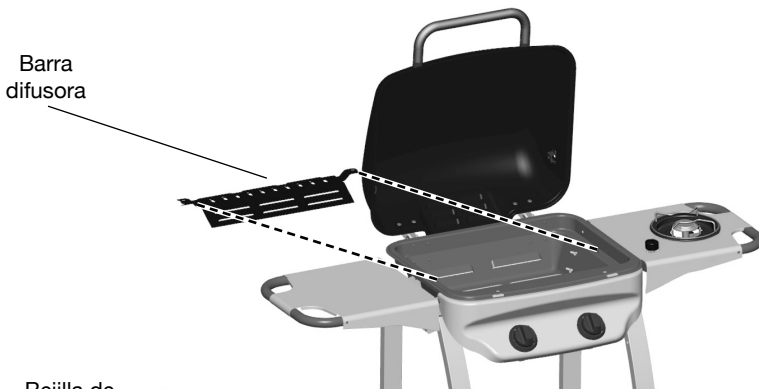
Rejilla de
Calentamiento



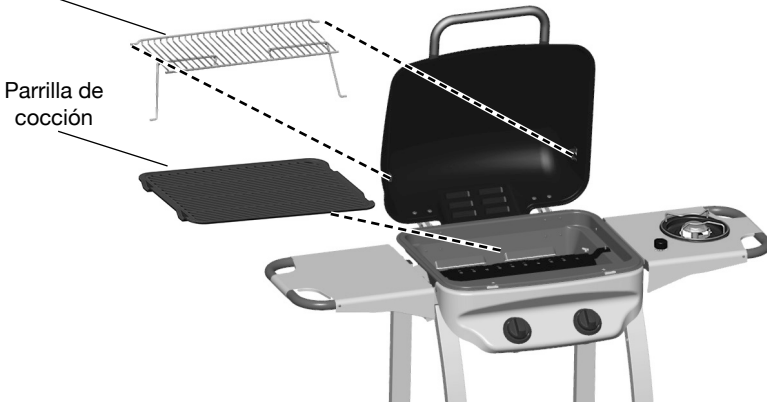
Parrilla de
Cocción

Coloque la barra difusora en las espigas de la caja de cocción.

Introduzca la parrilla de cocción y coloque la rejilla de calentamiento instalándola en los agujeros de la tapa de la caja de cocción.



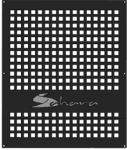
Barra
difusora



Rejilla de
calentamiento

Parrilla de
cocción

Montaje, Paso 6



Panel
Frontal



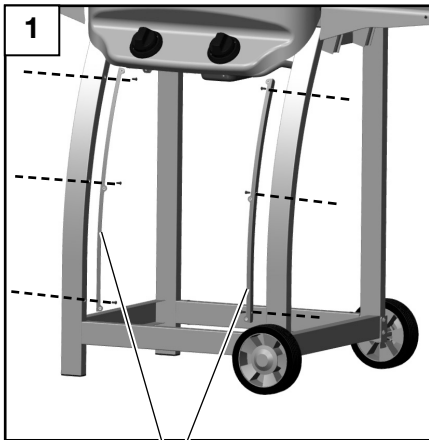
Soportes
Panel
Frontal



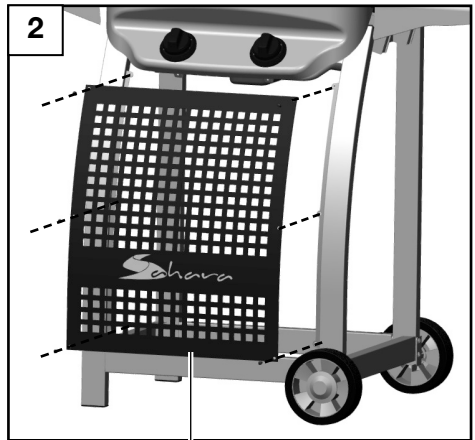
Tornillo
M4x10
(ref:E) x 12

Fije los soportes del panel frontal a los marcos laterales utilizando 6 tornillos M4x10 (ref:E).

Fije el panel frontal a los soportes utilizando 6 tornillos M4x10 (ref:E).



Soportes
Panel
Frontal

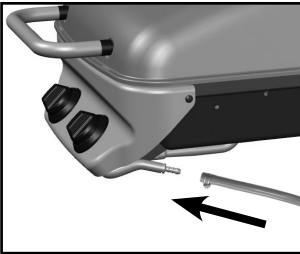


Panel
Frontal

Montaje, Paso 7



Manguera de gas



Coloque la manguera en el tubo de gas (debajo de la caja de cocción de la barbacoa). Asegúrelo con la abrazadera. **Nota:** Caliente el extremo de la manguera en agua caliente antes de conectarla para facilitar el ajuste.



NOTA: Antes de utilizar el aparato, compruebe si hay fugas con una solución de agua jabonosa y una brocha. Para facilitar el ajuste de la manguera de gas, lubrique la boquilla acanalada de la pieza T del regulador y la boquilla de latón con una solución jabonosa y caliente la manguera en agua caliente.

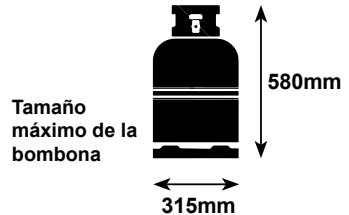
Pruebas de estanqueidad

- **IMPORTANTE** - REALICE UNA PRUEBA DE FUGAS ANTES DE USARLA
- NUNCA use una llama abierta para probar las fugas en ningún momento, 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 y deje que fluya el gas.
- 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 atención telefónica para asistencia: Teléfono: 951 27 91 90 | Email: info@saharabbqs.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 de bombona de propano o de butano LPG. Se suministra con regulador de butano.
- Las bombonas de propano suministrarán gas durante todo el año, incluso en los días fríos de invierno.
- Las bombonas de butano suministrarán suficiente gas en verano. El gas butano no debe usarse a temperaturas más frías.
- Es necesario cambiar el regulador si se utiliza una bombona de propano.
- 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 almacenarse ni colocarse de lado o tumbadas.
- Nunca almacene las bombonas de gas en el interior.
- Para obtener un rendimiento óptimo, sugerimos lo siguiente:

- Esta barbacoa está destinada a ser utilizada únicamente con gas envasado GLP. (Debe utilizarse un regulador de 28mbar para el gas butano o de 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 EXTERIOR ÚNICAMENTE 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 tiene que cambiar la bombona de gas, asegúrese, antes de proceder, de que la barbacoa esté apagada y de que no hay fuentes de ignición (cigarrillos, llamas abiertas, chispas, etc.) cerca.
- Inspeccione la manguera de gas para asegurarse de que no está torcida o tensa. La manguera debe colgar libremente, sin dobleces, pliegues o torceduras 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 es la fecha de fabricación, no la fecha de caducidad.

Conexión a la bombona

- Confirme que todos los mandos de control de la barbacoa están en la posición de apagado.
- Conecte el regulador a la botella 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

- Abra el suministro de gas en la bombona.
- Presione el dial de control y gire lentamente a la posición “✱”.
- Si el quemador no se enciende, vuelva a la posición OFF e inténtelo de nuevo.
- 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.
- Si el quemador no se enciende o no se mantiene encendido después de mantener apretado 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.
- En condiciones de viento, protéjase del viento para facilitar el encendido.
- 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 alta durante 3-5 minutos para precalentar la barbacoa. Este proceso debe realizarse después de cada sesión de cocción. **IMPORTANTE** - La tapa debe estar abierta durante el precalentamiento.
- Una vez finalizado el precalentamiento, gire los quemadores a la posición baja para obtener los mejores resultados de cocción.

Instrucciones de encendido manual

- Retire la parrilla de cocción 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 antihorario 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 difusora caliente de abajo y se vaporizan. La cocción uniforme de los alimentos se consigue utilizando la barbacoa con la tapa bajada. Esto sólo debe hacerse con el quemador en posición baja.

Control de las llamaradas

IMPORTANTE - PUEDEN PRODUCIRSE LLAMARADAS POR LOS RESIDUOS DE GRASA Y JUGOS QUE GOTEAN SOBRE LOS QUEMADORES Y BARRAS DIFUSORAS CALIENTES. Para reducir esto, limpie regularmente los quemadores y las barras difusoras. Para controlar las llamaradas, es aconsejable recortar el exceso de grasa de la carne y las aves antes de asarlas. Los quemadores deben colocarse siempre en la posición baja durante la cocción. Proteja siempre sus manos cuando manipule cualquier cosa cerca de la superficie de cocción de la barbacoa.

Fin de la sesión de cocción

Después de cada sesión de cocción, abra la tapa de la barbacoa, ponga los quemadores de la barbacoa en la posición alta y queme durante 5 minutos. Este procedimiento quemará los residuos de la cocción, facilitando así la limpieza. No utilice materiales abrasivos.

Para apagar:

- Empuje el dial hacia adentro y gire a la posición ● OFF.
- Apague el gas y desconéctelo en la bombona cuando no lo utilice.

Cuidado y mantenimiento

- Limpie regularmente su barbacoa entre los usos y especialmente después de períodos prolongados de almacenamiento. Si no lo hace provocará una acumulación de grasa que dará lugar a un incendio.
- Asegúrese de que la barbacoa y sus componentes estén suficientemente fríos antes de limpiarlos.
- No deje la barbacoa expuesta a la intemperie ni almacenada en zonas húmedas.
- No moje nunca la barbacoa con agua cuando sus superficies estén calientes.
- No manipule nunca las piezas calientes con las manos sin protección.
- Para prolongar la vida útil y mantener el estado de su barbacoa, recomendamos encarecidamente que la unidad es cubierta con una funda cuando se deje en el exterior durante cualquier periodo de tiempo, especialmente durante los meses de invierno.
Consulte nuestra gama de fundas para barbacoas en www.saharabbqs.com.
- **IMPORTANTE** - Recomendamos que la revisión de este aparato se realice cada 100 horas de uso o anualmente, lo que se consiga más pronto.

Precaución

- Limpie regularmente la barbacoa después de cada uso.
- Si huele a gas - apague la barbacoa, apague todas las llamas, abra la campana de la barbacoa.
- Si el olor continúa, contacte inmediatamente con su proveedor de gas.
- En caso de incendio incontrolable, desconecte inmediatamente la bombona de gas alejándola del fuego y póngase en contacto con los servicios de bomberos. ¡NO SE PONGA EN PELIGRO!
- Asegúrese de que no se utilicen aerosoles cerca de esta unidad cuando esté en uso.
- Asegúrese de que todo el embalaje y las bolsas de plástico se eliminan de forma segura.

Parrilla de cocción

- Limpie con agua caliente y jabón.
- Para eliminar cualquier residuo de comida, utilice un limpiador en crema suave en una almohadilla no abrasiva.
- Aclare bien y seque bien.

Mantenimiento de los quemadores

- En el uso normal, la quema de los residuos después de la cocción mantendrá limpios los quemadores.
- Los quemadores deben desmontarse y limpiarse anualmente, o cada vez que se detecte una gran acumulación de suciedad, para asegurarse de que no haya signos de obstrucción (residuos, insectos) ni en los orificios de los quemadores ni en los tubos venturi de lo de los quemadores instalados sobre las salidas de las válvulas.

Barras difusoras

- Limpie las barras difusoras con jabón y agua caliente utilizando un paño o esponja de limpieza poco abrasivos.

Bandeja de grasa

- **IMPORTANTE** - Compruebe y limpie la bandeja de grasa regularmente antes de cada uso y cámbiela si es necesario.
No permita que los residuos de grasa se acumulen en la bandeja.
- No utilice NUNCA el aparato sin la bandeja de grasa en su sitio.

Cuerpo de la barbacoa

- Retire regularmente el exceso de grasa del cuerpo de la barbacoa con un rascador de plástico suave o de madera.
- Si necesita una limpieza completa, utilice solamente agua caliente jabonosa y un paño, o un cepillo de cerdas de nylon.
- Retire las superficies de cocción y los quemadores antes de realizar una limpieza completa.
- No sumerja los controles de gas ni el colector en agua.
- Compruebe el funcionamiento de los quemadores después de volver a colocarlos cuidadosamente en el cuerpo.

Fijaciones

- Todos los tornillos y pernos, etc., deben ser revisados y apretados regularmente.

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 botella.

Advertencias

- Utilizar sólo en el exterior.
- Importante - Asegúrese de que la barbacoa está colocada en un terreno plano para facilitar la evacuación de la grasa.
- Importante - Pruebe las fugas de la barbacoa cuando esté completamente montada antes de utilizarla por primera vez. Además, compruebe siempre las fugas de la unidad anualmente, cuando se desmonte, cuando se sustituyan las piezas, o si se retira o sustituye la bombona de gas. **EL NO HACER ESTO PODRÍA CAUSAR LESIONES GRAVES, O DAÑOS A 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 en bombona GLP.
- NUNCA utilice un regulador ajustable/regulable con esta barbacoa.
- Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato. El incumplimiento de las instrucciones puede provocar la muerte, graves lesiones corporales y/o pérdidas materiales.
- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- Mantenga a los niños y a los animales domésticos a una distancia segura del aparato cuando lo utilice.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Cierre el suministro de gas en la bombona después de su uso.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Cualquier modificación de esta barbacoa puede ser peligrosa.
- NO deje este producto sin vigilancia cuando lo esté utilizando.
- 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.
- NO deje este producto sin vigilancia cuando esté en uso.
- Las piezas selladas por el fabricante o su agente no deben ser alteradas 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 ÚNICAMENTE 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, asegurándose de que haya 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 utilizar con roca de lava.

NO deje su barbacoa al descubierto cuando no la utilice. Guarde su aparato en un cobertizo o garaje 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)

- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- Utilice siempre guantes de protección cuando manipule componentes o elementos calientes como ollas.
- Sólo debe utilizarse un recipiente de cocción con un diámetro no inferior a 10 cm y no superior a 20 cm.

Información sobre el cocinado de alimentos

Lea y siga estos consejos cuando cocine en su barbacoa.

- Lávese SIEMPRE las manos antes o después de manipular carne cruda y antes de comer.
- Mantenga SIEMPRE la carne cruda alejada de la carne cocinada y de otros alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de que las superficies y los utensilios de la barbacoa estén limpios.
- Lea y siga estos consejos cuando cocine en su barbacoa.
- Lávese SIEMPRE las manos antes o después de manipular carne cruda y antes de comer.
- Mantenga SIEMPRE la carne cruda alejada de la carne cocinada y de otros alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de que las superficies y los utensilios de la barbacoa estén limpios y sin restos de comida.
- NO utilice los mismos utensilios para manipular alimentos cocinados y no cocinados.
- Asegúrese de que toda la carne esté bien cocinada antes de comerla.
- PRECAUCIÓN: comer carne cruda o poco cocinada puede provocar una intoxicación alimentaria (por ejemplo, cepas de bacterias como E. coli).
- Para reducir el riesgo de que la carne no esté bien cocinada, ábrala para asegurarse de que está bien cocinada por dentro.
- PRECAUCIÓN: si la carne está suficientemente cocinada, los jugos de la carne deben tener un color claro y no debe haber rastros de jugo rosa/rojo o colorante de la carne.
- Se recomienda precocinar la carne más grande o las articulaciones antes de cocinarlas finalmente en la barbacoa.
- Después de cocinar en la barbacoa, limpie siempre las superficies de cocción y los utensilios y sin restos de comida.
- NO utilice los mismos utensilios para manipular alimentos cocinados y no cocinados.
- Asegúrese de que toda la carne esté bien cocinada antes de comerla.
- PRECAUCIÓN: comer carne cruda o poco cocinada puede provocar una intoxicación alimentaria (por ejemplo, cepas de bacterias como E. coli).
- Para reducir el riesgo de que la carne no esté bien cocinada, ábrala para asegurarse de que está bien cocinada por dentro.
- PRECAUCIÓN: si la carne está suficientemente cocinada, los jugos de la carne deben tener un color claro y no debe haber rastros de jugo rosa/rojo o colorante de la carne.
- Se recomienda precocinar la carne más grande o las articulaciones antes de cocinarlas finalmente en la barbacoa.
- Después de cocinar en la barbacoa, limpie siempre las superficies de cocción y los utensilios.

Datos técnicos

Aprobación CE:	2797/20
Entrada de calor:	Quemador principal 5,2kW, Quemador lateral 2,25kW
Quemador:	2 quemadores + quemador lateral
Tamaño del inyector:	Quemador principal 0,8mm, Quemador lateral 0,7mm
Gas/Presión:	Propano-37mbar-Butano 29 mbar
Consumo de gas:	532 gramos por hora
Categoría de gas:	I3+
Modelo:	Barbacoa Universal Innovations Quick Build

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 de hasta 10 años, siempre que se utilice correctamente.

ESTA GARANTÍA NO AFECTA EN MODO ALGUNO A SUS DERECHOS LEGALES

LÍNEA DE AYUDA Dublín Irlanda: 00 353 1 2873797 España 951 27 91 90
o en

Correo electrónico: info@saharabbqs.com / Web: www.saharabbqs.com

SI NECESITA AYUDA, NO DUDE EN PONERSE EN CONTACTO CON

CON NOSOTROS EN LA FÁBRICA

NO DEVUELVA LA MERCANCÍA AL LUGAR DE COMPRA.

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 escucharle.

Solución a Problemas

Problema	Causa Posible	Solución
El quemador no se enciende con el sistema de encendido	La bombona de gas está vacía	Sustituir por una bombona nueva y completa
	Regulador defectuoso	Hacer revisar o sustituir el regulador
	Obstrucciones en el quemador	Clean burner
	Obstrucciones en los inyectores de gas o en la manguera de gas	Limpie los inyectores de gas o/y la manguera de gas
	El cable de la chispa de encendido está suelto	Reconectar el cable
	El cable de la chispa de encendido está dañado	Cambiar el electrodo y el cable de la chispa
Llama baja o retroceso de llama (fuego en el 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	Limpie el quemador
	Obstrucciones en los inyectores de gas o en la manguera de gas	Limpie los inyectores de gas o/y la manguera de gas
	Hace viento	Utilice la barbacoa en una zona más resguardada
El mando de la válvula del gas es difícil de girar	Válvula de gas atascada	Sustituir la válvula de gas

Si tiene alguna duda o necesita asesoramiento o piezas de repuesto para este producto, llame al número de atención al cliente de España 951 27 91 90

o para obtener ayuda en línea - Correo electrónico: info@saharabbqs.com /

Web: www.saharabbqs.com

Dirección: Universal Innovations, Kilcoole Industrial Estate, Kilcoole, Co. Wicklow, Irlanda.