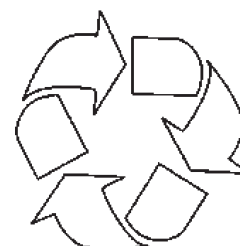


## Felicitaciones

Felicitaciones y gracias por haber escogido nuestro barbecue integrado. Estamos seguros que para usted será un placer usar nuestro barbecue. Antes de usar el barbecue, recomendamos leer todo el manual del usuario, que suministra la descripción del barbecue y de las relativas funciones. Para evitar aquellos riesgos siempre presentes durante el uso de un aparato a gas, es importante instalarlo correctamente y leer atentamente las instrucciones para la seguridad, con el fin evitar usos inadecuados y peligros. Recomendamos conservar este manual de instrucciones para futuras consultas y entregarlo a eventuales propietarios sucesivos.

Después de haber sacado el barbecue del embalaje, controlar que no esté dañado. En caso de dudas, no usar el aparato y contactar el centro de asistencia clientes mas cercano.

## Sugerencia para el ambiente Informaciones sobre la eliminación para los usuarios

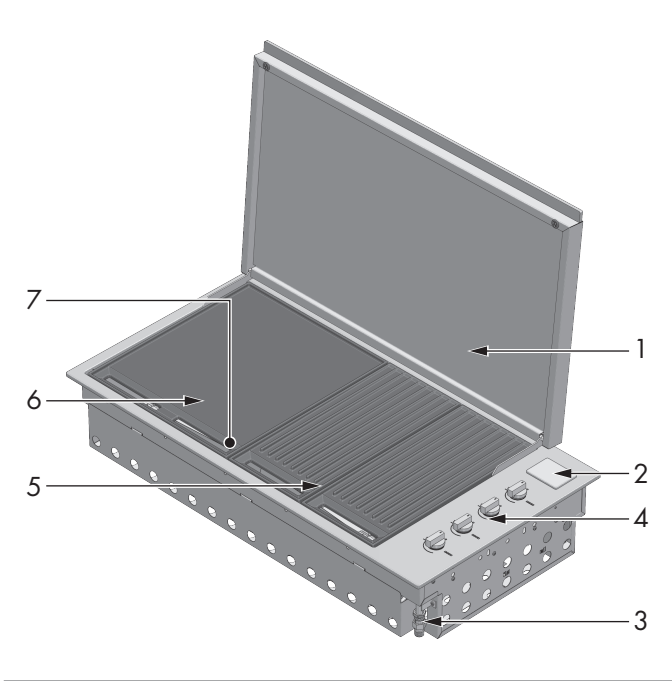


- La mayor parte de los materiales de embalaje es reciclable. Estos materiales deben ser eliminados mediante adecuados centros de reciclaje local o poniéndolos en contenedores de recogida adecuados.
- Si se desea tirar el producto, contactar las oficinas locales competentes e informarse sobre la modalidad de eliminación correcta.

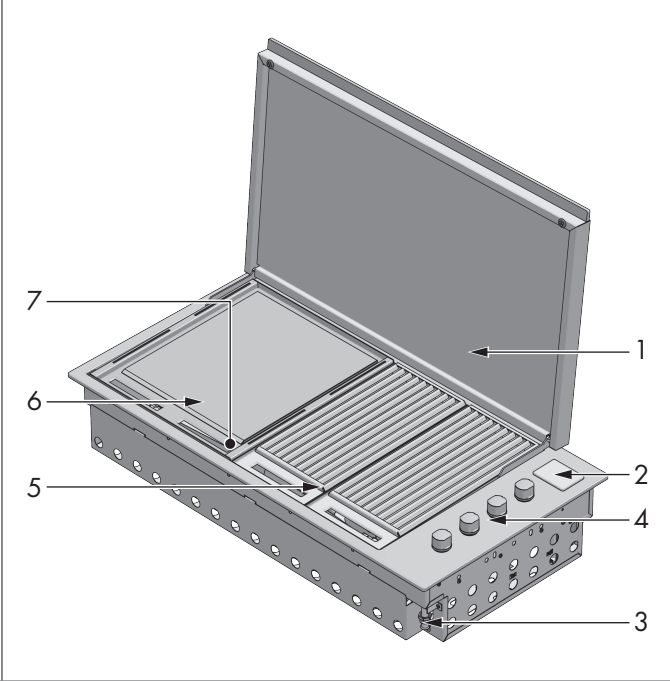
| ÍNDICE                                                                | PÁG.      |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 - Descripción del producto</b>                                   | <b>2</b>  |
| <b>2 - Componentes</b>                                                | <b>4</b>  |
| <b>3 - Instrucciones importantes para la seguridad</b>                | <b>5</b>  |
| Utilización                                                           | 5         |
| Responsabilidades del fabricante                                      | 7         |
| <b>4 - Montaje del barbecue</b>                                       | <b>8</b>  |
| <b>5 - Características de los gases en los diversos países</b>        | <b>10</b> |
| Adaptación a diverso tipo de gas                                      | 11        |
| Conexión gas                                                          | 12        |
| Conexión metálica rígida/semirígida/tubo en goma                      | 12        |
| <b>6 - Informaciones de seguridad respecto a las bombonas del gas</b> | <b>14</b> |
| Procedimiento de pruebas de fugas                                     | 14        |
| <b>7 - Instrucciones de instalación y advertencias</b>                | <b>15</b> |
| Selección del punto de colocación                                     | 16        |
| Compartimiento de instalación                                         | 16        |
| Instalación estilo isla                                               | 16        |
| Instalación en un Top insertado en un contexto específico             | 16        |
| <b>8 - Conexión de la bombona de gpl</b>                              | <b>23</b> |

| ÍNDICE                                               | PÁG.      |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>9 - Aplicación de la tapa</b>                     | <b>24</b> |
| Aplicación de la tapa baja                           | 24        |
| Aplicación de la tapa alta                           | 25        |
| <b>10 - Instrucciones de uso</b>                     | <b>26</b> |
| Funciones de control                                 | 27        |
| Instrucciones de encendido                           | 27        |
| Encendido manual                                     | 27        |
| Precalentamiento zonas de cocción                    | 27        |
| Para apagar el quemador                              | 28        |
| <b>11 - Limpieza y cuidado</b>                       | <b>29</b> |
| Limpieza y cuidado del aparato                       | 29        |
| Limpieza de las partes de cocción                    | 29        |
| Otras superficies en acero inoxidable                | 29        |
| Limpieza de las rejillas de cocción en hierro colado | 29        |
| Limpieza de las rejillas en acero inoxidable         | 29        |
| Limpieza de la cubeta de recogida aceite             | 30        |
| Quemadores                                           | 30        |
| <b>12 - Mantenimiento</b>                            | <b>31</b> |
| Sistema de encendido                                 | 31        |
| Aperturas de ventilación                             | 31        |
| <b>13 - Solución de los problemas</b>                | <b>32</b> |

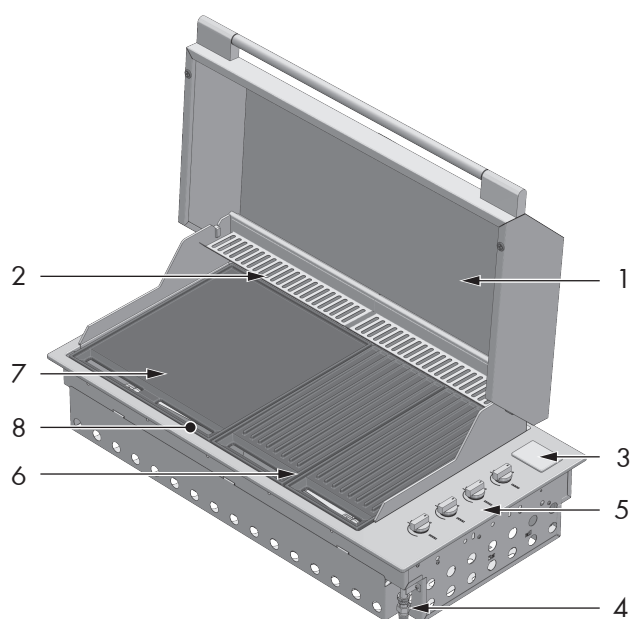
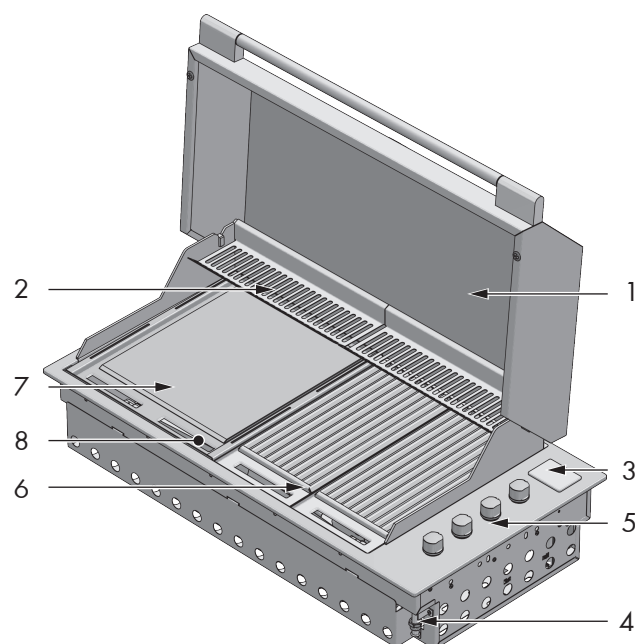
BARBECUE MOD. FOBQ 1000 G MBK  
TAPA BAJA MOD. FOBQ LL 1000 MBK



BARBECUE MOD. FOBQ 1000 G X  
TAPA BAJA MOD. FOBQ LL 1000 X



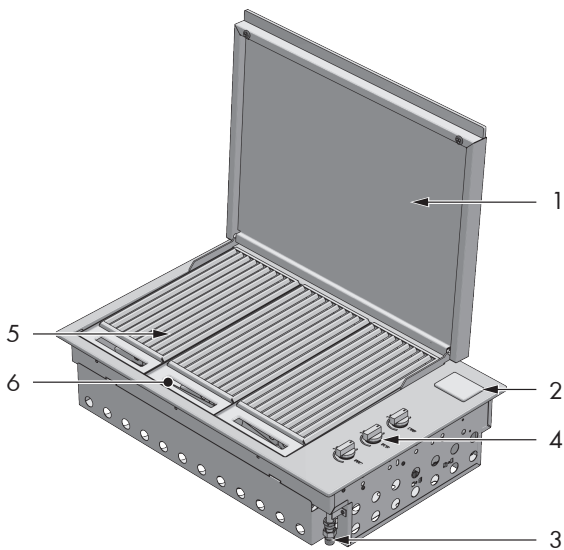
| Barbecue integrado con tapa fina |                                                                                          |    |                                                                                          |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.                               | Tapa fina                                                                                | 1. | Tapa fina                                                                                |
| 2.                               | Tapa compartimiento batería                                                              | 2. | Tapa compartimiento batería                                                              |
| 3.                               | Punto de conexión del gas                                                                | 3. | Punto de conexión del gas                                                                |
| 4.                               | Mandos de los quemadores                                                                 | 4. | Mandos de los quemadores                                                                 |
| 5.                               | Grupo rejillas en hierro colado (2 set)                                                  | 5. | Grupo rejilla en acero inox (2 set)                                                      |
| 6.                               | Placa de cocción                                                                         | 6. | Placa de cocción                                                                         |
| 7.                               | Cubeta de recogida aceite removible colocada delante del nivel de cocción (no ilustrada) | 7. | Cubeta de recogida aceite removible colocada delante del nivel de cocción (no ilustrada) |
|                                  |                                                                                          | 8. | Difusores de llama (2 pz.) colocados debajo de las rejillas (no ilustrados)              |

**BARBECUE MOD. FOBQ 1000 G MBK  
TAPA ALTA MOD. FOBQ HL 1000 MBK**

**BARBECUE MOD. FOBQ 1000 G X  
TAPA ALTA MOD. FOBQ HL 1000 X**

**Barbecue integrado tapa alta**

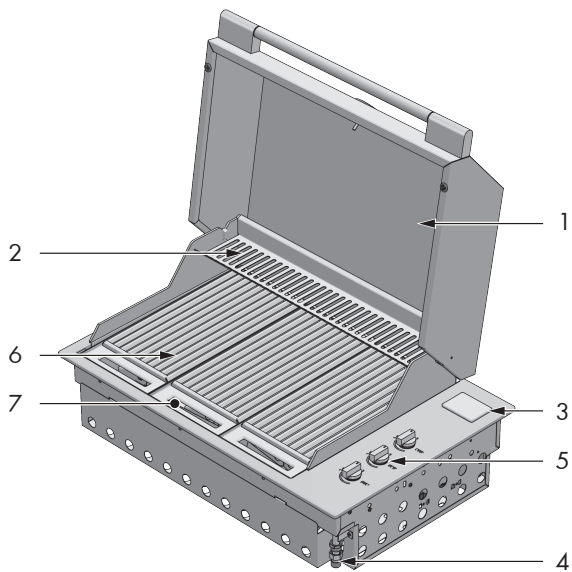
- |    |                                                                                          |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Tapa alta                                                                                |
| 2. | Soportes de calefacción                                                                  |
| 3. | Tapa compartimiento batería                                                              |
| 4. | Punto de conexión del gas                                                                |
| 5. | Mandos de los quemadores                                                                 |
| 6. | Grupo rejilla en hierro colado (2 set)                                                   |
| 7. | Placa de cocción                                                                         |
| 8. | Cubeta de recogida aceite removible colocada delante del nivel de cocción (no ilustrada) |

- |    |                                                                                          |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Tapa alta                                                                                |
| 2. | Soportes de calefacción                                                                  |
| 3. | Tapa compartimiento batería                                                              |
| 4. | Punto de conexión del gas                                                                |
| 5. | Mandos de los quemadores                                                                 |
| 6. | Grupo rejilla en acero inox (2 set)                                                      |
| 7. | Placa de cocción                                                                         |
| 8. | Cubeta de recogida aceite removible colocada delante del nivel de cocción (no ilustrada) |
| 9. | Difusores de llama (2 pz.) colocados debajo de las rejillas (no ilustrados)              |

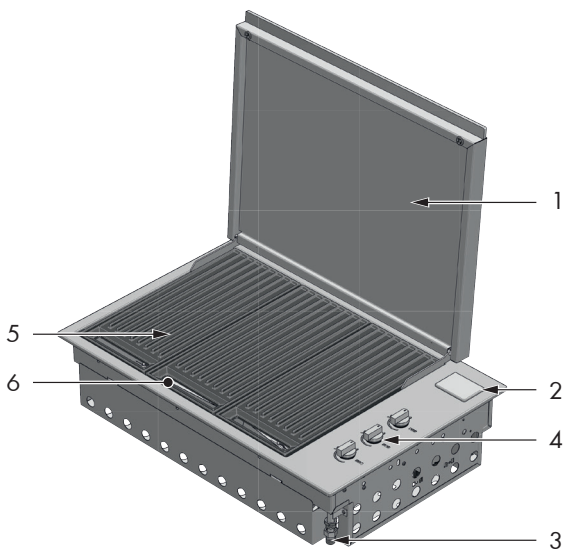
BARBECUE MOD. FOBQ 803 G X  
TAPA BAJA MOD. FOBQ LL 800 MBK



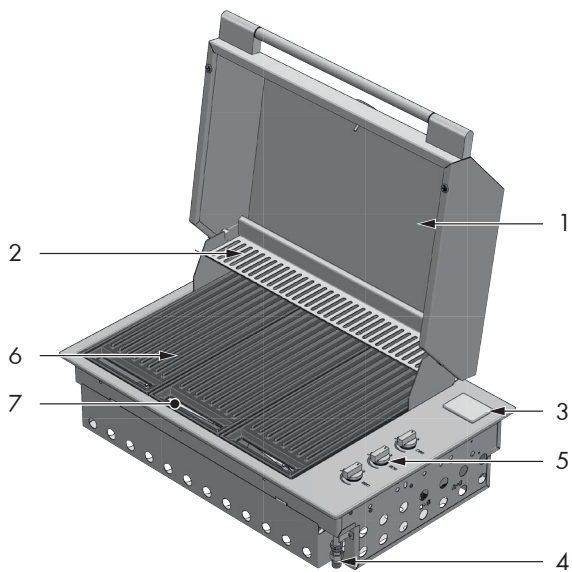
BARBECUE MOD. FOBQ 803 G X  
TAPA ALTA MOD. FOBQ HL 800 MBK



BARBECUE MOD. FOBQ 803 G MBK  
TAPA BAJA MOD. FOBQ LL 800 MBK



BARBECUE MOD. FOBQ 803 G MBK  
TAPA ALTA MOD. FOBQ HL 800 MBK

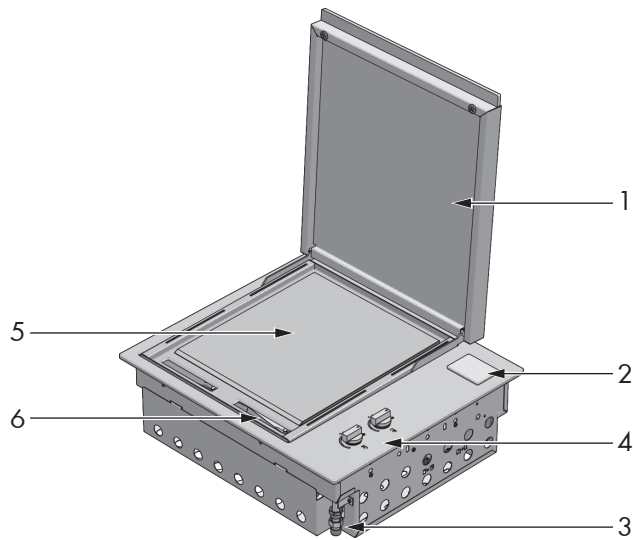


Barbecue integrado tapa

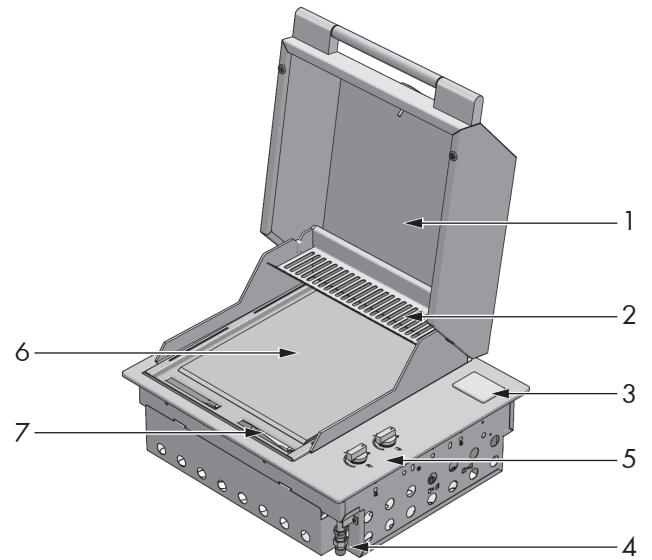
- |    |                                                                                          |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Tapa fina                                                                                |
| 2. | Tapa compartimiento batería                                                              |
| 3. | Punto de conexión del gas                                                                |
| 4. | Mandos de los quemadores                                                                 |
| 5. | Grupo rejilla en acero inox (3 set)                                                      |
| 6. | Cubeta de recogida aceite removible colocada delante del nivel de cocción (no ilustrada) |
| 7. | Difusores de llama (3 pz.) colocados debajo de las rejillas (no ilustrados)              |

- |    |                                                                                          |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Tapa alta                                                                                |
| 2. | Soportes de calefacción                                                                  |
| 3. | Tapa compartimiento batería                                                              |
| 4. | Punto de conexión del gas                                                                |
| 5. | Mandos de los quemadores                                                                 |
| 6. | Grupo rejilla en acero inox (3 set)                                                      |
| 7. | Cubeta de recogida aceite removible colocada delante del nivel de cocción (no ilustrada) |
| 8. | Difusores de llama (3 pz.) colocados debajo de las rejillas (no ilustrados)              |

**BARBECUE MOD. FOBQ 601 TY G X**  
**TAPA BAJA MOD. FOBQ LL 600 X**



**BARBECUE MOD. FOBQ 601 TY G X**  
**TAPA ALTA MOD. FOBQ HL 600 X**

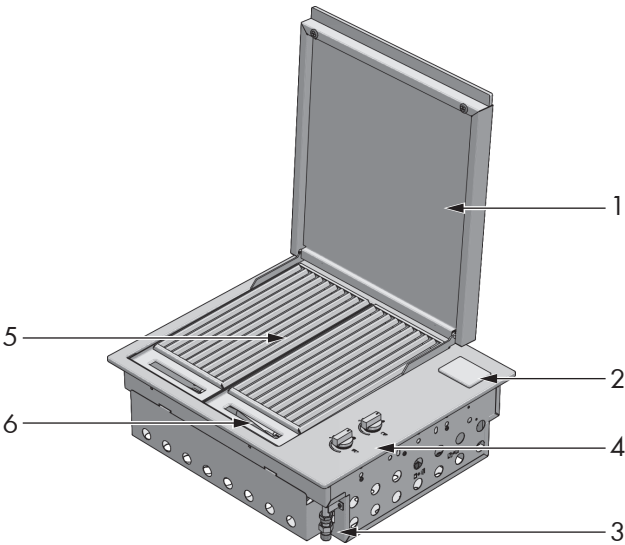


**Barbecue integrado tapa**

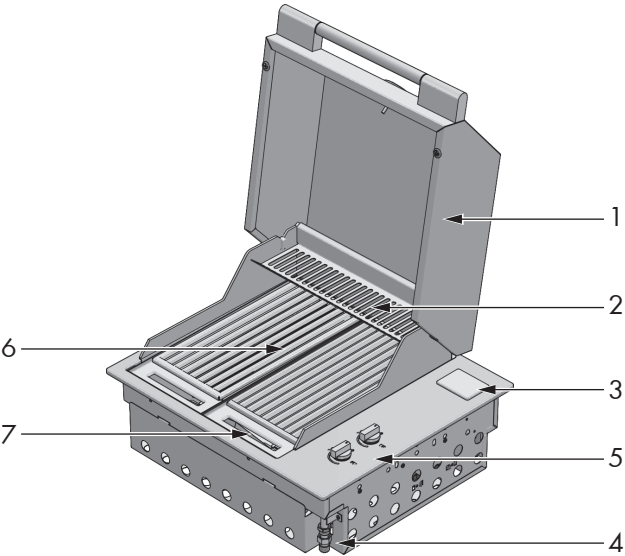
1. Tapa fina
2. Tapa compartimiento batería
3. Punto de conexión del gas
4. Mandos de los quemadores
5. Placa de cocción
6. Cubeta de recogida aceite removible colocada delante del nivel de cocción (no ilustrada)

1. Tapa alta
2. Soportes de calefacción
3. Tapa compartimiento batería
4. Punto de conexión del gas
5. Mandos de los quemadores
6. Placa de cocción
7. Cubeta de recogida aceite removible colocada delante del nivel de cocción (no ilustrada)

BARBECUE MOD. FOBQ 602 G X  
TAPA BAJA MOD. FOBQ LL 600 X



BARBECUE MOD. FOBQ 602 G X  
TAPA ALTA MOD. FOBQ HL 600 X

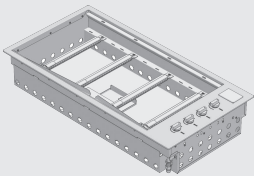
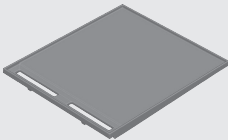
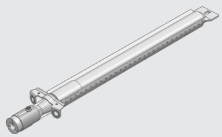
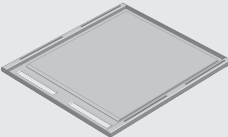
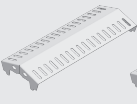
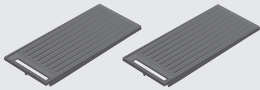
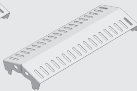
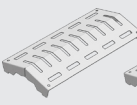
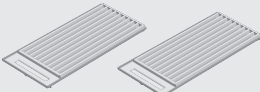
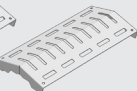


Barbecue integrado tapa

|    |                                                                                          |    |                                                                                          |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Tapa fina                                                                                | 1. | Tapa alta                                                                                |
| 2. | Tapa compartimiento batería                                                              | 2. | Soportes de calefacción                                                                  |
| 3. | Punto de conexión del gas                                                                | 3. | Tapa compartimiento batería                                                              |
| 4. | Mandos de los quemadores                                                                 | 4. | Punto de conexión del gas                                                                |
| 5. | Grupo rejilla en acero inox (2 set)                                                      | 5. | Mandos de los quemadores                                                                 |
| 6. | Cubeta de recogida aceite removible colocada delante del nivel de cocción (no ilustrada) | 6. | Grupo rejilla en acero inox (2 set)                                                      |
| 7. | Difusores de llama (2 pz.) colocados debajo de las rejillas (no ilustrados)              | 7. | Cubeta de recogida aceite removible colocada delante del nivel de cocción (no ilustrada) |
|    |                                                                                          | 8. | Difusores de llama (2 pz.) colocados debajo de las rejillas (no ilustrados)              |

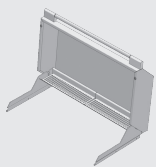

**ADVERTENCIA**

La cantidad de cada componente podría variar de acuerdo con el modelo.

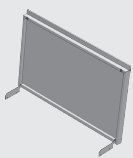
|                                                                                     | CANT. | DESCRIPCIÓN                                      |                                                                                      | CANT. | DESCRIPCIÓN                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------|
|    | 1     | Caja quemadores y perfil externo                 |    | 1     | Placa de cocción maciza en hierro colado para modelos de 100 cm. |
|    | 2     | quemadores para modelo 60cm                      |    |       | Placa de cocción en acero inox                                   |
|                                                                                     | 3     | quemadores para modelo 80cm                      |                                                                                      |       |                                                                  |
|                                                                                     | 4     | quemadores para modelo 100cm                     |                                                                                      |       |                                                                  |
|    | 2     | Difusores de llama para modelo 60cm*             |    | 2     | Grupos rejillas en hierro colado para modelo 100 cm              |
|    | 3     | Difusores de llama para modelo 80cm*             |                                                                                      |       |                                                                  |
|                                                                                     | 2     | Difusores de llama para modelo 100cm*            |                                                                                      |       |                                                                  |
|  | 2     | Difusores de llama para modelo 60cm (opcional)*  |  | 2     | Grupos rejillas en acero para modelo 60cm                        |
|  | 3     | Difusores de llama para modelo 80cm (opcional)*  |                                                                                      | 3     | Grupos rejillas en acero para modelo 80cm                        |
|                                                                                     | 2     | Difusores de llama para modelo 100cm (opcional)* |                                                                                      | 4     | Grupos rejillas en acero para modelo 100cm                       |
|  | 1     | Cubeta para el aceite                            |                                                                                      |       |                                                                  |

\* Presentes de acuerdo con el modelo lo, véase pág. 2-6

**CONFIGURACIÓN 1**

|                                                                                     | CANT. | DESCRIPCIÓN            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------|
|  | 1     | Tapa Alta para cocción |

**CONFIGURACIÓN 2**

|                                                                                     | CANT. | DESCRIPCIÓN            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------|
|  | 1     | Tapa Baja de Cobertura |



Para la propia seguridad, el usuario debe leer este manual antes de poner en funcionamiento el barbecue.



## Utilización

Leer atentamente el manual de usuario y conservarlo en un lugar al alcance de la mano para exigencias de consulta futura.

Se muestra a continuación el significado de los símbolos usados en este manual:



### ATENCIÓN

Este símbolo señala informaciones relativas a la seguridad personal del usuario



### ADVERTENCIA

Este símbolo señala informaciones sobre el modo de evitar daños al aparato



### SUGERENCIAS E INFORMACIONES

Este símbolo señala sugerencias e informaciones sobre el uso del aparato



### SUGERENCIA PARA EL AMBIENTE

Este símbolo señala informaciones para un uso económico y ecológico del aparato



### PROHIBICIÓN

Este símbolo señala la prohibición de realizar una acción



### ATENCIÓN

El aparato DEBE ser instalado y reparado solamente por personal cualificado y con licencia. La instalación, la modificación de las regulaciones o el mantenimiento efectuados de modo inadecuado pueden causar lesiones o daños a cosas.

En ese caso contactar el Centro de Asistencia Técnica más cercano para tener informaciones adicionales.

NOTA PARA EL INSTALADOR: EL PRESENTE MANUAL DEBE QUEDAR AL PROPIETARIO PARA CONSULTA FUTURA

### ATENCIÓN

SI SE SIENTE OLOR A GAS, no trate de encender el barbecue. Realizar el procedimiento de pruebas de fugas de gas como está descrita en el manual. Localizar la fuga y volver a apretar el empalme que pierde en caso que sea el de la bombona sustituyendo además la guarnición de estanqueidad.

Si la fuga persiste, cerrar la alimentación de gas y llamar a la asistencia técnica.

### PROHIBICIÓN

- No inclinarse sobre el barbecue durante el encendido.
- No dejar el barbecue sin vigilancia cuando está encendido.
- No retardar el encendido una vez abierto el gas.
- No tener o usar bombonas spray cerca del barbecue.
- No tener líquidos inflamables cerca del barbecue.
- No usar detergentes a base caustica o abrasiva en el barbecue.
- No poner en funcionamiento el barbecue con la tapa cerrada.
- No tratar de desmontar o arreglar los grifos de mando.
- No tratar desmontar o arreglar el regulador de la bombona (no en dotación) sino eventualmente sustituirlo con uno nuevo.
- No verificar la presencia de fugas con una llama libre.
- No modificar la estructura del aparato y no modificar las dimensiones del orificio de los inyectores.

### PROHIBICIÓN

- No obstruir las aperturas de ventilación del barbecue.
- No permitir a los niños poner en funcionamiento el barbecue o jugar cerca de este. No utilizar el barbecue si en el radio de aproximadamente 60 cm de la parte superior, inferior, posterior o lateral del dispositivo se encuentran materiales inflamables.
- Mantener eventuales cables eléctricos y tubos de alimentación carburante alejados de las superficies calientes.
- No tener nunca una bombona de gas de intercambio cercana al barbecue.
- Este dispositivo alcanza temperaturas elevadas. Prestar particular atención en presencia de niños o ancianos.
- No mover cuando el aparato está encendido.
- Utilizar guantes de protección durante el uso del barbecue.
- Mantener alejados a los niños de edad inferior a los ocho años sino están continuamente vigilados.

## PROHIBICIÓN

- No tratar nunca de apagar una llama/incendio con agua: apagar el aparato y cubrir la llama con una tapa o con una cobija ignífuga.
- Manejar con cuidado las bombonas de gas aunque parezcan vacías en el respeto de las normas sobre la seguridad en uso.
- No utilizar bombonas de gas abolladas u oxidadas.
- No desconectar la bombona de gas del aparato cuando está en funcionamiento. Realizar cualquier intervención en la bombona de gas alejado del aparato.
- Encender los quemadores solamente con la tapa levantada.
- Se la manopla resulta difícil de girar, hacer controlar los grifos por un centro de asistencia autorizado.
- Bajar la tapa acompañándola con la mano haciendo de modo que nada se interponga en su correcto cierre.
- Durante la cocción con la tapa cerrada tenga bajo control el termómetro: y si el valor supera los 350°C es necesario levantar la tapa para evitar recalentamientos peligrosos.
- No dejar objetos en las superficies de cocción.
- No usar en ningún caso el aparato para calentar el ambiente.
- Cerrar siempre la válvula de gas de la bombona a final del uso.

## Responsabilidades del fabricante:

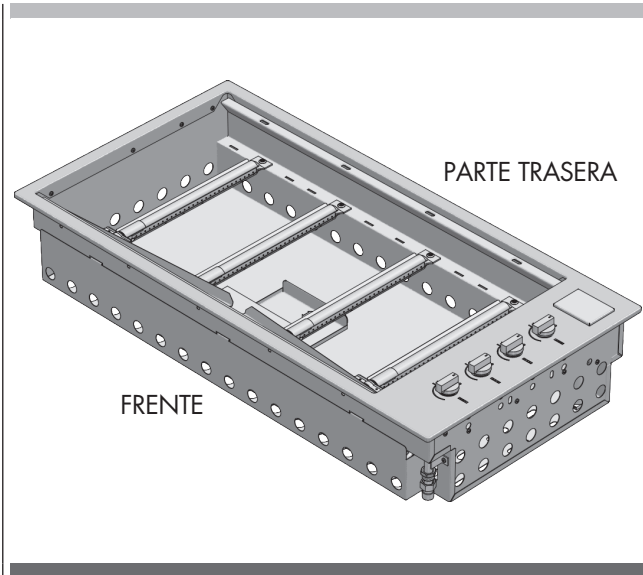
El fabricante declina toda responsabilidad por daños sufridos a personas o cosas causados por:

- uso del equipo diverso del previsto;
- inobservancia de las prescripciones del manual de uso;
- Manipulación incluso de una sola parte del equipo;
- uso de recambios no originales.

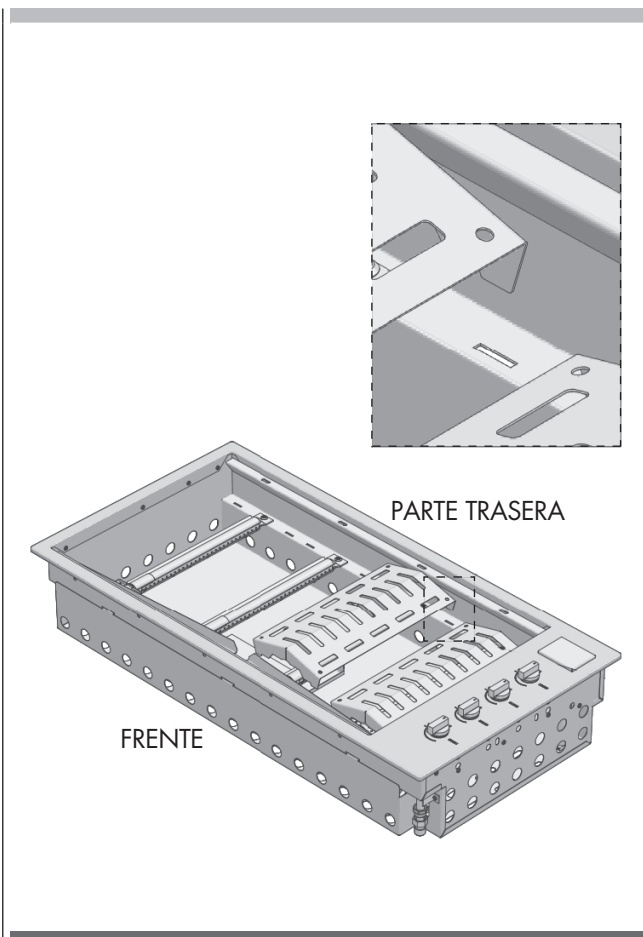
## Herramientas necesarias para el montaje:

- destornillador de ranura cruzada

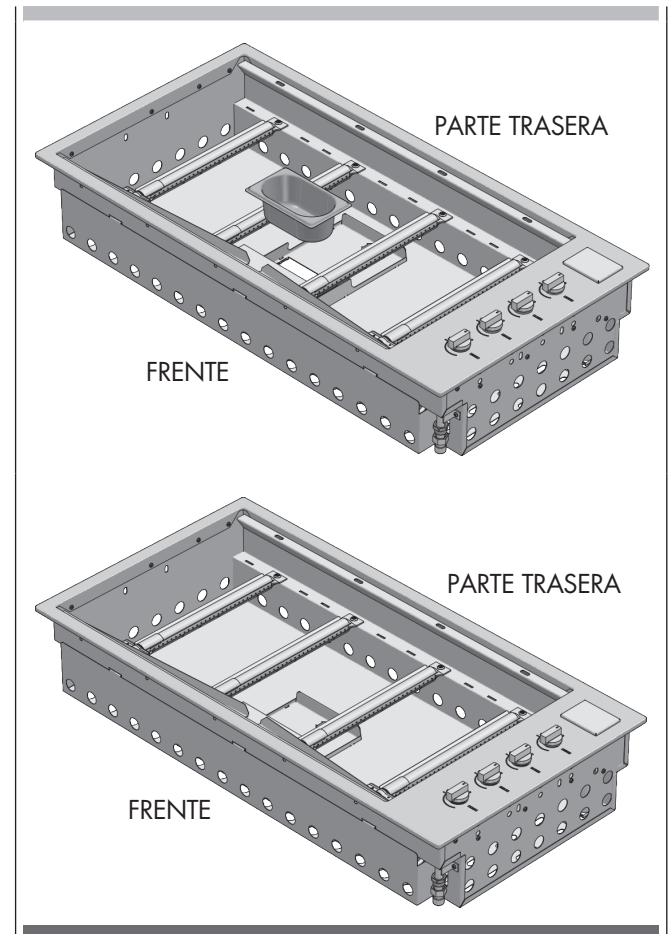
1. Quitar todos los componentes de la caja.



2. Colocar los difusores de llama en las posiciones deseadas (debajo de los puntos (A) en los cuales serán puestas las secciones de rejilla) y pegar el borde posterior del difusor de llama al revés del cuerpo del barbecue.



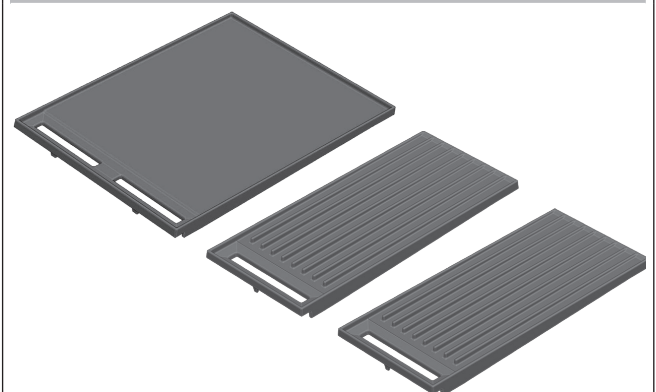
3. Aplicar las cubetas de recogida aceite a la parte anterior del barbecue.



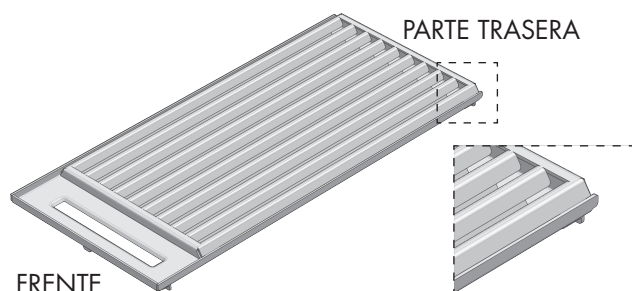
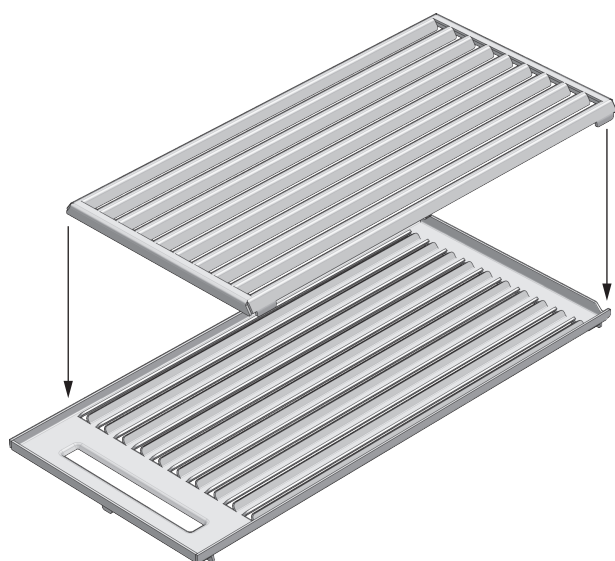
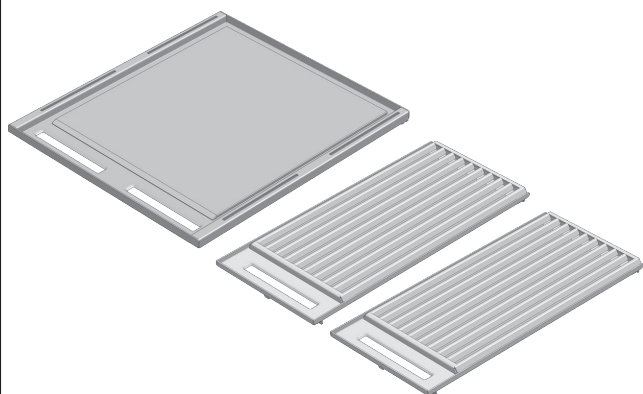
4. Poner la placa de cocción y las secciones de rejilla en las posiciones deseadas asegurándose que los difusores de llama se encuentren debajo de las secciones de rejilla.

NOTA: asegurarse que los grupos rejillas estén orientados correctamente, de modo que la superficie de la rejilla esté inclinada hacia adelante para permitir al aceite fluir en las cubetas de recogida

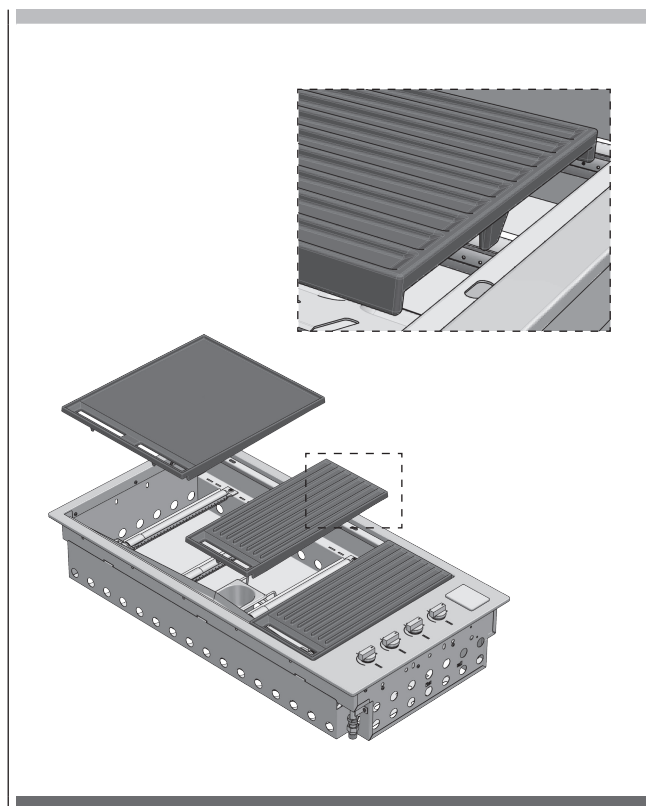
## GRUPOS REJILLAS EN HIERRO COLADO



## GRUPOS REJILLAS EN ACERO INOX



5. Después de la instalación en el banco, conectar la tapa fina o la campana de cocción como está descrito en el capítulo "Aplicación de la tapa fina o de la campana de cocción" del presente manual.



| CATEGORÍA | GAS Y PRESIONES          | PAÍSES DE DESTINACIÓN |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
|-----------|--------------------------|-----------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|
|           |                          | AT                    | BE | CY | HR | DK | EE | FI | FR | DE | GR | IE | IS | ES | LV | LT | LU | MT | NO | NL | PT | PL | GB | CZ | RO | SK | SI | ES | CH | TR | HU |   |
| I3+       | G30 /G31 = 28-30/37 mbar |                       | •  | •  |    |    |    |    | •  |    | •  | •  | •  | •  |    | •  |    |    |    |    | •  |    | •  | •  | •  |    | •  | •  | •  | •  |    |   |
| I3B/P(30) | G30 /G31 = 30 mbar       |                       |    | •  | •  | •  | •  | •  |    | •  |    |    |    |    | •  | •  |    | •  | •  | •  | •  |    |    |    | •  |    | •  |    |    | •  | •  | • |
| I3B/P(37) | G30 /G31 = 37 mbar       |                       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | •  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
| I3B/P(50) | G30 /G31 = 50 mbar       | •                     |    |    |    |    |    |    |    | •  |    |    |    |    |    |    |    |    | •  |    |    |    |    | •  |    | •  |    |    |    |    |    |   |
| 2H        | G20 = 20 mbar            | •                     | •  | •  | •  | •  | •  | •  |    |    | •  |    | •  | •  |    | •  |    |    | •  |    | •  |    | •  | •  | •  | •  | •  | •  | •  | •  | •  | • |
| 2E        | G20 = 20 mbar            |                       |    |    |    |    |    |    | •  | •  |    |    |    |    |    |    | •  |    |    |    |    | •  |    |    | •  |    |    |    |    |    |    |   |
| 2E+       | G20 = 20 mbar            |                       | •  |    |    |    |    |    | •  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
| 2L        | G25 = 25 mbar            |                       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | •  |    |    |    |    |    |    |   |
| 2LL       | G25 /20 mbar             |                       |    |    |    |    |    |    |    | •  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | •  |    |    |    |    |    |    |   |
| 2H(25)    | G20 /25 mbar             |                       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | •  | • |
| 2S        | G25.3 /25 mbar           |                       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | •  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | •  | • |
| 2Lw       | G27 /20 mbar             |                       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | •  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
| 2Ls       | G2.350/13 mbar           |                       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | •  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |

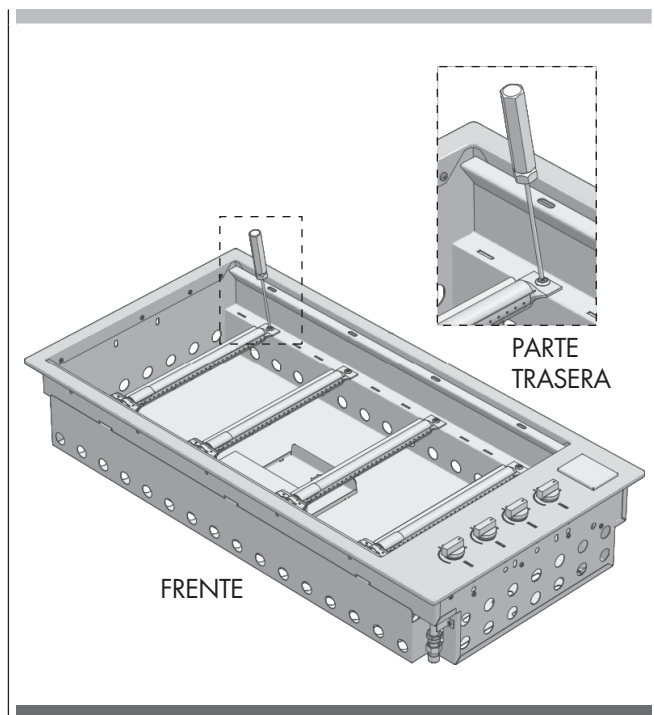
|                                                       | G20-20<br>cat. 2H, 2E, 2E+ | G20-25<br>cat. 2H(25) | G25-20<br>at. 2LL | G25-25<br>cat. 2L | G25.3<br>cat. 2S | G27<br>cat. 2Lw | G2.350<br>cat. 2Ls | G30 /G31<br>cat. I3+ | G30 /G31<br>cat. I3B/P (30) | G30 /G31<br>cat. I3B/P (37) | G30 /G31<br>cat. I3B/P (50) |
|-------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|------------------|-----------------|--------------------|----------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Capacidad térmica nominal (kW)                        | 15,2                       | 15,2                  | 15,2              | 15,2              | 15,2             | 15,2            | 15,2               | 15,2                 | 15,2                        | 15,2                        | 15,2                        |
| Diámetro inyector (1/100mm)                           | 135                        | 130                   | 155               | 145               | 145              | 155             | 194                | 94                   | 94                          | 89                          | 83                          |
| Número inyectores                                     | 4                          | 4                     | 4                 | 4                 | 4                | 4               | 4                  | 4                    | 4                           | 4                           | 4                           |
| Presión (mbar)                                        | 20                         | 25                    | 20                | 25                | 25               | 20              | 13                 | 28..30/30..37        | 30                          | 37                          | 50                          |
| Consumo máximo (l/h)                                  | 1448                       | 1448                  | 1684              | 1684              | 1683             | 1766            | 2011               | 1106                 | 1106                        | 1106                        | 1106                        |
| Regulación aire primario (mm)<br>(X) ver fig. pág. 15 | 1                          | 1                     | 1                 | 1                 | 1                | 1               | 1                  | Todo abierto         | Todo abierto                | Todo abierto                | Todo abierto                |

## Adaptación a diverso tipo de gas

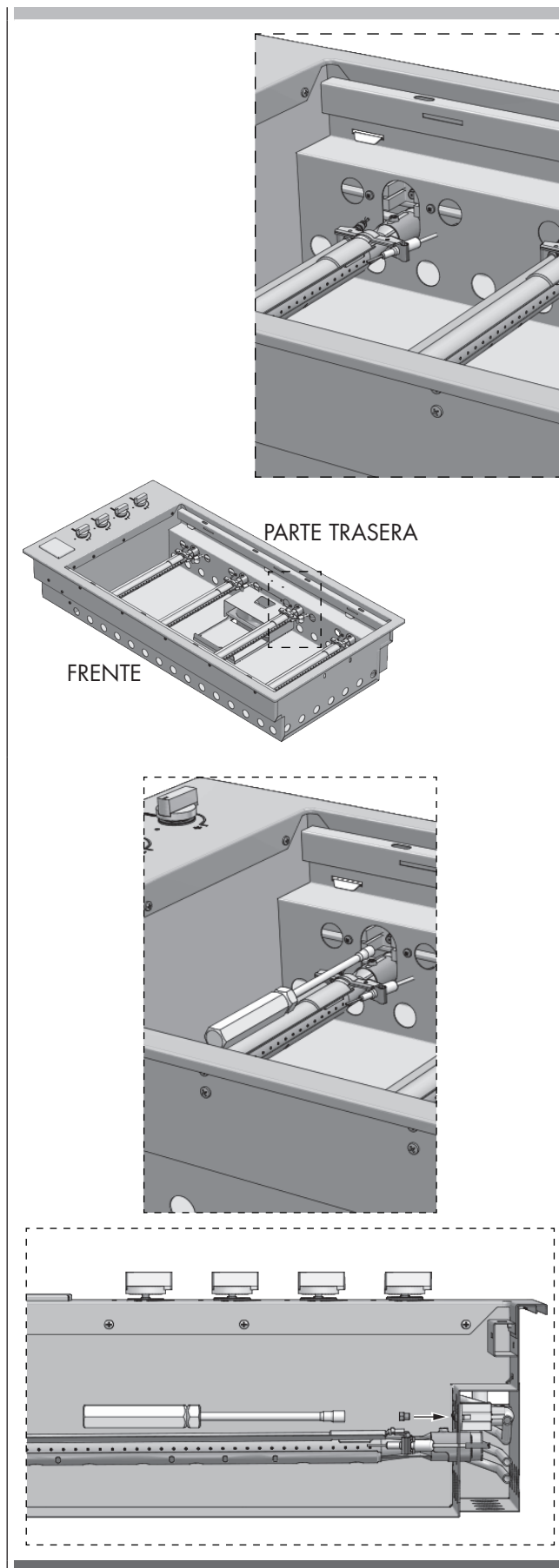
Si el equipo resulta preparado para un tipo de gas diverso del de alimentación disponible, se debe proceder a la sustitución de los inyectores con los correspondientes al tipo de gas a utilizar (ver tablas páginas precedentes). La sustitución debe ser realizada usando una llave adecuada de 7mm después de haber bajado los quemadores como en las siguientes imágenes. Una vez sustituido el inyector proceder a regular el Aire del mismo llevándolo a 1mm si es para metano y al máximo si es para GPL.

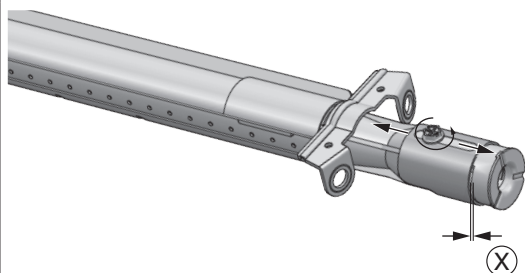
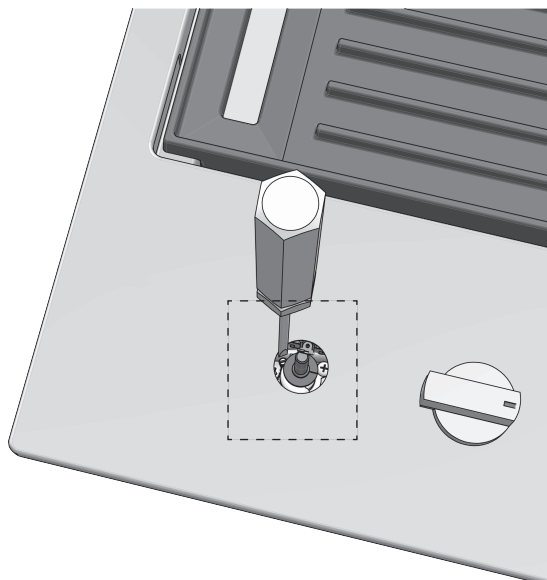
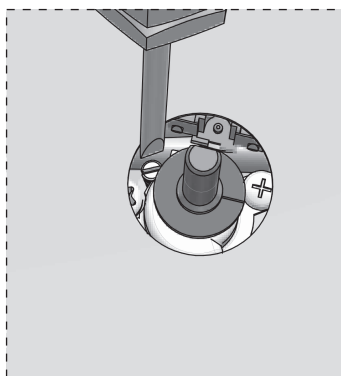
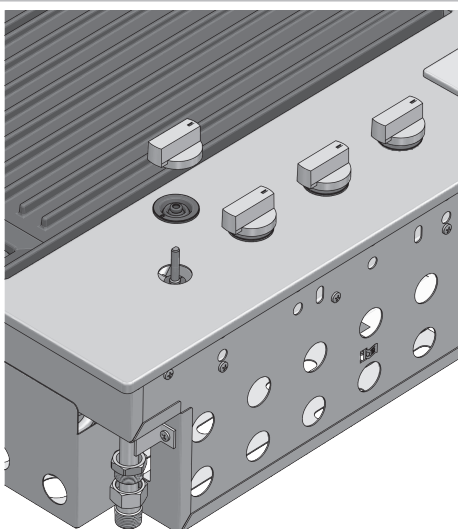
Para la regulación del mínimo, una vez encendido el quemador, quitada la manopla y la guarnición abajo, girar el respectivo tornillo del grifo (B - ver pág. 15) que para el GPL debe estar totalmente cerrado mientras que para el metano debe estar desatornillado aproximadamente 3/4 de giro recordando que una llama más baja de 3mm puede además no ser "sentida" por el termopar del grifo. Una vez regulados los mínimos, volver a montar las guarniciones y las relativas manoplas.

1 - Desatornillar los tornillos de fijación quemador.



2 - Bajar el quemador y sustituir el inyector.





## NOTAS

- El aparato DEBE ser instalado y reparado solamente por personal cualificado y autorizado.
- El producto está destinado exclusivamente para el uso en exteriores.
- El producto debe ser instalado siguiendo las instrucciones, que requieren aperturas de ventilación para permitir al barbecue funcionar correctamente. La falta de una adecuada ventilación que suministre la alimentación de aire al aparato puede llevar a una escasa eficiencia de los quemadores o al excesivo desarrollo de calor dentro del compartimiento de instalación.
- Las aperturas de ventilación de la unidad no deben estar cubiertas durante la instalación.

## Conexión gas

Conectar en equipo a la bombona o a la instalación según las prescripciones de las normas en vigor asegurándose preventivamente que el equipo esté preparado para el tipo de gas disponible. En caso contrario ver: "Adaptación a diverso tipo de gas". Verificar además que la presión de alimentación esté dentro de los valores indicados en la tabla: "Características del gas".

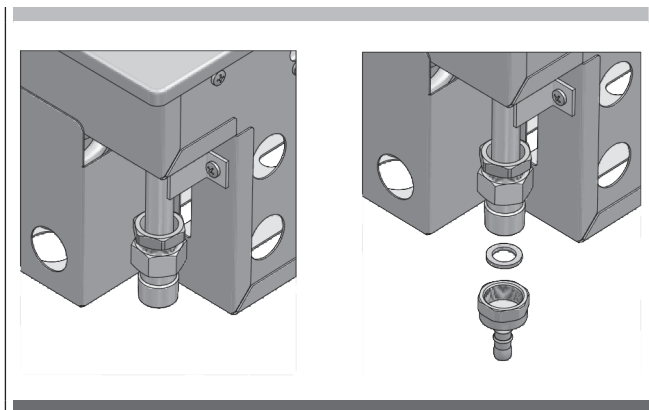
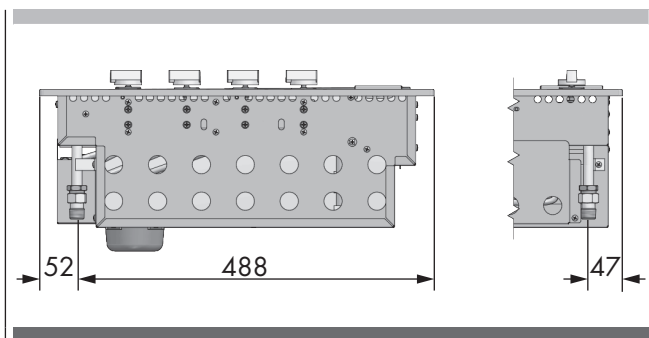
## Conexión metálica rígida/semirígida/tubo en goma

Realizar la conexión con empalmes y tubos metálicos (incluso flexibles) de modo de no provocar esfuerzos a los órganos internos del aparato.

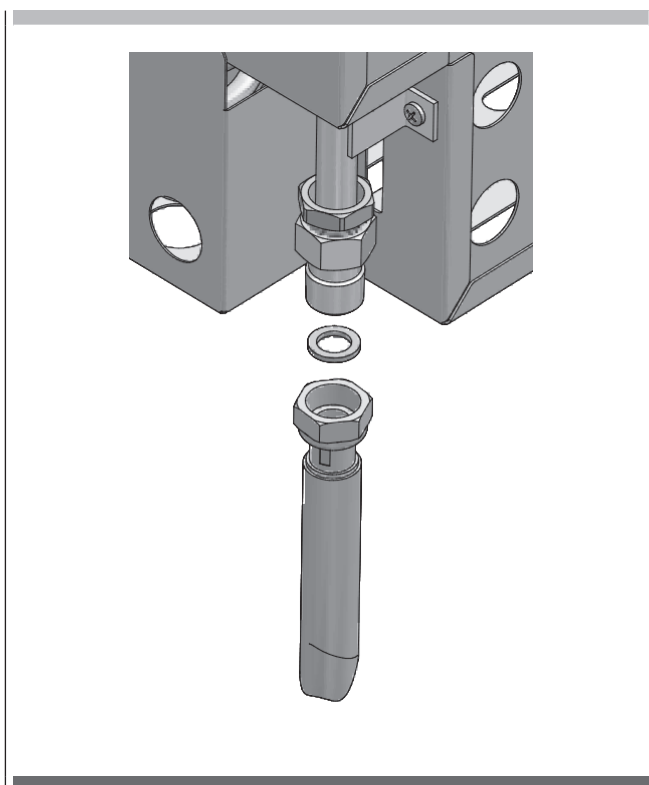
La conexión con tubo de goma conforme con la norma vigente puede ser realizada solamente si el tubo es inspeccionable en toda su longitud fácilmente sustituible cerca del vencimiento indicado en el tubo mismo.

NOTA. - Al finalizar la instalación controlar, con una solución jabonosa, la perfecta estanqueidad de todo el sistema de conexión. NO UTILIZAR LLAMAS LIBRES PARA EL CONTROL DE ESTANQUEIDAD DEL GAS

## Detalle de conexión del gas



Con nota: conexión gas natural GN.



- El aparato, una vez realizada la conversión para el uso de GPL, está diseñado para utilizar diversos tipos de bombonas de gas de acuerdo con la instalación realizada. Ver capítulos relativos a la Instalación, Preparación y Conexión de la bombona.
  - La bombona del gas debe estar fabricada y marcada de acuerdo con las especificaciones para las bombonas de GPL en uso en el país.
  - La válvula de aislamiento debe estar cerrada cuando el aparato no es usado.
  - Las bombonas de gas deben ser mantenidas en un lugar apropiado fuera del alcance de los niños.
  - Cuando se desconecta la bombona del gas, asegurarse que los grifos de mando estén en posición de cerrado (O).
  - Antes de desconectarla, quitar la bombona de lugar donde eventualmente se encuentra.
  - Cuando se reconecta el tubo a la bombona, asegurarse que todas las conexiones estén ajustadas antes de volver a colocarla en el respectivo compartimiento.
  - Realizar un control de las fugas como se describe a continuación después de cada conexión de una nueva bombona.
- empalme tal vez colocando una nueva guarnición. Repetir la prueba de fugas.
- Si la fuga persiste, cerrar el gas y contactar un encargado de mantenimiento autorizado y con licencia de instalaciones de gas para remediar la fuga.

### Procedimiento de pruebas de fugas

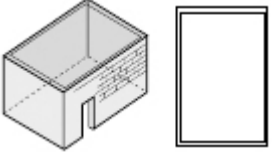
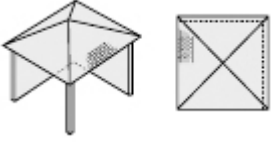
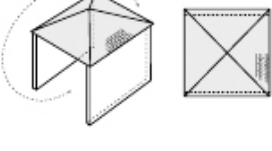
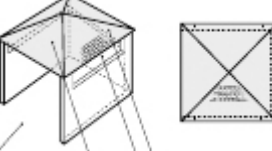
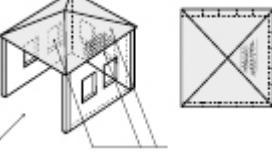
- Asegurarse que todos los grifos estén en posición de cerrado (O).
- En un pequeño contenedor, mezclar una solución de agua y detergente o jabón.
- Después de la conexión del tubo, abrir la válvula en la bombona del gas o eventualmente el grifo de red.
- Usando un pincel, aplicar la solución en los puntos de conexión del gas y controlar si hay formación de burbujas.
- La presencia de burbujas indica una fuga.
- Cerrar la válvula y volver a apretar el

**⚠ ATENCIÓN**

- El aparato debe ser usado solamente sobre la superficie del suelo, en condiciones de aire abierto con ventilación natural y sin áreas estancadas, donde las fugas de gas y los productos de combustión son rápidamente dispersados por el viento o por la convección natural. Este barbecue ha sido diseñado solo para uso en exteriores. Consultar los dibujos de abajo.
- No instalar nunca el barbecue dentro de edificios, garajes, cabañas o pasos cubiertos o dentro de embarcaciones, camper o caravanas. Esto sirve para prevenir el posible desarrollo de incendios o de monóxido de carbono con efectos tóxicos o de asfixia.
- El compartimiento donde el aparato es instalado debe estar conforme con uno de los siguientes requisitos:

**⚠ ATENCIÓN**

- Un compartimiento con paredes en todos los lados, pero con al menos una apertura permanente a nivel del suelo y sin cobertura superior.
- Dentro de un compartimiento parcial que incluye un cierre superior y no más de 2 paredes.
- Dentro de un compartimiento parcial que incluye una cobertura superior de más de 2 paredes; en este caso se aplica el siguiente principio:
- Al menos el 25% de la superficie total de las paredes está completamente abierto y al menos el 30% de la superficie remanente de las paredes está abierto y libre
- En caso de balcones, al menos el 20% de la superficie total de las paredes laterales, posteriores y anteriores debe estar y quedar abierto y libre.

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Superficie externa ejemplo 1 |                                                                                                                                                                 |
| Superficie externa ejemplo 2 |                                                                                                                                                                |
| Superficie externa ejemplo 3 | <br>ambas extremidades abiertas                                                                                                                                |
| Superficie externa ejemplo 4 | <br>lado abierto por al menos el 25% de la superficie total de las paredes en total el 30% o más de la superficie restante de las paredes está abierto y libre |
| Superficie externa ejemplo 5 | <br>lado abierto por al menos el 25% de la superficie total de las paredes en total el 30% o más de la superficie restante de las paredes está abierto y libre |

## Selección del punto de colocación

- El aparato no debe ser instalado sobre material combustible. La distancia mínima de materiales combustibles es de 600 mm.
- La altura libre sobre el nivel de cocción respecto a materiales combustibles debe ser de al menos 600 mm.
- El aparato debe ser instalado de acuerdo con las normas y con las desviaciones locales.
- Durante el uso de GPL dentro de un compartimiento debe estar garantizada la ventilación. El gas es altamente explosivo y puede causar graves lesiones y daños a cosas si se deja acumular y luego se inflama.
- El barbecue está destinado para ser montado en un TOP con profundidad mínima de 600 mm.
- Evitar las posiciones expuestas al viento ya que podría resentir la cocción y la eficiencia de los quemadores. Si no se puede evitar una posición similar, pueden ser necesarios esquemas.

## Compartimiento de instalación

- El barbecue requiere una barrera no combustible debajo de este para impedir que se alcance una temperatura excesiva de acuerdo con la Norma UNI EN 498 en vigor. El panel que funge de barrera debe ser colocado 30/35 mm por debajo de la base de la unidad.
- El compartimiento de instalación debe ser realizado con materiales no combustibles. Entre los materiales adecuados para la construcción están mampostería, granito, mármol, Hardiplank®, Villaboard®, utilizados en una estructura de metal o en ladrillos.
- El aparato requiere la presencia de aperturas de ventilación en la pared anterior del compartimiento. Ver el dibujo en la página "RETORNO 2" en página 25.
- El aparato puede ser montado tanto en banco tipo isla como en un banco dotado de protector contra salpicaduras. Leer los requisitos específicos para cada tipo de montaje.

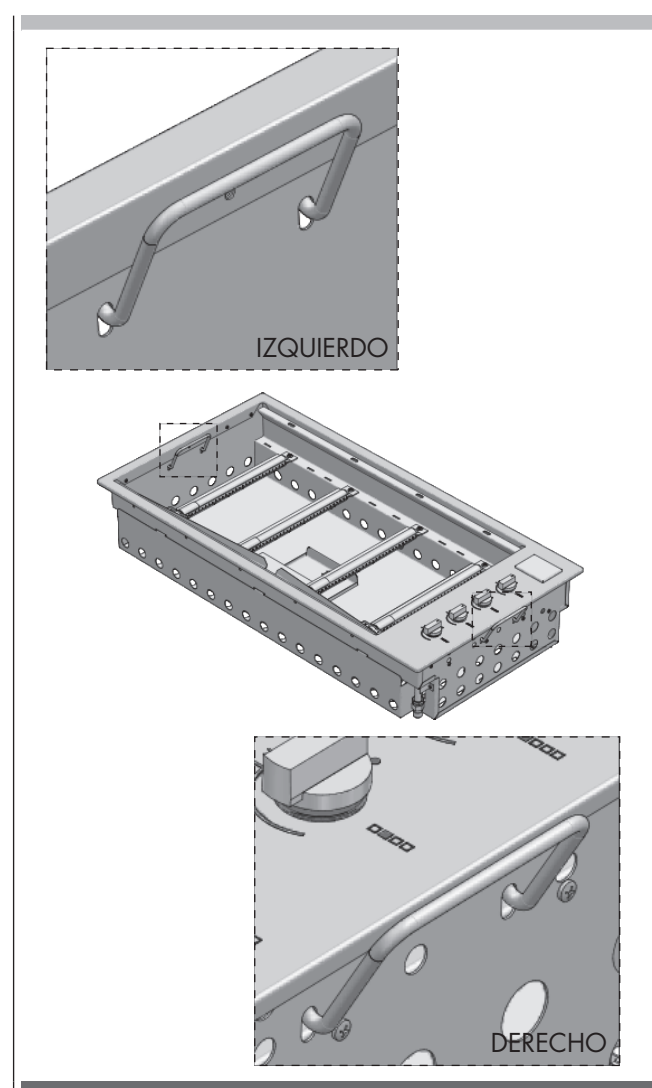
## Instalación estilo isla

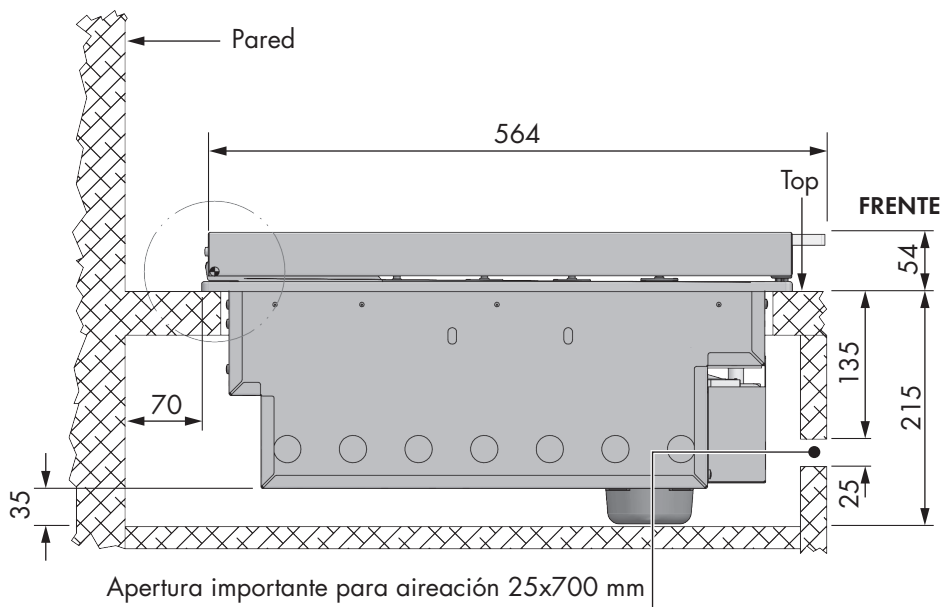
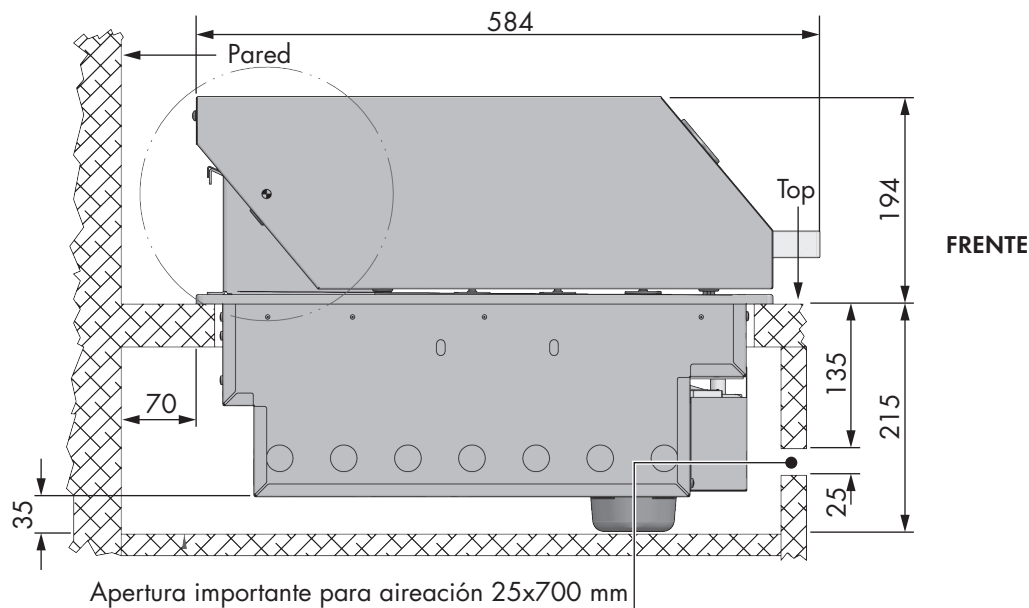
- Si el aparato es instalado en una montura en isla, puede ser colocado en posición central. Prestar particular atención a las dimensiones generales del top de la isla teniendo en cuenta la campana de cocción abierta y el saliente. Ver pág. 20.
- Las dimensiones requeridas del agujero de introducción son de 1025 mm x 502 mm (ver dibujo).

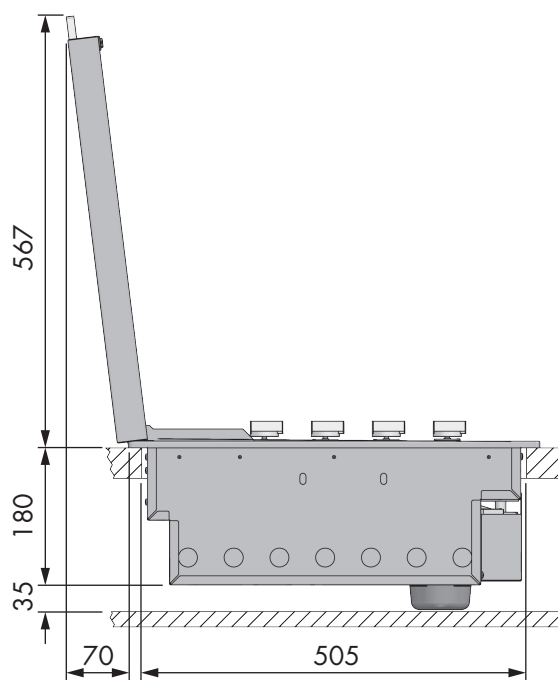
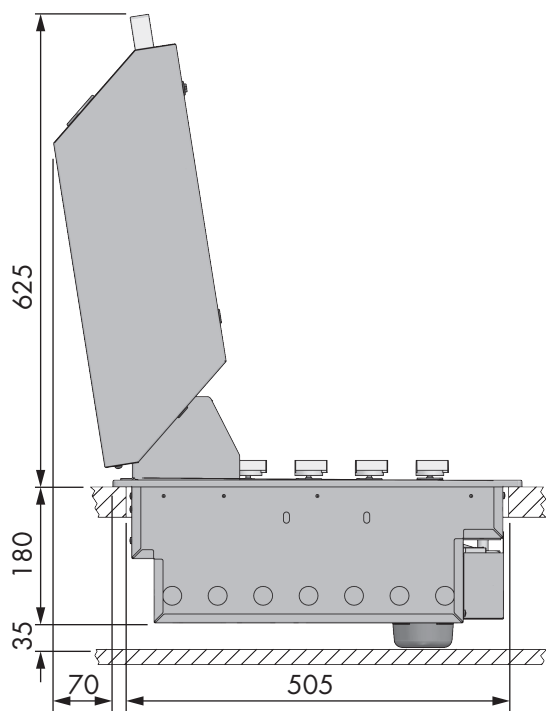
## Instalación en un Top insertado en un contexto específico

- El contexto debe ser realizado en material no combustible.
- En caso de montaje del aparato contra una pared o una barrera, es fundamental tener cuidado de asegurar el aislamiento de los materiales combustibles. Todos los materiales combustibles deben ser mantenidos a al menos 600 mm alejado del barbecue.
- La profundidad mínima de la superficie de montaje (TOP) es de 600 mm
- Las dimensiones requeridas del agujero son de 1025 mm x 505 mm (ver dibujo).
- Para los modelos con tapa alta de cocción se requiere un espacio libre específico en el revés del barbecue entre el espaldar y el agujero del top, igual a al menos 70 mm. Esto para que la tapa alta disponga del espacio libre necesario para abrirse.

Para facilitar la introducción en el mueble, el producto está dotado de adecuados tiradores de elevación (ver figura abajo)





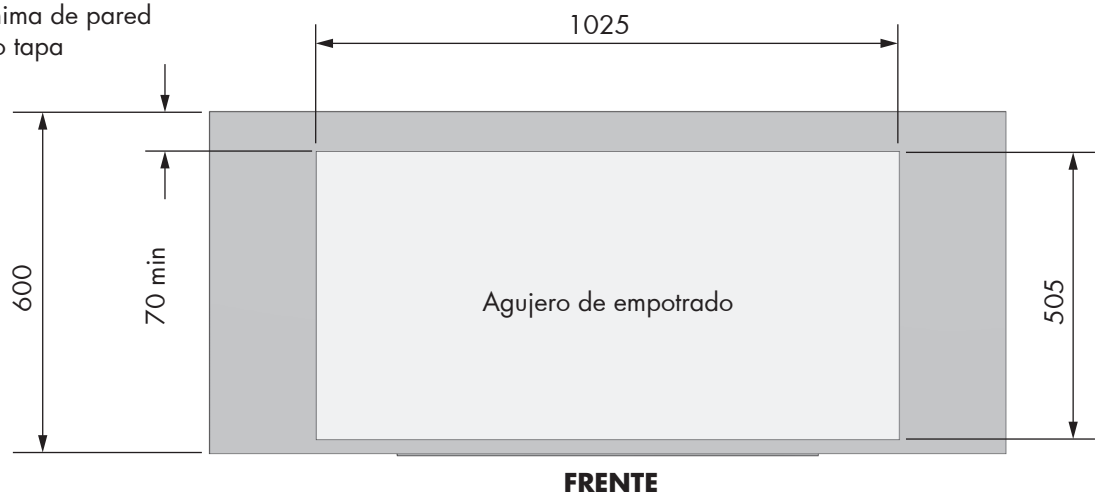


### ATENCIÓN

- El aparato requiere una adecuada ventilación. Debe estar prevista una superficie abierta como está indicado abajo. Puede ser aplicada una rejilla de aireación si se desea. Esta superficie de ventilación permite la entrada del aire en el compartimiento para la correcta combustión de los gases y para la correcta aspiración de los productos de combustión. En el caso del GPL, el gas es más pesado que el aire; en el caso de una fuga la boca de ventilación hace que el gas salga del compartimiento. La boca de ventilación debe ser mínimo de 700 mm x 25 mm y colocada en posición central 135 mm bajo la superficie de montaje. (ver dibujo).

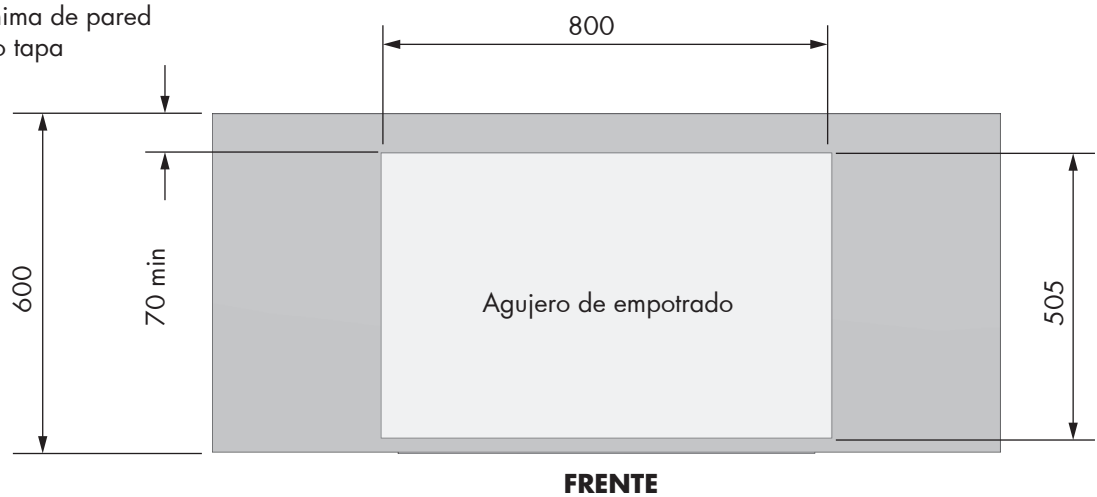
**Mod. BBQ 100 cm**

Cota mínima de pared  
para giro tapa



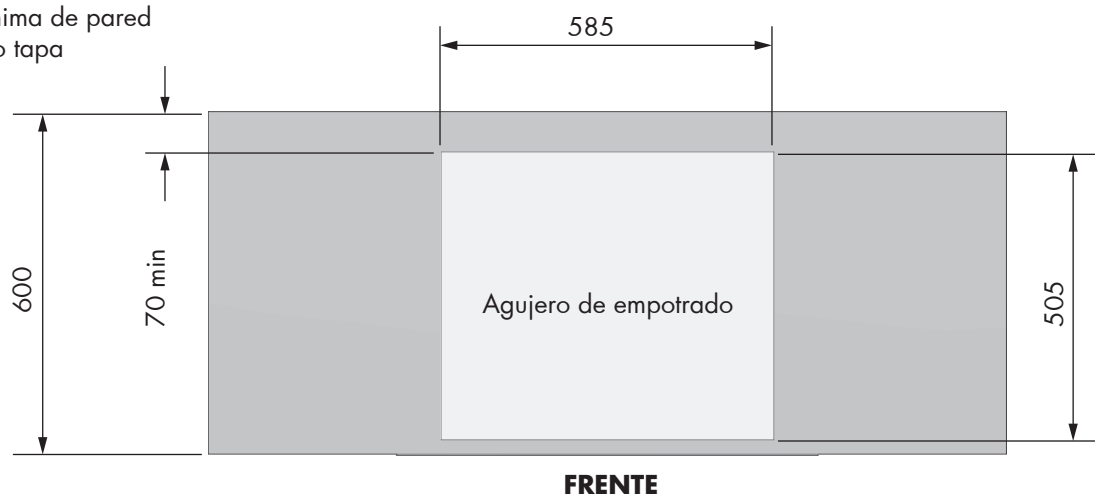
**Mod. BBQ 80 cm**

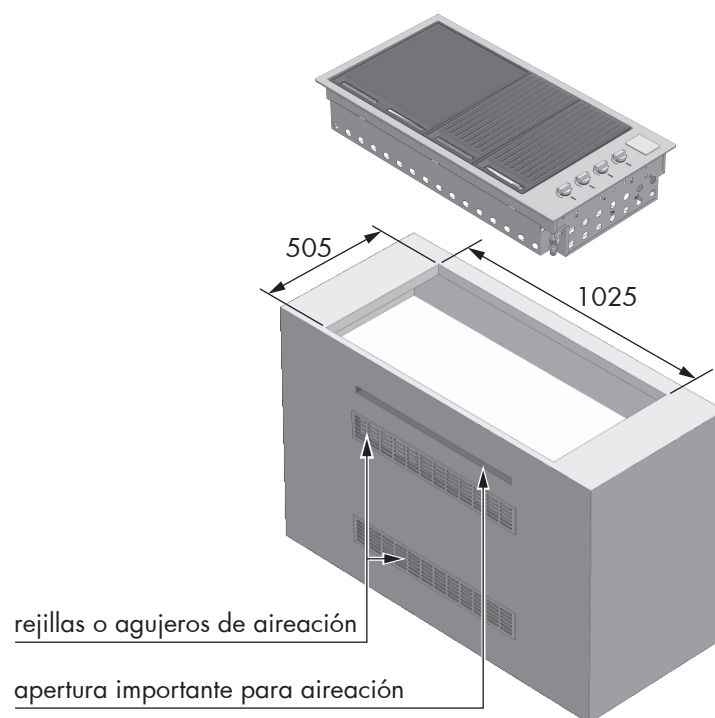
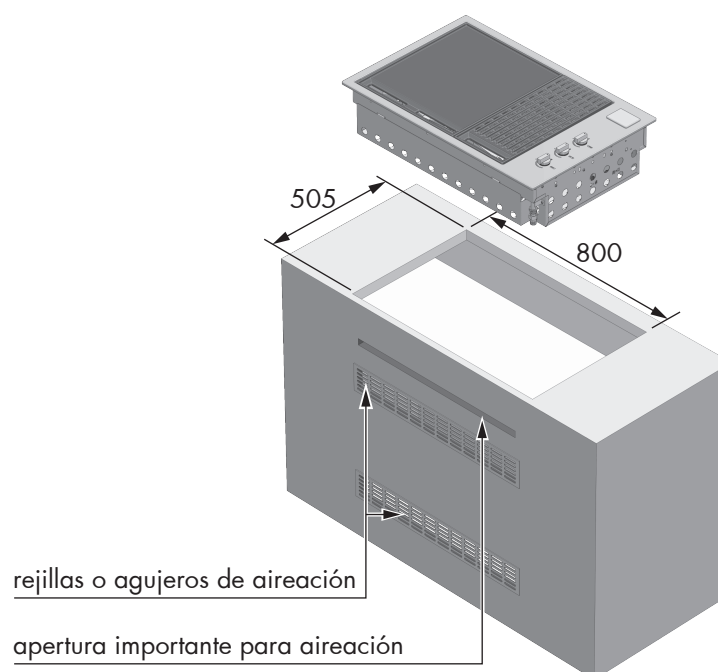
Cota mínima de pared  
para giro tapa

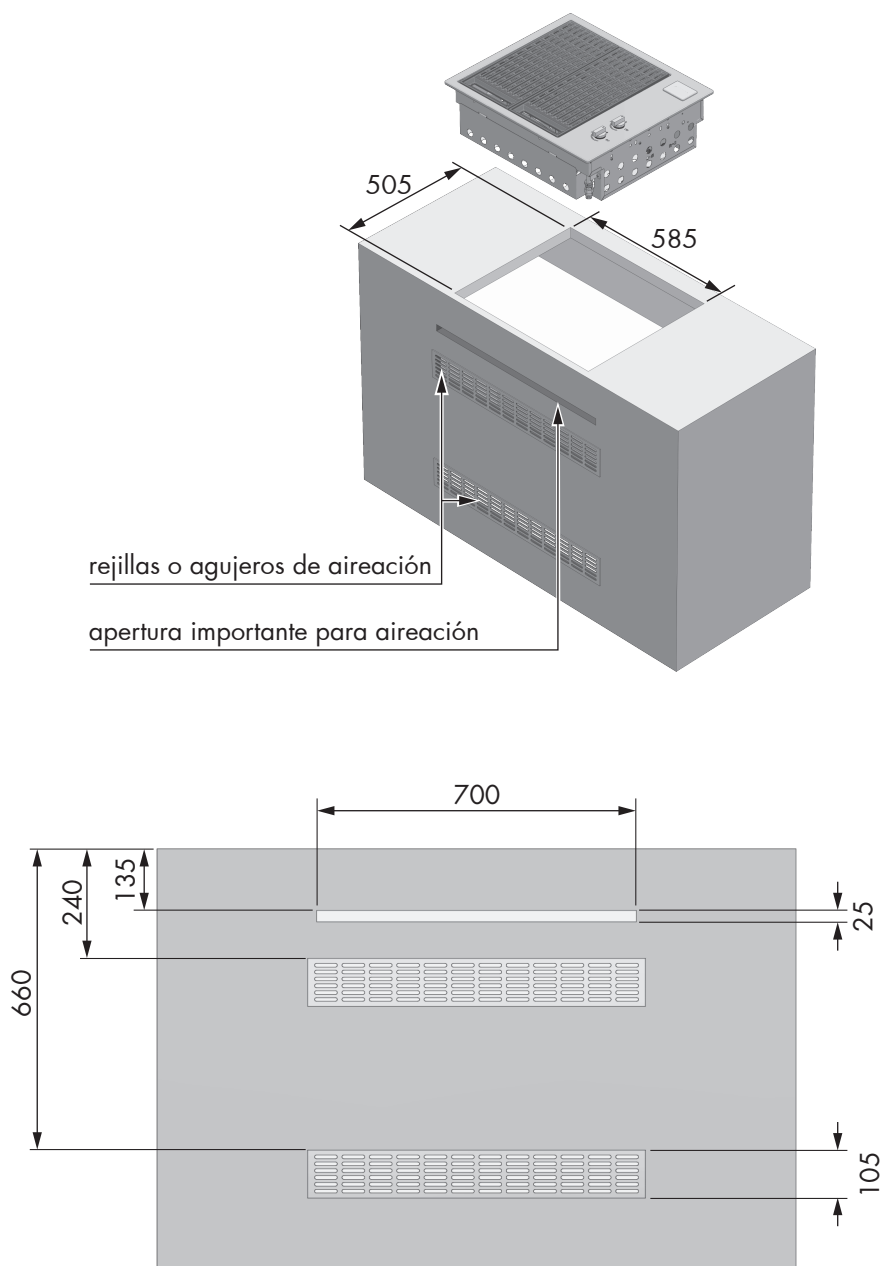


**Mod. BBQ 60 cm**

Cota mínima de pared  
para giro tapa



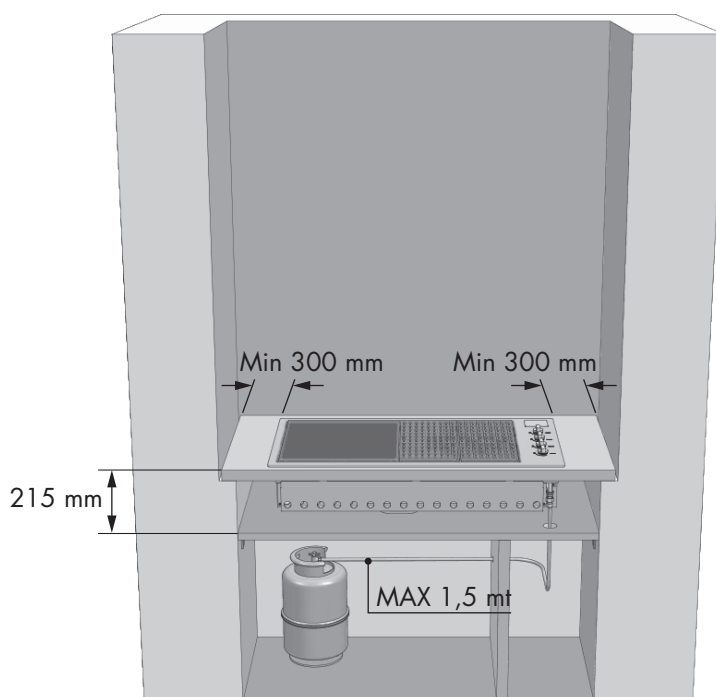
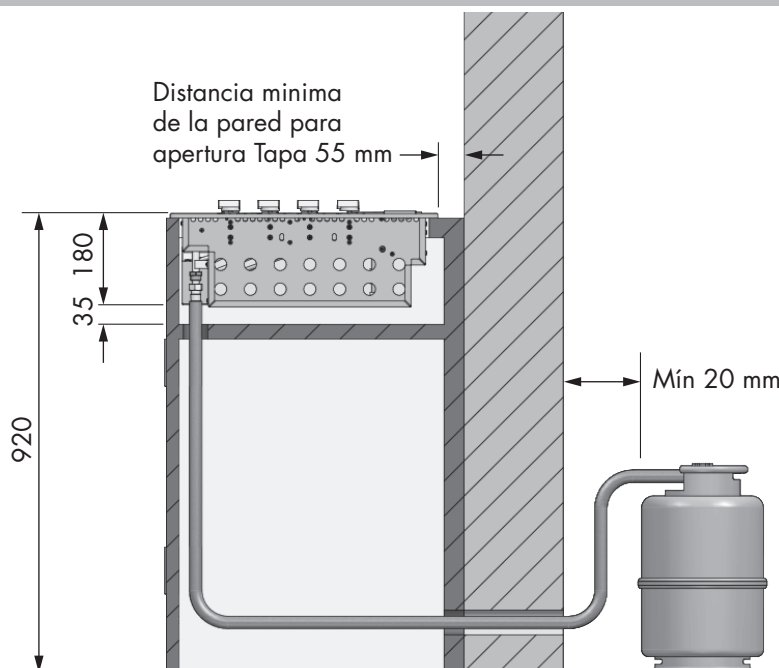
**Mod. BBQ 100 cm****Mod. BBQ 80 cm**

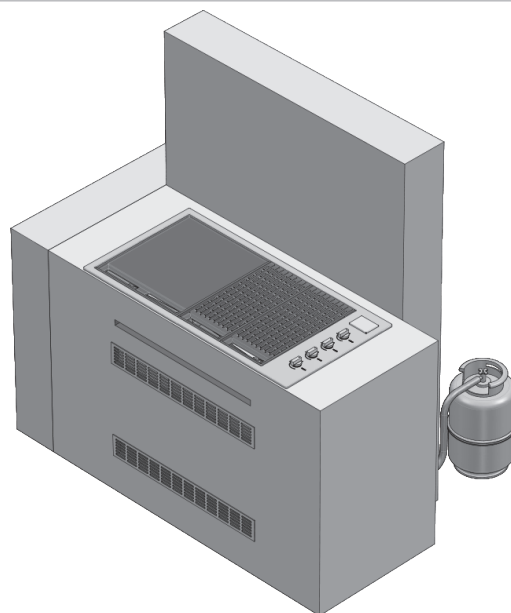
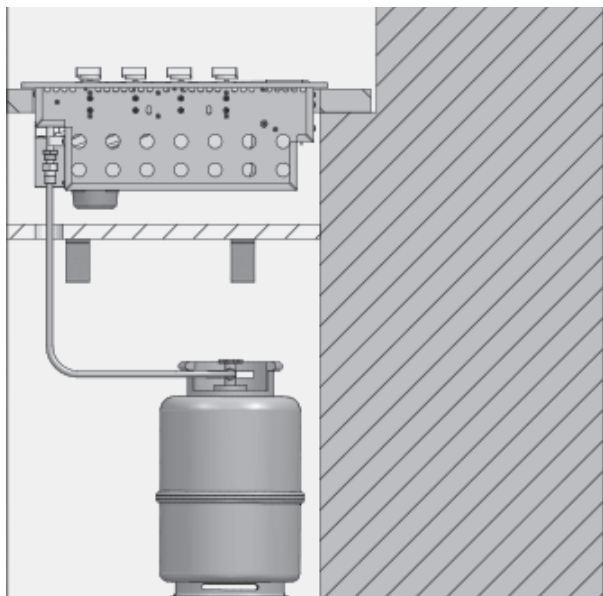




## ATENCIÓN

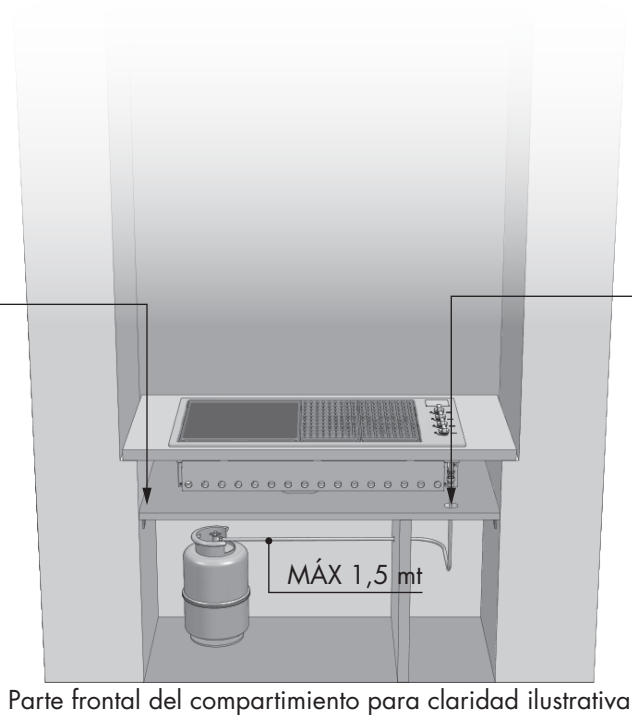
- La bombona de GPL en el compartimiento debajo de la unidad barbecue, debe estar aislada de la misma mediante un panel no combustible. El compartimiento debe estar conforme con los requisitos de la EN 498.
- Los requisitos de ventilación previstos por la EN 498 para el almacenamiento de las bombonas son:
- En caso de estructura en chapa o estructura similar impenetrable, debe haber aperturas de ventilación en la parte superior y en el fondo del compartimiento o de la cavidad, cada una de las cuales debe suministrar una superficie libre de al menos 200 cm<sup>2</sup> por cada bombona colocada en las bocas B sirven además como punto de inspección en el caso que se usara un tubo de goma.





Barrera no combustible  
necesaria debajo  
del barbecue

Cortar un agujero en la  
barrera no combustible  
solo para paso del tubo



Parte frontal del compartimiento para claridad ilustrativa

La bombona de GPL puede ser conectada dentro del compartimiento portaobjetos del barbecue solo si tiene las dimensiones indicadas en las líneas guía. El uso seguro de una bombona dentro del compartimiento del mueble que sostiene el barbecue depende de diversos factores:

A) La base de la bombona debe ser introducida correctamente entre las placas y encontrarse en posición horizontal en el panel de base.

#### Dimensiones de la bombona

Altura máx 465 mm

Ancho 289 mm - (sección rectangular) o 318 mm (sección circular) máximo

B) Capacidad de la bombona máx 6 kg

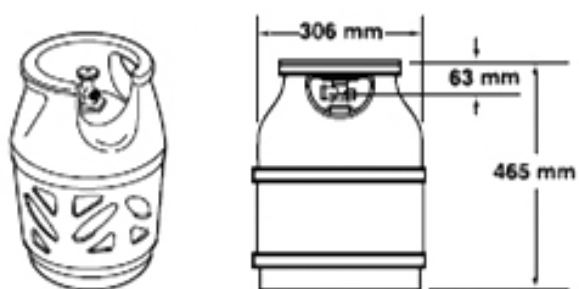
Están disponibles diversos modelos de bombonas de dimensiones aprobadas (2).



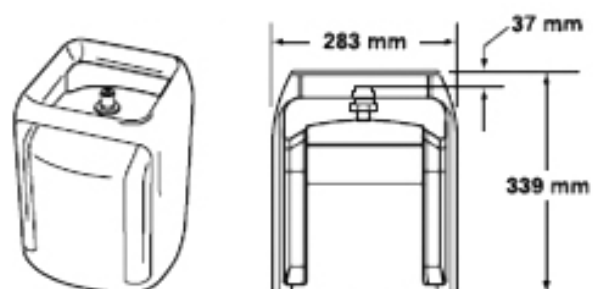
#### ADVERTENCIA

Si la bombona de GPL adquirida no tiene las dimensiones requeridas, no tratar de conectarla dentro del compartimiento portaobjetos. Fijar la bombona a la abrazadera o colocarla en tierra. El irrespeto de estas instrucciones podría dañar el tubo con consecuentes incendios o explosiones y causar lesiones graves o mortales y daños a las cosas.

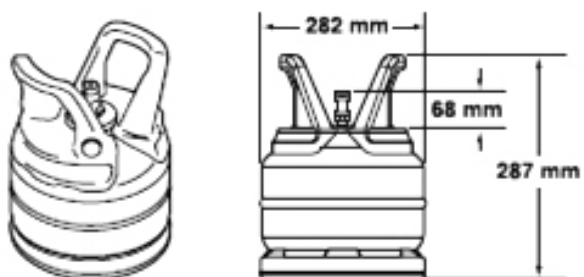
BP 5 kg



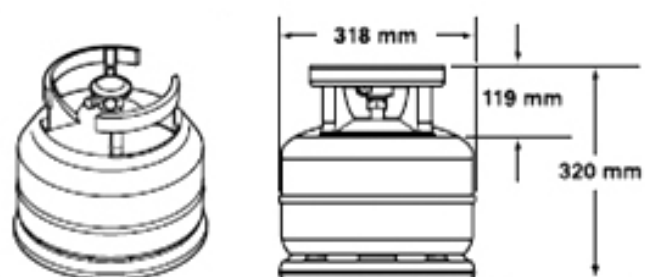
BUTAGAZ 6 kg



CALOR 5 kg



PRIMAGAZ 5.2 kg



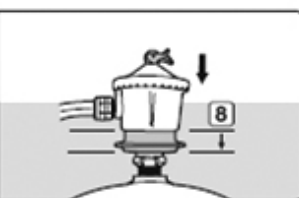
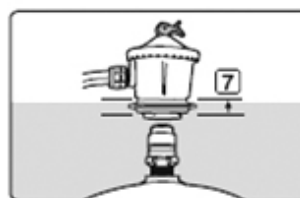
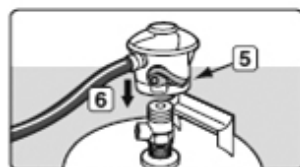
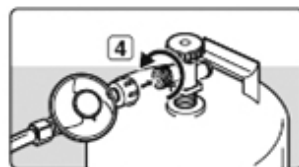
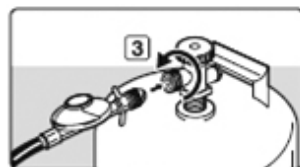
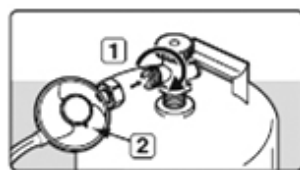

**ADVERTENCIA**

Asegurarse que la válvula de la bombona GPL o del regulador esté cerrada.

Conectar la bombona de GPL.

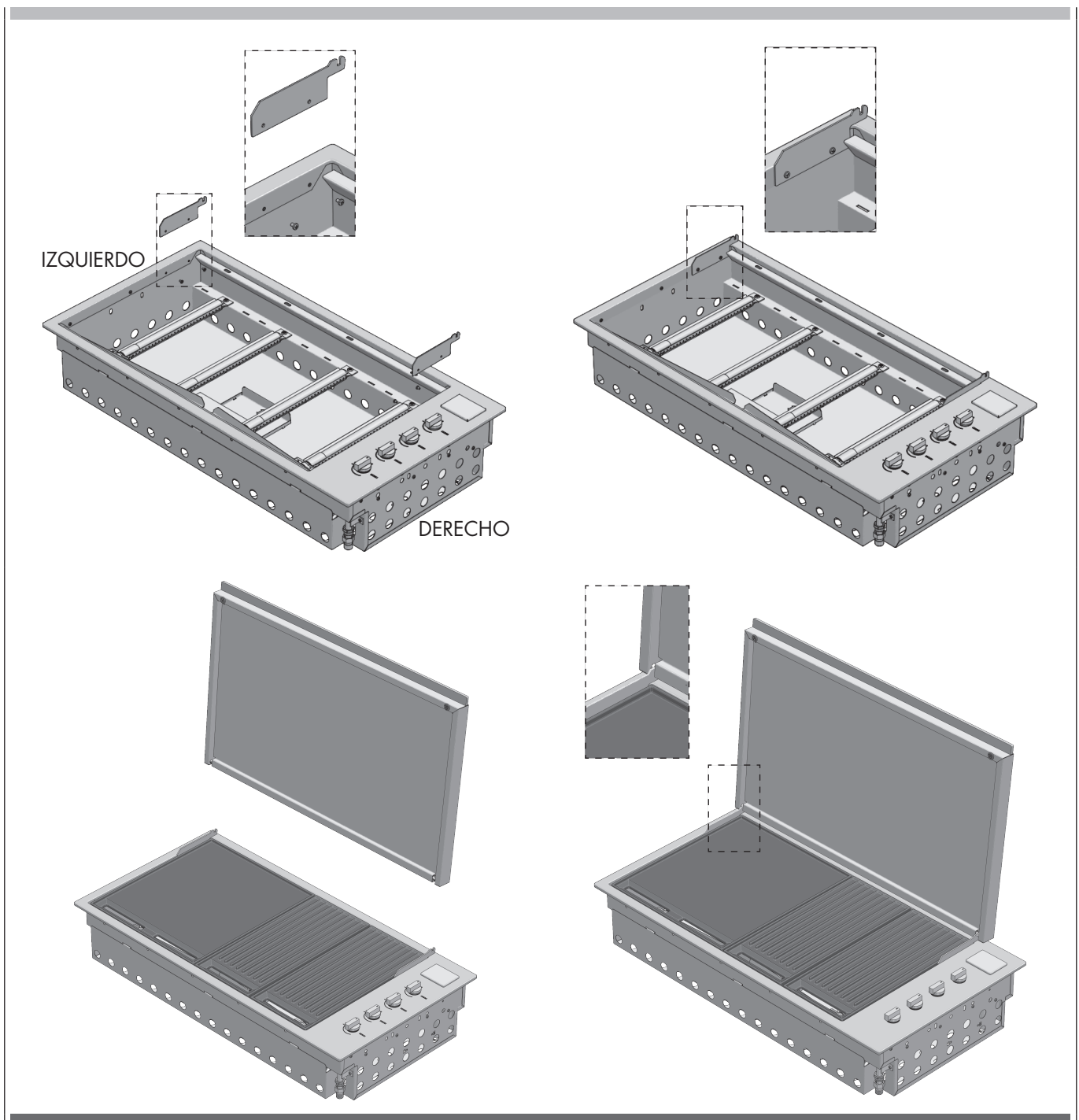
Algunos reguladores se conectan presionando ON y se desconectan halando OFF, mientras que otros tipos de reguladores están dotados de tuerca con roscado izquierdo para la conexión a la válvula de la bombona. Seguir las ilustraciones de las instrucciones de conexión específicas para el regulador.

- a) Atornillar el regulador a la bombona girando en sentido antihorario (1). Instalar el regulador de modo que el agujero de respiración (2) esté dirigido hacia abajo.
- b) Atornillar el regulador a la bombona girando en sentido antihorario (3) (4).
- c) Asegurarse que la leva del regulador (5) esté bajada o en posición off.  
Presionar el regulador en la válvula de la bombona fino hasta que se siente la activación que indica la realización de la colocación (6).
- d) Asegurarse que la leva del regulador esté en posición off. Levantar la abrazadera del regulador (7). Presionar el regulador en la válvula de la bombona y mantener presionado. Bajar la abrazadera (8). Si el regulador no se bloquea, repetir el procedimiento.



### Aplicación de la tapa baja

- Quitar la tapa fina del embalaje.
- Aplicar las bisagras al marco externo y fijarlas con los respectivos tornillos en dotación.



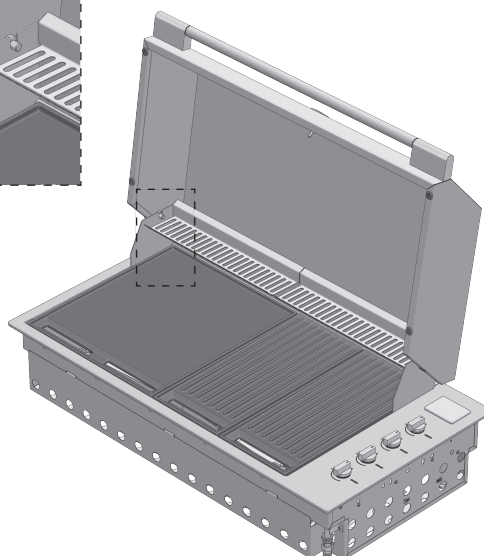
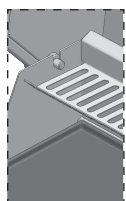
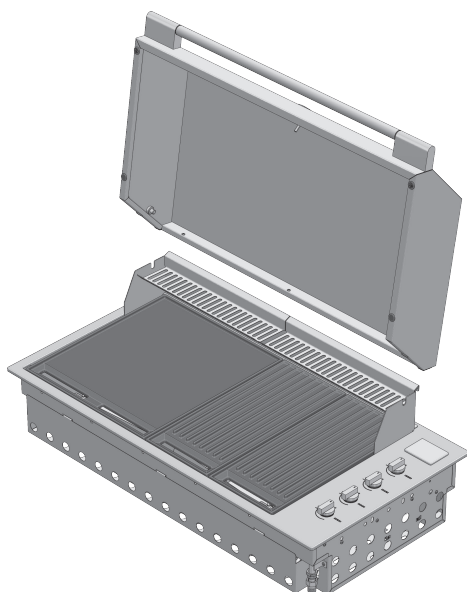
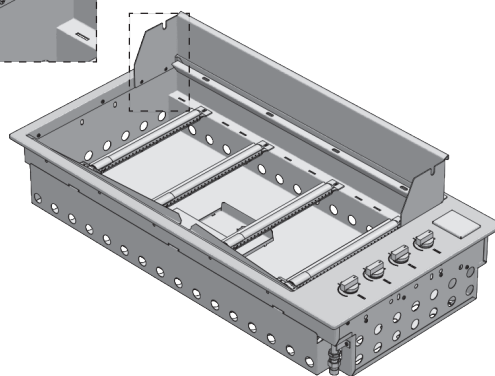
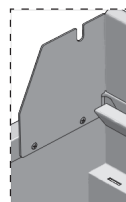
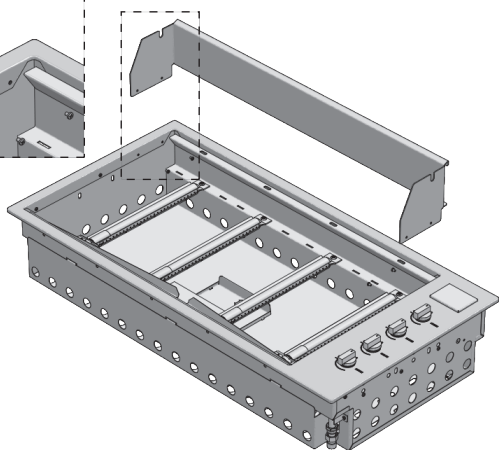
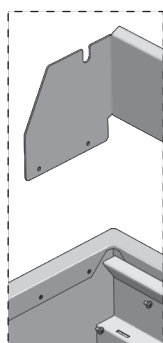
## Aplicación de la tapa alta

- Quitar la tapa alta del embalaje.
- Extraer la bisagra de la tapa y aplicarla al marco externo. Fijarla con los respectivos tornillos en dotación.
- Introducir la tapa en los respectivos lugares de la bisagra.



### IMPORTANTE

Dadas las dimensiones de la campana de cocción, se recomienda que sea puesta en posición entre dos personas. Durante la colocación del grupo tapa alta, prestar particular atención a evitar rayar el perfil externo.



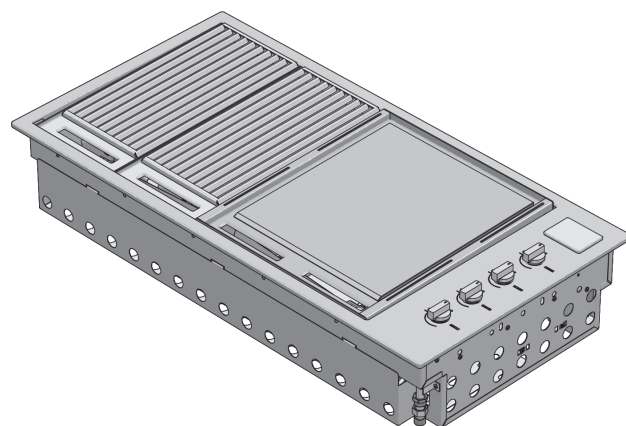
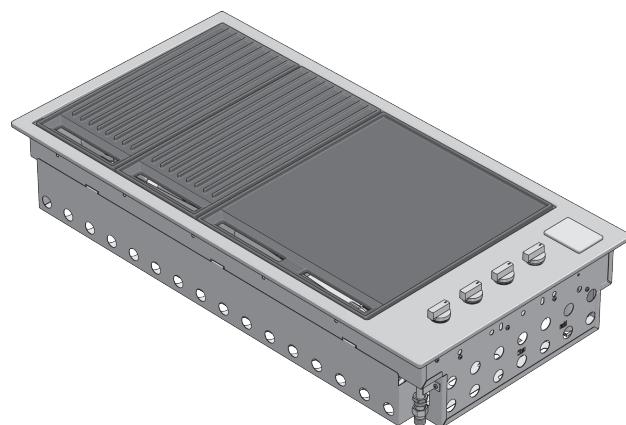
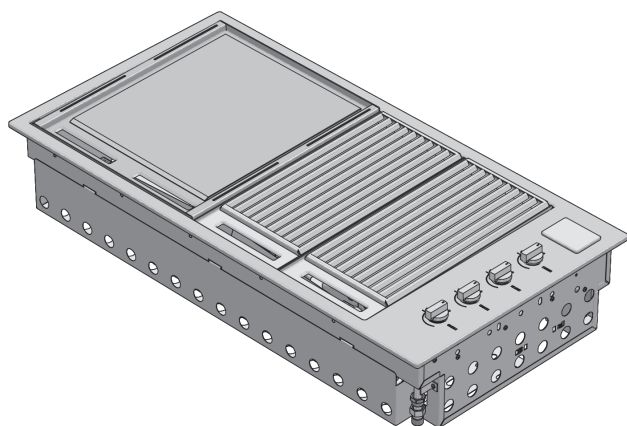
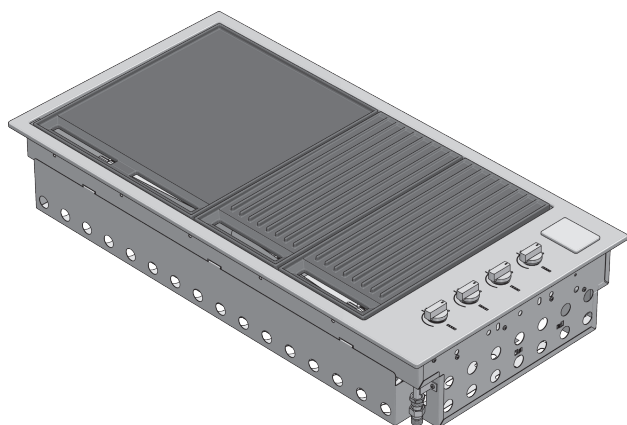
**IMPORTANTE**

Asegurarse que los difusores de llama estén colocados debajo de los paneles de las rejillas

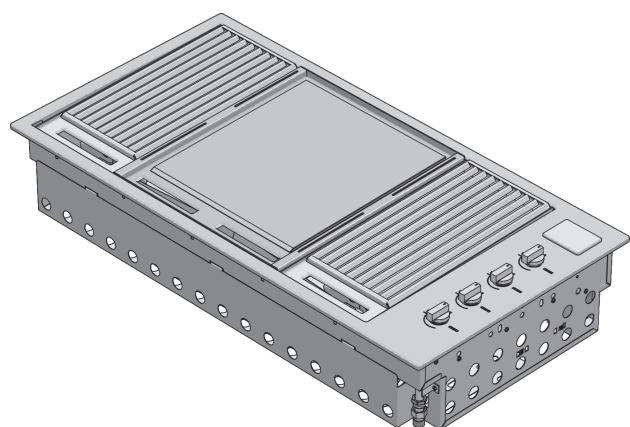
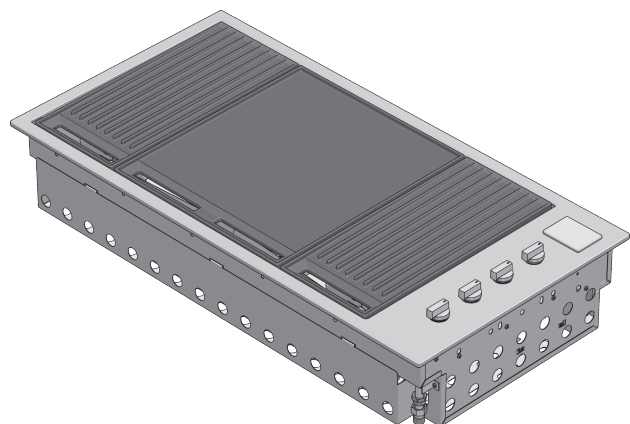
**Mod. BBQ 100 cm**

**BBQ 100** Placa de cocción a la izquierda, rejilla a la derecha – mejor orientación para asar a la parrilla.

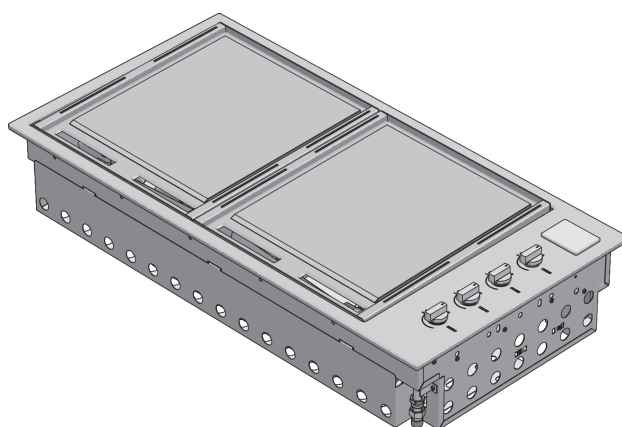
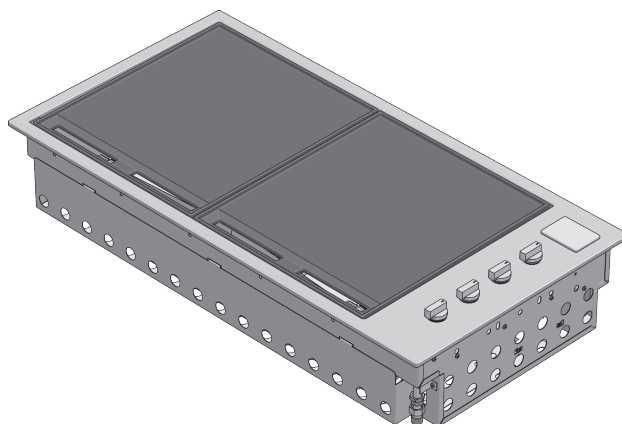
**BBQ 100** Rejillas a la izquierda, placa de cocción a la derecha – mejor orientación alternativa para asar a la parrilla.



**BBQ 100** Media rejilla izquierda, placa de cocción central, media rejilla a la derecha – mejor orientación para asar.

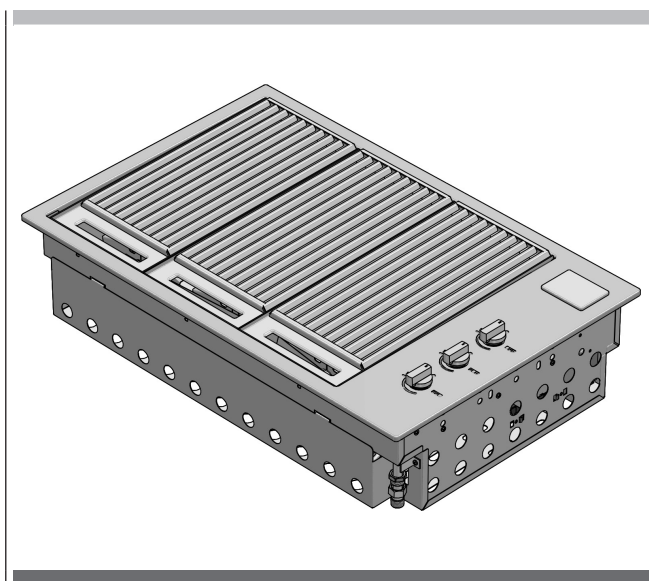


**BBQ 100** Dos placas de cocción flanqueadas - disposición opcional.

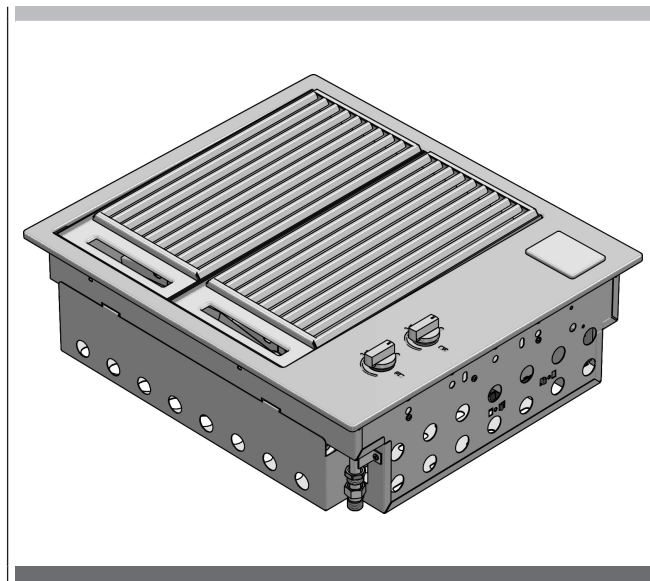


**Mod. BBQ 80 cm**

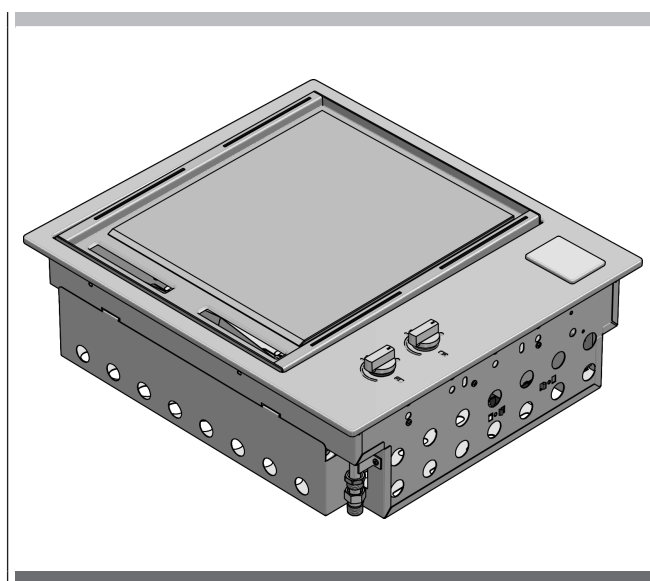
BBQ 80 rejillas totales

**Mod. BBQ 60 cm**

BBQ 60 rejillas totales



BBQ 60 placa total



## Funciones de control

Antes de encender el barbecue:

- Controlar que todos los empalmes del gas estén en estanqueidad.
- Abrir la tapa fina y la alta.

NOTA: La tapa fina está diseñada como cobertura para proteger de los agentes atmosféricos. La tapa no está concebida para ser usada como campana de cocción.

- Controlar que todas las manoplas de mando estén en posición de cerrado (O).
- Asegurarse que las superficies de cocción estén limpias.



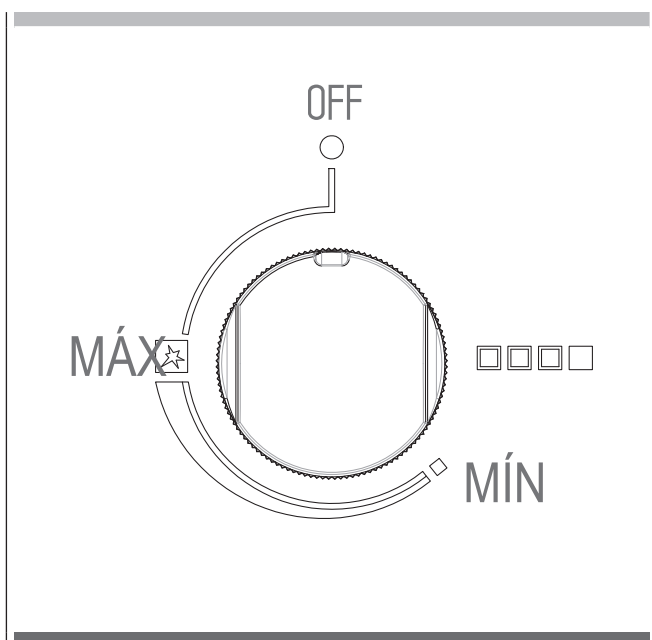
### ADVERTENCIA

Antes del uso, controlar que no haya grasa acumulada en la bandeja inferior. Remover la grasa excesiva para evitar que agarre fuego en la bandeja.

- Abrir la válvula de aducción general del gas.

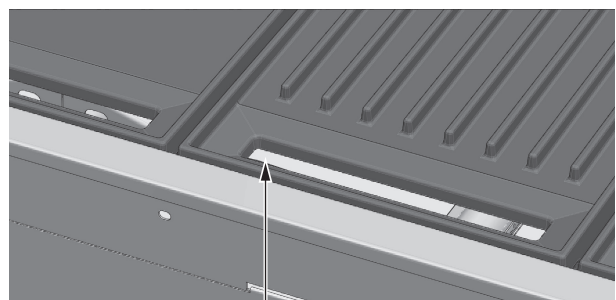
## Instrucciones de encendido

- No encender los quemadores con los niveles de cocción cubiertos.
- Para encender un quemador, presionar la manopla y girarla a posición 'MÁX' (precalentamiento rápido).
- Mantenerla presionada por 5 segundos (contar hasta diez), soltarla y controlar la llamas de las hendeduras delanteras.
- Si el quemador no se ha encendido, girar la manopla a posición de cerrado (O). Dejar que el gas se disperse, luego repetir el procedimiento de encendido.



## Encendido manual

- En caso que el sistema automático de encendido no funcione, el barbecue puede ser encendido manualmente.
- Para encenderlo manualmente, utilizar una cerilla larga (28cm). Hacer pasar la cerilla encendida entre las fisuras de inspección debajo de la parte anterior de las placas de cocción, acercándola al quemador, luego girar la manopla y tenerla presionada en el MÁX (precalentamiento rápido) para efectuar el encendido. Si no se realiza el encendido, cerrar la válvula de mando y esperar algunos minutos que el gas se disperse antes de intentar encender de nuevo el barbecue.
- Una vez encendido un quemador, repetir el procedimiento para los otros si es necesario.



Fisuras de control

## Precalentamiento zonas de cocción

- Este barbecue está equipado con quemadores de alta potencia. En la mayoría de las condiciones será necesario precalentar el barbecue solo por 5 minutos antes que se puede iniciar la cocción.
- Como para la mayoría de las cosas, mediante la experiencia adquirida el usuario se familiariza con la eficacia y con el intervalo necesario para alcanzar el mejor tiempo de precalentamiento para obtener la temperatura de cocción ideal. No olvidemos que esto depende además del tipo de alimento, de su espesor y de cómo lo queremos cocinar.
- Las pruebas han demostrado que se puede bajar la llama de los quemadores para una cocción satisfactoria.
- Si el barbecue está dotado de una tapa fina, se recomienda removerla en presencia de viento.
- Si la unidad no funciona correctamente, consultar el capítulo "Solución de los problemas".
- Si se deja que las zonas de cocción se recalienten, se desarrollará humo en exceso durante la fase de cocción, con consecuente quemado del alimento que es cocinado.
- Durante la cocción, evitar inclinarse en la rejilla abierta o apoyar las manos o los dedos en el borde del compartimiento de cocción.

- En el caso de llamaradas imprevistas incontroladas, alejar el alimento del fuego hasta que la llame se haya extinguido.
- Para asar con la tapa alta cerrada es suficiente que los 4 quemadores estén regulados a la mínima potencia (MÍN) para cocer en modo satisfactorio

### Para apagar el quemador

- Cuando la cocción ha terminado, girar completamente la manopla en sentido horario de modo que el índice en la manopla esté en posición de cerrado (O).



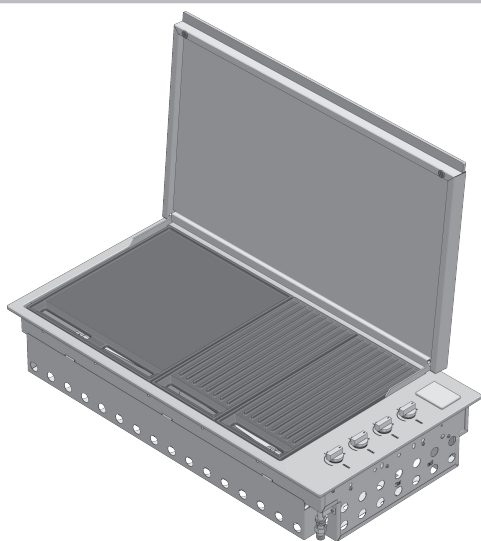
#### ADVERTENCIA

Recordarse cerrar siempre la válvula de gas de la bombona a final del uso.



#### ADVERTENCIA

El usuario recuerde excluir el gas antes de cerrar la tapa.



#### ATENCIÓN

LA TAPA FINA NO DEBE SER CERRADA CUANDO LOS QUEMADORES ESTÁN EN FUNCIONAMIENTO.

Si la tapa se cierra mientras los quemadores están en funcionamiento se puede provocar decoloración y daños en la tapa en el barbecue.

## Limpieza y cuidado del aparato

Para que el barbecue mantenga el aspecto original se recomienda limpiar las zonas de cocción después de cada uso.

### ATENCIÓN

Asegurarse que el barbecue esté apagado y se haya enfriado antes de realizar las instrucciones indicadas a continuación.

## Limpieza de las partes de cocción

- Quitar de la rejilla y de la placa de cocción todos los materiales sólidos y la grasa en exceso usando un raspador o un cepillo metálico con cerdas de latón.
- Asegurarse que todas las superficies sean secadas con un paño limpio y seco

## Otras superficies en acero inoxidable

### ATENCIÓN

No usar detergentes abrasivos o cáusticos, estropajos o raspadores metálicos en estas superficies en acero inoxidable, porque pueden rayar y dañar el barbecue de manera permanente.

- Lavar todas las partes en acero inoxidable, incluidas la tapa fina, tapa alta y las manoplas de mando, con un trapo suave usando agua caliente con jabón.
- Limpiar las superficies asegurándose de restregar/secar en la dirección del grano para no dañar el acero inox.
- El interior del barbecue puede ser limpiado con un paño suave mojado en agua caliente con jabón. El panel / bandeja anterior colocado en el interior se puede retirar para una fácil limpieza.
- Asegurarse que todas las superficies sean secadas con un paño limpio y seco

## Limpieza de las rejillas de cocción en hierro colado

- Limpiar con un cepillo adecuado con cerdas de latón. Si es necesario, removerlas del barbecue, lavarlas con agua tibia con jabón, enjuagarlas con agua efectuar un cuidadoso secado.



### IMPORTANTE

A final de la cocción y la limpieza, las rejillas en hierro colado deben ser aceitadas. Utilizando un paño o un pincel, aplique en toda la pieza una capa fina de aceite vegetal. Luego, con un paño restriegue como si debiera volver a limpiar el aceite apenas colocado.

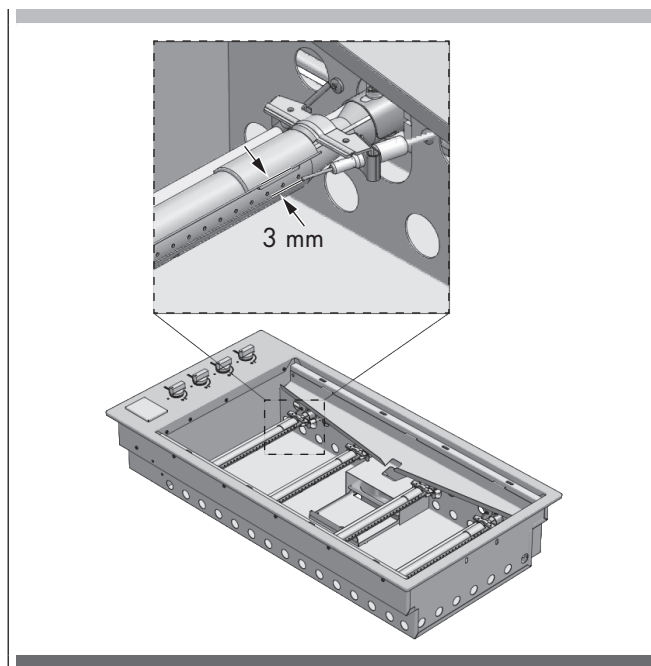
## Limpieza de las rejillas en acero inoxidable

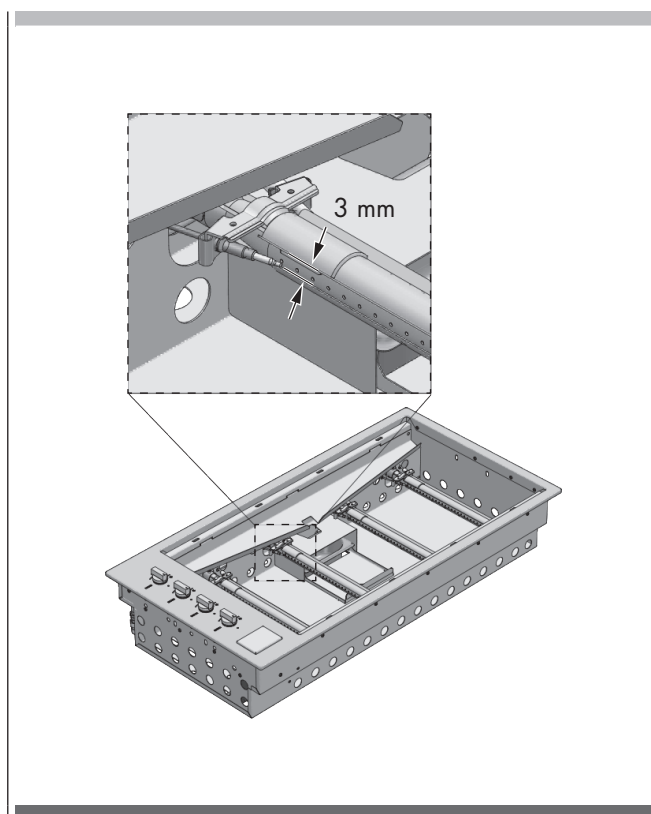
- Quitar de la rejilla y de la placa de cocción todos los materiales sólidos y la grasa en exceso usando un raspador o un cepillo metálico.
- Para facilitar la limpieza, las dos mitades de la rejilla pueden ser removidas con la placa de cocción. Para las manchas fuertes, sumergir simplemente las partes de la rejilla y la placa en agua caliente con jabón antes de enjuagarlas con cuidado.
- Asegurarse que todas las superficies sean secadas con un paño limpio y seco.



### ADVERTENCIA

Prestar particular atención (de modo especial cuando se limpia en las manoplas y entorno a estas) en evitar que agua y residuos de jabón entren en el panel de control donde se encuentran los grifos o en los quemadores. Prestar atención además a no tocar el electrodo de encendido y termopar. Entre el electrodo y los quemadores debe ser mantenida una distancia de 3 mm (ver dibujo en página siguiente).





## Quemadores

Los quemadores deben ser controlados al menos una vez al año y limpiados si es necesario. Inspeccionar los quemadores para asegurarse que no se hayan depositado residuos y que las uniones del gas estén libres.



### SUGERENCIAS E INFORMACIONES

#### Nota especial sobre "coloración te"

A veces las superficies de acero inoxidable se ven afectadas por una alteración cromática llamada "coloración te". Esta se verifica generalmente en las zonas donde se emplea un calor muy fuerte y puede ser fácilmente removida usando detergentes específicos para el acero inoxidable. Para obtener los mejores resultados, se recomienda usar regularmente detergentes específicos en todas las superficies en acero inoxidable. Estos detergentes están disponibles en casi todos los negocios de ferretería pero también en los supermercados.

#### Nota especial sobre el acero inoxidable

Los paneles de acero inoxidable pueden deformarse durante el uso pero vuelven a tomar la forma normal una vez enfriados.

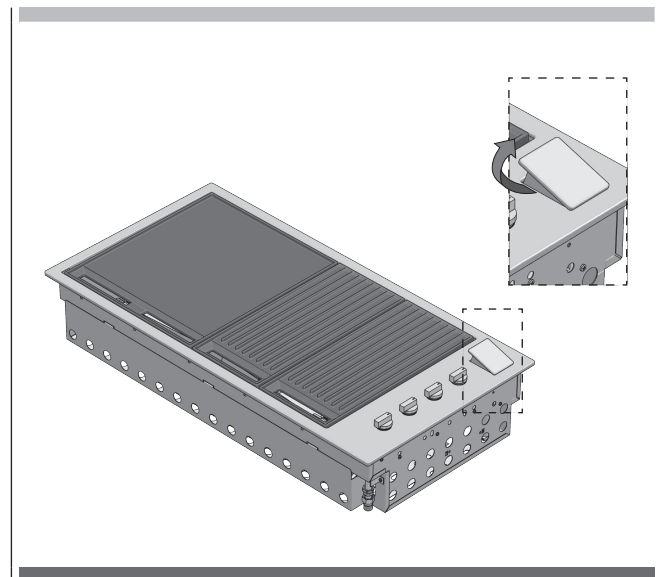
## Limpieza de la cubeta de recogida aceite

El barbecue integrado tiene un sistema de manejo del aceite, que usa un canal para transportar todo el aceite hacia la parte anterior en una cubeta de recogida fácilmente removible, la cubeta debe ser limpiada después de cada uso.

- Para extraer la cubeta, esperar que el aparato y la cubeta se enfríen. Quitar las rejilla, mover el cajón y levantar la cubeta, eliminar luego el contenido de modo responsable. Lavar la cubeta de recogida en agua caliente con jabón o, si quiere, puede meterla en el lavavajillas.

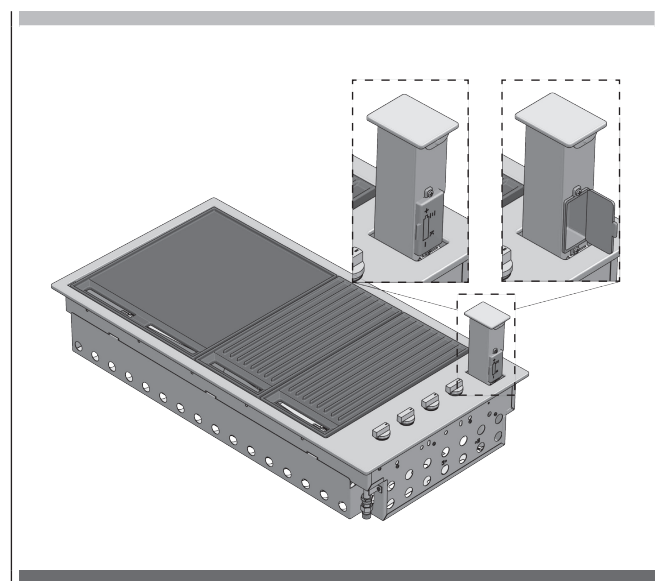
### Sistema de encendido

Para cambiar la batería quitar la tapa cubre batería levantando del lado izquierdo la puertita del porta batería y extraer la batería. Sustituirla con una batería D nueva y volver a colocar la tapa. Hacer una prueba presionando la manopla; se debería escuchar un clic sonoro.



### Aperturas de ventilación

Las aperturas de ventilación del compartimiento de instalación deben ser controladas antes de cada uso del aparato, para asegurarse que no presenten obstrucciones que pueden obstaculizar el libre flujo del aire.



| PROBLEMA                                           | CAUSA POSIBLE                           | SOLUCIÓN                                                                                |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| El barbecue no se enciende                         | Ausencia de gas                         | Controlar que la válvula de aislamiento esté abierta (ON)                               |
|                                                    |                                         | Bombona del gas vacía - llenar o cambiar la bombona                                     |
|                                                    | El sistema de encendido no funciona     | Controlar la batería – se debería escuchar un clic sonoro cuando se presiona la manopla |
|                                                    |                                         | Sustituir la batería                                                                    |
|                                                    |                                         | Encender el barbecue manualmente                                                        |
|                                                    | Grifo de gas regulado demasiado alto    | Limpiar y secar delicadamente el electrodo asegurándose que la posición sea correcta    |
| Humo excesivo emitido por la superficie de cocción | Válvula del gas regulada demasiado alta | Bajar el gas o apagar algunos quemadores                                                |
| Olor a gas<br>NO TRATAR DE ENCENDER EL APARATO     | Fuga de gas                             | Cerrar el gas con las válvulas de aislamiento                                           |
|                                                    |                                         | Verificar si hay fugas, apretar los empalmes                                            |
|                                                    |                                         | Si el problema persiste llamar a la asistencia                                          |



### DECLARACIÓN DEL FABRICANTE

Con la presente el fabricante declara que los productos de este catálogo responden, según el tipo, a los requisitos fundamentales requeridos por las Directivas Europeas y por lo tanto el producto ha sido marcado con la marca CE y para este ha sido emitida la declaración de conformidad, a disposición de los órganos encargados del control en el mercado.

### ELIMINACIÓN DE LOS APARATOS USADOS

Al final del periodo de uso está prohibido eliminar estos aparatos electrodomésticos con los desechos urbanos normales, sino que debe ser entregado en el punto de recogida y reciclado de los equipos eléctricos y electrónicos. Lo señala el símbolo indicado en el producto, en el manual de instrucciones y en el embalaje.

Los materiales empleados en el aparato pueden ser reutilizados de acuerdo a su destinación.

Gracias a la reutilización, al reciclado de los materiales u otras formas de reutilización de los aparatos inservibles, hará su contribución con la protección de nuestro ambiente natural.

Las informaciones relativas a los puntos de eliminación de los aparatos inservibles le serán suministradas por las autoridades territoriales competentes.



El fabricante declina toda responsabilidad por imprecisiones contenidas en el presente manual a causa de errores tipográficos. Nos reservamos el derecho de aportar modificaciones de mejoras o indispensables a los productos sin alterar las especificaciones esenciales. Los productos pueden sufrir modificaciones a raíz de solicitudes de mejoras y regulaciones de la CE.



**FULGOR**  
MILANO

— SINCE 1949 —