

BENESSI

INSTALLATION GUIDE / GUÍA DE INSTALACIÓN

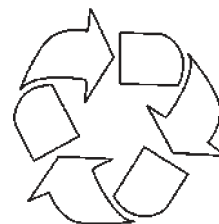
BKOG100 / BKOG80 / BKOBAL100 / BKOGAL80

ENGLISH

Congratulations

Congratulations and thanks for choosing our integrated barbecue. We are confident that it will be a pleasure for you to use our new barbecue. Before using the barbecue, we recommend reading the entire user guide, which provides a description of the barbecue and its functions. To avoid those risks that are always present when using a gas appliance, it is important to install it correctly and carefully read the safety instructions in order to avoid misuse and hazards. We recommend you keep this instruction booklet for future reference and pass it to any subsequent owners. After removing the barbecue from its packaging, check to see that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance and contact your nearest customer service centre.

Suggestion for the environment Disposal information for users

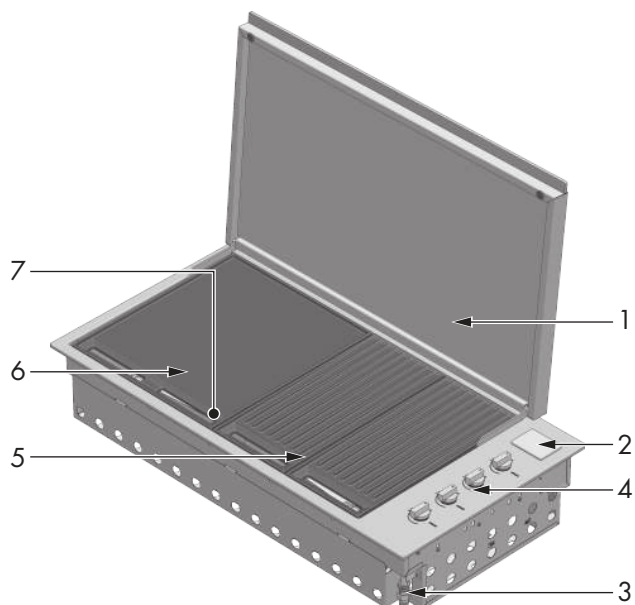


- Most of the packaging material is recyclable. These materials should be disposed of through a local recycling centre or by putting them in appropriate collection containers.
- If you want to discard the product, contact your local authorities and ask about the correct method of disposal

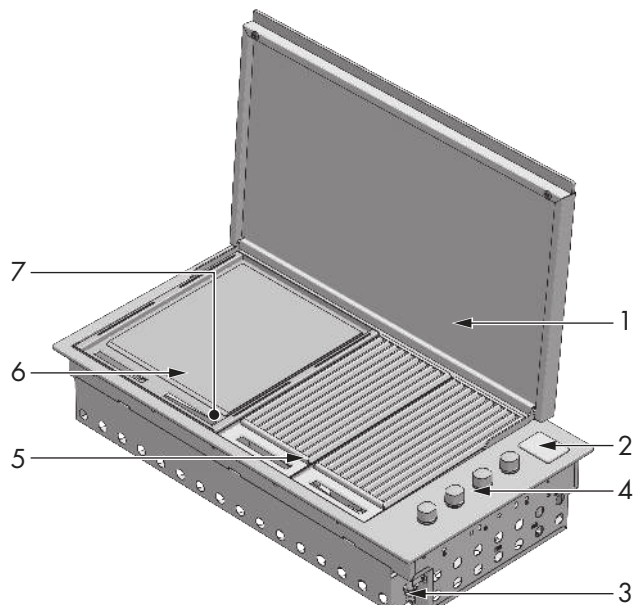
TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Product description	2
2 - Components	7
3 - Important safety instructions	8
Use	8
The manufacturer's liability:	10
4 - Assembling the barbecue	11
5 - Characteristics of gas in different countries	13
Adapting to different types of gas	14
Gas connection	15
Rigid and semi-rigid metal and rubber hose connection	15
6 - Gas cylinder safety information	17
Leak testing procedure	17
7 - Installation instructions and warnings	18
Selection of the point of installation	19
Installation compartment	19
Island-mounted	19
Installation in a counter in a special context	19
8 - Connection of the LPG cylinder	28

TABLE OF CONTENTS	PAGE
9 - Application of the cover	29
Application of the low cover	29
Application of the high cover	30
10 - Usage instructions	31
Control functions	34
Ignition instructions	34
Manual lighting	34
Pre-heating cooking areas	34
To turn off the burner	35
11 - Cleaning and care	36
Care and cleaning of the appliance	36
Cleaning of cooking parts	36
Other stainless steel surfaces	36
Cleaning the cooking grills made of cast iron	36
Cleaning the stainless steel grills	36
Cleaning the grease drip pan	37
Burners	37
12 - Maintenance	38
Ignition system	38
Ventilation openings	38
13 - Troubleshooting	39

BARBECUE MOD. FOBQ 1000 G MBK
LOW LID MOD. FOBQ LL 1000 MBK



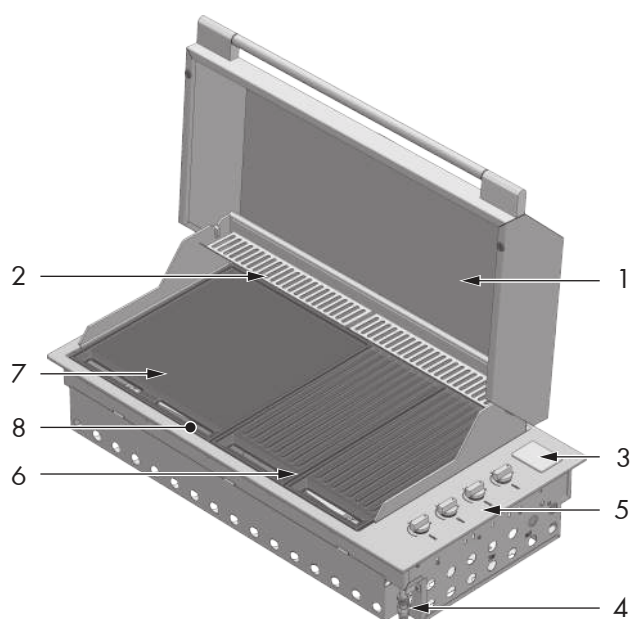
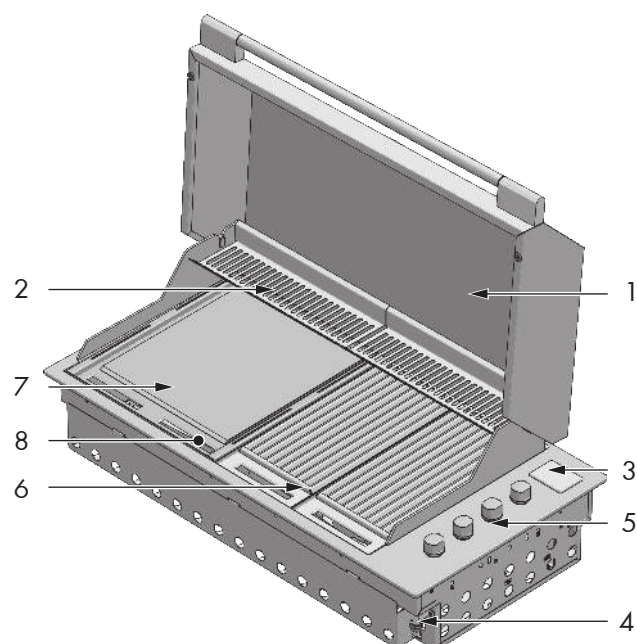
BARBECUE MOD. FOBQ 1000 G X
LOW LID MOD. FOBQ LL 1000 X



Integrated barbecue with thin cover

- | | |
|----|--|
| 1. | Thin cover |
| 2. | Battery compartment cover |
| 3. | Gas connection point |
| 4. | Burner controls |
| 5. | Cast iron grills group (2 set) |
| 6. | Cooking plate |
| 7. | Removable oil collection drip plan located in front of the cooking surface (not shown) |

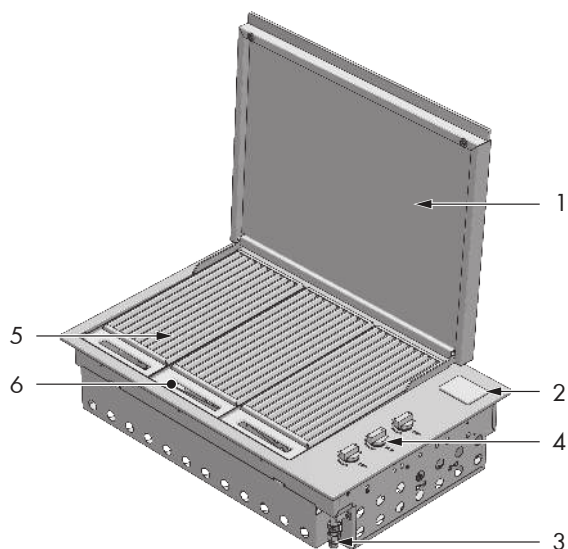
- | | |
|----|--|
| 1. | Thin cover |
| 2. | Battery compartment cover |
| 3. | Gas connection point |
| 4. | Burner controls |
| 5. | Stainless steel grill group (2 set) |
| 6. | Cooking plate |
| 7. | Removable oil collection drip plan located in front of the cooking surface (not shown) |
| 8. | Flame diffusers (2 pcs.) located under the grills (not shown) |

**BARBECUE MOD. FOBQ 1000 G MBK
HIGH LID MOD. FOBQ LL 1000 MBK**

**BARBECUE MOD. FOBQ 1000 G X
HIGH LID MOD. FOBQ HL 1000 X**

Integrated barbecue with high cover

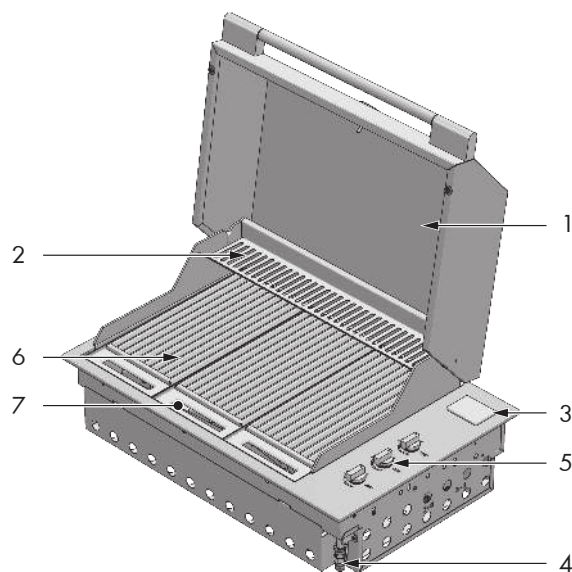
- | | |
|----|--|
| 1. | High cover |
| 2. | Heating racks |
| 3. | Battery compartment cover |
| 4. | Gas connection point |
| 5. | Burner controls |
| 6. | Cast iron grill group (2 set) |
| 7. | Cooking plate |
| 8. | Removable oil collection drip plan located in front of the cooking surface (not shown) |

- | | |
|----|--|
| 1. | High cover |
| 2. | Heating racks |
| 3. | Battery compartment cover |
| 4. | Gas connection point |
| 5. | Burner controls |
| 6. | Stainless steel grill group (2 set) |
| 7. | Cooking plate |
| 8. | Removable oil collection drip plan located in front of the cooking surface (not shown) |
| 9. | Flame diffusers (2 pcs.) located under the grills (not shown) |

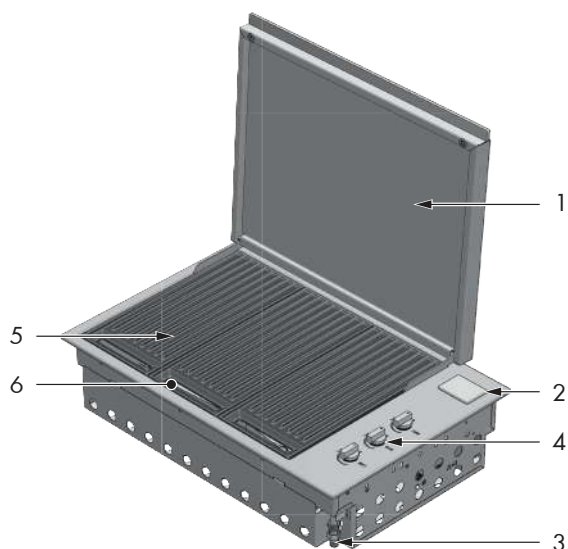
**BARBECUE MOD. FOBQ 803 G X
LOW LID MOD. FOBQ LL 800 MBK**



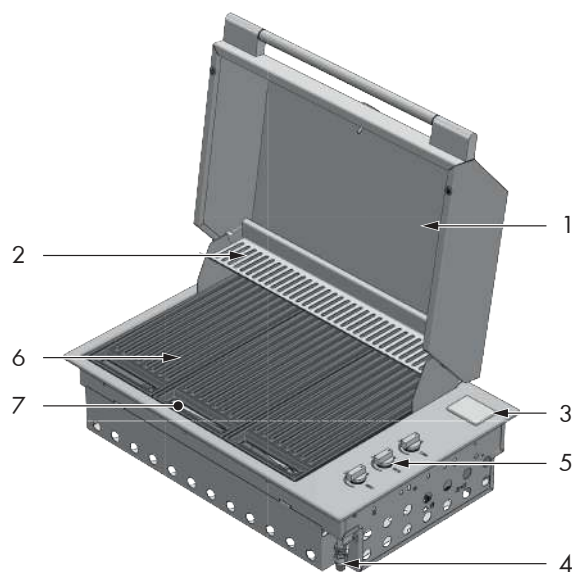
**BARBECUE MOD. FOBQ 803 G X
HIGH LID MOD. FOBQ HL 800 MBK**



**BARBECUE MOD. FOBQ 803 G MBK
LOW LID MOD. FOBQ LL 800 MBK**



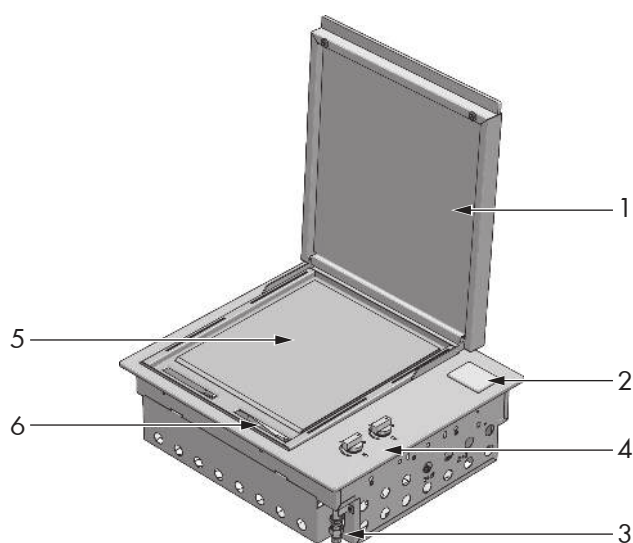
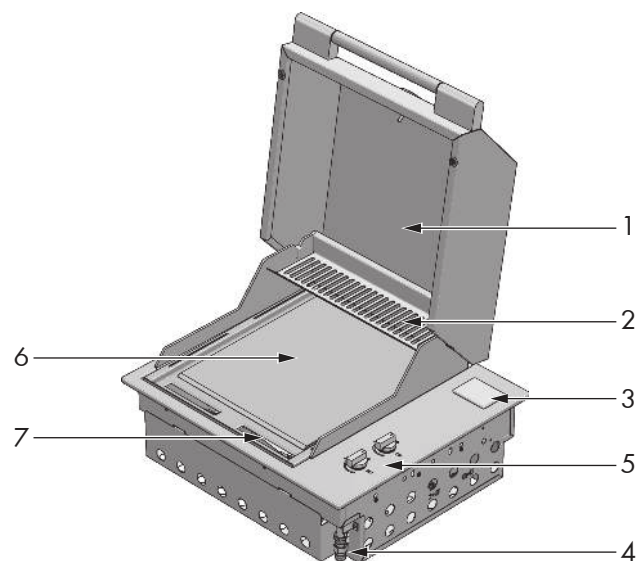
**BARBECUE MOD. FOBQ 803 G MBK
HIGH LID MOD. FOBQ HL 800 MBK**



Integrated barbecue with cover

- | | |
|----|---|
| 1. | Low cover |
| 2. | Battery compartment cover |
| 3. | Gas connection point |
| 4. | Burner controls |
| 5. | Stainless steel grill group (3 set) |
| 6. | Removable oil collection drip pan located in front of the cooking surface (not shown) |
| 7. | Flame diffusers (3 pcs.) located under the grills (not shown) |

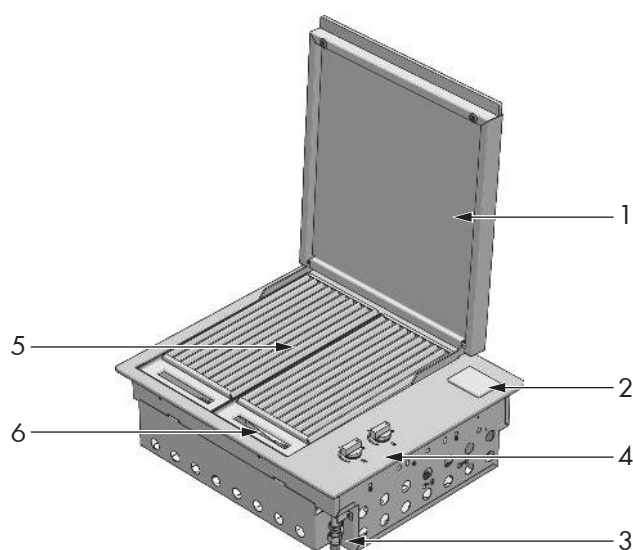
- | | |
|----|---|
| 1. | High cover |
| 2. | Heating racks |
| 3. | Battery compartment cover |
| 4. | Gas connection point |
| 5. | Burner controls |
| 6. | Stainless steel grill group (3 set) |
| 7. | Removable oil collection drip pan located in front of the cooking surface (not shown) |
| 8. | Flame diffusers (3 pcs.) located under the grills (not shown) |

BARBECUE MOD. FOBQ 601 TY G X
LOW LID MOD. FOBQ LL 600 X

BARBECUE MOD. FOBQ 601 TY G X
HIGH LID MOD. FOBQ HL 600 X

Integrated barbecue with cover

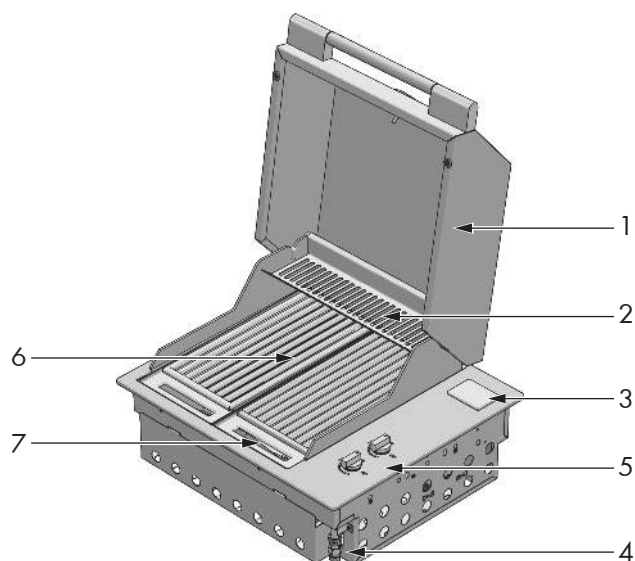
- | | |
|----|--|
| 1. | Low cover |
| 2. | Battery compartment cover |
| 3. | Gas connection point |
| 4. | Burner controls |
| 5. | Cooking plate |
| 6. | Removable oil collection drip plan located in front of the cooking surface (not shown) |

- | | |
|----|--|
| 1. | High cover |
| 2. | Heating racks |
| 3. | Battery compartment cover |
| 4. | Gas connection point |
| 5. | Burner controls |
| 6. | Cooking plate |
| 7. | Removable oil collection drip plan located in front of the cooking surface (not shown) |

BARBECUE MOD. FOBQ 602 G X
LOW LID MOD. FOBQ LL 600 X



BARBECUE MOD. FOBQ 602 G X
HIGH LID MOD. FOBQ HL 600 X



Integrated barbecue with cover

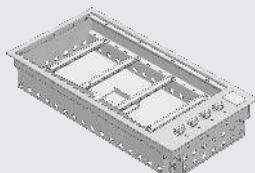
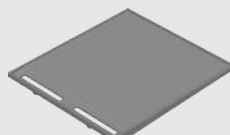
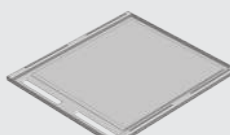
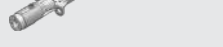
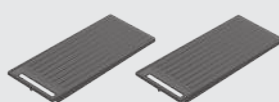
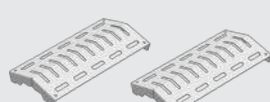
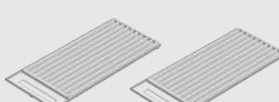
1. Low cover
2. Battery compartment cover
3. Gas connection point
4. Burner controls
5. Stainless steel grill group (2 set)
6. Removable oil collection drip plan located in front of the cooking surface (not shown)
7. Flame diffusers (2 pcs.) located under the grills (not shown)

1. High cover
2. Heating racks
3. Battery compartment cover
4. Gas connection point
5. Burner controls
6. Stainless steel grill group (2 set)
7. Removable oil collection drip plan located in front of the cooking surface (not shown)
8. Flame diffusers (2 pcs.) located under the grills (not shown)



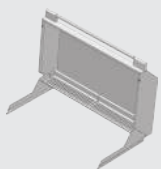
IMPORTANT

The quantity of each component may vary depending on the model.

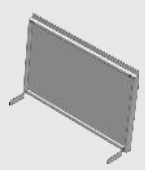
	QTY	DESCRIPTION		QTY	DESCRIPTION
	1	Burner box and external profile		1	Large cast iron cooking plate. Only for 100cm models.
	2	Burners for 60cm model			Stainless steel cooking plate.
	3	Burners for 80cm model			
	4	Burners for 100cm model			
	2	Flame diffusers for 60cm model*		2	Large cast grill groups for 100cm model
	3	Flame diffusers for 80cm model*			
	2	Flame diffusers for 100cm model*			
	2	Flame diffusers for 60cm model (optional)*		2	Stainless steel grill groups for 60cm model
	3	Flame diffusers for 80cm model (optional)*		3	Stainless steel grill groups for 80cm model
	2	Flame diffusers for 100cm model (optional)*		4	Stainless steel grill groups for 100cm model
	1	Oil tray			

*Presence depending on the model, see pp. 2-6

CONFIGURATION 1

	QTY	DESCRIPTION
	1	High cover for cooking

CONFIGURATION 2

	QTY	DESCRIPTION
	1	Low cover



For your own safety, you should read this manual before operating the barbecue.



Use

Carefully read the user manual and keep it in a handy place for future reference. Below, we explain the meaning of the symbols used in this manual:



ATTENTION

This symbol indicates information relating to the user's personal safety



WARNING

This symbol indicates information on how to prevent damage to the appliance



TIPS AND INFORMATION

This symbol indicates tips and information about the use of the appliance



SUGGESTION FOR THE ENVIRONMENT

This symbol indicates information for the economical and ecological use of the appliance



PROHIBITION

This symbol indicates a prohibited action



ATTENTION

The appliance **MUST** only be installed and serviced by qualified and authorized personnel. Improper installation, modification, adjustment or maintenance can cause personal injury or property damage.
Contact your nearest Service Centre for further information.

NOTE FOR THE INSTALLER: THIS MANUAL MUST BE LEFT WITH THE OWNER FOR FUTURE REFERENCE

ATTENTION

IF YOU SMELL GAS, do not try to light the barbecue. Perform the leak test procedure described in this manual. Locate the leak and tighten the leaking fitting; if it is the cylinder fitting, also replace the gasket seal.

If the leak persists, turn off the gas supply and call for technical assistance.

PROHIBITION

- Do not lean over barbecue while lighting.
- Do not leave the barbecue unattended when it is on.
- Do not delay ignition once the gas is opened.
- Do not store or use aerosol sprays near the barbecue.
- Do not store inflammable liquids near the barbecue.
- Do not use abrasive or caustic detergents on the barbecue.
- Do not operate the barbecue with the cover closed.
- Do not attempt to disassemble or adjust the control valves.
- Do not attempt to disassemble or adjust the cylinder regulator (not supplied) but, if necessary, replace with a new one.
- Do not use an open flame to check for leaks.
- Do not modify the structure of the appliance and do not modify the dimensions of the injector orifice.

PROHIBITION

- Do not obstruct the ventilation openings of the barbecue.
- Do not allow children to operate the barbecue or play near it.
- Do not use the barbecue if inflammable materials are within a radius of about 60 cm from the top, bottom, rear or sides of the appliance.
- Keep any electrical wires and fuel hoses away from hot surfaces.
- Never store a spare gas cylinder near the barbecue.
- This appliance reaches high temperatures. Be especially careful when children and elderly persons are present
- Do not move the barbecue when it is on.
- Wear protective gloves when using the barbecue.
- Keep children under the age of eight years away, if not constantly supervised.
- Never attempt to extinguish a flame/fire with water: turn off the appliance and cover the flame with a cover or a fire blanket.

PROHIBITION

- Be careful when handling gas cylinders even if they appear empty, in compliance with current safety rules.
- Do not use dented or rusty gas cylinders
- Do not disconnect the gas cylinder from the appliance when it is on. Perform any service on the gas cylinder far away from the appliance.
- Only turn the burners on with the cover lifted
- If the knob becomes difficult to rotate, have the taps checked by an authorized service centre.
- Lower the cover, accompanying it with your hand and make sure that nothing is obstructing its proper closure.
- When cooking with the cover closed keep an eye on the thermometer: if the temperature exceeds 350 °C, lift the cover to prevent dangerous overheating.
- Do not leave objects on the cooking surfaces.
- Never use the appliance to heat the area.
- Always close the valve of the gas cylinder after use.

The manufacturer's liability:

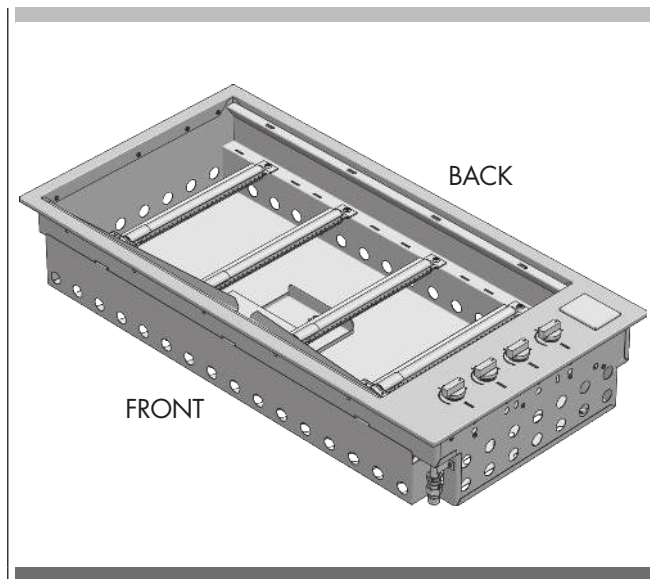
The manufacturer will not be liable for personal injury or property damage caused by:

- any use of the appliance other than anticipated;
- failure to follow the instructions of the user manual;
- tampering with any part of the appliance;
- use of other than original parts.

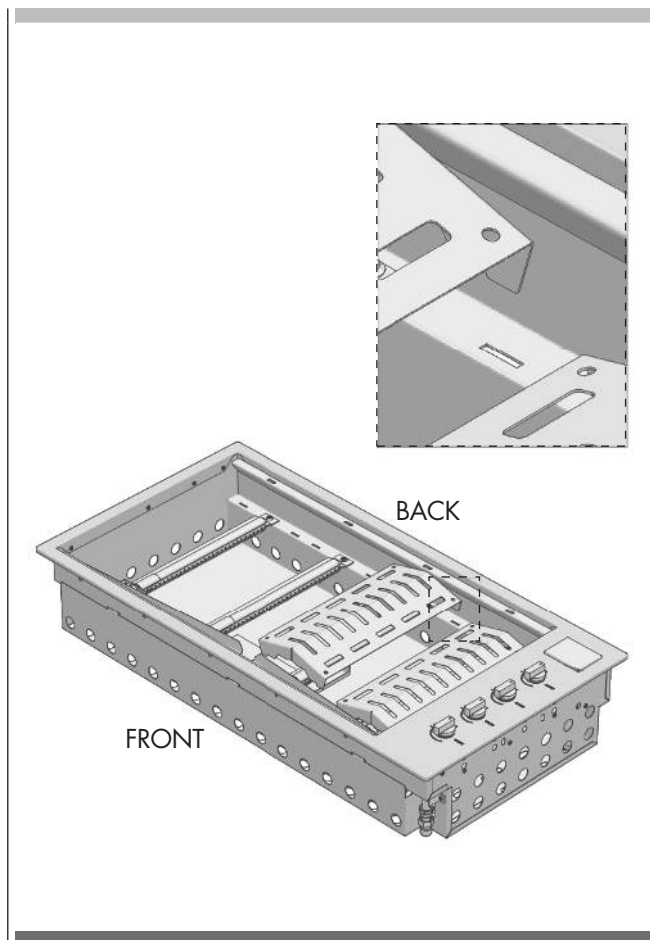
Tools needed for assembly:

- Phillips screwdriver

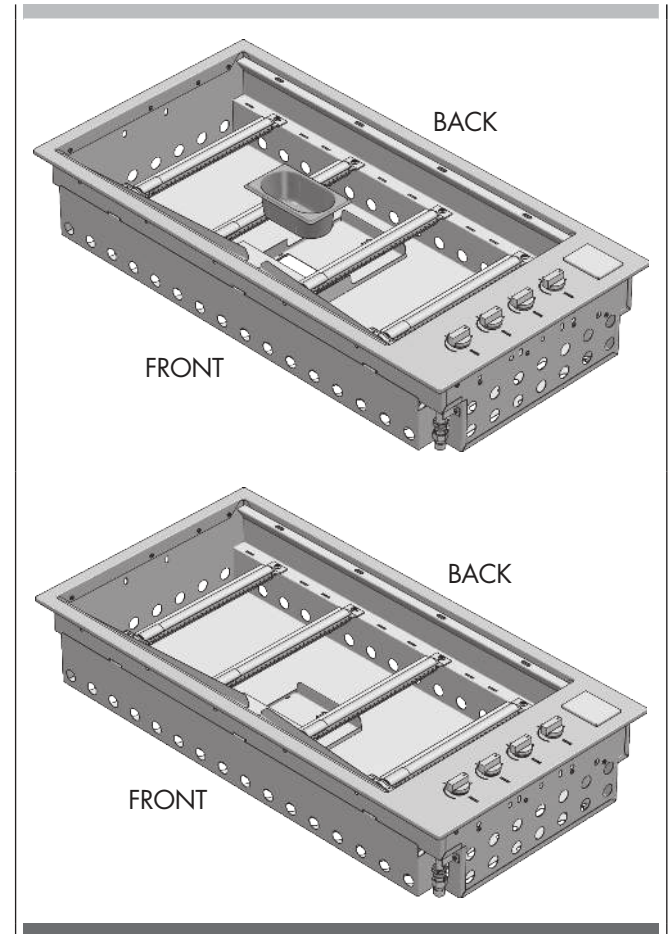
1. Remove all components from the box.



2. Place the flame diffusers in the desired positions (under the points (A) in which the grill sections will be placed) and attach the rear edge of the flame diffuser to the rear of the body of the barbecue.

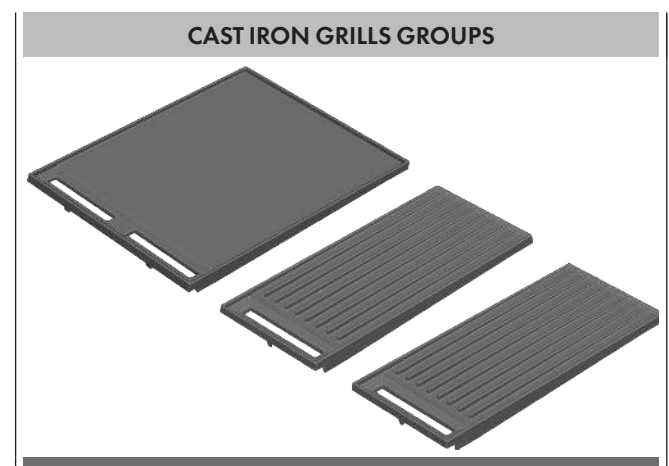


3. Apply the oil drip pans to the front of the barbecue.

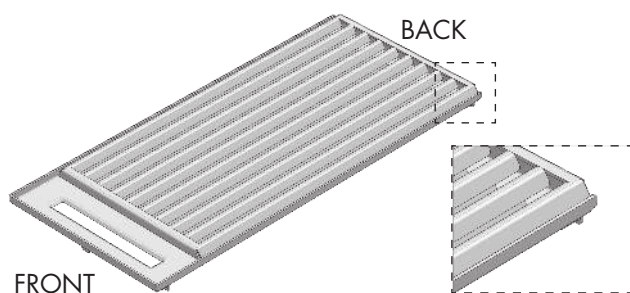
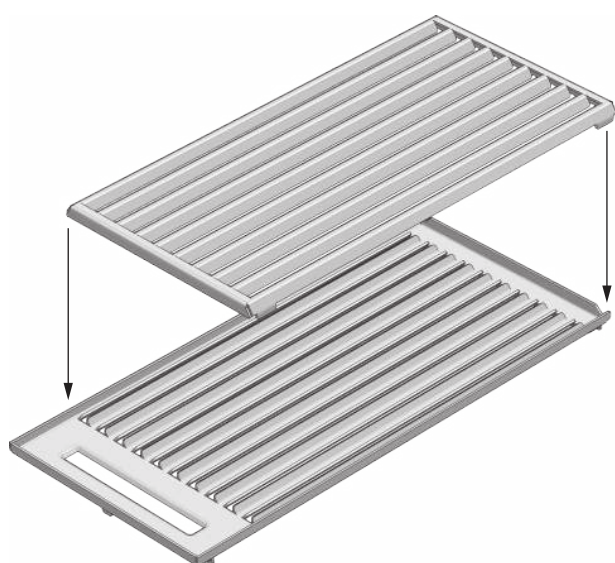
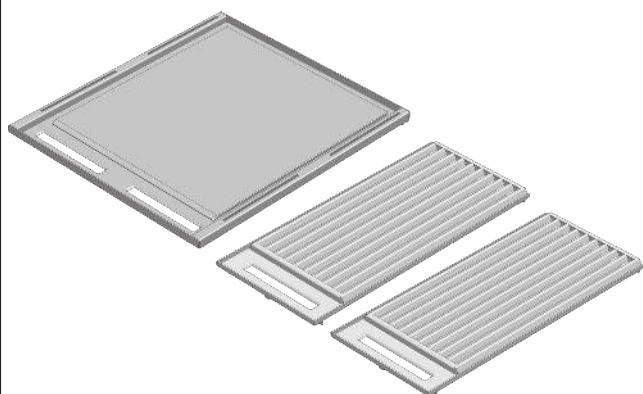


4. Place the cooking plate and grill sections in the desired positions, making sure that the flame diffusers are under the grill sections.

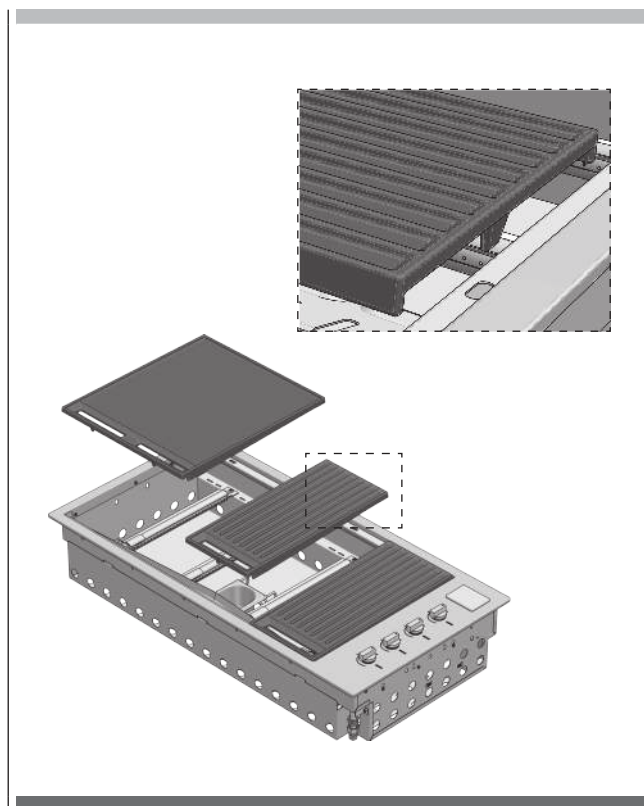
NOTE: Make sure that the grill groups are correctly oriented so that the surface of the grill is tilted forward to allow the oil to drain into the drip pans.



STAINLESS STEEL GRILLS GROUPS



5. After installation in the counter, connect the thin cover or cooking hood area as described in the chapter "Application of the thin cover or cooking hood" in this manual.



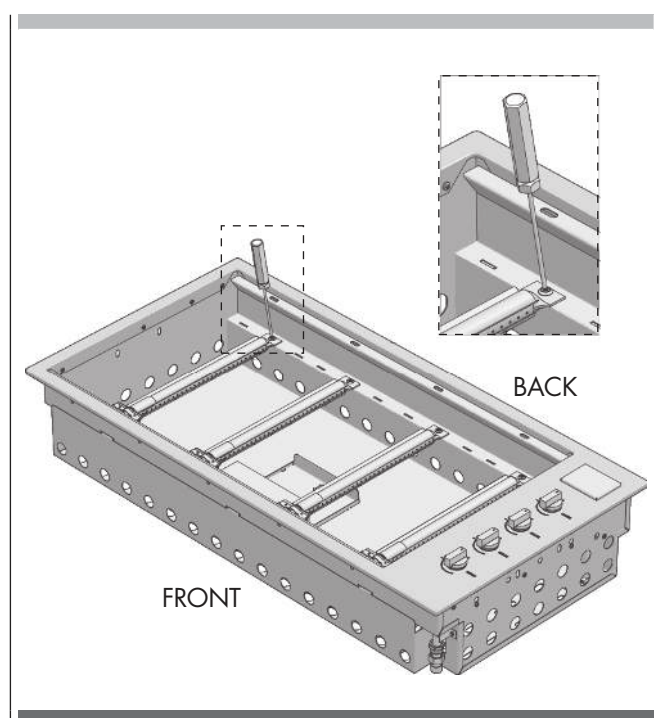
CATEGORY	GAS AND PRESSURES	COUNTRIES OF DESTINATION																														
		AT	BE	CY	HR	DK	EE	FI	FR	DE	GR	IE	IS	IT	LV	LT	LU	MT	NO	NL	PT	PL	GB	CZ	RO	SK	SI	ES	SE	CH	TR	HU
I3+	G30 /G31 = 28-30/37 mbar		•	•	•				•	•	•	•	•	•		•					•		•	•			•	•	•	•	•	
I3B/P(30)	G30 /G31 = 30 mbar			•	•		•			•		•				•			•	•	•				•			•			•	
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 cat. 2H, 2E, 2E+	G20-25 cat. 2H(25)	G25-20 at. 2LL	G25-25 cat. 2L	G25.3 cat. 2S	G27 cat. 2Lw	G2.350 cat. 2Ls	G30 /G31 cat. 13+	G30 /G31 cat. 13B/P (30)	G30 /G31 cat. 13B/P (37)	G30 /G31 cat. 13B/P (50)
Nominal heat input (kW)	15,2	15,2	15,2	15,2	15,2	15,2	15,2	15,2	15,2	15,2	15,2
Injector diameter (1/100mm)	135	130	155	145	145	155	194	94	94	89	83
Number of injectors	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Pressure (mbar)	20	25	20	25	25	20	13	28..30/30..37	30	37	50
Maximum consumption (l/h)	1448	1448	1684	1684	1683	1766	2011	1106	1106	1106	1106
Primary air regulation (mm) (X) see fig. page 15	1	1	1	1	1	1	1	All open	All open	All open	All open

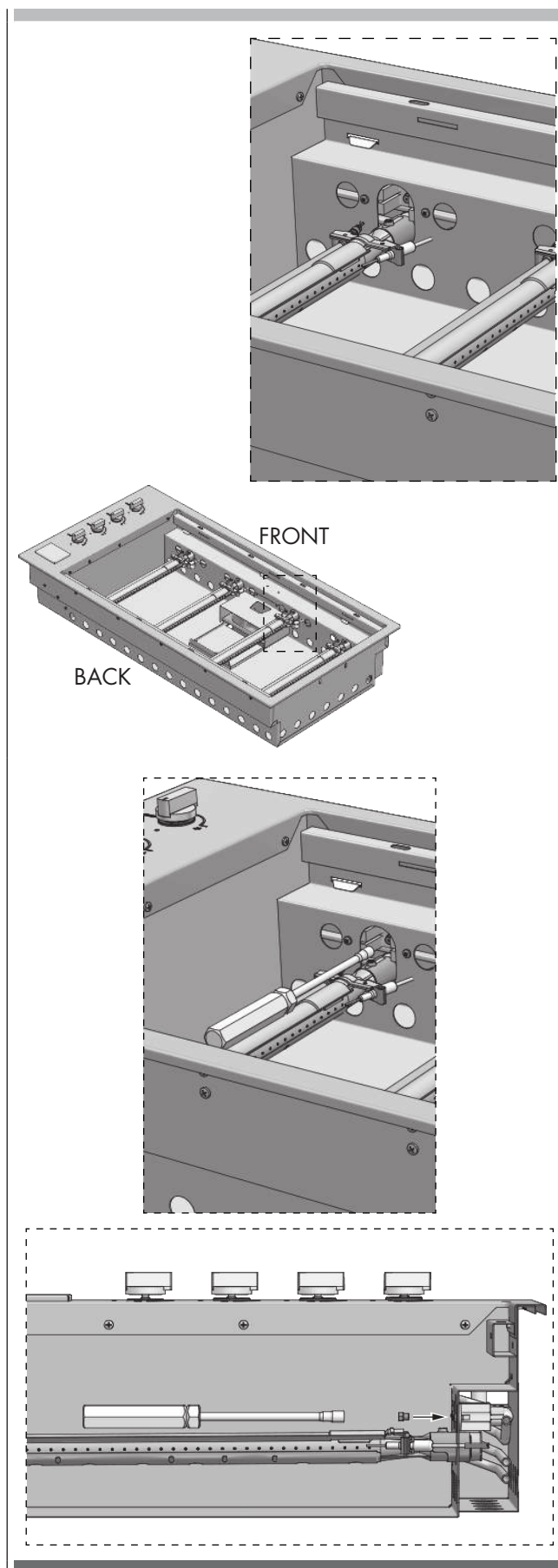
Adapting to different types of gas

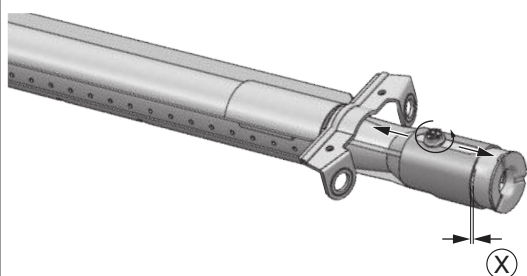
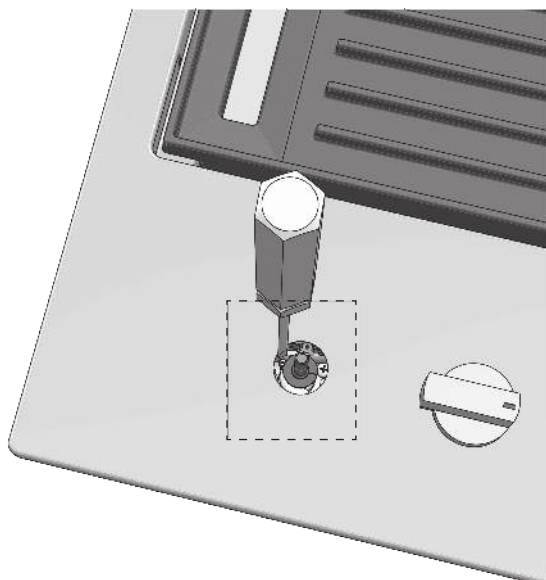
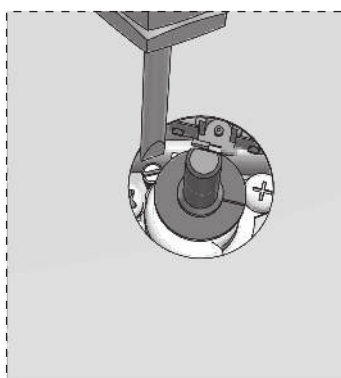
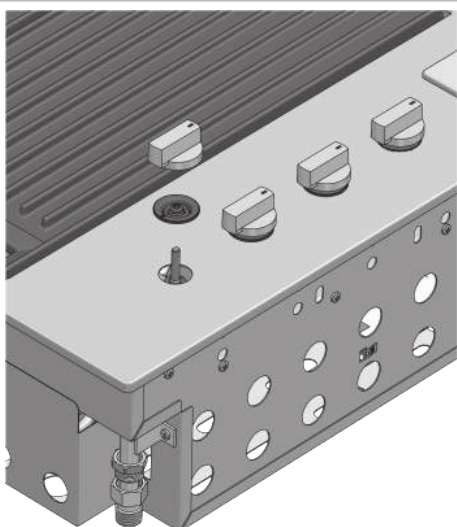
If the appliance is configured for a different type of gas than that available, you have to replace the injectors with ones corresponding to the type of gas to be used (see tables on the preceding pages). The replacement will be made using an adequate 7 mm key after having lowered the burners as in the following images. After replacing the injector, regulate the air to 1 mm for natural gas and to the maximum if LPG. To adjust the minimum, after lighting the burner, remove the knob and the gasket below and rotate the screw of the tap (B - see page 15), which should be totally closed for LPG and opened about 3/4 turn for natural gas, keeping in mind that a flame lower than 3 mm may not even be "perceived" by the thermocouple of the tap. After regulating the minimums, replace the gaskets and knobs.

1 - Unscrew the fixing screws of the burner.



2 - Lower the burner and replace the injector.





NOTES

- The appliance **MUST** only be installed and serviced by qualified and authorized personnel.
- The product is exclusively intended for outdoor use.
- The product must be installed according to the instructions, which require ventilation openings to allow the grill to work properly. The lack of adequate ventilation to supply air to the appliance can lead to poor operation of the burners or excessive heat build-up in the installation compartment.
- The unit's ventilation openings must not be covered during installation.

Gas connection

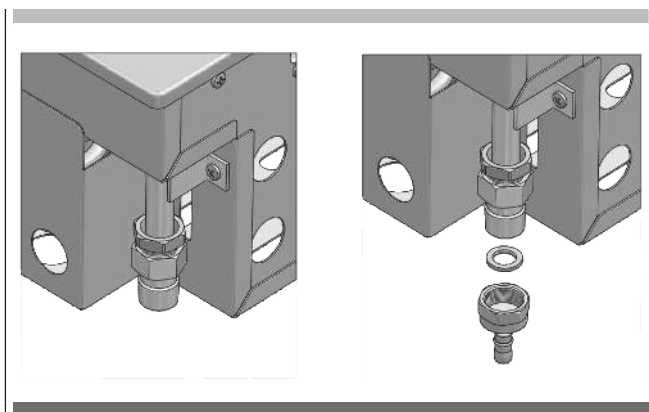
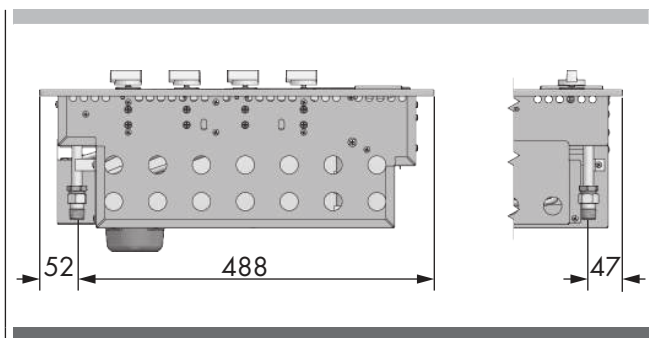
Connect the appliance to the cylinder or system according to the requirements of current law, making sure that the appliance is configured for the type of gas available. If not, see: "Adapting to different types of gas". Also check that the feed pressure falls within the values shown in the table: "Gas specifications".

Rigid and semi-rigid metal and rubber hose connection

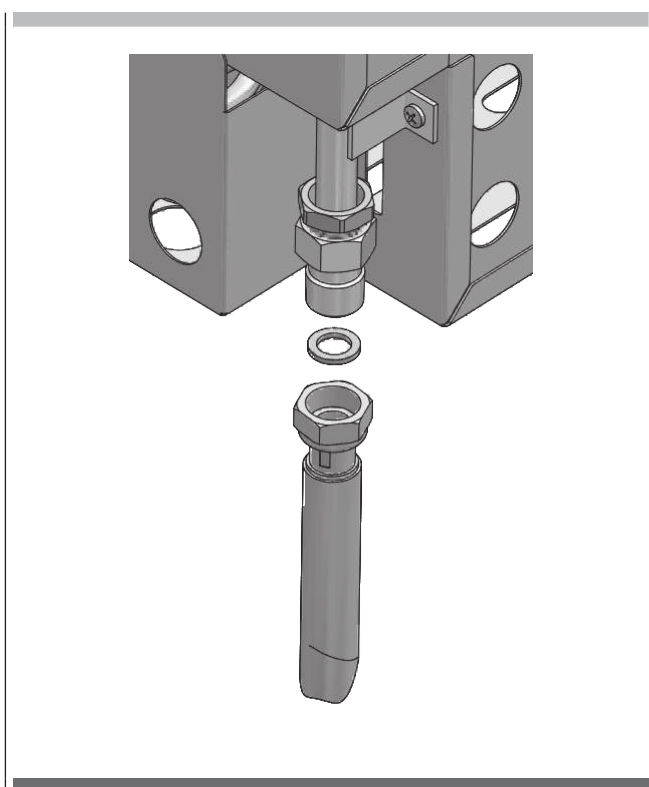
Make the hook-up with metal fittings and pipes (even flexible hoses) so as not to stress the components inside the appliance. A rubber hose connection complies with current law only if the hose can be inspected along its entire length and easily replaced near the expiration indicated on the hose.

NOTE: - After installation, use soapy water to check the perfect seal of the entire connection system. **DO NOT USE AN OPEN FLAME TO CHECK THE GAS SEAL.**

Detail of the gas connection



With note: natural gas connection NG.



- When converted for the use of universal LPG, the appliance is designed to use different types of cylinders depending on the installation made. See the chapters on Installation Preparation and Connection of the cylinder.
- The gas cylinder must be manufactured and marked in accordance with the specifications for LPG cylinders.
- The shut-off valve must be closed when the appliance is not in use.
- The gas cylinders must be kept in an approved housing out of the reach of children.
- When you disconnect the gas cylinder, make sure all the control valves are in the "OFF" (O) position.
- Before disconnecting, remove the cylinder from any housing in which it may be located.
- When you reconnect the hose to the cylinder, make sure all the connections are tight before placing it back in its compartment.
- After each connection of a cylinder, perform a leak test as described below.

Leak testing procedure

- Make sure that all the gas taps are in the "OFF" (O) position.
- Mix a solution of water and detergent or soap in a small container.
- After connecting the hose, open the valve on the gas cylinder or gas system tap.
- Using a brush, paint the solution on the gas connection points and check for bubbles.
- Bubbles indicate a leak.
- Close the valve and tighten the fitting, possibly inserting a new gasket. Repeat the leak test.
- If the leak persists, turn off the gas and contact an authorized gas system maintenance technician to repair the leak.

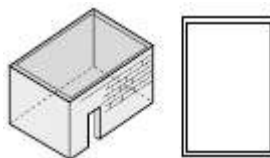
⚠ ATTENTION

- The appliance must only be used above ground level, in open air and natural ventilation without stagnant areas where leaking gas and combustion products are rapidly dispersed by the wind or natural convection. This barbecue is designed exclusively for outdoor use. Refer to the drawings below.
- Never install the barbecue inside buildings, garages, sheds or covered walkways, or in a boat, camper or caravan. This prevents the creation of fires or carbon monoxide with toxic effects or asphyxiation.
- The compartment in which the appliance is installed must conform to one of the following requirements:

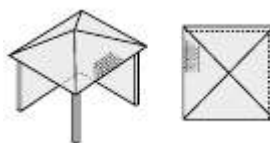
⚠ ATTENTION

- A compartment with walls on all sides, but with at least one permanent opening at ground level and without upper cover.
- In a partial compartment that has a top cover and not more than two walls.
- In a partial compartment that has a top cover and not more than two walls; in this case, the following principle applies:
- At least 25% of the total area of the walls is completely open and at least 30% of the remaining area of the walls is open and free.
- In the case of balconies, at least 20% of the total area of the side, front and rear walls must be and remain open and free.

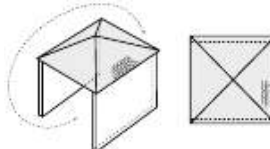
External surface area example 1



External surface area example 2

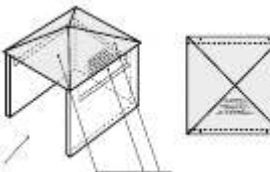


External surface area example 3



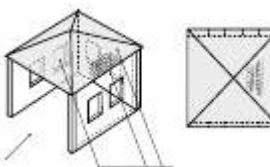
both ends open

External surface area example 4



open side for at least 25% of the total area of the walls in total 30% or more of the remaining surface of the walls is open and free

External surface area example 5



open side for at least 25% of the total area of the walls in total 30% or more of the remaining surface of the walls is open and free

Selection of the point of installation

- The appliance must not be installed on combustible materials. The minimum distance from combustible materials is 600 mm.
- The free space above the cooking surface with respect to combustible materials must be at least 600 mm.
- The appliance must be installed in accordance with standards and local deviations.
- When using LPG, ventilation must be ensured in the compartment. The gas is highly explosive and can cause serious personal injury and property damage if it is left to accumulate and then ignited.
- The barbecue is designed to be mounted in a counter with a minimum depth of 600 mm.
- Avoid locations exposed to the wind as this may affect cooking and the efficiency of the burners. If you cannot avoid such a location, screens may be necessary.

Installation compartment

- The barbecue requires a non-combustible barrier beneath it to prevent reaching an excessive temperature in compliance with the current UNI EN 498 standard. The panel that acts as a barrier must be positioned 30/35 mm below the base of the unit.
- The installation compartment must be made of non-combustible materials. Materials suitable for its construction include brick, granite, marble, Hardiplank® and Villaboard® on a metal or brick structure.
- The appliance requires ventilation openings in the front wall of the compartment. See the drawing page "RIMANDO 2" a pagina 25.
- The appliance unit can be mounted in an island counter or a counter with splash guard. Read the specific requirements for each type of mounting.

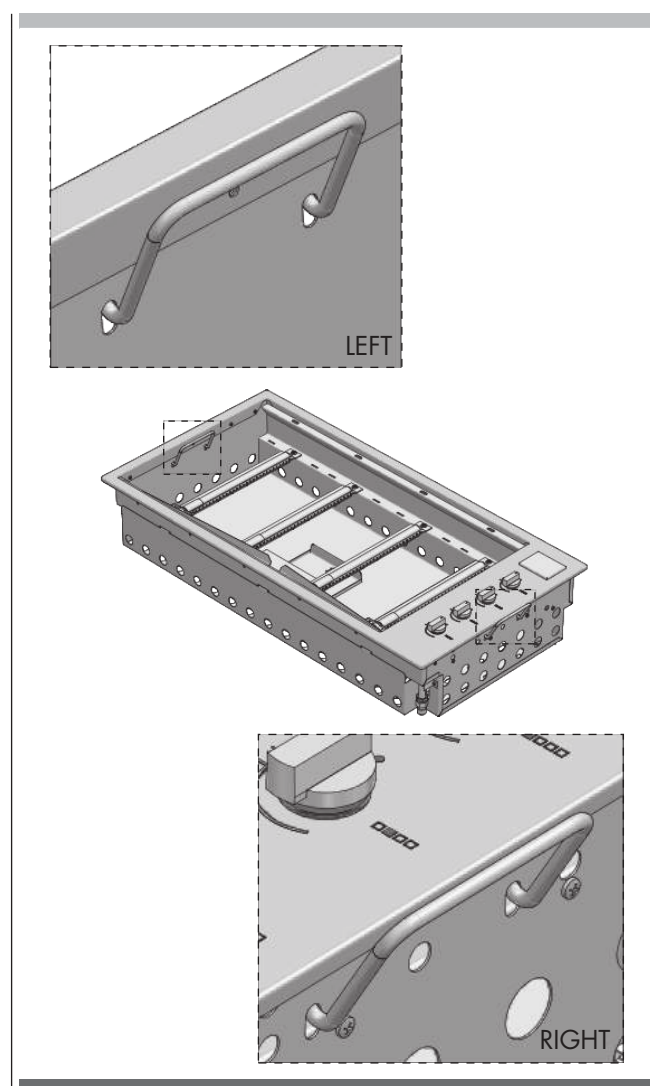
Island-mounted

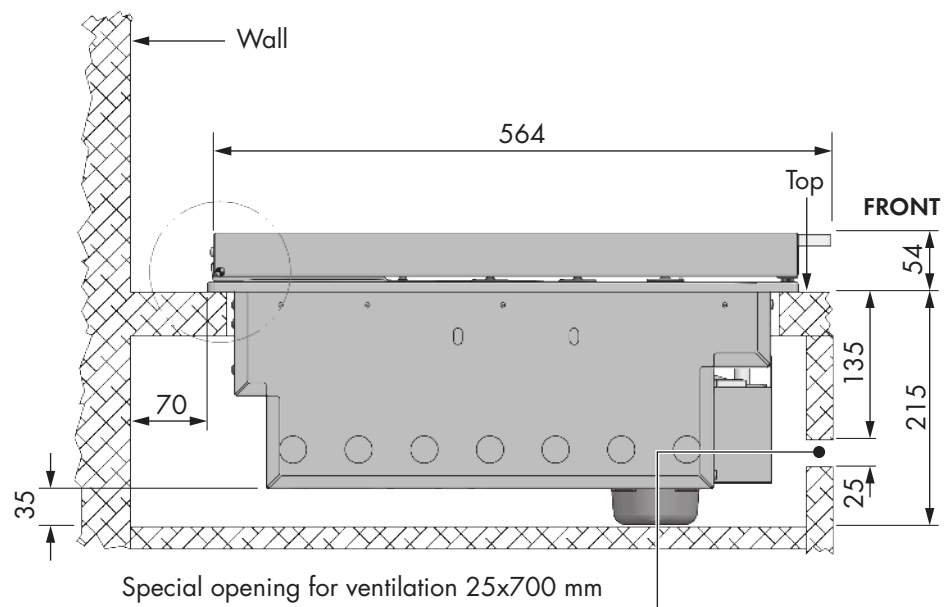
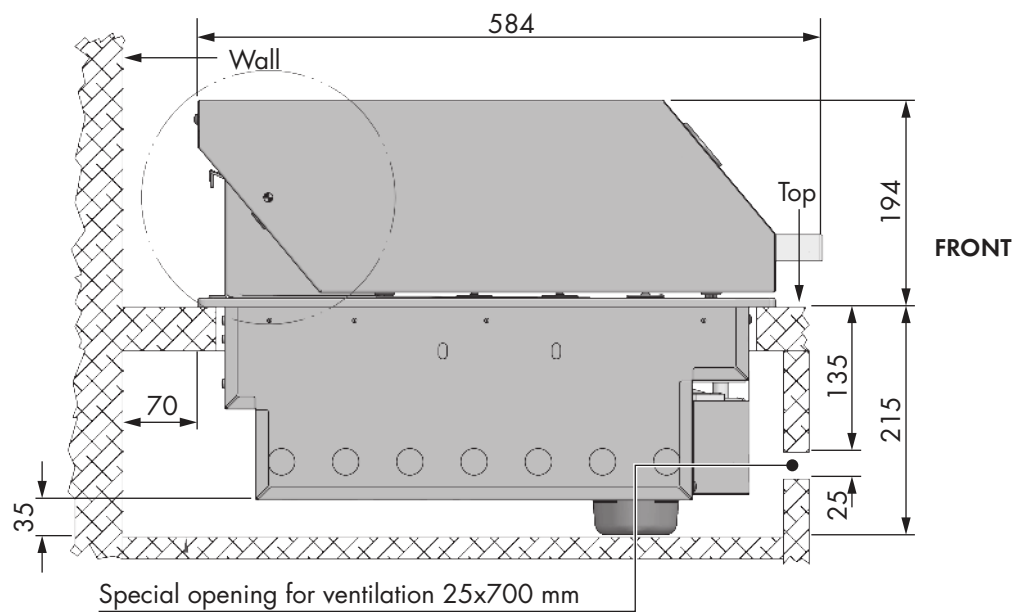
- If the appliance is installed in an island, it can be placed in the centre. Pay particular attention to the overall dimensions of the top of the island, taking into account the open cooking hood and its projection. See page 20.
- The required dimensions of the cut-out are 1025 mm x 502 mm (see drawing).

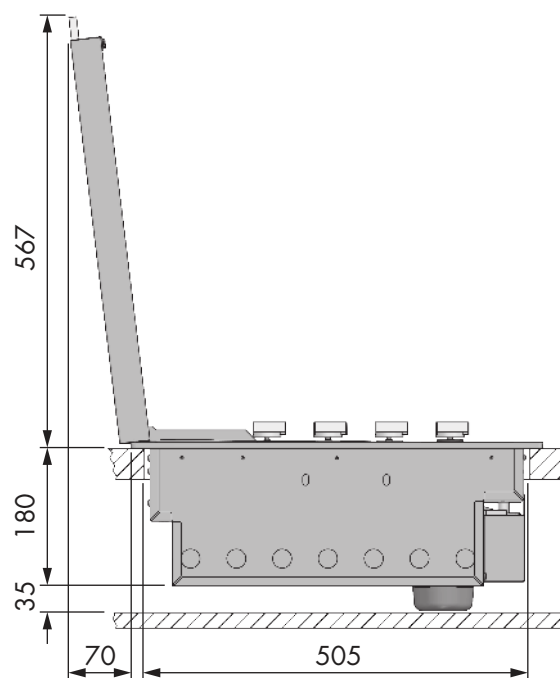
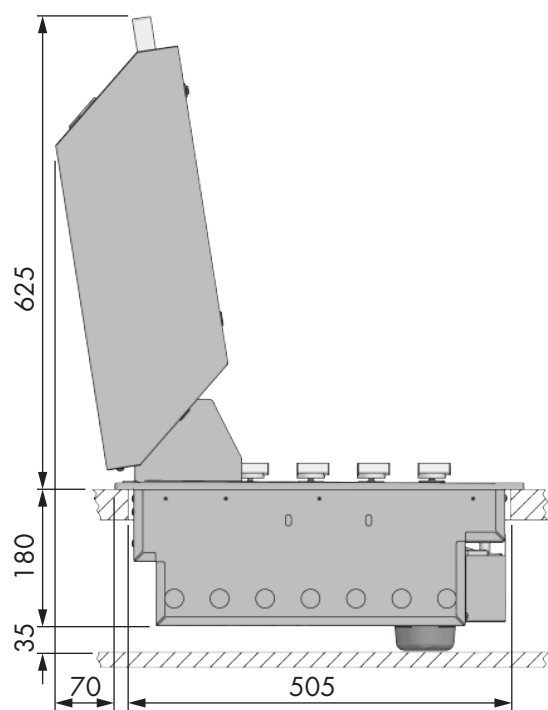
Installation in a counter in a special context

- The context must be made of non-combustible material.
- When mounting the appliance against a wall or a fence, it is essential to insulate combustible materials. All combustible materials must be kept at least 600 mm away from the barbecue.
- The minimum depth of the mounting surface (counter) is 600 mm
- The required dimensions of the cut-out are 1025 mm x 505 mm (see drawing).
- Models with high cooking cover require a specific free space on the back of the barbecue between the splash guard and the cut-out of the counter of at least 70 mm. This, so that the hood has the free space needed to open.

To facilitate insertion in the cabinet, the product has specific lifting handles (see figure below)





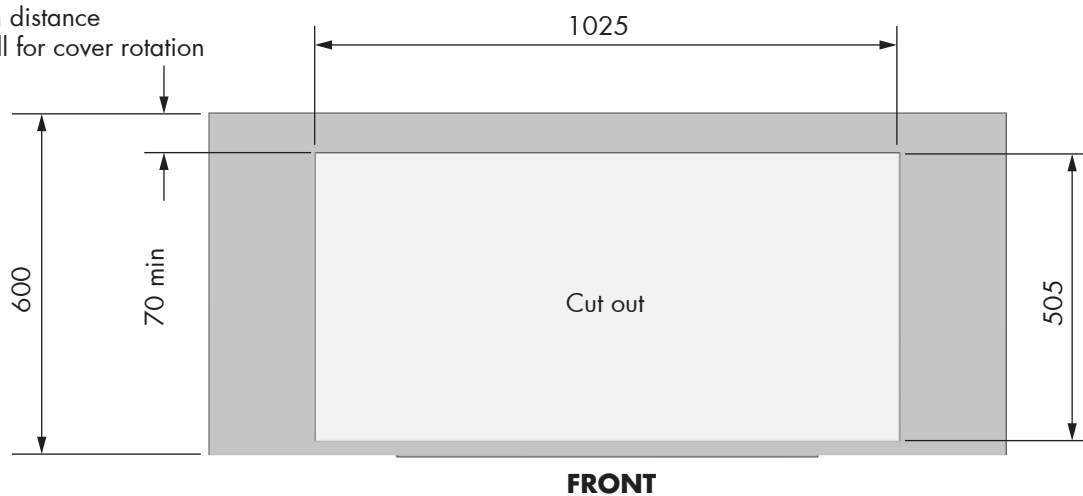


ATTENTION

- The appliance requires adequate ventilation. An open area must be provided as shown below. A ventilation grate can be applied, if desired. This ventilation surface allows air to enter the compartment for the proper combustion of the gas and aspiration of the combustion products. In the case of LPG, the gas is heavier than air; in the event of a leak the vent allows the gas to leave the compartment. The air vent must be at least 700 mm x 25 mm and placed in a central position 135 mm below the mounting surface. (See drawing).

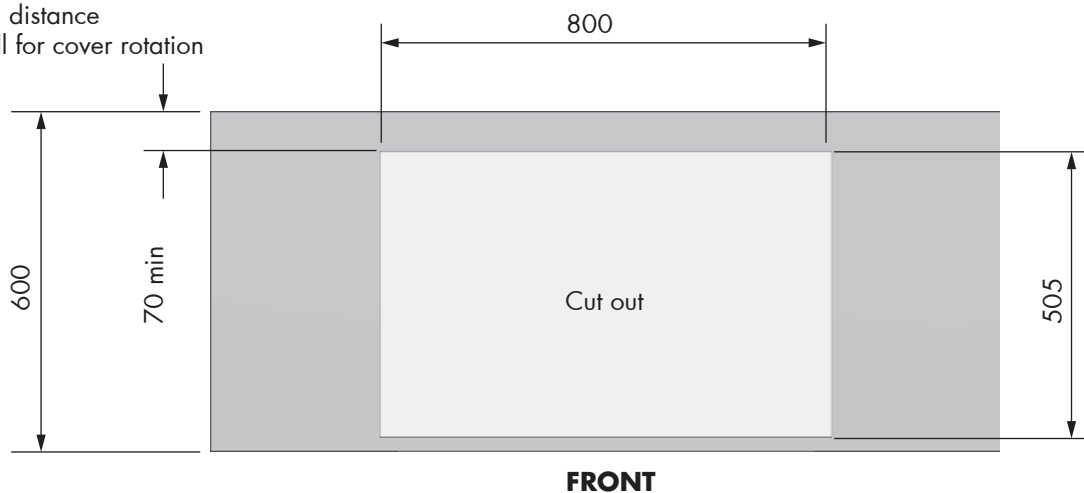
Mod. BBQ 100 cm

Minimum distance
From wall for cover rotation



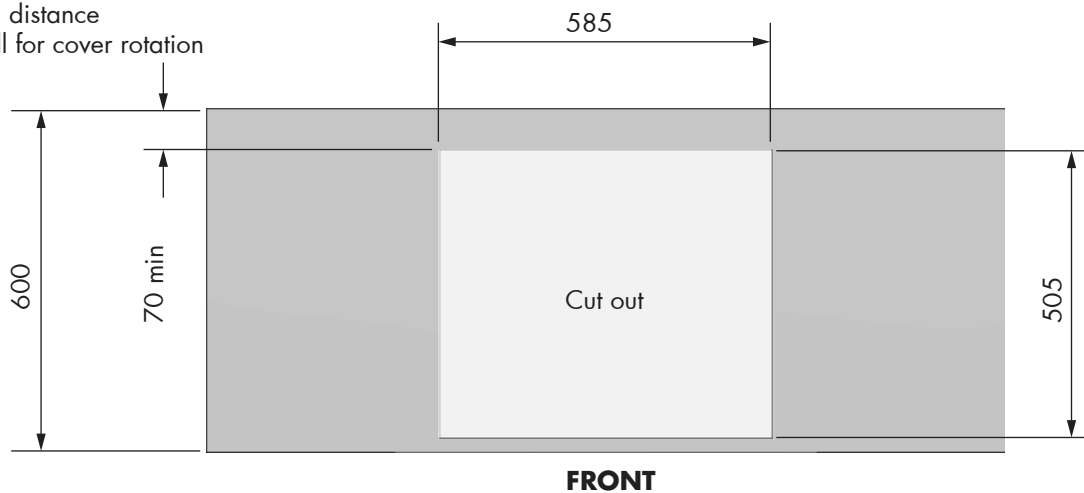
Mod. BBQ 80 cm

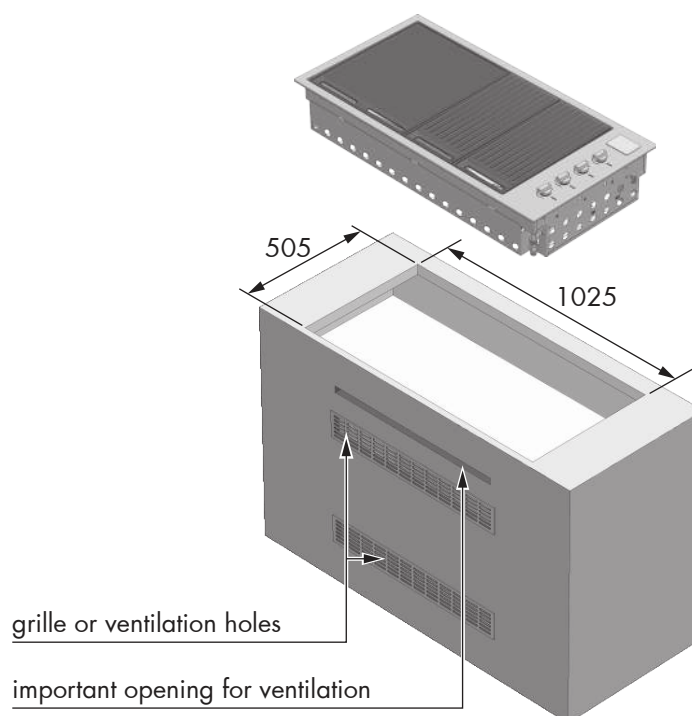
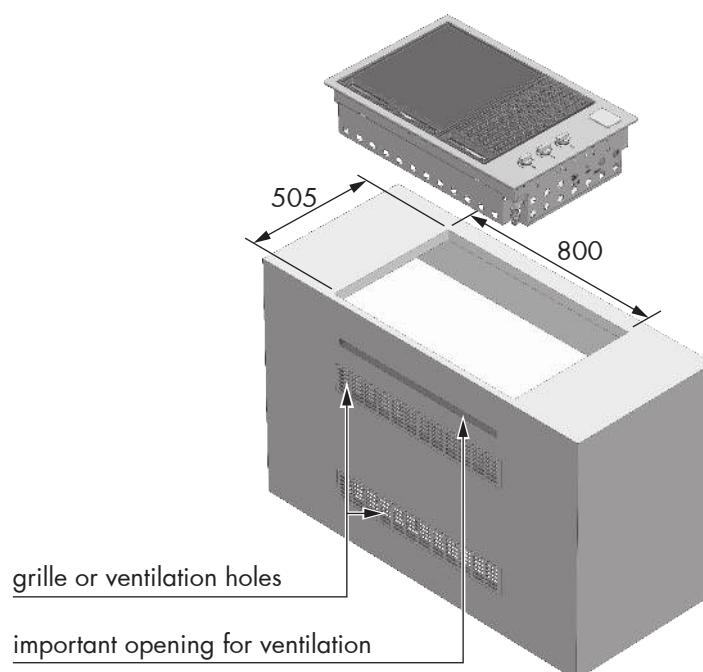
Minimum distance
From wall for cover rotation



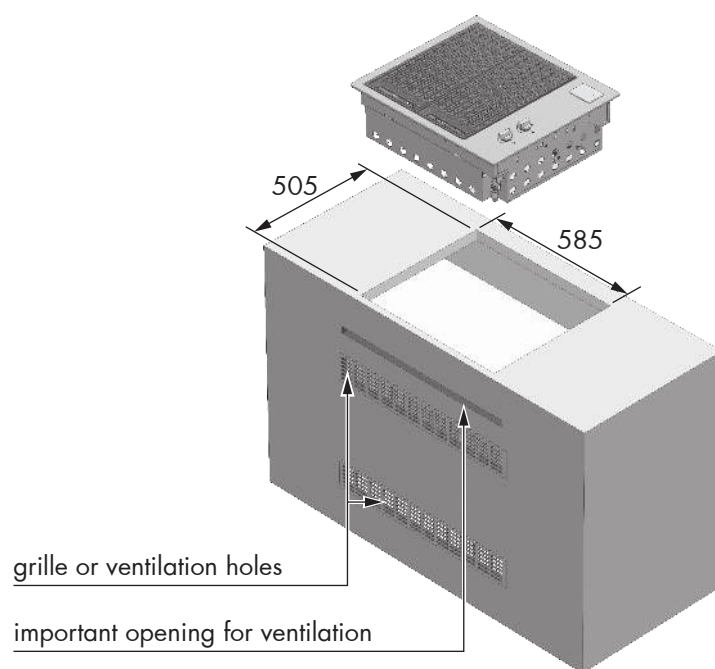
Mod. BBQ 60 cm

Minimum distance
From wall for cover rotation

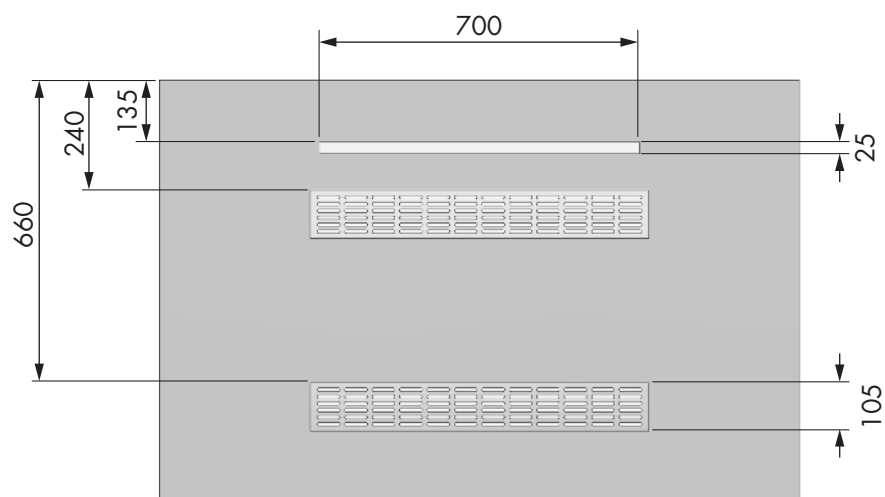


Mod. BBQ 100 cm**Mod. BBQ 80 cm**

Mod. BBQ 60 cm



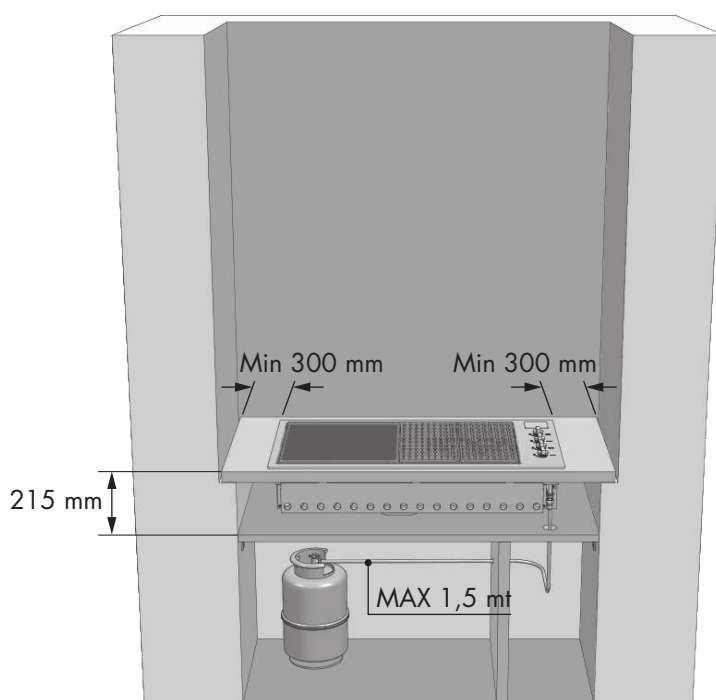
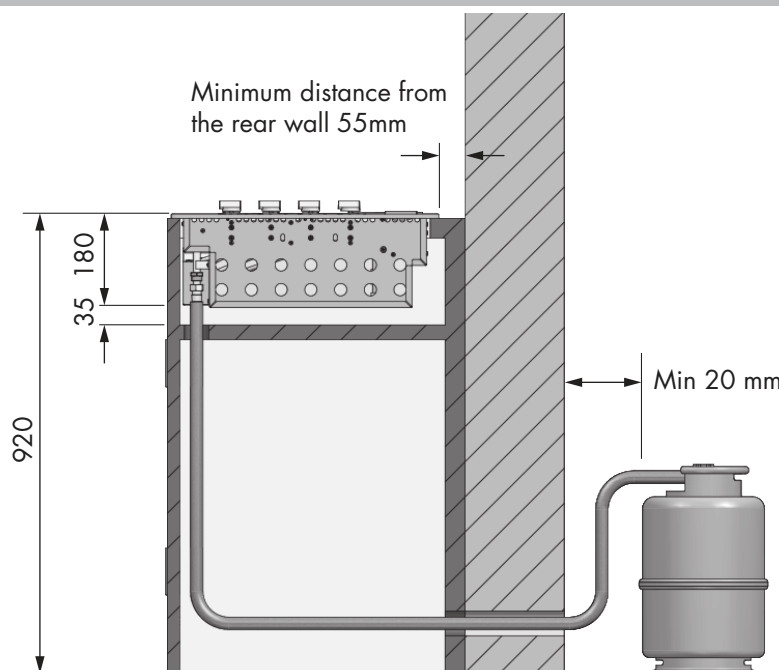
Mod. BBQ 100-80-60 cm

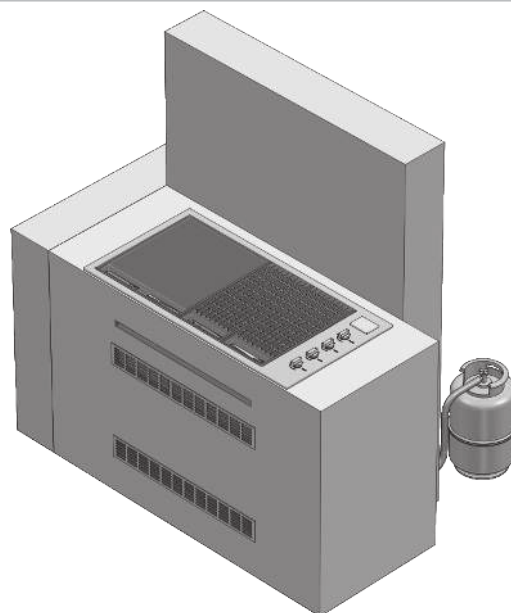
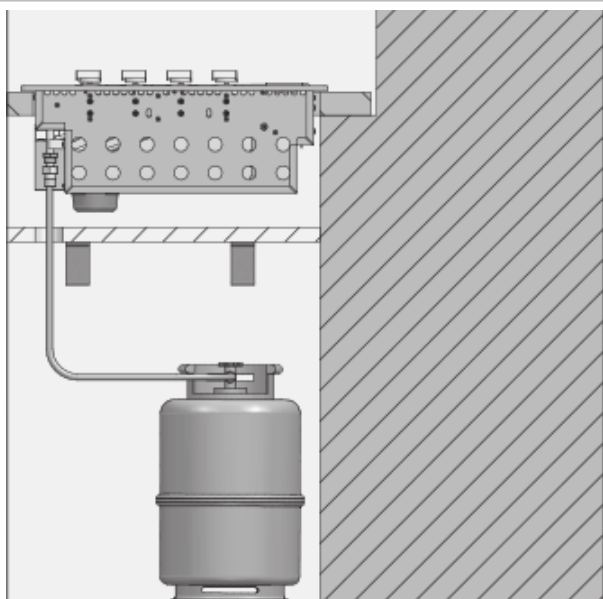




ATTENTION

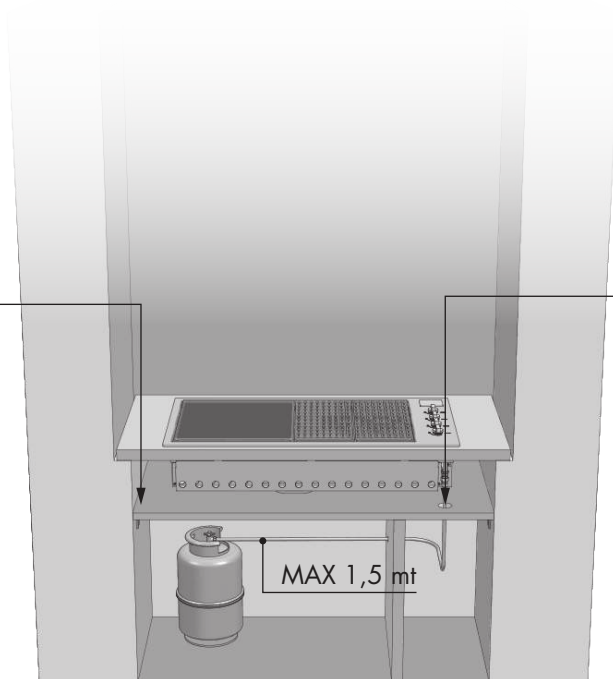
- The LPG cylinder in the compartment below the barbecue unit, must be isolated from it by a non-combustible panel. The compartment must comply with the requirements of EN 498.
- The ventilation requirements of EN 498 for the cylinder compartment are:
- In case of a sheet metal, or similar impenetrable, structure, ventilation openings must be made on the top and bottom the compartment or cavity, each of which must provide a free surface of at least 200 cm² per cylinder housed; the openings also serve as inspection points if a rubber hose is used.





non-combustible barrier
necessary under
the barbecue

cut a hole in the
non-combustible
barrier only for the hose



front of the compartment removed for clarity

The LPG cylinder may be connected inside the object-holder compartment of barbecue only if it has the dimensions shown in the guidelines. The safe use of a cylinder inside the object-holder compartment of the barbecue depends on several factors:

A) The base of the cylinder must be properly inserted between the plates and be horizontal on the base panel.

Dimensions of the cylinder

Max height 465 mm

Width 289 mm - (rectangular section) or 318 mm (circular section) maximum B) Capacity of the cylinder max 6 kg

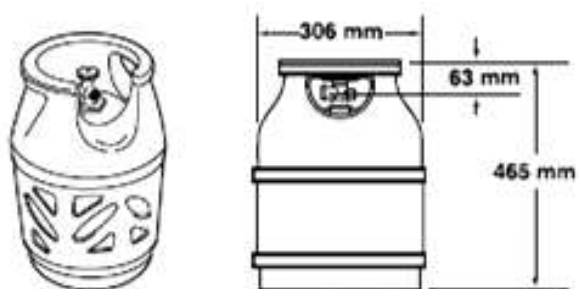
There are several models of cylinders with approved dimensions (2).



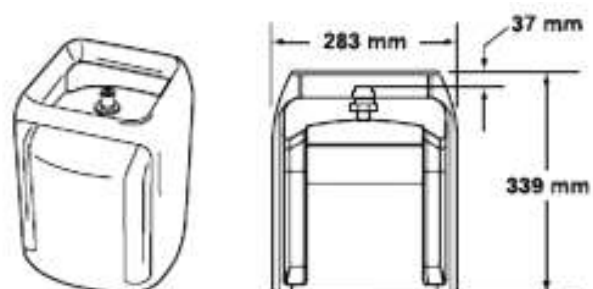
WARNING

If the LPG cylinder purchased does not have the required dimensions, do not attempt to connect it inside the object-holder compartment. Fix the cylinder to the bracket or rest it on the floor. Failure to follow these instructions could damage the hose and cause fire or explosion, with serious injury or death and property damage.

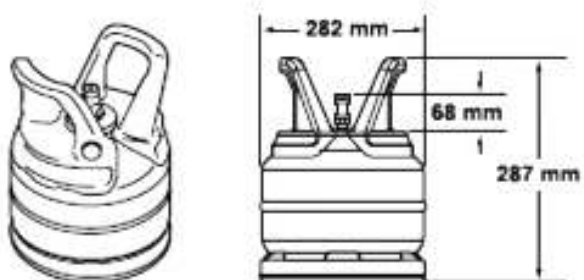
BP 5 kg



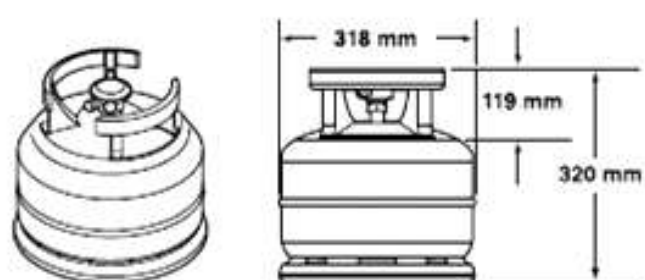
BUTAGAZ 6 kg



CALOR 5 kg



PRIMAGAZ 5.2 kg





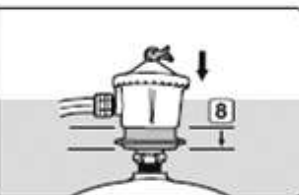
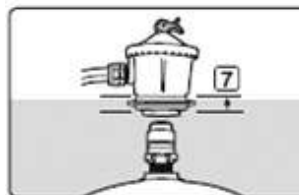
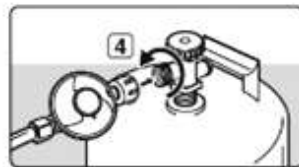
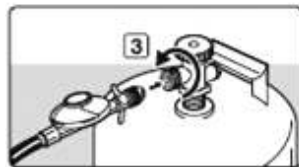
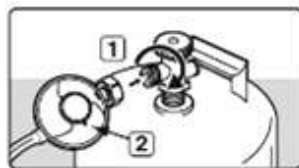
WARNING

Make sure the LPG cylinder valve or regulator is closed.

Connect the LPG cylinder.

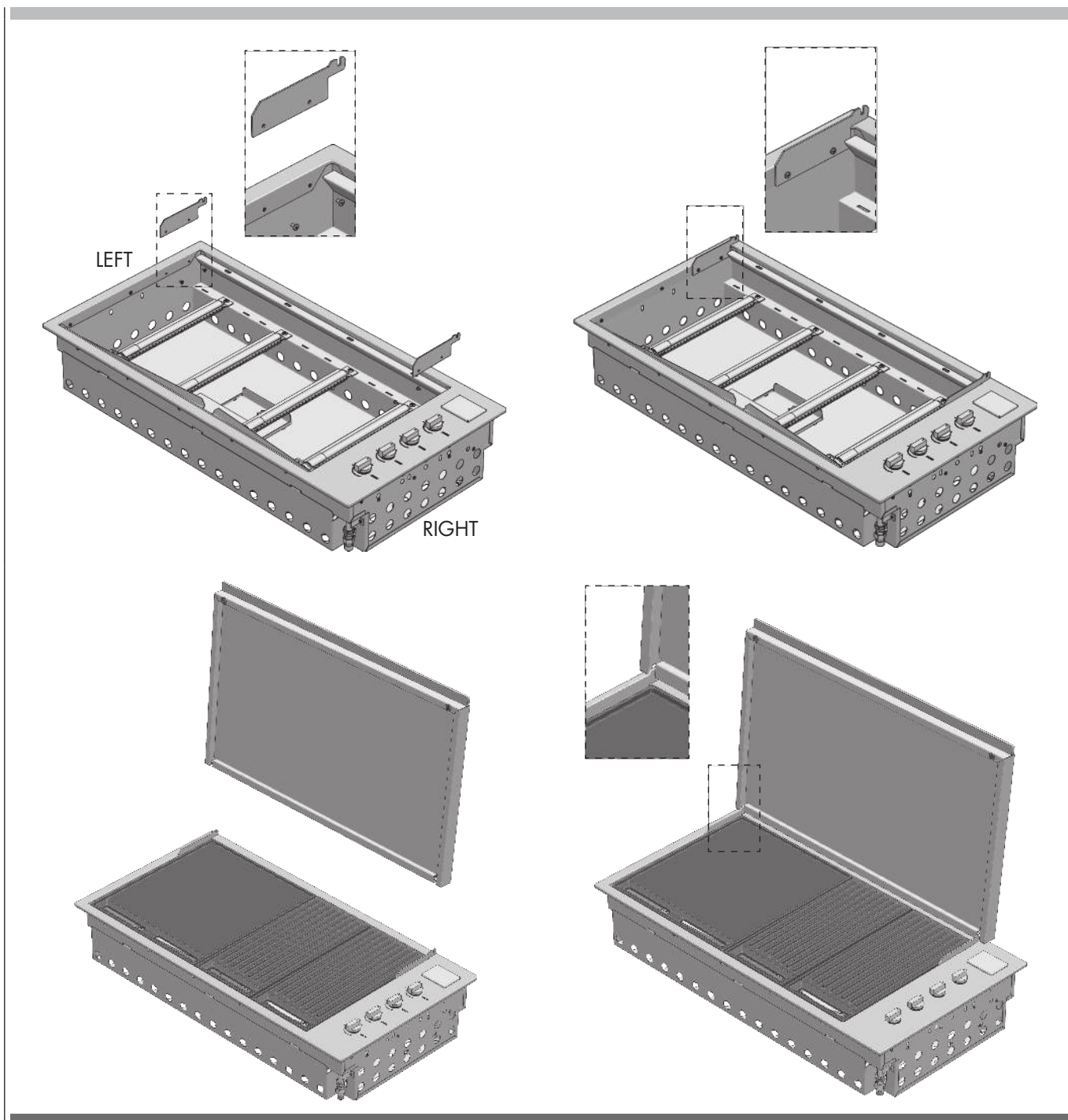
Some regulators are connected by pushing ON and are disconnected by pulling OFF, while other types of regulators have a nut with left hand thread for connecting to the cylinder valve. Follow the illustrations in the instructions for the specific connection of the regulator.

- a) Screw the regulator to the cylinder by turning it counter-clockwise (1). Install the regulator so that the vent hole (2) is facing downward.
- b) Screw the regulator to the cylinder by turning it counter-clockwise (3).
- c) Make sure that the regulator lever (5) is in the lowered or off position.
Press the regulator on the cylinder valve until you hear a click indicating that it is in position (6).
- d) Make sure that the regulator lever is in the OFF position.
Lift the bezel of the regulator (7). Press the regulator onto the cylinder valve and hold it pressed. Lower the bezel (8). If the regulator does not lock, repeat the procedure.



Application of the low cover

- Remove the thin cover from the packaging.
- Attach the hinges to the outer frame and secure it with the special screw provided.



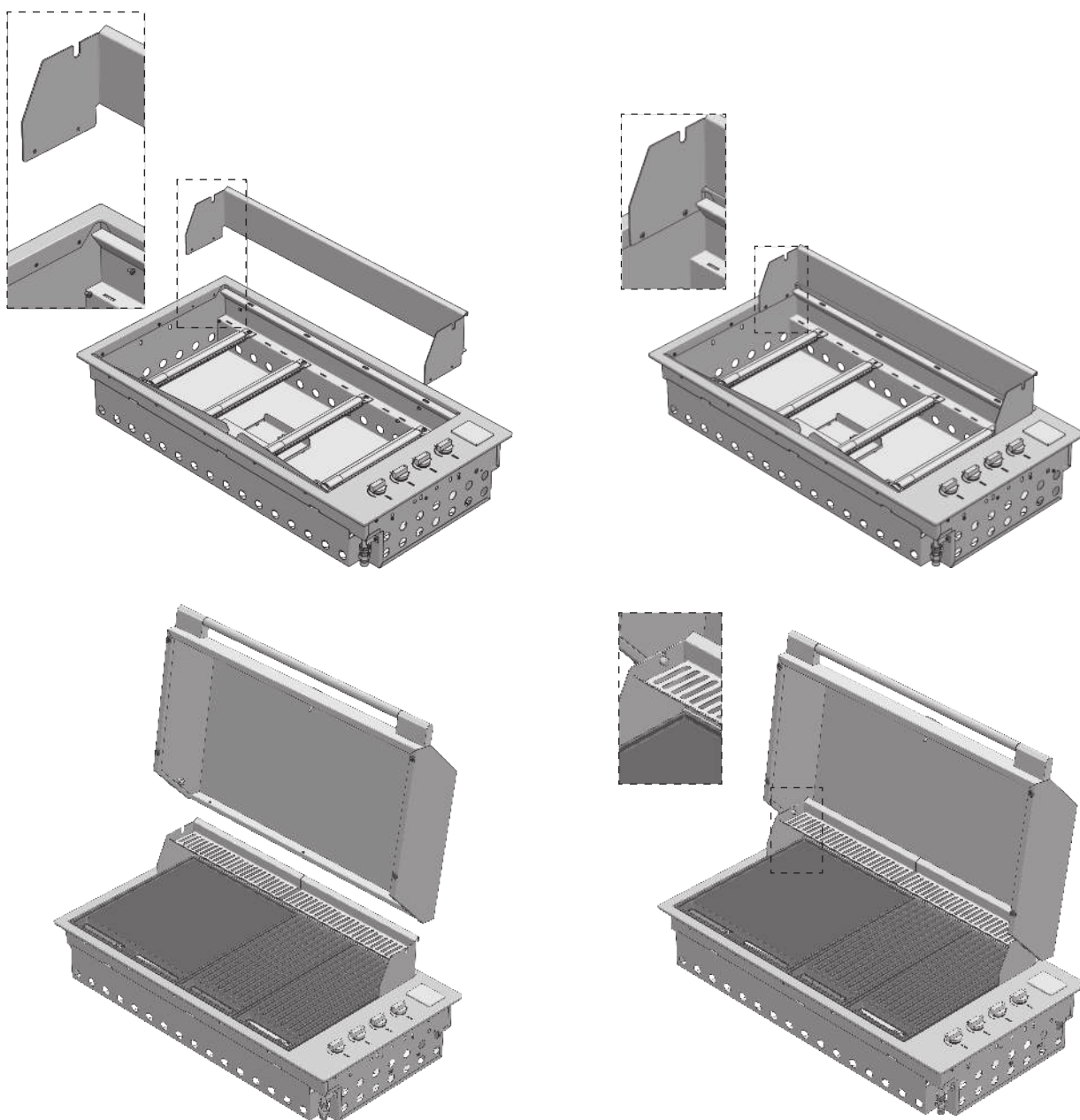
Application of the high cover

- Remove the High cover from the packaging.
- Remove the hinge from the cover and apply it to the outer frame. Fix it with the special screws provided.
- Insert the cover into the seats of the hinge



IMPORTANT

Given the dimensions of the cooking hood, we recommend that two people position it.
During positioning the high cover group, take special care to avoid scratching the external profile.

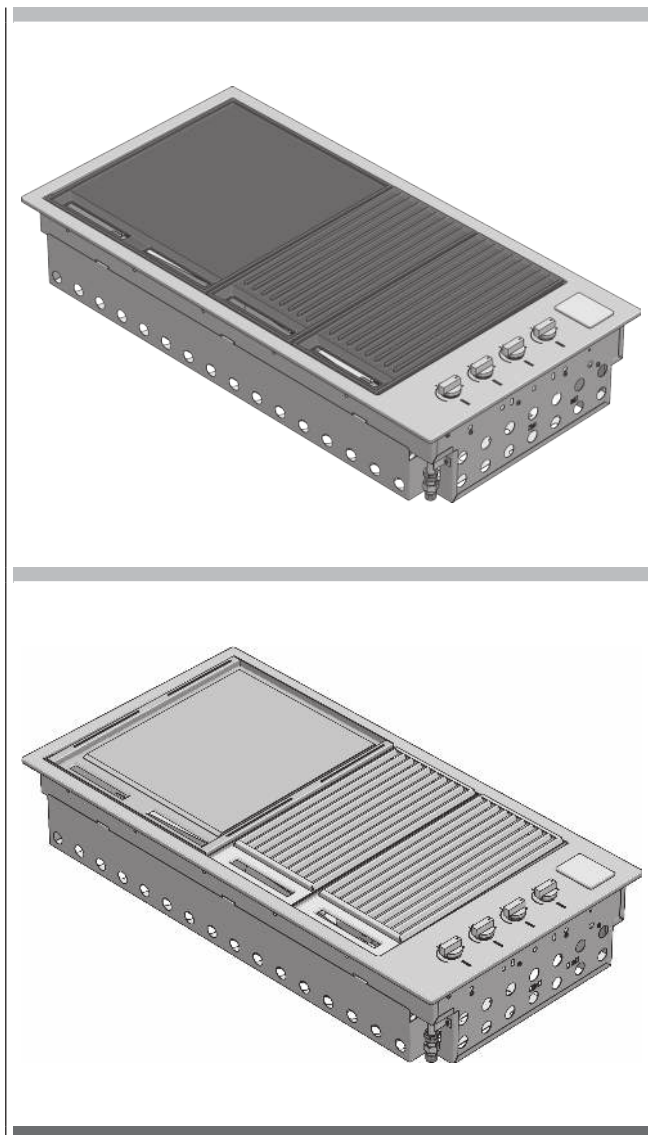


**IMPORTANT**

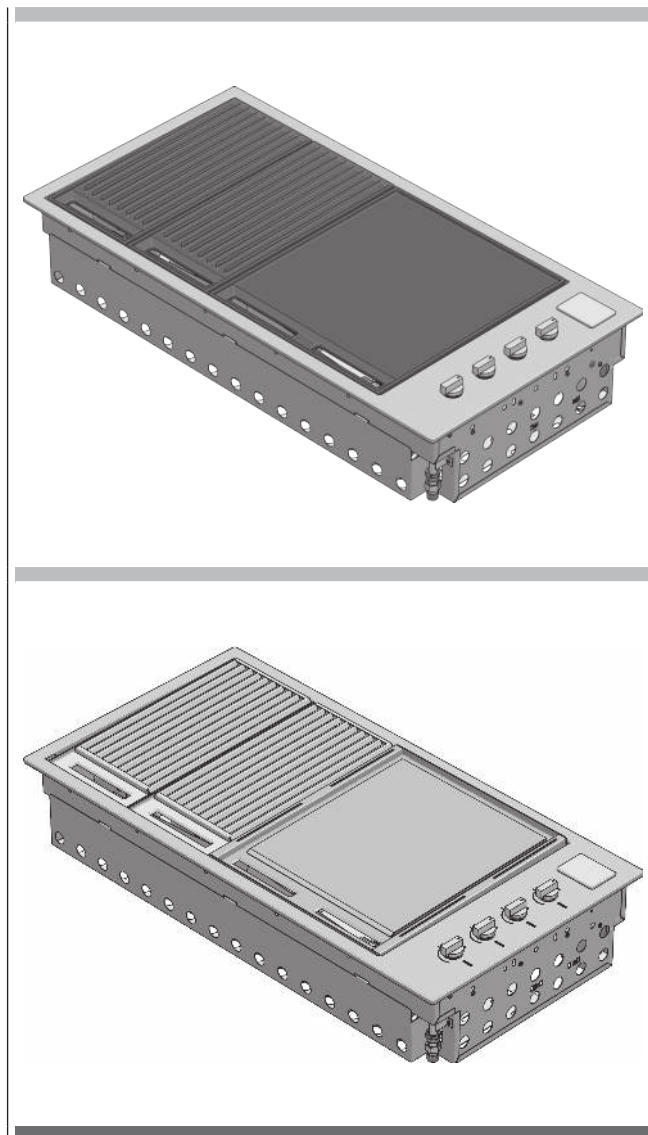
Make sure that the flame diffusers are positioned flame under the panels of the grills.

Mod. BBQ 100 cm

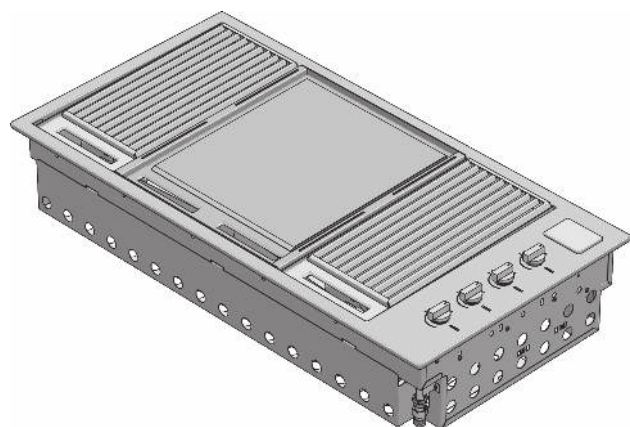
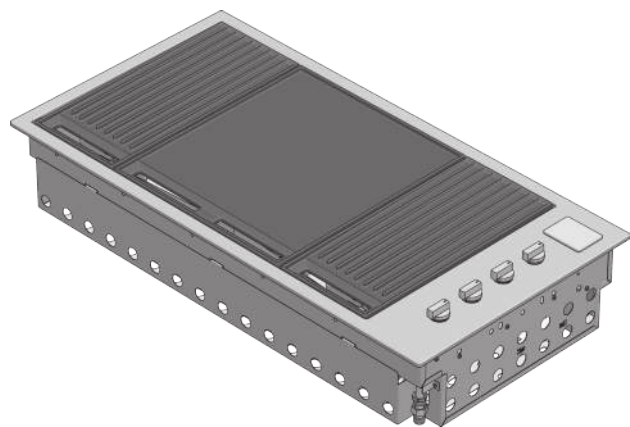
BBQ 100 Solid cooking plate on the left, double grill on the right - best orientation for grilling



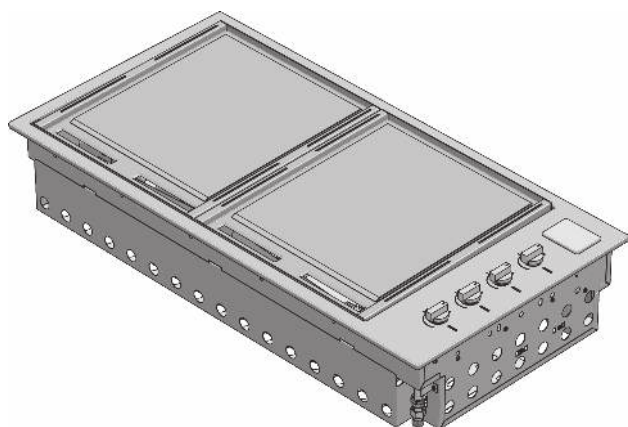
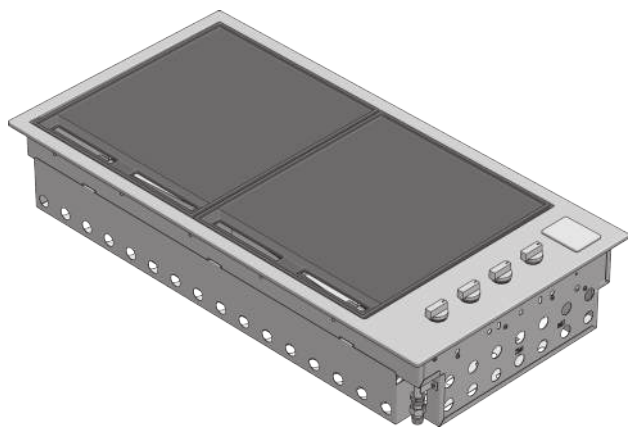
BBQ 100 Solid cooking plate on the right, double grill on the left - alternative best orientation for grilling



BBQ 100 half grill on the left, central solid cooking plate, hal grill on the right - best orientation for roasting

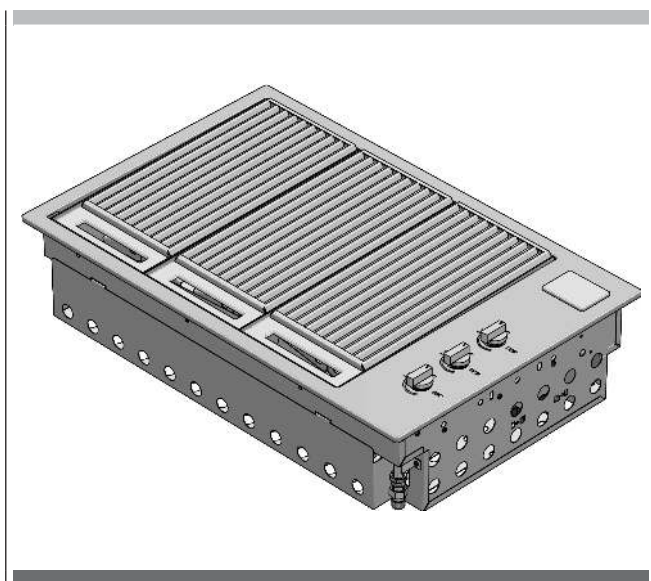


BBQ 100 Two solid cooking plates side by side - optional arrangement

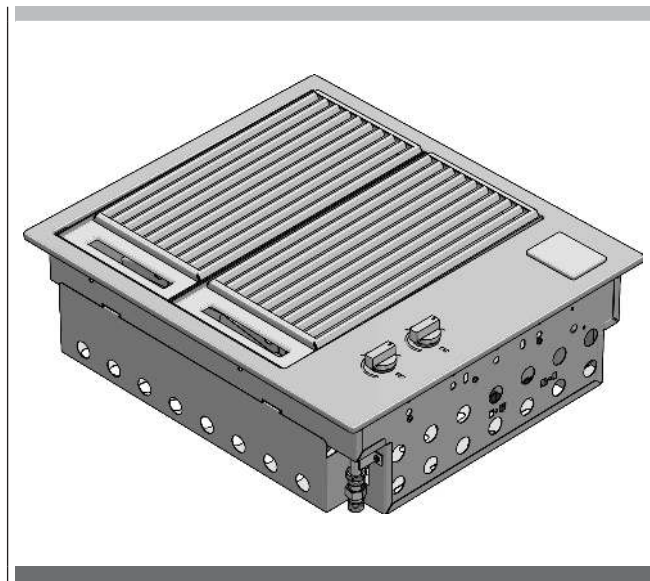


Mod. BBQ 80 cm

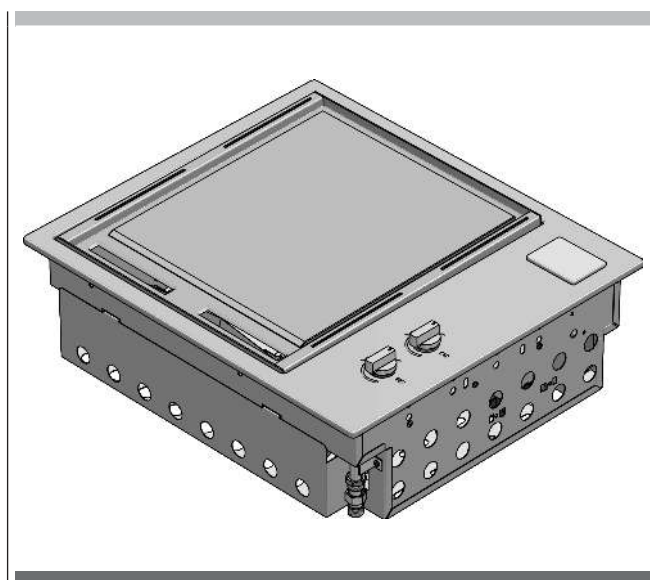
BBQ 80 total grill

**Mod. BBQ 60 cm**

BBQ 60 total grill



BBQ 60 total solid cooking plate



Control functions

Before lighting the barbecue:

- Check that all the gas hoses and fittings are tight.
- Open the thin or high cover.

NOTE: The thin cover is intended to protect against the weather. The cover is not intended to be used as a cooking hood.

- Make sure that all the control knobs are in the closed (O) position.
- Make sure that the cooking surfaces are clean.



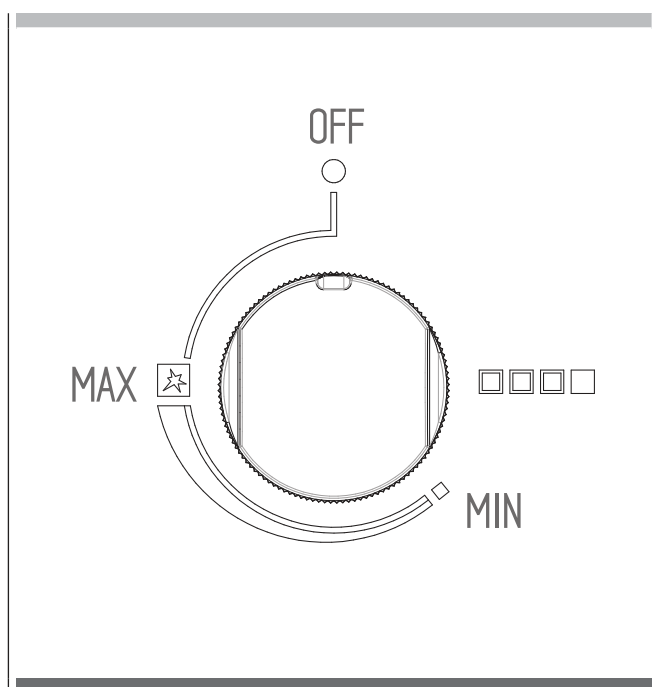
WARNING

Before use, check that there is no accumulated grease in the lower tray. Remove excessive grease to prevent it from catching fire in the tray.x

- Open the main gas valve.

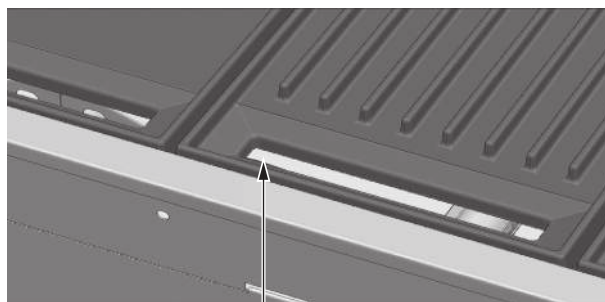
Ignition instructions

- Do not light the burners with the cooking surfaces covered.
- To light a burner, press the knob and turn it to the "MAX" (fast pre-heating) position.
- Hold it for 5 seconds (count to 10), release it and check the flame from the slots in the front.
- If the burner is not lit, turn the knob to the closed (O) position. Allow the gas to disperse, and then repeat the ignition procedure.



Manual lighting

- If the automatic ignition system is not working, the barbecue can be lit manually.
- To turn it on manually, use a long match (28cm). Pass the lit match between the inspection slots under the front part of the hob, approaching it to the burner, then turn the knob and hold it pressed on MAX (quick preheating) in order to perform the ignition. If it does not light, close the control valve and wait a few minutes for the gas to disperse before trying to light the barbecue again.
- Once one burner is lit, repeat the procedure for the others, if necessary.



Inspection slots

Pre-heating cooking areas

- The barbecue is equipped with high-power burners. Under most conditions, it will only be necessary to pre-heat the barbecue for just 5 minutes before starting to cook.
- As with most things, experience will teach the user the effectiveness and interval necessary for reaching the best pre-heating time for obtaining the ideal cooking temperature. Don't forget that this also depends on the type of food, its thickness and how you want to cook it.
- Tests have shown that you can reduce the heat of the burners for satisfactory cooking.
- If the barbecue has a thin cover, you should remove it in the presence of wind.
- If the appliance is not working properly, refer to the chapter "Troubleshooting".
- If you let the cooking areas overheat, there will be excessive smoke during cooking and the food will burn.
- While cooking, avoid leaning over the open grill or placing the hands or fingers on the edge of the oven.
- In case of uncontrolled sudden flames, remove the food from the fire until the flame is damped.
- To roast with the high cover closed, it is sufficient to adjust the 4 burners to the minimum power (MIN) for satisfactory cooking

To turn off the burner

- When done cooking, turn the knob fully clockwise so that the mark on the knob is in the closed (O) position.



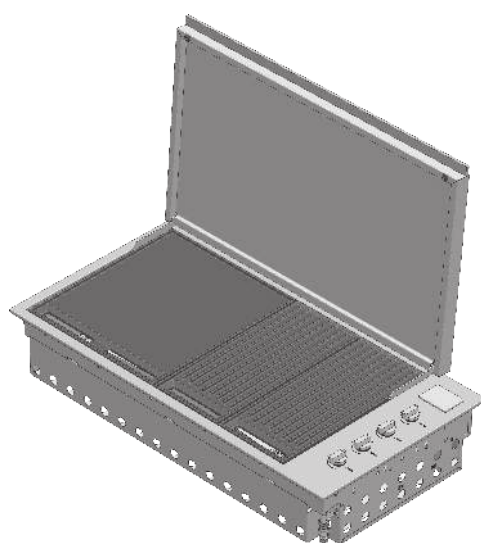
WARNING

Remember to always close the valve of the gas cylinder after use.



WARNING

Remember to shut-off the gas before closing the cover.



ATTENTION

THE COVER MUST NOT BE CLOSED WHEN THE BURNERS ARE LIT.

If the cover is closed while the burners are lit, the cover and barbecue can be discoloured and damaged.

Care and cleaning of the appliance

To preserve its original appearance, we recommend cleaning the cooking surfaces after each use.



ATTENTION

Make sure the barbecue is turned off and has cooled down before executing the instructions shown below.

Cleaning of cooking parts

- Remove from the grill and from the cooking burners all the solid materials and the excess grease using a scraper or a metal brush with brass bristles
- Use a clean, dry cloth to make sure all surfaces are dry.

Other stainless steel surfaces



WARNING

Do not use caustic or abrasive detergents, steel wool or metal scrapers on these stainless steel surfaces because they can scratch and permanently damage the barbecue.

- Wash all stainless steel parts, including the thin cover, high cover and control knobs, with a soft cloth and warm soapy water
- Clean the surfaces, making sure to rub/dry in the direction of the grain in order not to damage the stainless steel.
- The inside of the barbecue can be cleaned with a soft cloth soaked in warm soapy water. The front panel/tray placed inside can be removed for an easy cleaning.
- Use a clean, dry cloth to make sure all surfaces are dry.

Cleaning the cooking grills made of cast iron

- Clean with an adequate brass bristle brush. If necessary, remove from barbecue, wash with warm soapy water, rinse with water and dry carefully.



IMPORTANT

After cooking and cleaning, the cast-iron grids should be oiled. Apply a thin layer of vegetable oil using a cloth or brush. Afterwards, use a cloth to rub the cookware as if you want clean the oil just placed on it.

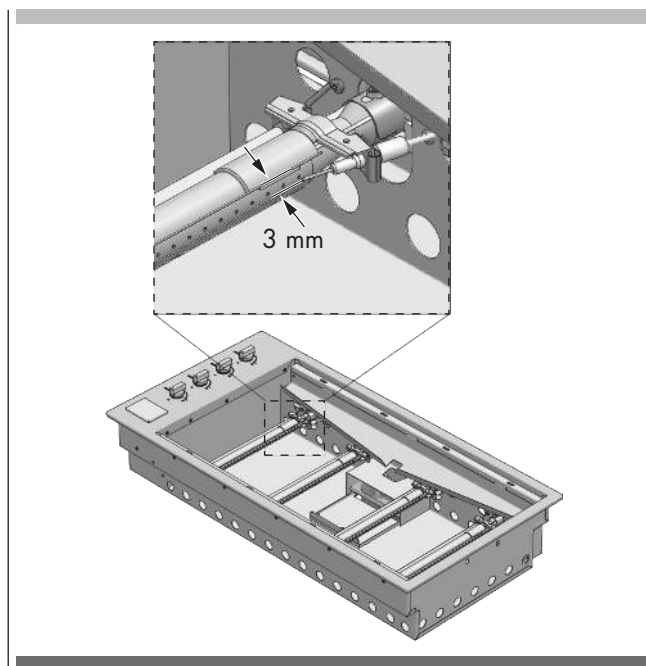
Cleaning the stainless steel grills

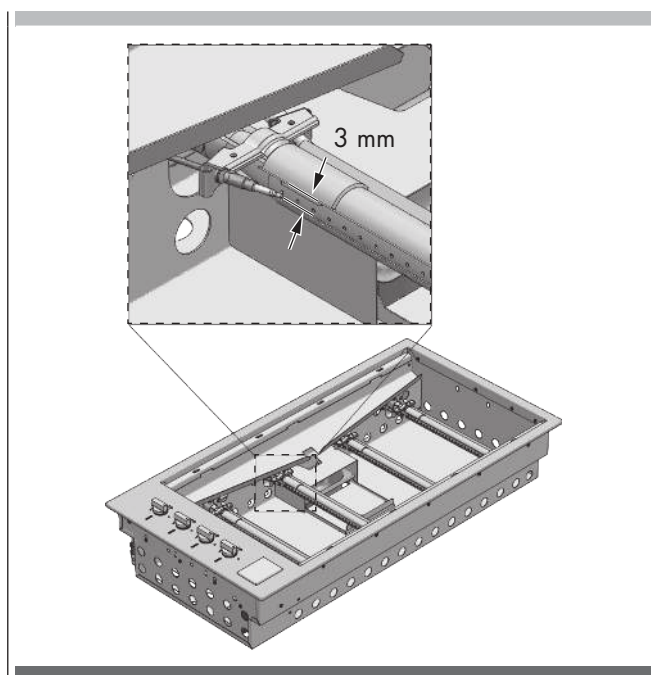
- Remove all solid materials and excess grease from the grill and cooking plate using a scraper or wire brush.
- To facilitate cleaning, the two halves of the grill can be removed with the cooking plate. For stubborn stains, simply immerse the parts of the grill and the plate in hot soapy water before carefully rinsing them.
- Make sure all surfaces are dried with a clean, dry cloth.



WARNING

Pay particular attention (especially when cleaning the knobs and around them) to avoid water and soap residue from entering the control panel containing the valves or in the burners. Also, be careful not to touch the ignition electrode and thermocouple. There must be 3 mm of space between the electrode and the burners (see drawing on the next page).





Cleaning the grease drip pan

The integrated barbecue has a unique oil management system that uses overlapping channels to convey all the oil towards the front to easily removable drip pans, which must be cleaned after each use.

- To remove the drip pan, pull them upwards from the front of the barbecue; dispose of their contents in a responsible way. Wash the collection pans in hot soapy water or, if you want, you can put them in the dishwasher.

Burners

The burners should be checked at least once a year and cleaned if necessary. Inspect the burners to make sure that no residue deposits and that the gas connections are free.



SUGGESTIONS AND INFORMATION

Special note on "tea staining"

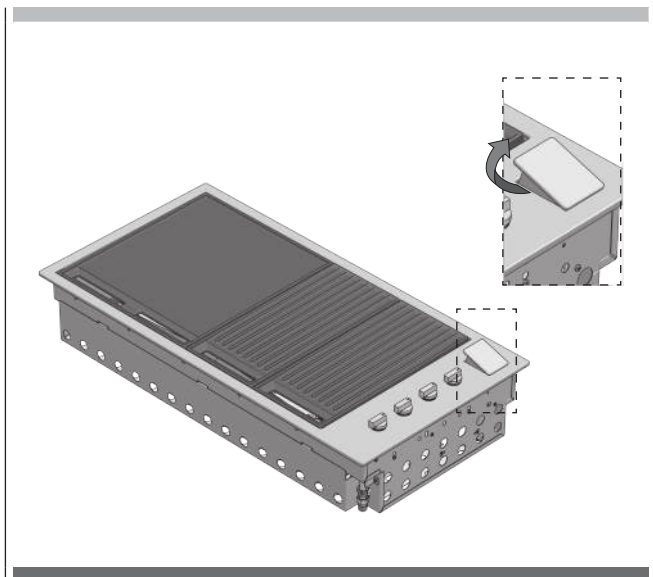
Sometimes stainless steel surfaces are affected by a colour change called "tea staining". This usually occurs in areas high heat is used and can be easily removed using specific detergents for stainless steel. For best results, we recommend that you regularly use specific detergents on all stainless steel parts. These detergents are available in almost all hardware stores and even supermarkets.

Special note on stainless steel

Stainless steel panels can be deformed during use but return to their normal shape when cooled.

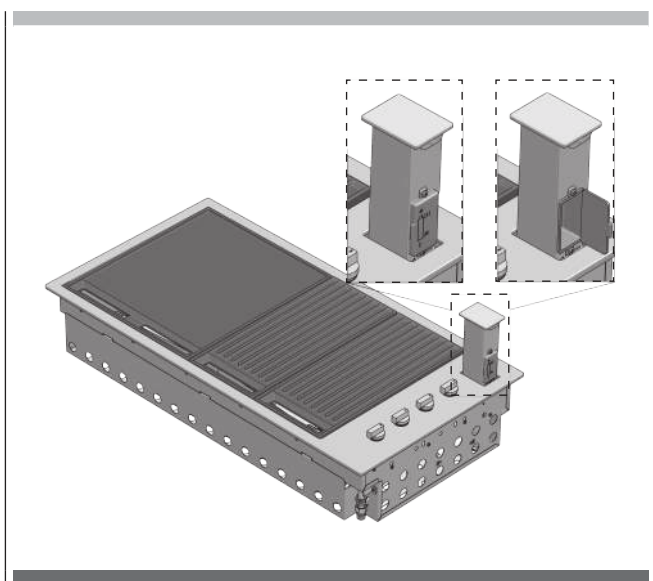
Ignition system

To change the battery, remove the battery cover by lifting the battery holder flap on the left side and pull out the battery. Replace it with a new D battery and replace the cover. Perform a test by pressing the knob; you should hear a click.



Ventilation openings

The ventilation openings of the installation compartment must be inspected before each use of the appliance to make sure that there are no obstructions that could impede the free flow of air.



PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The barbecue doesn't light	No gas	Check that the shut-off valve is open (ON)
		Gas cylinder empty - refill or change the cylinder
	The ignition system is not working	Check the battery - you should hear a clicking sound when you press the knob
		Replace the battery
		Light the barbecue manually
	Gas tap regulated too high	Clean and delicately dry the electrode making sure that its position is correct
Excessive smoke from the cooking surface	Gas valve set too high	Lower the gas or turn off some of the burners
Odour of gas DON NOT TRY TO LIGHT THE APPLIANCE	Gas leak	Close the gas with the shut-off valves
		Check for leaks, tighten the fittings
		If the problem persists, call the Service Centre

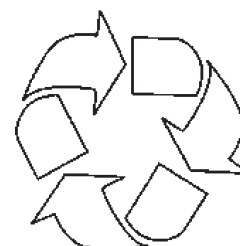
ESPAÑOL

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

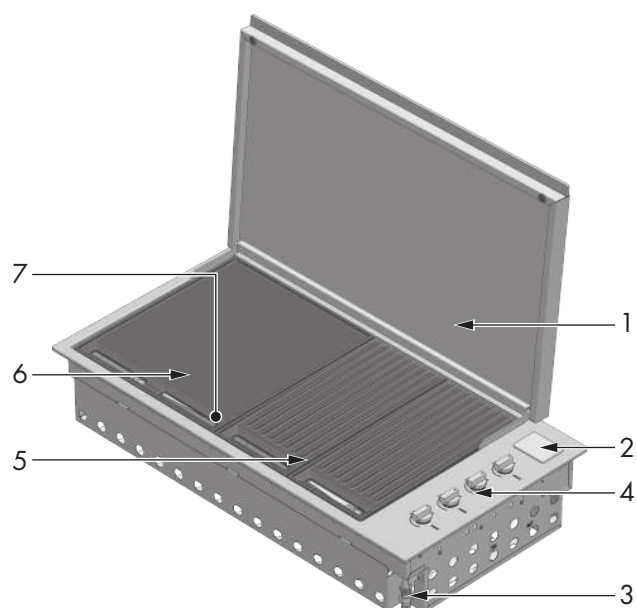


- La mayor parte de los materiales de embalaje es reciclable. Estos materiales deben ser eliminados mediante adecuados centros de reciclaje local o poniéndolos en contenedores de recogida adecuados.
- Si se desea tirar el producto, contactar las oficinas locales competentes e informarse sobre la modalidad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

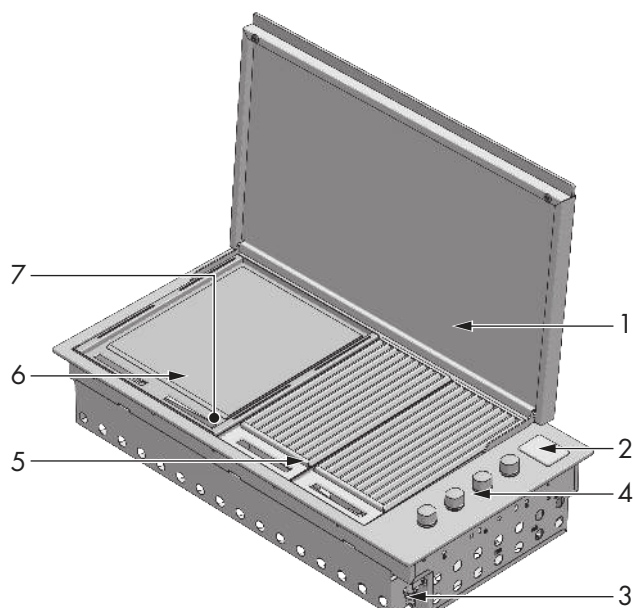
ÍNDICE	PÁG.
1 - Descripción del producto	2
2 - Componentes	4
3 - Instrucciones importantes para la seguridad	5
Utilización	5
Responsabilidades del fabricante	7
4 - Montaje del barbecue	8
5 - Características de los gases en los diversos países	10
Adaptación a diverso tipo de gas	11
Conexión gas	12
Conexión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

ÍNDICE	PÁG.
9 - Aplicación de la tapa	24
Aplicación de la tapa baja	24
Aplicación de la tapa alta	25
10 - Instrucciones de uso	26
Funciones de control	27
Instrucciones de encendido	27
Encendido manual	27
Precalentamiento zonas de cocción	27
Para apagar el quemador	28
11 - Limpieza y cuidado	29
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
12 - Mantenimiento	31
Sistema de encendido	31
Aperturas de ventilación	31
13 - Solución de los problemas	32

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



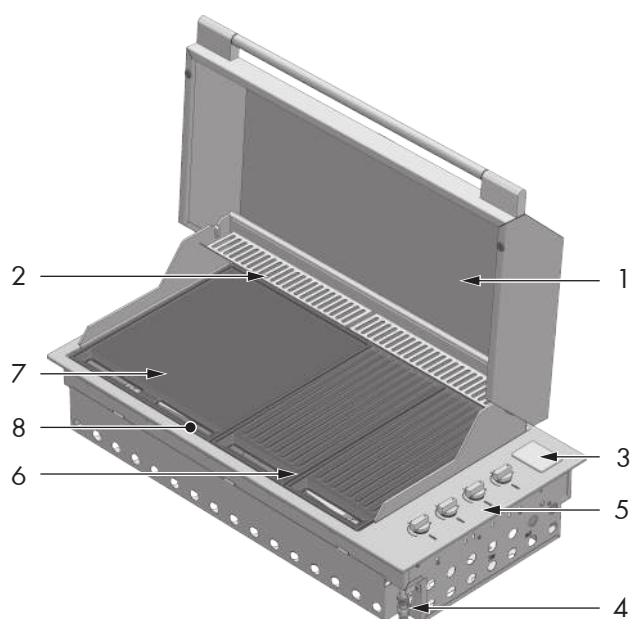
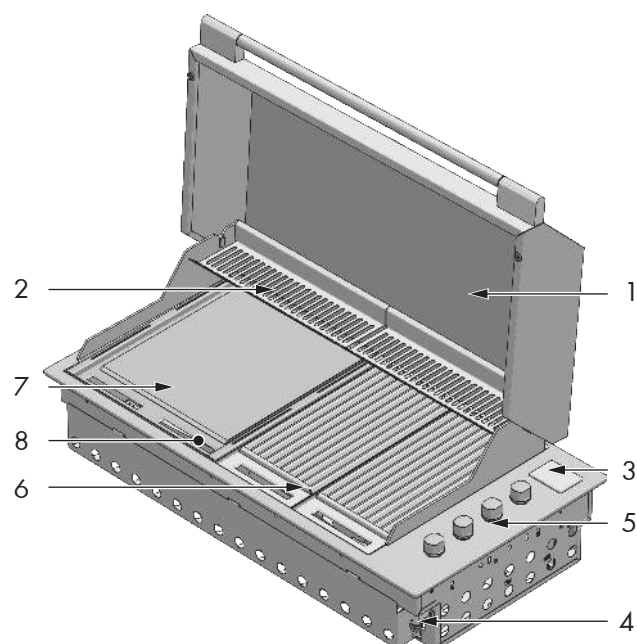
BARBECUE MOD. FOBQ 1000 G X
TAPA BAJA MOD. FOBQ LL 1000 X



Barbecue integrado con tapa fina

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

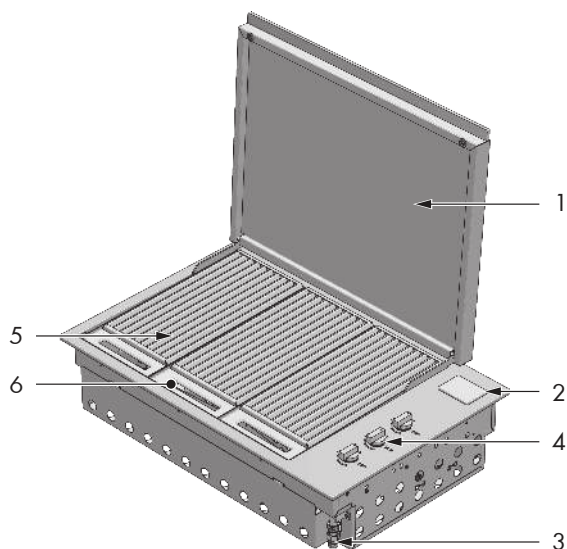
1. Tapa fina
2. Tapa compartimiento batería
3. Punto de conexión del gas
4. Mandos de los quemadores
5. Grupo rejilla en acero inox (2 set)
6. Placa de cocción
7. Cubeta de recogida aceite removible colocada delante del nivel de cocción (no ilustrada)
8. Difusores de llama (2 pz.) colocados debajo de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

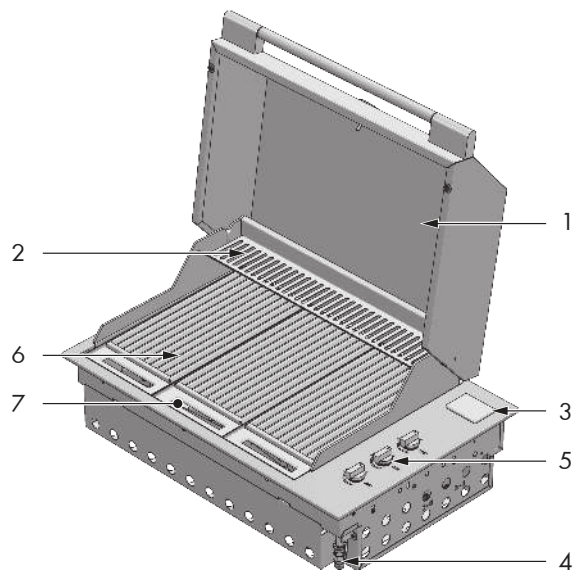
- | | |
|----|--|
| 1. | Tapa alta |
| 2. | Soportes de calefacción |
| 3. | Tapa compartimiento batería |
| 4. | Punto de conexión del gas |
| 5. | Mandos de los quemadores |
| 6. | Grupo rejilla en hierro colado (2 set) |
| 7. | Placa de cocción |
| 8. | Cubeta de recogida aceite removible colocada 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) |

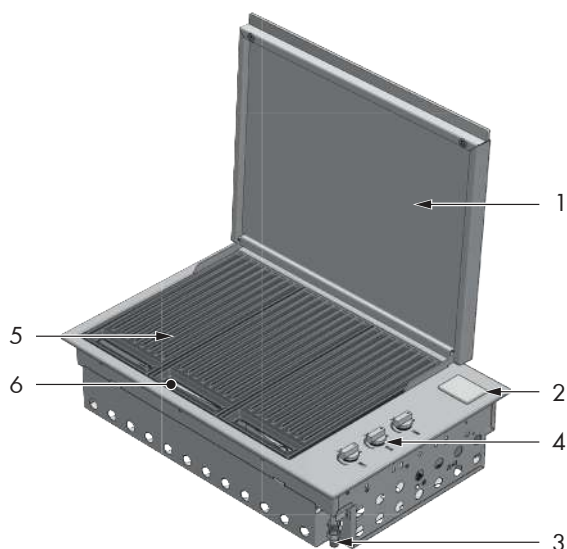
**BARBECUE MOD. FOBQ 803 G X
TAPA BAJA MOD. FOBQ LL 800 MBK**



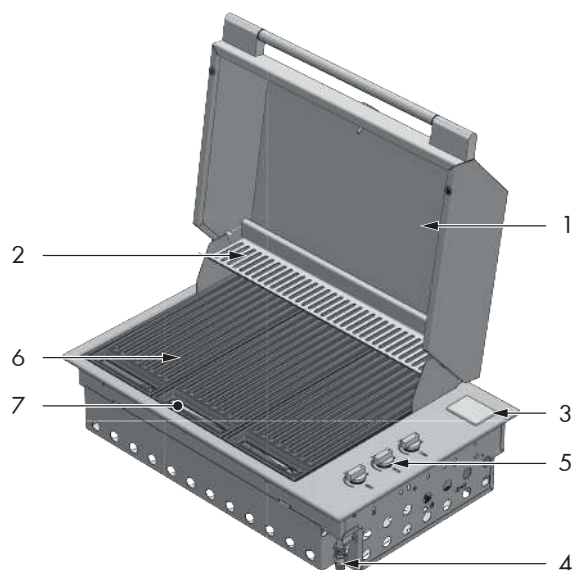
**BARBECUE MOD. FOBQ 803 G X
TAPA ALTA MOD. FOBQ HL 800 MBK**



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



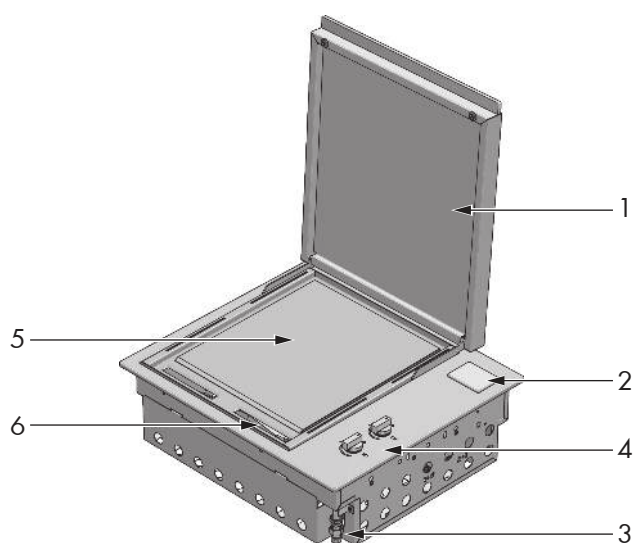
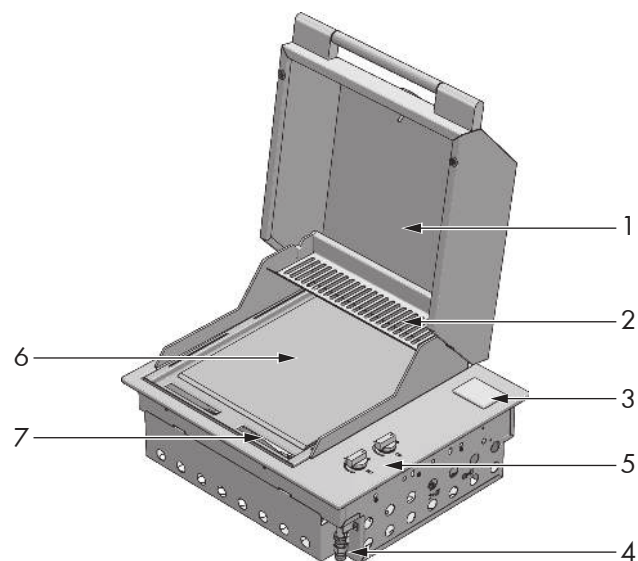
**BARBECUE MOD. FOBQ 803 G MBK
TAPA ALTA MOD. FOBQ HL 800 MBK**



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)

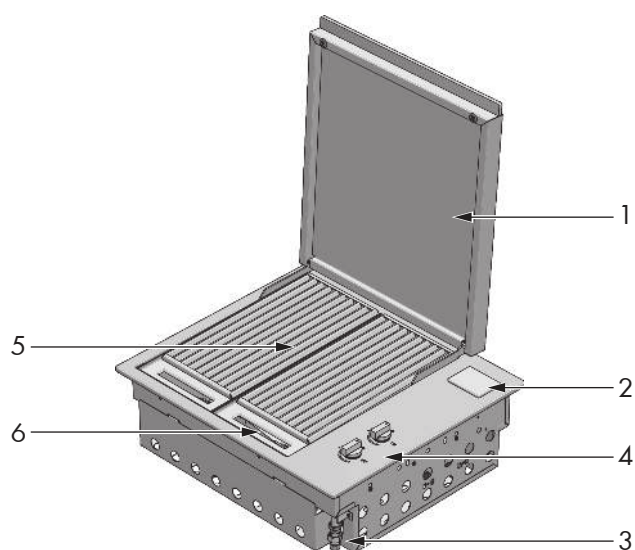
1. Tapa alta
2. Soportes de calefacción
3. Tapa compartimiento batería
4. Punto de conexión del gas
5. Mandos de los quemadores
6. Grupo rejilla en acero inox (3 set)
7. Cubeta de recogida aceite removible colocada delante del nivel de cocción (no ilustrada)
8. Difusores de llama (3 pz.) colocados debajo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

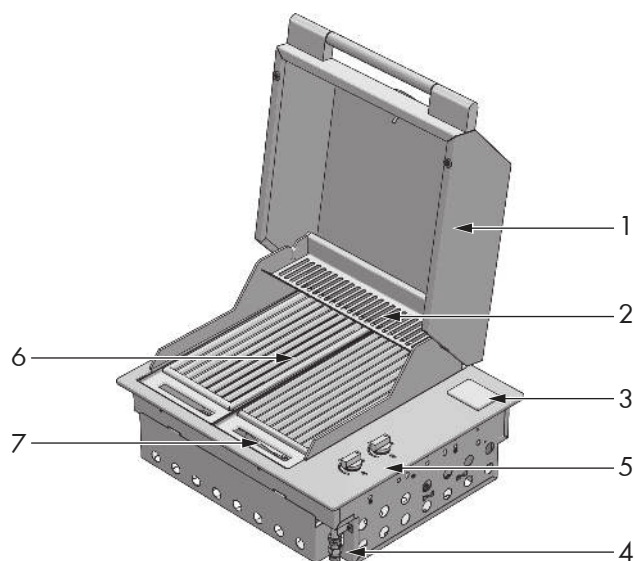
- | | |
|----|--|
| 1. | Tapa fina |
| 2. | Tapa compartimiento batería |
| 3. | Punto de conexión del gas |
| 4. | Mandos de los quemadores |
| 5. | Placa de cocción |
| 6. | Cubeta de recogida aceite removible colocada delante del nivel de cocción (no ilustrada) |

- | | |
|----|--|
| 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



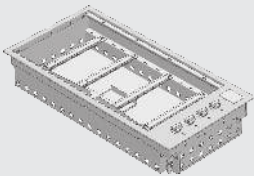
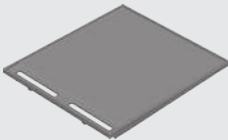
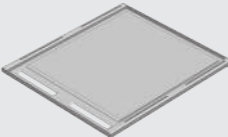
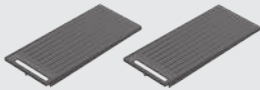
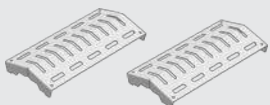
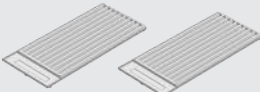
Barbecue integrado tapa

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

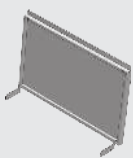
	CANT.	DESCRIPCIÓN		CANT.	DESCRIPCIÓN
	1	Caja quemadores y perfil externo		1	Placa de cocción maciza en hierro colado para modelos de 100 cm.
	2	quemadores para modelo 60cm			Placa de cocción en acero inox
	3	quemadores para modelo 80cm			
	4	quemadores para modelo 100cm			
	2	Difusores de llama para 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:

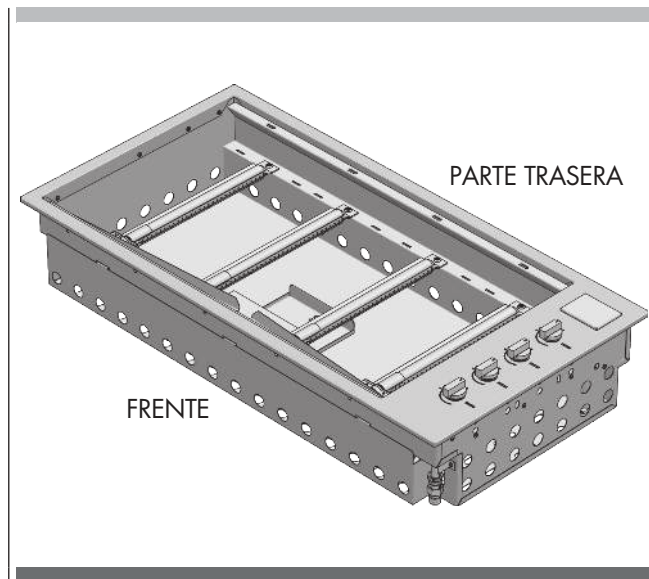
El fabricante declina toda responsabilidad por daños sufridos a personas o cosas causados por:

- 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.

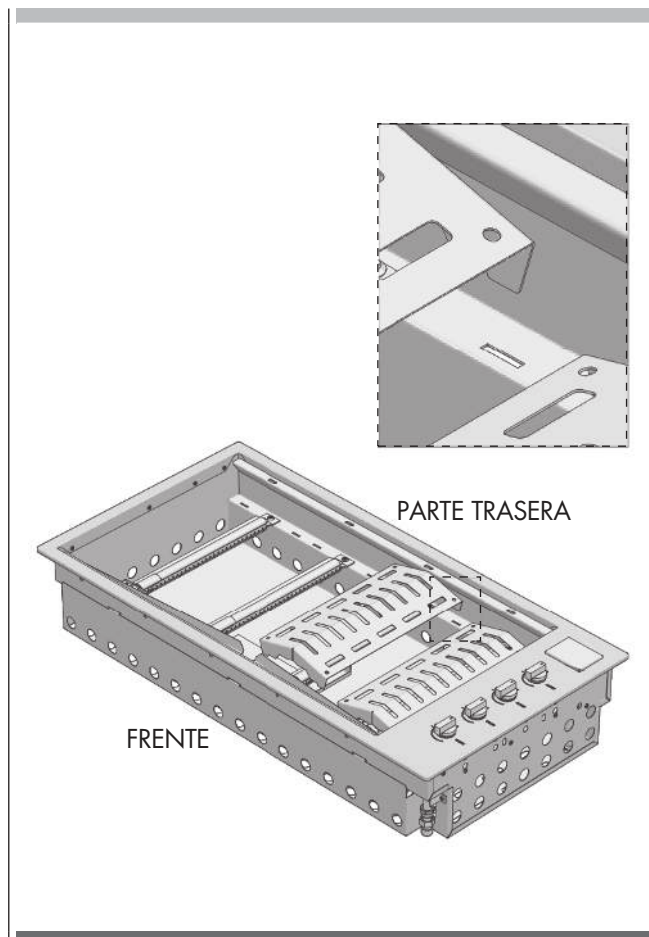
Herramientas necesarias para el montaje:

- destornillador de ranura cruzada

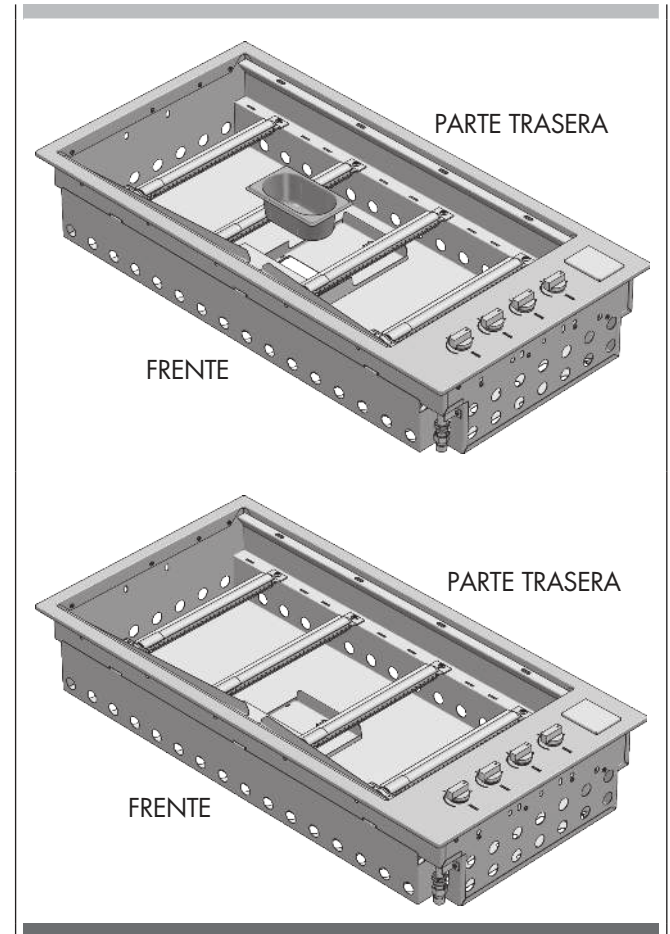
1. Quitar todos los componentes de la caja.



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.



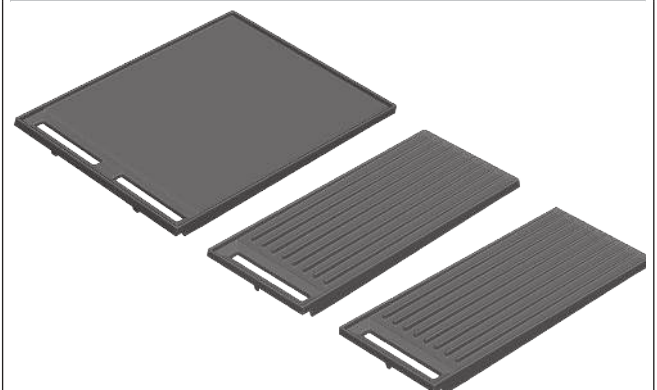
3. Aplicar las cubetas de recogida aceite a la parte anterior del barbecue.



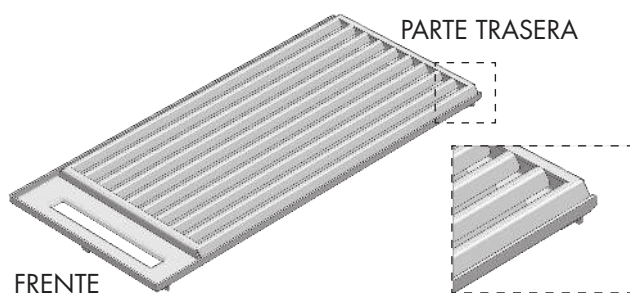
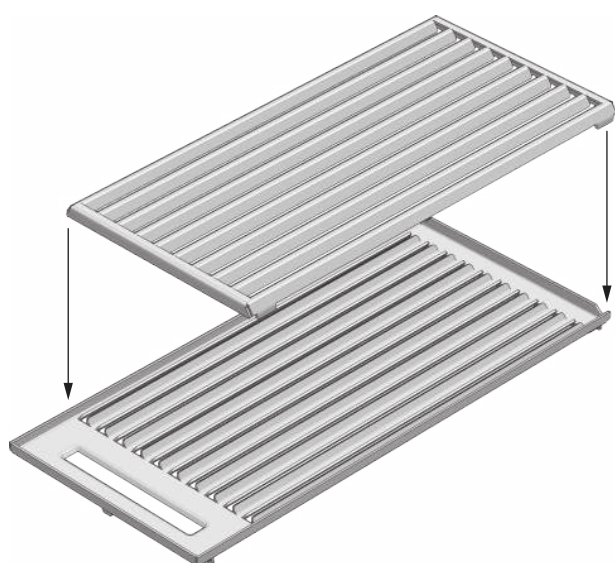
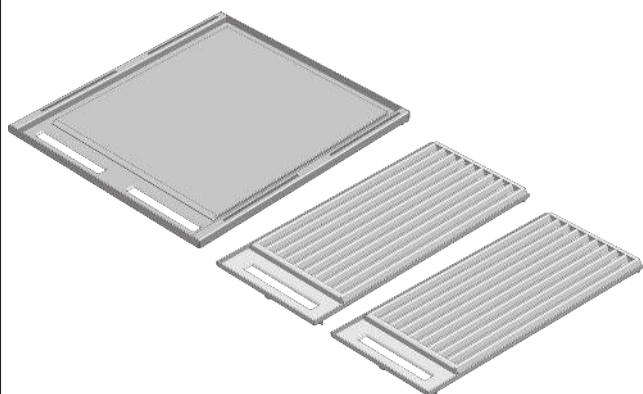
4. Poner la placa de cocción y las secciones de rejilla en las posiciones deseadas asegurándose que los difusores de llama se encuentren debajo de las secciones de rejilla.

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

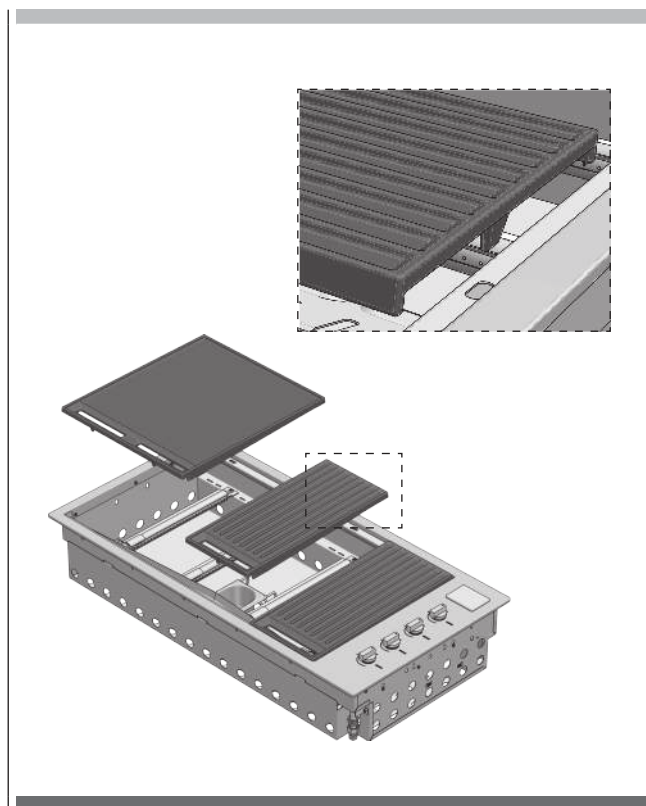
GRUPOS REJILLAS EN HIERRO COLADO



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	SE	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																					•										

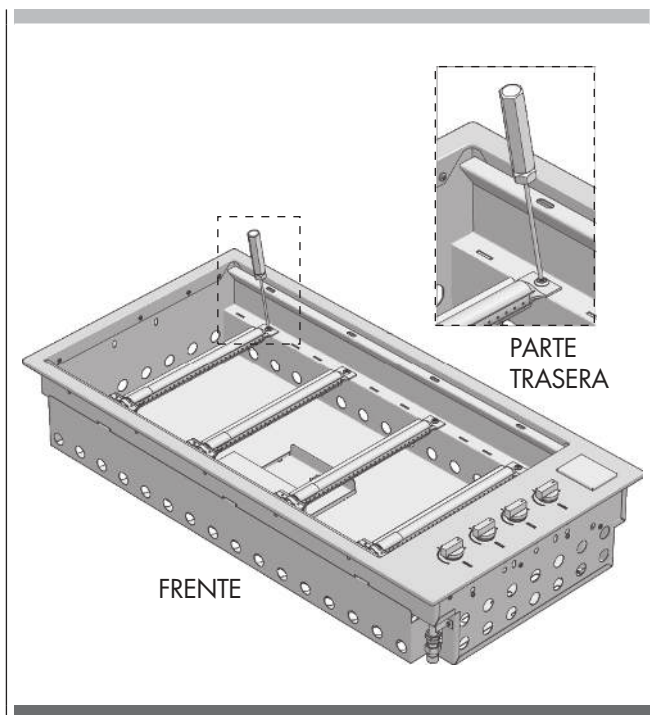
	G20-20 cat. 2H, 2E, 2E+	G20-25 cat. 2H(25)	G25-20 at. 2LL	G25-25 cat. 2L	G25.3 cat. 2S	G27 cat. 2Lw	G2.350 cat. 2Ls	G30 /G31 cat. I3+	G30 /G31 cat. I3B/P (30)	G30 /G31 cat. I3B/P (37)	G30 /G31 cat. I3B/P (50)
Capacidad térmica nominal (kW)	15,2	15,2	15,2	15,2	15,2	15,2	15,2	15,2	15,2	15,2	15,2
Diámetro inyector (l/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) (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

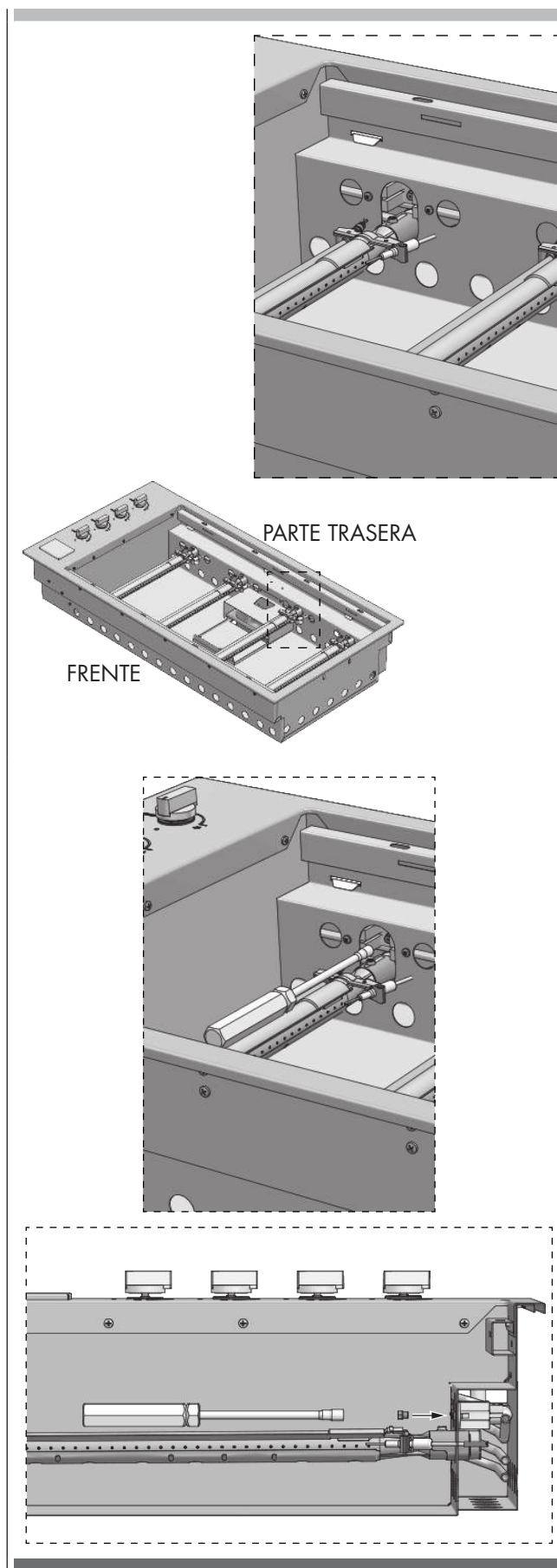
Si el equipo resulta preparado para un tipo de gas diverso del de alimentación disponible, se debe proceder a la sustitución de los inyectores con los correspondientes al tipo de gas a utilizar (ver tablas páginas precedentes). La sustitución debe ser realizada usando una llave adecuada de 7mm después 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.

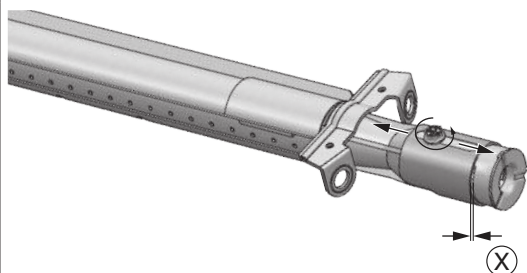
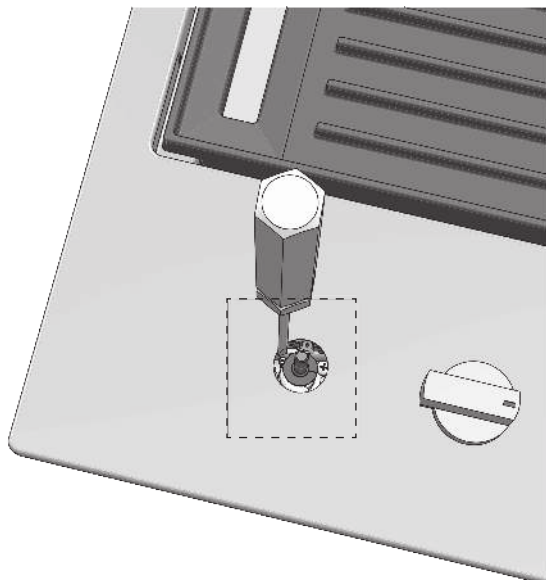
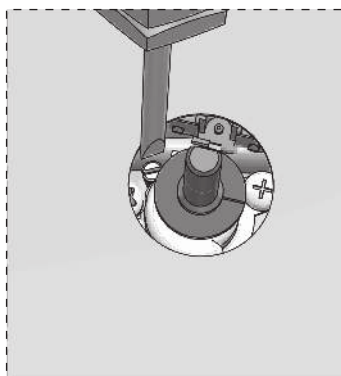
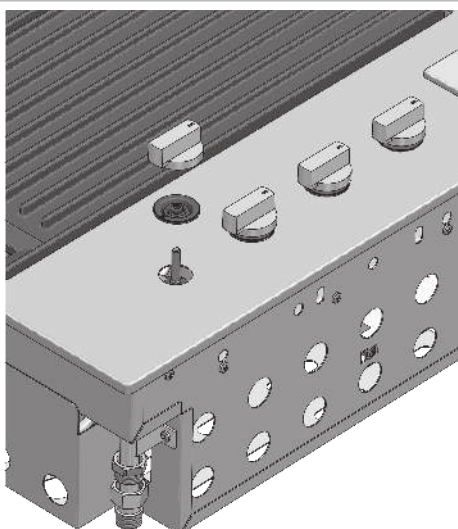
Para la regulación del mínimo, una vez encendido el quemador, quitada la manopla y la guarnición abajo, girar el respectivo tornillo del grifo (B - ver pág. 15) que para el GPL debe estar totalmente cerrado mientras que para el metano debe estar desatornillado aproximadamente 3/4 de giro recordando que 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".

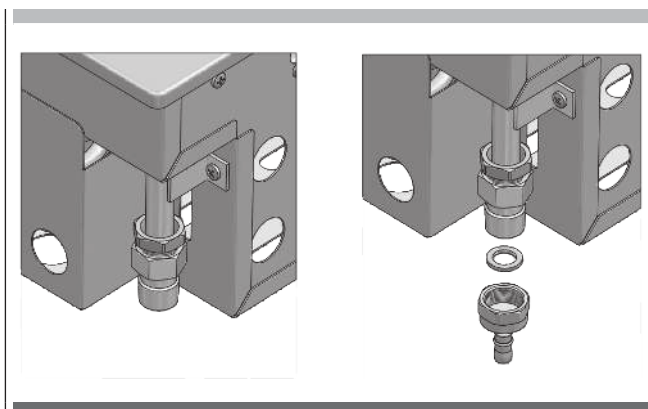
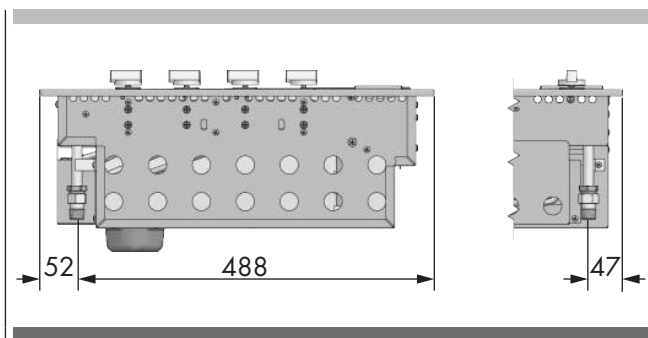
Conexión metálica rígida/semirígida/tubo en goma

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

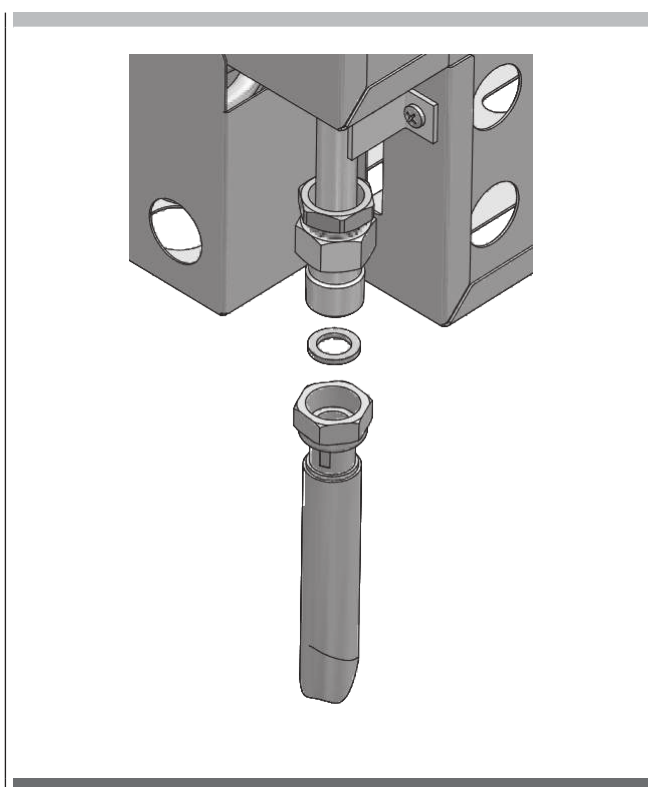
La conexión con tubo de goma conforme con la norma vigente puede ser realizada solamente si el tubo es inspeccionable en toda su longitud fácilmente sustituible cerca del vencimiento indicado en el tubo mismo.

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

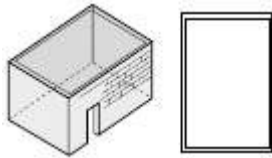
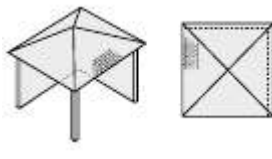
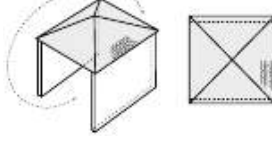
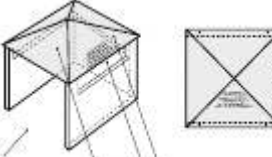
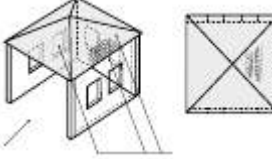
- Asegurarse que todos los grifos estén en posición de cerrado (O).
- En un pequeño contenedor, mezclar una solución de agua y detergente o jabón.
- Después de la conexión del tubo, abrir la válvula en la bombona del gas o eventualmente el grifo de red.
- Usando un pincel, aplicar la solución en los 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	 ambas extremidades abiertas
Superficie externa ejemplo 4	 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	 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.

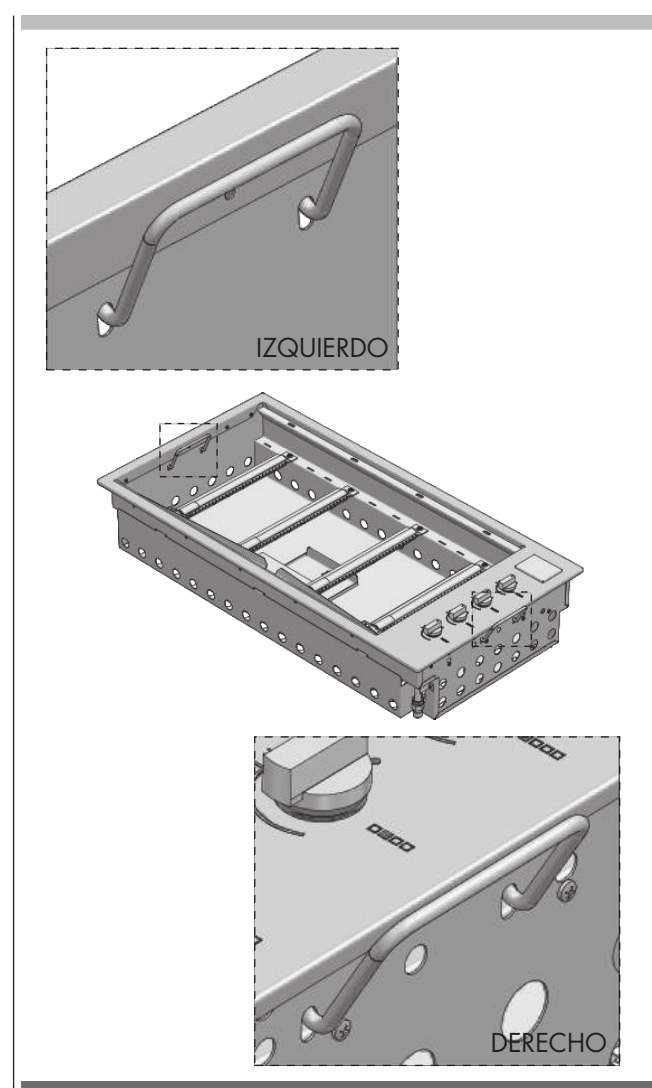
Instalación estilo isla

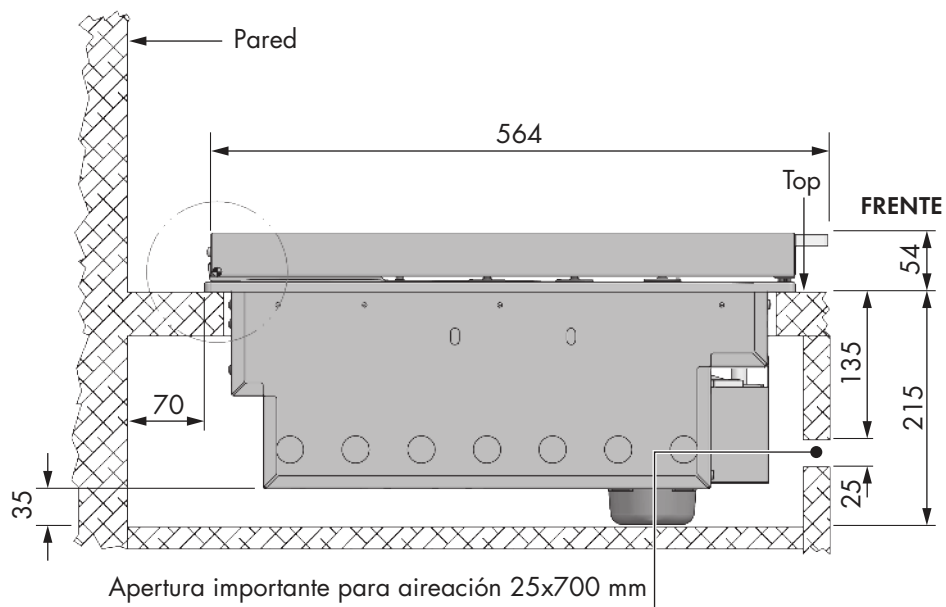
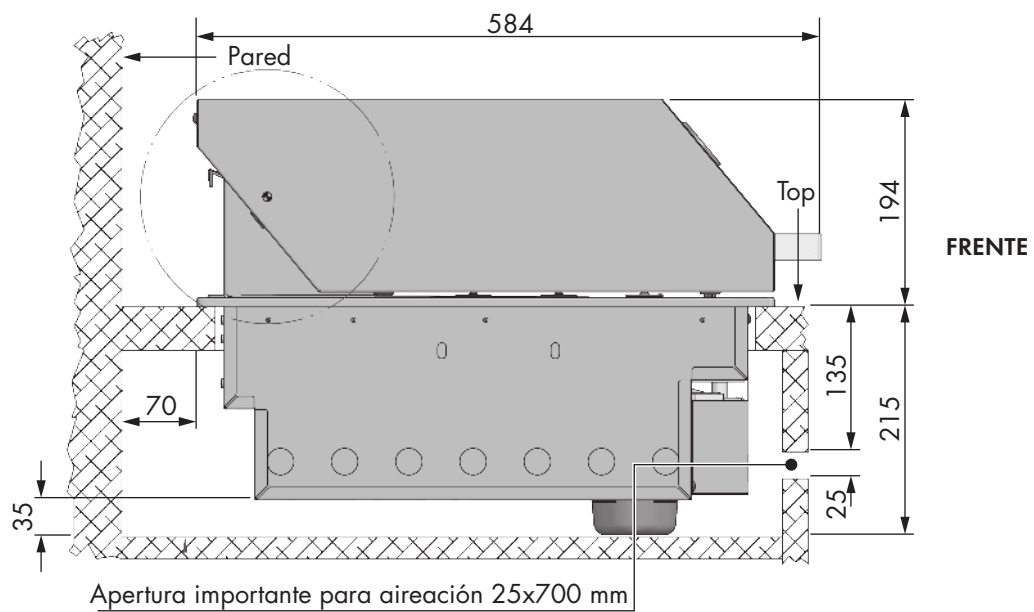
- Si el aparato es instalado en una montura en isla, puede ser colocado en posición central. Prestar particular atención a las dimensiones generales del top de la isla teniendo en cuenta la campana de cocción abierta y el saliente. Ver pág. 20.
- Las dimensiones requeridas del agujero de introducción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

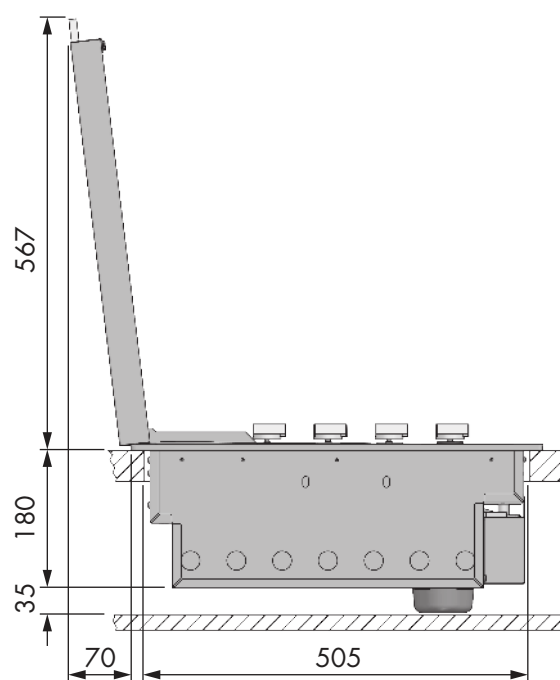
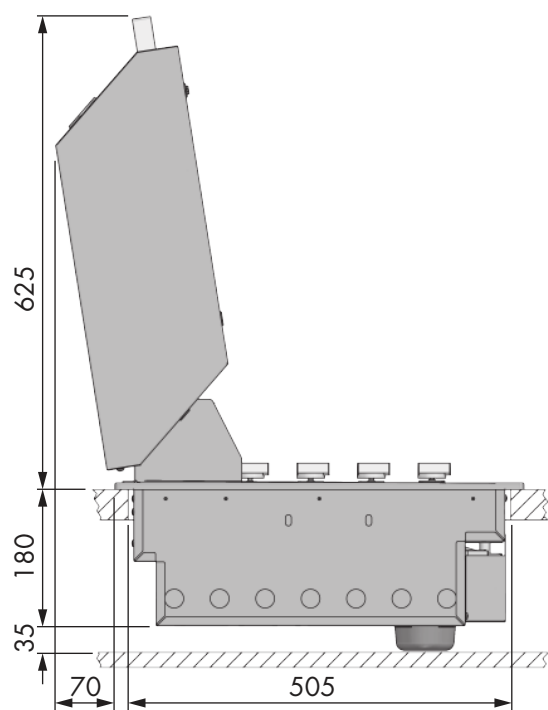
Instalación en un Top insertado en un contexto específico

- 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)





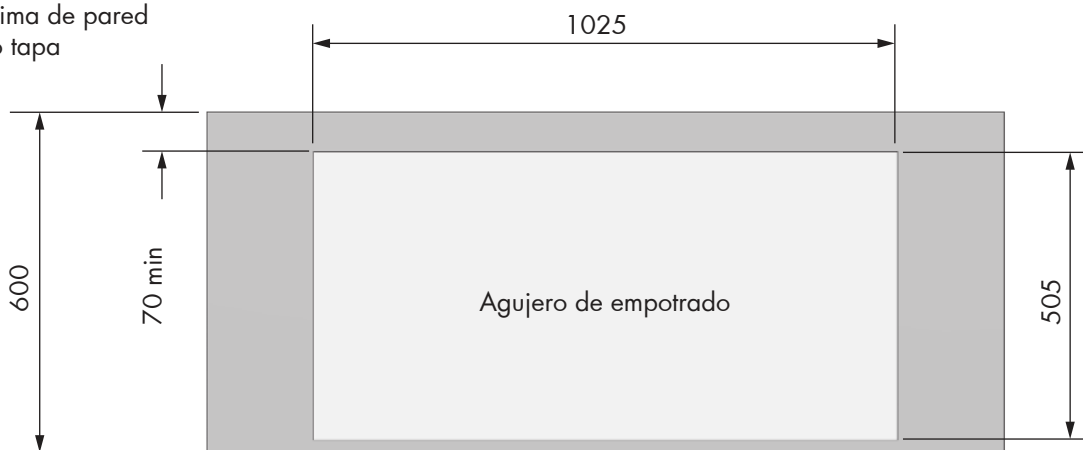


ATENCIÓN

- 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

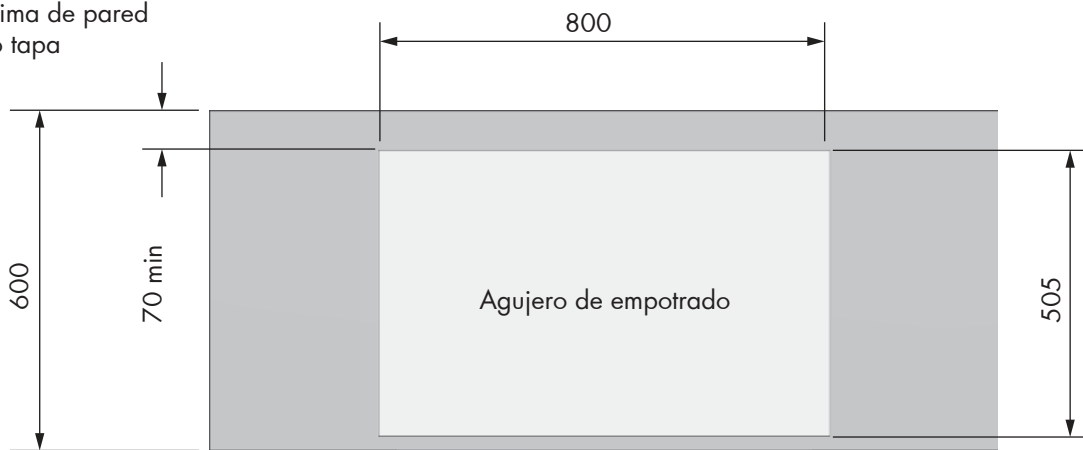
Cota minima de pared
para giro tapa



FRENTE

Mod. BBQ 80 cm

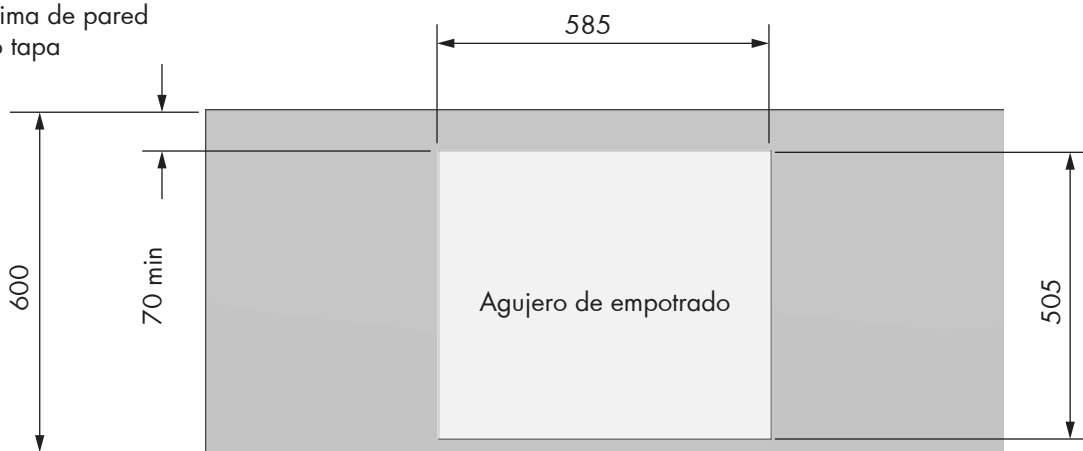
Cota minima de pared
para giro tapa



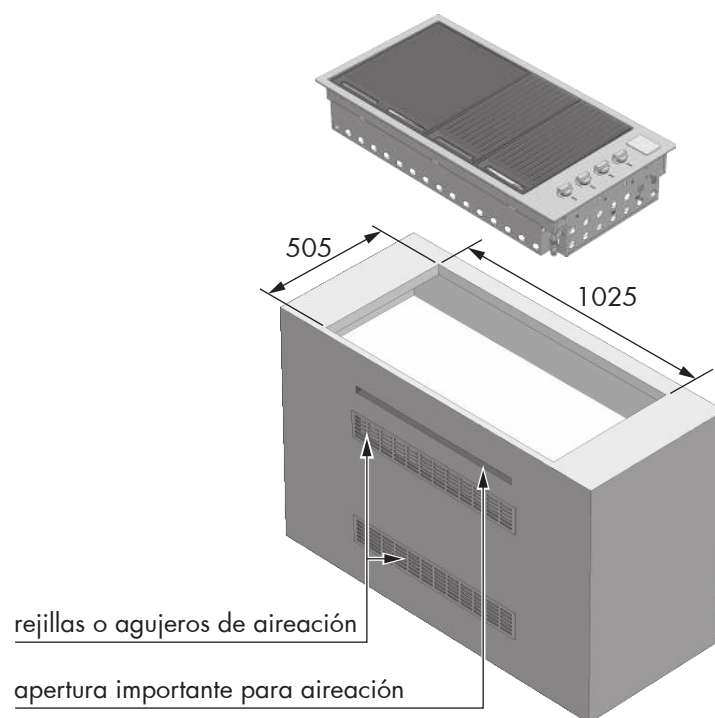
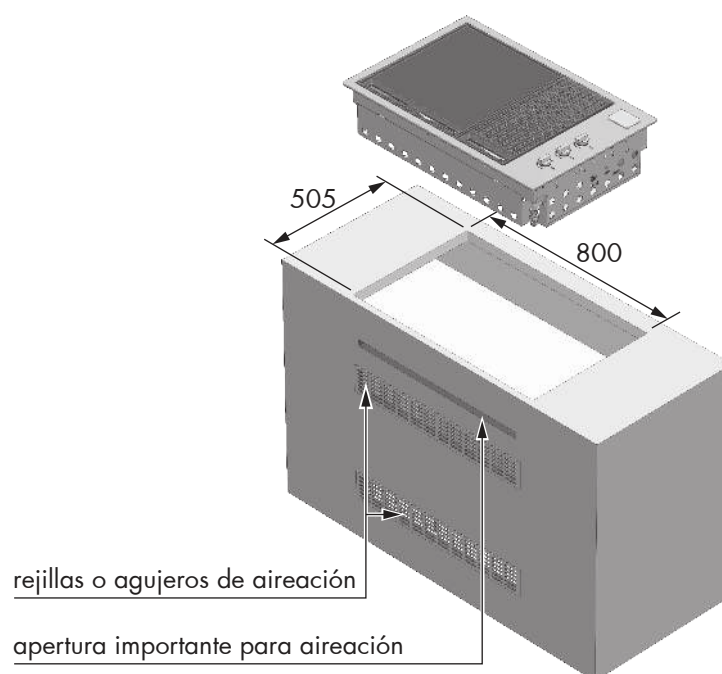
FRENTE

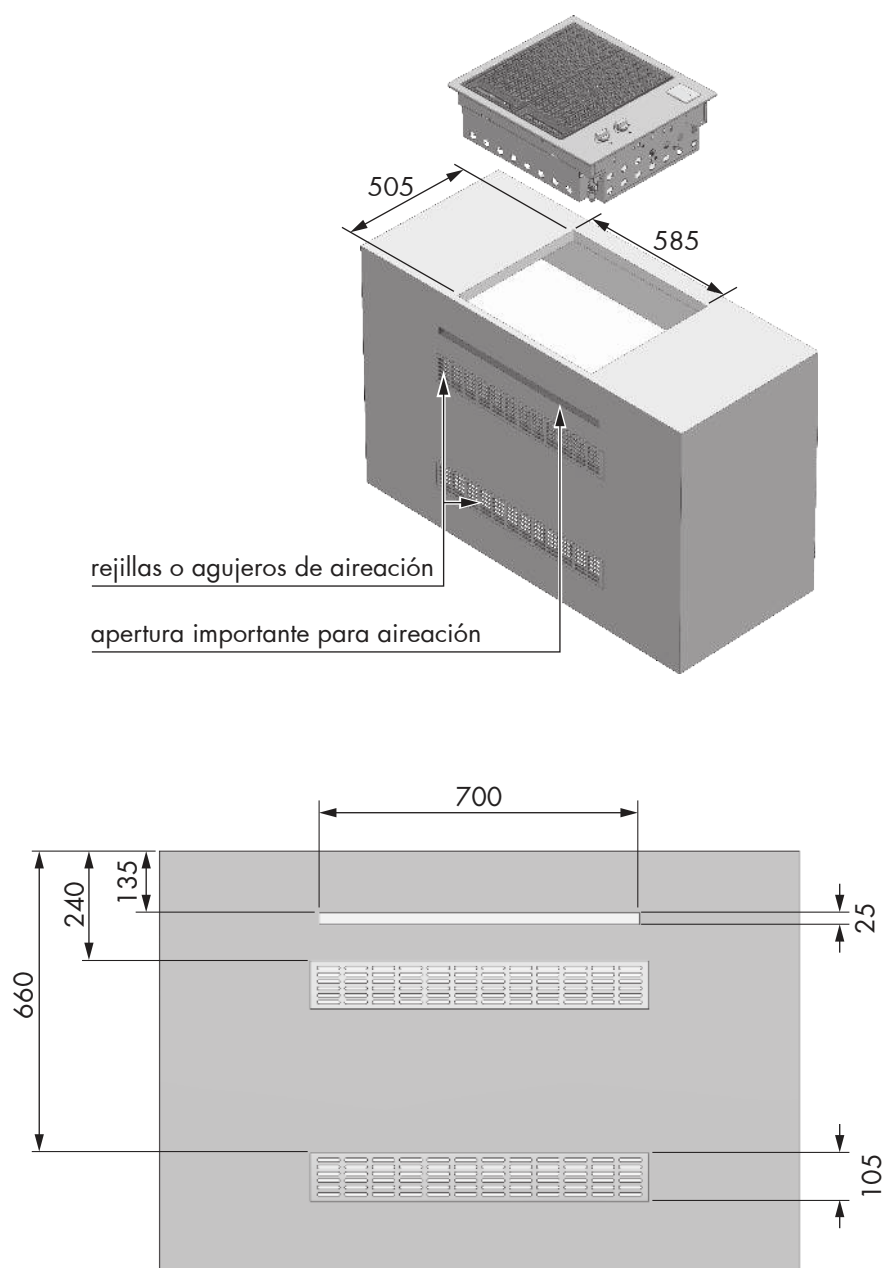
Mod. BBQ 60 cm

Cota minima de pared
para giro tapa



FRENTE

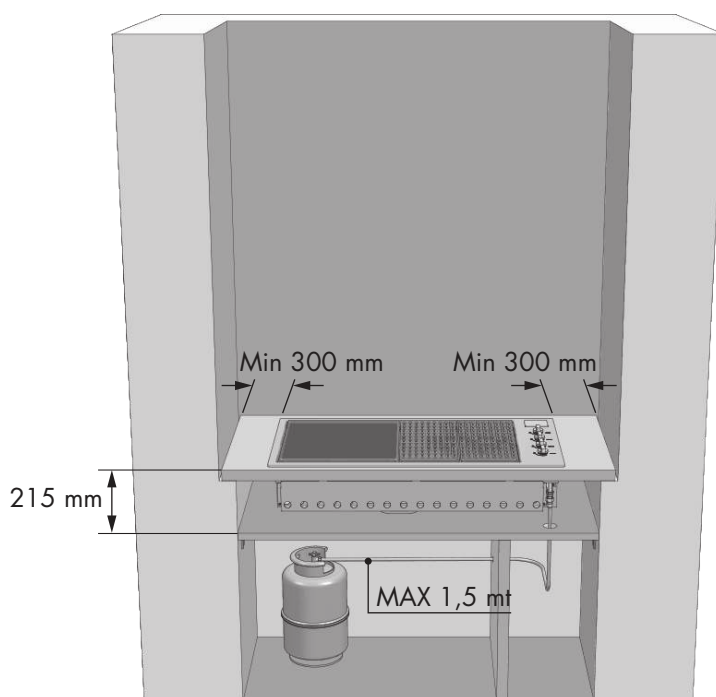
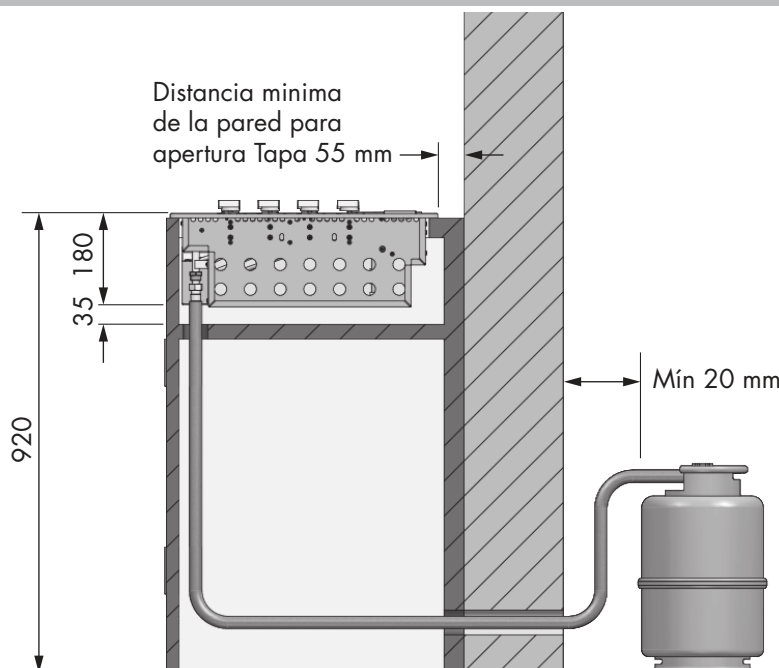
Mod. BBQ 100 cm**Mod. BBQ 80 cm**

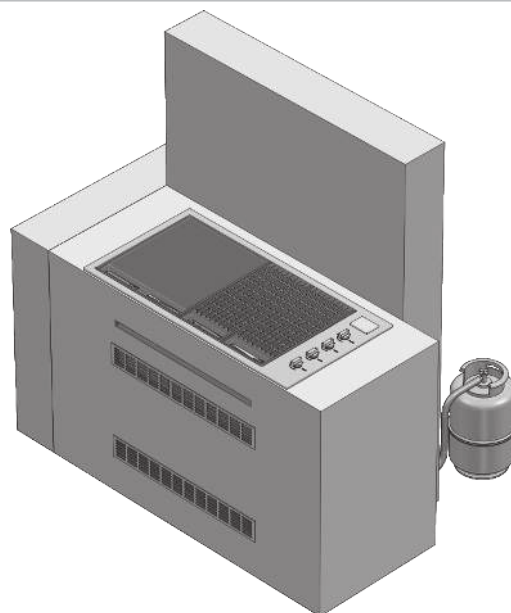
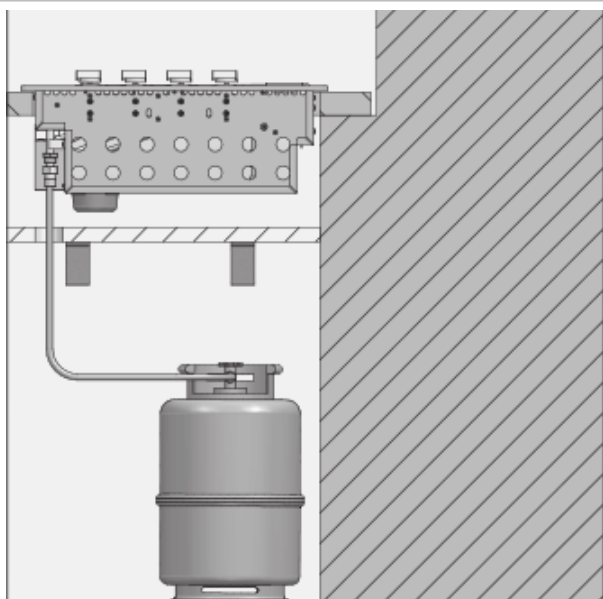




ATENCIÓN

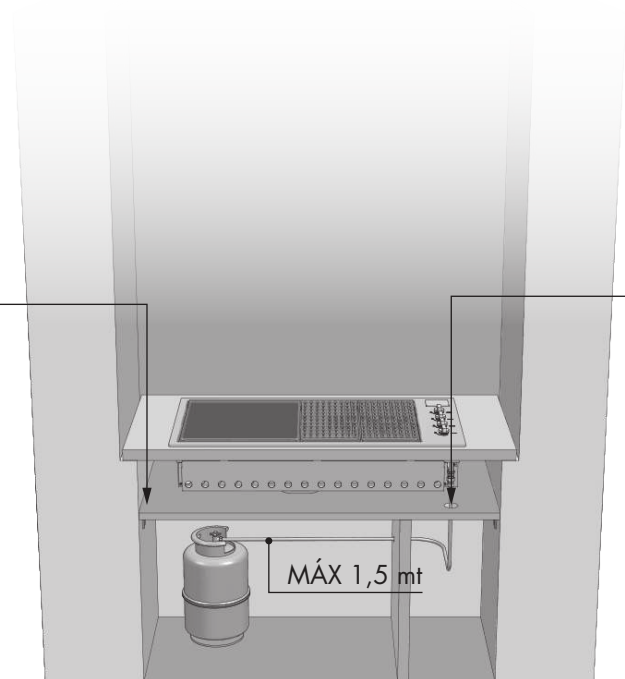
- La bombona de GPL en el compartimiento debajo de la unidad barbecue, debe estar aislada de la misma mediante un panel no combustible. El compartimiento debe estar conforme con los requisitos de la EN 498.
- Los requisitos de ventilación previstos por la EN 498 para el almacenamiento de las bombonas 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 cm² 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

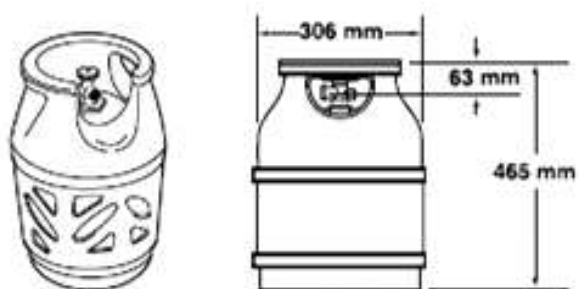
Están disponibles diversos modelos de bombonas de dimensiones aprobadas (2).



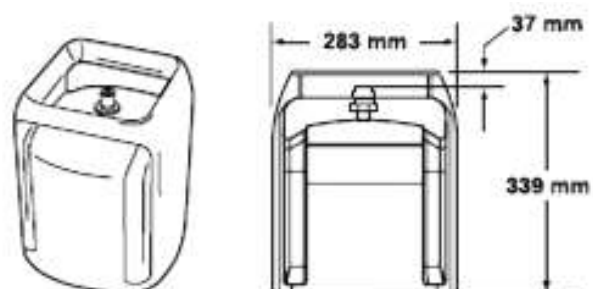
ADVERTENCIA

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.

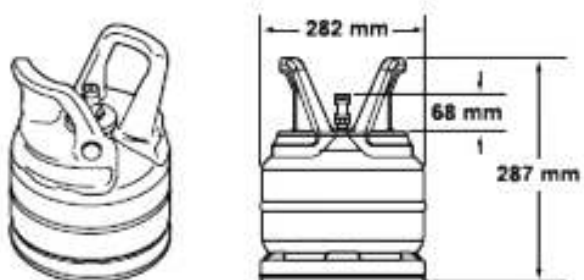
BP 5 kg



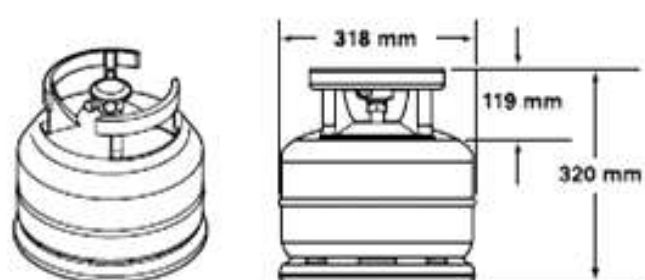
BUTAGAZ 6 kg



CALOR 5 kg



PRIMAGAZ 5.2 kg





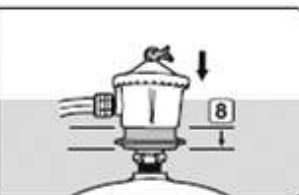
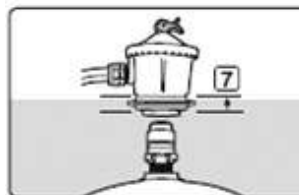
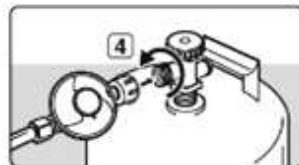
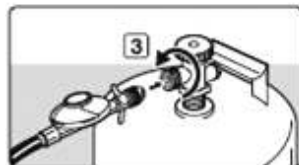
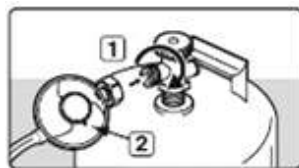
ADVERTENCIA

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

Conectar la bombona de GPL.

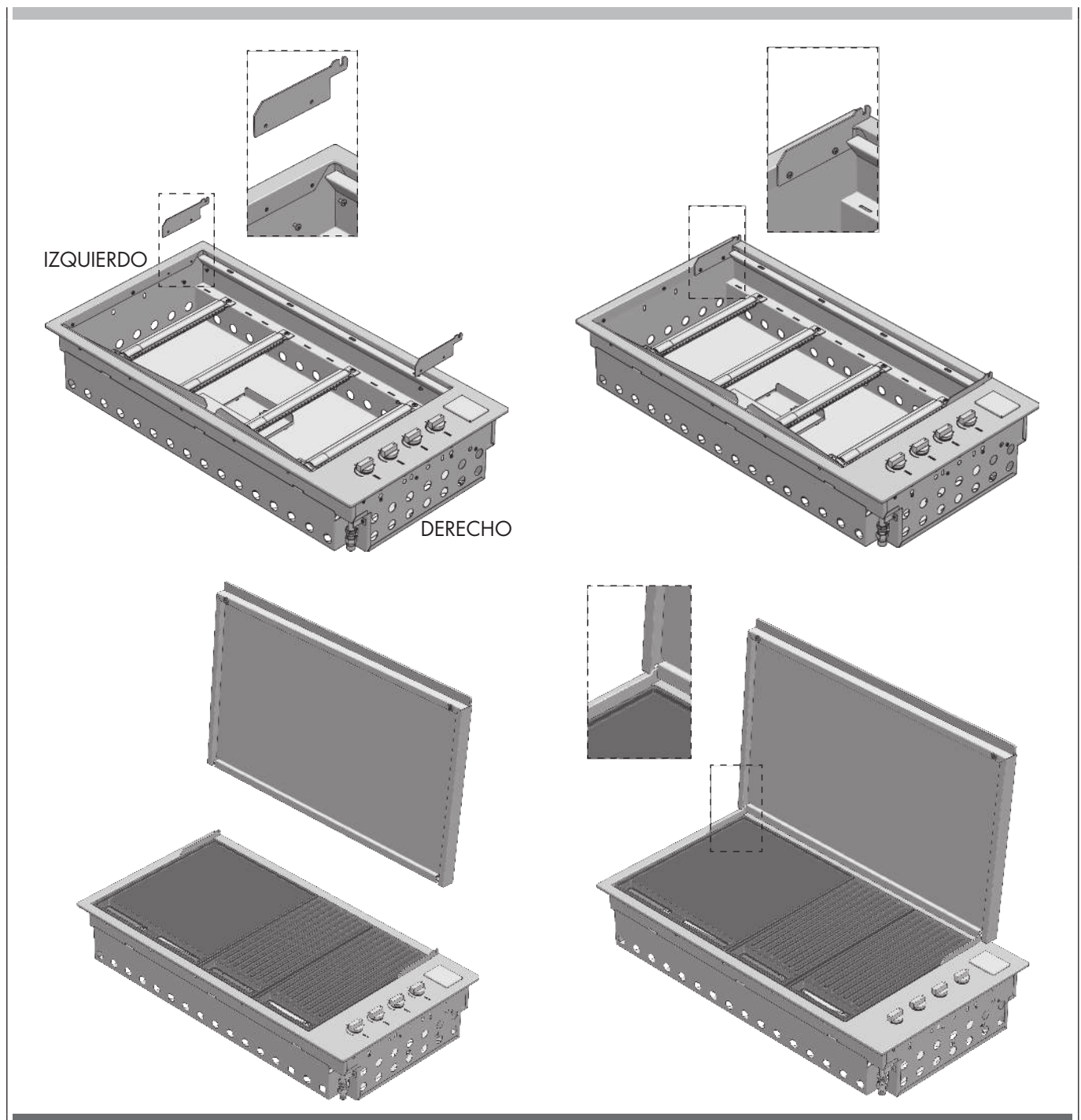
Algunos reguladores se conectan presionando ON y se desconectan halando OFF, mientras que otros tipos de reguladores están dotados de tuerca con roscado izquierdo para la conexión a la válvula de la bombona. Seguir las ilustraciones de las instrucciones de conexión específicas para el regulador.

- 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.



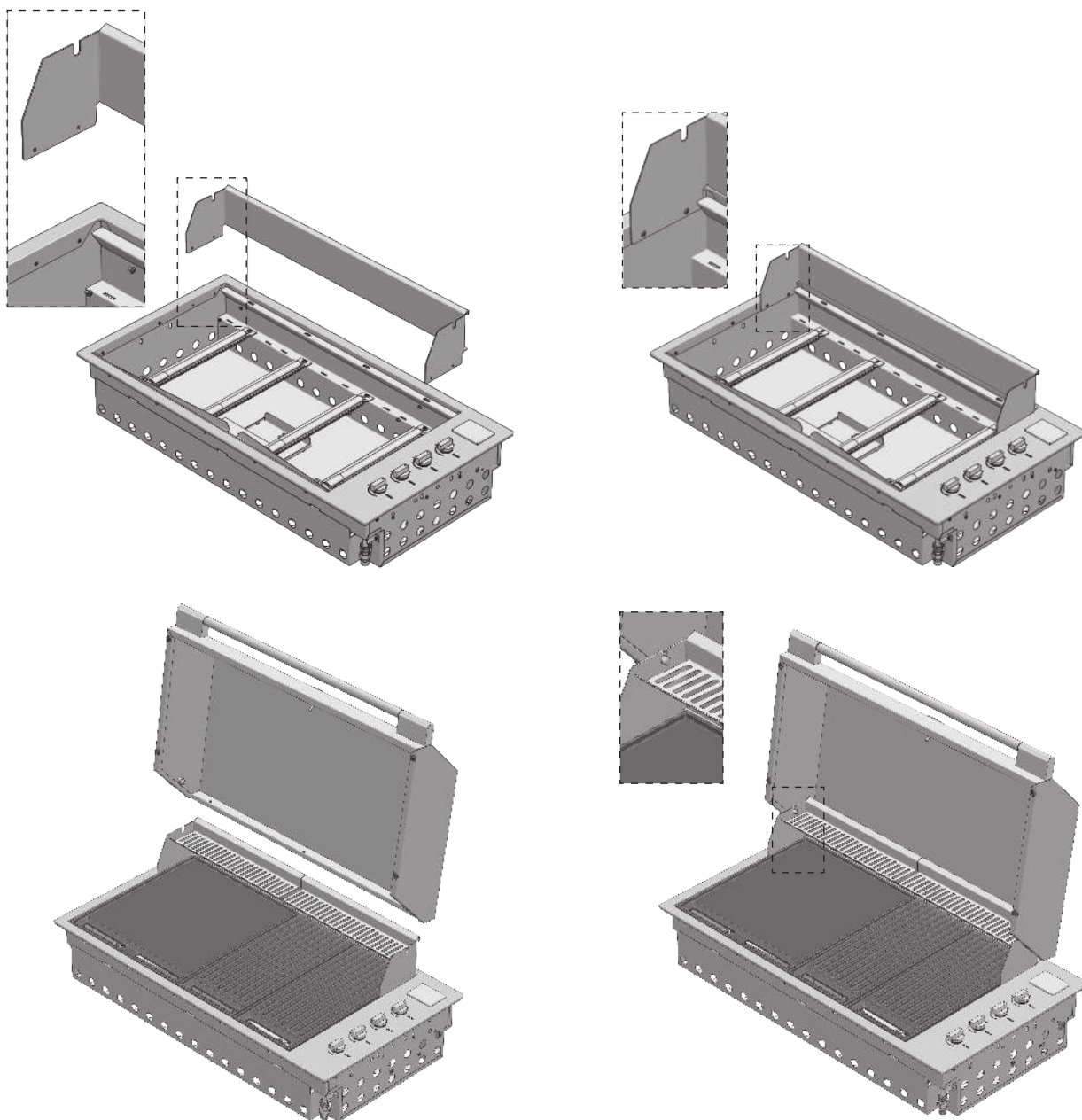
Aplicación de la tapa alta

- 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.



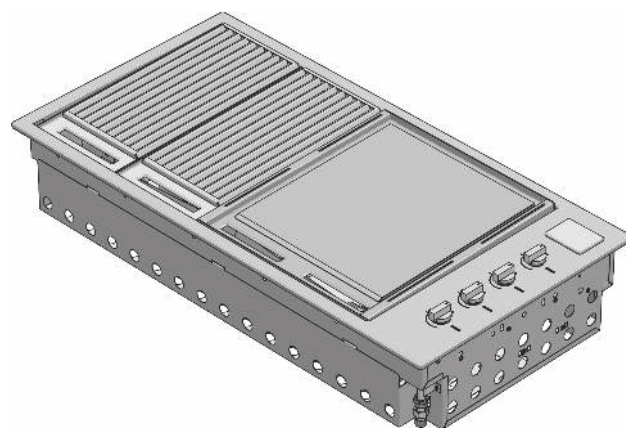
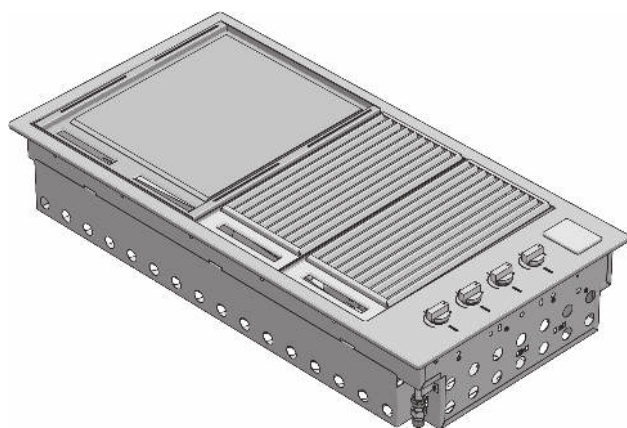
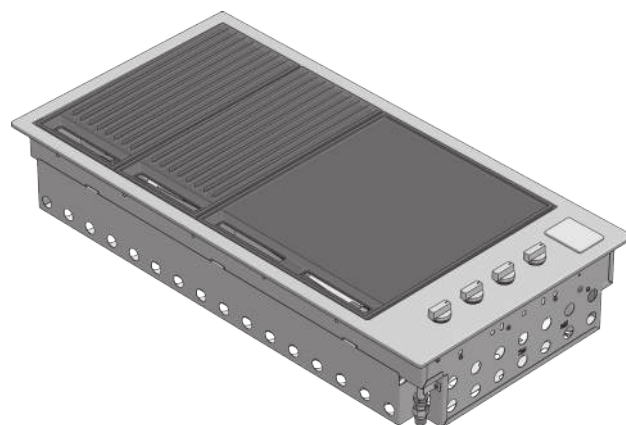
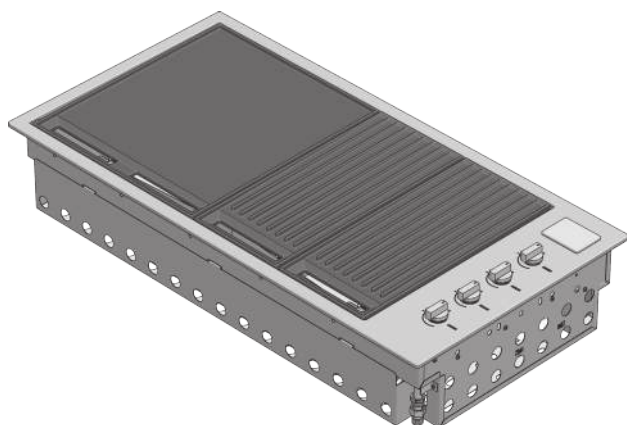
**IMPORTANTE**

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

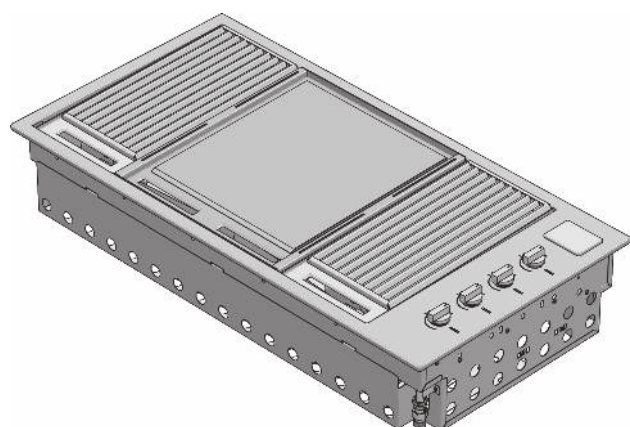
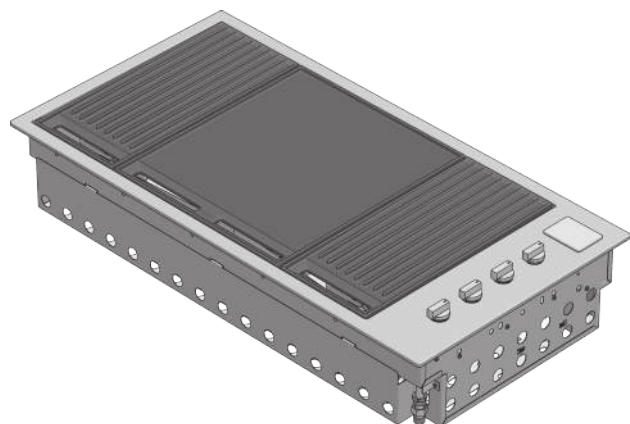
Mod. BBQ 100 cm

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

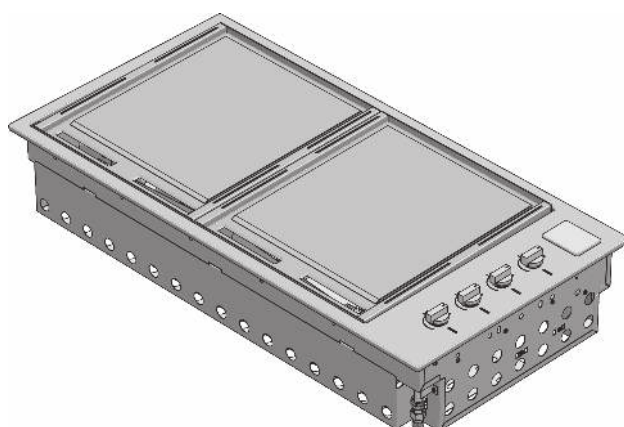
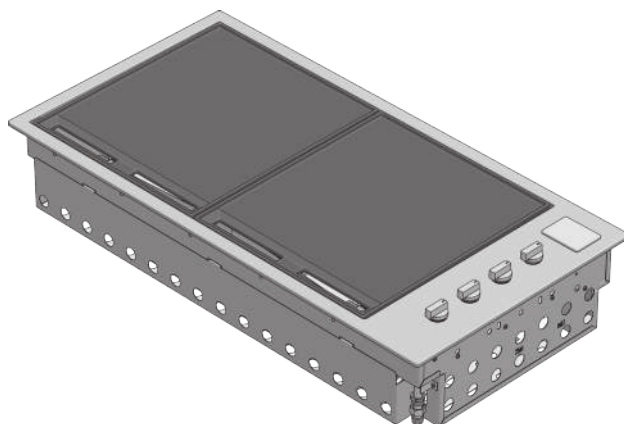
BBQ 100 Rejillas a la izquierda, placa de cocción a la derecha – mejor orientación alternativa para asar a la parrilla.



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

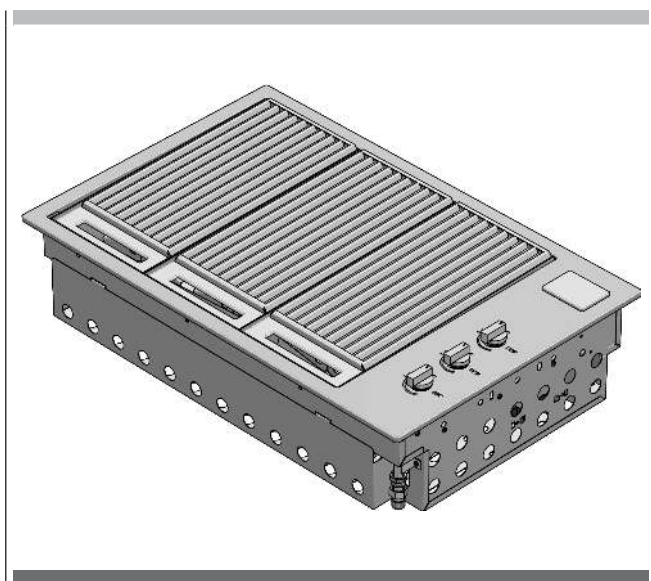


BBQ 100 Dos placas de cocción flanqueadas - disposición opcional.

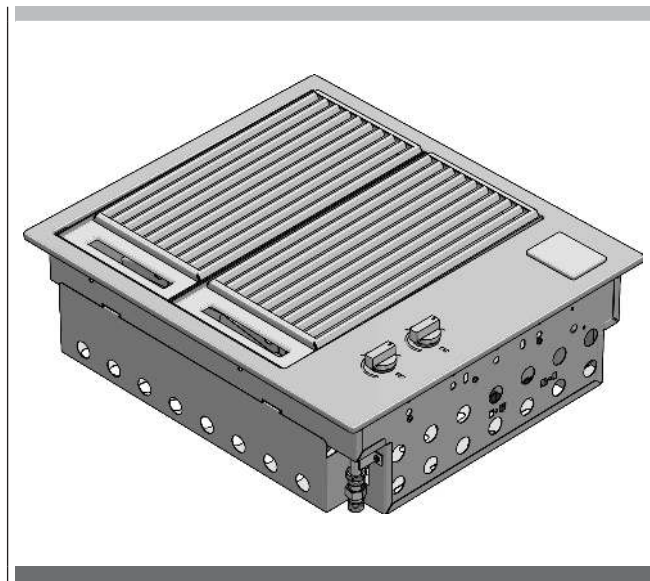


Mod. BBQ 80 cm

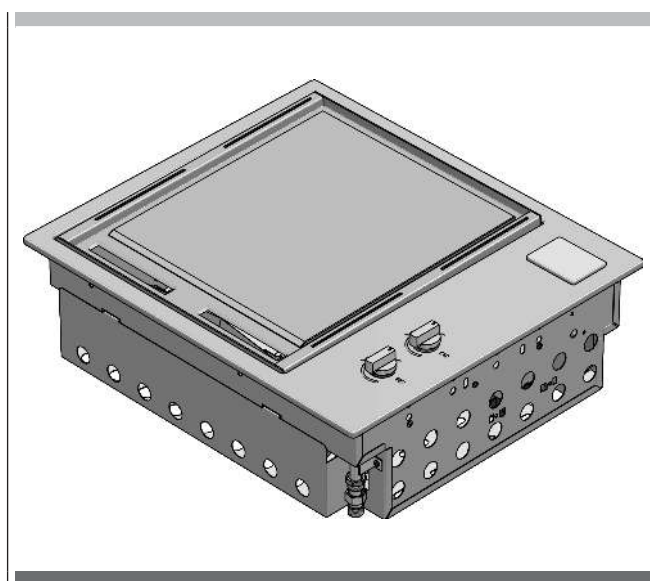
BBQ 80 rejillas totales

**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.



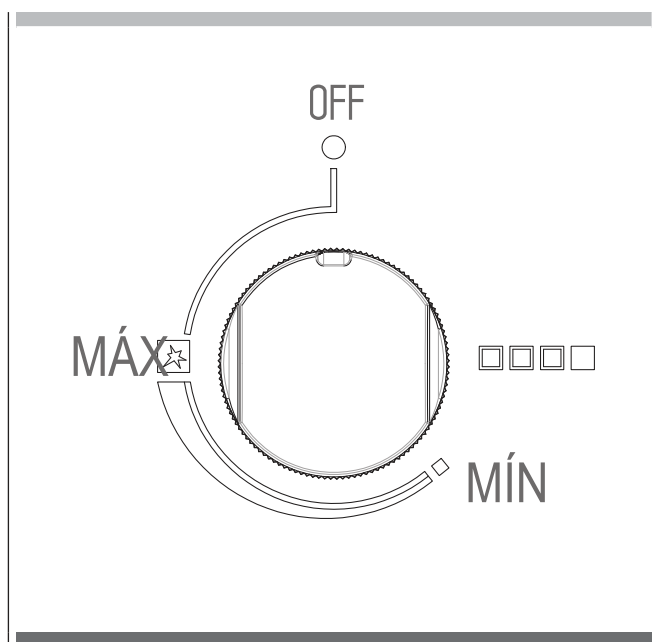
ADVERTENCIA

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.

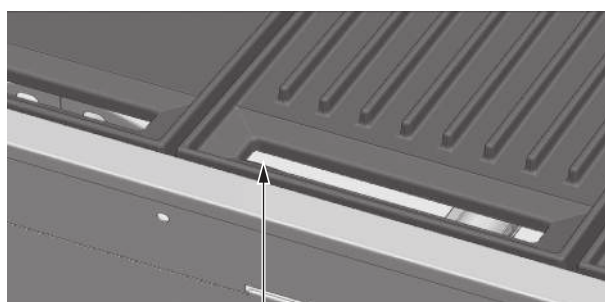
Instrucciones de encendido

- 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).



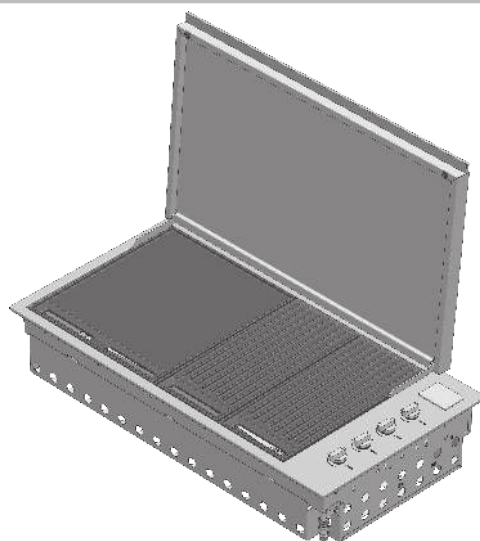
ADVERTENCIA

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.

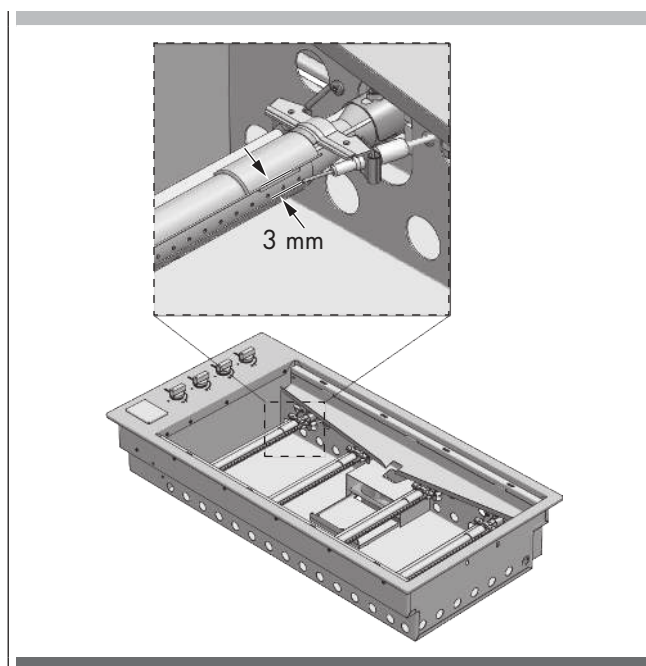
Limpieza de las rejillas en acero inoxidable

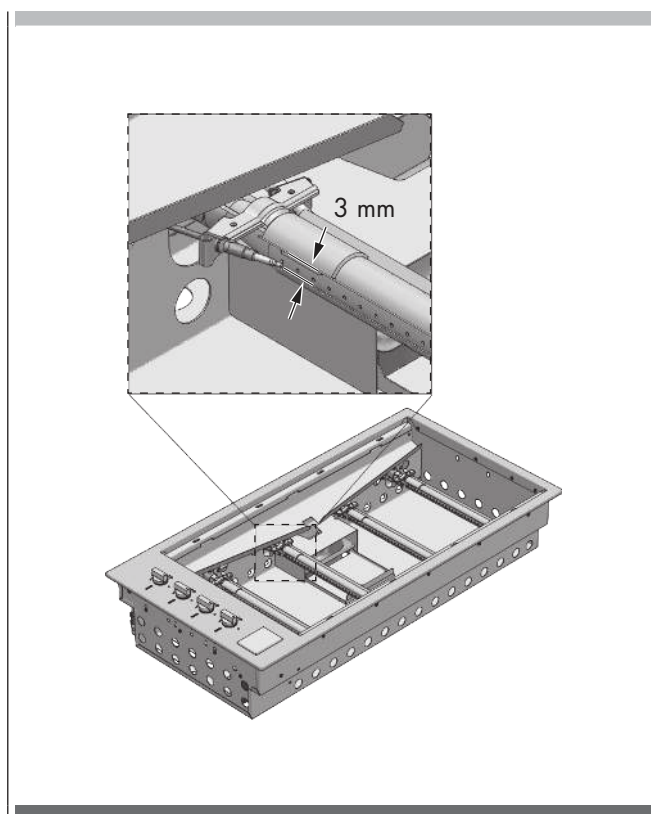
- Quitar de la rejilla y de la placa de cocción todos los materiales sólidos y la grasa en exceso usando un raspador o un cepillo metálico.
- Para facilitar la limpieza, las dos mitades de la rejilla pueden ser removidas con la placa de cocción. Para las manchas fuertes, sumergir simplemente las partes 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.

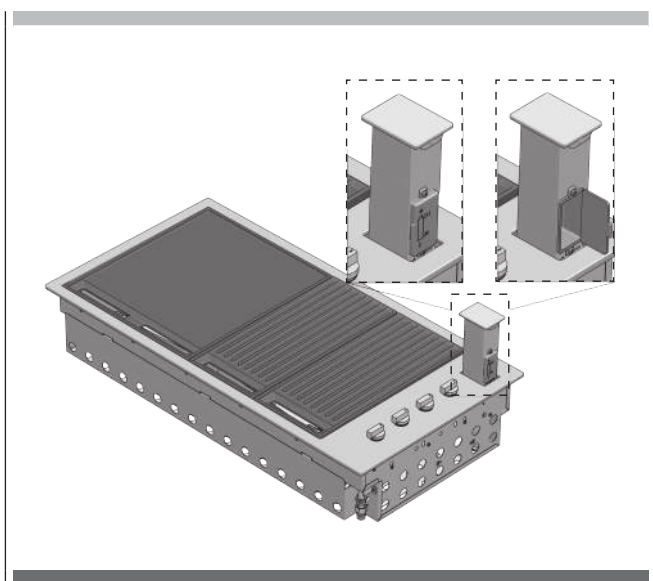
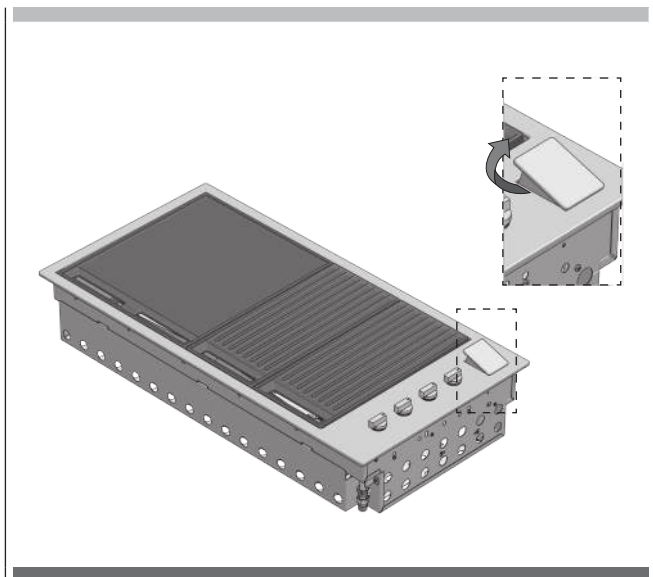
Limpieza de la cubeta de recogida aceite

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 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

WARRANTY POLICY
PÓLIZA DE GARANTÍA



PÓLIZA DE GARANTÍA LIMITADA

1 Año de Garantía

De conformidad al acuerdo sobre criterios de garantía de los productos importados, publicado en el diario oficial de la federación con fecha del 15 de Enero de 1999, "Artexa México, S.A. De C.V.", en adelante "LA EMPRESA" garantiza este producto y todos sus componentes y accesorios, en defectos de fabricación o trabajo bajo el uso normal, por un periodo de 1 año a partir de la fecha de compra del producto, **exceptuando los detallados a continuación***.

*Los artículos pintados y decorativos se garantizan por un periodo de noventa (90) días apartir de la fecha de compra original. CUALQUIER DEFECTO DEBE INFORMARSE AL DISTRIBUIDOR DENTRO DE TREINTA (30) DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA ORIGINAL.

La empresa, está de acuerdo en reparar o reemplazar, según sea el criterio de la empresa, cualquier parte que falle durante el periodo de la garantía. La mano de obra y los gastos de transportación del producto al centro de servicio que se deriven del cumplimiento de la garantía serán cubiertos por "Artexa México, S.A. De C.V."

Las partes y refacciones se podrán adquirir a través de los distribuidores autorizados. Esta garantía se extiende al comprador original del producto y a cada dueño del producto durante el término de la garantía.

Esta garantía aplicará a productos comprados y localizados en la República Mexicana. Los productos deben ser comprados en el país donde se requiera el servicio. La Garantía será realizada por la empresa o una agencia de servicio autorizada únicamente por la empresa.

La garantía no será válida en los siguientes casos:

- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales (daño físico evidente o falta de alguno de sus componentes, esta garantía no es aplicable al uso comercial.
- Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo a las instrucciones de uso proporcionadas por la empresa.
- Cuando el producto ha sido instalado, alterado o reparado por personas o agencias no autorizadas por "Artexa México, S.A. De C.V."

Además esta póliza contiene las siguientes limitaciones:

La garantía se limita a no aplicar cuando el producto ha sido maltratado o dañado por desastre / accidente natural o por alguna sobrecarga de poder eléctrico al producto por cualquier razón. En daños a productos exclusivos para uso en interiores que se utilicen en exteriores y/o al aire libre. A daños incidentales o que ocurran fuera del periodo de garantía.

SERVICIO DE GARANTÍA: Bajo los términos de esta garantía el servicio debe ser realizado por "Artexa México, S.A. De C.V." o un agente o representante autorizado únicamente por "Artexa México, S.A. De C.V." El servicio se proporcionará durante las horas de trabajo normales. Para solicitar servicio de garantía, registrar su producto, obtener su folio de garantía, consultar centros de servicio, garantías y soporte técnico, visite la página oficial de Artexa en **www.artexa.com**. Tenga a la mano el modelo, número de serie y comprobante de compra original.

IMPORTANTE: Conserve su comprobante de compra original para acreditar la vigencia de la garantía. El registro del producto y la obtención del folio de garantía se realizan de forma digital a través de la página oficial de Artexa. Para información sobre garantías, servicios autorizados, soporte técnico y registro de productos, visite **www.artexa.com**.

ARTEXA MÉXICO, S.A. DE C.V.

CAÑÓN GRANDE No.7720 Col. LA ESTANZUELA VIEJA , C.P. 64984 MONTERREY, NUEVO LEÓN, MÉXICO

R.F.C. AME9201163X7 Email: info@artexa.com Tel (81)86255000

Servicio al cliente: (81) 2039 1646

