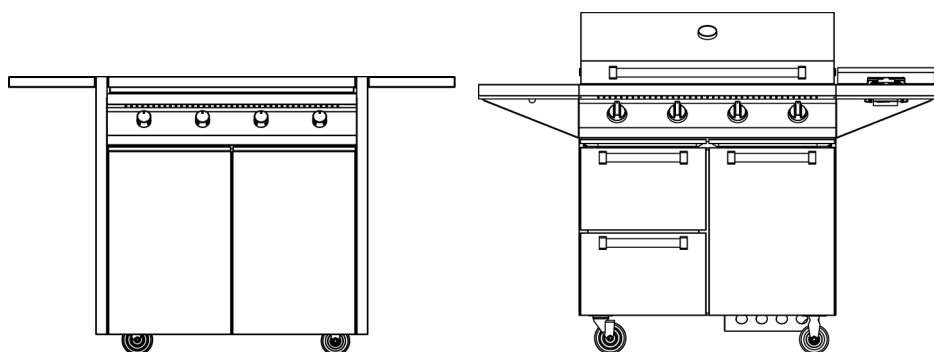


MANUAL DE USO

Barbacoa de gas para exterior



Sumario

SEGURIDAD GENERAL	4
SEGURIDAD RELACIONADA CON EL GAS	4
USO CORRECTO	5
ELIMINACIÓN ECOLÓGICA.....	5
DIMENSIONES (SWING).....	6
INSTALACIÓN.....	8
DIMENSIONES (GREEN)	8
OPERACIONES PRELIMINARES	9
TIPOS DE INSTALACIÓN.....	10
CONEXIÓN DE GAS MODELO DE APOYAR	11
CONEXIÓN A LA BOMBONA DE GAS (GREEN) (CATEGORÍA II2H3+).....	12
CONEXIÓN DEL GAS DEL PLANO DE COCCIÓN LATERAL (SWING)	13
DESCRIPCIÓN DE LA BARBACOA (SWING)	16
PANEL DE MANDOS (SWING)	16
TAPA PARA COCCIÓN (SWING).....	17
TAPA DE PROTECCIÓN (SWING)	18
PLANO DE TRABAJO LATERAL (SWING).....	18
PLANO DE COCCIÓN LATERAL (SWING).....	19
DESCRIPCIÓN DE LA BARBACOA (GREEN).....	20
PANEL DE MANDOS (GREEN).....	20
TAPA (GREEN).....	21
TAPA DEL MODELO DE APOYAR (GREEN)	22
PLANO DE TRABAJO (GREEN)	22
CESTA EXTRAÍBLE (GREEN)	24
CARRO PORTABOMBONA CON RUEDAS.....	24
ACCESORIOS A PETICIÓN	26
COLOCACIÓN DE LOS COMPONENTES INTERNOS	29
CORRECTA COLOCACIÓN DE LAS PARRILLAS Y PLACAS.....	30
ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES.....	31
CONSEJOS DE COCCIÓN (SWING)	32
CONSEJOS DE COCCIÓN (GREEN)	34
LIMPIEZA DE LA BARBACOA.....	36

Este aparato está destinado a un uso exclusivamente doméstico **y al aire libre**.

Cualquier uso diferente del indicado comporta la caducidad inmediata de la garantía.

El aparato responde a los requisitos previstos por las normas CE vigentes.

Este manual constituye parte integrante del producto adquirido y debe ser conservado durante todo su ciclo de vida.

Antes de utilizar el producto, se recomienda una atenta lectura de este manual y de todas las indicaciones en él contenidas.

Estas instrucciones son válidas solamente para los países cuyos símbolos de identificación se indican en la portada.

La instalación debe ser realizada por personal cualificado y en observancia de las normas vigentes.

El fabricante declina toda responsabilidad por usos diferentes de los indicados, así como por eventuales daños sufridos por personas u objetos, como consecuencia del incumplimiento de dichas prescripciones o de la alteración (incluso parcial) del aparato, y del uso de repuestos no originales.



Advertencias. Normas generales de conducta vinculadas a la seguridad de los operadores y al correcto uso del aparato.



Instalación. Instrucciones destinadas al técnico cualificado que debe realizar la instalación, la puesta en servicio y el ensayo del aparato.



Uso. Descripción de los mandos, encendido del aparato y consejos.



Limpieza y mantenimiento. Formas de limpieza más oportunas y consejos útiles para garantizar el rendimiento y la calidad estética en el transcurso del tiempo.



SQS-COC-100159
FSC Trademark © 1996
Forest Stewardship Council A.C

El fabricante no responde por las posibles inexactitudes, imputables a errores de imprenta o de transcripción, contenidas en este manual. Se reserva el derecho de poder aportar a los propios productos aquellas modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales de funcionalidad y de seguridad.



Seguridad general

- NO DEJAR RESIDUOS DEL EMBALAJE SIN CUSTODIA DENTRO DEL AMBIENTE DOMESTICO.
- SEPARAR LOS DIVERSOS MATERIALES DE DESCARTE PROVENIENTES DEL EMBALAJE Y ENTREGARLOS AL CENTRO DE RECOGIDA SELECTIVA MAS CERCANO.
- LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN, CON LOS DATOS TÉCNICOS, EL NÚMERO DE SERIE Y LA MARCA, ESTÁ COLOCADA VISIBLEMENTE EN LA PARTE POSTERIOR DEL APARATO Y DENTRO DEL COMPARTIMIENTO DE LA BOMBONA. LA PLACA NO SE DEBE QUITAR POR NINGÚN MOTIVO.
- LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN Y ASISTENCIA DEBEN SER REALIZADAS POR PERSONAL CUALIFICADO, EN OBSERVANCIA DE LAS NORMAS VIGENTES.
- ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO EL APARATO, ES INDISPENSABLE QUITAR LOS FILMES DE PROTECCIÓN QUE LO REVISTEN POR DENTRO Y POR FUERA.
- INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN, REALICE UN BREVE ENSAYO DEL APARATO, SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN. EN CASO DISFUNCIONES, CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA MÁS CERCANO. JAMÁS INTENTE REPARAR EL APARATO.
- SE RECOMIENDA UTILIZAR GUANTES DE PROTECCIÓN DURANTE LA MANIPULACIÓN DE COMPONENTES MUY CALIENTES.
- LAS PARTES ACCESIBLES PUEDEN ALCANZAR TEMPERATURAS ELEVADAS. MANTENGA EL APARATO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.



Seguridad relacionada con el gas



- EN CASO DE OLOR A GAS: APAGUE LAS LLAMAS DE LOS QUEMADORES; CIERRE LA VÁLVULA DE LA BOMBONA DE GLP O EL GRIFO DE INTERCEPTACIÓN DEL METANO Y ABRA LA TAPA DE LA BARBACOA. SI EL OLOR PERSISTE, CONTACTE CON EL CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO.
- NUNCA UTILICE LLAMAS PARA IDENTIFICAR EVENTUALES PÉRDIDAS DE GAS.
- LA CONEXIÓN A LA TUBERÍA DE GAS SE DEBE REALIZAR EN FORMA IDÓNEA Y EN CONFORMIDAD CON LAS NORMAS VIGENTES, QUE PRESCRIBEN LA INSTALACIÓN DE UN GRIFO DE SEGURIDAD AGUAS ARRIBA DE LA CONEXIÓN DEL GAS.
- ESTE APARATO NO ESTÁ DOTADO DE VÁLVULAS DE SEGURIDAD DE GAS. NO DEJE EL APARATO SIN VIGILANCIA DURANTE EL FUNCIONAMIENTO. EN CASO DE APAGADO ACCIDENTAL DE LAS LLAMAS, PONGA INMEDIATAMENTE LOS MANDOS EN POSICIÓN "APAGADO" Y ESPERE ALGUNOS MINUTOS ANTES DE INTENTAR REENCENDERLO.

- LA BARBACOA SE PUEDE UTILIZAR SOLAMENTE AL AIRE LIBRE Y EN ZONAS VENTILADAS, EN LAS QUE LAS EVENTUALES PÉRDIDAS DE GAS Y LOS PRODUCTOS DE LA COMBUSTIÓN PUEDAN DISPERSARSE RÁPIDAMENTE CON EL VIENTO Y CON LA CONVECCIÓN NATURAL DEL AIRE.
- NO UTILICE LA BARBACOA EN LUGARES CERRADOS, CARAVANAS, AUTOCARAVANAS O CUALQUIER OTRA INSTALACIÓN MÓVIL.
- NUNCA USE EL APARATO PARA TEMPLAR AMBIENTES.
- NUNCA APOYE OBJETOS INFLAMABLES SOBRE EL APARATO: EN CASO DE ENCENDIDO, PUEDE PROVOCAR UN INCENDIO.
- ESTE APARATO ESTÁ PREPARADO PARA EL USO DE GAS GLP, VENDIDO EN BOMBONAS EN LOS CENTROS AUTORIZADOS. SI ES NECESARIO UTILIZAR OTRO TIPO DE GAS (METANO), DIRÍJASE AL CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO MÁS CERCANO.
- NUNCA CONECTE EL TUBO DIRECTAMENTE A LA BOMBONA DE GAS; INSTALE SIEMPRE UN REGULADOR DE PRESIÓN.
- LAS BOMBONAS DE GAS VACÍAS SE DEBEN MANIPULAR SIEMPRE CON CUIDADO Y EN CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD PROPORCIONADAS CON LAS INSTRUCCIONES CORRESPONDIENTES. NO UTILICE BOMBONAS DE GAS QUE PRESENTEN ABOLLADURAS O PARTES HERRUMBRADAS.
- NO CONSERVE LAS BOMBONAS DE RESERVA CERCA DE LA BARBACOA.
- NUNCA DESCONECTE LA BOMBONA DE LA BARBACOA CUANDO ESTA ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO Y ALÉJESE SIEMPRE DEL APARATO PARA REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN RELACIONADA CON LA BOMBONA.
- DESPUÉS DE UN PERÍODO DE NO UTILIZACIÓN, ANTES DE VOLVER A PONER EL APARATO EN FUNCIONAMIENTO, VERIFIQUE LA ESTANQUEIDAD DE LA CONEXIÓN DE GAS (VÉASE EL PÁRRAFO "CONTROL DE PÉRDIDAS DE GAS", PÁGINA 15) Y VERIFIQUE QUE LOS ORIFICIOS DE SALIDA DEL GAS NO ESTÉN OBSTRUIDOS POR POLVO, ETC. (VÉASE EL PÁRRAFO "QUEMADORES", PÁGINA 37).



Uso correcto

- EL APARATO ESTÁ DESTINADO AL USO POR PARTE DE PERSONAS ADULTAS. NO PERMITA A LOS NIÑOS ACERCARSE O JUGAR CON ÉL.
- NUNCA DEJE EL APARATO SIN VIGILANCIA DURANTE EL USO.
- LAS OLLAS Y DEMÁS RECIPIENTES QUE SE UTILICEN SOBRE LAS PARRILLAS DEBEN TENER EL FONDO PERFECTAMENTE LISO Y REGULAR.
- NO UTILICE RECIPIENTES QUE SUPEREN EL PERÍMETRO EXTERIOR DEL PLANO DE COCCIÓN.
- ENCIENDA LOS QUEMADORES SOLAMENTE CON LA TAPA LEVANTADA.
- LA PRIMERA VEZ QUE SE UTILIZA LA BARBACOA, ES NECESARIO HACER FUNCIONAR LOS QUEMADORES SIN NADA ARRIBA DURANTE 10 MINUTOS (CON LA TAPA LEVANTADA), CON EL OBJETIVO DE QUEMAR TODOS LOS RESIDUOS Y ACEITES DE FABRICACIÓN.
- LEVANTE SIEMPRE LA TAPA ANTES DE ENCENDER LA BARBACOA. NO CIERRE LA TAPA HASTA QUE LA BARBACOA SE HAYA ENFRIADO COMPLETAMENTE.
- LA BARBACOA SE RECALIENTA DURANTE EL USO. PARA EVITAR QUEMADURAS, SE RECOMIENDA USAR GUANTES TÉRMICOS. NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO DENTRO DEL APARATO.
- O DESPUÉS DE CADA USO, VERIFIQUE SIEMPRE QUE LOS MANDOS ESTÉN EN POSICIÓN "APAGADO".
- NO UTILICE LA BARBACOA EN CASO DE MAL TIEMPO. EL CONTACTO CON EL AGUA PUEDE DAÑAR GRAVEMENTE EL APARATO Y COMPROMETER SU SEGURIDAD.
- NO OBSTRUYA LAS ABERTURAS NI LAS RANURAS DE VENTILACIÓN Y DISIPACIÓN DEL CALOR.
- PARA EVITAR LA COMBUSTIÓN DE LOS RESIDUOS DE COCCIÓN ANTERIORES, LIMPIE LA BANDEJA COLECTORA, LOS QUEMADORES Y LOS COMPARTIMIENTOS DE LOS MISMOS ANTES DE CADA USO.
- EVITE EL USO DE ESPONJAS METÁLICAS Y RASPADORES CORTANTES SOBRE LAS SUPERFICIES EXTERIORES. PARA LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA, USE PRODUCTOS NORMALES NO ABRASIVOS, UTILIZANDO EVENTUALMENTE HERRAMIENTAS DE MADERA O DE MATERIAL PLÁSTICO. ENJUAGUE CUIDADOSAMENTE Y SEQUE CON UN PAÑO SUAVE. NO LIMPIE LA BARBACOA CON HIDROLIMPIADORA: LA POTENCIA DEL CHORRO DE AGUA PUEDE PROVOCAR DAÑOS ESTÉTICOS Y COMPROMETER SU SEGURIDAD.
- SI SE PREVÉ UN PERÍODO PROLONGADO DE NO UTILIZACIÓN, REALICE UNA METICULOSA LIMPIEZA DE LA BARBACOA, SEGÚN LO DESCRITO EN EL CAPÍTULO "LIMPIEZA DE LA BARBACOA" PÁGINA 36; CONSERVE EL APARATO EN UN LUGAR CUBIERTO.



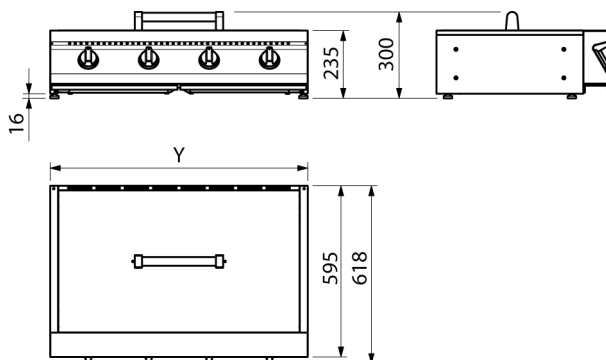
Eliminación ecológica

- PARA EL EMBALAJE DE LOS PRODUCTOS SE UTILIZAN MATERIALES NO CONTAMINANTES, COMPATIBLES CON EL AMBIENTE Y RECICLABLES. REALICE UNA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE EN CENTROS DE RECOGIDA, RECICLAJE Y ELIMINACIÓN.

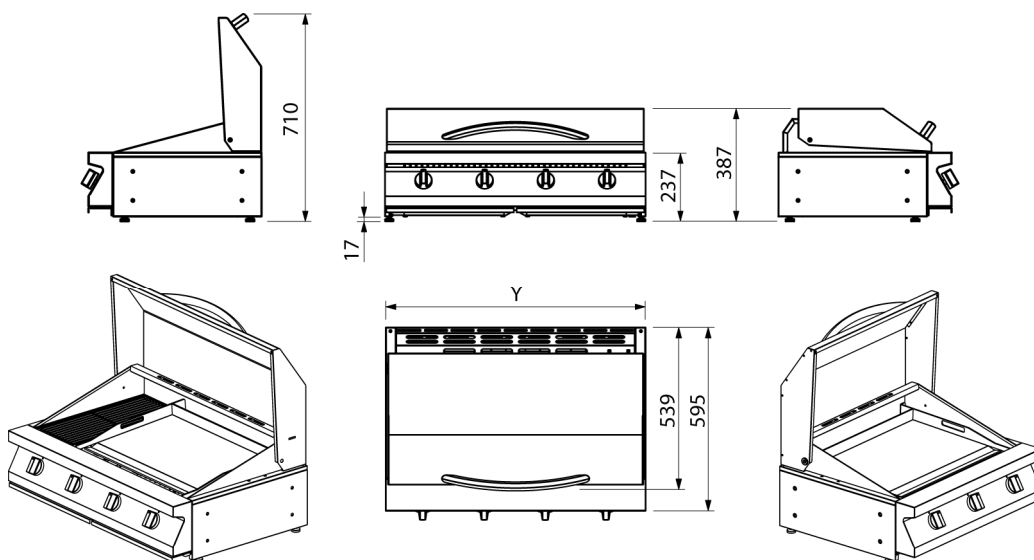


Dimensiones (Swing)

Modelos de apoyar



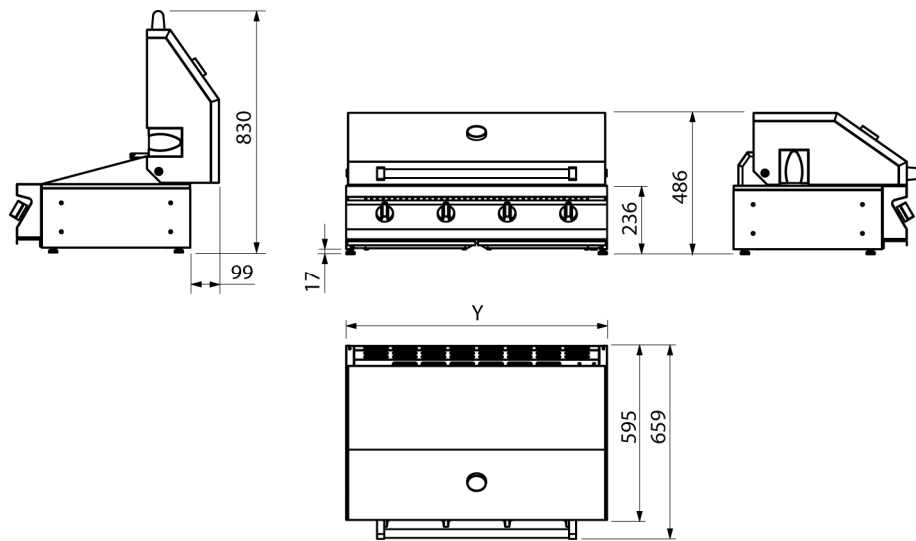
MODELO	N.º QUEMADORES	Y (mm)
W9-4	4	895
W7-3	3	685
W5-2	2	475



MODELO	N.º QUEMADORES	Y (mm)
W9-4T	4	895
W7-3T	3	685

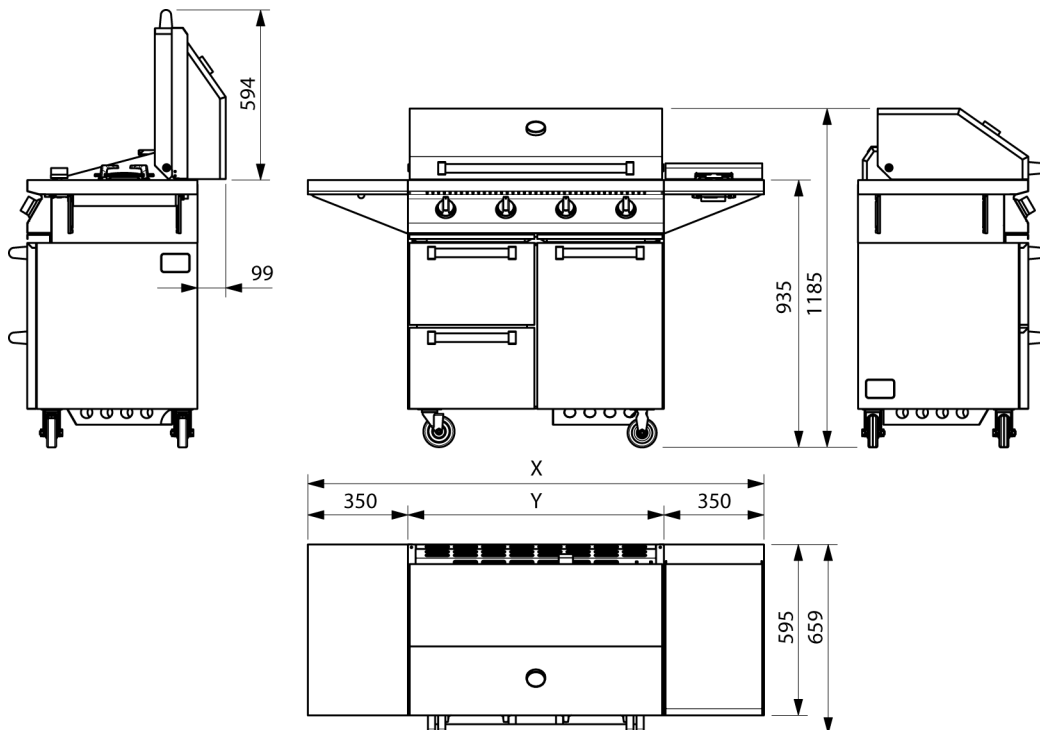


Instalación



MODELO	N.º QUEMADORES	Y (mm)
W9-4G	4	895
W7-3G	3	685

Modelo con carro y planos laterales

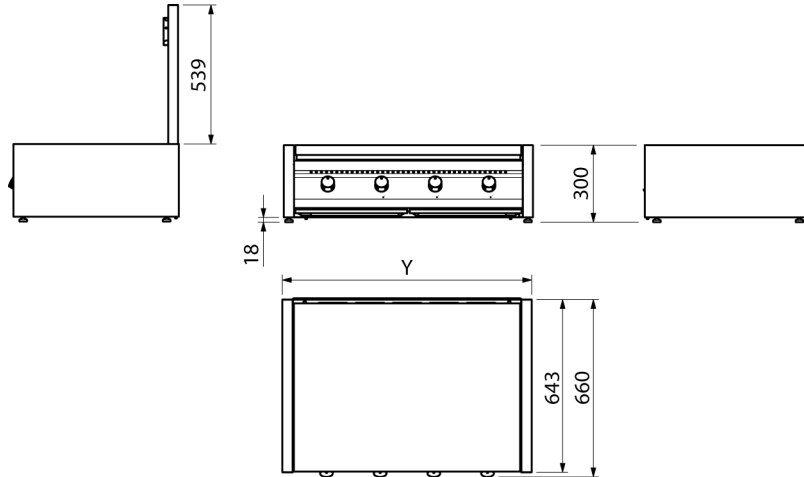


MODELO	N.º QUEMADORES	X (mm)	Y (mm)
W9C-4	4	1595	895
W7C-3	3	1385	685



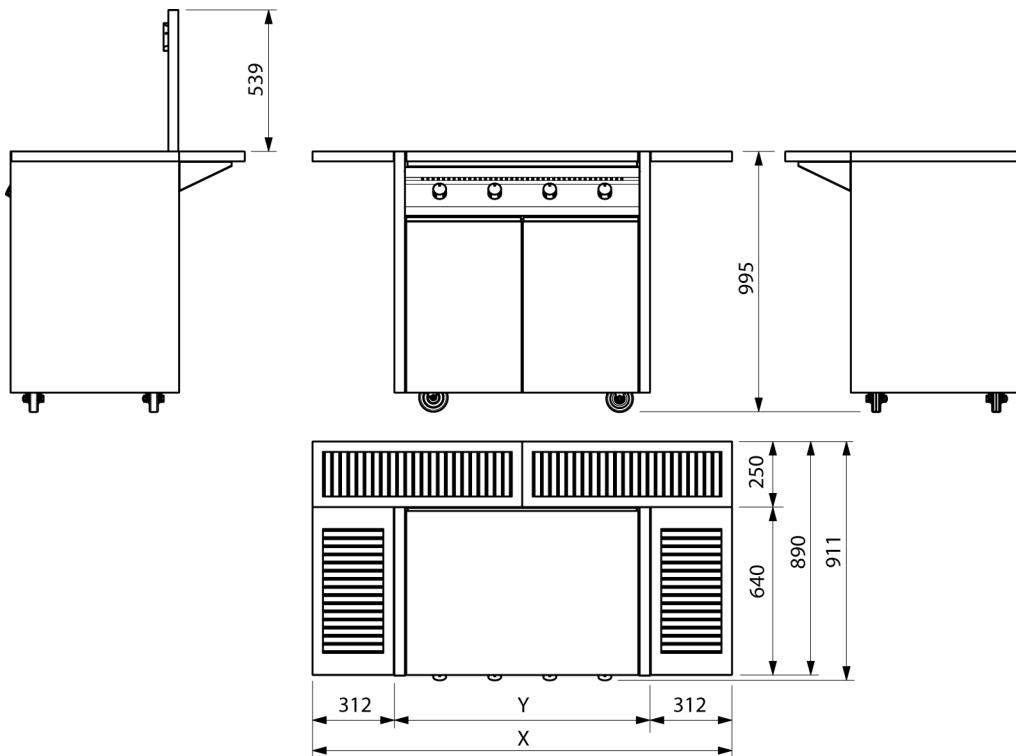
Dimensiones (Green)

Modelo de apoyar



MODELO	N.º QUEMADORES	Y (mm)
19-4	4	975

Modelo con carro y planos laterales



MODELO	N.º QUEMADORES	X (mm)	Y (mm)
19C-4	4	1600	975
17C-2	2	1310	685



Operaciones preliminares



LA BARBACOA HA SIDO PROYECTADA Y CONSTRUIDA PARA COCER Y CALENTAR ALIMENTOS EN LUGARES ABIERTOS. ESTE APARATO NO ESTÁ DISEÑADO PARA EL USO PROFESIONAL O EN AMBIENTES CERRADOS.



ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR LA BARBACOA, SE RECOMIENDA LIMPIAR LAS PARTES INTERNAS PARA ELIMINAR LOS EVENTUALES RESIDUOS DE FABRICACIÓN. PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE LA LIMPIEZA, CONSULTE EL CAPÍTULO "LIMPIEZA DE LA BARBACOA" PÁGINA 36.

Elija cuidadosamente el lugar en el que instalará la barbacoa:

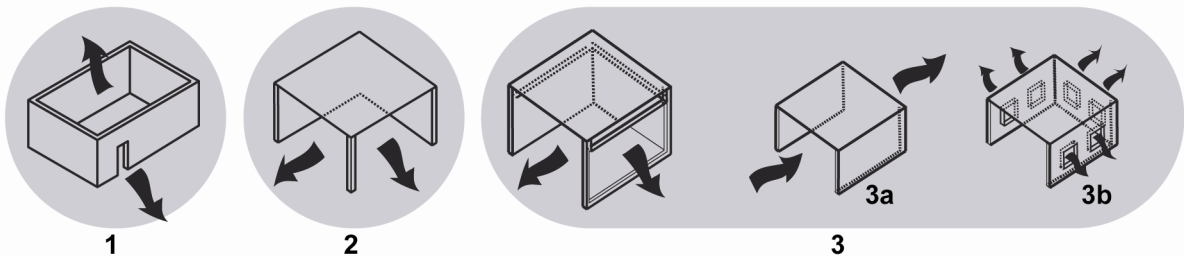
- 1) no debe ser demasiado polvoriento: con el tiempo, el polvo puede obstruir los quemadores y volver peligroso el uso de la barbacoa;
- 2) no debe estar demasiado expuesto al viento: durante el uso, un viento demasiado fuerte puede comprometer el correcto funcionamiento de la barbacoa o apagar los quemadores;
- 3) coloque la barbacoa en una zona que garantice su perfecta estabilidad;
- 4) alejado de materiales inflamables.



ANTES DE UTILIZAR EL APARATO, quite las protecciones de plástico del panel de mandos y de las partes de acero inoxidable.

La zona de instalación al aire libre debe tener las siguientes características:

- 1) puede haber paredes alrededor, pero es necesario al menos una abertura permanente y la ausencia de techo;
- 2) puede haber techo, siempre que no haya más de dos paredes laterales;
- 3) está permitido un cierre parcial que incluya una cobertura del techo, siempre que no haya más de dos paredes y con las siguientes condiciones:
 - a) Al menos el 25% de la superficie total de las paredes debe ser completamente abierto.
 - b) Al menos el 30% de la superficie restante debe ser abierto y no delimitado.



En caso de instalación en balcones o terrazas, al menos el 20% de la superficie total de las paredes debe ser abierto.



Tipos de instalación

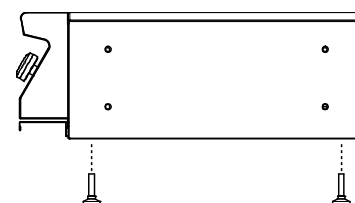
La instalación puede ser independiente, apoyada sobre una mesa o sobre una superficie empotrada en una estructura de mampostería o de madera. En todo caso, es necesario atenerse a las normas que se describen a continuación.

Instalación independiente

Deje una distancia mínima de 250 mm a las paredes adyacentes. La eventual cubierta superior se debe instalar a al menos 1 m de altura con respecto a las parrillas de la barbacoa.

Instalación apoyada

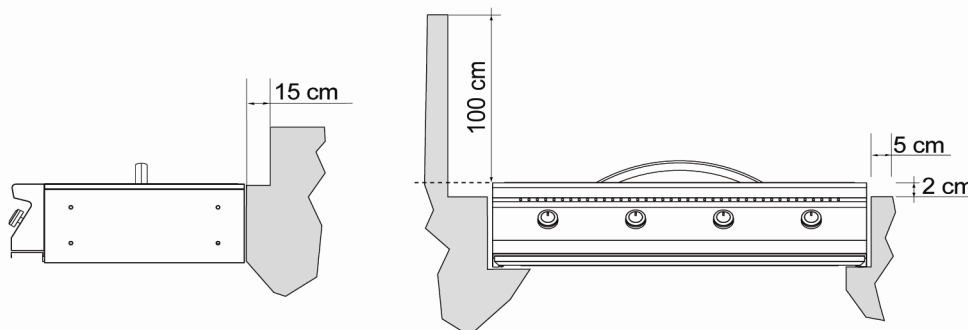
El suministro incluye 4 pies que se enroscan en el fondo del aparato. Coloque el aparato sobre una superficie plana y verifique su estabilidad, girando los tornillos de regulación de los pies.



NO UTILICE LA BARBACOA APOYADA SIN LOS PIES CORRESPONDIENTES.

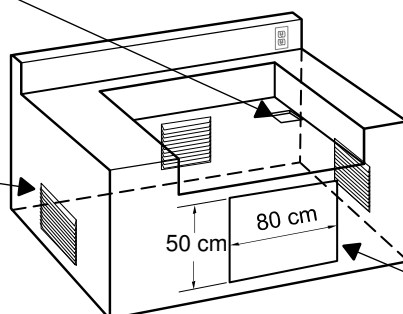
Instalación empotrada

Deje una distancia mínima de 5 cm a las paredes laterales y de 15 cm a la pared trasera. En las instalaciones empotradas, la altura a la pared no puede superar la superficie de trabajo de la barbacoa. La eventual cubierta superior se debe instalar a al menos 1 m de altura con respecto a las parrillas de la barbacoa.



ORIFICIO DE PASO DEL TUBO DE GAS

TOMAS DE VENTILACIÓN



COMPARTIMIENTO DE LA BOMBONA



DISTANCIAS INFERIORES A LAS INDICADAS PUEDEN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SEGURIDAD DEL USUARIO Y CAUSAR DAÑOS A LA ESTRUCTURA DE LA BARBACOA.



Conexión de gas modelo de apoyar



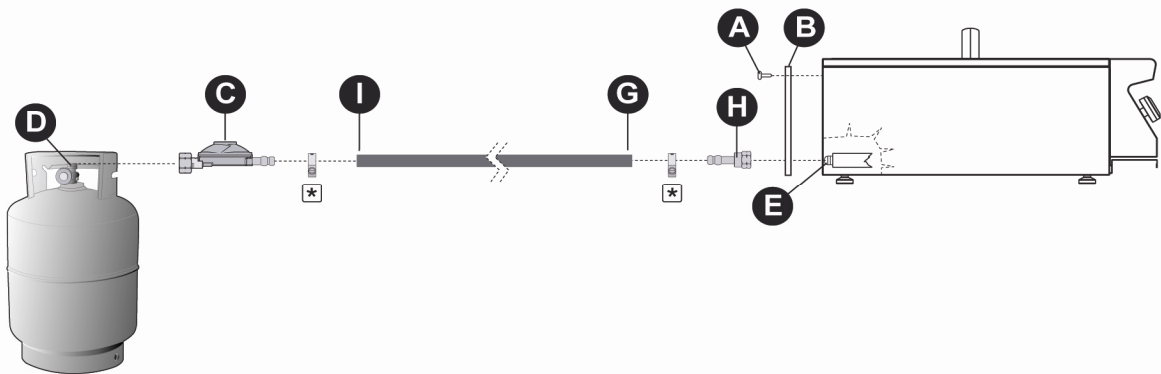
EL APARATO YA ESTÁ REGULADO PARA EL FUNCIONAMIENTO CON GLP (G30/31 A 28-30/37MBAR, CATEGORÍA I12H3+).


NUNCA CONECTE EL TUBO DIRECTAMENTE A LA BOMBONA DE GAS; INSTALE SIEMPRE UN REGULADOR DE PRESIÓN.

- 1) Quite el cárter trasero "B", desenroscando los 4 tornillos de fijación "A".
- 2) Adquiera un tubo de gas de 800 mm de longitud. En función del tipo de tubo, puede ser necesario colocar un conector para manguera "H" en la extremidad del tubo "E".
- 3) Conecte la extremidad "G" del tubo de gas directamente al tubo "E" o al conector para manguera "H".
- 4) Conecte la extremidad "I" del tubo de gas al regulador de presión "C".
- 5) Conecte el regulador de presión "C" al racor "D" de la bombona.
- 6) Una vez terminadas estas operaciones, vuelva a colocar el cárter trasero "B".



DESPUÉS DE REALIZAR LA CONEXIÓN, VERIFIQUE QUE EL TUBO DE GAS NO QUEDE APLASTADO NI COLGADO, Y QUE NO CONSTITUYA UN IMPEDIMENTO.



En los puntos de la figura identificados con el símbolo , puede ser necesario colocar una abrazadera metálica.



Conexión a la bombona de gas (Green) (categoría II2H3+)



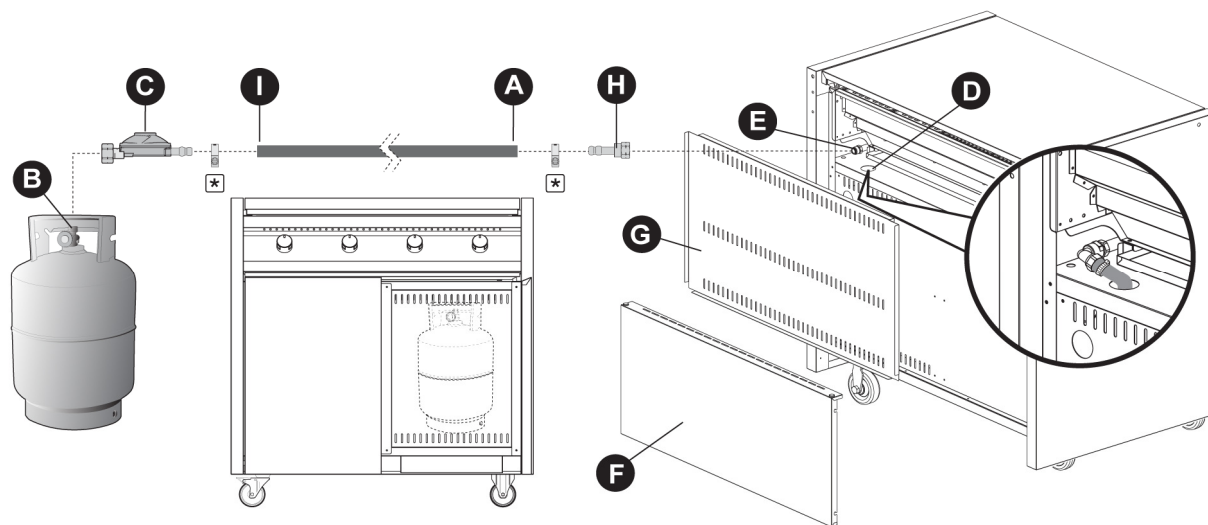
EL APARATO YA ESTÁ REGULADO PARA EL FUNCIONAMIENTO CON GLP (G30/31 A 28-30/37MBAR).


NUNCA CONECTE EL TUBO DIRECTAMENTE A LA BOMBONA DE GAS; INSTALE SIEMPRE UN REGULADOR DE PRESIÓN.

- 1) Quite el panel trasero inferior "F", levantándolo y tirando hacia sí.
- 2) Quite el panel trasero superior "G", levantándolo y tirando hacia sí.
- 3) Adquiera un tubo de gas de 800 mm de longitud. En función del tipo de tubo, puede ser necesario colocar un conector para manguera "H" en la extremidad del tubo "E".
- 4) Conecte la extremidad "A" del tubo de gas directamente al tubo "E" o al conector para manguera "H".
- 5) Conecte la extremidad "I" del tubo de gas al regulador de presión "C".
- 6) Conecte el regulador de presión "C" al racor "B" de la bombona.
- 7) Si la bombona está alojada en el carro, haga pasar el tubo de gas a través del orificio "D" (precortado) y, a continuación, realice la conexión.
- 8) Una vez terminadas las operaciones, vuelva a colocar los paneles traseros "F" y "G", apoyándolos al bastidor de la barbacoa y empujándolos hacia abajo (coloque primero el panel superior "G" y luego el panel inferior "F").



DESPUÉS DE REALIZAR LA CONEXIÓN, VERIFIQUE QUE EL TUBO DE GOMA NO QUEDE APLASTADO NI COLGADO, Y QUE NO OBSTACULICE LA APERTURA DE LA TAPA.



En los puntos de la figura identificados con el símbolo , puede ser necesario colocar una abrazadera metálica.



Conexión del gas del plano de cocción lateral (Swing)



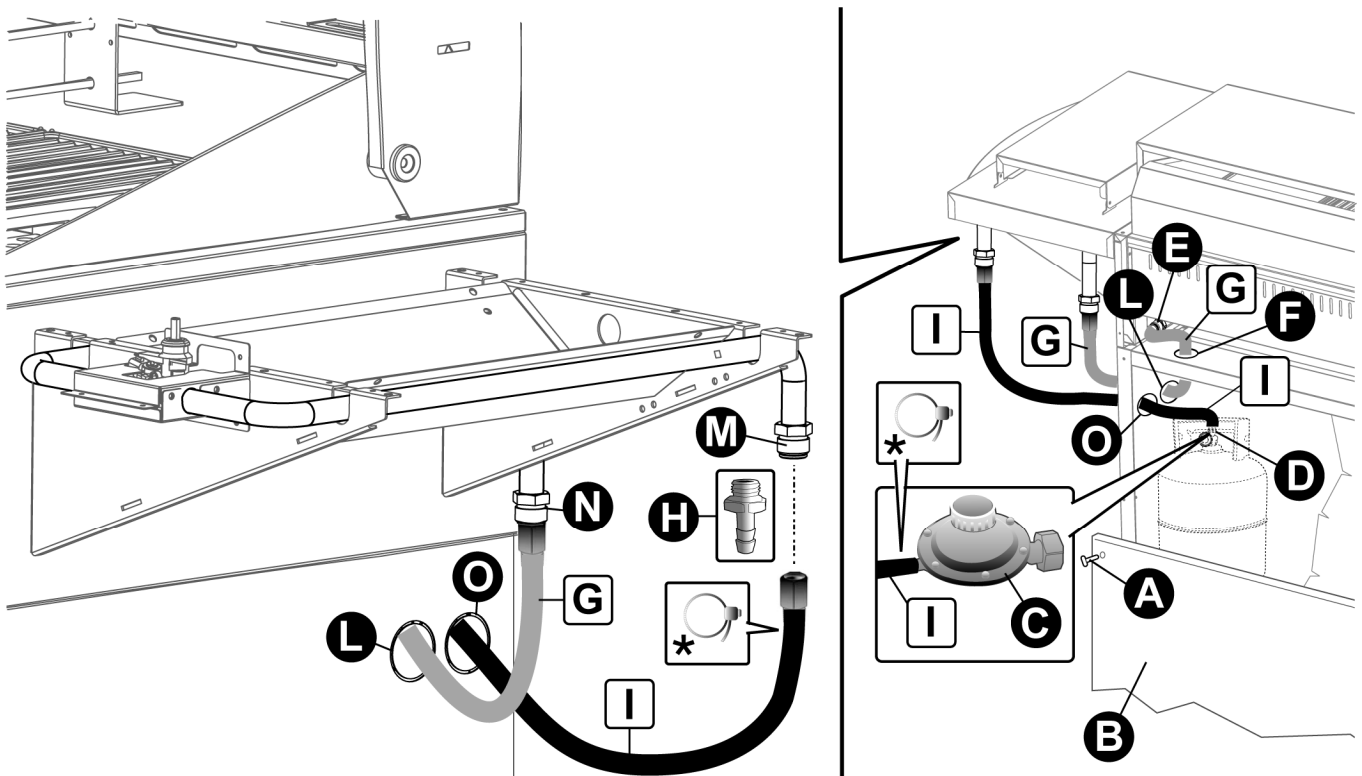
EL APARATO YA ESTÁ REGULADO PARA EL FUNCIONAMIENTO CON GLP (G30/31 A 28-30/37MBAR).


NUNCA CONECTE EL TUBO DIRECTAMENTE A LA BOMBONA DE GAS; INSTALE SIEMPRE UN REGULADOR DE PRESIÓN.

- 1) Quite el cárter trasero "B", desenroscando los 4 tornillos de fijación "A".
- 2) El tubo "G" se suministra ya conectado a la extremidad "N" de la rampa del plano de cocción. Introduzca la otra extremidad del tubo "G" en los orificios precortados "L" y "F", y, por último, conéctelo al racor roscado "E".
- 3) Adquiera un tubo de gas "I" de 1500 mm de longitud. En función del tipo de tubo, puede ser necesario colocar un conector para manguera "H" en la extremidad "M" de la rampa del plano de cocción.
- 4) Conecte la extremidad del tubo de gas "I" directamente a la extremidad "M" de la rampa del plano de cocción o al conector para manguera "H".
- 5) En caso de bombona alojada en el carro, haga pasar el tubo de gas "I" a través del orificio precortado "O".
- 6) Conecte la extremidad del tubo de gas "I" al regulador de presión "C".
- 7) Conecte el regulador de presión "C" al racor "D" de la bombona.
- 8) Una vez terminadas estas operaciones, vuelva a colocar el cárter trasero "B".



DESPUÉS DE REALIZAR LA CONEXIÓN, VERIFIQUE QUE EL TUBO DE GAS NO QUEDE APLASTADO NI COLGADO, Y QUE NO OBSTACULICE LA APERTURA DE LA TAPA.



En los puntos de la figura identificados con el símbolo , puede ser necesario colocar una abrazadera metálica.



PARA EL FUNCIONAMIENTO CON METANO (G20 A 20 MBAR), CONTACTE CON EL CENTRO ASISTENCIA DE AUTORIZADO MÁS CERCANO.

PARA EL MONTAJE O LA SUSTITUCIÓN DEL TUBO DE GOMA, ES NECESARIO CONSULTAR LAS NORMAS VIGENTES. EL TUBO TIENE UNA MARCA QUE INDICA LA FECHA DE CADUCIDAD. SUSTITÚYALO PUNTUALMENTE.

SI LA BOMBONA NO TIENE VÁLVULA DE CIERRE, SE DEBE INSTALAR UN GRIFO DE INTERCEPTACIÓN. EL GRIFO DEBE SER ACCESIBLE.

NO OBSTRUYA LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN DEL COMPARTIMIENTO DE LA BOMBONA. LA SUSTITUCIÓN DE LA BOMBONA SE DEBE REALIZAR LEJOS DE CUALQUIER FUENTE DE ENCENDIDO.

Tabla de características de los quemadores, boquillas y consumos de gas

QUEMADORES		PARRILLA	PLANO LATERAL	
			TRIPLE CORONA	RÁPIDO
Potencia nominal	kW	6.20	3.30	3.0
Potencia reducida	kW	2.20	1.30	0.75

CONSUMO

G20 20mbar	m ³ /h	0.590	0.314	0.286
G30 28-30mbar	g/h	450.82	240.146	219

DIÁMETRO BOQUILLAS

G30 28-30mbar	G31 37mbar	n°	127	96	85
G30 50mbar	G31 50mbar	n°	110	73	75
G20 20mbar		n°	190	128	115
G25 25mbar		n°	200	135	121
G25 20mbar		n°	220	145	134

DIÁMETRO DEL BYPASS

G30 28-30mbar	G31 37mbar	Reg.	Reg.	Reg.
G30 50mbar	G31 50mbar	Reg.	Reg.	Reg.
G20 20mbar		Reg.	Reg.	Reg.
G25 25mbar		Reg.	Reg.	Reg.
G25 20mbar		Reg.	Reg.	Reg.

QUEMADORES | TEPPANYAKI W7-3T / W9-4T

PARRILLA

DIÁMETRO BOQUILLAS

G30 28-30mbar	G31 37mbar	n°	110
G20 20mbar		n°	140

DIÁMETRO DEL BYPASS

G30 28-30mbar	G31 37mbar	Reg.
G20 20mbar		Reg.



Control de pérdidas de gas

Esta operación se debe realizar inmediatamente después de conectar el gas y cada vez que se vuelve a conectar el aparato después de un período de no utilización.

Una vez conectado el tubo de goma a la alimentación de gas, realice las siguientes operaciones:

1) Abra la válvula de gas instalada en la bombona de GLP (o gire el grifo de interceptación, en caso de alimentación de metano).



NO ENCIENDA LOS QUEMADORES.

2) Con la presión del gas presente en el tubo, identifique eventuales pérdidas aplicando una solución jabonosa a base de agua en las conexiones de gas. Las eventuales pérdidas quedarán evidenciadas por la formación de burbujas. Enjuague con agua limpia y seque.

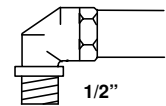


NO UTILICE LLAMAS LIBRES PARA IDENTIFICAR PÉRDIDAS.

3) Cierre la válvula de gas de la bombona (o el grifo de interceptación del metano), repare la pérdida de gas y repita la prueba según lo descrito en los puntos 1 y 2.

Notas generales relativas a las conexiones de gas

Se recomienda controlar que el aparato esté predispuesto exactamente para el tipo de gas distribuido. La conexión a la tubería del gas deberá ser efectuada a la perfección y de acuerdo con las normativas vigentes que prescriben la instalación de un grifo de seguridad ubicado en el extremo de la tubería. El tubo de conexión de gas de 1/2" roscado está situado en la parte posterior, en el lado izquierdo del aparato.



Utilizando tubos flexibles de caucho, con una longitud máx. de 1500 mm:

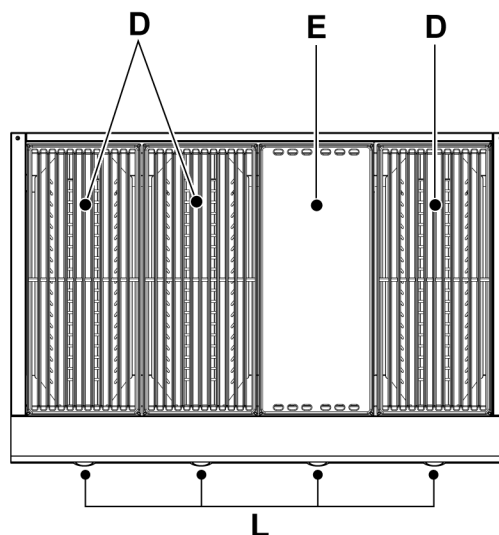
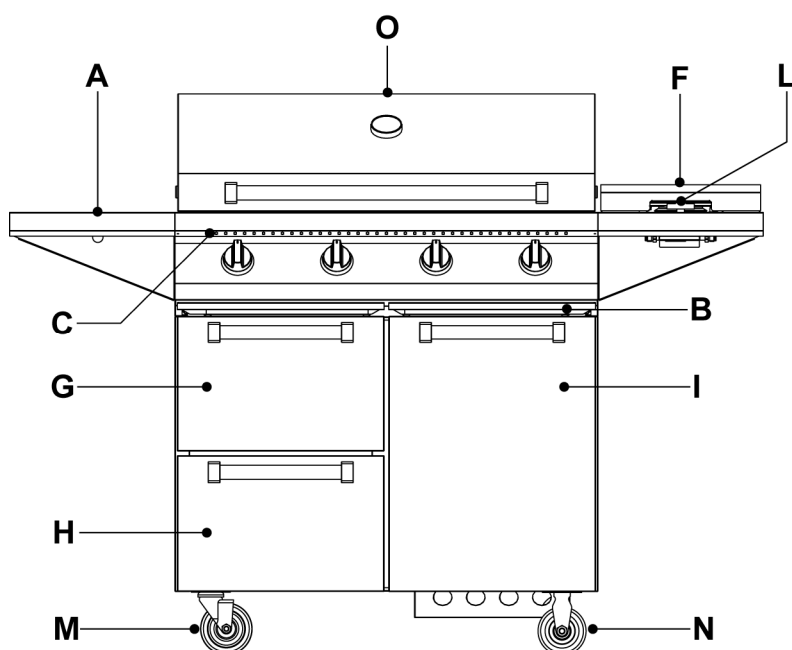
- evitar estrangulaciones o aplastamientos del tubo;
- no deberán ser sometidos a esfuerzos de tracción y de torsión;
- evitar contactos con cuerpos cortantes, aristas vivas, etc. ...
- no ponerlos en contacto con partes que pudieran alcanzar temperaturas mayores a 70°C adicionalmente a la ambiental;
- volverlos inspeccionables en todo su recorrido.





Descripción de la barbacoa (Swing)

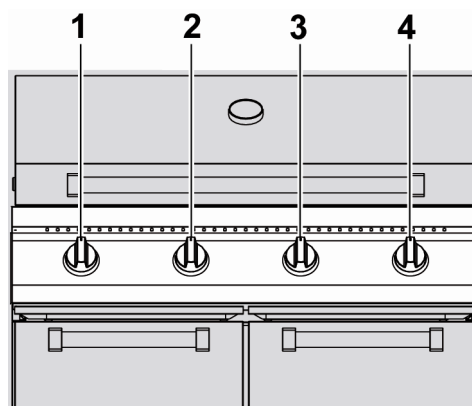
- A** | Plano de trabajo lateral
- B** | Bandeja colectora
- C** | Aberturas de dispersión de calor
- D** | Parrillas de hierro fundido esmaltado
- E** | Placa
- F** | Plano de cocción lateral
- G** | Cajón superior
- H** | Cajón inferior
- I** | Puerta del compartimento portabombona
- L** | Mandos
- M** | Rueda con freno
- N** | Rueda sin freno
- O** | Tapa para cocción



Panel de mandos (Swing)

Todos los mandos y controles de la barbacoa están reunidos en el panel frontal.

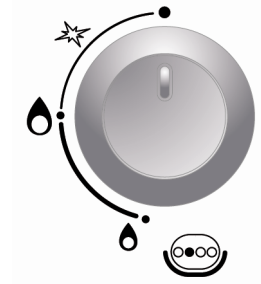
- 1** | Mando del quemador izquierdo
- 2** | Mando del quemador central izquierdo
- 3** | Mando del quemador central derecho
- 4** | Mando del quemador derecho












Mando del quemador

Para encender el quemador consulte el párrafo "Encendido de los quemadores" (página 31).



Descripción de los símbolos

- | | |
|--|--|
|  Encendido piezoeléctrico |  Quemador izquierdo |
|  Llama máxima |  Quemador central izquierdo |
|  Llama mínima |  Quemador central derecho |
|  Quemador apagado |  Quemador derecho |

Tapa para cocción (Swing)

De acero inoxidable con manija. Utilizable para la cocción y el mantenimiento de la temperatura de los alimentos.



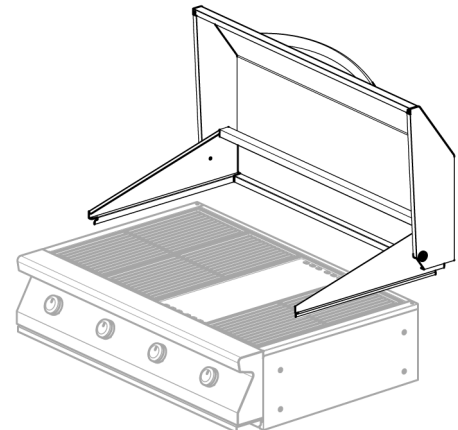
ENCIENDA LOS QUEMADORES SOLAMENTE CON LA TAPA LEVANTADA.



DURANTE LA COCCIÓN, LA TAPA ALCANZA UNA TEMPERATURA ELEVADA. MANIPÚLELA UTILIZANDO GUANTES TÉRMICOS DE COCINA.

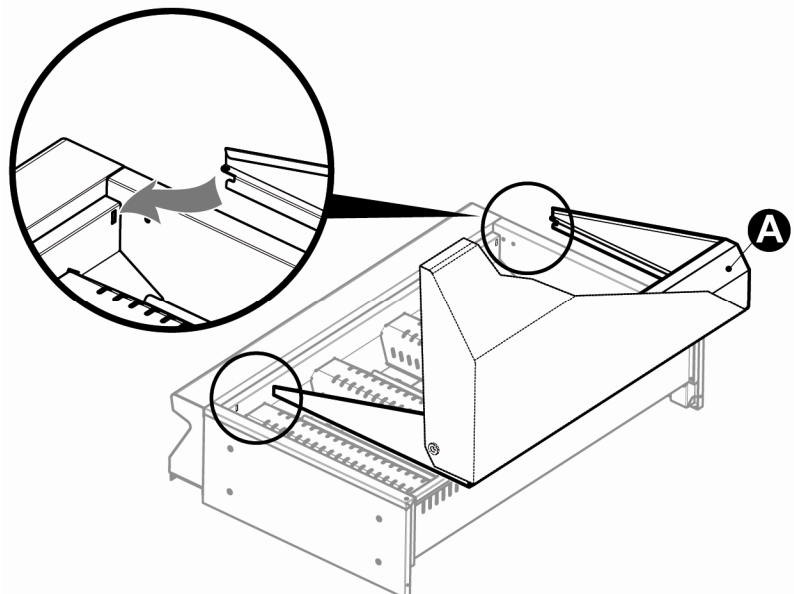


LA PRESENCIA DE AGUA DENTRO DEL TERMÓMETRO DEBE CONSIDERARSE NORMAL.



Instrucciones de montaje

- Introduzca las lengüetas de la tapa "A" (una de cada lado) en las ranuras correspondientes, presentes en la parte interna de la barbacoa, tal como muestra la flecha en el detalle de la figura.
- Asegure la tapa con los tornillos suministrados.



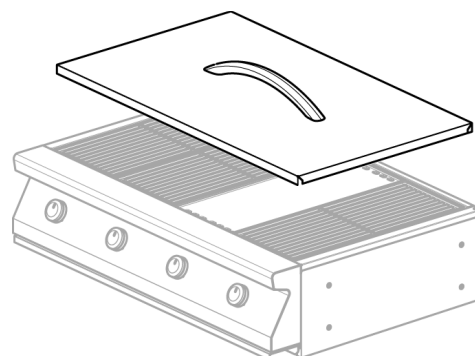


Tapa de protección (Swing)

De acero inoxidable, con la única función de proteger los quemadores cuando no se utiliza la barbacoa.



A DIFERENCIA DE LA "TAPA PARA COCCIÓN (SWING)", LA TAPA DE PROTECCIÓN NO ESTÁ PROYECTADA PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS. SE DEBE QUITAR SIEMPRE ANTES DE ENCENDER LOS QUEMADORES.

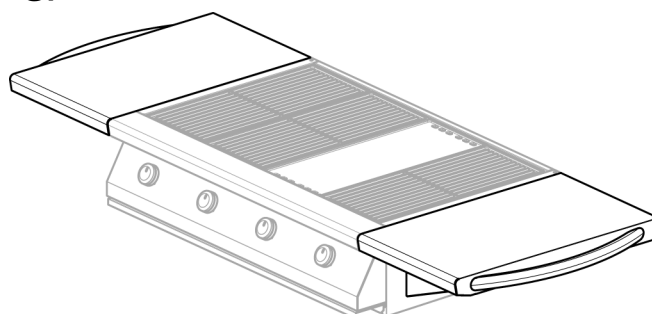


Plano de trabajo lateral (Swing)

De acero inoxidable, con función de superficie de trabajo. Se fija a la estructura de la barbacoa.

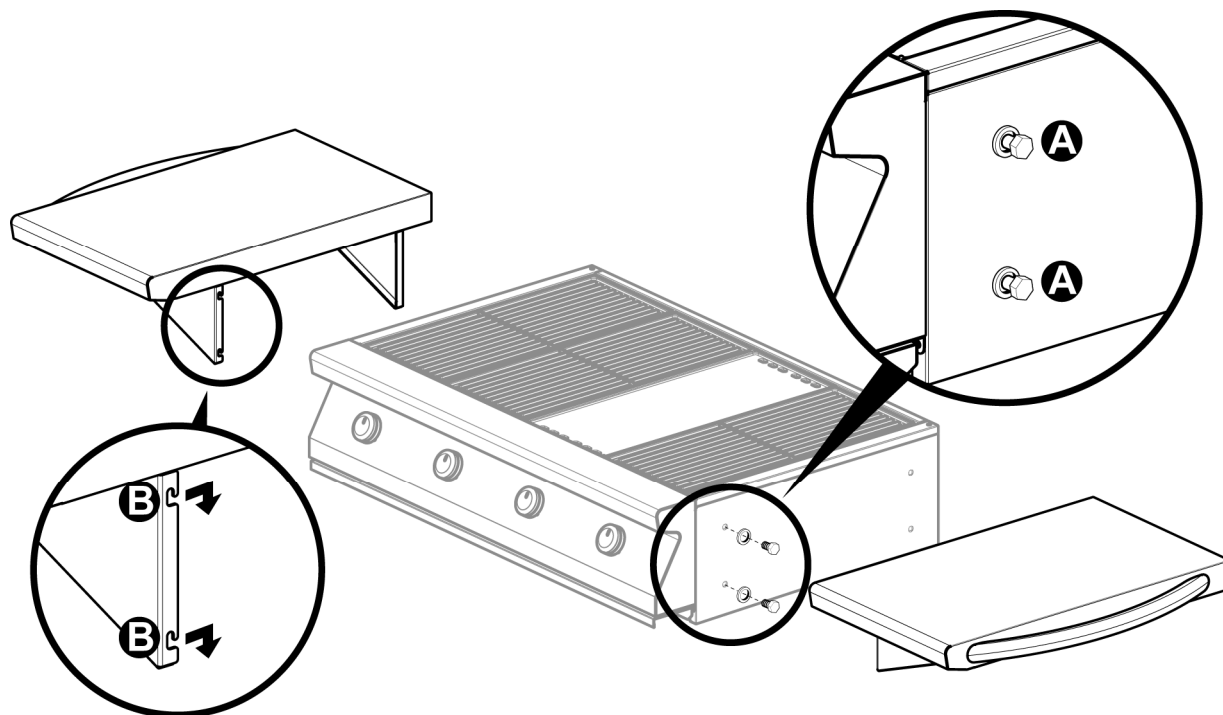


EL PLANO DE TRABAJO LATERAL (SWING) ESTÁ PROYECTADO PARA SOPORTAR UNA CARGA MÁXIMA DE 20 KG.



Instrucciones de montaje

- Enrosque parcialmente los tornillos "A" (hexagonales M5, 4 de cada lado), con arandelas, en los insertos roscados presentes en la parte lateral de la barbacoa.
- Haga deslizar los planos laterales dentro las ranuras "B" y, a continuación, engánchelas presionando hacia abajo.
- Apriete a fondo los tornillos "A".





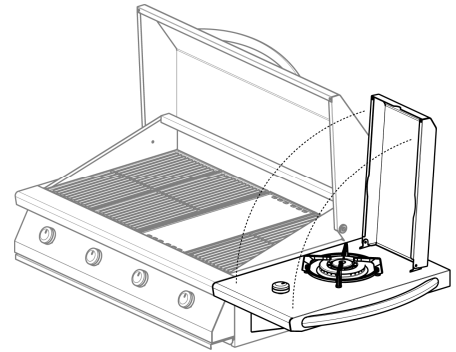
Plano de cocción lateral (Swing)

De acero inoxidable, con quemador y parrilla de hierro fundido.

Se fija a la estructura de la barbacoa.

El encendido es piezoeléctrico.

La conexión del gas se realiza en serie con los quemadores de la barbacoa. Se suministra una tapa con la única función de proteger el quemador cuando no se utiliza.



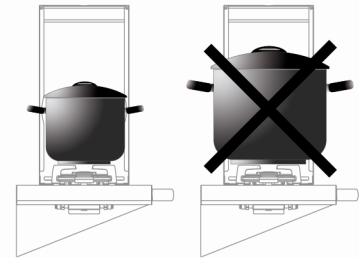
ESTA TAPA DE PROTECCIÓN NO ESTÁ PROYECTADA PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS. SE DEBE LEVANTAR SIEMPRE ANTES DE ENCENDER EL QUEMADOR.



EL PLANO DE COCCIÓN LATERAL (SWING) ESTÁ PROYECTADO PARA SOPORTAR UNA CARGA MÁXIMA DE 20 KG.

SOBRE EL PLANO DE COCCIÓN LATERAL (SWING) ESTÁ PERMITIDO COLOCAR RECIPIENTES CON DIÁMETRO COMPRENDIDO ENTRE 20 Y 26 CM. DIMENSIONES DIFERENTES PUEDEN COMPORTAR RIESGOS PARA LA SEGURIDAD DEL USUARIO Y COMPROMETER EL CORRECTO USO DEL APARATO.

Para el montaje de la estructura consulte las instrucciones "Plano de trabajo lateral (Swing)" página 18.



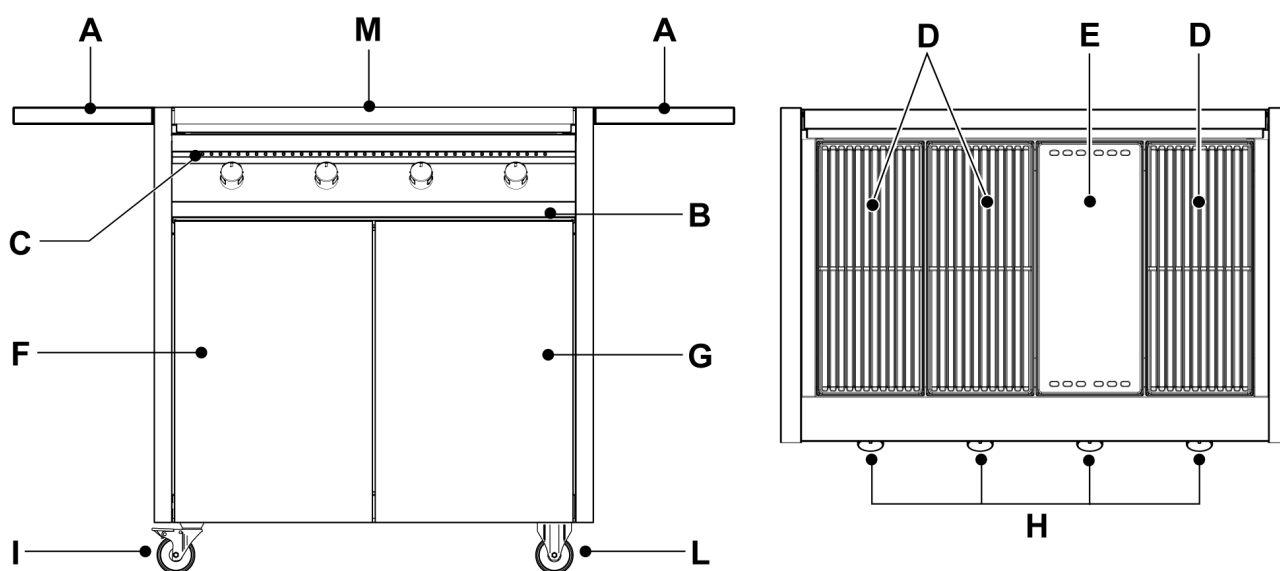
Mando del quemador del plano de cocción lateral

Para encender el quemador consulte el párrafo "Encendido de los quemadores" (página 31).



Descripción de la barbacoa (Green)

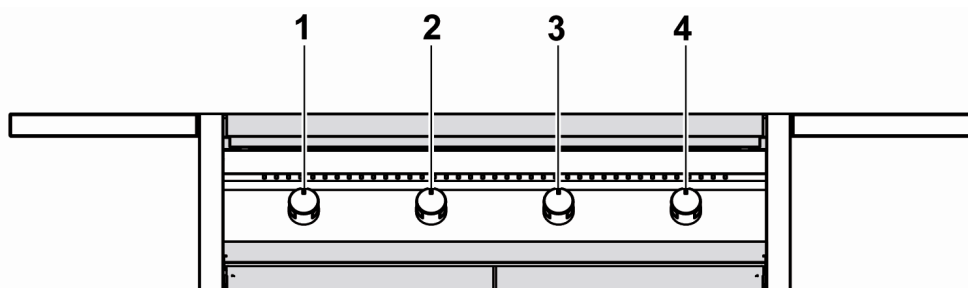
- A Plano de trabajo lateral
- B Bandeja colectora
- C Aberturas de dispersión de calor
- D Parrillas de hierro fundido esmaltado
- E Placa
- F Cajón extraíble
- G Puerta del compartimiento portabombona
- H Mandos
- I Rueda con freno
- L Rueda sin freno
- M Tapa



Panel de mandos (Green)

Todos los mandos y controles de la barbacoa están reunidos en el panel frontal.

- 1 Mando del quemador izquierdo
- 2 Mando del quemador central izquierdo
- 3 Mando del quemador central derecho
- 4 Mando del quemador derecho








Mando del quemado

Para encender el quemador consulte el párrafo "Encendido de los quemadores" (página 31).

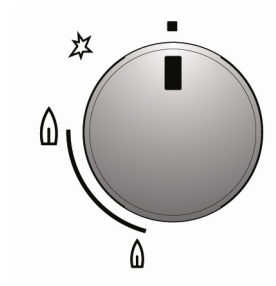
Descripción de los símbolos

 Encendido piezoeléctrico

 Llama máxima

 Llama mínima

■ Quemador apagado



Tapa (Green)



LEVANTE SIEMPRE LA TAPA ANTES DE ENCENDER LA BARBACOA. NO CIERRE LA TAPA HASTA QUE LA BARBACOA SE HAYA ENFRIADO COMPLETAMENTE.



DURANTE LA COCCIÓN, LA TAPA ALCANZA UNA TEMPERATURA ELEVADA. MANIPÚLELA UTILIZANDO GANTES TÉRMICOS DE COCINA.

Para no dañar la tapa y los planos de trabajo de madera:

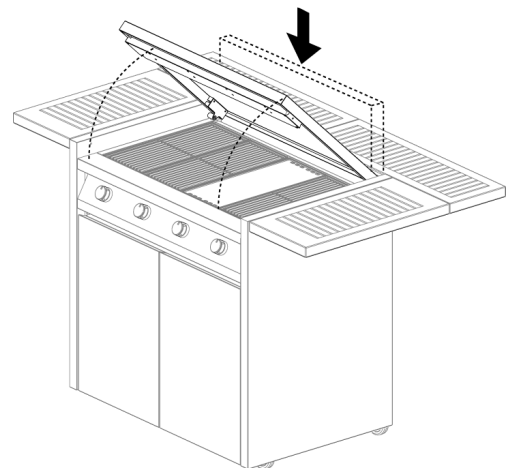
Apertura:

- Levante la tapa y hágala deslizar hacia la parte posterior; libérela solamente cuando está en posición vertical, apoyada en los topes de goma presentes en la parte posterior inferior.

Cierre:

- Levante la tapa tirando hacia la parte delantera; ciérrela completamente solo cuando no ya no se desliza más.

Deje una distancia mínima de 5 cm a la pared trasera para permitir el movimiento de la tapa.





Tapa del modelo de apoyar (Green)



LEVANTE SIEMPRE LA TAPA ANTES DE ENCENDER LA BARBACOA. NO CIERRE LA TAPA HASTA QUE LA BARBACOA SE HAYA ENFRIADO COMPLETAMENTE.



DURANTE LA COCCIÓN, LA TAPA ALCANZA UNA TEMPERATURA ELEVADA. MANIPÚLELA UTILIZANDO GUANTES TÉRMICOS DE COCINA.

Para no dañar la tapa y los planos de trabajo de madera:

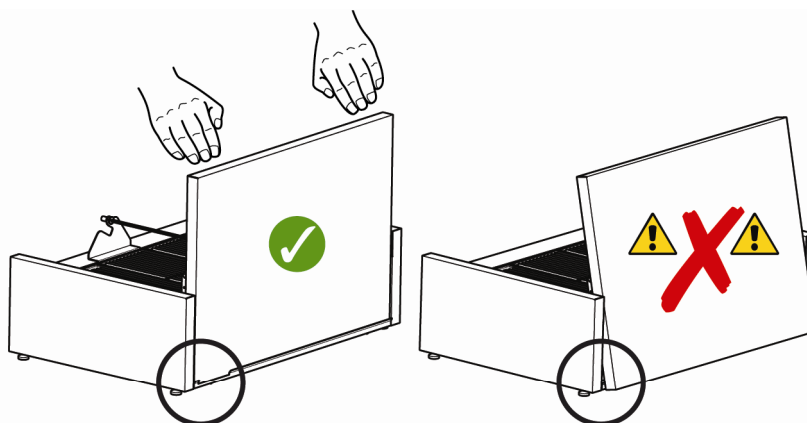
Apertura:

- Levante la tapa y hágala deslizar hacia la parte posterior; libérela solamente cuando está en posición vertical, apoyada en los topes de goma presentes en la parte posterior inferior.

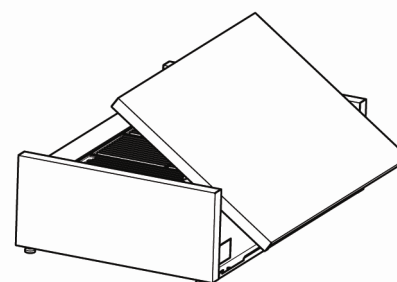
Cierre:

- Levante la tapa tirando hacia la parte delantera; ciérrela completamente solo cuando no ya no se desliza más.

La tapa es muy pesada: utilice las dos manos para abrirla y cerrarla, tomándola por la extremidad tal como se muestra en la figura (también se muestra la correcta e incorrecta apertura y posición de la tapa).



Deje una distancia mínima de 5 cm a la pared trasera para permitir el movimiento de la tapa.

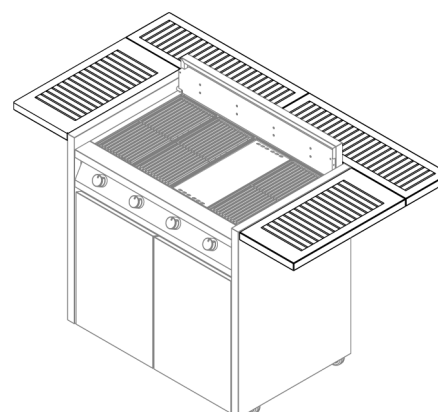


Plano de trabajo (Green)

De teca, con función de superficie de trabajo. Se fija a la estructura de la barbacoa.



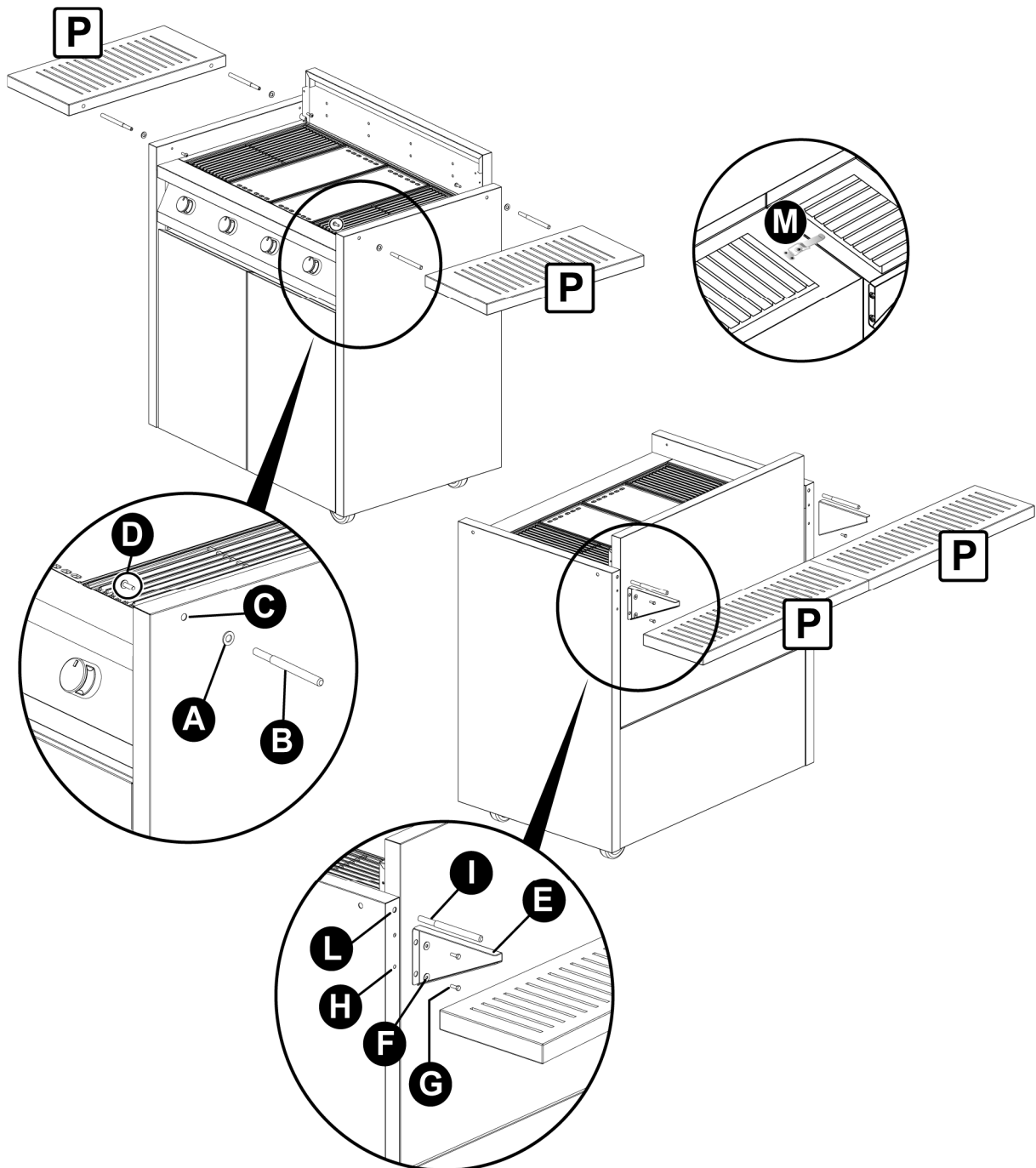
LOS PLANOS DE TRABAJO ESTÁN PROYECTADOS PARA SOPORTAR UNA CARGA MÁXIMA DE 10 KG.





Instrucciones de montaje

- Inserte las arandelas "A" en los pernos "B".
- Coloque los pernos "B" en los orificios "C".
- Enrosque los tornillos "D" a los pernos "B".
- Fije los soportes "E", con las arandelas "F" y los tornillos "G", en los pernos roscados "H".
- Introduzca los pernos "I" en los orificios "L".
- Inserte los planos de trabajo "P" en los pernos correspondientes.
- Fije los planos de trabajo laterales a los traseros utilizando los ganchos "M", situados en la parte inferior.



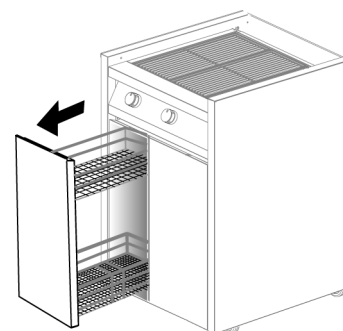


Cesta extraíble (Green)

El modelo de 70 cm está dotado de cesta extraíble.



LA CESTA COMPLETAMENTE ABIERTA PUEDE SOPORTAR UNA CARGA MÁXIMA DE 15 KG. NO SUPERE EL LÍMITE DE CARGA SUGERIDO PARA EVITAR DAÑOS.



Carro portabombona con ruedas

Realizado de acero inoxidable. Está dotado de dos ruedas fijas y dos pivotantes con freno. Tiene la función de compartimento portabombona; sin embargo, en función del ancho, se puede completar con cajones o compartimientos adicionales.

Debajo del plano de apoyo del carro se pueden alojar bombonas de hasta 50 cm de altura (incluido el regulador de presión colocado). Se recomienda instalar la salida del regulador de presión en posición horizontal.



LOS CAJONES TIENEN UNA CAPACIDAD DINÁMICA DE 25 KG.

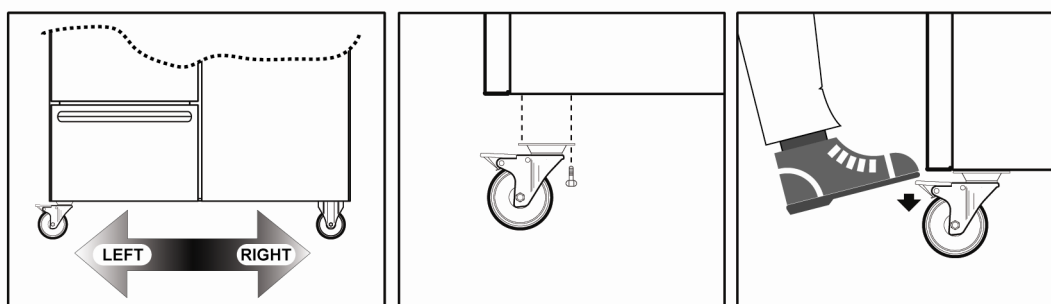


NO CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES EN EL CAJÓN NI EN EL COMPARTIMIENTO PORTABOMBONA (COMO PAÑOS, PAPEL, ETC.).

Montaje y uso de las ruedas

Las ruedas con freno se deben colocar en la parte izquierda del aparato y las ruedas sin freno, en la parte derecha. Enrosque las 4 ruedas en los alojamientos roscados situados debajo de la estructura, con los cuatro pernos hexagonales M8 suministrados.

Para frenar la barbacoa, es suficiente apretar con un pie la palanca de muelle, tal como se muestra en la figura. Para desbloquear el freno, suelte la palanca, poniéndola en posición de reposo.



NO UTILICE EL CARRO SIN LAS RUEDAS CORRESPONDIENTES, CORRECTAMENTE ENROSCADAS.

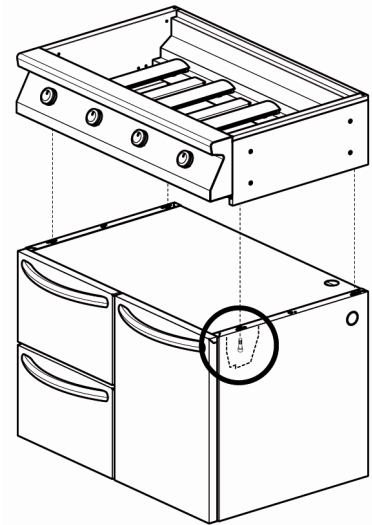


Fijación del aparato al carro



ANTES DE REALIZAR ESTA OPERACIÓN, COLOQUE LAS RUEDAS PIVOTANTES (CONSULTE LAS INSTRUCCIONES ANTERIORES), EXTRAIGA LOS CAJONES Y ABRA LA PUERTA DEL CARRO PORTABOMBONA.

Fije el carro al fondo del aparato, enroscando cuatro pernos hexagonales M10 desde el interior del carro.

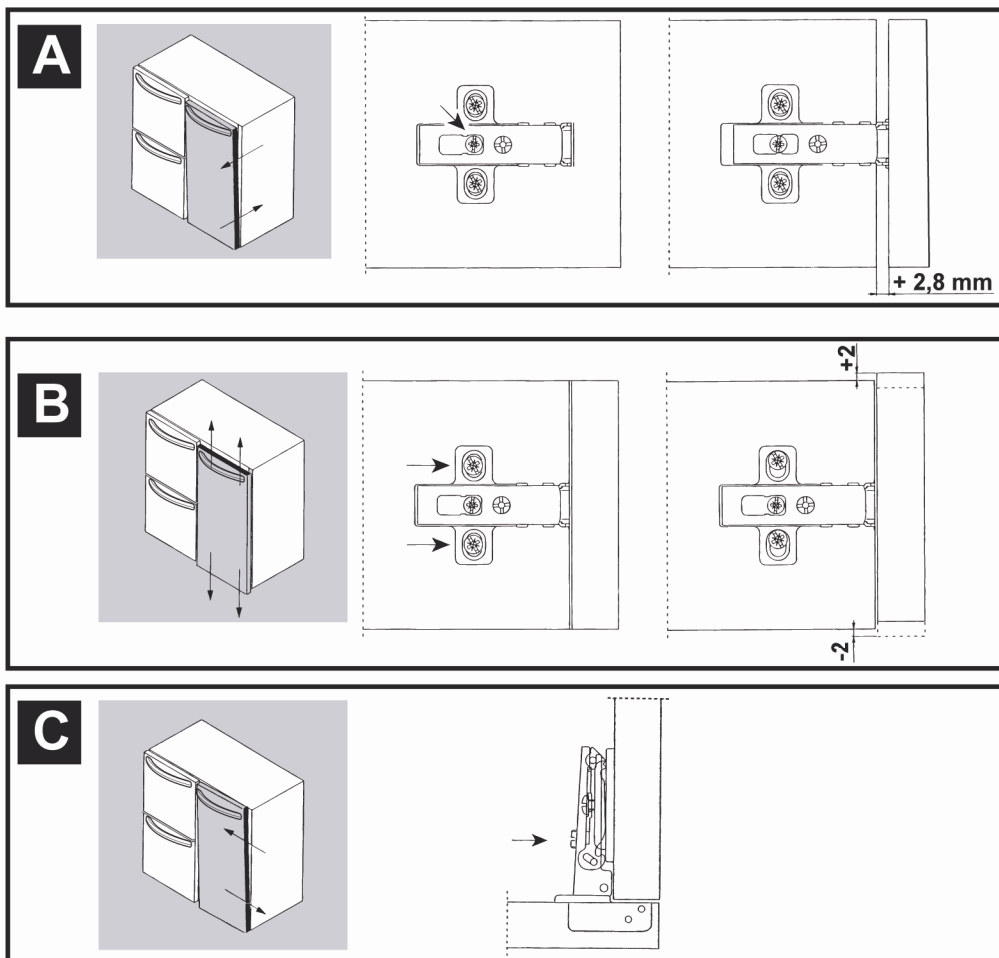


Regulación de la puerta

Es posible regular la bisagra de la puerta con los tornillos de regulación indicados por las flechas en el esquema adyacente.



LA REGULACIÓN DE LA PUERTA SE DEBE REALIZAR UNA VEZ TERMINADA LA INSTALACIÓN.

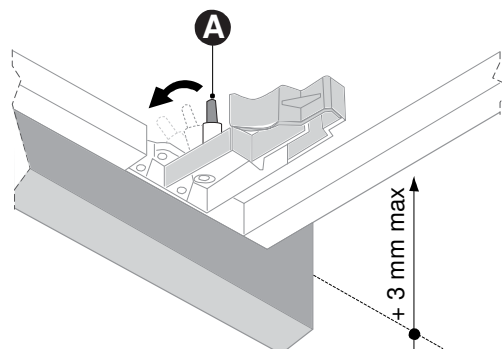




Regulación altura del cajón

En el lado inferior del cajón, en las extremidades derecha e izquierda, se encuentran los "clips" de regulación de la altura.

- Girando la palanca "A" se obtiene una elevación del cajón de 3 mm.



Accesorios a petición

Lona de protección

De material plástico impermeable (PVC), sirve para cubrir y proteger la barbacoa (modelo con carro) cuando queda al aire libre. Para su limpieza, utilice agua y jabón neutro.

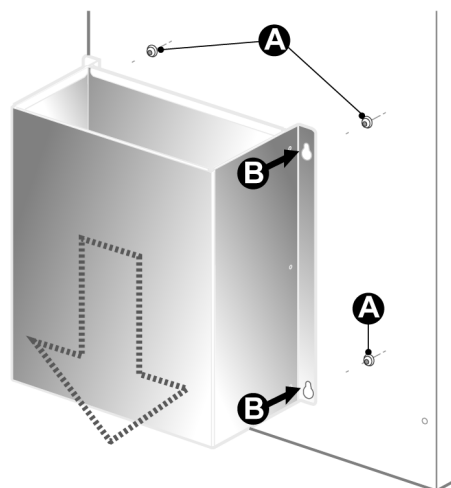
Compartimiento portautensilios

El compartimiento portautensilios es un bastidor de acero para el alojamiento de objetos y herramientas dentro del compartimiento de la bombona.

Para su montaje, proceda en la forma siguiente:

- abra la puerta del compartimiento de la bombona;
- acerque el bastidor en correspondencia con los 4 pernos de fijación "A", ya presentes en la contrapuerta;
- empuje el bastidor hacia abajo, hasta engancharlo en las ranuras "B";

Para desmontar el bastidor, levántelo y extráigalo.

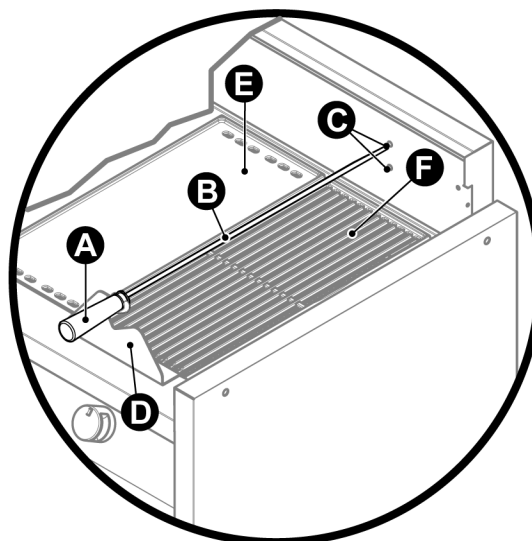


Espiedo (Green)

La barbacoa está dotada de espiedo.

Colóquelo sobre la parrilla, tal como se muestra en la figura.

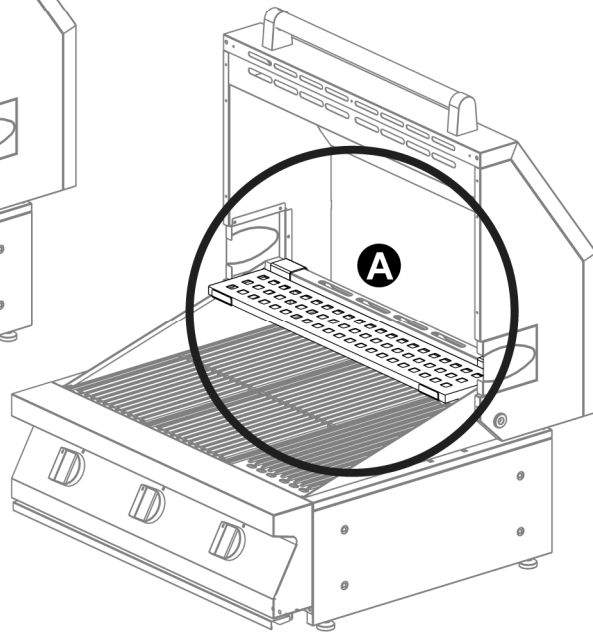
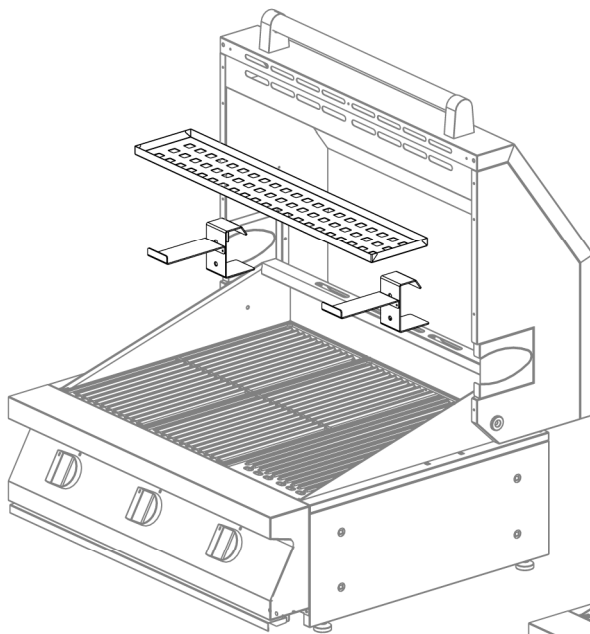
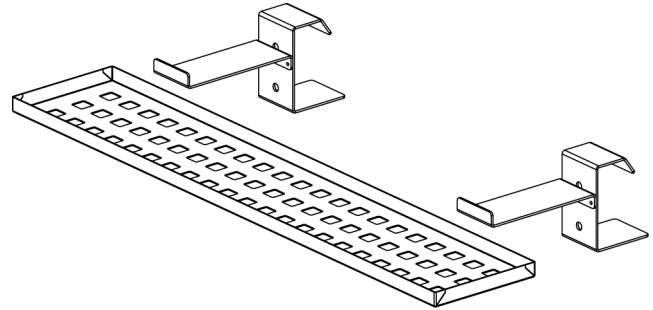
- A | Mando
- B | Varilla
- C | Orificios para la colocación de la varilla
- D | Soporte delantero
- E | Placa
- F | Parrilla





Accesorio para la cocción indirecta (Swing)

Coloque el accesorio tal como se muestra en el detalle "A".



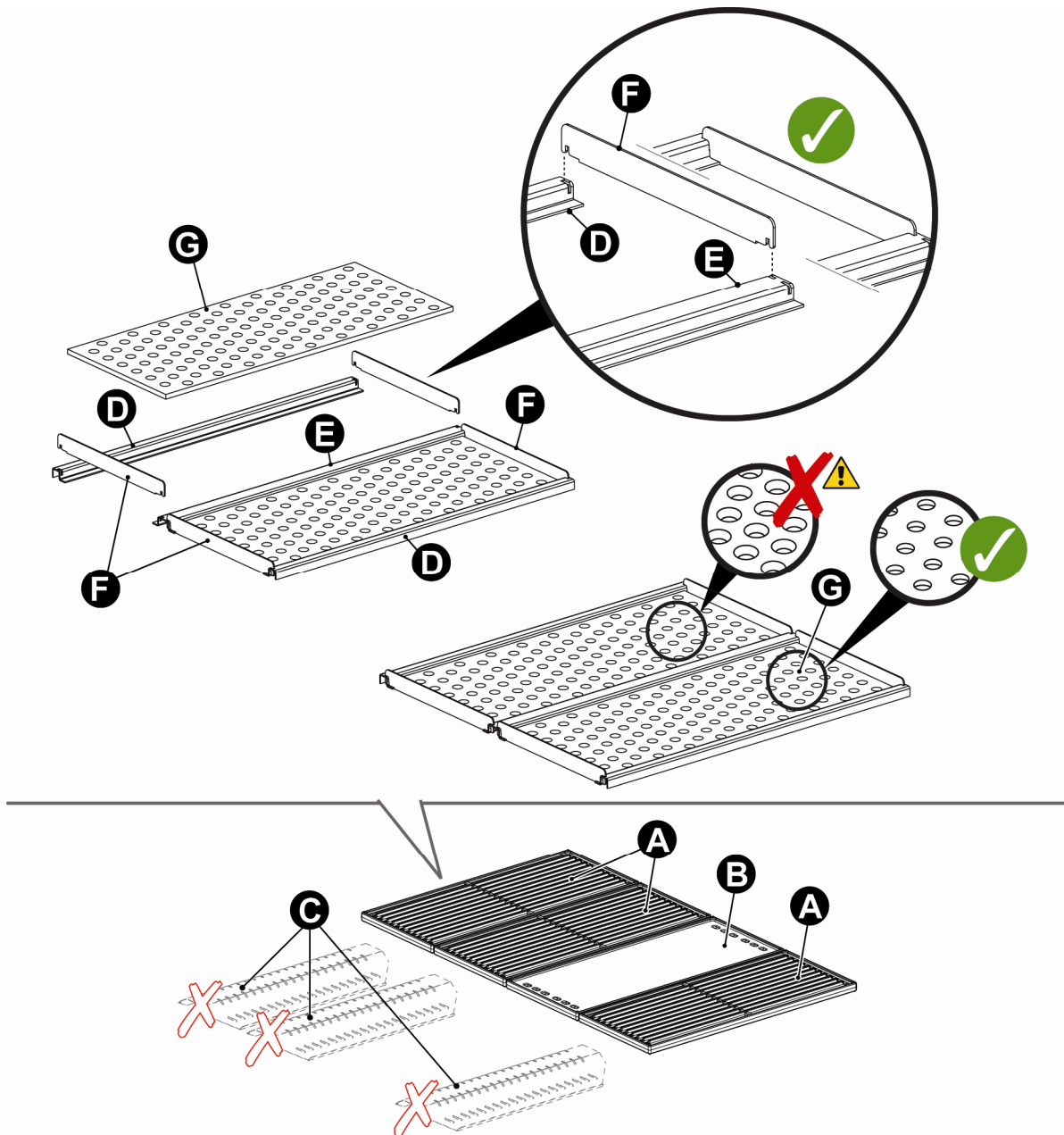


Montaje del kit de tejas cerámicas

1. Quite las parrillas "A", la placa "B" y el difusor "C" (uno por cada kit que se desea instalar).
2. Coloque los dos soportes laterales "D" y el soporte central "E" (solo para kit doble) en la cámara de combustión.
3. Coloque los travesaños "F" en las ranuras previstas en los soportes "D" y "E" (solo kit doble).
4. Apoye las tejas "G" en el armazón, en el sentido indicado en la figura.
5. Coloque las parrillas "A" y la placa "B".



EL DIFUSOR "C" NO SE VUELVE A COLOCAR (UNO POR CADA KIT): DE TODAS FORMAS, LA PRESENCIA DE LAS TEJUELAS IMPEDIRÍA SU COLOCACIÓN.



PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO, ES NECESARIO VERIFICAR QUE LOS ORIFICIOS DE LAS TEJUELAS CERÁMICAS NO SE OBTUREN.



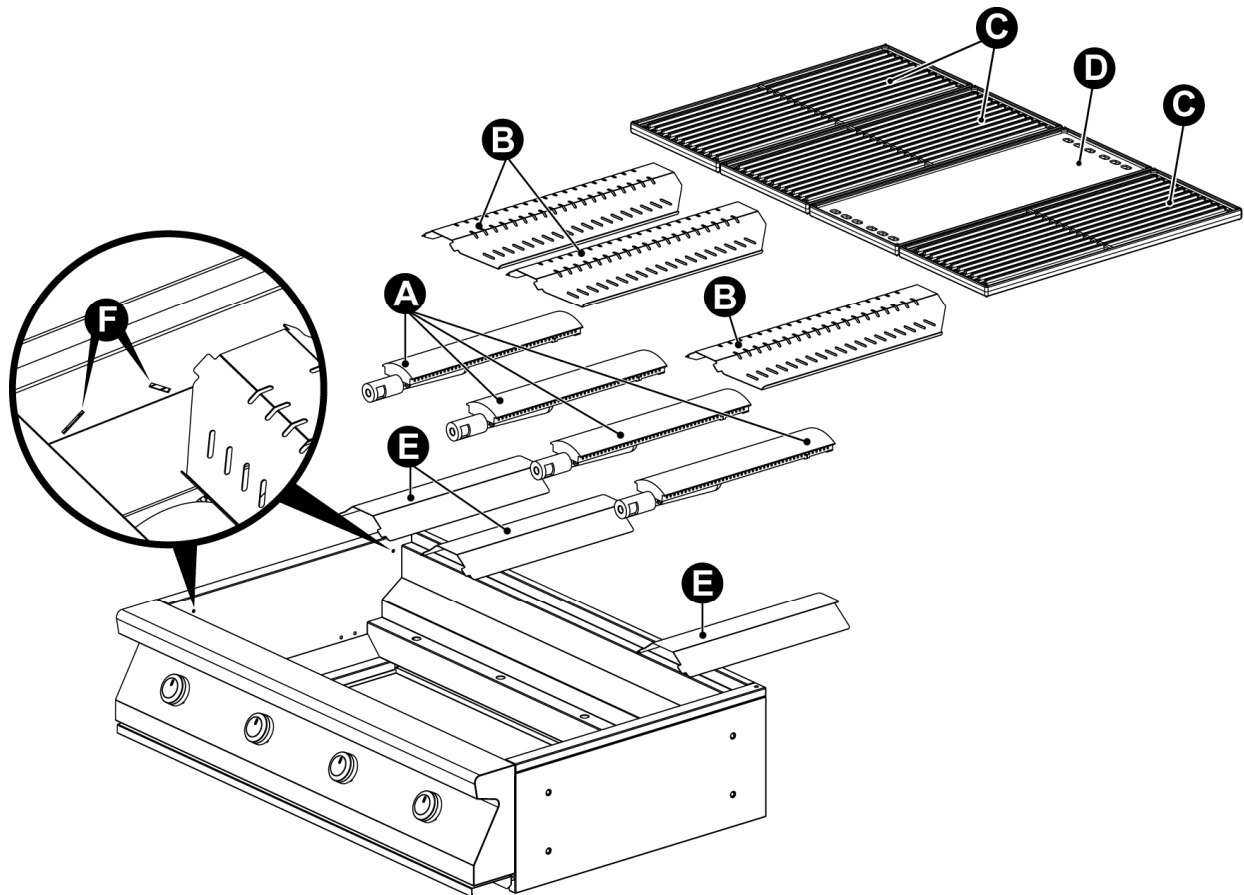
Colocación de los componentes internos

Antes de comenzar una cocción, verifique la correcta colocación de los quemadores, las tapas de los quemadores, los deflectores, las parrillas y la placa. En la figura se muestra la correcta secuencia de colocación de los quemadores "A", las tapas de los quemadores "B", los deflectores "E", las parrillas "C" y la placa "D".

- Las lengüetas de las tapas de los quemadores "B" se deben introducir en las ranuras "F", presentes en la chapa interna de la barbacoa.



SOLO SE PUEDE PROCEDER A LA COCCIÓN SI SE CUMPLEN LAS CONDICIONES ILUSTRADAS EN LA FIGURA, CON TODOS LOS COMPONENTES COLOCADOS CORRECTAMENTE. CUALQUIER OTRA CONFIGURACIÓN COMPORTA RIESGOS PARA EL USUARIO Y PUEDE COMPROMETER EL CORRECTO USO DEL APARATO.





Correcta colocación de las parrillas y placas

Para garantizar el mejor resultado de cocción, es importante elegir las parrillas y las placas más apropiadas para el tipo de alimento que se desea cocinar. La siguiente tabla ofrece algunos ejemplos.

Parrilla	Placa lado rayado	Placa lado liso
		
Filete Pescado Recortes	Muslos de pollo Verduras Salchichas Queso Fruta	Hamburguesas Verduras Queso Huevos revueltos Panceta

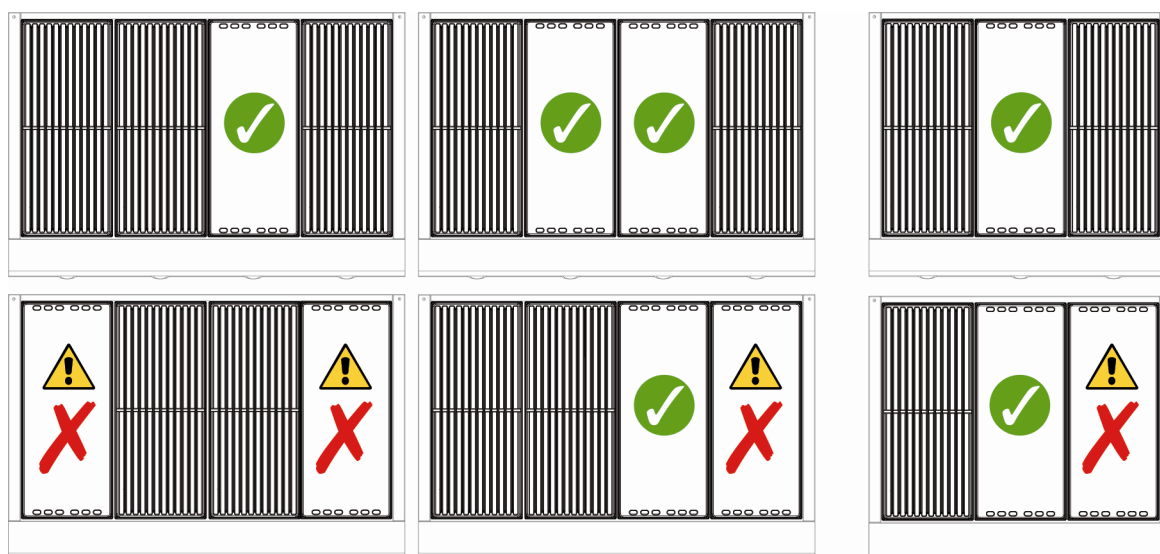
Las parrillas se pueden usar de ambos lados.

Las placas tienen un lado liso y uno rayado, para satisfacer las diferentes necesidades de cocción.

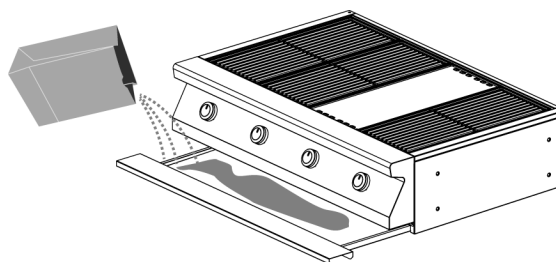
Debajo de las placas no es necesario colocar la tapa del quemador.



PARA UN USO CORRECTO, CONSULTE EL ESQUEMA SIGUIENTE.



ANTES DE COMENZAR LA COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS, VERIFIQUE QUE LA BANDEJA COLECTORA ESTÉ CORRECTAMENTE COLOCADA. SE RECOMIENDA VERTER SOBRE LA BANDEJA UNA LIGERA CAPA DE ARENA PARA FAVORECER LA RETENCIÓN DE LOS JUGOS DE COCCIÓN, EVITANDO ASÍ SU COMBUSTIÓN Y EL GOTEO SOBRE LOS COMPONENTES SUBYACENTES. LA ARENA SUCIA DEBE SER QUITADA PERIÓDICAMENTE Y SUSTITUIDA CON ARENA LIMPIA, PARA EVITAR EL RIESGO DE INCENDIO DE LOS JUGOS DE COCCIÓN ACUMULADOS.

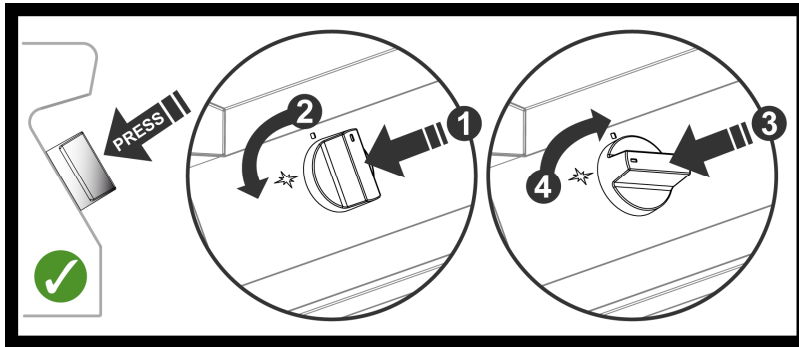











Encendido de los quemadores

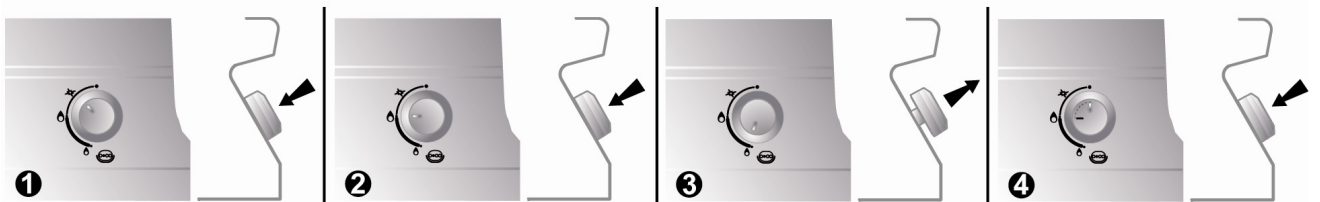




SIEMPRE PRESIONE EL MANDO ANTES DE GIRAR.



Junto a cada mando está indicado el quemador correspondiente (véase "Panel de mandos (Swing)" página 16 y "Panel de mandos (Green)" página 20).

1. Presione el mando y gírelo hasta poner el indicador en correspondencia con el símbolo : se genera una chispa de encendido y, simultáneamente, se enciende la llama piloto. Para generar otras chispas, mantenga presionado el mando y gírelo reiteradamente hasta poner el indicador en correspondencia con el símbolo .
2. Una vez encendido el quemador, ponga el indicador del mando en posición . Suelte el mando: el quemador está regulado a la máxima potencia.
3. Para pasar de la potencia máxima a la potencia mínima, gire el indicador del mando de la posición  a la posición .
4. Para apagar el quemador, vuelva a poner el indicador del mando en posición ; presione el mando y, manteniéndolo presionado, ponga el indicador en correspondencia con el símbolo  (quemador apagado). Suelte el mando.



SI EL QUEMADOR NO SE ENCIENDE, VUELVA A PONER EL INDICADOR DEL MANDO EN LA POSICIÓN ; PRESIONE EL MANDO Y, MANTENIÉNDOLO PRESIONADO, VUELVA A PONER EL INDICADOR EN CORRESPONDENCIA CON EL SÍMBOLO  (QUEMADOR APAGADO). ESPERE ALGUNOS SEGUNDOS PARA QUE SE DISPERSA EL GAS Y REPITA LOS PUNTOS DEL 1 AL 3.

PARA VERIFICAR EL CORRECTO ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES, MIRE A TRAVÉS DE LAS RANURAS DE LAS PARRILLAS Y CONSTATE LA PRESENCIA DE LA LLAMA.



Consejos de cocción (Swing)

A continuación se ofrecen algunas sugerencias para aprovechar al máximo las características de la barbacoa. Se recuerda que los tiempos e intensidades de cocción propuestos pueden no coincidir con el gusto personal.

Cocción directa: se produce cuando los alimentos se cuecen directamente sobre la parrilla, debajo de la cual se encuentra el quemador encendido.

Cocción indirecta: se produce cuando los alimentos se cuecen sobre la parrilla adyacente a la que tiene el quemador encendido.



DURANTE LA COCCIÓN, LA TAPA DEL PLANO DE COCCIÓN LATERAL (SWING) SE DEBE DEJAR ABIERTO.

Carne

Para la cocción de carnes, se recomienda precalentar las parrillas con los quemadores regulados al máximo durante al menos 5-10 minutos, en función del espesor de la carne. Para trozos pequeños (chuletas, lonchas de panceta, costillas, etc.), se recomienda un precalentamiento breve (aproximadamente 5 minutos). Para cortes más grandes (asado, pollo entero, etc.), se recomienda un precalentamiento más prolongado (aproximadamente 10 minutos). En ambos casos el precalentamiento se debe realizar con la tapa baja.

Cocción directa

En general, para la cocción directa de carnes, los quemadores se deben regular al máximo, mientras que para el pescado y la verdura, se deben regular a una potencia media/mínima. Para obtener una buena cocción, se recomienda escaldar los alimentos a la potencia máxima. A continuación, regule los quemadores a una potencia media/mínima para que los alimentos se cuezan completamente por dentro, sin quemarse por fuera. Durante la cocción, en particular de la carne de cerdo, es normal que se produzcan llamaradas debidas al goteo de grasa. Es suficiente poner los alimentos en una zona de la parrilla menos caliente. Por este motivo, se desaconseja llenar completamente la parrilla de alimentos.

Cocción indirecta

Después de calentar la parrilla, con los quemadores al máximo y con la tapa para cocción cerrada, coloque las carnes en el lado de la parrilla adyacente al quemador encendido. Si es una barbacoa de 90 cm, coloque las carnes sobre la parrilla central, después de encender los quemadores laterales. Comience la cocción con los quemadores regulados al mínimo y aumente la potencia gradualmente. Los tiempos de cocción son mucho mayores que los de la cocción directa, pero el buen resultado está garantizado. Este tipo de cocción es indicado para carnes o pescados de grandes dimensiones (asado, pollo entero, dorada, etc.), o alimentos particularmente gruesos o grasos que, con la cocción directa, pueden provocar frecuentes llamaradas debidas al goteo de grasa.

Verduras

Para las verduras, al igual que para la carne, se recomienda precalentar con los quemadores regulados al máximo (durante 5/10 minutos) con la tapa para cocción cerrada.

Cocción directa

Al final del precalentamiento, regule los quemadores al mínimo y coloque las verduras sobre la parrilla. Dada la naturaleza delicada de este alimento, se recomienda mantener los quemadores al mínimo durante toda la cocción.



Esquema de uso de los quemadores

TEMPERATURA	REGULACIÓN DE LOS QUEMADORES	USO
230 - 250 °C	Posición máxima (🔥)	Calor alto. Pre calentamiento antes de comenzar la cocción.
200 °C	Posición media-máxima	Calor medio-alto. Para la cocción directa de cortes delgados de carne, pescado y verduras.
160-180 °C	Posición intermedia	Calor medio. Para la cocción de cortes de carne medios (medio pollo, pollo "alla diavola", etc.). Apto también para la cocción indirecta.
150 °C	Posición media-mínima	Calor medio-bajo. Para la cocción indirecta y para ahumar; para calentar comidas o mantener calientes las comidas recién hechas.
110-120 °C	Posición mínima (🔥)	Calor bajo. Para ahumar y cocer en forma indirecta alimentos grasos o delicados de grandes dimensiones; para asar verduras; para mantener calientes las comidas recién hechas.

Indicaciones de cocción en forma sintética

- El pre calentamiento se debe realizar siempre con los quemadores al máximo.
- Para la cocción sobre la placa, se recomienda pre calentarlo durante 15 minutos.
- Si la cocción requiere un asado más marcado, realice un pre calentamiento de 15 minutos.
- Para la cocción indirecta, el pre calentamiento se realiza regulando al mínimo, durante 5 minutos, el quemador correspondiente al alimento colocado sobre la parrilla, y regulando al máximo, durante 10 minutos, los restantes quemadores. La cocción se debe realizar con la tapa cerrada.
- Para la cocción directa (carne o pescado), si el fuego vivo tiende a quemar las comidas, reduzca la intensidad de los quemadores o ponga el alimento en una zona de la parrilla menos caliente.



Consejos de cocción (Green)

A continuación se ofrecen algunas sugerencias para aprovechar al máximo las características de la barbacoa. Se recuerda que los tiempos e intensidades de cocción propuestos pueden no coincidir con el gusto personal.



NUNCA CIERRE LA TAPA DEL APARATO DURANTE LA COCCIÓN.

Carne y pescado

Para la cocción de la carne, se recomienda precalentar con los quemadores regulados al máximo durante aproximadamente 5-10 minutos. La duración del precalentamiento depende del espesor de la carne. Para trozos pequeños (chuletas, lonchas de panceta, costillas, etc.), se puede realizar un precalentamiento más breve (aproximadamente 5 minutos). Para cortes más gruesos, se recomienda un precalentamiento más prolongado (aproximadamente 10 minutos).

En general, para la cocción de carnes, los quemadores se deben dejar al máximo, mientras que para el pescado y la verdura, se deben regular a una potencia media/mínima. Para obtener una buena cocción, se recomienda escaldar primero los alimentos a la potencia máxima y, a continuación, regular los quemadores a una potencia media/mínima, para que los alimentos se cuezan completamente por dentro, sin quemarse por fuera. Durante la cocción, en particular de la carne de cerdo, es normal que se produzcan llamaradas debidas al goteo de grasa sobre las tejuelas cerámicas. Es suficiente poner los alimentos en una zona de la parrilla menos caliente. Por este motivo, se recomienda no llenar completamente la parrilla de alimentos. Para obtener el mejor resultado de cocción de bistecs y filetes, utilice las parrillas en correspondencia con las tejuelas cerámicas; para carnes más grasas, como muslos de pollo y salchichas, se recomienda utilizar la placa, para evitar que las grasas de cocción goteen sobre los quemadores, produciendo llamaradas. Las carnes y pescados se deben cocinar por separado; las salchichas se deben voltear varias veces para permitir una cocción regular y uniforme.

Verduras

Precaliente en la forma indicada. Regule los quemadores al mínimo y coloque las verduras. Mantenga los quemadores al mínimo durante toda la cocción, utilizando preferiblemente la placa para conservar mejor la delicadeza y fragancia de este tipo de alimentos.

Ollas y bandejas

La placa con lado liso se puede utilizar como apoyo de ollas y bandejas para la cocción de arroz, pasta y condimentos.



Esquema de uso de los quemadores

TEMPERATURA	REGULACIÓN DE LOS QUEMADORES	USO
230 - 250 °C	Posición máxima (🔥)	Calor alto. Pre calentamiento antes de comenzar la cocción.
200 °C	Posición media-máxima	Calor medio-alto. Para la cocción de cortes delgados de carne, pescado y verduras.
160-180 °C	Posición intermedia	Calor medio. Para la cocción de cortes de carne medios (medio pollo, pollo "alla diavola", etc.).
150 °C	Posición media-mínima	Calor medio-bajo. Para ahumar; para calentar comidas; para mantener calientes las comidas recién hechas.
110-120 °C	Posición mínima (🔥)	Calor bajo. Para asar verduras; para mantener calientes las comidas recién hechas.

Indicaciones de cocción en forma sintética

- El pre calentamiento se debe realizar siempre con los quemadores al máximo.
- Para la cocción sobre la placa, se recomienda precalentar durante 15 minutos.
- Si la cocción requiere un asado más marcado, realice un pre calentamiento de 15 minutos.



Limpieza de la barbacoa



UTILICE SOLAMENTE DETERGENTES IDÓNEOS PARA LIMPIAR LAS SUPERFICIES DEL APARATO. EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD Y NO RESPONDE POR EVENTUALES DAÑOS DERIVADOS DEL USO DE DETERGENTES NO IDÓNEOS O DIFERENTES DE LOS INDICADOS.



PARA LA LIMPIEZA DE LAS PARTES METÁLICAS INTERNAS, SE RECOMIENDA UTILIZAR GANTES DE TRABAJO ADECUADOS.

Acero inoxidable

Al final de cada uso, para una buena conservación de la barbacoa, se recomienda limpiar periódicamente las partes externas, internas y los accesorios de acero inoxidable, una vez que el aparato se ha enfriado.

Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable, utilice cotidianamente una solución caliente de agua y vinagre o jabón neutro: vierta la solución en un paño húmedo y limpie la superficie de acero siguiendo el sentido del satinado; enjuague cuidadosamente y seque con un paño suave o con una gamuza.

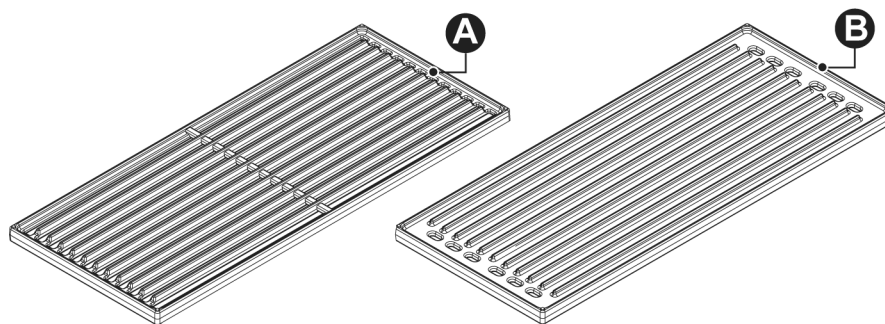
Evitar de la manera más absoluta el uso de esponjas metálicas y raspadores cortantes que pudieran dañar la superficie. Servirse únicamente de esponjas antirrasguños de tipo no abrasivo y eventualmente de utensilios de madera o de material plástico.

Parrillas y placa de hierro fundido esmaltado

La limpieza de las parrillas de hierro fundido "A" y de la placa "B" se debe realizar cuando aún están tibias.

Para quitar eventuales residuos de alimento, frote con un cepillo de cerdas metálicas.

Complete la limpieza lavando las parrillas y la placa con un detergente desengrasante y enjuague con abundante agua tibia. No lavar en lavavajillas.



DESPUÉS DE UNA LIMPIEZA PROFUNDA Y ANTES DE UN NUEVO USO DE LAS PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO Y DE LA PLACA, ELIMINE LOS EVENTUALES RESIDUOS DE DETERGENTE REGULANDO LOS QUEMADORES AL MÁXIMO DURANTE ALGUNOS MINUTOS.



Limpeza de la teca (Green)

Se recomienda utilizar productos específicos disponibles en el mercado. Estos productos garantizan la inalterabilidad de la madera. Si no dispone de estos productos, intente quitar la suciedad lo antes posible, utilizando un paño humedecido con agua y jabón neutro; enjuague cuidadosamente y seque con un paño suave. Quite las incrustaciones más gruesas y los residuos más tenaces utilizando un raspador antirrayas para madera o una esponja especial para superficies delicadas. Evitar de la manera más absoluta el uso de esponjas metálicas y raspadores cortantes que pudieran dañar la superficie.



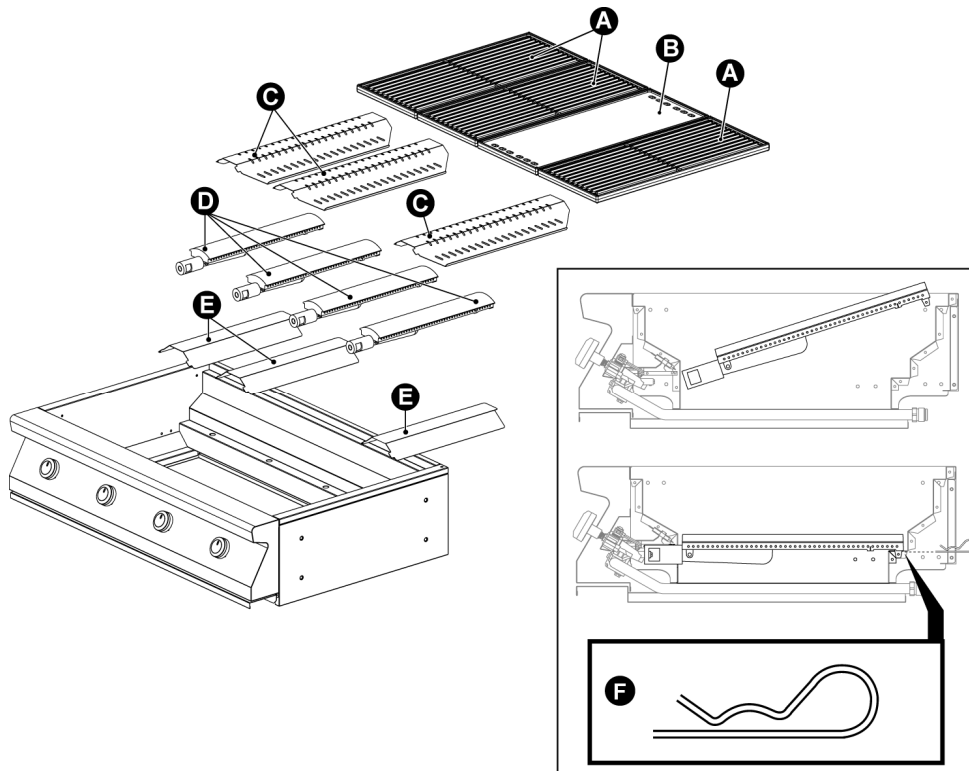
NO LAVE LOS ACCESORIOS Y COMPONENTES DE MADERA EN EL LAVAVAJILLAS; NO LOS CONSERVE EN AMBIENTES HÚMEDOS Y EVITE LAS OSCILACIONES TÉRMICAS. LA HUMEDAD EXCESIVA Y LAS OSCILACIONES TÉRMICAS PUEDEN DEFORMAR IRREMEDIABLEMENTE LOS ACCESORIOS Y COMPONENTES DE MADERA.

Quemadores

Verifique periódicamente que los quemadores se enciendan correctamente y que ningún orificio de salida del gas esté obstruido. Si un quemador no se enciende completamente, puede ser suficiente soplar aire comprimido para liberar los orificios obstruidos por polvo, etc. Si esta operación no resulta eficaz, desarme los quemadores y realice una limpieza más profunda (por ejemplo, pasando una aguja a través de los orificios obstruidos y soplando aire comprimido directamente dentro del quemador).

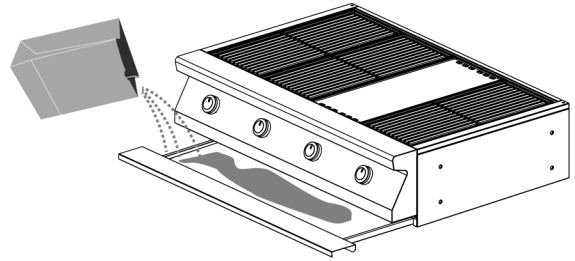
Desmontaje de los quemadores

- Extraiga las parrillas "A" y la placa "B".
- Extraiga las tapas de los quemadores "C".
- Para extraer los quemadores "D", es necesario quitar las chavetas "F" (una para cada quemador); a continuación, libere y extraiga el tubo Venturi de su alojamiento.
- Extraiga los deflectores "E".
- Limpie la cubeta de la barbacoa con un detergente para acero inoxidable. Enjuague y seque.
- Limpie correctamente todos los componentes y vuelva a colocarlos procediendo en orden inverso.



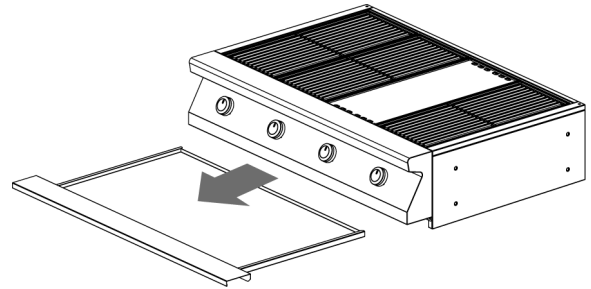


ANTES DE COMENZAR LA COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS, VERIFIQUE QUE LA BANDEJA COLECTORA ESTÉ CORRECTAMENTE COLOCADA. SE RECOMIENDA VERTER SOBRE LA BANDEJA UNA LIGERA CAPA DE ARENA PARA FAVORECER LA RETENCIÓN DE LOS JUGOS DE COCCIÓN, EVITANDO ASÍ SU COMBUSTIÓN Y EL GOTEO SOBRE LOS COMPONENTES SUBYACENTES. LA ARENA SUCIA DEBE SER QUITADA PERIÓDICAMENTE Y SUSTITUIDA CON ARENA LIMPIA, PARA EVITAR EL RIESGO DE INCENDIO DE LOS JUGOS DE COCCIÓN ACUMULADOS.



Bandeja colectora (Swing)

Al final de la cocción (una vez que la barbacoa se ha enfriado), extraiga la bandeja colectora tal como se muestra en la figura adyacente y vierta los residuos oleosos en un recipiente cerrable, que permita su correcta eliminación.



LOS RESIDUOS OLEOSOS DERIVADOS DE LA COCCIÓN DE LA CARNE Y DEL PESCADO NO SE DEBEN ARROJAR EN LOS DESAGÜES DOMÉSTICOS; POR EL CONTRARIO, DEBEN SER ELIMINADOS EN RECIPIENTES ADECUADOS O ENTREGADOS EN UN PUNTO DE RECOGIDA.

- Limpie la bandeja con productos no abrasivos y vuelva a colocarla en su alojamiento.

Bandeja colectora (Green)

Al final de la cocción (una vez que la barbacoa se ha enfriado):

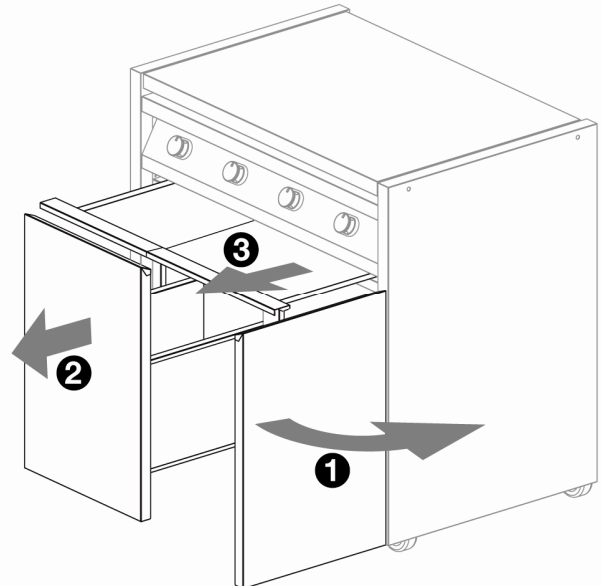
1. abra la puerta del compartimiento de la bombona
2. abra el cajón extraíble
3. extraiga la bandeja colectora

tal como se muestra en la figura adyacente y vierta los residuos oleosos en un recipiente cerrable, que permita su correcta eliminación.



LOS RESIDUOS OLEOSOS DERIVADOS DE LA COCCIÓN DE LA CARNE Y DEL PESCADO NO SE DEBEN ARROJAR EN LOS DESAGÜES DOMÉSTICOS; POR EL CONTRARIO, DEBEN SER ELIMINADOS EN RECIPIENTES ADECUADOS O ENTREGADOS EN UN PUNTO DE RECOGIDA.

- Limpie la bandeja con productos no abrasivos y vuelva a colocarla en su alojamiento, abriendo antes el cajón extraíble y la puerta del compartimiento de la bombona.



Limpeza de los mandos y del panel mandos

Limpiar los mandos y el panel mandos con un paño húmedo.

www.steel-cucine.com



STEEL SRL

Via dell'Agricoltura, 21
41012 Carpi (Mo) - Italy
T. +39 059 645180
steel@steel-cucine.com