JOCEL®

PARRILLA DE GAS

CHURRASQUEIRA A GÁS

KYQ-7340DSD



MANUAL DE INSTRUCCIONES

MANUAL DE INSTRUÇÕES

ADVERTENCIAS:

Se pueden producir explosiones o peligrosos fuegos si se ignoran estas instrucciones.

Queda bajo responsabilidad del cliente el cuidado de la barbacoa, su correcto montaje e instalación. No seguir las instrucciones de este manual puede provocar lesiones corporales y/o daños materiales.

EN CASO DE PERCIBIR OLER A GAS,

1. Cerrar inmediatamente la botella de gas.
2. Apagar todos los fuegos.
3. No utilizar ningún aparato eléctrico.
4. Ventilar la zona.
5. Comprobar la existencia de fugas según se explica en este manual
6. Si el olor persiste contactar con el suministrador de gas inmediatamente.

PRECAUCIONES:

1. Comprobar la existencia de cualquier fuga después de cada reposición de gas.
2. Nunca comprobar la existencia de fugas con una cerilla o fuego encendido.
3. No almacenar ningún líquido inflamable cerca de este o cualquier otro aparato.
4. No almacenar ningún tipo de gas cerca de este o cualquier otro aparato.

ADVERTENCIAS: Aunque se han realizado todos los esfuerzos para evitar que la barbacoa tenga bordes afilados, se deben manejar todos los componentes con cuidado para evitar cualquier accidente.

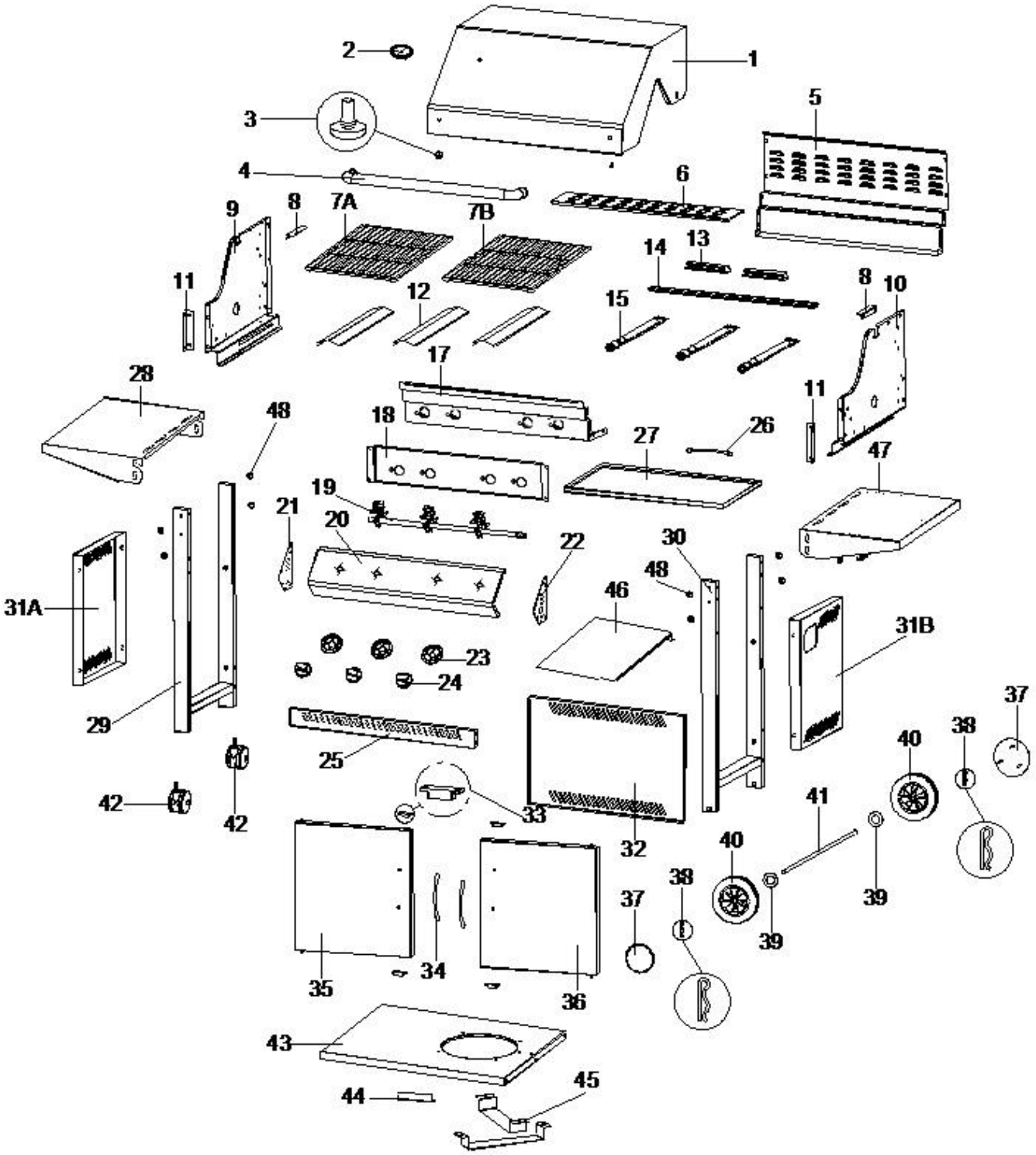
Herramientas necesarias: Una estrella Philips o un destornillador de punta plana, o bien una llave o un par de pinzas.

MONTAJE:

Por favor leer a fondo este manual antes de proceder a su montaje. Utilizar una amplia y despejada área para su montaje. Consultar la lista de piezas y el diagrama de montaje según sea necesario. El montaje de la barbacoa implica la utilización de piezas de gran tamaño, se aconseja realizar el montaje por al menos dos personas.

NOTA: Eliminar el plástico protector antes de montar.

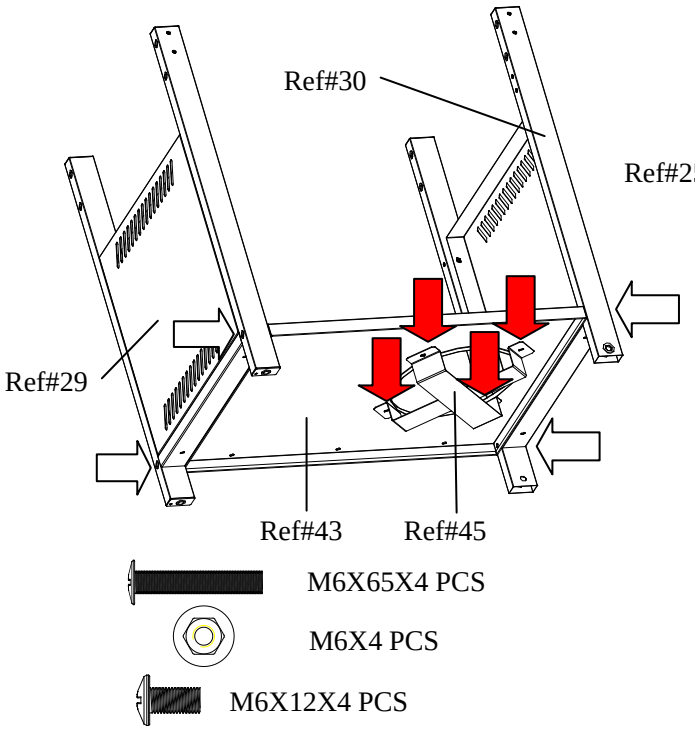
VISTA AMPLIADA

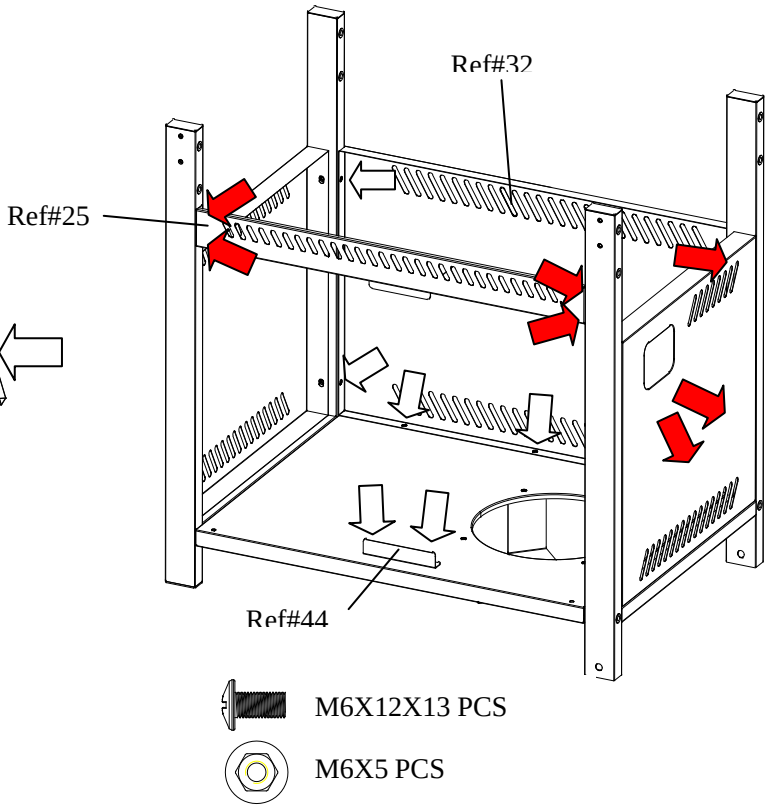


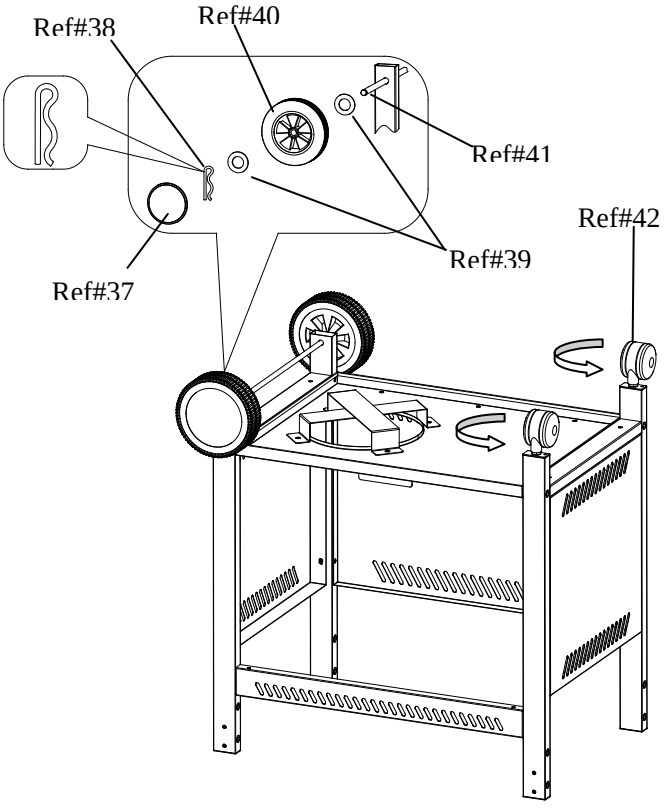
LISTADO DE PIEZAS

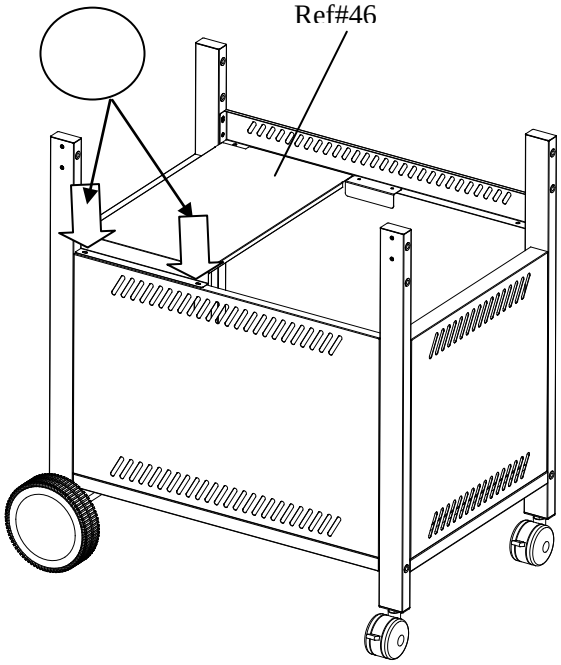
Ref.	Descripción	7340D
1	Tapa	1
2	Indicador de temperatura	1
3	Taco de protección	2
4	Asa de la tapa	1
5	Chapa trasera del cuerpo	1
6	Rejilla para asar – fija	1
7A	Parrilla	2
7B	Placa – opcional	0
8	Rejilla para asar – soporte fijo	2
9	Chapa izquierda del cuerpo	1
10	Chapa derecha del cuerpo	1
11	Soporte del panel de control	2
12	Atenuador de llama	4
13	Canal de paso de gas	3
14	Soporte del quemador	1
15	Quemador principal	4
16	Conjunto de cableado electrónico	0
17	Chapa delantera del cuerpo	1
18	Protector térmico de la válvula de gas	1
19	Válvula de gas principal	1
20	Panel de control	1
21	Soporte izquierdo del panel de control	1
22	Soporte derecho del panel de control	1
23	Base del mando de control	4
24	Mando de control	4
25	Refuerzo del carro – delantero	1
26	Bandeja antigoteo – asa	1
27	Bandeja antigoteo	1
28	Bandeja lateral	2
29	Conjunto de patas – izquierda	1
30	Conjunto de patas – derecha	1
31A	Bandeja lateral del carro - izquierda	1
31B	Bandeja lateral del carro – derecha	1
32	Chapa trasera del carro	1
33	Imán de la puerta	4
34	Asa de la puerta	2
35	Puerta izquierda	1
36	Puerta derecha	1
37	Tapa de la rueda	2
38	Pasador	2
39	Arandela	2
40	Rueda de 6” sin freno	2
41	Eje de las ruedas	1
42	Rueda de 3” con freno	2
43	Bandeja inferior del carro	1
44	Aislante de la puerta	1
45	Soporte para gas	2
46	Chapa superior del carro	1
47	Bandeja lateral	0
48	Tapón de eje	8

MONTAJE:

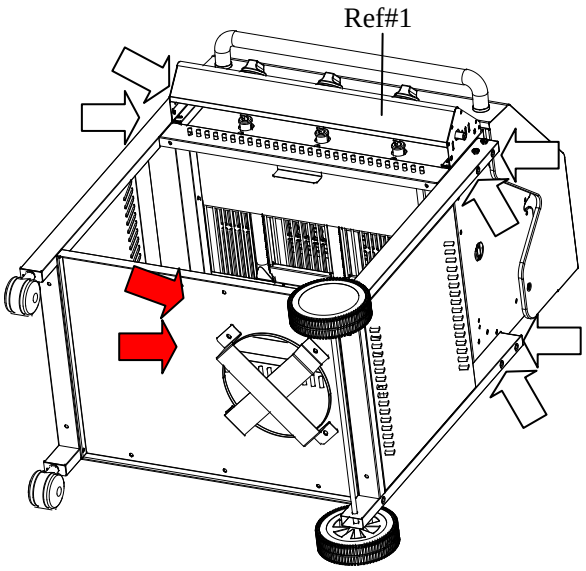








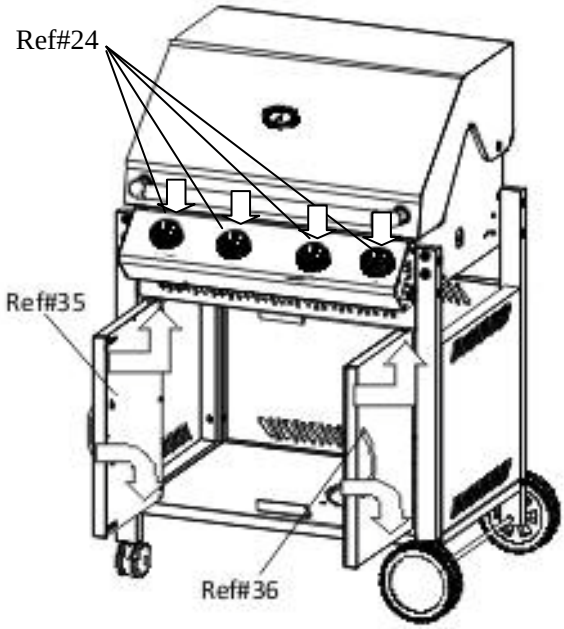
ST4.8x10x 2 PCS

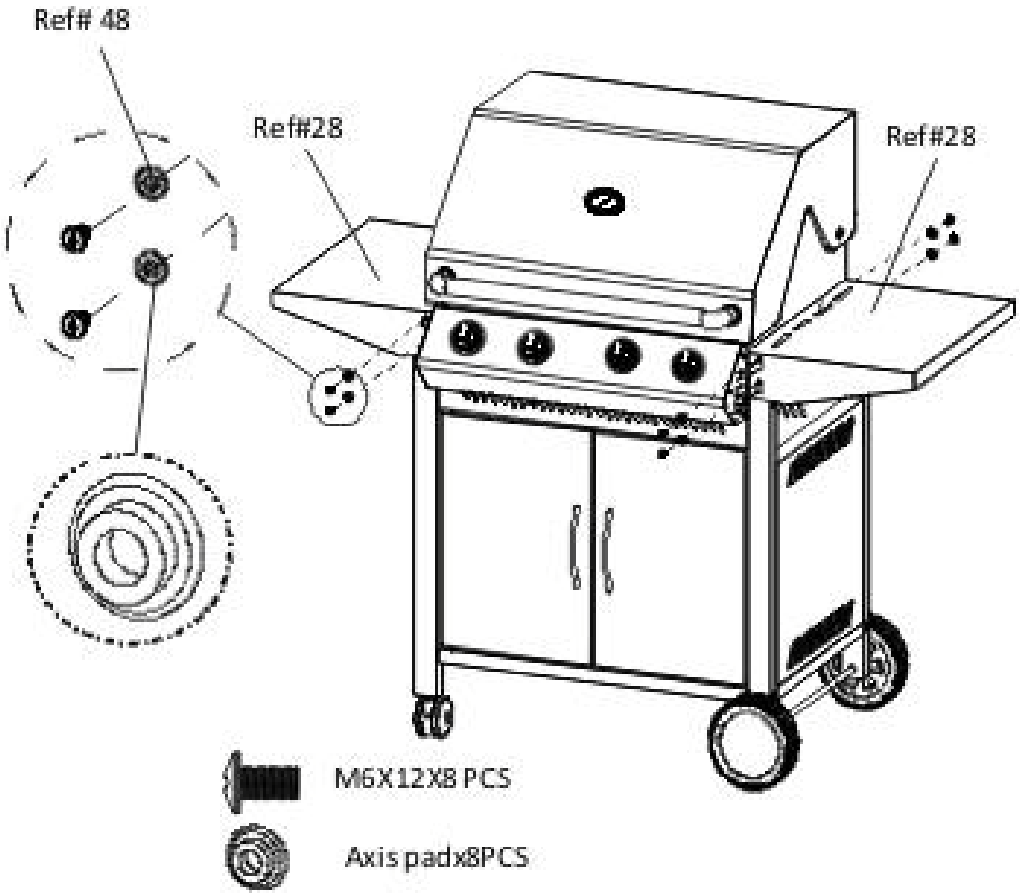


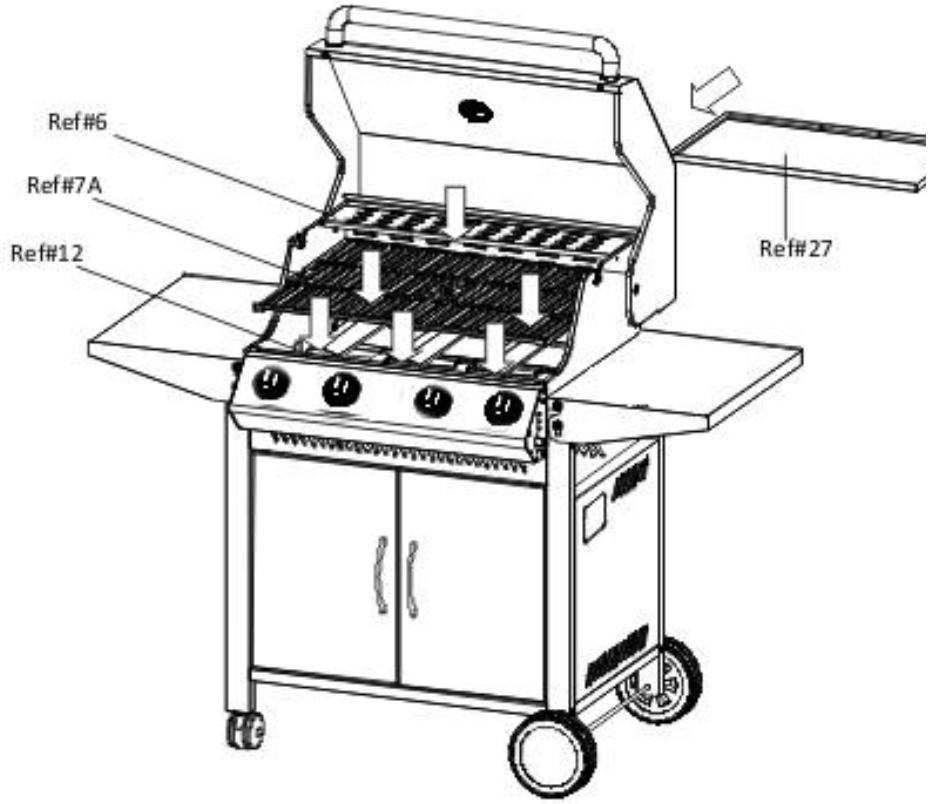


M6X65X8 PCS

Atención: Colocar la parrila de gas sobre una superficie plana, cubierta por una alfombra u otro material para proteger las piezas durante su montaje.



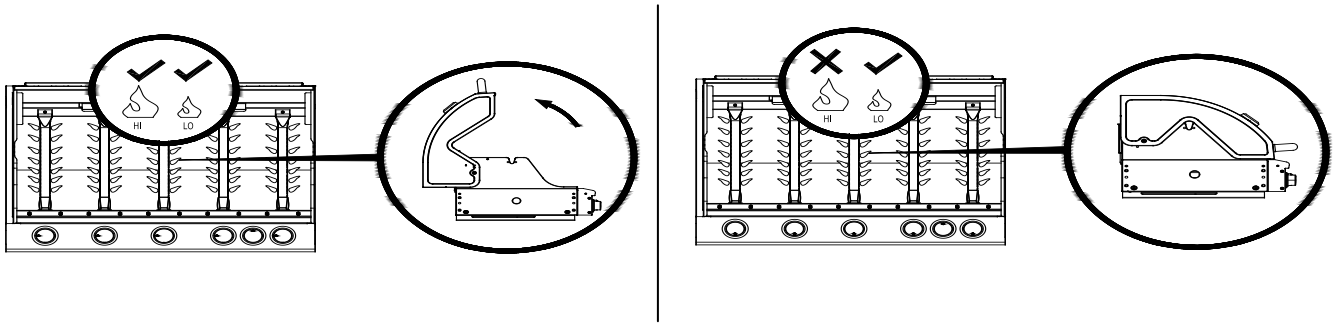




INFORMACIÓN TÉCNICA

MODELO	**KYQ-7340DSN**		
CALOR DE ENTRADA TOTAL (CUALQUIER CATEGORÍA DE GAS)	16.8kW(1200g/h) Los fuegos están clasificados en 4.2 KW cada		
CATEGORÍA DE GAS	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)
TIPO DE GÁS	Butano	Propano	Mistura de gás GPL
PRESIÓN DEL GÁS	28-30mbar	37mbar	30mbar
MEDIDA DEL INYECTOR	PARRILLA: 0.85 MM		CE 0359/10
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN	359BS738		
USO EXCLUSIVO EXTERIOR Y ZONAS MUY VENTILADAS			
PRECAUCIÓN: MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS, ALCANZA ALTAS TEMPERATURAS.			
LEER CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USO.			

INFORMACIÓN IMPORTANTE



IMPORTANTE:

Leer cuidadosamente las siguientes instrucciones y asegurarse de que la parrilla de gas está correctamente instalada, montada y que se han llevado a cabo los cuidados correspondientes.

No seguir las instrucciones de este manual puede provocar lesiones corporales y/o daños materiales.

En caso de dudas sobre su montaje puede consultar la Asistencia Técnica o compañía de gas.

Colocar la parrilla de gas y la bombona de gas sobre un área lisa.

Nunca encender con la tapa cerrada.

La parrilla de gas puede ser utilizada con bombona de gas entre 11 y 15kg. Funcionará mejor si se utiliza gas propano o mezcla de gas envasado.

El gas butano puede ser utilizado pero debido al tipo de aparato la bombona tenderá a helarse y a reducir el suministro de gas afectando al funcionamiento de la parrilla de gas.

CONECTAR LA BOMBONA DE GAS AL APARATO.

Este aparato se puede utilizar solamente con gas butano a baja presión, gas propano mezcla de gas envasado, ajustado al apropiado regulador de baja presión a través de un tubo flexible. El tubo debe ser asegurado al regulador y al aparato mediante un clip para tubos. Esta parrilla de gas está preparada para funcionar con un regulador de gas butano de 28 mbar y con un regulador de gas propano de 30 mbar de mezcla de gas envasado. Se recomienda el uso de un regulador CE.

Regulador y tubo

Utilizar solamente reguladores y tubos aprobados por el suministrador de gas con las presiones arriba indicadas.

La vida útil del regulador es de 2 años aproximadamente. Se recomiendo su sustitución tras dos años de la fecha de fabricación.

El uso de un regulador o tubo equivocado es arriesgado, comprobar que se dispone de los artículos correctos antes de utilizar la parrilla de gas.

El tubo a utilizar debe cumplir con la normativa del país. La longitud máxima del tubo debe ser de 1.5m. Aquellos tubos gastados o dañados deben ser inmediatamente reemplazados. Asegurarse de que el tubo no está obstruido, doblado o en contacto con cualquier otra parte de la barbacoa distinta a la de su conexión.

Almacenaje

Se permite el almacenaje de la barbacoa en zonas cerradas solamente si se desconecta la bombona del aparato. Cuando no se va a utilizar por un largo período de tiempo debe ser almacenado en su caja original y depositado en un lugar seco y libre de polvo.

Bombona de gas

La bombona de gas debe ser manejado con cuidado. Si el aparato no está siendo utilizado, la bombona debe ser desconectada. Volver a colocar la tapa protectora en la bombona una vez desconectado. Deberá ser colocada en lugar distinto a la parrilla de gas.

- Las bombonas deben ser almacenadas al aire libre en posición vertical y fuera del alcance de los niños. Nunca debe ser almacenado en lugares que puedan alcanzar los 50º.
- No almacenar cerca del fuego, pilotos u otras fuentes de ignición.
- No fumar.

Esta parrilla de gas está diseñada para utilizar al aire libre, lejos de posibles materiales inflamables. Es importante que esté libre de obstáculos y a una distancia de 1 m desde la parte lateral o trasera. Es importante además que las aperturas de ventilación del aparato no estén obstruidas. La parrilla de gas debe ser colocada sobre una superficie estable. Debe ser protegida de posibles corrientes de aire y lluvia directa.

Las partes selladas por el fabricante no deben ser alteradas por el consumidor. Ninguna parte de esta barbacoa debe ser modificada, su reparación y mantenimiento debe ser llevado a cabo únicamente por un técnico cualificado.

Conexión

Antes de conectar, asegurar que no hay desechos atrapados en la bombona, regulador, fuego o cualquiera de sus conductos. La existencia de insectos puede obstruir el conducto de gas. Un conducto obstruido puede provocar fuego por la parte baja del aparato.

Limpiar los orificios del quemador con un limpiador de tubos de alta resistencia

Ajustar el tubo al aparato mediante una llave inglesa para ajustar a la rosca de conexión. Cuando el tubo haya de ser reemplazado, éste debe ser asegurado al aparato y a las conexiones del regulador mediante un clip para tubos. Desconectar el regulador de la bombona (de acuerdo con las instrucciones que vienen con al regulador) cuando la barbacoa no se esté utilizando.

La parrilla de gas debe ser utilizada en áreas bien ventiladas. No obstruir el flujo de combustible cuando el aparato esté encendido. UTILIZAR SOLAMENTE EN ZONAS AL AIRE LIBRE.

COMPROBAR LA EXISTENCIA DE FUGAS ANTES DE USAR Nunca comprobar la existencia de fugas con el fuego encendido, utilizar siempre agua con jabón.

COMPROBAR LA EXISTENCIA DE FUGAS

Obtendremos el líquido para la detección de fugas mediante la mezcla de una parte de lavavajillas con tres partes de agua.

- Estar seguros que la barbacoa se encuentra apagada. Posición “APAGADO”.
- Conectar el regulador a la bombona y la válvula de ENCENDIDO/APAGADO del fuego, comprobar que las conexiones son seguras antes de encender el gas.
- Colocar la solución jabonosa en el tubo y todas las articulaciones. Si aparecen burbujas es porque existe una fuga, deberá ser reparada antes de usar.
- Comprobar de nuevo una vez reparada.
- Cerrar el suministro de gas una vez comprobado.
- En caso de no poder reparar una fuga consultar al suministrador de gas.

Instrucciones de encendido

1. **Abrir la tapa de la parrilla de gas antes de encender el fuego.**
2. **Colocar todos los botones del mando de control en la posición APAGADO.**
3. **Conectar el regulador a la botella de gas. Abrir el suministro de gas. Comprobar la existencia de alguna fuga de gas entre la botella y el regulador con la ayuda de un poco de jabón.**
4. **Presionar el botón izquierdo del mando de control y mantener presionado mientras se coloca en la posición "MAX.". Así se encenderá el fuego colocado en la parte izquierda.**
5. **En caso de que el fuego no se encienda, esperar 5 minutos y repetir de nuevo el paso nº 4.**
6. **Se podrá ajustar la intensidad del calor girando el botón hacia la posición MAX/ MIN.**
7. **Si no se enciendo, intentar con una cerilla sobre el agujero de encendido a un lado del aparato. Consultar al suministrado de gas para su reparación.**
8. **Los fuegos se encenderán en serie de izquierda a derecha, repitiendo siempre el procedimiento anterior. Nunca intentar encender primero otro fuego distinto al colocado más a la izquierda.**
9. **Para apagar la parrilla de gas, girar el regulador a la posición de APAGADO, colocar también los demás botones del mando de control en posición APAGADO.**

Precaución: Si el fuego no se enciendo, colocar los botones del panel de control en posición APAGADO y cerrar además el suministro de gas. Esperar cinco minutos antes de intentar de nuevo.

Antes de cocinar por primera vez, dejar abierta la tapa de la barbacoa unos 15 minutos con la tapa abierta y el control de mandos en posición "Máximo".

Limpiar la parrilla de gas siempre después de usar. NO UTILIZAR limpiadores abrasivos o inflamables, esto dañaría el aparato además de provocar fuego. Limpiar con agua tibia y jabón.

ADVERTENCIAS: Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantener fuera del alcance de los niños (incluso cuando se esté enfriando). Se recomienda utilizar guantes protectores.

LIMPIEZA Y CUIDADO

ADVERTENCIA: La limpieza y su mantenimiento deben ser llevado a cabo cuando la parrilla esté completamente fría y el suministro de gas cerrado.

Quemar la parrilla después de cada uso (durante unos 15 minutos) para minimizar los residuos de comida.

1. Superficie exterior

Usar un detergente suave o bicarbonato de sodio y solución de agua caliente. Se puede utilizar un limpiador en polvo no abrasivo para las manchas difíciles, enjuagar después con agua.

Si la superficie interior de la tapa se está pelando, limpiar a fondo con una fuerte solución de agua caliente y jabón. Enjuagar con agua y dejar que se seque completamente. NUNCA utilizar limpiadores de hornos

2. Superficie interior parte baja

Eliminar los residuos con un pincel, espátula y/o lavar con agua y jabón. Enjuagar con agua y dejar secar.

3. Parrilla

Usar una solución suave de agua con jabón. Se puede utilizar un limpiador en polvo no abrasivo para las manchas difíciles, enjuagar después con agua.

4. Limpieza piezas del fuego/quemador

Cerrar el gas y desconectar la bombona de gas.

Retirar la rejilla de refrigeración.

Limpiar el quemador/fuego con un cepillo suave o con aire comprimido y limpiar después con un paño.

Limpiar cualquier conducto obstruido con un limpiador especial o alambre rígido (ej., clip abierto).

Comprobar la existencia de grietas, agujeros o demás daños en el quemador/fuego. En caso de la existencia de daños colocar un nuevo fuego/quemador. Volver a instalar el quemador, asegurarse de que los orificios de la válvula de gas están correctamente colocados y sujetos dentro de la entrada del quemador.

SERVICIO

Su parrilla de gas debe ser revisada anualmente por una persona competente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El fuego no se enciende mediante el sistema de ignición.	1. Bombona vacía. 2. Regulador defectuoso. 3. Obstrucción en el fuego/quemador. 4. Obstrucción en el conducto de gas. 5. Cable suelto o desconectado 6. Cable dañado o botón encendido defectuoso.	1. Colocar una nueva. 2. Reparar el regulador o colocar uno nuevo. 3. Limpiar el fuego/quemador. 4. Limpiar el conducto. 5. Conectar el cable 6. Cambiar el cable o botón.
El fuego no se enciende mediante con una cerilla.	1. Bombona vacía. 2. Regulador defectuoso. 3. Obstrucción en el fuego/quemador. 4. Obstrucción en el conducto de gas	1. Colocar una nueva. a) Reparar el regulador o colocar uno nuevo. b) Limpiar el fuego/quemador. c) Limpiar el conducto.
Llama de baja intensidad flashback.	1. Bombona de gas demasiado pequeña. 2. Fuegos obstruidos. 3. Obstrucción en el conducto de gas. 4. Día con viento.	1. Utilizar bombona grande. 2. Limpiar fuego/quemador 3. Limpiar el fuego/quemador. 4. Utilizar en lugar mejor cobijado.

CUIDADO Y PROTECCIÓN DE SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Los componentes de su parrilla tiene como característica la de ser de acero inoxidable. Sin embargo, todos los tipos de acero inoxidable requieren un cierto nivel de cuidado y mantenimiento para mantener su apariencia. **En contra de la percepción del público en general, los aceros inoxidables ni son inmunes a la corrosión**, ni están libre de necesitar un cierto grado de mantenimiento. Incluso los más resistente aceros inoxidables, utilizados en el medio marino, necesitan una limpieza frecuente con agua dulce para evitar la oxidación u otro tipo de corrosiones.

Los gustos más actuales tienden a que el acabado de la barbacoa de acero inoxidable sea pulido. Este pulido, mediante cepillado, se logra pasado las hojas de acero inoxidable por un proceso abrasivo que elimina el acabado de efecto espejo y lo sustituye por el acabado pulido opaco. Este acabado requiere, de un mantenimiento para conservar la calidad de su apariencia, además de una limpieza y un cuidado frecuente. Sin la atención adecuada, con el transcurso del tiempo, es de esperar que se presenten signos de corrosión.

Sin lugar a dudas, el acero inoxidable no es un material que esté libre de todo mantenimiento. La limpieza y el acero inoxidable están estrechamente relacionados.

Después del montaje, se recomienda que el dueño aplique una fina capa de aceite de oliva con un trapo limpio, por todas las áreas expuestas de acero inoxidable. Después de lo cual deberá pasar una gamuza limpia para conseguir un acabado no graso. Este proceso, ayuda a proteger su aparato contra la suciedad y demás contaminantes corrosivos, al proporcionarle un escudo temporal que protege a los alimentos. La capa de aceite de oliva, también ayuda a realizar los sucesivos pulidos y hace que la eliminación de huellas dactilares sea más fácil. En cuanto a la limpieza de la parrilla, este proceso debe repetirse con frecuencia.

Se recomienda que, siempre que no la utilice, tape la barbacoa en todo momento, para proteger su compra. **Sin embargo, para el aparato es vital entender que cuando ponga la tapa, la barbacoa debe estar aireada, limpia y seca de lo contrario puede dañarla**. Una tapa colocada sobre la barbacoa, caliente, húmeda o sucia (o cualquier combinación de estos factores) puede hacer que: ¡la parrilla se convierta en un lugar idóneo y muy efectivo para la corrosión!

Por esta razón, debe **guardar la barbacoa en un lugar <u>siempre</u> fresco, libre de cualquier producto contaminante en su superficie, o de suciedad**. Además debe permitir que se seque completamente antes de taparla. Esto es especialmente importante cuando vaya a almacenar la barbacoa durante mucho tiempo, es decir, si no va a usar la barbacoa con frecuencia, o cuando deba guardarla durante los meses de invierno.

A través de estos consejos, el dueño al ser vigilante con el cuidado y mantenimiento de la superficie de su barbacoa de acero inoxidable podrá conseguir mantener su calidad por mas tiempo.

Cuide bien de su aparato y le durará mucho tiempo

TÉRMINOS DE LA GARANTIA

1. La garantía es valida sólo en la presentación de la factura de compra del producto.

2. Esta garantía se limita exclusivamente a las piezas de repuesto ineficaz debido a defectos de fabricación.

3. La eliminación de varias fallas en garantía se realiza para la reparación o el reemplazo de piezas defectuosas, de acuerdo a la discreción de nuestros servicios técnicos. Las piezas defectuosas son de nuestra propiedad.

4. No están cubiertos por la garantía los daños causados durante el transporte, negligencia o mal uso, montaje o instalación incorrecta, así como las influencias externas, tales como: rayos atmosféricos o eléctricos, inundaciones, humedad, etc.

5. Pierden la garantía todos los aparatos que no están a ser utilizados de acuerdo a las instrucciones o conectadas a las REDES DE AEREAS DE ALIMENTACIÓN, que no garantizan una tensión constante de 220/240V.

6. La garantía no cubre lesiones personales o daños causados directa o indirectamente.

7. Esta garantía termina cuando se descubre que han sido sometidas a reparaciones, reformas o intervenciones por cualquier persona no autorizada por JOCEL.

LA GARANTIA TERMINA

8. Con la modificación o desaparecimiento de la placa de identificación del aparato.

9. Superado el período de 2 años para la línea doméstica e 6 meses para la hostelaria, la garantía expira y la asistencia técnica se hará mediante adeudo en los costos de mano de obra en función de las tajas vigentes.

ASSISTENCIA TÉCNICA

10. Cualquier información, nuestros servicios técnicos está disponibles para los usuarios de nuestros productos.

11. Cuando se le solicite, elaboramos presupuesto previo de la reparación.

PERÍODO GARANTIA:

- **02 AÑOS LÍNEA DOMÉSTICA**
- **06 MESES LÍNEA HOSTELARIA**

AVISO

Se ignorar estas instruções pode existir o perigo de incêndio ou explosão.

É da responsabilidade do utilizador verificar se a churrasqueira está bem montada, instalada e bem estimada. O não seguimento das instruções presentes neste manual pode provocar ferimentos nas pessoas e danos nas propriedades.

PARA SUA SEGURANÇA, SE SENTIR CHEIRO A GÁS:

1. Desligue o fornecimento de gás na garrafa.
2. Apague todas as chamas.
3. Não coloque em funcionamento nenhum aparelho eléctrico perto do aparelho.
4. Ventile a área.
5. Verifique a existência de fugas como descrito neste manual.
6. Se o odor persistir, contacte imediatamente a Assistência Técnica ou o fornecedor de gás.

PRECAUÇÕES:

1. Faça o teste de fugas a todas as ligações depois de cada substituição da garrafa.
2. Nunca faça a verificação de existência de fugas com um fósforo ou qualquer outro tipo de chama.
3. Não guarde nem utilize gasolina ou quaisquer outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste ou qualquer outro aparelho.
4. Qualquer garrafa de gás que não esteja a ser utilizada não deve ser guardada nas proximidades deste ou outro aparelho.

AVISO: Apesar de todos os esforços do fabricante para eliminar todas as esquinas vivas da sua churrasqueira, deve manusear todos os componentes com cuidado para evitar ferimentos acidentais.

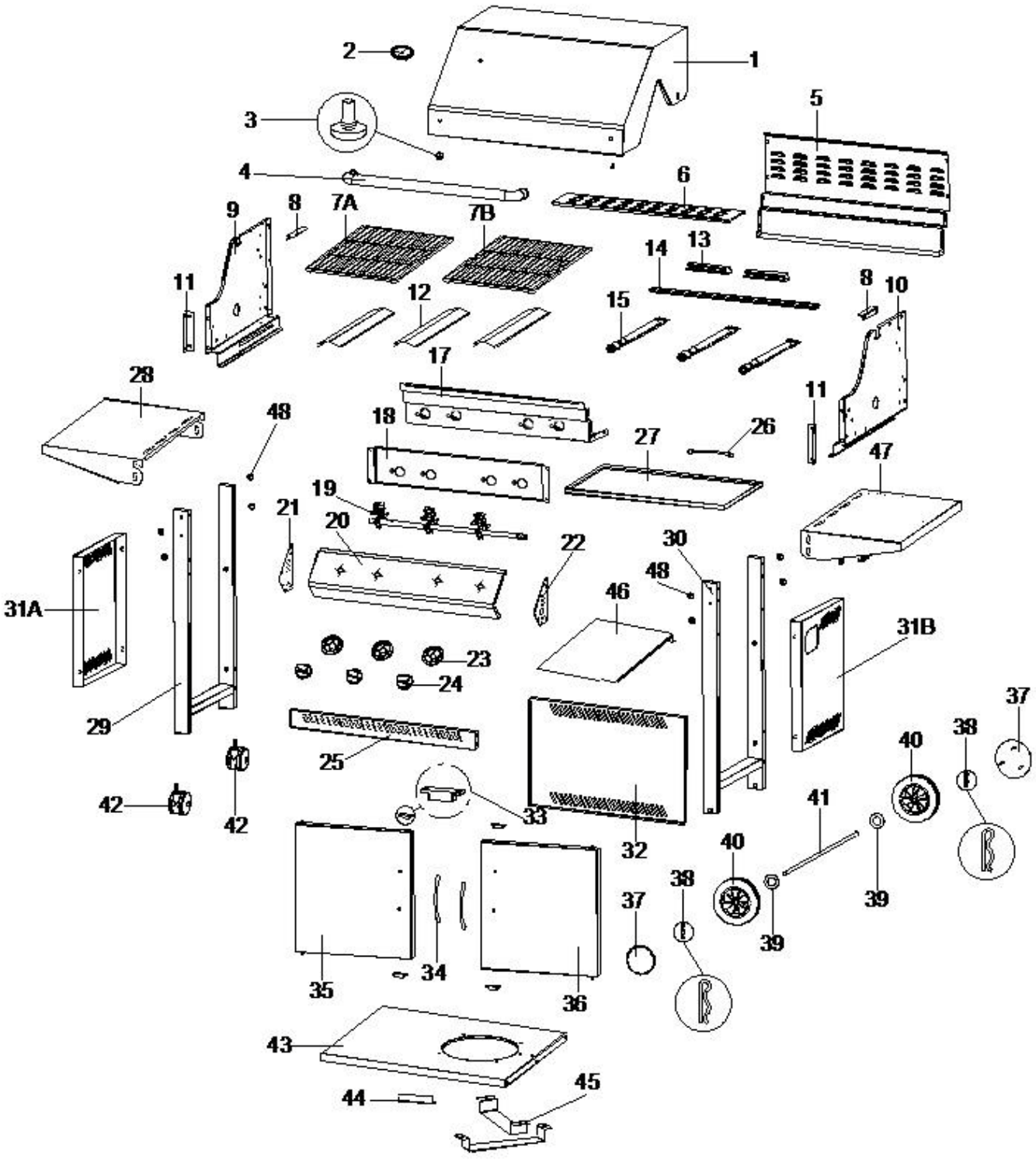
Ferramentas necessárias: Uma chave Philips ou de fendas ,e uma chave multifunções ou um alicate.

MONTAGEM:

Por favor, leia cuidadosamente todas as instruções antes de avançar. Procure um local grande e limpo onde possam montar o carrinho da churrasqueira. Por favor, consulte a lista das peças e o diagrama de montagem, sempre que necessário. A montagem da churrasqueira engloba muitos componentes. É aconselhável que a montagem seja feita por duas pessoas.

NOTA: Certifique-se que todas as protecções de plástico são retiradas antes de montar os componentes!

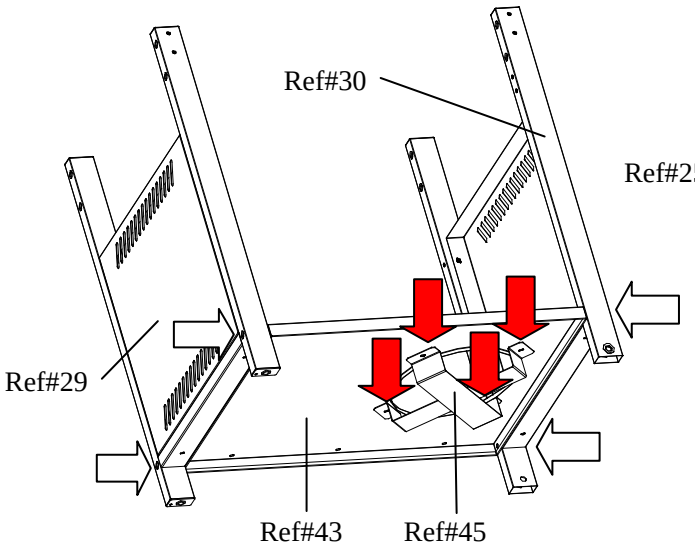
VISTA ALARGADA



LISTA DE PEÇAS

Ref.	Descrição	Nº Peças
1	Tampa da churrasqueira	1
2	Manómetro de temperatura	1
3	Placa de protecção	2
4	Pega da chaminé	1
5	Painel traseiro	1
6	Prateleira para cozinhar – fixa	1
7a	Prato para grelhar	2
7b	Prato quente – opcional	0
8	Prateleira para cozinhar – suporte fixo	2
9	Painel esquerdo	1
10	Painel direito	1
11	Suporte do painel de controlo	2
12	Protector da chama	4
13	Canal de transferência de gás	3
14	Esquadro de suporte do queimador	1
15	Queimador principal	4
16	Ligação electrónica	0
17	Painel frontal	1
18	Painel de protecção de aquecimento da válvula de gás	1
19	Válvula de gás principal	1
20	Painel de controlo	1
21	Painel de controlo – suporte esquerdo	1
22	Painel de controlo – suporte direito	1
23	Suporte do botão de controlo	4
24	Botão de controlo	4
25	Suporte do carro – frontal	1
26	Pega do tabuleiro de recolha de água	1
27	Tabuleiro de recolha de água	1
28	Prateleira lateral	2
29	Perna esquerda	1
30	Perna direita	1
31a	Prateleira lateral esquerda do carro	1
31b	Prateleira lateral direita do carro	1
32	Painel traseiro do carro	1
33	Magnético da porta	4
34	Pega da porta	2
35	Porta esquerda	1
36	Porta direita	1
37	Tampa da roda	2
38	Pino R	2
39	Anilha	2
40	Roda 6” – sem travão	2
41	Eixo da roda	1
42	Roda 3” – com travão	2
43	Prateleira do fundo do carro	1
44	Deflector da porta	1
45	Suporte do gás	2
46	Tampa do carro	1
47	Prateleira lateral	0
48	Adaptador dos eixos	8

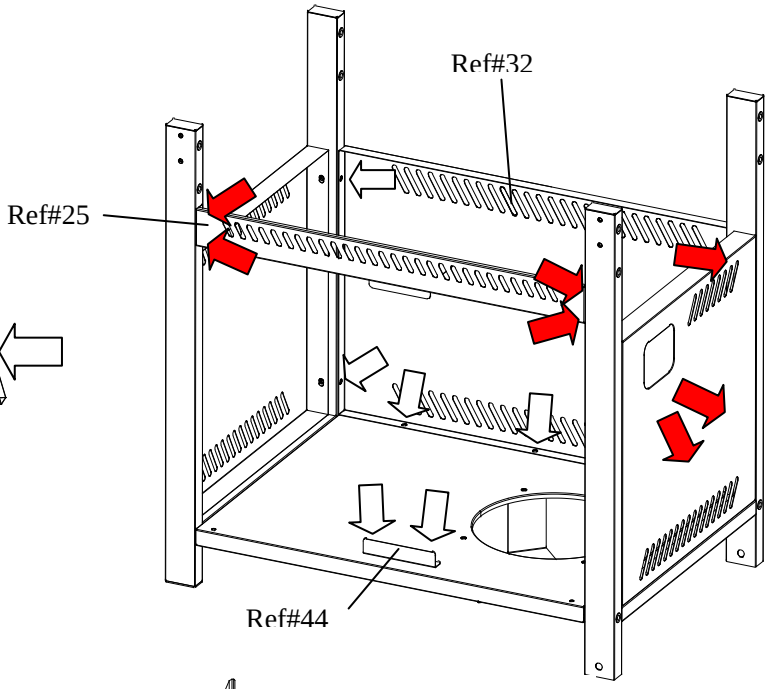
MONTAGEM:




M6X65X4 PCS

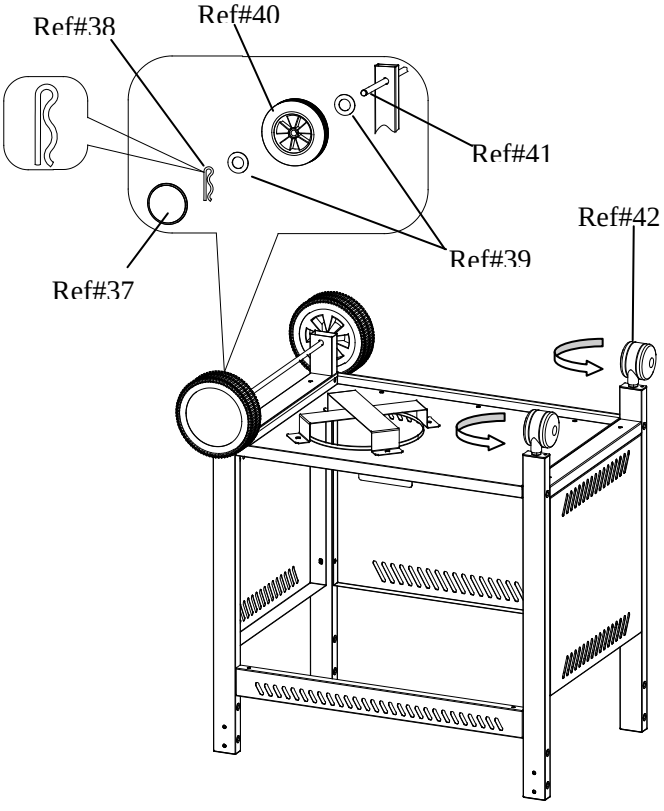

M6X4 PCS

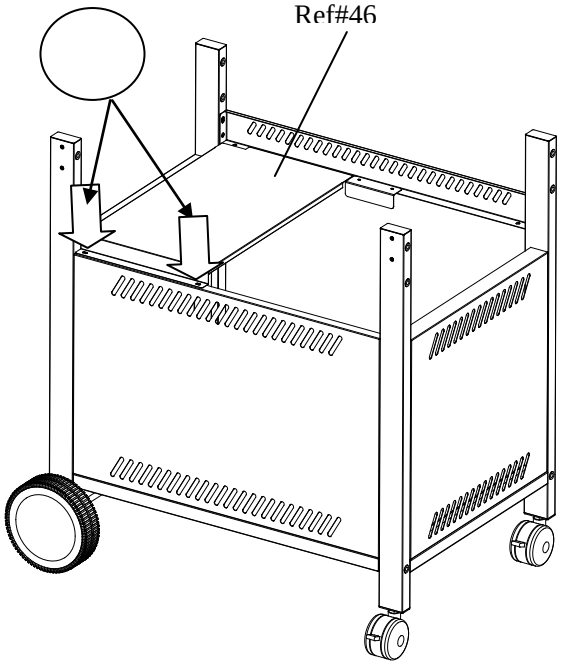

M6X12X4 PCS



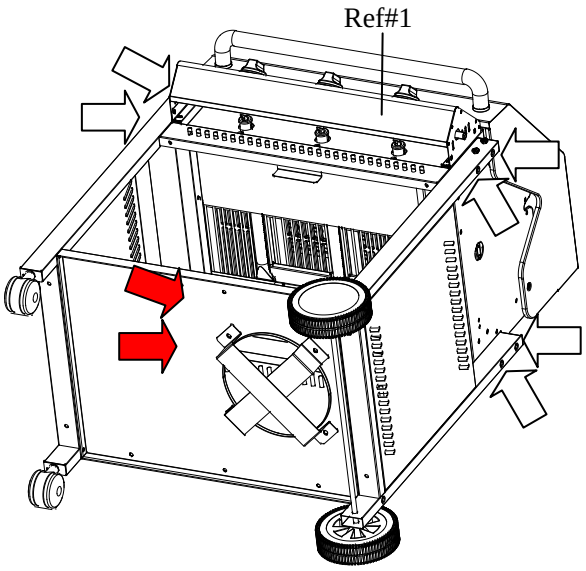

M6X12X13 PCS


M6X5 PCS





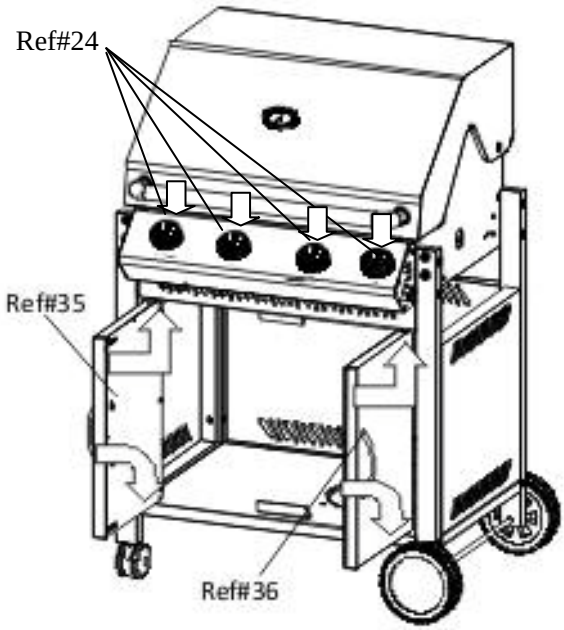
ST4.8x10x 2 PCS

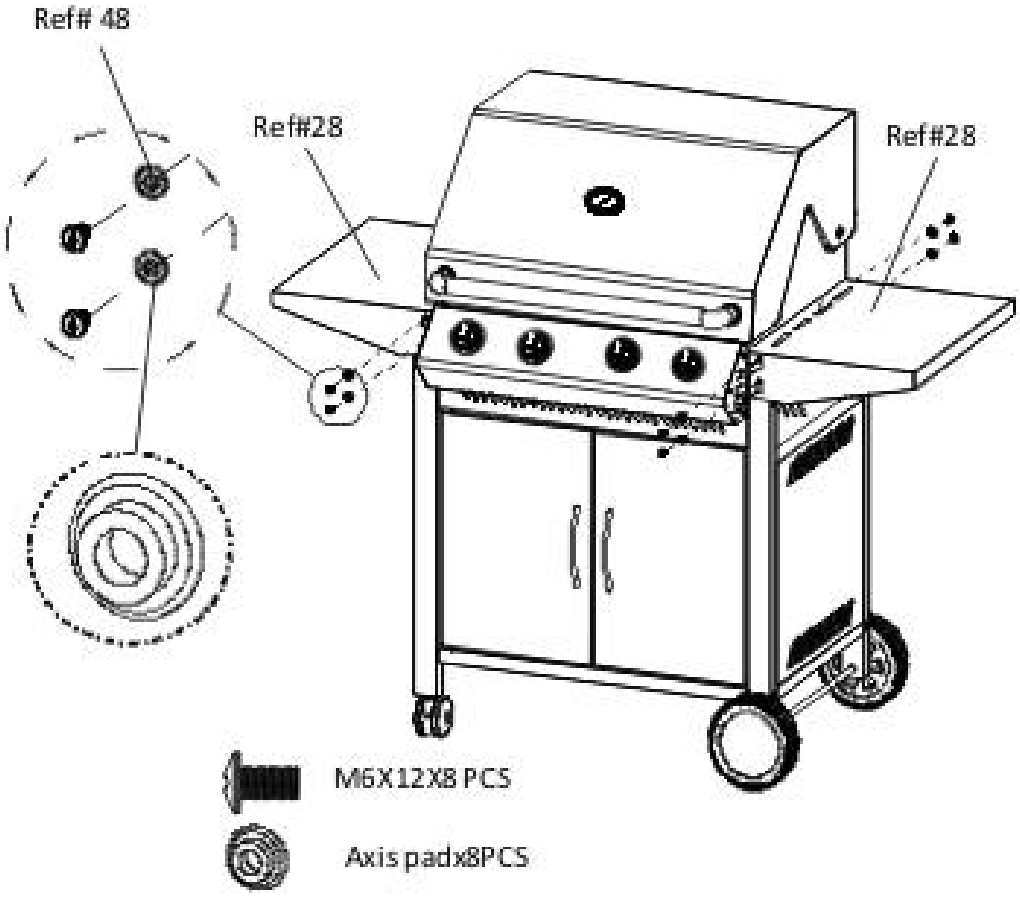


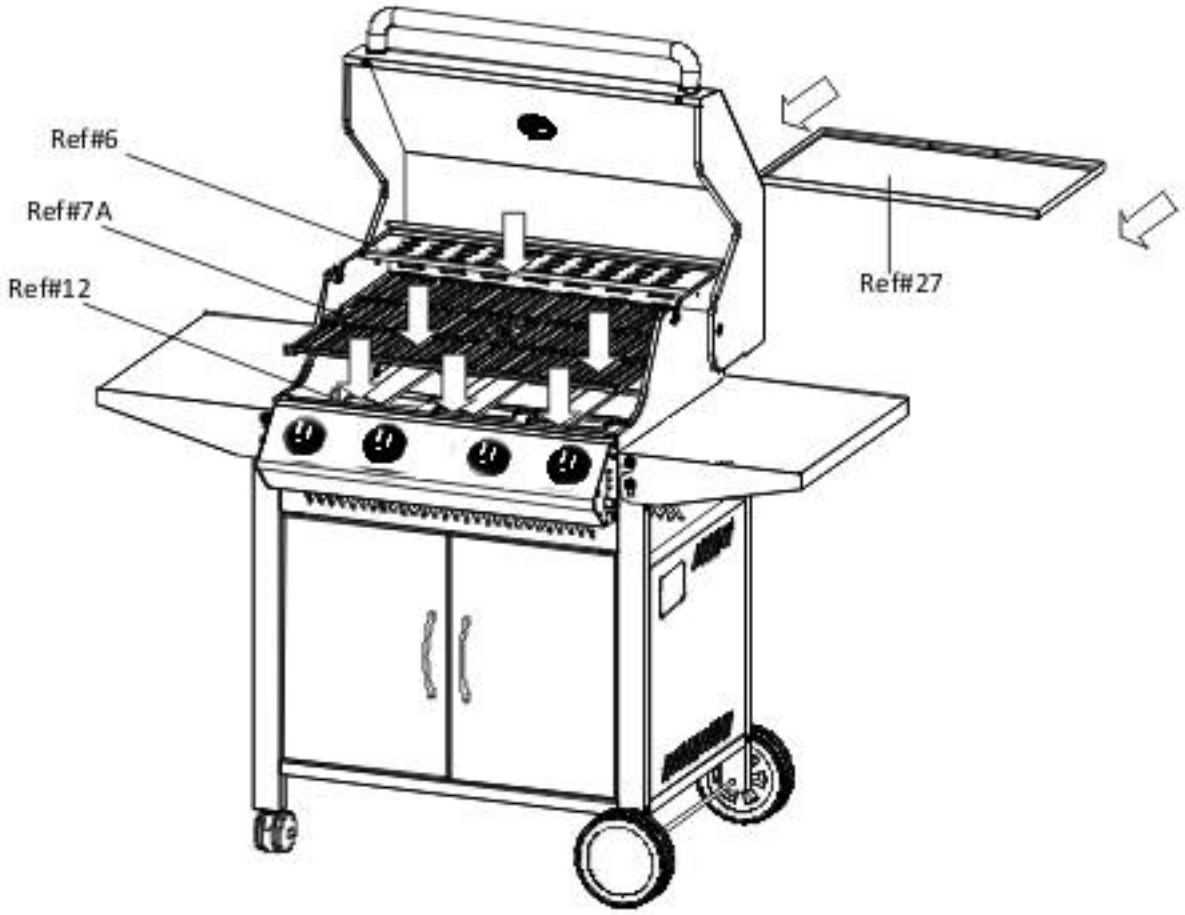


M6X65X8 PCS

Atenção: Deite a churrasqeira numa área grande plana, coberta com um tapete ou outro material para proteger as peças enquanto estão a ser montadas.



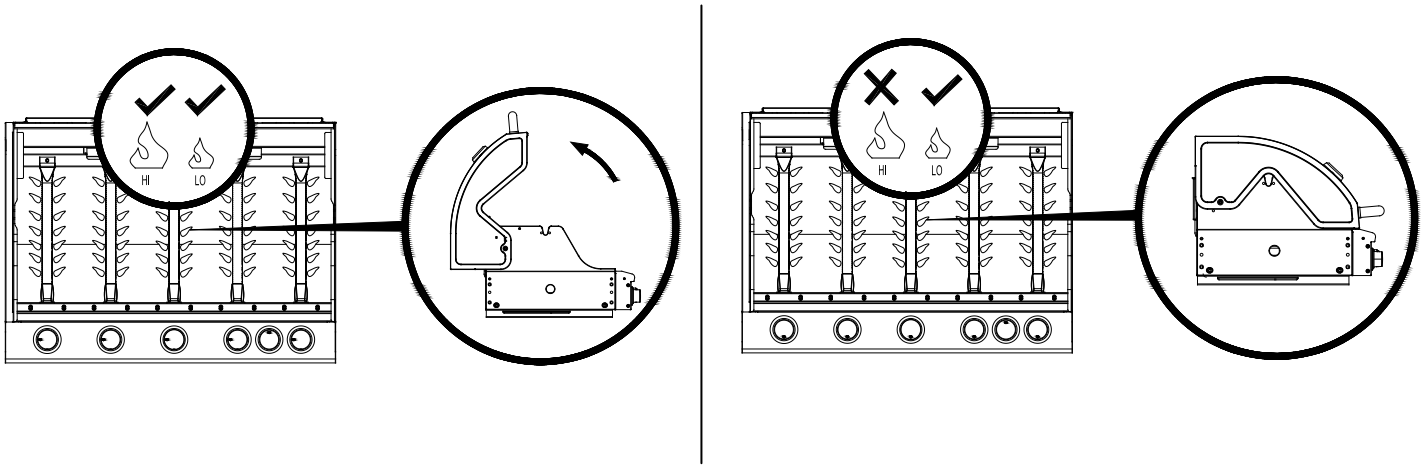




INFORMAÇÃO TÉCNICA

MODELO	**KYQ-7340DSD**		
POTENCIA TOTAL DE ENTRADA (TODAS AS CATEGORIAS DE GÁS)	16.8kW(1200g/h) Os queimadores estão classificados como 4.2 kW cada.		
CATEGORIA DO GÁS	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)
TIPO DE GÁS	Butano	Propano	MISTURAS DE GÁS LPG
GAS PRESSURE:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar
TAMANHO DO INJECTOR	Grelhador: 0.85mm		CE 0359/10
CÓDIGO DE IDENTIFICAÇÃO	359BS738		
PARA UTILIZAÇÃO NO EXTERIOR E EM ÁREA BEM VENTILADAS			
AVISO: AS PARTES ACESSÍVEIS PODEM FICAR MUITO QUENTES. MANTENHA AS CRIANÇAS AFASTADAS			
LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.			

AVISOS



IMPORTANTE:

Leia cuidadosamente as seguintes instruções e certifique-se que a sua churraqueira está bem instalada, montada e bem estimada. O não seguimento destas instruções pode provocar ferimentos nas pessoas e danos na propriedade.

Se tiver algumas dúvidas no que diz respeite à montagem e funcionamento da sua churrasqueira, contacte a Assistência Técnica ou empresa do gás.

Utilize sempre o aparelho e a garrafa num chão plano e nivelado.

Nunca acenda o GRELHADOR OU OS QUEIMADORES com a TAMPA fechada.

A sua churrasqueira pode ser utilizada com garrafas de gás entre 11 kg e 15 kg. A sua churrasqueira **terá um melhor desempenho se utilizar gás propano ou mistura GPL**. Pode utilizar gás butano mas devido ao caudal do aparelho, a garrafa tem tendência a congelar e fornecer gás a uma pressão reduzida, afectando o desempenho da sua churrasqueira.

LIGAÇÃO DA GARRAFA DE GÁS AO APARELHO

Este aparelho só está preparado para utilizar gás propano ou misturas GPL com baixa pressão, deve ser equipado com um regulador de baixa pressão adequado através de uma mangueira flexível. A mangueira deve ser fixada ao regulador e ao aparelho, com braçadeiras adequadas.

Esta churrasquira está preparada para funcionar com gás butano com um regulador de 28mbar, com gás propano com um regulador de 37mba e com misturas de LPG com um regulador de 30mbar ou 50mbar.

Utilize um regulador adequado certificado pela norma BSEN 12864: 2001. Por favor, consulte o vendedor de GPL para informações sobre o regulador mais adequado para a garrafa de gás.

Regulador e mangueira

Utilize só reguladores e mangueiras aprovadas para gás PL nas pressões acima indicadas.

A duração estimada do regulador é de 2 anos. É recomendável que o regulador seja mudado dentro de 2 anos a contar da data do fabrico.

Uma utilização errada do regulador ou mangueira pode ser perigosa; verifique sempre que tem as peças correctas antes de colocar a churrasqueira em funcionamento.

A mangueira utilizada tem que estar de acordo com as normas em vigor no país de utilização. O comprimento da mangueira tem que ser de 1,5 metros (máximo). Uma mangueira gasta ou danificada tem que ser substituída. Certifique-se que a mangueira não está obstruída, dobrada ou em contacto com outras partes da churrasqueira para além da sua ligação.

Armazenamento da Churrasqueira

Só pode guardar o aparelho em recintos fechados se a garrafa de gás for desligada e retirada do aparelho.

Se o aparelho não for utilizado durante um longo período de tempo, deve ser colocado na sua embalagem original e guardado num local seco e sem pó.

Garrafa de Gás

A garrafa de gás não deve ser largada nem manuseada bruscamente! Se o aparelho não estiver a ser utilizado, a garrafa deve ser desligada. Coloque a tampa de protecção na garrafa depois de a desligar do aparelho. A garrafa de gás tem que ser colocado fora da estrutura do aparelho.

- As garrafas de gás têm que ser guardadas no exterior, na vertical e fora do alcance das crianças. A garrafa nunca pode ser guardada onde as temperaturas possam alcançar temperaturas superiores a 50ºC.
- Não guarde a garrafa próximo de chamas, luzes piloto ou outras fontes de ignição.
- NÃO FUME.

Esta churrasqueira foi concebida para utilizar no exterior e afastada de quaisquer materiais inflamáveis.

É importante que **não existam obstruções** e que exista uma distância mínima de 1m na parte de trás e nas partes laterais do aparelho. É importante que as aberturas de ventilação não estejam obstruídas. A churrasqueira tem que ser utilizada numa superfície nivelada e estável. O aparelho deve ser protegido de correntes de ar e deve ser protegido da possibilidade de entrada de água (por exemplo, chuva).

As partes seladas pelo fabricante não podem ser alteradas pelo utilizador. Não devem ser feitas quaisquer alterações a nenhuma destas partes da churrasqueira. As reparações e as manutenções só devem ser efectuadas por um técnico qualificado.

Ligação ao aparelho

Antes da ligação, certifique-se que não existem detritos na cabeça da garrafa de gás, regulador, queimadores e entradas dos queimadores. As aranhas e os insectos podem entrar e entupir o queimador/tubo do injector. Um queimador entupido pode provocar um incêndio debaixo do aparelho.

Limpe os orifícios dos queimadores com um limpador de tubos para sujidade difícil.

Encaixe a mangueira no aparelho utilizando uma chave para a apertar na rosca de ligação. Se substituir a mangueira, esta tem que ser fixada às ligações do aparelho e do regulador com braçadeiras. Desligue o regulador do cilindro (de acordo com as direcções fornecidas no regulador) quando a churrasqueira não está a ser utilizada.

A churrasqueira deve ser utilizada numa área bem ventilada.

Não obstrua a circulação do ar de combustão para o queimador, quando a churrasqueira está a ser utilizada. UTILIZE ESTA CHURRASQUEIRA APENAS NO EXTERIOR.

ANTES DE UTILIZAR, VERIFIQUE A EXISTÊNCIA DE FUGAS

Nunca verifique a existência de fugas com chamas. Utilize sempre uma solução de água com sabão.

PARA VERIFICAR A EXISTÊNCIA DE FUGAS

- Faça um bocado de solução para detectar fugas, misturando uma parte de líquido da louça com três partes de água.
- Certifique-se que a válvula de controlo está na posição “DESLIGADO”.
- Ligue o regulador à garrafa de gás e a o tubo do regulador à válvula do queimador. Certifique-se que as ligações estão bem feitas, e depois ligue o gás.
- Esfregue a solução de sabão na mangueira e em todas as juntas. Se aparecerem bolhas, existe uma fuga, a qual tem que ser resolvida antes de utilizar a churrasqueira.
- Volte a testar depois de arranjar a avaria.
- Desligue o gás na garrafa depois de testar.

Se verificar a existência de uma fuga e sua eliminação for complexa, por fazer consulte o distribuidor de gás.

INSTRUÇÕES PARA ACENDER A CHURRASQUEIRA

1. **Abra a tampa da churrasqueira antes de tentar acender os queimadores.**
2. **Rode todos os botões de controlo para a direita, para a posição "DESLIGADO".**
3. **Ligue o regulador à garrafa de gás e abra a patilha para a circulação do gás. Verifique a existência de fugas, com a solução de água de sabão, entre a garrafa e o regulador.**
4. **Pressione e mantenha pressionado o botão de controlo frontal esquerdo enquanto roda para a esquerda até à posição "MAX." (ouvirá um clique). Esta acção acenderá o queimador esquerdo. Verifique se o queimador acendeu. Se não, repita o processo.**
5. **Se o queimador não acender, depois de voltar a tentar, aguarde 5 minutos e repita o ponto 4.**
6. **Regule a intensidade da chama rodando o botão para a posição "MAX / MIN".**
7. **Se o queimador não acender, acenda-o com um fósforo utilizando o orifício para acender que está na parte lateral do aparelho. Consulte o distribuidor de gás para rectificar a ignição.**
8. **Para acender o outro queimador, da esquerda para a direita e repita o ponto 4. O canal de acendimento cruzado entre os queimadores acende o queimador adjacente. Nunca tente acender o outro queimador sem acender primeiro o do lado esquerdo.**
9. **Para desligar a churrasqueira, desligue a válvula do cilindro ou regulador o "DESLIGADO" e, depois, rode o botão de controlo do aparelho para a direita, para a posição "DESLIGADO".**

Aviso: Se o queimador não acender, rode o botão de controlo para a posição "DESLIGADO" (direita) e desligue também a patilha da válvula do cilindro. Espere cinco minutos antes de tentar iniciar novamente a sequência de ignição.

Antes de cozinhar pela primeira vez, deixe a churrasqueira a funcionar durante 15 minutos com a tampa aberta e o gás aberto na posição "MAX". Este calor "limpa" as partes interiores e dissipa os odores das partes pintadas.

Limpe a sua churrasqueira após cada utilização.

NÃO UTILIZE detergentes abrasivos nem produtos de limpeza inflamáveis, porque podem danificar as peças e iniciar um incêndio. Limpe com água quente e detergente.

AVISO: As partes acessíveis podem ficar muito quentes. Mantenha sempre as crianças afastadas do aparelho (mesmo enquanto arrefece!). É recomendável a utilização de luvas de protecção (por exemplo, luvas para fornos) enquanto mexe em acessórios particularmente quentes.

LIMPEZA E CUIDADO

CUIDADO: Toda a limpeza e manutenção devem ser efectuadas quando a churrasqueira está fria e com o fornecimento de combustível desligado na garrafa de gás.

"Queimar" a churrasqueira após cada utilização (aproximadamente 15 minutos) reduz ao mínimo os resíduos de alimentos em excesso.

Superficie exterior

Utilize uma solução com detergente suave ou bicarbonato de sódio e água quente. Podem ser utilizados esfregões não abrasivos nas manchas mais difíceis. Depois, enxagúe com água.

Caso a superfície interior da tampa da churrasqueira apresentar sinais de tinta a descascar, não se preocupe trata-se de gordura acumulada queimada que está a sair. Limpe cuidadosamente com uma solução forte de água e sabão. Enxagúe com água e deixe secar completamente.

NUNCA UTILIZE PRODUTOS PARA LIMPAR OS FORNOS.

Interior da parte de baixo da churrasqueira
Retire os resíduos utilizando uma escova, esfregão e/ou esponja. Depois, lave com uma solução de água e sabão. Enxagúe com água e deixe secar.

Grelha

Utilize uma solução de água e sabão. Pode utilizar um esfregão não abrasivo para retirar as manchas mais difíceis. Enxagúe com água.

Limpeza do queimador

Desligue o gás no botão de controlo e desligue a garrafa.

Retire a grelha arrefecida.

Limpe o queimador com uma escova suave ou sopre com ar comprimido, e limpe com um pano. Desentupa todas as aberturas com um arame de tubos ou equivalente (por exemplo, um clip aberto).

Verifique se o queimador está danificado (rachas ou buracos). Se encontrar danos, substitua-o por um queimador novo. Volte a colocar o queimador para garantir que os orifícios da válvula do gás estão bem colocados e seguros dentro da entrada do queimador (injector).

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
Os queimadores não acendem com o sistema de ignição.	1. A garrafa de gás está vazia. 2. O regulador está avariado. 3. O queimador está obstruído. 4. O jacto ou a mangueira do gás está obstruído. 5. O fio do eléctrodo está solto ou desligação da unidade de ignição. 6. O eléctrodo ou o fio está avariado ou o botão de ignição está avariado.	1. Substitua por uma garrafa cheia. 2. Verifique ou substitua o regulador. 3. Limpe o queimador. 4. Limpe os jactos e a mangueira do gás. 5. Volte a ligar o fio. 6. Mude o eléctrodo e o fio. Mude o isqueiro.
O queimador não acende com fósforo.	1. A garrafa de gás está vazia. 2. O regulador está avariado. 3. Queimador obstruído. 4. Obstrução no jacto do gás ou mangueira de gás.	1. Substitua por uma garrafa cheia. 2. Verifique ou substitua o queimador. 3. Limpe o queimador. 4. Limpe os jactos e a mangueira do gás.
Chama fraca ou arco de retorno (lume no tubo do queimador – pode ouvir-se um sibilo)	1. A garrafa de gás é muito pequena. 2. Queimador obstruído. 3. Obstrução no jacto do gás ou mangueira de gás. 4. Vento.	1. Utilize uma garrafa maior 2. Limpe o queimador. 3. Limpe os jactos e a mangueira do gás. 4. Utilize o barbecue num local mais abrigado.

CUIDADO E PROTECÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL

A sua churrasqueira tem componentes de aço inoxidável, feitos de aço inoxidável de grau moderado. Todos os graus de aço inoxidável requerem um determinado nível de cuidado e protecção para manter a sua aparência. **Os aços inoxidáveis não são imunes à corrosão e têm que ter manutenção, ao contrário do que as pessoas pensam.** Mesmo o aço inoxidável mais puro requer uma limpeza frequente com água natural para evitar a oxidação e outros tipos de corrosão.

Os gostos actuais indicam que a seua churrasqueira tenha um acabamento escovado. Este acabamento escovado é feito através de um processo abrasivo dado à folhas de aço inoxidável, que retira o acabamento espelhado e deixa o acabamento escovado. O acabamento escovado no aço inoxidável requer uma limpeza e cuidado frequentes, para manter a sua qualidade de aparência. Sem os cuidados adequados, é expectável que apareçam sinais de corrosão.

Definitivamente, o aço inoxidável não é um material sem manutenção. A limpeza e o aço inoxidável andam sempre juntos.

Depois de montar, **recomendamos de aplique uma fina camada de azeite com um pano de limpeza, em todas as áreas expostas do aço inoxidável**. Depois, deve limpar e polir com outro pano de limpeza, para um acabamento não oleoso. Este processo acrescenta protecção contra sujidade e outros contaminantes corrosivos, fornecendo um escudo protector. A camada de azeite também torna mais fácil o posterior polimento e eliminação de marcas de dedos. Este processo deve ser repetido frequentemente quando limpa o seu grelhador.

Recomendamos que utilize uma cobertura sempre que ahurrasqueira não é utilizada. **No entanto, é essencial que a churrasqueira esteja fria, limpa e seca, quando a cobertura é colocada. Caso contrário, a cobertura será prejudicial.** Uma cobertura colocada numa churrasqueira quente, molhada ou suja (ou a conjugação destes factores) pode ser um condutor de corrosão muito eficaz!

Por esta razão, **a churrasqueira deve ser sempre arrefecida, limpa de todos os contaminantes e sujidade e seca cuidadosamente antes de ser colocada qualquer cobertura**. Isto é especialmente importante antes a churrasqueira seja guardada durante determinado período de tempo, isto é, se a churrasqueira não for utilizada com muito frequência ou quando a churrasqueira é guardada durante os meses de inverno.

Para manter a qualidade do acabamento da sea churrasqueira de aço inoxidável, o utilizador tem que ter o cuidado de seguir estes conselhos de cuidado de manutenção.

Cuide do seu investimento e este servi-lo-á durante muitos anos.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

1. A Garantia só é válida mediante apresentação da factura de compra do produto.

2. Esta GARANTIA limita-se exclusivamente à subsituição de peças ineficazes por defeito de fabrico.

3. A eliminação das várias avarias do âmbito da garantia é feita por reparação ou substituição de peças defeituosas, conforme critério dos nossos serviços técnicos. As peças defeituosas são da nossa propriedade.

4. Não são abrangidos pela garantia danos causados por transporte, negligência ou deficiente utilização, montagem ou instalações impróprias, bem como influências exteriores como sejam: descargas atmosféricas ou eléctricas, inundações, humidades, etc.

5. Perdem garantia, todos os aparelhos que não estejam a ser utilizados de acordo com as instruções, ou ligadas a REDES DE ALIMENTAÇÃO, que não garantem uma tensão constante de 220/240Volts.

6. A Garantia não abrange indemnizações por danos pessoais ou materiais causados directa ou indirectamente, seja a que título for.

7. Esta garantia cessa no momento em que se constate terem sido efectuadas reparações, alterações ou quaisquer intervenções por pessoa não autorizada pela JOCEL.

A GARANTIA CADUCA

8. Com a modificação ou desaparecimento da chapa de identificação do aparelho.

9. Excedido o prazo de 24 meses Linha Doméstica e 06 meses Linha Hotelaria da data de aquisição, a Garantia caduca e a Assistência será efectuada debitando as despesas inerentes à mão-de-obra, consoante as tarifas vigentes.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

10. Para qualquer informação ficam os nossos SERVIÇOS TÉCNICOS ao dispôr dos utentes dos nossos PRODUTOS.

11. Quando solicitado, elaboraremos orçamento prévio de reparação.

PERÍODO DE GARANTIA:

- **02 ANOS PARA LINHA DOMÉSTICA**
- **06 MESES PARA HOTELARIA**

ASISTENCIA TÉCNICA
ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

E-mail: assistencia@jocel.pt

http://www.jocel.pt