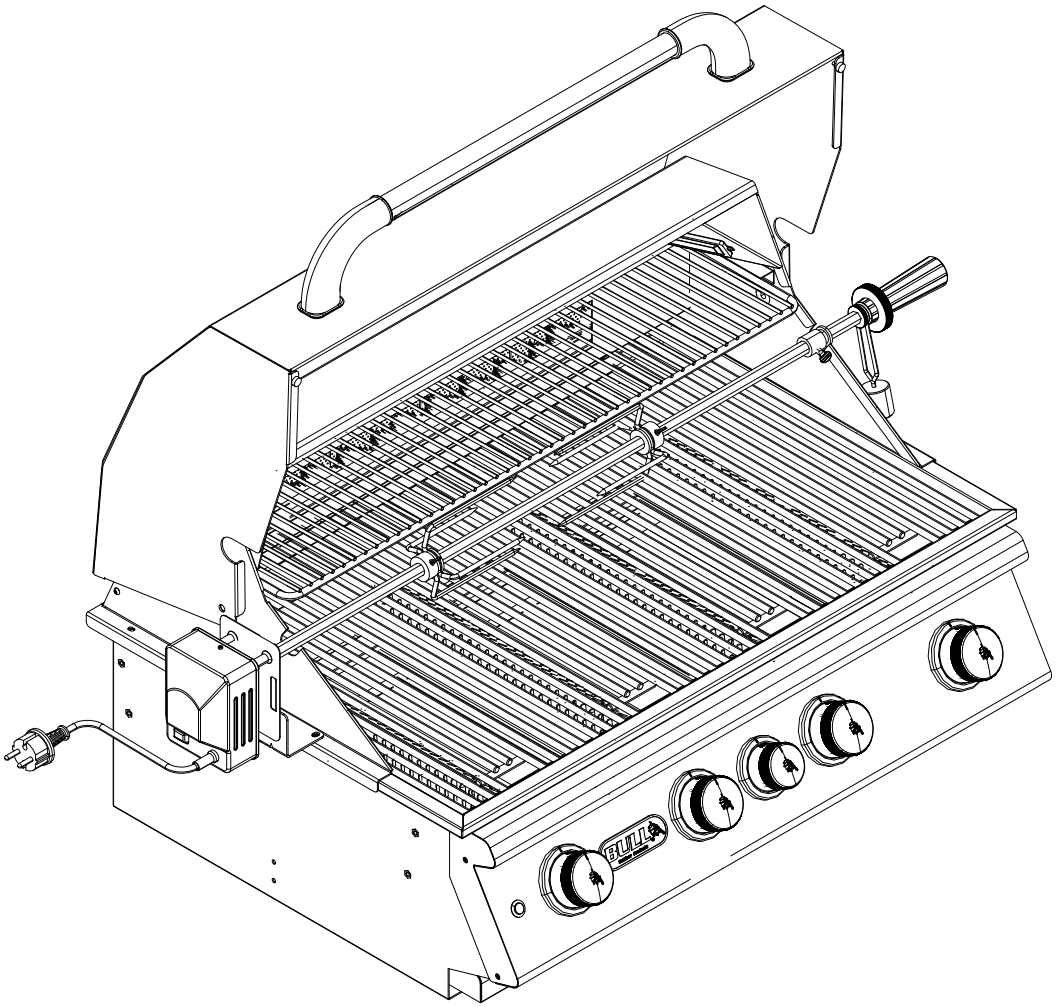
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y USO

Modelo #47628CE ANGUS 4 quemadores acero inox., rustidor, encastrable LPG (PROPANO)
Modelo #47629CE ANGUS 4 quemadores acero inox., rustidor, encastrable GN (GAS NATURAL)



Índice	Página#
Instrucciones de Seguridad	3-6
La localización de su barbacoa	3
Comprobación fugas de gas	4
Seguridad Gas Natural	4
Seguridad Gas Propano	5
Intrucciones de instalación	7-12
Especificaciones para estructura de la barbacoa	7
Conexión al gas	8
Conexiones de Gas Natural	8
Especificaciones de instalación de la barbacoa de Gas Natural en exterior	10
Especificaciones de instalación de la barbacoa de Gas Propano en exterior	11
Transformador	12
Inspección / limpieza quemadores y orificios de la válvula de gas	13-15
Limpieza del quemador	13
Inspección / ajuste clip del obturador del quemador	13
Recolocación del quemador en el aparato	14
Igniter / Electrode Check	14
Comprobación de funcionamiento del quemador	15
Instalación componentes de cocina	16
Encendido e instrucciones de uso	17-19
Procedimientos de encendido	17
Procedimientos de funcionamiento	18
Temperatura para cocinar	19
Cocinando con rustidor	20-21
Recomendaciones y listado de recambios	20
Instrucciones de encendido y funcionamiento	21
Sistema de iluminación	22-24
Cambiar las bombillas	22
Diagrama de cableado	23-24
Limpieza y mantenimiento	25
Resolución de problemas	26-27
Si la barbacoa no funciona correctamente	26
Llama amarilla y llamarada	27
Localización del nº de serie	28
Esquema ilustrado de recambios	29
Lista de recambios	30
Cómo pedir recambios	31
Garantía	32-33

LEA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE Y ASEGÚRESE DE QUE SU BARBACOA ESTÁ MONTADA, INSTALADA Y PRESERVADA CORRECTAMENTE. NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE PROVOCAR DAÑOS SERIOS A LAS PERSONAS Y/O PROPIEDADES. SI TIENE CUALQUIER CONSULTA RESPECTO AL MONTAJE O ALFUNCIONAMIENTO, CONSULTE A SU VENDEDOR, COMPAÑIA DE GAS O SU REPRESENTANTE AUTORIZADO.

- NOTA PARA EL INSTALADOR: ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL COMPRADOR TRAS LA INSTALACIÓN
- NOTA PARA EL COMPRADOR: CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS REFERENCIAS.
- ESTE APARATO DE GAS DE EXTERIOR PARA COCINAR NO ESTÁ DISEÑADO PARA SU INSTALACIÓN DENTRO O EN VEHÍCULOS RECREATIVOS Y/O BARCOS.

A PROPÓSITO DE LA GARANTÍA, ROGAMOS ANOTE EL Nº DE SERIE DE SU MODELO, FECHA DE COMPRA Y COPIA DE SU RECIBO O FACTURA EN LA PARTE TRASERA DE SU MANUAL, EN LA PÁGINA 32.

Instrucciones de seguridad

Importante - Rogamos lea las instrucciones antes del montaje y uso de su barbacoa.

AVISO: Este producto puede exponerle a productos químicos como Monóxido de Carbono que, según el Estado de California, puede provocar defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información visite www.P65Warnings.ca.gov

Esta barbacoa de gas debe instalarse según la reglamentación local o, si no existe, siguiendo la última edición de las Normas CE EN498. El usuario no deberá alterar las partes del aparato precintadas por el fabricante.

LA LOCALIZACIÓN DE SU BARBACOA

NO USE su barbacoa de gas en garajes, porches, cobertizos u otras áreas cerradas. Su barbacoa de gas es para usarla SOLO EN EXTERIOR, con al menos 54 cm de distancia desde la parte trasera y laterales a cualquier superficie combustible. La barbacoa no deberá colocarse sobre o bajo cualquier superficie combustible. No obstruya el flujo de aire de combustió y ventilación alrededor de la situación de la barbacoa.
PROTEJA A LOS MENORES: mantenga a los menores de edad lejos de la barbacoa durante su funcionamiento y hasta que ésta se haya enfriado tras usarla. No permita que los menores de edad usen la barbacoa.

¡ALERTA! POR SU SEGURIDAD

- NO almacene o use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de la barbacoa u otro aparato.
- NO almacene bombonas de gas y/o productos químicos, llenas o vacías, bajo o cerca de este o cualquier otro aparato.
- Mantenga el tubo de gas y el cable eléctrico lejos de las superficies calientes. Proteja el tubo de gas de las gotas de grasa. Evita retorcer innecesariamente el tubo. Inspeccione visualmente el tubo antes de cada uso en busca de cortes, grietas u otros daños, y cámbielo si es necesario.
- NUNCA compruebe fugas de gas con una cerilla o llama encendida.
- NUNCA encienda la barbacoa con la tapa cerrada o antes de comprobar que los tubos del quemador están completamente encajados en los orificios de la válvula de gas.
- NUNCA se incline sobre la superficie de cocción cuando encienda la barbacoa. Use útiles para barbacoa con mangos de madera y guantes protectores de buena cualidad cuando use la barbacoa.

¡PELIGRO! SI HUELE A GAS

1. Cierre el flujo de gas a la barbacoa en su fuente.
2. Apague cualquier llama encendida.
3. Abra la tapa de la barbacoa para liberar cualquier acumulación de humos.
4. Si el olor a gas persiste, contacte inmediatamente a su suministrador de gas o a los bomberos.

Instrucciones de seguridad

Importante - Rogamos lea las instrucciones antes del montaje y uso de su barbacoa.

COMPROBANDO FUGAS DE GAS

¡NUNCA REALICE UN TEST DE FUGAS DE GAS MIENTRAS LA BARBACOA ESTÉ ENCENDIDA! Compruebe en busca de fugas antes del primer encendido y al principio de cada temporada (o, si usa propano, cuando cambie la bombona de gas). Siga estos pasos:

1. Prepare una solución jabonosa mezclando una parte de jabón líquido y una parte de agua.
2. Cierre las válvulas de control de temperatura, y después cierre el paso de gas en su origen.
3. Aplique la solución jabonosa a todas las conexiones de gas: aparecerán burbujas en la solución si las conexiones no son correctamente estancas. Apriete o repare si es necesario.
4. Si tiene una fuga de gas que no puede reparar, cierre el paso de gas en su origen, desconecte el tubo de combustible de la barbacoa y llame inmediatamente a su vendedor y a su suministrador de gas para asistencia profesional.

Seguridad general:

- Mantenga la zona exterior de la barbacoa de gas limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos y vapores inflamables.
- No obstruya el flujo de ventilación.
- Mantenga las aberturas de ventilación del receptáculo de la bombona libres y limpias de polvo.
- Compruebe visualmente la llama del quemador, incluyendo el piloto del quemador si fuese necesario.
- Limpie la barbacoa de gas de exterior con productos de limpeza recomendados.
- Compruebe y limpie el quemador/tubos de aireación de insectos y polvo. Un tubo atascado puede provocar un incendio bajo la barbacoa.

SEGURIDAD GAS NATURAL

Su barbacoa de Gas Natural (G20) está diseñada para funcionar SOLO con Gas Natural, con una presión de 14.5 mbar regulada por el regulador de Gas Natural conectado en la parte trasera de la barbacoa. Compruebe con un medidor adecuado la presión de gas local y con el responsable local el reglamento de edificios. El tamaño del orificio de Gas Natural es de 1.60mm.

Compruebe la reglamentación local y siga las instrucciones para instalar un conducto de suministro de gas, o llame a un instalador certificado.

Se recomienda que se instale una válvula de cierre “ON-OFF” en la fuente de suministro de gas:

- En el exterior, tras la salida a través de pared del tubo de gas o antes de que pase bajo tierra.
- En el interior, en el ramal del tubo de gas en una localización accesible bajo el tubo de suministro.

Instrucciones de seguridad

Importante - Rogamos lea las instrucciones antes del montaje y uso de su barbacoa.

No use cinta de Teflon® o aislante de tubería en cualquier terminación acampanada porque no obtendrá una estanqueidad total.
Use un compuesto sellante o cinta para rosca del tipo resistente a la acción del Gas Natural en todas las roscas macho del tubo. Aplique compuesto o cinta al menos a las tres primeras roscas al realizar la conexión.
Desconecte su barbacoa de gas del conducto cuando esté probando el suministro de gas a altas presiones. Este aparato y su válvula de cierre individual deberán desconectarse del sistema durante cualquier test de presión de gas del sistema que exceda de 37 mbar.
Apague su barbacoa de gas cuando esté comprobando el suministro de gas a bajas presiones. El aparato debe aislarse del sistema de conducción del gas cerrando su válvula individual.
ALERTA: las válvulas de gas están configuradas de fábrica para funcionar con Propano o Gas Natural. Si desea realizar una conversión a otro tipo de gas, asegúrese de contactar con su vendedor, fontanero o servicio autorizado para más información. Los kits de conversión no se venden al público general y requieren de un profesional para utilizarlos. Fallos en el cambio de gas pueden provocar daños personales a usted y/a otros, daños irreparables a su barbacoa y anulación de la garantía.

¡SEGURIDAD! CUIDADO CON LAS ARAÑAS

PRECAUCIÓN: LOS QUEMADORES DEBEN INSPECCIONARSE Y LIMPIARSE ANTES DE SU PRIMER USO

Arañas e insectos pequeños pueden tejer telarañas o construir nidos en los quemadores durante el almacenamiento, transporte y/o tras largos pediodos de inactividad. Esas telarañas puede provocar una obstrucción del flujo de gas, que pueden causar un incendio dentro y alrededor de los tubos del quemador. Este tipo de incendio se conoce como "FLASH-BACK" y puede causar serios daños a su barbacoa y crear una situación de funcionamiento inseguro para el usuario. Aunque un quemador obstruido no es la única causa de "FLASH BACK", es la causa más comun, por lo que es necesario inspeccionar y limpiar frecuentemente los quemadores.

SEGURIDAD PROPANO LÍQUIDO (LPG)

Su barbacoa de Propano (G31) está diseñada para funcionar SOLO con Propano, con una presión regulada de 27.5 mbar cuando está equipada con los orificios de Propano correctos en las válvulas y un regulador de Propano en el tubo de suministro. El tamaño del orificio de Propano líquido es de 1.05mm.

Su barbacoa de Propano está diseñada para utilizarse con una bombona de gas estándar de 7 kg. La bombona debe cumplir con la normativa CE EN417 y el código de testeo 215. La bombona debe fabricarse y marcarse con las regulaciones CE del país europeo de destino en el que se utilice.

- Mantenga siempre la bombona asegurada en posición vertical.
- No conecte una bombona no homologada a la barbacoa.
- No someta la bombona a un calor excesivo.
- No llene la bombona más allá de un 80%.

Instrucciones de seguridad

Importante - Rogamos lea las instrucciones antes del montaje y uso de su barbacoa.

Cuidado: nunca almacene una bombona de gas dentro de un edificio o cerca de un aparato de combustión de gas.

ALERTA: las válvulas de gas están configuradas de fábrica para funcionar con Propano o Gas Natural. Si desea realizar una conversión a otro tipo de gas, asegúrese de contactar con su vendedor, fontanero o servicio autorizado para más información. Los kits de conversión no se venden al público general y requieren de un profesional para utilizarlos. Fallos en el cambio de gas pueden provocar daños personales a usted y/a otros, daños irreparables a su barbacoa y anulación de la garantía.

ALERTA: cuando no esté usando la barbacoa de gas de exterior, debe cerrar el paso de gas de la bombona. Solo se permite el almacenamiento en interior de la barbacoa de gas de exterior si se desconecta y retira la bombona de gas del aparato.
La bombona deberá almacenarse en el exterior, lejos del alcance de menores y nunca en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.

La bombona debe estar preparada con un sistema para extracción de vapores. La bombona debe incluir un collarín para proteger la válvula.

- No almacene bombonas bajo o cerca este aparato.
- Si no se siguen estas indicaciones, puede producirse un Incendio con riesgo de provocar heridas graves o muerte.

Coloque un protector contra el polvo en la salida de la válvula de la bombona cuando no esté en uso. Instale solo el tipo de protector que se suministra con la propia válvula de la bombona. Otros tipos de protectores o piezas pueden causar fugas de gas.

ALERTA

- No almacene una bombona desconectada o de recambio bajo o cerca de la barbacoa.
- Una bombona abollada u oxidada puede ser peligrosa, y debería ser examinada por su proveedor de Propano.
- No use una bombona de Propano con una válvula dañada.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ROGAMOS LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR SU BARBACOA DE GAS

Su barbacoa de gas encastrable es suministrada completamente montada. Le recomendamos confiar en un profesional para la instalación del aparato. Estas instrucciones le indicaran las medidas necesarias para usted o su constructor para elaborar una estructura de obra para su barbacoa de gas de exterior.

NOTA PARA EL INSTALADOR:

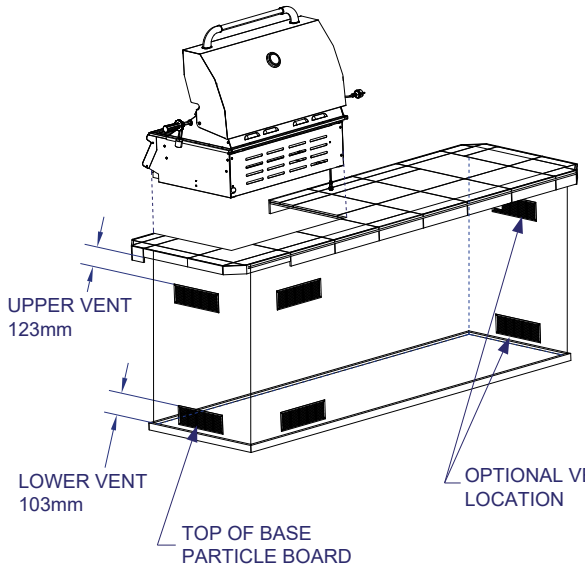
- Entregue estas instrucciones al usuario para futuras referencias.
- La barbacoa debe instalarse de acuerdo con la reglamentación local.
- No use materiales combustibles en la construcción.
- La distancia mínima horizontal a cualquier superficie combustible adyacente desde la zona lateral y trasera de la barbacoa deberá ser de 54 cm.
- Se requiere un espacio de 15 cm bajo la barbacoa para permitir la apertura de la parte frontal de la campana y por propósitos de ventilación.
- Rogamos retire los pasadores de los quemadores antes de instalar la unidad en una isla. Ver página 13 para retirada del pasador.
- Puede encontrar en los distribuidores BULL adaptadores de 1/2" NPT a BSP 21 mm y reguladores.
- LA ZONA DE ALMACENAJE DE BOMBONAS DE PROPANO DEBE ESTAR VENTILADA Y AISLADA DE LA BARBACOA.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

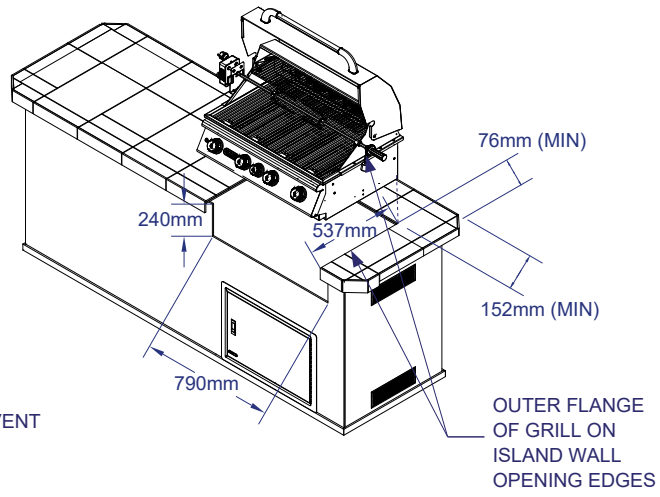
ESPECIFICACIONES PARA ESTRUCTURA DE LA BARBACOA:

1. Puede escoger cualquier material para la construcción de la mesa en la que monte la barbacoa encastrada; de todas formas, deberá ser de un material no combustible.
2. Tenga en cuenta cuando elija la situación de su barbacoa, que no debe montarse en una zona cerrada, con corrientes de aire o en un patio cerrado. Si hay algún tipo de construcción sobre la localización de la barbacoa, los requisitos de altura son determinados por la legislación local y deben cumplir con la distancia mínima de 54 cm a cualquier material combustible. Se recomienda un sistema o campana de ventilación en este tipo de instalación. Diríjase a la legislación de construcción e incendios local al respecto.
3. Deberá colocar rejillas superiores e inferiores para aire de combustión en ambos lados de la mesa de encastre. Las rejillas de la barbacoa no deben ser obstruidas para permitir la ventilación y obtener aire de combustión.
4. Las rejillas superiores deben situarse a 12.5 cm desde la parte superior de la isla hasta la parte inferior de la rejilla.
5. Las rejillas inferiores deben situarse a 2.5cm desde la parte inferior de la isla a la parte inferior de las primeras ventilaciones, y no mas de 12.5 cm desde la parte inferior de la isla a la parte superior de la rejilla.
6. Si no usa rejillas Bull, las rejillas utilizadas deberán cumplir la reglamentación local.
7. Las rejillas superiores deben tener una abertura con un área no inferior a 6.45 cm2 por kg de capacidad de combustible almacenado por rejilla.
8. Las rejillas inferiores deben tener una abertura con un área no inferior a 2 cm2 por kg de capacidad de combustible almacenado por rejilla.
9. Tanto las rejillas superiores como inferiores deberán tener unas dimensiones mínimas como para permitir la entrada de una barra de 0.3 cm de diámetro. El área mínima de la rejilla superior deberá ser de 129 cm2, mientras que el área mínima de la rejilla inferior deberá ser de 64,5 cm2.
10. Las rejillas superiores e inferiores deberan estar a ambos lados (izquierda y derecha) de la mesa siguiendo el esquema (ver debajo).
11. Use las medidas de la abertura mostradas en el detalle (debajo) para instalar la parrilla que reposa en los bordes laterales y traseros de la barbacoa.

VENT INSTALLATION DETAILS



WALL OPENING DIMENSIONS FOR BARBECUE GRILL INSTALLATION



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

CONEXIÓN AL GAS

Diríjase a las siguientes instrucciones e ilustraciones para las conexiones de suministro de gas típicas. Recomendamos contactar con un profesional para la instalación y conexión del gas. Todos los reguladores deben cumplir el estándar EN16129.

IMPORTANTE: antes de conectar la barbacoa al suministro de gas, asegúrese de que los pomos de control de la barbacoa estén en posición "OFF".

CONEXIONES DE GAS NATURAL

IMPORTANTE: Bull Outdoor Products no recomienda usar tubos o conexiones rápidas con el aparato. El uso de estos elementos pueden provocar un flujo bajo de gas y reducir enormemente el rendimiento del aparato.

- No use cinta de Teflon® o aislante de tubería en cualquier terminación acampanada porque no obtendrá una estanqueidad total.
- Retire la cubierta de plástico del regulador instalado en la barbacoa.
- Conecte un tubo de acero inoxidable de 9.5 mm con terminación acampanada hembra al regulador.
- Conecte la otra parte del tubo flexible a la válvula de cierre mediante un manguito.
- Conecte una válvula de cierre al tubo de suministro de gas.

REALICE UNA COMPROBACIÓN DE FUGAS DE GAS - DIRÍJASE A PÁGINA 4

CONEXIONES DE GAS PROPANO

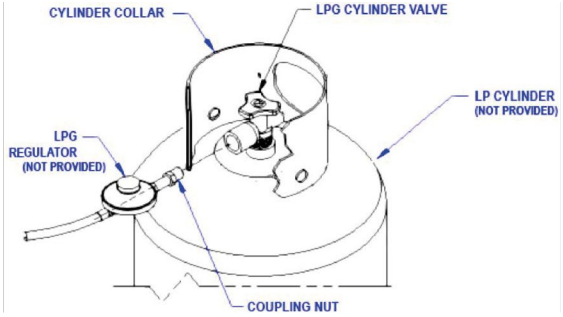
CUIDADO: el cambio de bombona debe realizarse lejos de cualquier fuente de ignición.

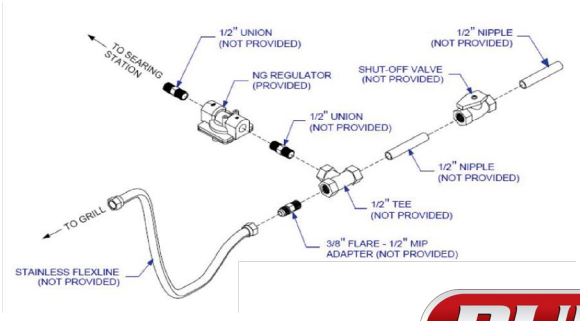
- No se suministra el regulador de presión de Propano con la barbacoa, pero puede adquirirse en vendedores Bull o ferreterías.
- Asegúrese de que la bombona esté firmemente asegurada en posición vertical.
- Gire la tuerca de acoplamiento del conjunto de regulador y tubo en dirección de las agujas del reloj con una llave inglesa ajustable.
- Asegúrese de que está completamente enroscado en la válvula de la bombona antes de abrir el suministro de gas.

Cuando instale un suministro de Gas Propano, se deberán seguir los siguientes criterios:

- La bombona debe estar marcada según la norma EN: EN417 para bombonas de propano
- Debe tener un sistema de prevención de sobrellenado indicado.
- Un dispositivo de conexión de bombona compatible con conexión a aparatos de cocina de exterior.
- La bombona debe estar equipada con un sistema para extracción de vapor.
- La bombona debe incluir un collarín para protegér la válvula.

REALICE UNA COMPROBACIÓN DE FUGAS DE GAS - DIRÍJASE A PÁGINA 4



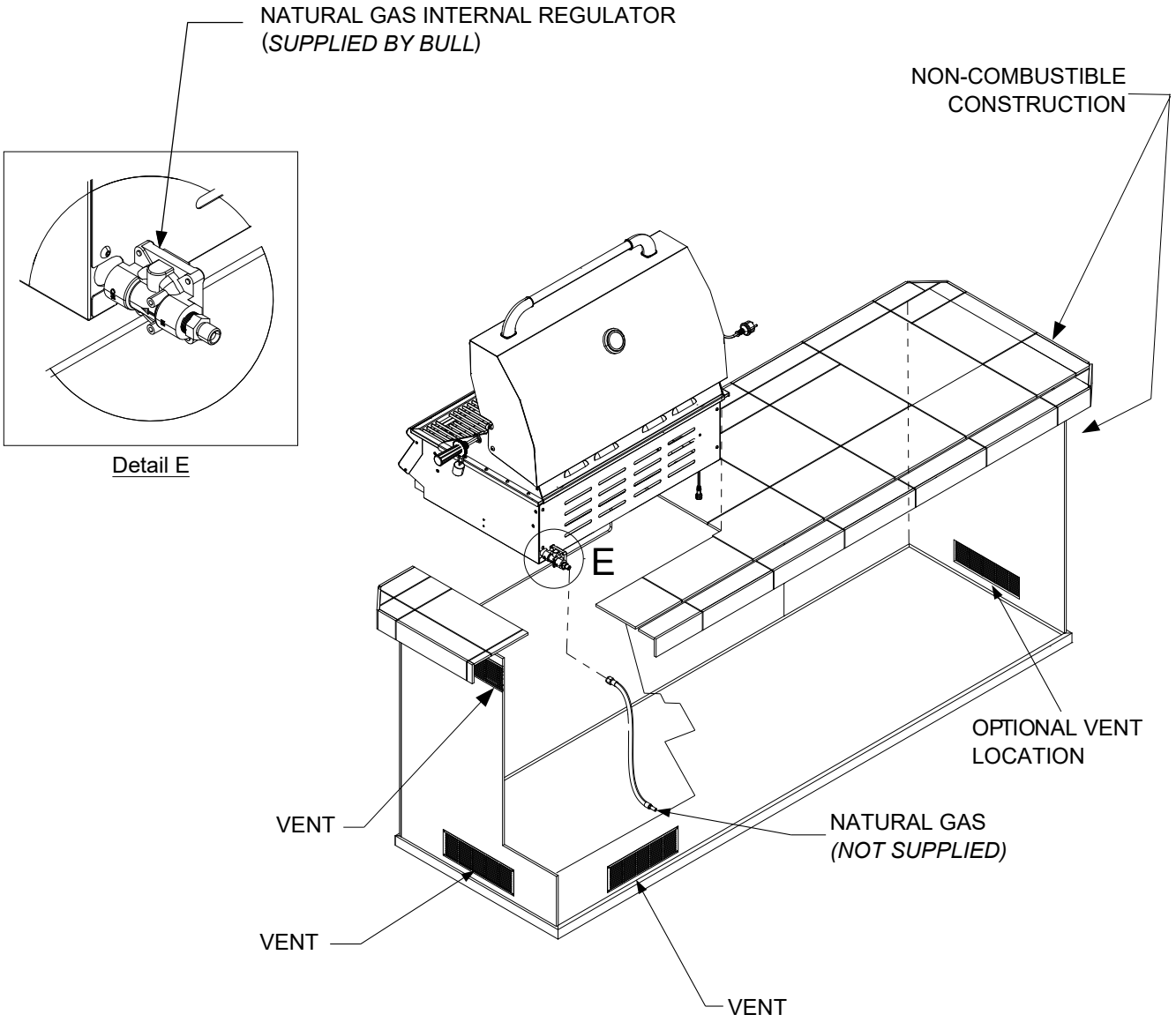


INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ESPECIFICACIONES DE INSTALACIÓN DE LA BARBACOA DE GAS NATURAL EN EXTERIOR

NOTA:

- Deben instalarse rejillas para ventilación y aire de combustión a ambos lados de la mesa.
- Cuando elija una localización para su barbacoa de gas, tenga en cuenta que nunca debe instalarse bajo una cubierta combustible.
- Los lados y parte trasera de la barbacoa no deben estar a menos de 54cm de una construcción combustible.
- NO almacene bombonas llenas o vacías debajo o cerca de este u otro aparato.
- Debe haber un mínimo de 15cm de espacio en la encimera bajo la barbacoa para permitir limpiar correctamente la tapa de la barbacoa.

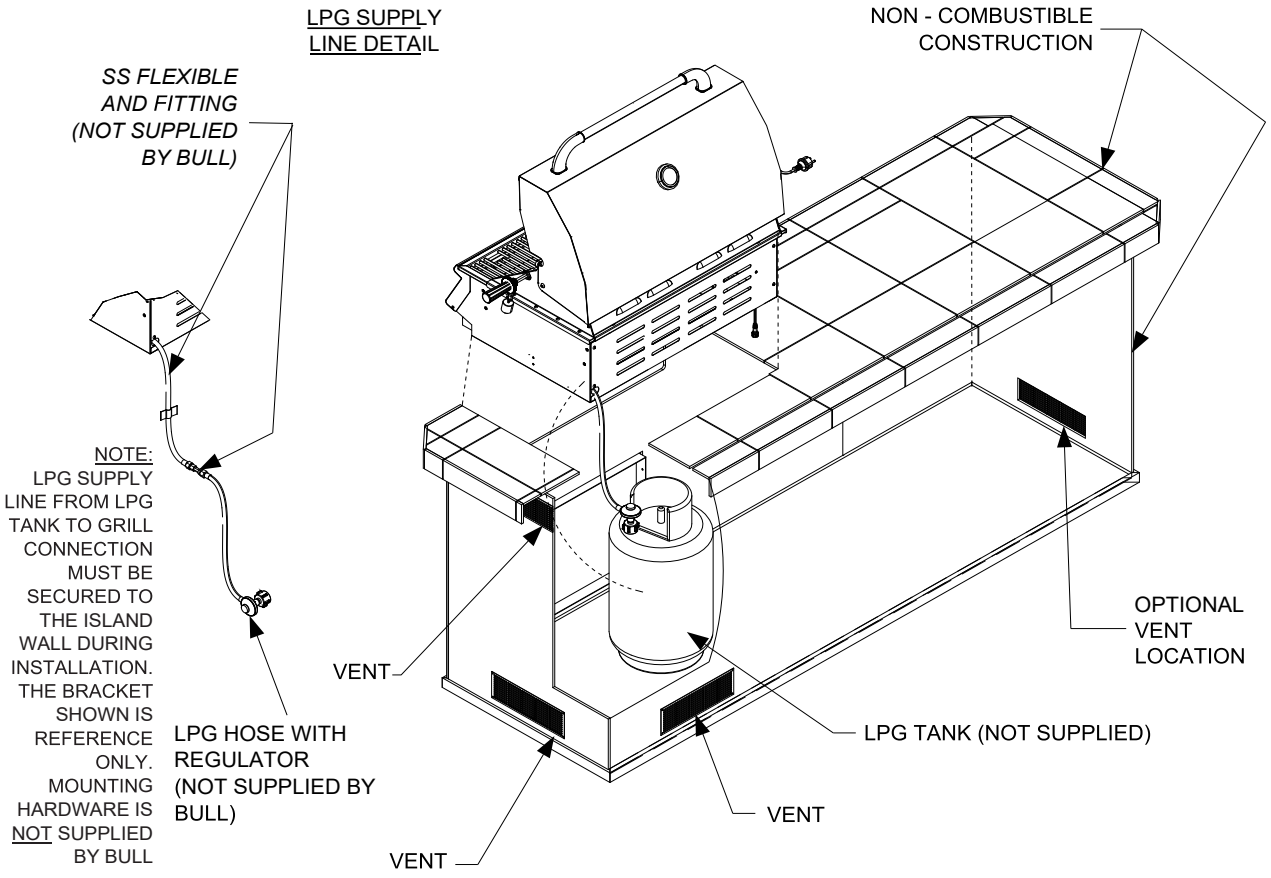


INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ESPECIFICACIONES DE INSTALACIÓN DE LA BARBACOA DE GAS PROPANO EN EXTERIOR

NOTA:

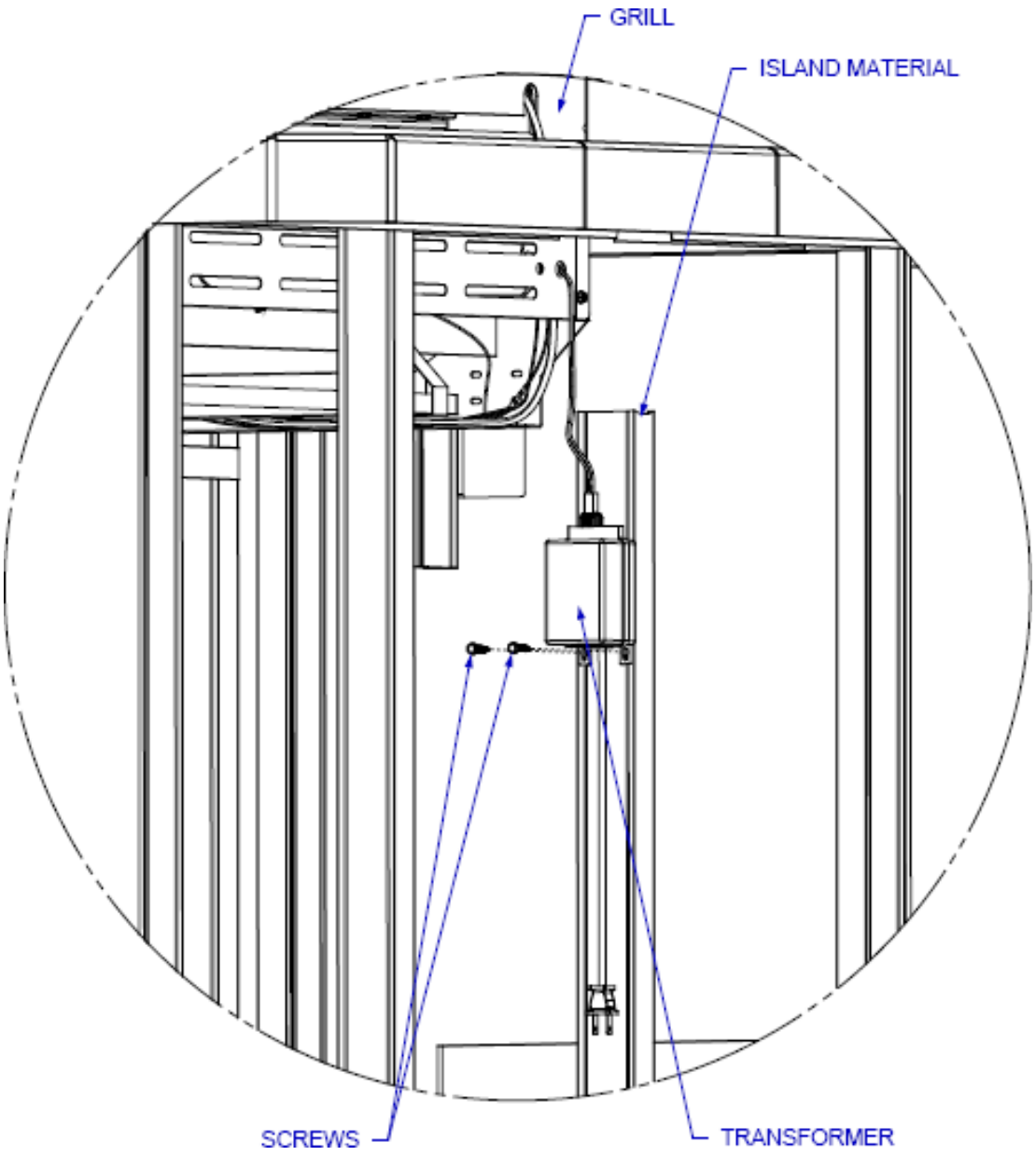
- Deben instalarse rejillas para ventilación y aire de combustión a ambos lados de la mesa.
- Cuando elija una localización para su barbacoa de gas, tenga en cuenta que nunca debe instalarse bajo una cubierta combustible.
- Los lados y parte trasera de la barbacoa no deben estar a menos de 54cm de una construcción combustible.
- NO almacene bombonas llenas o vacías debajo o cerca de este u otro aparato.
- Debe haber un mínimo de 15cm de espacio en la encimera bajo la barbacoa para permitir limpiar correctamente la tapa de la barbacoa.
- La válvula de la bombona deberá ser fácilmente accesible para operaciones manuales. La bombona debe estar lo suficientemente aislada de la radiación, llama abierta y otras sustancias como grasa caliente.
- Se debe permitir acceso de forma que la bombona pueda conectarse, desconectarse y comprobarse en busca de fugas fuera de la mesa, así como permitir que las conexiones a las que se dificulte el acceso al colocar la bombona puedan probarse en busca de fugas dentro de la mesa.
- Los conectores deben cumplir el estándar CE para Conectores usados en Aparatos de Gas de Exterior y Hogares Manufacturados que permita la instalación en exterior. Las instrucciones pueden indicar que la logitud máxima de la conexión deba ser de 3m. Rogamos asegure la visibilidad del conector y direcciones del conducto, tubo flexible y conector del gas deontro de la mesa.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

TRANSFORMADOR

A fin de asegurar una larga duración del transformador y del sistema de iluminación interior, el transformador debe instalarse al menos 15 cm sobre el suelo. El transformador deberá asegurarse a la mesa mediante tornillos metálicos. Para instalar su transformador, asegúrelo mediante dos tornillos (no incluidos) a las guias de montaje designadas (ver ilustración debajo).



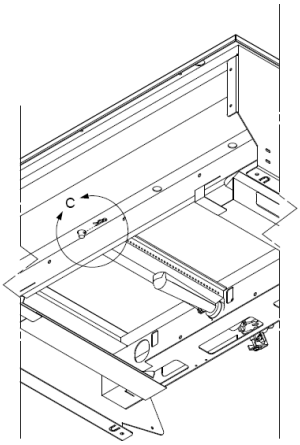
INSPECCIÓN / LIMPIEZA QUEMADORES Y ORIFICIOS DE LA VÁLVULA DE GAS

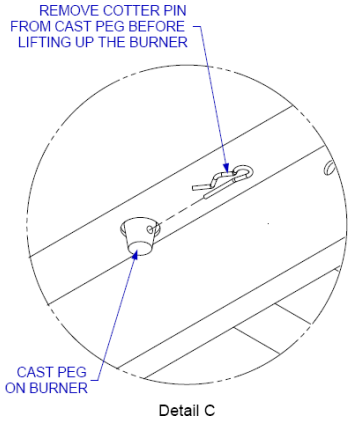
CUIDADO:
CIERRE SIEMPRE EL SUMINISTRO DE GAS ANTES DE LIMPIAR SU BARBACOA

Si sigue estos procedimientos de limpieza regularmente, su barbacoa se mantendría limpia y funcionando correctamente con un mínimo esfuerzo.

Limpieza del quemador:

1. Retire el quemador de la barbacoa (ver dibujo debajo). Doble un alambre (una percha de alambre puede servir) hasta formar un pequeño gancho. Pase el gancho a través de cada tubo del quemador y del quemador repetidas veces.



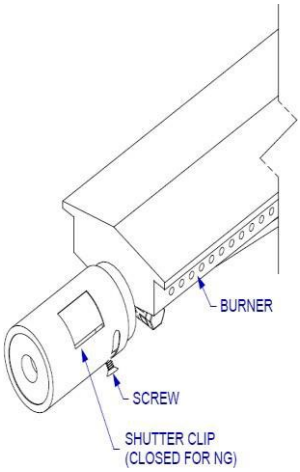


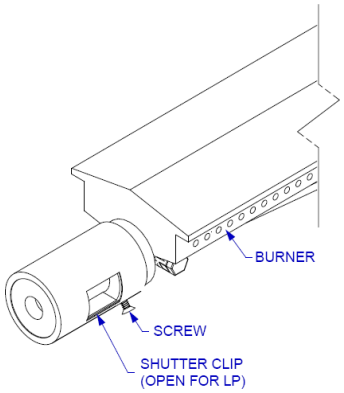
Detail C

2. Use un cepillo para botella de cuello estrecho con un mango flexible. Pase el cepillo a través de cada tubo del quemador y del quemador repetidas veces.
3. Limpie con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para retirar la corrosión suelta.
4. Limpie cualquier agujero obstruido con un alambre fino (como un clip abierto).
5. Revise el conjunto del quemador en busca de cualquier abertura causada por la corrosión.

INSPECCIÓN / AJUSTE CLIP DEL OBTURADOR DEL QUEMADOR

Los quemadores vienen configurados de fábrica; sin embargo, la mezcla aire-combustible debe ajusarse para acomodar las diferentes presiones de gas. Para ajustar la mezcla aire-combustible, afloje el tornillo y gire el clip del obturador a la posición adecuada (ver diagramas debajo). Apriete el tornillo y repita el procedimiento de ajuste en los quemadores restantes. Esto debería mejorar el rendimiento del quemador.



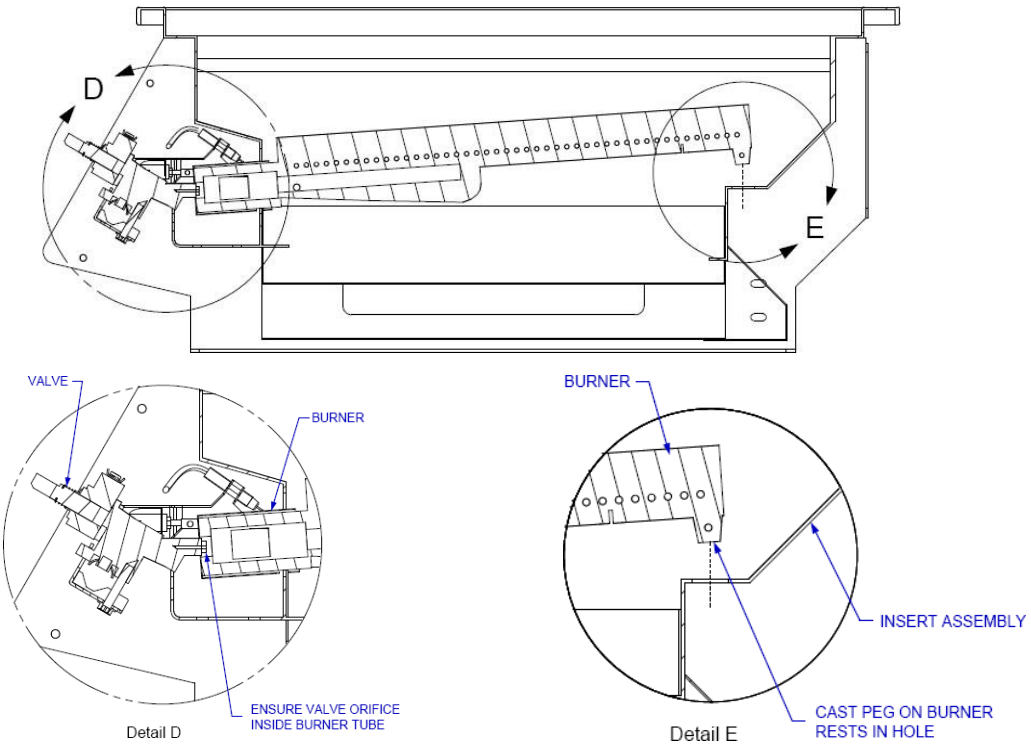


INSPECCIÓN / LIMPIEZA QUEMADORES Y ORIFICIOS DE LA VÁLVULA DE GAS

RECOLOCACIÓN DEL QUEMADOR EN EL APARATO

CUIDADO - CIERRE SIEMPRE EL SUMINISTRO DE GAS ANTES DE LIMPIAR SU BARBACOA

1. Vuelva a colocar el quemador dentro de la barbacoa. No es necesario volver a colocar el pasador en la clavija, es solo a propósitos de transporte.
2. Compruebe que el quemador esté en su sitio tras colocarlo. Asegúrese de que los orificios de la válvula están dentro de los tubos del quemador (ver dibujo debajo). Si los orificios de la válvula no encajan dentro de los tubos del quemador, encender los quemadores puede provocar una explosión y/o fuego.



COMPROBACIÓN ELECTRODO DE IGNICIÓN

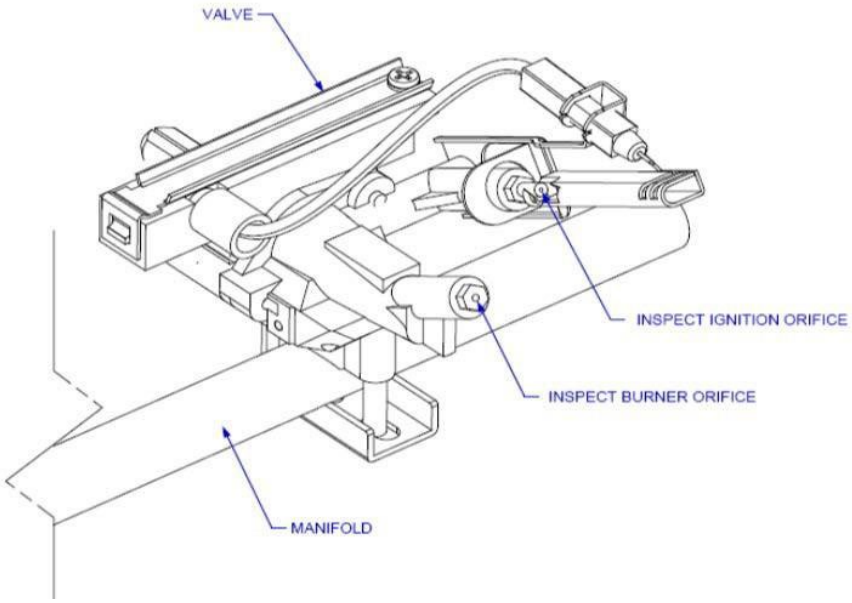
Con todos los pomos de control en "OFF", compruebe cada encendedor individualmente en busca de chispa en el electrodo. Seguidamente, apriete cada pomo de control totalmente y gírelo suavemente 1/4 a la izquierda (en dirección contraria a las agujas del reloj) hasta que se oiga un click: el disparador golpeando el bloque deberá producir una chispa azul en la punta del electrodo. Gire de nuevo el pomo de control a "OFF" antes de comprobar el siguiente encendedor.

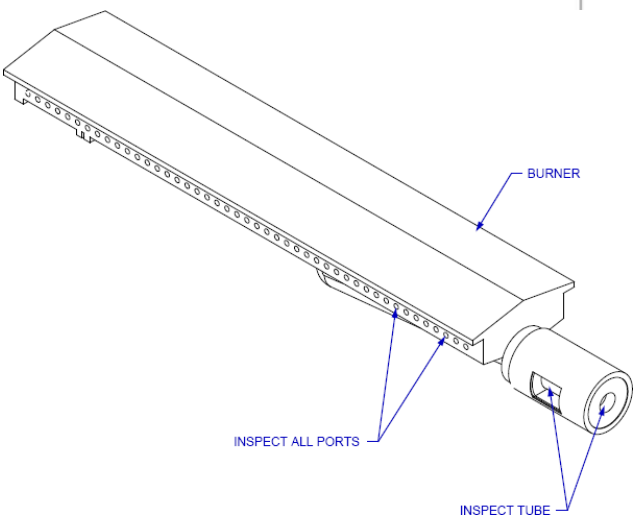
INSPECCIÓN / LIMPIEZA QUEMADORES Y ORIFICIOS DE LA VÁLVULA DE GAS

COMPROBACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR

NOTA: durante el primer montaje los tubos de gas y quemadores estarán llenos de aire. Para asegurar un correcto encendido de los quemadores, los tubos deberán llenarse con gas. Esto puede requerir varios intentos de encendido de los quemadores antes de conseguirlo..

1. Con los pomos de control de la barbacoa en posición "OFF", abra el suministro de gas.
2. Encienda cualquier quemador apretando completamente su pomo de control y girando suavemente (de 3 a 4 segundos) 1/4 de vuelta a la izquierda (en dirección contraria a las agujas del reloj) hasta que se oiga un click. el intervalo de 3 a 4 segundos deberá suministrar suficiente gas para encender el quemador. Si el quemador no se enciende, gire inmediatamente el pomo de control a posición "OFF", espere varios minutos a que se disperse el gas, y repita el proceso. Tras encender el quemador con éxito, gire el pomo de control a posición "OFF".
3. Repita el 'proceso con cada pomo de control/electrodo, asegurándose de que los otros pomos de control están en posición "OFF" en cada comprobación.
4. Si algún quemador no puede encenderse tras varios intentos, desconecte el suministro de gas en origen y vuelva a revisar en busca de obstrucciones del flujo de gas y de los orificios.



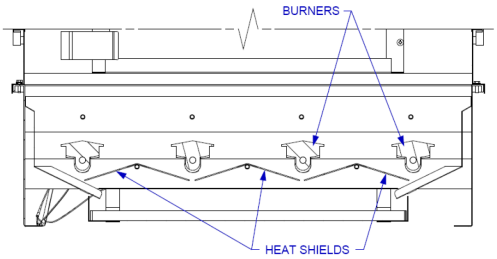


INSTALACIÓN COMPONENTES DE COCINA

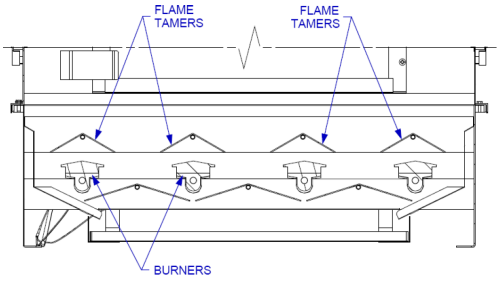
IMPORTANTE: antes del primer uso: lave los deflectores de llama, parrillas y bandeja para calentar con agua caliente y jabón. Enjuague y seque cuidadosamente. Frote las superfícies metálicas con aceite para cocinar ocasionalmente. (cuando acabe de cocinar, ponga la barbacoa a máxima potencia NO MÁS DE cinco minutos para quemar el exceso de grasa o residuos de comida)

CUIDADO: NO DEJE LA BARBACOA DESATENDIDA SI LA ESTÁ USANDO

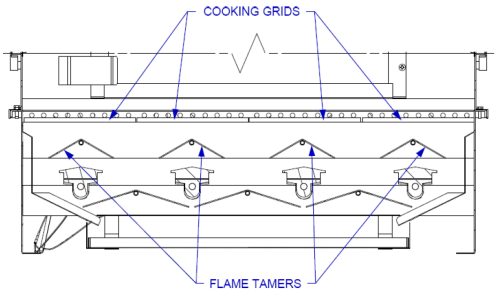
1. Coloque los deflectores de calor de acero inoxidable en la repisa más baja debajo / entre los quemadores de la barbacoa (ver dibujo a la derecha).



2. Coloque los deflectores de llama de acero inoxidable en la repisa más baja sobre los quemadores de la barbacoa (ver dibujo a la derecha).



3. Coloque las parrillas en la barbacoa en la repisa sobre los deflectores de llama (ver dibujo a la derecha).



¡SU BARBACOA DE GAS ESTÁ PREPARADA PARA USARSE!
Antes del primer uso y al principio de cada temporada:

1. Rogamos lea las Instrucciones de Seguridad, Encendido y Funcionamiento cuidadosamente.
2. Compruebe los orificios de la válvula de gas, tubos y puertos del quemador en busca de obstrucciones.
3. REALICE UNA COMPROBACIÓN DE FUGAS DE GAS - DIRÍJASE A PÁGINA 4.

ENCENDIDO E INSTRUCCIONES DE USO

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO

Encendiendo el Quemador(es) Principal:

1. Apréndase las directrices de seguridad indicadas en el frontal del manual. ¡NO FUME MIENTRAS ENCIENDE LA BARBACOA O COMPRUEBA LAS CONEXIONES DE SUMINISTRO DE GAS!
2. Si la fuente de combustible de su barbacoa es una bombona de propano, asegúrese de que está llena.
3. Compruebe que el final de cada tubo del quemador está correctamente situado sobre cada orificio de la válvula.
4. Asegúrese de que todas las conexiones de gas son estancas. COMPRUEBE EN BUSCA DE FUGAS CON UNA SOLUCIÓN JABONOSA, NUNCA CON UNA LLAMA. (Instrucciones de Comprobación de Fugas de Gas en página 2)
5. Abra siempre la tapa antes del encendido.
6. Gire los pomos de control a "OFF" y abra el suministro de gas, bombona de gas o válvula de Gas Natural.
7. Encienda solo los quemadores que vaya a utilizar, usando el mismo método para cada uno: apriete completamente el pomo de control y gírelo lentamente (3 a 4 segundos) 1/4 de vuelta a la izquierda (dirección contraria a las agujas del reloj) hasta que oiga un click. Los 3 a 4 segundos de duración deberían suministrar suficiente gas para encender el quemador. Si el quemador no se enciende, gire inmediatamente el pomo de control a "OFF", espere unos minutos a que se disperse el gas, y repita el proceso. Tras encender el quemador, repita el proceso con los otros quemadores que vaya a encender.
8. Ajuste el pomo(s) de control a la temperatura de cocción necesaria.

NOTA: si el encendedor falla al producir una chispa en la punta del electrodo, los quemadores pueden encenderse manualmente con una cerilla larga de chimenea.

NOTA: para encender la barbacoa de gas con una cerilla larga de chimenea, siga los pasos anteriores del 1 al 6. Retire la parilla de cocción y el deflector de la llama del quemador que quiera encender. Acerque la cerilla encendida (o un encendedor largo de butano) al puerto del quemador. Apriete el pomo de control y gire a la izquierda hasta la posición "HIGH" para liberar el gas. El quemador debería encenderse inmediatamente. Si se necesita encender más de un quemador, repita el proceso con cada quemador. Vuelva a colocar el deflector de llama y la parrilla de cocción. Cierre los quemadores que no necesite, y ajuste los otros a la temperatura de cocción deseada.

Encendiendo el quemador del rustidor:
El quemador del rustidor infrarrojo trasero permite una cocina de asado lento para carne roja y aves. Los quemadores infrarrojos irradian calor a la superficie exterior de la comida. Esto permite cocinar sin los goteos de grasa ardiendo en los deflectores de llama.

Para encender el quemador del rustidor:

1. Abra siempre la tapa antes de encender la barbacoa.
2. Gire TODOS los pomos de control de la barbacoa a posición "OFF" y abra el suministro de gas, bombona de propano o válvula de Gas Natural.
3. El pomo de control del rustidor se encuentra en el medio del Panel de Control. Apriete completamente el pomo y gírelo lentamente (5 a 10 segundos) 1/4 de vuelta a la izquierda (sentido contrario agujas del reloj) hasta que oiga un click. Los 5 a 10 segundos de duración deberían suministrar el gas suficiente para encender el quemador. si el quemador no se enciende, gire inmediatamente el pomo de control a posición "OFF" y espere varios minutos para que se disipe cualquier gas acumulado.
4. Mantenga la tapa cerrada y situe el quemador en la posición "ON cuando use el rustidor.

ENCENDIDO E INSTRUCCIONES DE USO

ALERTA:
- Nunca utilice el quemador rustidor con el quemador (es) principal en “ON”.
- Debe retirarse la bandeja para calentar cuando use el quemador rustidor.

No intente regular el quemador rustidor usando el pomo de control. Este control tiene una posición fija y no es ajustable.

NOTA: Inicialmente, el quemador del rustidor presentará una llama azul que, después de un tiempo, cambiará a naranja, y el quemador brillará con un color naranja. Esto puede no ser evidente bajo la luz del sol.

Para encender el quemador del rustidor con una cerilla larga de chimenea, siga los pasos 1 y 2 de la página previa. Acerque cuidadosamente la cerilla o un encendedor largo de butano al quemador. Apriete el pomo de control y gírelo a la izquierda (dirección contraria de las agujas del reloj) a la posición “HIGH” u “ON” para liberar el gas. El quemador debería encenderse inmediatamente.

PROCEDIMIENTO DE FUNCIONAMIENTO

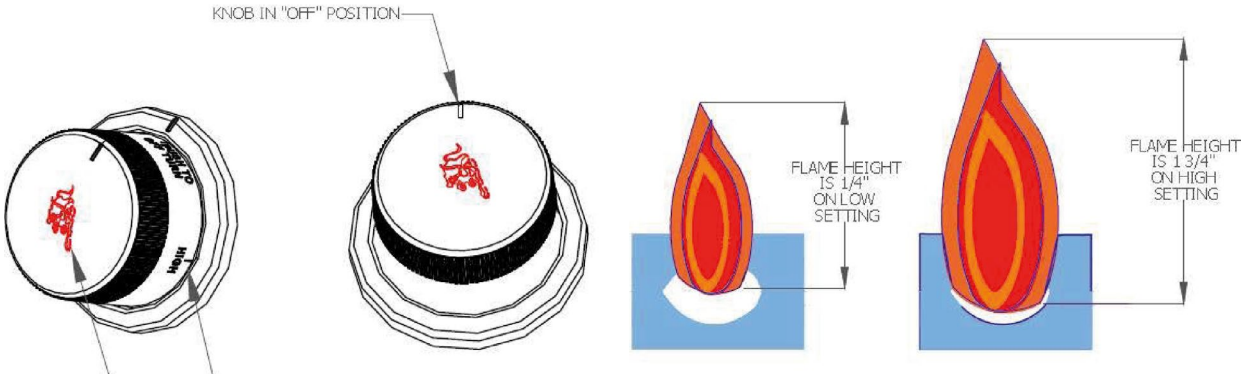
Quemando: Antes de cocinar en su barbacoa de gas por primera vez, “queme” la barbacoa para eliminar cualquier olor o materia extraña encendiendo los quemadores, cerrando la tapa, y haciéndola funcionar en posición “HIGH” durante 5 minutos. Después, puede poner los controles en “OFF” o cocinar en su barbacoa inmediatamente girando los pomos de control a una posición de menor potencia.

CUIDADO: NO DEJE LA BARBACOA DESATENDIDA SI LA ESTÁ USANDO.

Precalentamiento: es necesario precalentar la barbacoa brevemente antes de cocinar determinadas comidas, dependiendo del tipo de comida y de la temperatura de cocción. La comida que necesite una temperatura de cocción más alta necesitará un precalentamiento de 5 minutos; la comida que requiera una temperatura de cocción inferior necesitará solo un periodo de 2 a 3 minutos. No es necesario precalentar en caso de guisos u otras comidas que requieran una cocción lenta.

Se recomienda que use guantes protectores para usar la barbacoa cuando toque cualquier componente susceptible de calentarse. No mueva el aparato durante su uso. Cierre el suministro de gas en su origen tras el uso.

ALERTA: cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa.



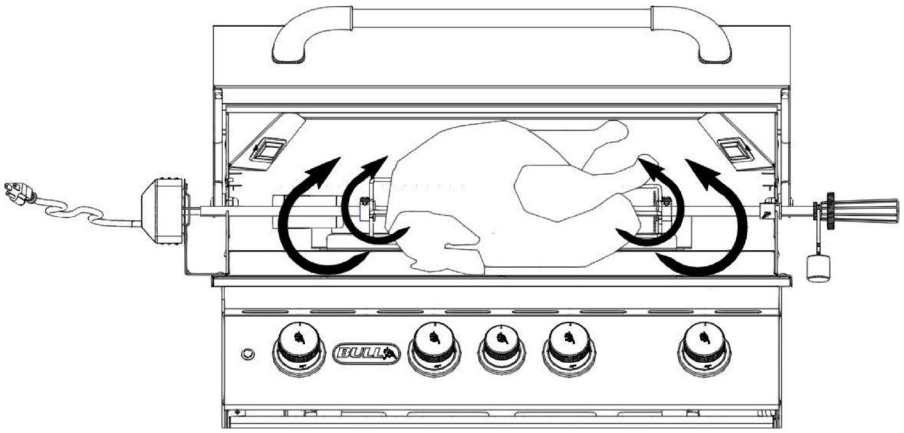
ENCENDIDO E INSTRUCCIONES DE USO

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

- Posición HIGH - Use esta posición solo para calentar rápido, para sellar bistecs y cortes, y para quemar residuos de comida de las parrillas después de cocinar.
- Posición MEDIUM - Use esta posición para cocinar a la parrilla, asar, u hornear la mayor parte de alimentos, y para cocinar hamburguesas y vegetales.
- Posición LOW - Use esta posición para ahumar, cocinar con rustidor o cuando cocine con cortes muy magros como pescado.

Nota: estas temperaturas pueden variar por la temperatura exterior y la fuerza del viento.

Cocinar con calor indirecto: puede cocinar aves de corral y grandes trozos de carne lentamente a la perfección en uno de los lados de la barbacoa, mediante calor indirecto desde el siguiente quemador. El calor emitido por el quemador encendido circula suavemente a traves de la barbacoa, cocinando la carne sin llama directa por encima o por debajo de la comida que esté preparando. Este método reduce enormemente llamaradas provocadas al cocinar cortes extra grasos, ya que no hay llama directa que prenda las grasas y/o jugos que gotean durante la cocción. Coloque una bandeja de goteo un poco más pequeña que el trozo de carne en las parrillas de cocción o superficie del deflector de llama bajo la carne que esté cocinando. Esto le ayudará a recoger jugos de la carne para elaborar salsas.



Llamaradas: las grasas y jugos que desprende la carne pueden provocar llamaradas. Dado que las llamaradas causan el gusto y color distintivo de la comida cocinada sobre una llama abierta, estas deberán ser esperadas y buscadas dentro de lo razonable. De todas formas, una llamarada incontrolada puede arruinar una comida. Para controlar llamaradas excesivas causadas por un ajuste demasiado potente. gire el pomo de control de temperatura a una posición más baja.

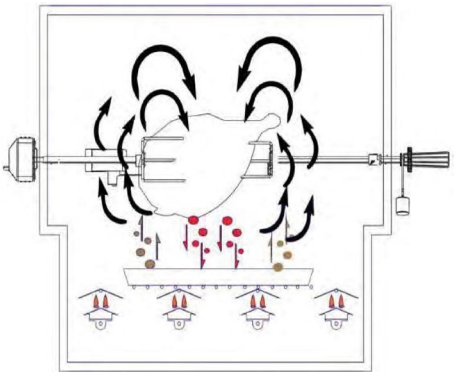
PRECAUCIÓN: si los quemadores se apagan durante el funcionamiento, cierre el suministro de gas en su origen, y cierre todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar encender de nuevo el fuego (esto permite que los gases acumulados se disipen).

PRECAUCIÓN: si se incendia la grasa, cierre el suministro de gas en su origen, cierre todos los quemadores y deje la tapa cerrada hasta que se apague el fuego. No use agua o cualquier otro líquido para apagar un fuego provocado por grasa.

PRECAUCIÓN: no intente desconectar cualquier conexión de gas mientras la barbacoa esté funcionando o el suministro de gas esté abierto.

COCINANDO CON RUSTIDOR

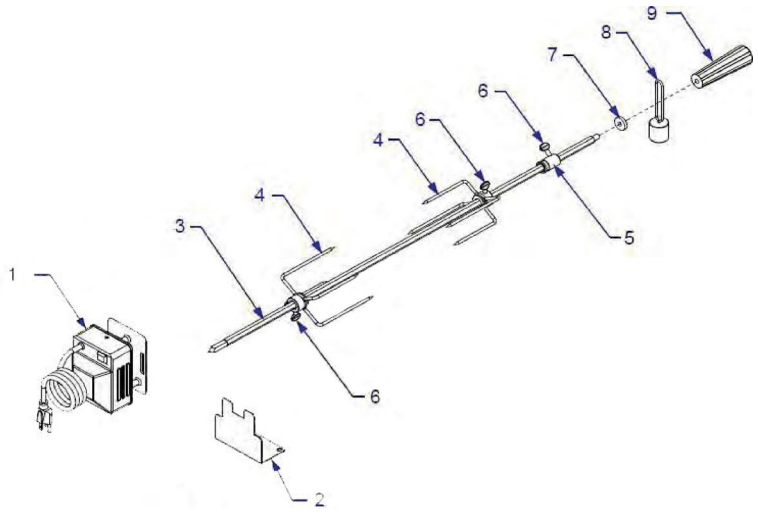
El rustidor se utiliza normalmente para cocinar piezas grandes de carne o aves de corral, para asegurar una cocción lenta. El giro constante permite una acción de auto-rociado, haciendo la comida cocinada en un rustidor excepcionalmente jugosa y tierna. La cocina con rustidor requiere generalmente 1 ½ a 4½ horas para la cocción dependiendo del tamaño y tipo de carne cocinada. Puede cocinar con rustidor mediante calor indirecto como se muestra o mediante el quemador de infrarrojos.



Para una cocción exitosa, la carne deberá estar centrada y nivelada lo más posible en el espetón para evitar forzar el motor del rustidor (ver conjunto del kit de rustidor mostrado abajo).

Ya que el calor indirecto se usa a menudo para cocinar con rustidor se, recomienda usar un trozo de papel de aluminio o una bandeja de goteo Para evitar llamaradas excesivas. Generalmente, las parrillas se retiran para permitir el giro del rustidor. Se puede colocar una bandeja o sarten bajo el rustidor, encima de los deflectores de llama, para recoger los líquidos.

CUIDADO: NO UTILICE EL QUEMADOR DEL RUSTIDOR CON EL QUEMADOR (ES) PRINCIPAL EN "ON". LA BANDEJA PARA CALENTAR DEBE RETIRARSE SI SE USA EL QUEMADOR DEL RUSTIDOR.



REF #	PARTS #	DESCRIPTION	QTY
1	68001	CE MOTOR W/SWITCH	1
2	18360	CE MOTOR MOUNT BRACKET	1
3	16551	ROTISSERIE ROD FOR 80CM GRILLS	1
4	16553	LARGE 4-PRONG SPIT FORK	2
5	16591	SHAFT COLLAR	1
6	16587	1/4-20 X 1/2 THUMBSCREW	3
7	16675	KEY WASHER	1
8	16586	COUNTER BALANCE	1
9	16585	BLACK PHENOLIC HANDLE	1

COCINANDO CON RUSTIDOR

ENCENDIDO E INSTRUCCIONES DE USO

Para instalar el soporte del motor, retire los dos (2) tornillos del extremo en la parrilla más cercanos al frontal. Coloque el soporte sobre la pestaña de la parrilla y vuelva a colocar los tornillos (ver dibujo a la derecha). El soporte puede instalarse en cualquier lado de la unidad.

La carne deberá colocarse lo más centrada y equilibrada posible en el espetón para evitar forzar el motor.

NOTA: para equilibrar por igual la comida en el espetón, es importante seguir las instrucciones mostradas. El tornillo de mariposa del carro debe encontrarse en el interior de la barbacoa; atornille la tuerca moleteada a continuación, añada entonces el contrapeso y atornille entonces la maneta negra.

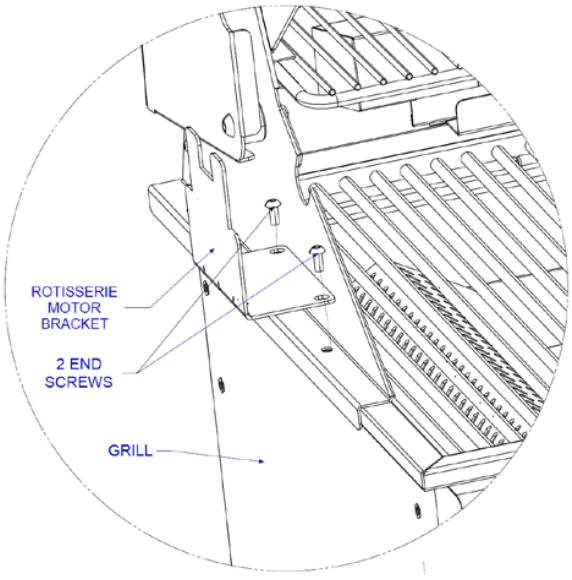
Para ajustar el contrapeso, afloje la maneta negra y deslice el contrapeso arriba o abajo a la posición adecuada para el peso de la comida que esté cocinando.

si se usa a menudo el calor indirecto para cocinar con rustidor, es aconsejable colocar una hoja o bandeja recojegrasas de aluminio para evitar llamaradas excesivas. Si necesita más espacio para usar el rustidor, retire las parrillas de cocción y coloque la bandeja sobre los deflectores de llama. Quizás quiera añadir cerveza, vino o agua en la bandeja.

Es recomendable colocar la carne que se va a cocinar en el rustidor antes de abrir el gas, para ver si el espetón gira correctamente sin tensiones innecesarias en el motor. Encienda entonces el quemador de infrarrojos.

NOTA: PARA ENCENDER EL QUEMADOR DE INFRARROJOA, GIRE EL POMO Y ESPERE UNOS 10 SEGUNDOS PARA PERMITIR QUE EL GAS LLEGUE AL QUEMADOR, ANTES DE APRETAR EL POMO DE ENCENDIDO.

¡ENCIENDA SIEMPRE LA BARBACOA CON LA CAMPANA ABIERTA!

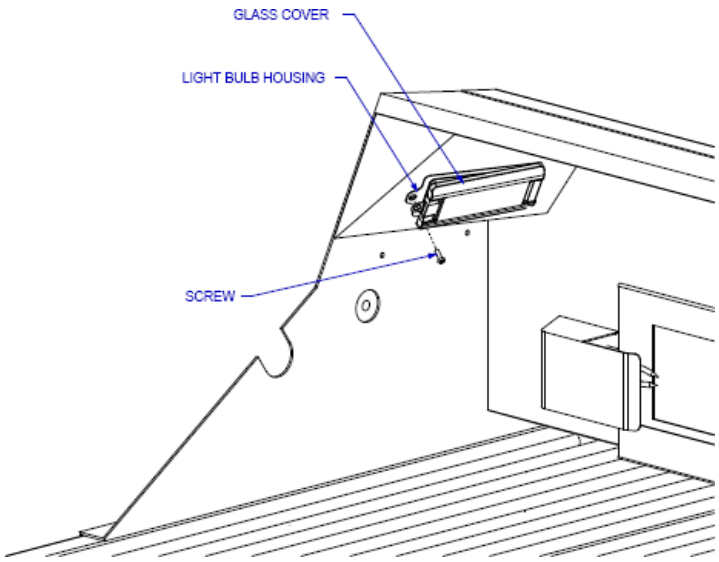


SISTEMA DE ILUMINACIÓN

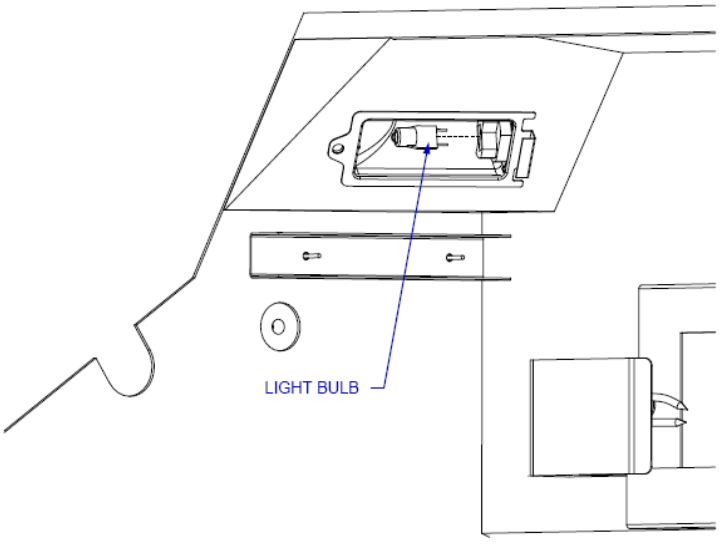
CAMBIAR LAS BOMBILLAS

Si necesita cambiar la bombilla(s), asegurese de que se ha desconectado la corriente y la barbacoa y bombillas están completamente frías al tacto.

1. Retire los tornillos con un destornillador pequeño. Precaución: la cubierta de cristal puede soltarse, asegúrese de que la cubierta esté correctamente sujeta antes de retirar del todo el tornillo.
2. Hay un clip metálico que se sujeta en la cubierta de cristal y encaja en el hueco de la bombilla en el extremo del tornillo. Desenganche la cubierta, quitando el clip metálico haciendo palanca cuidadosamente del hueco de la bombilla. Una vez desenganchada, deslice la cubierta hacia afuera del hueco y déjela en lugar seguro.

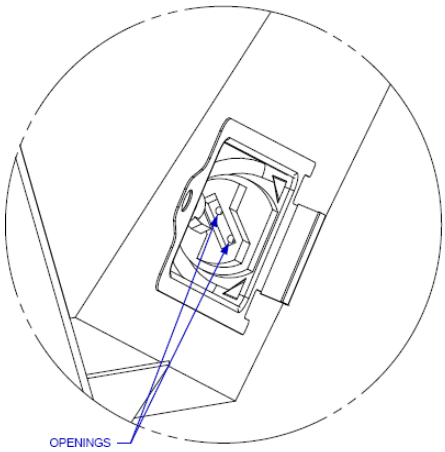


3. Retire la bombilla vieja del hueco (asegúrese de que esté fria antes).



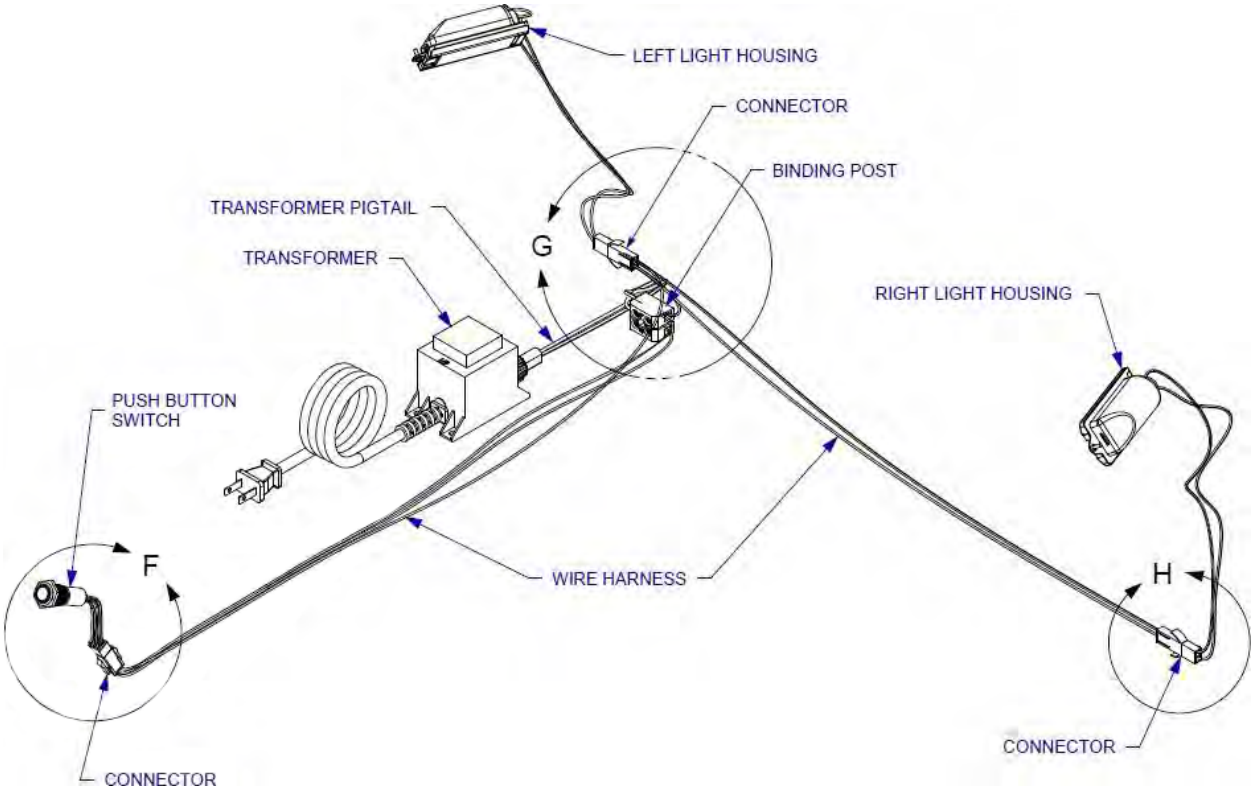
SISTEMA DE ILUMINACIÓN

4. Usando un trapo suave o papel de cocina, coloque la nueva bombilla en el hueco (las huellas en la bombilla reducen su vida útil). Asegúrese de que las puntas metálicas de la bombilla encajan en las aberturas del hueco de la bombilla.



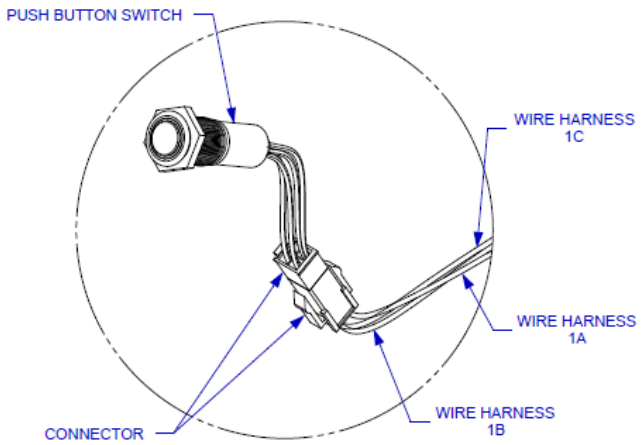
5. Coloque de nuevo la cubierta de cristal y encaje el clip de metal en el hueco de la bombilla. Vuelva a apretar el tornillo. Para cambiar la otra bombilla, siga el mismo procedimiento.

DIAGRAMA DE CABLEADO

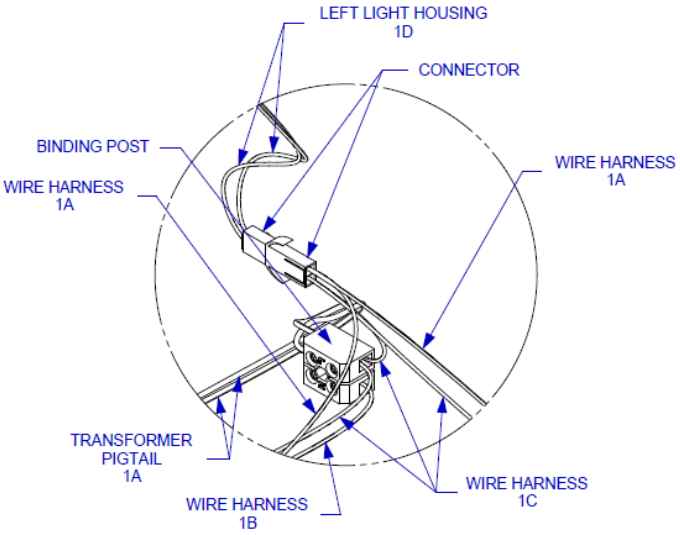


SISTEMA DE ILUMINACIÓN

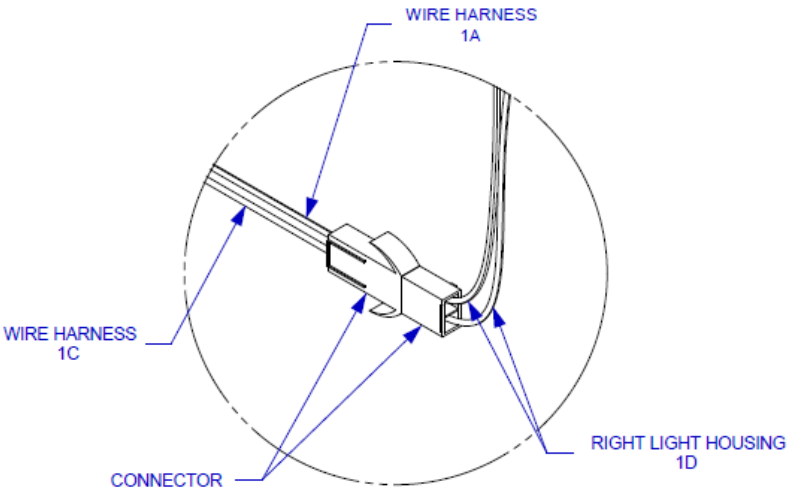
Diagrama de cableado: 1A - cable negro; 1B - cable rojo; 1C - cable azul; 1D - cable amarillo



Detail F



Detail G



Detail H

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIANDO LAS PARRILLAS DE COCCIÓN
Después de cocinar, gire los pomos de control a "OFF" y deje que la barbcoa se enfríe antes de limpiar sus parrillas. Se recomienda limpiar las parrillas antes del primer uso y periódicamente, con una solución de agua caliente y jabón. Puede usar un paño o un cepillo para verduras para limpiar sus parrillas de cocción.

LIMPIANDO LOS DEFLECTORES DE LLAMA Y DEFLECTORES DE CALOR
No es necesario limpiar los deflectores de llama y deflectores de calor tras cada uso, pero se recomienda lavarlos periódicamente con una solución de agua caliente y jabón. Use un cepillo de alambre para retirar los residuos quemados resistentes. Seque los deflectores de llama y los deflectores de calor cuidadosamente antes de reinstalarlos en la barbacoa.

LIMPIANDO LOS QUEMADORES
IMPORTANTE: Los pomos de control de gas deberían estar en posición "OFF", y la tubería de gas desconectada del colector de la válvula de gas. Para reducir el riesgo de LLAMARADAS, se debe seguir el siguiente procedimiento al menos una vez al mes o cuando su barbacoa no se haya usado durante un largo periodo de tiempo.

1. Retire los quemadores de la barbacoa levantándolos cuidadosamente cada uno y extrayéndolos del origicio de la válvula de gas.
2. Limpie entera con un cepillo la superficie exterior del quemador para retirar restos de comida y polvo. Limpie cualquier puerto obstruido con un alambre, como un clip abierto.
3. Inspeccione el quemador en busca de daños (grietas o agujeros) y, si los encuentra, sustitúyalo por un nuevo quemador.
4. Tras la instalación, compruebe que los orificios de la válvula de gas están correctamente colocados al final de los tubos del quemador. Compruebe también la posición del electrodo de chispa.
5. No use agua o cualquier otro líquido para limpiar sus quemadores.

LIMPIANDO LA BANDEJA DE GRASA
La bandeja de grasa debe vaciarse y limpiarse periódicamente, y lavarse con una solución de jabón suave y agua caliente.

LIMPIEZA ANUAL DE LA BARBACOA
Quemar las parrillas tras cada cocción mantendrá la barbacoa preparada para su uso inmediato. Igualmente, la barbacoa necesitara una limpieza a fondo periódica para asegurar un funcionamiento óptimo.

1. Cierre el suministro de gas en su origen y desconecte la tubería de gas del colector de la válvula de gas. Proteja la conexión del tubo de combustible.
2. Retire y limpie (como se explica arriba) las parrillas de cocción, deflectores de llama y quemadores.
3. Retire la bandeja para calentar y límpiela con una solución de jabón suave y agua caliente.
4. Cubra los orificios de la válvula de gas con un trozo de papel de aluminio..
5. Limpie el interior y fondo de la barbacoa con un cepillo adecuado, y utilice una solución de jabón suave y agua caliente. Enjuage cuidadosamente y deje secar.
6. Retire el papel de aluminio de los orificios y compruébelos en busca de obstrucciones.
7. Compruebe el electrodo como se indica en la página 14.
8. Vuelva a colocar los deflectores de llama, parrillas y bandeja para calentar.
9. Reconecte a la toma de gas y compruebe que la llama del quemador funciona correctamente.

IMPORTANTE: NO debe forrar el fondo de la barbacoa con papel de aluminio, arena o cualquier otra sustancia absorbe grasas. La grasa no podría gotear en el recogedor de grasas y podría incendiarse. Se recomienda que use las bandejas para grasa Bull para una limpieza y mantenimiento más sencillos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL ACERO INOXIDABLE
El acero inoxidable es una aleación de acero con cromo/níquel restistente a la corrosión que es a la vez duradero y resistente, con un brillo excepcional. La meta de su rutina de limpieza y mantenimiento debería ser mantener la capa protectora de cromo contra el óxido intacta. Esto es lo que previene la corrosión. Contrariamente a la creencia popular, el acero inoxidable NO es a prueba de óxido, especialmente cerca de una piscina. Cloro, bromo, algunos fertilizantes y otros elementos son químicos extremadamente cáusticos para el acero inoxidable. Estos químicos, combinados con el calor y la humedad, incrementan enormemente la corrosividad de los mismos. La limpieza regular es la mejor forma de prevenir la corrosión y añadir años de duración a sus productos de acero inoxidable Bull.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

NO FUMAR

SI SU BARBACOA NO FUNCIONA CORRECTAMENTE

1. Cierre el gas en su origen, gire los pomos de control a "OFF" y espere cinco minutos antes de volver a operar.
2. Compruebe el suministro de gas/conexiones.
3. Repita el procedimiento de encendido.

Si la parrilla todavía no funciona correctamente, CIERRE EL GAS EN SU ORIGEN, GIRE LOS POMOS DE CONTROL A "OFF" , espere a que se enfríe la barbacoa, y compruebe lo siguiente:

- Desalineamiento del tubo(s) del quemador con el orificio(s).

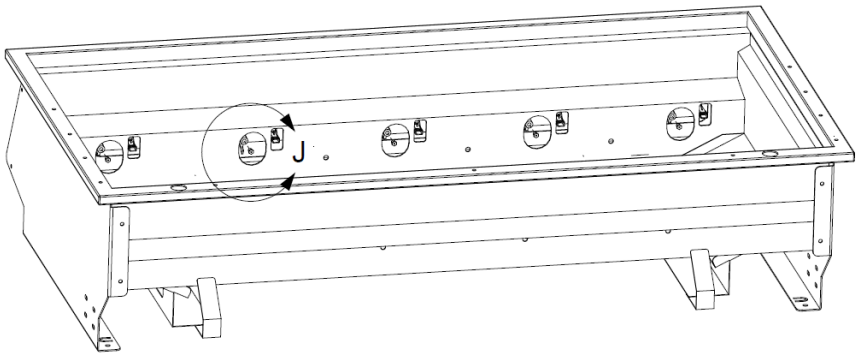
CORRECCIÓN: recoloque el tubo del quemador descansando correctamente sobre el orificio.

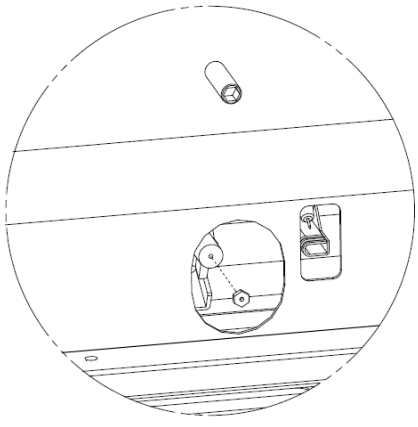
- Obstrucción en el tubo de gas.

CORRECCIÓN: desconecte el tubo de gas de la barbacoa. Abra el suministro de gas por un segundo para eliminar cualquier obstrucción en el tubo. Cierre el suministro de gas y reconecte el tubo a la barbacoa.

- Orificio obstruido.

CORRECCIÓN: retire las parrillas, deflectores de llama y bandeja de grasa. Retire los quemadores del fondo de la barbacoa tirando del pasador debajo de la clavija del quemador usando un destornillador o unas pinzas de punta de aguja (diríjase al diagrama en la página 13). Cuidadosamente, levante y extraiga cada quemador del orificio de la válvula de gas. Retire el orificio de cada quemador de la válvula de gas y elimine con cuidado cualquier obstrucción con un alambre fino. Re-instale cada orificio, coloque los quemadores sobre los orificios y coloque cada clavija del quemador en el soporte de montaje de la barbacoa. No es necesario volver a colocar los pasadores, solo se usan con propósitos de transporte. Vuelva a colocar los componentes de cocina y bandejas de grasa. Si se sospecha que hay una obstrucción en la válvula(s) de gas o en su soporte, rogamos contacte con su vendedor o con un técnico especializado en busca de asistencia.





Detail J

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Desalineamiento del encendedor en el quemador.

CORRECCIÓN: Compruebe si la punta del electrodo está situada correctamente. La punta del electrodo deberá apuntar hacia el frente y libre de grasa para producir la chispa. El cable de encendido deberá estar bien conectado al electrodo y encendido de la válvula. Cambie el cable de encendido si está roto o agrietado. Con el suministro de gas cerrado y todos los pomos de control en "OFF", compruebe cada positivo de encendido individualmente en busca de chispa en el electrodo. A su vez, apriete cada pomo de control y gírelo 1/4 de vuelta a la izquierda (sentido contrario de las agujas del reloj) hasta que oiga un click; el disparador golpeando el bloqueo deberá producir una chispa azul en la punta del electrodo. Gire el pomo de control a "OFF" antes de comprobar el siguiente encendedor.

- Si es necesario el reencendido.

Mientras la barbacoa de gas esté todavía caliente, deberá esperar un mínimo de cinco minutos antes de empezar el proceso de reencendido (esto permite que los gases acumulados se dispersen). Si todas las pruebas/ correcccciones se han realizado y la barbacoa todavía no funciona correctamente, consulte a su vendedor o a un técnico cualificado.

- LLAMA AMARILLA

Una vez el quemador por completo esté funcionando, compruebe el color de la llama para estar seguro de que es mayormente azul (puede aparecer algún color amarillo debido a impurezas en el combustible). Si la llama es dorda o amarilla, puede deberse a condimentos, aceite u otras sustancias externas en el quemador.
CORRECCIÓN: Retire quemadores, y use un compresor para limpiar los residuos en el interior del quemador.

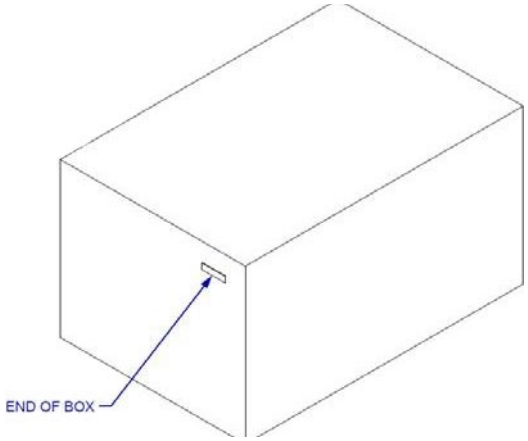
- LLAMARADAS

Cuando se origine fuego alrededor de los quemadores, cerrar el gas inmediatamente y girar los mandos a "OFF". Esperar a que el grill se enfrie, después limpiar los quemadores como se describe en la página 13.

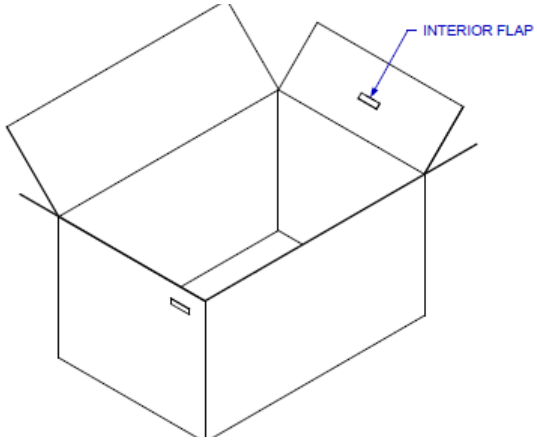
LOCALIZACIÓN NÚMEROS DE SERIE

La información esencial de su producto está codificada en el número de serie de su barbacoa.
Esta información será necesaria para tramitar las asistencias en garantía, solicitud de recambios e identificará cualquier cambio de su artículo. Es importante que registre su número de seir y su comprobante de compra. El número de serie lo puede encontrar en los siguientes puestos:

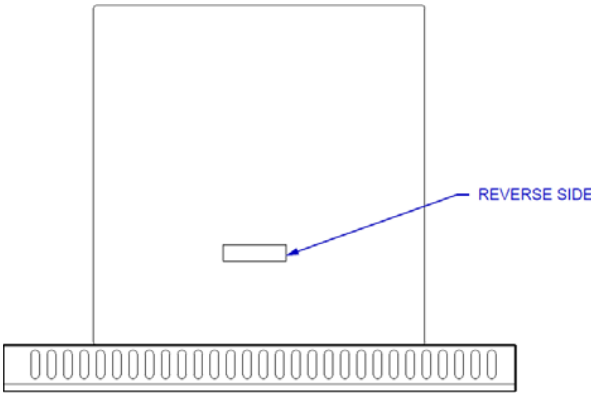
1. Lateral de la caja



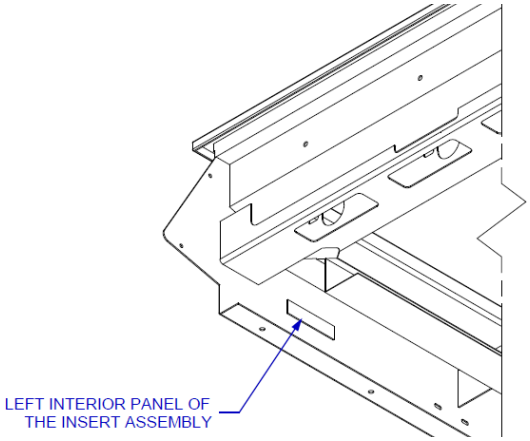
2. Interior de la solapa



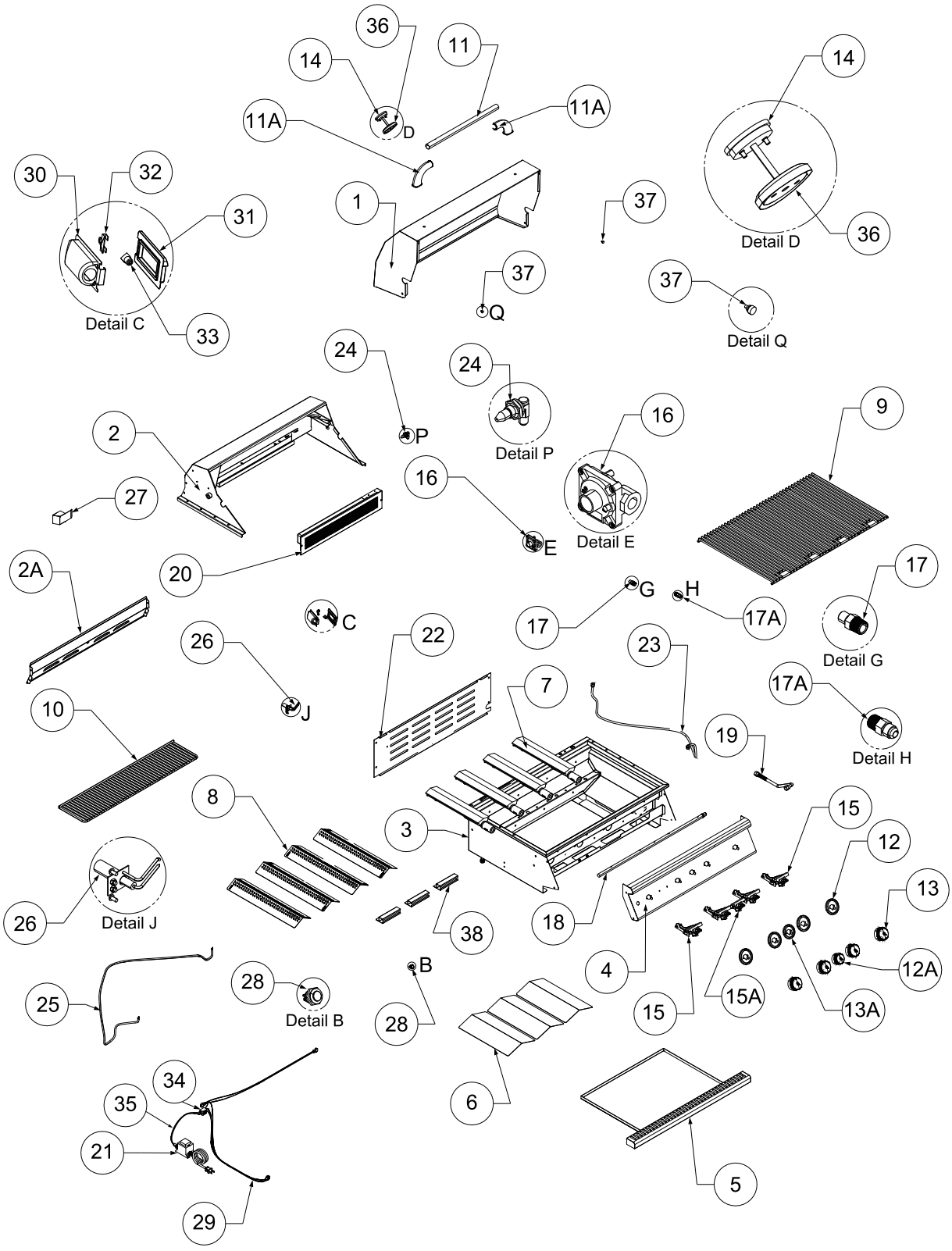
3. Reverso bandeja recoge grasas



4. Panel interior izquierdo



DESPIECE


36
14
11
11A
D
11A
14
30
32
31
1
37
Detail D
36
Detail C
33
37
Q
37
Detail Q
24
24
P
Detail P
16
9
2
27
16
E
Detail E
20
2A
C
17
G
H
17
17A
Detail G
26
J
22
23
7
17A
10
19
Detail H
8
3
15
12
26
Detail J
18
13
38
4
12A
25
28
Detail B
B
28
15
15A
13A
34
35
21
6
5
29

LISTA RECAMBIOS

MODEL #47628CE ANGUS 4 QUEMADORES ACERO INOXIDABLE, RUSTIDOR, L.P.G. (PROPANO)
MODEL #47629CE ANGUS 4 QUEMADORES ACERO INOXIDABLE, RUSTIDOR, N.G. (GAS NATURAL)

REF #	RECAMBIO#	DESCRIPCIÓN	QTY	PERÍODO GARANTÍA
1	47001	TAPA FRONTAL	1	20 años
2	47021	TAPA TRASERA (2017 & MODELOS NUEVOS)	1	20 años
2A	47022	CUBIERTA TAPA TRASERA (2017 & MODELOS NUEVOS)	1	20 años
3	47023	INSERT ASSEMBLY (2017 & NEWER MODELS)	1	20 años
4	47010CE	PANEL DE CONTROL	1	2 años
5	47011	RECOGE GRASAS	1	2 años
6	16670	DEFLECTOR DE CALOR	3	3 años
7	35717	QUEMADOR DE ACERO INOXIDABLE	4	20 años
8	16631	DEFLECTOR DE LLAMA	4	3 años
9	16517	PARRILLA	4	20 años
10	47004	PARRILLA COCINADO SUPERIOR	1	3 años
11	16523	MANETA CENTRAL DE LA TAPA	1	2 años
11A	55523	MANETA LATERAL DE LA TAPA	2	3 años
12	16629	BISEL - QUEMADOR PRINCIPAL	4	2 años
13A	16630	BISEL - QUEMADOR TRASERO	1	2 años
13	16613	MANDO - QUEMADOR PRINCIPAL	4	2 años
12A	16617	MANDO - QUEMADOR TRASERO	1	2 años
14	16509	INDICADOR TEMPERATURA	1	2 años
15	16525(LP) / 16524(NG)	VÁLVULA GAS - QUEMADOR PRINCIPAL	4	2 años
15A	16526	VÁLVULA GAS - QUEMADOR TRASERO	1	2 años
16	16507(NG)/ 16508 (LP)	REGULADOR INTERNO (GN/LPG)	1	2 años
17A	16599	ADAPTADOR REGULADOR - SÓLO PARA GAS NATURAL	1	2 años
17	A900-112	ADAPTADOR REGULADOR – SÓLO PARA LPG	1	2 años
18	*47005	COLECTOR	1	3 años
19	*47006	TUBO FLEXIBLE INOX	1	2 años
20	*47007	QUEMADOR INFRARROJO RUSTIDOR	1	2 años
21	16596	TRANSFORMADOR (220V)	1	2 años
22	47024	PANEL TRASERO (2017 & NUEVOS MODELOS)	1	2 años
23	*47009	TUBO FLEXIBLE INOX QUEMADOR TRASERO	1	2 años
24	*78121(LP) / *78124(NG)	ORIFICIO QUEMADOR TRASERO	1	2 años
25	16512	CABLE IGNICIÓN QUEMADOR TRASERO	1	2 años
26	16511	ELECTRODO	1	2 años
27	16569	CLIP OBTURADOR QUEMADOR TRASERO	1	2 años
28	*16612	INTERRUPTOR LUCES	1	2 años
29	*16626	CONJUNTO CABLEADO DE LUCES	1	2 años
30	*16627	PROTECOR LUZ	2	2 años
31	*16530	CRISTAL LUZ	2	2 años
32	*16529	CLIP CRISTAL LUZ	2	2 años
33	16532	BOMBILLA	2	N/A
34	16592	POSTE ENLACE LUZ	1	2 años
35	16595	CABLE TRANSFORMADOR	1	2 años
36	16673	BISEL INDICADOR TEMPERATURA	1	2 años
37	16635	JUNTA (PARA TAPA)	2	2 años
38	18358	CE PLACA DE FUEGO CRUZADO	3	2 años

Para las referencias con un * se requiere el número de serie CE = Versiones europeas

COMO PEDIR RECAMBIOS

Consulte el listado de las referencias en la página 30 y el despiece en la página 29.
Para asegurarse que pide las referencias correctas, es necesaria la siguiente información:

1. Número de referencia del model de barbacoa (ver datos en stiqueta de la barbacoa) y el tipo de conexión de gas.
2. Número de referencia del recambio que necesita.
3. Descripción del recambio que necesita.
4. Cantidad que necesita de cada recambio.

IMPORTANTE: Utilice sólo recambios autorizados. El uso de recambios no autorizados puede ser peligroso. Esto puede anular su garantía.
IMPORTANTE: Conserve este manual de instrucciones para poder solicitar los recambios.

PRECAUCIÓN: Las válvulas de gas vienen pre-ajustadas de fábrica. Si posteriormente quiere cambiar los ajustes, contacte con su proveedor o instalador antes de realizar el cambio.

CAUTION: Para cambiar de tipo de gas, es necesario cambiar la válvula. Necesitará confirmar con la placa el tipo de gas inicial de la barbacoa.

POLÍTICA DE GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE LOS PRODUCTOS BULL OUTDOOR PRODUCTS, INC.

ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. PUEDE TENER TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN PAÍS A OTROS.

Esta garantía limitada también la puede encontrar en nuestra página web: www.bullbbq.eu/en/warrantyform.htm o en el manual de instalador / usuario que se entrega con su producto.

Está garantía limitada está sujeta a excepciones, condiciones y limitaciones establecidas a continuación.

Cualquier garantía implícita impuesta por la ley, incluidas, entre otras, las garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para un propósito particular, tienen una duración limitada a la duración de esta garantía limitada expresa. Algunos países no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita, por lo que es posible que la limitación anterior no se aplique a usted.

¿QUIÉN PUEDE UTILIZAR ESTA GARANTÍA?

BULL OUTDOOR PRODUCTS, INC. con dirección 1011 East Pine St. Lodi, CA. 95240
("nosotros") extendemos esta garantía limitada sólo al consumidor que compró el producto original ("usted") en el distribuidor oficial en el lugar de entrega o instalación. No se extiende a ningún propiertario posterior o cesionario del producto. No aplica a productos instalados en modo alquiler, comercial o no residencial. Los ejemplos de aplicaciones excluidas, incluyen entre otros, guarderías, escuelas, centros de alojamiento y desayuno, iglesias, clubs privados, estaciones de bomberos, casas club, comunidades de vecinos, restaurantes, hoteles, residencias de ancianos e instituciones de servicio de alimentos.

¿QUÉ CUBRE LA GARANTÍA?

La garantía limitada cubre defectos en materiales, fabricación del producto y componentes identificados a continuación.

¿CUÁL ES EL PERÍODO DE COBERTURA?

La garantía limitada comienza en la fecha de compra y tiene una duración especificada anteriormente (Período de garantía). El período de garantía no se extiende si reparamos o reemplazamos el producto. Podemos cambiar la disponibilidad de esta garantía limitada a nuestra dirección, pero los cambios no serán retroactivos.

¿QUÉ NO CUBRE ESTA GARANTÍA?

Esta garantía limitada no cubre cualquier daño debido a: (a) transporte; (b) almacenaje; (c) instalación o uso impropio; (d) uso de combustible impropio; (e) no seguir las instrucciones de uso ni realizar el mantenimiento preventivo; (f) modificaciones; (g) reparaciones no autorizadas; (h) uso y desgaste normal; o (i) causas externas como accidentes, abuso de uso u otros hechos fuera de un uso razonable.

¿QUÉ RECURSOS HAY BAJO ESTA GARANTÍA?

Con respecto a reclamaciones bajo el período de garantía sobre producto defectuoso, a nuestro criterio: repararemos o reemplazaremos (a) el producto o comoponente sin cargo o (b) With respect to any defective product claim made during the Warranty Period, we will, in our sole discretion, either: repair or replace such product (or the defective part) free of charge or (b) reembolsar el importe de la compra. No pagaremos gastos de envío de piezas reparadas o reemplazadas, ni ningún cargo relacionado con la mano de obra. No pagaremos ningún accesorio que haya comprado para utilizar con el producto.

¿COMO OBTENER UN SERVICIO DE GARANTÍA?

Para obtener el servicio de garantía, debe solicitarlo por correo electrónico a la siguiente dirección: aftersales@bullbbq.eu durante el período de garantía. Las solicitudes de garantía no serán aceptadas si se solicitan por fax o teléfono.

LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD

LOS RECURSOS DESCRITOS ARRIBA SON ÚNICOS Y EXCLUSIVOS Y ES NUESTRA RESPONSABILIDAD CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE GARANTÍA. NUESTRA RESPONSABILIDAD, BAJO NINGÚN CONCEPTO, EXCEDERÁ EL IMPORTE TOTAL PAGADO POR USTED SI EL PRODUCTO ES DEFECTUOSO. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA SEREMOS RESPONSABLES DE CUALQUIER DAÑO O PERDIDA, INCIDENTE, DAÑO O PÉRDIDA, SEA DIRECTO O INDIRECTO.
ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSION O LIMITACIÓN POR DAÑOS O INCIDENTES, POR LO QUE LA EXCLUCIÓN O LIMITACIÓN PUEDE NO APLICAR EN SU CASO.

POLITÍCA DE GARANTÍA

Períodos de garantía de la barbacoa:

Las siguientes piezas están cubiertas durante dos años en todos los modelos de barbacoa actuales:
Panel de control, recoge grasas, biseles, mandos, termómetro, válvulas, regulador, tubos flexibles, rustidor, transformador, y todos los componentes del sistema de iluminación.

Las siguientes piezas están cubiertas durante tres años en todos los modelos de barbacoa actuales:
Colector, manetas laterales de la tapa, deflectores de llama, deflectores calor, rejilla para mantener el calor.

Las siguientes piezas están cubiertas durante 20 años en todos los modelos de barbacoa actuales:
Cuerpo de la barbacoa, tapa (Frontal y trasera), rejillas.

El período de garantía de los quemadores puede varia según el tipo:
Quemadores de acero inoxidable – 20 años,
Quemador soldado – 5 años
Quemadores porcelánicos – 3 años.

El período de garantía para las barbacoas de carbón es de dos años para todas las piezas, excepto para el cuerpo de la barbacoa, que es de 5 años.
Período de garantía para los componentes:
Todas las pasrte para nuestros componentes / carros/ neveras / surtidor / cajones / puertas están cubiertos durante dos años salvo estas excepciones:

Quemador / quemador doble / quemador lateral
- Las rejillas están cubiertas de por vida, el cuerpo por 5 años y el colector por 3 años.

Quemador lateral simple
- La rejilla está cubierta por 5 años y el quemador por 3.

Quemador suplementario
- El quemador está cubierto por 3 años.
- Hornos de Pizza / Islas / período de garantía según el producto.

Todos los componentes y materiales para la fabricación están cubiertos por 2 años.

Registro de su barbacoa

Gracias por comprar su producto Bull Outdoor Product. Para validar su Garantía Limitada, debe completar su formulario de registro de garantía durante los siguientes 90 días desde la fecha de compra. Puede completar el registro on-lin en: bullbbq.eu/en/warrantyform.htm o enviando el formulario junto con una copia de la factura a: AfterSales@Bullbbq.eu

Para reclamaciones en garantía o sustitución de piezas, por favor rellene la información de más abajo:

REFERENCIA DEL PRODUCTO EN TARJETA

1) Modelo #_____

2) Número de serie #_____

3) Fecha de compra_____

4) Copia de su factura.