



Instrucciones de uso y advertencias de la barbacoa de gas

Antes de empezar

Antes de cocinar en esta barbacoa por primera vez, encienda la barbacoa a la temperatura media alta y queme durante 30 minutos para permitir el curado de las barras de difusión y para quemar los residuos de limpieza.

- Utilizar sólo en el exterior.
- Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato. El incumplimiento de las instrucciones puede provocar la muerte lesiones corporales graves y/o pérdidas materiales.
- ADVERTENCIA: las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Cierre el suministro de gas en la bombona después de su uso.
- No modifique el aparato.
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.
- Realice una prueba de estanqueidad de su barbacoa cada año. Compruebe que las conexiones de las mangueras están bien apretadas y realice una prueba de estanqueidad cada vez que vuelva a conectar la bombona de gas.

PARA SU SEGURIDAD

SI HUELE A GAS:

1. Cierre el gas del aparato.
2. Apague cualquier llama viva.
3. Abra la tapa o la campana de la barbacoa.
4. Si el olor continúa, interrumpa el uso y póngase en contacto con su distribuidor local.

PARA SU SEGURIDAD

1. No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
2. Una bombona de gas no conectada para su uso no debe estar cerca de este o cualquier otro aparato.

Fabricado por

Universal Innovations

C E 2797/20

ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA

Prueba de estanqueidad

- **IMPORTANTE - REALICE LA PRUEBA DE FUGAS ANTES DE USARLA**
- **NUNCA** use una llama abierta para probar las fugas en ningún momento, **NO ENCIENDA LA BARBACOA DURANTE LA PRUEBA DE FUGAS.**
- Debe realizarse en un área bien ventilada.
- Confirme que todos los mandos de control están en la posición de apagado.
- Compruebe si hay fugas pasando una solución de 1/2 agua y 1/2 jabón por todas las juntas del sistema de gas, incluyendo todas las conexiones de las válvulas, las conexiones de las mangueras y las conexiones del regulador.
- Asegúrese de que la solución jabonosa se ha aplicado a todas las conexiones - conecte el regulador a la bombona de gas,
- abra la válvula de control de gas en el regulador permitiendo que el gas fluya.
- **OBSERVE** - si se forman burbujas en cualquier parte de las uniones, hay una fuga.
- Cierre el gas y apriete todas las juntas.
- Repita la prueba. Si se vuelven a formar burbujas, no utilice la barbacoa. Póngase en contacto con su distribuidor local para asistencia.
- Realice una prueba de estanqueidad anualmente y cada vez que retire o sustituya la bombona de gas.

Gas, regulador y manguera

- Esta barbacoa es para uso con gas GLP en una bombona.
- La bombona debe colocarse debajo del cuerpo principal de la barbacoa.
- Las bombonas de gas nunca deben almacenarse o colocarse de lado o tumbadas.
- Nunca almacene las bombonas de gas en el interior.
- Debe utilizarse un regulador de 28mbar para el gas butano o de 37mbar para el gas propano conforme a la norma EN16129.
- Utilice siempre el regulador suministrado.
- No utilice **NUNCA** un regulador ajustable/regulable con esta barbacoa.
- Póngase en contacto con su proveedor de gas local para que le aconseje sobre las bombonas de gas y los reguladores adecuados.
- Inspeccione la manguera de gas para asegurarse de que no está torcida ni tensa. La manguera debe colgar libremente sin curvas, pliegues o dobleces que puedan obstruir el flujo libre de gas. Aparte del punto de conexión, ninguna parte de la manguera debe estar en contacto con las partes calientes de la barbacoa.
- Inspeccione siempre la manguera en busca de cortes, grietas o desgaste excesivo antes de utilizarla.
- Si la manguera está dañada, debe ser sustituida por una manguera adecuada para su uso con GLP y que cumpla con las normas nacionales para el país de uso. La longitud de la manguera no debe superar los 1,5 m.
- NB - La fecha de la manguera naranja es la fecha de fabricación, no la fecha de caducidad.

Precaución

- Si huele a gas - apague la barbacoa, apague todas las llamas, abra la campana/tapa de la barbacoa. Si el olor continúa, contacte inmediatamente con su proveedor de gas.
- En caso de incendio incontrolable, desconecte inmediatamente la bombona de gas alejándola del fuego y contacte con los servicios de bomberos. **¡NO SE PONGA EN PELIGRO!**
- Asegúrese de que no se utilicen aerosoles cerca de esta unidad cuando esté en uso.
- Asegúrese de que todo el embalaje y las bolsas de plástico se eliminan de forma segura.

Control de las llamaradas

IMPORTANTE - PUEDEN PRODUCIRSE LLAMARADAS POR LOS RESIDUOS DE GRASA Y JUGOS QUE GOTEAN SOBRE LOS QUEMADORES Y BARRAS DIFUSORAS CALIENTES. Para reducir esto, limpie regularmente los quemadores y las barras difusoras. Para controlar las llamaradas, es aconsejable recortar el exceso de grasa de la carne y las aves antes de asarlas. Los quemadores deben colocarse siempre en la posición baja durante la cocción. Proteja siempre sus manos cuando manipule cualquier cosa cerca de la superficie de cocción de la barbacoa.

Instrucciones de colocación

- Tenga cuidado de asegurarse de que no se coloca debajo de ninguna superficie combustible.
- Los lados de la barbacoa **NUNCA** deben estar a menos de 1 metro de cualquier superficie combustible.
- Importante - No obstruya ninguna de las aberturas de ventilación del cuerpo de la barbacoa.

USO DE LA BARBACOA

Conexión a la bombona

Confirme que todos los mandos de control de la barbacoa están en la posición ● OFF.

Conecte el regulador a la bombona de gas según las instrucciones de su distribuidor de reguladores y bombonas.

Antes de cocinar

- Antes de proceder, asegúrese de entender TODAS las ADVERTENCIAS de este manual.
- Antes de cocinar por primera vez, lave las parrillas de cocción y haga funcionar la barbacoa durante 30 minutos a temperatura media.
- Nota: Al cocinar por primera vez, los colores de la pintura pueden cambiar ligeramente como resultado de las altas temperaturas. Esto es normal y debe esperarse.
- Preparación antes de cocinar - Para evitar que los alimentos se peguen a la parrilla de cocción, aplique una ligera capa de aceite de cocina o vegetal a los alimentos antes de colocarlos en la parrilla.

Encendido de la barbacoa - Encendido piezoeléctrico (no necesita pila)

Si su barbacoa tiene un encendido piezoeléctrico, siga las siguientes instrucciones.

- Abra la tapa de la barbacoa y abra el suministro de gas en la bombona.
- Empuje el dial de control y gírelo lentamente hasta la posición ⚡.
- Si el quemador no se enciende, vuelva a la posición ● OFF e inténtelo de nuevo.
- Una vez que se haya producido el encendido, mantenga el dial pulsado durante al menos 10 segundos para asegurarse de que el quemador permanece encendido.
- Si el quemador no se enciende o no se mantiene encendido después de mantener apretado el dial durante 10 segundos, gire el dial a la posición ● OFF y espere 1 minuto y vuelva a intentarlo. No mantenga continuamente el dial pulsado, ya que puede provocar una acumulación de gas.
- En condiciones de viento, protéjase del viento para facilitar el encendido.
- Gire el dial de control para modificar los ajustes del quemador según sea necesario.

Instrucciones de encendido manual

- Retire la parrilla de cocción y las barras difusoras de la barbacoa.
- Coloque una cerilla encendida al lado del quemador (en el mismo lugar que el escudo de la chispa).
- Empuje y gire el mando de control más a la derecha en sentido antihorario hasta la posición alta.
- Después de encender con éxito, encienda cada quemador de izquierda a derecha como desee utilizando el sistema de encendido cruzado incorporado.
- Si el quemador no se enciende después de repetidos intentos, póngase en contacto con el teléfono de asistencia indicado en este manual.

Encendido de la barbacoa - Encendido electrónico

Si su barbacoa tiene encendido electrónico, siga las siguientes instrucciones.

- Desenrosque el botón de encendido e inserte la pila AA, con el extremo positivo hacia afuera. Vuelva a enroscar el botón de encendido en su sitio. Abra la tapa de la barbacoa y encienda el suministro de gas en la bombona.
 - Abra la tapa de la barbacoa durante el encendido. Gire el dial de control del quemador a la posición ⚡.
 - Mantenga pulsado el botón de encendido para encender las llamas del quemador. Si no se produce el encendido en 5 segundos, gire el dial de control del quemador a la posición ● OFF, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
 - En condiciones de viento, protéjase del viento para facilitar el encendido.
 - Una vez que se haya producido el encendido, gire el dial de control para bajar o subir el calor según sea necesario.
- QUITAR LA PILA DE LA UNIDAD DE ENCENDIDO EN CASO DE LARGOS PERIODOS SIN USARLA.

Después del encendido

Los quemadores deben arder en la posición baja durante 3-5 minutos para precalentar la barbacoa. Una vez finalizado el precalentamiento, ponga los quemadores en posición baja y cierre la tapa para obtener los mejores resultados de cocción.

Fin de la sesión de cocción

Después de cada sesión de cocción, abra la tapa de la barbacoa, ponga los quemadores de la barbacoa en la posición alta y queme durante 5 minutos. Este procedimiento quemará los residuos de la cocción, facilitando así la limpieza. No utilice materiales abrasivos.

Para apagar:

- Empuje el dial hacia adentro y gire a la posición ● OFF.
- Apague el gas y desconéctelo en la bombona cuando no lo utilice.
- Espere a que la barbacoa se enfríe lo suficiente antes de cerrar la tapa.

Cocinar en el asador

Si su barbacoa dispone de un asador giratorio, utilice las siguientes instrucciones.

- El asador Sahara también puede adquirirse por separado en www.saharabbqs.com.
- Cuando utilice el asador, pliegue la rejilla de calentamiento de su barbacoa (véase la rejilla de calentamiento plegable).
- El motor del asador necesita 2 pilas D (deben adquirirse por separado).
- Coloque el motor del asador en la posición ON.
- Cuando cocine con el asador, los quemadores que están directamente debajo de la comida deben estar apagados (mantenga los quemadores exteriores encendidos).
- Se debe colocar una bandeja debajo de la carne para evitar que el exceso de jugo/grasa se acumule en la barbacoa.
- La tapa de la barbacoa debe estar cerrada para cocinar en el asador.

Cocinar a la parrilla

Las barras difusoras distribuyen uniformemente el calor en la zona de cocción de la parrilla. Los jugos naturales de los alimentos producidos durante la cocción caen sobre las barras difusoras calientes de abajo y se vaporizan. Se logrará una cocción uniforme de los alimentos si se utiliza la barbacoa con la tapa bajada. Esto sólo debe hacerse con los quemadores en posición baja.

Cocinar con el quemador lateral

Si su barbacoa tiene un quemador lateral, siga las siguientes instrucciones.

- Abra la tapa del quemador lateral y repita el paso de Encendido de la barbacoa - Encendido piezoeléctrico.

Cocinar con el quemador lateral Sear

- Vea el paso Encendido de la barbacoa - Encendido electrónico

Instrucciones para el cajón extraíble

Si su barbacoa tiene un cajón extraíble, siga las siguientes instrucciones.

- Pase la mano por debajo de la parte delantera del estante lateral izquierdo y tire de la parte delantera del estante hacia delante. Esto revelará una superficie de madera que actúa convenientemente como una tabla de cortar y una superficie de preparación de alimentos.

Instrucciones del sistema de inserción de la parrilla

Si su barbacoa incluye el sistema de inserción de la parrilla, utilice las siguientes instrucciones.

- Su barbacoa se suministra con la parrilla insertable estándar. Puede elegir entre nuestra gama de insertables adicionales para ampliar sus opciones de cocción.
- La gama de insertables para la parrilla se compone de la parrilla para asar, la piedra para pizza y la sartén para asar. Se venden por separado en www.saharabbqs.com.
- Para cambiar un insertable de parrilla, asegúrese de que la superficie de cocción se haya enfriado completamente y levante el insertable, en su lugar, reemplácelo con el insertable deseado.

Instrucciones para el quemador de alto rendimiento

Si su barbacoa dispone de un quemador de alto rendimiento, siga las siguientes instrucciones.

- El quemador de alto rendimiento permite que la parrilla de cocción que está directamente encima del quemador se caliente más rápido que los otros quemadores.
- La técnica de chamuscado (a menudo utilizada para crear el bistec perfecto) crea una costra dorada en el exterior de los alimentos que añade sabor y textura y le da a su comida el clásico aspecto de “marca de la parrilla”.
- Para activar el quemador de potencia de chamuscado, mueva el dial de control a la posición EX HI.

Instrucciones para cocinar a la plancha

Es posible que su barbacoa tenga una placa de cocción o que se suministre con una plancha adicional.

Si su barbacoa tiene una plancha, siga las siguientes instrucciones.

- Inserte la plancha en la caja de cocción de la barbacoa, directamente sobre los dos quemadores izquierdos.
- Una vez colocada, la grasa se escurre por el canal y por el orificio situado en el centro de la placa. La plancha tiene una superficie lisa y plana para cocinar bacon, tortitas, patatas fritas, huevos, sándwiches de queso a la plancha o cualquier artículo que normalmente se cocine en una sartén.

Soporte para bebidas

Si su barbacoa tiene un soporte para bebidas, siga las siguientes instrucciones. Baje el panel de acceso de la puerta delantera y déjelo en posición abierta. Las aberturas circulares pueden utilizarse para las bebidas y los condimentos, facilitando así la cocción.

Abridor de botellas

Si su barbacoa tiene un abridor de botellas, estará situado en el lado izquierdo de la barbacoa, cerca de los diales de control.

Rejilla de calentamiento extensible

Si su barbacoa está equipada con una rejilla de calentamiento extensible, podrá crear fácilmente más espacio para sus alimentos si desea mantenerlos calientes en la barbacoa sin sobre cocinarlos en exceso.

- Sólo tiene que extraer la sección de extensión.

Rejilla de calentamiento abatible

Si su barbacoa está equipada con una rejilla para calentar plegable, podrá crear fácilmente más espacio para sus alimentos en la sección principal de la parrilla. Simplemente levante la parte delantera de la rejilla de calentamiento y muévala ligeramente hacia la izquierda para fijarla en posición vertical.

Bandejas laterales elevables

Si su barbacoa dispone de bandejas laterales elevables, le facilitará mucho para colocar los alimentos antes y después de cocinarse. Harán las veces de estantes laterales de la barbacoa, tablas de cortar y bandejas para servir. Puede retirar las bandejas laterales y plegar los soportes de las bandejas laterales hacia abajo para facilitar el almacenamiento (ideal para los meses de invierno).

Ventana de visualización

Si su barbacoa tiene una ventana de visualización (cristal) en la tapa, puede vigilar fácilmente la cocción en cualquier momento manteniendo la tapa cerrada y utilizando el indicador de temperatura incorporado. Puede limpiar el cristal con una esponja de nylon de alta resistencia.

Diales de control LED

Instale 4 pilas AA y pulse el botón de encendido. El dial de control señalará una luz azul si el quemador está apagado, y una luz roja si el quemador está encendido.

DESPUÉS DE LA COCCIÓN

Cuidado y mantenimiento

- Limpie regularmente su barbacoa entre los usos y especialmente después de períodos prolongados de almacenamiento. Si no lo hace provocará una acumulación de grasa que dará lugar a un incendio.
- Asegúrese de que la barbacoa y sus componentes estén suficientemente fríos antes de limpiarlos.
- No deje la barbacoa expuesta a la intemperie ni almacenada en zonas húmedas.
- No moje nunca la barbacoa con agua cuando sus superficies estén calientes.
- No manipule nunca las piezas calientes con las manos sin protección.
- Para prolongar la vida útil y mantener el estado de su barbacoa, recomendamos encarecidamente que la unidad es cubierta con una funda cuando se deje en el exterior durante cualquier periodo de tiempo, especialmente durante los meses de invierno.
Consulte nuestra gama de fundas para barbacoas en www.saharabbqs.com.
- **IMPORTANTE** - Recomendamos que la revisión de este aparato se realice cada 100 horas de uso o anualmente, lo que se consiga más pronto.

Parrilla de cocción

- Limpie con agua caliente y jabón.
- Para eliminar cualquier residuo de comida, utilice un limpiador en crema suave en una almohadilla no abrasiva.
- Aclare bien y seque bien.

Bandeja de goteo de grasa

- Vacíe regularmente recipiente de grasa pequeño.
- La bandeja grande puede extraerse para su limpieza.

Mantenimiento de los quemadores

- En el uso normal, la quema de los residuos después de la cocción mantendrá limpios los quemadores.
- Los quemadores deben desmontarse y limpiarse anualmente, o cada vez que se detecte una gran acumulación de suciedad, para asegurarse de que no haya signos de obstrucción (residuos, insectos) ni en los orificios de los quemadores ni en los tubos venturi de los quemadores instalados sobre las salidas de las válvulas.
- Si los ojos de buey o los tubos venturi del quemador se obstruyen, deben ser limpiados antes de utilizar la barbacoa.

Barras difusoras y bandeja de grasa

- Limpie las barras difusoras y la bandeja de grasa después de 3-4 barbacoas con jabón y agua caliente utilizando un paño o esponja de limpieza poco abrasivos.

Cuerpo de la barbacoa

- Retire regularmente el exceso de grasa del cuerpo de la barbacoa con un rascador de plástico suave o de madera.
- Si necesita una limpieza completa, utilice solamente agua caliente jabonosa y un paño, o un cepillo de cerdas de nylon.
- Retire las superficies de cocción y los quemadores antes de realizar una limpieza completa.
- No sumerja los controles de gas ni el colector en agua.
- Compruebe el funcionamiento de los quemadores después de volver a colocarlos cuidadosamente en el cuerpo.

Fijaciones

- Todos los tornillos y pernos, etc., deben ser revisados y apretados regularmente.

Almacenamiento

- Guarde su barbacoa en un lugar fresco y seco.
- Cubra los quemadores con papel de aluminio para evitar que se acumulen insectos u otros residuos en los orificios de los quemadores.
- Si la barbacoa se almacena en el interior, la bombona de gas debe desconectarse y dejarse fuera. La bombona de gas debe guardarse siempre en el exterior, en un lugar seco y bien ventilado, lejos de cualquier fuente de calor o de ignición.
- No permita que los niños manipulen la botella.

Advertencias

- Utilizar sólo en el exterior.
- Importante - Asegúrese de que la barbacoa está colocada en un terreno plano para facilitar la evacuación de la grasa.
- Importante - Pruebe las fugas de la barbacoa cuando esté completamente montada antes de utilizarla por primera vez. Además, compruebe siempre las fugas de la unidad anualmente, cuando se desmonte, cuando se sustituyan las piezas, o si se retira o sustituye la bombona de gas. EL NO HACER ESTO PODRÍA CAUSAR LESIONES GRAVES, O DAÑOS A LA BARBACOA.
- NUNCA utilice la barbacoa en el interior, en un lugar cerrado o por debajo del nivel del suelo.
- Esta barbacoa está pensada para ser utilizada únicamente con gas envasado en bombona GLP.
- NUNCA utilice un regulador ajustable/regulable con esta barbacoa.
- Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato. El incumplimiento de las instrucciones puede provocar la muerte, graves lesiones corporales y/o pérdidas materiales.
- ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- Mantenga a los niños y a los animales domésticos a una distancia segura del aparato cuando lo utilice.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Cierre el suministro de gas en la bombona después de su uso.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Cualquier modificación de esta barbacoa puede ser peligrosa.
- NO deje este producto sin vigilancia cuando lo esté utilizando.
- Las piezas selladas por el fabricante o su agente no deben ser modificadas por el usuario.
- Coloque SIEMPRE la bombona de gas debajo del cuerpo principal y asegúrese de que la bombona esté vertical en todo momento.
- Al encenderla, tenga siempre la tapa abierta.
- Utilice la barbacoa SÓLO en una superficie plana y no inflamable o en el suelo.
- Cuando la coloque, asegúrese de que la unidad esté a un mínimo de 1 metro de distancia de artículos o estructuras inflamables.
- Esta barbacoa no está pensada para ser utilizada con carbón vegetal u otro combustible similar.
- NO utilice gasolina, gasolina blanca, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender la barbacoa.
- Cuando guarde la barbacoa o la bombona de gas, asegúrese de que estén alejadas de materiales o líquidos inflamables.
- La bombona de gas no debe guardarse junto a este u otro aparato.
- Siga siempre las instrucciones de cuidado y mantenimiento: realice un mantenimiento regular de la barbacoa.
- NO permita que se acumule grasa o residuos de alimentos en la barbacoa - RIESGO DE INCENDIO.
- Sustituya siempre las piezas desgastadas - no utilice la barbacoa si encuentra una fuga, desgaste o daño.
- No sobrecargue nunca la barbacoa con alimentos - espacie uniformemente la superficie de cocción de la barbacoa, asegurando la suficiente circulación de aire hacia los quemadores.
- NO guarde ni cubra la barbacoa hasta que se haya enfriado completamente.
- No modifique el aparato.
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.
- Realice una prueba de estanqueidad de su barbacoa anualmente. Compruebe que las conexiones de las mangueras están bien apretadas y realice una prueba de estanqueidad cada vez que vuelva a conectar la bombona de gas.
- Utilice siempre guantes de protección cuando manipule componentes u objetos calientes como ollas.
- Sólo debe utilizarse un recipiente de cocción con un diámetro no inferior a 10 cm ni superior a 26 cm.
- NO deje su barbacoa al descubierto cuando no la utilice. Guarde su aparato en un cobertizo o garaje cuando no sea utilizada para protegerla de los efectos de las condiciones climáticas extremas, especialmente si vive cerca de zonas costeras.
- La exposición prolongada a la luz solar, el agua estancada, el aire marino y el agua salada pueden causar daños a su aparato. (Una funda puede no ser suficiente para proteger su aparato en algunas de estas situaciones).
- Se pueden adquirir fundas en www.saharabbqs.com
- Si tiene que cambiar la bombona de gas, asegúrese de que la barbacoa esté apagada y de que no haya fuentes de ignición (cigarrillos, llamas abiertas, chispas, etc.) cerca antes de proceder.
- Asegúrese de que la barbacoa se ha enfriado durante 1 hora antes de retirar la bandeja de grasa.

Información sobre el cocinado de alimentos

- Lea y siga estos consejos cuando cocine en su barbacoa.
- Lávese SIEMPRE las manos antes o después de manipular carne cruda y antes de comer.
- Mantenga SIEMPRE la carne cruda alejada de la carne cocinada y de otros alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de que las superficies y los utensilios de la barbacoa estén limpios y sin restos de comida.
- NO utilice los mismos utensilios para manipular alimentos cocinados y no cocinados.
- Asegúrese de que toda la carne esté bien cocinada antes de comerla.
- PRECAUCIÓN: comer carne cruda o poco cocinada puede provocar una intoxicación alimentaria (por ejemplo, cepas de bacterias como E. coli).
- Para reducir el riesgo de que la carne no esté bien cocinada, ábrala para asegurarse de que está bien cocinada por dentro.
- PRECAUCIÓN: si la carne está suficientemente cocinada, los jugos de la carne deben tener un color claro y no debe haber rastros de jugo rosa/rojo o colorante de la carne.
- Se recomienda precocinar la carne más grande o las articulaciones antes de cocinarlas finalmente en la barbacoa.
- Después de cocinar en la barbacoa, limpie siempre las superficies de cocción y los utensilios.

GARANTÍA DE LA BARBACOA

Esta barbacoa está fabricada por Universal Innovations. Está fabricada con un exigente Estándar de calidad y está cubierta por la siguiente garantía.
El producto tiene una garantía limitada de 10 años, con respecto al uso adecuado.

Caja de Cocción, tapa y mueble: 10 años (sin oxidación/quemadura/excluye decoloración/cambio de color)
Parrilla de cocción: 10 años (sin oxidación/quemadura/excluye decoloración/cambio de color)
Quemador/barra difusora/rejilla de calentamiento: 2 años (sin oxidación/quemadura)
Todas las demás piezas: 2 años

ESTA GARANTÍA NO AFECTA EN MODO ALGUNO A SUS DERECHOS LEGALES.
SI NECESITA AYUDA, NO DUDE EN PONERSE EN CONTACTO CON NOSOTROS EN LA FÁBRICA.
NO DEVUELVA LA MERCANCÍA AL LUGAR DE COMPRA.
ATENCIÓN TELEFÓNICA Dublín Irlanda: 00 353 1 2873797

España 951 27 91 90

o en

Correo electrónico: info@saharabbqs.com / Web: www.saharabbqs.com

Consulte la sección de cuidado y mantenimiento para obtener consejos sobre el uso adecuado.
El seguimiento de estas directrices garantizará un mejor rendimiento y la máxima vida útil de la barbacoa.

Universal Innovations se esfuerza por liderar el campo del diseño y la innovación de productos.
Si tiene algún comentario sobre este producto, estaremos encantados de escucharle.

Solución a Problemas

Problema	Causa Posible	Solución
El quemador no se enciende con el sistema de encendido	La pila esta agotada.	Sustituir por una pila nueva
	La bombona de gas está vacía	Sustituir por una bombona nueva y completa
	Regulador defectuoso	Hacer revisar o sustituir el regulador
	Obstrucciones en el quemador	Limpie el Quemador
	Obstrucciones en los inyectores de gas o en la manguera de gas	Limpie los inyectores de gas o/y la manguera de gas
	El cable de la chispa de encendido está suelto	Reconectar el cable
	El cable de la chispa de encendido está dañado	Cambiar el cable de la chispa
Llama baja o retroceso de llama (fuego en el tubo del quemador - puede oírse un silbido o un rugido)	La bombona de gas es demasiado pequeña	Utilizar una bombona más grande
	Obstrucciones en el quemador	Limpie el quemador
	Obstrucciones en los inyectores de gas o en la manguera de gas	Limpie los inyectores de gas o/y la manguera de gas
	Hace viento	Utilice la barbacoa en una zona más resguardada
El mando de la válvula del gas es difícil de girar	Válvula de gas atascada	Sustituir la válvula de gas

Si tiene alguna duda o necesita asesoramiento o piezas de repuesto para este producto, llame al número de atención al cliente de España 951 27 91 90
o para obtener ayuda en línea - Correo electrónico: info@saharabbqs.com / Web: www.saharabbqs.com
Dirección: Universal Innovations, Kilcoole Industrial Estate, Kilcoole, Co. Wicklow, Irlanda.