

**BARBECUE DE GÁS: MANUAL DO PROPRIETÁRIO  
GRELHA COM QUEIMADOR LATERAL  
MODELO: CB4-SB001-C**



- SE NECESSITA DE ALGUMA PEÇA DE SUBSTITUIÇÃO, COLOQUE-SE EM CONTACTO COM O NOSSO DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO AO CLIENTE OU COM O SEU DISTRIBUIDOR LOCAL.
- O USO DE PEÇAS NÃO AUTORIZADAS PODE CRIAR CONDIÇÕES E ENVOLVÊNCIAS INSEGURAS.
- ESTE BARBECUE SÓ SE PODE UTILIZAR NO EXTERIOR. NUNCA O UTILIZAR NUM LOCAL FECHADO.
- LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE PROCEDER À MONTAGEM E UTILIZAÇÃO.
- ALGUMAS PEÇAS OU ACESSÓRIOS PODEM ALCANÇAR TEMPERATURAS MUITO ALTAS. ASSIM, NÃO PERMITA QUE SE APROXIMEM CRIANÇAS OU ANIMAIS DOMÉSTICOS A ESTE APARELHO QUANDO ESTEJA EM FUNCIONAMENTO OU ATÉ QUE ESTEJA COMPLETAMENTE FRIO.
- CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

## **Dados técnicos**

CÓDIGO DO APARELHO:	CB4-SB001-C
POTÊNCIA TOTAL (Qn):	26,43 kW (1916 g/h) para categorias de gás: I 3 + (28-30/37)
CATEGORIA DE GÁS:	I 3 + (28-30/37)
TIPOS DE GÁS:	MISTURAS DE GÁS GLP
PRESSÃO DO GÁS:	28-30/37 mbar.
TAMANHO DO INJECTOR:	1,02 mm. QUEIMADOR PRINCIPAL 0,92 mm. QUEIMADOR LATERAL
CÓDIGO DE IDENTIFICAÇÃO:	0694BR0039

### **ACENDIMENTO:**

Unidade de acendimento através de trem de chispa alimentado por uma pilha AA (Não fornecida).

### **IMPORTANTE:**

Leia com atenção as seguintes instruções e comprove que o seu barbecue tenha uma correcta instalação, montagem e manutenção. A omissão destas instruções pode provocar lesões graves às pessoas e/ou danos no aparelho.

Se tem qualquer pergunta acerca da montagem ou do funcionamento, consulte o seu distribuidor ou fornecedor de gás GLP.

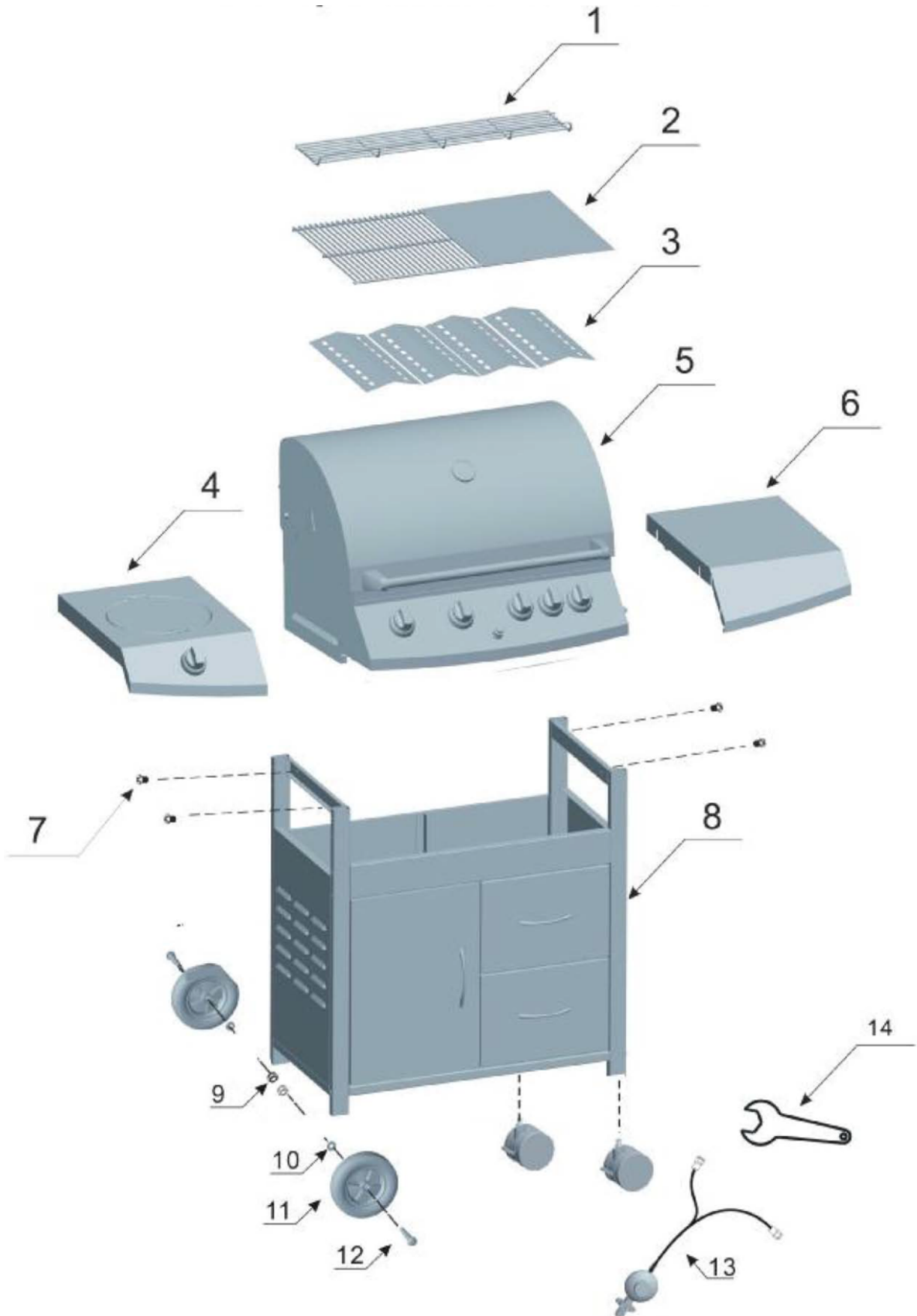
Nunca coloque a garrafa de gás dentro do barbecue; coloque-a sempre sob a estante lateral esquerda ou na parte traseira da mesma. A garrafa de gás deve estar o mais afastada possível do aparelho sem esticar o tubo de borracha.

## Lista de Peças

Nº	DESCRIÇÃO	Qt
1		1
3		4
5		1
7	 M6x10	12
9		2
11		2
13		2
15		1

Nº	DESCRIÇÃO	Qt
2		1/1
4		1
6		1
8	 QTY:1PC	1
10		2
12		2
14		1

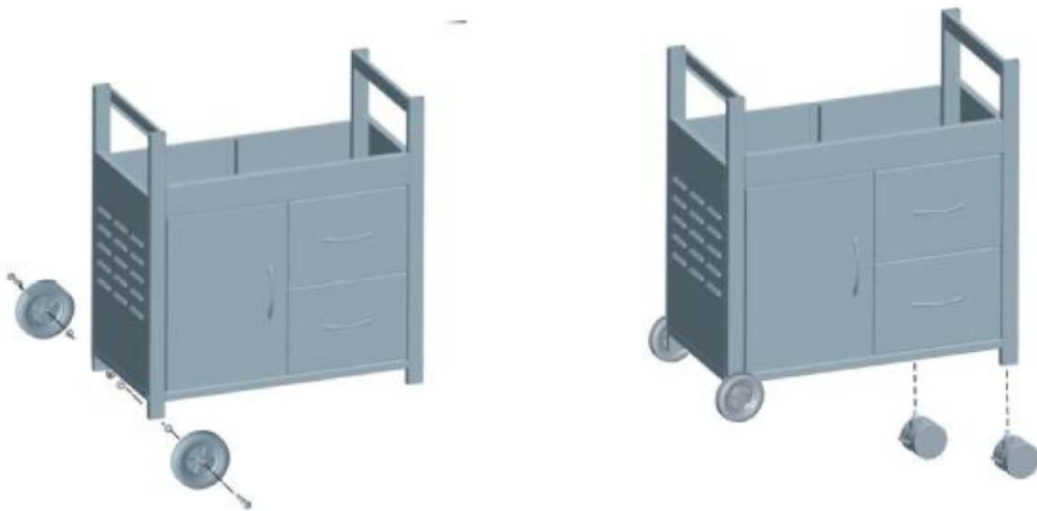
## Vista Explodida



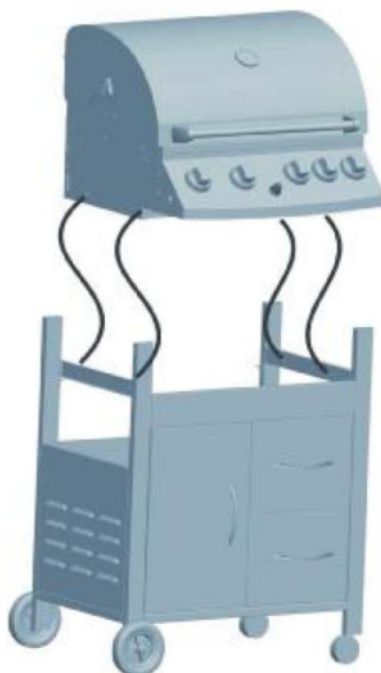
## Montagem

**(Por favor utilize luvas para proteger as suas mãos durante a montagem)**

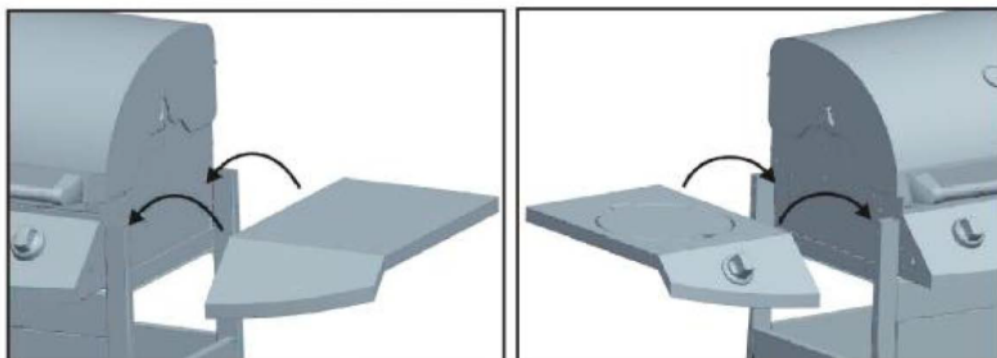
1. Fixe as duas rodas grandes (nº 11) às patas do lateral esquerdo do carro. Para as segurar, aperte os dois parafusos (nº 12), as anilhas planas métrica 8 e as porcas métrica 8 usando a chave de bocas que se fornece.



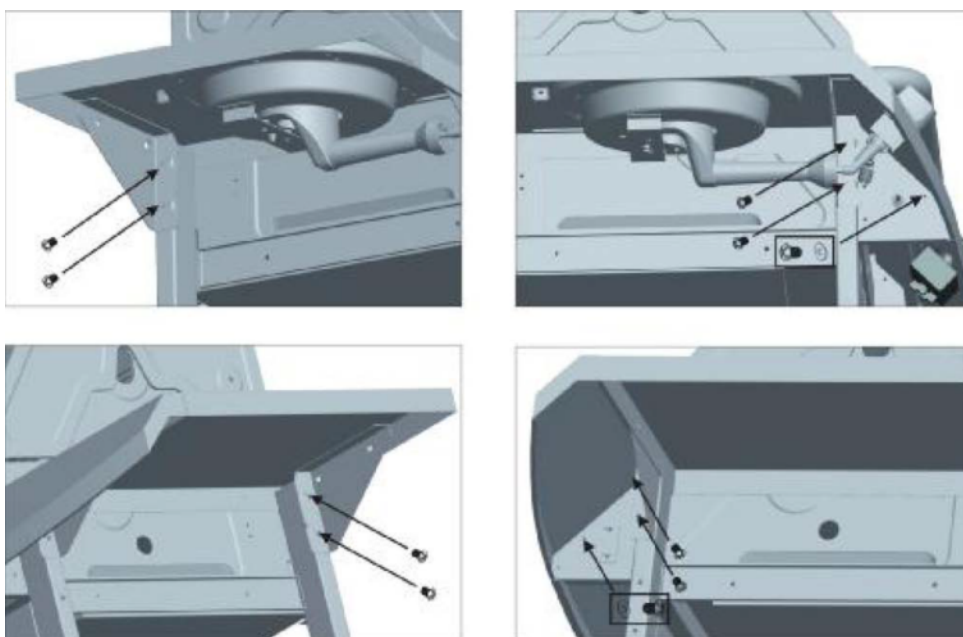
2. **Nota:** Este passo requer que duas pessoas levistem o módulo principal do Barbecue (nº 5) para o colocar sobre o carro já montado. Pouse com cuidado o módulo principal (nº 5) sobre o carro entre o lateral esquerdo e o direito. Alinhe os dois orifícios superiores de cada lateral com os dos laterais do módulo principal.



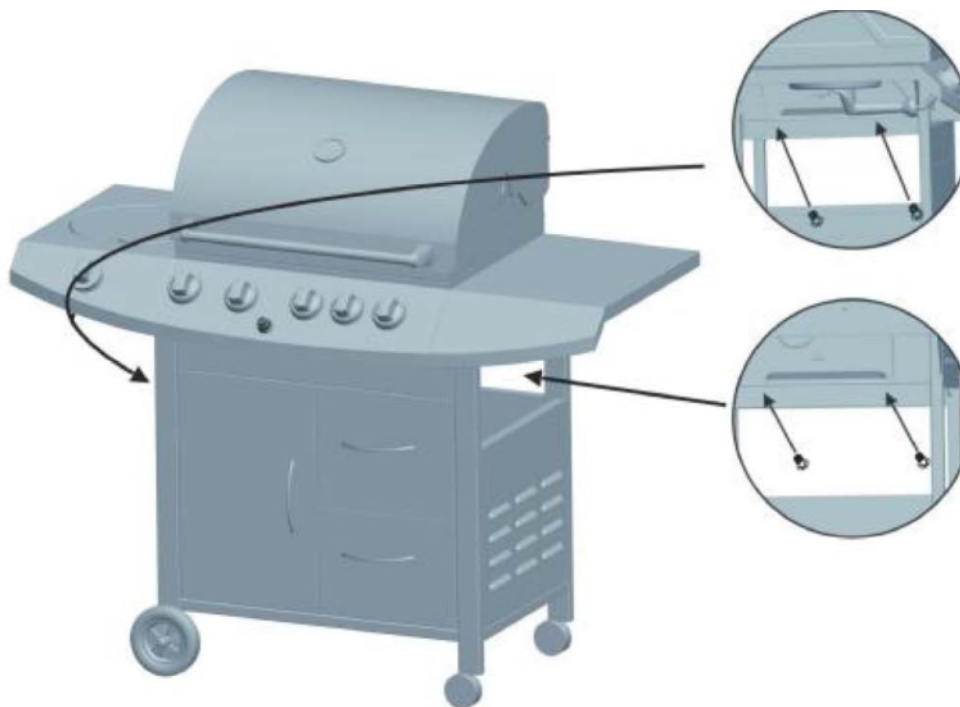
3. Coloque a aba direita (nº 6) sobre o lateral direito do carro. Esta deve encaixar entre o lateral e o módulo principal. Agora coloque o queimador lateral esquerdo (nº 4) sobre o lateral esquerdo do carro encaixando-o entre o lateral e o módulo principal.



4. Una o módulo principal (nº 5) aos laterais do carro com quatro parafusos M6x10 (nº 7) dois para cada lado, tal como se indica. Os parafusos devem apertar-se por dentro do módulo principal. Não aperte de todo os parafusos até que estejam montadas a aba do lado direito e o queimador lateral esquerdo.



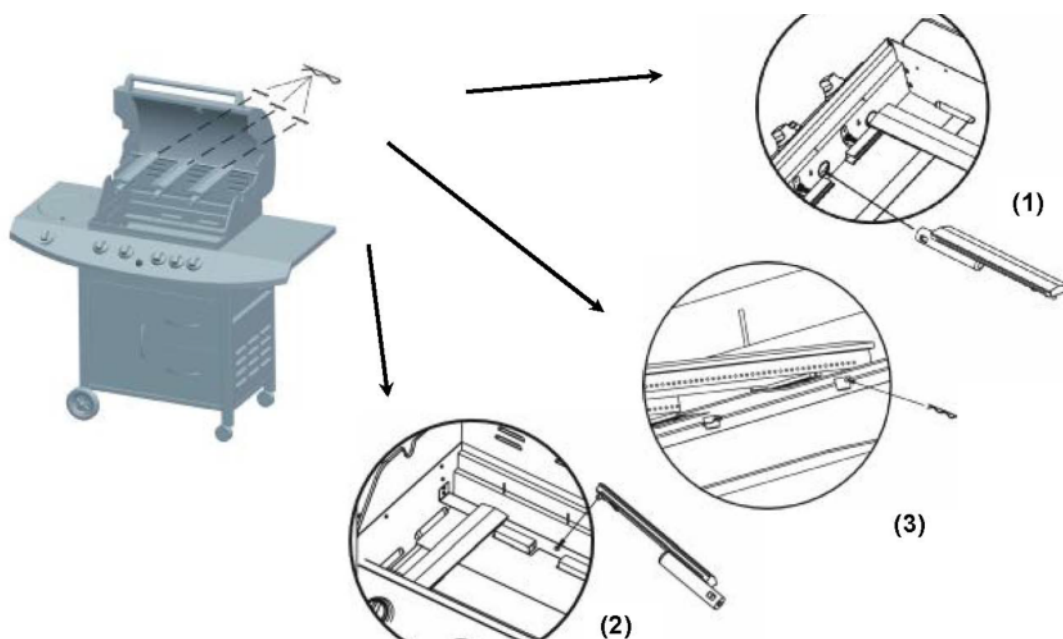
5. Fixe a aba direita ao lateral direito (nº 6) com quatro parafusos M6x10 (nº 7) segundo se indica. Aperte os parafusos de métrica 6 que já foram montados no item anterior.



6. Coloque a bandeja «apanha gordura» (nº 21) pela parte traseira do Barbecue.



7. Instruções para substituir os queimadores **(Só em caso de necessidade)**:

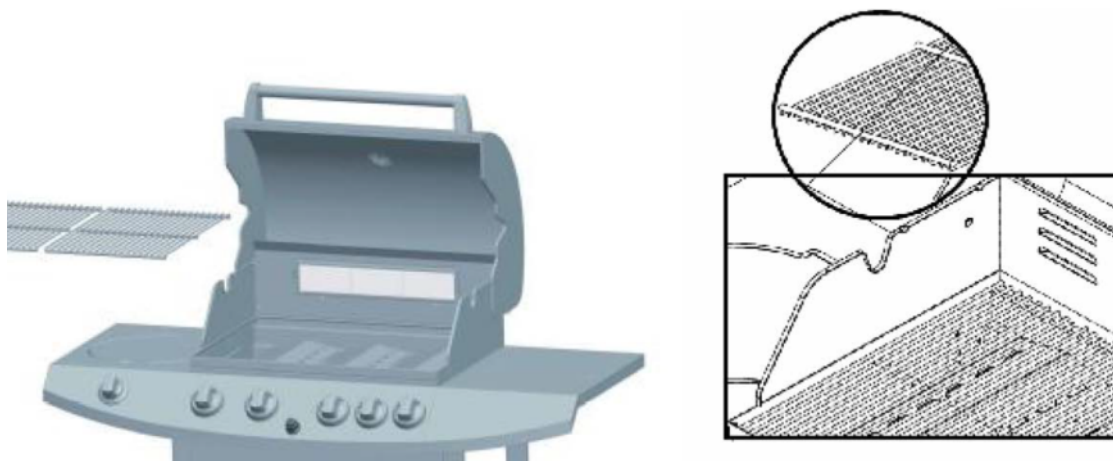


8. **Nota:** Os queimadores vêm montados de fábrica. **Retire a peça de cartão que se encontra debaixo deles.** Estas peças colocam-se para que os queimadores não se danifiquem durante o transporte. De seguida coloque os distribuidores de chama (nº 3).

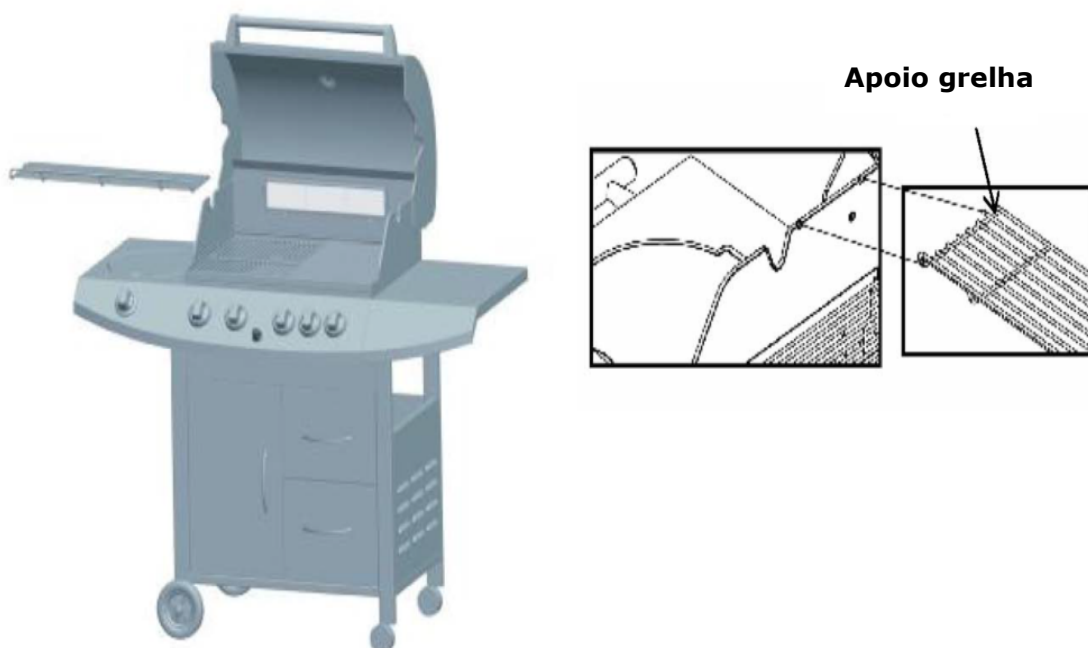




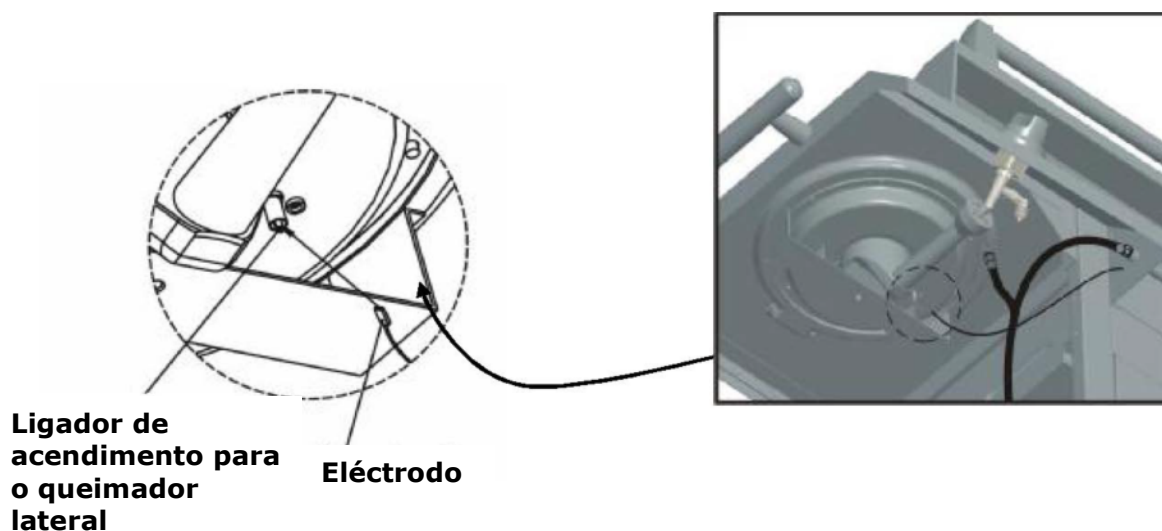
9. Coloque a grelha de assado (nº 2) no módulo principal. As varetas da grelha vão da parte frontal à posterior. As grelhas devem estender-se sobre os tubos quadrados dispostos na frente e na traseira do módulo principal.



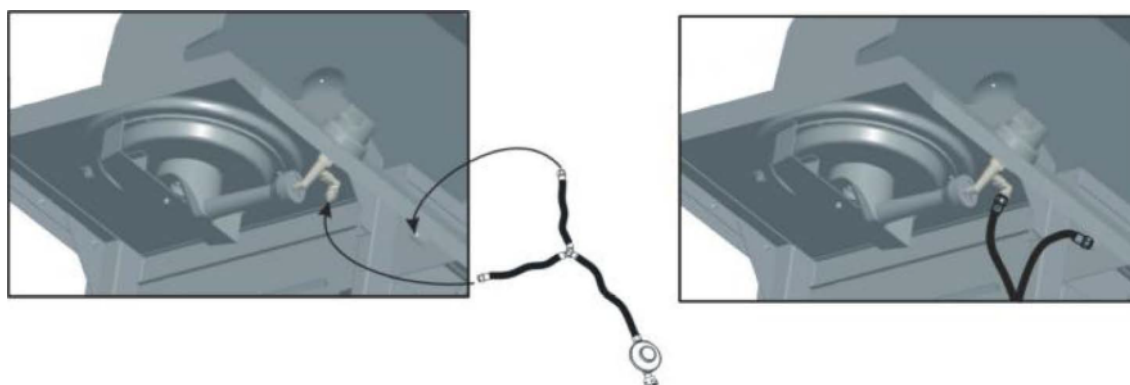
10. Para montar a grelha de aquecimento (nº 1), insira os extremos da vareta nos apoios que se encontram na parte alta do módulo principal, segundo se indica.



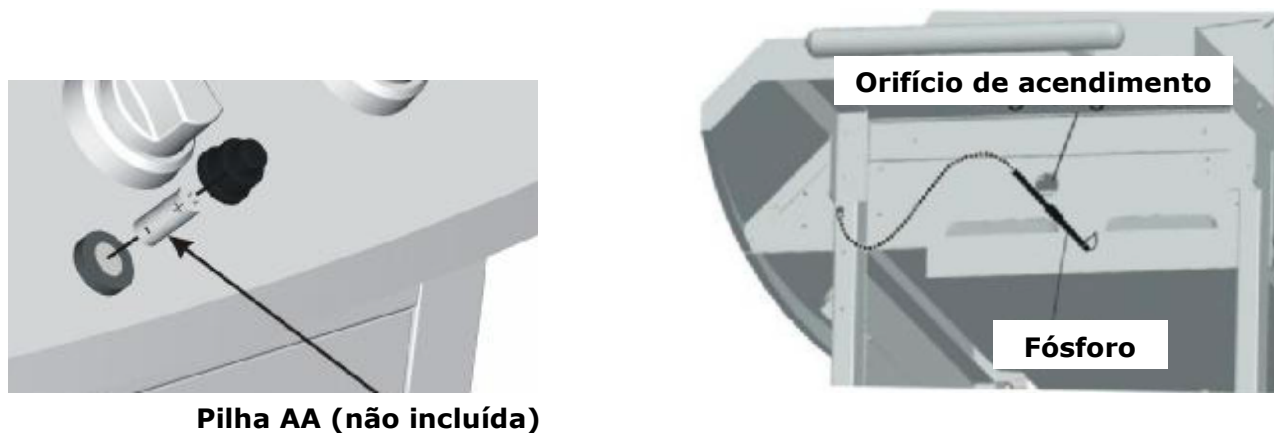
11. Ligue o cabo do piezoelétrico ao queimador lateral esquerdo, conforme se indica.



12. Ligue o tubo de borracha do gás e o redutor.



13. Desenrosque o piezoelétrico e introduza uma pilha AA.



**Nota: Pode usar um fósforo no caso de que falhe o dispositivo de ignição eléctrica.**

## **LIGAÇÃO DA GARRAFA DE GÁS AO BARBECUE**

**ATENÇÃO:** Só é adequada a utilização deste barbecue com gás butano a baixa pressão, gás propano ou mistura de gás GLP fornecido através de um redutor de baixa pressão adequado, através de um tubo de borracha. O tubo de borracha deverá estar fixo ao redutor e ao barbecue com abraçadeiras. Este barbecue está ajustado para o funcionamento de um redutor a 30 mbar com gás butano, a 37 mbar com gás propano ou a 30 mbar com mistura de gás GLP homologada. Consultar com o seu distribuidor de GLP para receber informação sobre o redutor mais conveniente para a garrafa de gás.

### **Redutor e tubo de borracha**

Utilizar só redutores e tubo de borracha autorizados para gás GLP às pressões mencionadas. **A esperança de vida do redutor calcula-se em 10 anos.** Recomenda-se substituir o redutor antes que passem 10 anos da data de fabricação.

**ATENÇÃO:** A utilização de um redutor ou tubo de borracha incorrectos comporta **perigo**; comprove sempre que dispõe de tudo o necessário antes de colocar em funcionamento o barbecue.

O tubo de borracha deverá ser conforme a normativa vigente no país de uso. O seu comprimento deverá ser de 1,5 metros (como máximo). Substitua-o se vê que está gasto ou danificado. Assegure-se de que não fique obstruído nem retorcido nem entre em contacto com nenhuma parte do barbecue, já que algumas partes do barbecue podem alcançar altas temperaturas e o tubo de borracha poderá danificar-se.

### **Armazenagem do barbecue**

A armazenagem do aparelho num lugar fechado só é seguro se previamente se desliga e se retira a garrafa de gás do aparelho. Quando este não se vai a utilizar durante certo tempo, deverá guardar-se dentro da sua embalagem original, em lugar seco e isento de pó.

### **Garrafa de gás**

A garrafa de gás nunca deve deixar-se cair nem deve ser manipulada de forma violenta. Desligue-a sempre que não esteja usando o aparelho. Volte a colocar a tampa protectora na garrafa depois de a desligar do barbecue.

As garrafas devem ser armazenadas ao ar livre, em posição vertical e fora do alcance das crianças. Nunca as guarde em lugares onde as temperaturas possam alcançar mais de 50 graus. Mantenha-as afastadas de chamas, luzes piloto ou outras fontes de ignição. **NÃO FUME enquanto está a manobrar a garrafa.**

**ATENÇÃO:** Este barbecue está desenhado para utilização ao ar livre, longe de qualquer material inflamável. É importante que não haja **obstruções**

**por cima deste** e que se mantenha uma distância mínima de 1 metro desde a parte lateral ou posterior do aparelho. Também é importante que as aberturas de ventilação do aparelho não estejam obstruídas. O barbecue deve colocar-se sobre uma superfície horizontal, estável e não inflamável. O aparelho deverá estar protegido de correntes de ar e protegido contra humidades (por exemplo, infiltrações de água da chuva).

O utilizador não poderá modificar as partes seladas pelo fabricante ou seu agente. Não introduza modificações em nenhuma peça deste barbecue, cuja reparação e manutenção só deverá acontecer a cargo de um técnico de serviço autorizado por INDUSTRIAS HERGOM S.A.

## **LIGAÇÃO AO APARELHO**

Antes da ligação, assegure-se de que não há restos de sujidade que obstruam o cabeçal da garrafa de gás, o redutor, o queimador ou os condutos deste.

As aranhas e outros insectos podem ninhar dentro do queimador e obstruir este ou o seu tubo difusor (tubo de Venturi) no injector. Um queimador obstruído pode provocar um incêndio sob o aparelho.

Limpe os orifícios do queimador com uma escova resistente.

Ligue o tubo de borracha ao aparelho usando uma chave ou um aparafusador plano para apertar a ligação. Se substituiu o tubo de borracha, fixe-o ao aparelho e às ligações do redutor com abraçadeiras adequadas.

Desligue o redutor da garrafa (segundo as instruções incluídas com o redutor) quando não esteja utilizando o barbecue.

O barbecue deverá usar-se numa área bem ventilada. Não obstrua o fluxo de ar de combustão ao queimador enquanto esteja a utilizar o barbecue.

**USE ESTE BARBECUE SÓ AO AR LIVRE.**

**ATENÇÃO: ANTES DE USAR, COMPROVE SE HÁ FUGAS**  
**Nunca comprove se há fugas acendendo uma chama; use sempre uma solução de água sabonosa.**

## **Para comprovar se há fugas**

Dissolva uma parte de detergente de lavar louça em 3 partes de água para obter uma solução de mais ou menos um decilitro para detectar fugas.

Assegure-se de que os comandos do barbecue estão em posição OFF.

Ligue o redutor à garrafa e abra o redutor. Assegure-se de que as ligações estão bem fixas antes de ligar o gás.

Passa a solução sabonosa pelo tubo de borracha e por todas as suas juntas. Se aparecem bolhas, tem uma fuga que deve sanar-se antes da utilização.

Efectue uma nova prova depois de ter reparado a fuga.

Feita a prova, feche a passagem de gás no redutor da garrafa.

Se descobriu uma fuga de gás e não pode repará-la, coloque-se em contacto com o seu distribuidor de gás.

## **ACENDIMENTO DO BARBECUE**

### **Instruções de acendimento (queimadores principais da grelha):**

1. Gire os comandos no sentido dos ponteiros do relógio à posição "OFF".
2. Ligue o redutor à garrafa de gás. Abra o redutor do gás à posição "ON" na garrafa. Comprove, com uma solução de água sabonosa, se existe alguma fuga de gás entre a garrafa e o redutor.
3. Pulse o comando frontal esquerdo e siga apertando-o enquanto gira no sentido contrário aos ponteiros do relógio até à posição "Full rate" [Máximo] e aperte o botão de acendimento (ouvir-se-á o repetidor do trem de chispa). Com isto se acenderá o queimador situado à esquerda. Se isto não acontecer, repita este processo.
4. Se o queimador não fica aceso, repita o passo 3. Se não se acender, espere 5 minutos e repita o passo 3.
5. Uma vez esteja aceso o queimador esquerdo, poderá acender-se qualquer dos restantes repetindo os passos 3 e 4. O seu barbecue tem 3, 4 ou 5 queimadores principais, dependendo do modelo e que podem usar-se todos ao mesmo tempo ou em qualquer combinação dos mesmos.
6. Pulse qualquer dos comandos restantes e siga apertando-o enquanto gira no sentido contrário aos ponteiros do relógio até à posição "Full rate" [Máximo] e aperte o botão de acendimento (ouvir-se-á o repetidor do trem de chispa). Com isto se acenderá o queimador.
7. Se algum queimador não ficar aceso, repita o passo 6. Se não se acende em absoluto, espere 5 minutos e repita o passo 6.
8. Ajuste a temperatura girando o comando à posição High/Low (Alta/Baixa).
9. Para apagar o barbecue, feche o redutor da garrafa à posição "OFF" e de imediato gire os comandos do barbecue no sentido dos ponteiros do relógio à posição "OFF".

### **Instruções de acendimento (queimador lateral):**

1. Gire o comando no sentido dos ponteiros do relógio à posição "OFF".
2. Abra o redutor da garrafa de gás na posição "ON". Comprove com água sabonosa se existe alguma fuga de gás entre a garrafa e o queimador.
3. Pulse o comando do queimador lateral situado na estante correspondente e siga apertando enquanto o gira no sentido contrário aos ponteiros do relógio até à posição "Full rate" [Máximo] e aperte o botão de acendimento (ouvir-se-á o repetidor do trem de chispa). Com isto se acenderá o queimador lateral. Se tal não acontece, repita o processo.
4. Se o queimador não fica aceso, repita o passo 3. Se não se acende em absoluto, espere 5 minutos e repita o passo 3.
5. Uma vez que o queimador fique aceso ajuste a temperatura girando o comando à posição High/Low (Alta/Baixa).

**ATENÇÃO: Não acenda nem use nunca o queimador lateral com a tampa fechada.**

## **Instruções de acendimento (queimador posterior):** **Modelos CB3-SB001-C y CB4-SB001-C**

**Nota:** O queimador posterior **NÃO** se pode utilizar ao mesmo tempo que o restantes queimadores.

1. Gire o comando no sentido dos ponteiros do relógio à posição "OFF".
2. Abra o redutor da garrafa de gás à posição "ON". Comprove com água sabonosa se existe alguma fuga de gás entre a garrafa e o queimador.
3. Pulse o comando do queimador posterior, segundo à direita (Modelo **CB4-SB001-C**) e siga apertando enquanto o gira no sentido contrário aos ponteiros do relógio até à posição "High" [Alto] e aperte o botão de acendimento (ouvir-se-á o repetidor do trem de chispa). Com isto se acenderá o queimador posterior. Se tal não acontece, repita o processo (o queimador posterior só se pode ajustar à posição "High").
4. Se o queimador não fica aceso, repita o passo 3. Se não se acende em absoluto, espere 5 minutos e repita o passo 3.

**ATENÇÃO:** Se não conseguir acender algum queimador, feche o comando (no sentido dos ponteiros do relógio) e também o redutor da garrafa. Espere cinco minutos antes de voltar a tentar reacender pela sequência de ignição.

Antes de cozinhar pela primeira vez, deixe o barbecue funcionar durante aproximadamente 15 minutos com a tampa fechada e o gás em posição "High". Com isto limpará em quente, as peças internas e se dissipará o odor a pintura do acabamento (pode acontecer que a cor da área de cozinhado experimente uma ligeira mudança, o que é normal e forma parte da natureza do material).

**ATENÇÃO:** Limpe o seu barbecue *depois de cada uso*. **NÃO** use produtos de limpeza abrasivos ou inflamáveis pois danificarão as peças, podendo provocar-se um incêndio. Para o limpar, use água sabonosa quente.

### **LIMPEZA e MANUTENÇÃO**

**ATENÇÃO:** Todas as operações de limpeza e a manutenção deverão ser realizadas quando o barbecue esteja frio e o fornecimento de combustível esteja desligado (**OFF**) na garrafa de gás.

#### **Limpeza**

A limpeza do barbecue (sempre em frio) fica facilitado se o deixa aceso uns 15 minutos depois de cada utilização para reduzir a um mínimo os restos de comida carbonizados.

## **Superfície externa**

Use um detergente suave ou bicarbonato de soda e água quente. Pode usar pós não abrasivos para retirar manchas resistentes antes de aclarar com água.

Se a superfície interna da tampa do barbecue tem o aspecto de pintura deteriorada, é por acumulação de gordura carbonizada. Limpe-a a fundo com uma solução de água sabonosa quente. Aclare com água e deixe secar por completo.

**NUNCA USE PRODUTOS DE LIMPEZA PARA FORNOS.**

## **Interior da parte baixa do barbecue**

Retire os resíduos com uma escova, raspador ou esponja antes de lavar a superfície com uma solução de água sabonosa.

Aclare com água e deixe secar.

## **Grelha**

Use uma solução de água sabonosa. Pode usar pós não abrasivos para retirar manchas resistentes antes de aclarar com água.

## **Limpeza do queimador**

Desligue o gás (OFF) com o comando e desligue a garrafa.

Retire as grelhas e os distribuidores de chama.

Limpe o queimador com uma escova suave ou uma pistola de ar comprimido e passe-lhe um pano.

Limpe todos os orifícios obstruídos com uma escova de arame fino e rígido.

**ATENÇÃO:** Inspeccione o queimador em busca de qualquer imperfeição (como gretas ou orifícios). Se descobre qualquer dano, substitua o queimador por outro novo. Instale de novo o queimador, comprove que os orifícios da válvula de gás estão correctamente colocados e fixos dentro da entrada do queimador (o difusor ou tubo de Venturi).

## **REVISÕES TÉCNICAS**

Convém submeter o barbecue a revisões anuais a cargo de pessoal competente e autorizado.

### **INDUSTRIAS HERGÓM, S.A.**

39110- SOTO DE LA MARINA – Cantabria

Apartado de correos 208 de Santander

39080 SANTANDER (España)

Teléfono: (942) 587000

Fax: (942) 587001

Web: <http://www.hergom.com>

E-mail: [hergom@hergom.com](mailto:hergom@hergom.com)