

MANUAL DO PROPRIETÁRIO PARA BARBECUS DE GÁS

Modelo CB6-SBG001-A



- 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 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.
- RETIRE OS DISPOSITIVOS DE PROTECÇÃO ANTES DA MONTAGEM E UTILIZAÇÃO.
- ESTE APARELHO DEVE MANTER-SE AFASTADO DE MATERIAIS INFLAMÁVEIS.
- USAR LUVAS DE PROTECÇÃO PARA O MANEJO DE COMPONENTES ESPECIALMENTE QUENTES.

Dados técnicos

CÓDIGO DO APARELHO:	CB6-SBG001-A	CB6-SBG001-A	
ENTRADA TOTAL DE CALOR (Qn):	25,5 kW.(1829 g/h) Categoria de Gás I3B/P(50)	25,5 kW.(1829 g/h) Categorias de Gás I3+ (28-30/37) I3B/P(30)	
CATEGORIA DE GÁS:	I3/B/P(50)	I3+ (28-30/37)	I3B/P(30)
TIPOS DE GÁS:	Mistura de Gás GLP	Butano Propano	Mistura de Gás GLP
PRESSÃO DO GÁS:	50 mbar	28-30/37 mbar	30 mbar
TAMANHO DO INJECTOR:	0,83 mm. Queimadores principais 0,99 mm. Queimador lateral 0,88 mm. Queimador posterior	0,92 mm. Queimadores principais 0,99 mm. Queimador lateral 0,98 mm. Queimador posterior	
CÓDIGO DE IDENTIFICAÇÃO:	359BR647		
Para uso no exterior e em áreas com boa ventilação.			
Advertência: Algumas peças ou acessórios podem alcançar temperaturas muito altas. Mantenha-as fora do alcance das crianças.			
Leia atentamente as instruções antes de usar este aparelho.			

ACENDIMENTO:

Unidade de acendimento através de isqueiro de faísca 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.

Não guarde a garrafa de substituição debaixo das estantes do barbecue nem dentro do carro. As garrafas de gás GLP devem guardar-se ao ar livre, afastadas do aparelho.

ATENÇÃO: Este aparelho não está destinado para utilização em veículos de recreio nem em ambientes marítimos.

DISTÂNCIA A COMBUSTÍVEIS

Mantenha sempre uma distância mínima de 915 mm a materiais combustíveis pela parte de trás e a ambos os lados do barbecue. Não usar este barbecue em superfícies combustíveis.

SÓ PARA USO NO EXTERIOR

Este aparelho só deve ser usado ao ar livre e ao nível do solo, com ventilação natural e sem zonas estanques, onde os possíveis escapes de gás e os produtos de combustão se dispersem de forma rápida pelo vento e pela convecção natural.

Os espaços cobertos no exterior, onde se use este aparelho deverão respeitar uma das seguintes condições:

Num recinto com paredes por todos os lados e pelo menos uma abertura permanente a nível do solo e sem tecto. Ver figura 1.

Num recinto parcialmente fechado, com cobertura superior e só duas paredes. Ver figura 2 e 3.

Num recinto parcialmente fechado, com cobertura superior e mais de duas paredes, deverão dar-se as seguintes condições:

- Pelo menos 25% do total da zona de parede esteja completamente aberta; e
- Pelo menos 30% da zona de parede restante tenha aberturas e sem obstáculos.

Em caso de balcões, pelo menos 20% do total da parede aos lados, zona frontal e traseira permanecerá aberta e sem obstáculos.

Os seguintes diagramas representam um esquema de possíveis espaços exteriores onde utilizar o barbecue. Utilizaram-se áreas rectangulares nestas figuras – os mesmos princípios são de aplicação a qualquer outro formato de área.

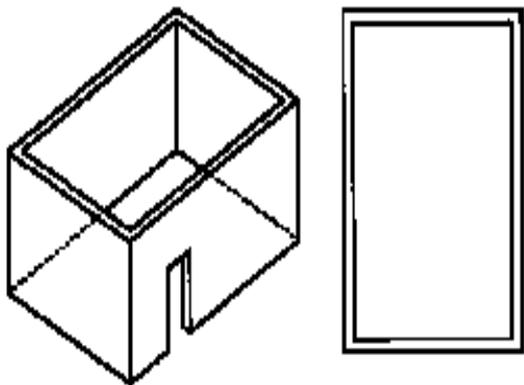


Figura 1 – Recinto fechado com parede por todos os lados e sem tecto.

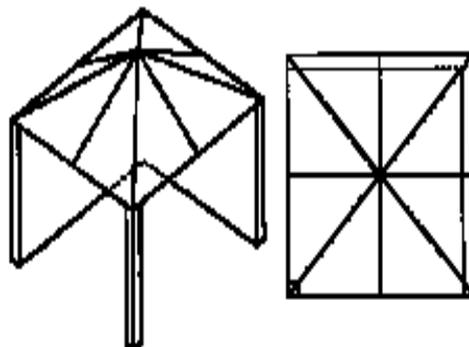


Figura 2 – Recinto parcialmente fechado com tecto e só duas paredes.

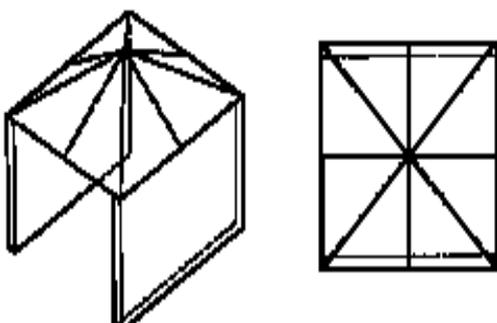


Figura 3 – Recinto parcialmente fechado com tecto e só duas paredes.

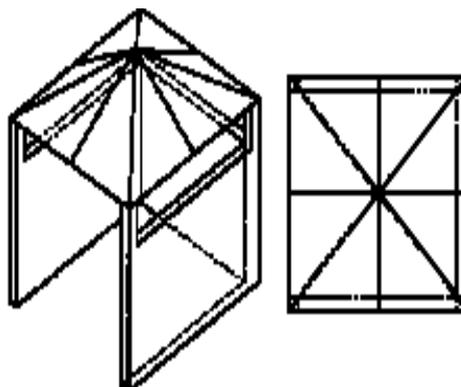


Figura 4 – Aberto num lado, pelo menos 25% da zona de parede do recinto. Pelo menos 30% da zona de parede restante está aberta ou sem obstáculos.

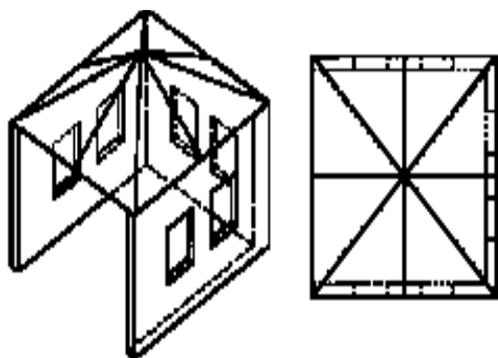
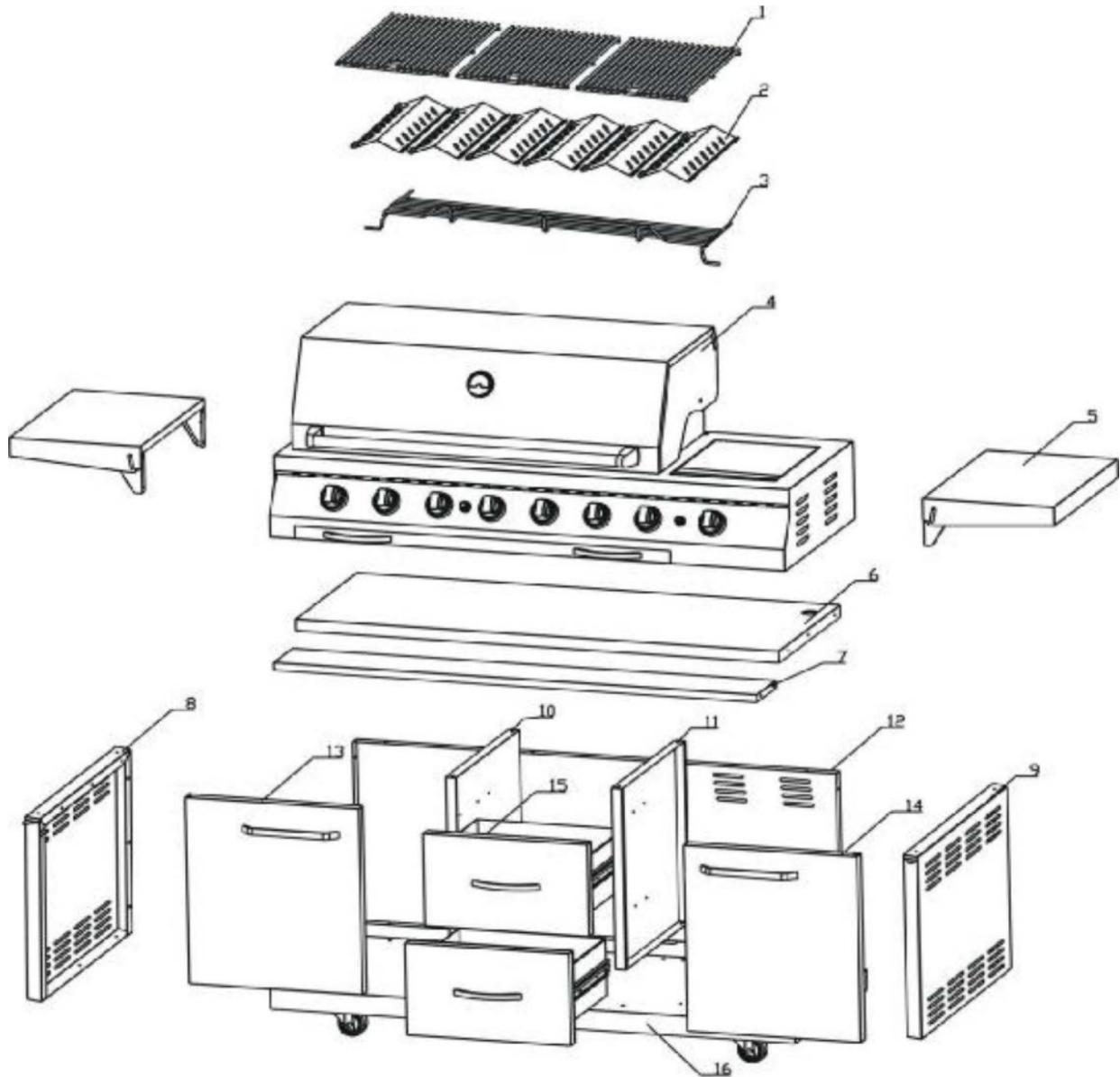


Figura 5 – Aberto a um lado, pelo menos 25% da zona de parede do recinto. Pelo menos 30% da zona de parede restante está aberta ou sem obstáculos.

Vista Explodida



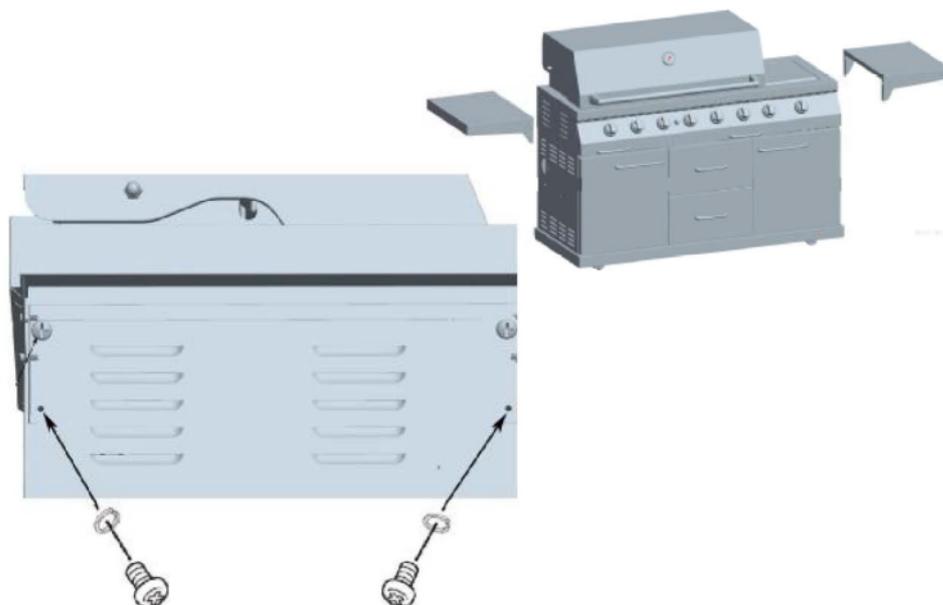
Nº	Descrição	Quantidade	Nº	Descrição	Quantidade
*1	Grelha de confecção	3	8 e 9	Painel lateral do armário	2
*2	Difusor de chama	6	10 e 11	Painel interior do armário	2
*3	Grelha de aquecimento	1	12	Painel traseiro do armário	1
*4	Corpo principal	1	13 e 14	Porta	2
*5	Estante lateral	2	15	Gaveta	2
*6	Painel superior do armário (grande)	1	16	Painel inferior do armário	1
*7	Painel superior do armário (pequeno)	1	* As quantidades/descrições estão em função do produto adquirido.		

Ferramentas necessárias:

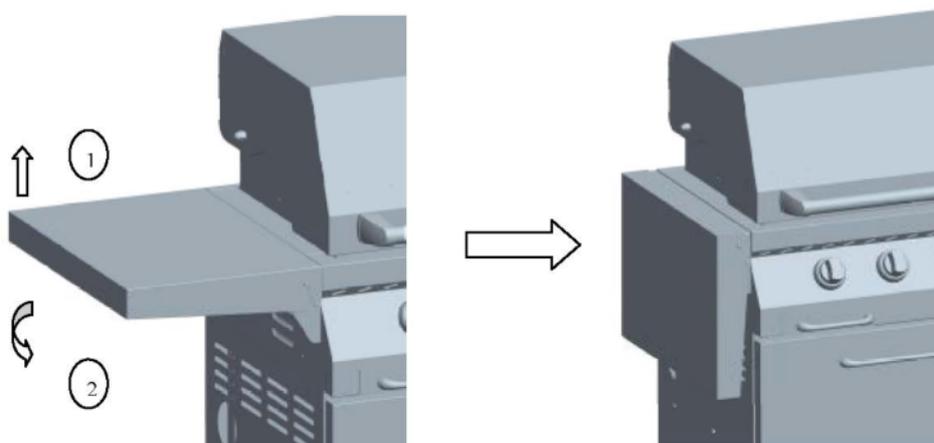
Desparafusador de Estrela ou Philips



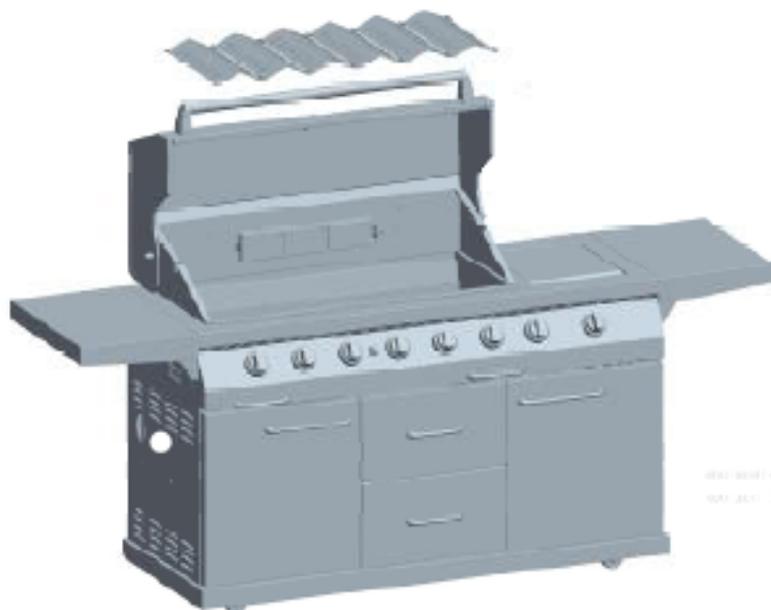
1.- Instale as estantes laterais (nº 5)



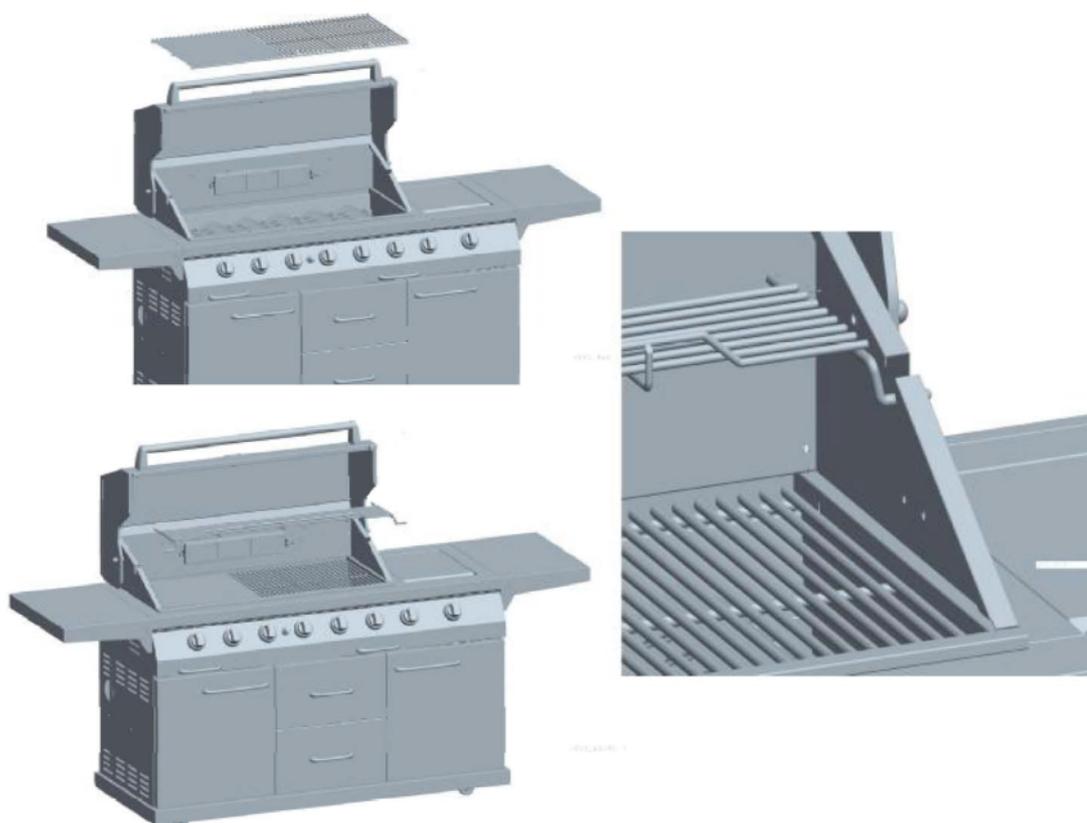
2.- Encaixe as estantes laterais (nº 5)



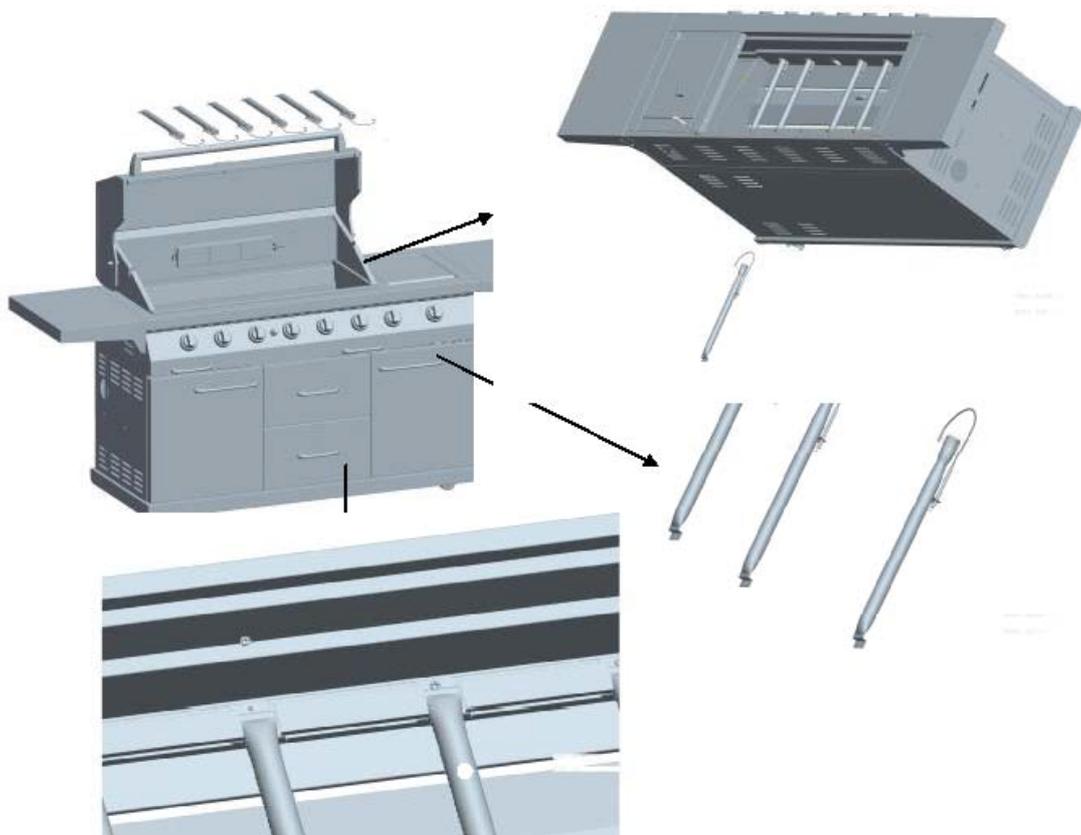
3.- Instale os difusores de chama (nº 2)



4.- Instale a grelha e a placa de cozinhado (nº 1) e a grelha de aquecimento (nº 3)



5.- Instruções para substituir os queimadores (em caso de necessidade):



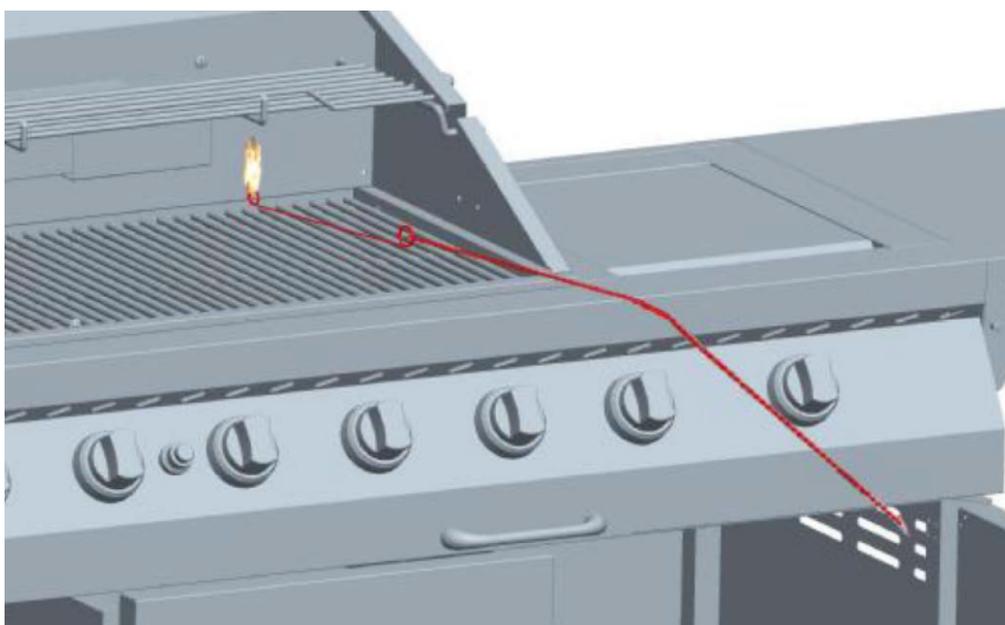
6.- Ligue o tubo do gás ao ligador da tubagem de gás (a ligação da tubagem de gás está no painel superior (nº 6) do armário direito.)



7.- Desenrosque a tampa e coloque a pilha AA dentro. Volte a rosca a tampa. Ao pulsar o botão de acendimento deve-se ouvir um clic se foi instalada correctamente.



* Para o acendimento manual, utilize um fósforo junto ao eléctrodo de acendimento.



8- Mudança do piezoeléctrico:
Desmonte o painel superior do armário (Pequeno) nº 7.

Após efectuar a substituição, o painel deve ser montado de novo.

Retire a bandeja de gordura quando o barbecue tenha arrefecido.

Desenrosque a tampa da pilha e a porca de plástico do piezoeléctrico na frente do painel de comandos.

Introduza a sua mão no espaço que se encontra entre o painel de comandos e o armário para retirar a caixa do acendedor situada na parte traseira do painel de comandos.



USO E MANUTENÇÃO

O QUE SE DEVE FAZER	O QUE NÃO SE DEVE FAZER
<ul style="list-style-type: none">• Usar uma chave de porcas para apertar todas as ligações de gás.• Rever os tubos de gás e ligações de tubagem contra efeitos de danos, gretas ou golpes, cada vez que se use o aparelho.• Efectuar sempre uma prova de fugas com água sabonosa.• Comprovar de forma regular que os queimadores principais não contenham ninhos de insectos como aranhas, formigas, etc. Estes ninhos são perigosos e devem ser limpos.• Usar o aparelho em zonas ventiladas.• Deixar arrefecer o aparelho antes de colocar a tampa ou coberta.• As peças ou acessórios podem alcançar altas temperaturas. Mantenha sempre as crianças afastadas do aparelho.• Adquirir a botija de gás num fornecedor autorizado de Propano.• Usar sempre luvas de protecção para a manipulação de componentes quentes.• Fechar a válvula da botija de gás depois de cada utilização.• Limpar regularmente a bandeja de gorduras.• Manter o aparelho afastado de materiais combustíveis, gasolina, líquidos ou vapores inflamáveis.• Manter aceso o barbecue depois de cada uso e durante uns 15 minutos, reduzirá o excesso de resíduos de comida ao mínimo.	<ul style="list-style-type: none">• Apoiar-se sobre o aparelho quando está aceso.• Deixar a comida desatendida enquanto se está a cozinhar.• Armazenar material combustível, gasolina ou líquidos inflamáveis ou vapores próximo do barbecue.• Cobrir o barbecue com qualquer coisa.• Usar utensílios de plástico ou de vidro no barbecue.• Usar o barbecue com fortes ventos.• Desmontar os comandos ou as válvulas de controlo.• Fazer provas de fugas de gás acendendo uma chama.• Armazenar garrafas de reserva dentro do barbecue.• Colocar a garrafa de gás deitada (mantenha-a sempre para cima).• Usar o barbecue em espaços fechados.• Modificar a montagem do barbecue ou o tamanho de algum queimador, o orifício do injektor ou qualquer outro componente.• Mover o barbecue enquanto se está utilizando.• Obstruir as ranhuras de ventilação do barbecue.• Permitir que o tubo de borracha de entrada do gás ou condutor eléctrico entre em contacto com as superfícies quentes do barbecue.• Usar carvão vegetal ou qualquer outro combustível sólido neste aparelho.• Desligar as ligações de gás durante a utilização do barbecue.• Utilizar uma garrafa de gás oxidada ou abaulada ou com a válvula danificada.

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 uma 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 mudou 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.

ATENÇÃO:

Para uma utilização segura do seu Barbecue e assim evitar acidentes graves:

- NÃO deixe que as crianças joguem ou estejam próximas da grelha.
- MANTENHA a zona livre de materiais inflamáveis.
- NÃO obstrua as ranhuras que há debaixo ou detrás da grelha.
- Controle a chama dos queimadores regularmente.
- Use o barbecue numa área com boa ventilação. NÃO o use em espaços fechados como garagens, arrecadações, pátios cobertos nem sob qualquer estrutura coberta, seja de tipo for.
- NÃO use carvão vegetal nem briquetes de madeira num barbecue a gás.
- Se vive num apartamento:
Comprove com a administração os requisitos e códigos relativos ao acendimento de barbecues para o uso de uma Grelha de Gás GLP na sua urbanização. Se está permitido, use-o no pátio inferior, no exterior, a uma distância de aproximadamente 1 metro desde a parede. NÃO o use em balcões nem debaixo destes.
- NÃO tente acender os queimadores com a tampa fechada. A acumulação de gás não queimado no interior de um barbecue fechado é perigosa.
- NÃO coloque em funcionamento o barbecue com a garrafa de gás GLP numa posição que não seja a correcta. A garrafa deve estar na posição vertical.
- Feche a válvula do redutor da garrafa e retire-o sempre que seja necessário mover a garrafa.

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 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.

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:

1. Não acenda nem use nunca, o queimador lateral com a tampa fechada.
2. Não tente nunca, acender o queimador lateral com o recipiente sobre ele. Acenda o queimador primeiro e só depois coloque o recipiente sobre o mesmo.

Instruções de acendimento (queimador posterior)

1. Leia e siga todas as advertências e instruções do manual de proprietário antes de acender o barbecue.
2. Abra a tampa do barbecue antes de acender o queimador posterior para o assado.
3. Assegure-se de que o comando está em posição "OFF".
4. Pulse e gire o comando do queimador anterior até à posição de máximo. Continue pulsando o comando enquanto aperta o botão de acendimento durante mais de 5 segundos.
5. Uma vez aceso o queimador, continue pulsando o comando durante 30 segundos.
6. Se não se produz o acendimento em 5 segundos, gire o comando à posição "OFF", espere 5 minutos até que se dissipe o gás e repita o processo de acendimento.
7. Para apagar, gire o comando no sentido das agulhas do relógio até à posição de desligado "OFF".
8. O queimador posterior só se regula à posição "HIGH" (máximo).

Se o queimador posterior não fica aceso ou se altera a estrutura da chama, assegure-se de que não está contra o vento. Mude de posição o barbecue, espere 5 minutos e tente de novo o processo de acendimento.

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. Não use nunca o queimador lateral com a tampa fechada. Não tente nunca acender o queimador lateral com um recipiente encima deste. Acenda primeiro o queimador e coloque depois o recipiente.

ATENÇÃO: NÃO USE O QUEIMADOR POSTERIOR PARA ASSADO QUANDO OS QUEIMADORES PRINCIPAIS ESTÃO EM FUNCIONAMENTO.

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 do produto, podendo provocar-se um incêndio. Para o limpar, use água sabonosa quente.

FUNCIONAMENTO ANÓMALO

Os seguintes sintomas de funcionamento consideram-se um funcionamento anómalo e podem requerer serviço técnico:

- Os extremos da chama do queimador são de cor amarela.
- Acumulação de fuligem nas placas da grelha.
- Os queimadores não acendem de forma adequada.
- Os queimadores não ficam acesos.
- Os queimadores apagam-se quando se abrem e fecham as portas do barbecue.
- Dificuldade ao girar os comandos das válvulas de gás.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Este barbecue deve ser revisto e reparado cada ano por um técnico autorizado que garanta que se encontra em condições de funcionamento seguro.

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. NÃO retire a bandeja recolhe gorduras até que o barbecue tenha arrefecido.

Limpeza geral da grelha

- NÃO confunda a acumulação de gordura e fumo castanho ou negro com pintura. O interior dos barbecues de gás não vai pintado de fábrica (e NUNCA deve pintar-se). Aplique uma solução forte à base

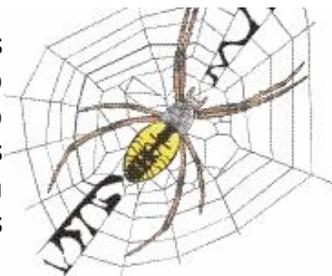
de detergente e água ou um produto de limpeza especial para barbecues com uma esponja por dentro da tampa do barbecue e a parte inferior. Aclare e deixe secar completamente ao ar. NÃO use detergentes cáusticos para grelhas nem produtos de limpeza para fornos nas superfícies pintadas.

- Peças de plástico: lavar com água sabonosa temperada e secar com um pano.
- NÃO use detergentes abrasivos, desengordurantes nem detergentes concentrados para grelhas nas peças de plástico. Podem-se produzir danos nas peças ou ficarem inutilizadas.
- Superfícies de porcelana: devido a que tem uma composição parecida ao vidro, a maioria dos resíduos podem limpar-se com uma solução de bicarbonato sódico / água, ou um produto de limpeza de fórmula especial. Utilize pós não abrasivos para limpar as manchas difíceis.
- Superfícies pintadas: lave-as com um detergente suave ou um produto de limpeza não abrasivo e água sabonosa temperada. Seque-as com um pano suave não abrasivo.
- Superfícies de aço inoxidável: para manter um aspecto de qualidade na sua grelha, lave-a com um detergente suave e água sabonosa temperada e seque-a com um pano suave não abrasivo depois de cada uso. Para os depósitos de gordura pode ser necessário o uso de uma esponja de plástico abrasivo.

ATENÇÃO AO PERIGO NATURAL DAS ARANHAS

Por vezes as aranhas e outros insectos introduzem-se nos tubos que vão aos queimadores da grelha. As aranhas tecem as suas teias, constroem os seus ninhos e põem ovos. As teias de aranha ou ninhos podem ser muito pequenos mas fortes e por isso podem bloquear a passagem do gás. Limpe os queimadores antes de os utilizar após terem estado guardados, no início da temporada de barbecues ou após um mês de não ter sido usado.

Nas entradas de ar existem protectores contra as aranhas com o fim de reduzir o problema, mas não o elimina. Uma obstrução pode dar como resultado um "retorno" (produz-se fogo nos injectores dos queimadores). A grelha pode seguir acesa mas a obstrução não deixa que chegue todo o gás aos queimadores.



Problemas no acendimento da grelha

1. Feche o gás com os comandos e feche a garrafa de gás GLP.
2. Retire as grelhas de cozinhado, a bandeja e o depósito de gordura.
3. Retire o parafuso do extremo do queimador com um desaparafusador.
4. Levante com cuidado cada queimador e separe-o dos seus respectivos injectores.

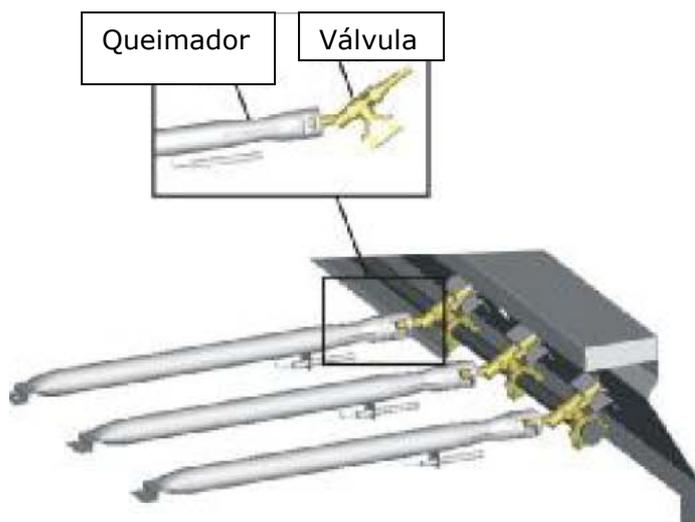
ATENÇÃO: Reveja possíveis danos no queimador (fissuras ou orifícios). Se existe algum dano, substitua o queimador por um novo. Reinstale o queimador, comprove que os injectores de gás estão na posição correcta e fixos no interior do tubo de Venturi do queimador.

Sugerimos três formas para limpar os tubos dos queimadores. Utilize o que lhe seja mais fácil.

- (A) Dobre um arame rígido (pode servir perfeitamente uma cruzeta de roupa fina) em forma de um pequeno gancho. Passe o gancho por todos os tubos dos queimadores e pelo mesmo queimador várias vezes.
 - (B) Use uma escova para limpar garrafas, com cabo flexível (NÃO USE uma escova de arame de metal), passe-a por todos os tubos dos queimadores e pelo mesmo queimador várias vezes.
 - (C) Proteja os olhos: use uma mangueira de ar à pressão para o tubo do queimador e os condutos de ar. Comprove cada conduto para se assegurar de que o ar sai de cada orifício.
5. Limpe com a escova toda a superfície do queimador para eliminar os resíduos de comida e sujidade.
 6. Limpe os orifícios obstruídos com um arame rígido, como pode ser um clip metálico para papel.
 7. Comprove se o queimador tem danos, devido ao desgaste e corrosão normais, podem aumentar de tamanho alguns orifícios. Em caso de que existam fissuras ou orifícios grandes, substitua o queimador.

MUITO IMPORTANTE: Os tubos dos queimadores devem enganchar-se aos injectores das válvulas. Ver instruções de seguida:

8. Volte a colocar os queimadores com cuidado.
9. Volte a colocar o parafuso no extremo do queimador.
10. Volte a colocar a bandeja apanha gorduras e as grelhas de cozinhado.



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 de cozinhado

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

REVISÕES TÉCNICAS E PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

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

Como resolver problemas

Problema	Possível causa	Prevenção/Solução
O queimador não se acende através do piezoeléctrico	<ul style="list-style-type: none"> - O cabo e/ou o eléctrodo estão cobertos com restos de cozinhado. - O eléctrodo está fissurado ou partido "a chispa aparece na fissura". - A ponta do eléctrodo não está na posição correcta. - Os cabos estão soltos ou desligados. - Curto-circuito nos cabos (chispa) situados entre o injector de acendimento e o eléctrodo. - A pilha está descarregada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Limpe o cabo e/ou eléctrodo com álcool e uma esponja limpa. - Substitua o eléctrodo. - Volte a ligar os cabos ou substitua a montagem de eléctrodos/cabos. - Substitua a montagem do cabo de ignição/eléctrodo. - Substitua a pilha AA por uma nova.
O queimador não se acende com fósforos.	<ul style="list-style-type: none"> - Não circula gás. - A porca de união da borracha ao queimador ou ao regulador não estão bem ligadas. - O conduto de gás está obstruído. - O queimador desenganchou-se da válvula. - A montagem da grelha está executada correctamente? 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprove se a garrafa de gás GLP está vazia. Se não é assim, recorra ao item "Rajada repentina de caudal de gás ou pouca chama". - Gire a porca de união aproximadamente meia volta ou três quartos mais até que fique completamente fixa. Aperte só manualmente - não use ferramentas. - Desengate o tubo do queimador. - Reenganche o queimador à válvula. - Comprove os passos nas instruções de montagem.
Rajada repentina de caudal de gás ou pouca chama.	<ul style="list-style-type: none"> - Não há gás. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprove se a garrafa tem suficiente gás - Feche os comandos e espere 30 segundos para acender a grelha. Se as chamas são todavia pequenas, desligue os comandos e a válvula da garrafa de gás. Desligue o redutor. Volte a ligar o redutor e faça uma prova de fugas. Abra a válvula da garrafa, espere 30 segundos e volte a acender a grelha.
A chama apaga-se.	<ul style="list-style-type: none"> - Rajadas de vento. - Pressão baixa de gás. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gire a frente da grelha na direcção contrária ao vento ou suba a chama. - Substitua a garrafa de Gás. - Consulte o item anterior "Rajada repentina do caudal de gás ou pouca chama".
Labareda.	<ul style="list-style-type: none"> - Acumulação de gordura. - Excesso de gordura na carne. - Excesso de temperatura no cozinhado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Limpe a grelha. - Retire a gordura da carne antes de fazer o assado. - Ajuste (baixe) a temperatura.
Fogo por gordura persistente.	<ul style="list-style-type: none"> - Ficou gordura por acumulação de comida nos queimadores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Desligue os comandos (posição OFF). Feche o redutor da garrafa. Deixe a tampa na mesma posição e deixe que se apague o fogo. Quando a grelha esteja fria, retire todas as peças e limpe-as.
Retorno na chama (fogo no injector do queimador).	<ul style="list-style-type: none"> - O queimador e/ou os injectores do queimador estão bloqueados. 	<ul style="list-style-type: none"> - Desligue os comandos (posição OFF). Limpe o queimador e/ou os injectores do queimador.

Como resolver problemas – Acendimento electrónico

Problema	Possível causa	Modo de comprovação	Prevenção/Solução
Não há faísca em nenhum eléctrodo quando se pulsa o botão de acendimento; não se ouve nenhum ruído da unidade de acendimento.	A pilha não está correctamente instalada.	Comprove a orientação da pilha.	Instale a pilha (assegure-se de que os pólos "+" e "-" estão correctamente orientados).
	A pilha esgotou-se.	A pilha foi utilizada anteriormente?	Substitua a pilha por uma nova, alcalina de tamanho AA.
	O botão não está correctamente instalado.	Comprove que os fios da rosca estão bem roscados. O botão deve mover-se para cima e para baixo com facilidade.	Desenrosque o botão de acendimento e volte a rosca-lo assegurando-se de que os fios da rosca estão bem alinhados.
	A unidade de acendimento está defeituosa.	Se não se produzem faíscas com a pilha nova e com boas ligações do cabo, o módulo está defeituoso.	Substitua a unidade de acendimento.
Não há faísca em nenhum eléctrodo quando se pulsa o botão de acendimento; ouve-se um ruído no módulo de faísca.	Não se completaram as ligações de saída.	Estão as ligações de saída feitas e fixas?	Elimine todas as ligações de saída do módulo e eléctrodos e volte a ligá-las.
Há faíscas mas não em todos os eléctrodos.	Não se completaram as ligações de saída.	Estão as ligações de saída feitas e fixas?	Elimine todas as ligações de saída do módulo e eléctrodos e volte a ligá-las.
	O arco eléctrico à grelha está fora do queimador.	Se for possível, observe a grelha às escuras. Ponha em funcionamento o sistema de acendimento e procure o arco entre os cabos de saída e as chamas da grelha.	Se se observam faíscas noutra sítio que não sejam os queimadores, pode estar danificado o isolamento dos cabos. Substitua os cabos.
	Pilha fraca.	Produzem-se todas as faíscas mas são débeis ou aparecem a um ritmo lento.	Substitua a pilha por uma nova, alcalina de tamanho AA.
	Os eléctrodos estão húmidos.	Acumulou-se humidade no eléctrodo e/ou nos condutos do queimador?	Use uma toalhita de papel para retirar a humidade.
	O eléctrodos estão fissurados ou partidos "a faísca está na zona de quebra".	Observe se os eléctrodos têm fissuras.	Substitua os eléctrodos fissurados ou partidos.