

# MONTAJE BBQ DE GAS CAZORLA CON TRES FUEGOS



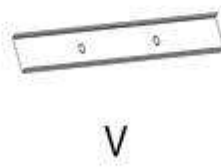
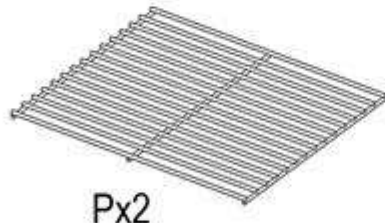
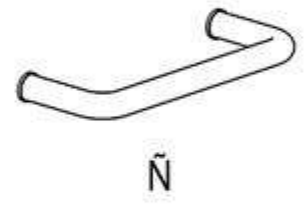
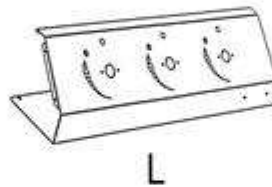
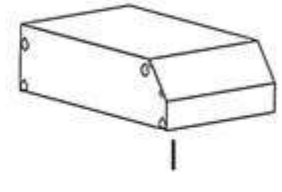
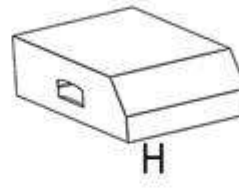
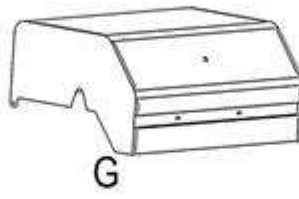
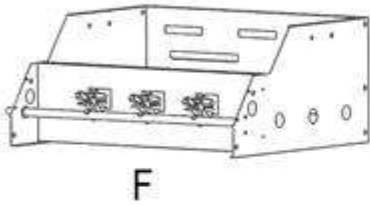
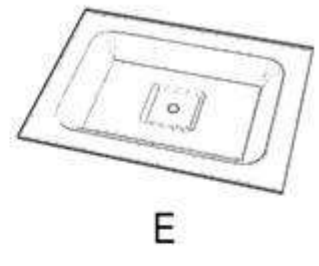
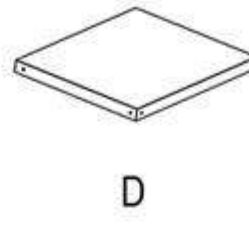
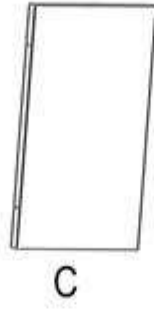
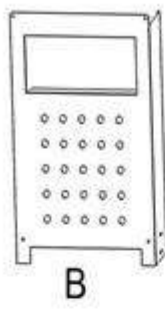
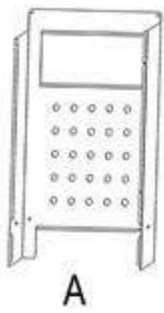
EDIȚIA:2019/04

DATE: 20-11-2020

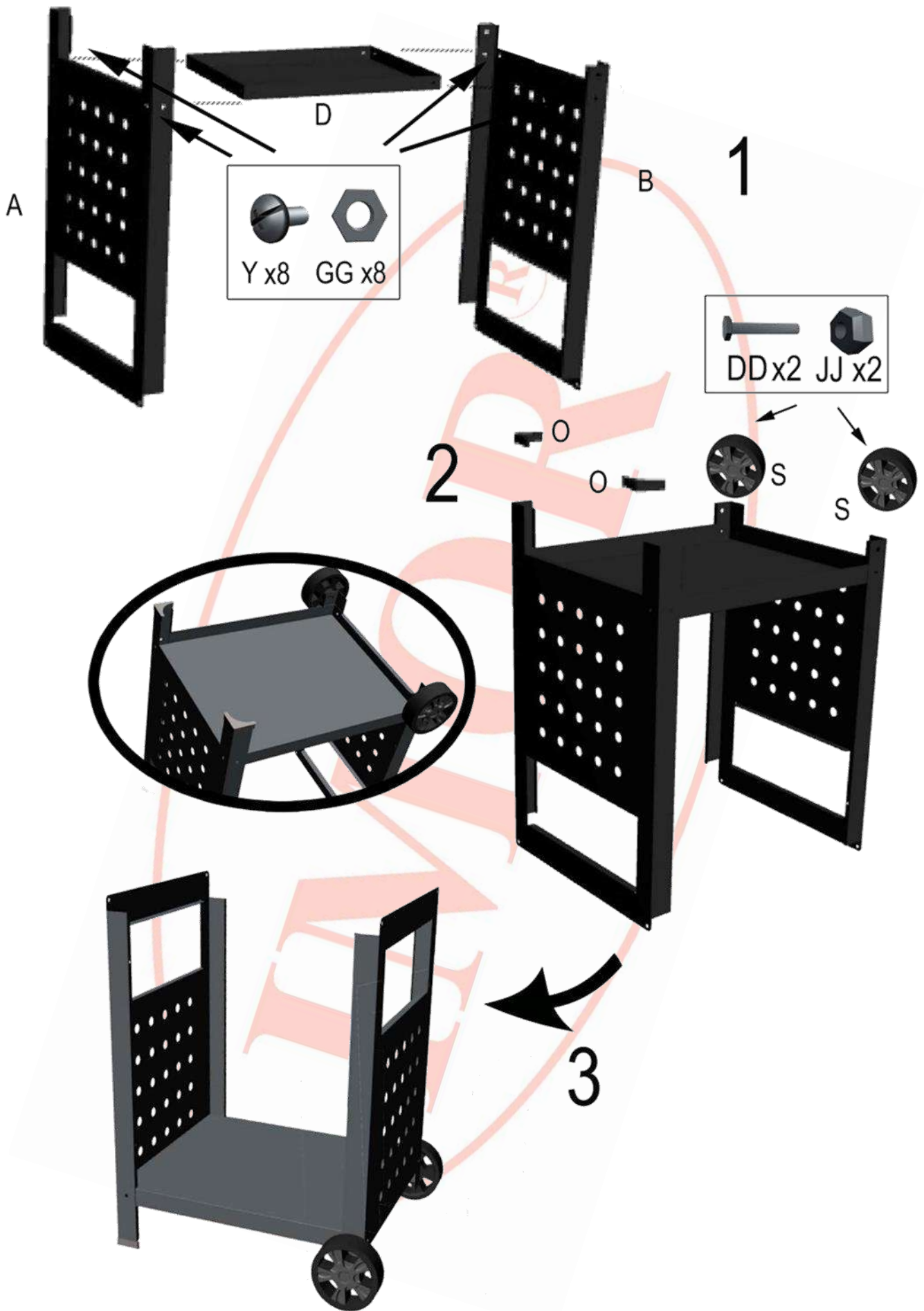


**MONTAJE BBQ CARZORLA**

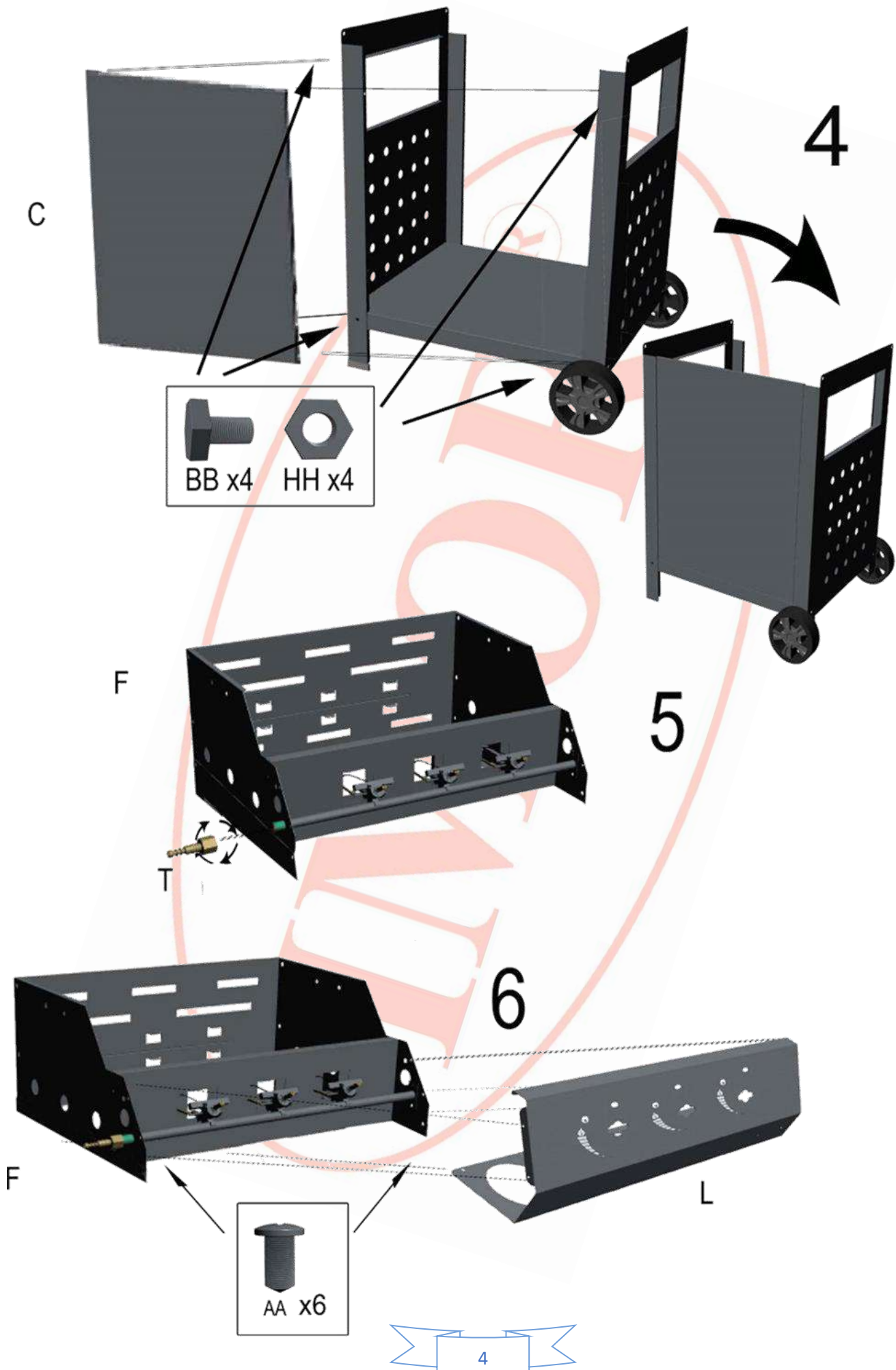
COMPONENTES



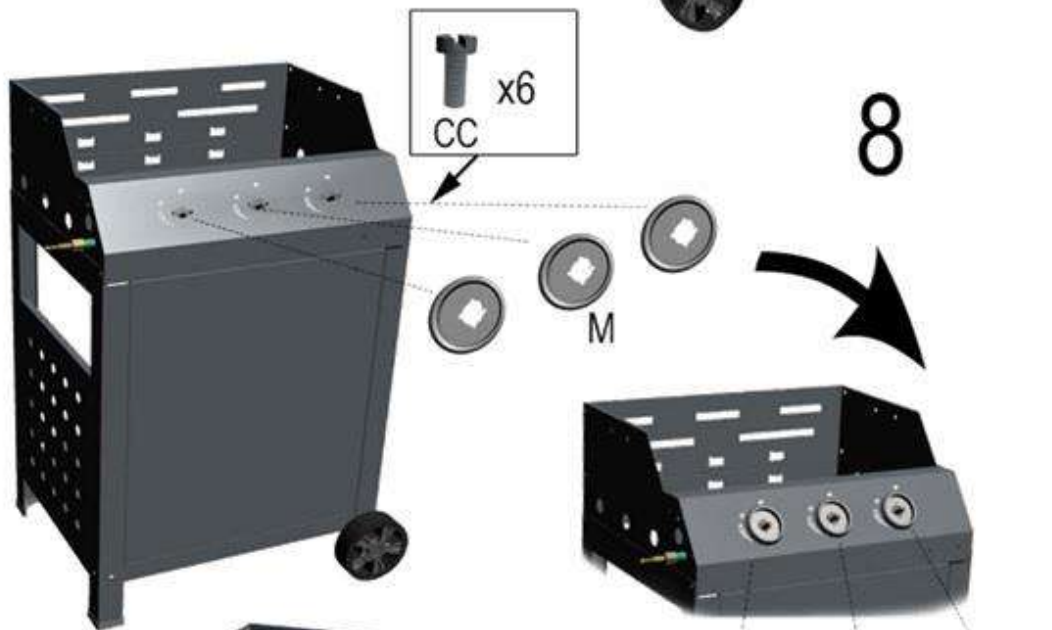
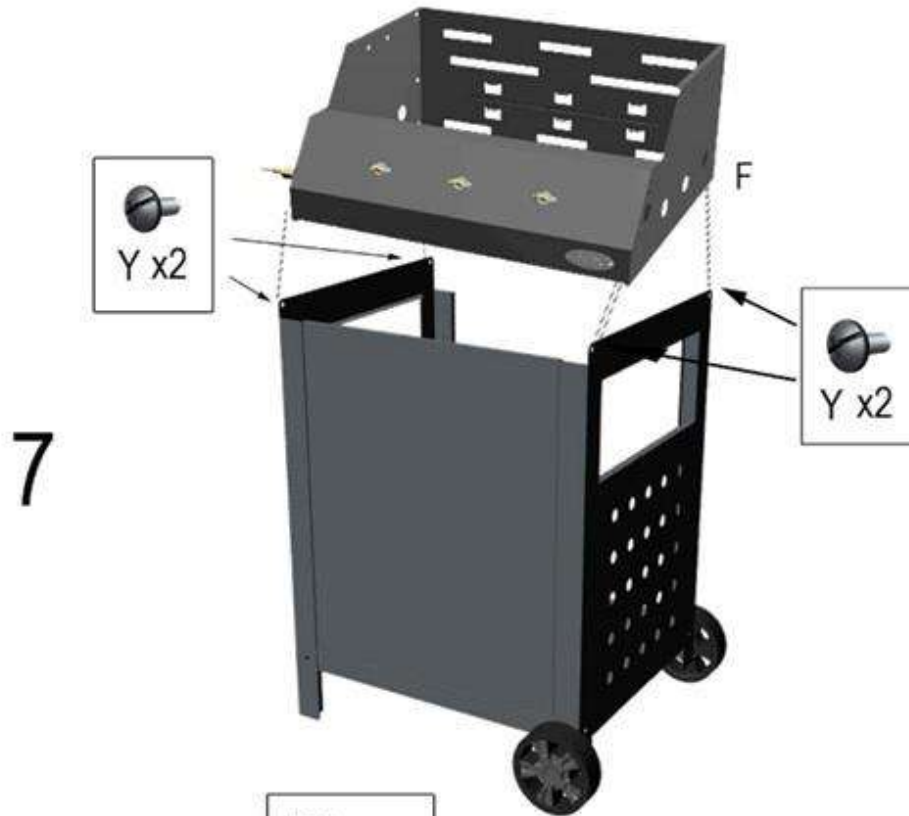
# MONTAJE BBQ CAZORLA



# MONTAJE BBQ CAZORLA



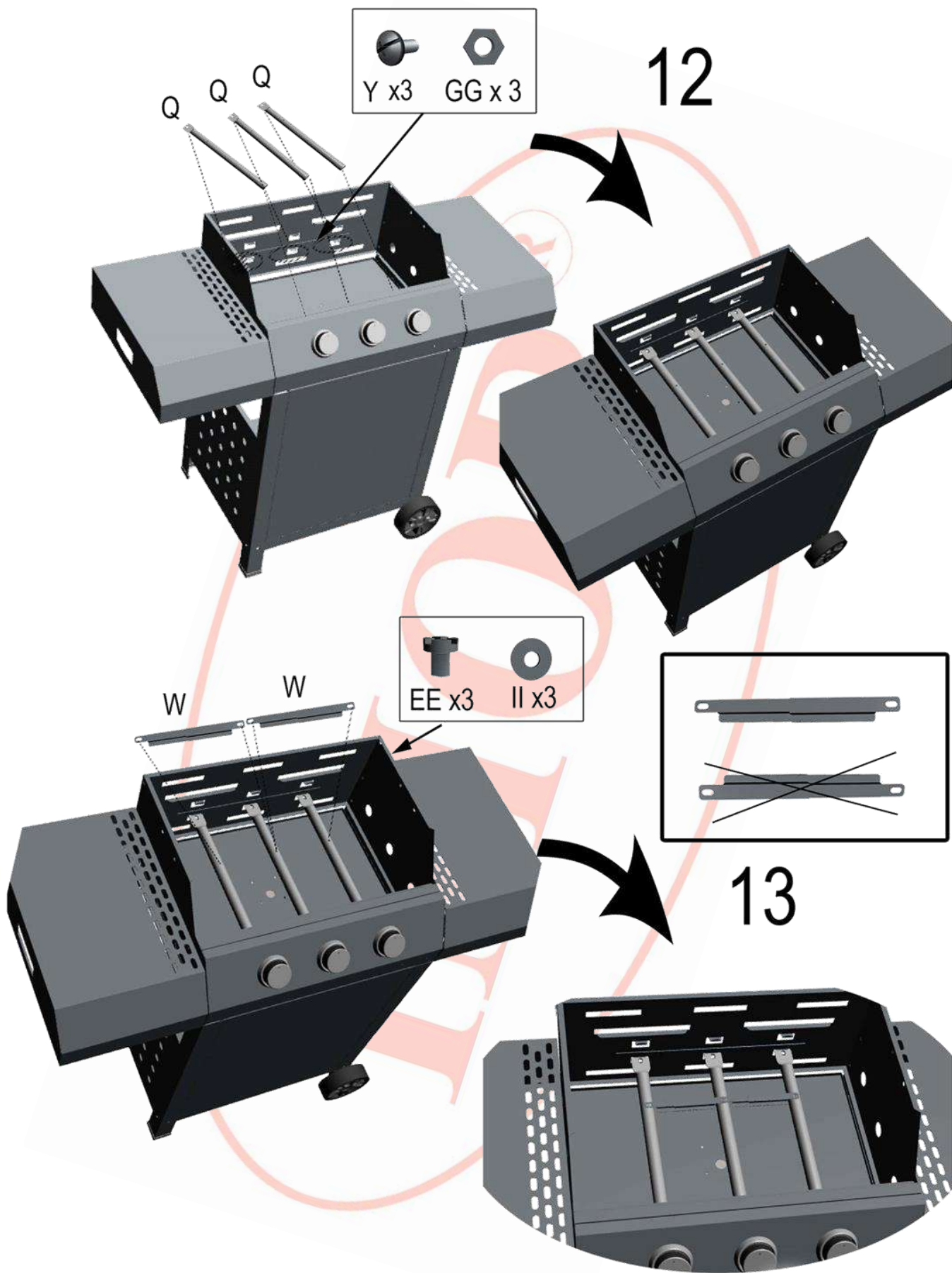
# MONTAJE BBQ CAZORLA



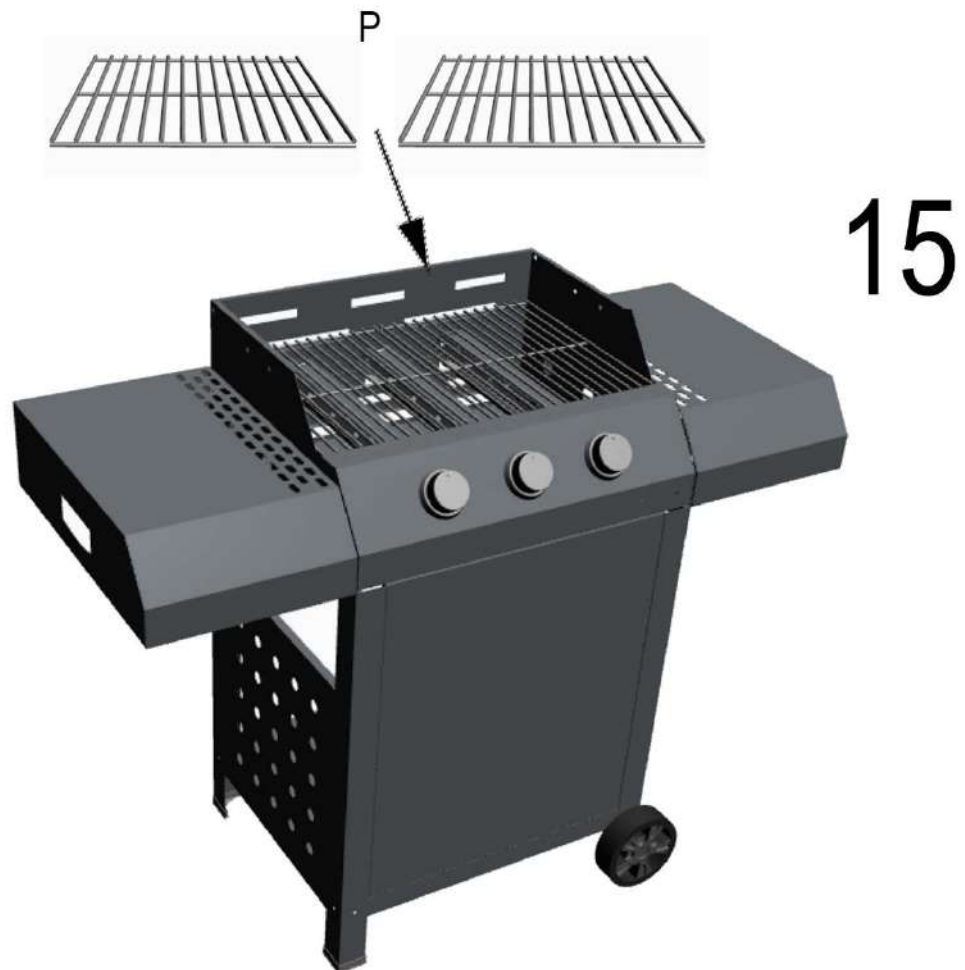
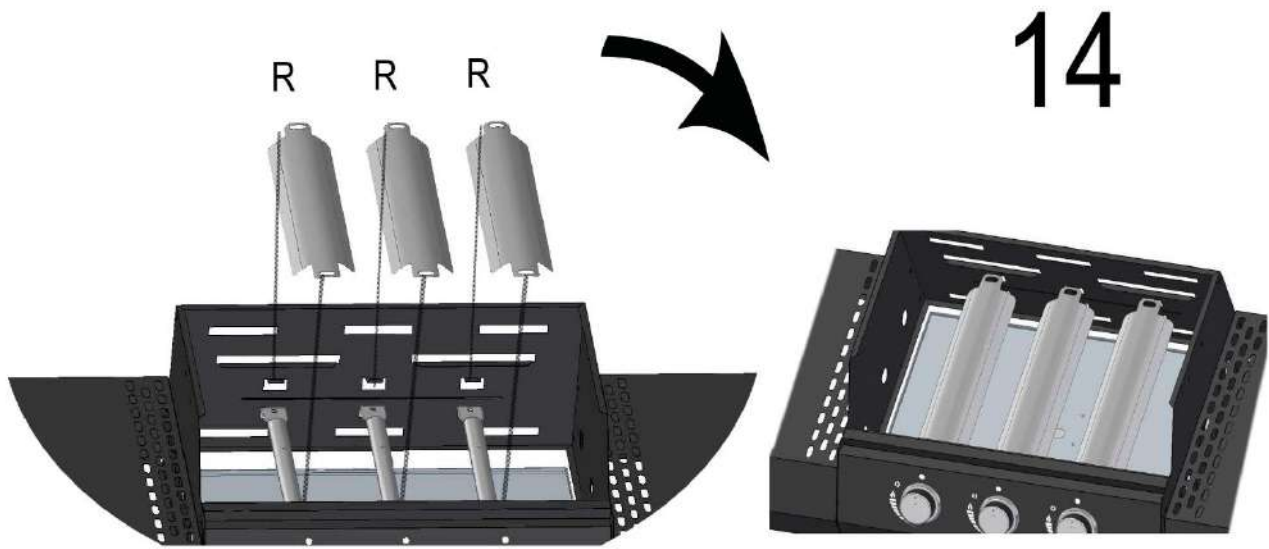
### MONTAJE BBQ CAZORLA



# MONTAJE BBQ CAZORLA



## MONTAJE BBQ CAZORLA





# MONTAJE BBQ CAZORLA

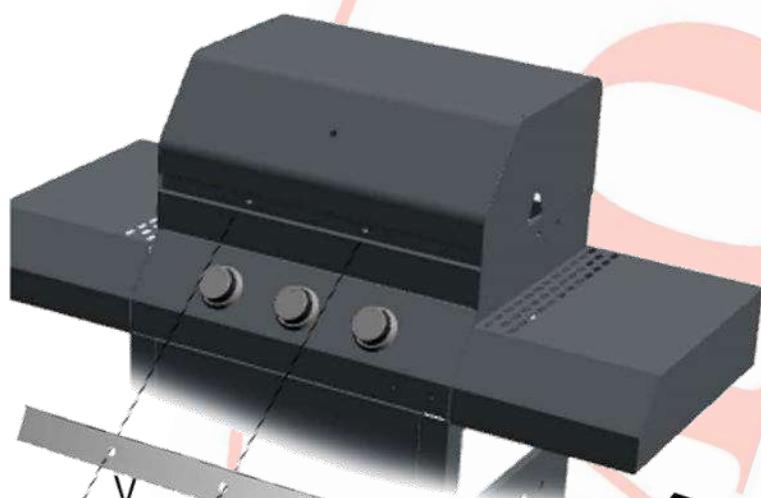
16



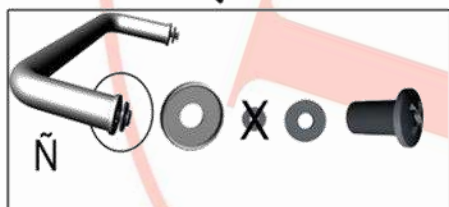
G



17



Ñ



K

18



## MONTAJE BBQ CAZORLA

19



**IMOR<sup>®</sup>**

# IMOR GAZ GRATAR

**MANUALUL**

**MODEL: CAZORLA**

**EDIȚIE: 2019/004 DATA: 20/11/2020**

## INDEX

1. DETALIILE PRODUCĂTORULUI . .....13 3
2. SPECIFICAȚII TEHNICE .....13 3
3. INFORMAȚII GENERALE..... 14
4. AVERTISMENTE . ..... 14
5. SECURITATE ..... 15
6. ÎNCERCAREA GAZULUI ..... 15
7. INFORMAȚII DESPRE GAZ, REGULATOR DE PRESIUNE ȘI TUB ..... 14
8. INSTALARE . ..... 16 6
9. UTILIZARE ..... 16
10. ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE ..... 19

**1 Datele producătorului.**

COMPANIA PRODUCĂTORULUI: MANUEL OBRERO RUIZ SA

ANTRENOR: JOSE MANUEL OBRERO DOMÍNGUEZ

ADRESA: POLIGONO EL GARROTAL C/D PARCELAS 1,3 Y 5

COD POȘTAL: 14700 PALMA DEL RIO (CÓRDOBA)

TELEFON: 957 641 137

FAX: 957 649 198

E-MAIL: info@imor-sa.com

**2 Specificații tehnice**

MODEL		CAZORLA	
TIPUL DE GAZ	BUTAN	Consum $Q_n$ (s/Hs)	8,5 KW
		Presiunea gazului (mbar)	28-30 mbar
		Dimensiunea injectorului (mm)	0,84
	PROPAN	Putere (kW)	8,5 KW
		Presiunea gazului (mbar)	37 mbar
		Dimensiunea injectorului (mm)	0,84
GREUTATE NETĂ (Kg)		32KG ± 0.5KG	

Specificațiile pot fi modificate fără notificare prealabilă.

NOTA: Gratarul vine pregătit să lucreze cu Butane sau Propane GAS.

**3 Informații generale**

- Citiți cu atenție instrucțiunile din acest manual conține informații importante despre cum să instalați, să utilizați și să manipulați grătarul într-un mod sigur, adecvat și eficient.
- Păstrați acest manual într-un loc sigur, astfel încât să poată fi consultat de toți utilizatorii.
- Acest grătar trebuie instalat urmând instrucțiunile furnizate de producător și în conformitate cu toate reglementările locale.
- În caz de defecțiune, opriți grătarul și întrerupeți alimentarea cu gaz și scoateți regulatorul de gaz din cilindru.
- Nerespectarea celor de mai sus poate pune în pericol siguranța grătarului.

#### **4 avertismente**

- Numai pentru uz exterior. Nu este destinat utilizării comerciale
- Citiți cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de a utiliza produsul. Nerespectarea instrucțiunilor ar putea duce la accidente fatale, vătămări corporale grave și/sau pagube materiale.
- ATENȚIE: unele piese accesibile pot fi foarte fierbinți. A se păstra departe de copii.
- Nu mișcați grătarul în timpul utilizării.
- Opriți robinetul de oprire a recipientului de gaz după utilizare.
- Nu modifica grătarul. Utilizarea necorespunzătoare sau nerespectarea instrucțiunilor ar putea fi periculoase și ar putea anula garanția. Acest lucru nu vă afectează în niciun fel drepturile legale.
- Păstrați manualul pentru referințe viitoare.
- Efectuați un test de scurgere anual și de fiecare dată când schimbați sau deconectați cilindru de gaz. Verificați dacă conexiunile conductei de gaz sunt strâns strânse.
- Grătarul trebuie ținut departe de materialele inflamabile în timpul utilizării.

#### **5 Securitate**

- Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Nu misca gratarul in timp ce este cald.
- Nu depozitați și nu utilizați benzină sau alte lichide sau vapori inflamabili în apropierea grătarului.
- Nu depozitați butelii de gaz în apropiere, în afară de cea conectată la grătar.
- În cazul mirosului de gaz:
  - Tăiați alimentarea cu gaz la grătar
  - Stingeți orice flacără deschisă
  - Dacă mirosul persistă, încetați să utilizați aparatul și contactați distribuitorul.
- Nu manipulați niciodată sigiliile șuruburilor de reglare situate pe supapele de gaz.
- Pentru utilizare numai cu propan sau gaz butan în cilindru, trebuie utilizat un regulator de presiune adecvat pentru propan sau butan.
- Scoateți ambalajul din plastic din toate părțile înainte de a aprinde grătarul.
- Asigurați-vă că nu utilizați grătarul la mai puțin de un metru distanță de orice structură sau suprafață inflamabilă.
- Buteliile de gaz nu trebuie plasate direct sub grătar.

- Buteliile de gaz nu trebuie amplasate sau utilizate orizontal.
- Deschideți capacul grătarului înainte de a-l porni.
- Utilizarea unei mănuși de bucătărie este recomandată pentru manipularea elementelor deosebit de fierbinți.
- Folosește ustensile special concepute pentru gratare și echipate cu manere lungi, rezistente la căldură.
- Acordați atenție aburului fierbinte care se poate desprinde atunci când deschideți capacul.
- Nu acoperiți grătarul până când nu s-a răcit complet.
- Utilizați grătarul numai pe o suprafață stabilă, plană.
- Efectuați testul de scurgere anual și după fiecare înlocuire sau îndepărtare a cilindrului de gaz și a tubului flexibil.
- Nu utilizați aerosoli în apropierea grătarului.
- Piese protejate de producător sau de reprezentantul acestuia nu trebuie să fie modificate de utilizator.
- Nerespectarea instrucțiunilor furnizate în acest manual ar putea duce la vătămări corporale sau daune materiale grave.
- Dacă aveți întrebări cu privire la aceste instrucțiuni, vă rugăm să contactați distribuitorul local.

## **6 test de scurgere**

Etanșitatea trebuie verificată în aer liber, departe de orice sursă de căldură, țigări, scântei sau flăcări. Asigurați-vă că pârgăile de control sunt în poziție închisă. După deschiderea robinetului cilindrului de gaz, cu ajutorul apei cu săpun, verificați absența bulelor pe toate punctele de conectare ale cilindrului, regulatorului de presiune și aparatului. Dacă apar bule, acest lucru va indica faptul că există scurgeri de gaz. Închideți cilindrul de gaz și strângeți din nou conexiunile. Repetați testul de scurgere. Dacă scurgerea provine dintr-o altă piesă, nu utilizați grătarul și contactați serviciul clienților la +34 957 641 137 sau magazinul de unde ați achiziționat dispozitivul.

## **7 informații despre gaz, regulator de presiune și tub**

Grătarul poate fi alimentat cu gaz propan sau butan într-un cilindru. Buteliile de gaz butan furnizează suficientă alimentare cu gaz în timpul verii, dar performanța cilindrului ar putea fi afectată dacă temperatura scade sub +10° C. Buteliile de propan furnizează gaz pe tot parcursul anului, chiar și în timpul iernii, când este mai rece. Poate fi necesar să utilizați o cheie (nu este inclusă) pentru a schimba sticla. Verificați dacă aveți cilindrul de gaz corect și regulatorul de presiune pentru grătar.

Utilizați țevă de gaz în conformitate cu NF D 36-125 sau XP D 36-112; lungimea sa trebuie să fie adecvată pentru utilizare și să nu depășească niciodată 1,5 m

Conducta de gaz trebuie să fie desfăcută în mod normal, fără tracțiune sau torsiune, să rămână vizibilă pe întreaga sa lungime și să fie ușor accesibilă, fără a intra în contact cu părțile fierbinți ale grătarului.

Conducta de gaz trebuie schimbată atunci când se atinge data de expirare inscripționată pe ea și, în toate cazurile, dacă prezintă tăieturi, semne de uzură sau crăpături.

Grătarul este proiectat să funcționeze cu orice recipient de gaz butan de 13 kg (G30) sau propan (G31) echipat cu un regulator de presiune în conformitate cu reglementările țării de utilizare:

Pentru Spania: Presiune fixă internă GPL –B/P 11680 conform UNE-EN-12864

Pentru Franța: - Regulator de presiune de siguranță butan (NF) de 28-30 mbar.  
regulator de presiune de siguranță de 37 mbar (NF)

- Propan:

Vasul cu gaz echipat cu regulatorul de presiune trebuie să aibă o înălțime maximă de 700 mm și o lățime de 320 mm

TREBUIE SĂ AVEȚI UN REGULATOR DE PRESIUNE ADECVAT ȘI CILINDRU PENTRU UTILIZAREA SIGURĂ ȘI EFICIENTĂ A GRĂTARULUI. UTILIZAREA UNUI REGULATOR DE PRESIUNE NECORESPUNZĂTOR SAU DEFECT ESTE PERICULOASĂ ȘI VA ANULA GARANȚIA. Consultați distribuitorul local de gaz pentru a determina cele mai potrivite butelii de gaz și reglatoarele de presiune.

## **8 instalații:**

### **• Selectarea unei locații**

Grătarul trebuie utilizat exclusiv în aer liber, într-un loc bine ventilat și pe o suprafață plană. Asigurați-vă că nu-l plasați niciodată pe o suprafață combustibilă. Părțile laterale ale grătarului nu trebuie să fie niciodată mai mici de un metru de orice suprafață combustibilă. Păstrați grătarul departe de materialele inflamabile.

Selectați cu atenție locația de utilizare a grătarului. Situl trebuie să se afle într-un spațiu deschis în care vântul nu cedează, departe de copaci și de orice alt element care ar putea aprinde focul.

### **• Precauții**

Nu blocați orificiile de ventilație ale corpului grătarului.

Așezați cilindrul de gaz pe o suprafață plană, lângă grătar, și asigurați-vă că nu este aproape de o sursă de căldură.

Schimbarea recipientului de gaz trebuie făcută într-un loc ventilat și departe de orice sursă de inflamație, cum ar fi flăcările deschise, țigările sau orice altă sursă de căldură. Verificați etanșeitarea la sfârșitul înlocuirii.

### **• Conexiune**

- Conectați conducta de gaz la conexiunea cu care este distribuită împreună cu aparatul, asigurând astfel utilizarea conexiunii fiecărei țări, conform standardului ENE EN-498, pe partea stângă a grătarului.
- Înșurubați celălalt capăt al tubului la regulatorul de presiune urmând informațiile furnizate împreună cu tubul și regulatorul de presiune.
- Conectați regulatorul de presiune la cilindrul de gaz, verificând strângerea conexiunii, precum și prezența garniturii în regulatorul de presiune.
- Faceți un test de scurgere atunci când conexiunea este completă.

## **9 Utilizare**

### **• Avertismente**

- Înainte de a continua, asigurați-vă că aveți o înțelegere perfectă a secțiunii "ANTERIOR" a acestui manual
- Designul grătarului interzice utilizarea a mai mult de 50% din suprafața de gătit ca placă solidă. Dacă plăcile au fost acoperite în întregime, va exista o acumulare excesivă de căldură care ar putea deteriora grătarul. Acest lucru nu va fi acoperit de garanție.

### **• Preparate înainte de gătit**

- **ATENȚIE: De fiecare dată când urmează să folosiți grătarul, verificați tava glisanta de colectare a grasimilor și vasul de picurare pentru a vă asigura că nu s-a acumulat grăsime în grasimi. Îndepărtați orice exces de grăsime pentru a preveni un foc de grăsime. Un incendiu de grăsime poate provoca vătămări corporale grave sau pagube materiale.**
- **PRECACUTARE: NU aliniați tava glisantă de colectare a grasimilor cu foaie de aluminiu.**
- **Așezați un strat uniform de nisip curat și uscat, cu o grosime de 6-8 mm, pe tavă colectează grăsime. Nisipul va absorbi grăsimea excesivă de gătit și, în consecință, va facilita curățarea.**



- Pentru a preveni lipirea alimentelor pe suprafața vitrată, utilizați o perie cu mâner lung pentru a aplica un strat ușor de ulei de gătit sau ulei vegetal înainte de fiecare grătar (Notă: Când porniți grătarul pentru prima dată, culorile vopselei se pot schimba ușor sub efectul de căldură. Acest lucru este absolut normal și nu ar trebui să fie îngrijorat.) Înainte de a găti pentru prima dată, încălziți grătarul punându-l în poziția "Max". Timp de 15 minute fără să gătească nimic.

- **Pornirea grătarului.**

- Deschideți capacul grătarului înainte de a-l porni.
- Deschideți robinetul cilindrilor de gaz sau regulatorul de presiune.
- Cu cazul de control al arzătorului pe care doriți să îl activați în poziția <<off>>, împingeți-l și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până când observați rezistență: așteptați 4 secunde și apoi continuați să rotiți butonul până când auziți un clic (arzătorul ar trebui să pornească în mod normal)
- Repetați etapa 3, de mai multe ori până când arzătorul se aprinde.
- Dacă arzătorul nu pornește, porniți butonul pentru a <<>> apoi opriți alimentarea cu gaz. Așteptați 5 minute și apoi reîncercați din etapa 2.
- Porniți arzătoarele rămase în orice ordine, în funcție de nevoile dvs.



- **Instrucțiuni pentru aprindere manuală.**

- Deschideți capacul grătarului înainte de a-l porni. Nu porniți niciodată grătarul închis.
- Asigurați-vă că toate butoanele de gaz sunt în poziția OFF. Deschideți robinetul de gaz al cilindrilor sau regulatorului de presiune a gazului.
- Introduceți un chibrit aprins prin orificiul de aprindere cel mai din dreapta din partea dreaptă a grătarului și mutați-l mai aproape de orificiul arzătorului din dreapta.
- Apăsăți și rotiți butonul de gaz din dreapta în sens invers acelor de ceasornic în poziția maximă, având grijă să vă protejați de flăcări.
- Când arzătorul din dreapta este pornit, porniți arzătoarele rămase, de la dreapta la stânga.
- Verificați dacă fiecare arzător din dreapta este pornit, înainte de a începe următorul arzător.
- Dacă arzătorul nu pornește, contactați distribuitorul local.
- Odată pornite, arzătoarele ar trebui să funcționeze în poziția maximă timp de 3 până la 5 minute pentru a preîncălzi grătarul. Acest proces trebuie făcut înainte de fiecare sesiune de gătit. Capacul trebuie să fie deschis în timpul perioadei de preîncălzire.
- Odată ce preîncălzirea este terminată, puneți toate arzătoarele în poziția minimă pentru a asigura rezultate optime de gătit.

- **Fierte pe gratar.**

Arzătoarele din oțel inoxidabil încălzesc difuzorul de căldură, sub grătar, care, la rândul său, îl încălzește. Mâncarea așezată pe grătar. Sucurile naturale ale alimentelor produse în timpul gătitului sunt turnate în tava de colectare a

grăsimilor care se depune în vasul de colectare a grăsimilor. Fumul rezultat învâluie mâncarea, scăpând în sus, dându-i aroma unică a unui grătar. Pentru o gătire mai uniformă, coborâți capacul grătarului, asigurându-vă că puneți arzătoarele la foc mic.

- **Gătite sub acoperire.**

Cu grătarul este posibil să prăjiți alimente cu capacul închis al grătarului, cum ar fi puii de găină, carnea etc. Pe de altă parte, cu capacul închis se obține o gătire mai uniformă. **Cu toate acestea, cu capacul închis, arzătoarele trebuie să fie întotdeauna plasate în poziția MIN.**

Pentru cele mai bune rezultate, puneți mâncarea pe care doriți să o gătiți sau prăjiți-o pe o tavă metalică de gătit și puneți-o pe o parte a grătarului de gătit.

În timpul prăjirii, puneți arzătorul direct sub mâncare în poziția OFF. Rotiți celelalte arzătoare în poziția minimă sau medie și închideți capacul.

Evitați ridicarea capacului, cu excepția cazului în care este absolut esențial, astfel încât căldura să nu se disipeze. Utilizați termometrul pentru a verifica temperatura grătarului.

**NU LĂSAȚI GRĂTARUL SĂ SE SUPRĂÎNCĂLZEASCĂ.** Aveți grijă la deschiderea capacului: aburul de foc ar putea fi abrupt.

Acest gratar este pregătit pentru a putea folosi un scuiapat (nu este inclus). Când scuiapatul este achiziționat, asigurați-vă că este aprobat.

- **Controlul inflamațiilor "Foarte important"**

Inflamațiile apar atunci când carnea este gătită și sucurile și grăsimile picură pe difuzoarele de căldură fierbinte. Fumul ajută, desigur, să dea un gust bun grătarului, dar este de preferat să se împiedice să ia foc, astfel încât carnea să nu ardă. Pentru a controla inflamația, este **ABSOLUT ESENȚIAL** să eliminați excesul de grăsime din carne sau păsări de curte înainte de gătit. Utilizați marinate și sosuri de gătit în mod rezonabil și să încerce să evite bucăți mai ieftine de carne, deoarece acestea tind să aibă o mulțime de grăsime. De asemenea, este necesar să puneți arzătoarele în poziția MIN pentru gătit.

Când apare inflamația, aceasta poate fi în mod normal stinsă prin turnarea drojdiei chimice sau a sării direct pe dispozitivele de împrăștiere a căldurii. Protejați-vă întotdeauna mâinile atunci când lucrați în apropierea suprafeței de gătit a grătarului și aveți grijă să vă protejați de flăcări.

În cazul în care unsoarele iau foc, urmați instrucțiunile de mai jos.

- **Inflamația grăsimilor:**
- Goliți și curățați colectorul de grăsimi de toate reziduurile de gătit după fiecare utilizare. Dacă utilizați grătarul pentru recepții mari, va fi necesar să îl opriți și să îl curățați la fiecare două ore. Curățați-l mai des dacă gătiți o mulțime de alimente foarte grase. Nerespectarea acestor instrucțiuni ar putea duce la inflamarea grăsimilor, ceea ce ar putea duce la vătămări corporale și la deteriorarea grătarului.
- Așezați un strat uniform de nisip curat și uscat, cu o grosime de 6-8 mm, pe tavă colectează grăsime. Nisipul absorbant reduce grăsimea excesivă de gătit și, prin urmare, va reduce riscul de inflamație a grăsimilor.
- **În cazul inflamației/avertismentelor de grăsime:**
  - Dacă puteți face acest lucru în siguranță, închideți toate butoanele de gaz.
  - Închideți cilindrul de gaz
- Tine-i pe toti departe de gratar si asteapta ca focul sa iasa.
- Nu închideți capacul sau capacul grătarului.

- NU PULVERIZAȚI NICIODATĂ GRĂȚARUL CU APĂ. DACĂ UTILIZAȚI UN EXTINGCTOR, ACESTA TREBUIE SĂ FIE PULBERE.
- NU SCOATEȚI RECIPIENTUL DE GRĂSIMI.
- Dacă focul nu se micșorează sau pare să se agraveze, contactați departamentul de pompieri pentru ajutor.

- **Sfârșitul sesiunii de gătit.**

După fiecare sesiune de gătit, puneți arzătoarele de grătar în poziția maximă și lăsați-le să ardă timp de 5 minute. Această procedură va face posibilă arderea deșeurilor de gătit și, în consecință, va facilita curățarea. Asigurați-vă că capacul este deschis în timpul acestei operațiuni.

- **În afara grătarului.**

După ce ați terminat de utilizat grătarul, întoarceți toate comenzile de gaz în sensul acelor de ceasornic în poziția OFF și întrerupeți alimentarea cu gaz la nivelul cilindrului.

Așteptați până când sticla este suficient de rece înainte de a închide capacul sau capacul.

### **10 Îngrijire și întreținere.**

Curatati periodic gratarul intre utilizari si mai ales dupa perioade de depozitare prelungita. Verificați dacă grătarul și componentele sale sunt suficient de reci înainte de curățare. Nu lăsați niciodată grătarul expus elementelor și păstrați-l protejat de umiditate.

- Nu pulverizați niciodată apă pe grătar atunci când suprafețele sunt fierbinți.
- Nu manipulați niciodată piese fierbinți fără a vă proteja mâinile.

Pentru a prelungi durata de viață utilă și pentru a menține grătarul în stare perfectă, este recomandat să îl acoperiți în cazul în care îl lăsați în aer liber pentru perioade prelungite, în special în timpul lunilor de iarnă. Dealerul local ar putea achiziționa prelate grele și alte accesorii pentru grătar.

Deși grătarul este acoperit de protecția sa, acesta trebuie inspectat periodic, deoarece umiditatea sau condensul s-ar putea forma și ar putea provoca deteriorarea acestuia. Poate fi necesar să se usuce grătarul și interiorul capacului de protecție. Este posibil ca reziduurile grase să provoace mușgai în părți ale grătarului. Aceste reziduuri trebuie curățate cu apă cu săpun foarte fierbinte.

Orice parte oxidată care nu intră în contact cu alimentele trebuie tratată cu un anti-rugină și revopsită cu un grătar sau vopsea rezistentă la căldură.

- **Suprafețe de gătit și grătar de încălzire.**

Curatati gratarul cu apa calda, cu sapun atunci cand s-a racit. Pentru a îndepărta resturile alimentare, utilizați un detergent de spălat vase. Nu folosiți scourers sau pulberi abrazive, deoarece acestea ar putea strica cu siguranță finisajul grătarului. Clătiți și uscați bine. Nu este recomandabil să curățați grătarele și farfuriile într-o mașină de spălat vase datorită greutateii lor.

- **Arzatoare.**

Este recomandabil să ardeți reziduurile după gătit pentru a menține arzătoarele curate, atâta timp cât acestea sunt utilizate corect și în mod normal.

Arzătoarele trebuie îndepărtate și curățate anual, în caz de murdărire, pentru a verifica dacă nu există semne de blocaj (murdărie, insecte) în găurile arzătorului sau în admisia principală de aer a arzătoarelor. Utilizați produse de curățare a tuburilor pentru a curăța blocajele.

Când remontați arzătoarele, verificați dacă gâtul arzătorului angajează ieșirea aspersorului supapei.

Dacă apare rugină între utilizări, acest lucru este normal. Acesta poate fi îndepărtat cu o perie moale și produse de curățare din oțel inoxidabil.

- **Tava și bolul colectează grăsimi**

După fiecare utilizare, îndepărtați și curățați tava de grăsime și castronul și îndepărtați orice bucăți de alimente și grăsimi folosind, dacă este necesar, o răzuitoare din lemn sau plastic.

Dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate, unsoarele ar putea lua foc. Acest lucru ar putea duce la deteriorarea semnificativă a grătarului, care nu este acoperit de garanție. Dacă este necesar, puteți curăța tava și vasul colectează grăsimea cu apă cu săpun.

- **Corpul grătarului.**

Îndepărtați periodic excesul de grăsime din corpul grătarului folosind o cârpă înmuiată în apă cu săpun și bine drenată. Excesul de grăsime și bucățile de alimente pot fi îndepărtate din interiorul corpului grătarului cu o răzuitoare din lemn sau un plastic flexibil. Nu este necesar să eliminați toată grăsimea din interiorul corpului grătarului cu o răzuitoare din lemn sau plastic flexibilă. Nu este necesar să eliminați toată grăsimea din interiorul grătarului. Dacă va trebui să-l curățați bine, utilizați o cârpă și apă fierbinte cu săpun sau o perie de nailon. Nu utilizați produse abrazive. Îndepărtați grătarele și/sau farfuriile și arzătoarele înainte de a curăța bine. Nu scufundați butoanele de gaz sau rampele în apă. Verificați aprinderea după reinstalarea cu atenție a elementelor de pe corpul grătarului.

- **Capacul sau capacul grătarului și căruciorului.**

Curățați capacul grătarului cu o cârpă sau o cârpă non-abrazivă și apă fierbinte, cu săpun. Nu utilizați scourers agresive sau pulberi pentru curățare, deoarece acest lucru poate deteriora finisajul grătarului permanent. Uscați cu atenție după curățare pentru a preveni formarea ruginii.

- **Fixări.**

Se recomandă verificarea și strângerea periodică a tuturor șuruburilor, șuruburilor etc.

- **Depozitare.**

Asigurați-vă că grătarul este complet rece înainte de a-l acoperi sau depozita. Depozitați grătarul într-un loc răcoros și uscat.

Acoperiți arzătoarele cu folie de aluminiu pentru a preveni prezentarea insectelor și a altor murdării prin găurile arzătorului.

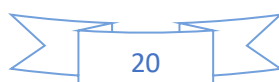
În cazul în care grătarul este depozitat în interior, butelia de gaz trebuie deconectată și lăsată afară. Cilindrul de gaz trebuie lăsat întotdeauna în aer liber, într-un loc uscat și bine ventilat, departe de sursele de căldură și aprindere. Nu lăsați copiii să se joace cu sticla. Nu expuneți cilindrul de gaz la lumina directă a soarelui.

Înainte de a utiliza grătarul după perioade prelungite de depozitare, efectuați proceduri de curățare.

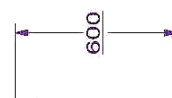
## Masuratori gratar:

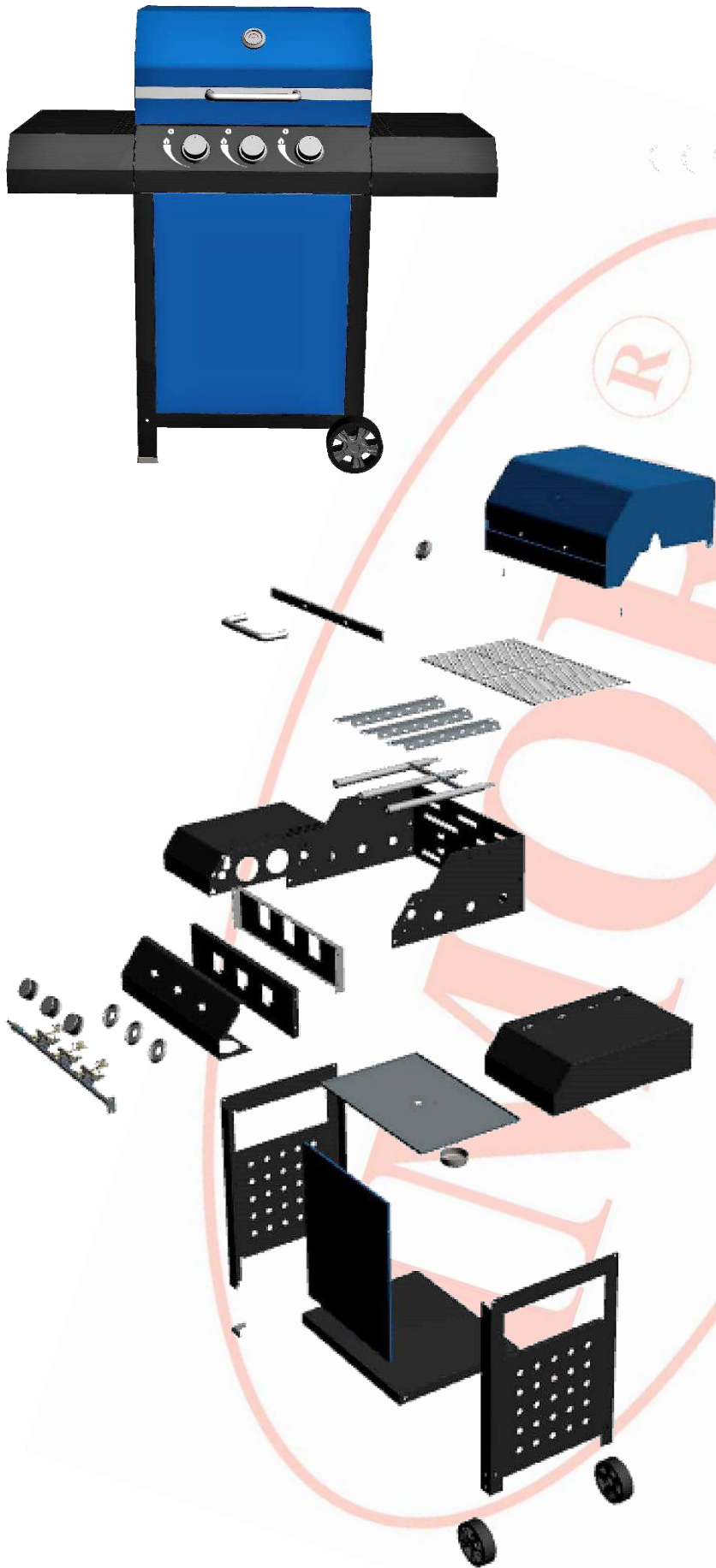
Figura 1-1. Schema și compoziția "aparaturii"

GREUTATE



Măsurători exprimate în milimetri.

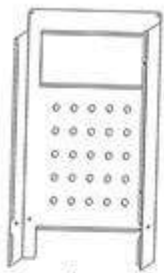




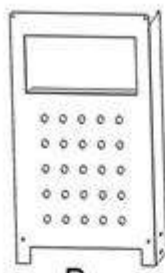
COMPONENTE

**MONTAJE BBQ CARZORLA**

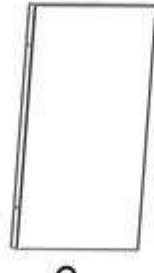
COMPONENTES



A



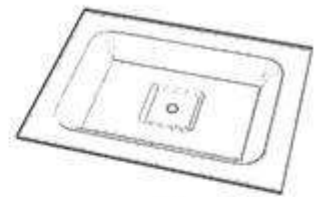
B



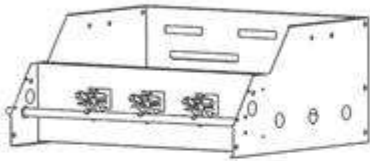
C



D



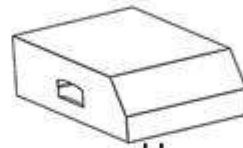
E



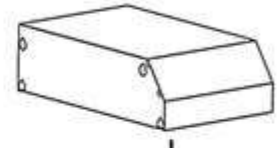
F



G



H



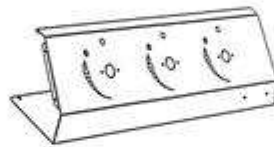
I



J



K



L



Mx3



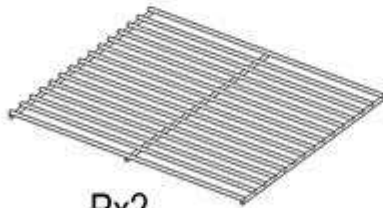
Nx3



Ñ



Ox2



Px2



Qx3



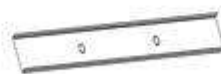
Rx3



Sx2



T



V



x2

W



Y x 23



Z x 2



AA x 6



BB x 4



CC x 6



DD x 2



EE x 3



FF x 2



GG x 19



HH x 4



II x 3



JJ x 2

## Declaración UE de Conformidad Reglamento (UE) 2016/426

MANUEL OBRERO RUIZ, S.A.



CIF: ES-A14026215  
POLÍGONO INDUSTRIAL "EL GARROTAL", CALLE D, PCLAS 1, 3 Y 5  
C.P. 14700 PALMA DEL RÍO (CÓRDOBA)  
ESPAÑA

**DECLARAMOS** bajo nuestra responsabilidad que el aparato descrito a continuación es conforme con la legislación de armonización de la Unión aplicable:

- *Aparato:* Barbacoa de Gas, I<sub>3+</sub>, Butano(28-30mbar), Propano(37mabar)
- *Modelo:* Cazorla
- *Marca:* Imor
- *Nº de Serie:* A
- *Año de fabricación:* 19



**DECLARAMOS** que el aparato indicado cumple con las prescripciones de diseño, construcción y seguridad de las **Normas Europeas** relativas a **Aparatos a Gas**, relacionadas a continuación:

- *UNE-EN 498 – Especificaciones para los aparatos que utilizan exclusivamente gases licuados del petróleo. Barbacoas para uso al aire libre incluidas las planchas.*

Para dar cumplimiento a la siguiente reglamentación:

- *Reglamento (UE) 2016/426 – Normas para la comercialización y la puesta en servicio de aparatos que queman combustibles gaseosos.*
- *Reglamento (CE) 1935/2004 – Normas sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.*
- *Reglamento (UE) 305/2011, Normas por las que se establece condiciones armonizadas para la comercialización de productos de construcción.*

El organismo notificado **LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A. (APPLUS)** con nº **0370**, situado en Barcelona – España, ha efectuado el Examen UE de Tipo y ha expedido el certificado con nº PIN 370 CU3274(en fecha 08-03-2019, con duración de 10 años), así como, la Evaluación de Conformidad (módulo C2) y ha expedido el certificado con nº 0370-GAF-3271/C2 (en fecha 08-03-2019, con vigencia de 1 año).

En Palma del Río (Córdoba), a 6 de mayo de 2020, se firma la presente declaración




Firmado por: JOSE MANUEL OBRERO

En nombre de: MANUEL OBRERO RUIZ, SA