

BRABURA

GRILLS



GAS GRILL

INSTRUCTIONS MANUAL / MANUAL DE INSTRUCCIONES / BEDIENUNGSANLEITUNG / MANUEL D'INSTRUCTIONS / MANUALE DI ISTRUZIONI

UK 25
CA 0359

Pin Number 0359DP00139

CE 25
2575

Pin Number 2575DP39509

CALLE ACERO 12 VILLAFRANCA DE LOS BARROS 06220 BADAJOZ SPAIN

braburagrills.com | V0.4-20241114

THIS MANUAL APPLIES TO THIS PRODUCTS

BRABURA
GRILLS

Ref No: BGG0013
FUSION 400 RS

Ref No: BGG00015
FUSION 400 RM

Ref No: BGG0014
FUSION 500 RS

Ref No: BGG0016
FUSION 500 RM

UK 25
CA 0359

Pin Number 0359DP00139

C 25
€ 2575

Pin Number 2575DP39509

TABLE OF CONTENTS

Introduction	4
Product Specifications	5
Product Dimensions	6
General Safety and Installation Warnings	8
Electric Safety and Installation Warnings	11
Gas Safety and Installation Warnings	12
Checking for Gas Leaks	13
Gas Connections	15
Location of Appliance	18
Unpacking Unit	19
Installing the Appliance	21
Lighting the Appliance	23
Cleaning your Appliance	26
Troubleshooting	27

INTRODUCTION

BRABURA
GRILLS

Welcome to your BRABURA Grill

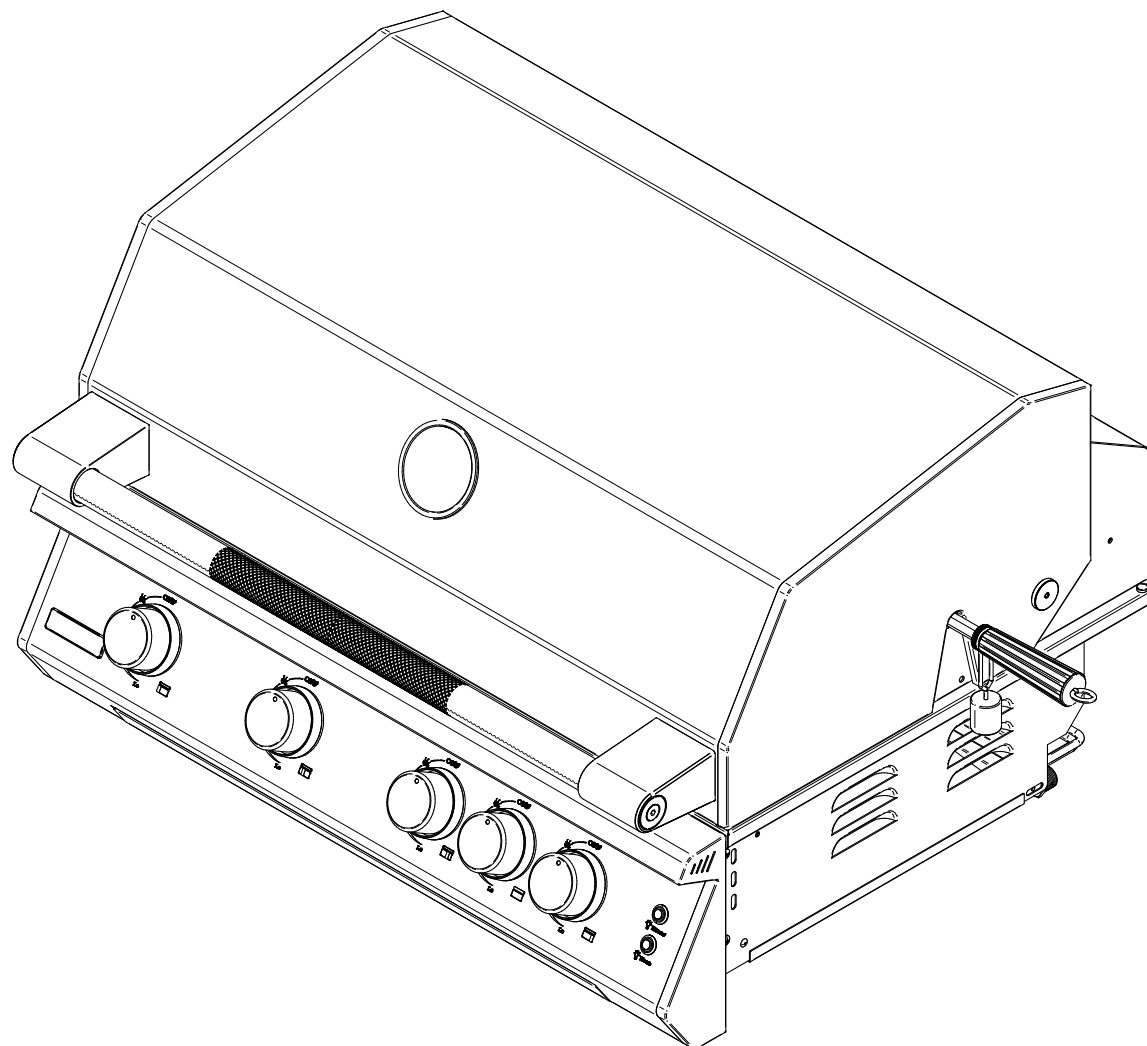
This manual has been written to help you use your BRABURA Grill with safety and satisfaction. It includes detailed information about the grill, the components supplied or installed, its systems, and information about its operation. Please read it carefully, and familiarize yourself with your BRABURA Griddle before you start cooking.

NOTES:

- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Follow all warnings and instructions when using the appliance.
- Keep this manual for future reference.

For support information on using your BRABURA Grill, go to <https://www.braburagrills.com/ayuda-soporte/>.

To contact us, visit <https://www.braburagrills.com/>.

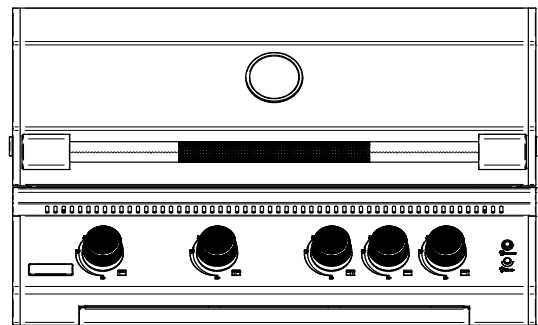


* Example image: FUSION 400

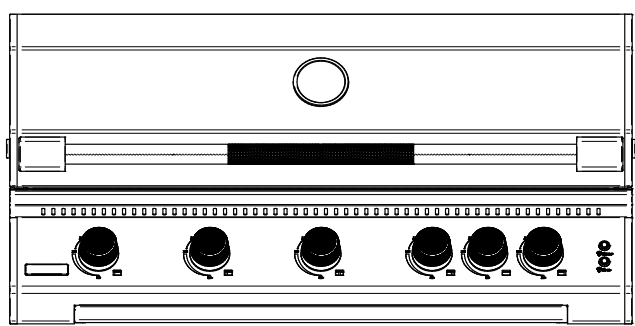
PRODUCT SPECIFICATIONS

PRODUCTS

Fusion 400 RS/RM



Fusion 500 RS/RM



DIMENSIONS

400

500

Height	783 mm	783 mm
Width	824 mm	1008 mm
Depth	666 mm	666 mm

MODELS

RS

Grill Hood/ Control Panel Material	304 Stainless Steel
---------------------------------------	---------------------

RM

Grill Hood/ Control Panel Material	Ultra durable powder coated galvanized steel
---------------------------------------	---

WARANTY

Stainless Steel Grates	Lifetime
Stainless Steel Chassis	Lifetime
Stainless Steel Burners	Lifetime
Powder Coated Steel Chassis	5 years
Components	5 years

SPECIFICATIONS

400

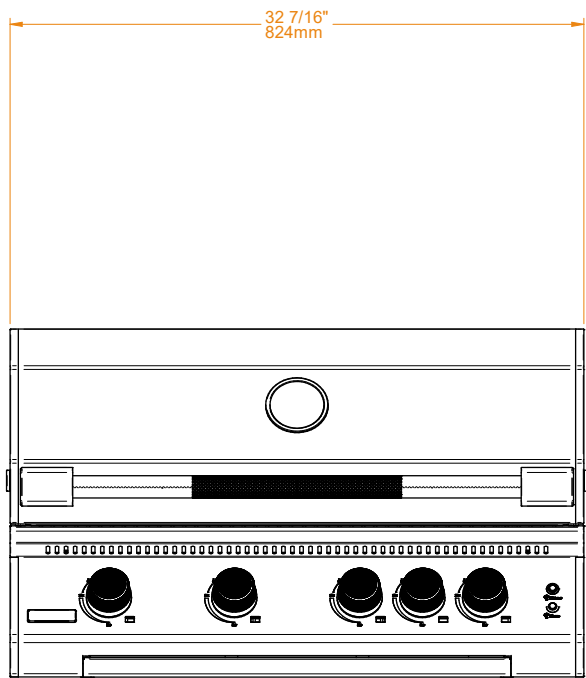
500

Reference for RS	BGG0013	BGG0014
Reference for RM	BGG0015	BGG0016
Burners	4+1	5+1
Power per Burner	3.81 kW (Main) 3.81 kW (Rear)	3.81 kW (Main) 3.81 kW (Rear)
Total Power Input	19.9 kW	24 kW
	G30:1386g/h G31:1362g/h	G30:1664g/h G31:1634g/h
Cooking Surface	3.540 cm²	4.370 cm²
Grates Thickness	8.0 mm	8.0 mm
Gas Type	LP / GN	LP / GN
Burner Material	Cast Stainless Steel	
Chassis Material	Stainless Steel	
Control Knobs	LED-lit, Orange White	

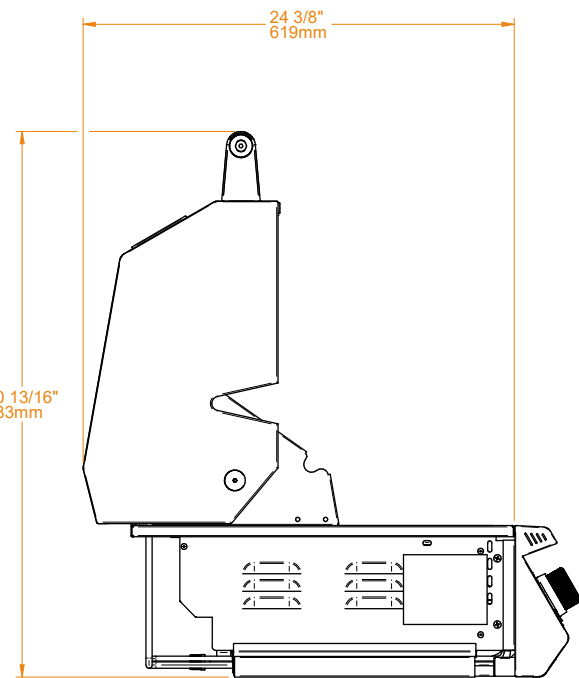
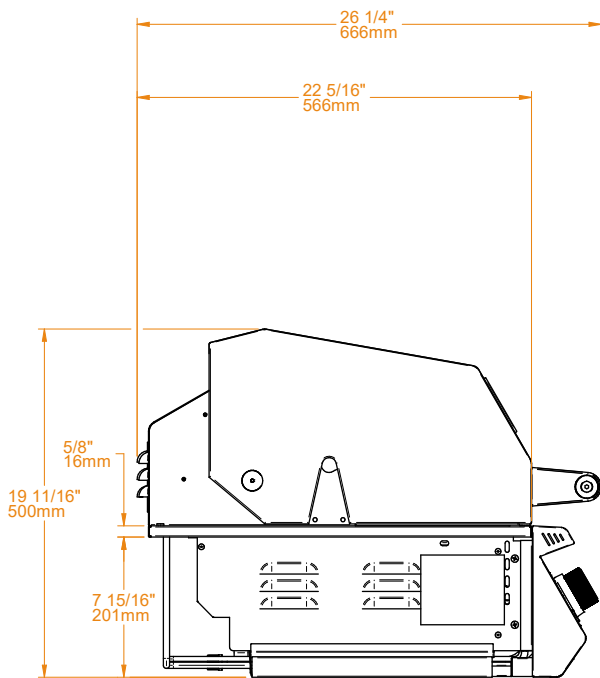
PRODUCT DIMENSIONS

BRABURA
GRILLS

FUSION 400 RS/RM



front view

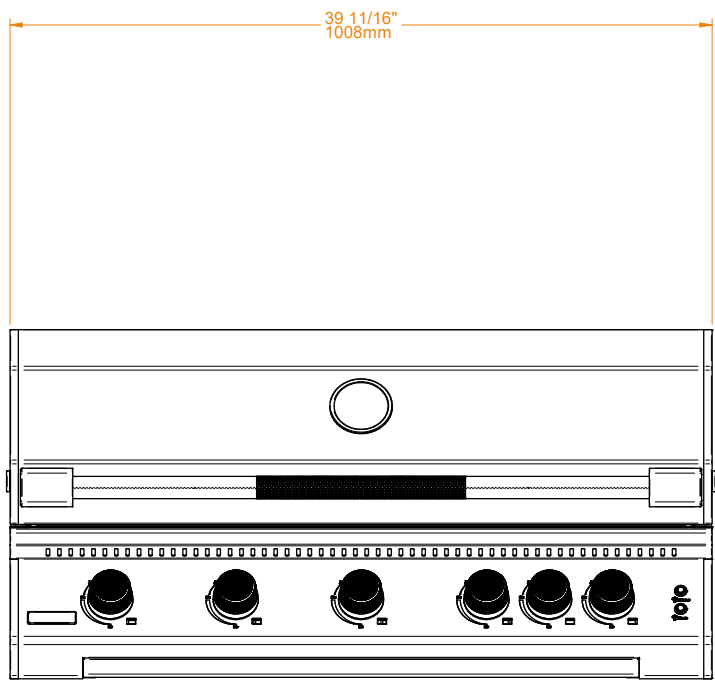


side view

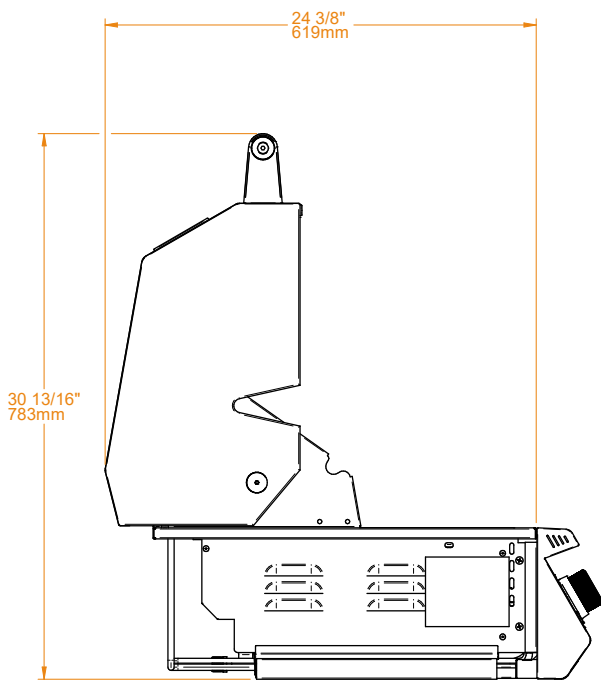
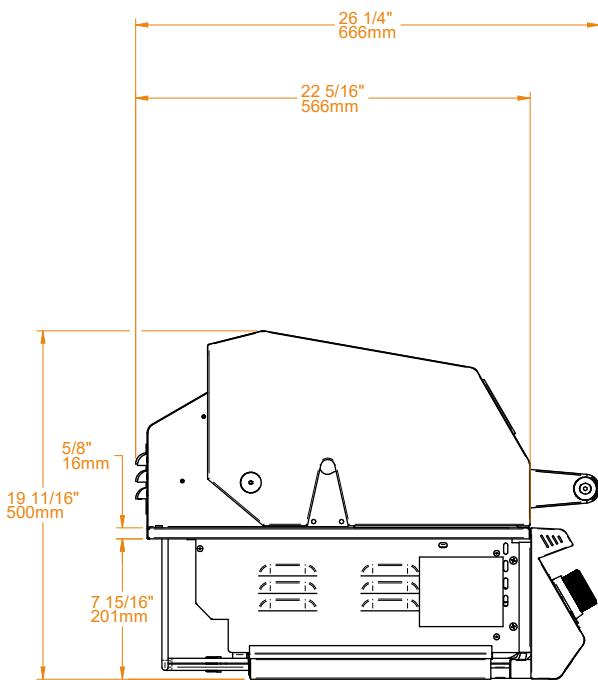
PRODUCT DIMENSIONS

BRABURA
GRILLS

FUSION 500 RS/RM



front view



side view

GENERAL SAFETY AND INSTALLATION WARNINGS



DANGER

FOR YOUR SAFETY

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open lid
- If odor continues, immediately call your gas supplier or your fire department.

Improper installation and service or maintenance may cause property damage, injury or death.



ADVICE

- Do not operate this appliance without having read this manual.
- Do not store or use flammable substances in the vicinity of the appliances.
- All gas installations and gas conversions must be performed by a qualified technician or authorized service agent.
- This appliance is not intended for commercial use.

GENERAL SAFETY AND INSTALLATION WARNINGS

BRABURA
GRILLS

Safety Warnings

Safe operation of the BRABURA Grill depends upon its proper installation. Only a qualified professional installer and service technician must perform adjustments and service of the grill. Proper location and proper use is essential to insure safe and continued trouble-free operation. Any non-approved alterations made to the appliance will void the product's warranty.

NOTE: The manufacturer cannot be held responsible for damage or injury caused by improper use of this appliance.

- To reduce the risk of fire, electric shock, or injury, read and follow these basic precautions before installing/operating your appliance
- Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.
- Do not use the appliance as storage area for flammable materials. Keep area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids. Failure to do so can result in death, explosion, or fire.
- Have an ABC Fire Extinguisher accessible at all times. Never attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids.
- This unit is for outdoor use only! Do not operate in a building, garage or any other enclosed areas. This could result in carbon monoxide buildup which could result in injury or death. Grills are not designed or intended for installation near a window or vent that goes into the house.
- For proper operation, burners must be aligned with the valve orifice and seated in the bracket slot. This is accomplished by first placing the burner tube shutter hole securely over the valve orifice and ensuring the male post on the rear of the burner rests in the opening in the grill chassis. Failure to do so could result in a fire and injury.
- Burner tubes must be inspected and cleaned before each use. Spiders and small insects occasionally spin webs or make nests in the burner tubes. These webs can lead to a gas flow obstruction, which could result in a fire in and around the burner tubes.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not store any propane/butane (G31-G30) cylinder that is not connected for use in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not attempt to heat unopened containers on the grill as pressure may build up and cause the container to explode.
- Never use charcoal or any other solid fuel in the grill.
- Never cook without the drip pan in place.
- Never operate this grill while under the influence of alcohol or drugs.
- Spiders and other insects can nest in the burner of this and any other burner, which causes the gas to flow from the front of the burner. This dangerous "condition" can cause a fire behind the valve panel, damaging the burner and making the burner unsafe to operate. Inspect the burners before each use. Symptoms of insect nests can include any of the following conditions:
 1. The smell of gas in conjunction with the burner flames appearing yellow.
 2. The burner does not reach temperature.
 3. The burner heats unevenly.
 4. The burner makes popping noises.

Keep this instructions

BRABURA Grills cannot be held responsible for damage or injury caused by improper use or installation of this appliance.

GENERAL SAFETY AND INSTALLATION WARNINGS

Installation Warnings

Please read all instructions before installing or operating your gas appliance to prevent injury and appliance damage.

This grill and all appliances should be installed in conformity with local codes.

- All gas appliances will get hot during use. Use extreme caution when operating the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Always use the handle to open or close the appliance.
- Close supervision is necessary when this or any appliance is used near children. Keep children away from the appliance during operation and until the appliance has cooled off.
- Do not store any LP cylinder or tank not connected for use with the appliance, in the area of this appliance or any other appliance. Never store an LP cylinder or tank indoors, or within the reach of children.
- Never test the appliance for gas leaks using a lighted match or any other open flame; see leak test procedures using soap/water solutions – see section on Leak Testing.
- The use of accessories, regulators, or components not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and will void warranty.
- Never light the appliance with the hood closed and be certain that the burners are positioned and seated over the gas valves and on the burner support.
- Never lean over the cooking surface when lighting or operating the appliance.
- Use cooking utensils with wood handles and insulated oven mitts when operating the appliance.
- Do not store anything in the appliance. Make sure food is not forgotten in the appliance; forgotten items could melt or catch fire when the appliance is turned on.
- To prevent injuries, do not use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- Before cleaning the appliance, disconnect the rotisserie and “trip” the circuit breaker.
- Never use the appliance in windy conditions. If located in a consistently windy area (oceanfront, mountaintop, etc.) a wind break will be required. Winds blowing into or across the back hood gap, can cause poor performance and / or cause the control panel and knobs to get dangerously hot.
- Always open the appliance hood carefully, using only the handle - the hood may be hot.

- Children should not be left alone or unattended in an area where any appliance is in use. They should never be allowed to touch, sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance or in the appliance. Children climbing on the appliance to reach these items could be seriously injured.
- Wear proper clothing when operating this appliance. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Do not use water on grease fires! A violent steam explosion may result. Instead, smother the fire with a multipurpose ABC extinguisher.
- The parts sealed by the manufacturer or his agent shall not be manipulated by the user.
- Do not move the appliance during use. Turn off the gas supply at the gas cylinder.

Keep this instructions

BRABURA Grills cannot be held responsible for damage or injury caused by improper use or installation of this appliance.

ELECTRIC SAFETY AND INSTALLATION WARNINGS

Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used:

- The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance
- The cord should be arranged so that it will not touch hot surfaces, sharp edges or drape over the countertop or tabletop (where it can be pulled or tripped over unintentionally).

Outdoor extension cords should be used with products suited for outdoor use. They are surface marked with suffix letters "W" or "W-A" and with a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Appliances".

To protect against electrical shock, the power cord and plug should be kept dry and off of the ground. Do not clean this product with water spray; do not spray cleaners into the lamp socket area. Gasoline, lighter fluid or other flammable liquids and vapors should never be stored in the area of this appliance or any other appliance.

Before installation or service, disconnect the power supply to the work area by removing the fuse, "tripping" the circuit breaker, or unplugging the unit.

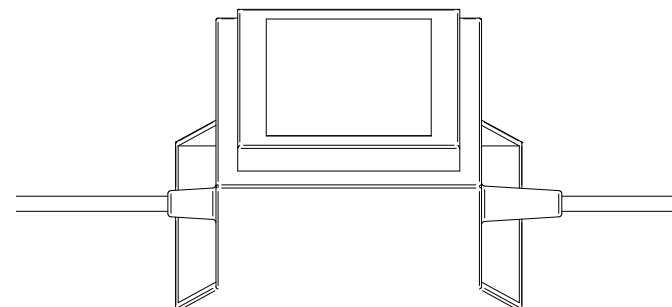
NOTE: Use a 15 AMP Breaker with GFI protection.

Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces, sharp edges and dripping grease.

Be certain your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with applicable codes. To guarantee the electrical safety of this appliance, continuity must exist between the appliance and an effective grounding system. It is imperative that this basic safety requirement be met. The manufacturer cannot be held responsible for damages caused by the lack or inadequacy of an effective grounding system.

Do not operate any appliance with a damaged power cord or power plug, and do not operate any appliance after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. If this should occur, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. This appliance conforms to all uniform electrical safety codes and electrical grounding regulations.

NOTE: This grill uses a "Transformer" to provide power to the LED lights and internal lights.



Electrical Parameter: INPUT: 220V 50Hz OUTPUT: 12VAC 5000mA 60W

** Example image: ELECTRIC TRANSFORMER*

GAS SAFETY AND INSTALLATION WARNINGS

- All gas connections should be made by a Professional qualified technician and in accordance with local codes and ordinances. The installation must conform with local codes.
- Always check the Rating Plate to make sure the gas supply you are hooking up to is the gas type the appliance is manufactured for.
- Do not twist the gas supply hose.
- Before each use, visually inspect the gas supply hose for cracks, cuts or excessive wear. Replace the hose if necessary. Check for gas leaks before each use.
- Never connect the appliance to an unregulated gas supply line. Appliances operated without regulator are unsafe and will not be serviced until installed properly and safely. Unsafe operation without a gas regulator will void the warranty of the appliance.
- For EU installation, check the rating plate to ensure that pressures and certificated gases corresponds with 'Pressures And Certificated Gases Table'
- Check to ensure that the gas supply hose does not come in contact with any hot surface, sharp or rough edges of the grill or outdoor kitchen construction. Do not kink the gas line when installing.
- Be sure that the gas supplied to the appliance conforms to the model you purchased. A Natural Gas appliance requires natural gas to operate; an LP appliance requires liquid Propane gas to operate.
- The regulators should comply with the standard EN16129 in its latest version as well as with national regulations. We recommend using a hose with a length of no more than 1.5 m and change according to the national condition.

The self-contained LP system appliance is certified for use with gas tanks ranging from 5 kg to 13 kg in capacity.

These tanks have dimensions falling within a height range of 580mm to 380mm and a diameter range of 250mm to 315mm.

IMPORTANT: Never connect the appliance to an unregulated gas supply.

- A licensed contractor or local gas company representative must perform all gas connections.
- Ensure that the service supplying the appliance is fitted with a shut off valve conveniently positioned near the appliance and giving ease of access.
- The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system.

Gas Category	Country Of Destination	Gas and Supply Pressure	Burner Orifice Size
I _{3B/P(30)}	AL - BG - CY - DK - EE - FI - FR HR - HU - IT - IS - LT - LU - MT - MK NL - NO - RO - SK - SE - SI - TR	G30 (30 mbar) G31 (30 mbar)	0.98 (Main Burner) 0.98 (Rear Burner)
I _{3+(28-30/37)}	BE - CH - CY - CZ - ES FR - GB - GR - IE - IT - LT LU - LV - PT - SI - SK	G30 (28-30 mbar) G31 (37 mbar)	
I _{3B/P(50)}	AT - DE - CH - SK	G30 (50 mbar) G31 (50 mbar)	0.84 (Main Burner) 0.88 (Rear Burner)
I _{3B/P(37)}	PL	G30 (37 mbar) G31 (37 mbar)	0.92 (Main Burner) 0.95 (Rear Burner)
I _{2H}	AL - AT - BG - CH - CZ - DK - EE - ES FI - GB - GR - HR - IE - IS - IT - LV LT - NO - PT - RO - SE - SI - SK - TR	G20 (20 mbar)	1.41 (4 Main Burners) 1.41 (Rear Burner)
			1.41 (5 Main Burners) 1.48 (Rear Burner)
I _{2HS}	HU	G20 (25 mbar)	1.33 (Main Burners) 1.35 (Rear Burner)
		G25.1 (25 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.48 (Rear Burner)
I _{2E}	DE - LU - PL - RO	G20 (20 mbar)	1.41 (4 Main Burners) 1.41 (Rear Burner)
			1.41 (5 Main Burners) 1.48 (Rear Burner)
I _{2EK}	NL	G20 (20 mbar)	1.41 (4 Main Burners) 1.41 (Rear Burner)
		G25.3 (25 mbar)	1.41 (5 Main Burners) 1.48 (Rear Burner)
I _{2E+}	BE - FR	G20 (20 mbar) G25 (25 mbar)	1.41 (4 Main Burners) 1.41 (Rear Burner)
			1.41 (5 Main Burners) 1.48 (Rear Burner)

Electrical Parameter: INPUT: 220V 50Hz OUTPUT: 12VAC 5000mA 60W

CHECKING FOR GAS LEAKS

Gas Leak Warnings

- Finding and/or fixing a gas leak is not a “do-it-yourself” procedure. Only use a professional.
- Never use the griddle without first leak testing the gas connections including all of the valves, fittings, lines etc. (All gas connections should be checked)
- **WARNING: do not use open flame to check for leaks. Use of an open flame could result in a fire, explosion and bodily harm.**
- Do not smoke while performing the leak test. Any open flame will ignite the gas.
- To prevent fire or explosion hazard, Perform leak test outdoors only.
- Check to ensure that flexible hoses do not have any cuts and wear that may affect the safety before each use. Only the factory supplied hose and regulator must be used. Use only replacement regulator and hose assemblies specified by BRABURA products.
- Changing the gas cylinder shall be carried out away from any source of ignition.

Gas Leaks Test

Perform a leak test before each use whether the gas supply cylinder has been disconnected or not. In addition, whenever the gas cylinder is connected to the regulator or whenever any part of the gas system is disconnected or replaced, perform a leak test.

1. As a safety precaution, remember to always leak test your appliance outdoors in a well-ventilated area. Never smoke or permit sources of ignition in the area while doing a leak test. Do not use a flame, such as a lighted match to test for leaks. Use a solution of soapy water.
2. Prepare a leak testing solution of soapy water by mixing in a spray bottle one part liquid soap to one part water.
3. Make sure all the control knobs are in the OFF position.
4. Turn on the gas.
5. Apply the leak-testing solution by spraying it on joints of the gas delivery system. This includes all valves, pipe connections, joints, lines and every point from the gas source to the burners.
6. Blowing bubbles in the soap solution and/or there is a faint gas smell (Typically Gas has an Egg Smell) indicates that a leak is present. Do not attempt to ignite the grill.
7. Turn all control knobs back to the full OFF position.
8. Stop a leak by tightening the loose joint and/or resealing with thread sealant or Teflon tape, removing sealant or tape in the event of a flared connection or by replacing the faulty part with a replacement part recommended by the manufacturer. Do not attempt to repair the cylinder valve if it is damaged. The cylinder must be discarded to a proper LP tank location and then replaced.
9. If you are unable to stop a leak turn all control knobs back to the full OFF position, shut off the gas supply to the appliance and release pressure in the hose and manifold by pushing in and turning any of the control valves one quarter turn counter-clockwise.
10. On LP systems, remove the cylinder from the appliance.
11. Call an authorized gas appliance service technician or an LP gas dealer.
12. Do not use the appliance until the leak is corrected.

CHECKING FOR GAS LEAKS - LEAK TEST

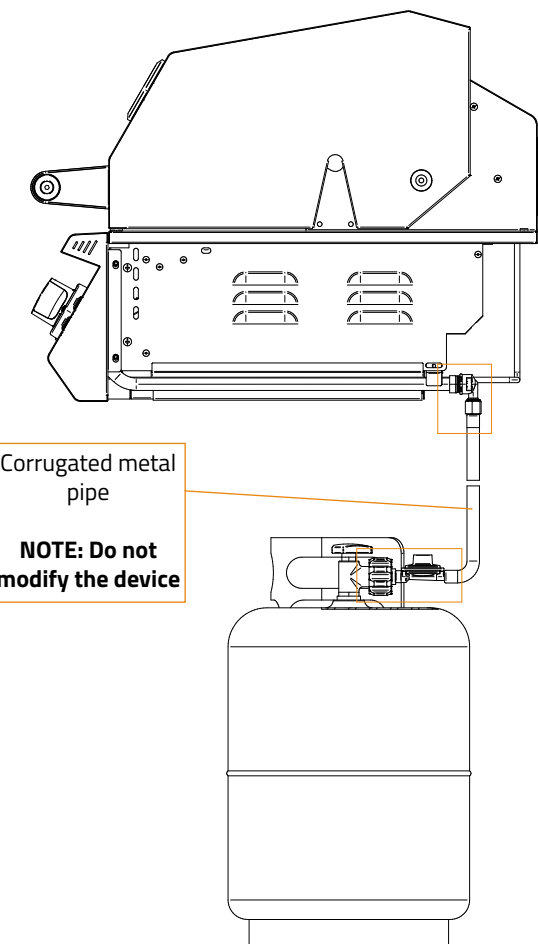
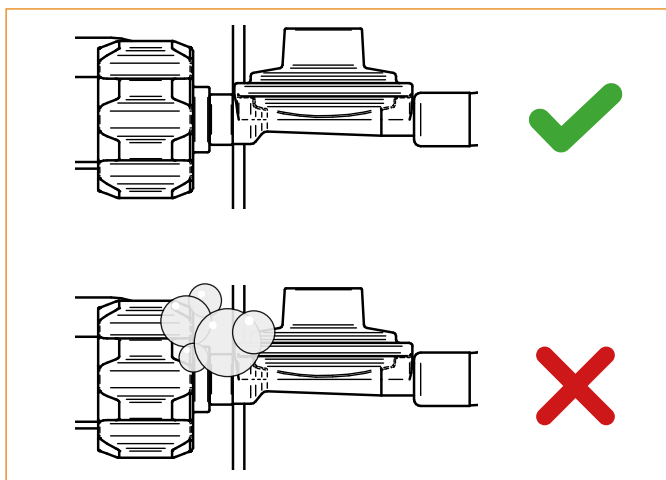
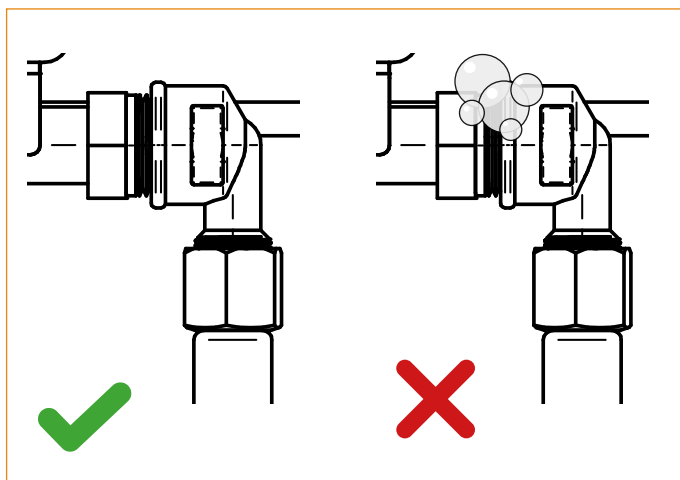
BRABURA
GRILLS

Leak Test

1. All gas piping and connections must be tested for leaks after installation or service along with before each use. This includes all valves, pipe connections, joints, lines and every point from the gas source to the burners.
2. All leaks must be corrected immediately. Remember-before exchanging an empty bottle for a new one; make sure all control valves are in the "off" position. This can create a low flow of gas through the grill. This would require the tank to be disconnected from the regulator, and then reconnected to reset the regulator.
3. Open the valve (shut-off or 'ON' LP tank). Test for leaks by applying liquid soap solution to all joints. Bubbles forming indicate gas leak.
4. Ensure the leak test includes all valves, pipe connections, joints, lines and every point from the gas source to the burners.

WARNING: Never use an open flame to check for leaks.

The below diagram is intended to show what a leaking connection would look like. These two locations are not the only points to check nor the only potential areas for a gas leak to be present.



NOTE: Changing the hose when the national conditions require it. Before each use of the BRABURA Grill, clean and inspect the hose. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose should be replaced before putting the appliance into operation.

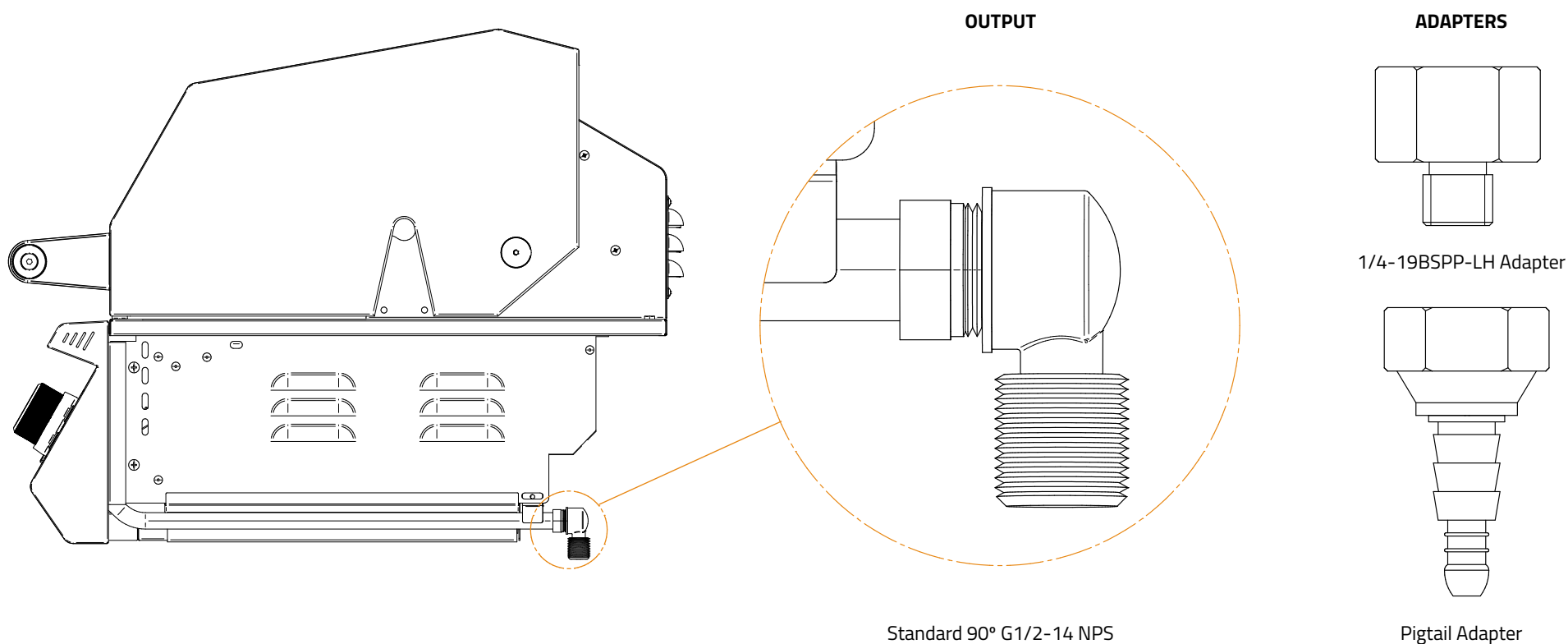
** Example image: FUSION 500*

GAS CONNECTIONS - ADAPTERS

The BRABURA grill comes equipped with a factory-standard outlet connection of G1/2-14 NPS, angled at 90 degrees downward, designed to directly accommodate 1/2" gas connections. Should this configuration not be compatible with the gas connection system in the destination country, the BRABURA grill includes two additional adapters as complementary components:

- A 1/4-19BSPP-LH adapter allowing for the transition from the standard 1/2" gas connection to a 1/4" connection.
- An adapter designed to convert the standard 1/2" connection into a pigtail, offering versatility in the grill's connection setup.

These adapters ensure that the BRABURA grill can adapt to a variety of gas connection systems, guaranteeing its compatibility and functionality in diverse environments.



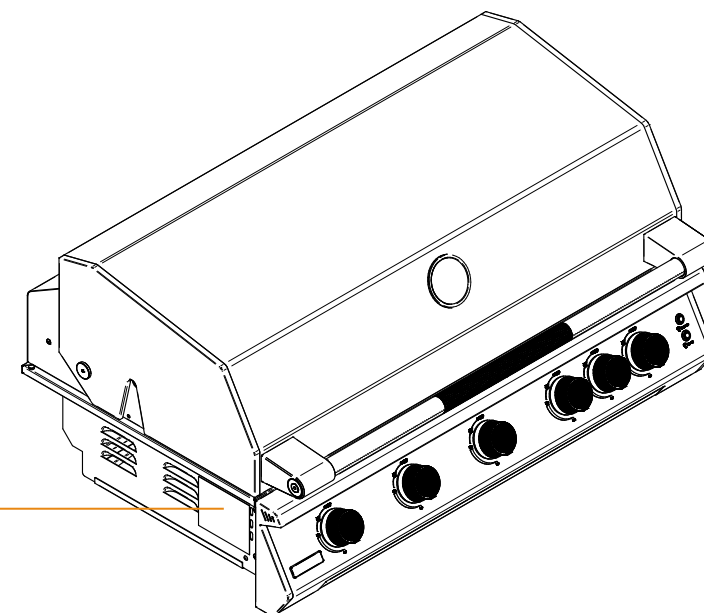
GAS CONNECTIONS - NATURAL GAS

BRABURA
GRILLS

Natural Gas Requirements

- Connect a suitable natural gas flex connector to the grill regulator located on the rear right corner of the appliance. It is recommended to use a flex connector with a minimum of a ½" diameter or larger.
- Sealing all non-flared fittings with thread sealant or Teflon tape.
- Ensure the flex connector is protected from sharp edges, heat, aggressive surfaces, and kinking.
- Check the appliance controls to ensure all control valves are in the full OFF position.
- Turn on the main gas supply and check all connections for leaks using soapy water as described in the leak testing procedure section.
- The regulator used must be set for local regulation pressure and is for use with Natural gas only.
- Most low pressure regulators have a directional arrow indicating the direction in which the gas must travel. Ensure the arrow is pointing in the direction of the grill.
- An installer supplied gas shutoff valve must be installed in an accessible place.

BRABURA GRILLS		CE ²⁵ 2575 Pin Number 2575DP39509	UK CA ²⁵ 0359 Pin Number 0359DP00139
Manufactured By: Brabura Grills SL Avenida de Almendralejo 6 Villafranca de los Barros 06220 Badajoz Spain			
⚠ Caution: Read the instructions before using the appliance. For outdoor use only. Warning: Accessible parts may be very hot. Keep young children away. Only for installation in built-in enclosure constructed of non-combustible material.			
Gas Category	Country Of Destination	Gas and Supply Pressure	Burner Orifice Size
I3a/M30	AL - BG - CY - DK - EE - FI - FR - HR - HU - IT - IS - LT - LU - MT - MK - NL - NO - RO - SK - SE - SI - TR	G30 (30 mbar) G31 (30 mbar)	0.98 (Main Burner) 0.98 (Rear Burner)
I3a/28-30/37	BE - CH - CY - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IT - LT - LU - LV - PT - SI - SK	G30 (28-30 mbar) G31 (37 mbar)	0.98 (Main Burner) 0.98 (Rear Burner)
I3a/M50	AT - DE - CH - SK	G30 (50 mbar) G31 (50 mbar)	0.84 (Main Burner) 0.88 (Rear Burner)
I3a/M37	PL	G30 (37 mbar) G31 (37 mbar)	0.92 (Main Burner) 0.95 (Rear Burner)
I2H	AL - AT - BG - CH - CZ - DK - EE - ES - FI - GB - GR - HR IE - IS - IT - LV - LT - NO - PT - RO - SE - SI - SK - TR	G20 (20 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner)
I2H5	HU	G20 (25 mbar) G25.1 (25 mbar)	1.33 (Main Burner) 1.35 (Rear Burner) 1.41 (Main Burner) 1.48 (Rear Burner)
I2E	DE - LU - PL - RO	G20 (20 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner) 1.41 (Main Burner) 1.48 (Rear Burner)
I2EK	NL	G20 (20 mbar) G25.3 (25 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner) 1.41 (Main Burner) 1.48 (Rear Burner)
I2E+	BE - FR	G20 (20 mbar) G25 (25 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner) 1.41 (Main Burner) 1.48 (Rear Burner)
Power Per Burner		Total Power Input	Model Ref. No
3.81 kW (Main Burner)		19.05 kW LPG heat input G30: 1386g/h G31: 1362g/h	Fusion 400 RS BGG0013
3.81 kW (Rear Burner)		22.86 kW LPG heat input G30: 1664g/h G31: 1634g/h	Fusion 400 RM BGG0015
			Fusion 500 RS BGG0014
			Fusion 500 RM BGG0016
Electrical Parameter	Input: 220V 50Hz Output: 12VAC 5000mA 60W	Serial Number	



* Example image: FUSION 500

GAS CONNECTIONS - LIQUID PROPANE

Liquid Propane (LP) Gas and Tank Requirement

- If your BRABURA Grill is for a Liquid Propane application, a LP regulator set for local regulated pressure must be used and is for use with LP gas only.
- The self-contained LP system appliance is certified for use with gas tanks ranging from 5 kg to 13 kg in capacity. These tanks have dimensions falling within a height range of 580mm to 380mm and a diameter range of 250mm to 315mm.
- The gas supply must be turned off at the LP Gas supply cylinder and the LP Gas supply cylinder must be disconnected from the regulator when this outdoor cooking gas appliance is not in use.
- Always sit the cylinder in an upright position so that the cylinder valve is at the top.
- The cylinder should not be stored in a building, garage, or any other enclosed area. It should be stored outdoors in a protected, cool, and dry location out of reach of children.
- Never store any spare or extra gas cylinder(s) around or in the outdoor kitchen containing the BRABURA Grill or any other open flame, heat-producing appliance(s) or heat source.
- When the gas tank is empty, turn the control knobs and the cylinder valve to the OFF position. Unscrew the valve.
- Remove cylinder and have it filled at your local qualified propane dealer.
- Once filled, carefully connect the valve and make sure it is secure and not leaking.
- With the control knobs in the OFF position, turn on the cylinder valve.

If you smell gas or hear a hiss of gas escaping from the gas tank, move away from the tank and do not attempt to correct the problem yourself. Call the Fire Department immediately.

If your appliance does not have leaks in the gas tank, recheck for loose connections and perform a new leak test using the method detailed on the following pages with a soapy solution. Avoid exposing your LP gas tank to excessive heat and always store it upright. Never store LP gas tanks indoors.

Ensure that all connections are securely and fully tightened when connecting components to prevent leaks.

If not already available, it is required to install an ON-OFF shutoff valve at the gas supply source and turn off the gas supply when LP gas appliances are not in use.

Transporting and Storing LP Gas

Transport only one tank at a time and ensure it is positioned upright with the control valve closed and the dust cap securely in place. Store the tanks outdoors and out of reach of children. Avoid storing them in buildings, garages, or any other enclosed area

Procedure for LP Gas Tank Connection

The LP Gas Tank must be in compliance with local legislation.

1. Before starting, make sure the gas tank is fully closed.
2. Turn all burner knobs to the OFF position.
3. Connect the hose connector to the corresponding brass coupling on the unit using a open wrench. Do not apply pipe sealant. It is important to protect the hose rubber line and regulator from sharp edges and hot surfaces to prevent damage.
4. Connect the regulator to the LP tank and tighten it by hand only.
5. Check for leaks using a soap and water solution on all connections, including valves, fittings, and lines, before each use.
6. To disconnect the appliance after use, turn the burner knobs to the OFF position.
7. Close the tank valve by turning the valve wheel counterclockwise until it stops.
8. Disconnect the regulator from the LP tank after use.

NOTE: Always check for leaks before every use.

LOCATION OF APPLIANCE

Most importantly, this is an outdoor appliance. Ensure your appliance is positioned safely away from anything that can catch fire. Under no circumstance is this appliance to be used indoors. This includes garages or any other enclosed area. This outdoor cooking gas appliance is not approved to be installed in or on any recreational vehicles and /or boats.

BRABURA Grills are for single family/residential use only.

When determining a suitable location take into account concerns such as exposure to wind, proximity to traffic paths and keeping any gas supply lines as short as possible.

- Do not store combustible materials, gasoline or flammable liquids or vapors around the appliance.
- This BRABURA Grill must be located outdoors only. As with any gas appliance, harmful carbon monoxide is produced during the combustion process that should not be allowed to accumulate in a confined space. Please note since hot air rises above the BRABURA Grill while in operation, covered locations should be avoided. Do not locate the BRABURA Grill where an overhang or awning may cover it.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance.
- Keep any electrical supply cords and the fuel supply hoses away from any heated surfaces and/or sharp and aggressive edges.
- The BRABURA Grill must be installed in a NON-COMBUSTIBLE ENCLOSURE ONLY. The determination of whether a location is combustible or non-combustible construction is made by the local fire marshal, building inspector or the local safety authority having jurisdiction.
- Ensure your appliance remains at a distance of at least 35 cm from sides & 40 cm from back from any combustible material such as wood, gyprock, paper and plants. Do not store combustible materials, gasoline or flammable liquids or vapors around the appliance. The outdoor kitchen structure itself should be constructed completely out of non-combustible materials.
- Ensure there is adequate ventilation for both the appliance, grill cart and/or island cavity. This is required not only for proper combustion, but also to prevent gas build up. While the amount of venting required varies on a case by case basis, consult with your local licensed professional and local code for adequate venting requirements. Keep the ventilation openings of the enclosure free and clear from any debris.
- Use your appliance only on a firm level surface. This appliance is not designed for recreational vehicles, and should not be installed on a boat or marine craft.

- Keep the appliance protected from adverse weather, including rain and winds. Wind, particularly coming into the rear of the grill, can affect the exhaust from escaping from the grill. This can back up the heat behind the control panel potentially creating a gas leak, damage to the product, and injury.

When your appliance is installed, you should be able to access the gas supply line including the gas piping or hose, gas regulator, gas cylinder and any shut off valves. Allow clear access to the entire gas supply hose and regulator.

When installing a BRABURA Appliance under an overhead construction:

- A minimum 2 m of clearance is required between the countertop and the overhead construction.
- When installed under a combustible overhead construction, the area above the BRABURA appliance must be covered with a vent hood. The vent hood must provide protection for the combustible overhead construction.
- BRABURA appliances must not be installed under unprotected combustible overhead construction.
- When installed under overhead non-combustible construction, a vent hood is still recommended. Gas appliances produce a large amount of smoke. The covered area should be properly ventilated.

UNPACKING UNIT

BRABURA
GRILLS

Product Inspection

A final inspection of your product occurs at the factory to ensure a quality product is packaged. Please re-check for possible shipping damage immediately after unpacking your grill. If the appliance is found to have some damage, contact your dealer immediately as often the shipping carrier will have a timeframe to report damage. Please also save the packaging material the product came with as that is at times inspected by the shipping carrier.

CAUTION: Do not leave the unit under the sun with the protective film on for a long period of time as it will make the film difficult to remove and/or leave markings on the materials which are not covered by the warranty.

Your BRABURA product comes pre-assembled and requires very little setup. We do however; recommend the use of professional help during the installation of your unit as improper installation may affect your warranty. Remove the unit from the box along with all accessories and check that no damage has occurred to the unit or any parts. Remove all packaging materials, labels and protective plastic film before you start cooking.

Burners

Check the burner tubes and remove any obstructions that may be in the ports or holes. Using cold water and a brush will be sufficient. Make sure all foreign particles are removed from the burner before use. Make sure the air shutter on the burners is slightly opened (to about 3mm or 1/8" for NG and 6mm or 1/4" for LP). When finished ensure that the burners are aligned with the valve orifice and seated in the bracket slot. This is accomplished by first placing the burner tube shutter hole securely over the valve orifice and ensuring the male post on the burner rests in the corresponding slot in the rear of the grill chassis. Failure to do so could result in a fire and injury.

*Optional Infrared Sear Burner

How to Replace Conventional Burner with Infrared Sear Burner :

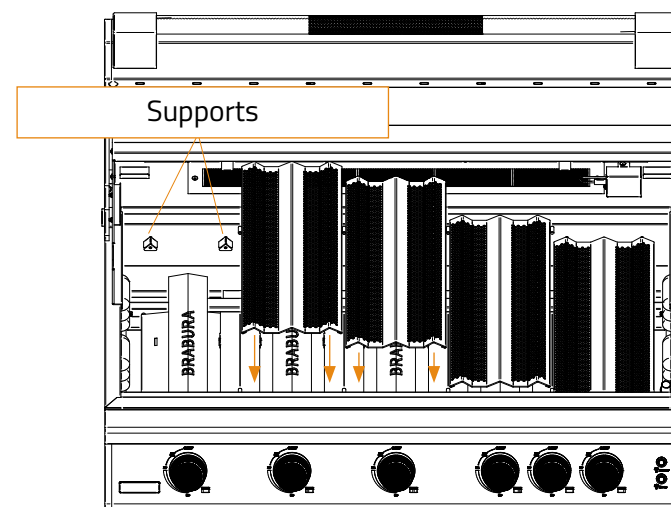
1. To install the optional infrared burner, begin by removing the far left cooking grid, flame stabilizing grid and zone divider.

2. Remove conventional burner by first removing the cotter pin that holds it in place (unless they were removed prior to installation), located on the bottom rear of the burner and accessible from the rear outside of the grill body. With the cotter pin removed, remove the conventional burner.
3. Place the infrared burner in place, leaving off the flame tamer. Ensure the burner is seated appropriately around the valve so that gas flows into the burner.
4. Replace the heat zone divider and cooking grid. Do not use this burner with the flamer tamer reinstalled above the burner.

NOTE: It is critical that the end of the infrared burner is installed appropriately onto the gas valve to ensure gas flows safely into the burner

Flame Stabilizing Grids

These are elements whose function is to prevent excessive flames that may originate in the burners from reaching the cooking grates. They are placed by resting them on the supports visible on the inside front and rear faces of the grill.



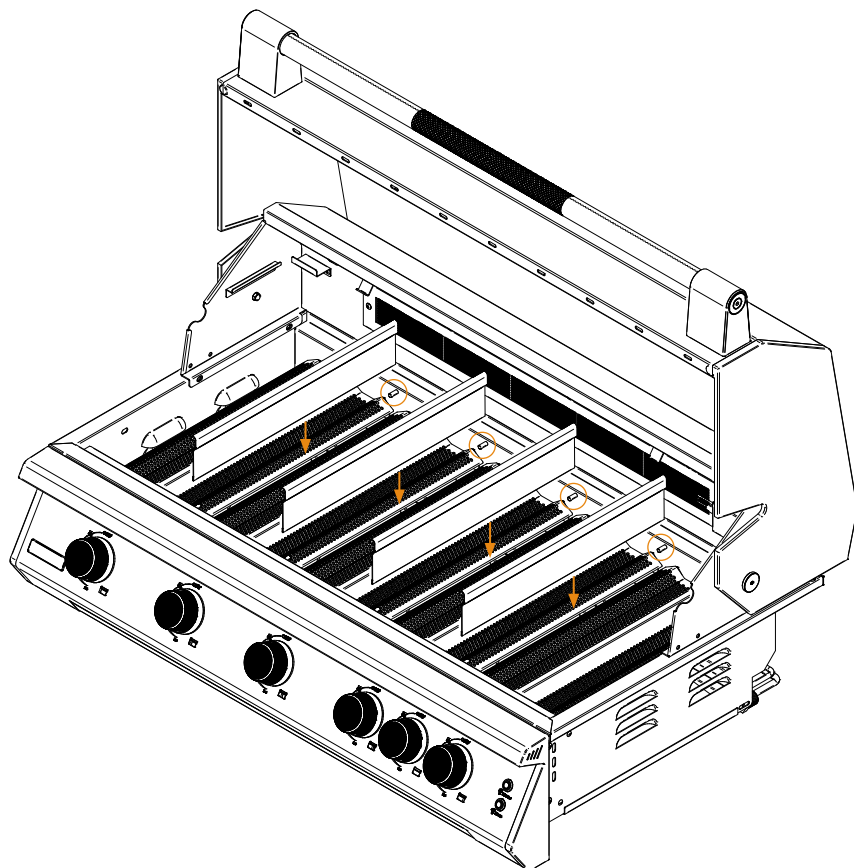
* Example image: FUSION 500

UNPACKING UNIT

BRABURA
GRILLS

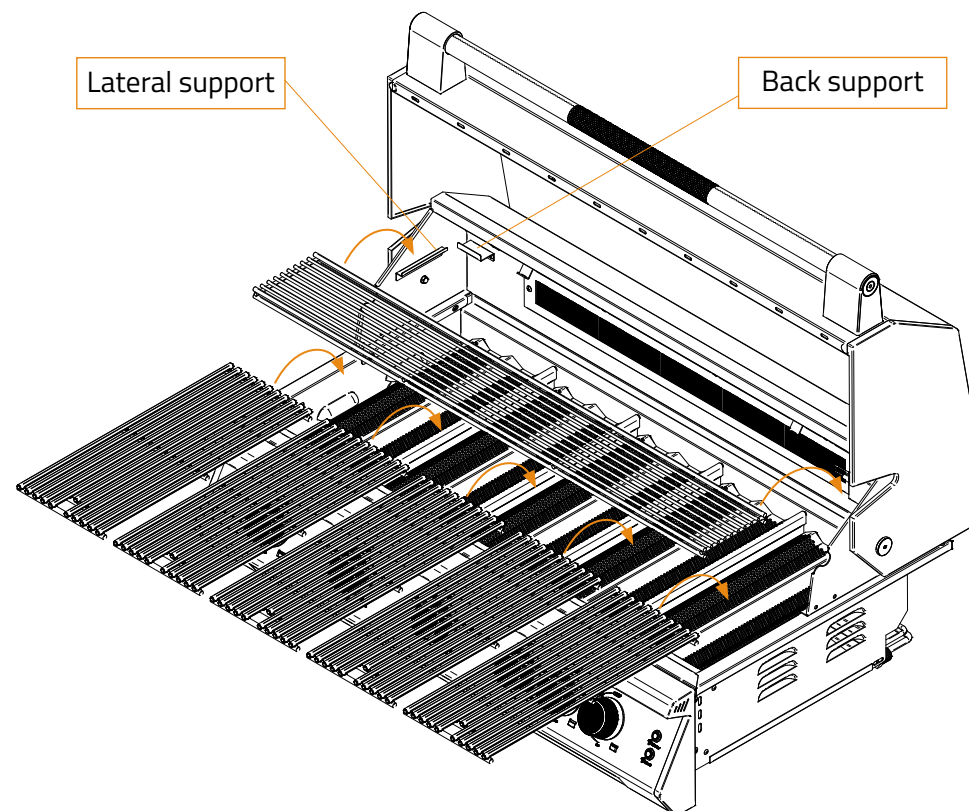
Zone Dividers

Used to isolate one burner flame zone from another, zone divider walls are placed by hooking them on the visible cylindrical supports, and between stabilizing grids mentioned before.



Cooking and Top Grates

Cooking grates fit perfectly into the grill frame, one per burner just above each stabilizing grid. To place the upper grate, simply rest it on the side and rear supports visible on the chassis.



* Example image: FUSION 500

INSTALLING THE APPLIANCE

Before installing an appliance in any island cut out, make sure that the opening is not bigger than the outside frame of the appliance unit. The appliance should rest on the lip of the frame.

Pay careful attention to the location of the gas line. It should be routed away from sources of heat, sharp edges, and aggressive surfaces and should make as few bends as possible.

Ensure the gas line connection will be accessible when appliance is installed. A safety shutoff valve is required at this gas connection point. Before installing the grill into the island cutout, the main burner cotter pins may be removed for convenience of service, adjustments, and maintenance in the future. These are accessible from the outside rear of the grill.

Ensure your island cavity is adequately vented. Consult your local licensed professional for adequate requirements. Ensure your outdoor kitchen is constructed out of non-combustible materials. If your outdoor kitchen is constructed of combustible materials, an insulated jacket is REQUIRED.

If the gas tank is going to be installed inside a built compartment, make sure the mentioned compartment have enough ventilation opening to avoid the accumulation of the gas. Gas leakage within a confined space poses an extreme danger of fire and/or explosion. Adequate cross ventilation is absolutely essential. Do not obstructing the ventilation openings of the cylinder compartment.

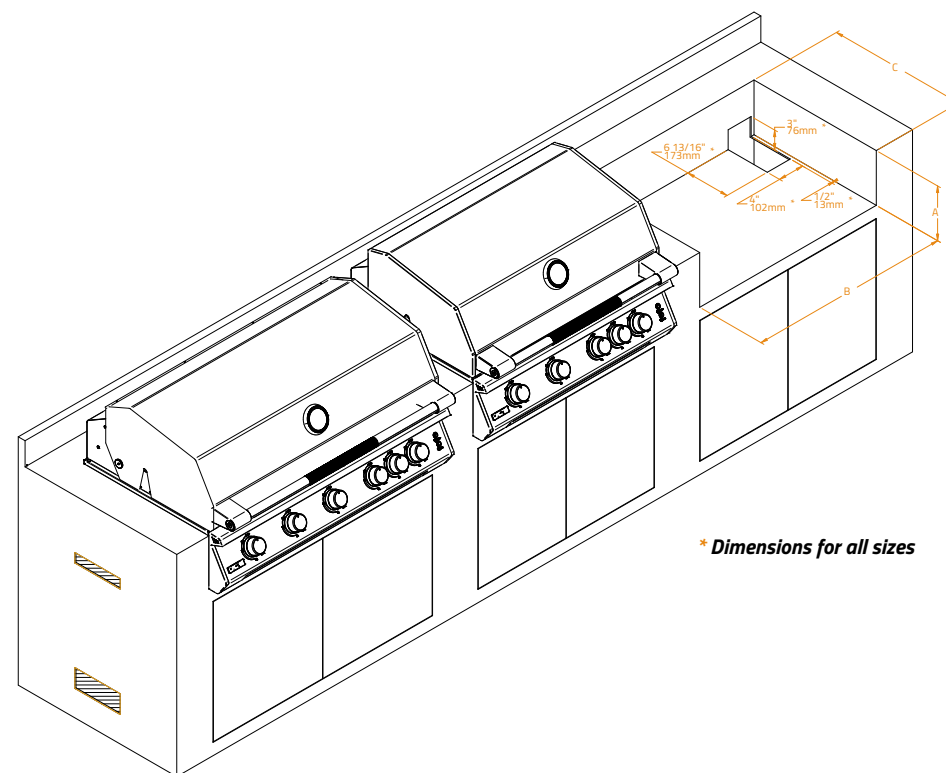
To achieve the optimal gas ventilation:

- One side of the enclosure shall be completely open.
- If the compartment is completely closed, it should have some ventilation openings:
 - At least two ventilation openings at the cylinder valve level shall be provided in the sidewall.
 - Ventilation opening(s) shall be provided at floor level. If ventilation openings at floor level are in a sidewall, there shall be at least two openings. The bottom of the openings shall be at floor level and the upper edge no more than 127mm (5 in) above the floor. The openings shall be unobstructed.
 - Every opening shall have minimum dimensions so as to permit the entrance of a 3.2 mm (1/8 in) diameter rod.

Minimum clearance to adjacent combustible construction at 36 cm from sides & 41 cm from back.

- A distance of 13 cm will be needed behind the grill for the lid to open and close.
- A combustible wall located behind the grill at a distance of 13 cm DON'T satisfy the distance required from a combustible surface.
- These dimensions create the required air gap underneath this appliance. This air gap serves multiple purposes, such as preventing a build-up of heat in the island cavity and helping provide proper airflow for combustion and/or cabinetry.

ALL BBQ ISLANDS MUST BE MANUFACTURED FROM NON-COMBUSTIBLE MATERIAL.



** Dimensions for all sizes*

MODEL	HEIGHT (A)	WIDTH (B)	DEPTH (C)
FUSION 400 RS/RM	210 mm (8 1/2")	780 mm (30 5/8")	540 mm (21 1/4")
FUSION 500 RS/RM	210 mm (8 1/2")	970 mm (38 3/8")	540 mm (21 1/4")

** Example image: GRILL CUTOUT*

INSTALLING THE APPLIANCE

- You will need a second person to help you avoid damaging the appliance or your appliance island.
- Wind can affect the exhaust from escaping from the grill. This can back up the heat behind the control panel potentially creating a gas leak, damage to the product, and injury. Installing a wind block behind the grill may be necessary.
- **WARNING:** Failure to adequately vent your outdoor kitchen cavity could result in an explosion or fire.

When building a gas grill into an outdoor kitchen, it is necessary to provide adequate ventilation for the island cavity underneath. This is necessary for not only proper combustion, but also to prevent a buildup of gas. While the amount of venting required for your island will vary due to the variety of differing local codes, inner framework and design of an outdoor kitchen, the amount of gas products installed and their locations, etc., all built in grill islands should be ventilated in some way. Your local contractor and/or your local code authority can determine adequate ventilation for each installation.

The following information is important to consider when adhering to your local code requirements:

- **LP/Propane Gas:** LP gas is heavier than air and will settle to the lowest levels of the outdoor kitchen. It is imperative to provide adequate cross ventilation for the areas where gas can accumulate at these lower levels of the island cavity. Should the Propane cylinder be located in the outdoor kitchen itself, a plenum wall is required to separate the gas source from the other areas of the outdoor kitchen (picture shown in owner's manual), and both the cabinets containing the gas appliances and the gas tank should be ventilated appropriately. If a plenum wall is undesirable, BRABURA offers a Propane tank drawer as an alternative.
- **NG/Natural Gas:** Natural gas is lighter than air and will rise to the highest levels of the outdoor kitchen. It is imperative to provide adequate cross ventilation for the areas where gas can accumulate at these higher levels of the island cavity.

Prior to using your appliance, verify that all of the following is correct:

- The burner tube is free of any debris or obstruction.
- Installation of the proper gas type and regulator settings.
- The proper gas connection is complete.
- Check for gas leaks.
- Minimum clearances are maintained.
- All packaging has been removed.
- All parts and components are properly in place.
- An installer-supplied manual gas shut-off valve is fully accessible.

If the main burner cotter pins are removed before installing, the main burners must be double checked for the correct placement in the grill before operation. When finished ensure that the burners are aligned with the valve orifice and seated in the bracket slot. This is accomplished by first placing the burner tube shutter hole securely over the valve orifice and ensuring the male post on the rear of the burner rests in the corresponding slot in the grill chassis. Failure to do so could result in a fire and injury.

If the outdoor kitchen countertop will overhang the face of the island, notching out the two front countertop edges will be necessary to allow the grill to slide flush against the outer front wall to the outdoor kitchen. Due to differing personal preferences of the size of the notch out, this is recommended to be done at the point of installation so that the consumer can dictate their preference.

NOTE: The control panel of this unit is removable for service and must remain accessible. Do not seal around the control panel preventing removal.

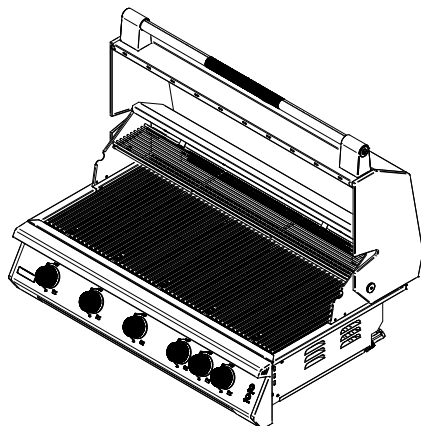
- Slide the appliance into the cut out and then attach the gas line.
- Be very careful not to kink the gas line when lowering the appliance into the cut out.
- Keep your fingers away from where the appliance will be supported on counter. Your fingers could become trapped and serious injury could occur.
- Check to make sure the appliance is level and is supported around the entire outside edge. If the appliance is not level or is unstable, use non-combustible shims under the outside lip to stabilize it.
- Perform the leak test procedure as described earlier in this manual.
- Connect the transformer to the grill, then into the electrical outlet. Be sure to follow all of the electrical safety and instructions.

CAUTION: Never operate the appliance unattended. The surface is extremely hot and someone can touch the hot surface and get seriously burned. All gas appliances should be attended at all times. LP hose is clean and inspected for cuts, wear, abrasion, or leaks. Replace if necessary with a suitable CE or UKCA Listed part with internally threaded connector.

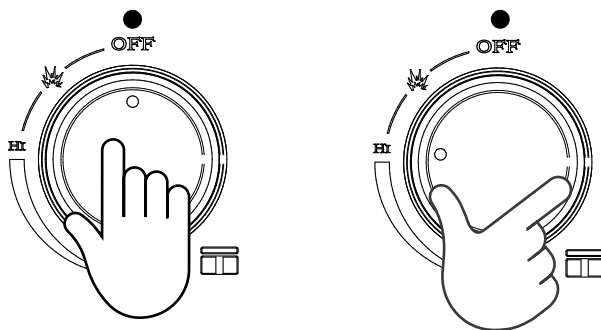
LIGHTING THE APPLIANCE

BRABURA
GRILLS

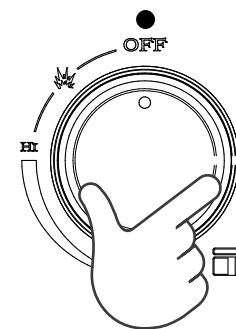
1. Open the hood.
2. Use caution when lighting burners by standing as far away from the burners as possible. Do not put your hands, arms, head or any body parts close to the grill when lighting.



3. To ignite burners, push the burner knob in and slowly rotate of the knob counter-clockwise to the high position.
4. You will hear a loud click as the electronic lighter produces a spark. Listen for the sound of the gas igniting and look for a flame through the cooking grids. If the burner does not light on the first try, repeat immediately. (For rear burner, a slower turn of the knob is necessary)



5. If the burner does not light in 5 seconds, turn the burners off and wait five minutes with the lid open until the gas clears before attempting to light it again. Repeat the procedure or try the manual lighting procedure below.
6. If the burner does not light after several attempts, immediately close all gas valves and consult an authorized service technician.



7. Upon successful lighting, repeat the process on the other burners you wish to light.
8. To shut off the burners, rotate the knob and turn to OFF. It is normal to hear a popping sound when the burners are turned off.
9. Close the valve at the gas supply.

*Preheating the Infrared Burner (OPTIONAL)

- Always preheat the entire appliance before cooking.
- If the appliance is already hot from cooking, you should still preheat the infrared burner for 3 minutes with lid open.
- Never place food over the burner until it is fully preheated to avoid clogging the tiny ports and damaging the burner from grease drippings and food particles.

* Example image: FUSION 400

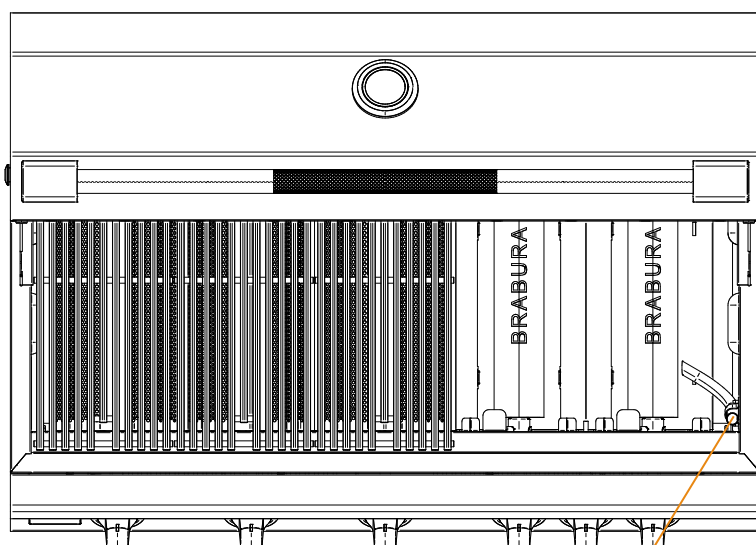
LIGHTING THE APPLIANCE

BRABURA
GRILLS

Manually Lighting the Main Burners

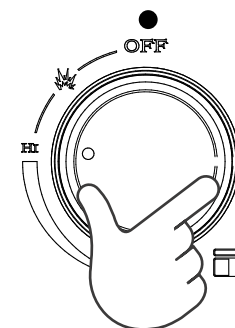
WARNING: Do not use standard size matches or cigarette lighters to perform match-lighting procedures. Serious burns can occur and lighters can explode.

1. Open the hood.
2. If you have just attempted to light the burner, allow five minutes for any accumulated gas to dissipate. Use caution by standing as far away from the burners as possible. Do not put your hands, arms, head or any body parts close to the grill when lighting.
3. Hold your open flame to the top of the lighting tube.

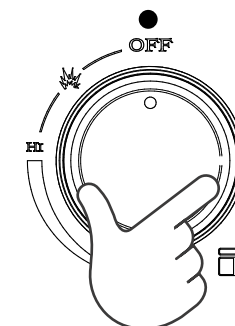


Lighting tube

4. Push in and turn the control knob to HIGH.



5. If the burner does not light after five seconds, turn the control knobs to the OFF position.



6. Wait five minutes until the gas clears before attempting to light it again.
7. If the burner does not light after several attempts, immediately close all gas valves and consult an authorized service technician.

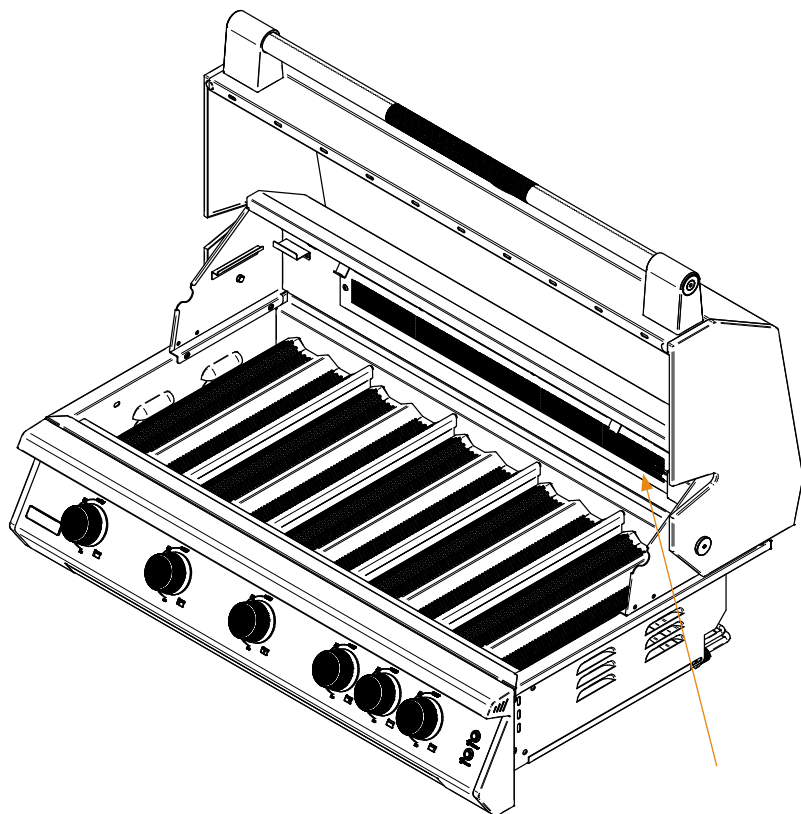
* Example image: FUSION 500

LIGHTING THE APPLIANCE

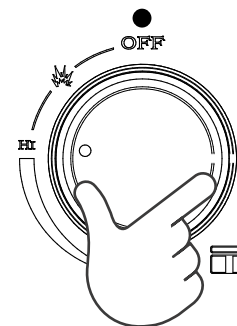
BRABURA
GRILLS

Manually Lighting the Rear Burner

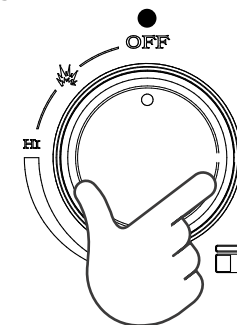
1. Open the hood. Never use the rear burner with the warming rack in place.
2. If you have just attempted to light the burner, allow five minutes for any accumulated gas to dissipate. Use caution by standing as far away from the burners as possible. Do not put your hands, arms, head or any body parts close to the grill when lighting.
3. Hold your open flame to the right side of the rear burner.



4. Push in and turn the control knob to HIGH.



5. If the burner does not light after five seconds, turn the burner off and wait five minutes with the lid open until the gas clears.



6. Wait five minutes until the gas clears before attempting to light it again.
7. If the burner does not light after several attempts, immediately close all gas valves and consult an authorized service technician.

** Example image: FUSION 500*

CLEANING YOUR APPLIANCE

NOTE: Always wait until your appliance is completely cool before cleaning. You should clean your appliance after each use to maintain the overall appearance over the life of your appliance. After the first use, it is normal for your appliance to become discolored in certain areas from the heat produced by the burners.

Exterior Cleaning

- When cleaning your appliance, always scrub and polish in the direction of the stainless steel grain.
- Wipe down the exterior of the appliance to remove any splatter or grease. Do not use harsh abrasives. Use a stainless steel cleaner to clean the exterior surface for a polished look.
- To remove baked-on foods, use a fine to medium grit non-metallic abrasive pad with a stainless steel cleaner to avoid specks of grease collecting in the grain causing the appearance of rust.
- Before installing the cover, always allow the surface to dry. DO NOT cover a damp appliance.

Drip Tray

- Clean the drip tray after each use. Failure to do so could result in a fire.
- Once the appliance has cooled completely, remove the tray by pulling it all the way out until it comes free.
- Clean the tray with hot soapy water and replace ensuring the tray is installed completely in the grill housing. If using an oven cleaning agent, be sure to carefully follow the manufacturer's instructions to avoid damage to the stainless steel.

Heat Separators, Flame Tamers, Grilling and Warming Racks

- To clean (should clean after each use), turn the main burners on HIGH for 10-15 minutes with the hood closed. This allows any food particles or grease drippings to burn away.
- Brush components with a stainless steel bristle brush to remove any remaining charred materials.
- To clean the exterior of the burner. Free all clogged ports of obstructions with a small metal object. Clean out any debris through the air shutter and inspect the burner inlet to ensure it is free of any obstructions. Use a rod or pipe cleaner to remove any debris within the burner if necessary.

Cast Stainless Steel Burners

- The appliance must be completely cooled before proceeding.
- Make sure the gas supply is off and all control knobs are in the "OFF" position.
- You must remove all cooking grids and flame tamers to expose the main burners in the appliance. On the bottom rear of each burner is a cotter pin accessible from the back of the grill head. Remove cotter pins (unless they were removed prior to installation into an outdoor kitchen).
- To remove burner, pull rod upwards and slide burner toward the rear of the appliance. Repeat for each burner.
- To clean the burners, use a wire brush to clean the exterior of the burner. Free all clogged ports of obstructions with a small metal object. Clean out any debris through the air shutter and inspect the burner inlet to ensure it is free of any obstructions. Use a rod or pipe cleaner to remove any debris within the burner if necessary.

*Infrared Burner (OPTIONAL)

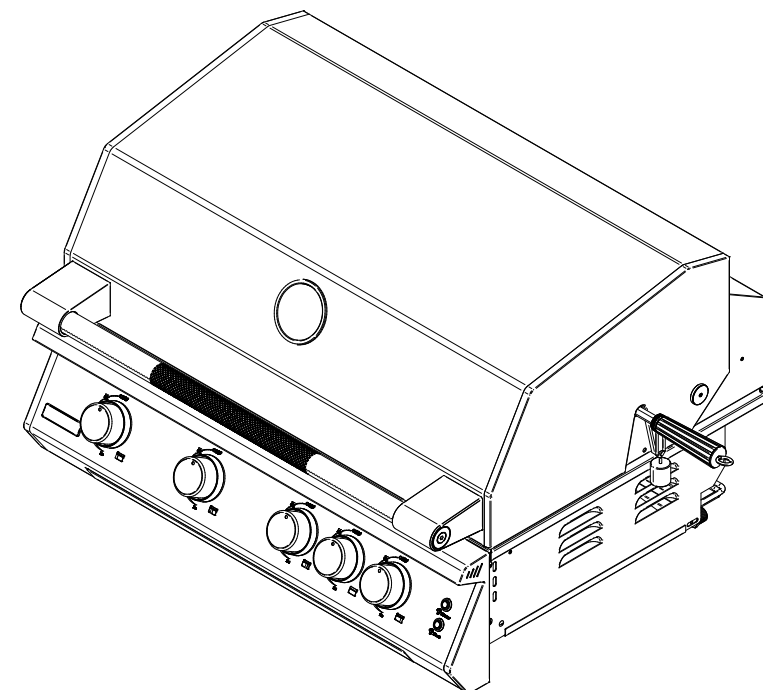
- To keep your infrared burner operating at maximum performance after each use, turn it on HIGH for 5-7 minutes with the hood open. This allows any food particles or grease drippings to burn away.
- Once your appliance has cooled completely, use a soft brush or vacuum to remove any ash accumulation on the burner if necessary.

NOTE: Make sure each burner is properly placed after cleaning. It is very important to ensure the end of the burner is installed appropriately onto the gas valve to ensure gas flows safely into the burner. Failure to meet these conditions can cause dangerous conditions that can cause personal injury and/or property damage.

TROUBLESHOOTING

BRABURA
GRILLS

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
The grill does not light	There is not gas flowing to the grill	Check gas supply and connections
	There is a blocking on the air or gas flow	Check all openings for blockages
Burner flame is bad in conjunction with the odor of gas	Dirt or dust present in the area	Change to a less dusty area and check for obstructions
	Incorrect gas pressure or gas type	Confirm gas pressure and type
Rear burner is not combusting properly	Incorrect gas pressure or gas type	Confirm gas pressure, gas orifice and type
Low temperature with knob in the High position	Fuel hose be bent or kinked	Check hose is routed correctly
	Burners need cleaning	Clean burners
	LP gas supply may be low or empty	Replace tank if needed
Knobs halos / Interior lamps do not illuminate	Transformer disconnected	Check transformer is conected correctly
	Electrical circuit is not working	Check connections at the back of the grill
	Burn-out lamp	Replace lamp
Bad grease flow	Grease tray positioned incorrectly	Confirm grease tray positioning



* Example image: FUSION 400

ESTE MANUAL SIRVE PARA ESTOS PRODUCTOS

BRABURA
GRILLS

Ref No: BGG0013
FUSION 400 RS

Ref No: BGG00015
FUSION 400 RM

Ref No: BGG0014
FUSION 500 RS

Ref No: BGG0016
FUSION 500 RM

UK 24
CA 0359

Pin Number 0359DP00139

C 24
E 2575

Pin Number 2575DP39509

Introducción	31
Especificaciones del Producto	32
Dimensiones del Producto	33
Advertencias Generales de Seguridad e Instalación	35
Advertencias de Seguridad e Instalación Eléctricas	38
Advertencias de Seguridad e Instalación de Gas	39
Comprobación de Fugas de Gas	40
Conexiones de Gas	42
Ubicación	45
Desembalaje	46
Instalación	48
Encendido	50
Limpieza del Producto	53
Resolución de Problemas	54

INTRODUCCIÓN

BRABURA
GRILLS

Bienvenido a BRABURA GRILLS

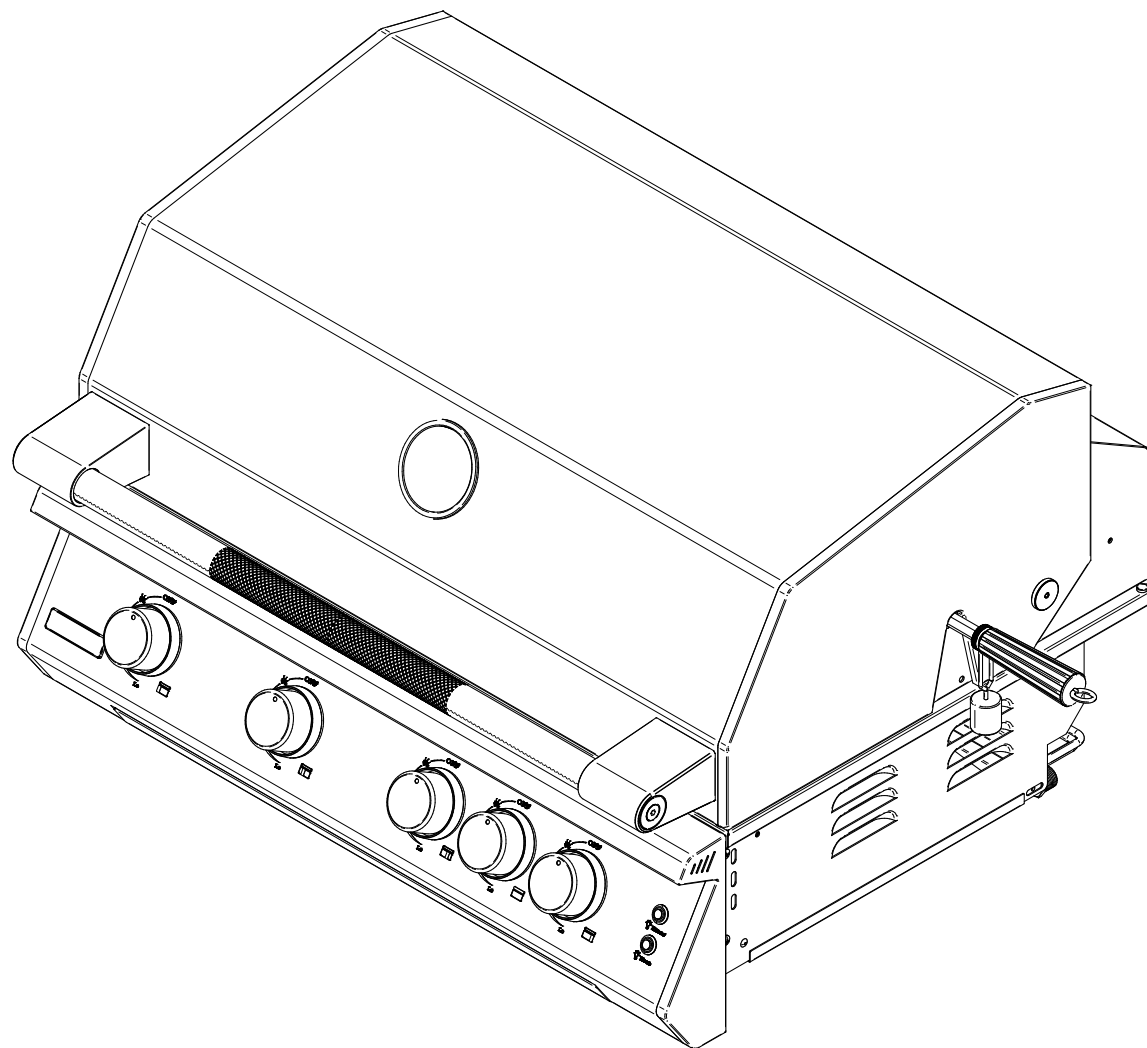
Este manual ha sido escrito para ayudarle a utilizar su Parrilla BRABURA con seguridad y satisfacción. Incluye información detallada sobre la parrilla, los componentes suministrados o instalados, sus sistemas e información sobre su funcionamiento. Por favor, léalo con atención y familiarícese con su Parrilla BRABURA antes de comenzar a cocinar.

NOTAS:

- Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje adecuado y el uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de montar y usar el aparato.
- Siga todas las advertencias e instrucciones al utilizar el aparato.
- Guarde este manual para futuras referencias.

Para obtener información de soporte sobre el uso de su Parrilla BRABURA, vaya a <https://www.braburagrills.com/ayuda-soporte/>.

Para contactarnos, visite <https://www.braburagrills.com/>.

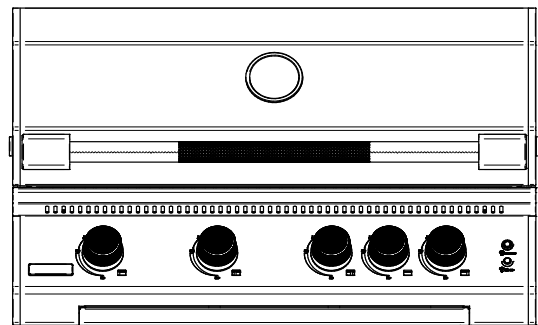


* Imagen de Ejemplo: FUSION 400

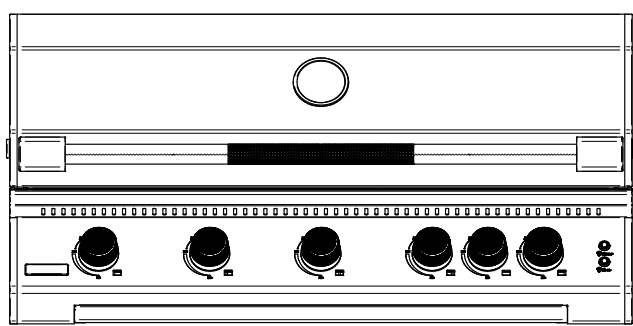
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

PRODUCTOS

Fusion 400 RS/RM



Fusion 500 RS/RM



DIMENSIONES

400

500

Altura	783 mm	783 mm
Anchura	824 mm	1008 mm
Profundidad	666 mm	666 mm

MODELOS

RS	
Material de la Tapa/ Panel de Control	Acero Inoxidable 304

RM	
Material de la Tapa/ Panel de Control	Acero galvanizado recubierto con polvo ultra duradero

GARANTÍA

Rejillas de Acero Inoxidable	De por vida
Chasis de Acero Inoxidable	De por vida
Quemadores de Acero Inoxidable	De por vida
Chasis de Acero Recubierto	5 años
Componentes	5 años

ESPECIFICACIONES

400

500

Referencia para RS	BGG0013	BGG0014
Referencia para RM	BGG0015	BGG0016
Quemadores	4+1	5+1
Potencia por Quemador	3.81 kW (Principal) 3.81 kW (Trasero)	3.81 kW (Principal) 3.81 kW (Trasero)
Potencia Total	19.9 kW	24 kW
	G30:1386g/h G31:1362g/h	G30:1664g/h G31:1634g/h

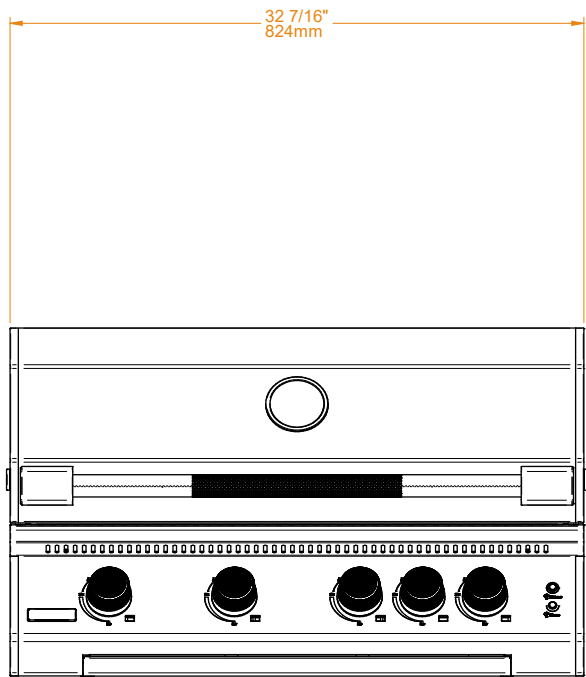
Superficie de Cocinado	3.540 cm²	4.370 cm²
Espesor de Rejilla	8.0 mm	8.0 mm
Tipo de Gas	LP / GN	LP / GN

Material del Quemador	Acero Inoxidable Fundido
Material del Chasis	Acero Inoxidable
Mandos de Control	Iluminado con LED, Naranja Blanco

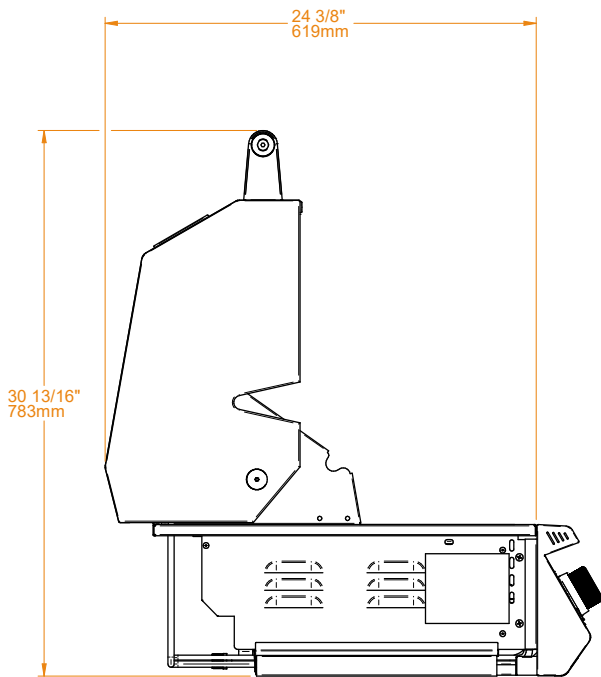
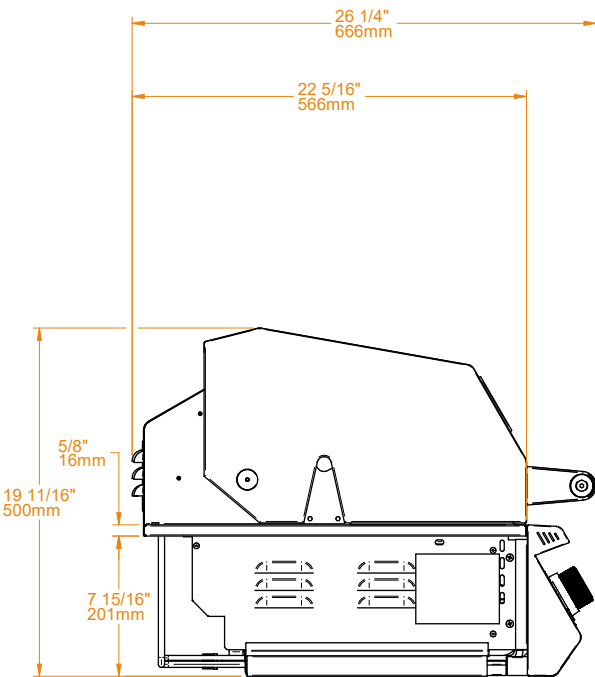
DIMENSIONES DEL PRODUCTO

BRABURA
GRILLS

FUSION 400 RS/RM



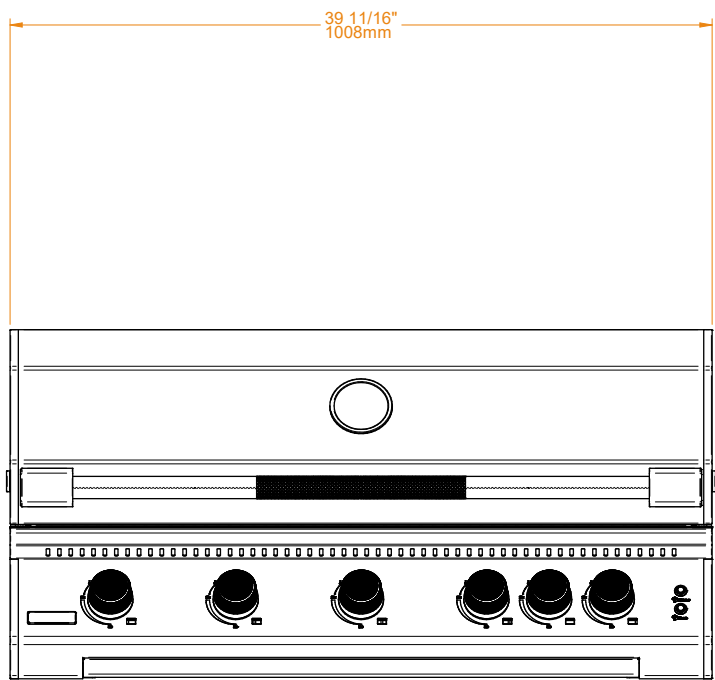
Alzado



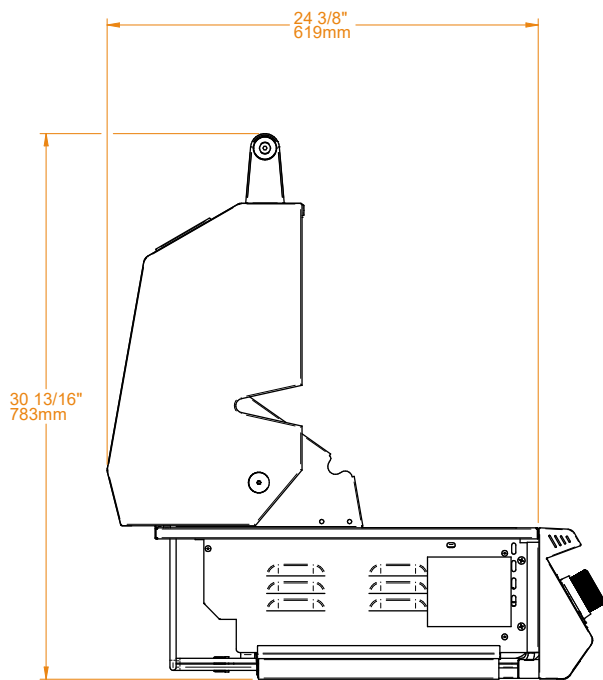
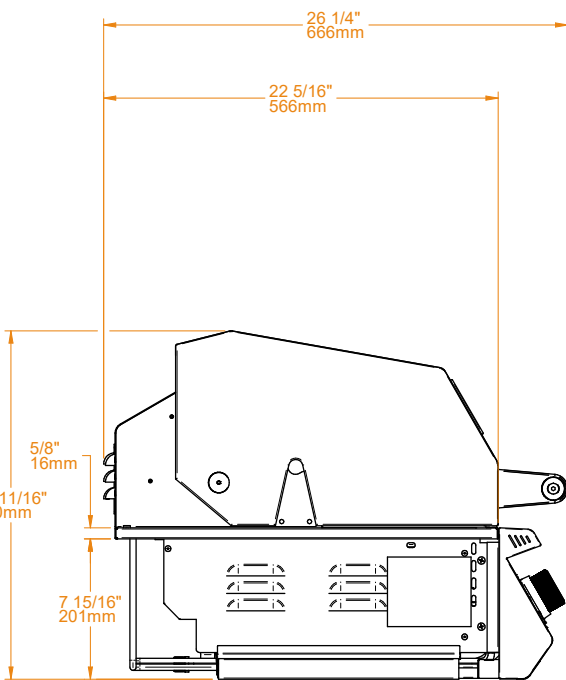
Perfil

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

FUSION 500 RS/RM



Alzado



Perfil



PELIGRO

POR SU SEGURIDAD

Si huele a gas:

- Cierre el suministro de gas al electrodoméstico.
- Apague cualquier llama abierta.
- Abra la tapa.

Si el olor persiste, llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

La instalación, servicio o mantenimiento incorrectos pueden causar daños materiales, lesiones o muerte.



AVISO

- No opere este electrodoméstico sin haber leído este manual.
- No almacene ni utilice sustancias inflamables en las cercanías de los electrodomésticos.
- Todas las instalaciones de gas y conversiones de gas deben ser realizadas por un técnico calificado o un agente de servicio autorizado.
- Este electrodoméstico no está destinado para uso comercial.

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD E INSTALACIÓN

BRABURA
GRILLS

Advertencias de Seguridad

El uso seguro de la barbacoa BRABURA depende de su correcta instalación. Solo un instalador profesional calificado y un técnico de servicio deben realizar ajustes y servicio de la barbacoa. La ubicación adecuada y el uso adecuado son esenciales para garantizar un funcionamiento seguro y continuo sin problemas. Cualquier alteración no aprobada realizada en el electrodoméstico anulará la garantía del producto.

NOTA: El fabricante no puede ser responsable de los daños o lesiones causadas por el uso incorrecto de este electrodoméstico.

- Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, lea y siga estas precauciones básicas antes de instalar/operar su electrodoméstico.
- La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento incorrectos pueden causar lesiones o daños materiales. Lea las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento detenidamente antes de instalar o dar servicio a este equipo.
- No utilice el electrodoméstico como área de almacenamiento para materiales inflamables. Mantenga el área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. No hacerlo puede resultar en muerte, explosión o incendio.
- Tenga un Extintor ABC de Incendios accesible en todo momento. Nunca intente extinguir un incendio de grasa con agua u otros líquidos.
- ¡Esta unidad es solo para uso en exteriores! No la opere en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada. Esto podría resultar en acumulación de monóxido de carbono que podría causar lesiones o muerte. Las barbacoas no están diseñadas o destinadas para instalación cerca de una ventana o ventilación que vaya hacia la casa.
- Para una operación adecuada, los quemadores deben estar alineados con el orificio de la válvula y estar sentados en la ranura del soporte. Esto se logra colocando primero el agujero de la compuerta del tubo del quemador de manera segura sobre el orificio de la válvula y asegurándose de que el poste macho en la parte trasera del quemador descansa en la abertura en el chasis de la barbacoa. No hacerlo podría resultar en un incendio y lesiones.
- Los tubos del quemador deben ser inspeccionados y limpiados antes de cada uso. Ocasionalmente, arañas e insectos pequeños tejen telarañas o hacen nidos en los tubos del quemador. Estas telarañas pueden obstruir el flujo de gas, lo que podría provocar un incendio en y alrededor de los tubos del quemador.
- No almacene ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en la cercanía de este o cualquier otro electrodoméstico.

- No almacene ningún cilindro de propano/butano (G31-G30) que no esté conectado para uso en la cercanía de este o cualquier otro electrodoméstico.
- No intente calentar recipientes cerrados en la barbacoa, ya que la presión puede acumularse y hacer que el recipiente explote.
- Nunca use carbón o cualquier otro combustible sólido en la barbacoa.
- Nunca cocine sin la bandeja de goteo en su lugar.
- Nunca opere esta barbacoa bajo la influencia de alcohol o drogas.
- Arañas y otros insectos pueden anidar en el quemador de esta y cualquier otra barbacoa, lo que hace que el gas fluya desde el frente del quemador. Esta peligrosa "condición" puede provocar un incendio detrás del panel de válvulas, dañando el quemador y haciendo que sea peligroso operar el quemador. Inspeccione los quemadores antes de cada uso. Los síntomas de los nidos de insectos pueden incluir cualquiera de las siguientes condiciones:
 1. El olor a gas en conjunción con las llamas del quemador que aparecen amarillas.
 2. El quemador no alcanza la temperatura.
 3. El quemador se calienta de manera desigual.
 4. El quemador emite ruidos de estallido.

Conserve estas instrucciones.

BRABURA Grills no puede ser responsable de los daños o lesiones causados por el uso o instalación incorrectos de este electrodoméstico.

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD E INSTALACIÓN

BRABURA
GRILLS

Advertencias de Instalación

Por favor, lea todas las instrucciones antes de instalar u operar su electrodoméstico de gas para prevenir lesiones y daños al electrodoméstico.

Esta barbacoa y todos los electrodomésticos deben ser instalados de acuerdo con los códigos locales.

- Todos los electrodomésticos de gas se calentarán durante el uso. Use extrema precaución al operar el electrodoméstico.
- No toque superficies calientes. Siempre use el mango para abrir o cerrar el electrodoméstico.
- La supervisión cercana es necesaria cuando este o cualquier electrodoméstico se utiliza cerca de niños. Mantenga a los niños alejados del electrodoméstico durante su funcionamiento y hasta que el electrodoméstico se haya enfriado.
- No almacene ningún cilindro de propano o tanque que no esté conectado para su uso con el electrodoméstico, en el área de este electrodoméstico o cualquier otro electrodoméstico. Nunca almacene un cilindro de propano o tanque en el interior, o dentro del alcance de los niños.
- Nunca pruebe el electrodoméstico para detectar fugas de gas usando una cerilla encendida u otra llama abierta; vea los procedimientos de prueba de fugas usando soluciones de agua/jabón - vea la sección sobre Pruebas de Fugas.
- El uso de accesorios, reguladores o componentes no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones y anulará la garantía.
- Nunca encienda el electrodoméstico con la campana cerrada y asegúrese de que los quemadores estén posicionados y apoyados sobre las válvulas de gas y en el soporte del quemador.
- Nunca se incline sobre la superficie de cocción al encender o operar el electrodoméstico.
- Use utensilios de cocina con mangos de madera y guantes aislantes para horno al operar el electrodoméstico.
- No almacene nada en el electrodoméstico. Asegúrese de que los alimentos no se olviden en el electrodoméstico; los elementos olvidados podrían derretirse o prenderse fuego cuando se encienda el electrodoméstico.
- Para prevenir lesiones, no use accesorios que no sean recomendados por el fabricante.
- Antes de limpiar el electrodoméstico, desconecte el asador y "desconecte" el interruptor de circuito.

- Nunca use el electrodoméstico en condiciones ventosas. Si está ubicado en un área consistentemente ventosa (frente al mar, en la cima de una montaña, etc.), se requerirá un rompevientos. Los vientos que soplan hacia adentro o a través de la brecha de la campana trasera pueden causar un mal rendimiento y/o hacer que el panel de control y los botones se calienten peligrosamente.
- Los niños no deben dejarse solos o sin supervisión en un área donde se esté utilizando algún electrodoméstico. Nunca se les debe permitir tocar, sentarse o pararse en ninguna parte del electrodoméstico.
- No almacene artículos de interés para los niños en gabinetes sobre el electrodoméstico o dentro del electrodoméstico. Los niños que trepan sobre el electrodoméstico para alcanzar estos artículos podrían resultar seriamente heridos.
- Use ropa adecuada al operar este electrodoméstico. Nunca se debe usar ropa suelta o colgante mientras se usa el electrodoméstico.
- No deje el electrodoméstico desatendido mientras esté en uso.
- ¡No use agua en incendios de grasa! Esto puede resultar en una violenta explosión de vapor. En su lugar, apague el fuego con un extintor ABC multipropósito.
- Las partes selladas por el fabricante o su agente no deben ser manipuladas por el usuario.
- No mueva el electrodoméstico durante su uso. Apague el suministro de gas en el cilindro de gas.

Conserve estas instrucciones.

BRABURA Grills no puede ser responsable de los daños o lesiones causados por el uso o instalación incorrectos de este electrodoméstico.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTALACIÓN ELÉCTRICAS

BRABURA
GRILLS

Las extensiones eléctricas pueden ser utilizadas si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza una extensión eléctrica:

- La clasificación eléctrica marcada del conjunto de cables o la extensión eléctrica debe ser al menos igual que la clasificación eléctrica del electrodoméstico.
- El cable debe ser dispuesto de manera que no toque superficies calientes, bordes afilados o se cuelgue sobre la encimera o mesa (donde puede ser tirado o tropezado involuntariamente).

Las extensiones eléctricas para exteriores deben ser utilizadas con productos adecuados para uso en exteriores. Están marcadas en la superficie con letras de sufijo "W" o "W-A" y con una etiqueta que indica "Apto para uso con electrodomésticos para exteriores".

Para protegerse contra descargas eléctricas, el cable de alimentación y el enchufe deben mantenerse secos y fuera del suelo. No limpie este producto con rociadores de agua; no rocíe limpiadores en el área del portalámparas.

La gasolina, el líquido para encendedores u otros líquidos inflamables y sus vapores nunca deben almacenarse en el área de este electrodoméstico o de cualquier otro electrodoméstico.

Antes de la instalación o servicio, desconecte la fuente de alimentación del área de trabajo retirando el fusible, "desconectando" el interruptor de circuito o desconectando la unidad.

NOTA: Utilice un interruptor de 15 AMP con protección GFI.

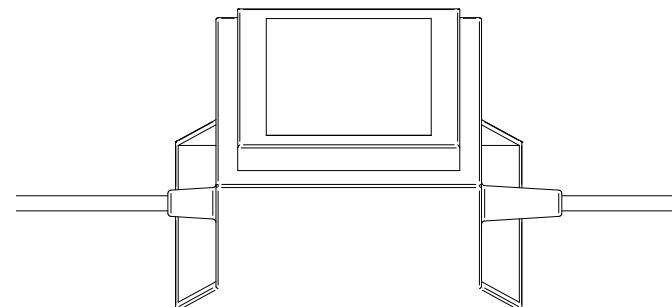
Mantenga cualquier cable de alimentación eléctrica y manguera de suministro de combustible alejados de superficies calientes, bordes afilados y goteo de grasa.

Asegúrese de que su electrodoméstico esté instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico calificado de acuerdo con los códigos aplicables. Para garantizar la seguridad eléctrica de este electrodoméstico, debe existir continuidad entre el electrodoméstico y un sistema de puesta a tierra efectivo. Es imperativo que se cumpla este requisito básico de seguridad. El fabricante no puede ser responsabilizado por los daños causados por la falta o inadecuación de un sistema de puesta a tierra efectivo.

No opere ningún electrodoméstico con un cable de alimentación o enchufe dañados, y no opere ningún electrodoméstico después de que el electrodoméstico falle o haya sido dañado de alguna manera. Si esto ocurriera, devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.

Este electrodoméstico cumple con todos los códigos de seguridad eléctrica uniformes y regulaciones de puesta a tierra eléctrica.

NOTA: Esta barbacoa utiliza un transformador para proporcionar energía a las luces LED y luces internas.



Parámetros Eléctricos:

ENTRADA: 220V 50Hz

SALIDA: 12VCA 5000mA 60W

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTALACIÓN DE GAS

- Todas las conexiones de gas deben ser realizadas por un técnico profesional calificado y de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales. La instalación debe cumplir con los códigos locales.
- Siempre verifique la Placa de Clasificación para asegurarse de que el suministro de gas al que se está conectando es el tipo de gas para el que se fabricó el electrodoméstico.
- No retuerza la manguera de suministro de gas.
- Antes de cada uso, inspeccione visualmente la manguera de suministro de gas en busca de grietas, cortes o desgaste excesivo. Reemplace la manguera si es necesario. Verifique las fugas de gas antes de cada uso.
- Nunca conecte el electrodoméstico a una línea de suministro de gas no regulada. Los electrodomésticos operados sin regulador son inseguros y no serán atendidos hasta que se instalen correctamente y de manera segura. La operación insegura sin un regulador de gas anulará la garantía del electrodoméstico.
- Para la instalación en la UE, verifique la placa de clasificación para asegurarse de que las presiones y los gases certificados correspondan con la 'Tabla de presiones y gases certificados'.
- Asegúrese de que la manguera de suministro de gas no entre en contacto con ninguna superficie caliente, bordes afilados o rugosos de la barbacoa o la construcción de la cocina exterior. No doble la línea de gas al instalarla.
- Asegúrese de que el gas suministrado al electrodoméstico coincida con el modelo que compró. Un electrodoméstico de gas natural requiere gas natural para funcionar; un electrodoméstico de propano requiere gas propano líquido para funcionar.
- Los reguladores deben cumplir con la norma EN16129 en su última versión, así como con las regulaciones nacionales. Recomendamos usar una manguera con una longitud de no más de 1,5 m y cambiarla de acuerdo con la condición nacional.

El electrodoméstico de sistema de gas autocontenido está certificado para su uso con tanques de gas con capacidades que van desde 5 kg hasta 13 kg.

Estos tanques tienen dimensiones que caen dentro de un rango de altura de 580 mm a 380 mm y un rango de diámetro de 250 mm a 315 mm.

IMPORTANTE: Nunca conecte el electrodoméstico a un suministro de gas no regulado.

- Un contratista con licencia o un representante local de la compañía de gas debe realizar todas las conexiones de gas.
- Asegúrese de que el servicio que suministra el electrodoméstico esté equipado con una válvula de cierre convenientemente posicionada cerca del electrodoméstico y de fácil acceso.

- El electrodoméstico y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema.

Categoría de Gas	País de Destino	Gas y Presión de Suministro	Tamaño del Orificio del Quemador
I _{3B/P(30)}	AL - BG - CY - DK - EE - FI - FR HR - HU - IT - IS - LT - LU - MT - MK NL - NO - RO - SK - SE - SI - TR	G30 (30 mbar) G31 (30 mbar)	0.98 (Quemador Principal) 0.98 (Quemador Trasero)
I _{3+(28-30/37)}	BE - CH - CY - CZ - ES FR - GB - GR - IE - IT - LT LU - LV - PT - SI - SK	G30 (28-30 mbar) G31 (37 mbar)	
I _{3B/P(50)}	AT - DE - CH - SK	G30 (50 mbar) G31 (50 mbar)	0.84 (Quemador Principal) 0.88 (Quemador Trasero)
I _{3B/P(37)}	PL	G30 (37 mbar) G31 (37 mbar)	0.92 (Quemador Principal) 0.95 (Quemador Trasero)
I _{2H}	AL - AT - BG - CH - CZ - DK - EE - ES FI - GB - GR - HR - IE - IS - IT - LV LT - NO - PT - RO - SE - SI - SK - TR	G20 (20 mbar)	1.41 (4 Principales) 1.41 (Trasero)
			1.41 (5 Principales) 1.48 (Trasero)
I _{2HS}	HU	G20 (25 mbar)	1.33 (Quemador Principal) 1.35 (Quemador Trasero)
		G25.1 (25 mbar)	1.41 (Quemador Principal) 1.48 (Quemador Trasero)
I _{2E}	DE - LU - PL - RO	G20 (20 mbar)	1.41 (4 Principales) 1.41 (Trasero) 1.41 (5 Principales) 1.48 (Trasero)
I _{2EK}	NL	G20 (20 mbar)	1.41 (4 Principales) 1.41 (Trasero) 1.41 (5 Principales) 1.48 (Trasero)
		G25.3 (25 mbar)	1.41 (Quemador Principal) 1.48 (Quemador Trasero)
I _{2E+}	BE - FR	G20 (20 mbar)	1.41 (4 Principales) 1.41 (Trasero)
		G25 (25 mbar)	1.41 (5 Principales) 1.48 (Trasero)

Parámetros Eléctricos: ENTRADA: 220V 50Hz SALIDA: 12VCA 5000mA 60W

COMPROBACIÓN DE FUGAS DE GAS

Advertencias de Fugas de Gas

- Encontrar y/o reparar una fuga de gas no es un procedimiento "hazlo tú mismo". Siempre llame a un profesional.
- Nunca use la barbacoa sin antes realizar una prueba de fugas en las conexiones de gas, incluidas todas las válvulas, accesorios, líneas, etc. (Todas las conexiones de gas deben ser verificadas)
- ADVERTENCIA: no use una llama abierta para verificar las fugas. El uso de una llama abierta podría resultar en un incendio, explosión y daño corporal.
- No fume mientras realiza la prueba de fugas. Cualquier llama abierta encenderá el gas.
- Para evitar peligros de incendio o explosión, realice la prueba de fugas solo en exteriores.
- Verifique que las mangueras flexibles no tengan cortes ni desgastes que puedan afectar la seguridad antes de cada uso. Solo se debe usar la manguera y el regulador suministrados por la fábrica. Use solo ensambles de regulador y manguera de reemplazo especificados por los productos BRABURA.
- El cambio del cilindro de gas debe realizarse lejos de cualquier fuente de ignición.

Test de Fugas de Gas

Realice una prueba de fugas antes de cada uso, ya sea que el cilindro de suministro de gas haya sido desconectado o no. Además, cada vez que el cilindro de gas se conecte al regulador o cada vez que se desconecte o se reemplace alguna parte del sistema de gas, realice una prueba de fugas.

1. Como precaución de seguridad, recuerde siempre realizar la prueba de fugas de su electrodoméstico en exteriores en un área bien ventilada. Nunca fume ni permita fuentes de ignición en el área mientras realiza una prueba de fugas. No use una llama, como un fósforo encendido, para detectar fugas. Use una solución de agua con jabón.
2. Prepare una solución de prueba de fugas de agua con jabón mezclando en una botella rociadora una parte de jabón líquido por una parte de agua.
3. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición de APAGADO.
4. Abra el suministro de gas.
5. Aplique la solución de prueba de fugas rociándola sobre las juntas del sistema de suministro de gas. Esto incluye todas las válvulas, conexiones de tuberías, uniones, líneas y cada punto desde la fuente de gas hasta los quemadores.
6. Si hay burbujas en la solución de jabón y/o hay un ligero olor a gas (típicamente el gas tiene un olor a huevo) esto indica que hay una fuga. No intente encender la barbacoa.
7. Gire todos los controles de vuelta a la posición de APAGADO completo.
8. Detenga una fuga apretando la junta suelta y/o volviendo a sellar con sellador de rosca o cinta de teflón, eliminando el sellador o cinta en caso de una conexión con brida o reemplazando la pieza defectuosa con una pieza de repuesto recomendada por el fabricante. No intente reparar la válvula del cilindro si está dañada. El cilindro debe ser desechado en un lugar adecuado para tanques de propano y luego reemplazado.
9. Si no puede detener una fuga, gire todos los controles de vuelta a la posición de APAGADO completo, corte el suministro de gas al electrodoméstico y libere la presión en la manguera y el colector empujando y girando uno de los válvulas de control un cuarto de vuelta en sentido contrario a las agujas del reloj.
10. En los sistemas de LP, retire el cilindro del electrodoméstico.
11. Llame a un técnico autorizado de electrodomésticos de gas o a un distribuidor de gas LP.
12. No use el electrodoméstico hasta que se corrija la fuga.

COMPROBACIÓN DE FUGAS DE GAS - TEST DE FUGAS

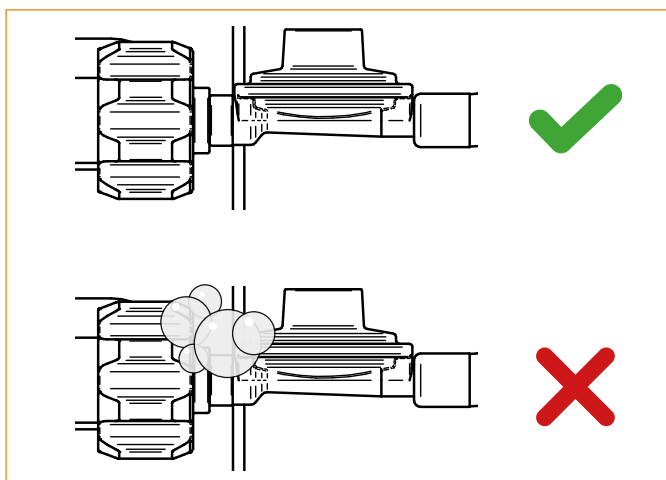
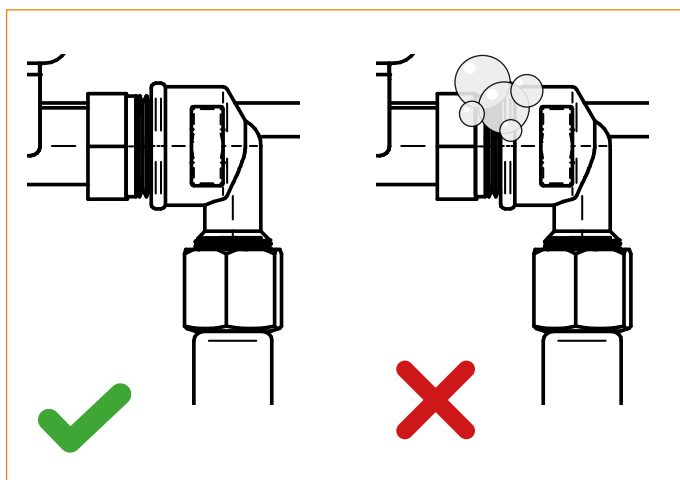
BRABURA
GRILLS

Test de Fugas

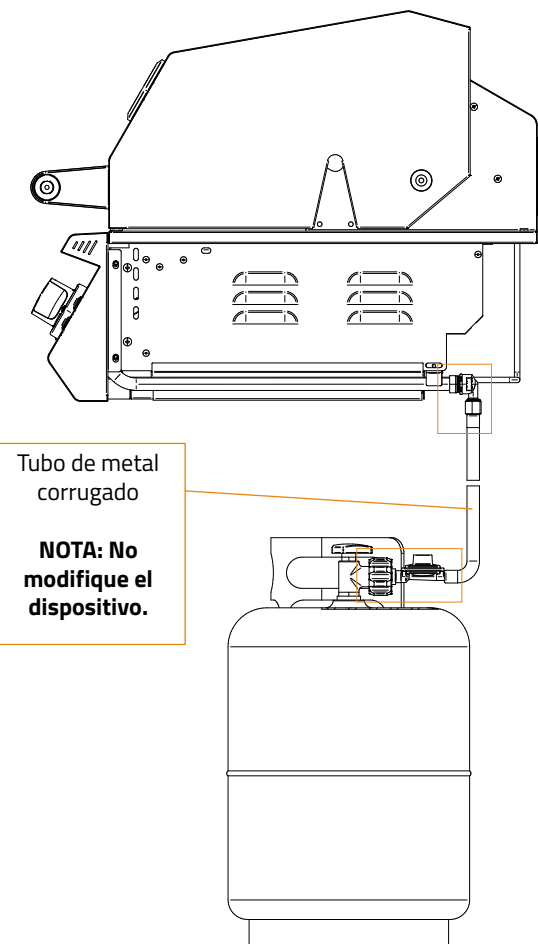
1. Todas las tuberías y conexiones de gas deben ser probadas en busca de fugas después de la instalación o servicio, así como antes de cada uso. Esto incluye todas las válvulas, conexiones de tuberías, uniones, líneas y cada punto desde la fuente de gas hasta los quemadores.
2. Todas las fugas deben ser corregidas inmediatamente. Recuerde: antes de cambiar una botella vacía por una nueva, asegúrese de que todas las válvulas de control estén en la posición de "apagado". Esto puede crear un flujo bajo de gas a través de la barbacoa. Esto requeriría desconectar el tanque del regulador y luego volver a conectarlo para restablecer el regulador.
3. Abra la válvula (de cierre o 'encendido' del tanque de LP). Pruebe las fugas aplicando una solución de jabón líquido en todas las juntas. La formación de burbujas indica una fuga de gas.
4. Asegúrese de que la prueba de fugas incluya todas las válvulas, conexiones de tuberías, uniones, líneas y cada punto desde la fuente de gas hasta los quemadores.

ADVERTENCIA: Nunca use una llama abierta para verificar las fugas.

El diagrama a continuación pretende mostrar cómo se vería una conexión con fugas. Estas dos ubicaciones no son los únicos puntos para verificar ni las únicas áreas potenciales donde puede haber una fuga de gas.



NOTA: Cambie la manguera cuando las condiciones nacionales lo requieran. Antes de cada uso de la barbacoa BRABURA, limpie e inspeccione la manguera. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, la manguera debe ser reemplazada antes de poner en funcionamiento el electrodoméstico.

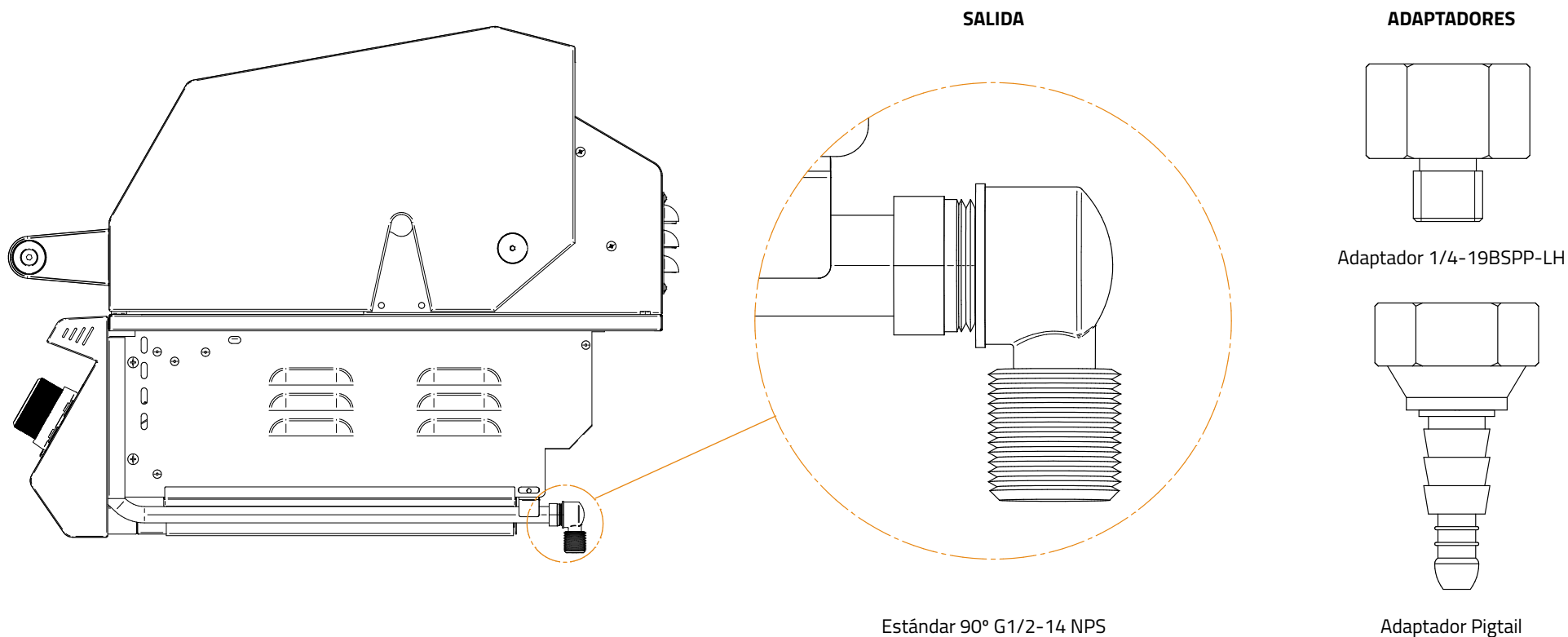


CONEXIONES DE GAS - ADAPTADORES

La barbacoa BRABURA viene equipado con una conexión de salida de fábrica estándar de G1/2-14 NPS, angulada a 90 grados hacia abajo, diseñada para acomodar directamente conexiones de gas de 1/2". En caso de que esta configuración no sea compatible con el sistema de conexión de gas en el país de destino, la barbacoa BRABURA incluye dos adaptadores adicionales como componentes complementarios:

- Un adaptador de 1/4-19BSPP-LH que permite la transición desde la conexión de gas estándar de 1/2" a una conexión de 1/4".
- Un adaptador diseñado para convertir la conexión estándar de 1/2" en una manguera en forma de cola de cerdo, ofreciendo versatilidad en la configuración de conexión de la barbacoa.

Estos adaptadores garantizan que la barbacoa BRABURA pueda adaptarse a una variedad de sistemas de conexión de gas, asegurando su compatibilidad y funcionalidad en diversos entornos.

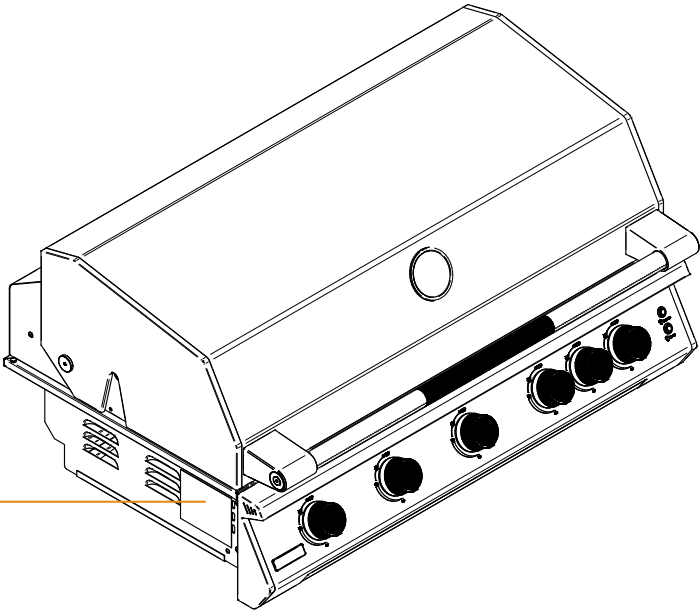


CONEXIONES DE GAS - GAS NATURAL

Requisitos de Gas Natural

- Conecte un conector flexible de gas natural adecuado al regulador de la barbacoa ubicado en la esquina trasera derecha del electrodoméstico. Se recomienda utilizar un conector flexible con un diámetro mínimo de ½" o más grande.
- Selle todas las conexiones que no sean de brida con sellador de roscas o cinta de teflón.
- Asegúrese de que el conector flexible esté protegido contra bordes afilados, calor, superficies agresivas y dobleces.
- Verifique los controles del electrodoméstico para asegurarse de que todas las válvulas de control estén en la posición de APAGADO completo.
- Abra el suministro principal de gas y verifique todas las conexiones en busca de fugas usando agua jabonosa, según se describe en la sección de procedimiento de prueba de fugas.
- El regulador utilizado debe estar configurado para la presión de regulación local y es para uso exclusivo con gas natural.
- La mayoría de los reguladores de baja presión tienen una flecha direccional que indica la dirección en la que debe viajar el gas. Asegúrese de que la flecha esté apuntando en la dirección de la barbacoa.
- Se debe instalar una válvula de cierre de gas suministrada por el instalador en un lugar accesible.

BRABURA GRILLS		CE ²⁵ 2575 Pin Number 2575DP39509	UK CA ²⁵ 0359 Pin Number 0359DP00139
Manufactured By: Brabura Grills SL Avenida de Almendralejo 6 Villafranca de los Barros 06220 Badajoz Spain			
⚠ Caution: Read the instructions before using the appliance. For outdoor use only. Warning: Accessible parts may be very hot. Keep young children away. Only for installation in built-in enclosure constructed of non-combustible material.			
Gas Category	Country Of Destination	Gas and Supply Pressure	Burner Orifice Size
I3a/R30	AL - BG - CY - DK - EE - FI - FR - HR - HU - IT - IS - LT - LU - MT - MK - NL - NO - RO - SK - SE - SI - TR	G30 (30 mbar) G31 (30 mbar)	0.98 (Main Burner) 0.98 (Rear Burner)
I3a(28-30/37)	BE - CH - CY - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IT - LT - LU - LV - PT - SI - SK	G30 (28-30 mbar) G31 (37 mbar)	
I3a/R50	AT - DE - CH - SK	G30 (50 mbar) G31 (50 mbar)	0.84 (Main Burner) 0.88 (Rear Burner)
I3a/R37	PL	G30 (37 mbar) G31 (37 mbar)	0.92 (Main Burner) 0.95 (Rear Burner)
I2H	AL - AT - BG - CH - CZ - DK - EE - ES - FI - GB - GR - HR IE - IS - IT - LV - LT - NO - PT - RO - SE - SI - SK - TR	G20 (20 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner)
I2H5	HU	G20 (25 mbar) G25.1 (25 mbar)	1.33 (Main Burner) 1.35 (Rear Burner) 1.41 (Main Burner) 1.48 (Rear Burner)
I2E	DE - LU - PL - RO	G20 (20 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner) 1.48 (Rear Burner)
I2EK	NL	G20 (20 mbar) G25.3 (25 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner) 1.48 (Rear Burner) 1.41 (Main Burner) 1.48 (Rear Burner)
I2E+	BE - FR	G20 (20 mbar) G25 (25 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner) 1.48 (Rear Burner)
Power Per Burner		Total Power Input	Model Ref. No
3.81 kW (Main Burner)		19.05 kW LPG heat input G30: 1386g/h G31: 1362g/h	Fusion 400 RS BGG0013
3.81 kW (Rear Burner)		22.86 kW LPG heat input G30: 1664g/h G31: 1634g/h	Fusion 400 RM BGG0015
			Fusion 500 RS BGG0014
			Fusion 500 RM BGG0016
Electrical Parameter		Input: 220V 50Hz Output: 12VAC 5000mA 60W	Serial Number



* Imagen de ejemplo: FUSION 500

CONEXIONES DE GAS - PROPANO LÍQUIDO

BRABURA
GRILLS

Requisitos del Propano Líquido (LP) y del Tanque de Gas

- Si su barbacoa BRABURA es para una aplicación de Propano Líquido, se debe utilizar un regulador de LP configurado para la presión regulada local y es exclusivo para uso con gas LP.
- El sistema de LP autónomo del electrodoméstico está certificado para su uso con tanques de gas que van desde 5 kg hasta 13 kg de capacidad. Estos tanques tienen dimensiones que caen dentro de un rango de altura de 580 mm a 380 mm y un rango de diámetro de 250 mm a 315 mm.
- El suministro de gas debe cerrarse en el cilindro de suministro de LP Gas y el cilindro de suministro de LP Gas debe desconectarse del regulador cuando este electrodoméstico de cocina exterior a gas no esté en uso.
- Siempre coloque el cilindro en posición vertical para que la válvula del cilindro esté en la parte superior.
- El cilindro no debe almacenarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada. Debe almacenarse al aire libre en un lugar protegido, fresco y seco, fuera del alcance de los niños.
- Nunca almacene cilindros de gas adicionales o de repuesto alrededor o en la cocina exterior que contenga la barbacoa BRABURA o cualquier otro aparato que produzca llamas abiertas o fuentes de calor.
- Cuando el tanque de gas esté vacío, gire los botones de control y la válvula del cilindro a la posición de APAGADO. Desenrosque la válvula.
- Retire el cilindro y llénelo en su distribuidor de propano local calificado.
- Una vez lleno, conecte cuidadosamente la válvula y asegúrese de que esté segura y no tenga fugas.
- Con los botones de control en la posición de APAGADO, abra la válvula del cilindro.

Si huele gas o escucha un siseo de gas escapando del tanque de gas, aléjese del tanque y no intente corregir el problema usted mismo. Llame inmediatamente al Departamento de Bomberos.

Si su electrodoméstico no tiene fugas en el tanque de gas, vuelva a verificar las conexiones sueltas y realice una nueva prueba de fugas utilizando el método detallado en las siguientes páginas con una solución jabonosa. Evite exponer su tanque de gas LP a calor excesivo y siempre almacénalo en posición vertical. Nunca almacene los tanques de gas LP en interiores.

Asegúrese de que todas las conexiones estén completamente apretadas y seguras al conectar los componentes para evitar fugas.

Si no la posee, es necesario instalar una válvula de cierre de encendido-apagado en la fuente de suministro de gas y cerrar el suministro de gas cuando los electrodomésticos de gas LP no estén en uso.

Transporte y Almacenamiento de Gas LP

Transporte solo un tanque a la vez y asegúrese de que esté posicionado verticalmente con la válvula de control cerrada y la tapa de polvo colocada de forma segura.

Almacene los tanques al aire libre y fuera del alcance de los niños. Evite almacenarlos en edificios, garajes o cualquier otra área cerrada.

Procedimiento para la Conexión del Tanque de Gas LP

El tanque de gas LP debe cumplir con la legislación local.

1. Antes de comenzar, asegúrese de que el tanque de gas esté completamente cerrado.
2. Gire todos los botones de los quemadores a la posición de APAGADO.
3. Conecte el conector de la manguera al acoplamiento de latón correspondiente en la unidad utilizando una llave abierta. No aplique sellador de tuberías. Es importante proteger la línea de goma de la manguera y el regulador de bordes afilados y superficies calientes para evitar daños.
4. Conecte el regulador al tanque de gas LP y apriételo únicamente a mano.
5. Verifique las fugas utilizando una solución de agua y jabón en todas las conexiones, incluidas válvulas, accesorios y líneas, antes de cada uso.
6. Para desconectar el electrodoméstico después de usarlo, gire los botones de los quemadores a la posición de APAGADO.
7. Cierre la válvula del tanque girando la rueda de la válvula en sentido antihorario hasta que se detenga.
8. Desconecte el regulador del tanque de gas LP después de usarlo.

NOTA: Siempre verifique las fugas antes de cada uso.

Lo más importante es que este es un electrodoméstico para uso en exteriores. Asegúrese de que su electrodoméstico esté ubicado de manera segura lejos de cualquier cosa que pueda incendiarse. En ningún caso se debe usar este electrodoméstico en interiores, lo que incluye garajes u cualquier otra área cerrada. Este electrodoméstico de cocina al aire libre no está aprobado para ser instalado en o en cualquier vehículo recreativo y/o embarcación.

Las barbacoas BRABURA son solo para uso residencial unifamiliar.

Al determinar una ubicación adecuada, tenga en cuenta preocupaciones como la exposición al viento, la proximidad a los caminos de tránsito y mantener las líneas de suministro de gas lo más cortas posible.

- No almacene materiales combustibles, gasolina o líquidos inflamables o vapores alrededor de la barbacoa.
- Esta barbacoa debe estar ubicada solo en exteriores. Como con cualquier aparato de gas, se produce monóxido de carbono dañino durante el proceso de combustión que no debe permitirse que se acumule en un espacio confinado. Tenga en cuenta que, dado que el aire caliente se eleva por encima de la barbacoa BRABURA mientras está en funcionamiento, se deben evitar lugares cubiertos. No ubique la barbacoa BRABURA donde un voladizo o toldo la cubra.
- NO obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación hacia este aparato.
- Mantenga cualquier cable de suministro eléctrico y las mangueras de suministro de combustible alejadas de superficies calientes y/o bordes afilados y agresivos.
- La barbacoa BRABURA debe instalarse solo en un RECINTO NO COMBUSTIBLE. La determinación de si una ubicación es de construcción combustible o no combustible la realiza el jefe de bomberos local, el inspector de edificios o la autoridad local de seguridad que tenga jurisdicción.
- Asegúrese de que su aparato permanezca a una distancia de al menos 35 cm de los lados y 40 cm de la parte posterior de cualquier material combustible, como madera, cartón yeso, papel y plantas. No almacene materiales combustibles, gasolina o líquidos inflamables o vapores alrededor de la barbacoa. La estructura de la cocina al aire libre debe estar construida completamente de materiales no combustibles.
- Asegúrese de que haya ventilación adecuada tanto para el aparato, la barbacoa y/o el hueco del carrito de la isla. Esto es necesario no solo para una combustión adecuada, sino también para prevenir la acumulación de gas.

- Si bien la cantidad de ventilación requerida varía según el caso, consulte con un profesional autorizado local y el código local para conocer los requisitos de ventilación adecuados. Mantenga las aberturas de ventilación del recinto libres de cualquier residuo.
- Utilice su aparato solo en una superficie firme y nivelada. Este aparato no está diseñado para vehículos recreativos y no debe instalarse en un barco o embarcación marina.
- Mantenga el aparato protegido de las inclemencias del tiempo, incluyendo la lluvia y los vientos. El viento, especialmente cuando entra por la parte trasera de la barbacoa, puede afectar la salida de los gases de la barbacoa. Esto puede hacer que el calor se acumule detrás del panel de control, lo que potencialmente puede crear una fuga de gas, dañar el producto y causar lesiones.

Cuando su aparato esté instalado, debería poder acceder a la línea de suministro de gas, incluyendo la tubería o manguera de gas, el regulador de gas, el cilindro de gas y cualquier válvula de cierre. Permita un acceso claro a toda la manguera y regulador de suministro de gas.

Cuando instale un producto BRABURA bajo una construcción superior:

- Se requiere un espacio mínimo de 2 m entre la encimera y la construcción superior.
- Cuando se instala bajo una construcción superior combustible, el área sobre la barbacoa BRABURA debe estar cubierta con una campana extractora. La campana extractora debe proporcionar protección para la construcción superior combustible.
- Los aparatos BRABURA no deben instalarse bajo construcciones superiores combustibles no protegidas.
- Cuando se instale bajo una construcción superior no combustible, aún se recomienda una campana extractora. Los aparatos de gas producen una gran cantidad de humo. El área cubierta debe estar adecuadamente ventilada.

Inspección del Producto

Una inspección final de su producto ocurre en la fábrica para garantizar que se empaquete un producto de calidad. Por favor, vuelva a revisar inmediatamente en busca de posibles daños durante el envío después de desempacar su barbacoa. Si se encuentra que el electrodoméstico tiene algún daño, contacte a su distribuidor de inmediato, ya que a menudo la empresa de envío tendrá un plazo para informar el daño. Por favor, también guarde el material de embalaje con el que vino el producto, ya que a veces es inspeccionado por la empresa de envío.

CUIDADO: No deje la unidad bajo el sol con la película protectora puesta durante mucho tiempo, ya que hará que la película sea difícil de quitar y/o dejará marcas en los materiales que no están cubiertos por la garantía.

Su producto BRABURA viene preensamblado y requiere muy poca configuración. Sin embargo, recomendamos el uso de ayuda profesional durante la instalación de su unidad, ya que una instalación incorrecta puede afectar su garantía. Saque la unidad de la caja junto con todos los accesorios y verifique que no se haya producido ningún daño en la unidad o en ninguna parte. Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas y película plástica protectora antes de comenzar a cocinar.

Quemadores

Revise los tubos de los quemadores y elimine cualquier obstrucción que pueda haber en los puertos o agujeros. Usar agua fría y un cepillo será suficiente. Asegúrese de que se eliminen todas las partículas extrañas del quemador antes de usarlo. Asegúrese de que la compuerta de aire en los quemadores esté ligeramente abierta (aproximadamente 3 mm o 1/8" para NG y 6 mm o 1/4" para LP). Cuando haya terminado, asegúrese de que los quemadores estén alineados con el orificio de la válvula y sentados en la ranura del soporte. Esto se logra colocando primero el agujero de la compuerta del tubo del quemador de forma segura sobre el orificio de la válvula y asegurándose de que el poste macho del quemador descansa en la ranura correspondiente en la parte trasera del chasis de la barbacoa. No hacerlo así podría provocar un incendio y lesiones.

*Quemador Infrarrojo de Sellado Opcional

Cómo Reemplazar el Quemador Convencional con el Quemador de Sellado de Infrarrojos:

1. Para instalar el quemador infrarrojo opcional, comience retirando la rejilla de cocción del lado izquierdo, la rejilla de estabilización de la llama y el divisor de zona.

2. Retire el quemador convencional primero quitando el pasador de chaveta que lo sujeta en su lugar (a menos que hayan sido retirados antes de la instalación), ubicado en la parte trasera inferior del quemador y accesible desde el exterior trasero del cuerpo de la barbacoa. Con el pasador de chaveta retirado, saque el quemador convencional.
3. Coloque el quemador infrarrojo en su lugar, dejando fuera el estabilizador de llama. Asegúrese de que el quemador esté colocado adecuadamente alrededor de la válvula para que el gas fluya hacia el quemador.
4. Vuelva a colocar el separador de zona térmica y la rejilla de cocción. No use este quemador con el estabilizador de llama reinstalado encima del quemador.

NOTA: Es crucial que el extremo del quemador infrarrojo se instale adecuadamente en la válvula de gas para garantizar que el gas fluya de manera segura hacia el quemador.

Rejillas Estabilizadoras de Llama

Estos son elementos cuya función es prevenir que las llamas excesivas que puedan originarse en los quemadores alcancen las rejillas de cocción. Se colocan apoyándolos en los soportes visibles en las caras internas delantera y trasera de la barbacoa.



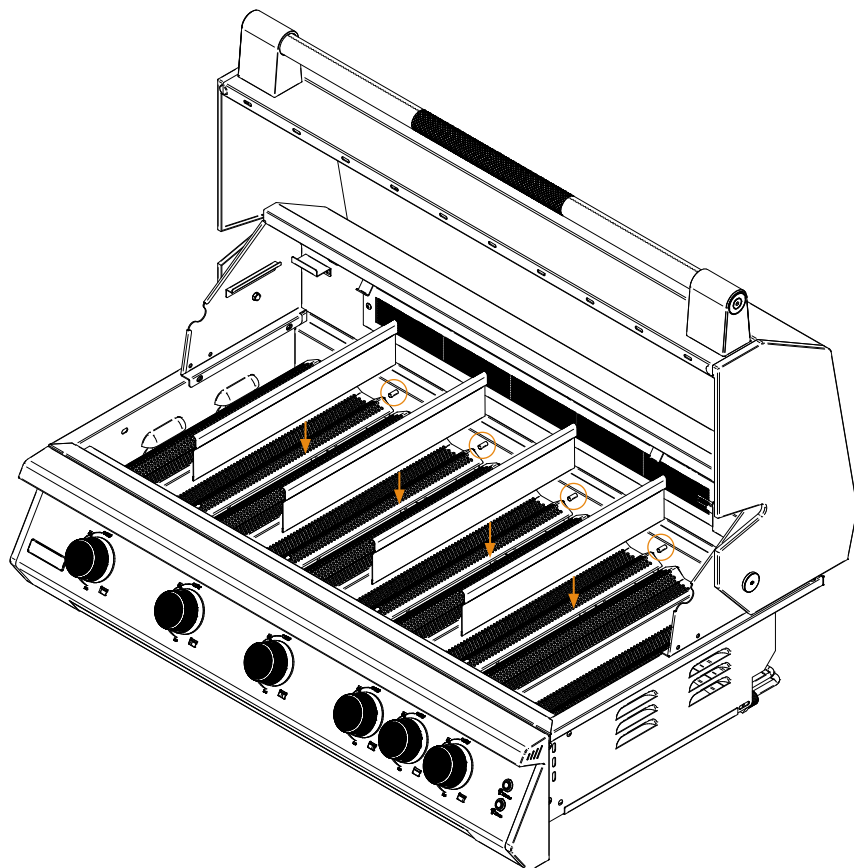
* Imagen de ejemplo: FUSION 500

DESEMBALAJE

BRABURA
GRILLS

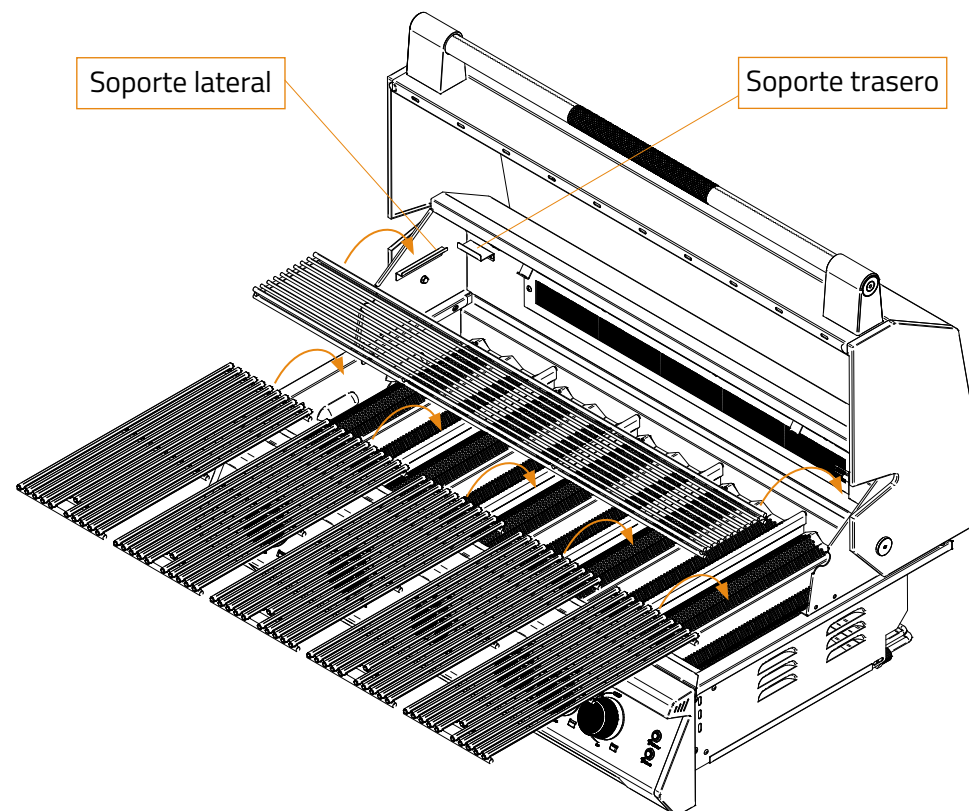
Separadores

Utilizados para aislar una zona de llama del quemador de otra, las paredes divisoras de zona se colocan enganchándolas en los soportes cilíndricos visibles, y entre las rejillas estabilizadoras mencionadas anteriormente.



Rejillas de Cocinado y Rejilla Superior

Las rejillas de cocina encajan perfectamente en el marco de la barbacoa, una por quemador justo encima de cada rejilla estabilizadora. Para colocar la rejilla superior, simplemente apóyela en los soportes laterales y traseros visibles en el chasis.



* Imagen de ejemplo: FUSION 500

INSTALACIÓN

Antes de instalar un electrodoméstico en cualquier abertura de la isla, asegúrese de que la abertura no sea más grande que el marco exterior de la unidad del electrodoméstico. El aparato debe descansar sobre el borde del marco.

Preste mucha atención a la ubicación de la línea de gas. Debe estar alejada de fuentes de calor, bordes afilados y superficies agresivas, y debe hacer el menor número posible de curvas. Asegúrese de que la conexión de la línea de gas sea accesible cuando el electrodoméstico esté instalado. Se requiere una válvula de cierre de seguridad en este punto de conexión de gas. Antes de instalar la parrilla en la abertura de la isla, se pueden retirar los pasadores del quemador principal para facilitar el servicio, los ajustes y el mantenimiento en el futuro. Estos son accesibles desde la parte trasera exterior de la parrilla.

Asegúrese de que la cavidad de su isla esté adecuadamente ventilada. Consulte a un profesional con licencia local para obtener los requisitos adecuados. Asegúrese de que su cocina exterior esté construida con materiales no combustibles. Si su cocina exterior está construida con materiales combustibles, se REQUIERE una funda aislante.

Si el tanque de gas se va a instalar dentro de un compartimiento integrado, asegúrese de que dicho compartimiento tenga aberturas de ventilación suficientes para evitar la acumulación de gas. La fuga de gas en un espacio confinado representa un peligro extremo de incendio y/o explosión. La ventilación cruzada adecuada es absolutamente esencial. No obstruya las aberturas de ventilación del compartimiento del cilindro.

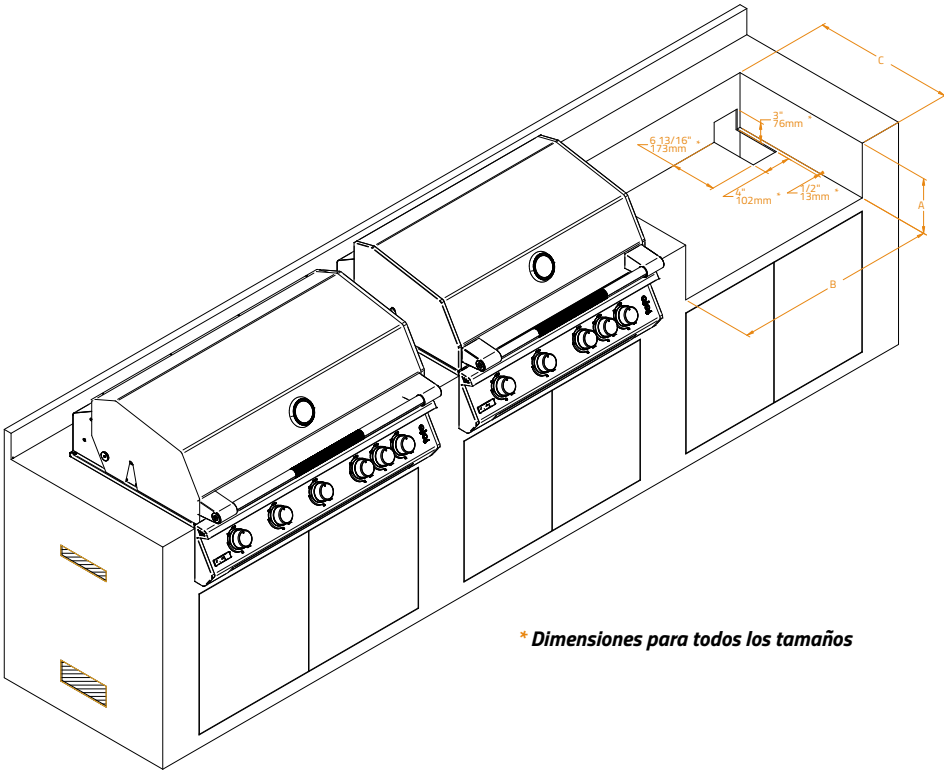
Para lograr una ventilación óptima del gas:

- Un lado de la caja debe estar completamente abierto.
- Si el compartimiento está completamente cerrado, debe tener algunas aberturas de ventilación:
 - Debe haber al menos dos aberturas de ventilación al nivel de la válvula del cilindro en la pared lateral.
 - Deben proporcionarse aberturas de ventilación a nivel del suelo. Si las aberturas de ventilación a nivel del suelo están en una pared lateral, debe haber al menos dos aberturas. La parte inferior de las aberturas debe estar a nivel del suelo y el borde superior a no más de 127 mm (5 in) del suelo. Las aberturas deben estar libres de obstrucciones.
 - Cada abertura debe tener dimensiones mínimas para permitir la entrada de una varilla de 3.2 mm (1/8 in) de diámetro.

Espacio mínimo a construcción combustible adyacente: 36 cm en los lados y 41 cm en la parte trasera. Se necesitarán 13 cm de espacio detrás de la parrilla para que la tapa se abra y cierre. Una pared combustible ubicada detrás de la parrilla a una distancia de 13 cm NO satisface la distancia requerida desde una superficie combustible.

Estas dimensiones crean el espacio de aire requerido debajo de este aparato. Este espacio de aire sirve para múltiples propósitos, como evitar la acumulación de calor en la cavidad de la isla y ayudar a proporcionar el flujo de aire adecuado para la combustión y/o el gabinete.

TODAS LAS ISLAS DE BARBACOA DEBEN SER FABRICADAS CON MATERIAL NO COMBUSTIBLE.



* Dimensiones para todos los tamaños

MODELO	LARGO (A)	ANCHO (B)	PROFUNDIDAD (C)
FUSION 400 RS/RM	210 mm (8 1/2")	780 mm (30 5/8")	540 mm (21 1/4")
FUSION 500 RS/RM	210 mm (8 1/2")	970 mm (38 3/8")	540 mm (21 1/4")

- Necesitarás una segunda persona para evitar dañar el aparato o la isla de tu cocina.
- El viento puede impedir que los gases de escape del asador se dispersen correctamente. Esto puede hacer que el calor se acumule detrás del panel de control, lo que podría provocar una fuga de gas, daños al producto y lesiones.
- Puede ser necesario instalar una barrera contra el viento detrás de la barbacoa.
- ADVERTENCIA: La falta de ventilación adecuada en la cavidad de tu cocina exterior podría resultar en una explosión o incendio.

Al integrar una parrilla de gas en una cocina al aire libre, es necesario proporcionar una ventilación adecuada para la cavidad de la isla inferior. Esto es necesario no solo para una combustión correcta, sino también para evitar la acumulación de gas. La cantidad de ventilación requerida para tu isla puede variar debido a la diversidad de códigos locales, la estructura interna y el diseño de la cocina al aire libre, la cantidad de productos de gas instalados y sus ubicaciones, etc. Todas las islas con parrillas integradas deben ventilarse de alguna manera. Tu contratista local y/o la autoridad local de códigos pueden determinar la ventilación adecuada para cada instalación.

La siguiente información es importante para cumplir con los requisitos de códigos locales:

- **Gas LP/Propano:** El gas LP es más pesado que el aire y se asentará en los niveles más bajos de la cocina exterior. Es imprescindible proporcionar una ventilación cruzada adecuada en las áreas donde el gas puede acumularse en estos niveles inferiores de la cavidad de la isla. Si el cilindro de propano está ubicado en la cocina exterior, se requiere una pared de plenum para separar la fuente de gas de las demás áreas de la cocina exterior (imagen mostrada en el manual del propietario), y tanto los gabinetes que contienen los aparatos de gas como el tanque de gas deben ventilarse adecuadamente. Si una pared de plenum no es deseada, BRABURA ofrece un cajón para el tanque de propano como alternativa.
- **Gas NG/Natural:** El gas natural es más ligero que el aire y se elevará a los niveles más altos de la cocina exterior. Es imprescindible proporcionar una ventilación cruzada adecuada en las áreas donde el gas puede acumularse en estos niveles superiores de la cavidad de la isla.

Antes de usar tu aparato, verifica que todos los siguientes puntos estén correctos:

- El tubo del quemador está libre de cualquier residuo o obstrucción.
- La instalación del tipo de gas adecuado y los ajustes del regulador.
- La conexión de gas adecuada está completa.
- Revisa si hay fugas de gas.
- Se mantienen los espacios mínimos.
- Se ha retirado todo el empaque.
- Todas las piezas y componentes están correctamente en su lugar.

- Una válvula de cierre de gas manual, suministrada por el instalador, es completamente accesible.

Si se retiran los pasadores del quemador principal antes de la instalación, los quemadores principales deben revisarse dos veces para asegurarse de que estén colocados correctamente en la parrilla antes de su uso. Al finalizar, asegúrate de que los quemadores estén alineados con el orificio de la válvula y asentados en la ranura del soporte. Esto se logra colocando primero el agujero del obturador del tubo del quemador de forma segura sobre el orificio de la válvula y asegurando que el poste macho en la parte trasera del quemador descansa en la ranura correspondiente en el chasis de la parrilla. Si no se hace, podría producirse un incendio y lesiones.

Si la encimera de la cocina exterior sobresaldrá de la cara de la isla, será necesario recortar los dos bordes frontales de la encimera para permitir que la parrilla se deslice al ras de la pared frontal exterior de la cocina exterior. Debido a las diferentes preferencias personales sobre el tamaño del recorte, se recomienda hacerlo en el momento de la instalación para que el consumidor pueda determinar su preferencia.

NOTA: El panel de control de esta unidad es removible para servicio y debe permanecer accesible. No selle alrededor del panel de control, lo que impediría su extracción.

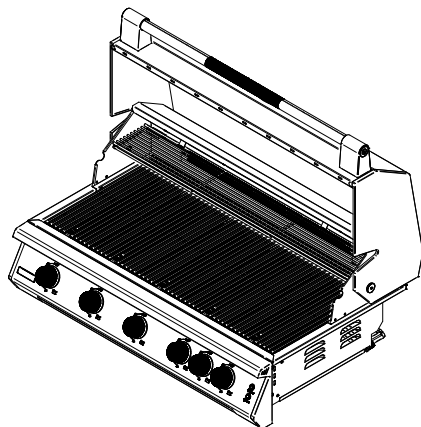
- Deslice el aparato al hueco y luego conecte la línea de gas.
- Tenga mucho cuidado de no doblar la línea de gas al bajar el aparato en el hueco.
- Mantenga los dedos alejados de donde el aparato se apoyará en la encimera.
- Sus dedos podrían quedar atrapados y producirse una lesión grave.
- Verifique que el aparato esté nivelado y apoyado alrededor de todo el borde exterior. Si el aparato no está nivelado o es inestable, utilice cuñas no combustibles debajo del borde exterior para estabilizarlo.
- Realice el procedimiento de prueba de fugas según se describe anteriormente en este manual.
- Conecte el transformador a la parrilla y luego a la toma de corriente.
- Asegúrese de seguir todas las instrucciones y precauciones eléctricas.

PRECAUCIÓN: Nunca opere el aparato sin supervisión. La superficie está extremadamente caliente y alguien podría tocarla y sufrir quemaduras graves. Todos los aparatos de gas deben ser supervisados en todo momento. La manguera de LP debe estar limpia e inspeccionada para detectar cortes, desgaste, abrasión o fugas. Reemplace si es necesario con una pieza adecuada certificada por CE o UKCA con un conector roscado interno.

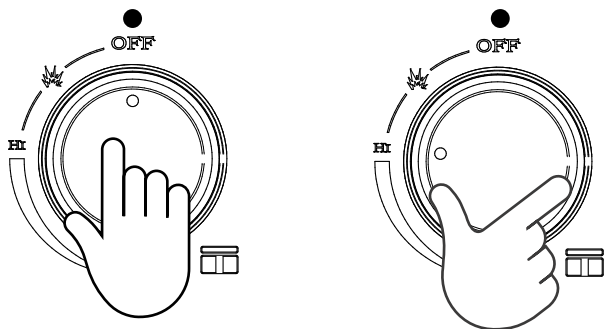
ENCENDIDO

BRABURA
GRILLS

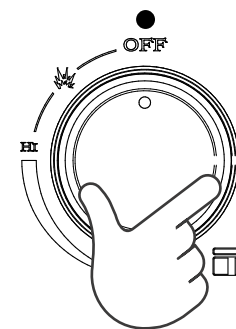
1. Abra la tapa.
2. Tenga cuidado al encender los quemadores y manténgase lo más lejos posible de ellos. No acerque las manos, brazos, cabeza o cualquier parte del cuerpo cerca de la barbacoa al encenderla.



3. Para encender los quemadores, presione el botón del quemador hacia adentro y gire lentamente el botón en sentido antihorario hasta la posición alta.
4. Escuchará un clic fuerte cuando el encendedor electrónico produzca una chispa. Escuche el sonido del gas encendiéndose y busque una llama a través de las rejillas de cocción. Si el quemador no se enciende en el primer intento, repita inmediatamente. (Para el quemador trasero, es necesario girar el botón más lentamente).



5. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, apague los quemadores y espere cinco minutos con la tapa abierta hasta que el gas se disipe antes de intentar encenderlo nuevamente. Repita el procedimiento o pruebe el procedimiento de encendido manual a continuación.
6. Si el quemador no se enciende después de varios intentos, cierre inmediatamente todas las válvulas de gas y consulte a un técnico de servicio autorizado.



7. Una vez encendido con éxito, repita el proceso en los otros quemadores que desee encender.
8. Para apagar los quemadores, gire la perilla y colóquela en OFF. Es normal escuchar un sonido de estallido cuando los quemadores se apagan.
9. Cierre la válvula en el suministro de gas.

*Precalentamiento del quemador infrarrojo (OPCIONAL)

- Siempre precaliente todo el aparato antes de cocinar.
- Si el aparato ya está caliente por cocinar, aún debe precalentar el quemador infrarrojo durante 3 minutos con la tapa abierta.
- Nunca coloque alimentos sobre el quemador hasta que esté completamente precalentado para evitar obstruir los pequeños orificios y dañar el quemador con goteos de grasa y partículas de comida.

* Imagen de ejemplo: FUSION 400

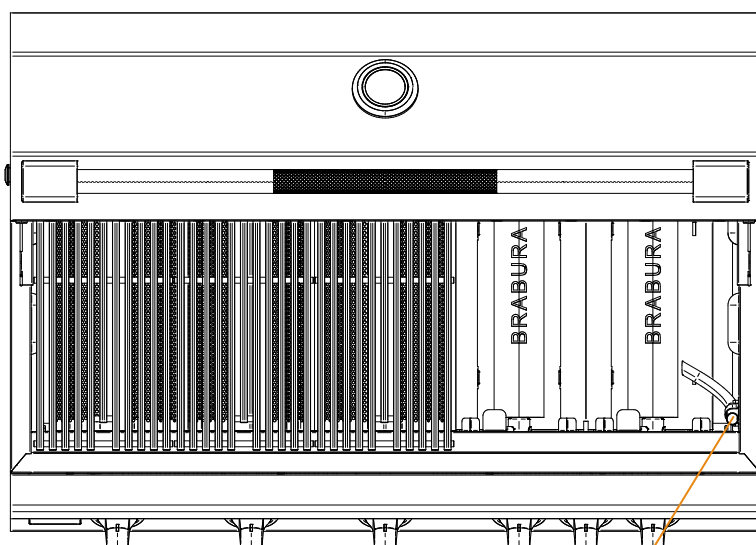
ENCENDIDO

BRABURA
GRILLS

Encendido Manual de los Quemadores

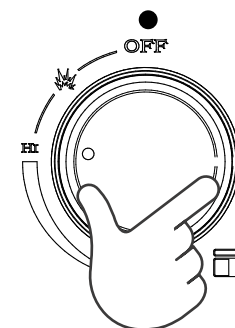
ADVERTENCIA: No utilice fósforos de tamaño estándar o encendedores de cigarrillos para realizar procedimientos de encendido manual. Pueden producirse quemaduras graves y los encendedores pueden explotar.

1. Abra la campana.
2. Si acaba de intentar encender el quemador, espere cinco minutos para que se disipe cualquier gas acumulado. Tenga cuidado y manténgase lo más alejado posible de los quemadores. No acerque las manos, brazos, cabeza ni ninguna parte del cuerpo cerca de la barbacoa al encenderla.
3. Sostenga su llama abierta en la parte superior del tubo de encendido.

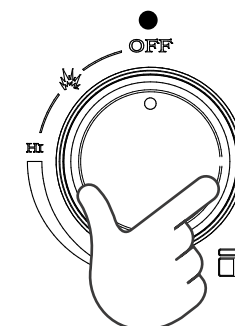


Tubo de encendido

4. Presione hacia adentro y gire la perilla de control hacia ALTO.



5. Si el quemador no se enciende después de cinco segundos, gire las perillas de control a la posición de APAGADO.



6. Espere cinco minutos hasta que el gas se disipe antes de intentar encenderlo nuevamente.
7. Si el quemador no se enciende después de varios intentos, cierre inmediatamente todas las válvulas de gas y consulte a un técnico de servicio autorizado.

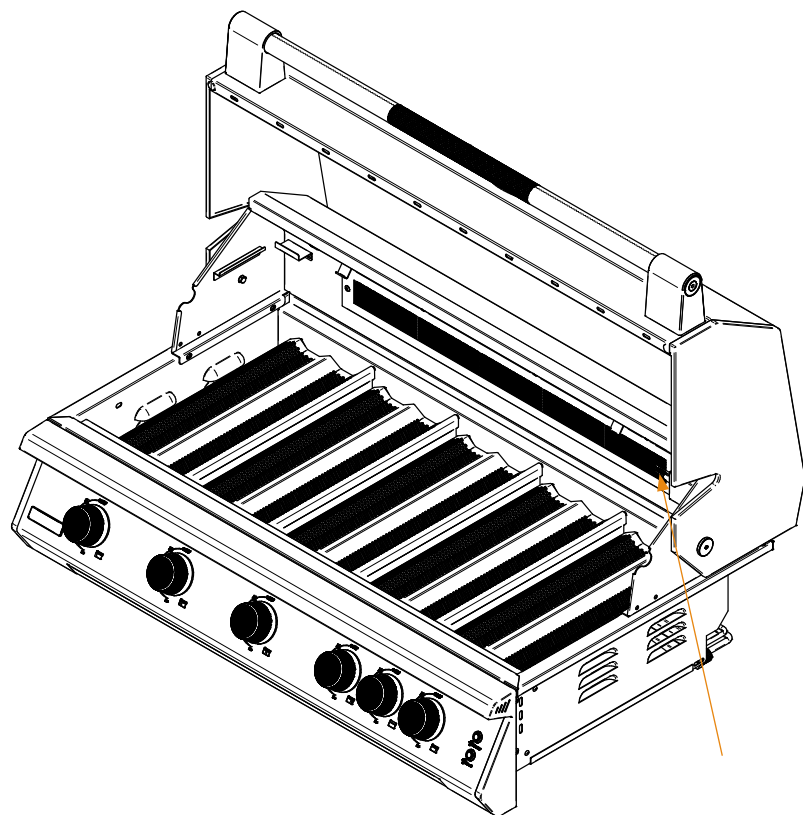
* Imagen de ejemplo: FUSION 500

ENCENDIDO

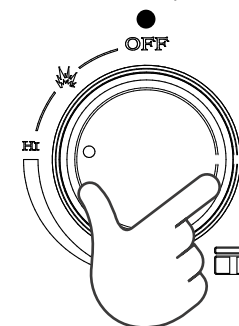
BRABURA
GRILLS

Encendido Manual del Quemador Trasero

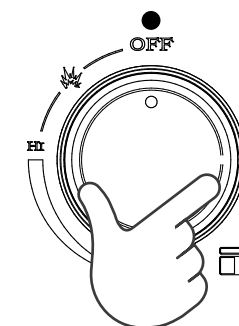
1. Abra la tapa. Nunca utilice el quemador trasero con la rejilla superior en su lugar.
2. Si acaba de intentar encender el quemador, espere cinco minutos para que se disipe cualquier gas acumulado.
3. Tenga precaución y manténgase lo más alejado posible de los quemadores. No acerque sus manos, brazos, cabeza ni ninguna parte del cuerpo cerca de la barbacoa al encenderla. Sostenga su llama en el lado derecho del quemador trasero.



4. Presione y gire la perilla de control hacia la posición ALTA.



5. Si el quemador no se enciende después de cinco segundos, apague el quemador y espere cinco minutos con la tapa abierta hasta que el gas se disipe



6. Espere cinco minutos hasta que el gas se disipe antes de intentar encenderlo nuevamente.
7. Si el quemador no se enciende después de varios intentos, cierre inmediatamente todas las válvulas de gas y consulte a un técnico de servicio autorizado.

* Imagen de ejemplo: FUSION 500

LIMPIEZA DEL PRODUCTO

NOTA: Siempre espere hasta que su aparato esté completamente frío antes de limpiarlo. Debería limpiar su aparato después de cada uso para mantener su aspecto general a lo largo de su vida útil. Después del primer uso, es normal que su aparato se decolore en ciertas áreas debido al calor producido por los quemadores.

Limpieza Exterior

- Cuando limpie su aparato, siempre frote en dirección al grano del acero inoxidable.
- Limpie el exterior del aparato para eliminar cualquier salpicadura o grasa. No use abrasivos fuertes. Use un limpiador de acero inoxidable para limpiar la superficie exterior y darle un aspecto pulido.
- Para eliminar los alimentos horneados, use una almohadilla abrasiva de grano fino a medio no metálica con un limpiador de acero inoxidable para evitar que las partículas de grasa se acumulen en el grano, lo que podría causar la aparición de óxido.
- Antes de instalar la cubierta, siempre permita que la superficie se seque. NO cubra un aparato húmedo.

Recogegrasa

- Limpie la bandeja recogegrasa después de cada uso. La falta de limpieza podría provocar un incendio.
- Una vez que el aparato se haya enfriado por completo, retire la bandeja tirando de ella hacia afuera hasta que se suelte por completo.
- Limpie la bandeja con agua caliente y jabonosa y vuelva a colocarla asegurándose de que esté instalada completamente en la carcasa de la barbacoa. Si usa un agente de limpieza para hornos, asegúrese de seguir cuidadosamente las instrucciones del fabricante para evitar daños al acero inoxidable.

Separadores de Calor, Protectores de Llamas y Rejillas

- Para limpiar (debería limpiar después de cada uso), encienda los quemadores principales en ALTO durante 10-15 minutos con la campana cerrada. Esto permite que cualquier partícula de comida o goteo de grasa se queme.
- Cepille los componentes con un cepillo de alambre de acero inoxidable para eliminar cualquier material carbonizado restante.
- para limpiar el exterior del quemador. Libere todas las obstrucciones de los puertos con un objeto metálico pequeño. Limpie cualquier residuo a través de la abertura de aire y revise la entrada del quemador para asegurarse de que esté libre de obstrucciones. Use un alambre o un limpiador de tuberías para eliminar cualquier residuo dentro del quemador si es necesario.

Quemadores de Acero Inoxidable Fundido

- El aparato debe estar completamente enfriado antes de proceder.
- Asegúrese de que el suministro de gas esté cerrado y todos los botones de control estén en la posición "APAGADO".
- Debe quitar todas las rejillas de cocción y los protectores de llamas para exponer los quemadores principales en el aparato. En la parte inferior trasera de cada quemador hay un pasador de horquilla accesible desde la parte posterior de la cabeza de la barbacoa. Retire los pasadores de horquilla (a menos que ya hayan sido retirados antes de la instalación en una cocina exterior).
- Para quitar el quemador, tire hacia arriba y deslice el quemador hacia la parte trasera del aparato. Repita para cada quemador.
- Para limpiar los quemadores, use un cepillo de alambre para limpiar el exterior del quemador. Libere todos los puertos obstruidos de obstrucciones con un objeto metálico pequeño. Limpie cualquier residuo a través de la abertura de aire e inspeccione la entrada del quemador para asegurarse de que esté libre de obstrucciones. Use un alambre o un limpiador de tuberías para eliminar cualquier residuo dentro del quemador si es necesario.

*Quemador Infrarrojo (OPCIONAL)

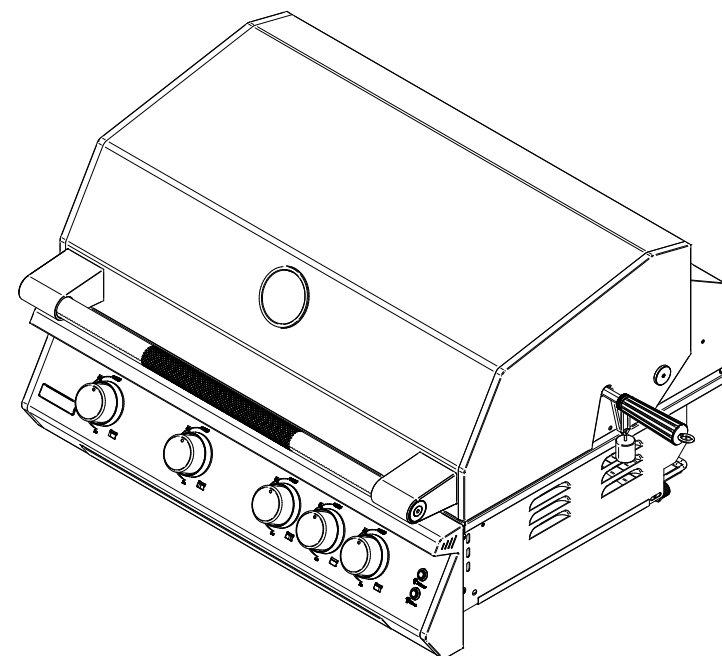
- Para mantener su quemador infrarrojo funcionando al máximo rendimiento después de cada uso, enciéndalo en ALTO durante 5-7 minutos con la campana abierta. Esto permite que cualquier partícula de comida o goteo de grasa se queme.
- Una vez que su aparato se haya enfriado por completo, use un cepillo suave o una aspiradora para eliminar cualquier acumulación de cenizas en el quemador si es necesario.

NOTA: Asegúrese de que cada quemador esté colocado correctamente después de la limpieza. Es muy importante asegurarse de que el extremo del quemador esté instalado correctamente en la válvula de gas para garantizar que el gas fluya de manera segura hacia el quemador. No cumplir con estas condiciones puede causar condiciones peligrosas que pueden causar lesiones personales y/o daños materiales.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

BRABURA
GRILLS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
La parrilla no enciende	No hay flujo de gas hacia la parrilla	Verificar suministro de gas y conexiones
	Hay una obstrucción en el flujo de aire o gas	Revisar todas las aberturas en busca de obstrucciones
La llama del quemador es deficiente junto con olor a gas	Presencia de suciedad o polvo en la zona	Cambiar a un área con menos polvo y verificar si hay obstrucciones
	Presión o tipo de gas incorrecto	Confirmar la presión y el tipo de gas
El quemador trasero no está combustiendo correctamente	Presión o tipo de gas incorrecto	Confirmar presión de gas, orificio del gas y tipo de gas
Temperatura baja con la perilla en la posición HIGH	La manguera de combustible está doblada o torcida	Verificar que la manguera esté colocada correctamente
	Los quemadores necesitan limpieza	Limpiar los quemadores
	El suministro de gas bajo o vacío	Reemplazar el tanque si es necesario
Los halos de las perillas / Las luces interiores no se iluminan	Transformador desconectado	Verificar que el transformador esté conectado correctamente
	El circuito eléctrico no funciona	Revisar las conexiones en la parte trasera de la parrilla
	Lámpara quemada	Reemplazar la lámpara
Mal flujo de grasa	La bandeja de grasa está mal posicionada	Confirmar la posición de la bandeja de grasa



* Imagen de Ejemplo: FUSION 400

DIESE ANLEITUNG GILT FÜR DIESE PRODUKTE

BRABURA
GRILLS

Ref No: BGG0013
FUSION 400 RS

Ref No: BGG00015
FUSION 400 RM

Ref No: BGG0014
FUSION 500 RS

Ref No: BGG0016
FUSION 500 RM

UK 25
CA 0359

Pin Number 0359DP00139

C 25
€ 2575

Pin Number 2575DP39509

Einführung	58
Produktspezifikationen	59
Produktabmessungen	60
Allgemeine Sicherheits- und Installationswarnungen	62
Elektrische Sicherheits- und Installationswarnungen	65
Gas-Sicherheits- und Installationswarnungen	66
Überprüfung auf Gaslecks	67
Gasanschlüsse	69
Standort des Geräts	72
Gerät Auspacken	73
Installation des Geräts	75
Zünden des Geräts	77
Reinigung Ihres Geräts	80
Problembehebung	81

Willkommen zu Ihrem BRABURA Grill

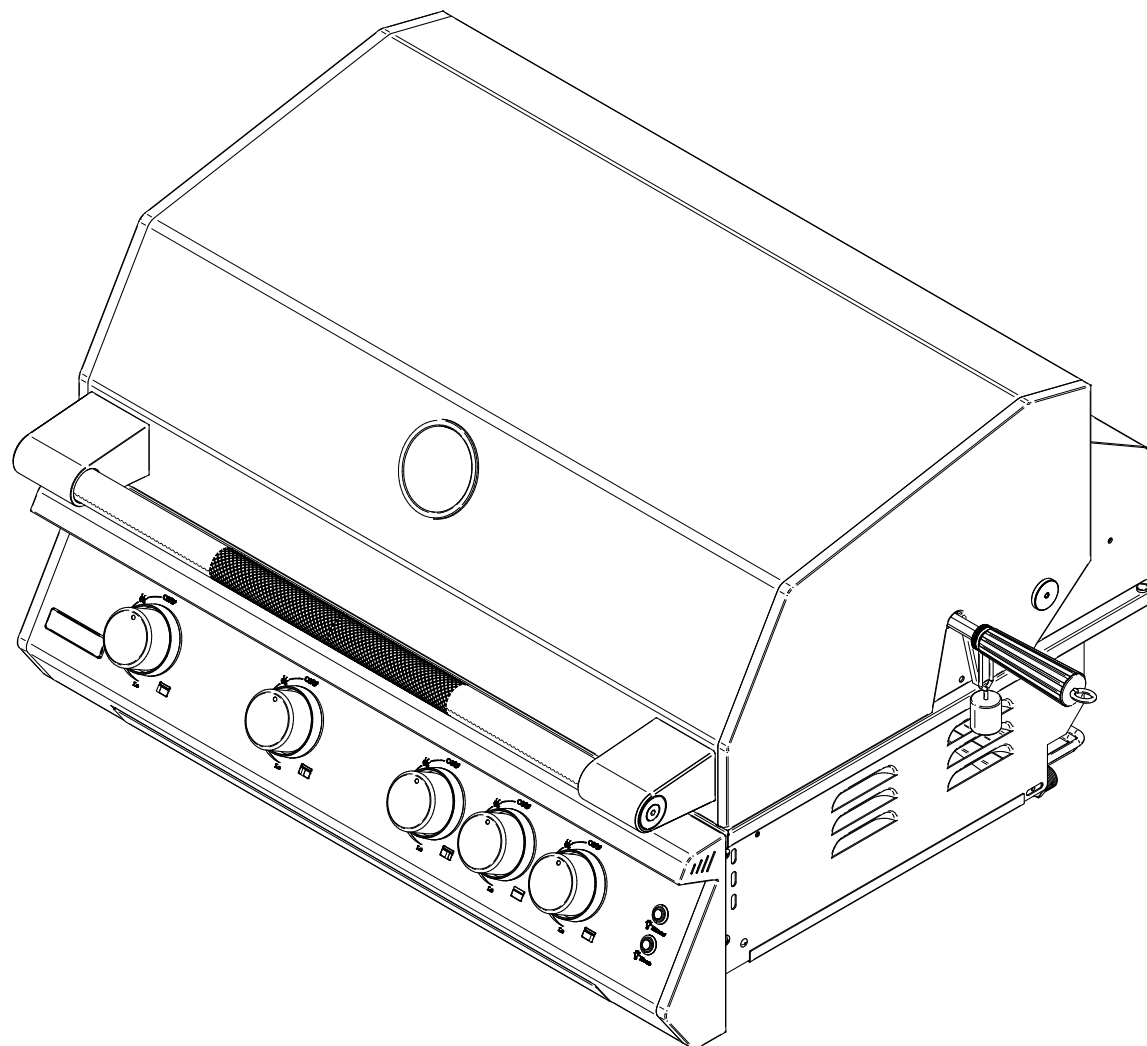
Dieses Handbuch wurde verfasst, um Ihnen zu helfen, Ihren BRABURA Grill sicher und zufriedenstellend zu verwenden. Es enthält detaillierte Informationen über den Grill, die gelieferten oder installierten Komponenten, seine Systeme und Informationen zu seinem Betrieb. Bitte lesen Sie es sorgfältig durch und machen Sie sich mit Ihrem BRABURA Grill vertraut, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

HINWEISE:

- Diese Anleitung enthält wichtige Informationen, die für den richtigen Aufbau und die sichere Nutzung des Geräts erforderlich sind.
- Lesen und befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie das Gerät zusammenbauen und benutzen.
- Befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen bei der Verwendung des Geräts.
- Bewahren Sie dieses Handbuch zur späteren Bezugnahme auf.

Für Support-Informationen zur Verwendung Ihres BRABURA Grills besuchen Sie <https://www.braburagrills.com/ayuda-soporte/>.

Um uns zu kontaktieren, besuchen Sie <https://www.braburagrills.com/>.

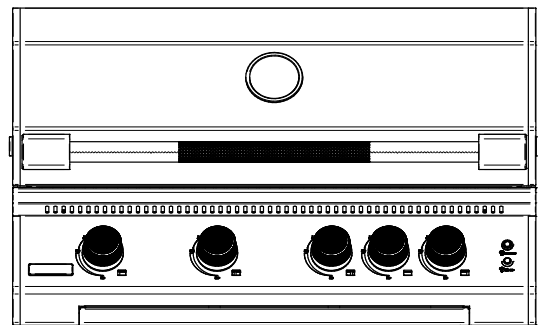


* Beispielbild: FUSION 400

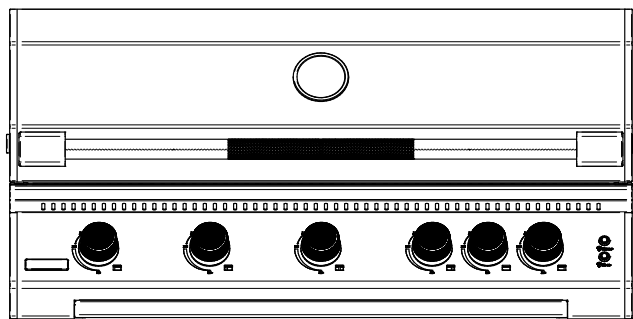
PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

PRODUKTE

Fusion 400 RS/RM



Fusion 500 RS/RM



ABMESSUNGEN

400

500

Höhe	783 mm	783 mm
Breite	824 mm	1008 mm
Tiefe	666 mm	666 mm

MODELLE

RS

Grillabdeckung/ Steuerungspanel Material	304 Edelstahl
---	---------------

RM

Grillabdeckung/ Steuerungspanel Material	Ultradauerhaftes pulverbeschichtetes feuerverzinktes Stahl
---	--

GARANTIE

Edelstahl-Roste	Lebensdauer
Edelstahl-Chassis	Lebensdauer
Edelstahl-Brenner	Lebensdauer
Pulverbeschichtetes Stahl-Chassis	5 Jahre
Komponenten	5 Jahre

SPEZIFIKATIONEN

400

500

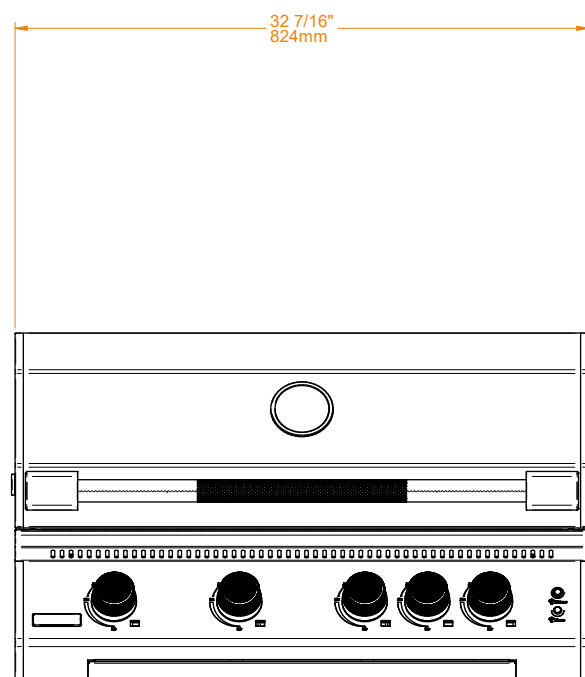
Referenz für RS	BGG0013	BGG0014
Referenz für RM	BGG0015	BGG0016
Brenner	4+1	5+1
Leistung pro Brenner	3.81 kW (Haupt) 3.81 kW (Hinten)	3.81 kW (Haupt) 3.81 kW (Hinten)
Gesamtleistung	19.9 kW	24 kW
	G30:1386g/h G31:1362g/h	G30:1664g/h G31:1634g/h

Kochfläche	3.540 cm²	4.370 cm²
Grillstärke	8.0 mm	8.0 mm
Gasart	LP / GN	LP / GN
Brennermaterial		Guss-Edelstahl
Chassis-Material		Edelstahl
Bedienknöpfe	LED-beleuchtet, Orange Weiß	

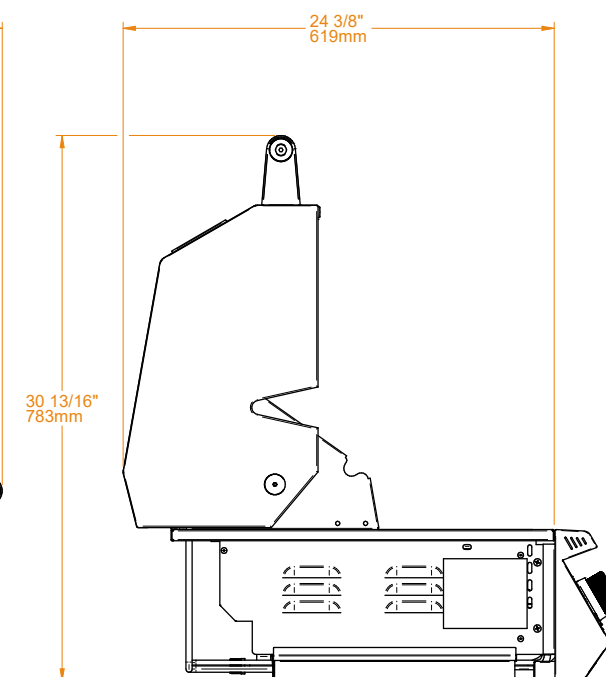
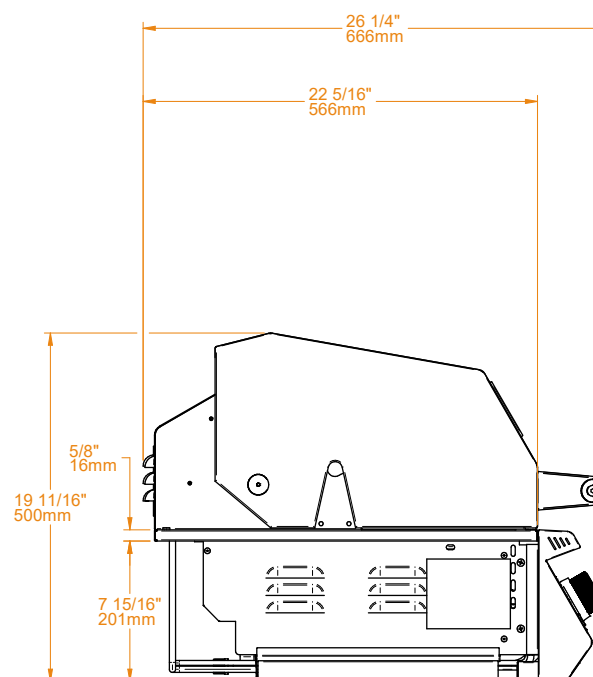
PRODUKTABMESSUNGEN

BRABURA
GRILLS

FUSION 400 RS/RM



frontalansicht

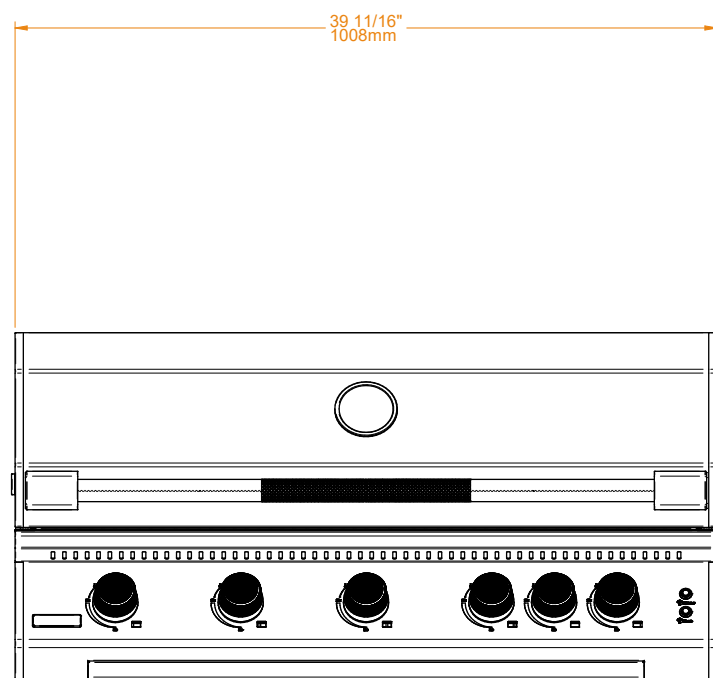


seitenansicht

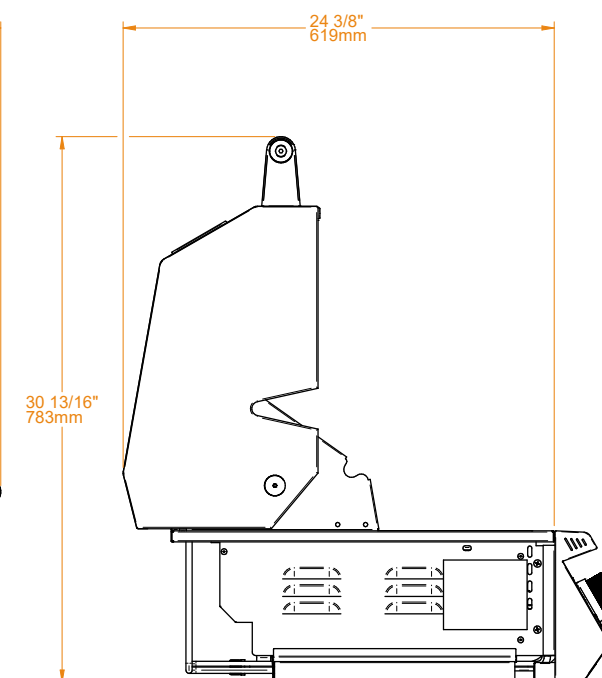
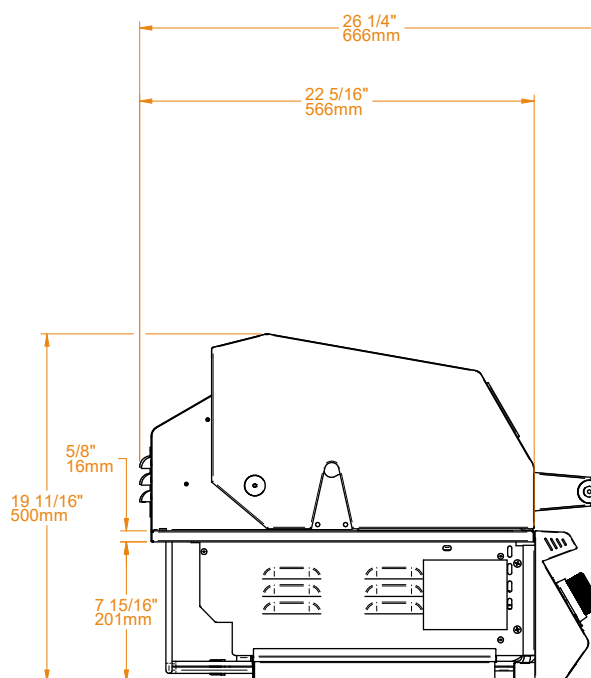
PRODUKTABMESSUNGEN

BRABURA
GRILLS

FUSION 500 RS/RM



frontalansicht



seitenansicht



GEFAHR

FÜR IHRE SICHERHEIT

Wenn Sie Gas riechen:

- Schalten Sie das Gasgerät aus.
- Löschen Sie jede offene Flamme.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Wenn der Geruch weiterhin besteht, rufen Sie sofort Ihren Gaslieferanten oder Ihre Feuerwehr an.

Falsche Installation und Service oder Wartung können Sachschäden, Verletzungen oder den Tod verursachen.



RATGEBER

- Betreiben Sie dieses Gerät nicht, ohne diese Anleitung gelesen zu haben.
- Lagern oder verwenden Sie keine brennbaren Substanzen in der Nähe der Geräte.
- Alle Gasinstallationen und Gasumrüstungen müssen von einem qualifizierten Techniker oder autorisierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

Sicherheitswarnungen

Die sichere Bedienung des BRABURA Grills hängt von seiner ordnungsgemäßen Installation ab. Nur ein qualifizierter professioneller Installateur und Servicetechniker darf Anpassungen und Wartungsarbeiten am Grill durchführen. Eine ordnungsgemäße Platzierung und Verwendung ist entscheidend, um einen sicheren und kontinuierlichen störungsfreien Betrieb zu gewährleisten. Jegliche nicht genehmigte Änderungen am Gerät führen zum Verlust der Produktgarantie.

HINWEIS: Der Hersteller kann nicht für Schäden oder Verletzungen verantwortlich gemacht werden, die durch unsachgemäßen Gebrauch dieses Geräts verursacht werden.

- Um das Risiko von Feuer, elektrischem Schlag oder Verletzungen zu reduzieren, lesen Sie diese grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen vor der Installation bzw. Inbetriebnahme Ihres Geräts sorgfältig durch und befolgen Sie sie:
- Eine unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung, Wartung oder Instandhaltung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder warten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Lagerplatz für brennbare Materialien. Halten Sie den Bereich frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten. Unterlassen Sie dies, da sonst Lebensgefahr, Explosionen oder Brände drohen.
- Halten Sie jederzeit einen ABC-Feuerlöscher griffbereit. Versuchen Sie niemals, ein Fettfeuer mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu löschen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Außenbereich bestimmt! Betreiben Sie es nicht in einem Gebäude, einer Garage oder anderen geschlossenen Räumen. Dies könnte zu einer Kohlenmonoxidansammlung führen, die zu Verletzungen oder Tod führen könnte. Grills sind nicht für die Installation in der Nähe eines Fensters oder eines Lüftungsschachts, der ins Haus führt, vorgesehen.
- Zur ordnungsgemäßen Funktion müssen die Brenner mit der Ventilöffnung ausgerichtet und in die Halterungsnut gesetzt werden. Dies geschieht, indem das Loch am Brennerrohr zunächst sicher über der Ventilöffnung platziert wird und sichergestellt wird, dass der männliche Stift auf der Rückseite des Brenners in der Öffnung des Grillchassis ruht. Unterlassen Sie dies, da sonst Feuer und Verletzungen drohen könnten.
- Die Brennerrohre müssen vor jeder Verwendung inspiziert und gereinigt werden. Gelegentlich spinnen Spinnen und kleine Insekten Netze oder bauen Nester in den Brennerrohren. Diese Netze können zu einer Behinderung des Gasflusses führen, was zu einem Feuer in und um die Brennerrohre führen könnte.
- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.
- Lagern Sie keine Propan-/Butangas (G31-G30)-Zylinder, die nicht zum Gebrauch angeschlossen sind, in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.
- Versuchen Sie nicht, ungeöffnete Behälter auf dem Grill zu erhitzen, da sich der Druck aufbauen und den Behälter zum Explodieren bringen kann.
- Verwenden Sie niemals Holzkohle oder einen anderen festen Brennstoff im Grill.
- Kochen Sie niemals ohne die Tropfschale.
- Betreiben Sie diesen Grill niemals unter dem Einfluss von Alkohol oder Drogen.
- Spinnen und andere Insekten können sich im Brenner dieses und anderer Brenner ansiedeln, was dazu führt, dass das Gas von vorne aus dem Brenner strömt. Dieser gefährliche "Zustand" kann einen Brand hinter dem Ventilpanel verursachen, den Brenner beschädigen und den Betrieb des Brenners unsicher machen. Inspektieren Sie die Brenner vor jedem Gebrauch. Symptome von Insektennestern können eine oder mehrere der folgenden Bedingungen sein:
 1. Der Geruch von Gas in Verbindung mit gelb erscheinenden Brennerflammen.
 2. Der Brenner erreicht nicht die Temperatur.
 3. Der Brenner wird ungleichmäßig heiß.
 4. Der Brenner macht knallende Geräusche.

Bewahren Sie diese Anweisungen auf.

BRABURA Grills können nicht für Schäden oder Verletzungen verantwortlich gemacht werden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder die Installation dieses Geräts verursacht werden.

ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND INSTALLATIONSWARNUNGEN

BRABURA
GRILLS

Installationswarnungen

Bitte lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie Ihr Gasgerät installieren oder betreiben, um Verletzungen und Geräteschäden zu vermeiden.

Dieser Grill und alle Geräte sollten gemäß den örtlichen Vorschriften installiert werden.

- Alle Gasgeräte werden während des Gebrauchs heiß. Verwenden Sie äußerste Vorsicht beim Betrieb des Geräts.
- Berühren Sie heiße Oberflächen nicht. Verwenden Sie immer den Griff, um das Gerät zu öffnen oder zu schließen.
- Eine enge Aufsicht ist erforderlich, wenn dieses oder ein anderes Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird. Halten Sie Kinder während des Betriebs des Geräts fern und bis das Gerät abgekühlt ist.
- Lagern Sie keine LP-Gasflasche oder keinen Tank, der nicht für den Gebrauch mit dem Gerät verbunden ist, im Bereich dieses Geräts oder eines anderen Geräts. Lagern Sie niemals eine LP-Gasflasche oder einen Tank drinnen oder in Reichweite von Kindern.
- Testen Sie niemals das Gerät auf Gaslecks mit einem brennenden Streichholz oder einer anderen offenen Flamme; siehe Testverfahren für Gaslecks mit Seifen- / Wasserlösungen - siehe Abschnitt zum Lecktest.
- Die Verwendung von Zubehör, Regulatoren oder Komponenten, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann Verletzungen verursachen und die Garantie ungültig machen.
- Zünden Sie das Gerät niemals mit geschlossenem Deckel an und stellen Sie sicher, dass die Brenner über den Gasventilen und auf der Brennerstütze positioniert und sitzen.
- Lehnen Sie sich niemals über die Kochfläche, wenn Sie das Gerät anzünden oder bedienen.
- Verwenden Sie beim Betrieb des Geräts Kochutensilien mit Holzgriffen und isolierten Ofenhandschuhen.
- Lagern Sie nichts im Gerät. Stellen Sie sicher, dass Lebensmittel nicht vergessen werden im Gerät; vergessene Gegenstände könnten schmelzen oder Feuer fangen, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Um Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Trennen Sie vor der Reinigung des Geräts das Rotisserie ab und "lösen" Sie den Sicherungsautomaten aus.

- Verwenden Sie das Gerät niemals bei windigen Bedingungen. Wenn sich das Gerät an einem ständig windigen Ort befindet (am Meer, auf einem Berggipfel usw.), ist ein Windschutz erforderlich. Winde, die durch die hintere Haubenöffnung wehen oder darüber hinweg, können zu schlechter Leistung und / oder dazu führen, dass das Bedienfeld und die Knöpfe gefährlich heiß werden.
- Öffnen Sie die Gerätehaube immer vorsichtig, nur mit dem Griff - die Haube kann heiß sein.
- Kinder sollten nicht allein oder unbeaufsichtigt in einem Bereich gelassen werden, in dem ein Gerät verwendet wird. Sie sollten niemals erlaubt werden, Teile des Geräts zu berühren, sich darauf zu setzen oder darauf zu stehen.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sind, in Schränken über dem Gerät oder im Gerät selbst auf. Kinder, die auf das Gerät klettern, um diese Gegenstände zu erreichen, könnten ernsthaft verletzt werden.
- Tragen Sie geeignete Kleidung, wenn Sie dieses Gerät bedienen. Lose sitzende oder hängende Kleidungsstücke sollten während des Gebrauchs des Geräts nicht getragen werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie kein Wasser bei Fettbränden! Es könnte eine gewaltsame Dampfexplosion zur Folge haben. Löschen Sie das Feuer stattdessen mit einem Mehrzweck-ABC-Feuerlöscher.
- Die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht. Schalten Sie die Gaszufuhr am Gaszylinder aus.

Bewahren Sie diese Anweisungen auf.

BRABURA Grills können nicht für Schäden oder Verletzungen verantwortlich gemacht werden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder die Installation dieses Geräts verursacht werden.

ELEKTRISCHE SICHERHEITS- UND INSTALLATIONSWARNUNGEN

BRABURA
GRILLS

Verlängerungskabel dürfen verwendet werden, wenn sie sorgfältig verwendet werden. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird:

- Die gekennzeichnete elektrische Bewertung des Kabelsatzes oder Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Bewertung des Geräts.
- Das Kabel sollte so angeordnet sein, dass es keine heißen Oberflächen, scharfen Kanten berührt oder über die Arbeitsplatte oder den Tisch (wo es unbeabsichtigt gezogen oder gestolpert werden kann) hängt.

Verlängerungskabel für den Außenbereich sollten mit Produkten für den Außenbereich verwendet werden. Sie sind mit den Buchstaben „W“ oder „W-A“ gekennzeichnet und tragen ein Etikett mit der Aufschrift „Geeignet für die Verwendung mit Außengeräten“.

Um sich vor elektrischen Schlägen zu schützen, sollten das Netzkabel und der Stecker trocken gehalten und nicht auf den Boden gelegt werden. Reinigen Sie dieses Produkt nicht mit Wassersprühern und sprühen Sie keine Reinigungsmittel in den Lampenfassungsbereich.

Benzin, Feuerzeugbenzin oder andere brennbare Flüssigkeiten und Dämpfe sollten niemals im Bereich dieses Geräts oder eines anderen Geräts gelagert werden.

Vor der Installation oder Wartung trennen Sie die Stromversorgung des Arbeitsbereichs, indem Sie die Sicherung entfernen, den Stromkreisunterbrecher „trippeln“ oder das Gerät ausstecken.

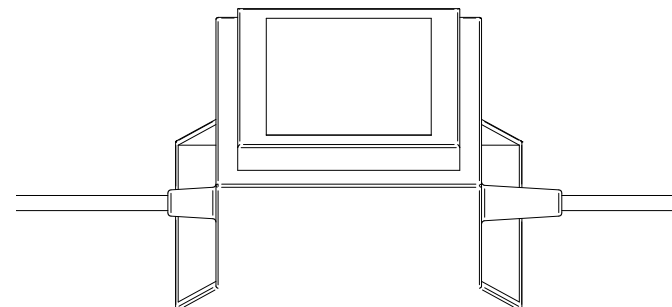
HINWEIS: Verwenden Sie einen 15-A-Schutzschalter mit GFI-Schutz.

Halten Sie jedes elektrische Versorgungskabel und jeden Kraftstoffversorgungsschlauch von beheizten Oberflächen, scharfen Kanten und tropfendem Fett fern.

Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät ordnungsgemäß installiert und geerdet ist von einem qualifizierten Techniker gemäß den geltenden Vorschriften. Um die elektrische Sicherheit dieses Geräts zu gewährleisten, muss eine Kontinuität zwischen dem Gerät und einem effektiven Erdungssystem bestehen. Diese grundlegende Sicherheitsanforderung muss erfüllt sein. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch das Fehlen oder die Unzulänglichkeit eines effektiven Erdungssystems verursacht werden.

Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker, und betreiben Sie kein Gerät, nachdem es eine Fehlfunktion oder Beschädigung in irgendeiner Weise aufweist. Wenn dies geschehen sollte, geben Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung zurück. Dieses Gerät entspricht allen einheitlichen elektrischen Sicherheitsvorschriften und elektrischen Erdungsvorschriften.

HINWEIS: Dieser Grill verwendet einen „Transformator“, um Strom für die LED-Leuchten und die internen Leuchten bereitzustellen



Elektrische Parameter: **EINGANG:** 220V 50Hz **AUSGANG:** 12VAC 5000mA 60W

** Beispielbild: ELEKTRISCHE TRANSFORMATOR*

GAS-SICHERHEITS- UND INSTALLATIONSWARNUNGEN

- Alle Gasanschlüsse sollten von einem qualifizierten Fachtechniker gemäß den örtlichen Vorschriften und Verordnungen vorgenommen werden. Die Installation muss den örtlichen Vorschriften entsprechen.
- Überprüfen Sie immer das Typenschild, um sicherzustellen, dass die Gasversorgung, an die Sie anschließen, die Gasart ist, für die das Gerät hergestellt wurde.
- Drehen Sie nicht am Gasschlauch.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch visuell den Gasschlauch auf Risse, Schnitte oder übermäßigen Verschleiß. Ersetzen Sie den Schlauch bei Bedarf. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch auf Gaslecks.
- Schließen Sie das Gerät niemals an eine unregelmäßige Gasleitung an. Geräte ohne Regler sind unsicher und werden erst dann gewartet, wenn sie ordnungsgemäß und sicher installiert wurden. Ein unsachgemäßer Betrieb ohne Gasregler führt zum Erlöschen der Garantie des Geräts.
- Für die EU-Installation überprüfen Sie das Typenschild, um sicherzustellen, dass Drücke und zertifizierte Gase mit der Tabelle für Drücke und zertifizierte Gase übereinstimmen.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch keine Kontakt mit heißen Oberflächen, scharfen oder rauen Kanten des Grills oder der Außenküchenkonstruktion kommt. Knicken Sie die Gasleitung nicht beim Installieren.
- Stellen Sie sicher, dass das Gas, das dem Gerät zugeführt wird, dem von Ihnen gekauften Modell entspricht. Ein Gerät für Erdgas erfordert Erdgas zum Betrieb; ein Gerät für Flüssiggas erfordert Flüssiggas zum Betrieb.
- Die Regler sollten der Norm EN16129 in ihrer neuesten Version sowie den nationalen Vorschriften entsprechen. Wir empfehlen die Verwendung eines Schlauchs mit einer Länge von höchstens 1,5 m und die Anpassung an die nationalen Bedingungen.

Das eigenständige LP-Systemgerät ist für die Verwendung mit Gasflaschen von 5 kg bis 13 kg Kapazität zertifiziert.

Diese Tanks haben Abmessungen, die in einem Höhenbereich von 580 mm bis 380 mm und einem Durchmesserbereich von 250 mm bis 315 mm liegen.

WICHTIG: Schließen Sie das Gerät niemals an eine unregelmäßige Gasversorgung an.

- Alle Gasanschlüsse müssen von einem lizenzierten Auftragnehmer oder einem Vertreter des örtlichen Gasunternehmens durchgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Service, der das Gerät versorgt, über ein Absperrventil verfügt, das sich in der Nähe des Geräts befindet und einfachen Zugang bietet.

- Das Gerät und sein einzelnes Absperrventil müssen während aller Druckprüfungen dieses Systems von der Gasversorgungsleitung getrennt werden.

Gaskategorie	Zielland	Gas- und Versorgungsdruck	Düsenöffnung des Brenners
I _{3B/P(30)}	AL - BG - CY - DK - EE - FI - FR HR - HU - IT - IS - LT - LU - MT - MK NL - NO - RO - SK - SE - SI - TR	G30 (30 mbar) G31 (30 mbar)	0.98 (Hauptbrenner) 0.98 (Hinterer Brenner)
I _{3+(28-30/37)}	BE - CH - CY - CZ - ES FR - GB - GR - IE - IT - LT LU - LV - PT - SI - SK	G30 (28-30 mbar) G31 (37 mbar)	
I _{3B/P(50)}	AT - DE - CH - SK	G30 (50 mbar) G31 (50 mbar)	0.84 (Hauptbrenner) 0.88 (Hinterer Brenner)
I _{3B/P(37)}	PL	G30 (37 mbar) G31 (37 mbar)	0.92 (Hauptbrenner) 0.95 (Hinterer Brenner)
I _{2H}	AL - AT - BG - CH - CZ - DK - EE - ES FI - GB - GR - HR - IE - IS - IT - LV LT - NO - PT - RO - SE - SI - SK - TR	G20 (20 mbar)	1.41 (4 Hauptbrenner) 1.41 (Hinterer Brenner) 1.41 (5 Hauptbrenner) 1.48 (Hinterer Brenner)
I _{2HS}	HU	G20 (25 mbar)	1.33 (Hauptbrenner) 1.35 (Hinterer Brenner)
		G25.1 (25 mbar)	1.41 (Hauptbrenner) 1.48 (Hinterer Brenner)
I _{2E}	DE - LU - PL - RO	G20 (20 mbar)	1.41 (4 Hauptbrenner) 1.41 (Hinterer Brenner) 1.41 (5 Hauptbrenner) 1.48 (Hinterer Brenner)
I _{2EK}	NL	G20 (20 mbar)	1.41 (4 Hauptbrenner) 1.41 (Hinterer Brenner) 1.41 (5 Hauptbrenner) 1.48 (Hinterer Brenner)
		G25.3 (25 mbar)	1.41 (Hauptbrenner) 1.48 (Hinterer Brenner)
I _{2E+}	BE - FR	G20 (20 mbar)	1.41 (4 Hauptbrenner) 1.41 (Hinterer Brenner)
		G25 (25 mbar)	1.41 (5 Hauptbrenner) 1.48 (Hinterer Brenner)

Elektrische Parameter: EINGANG: 220V 50Hz AUSGANG: 12VAC 5000mA 60W

Warnungen vor Gaslecks

- Das Auffinden und/oder Beheben eines Gaslecks ist kein "Do-it-yourself"-Verfahren. Verwenden Sie nur einen Fachmann.
- Verwenden Sie die Grillplatte niemals, ohne zuerst einen Lecktest der Gasanschlüsse durchzuführen, einschließlich aller Ventile, Armaturen, Leitungen usw. (Alle Gasanschlüsse sollten überprüft werden)
- **WARNUNG: Verwenden Sie keine offene Flamme, um Lecks zu überprüfen. Die Verwendung einer offenen Flamme könnte zu einem Brand, einer Explosion und Körperverletzungen führen.**
- Rauchen Sie nicht während des Lecktests. Jede offene Flamme entzündet das Gas.
- Um Brand- oder Explosionsgefahren zu vermeiden, führen Sie den Lecktest nur im Freien durch.
- Überprüfen Sie, ob flexible Schläuche vor jeder Verwendung keine Schnitte und Abnutzungen aufweisen, die die Sicherheit beeinträchtigen könnten. Es dürfen nur der werkseitig gelieferte Schlauch und Regler verwendet werden. Verwenden Sie nur von BRABURA-Produkten angegebene Ersatzregler- und Schlauchbaugruppen.
- Das Austauschen der Gasflasche sollte fern von jeder Zündquelle durchgeführt werden.

Lecktest auf Gaslecks

Führen Sie vor jeder Verwendung einen Lecktest durch, unabhängig davon, ob die Gasflasche vom Regler getrennt wurde oder nicht. Führen Sie außerdem immer dann einen Lecktest durch, wenn die Gasflasche an den Regler angeschlossen wird oder wenn ein Teil des Gassystems getrennt oder ausgetauscht wird.

1. Als Sicherheitsmaßnahme sollten Sie immer im Freien an einem gut belüfteten Ort einen Lecktest an Ihrem Gerät durchführen. Rauchen Sie nie oder lassen Sie Zündquellen in der Umgebung zu, während Sie einen Lecktest durchführen. Verwenden Sie keine Flamme, wie z. B. ein brennendes Streichholz, um Lecks zu testen. Verwenden Sie eine Lösung aus Seifenwasser.
2. Bereiten Sie eine Lecktestlösung aus Seifenwasser vor, indem Sie in einer Sprühflasche ein Teil flüssige Seife mit einem Teil Wasser mischen.
3. Stellen Sie sicher, dass alle Bedienknöpfe auf der AUS-Position stehen.
4. Schalten Sie das Gas ein.
5. Tragen Sie die Lecktestlösung auf, indem Sie sie auf die Verbindungen des Gaszufuhrsystems sprühen. Dies umfasst alle Ventile, Rohrverbindungen, Gelenke, Leitungen und jeden Punkt von der Gasquelle bis zu den Brennern.
6. Wenn sich Blasen in der Seifenlösung bilden und/oder ein schwacher Gasgeruch vorhanden ist (typischerweise hat Gas einen Eiergeruch), deutet dies auf ein Leck hin. Versuchen Sie nicht, den Grill zu zünden.
7. Drehen Sie alle Bedienknöpfe wieder in die vollständige AUS-Position.
8. Beheben Sie ein Leck, indem Sie die lose Verbindung festziehen und/oder mit Gewindedichtmittel oder Teflonband abdichten, bei einer Flanschverbindung das Dichtmittel oder Band entfernen oder das fehlerhafte Teil durch ein vom Hersteller empfohlenes Ersatzteil ersetzen. Versuchen Sie nicht, das Ventil der Gasflasche zu reparieren, wenn es beschädigt ist. Die Flasche muss ordnungsgemäß an einem geeigneten Ort für LP-Tanks entsorgt und dann ersetzt werden.
9. Wenn es Ihnen nicht gelingt, ein Leck zu stoppen, drehen Sie alle Bedienknöpfe wieder in die vollständige AUS-Position, schalten Sie die Gasversorgung zum Gerät ab und entlasten Sie den Druck in Schlauch und Verteiler, indem Sie eines der Bedienventile um ein Viertel gegen den Uhrzeigersinn drücken und drehen.
10. Entfernen Sie bei LP-Systemen die Flasche aus dem Gerät.
11. Rufen Sie einen autorisierten Fachtechniker für Gasgeräte oder einen LP-Gas-Händler an.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht, bis das Leck behoben ist.

ÜBERPRÜFUNG AUF GASLECKS - LECKPRÜFUNG

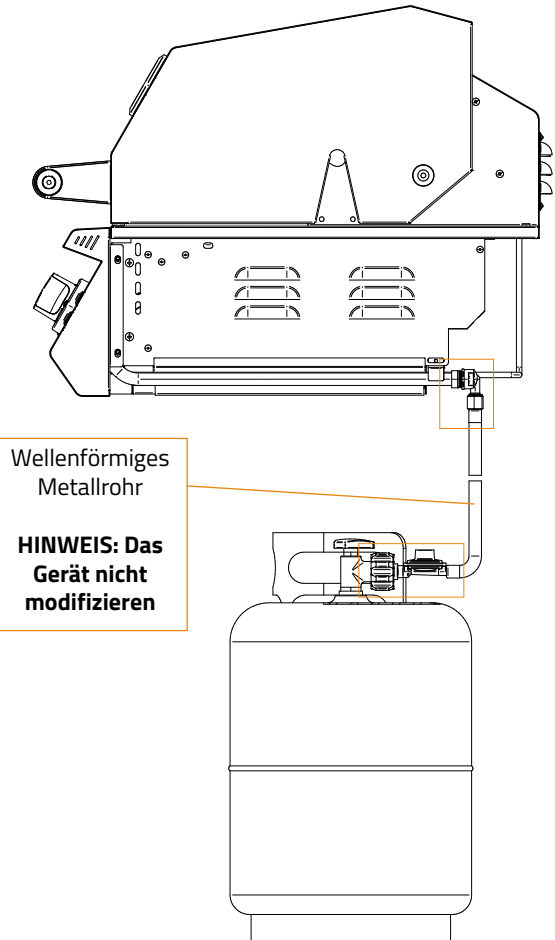
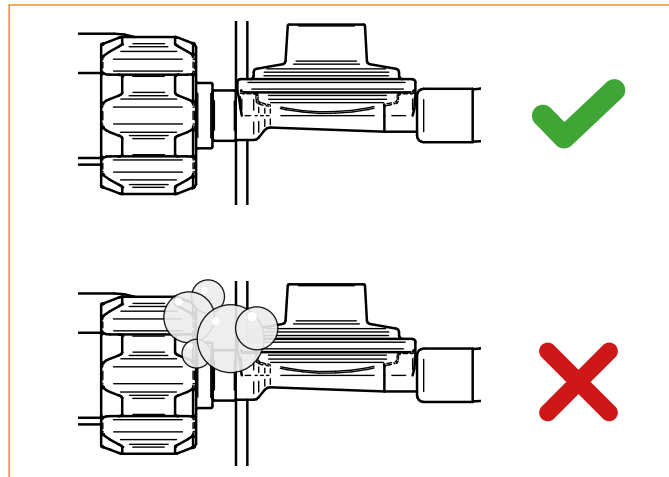
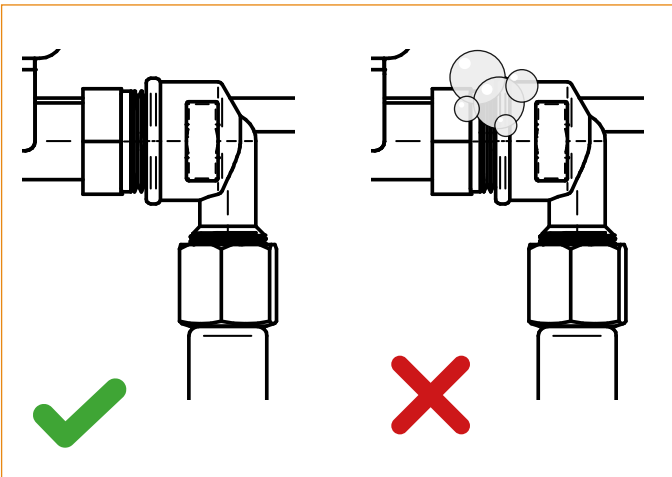
BRABURA
GRILLS

Lecktest

1. Alle Gasleitungen und -anschlüsse müssen nach der Installation oder Wartung sowie vor jeder Verwendung auf Lecks getestet werden. Dies umfasst alle Ventile, Rohrverbindungen, Gelenke, Leitungen und jeden Punkt von der Gasquelle bis zu den Brennern.
2. Alle Lecks müssen sofort behoben werden. Denken Sie daran, bevor Sie eine leere Flasche gegen eine neue austauschen; stellen Sie sicher, dass alle Steuerventile in der "Aus"-Position sind. Dies kann einen geringen Gasfluss durch den Grill verursachen. Dies würde erfordern, dass der Tank vom Regler getrennt und dann wieder angeschlossen wird, um den Regler zurückzusetzen.
3. Öffnen Sie das Ventil (Absperrventil oder 'EIN'-LP-Tank). Überprüfen Sie auf Lecks, indem Sie eine Seifenlösung auf alle Verbindungen auftragen. Blasenbildung deutet auf ein Gasleck hin.
4. Stellen Sie sicher, dass der Lecktest alle Ventile, Rohrverbindungen, Gelenke, Leitungen und jeden Punkt von der Gasquelle bis zu den Brennern umfasst.

WARNUNG: Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um Lecks zu überprüfen.

Das untenstehende Diagramm soll zeigen, wie eine undichte Verbindung aussehen würde. Diese beiden Stellen sind nicht die einzigen Punkte, die überprüft werden müssen, noch die einzigen potenziellen Bereiche, an denen ein Gasleck auftreten kann.



HINWEIS: Der Schlauch sollte entsprechend den nationalen Vorschriften ausgetauscht werden. Reinigen und inspizieren Sie vor jeder Verwendung des BRABURA-Grills den Schlauch. Wenn Anzeichen von Abrieb, Verschleiß, Schnitten oder Undichtigkeiten vorhanden sind, sollte der Schlauch vor der Inbetriebnahme des Geräts ausgetauscht werden.

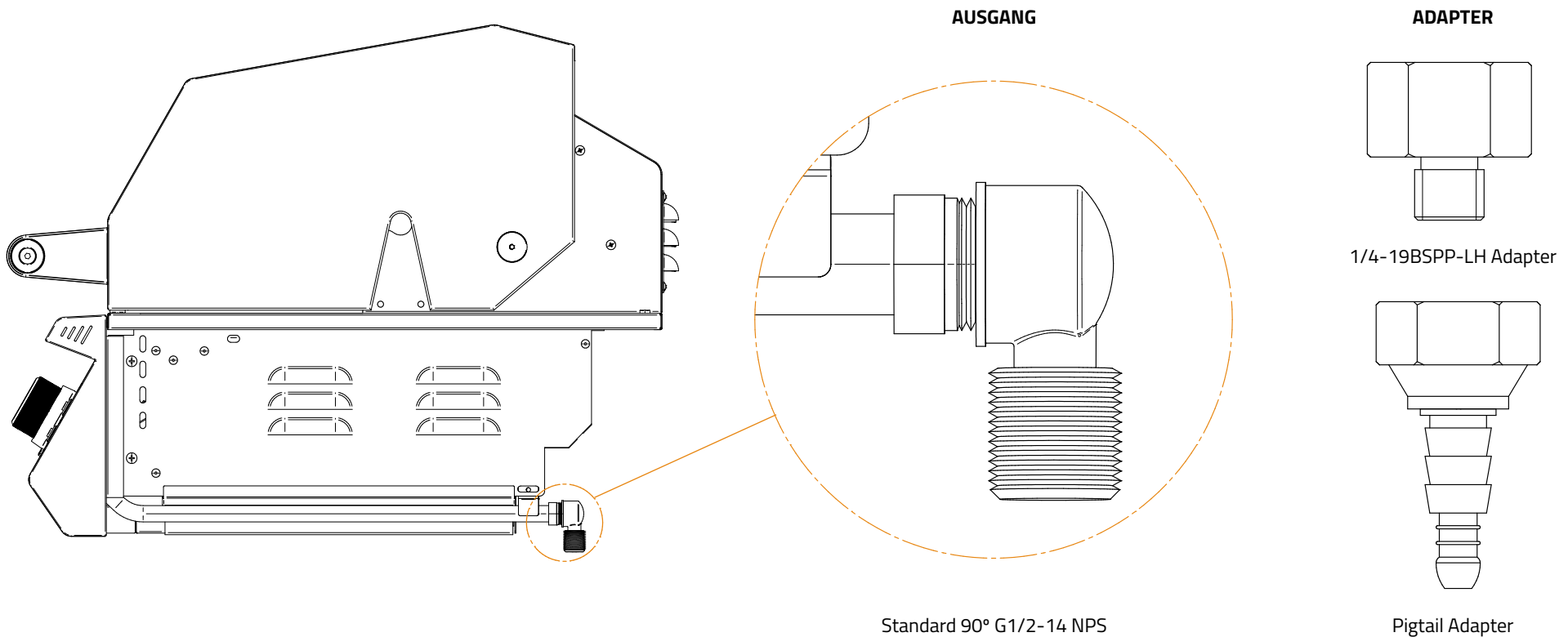
* Beispielbild: FUSION 500

GASANSCHLÜSSE - ADAPTER

Der BRABURA-Grill wird serienmäßig mit einem Fabrikstandard-Auslassanschluss von G1/2-14 NPS geliefert, der um 90 Grad nach unten abgewinkelt ist und direkt für 1/2-Zoll-Gasanschlüsse ausgelegt ist. Sollte diese Konfiguration nicht mit dem Gasanschlusssystem im Zielland kompatibel sein, enthält der BRABURA-Grill zwei zusätzliche Adapter als ergänzende Komponenten:

- Ein Adapter von 1/4-19BSPP-LH, der den Übergang von dem Standard-1/2-Zoll-Gasanschluss zu einem 1/4-Zoll-Anschluss ermöglicht.
- Ein Adapter, der den Standard-1/2-Zoll-Anschluss in ein Pigtail umwandelt und Vielseitigkeit bei der Anschlusskonfiguration des Grills bietet.

Diese Adapter gewährleisten, dass der BRABURA-Grill sich an verschiedene Gasanschlusssysteme anpassen kann und seine Kompatibilität und Funktionalität in verschiedenen Umgebungen gewährleistet.



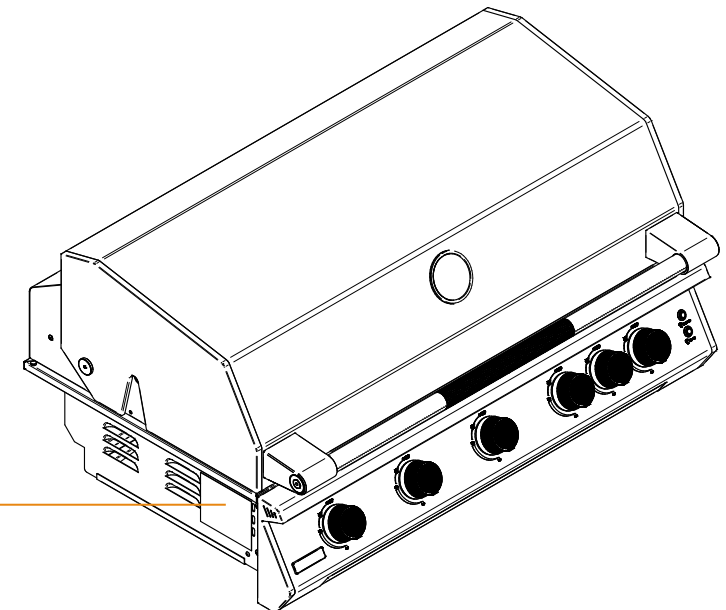
GASANSCHLÜSSE - ERDGAS

BRABURA
GRILLS

Anforderungen für Erdgas

- Schließen Sie einen geeigneten Erdgas-Flexschlauch an den Grillregler an, der sich in der hinteren rechten Ecke des Geräts befindet. Es wird empfohlen, einen Flexschlauch mit einem Durchmesser von mindestens ½ Zoll oder größer zu verwenden.
- Versiegeln Sie alle nicht geflanschten Verbindungen mit Gewindedichtmittel oder Teflonband.
- Stellen Sie sicher, dass der Flexschlauch vor scharfen Kanten, Hitze, aggressiven Oberflächen und Verknöten geschützt ist.
- Überprüfen Sie die Gerätesteuerungen, um sicherzustellen, dass alle Steuerventile in der vollständig AUS-Position sind.
- Schalten Sie die Hauptgasversorgung ein und überprüfen Sie alle Verbindungen auf Undichtigkeiten, indem Sie wie in der Leckageprüfverfahren beschrieben, Seifenwasser verwenden.
- Der verwendete Regler muss für den örtlichen Regelungsdruck eingestellt sein und ist nur für die Verwendung mit Erdgas geeignet.
- Die meisten Niederdruckregler haben einen Richtungspfeil, der die Richtung angibt, in der das Gas fließen muss. Stellen Sie sicher, dass der Pfeil in Richtung des Grills zeigt.
- Ein vom Installateur bereitgestelltes Absperrventil für Gas muss an einem zugänglichen Ort installiert werden.

BRABURA GRILLS		CE 25 2575 Pin Number 2575DP39509	UK CA 25 0359 Pin Number 0359DP00139
Manufactured By: Brabura Grills SL Avenida de Almendralejo 6 Villafranca de los Barros 06220 Badajoz Spain			
⚠ Caution: Read the instructions before using the appliance. For outdoor use only. Warning: Accessible parts may be very hot. Keep young children away. Only for installation in built-in enclosure constructed of non-combustible material.			
Gas Category	Country Of Destination	Gas and Supply Pressure	Burner Orifice Size
I3a/R30	AL - BG - CY - DK - EE - FI - FR - HR - HU - IT - IS - LT - LU - MT - MK - NL - NO - RO - SK - SE - SI - TR	G30 (30 mbar) G31 (30 mbar)	0.98 (Main Burner) 0.98 (Rear Burner)
I3a(28-30/37)	BE - CH - CY - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IT - LT - LU - LV - PT - SI - SK	G30 (28-30 mbar) G31 (37 mbar)	0.98 (Main Burner) 0.98 (Rear Burner)
I3a/R50	AT - DE - CH - SK	G30 (50 mbar) G31 (50 mbar)	0.84 (Main Burner) 0.88 (Rear Burner)
I3a/R37	PL	G30 (37 mbar) G31 (37 mbar)	0.92 (Main Burner) 0.95 (Rear Burner)
I2H	AL - AT - BG - CH - CZ - DK - EE - ES - FI - GB - GR - HR IE - IS - IT - LV - LT - NO - PT - RO - SE - SI - SK - TR	G20 (20 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner)
I2H5	HU	G20 (25 mbar) G25.1 (25 mbar)	1.33 (Main Burner) 1.35 (Rear Burner) 1.41 (Main Burner) 1.48 (Rear Burner)
I2E	DE - LU - PL - RO	G20 (20 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner) 1.41 (Main Burner) 1.48 (Rear Burner)
I2EK	NL	G20 (20 mbar) G25.3 (25 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner) 1.41 (Main Burner) 1.48 (Rear Burner)
I2E+	BE - FR	G20 (20 mbar) G25 (25 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner) 1.41 (Main Burner) 1.48 (Rear Burner)
Power Per Burner		Total Power Input	Model Ref. No
3.81 kW (Main Burner)		19.05 kW LPG heat input G30: 1386g/h G31: 1362g/h	Fusion 400 RS BGG0013
3.81 kW (Rear Burner)		22.86 kW LPG heat input G30: 1664g/h G31: 1634g/h	Fusion 400 RM BGG0015
			Fusion 500 RS BGG0014
			Fusion 500 RM BGG0016
Electrical Parameter	Input: 220V 50Hz Output: 12VAC 5000mA 60W	Serial Number	



* Beispielbild: FUSION 500

Flüssiggas (LP) und Tankanforderungen

- Wenn Ihr BRABURA Grill für die Verwendung mit Flüssiggas vorgesehen ist, muss ein LP-Regler verwendet werden, der für den örtlich regulierten Druck eingestellt ist, und ist ausschließlich für die Verwendung mit Flüssiggas vorgesehen.
- Das selbstständige Flüssiggassystem-Gerät ist für die Verwendung mit Gasflaschen mit einem Fassungsvermögen von 5 kg bis 13 kg zugelassen. Diese Tanks haben Abmessungen, die in einem Höhenbereich von 580 mm bis 380 mm und einem Durchmesserbereich von 250 mm bis 315 mm liegen.
- Die Gaszufuhr muss am Flüssiggasbehälter abgestellt und der Flüssiggasbehälter vom Regler getrennt werden, wenn dieses Kochgerät im Freien nicht verwendet wird.
- Stellen Sie den Zylinder immer aufrecht, so dass das Zylinderventil oben ist.
- Der Zylinder sollte nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich aufbewahrt werden. Er sollte an einem geschützten, kühlen und trockenen Ort im Freien aufbewahrt werden, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lagern Sie niemals Ersatz- oder zusätzliche Gasflaschen in der Outdoor-Küche mit dem BRABURA Grill oder anderen offenen Flammen-, Hitze erzeugenden Geräten oder Wärmequellen.
- Wenn der Gasbehälter leer ist, drehen Sie die Bedienknöpfe und das Ventil des Zylinders in die AUS-Position. Schrauben Sie das Ventil ab.
- Entfernen Sie den Zylinder und lassen Sie ihn bei Ihrem örtlichen qualifizierten Propangashändler füllen.

Nach dem Befüllen verbinden Sie das Ventil vorsichtig und stellen Sie sicher, dass es sicher und nicht undicht ist.

Mit den Bedienknöpfen in der AUS-Position drehen Sie das Zylinderventil auf.

Wenn Sie Gas riechen oder ein Zischen von austretendem Gas aus dem Gasbehälter hören, entfernen Sie sich vom Behälter und versuchen Sie nicht, das Problem selbst zu beheben. Rufen Sie sofort die Feuerwehr an.

Wenn Ihr Gerät keine Lecks im Gasbehälter aufweist, überprüfen Sie erneut auf lose Verbindungen und führen Sie einen neuen Dichtheitstest mit einer Seifenlösung gemäß der auf den folgenden Seiten beschriebenen Methode durch. Vermeiden Sie es, Ihren Flüssiggasbehälter übermäßiger Hitze auszusetzen, und lagern Sie ihn immer aufrecht. Lagern Sie niemals Flüssiggasbehälter drinnen.

Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen fest und vollständig angezogen sind, wenn Sie Komponenten anschließen, um Lecks zu verhindern.

Falls noch nicht vorhanden, ist es erforderlich, ein EIN-AUS-Absperrventil an der Gasquelle zu installieren und die Gaszufuhr bei Nichtbenutzung von Flüssiggasgeräten abzuschalten.

Transport und Lagerung von Flüssiggas

Transportieren Sie immer nur einen Tank zur gleichen Zeit und stellen Sie sicher, dass er aufrecht steht, mit dem Absperrventil geschlossen und dem Staubschutzdeckel sicher an seinem Platz.

Lagern Sie die Tanks im Freien und außerhalb der Reichweite von Kindern. Vermeiden Sie die Lagerung in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Bereichen.

Verfahren zur Verbindung des Flüssiggastanks

Der Flüssiggastank muss den örtlichen Gesetzen entsprechen.

1. Stellen Sie vor Beginn sicher, dass der Gasbehälter vollständig geschlossen ist.
2. Drehen Sie alle Brennerknöpfe in die AUS-Position.
3. Verbinden Sie den Schlauchanschluss mit dem entsprechenden Messingkupplung am Gerät unter Verwendung eines offenen Schraubenschlüssels. Verwenden Sie kein Rohrdichtmittel. Es ist wichtig, die Gummileitung und den Regler des Schlauchs vor scharfen Kanten und heißen Oberflächen zu schützen, um Beschädigungen zu vermeiden.
4. Schließen Sie den Regler an den Flüssiggastank an und ziehen Sie ihn nur von Hand fest.
5. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Verbindungen, einschließlich Ventile, Armaturen und Leitungen, auf Lecks, indem Sie eine Seifenlösung auftragen.
6. Zum Abtrennen des Geräts nach dem Gebrauch drehen Sie die Brennerknöpfe in die AUS-Position.
7. Schließen Sie das Ventil des Tanks, indem Sie das Ventilrad im Uhrzeigersinn drehen, bis es stoppt.
8. Trennen Sie den Regler nach Gebrauch vom Flüssiggastank.

HINWEIS: Überprüfen Sie immer vor jedem Gebrauch auf Lecks.

STANDORT DES GERÄTS

Am wichtigsten ist, dass es sich hierbei um ein Außengerät handelt. Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät sicher von allem entfernt ist, was Feuer fangen kann. Unter keinen Umständen darf dieses Gerät in Innenräumen verwendet werden. Dazu gehören Garagen oder jede andere geschlossene Fläche. Dieses Gasgrill-Außengerät darf nicht in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten installiert werden.

BRABURA Grills sind ausschließlich für den Gebrauch in Einzelhäusern/Wohnhäusern vorgesehen.

Bei der Festlegung eines geeigneten Standorts sollten Bedenken wie die Windexposition, die Nähe zu Verkehrswegen und die möglichst kurze Gasleitung berücksichtigt werden.

- Lagern Sie keine brennbaren Materialien, Benzin oder entzündlichen Flüssigkeiten oder Dämpfe um das Gerät herum.
- Dieser BRABURA Grill darf nur im Freien aufgestellt werden. Wie bei jedem Gasgerät entsteht während des Verbrennungsprozesses schädliches Kohlenmonoxid, das sich nicht in einem geschlossenen Raum ansammeln sollte. Bitte beachten Sie, dass heiße Luft während des Betriebs über den BRABURA Grill steigt, daher sollten überdachte Standorte vermieden werden. Platzieren Sie den BRABURA Grill nicht an Stellen, an denen ein Vordach oder eine Markise ihn bedecken könnte.
- BLOCKIEREN Sie nicht den Luftstrom für Verbrennung und Belüftung dieses Geräts.
- Halten Sie jegliche elektrische Versorgungskabel und die Kraftstoffversorgungsschläuche von beheizten Oberflächen und/oder scharfen und aggressiven Kanten fern.
- Der BRABURA Grill muss NUR in einer NICHT-BRENNBAREN UMGEBUNG installiert werden. Die Bestimmung, ob ein Standort brennbares oder nicht brennbares Baumaterial aufweist, wird vom örtlichen Feuerwehrinspektor, Bauprüfer oder der örtlichen Sicherheitsbehörde getroffen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät mindestens 35 cm von den Seiten und 40 cm von der Rückseite entfernt ist und sich nicht in der Nähe von brennbarem Material wie Holz, Gipskarton, Papier und Pflanzen befindet. Lagern Sie keine brennbaren Materialien, Benzin oder entzündlichen Flüssigkeiten oder Dämpfe um das Gerät herum. Die Struktur der Outdoor-Küche selbst sollte komplett aus nicht brennbaren Materialien hergestellt werden.

- Stellen Sie sicher, dass ausreichende Belüftung für das Gerät, den Grillwagen und/oder die Inselöffnung vorhanden ist. Dies ist nicht nur für eine ordnungsgemäße Verbrennung erforderlich, sondern auch, um eine Gasansammlung zu verhindern. Obwohl die erforderliche Belüftungsmenge je nach Fall variiert, sollten Sie sich bezüglich der ausreichenden Belüftungsanforderungen mit Ihrem örtlichen zugelassenen Fachmann und den örtlichen Bauvorschriften beraten. Halten Sie die Belüftungsöffnungen der Umgebung frei von jeglichem Schmutz.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nur auf einer festen, ebenen Fläche. Dieses Gerät ist nicht für Wohnmobile geeignet und sollte nicht auf einem Boot oder einem Schiff installiert werden.
- Halten Sie das Gerät vor widrigen Wetterbedingungen geschützt, einschließlich Regen und Wind. Wind, insbesondere von hinten in den Grill strömend, kann den Austritt der Abgase aus dem Grill beeinflussen. Dies kann dazu führen, dass sich die Hitze hinter der Bedienblende staut, was möglicherweise zu einem Gasleck, Schäden am Produkt und Verletzungen führt.

Wenn Ihr Gerät installiert ist, sollten Sie Zugang zur Gasleitung einschließlich der Gasrohre oder -schläuche, des Gasreglers, der Gasflasche und aller Absperrventile haben. Stellen Sie sicher, dass der gesamte Gasversorgungsschlauch und -regler frei zugänglich sind.

Beim Installieren eines BRABURA-Geräts unter einer Überkopfkonstruktion:

- Es wird ein Mindestabstand von 2 m zwischen der Arbeitsplatte und der Überkopfkonstruktion benötigt.
- Wenn es unter einer brennbaren Überkopfkonstruktion installiert wird, muss der Bereich über dem BRABURA-Gerät mit einer Ablufthaube abgedeckt sein. Die Ablufthaube muss den brennbaren Überkopfbau schützen.
- BRABURA-Geräte dürfen nicht unter ungeschützten brennbaren Überkopfkonstruktionen installiert werden.
- Wenn es unter einer nicht brennbaren Überkopfkonstruktion installiert wird, wird dennoch eine Ablufthaube empfohlen. Gasgeräte produzieren eine große Menge Rauch. Der überdachte Bereich sollte ordnungsgemäß belüftet sein.

GERÄT AUSPACKEN

BRABURA
GRILLS

Produktinspektion

Eine abschließende Inspektion Ihres Produkts erfolgt im Werk, um sicherzustellen, dass ein qualitativ hochwertiges Produkt verpackt wird. Überprüfen Sie unmittelbar nach dem Auspacken Ihres Grills erneut auf mögliche Transportschäden. Wenn das Gerät beschädigt ist, wenden Sie sich sofort an Ihren Händler, da der Versanddienstleister häufig einen Zeitrahmen für die Meldung von Schäden hat. Bitte bewahren Sie auch das Verpackungsmaterial des Produkts auf, da dies manchmal vom Versanddienstleister inspiziert wird.

VORSICHT: Lassen Sie das Gerät nicht lange Zeit in der Sonne mit der Schutzfolie, da dies das Entfernen der Folie erschweren und/oder Markierungen auf den Materialien hinterlassen kann, die nicht durch die Garantie abgedeckt sind.

Ihr BRABURA-Produkt wird vormontiert geliefert und erfordert nur sehr wenig Einrichtung. Wir empfehlen jedoch die Verwendung professioneller Hilfe bei der Installation Ihres Geräts, da eine unsachgemäße Installation Ihre Garantie beeinträchtigen kann. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung, zusammen mit allen Zubehörteilen, und überprüfen Sie, ob das Gerät oder Teile davon beschädigt wurden. Entfernen Sie vor dem Kochen alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien.

Brenner

Überprüfen Sie die Brennerrohre und entfernen Sie eventuelle Hindernisse, die sich in den Öffnungen oder Löchern befinden können. Verwenden Sie kaltes Wasser und eine Bürste, um ausreichend zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass alle Fremdkörper aus dem Brenner entfernt sind, bevor Sie ihn verwenden. Stellen Sie sicher, dass der Luftverschluss an den Brennern leicht geöffnet ist (auf ca. 3 mm für Erdgas und 6 mm für Flüssiggas). Wenn Sie fertig sind, stellen Sie sicher, dass die Brenner mit der Ventilöffnung ausgerichtet sind und in der Halterungsnut sitzen. Dies wird erreicht, indem Sie zuerst das Loch der Brennerrohre sicher über die Ventilöffnung legen und sicherstellen, dass der männliche Stift am Brenner in den entsprechenden Schlitz auf der Rückseite des Grillchassis passt. Andernfalls könnte es zu einem Brand und Verletzungen kommen.

*Optionaler Infrarot-Sear-Brenner

So ersetzen Sie den konventionellen Brenner durch den Infrarot-Sear-Brenner:

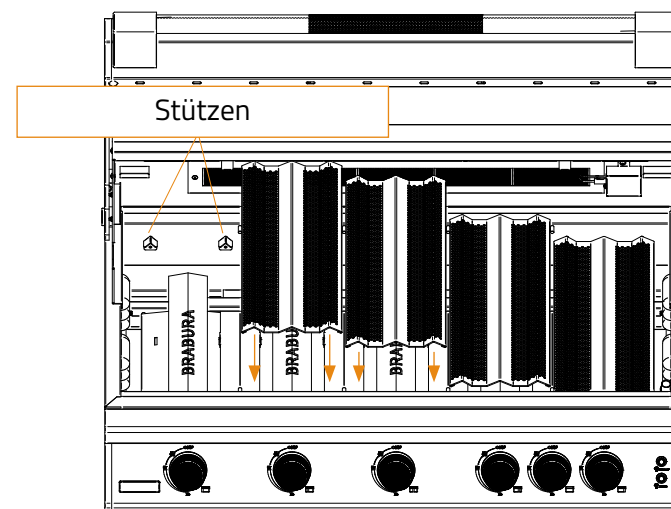
1. Um den optionalen Infrarotbrenner zu installieren, entfernen Sie zunächst das äußerste linke Kochgitter, das Flammenstabilisierungsgitter und den Zonenabscheider.

2. Entfernen Sie den konventionellen Brenner, indem Sie zuerst den Splint entfernen, der ihn an Ort und Stelle hält (sofern er nicht bereits vor der Installation entfernt wurde). Der Splint befindet sich unten hinten am Brenner und ist von außen am hinteren Teil des Grillgehäuses zugänglich. Nachdem der Splint entfernt wurde, nehmen Sie den konventionellen Brenner heraus.
3. Platzieren Sie den Infrarotbrenner an Ort und Stelle, ohne den Flammenverteiler zu installieren. Stellen Sie sicher, dass der Brenner richtig um das Ventil herum sitzt, damit das Gas sicher in den Brenner fließen kann.
4. Setzen Sie den Wärmeeinteiler und das Kochgitter wieder ein. Verwenden Sie diesen Brenner nicht, wenn der Flammenverteiler über dem Brenner wieder installiert ist.

HINWEIS: Es ist entscheidend, dass das Ende des Infrarotbrenners ordnungsgemäß auf das Gasventil gesetzt wird, um sicherzustellen, dass das Gas sicher in den Brenner fließt.

Flammenstabilisierungsgitter

Diese Elemente dienen dazu, übermäßige Flammen, die aus den Brennern entstehen können, daran zu hindern, die Kochgitter zu erreichen. Sie werden durch Aufliegen auf den Stützen, die auf den inneren Vorder- und Rückseiten des Grills sichtbar sind, platziert.

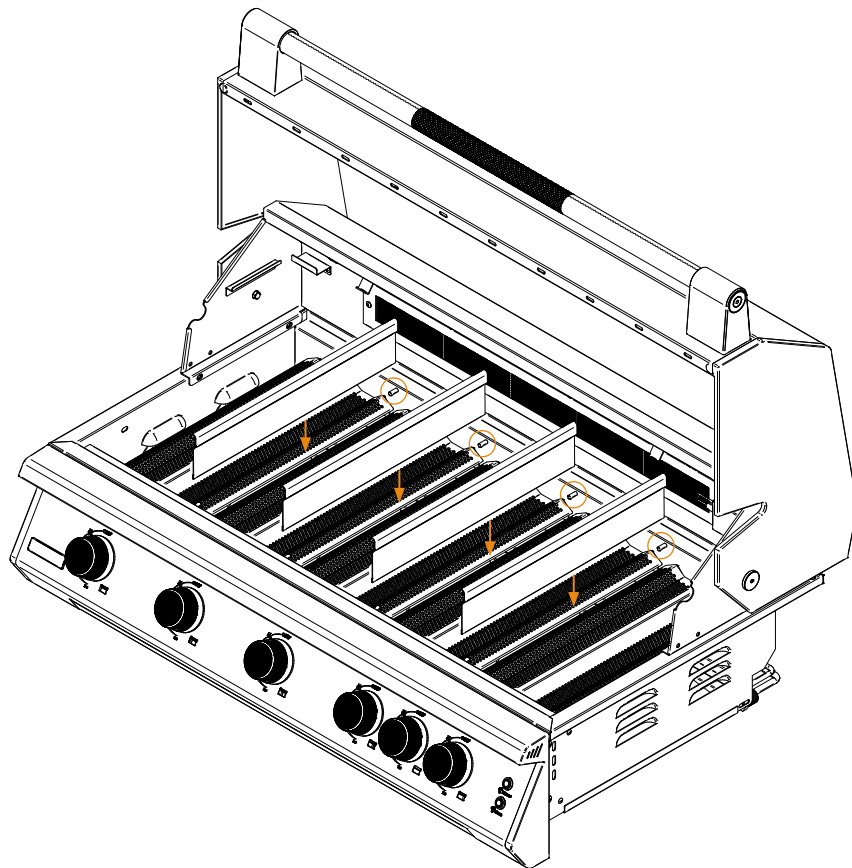


GERÄT AUSPACKEN

BRABURA
GRILLS

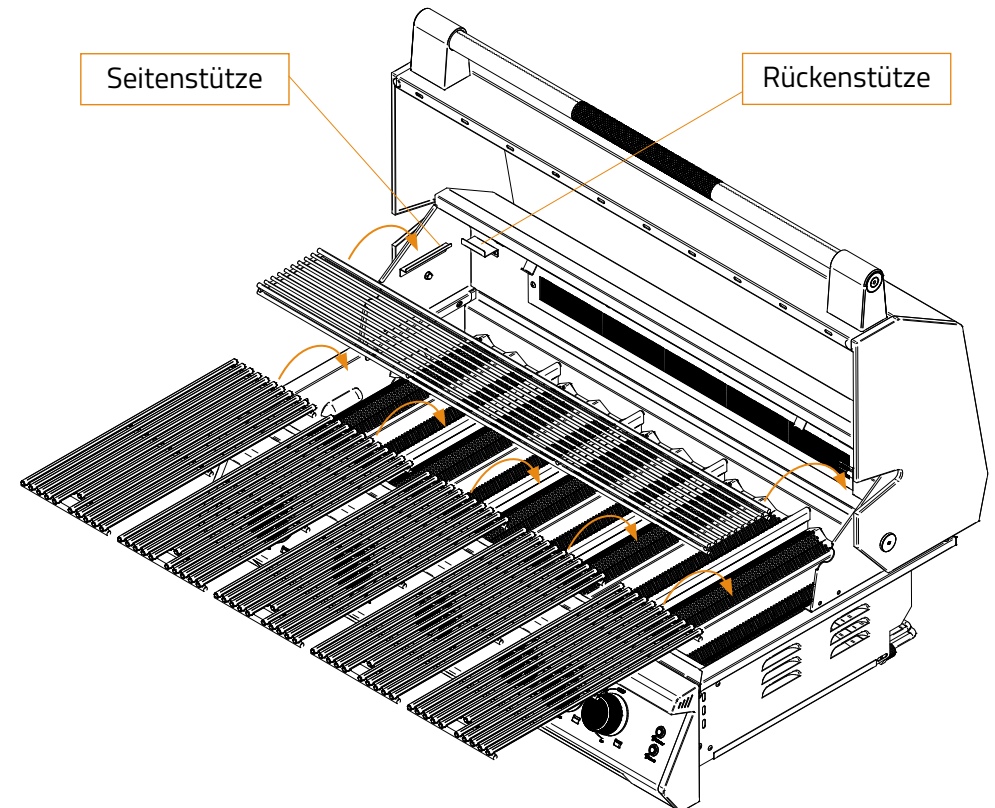
Zone-Trennwände

Die Zonentrennwände werden verwendet, um eine Brennerflammenzone von einer anderen zu isolieren. Sie werden eingehakt an den sichtbaren zylindrischen Stützen und zwischen den zuvor erwähnten Stabilisierungsgittern platziert.



Koch- und Oberroste

Die Kochroste passen perfekt in den Grillrahmen, jeweils eines pro Brenner direkt über jedem Stabilisierungsgitter. Um den oberen Rost zu platzieren, legen Sie ihn einfach auf die seitlichen und hinteren Stützen, die am Chassis sichtbar sind.



* Beispielbild: FUSION 500

INSTALLATION DES GERÄTS

BRABURA
GRILLS

Bevor Sie ein Gerät in eine beliebige Inselöffnung einbauen, stellen Sie sicher, dass die Öffnung nicht größer als der Außenrahmen der Geräteeinheit ist. Das Gerät sollte auf dem Rand des Rahmens ruhen.

Achten Sie genau auf den Standort der Gasleitung. Sie sollte von Wärmequellen, scharfen Kanten und aggressiven Oberflächen ferngehalten werden und möglichst wenige Biegungen aufweisen. Stellen Sie sicher, dass der Gasleitungsanschluss zugänglich ist, wenn das Gerät installiert ist. Ein Sicherheitsabsperrrventil ist an dieser Gasanschlusssstelle erforderlich. Vor dem Einbau des Grills in die Aussparung der Insel können die Hauptbrennersplinte entfernt werden, um die Wartung und Anpassung zukünftig zu erleichtern. Diese sind von der hinteren Außenseite des Grills zugänglich.

Stellen Sie sicher, dass die Öffnung Ihrer Insel ausreichend belüftet ist. Konsultieren Sie Ihren örtlichen, lizenzierten Fachmann, um die angemessenen Anforderungen zu erfüllen. Stellen Sie sicher, dass Ihre Außenküche aus nicht brennbaren Materialien besteht. Wenn Ihre Außenküche aus brennbaren Materialien besteht, ist eine isolierte Schutzhülle **ERFORDERLICH**.

Wenn der Gastank in einem eingebauten Fach installiert werden soll, stellen Sie sicher, dass dieses Fach genügend Lüftungsöffnungen hat, um eine Gasansammlung zu vermeiden. Gaslecks in einem geschlossenen Raum bergen eine erhebliche Brand- und/oder Explosionsgefahr. Eine ausreichende Querbelüftung ist unbedingt erforderlich. Blockieren Sie die Lüftungsöffnungen des Zylinderschachts nicht.

Um eine optimale Gasbelüftung zu erreichen:

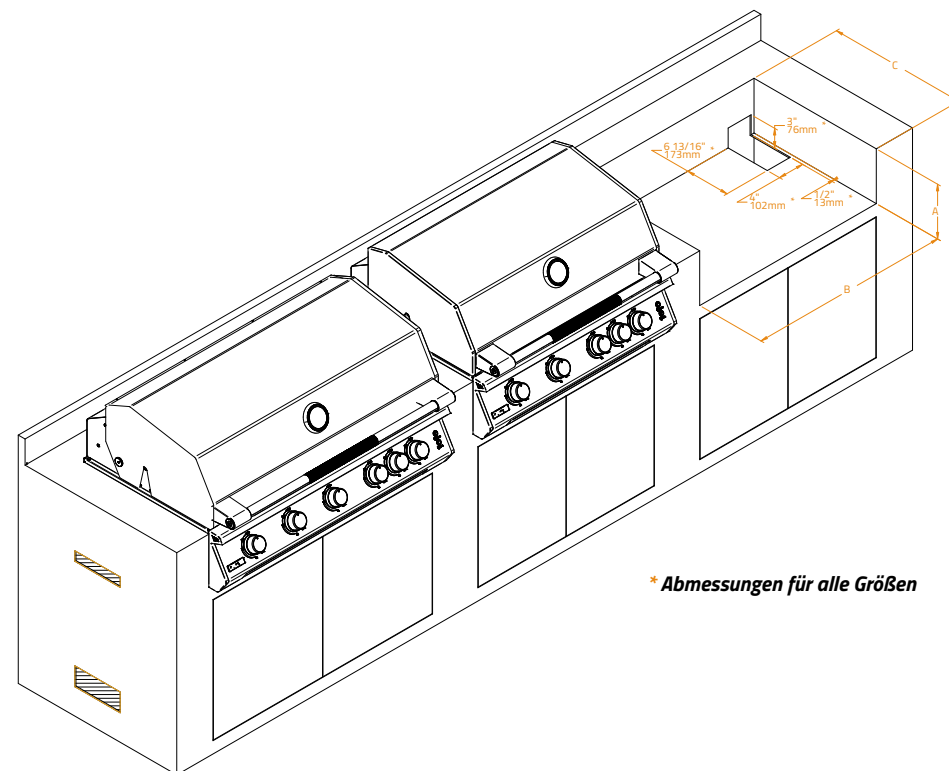
- Eine Seite des Gehäuses sollte komplett offen sein.
- Wenn das Fach vollständig geschlossen ist, sollte es einige Lüftungsöffnungen haben:
 - Mindestens zwei Lüftungsöffnungen auf Höhe des Zylinder-Ventils sollten in der Seitenwand vorhanden sein.
 - Lüftungsöffnungen sollten auf Bodenhöhe vorhanden sein. Wenn sich die Lüftungsöffnungen auf Bodenhöhe in einer Seitenwand befinden, sollten mindestens zwei Öffnungen vorhanden sein.
 - Der untere Rand der Öffnungen sollte auf Bodenhöhe sein und die obere Kante nicht mehr als 127 mm (5 Zoll) über dem Boden. Die Öffnungen sollten frei von Hindernissen sein. Jede Öffnung sollte Mindestabmessungen aufweisen, um das Einführen einer 3,2 mm (1/8 Zoll) Stange zu ermöglichen.

Mindestabstand zur angrenzenden brennbaren Konstruktion: 36 cm an den Seiten und 41 cm hinten.

- Ein Abstand von 13 cm hinter dem Grill wird benötigt, damit der Deckel sich öffnen und schließen lässt.
- Eine brennbare Wand, die sich 13 cm hinter dem Grill befindet, erfüllt NICHT den erforderlichen Abstand zu einer brennbaren Oberfläche. Diese Maße schaffen den erforderlichen Luftspalt unter diesem Gerät.

- Dieser Luftspalt dient mehreren Zwecken, z. B. zur Vermeidung einer Wärmestauung in der Inselöffnung und zur Gewährleistung eines ordnungsgemäßen Luftstroms für die Verbrennung und/oder den Schrank.

ALLE BBQ-INSELN MÜSSEN AUS NICHT BRENNBAREM MATERIAL HERGESTELLT WERDEN.



* Abmessungen für alle Größen

MODEL	HEIGHT (A)	WIDTH (B)	DEPTH (C)
FUSION 400 RS/RM	210 mm (8 1/2")	780 mm (30 5/8")	540 mm (21 1/4")
FUSION 500 RS/RM	210 mm (8 1/2")	970 mm (38 3/8")	540 mm (21 1/4")

INSTALLATION DES GERÄTS

- Sie benötigen eine zweite Person, um Schäden am Gerät oder an Ihrer Kücheninsel zu vermeiden.
- Wind kann die Abluft des Grills beeinträchtigen. Dadurch kann sich Hitze hinter dem Bedienfeld stauen, was potenziell zu einem Gasleck, Schäden am Produkt und Verletzungen führen kann. Möglicherweise ist es notwendig, eine Windschutzwand hinter dem Grill zu installieren.
- **WARNUNG:** Eine unzureichende Belüftung des Hohlraums Ihrer Außenküche kann zu einer Explosion oder einem Brand führen.

Beim Einbau eines Gasgrills in eine Außenküche ist es notwendig, eine ausreichende Belüftung für den unteren Hohlraum der Insel zu gewährleisten. Dies ist nicht nur für die richtige Verbrennung notwendig, sondern auch, um eine Ansammlung von Gas zu verhindern. Die erforderliche Belüftung Ihrer Insel kann aufgrund verschiedener lokaler Vorschriften, des inneren Rahmens und des Designs der Außenküche, der Menge an installierten Gasgeräten und deren Standorte variieren. Alle Inseln mit eingebauten Grills sollten auf irgendeine Weise belüftet werden. Ihr lokaler Bauunternehmer und/oder die lokale Aufsichtsbehörde können eine angemessene Belüftung für jede Installation festlegen.

Folgende Informationen sind wichtig, um die Anforderungen Ihrer lokalen Vorschriften zu erfüllen:

- **LP/Propan-Gas:** LP-Gas ist schwerer als Luft und setzt sich in den untersten Ebenen der Außenküche ab. Es ist unbedingt erforderlich, eine ausreichende Querlüftung in den Bereichen zu gewährleisten, in denen sich Gas in diesen unteren Ebenen des Inselhohlraums ansammeln kann. Sollte sich der Propanzylinder in der Außenküche befinden, ist eine Plenum-Wand erforderlich, um die Gasquelle von den anderen Bereichen der Außenküche zu trennen (Bild im Benutzerhandbuch), und sowohl die Schränke mit den Gasgeräten als auch der Gastank sollten ordnungsgemäß belüftet sein. Wenn eine Plenum-Wand nicht gewünscht ist, bietet BRABURA eine Propantank-Schublade als Alternative an.
- **NG/Erdgas:** Erdgas ist leichter als Luft und steigt in die höchsten Ebenen der Außenküche auf. Es ist unbedingt erforderlich, eine ausreichende Querlüftung in den Bereichen zu gewährleisten, in denen sich Gas in diesen oberen Ebenen des Inselhohlraums ansammeln kann.

Vor der Benutzung Ihres Geräts überprüfen Sie bitte, ob alles Folgende korrekt ist:

- Das Brennerrohr ist frei von Schmutz oder Verstopfungen.
- Die Installation des richtigen Gas-Typs und der Regler-Einstellungen.
- Die richtige Gasverbindung ist vollständig.
- Überprüfen Sie auf Gaslecks.

- Mindestabstände werden eingehalten.
- Alle Verpackungen wurden entfernt.
- Alle Teile und Komponenten sind richtig angebracht.
- Ein vom Installateur bereitgestelltes manuelles Gasabsperrventil ist vollständig zugänglich.

Falls die Splinte des Hauptbrenners vor der Installation entfernt werden, müssen die Hauptbrenner vor dem Betrieb auf die richtige Platzierung im Grill überprüft werden. Wenn Sie fertig sind, stellen Sie sicher, dass die Brenner mit der Ventilöffnung ausgerichtet und im Halterungsschlitz befestigt sind. Dies wird erreicht, indem das Loch des Brennerrohrs sicher über die Ventilöffnung gelegt und der hintere Bolzen des Brenners in den entsprechenden Schlitz des Grillgehäuses gesteckt wird. Andernfalls kann es zu Feuer und Verletzungen kommen.

Falls die Arbeitsplatte der Außenküche über die Vorderseite der Insel hinausragt, müssen die beiden vorderen Kanten der Arbeitsplatte ausgeschnitten werden, damit der Grill bündig an der äußeren Vorderwand der Außenküche anliegt. Aufgrund unterschiedlicher persönlicher Vorlieben hinsichtlich der Größe des Ausschnitts wird empfohlen, dies bei der Installation durchzuführen, damit der Kunde seine Präferenzen bestimmen kann.

HINWEIS: Das Bedienfeld dieser Einheit ist abnehmbar und muss zugänglich bleiben.

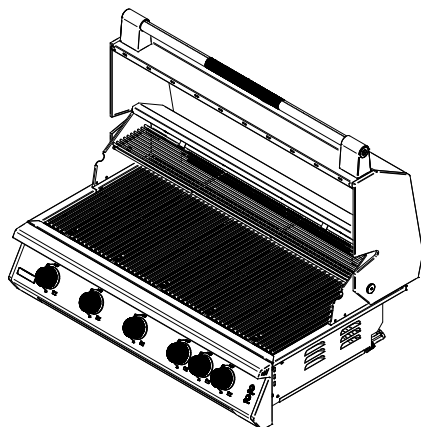
- Versiegeln Sie nicht den Bereich um das Bedienfeld, sodass eine Entfernung verhindert wird.
- Schieben Sie das Gerät in die Aussparung und schließen Sie dann die Gasleitung an.
- Achten Sie darauf, dass die Gasleitung beim Absenken des Geräts in die Aussparung nicht geknickt wird. Halten Sie Ihre Finger von den Bereichen fern, an denen das Gerät auf der Arbeitsplatte abgestützt wird. Ihre Finger könnten eingeklemmt werden und schwere Verletzungen verursachen.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät eben ist und rund um den gesamten Außenrand abgestützt wird. Wenn das Gerät nicht eben oder instabil ist, verwenden Sie nicht brennbare Unterlegscheiben unter dem Außenrand, um es zu stabilisieren.
- Führen Sie den Lecktest durch, wie zuvor in diesem Handbuch beschrieben.
- Schließen Sie den Transformator an den Grill und dann an die Steckdose an. Achten Sie darauf, alle elektrischen Sicherheits- und Bedienungsanweisungen zu befolgen.

VORSICHT: Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Die Oberfläche ist extrem heiß und jemand könnte die heiße Oberfläche berühren und sich schwer verbrennen. Alle Gasgeräte sollten jederzeit beaufsichtigt werden. Der LP-Schlauch muss sauber und auf Schnitte, Verschleiß, Abrieb oder Lecks überprüft werden. Ersetzen Sie ihn bei Bedarf durch ein geeignetes CE- oder UKCA-gelistetes Teil mit internem Gewindeanschluss.

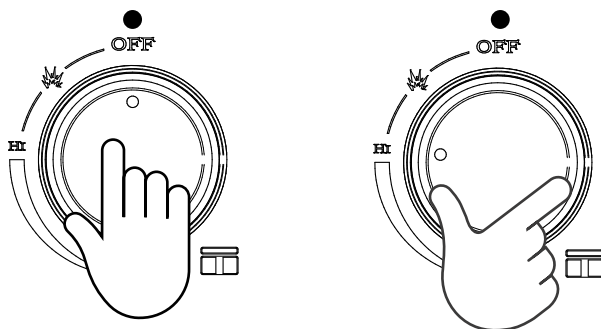
ZÜNDEN DES GERÄTS

BRABURA
GRILLS

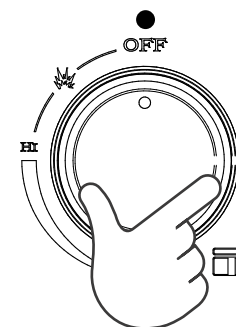
1. Öffnen Sie die Haube.
2. Seien Sie vorsichtig beim Anzünden der Brenner, indem Sie sich so weit wie möglich von den Brennern entfernt halten. Halten Sie Ihre Hände, Arme, Ihren Kopf oder andere Körperteile nicht in der Nähe des Grills, wenn Sie ihn anzünden.



3. Um die Brenner zu zünden, drücken Sie den Brennerknopf ein und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn auf die hohe Position.
4. Sie werden ein lautes Klicken hören, wenn der elektronische Zünder einen Funken erzeugt. Achten Sie auf das Geräusch des Gaszündens und suchen Sie nach einer Flamme zwischen den Kochrosten. Wenn der Brenner beim ersten Versuch nicht zündet, wiederholen Sie den Vorgang sofort. (Für den hinteren Brenner ist eine langsamere Drehung des Knopfes erforderlich)



5. Wenn der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden zündet, schalten Sie die Brenner aus und warten Sie fünf Minuten mit geöffnetem Deckel, bis das Gas sich verflüchtigt hat, bevor Sie einen neuen Zündversuch unternehmen. Wiederholen Sie den Vorgang oder versuchen Sie die manuelle Zündungsmethode unten.
6. Wenn der Brenner auch nach mehreren Versuchen nicht zündet, schließen Sie sofort alle Gasventile und konsultieren Sie einen autorisierten Servicetechniker.



7. Nach erfolgreichem Anzünden wiederholen Sie den Vorgang bei den anderen Brennern, die Sie anzünden möchten.
8. Um die Brenner auszuschalten, drehen Sie den Knopf und stellen ihn auf AUS. Es ist normal, ein Knackgeräusch zu hören, wenn die Brenner ausgeschaltet werden.
9. Schließen Sie das Ventil an der Gasversorgung.

*Vorheizen des Infrarotbrenners (optional)

- Heizen Sie immer das gesamte Gerät vor dem Kochen vor.
- Wenn das Gerät bereits heiß ist vom Kochen, sollten Sie den Infrarotbrenner dennoch 3 Minuten lang mit geöffnetem Deckel vorheizen.
- Platzieren Sie niemals Lebensmittel über dem Brenner, bevor er vollständig vorgeheizt ist, um ein Verstopfen der winzigen Düsen und Beschädigungen des Brenners durch Fetttropfen und Essensreste zu vermeiden.

* Beispielbild: FUSION 400

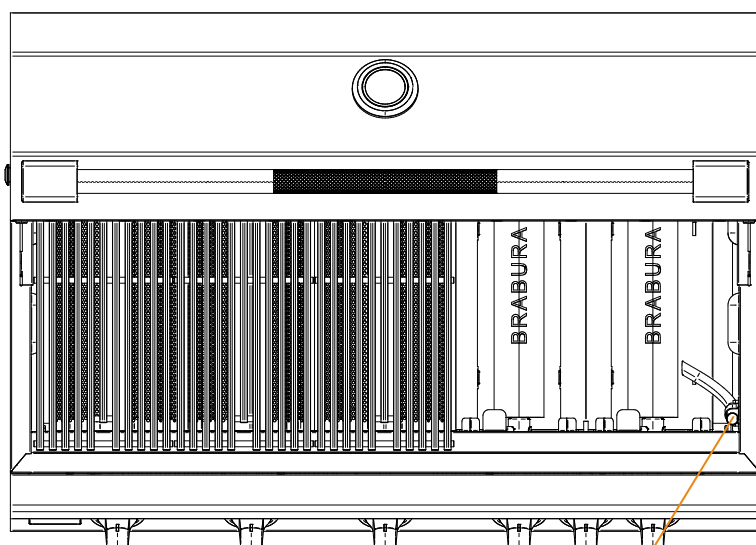
ZÜNDEN DES GERÄTS

BRABURA
GRILLS

Manuelles Anzünden der Hauptbrenner

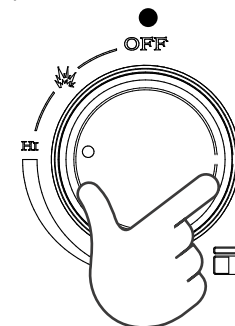
WARNUNG: Verwenden Sie keine Standard-Streichhölzer oder Feuerzeuge, um die Streichholz-Anzündprozedur durchzuführen. Es können schwere Verbrennungen auftreten und Feuerzeuge können explodieren.

1. Öffnen Sie die Abdeckung.
2. Wenn Sie gerade versucht haben, den Brenner anzuzünden, lassen Sie fünf Minuten Zeit, damit sich eventuell angesammeltes Gas verflüchtigen kann. Seien Sie vorsichtig und halten Sie sich so weit wie möglich von den Brennern fern. Halten Sie beim Anzünden keine Hände, Arme, den Kopf oder andere Körperteile nah am Grill.
3. Halten Sie Ihre offene Flamme oben am Anzündrohr.

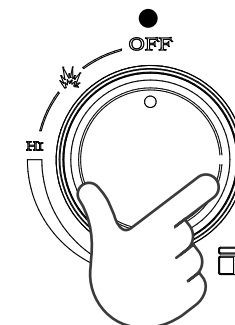


Zündrohr

4. Drücken Sie den Steuerknopf ein und drehen Sie ihn auf HOCH.



5. Wenn der Brenner nach fünf Sekunden nicht angezündet wird, drehen Sie die Steuerknöpfe in die OFF-Position.



6. Warten Sie fünf Minuten, bis das Gas sich verflüchtigt hat, bevor Sie einen weiteren Zündversuch unternehmen.
7. Wenn der Brenner auch nach mehreren Versuchen nicht zündet, schließen Sie sofort alle Gasventile und konsultieren Sie einen autorisierten Servicetechniker.

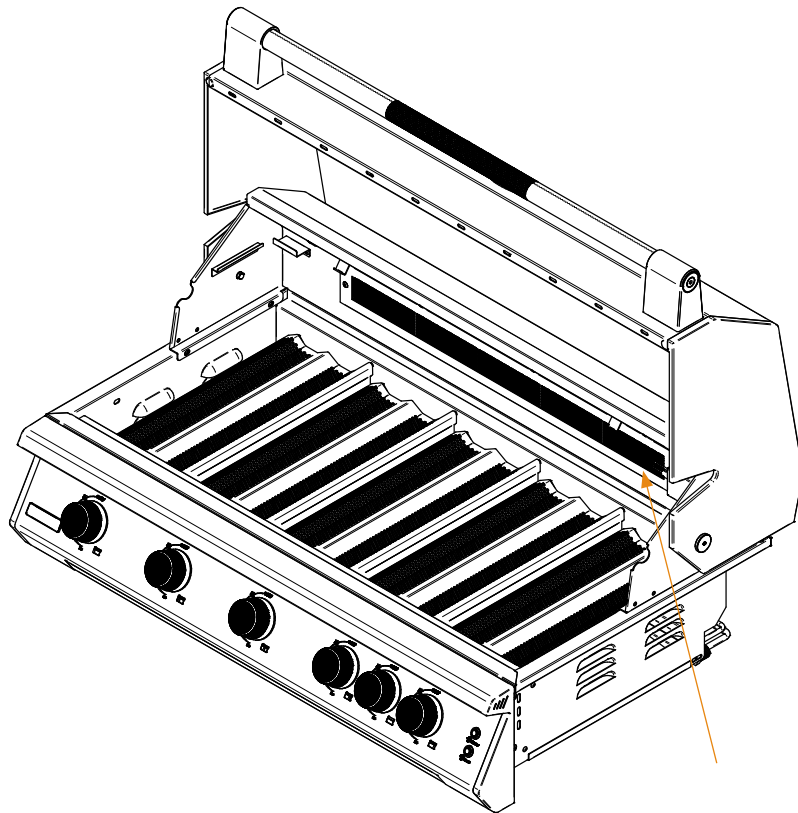
* Beispielbild: FUSION 500

ZÜNDEN DES GERÄTS

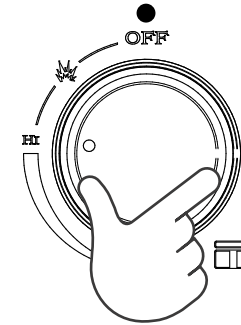
BRABURA
GRILLS

Manuelles Anzünden des hinteren Brenner

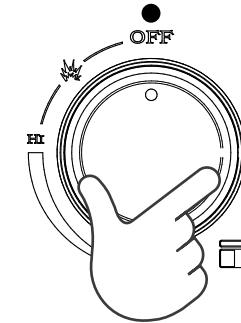
1. Öffnen Sie die Haube. Verwenden Sie den hinteren Brenner niemals mit dem Warmhalterost.
2. Wenn Sie gerade versucht haben, den Brenner zu zünden, lassen Sie fünf Minuten Zeit, damit sich etwaiges angesammeltes Gas verflüchtigen kann. Seien Sie vorsichtig und halten Sie sich so weit wie möglich von den Brennern entfernt.
3. Halten Sie Ihre offene Flamme an die rechte Seite des hinteren Brenners.



4. Drücken Sie den Steuerknopf ein und drehen Sie ihn auf HOCH.



5. Wenn der Brenner nach fünf Sekunden nicht angezündet wird, drehen Sie die Steuerknöpfe in die OFF-Position.



6. Warten Sie fünf Minuten, bis das Gas sich verflüchtigt hat, bevor Sie einen weiteren Zündversuch unternehmen.
7. Wenn der Brenner auch nach mehreren Versuchen nicht zündet, schließen Sie sofort alle Gasventile und konsultieren Sie einen autorisierten Servicetechniker.

* Beispielbild: FUSION 500

REINIGUNG IHRES GERÄTS

BRABURA
GRILLS

Hinweis: Warten Sie immer, bis Ihr Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Sie sollten Ihr Gerät nach jeder Benutzung reinigen, um das äußere Erscheinungsbild während der Lebensdauer Ihres Geräts zu erhalten. Nach der ersten Verwendung ist es normal, dass Ihr Gerät an bestimmten Stellen durch die von den Brennern erzeugte Hitze verfärbt wird.

Reinigung des Äußeren

- Beim Reinigen Ihres Geräts immer in Richtung der Edelstahlmaserung schrubben und polieren.
- Wischen Sie das Äußere des Geräts ab, um Spritzer oder Fett zu entfernen. Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel. Verwenden Sie einen Edelstahlreiniger, um die äußere Oberfläche für einen polierten Look zu reinigen.
- Um eingebrannte Lebensmittel zu entfernen, verwenden Sie ein fein- bis mittelkörniges nichtmetallisches Scheuermittelkissen mit einem Edelstahlreiniger, um zu verhindern, dass Fettflecken in der Maserung anhaften und das Aussehen von Rost verursachen.
- Bevor Sie die Abdeckung installieren, lassen Sie die Oberfläche immer trocknen. BEDECKEN Sie niemals ein feuchtes Gerät.

Auffangschale

- Reinigen Sie die Auffangschale nach jeder Benutzung. Unterlassung kann zu einem Brand führen.
- Sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist, entfernen Sie die Schale, indem Sie sie vollständig herausziehen, bis sie frei ist.
- Reinigen Sie die Schale mit heißem Seifenwasser und setzen Sie sie wieder ein, wobei Sie darauf achten, dass die Schale vollständig im Grillgehäuse installiert ist. Wenn Sie ein Backofenreinigungsmittel verwenden, achten Sie darauf, die Anweisungen des Herstellers sorgfältig zu befolgen, um Schäden am Edelstahl zu vermeiden.

Hitzeschilde, Flammenbleche, Grill- und Warmhalteroste

- Um zu reinigen (sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden), schalten Sie die Hauptbrenner auf HOCH und lassen Sie sie 10-15 Minuten bei geschlossenem Deckel brennen. Dies ermöglicht das Verbrennen von Lebensmittelresten oder Fetttropfchen.
- Bürsten Sie die Komponenten mit einer Bürste aus Edelstahlborsten, um alle verbleibenden verkohlten Materialien zu entfernen.
- Um den äußeren Bereich des Brenners zu reinigen, befreien Sie alle verstopften Öffnungen von Hindernissen mit einem kleinen Metallgegenstand. Entfernen Sie alle Ablagerungen durch den Luftschlitz und überprüfen Sie den Einlass des Brenners, um sicherzustellen, dass er frei von Hindernissen ist. Verwenden Sie bei Bedarf einen Stab- oder Rohrreiniger, um Ablagerungen innerhalb des Brenners zu entfernen.

Gusseiserne Edelstahlbrenner

- Das Gerät muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie fortfahren.
- Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr ausgeschaltet ist und alle Steuerknöpfe in der Position "AUS" stehen.
- Sie müssen alle Grillroste und Flammenbleche entfernen, um die Hauptbrenner im Gerät freizulegen. An der unteren Rückseite jedes Brenners befindet sich ein Splint, der von hinten am Grillkopf zugänglich ist. Entfernen Sie die Splinte (sofern sie nicht vor der Installation in eine Außenküche entfernt wurden).
- Um den Brenner zu entfernen, ziehen Sie die Stange nach oben und schieben Sie den Brenner nach hinten aus dem Gerät. Wiederholen Sie dies für jeden Brenner.
- Um die Brenner zu reinigen, verwenden Sie eine Drahtbürste, um den äußeren Bereich des Brenners zu reinigen. Befreien Sie alle verstopften Öffnungen von Hindernissen mit einem kleinen Metallgegenstand. Reinigen Sie alle Ablagerungen durch den Luftschlitz und überprüfen Sie den Einlass des Brenners, um sicherzustellen, dass er frei von Hindernissen ist. Verwenden Sie bei Bedarf einen Stab- oder Rohrreiniger, um Ablagerungen innerhalb des Brenners zu entfernen.

Infrarotbrenner (OPTIONAL)

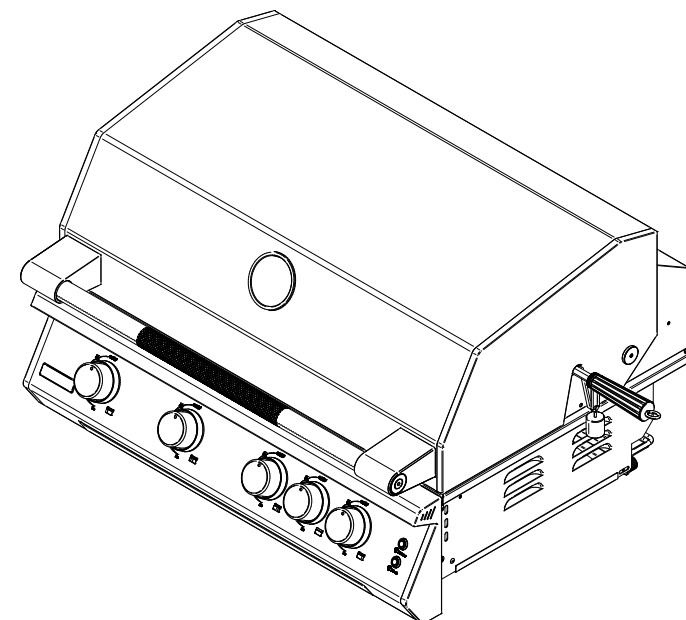
- Um sicherzustellen, dass Ihr Infrarotbrenner nach jeder Benutzung mit maximaler Leistung arbeitet, schalten Sie ihn 5-7 Minuten auf HOCH, während der Deckel geöffnet ist. Dadurch können Lebensmittelreste oder Fetttropfchen verbrennen.
- Sobald Ihr Gerät vollständig abgekühlt ist, verwenden Sie bei Bedarf eine weiche Bürste oder einen Staubsauger, um Ablagerungen auf dem Brenner zu entfernen.

HINWEIS: Stellen Sie nach der Reinigung sicher, dass jeder Brenner ordnungsgemäß platziert ist. Es ist sehr wichtig, sicherzustellen, dass das Ende des Brenners ordnungsgemäß auf das Gasventil gesetzt ist, damit das Gas sicher in den Brenner fließt. Wenn diese Bedingungen nicht erfüllt sind, kann dies gefährliche Zustände verursachen, die zu persönlichen Verletzungen und/oder Sachschäden führen können.

PROBLEMBEHEBUNG

BRABURA
GRILLS

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	WAS ZU TUN IST
Der Grill zündet nicht	Kein Gas fließt zum Grill	Überprüfen Sie die Gaszufuhr und die Anschlüsse
	Es gibt eine Blockierung im Luft- oder Gasfluss	Überprüfen Sie alle Öffnungen auf Verstopfungen
Die Flamme des Brenners ist schwach in Verbindung mit Gasgeruch	Schmutz oder Staub im Bereich vorhanden	Wechseln Sie in einen weniger staubigen Bereich und prüfen Sie auf Blockierungen
	Falscher Gasdruck oder falscher Gastyp	Gasdruck und -typ bestätigen
Der hintere Brenner brennt nicht richtig	Falscher Gasdruck oder falscher Gastyp	Gasdruck, Gasdüse und Typ bestätigen
Niedrige Temperatur bei Regler in der höchsten Position	Der Kraftstoffschlauch ist geknickt oder verbogen	Prüfen Sie, ob der Schlauch richtig verlegt ist
	Die Brenner müssen gereinigt werden	Brenner reinigen
	Die LP-Gasversorgung ist möglicherweise niedrig oder leer	Tank bei Bedarf ersetzen
Die Halos der Drehknöpfe / Die Innenleuchten leuchten nicht	Transformator ist getrennt	Überprüfen Sie, ob der Transformator korrekt angeschlossen ist
	Der Stromkreis funktioniert nicht	Verbindungen an der Rückseite des Grills überprüfen
	Lampe durchgebrannt	Lampe ersetzen
Schlechter Fettfluss	Fettschale falsch positioniert	Überprüfen Sie die Position des Fettablets



* Beispielbild: FUSION 400

CE MANUEL EST DESTINÉ À CES PRODUITS

BRABURA
GRILLS

Ref No: BGG0013
FUSION 400 RS

Ref No: BGG00015
FUSION 400 RM

Ref No: BGG0014
FUSION 500 RS

Ref No: BGG0016
FUSION 500 RM

UK 25
CA 0359

Pin Number 0359DP00139

C 25
€ 2575

Pin Number 2575DP39509

TABLE DES MATIÈRES

Introduction	85
Spécifications du Produit	86
Dimensions du Produit	87
Avertissements Généraux de Sécurité et Installation	89
Avertissements de Sécurité et Installation Électriques	92
Avertissements de Sécurité et Installation de Gaz	93
Vérification des Fuites de Gaz	94
Connexions de Gaz	96
Emplacement	99
Déballage	100
Installation	102
Allumage	104
Nettoyage du Produit	107
Dépannage	108

INTRODUCTION

BRABURA
GRILLS

Bienvenue dans votre Grill BRABURA

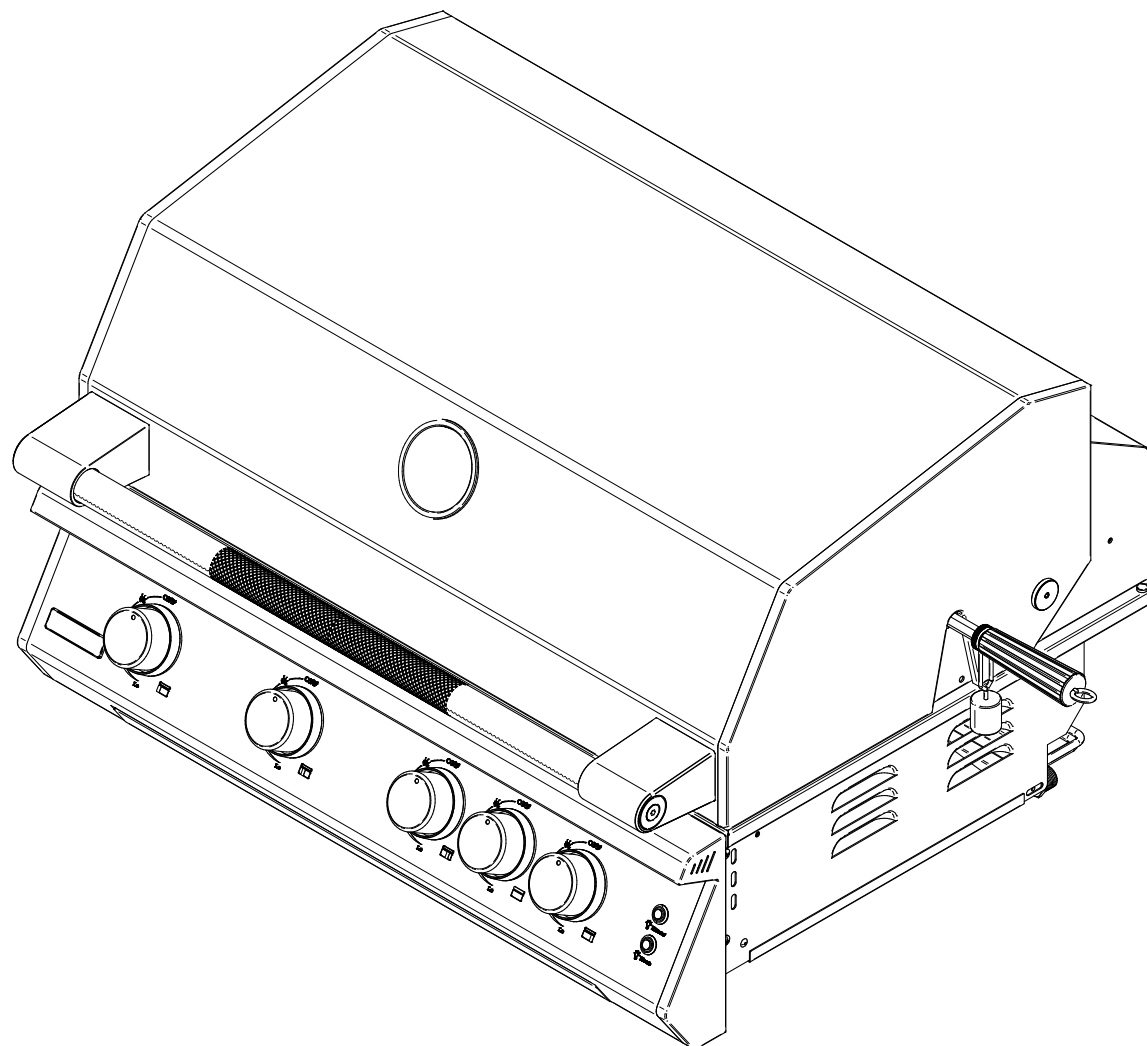
Ce manuel a été rédigé pour vous aider à utiliser votre Grill BRABURA en toute sécurité et satisfaction. Il comprend des informations détaillées sur le grill, les composants fournis ou installés, ses systèmes et des informations sur son fonctionnement. Veuillez le lire attentivement et vous familiariser avec votre Grill BRABURA avant de commencer la cuisson.

REMARQUES:

- Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires pour un montage correct et une utilisation sécurisée de l'appareil.
- Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Suivez tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Gardez ce manuel pour référence future.

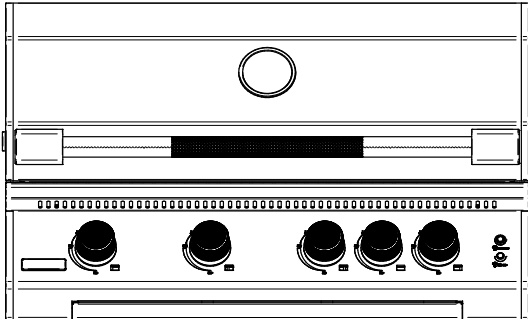
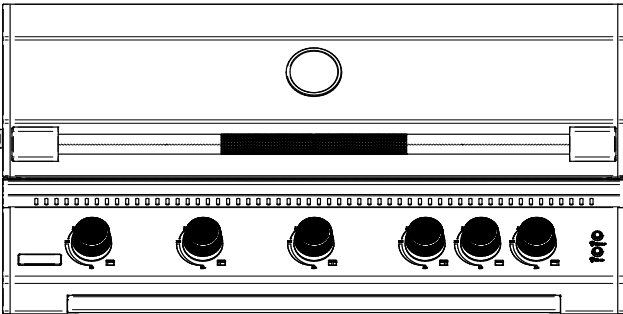
Pour obtenir des informations d'assistance sur l'utilisation de votre Grill BRABURA, rendez-vous sur <https://www.braburagrills.com/ayuda-soporte/>.

Pour nous contacter, visitez <https://www.braburagrills.com/>.



* Image d'Exemple: FUSION 400

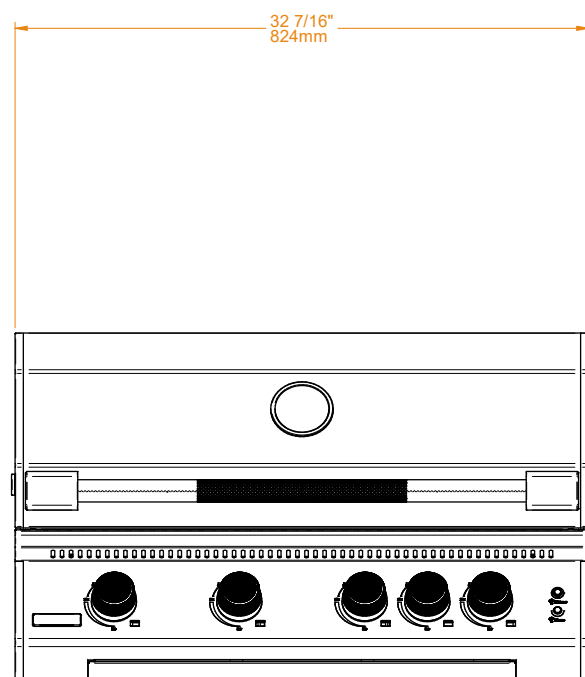
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

PRODUIT	DIMENSIONS		400	500	SPÉCIFICATIONS		400	500
Fusion 400 RS/RM	Hauteur	783 mm	783 mm	Référence pour RS	BGG0013	BGG0014		
	Largeur	824 mm	1008 mm	Référence pour RM	BGG0015	BGG0016		
	Profondeur	666 mm	666 mm	Brûleurs	4+1	5+1		
	MODÈLES			Puissance par Brûleur	3.81 kW (Avant) 3.81 kW (Arrière)	3.81 kW (Avant) 3.81 kW (Arrière)		
	RS			Puissance Totale	19.9 kW	24 kW		
	Matériau du Couvercle/ Panneau de Contrôle				G30:1386g/h G31:1362g/h	G30:1664g/h G31:1634g/h		
Fusion 500 RS/RM	RM			Acier Inoxydable 304				
	Matériau du Couvercle/ Panneau de Contrôle			Acier galvanisé revêtu de poudre ultra durable		Surface de Cuisson	3.540 cm²	4.370 cm²
	GARANTIE					Épaisseur de la Grille	8.0 mm	8.0 mm
	Grilles en Acier Inoxydable			À vie		Type de Gaz	LP / GN	LP / GN
	Châssis en Acier Inoxydable			À vie		Matériau du Brûleur	Fonte d'Acier Inoxydable	
	Brûleurs en Acier Inoxydable			À vie		Matériau du Châssis	Acier Inoxydable	
Châssis en Acier Revêtu			5 ans		Commandes de Contrôle	Éclairé avec LED, Orange Blanc		
Composants			5 ans					

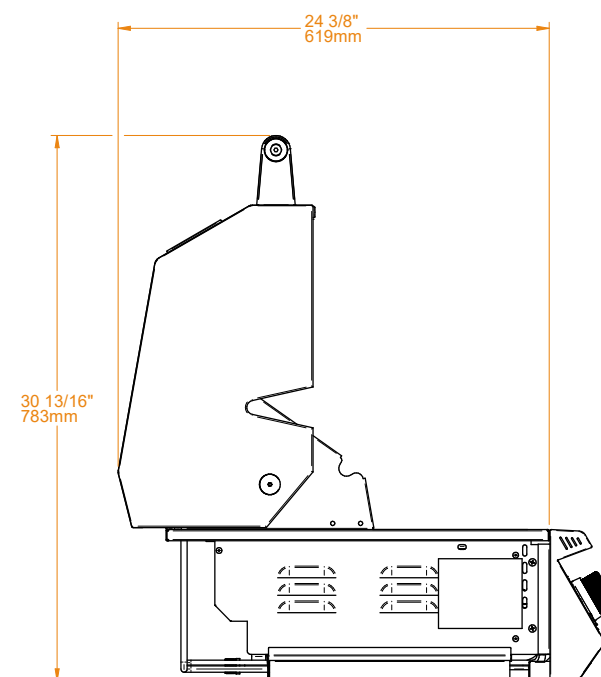
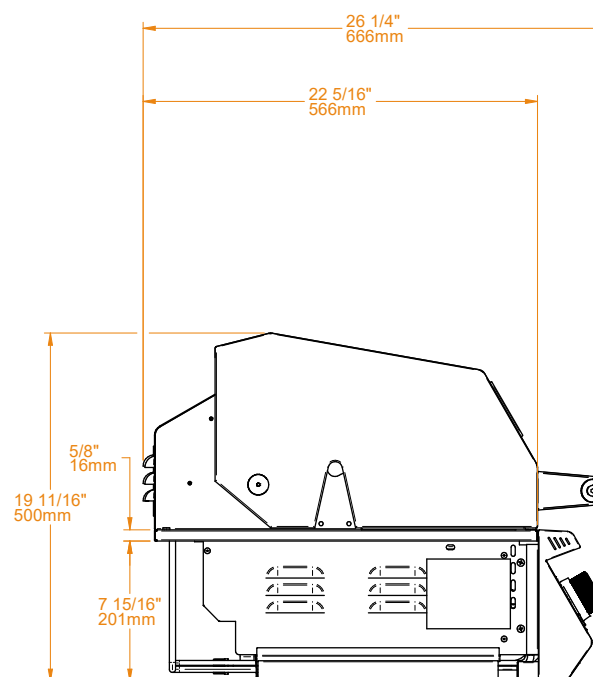
DIMENSIONS DU PRODUIT

BRABURA
GRILLS

FUSION 400 RS/RM



Vue de face

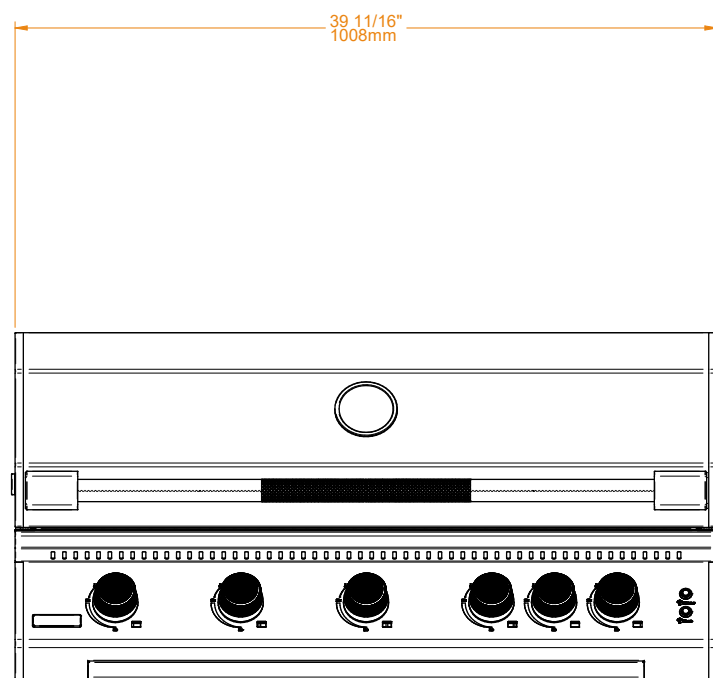


Vue de côté

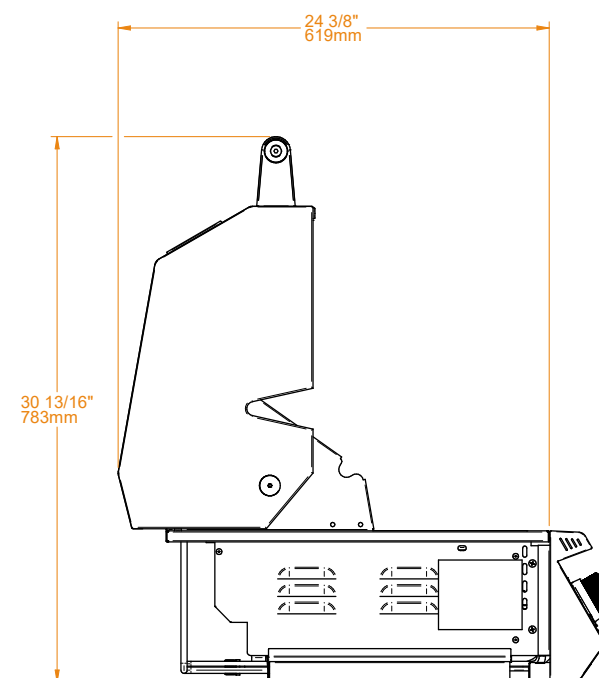
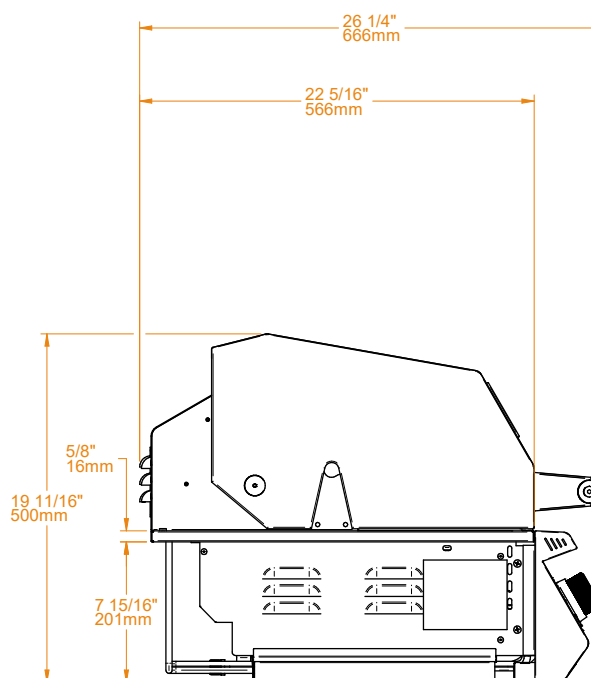
DIMENSIONS DU PRODUIT

BRABURA
GRILLS

FUSION 500 RS/RM



Vue de face



Vue de côté



DANGER

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz:

- Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Une installation, un entretien ou une maintenance incorrects peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.



AVIS

- Ne pas utiliser cet appareil électroménager sans avoir lu ce manuel.
- Ne pas stocker ni utiliser de substances inflammables à proximité des appareils électroménagers.
- Toutes les installations de gaz et les conversions de gaz doivent être réalisées par un technicien qualifié ou un agent de service autorisé.
- Cet appareil électroménager n'est pas destiné à un usage commercial.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ ET INSTALLATION

BRABURA
GRILLS

Avertissements de sécurité

L'utilisation sécuritaire du barbecue BRABURA dépend de sa correcte installation. Seul un installateur professionnel qualifié et un technicien de service doivent effectuer les réglages et l'entretien du barbecue. L'emplacement approprié et une utilisation correcte sont essentiels pour garantir un fonctionnement sûr et continu sans problèmes. Toute modification non approuvée effectuée sur l'appareil annulera la garantie du produit.

NOTE: Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages ou blessures causés par une utilisation incorrecte de cet appareil électroménager.

- Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures, veuillez lire et suivre ces précautions de base avant d'installer/fonctionner votre appareil électroménager.
- Une installation, un réglage, une modification, un service ou un entretien incorrects peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels. Veuillez lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de faire entretenir cet équipement.
- N'utilisez pas l'appareil comme zone de stockage pour des matériaux inflammables. Maintenez la zone dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. Ne pas le faire peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.
- Ayez un extincteur ABC d'incendie accessible en tout temps. N'essayez jamais d'éteindre un incendie de graisse avec de l'eau ou d'autres liquides.
- Cette unité est destinée à une utilisation uniquement en extérieur ! Ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone fermée. Cela pourrait entraîner une accumulation de monoxyde de carbone pouvant entraîner des blessures ou la mort. Les grills ne sont pas conçus ou destinés à être installés près d'une fenêtre ou d'une ventilation qui se dirige vers la maison.
- Pour un fonctionnement approprié, les brûleurs doivent être alignés avec l'orifice de la vanne et assis dans la fente du support. Ceci est accompli en plaçant d'abord l'ouverture de la trappe du tube du brûleur en toute sécurité sur l'orifice de la vanne et en s'assurant que le poteau mâle à l'arrière du brûleur repose dans l'ouverture sur le châssis du grill. Ne pas le faire pourrait entraîner un incendie et des blessures.
- Les tubes de brûleur doivent être inspectés et nettoyés avant chaque utilisation. De temps en temps, des araignées et de petits insectes tissent des toiles d'araignée ou construisent des nids dans les tubes de brûleur. Ces toiles d'araignée peuvent obstruer le débit de gaz, ce qui pourrait entraîner un incendie dans et autour des tubes de brûleur.
- Ne stockez pas ni n'utilisez d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil électroménager ou de tout autre appareil électroménager.

- Ne stockez aucun cylindre de propane/butane (G31-G30) non connecté pour utilisation à proximité de cet appareil électroménager ou de tout autre appareil électroménager.
- Ne tentez pas de chauffer des récipients fermés sur le grill, car la pression peut s'accumuler et faire exploser le récipient.
- N'utilisez jamais de charbon de bois ou tout autre combustible solide sur le grill.
- Ne cuisinez jamais sans le bac de récupération en place.
- N'opérez jamais ce grill sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
- Les araignées et autres insectes peuvent nicher dans le brûleur de ce grill ou de tout autre grill, ce qui entraîne un flux de gaz à partir de l'avant du brûleur. Cette "condition" dangereuse peut provoquer un incendie derrière le panneau des vannes, endommager le brûleur et rendre son fonctionnement dangereux. Inspectez les brûleurs avant chaque utilisation. Les symptômes des nids d'insectes peuvent inclure l'une des conditions suivantes:
 1. L'odeur de gaz conjointement avec les flammes du brûleur qui apparaissent jaunes.
 2. Le brûleur ne chauffe pas.
 3. Le brûleur chauffe de manière inégale.
 4. Le brûleur émet des bruits d'explosion.

Conservez ces instructions.

BRABURA Grills ne peut être tenu responsable des dommages ou des blessures causés par une utilisation ou une installation incorrecte de cet appareil électroménager.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ ET INSTALLATION

BRABURA
GRILLS

Avertissements d'Installation

Veuillez lire toutes les instructions avant d'installer ou de faire fonctionner votre appareil électroménager à gaz pour éviter les blessures et les dommages à l'appareil électroménager.

Ce gril et tous les appareils doivent être installés conformément aux codes locaux.

- Tous les appareils de gaz se réchaufferont lors de l'utilisation. Utilisez une extrême prudence lors de l'opération de l'appareil.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours la poignée pour ouvrir ou fermer l'appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil ou tout autre appareil est utilisé à proximité d'enfants. Gardez les enfants à l'écart de l'appareil pendant son fonctionnement et jusqu'à ce qu'il soit refroidi.
- Ne stockez aucun cylindre de propane ou de réservoir qui n'est pas connecté pour être utilisé avec l'appareil électroménager, dans la zone de cet appareil électroménager ou de tout autre appareil électroménager. Ne stockez jamais de cylindre de propane ou de réservoir à l'intérieur ou à la portée des enfants.
- Ne jamais tester l'appareil pour détecter les fuites de gaz en utilisant une allumette allumée ou une autre flamme nue ; voir les procédures de test de fuite utilisant des solutions d'eau/savon - voir la section sur les tests de fuite.
- L'utilisation d'accessoires, de régulateurs ou de composants non recommandés par le fabricant de l'appareil électroménager peut entraîner des blessures et annulera la garantie.
- Ne jamais allumer l'appareil électroménager avec la hotte fermée et assurez-vous que les brûleurs sont positionnés et appuyés sur les vannes de gaz et sur le support du brûleur.
- Ne jamais se pencher sur la surface de cuisson lors de l'allumage ou du fonctionnement de l'appareil électroménager.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec des poignées en bois et des gants isolants pour four lors de l'opération de l'appareil électroménager.
- Ne stockez rien dans l'appareil électroménager. Assurez-vous que les aliments ne sont pas oubliés dans l'appareil électroménager ; les éléments oubliés pourraient fondre ou s'enflammer lors de l'allumage de l'appareil électroménager.
- Pour éviter les blessures, n'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Avant de nettoyer l'appareil électroménager, débranchez le rôtissoire et "déconnectez" l'interrupteur de circuit.

- Ne jamais utiliser l'appareil électroménager par temps venteux. Si l'appareil est situé dans une zone constamment venteuse (face à la mer, au sommet d'une montagne, etc.), un pare-vent sera nécessaire. Les vents soufflant dans la cheminée arrière ou à travers l'interstice peuvent entraîner une mauvaise performance et/ou provoquer une surchauffe dangereuse du panneau de commande et des boutons.
- Les enfants ne doivent jamais être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où un appareil électroménager est utilisé. Il ne leur sera jamais permis de toucher, de s'asseoir ou de se tenir debout sur une partie de l'appareil électroménager.
- Ne stockez pas d'articles attrayants pour les enfants dans des placards au-dessus de l'appareil électroménager ou à l'intérieur de celui-ci. Les enfants qui grimpent sur l'appareil électroménager pour atteindre ces articles pourraient être sérieusement blessés.
- Portez des vêtements appropriés lors de l'utilisation de cet appareil électroménager. Ne portez jamais de vêtements amples ou suspendus pendant l'utilisation de l'appareil électroménager.
- Ne laissez jamais l'appareil électroménager sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies de graisse ! Cela peut entraîner une explosion de vapeur violente. Éteignez plutôt le feu avec un extincteur ABC polyvalent.
- Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Ne déplacez pas l'appareil électroménager pendant son utilisation. Fermez l'alimentation en gaz dans le cylindre de gaz.

Conservez ces instructions.

BRABURA Grills ne peut être tenu responsable des dommages ou des blessures causés par une utilisation ou une installation incorrecte de cet appareil électroménager.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET D'INSTALLATION ÉLECTRIQUE

BRABURA
GRILLS

Les rallonges électriques peuvent être utilisées avec précaution. Si vous utilisez une rallonge électrique :

- La classification électrique marquée sur le cordon ou la rallonge électrique doit être au moins égale à la classification électrique de l'appareil électroménager.
- Le cordon doit être disposé de manière à ne pas toucher les surfaces chaudes, les bords tranchants ou à pendre au-dessus du comptoir ou de la table (où il peut être tiré ou trébuché involontairement).

Les rallonges électriques d'extérieur doivent être utilisées avec des produits appropriés pour une utilisation en extérieur. Elles sont marquées en surface avec les lettres suffixes "W" ou "W-A" et avec une étiquette indiquant "Pour usage avec des appareils électroménagers d'extérieur".

Pour vous protéger contre les chocs électriques, le cordon d'alimentation et la fiche doivent être maintenus secs et éloignés du sol. Ne nettoyez pas ce produit avec des pulvérisateurs d'eau ; ne vaporisez pas de nettoyeurs dans la zone du porte-ampoule.

La gasolina, le liquide d'allumage ou d'autres liquides inflammables et leurs vapeurs ne doivent jamais être stockés dans la zone de cet appareil électroménager ou de tout autre appareil électroménager.

Avant l'installation ou le service, déconnectez l'alimentation de la zone de travail en retirant le fusible, en "déconnectant" le disjoncteur ou en débranchant l'unité.

NOTE: Utilisez un disjoncteur de 15 AMP avec protection GFI.

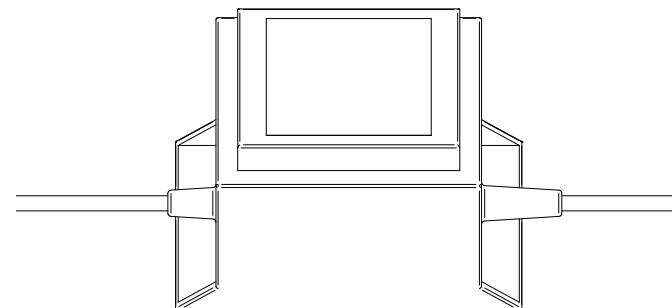
Maintenez tout cordon d'alimentation électrique et tuyau d'alimentation en carburant à l'écart des surfaces chaudes, des bords tranchants et des éclaboussures de graisse.

Assurez-vous que votre appareil électroménager est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément aux codes applicables. Pour garantir la sécurité électrique de cet appareil électroménager, il doit y avoir une continuité entre l'appareil électroménager et un système de mise à la terre efficace. Il est impératif de respecter cette exigence de sécurité de base. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par l'absence ou l'insuffisance d'un système de mise à la terre efficace.

N'utilisez aucun appareil électroménager avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagés, et n'utilisez aucun appareil électroménager après qu'il ait échoué ou été endommagé de quelque manière que ce soit. Si cela se produisait, retournez l'appareil électroménager au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.

Cet appareil électroménager est conforme à tous les codes de sécurité électrique uniformes et aux réglementations de mise à la terre électrique.

NOTE: Esta barbacoa utiliza un transformador para proporcionar energía a las luces LED y luces internas.



Paramètres électriques: **ENTRÉE:** 220V 50Hz **SORTIE:** 12VCA 5000mA 60W

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET D'INSTALLATION DE GAZ

BRABURA
GRILLS

- Toutes les connexions de gaz doivent être effectuées par un technicien professionnel qualifié et conformément aux codes et règlements locaux. L'installation doit être conforme aux codes locaux.
- Vérifiez toujours la plaque de classification pour vous assurer que l'alimentation en gaz à laquelle vous vous connectez est le type de gaz pour lequel l'appareil a été fabriqué.
- Ne tordez pas le tuyau d'alimentation en gaz.
- Avant chaque utilisation, inspectez visuellement le tuyau d'alimentation en gaz à la recherche de fissures, de coupures ou d'usure excessive. Remplacez le tuyau si nécessaire. Vérifiez les fuites de gaz avant chaque utilisation.
- Ne connectez jamais l'appareil à une ligne d'alimentation en gaz non régulée. Les appareils fonctionnant sans régulateur sont dangereux et ne seront pas entretenus tant qu'ils ne seront pas installés correctement et en toute sécurité. L'utilisation non sécurisée sans régulateur de gaz annulera la garantie de l'appareil.
- Pour l'installation dans l'UE, vérifiez la plaque de classification pour vous assurer que les pressions et les gaz certifiés correspondent au 'Tableau des pressions et gaz certifiés'.
- Assurez-vous que le tuyau d'alimentation en gaz ne touche aucune surface chaude, bord tranchant ou rugueux du gril ou de la structure de la cuisine extérieure. Ne pliez pas la ligne de gaz lors de l'installation.
- Assurez-vous que le gaz fourni à l'appareil correspond au modèle que vous avez acheté. Un appareil fonctionnant au gaz naturel nécessite du gaz naturel pour fonctionner ; un appareil fonctionnant au propane nécessite du propane liquide pour fonctionner.
- Les régulateurs doivent être conformes à la norme EN16129 dans sa dernière version, ainsi qu'aux réglementations nationales. Nous recommandons d'utiliser un tuyau d'une longueur maximale de 1,5 m et de le remplacer selon la réglementation nationale.

L'appareil de système de gaz autonome est certifié pour être utilisé avec des réservoirs de gaz d'une capacité allant de 5 kg à 13 kg.

Ces réservoirs ont des dimensions comprises dans une plage de hauteur de 580 mm à 380 mm et une plage de diamètre de 250 mm à 315 mm..

IMPORTANT : Ne jamais connecter l'appareil à une alimentation en gaz non régulée.

- Toutes les connexions de gaz doivent être effectuées par un entrepreneur titulaire d'une licence ou un représentant local de la compagnie de gaz.
- Assurez-vous que le service alimentant l'appareil est équipé d'une vanne d'arrêt commodément positionnée à proximité de l'appareil et facilement accessible.

- L'appareil et sa vanne de fermeture individuelle doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant toute épreuve de pression de ce système.

Catégorie de gaz	Pays de Destination	Pression de Gaz et d'Alimentation	Taille de l'Orifice du Brûleur
I _{3B/P(30)}	AL - BG - CY - DK - EE - FI - FR HR - HU - IT - IS - LT - LU - MT - MK NL - NO - RO - SK - SE - SI - TR	G30 (30 mbar) G31 (30 mbar)	0.98 (Brûleur Principal) 0.98 (Brûleur Arrière)
I _{3+(28-30/37)}	BE - CH - CY - CZ - ES FR - GB - GR - IE - IT - LT LU - LV - PT - SI - SK	G30 (28-30 mbar) G31 (37 mbar)	
I _{3B/P(50)}	AT - DE - CH - SK	G30 (50 mbar) G31 (50 mbar)	0.84 (Brûleur Principal) 0.88 (Brûleur Arrière)
I _{3B/P(37)}	PL	G30 (37 mbar) G31 (37 mbar)	0.92 (Brûleur Principal) 0.95 (Brûleur Arrière)
I _{2H}	AL - AT - BG - CH - CZ - DK - EE - ES FI - GB - GR -HR - IE - IS - IT - LV LT - NO - PT - RO - SE - SI - SK - TR	G20 (20 mbar)	1.41 (4 Principaux) 1.41 (Arrière)
			1.41 (5 Principaux) 1.48 (Arrière)
I _{2HS}	HU	G20 (25 mbar)	1.33 (Brûleur Principal) 1.35 (Brûleur Arrière)
		G25.1 (25 mbar)	1.41 (Brûleur Principal) 1.48 (Brûleur Arrière)
I _{2E}	DE - LU - PL - RO	G20 (20 mbar)	1.41 (4 Principaux) 1.41 (Arrière)
			1.41 (5 Principaux) 1.48 (Arrière)
I _{2EK}	NL	G20 (20 mbar)	1.41 (4 Principaux) 1.41 (Arrière)
		G25.3 (25 mbar)	1.41 (5 Principaux) 1.48 (Arrière)
I _{2E+}	BE - FR	G20 (20 mbar) G25 (25 mbar)	1.41 (4 Brûleurs Principaux) 1.41 (Arrière)
			1.41 (5 Principaux) 1.48 (Arrière)
Paramètres électriques: ENTRÉE: 220V 50Hz SORTIE: 12VCA 5000mA 60W			

VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ

Avertissements de Fuites de Gaz

- La détection et/ou la réparation d'une fuite de gaz ne sont pas des procédures "faites-le vous-même". Appelez toujours un professionnel.
- N'utilisez jamais le gril sans effectuer au préalable un test de fuite sur les connexions de gaz, y compris toutes les vannes, les raccords, les lignes, etc. (Toutes les connexions de gaz doivent être vérifiées)
- **AVERTISSEMENT** : n'utilisez pas une flamme nue pour vérifier les fuites. L'utilisation d'une flamme nue pourrait entraîner un incendie, une explosion et des blessures corporelles.
- Ne fumez pas pendant que vous effectuez le test de fuite. Toute flamme nue allumera le gaz.
- Pour éviter les dangers d'incendie ou d'explosion, effectuez le test de fuite uniquement à l'extérieur.
- Vérifiez que les tuyaux flexibles ne présentent ni coupures ni usure susceptibles de compromettre la sécurité avant chaque utilisation. Seuls le tuyau et le régulateur fournis en usine doivent être utilisés. Utilisez uniquement les ensembles de remplacement de régulateur et de tuyau spécifiés par les produits BRABURA.
- Le changement de la bonbonne de gaz doit être effectué loin de toute source d'inflammation.

Test de Fuite de Gaz

Effectuez un test de fuite avant chaque utilisation, que la bonbonne de gaz ait été déconnectée ou non. De plus, chaque fois que la bonbonne de gaz est connectée au régulateur ou chaque fois qu'une partie du système de gaz est déconnectée ou remplacée, effectuez un test de fuite.

1. Comme mesure de sécurité, n'oubliez jamais de réaliser le test de fuite de votre appareil à l'extérieur dans un endroit bien ventilé. Ne fumez jamais et n'autorisez aucune source d'inflammation dans la zone pendant que vous effectuez un test de fuite. N'utilisez pas une flamme, comme une allumette allumée, pour détecter les fuites. Utilisez une solution d'eau savonneuse.
2. Préparez une solution de test de fuite en mélangeant une partie de savon liquide pour une partie d'eau dans un flacon pulvérisateur.
3. Assurez-vous que tous les contrôles sont en position ÉTEINT.
4. Ouvrez l'alimentation en gaz.
5. Appliquez la solution de test de fuite en la pulvérisant sur les joints du système d'alimentation en gaz. Cela inclut toutes les vannes, les raccords de tuyauterie, les jonctions, les lignes et chaque point allant de la source de gaz jusqu'aux brûleurs.
6. Si des bulles apparaissent dans la solution savonneuse et/ou s'il y a une légère odeur de gaz (le gaz a généralement une odeur d'œuf pourri), cela indique une fuite. N'essayez pas d'allumer le gril.
7. Tournez tous les contrôles en position ÉTEINT complet.
8. Arrêtez une fuite en serrant le joint lâche et/ou en le rescellant avec du mastic ou du ruban adhésif téflon, en retirant le mastic ou le ruban adhésif en cas de connexion à bride ou en remplaçant la pièce défectueuse par une pièce de rechange recommandée par le fabricant. N'essayez pas de réparer la vanne de la bonbonne si elle est endommagée. La bonbonne doit être jetée dans un endroit approprié pour les réservoirs de propane et ensuite remplacée.
9. Si vous ne parvenez pas à arrêter une fuite, tournez tous les contrôles en position ÉTEINT complet, coupez l'alimentation en gaz de l'appareil et relâchez la pression dans le tuyau et le collecteur en poussant et en tournant un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur l'une des vannes de contrôle.
10. Dans les systèmes de GPL, retirez la bonbonne de l'appareil.
11. Appelez un technicien agréé en appareils à gaz ou un distributeur de GPL.
12. N'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'a pas été corrigée.

VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ - TEST DE FUITES DE GAS

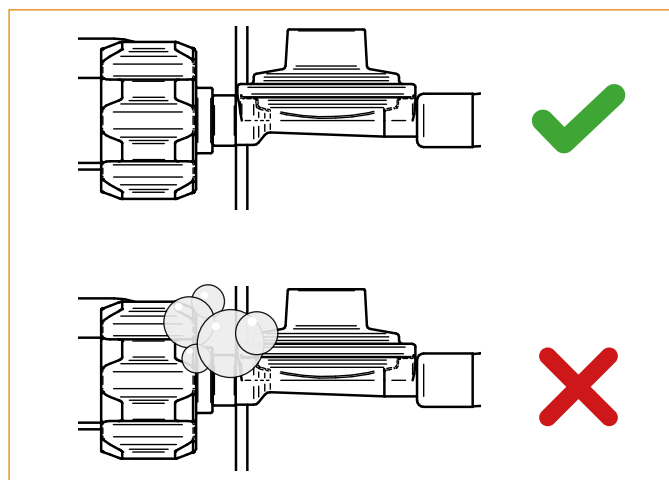
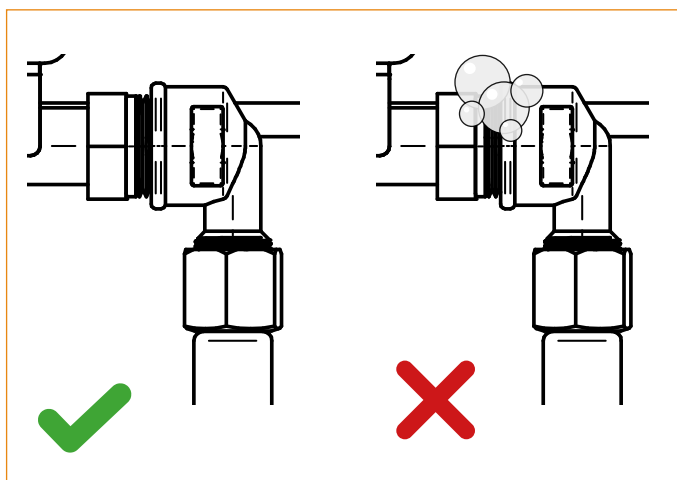
BRABURA
GRILLS

Test de Fuites

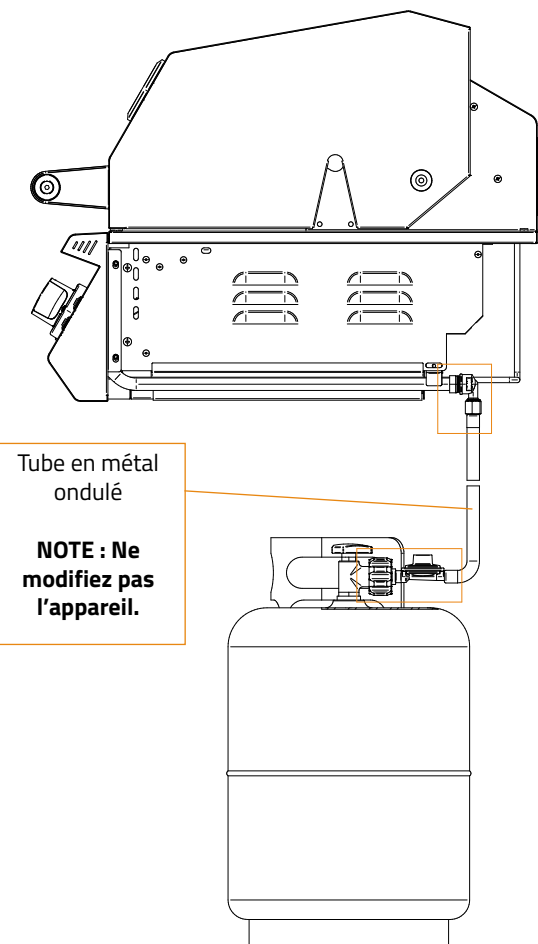
1. Toutes les conduites et les raccords de gaz doivent être testés pour les fuites après l'installation ou le service, ainsi qu'avant chaque utilisation. Cela comprend toutes les vannes, les raccords de tuyauterie, les joints, les lignes et chaque point depuis la source de gaz jusqu'aux brûleurs.
2. Toutes les fuites doivent être corrigées immédiatement. Rappelez-vous : avant de remplacer une bouteille vide par une nouvelle, assurez-vous que toutes les vannes de contrôle sont en position "fermée". Cela peut créer un faible débit de gaz à travers le grill. Cela nécessiterait de déconnecter la bouteille du régulateur, puis de la reconnecter pour réinitialiser le régulateur.
3. Ouvrez la vanne (de fermeture ou "allumage" de la bouteille de GPL). Testez les fuites en appliquant une solution de savon liquide sur tous les joints. La formation de bulles indique une fuite de gaz.
4. Assurez-vous que le test de fuite inclut toutes les vannes, les raccords de tuyauterie, les joints, les lignes et chaque point depuis la source de gaz jusqu'aux brûleurs.

AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier les fuites.

Le schéma ci-dessous vise à montrer à quoi ressemblerait une connexion avec des fuites. Ces deux emplacements ne sont pas les seuls points à vérifier ni les seules zones potentielles où il peut y avoir une fuite de gaz.



NOTE : Remplacez le tuyau lorsque les conditions nationales l'exigent. Avant chaque utilisation du grill BRABURA, nettoyez et inspectez le tuyau. Si vous constatez des signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant de mettre en marche l'appareil.



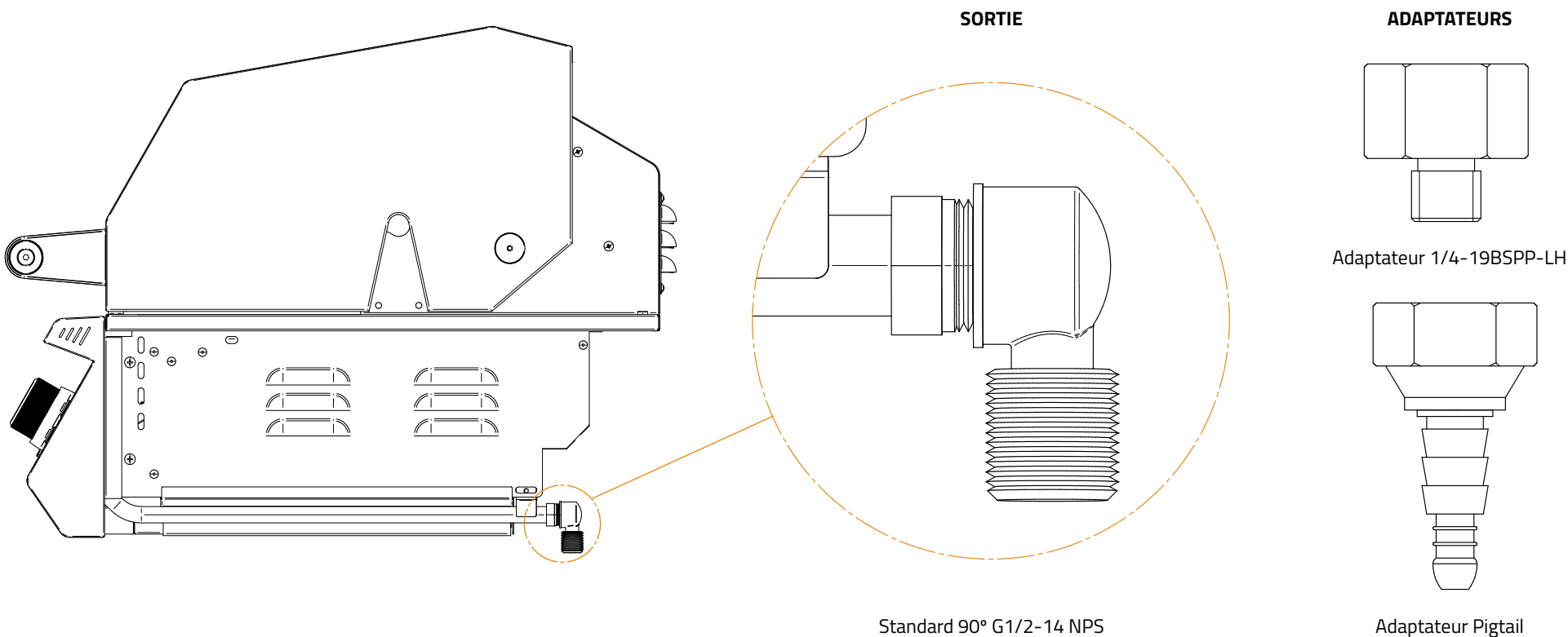
CONNEXIONS DE GAZ - ADAPTATEURS

BRABURA
GRILLS

La barbecue BRABURA est équipée en standard d'une sortie d'usine standard G1/2-14 NPS, angulée à 90 degrés vers le bas, conçue pour accueillir directement des connexions de gaz de 1/2". Si cette configuration n'est pas compatible avec le système de connexion de gaz dans le pays de destination, la barbecue BRABURA comprend deux adaptateurs supplémentaires en tant que composants complémentaires :

- Un adaptateur de 1/4-19BSPP-LH qui permet de passer de la connexion de gaz standard de 1/2" à une connexion de 1/4".
- Un adaptateur conçu pour convertir la connexion standard de 1/2" en un tuyau en forme de queue de cochon, offrant une polyvalence dans la configuration de connexion de la barbecue.

Ces adaptateurs garantissent que la barbecue BRABURA peut s'adapter à une variété de systèmes de connexion de gaz, assurant sa compatibilité et sa fonctionnalité dans divers environnements.



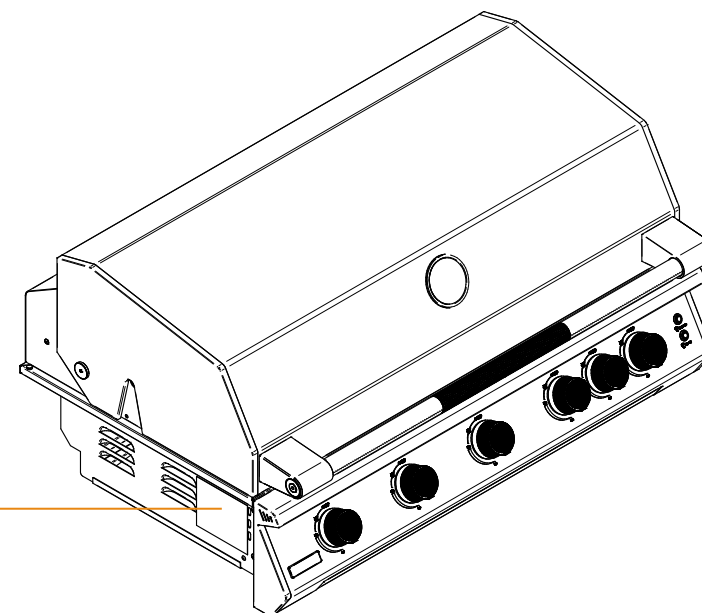
CONNEXIONS DE GAZ - GAZ NATUREL

BRABURA
GRILLS

Exigences pour le Gaz Naturel

- Connectez un tuyau flexible de gaz naturel approprié au régulateur du barbecue situé dans le coin arrière droit de l'appareil. Il est recommandé d'utiliser un tuyau flexible d'un diamètre minimum de ½" ou plus grand.
- Scellez toutes les connexions non filetées avec un scellant pour filetages ou du ruban de téflon.
- Assurez-vous que le tuyau flexible est protégé contre les arêtes vives, la chaleur, les surfaces abrasives et les pluies.
- Vérifiez les commandes de l'appareil pour vous assurer que toutes les vannes de contrôle sont en position ÉTEINT.
- Ouvrez l'alimentation principale en gaz et vérifiez toutes les connexions pour détecter les fuites en utilisant de l'eau savonneuse, comme décrit dans la section sur la procédure de test de fuite.
- Le régulateur utilisé doit être configuré pour la pression de régulation locale et est destiné à être utilisé exclusivement avec le gaz naturel.
- La plupart des régulateurs de basse pression ont une flèche directionnelle indiquant le sens dans lequel le gaz doit voyager. Assurez-vous que la flèche pointe dans la direction du barbecue.
- Un robinet de coupure de gaz, fourni par l'installateur, doit être installé dans un endroit accessible.

BRABURA GRILLS		CE ²⁵ 2575 Pin Number 2575DP39509	UK CA ²⁵ 0359 Pin Number 0359DP00139
Manufactured By: Brabura Grills SL Avenida de Almendralejo 6 Villafranca de los Barros 06220 Badajoz Spain			
⚠ Caution: Read the instructions before using the appliance. For outdoor use only. Warning: Accessible parts may be very hot. Keep young children away. Only for installation in built-in enclosure constructed of non-combustible material.			
Gas Category	Country Of Destination	Gas and Supply Pressure	Burner Orifice Size
I3a/R30	AL - BG - CY - DK - EE - FI - FR - HR - HU - IT - IS - LT - LU - MT - MK - NL - NO - RO - SK - SE - SI - TR	G30 (30 mbar) G31 (30 mbar)	0.98 (Main Burner) 0.98 (Rear Burner)
I3a/28-30/37	BE - CH - CY - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IT - LT - LU - LV - PT - SI - SK	G30 (28-30 mbar) G31 (37 mbar)	
I3a/R50	AT - DE - CH - SK	G30 (50 mbar) G31 (50 mbar)	0.84 (Main Burner) 0.88 (Rear Burner)
I3a/R37	PL	G30 (37 mbar) G31 (37 mbar)	0.92 (Main Burner) 0.95 (Rear Burner)
I2H	AL - AT - BG - CH - CZ - DK - EE - ES - FI - GB - GR - HR IE - IS - IT - LV - LT - NO - PT - RO - SE - SI - SK - TR	G20 (20 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner)
I2H5	HU	G20 (25 mbar) G25.1 (25 mbar)	1.33 (Main Burner) 1.35 (Rear Burner) 1.41 (Main Burner) 1.48 (Rear Burner)
I2E	DE - LU - PL - RO	G20 (20 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner) 1.48 (Rear Burner)
I2EK	NL	G20 (20 mbar) G25.3 (25 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner) 1.48 (Rear Burner) 1.41 (Main Burner) 1.48 (Rear Burner)
I2E+	BE - FR	G20 (20 mbar) G25 (25 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner) 1.41 (Main Burner) 1.48 (Rear Burner)
Power Per Burner		Total Power Input	Model Ref. No
3.81 kW (Main Burner)		19.05 kW LPG heat input G30: 1386g/h G31: 1362g/h	Fusion 400 RS BGG0013
3.81 kW (Rear Burner)		22.86 kW LPG heat input G30: 1664g/h G31: 1634g/h	Fusion 400 RM BGG0015
			Fusion 500 RS BGG0014
			Fusion 500 RM BGG0016
Electrical Parameter	Input: 220V 50Hz Output: 12VAC 5000mA 60W	Serial Number	



* Image d'exemple: FUSION 500

CONNEXIONS DE GAZ - PROPANE LIQUIDE

Exigences concernant le propane liquide (LP) et la bouteille de gaz

- Si votre barbecue BRABURA fonctionne au propane liquide, vous devez utiliser un régulateur LP configuré pour la pression régulée localement et exclusivement destiné à une utilisation avec du gaz LP.
- Le système de gaz LP autonome de l'appareil est certifié pour une utilisation avec des bouteilles de gaz d'une capacité allant de 5 kg à 13 kg. Ces bouteilles ont des dimensions comprises dans une plage de hauteur de 580 mm à 380 mm et un diamètre de 250 mm à 315 mm.
- La vanne du cylindre de gaz LP doit être fermée et le cylindre de gaz LP doit être déconnecté du régulateur lorsque le barbecue extérieur à gaz BRABURA n'est pas utilisé.
- Placez toujours la bouteille en position verticale afin que la vanne du cylindre soit en haut.
- La bouteille ne doit pas être stockée dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone fermée. Elle doit être stockée à l'extérieur dans un endroit protégé, frais et sec, hors de la portée des enfants.
- Ne stockez jamais de bouteilles de gaz supplémentaires ou de rechange autour ou près du barbecue BRABURA ou de tout autre appareil produisant des flammes nues ou des sources de chaleur.
- Lorsque la bouteille de gaz est vide, tournez les boutons de commande et la vanne du cylindre en position OFF. Dévissez la vanne.
- Retirez la bouteille et faites-la remplir chez votre distributeur de propane local qualifié.
- Une fois remplie, reconnectez soigneusement la vanne et assurez-vous qu'elle est sécurisée et qu'elle ne présente aucune fuite.
- Avec les boutons de commande en position OFF, ouvrez la vanne du cylindre.

Si vous sentez une odeur de gaz ou entendez un sifflement de gaz s'échappant de la bouteille de gaz, éloignez-vous de la bouteille et ne tentez pas de résoudre le problème vous-même. Appelez immédiatement les pompiers.

Si votre appareil ne présente pas de fuite de gaz dans la bouteille de gaz, revérifiez les connexions lâches et effectuez un nouveau test de fuite en utilisant la méthode détaillée dans les pages suivantes avec une solution savonneuse. Évitez d'exposer votre bouteille de gaz LP à une chaleur excessive et stockez-la toujours en position verticale. Ne stockez jamais les bouteilles de gaz LP à l'intérieur.

Assurez-vous que toutes les connexions sont complètement serrées et sécurisées lors de la connexion des composants pour éviter les fuites.

Si vous ne la possédez pas, il est nécessaire d'installer une vanne d'arrêt marche-arrêt sur la source d'alimentation en gaz et de fermer l'arrivée de gaz lorsque les appareils à gaz LP ne sont pas utilisés..

Transport et Stockage de Gaz LP

Transportez un seul réservoir à la fois et assurez-vous qu'il est positionné verticalement avec la vanne de commande fermée et le bouchon de protection solidement en place. Stockez les réservoirs à l'extérieur et hors de la portée des enfants. Évitez de les stocker dans des bâtiments, des garages ou toute autre zone fermée.

Procédure de Connexion du Réservoir de Gaz LP

Le réservoir de gaz LP doit être conforme à la législation locale.

1. Avant de commencer, assurez-vous que le réservoir de gaz est complètement fermé.
2. Tournez tous les boutons des brûleurs en position OFF.
3. Connectez le connecteur du tuyau au raccord en laiton correspondant sur l'unité à l'aide d'une clé à molette. N'appliquez pas de scellant pour tuyaux. Il est important de protéger la ligne de caoutchouc du tuyau et le régulateur contre les bords tranchants et les surfaces chaudes pour éviter les dommages.
4. Connectez le régulateur au réservoir de gaz LP et serrez-le uniquement à la main.
5. Vérifiez les fuites en utilisant une solution d'eau et de savon sur toutes les connexions, y compris les vannes, les accessoires et les lignes, avant chaque utilisation.
6. Pour déconnecter l'appareil après utilisation, tournez les boutons des brûleurs en position OFF.
7. Fermez la vanne du réservoir en tournant la roue de la vanne dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
8. Débranchez le régulateur du réservoir de gaz LP après utilisation.

NOTE: Vérifiez toujours les fuites avant chaque utilisation.

L'emplacement le plus important est que cet appareil est destiné à une utilisation en extérieur. Assurez-vous que votre appareil est placé en toute sécurité loin de tout ce qui pourrait prendre feu. En aucun cas cet appareil ne doit être utilisé à l'intérieur, y compris dans les garages ou tout autre espace clos. Cet appareil de cuisine en plein air n'est pas approuvé pour être installé dans un véhicule récréatif et/ou un bateau.

Les barbecues BRABURA sont destinés uniquement à un usage résidentiel unifamilial.

Lorsque vous déterminez un emplacement approprié, tenez compte de préoccupations telles que l'exposition au vent, la proximité des routes de circulation et le maintien des lignes d'alimentation en gaz aussi courtes que possible.

- Ne stockez aucun matériau inflammable, essence ou liquide inflammable ou vapeurs autour du barbecue. Ce barbecue doit être placé uniquement à l'extérieur. Comme avec tout appareil à gaz, du monoxyde de carbone nocif est produit pendant le processus de combustion qui ne doit pas être autorisé à s'accumuler dans un espace confiné. Notez que, comme l'air chaud monte au-dessus du barbecue BRABURA lorsqu'il est en fonctionnement, les endroits couverts doivent être évités. Ne placez pas le barbecue BRABURA sous un auvent ou une tente.
- NE bloquez pas le flux d'air de combustion et de ventilation vers cet appareil. Gardez tout câble d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en combustible éloignés des surfaces chaudes et/ou des bords tranchants et agressifs.
- Le barbecue BRABURA doit être installé uniquement dans un ENCLOS NON COMBUSTIBLE. La détermination de savoir si un emplacement est en construction combustible ou non combustible est effectuée par le chef des pompiers local, l'inspecteur du bâtiment ou l'autorité locale de sécurité ayant compétence.
- Assurez-vous que votre appareil reste à une distance d'au moins 35 cm des côtés et de 40 cm du dos de tout matériau combustible, tel que le bois, le plâtre, le papier et les plantes. Ne stockez aucun matériau combustible, essence ou liquide inflammable ou vapeurs autour du barbecue. La structure de la cuisine en plein air doit être entièrement construite en matériaux non combustibles.
- Assurez-vous qu'il y a une ventilation adéquate à la fois pour l'appareil, le barbecue et/ou le compartiment du chariot de l'îlot. Cela est nécessaire non seulement pour une combustion adéquate, mais aussi pour prévenir l'accumulation de gaz.

- Bien que la quantité de ventilation requise varie selon les cas, veuillez consulter un professionnel agréé local et le code local pour connaître les exigences de ventilation appropriées. Maintenez les ouvertures de ventilation de l'enceinte dégagées de tout résidu.
- Utilisez votre appareil uniquement sur une surface ferme et de niveau. Cet appareil n'est pas conçu pour les véhicules récréatifs et ne doit pas être installé sur un bateau ou une embarcation marine.
- Protégez l'appareil des intempéries, y compris la pluie et les vents. Le vent, en particulier lorsqu'il entre par l'arrière du barbecue, peut affecter la sortie des gaz du barbecue. Cela peut entraîner une accumulation de chaleur derrière le panneau de commande, ce qui peut potentiellement provoquer une fuite de gaz, endommager le produit et causer des blessures.

Lorsque votre appareil est installé, vous devriez pouvoir accéder à la ligne d'alimentation en gaz, y compris au tuyau ou au flexible de gaz, au régulateur de gaz, au cylindre de gaz et à toute vanne d'arrêt. Assurez-vous d'avoir un accès dégagé à tout le tuyau et au régulateur d'alimentation en gaz.

Lors de l'installation d'un produit BRABURA sous une construction supérieure:

- Un espace minimum de 2 mètres entre le comptoir et la construction supérieure est requis.
- Lorsqu'il est installé sous une construction supérieure combustible, la zone au-dessus du barbecue BRABURA doit être couverte par une hotte aspirante. La hotte aspirante doit offrir une protection pour la construction supérieure combustible.
- Les appareils BRABURA ne doivent pas être installés sous des constructions supérieures combustibles non protégées.
- Lorsqu'il est installé sous une construction supérieure non combustible, l'utilisation d'une hotte aspirante est toujours recommandée. Les appareils à gaz produisent une grande quantité de fumée. La zone couverte doit être correctement ventilée.

Inspección du Produit

Une inspection finale de votre produit a lieu à l'usine pour garantir l'emballage d'un produit de qualité. Veuillez vérifier immédiatement à nouveau pour tout dommage éventuel lors de l'expédition après avoir déballé votre barbecue. Si l'appareil est endommagé, contactez immédiatement votre distributeur, car la société de livraison a souvent une période pour signaler les dommages. Veuillez également conserver l'emballage avec lequel le produit est livré, car il est parfois inspecté par la société de livraison.

ATTENTION: Ne laissez pas l'unité au soleil avec le film protecteur pendant longtemps, car cela rendra le film difficile à retirer et/ou laissera des marques sur les matériaux non couverts par la garantie.

Votre produit BRABURA est préassemblé et nécessite très peu de configuration. Cependant, nous recommandons l'aide professionnelle lors de l'installation de votre unité, car une installation incorrecte peut affecter votre garantie. Sortez l'unité de la boîte avec tous les accessoires et vérifiez qu'aucun dommage n'a été causé à l'unité ou à aucune partie. Retirez tous les matériaux d'emballage, étiquettes et film plastique protecteur avant de commencer à cuisiner.

Brûleurs

Vérifiez les tubes des brûleurs et éliminez toute obstruction éventuelle dans les ports ou les trous. Utiliser de l'eau froide et une brosse suffira. Assurez-vous de retirer toutes les particules étrangères du brûleur avant de l'utiliser. Assurez-vous que le volet d'air sur les brûleurs est légèrement ouvert (environ 3 mm ou 1/8" pour NG et 6 mm ou 1/4" pour LP). Lorsque vous avez terminé, assurez-vous que les brûleurs sont alignés avec l'orifice de la vanne et assis dans la rainure du support. Cela se fait en plaçant d'abord le trou du volet du tube de brûleur fermement sur l'orifice de la vanne et en veillant à ce que le poteau mâle du brûleur repose dans la fente correspondante à l'arrière du châssis du gril. Ne pas le faire pourrait provoquer un incendie et des blessures.

*Brûleur Infrarouge de Scellage en Option

Comment Remplacer le Brûleur Conventionnel par le Brûleur Infrarouge de Scellage :

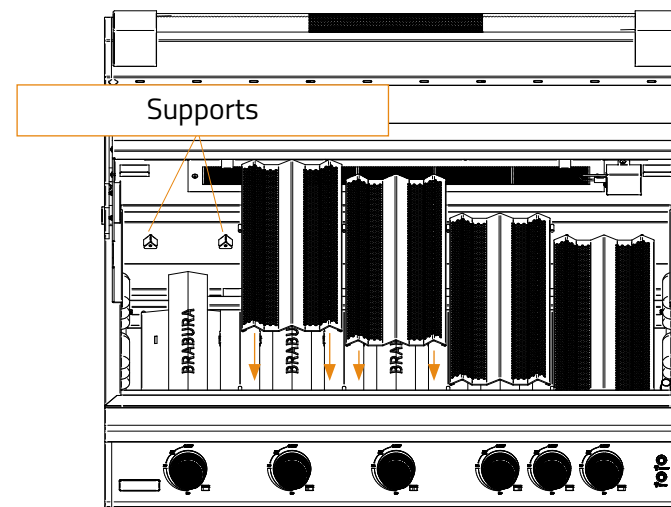
1. Pour installer le brûleur infrarouge optionnel, commencez par retirer la grille de cuisson du côté gauche, la grille de stabilisation de la flamme et le séparateur de zone.

2. Retirez d'abord le brûleur conventionnel en retirant le goupillon de retenue qui le maintient en place (à moins qu'ils n'aient été retirés avant l'installation), situé à l'arrière inférieur du brûleur et accessible depuis l'arrière extérieur du corps du gril. Avec le goupillon retiré, retirez le brûleur conventionnel.
3. Placez le brûleur infrarouge en place, en laissant de côté le stabilisateur de flamme. Assurez-vous que le brûleur est correctement positionné autour de la vanne pour que le gaz s'écoule vers le brûleur.
4. Remettez en place le séparateur de zone thermique et la grille de cuisson. N'utilisez pas ce brûleur avec le stabilisateur de flamme réinstallé au-dessus du brûleur.

NOTE: Il est crucial que l'extrémité du brûleur infrarouge soit installée correctement sur la vanne de gaz pour garantir que le gaz s'écoule de manière sécurisée vers le brûleur.

Grilles stabilisatrices de flamme

Ce sont des éléments dont la fonction est d'empêcher les flammes excessives qui pourraient se former dans les brûleurs d'atteindre les grilles de cuisson. Ils sont placés en les soutenant sur les supports visibles sur les faces avant et arrière internes du gril.

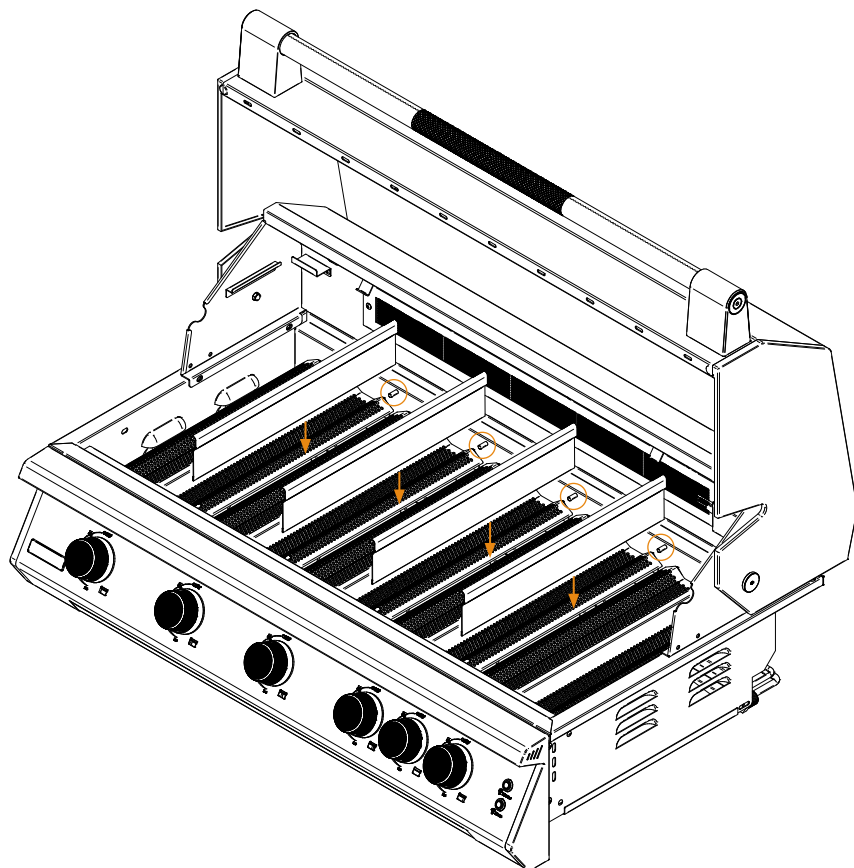


* Image d'exemple: FUSION 500

DÉBALLAGE

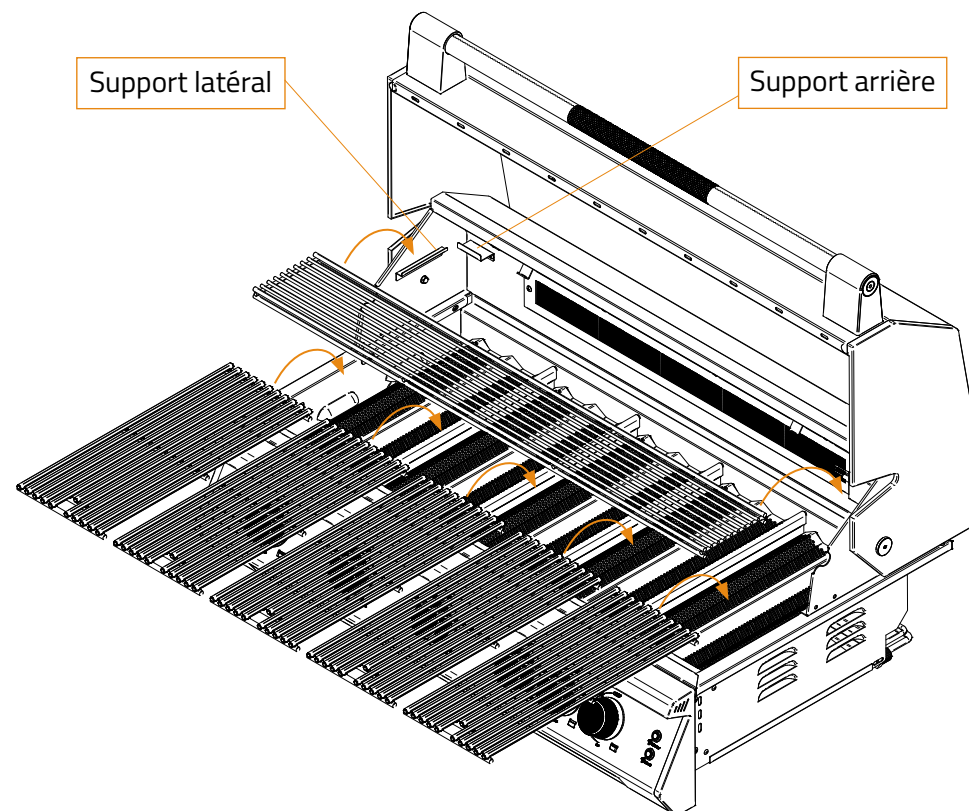
Séparateurs

Utilisés pour isoler une zone de flamme du brûleur d'une autre, les séparateurs de zone sont placés en les accrochant aux supports cylindriques visibles, et entre les grilles stabilisatrices mentionnées précédemment.



Grilles de cuisson et grille supérieure

Les grilles de cuisson s'adaptent parfaitement au cadre de la grille, une par brûleur juste au-dessus de chaque grille stabilisatrice. Pour placer la grille supérieure, il suffit de la poser sur les supports latéraux et arrière visibles sur le châssis.



* Image d'exemple: FUSION 500

INSTALLATION

BRABURA GRILLS

Avant d'installer un appareil dans une découpe d'îlot, assurez-vous que l'ouverture n'est pas plus grande que le cadre extérieur de l'appareil. L'appareil doit reposer sur le bord du cadre.

Faites très attention à l'emplacement de la conduite de gaz. Elle doit être éloignée des sources de chaleur, des arêtes vives et des surfaces agressives, et doit comporter le moins de courbures possible. Assurez-vous que la connexion de la conduite de gaz sera accessible une fois l'appareil installé. Une vanne d'arrêt de sécurité est requise à ce point de connexion de gaz. Avant d'installer le grill dans la découpe de l'îlot, les goupilles du brûleur principal peuvent être retirées pour faciliter l'entretien, les ajustements et la maintenance future. Elles sont accessibles depuis l'arrière extérieur du grill.

Assurez-vous que la cavité de votre îlot est correctement ventilée. Consultez un professionnel agréé local pour obtenir les exigences adéquates. Assurez-vous que votre cuisine extérieure est construite avec des matériaux incombustibles. Si votre cuisine extérieure est construite avec des matériaux combustibles, une veste isolée est REQUISE.

Si le réservoir de gaz va être installé dans un compartiment intégré, assurez-vous que ce compartiment ait suffisamment d'ouvertures de ventilation pour éviter l'accumulation de gaz. Une fuite de gaz dans un espace confiné présente un risque extrême d'incendie et/ou d'explosion. Une ventilation croisée adéquate est absolument essentielle. Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation du compartiment du cylindre.

Pour assurer une ventilation optimale du gaz :

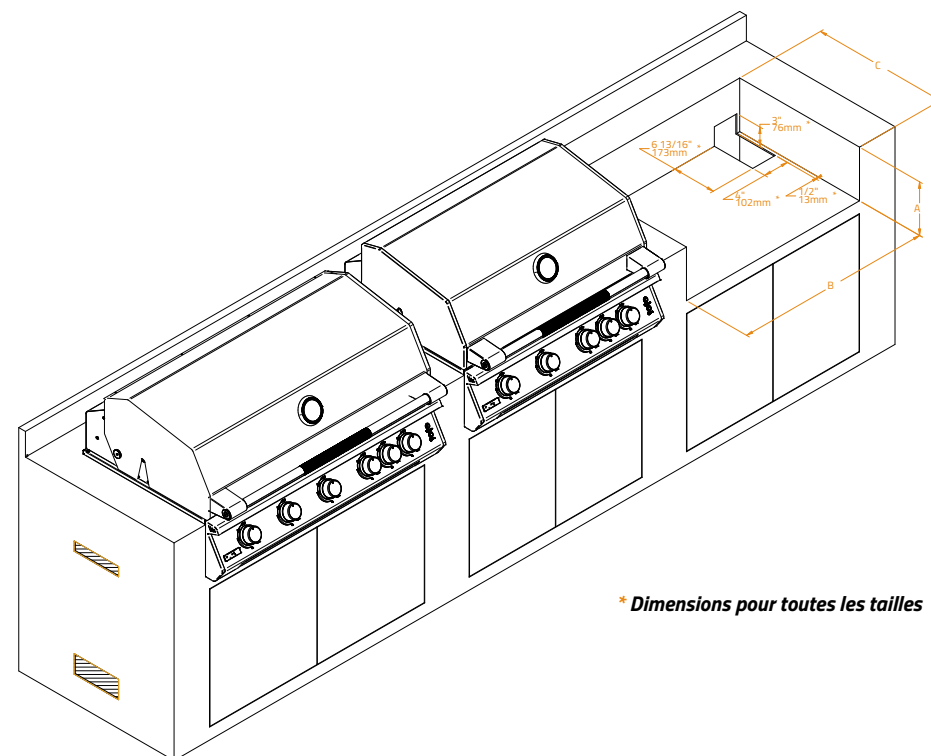
- Un côté de l'enceinte doit être complètement ouvert.
- Si le compartiment est complètement fermé, il doit comporter des ouvertures de ventilation :
 - Au moins deux ouvertures de ventilation au niveau de la vanne du cylindre doivent être présentes dans la paroi latérale.
 - Des ouvertures de ventilation doivent être présentes au niveau du sol. Si les ouvertures de ventilation au niveau du sol se trouvent dans une paroi latérale, il doit y avoir au moins deux ouvertures. Le bas des ouvertures doit être au niveau du sol et le bord supérieur à moins de 127 mm (5 pouces) au-dessus du sol. Les ouvertures doivent être dégagées.
 - Chaque ouverture doit avoir des dimensions minimales pour permettre l'entrée d'une tige de 3,2 mm (1/8 pouce) de diamètre.

Dégagement minimum par rapport à une construction combustible adjacente : 36 cm sur les côtés et 41 cm à l'arrière.

- Un espace de 13 cm est nécessaire derrière le grill pour permettre l'ouverture et la fermeture du couvercle.
- Un mur combustible situé à 13 cm derrière le grill NE satisfait PAS à la distance requise par rapport à une surface combustible. Ces dimensions créent l'espace d'air requis sous cet appareil.

- Cet espace d'air sert à plusieurs fins, telles que la prévention de l'accumulation de chaleur dans la cavité de l'îlot et l'aide à une circulation d'air appropriée pour la combustion et/ou le meuble.

TOUTES LES ÎLOTS DE BARBECUE DOIVENT ÊTRE FABRIQUÉS EN MATÉRIAU INCOMBUSTIBLE.



** Dimensions pour toutes les tailles*

MODEL	HEIGHT (A)	WIDTH (B)	DEPTH (C)
FUSION 400 RS/RM	210 mm (8 1/2")	780 mm (30 5/8")	540 mm (21 1/4")
FUSION 500 RS/RM	210 mm (8 1/2")	970 mm (38 3/8")	540 mm (21 1/4")

- Vous aurez besoin d'une seconde personne pour vous aider à éviter d'endommager l'appareil ou votre îlot de cuisine.
- Le vent peut empêcher les gaz d'échappement du gril de s'évacuer correctement. Cela peut entraîner une accumulation de chaleur derrière le panneau de contrôle, ce qui peut créer une fuite de gaz, endommager le produit et causer des blessures. L'installation d'un pare-vent derrière le gril peut être nécessaire.
- **AVERTISSEMENT:** Une ventilation inadéquate de la cavité de votre cuisine extérieure peut entraîner une explosion ou un incendie.

Lors de l'intégration d'un gril à gaz dans une cuisine extérieure, il est nécessaire de prévoir une ventilation adéquate pour la cavité inférieure de l'îlot. Cela est nécessaire non seulement pour une combustion correcte, mais aussi pour éviter une accumulation de gaz. La quantité de ventilation nécessaire pour votre îlot peut varier en fonction de la diversité des codes locaux, de la structure interne et du design de la cuisine extérieure, du nombre de produits à gaz installés et de leurs emplacements. Tous les îlots avec grils intégrés doivent être ventilés d'une manière ou d'une autre. Votre entrepreneur local et/ou l'autorité locale des codes peuvent déterminer la ventilation adéquate pour chaque installation.

Les informations suivantes sont importantes pour respecter les exigences des codes locaux:

- **Gaz LP/Propane:** Le gaz LP est plus lourd que l'air et se déposera dans les niveaux les plus bas de la cuisine extérieure. Il est impératif de fournir une ventilation croisée adéquate dans les zones où le gaz peut s'accumuler à ces niveaux inférieurs de la cavité de l'îlot. Si la bouteille de propane est située dans la cuisine extérieure, un mur de plénum est nécessaire pour séparer la source de gaz des autres zones de la cuisine extérieure (image dans le manuel du propriétaire), et les armoires contenant les appareils à gaz et la bouteille de gaz doivent être ventilées de manière appropriée. Si un mur de plénum est indésirable, BRABURA propose un tiroir pour réservoir de propane en alternative.
- **Gaz NG/Naturel:** Le gaz naturel est plus léger que l'air et montera aux niveaux les plus élevés de la cuisine extérieure. Il est impératif de prévoir une ventilation croisée adéquate dans les zones où le gaz peut s'accumuler à ces niveaux supérieurs de la cavité de l'îlot.

Avant d'utiliser votre appareil, vérifiez que tous les éléments suivants sont corrects:

- Le tube du brûleur est exempt de tout débris ou obstruction.
- Installation du bon type de gaz et réglages du régulateur.
- La connexion de gaz appropriée est complète.
- Vérifiez s'il y a des fuites de gaz.
- Les dégagements minimaux sont respectés.

- Tous les emballages ont été retirés.
- Toutes les pièces et composants sont correctement en place.
- Une vanne d'arrêt de gaz manuelle fournie par l'installateur est entièrement accessible.

Si les goupilles du brûleur principal sont retirées avant l'installation, les brûleurs principaux doivent être vérifiés deux fois pour s'assurer de leur bon positionnement dans le gril avant utilisation. Une fois terminé, assurez-vous que les brûleurs sont alignés avec l'orifice de la valve et bien placés dans la fente du support. Cela s'effectue en plaçant d'abord l'orifice du volet du tube du brûleur solidement sur l'orifice de la valve et en veillant à ce que le tenon arrière du brûleur repose dans la fente correspondante du châssis du gril. À défaut, un incendie et des blessures pourraient survenir.

Si le plan de travail de la cuisine extérieure surplombe la façade de l'îlot, il sera nécessaire d'encastrer les deux bords avant du plan de travail pour permettre au gril de s'ajuster à ras contre le mur extérieur de la cuisine extérieure. En raison des préférences personnelles variées concernant la taille de l'encastrement, il est recommandé de le faire au moment de l'installation afin que le consommateur puisse déterminer sa préférence.

REMARQUE: Le panneau de commande de cet appareil est amovible pour l'entretien et doit rester accessible. Ne scellez pas autour du panneau de commande, empêchant ainsi son retrait.

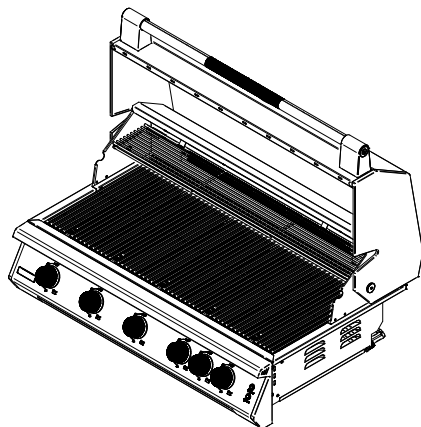
- Faites glisser l'appareil dans l'encastrement, puis connectez la conduite de gaz.
- Faites très attention à ne pas plier la conduite de gaz en abaissant l'appareil dans l'encastrement.
- Gardez vos doigts à l'écart des zones où l'appareil sera soutenu sur le comptoir. Vos doigts pourraient être coincés et causer une blessure grave.
- Vérifiez que l'appareil est de niveau et est soutenu tout autour du bord extérieur. Si l'appareil n'est pas de niveau ou est instable, utilisez des cales ininflammables sous le rebord extérieur pour le stabiliser.
- Effectuez le test de détection de fuites comme décrit précédemment dans ce manuel.
- Connectez le transformateur au gril, puis à la prise électrique. Assurez-vous de suivre toutes les instructions et précautions de sécurité électrique.

ATTENTION: Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance. La surface est extrêmement chaude et quelqu'un pourrait toucher la surface chaude et se brûler gravement. Tous les appareils à gaz doivent être surveillés en permanence. Le tuyau de LP doit être propre et vérifié pour détecter des coupures, de l'usure, de l'abrasion ou des fuites. Remplacez-le si nécessaire par une pièce appropriée homologuée CE ou UKCA avec un connecteur fileté interne.

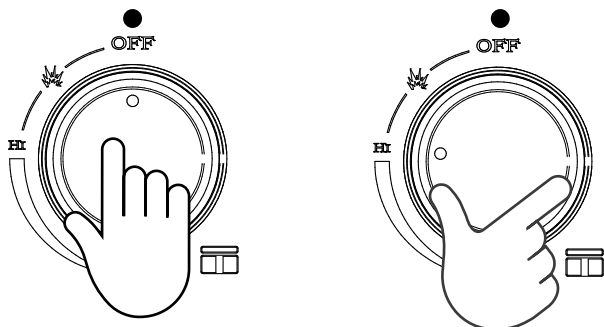
ALLUMAGE

BRABURA
GRILLS

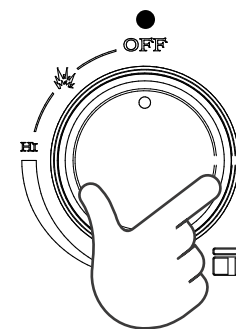
1. Ouvrez le couvercle.
2. Faites attention lorsque vous allumez les brûleurs et maintenez-vous le plus loin possible d'eux. Ne rapprochez pas vos mains, bras, tête ou toute autre partie de votre corps près du gril lors de l'allumage.



3. Pour allumer les brûleurs, appuyez sur le bouton du brûleur vers l'intérieur et tournez lentement le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position haute.
4. Vous entendrez un fort clic lorsque l'allumeur électronique produira une étincelle. Écoutez le son du gaz s'enflammant et recherchez une flamme à travers les grilles de cuisson. Si le brûleur ne s'allume pas du premier coup, répétez immédiatement. (Pour le brûleur arrière, il est nécessaire de tourner le bouton plus lentement).



5. Si le brûleur ne s'allume pas en 5 secondes, éteignez les brûleurs et attendez cinq minutes avec le couvercle ouvert jusqu'à ce que le gaz se dissipe avant de tenter de le rallumer. Répétez la procédure ou essayez la procédure d'allumage manuel ci-dessous.
6. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, fermez immédiatement toutes les vannes de gaz et consultez un technicien de service agréé.



7. Une fois allumé avec succès, répétez le processus pour les autres brûleurs que vous souhaitez allumer.
8. Pour éteindre les brûleurs, tournez le bouton et placez-le sur OFF. Il est normal d'entendre un bruit de claquement lorsque les brûleurs sont éteints.
9. Fermez la vanne d'arrêt sur l'alimentation en gaz.

*Préchauffage du brûleur infrarouge (OPTIONNEL)

- Toujours préchauffer l'ensemble de l'appareil avant de cuisiner.
- Si l'appareil est déjà chaud en raison de la cuisson, vous devez quand même préchauffer le brûleur infrarouge pendant 3 minutes avec le couvercle ouvert.
- Ne placez jamais les aliments sur le brûleur tant qu'il n'est pas complètement préchauffé pour éviter d'obstruer les petits trous et d'endommager le brûleur avec des éclaboussures de graisse et des particules de nourriture.

* Image d'exemple: FUSION 400

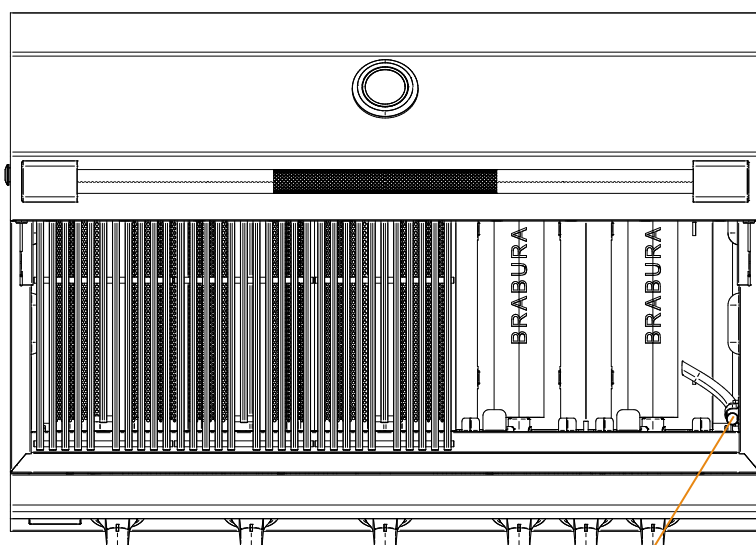
ALLUMAGE

BRABURA
GRILLS

Allumage Manuel des Brûleurs

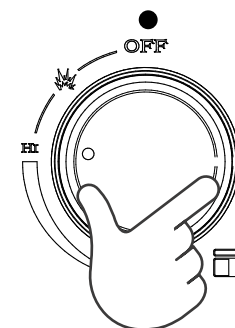
AVERTISSEMENT: N'utilisez pas de allumettes de taille standard ou de briquets pour cigarettes pour effectuer des procédures d'allumage manuel. Cela pourrait entraîner des brûlures graves et les briquets pourraient exploser.

1. Ouvrez la hotte.
2. Si vous venez d'essayer d'allumer le brûleur, attendez cinq minutes pour que tout gaz accumulé se dissipe. Faites attention et maintenez-vous aussi éloigné que possible des brûleurs. N'approchez pas vos mains, vos bras, votre tête ou toute autre partie de votre corps près du gril lorsque vous l'allumez.
3. Maintenez votre flamme ouverte sur le dessus du tube d'allumage.

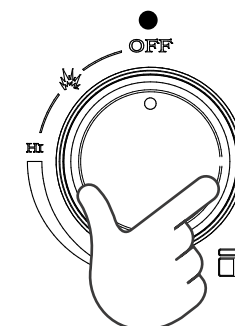


Tube d'allumage

4. Appuyez vers l'intérieur et tournez le bouton de commande vers HAUT.



5. Si le brûleur ne s'allume pas après cinq secondes, tournez les boutons de commande en position OFF.



6. Attendez cinq minutes que le gaz se dissipe avant de tenter de le rallumer.
7. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, fermez immédiatement toutes les vannes de gaz et consultez un technicien de service agréé.

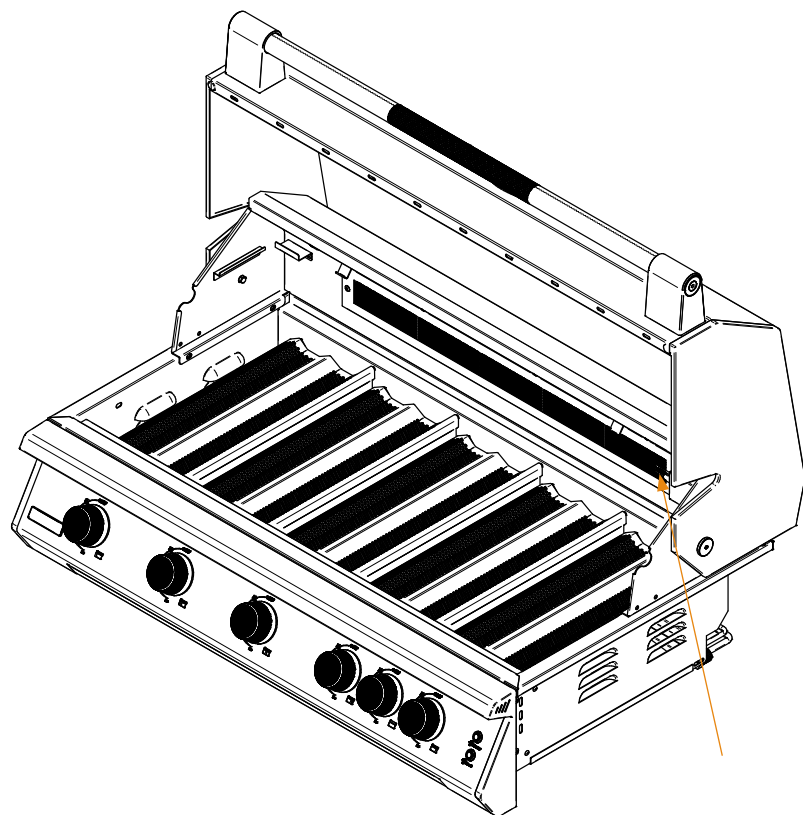
* Image d'exemple: FUSION 500

ALLUMAGE

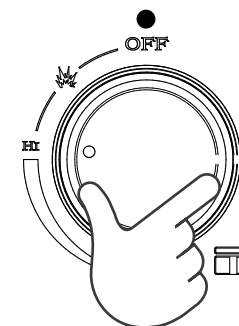
BRABURA
GRILLS

Allumage Manuel du Brûleur Arrière

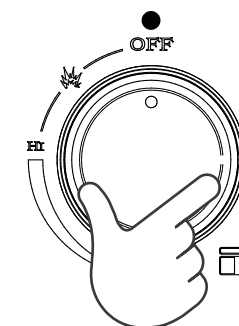
1. Ouvrez le couvercle. N'utilisez jamais le brûleur arrière avec la grille supérieure en place.
2. Si vous venez d'essayer d'allumer le brûleur, attendez cinq minutes que tout gaz accumulé se dissipe.
3. Soyez prudent et maintenez-vous aussi loin que possible des brûleurs. Ne rapprochez pas vos mains, bras, tête ni aucune partie de votre corps près du gril lors de l'allumage. Maintenez votre flamme sur le côté droit du brûleur arrière.



4. Appuyez vers l'intérieur et tournez le bouton de commande vers HAUT.



5. Si le brûleur ne s'allume pas après cinq secondes, tournez les boutons de commande en position OFF.



6. Attendez cinq minutes que le gaz se dissipe avant de tenter de le rallumer.
7. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, fermez immédiatement toutes les vannes de gaz et consultez un technicien de service agréé.

* Image d'exemple: FUSION 500

NETTOYAGE DU PRODUIT

BRABURA
GRILLS

NOTE: Attendez toujours que votre appareil soit complètement refroidi avant de le nettoyer. Vous devriez nettoyer votre appareil après chaque utilisation pour maintenir son aspect général tout au long de sa durée de vie. Après la première utilisation, il est normal que votre appareil se décolore dans certaines zones en raison de la chaleur produite par les brûleurs.

Nettoyage Extérieur

- Lorsque vous nettoyez votre appareil, frottez toujours dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil pour éliminer les éclaboussures ou la graisse. N'utilisez pas de produits abrasifs forts. Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable pour nettoyer la surface extérieure et lui donner un aspect poli.
- Pour éliminer les aliments cuits, utilisez un tampon abrasif à grain fin à moyen non métallique avec un nettoyant pour acier inoxydable pour éviter que les particules de graisse ne s'accumulent dans le grain, ce qui pourrait provoquer de la rouille.
- Avant d'installer le couvercle, assurez-vous toujours que la surface est sèche. NE couvrez pas un appareil humide.

Bac de Récupération des Graisses

- Nettoyez le bac de récupération des graisses après chaque utilisation. Le non-nettoyage pourrait provoquer un incendie.
- Une fois que l'appareil est complètement refroidi, retirez le bac en le tirant vers l'extérieur jusqu'à ce qu'il se libère complètement.
- Nettoyez le bac avec de l'eau chaude et savonneuse et remettez-le en place en vous assurant qu'il est complètement installé dans le boîtier du gril. Si vous utilisez un agent de nettoyage pour four, assurez-vous de suivre attentivement les instructions du fabricant pour éviter d'endommager l'acier inoxydable.

Séparateurs de Chaleur, Protecteurs de Flamme et Grilles

- Pour nettoyer (vous devriez nettoyer après chaque utilisation), allumez les brûleurs principaux à HAUT pendant 10 à 15 minutes avec la hotte fermée. Cela permet à toute particule de nourriture ou goutte de graisse de brûler.
- Brossez les composants avec une brosse métallique en acier inoxydable pour éliminer tout matériau carbonisé restant.
- pour nettoyer l'extérieur du brûleur. Dégagez tous les obstructions des ports avec un petit objet métallique. Nettoyez tout résidu à travers l'ouverture d'air et vérifiez l'entrée du brûleur pour vous assurer qu'elle est dégagée. Utilisez un fil métallique ou un nettoyeur de tuyaux pour éliminer tout résidu à l'intérieur du brûleur si nécessaire.

Brûleurs en acier inoxydable moulé

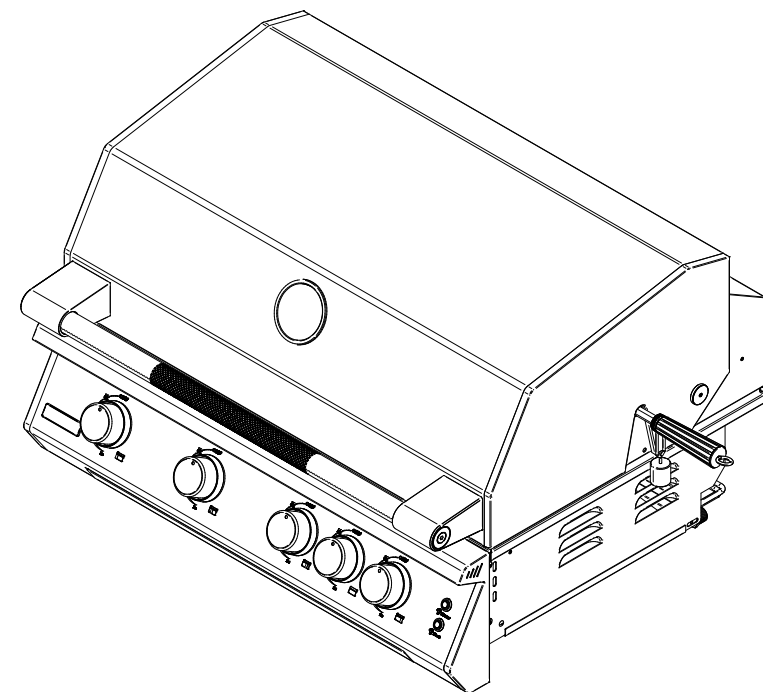
- L'appareil doit être complètement refroidi avant de procéder.
- Assurez-vous que l'alimentation en gaz est fermée et que tous les boutons de commande sont en position "ÉTEINT".
- Retirez toutes les grilles de cuisson et les protecteurs de flamme pour exposer les brûleurs principaux sur l'appareil. À l'arrière inférieur de chaque brûleur se trouve une goupille de fourche accessible depuis l'arrière de la tête du gril. Retirez les goupilles de fourche, sauf si elles ont déjà été retirées avant l'installation dans une cuisine extérieure.
- Pour retirer le brûleur, tirez vers le haut et faites glisser le brûleur vers l'arrière de l'appareil. Répétez pour chaque brûleur.
- Pour nettoyer les brûleurs, utilisez une brosse métallique pour nettoyer l'extérieur du brûleur. Libérez tous les ports obstrués des obstructions avec un petit objet métallique. Nettoyez tout résidu à travers l'ouverture d'air et inspectez l'entrée du brûleur pour vous assurer qu'elle est dégagée. Utilisez un fil métallique ou un nettoyeur pour tuyaux pour éliminer tout résidu à l'intérieur du brûleur si nécessaire.

*Brûleur infrarouge (OPTIONNEL)

- Pour maintenir le brûleur infrarouge fonctionnant à son rendement maximal après chaque utilisation, allumez-le à HAUT pendant 5 à 7 minutes avec la hotte ouverte. Cela permettra de brûler toute particule de nourriture ou goutte de graisse.
- Une fois que votre appareil est complètement refroidi, utilisez une brosse douce ou un aspirateur pour éliminer toute accumulation de cendres sur le brûleur si nécessaire.

NOTE: Assurez-vous que chaque brûleur est correctement positionné après le nettoyage. Il est très important de s'assurer que l'extrémité du brûleur est correctement installée sur la vanne de gaz pour garantir que le gaz s'écoule en toute sécurité vers le brûleur. Ne pas respecter ces conditions peut causer des situations dangereuses pouvant entraîner des blessures personnelles et/ou des dommages matériels.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Le barbecue ne s'allume pas	Il n'y a pas de gaz qui circule vers le barbecue	Vérifiez l'alimentation en gaz et les connexions
	Il y a un blocage dans le flux d'air ou de gaz	Vérifiez toutes les ouvertures pour des obstructions
La flamme du brûleur est faible avec une odeur de gaz	Présence de saleté ou de poussière dans la zone	Déplacer vers une zone moins poussiéreuse et vérifier les obstructions
	Pression de gaz ou type de gaz incorrect	Confirmer la pression et le type de gaz
Le brûleur arrière ne brûle pas correctement	Pression de gaz ou type de gaz incorrect	Confirmer la pression de gaz, l'orifice de gaz et le type
Basse température avec le bouton en position Haute	Le tuyau de carburant est plié ou tordu	Vérifiez que le tuyau est correctement installé
	Les brûleurs ont besoin de nettoyage	Nettoyez les brûleurs
	L'alimentation en gaz propane (LP) peut être faible ou vide	Remplacez la bouteille si nécessaire
Les halos des boutons / Les lampes intérieures ne s'allument pas	Transformateur déconnecté	Vérifiez que le transformateur est bien connecté
	Le circuit électrique ne fonctionne pas	Vérifiez les connexions à l'arrière du barbecue
	Lampe grillée	Remplacer la lampe
Mauvais écoulement de la graisse	Le bac à graisse est mal positionné	Confirmer la position du bac à graisse



* Image d'Exemple: FUSION 400

QUESTO MANUALE SI APPLICA A QUESTI PRODOTTI

BRABURA
GRILLS

Ref No: BGG0013
FUSION 400 RS

Ref No: BGG00015
FUSION 400 RM

Ref No: BGG0014
FUSION 500 RS

Ref No: BGG0016
FUSION 500 RM

UK 25
CA 0359

Pin Number 0359DP00139

C 25
€ 2575

Pin Number 2575DP39509

Introduzione	112
Specifiche del prodotto	113
Dimensioni del prodotto	114
Avvertenze generali sulla sicurezza e sull'installazione	116
Avvertenze sulla sicurezza e sull'installazione elettrica	119
Avvertenze sulla sicurezza e sull'installazione del gas	120
Controllo delle perdite di gas	121
Connessioni del gas	123
Posizione dell'elettrodomestico	126
Sgombero dell'unità	127
Installazione dell'elettrodomestico	129
Accensione dell'elettrodomestico	131
Pulizia del tuo elettrodomestico	134
Risoluzione dei Problemi	135

INTRODUZIONE

BRABURA
GRILLS

Benvenuto nel tuo Grill BRABURA

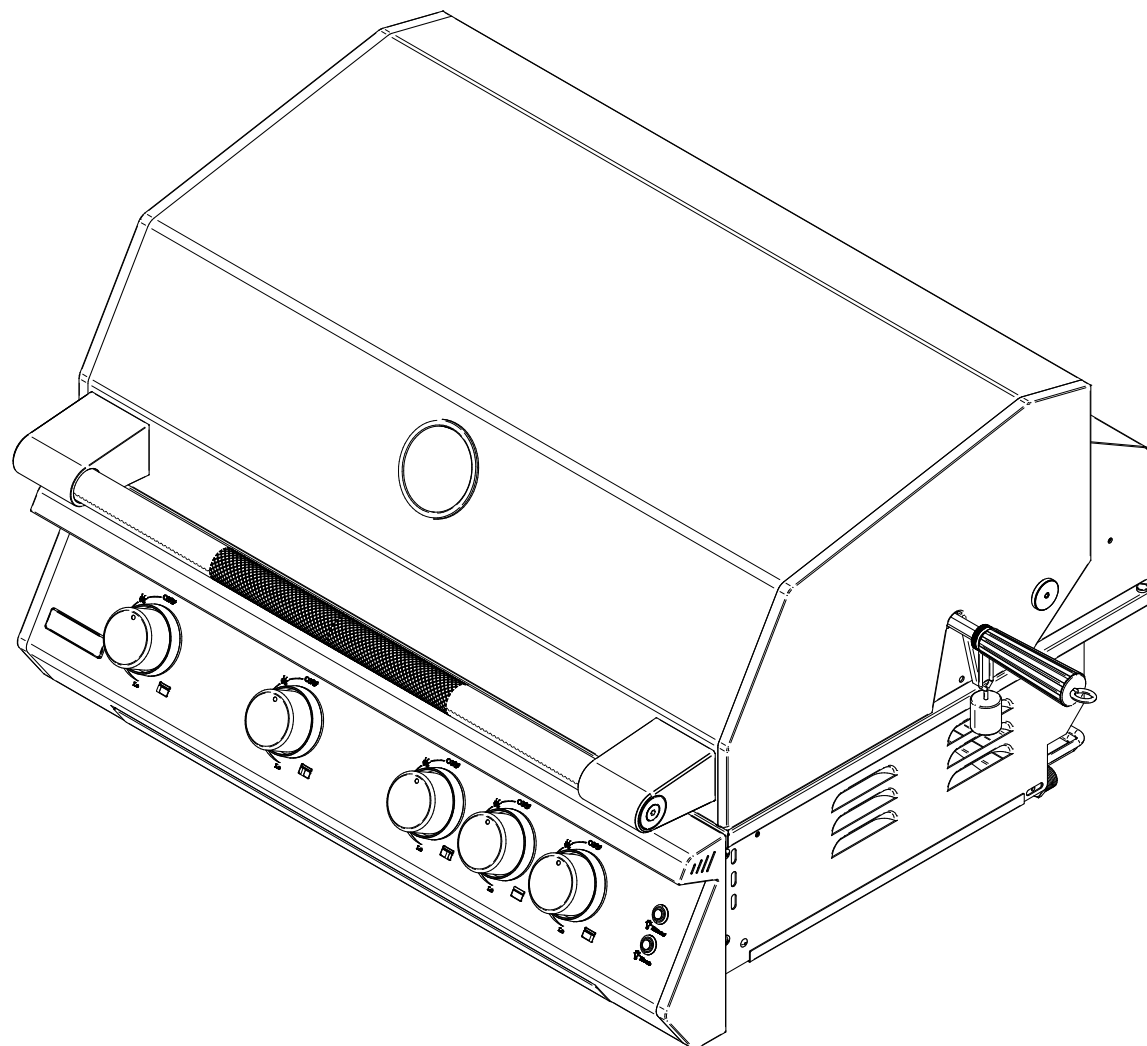
Questo manuale è stato redatto per aiutarti a utilizzare il tuo Grill BRABURA con sicurezza e soddisfazione. Include informazioni dettagliate sul grill, i componenti forniti o installati, i suoi sistemi e informazioni sul suo funzionamento. Si prega di leggerlo attentamente e di familiarizzare con la tua Piastra BRABURA prima di iniziare a cucinare.

NOTE:

- Questo manuale di istruzioni contiene informazioni importanti necessarie per il corretto montaggio e il sicuro utilizzo dell'apparecchio. Leggi e segui tutti gli avvertimenti e le istruzioni prima di montare e usare l'apparecchio.
- Segui tutti gli avvertimenti e le istruzioni durante l'uso dell'apparecchio.
- Conserva questo manuale per riferimento futuro.

Per informazioni di supporto sull'uso del tuo Grill BRABURA, vai a <https://www.braburagrills.com/ayuda-soporte/>.

Per contattarci, visita <https://www.braburagrills.com/>.

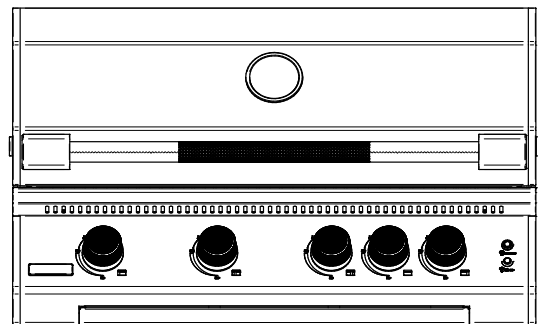


* Immagine di Esempio: FUSION 400

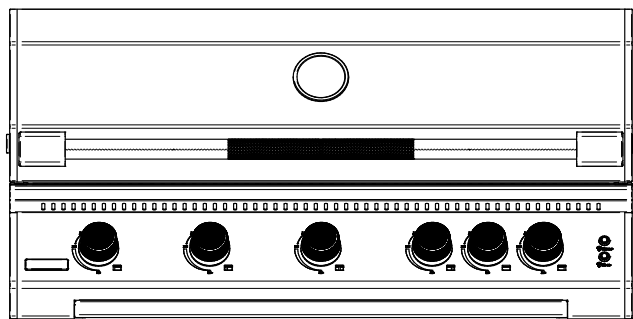
SPECIFICHE DEL PRODOTTO

PRODOTTI

Fusion 400 RS/RM



Fusion 500 RS/RM



DIMENSIONI

400

500

Altezza	783 mm	783 mm
Larghezza	824 mm	1008 mm
Profondità	666 mm	666 mm

MODELLI

RS	
Materiale Coperchio del Grill/Pannello di Controllo	Acciaio inossidabile 304

RM	
Materiale Coperchio del Grill/Pannello di Controllo	Acciaio zincato rivestito a polvere ultrarobusto

GARANZIA

Griglie in Acciaio Inossidabile	A vita
Telaio in Acciaio Inossidabile	A vita
Bruciatori in Acciaio Inossidabile	A vita
Telaio in Acciaio Rivestito a Polvere	5 anni
Componenti	5 anni

SPECIFICHE

400

500

Riferimento per RS	BGG0013	BGG0014
Riferimento per RM	BGG0015	BGG0016
Bruciatori	4+1	5+1
Potenza per Bruciatore	3.81 kW (Princip.) 3.81 kW (Post.)	3.81 kW (Princip.) 3.81 kW (Post.)
Potenza Totale	19.9 kW	24 kW
	G30:1386g/h G31:1362g/h	G30:1664g/h G31:1634g/h

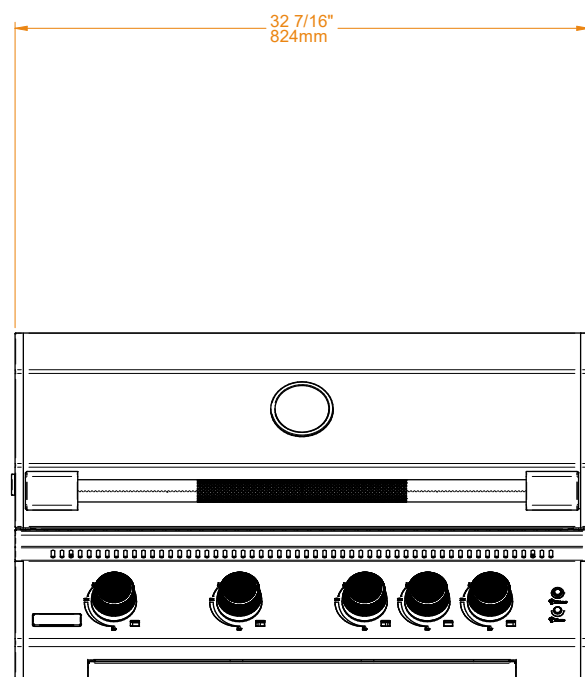
Superficie di Cottura	3.540 cm²	4.370 cm²
Spessore delle Griglie	8.0 mm	8.0 mm
Tipo di Gas	LP / GN	LP / GN

Materiale del Bruciatore	Acciaio Inox Fuso
Materiale del Telaio	Acciaio Inossidabile
Manopole di Controllo	Illuminazione a LED, Arancione Bianco

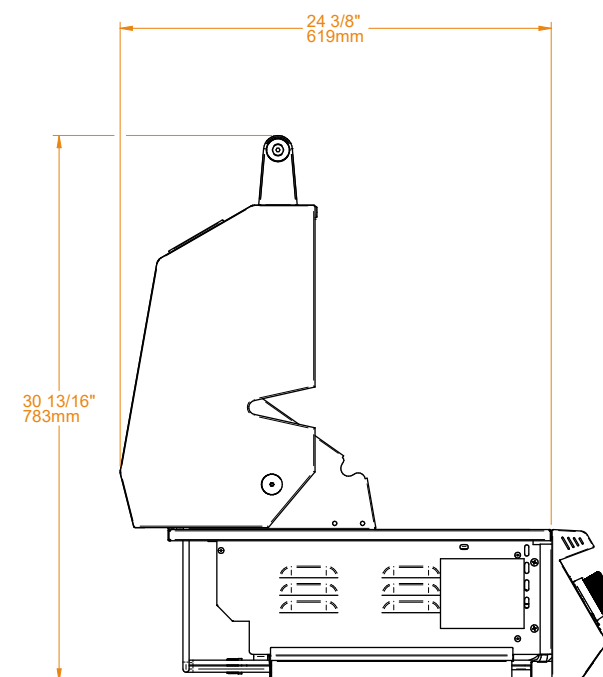
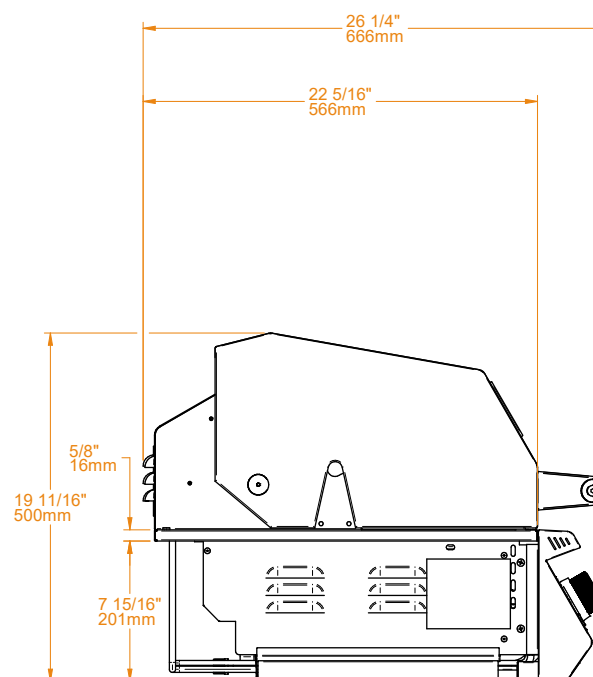
DIMENSIONI DEL PRODOTTO

BRABURA
GRILLS

FUSION 400 RS/RM



vista frontale

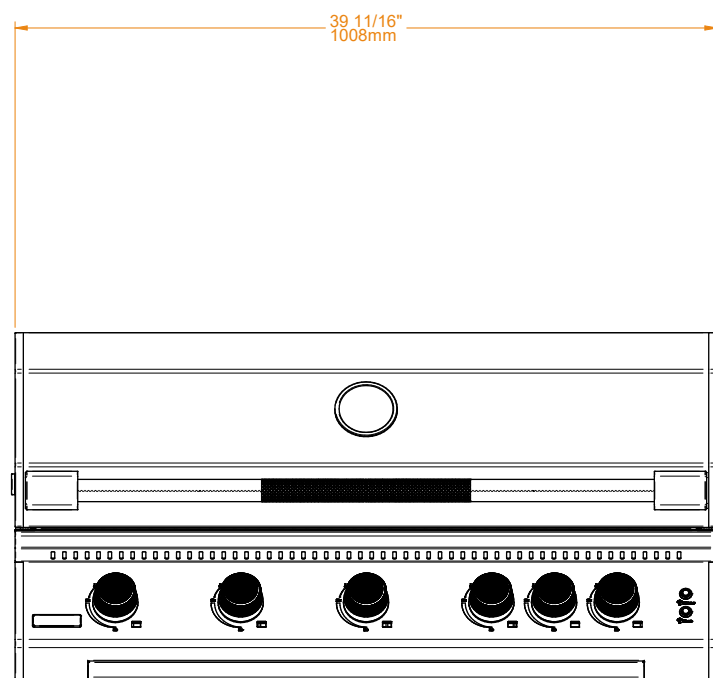


vista laterale

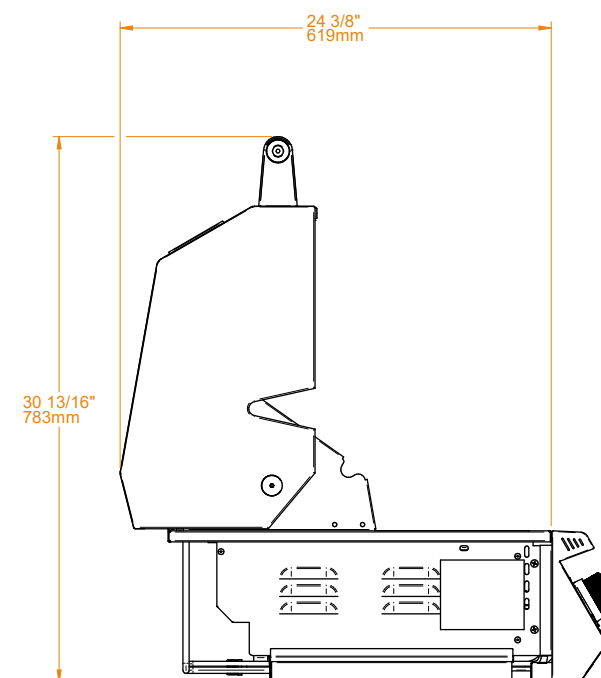
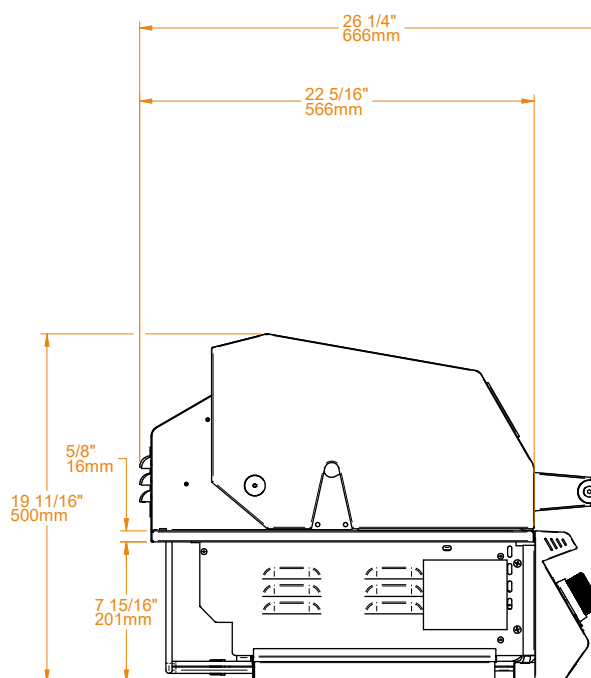
DIMENSIONI DEL PRODOTTO

BRABURA
GRILLS

FUSION 500 RS/RM



vista frontale



vista laterale

PERICOLO

PER LA TUA SICUREZZA

- Se senti odore di gas:
- Chiudi il gas all'apparecchio.
- Spegni ogni fiamma aperta.
- Apri il coperchio.

Se l'odore persiste, chiama immediatamente il tuo fornitore di gas o il tuo corpo dei pompieri.

Un'installazione, un servizio o una manutenzione impropri possono causare danni materiali, lesioni o morte.

CONSIGLIO

- Non utilizzare questo apparecchio senza aver letto questo manuale.
- Non conservare o utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Tutte le installazioni del gas e le conversioni del gas devono essere eseguite da un tecnico qualificato o da un agente di servizio autorizzato.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale.

AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA E SULL'INSTALLAZIONE

BRABURA
GRILLS

Avvertenze di sicurezza

Il corretto funzionamento del grill BRABURA dipende dalla sua corretta installazione. Solo un installatore e tecnico di servizio qualificato professionale deve eseguire regolazioni e servizio del grill. La posizione corretta e l'uso corretto sono essenziali per garantire un'operatività sicura e senza problemi. Qualsiasi modifica non approvata apportata all'apparecchio annullerà la garanzia del prodotto.

NOTA: Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni o lesioni causati dall'uso improprio di questo apparecchio.

- Per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche o lesioni, leggere e seguire queste precauzioni di base prima di installare/operare il proprio apparecchio
- Un'installazione, regolazione, modifica, servizio o manutenzione impropri può causare lesioni o danni materiali. Leggere attentamente le istruzioni di installazione, uso e manutenzione prima di installare o effettuare la manutenzione di questa attrezzatura.
- Non utilizzare l'apparecchio come area di stoccaggio per materiali infiammabili. Mantenere l'area libera e priva di materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili. La mancata osservanza di questa precauzione può causare la morte, esplosioni o incendi.
- Avere sempre a disposizione un estintore ABC. Non tentare mai di spegnere un incendio di grasso con acqua o altri liquidi.
- Questo apparecchio è destinato solo per uso esterno! Non utilizzare in un edificio, garage o in qualsiasi altro spazio chiuso. Ciò potrebbe provocare un accumulo di monossido di carbonio che potrebbe causare lesioni o morte. I grigli sono progettati o destinati per l'installazione vicino a una finestra o a un condotto che va nella casa.
- Per un corretto funzionamento, i bruciatori devono essere allineati con l'orifizio della valvola e posizionati nella fessura del supporto. Questo si ottiene posizionando prima il foro di chiusura del tubo del bruciatore saldamente sopra l'orifizio della valvola e assicurandosi che il perno maschio sul retro del bruciatore riposi nell'apertura nel telaio del grill. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe causare un incendio e lesioni.
- I tubi del bruciatore devono essere ispezionati e puliti prima di ogni uso. Ragni e piccoli insetti occasionalmente tessono ragnatele o costruiscono nidi nei tubi del bruciatore. Queste ragnatele possono causare un'osservazione del flusso di gas, il che potrebbe provocare un incendio nei tubi del bruciatore e intorno ad essi.
- Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio.
- Non conservare alcun cilindro di propano/butano (G31-G30) che non sia collegato per l'uso nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio.
- Do not attempt to heat unopened containers on the grill as pressure may build up and cause the container to explode.
- Non tentare di riscaldare contenitori sigillati sulla griglia, poiché la pressione potrebbe aumentare e causare l'esplosione del contenitore.
- Non utilizzare mai carbone o qualsiasi altro combustibile solido nella griglia.
- Non cucinare mai senza il vassoio di raccolta dei liquidi in posizione.
- Non utilizzare mai questa griglia sotto l'influenza di alcol o droghe.
- Ragni e altri insetti possono nidificare nel bruciatore di questa e di qualsiasi altro bruciatore, causando il flusso di gas dalla parte anteriore del bruciatore. Questa pericolosa "condizione" può causare un incendio dietro il pannello della valvola, danneggiando il bruciatore e rendendo il bruciatore non sicuro da utilizzare. Ispeziona i bruciatori prima di ogni utilizzo. I sintomi dei nidi di insetti possono includere qualsiasi delle seguenti condizioni:
 1. L'odore di gas in concomitanza con le fiamme del bruciatore che appaiono gialle.
 2. Il bruciatore non raggiunge la temperatura.
 3. Il bruciatore si riscalda in modo non uniforme.
 4. Il bruciatore emette rumori di scoppiettio.

Conserva queste istruzioni

BRABURA Grills non possono essere ritenute responsabili per danni o lesioni causati dall'uso improprio o dall'installazione di questo apparecchio.

AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA E SULL'INSTALLAZIONE

BRABURA
GRILLS

Avvertenze per l'installazione

Leggere tutte le istruzioni prima di installare o utilizzare il proprio apparecchio a gas per evitare lesioni e danni all'apparecchio.

Questa griglia e tutti gli elettrodomestici devono essere installati conformemente ai codici locali.

- Tutti gli elettrodomestici a gas si riscalderanno durante l'uso. Presta estrema attenzione durante l'operazione dell'apparecchio.
- Non toccare superfici calde. Utilizza sempre la maniglia per aprire o chiudere l'apparecchio.
- La supervisione è necessaria quando questo o qualsiasi altro apparecchio viene utilizzato vicino ai bambini. Tieni i bambini lontani dall'apparecchio durante il funzionamento e fino a quando l'apparecchio non si è raffreddato.
- Non conservare alcun cilindro o tanica di GPL non collegato all'uso con l'apparecchio, nell'area di questo apparecchio o di qualsiasi altro apparecchio. Non conservare mai un cilindro o una tanica di GPL al chiuso o a portata di bambini.
- Non testare l'apparecchio per perdite di gas usando un fiammifero acceso o qualsiasi altra fiamma libera; vedere le procedure di test delle perdite usando soluzioni di sapone/acqua - vedere la sezione sui Test delle Perdite.
- L'uso di accessori, regolatori o componenti non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni e annullerà la garanzia.
- Non accendere mai l'apparecchio con il coperchio chiuso e assicurarsi che i bruciatori siano posizionati e seduti sopra le valvole del gas e sul supporto del bruciatore.
- Non chinarti sulla superficie di cottura quando accendi o utilizzi l'apparecchio.
- Utilizza utensili da cucina con manici in legno e presine da forno isolate quando utilizzi l'apparecchio.
- Non conservare nulla nell'apparecchio. Assicurati che il cibo non venga dimenticato nell'apparecchio; gli oggetti dimenticati potrebbero sciogliersi o prendere fuoco quando l'apparecchio è acceso.
- Per prevenire lesioni, non utilizzare accessori non raccomandati dal produttore.
- Prima di pulire l'apparecchio, scollegare il girarrosto e "spegnere" il dispositivo automatico di interruzione.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in condizioni ventose. Se si trova in una zona costantemente ventosa (fronte oceanico, cima di una montagna, ecc.), sarà necessario uno schermo antivento. I venti che soffiano nel gap del coperchio posteriore, possono causare prestazioni scadenti e/o far surriscaldare pericolosamente il pannello di controllo e le manopole.

- Apri sempre con cautela il coperchio dell'apparecchio, utilizzando solo la maniglia - il coperchio potrebbe essere caldo.
- I bambini non dovrebbero essere lasciati da soli o non sorvegliati in un'area in cui è in uso un qualsiasi apparecchio. Non dovrebbero mai essere autorizzati a toccare, sedersi o stare in piedi su qualsiasi parte dell'apparecchio.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini nei mobili sopra l'apparecchio o all'interno dell'apparecchio. I bambini che salgono sull'apparecchio per raggiungere questi oggetti potrebbero essere gravemente feriti.
- Indossa abiti appropriati quando utilizzi questo apparecchio. I capi larghi o penzolanti non dovrebbero mai essere indossati durante l'uso dell'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare acqua su incendi di grasso! Potrebbe verificarsi un'esplosione violenta di vapore. Invece, spegni l'incendio con un estintore ABC multipurpose.
- Le parti sigillate dal produttore o dal suo agente non devono essere manipolate dall'utente.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso. Chiudi l'alimentazione del gas al cilindro del gas.

Conserva queste istruzioni

BRABURA Grills non possono essere ritenute responsabili per danni o lesioni causati dall'uso improprio o dall'installazione di questo apparecchio.

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA E SULL'INSTALLAZIONE ELETTRICA

BRABURA
GRILLS

Le prolunghe possono essere utilizzate con attenzione nella loro utilizzazione. Se viene utilizzata una prolunga:

- La potenza elettrica contrassegnata del set di cavi o della prolunga dovrebbe essere almeno pari alla potenza elettrica dell'apparecchio
- Il cavo dovrebbe essere posizionato in modo che non tocchi superfici calde, spigoli affilati o pende sopra il piano di lavoro o il tavolo (dove potrebbe essere accidentalmente tirato o inciampato).

Le prolunghe per uso esterno dovrebbero essere utilizzate con prodotti adatti all'uso esterno. Sono contrassegnate sulla superficie con le lettere "W" o "W-A" e con un'etichetta che indica "Adatto per l'uso con apparecchi per esterni".

Per proteggersi contro scosse elettriche, il cavo di alimentazione e la spina dovrebbero essere mantenuti asciutti e al di sopra del terreno. Non pulire questo prodotto con spruzzi d'acqua; non spruzzare detergenti nell'area della presa di corrente.

Benzina, liquido accendino o altri liquidi infiammabili e vapori non dovrebbero mai essere conservati nell'area di questo apparecchio o di qualsiasi altro apparecchio.

Prima dell'installazione o del servizio, scollegare l'alimentazione dall'area di lavoro rimuovendo il fusibile, "spegnere" il dispositivo automatico di interruzione, o scollegando l'unità.

NOTA: Utilizzare un interruttore da 15 AMP con protezione GFI.

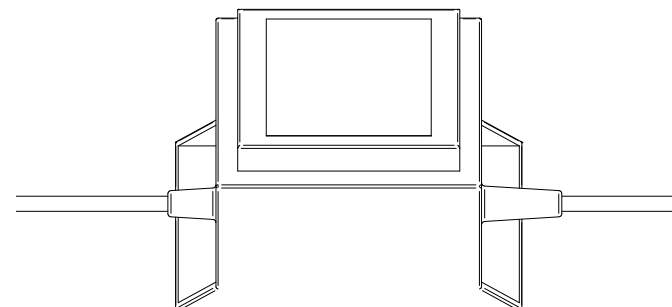
Mantenere il cavo di alimentazione e il tubo di alimentazione del carburante lontani da qualsiasi superficie calda, spigoli affilati e gocciolamenti di grasso.

Assicuratevi che il tuo apparecchio sia correttamente installato e messo a terra da un tecnico qualificato in conformità con i codici applicabili. Per garantire la sicurezza elettrica di questo apparecchio, deve esistere continuità tra l'apparecchio e un sistema di messa a terra efficace. È imperativo che questo requisito di base di sicurezza sia soddisfatto. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati dalla mancanza o dall'inadeguatezza di un sistema di messa a terra efficace.

Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo di alimentazione o una spina danneggiati, e non utilizzare alcun apparecchio dopo che l'apparecchio ha un malfunzionamento o è stato danneggiato in qualsiasi modo. In caso di malfunzionamento, restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per esaminare, riparare o regolare.

Questo apparecchio è conforme a tutti i codici uniformi di sicurezza elettrica e alle normative sulla messa a terra elettrica.

NOTA: Questa griglia utilizza un "trasformatore" per fornire energia alle luci a LED e alle luci interne.



Parametri Elettrici: **INGRESSO:** 220V 50Hz **USCITA:** 12VAC 5000mA 60W

** Immagine di esempio: TRASFORMATORE ELETTRICO*

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA E SULL'INSTALLAZIONE DEL GAS

BRABURA
GRILLS

- Tutti i collegamenti del gas devono essere effettuati da un tecnico qualificato e professionale e in conformità con i codici e le ordinanze locali. L'installazione deve conformarsi ai codici locali.
- Controllare sempre la targa di identificazione per assicurarsi che l'alimentazione del gas a cui si sta collegando sia il tipo di gas per cui l'apparecchio è stato fabbricato.
- Non torcere il tubo di alimentazione del gas.
- Prima di ogni utilizzo, ispezionare visivamente il tubo di alimentazione del gas per crepe, tagli o usura eccessiva. Sostituire il tubo se necessario. Controllare la presenza di perdite di gas prima di ogni utilizzo.
- Non collegare mai l'apparecchio a una linea di alimentazione del gas non regolata. Gli apparecchi alimentati senza regolatore sono pericolosi e non verranno assistiti fino a quando non saranno installati correttamente e in modo sicuro. Il funzionamento non sicuro senza un regolatore del gas annullerà la garanzia dell'apparecchio.
- Per l'installazione nell'UE, controllare la targa di identificazione per garantire che le pressioni e i gas certificati corrispondano alla 'Tabella delle pressioni e dei gas certificati'.
- Controllare che il tubo di alimentazione del gas non entri in contatto con alcuna superficie calda, spigoli o bordi taglienti della griglia o della costruzione della cucina all'aperto. Non piegare la linea del gas durante l'installazione.
- Assicurarsi che il gas fornito all'apparecchio corrisponda al modello acquistato. Un apparecchio a gas naturale richiede gas naturale per funzionare; un apparecchio a GPL richiede gas propano liquido per funzionare.
- I regolatori devono essere conformi allo standard EN16129 nella sua ultima versione e alle normative nazionali. Si consiglia di utilizzare un tubo con una lunghezza non superiore a 1,5 m e di cambiarlo in base alle condizioni nazionali.

L'apparecchio a sistema a gas autopulente è certificato per l'uso con bombole di gas con capacità compresa tra 5 kg e 13 kg. Queste bombole hanno dimensioni comprese in un intervallo di altezza da 580 mm a 380 mm e in un intervallo di diametro da 250 mm a 315 mm.

IMPORTANTE: Non collegare mai l'apparecchio a un'alimentazione del gas non regolata.

- Tutti i collegamenti del gas devono essere eseguiti da un contraente autorizzato o da un rappresentante locale della compagnia del gas.
- Assicurarsi che il servizio che fornisce l'apparecchio sia dotato di una valvola di chiusura posizionata comodamente vicino all'apparecchio e di facile accesso.
- L'apparecchio e la sua valvola di chiusura individuale devono essere disconnessi dal sistema di tubazioni di alimentazione del gas durante qualsiasi prova di pressione di quel sistema.

Categoria di Gas	Paese di Destinazione	Pressione del Gas e di Alimentazione	Dimensione dell'Orifizio del Bruciatore
I _{3B/P(30)}	AL - BG - CY - DK - EE - FI - FR HR - HU - IT - IS - LT - LU - MT - MK NL - NO - RO - SK - SE - SI - TR	G30 (30 mbar) G31 (30 mbar)	0.98 (Bruciatore Principale) 0.98 (Bruciatore Posteriore)
I _{3+(28-30/37)}	BE - CH - CY - CZ - ES FR - GB - GR - IE - IT - LT LU - LV - PT - SI - SK	G30 (28-30 mbar) G31 (37 mbar)	
I _{3B/P(50)}	AT - DE - CH - SK	G30 (50 mbar) G31 (50 mbar)	0.84 (Bruciatore Principale) 0.88 (Bruciatore Posteriore)
I _{3B/P(37)}	PL	G30 (37 mbar) G31 (37 mbar)	0.92 (Bruciatore Principale) 0.95 (Bruciatore Posteriore)
I _{2H}	AL - AT - BG - CH - CZ - DK - EE - ES FI - GB - GR - HR - IE - IS - IT - LV LT - NO - PT - RO - SE - SI - SK - TR	G20 (20 mbar)	1.41 (4 Principali) 1.41 (Posteriore) 1.41 (5 Principali) 1.48 (Posteriore)
I _{2HS}	HU	G20 (25 mbar)	1.33 (Bruciatore Principale) 1.35 (Bruciatore Posteriore)
		G25.1 (25 mbar)	1.41 (Bruciatore Principale) 1.48 (Bruciatore Posteriore)
I _{2E}	DE - LU - PL - RO	G20 (20 mbar)	1.41 (4 Principali) 1.41 (Posteriore) 1.41 (5 Principali) 1.48 (Posteriore)
I _{2EK}	NL	G20 (20 mbar)	1.41 (4 Principali) 1.41 (Posteriore) 1.41 (5 Principali) 1.48 (Posteriore)
		G25.3 (25 mbar)	1.41 (Bruciatore Principale) 1.48 (Bruciatore Posteriore)
I _{2E+}	BE - FR	G20 (20 mbar)	1.41 (4 Principali) 1.41 (Posteriore)
		G25 (25 mbar)	1.41 (5 Principali) 1.48 (Posteriore)

Paramètres électriques: ENTRÉE: 220V 50Hz SORTIE: 12VCA 5000mA 60W

CONTROLLO DELLE PERDITE DI GAS

Avvertenze sulle perdite di gas

- Individuare e/o risolvere una perdita di gas non è un procedimento "fai da te". Utilizzare solo un professionista.
- Non utilizzare mai la piastra senza prima verificare la presenza di perdite di gas, inclusi tutti i valvole, raccordi, linee ecc. (Tutti i collegamenti del gas dovrebbero essere controllati)
- **ATTENZIONE: non utilizzare fiamme aperte per verificare le perdite. L'uso di una fiamma aperta potrebbe causare un incendio, un'esplosione e danni fisici.**
- Non fumare durante il test di perdite. Qualsiasi fiamma aperta accenderà il gas.
- Per prevenire il rischio di incendio o esplosione, eseguire il test di perdite solo all'aperto.
- Controllare che i tubi flessibili non presentino tagli e usura che possano influenzare la sicurezza prima di ogni utilizzo. Utilizzare solo il tubo e il regolatore forniti dalla fabbrica. Utilizzare solo i set di regolatore e tubo di ricambio specificati dai prodotti BRABURA.
- Il cambio del cilindro del gas deve essere effettuato lontano da qualsiasi fonte di accensione.

Test delle perdite di gas

Effettuare un test delle perdite prima di ogni utilizzo, che il cilindro di alimentazione del gas sia stato disconnesso o meno. Inoltre, ogni volta che il cilindro di gas è collegato al regolatore o ogni volta che qualsiasi parte del sistema di gas viene disconnessa o sostituita, effettuare un test delle perdite.

1. Come precauzione di sicurezza, ricorda sempre di effettuare il test delle perdite del tuo apparecchio all'aperto in una zona ben ventilata. Non fumare o permettere la presenza di fonti di accensione nella zona durante il test delle perdite. Non utilizzare una fiamma, come un fiammifero acceso, per verificare le perdite. Utilizzare una soluzione di acqua saponata.
2. Preparare una soluzione di test delle perdite di acqua saponata mescolando in una bottiglia spray una parte di sapone liquido con una parte di acqua.
3. Assicurarsi che tutte le manopole di controllo siano nella posizione OFF.
4. Aprire il gas.
5. Applicare la soluzione di test delle perdite spruzzandola sulle giunzioni del sistema di distribuzione del gas. Questo include tutte le valvole, i raccordi, le giunzioni, le linee e ogni punto dalla fonte di gas ai bruciatori.
6. Il formarsi di bolle nella soluzione saponata e/o la presenza di un leggero odore di gas (tipicamente il gas ha un odore simile all'uovo) indica la presenza di una perdita. Non tentare di accendere la griglia.
7. Riportare tutte le manopole di controllo nella posizione OFF.
8. Fermare una perdita serrando la giunzione allentata e/o risigillando con sigillante filettato o nastro di teflon, rimuovendo il sigillante o il nastro in caso di connessione flangiata o sostituendo la parte difettosa con una parte di ricambio consigliata dal produttore. Non tentare di riparare la valvola del cilindro se è danneggiata. Il cilindro deve essere smaltito in un luogo adeguato per i serbatoi di GPL e poi sostituito.
9. Se non si riesce a fermare una perdita, riportare tutte le manopole di controllo nella posizione OFF, chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio e rilasciare la pressione nel tubo e collettore spingendo e girando una qualsiasi delle valvole di controllo di un quarto di giro in senso antiorario.
10. Nei sistemi a GPL, rimuovere il cilindro dall'apparecchio.
11. Chiamare un tecnico autorizzato per apparecchi a gas o un rivenditore di gas GPL.
12. Non utilizzare l'apparecchio finché la perdita non è stata corretta.

CONTROLLO DELLE PERDITE DI GAS - TEST DI PERDITE

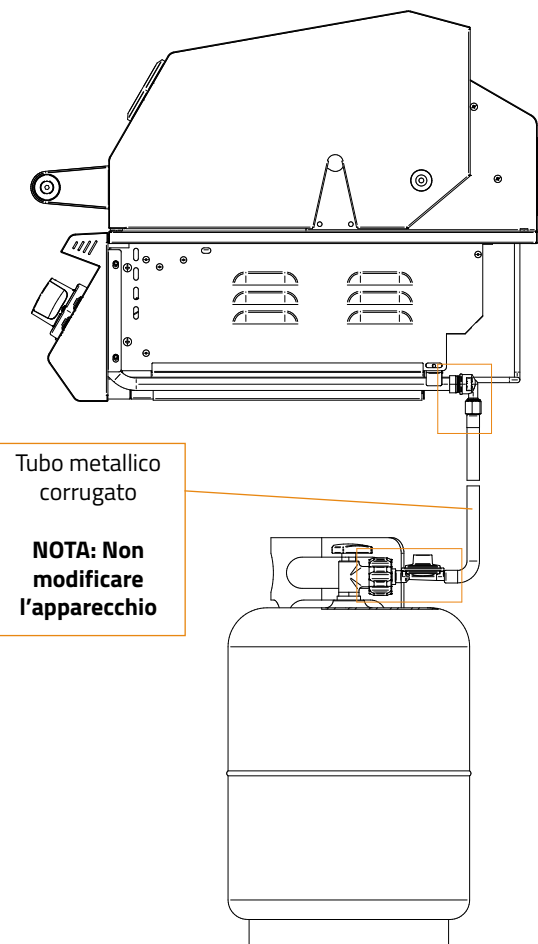
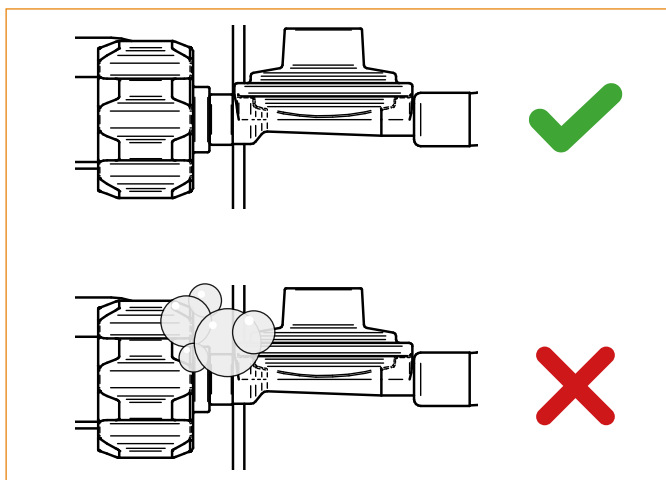
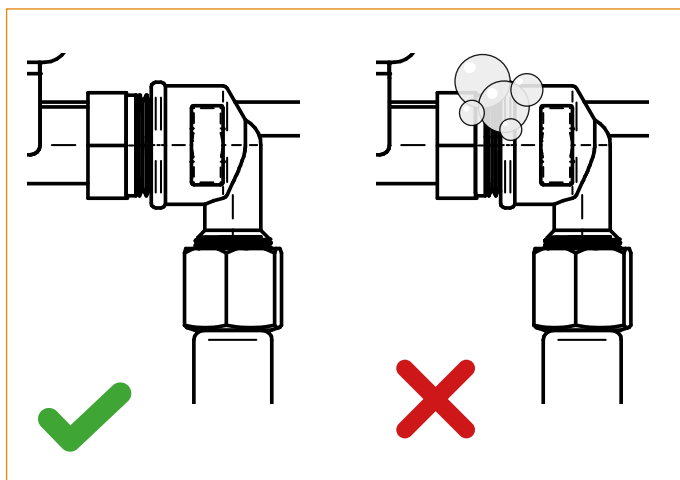
BRABURA
GRILLS

Test di perdita

1. Tutti i tubi e i collegamenti del gas devono essere testati per le perdite dopo l'installazione o il servizio, oltre che prima di ogni utilizzo. Questo include tutte le valvole, i raccordi, le giunzioni, le linee e ogni punto dalla fonte di gas ai bruciatori.
2. Tutte le perdite devono essere corrette immediatamente. Ricorda, prima di sostituire una bombola vuota con una nuova, assicurati che tutte le valvole di controllo siano nella posizione "chiuso". Questo può creare un flusso di gas basso attraverso la griglia. Questo richiederebbe la disconnessione del serbatoio dal regolatore, e poi ricollegarlo per reimpostare il regolatore.
3. Apri la valvola (valvola di chiusura o serbatoio GPL "ON"). Testa le perdite applicando una soluzione di sapone liquido su tutte le giunture. La formazione di bolle indica una perdita di gas.
4. Assicurati che il test di perdita includa tutte le valvole, i raccordi, le giunzioni, le linee e ogni punto dalla fonte di gas ai bruciatori.

ATTENZIONE: Non utilizzare mai una fiamma aperta per controllare le perdite.

Il diagramma seguente è destinato a mostrare come apparirebbe una connessione che perde. Questi due punti non sono gli unici da controllare né le uniche aree potenziali in cui potrebbe essere presente una perdita di gas.



NOTA: Cambiare il tubo quando le condizioni nazionali lo richiedono. Prima di ogni utilizzo della griglia BRABURA, pulire e ispezionare il tubo. Se vi sono segni di abrasione, usura, tagli o perdite, il tubo dovrebbe essere sostituito prima di mettere l'apparecchio in funzione.

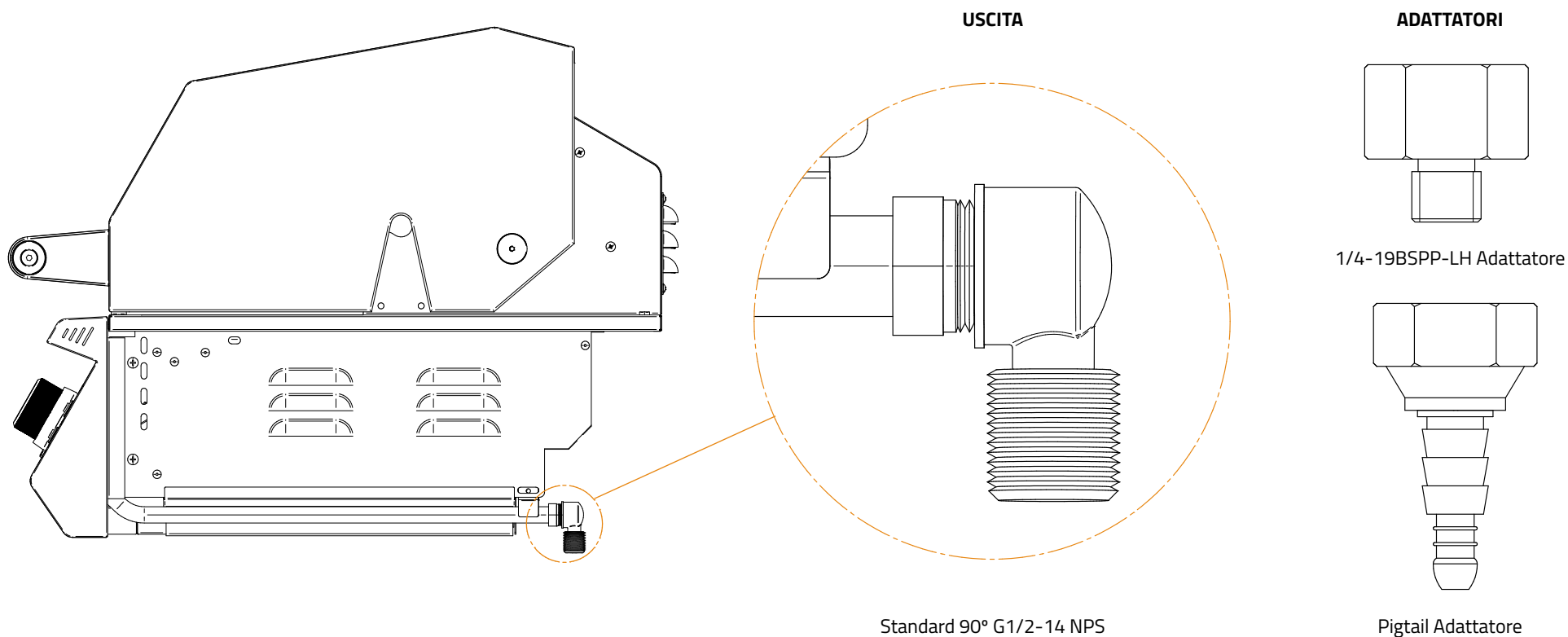
** Immagine di esempio: FUSION 500*

CONNESSIONI DEL GAS - ADATTATORI

La griglia BRABURA è dotata di un'uscita di fabbrica standard con connessione G1/2-14 NPS, inclinata a 90 gradi verso il basso, progettata per ospitare direttamente connessioni gas da 1/2". Nel caso in cui questa configurazione non sia compatibile con il sistema di connessione gas nel paese di destinazione, la griglia BRABURA include due adattatori aggiuntivi come componenti complementari:

- Un adattatore 1/4-19BSPP-LH che consente il passaggio dalla connessione gas standard da 1/2" a una connessione da 1/4".
- Un adattatore progettato per convertire la connessione standard da 1/2" in un'ancoratura, offrendo versatilità nella configurazione della connessione della griglia.

Questi adattatori garantiscono che la griglia BRABURA possa adattarsi a una varietà di sistemi di connessione gas, garantendo la sua compatibilità e funzionalità in ambienti diversi.



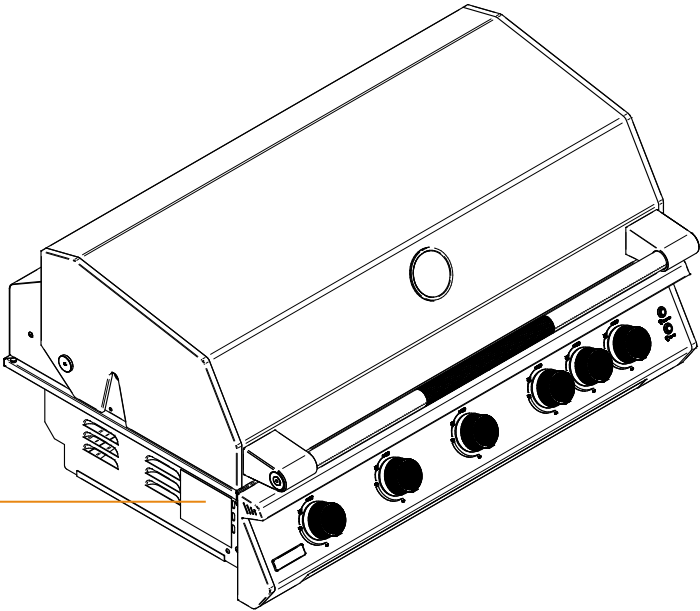
CONNESSIONI DEL GAS - GAS NATURALE

BRABURA
GRILLS

Requisiti del Gas Naturale

- Collegare un adattatore flessibile per gas naturale idoneo al regolatore della griglia situato sull'angolo posteriore destro dell'apparecchio. Si consiglia di utilizzare un adattatore flessibile con un diametro minimo di ½" o superiore.
- Sigillare tutte le connessioni non flangiate con del sigillante filettato o del nastro di Teflon.
- Assicurarsi che il connettore flessibile sia protetto da spigoli taglienti, calore, superfici aggressive e torsioni.
- Controllare i comandi dell'apparecchio per assicurarsi che tutte le valvole di controllo siano completamente CHIUSE.
- Aprire l'alimentazione principale del gas e controllare tutte le connessioni per eventuali perdite utilizzando acqua saponata come descritto nella sezione del procedimento di test delle perdite.
- Il regolatore utilizzato deve essere impostato per la pressione di regolazione locale ed è destinato all'uso solo con gas naturale.
- La maggior parte dei regolatori a bassa pressione ha una freccia direzionale che indica la direzione in cui il gas deve viaggiare. Assicurarsi che la freccia punti nella direzione della griglia.
- Deve essere installata una valvola di chiusura del gas fornita dall'installatore in un luogo accessibile.

BRABURA GRILLS		CE ²⁵ 2575 Pin Number 2575DP39509	UK CA ²⁵ 0359 Pin Number 0359DP00139
Manufactured By: Brabura Grills SL Avenida de Almendralejo 6 Villafranca de los Barros 06220 Badajoz Spain			
⚠ Caution: Read the instructions before using the appliance. For outdoor use only. Warning: Accessible parts may be very hot. Keep young children away. Only for installation in built-in enclosure constructed of non-combustible material.			
Gas Category	Country Of Destination	Gas and Supply Pressure	Burner Orifice Size
I3a/R30	AL - BG - CY - DK - EE - FI - FR - HR - HU - IT - IS - LT - LU - MT - MK - NL - NO - RO - SK - SE - SI - TR	G30 (30 mbar) G31 (30 mbar)	0.98 (Main Burner) 0.98 (Rear Burner)
I3a(28-30/37)	BE - CH - CY - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IT - LT - LU - LV - PT - SI - SK	G30 (28-30 mbar) G31 (37 mbar)	0.98 (Main Burner) 0.98 (Rear Burner)
I3a/R50	AT - DE - CH - SK	G30 (50 mbar) G31 (50 mbar)	0.84 (Main Burner) 0.88 (Rear Burner)
I3a/R37	PL	G30 (37 mbar) G31 (37 mbar)	0.92 (Main Burner) 0.95 (Rear Burner)
I2H	AL - AT - BG - CH - CZ - DK - EE - ES - FI - GB - GR - HR IE - IS - IT - LV - LT - NO - PT - RO - SE - SI - SK - TR	G20 (20 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner)
I2H5	HU	G20 (25 mbar) G25.1 (25 mbar)	1.33 (Main Burner) 1.35 (Rear Burner) 1.41 (Main Burner) 1.48 (Rear Burner)
I2E	DE - LU - PL - RO	G20 (20 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner) 1.41 (Main Burner) 1.48 (Rear Burner)
I2EK	NL	G20 (20 mbar) G25.3 (25 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner) 1.41 (Main Burner) 1.48 (Rear Burner)
I2E+	BE - FR	G20 (20 mbar) G25 (25 mbar)	1.41 (Main Burner) 1.41 (Rear Burner) 1.41 (Main Burner) 1.48 (Rear Burner)
Power Per Burner		Total Power Input	Model Ref. No
3.81 kW (Main Burner)		19.05 kW LPG heat input G30: 1386g/h G31: 1362g/h	Fusion 400 RS BGG0013
3.81 kW (Rear Burner)		22.86 kW LPG heat input G30: 1664g/h G31: 1634g/h	Fusion 400 RM BGG0015
			Fusion 500 RS BGG0014
			Fusion 500 RM BGG0016
Electrical Parameter	Input: 220V 50Hz Output: 12VAC 5000mA 60W	Serial Number	



* Immagine di esempio: FUSION 500

CONNESSIONI DEL GAS - PROPANO LIQUIDO

Gas Propano Liquido (LP) e Requisiti del Serbatoio

- Se la tua griglia BRABURA è per un'applicazione a gas propano liquido, deve essere utilizzato un regolatore LP impostato per la pressione regolata localmente ed è destinato solo all'uso con gas LP.
- L'apparecchio a sistema LP autonomo è certificato per l'uso con bombole di gas con capacità compresa tra 5 kg e 13 kg. Queste bombole hanno dimensioni comprese in un intervallo di altezza da 580 mm a 380 mm e un intervallo di diametro da 250 mm a 315 mm.
- L'alimentazione del gas deve essere interrotta al cilindro di gas LP e il cilindro di gas LP deve essere scollegato dal regolatore quando questo apparecchio per la cottura all'aperto a gas non è in uso.
- Posizionare sempre il cilindro in posizione eretta in modo che la valvola del cilindro sia in alto.
- Il cilindro non deve essere conservato in un edificio, garage o in qualsiasi altro luogo chiuso. Deve essere conservato all'aperto in un luogo protetto, fresco e asciutto fuori dalla portata dei bambini.
- Non conservare mai alcuna bombola di gas di ricambio o aggiuntiva intorno o nella cucina all'aperto contenente la griglia BRABURA o qualsiasi altro apparecchio a fiamma aperta, che produca calore o fonte di calore.
- Quando il serbatoio del gas è vuoto, girare le manopole di controllo e la valvola del cilindro in posizione OFF. Svitare la valvola.
- Rimuovere il cilindro e farlo riempire presso il vostro rivenditore di propano qualificato locale.
- Una volta riempito, collegare con cura la valvola e assicurarsi che sia ben fissata e non perda.
- Con le manopole di controllo in posizione OFF, aprire la valvola del cilindro.

Se senti odore di gas o senti un sibilo di gas che sfugge dal serbatoio del gas, allontanati dal serbatoio e non cercare di risolvere il problema da solo. Chiama immediatamente i Vigili del Fuoco.

Se il tuo apparecchio non ha perdite nel serbatoio del gas, ricontra la connessioni allentate e esegui un nuovo test di perdite utilizzando il metodo dettagliato nelle pagine seguenti con una soluzione saponosa. Evita di esporre il serbatoio del gas LP a calore eccessivo e conservalo sempre in posizione eretta. Non conservare mai i serbatoi di gas LP al chiuso.

Assicurati che tutte le connessioni siano saldamente e completamente serrate quando si collegano i componenti per evitare perdite.

Se non già disponibile, è necessario installare una valvola di intercettazione ON-OFF presso la fonte di alimentazione del gas e spegnere l'alimentazione del gas quando gli apparecchi a gas LP non sono in uso.

Trasporto e Conservazione del Gas LP

- Trasportare solo un serbatoio alla volta e assicurarsi che sia posizionato in posizione eretta con la valvola di controllo chiusa e il tappo antipolvere ben fissato.
- Conservare i serbatoi all'aperto e fuori dalla portata dei bambini. Evitare di conservarli in edifici, garage o in qualsiasi altro luogo chiuso.

Procedura per il Collegamento del Serbatoio del Gas LP

Il serbatoio del gas LP deve essere conforme alla normativa locale.

1. Prima di iniziare, assicurarsi che il serbatoio del gas sia completamente chiuso.
2. Girare tutte le manopole dei bruciatori in posizione OFF.
3. Collegare il connettore del tubo al raccordo in ottone corrispondente sull'unità utilizzando una chiave a brugola. Non applicare sigillante per tubi. È importante proteggere la linea in gomma del tubo e il regolatore da spigoli taglienti e superfici calde per evitare danni.
4. Collegare il regolatore al serbatoio di gas LP e stringerlo solo a mano.
5. Controllare eventuali perdite utilizzando una soluzione di sapone e acqua su tutte le connessioni, comprese valvole, raccordi e tubi, prima di ogni utilizzo.
6. Per disconnettere l'apparecchio dopo l'uso, girare le manopole dei bruciatori in posizione OFF.
7. Chiudere la valvola del serbatoio girando la ruota della valvola in senso antiorario fino a quando si ferma.
8. Scollegare il regolatore dal serbatoio del gas LP dopo l'uso.

NOTA: Controllare sempre la presenza di perdite prima di ogni utilizzo.

POSIZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

Prima di tutto, questo è un elettrodomestico per esterni. Assicurati che il tuo apparecchio sia posizionato in modo sicuro lontano da qualsiasi cosa possa prendere fuoco. In nessun caso questo apparecchio deve essere utilizzato in interni. Questo include garage o qualsiasi altro spazio chiuso. Questo apparecchio per la cottura all'aperto non è approvato per l'installazione su veicoli ricreativi e/o imbarcazioni.

I grigliati BRABURA sono destinati esclusivamente all'uso in singole famiglie/residenze.

Nel determinare una posizione adatta, prendere in considerazione preoccupazioni come l'esposizione al vento, la vicinanza ai percorsi del traffico e mantenere le linee di alimentazione del gas il più brevi possibile.

- Non conservare materiali combustibili, benzina o liquidi infiammabili o vapori intorno all'apparecchio.
- Questo grigliato BRABURA deve essere posizionato solo all'aperto. Come con qualsiasi apparecchio a gas, viene prodotto monossido di carbonio dannoso durante il processo di combustione che non dovrebbe essere consentito di accumularsi in uno spazio confinato. Si noti che poiché l'aria calda si alza sopra il grigliato BRABURA durante il funzionamento, dovrebbero essere evitati luoghi coperti. Non posizionare il grigliato BRABURA dove un sbalzo o una pensilina potrebbero coprirlo.
- NON ostruire il flusso di combustione e aria di ventilazione verso questo apparecchio.
- Mantenere qualsiasi cavo di alimentazione elettrica e i tubi di alimentazione del carburante lontani da qualsiasi superficie riscaldata e/o spigoli taglienti e aggressivi.
- Il grigliato BRABURA deve essere installato SOLO in un INVOGLIO NON COMBUSTIBILE. La determinazione se una posizione è di costruzione combustibile o non combustibile è effettuata dal vigile del fuoco locale, ispettore edile o dall'autorità di sicurezza locale competente.
- Assicurati che il tuo apparecchio rimanga a una distanza di almeno 35 cm dai lati e 40 cm dal retro da qualsiasi materiale combustibile come legno, cartongesso, carta e piante. Non conservare materiali combustibili, benzina o liquidi infiammabili o vapori intorno all'apparecchio. La struttura della cucina all'aperto stessa dovrebbe essere costruita completamente con materiali non combustibili.
- Assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata sia per l'apparecchio che per il carrello e/o l'incavo dell'isola. Questo è necessario non solo per una corretta combustione, ma anche per evitare l'accumulo di gas. Anche se la quantità di aerazione richiesta varia caso per caso, consultare un professionista autorizzato locale e il codice locale per i requisiti di ventilazione adeguati. Mantenere le aperture di ventilazione dell'involucro libere e prive di detriti.

- Utilizzare l'apparecchio solo su una superficie ferma e livellata. Questo apparecchio non è progettato per veicoli ricreativi e non dovrebbe essere installato su una barca o un'imbarcazione marina.
- Mantieni l'apparecchio protetto dalle condizioni meteorologiche avverse, compresa pioggia e vento. Il vento, in particolare quando arriva dalla parte posteriore del grigliato, può influenzare l'uscita dei fumi dal grigliato. Questo può far accumulare il calore dietro il pannello di controllo, potenzialmente creando una perdita di gas, danni al prodotto e lesioni.

Quando il tuo apparecchio è installato, dovresti poter accedere alla linea di alimentazione del gas, compresa la tubazione o il tubo del gas, il regolatore del gas, la bombola del gas e eventuali valvole di chiusura. Garantisci un accesso libero all'intero tubo del gas e al regolatore.

Quando si installa un apparecchio BRABURA sotto una costruzione sovrastante:

- È richiesto un minimo di 2 m di spazio tra il piano di lavoro e la costruzione sovrastante.
- Quando installato sotto una costruzione sovrastante combustibile, l'area sopra l'apparecchio BRABURA deve essere coperta da un cappuccio di ventilazione. Il cappuccio di ventilazione deve fornire protezione per la costruzione sovrastante combustibile.
- Gli apparecchi BRABURA non devono essere installati sotto costruzioni sovrastanti combustibili non protette.
- Quando installato sotto una costruzione sovrastante non combustibile, è comunque consigliabile un cappuccio di ventilazione. Gli apparecchi a gas producono una grande quantità di fumo. L'area coperta dovrebbe essere adeguatamente ventilata.

SGOMBERO DELL'UNITÀ

BRABURA
GRILLS

Ispezione del Prodotto

Una ispezione finale del tuo prodotto avviene in fabbrica per garantire che sia confezionato un prodotto di qualità. Ti preghiamo di controllare nuovamente la presenza di eventuali danni da trasporto immediatamente dopo aver disimballato il tuo grill. Se si riscontra che l'apparecchio ha subito dei danni, contatta immediatamente il tuo rivenditore poiché spesso il corriere di spedizione avrà un limite di tempo per segnalare i danni. Ti preghiamo inoltre di conservare il materiale di imballaggio con cui è stato fornito il prodotto, poiché a volte viene ispezionato dal corriere di spedizione.

ATTENZIONE: Non lasciare l'unità sotto il sole con la pellicola protettiva per lunghi periodi di tempo, poiché renderà difficile da rimuovere la pellicola e/o lascerà segni sui materiali che non sono coperti dalla garanzia.

Il tuo prodotto BRABURA viene fornito pre-assemblato e richiede pochissima installazione. Tuttavia, raccomandiamo l'uso di assistenza professionale durante l'installazione della tua unità poiché un'installazione impropria potrebbe influire sulla tua garanzia. Rimuovi l'unità dalla scatola insieme a tutti gli accessori e controlla che non siano stati causati danni all'unità o a nessuna parte. Rimuovi tutti i materiali di imballaggio, etichette e pellicole protettive prima di iniziare a cucinare.

Bruciatori

Controlla i tubi del bruciatore e rimuovi eventuali ostruzioni che potrebbero trovarsi nei portelli o nei fori. Utilizzare acqua fredda e una spazzola sarà sufficiente. Assicurarsi che tutte le particelle estranee siano rimosse dal bruciatore prima dell'uso. Assicurarsi che il deflettore dell'aria sui bruciatori sia leggermente aperto (a circa 3 mm o 1/8" per NG e 6 mm o 1/4" per LP). Quando hai finito, assicurati che i bruciatori siano allineati con l'orifizio della valvola e siano seduti nella scanalatura del supporto. Ciò si ottiene posizionando prima il foro del tubo del bruciatore saldamente sull'orifizio della valvola e assicurandosi che il perno maschio sul bruciatore poggi nella scanalatura corrispondente sul retro del telaio del grill. Il mancato rispetto di queste indicazioni potrebbe causare un incendio e lesioni.

*Bruciatore di Sear Infrarossi Opzionale

Come Sostituire il Bruciatore Convenzionale con il Bruciatore di Sear Infrarossi:

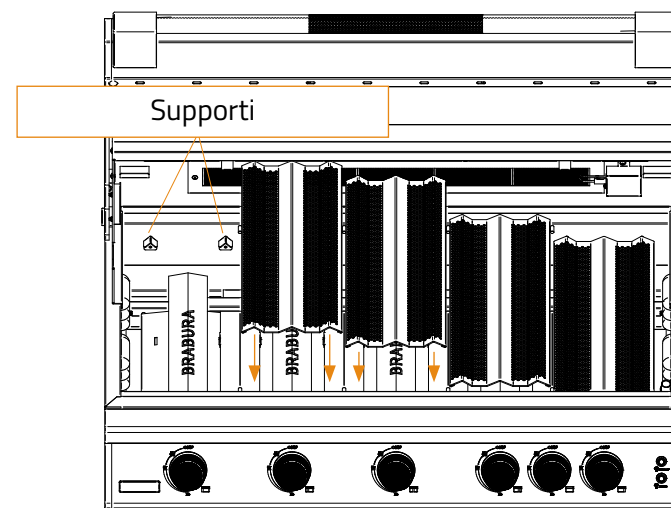
1. Per installare il bruciatore infrarosso opzionale, inizia rimuovendo la griglia di cottura più a sinistra, la griglia di stabilizzazione della fiamma e il divisore di zona.

2. Rimuovi il bruciatore convenzionale rimuovendo prima il perno a molla che lo tiene in posizione (a meno che non siano stati rimossi prima dell'installazione), situato nella parte inferiore posteriore del bruciatore e accessibile dall'esterno posteriore del corpo del grill. Con il perno a molla rimosso, estrai il bruciatore convenzionale.
3. Posiziona il bruciatore infrarosso al suo posto, lasciando fuori il dissipatore di calore. Assicurati che il bruciatore sia posizionato correttamente intorno alla valvola in modo che il gas fluisca nel bruciatore.
4. Rimetti al suo posto il divisore della zona di calore e la griglia di cottura. Non utilizzare questo bruciatore con il dissipatore di calore reinstallato sopra il bruciatore.

NOTA: È fondamentale che l'estremità del bruciatore infrarosso sia installata correttamente sulla valvola del gas per garantire un flusso di gas sicuro nel bruciatore.

Griglie di Stabilizzazione della Fiamma

Questi sono elementi il cui scopo è quello di evitare che le fiamme eccessive che possono originarsi nei bruciatori raggiungano le griglie di cottura. Vengono posizionati poggiandoli sui supporti visibili sulle facce anteriori e posteriori interne del grill.



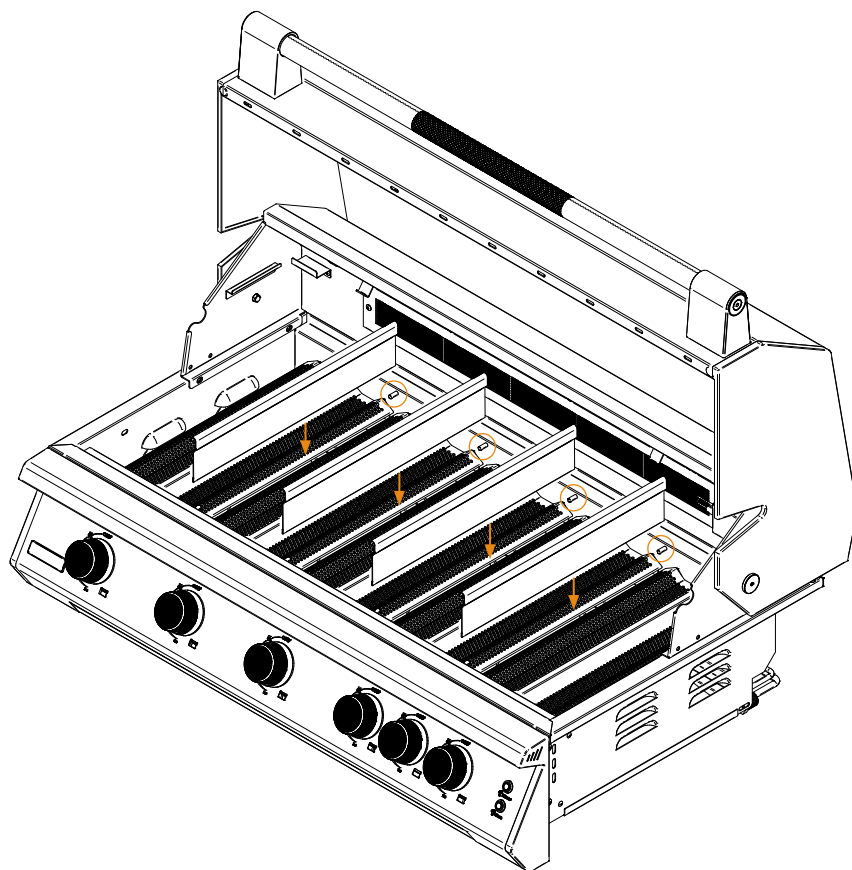
* Immagine di esempio: FUSION 500

SGOMBERO DELL'UNITÀ

BRABURA
GRILLS

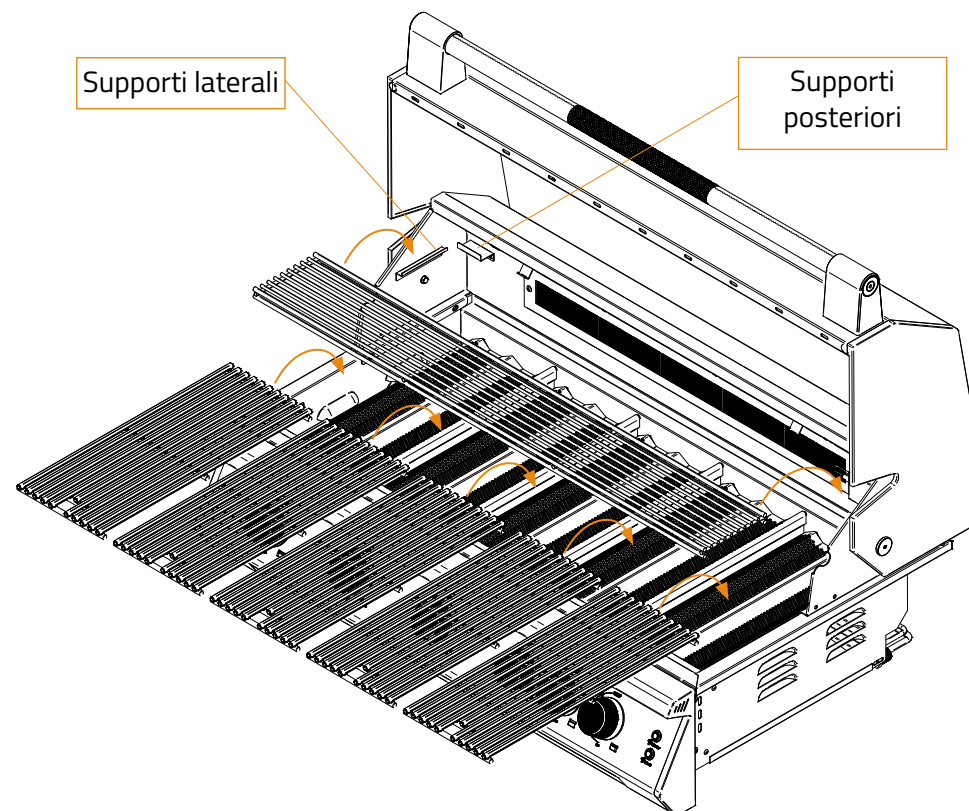
Divisori di Zona

Utilizzati per isolare una zona di fiamma del bruciatore dall'altra, le pareti divisorie di zona vengono posizionate agganciandole sui supporti cilindrici visibili e tra le griglie di stabilizzazione della fiamma menzionate in precedenza.



Griglie di Cottura e Superiori

Le griglie di cottura si adattano perfettamente alla struttura del grill, una per bruciatore proprio sopra ciascuna griglia di stabilizzazione della fiamma. Per posizionare la griglia superiore, appoggiarla semplicemente sui supporti laterali e posteriori visibili sul telaio.



** Immagine di esempio: FUSION 500*

INSTALLAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

BRABURA
GRILLS

Prima di installare un apparecchio in qualsiasi apertura dell'isola, assicurarsi che l'apertura non sia più grande del telaio esterno dell'unità. L'apparecchio deve poggiare sul bordo del telaio.

Prestare particolare attenzione alla posizione della linea del gas. Deve essere lontana da fonti di calore, bordi taglienti e superfici aggressive, e deve avere il minor numero possibile di curve. Assicurarsi che il collegamento della linea del gas sia accessibile una volta che l'apparecchio è installato. È necessaria una valvola di chiusura di sicurezza in questo punto di collegamento del gas. Prima di installare la griglia nell'apertura dell'isola, è possibile rimuovere i perni del bruciatore principale per facilitare il servizio, le regolazioni e la manutenzione futura. Questi sono accessibili dalla parte posteriore esterna della griglia.

Assicurarsi che la cavità dell'isola sia adeguatamente ventilata. Consultare un professionista con licenza locale per i requisiti adeguati. Assicurarsi che la cucina all'aperto sia costruita con materiali non combustibili. Se la cucina è costruita con materiali combustibili, è NECESSARIA una giacca isolante.

Se il serbatoio del gas sarà installato all'interno di un compartimento integrato, assicurarsi che tale compartimento abbia sufficienti aperture di ventilazione per evitare l'accumulo di gas. Le perdite di gas in uno spazio chiuso rappresentano un estremo pericolo di incendio e/o esplosione. È assolutamente essenziale una ventilazione incrociata adeguata. Non ostruire le aperture di ventilazione del compartimento del cilindro.

Per ottenere la ventilazione ottimale del gas:

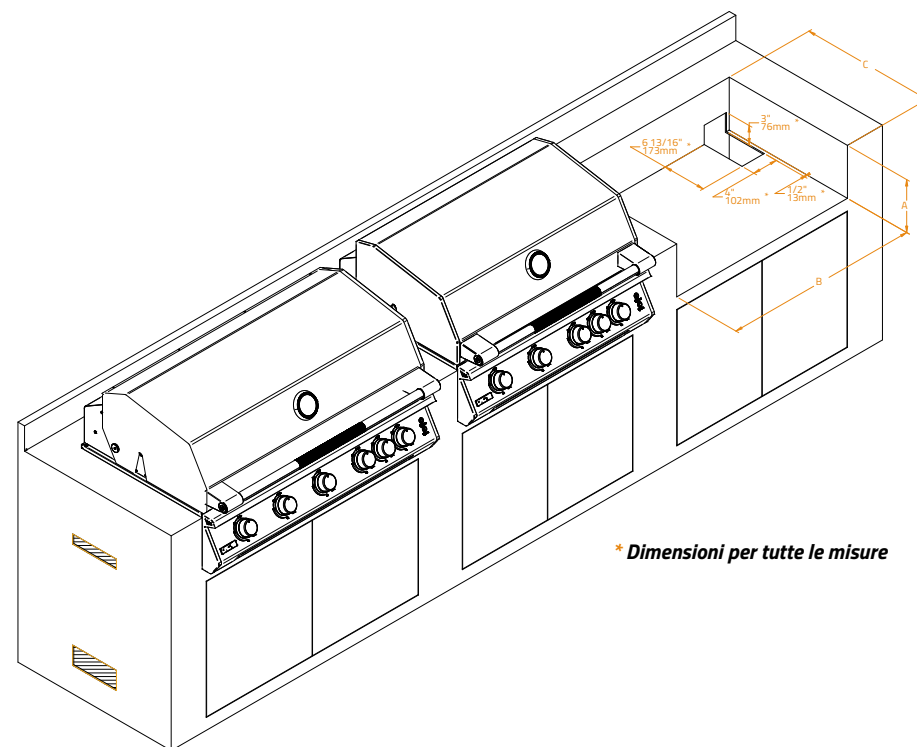
- Un lato della chiusura deve essere completamente aperto.
- Se il compartimento è completamente chiuso, deve avere alcune aperture di ventilazione:
 - Almeno due aperture di ventilazione all'altezza della valvola del cilindro devono essere presenti nella parete laterale.
 - Devono essere presenti aperture di ventilazione a livello del pavimento. Se le aperture di ventilazione a livello del pavimento si trovano in una parete laterale, devono essere presenti almeno due aperture. Il bordo inferiore delle aperture deve essere a livello del pavimento e il bordo superiore non oltre i 127 mm (5 pollici) dal pavimento. Le aperture devono essere libere da ostruzioni.
 - Ogni apertura deve avere dimensioni minime per consentire l'ingresso di una barra di diametro 3,2 mm (1/8 pollice).

Distanza minima dalla costruzione combustibile adiacente: 36 cm ai lati e 41 cm sul retro.

- È necessario uno spazio di 13 cm dietro la griglia per consentire l'apertura e la chiusura del coperchio.
- Un muro combustibile posizionato a 13 cm dietro la griglia NON soddisfa la distanza richiesta da una superficie combustibile.

- Queste dimensioni creano lo spazio d'aria richiesto sotto questo apparecchio. Questo spazio d'aria serve a più scopi, come prevenire l'accumulo di calore nella cavità dell'isola e contribuire a fornire un corretto flusso d'aria per la combustione e/o l'armadietto.

TUTTE LE ISOLE BARBECUE DEVONO ESSERE REALIZZATE CON MATERIALI NON COMBUSTIBILI.



MODEL	HEIGHT (A)	WIDTH (B)	DEPTH (C)
FUSION 400 RS/RM	210 mm (8 1/2")	780 mm (30 5/8")	540 mm (21 1/4")
FUSION 500 RS/RM	210 mm (8 1/2")	970 mm (38 3/8")	540 mm (21 1/4")

INSTALLAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

BRABURA
GRILLS

- Avrai bisogno di una seconda persona per evitare di danneggiare l'apparecchio o la tua isola della cucina.
- Il vento può impedire la corretta fuoriuscita dei fumi dal grill. Ciò può far accumulare il calore dietro il pannello di controllo, creando potenzialmente una perdita di gas, danni al prodotto e lesioni. Potrebbe essere necessario installare un blocco antivento dietro il grill.
- **AVVERTENZA:** La mancata ventilazione adeguata della cavità della tua cucina esterna potrebbe causare un'esplosione o un incendio.

Quando si integra un grill a gas in una cucina esterna, è necessario fornire un'adeguata ventilazione per la cavità inferiore dell'isola. Questo è necessario non solo per una corretta combustione, ma anche per evitare un accumulo di gas. La quantità di ventilazione richiesta per la tua isola può variare a causa della varietà di codici locali, del telaio interno e del design della cucina all'aperto, della quantità di prodotti a gas installati e delle loro posizioni, ecc. Tutte le isole con grill integrati devono essere ventilate in qualche modo. Il tuo appaltatore locale e/o l'autorità locale dei codici possono determinare la ventilazione adeguata per ogni installazione.

Le seguenti informazioni sono importanti per rispettare i requisiti dei codici locali:

- **Gas LP/Propano:** Il gas LP è più pesante dell'aria e si depositerà ai livelli più bassi della cucina esterna. È imperativo fornire una ventilazione incrociata adeguata nelle aree in cui il gas può accumularsi a questi livelli inferiori della cavità dell'isola. Se la bombola di propano si trova nella cucina all'aperto, è necessaria una parete di plenum per separare la fonte di gas dalle altre aree della cucina all'aperto (immagine mostrata nel manuale del proprietario) e sia gli armadi contenenti gli apparecchi a gas che il serbatoio di gas devono essere adeguatamente ventilati. Se una parete di plenum non è desiderabile, BRABURA offre un cassetto per il serbatoio di propano come alternativa.
- **Gas NG/Naturale:** Il gas naturale è più leggero dell'aria e salirà ai livelli più alti della cucina esterna. È imperativo fornire una ventilazione incrociata adeguata nelle aree in cui il gas può accumularsi a questi livelli superiori della cavità dell'isola.

Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che tutti i seguenti punti siano corretti:

- Il tubo del bruciatore è libero da detriti o ostruzioni.
- Installazione del tipo di gas corretto e impostazioni del regolatore.
- Il collegamento del gas è completo.
- Verificare eventuali perdite di gas.
- Gli spazi minimi sono mantenuti.
- Tutte le confezioni sono state rimosse.
- Tutte le parti e i componenti sono correttamente al loro posto.

- Una valvola di arresto del gas manuale fornita dall'installatore è completamente accessibile.

Se i perni del bruciatore principale vengono rimossi prima dell'installazione, è necessario controllare due volte che i bruciatori principali siano posizionati correttamente nel grill prima dell'uso. Una volta terminato, assicurarsi che i bruciatori siano allineati con l'orifizio della valvola e inseriti nella fessura della staffa. Questo si ottiene posizionando prima il foro dell'otturatore del tubo del bruciatore saldamente sull'orifizio della valvola e assicurando che il piolo maschio sul retro del bruciatore si appoggi nella fessura corrispondente del telaio del grill. La mancata esecuzione potrebbe causare incendi e lesioni.

Se il piano di lavoro della cucina esterna sporge dalla facciata dell'isola, sarà necessario intagliare i due bordi anteriori del piano per consentire al grill di scorrere a filo contro la parete anteriore esterna della cucina. A causa delle diverse preferenze personali per la dimensione del ritaglio, si consiglia di eseguirlo al momento dell'installazione in modo che il consumatore possa indicare la sua preferenza.

NOTA: Il pannello di controllo di questa unità è removibile per la manutenzione e deve rimanere accessibile. Non sigillare intorno al pannello di controllo, impedendone la rimozione.

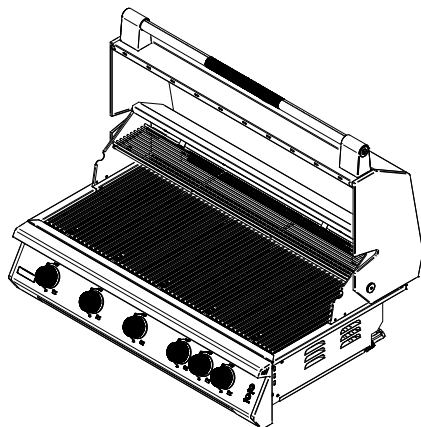
- Fai scorrere l'apparecchio nell'apertura e poi collega la linea del gas.
- Fai molta attenzione a non piegare la linea del gas quando abbassi l'apparecchio nell'apertura.
- Tieni le dita lontano dalle aree in cui l'apparecchio sarà sostenuto sul bancone. Le tue dita potrebbero rimanere intrappolate causando gravi lesioni.
- Verifica che l'apparecchio sia livellato e supportato lungo tutto il bordo esterno. Se l'apparecchio non è livellato o è instabile, utilizza spessori non combustibili sotto il bordo esterno per stabilizzarlo.
- Esegui il test di perdita come descritto in precedenza in questo manuale.
- Collega il trasformatore al grill, quindi alla presa elettrica. Assicurati di seguire tutte le istruzioni e le precauzioni elettriche.

ATTENZIONE: Non lasciare mai l'apparecchio incustodito. La superficie è estremamente calda e qualcuno potrebbe toccare la superficie calda e scottarsi gravemente. Tutti gli apparecchi a gas devono essere sorvegliati in ogni momento. Il tubo di LP deve essere pulito e controllato per eventuali tagli, usura, abrasione o perdite. Sostituiscilo se necessario con una parte conforme alle norme CE o UKCA, con connettore filettato interno.

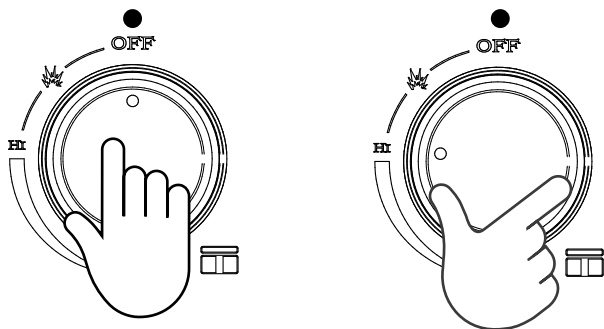
ACCENSIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

BRABURA
GRILLS

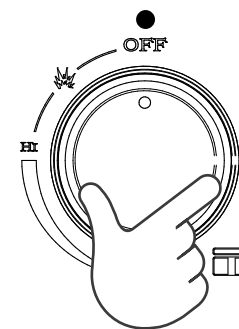
1. Apri il coperchio.
2. Usa cautela quando accendi i bruciatori stando il più lontano possibile dai bruciatori. Non mettere le mani, le braccia, la testa o qualsiasi parte del corpo vicino al grill quando accendi.



3. Per accendere i bruciatori, premi il pulsante del bruciatore e ruota lentamente il pulsante in senso antiorario fino alla posizione alta.
4. Sentirai un forte clic mentre l'accenditore elettronico produce una scintilla. Ascolta il suono del gas che si accende e cerca una fiamma attraverso le griglie di cottura. Se il bruciatore non si accende al primo tentativo, ripeti immediatamente. (Per il bruciatore posteriore, è necessaria una rotazione più lenta del pulsante)



5. Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, spegni i bruciatori e attendi cinque minuti con il coperchio aperto finché il gas non si dissipa prima di tentare di accenderlo nuovamente. Ripeti la procedura o prova la procedura di accensione manuale di seguito.
6. Se il bruciatore non si accende dopo diversi tentativi, chiudi immediatamente tutte le valvole del gas e consulta un tecnico di assistenza autorizzato.



7. Dopo aver acceso con successo il primo bruciatore, ripeti il processo sugli altri bruciatori che desideri accendere.
8. Per spegnere i bruciatori, ruota la manopola in senso orario fino a OFF. È normale sentire un suono di scoppio quando i bruciatori vengono spenti.
9. Chiudi la valvola all'alimentazione del gas.

*Riscaldamento preliminare del bruciatore ad infrarossi (OPZIONALE)

- Riscalda sempre l'intero apparecchio prima di cucinare.
- Se l'apparecchio è già caldo per la cottura, è comunque necessario riscaldare il bruciatore ad infrarossi per 3 minuti con il coperchio aperto.
- Non mettere mai cibo sopra il bruciatore finché non è completamente preriscaldato per evitare che si ostruiscano i piccoli fori e danneggiare il bruciatore a causa di gocce di grasso e residui di

* Immagine di esempio: FUSION 400

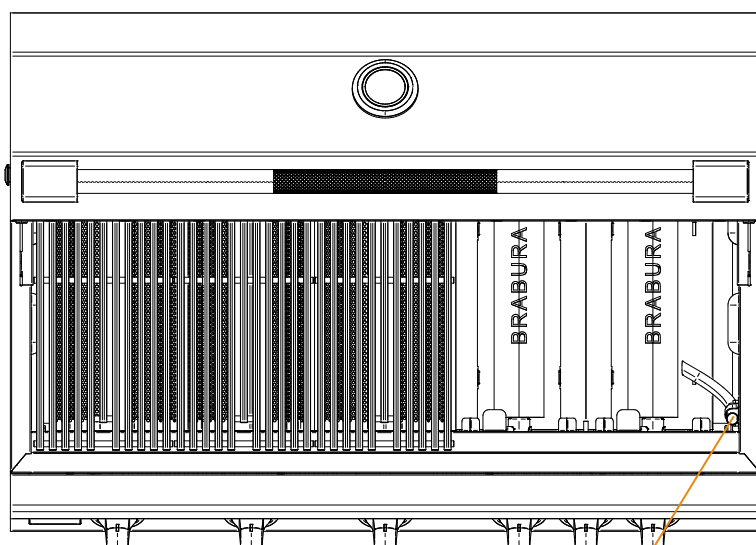
ACCENSIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

BRABURA
GRILLS

Accensione manuale dei bruciatori principali

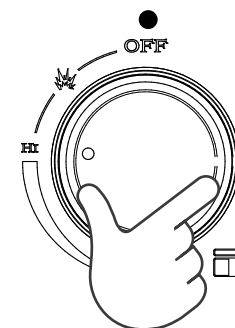
ATTENZIONE: Non utilizzare fiammiferi di dimensioni standard o accendini per eseguire le procedure di accensione con fiamma. Possono verificarsi gravi ustioni e gli accendini possono esplodere.

1. Apri il coperchio.
2. Se hai appena tentato di accendere il bruciatore, lascia passare cinque minuti affinché il gas accumulato si dissipi. Presta attenzione stando il più lontano possibile dai bruciatori. Non avvicinare mani, braccia, testa o qualsiasi altra parte del corpo alla griglia durante l'accensione.
3. Avvicina la fiamma aperta alla parte superiore del tubo di accensione.

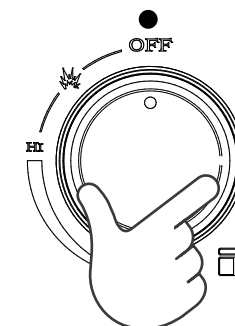


Tubo di accensione

4. Premi e gira la manopola di controllo su ALTO.



5. Se il bruciatore non si accende dopo cinque secondi, gira le manopole di controllo sulla posizione di OFF.



6. Aspetta cinque minuti fino a quando il gas si sarà disperso prima di tentare di accenderlo di nuovo.
7. Se il bruciatore non si accende dopo diversi tentativi, chiudi immediatamente tutte le valvole del gas e consulta un tecnico autorizzato.

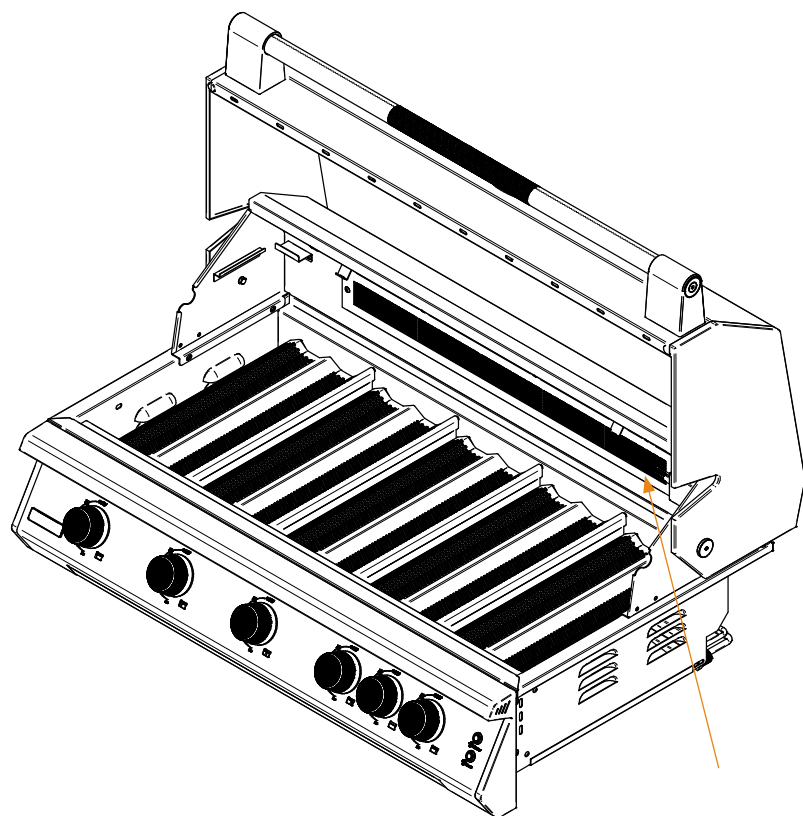
** Immagine di esempio: FUSION 500*

ACCENSIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

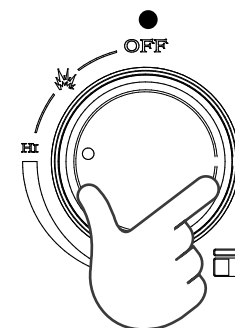
BRABURA
GRILLS

Manually Lighting the Rear Burner

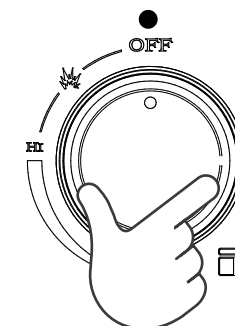
1. Open the hood. Never use the rear burner with the warming rack in place.
2. If you have just attempted to light the burner, allow five minutes for any accumulated gas to dissipate. Use caution by standing as far away from the burners as possible. Do not put your hands, arms, head or any body parts close to the grill when lighting.
3. Hold your open flame to the right side of the rear burner.



4. Premi e gira la manopola di controllo su ALTO.



5. Se il bruciatore non si accende dopo cinque secondi, gira le manopole di controllo sulla posizione di OFF.



6. Aspetta cinque minuti fino a quando il gas si sarà disperso prima di tentare di accenderlo di nuovo.
7. Se il bruciatore non si accende dopo diversi tentativi, chiudi immediatamente tutte le valvole del gas e consulta un tecnico autorizzato.

** Immagine di esempio: FUSION 500*

PULIZIA DEL TUO ELETTRODOMESTICO

BRABURA
GRILLS

NOTA: Aspetta sempre che il tuo apparecchio si raffreddi completamente prima di pulirlo. Dovresti pulire il tuo apparecchio dopo ogni utilizzo per mantenere l'aspetto complessivo nel corso della vita del tuo apparecchio. Dopo il primo utilizzo, è normale che il tuo apparecchio diventi scolorito in alcune zone a causa del calore prodotto dai bruciatori.

Pulizia dell'esterno

- Quando pulisci il tuo apparecchio, strofina e lucida sempre nella direzione della grana dell'acciaio inossidabile.
- Pulisci l'esterno dell'apparecchio per rimuovere eventuali schizzi o grasso. Non utilizzare abrasivi aggressivi. Usa un detergente per acciaio inossidabile per pulire la superficie esterna per un aspetto lucido.
- Per rimuovere cibi incrostati, usa una spugna abrasiva non metallica a grana fine o media con un detergente per acciaio inossidabile per evitare che le particelle di grasso si accumulino nella grana causando la comparsa di ruggine.
- Prima di installare la copertura, lascia sempre asciugare la superficie. NON coprire un apparecchio umido.

Vassoio raccogli-gocce

- Pulisci il vassoio raccogli-gocce dopo ogni utilizzo. Il mancato rispetto di questa operazione potrebbe causare un incendio.
- Una volta che l'apparecchio si è raffreddato completamente, rimuovi il vassoio tirandolo completamente fuori finché non si libera.
- Pulisci il vassoio con acqua calda e sapone e sostituiscilo assicurandoti che il vassoio sia installato completamente nell'alloggiamento del grill. Se usi un agente per la pulizia del forno, assicurati di seguire attentamente le istruzioni del produttore per evitare danni all'acciaio inossidabile.

Separatori di calore, Flame Tamers, Griglie e Racks Riscaldanti

- Per pulire (dovresti pulire dopo ogni utilizzo), accendi i bruciatori principali al massimo per 10-15 minuti con il coperchio chiuso. Questo permette a eventuali particelle di cibo o gocce di grasso di bruciare via.
- Spazzola i componenti con una spazzola in acciaio inossidabile per rimuovere eventuali residui carbonizzati.
- per pulire l'esterno del bruciatore. Libera tutti i portelli intasati da ostruzioni con un piccolo oggetto metallico. Pulisci eventuali detriti attraverso lo shutter dell'aria e ispeziona l'ingresso del bruciatore per assicurarti che sia libero da qualsiasi ostruzione. Usa una canna o uno spazzolino per tubi per rimuovere eventuali detriti all'interno del bruciatore se necessario.

Bruciatori in Acciaio Inossidabile Fuso

- L'apparecchio deve essere completamente raffreddato prima di procedere.
- Assicurati che l'alimentazione del gas sia OFF e che tutte le manopole di controllo siano nella posizione "OFF".
- Devi rimuovere tutte le griglie di cottura e i flame tamers per esporre i bruciatori principali nell'apparecchio. Sulla parte posteriore inferiore di ciascun bruciatore c'è un perno a sgancio accessibile dalla parte posteriore della testa del grill. Rimuovi i perni a sgancio (a meno che non siano stati rimossi prima dell'installazione in una cucina all'aperto).
- Per rimuovere il bruciatore, tira verso l'alto la barra e scorri il bruciatore verso la parte posteriore dell'apparecchio. Ripeti per ogni bruciatore.
- Per pulire i bruciatori, usa una spazzola metallica per pulire l'esterno del bruciatore. Libera tutti i portelli intasati da ostruzioni con un piccolo oggetto metallico. Pulisci eventuali detriti attraverso lo shutter dell'aria e ispeziona l'ingresso del bruciatore per assicurarti che sia libero da qualsiasi ostruzione. Usa una canna o uno spazzolino per tubi per rimuovere eventuali detriti all'interno del bruciatore se necessario.

*Bruciatore Infrarosso (OPZIONALE)

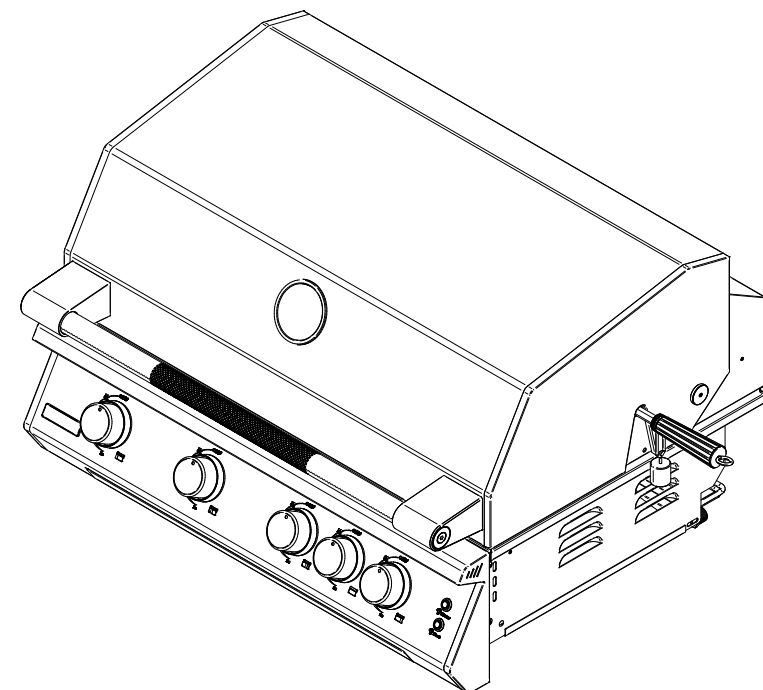
- Per mantenere il tuo bruciatore infrarosso in funzione al massimo delle prestazioni dopo ogni utilizzo, accendilo al massimo per 5-7 minuti con il coperchio aperto. Questo permette a eventuali particelle di cibo o gocce di grasso di bruciare via.
- Una volta che il tuo apparecchio si è raffreddato completamente, usa una spazzola morbida o un aspirapolvere per rimuovere eventuali accumuli di cenere sul bruciatore se necessario.

NOTA: Assicurati che ogni bruciatore sia posizionato correttamente dopo la pulizia. È molto importante assicurarsi che l'estremità del bruciatore sia installata correttamente sulla valvola del gas per garantire che il gas fluisca in modo sicuro nel bruciatore. Il mancato rispetto di queste condizioni può causare condizioni pericolose che possono provocare lesioni personali e/o danni materiali.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

BRABURA
GRILLS

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	COSA FARE
La griglia non si accende	Non c'è flusso di gas verso la griglia	Controllare l'alimentazione di gas e le connessioni
	C'è un blocco nel flusso d'aria o gas	Controllare tutte le aperture per eventuali ostruzioni
La fiamma del bruciatore è debole insieme all'odore di gas	Presenza di sporco o polvere nell'area	Spostarsi in un'area meno polverosa e controllare le ostruzioni
	Pressione del gas o tipo di gas errato	Confermare la pressione e il tipo di gas
Il bruciatore posteriore non sta bruciando correttamente	Pressione del gas o tipo di gas errato	Confermare pressione del gas, orifizio del gas e tipo di gas
Bassa temperatura con la manopola in posizione Alta	Il tubo del carburante è piegato o attorcigliato	Verificare che il tubo sia correttamente posizionato
	I bruciatori necessitano di pulizia	Pulire i bruciatori
	La fornitura di gas LP potrebbe essere bassa o vuota	Sostituire il serbatoio se necessario
Gli aloni delle manopole / Le luci interne non si illuminano	Trasformatore scollegato	Verificare che il trasformatore sia correttamente collegato
	Il circuito elettrico non funziona	Controllare le connessioni sul retro della griglia
	Lampada bruciata	Sostituire la lampada
Cattivo flusso di grasso	Il vassoio della griglia è posizionato in modo errato	Confermare la posizione del vassoio raccogligrassi



* Immagine di Esempio: FUSION 400

Share Life
Share Experiences

[visit braburagrills.com](http://visit.braburagrills.com)

CALLE ACERO 12 VILLAFRANCA DE LOS BARROS 06220 BADAJOZ SPAIN