

BRABURA

GRILLS



CAPITANO PIZZA OVEN

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



Pin Number 51DM5037-ED04

CALLE ACERO 12 VILAFRANCA DE LOS BARROS 06220 BADAJOZ SPAIN

braburagrills.com | V0.0-20250114

THIS MANUAL APPLIES TO THIS PRODUCTS

BRABURA
GRILLS

Ref No: BGG0017
CAPITANO PIZZA OVEN 60

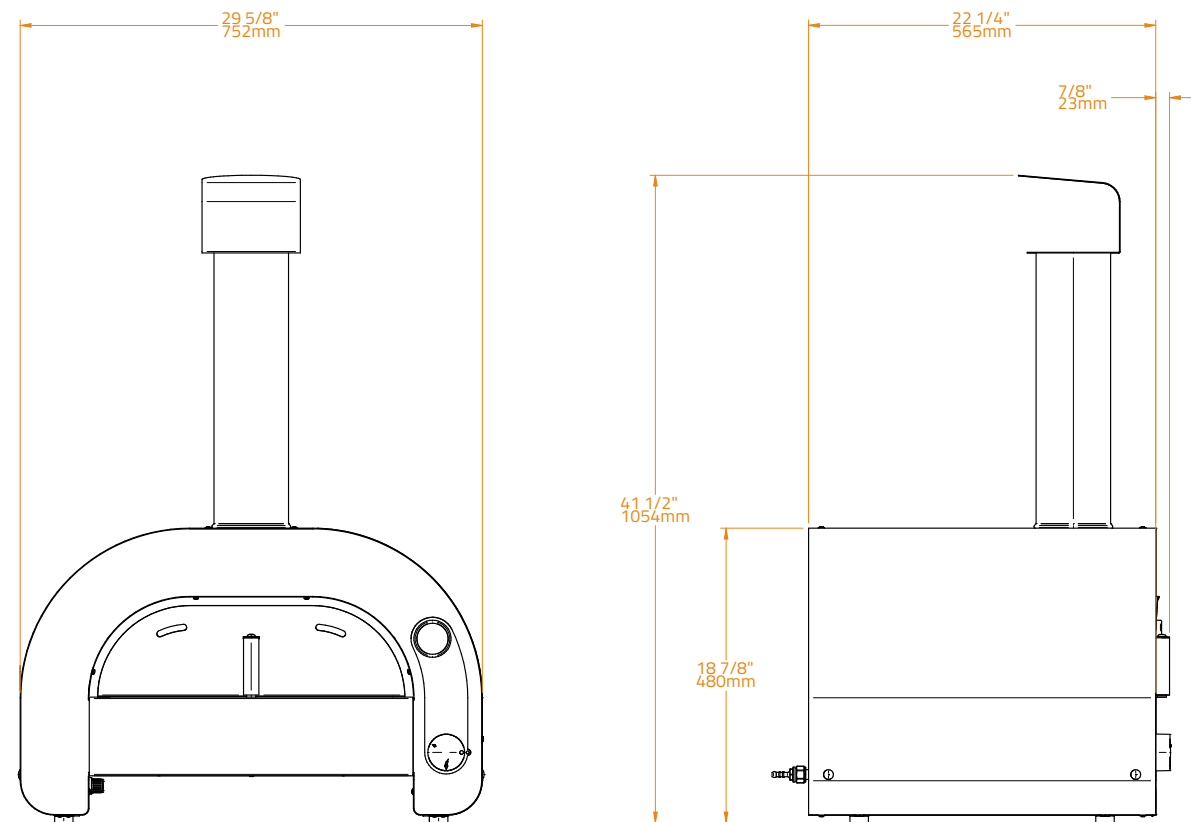
TABLE OF CONTENTS

Product Specifications _____	4
General Safety and Installation Warnings _____	6
Location _____	8
Gas Connections _____	9
First Ignition _____	11
Storage and Maintenance _____	12
Troubleshooting _____	13
Warranty _____	14

PRODUCT SPECIFICATIONS

PRODUCT

Capitano Pizza Oven 60



SPECIFICATIONS

Reference	BGG0017
External Dimensions	W 56,5 x L 75,2 x H (48) 105,4 cm
Cooking Chamber Size	W 40,5 x L 61 x H 21 cm
Oven Mouth Size	L 42 x H 14 cm
Max Temperature Rating	482°C / 900°F
Pizza Capacity	2x 25 cm Pizzas 1x 30 cm Pizza
Power	9.0 kW
Chimney Flue Ø	120 mm
Material	Stainless Steel
Fuel Type	Butane and Propane Natural Gas
Weight	55 kg

PRODUCT SPECIFICATIONS

BRABURA
GRILLS

LPG	Ø Injector
Category I3+(28-30/37)	1.50 mm
Category I3b/P(30)	1.50 mm
Category I3b/P(37)	1.40 mm
Category I3b/P(50)	1.30 mm

POWER (LPG)

9 kW (655 g/h)

CAT	GAS	G30	G31	DESTINATION				
I3+	p (mbar)	28-30	37	AL	BE	CY	FR	GR
I3+	p (mbar)	28-30	37	IE	IT	LT	PT	GB
I3+	p (mbar)	28-30	37	CZ	MK	SK	SI	ES
I3+	p (mbar)	28-30	37	CH	TR			
I3B/P	p (mbar)	30	30	AL	BG	CY	HR	DK
I3B/P	p (mbar)	30	30	EE	FI	GR	IS	LV
I3B/P	p (mbar)	30	30	LT	MT	NO	NL	PT
I3B/P	p (mbar)	30	30	MK	RO	SK	SI	SE
I3B/P	p (mbar)	30	30	TR	HU			
I3B/P	p (mbar)	37	37	PL				
I3B/P	p (mbar)	50	50	AT	DE	SK	CH	

NG	Ø Injector
Category 2H , 2E (20 mbar)	2.25 mm
Category 2E+ (20/25 mbar)	2.25 mm

POWER (NG)

9 kW (858 dm³/h)

CAT	GAS	G20	G25	G25.1	G2.350	G25,3	DESTINATION				
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	AL	AT	BG	CY	HR
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	DK	EE	FI	GR	IE
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	IT	LV	LT	NO	PT
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	GB	CZ	MK	TR	SK
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	SI	ES	SE	CH	
I2E	p (mbar)	20	-	-	-	-	LU	RO	DE	PL	
I2L*	p (mbar)	-	-	-	-	25	NL				
I2L*	p (mbar)	-	20	-	-	-	RO				
I2HS*	p (mbar)	25	-	25	-	-	HU				
I2E+	p (mbar)	20	25	-	-	-	BE	FR			
I2ELL*	p (mbar)	-	20	-	-	-	DE				
I2ELwLs*	p (mbar)	-	-	-	13	-	PL				

*Rows not covered by certification

DANGER

IF YOU SMELL GAS

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open the oven door.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

WARNING

- This appliance is an oven for external use only
- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
- An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

GENERAL SAFETY AND INSTALLATION WARNINGS

BRABURA
GRILLS

WARNING: Improper connection as well as any alterations or improper maintenance can cause material damage to property or persons and even death in extreme cases. Read the instructions carefully before installing and using the appliance

Read carefully the following information for a correct installation and optimal operation of the oven.

- The identification plate, with technical data, serial number and marking is visibly applied to the appliance. The plate must never be removed.
- Before operating the appliance, it is mandatory to remove all protective films present.
- Absolutely avoid the use of steel sponges and sharp scrapers to avoid damaging the surfaces. Use normal, non-abrasive products, possibly using wooden or plastic tools. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth or microfibre cloth.
- Do not use tableware or containers made of plastic material. The high temperatures reached inside the oven could melt this material, causing damage to the appliance.
- Use cutlery and tools that are resistant to high temperatures.
- Place the oven on a flat surface.
- Due to the temperature, the colour of the surfaces may vary.
- The installation of the product must ensure easy access for cleaning.
- Never put flammable objects in the oven: if it is accidentally switched on, a fire could start.
- Do not allow children to approach the appliance during operation, DANGER OF BURNS or to play with it even when off.
- Do not insert sharp metal objects (cutlery or tools) into the slits of the appliance.
- The furnaces, although they have insulating material between the two layers of steel, may overheat outside.
- Make sure the oven is positioned away from objects and materials that may be damaged by heat. Do not place flammable materials in the area of the floor in front of the oven, protect the floor with fireproof material if it is made of flammable material.
- Do not store flammable material on the trolley shelf (if present) under the oven.
- Manoeuvre the door by holding the handle.
- Do not touch the external surfaces and flue while in use.
- Do not use flammable liquids near the oven.
- Keep any electrical cables and fuel supply pipes away from hot surfaces.

- Do not use the oven in case of abnormal operation or suspected breakage.
- Do not move the oven during use or when it is hot.
- Do not lean or place objects in the oven, their stability may be compromised.
- Do not use naked flames near the oven.
- In case grease catches fire, stop the power supply and leave the oven door closed until the fire extinguishes.
- Wear heat-resistant kitchen gloves when using the oven.
- The parts sealed by the manufacturer must not be modified by the user.
- Do not leave the appliance unattended during cooking, which may release grease or oils. Fats and oils may catch fire.
- Do not obstruct the openings, ventilation and heat disposal slots where present.
- During use, for ovens with integrated base (trolley), remember to lock the wheels with the appropriate brake.
- With the door open and a windy day the oven could turn off: it is not a defect, but the thermocouple doing its work.

Read the entire manual before proceeding with installation. Failure to follow these procedures could result in damage to property and persons and possibly death. Contact the competent authorities regarding any installation restrictions.

One of the main causes of fire related to the oven is due to failure to comply with the minimum distances from combustible materials or incorrect installation. It is very important that this oven is installed in accordance with these instructions.

Do not deposit or use gasoline or other flammable vapours or liquids in the vicinity of this or other appliances. Keep the area below and around the appliance free of combustible materials.

WARNING: All interventions must be carried out in safe conditions and with the gas line closed and/or disconnected

Keep this instructions

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

LOCATION

IMPORTANT: This appliance is for outdoor use only.

WARNING: Oven exterior walls may reach temperatures above 50°C (120°F) any flammable materials must not be within 1 meter of the oven. It is recommended to place the oven during use at a sufficient distance from flammable materials or materials that may be damaged by heat.

IMPORTANT: Exposure to strong wind or draughts could alter the performance of the oven.

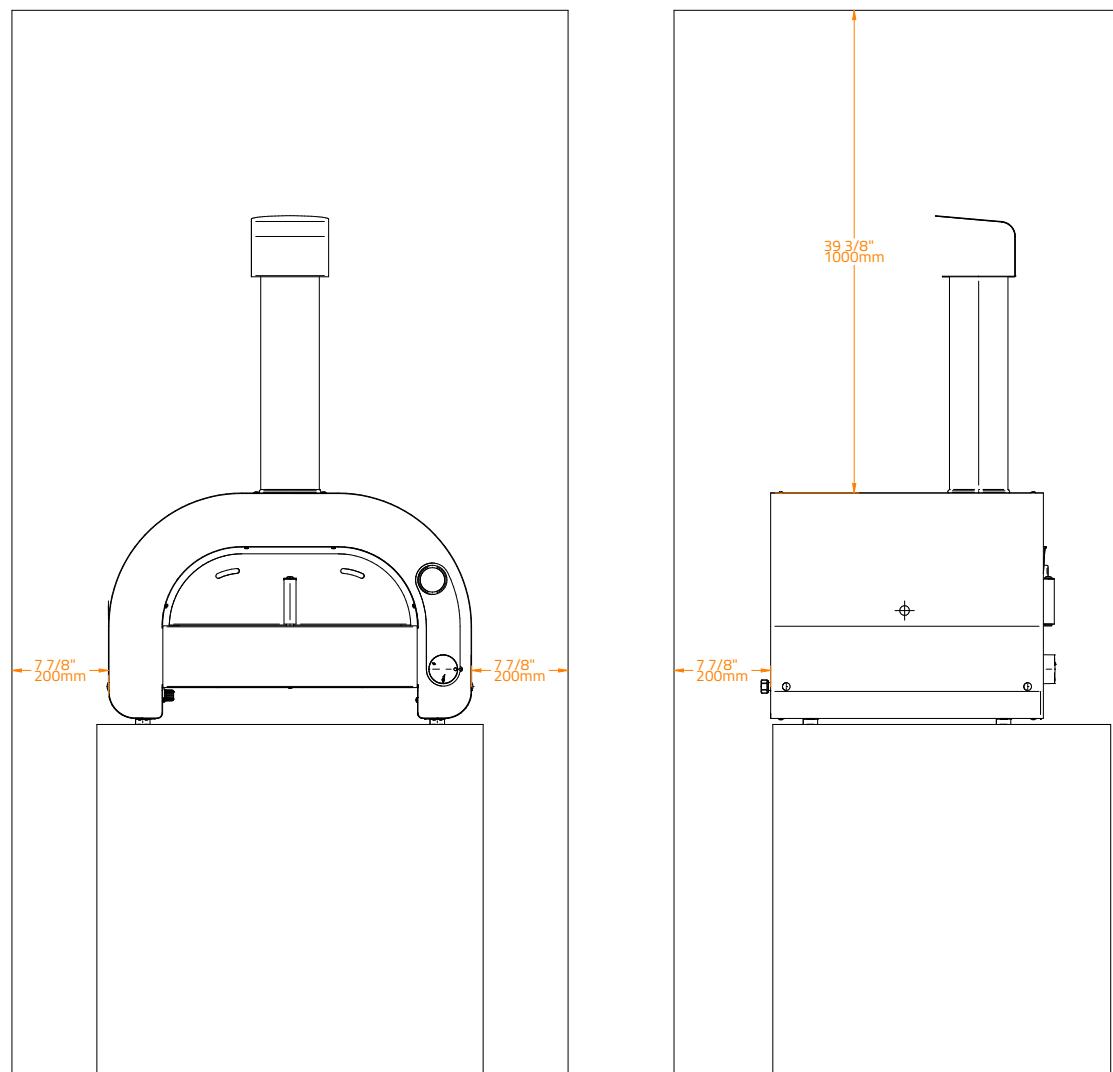
Place the oven on a flat surface and make sure it is perfectly stable. Unintentional movements during use can be very dangerous for things and people.

IMPORTANT: Do not extend and/or connect to an existing chimney.

Place the oven at a minimum distance of 20 cm from the walls and any other equipment. Increase the minimum distance to 50 cm around the flue and 1 m from the top of the oven.

Free-standing ovens must be positioned on tables or other fire-resistant surfaces of adequate bearing capacity (for weight refer to the product data sheet), if present, adjust the feet to level the furnace on the support surface.

To facilitate handling and positioning, we recommend to remove the chimney, the door and the tables placed inside the combustion chamber.

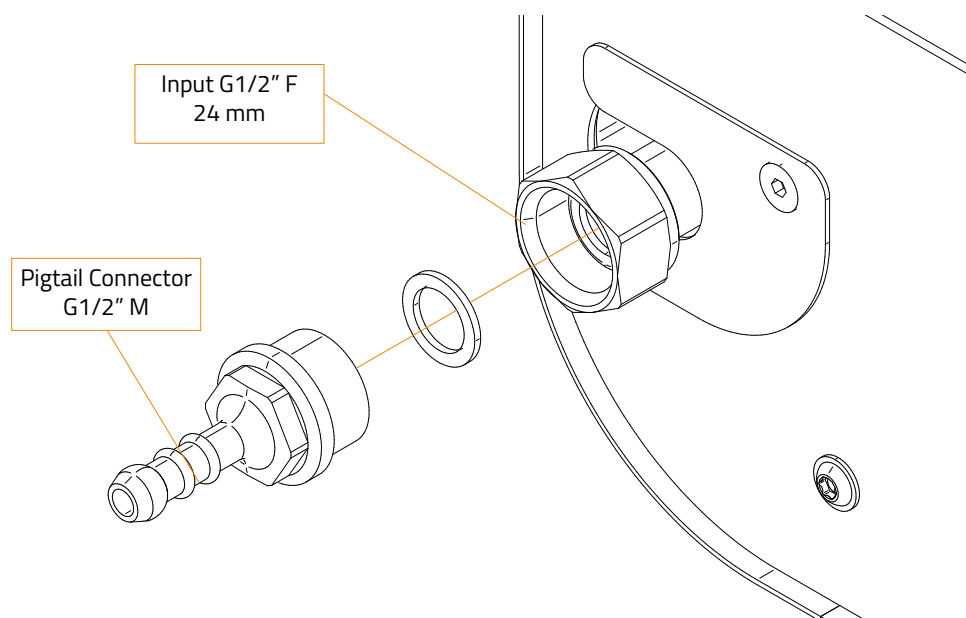


GAS CONNECTIONS - LP

Connecting the LP cylinder to the oven

The cylinder, always equipped with a pressure regulator (not supplied), must be connected to the oven via a flexible rubber tube (not supplied) suitable for use and between 60 and 150 cm in length. The oven inlet connection has a G1/2" F thread on which to attach a specific adapter to connect to the LPG cylinder according to the regulations of the destination country.

In the example, we see a hose connection (not universally applicable) where the hose must be tightened with a clamp in order to avoid accidental losses or disconnections. The cylinder must always be equipped with a fixed calibration pressure regulator (not supplied) for the type of gas used and depending on the country of destination. Avoid twisting, bending or crushing the hose. If there are obvious signs of wear or the date of use imprinted on the tube has expired, replace it immediately.



Pressure Regulator (not supplied)

Never use an unregulated gas source. This appliance must be equipped with a pressure regulator in compliance with local/national standards and/or regulations with a nominal pressure output of:

- CATEGORY I3+(28-30/37) Propane 29 mbar. Butane 28-30 mbar.
- CATEGORY I3B/P (30) Propane/Butane 29 mbar
- CATEGORY I3BP (37) Propane/Butane 37 mbar
- CATEGORY I3B/P (50) Propane/Butane 50 mbar

Hose (not supplied):

The inlet pipe of the user must NOT be less than:

$\varnothing \frac{1}{2}'' = \varnothing 14$ mm for Methane

$\varnothing \frac{1}{4}'' = \varnothing 8$ mm for LPG (Max length 1.5 meters)

Cylinder

- We recommend using cylinders weighing no more than 10 kg if you want to place a trolley under the oven.
- Maximum length of the gas pipe allowed 1.5 m.
- Always handle the cylinder with care. Never place it in a horizontal position as the valve may become damaged.
- This could cause serious safety issues. Always use the cylinder upright. If positioned horizontally, the cylinder could allow the combustible liquid to reach the pipes, creating damage with risk of explosion.
- Always place the cylinder in an accessible place to facilitate opening and closing in case of emergency.
- Never subject cylinders to heat. The internal pressure could increase and exceed its safety limits.
- Never store butane or propane gas cylinders (even if empty) in the house, cellar or basement. Propane gas is heavier than air, if there is a leak the gas will accumulate at the lowest level and become dangerous in the presence of a spark or flame.
- Never store replacement or even empty Butane or Propane gas cylinders near the appliance in use "danger of fire and/or explosion".

GAS CONNECTIONS - NATURAL GAS

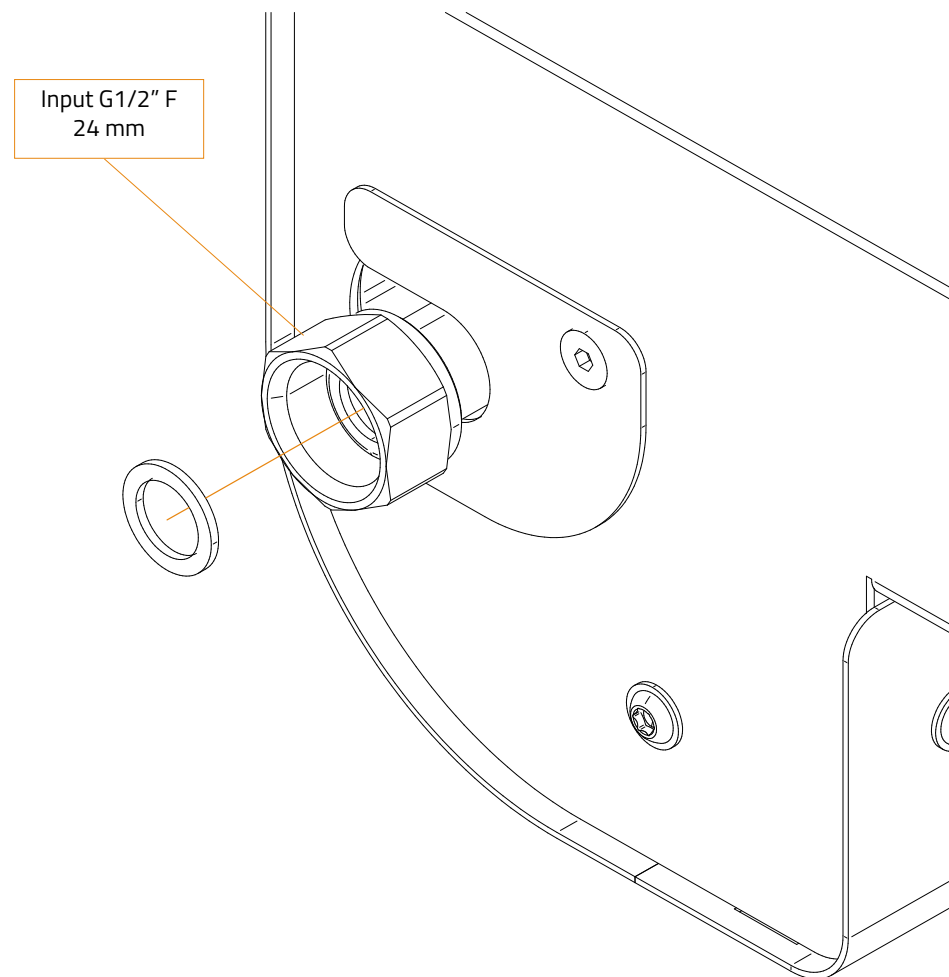
Connecting NG to the Oven

Upon request at the time of ordering, the oven can be configured for natural gas operation. The conversion involves installing calibrated nozzles suitable for the purpose and adjusting the minimum settings specific to the gas category. Approved countries and pressures are listed below. Connection to the domestic natural gas line must comply with local regulations and be carried out only by qualified personnel.

- CATEGORIA 2H , 2E , (20 mbar) - Injector Ø 2,25 mm - All countries except for BE, FR, NL
- CATEGORIA 2E+ (20/25 mbar) - Injector Ø 2,25 mm - BE , FR

The gas line upstream of the oven must have a mandatory on/off shut-off valve. The connection to the oven can be made with a rigid pipe (not recommended) or a flexible hose. The inlet thread diameter is G $\frac{1}{2}$ " F with a sealing gasket. The gasket must be replaced whenever the inlet hose is replaced or after extended periods of disuse.

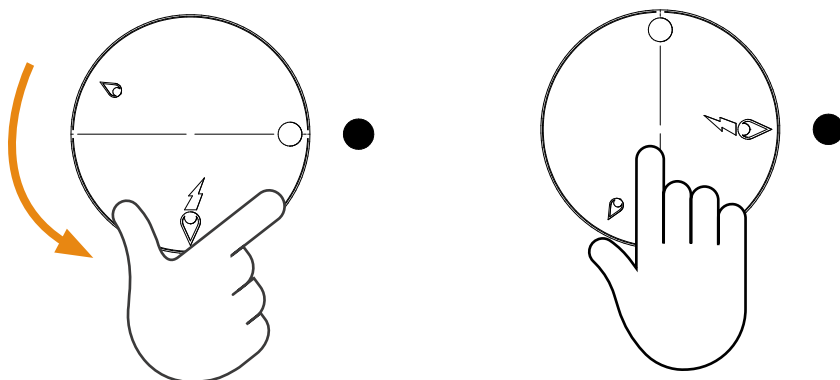
WARNING: Always perform a leakage test for new connections or after replacing hoses or gaskets.



FIRST IGNITION

CAUTION: Before turning on the oven, check all connections and gas connections. Do not lean over the oven and stay away from the door with your face. When the oven is switched on, the mouth of the oven must be open. Do not move the oven during use.

After connecting the gas line to the oven, check the tightness of the connections and possibly resolve any leaks. With the knob in the off position, press and check if the igniter is working. If everything works, open the tap on the cylinder and proceed with the ignition as described below



When the oven is open, turn the knob to the maximum power position and press. The electronic igniter is connected to the knob and is activated when the knob is pressed.

Press and hold the knob for a few seconds even after switching on so that the thermocouple can come into operation and keep the gas flow open on the valve.

In the first phases after changing the cylinder and reopening the valve, it may not turn on immediately because the circuit is empty. Insist for a few seconds. If the ignition does not start after a couple of attempts, wait a few minutes to allow any unburned gas to disperse and then try the ignition again.

This ensures the complete emptying of the circuit from the gas.

Any accumulation of gas could give rise to flames and/or potentially dangerous detonations causing damage, burns or death in extreme cases.

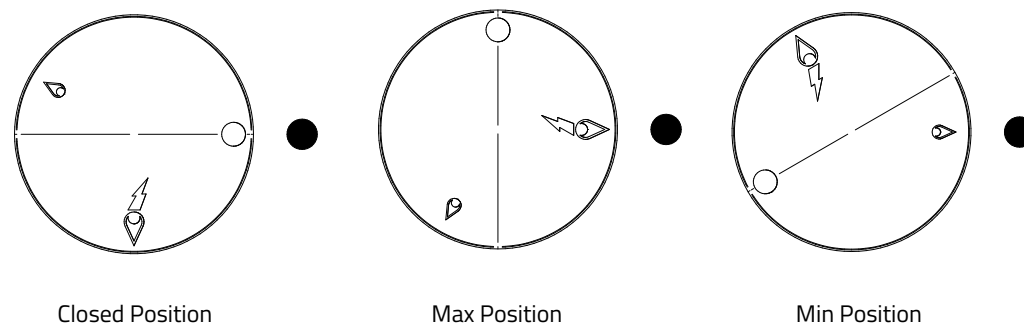
Once lit it is possible to adjust the flame by turning the knob between the "Min" and "Max" positions

CAUTION: check flame after ignition.

All burner holes should show a flame of about 2.5cm on max knob position. If you smell gas, if backfire occurs, if the burner makes small bursts or the flames are uneven along the length of the burner there may be a problem with the venturi tube. **Switch the oven off immediately.**

Once the cooking is finished or at the end of use, correctly follow the shutdown procedure below. When the flame is still on, close the tap on the cylinder and wait for the burner to turn off, only after turning the knob to the "closed" position.

If you manage to ignite the flame but when the knob is released it goes out, it means that the thermocouple has not yet reached the temperature to keep the circuit open, repeat the ignition procedure and keep the knob pressed for longer.



STORAGE AND MAINTENANCE

Storage and Preservation

- When storing the appliance for long periods of unused time, remove the cylinder and cover it so that good ventilation can be guaranteed to reduce condensation.
- Store the Cylinder outdoors in a well-ventilated area.

Service

- This gas appliance must not be altered or tampered with.
- Any accommodation or assistance must be carried out by a technician.
- Regular maintenance is advisable.
- See maintenance instructions.

Regular Maintenance

When the oven is cold or before each use, remove any food residue from the hob due to previous preparations. With a vacuum cleaner clean and release the area around the burner to avoid malfunctions due to ash or food residues. The external parts must be kept clean regularly to prevent oxidation phenomena, especially steel parts. Use specific products for stainless steel where present. Even if the steel is of good quality over time and if not treated regularly it could present surface stains that in no way compromise the safety and functionality of your oven. Oxidation phenomena can occur in the presence of salt and/or moisture. After cleaning for better protection apply a light layer of vaseline oil. If not used for a long time, place the oven in a dry and ventilated environment or protect it with a suitable cover that guarantees ventilation and prevents condensation phenomena.

Note: if the occasions of use are interspersed with long periods of unuse, try to clean the oven immediately afterwards and as soon as it has cooled down because dirt from greasy residues and/or acidic foods could damage and stain the steel parts making it difficult to clean them after a long time.

Indications for Use and Technical Characteristics

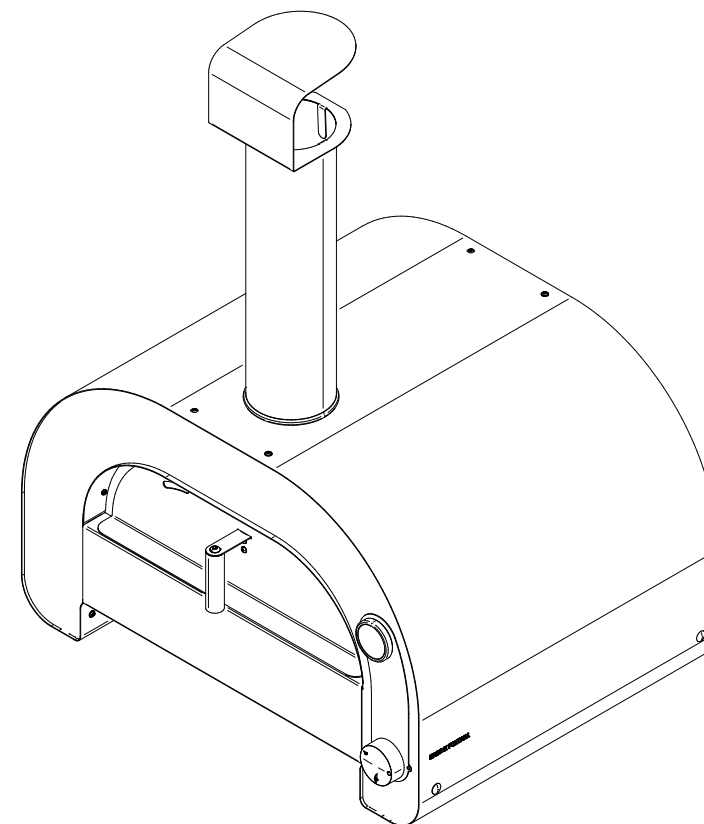
Follow the precautions and advice listed in the "location" paragraph to position the oven correctly and safely. Prefer hard or compact surfaces so as not to alter the oven's structure during use, and make sure that the support surface is fireproof. If the oven is placed on a piece of furniture, make sure that it is strong enough to support its weight. Always leave one side open if the cylinder is placed inside the cabinet or provide adequate air intakes to avoid gas accumulations that could result in fires or explosions. Adequate ventilation is also used to prevent the cylinder from overheating.

In the event of malfunction and/or fire, it must be possible to intervene promptly to close the cylinder valve and secure it. Never store spare (even empty) cylinders near the oven, they must be stored safely.

N.B. moving the oven is allowed only if it is cold and after closing the cylinder valve if it is housed under a trolley. If the cylinder is outside the trolley, it is advisable to close the valve and disconnect it before moving the oven to avoid tipping over and/or damage to the cylinder that could compromise its use and functionality with the risk of causing fires and/or explosions.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Igniter does not light	Faulty battery	Change the battery
	Faulty spark plug or disconnected	Change or connect the spark plug
		Change the spark generator
No gas or gas flow interrupted	LP gas supply may be low or empty	Check gas supply, replace tank
	Fuel hose be bent or kinked	Check hose is routed correctly
Flame extinguishes after ignition	Faulty thermocouple	Check thermocouple connections
		Replace thermocouple
Flame extinguishes at "minumum" knob position	Minimum register unadjusted	Act on the minimum register by rising gas supply
Burner backfires / only ignites partially	Burner needs cleaning	Replace tank if needed
	Burner is obstructed	Confirm there are no obstructions in the burner
	Faulty burner	Change the burner



WARRANTY

In compliance with European regulations, ovens are covered by the legal guarantee, payable by the retailer, 24 months from the date of purchase. After the 24-month warranty period, all repairs will be borne by the consumer.

Good maintenance and proper use can help prolong the shelf life of the product. It is advisable to store the oven indoors in the winter months to protect it from the elements. Otherwise it is advisable to protect the oven with a breathable waterproof sheet

The warranty DOES NOT apply in the following cases:

- If the oven is NOT properly used and installed as described in this manual.
- In the event that the oven has been tampered with in any way, voluntarily or involuntarily.
- In the event that adequate maintenance has not been carried out.
- Damage to the burner due to cooking residues or the use of other fuels is not covered by the warranty.
- In the event that the oven, for any reason, has been altered and is no longer in the condition found when the product is delivered.
- If you HAVE NOT used only the recommended fuel. Do not use liquid charcoal for barbecue, chemicals or other fuel.
- In the event that the damage is the result of the use of chemicals inside or outside the oven.
- The door is not under warranty.
- Damage due to exceeding the indicated temperature of the pyrometer supplied. Above 450°/500°C (840°/1000°F).
- If components not produced or recommended by the manufacturer are used.
- Damage to non-functional and decorative parts that do not affect normal oven use, including scratches and colour differences.
- In the event that the plate is removed, altered or deleted
- Tables are not covered by warranty, additional spare parts can be purchased on request.

BRABURA
GRILLS

You are required to keep the receipt or purchase invoice to be shown to the retailer. Please note the serial number on the product identification plate.

EXAMPLE OF DATA PLATE (the shape may vary while maintaining the same pattern of information)

40 ☐ input: 7 kW 509g/h (LPG) 667 dm³/h (NG) Cat. gas injector size (mm) I3+ (28-30/37 mbar) Ø 1.30 I3 B/P (30 mbar) Ø 1.30 I3 B/P (37 mbar) Ø 1.20 I3 B/P (50 mbar) Ø 1.10 2H/2E (20 mbar) Ø 2.00 2E+ (20/25 mbar) Ø 2.00	60 ☐ input: 9 kW 655g/h (LPG) 858 dm³/h (NG) Cat. gas injector size (mm) I3+ (28-30/37 mbar) Ø 1.50 I3 B/P (30 mbar) Ø 1.50 I3 B/P (37 mbar) Ø 1.40 I3 B/P (50 mbar) Ø 1.30 2H/2E (20 mbar) Ø 2.25 2E+ (20/25 mbar) Ø 2.25	serial number: CE PIN: 51DM5037/ED04 0051- ☐ COUNTRY BRABURA GRILLS SL AV. DE ALMENDRALEJO, 6 - 06220 VILLAFRANCA DE LOS BARROS, BADAJOZ ESPAÑA -USARE SOLO ALL'APERTO -LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO -ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POTREBBERO ESSERE MOLTO CALDE. -TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI. -TENERE LONTANO DA MATERIE INFIAMMABILI -NON MUOVERE L'APPARECCHIO DURANTE L'USO -VIETATO TENERE BOMBOLE NON COLLEGATE VICINO ALL'APPARECCHIO QUANDO IN USO. -CHIUDERE LA VALVOLA GAS SULLA BOMBOLA DOPO L'UTILIZZO. -NON MODIFICARE L'APPARECCHIO	EN - for outdoor use only -Read the instructions before use -ATTENTION: accessible parts could be very hot -Keep out of reach of children - keep away from flammable material FR - pour une utilisation en extérieur uniquement -Lire les instructions avant utilisation -ATTENTION : les pièces accessibles peuvent être très chaudes -Tenir hors de portée des enfants - tenir à l'écart des matières inflammables DE - nur für den Außenbereich -Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch -ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein -Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren - Von brennbaren Materialien fernhalten ES - solo para uso en exteriores -Lea las instrucciones antes de usar -ATENCIÓN: las partes accesibles pueden estar muy calientes-Mantener fuera del alcance de los niños PL - tylko do użytku na zewnątrz -Przeczytaj instrukcję przed użyciem -UWAGA: dostępne części mogą być bardzo gorące -Trzymać poza zasięgiem dzieci - trzymać z dala od materiałów łatwopalnych - do not move the appliance during use - It is forbidden to keep unconnected cylinders near the device - close the gas valve on the bottle after use - do not modify the appliance - ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation - Il est interdit de garder des bouteilles non connectées à proximité de l'appareil - fermer le robinet de gaz de la bouteille après utilisation - ne pas modifier l'appareil - Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht - Es ist verboten, nicht angeschlossene Flaschen in der Nähe des Geräts aufzubewahren - Schließen Sie nach Gebrauch das Gasventil an der Flasche - Verändern Sie das Gerät nicht - mantener alejado de material inflamable - no mueva el aparato durante su uso - Está prohibido mantener cilindros desconectados cerca del dispositivo- cierre la válvula de gas en la botella después de su uso - no modifique el aparato - nie przeność urządzenia podczas użytkowania - Zabrania się trzymania niepodłączonych butli w pobliżu urządzenia - po użyciu zamknij zawór gazu na butli - nie modyfikuj urządzenia
--	--	--	---

Disposal Information

The product at the end of its life must be delivered to the appropriate collection centres for bulky ferrous, electrical or electronic waste

ESTE MANUAL SIRVE PARA ESTOS PRODUCTOS

BRABURA
GRILLS

Ref No: BGG0017
CAPITANO PIZZA OVEN 60

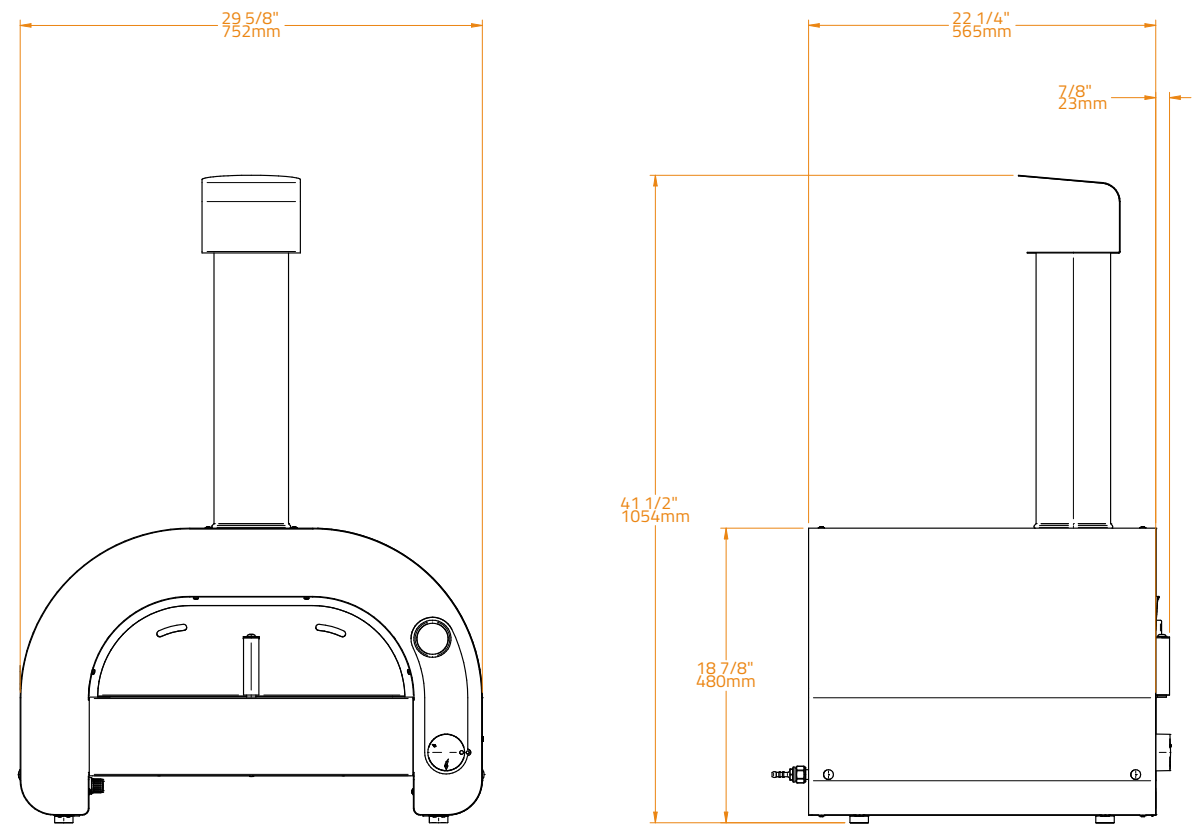
Especificaciones del Producto	18
Advertencias Generales de Seguridad e Instalación	20
Ubicación	22
Conexiones de Gas	23
Primer Encendido	25
Almacenaje y Mantenimiento	26
Solución de Problemas	27
Garantía	28

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

BRABURA
GRILLS

PRODUCTO

Capitano Pizza Oven 60



ESPECIFICACIONES

Referencia	BGG0017
Dimensiones Exteriores	W 56,5 x L 75,2 x H (48) 105,4 cm
Tamaño de la Cámara de Cocción	W 40,5 x L 61 x H 21 cm
Tamaño de la Boca del Horno	L 42 x H 14 cm
Temperatura Máxima	482°C / 900°F
Capacidad para Pizzas	2x 25 cm Pizzas 1x 30 cm Pizza
Potencia	9.0 kW
Diámetro de la Chimenea	120 mm
Material	Acero Inoxidable
Tipo de Combustible	Butano y Propano Gas Natural
Peso	55 kg

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

BRABURA
GRILLS

LPG

Ø Inyector

Categoría I3+(28-30/37)	1.50 mm
Categoría I3b/P(30)	1.50 mm
Categoría I3b/P(37)	1.40 mm
Categoría I3b/P(50)	1.30 mm

POTENCIA (LPG)

9 kW (655 g/h)

CAT	GAS	G30	G31	DESTINO				
I3+	p (mbar)	28-30	37	AL	BE	CY	FR	GR
I3+	p (mbar)	28-30	37	IE	IT	LT	PT	GB
I3+	p (mbar)	28-30	37	CZ	MK	SK	SI	ES
I3+	p (mbar)	28-30	37	CH	TR			
I3B/P	p (mbar)	30	30	AL	BG	CY	HR	DK
I3B/P	p (mbar)	30	30	EE	FI	GR	IS	LV
I3B/P	p (mbar)	30	30	LT	MT	NO	NL	PT
I3B/P	p (mbar)	30	30	MK	RO	SK	SI	SE
I3B/P	p (mbar)	30	30	TR	HU			
I3B/P	p (mbar)	37	37	PL				
I3B/P	p (mbar)	50	50	AT	DE	SK	CH	

NG

Ø Inyector

Categoría 2H , 2E (20 mbar)	2.25 mm
Categoría 2E+ (20/25 mbar)	2.25 mm

POTENCIA (NG)

9 kW (858 dm³/h)

CAT	GAS	G20	G25	G25.1	G2.350	G25,3	DESTINO			
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	AL	AT	BG	CY
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	DK	EE	FI	GR
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	IT	LV	LT	NO
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	GB	CZ	MK	TR
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	SI	ES	SE	CH
I2E	p (mbar)	20	-	-	-	-	LU	RO	DE	PL
I2L*	p (mbar)	-	-	-	-	25	NL			
I2L*	p (mbar)	-	20	-	-	-	RO			
I2HS*	p (mbar)	25	-	25	-	-	HU			
I2E+	p (mbar)	20	25	-	-	-	BE	FR		
I2ELL*	p (mbar)	-	20	-	-	-	DE			
I2ELwLs*	p (mbar)	-	-	-	13	-	PL			

*Filas no cubiertas por la certificación



PELIGRO

SI HUELLE A GAS

- Cierre el suministro de gas al aparato.
- Apague cualquier llama abierta.
- Abra la puerta del horno.
- Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

No seguir estas instrucciones podría resultar en un incendio o explosión que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



AVISO

- Este electrodoméstico es un horno de uso exterior únicamente.
- No almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o de cualquier otro electrodoméstico.
- Un cilindro de GLP que no esté conectado para su uso no debe ser almacenado cerca de este o de cualquier otro electrodoméstico.

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD E INSTALACIÓN

BRABURA
GRILLS

ADVERTENCIA: La conexión incorrecta, así como cualquier alteración o mantenimiento inapropiado, puede causar daños materiales a la propiedad o a las personas e incluso la muerte en casos extremos. Lea las instrucciones cuidadosamente antes de instalar y usar el aparato.

Lea cuidadosamente la siguiente información para una correcta instalación y un funcionamiento óptimo del horno.

- La placa de identificación, con los datos técnicos, número de serie y marcaje, está visiblemente colocada en el aparato. La placa nunca debe ser retirada.
- Antes de operar el aparato, es obligatorio retirar todas las películas protectoras presentes.
- Evite absolutamente el uso de esponjas de acero y raspadores afilados para evitar dañar las superficies. Use productos normales, no abrasivos, utilizando preferentemente herramientas de madera o plástico. Enjuague bien y seque con un paño suave o de microfibra.
- No utilice utensilios o recipientes de material plástico. Las altas temperaturas alcanzadas dentro del horno podrían derretir este material, causando daños al aparato.
- Use utensilios y herramientas resistentes a altas temperaturas.
- Coloque el horno sobre una superficie plana.
- Debido a la temperatura, el color de las superficies puede variar.
- La instalación del producto debe garantizar un fácil acceso para la limpieza.
- Nunca coloque objetos inflamables en el horno: si se enciende accidentalmente, podría iniciarse un incendio.
- No permita que los niños se acerquen al aparato durante su funcionamiento, PELIGRO DE QUEMADURAS, ni jueguen con él, incluso cuando esté apagado.
- No inserte objetos metálicos afilados (utensilios o herramientas) en las ranuras del aparato.
- Los hornos, aunque tienen material aislante entre las dos capas de acero, pueden sobrecalentarse por fuera.
- Asegúrese de que el horno esté posicionado lejos de objetos y materiales que puedan dañarse por el calor. No coloque materiales inflamables en el área del suelo frente al horno, proteja el suelo con material ignífugo si es de material inflamable.
- No almacene material inflamable en la estantería del carro (si está presente) debajo del horno.
- Manipule la puerta sujetando el mango.
- No toque las superficies externas ni la chimenea mientras esté en uso.
- No utilice líquidos inflamables cerca del horno.

- Mantenga los cables eléctricos y las tuberías de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- No utilice el horno en caso de funcionamiento anormal o sospecha de avería.
- No mueva el horno durante el uso o cuando esté caliente.
- No se incline ni coloque objetos en el horno, ya que su estabilidad podría verse comprometida.
- No use llamas abiertas cerca del horno.
- En caso de que la grasa se prenda fuego, corte el suministro de energía y deje la puerta del horno cerrada hasta que el fuego se apague.
- Use guantes de cocina resistentes al calor cuando utilice el horno.
- Las partes selladas por el fabricante no deben ser modificadas por el usuario.
- No deje el aparato sin supervisión durante la cocción, ya que podría liberar grasas o aceites. Las grasas y aceites pueden incendiarse.
- No obstruya las aberturas, ventilaciones y ranuras de eliminación de calor, cuando estén presentes.
- Durante el uso, en hornos con base integrada (carro), recuerde bloquear las ruedas con el freno adecuado.
- Con la puerta abierta y en caso de viento el horno podría apagarse: no es un defecto, sino el termopar realizando su función.

Lea todo el manual antes de proceder con la instalación. No seguir estos procedimientos podría resultar en daños a la propiedad y a las personas, e incluso en la muerte. Contacte a las autoridades competentes respecto a las restricciones de instalación.

Una de las principales causas de incendios relacionados con el horno es el incumplimiento de las distancias mínimas con materiales combustibles o una instalación incorrecta. Es muy importante que este horno se instale de acuerdo con estas instrucciones.

No deposite ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en las cercanías de este u otros aparatos. Mantenga el área debajo y alrededor del aparato libre de materiales combustibles.

ADVERTENCIA: Todas las intervenciones deben realizarse en condiciones de seguridad y con la línea de gas cerrada y/o desconectada.

Guarde estas instrucciones.

BRABURA Grills no se hace responsable por daños o lesiones causadas por el uso o instalación incorrectos de este aparato.

UBICACIÓN

BRABURA
GRILLS

IMPORTANTE: Este aparato es solo para uso exterior

ADVERTENCIA: Las paredes exteriores del horno pueden alcanzar temperaturas superiores a 50°C (120°F). No debe haber materiales inflamables a menos de 1 metro del horno. Se recomienda colocar el horno, durante su uso, a una distancia suficiente de materiales inflamables o materiales que puedan dañarse por el calor.

IMPORTANTE: La exposición a vientos fuertes o corrientes de aire podría alterar el rendimiento del horno.

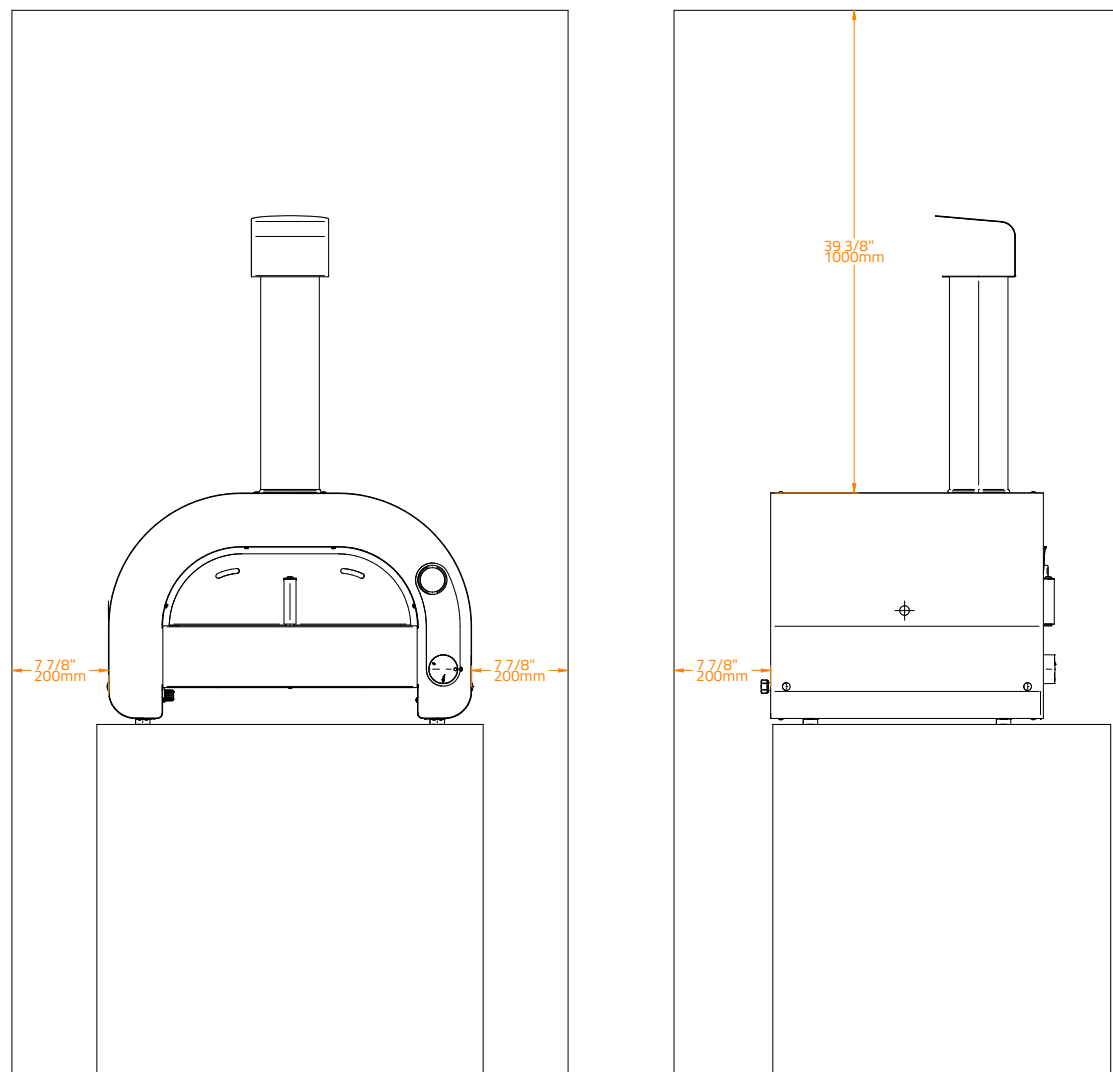
Coloque el horno sobre una superficie plana y asegúrese de que esté perfectamente estable. Los movimientos no intencionados durante el uso pueden ser muy peligrosos para las personas y los objetos.

IMPORTANTE: No extienda y/o conecte a una chimenea existente.

Coloque el horno a una distancia mínima de 20 cm de las paredes y de cualquier otro equipo. Aumente la distancia mínima a 50 cm alrededor de la chimenea y 1 m desde la parte superior del horno.

Los hornos independientes deben colocarse sobre mesas u otras superficies resistentes al fuego con una capacidad de carga adecuada (para el peso, consulte la hoja de datos del producto). Si está presente, ajuste las patas para nivelar el horno sobre la superficie de soporte.

Para facilitar el manejo y la colocación, recomendamos quitar la chimenea, la puerta y las mesas colocadas dentro de la cámara de combustión.



CONEXIONES DE GAS - LP

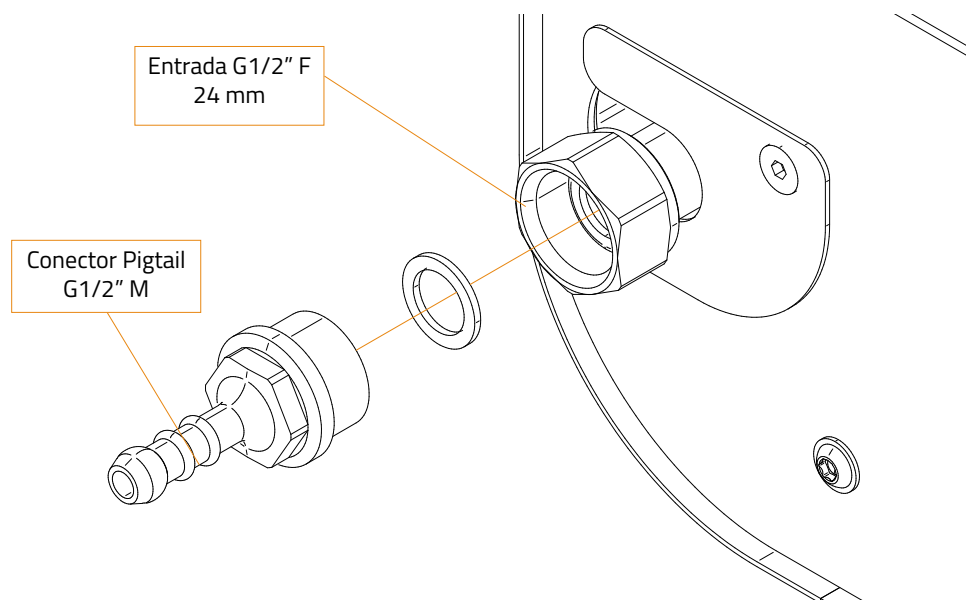
BRABURA
GRILLS

Conexión del cilindro de GLP al horno

El cilindro, siempre equipado con un regulador de presión (no suministrado), debe conectarse al horno a través de un tubo flexible de goma (no suministrado) adecuado para su uso y con una longitud de entre 60 y 150 cm.

La conexión de entrada del horno tiene una rosca G1/2" F a la que se debe colocar un adaptador específico para conectar al cilindro de GLP según las normativas del país de destino.

En el ejemplo, vemos una conexión de manguera (no aplicable de manera universal) donde la manguera debe ser apretada con una abrazadera para evitar pérdidas o desconexiones accidentales. El cilindro debe estar siempre equipado con un regulador de presión fijo (no suministrado) para el tipo de gas utilizado y dependiendo del país de destino. Evite torcer, doblar o aplastar la manguera. Si hay señales evidentes de desgaste o la fecha de uso impresa en el tubo ha caducado, reemplácelo inmediatamente.



Regulador de presión (no suministrado)

Nunca utilice una fuente de gas no regulada. Este aparato debe estar equipado con un regulador de presión conforme a las normas y/o regulaciones locales/nacionales, con una presión nominal de salida de:

CATEGORÍA I3+(28-30/37) Propano 29 mbar. Butano 28-30 mbar.

CATEGORÍA I3B/P (30) Propano/Butano 29 mbar

CATEGORÍA I3BP (37) Propano/Butano 37 mbar

CATEGORÍA I3B/P (50) Propano/Butano 50 mbar

Manguera (no suministrada):

The inlet pipe of the user must NOT be less than:

Ø½" = Ø14 mm for Methane

Ø¼" = Ø 8 mm for LPG (Max length 1.5 meters)

Bombona:

- Recomendamos usar bombona con un peso no superior a 10 kg si desea colocar un carro debajo del horno.
- Longitud máxima permitida del tubo de gas: 1,5 m.
- Siempre maneje el tanque con cuidado. Nunca lo coloque en posición horizontal, ya que la válvula podría dañarse.
- Esto podría causar problemas de seguridad graves. Siempre use el tanque en posición vertical. Si se coloca horizontalmente, el tanque podría permitir que el líquido combustible llegue a las tuberías, creando daño con riesgo de explosión.
- Siempre coloque el tanque en un lugar accesible para facilitar la apertura y cierre en caso de emergencia.
- Nunca exponga bombonas al calor. La presión interna podría aumentar y superar sus límites de seguridad.
- Nunca almacene bombonas de gas butano o propano (aunque estén vacíos) en la casa, bodega o sótano. El gas propano es más pesado que el aire, si hay una fuga, el gas se acumulará en el nivel más bajo y será peligroso en presencia de una chispa o llama.
- Nunca almacene cilindros de repuesto o incluso vacíos de gas butano o propano cerca del aparato en uso "peligro de incendio y/o explosión"

CONEXIONES DE GAS - GAS NATURAL

BRABURA
GRILLS

Conexión de GN al horno

A solicitud en el momento de la compra, el horno puede ser configurado para operar con gas natural. La conversión implica la instalación de boquillas calibradas adecuadas para este propósito y el ajuste de la configuración mínima específica para la categoría de gas. Los países y presiones aprobados se enumeran a continuación.

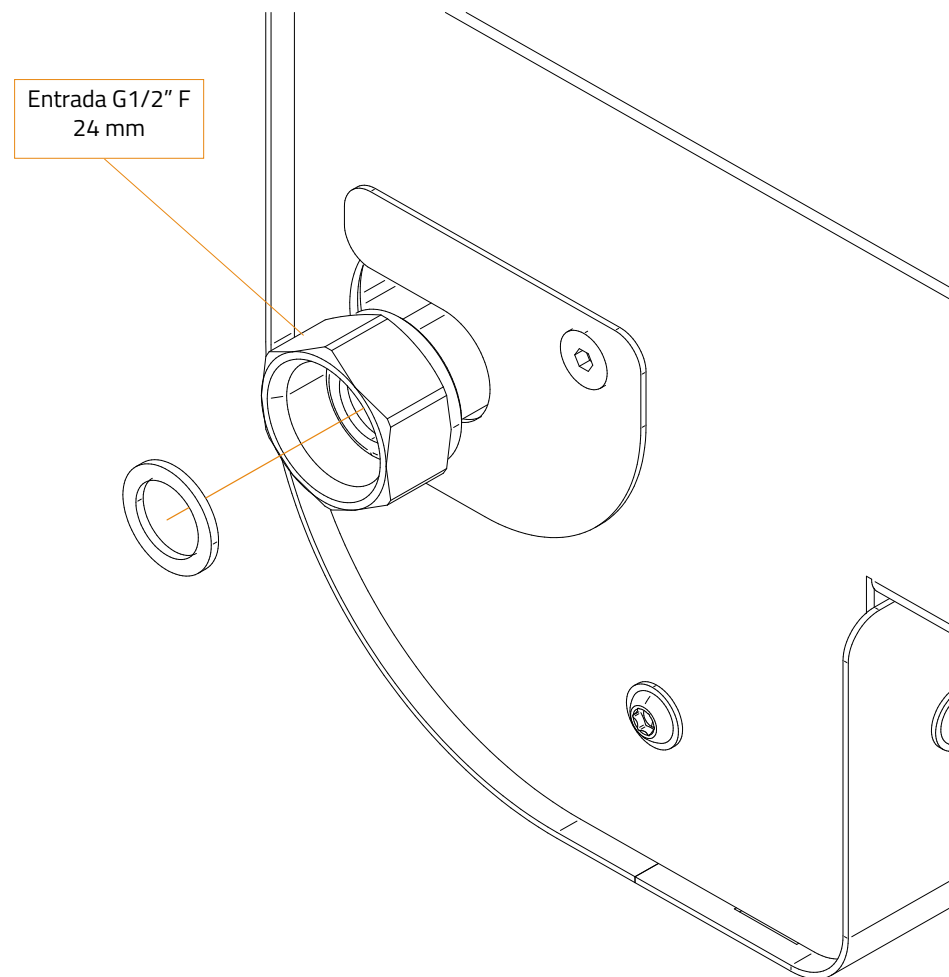
La conexión a la línea de gas natural doméstica debe cumplir con las regulaciones locales y ser realizada únicamente por personal cualificado.

CATEGORÍA 2H, 2E, (20 mbar) - Inyector Ø 2,25 mm - Todos los países excepto BE, FR, NL

CATEGORÍA 2E+ (20/25 mbar) - Inyector Ø 2,25 mm - BE, FR

La línea de gas aguas arriba del horno debe tener una válvula de corte de encendido/apagado obligatoria. La conexión al horno se puede realizar con un tubo rígido (no recomendado) o una manguera flexible. El diámetro de la rosca de entrada es G $\frac{1}{2}$ " F con una junta de sellado. La junta debe ser reemplazada siempre que se reemplace la manguera de entrada o después de períodos prolongados de inactividad.

ADVERTENCIA: Siempre realice una prueba de fugas para nuevas conexiones o después de reemplazar mangueras o juntas.

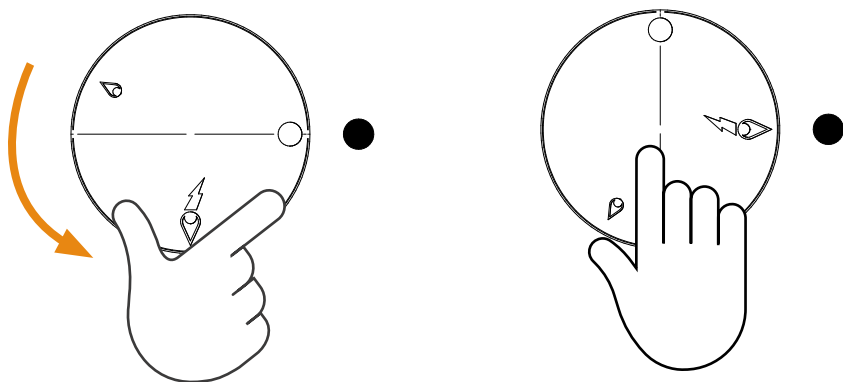


PRIMER ENCENDIDO

BRABURA
GRILLS

PRECAUCIÓN: Antes de encender el horno, verifique todas las conexiones y conexiones de gas. No se incline sobre el horno y mantenga su rostro alejado de la puerta. Cuando el horno esté encendido, la boca del horno debe estar abierta. No mueva el horno durante el uso.

Después de conectar la línea de gas al horno, verifique la estanqueidad de las conexiones y resuelva posibles fugas. Con la perilla en la posición de apagado, presione y verifique si el encendedor está funcionando. Si todo funciona, abra el grifo del cilindro y proceda con el encendido como se describe a continuación.



Cuando el horno esté abierto, gire la perilla a la posición de máxima potencia y presione. El encendedor electrónico está conectado a la perilla y se activa cuando se presiona.

Presione y mantenga la perilla durante unos segundos incluso después de encender, para que el termopar pueda entrar en funcionamiento y mantener el flujo de gas abierto en la válvula.

En las primeras fases después de cambiar el cilindro y reabrir la válvula, es posible que no se encienda inmediatamente porque el circuito está vacío. Insista durante unos segundos. Si el encendido no comienza después de un par de intentos, espere unos minutos para permitir que cualquier gas no quemado se disipe y luego intente el encendido nuevamente.

Esto asegura el vaciado completo del circuito del gas.

Cualquier acumulación de gas podría dar lugar a llamas y/o detonaciones potencialmente peligrosas que causen daños, quemaduras o incluso la muerte en casos extremos.

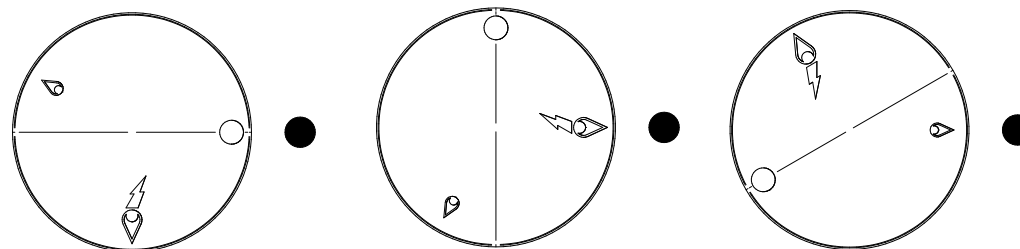
Una vez encendido, es posible ajustar la llama girando la perilla entre las posiciones de "Min" y "Max".

PRECAUCIÓN: Verifique la llama después del encendido.

Todos los orificios del quemador deben mostrar una llama de aproximadamente 2.5 cm en la posición de máxima potencia de la perilla. Si huele a gas, si ocurre una explosión hacia atrás, si el quemador emite pequeños estallidos o si las llamas son irregulares a lo largo de la longitud del quemador, puede haber un problema con el tubo venturi. Apague el horno inmediatamente.

Una vez terminada la cocción o al final del uso, siga correctamente el procedimiento de apagado a continuación. Cuando la llama aún esté encendida, cierre el grifo del cilindro y espere a que el quemador se apague, solo después de girar la perilla a la posición de "cerrado".

Si logra encender la llama, pero cuando se suelta la perilla se apaga, significa que el termopar aún no ha alcanzado la temperatura necesaria para mantener el circuito abierto. Repita el procedimiento de encendido y mantenga la perilla presionada durante más tiempo.



Posición Apagado

Posición Max

Posición Min

ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Almacenamiento y Conservación

Cuando almacene el aparato por largos períodos de tiempo sin usar, retire el cilindro y cúbralo para garantizar una buena ventilación y reducir la condensación. Almacene el cilindro en el exterior, en un área bien ventilada.

Servicio

- Este aparato a gas no debe ser alterado ni manipulado.
- Cualquier adaptación o asistencia debe ser realizada por un técnico.
- Se recomienda un mantenimiento regular.
- Consulte las instrucciones de mantenimiento

Mantenimiento Regular

Cuando el horno esté frío o antes de cada uso, retire los residuos de comida de la placa debido a las preparaciones anteriores. Con una aspiradora, limpie y libere el área alrededor del quemador para evitar fallos debido a cenizas o restos de comida. Las partes externas deben mantenerse limpias regularmente para prevenir fenómenos de oxidación, especialmente las partes de acero. Utilice productos específicos para acero inoxidable donde sea necesario. Incluso si el acero es de buena calidad, con el tiempo y si no se trata regularmente, podría presentar manchas superficiales que de ninguna manera comprometen la seguridad y funcionalidad de su horno. Los fenómenos de oxidación pueden ocurrir en presencia de sal y/o humedad. Después de la limpieza, para una mejor protección, aplique una capa ligera de aceite de vaselina. Si no se va a usar durante mucho tiempo, coloque el horno en un ambiente seco y ventilado o protéjelo con una funda adecuada que garantice ventilación y evite fenómenos de condensación.

Nota: Si los periodos de uso están intercalados con largos períodos de inactividad, trate de limpiar el horno inmediatamente después de su uso y tan pronto como se haya enfriado, ya que la suciedad de residuos grasos y/o alimentos ácidos podría dañar y manchar las partes de acero, dificultando su limpieza después de un largo tiempo.

Indicaciones para el Uso y Características Técnicas

Siga las precauciones y consejos listados en el apartado "ubicación" para posicionar el horno de manera correcta y segura. Prefiera superficies duras o compactas para no alterar la estructura del horno durante su uso, y asegúrese de que la superficie de soporte sea resistente al fuego. Si el horno se coloca sobre un mueble, asegúrese de que sea lo suficientemente fuerte como para soportar su peso. Siempre deje un lado abierto si el cilindro se coloca dentro del armario o proporcione entradas de aire adecuadas para evitar acumulaciones de gas que puedan provocar incendios o explosiones. Una ventilación adecuada también es útil para evitar el sobrecalentamiento del cilindro.

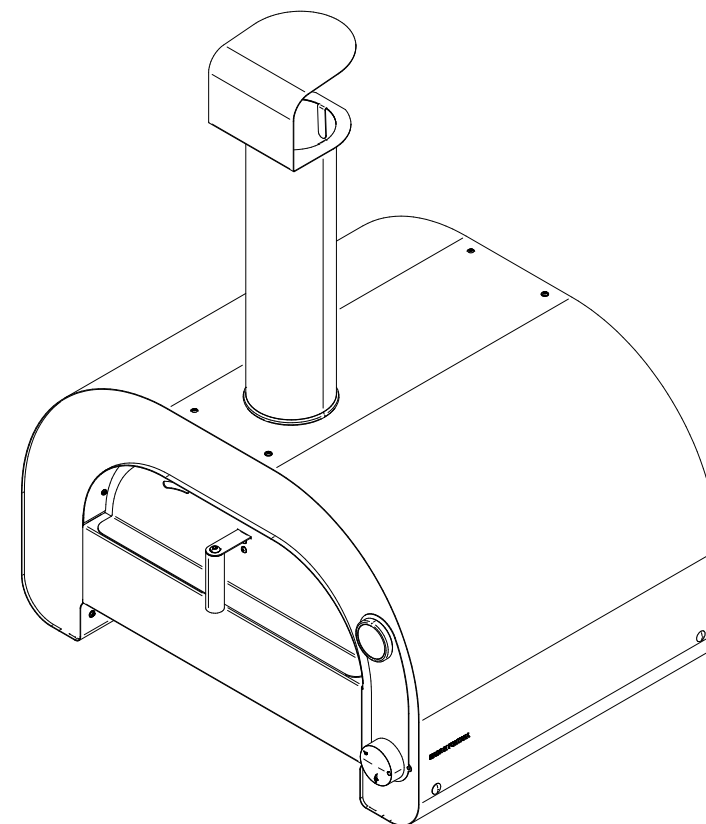
En caso de mal funcionamiento y/o incendio, debe ser posible intervenir rápidamente para cerrar la válvula del cilindro y asegurarlo. Nunca almacene cilindros de repuesto (incluso vacíos) cerca del horno, deben ser almacenados de manera segura.

N.B. El movimiento del horno está permitido solo si está frío y después de cerrar la válvula del cilindro si está alojado bajo un carro. Si el cilindro está fuera del carro, se recomienda cerrar la válvula y desconectarlo antes de mover el horno para evitar volcaduras y/o daños al cilindro que puedan comprometer su uso y funcionalidad, con el riesgo de provocar incendios y/o explosiones.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

BRABURA
GRILLS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
El encendedor no se enciende	Batería defectuosa	Cambiar la batería
	Bujía defectuosa o desconectada	Cambiar o conectar la bujía
		Cambiar el generador de chispas
No hay gas o el flujo de gas está interrumpido	El suministro de gas LP puede ser bajo o estar vacío	Verificar el suministro de gas, reemplazar el cilindro
	La manguera de combustible está doblada o retorcida	Verificar que la manguera esté correctamente instalada
La llama se apaga después del encendido	Termopar defectuoso	Verificar las conexiones del termopar Reemplazar el termopar
La llama se apaga en la posición de "mínimo" del mando	Registro mínimo no ajustado	Ajustar el registro mínimo, aumentando el suministro de gas
El quemador produce explosiones hacia atrás / solo se enciende parcialmente	El quemador necesita limpieza	Reemplazar el cilindro si es necesario
	El quemador está obstruido	Confirmar que no haya obstrucciones en el quemador
	Quemador defectuoso	Cambiar el quemador



GARANTÍA

De acuerdo con la normativa europea, los hornos están cubiertos por la garantía legal, que debe ser asumida por el minorista, durante 24 meses a partir de la fecha de compra. Después del período de garantía de 24 meses, todas las reparaciones correrán por cuenta del consumidor.

Un buen mantenimiento y el uso adecuado pueden ayudar a prolongar la vida útil del producto. Se recomienda almacenar el horno en interiores durante los meses de invierno para protegerlo de las inclemencias del tiempo. De lo contrario, se recomienda proteger el horno con una funda impermeable y transpirable.

La garantía NO se aplica en los siguientes casos:

- Si el horno ha sido manipulado de alguna manera, ya sea de forma voluntaria o involuntaria.
- Si no se ha realizado el mantenimiento adecuado.
- Los daños al quemador debido a residuos de cocción o el uso de otros combustibles no están cubiertos por la garantía.
- Si el horno, por cualquier motivo, ha sido alterado y ya no se encuentra en las condiciones en las que se entregó el producto.
- Si NO ha utilizado únicamente el combustible recomendado. No use carbón líquido para barbacoa, productos químicos ni otros combustibles.
- Si el daño es el resultado del uso de productos químicos dentro o fuera del horno.
- La puerta no está cubierta por la garantía.
- Daños debido a la superación de la temperatura indicada en el pirómetro suministrado. Por encima de 450°/500°C (840°/1000°F).
- Si se utilizan componentes que no han sido producidos ni recomendados por el fabricante.
- Daños en partes no funcionales y decorativas que no afectan al uso normal del horno, incluyendo rayaduras y diferencias de color.
- Si se ha retirado, alterado o eliminado la placa.
- Las mesas no están cubiertas por la garantía; las piezas de repuesto adicionales pueden adquirirse a solicitud.

BRABURA

GRILLS

Se requiere que conserve el recibo o la factura de compra para mostrarla al minorista. Tenga en cuenta el número de serie en la placa de identificación del producto.

EJEMPLO DE PLACA DE DATOS (la forma puede variar, pero mantiene el mismo patrón de información).

40 ☐ input: 7 kW 509g/h (LPG) 667 dm³/h (NG) Cat. gas injector size (mm) I3+ (28-30/37 mbar) Ø 1.30 I3 B/P (30 mbar) Ø 1.30 I3 B/P (37 mbar) Ø 1.20 I3 B/P (50 mbar) Ø 1.10 2H/2E (20 mbar) Ø 2.00 2E+ (20/25 mbar) Ø 2.00	60 ☐ input: 9 kW 655g/h (LPG) 858 dm³/h (NG) Cat. gas injectorsize(mm) I3+ (28-30/37 mbar) Ø 1.50 I3 B/P (30 mbar) Ø 1.40 I3 B/P (37 mbar) Ø 1.40 I3 B/P (50 mbar) Ø 1.30 2H/2E (20 mbar) Ø 2.25 2E+ (20/25 mbar) Ø 2.25	serial number: CE PIN: 51DM5037/ED04 0051- COUNTRY ☐ BRABURA GRILLS SL AV. DE ALMENDRALEJO, 6 - 06220 VILLAFRANCA DE LOS BARROS ,BADAJOZ ESPAÑA -USARE SOLO ALL'APERTO -LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO -ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POTREBBERO ESSERE MOLTO CALDE. -TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI. -TENERE LONTANO DA MATERIE INFIAMMABILI -NON MUOVERE L'APPARECCHIO DURANTE L'USO -VIETATO TENERE BOMBOLE NON COLLEGATE VICINO ALL'APPARECCHIO QUANDO IN USO. -CHIUDE LA VALVOLA GAS SULLA BOMBOLA DOPO L'UTILIZZO. -NON MODIFICARE L'APPARECCHIO	EN - for outdoor use only -Read the instructions before use -ATTENTION: accessible parts could be very hot -Keep out of reach of children -Keep away from flammable material -do not move the appliance during use -It is forbidden to keep unconnected cylinders near the device -close the gas valve on the bottle after use -do not modify the appliance FR - pour une utilisation en extérieur uniquement -Lire les instructions avant utilisation -ATTENTION : les pièces accessibles peuvent être très chaudes -Tenir hors de portée des enfants -tenir à l'écart des matières inflammables - ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation - Il est interdit de garder des bouteilles non connectées à proximité de l'appareil - fermer le robinet de gaz de la bouteille après utilisation - ne pas modifier l'appareil DE - nur für den Außenbereich -Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch -ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein -Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren -Von brennbaren Materialien fernhalten - Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht - Es ist verboten, nicht angeschlossene Flaschen in der Nähe des Geräts aufzubewahren - Schließen Sie nach Gebrauch das Gasventil an der Flasche - Verändern Sie das Gerät nicht ES - solo para uso en exteriores -Lea las instrucciones antes de usar -ATENCIÓN: las partes accesibles pueden estar muy calientes-Mantener fuera del alcance de los niños -mantener alejado de material inflamable -no mueva el aparato durante su uso - Está prohibido mantener cilindros desconectados cerca del dispositivo- cierre la válvula de gas en la botella después de su uso - no modifique el aparato PL - tylko do użytku na zewnątrz -Przeczytaj instrukcję przed użyciem -UWAGA: dostępne części mogą być bardzo gorące -Trzymać poza zasięgiem dzieci -trzymać z dala od materiałów łatwopalnych - nie przenosić urządzenia podczas użytkowania - Zabrania się trzymania niepodłączonych butli w pobliżu urządzenia - po użyciu zamknij zawór gazu na butli - nie modyfikuj urządzenia
---	---	---	---

Información sobre el reciclaje

El producto, al final de su vida útil, debe ser entregado en los centros de recolección adecuados para residuos voluminosos, ferrosos, eléctricos o electrónicos.

DIESE ANLEITUNG GILT FÜR DIESE PRODUKTE

BRABURA
GRILLS

Ref No: BGG0017
CAPITANO PIZZA OVEN 60

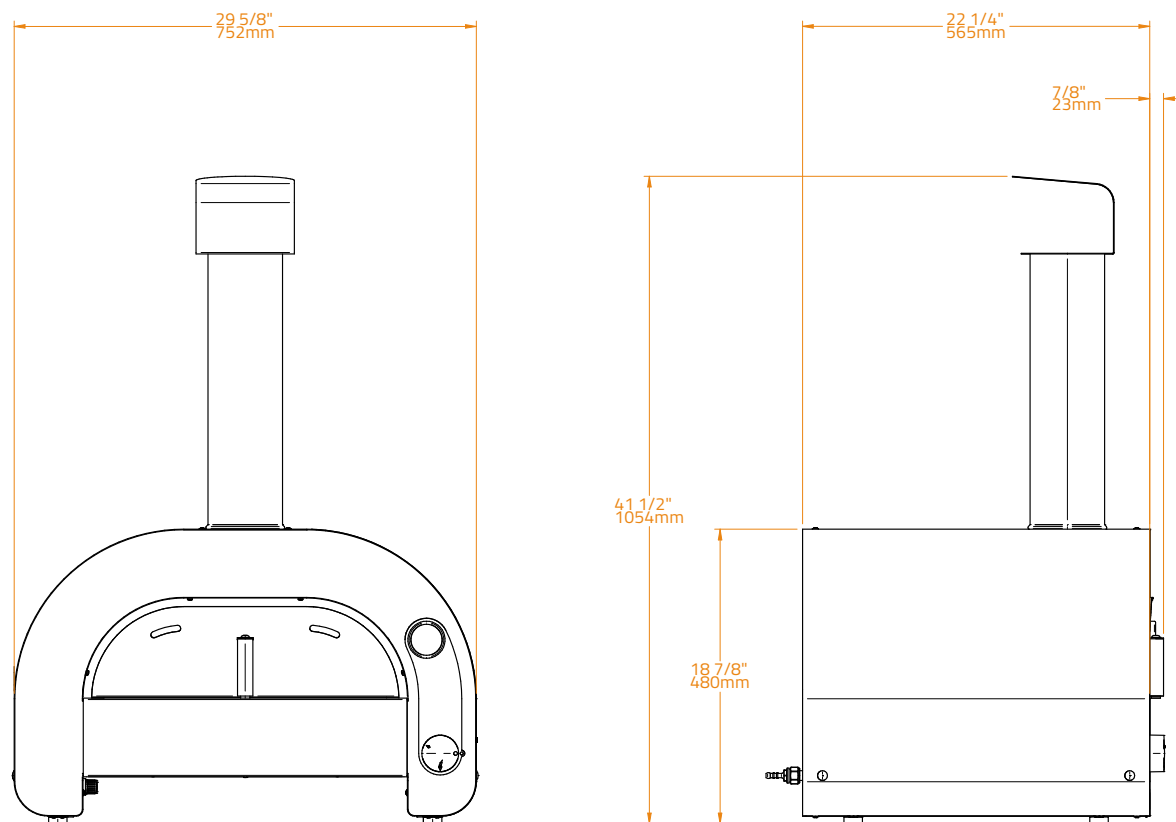
Produktspezifikationen	32
Allgemeine Sicherheits- und Installationswarnungen	34
Standort	36
Gasanschlüsse	37
Erste Zündung	39
Lagerung und Wartung	40
Fehlerbehebung	41
Garantie	42

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

BRABURA
GRILLS

PRODUKTE

Capitano Pizza Oven 60



SPEZIFIKATIONEN

Referenz	BGG0017
Externe Abmessungen:	W 56,5 x L 75,2 x H (48) 105,4 cm
Größe des Garraums	W 40,5 x L 61 x H 21 cm
Öffnungsgröße des Ofens	L 42 x H 14 cm
Maximale Temperatur	482°C / 900°F
Pizza-Kapazität	2x 25 cm Pizzas 1x 30 cm Pizza
Leistung	9.0 kW
Durchmesser des Kaminabzugs	120 mm
Material	Edelstahl
Brennstoffart	Butan und Propan Erdgas
Gewicht	55 kg

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

BRABURA
GRILLS

LPG

Ø Injektor

Kategorie I3+(28-30/37)	1.50 mm
Kategorie I3b/P(30)	1.50 mm
Kategorie I3b/P(37)	1.40 mm
Kategorie I3b/P(50)	1.30 mm

LEISTUNG (LPG)

9 kW (655 g/h)

CAT	GAS	G30	G31	BESTIMMUNGSSORT				
I3+	p (mbar)	28-30	37	AL	BE	CY	FR	GR
I3+	p (mbar)	28-30	37	IE	IT	LT	PT	GB
I3+	p (mbar)	28-30	37	CZ	MK	SK	SI	ES
I3+	p (mbar)	28-30	37	CH	TR			
I3B/P	p (mbar)	30	30	AL	BG	CY	HR	DK
I3B/P	p (mbar)	30	30	EE	FI	GR	IS	LV
I3B/P	p (mbar)	30	30	LT	MT	NO	NL	PT
I3B/P	p (mbar)	30	30	MK	RO	SK	SI	SE
I3B/P	p (mbar)	30	30	TR	HU			
I3B/P	p (mbar)	37	37	PL				
I3B/P	p (mbar)	50	50	AT	DE	SK	CH	

NG

Ø Injektor

Kategorie 2H , 2E (20 mbar)	2.25 mm
Kategorie 2E+ (20/25 mbar)	2.25 mm

LEISTUNG (NG)

9 kW (858 dm³/h)

CAT	GAS	G20	G25	G25.1	G2.350	G25,3	BESTIMMUNGSSORT				
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	AL	AT	BG	CY	HR
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	DK	EE	FI	GR	IE
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	IT	LV	LT	NO	PT
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	GB	CZ	MK	TR	SK
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	SI	ES	SE	CH	
I2E	p (mbar)	20	-	-	-	-	LU	RO	DE	PL	
I2L*	p (mbar)	-	-	-	-	25	NL				
I2L*	p (mbar)	-	20	-	-	-	RO				
I2HS*	p (mbar)	25	-	25	-	-	HU				
I2E+	p (mbar)	20	25	-	-	-	BE	FR			
I2ELL*	p (mbar)	-	20	-	-	-	DE				
I2ELwLs*	p (mbar)	-	-	-	13	-	PL				

*Zeilen nicht von der Zertifizierung abgedeckt

GEFAHR

WENN SIE GAS RIECHEN

- Schalten Sie das Gas am Gerät ab.
- Löschen Sie alle offenen Flammen.
- Öffnen Sie die Ofentür.
- Wenn der Geruch weiterhin besteht, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr an.

Das Nichtbefolgen dieser Anweisungen kann zu einem Brand oder einer Explosion führen, die zu Sachschäden, Personenschäden oder sogar zum Tod führen kann.

WARNUNG

- Dieses Gerät ist nur für den Außeneinsatz geeignet.
- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entzündliche Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.
- Ein nicht angeschlossener LPG-Zylinder darf nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts gelagert werden.

ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND INSTALLATIONSWARNUNGEN

BRABURA
GRILLS

WARNUNG: Unsachgemäße Anschlüsse sowie Änderungen oder unsachgemäße Wartung können zu Sachschäden oder Personenschäden führen und in extremen Fällen sogar zum Tod.

Lesen Sie die Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät installieren und verwenden.

- Lesen Sie sorgfältig die folgenden Informationen für eine korrekte Installation und optimalen Betrieb des Ofens.
- Die Identifikationsplatte mit technischen Daten, Seriennummer und Kennzeichnung ist sichtbar auf dem Gerät angebracht. Die Platte darf niemals entfernt werden.
- Vor dem Betrieb des Geräts müssen alle vorhandenen Schutzfolien entfernt werden.
- Vermeiden Sie unbedingt die Verwendung von Stahlschwämmen und scharfen Schabern, um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie normale, nicht abrasive Produkte und, wenn möglich, Holz- oder Kunststoffwerkzeuge. Gründlich abspülen und mit einem weichen Tuch oder Mikrofaser-Tuch abtrocknen.
- Verwenden Sie keine Geschirr- oder Behälter aus Kunststoffmaterial. Die hohen Temperaturen im Ofen könnten dieses Material schmelzen und das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie Besteck und Werkzeuge, die hohen Temperaturen standhalten.
- Stellen Sie den Ofen auf eine flache Oberfläche.
- Aufgrund der Temperatur kann sich die Farbe der Oberflächen ändern.
- Die Installation des Produkts muss einen einfachen Zugang zur Reinigung ermöglichen.
- Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände in den Ofen: Wenn er versehentlich eingeschaltet wird, könnte ein Feuer entstehen.
- Lassen Sie Kinder während des Betriebs nicht an das Gerät herantreten – GEFAHR VON VERBRENNUNGEN – oder damit spielen, auch wenn es ausgeschaltet ist.
- Führen Sie keine scharfen Metallgegenstände (Besteck oder Werkzeuge) in die Schlitze des Geräts ein.
- Die Öfen können, obwohl sie isolierendes Material zwischen den beiden Stahlschichten haben, außen überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen von Gegenständen und Materialien ferngehalten wird, die durch die Wärme beschädigt werden könnten. Stellen Sie keine brennbaren Materialien im Bereich des Bodens vor dem Ofen ab und schützen Sie den Boden mit feuerfestem Material, wenn er aus brennbarem Material besteht.
- Lagern Sie keine brennbaren Materialien auf dem Wagenregal (sofern vorhanden) unter dem Ofen.
- Bedienen Sie die Tür, indem Sie den Griff halten.
- Berühren Sie die äußeren Oberflächen und den Schornstein während des Betriebs nicht.
- Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Ofens.

- Halten Sie alle elektrischen Kabel und Brennstoffversorgungsleitungen von heißen Oberflächen fern
- Verwenden Sie den Ofen nicht bei abnormalem Betrieb oder vermutetem Defekt.
- Bewegen Sie den Ofen nicht während des Gebrauchs oder wenn er heiß ist.
- Lehnen Sie sich nicht an den Ofen und stellen Sie keine Gegenstände hinein, da deren Stabilität beeinträchtigt werden könnte.
- Verwenden Sie keine offenen Flammen in der Nähe des Ofens.
- Falls Fett Feuer fängt, stoppen Sie die Stromversorgung und lassen Sie die Ofentür geschlossen, bis das Feuer erlischt.
- Tragen Sie hitzebeständige Ofenhandschuhe beim Gebrauch des Ofens.
- Die vom Hersteller versiegelten Teile dürfen nicht vom Benutzer verändert werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Kochens nicht unbeaufsichtigt, da es Fett oder Öle freisetzen kann. Fette und Öle können Feuer fangen.
- Blockieren Sie nicht die Öffnungen, Belüftungs- und Wärmeanordnungsschlitze, wo vorhanden.
- Bei der Verwendung von Öfen mit integriertem Basis (Wagen) denken Sie daran, die Räder mit der entsprechenden Bremse zu verriegeln.
- Bei geöffneter Tür und windigem Wetter könnte der Ofen sich ausschalten: Dies ist kein Defekt, sondern das Thermoelement, das seine Arbeit verrichtet.

Lesen Sie das gesamte Handbuch, bevor Sie mit der Installation fortfahren. Das Nichtbefolgen dieser Verfahren kann zu Sachschäden, Personenschäden und möglicherweise zum Tod führen. Wenden Sie sich an die zuständigen Behörden, um Informationen über Installationsbeschränkungen zu erhalten.

Eine der Hauptursachen für Brände im Zusammenhang mit dem Ofen ist das Nichtbefolgen der Mindestabstände zu brennbaren Materialien oder eine falsche Installation. Es ist sehr wichtig, dass dieser Ofen gemäß diesen Anweisungen installiert wird.

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte. Halten Sie den Bereich unter und um das Gerät frei von brennbaren Materialien.

WARNUNG: Alle Eingriffe müssen unter sicheren Bedingungen und mit geschlossenem und/oder getrenntem Gasanschluss durchgeführt werden.

Bewahren Sie diese Anleitung auf.

BRABURA Grills übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Installation dieses Geräts verursacht werden.

STANDORT

BRABURA
GRILLS

WICHTIG: Dieses Gerät ist nur für den Außeneinsatz geeignet.

WARNUNG: Die äußeren Wände des Ofens können Temperaturen über 50°C (120°F) erreichen. Alle brennbaren Materialien dürfen sich nicht innerhalb von 1 Meter vom Ofen befinden. Es wird empfohlen, den Ofen während des Gebrauchs in ausreichendem Abstand zu brennbaren Materialien oder Materialien, die durch Wärme beschädigt werden könnten, zu platzieren.

WICHTIG: Eine starke Wind- oder Zugluftexposition könnte die Leistung des Ofens beeinträchtigen.

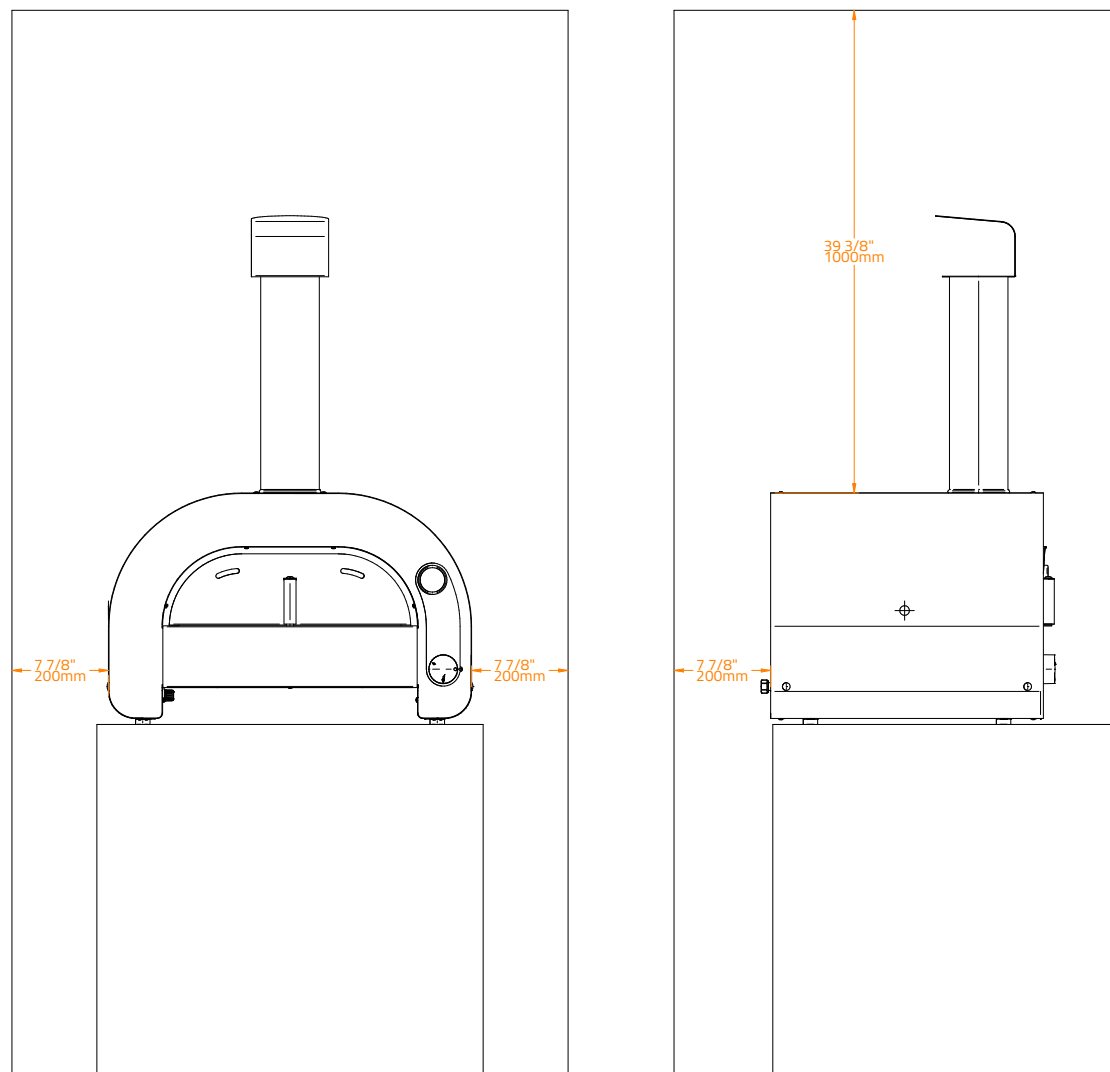
Stellen Sie den Ofen auf eine flache Oberfläche und stellen Sie sicher, dass er perfekt stabil ist. Unbeabsichtigte Bewegungen während des Gebrauchs können sehr gefährlich für Dinge und Personen sein.

WICHTIG: Verlängern Sie den Ofen nicht und/oder schließen Sie ihn nicht an einen bestehenden Schornstein an.

Platzieren Sie den Ofen mindestens 20 cm von den Wänden und anderen Geräten entfernt. Erhöhen Sie den Mindestabstand auf 50 cm um den Schornstein und 1 m von der Oberseite des Ofens.

Freistehende Öfen müssen auf Tischen oder anderen feuerfesten Oberflächen mit ausreichender Tragfähigkeit (für das Gewicht siehe das Produktdatenblatt) positioniert werden. Wenn vorhanden, stellen Sie die Füße ein, um den Ofen auf der Unterlage auszurichten.

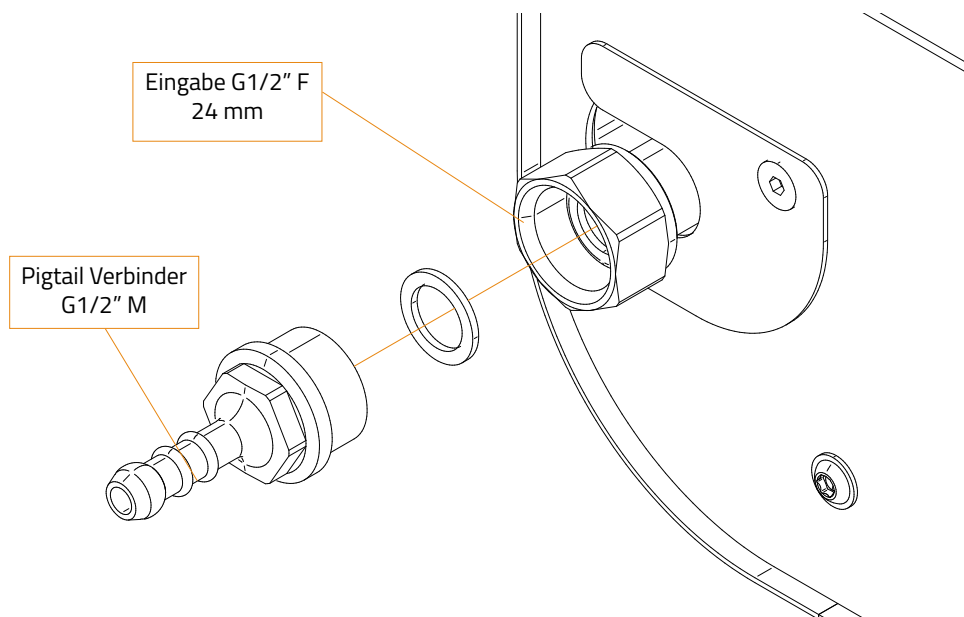
Um das Handling und die Positionierung zu erleichtern, empfehlen wir, den Schornstein, die Tür und die Tische, die sich im Brennraum befinden, zu entfernen.



Anschließen des LPG-Zylinders an den Ofen

Der Zylinder, immer mit einem Druckregler ausgestattet (nicht mitgeliefert), muss über ein flexibles Gummirohr (nicht mitgeliefert), das für den Gebrauch geeignet und zwischen 60 und 150 cm lang ist, mit dem Ofen verbunden werden. Der Eingang des Ofens hat ein G1/2" F-Gewinde, an das ein spezieller Adapter angeschlossen werden muss, um den LPG-Zylinder gemäß den Vorschriften des Ziellandes anzuschließen.

Im Beispiel sehen wir einen Schlauchanschluss (nicht universell anwendbar), bei dem der Schlauch mit einer Klemme befestigt werden muss, um zufällige Lecks oder Verbindungen zu vermeiden. Der Zylinder muss immer mit einem festen Kalibrierungsdruckregler (nicht mitgeliefert) für den verwendeten Gas-Typ und je nach Zielland ausgestattet sein. Vermeiden Sie es, den Schlauch zu verdrehen, zu biegen oder zu quetschen. Wenn deutliche Anzeichen von Abnutzung vorhanden sind oder das Verfallsdatum auf dem Schlauch abgelaufen ist, ersetzen Sie ihn sofort.



Druckregler (nicht mitgeliefert)

Verwenden Sie niemals eine unregulierte Gasquelle. Dieses Gerät muss mit einem Druckregler ausgestattet sein, der den lokalen/nationalen Standards und/oder Vorschriften entspricht und eine Nenndruckausgabe von hat:

- KATEGORIE I3+(28-30/37) Propan 29 mbar. Butan 28-30 mbar.
- KATEGORIE I3B/P (30) Propan/Butan 29 mbar
- KATEGORIE I3BP (37) Propan/Butan 37 mbar
- KATEGORIE I3B/P (50) Propan/Butan 50 mbar

Schlauch (nicht mitgeliefert):

Das Einlassrohr des Benutzers darf NICHT kleiner sein als:

$\varnothing \frac{1}{2}'' = \varnothing 14$ mm für Methan

$\varnothing \frac{1}{4}'' = \varnothing 8$ mm für LPG (Maximale Länge 1,5 Meter)

Zylinder

- Wir empfehlen die Verwendung von Zylindern mit einem Gewicht von höchstens 10 kg, wenn Sie einen Wagen unter dem Ofen platzieren möchten.
- Maximale zulässige Länge des Gasschlauchs: 1,5 m.
- Handhaben Sie den Zylinder immer mit Vorsicht. Stellen Sie ihn niemals in horizontaler Position ab, da das Ventil beschädigt werden könnte.
- Dies könnte schwerwiegende Sicherheitsprobleme verursachen. Verwenden Sie den Zylinder immer aufrecht. Wenn er horizontal positioniert wird, könnte der Zylinder das brennbare Flüssigkeit in die Rohre gelangen lassen, was Schäden mit Explosionsgefahr verursachen könnte.
- Stellen Sie den Zylinder immer an einem zugänglichen Ort auf, um das Öffnen und Schließen im Notfall zu erleichtern.
- Setzen Sie Zylinder niemals Wärme aus. Der Innendruck könnte steigen und die Sicherheitsgrenzen überschreiten.
- Lagern Sie niemals Butan- oder Propangaszylinder (auch wenn sie leer sind) im Haus, Keller oder in einem Untergeschoss. Propangas ist schwerer als Luft; bei einem Leck wird das Gas sich am tiefsten Punkt ansammeln und in Gegenwart eines Funken oder einer Flamme gefährlich werden.
- Lagern Sie niemals Ersatz- oder sogar leere Butan- oder Propangaszylinder in der Nähe des verwendeten Geräts (Brand- und/oder Explosionsgefahr).

Anschluss von Erdgas an den Ofen

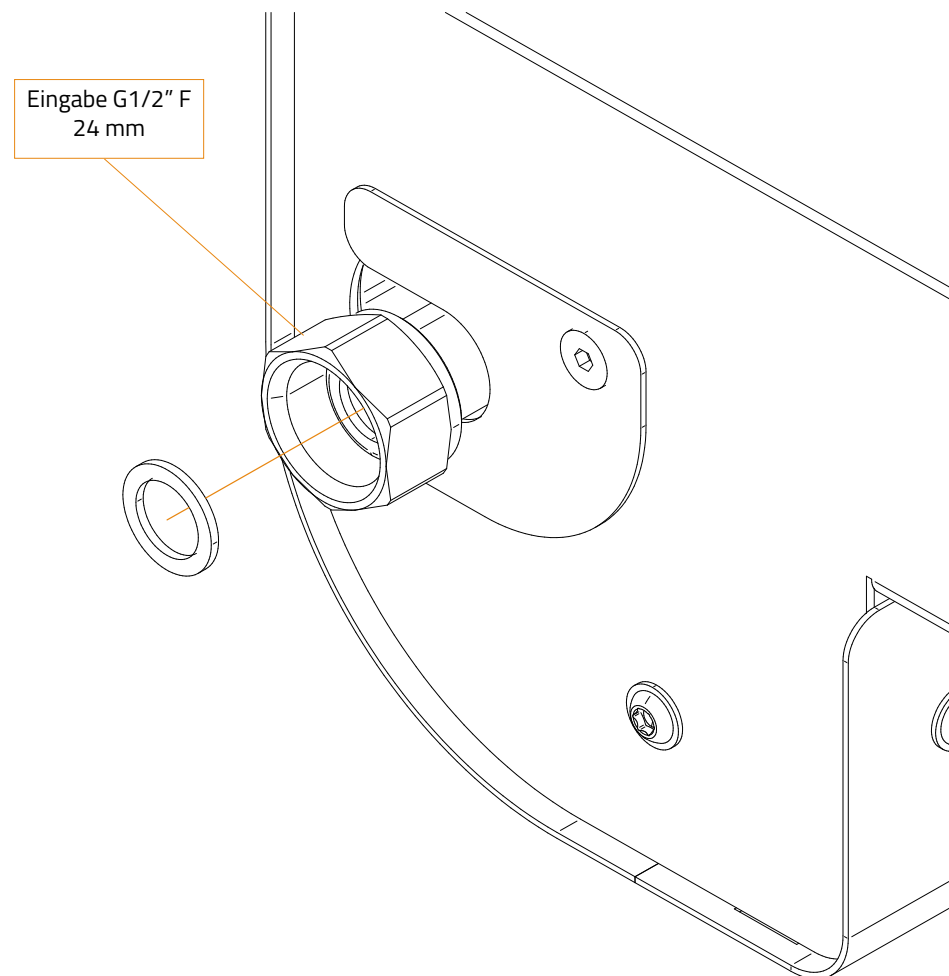
Auf Wunsch bei der Bestellung kann der Ofen für den Betrieb mit Erdgas konfiguriert werden. Die Umrüstung beinhaltet die Installation von kalibrierten Düsen, die für den Zweck geeignet sind, sowie die Anpassung der Minimaleinstellungen, die speziell für die Gaskategorie erforderlich sind. Genehmigte Länder und Drücke sind unten aufgeführt.

Der Anschluss an die häusliche Erdgasleitung muss den lokalen Vorschriften entsprechen und darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

- KATEGORIE 2H, 2E, (20 mbar) - Düse Ø 2,25 mm - Alle Länder außer BE, FR, NL
- KATEGORIE 2E+ (20/25 mbar) - Düse Ø 2,25 mm - BE, FR

Die Gasleitung vor dem Ofen muss ein obligatorisches Ein/Aus-Absperrventil haben. Der Anschluss an den Ofen kann mit einem starren Rohr (nicht empfohlen) oder einem flexiblen Schlauch erfolgen. Der Durchmesser des Einlassgewindes ist $G\frac{1}{2}''$ F mit einer Dichtung. Die Dichtung muss immer ersetzt werden, wenn der Einlassschlauch ersetzt wird oder nach längeren Stillstandszeiten.

WARNUNG: Führen Sie immer einen Leckagetest für neue Anschlüsse oder nach dem Ersetzen von Schläuchen oder Dichtungen durch.

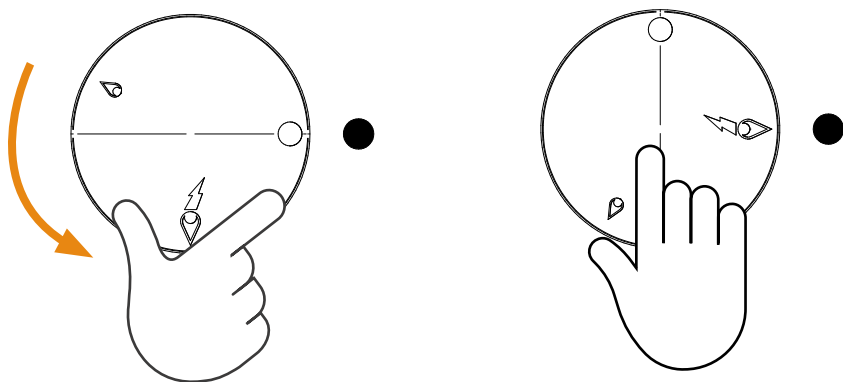


ERSTE ZÜNDUNG

BRABURA
GRILLS

VORSICHT: Überprüfen Sie vor dem Einschalten des Ofens alle Verbindungen und Gasanschlüsse. Beugen Sie sich nicht über den Ofen und halten Sie Ihr Gesicht fern von der Tür. Wenn der Ofen eingeschaltet wird, muss der Ofenmund offen sein. Bewegen Sie den Ofen während des Gebrauchs nicht. Nach dem Anschluss der Gasleitung an den Ofen überprüfen Sie die Dichtigkeit der Verbindungen und beheben Sie gegebenenfalls Lecks. Stellen Sie den Knopf auf die Aus-Position, drücken Sie und prüfen Sie, ob der Zünder funktioniert.

Wenn alles funktioniert, öffnen Sie den Hahn am Zylinder und fahren Sie mit der Zündung wie unten beschrieben fort.



Wenn der Ofen geöffnet ist, stellen Sie den Knopf auf die maximale Leistungsposition und drücken Sie ihn. Der elektronische Zünder ist mit dem Knopf verbunden und wird aktiviert, wenn der Knopf gedrückt wird.

Drücken Sie den Knopf für einige Sekunden und halten Sie ihn gedrückt, auch nachdem der Ofen eingeschaltet ist, damit das Thermoelement in Betrieb genommen wird und der Gasfluss am Ventil offen bleibt.

In den ersten Phasen nach dem Wechseln des Zylinders und dem Wiederöffnen des Ventils kann der Ofen nicht sofort eingeschaltet werden, da der Kreislauf leer ist. Drücken Sie einige Sekunden lang weiter. Wenn die Zündung nach ein paar Versuchen nicht startet, warten Sie ein paar Minuten, um das nicht verbrannte Gas verfliegen zu lassen, und versuchen Sie dann erneut, den Ofen zu zünden.

Dies stellt sicher, dass der Kreislauf vollständig vom Gas entleert wird.

Jegliche Gasansammlung könnte Flammen und/oder potenziell gefährliche Detonationen verursachen, die zu Schäden, Verbrennungen oder im Extremfall zum Tod führen könnten.

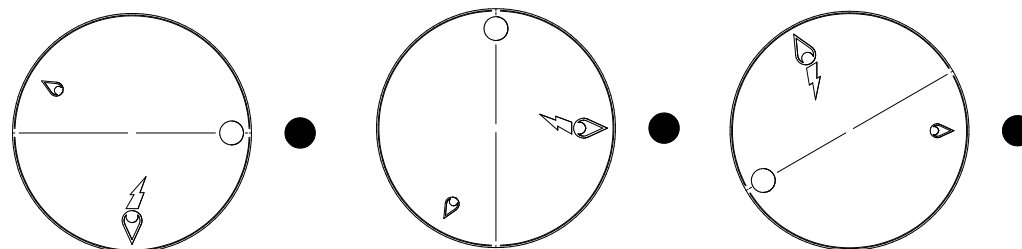
Sobald der Ofen entzündet ist, kann die Flamme durch Drehen des Knopfes zwischen der „Min“- und „Max“-Position eingestellt werden.

VORSICHT: Überprüfen Sie die Flamme nach der Zündung.

Alle Brennerlöcher sollten bei der maximalen Knopfstellung eine Flamme von etwa 2,5 cm zeigen. Wenn Sie Gas riechen, wenn ein Rückzünden auftritt, wenn der Brenner kleine Stöße macht oder die Flammen entlang der Länge des Brenners ungleichmäßig sind, könnte ein Problem mit dem Venturi-Rohr vorliegen. Schalten Sie den Ofen sofort aus.

Nachdem das Kochen beendet ist oder am Ende der Nutzung, folgen Sie korrekt dem Abschaltverfahren unten. Wenn die Flamme noch brennt, schließen Sie den Hahn am Zylinder und warten Sie, bis der Brenner ausgeht, und drehen Sie erst dann den Knopf in die „Aus“-Position.

Wenn es Ihnen gelingt, die Flamme zu entzünden, sie jedoch beim Loslassen des Knopfes erlischt, bedeutet dies, dass das Thermoelement noch nicht die Temperatur erreicht hat, um den Kreislauf offen zu halten. Wiederholen Sie den Zündvorgang und halten Sie den Knopf länger gedrückt.



Aus-Position

Max-Position

Min-Position

Lagerung und Aufbewahrung

- Wenn das Gerät über längere Zeiträume nicht benutzt wird, entfernen Sie den Zylinder und decken Sie ihn ab, damit eine gute Belüftung gewährleistet ist, um Kondensation zu verringern.
- Lagern Sie den Zylinder im Freien an einem gut belüfteten Ort

Service

- Dieses Gasgerät darf nicht verändert oder manipuliert werden.
- Jegliche Anpassungen oder Hilfestellungen müssen von einem Techniker durchgeführt werden.
- Regelmäßige Wartung ist ratsam.
- Siehe Wartungsanweisungen.

Regelmäßige Wartung

Wenn der Ofen kalt ist oder vor jeder Verwendung, entfernen Sie alle Lebensmittelreste vom Kochfeld aufgrund vorheriger Zubereitungen. Reinigen Sie mit einem Staubsauger und befreien Sie den Bereich um den Brenner, um Fehlfunktionen aufgrund von Asche oder Lebensmittelresten zu vermeiden. Die äußeren Teile müssen regelmäßig sauber gehalten werden, um Oxidationserscheinungen zu verhindern, insbesondere bei Stahlteilen. Verwenden Sie spezifische Produkte für rostfreien Stahl, wo vorhanden. Auch wenn der Stahl von guter Qualität ist, kann er im Laufe der Zeit, wenn er nicht regelmäßig behandelt wird, Oberflächenflecken aufweisen, die jedoch die Sicherheit und Funktionalität Ihres Ofens in keiner Weise beeinträchtigen. Oxidationserscheinungen können in Gegenwart von Salz und/oder Feuchtigkeit auftreten. Nach der Reinigung sollten Sie zum besseren Schutz eine dünne Schicht Vaseline auftragen. Wenn der Ofen längere Zeit nicht verwendet wird, stellen Sie ihn in einer trockenen und gut belüfteten Umgebung auf oder schützen Sie ihn mit einer geeigneten Abdeckung, die eine Belüftung gewährleistet und Kondensationserscheinungen verhindert.

Hinweis: Wenn die Nutzung des Ofens mit langen Perioden der Nichtnutzung abwechselnd ist, versuchen Sie, den Ofen sofort nach der Benutzung und sobald er abgekühlt ist, zu reinigen, da Schmutz von fettigen Rückständen und/oder säurehaltigen Lebensmitteln den Stahl beschädigen und beflecken könnte, was es nach langer Zeit schwierig macht, ihn zu reinigen.

Anweisungen zur Verwendung und technische Eigenschaften

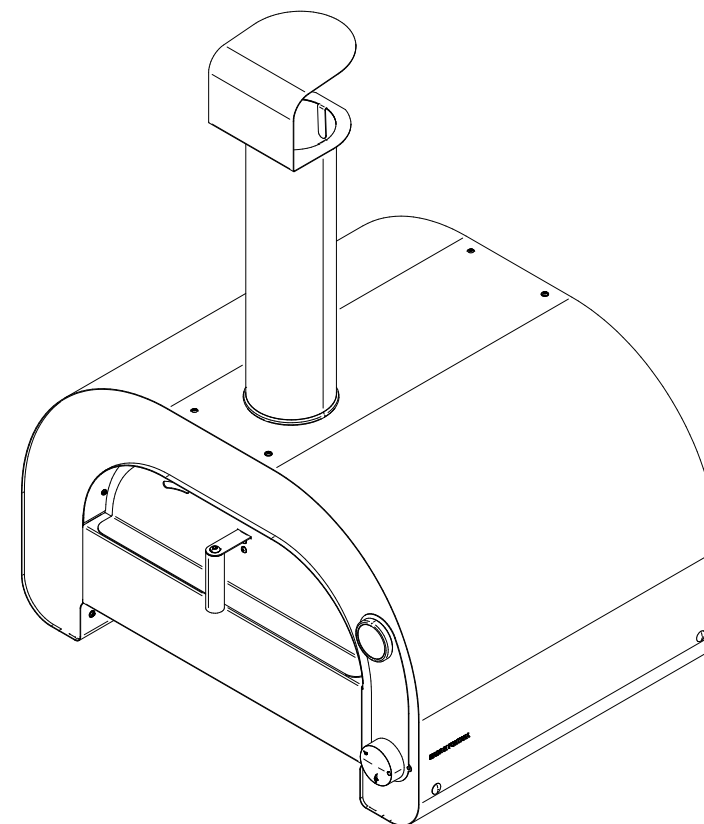
Befolgen Sie die Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise im Abschnitt „Standort“, um den Ofen korrekt und sicher zu positionieren. Bevorzugen Sie harte oder kompakte Oberflächen, um die Struktur des Ofens während des Gebrauchs nicht zu beeinträchtigen, und stellen Sie sicher, dass die Stützfläche feuerfest ist. Wenn der Ofen auf einem Möbelstück platziert wird, stellen Sie sicher, dass es stark genug ist, um das Gewicht zu tragen. Lassen Sie immer eine Seite offen, wenn der Zylinder im Schrank untergebracht ist, oder sorgen Sie für ausreichende Lufteinlässe, um Gasansammlungen zu vermeiden, die zu Bränden oder Explosionen führen könnten. Eine angemessene Belüftung ist auch wichtig, um ein Überhitzen des Zylinders zu verhindern.

Im Falle einer Fehlfunktion und/oder eines Feuers muss es möglich sein, schnell einzugreifen, um das Zylinderventil zu schließen und es zu sichern. Lagern Sie niemals Ersatzzylinder (auch leere) in der Nähe des Ofens; sie müssen sicher aufbewahrt werden.

Hinweis: Das Bewegen des Ofens ist nur erlaubt, wenn er kalt ist und nach dem Schließen des Zylinderventils, falls er unter einem Wagen steht. Wenn der Zylinder außerhalb des Wagens ist, wird empfohlen, das Ventil zu schließen und ihn abzutrennen, bevor der Ofen bewegt wird, um ein Umkippen und/oder Beschädigungen des Zylinders zu vermeiden, die seine Nutzung und Funktionalität beeinträchtigen und das Risiko von Bränden und/oder Explosionen verursachen könnten.

FEHLERSUCHE

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	WAS ZU TUN IST
Zünder zündet nicht	Fehlerhafte Batterie	Batterie wechseln
	Fehlerstecker oder nicht verbunden	Zündkerze wechseln oder anschließen
		Zündgenerator wechseln
Kein Gas oder Gasfluss unterbrochen	LP-Gasversorgung könnte niedrig oder leer sein	Gasversorgung überprüfen, Tank ersetzen
	Brennstoffschlauch könnte geknickt oder geklemmt sein	Schlauch richtig verlegen
Flamme erlischt nach der Zündung	Fehlerhafte Thermosäule	Thermosäulenanschlüsse überprüfen
		Thermosäule ersetzen
Flamme erlischt in der „Minimum“-Stellung	Minimale Einstellung nicht angepasst	Die minimale Einstellung durch Erhöhung der Gasversorgung anpassen
Brenner schlägt zurück / zündet nur teilweise	Brenner muss gereinigt werden	Tank ersetzen, falls erforderlich Bestätigen, dass keine
	Brenner ist blockiert	Verstopfungen im Brenner vorhanden sind
	Fehlerhafter Brenner	Brenner wechseln





CE MANUEL S'APPLIQUE À CES PRODUITS

BRABURA
GRILLS

Ref No: BGG0017
CAPITANO PIZZA OVEN 60

TABLE DES MATIÈRES

BRABURA
GRILLS

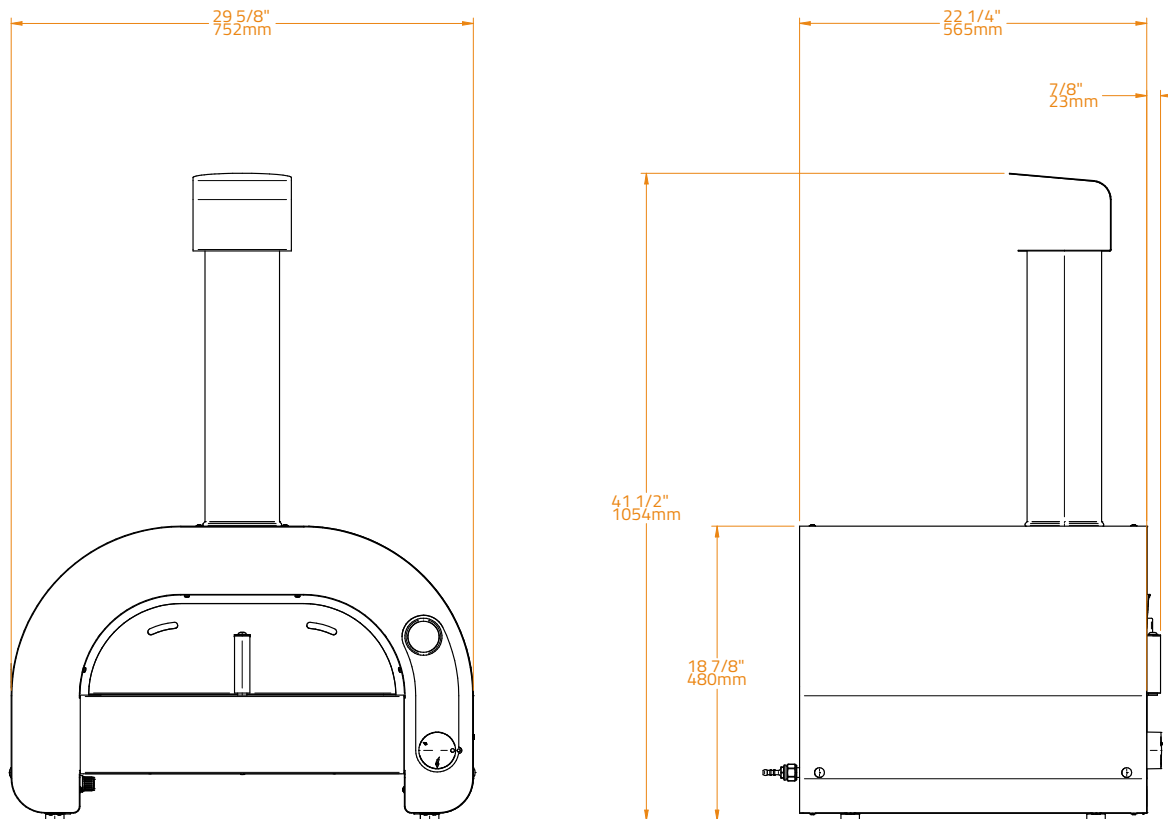
Spécifications du Produit _____	46
Avertissements Généraux de Sécurité et d'Installation _____	48
Emplacement _____	50
Connexions de Gaz _____	51
Premier Allumage _____	53
Stockage et Entretien _____	54
Dépannage _____	55
Garantie _____	56

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

BRABURA
GRILLS

PRODUIT

Capitano Pizza Oven 60



SPÉCIFICATIONS

Référence	BGG0017
Dimensions Extérieures	L 56,5 x P 75,2 x H (48) 105,4 cm
Taille de la Chambre de Cuisson	L 40,5 x P 61 x H 21 cm
Taille de l'Ouverture du Four	L 42 x H 14 cm
Température Maximale	482°C / 900°F
Capacité de Pizzas	2x Pizzas 25 cm 1x Pizza 30 cm
Puissance	9,0 kW
Diamètre de la Cheminée	120 mm
Matériau	Acier Inoxydable
Type de Carburant	Butane et Propane Gaz Naturel
Poids	55 kg

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

BRABURA
GRILLS

LPG

Ø Injecteur

Catégorie I3+(28-30/37)	1.50 mm
Catégorie I3b/P(30)	1.50 mm
Catégorie I3b/P(37)	1.40 mm
Catégorie I3b/P(50)	1.30 mm

PUISSANCE (LPG)

9 kW (655 g/h)

CAT	GAS	G30	G31	DESTINATION				
I3+	p (mbar)	28-30	37	AL	BE	CY	FR	GR
I3+	p (mbar)	28-30	37	IE	IT	LT	PT	GB
I3+	p (mbar)	28-30	37	CZ	MK	SK	SI	ES
I3+	p (mbar)	28-30	37	CH	TR			
I3B/P	p (mbar)	30	30	AL	BG	CY	HR	DK
I3B/P	p (mbar)	30	30	EE	FI	GR	IS	LV
I3B/P	p (mbar)	30	30	LT	MT	NO	NL	PT
I3B/P	p (mbar)	30	30	MK	RO	SK	SI	SE
I3B/P	p (mbar)	30	30	TR	HU			
I3B/P	p (mbar)	37	37	PL				
I3B/P	p (mbar)	50	50	AT	DE	SK	CH	

NG

Ø Injecteur

Catégorie 2H , 2E (20 mbar)	2.25 mm
Catégorie 2E+ (20/25 mbar)	2.25 mm

PUISSANCE (NG)

9 kW (858 dm³/h)

CAT	GAS	G20	G25	G25.1	G2.350	G25,3	DESTINATION				
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	AL	AT	BG	CY	HR
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	DK	EE	FI	GR	IE
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	IT	LV	LT	NO	PT
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	GB	CZ	MK	TR	SK
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	SI	ES	SE	CH	
I2E	p (mbar)	20	-	-	-	-	LU	RO	DE	PL	
I2L*	p (mbar)	-	-	-	-	25	NL				
I2L*	p (mbar)	-	20	-	-	-	RO				
I2HS*	p (mbar)	25	-	25	-	-	HU				
I2E+	p (mbar)	20	25	-	-	-	BE	FR			
I2ELL*	p (mbar)	-	20	-	-	-	DE				
I2ELwLs*	p (mbar)	-	-	-	13	-	PL				

*Rangées non couvertes par la certification

DANGER

SI VOUS SENTEZ DU GAZ

- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Éteignez toute flamme ouverte.
- Ouvrez la porte du four.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une explosion, pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

AVIS

- Cet appareil est un four destiné à un usage extérieur uniquement.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence, de liquides inflammables ou de vapeurs à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Un cylindre de GPL non connecté pour une utilisation ne doit pas être stocké à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ ET INSTALLATION

BRABURA
GRILLS

AVERTISSEMENT : Une connexion incorrecte ainsi que toute modification ou entretien inadéquat peuvent causer des dommages matériels aux biens ou aux personnes, voire entraîner la mort dans des cas extrêmes. Lisez attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Lisez attentivement les informations suivantes pour une installation correcte et un fonctionnement optimal du four.

- La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est appliquée de manière visible sur l'appareil. La plaque ne doit jamais être enlevée.
- Avant d'utiliser l'appareil, il est obligatoire de retirer tous les films de protection présents.
- Évitez absolument l'utilisation d'éponges métalliques et de grattoirs tranchants pour éviter d'endommager les surfaces. Utilisez des produits normaux non abrasifs, de préférence avec des outils en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou un chiffon en microfibre.
- N'utilisez pas de vaisselle ou de contenants en plastique. Les températures élevées atteintes à l'intérieur du four pourraient faire fondre ce matériau, causant des dommages à l'appareil.
- Utilisez des couverts et des outils résistants aux hautes températures.
- Placez le four sur une surface plane.
- En raison de la température, la couleur des surfaces peut varier.
- L'installation du produit doit garantir un accès facile pour le nettoyage.
- Ne placez jamais d'objets inflammables dans le four : en cas de mise en marche accidentelle, un incendie pourrait se déclencher.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant son fonctionnement, DANGER DE BRÛLURES, ni jouer avec même lorsqu'il est éteint.
- Ne mettez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou outils) dans les fentes de l'appareil.
- Les fours, bien qu'ils possèdent un matériau isolant entre les deux couches d'acier, peuvent surchauffer à l'extérieur.
- Assurez-vous que le four est positionné loin des objets et matériaux qui pourraient être endommagés par la chaleur. Ne placez pas de matériaux inflammables dans la zone du sol devant le four, protégez le sol avec un matériau ignifuge si celui-ci est fabriqué à partir de matériaux inflammables.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables sur l'étagère du chariot (si présente) sous le four.
- Manœuvrez la porte en tenant la poignée.
- Ne touchez pas les surfaces extérieures et la cheminée pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas de liquides inflammables à proximité du four.

- Gardez les câbles électriques et les tuyaux d'alimentation en carburant éloignés des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser le four en cas de fonctionnement anormal ou de suspicion de panne.
- Ne déplacez pas le four pendant son utilisation ou lorsqu'il est chaud.
- Ne penchez pas ou ne placez pas d'objets dans le four, leur stabilité pourrait être compromise.
- N'utilisez pas de flammes nues à proximité du four.
- En cas d'incendie de graisse, arrêtez l'alimentation électrique et laissez la porte du four fermée jusqu'à ce que le feu s'éteigne.
- Portez des gants de cuisine résistants à la chaleur lors de l'utilisation du four.
- Les parties scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la cuisson, car il pourrait libérer de la graisse ou des huiles. Les graisses et huiles peuvent prendre feu.
- Ne bloquez pas les ouvertures, les fentes de ventilation et d'évacuation de chaleur si elles sont présentes.
- Lors de l'utilisation, pour les fours avec base intégrée (chariot), n'oubliez pas de verrouiller les roues avec le frein approprié.
- Avec la porte ouverte et un jour venteux, le four pourrait s'éteindre : ce n'est pas un défaut, mais le thermocouple fait simplement son travail.

Lisez l'intégralité du manuel avant de procéder à l'installation. Le non-respect de ces procédures peut entraîner des dommages matériels et corporels, et éventuellement la mort. Contactez les autorités compétentes concernant les éventuelles restrictions d'installation. L'une des principales causes d'incendie liées au four est le non-respect des distances minimales par rapport aux matériaux combustibles ou une installation incorrecte. Il est très important que ce four soit installé conformément à ces instructions.

Ne déposez pas ni n'utilisez d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils. Gardez la zone sous et autour de l'appareil dégagée de matériaux combustibles.

AVERTISSEMENT: Toutes les interventions doivent être effectuées dans des conditions de sécurité, avec la ligne de gaz fermée et/ou déconnectée.

Conservez ces instructions

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

EMPLACEMENT

BRABURA
GRILLS

IMPORTANT: Cet appareil est uniquement destiné à un usage extérieur.

AVERTISSEMENT: Les parois extérieures du four peuvent atteindre des températures supérieures à 50°C (120°F). Aucun matériau inflammable ne doit se trouver à moins de 1 mètre du four. Il est recommandé de placer le four pendant son utilisation à une distance suffisante des matériaux inflammables ou des matériaux susceptibles d'être endommagés par la chaleur.

IMPORTANT: L'exposition à un vent fort ou à des courants d'air pourrait altérer les performances du four.

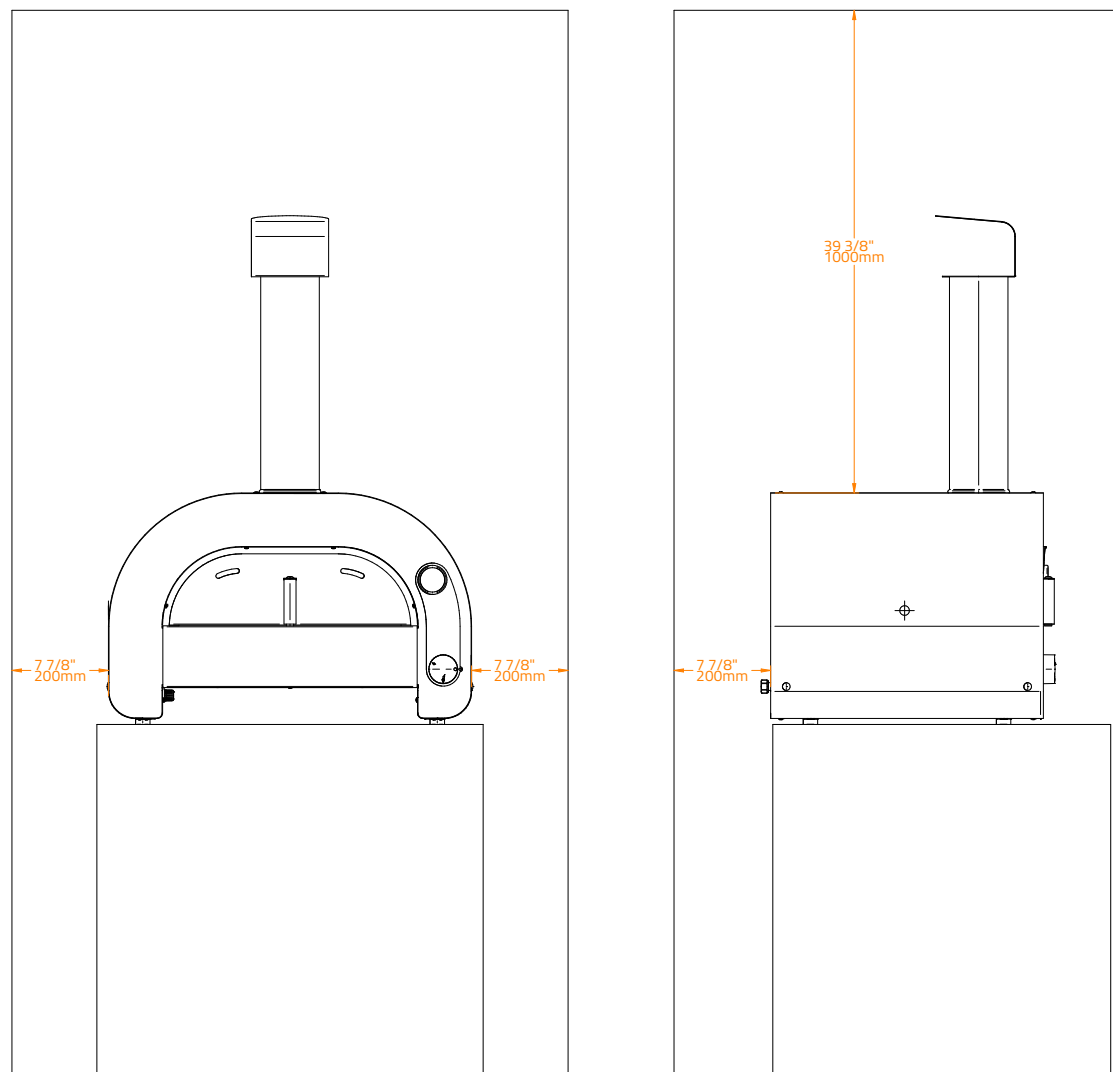
Placez le four sur une surface plane et assurez-vous qu'il soit parfaitement stable. Les mouvements involontaires pendant l'utilisation peuvent être très dangereux pour les objets et les personnes.

IMPORTANT: Ne prolongez pas et/ou ne raccordez pas à une cheminée existante.

Placez le four à une distance minimale de 20 cm des murs et de tout autre équipement. Augmentez la distance minimale à 50 cm autour de la cheminée et à 1 mètre du dessus du four.

Les fours indépendants doivent être installés sur des tables ou d'autres surfaces résistantes au feu ayant une capacité de charge adéquate (pour le poids, référez-vous à la fiche technique du produit). Si présent, ajustez les pieds pour niveler le four sur la surface de support.

Pour faciliter la manipulation et le positionnement, nous vous recommandons de retirer la cheminée, la porte et les tables placées à l'intérieur de la chambre de combustion.



CONNEXIONS GAZ - GPL

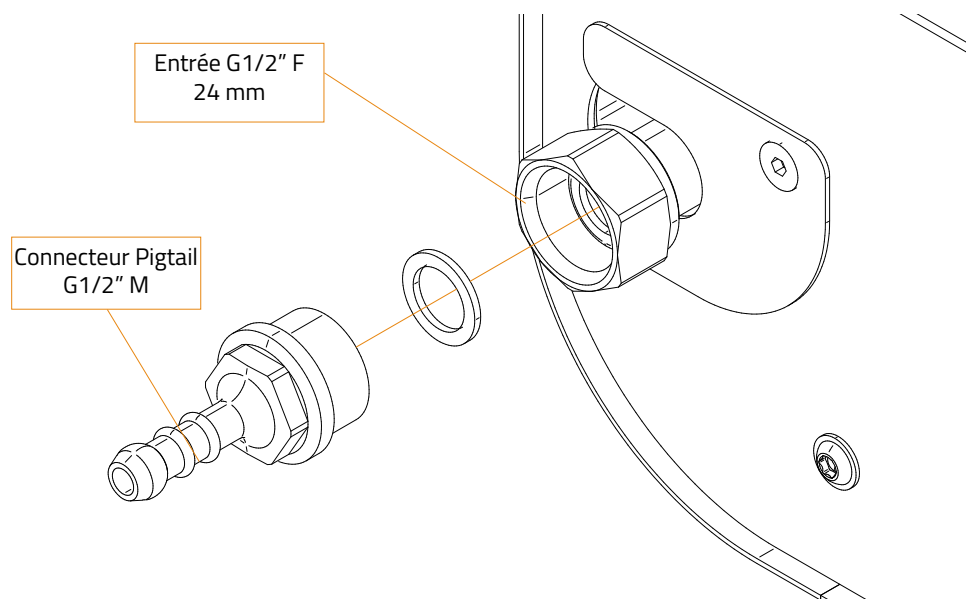
BRABURA
GRILLS

Connecting the LP cylinder to the oven

Le cylindre, toujours équipé d'un régulateur de pression (non fourni), doit être relié au four par un tuyau flexible en caoutchouc (non fourni), adapté à l'utilisation et ayant une longueur comprise entre 60 et 150 cm. La connexion d'entrée du four présente un filetage G1/2" F sur lequel il convient de fixer un adaptateur spécifique pour se connecter au cylindre GPL, conformément à la réglementation du pays de destination.

Dans l'exemple, nous voyons une connexion de tuyau (non universelle) où le tuyau doit être serré avec une pince pour éviter toute perte ou déconnexion accidentelle. Le cylindre doit toujours être équipé d'un régulateur de pression calibré fixe (non fourni), adapté au type de gaz utilisé et en fonction du pays de destination.

Évitez de tordre, plier ou écraser le tuyau. S'il y a des signes évidents d'usure ou si la date de validité indiquée sur le tuyau est dépassée, remplacez-le immédiatement.



Régulateur de pression (non fourni)

Jamais utiliser une source de gaz non régulée. Cet appareil doit être équipé d'un régulateur de pression conforme aux normes et/ou réglementations locales/nationales, avec une pression nominale de sortie de :

- CATÉGORIE I3+(28-30/37) : Propane 29 mbar. Butane 28-30 mbar.
- CATÉGORIE I3B/P (30) : Propane/Butane 29 mbar.
- CATÉGORIE I3BP (37) : Propane/Butane 37 mbar.
- CATÉGORIE I3B/P (50) : Propane/Butane 50 mbar

Tuyau (non fourni)

Le tuyau d'entrée de l'utilisateur ne doit PAS être inférieur à :

- $\frac{1}{2}$ " = Ø14 mm pour le méthane
- $\frac{1}{4}$ " = Ø8 mm pour le GPL (longueur maximale de 1,5 mètres)

Cylindre

- Il est recommandé d'utiliser des cylindres ne dépassant pas 10 kg si vous souhaitez placer un chariot sous le four.
- Longueur maximale du tuyau de gaz autorisée : 1,5 m.
- Manipulez toujours le cylindre avec soin. Ne le placez jamais en position horizontale, car la vanne pourrait être endommagée.
- Cela pourrait entraîner de graves problèmes de sécurité. Utilisez toujours le cylindre en position verticale. S'il est placé horizontalement, le cylindre pourrait permettre au liquide inflammable d'atteindre les tuyaux, créant des dommages avec un risque d'explosion.
- Placez toujours le cylindre dans un endroit accessible pour faciliter l'ouverture et la fermeture en cas d'urgence.
- Ne soumettez jamais les cylindres à la chaleur. La pression interne pourrait augmenter et dépasser ses limites de sécurité.
- Ne stockez jamais les cylindres de butane ou de propane (même vides) dans la maison, la cave ou le sous-sol. Le gaz propane est plus lourd que l'air, en cas de fuite, il s'accumule au niveau le plus bas et devient dangereux en présence d'une étincelle ou d'une flamme.
- Ne stockez jamais de cylindres de remplacement ou même vides de butane ou de propane près de l'appareil en fonctionnement ("danger d'incendie et/ou d'explosion").

CONNEXIONS GAZ - GAZ NATUREL

BRABURA
GRILLS

Connexion du Gaz Naturel (NG) au Four

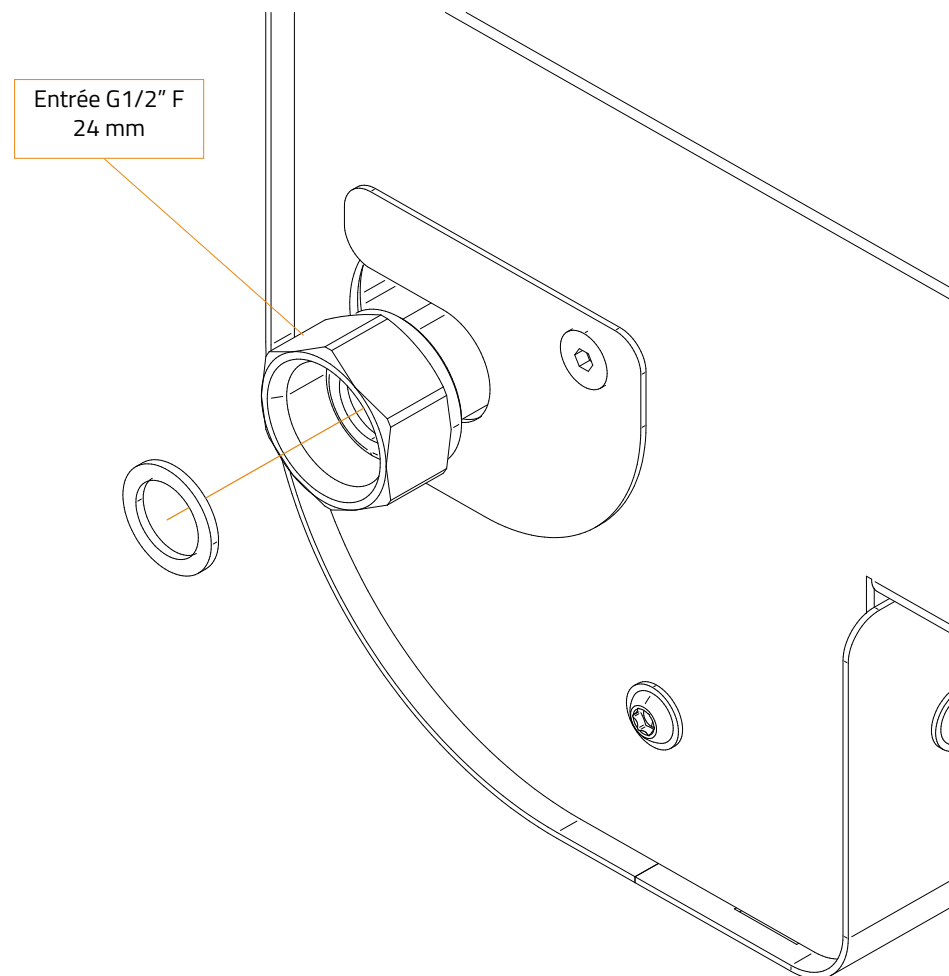
Sur demande lors de la commande, le four peut être configuré pour fonctionner avec du gaz naturel. Cette conversion consiste à installer des injecteurs calibrés appropriés et à ajuster les réglages minimaux spécifiques à la catégorie de gaz. Les pays et pressions approuvés sont indiqués ci-dessous.

La connexion au réseau domestique de gaz naturel doit être conforme aux réglementations locales et doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié.

- CATEGORIE 2H, 2E (20 mbar) - Injecteur Ø 2,25 mm - Tous les pays sauf BE, FR, NL
- CATEGORIE 2E+ (20/25 mbar) - Injecteur Ø 2,25 mm - BE, FR

La ligne de gaz en amont du four doit être équipée d'une vanne d'arrêt obligatoire. La connexion au four peut être réalisée à l'aide d'un tuyau rigide (non recommandé) ou d'un tuyau flexible. Le diamètre du filetage d'entrée est G $\frac{1}{2}$ " F avec un joint d'étanchéité. Le joint doit être remplacé chaque fois que le tuyau d'entrée est remplacé ou après de longues périodes de non-utilisation.

AVERTISSEMENT: Effectuez toujours un test de fuite pour toute nouvelle connexion ou après avoir remplacé des tuyaux ou des joints.

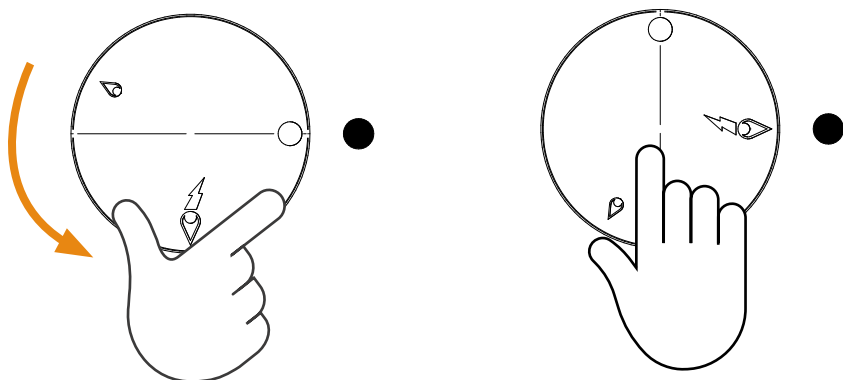


PREMIÈRE ALLUMAGE

BRABURA
GRILLS

ATTENTION: Avant d'allumer le four, vérifiez toutes les connexions et les raccordements de gaz. Ne vous penchez pas au-dessus du four et éloignez votre visage de la porte. Lorsque le four est allumé, la bouche du four doit être ouverte. Ne déplacez pas le four pendant son utilisation. Après avoir connecté la ligne de gaz au four, vérifiez l'étanchéité des raccords et résolvez éventuellement toute fuite. Avec le bouton en position éteinte, appuyez et vérifiez si l'allumeur fonctionne.

Si tout fonctionne correctement, ouvrez le robinet du cylindre et procédez à l'allumage comme décrit ci-dessous.



Lorsque le four est ouvert, tournez le bouton en position de puissance maximale et appuyez. L'allumeur électronique est relié au bouton et s'active lorsqu'il est pressé.

Appuyez et maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes même après l'allumage afin que le thermocouple puisse fonctionner et maintenir l'écoulement du gaz ouvert sur la vanne.

Dans les premières phases après le changement du cylindre et la réouverture de la vanne, il se peut que l'allumage ne se fasse pas immédiatement car le circuit est vide. Insistez pendant quelques secondes. Si l'allumage ne se fait pas après quelques tentatives, attendez quelques minutes pour permettre au gaz non brûlé de se dissiper, puis essayez à nouveau l'allumage.

Cela garantit le vide complet du circuit de gaz.

Toute accumulation de gaz pourrait provoquer des flammes et/ou des détonations potentiellement dangereuses, entraînant des dommages, des brûlures ou la mort dans les cas extrêmes.

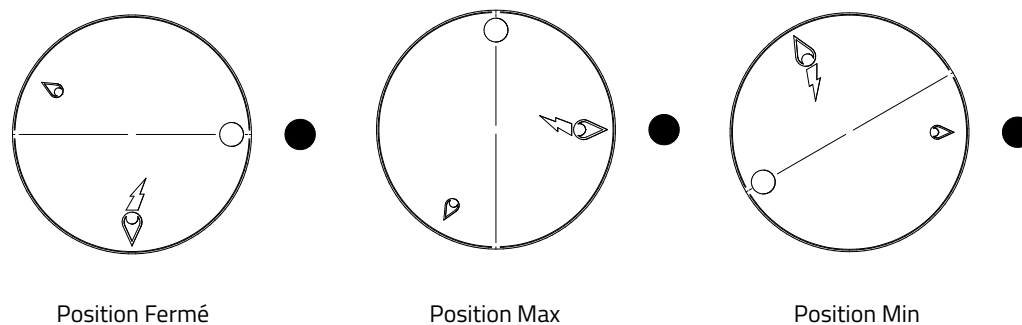
Une fois allumé, il est possible d'ajuster la flamme en tournant le bouton entre les positions « Min » et « Max ».

ATTENTION: vérifiez la flamme après l'allumage.

Tous les trous du brûleur doivent afficher une flamme d'environ 2,5 cm en position « Max » du bouton. Si vous sentez du gaz, si un retour de flamme se produit, si le brûleur émet de petites détonations ou si les flammes sont inégales le long du brûleur, il peut y avoir un problème avec le tube venturi. Éteignez immédiatement le four.

Une fois la cuisson terminée ou à la fin de l'utilisation, suivez correctement la procédure d'arrêt ci-dessous. Lorsque la flamme est encore allumée, fermez le robinet du cylindre et attendez que le brûleur s'éteigne, seulement après avoir tourné le bouton en position « fermé ».

Si vous parvenez à allumer la flamme mais qu'elle s'éteint lorsque vous relâchez le bouton, cela signifie que le thermocouple n'a pas encore atteint la température nécessaire pour maintenir le circuit ouvert. Répétez la procédure d'allumage et maintenez le bouton pressé plus longtemps.



Stockage et Préservation

- Lors du stockage de l'appareil pendant une période prolongée d'inutilisation, retirez la bonbonne et couvrez l'appareil afin de garantir une bonne ventilation et réduire la condensation.
- Rangez la bonbonne à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.

Service

- Cet appareil à gaz ne doit pas être modifié ou manipulé.
- Toute intervention ou assistance doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Un entretien régulier est recommandé.
- Consultez les instructions d'entretien.

Entretien Régulier

Lorsque le four est froid ou avant chaque utilisation, retirez les résidus alimentaires de la plaque de cuisson dus aux préparations précédentes. Utilisez un aspirateur pour nettoyer et libérer la zone autour du brûleur afin d'éviter les dysfonctionnements dus aux cendres ou aux résidus alimentaires. Les parties extérieures doivent être régulièrement nettoyées pour éviter les phénomènes d'oxydation, en particulier les parties en acier. Utilisez des produits spécifiques pour l'acier inoxydable si présents. Même si l'acier est de bonne qualité, il pourrait présenter des taches de surface avec le temps, et si non traité régulièrement, cela pourrait nuire à l'apparence mais ne compromettra pas la sécurité et la fonctionnalité de votre four. Des phénomènes d'oxydation peuvent se produire en présence de sel et/ou d'humidité. Après nettoyage, pour une meilleure protection, appliquez une fine couche d'huile de vaseline. Si le four n'est pas utilisé pendant longtemps, placez-le dans un environnement sec et ventilé ou protégez-le avec une couverture appropriée qui garantit la ventilation et empêche les phénomènes de condensation.

Note: Si les occasions d'utilisation sont entrecoupées de longues périodes d'inutilisation, il est conseillé de nettoyer le four immédiatement après utilisation et une fois qu'il est refroidi, car la saleté provenant des résidus graisseux et/ou des aliments acides pourrait endommager et tacher les parties en acier, rendant leur nettoyage difficile après une longue période.

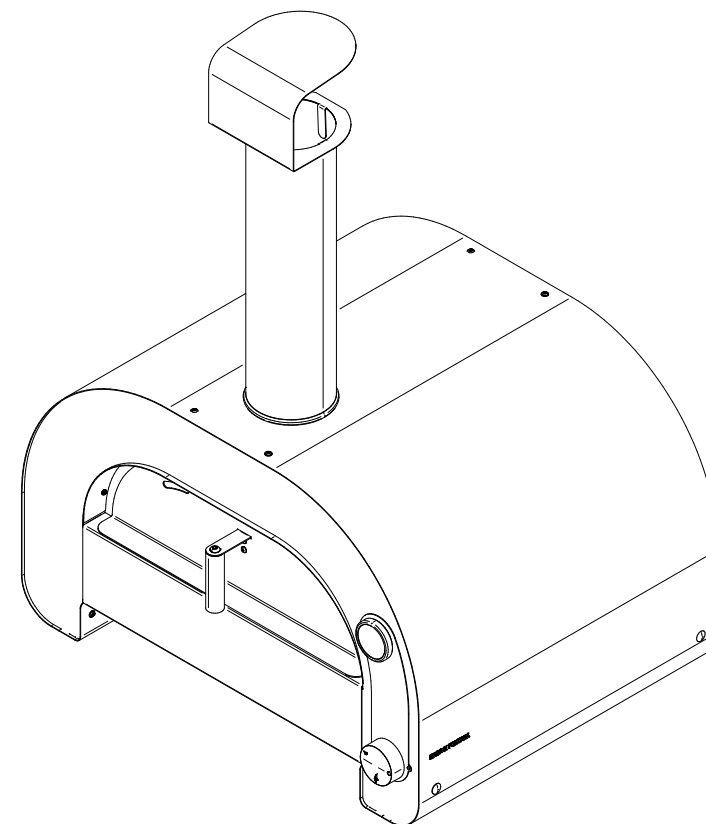
Indications d'Utilisation et Caractéristiques Techniques

Suivez les précautions et conseils énumérés dans le paragraphe "emplacement" pour positionner correctement et en toute sécurité le four. Privilégiez des surfaces solides ou compactes afin de ne pas altérer la structure du four pendant son utilisation, et assurez-vous que la surface de support est ignifuge. Si le four est placé sur un meuble, assurez-vous qu'il est suffisamment solide pour supporter son poids. Laissez toujours un côté ouvert si la bonbonne est placée à l'intérieur du meuble ou fournissez des entrées d'air adéquates pour éviter les accumulations de gaz qui pourraient entraîner des incendies ou des explosions. Une ventilation adéquate est également nécessaire pour éviter la surchauffe de la bonbonne.

En cas de dysfonctionnement et/ou d'incendie, il doit être possible d'intervenir rapidement pour fermer la valve de la bonbonne et la sécuriser. Ne stockez jamais de bonbonnes de rechange (même vides) près du four, elles doivent être stockées en toute sécurité.

N.B. Déplacer le four n'est autorisé que lorsqu'il est froid et après avoir fermé la valve de la bonbonne si elle est logée sous un chariot. Si la bonbonne est en dehors du chariot, il est conseillé de fermer la valve et de la déconnecter avant de déplacer le four pour éviter de renverser et/ou d'endommager la bonbonne, ce qui pourrait compromettre son utilisation et sa fonctionnalité avec le risque de provoquer des incendies et/ou des explosions.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
L'allumeur ne s'allume pas	Piles défectueuses	Changer la pile
	Bougie d'allumage défectueuse ou déconnectée	Changer ou connecter la bougie d'allumage
		Changer le générateur d'étincelles
Pas de gaz ou flux de gaz interrompu	L'approvisionnement en gaz LP peut être faible ou vide	Vérifier l'approvisionnement en gaz, remplacer la bouteille
	Le tuyau de carburant peut être courbé ou plié	Vérifier que le tuyau est correctement acheminé
La flamme s'éteint après l'allumage	Thermocouple défectueux	Vérifier les connexions du thermocouple
		Remplacer le thermocouple
La flamme s'éteint à la position du bouton "minimum"	Registre minimum non ajusté	Agir sur le registre minimum en augmentant l'approvisionnement en gaz
Le brûleur rétroflamme / s'allume partiellement seulement	Le brûleur a besoin d'un nettoyage	Remplacer la bouteille si nécessaire
	Le brûleur est obstrué	Vérifier qu'il n'y a pas d'obstructions dans le brûleur
	Brûleur défectueux	Changer le brûleur



GARANTIE

Conformément aux réglementations européennes, les fours sont couverts par la garantie légale, à la charge du détaillant, pendant une période de 24 mois à compter de la date d'achat. Après la période de garantie de 24 mois, toutes les réparations seront à la charge du consommateur.

Un bon entretien et une utilisation appropriée peuvent aider à prolonger la durée de vie du produit. Il est conseillé de stocker le four à l'intérieur pendant les mois d'hiver pour le protéger des intempéries. Sinon, il est recommandé de protéger le four avec une housse imperméable et respirante.

La garantie ne s'applique PAS dans les cas suivants :

- Si le four n'est PAS utilisé et installé correctement comme décrit dans ce manuel.
- Si le four a été modifié de quelque manière que ce soit, volontairement ou involontairement.
- Si un entretien adéquat n'a pas été effectué.
- Les dommages au brûleur dus aux résidus de cuisson ou à l'utilisation d'autres carburants ne sont pas couverts par la garantie.
- Si le four, pour une raison quelconque, a été modifié et n'est plus dans l'état dans lequel il a été livré.
- Si vous N'AVEZ PAS utilisé uniquement le carburant recommandé. N'utilisez pas de charbon liquide pour barbecue, de produits chimiques ou d'autres carburants.
- Si les dommages résultent de l'utilisation de produits chimiques à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
- La porte n'est pas couverte par la garantie.
- Dommages causés par un dépassement de la température indiquée sur le pyromètre fourni. Au-dessus de 450°/500°C (840°/1000°F).
- Si des composants non produits ou recommandés par le fabricant sont utilisés.
- Dommages aux pièces non fonctionnelles et décoratives qui n'affectent pas l'utilisation normale du four, y compris les rayures et différences de couleur.
- Si la plaque est retirée, modifiée ou supprimée.
- Les tables ne sont pas couvertes par la garantie, des pièces de rechange supplémentaires peuvent être achetées sur demande.

BRABURA

GRILLS

Il est nécessaire de conserver le reçu ou la facture d'achat afin de le présenter au détaillant. Veuillez noter le numéro de série sur la plaque d'identification du produit.

EXEMPLE DE PLAQUE D'IDENTIFICATION (la forme peut varier tout en conservant le même modèle d'informations)

40 ☐ input: 7 kW 509g/h (LPG) 667 dm³/h (NG) Cat. gas injector size (mm) I3+ (28-30/37 mbar) Ø 1.30 I3 B/P (30 mbar) Ø 1.30 I3 B/P (37 mbar) Ø 1.20 I3 B/P (50 mbar) Ø 1.10 2H/2E (20 mbar) Ø 2.00 2E+ (20/25 mbar) Ø 2.00	60 ☐ input: 9 kW 655g/h (LPG) 858 dm³/h (NG) Cat. gas injector size (mm) I3+ (28-30/37 mbar) Ø 1.50 I3 B/P (30 mbar) Ø 1.50 I3 B/P (37 mbar) Ø 1.40 I3 B/P (50 mbar) Ø 1.30 2H/2E (20 mbar) Ø 2.25 2E+ (20/25 mbar) Ø 2.25	serial number: CE PIN: 51DM5037/ED04 0051- COUNTRY ☐ BRABURA GRILLS SL AV. DE ALMENDRALEJO, 6 - 06220 VILAFRANCA DE LOS BARROS, BADAJOZ ESPAÑA -USARE SOLO ALL'APERTO -LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO -ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POTREBBERO ESSERE MOLTO CALDE. -TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI. -TENERE LONTANO DA MATERIE INFIAMMABILI -NON MUOVERE L'APPARECCHIO DURANTE L'USO -VIETATO TENERE BOMBOLE NON COLLEGATE VICINO ALL'APPARECCHIO QUANDO IN USO. -CHIUDERE LA VALVOLA A GAS SULLA BOMBOLA DOPO L'UTILIZZO. -NON MODIFICARE L'APPARECCHIO	EN - for outdoor use only -Read the instructions before use -ATTENTION: accessible parts could be very hot -Keep out of reach of children -keep away from flammable material FR - pour une utilisation en extérieur uniquement -Lire les instructions avant utilisation -ATTENTION : les pièces accessibles peuvent être très chaudes -Tenir hors de portée des enfants -tenir à l'écart des matières inflammables DE - nur für den Außenbereich -Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch -ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein -Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren -Von brennbaren Materialien fernhalten ES - solo para uso en exteriores -Lea las instrucciones antes de usar -ATENCIÓN: las partes accesibles pueden estar muy calientes-Mantener fuera del alcance de los niños PL - tylko do użytku na zewnątrz -Przeczytaj instrukcję przed użyciem -UWAGA: dostępne części mogą być bardzo gorące -Trzymać poza zasięgiem dzieci -trzymać z dala od materiałów łatwopalnych	- do not move the appliance during use - It is forbidden to keep unconnected cylinders near the device - close the gas valve on the bottle after use - do not modify the appliance - ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation - Il est interdit de garder des bouteilles non connectées à proximité de l'appareil - fermer le robinet de gaz de la bouteille après utilisation - ne pas modifier l'appareil - Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht - Es ist verboten, nicht angeschlossene Flaschen in der Nähe des Geräts aufzubewahren - Schließen Sie nach Gebrauch das Gasventil an der Flasche - Verändern Sie das Gerät nicht - mantener alejado de material inflamable - no mueva el aparato durante su uso - Está prohibido mantener cilindros desconectados cerca del dispositivo- cierre la válvula de gas en la botella después de su uso - no modifique el aparato - nie przenosić urządzenia podczas użytkowania - Zabrania się trzymania niepodłączonych butli w pobliżu urządzenia - po użyciu zamknij zawór gazu na butli - nie modyfikuj urządzenia
---	---	--	--	--

Informations sur l'élimination

À la fin de sa vie utile, le produit doit être remis aux centres de collecte appropriés pour les déchets ferreux encombrants, électriques ou électroniques.

QUESTO MANUALE SI APPLICA A QUESTI PRODOTTI

BRABURA
GRILLS

Ref No: BGG0017
CAPITANO PIZZA OVEN 60

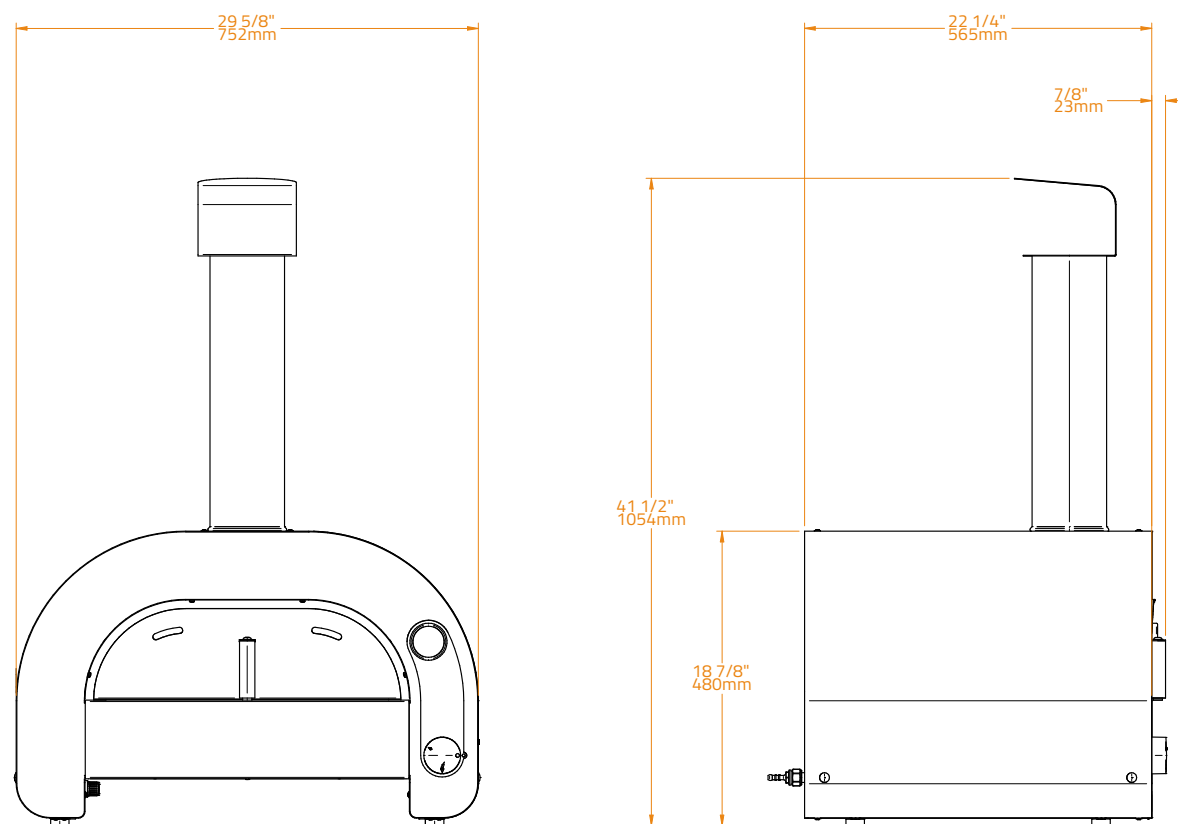
Specifiche del Prodotto _____	60
Avvertenze Generali di Sicurezza e Installazione _____	62
Posizionamento _____	64
Collegamenti del Gas _____	65
Prima Accensione _____	67
Conservazione e Manutenzione _____	68
Risoluzione dei Problemi _____	69
Garanzia _____	70

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

BRABURA
GRILLS

PRODOTTI

Capitano Pizza Oven 60



SPECIFICHE

Riferimento	BGG0017
Dimensioni Esterne	W 56,5 x L 75,2 x H (48) 105,4 cm
Dimensioni della Camera di Cottura	W 40,5 x L 61 x H 21 cm
Dimensioni della Bocca del Forno	L 42 x H 14 cm
Temperatura Massima	482°C / 900°F
Capacità della Pizza	2x 25 cm Pizze 1x 30 cm Pizza
Potenza	9.0 kW
Ø del Condotto Fumi	120 mm
Materiale	Acciaio Inox
Tipo di Combustibile	Butano e Propano Gas Naturale
Peso	55 kg

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

BRABURA
GRILLS

GPL	Ø Iniettore
Categoria I3+(28-30/37)	1.50 mm
Categoria I3b/P(30)	1.50 mm
Categoria I3b/P(37)	1.40 mm
Categoria I3b/P(50)	1.30 mm

POTENZA (GPL)

9 kW (655 g/h)

CAT	GAS	G30	G31	DESTINAZIONE				
I3+	p (mbar)	28-30	37	AL	BE	CY	FR	GR
I3+	p (mbar)	28-30	37	IE	IT	LT	PT	GB
I3+	p (mbar)	28-30	37	CZ	MK	SK	SI	ES
I3+	p (mbar)	28-30	37	CH	TR			
I3B/P	p (mbar)	30	30	AL	BG	CY	HR	DK
I3B/P	p (mbar)	30	30	EE	FI	GR	IS	LV
I3B/P	p (mbar)	30	30	LT	MT	NO	NL	PT
I3B/P	p (mbar)	30	30	MK	RO	SK	SI	SE
I3B/P	p (mbar)	30	30	TR	HU			
I3B/P	p (mbar)	37	37	PL				
I3B/P	p (mbar)	50	50	AT	DE	SK	CH	

GN	Ø Iniettore
Categoria 2H , 2E (20 mbar)	2.25 mm
Categoria 2E+ (20/25 mbar)	2.25 mm

POTENZA (GN)

9 kW (858 dm³/h)

CAT	GAS	G20	G25	G25.1	G2.350	G25,3	DESTINAZIONE				
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	AL	AT	BG	CY	HR
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	DK	EE	FI	GR	IE
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	IT	LV	LT	NO	PT
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	GB	CZ	MK	TR	SK
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	SI	ES	SE	CH	
I2E	p (mbar)	20	-	-	-	-	LU	RO	DE	PL	
I2L*	p (mbar)	-	-	-	-	25	NL				
I2L*	p (mbar)	-	20	-	-	-	RO				
I2HS*	p (mbar)	25	-	25	-	-	HU				
I2E+	p (mbar)	20	25	-	-	-	BE	FR			
I2ELL*	p (mbar)	-	20	-	-	-	DE				
I2ELwLs*	p (mbar)	-	-	-	13	-	PL				

*Righe non coperte dalla certificazione

PERICOLO

SE SENTE ODORO DI GAS

- Chiudere il gas all'apparecchio.
- Spegnere qualsiasi fiamma aperta.
- Aprire la porta del forno.

Se l'odore persiste, mantenersi lontano dall'apparecchio e chiamare immediatamente il fornitore di gas o i vigili del fuoco. Il mancato seguito di queste istruzioni potrebbe causare un incendio o un'esplosione che potrebbe causare danni materiali, lesioni personali o morte.

CONSIGLIO

- Questo apparecchio è un forno da esterno
- Non conservare né utilizzare benzina o altri liquidi infiammabili o vapori nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio.
- Un cilindro di GPL non collegato per l'uso non deve essere conservato nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio.

AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA E SULL'INSTALLAZIONE

BRABURA
GRILLS

AVVISO: Connessioni improprie così come qualsiasi alterazione o manutenzione impropria possono causare danni materiali a cose o persone e, nei casi estremi, anche la morte. Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchio.

Leggere attentamente le seguenti informazioni per un'installazione corretta e un funzionamento ottimale del forno.

- La targa di identificazione, con i dati tecnici, il numero di serie e la marcatura, è applicata visibilmente sull'apparecchio. La targa non deve mai essere rimossa.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, è obbligatorio rimuovere tutte le pellicole protettive presenti.
- Evitare assolutamente l'uso di spugne di acciaio e raschietti appuntiti per evitare di danneggiare le superfici. Utilizzare prodotti normali, non abrasivi, possibilmente utilizzando utensili in legno o plastica. Risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido o in microfibra.
- Non utilizzare stoviglie o contenitori in materiale plastico. Le alte temperature raggiunte all'interno del forno potrebbero fondere questo materiale, causando danni all'apparecchio.
- Utilizzare posate e utensili resistenti alle alte temperature.
- Posizionare il forno su una superficie piana.
- A causa della temperatura, il colore delle superfici potrebbe variare.
- L'installazione del prodotto deve garantire un facile accesso per la pulizia.
- Non mettere oggetti infiammabili nel forno: se accidentalmente viene acceso, potrebbe scatenarsi un incendio.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento, PERICOLO DI USTIONI, o di giocare con esso anche quando è spento.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle fessure dell'apparecchio.
- I forni, sebbene abbiano materiale isolante tra le due lamiere di acciaio, potrebbero surriscaldarsi all'esterno.
- Assicurarci che il forno sia posizionato lontano da oggetti e materiali che potrebbero essere danneggiati dal calore. Non posizionare materiali infiammabili nell'area del pavimento di fronte al forno, proteggere il pavimento con materiale ignifugo se è realizzato con materiale infiammabile.
- Non conservare materiale infiammabile sulla mensola del carrello (se presente) sotto il forno. Manovrare la porta tenendo la maniglia.
- Non toccare le superfici esterne e il condotto dei fumi durante l'uso.
- Non utilizzare liquidi infiammabili vicino al forno.

- Tenere cavi elettrici e tubi di alimentazione del carburante lontano dalle superfici calde. Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto guasto.
- Non spostare il forno durante l'uso o quando è caldo.
- Non appoggiarsi o posizionare oggetti nel forno, la loro stabilità potrebbe essere compromessa.
- Non utilizzare fiamme libere vicino al forno.
- In caso di incendio causato da grasso, fermare l'alimentazione elettrica e mantenere la porta del forno chiusa fino a che l'incendio non si estingue.
- Indossare guanti da cucina resistenti al calore quando si utilizza il forno.
- Le parti sigillate dal produttore non devono essere modificate dall'utente.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante la cottura, poiché potrebbe rilasciare grassi o oli. I grassi e gli oli potrebbero prendere fuoco.
- Non ostruire le aperture, le ventilazioni e le fessure di smaltimento del calore, dove presenti.
- Durante l'uso, per i forni con base integrata (carrello), ricordarsi di bloccare le ruote con il freno appropriato.
- Con la porta aperta e una giornata ventosa, il forno potrebbe spegnersi: non si tratta di un difetto, ma il termocoppia sta facendo il suo lavoro.

Leggere l'intero manuale prima di procedere con l'installazione. Il mancato rispetto di queste procedure potrebbe causare danni a cose e persone e, nei casi estremi, anche la morte. Contattare le autorità competenti per eventuali restrizioni relative all'installazione.

Una delle principali cause di incendi legati al forno è il mancato rispetto delle distanze minime dai materiali combustibili o un'installazione errata. È molto importante che questo forno venga installato in conformità con queste istruzioni.

Non depositare né utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o di altri apparecchi. Tenere l'area sotto e intorno all'apparecchio libera da materiali combustibili.

AVVISO: Tutti gli interventi devono essere effettuati in condizioni di sicurezza e con la linea del gas chiusa e/o disconnessa.

Conservare queste istruzioni

BRABURA Grills non possono essere ritenute responsabili per danni o lesioni causati da un uso o un'installazione impropria di questo apparecchio.

POSIZIONAMENTO

BRABURA
GRILLS

IMPORTANTE: Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso esterno.

AVVISO: Le pareti esterne del forno possono raggiungere temperature superiori a 50 °C (120 °F); eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi a meno di 1 metro dal forno. Si raccomanda di posizionare il forno durante l'uso a una distanza sufficiente da materiali infiammabili o materiali che potrebbero essere danneggiati dal calore.

IMPORTANTE: L'esposizione a vento forte o correnti d'aria potrebbe alterare le prestazioni del forno.

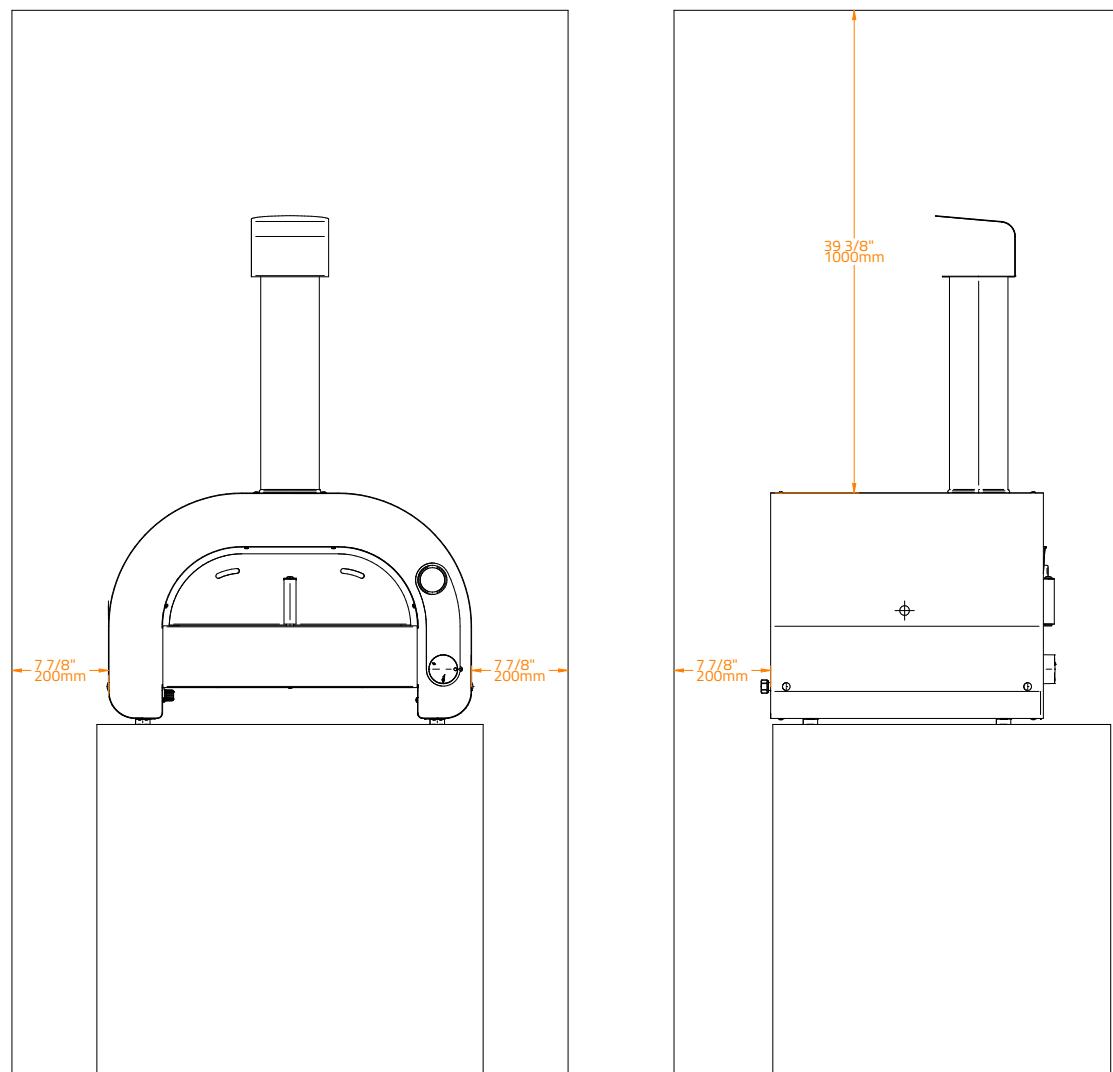
Posizionare il forno su una superficie piana e assicurarsi che sia perfettamente stabile. I movimenti non intenzionali durante l'uso possono essere molto pericolosi per cose e persone.

IMPORTANTE: Non estendere e/o collegare a una canna fumaria esistente.

Posizionare il forno ad una distanza minima di 20 cm dalle pareti e da qualsiasi altro apparecchio. Aumentare la distanza minima a 50 cm intorno al condotto dei fumi e 1 metro dalla parte superiore del forno.

I forni da appoggio devono essere posizionati su tavoli o altre superfici resistenti al fuoco con capacità di carico adeguata (per il peso fare riferimento alla scheda tecnica del prodotto). Se presente, regolare i piedi per livellare il forno sulla superficie di supporto.

Per facilitare la movimentazione e il posizionamento, si consiglia di rimuovere la canna fumaria, la porta e i tavoli posti all'interno della camera di combustione.



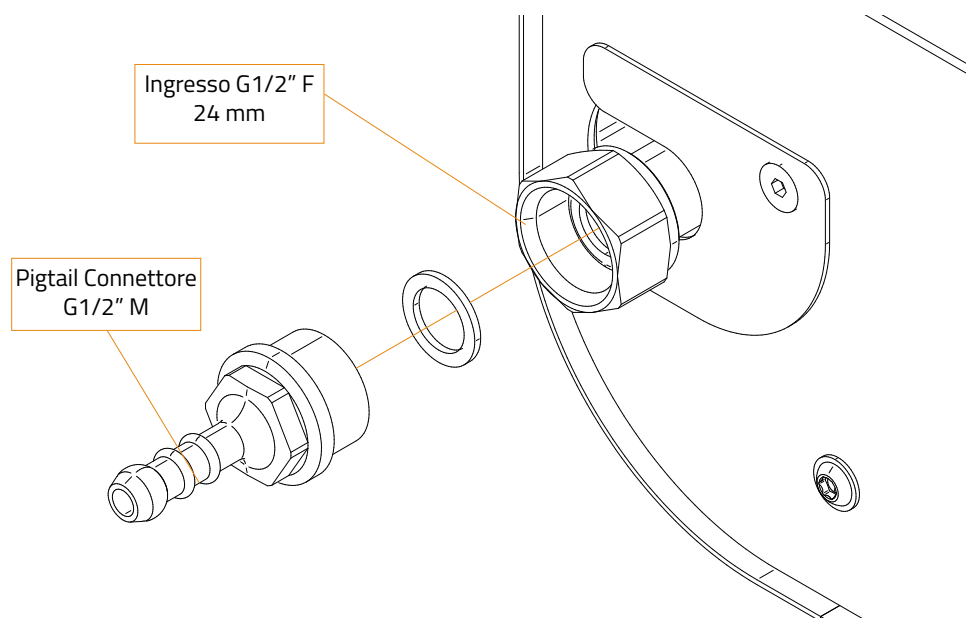
COLLEGAMENTI DEL GAS - GPL

BRABURA
GRILLS

Collegamento del cilindro di GPL al forno

Il cilindro, sempre dotato di un regolatore di pressione (non fornito), deve essere collegato al forno tramite un tubo flessibile in gomma (non fornito) adatto all'uso e con una lunghezza compresa tra 60 e 150 cm. Il collegamento di ingresso del forno ha una filettatura G1/2" F sulla quale va fissato un adattatore specifico per collegarsi al cilindro di GPL, in conformità con le normative del paese di destinazione.

Nell'esempio, vediamo un collegamento del tubo (non universalmente applicabile) dove il tubo deve essere serrato con una fascetta per evitare perdite accidentali o disconnessioni. Il cilindro deve essere sempre dotato di un regolatore di pressione fisso (non fornito) per il tipo di gas utilizzato e in base al paese di destinazione. Evitare di torcere, piegare o schiacciare il tubo. Se ci sono segni evidenti di usura o se la data di utilizzo impressa sul tubo è scaduta, sostituirlo immediatamente.



Regolatore di pressione (non fornito)

Non utilizzare mai una fonte di gas non regolata. Questo apparecchio deve essere dotato di un regolatore di pressione conforme agli standard e/o alle normative locali/nazionali con una pressione nominale di uscita di:

- CATEGORIA I3+(28-30/37) Propano 29 mbar. Butano 28-30 mbar.
- CATEGORIA I3B/P (30) Propano/Butano 29 mbar
- CATEGORIA I3BP (37) Propano/Butano 37 mbar
- CATEGORIA I3B/P (50) Propano/Butano 50 mbar

Tubo (non fornito):

Il tubo di ingresso dell'utente NON deve essere inferiore a:

$\varnothing \frac{1}{2}'' = \varnothing 14$ mm per Metano

$\varnothing \frac{1}{4}'' = \varnothing 8$ mm per GPL (lunghezza massima 1,5 metri)

Cilindro

- Si raccomanda di utilizzare cilindri del peso massimo di 10 kg se si desidera posizionare un carrello sotto il forno.
- La lunghezza massima del tubo del gas consentita è di 1,5 m.
- Maneggiare sempre il cilindro con cura. Non posizionarlo mai in posizione orizzontale, in quanto la valvola potrebbe danneggiarsi. Questo potrebbe causare gravi problemi di sicurezza. Usare sempre il cilindro in posizione verticale. Se posizionato orizzontalmente, il cilindro potrebbe permettere al liquido infiammabile di raggiungere i tubi, creando danni con rischio di esplosione.
- Posizionare sempre il cilindro in un luogo accessibile per facilitare l'apertura e la chiusura in caso di emergenza.
- Non sottoporre mai i cilindri a calore. La pressione interna potrebbe aumentare e superare i limiti di sicurezza.
- Non immagazzinare mai i cilindri di butano o propano (anche se vuoti) in casa, in cantina o in garage. Il gas propano è più pesante dell'aria, se c'è una fuga, il gas si accumulerà al livello più basso e diventerà pericoloso in presenza di una scintilla o fiamma.
- Non immagazzinare mai cilindri di gas Butano o Propano di ricambio o anche vuoti vicino all'apparecchio in uso "pericolo di incendio e/o esplosione".

COLLEGAMENTI DEL GAS - GN

BRABURA
GRILLS

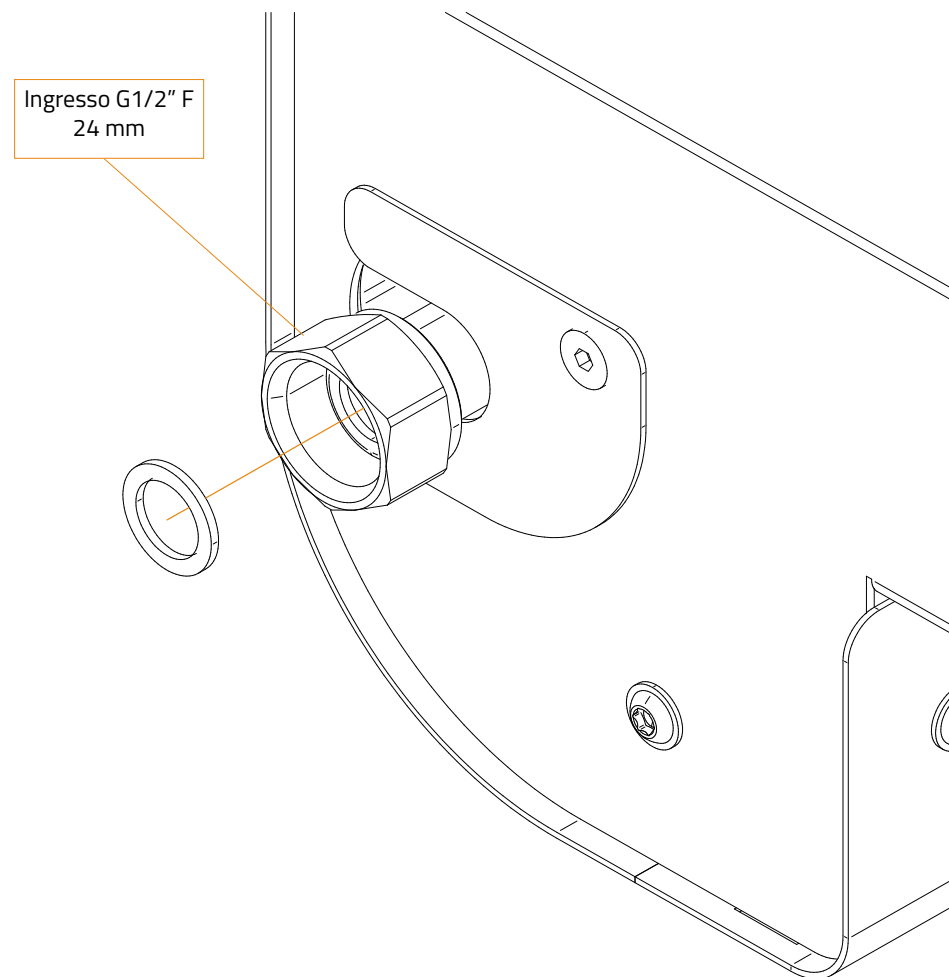
Collegamento del gas naturale (NG) al forno

Su richiesta al momento dell'ordine, il forno può essere configurato per funzionare con gas naturale. La conversione prevede l'installazione di ugelli calibrati adatti allo scopo e la regolazione delle impostazioni minime specifiche per la categoria di gas. I paesi e le pressioni approvati sono elencati di seguito. Il collegamento alla rete di gas naturale domestico deve essere conforme alle normative locali e deve essere effettuato solo da personale qualificato.

- CATEGORIA 2H, 2E (20 mbar) - Ugello Ø 2,25 mm - Tutti i paesi tranne BE, FR, NL
- CATEGORIA 2E+ (20/25 mbar) - Ugello Ø 2,25 mm - BE, FR

La linea del gas a monte del forno deve essere dotata di una valvola di intercettazione obbligatoria. Il collegamento al forno può essere effettuato con un tubo rigido (non consigliato) o un tubo flessibile. Il diametro della filettatura di ingresso è G½" F con una guarnizione di tenuta. La guarnizione deve essere sostituita ogni volta che viene sostituito il tubo di ingresso o dopo lunghi periodi di inutilizzo.

ATTENZIONE: Eseguire sempre un test di tenuta per nuove connessioni o dopo aver sostituito tubi o guarnizioni.

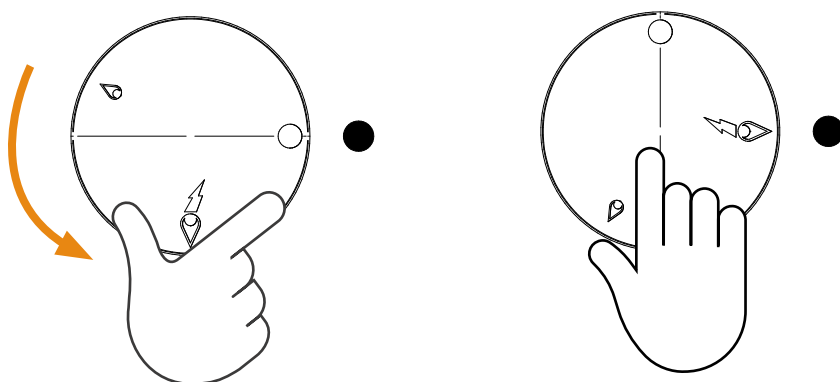


PRIMA ACCENSIONE

BRABURA
GRILLS

ATTENZIONE: Prima di accendere il forno, controllare tutte le connessioni e i collegamenti del gas. Non inclinarsi sopra il forno e stare lontani dalla porta con il viso. Quando il forno è acceso, la bocca del forno deve essere aperta. Non spostare il forno durante l'uso.

Dopo aver collegato la linea del gas al forno, verificare la tenuta delle connessioni e risolvere eventuali perdite. Con la manopola in posizione di spegnimento, premere e verificare se l'accenditore funziona. Se tutto funziona, aprire il rubinetto del cilindro e procedere con l'accensione come descritto di seguito.



Quando il forno è aperto, ruotare la manopola alla posizione di massima potenza e premere. L'accenditore elettronico è collegato alla manopola e si attiva quando la manopola viene premuta.

Premere e tenere premuta la manopola per alcuni secondi anche dopo l'accensione in modo che la termocoppia possa entrare in funzione e mantenere aperto il flusso di gas sulla valvola.

Nelle prime fasi dopo aver cambiato il cilindro e riaperto la valvola, potrebbe non accendersi immediatamente perché il circuito è vuoto. Insistere per alcuni secondi. Se l'accensione non si avvia dopo un paio di tentativi, aspettare qualche minuto per permettere al gas non bruciato di disperdersi e poi riprovare l'accensione.

Questo garantisce lo svuotamento completo del circuito dal gas.

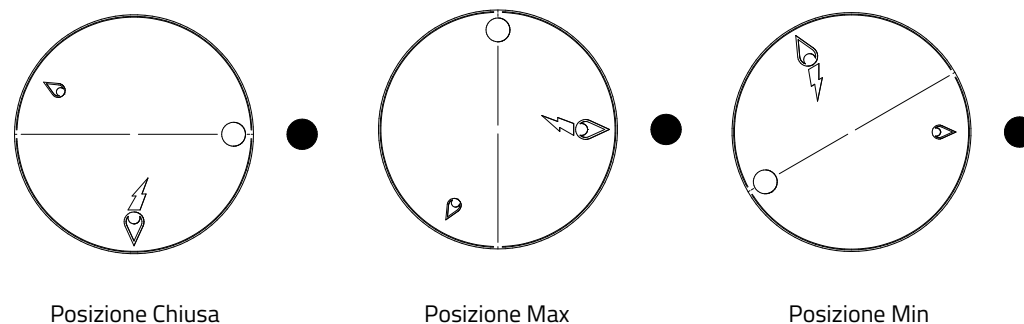
Qualsiasi accumulo di gas potrebbe dare origine a fiamme e/o detonazioni potenzialmente pericolose, causando danni, ustioni o morte nei casi estremi.

Una volta acceso, è possibile regolare la fiamma ruotando la manopola tra le posizioni "Min" e "Max".

ATTENZIONE: Controllare la fiamma dopo l'accensione.

Tutti i fori del bruciatore devono mostrare una fiamma di circa 2,5 cm alla posizione di manopola massima. Se si avverte odore di gas, se si verifica un ritorno di fiamma, se il bruciatore emette piccoli scoppi o le fiamme sono irregolari lungo la lunghezza del bruciatore, potrebbe esserci un problema con il tubo venturi. Spegnerne immediatamente il forno. Una volta terminata la cottura o alla fine dell'uso, seguire correttamente la procedura di spegnimento di seguito. Quando la fiamma è ancora accesa, chiudere il rubinetto del cilindro e aspettare che il bruciatore si spenga, solo dopo aver girato la manopola sulla posizione "chiuso".

Se si riesce a accendere la fiamma ma quando si rilascia la manopola essa si spegne, significa che la termocoppia non ha ancora raggiunto la temperatura per mantenere il circuito aperto. Ripetere la procedura di accensione e tenere la manopola premuta più a lungo.



Conservazione e Preservazione

- Quando si ripone l'apparecchio per lunghi periodi di inattività, rimuovere il cilindro e coprirlo per garantire una buona ventilazione e ridurre la condensazione.
- Conservare il cilindro all'aperto in un'area ben ventilata.

Assistenza

- Questo apparecchio a gas non deve essere modificato o manomesso.
- Eventuali interventi o assistenza devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- È consigliabile effettuare una manutenzione regolare.
- Consultare le istruzioni di manutenzione.

Manutenzione Regolare

Quando il forno è freddo o prima di ogni utilizzo, rimuovere eventuali residui di cibo dalla superficie di cottura derivanti da preparazioni precedenti. Utilizzare un aspirapolvere per pulire e liberare l'area intorno al bruciatore, evitando malfunzionamenti dovuti a ceneri o residui alimentari.

Le parti esterne devono essere pulite regolarmente per prevenire fenomeni di ossidazione, in particolare le parti in acciaio. Utilizzare prodotti specifici per acciaio inossidabile dove necessario.

Anche se l'acciaio è di buona qualità, nel tempo e senza una cura regolare, potrebbero comparire macchie superficiali che non compromettono la sicurezza e la funzionalità del forno. Fenomeni di ossidazione possono verificarsi in presenza di sale e/o umidità. Dopo la pulizia, per una migliore protezione, applicare un leggero strato di olio di vaselina.

Se il forno non viene utilizzato per lungo tempo, posizionarlo in un ambiente asciutto e ventilato o proteggerlo con una copertura adeguata che garantisca ventilazione e prevenga fenomeni di condensa.

Nota: se il forno viene usato sporadicamente con lunghi periodi di inattività, è consigliabile pulirlo immediatamente dopo ogni utilizzo, non appena si è raffreddato. I residui di grasso e/o cibi acidi potrebbero danneggiare e macchiare le parti in acciaio, rendendone difficile la pulizia dopo molto tempo.

Indicazioni per l'Uso e Caratteristiche Tecniche

Seguire le precauzioni e i consigli indicati nel paragrafo "posizionamento" per installare il forno correttamente e in sicurezza. Preferire superfici dure o compatte per evitare alterazioni della struttura del forno durante l'uso e assicurarsi che la superficie di appoggio sia ignifuga.

Se il forno viene posizionato su un mobile, verificare che sia abbastanza robusto da sopportarne il peso. Se il cilindro viene alloggiato all'interno di un mobile, lasciare sempre un lato aperto o prevedere prese d'aria adeguate per evitare accumuli di gas che potrebbero provocare incendi o esplosioni. Una ventilazione adeguata aiuta inoltre a prevenire il surriscaldamento del cilindro.

In caso di malfunzionamento e/o incendio, è necessario poter intervenire rapidamente per chiudere la valvola del cilindro e metterlo in sicurezza.

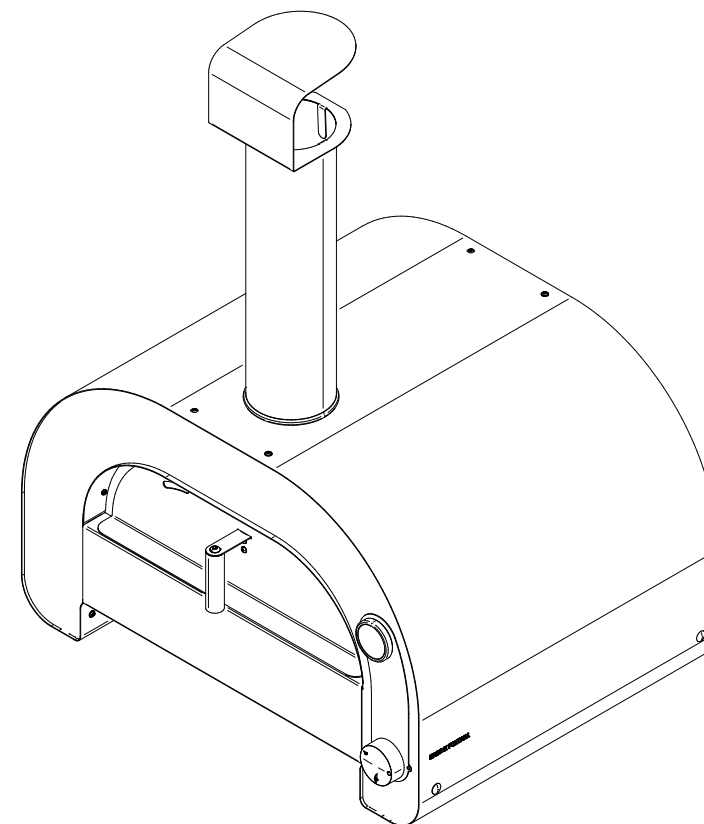
Non conservare mai bombole di ricambio (anche vuote) vicino al forno; devono essere immagazzinate in un luogo sicuro.

N.B. Lo spostamento del forno è consentito solo quando è freddo e dopo aver chiuso la valvola del cilindro, se alloggiato sotto un carrello. Se il cilindro è posizionato all'esterno del carrello, è consigliabile chiudere la valvola e scollegarlo prima di spostare il forno, per evitare ribaltamenti e/o danni al cilindro che potrebbero comprometterne l'uso e la sicurezza, con il rischio di incendi e/o esplosioni.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

BRABURA
GRILLS

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
L'accenditore non si accende	Batteria scarica	Sostituire la batteria
	Candela difettosa o scollegata	Sostituire o collegare la candela
		Sostituire il generatore di scintilla
Nessun gas o flusso di gas interrotto	Scorta di gas insufficiente o serbatoio vuoto	Controllare la fornitura di gas, sostituire il serbatoio
	Tubo del gas piegato o schiacciato	Controllare che il tubo sia posizionato correttamente
La fiamma si spegne dopo l'accensione	Termocoppia difettosa	Controllare i collegamenti della termocoppia
		Sostituire termocoppia
La fiamma si spegne alla posizione "minimo"	Registro minimo non regolato	Agire sul registro minimo aumentando l'erogazione di gas
Il bruciatore fa ritorno di fiamma / si accende solo parzialmente	Il bruciatore necessita di pulizia	Verificare che il bruciatore non sia ostruito
	Bruciatore ostruito	Pulire il bruciatore
	Bruciatore difettoso	Sostituire il bruciatore



GARANZIA

In conformità con le normative europee, i forni sono coperti da una garanzia legale, a carico del rivenditore, per 24 mesi dalla data di acquisto. Dopo questo periodo, tutte le riparazioni saranno a carico del consumatore.

Una corretta manutenzione e un uso adeguato possono contribuire a prolungare la durata del prodotto. Si consiglia di conservare il forno in un luogo chiuso durante i mesi invernali per proteggerlo dagli agenti atmosferici. In alternativa, è consigliabile proteggerlo con un telo impermeabile traspirante.

La garanzia NON si applica nei seguenti casi:

- Se il forno non è stato usato o installato correttamente come descritto in questo manuale.
- Se il forno è stato manomesso in qualsiasi modo, volontariamente o involontariamente.
- Se non è stata effettuata un'adeguata manutenzione.
- I danni al bruciatore causati da residui di cottura o dall'uso di combustibili non autorizzati non sono coperti.
- Se il forno è stato modificato rispetto alle condizioni originali al momento della consegna.
- Se non è stato utilizzato esclusivamente il combustibile consigliato (non usare carbone liquido per barbecue, prodotti chimici o altri combustibili).
- Se i danni derivano dall'uso di sostanze chimiche all'interno o all'esterno del forno.
- La porta non è coperta dalla garanzia.
- Danni causati dal superamento della temperatura indicata dal pirometro fornito (oltre 450°/500°C o 840°/1000°F).
- Se vengono utilizzati componenti non originali o non raccomandati dal produttore.
- Danni a parti non funzionali o decorative che non compromettono l'uso normale del forno (ad esempio graffi o differenze di colore).
- Se la targhetta identificativa è stata rimossa, alterata o cancellata.
- I tavoli non sono coperti dalla garanzia; eventuali ricambi aggiuntivi possono essere acquistati su richiesta.

Sei tenuto a conservare lo scontrino o la fattura d'acquisto da mostrare al rivenditore. Si prega di annotare il numero di serie riportato sulla targhetta di identificazione del prodotto.

ESEMPIO DI TARGHETTA IDENTIFICATIVA (la forma può variare pur mantenendo lo stesso schema informativo)

40 ☐ input: 7 kW 509g/h (LPG) 667 dm³/h (NG) Cat. gas injector size (mm) I3+ (28-30/37 mbar) Ø 1.30 I3 B/P (30 mbar) Ø 1.30 I3 B/P (37 mbar) Ø 1.20 I3 B/P (50 mbar) Ø 1.10 2H/2E (20 mbar) Ø 2.00 2E+ (20/25 mbar) Ø 2.00	60 ☐ input: 9 kW 655g/h (LPG) 858 dm³/h (NG) Cat. gas injector size (mm) I3+ (28-30/37 mbar) Ø 1.50 I3 B/P (30 mbar) Ø 1.50 I3 B/P (37 mbar) Ø 1.40 I3 B/P (50 mbar) Ø 1.30 2H/2E (20 mbar) Ø 2.25 2E+ (20/25 mbar) Ø 2.25	serial number: CE PIN: 51DM5037/ED04 0051- BRABURA GRILLS SL AV. DE ALMENDRALEJO, 6 - 06220 VILLAFRANCA DE LOS BARROS, BADAJOZ ESPAÑA	COUNTRY ☐
-USARE SOLO ALL'APERTO -LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO -ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POTREBBERO ESSERE MOLTO CALDE. -TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI. -NON MUOVERE L'APPARECCHIO DURANTE L'USO -VIETATO TENERE BOMBOLE NON COLLEGATE VICINO ALL'APPARECCHIO QUANDO IN USO. -CHIUDERE LA VALVOLA GAS SULLA BOMBOLA DOPO L'UTILIZZO. -NON MODIFICARE L'APPARECCHIO			

EN - for outdoor use only -Read the instructions before use -ATTENTION: accessible parts could be very hot -Keep out of reach of children -keep away from flammable material	- do not move the appliance during use - It is forbidden to keep unconnected cylinders near the device - close the gas valve on the bottle after use - do not modify the appliance
FR - pour une utilisation en extérieur uniquement -Lire les instructions avant utilisation -ATTENTION : les pièces accessibles peuvent être très chaudes -Tenir hors de portée des enfants -tenir à l'écart des matières inflammables	- ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation - il est interdit de garder des bouteilles non connectées à proximité de l'appareil - fermer le robinet de gaz de la bouteille après utilisation - ne pas modifier l'appareil
DE - nur für den Außenbereich -Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch -ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein -Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren - Von brennbaren Materialien fernhalten	- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht - Es ist verboten, nicht angeschlossene Flaschen in der Nähe des Geräts aufzubewahren - Schließen Sie nach Gebrauch das Gasventil an der Flasche - Verändern Sie das Gerät nicht
ES - solo para uso en exteriores -Lea las instrucciones antes de usar -ATENCIÓN: las partes accesibles pueden estar muy calientes-Mantener fuera del alcance de los niños	-mantener alejado de material inflamable - no mueva el aparato durante su uso - Está prohibido mantener cilindros desconectados cerca del dispositivo- cierre la válvula de gas en la botella después de su uso - no modifique el aparato
PL - tylko do użytku na zewnątrz -Przeczytaj instrukcję przed użyciem -UWAGA: dostępne części mogą być bardzo gorące -Trzymać poza zasięgiem dzieci - trzymać z dala od materiałów łatwopalnych	-nie przenosić urządzenia podczas użytkowania -Zabrania się trzymania niepodłączonych butli w pobliżu urządzenia - po użyciu zamknij zawór gazu na butli - nie modyfikuj urządzenia

Informazioni sullo smaltimento

Alla fine del suo ciclo di vita, il prodotto deve essere consegnato agli appositi centri di raccolta per rifiuti ingombranti ferrosi, elettrici o elettronici.

Share Life

Share Experiences



Download this manual in five languages
English, Spanish, German, French & Italian

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