KORFLAME
FIREPLACE & OUTDOOR KITCHEN

MANUAL DE USUARIO

Cocinas de exterior

Seguridad, instalación, uso y mantenimiento de conjuntos, islas y módulos de cocina de exterior Pure, incluida la barbacoa de gas GLP Pure Cook.



Lea este manual completo antes de instalar o usar la cocina de exterior y consérvelo para futuras consultas.

ES

1 Instrucciones de seguridad

Solo para uso en exteriores.
No utilice nunca la barbacoa de gas en interiores, en un garaje, una tienda de campaña, una caravana ni en ningún espacio cerrado. El gas que arde sin suficiente aire fresco produce monóxido de carbono, que puede ser mortal.

Quién puede usar la barbacoa

- La barbacoa no debe ser utilizada por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin los conocimientos necesarios, salvo que hayan leído este manual y comprendan los peligros que implica.
- Las partes accesibles pueden alcanzar temperaturas muy altas. Mantenga alejados a los niños y a las mascotas mientras la barbacoa esté en uso y mientras se enfría.
- No deje nunca la barbacoa encendida sin vigilancia.
- Utilice guantes resistentes al calor para manipular la tapa, las parrillas y la bandeja de grasa.
- No utilice la barbacoa bajo los efectos del alcohol o de medicamentos que reduzcan la atención.

Ubicación y uso

- Instale la cocina en el exterior, al aire libre. Se permite una pérgola o un techo por encima si la zona permanece abierta y el aire circula libremente.
- Mantenga la barbacoa alejada de todo lo que pueda incendiarse. No guarde gasolina, disolventes ni otros materiales inflamables dentro de la cocina o cerca de ella.
- No mueva la barbacoa ni la cocina mientras la barbacoa esté encendida o caliente.
- Utilice solo GLP en la barbacoa. No utilice carbón vegetal, leña ni ningún otro combustible.
- No modifique la barbacoa, sus quemadores, válvulas ni inyectores.

Si huele a gas

1. Cierre la válvula de la bombona de gas.
2. Gire todos los mandos a la posición de apagado.
3. Apague cualquier llama abierta. No accione interruptores eléctricos ni utilice el teléfono cerca de la barbacoa.
4. Abra la tapa y deje que el gas se disperse.
5. Compruebe la estanqueidad de las conexiones con agua jabonosa (véase Conexión de gas). Si el olor persiste, no utilice la barbacoa y póngase en contacto con su distribuidor.

2 Conexión de gas

La barbacoa de gas Pure Cook está certificada para GLP y viene ajustada de fábrica para una presión de alimentación. Conéctela solo al gas y a la presión que indica la placa de características.

Barbacoa Pure Cook	Valor
Categoría del aparato	I3B/P
Gas	GLP (butano, propano o sus mezclas)
Presión de alimentación	29 mbar o 50 mbar, según la placa de características
Consumo calorífico nominal	12 kW en total (4 quemadores × 3 kW)
Diámetro del inyector	0,92 mm a 29 mbar · 0,85 mm a 50 mbar
Certificación	Examen UE de tipo GAR-2674-122101 Rev.01, organismo notificado 2674

Bombona, regulador y manguera

- Utilice un regulador de presión de salida fija que coincida con la placa de características (29 o 50 mbar) y cumpla la normativa de su país. No conecte nunca la barbacoa a una bombona sin regulador.
- Utilice una manguera de gas homologada para GLP en su país. Manténgala lo más corta posible, sin dobleces ni torsiones y alejada de las partes calientes de la barbacoa. Fije ambos extremos con abrazaderas.
- Revise la manguera antes de cada temporada y en cada cambio de bombona. Sustitúyala si está agrietada, reseca o dañada y, como muy tarde, en el plazo legal.
- Mantenga la bombona vertical y estable en un lugar ventilado, protegida del calor y del sol; nunca bajo el nivel del suelo, en un sótano ni en un armario cerrado sin ventilación.
- Cambie la bombona en el exterior, lejos de llamas, con los mandos apagados y la válvula cerrada.

Prueba de estanqueidad

Realice una prueba de estanqueidad después de cada conexión o cambio de bombona y al comienzo de cada temporada. No busque nunca fugas con una llama.

1. Asegúrese de que todos los mandos estén apagados.

2. Aplique con un pincel agua jabonosa (lavavajillas y agua) sobre el regulador, la manguera y ambas conexiones.
3. Abra la válvula de la bombona.
4. Si aparecen burbujas, hay una fuga: cierre la válvula, apriete o sustituya la pieza y repita la prueba. No use la barbacoa hasta que dejen de aparecer burbujas.
5. Aclare el jabón con agua limpia y seque.

3 Instalación

Ubicación

- Coloque la cocina sobre un suelo firme, nivelado y resistente (terraza pavimentada, losa de hormigón). Los módulos deben quedar nivelados y estables.
- Deje suficiente espacio libre alrededor de la cocina para abrir completamente puertas y cajones y acceder con facilidad a la válvula de la bombona.
- No instale la barbacoa bajo ramas bajas, toldos u otros materiales combustibles. Respete la normativa local de edificación y de protección contra incendios.
- Pida la cocina antes de preparar el emplazamiento, para poder tomar las medidas del propio producto.

Módulos y conexiones

- Coloque los módulos uno junto a otro en el orden previsto y compruebe que las encimeras estén alineadas y niveladas.
- Si la barbacoa Pure Cook se empotra en una encimera, realice el hueco con las medidas facilitadas por Korflame y mantenga despejada la ventilación de la barbacoa.
- La toma y el desagüe de agua del módulo de fregadero deben ser conectados por un fontanero cualificado según la normativa local.
- Conecte frigoríficos, vinotecas y lavavajillas a un enchufe con toma de tierra, apto para exteriores y con diferencial, instalado por un electricista cualificado.
- Mantenga los cables eléctricos y las tuberías de agua alejados de la barbacoa y de la manguera de gas.

Electrodomésticos integrados
Los frigoríficos, vinotecas, lavavajillas y grifos son de otros fabricantes; instálelos, utilícelos y manténgalos según sus propios manuales.

4 Uso de la barbacoa

La barbacoa Pure Cook tiene cuatro quemadores, cada uno con su propio mando, una superficie de cocción de 85 × 49 cm con una parrilla de hierro fundido y dos de varilla, una rejilla calientaplatos, una bandeja de grasa extraíble y un termómetro en la tapa de hasta 400 °C.

Antes del primer uso

- Retire todo el embalaje y la película protectora de la barbacoa y de los módulos.
- Compruebe que los quemadores, las parrillas y la bandeja de grasa estén en su sitio.
- Realice una prueba de estanqueidad (véase Conexión de gas).

Encendido

1. **Abra siempre la tapa antes de encender.** No se incline sobre la barbacoa.
2. Compruebe que todos los mandos estén apagados y abra después la válvula de la bombona.
3. Presione el mando de un quemador y gírelo a la posición de llama máxima; manténgalo presionado hasta que el quemador se encienda.
4. Compruebe a través de las parrillas que la llama arde a lo largo de todo el quemador.
5. Encienda los demás quemadores uno a uno de la misma manera.
6. Si un quemador no se enciende en pocos segundos, gire su mando a apagado, espere **al menos 5 minutos** con la tapa abierta para que el gas se disperse y vuelva a intentarlo.

Cocción y apagado

- Regule el calor con el mando de cada quemador. Vigile el termómetro cuando cocine con la tapa cerrada.
- Mantenga la bandeja de grasa en su sitio durante la cocción y no deje que se acumule grasa en ella: una bandeja llena puede incendiarse.
- Si la llama se apaga durante la cocción, gire el mando a apagado y espere al menos 5 minutos antes de volver a encender.
- Para apagar, gire todos los mandos a apagado y **cierre después la válvula de la bombona**.
- Deje que la barbacoa se enfríe por completo antes de limpiarla o cubrirla.

5 Cuidado y mantenimiento

Barbacoa

- Cepille las parrillas cuando aún estén templadas, después de apagar la barbacoa. Lávelas con agua caliente jabonosa cuando sea necesario y séquelas. Engrase ligeramente la parrilla de hierro fundido para protegerla.
- Vacíe y limpie la bandeja de grasa después de cada uso.
- Mantenga limpios los orificios de los quemadores. Las arañas y los insectos pueden obstruir los tubos de los quemadores y los inyectores, sobre todo tras un periodo sin uso; límpielos antes del primer uso de la temporada.

Encimeras (HPL)

- No coloque ollas, parrillas ni bandejas calientes directamente sobre la encimera; utilice un salvamanteles.
- No corte directamente sobre la encimera; utilice una tabla de cortar.
- Limpie con un paño suave, agua y detergente suave. No utilice estropajos abrasivos, polvos limpiadores ni disolventes.

Acero inoxidable y armarios lacados

- Las piezas de acero inoxidable son de calidad 304 y resisten la lluvia, la nieve y la corrosión. Límpielas con un paño suave en el sentido del cepillado; no utilice lana de acero, lejía ni limpiadores abrasivos.
- Cerca del mar o de una piscina, la sal y el cloro pueden dejar puntos de óxido. Limpie con regularidad con pasta de mantenimiento para acero inoxidable y agua potable, y seque después.
- Limpie los armarios lacados con agua y detergente suave y séquelos.

Invierno y largos periodos sin uso

- Cierre la válvula de la bombona, desconecte la bombona y guárdela en posición vertical en el exterior, en un lugar ventilado, nunca en interiores.
- Antes de las heladas, corte el suministro de agua al fregadero y vacíe el grifo y las tuberías. Para frigoríficos, vinotecas y lavavajillas, siga los manuales de los aparatos.
- Limpie y seque la cocina y, una vez fría la barbacoa, protéjala con una funda transpirable.

6 Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El quemador no se enciende	Bombona vacía o válvula cerrada; aire en la manguera tras un cambio de bombona	Revise la bombona y abra la válvula; espere 5 minutos y vuelva a intentarlo
El quemador no se enciende	Encendedor u orificio del quemador sucio o mojado	Deje secar; limpie la punta del encendedor y los orificios del quemador
Llama débil o irregular	Tubo del quemador o inyector obstruido por insectos o grasa	Limpie el tubo y los orificios del quemador; si persiste, contacte con su distribuidor
Llama débil en todos los quemadores	Regulador averiado o inadecuado, o bombona casi vacía	Use un regulador conforme a la placa de características; cambie la bombona
Llamas amarillas con hollín	Quemador o entrada de aire sucios	Limpie los quemadores; si persiste, contacte con su distribuidor
Llamaradas	Acumulación de grasa en las parrillas o en la bandeja	Limpie las parrillas y vacíe la bandeja de grasa
Olor a gas	Fuga en una conexión o manguera dañada	Siga «Si huele a gas»; realice una prueba de estanqueidad
Puntos de óxido en el acero inoxidable	Depósitos de sal o cloro	Limpie con pasta de mantenimiento para acero inoxidable y agua potable, y seque

Ante cualquier avería que no pueda resolver, deje de usar la barbacoa, cierre la válvula de la bombona y póngase en contacto con su distribuidor. Utilice solo repuestos originales de Korflame.