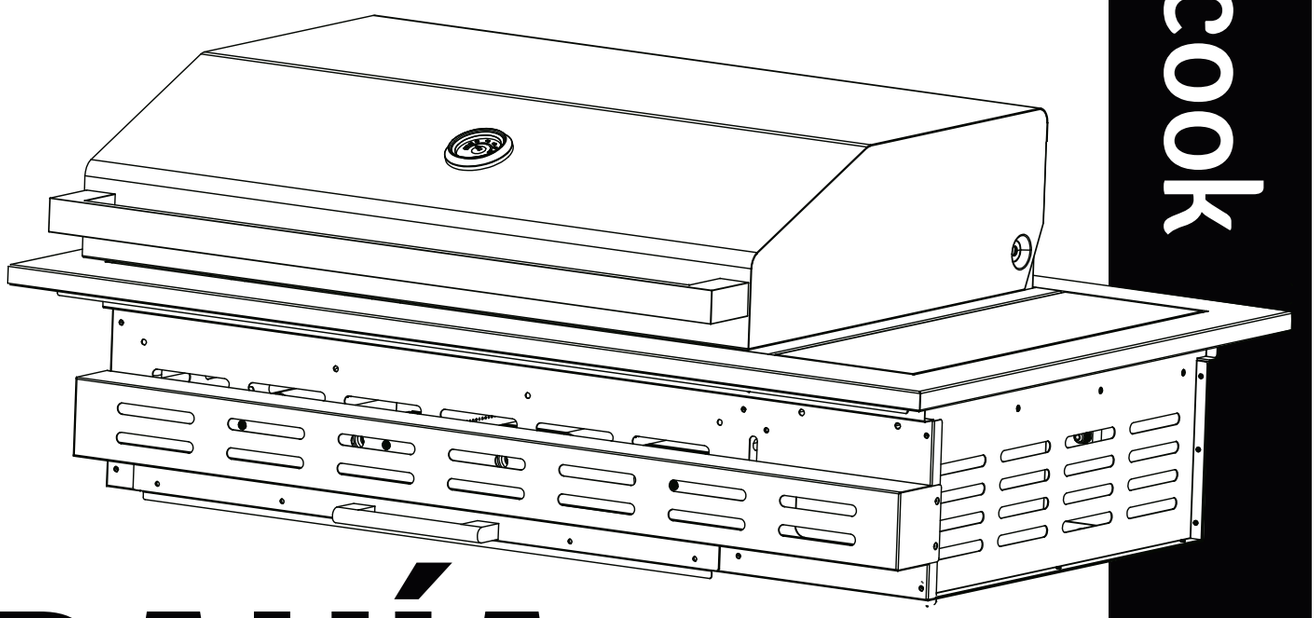
Alecook



BAHÍA

MOD.: CHEF LITE BBQ BI
DYZZZ400A / DYZ400BZ

BARBACOA ENCASTRABLE

MANUAL DE USUARIO

WWW.ALECOOK.COM

⚠ ATENCIÓN (ADVERTENCIAS GENERALES)

Uso exclusivo en exteriores.
Retire cualquier material de protección de transporte antes de ensamblar y utilizar el aparato. Lea cuidadosamente las instrucciones y asegúrese de que la barbacoa esté correctamente instalada, montada y mantenida. No seguir estas indicaciones puede provocar lesiones graves o daños materiales.

Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables. Use siempre bombonas de gas del tamaño correcto dentro del gabinete. Las partes accesibles pueden calentarse mucho: **mantenga alejados a los niños pequeños.**

Conserve este manual para futuras consultas. Si necesita piezas de repuesto, contacte con el servicio al cliente o con su distribuidor local.

El uso de piezas no autorizadas **anulará la garantía.** No mueva la barbacoa mientras esté en funcionamiento. Lea completamente las instrucciones antes de usar el aparato.

⚠ ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES

Debe hacer:

- Utilice una llave adecuada para apretar todas las conexiones de las mangueras de gas.
- **Realice siempre una prueba de fugas aplicando agua jabonosa** en las uniones: si aparecen burbujas, hay una fuga. No use el aparato hasta solucionarlo.
- Verifique antes de cada uso que las mangueras de gas y conexiones no tengan daños, cortes o grietas.
- Cierre el suministro de gas desde la **bombona** en caso de fuga.
- Revise regularmente los quemadores para asegurarse de que no haya nidos de insectos (arañas, hormigas, etc.).
- Utilice la barbacoa **únicamente en exteriores.**
- Las partes accesibles pueden calentarse: mantenga siempre alejados a los niños.
- Llene la bombona de gas únicamente con un proveedor autorizado.
- Use guantes protectores al manipular piezas calientes.
- Cierre la válvula de la bombona después de cada uso.
- Limpie la bandeja de grasa con frecuencia.
- Instale el aparato al menos a **1,5 metros** de paredes, cercas u objetos combustibles, y manténgalo alejado de líquidos inflamables o vapores.
- **"Quemar los restos"** de comida durante 15 minutos después de cada uso reducirá la acumulación de residuos.
- Apague siempre el gas en la bombona al finalizar el uso.
- Use el tamaño de bombona correcto dentro del compartimento.

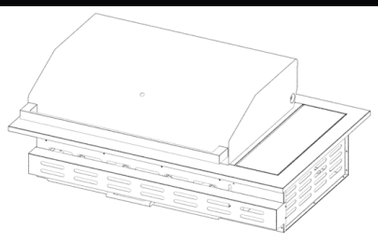
No debe hacer:

- No se incline sobre la barbacoa al encenderla.
- No almacene materiales combustibles ni líquidos inflamables cerca del aparato.
- No use la barbacoa con cubiertas o tapas puestas.
- No utilice utensilios de **plástico o vidrio** sobre la superficie de cocción.
- No la use en condiciones de viento fuerte.
- No desmonte las válvulas de control.
- No pruebe fugas con una llama abierta.
- No guarde bombonas de gas de repuesto dentro del gabinete.
- No coloque ninguna bombona en posición horizontal (manténgala siempre vertical).
- No use el aparato en interiores.
- No modifique el diseño del aparato ni altere el tamaño de los inyectores, quemadores u otras piezas.
- No obstruya las rejillas de ventilación.
- No permita que la manguera de gas o cables eléctricos toquen superficies calientes.
- No use carbón ni ningún otro combustible sólido.
- No desconecte las conexiones de gas mientras la barbacoa esté en uso.
- No utilice bombonas oxidadas, abolladas o con válvulas dañadas.
- No use bombonas llenas más del **80%** de su capacidad.

⚠ ADVERTENCIAS ADICIONALES

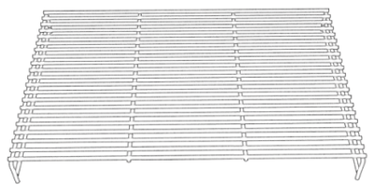
- Si el cable de alimentación está dañado, el aparato debe desecharse; no puede sustituirse.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia, a menos que reciban supervisión o instrucción de alguien responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para evitar que jueguen con el aparato.

IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS Y DATOS TÉCNICOS



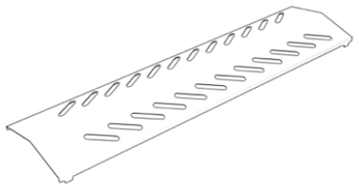
PARRILLA PRINCIPAL

PARTE: 1 / CANTIDAD 1



REJILLA PARA CALENTAR

PARTE: 2 / CANTIDAD 1



DEFLECTORES DE LLAMA

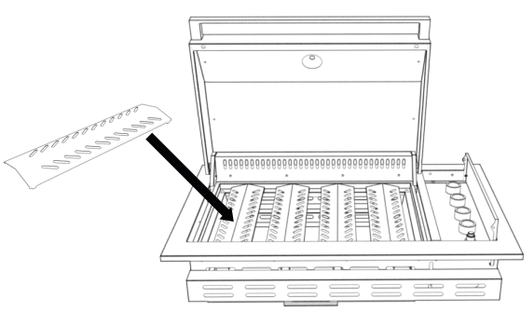
PARTE: 3 / CANTIDAD 4

DATOS TÉCNICOS

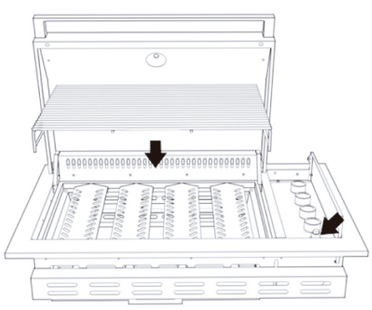
MODELO	DIMENSIONES (mm)			QUEMADORES	POTENCIA TOTAL(kw)
	ANCHO	FONDO	ALTO	NÚMERO TOTAL	Kw.hs
DYZ400A	950	600	370	4	14.2

Nombre del aparato	Barbacoa a gas empotrable para exteriores			CE 2459	
Modelo	DYZ400A				
Categoría del aparato	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(37)
Tipo de gas	Butano	Propano	Mezcla de Butano y propano	Mezcla de Butano y propano	Mezcla de Butano y propano
Paises de destino	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI		CY, DK, EE, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI,RO HR,	PL	AT, CH, DE
Consumo de gas (g/h)	1015				
Tamaño del inyector principal	0.93mm			0.88mm	0.83mm

INSTRUCCIONES DE USO



1 Abra la tapa del horno y ponga los deflectores encima de los quemadores.



2 Encaje la parrilla en los soportes, apriete el botón de encendido y empiece a usarla.

CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE GAS Y PRUEBA DE FUGAS

MANGUERA Y REGULADOR DE GAS

Durante la instalación o mantenimiento:

- Asegúrese de que la manguera esté correctamente conectada y bien apretada.
- Realice una **prueba de fugas con agua jabonosa** (nunca con llama).
- Use únicamente mangueras y reguladores **certificados para gas licuado de petróleo (GLP)** y de la presión correcta.

El **regulador debe cumplir con la norma EN12864** y la normativa vigente en el país de instalación. Está prohibido el uso de reguladores de presión ajustables.
La **vida útil del regulador** se estima en **5 años**. Se recomienda sustituirlo cada 5 años o antes si la normativa local lo exige.

CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE GAS AL APARATO

Èste aparato solo es adecuado para su uso con **gas butano, propano o una mezcla de ambos a baja presión**, y debe conectarse mediante una **manguera flexible** y un regulador de presión adecuado.

El aparato se suministra de fábrica con un **regulador de propano de 37 mbar** y su manguera correspondiente. Está preparado para funcionar con los siguientes reguladores:

- Regulador de 28–30 mbar con gas butano (categoría I3+).
- Regulador de 37 mbar con gas propano (categoría I3+).
- Regulador de 37 mbar con gas butano, propano o mezcla (categoría I3B/P 37).
- Reguladores de 30 mbar o 50 mbar con gas butano, propano o mezcla (categorías I3B/P 30 y 50).

Solo puede usarse el **tipo de gas y categoría** que figuran en la **placa de características** ubicada en el interior de la puerta del aparato.
La **manguera de gas** debe cumplir con la norma **EN1763-1 Clase 3**, tener una longitud mínima de **0,7 m** y máxima de **1,5 m.**
Reemplace la manguera si está desgastada o dañada.
Evite que se doble, obstruya o toque superficies calientes.
Revísela periódicamente para detectar fugas y reemplácela **si fuese necesario** o según la normativa nacional.

Durante la instalación:

- Verifique que la manguera esté bien conectada, sin torsiones ni contacto con superficies calientes o llamas.
- Si cambia de tipo de gas, debe usar el **regulador y manguera correctos** para esa categoría y realizar una **prueba completa de fugas** después de cada cambio.



BOMBONA DE GAS

Compruebe la altura máxima de la bombona según el espacio del gabinete del aparato:

- **Propano:** 314 mm (alto) × 306 mm (diámetro).
- **Butano:** 340 mm (alto) × 240 mm (diámetro).

Si usa bombonas más grandes, deberán colocarse **fuera del gabinete** o en un compartimiento diseñado especialmente para ello.

⚠ PRECAUCIONES

- No deje caer ni golpee la bombona.
- Cuando no esté en uso o vaya a mover la barbacoa, **cierre el regulador y desconéctelo.**
- Al cambiar la bombona, asegúrese de que no haya aparatos encendidos cerca ni fuentes de ignición.
- Guarde siempre las bombonas **en posición vertical, al aire libre y fuera del alcance de los niños.**
- No almacene las bombonas cerca de llamas, luces piloto ni fuentes de calor.
- No las exponga a temperaturas superiores a **50 ºC.**

.

CONEXIÓN AL APARATO

Antes de conectar:

- Verifique que no haya residuos en la válvula de la bombona, el regulador o el quemador.
- Si reemplaza la manguera, fíjela correctamente con **abrazaderas metálicas.**
- Desconecte el regulador de la bombona cuando el aparato no esté en uso.

PRUEBA DE FUGAS

1. Mezcle una solución de **1 parte de detergente con 3 partes de agua.**
2. Asegúrese de que los mandos de los quemadores estén en posición **"OFF".**
3. Conecte la manguera y el regulador a la bombona y al aparato.
4. Abra el regulador y aplique la solución jabonosa en todas las uniones.
5. Si aparecen burbujas, hay una fuga: cierre el gas, ajuste las conexiones o cambie la manguera.
6. Repita la prueba hasta confirmar que no haya fugas.
7. Cierre el gas en la bombona después de la prueba.
8. Si la fuga no puede repararse, **no intente usar el aparato** y contacte con su proveedor de gas.

ALMACENAMIENTO DEL APARATO

- Cuando no se use, desconecte y retire la bombona de gas antes de guardar la barbacoa.
- El almacenamiento en interiores solo está permitido sin bombona conectada.
- Durante el invierno o mal tiempo, cubra la barbacoa para protegerla de la humedad.

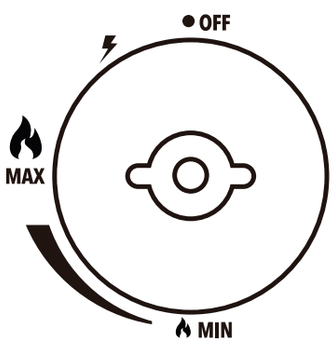
ENCENDIDO Y USO DE LA BARBACOA

Antes de usar el aparato por primera vez, compruebe:

1. Que se haya retirado todo el embalaje.
2. Que el aparato esté montado correctamente.
3. Que se use en exteriores, con al menos 1,5 m de distancia de paredes u objetos inflamables.
4. Que no haya obstáculos superiores.
5. Que las rejillas de ventilación del compartimento de la bombona no estén bloqueadas.
6. Que el aparato esté sobre una superficie nivelada, estable y no inflamable.
7. Que esté protegido del viento fuerte o lluvias intensas.

No permita que los niños jueguen cerca del aparato.
No use carbón ni briquetas cerámicas en esta barbacoa.
No la encienda con la tapa cerrada.

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES



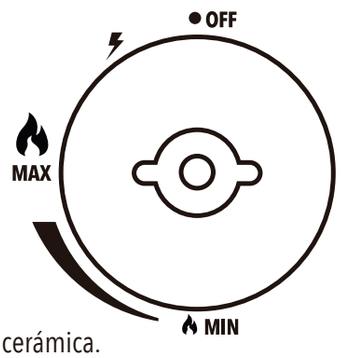
1. Abra la tapa de la barbacoa.
2. Asegúrese de que todos los mandos estén en posición "OFF".
3. Abra el gas en la bombona.
4. Presione el mando del quemador deseado y gírelo **en sentido antihorario hasta "MAX".**
Deberá escucharse un "clic" que indica la chispa del encendido piezoeléctrico.
5. Mantenga presionado el mando **5 segundos** después de encender.
6. Si el quemador no enciende, gire a "OFF" y repita el proceso (puede haber aire en la manguera).
7. Ajuste la temperatura deseada girando el mando entre "MAX" y "MIN".
8. Para apagar: cierre primero la válvula de la bombona, luego los mandos de los quemadores.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR INFRARROJO TRASERO

1. Abra la tapa de la barbacoa.
2. Asegúrese de que todos los mandos estén en posición "OFF".
3. Abra el gas en la bombona.
4. Presione y gire el mando hacia "ON" hasta escuchar el clic de encendido.
5. Mantenga presionado el mando 5 segundos.
6. Si no enciende, repita el proceso.
7. Este quemador funciona solo en la posición "ON".
8. Para apagar, cierre primero la válvula de la bombona y luego el mando del quemador.

ENCENDIDO MANUAL (CON FÓSFORO)





Si el encendido piezoeléctrico falla:
- Use el soporte metálico para fósforos.
- Encienda un fósforo y colóquelo entre las rejillas y deflectores hacia el quemador.
- Gire el mando del quemador a "MAX" y manténgalo presionado 5 segundos.
- Una vez encendido un quemador, los demás pueden encenderse automáticamente mediante el sistema de encendido cruzado.

Para el quemador infrarrojo, coloque el fósforo encendido directamente sobre la superficie cerámica.

⚠ ANTES DE COCINAR POR PRIMERA VEZ.

Encienda la barbacoa durante unos **15 minutos con la tapa cerrada** y los dos quemadores exteriores al máximo.
Esto eliminará olores de fabricación y residuos.
El cambio de color en las superficies metálicas es normal y no afecta el funcionamiento.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

AJUSTE	TEMPERATURA APROX.	USO RECOMENDADO
Alta (High)	300 - 350 °C	Calentamiento rápido, sellar carne, quemar residuos.
Media (Medium)	200 - 250 °C	Cocción general de carnes, verduras, hamburguesas.
Baja (Low)	155 - 175 °C	Cocción lenta, guisos o sartenes.

Las temperaturas pueden variar según el viento y la temperatura ambiente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

INDICACIONES GENERALES

Excepto cuando se use el método de "quemado de residuos", **todas las tareas de limpieza y mantenimiento deben realizarse con el aparato frío y desconectado de la bombona de gas.**
Cierre siempre la válvula de la bombona y retire el regulador antes de limpiar.

No utilice:
- Limpiadores cáusticos, productos para hornos o detergentes con ácido cítrico en superficies de granito o acero.
- Productos abrasivos, inflamables o estropajos metálicos que puedan rayar.
- No permita que se acumule grasa excesiva en la bandeja colectora, ya que puede provocar incendios de grasa.

QUEMADO DE RESIDUOS

Antes de aplicar este método, revise la bandeja de grasa. Si tiene grandes depósitos, retírelos primero.

1. Al finalizar la cocción, coloque los quemadores en posición **"MAX"** durante unos **10 minutos.**

2. Esto carbonizará los restos de comida o grasa adheridos a las parrillas o quemadores.

3. Después, use un **cepillo metálico** sobre la parrilla (nunca sobre las placas cerámicas) para eliminar los residuos carbonizados.

4. Espere a que la barbacoa se enfríe para limpiar más a fondo.

BANDEJA DE GRASA

La bandeja se encuentra bajo los quemadores.

- Revísela regularmente y elimine la grasa acumulada.
- Limpie con papel absorbente y luego lave con agua tibia y jabón.
- Asegúrese de secarla antes de volver a colocarla.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

El acero inoxidable puede oxidarse si no se mantiene adecuadamente.
Para conservar su aspecto original:

- Lave con detergente suave y agua tibia después de cada uso.
- Seque con un paño suave y no abrasivo.
- Aplique un protector de acero inoxidable, como **WD-40**, para prevenir la corrosión.

PARRILLA DE COCCIÓN

- Use un **cepillo metálico** para aflojar los residuos.
- Lave con agua jabonosa tibia.
- Para manchas difíciles, puede usar polvo limpiador no abrasivo o una esponja de nylon.

SUPERFICIE DE ACERO SIN RECUBRIMIENTO

Algunas piezas (como cierres magnéticos o tornillos) pueden oxidarse porque no están recubiertas.

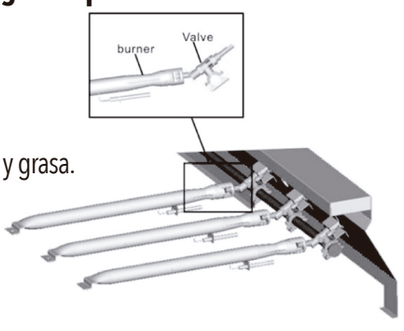
- Se recomienda aplicarles spray protector (WD-40) de manera regular.
- Si aparece óxido, lije suavemente con papel de lija fino y vuelva a aplicar el protector.

LIMPIEZA DEL QUEMADOR

- El quemador puede limpiarse usando el método de "quemado de residuos".
- También debe inspeccionarse periódicamente para detectar daños u obstrucciones.
- Si se encuentra algún daño, **reemplace el quemador completo.**
- Las piezas de repuesto pueden solicitarse a su distribuidor.

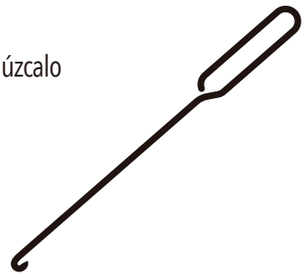
Si tiene problemas para encender la barbacoa o nota rendimiento irregular, siga este procedimiento:

1. Cierre el gas en los mandos y en la bombona.
2. Retire las parrillas, los deflectores de llama y la bandeja de grasa.
3. Desatornille los tornillos que fijan los quemadores.
4. Levante con cuidado los quemadores alejándolos de las válvulas.
5. Cepille con alambre la superficie exterior de los quemadores para eliminar suciedad y grasa.
6. Limpie los orificios obstruidos con un alambre fino (por ejemplo, un clip abierto).
7. Revise los quemadores; si están dañados, sustitúyalos.
8. Vuelva a colocarlos con cuidado y fije los tornillos.
9. Reinstale la bandeja de grasa, deflectores y parrillas.



MÉTODOS RECOMENDADOS PARA LIMPIAR LOS TUBOS DEL QUEMADOR

Puede usar cualquiera de estos tres métodos:



A) Doble un alambre rígido (como un gancho de percha) en forma de gancho pequeño e introdúzcalo varias veces en cada tubo del quemador.
B) Use un cepillo de botella estrecho con mango flexible (no use cepillo de latón).
C) Use aire comprimido: sople aire dentro de los tubos del quemador para expulsar residuos. Asegúrese de que el aire salga por todos los orificios.

Use protección ocular durante este proceso.

OBSTRUCCIONES NATURALES / ARAÑAS E INSECTOS

Durante el otoño, las arañas y otros insectos pueden anidar dentro de los tubos de los quemadores, tejiendo telas o dejando residuos que **bloquean el flujo de gas.** Esto puede provocar un **retroceso de llama (flashback)** o un rendimiento deficiente.

Los quemadores incluyen protectores antiarañas, pero estos no eliminan completamente el riesgo.

Si sospecha obstrucción:

1. Retire la parrilla.
2. Quite los tornillos traseros del quemador.
3. Levántelo hacia atrás y hacia arriba para separarlo de la válvula.
4. Limpie los tubos del quemador usando los métodos A o B.
5. Vuelva a colocarlo repitiendo los pasos en orden inverso.

SERVICIO TÉCNICO, REPUESTOS, SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

SERVICIO Y REPUESTOS

- Las piezas selladas por el fabricante **no deben ser modificadas por el usuario.**
- No se deben realizar modificaciones a ninguna parte del aparato.
- Las reparaciones o el mantenimiento deben ser realizados **únicamente por un técnico autorizado.**
- Cualquier reparación no autorizada o mantenimiento no estándar **anulará la garantía del fabricante.**
- Para conservar la seguridad y el rendimiento del aparato, deben usarse **únicamente repuestos originales.**

GARANTÍA LIMITADA

La garantía entra en vigor desde la fecha de compra y cubre la **reparación o sustitución gratuita** de piezas defectuosas debido a fallos de fabricación, siempre que se use en condiciones domésticas normales.
Esta garantía **no cubre el uso comercial** del producto.
La garantía aplica **solo al comprador original** y al país donde se adquirió el producto. (Los distintos tipos de gas en cada país requieren válvulas, orificios y reguladores apropiados.)

SOLUCIONES DE PROBLEMAS

Problemas	Posibles Causas	Solutiones
El/los quemadores no encienden.	• No hay flujo de gas. • El regulador o acople no están bien conectados. • Obstrucción en la línea de gas. • El quemador está desconectado de la válvula. • El montaje no es correcto.	• Verifique si la bombona está vacía. • Asegúrese de que el regulador esté abierto. • Revise si la manguera presenta daños y realice una prueba de fugas. • Purge el aire de la manguera. • Limpie los quemadores. • Compruebe el montaje según las instrucciones.
Caída repentina del flujo de gas o llama débil.	• Bombona vacía. • Se activó la válvula de exceso de flujo.	• Revise si hay gas en la bombona. • Apague el mando y espere 30 seg. antes de volver a encender. • Si la llama sigue baja, cierre el regulador, desconéctelo y vuelva a conectarlo tras una prueba de fugas. • Espere 30 segundos y encienda.
Las llamas se apagan.	• Viento fuerte o ráfagas. • Poco gas en la bombona. • Válvula de exceso de flujo activada.	• Oriente la parte frontal de la barbacoa hacia el viento o aumente la llama. • Rellene la bombona. • Repita el procedimiento anterior.
Exceso de llamas (flare-up).	• Acumulación de grasa. • Demasiada grasa en los alimentos. • Temperatura de cocción muy alta.	• Limpie la parrilla. • Retire el exceso de grasa de las carnes antes de cocinarlas. • Reduzca la temperatura.
Incendio persistente de grasa.	• Grasa acumulada alrededor del sistema de quemadores.	• Apague todos los mandos y cierre la válvula de gas en la bombona. • Limpie la barbacoa según las instrucciones de mantenimiento
Retroceso de llama (fuego dentro del tubo del quemador).	• Quemador o tubos obstruidos.	• Apague el control, desconecte el suministro de gas, retire y limpie el quemador.

COBERTURA DE GARANTÍA

COMPONENTES	DURACIÓN
Gabinete de acero inoxidable	2 Años
Caja de cocción de acero inoxidable	2 Años
Rejillas de cocción de acero inoxidable	5 Años
Quemador infrarrojo (excepto pantalla)	1 Año
Resto de piezas y pintura	1 Año

EXCLUSIÓN DE LA GARANTÍA

No están cubiertos los siguientes casos:

- Daños o fallos por accidente, abuso, mal uso, alteración, instalación o mantenimiento incorrectos.
- Daños causados por insectos dentro de los tubos de los quemadores.
- Deterioro por condiciones meteorológicas severas (granizo, huracanes, terremotos, tornados).
- Decoloración o daños por exposición a productos químicos o ambientes corrosivos.
- Gastos de envío o transporte.
- Costes de desmontaje, reinstalación o mano de obra.
- Coste de llamadas de servicio técnico.
- Daños indirectos o consecuentes.

QUEMADORES

La vida útil de los quemadores de acero inoxidable depende casi por completo del uso, **limpieza y mantenimiento adecuados.**
No se cubren daños derivados de un uso o cuidado inadecuado.

REJILLAS DE COCCIÓN

Las rejillas no están cubiertas por óxido o astillado causados por mal manejo.
Si aparece óxido, elimínelo con una esponja abrasiva y cubra la superficie con aceite de cocina para protegerla.

SISTEMA DE VAPORIZACIÓN

El aparato está diseñado para usarse **únicamente con el sistema de vaporización de acero inoxidable original.**
El uso de productos diferentes **anula la garantía.**

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Eliminación y Reciclaje
Este símbolo indica que el producto **no debe desecharse con los residuos domésticos comunes** dentro de la Unión Europea.
Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud, recíclelo responsablemente y fomente la reutilización de materiales.
Puede devolver el aparato al distribuidor o punto de venta para su reciclaje seguro.

CONTACTO DE SERVICIO POSVENTA

En caso de necesitar asistencia o piezas de repuesto, contacte con el servicio de atención al cliente de Alecook o con su distribuidor local, indicando el modelo y número de serie de la barbacoa.