



PARRILLA VASCA HBE[®]

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Lea las instrucciones antes de su instalación y uso.

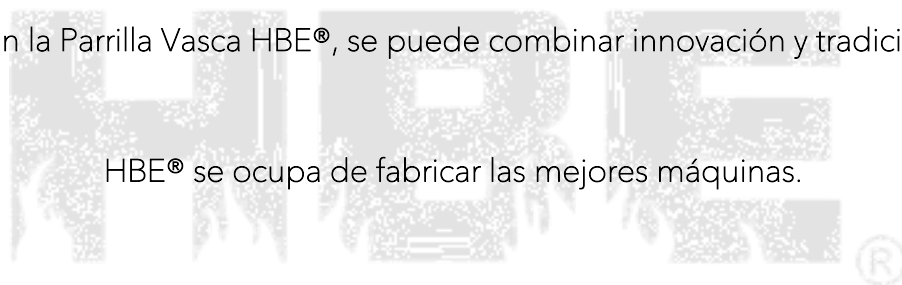
Conserve estas instrucciones.

"La felicidad de un Chef es el placer de cliente"

Hornos de Brasa

Con la Parrilla Vasca HBE®, se puede combinar innovación y tradición.

HBE® se ocupa de fabricar las mejores máquinas.



www.hornoshbe.com

Índice

1. Introducción
2. Dimensiones Parrilla Vasca HBE®
3. Datos Parrilla Vasca
4. Normas de seguridad
5. Encendido
6. Funcionamiento y mantenimiento
7. Condiciones generales
 - 7.1. Garantía
 - 7.2. Devoluciones

1. Introducción

Calidad y manejo forman parte de la Parrilla Vasca HBE®. Gracias a un diseño ergonómico, con un sistema de elevación y freno posicional integrado, la Parrilla Vasca regula sin esfuerzo la altura respecto a las brasas.

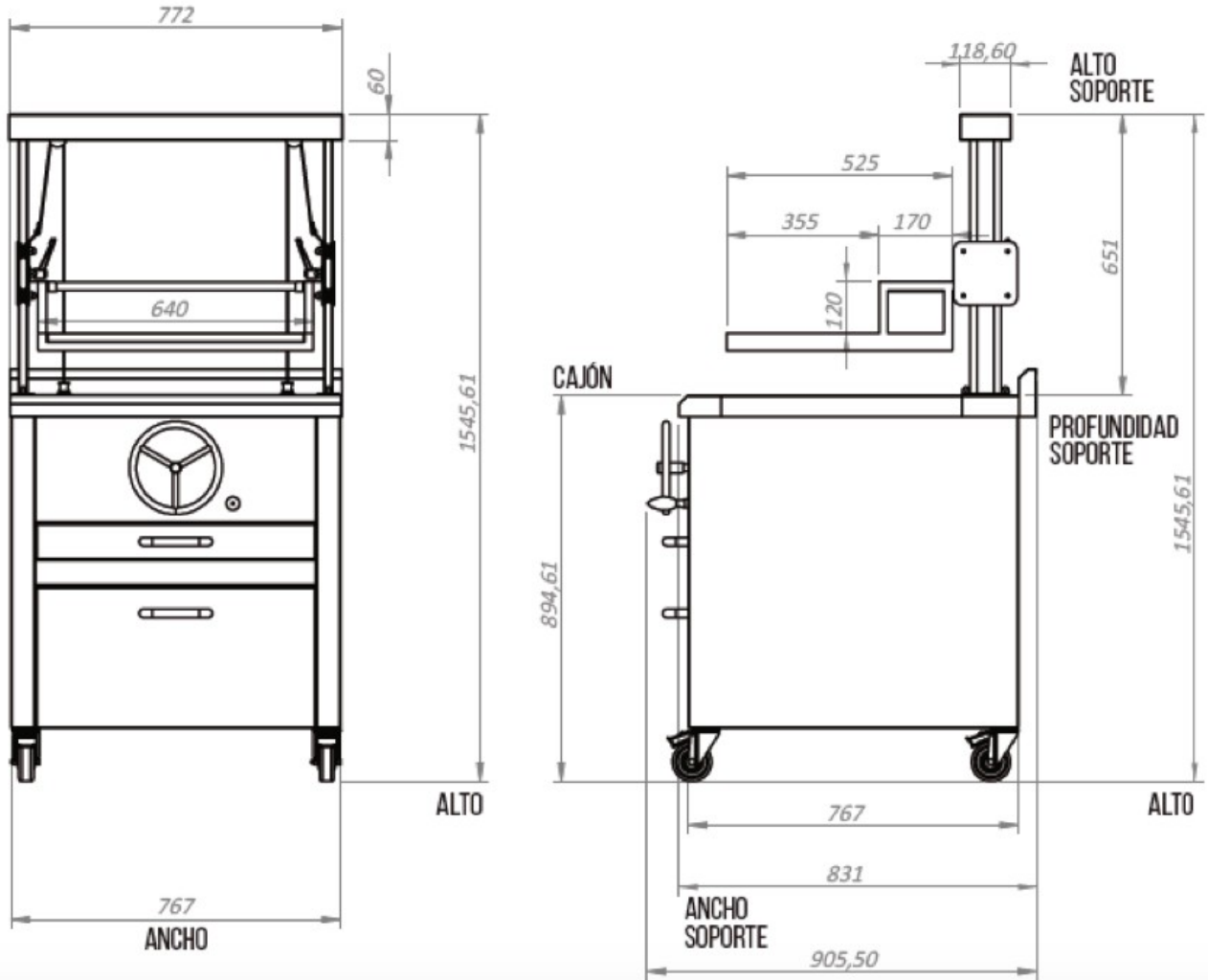
La Parrilla Vasca HBE®, está fabricada en acero inoxidable, máxima calidad para elaborar productos gourmet y satisfacer así, las más altas exigencias de nuestros clientes.

La Parrilla Vasca HBE® permite realizar diferentes técnicas de cocinado, tales como marcar, brasear y conservar el producto consiguiendo un resultado espectacular.

PARRILLA VASCA

Diseño ergonómico, máxima calidad y seguridad.

2. Dimensiones Parrilla Vasca HBE®



Dimensiones Parrilla



3. Datos Parrilla Vasca HBE®

Tiempo de encendido ¹	30 minutos aprox.
Carga carbón*	13kg
Consumo diario de carbón	11 a 13 kg (media)
Autonomía de carga ²	9 horas
Temperatura de cocción	250°C a 350°C
Capacidad de parrilla (mm)	760 x 760
Producción Kg/h	110 kg de media
Potencia equivalente	6 kW
Capacidad de extracción	3200 m3/h
Caudal máximo de humo	12g/seg

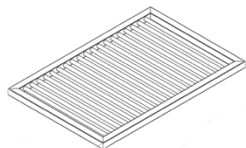
La Parrilla Vasca HBE® está sujeta a cambios técnicos y de diseño.

Accesorios incluidos:

Parrilla de varilla



Parrillas de soporte
de bandejas



Pinzas BE®



Cepillo metálico



Atizador



MENAJE (Visitar página web
www.hornoshbe.com)

4. Normas de seguridad

- Prohibido el uso de materiales combustibles a una distancia inferior a 400mm del contorno de la Parrilla Vasca HBE.
- Cuando se cocine por primera vez en la Parrilla Vasca, es importante no cocinar alimentos hasta pasadas al menos 2 horas tras su puesta en marcha.
- Es importante mantener la Parrilla Vasca limpia de grasas, cenizas u otros elementos que puedan levantar fuego.
- PROHIBIDO intentar apagar las brasas con agua.
- Todos los elementos contruidos, o equipamiento eléctrico deberán estar a una distancia de 200mm.
- Las cenizas deben depositarse siempre en lugares lejos de cualquier material combustible, es importante no retirar las cenizas cuando estén calientes. Además, las cenizas deben acumularse siempre en recipientes metálicos, que no conlleven riesgo de incendio
- Utilizar únicamente carbón vegetal en la Parrilla Vasca HBE[®].
- La Parrilla Vasca no puede limpiarse en caliente o en funcionamiento. Ni interior ni exteriormente.

RIESGOS

- No hacer cubrición de la Parrilla Vasca con lonas, plásticos, etc. cuando esté caliente.
- Animales y niños, deberán estar alejados de la Parrilla Vasca para evitar incidentes de carácter grave.
- Prohibido usar combustibles líquidos, tales como alcohol, petróleo, etc.
- Seguir los consejos del fabricante en todo momento.

5. Encendido

- 1 Quitar el recogedor de grasa y la parrilla.
- 2 Cargar el carbón en la base refractaria.
- 3 Encender con las pastillas ecológicas.
- 4 Esparcir las brasas por la base de la Parrilla Vasca.
- 5 Recolocar la parrilla y el recogedor de grasa.

6. Funcionamiento y mantenimiento

Limpieza diaria

Prohibido la utilización de productos químicos en su limpieza y mantenimiento. sobre todo, aquellos de carácter corrosivo.

Elevación: limpieza de eje de transmisión y guía con desengrasante, una vez fría la Parrilla Vasca. Parrillas: Limpieza con cepillo metálico antes y después de cada uso.

Mantenimiento

Limpieza mensual de engranajes, poleas, carro elevador y cajones mediante desengrasante. Posteriormente se aconseja el engrase con productos especiales para altas temperaturas.

7. Condiciones generales

7.1. Garantía

- Parrilla Vasca tiene garantía de 2 años.
- El cliente se ocupará de su mantenimiento y puesta a punto.
- La garantía no tendrá validez si:
 - 1 Tiene desperfectos por mal uso o mal mantenimiento.
 - 2 Si existen modificaciones en la estructura de la Parrilla Vasca realizadas por terceros.
 - 3 incidentes estructurales no notificados en el periodo de garantía (2 años).

7.2. Devoluciones

- La Parrilla Vasca deberá estar en perfectas condiciones, sin uso de ningún tipo y con el embalaje original.
- En caso de devolución, el cliente se encargará de todos los trámites, entre ellos los portes pagados hasta llegar a Hornos de Brasa HBE. se deberá adjuntar además el albarán de entrega y la factura de compra.
- Las devoluciones tendrán un cargo del 10% sobre el importe de venta.
- Las devoluciones han de ser notificadas y confirmadas por el departamento comercial, antes de proceder a su devolución.

Hornos de Brasa
HBE®

Fábrica, oficinas y taller:

Calle Aldea núm. 48,
36730 Forcadela - (Tomiño)
PONTEVEDRA | España

+34 606 761 717
www.hornoshbe.com
hbe@hornoshbe.com