

Mr. Martin Kratochvíl

Black Beast



BEER SMOKE GRILL

# INSTRUCCIONES DE USO

[WWW.BLACKBEAST.INFO](http://WWW.BLACKBEAST.INFO)

## **Datos generales**

- Descripción del producto .....1
- Instrucciones de seguridad .....2
- Planos técnicos, explicaciones .....3-6
- Instrucciones de como poner la maquina en marcha.....7
- Conservación y limpieza.....8

## **Sistema de enfriador, grifos y CO2**

- Instrucciones del uso adecuado, limpieza.....9-13

## **Plancha de asar electrónica**

- Instrucciones de uso.....14
- Mantenimiento y limpieza.....15

## **Ahumador y generador de humo**

- Descripción básica.....18
- Como activar el generador del humo.....19
- Descripción de generador del humo.....20
- Limpieza y tipo de combustible.....21-22

## **Instalaciones eléctricas**

- Datos básicos del circuito eléctrico.....23-24

## **Aparatos de música Bluetooth**

- Características y ventajas
- Ubicación del aparato en la máquina
- Reproducción inalámbrica Bluetooth.....25

## **Soluciones de averías, transporte**

- Soluciones de averías.....26
- Procedimientos de transporte.....27

## **Atención al cliente**

- Soporte servicio técnico, contactos.....28

## **Condiciones de garantía**

- Certificado de registro.....29-31

## Datos generales

Descripción del producto, instrucciones de seguridad, uso en interior y exterior

La mayor parte de la máquina está fabricada de aluminio, acero inoxidable y acero al carbono. Las ruedas están fabricadas de acero con refuerzos de madera.

La superficie de las ruedas está protegida con goma. Una rueda pequeña giratoria auxiliar facilita manejo de la máquina. Se encuentra en la parte inferior delantera. La máquina se puede manipular cómodamente con dos asas de madera.

La máquina se puede asegurar contra movimientos con el freno que se encuentra en la parte trasera y se activa con la manilla roja.

En la parte inferior de la máquina hay un espacio para dos barriles de cerveza, cada uno de 50 litros y una botella de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>)

En la parte trasera hay un enfriador de cerveza con una capacidad de 70 l / h.

En la parte superior trasera hay dos grifos de cerveza (u otro tipo de bebidas)

Entre los grifos hay imitación de cerveza „hirviente”

Debajo de cada grifo está instalado un manómetro para comprobar la presión de CO<sub>2</sub>.

En la parte superior hay un pequeño techo que dispone de espacio para publicidad.

Debajo de cada grifo hay un soporte de jara y desagüe que llega al depósito encima del enfriador. Este depósito se puede vaciar con el grifo en la parte baja de la máquina.

En la parte superior se encuentra el ahumador. Tiene su puerta frontal con ventana redonda. Debajo de la puerta hay un panel de control de la temperatura. El interior del ahumador está fabricado de chapa de acero inoxidable, y aislado con aislamiento térmico. El ahumador se calienta mediante una placa calefactora.

En la parte baja de la máquina se encuentra el generador de humo para el ahumador. Este generador tiene un hueco por donde se rellena el combustible al depósito (madera) hasta que se ve lleno.

En el interior de la chimenea, hay una reducción para posibilidad de conectar a un diámetro menor cuando sea necesario sacar el humo de las zonas interiores a través de un tubo flexible.

## Instrucciones de seguridad

Al usar aparatos eléctricos, es importante observar las reglas básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y daños a personas o propiedad.

Lea todas las instrucciones detenidamente antes de utilizar un aparato.

Asegúrese de que el voltage corresponde con el voltage indicado en la placa de características.

Si el cable de alimentación está dañado, un taller de servicio o una persona debidamente calificada debe reemplazarlo para evitar peligros.

El aparato no debe abrirse.

No contiene partes que puedan ser reparadas por el usuario.

No coloque el producto en una inclinación superior a 30 °.

No vierta agua sobre las superficies de la maquina, aberturas de ventilación, el cable o el enchufe etc.

No limpie el aparato con productos químicos.

Desconecte el aparato después de su uso o antes de limpiarlo.

Proporcione una buena ventilación alrededor del aparato, un mínimo de 50 cm.

Utilice únicamente los accesorios recomendados por el fabricante.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 18 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario sin supervisión.

No utilice este aparato cerca de llamas

Nunca limpie con detergente en polvo u otros objetos duros.

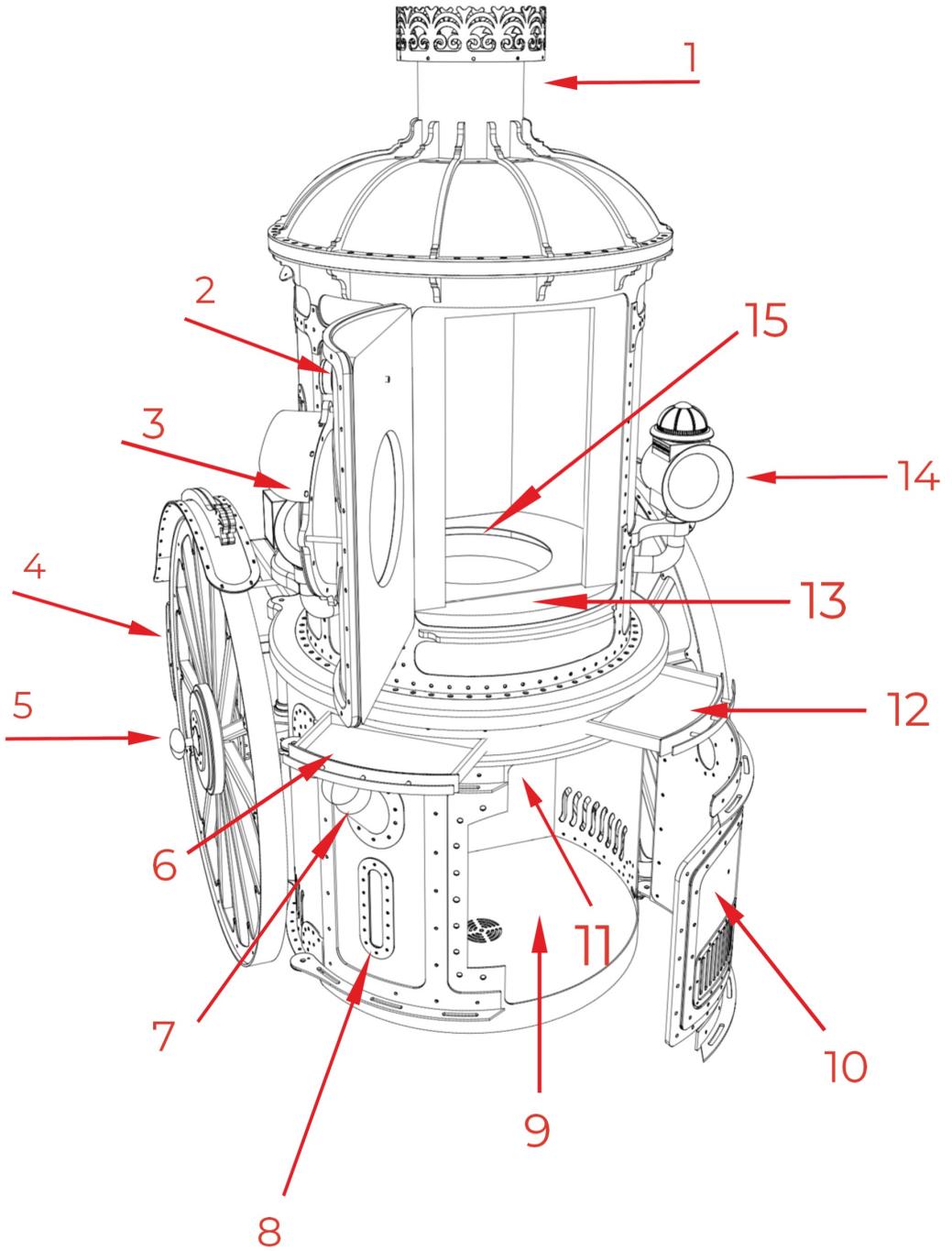
Aviso: No almacene sustancias explosivas como latas de aerosol con propelente inflamable en este aparato.

Este aparato está diseñado para su uso en interiores y exteriores. En el caso de uso en interiores, el usuario debe asegurar una buena ventilación del aparato y extracción de humo. En el caso de uso en exteriores asegura el aparato sobre el agua y humedad.

## **Planos técnicos, explicaciones**

vista delantera

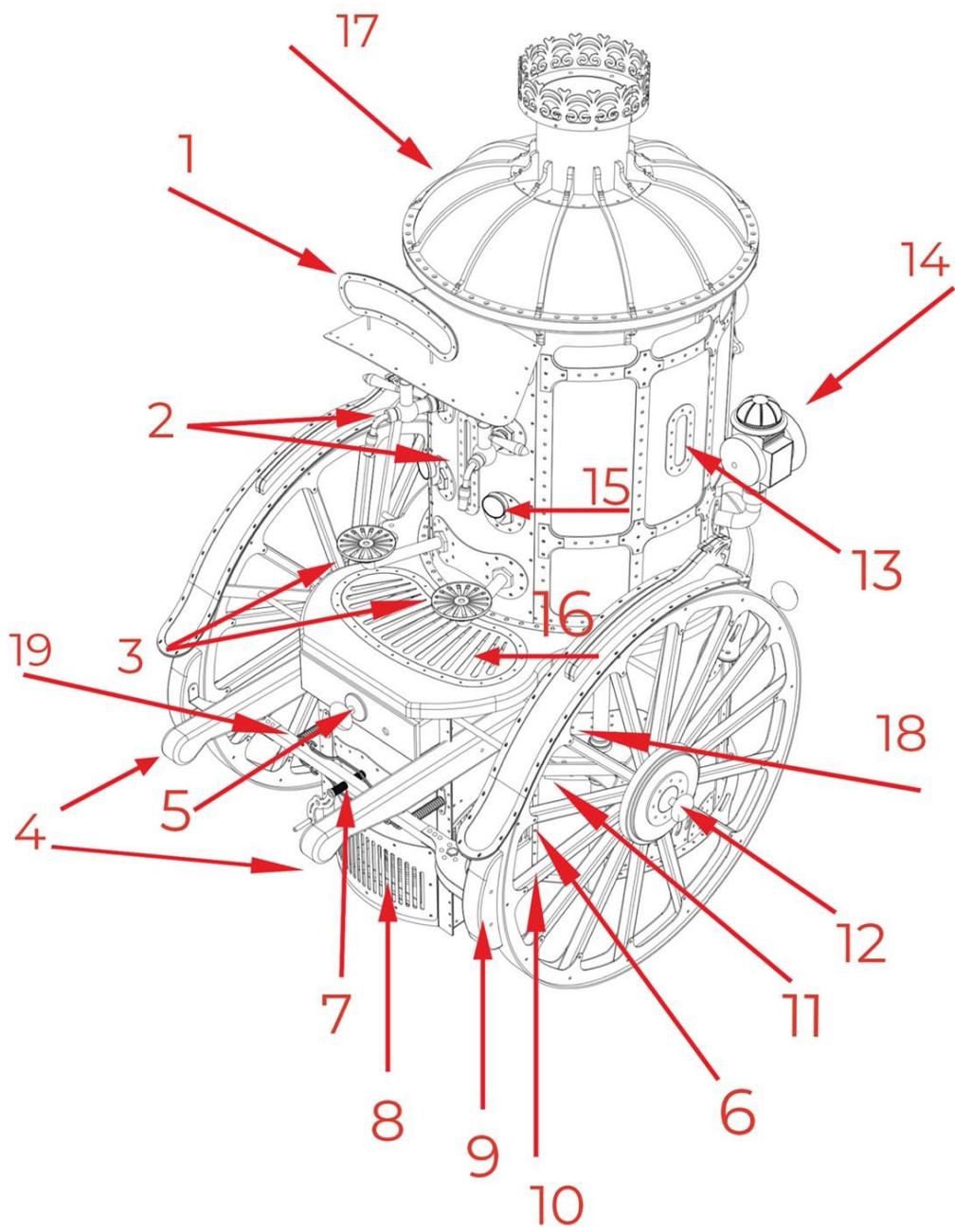
- 1) Chimenea
- 2) Puerta de horno, termómetro
- 3) ventanilla de horno
- 4) Freno de rueda
- 5) Rueda de aparato
- 6) Cajón para cuchillos
- 7) Tubo para rellenar el generador de humo
- 8) Ventanilla para controlar el combustible de generador de humo
- 9) Espacio para almacenar los barriles y la botella co2
- 10) Puerta baja, panel electrónico, fuego decorativo
- 11) Regulador de termostato de enfriamiento
- 12) Tabla de cortar
- 13) Panel de control de plancha electrónica
- 14) Lámpara
- 15) Plancha electrónica, interior de horno



## **Planos técnicos, explicaciones**

vista trasera

- 1) Espacio para publicidad
- 2) Grifos de cerveza
- 3) Soporte de vaso con desagüe
- 4) Pretil de madera
- 5) Cajon para dinero
- 6) Altavoces con Bluetooth
- 7) Manesilla de freno
- 8) Ventilacion de enfriador
- 9) Taco de freno
- 10) Enchufe de conexion 230V
- 11) Palanca diferencial
- 12) eje de la rueda
- 13) Ventilacion
- 14) Lámpara
- 15) Manómetros de Co2 ajustado
- 16) Desagüe
- 17) Mecanismo de cerrar y abrir la válvula de chimenea
- 18) Interruptor de las luces
- 19) Llave de vaciar el tanque de desagüe



## Instrucciones de como poner la máquina en marcha

### ¡ATENCIÓN!

Asegúrese siempre que el enchufe de la corriente eléctrica donde conecta el equipo disponga de libre acceso para poder desenchufar el cable de forma inmediata en caso de necesidad.

Al desenchufar el cable, tome el enchufe y desconéctelo.

En ningún caso tire del cable de conexión, ya que puede dañarse.

Para apagar el equipo completamente, desenchufe el cable de la toma de energía eléctrica.

1) Para conectar el aparato a la corriente eléctrica, debe enchufar el cable de 230V en la parte numero 10 (según la vista trasera)



2) Para activar el aparato subir la palanca de diferencial debajo de la tapa de aluminio en la parte numero 11 (según la vista trasera)



3) Para activar el enfriador de cerveza, gira con el controlador de termostato mecánico de 2 °C a 8°C. El termostato cuenta con una escala numérica de 1 a 7. En la parte 11



### NOTA:

Después de activar el aparato a la corriente sonará un pitido y se activa la decoración de burbujas y la decoración de fuego LED en la puerta delantera. Luz de horno se mantenga encendida. Luz de publicidad, desagüe y las lámparas de latón se encienden con el interruptor en la parte numero 18 (según la vista trasera)

## **Conservación y limpieza**

Limpieza y saneamiento son operaciones fundamentales en el mantenimiento. Estas debe ser realizadas habitualmente cada vez que acaba la producción con el máximo cuidado, para garantizar la calidad de los productos y respetar las normas de higiene.

El tiempo de vida de la máquina puede ser optimizado y prolongado al realizar adecuadamente el mantenimiento.

Cada empresario sabe que el sabor de su producción es la piedra angular de su negocio y esta puede verse afectada al no tratar adecuadamente su maquinaria.

### **El lavado**

Evitar el uso de disolventes, alcohol o detergentes ya que pueden dañar y contaminar partes funcionales en la producción y las partes decorativas.

El uso de productos en polvo, abrasivos, esponjas abrasivas, herramientas puntiagudas aumentan el riesgo de eliminar o debilitar la película de protección que hay en la superficie de la máquina.

El uso de lanas de acero y sintéticas abrasivas pueden provocar fenómenos de oxidación y vulnerar las superficies.

Detergentes con cloro, lejía, amoníaco, ácido muriático y productos derivados atacarán la composición del acero manchándolo u oxidándolo irreparablemente y procurará daños a los materiales.

### **Sugerencias**

Lavar manualmente las partes usando un detergente no agresivo con un paño de lana húmedo.

Cada componente es oportuno secar con un paño suave y limpio, idóneo para el contacto con los alimentos, para evitar que cada tipo de humedad rica en sales minerales y cloro pueda atacar las superficies metálicas y dejar restos que quiten el brillo.

Recuerda siempre que tu equipo es más que una herramienta de trabajo, es tu aliado en el negocio.

## **Cerveza, grifos, enfriador**

Instrucciones del uso adecuado de enfriador de cerveza, limpieza

### **INDICACIONES GENERALES Y NORMAS DE SEGURIDAD**

Al usar el equipo respeten las indicaciones de seguridad básicas estipuladas por el fabricante de dicho equipo, y su propia seguridad. El equipo de refrigerado está destinado al refrigerado por flujo de las bebidas que se impulsan de los barriles. Cualquier otro tipo de uso se considera inapropiado y por ello peligroso. El proveedor no responde por los daños provocados por el uso indebido.

**¡NO USEN EL EQUIPO PARA OTROS FINES QUE NO ESTÉN INDICADOS POR EL FABRICANTE! ¡ATENCIÓN ! ¡EL PROVEEDOR NO SE HACE RESPONSABLE DE DAÑOS CAUSADOS POR ACTIVIDADES REALIZADAS EN ESTE EQUIPO QUE INCUMPLAN CON LAS SIGUIENTES INDICACIONES!**

#### **¡ATENCIÓN!**

Este equipo podrá solamente ser usado por los niños a partir de 15 años y los adultos con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos podrán utilizar este equipo bajo supervisión o tras recibir indicaciones sobre el uso seguro del equipo, entendiendo los eventuales peligros. Los niños tienen prohibido jugar con el equipo. La limpieza y mantenimiento del equipo no deben ser realizados por niños sin supervisión. Antes de conectar a la alimentación eléctrica principal, revise si la tensión y la frecuencia corresponden a los datos indicados en el equipo.

Asegúrese siempre de que el enchufe de la corriente eléctrica donde conecta el equipo dispone de un diferencial adecuado (16 A según el tipo) según la norma CSN 33 1500.

Antes de cualquier tipo de manipulación del equipo, por ejemplo, su limpieza, SIEMPRE desconecte el equipo de la toma de energía eléctrica: ponga el termostato en la posición "O" y desenchúfelo.

Nunca coloque herramientas u otros objetos en la hélice del ventilador.

Nunca toque las partes eléctricas con las manos mojadas o húmedas.

Para asegurar la potencia de la unidad de refrigeración nunca bloquee la toma de aire.

#### **¡ATENCIÓN !**

**¡DURANTE LA LIMPIEZA LA TEMPERATURA DEL AGUA NO DEBE SUPERAR 25°C!**

Asegúrese siempre que el enchufe de la corriente eléctrica donde conecta el equipo disponga de libre acceso para poder desenchufar el cable de forma inmediata en caso de necesidad.

Al desenchufar el cable, tome el enchufe y desconéctelo.

En ningún caso tire del. Cable de conexión, ya que puede dañarse.

Para apagar el equipo completamente, desenchufe el cable de la toma de energía eléctrica.

En caso de daños en las partes eléctricas del circuito eléctrico hay que llamar a un técnico de servicio formado.

No lo repare usted en ningún caso.

El mantenimiento extraordinario como la limpieza y el manejo del sistema de refrigeración debe realizarse por técnicos cualificados y autorizados con conocimientos de sistemas de refrigeración y eléctricos.

Durante la limpieza química SIEMPRE use guantes.

Tras sacar el refrigerador del embalaje, colóquelo de forma que el calor producido por la unidad de refrigeración pueda ventilarse de forma adecuada.

El refrigerador DEBE colocarse bajo techo sobre una superficie horizontal seca y estable.

No se deben colocar objetos sobre el refrigerador que pudieran impedir la circulación de aire. Instalación y colocación.

Coloque el equipo sobre una superficie firme en posición horizontal y déjelo unas 2 horas aclimatarse en el ambiente antes de la primera conexión.

## **¡ATENCIÓN!**

**EN NINGÚN CASO EL REFRIGERADOR DEBE VOLCARSE, INCLUYENDO SU TRANSPORTE.**

Es preferible utilizar el equipo en una sala fría, bien ventilada. El equipo debe usarse en temperaturas mínimas de 6°C y las máximas de 28°C.

El equipo NO DEBE usarse ni almacenarse en las temperaturas inferiores a 0°C .

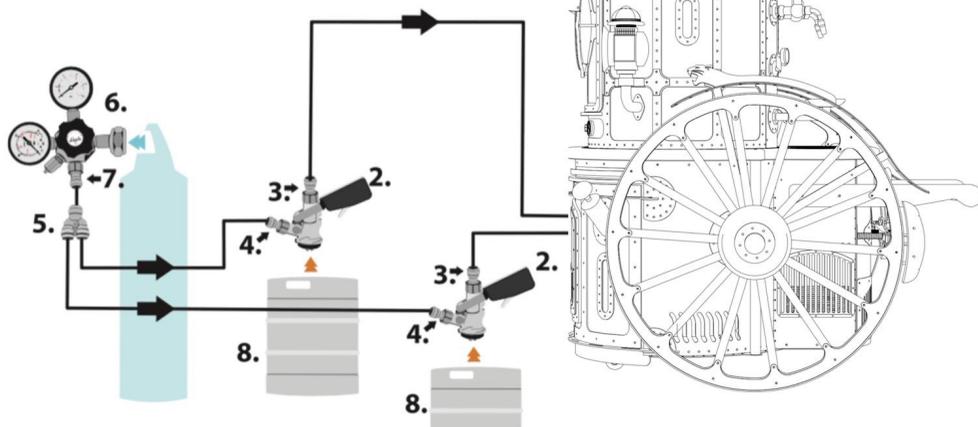
El equipo puede utilizarse en instalaciones con ambiente común; según la norma CSN 33 200-3 y está clasificado en la categoría climatológica N.

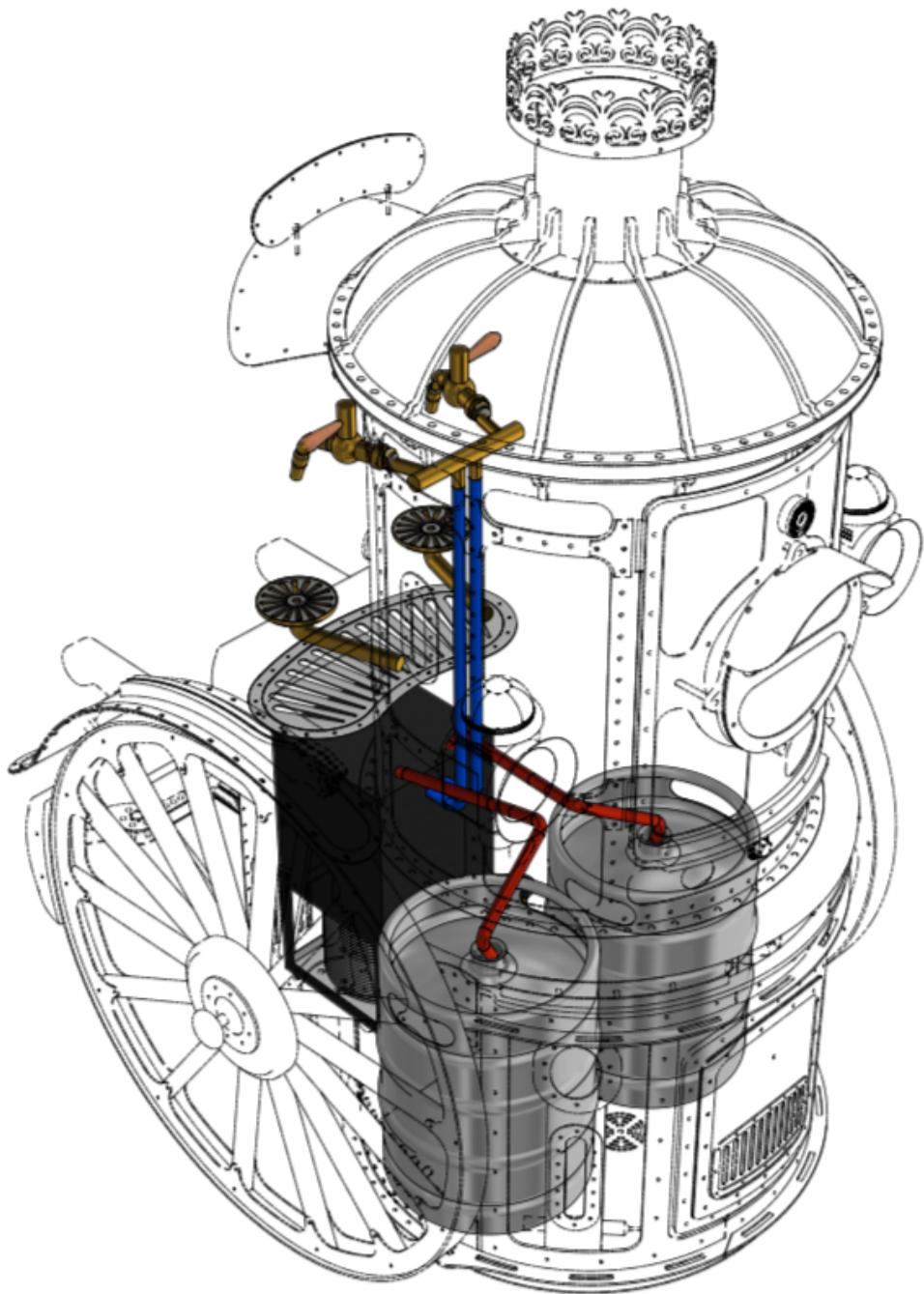
**NO OBSTANTE, NO DEBE COLOCARSE CERCA DE FUENTES TÉRMICAS NI TAMPOCO SOMETERSE A LA RADIACIÓN SOLAR DIRECTA NI A LA LLUVIA.**

Para su correcto funcionamiento es importante no tapar ningún orificio de ventilación.

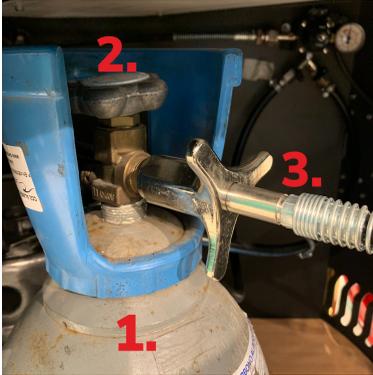
1. Atornille las conexiones rápidas al cabezal
2. Introduzca el tubo 3/8 y 5/16 en las conexiones rápidas del cabezal
3. Conecte el tubo 3/8 y 5/16 con las conexiones rápidas colocadas en el equipo de refrigeración según la descripción de la etiqueta colocada encima de las conexiones rápidas.
4. Mediante la tuerca corrediza atornille a el latiguillo de alta presión a la botella de presión de CO2.
5. Coloque los cabezal de la bebida pero manteniendo el cabezal en la posición cerrado (posición superior).
6. Abra la válvula de cierre de la botella de CO2 y mediante los tornillos reguladores en la parte superior del refrigerador ajuste la presión necesaria para ambos conductos que son independientes (la presión ajustada se indica en los manómetros en la parte frontal de la máquina, debajo de los grifos).
7. Mediante el cabezal pinche el barril.

1. Entrada de bebida
2. Cabezal (S, G, A o Keykeyg)
3. Conexión rápida F 5/8 x 9.5 mm
4. Conexión rápida F 5/8 x 8.0 mm
5. Conexión rápida Y 8 x 8 x 8 mm
6. Válvula de reducción de CO2
7. Conexión rápida F 7/16 x 8mm
8. Bebida

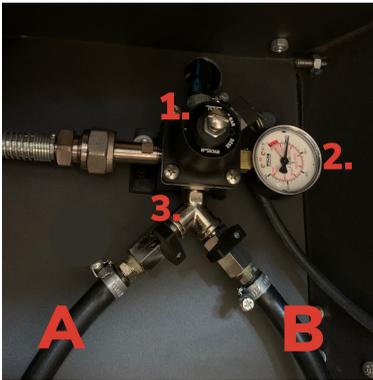




## Sistema de manómetros y llaves de cierre de CO2

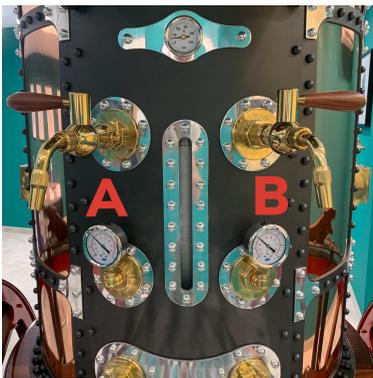


1. Botella de CO2
2. Válvula de cierre CO2
3. Conexión de gas a la



1. Regulador de presión de CO2
2. Indicador de carga CO2
3. Válvulas de cierre de gas de grifos A y B

A - manguera de gas CO2 de grifo A  
B - manguera de gas CO2 de grifo B



A,B - Grifos de bebidas con manómetros

## Plancha de asar electrónica

### Instrucciones de uso

Antes de usarlo por primera vez limpie la plancha con un paño ligeramente humedecido. Séquela bien a continuación y extienda un poco de aceite ayudándose de un trapo o papel de cocina.

Antes de cada uso, extienda un poco de aceite sobre la plancha. Coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.

La bandeja debe de estar colocada. De lo contrario los jugos o grasas resultantes del cocinado se verterán a la superficie.

Si lo desea puede hacer que la superficie de la plancha quede inclinada, lo que facilita la recogida de salsas y grasas. Para ello, gire el soporte abatible hacia el interior de la plancha hasta que haga tope, y manteniéndolo en esa posición deje la plancha apoyada.

Presione el botón de encendido , automáticamente se pondrá en funcionamiento la temperatura , ambos se iluminarán. A continuación, seleccione la temperatura que desee, se recomienda iniciar con la temperatura más elevada , con el fin de que la plancha alcance pronto una alta temperatura. Con posterioridad puede, si lo considera conveniente, modificar la temperatura:

-  Botón encendido
-  Temperatura baja
-  Temperatura media
-  Temperatura alta
-  Temperatura muy alta



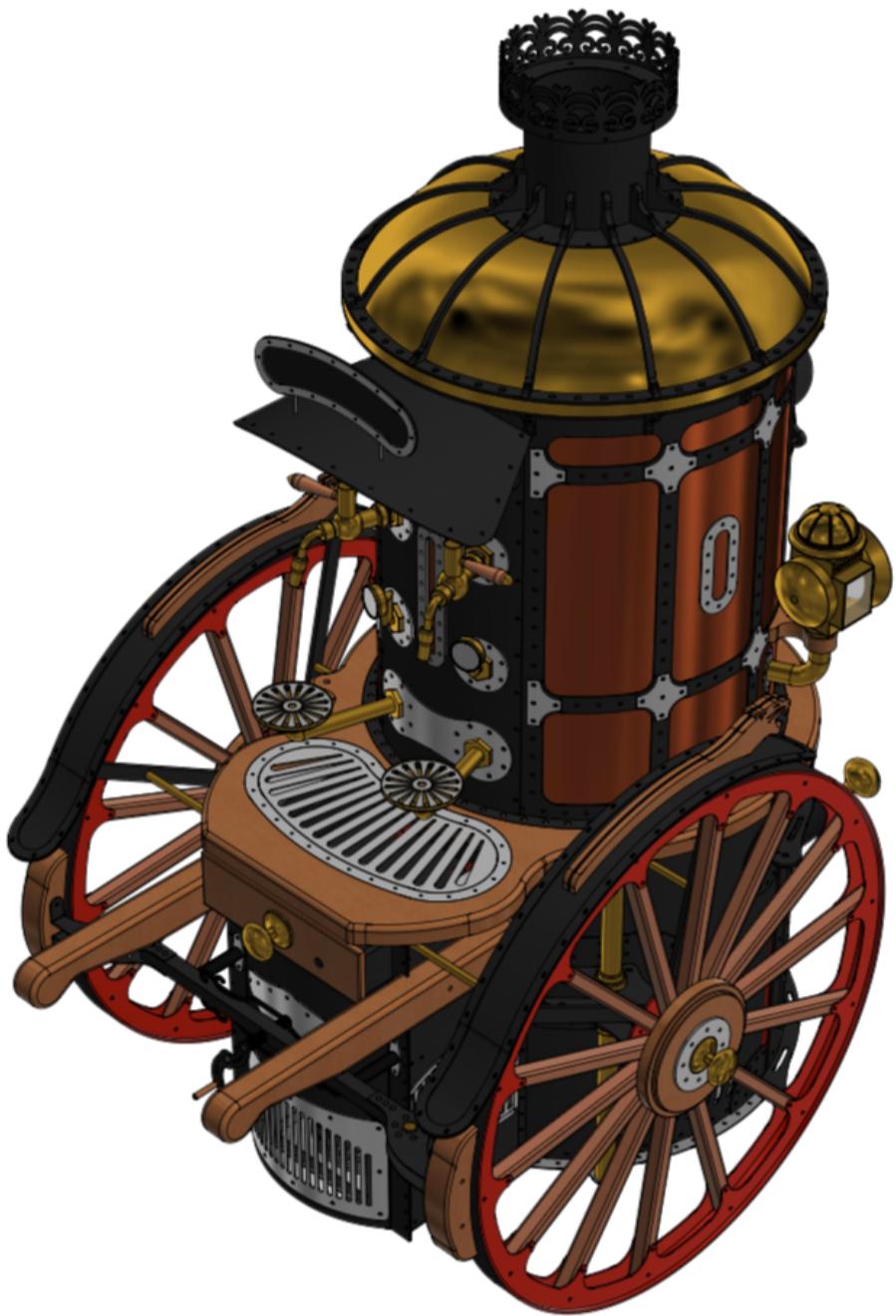
Utilice siempre utensilios de madera para mover o girar los alimentos. El uso de tenedores u otros elementos metálicos podría rayar la superficie.

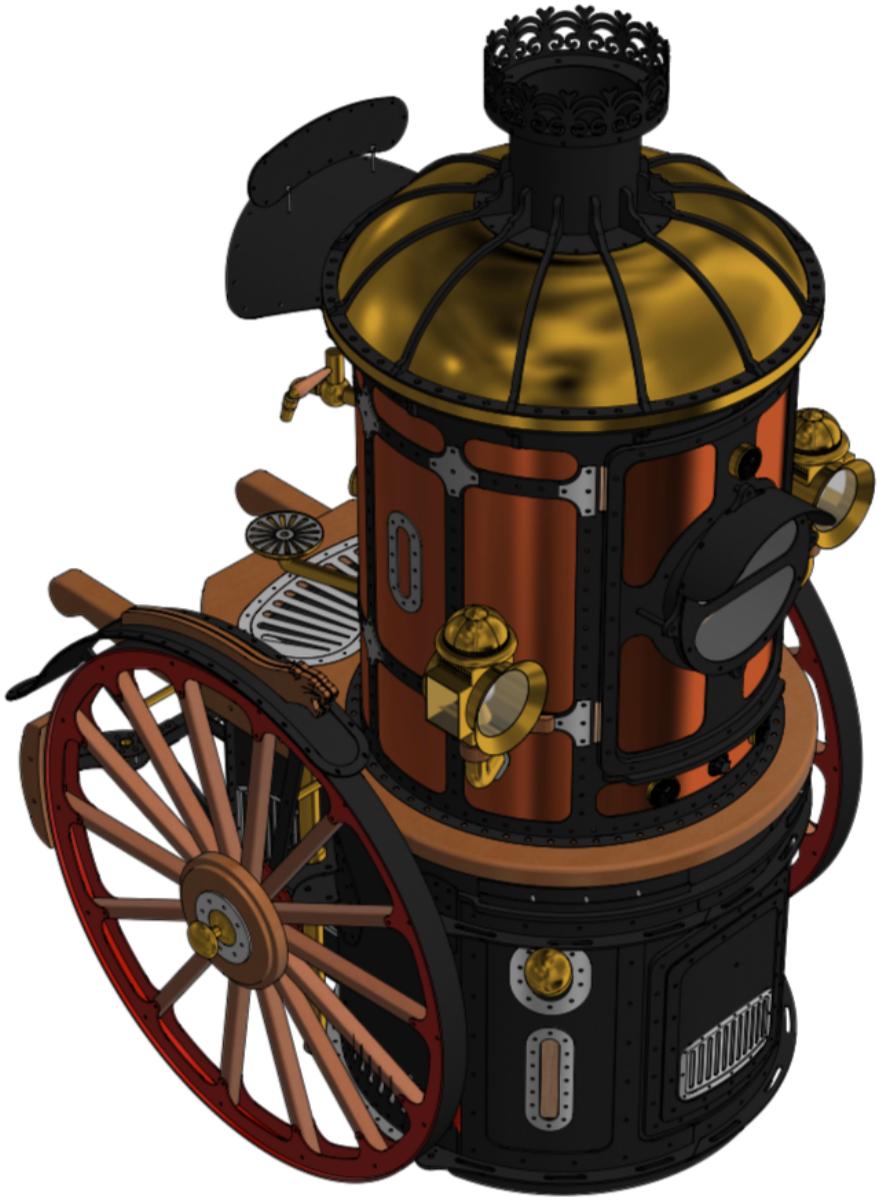
## Mantenimiento y limpieza

- Antes de proceder a su limpieza desconecte el aparato de la red
- No espere que la plancha se enfríe totalmente.
- La limpieza de la superficie es más fácil cuando aún está templada.
- Es suficiente pasar un paño húmedo y si quedasen restos difíciles puede eliminarlos con un paño mojado en un poco de aceite.
- No emplee en su limpieza productos químicos o abrasivos, estropajos metálicos, etc que puedan deteriorar el recubrimiento.
- La bandeja puede limpiarla con agua y un detergente apto para vajillas.



1. Plancha electrónica
2. Entrada de humo de generador
3. Panel de control





## Ahumador y generador de humo

El ahumador con el horno aislado esta diseñado para generar un flujo continuo de humo limpio.

Es un aparato para exteriores que le permite cocinar, asar, ahumar alimentos tanto en caliente como en frío, con resultados uniformemente superiores y el mínimo esfuerzo.

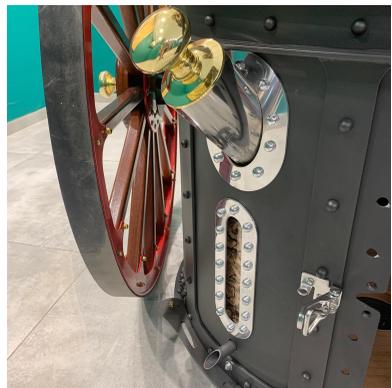
**ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden llegar a calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras los niños pequeños deberán mantenerse alejados.

**ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Deberá tenerse cuidado de evitar el tocar los elementos de calentamiento.

**Ahumado en frío:** use únicamente el generador de humo. Mantenga la plancha electrónica apagada.

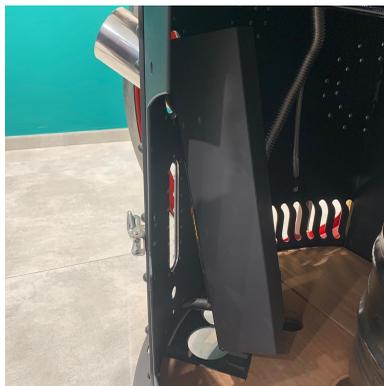
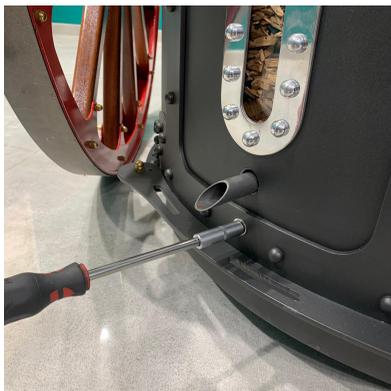
**Ahumado en caliente:** el generador de humo y la plancha electrónica estarán encendidos.

**Nota:** El termómetro únicamente registrará la temperatura del aire dentro del horno. Para obtener una temperatura más precisa de alimento que se está ahumando, use un termómetro para carnes. Tenga en cuenta que la temperatura ambiente afectará la temperatura de cocción del ahumador.



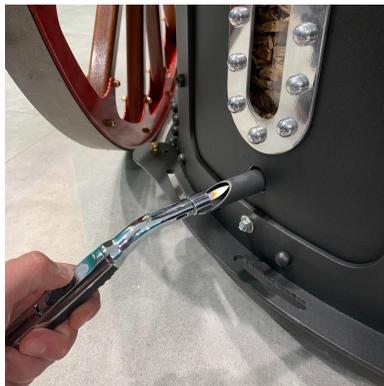
## Como activar el generador de humo

- 1) Conectar el equipo a la red eléctrica
- 2) Cargar el deposito de generador (no.3) con madera para ahumar
- 3) Comprobar las conexiones de salida de humo y el tubo de alimentación
- 4) Enciende la plancha electrónica (en caso de ahumado en caliente)
- 5) Espere hasta que el termómetro indice 60°C en el interior de horno
- 6) Coloque los alimentos para ahumar y cerrar la puerta de horno
- 7) Con un mechero enciende la madera por el tubo (no.5)
- 8) Ajustar la válvula de la chimenea según la necesidad (no.17 vista trasera)



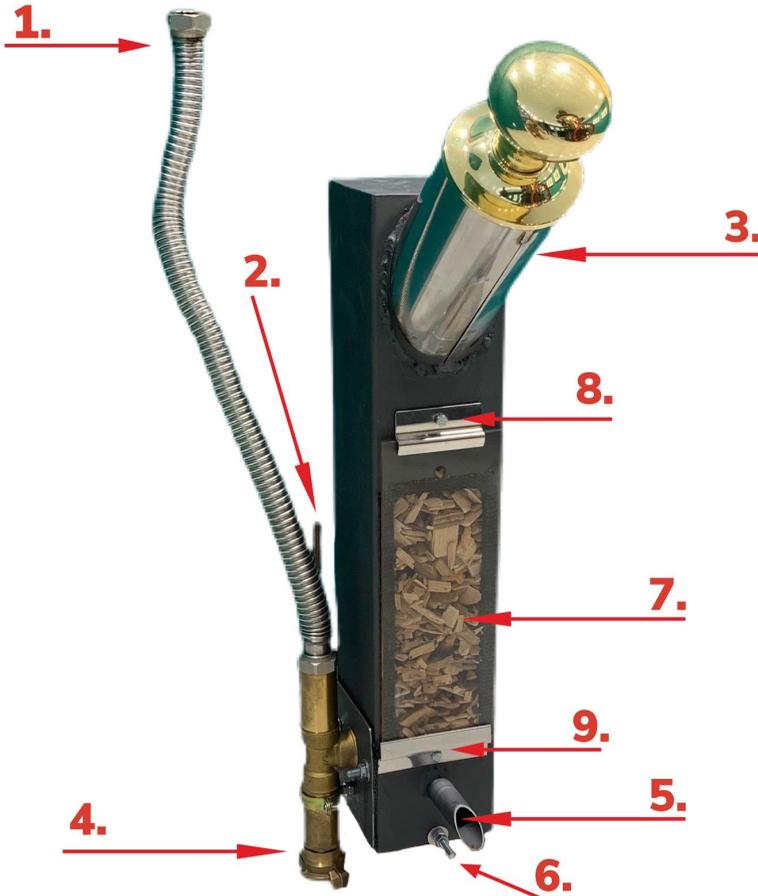
## Para remover el Generador de Humo:

- Desconecta el tubo de salida de humo y el tubo de alimentación de aire del horno (no.1), (no.2)
- Desenrosca el tornillo que sujeta el generador (no.6)
- Desenrosca el tapón de la condensación del generador (no.4)
- Separe el generador de humo de la máquina levantando suavemente hacia arriba el generador de humo y jalándolo hacia afuera.



## Descripcion de generador de humo

1. Salida de humo principal (conexión al horno)
2. Alimentación de aire de compresor
3. Entrada de combustible (madera)
4. Tapón de condensación
5. Tubo para encender la madera
6. Tornillo para asegurar el generador en la máquina
7. Cristal para ver la carga en el deposito
8. Tornillo para sujetar el cristal
9. Tornillo para sujetar el cristal



## **Limpieza y tipo de combustible**

Los mejores equipos de asadores limpian sus asadores antes de usar por una razón. Si te gusta seriamente preparar alimentos lentamente a baja temperatura en un ahumador, entonces es obligatorio que cuides bien tus equipos. Las ahumadoras cocinan alimentos a temperaturas relativamente bajas (60 - 80°C) en comparación con los asadores, que los cocinan a 200°C o incluso más. Esta temperatura menor de cocción requiere cierta preparación del metal, y crea algunos problemas únicos de las ahumadoras. Por ejemplo, el feroz calor de un parrillero puede incinerar la mayoría de la grasa dentro de la cámara de combustión, mientras que los ahumadores tienden a dejar esas grasas intactas.

Sacar el máximo de tu ahumador comienza desde la primera vez que lo usas. Muchos ahumadores necesitan curarse, la mayoría necesitan ser reparados y pintados periódicamente, y todos necesitan ser limpiados regularmente, después de cada uso.

**¡Si dejas que la grasa se acumule sustancialmente puedes causar un incendio por grasa! Límpiala siempre.**

### **La importancia de limpiar un ahumador**

Una vez que tu ahumador ha sido adecuadamente curado, es fundamental que lo mantengas limpio y mantengas apropiadamente su capa protectora. Esto se hace quitando las acumulaciones de cenizas y restos de alimentos del ahumador, pero teniendo cuidado de no fregar hasta que quede solo el metal. Podrías necesitar limpiar el ahumador en su totalidad cada cierto tiempo y volver a curarlo, pero es fundamental que mantengas esa superficie aceitosa y ahumada sobre el metal para prevenir la oxidación.

Este balance puede ser un poco difícil de lograr. Esta capa aceitosa protectora necesita mantenerse, pero la ceniza y la grasa deben ser regularmente removidas. La ceniza que se deja por periodos largos puede absorber agua y aceite y causar que la cámara de combustión se oxide. Debido a que la grasa también puede atrapar el agua contra el metal, las grandes acumulaciones deben ser raspadas suavemente. Aunque muchos usuarios dejan de lado esta tarea, deberías limpiar las acumulaciones de grasa y cenizas de tu ahumado después de cada uso.

Es probablemente el trabajo menos glamoroso en la industria del ahumado, pero uno de los más importantes. La longevidad de tu ahumador depende de ello, sin mencionar el sabor de tus alimentos ahumados.

## Tipo de combustible

El humo es lo que distingue la cocina normal del apetitoso e intenso sabor de la barbacoa.

Puedes agregar simplemente astillas o tacos de madera con sabor a la receta, o incluso ahumar un salmón en una tabla: tus platos alcanzarán un nivel de exquisitez completamente nuevo.

### Astillas para ahumar Weber ®

Es un tipo de combustible formado por trozos de madera de pequeño tamaño. Aportan a los alimentos cocinados matices, sabores y aromas propios de la leña.

Pueden ser de olivo, cerezo, haya, limonero o encina, entre otros árboles. También hay astillas que incluyen aromas de whisky, vino tinto o frutas. Son apropiadas para enriquecer pescados grasos, carnes o caza.

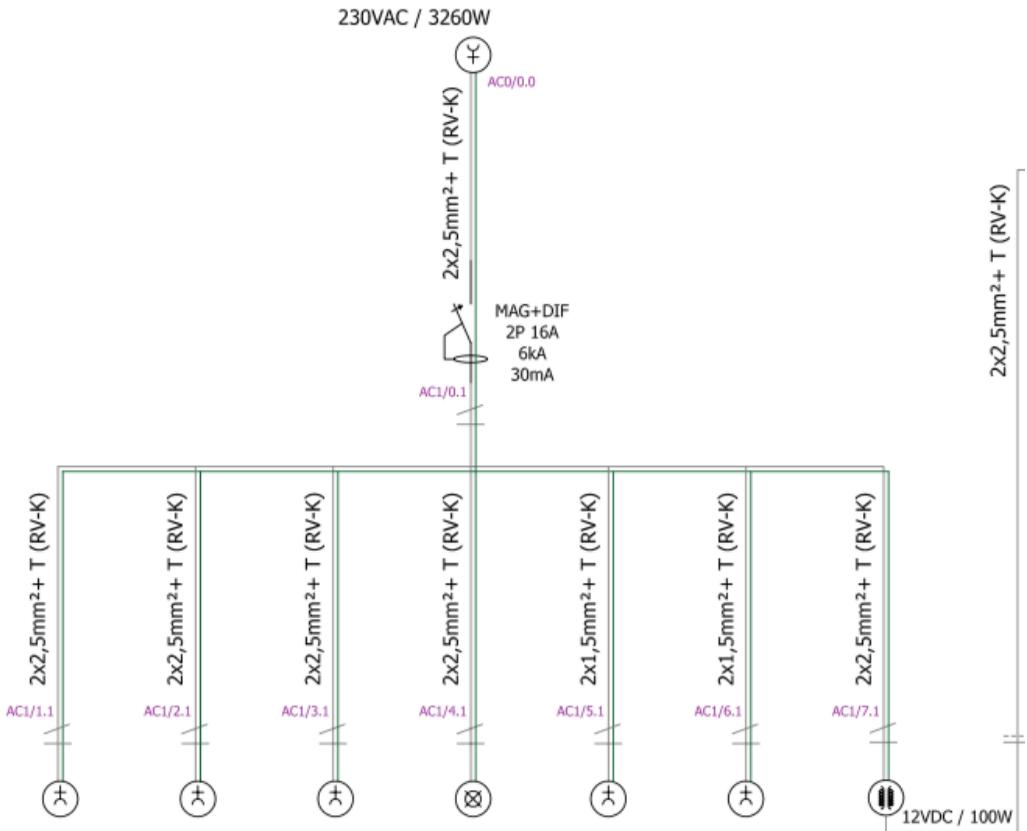
En términos generales, cualquier madera que es dura y libre de resina es buena para ahumar. Se recomienda evitar maderas blandas y de hoja perenne (ciprés, pino, madera roja, eucaliptus). Si un árbol da frutas o frutos secos (nuez, castañas, bellotas, etc) que te gusta comer, entonces es bueno para ahumar. Maderas como el manzano tiene un sabor suave y no dan mucho sabor en periodos cortos de tiempo, pero si vas a ahumar por varias horas, entonces tiene tiempo de dar un sabor suave sin opacar otros sabores. El roble es fuerte, pero tampoco opaca los sabores, funciona muy bien con vacuno y cordero, pero también es muy versátil por lo que queda bien con casi cualquier carne o alimento.



# Instalaciones eléctricas

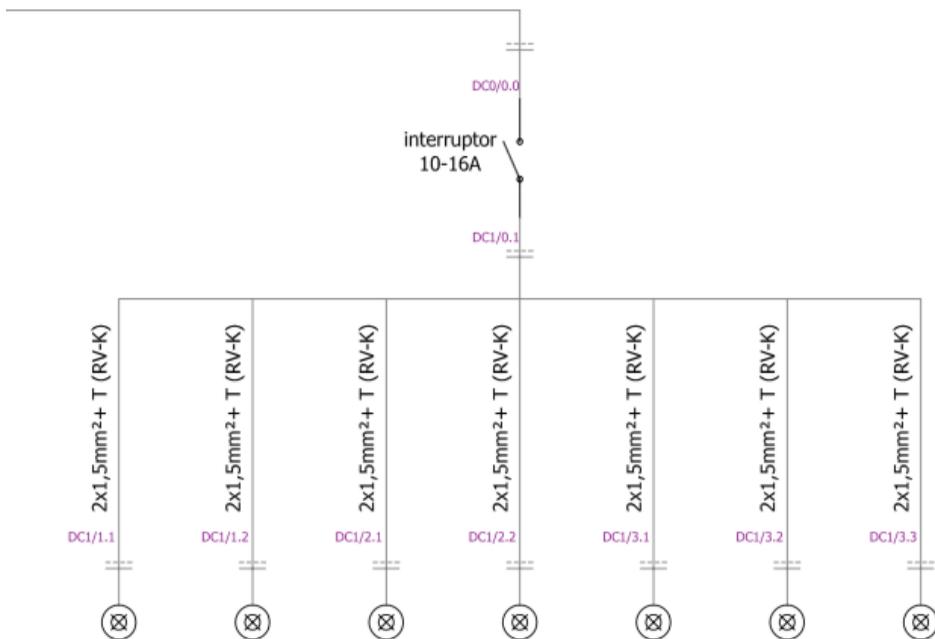
Potencia del equipo total:  
2360W, 230V AC/50Hz

## ESQUEMA UNIFILAR - PARTE 220 - 240 V, AC



PLANCHA ELÉCTRICA	ENFRIADOR CERVEZA	CARGADOR ALTAVOCES	LÁMPARA LED AHUMADOR	COMPRESOR 1	COMPRESOR 2	FUENTE ALIM. 12V
AC1/1.1	AC1/2.1	AC1/3.1	AC1/4.1	AC1/5.1	AC1/6.1	AC1/7.1
3x2,5mm <sup>2</sup>	3x2,5mm <sup>2</sup>	3x2,5mm <sup>2</sup>	3x2,5mm <sup>2</sup>	3x1,5mm <sup>2</sup>	3x1,5mm <sup>2</sup>	3x2,5mm <sup>2</sup>
220-240V						
2.600 W	506 W	2 W	50 W	2,7 W	2,7 W	100 W

# ESQUEMA UNIFILAR - PARTE 12 V, DC



LÁMPARA LED FAROS (IZQ)	LÁMPARA LED FAROS (DER)	TIRA LED PUBLICIDAD	TIRA LED BANDEJA	LÁMPARA LED DECOR 1	LÁMPARA LED DECOR 2	LÁMPARA LED DECOR 3
DC1/1.1	DC1/1.2	DC1/2.1	DC1/2.2	DC1/3.1	DC1/3.2	DC1/3.3
3x1,5mm <sup>2</sup>	3x1,5mm <sup>2</sup>	3x1,5mm <sup>2</sup>	3x1,5mm <sup>2</sup>	3x1,5mm <sup>2</sup>	3x1,5mm <sup>2</sup>	3x1,5mm <sup>2</sup>
12VDC	12VDC	12VDC	12VDC	12VDC	12VDC	12VDC
1,8 W	1,8 W	2 W	16 W	8 W	16 W	5 W

## Características y ventajas

Potente sonido JBL Original Pro

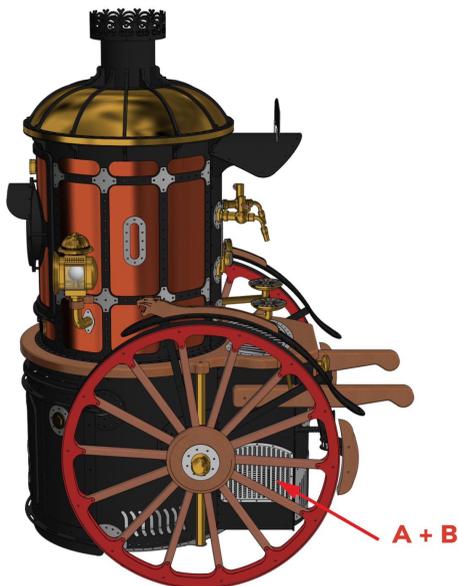
Disfruta de la increíble potencia del sonido JBL Original Pro.

El JBL Charge 5 incorpora un driver optimizado de gran amplitud, un altavoz de agudos independiente y dos radiadores de graves JBL que te proporcionan un sonido intenso y nítido. Consigue el sonido de las salas más grandes, incluso al aire libre.

El Charge 5 de JBL mantiene tu fiesta en marcha día y noche gracias a su increíble batería con una duración de 20 horas.

Resistente al polvo y el agua conforme a la norma IP67

Para ir a la piscina. Para ir al parque. El JBL Charge 5 es resistente al polvo y el agua conforme a la norma IP67 para que puedas llevar tu altavoz a cualquier parte.



**A+B Altavoces de ambos lados**

## Reproducción inalámbrica Bluetooth

Conecta hasta dos teléfonos móviles o tabletas al altavoz de forma inalámbrica para disfrutar de un sonido JBL Pro.

El modo PartyBoost te permite conectar dos altavoces JBL compatibles para disfrutar de un sonido estéreo o más de dos para crear un entorno de sonido perfecto para una fiesta de verdad.

## Soluciones de averías

### Avería:

- 1) La máquina no enciende
- 2) Las bebidas no salen frías
- 3) Las bebidas no salen
- 4) Las bebidas salen con poca presión
- 5) Uno de los dos grifos no funciona
- 6) Las luces no encienden
- 7) El horno no se calienta suficiente o no enciende
- 8) El generador de humo no produce humo
- 9) El humo de generador está saliendo desde el interior de la maquina
- 10) En el horno no se mantiene el humo o el humo no sale
- 11) La máquina es difícil de mover
- 12) Debajo de la maquina hay perdidas de bebidas
- 13) No es posible conectarse a los altavoces
- 14) Los manómetros no indican la presión de CO2
- 15) La bandeja de bebidas está llena y no se vacia por desagüe

### Solución:

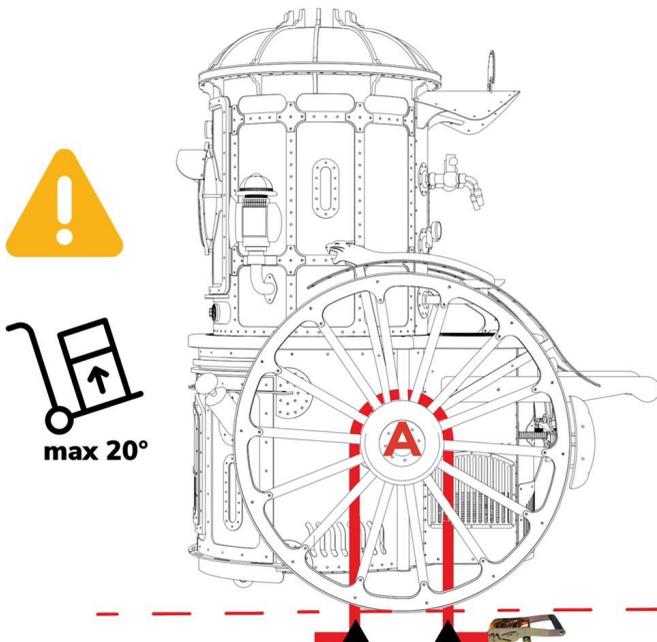
- 1) Compruebe la conexión alimentaria y el estado de la palanca diferencial
- 2) Compruebe la posición de termostato
- 3) El barril de bebida no está conectado correctamente o falta presión de CO2
- 4) Compruebe carga de CO2, la presión ajustada y las válvulas A y B abiertas
- 5) El barril no está conectado, CO2 válvula A o B está cerrada, el grifo esta cerrado
- 6) Compruebe la conexión y el interruptor de las luces
- 7) Compruebe estado ON/OFF de la plancha y el modo ajustado
- 8) Compruebe si el combustible en el depósito no está bloqueado
- 9) El tubo de salida de humo está tupido o la junta mal colocada
- 10) Compruebe el estado de la válvula de chimenea
- 11) La máquina está frenada
- 12) El tanque de desagüe está lleno, vaciar con el grifo en la parte baja (no.19)
- 13) Presione el símbolo de Bluetooth en ambos altavoces
- 14) La botella está cerrada, vacía o las válvulas A o B cerradas
- 15) El tanque de desagüe está lleno, vaciar con el grifo en la parte baja (no.19)

## Procedimientos de transporte

Para transportar la máquina dentro de una furgoneta tanto como en un remolque es necesario asegurarse que el equipo está vacío y las partes móviles aseguradas contra el movimiento.

Antes de proceder el transporte:

- 1) Desconectar los barriles de bebidas y sacarlos de la máquina
- 2) Desconectar la botella de CO2 y sacarla de la máquina
- 3) Desmontar las parrillas del horno
- 4) Quitar el tapón de enchufe 230V y el tapón de generador de humo
- 5) Desmontar la parte alta de la chimenea
- 6) Quitar las rejillas de porta vaso y el desagüe
- 7) Cerrar y asegurar la puerta de horno y de la parte baja
- 8) Cargar la máquina al remolque o furgón
- 9) Frenar la máquina hasta que los tacos de madera lleguen a las ruedas
- 10) Asegurar las ruedas con tacos de madera
- 11) Usar las cintas de amarre contra el movimiento voluntario en la posición A,B
- 12) Proteger la superficie de la máquina con la funda Black Beast



# Atención al cliente, contactos

Soporte servicio técnico



[info@blackbeast.info](mailto:info@blackbeast.info)



[www.blackbeast.info](http://www.blackbeast.info)



+34 678 820 427



+34 611 326 494



+34 658 729 941



**Black Beast S.L.**

Calle Algarrobos, 6A

35118 Agüimes

Las Palmas, España

## Atención servicio técnico

En caso de una avería nos pueden contactar 24 horas, 7 días en la semana

## Condiciones de garantía

### LOS PRIMEROS 20 DÍAS

Esta garantía cubre cualquier defecto de funcionamiento durante los primeros 20 días naturales, en cuyo caso su incidencia se solucionará mediante la sustitución de la parte defectuosa, o realizando el cambio del producto en su defecto en el domicilio del usuario sin coste alguno para éste.

Para su aplicación es imprescindible que se incluya el ticket/factura de compra (original o fotocopia) a devolver. Este será remitido según las condiciones acordadas con nuestro servicio. **Teléfono +34 678 820 427.**

Los 20 días de Garantía Plus solo son aplicables a España peninsular y Baleares.

### GARANTÍA EUROPEA (2 AÑOS)

Si detecta cualquier problema en el producto, comuníquelo al **teléfono +34 611 326 494** y le informarán acerca de cómo proceder.

Esta garantía cubre durante dos años cualquier defecto de funcionamiento sin coste alguno para el titular.

Para hacer uso de ésta será indispensable presentar el ticket de compra o factura de compra donde debe aparecer el modelo adquirido con su fecha de adquisición. Desde [blackbeast.info](http://blackbeast.info) le ofrecemos la posibilidad de registrar su compra cómodamente en nuestra página web. De esta manera su ticket quedará registrado en nuestro sistema, para su tranquilidad.

En productos obtenidos en promociones o a través de una compra online, asegúrese de conseguir algún documento que indique el modelo, la fecha de entrega y la identificación del proveedor. Este documento servirá para darse de alta en nuestra web. Adicionalmente, el titular de la garantía disfrutará en cada momento de todos los derechos que la legislación vigente le conceda.

### EXCLUSIONES A LA GARANTÍA

La garantía no cubre las roturas o averías producidas por caídas, la pérdida de accesorios o partes del producto, instalación incorrecta, la manipulación total o parcial del producto por personal ajeno a los Servicios Técnicos de Black Beast, así como por causas de fuerza mayor ajenas a Black Beast (fenómenos geológicos, disturbios, uso no doméstico, etc).

Igualmente, la garantía no tiene efecto sobre los componentes y accesorios que son objeto de desgaste por el uso, así como de los percederos tales como compuestos plásticos, goma, cristal, lámparas, esmaltes, pinturas o recubrimientos deteriorados por un uso indebido o reacción a agentes como calor, agua o productos químicos externos.

Las averías producidas debido a un mal uso no están cubiertos por la garantía.

Asimismo, quedan exentas de la garantía las operaciones de ajuste y limpieza detalladas en los libros de instrucciones y que serán necesarias para el buen funcionamiento del producto.

## Datos técnicos

MODELO:	MK - 326
FECHA DE FABRICACIÓN:	
Nº DE SERIE:	
Nº REGISTRO DE DISEÑO:	NO-008564017-0001
LARGO:	163 cm
ANCHO:	136 cm
ALTO:	225 cm
PESO:	xxx Kg
VOLUMEN AHUMADOR:	250 L
VOLUMEN DEPÓSITO DE MADERA:	5 L
TEMPERATURA MÁX. DE PLANCHA	260 C°
TEMPERATURA MÁX. DE AHUMADOR:	80 C°
POTENCIA:	3260 W
VOLTAJE:	220-240 V 50/60 Hz
CAPACIDAD DE REFRIGERACIÓN	70 L/hora
REFRIGERANTE:	R290 / 0.135 Kg



*Fabricante/Manufacture:* Martin Kratochvil

*Dirección/Address:* C/Los Pasitos, 36, 35140, Mogán, Las Palmas (España)

*Denominación/Denomination:* Máquina de hostelería

*Marca/Brand:* Black Beast

*Modelo/Model:* MK - 326

*Número de serie/Serial number:* 0001

*Entrada/Input:* 220-240 V 50/60 Hz

*Año de fabricación/Year of manufacture:* 2022



OFICINA DE PROPIEDAD INTELECTUAL DE LA UNIÓN EUROPEA  
CERTIFICADO DE REGISTRO

Este certificado de Registro se expide para el dibujo o Modelo Comunitario registrado que se indica a continuación. Las inscripciones correspondientes se han anotado en el Registro de Dibujos y Modelos Comunitarios



Registrado 03/06/2021 No 008564017-0001



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD UE  
(de acuerdo con la norma ISO/IEC 17050-1:2004)  
EU DECLARATION OF CONFORMITY  
(according to ISO/IEC 17050-1:2004)

**Fabricante del producto:**

*Product manufacturer*

**Dirección:** Calle Los Pasitos 36, 35140, Mogán, Las Palmas, España

*Address*

**DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD QUE EL PRODUCTO: Black Beast S.L.**

*DECLARE UNDER THEIR RESPONSIBILITY THAT THE PRODUCT*

**Nombre: Máquina de hostelería Black Beast**

*Name: Catering machine*

**Modelo/Marca: MK – 326 /**

*Model/Brand: MK- 326 /*



**CUMPLE LOS REQUISITOS DEL REGLAMENTO:**

*CONFORMS WITH THE REQUISITES OF THE REGULATION*

*Directiva 2014/30/UE de Compatibilidad Electromagnética*

*Directiva 2014/35/UE de Baja Tensión*

*Directiva 2011/65/UE sobre RoHS*

*Directive 2014/30/EU relating EMC*

*Directive 2014/35/EU relating LVD*

*Directive 2011/65/EU relating RoHS*

EN 60335-1:2012	EN 60335-2-89:2010	EN 378-1:2017	EN 378-2:2017
EN 55014-1:2017	EN 55014-2:2015	EN 61000-3-2:2019	EN 61000-3-3:2019
EN 62233:2009	AfPS GS 2019:01		

Firmado en: Las Palmas de Gran Canaria 22.2.2022

Nombre: **Martin Kratochvil**

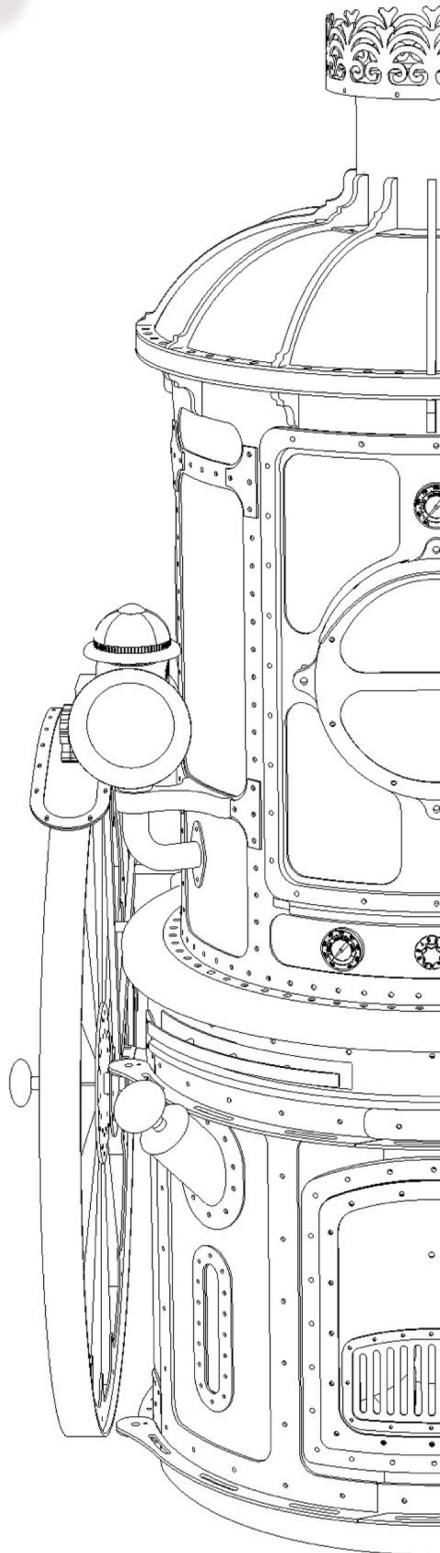
Cargo:

Enero (January), 2022

Fecha y lugar (Date and location)

Nombre, cargo y firma (Responsable Declaración CE y compilación Expediente Técnico)

(Name, position and signature, CE Declaration and File accountable person)



Mr. Martin Kratochvíl  
**Black Beast**  
BEER SMOKE GRILL